

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 4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。4月度分を当月11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

4月度 金賞2品



●自然薯（ヤマノイモ：自然薯）

出品者：大林隆夫/岐阜県高山市上宝町

提供方法：生食（すりおろし）

＜評価員コメント＞

- ・非常に粘りが強く弾力もあり、餅のような食感に驚いた。
- ・ほのかに感じる土の香りと甘味の余韻が長く、繊細ながらも存在感がある。
- ・箸で持てるほど粘りが強いが、口当たりは滑らかで雑味がなく、ミネラル豊富な味わい。

＜購入先＞

大林隆夫 TEL;090-1784-4361



＜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

独自の栽培方法で自然薯の大きさを太く短くし、運搬・収納・調理がしやすくなるよう効率化しています。内陸部の素晴らしい風土に恵まれているので、甘味の強い自然薯が出来ます。甘やかな土の香りと強い粘りが特徴です。

●望月とまと・9 (トマト：りんか)

出品者：株式会社望月農園/山梨県山梨市山根

提供方法：生食

<評価員コメント>

- ・甘味、酸味ともに強く、旨みが濃縮されている。
- ・断面の赤と緑のコントラストが美しく、見た目だけでも美味しさが伝わってくる。
- ・小ぶりだがずっしりと重く、濃厚な味わいと豊かな香りが印象的。

<購入先>

株式会社望月農園 TEL;080-5096-4545

<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

トマトは部屋の数が多い程、複雑で深みのある味を演出することができます。望月とまとは、この旨みの部屋数が多い大玉品種の高糖度化(糖度8~12)を土耕栽培で実現。おいしいだけでなく、栄養価も高いのが特徴です(リコピンは一般トマトの3倍以上)。技術的に極めて難しいとされる栽培方法だからこそ、超えた先に生まれる逸品です。



4月度 銀賞4品

●十字屋レタス (レタス：シスコ)

出品者：十字屋ファーム/岡山県真庭市落合

提供方法：生食

<評価員コメント>

- ・甘味があり、レタス特有の苦みを全くと言っていいほど感じない。
- ・みずみずしいが水っぽくなく、甘味と旨みを強く感じる。
- ・葉が肉厚で柔らかく、存在感がある。



<問い合わせ先>

十字屋グループ TEL：0867-52-8077

<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

4名の30代~40代の子育てママが、地域循環型農業を目指し、生ごみ等をメタン発酵させた消化液肥を利用し、わが子を育てるような感覚で愛情たっぷりに栽培、管理しています。できるだけ農薬を使わないので、収穫後その場で食べても安全です。大きくみずみずしく甘みがあり、フルーティーさも感じられるのが特徴です。

●熟成蜜芋紅はるか (サツマイモ：紅はるか)

出品者：さと農園/宮崎県宮崎市田野町

提供方法：焼き

<評価員コメント>

- ・甘味が強いがキレが良く、まろやかな甘味が後を引く。
- ・皮特有の苦みや渋みがなく、皮まで甘いサツマイモ。
- ・皮が薄く、果肉はしっとり滑らかな食感で口当たりが良い。



<問い合わせ先>

<https://miyanoimo.thebase.in/>

<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

肥料、農薬などを一切使用せず、自然栽培で育てました。エネルギーの高い作物を作ることに心血注いでいます。貯蔵庫にて温度11℃~13℃、湿度95%以上に保ち熟成糖化させています。切断面が黒ずみにくいです。味はやさしい甘みと舌触りで、飽きのこないサツマイモです。

●BELL（トマト：小鈴）

出品者：TOMATOLABEL/宮崎県児湯郡都農町

提供方法：生食

＜評価員コメント＞

- ・甘味、酸味ともに味わい深く、1粒にボリュームがある。
- ・果汁が多く、余韻には甘酸っぱさと旨みが残る。
- ・果肉がしっかりしており、歯切れが良く皮残りが無い。



＜問い合わせ先＞

黒木新悟 TEL; 090-1347-1014

＜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

”うま味は土から”をテーマに肥料にこだわり昔ながらの土耕栽培で大切に育てたミニトマトです。トマトが完熟するギリギリまで待ち、糖度やうま味を凝縮した状態で収穫します。その甘さや、酸味の絶妙なバランスは料理の邪魔することなく、さらにうま味を引き立ててくれますので様々な料理にも合います。

●熟成蜜芋シルクスweet（サツマイモ：シルクスweet）

出品者：さと農園/宮崎県宮崎市田野町

提供方法：焼き

＜評価員コメント＞

- ・しっかりした甘味があるが、後口はさっぱりとしており、甘い香りの余韻が残る。
- ・水分が多く、しっとり滑らかな口当たり。
- ・見た目のクリーム色の果肉からは想像つかないほどの甘味がある。



＜問い合わせ先＞

<https://miyanoimo.thebase.in/>

＜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

肥料、農薬などを一切使用せず、自然栽培で育てました。エネルギーの高い作物を作ることには心血注いでいます。貯蔵庫にて温度11℃～13℃、湿度95%以上に保ち熟成糖化させています。切断面が黒ずみにくいです。味はやさしい甘みと舌触りで、飽きのこないサツマイモです。

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



4月度 金賞1品

●天日干し千切大根

出品者 : さと農園/宮崎県宮崎市田野町

使用青果物 : 大根

その他原材料 : なし

提供方法 : そのまま

<評価員コメント>

- ・辛みや雑味が全くなく、噛むほどに甘味が広がる。
- ・食感は柔らかく、甘味と凝縮された旨みが印象的。
- ・見た目は白っぽい、味が濃く、見た目とのギャップに驚いた。



<問い合わせ先>

<https://miyanoimo.thebase.in/>

<出品者おすすめポイント> ※エントリーシートより抜粋

農薬、化学肥料を一切使用しない自然の力だけで育った大根を千切し、大根の名産地、宮崎県田野町特有の鰐塚山から吹き下ろす乾いた西風と、天日で干しました。そのまま食べてもおいしく、甘味と旨味が口に広がります。水戻しした際の戻し汁はダシとしてご利用できます。

内容量 : 80グラム (1袋)

4月度 銀賞なし

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