

2014年3月14日

### 第10回「<sup>ノーカー</sup>農家・オブザイヤー」全国 1000 軒以上のカリスマ農家のおいしいNo.1が決定！ 初の金賞「たつやのにんじん」にんじん嫌いの子どもも魅了 銀賞「みつトマト」28歳若手トマト農家 3年連続受賞 ～優良農業者向けイベント「N-1 サミット2014」において発表～

TPP(環太平洋経済連携協定)の議論と共に、日本を支える産業としての「農業」が注目されている中、3月14日に開催された「N-1 サミット2014」において、**全国 1000 軒以上のカリスマ農家の中から最も多くの消費者に感動を与えた農家さんを表彰する「農家(ノーカー)・オブザイヤー2013-2014」の発表・表彰式**が行われました。

10 回目の節目となる今年は、**47 名のノミネート者の中から、「たつやのにんじん」をつくる「まゆみ農園」の真弓一保(まゆみ かずほ)さん(熊本県菊池郡)が初めて最高金賞**に選ばれました。「たつやのにんじん」は、にんじん独特のにおいが少なく、甘みとジューシーさが特徴で、にんじん嫌いの子どもたちをも魅了しました。収穫した後に急速冷蔵でおいしさを維持するという独自の出荷システム、阿蘇の水や農薬を使わないこだわりの土作りがおいしさの秘訣です。**初めてのノミネートで、初めての最高金賞受賞**となりました。

また、「みつトマト」を作る **28 歳の伊原努さん(千葉県香取市)は、一昨年の金賞、昨年の銀賞に輝き、今年も銀賞となり、3 年連続の入賞を果たしました。**毎年お客様の期待に応える付加価値の高い商品を生み出し続けています。

「農家・オブザイヤー」は、**消費者の「おいしい」という声を評価基準**に生産農家の方々を表彰する賞で、**経営や農業技術などの観点から受賞を決定する既存の賞とは異なった独自の賞**です。今年も、最高金賞、銀賞、銅賞の他に、日本の今後の農業を担う人を奨励する視点で次の4つの部門を設けています。

- ・「**若手部門**」 35 歳以下または就農 10 年以内の次世代の農業を支える人材、
- ・「**香港部門**」 海を越え、海外のお客様を魅了
- ・「**ニューフェイス部門**」 チャレンジ精神で、新商品を登場させ新たな感動を届けた
- ・「**リハベジ部門**」 手間のかかる伝統野菜(リバイバル・ベジタブル)を作り続け、日本の豊かな食に貢献

「N-1 サミット2014」は、N-1 サミット実行委員会(実行委員長:高島宏平)が開催した優良農業者の日本最大級イベントです。

#### ■ 農家・オブザイヤー 2013-2014 受賞者

最高金賞: 真弓 一保(まゆみ かずほ)さん(熊本県菊池郡)

…代表商品:「たつやのにんじん」

銀賞: 伊原 努(いはら つとむ)さん (千葉県香取市)

…代表商品:「みつトマト」

銅賞: 飯尾 和喜雄(いいお わきお)さん

…代表商品「生キャラメルいも」(鹿児島県出水市)

銅賞: 山内 孝一(やまうち こういち)さん他 (北海道中川郡)

…代表商品 「栗じゃがいも(インカのめざめ)」

※今年と同率で銅賞が2名となりました。

#### ▼まゆみ農園のみなさん



■本件に関するお問合せ先■

N-1 サミット事務局(オイシックス株式会社内) 大熊拓夢(タクム)・上堀宇花(カミホリウカ)

TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689 E-mail: [okuma@oisix.co.jp](mailto:okuma@oisix.co.jp) [kamihori-uka@oisix.co.jp](mailto:kamihori-uka@oisix.co.jp)

## **最高金賞！甘くジューシー たつやのにんじん / くさみがなく子どもも魅了される甘さ 初の受賞**

生産者:真弓 一保さん(熊本県菊池郡) / 商品名:たつやのにんじん

▼最高金賞:真弓一保さんとたつやのにんじん

<商品特徴>

にんじん独特のにおいが少なく、甘みとジューシーさが特徴です。生で食べたときに、そのみずみずしさや甘みを感じやすく、にんじん嫌いの子どもたちをも魅了しています。収穫した後に急速に冷蔵し、劣化を防いでおいしさを維持するという独自の出荷システムを構築しています。農薬を使わず、深く土を掘りかえして微生物の増殖と有機物の循環を促して作ったやわらかい土が、甘みが強くみずみずしいにんじんを育てています。



