



2021年12月14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 2021年12月度結果

【青果部門】金賞2品 銀賞5品

【加工品部門】金賞1品 銀賞1品 計9品が受賞

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。12月度分を当月10日に実施しましたので結果をお知らせいたします。

12月度 受賞品目一覧

青果部門	金賞	キャベツ龍月改（金澤農園仕様）	（金澤農園／茨城県古河市）
		黄金色のとろけるカボチャ	（株式会社十勝美濃農場／北海道十勝池田町）
	銀賞	キュウリ	（みやもと農園／静岡県富士市）
		河西レタス	（河西青果株式会社／兵庫県南あわじ市）
		零熟にんじん	（株式会社備中農園／岐阜県羽島郡岐南町）
		寒熟 甘南瓜	（鎌田ファーム／北海道富良野市）
	タンナルト	（神尾ファーム／静岡県田方郡函南町）	
加工品部門	金賞	皮・種まるごとトマトケチャップ	（ひかわ食品加工株式会社／島根県出雲市）
	銀賞	苺泡	（野中農園／北海道旭川市）

【青果部門】**キャベツ龍月改（金澤農園仕様）**

出品者：金澤農園

提供方法：生食・蒸す

お問い合わせ：金澤隆一（080-1012-3826）

**【評価員コメント】**

- ・生でも甘味を強く感じましたが、蒸すと甘味に加えて奥行やコクを感じる。
- ・蒸すと外葉は甘味がほんのり控えめに感じますが、中心にいくほどとにかく濃厚。
- ・蒸すとカブのような味わい。是非ポトフにしたい。

【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

キャベツ本来の苦みをおさえつつ、甘味、うま味を追求したキャベツ。生食、炒めものなどオールマイティーに役立つ一品。料理の主役から脇役まで様々な料理に使えます。

**黄金色のとろけるカボチャ**

出品者：株式会社十勝美濃農場

提供方法：蒸す

お問い合わせ：<https://minofarm.buyshop.jp/>**【評価員コメント】**

- ・バターを使っているかのような洋風でミルクィ感のある芳しい香り。
- ・上品でバランスの取れた味わい。皮まで雑味なくしっかり味わえる
- ・ねっとりとして、なめらかそれでいて粉っぽさがありません。皮が薄くて柔らかい。

【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

北海道十勝の大地で育てた南瓜。日本有数の日照量と寒暖差により甘みが強く抜群の食味！！担当職員が南瓜1つ1つを愛でるほどの愛情を込め、日本で一番の南瓜の匠を目指す情熱を込めて作られた至極の逸品。一番のおすすめは天ぷら。サクサク食感、優しい甘さで黄金色に輝くとろけるカボチャを是非一度ご賞味下さい！

**キュウリ**

出品者：みやもと農園

提供方法：生食

お問い合わせ：

E-mail: ymiya@tx.thn.ne.jp**【評価員コメント】**

- ・甘味だけでなく出汁を含んでいるかのようなうま味を感じました。
- ・清涼感たっぷりの甘味が一口目から印象的。
- ・皮はパリパリと歯切れよく、中身は肉質がシャリシャリと緻密な印象。

【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

無農薬、無化学肥料で育てています。

10aのハウスで、緑肥やキュウリと相性の良い野菜を組合せ、土づくりをします。

キュウリにつく虫は、一株一株丁寧に手で取除きます。

採れたては、風味豊で歯切れ良く、ほのかな甘味を感じます。また、日持ちします。

小さな農家が育てたこだわりのキュウリを是非楽しんで下さい。

**河西レタス**

出品者：河西青果株式会社

提供方法：生食・茹でる

お問い合わせ：<https://kawanishi-seika.com/>**【評価員コメント】**

- ・なかなか出会えない濃い味のレタス。どこを食べても甘い。
- ・茹でることで、甘味に加えぐっとうま味が引き出される。



・しっかりとしてはいますが、柔らかく食べやすい。

【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

淡路島の天然ミネラル豊富な土壌で栽培した野菜本来の甘みがしっかり感じられるレタス。レタス特有の苦みを抑えるために、土壌に納豆菌を散布し、化学肥料・農薬を半分に抑え、肥料には土壌の微生物を活性化させるものを使用するなどより良質で自然に近い土壌作りにこだわっています。ひょうご安心ブランド認証取得。



