

# News Release

2017年12月11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 12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。12月度分を当月6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



### 12月度 金賞1品

#### ●恋の実（トマト：フルティカ）

出品者：順天トマト/福井県福井市大畑町

提供方法：生食

<評価員コメント>

- ・酸味のインパクトが強いが、すぐに強い甘さが包み込む。
- ・味が濃く、いつまでも口の中に旨味が残る。
- ・ミネラルやコク、酸甘バランスが全体に良く、味わい深い。

<購入先>

[順天トマト HP](#)



<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

「もっと美味しいトマトを求めて」一日一日トマトの変化を観察し育てております。旨みが濃く、甘くて、酸っぱい、まるで「恋」の味。食べたときに広がる驚きの味を目指して、アイメックフィルム農法にて、アスリートのように養水分を細かく管理し栽培しています。



## 12月度 銀賞1品

### ●アップルキウイ（キウイフルーツ：アップルキウイ）

出品者：たむら農園/岡山県赤磐市是里  
提供方法：生食



#### <評価員コメント>

- ・甘みが強いが、ほど良い酸味もあり後口はあっさりとしている。
- ・やわらかく滑らかで、口の中でとろける食感が心地良い。
- ・芳醇で華やかな香りが余韻に残る。

#### <購入・問合せ先>

たむら農園（TEL：086-954-1050）

#### <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

アップルキウイはリンゴに似た形をした、生産数も多くない品種であり市場に出回らない品種です。果肉は未熟時は緑色で熟すと黄緑～黄色になります。酸味が少なく果汁が多く、甘いキウイフルーツです。産毛はほとんどありません。

青果物部門 以上

### <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



## 12月度 金賞1品

### ●雪国の切干大根

出品者：小泉農産/新潟県小千谷市  
使用青果物：大根  
その他原材料：なし  
提供方法：水で戻さずそのまま（※出品者の希望による）



#### <評価員コメント>

- ・こんなに甘くクセのない切干大根は初めてだった。

- ・野菜を干しただけとは思えない、加工されているかのような甘さと旨み、辛みなどの複雑な味わい。
- ・（水で戻さずそのまま食す提案について）新しい楽しみ方。この商品ならこのままおやつにできる。

<購入先>

[小泉農産HP](#)

<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

有機栽培で育てた大根を、雪中貯蔵で甘みと旨味を引き出した、雪国ならではの自然食品です。衛生的な加工室で加工乾燥しているので、ほこりや花粉、虫などの混入が無く安心です。煮物やハリハリ漬けはもちろん、ベーコンとの炒め和えやヨーグルト戻しでのサラダがおすすめです。

内容量：50g（1袋） 販売価格：330円（税抜）



12月度 銀賞1品

### ●スパルタ生まれの笑ちゃんのトマトジュース

出品者：江津コンクリート工業株式会社/島根県江津市二宮町

使用青果物：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>

- ・トマトの甘み、旨味が凝縮されており、濃厚で味わい深い。
- ・昔懐かしい味わいのトマトジュース。酸味は強めだがむしろそこが良い。
- ・ケチャップと見紛うほど濃厚ながら、喉越し滑らかでさっぱりとしている。

<購入・問合せ先>

アグリプラント甲斐の木（TEL：0855-52-7141）



<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

野菜ソムリエサミット（2015年3月）にて金賞を獲得したフルーツトマト「スパルタ生まれの笑ちゃん」を100%使用して生まれた無添加・無塩のトマトジュースです。今までにない味わいをお楽しみいただける逸品です。糖度は9度以上あり濃厚かつ、苦手な方でも飲みやすいトマトジュースです。

内容量：500ml（1本） 販売価格：1,200円（税抜）

加工品部門以上

### <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。

### ■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](mailto:koho@vege-fru.com)