

News Release

2017年10月13日

報道関係各位

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 10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。10月度分を当月11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



10月度 金賞1品

●金澤美人れんこん（れんこん：支那白花）

出品者：農事組合法人One（石川県金沢市才田町）

提供方法：焼き（輪切り、縦切り）

<評価員コメント>

- ・渋みや雑味がなく、甘みと旨味が調和している。
- ・調味料を使用していないが、しっかりとした塩味とほのかな甘みがあり、味が整っている。
- ・あくがなく、皮にも風味や旨味をしっかりと感じられる。

<購入先>

[農事組合法人One ホームページ](#)



<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

私たちは持続可能な農業を推進し、地元の方々が自慢できる旨いモノを作る努力をしています。れんこんづくりについては、農薬、化学肥料はもちろん、れんこんが必要とするものしか使用していません。食べれば満足していただけたと思います。是非ご賞味ください。



10月度 銀賞3品

●栗五郎 (西洋カボチャ：栗味)

出品者：高橋 良一 (北海道当別町高岡)

提供方法：蒸し

<評価員コメント>

- ・濃厚な甘みと旨味が広がる。
- ・きめ細やかな粉質だが、水分量もありなめらかでのどしがいい。
- ・ただ蒸しただけで非常に甘く、若干塩味もありバランスが良い。

<購入先>

生産者 高橋良一：電話 0133-26-2543

<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

「栗五郎」は「上手に育てるとゴロゴロと沢山とれるから」と言うのが名前の由来。食味は甘く、ホクホクとした食感を楽しめます。肥沃な大地の当別町は北海道でのカボチャの生産量が上位に入る勢いの産地です。天からの恵みを充分と蓄えて育った栗五郎、いかがでしょうか??



●そら野テラスのいちじく (いちじく：榊井ドーフィン)

出品者：そら野ファーム (新潟県新潟市西蒲区)

提供方法：生食

<評価員コメント>

- ・コクのある甘みがあり、濃厚な味わい。
- ・種はほとんど気にならず、果肉のトロみが際立った。
- ・果皮は薄くほのかに苦いが邪魔にならず実の味を引き立てる。

<購入先>

直売 そら野テラス：電話 0256-88-4411

<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

榊井ドーフィンアメリカから日本に持ち込まれた品種で、熟すと果皮は赤褐色になり、白い果肉の中心が淡い赤になります。当園では有機肥料をふんだんに使用し、木で熟成させることによりぶちぶち食感であっさり甘い上品な味に仕上がりました。



●天使の唇 (ミニトマト：CFプチぷよ)

出品者：株式会社たくみファーム (新潟県新潟市西蒲区)

提供方法：生食

<評価員コメント>

- ・甘みが強いが、すっきりとしており後味が良い。
- ・旨味やミネラル感もしっかりしている。
- ・個性的な食感で皮が薄く柔らかいがぐずぐずせず歯切れが良い。

<購入先>

[ピカリ産直市場お富さん](#)

<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

ICT農業で水分量の管理をし、適度な水分ストレスを与え、糖度を引き出しました。食感はやわらかく、ほとんど感じられません。ご年配の方や、子供、咀嚼の障害をもった方でも食べやすく人気の商品です。新潟県の農家で唯一、2016年12月にグローバルギャップの認証も受けております。



＜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月まで、「パッケージ、原材料、価格、内容量の情報を公開」し評価していましたが、情報による評価のブレをなくすため、10月より内容物のみで評価する方法に変更しました。

10月度 受賞品 なし

以上

<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：03-5489-8636 FAX：03-5459-8186
URL：<http://www.vege-fru.com/> E-MAIL：koho@vege-fru.com