



2024年7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 2024年7月度結果  
【青果部門】最高金賞2品 金賞12品 銀賞15品  
【加工品部門】銀賞2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。7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。

## 7月度 受賞品目一覧

青果部門	最高金賞	タカミロン（井上農園／埼玉県児玉郡美里町）
		極上メロン 渥美の陽光-HIKARI-（渥美半島メロン研究会／愛知県田原市）
	金賞	ズッキーニ（にじのわファーム／静岡県磐田市）
		かりんちゃん（塚本農園／北海道小樽市）
		ひなたコーン（ますだ園芸／宮崎県日向市美々津町）
		すず丸スイカ（坂根道雄／鳥取県倉吉市）
		奇跡のパワー（すこやかファーム湖西／静岡県湖西市）
		朝どりスイートコーン（株式会社小山ファーム／兵庫県加古郡稲美町）
		寺坂メロン（寺坂農園株式会社／北海道空知郡中富良野町）
		アップルベリー（神戸農園 ハレいろ／兵庫県神戸市）
		金色の実り（杉中園芸／愛知県西尾市）
		なる吉のとうもろこし（ドルチェドリーム）（川越なるかわ農園／埼玉県川越市）
		朝生とうもろこし（株式会社備中農園／岐阜県羽島郡岐南町）
		潮風農法スイカ（つよしファーム／新潟県新潟市）
	銀賞	リバーサイドきゅうり（優作ファーム／秋田県鹿角市）
		ほおぼりち 2024（なまらファーム／渡邊充康／北海道小樽市）
		朝採れスイートコーン（みらいホワイト）（富田農園／鳥取県大山町）
		朝採れスイートコーン（おおもの）（富田農園／鳥取県大山町）
		とうもろこし「ゴールドラッシュ」（にじのわファーム／静岡県磐田市）
		げん喜玉（ふくの喜／鳥取県東伯郡琴浦町）
シャインマスカット（株式会社 Okano Grape Garden／静岡県浜松市）		
奥の原清流水なす（Makiyo's Small Mountain 麻生真紀代／大阪府岸和田市）		
ミニトマトほれまる（寺坂農園株式会社／北海道空知郡中富良野町）		
昔ながらの男爵いも（瀧本 枝里／静岡県浜松市）		
特秀 佐藤錦（3N 株式会社 Nakamura Farm／北海道余市群仁木町）		
ミサトファームの美健トマト（ミサトファーム／福岡県会津美里町）		
プチぷよ（神戸農園 ハレいろ／兵庫県神戸市）		
ヤングコーン（にじのわファーム／静岡県磐田市）		
うきはのあかつき（佐々木農園 佐々木裕記／福岡県うきは市）		
加工品部門		銀賞
	OKAN NO 黒にんにく（INDEN FARM／香川県東かがわ市）	

## 【青果部門】



## タカミロン

出品者：井上農園

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：090-1556-6899



## 【評価員コメント】

・しっかりと甘く。風味が強く私たちがメロンに抱く「おいしいメロン」ど真ん中の

味だと感じました

- ・目の前に置かれた瞬間から甘く、芳醇な香りに包まれ、何とも贅沢な気持ちとともに癒されました。人々を幸せにする芳香
- ・300点くらいあげたいです。甘み・香り・果汁・食感・なめらかさ、どれを取ってもパーフェクト！！食べた瞬間テンションが爆上がりしました。網目もキレイでていねいに作られたメロン

【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

国内最高峰ボカシ肥料を使用した微生物農法のメロンで、甘さとコクのあるメロンに仕上げております。直売やふるさと納税でお買い求めいただけますので、ぜひご賞味ください。



### 極上メロン 渥美の陽光-HIKARI-

出品者：渥美半島メロン研究会

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：

[atsumi.melon.labo@gmail.com](mailto:atsumi.melon.labo@gmail.com)



【評価員コメント】

- ・甘い中にも爽やかなメロンらしい青々とした味も少し感じられました。高級なメロンの味
- ・甘さもキレがあり、くどくなく、飽きずに食べ続けられます。メロンにありがちなイガイガ感がないのがうれしい
- ・香りが爽やかな青肉メロンの香りなのに、食べると想像以上の甘さ！！良い意味で裏切られました！皮近くまで甘い

