



2020年7月10日

農産品のさらなる価値向上を目指す青果物の品評会が再始動！

野菜ソムリエサミット 2020年7月度結果

【青果部門】金賞1品 銀賞3品

【加工品部門】金賞1品 銀賞1品 計6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」を毎月開催しておりましたが、今年2月の開催以降、新型コロナウイルスの影響で開催を見合わせておりました。

このほど全国各地の生産者からの再開要望者多く、4か月間の自粛を経て今月より再開、青果部門・加工品部門合わせて金賞2品、銀賞4品が選ばれましたのでお知らせいたします。

7月度 受賞品目一覧

青果 部門	金賞	こくパリッ®	(パナプラス株式会社/栃木県栃木市)
	銀賞	スイートコーン	(株式会社小山ファーム/兵庫県稲美町)
		つくねいも	(十勝高島農業協同組合/北海道池田町)
		夢玉蜀黍 (ドルチェドリーム)	(なるかわ農園/埼玉県川越市)
加工品 部門	金賞	Frutika (濃縮)	(小林農園/長野県根羽村)
	銀賞	ベイクド玉ねぎ	(宮東農園/兵庫県丹波市)

なお今回の品評会では、試食品の準備や提供を行う運営スタッフの手指や調理器具や試食で使用するさまざまな備品のアルコール消毒の徹底、また評価員同士は距離を保ち、フェイスガードを着用するなど感染症予防対策を万全に整え実施いたしました。



審査の様子



試食準備の様子



【青果部門】



こくパリッ® (ミニトマト)

出品者： パナプラス株式会社
栃木県栃木市

提供方法： 生食

お問い合わせ：パナプラス株式会社
トマト事業部
0282-21-8714



【評価員コメント】

- ・うま味が強く、甘いだけではなくジューシーでバランスがとれています。
- ・生食でとても美味しいのですが、うま味を生かした料理を考えるのが楽しくなる味わいです。
- ・プチプチしているがやわらかく口に皮が残りにくい。果肉もしっかりとしていて食べ応えがあり、皮まで食べられるブドウを思わせる食感です。

【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

こくを感じる旨味、パリッとした歯ごたえが繊りなす絶妙な食感のミニトマト【こくパリッ®】ひと粒口にすると、2つ、3つとやみつきになります！！

食べてみて納得。本当に美味しいトマトは、甘いだけじゃないんです！酸味もきちんとある。それが私たちの目指す美味しいトマトです。



スイートコーン (スイートコーン)

出品者：株式会社小山ファーム／兵庫県稲美町
提供方法：生食・蒸す

お問い合わせ：株式会社小山ファーム
(メール) JAA01153@nifty.ne.jp



【評価員コメント】

- ・強烈な印象を与えるけれど、さっと通り過ぎるような清々しい甘さを感じる。
- ・生での食感は、梨やリンゴのようなサクサク感が楽しい。火を通すと、このサクサク感がプチプチに変化している。共に歯切れの良さが二重丸。

【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

ミネラル強化栽培で甘く、大きく仕上げております



つくねいも (つくねいも)

出品者：十勝高島農業協同組合／北海道池田町

提供方法：生食（おろす）・焼く

【評価員コメント】

- ・そのまま自然の恵みをいただいている感じで、体がほっとして喜ぶような気がします。
- ・おろしただけでも甘さとうま味がギュッとつまっていて味わい深く、アクもほとんど感じません。
- ・粘度が強く食べやすい。栄養がたっぷりつまっているように感じます。
- ・焼いたものは、ほくほくとトロトロの両方が感じられる楽しさがあります。



【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

広大な十勝平野の恵まれた肥沃な大地で栽培されており、北海道では唯一の産地です。ゴツゴツとした外観とは対照的に、肉質はキメが細かく風味の良さと強い粘りが特徴です。長芋と比べ栄養価も高く健康効果が期待され、優れた食品として昔から貴重品とされています。お好み焼きや鍋物の具材にするとモチモチ感と濃厚な味わいを実感できます。



夢玉蜀黍/ドルチェドリーム (スイートコーン)

出品者：なるかわ農園／埼玉県川越市

提供方法：生食・蒸す

お問い合わせ：なるかわ農園

080-9773-1408

【評価員コメント】

- ・生のまま食べられる美味しさ。かなり甘くフルーツのようです。サラダだけではなくお菓子のトッピングにもなりそうです。
- ・大粒でみずみずしい。水分たっぷりでジューシー。
- ・加熱しても生と変わらないようなジューシーさと歯ごたえの良い食感。
- ・屋台で食べるタレをつけた、焼きトウモロコシのような香りを感じます。



【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

自家製堆肥による土づくりとアミノ酸含有率の高い魚かすなどの天然の肥料などを中心とした施肥をしています。1本1本の収穫はもちろんのこと、トッピングなどを行い害虫や天候の影響を受けないような工夫をしています。そしてなにより朝撮り玉蜀黍を味わっていただきたく、週末は朝6時30分から販売しています。



＜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

青果物部門 以上

【加工品部門】



Frutika（濃縮）（トマトジュース）

出品者： 小林農園／長野県根羽村

提供方法： そのまま

お問い合わせ：小林農園 WEB サイト

<https://neba-kobayashifarm.com/>

【評価員コメント】

- ・イチゴのような甘い香りが感じられつつもスイカのようなみずみずしい香り、フルーツのような香りがあります。
- ・甘さの後でしっかり酸っぱさも来てキレが良く、バランスも良いと思います。クセがなく後味がスッキリです。
- ・濃厚でトロリとしていて“本物のトマトジュース”の食感です。



【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
豊かな自然環境、若者の仕事場を作りたい！

村おこしを目指し、Uターンしてきた小林農園です。

山間地の気候、源流の天然水で旨味のあるトマトを育てています。ジュースには、真っ赤に完熟したトマトを使用。塩分、甘味料、保存料を使用しない為、自然な甘みや旨味が楽しめます。素材の一番美味しいを凝縮しました。

**ベイクド玉ねぎ（玉ねぎチップ）**

出品者： 宮東農園／兵庫県丹波市

提供方法： そのまま

お問い合わせ： 宮東典正

E-mail: miyahigashin@yahoo.co.jp

**【評価員コメント】**

- ・かみしめる度に玉ねぎのうま味が広がって、まるでスルメイカの様。
- ・とても甘く、まるでドライフルーツのように感じます。
- ・香ばしさと十分に凝縮されたうま味、程よい塩味と甘味とすべてのバランスが良くあとを引く美味しさです。
- ・歯ごたえのある食感が良く、食べながら玉ねぎの甘味、塩味、うま味が広がります。

【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

栽培期間中、農薬、化学肥料不使用の玉ねぎを天日乾燥させ、こんがり焼き上げてお菓子にしました。野菜そのものの美味しさが引き立つよう、小麦粉も砂糖も使用しておりません。サクサクとした食感と玉ねぎのやさしい甘みをお楽しみ下さい。

<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めできる味」
- 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



■「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