茨城いちごコンテスト 2027
～頂点の一粒、ここに。～　審査規程

１　目的

茨城いちごコンテスト 2027 における審査方法については、本規程によって定める。

２　審査方法

（１）予備審査（果実審査）

・応募者から提出のあった果実について果実審査を行い採点する。
・果実審査は、表１の審査基準に基づいて 100 点満点で審査する。
・果実審査の審査員は表２のとおりとする。

（２）一次審査（ほ場審査）

・予備審査を通過した各部門 10 点の生産物についてほ場審査を行い採点する。
・ほ場審査は、表３の審査基準に基づいて 100 点満点で審査する。
・ほ場審査の審査員は表４のとおりとする。

（３）合計

・（１）果実審査の点数及び（２）ほ場審査の点数の合計 200 点満点で一次審査の順位を決定する。

表１　果実審査

審査項目	得　点	摘　　要
玉 揃 い	１５	１粒重、詰め具合等
果　　形	１５	奇形果、乱形果の混入、外観等
着　　色	１５	着色むら、過熟等
傷　　み	１５	押せ果、傷み果、病害虫果の混入
糖　　度	２０	果実の糖度（Ｂrix値を記入）
食　　味	２０	

表２　果実審査員

	所 属 機 関 名 ・ 職 名
審査員長	茨城県農業総合センター園芸研究所長
審 査 員	茨城県農業総合センター専門技術指導員室
〃	茨城県農業総合センター園芸研究所
〃	茨城県農業総合センター生物工学研究所
〃	各農林事務所経営・普及部門
〃	各地域農業改良普及センター
〃	全国農業協同組合連合会茨城県本部

表３　ほ場審査

審査項目	得　点	摘　　要
生　　育	２０	草勢、葉色(芯部、中位葉、葉のふちの変色、チップバーンの程度)、芽無し株の発生程度
株ぞろい	２０	ハウス内の揃い、欠株の程度
着果状況	３０	着果状況(着果数、果実の大きさ、出蕾の遅れ)、果形、色(先白果等の程度)、ガク枯れの程度
管　　理	２０	芽数の整理(小さい芽の整理状況)、葉数の管理(古葉除去、適正な葉数確保)、管理温度(低い・高い)、水(水たまり・ボタ落ち)、雑草、ほ場衛生状況
病 害 虫	１０	炭そ病、灰色かび病、うどんこ病、ハダニ類、アザミウマ類、アブラムシ等の発生状況、被害状況

表４　ほ場審査員

	所 属 機 関 名 ・ 職 名
審査員長	茨城県農業総合センター園芸研究所長
審 査 員	茨城県農業総合センター専門技術指導員室
〃	茨城県農業総合センター園芸研究所
〃	茨城県農業総合センター生物工学研究所

（４）最終審査

・一次審査で選出したいちごを、最終審査員による外観品質及び食味官能審査により順位を決定する。

・いちごを果肉、香り、味、食感を指標に食べ比べ、外観の美しさを含めた総合評価により、高いものから順番に評価点（１位：５点、２位：４点、３位：３点、４位：２点、５位：１点）を付ける。

・各審査員の評価点を合計し、順位を決定する。評価点が同点となった場合は、一次審査及び最終審査の結果を基に最終審査員による協議により決定する。

・なお、最終審査員は以下のとおり（変更となる可能性あり）。

シェフ、百貨店バイヤー、果実専門店バイヤー、市場関係者、果実専門家、芸能人

〈参考〉食味官能評価の指標

調査内容	評価
果肉	ムラのない果肉の色や鮮度感、硬さ
香り	鼻をつけて匂いをかいだ時や食べた時に感じる香り
味	甘味と酸味のバランス、味の濃さ（濃厚、さわやか等）
食感	果汁（ジューシーさ）、種が口に残るか
総合評価	上記評価項目を踏まえた、審査員の感覚・嗜好による食味の総合的な評価