【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

見た目は淡い黄色で美しく果肉は青肉。メルティングな食感とすっきりとした後味で、飽きのこない何度でも食べたいようなメロンです！割れが発生しやすく、網目模様を均一に出すことが非常に難しく全国的に生産量の少ない希少なメロン。土壌診断による適切な施肥設計、有機肥料を中心に海藻エキスなどでミネラルを補給し食味向上の工夫をしています。複数のメロン農家同士でおいしいメロンになるよう日々追求しています。



### ズッキーニ

出品者：にじのわファーム

提供方法：焼き

お問い合わせ（購入先）：

<https://nijinowa-farm.com/>



【評価員コメント】

- ・ズッキーニ好きにはたまらない味です。生で感じる爽やかさと、ほんのりとした甘み・加熱した後はうまみが濃くなり、強い甘みでソテーだけでも良いですが、どのような調理がおいしく食べられるかを考えるのも楽しいズッキーニです
- ・生ではパリパリとした歯応えの良さとはホクホク感のバランスが良く、加熱後はしっかりとジューシーでこちらも好印象でした

【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

栽培期間中、農薬と化学肥料を使わずに栽培しています。堆肥と有機肥料だけを使い、微生物が豊かで土壌中の栄養バランスが整う土づくりにこだわっています。こちらのズッキーニは爽やかでみずみずしい口当たりの中に甘みとコクが感じられます。



### かりんちゃん

出品者：塚本農園

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：

<https://www.tsukamoto-noen.com/>



【評価員コメント】

- ・ちょうど良い甘みの後に、トマトらしい爽やかな酸味。最後はうまみが追いかけてきて誰からも愛されるトマト。このままはもちろん、サラダのアクセントや「加熱したらどうなるかな？」と後引くトマトでした
- ・新鮮さが伝わるようなハリのある食感。皮がパキッとするように感じる

【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

「かりんちゃん」は低農薬かつ有機栽培で育てています。また当農園では、水やりの頻度を減らすことによって、より糖度の高いフルーツトマトに仕上げています。トマトが苦手な方にも満足していただける味になっています。



### ひなたコーン

ますだ園芸

提供方法：生食・レンジ加熱

お問い合わせ（購入先）：090-8914-1957



#### 【評価員コメント】

・甘〜い。うま〜い。爽やかな甘さ、加熱すると最強。これはおすすめしたくなるし何本でも食べたくなります。加熱後きれいな色味で食欲をそそります  
・生でも加熱後もジューシーで甘いのが印象的でした。とりわけ加熱後はコクも強く感じました

#### 【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

微生物・酵素・天然のミネラル・魚粉など、発酵資材を使った有機肥料で土づくり。甘くてうまいスイートコーンづくりを目指しています。



### すず丸スイカ

出品者：坂根道雄

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：

<https://sakanesuika.official.ec/>



#### 【評価員コメント】

・暑い夏に最適なジュースを飲んでいるような味。水分豊富でそのままとてもおいしいので、カットフルーツにしてしまうのがもったいない一品。カットフルーツで水分が飛んでしまうならば、生絞りジュースにしてもらいたいです。あふれるほどの水分が、ほかの何よりもおいしいジュース

・THE スイカ！！美味！！ 毎回このスイカに当たれば、世の中からスイカ嫌いがいなくなると思います。一口目から最後までしっかりスイカ。甘さも香りもバランスが良く、食べ応えがありました

#### 【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

王道品種を極めました。水やりなし・農薬を少なく手間ひまかけて栽培したスイカの中から、スイカ栽培歴40年のプロが厳選してお届けします。甘さだけでなく上品なコクが特徴で、水分量とシャリ感のバランスも絶妙です。スイカは鮮度が命です。朝採れスイカの当日発送を徹底し、産地直送・鮮度抜群でお届けします。



### 奇跡のパワー

出品者：すこやかファーム湖西

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：

<https://sukoyakazhushihuis.wixsite.com/website>



#### 【評価員コメント】

・ホクホク、もったり、ペっとり皮からあふれ出る糖度の高さ、元気が欲しいとき料理の主役級のニンニク

・ニンニクの辛さよりもネギのような甘さを感じる。これは匂いが気にならない。ジューシー。生ではエッジの効いた辛さ！ これも好き。使い分けができそう

#### 【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

静岡県西部地区の大地で育ち、日照時間も長く風も強い、野菜本来の味が栽培過程で驚くほどにのって、驚くほどにしっかりした作物になります。熱を通すと奇跡の食感が生まれ、ニンニク本来の匂いと体内よりパワーがあふれてくる一品です。ぜひ、みなさまの食卓で味わっていただき、明日へ活力を！



