

2022年12月14日(水)

農産物のさらなる価値向上を目指す青果物の品評会

「第2回 全国ミカン選手権」を開催

和歌山県有田川町「特選みかん」(松坂進也さん)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2022年12月13日(火)に、「温州みかん」を対象とした「第2回全国ミカン選手権」(以下、本選手権)を開催しました。全国各地の産地からエントリーした24品のミカンを、評価員である野菜ソムリエたちが商品名や産地、生産者情報などは一切知らされずに食味審査し、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	出品者	都道府県
最高金賞	特選みかん	松坂進也	和歌山県有田郡有田川町
金賞	温州みかん 花火	コドモト - codomoto -	愛媛県西予市
金賞	こい柑	中田勤みかん農園	奈良県桜井市
銀賞	紅みかん	わかやまマルシン園	和歌山県海南市
銅賞	大崎上島産 石地みかん	株式会社瀬戸内大崎上島農園	広島県大崎上島町木江
銅賞	八寿みかん	杉本果樹園	愛媛県八幡浜市
銅賞	とびっきりの愛媛 温州みかん	片山果樹園	愛媛県西予市
入賞	【特選】有田みかん～喜楽～	喜楽 farm's	和歌山県有田郡有田川町
入賞	あめ玉みかん	Farmer friends Marche	鹿児島県出水市
入賞	ほんとにみかん	渥美農園	静岡県浜松市
入賞	旬	鳴川農園	和歌山県有田市

【本件お問合せ先】 一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 大阪支社

大阪市北区西天満2丁目6番8号 堂島ビルヂング4F TEL:06-4309-6642 E-MAIL: kansai@vege-fru.com

【概要】

- 開催日時： 2022年12月13日（火）12:00~14:00
- 会場： NSE 貸会議室（大阪市北区西天満2丁目6番8号堂島ビルディング9F）
- 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1品/銅賞3品 /入賞4品

最高金賞：特選みかん

出品者：松坂進也（和歌山県有田郡有田川町）



<評価員のコメント>

- ・噛んだ時に広がる果汁がうまみ豊かでバランスもすばらしい。ドストライクというくらいの好みの味わいでした。
- ・食べ終わってもいつまでも残る甘みだけでなく酸味も残っているので次また食べたくなる。
- ・もはやスイーツで万人に愛される味。
- ・味は濃すぎくらい濃い、しかし上品な甘さで後味もくどくなくとても多汁で美味しい。

<生産者のこだわりポイント>

慣行栽培ではありますが、雑草を利用する土作りをして育てたみかんです。
糖度よりも味わいにこだわって収穫・選別をしています。

金賞：温州みかん 花火

出品者：コドモト - codomoto -（愛媛県西予市）



<評価員のコメント>

- ・食べてみるとコクのある甘みと華やかな香り、たっぷりの果汁で癒されました。
- ・小粒ながらもしっかりと甘さに深みのある濃い味わいを残している、酸の残りも良かった。
- ・味はかなり濃厚、他のみかんと比べても個性的な味でどのように育てているのか知りたいと思いました。
- ・非常に濃い味わいがたまらないみかん。甘みや酸味よりもとにかく味の濃さ、旨味が口の中に広がりとても満足感がある。

<生産者のこだわりポイント>

私たちは【子ども達が安心して食べることの出来るもの】ということを中心に考えて育てています。
除草剤不使用・化学肥料不使用・最低限の農薬で作るため、味がとても濃く甘みと酸味がパツと口のなかに広がる「夏の花火」の様な味わいになっています。
太陽の恵みを目一杯受けて育ったみかんです。是非お楽しみください。

金賞：こい柑

出品者：中田勘みかん農園（奈良県桜井市）



<評価員のコメント>

- ・甘くてジューシーで噛み応えのあるみかん、食べた後の爽快感も感じ雑味が全くない。万人に好まれると思う。
- ・今が旬の味、ベストなタイミングのように思う。じょうのうががとても薄く、好みでした。
- ・果肉の色が濃く粒は大きいのに、口に入れるとジュースのように果汁があふれた。
- ・皮のオレンジ色が濃く、きれいな果実です。うす皮もうすく果汁も多めで食べやすく、味に深みがあるのが良い。

<生産者のこだわりポイント>

三輪山の麓、山の辺の道、纏向遺跡群の内側でひっそりと育った酸味と甘味のバランスの取れたみかんです。
是非、ご賞味下さい。

銀賞： 紅みかん

出品者：わかやまマルシン園（和歌山県海南市）



<評価員のコメント>

- ・濃厚で食べ応えのある甘さ、1つ食べたら満足という存在感です。
- ・果汁が多くプリっとした粒感で、味の濃さを感じました。
- ・ひと口目のじょうのうの薄さが良く、味も甘みと酸味のバランスと濃さが良かった。とても美味しい。
- ・食感、甘味、酸味のバランスがとても良く、後味も甘さが残りとてもみずみずしかったです。

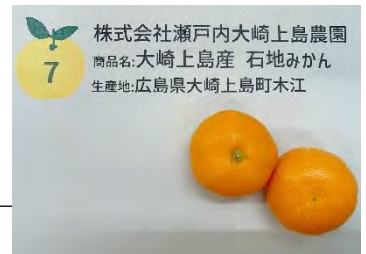
<生産者のこだわりポイント>

表皮が赤いみかんです。マルチシートを畑全面に敷いて水分量を管理しながら、一つ一つ丁寧に育てています。糖度と酸度のバランスの良いすっきりした味わいのみかんに育てています。

