

2023年2月3日（金）

農産物のさらなる価値向上を目指す青果物の品評会

「第1回 全国いちご選手権」を開催

埼玉県「あまりん/ヒロファーム」が最高金賞を獲得！

日本野菜ソムリエ協会（所在地：東京都中央区、理事長：福井栄治）は、毎月1回「野菜ソムリエサミット」として、野菜ソムリエによる野菜・果物とその加工品の品評会を実施しております。その目的は、価値ある青果物や加工品を評価・認証し、広く世の中に発信することで生産者を応援し、日本の農業の活性化に寄与することです。

今回は2023年2月2日（木）に、「第1回全国いちご選手権」（以下、本選手権）を開催しました。全国各地の産地から63品のいちごのエントリーをいただき、30名の評価員である野菜ソムリエやバイヤーたちが商品名や産地、生産者情報などをすべて伏せて食味。その美味しさを相対評価で審査し、評価員全員の合計点数によって各賞を決定しました。

【結果一覧】



受賞内容	品名	出荷農家/団体名	都道府県
最高金賞	あまりん	ヒロファーム	埼玉県
金賞	あまクイーン	七夕いちご園	滋賀県
金賞	とちあいか	美土里農園	栃木県
銀賞	あまりん	いちご畑花園	埼玉県
銀賞	マロンベリー	ヒロファーム	埼玉県
銀賞	佐藤果実工房のよつぼし	佐藤果実工房	兵庫県
銅賞	古都華	いちごの緑 F 藤原大輔	奈良県
銅賞	あまりん	ただかね農園	埼玉県
銅賞	甘熟のんほいいちご（よつぼし）	のんほいいちご園とよはし 水谷充裕	愛知県
銅賞	よつぼし	株式会社げんき農場	埼玉県
銅賞	いばらキッスDX	大場いちご園	茨城県
銅賞	奈良県産古都華	株式会社辻本農園	奈良県
入賞	紅白詰め合わせ（とちあいか）	ストロベリー工房 Hosoya いちご3兄弟	栃木県
入賞	とちおとめ	小島洋一	栃木県
入賞	よつぼし	なかはた農園	熊本県
入賞	いちご物語 完熟いちご（かおり野）	いちご物語 by ホリマサシティファーム千葉	千葉県
入賞	栃愛果（栃木に愛される果実）	株式会社ウッドベルファーム 鈴木 武	栃木県
入賞	のむのむ とちおとめ	いちご家ののむのむ	茨城県
入賞	のむのむ かな姫	いちご家ののむのむ	茨城県
入賞	いちご物語 完熟いちご（紅ほっぺ）	いちご物語 by ホリマサシティファーム千葉	千葉県

入賞	あまクイーン	篠田いちご園	兵庫県
入賞	赤箱とちあいか 12 粒	株式会社ベリーズバトン	栃木県
入賞	とちあいか	小島洋一	栃木県
入賞	綾美姫	石川雄一	福岡県
入賞	とちあいか	小竹いちご園	栃木県
入賞	かおりん	ただかね農園	埼玉県
入賞	ロイヤルクイーン	水谷農園	愛知県
入賞	とちおとめ	美土里農園	栃木県
入賞	いちご物語 完熟いちご（真紅の美鈴）	いちご物語 by ホリマサシティファーム千葉	千葉県
入賞	とっておき	西尾農園	鳥取県
入賞	岩品農園のプレミアムいちご（きらび香）	岩品農園	静岡県
入賞	特選あまおう 400g	うるう農園	福岡県
入賞	軽井沢高原いちご「かおり野」	軽井沢ガーデンファームいちご園	長野県
入賞	ひなた姫	ひなたいちご園	宮崎県
入賞	完熟クラフト苺 BERRY（よつぼし）	完熟クラフト苺 BERRY	三重県

【審査概要】

- 開催日時： 2023 年 2 月 2 日（木）11:00～/14:00～
- 会 場： 日本野菜ソムリエ協会 築地教室
- 審 査 員： 野菜ソムリエ資格保持者
- 審査方法： 完全クローズドの味覚評価
- 表彰内容： 最高金賞 1 品/金賞 2 品/銀賞 3 品/銅賞 6 品 /入賞 23 品

