

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

3月度 銀賞5品

【銀賞】



●スーパーフルーツトマト（トマト）

出品者：有限会社NKKアグリドリーム/茨城県桜川市・筑西市

提供方法：生食



＜評価員コメント＞

- ・鼻に抜ける香りと口の中に広がるうま味が循環しながら口の中で溶けるので相乗効果が生まれる。
- ・皮の硬さと果肉のなめらかさが甘味と重なりとても上品な味わい。
- ・しっかりとした酸味が甘味とうま味を引き締めている。

＜購入先＞

NKK直売店 茨城県筑西市門井1705 TEL：0296-57-2956

＜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

長い歳月を費やし独自開発した栽培法で、小ぶりなフルーツトマトの常識を覆す、これまでになかった大玉で味が濃く甘い（糖度9±0.5度以上）トマトができました。ぎっしり果肉でゼリーが少なく、食感も大満足。全トマトを業界最高峰の選果機で糖度・形を測定し、出荷。おいしい感動と安心・笑顔を食卓までお届けします！



【銀賞】

●スーパーフルーツトマト2 (トマト)

出品者：有限会社NKKアグリドリーム/茨城県桜川市・筑西市

提供方法：生食

<評価員コメント>

- ・生のトマトでありながら濃縮されたような味わいがあり、濃い味。
- ・とても濃く、甘味、酸味もバランスが良い。しっかりと塩味やうま味など凝縮されており、とても高いレベルにあるトマト。
- ・口に入れた瞬間に酸味、塩味、うま味を全部感じ、とても印象に残る味。

<購入先>

NKK直売店 茨城県筑西市門井1705 TEL：0296-57-2956

<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

長い歳月を費やし独自開発した栽培法で、小ぶりのフルーツトマトの常識を覆す、これまでになかった大玉で味が濃く甘い(糖度 9 ± 0.5 度以上)トマト。ぎゅっしり果肉でゼリーが少なく、食感も大満足。更に、従来のスーパーフルーツトマトに比べ、酸味が少なく甘みが強いのが特徴で、トマトが苦手な方も笑顔になります！



【銀賞】

●スーパーフルーツミニ 赤・小粒 (トマト)

出品者：有限会社NKKアグリドリーム/茨城県桜川市・筑西市

提供方法：生食

<評価員コメント>

- ・酸味が強くはあるが、うま味が全体をまとめている。
- ・レモンを彷彿させるパツとした酸味がアクセント。甘味やうま味もしっかりしていて、ただ酸っぱいだけではない深い味わい。
- ・甘いだけのトマト、酸っぱいだけのトマトのどちらでもない酸味が評価される個性的なトマト

<購入先>

NKK直売店 茨城県筑西市門井1705 TEL：0296-57-2956

<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

スーパーフルーツトマトのために長い歳月を費やし独自開発した栽培法を応用し、ミニトマトを栽培しました。トマトの様子を見て、毎日、水・肥料の量を変える程、徹底して管理しています。これまでにない甘みと濃厚な味、弾ける食感をお楽しみください。おいしい感動と安心・笑顔をお届けします！





【銀賞】

●橋本さん家の赤ずきんちゃんトマトプレミアム（トマト）

出品者：橋本農園 橋本一樹/岡山県赤磐市

提供方法：生食



<評価員コメント>

- ・うま味がなければトマトじゃないを示してくれるトマト
- ・ジュースが厚い皮で覆われており、噛むことで複雑な食感を味わうことができる。
- ・しっかりした甘味と少しの酸味、塩味とうま味で刺激は少ないが、やさしくつつみこんでくれるような味

<購入先>

「稚媛の里」岡山県赤磐市馬屋561-1 TEL：086-229-1101

<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

独立ポット耕というシステムで栽培をしています。適度な絞り栽培で糖度上昇、成長速度をあえて遅くコントロールすることで、トマトのうま味を凝縮しています。



【銀賞】

●こくパリッ（トマト）

出品者：パナプラス株式会社/栃木県栃木市

提供方法：生食



<評価員コメント>

- ・果肉がとてもやわらかく、果汁も多い。皮の薄さも程よく後に残らないので後味が良い。
- ・甘いのに皮が薄くてパカクと何粒でも食べられそう。
- ・口に入れた瞬間甘さを一番強く感じました。うま味もちろんですが、「おいしー」と思いもう一粒と思いき食べたくになります。

<購入先>

パナプラス株式会社 栃木県栃木市大久保町230 TEL：0282-28-6287

<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

『パリッと奏でて、こくがある！』

パナプラスのミニトマト『こくパリッ®』は、こくを感じる旨みと、パリッとした歯ごたえとが織りなす絶妙な食感のミニトマト。1粒口にすると、2粒、3粒と、変わり行く味わいの変化にやみつきになります！

トマトの青臭さや種のつぶつぶ感は無し！口の中に皮が残ることもありません！！

<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りできる味」
- 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



3月度 銀賞1品

【銀賞】



●雪下踊り（ダイコン）

出品者：株式会社桑谷ファーム/新潟県上越市

<評価員コメント>

- ・そのままと辛みはほとんどなく、ダイコンの甘味とうま味だけがいつまでも広がる。
- ・そのままがデザートのように甘く、水で戻すとたくあんのような食感で2つの顔を持つ楽しい食材。
- ・水でもどしたものは、まず甘味、噛むほどに辛みが立ってくるが、時折甘味が引きもどしてくれる。

<購入先>

桑谷ファーム TEL:025-531-5450

<生産者のこだわり・おすすりのポイント> ※エントリーシートより抜粋

日本海に面した新潟県上越市の中山間地で農薬や化学肥料を使用せず、有機肥料やたい肥を使って有機栽培をした大根を使用した切干大根です。冬は雪が積もり、雪の下になった大根は甘みを増し、その甘みをました大根を切り干し大根に加工しています。定番の煮物はもちろんですが、みそ汁に入れたり、葉物野菜と合えたり、そのまま食べても凝縮された風味・甘みを感じられる逸品です。

■「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