News Release

日本野菜ソムリエ協会

2015 年 4 月 20 日

報道関係者各位

「酸味トマト」「フルーツレモン」がブームに！

日本野菜ソムリエ協会「2015-2016 トレンドベジフル」を発表

日本野菜ソムリエ協会は、今年度から「今後人気になることが予想される野菜・果物」を発表致します。全国各地の野菜ソムリエに実施したアンケートなどを基に、「トレンドベジフル選考委員会」が 2015 年夏から 2016 年春にかけて流行するであろう野菜・果物を予測。

4 月 18 日に開催した「第 4 回　野菜ソムリエアワード」で発表しました。

野菜ソムリエアワード詳細はこちらから http://www.vege-fru.com/agri/award/index.html

キーワードは「酸味」

野菜・果物の高糖度ブームの反動により、今年は「酸味」のある野菜・果物が注目です！

「甘味」というのは動物にとって最もわかりやすい美味しさです。しかしながら味の構成に酸味や渋味、塩味など甘味以外の要素が加わることによって、甘味がより複雑に引き立ち、深い旨味をより感じることができます。本来、酸味や苦味は、動物にとっては危険な食べ物の要素ですが、これらを美味しさの要素として感じられるのは高度な動物である人間ならでは。最近では野菜や果物も、甘味が強いことが美味しさの印のようなイメージが定着していますが、酸味や渋味などの要素があってこそ、本来の旨味が引き立つのです。糖度競争も来るところまできた感があり、次に来るのは、本来の美味しさを感じる甘味以外の要素、特に「酸味」と言えるでしょう。

トレンドベジ（野菜部門）「酸味トマト」

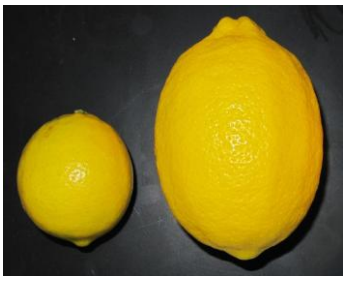


写真：薩摩甘照写真

鹿児島高槻電器工業 株式会社

爽やかな酸味があるトマトは甘味もより際立ち、複雑性のある美味しさになる。これからは、甘いだけでなく、酸味をも兼ね備えた「大人の味わい」のトマトが流行るはず。実際、甘味だけが強いトマトより酸味と甘味のバランスが取れたトマトの方が、そのまま食べても美味しいし、料理にも使いやすい。

トレンドフル（果物部門）「フルーツレモン」



写真：八丈フルーツレモン

産業労働局島しょ農林水産総合センター振興企画室

「塩レモン」など近年のレモンブームでレモンの爽快な酸味は幅広く活用されるようになったが、トマトとは逆にレモンの酸味を甘味が引き立てる「フルーツレモン」でより複雑性のある旨味としての酸味を味わうことができる。今後は、国産レモンの人気がさらに高まるはず。

◆本件お問い合わせ先：一般社団法人　日本野菜ソムリエ協会　広報部　松元・河野・佐藤

〒150－0043　東京都渋谷区道玄坂 1－9－5　渋谷スクエア A 12F　TEL：03-5459-8186

URL：http://www.vege-fru.com/　　E-Mail：koho@vege-fru.com