最高金賞：あまりん

出品者：ヒロファーム（埼玉県春日部市）

お問い合わせ：<https://hiro-farm.com/>



＜評価員のコメント＞

- ・熟した豊かな甘味と香りが一口目から押し寄せてきてただ甘いだけではなくおしゃれなおいしさを感じられました！
- ・甘味がとにかく強いんですね。酸味も残るので後味もおいしいです。また、ジューシーだけど柔らかすぎず、この両立ができてるのは素晴らしい！ヘタの近くまで甘さがしっかりあったのもよかったです。

＜生産者のこだわりポイント＞

埼玉県内で栽培を認められた者のみが育てることができる、希少価値の高いプレミアムいちごです。糖度が高くコクがあるのが特徴です。当農園では、お客様に喜んでいただける“こだわりいちご”のために、データに基づく環境制御技術を駆使したいちご作りに取り組んでいます。

金賞：あまクイーン

出品者：七夕いちご園（滋賀県米原市）

お問い合わせ：<http://tanabataichigo.com/>



＜評価員のコメント＞

- ・甘みはしっかり感じられますがくどくはなく酸味とのバランスも絶妙で、コクのあるイチゴでした
- ・甘くてジューシー！柔らかさもちょうどよい。大切に育てられたイチゴなんだと感じられました。

＜生産者のこだわりポイント＞

ソーラーシェアリングハイブリッドビニールハウスで ICT や LED を利用した自動栽培で環境制御を行いながら最適栽培をしています。滋賀県米原市は冬は曇りがちで日照条件が悪い分、生育が遅く美味しいいちごができます。

金賞： とちあいか

出品者：美土里農園（栃木県芳賀郡）

お問い合わせ：080-7064-1115



<評価員のコメント>

- ・芳醇な香りに果肉がしっかりしており、甘味と豊かな味わいでとってもおいしかったです。
- ・見た目は濃紅色で果肉は締まっており食べ応えがある。酸味も少なめでカaramelのようなコク（甘さ）が残りました

<生産者のこだわりポイント>

私たちはイチゴ、「とちおとめ」と「とちあいか」という品種を主に生産しています。

完熟した美土里堆肥、竹粉という地産の堆肥をメインに土づくりをし、時期により有機肥料数十種類を配合施肥しています。ここ茂木町深沢は寒暖の差が激しく、時にはマイナス8度まで下がる時もあります。それゆえに野菜達は寒さに負けまいと本来の甘みと旨味を蓄えて育ちます。植物、人、動物に出来るだけ無理を強いらぬ持続可能な農業を模索しながら、日々土と植物と向き合っております。イチゴの他にはアスパラガス、そばも生産しています。イチゴ栽培を始めたばかりの頃も現在も勉強の日々です！近隣の師匠農家の方々にも教わりながら安全そして安定した品質のイチゴを皆様にお届けいたします。

銀賞： あまりん

出品者：いちご畑花園（埼玉県深谷市）

お問い合わせ：048-584-1509



<評価員のコメント>

- ・つやのあるきれいな円錐形、濃赤、甘味が強く果肉も果汁もなめらかでとてもおいしい。濃くなめらかな果汁の後味が口の中にいつまでもあり幸福感を感じられます。
- ・香りがとても良い。一口の満足感がすごい！贅沢な味わいでした。

<生産者のこだわりポイント>

あまりんは埼玉県で新たに育成されたオリジナルのいちごです。特徴は名前の通り、その糖度。練乳いらずの衝撃的な甘さです。ただ甘いだけでなく程よい酸味もあり、味のバランスが絶妙です。近年メディアに取り上げられ人気が高まっています。当農園のあまりんは専用のハウスで環境（温度、湿度、CO2濃度、液肥濃度、水分量など）をデータ化し、栽培環境を細かく設定することで、味にこだわった栽培を実践しています。昨年栽培したあまりんは、最高で先端糖度26度を記録しました。

銀賞： マロンベリー

出品者：ヒロファーム（埼玉県春日部市）

お問い合わせ：<https://hiro-farm.com/>



<評価員のコメント>

- ・とっても甘く、若いワインのようなおしゃれな香りと味のバランスがとてもよいイチゴでした！
- ・淡くコconaツツのような甘い香り、締まった果肉で噛むとジューシー。香りも合わさって濃厚な味わいでした！

