



2020年11月13日

## 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 2020年11月度結果

## 【青果部門】金賞1品「べにはるか」つよしファーム5年連続金賞の快挙

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、野菜・果物、農産加工品の品評会「野菜ソムリエサミット」を毎月開催しています。11月度分を当月11日に実施しましたので結果をお知らせいたします。

11月度 受賞品目一覧

青果部門	金賞	べにはるか	(つよしファーム/新潟県新潟市)
------	----	-------	------------------

※今月は加工品部門の受賞はございませんでした。

## 【青果部門】

べにはるか

出品者:つよしファーム/新潟県新潟市

提供方法:焼く

お問い合わせ:新潟直送計画ホームページ

<https://shop.ng-life.jp/tsuyoshifarm/0095-001/>



## 【評価員コメント】

- ・黒糖や麦芽のようなコクのある甘さが特徴的。
- ・これぞ紅はるかという強い甘みを感じました。どっしりとなめらか、充実感があるのに重くはなく次々といけてしまう。
- ・皮も薄く、一緒に食べても邪魔にならないので、皮ごとおいしくいただけます。
- ・焦がし醤油をイメージするロースト感があり香ばしい。ミドルからラストにかけてわずかにイチゴのようなフルーツの香りが残る。

## 【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

蜜芋紅はるか。自然の恵みをたっぷり受け、育ったさつまいもです。気候や風土が生み出した、紅はるか特有の甘味や風味、しっとりな食感を堪能できる逸品です。



## <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（絶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

## <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

### ■ 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・・・「標準的かつ普通に美味しいと感じる味」

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。「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](mailto:summit@vege-fru.com)