



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8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。8月度分を当月7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

8月度 最高金賞1品 銀賞7品



【最高金賞】

●**零熟インカのめざめ**（ジャガイモ）

出品者：株式会社備中農園

/岐阜県羽島郡岐南町

提供方法：蒸す

＜評価員コメント＞

・じゃがいもとは思えない甘味で、とうもろこしや栗やサツマイモのような甘さ。

・後味から喉ごしの味もこのじゃがいものみでスイーツのようなやさしくケーキのような味。

・袋のまま調理できるのは忙しい主婦には嬉しい。温度調整もしなくて良いのは更によい。



＜問い合わせ先＞

株式会社備中農園

T E L : 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

「零熟インカのめざめ」は春と秋に収穫したものを約6カ月以上特殊冷蔵庫で完熟させたものです。食べた瞬間、さつまいものような食感と甘さを感じられます。また簡単・便利に食べられるようレンジ対応袋を使用しています。



【銀賞】

●白麗（モモ）

出品者：岩川美紀/岡山県赤磐市

提供方法：生食



<評価員コメント>

- ・甘さが強くないので、上品でやさしい香り。
- ・皮付きでも気にならない、しっかりとした実で食べ応えがあり、満足感がある。
- ・果肉に赤いサシが入っている方が見た目にはおいしそうだが、少し苦味を感じた。果肉が真っ白な方は上品な甘味があって、味わい深かったです。

<問い合わせ先>

MIKI'S ORCHARD 岡山県赤磐市西中 961 FAX：086-955-2543



【銀賞】

●雪もろこし（トウモロコシ）

出品者：菅原大希/新潟県見附市

提供方法：生食・蒸す



<評価員コメント>

- ・生食は甘い、クリーミー、砂糖を入れた牛乳もしくはアイスクャンディーのよう。加熱すると生とは全く違う味わいで、甘さよりも旨味が前に出てくる。
- ・生は噛みしめると葛餅のような香り。加熱したものはジャガイモなど芋のような香り。
- ・かぶりついても豆離れがいいので、きれいに食べられるのが嬉しいです。

<問い合わせ先>

gala-xy@ezweb.ne.jp

直売対応・可(雨の次の日は甘味が薄くなるため出荷できません)

<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

非常に甘味が強く、これを食べた後に他のとうもろこしを食べると味が薄く感じるほどです。

生で食べればジューシーなフルーツを食べているような感覚を味わえ、加熱すれば弾けるような甘味を感じられます。

この味を出すため、晴れの翌日しか収穫せず、出荷の際には必ず何本か糖度をチェックしてから出荷しています。



【銀賞】

●吉田園のワイルド・ルッコラ

(セルパチカ)

出品者：吉田園/愛知県田原市保美町

提供方法：生食



<評価員コメント>

- ・口に入れたファーストアタックは甘味を感じるが、次の瞬間強烈な辛味で目が覚めるようです。ニンニクで炒めてパスタと一緒に食べてみたい。辛味はすごいが、嫌なあく味はない。
- ・辛さの後のつーんとした香りの後に、ミントのようなさわやかさがある。大人の味（香り）としてクセになりそう。
- ・葉が肉厚だけどやわらかい。茎は太いけれど柔らかくてシャキッとしている。

<問い合わせ先>

noriaki03294818@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
 吉田園の土づくりからできた作物は硝酸値が通常のもの10分の1以下に抑える事ができます。味においては嫌なえぐみや臭みは全くありません。ルッコラ本来の味がしっかりと残りおいしく頂けると思います。



【銀賞】

●ニンニク（ニンニク）

出品者：横井要造 /愛西市森川町

提供方法：焼く



<評価員コメント>

- ・甘味があり、ほんの少しだけ辛味も感じる。とても旨味が強く、これだけで野菜としても、調味料のような利用法としても味が完成されている。
- ・香りの中にダシを感じられました。
- ・どんな料理に加えても美味しくしてくれそう。

<問い合わせ先>

GC 津島店 TEL：0567-23-3511

<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
 有機肥料を主にし、海藻肥料使用したこだわりのニンニクです。