銅賞：大崎上島産 石地みかん

出品者：株式会社瀬戸内大崎上島農園（広島県大崎上島町木江）

お問い合わせ：<https://kamijimafarm.com/>



<評価員のコメント>

- ・バランスが良く濃い味、果皮もきれい。
- ・お花のような香りのあるみかん。
- ・さっぱりしているけどギュッとつまんだ上品な甘み。後からジワリと広がる酸味が感じられ、さらにその後香りで余韻を感じられました。上品な味わいを求める方におススメしたい。

<生産者のこだわりポイント>

広島県大崎上島という離島にて大切に栽培された石地みかん。降雨が少なく温暖な気象条件から余分な水分を含まず皮の薄い上質な食味と濃い味わいが特徴のみかんを生産しています。特に「石地」は肥料、水分のコントロールが難しく隔年結果が顕著なため丁寧な栽培が求められる品種です。

銅賞：八寿みかん

出品者：杉本果樹園（愛媛県八幡浜市）

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



<評価員のコメント>

- ・みずみずしさの中にしっかりとした甘みがあって味の濃いみかんでした。ほんのかすかな酸味も感じ、とても好きな味。
- ・果肉のしっとり感もあり、果汁も豊かで香りも良い。酸味と甘みのバランスも良い、食べやすさも評価できる。

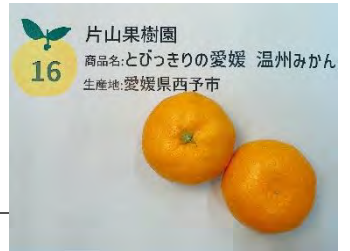
<生産者のこだわりポイント>

愛媛のみかん処で有名な八幡浜の真穴。空からの太陽・海面からの照り返しの太陽・そして石積みの反射光。これら3つの太陽が、奇跡的な甘味を誇るみかんを育てます。ただ甘いだけではなく、その甘味を上品に引き立てる酸味がバランス良く含まれています。またじょうのう膜が他の産地のみかんに比べて薄く食べやすいことも真穴のみかんの特徴です。

銅賞：とびっきりの愛媛 温州みかん

出品者：片山果樹園（愛媛県西予市）

お問い合わせ：<https://tobikkiri-ehime.com/>



<評価員のコメント>

- ・味はしっかりしたコクと、甘みより少しだけ酸味が勝ってとてもおいしく、昔ながらのみかんという感じがしました。
- ・見た目と味のギャップを感じました。ひと口目の味わいにびっくりし、見た目以上の味に感動、雑味がないのも良い。

<生産者のこだわりポイント>

おいしい！の一言が聞きたくて・・・

こだわり有機肥料に海藻エキス、マルチシートによる水分コントロール、剪定方法と自分が納得できる胸を張れる味のミカンを目指して作っています！

入賞：【特選】有田みかん～喜楽～

出品者：喜楽 farm's（和歌山県有田郡有田川町）

お問い合わせ：<http://kirakufarms.com/>



<評価員のコメント>

- ・口に入れた時にワッと広がるみかんらしい甘さが、懐かしさを覚えて笑顔になれます。
- ・甘さが強く酸味が控えめなので、小さい子供たちがバクバク食べる姿が目に見えます。

<生産者のこだわりポイント>

有田川町の恵みを受けて、大切に育てたみかんを1番美味しく食べてもらうため、食べ頃のタイミングをみて収穫・追熟をしています。特に、最低限の水のみで栽培をしているため、食べた瞬間の味がぎゅっと濃縮されています。1つ食べるとついついまた手が伸びてしまうみかんをどうぞご賞味下さい。

入賞：あめ玉みかん

出品者：Farmer friends Marche（鹿児島県出水市）

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



<評価員のコメント>

- ・果肉の粒の一つ一つを感じる。じょうのうがととても薄く、食べる際に破れてしまう程。濃い甘さ、香りの良さ、控えめな酸味が印象深く、また食べたいと思わせる魅力を持っている。
- ・糖度も高く、酸味もしっかりあって濃厚な味わい、みかん好きのためのみかんと言える。

<生産者のこだわりポイント>

糖度15度前後のメロン並みの濃厚な甘さのみかんです。「あめ玉」みかんは2S～M前後の「最も甘みが強くなった」みかんを厳選しお届けいたします。収穫のタイミングは一つ一つみかんを確認して「完熟みかん」のみを収穫しています。完熟したみかんは皮がむきにくくなりますが、甘み、コク、旨味は格別です。皮の剥きにくさは「完熟収穫の証」としてお考え下さい。また、農薬の使用を半分以下で育て「特別栽培農産物」の認証を取得している安心安全なみかんになります。減農薬栽培の為、みかんの表面に傷などがありますが驚くほどに濃厚で甘く、絶妙な酸味も楽しむことが出来る極上のみかんをお届けします。

入賞：ほんとにみかん

出品者：渥美農園（静岡県浜松市）

お問い合わせ：<https://atsuminouen.com/>



<評価員のコメント>

- ・皮の油包がきれい、味のバランスも濃さも良かった。
- ・しっかりした甘みが最後まで残り、酸味が苦手な人にも食べやすいと思いました。

<生産者のこだわりポイント>

除草剤不使用の草生栽培と、有機質主体の肥料にこだわっている為、酸味と甘味の調和のとれたコクのあるみかんです。

入賞：旬

出品者：鳴川農園（和歌山県有田市）



<評価員のコメント>

- ・果汁多めで、噛んだ時の食感がすっと口の中におさまりました。
- ・口の中に入れると一気に果汁が広がる、濃くもありバランスも良い。みかんらしいみかん。

<生産者のこだわりポイント>

鳴川農園のみかんは食味にこだわっているので、甘味と酸味が絶妙のバランスとなっており、食べだすと手が止まらなくなります。また、防腐剤やワックスは使っていないので安心して大人から子供まで食べて頂けます。

【「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>