



2019年11月15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11月度結果は金賞2品・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、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。11月度分を当月13日に実施しました。

11月度 金賞（2品目）



- ・こだま農園西条柿（こだま農園/島根県松江市）
- ・べにはるか（つよしファーム/新潟県新潟市）

●こだま農園西条柿（カキ）

出品者：こだま農園/島根県松江市

提供方法：生食

【評価員コメント】

- ・とても甘くて癒されるが、後味がサッパリしている。そのまま食べるのが一番おススメだが、料理にもデザートにも何にでも使える。主役にも他の食材を生かすこともできるやさしい甘み。
- ・サクッと歯切れが良い上、口の中に入るとトロける部分もあり、サクッからトロッの2つの食感が楽しい。
- ・渋の抜き方がびっくりだったのと、渋柿がこんなにうまみがあっておいしいのか！！という驚きがあった。（渋抜きにドライアイスを使用）

【問い合わせ先】

こだま農園

TEL: 0852-34-0897（児玉まで）



【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

柿としては最高の甘みを持つ「西条柿」。出雲の地では、柿と言えば「西条」ですが、収穫期間が短い、収穫後渋を抜く手間、渋抜き後の日持ちの悪さからメジャーになれない運命の柿です。しかし、他の何柿にも替えられない最高の甘みと、しっとりとした食感を楽しむひとときを神在月の島根こだま農園からお届けします。



●ベにはるか (サツマイモ)

出品者: つよしファーム/新潟県新潟市

提供方法: 焼く

【評価員コメント】

- ・皮がとても薄くて剥かずに食べても口の中に残らない、繊維も感じるがこれも口に残ることがない。甘さが舌にまとわりつき、いつまでも風味が残っているところも良い。
- ・まるで練り物のようなねっとりとした食感でサツマイモというよりデザートのように。
- ・色も黄金色で鮮やかな色と皮も紫色が映えています。



【問い合わせ先】

ホームページ: [新潟直送計画](https://shop.ng-life.jp/tsuyoshifarm/0095-001/) <https://shop.ng-life.jp/tsuyoshifarm/0095-001/>

【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
蜜芋ベにはるか。自然の恵みをたっぷり受け、育ったサツマイモです。気候や風土が生み出した、ベにはるか特有の甘味や風味、しっとりな食感を堪能できる逸品です。

11月度 銀賞 (1品目)



- ・ SEIMEI : セイメイ (株式会社水谷グルッポ/愛知県愛西市)

●SEIMEI : セイメイ (レンコン)

出品者: 株式会社水谷グルッポ/愛知県愛西市

提供方法: 蒸す・焼く

【評価員コメント】

- ・蒸したものはイモ (サツマイモ) のような甘味を感じる。
焼いたものは焼いた分、水分が抜けてより味が濃く旨みを感じる。
- ・蒸したものはシャキシャキとして歯応えが良い。音も良く食べている感がある。焼いたものは少し粘りが出て口の中にくっつくような食感。
- ・そのままおいしい。何か味をつけるのがもったいないくらいおいしい。今まで食べたハスの中で一番おいしい。





【問い合わせ先】
株式会社水谷グループ
FAX: 0567-26-5752

【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
有機栽培で土にこだわり、農薬不使用で安全・安心なレンコンを育てています。鍬で掘る手作業で1本ずつ丁寧に収穫しております。味はもちもちとした食感で甘味があります。

<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