



2022年11月11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 2022年11月度結果

【青果部門】金賞2品 銀賞1品

【加工品部門】銀賞1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、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9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	闇採りスイートコーン (peakfarm/愛媛県西条市)
		早苗ちゃん葱 (葱や農園/福島県郡山市)
	銀賞	ステムレタス (ハッピーファーム 石井幸子/埼玉県深谷市)
加工品部門	銀賞	笑顔菜園ひらまつのトマトジュース(笑顔菜園ひらまつ/北海道上川郡美瑛町)

【青果部門】

闇採りスイートコーン

出品者：peakfarm

提供方法：レンジ

お問い合わせ：<https://peakfarm.jp/>

【評価員コメント】

- ・生で食べると梨のようなホワイトチョコレートのような甘さ。
- ・生は強い甘味、一口目のインパクトもあり、高い糖度を感じる。
- ・加熱すると甘さだけでなく、香ばしさも強く感じる。

【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

夜間に糖分を蓄えるスイートコーン。一日で最も甘くなる夜明け前に収穫するため "闇採り" と名付けました。ミネラルをたっぷりを含む肥沃な土づくりにこだわり、穏やかな瀬戸内の気候とともに自然の恵みを贅沢に使った栽培をしています。

"ここにしかない甘さ" 生で食べられるプレミアムな闇採りスイートコーンです。





早苗ちゃん葱

出品者：葱や農園

提供方法：生食・焼く

【評価員コメント】

- ・生で食べるとしっかりとした風味、甘味がある。
- ・苦みとうま味のバランスが良く、濃いそばつゆに合いそう。
- ・焼いただけで一品になる主役級の存在感。

【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
甘味とうまみの強い、みずみずしい葱となっております。



ステムレタス

出品者：ハッピーファーム 石井幸子

提供方法：茹でる

お問い合わせ：kisara_ai@molishop.net

【評価員コメント】

- ・見た目よりも淡泊な味わいは大人から子供まで食べやすく調理の幅も広がる。
- ・シャキシャキ感がたまらない！色も鮮やかなヒスイ色で美しい。

【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
本場中国料理に欠かせないステムレタス。上海に居住経験のある娘からこの野菜について聞き、栽培を始めました。葉は生食できるほど柔らかく、茎の食感はツルンと食べやすいので、多様な調理法で葉茎の食味を楽しめます。地質等が合っていて成長が良く、年2回栽培します。出荷時は新鮮さを保つため、包装を工夫しています。



<青果部門 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】

**笑顔菜園ひらまつのトマトジュース**

出品者：笑顔菜園ひらまつ

提供方法：そのまま



【評価員コメント】

- ・とろみがちょうど良くサラサラしすぎていないので高い満足感を得られます。
- ・食欲をそそるようなうま味を感じる香り。冷たくするとよりフルーティーさが際立つ。

【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

ジュースに使用しているトマトは、土づくりから味と栄養にこだわり、複数の肥料を独自に使い分け、殺菌剤・殺虫剤などのカウントされる化学合成農薬、除草剤を使わずに栽培し、栽培からジュース作りまで福祉施設と協力し行っています。1本ずつ丁寧に無塩・無添加で仕上げるジュースは、トロツと濃厚でリッチな味わいです。

<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

■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



■「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 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

代表理事 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