

# News Release

2018年1月15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 1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）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。

1月度分を当月10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（相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

※点数の高いものから順に紹介しています



1月度 金賞1品

#### ●うふふの実（トマト：フルティカ）

出品者：株式会社クボタeファームやぶ／兵庫県養父市大谷

提供方法：生食

<評価員コメント>

- ・トマトの“おいしさ”を評価する際に必要な要素を、全て持っている。
- ・果汁が多く、凝縮した甘みが口いっぱい広がる。
- ・果肉のキメが細かく、皮残りが少ないことでとても口当たりが良い。

<購入先>

[東海近畿クボタHP](#)

<出品者おすすめポイント> ※エントリーシートより抜粋

“兵庫県の屋根”氷ノ山の麓、自然豊かな兵庫県養父市で育ったフルーツトマトです。こだわりの水分管理で栽培しており、トマトの美味しさ・甘さがギュ〜！と凝縮されています。みずみずしくジューシーな果肉と酸味を抑えたフルティな甘さは、まさにフルーツ！！





## 1 月 度 銀 賞 9 品

### ●越谷ねぎ (ネギ：龍翔)

出品者：越谷ねぎ匠の会／埼玉県越谷市宮前

提供方法：焼き

< 評価員コメント >

- ・内側の滑らかな食感が甘みの余韻を持続させる。
- ・内側のトロみと外側のパリッとした食感、甘さと辛みのバランスがとても良い。
- ・味付けされたかのようなしっとりとした味わいで、濃厚な旨みが印象的。

< 購入先 >

直売不可

< 出品者おすすめポイント > ※エントリーシートより抜粋

軟白部がしっかりとしまっていて、煮崩れせず、辛味と甘みが絶妙で、どんな食べ方でも美味しいねぎです。その品質の高さから、東京の有料料亭などで使われている、高級食材として名高いねぎです。軟白部の長さが30cm以上のもののみ、「越谷ねぎ」として出荷しています。



### ●石見の甘果 (トマト：非公開)

出品者：アグリプラント甲斐の木／島根県江津市二宮町

提供方法：生食

< 評価員コメント >

- ・果皮は薄く、果肉が多いので食べ応えがある。
- ・酸味の強さが特徴的だが、甘みと旨味で全体にバランスがとれている。
- ・酸味が大切にされており、生産者の個性と意思を感じる。

< 購入先 >

アグリプラント甲斐の木 TEL：0855-52-7141

< 出品者おすすめポイント > ※エントリーシートより抜粋

日々徹底した品質管理を行い、天候に合わせて養水分の管理を徹底する事により栽培された甘味、酸味、食味のバランスに優れたフルーツトマトです。安全においても県GAPを取得しております。収穫を完熟になって行う事や収穫から出荷までを当日に行う事を基本にし、新鮮なままお客様へお届けする事を心がけています。



### ●有機栽培さつまいも 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／新潟県新潟市西区神山

提供方法：/焼き

< 評価員コメント >

- ・水分が多いが水っぽさはなく、しっとりとした食感が印象的。
- ・皮が薄く、繊維は裏漉したかのようにキメ細やかで、口どけが良い。
- ・しっかりした甘みがありながら穏やかな味わいで、後口はさっぱりとしている。

< 購入先 >

つよしファーム TEL：025-239-2048

< 出品者おすすめポイント > ※エントリーシートより抜粋

有機栽培さつまいも べにはるかです。

栽培期間中の厳しいルール、自然の恵みをたっぷり受け、育ったさつまいもです。自然や風土が生み出した、甘味や風味、食感を堪能できる逸品です。



セツゲツカ

### ●雪月華 (ホウレンソウ：プライド)

出品者：Farm. 将／群馬県渋川市北橘町

提供方法：生食・電子レンジ加熱

< 評価員コメント >

- ・葉が肉厚で食感が良く、強い味わい。
- ・茎、葉ともに甘みと旨みが強く、えぐ味はほとんど感じられない。
- ・穏やかな苦みがアクセントとなり、全体の味を引き締めている。

< 購入先 >

[Farm. 将 \(ファーム・ショウ\) メール](#)

< 出品者おすすめポイント > ※エントリーシートより抜粋

群馬県赤城山西麓標高約600mの圃場で無、減農薬にて地理を生かした寒暖差、貝殻ミネラル、天然水を使用した独自の農法で栽培しています。霜柱が立つ頃から糖度11以上程度まで甘くなります。濃緑色でほうれん草特有のエグ味はほぼ無く、根本は甘く、葉は肉厚で緑の風味を感じて頂けると思います。生食出来ます。