## **銀賞！ころんと真っ赤な“みつトマト” / 不動の人気を誇るトマト、一昨年、昨年に続く3年連続受賞**

生産者:伊原 努さん(千葉県香取市) / 商品名:みつトマト

▼銀賞:伊原さんとみつトマト

<商品特徴>

名前のおおりに、みつのように甘いトマトで、お子さんを含む多くのお客様の心をつかみました。土を使わない水耕栽培で、医療分野でも使われている特殊なフィルムを活用し、根から吸収する水分を制限することで、甘みやうまみが凝縮されたフルーツのようなトマトにする、高い技術を持っています。



## **銅賞！とろける口どけ“生キャラメルいも” / とろける口どけが支持を集め、昨年の金賞に続く受賞**

生産者:飯尾 和喜雄さん(鹿児島県出水市) / 商品名:生キャラメルいも

▼銅賞:飯尾さんと生キャラメルいも

<商品特徴>

しっとりなめらかな舌触りと、たっぷりしたたる蜜と甘さが、沢山ののお客様に感動を与え、大きな反響を呼びました。その圧倒的な甘さやなめらかさは、収穫した後に温度と湿度を徹底管理した環境で、4ヶ月以上、いもを痛ませずに熟成させる、飯尾さんの高い技術とこだわりによるものです。



## **銅賞！ホクホクでほんのりあまい“栗じゃがいも”（インカのめざめ） / 栗のような甘さにリピーター続出**

生産者:山内 孝一さん(北海道中川郡) / 商品名:栗じゃがいも(インカのめざめ)

▼銅賞:山内孝一さんと栗じゃがいも

<商品特徴>

多くのお客様が、口の中に広がる濃厚な味と栗のような甘み、ホクホクの食感のとりこになりました。品種「インカのめざめ」は、収穫した後、数ヶ月間貯蔵庫で寝かせることにより、じわじわと栗やさつまいも並みに糖度がアップする特長を持ちます。独自の堆肥と4年サイクルの輪作で土の質を保ちながら、大規模農園が一般的な北海道で、小規模で手をかけて大事に育てています。



■本件に関するお問合せ先■

N-1サミット事務局(オイシックス株式会社内) 大熊拓夢(タクム)・上堀宇花(カミホリウカ)

TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689 E-mail: [okuma@oisix.co.jp](mailto:okuma@oisix.co.jp) [kamihori-uka@oisix.co.jp](mailto:kamihori-uka@oisix.co.jp)

## ■ 消費者の“おいしい”の声が評価基準…「農家・オブザイヤー」とは

「農家(ノーカー)・オブザイヤー」は、消費者の「おいしい」という声を評価基準に生産農家の方々を表彰する賞で、経営や農業技術などの観点から受賞を決定する既存の賞とは異なった独自の賞です。本年度10回目の開催となります。

<審査方法>

(1)受賞候補者(ノミネート者)の決定方法

年間を通じて、消費者の反響数が多かった生産農家さんを受賞候補者として選出

(2)受賞者の決定方法

年間消費者の声 + ウェブ上での消費者投票 = 受賞者の決定

受賞者の決定では、より広く消費者の声を集めるために、「Oisixに寄せられた年間を通しての消費者の数の数」に「ウェブ上での消費者投票」の数を加算し、すべての要素の合計点が高い方を受賞者とし表彰しました。

## ■ 優良農業者最大級イベント「N-1サミット」とは

「N-1サミット」は、将来の農業会を背負って立つ、自信と気概を持って農業に取り組む人たちが集い、学び、考え、交流し、称えあう場として、農業界の活性化を目指すイベントです。全国の優良農業者を中心に400名ほどが参加し、農業界最大級のイベントとなっております。

