

News Release



日本野菜ソムリエ協会

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 12月度結果

日本野菜ソムリエ協会（所在地：東京都渋谷区、理事長：福井栄治、以下当協会）は、**農産物のさらなる価値向上と農業の活性化**を目指した、野菜や果物の品評会「野菜ソムリエサミット」を毎月開催しています。12月度分を当月12日に実施しました。

<青果物部門 評価概要>

■評価員

野菜ソムリエの資格を保有し、味覚と表現力のテストを通過した者

■出品物の提供方法

生食（切り方などの指定可）＋ 調理1種（切り方や加熱時間などの指定可）

焼く・茹でる・蒸す・ジュース ※油含む調味料不使用

■評価基準

- ・絶対評価（相対させるのは評価員自身の食味経験のみ）
- ・「おいしさ」に照準を当てて評価

これまで野菜ソムリエとして多くの青果物を味わってきた中で

5点：標準的かつ普通に美味しいと感じる味

7点：自信をもって美味しい野菜・果物だ、とおすすめできる味

10点：（経験上）一番美味しい、もしくはそれに準ずる味

評価員が10点満点で10段階評価を行い、平均点に応じて以下の通り認証する

7点以上・・・銀賞

8点以上・・・金賞

9点以上・・・最高金賞



12月度 金賞1品 銀賞3品

【金賞】

●南浜産 紅はるか（サツマイモ：紅はるか）

出品者：小林憲一/新潟県新潟市北区

提供方法：焼く



<評価員コメント>

- ・しっかり甘さを感じるが、決してしつこくなく、なぜか後味がさっぱりしていて透んだ味わい
- ・とても高い糖度、甘み、香りがしっかり感じられとてもバランスが良い。
- ・シルクのような食感、サラサラと溶けて流れて行く感じ。品の良い味わい。

<購入先>

小林憲一（090-1814-2695）新潟市東区 とんとん市場松崎店

<生産者のこだわり・おすすめのポイント> ※エントリーシートより抜粋

新潟県（南浜地区）のサツマイモに適した砂丘地で栽培し、甘さを引き立たせるために保管庫で1ヵ月定温熟成させています。しっとりとしてホクホク感も残したとても甘い蜜イモです。



【銀賞】

●エチゴのイチゴ 越後姫（イチゴ：越後姫）

出品者：竹内久衛/新潟県新潟市

提供方法：生食



<評価員コメント>

- ・優しめの酸とほのかな甘さがマイルドな味わい
- ・硬すぎず、柔らかすぎず、舌でとろけました。
- ・イチゴミルクのような心地よい甘い香り、特に後味がイチゴの甘みと香りが程良く残りあとを引く。

<購入先>

竹内久衛 090-7566-1770 FAX025-375-3995

<生産者のこだわり・おススメのポイント> ※エントリーシートより抜粋

とても香りの良いイチゴです。少し色が薄いのと果肉が軟らかく輸送に向いていません。ゆえに県内にしか流通していませんが、私は全国に宅配しています。



【銀賞】

●菊芋（菊芋）

出品者：さと農園/宮崎県宮崎市田野町

提供方法：生食・蒸し



<評価員コメント>

- ・はじめは、歯ごたえの良さを感じるが、噛むほどに果汁がしみだして上品な甘さを感じる。
- ・香りの土臭さに反してサッパリ、スッキリさわやかな味わい。サラダにしたい。
- ・蒸しはねっとり感とほんのりする甘みのバランスが良い。香りもあるのでポタージュにしてみたい。

<購入先>

直売問合せ先：<https://poke-m.com/producers/8489> または info@sato-nouen.com

<生産者のこだわり・おススメのポイント> ※エントリーシートより抜粋

肥料、農薬などを一切使用しない栽培法で育てました。

さと農園の菊芋は、エグミやアクもなく、さっぱりとした味わいで、どんな料理にも合う名脇役です。

中性脂肪や血糖値を下げる効果が期待できたり、腸内環境の改善が期待できたりと、

注目のスーパーフードです。



【銀賞】

●こくパリッ（ミニトマト）

出品者：パナプラス株式会社/栃木県栃木市

提供方法：生食



<評価員コメント>

- ・甘いというより濃い味が印象的、またうまみも感じてフルーツのようなトマト。
- ・トマト本来の香りと高糖度の甘い香りが絶妙。皮が薄く噛んだ時の食感が良い。
- ・濃い赤とヘタの緑のコントラストがとても美しい。ヘタの形もフォトジェニックです。

