

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 5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。5月度分を当月16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



5月度 金賞1品

●スーパーウェルカム（アスパラガス：スーパーウェルカム）

出品者：高橋良一/北海道石狩郡当別町

提供方法：蒸し

＜評価員コメント＞

- ・太さがあり、瑞々しい。噛むほどに旨みを感じる。
- ・爽やかな香りと甘味があり、かすかな苦みがアクセントになっている。
- ・根元から穂先までどこを食べても繊維やスジを感じず、全体的に歯切れが良い。

＜購入先＞

高橋良一（野菜ソムリエ） laugh92142001@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

圃場は石狩平野より小高い岡の台地、夏から秋は冷涼で冬は豪雪と四季のはっきりした環境で育ち春の陽気と共に太陽の下でスクスクと元気に育ったアスパラ「スーパーウェルカム」は鮮やかな緑色で穂先から茎根まで締まりが良く、噛むほどに嫌みのない粘りのある甘さを感じる事が出来ます。



5月度 銀賞2品

●スウィートスナップエンドウ（さやえんどう：スナップエンドウ）

出品者：株式会社 出口崇仁農園/愛知県知多郡美浜町

提供方法：生食、茹で

<評価員コメント>

- ・生でスナップエンドウを食べたのは初めて。甘味が強く驚いた。
- ・甘味が強いがキレが良く、後口はさっぱりとしている。
- ・肉厚で食べ応えがあり、瑞々しくサクサクとした食感が印象的。



<購入先>

[株式会社 出口崇仁農園](#)

<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

農薬や化学肥料、除草剤などは使わず、雑草や竹、もみ殻など、地域で邪魔者扱いされている自然資源を活用した循環型の有機農業をしています。「土作り」だけでなく、2012年より毎年、自家採種を繰り返し、「種作り」にもこだわっています。甘味が非常に強く、シェフやお客様から感動の声をたくさん頂く、当農園自慢のスナップエンドウです。

●花火（トマト：桃太郎J）

出品者：堀田農園/岐阜県海津市海津町

提供方法：生食

<評価員コメント>

- ・外皮、果肉ともに濃い赤が美しく、見た目からも美味しさが伝わってくる。
- ・甘味や酸味の主張は控えめだが、旨みが強く余韻に残る。
- ・やや小ぶりだがずっしり重く、食べ応えがある。



<購入先>

堀田農園 090-7307-1249

<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

我が家は、祖父の代から作り続けたトマト【麗容（れいよう）】と、今年初めて作った新しいトマト【桃太郎】を2種類作っています。ストレスをできるだけかけて栽培することにより、甘く味の濃いトマトになりました。ひとつひとつをお嫁に出すような気持ちで心をこめて作っています。

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

5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