



2023年5月12日

農産品のさらなる価値向上を目指す青果物の品評会
野菜ソムリエサミット 2023年5月度結果
【青果部門】金賞6品 銀賞3品
【加工品部門】銀賞1品

日本野菜ソムリエ協会（所在地：東京都中央区、代表理事：福井栄治）は、**農産物のさらなる価値向上と農業の活性化**を目指し、野菜・果物、農産加工品の品評会「野菜ソムリエサミット」を毎月開催しています。5月度分を当月10日に実施しましたので結果をお知らせいたします。

5月度 受賞品目一覧

青果部門	金賞	かまたまちゃん	(株式会社 FKK ファーム/福岡県嘉麻市)
		ぜいたくトマト (極み)	(とまとや中村阮/兵庫県稲美町)
		プチぷよグリーン	(とまとや中村阮/兵庫県稲美町)
		彩-sai-	(彩-sai-/静岡県掛川市)
		RED TEAR DROP	(有限会社エクセルプラン/兵庫県神戸市)
		柏崎産甘うま野菜 スナップエンドウ	(アグリーホンマ/新潟県柏崎市)
青果部門	銀賞	プチぷよ	(とまとや中村阮/兵庫県稲美町)
		農家が恋したズッキーニ	(きりちゃんふぁ〜む/茨城県常総市)
		BLOOD TOMATO	(有限会社エクセルプラン/兵庫県神戸市)
加工品部門	銀賞	焼き芋	(彩-sai-/静岡県掛川市)



【青果部門】

**かまたまちゃん**

出品者：株式会社 FKK ファーム

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ：FKK ファーム

TEL:0948-57-3043



【評価員コメント】

- ・サラダに入れると全体のクオリティーが上がる味
- ・加熱するとにじみ出すスープに、ギュッとうま味が詰まっている

【生産者のこだわり・おすすめのポイント】 ※エントリーシートより抜粋

福岡県は、玉ねぎの全国シェア1%にも満たない希少価値の高い産地です。中でも嘉麻市は、南部に「嘉穂アルプス」と呼ばれる1000mほどの山々が連なり冬には雪も積もりません。内陸性の気候で昼夜の気温差が大きく、昼間たっぷりと糖分を蓄えた玉ねぎは、夜間ぐっと冷え込むため糖をあまり消費せずにじっくり育つためとても甘くなります。この地の利を活かした栽培方法で試行錯誤を繰り返しやっと満足の玉ねぎが出来ました。

**ぜいたくトマト (極み)**

出品者：とまとや中村阮

提供方法：生食

お問い合わせ：info@tomatoyanakamura.com

【評価員コメント】

- ・この一品で料理を食べているかのようです
- ・濃厚な香り、甘み、酸味、うまみ、塩みすべての味が口に広がる

【生産者のこだわり・おすすめのポイント】 ※エントリーシートより抜粋

ぜいたくトマトは甘い！ 抜群に甘い！ でも、甘い！ だけじゃないんです！ ほど良い酸味があり、濃厚で抜群に旨いトマト、トマト好きがきっと笑顔になるトマト、その名前に負けない贅沢な味わいが堪能できるトマト... それが「とまとや中村阮」のぜいたくトマト(極み)です。

**プチぷよグリーン**

出品者：とまとや中村阮

提供方法：生食

お問い合わせ：info@tomatoyanakamura.com

【評価員コメント】

- ・フルーティーな甘さで、爽やかでほのかな酸味
- ・ソフトで柔らかいが、果肉を噛むと柔らかいだけでなく、シャキッと味わい深い食感

【生産者のこだわり・おすすめのポイント】 ※エントリーシートより抜粋

さくらんぼのように艶々で、皮が極めて薄く、“赤ちゃんのほっぺのような新食感”って表現がぴったり！のプチぷよに新しい仲間が加わりました。酸味が少なく、爽やかな甘味を感じ、緑色なのに… 意表を突く美味しさ！ トマトが苦手な小さなお子様におススメしたいミニトマトです。

**彩 - sai -**

出品者：彩 - sai -

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ：<https://saitomato.stores.jp>