### 朝どりスイートコーン

出品者：株式会社小山ファーム

提供方法：生食・レンジ加熱



#### 【評価員コメント】

・生で食べると、粒がはじけるときの一緒に甘くて濃い芳香が漂う。トウモロコシジュースを飲んでいるかのような高糖度。加熱するとさらにうまみが増して、みずみずしさが減った分コクが増している

・濃厚な甘みなのに、さっぱりとしていてクリーミーというよりミルクのよう。梨のような味わい。加熱しても甘みは強くさらに後味にしっかり残る甘みが濃い

#### 【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

糖度20度以上をめざして、甘さにこだわった栽培。種を蒔く瞬間から収穫まで、いつも元気な木が作り出す甘み。こだわりの早朝どりで仕上げました。





### 寺坂メロン

出品者：寺坂農園株式会社

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：

<https://furano-melon.jp/>



#### 【評価員コメント】

・赤玉メロンの味をくつがえすようなおいしさ。口に入れる前に香りを楽しめ、口の中で溶けるように熟した甘みと香りも広がり、メロンの大トロのようです

・赤肉系らしい濃厚な甘さが舌にしっかりと残り、口の中いっぱいに広がりました。文句なしの甘さですね。上から下までしっかり甘くて幸せを感じます

#### 【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

牛ふん堆肥に米ぬか、カニガラ、魚カスを加え再発酵させた菌活堆肥を使用し、健康な土作りから取り組んでいます。肥料は自家製発酵させたボカシ肥を施して土壌の微生物多様性を維持し、メロンのおいしさを最大限に引き出しています。品種は特に良食味な赤肉「クインシー719」を選定し育て、直販しています。



### アップルベリー

出品者：神戸農園 ハレいろ

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：

[https://www.instagram.com/kobe.noen\\_hareiro](https://www.instagram.com/kobe.noen_hareiro)



#### 【評価員コメント】

・ジューシーな甘みで果物のような甘さ。酸味とのバランスも良く、うまみもあり、とてもおいしかったです！ このまま食べることをすすめたい。しっかりしたトマトの味！！

・かなりしっかりした食感があり、存在感があって好ましい。皮と実の境がないので、トマトの食感がダメな人でも食べられそう

#### 【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

自分がおいしいと思える品種や、そのおいしさを最大限引き出せる栽培方法を1年ほどかけて探しました。日々の観察を怠らず、丁寧な管理を心がけて自慢の一品にできあがりました！



### 金色の実り

出品者：杉中園芸

提供方法：生食・レンジ加熱

お問い合わせ（購入先）：[uginaka0411@gmail.com](mailto:uginaka0411@gmail.com)



#### 【評価員コメント】

・とにかく甘い！ 生でも十分甘いが、加熱するとさらに甘い！！ 1本で（1切れでも？）十分満足する存在感で眠気がふっとびました。栗のような味わいでした

・生だとまるで熟したメロンのようなねっとりとした甘さ。レンジで加熱するとしっかりと生と同じ甘さが残りつつ、トウモロコシらしいうまみも増えた印象

#### 【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

川に面したミネラルたっぷりの砂の畑に、有機100%のボカシをふんだんに使っています。砂は乾きやすく水分含量が少ないため、植物自体が根を張り巡らせ、実にうまみが凝縮されます。収穫は夜明けとともに開始され、午前中に発送される鮮度抜群のスピード発送です。生で食べることができるほど実がやわらかく、みずみずしい、フルーツのような味わいです。



### なる吉のとうもろこし（ドルチェドリーム）

出品者：川越なるかわ農園

提供方法：生食・レンジ加熱

お問い合わせ（購入先）：

[https://www.instagram.com/narukawa\\_farm/](https://www.instagram.com/narukawa_farm/)



