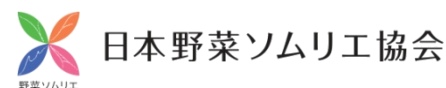


## News Release



## 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 7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。7月度分を当月11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の加工品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

7月度 金賞なし

7月度 銀賞4品



#### ●愛菜美人（トマト：シンディースイート）

出品者：愛菜アグリ株式会社/埼玉県深谷市稻荷町

提供方法：生食

#### ＜評価員コメント＞

- ・甘味と酸味のバランスが良く、味が濃い。
- ・しっかりとした食感で食べ応えがあり、旨みの余韻が長い。
- ・皮がやや厚めだが、果肉もしっかりとしているので皮残りはさほど気にならない。



#### ＜購入先＞

TEL:048-570-1100

#### ＜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

強烈な酸味と強い甘みが口の中に広がり、甘酸っぱい味わいが特徴で、お酒との相性抜群です。

トマトの持っている生命力を最大限引き出し、1粒ずつ光センサー糖度計にて検査済。より良いものを求めて、糖度、酸度、うま味のバランスを追求しております。子供達の野菜好きを願い、誰が食べてもおいしいトマトを目指しています。

## ●南浜スイカ（すいか：祭ばやし）

出品者：小林憲一/新潟県新潟市北区

提供方法：生食

<評価員コメント>

- ・砂糖をまぶしたかのような強い甘味がある。
- ・中心部から皮目部分まで甘味があり、最後まで楽しめる。
- ・シャリ感が強く爽快。サクサクとした食感が心地良い。



<購入先>

TEL:025-259-2595

<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

新潟県新潟市（南浜地区）の砂丘地で栽培され、昼夜の温度差があり甘く、とてもシャリ感があり糖度は12度以上で出荷しています。ハウスはひとつの株から1果取りでトンネルは2果取りし品質にこだわっています。

## ●愛菜美人（トマト：イエローミミ）

出品者：愛菜アグリ株式会社/埼玉県深谷市稲荷町

提供方法：生食

<評価員コメント>

- ・刺激的な酸味が特徴的で癖になる味わい。
- ・主張が強く、小粒だが存在感があるトマト。
- ・味も香りも爽やかで、後口には爽やかな酸味が残る。



<購入先>

TEL:048-570-1100

<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

強い甘さと弱めの酸味で味が濃く、不思議と口の中に残らずに次から次へと食べてしまうのが特徴です。トマトの持っている生命力を最大限引き出し、1粒ずつ光センサー糖度計にて検査済。より良いものを求めて、糖度、酸度、うま味のバランスを追求しております。子供達の野菜好きを願い、誰が食べてもおいしいトマトを目指しています。

## ●オスミットマト プレミアム（トマト：シュガープラム）

出品者：株式会社オーガニックソイル/千葉県千葉市 他

提供方法：生食

<評価員コメント>

- ・酸味は穏やかで甘味を強く感じる。
- ・果肉が柔らかく果汁が多い。デザートに食したいトマト。
- ・味、香りともに甘味が強く、長く続く余韻が印象的。



<購入先>

[株式会社オーガニックソイル](#)

<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

自社で開発した微生物が高密度に生息する培土（オスミットソイル）を使用し、大切に育てたトマトです。この土で栽培することにより、トマト本来の食味や香りを引き出し、うま味の濃い高糖度フルーツトマトが完成します。プレミアムはその中でも糖度・形・色の優れた物上位10%を出荷しています。

## <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

## 7月度 受賞なし

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](mailto:summit@vege-fru.com)