

News Release



日本野菜ソムリエ協会

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 3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。3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

3月度 金賞1品



●大山うまみトマト（トマト：フルティカ）

出品者：合同会社らくのう/鳥取県米子市尾高

提供方法：ジュース、生食

＜評価員コメント＞

- ・トマト特有の青臭さがなく、驚くほど甘い。まるで果物のような味わい。
- ・甘味、酸味のバランスが良く、旨みも強く力強い。
- ・果汁が多く、口いっぱい甘味が広がり、甘い味と香りの余韻が長い。

＜購入先＞

[合同会社らくのう 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

365日、毎日欠かさずトマトの生産管理を行い、収量ではなく品質にこだわっております。秋から冬にかけては甘味と酸味のバランスがとれた味わい、冬から春にかけては甘く濃厚な味わいが特徴のトマトになっております。



3月度 銀賞5品

●谷のしいたけ（原木しいたけ：115）

出品者：川上修平/千葉県松戸市和名ヶ谷

提供方法：焼き

<評価員コメント>

- ・噛むほどに旨みがあり、奥行きある味わい。
- ・香り高く味の余韻も長い。えぐみがなく、繊細な味わい。
- ・肉厚だが歯切れが良く、シルキーな食感。



<問い合わせ先>

川上修平 shuhei9101@yahoo.co.jp

<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

菌床しいたけとは全く別の上品な香り、味、食感、舌触りで、肉厚で食べごたえがあり、これぞ本物のしいたけとうならせる品物。2年かけて育て上げるので、手間がかかる分、美味しさが凝縮しています。

●大山うまみトマト（トマト：トマトベリー）

出品者：合同会社らくのう/鳥取県米子市尾高

提供方法：ジュース、生食

<評価員コメント>

- ・甘味が強いが、酸味もしっかりあるので、後口はさっぱりとしている。
- ・ハート形のフォルムから想像されるイメージ通りの味。甘酸っぱく、爽やかな味わい。
- ・粒は小さいが、皮が薄く果汁が多いので、1粒に存在感がある。



<購入先>

[合同会社らくのう 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

365日、毎日欠かさずトマトの生産管理を行い、収量ではなく品質にこだわっております。秋から冬にかけては甘味と酸味のバランスがとれた味わい、冬から春にかけては甘く濃厚な味わいが特徴のトマトになっております。

●トマトベリー（トマト：トマトベリー）

出品者：田山農園/千葉県山武郡横芝光町

提供方法：生食

<評価員コメント>

- ・重量感があり、果肉がしっかりとっていて食べ応えがある。
- ・瑞々しく、清涼感があるが、甘味の余韻が長い。
- ・ほのかに香るトマト特有の香りが味のアクセントになっている。



<購入先>

田山農園 tayaman6119@i.softbank.jp

<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

いちごのような形をしたかわいらしいトマトです。果肉が厚く、皮も薄いため、とても食べやすく甘味が強いのが特徴です。

●大山うまみトマト（トマト：アイコ）

出品者：合同会社らくのう/鳥取県米子市尾高

提供方法：ジュース、生食

<評価員コメント>

- ・甘味、酸味よりもミネラル感が強い。
- ・味も香りも爽やかで、さっぱりとした印象だが、後口に穏やかな甘味が残る。
- ・やや皮が口に残るが、果肉が厚く食感があるのでさほど気にならない。



<購入先>

[合同会社らくのう 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

365日、毎日欠かさずトマトの生産管理を行い、収量ではなく品質にこだわっております。秋から冬にかけては甘味と酸味のバランスがとれた味わい、冬から春にかけては甘く濃厚な味わいが特徴のトマトになっております。

●川上修平さんのレタス（レタス：クールガイ）

出品者：川上修平/千葉県松戸市和名ヶ谷

提供方法：生食

<評価員コメント>

- ・レタス特有の香りや苦みを全く感じず、すっきりとした透明感のある味わい。
- ・繊維がやわらかく、葉先まで瑞々しい。食感が特徴的なレタス。
- ・ハーブのような爽やかな香りの中に、ほんのりと甘味を感じる。



<問い合わせ先>

川上修平 shuhei9101@yahoo.co.jp

<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

植物性有機物をふんだんに取り入れ、また海洋ミネラルを含んだ肥料を使用。えぐみやレタス特有の青臭さがなくなるよう、ストレスフリーの環境でじっくり育てています。基本的には朝採りしたレタスを店頭に並べ、高鮮度、高品質を提供しています。

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

3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。毎月実施かつ品種類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