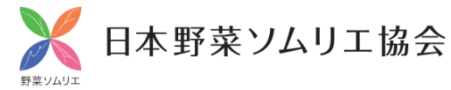


News Release



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 2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。2月度分を当月14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

2月度 金賞なし

2月度 銀賞6品

●紅はるか（サツマイモ：ベにはるか）

出品者：小城農園/熊本県阿蘇郡西原村

提供方法：焼き

＜評価員コメント＞

- ・繊維を感じないほどの柔らかさで、口の中でとろける。
- ・甘みが強いが、くどすぎず後口はすっきりしている。
- ・皮も薄く柔らかく、全体的に水分が多く滑らかな食感。

＜購入先＞

小城涼 TEL：090-2516-3113



＜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

まごころ、減農薬、土作りにこだわり、糖度を重視した野菜作りをしています。シンプルに焼きいもがおススメです。H29年度には糖度56度を記録し、現在60度を目指しています。

●あいとま（トマト：フルティカ）

出品者：JR九州バス（株）BUS TOP FARM / 熊本県玉名市大浜町

提供方法：生食

<評価員コメント>

- ・酸味と甘みが強く、味に深みがある。
- ・果肉が厚く、豊富な果汁が味に奥行きを持たせている。
- ・強い甘みがあり、余韻に広がる甘やかな香りも印象的。



<購入先>

[あいとま 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

JR九州バスがプロデュースする「BUS TOP FARM」は、バス事業だけでなく高糖度トマトの栽培・提供を通じて地域を元気にしたいという思いで発足しました。「アイメック」という農法により愛情をたっぷりかけて育てられた高品質なトマト「あいとま」が、皆さまに「おいしい」と「笑顔」を運びます。

●深谷新戒ねぎ（ネギ：優作）

出品者：株式会社NOKA / 埼玉県深谷市新戒

提供方法：蒸し

<評価員コメント>

- ・1枚1枚の層が肉厚で柔らかく、滑らかな食感。
- ・強い甘味と旨み、コクがあり味わい深い。
- ・辛味や苦みがなく、濃厚な甘みと旨みを時感じる。



<購入先>

[NOKA 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

深谷ねぎの中でも深谷市北部の新戒地区でしか生産されていない、深谷ねぎの原点とされるねぎです。味にすると豊かな香りを楽しめ、火を通せば芳醇な甘みを味わうことができます。そして、焼けばシャキシャキ煮ればトロトロの食感に変わります。料理の主役として様々なお料理にお使いいただけます。

●キタアカリ（ジャガイモ：キタアカリ）

出品者：佐々木農園 / 青森県黒石市沖揚平

提供方法：茹で

<評価員コメント>

- ・口の中で溶けていくような、しっとり滑らかな食感。
- ・甘い香りが強いが、甘味は強すぎず後味はすっきりとしている。
- ・味付けをしたかのように甘味、塩味があり、味に奥行きがある。



<購入先>

佐々木農園 TEL：090-7797-1282

<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

標高750mの青森県黒石市沖揚平で育った高原ジャガイモです。農薬、化学肥料、除草剤、家畜糞堆肥などは一切使用していません。地上部(葉)が完全に枯れてから収穫し、収穫後は送風機で完全に乾燥させてから出荷しています。冬にはマイナス3度になる倉庫で熟成させています。

●深谷新戒ねぎ (ネギ：SK-038)

出品者：株式会社NOKA / 埼玉県深谷市新戒

提供方法：蒸し

<評価員コメント>

- ・甘味が強く、殆ど辛みを感じない。
- ・口いっぱい広がる甘味を穏やかなネギの香りが引き締める。
- ・やや外側の繊維がしっかりとしているが、全体的に柔らかくなっとりとした食感。

<購入先>

[NOKA 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

深谷ねぎの中でも深谷市北部の新戒地区でしか生産されていない、深谷ねぎの原点とされるネギです。味にすると豊かな香りを楽しめ、火を通せば芳醇な甘みを味わうことができます。そして、焼けばシャキシャキ煮ればトロトロの食感に変わります。料理の主役として様々なお料理にお使いいただけます。

●深谷新戒ねぎ (ネギ：ホワイトソード)

出品者：株式会社NOKA / 埼玉県深谷市新戒

提供方法：蒸し

<評価員コメント>

- ・辛みや雑味がなく、甘味が強いが後口はさっぱりとしている。
- ・内側のねっとり、とろりとした食感が甘さの余韻につながる。
- ・外側の繊維も柔らかく口当たりが良い。

<購入先>

[NOKA 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

深谷ねぎの中でも深谷市北部の新戒地区でしか生産されていない、深谷ねぎの原点とされるネギです。味にすると豊かな香りを楽しめ、火を通せば芳醇な甘みを味わうことができます。そして、焼けばシャキシャキ煮ればトロトロの食感に変わります。料理の主役として様々なお料理にお使いいただけます。

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

2月度 受賞なし

加工品部門 以上

■「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回テーマ野菜：トマト回「アメーラ」は受賞をブランディングに有効利用し有名に
- 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 テーマ野菜を設けるスタイルで3カ月に1回実施し、開催実績はのべ17回に
- 2014年 7月 旬を逃さぬようリニューアル。毎月実施かつ品種品目も限定せず絶対評価方法に変更
- 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 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

■出品方法について

以下よりご確認ください

<https://www.vege-fru.com/contents/hp0055/index.php?CNo=55&No=87>

<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。

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 野菜ソムリエサミット担当宛て

〒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 : 03-5489-1131 FAX : 03-5459-8186

URL : <http://www.vege-fru.com/> E-MAIL : summit@vege-fru.com