「N-1サミット2014」では、聞いて学ぶだけのスタイルではなく、次のアクションにつながるアイデアを創出する場を目指し、農業者を中心に“農”の分野において第一線で活躍するキーパーソン約50名を集めた「リーダーズ会議」を新た開催しました。リーダーズ会議では、「海外」「農産物のブランディング」「農業の担い手」「環境保全型農業」の4つのテーマで、それぞれが日本の“農”の未来への取組み活動案を考え、発表しました。

<N-1サミット2014 開催概要>

・開催日時: 2014年3月14日(金) 13:00~18:00

・場所: きゅりあん(品川区立総合区民会館) 8階 大ホール(東京都品川区東大井 5-18-1)

- ・主催: N-1サミット2014実行委員会
- ・実行委員長: 高島 宏平(オイシックス株式会社 代表取締役社長)
- ・ボードメンバー: 井尻 弘(株式会社生産者連合デコボン 代表取締役)  
木内 博一(農事組合法人和郷園 代表理事 兼 株式会社和郷 代表取締役)  
釧持 雅幸(株式会社流通研究所 代表取締役)  
昆 吉則(株式会社農業技術通信社 代表取締役)  
澤浦 彰治(株式会社野菜くらぶ、グリーンリーフ株式会社 代表取締役)  
武田 泰明(NPO 法人日本 GAP 協会 専務理事 事務局長)  
和田 宗隆(株式会社パンドラファームグループ 代表取締役) ※五十音順
- ・後援: 経済産業省、農林水産省、日本貿易振興機構(ジェトロ)
- ・運営事務局: オイシックス株式会社

・N-1サミット web サイト⇒ <http://www.oisix.com/sc/n12014>


**※表彰式やイベントのオフィシャルフォトをご入用の方は、N-1 サミット事務局までお申し付けください。**

■ 本件に関するお問合せ先 ■

N-1サミット事務局(オイシックス株式会社内) 大熊拓夢(タクム)・上堀宇花(カミホリウカ)  
TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689 E-mail: [okuma@oisix.co.jp](mailto:okuma@oisix.co.jp) [kamihori-uka@oisix.co.jp](mailto:kamihori-uka@oisix.co.jp)

## 【参考】「2013-2014 農家(ノーカー)・オブザイヤー」受賞者一覧

### 「若手部門」最優秀賞

氏名		産地	商品	商品特徴
西岡 優 (にしおか まさる) さん		福岡県 小郡市	フルーツか ぶ	ジューシーでみずみずしく、生でも火を通して美味しく食べられるのが特徴。昨年からの栽培し始めたかぶに、確実にファンがつかまりました。

### 「香港部門」

氏名		産地	商品	商品特徴
伊東 厚 (いとう あつし) さん		山梨県 南アルプ ス市	桃	じゅわっと溢れる果汁としっかりとした食感、くどくない上品な甘みが特徴。果実1つ1つを1週間～10日観察し、樹上でじっくりと完熟させて収穫しています。

### 「ニューフェイス部門」

氏名		産地	商品	商品特徴
轟 輝夫 (とどろき てるお) さん		佐賀県 白石町	福 富れんこ ん	収穫が大変でも根を深く張る日本の在来種をこだわって栽培。もっちりしていて、シャキッとした甘さが特徴です。

### 「リバベジ部門」最優秀賞

氏名		産地	商品	商品特徴
志村 紀年 (しむら のりとし) さん		山口県 岩国市	岩 国れんこ ん	甘味と香りが良く、もちもちホクホクした食感が特徴。農薬や化学肥料はできるだけ少なく、おいしいれんこんができる土作りを絶えず研究されています。

※「リバベジ」とは…流通や生産の関係で全国的には広まっていないものの、地域の食文化に根付いてきた伝統野菜。「リバイバルベジタブル」の略で「リバベジ」と呼ぶ。

■本件に関するお問合せ先■

N-1サミット事務局(オイシックス株式会社内) 大熊拓夢(タクム)・上堀宇花(カミホリウカ)  
TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689 E-mail: [okuma@oisix.co.jp](mailto:okuma@oisix.co.jp) [kamihori-uka@oisix.co.jp](mailto:kamihori-uka@oisix.co.jp)