

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 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、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。1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

9点以上・・・最高金賞

1月度 金賞1品 銀賞3品

【金賞】

●白州名水育ち 自然薯（自然薯）

出品者：北の杜FARM/山梨県北杜市

提供方法：生食（すりおろし）



<評価員コメント>

- ・舌ざわりがとてもなめらかで、くちの中に入れてと体温で溶けていく、その時のほのかな甘みが良い。
- ・出汁のようなうま味と、芋のほっこりした甘みが濃厚。
- ・口に含むととてもフワフワのプルプルで、とてもなめらか。

<購入先>

北の杜FARM メールアドレス kitanomorifarm@gmail.com

<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

雄大な甲斐駒ヶ岳の麓、清流・尾白川のほとりで、さらさら心地いい白砂の中にまっすぐ伸びて、白砂のように色白に育った自然薯。食べた後から旨みがじわ〜っと口の中に広がります。



【銀賞】



●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

提供方法：生食

<評価員コメント>

- ・とても強い甘みと、酸味が掛け合った濃厚で深い味わいがインパクトあり。
- ・酸味、甘みのバランスが良く、さらにうま味も感じた。
- ・皮に厚みがあり、パリパリ、サクサクとした食感、ジュワーっとたっぷりジュースが溢れだす。

<購入先>

愛菜アグリ株式会社 TEL：048-570-1100 メール：aisai-aguri.inc.ak.wakwak.com

<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

強い甘みと弱めの酸味が口の中に広がり、上品な味の濃さが特徴です。トマトが持っている生命力を最大限引き出すため少量厳選栽培しております。食べて驚き、笑顔になるそんなエネルギー感のあふれる一粒を目指し、我々の追求に終わりはありません。



【銀賞】



●南浜産シルクスイート（さつまいも/シルクスイート）

出品者：小林憲一/新潟県新潟市北区

提供方法：焼き

<評価員コメント>

- ・繊維質を感じないなめらかさ。まさにシルク。
- ・しっかりと濃厚な甘みに加え、かすかな塩味がアクセントになっている。
- ・ハチミツや黒糖のような甘さでとても深みがある味わい。

<購入先>

小林憲一（090-1814-2695）新潟市東区 とんとん市場松崎店

<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

新潟市北区（南浜地区）の砂丘で育てられ、濃厚な甘さで名前の通り絹のようななめらかな舌触りと、しっとりした食感、スイーツのような甘さが特徴です。甘さを引き立たせるため、1ヵ月以上定温熟成させています。



【銀賞】

●越後姫（イチゴ/越後姫）

出品者：竹内久衛/新潟県新潟市

提供方法：生食



<評価員コメント>

- ・先端部の甘みがとても強い。さわやかで優雅な甘さ。
- ・酸味も程良くあり、バランスの良さを感じる。さっぱりとしており何個でも食べられそう。
- ・さわやかな甘みが強く、香りだけで品のあるショートケーキを食べた気持ち。

<問合せ>

竹内久衛 090-7566-1770 FAX025-375-3995

<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
ほどよい酸味、バランスの良い味。

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

9点以上・・・最高金賞

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