



2022年10月14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 2022年10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

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。10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。

10月度 受賞品目一覧

青果部門	金賞	零熟ながさき黄金 (株式会社備中農園／岐阜県羽島郡岐南町)
	銀賞	柏崎産甘うま野菜ズッキーニ (アグリーホンマ／新潟県柏崎市)
		大熊さんの露地トマト (大熊農場／神奈川県相模原市)
		やまよ梨園の新興 (やまよ梨園／熊本県球磨村)
加工品部門	金賞	あまえっこトマトのフルーティーな濃厚トマトジュース (株式会社北海道興農社／北海道安平町)

【青果部門】



零熟ながさき黄金

出品者：株式会社備中農園

提供方法：焼く

お問い合わせ：info@bichu-nouen.com

【評価員コメント】

- ・香りは男爵のようなワイルドな香りなのに、口に入れると上品な甘さというギャップも楽しい。
- ・ホクホクしていますが、粘りもある。皮が薄いので、皮のままでいただけます。

【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

弊社が取組んでいる熟成じゃがいもシリーズ、今回は第3弾『零熟ながさき黄金』。特徴は、中は黄色で『零熟』インカのめざめと似ています。しかし味や食感に違いがあります。いずれのじゃがいもとも熟成をして、簡単に食べられるよう、特にレンチンでも食べやすくしました。



日本野菜ソムリエ協会



柏崎産 甘うま野菜 ズッキーニ

出品者：アグリーホンマ

提供方法：生食・焼く

お問い合わせ：090-5305-5042 info@yukihotaru.jp



【評価員コメント】

- ・ 柿のような爽やかな香り、焼くとトウモロコシのような甘さと味わい。
- ・ 生だと程よい水分で、サクッと噛めてきめの細かい果肉が柔らかい。

【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
魚のアラから作られたアミノ酸有機肥料を使い、甘味、うま味の濃いズッキーニに育ちました。クセがないので、生食でお召し上がりください。



大熊さんの露地トマト

出品者：大熊農場

提供方法：生食・焼く



【評価員コメント】

- ・ 皮と実の間の味が濃くてびっくりしました。甘味とも、うま味ともいえる味。
- ・ 焼くと、コクのある出汁のような豊かな香りに変化しました。

【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
昼夜の温度差が大きい夏秋トマトです。丹沢山地の湧き水を使用し、ミネラルたっぷり味わい豊かです。自然の影響を受ける露地（雨よけ栽培）トマトは、たくさんの太陽を浴びて、たくましく育ちます。当農場は、甘さだけでなく、酸味やコクのある昔ながらのトマト本来のおいしさが味わえるトマトを目指しております。



やまよ梨園の新興

出品者：やまよ梨園

提供方法：生食

お問い合わせ：0966-32-0611（やまよ梨園）



【評価員コメント】

- ・ さっぱりした部分と上品な甘さを両方持ち合わせたバランスのよい梨で飽きがこない。
- ・ 華やかな風味、濃い甘味の中に良い香りとすっぱさがありジューシー。

【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
朝夕の寒暖差のある土地で有機質栽培をしており、とてもみずみずしい梨です。



<青果部門 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

【加工品部門】



あまえっこトマトのフルーティーな濃厚トマトジュース

出品者：株式会社北海道興農社

提供方法：そのまま

お問い合わせ： 090-6871-3203（サックルズファーム）



【評価員コメント】

- ・しっかりと酸味、甘味がありとてもおいしい。強いうま味も感じる。
- ・トマトそのものが凝縮された味。ほのかな酸味も良い。

【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

あまえっこトマトとは、全量糖度選果機で一つ一つ選果され、IOT 技術を活かした品質管理で栽培されたブランドトマトです。

1 本あたり 600 g 以上のあまえっこトマトを使用し、ジュースとは思えないほどドロツと濃厚で、ギュッと濃縮されたあまえっこのうま味、酸味、風味を味わっていただきたいです。



<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

■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

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。「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 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

代表理事 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