

各位

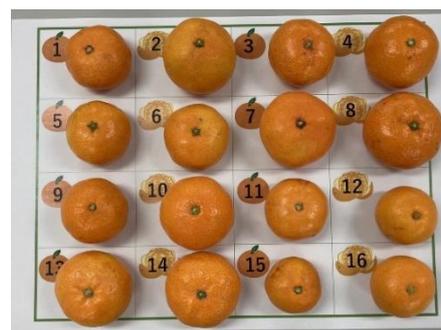
2021年12月13日（月）

## 農産物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特別企画 第1回全国ミカン選手権 「あめ玉みかん/Farmer friends Marche」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、以下当協会）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。

今回特別企画として「温州みかん」だけの「第1回全国ミカン選手権」を開催。全国から16品目のミカンがエントリーされ、審査員である野菜ソムリエは名前や産地、生産者情報などは一切知らされずにミカンを味わい、その美味しさを点数化。審査員全員の点数の合計によって、決定されました。



### 【結果】



### あめ玉みかん

出品者：Farmer friends Marche（鹿児島県）  
お問い合わせ：[info@farmerfriendsmarche.com](mailto:info@farmerfriendsmarche.com)  
<https://farmerfriendsmarche.com/>



### <評価員のコメント>

- ・味が濃く旨みが凝縮されていました。小ぶりですが、1個でも満足が得られる濃さ。
- ・甘みと酸味のバランスが良く味がギュッと濃縮されていた。また香りがダントツに良くベルガモットの様な柑橘の香り。
- ・コクがあり、甘いだけでなく酸味があり濃い味。皮も硬すぎず、1個で満足できるミカン。

### <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。樹上で通常より約1か月近く熟成させ「完熟みかん」のみを収穫しています。通常のみかん栽培では風によりみかんが傷つき表面が汚くなるのを防ぐために防風林をみかんの樹の周りに設置しますが当農園では防風林はなくその代わりに太陽の光を浴びさせて光合成を優先させています。みかんの樹がたっぷりの糖分をつくる事で非常に濃厚な甘みと旨みを実現させています。

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



## 泉州完熟みかん

出品者：なやファーム（大阪府）  
お問い合わせ：InstagramのDMより

<http://www.instagram.com/nayafarmhouse/>



### <評価員のコメント>

- ・味が濃く、甘みも酸味もある、ジューシーで全体のバランスが良い。
- ・口に入れるとまず甘み、噛んでいるうちに酸味が出てきてとても味わい深いミカン。

### <生産者のこだわりポイント>

南面急傾斜地の黄赤土山で育ったみかんは、太陽の光を沢山浴び、水はけの良さも伴い甘さと酸っぱさが並存する、コクのあるみかんに仕上がります。またアミノ酸、ミネラル等を必要時期に補給する事で、旨味、食味向上を狙い栽培しています。除草剤はピンスポットで悪草のみに使用、年間草刈り9割以上は除草剤に頼らず、草刈り機にて根を痛めない様努めています。



## 肥のあすか

出品者：宮本果樹園（熊本県）

お問い合わせ：<https://miyamotokaju.thebase.in/>



### <評価員のコメント>

- ・思わず笑顔になる濃い甘さ、皮も薄くみずみずしい。
- ・甘さが際立っている、酸っぱい味が苦手な方にもおすすめできる上品な甘さ。

### <生産者のこだわりポイント>

特性として果皮食が濃くきれいです。じょうのう膜（中袋）が薄く、食味がまるやかです。糖度が高く、上品な酸味があります。栽培には魚粕等の有機物を中心とした肥料を畑にまき、天然ミネラルを多く含んでいる珊瑚の化石やカツオのエキス等を与え、不足しがちな栄養素を補っています。みかん自身を強くし、自分の力で美味しくなろうとする環境を作ってあげingことを目標としています。

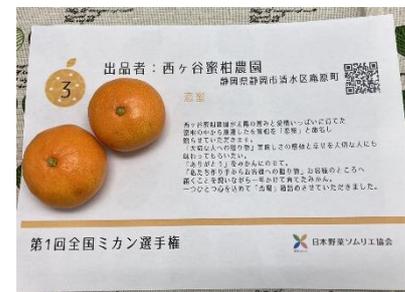
愛情を持って、「おいしくな一れ」と声を掛けながら、子育てと同じように育てています。



## 恋蜜

出品者：西ヶ谷蜜柑農園（静岡県）

お問い合わせ：080-8833-0106



### <評価員のコメント>

- ・多汁でそれぞれの味も濃く、パーフェストな味のバランス、もっと食べたくなります。
- ・甘みが強くて食感がプリプリしていてジューシー。

### <生産者のこだわりポイント>

西ヶ谷蜜柑農園が太陽の恵みと愛情いっぱい育てた蜜柑の中から厳選した蜜柑を「恋蜜」と命名し贈らせていただきます。

「私たち作り手からお客様への贈り物」お客様のところへ届くことを想いながら一年かけて育てたみかん。一つひとつ心を込めて「恋蜜」箱詰めさせていただきました。

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



## 藤川さんのみかん

出品者：フジカワ果樹園（香川県）  
お問い合わせ：06-6794-3636



### <評価員のコメント>

- ・旨みのバランスが良く、食感が良い。
- ・酸味が少し控えめで甘くみずみずしい、皮も薄くて食べやすいです。

### <生産者のこだわりポイント>

瀬戸内の温暖な気候、また降雨も少なく恵まれた土地柄が大前提ですが、コクのある味合いを引き出す為、試行錯誤の末にたどりついたこだわり農法があります手間暇を惜しまないことが美味しさに繋がっております。



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 11 品を入賞とさせていただきます。

- ・いじみかん / くらはし果農園(広島県)
- ・針尾汐風みかん / 羽田農園(長崎県)
- ・日和 / まきたオレンジファーム(静岡県)
- ・ぶさいくミカン®BUSAIKU MIKAN 肥のみらい / 右田柑橘(熊本県)
- ・包近みかん / マルヤファーム(大阪府)
- ・片山ミカン / (株)日下農園(静岡県)
- ・さかたのみかん / 坂田農場(福岡県)
- ・みかんのみっちゃん農園のみっちゃんみかん / みかんのみっちゃん農園(和歌山県)
- ・紀州熊野みかん / (株)かきうち農園(三重県)
- ・ミヤモトオレンジガーデンの愛媛みかん  
/ 農業生産法人(株)ミヤモトオレンジガーデン(愛媛県)
- ・有田のめぐみ乳酸菌栽培みかん / 有田のめぐみ(和歌山県)

※順不同

### 【審査概要】

- 開催日時： 2021年12月10日(金) 第一部 12:00～、第二部 15:00～
- 会場： 一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 築地教室(東京中央区築地)
- 審査員： 野菜ソムリエ資格保有者
- 審査方法： 完全クローズドの味覚評価、相対評価
- 表彰内容： 最高金賞、金賞、銀賞 各1品目  
銅賞 2品目  
入賞 11品目
- 出品数： 16品

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

**【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