【銀賞】

●豊橋なんぶとうがん（トウガン）
 出品者：JA 豊橋 南部琉球冬瓜同好会
 /愛知県豊橋市
 提供方法：生食・茹でる



＜評価員コメント＞

- ・生はみずみずしく、ほのかな甘みを感じる。茹でたものは柔らかく、甘味、旨味を感じる。爽やかなクセのない味なので、ダシで煮たり、お肉やお魚にも合いそう。
- ・生はシャキシャキ感が強く、新鮮な冬瓜であることがわかる。茹でたものは15分茹でてでも煮崩れることなく、歯ざわりがとてもよい。
- ・ワインで煮ても美味しいと思います。

＜問い合わせ先＞

JA 豊橋 青果販売課（直販担当）

＜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

色沢、形状、肉質の良い会オリジナル品種を使用し、1玉1玉丁寧に育てられた豊橋なんぶとうがん。特に外観にこだわりを持ち、着色（濃緑色）、キズ、形状など厳選された出荷と貯蔵性（保管）に優れる点から、販売先からは品質日本一の評価を受けている。生で食べてもクセが少ない特徴のほか、加熱調理の際にも火通りが早く、味がしみこみやすい特徴もあります。



【銀賞】

●にいがた あがの枝豆「えんだま（縁玉）」
 （エダマメ）
 出品者：JA ささかみ/新潟県阿賀野市
 提供方法：茹でる



＜評価員コメント＞

- ・食べるごとに旨味が増してくる。中の薄皮にも味がしみこんでいると思うくらい深い味がする。
- ・冷めても茹でたてのような良い香り。
- ・緑の色がきれいで1粒がしっかりとっていて、口の中ではじける感じがよい。

＜問い合わせ先＞

新潟県阿賀野市山崎 58 番地
 TEL:0250-62-2410
 JA ささかみ 営農課 一ノ瀬博

＜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

新潟県阿賀野市でブランド枝豆「えんだま（縁玉）」が誕生。環境にやさしい地域づくりを実践する「ゆうきの里ささかみ」で元気いっぱい育てられた枝豆。手作りの粉殻堆肥と米ぬかで「土づくり」にこだわりました。全国では珍しく生育中に乳酸菌を与えることにより、旨味・甘味・風味が抜群となりました。



【銀賞】

●肉を超えた！「白州名水育ちステーキなす」

(ナス)

出品者：北の杜 FARM/山梨県北杜市

提供方法：焼く



<評価員コメント>

・実は柔らかく、口の中で溶けていくような中で、なすの青味があるような甘味、自然の風を受けて育った大地のようなダイナミックな味を感じました。

・香ばしさと甘味が香りからも伝わる。特に皮の香りが噛む度に染み出てくる。

・皮は固く、口の中に食べ進めると残ってしまうが、皮の食感が歯ごたえがよい。

<問い合わせ先>

kitanomorifarm@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

南アルプスの甲斐駒ヶ岳で長い年月をかけて育まれた名水（日本名水百選）。90%が水分といわれるナスは、その名水をたっぷりと含んで美味しく育ちました。「ステーキなす」という名前の通り、焼くだけで存在感のあるごちそうになります。とろける食感のたまらないナスのステーキをぜひご賞味ください！

青果部門 以上



<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

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めてできる味」

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

8月度 銀賞 1品



【銀賞】

●山森農園の人参ジュース（ニンジン）

出品者：株式会社元気もりもり山森農園/神奈川県三浦市



<評価員コメント>

- ・濃厚で旨味がギュッと詰まった味がします。ニンジンのツブツブ感もあり、より野菜そのものを感じられる味になっています。強い甘味もあり、にんじんってこんなに甘かったんだとびっくりしました。
- ・酸味があるので、爽やかな香りがあるように感じました。
- ・ニンジン独特の土臭さ、青臭さのないフルーティな甘い香り。

<問い合わせ先>

ホームページ (<http://farm-yamamori.com/>) から「お問い合わせフォーム」で連絡またはFAXにて。



■「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>

<資料：日本野菜ソムリエ協会>

■「野菜ソムリエ」とは <https://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