<問合せ>

パナプラス株式会社 0282-28-6287 平日9:00~17:00

<生産者のこだわり・おすすめのポイント> ※エントリーシートより抜粋

あまりの美味しさに感動し、本格栽培を開始しました。収量が少ない上、栽培も難しいのですが、数年掛かってようやく自信を持って販売できる体制になりました。名前の通り「こく」を感じる旨味と「パリッ」とした歯ごたえとが織りなす絶妙な食感のミニトマトです。1粒口にすると2粒、3粒とやみつきになります。

青果物部門 以上

<加工品部門 評価概要>

■野菜ソムリエの加工品評価視点

- ・その商品には、品種（品目）の特性が活用されているか
 - ・商品としてただおいしいのではなく、野菜・果物の良さがいかされて美味しくなっているか
- 野菜ソムリエは、日頃から多くの青果物や青果物の加工品に親しむ“野菜・果物のプロ”であると同時に、一般生活者でもあるため、客観的かつ専門的な評価視点を持っています。

■出品条件

加工品は以下の条件に則したものが審査の対象となります。

- ・使用している青果物の品種は1種類であること
- ・使用している青果物の産地は1箇所であること
- ・可食部のうち、重量比で青果物が6割以上を占め、メインが青果物の商品であること

■評価基準と評価について

素材の青果物の味がいかされていることは大前提とし、以下を点数の基準として考える

- 5点・・・「標準的かつ普通においしいと感じる味」
- 7点・・・「自信をもっておいしい加工品だとおすすめできる味」
- 10点・・・「（経験上）一番おいしい、もしくはそれに準ずる味」

- ・評価視点は「美味しさ」にフォーカスし、比較対象を持たない「絶対評価」とする。
- ・評価員は10点満点で採点。その平均点により認証を決定する。

7点以上・・・銀賞

8点以上・・・金賞

9点以上・・・最高金賞

加工品部門 以上

■「野菜ソムリエサミット」のこれまで

- 2007年 5月 『ベジフルサミット』として開始。テーマ野菜を集結させてNo1を決定
第1回テーマ野菜：トマト回「アメーラ」は受賞をブランディングに有効利用し有名に
- 2010年 4月 『野菜ソムリエサミット』に名称を変更
- 2011年 12月 野菜ソムリエサミットがフード・アクションニッポンアワード2011を受賞
- 2013年 2月 テーマ野菜を設けるスタイルで3カ月に1回実施し、開催実績はのべ17回に
- 2014年 7月 旬を逃さぬようリニューアル。毎月実施かつ品種品目も限定せず絶対評価方法に変更
- 2017年 1月 野菜ソムリエサミット最高得点 北海道「なよろ星空雪見法蓮草」に最高金賞を授与
- 2017年 7月 青果物の特性をいかした加工品を対象に、「加工品部門」をスタート

■出品方法について

以下よりご確認ください

<https://www.vege-fru.com/contents/hp0055/index.php?CNo=55&No=87>

<資料：日本野菜ソムリエ協会>

■「野菜ソムリエ」とは [URL : http://www.vege-fru.com/](http://www.vege-fru.com/)

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、家族や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 東京都渋谷区宇田川町20-17 NMF渋谷公園通りビル4F

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

※本リリース掲載の受賞品に係るご取材は、まずは以下にご一報ください。

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 野菜ソムリエサミット担当宛て

〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町20-17 NMF渋谷公園通りビル4階

TEL : 03-5489-1131 FAX : 03-5459-8186

URL : <http://www.vege-fru.com/> E-MAIL : summit@vege-fru.com