



2020年1月17日

農産品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

2020年1月度結果は青果物部門 銀賞6品

日本野菜ソムリエ協会（所在地：東京都中央区、理事長：福井栄治）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、その他加工品の品評会「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15日に実施しました。

1月度 銀賞（6品目）



- ・長芋（和田 悟/長野県長野市）
- ・スパルタ生まれのひみこ（アグリプラント甲斐の木/島根県江津市）
- ・やみつき人参（染谷 智/千葉県千葉市）
- ・白州名水育ち自然薯（北の杜 FARM/山梨県北杜市）
- ・Lady j（mocco. company/長崎県雲仙市）
- ・NOKAのネギ「新戎」（株式会社 NOKA/埼玉県深谷市）

●長芋（ナガイモ）

出品者： 和田 悟/長野県長野市

提供方法：生食・焼く

【評価員コメント】

- ・生食はさっぱりクセが無く、シンプルゆえの味わい深さがある。焼きは香ばしさが何故か塩をふりかけたような塩味とうまみを引き出して、味が何倍にも深くなる。
- ・生食は食べ終わる頃に感じる口の中にほのかに残るダシのようなうまみが印象的。焼きは味付けをして焼いたかのような食欲をそそる香りに変わる。
- ・生食はシャキシャキ、ヌルヌルで口の中に果肉が広がっていく。焼きはサク、シュワーっとした歯触りの中に柔らかさを感じる。

【問い合わせ先】

和田 悟

TEL: 080-5140-3345



【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
35年間作り続けてきた長芋になります。お口に合うかわかりませんが、是非食べてみてください。

●スパルタ生まれのひみこ（トマト）

出品者：アグリプラント甲斐の木/島根県江津市

提供方法：生食



【評価員コメント】

- ・甘味、酸味ともに強く感じられる。特に酸味が喉の渇きを潤すようで、冬の乾燥した室内でも食べやすい。
- ・口の中で青味のすっぱい香りが一瞬広がって、消えるのも早い。ほんの少し赤ワインのような熟成した香りが感じられた。
- ・皮は固めだが、口の中に残る果汁が多いので果肉の歯応えもバランスが良い。

【問い合わせ先】

アグリプラント甲斐の木

TEL: 0855-52-7141

E-MAIL: g-vitovare@gotsu-con.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

スパルタ生まれのひみこは、楕円形のミニトマトです。ピンと伸びたヘタとしっかりとした皮の食感で、噛むと深い甘味が口の中に広がります。切っても身くずれしにくくお料理にもぴったりです。栽培は、養水分を極限にしぼりスパルタ的な方法にて栽培する事により、トマトの深い甘味を実現することができています。

●やみつき人参（ニンジン）

出品者：染谷 智/千葉県千葉市

提供方法：生食・ジュース



【評価員コメント】

- ・生食はやさしい甘さとクセがないところ、品の良さが素材の良さをアピールしている。成長しきっていない若々しさと瑞々しさ、勢いと生命力、純粹さを感じる。ジュースはまるで甜菜糖を少し混ぜたかのようなやさしく品のある甘み。かすかな塩味とうまみもあり。とにかく爽やか。
- ・人参特有の香りはあるが、一般的な人参と比べて少ない。ジュースはジュースにしたことによって、人参特有の香りが際立つ。レモンなどを入れて香りをマスキングするとすごく美味しいジュースになりそう。
- ・生食は柔らかく繊維が口に残らない。ジュースはサラサラとしていてとても飲みやすい。

【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

食べたらずわらず笑顔に！幸せになってしまう！そんな野菜やお米を無農薬で作っています。一度食べたらずわらず食べたくなるので、やみつき人参と呼ばれています。皆さんと楽しい思い出を作りたくて収穫や農業体験イベントもやっています。



●白州名水育ち自然薯（ジネンジョ）

出品者：北の杜 FARM/山梨県北杜市

提供方法：生食

【評価員コメント】

- ・ほんのり甘く美味しい。そのままいただきたいが、味にクセがないので、焼いたお肉に添えたり、漬けマグロにのせたり、揚げたりとさまざまな調理法でも美味しくいただけそう。
- ・ふんわりと香る自然薯特有のアーシーな香り。
- ・見た目だけでなく、実際もちりちりですっしり！プルンと固まっているような強い粘りはグミのよう！おもちのようにのびる食感も楽しい。