#### 【評価員コメント】

・あっさりしているのに甘く、おいしくてずっと食べ続けていられます。加熱するとうまみが凝縮され、ぐっと味が濃く深くなり、とても甘くておいしかったです

・粒が揃っていて一粒一粒がとても大きく、食べ応えあり。みずみずしく皮がプチプチと弾けるような食感が楽しいです

#### 【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

毎日夜明けと同時に収穫しています。味の深みを出せるよう、アミノ酸・ミネラルを意識して栽培しています。



### 朝生とうもろこし

出品者：株式会社備中農園  
提供方法：生食・レンジ加熱  
お問い合わせ（購入先）：  
メール info@bichu-nouen.com



#### 【評価員コメント】

- ・甘み・うまみがそれぞれ強く、何かこれまでにない印象が残るトウモロコシ。生だとストレートに甘さを感じたが、加熱するとマイルドな甘さが楽しめた
- ・パキッと水分を含んで、噛むごとにおいしい果汁が届きます

#### 【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

トウモロコシが一番甘い時間帯の早朝収穫して低温配送することで、農場そのままの鮮度をご自宅で楽しむことができます。新鮮なので生で食べることができ、かぶりついたとき、しぶきが飛ぶほどの水分量があります。



### 潮風農法スイカ

出品者：つよしファーム  
提供方法：生食  
お問い合わせ（購入先）：  
<https://tsuyoshi-farm.com/>



#### 【評価員コメント】

- ・甘みが口に広がる。皮の近くまで甘くておいしい。家族とワイワイ言いながら食べたい上品な甘さ
- ・香りの立ち方がすばらしい。運ばれてくるときに、部屋に入ってきた瞬間からスイカの香りが広がりました

#### 【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

自然の恵みをたっぷり受け育ったスイカです。新潟の気候や風土が生み出した、甘み・うまみ、食感を味わえる逸品です。



### リバーサイドきゅうり

出品者：優作ファーム  
提供方法：生食



#### 【評価員コメント】

- ・食感が最高！ CMのように「パキッ」と音がする。青臭さがあまりなく、水分を摂取しているような味。きゅうり嫌いの人でも食べられそう。アクを感じない
- ・すがすがしく爽やかな香りが夏らしい。甘さが上品に漂い、塩みのほか少しほろ苦さが次々と感じられ、表情が変化して楽しい。

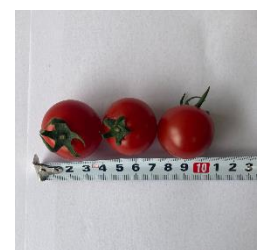
#### 【生産者のこだわり・おすすめのポイント】※エントリーシートより抜粋

きゅうり農家がいかに来るきゅうり。えぐみがなく食べやすい。鮎釣りが盛んな鹿角市米代川の伏流水をふんだんに含んだきゅうりです。



### ほおぼりっち 2024

出品者：なまらファーム/渡邊充康  
提供方法：生食  
お問い合わせ（購入先）：090-1549-7510(渡邊さん)



#### 【評価員コメント】

- ・甘みが主流の最近のトマトの中では、甘みはほぼ感じずうまみが強い。ほのかなミネラルの心地良さもあり、今の季節にピッタリのトマトだと思います。暑い日に、冷やしてそのまま何個でも食べたいです
- ・甘みよりも、さっぱりした酸味が味わえる。ミニトマトは甘みが強いものが多いが、これは酸味が感じられる

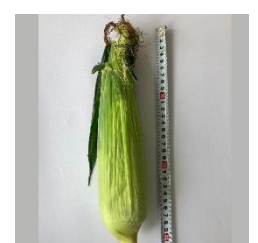
#### 【生産者のこだわり・おすすめのポイント】※エントリーシートより抜粋

「ほんとうに おいしいものを作り 届ける」それがなまらファームのモットーです。「海の街」とも呼ばれる小樽で海の恵みも農業に生かすべく、魚粕などの肥料もふんだんに使用。ミネラルたっぷりの土づくりを心がけ、加えて除草剤や化学肥料を使わずに育てたミニトマト『ほおぼりっち』口いっぱいほおぼってリッチな味わいとぶどうの様な香りを楽しみください。



### 朝採れスイートコーン（みらいホワイト）

出品者：富田農園  
提供方法：生食・レンジ加熱  
お問い合わせ（購入先）：  
<https://www.instagram.com/tomita.nouen/>



