

各位

2022年5月13日（金）

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回全国トマト(ミディアム・ラージ)選手権

ラージ部門「昔懐かしい味のとまと/(株)アーバンファーム ASAOKA」

ミディアム部門「越冬トマト/(株)曾我農園」が各部門の最高金賞を獲得！

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。今回は特別企画として2022年5月11日（水）に野菜ソムリエが今、最もおいしいミディアム・ラージトマトを選ぶ「第1回全国トマト（ミディアム・ラージ）選手権」（以下、本選手権）を開催致しました。

今回本選手権には、全国各地から計30品のミディアム・ラージトマトがエントリー、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し、その美味しさを相対評価で審査し、評価員全員の合計点数によって決定しました。



【ラージ部門結果】



昔懐かしい味のとまと

出品者：(株)アーバンファーム ASAOKA
(大阪府富田林市)

お問い合わせ：www.urbanfarm-asaoka.com



＜評価員のコメント＞

- ・トマトが好きで、単独で食べたいと思う人が選ぶようなトマトです。全てにおいて満足。余すことなく最後まで食べたいと思わせるトマトでした。
- ・しっかりと完熟し、濃厚な香りを感じました。噛めば噛むほどうまみも広がるパンチがありました！

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

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

<生産者のこだわりポイント>

海藻粉末 カニ柄 珊瑚化石 魚粕など十数種類の海の資材を用いミネラル豊富な土で栽培した昔懐かしい味のとまとです。甘いだけのトマトなら誰でも作れます。

本当に難しいのは適度な酸味を入れること。

当園では甘みと酸味のバランスが7：3に仕上がるように心がけ甘いだけではなく美味いトマト作りを実践しています。2022年4月に開催された野菜ソムリエサミットで金賞を頂き、その勢いに乗じてトマト選手権にチャレンジします！



大島トマト 特選ルビーのしずく

出品者：(株)大島造船所 農産グループ
(長崎県西海市)

お問い合わせ：0959-34-5191



<評価員のコメント>

- ・濃い赤色がとてもきれいだと思います。甘みが多めで全体的にバランスの良い味だと感じました！
- ・しっかりとした食感にあふれ出すゼリー部分はとてもみずみずしくジューシーで旨みも濃かったです。種が小さくて口に残らないのもよかったです！

<生産者のこだわりポイント>

大島トマト一筋34年目になります。農園では独自開発した有機発酵肥料を使用し、土の中の栄養や微生物のバランスの取れた環境を整え、手間ひまと愛情を込めて栽培しています。ぎゅっと詰まった旨み、フルーツのような甘さ、ジュワット美味しい大島トマトです。



桃太郎ファイト

出品者：橋本農園（岡山県赤磐市）
お問い合わせ：086-229-1101



<評価員のコメント>

- ・とてもジューシーで甘い。酸味はほとんど感じない。皮は厚め。甘さはとても強く噛めば噛むほどジワジワ出てきました
- ・皮のツヤが素晴らしい！甘み・酸味も濃くて、旨みも強く感じられました！

<生産者のこだわりポイント>

岡山といえば桃太郎、そんなタキイ桃太郎トマトシリーズの一つである桃太郎ファイトを、フルーツトマトの栽培で培った技術を用い、大玉トマトならではの旨味をもっともっと深く、濃くなるように育てています。

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

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



ぜいたくトマト®

出品者：野口農園
(茨城県つくばみらい市)

お問い合わせ：

<https://poke-m.com/producers/317331>



<評価員のコメント>

- ・熱い果皮の内側にゼリー部分がたっぷり詰まったトマト！食べると最初に酸味、後から甘みというコンビネーションがやみつきになるトマトでした！
- ・果肉がジューシー（水分多め）香りと塩味も感じられ、おしゃれなおいしさでした。

<生産者のこだわりポイント>

野口農園のトマトは、「美味しい」を日常に！をモットーに、栽培・販売しております。より美しいトマトを「よりお買い求めやすい価格で！品質を落とさず、収量を安定させる」これ、けっこう難しいです。ものすごく甘くて、高価なトマトではなく、毎日食べて頂けて、新鮮で美味しいトマト、ミニトマトを是非どうぞ！

【ミディアム部門結果】



越冬トマト

出品者：(株)曾我農園（新潟県新潟市）

お問い合わせ：<https://sogafarm.jp/>



<評価員のコメント>

- ・フルーツのような香り。「甘み」「酸味」「旨み」「塩味」のバランスがよくとても美味しかったです！
- ・見た目は濃い赤、ハート形でかわいらしい。中まで赤くバナナのように濃い香り！果肉が固めの豆腐のようで他にない食感で美味しかったです！

<生産者のこだわりポイント>

越冬トマトは海水による水分ストレスに加えて、新潟県特有の気候寒暖差ストレスで鍛えているのが特徴です。新潟の冬は曇天と雪に閉ざされますが、夜温を通年で7度に設定し成長限界温度で栽培します。春先、日照が回復してから1日の気温差を約30度以上作り、萎れと回復を繰り返して鍛えます。このような環境で栽培した果実は強烈な甘みと酸味、旨みが調和しており、高糖度だけでは得られない多くの複雑で豊かな味わいを生み出します。スターマークと呼ばれる放射状の線がびっしり入り、果肉部に白い霜降り模様が入ります。ロゴマークは一見するとトマトですが、よく見ると冬眠をしているクマで、これは厳しい冬を乗り越えて育ったトマトを表現しています。



