

## 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13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

2月度 銀賞3品

【銀賞】



#### ●極寒ほうれん草（ハウレンソウ）

出品者：五十嵐 利昭/福島県河沼郡会津坂下町

提供方法：生食・茹でる



#### <評価員コメント>

- ・葉が肉厚でしっかりと味わうことができる。茎の部分は凝縮された甘みを感じる。
- ・茹でるとさらに甘く、葉からは少し塩味を感じ甘さがさらに強調されました。
- ・全体的に甘く、深い味わいなのでデザートにできそう。美しい葉で見た目も存在感がある。

#### <購入先>

五十嵐 利昭 TEL：090-7068-1158

#### <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

種蒔き発芽してから徹底的に低温管理して極力肉厚で糖分を葉内に蓄積させるようにしています。

Brix糖度および抗酸化力の高いハウレンソウを目指しています。食べた方がおいしいと感じ健康になっただけのために。



## 【銀賞】



### ●美しい玉（レタス）

出品者：株式会社NOUMANN/福井県美浜町

提供方法：生食・蒸す

#### <評価員コメント>

- ・非常に食感も良く、最後まで心地よい噛みごたえが続く。
- ・中心部はととても甘味がある。外葉の苦みと渋みはレタス好きにはむしろ、うま味に感じる。
- ・中心部は火を通した方がみずみずしさが増し、栗のような風味。外葉は春菊のようで鍋にも。

#### <購入先>

株式会社NOUMANN TEL：0770-47-6547

#### <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

ANAファーストクラスや高級ホテルでも採用！ASIAGAPver. 2.1取得の植物工場で丁寧に育てたレタスです。無農薬で洗わずそのままお召し上がり頂けます。果糖量が通常に比べ約1.4倍あるので、甘さとシャキシャキ感の両方をお楽しみください。野菜が苦手なお子様もハマること、間違いなし！是非一度お試しください。



## 【銀賞】



### ●紅はるか（サツマイモ）

出品者：小城農園/熊本県阿蘇郡西原村

提供方法：焼く

#### <評価員コメント>

- ・濃厚な甘味は蜂蜜を加えたかと思うほど、香りは栗のようなホクホクの香り。
- ・繊維を感じないほどなめらかですすでにスイートポテトのよう。
- ・凝縮した濃厚な甘さが食べ終わった後にも風味として残っている。

#### <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

小城農園では、まごころ、減農薬、土づくりにこだわった野菜作りをしています。メインのサツマイモは特に力を入れ、糖度が上がるよう毎年いろんなアプローチをしています。県内外の焼き芋屋さん、お客様にも喜んでいただいている、自慢のお芋です。

## <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



2月度 銀賞1品

【銀賞】

### ●はつ恋ぐりん（リンゴジュース）

出品者：はつ恋ぐりんの会/青森県黒石市



### <評価員コメント>

- ・ただ甘い果汁ジュースではなく、程よい酸味が感じられ、リンゴそのもののかじった味。
- ・さらっとしているので、飲みやすくスルスルと喉を通り栄養分が身体にしみこんでいくよう。
- ・甘味と酸味のバランスがとても良い。最初に甘味を感じるが、舌に酸味が残るため後味が良い。

### <購入先>

今 智之 TEL：090-7930-4934

### <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

光沢のある緑色の外観が特徴でふじ並みの糖度、紅玉並みの酸度がある「はつ恋ぐりん」100%のジュースです。さわやかな酸味、スッキリした味わいでお酒で割ってもおいしいです。

## ■「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 東京都中央区築地3-11-6 築地スクエアビル7階

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

〒104-0045 東京都中央区築地3-11-6 築地スクエアビル7階

TEL : 03-6278-8456 FAX : 03-3541-1337

URL : <http://www.vege-fru.com/> E-MAIL : [summit@vege-fru.com](mailto:summit@vege-fru.com)