●山のふ元の『あまトマト』フルティカ（トマト：フルティカ）

出品者：大栄ファーム／宮城県亘理郡山元町

提供方法：生食

<評価員コメント>

- ・とろみのある甘いフルーツを想起させる香り。
- ・果皮が薄く、歯切れが良い。小ぶりだが食べ応えがある。
- ・香りに対し、さっぱりと爽やかな後味。

<購入先>

[大栄ファームHP](#)

<出品者おすすめポイント> ※エントリーシートより抜粋

驚くほどあま〜い、山のふ元の『あまトマト』。必要最小限の養水分のみ与えることにより、養水分を求めて根を張り巡らし、たくさんの糖分を含んだ果実となります。わたしたちのハウスでは毎日一株一株観察し、大切に育てています。甘みとうまみが強く、気付いたら手が止まらなくなるほどやみつきに。



●山のふ元の『あまトマト』アイコ（トマト：アイコ）

出品者：大栄ファーム／宮城県亘理郡山元町

提供方法：生食

<評価員コメント>

- ・果肉しっかりで皮は厚め。歯ごたえと存在感のあるトマト。
- ・穏やかな甘みと旨みに対し、強めの酸味がアクセントになる。
- ・酸味の後に甘みが追いかけてきて、口中に味の変化と旨みの余韻が残る。

<購入先>

[大栄ファームHP](#)

<出品者おすすめポイント> ※エントリーシートより抜粋

驚くほどあま〜い、山のふ元の『あまトマト』。必要最小限の養水分のみ与えることにより、養水分を求めて根を張り巡らし、たくさんの糖分を含んだ果実となります。わたしたちのハウスでは毎日一株一株観察し、大切に育てています。甘みと酸味のバランスの良さに、気付いたら手が止まらなくなるほどやみつきに。



●愛菜美人（トマト：フルティカ）

出品者：愛菜アグリ株式会社／埼玉県深谷市稲荷町

提供方法：生食

<評価員コメント>

- ・酸味の対比を感じないほど甘い。
- ・果皮はやや厚めだが、果皮と果肉の間の旨みを感じ取ることが出来る。
- ・大粒で食べ応えがある。

<購入先>

愛菜アグリ株式会社 TEL：048-570-1100

<出品者おすすめポイント> ※エントリーシートより抜粋

トマトの持っている生命力を最大限引き出し、1粒ずつ光糖度測定器にて検査済。より良いものを求めて、糖度、酸度、うま味のバランスを追求しております。一口噛むと、中から濃いうま味が染み出るので、ゆっくり噛みしめる様に食べてみて下さい。子供の野菜好きを願い、誰が食べてもおいしいトマトを目指してます。



●愛菜美人（トマト：イエローミミ）

出品者：愛菜アグリ株式会社／埼玉県深谷市稲荷町

提供方法：生食

<評価員コメント>

- ・鮮やかな黄色が美しく、果物のような甘みが特徴的。
- ・甘さの中に爽やかな酸味があり、後口はさっぱりとしている。
- ・やや青みがかった香りが爽やかさを増し、まるやかな甘みを引き締める。

<購入先>

愛菜アグリ株式会社 TEL：048-570-1100

<出品者おすすめポイント> ※エントリーシートより抜粋

トマトの持っている生命力を最大限引き出し、1粒ずつ光糖度測定器にて検査済。より良いものを求めて、糖度、酸度、うま味のバランスを追求しております。一口噛むと、甘すぎるほどの甘みと弱めの酸味はトマトらしくない、まるでフルーツ。子供の野菜好きを願い、誰が食べてもおいしいトマトを目指してます。



## ＜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」

- ・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



## 1月度 銀賞1品

### ●つよしファーム（新潟県新潟市西区）

使用青果物：サツマイモ

その他原材料：なし

提供方法：電子レンジで加熱

＜評価員コメント＞

- ・ねっとりとした食感が際立ち、干しいもでありながらも瑞々しさが感じられる。
- ・黄金色が美しく、とろける食感に素材の良さを感じる。
- ・粘度ある食感や濃い味の印象に反し、口の中でほどける。

＜購入先＞

[新潟直送計画](#)

＜出品者おすすめポイント＞ ※エントリーシートより抜粋

べにはるかならではのしっとりした食感と、色や香りを充分に感じて頂ける仕上がりです。さつまいもだけで仕上げた為、お子様にも安心して食べて頂けます。黄金色の干し芋はおやつにもお土産にもお勧めです。

内容量：130グラム（1袋） 販売価格：450円（税込）



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)