零熟にんじん

出品者：株式会社備中農園

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ：info@bichu-nouen.com



【評価員コメント】

- ・生食だと、かすかにニンジン独特の味。甘味と少しの苦みのバランスが良い。
- ・甘さがほどよく、さっぱりとした味わいでバランスが良い。
- ・焼くと一転フルーティーな優しい味わいに驚きました。

【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

独自の技術「零熟」を使用し、収穫後一定期間熟成させ、野菜の甘みを引き出したにんじんを年間を通じて提供しています。にんじんを熟成したことで生のままでもおいしく食べることができ、サラダでもおススメです。また簡単便利野菜として使用することもできます。



寒熟 甘南瓜

出品者：鎌田ファーム

提供方法：蒸す

お問い合わせ：鎌田ファーム

090-3775-3614（鎌田）



【評価員コメント】

- ・フルーティーでみずみずしい甘さ、あっさりとしているのでスパイスと合わせたい。
- ・ナッツを感じさせる香り、皮に近い部分がホクホクして栗のよう。
- ・柔らかい甘さと香りが料理向き。いろいろな食材と合う。

【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

1 蔓に1つの実に絞り、一定の間隔でつるを並べて栄養を行きたわらせ、果実には日焼け防止のテープを貼り果皮を守る。これらの作業を広大な畑の中で手作業で行っています。手収穫した南瓜は一定温度と湿度を管理した倉庫で2か月かけてじっくり追熟させ、この季節だけしか味わえないホクホク感と甘さを味わえる南瓜です。



タンナルト

出品者：神尾ファーム

提供方法：焼く

お問い合わせ：神尾ファーム

farmkamio@yahoo.co.jp



【評価員コメント】

- ・洗練されたとても上品な甘さ。なめらかな食感で、口の中でとろける。
- ・しっかりと甘く滋味深い味わい。
- ・甘さの中に少し果実のような酸味を感じます。それが口の中でうま味に変わる。

【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

函南町認定ブランド函南めぐり野菜の生産者です。低農薬で野菜栽培をして地域循環型農業に取り組んでいます。熱海市の有名な料理店でうちの鳴門金時に敵う芋はないと専属でご購入頂いております。天ぷらが最高だそうです。鳴門金時の後味スッキリの甘みとホクホク感を是非お楽しみください。

<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



【加工品部門】



皮・種まるごとトマトケチャップ

出品者：ひかわ食品加工株式会社

提供方法：そのまま

お問い合わせ：オンラインショップ

<https://www.hikawa-foods.co.jp/>

TEL：0853-72-6898



【評価員コメント】

- ・ケチャップというよりは、有名シェフの作ったトマトソースのようです。
- ・酸味や塩味がありそのままソースとして使える。
- ・トマトそのものの、おいしさが際立つケチャップ。

【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

従来のケチャップは皮・種を除去しての製造ですが、特殊な加工で皮・種まるごとをペースト化にすることで、栄養が豊富に含まれている皮・種をまるごと使用したケチャップを製造することができました。味も従来商品に比べ、まろやかな甘みが増し、程よい酸味とあいまった極上の一品、着色料、保存料不使用のケチャップです。



莓泡

出品者：野中農園

提供方法：そのまま

お問い合わせ：ほっかいどう食図鑑ホームページ

<https://www.hokkaidoshokuzukan.com/items/32839803>

【評価員コメント】

- ・香りがとても甘く強かったので、スツキリとした味わいのギャップに驚いた。
- ・甘いお酒が多い中とてもドライに仕上がっていてキレとコクを感じました。
- ・莓ジャムのような甘い香りながらキリリと辛みのあるドライな味わい。

【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

寒暖差の大きい地域で、その気候に合うよう自家育成した苺品種「瑞の香」で何か加工品を作りたいと考えたとき、野菜ソムリエ吉川雅子さんからお酒がいいかもとアイデアをいただきました。果糖せず、苺と炭酸ガスのみで作ったスパークリングワインです。見た目と味のギャップ、そして香りを楽しんでいただければと思います。



<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

■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