

# News Release

2017年7月19日

報道関係各位

## 日本の農業の活性化への寄与を目指して 野菜ソムリエサミット加工品部門新設 第1回目7月度結果のお知らせ

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①さらなる価値向上と②評価基準の確立を目指した、野菜や果物の品評会「野菜ソムリエサミット」を毎月実施しており、この度加工品を品評する部門を新設、7月12日に実施しました。

野菜ソムリエサミットは、農産物のさらなる価値向上のため、また生産者を応援し日本の農業の活性化に寄与することを目的に実施しています。

### <野菜ソムリエサミット 加工品部門について>

野菜ソムリエが試食し採点。加工品部門では、パッケージ、原材料、価格、内容量の情報のみ公開。食味と品質に優れたものを、日本野菜ソムリエ協会が認証します。

#### ■野菜ソムリエの加工品評価視点

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。

野菜ソムリエサミットは、野菜ソムリエの視点に以下の考えを付加し、加工品を品評します。

- ・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

#### ■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割以上を占めており、メインが青果物の商品であること

#### ■評価について

野菜ソムリエ以上の資格者で、味覚と表現力のテストを通過した「評価員」が採点し、評価します。

- ・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

#### [評価基準]

素材の青果物の味がいかされている、という前提のもと、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」





1品

### ●コンフィチュール<strawberry + vanilla>

出品者：Auberge erba stella（北海道空知郡中富良野町）

使用青果物：いちご（よつぼし）

原材料：甜菜糖（北海道産）、レモン汁（国産）、バニラ（タヒチ産）

提供方法：そのまま

#### <評価員コメント>

- ・いちごの酸味にバニラの優しい香りが重なり、非常にバランスがよく、繊細。
- ・バニラの香りが高級感を醸し出し、いちごの酸味を程よく引き立てている。
- ・甜菜糖の使用で甘さがすっきりし、いちごのよさが引き出されている。

#### <出品者からのコメント>

甘味、酸味、風味、旨味の四つ星級という全国でも珍しい、のなか農園のいちご「よつぼし」と、“至高のバニラ”と呼ばれるタヒチアンバニラで作った最高品質のコンフィチュールです。

素材本来の味を壊さないように、手作業、且つ少量生産のため一度に製造できるのはたったの17個です。

ひと瓶に約1パック分のいちごを使用しています。

内容量：150g 店頭価格：2,300円

#### <購入・問合せ先>

直売 Auberge erba stella (0167-44-3671)



4品

### ●トマト果ケチャップ

出品者：株式会社レッドアップ（熊本県玉名市）

使用青果物：トマト（麗容）

その他原材料：砂糖、玉ねぎ、食塩、醸造酢、にんにく、香辛料

提供方法：そのまま

#### <評価員コメント>

- ・トマトの味が濃くその他のスパイスとのバランスから、ケチャップを超える“完成された”トマトソース。
- ・トマトの果肉が感じられ、甘味、塩味がある主張の強いケチャップソース。
- ・トマトの旨味とスパイスや玉ねぎの辛味が刺激的な味わいだが、トマトがしっかり主張する。

#### <出品者からのコメント>

1947年より熊本県玉名市でハウスでトマトの栽培を始め70年。2017年野菜ソムリエサミットで銀賞を受賞した「ソムリエトマト」をじっくり3倍濃縮にし、トマト本来の味を楽しむケチャップに仕上げました。

内容量：12g/1包×10包（1セット） 店頭価格：2,000円

#### <購入・問合せ先>

直売：[HP通販サイト](#)

[お問合せメールはこちら](#)



## ●ポテトチップLady j

出品者：mocco. company（東京都世田谷区）

使用青果物：ジャガイモ（Lady j 生産地：長崎県雲仙市）

その他原材料：油（米油、バーム油）、食塩（沖縄産）

提供方法：そのまま

<評価員コメント>

- ・噛んでいるとジャガイモのまろやかな味が口の中に広がる。
- ・薄切りなのに油っぽさがなく、ジャガイモの味を感じられる。程良い塩味がジャガイモの味をうまく引き出している。
- ・うっすらピンク色で珍しく、紫の色素特有の苦みをうっすら感じる。

<出品者からのコメント>

Lady jは長崎県雲仙産の二期作ジャガイモ（春：桜カラー、秋：ワインカラー）で、チップス用に開発をされた赤ジャガイモです。収穫間もなく製造、工場直送の出来立て新鮮ポテトチップスを翌日にお届けします。

内容量：65g/1袋 店頭価格：400円

<購入・問合せ先>

直売、問合せ：[mocco.com](http://mocco.com) / [菊水堂 HP](http://kikuizodo.com)