【問い合わせ先】

北の杜 FARM

E-MAIL: 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、名水の地・清流尾白川のほとりで、さらさら心地いい白砂の中でまっすぐ伸びて、白砂のように色白に育った自然薯。

粘りも十分、ひげを焼いた後に皮ごとすりおろして、ぜひとろろで食卓を囲んでいただきたい逸品です。食べた後から旨みがじわ~っと口の中に広がります。



●Lady j（ジャガイモ）

出品者：mocco. company/長崎県雲仙市

提供方法：蒸す

【評価員コメント】

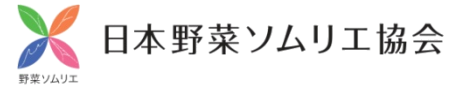
- ・お芋の断面のきれいな薄紫色からはとても想像しがたいほど皮が抜群に美しいジャガイモ。芋全体のうまみや塩味が皮にギュッと濃縮されており、お芋のクリーミーな甘さ、なめらかな食感とともに、これまで出会ったことのないような奥深くてエレガントな味わいに仕上がっている。
- ・甘く、さつまいもに近い温かい香りで癒される。鼻に抜ける時に少しだけたんぱく質的な重さを感じるイモらしさ。
- ・歯応えのあるしっとりとした食感。薄い皮の食感も合わせるとなお良い。

【問い合わせ先】

mocco. company

E-MAIL: ai.no.potato@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
長崎県雲仙の大地でできる Lady j は、春と秋の年に 2 回栽培されます。皮ごと赤い Lady j の実は、春作はサクラカラー、秋作はワインカラーです。薄皮で芽が浅く丸い形で調理しやすい。しっとり&ネっとりした食感を楽しめ、蒸す、焼く、茹でる、揚げる等いろんな料理に活用できます。

● NOKA のネギ「新戎」(ネギ)

出品者：株式会社 NOKA/埼玉県深谷市

提供方法：焼く

【評価員コメント】

- ・ネギに蓄えられた糖分があますることなくあふれ出ている。うまみも凝縮されていて、つついとお酒が飲みたくなるほど、完成された逸品。ネギ特有の辛味がこの甘さをよりひきたたせている。
- ・噛めば噛むほど、甘い香りと後から来る強力なうまみをしっかりと感ずることのできるネギ。
- ・内側のトロっと感と外側のシャキシャキ感が絶妙のバランス。

【問い合わせ先】

株式会社 NOKA

E-MAIL: info@nokaandco.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
ネギは甘ければ美味しいのか？そんな疑問から、このネギが誕生しました。ネギの美味しさには「甘さ」に加えて「食感」と「香り」も重要です。この三要素のバランスを考え、オリジナル有機肥料を完成させました。
芳醇でしっかりとした甘み、柔らかくも心地よい食感、食欲をそそる豊かな香りをお召し上がりください。



<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

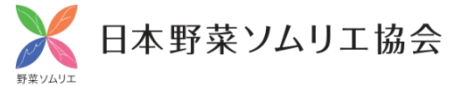
7 点以上・・・銀賞

8 点以上・・・金賞

9 点以上・・・最高金賞

青果物部門 以上

※今月は加工品部門の受賞はございませんでした。



■「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。「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 北海道「なよろ星空雪見法蓮草」に最高金賞を授与。(野菜ソムリエサミット最高得点)
- 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。
- 2019年 6月 トマトのみを評価する「野菜ソムリエサミットトマトグランプリ」を開催。

■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>

■「野菜ソムリエ」とは

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・キャリアチェンジや、自分だけでなく家族や友人の健康に活かすため、さらには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 7F

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

ホームページ <https://www.vege-fru.com/>

■ **本件お問合せ先：** 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

東京都中央区築地 3-11-6 築地スクエアビル 7F TEL : (03) 6278-8456 FAX : (03) 3541-1337

URL : <https://www.vege-fru.com> E-MAIL : summit@vege-fru.com