



オイシックス株式会社

〒141-0022

東京都品川区東五反田 1-13-12

COI 五反田ビル 10F

2008年12月24日

1番「おいしい」と評価された 農家さん を表彰
「2008-2009 農家(ノーカー)・オブザイヤー」
12月27日(土)より投票開始!

オイシックス株式会社(東京都品川区、代表・高島宏平)が運営する感動食品専門スーパー「Oisix(おいしくす)」(<http://www.oisix.com/>)では、2008年12月27日(土)から、2009年1月25日(日)までの間、最も多くの消費者の方に感動を与えた野菜を栽培する農家さんを表彰する「2008-2009 農家・オブザイヤー」の投票を実施します。

「2008-2009 農家・オブザイヤー」投票概要

<審査対象>

有機・特別栽培、およびそれに準ずる栽培形態をとっている1000軒以上の取引農家さん

<審査方法>

弊社選考委員が、年間を通じ消費者からの反響数が多い農家さんを受賞候補者として選出。より広く消費者の声を集めるため、インターネット投票を「Oisix」にて実施します。
消費者の声の数にネット得票数を加算し、ポイントが高かった農家さんを表彰します。

年間消費者の声 + ウェブ上での消費者投票 = 受賞者の決定

<投票期間>

2008年12月27日(土)～2009年1月25日(日)

<投票場所>

「Oisix」特設ページ内…Oisixのお客様向けに、12月27日(土)配信予定のメールマガジンにてご案内します。

<発表および表彰式>

2009年3月上旬を予定。

「農家・オブザイヤー」とは

2005年から開始し、今回が5回目の開催となり、多くの農家さんが1年間、この賞を目指して栽培技術の向上に取り組んでいます。農業技術を基準として評価するのではなく、消費者の声を評価基準にし、最も「おいしい」という声が多かった野菜や果物と、その生産農家を表彰しています。