<生産者のこだわりポイント>

当農園で育種した希少性の高いオリジナルの品種です。栗のような可愛い形で甘味が強いのが特徴です。当農園では、お客様に喜んでいただける“こだわりいちご”のために、データに基づく環境制御技術を駆使した、いちご作りに取り組んでいます。

銀賞：佐藤果実工房のよつぼし

出品者：佐藤果実工房（兵庫県西脇市）
お問い合わせ：090-6606-1639



<評価員のコメント>

- ・はちみつのような味わい。甘さがバツグン！甘いイチゴ好きにはたまらない！
- ・しっかりとした食感に強い甘味、後からくる酸味のバランスが良い！

<生産者のこだわりポイント>

佐藤果実工房で栽培しているいちごの中で、人気 No. 1 の品種がよつぼしです。よつぼしは甘味・酸味・風味のバランスがとれた美味しい品種で、味に定評があり百貨店などにも納品しております。栽培管理では天敵昆虫等を用いて農薬の使用を極力減らすように努力しております。佐藤果実工房のよつぼしを是非一度お召し上がりください。

銅賞：古都華

出品者：いちごの縁 F 藤原大輔（奈良県生駒市）

お問い合わせ：<https://www.strawberryfarmf.com/about.html>



<評価員のコメント>

- ・甘さと食味のバランスとイチゴの持つポテンシャルのバランスがとても良かったです
- ・つやつやで美しい！甘味の濃さにもびっくりです。後から酸味もしっかりきて甘さと酸っぱさのバランスがとても良かったです！

<生産者のこだわりポイント>

できるだけ完熟で収穫している為日持ちはしにくくなりますがその分美味しさを感じてもらえると思います。生物農薬や二酸化炭素などの農薬を活用することで化学農薬の使用量はできる限り減らしています。

銅賞：あまりん

出品者：ただかね農園（埼玉県秩父市）

お問い合わせ：0494-77-0977



<評価員のコメント>

- ・先端だけでなく全体に甘味が強い。果汁も濃厚で余韻も長く高品質！
- ・ヘタからもかなり甘味が感じられ、先端部はさらに強い甘味と香りを感じられました！

<生産者のこだわりポイント>

甘味と酸味が濃い品種です。「地域ぐるみの循環型農業」から出来た「ワイン堆肥」で育てました。地域の方から有機物を頂きワインの搾りかすで菌を活性化させ熟成した「ワイン堆肥」を畑に撒いて「土作り」から手掛けるサステナブルな本格派農家産です。廃棄予定の有機物からこんなにも美味しい苺を育てる事で皆様に「驚き」と「感動」も味わって頂けたら幸いです。

銅賞：甘熟のんほいイチゴ（よつぼし）

出品者：のんほいイチゴ園とよはし 水谷充裕（愛知県豊橋市）

お問い合わせ：<https://www.nonhoi15farm.com/>



<評価員のコメント>

- ・イチゴの甘味が十分に味わえる。食感もしっかりあり、誰が食べても美味しいと感じるイチゴだと思いました！
- ・濃厚でジューシー、雑味がなくスイーツのようなコクのある甘さでした！

<生産者のこだわりポイント>

お客様に笑顔と満足感を感じてもらえるために、極力、化学農薬、硝酸態窒素を減らし、ミネラルや微量元素を与えることで、旨味や甘味を生み出しています。樹上完熟した苺でしか表現できない味を食育いちご狩りで楽しんでいます。

銅賞：よつぼし

出品者：株式会社げんき農場（埼玉県羽生市）

お問い合わせ：070-3868-1557



＜評価員のコメント＞

- ・甘味がとても強く、口の中全体に甘い余韻が残るいちごでした。
- ・深紅の色が美しく、食べるのがもったいないくらい。一口食べたらその濃い甘さに驚かされました。見た目も味も美しいイチゴでした。

＜生産者のこだわりポイント＞

果実はしっかり中まで赤く、しっとりとした口当たりが特徴の【よつぼし】です。甘みが強く、酸味も適度にあるので濃厚な甘酸っぱさが味わえる近年人気の品種です。よつぼしという名前の由来は、「甘味」「酸味」「風味」がよつぼし級に「美味」しい、という意味のほか、4つの機関が開発した期待の品種という意味も込められています！