#### 【評価員コメント】



- ・生では甘みとともにコクが強く感じられ、加熱するとさらにまろやかさと野性味が感じられ、解釈が難しい味でしたがおいしかったです
- ・粒が大きいので食べ応えがある。生で食べるとフルーツみたい！ 加熱すると甘さが際立つ

【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  
野菜嫌いの農家が作っています。野菜が苦手な人でも食べられるよう“エグみ”の少ない作り方をしています。



### 朝採れスイートコーン (おおもの)

出品者：富田農園

提供方法：生食・レンジ加熱

お問い合わせ（購入先）：

<https://www.instagram.com/tomita.nouen/>



#### 【評価員コメント】

・美味！ 生も過熟もどちらも美味。このトウモロコシは人にすすめたい!! 誰からも喜ばれるし、自信を持って「おいしいです!!」とお伝えできます。全体的に甘さだけではなくバランスが良い

・名前の通り、生では一番に甘みを感じる。加熱すると甘みも感じるが、うまみをギュッと強く感じる

#### 【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

野菜嫌いの農家を作っています。野菜が苦手な人でも食べられるよう“エグみ”の少ない作り方をしています。



### とうもろこし「ゴールドラッシュ」

出品者：にじのわファーム

提供方法：生食・レンジ加熱

お問い合わせ（購入先）：

<https://nijinowa-farm.com/>



#### 【評価員コメント】

・生でも甘さにパンチがあり、ハチミツのような香りがしました。加熱すると、ハニーパイのような加熱したハチミツ菓子の風味が感じられ、甘さが強く何口食べても不思議で魅力的な味でした

・甘みとトウモロコシのうまみが、とても好みの味です。特に、生の甘さにびっくりしました。そのまま食べて、こんなにおいしいと思ったのは初めてかもしれません

#### 【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

栽培期間中、農薬と化学肥料を使わずに栽培しています。堆肥と有機肥料だけを使い、微生物が豊かで土壌中の栄養バランスが整う土づくりにこだわっています。とうもろこしの品種は「ゴールドラッシュ」で、コクのある甘さが口いっぱいに広がります。とても甘いですが後味がすっきりしているので食べやすいと好評です。



### げん喜玉

出品者：ふくの喜

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：

[comaedcamae@gmail.com](mailto:comaedcamae@gmail.com)



#### 【評価員コメント】

・とにかく甘く、濃厚な味わい。スイカはほとんどが水分という印象を覆すような濃厚さ

・てっぺんから果皮付近までずっと甘い。あふれ出る果汁もたっぷり、キンキンに冷やして食べても、甘さがしっかり残りそう。暑い日にほおばると体温を一気に下げてくれそう。夏のおやつにぴったり

#### 【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

「食べた方が“げん喜”になるように！」をコンセプトにスイカと向き合いました。土は植物にとって私たちの内臓のようなものにとらえ肥料設計をしています。祖父の代から3代に渡る技術を生かし、スイカにとって最適な環境になるよう心がけています。タネが少なく、しっかり甘みがありながらもすっきりとした後味が特徴です。



### シャインマスカット

出品者：株式会社 Okano Grape Garden

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：

<https://okanograpegarden.com/>



#### 【評価員コメント】

・甘さだけではなく、ほど良く酸味も感じられた。ハリと艶がある。見た目にもお

いしそうな色をしている

・甘さ一辺倒のシャインマスカットが多い中で、ほど良く酸味もありこだわりを感じました。糖酸度バランスがとても優れていると思います

【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

有機質肥料（エビ・麦茶ガラ・魚カス）等をふんだんに使用し、バランスを整えて栽培しています。また、ハウス栽培のため減農薬で高質なぶどうができます。去年時の糖度が約 22 度ありました。皮と実の部分にエグみがなく、別のフルーツのような香りがするのも特徴。



### 奥の原清流水なす

出品者：Makiyo's Small Mountain 麻生真紀代

提供方法：生食・焼き

お問い合わせ（購入先）：

[https://www.instagram.com/makiyo\\_small\\_mountain/](https://www.instagram.com/makiyo_small_mountain/)

【評価員コメント】

・生で食べてここまでアクみや渋みを全く感じさせない水なすは初めてです。甘みもあっておいしい。加熱すると、生よりさらに甘くうまみも増しました

・生だと、みずみずしく甘い水分が舌に絡んでおいしいです。後、少しアクミが残ります。加熱すると、塩でも振ったかと思うくらい凝縮されたうまみがあり、甘くも感じます

【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

岸和田の山奥、奥の原地域で栽培しています。ホタルや沢蟹が生息する川の水で育てた水なす。水なすは水が 60%以上で、水が命。キレイなお水で育った水なすは格別です!!



