



2019年9月13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9月度結果は銀賞4品目

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。9月度分を当月11日に実施しました。

9月度 銀賞（4品目）



- ・ビーツ（大渡千賀子/北海道亀田郡七飯町）
- ・さぬきのヘイヤ（中讃農業改良普及センター/香川県）
- ・ロイシーコーン（株式会社北海道興農社/北海道勇払郡安平町）
- ・農薬不使用発芽にんにく（株式会社 NOUMANN/福井県美浜町）

●ビーツ

出品者：大渡千賀子/北海道亀田郡七飯町
提供方法：生食・蒸す

【評価員コメント】

- ・甘い。生だとアクが強いイメージだったが、こんなに食べやすいものは初めて。蒸すとさらに芋のような甘味。
- ・特有の土臭さが少ない。パキ、しゃりとした食感がよい。
- ・生の甘さを生かしたサラダにしたい。子どもも食べてくれそう。

【問い合わせ先】

nk²farm（エヌケーツーファーム） 大渡千賀子
E-MAIL: info@hokkaidosan.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
道南の横津岳から流れるミネラル豊富な水で育てられた有機肥料を使って育てた無農薬ビーツです。生産しているのは三代目後継者であり、野菜ソムリエです。nk²farm の茎まで甘いビーツをお召し上がりください。



●さぬきのヘイヤ（モロヘイヤ）

出品者：中讃農業改良普及センター/香川県
提供方法：生食・茹でる

【評価員コメント】

- ・意外にも生がえぐみもなく、ほんのりシソのような風味で、特に新芽の方は柔らかく美味しい。茹でるとクセがなく、食べやすい。茹でた方が粘りをより強く感じる。
- ・葉が薄く、柔らかい。葉柄まで細かく柔らかいので、とても食べやすい。



【問い合わせ先】

香川県 農業生産流通課 野菜グループ
TEL: 087-832-3422

【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
香川県が育成したモロヘイヤの新品種（出願公表中）で、登録されれば日本初のモロヘイヤ品種となります。従来のもものと比べて、茎や葉が柔らかいことから食感が柔らかく滑らかで、食べづらかった茎も美味しくいただけます。また従来のものより、明るく鮮やかな緑色が際立ちます。

●ロイシーコーン（トウモロコシ）

出品者：株式会社北海道興農社/北海道勇払郡安平町
提供方法：生食・蒸す

【評価員コメント】

- ・生食は果実のように甘くてクリーミー。ミネラル感たっぷりで、とても柔らかい、優しい味わい。熱を加えると芋や大根のようなほっこりとした甘さへと変化し、旨みをより強く感じるができる。
- ・レンジ加熱だけとは思えない、バターで炒めたような香ばしい香りが食欲をそそる。生はシャキシャキとした食感がよい。



【問い合わせ先】

株式会社北海道興農社
TEL: 0145-22-2908 FAX: 0145-22-4438

【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
畑には緑肥と完熟堆肥をすき込み、微生物を活発にして土の状態をよくしています。生で食べたときには実がはじけてシャキシャキした歯ごたえが心地よく、濃厚な甘さとジューシーさはとても美味しいです。茹でると優しい甘さになりますのでご堪能ください。

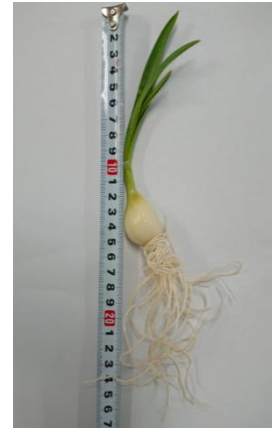
**●農薬不使用発芽にんにく（ニンニクスプラウト）**

出品者：株式会社 NOUMANN /福井県美浜町

提供方法：焼く

【評価員コメント】

- ・スプラウト部分はとても濃厚な味わい。行者ニンニクやアイヌネギにととても近い。ニラのような辛味は感じない。根部分はほのかな甘味に辛味と苦味が加わっており、丸のニンニクに近い味わい。ニンニク部は通常のニンニクと比べてとてもマイルドな味わい。
- ・スプラウト部分は辛味もなく、繊維質なシャキシャキ感が面白い。ニンニク部のホクホクとはまた違った食感。

**【問い合わせ先】**

株式会社 NOUMANN

TEL: 0770-47-6547 FAX: 0770-47-6548

【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

ASIAGAP ver.2.1 青果物を取得している閉鎖型植物工場です。天ぷらやアヒージョなどいろいろなお料理にご利用いただけます。普通のニンニクと比べ栄養たっぷり、例えば鉄分は約9倍も。しかも、臭いも残りにくい驚きの野菜！もちろん農薬不使用で、安心安全もばっちりです。

<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

ホームページ <https://www.vege-fru.com/>