銅賞：いばらキスDX

出品者：大場いちご園（茨城県水戸市）

お問い合わせ：<https://oba-ichigo.jp/>



＜評価員のコメント＞

- ・食感と味のバランスがちょうど良く、まさに「いちご」という味わいでした。
- ・酸味がほどよく、なんとも心地よい味わい。本来のいちごらしさが感じられる甘さと酸味のバランスがとても良かったです。

＜生産者のこだわりポイント＞

本当に美味しいイチゴを求めて、一粒一粒に想いを込めて毎日真剣に、こだわりをもっていちごに向き合っています。茨城県オリジナル品種「いばらキス」を是非一度ご賞味ください。

銅賞：奈良県産古都華

出品者：株式会社辻本農園（奈良県生駒郡）

お問い合わせ：<https://tsujimoto-nouen.com/>



＜評価員のコメント＞

- ・なめらかな食感と果汁で美味しいです。甘い香りも口いっぱいに広がりました！
- ・味、形、色、つや、食感、味のバランスのすべてが上出来でした。中身も見た目もパーフェクト！

＜生産者のこだわりポイント＞

古都華は糖度と酸味のバランスが良く濃厚な味わいと濃い赤色が特徴のツヤのある奈良県生まれのいちごです。当農園では減農薬に取り組み天敵資材の導入をしています。また収穫は美味しい状態で消費者の方に届けたい思いからヘタのギリギリでの収穫にこだわり栽培しています。

◆本大会は、非常に全体のレベルが高く甲乙つけがたい大会でした。そのため評価員の平均点が野菜ソムリエサミットの受賞基準を満たした下記 23 品を入賞とさせていただきます。



- ・紅白詰め合わせ（とちあいか）/ストロベリー工房 Hosoya いちご3兄弟(栃木県)
- ・とちおとめ/小島洋一(栃木県)
- ・よつぼし/なかはた農園(熊本県)
- ・いちご物語 完熟いちご（かおり野）/いちご物語 by ホリマサシティファーム千葉(千葉県)
- ・栃愛果（栃木に愛される果実）/株式会社ウッドベルファーム 鈴木 武(栃木県)

- ・ のむのむ とちおとめ/いちご家のむのむ(茨城県)
- ・ のむのむ かなな姫/いちご家のむのむ(茨城県)
- ・ いちご物語 完熟いちご(紅ほっぺ)/いちご物語 by ホリマサシティファーム千葉(千葉県)
- ・ あまクイーン/篠田いちご園(兵庫県)
- ・ 赤箱とちあいか 12 粒/株式会社ベリーズバトン(栃木県)
- ・ とちあいか/小島洋一(栃木県)
- ・ 綾美姫/石川雄一(福岡県)
- ・ とちあいか/小竹いちご園(栃木県)
- ・ かおりん/ただかね農園(埼玉県)
- ・ ロイヤルクイーン/水谷農園(愛知県)
- ・ とちおとめ/美土里農園(栃木県)
- ・ いちご物語 完熟いちご(真紅の美鈴)/いちご物語 by ホリマサシティファーム千葉(千葉県)
- ・ とっておき/西尾農園(鳥取県)
- ・ 岩品農園のプレミアムいちご(きらび香)/岩品農園(静岡県)
- ・ 特選あまおう 400g/うるう農園(福岡県)
- ・ 軽井沢高原いちご「かおり野」/軽井沢ガーデンファームいちご園(長野県)
- ・ ひなた姫/ひなたいいちご園(宮崎県)
- ・ 完熟クラフト苺 BERRY(よつぼし)/完熟クラフト苺 BERRY(三重県)

【「野菜ソムリエ」とは】

野菜・果物の知識を身につけ、その魅力や価値を社会に広めることができるスペシャリストです。

「野菜ソムリエ」の使命は、生産者と生活者の架け橋となること。

現在、キャリアアップ・キャリアチェンジや、自分だけでなく家族や友人の健康に活かすため、さらには社会貢献を目指す多くの方々が挑戦しています。

【運営団体】

一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会

創立：2001 年 8 月 7 日

理事長：福井 栄治

所在地：東京都中央区築地 3-11-6 築地スクエアビル 7F

事業：野菜ソムリエの資格提供と育成、各種講座やコンテンツの企画開発・提供

ホームページ：<https://www.vege-fru.com>

【本件お問合せ先】 一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 広報

東京都中央区築地 3 丁目 11-6 築地スクエアビル 7F TEL (03) 6278-8456 E-MAIL : koho@vege-fru.com