



News Release

2017年11月10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 11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。11月度分を当月8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（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



11月度 金賞2品

●べにはるか（サツマイモ：べにはるか）

出品者：つよしファーム/新潟県新潟市西区

提供方法：焼き

＜評価員コメント＞

- ・上等な和菓子に引けを取らないほどの奥深い味わい。
- ・甘み、香り、食感のバランスが良い。
- ・きめが細かく滑らかな舌触りで、口の中でとろける。

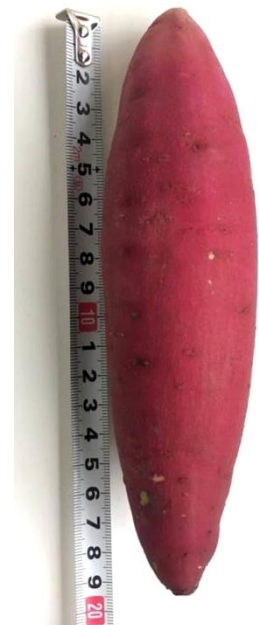
＜購入先＞

[新潟直送計画](#)

＜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

蜜芋べにはるか。自然の恵みをたっぷり受け、育ったさつまいもです。気候や風土が生み出した、べにはるか特有の甘味や風味、しっとりとした食感を堪能できる逸品です。



●レッドジュエル・プレミアム（ミニトマト：フルティカ）

出品者：株式会社Jファーム（北海道札幌市・苫小牧市）

提供方法：生食

<評価員コメント>

- ・フレッシュな酸味の後にしっかりと甘さを感じる。
- ・濃厚な味わいと旨味の余韻が長く残る。
- ・酸味、甘み、旨味の全てが濃く、奥行きのある味わい。

<購入先>

[株式会社Jファーム オンラインストア](#)



<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

Jファームの高糖度トマトは、最先端の植物工場で愛情を込めて作りあげた糖度10以上の「プレミアム」な甘さを持つトマトです。太陽のように光り輝く赤さとフルーツのような香り、弾ける食感。そして、感動を呼ぶ甘さ。日本のみならず、海外でも完売するほど大人気！



11月度 銀賞2品

●赤ずきんちゃんトマト シュガープラム（ミニトマト：シュガープラム）

出品者：橋本 一樹（岡山県赤磐市斎富）

提供方法：生食

<評価員コメント>

- ・しっかりと甘みと穏やかな酸味があり、後味はすっきりとしている。
- ・皮が薄く、噛むと口中に果汁が広がり瑞々しさを感じる。
- ・甘み、酸味、旨味のバランスが良い。

<購入先>

稚媛ワカヒメの里（TEL：086-229-1101）

<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

独立ポット耕というシステムで栽培。適度な絞り栽培で糖度上昇、成長速度をあえて遅くコントロールし旨味を濃縮。皮が薄く実がしっかりしており栽培途中での裂果が非常に多く、他品種と比べ収量が少ない品種。お客様からも「甘い」「新食感」と言われるほど食感、食味に優れたトマトです。



●和ぷりか（パプリカ：フルーピーレッド）

出品者：有限会社丸新柴本製茶（静岡県牧之原市勝俣）

提供方法：/生食・焼き

<評価員コメント>

- ・しっかりと甘みと旨味。パプリカ特有の苦味はほぼ感じない。
- ・濃厚かつ力強い味わいが黒い程の濃い赤に表れている。
- ・焼いた際のとろみと舌ざわりが優れている。

<購入先>

有限会社丸新柴本製茶（TEL：0548-22-7770）

<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

静岡県牧之原の自社工場にて製造した緑茶を利用し、土作りからこだわっています。真っ赤になるまで枝に付けて置く完熟収穫により、実がしっかりと味が濃い和ぷりかになりました。注文を受けてから収穫、採りたて出荷にもこだわっております。



<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、情報による評価のプレをなくすため、10月より内容物のみで評価する方法に変更しました。

11月度 金賞なし



11月度 銀賞1品

■銀賞：

●おひさま色のミニトマトジュース

出品者：たざわトマト（青森県南津軽郡田舎館村）

使用青果物：ミニトマト

その他原材料：なし

提供方法：そのまま

<評価員コメント>

- ・完熟したトマトのしっかりとした甘みを感じる。
- ・凝縮した甘みと旨味が強い。
- ・濃厚だが口当たりがさらりとしていて飲み心地が良い。

<購入先>

道の駅いなかだて（TEL:0172-58-4411）

<生産者のこだわり・おすすりのポイント> ※エントリーシートより抜粋

25年以上農薬や化学肥料を使用していないビニールハウスで、水を与えないなどこだわった方法で栽培をしたミニトマト5種をブレンドしています。食塩・砂糖不使用、無添加でビタミンやミネラル、食物繊維そのままの健康や美容・塩分を気にしている方にも安心な美味しいストレートジュースです。



<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

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。

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