日本野菜ソムリエ協会



【評価員コメント】

- ・一口噛むとうまさ弾け、口いっぱいトマトのジュースとうま味が広がる
- ・焼くとジャムのような濃厚さで他の食材に負けない主役になれる味わい

【生産者のこだわり・おすすめのポイント】 ※エントリーシートより抜粋

隔離ベットによる土耕栽培、手がけの灌水で極限まで灌水量を減らし、栽培しております。平均糖度が12～13度で、糖度以上に甘味と酸味が両立し、濃い味で、長時間味が口の中に残るトマトを目指しております。特にお子様やご高齢の方に人気があります。

成分鑑定の結果、同じジャンルの検体の平均値に比べ抗酸化力が2.8倍、糖度が1.7倍、ビタミンCが1.4倍という結果でした。

**RED TEAR DROP**

出品者：有限会社エクセルプラン

提供方法：生食

お問い合わせ：078-950-2789



【評価員コメント】

- ・柔らかくとろけるような滑らかな食感が心地良い
- ・ベリーのような味わい、後味まで華やか

【生産者のこだわり・おすすめのポイント】 ※エントリーシートより抜粋

独自の栽培方法によりおいしいトマトを一年中ご提供することができます。レッドティアドロップの糖度は11～13度。もはや野菜のトマトではなく、果物のトマトとしての味に仕上がっています。皮は柔らかめです。最初の一口はそのままの味で二口目からは付属の専用塩をかけてお召し上がりください。

**柏崎産甘うま野菜 スナップエンドウ**

出品者：アグリーホンマ

提供方法：茹でる

お問い合わせ：info@yukihotaru.jp

【評価員コメント】

- ・パキッ、シャクシャクと歯切れが良く、瑞々しい。一口ごとにジューシーさを感じる
- ・味が濃くいつまでもおいしさが口いっぱいに広がる

【生産者のこだわり・おすすめのポイント】 ※エントリーシートより抜粋

昨年5月に金賞を受賞、今年はより甘み、うまみが強くなりとてもおいしくそして、豆が大粒なので、食べごたえがあります。お客様より驚いた、感動したとお言葉を頂いております。



プチぷよ

出品者：とまとや中村阮

提供方法：生食

お問い合わせ：info@tomatoyanakamura.com



【評価員コメント】

- ・酸味⇒甘み⇒うまみと3段階に味が変わるような楽しい味わい
- ・あふれる酸味に後から甘みが加わり、口の中で味が完成する楽しさがある

【生産者のこだわり・おすすめのポイント】 ※エントリーシートより抜粋

さくらんぼのように艶々なプチぷよは、皮が極めて薄く、“赤ちゃんのほっぺのような新食感”って表現がぴったり！なのですが、糖度は高く、ほど良い酸味とコクも感じられ、トマトの風味が抜群で、知る人ぞ知る不思議な?! ミニトマト... それが「とまとや中村阮」のプチぷよです。



農家が恋したズッキーニ

出品者：きりちゃんふぁ〜む

提供方法：生食・蒸す

お問い合わせ：0297-44-4534



【評価員コメント】

- ・甘みが先に感じられ、塩味が続くので長く楽しめる
- ・蒸すと水分が多く、口の中で広がる甘みとインパクトが力強い

【生産者のこだわり・おすすめのポイント】 ※エントリーシートより抜粋

ズッキーニとは思えない甘みと味の濃さが特徴です。

土壌にこだわり、土壌改良効果と肥効効果を兼ね備えた堆肥を用い、自家製の液肥を使用することで、その堆肥のもつ潜在能力を100%引き出しています。

品質はもちろん、食感、風味、濃さなど食味の向上に力を入れています。



BLOOD TOMATO

出品者：有限会社エクセルプラン

提供方法：生食

お問い合わせ：078-950-2789



【評価員コメント】

- ・野菜の青っぽい匂いもあり、食欲をかきたてる香り
- ・全体的に果肉が締まり、ギュッと詰まっている印象

【生産者のこだわり・おすすめのポイント】 ※エントリーシートより抜粋

独自の栽培方法によりおいしいトマトを一年中ご提供することができます。ブラッドトマトは酸味と甘みのバランスが取れた濃厚な野菜としてのトマトの味に仕上がっています。皮は固めですが、糖度11~12度以上あり味の濃いトマトになります。最初の一口はそのままの味で二口目からは付属の専用塩をかけてお召し上がりください。



