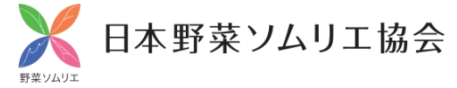


News Release



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 5月度結果

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、野菜や果物の品評会「野菜ソムリエサミット」を毎月開催しています。5月度分を当月15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

5月度 金賞0品 銀賞3品

【銀賞】



●しろいし 新玉ねぎ（タマネギ）

出品者：吉原 富雄/佐賀県杵島郡白石町

提供方法：生食・蒸す



＜評価員コメント＞

- ・玉ねぎの自然な甘さとアクセントになる辛味のバランスが良くさわやかな味。
- ・シャキシャキした食感で、甘い香りが食欲をそそる。
- ・加熱すると口の中でトロトロ溶けてしまうほど柔らかくて子どもも食べやすそう。

＜購入先＞

吉原 富雄 TEL：0952-84-6247

＜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

佐賀県白石町の有明海近くのミネラル分をたっぷり含んだ土壌で、土づくりと減農薬にこだわり、甘さ・味にこだわって栽培しています。糖度8前後で辛味が少なく甘味もあり、生で食べられ栄養価も損ないません。ぜひ生サラダで食べてみてください。玉ねぎって甘い！を実感してみてください。



【銀賞】

●FKKファームのたまねぎ（タマネギ）

出品者：株式会社FKKファーム/福岡県嘉麻市

提供方法：生食・蒸す

<評価員コメント>

- ・玉ねぎの見た目が雪のように白い肌が美しい。
- ・生食はさわやかな香りがあり、瑞々しくてシャキシャキとした食感が良い。
- ・加熱すると甘味が口中に広がり自然の奥深い風味を感じる。

<問い合わせ先>

株式会社FKKファーム TEL: 0948-57-3043

<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

稲刈り後の裏作で玉ねぎを栽培しています。中山間地域でもあり、決して玉ねぎ栽培に適している環境ではない中、実の引き締まった玉ねぎを種から育て上げました。玉ねぎを主役として食べてほしい。美味しい玉ねぎをいつもの食卓でもっと笑顔にしたい。生食では辛味と甘味のバランスを、加熱調理では甘味を楽しんでください！



【銀賞】

●橋本さん家の赤ずきんちゃんトマトプレミアム（トマト）

出品者：橋本農園 橋本一樹/岡山県赤磐市

提供方法：生食

<評価員コメント>

- ・酸味と甘味のバランスが良く、トマトの種の粒々とゼリーが共に口中で踊っているような新鮮さ。
- ・皮にハリがあって歯ごたえを味わえる。ジューシーで完熟感のある濃い味だが後味はさわやか。
- ・皮・ゼリー・果肉の三位一体の食感と口中に広がる甘味が、まるでフルーツを食べているようだ。

<購入先>

「稚媛の里」岡山県赤磐市馬屋561-1 TEL: 086-229-1101

<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

独立ポット耕というシステムで栽培をしています。適度な絞り栽培で糖度上昇、成長速度をあえて遅くコントロールすることで、トマトのうま味を凝縮しています。



＜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
- ・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りできる味」
- 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

5月度 受賞なし

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 東京都中央区築地3-11-6 築地スクエアビル7階

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

〒104-0045 東京都中央区築地3-11-6 築地スクエアビル7階

TEL : 03-6278-8456 FAX : 03-3541-1337

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