



2019年10月11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 2019年度10月度結果は金賞1品・銀賞2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、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、その他加工品の品評会「野菜ソムリエサミット」を毎月開催しています。10月度分を当月9日に実施しました。

### 10月度 金賞（1品目）



・うまさ凝縮一株一果ダークホース（遠野ふるさと野菜/岩手県遠野市）

#### ●うまさ凝縮一株一果ダークホース（カボチャ）

出品者：遠野ふるさと野菜/岩手県遠野市

提供方法：蒸す

#### 【評価員コメント】

- ・はちみつのような甘さ。後に残る甘ったるさはなく、上品。
- ・蒸した時に甘味が出て少し焦げたような食欲をそそる香り。噛んでいると栗のような香りがしてくる。
- ・しっとりしているが、ホクホク感もありバランスが良い。皮の食感も一味違ってよい。



#### 【問い合わせ先】

遠野ふるさと野菜

TEL: 090-5545-4896

#### 【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

遠野市は岩手県北上山地の中央に位置し内陸部と沿岸部の間にある盆地で、朝晩と昼、夏と冬の寒暖差が大きいのが特徴。そんな環境でかぼちゃを栽培しています。通常、かぼちゃは1株から3~4玉収穫するのが一般的。でも、私の育てたダークホースかぼちゃは1株から1玉。太陽と大地の栄養が凝縮された甘くホクホクしたウマさです！

## 10月度 銀賞（2品目）



- ・黄色ビーツ（nk<sup>2</sup>farm 大渡千賀子/北海道亀田郡七飯町）
- ・美白まこもたけ（株式会社備中農園/岐阜県羽島郡岐南町）

### ●黄色ビーツ（ビーツ）

出品者：nk<sup>2</sup>farm 大渡千賀子/北海道亀田郡七飯町

提供方法：生食・蒸す

#### 【評価員コメント】

- ・蒸すと生食で感じた渋みを全く感じる事がなく、丁度よい塩加減の野菜出汁がしっかりと出ているスープのような味わい。
- ・生だとシャキシャキと歯ごたえがよく、蒸すとシャキシャキ感を残しつつもホックリとした食感に変化する。
- ・生は大地の香りをイメージできるような深い香りがし、蒸すとその香りはなくなるが、甘味が増して食感とともにどこかフルーツのよう。



#### 【問い合わせ先】

nk<sup>2</sup>farm（エヌケーツーファーム） 大渡千賀子

E-MAIL: info@hokkaidosan.jp

#### 【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

西洋農業発祥の地、七飯町は横津岳から流れるミネラル豊富な美味しい水で沢山の野菜が育ちます。北海道ならではの冷涼な気候の中で、無農薬・有機肥料で育てました。生産しているのは3代目後継者であり、野菜ソムリエです。nk<sup>2</sup>farmの甘い黄色ビーツをお召し上がりください。

### ●美白まこもたけ（マコモタケ）

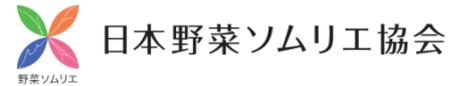
出品者：株式会社備中農園/岐阜県羽島郡岐南町

提供方法：生食・焼く

#### 【評価員コメント】

- ・タケノコの味に甘味をプラスした感じ。何の味付けをしなくても焼いただけでとても旨味を感じ、美味しくいただける。





- ・食感は筋のようなものもなく、歯ごたえがとても良い。ひとつひとつの繊維がしっかりしている。
- ・とうもろこしのような甘い香りと青竹のような爽やかさが混じった面白い香り。調味料や油との反応が楽しみな香り。

【問い合わせ先】  
株式会社備中農園  
TEL: 058-248-3777 E-MAIL: info@bichu-nouen.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  
名前に「たけ」とついているので、キノコの仲間と思われがちですが、イネ科の野菜です。ミネラルや食物繊維が豊富で低カロリーなヘルシー野菜。またアクもクセもなく、ほのかに甘味の淡白な味わいなので調理法は自由自在。メニューの幅が広がる万能な野菜です。

## <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（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

青果部門 以上

※今月は加工部門の受賞はございませんでした。



## ■「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)