<青果部門 評価概要>

■ 評価員

野菜ソムリエの資格を保有し、味覚と表現力のテストを通過した者

■ 出品物の提供方法

生食（切り方などの指定可） + 調理 1 種（切り方や加熱時間などの指定可）
焼く・茹でる・蒸す・ジュース ※油含む調味料不使用

■ 評価基準

- ・絶対評価（相対させるのは評価員自身の食味経験のみ）
- ・「おいしさ」に照準を当てて評価

これまで野菜ソムリエとして多くの青果物を味わってきた中で

5 点：標準的かつ普通においしいと感じる味

7 点：自信をもっておいしい野菜・果物だ、とおすすめできる味

10 点：（経験上）一番おいしい、もしくはそれに準ずる味

評価員が 10 点満点で 10 段階評価を行い、平均点に応じて以下の通り認証する

7 点以上・・・銀賞

8 点以上・・・金賞

9 点以上・・・最高金賞

青果部門 以上

【加工品部門】



焼き芋

出品者：彩-sai-

提供方法：そのまま

お問い合わせ：<https://saitomato.stores.jp>



【評価員コメント】

- ・甘味の中に、ほんのわずかな酸味、それにしっかりとした塩みのバランスが絶妙
- ・皮の焼けた香ばしい香り、この匂いだけで「おいしそう」と感じる香りです

【生産者のこだわり・おすすめのポイント】 ※エントリーシートより抜粋

さつまいもの栽培から焼き芋への加工まで自分たちでやっています。

砂地の畑でのさつまいもの栽培で、海が近いこともあり、ミネラルが豊富だと思われま

す。焼き芋への加工は 2 時間ほどじっくり時間をかけて焼いております。

焼芋の糖度は 40 度前後、焼いてから 2 日程経過したものを測ったら 48 度を超えていま

した。



<加工品部門 評価概要>

■野菜ソムリエの加工品評価視点

- ・その商品には、品種（品目）の特性が活用されているか
- ・商品としてただおいしいのではなく、野菜・果物の良さが活かされておいしくなっているか

野菜ソムリエは、日頃から多くの青果物や青果物の加工品に親しむ“野菜・果物のプロ”であると同時に、一般生活者でもあるため、客観的かつ専門的な評価視点を持っています。

■出品条件

加工品は以下の条件に則したものが審査の対象となります。

- ・使用している青果物の品種は1種類であること
- ・使用している青果物の産地は1箇所であること

■評価基準と評価について

素材の青果物の味がいかされていることは大前提とし、以下を点数の基準として考える

- 5点・・・「標準的かつ普通においしいと感じる味」
- 7点・・・「自信をもっておいしい加工品だとおすすめてできる味」
- 10点・・・「(経験上)一番おいしい、もしくはそれに準ずる味」

- ・評価視点は「美味しさ」にフォーカスし、比較対象を持たない「絶対評価」とする
- ・評価員は10点満点で採点。その平均点により認証を決定する

- 7点以上・・・銀賞
- 8点以上・・・金賞
- 9点以上・・・最高金賞

加工品部門 以上

■「野菜ソムリエサミット」のこれまで

- 2007年 5月 『ベジフルサミット』として開始。テーマ野菜を集結させて No1 を決定。
第1回テーマ野菜：トマト。「アメーラ」は受賞をブランディングに有効利用し有名に
- 2010年 4月 『野菜ソムリエサミット』に名称を変更
- 2011年 12月 野菜ソムリエサミットがフード・アクションニッポンアワード 2011 を受賞
- 2013年 2月 テーマ野菜を設けるスタイルで3カ月に1回実施し、開催実績はのべ17回に
- 2014年 7月 旬を逃さぬようリニューアル。毎月実施かつ品種品目も限定せず絶対評価方法に変更
- 2017年 7月 青果物の特性をいかした加工品を対象に、「加工品部門」をスタート
- 2019年 6月 トマトのみを評価する「野菜ソムリエサミットトマトグランプリ」を開催

■出品方法について

以下よりご確認ください

<https://www.vege-fru.com/contents/hp0055/index.php?CNo=55&No=87>



■「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

代表理事 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 野菜ソムリエサミット担当宛て

東京都中央区築地 3-11-6 築地スクエアビル 7F TEL : (03) 6278-8456 FAX : (03) 3541-1337

URL : <https://www.vege-fru.com> E-MAIL : summit@vege-fru.com