投票により選ばれた農家さんやメーカーさんには、今後も、より美味しいたべもの作りに励んでいただけるよう、特別販売ページで販売することなどを企画しています。

今回は、【農家部門】、【リバベジ()部門】、【若手農家部門】での表彰となります。

また、最もお客様に愛された食品メーカーを決定する【メーカー部門】の投票、および表彰も、同時開催予定です。

リバベジ:リバイバル・ベジタブルの略。リバイバルさせたい野菜のこと。

これを略してOisixでは、「リバベジ」と呼びます。酸っぱかったり、甘かったり、苦かったり。独自の個性を持っている野菜(品種)です。

「2008-2009 農家・オブザイヤー」【農家部門】ノミネート者（18名）

候補者		代表的な商品
三竹さん	毎日、朝から晩まで畑で観察・世話をし、めいっばいの愛情を注いで育てた野菜シリーズ。「フルーツのような野菜」を目指した甘みが特徴です。	あまっ娘野菜 各種
田中さん	栽培が難しいため自家食用だけに栽培していたピーチかぶを、Oisixのバイヤーが食べて、おいしさに感動。なんとかお願いして、このかぶを植えてもらうことにしました。	ピーチかぶ
波佐さん	きれいな色とほっくりした甘みはまるで栗のよう。じっくり寝かせて甘みをしっかりたくわえた人気のおいもです。	栗じゃがいも (インカのめざめ)
常見さん	使いやすさを考え、できるだけ長細いこん棒のような形に栽培。品種にもこだわって育てられたやまいもは、はしでつかむと落ちないくらいネバネバ感を誇ります。	もっちねば ヤマイモ
長澤さん	雪国の清らかな水と澄んだ空気とそれを育む様々な思いとこだわりなど自信をもって栽培しています。ステーキマッシュルームは、直径約7cmの特大大サイズ。	ステーキマッシュ ルーム
斉藤さん	えぐみが少なく、ほのかに甘い斉藤さんのにんじんは生で食べるのもお勧めですが、ジュースにするとにんじんからは想像できない、やさしく甘いミルクレーンな味わいです。	にんじん
縄田さん	縄田さんのマイタケはその菌床にクヌギ・ナラなどの自然の木を使っているのとても香りがいいんです。甘みがあり、シャキシャキとした歯ごたえがいいのが特徴です。	マイタケ
榎田さん	榎田さんの塩ミニトマトは、甘いだけでなく、酸味もある濃厚な味が特徴です。塩分を含んだ、トマトの糖度の上がりやすい土地柄に加え、自家製肥料と自家製堆肥で土を肥やし、農薬をできるだけ使わず育てています。	塩ミニトマト
井澤さん	井澤さんの畑は冬になればマイナス 20 度になる標高の高い土地で、昼と夜の温度差があるため甘い野菜ができます。苦味が少なく、パリパリとした食感がたまらないレタス、苦味が少なくみずみずしいかぶなどが特徴です。	レタス
和田さん	和田さんのきゅうりは昔ながらの味わいです。水をたっぷり与えて早く育てるのではなく、きゅうりが必要とする分だけの水を与えてゆっくり育てています。畑でもぎったばかりのような香りが楽しめます。	きゅうり
槌谷さん	できるだけおいしいトマトを食べてもらうために、槌谷さんは毎日毎日ハウスを観察しながら水分調整、温度調整、葉面散布をかかさず行っています。	トマト
加瀬さん	焼きいも屋さんが指名して買っていくほどおいしいと評判の、加瀬さんのさつまいも。皮色は美しい濃紅色で肉色は鮮やかな黄色の甘みの強いさつまいもです。	さつまいも
坂本さん	健康的な土にするため、堆肥づくりにこだわっています。そのため、坂本さんのなすは、エグミがなく自然な甘みがあります。	なす
渡部さん	糖度を保ったままお届けするために真空予冷機を活用。糖度 19 度以上を誇る、生で食べられるとうもろこしです。	極生 フルーツコーン
根本さん	根本さんの巨峰は“皮ごとまるごと”食べるのが醍醐味。甘味もしっかり力強く、一粒食べるごとに伝わる満足感。自分一人でぜんぶ目利きして、収穫しています。	巨峰
生沼さん	生沼さんの樹は樹齢 50 年以上。梨のおいしさのカギは“土作り”。昔からの「あたりまえのこと」を重ねてきた結果、農薬を最小限にしか使わなくても、50 年樹が元気なのです。	あくど完熟梨
飯塚さん	八海山から流れてる清らかな水で育てられた飯塚さんの魚沼産すいかは、皮の近くまで染み渡る優しい甘みが特徴です。	魚沼産すいか
岡田さん	岡田さんが作るさくらんぼは、糖度も 20 度を超えることも良くあるほど甘いです。1粒1粒においしさを凝縮させるため。樹と樹の隙間を広くとり、日当たりを良くするために、枝を整え、葉をとり、摘果をしています。	さくらんぼ

オイシックス株式会社について




オイシックス株式会社(代表:高島宏平)は、「子どもに安心して食べさせられる食材」をコンセプトに、有機・特別栽培野菜、無添加加工食品など多様な食材と豊かで楽しい食生活に役立つ情報をオンラインサイト「Oisix(おいしっくす)」(<http://www.oisix.com/>)およびオフライン(牛乳宅配店など)経由で提供する事業を2000年6月より行なっています。また、2004年9月よりこだわりスイーツ専門販売オンラインサイト「Okasix(おかしっくす)」(<http://www.okasix.com>)を運営しています。

オイシックスへのお問合せ

オイシックス株式会社 広報室:三嶋 国明(ミシマ クニアキ)・大熊 拓夢(オオクマ タクム)
TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689 E-mail:mishima@oisix.co.jp okuma@oisix.co.jp

< 参考 >

「2007-2008 農家・オブザイヤー」受賞者

順位	生産者名	代表的な商品	受賞理由	
1位	三竹 久生さん (愛知県田原市)	「甘っ娘野菜 各種」	「フルーツのような野菜」を目指して育てられた甘っ娘野菜(あまっこやさい)は、数多くのセロリ嫌い・にんじん嫌いのお客様を克服させ、子供の食育にも貢献しました。	
2位	池田 博光さん (熊本県宇城市)	「塩トマト」	土壌の塩分を高めることにより、フルーツ級の糖度を持つ塩トマトを生産。トマトという概念を超えたコク・甘み・食感で消費者の大反響を呼びました。	
3位	田中 一仁さん (千葉県富里市)	「ピーチかぶ」	栽培が難しいとされるピーチかぶを安定供給するとともに、夏に収穫できるピーチかぶの栽培にも挑戦したことが評価されました。	

「2007-2008 農家・オブザイヤー」表彰式の模様

ノミネートされた農家さんたち



見事、農家・オブザイヤーを受賞された
3名の農家さん

