



News Release

2017年8月17日

報道関係各位

農産物のさらなる価値向上を目指す野菜の品評会 野菜ソムリエサミット 8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①さらなる価値向上と②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。8月度分を当月9日に実施しましたので、結果をお知らせいたします。

＜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（絶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



8月度 金賞1品

●ロイシーコーン（トウモロコシ：ロイシーコーン）

出品者：株式会社北海道興農社（北海道勇払郡）

提供方法：生食・蒸し（冷まして）

＜評価員コメント＞

- ・生：粉質感、青臭さをほぼ感じない果実感が素晴らしい。
- ・生：強い甘みがあり、粒からジュースがはじけ出すほどジューシー。
- ・蒸：優しい甘みでプリプリ。旨みが加わり、より濃い味わい。

＜購入・問合せ先＞

直売：サックルズファーム 電話：0145-22-4439

＜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＞

畑には、緑肥と完熟堆肥をすき込み、微生物を活発にして土の状態をよくしています。収穫は、1番果のみを収穫し、その日に出荷します。生で食べたときは実がはじけてシャキシャキとした歯ごたえが心地良く、濃厚な甘さとジューシーさはとても美味しいです。茹でると優しい甘さになります。





8月度 銀賞2品

●えんぴつナス (ナス：上越丸えんぴつナス)

出品者：上越丸えんぴつナス研究会 (新潟県上越市)

提供方法：1/4にカットしフライパンで蒸し焼き

<評価員コメント>

- ・あくがなく素材そのものの甘味や風味がとてもよい。
- ・果肉がとろりとジューシーで皮はハリがあるのに歯切れがよい。
- ・軟らかい果肉ながらしっかり。ベチャツとした崩れがない。

<購入・問合せ先>

上越市農林水産業振興協議会 電話：025-526-5111 担当：野村 (内線1284)

直売：JAえちご上越「あるるん畑」※発送可 電話：025-525-1183

<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>

上越市の山あい70年以上もの間、大事に種を採り続けながら栽培。少しとがったおしりがユーモラスなこのナスは、アクが少なく、油や出汁との相性が良く、とろけるような食感と風味が楽しめます。煮ても焼いても揚げても美味しいナスです。



●福味コーン (トウモロコシ：福味ちゃんコーン)

出品者：坪倉昌 (鳥取県日野郡)

提供方法：生食・蒸し (冷まして)

<評価員コメント>

- ・生でも十分甘いが、加熱するとより甘味が際立つ。
- ・粒が小さいながら一粒に甘味がギュッと詰まっている。
- ・コクのあるミルクィな甘さ。自然で素朴。

<購入・問合せ先>

坪倉昌 電話：0859-82-1166

<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>

昼夜の寒暖差が生み出す、最高糖度20度を超える強烈な甘さが最大の特徴です。生食では、フルーツのような甘さが口いっぱい広がります。



<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」

- ・パッケージ、原材料、価格、内容量の情報のみ公開
- ・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



8月度 銀賞1品

●フリーズドライ スイカ

出品者：一般財団法人明日香村地域振興公社（奈良県高市郡）

使用青果物：小玉すいか（姫まくら）

原材料：小玉すいか

提供方法：そのまま

<評価員コメント>

- ・皮と種はほんのり苦く、濃く甘い果肉部分と良いバランス。
- ・フリーズドライの材料として画期的。印象的な見た目と味。
- ・外からは香りが無いのに味と鼻から抜ける風味は濃縮されたスイカそのもの。青果と同じく部位で食感が異なり不思議な感覚が面白い。

<購入・問合せ先>

一般財団法人明日香村地域振興公社

電話：0744-54-9200

[メール](#)

<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>

明日香村産の小玉スイカをカットしてそのままフリーズドライにしました。形や色はそのままスイカ、味もスイカをギュギュギュ〜と凝縮しました。食感はさくさくで、今まで味わったことのない濃厚さです。皮や種もまるごと食べることができ、皮に多く含まれるシトルリンもさくさくいただけます。

内容量：13g（1袋） 販売価格：450円（税込）



<野菜ソムリエサミット概要>

■「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回トマトでの「アメーラ」は受賞をブランディングに利用し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
- 2013年 2月 3カ月に1回の実施で開催実績はのべ17回に
- 2014年 7月 旬を逃さぬよう毎月実施、かつ品種品目も限定せず絶対評価に内容をリニューアル
- 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。
※1エントリーにつき1品目まで。複数エントリーを希望の場合にはお品ごとに申込が必要です。
※有料：10,000円（税別）／1エントリー

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：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。
2017年6月1日で累計受講生数は6万人を突破しました。

■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

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
〒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：03-5459-8185 FAX：03-5459-8186
URL：<http://www.vege-fru.com/> E-MAIL：koho@vege-fru.com