



令和8年5月11日

## 玖珠美山高校 ブランドトマト「美山ルビー」受賞報告のお知らせ

大分県立玖珠美山高校（校長 住吉 亮一）「地域産業科」の生徒が栽培したトマト「美山ルビー」が、「第5回全国トマト（ミディアム）選手権」（主催 一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会（東京都渋谷区、代表理事：福井栄治）で、もっともおいしい「トマト」の評価となる最高金賞及び特別賞を受賞しました。全国青果物選手権では初めての高校生が育てたトマトの受賞となりました。

つきましては、関係生徒及び学校関係者が、町長を表敬訪問して受賞報告を行います。  
ぜひ、貴メディアでのご取材・ご紹介をいただきますようお願いします。

### 1 受賞報告

日時：令和8年5月14日（木）午後4時～

場所：玖珠町役場 2階 応接室

出席者

校長 住吉 亮一、指導者 講師 永楽 浩一郎、実習教諭 江隈 盛一

生徒：8名（地域産業科）

### 2 受賞及び大会の概要

(1) 「第5回全国トマト（ミディアム）選手権」

開催日：令和8年年4月22日（水）

開催場所：東京都、大阪府の2会場

（主催 一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会（東京都渋谷区、代表理事：福井栄治）

(2) 受賞内容：「最高金賞」及び「特別賞（推しトマト）」

「全国トマト（ミディアム）選手権」は、農産物のさらなる価値向上を目指す青果物の品評会イベントとして開催されています。

全国から集まったおいしさ自慢のミディアムトマト45品の中から、評価員である野菜ソムリエが産地や品種、生産者などの情報をすべて伏せて食味。そのおいしさを審査し、もっともおいしい「トマト」を決定しました。全国青果物選手権では初めて高校生が育てたトマトが最高金賞を受賞。非常にレベルの高い品評会となりました。

### 3 受賞した「美山ルビー」の特徴

○ “トマトが嫌いな人でも食べたくなるトマト” をテーマに研究に取り組んでいるトマト

○ 既存の水耕栽培（M式）を利用した促成栽培（冬季加温栽培）による低温および水分ストレス栽培



## (公表資料)

- ※玖珠の低温環境を利用した低温ストレス栽培がメイン（温室暖房費の節減もねらい）
- 温室には害虫（オンシツコナジラミ）対策として、タバコカスミカメを自然界より集め放飼
- ※これにより着果促進はホルモン剤を使用せず、マルハナバチ放飼による受粉をさせる。
- 生徒の研究として生徒（野菜類型3・2年生14名）と教員が栽培管理
- 本校のブランド化を目指し昨年度に商品名「美山ルビー」を決定
- 成分表の内容及び比較

成分（栄養価）	一般値	本校「美山ルビー」
カリウム	210mg/100g	374mg/100g
ビタミンA（β-カロテン）	540 μg/100g	590 μg/100g
総アスコルビン酸（総ビタミンC）	15mg/100g	20mg/100g
リコピン	3～5mg/100g	8.38mg/100g
遊離γ-アミノ酪酸（GABA）	20～60mg/100g	111mg/100g

- 糖度11度以上を「美山ルビー」として扱う

※今作での最高糖度は13.9度

#### 4 受賞までの取り組み経過

3年前の品種の検討から始まり、技術的検討と合わせ昨年ブランド化の一環として「全国トマト選手権」への出品を決定。本年4月開催の第5回大会に出品。

#### 5 販売等の予定

現状は、校内（「美山マルシェ」\*1）で販売。

次作では栽培面積を増やして、「道の駅童話の里くす」での販売を検討中です。

学校単独での研究のため、現状地域連携実績はありません。

#### \*1) 「美山マルシェ」

地域産業科が校内で定期的に開催。生徒が育てた野菜の苗・花、野菜のジャムなどの加工品、パンなど多くの商品を販売、地域の人々が購入をしています。

#### 6 問い合わせ先

みらい創生課

玖珠町大字帆足 268 番地の 5

TEL 0973-77-2256 / FAX 0973-72-0810

Mail : koho@town.oita-kusu.lg.jp

参考資料：一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会公式 HP

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000160.000110263.html>