### ミニトマトほれまる

出品者：寺坂農園株式会社

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：

<https://furano-melon.jp/>

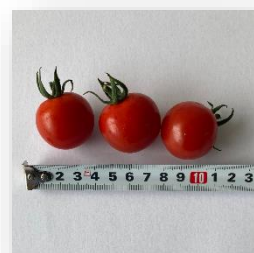
【評価員コメント】

・甘み・酸味のバランスが良くフルーティーさもある。デザート感覚で、パクパク食べられるトマト

・まず甘みがぱっと広がり、次にじわっと皮の近くのうまみが広がってきました。酸味は穏やかでとても食べやすい

【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

牛ふん堆肥に米ぬか、カニガラ、魚カスを加え再発酵させた菌活堆肥を使用し、健康な土づくりから取り組んでいます。肥料は自家製発酵させたボカシ肥を施して土壌の微生物多様性を維持し、ミニトマト「ほれまる」のおいしさを最大限に引き出しています。また、カルシウムを効かせてさらなる食味向上に努めました。



### 昔ながらの男爵いも

出品者：濱本 枝里

提供方法：焼き

お問い合わせ（購入先）：準備中

【評価員コメント】

・ほど良い塩みとしっかりしたうまみがあって、おかずに使いたい味。幅広い料理に使えそう。甘さで媚びない感じが良いですね

・ジャガイモのでんぷん味が前面に出ている。皮目あたりにうまみが出ている

【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

ミネラル豊富な遠州三方原台地の赤土で土壌中の栄養と微生物を意識しバランスを整えながら低農薬・有機栽培を行っております。でんぷん含有量が多く、キメが細かくコクのあるじゃがいもです。



### 特秀 佐藤錦

出品者：3N 株式会社 Nakamura Farm

提供方法：生食

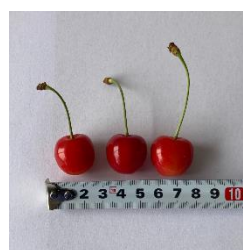
お問い合わせ（購入先）：

<https://flnakamurafarm.com/>

【評価員コメント】

・上品な甘さの中に控えめな酸味があって、全体のバランスが整っている。後味にキレがあるので何個でも食べられる

・甘いだけではなく酸味もほど良く、バランスの良い味わい。濃過ぎずさっぱり爽やかな後味で、いくつでも食べたくなります





【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

さくらんぼの産地として山形県に次ぐ、全国生産量第2位の北海道。広い北海道の中でも第一位の産地はここ、仁木町です。冷涼な気候の中でじっくりと時間をかけて熟すさくらんぼの王道、佐藤錦の宝石ともいわれる艶と皮の張り、弾力ある果肉、突き抜ける甘さをお楽しみください。北海道からの初夏のお便りとして全国へお届けしております。



### ミサトファームの美健トマト

出品者：ミサトファーム

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：

<https://misatofarm.stores.jp/>



【評価員コメント】

・まず感じるのが甘みとうまみ。そしてほど良い塩みを感じました。味のバランスがとても良くて、お弁当に一粒入っていたら大満足のおいしさです！

・甘みと酸味のバランスがとても良いと思いました。いろいろなお料理に使える。もちろん、このままでとてもおいしいです！

【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

当園は福島県会津にある小さなフルーツトマト専業農園です。特別な栽培方法にて水分調整などの栽培管理を行い、とことん味にこだわり生産しております。「ミサトファーム」の美健トマトは、甘いだけじゃない、濃厚なコクとうまみがジュワツと口の中で弾ける芳醇なミニトマトです。



### プチぷよ

出品者：神戸農園 ハレいろ

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：

[https://www.instagram.com/kobe.noen\\_hareiro](https://www.instagram.com/kobe.noen_hareiro)



