



2019年12月13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

2019年度12月度結果は加工品部門 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。12月度分を当月11日に実施しました。

12月度 金賞（2品目）



- ・VEGEMARI ピーマンパウダー（株式会社村ネットワーク/大分県豊後大野市）
- ・ペーニョポンス 辛さ2倍（小川 史/愛知県田原市）

●VEGEMARI ピーマンパウダー（ピーマン）

出品者：株式会社村ネットワーク/大分県豊後大野市

提供方法：そのまま

【評価員コメント】

- ・想像より青臭くなく、抹茶風味。水に溶かした方が甘さが立つ。ピーマン嫌いにも大丈夫。
- ・ピーマンらしさは残しつつ、ほのかな甘味とうまみを感じることができた。
- ・色が鮮やかで、牛乳、タピオカ粉、アイスクリームに混ぜたり、パスタに練りこんだり、シチューに入れたりといろいろなお料理に使える。



【問い合わせ先】

株式会社 村ネットワーク

TEL: 0974-24-5556

【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

大分県豊後大野市は夏秋ピーマンが西日本一の生産量。しかし“嫌いな野菜ランキング”でも上位に入ってしまうピーマン。そんなピーマンの栄養素、色、そして風味を残し、粉末状にしました。苦味を抑え、甘みを引き出せるように加工し、栄養素もビタミンCが豊富に残っています。クッキーやホットケーキなどの着色代わりに使い、ピーマン嫌いを克服しよう！



●ペーニョポンズ 辛さ2倍 (ハラペーニョ)

出品者: 小川 史/愛知県田原市

提供方法: そのまま

【評価員コメント】

- ・うまみのあるさわやかな辛味。食欲を刺激するおいしさ。にんにくとレモンのバランスも絶妙で、ピリピリと舌を刺激する辛さが後を引く美味しさ。
- ・普段使うタレやソースに「ちょい足し」すると味に深みやうまみ、アクセントとなるので、そのまま使うだけでなく利用価値はたくさんあるように思う。
- ・ハラペーニョの食感がピクルスのようで、ユニークな感じ。



【問い合わせ先】

直売所

TEL: 0531-45-3311

【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
自家栽培の生ハラペーニョを使用し、独自にレシピを開発したオリジナル調味料です。ハラペーニョは露地とハウスで栽培をしており通年で収穫できるため、安定供給が可能です。

12月度 銀賞 (1品目)



- ・宮崎育ちのほうれんそう
(株式会社ジェイエイフーズみやざき/宮崎県西都市)

●宮崎育ちのほうれんそう (ホウレンソウ)

出品者: 株式会社ジェイエイフーズみやざき/宮崎県西都市

提供方法: 温める

【評価員コメント】

- ・まるで茹でたてのような豊かな香り。解凍してもベタツとしないで水っぽくならず、さらっと食べやすい。
- ・サツと茹でた感じの(茹ですぎない感じの)ほどよい歯切れのよさ、冷凍をそのまま食べても、喉ごしがさわやかで気持ちよい。
- ・アクがなく甘い。葉の部分にはやや苦味が出ているが真夏の生よりはまろやかに仕上がっている。冷凍食品にありがちな人口的な風味がなく、野菜として成立している。





【問い合わせ先】

株式会社ジェイエイフーズみやざき

TEL: 0983-43-5351

【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
冷凍野菜として全国で初めて機能性表示食品の届出が受理された商品です。
原料となるハウレンソウは、通常の生鮮品に比べて生育期間を長くし、40～50cm で収穫します。このため、もともとハウレンソウに多く含まれる機能性成分「ルテイン」（光の刺激から目を保護する物質）が通常のものより多く含まれ、電子レンジでの時短調理にも最適です。

<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。

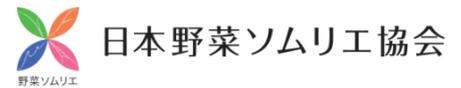
7点以上・・・銀賞

8点以上・・・金賞

9点以上・・・最高金賞

加工部門 以上

※今月は青果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