



2020年10月16日

農産品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 2020年10月度結果

【青果部門】金賞1品 銀賞3品

【加工品部門】金賞1品 銀賞1品 計6品が受賞

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、**農産物のさらなる価値向上と農業の活性化**を目指し、野菜・果物、農産加工品の品評会「野菜ソムリエサミット」を毎月開催しています。10月度分を当月14日に実施しましたので結果をお知らせいたします。

10月度 受賞品目一覧

青果部門	金賞	つくねいも（十勝高島農業協同組合／北海道池田町）
	銀賞	原木舞茸（農事組合法人丹波山倶楽部／山梨県丹波山村）
		濱田農場のかぶ（濱田農場／千葉県鎌ケ谷市）
		濱田農場のいちじく（濱田農場／千葉県鎌ケ谷市）
加工品部門	金賞	ミニトマトジュース 蒲河（北海道／浦河郡）
	銀賞	野菜そのまま白州名水育ちセミドライトマト（山梨県／北杜市）

【青果部門】

つくねいも

出品者：十勝高島農業協同組合／北海道池田町

提供方法：すりおろし・焼く

お問い合わせ：十勝高島農業協同組合

015-573-2111



【評価員コメント】

- ・つくねいもらしい、土の中で育ったたくましい味。この強さのある味となめらかで優しい食感のコントラストが魅力敵。
- ・塩を足したような塩味とイモが持っているうま味が何層にも重なり余韻がすごい。
- ・焼くと食感が特徴的。ほんのり甘く、かみしめるとイモらしい少し土の香りがする。
- ・焼きは何かの粉を混ぜたかのような完成された味。絶妙な味わい。

【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

ゴツゴツとした外観とは対照的で、肉質はキメが細かく風味の良さと強い粘りが特徴です。長芋と比べ栄養価も高く健康効果が期待され、優れた食品として昔から貴重品とされています。北海道では唯一の産地となり高級食材として扱われています。お好み焼きや鍋物の具材にするとモチモチ感と濃厚な味わいを実感できます。

**原木舞茸**

出品者：農事組合法人丹波山倶楽部／山梨県丹波山村

提供方法：焼く

お問い合わせ：農事組合法人丹波山倶楽部

tabayamaclub@gmail.com

0428-88-0223

**【評価員コメント】**

- ・うま味を含んだ、シンプルだがぎっしりとビタミンミネラルを感じる味わい。
- ・噛めば噛むほど、うま味が広がりまるで出汁を飲んでいるよう。
- ・シャキシャキとした食感とジュワーと広がる水分に後押しされとてもダイナミックで食べ応えのある味わい。

【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

山梨県丹波山村で作られる原木舞茸は山からナラの木を伐りだし植菌し多摩川源流の川と山、太陽と空気に囲まれた自然の中で育てます。一年でわずか3週間しか収穫できない希少な舞茸です。原木舞茸の豊かな香りとうま味を十分にご堪能ください。

**濱田農場のかぶ（雪峰）**

出品者：濱田農場／千葉県鎌ヶ谷市

提供方法：生食・焼く

**【評価員コメント】**

- ・甘みが強く後に残る辛みもスッキリした印象。
- ・ほのかなかぶの甘い香りから、噛めば噛むほど少し鼻にツンとくる香りがとてもさわやか。
- ・焼くことにより、香ばしいうま味と塩味が広がり、出汁で炊いたような味わい。

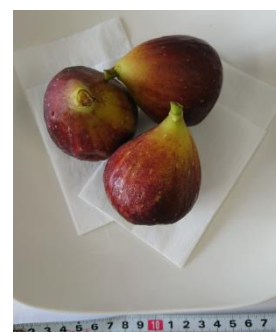
【生産者のこだわり・おすすめのポイント】 ※エントリーシートより抜粋

濱田農場は先々代から50年以上こかぶを作り続けています。ジューシーで柔らかな肉質、口の中で甘みの広がるかぶです。1か月以上発酵させる自家製の有機ぼかし肥料や、みかんからできた堆肥を使い、土づくりにこだわっています。その他にも、動物性堆肥不使用、土壌消毒を行わない、減農薬、減化学肥料などにも取り組んでいます。

**濱田農場のいちじく（ドーフィン）**

出品者：濱田農場／千葉県鎌ヶ谷

提供方法：生食





【評価員コメント】

- ・水アメのような甘さ、柿のようなモチヌルっとしたなめらかな甘さに、皮のほのかなビターないちじくの複雑な香りやが食感のアクセントとなり、きらびやかで上品な味わい。
- ・そのまま、スイーツのような贅沢な甘み。後味がラム酒のような余韻。
- ・皮のえぐみも全く気にならず、全体が一体化している。

【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

良い作物は土づくりから。

自家製有機ぼかし肥料とみかん堆肥を使った、良い微生物が働く土です。

微生物の働きを活かすために土壌消毒は行っておりません。

畑には人が食べるものから作られる肥やしばかり入れてます。

生物性に富んだ肥沃な火山灰土壌で育った私たちのいちじくをぜひ食べてみてください。

<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

青果物部門 以上



【加工品部門】

**ミニトマトジュース 浦河**

出品者:浜田農園／北海道浦河郡浦河町

提供方法:そのまま

お問い合わせ:浜田農園

090-6910-6238



【評価員コメント】

- ・味は甘みが強いのに、香りは酸味を感じる不思議なバランス。
- ・甘み、酸味、うま味いろいろな味が次から次へやってくる感じ凝縮された濃厚さを強く感じました。
- ・後味がオレンジ 100%ジュースと似ていて爽やか。

【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

浦河町は冷涼な気候で当農園の周囲は馬産地で良質な堆肥が豊富です。当農園にて減農薬栽培で育てた糖度10以上のミニトマト（キャロル10）を使用したミニトマトジュースです。美味しいミニトマトをぎゅっと詰め込みました。現在は直売、直売所、ネット販売、ふるさと納税返礼品で販売しています。

**野菜そのまま 白州名水育ち セミドライトマト**

出品者:北の杜 FARM／山梨県北杜市

提供方法:そのまま

お問い合わせ:北の杜 FARM

kitanomorifarm@gmail.com

【評価員コメント】

- ・甘みと酸味のバランスが良く、生の良さとドライの良さの両方が活きている。
- ・うま味、酸味がしっかり残っていて、よく噛むとジワジワおいしさが出てくる。
- ・香りとは裏腹に、舌にのっかるピリッとした酸味とまったりした塩味が見事にイメージを超えてくる。

【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

南アルプスの甲斐駒ヶ岳で長い年月をかけて育まれた名水（日本名水百選）と太陽の恵みで育ったミニトマトの美味しさをぎゅっと閉じ込めたドライトマト。風味を最大限生かしておやつに、おつまみに、お料理に。そのままでも食べられるよう柔らかいセミドライにこだわりました。土づくりからこだわったトマトの美味しさをぜひお楽しみください。



<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

■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りできる味」
- 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。「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 北海道「なよろ星空雪見法蓮草」に最高金賞を授与。(野菜ソムリエサミット最高得点)
- 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。
- 2019年 6月 トマトのみを評価する「野菜ソムリエサミットトマトグランプリ」を開催。

■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>

■「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 野菜ソムリエサミット担当宛て

東京都中央区築地 3-11-6 築地スクエアビル 7F TEL : (03) 6278-8456 FAX : (03) 3541-1337

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