## ●ホワイトアスパラガスピクルス

出品者：Auberge erba stella（北海道空知郡中富良野町）

使用青果物：ホワイトアスパラガス（HL7）

その他原材料：白ワイン、純米酢、甜菜糖（北海道産）、スパイス（ローリエ、マスタード、シナモン、クローブ、コリアンダー）

提供方法：そのまま

<評価員コメント>

- ・アスパラの旨味が残っているながら味しみがよく、酸味とスパイスでまろやかな味にまとめられている。
- ・ピクルス＝酸っぱい、というイメージを払拭させる程良い酸味と甘味のある、さっぱりとした味わい。
- ・サクッとしたホワイトアスパラの食感がしっかり残っている。

<出品者からのコメント>

遮光シートではなく、昔ながらの土盛り遮光で栽培されたホワイトアスパラ。十勝岳連峰の麓、ミネラルたっぷりの土で育てられた為、味が濃く、心地よい食感です。旬が短いアスパラだからこそピクルスにしました。

内容量：140g 店頭価格：2,300円

<購入・問合せ先>

直売 Auberge erba stella (0167-44-3671)

## ●米良糸巻大根 切り干し

出品者：村所女性部いとまき倶楽部（宮崎県西米良村）

使用青果物：だいこん（糸巻大根）

その他原材料：無

提供方法：水で戻しそのまま

<評価員コメント>

- ・カットした部位によって辛味を感じるもの、辛味がなく噛めば噛むほど甘味が出てくるものがあり、素材そのものの味を感じられる。
- ・米良糸巻大根そのものの品質の良さが伝わってくる。
- ・パリパリ、シャキシャキとした歯ざわりの良さが特徴的。水で戻しただけで良く噛んで味わうことができる。

<出品者からのコメント>

米良糸巻大根（めら・いとまきだいこん）は、九州山地南部の小さな村・宮崎県西米良村で500年以上作り継がれてきた在来種で、表皮に糸を巻いたような模様が名前の由来です。寒暖差のある大きな土地で育ち、澄んだ空気の中でたくさんの日光を浴び、甘さや旨味が凝縮されています。

内容量：30g 店頭価格：362円

<購入・問合せ先>

取扱い 伊勢丹新宿本店

問合せ先：マーケットプラス (0985-25-2839)



## <野菜ソムリエサミット概要>

### ■趣旨

野菜果物の専門家である野菜ソムリエが評価する、青果物の品評会。

農産物のさらなる価値向上と生活者の視点に立った新しい農産物の評価基準を確立し、広く世の中に発信することで生産者を応援し日本の農業の活性化に寄与することを目的として実施しています。

品評は、選考会で選出された野菜ソムリエが試食し採点。食味に優れたものを日本野菜ソムリエ協会が認証します。価値ある青果物や青果物加工品を広く世の中に発信することにより、生産者を応援し、日本の農業の活性化に寄与することを目的としています。

### ■「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』として実施開始 テーマ野菜：トマト  
優勝の「アメーラ」はこの機をブランディングに利用、有名なブランドトマトに
- 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
- 2014年 7月 旬を逃さぬよう毎月実施するスタイルにリニューアル（品種品目も限定しない）
- 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 3月 2014年リニューアルから、金賞47品、銀賞108品が受賞 ※出品総数は非公開
- 2017年 7月 青果物加工品部門を新設

### ■出品について

青果物と青果物の加工品であれば、品目や品種を問わず、随時エントリー可能。

開催前月の25日までにエントリー申込書に必要事項を記入し、野菜ソムリエサミット事務局へ提出。

※出品料10,000円（税別）／1点あたり

※青果物の生産地と商品加工地について一致の必要はない

※申込者は、エントリーする加工品の生産者および生産に携わる組合や団体等の組織とする

※代行者による申込みも可能、ただし委任状の提出が必要

### ■受賞後について

- ・協会認定レストラン（約170店舗）、認定青果取扱店（約30店舗）へご紹介します。
- ・協会よりニュースリリースを配信します。
- ・受賞した青果物に対して受賞マークを使用することが可能になります。 ※要別途費用

出品に関する問合せ...野菜ソムリエサミット事務局 03-5489-8636

## <資料：野菜ソムリエ>

「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。

6月1日で累計受講生数は6万人を超えました。

### ■野菜ソムリエの主な活動

- ・イベント ・セミナー講師 ・商品開発 ・企画 ・メディア出演 ・講演 ・執筆 ・レシピ開発
  - ・コンサルティング ・商品や農産物のブランディング ・料理教室主宰
  - ・売り場や店舗のプロデュース ・地方創生に係る提案や実施
- …他様々なステージで、個々の個性や専門性に合わせて活躍中

### ■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

拠点 東京本部／札幌支社／仙台支社／名古屋支社／大阪支社／福岡支社

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

ご取材のお申し込み／本件お問合せ先

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 広報

東京都渋谷区宇田川町20-17 NMF 渋谷公園通りビル4F

TEL (03) 5489-8636 E-MAIL : koho@vege-fru.com