

News Release



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 11月度結果

日本野菜ソムリエ協会（所在地：東京都渋谷区、理事長：福井栄治、以下当協会）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7日に実施しました。

＜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

11月度 金賞1品 銀賞1品

【金賞】

●べにはるか（サツマイモ：べにはるか）

出品者：つよしファーム/新潟県新潟市西区神山

提供方法：焼く

＜評価員コメント＞

- ・皮のほのかな苦みが栗のような甘みにアクセントになり調和のとれた味わい。
- ・甘さだけでなくさっぱりとした酸味もあるのでまるでスイーツを食べている感じ。
- ・繊維を感じることなく、なめらかさ、口どけが絶品です。

＜購入先＞

新潟直送計画HPによるネット販売

＜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

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





【銀賞】

●特上シャインマスカット将（ぶどう：シャインマスカット）

出品者：たむら農園/岡山県赤磐市是里

提供方法：生食

<評価員コメント>

- ・ただ甘いだけではなく、強い香りもかんじるので、上品な甘さになっている。
- ・皮はパリッとしていて、青リンゴのような香りがぶどうの甘みををうまく包み込んでいます。
- ・皮も口に残らず丸ごと食べておいしいです。さわやかで高貴で素晴らしい香り。

<購入先>

たむら農園HP、FAX、電話 info@makanafarmers.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

一般的に出荷規格は粒重16g、糖度16度以上で高く評価されますが、粒重20g以上糖度20以上でその中でも大房かつ房形の良い物を厳選した特上シャインマスカットです。



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
- ・可食部のうち、重量比で青果物が6割以上を占め、メインが青果物の商品であること

■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



11月度 最高金賞1品 銀賞1品

【最高金賞】

●ロイシーコーンフリーズドライ（トウモロコシ：ロイシーコーン）

出品者：株式会社北海道興農社/北海道安平町

提供方法：そのまま

<評価員コメント>

- ・トウモロコシの甘みがぎゅぎゅっと濃縮されていて、とても甘いがただ甘いだけでなく旨味や塩味も感じられ、味わいはとてもクリーミーで食べるポタージュスープ。
- ・サクサクの歯ごたえが驚きの新食感でした。
- ・しっかりとトウモロコシ特有の香りがし、かじりついた時にはさらに甘い香りがはじけました。

<問合せ>

株式会社北海道興農社

<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

畑には、緑肥と完熟たい肥をすき込み、微生物を活発化して土の状態をよくしています。生食用で出荷できなかったロイシーコーンを食べて頂きたい思いから、1本そのままフリーズドライをつくりました。サラダのトッピングやお酒のおつまみには最高です。



【銀賞】

●熟成黒にんにく くろにん（乾燥にんにく：上海早生）

出品者：株式会社 くろにん/香川県三豊市

提供方法：そのまま

<評価員コメント>

- ・黒糖のような甘みにプルーンのような酸味がアクセントになり、とてもバランスがよい。
- ・甘みとコクがギュッと詰まっている。食べやすい。
- ・熟したような香りと香ばしさで非常に風味がよい。

<購入先>

株式会社 くろにん <http://www.kuro-nin.net/>

<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

主に香川県産を使用し、製造に特にこだわりを持っています。一つ一つ丁寧に皮をむき遠赤外線を使用した釜で24時間、温度、湿度を徹底的に管理し、製造に2ヶ月かけています。じっくり熟成したにんにくは黒くなり、にんにく独特の臭みを無くし、より甘く仕上げ、おいしくいただける商品を提供しています。



加工品部門 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：トマト回「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 野菜ソムリエサミット最高得点 北海道「なよろ星空雪見法蓮草」に最高金賞を授与
- 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

■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>

<資料：日本野菜ソムリエ協会>

■「野菜ソムリエ」とは [URL : http://www.vege-fru.com/](http://www.vege-fru.com/)

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、家族や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 東京都渋谷区宇田川町20-17 NMF 渋谷公園通りビル4F

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

※本リリース掲載の受賞品に係るご取材は、まずは以下にご一報ください。

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

〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町20-17 NMF渋谷公園通りビル4階

TEL : 03-5489-1131 FAX : 03-5459-8186

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