【評価員コメント】

・甘いだけではなく、酸味というかうまみがしっかり。食感と合わせて、サラダの中に入れてもしっかり自己主張してくれそうでサラダを格上げしてくれるミニトマト。チーズと合わせて食べてみたい

・これまで同じ品種のミニトマトを何個も食べてきましたが、その中でも味が濃く食べ応えがあって好ましかった

【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

自分がおいしいと思える品種や、そのおいしさを最大限引き出せる栽培方法を1年ほどかけて探しました。日々の観察を怠らず、丁寧な管理を心がけて自慢の一品にできあがりました！



### ヤングコーン

出品者：にじのわファーム

提供方法：生食・焼き

お問い合わせ（購入先）：

<https://nijinowa-farm.com/>



【評価員コメント】

・生では、「ヤングコーンって、生でこんなにポテンシャルが高いんだ!!」と教えていただきました。特に、皮と根本の部分が若いタケノコのように、甘くて最高!! 加熱すると、みずみずしくほのかな甘みが上品で、何本でも食べられそうでした

・生だと、みずみずしくてフレッシュでおいしいです。ひげも内側の黄色部分（緑色以外）までは甘かったです!! 加熱した場合、「もしかすると甘さは生の方が感じられたかな?」という感じでしたが、香ばしい穀物の奥深い味を感じました。ひげまですべておいしくいただけます

【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

栽培期間中、農薬と化学肥料を使わずに栽培しています。堆肥と有機肥料だけを使い、微生物が豊かで土壌中の栄養バランスが整う土づくりにこだわっています。さわやかな甘みが口の中に広がるので、オーブンで焼くほか、生でサラダにするのがおすすめです。



### うきはのあかつき

出品者：佐々木農園 佐々木裕記

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：080-1798-7795



【評価員コメント】

・ほど良い甘さで余韻も長いですが、上品な甘さなので後味はスッキリしており、



また食べたくなるような味わいでした

・甘みと酸味のバランスがとても良い!! 香りは爽やか! 噛み応えがあるけど柔らかい。果汁が滴るほどにジューシー!

【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

読んでいただきありがとうございます。福岡県うきは市で桃を栽培しております佐々木裕記と申します。私が一番大好きな桃の品種で、見た目・糖度・歯応え、すべて良しの「あかつき」です。カルシウムがたっぷり入った元気な桃です。ぜひ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】



### 赤しそシロップ

出品者：株式会社 前紋

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：あおいパーク産直売場  
（愛知県碧南市）ほか



### 【評価員コメント】

・ほのかな酸味・渋みも心地良く、とてもバランスの取れた味でスッキリと飲みやすかったです。しその香りがありながら、渋みが抑えめだったので驚きました

・甘みと酸味のバランスが良く、きちんと味わえるジュース

【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

しそ農家の赤しそをふんだんに使った濃縮しそシロップです。収穫始めの1番刈りの葉のみを使用。ミネラルが含まれた“てん菜糖”との相性も良く、“炭酸水”で割ったり、“焼酎”で割ったり…。水で割って、熱中症予防にも効果があり!! 収穫期間がとても短い赤しその良さを、多くの人に知ってもらいたいとの思いで作りました。ぜひともスッキリとした味、そして鮮やかな色もお楽しみください。



### OKAN NO 黒にんにく

出品者：INDEN FARM

提供方法：生食

お問い合わせ（購入先）：  
メール indenfarm@gmail.com



### 【評価員コメント】

・にんにくの香味感・パンチのある味わいを弱めつつ、濃厚な甘みとうまみが増していてまろやか。独特のまとまりがある風味となっている

・うまみが濃い!! プルーン的なフルーツ感もありながら、にんにくらしい香りがして良かったです

【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

香川県の瀬戸内海近くの自然に囲まれた穏やかな場所で、地元で取れたお米から出た米ぬか、粃殻を約1カ月間発酵させた「ぼかし肥料」を用いて、農薬・化学肥料栽培中不使用でニンニクを栽培しています。自家製のニンニクを乾燥→発酵→追熟させることで、スッキリとした甘みで雑味が少ない味に仕上がります。

## <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生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「おいしさ」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 青果物の特性を活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・果物の知識を身に付け、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生かすため、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/>

■ 本件お問い合わせ先： 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