ぜいたくトマト（極み）

出品者：とまとや中村阮
(兵庫県加古郡)

お問い合わせ：

<https://tomatoyanakamura.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

<評価員のコメント>

- ・皮は固いけど、甘味があり、ゼリ一部はしっかりした酸味。それが2つ口に広がるととてもバランスが良い！インパクト大！！で食べたいです！
- ・皮はしっかりしており、歯切れがよく食べやすい。噛めば噛むほどうまみが染み出てくる。後味までしっかりおいしいトマトでした！

<生産者のこだわりポイント>

とまと好きの
とまと好きによる
とまと好きのための
とまとをお届けしたい



大島トマト 特選ルビーのしずく

出品者：(株)大島造船所 農産グループ
(長崎県西海市)

お問い合わせ：0959-34-5191



<評価員のコメント>

- ・肉厚で甘味とミネラル（旨み・塩味）のバランスが絶妙！流行りに左右されない確かな味わいのトマトでした！
- ・糖度が高く、独特な旨みがある。果皮が硬めのため歯ごたえが感じられてよかったです！

<生産者のこだわりポイント>

大島トマト一筋 34 年目になります。農園では独自開発した有機発酵肥料を使用し、土の中の栄養や微生物のバランスの取れた環境を整え、手間ひまと愛情を込めて栽培しています。ぎゅっと詰まった旨み、フルーツのような甘さ、ジュワット美味しい大島トマトです。



昔懐かしい味のとまと

出品者：(株)アーバンファーム ASAOKA
(大阪府富田林市)

お問い合わせ：www.urbanfarm-asaoka.com



<評価員のコメント>

- ・深い香り、やわらかい果肉、たしかな甘み・旨み。
「ただ刺激的ではない、長年愛されそうな味」と感じました。
- ・赤色が美しい。程よい酸味が引き立てる旨みがまた食べたいと思わせる。皮の薄さも◎

<生産者のこだわりポイント>

海藻粉末 カニ柄 珊瑚化石 魚粕など十数種類の海の資材を用いミネラル豊富な土で栽培した昔懐かしい味のとまとです。

甘いだけのトマトなら誰でも作れます。本当に難しいのは適度な酸味を入れること。当園では甘みと酸味のバランスが7：3に仕上がるように心がけ甘いだけではなく美味いトマト作りを実践しています。2022年4月に開催された野菜ソムリエサミットで金賞を頂き、その勢いに乗じてトマト選手権にチャレンジします！

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

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



瓦田こいとまと

出品者：瓦田（宮崎県日向市）
お問い合わせ：090-8762-2933



<評価員のコメント>

- ・果肉の食感が特に良い！果汁が飛び散らずかつ口いっぱいにトマトの風味を感じられました！
- ・あふれ出る果肉のジューシーさと、しっかりとした旨み。料理好きの心をくすぐる。食べるドレッシングにしてみたい！

<生産者のこだわりポイント>

宮崎県日向市の温暖な気候と豊かな日照量をいかし、少量土耕栽培で極限まで水を与えず様々な厳選した有機液肥も加えて育てています。瓦田こいとまとの名前にあるように、甘さだけではなく酸味やコク、風味など味の濃さにこだわったとまとです。こいとまとの「こい」は味が濃い、一度食べたら恋しくなる、食べた人に幸せが来いという3つの意味を持たせています。ぜひ一度食べて「こい」を感じていただければ幸いです。



あまえっこ

出品者：北海道興農社（北海道勇払郡）
お問い合わせ： サツクルズファーム
090-6871-3203



<評価員のコメント>

- ・食感が良く食べやすいトマト。どの味覚も同程度に感じられたバランスのよいトマト
- ・トマトらしい香りと、皮下の身が厚く、しっかりした食べ応えのあるおいしいトマトでした

<生産者のこだわりポイント>

北海道の中でも、特に寒暖差が大きい安平町で育てられたフルティカは、決して甘やかさず、愛情いっぱい育てられました。肩にかけるくっきりと現れるベースグリーンがその証です。あまえっこフルティカは、ただ甘いだけでは無い、糖度と酸度の絶妙なバランスを考えた作り手の傑作です。



・闇落ちとまと / (株)曾我農園（新潟県新潟市）



- ・赤丸山口トマト / 山口トマト園（愛知県大府市）
 - ・Hapitoma / (株) Happy Quality（静岡県浜松市）
 - ・トマトハウスナカムラのフルーツトマト / トマトハウスナカムラ（高知県高岡郡）
- ※順不同

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

【審査概要】

- 開催日時： 2022年5月11日（水） 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持者
- 審査方法： 完全クローズドの味覚評価、相対評価
- 表彰内容： 《ラージ部門》
最高金賞/金賞/銀賞/銅賞 各1品目
《ミディアム部門》
最高金賞/金賞 各1品目 銀賞/銅賞 各2品目 特別賞 1品 入賞 3品目
- 出品数： 計30品

【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