

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 7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。7月度分を当月10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（絶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

7月度 金賞0品 銀賞3品

【銀賞】



●きりり農園のブルーベリー（ブルーベリー）

出品者：きりり農園/東京都西多摩郡瑞穂町

提供方法：生食



<評価員コメント>

- ・粒が大きい分果肉もたっぷりあり、ジュースの様に口の中に広がります。
- ・すっきりとした甘さに渋さが加わり、ベリー独特のうま味が絶妙にバランスが良い。
- ・パリッとしたみずみずしい食感。食べ応えのある大きさでうま味、甘味が広がる。

<購入先>

きりり農園 TEL 050-3748-8314 biogarten.kiriri@gmail.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

一粒一粒を大切に……。厳選した有機肥料のみで育て、化学合成農薬を使用せず病害虫は手作業で取り除いています。収穫時も一つ一つ確認しながら美味しい食べ頃を見極めて丁寧に摘み取っております。小さな粒から甘味、酸味、香りが口の中でふわっと広がる奥深い感動をお届けします。東京エコ100認証



【銀賞】

●朝生とうもろこし（トウモロコシ）

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・蒸す

<評価員コメント>

- ・皮に張りがあるが、とても柔らかく口に残らず食感が良い。
- ・生では水分が多く甘いジュースのよう。甘味、うま味たっぷりで、まるでフルーツ。
- ・加熱すると単に甘いだけでなく、うま味がとても強い。ほんのりバターを加えたようなコクがある。

<購入先>

株式会社備中農園 TEL 058-248-3777 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

「朝生とうもろこし」は農園とれたての味をお届けするため農場から低温保存（コールドチェーン）による配送と特殊鮮度保持袋で包装するWの工夫しています。また電子レンジ対応袋のためご家庭で簡単調理！一度食べたら忘れられない「朝生とうもろこし」の甘さやみずみずしさ、シャキシャキプリプリの食感をお楽しみください。



【銀賞】

●やみつき玉葱（タマネギ）

出品者：百姓市場株式会社/兵庫県南あわじ市賀集

提供方法：生食・蒸す

<評価員コメント>

- ・生でもほんのり甘く食べやすい。後からじわじわ辛みがくる。
- ・口に入れた瞬間は甘味を少し感じるが、噛むごとに辛みが押し寄せてくる。
- ・加熱すると口の中に甘味が広がる。少し苦みがあるのが心地よい。

<問い合わせ先・購入先>

百姓市場株式会社 TEL 0799-54-0212 FAX 0799-52-3408 takagawa@ec6.technowave.ne.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

淡路島の寒暖差を活かし、中嶋農法の有機ミネラル剤・肥料を取り入れつつ、独自の肥培管理と酵素を与え、えぐみのない甘さになるよう栽培しております。また、減農薬に取り組み、安心・安全にも注意しております。



<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

7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
- 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>

<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