

2016年6月8日

報道関係者各位

“野菜ソムリエサミット”6月結果発表！今回より金賞・銀賞に！ 北海道当別町のアスパラガスが金賞を獲得

日本野菜ソムリエ協会（所在地：東京渋谷区、理事長：福井栄治）は野菜ソムリエの資格認定・育成を行っております。当協会では理念の一つである「農業を次世代に継承」を実現するため「農業活性化プロジェクト」を設立しさまざまな展開をしております。2007年5月からは農産物のさらなる価値向上と、生活者の視点に立った新しい農産物の評価基準の確立を目指した野菜・果物の品評会「野菜ソムリエサミット」を実施しております。この度6月7日（火）に開催しました審査結果をお知らせします。

なお今回より、評価員の平均点に応じて金賞・銀賞に認証いたします。受賞ロゴも一新し、幅広くご使用いただけるデザインになりました。

野菜ソムリエサミット概要

「美味しさ」を軸として全国各地から出品される青果物を絶対評価形式にて評価し、食味が優れたものを認証します。価値ある青果物を評価・認証し、広く世の中に発信することにより、生産者を応援し、日本の農業の活性化に寄与することを目的としています。

◆評価方法：

日本野菜ソムリエ協会認定ジュニア野菜ソムリエ以上の資格を保有し、味覚と表現力のテストを通過した評価員にて評価します。

◆評価基準：

「美味しさ」にポイントを絞り絶対評価形式にて評価します。
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します。

7点以上・・・銀賞

8点以上・・・金賞

◆受賞後について：

協会認定レストラン（約200店舗）、認定青果取扱店（約35店舗）へご紹介します。
受賞した青果物に対して受賞マークを使用することが可能になります。

（※別途料金がかかります）



◆応募について：

青果物であれば、品目・品種問わず随時エントリー可能。

開催前月25日までにエントリー申込書に必要事項を記入して野菜ソムリエサミット事務局へ提出。※複数の品目のエントリーをご希望の場合には、品目ごとにエントリーが必要です。

詳細はこちら：<http://vege-fru.com/contents/hp0055/index.php?CNo=55&No=87>

野菜ソムリエサミット結果発表

金賞：1品

●露地アスパラガス「スーパーウェルカム」

出品者：高橋良一（北海道当別町）

<評価員コメント>

- ・爽やかな香りがあり、甘味と旨味がギュッと詰まっている。
- ・太くて長さもあるが歯切れが良く、心地よい食感が楽しめる。
- ・蒸しが美味しく、焼いても美味しそう。一本まるごといただきたい。

<購入先>

facebook（高橋良一：野菜ソムリエ）、Eメール（laugh92142001@yahoo.co.jp）



銀賞：5品

●十字屋レタス

出品者：十字屋ファーム（岡山県真庭市）

<http://maniwa-agurigarden.com>

<評価員コメント>

- ・シャキシャキとした食感が心地良く、みずみずしい。
- ・特に内側の葉が甘味が強く、驚くほど苦味がなく爽やか。
- ・サラダはもちろん、食感がしっかりしているのでスープやチャーハンにも。

<購入先>

真庭あぐりガーデン（<http://maniwa-agurigarden.com>）、県内卸店



●玉葱「あまたま」

出品者：ちどり農園（兵庫県南あわじ市）

<http://www.chidorifarm.com/>

<評価員コメント>

- ・みずみずしく、特に中心部に強い甘味を感じた。
- ・大きくて色も美しく、肉厚で食べごたえがある。
- ・炒めたり蒸したり、加熱して甘味を楽しみたい。

<購入先>

ちどり農園（<http://www.chidorifarm.com/>）



●イチゴ「よつばし15」

出品者：株式会社パストラルファーミング（北海道旭川市）

<評価員コメント>

- ・爽やかな甘味と香り。酸味は控えめで味のバランスが良い。
- ・赤色が美しく、果肉の中まで赤色が美しい。
- ・そのまま生で楽しむか、ケーキなどのスイーツにも。

<購入先>

旭川アミューズマーケット、株式会社パストラルファーミング（直送のみ）



●「吉田園の春菊」

出品者：吉田園（愛知県田原市）

<評価員コメント>

- ・生の葉は柔らかく香りが強い。爽やかな苦味がある。
- ・茹でると苦みが押さえられ、茎に甘味を感じた。
- ・生をサラダで味わうのも良いし、しゃぶしゃぶで半煮えを味わいたい。

<購入先>

Eメール（noriaki0329@salsa.ocn.ne.jp）



●ミニトマト「スパルタ生まれのプチプヨちゃん」

出品者：アグリプラント甲斐の木

（江津コンクリート工業株式会社）（島根県江津市）

<評価員コメント>

- ・サクランボのような形と食感が面白い。
- ・果物のような甘味があり、皮も果肉もとても柔らかい。
- ・少し酸味のある果物と合わせて、デザートとして楽しみたい。

<購入先>

アグリプラント甲斐の木



本件お問合せ先：一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会 広報部
〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町 20-17 NOF 渋谷公園通りビル 4F
TEL：03-5459-8185 FAX：03-5459-8186
URL： <http://www.vege-fru.com/> E-MAIL： koho@vege-fru.com