



2020年2月14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 2020年2月度結果

【青果部門】金賞2品 銀賞3品

【加工品部門】金賞1品 銀賞1品 計7品が受賞

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）は、**農産物のさらなる価値向上と農業の活性化**を目指し、野菜・果物、農産加工品の品評会「野菜ソムリエサミット」を毎月開催しています。2月度分を当月12日に実施しましたので結果をお知らせいたします。

2月度 受賞品目一覧

青果部門	金賞	いちご	（白井秀和／愛知県田原市）
		紅はるか	（小城農園／熊本県阿蘇郡）
	銀賞	極寒ほうれん草	（五十嵐利昭／福島県河沼郡）
		本気うま！！キャベツ	（金澤農園／茨城県古河市）
加工品部門		NOKAのネギ「No.5」	（株式会社NOKA／埼玉県深谷市）
	金賞	丹波市産切り干し大根	（宮東佳子／兵庫県丹波市）
	銀賞	まるごと黒人参	（橋本梢／埼玉県深谷市）

【青果部門】

**いちご（品種名：とちおとめ）**

出品者： 白井秀和／愛知県田原市

提供方法： 生食

お問い合わせ： 白井秀和

E-mail : h.shirai.gm@gmail.com



【評価員コメント】

- ・色、形、大きさ すべてが美しい。
- ・一口で口の隅々まで香りがいっぱい広がる
- ・思わず笑顔になる甘さいっぱいの大粒いちご。
- ・甘さと酸味のバランスがよくメリハリのある味。
- ・大粒ながらしっかりとした食感と引き締まった味わいがよい。

【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

日射量が多い渥美半島でお日様の光をいっぱい浴びて育ったイチゴです。陽の光や養分をたくさん吸収できるように通常よりも株間を広くとり大切に育てました。濃厚な甘さと瑞々しく風味豊かなイチゴを食べていただきたいので完熟ギリギリまで十分に熟したもののだけを、朝、果実が引き締まった状態で収穫しています。

**紅はるか (サツマイモ)**

出品者：小城農園／熊本県阿蘇郡

提供方法：焼く

お問い合わせ：小城涼 090-2516-3113

**【評価員コメント】**

- ・なめらかで、やさしくとろけるような食感。
- ・強い甘みながら、くどさはなく後味はあっさりしている。ハチミツのような風味。
- ・オーブンで加熱しただけなのにスイートポテトのよう。皮までうま味がある。

【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

小城農園では、まごころ、減農薬、土作りにこだわっています。

県内外の焼き芋屋さん、お客様にも喜んでいただいている自慢のさつまいもです。

まずは調味料は使わず、そのままの味でどうぞ！！

**極寒ほうれん草 (ホウレンソウ)**

出品者：五十嵐利昭／福島県河沼郡

提供方法：生食・茹でる

お問い合わせ：五十嵐利昭 090-7068-1158

**【評価員コメント】**

- ・ほのかな甘みのある香りで、食べる前から甘さを感じる。
- ・生でもえぐみがなく、サラダでもいただける。
- ・ほんのり塩味を感じてうま味がある。調味料なしでもよさそう。
- ・肉厚だが、短時間茹でるだけで程よい食感。

【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

種蒔き～発芽してから徹底的に低温管理して極力肉厚で糖分を葉内に蓄積させるように栽培しています。Brix 糖度および抗酸化力の高いホウレン草を目指しています。

食べた方が美味しいと感じ健康になっていただくために。

**本気うま！！キャベツ (キャベツ)**

出品者：金澤農園／茨城県古河市

提供方法：生食・蒸す

お問い合わせ：金澤農園 0280-98-2724

**【評価員コメント】**

- ・キャベツ特有の臭みがなく、甘みのある淡い香りがする。
- ・芯まで柔らかく、食べやすい。
- ・芯に近くなるほど甘みが強くなる。蒸すとさらに甘みが増し、うま味が強く感じられる。



【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
 野菜の苦手な子どもでも好きになる。温野菜にしても、炒めても、もちろん生で食べてもおいしい。生野菜が苦手な子どもでも、このキャベツの千切りキャベツは食べてくれました。ぜひ一度ご賞味ください。



NOKAのネギ「No.5」(ネギ)

出品者：株式会社 NOKA / 埼玉県深谷市

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ：株式会社 NOKA info@nokaandco.co.jp

【評価員コメント】

- ・生だとピリッと辛く、強烈なネギらしい香りがよい。
- ・焼くと辛みが甘み・うま味に変わる。香りも甘みのある優しい香りに変わる。
- ・肉厚でしっかりとした食べ応えがありつつ、中からトロっとした果肉があふれてきていろいろな食感が楽しめる。

【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
 ネギは甘ければ美味しいのか？そんな疑問から、新たな挑戦が始まりました。ネギの美味しさには「甘さ」に加えて「食感」と「香り」も重要です。この三要素のバランスを考え、オリジナル有機肥料を完成させました。芳醇でしっかりとした甘み、柔らかくも心地よい食感、食欲をそそる豊かな香りをお召し上がりください。



<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



【加工品部門】

**丹波市産切り干し大根**

出品者： 宮東佳子／兵庫県丹波市

提供方法： そのまま・水戻し

お問い合わせ： 宮東典正

E-mail: miyahigashin@yahoo.co.jp



【評価員コメント】

- ・うま味が凝縮されていて、噛むほどに大根の甘みが広がっていく。水で戻すと、一転、辛みが強くなり、同じものとは思えない味の変化が楽しめる。
- ・そのままでもおつまみやおやつとして楽しめるおいしさ。
- ・水で戻すと、生大根同様のシャキシャキ感に戻り、歯ごたえ十分。
- ・フレッシュな大根の香りがそのまま残っている。

【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

昼夜の寒暖差が大きい気候で甘みが増した冬大根を天日乾燥して作りました。色の白さと、細切りサイズのため戻りやすいのが特徴です。天日干しすることで栄養価が増し、甘みと旨味がギュッと凝縮されます。煮物やサラダなど様々な用途にお使い下さい。栽培期間中、農薬、化学肥料は使用しておりません。

**まるごと黒人参（黒ニンジンチップ）**

出品者： 橋本梢／埼玉県深谷市

提供方法： そのまま

お問い合わせ： 橋本梢

E-mail: topofterefarm@gmail.com



【評価員コメント】

- ・噛むほどに人参の甘み・うま味を感じ後を引くおいしさ。
- ・揚げていないチップスなので、油っぽさがなくヘルシー。
- ・色も形も珍しく、人参と言われなければ分からないところが面白い。
- ・パリッとした軽い食感がクセになる。

【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

化学肥料や薬剤を使わず育てた人参を、丸ごと蒸し、乾燥させたチップ！ポリフェノールもギュッと凝縮。食物繊維たっぷりの黒ニンジンチップ。噛むとお芋のような風味が広がり、人参の独特なクセもなく、パクパク食べちゃう。インフューズドウォーター、ドレッシング、トッピング材、ブレンドティー等クセがないから幅広く料理に使える！
合わせる食材で色が変わる面白い食材。



<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

加工部門 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。「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