

2016年9月7日

報道関係者各位

“野菜ソムリエサミット” 9月 結果発表 金賞は…新品種トウモロコシ「ホワイトショコラ(北海道興農社)」!

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、この度9月6日（火）に開催しました審査結果をお知らせします。

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160店舗）、認定青果取扱店（約30店舗）へご紹介いたします。
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。

※1エントリーにつき1品目までとなっております。複数の品目のエントリーを希望の場合には品目ごとにエントリーが必要です。

出品に関する問合せ…日本野菜ソムリエ協会 野菜ソムリエサミット事務局 03-5489-8636

野菜ソムリエサミット結果発表



金賞：1品

●ホワイトショコラ（トウモロコシ：ホワイトショコラ）

出品者：株式会社北海道興農社（北海道勇払郡安平町）

<評価員コメント>

- ・生食でも、強い甘味と粒の柔らかさにびっくり。果汁が飛び散るほどジューシー。
- ・茹でると粒にまとまり感が出て、甘味が強まる。トウモロコシの風味も加わり、後引く美味しさ。
- ・5～6分茹でてから冷やす、という指定の食べ方が絶妙だった。

<購入・問合せ先>

[株式会社北海道興農社](#)（0145-26-2800）※一般流通時期は未定



銀賞：3品

●オーロラブラック（ブドウ：オーロラブラック）

出品者：田村敏浩（岡山県赤磐市）

<評価員コメント>

- ・強い甘味に酸味が爽やかに追いかけてくる、さっぱりとした美味しさ。
- ・大粒で黒色が美しく、果肉がしっかりとっていて、とてもジューシー。
- ・種なしで皮に厚みがないので、丸ごとでも食べられることをアピールしてみてもは。

<購入・問合せ先>

田村農園（TEL/FAX：086-954-1050）



●あまびー（ピーマン：カラーピーマン レッド）

出品者：あまびー特産化プロジェクトチーム
坪倉昌（鳥取県日野郡日南町）

<評価員コメント>

- ・甘味と香りがフルーツのようで野菜の枠を超えていると感じた。
- ・生食は甘味があり、歯ごたえも良くジューシー。焼くと甘味が強くなり、なめらかな食感に。
- ・加熱したときのとろみ、みずみずしさ、甘味と酸味はお肉料理に合うと思う。

<購入・問合せ先>

[道の駅にちなん日野川の郷](#)（0859-82-1707）、坪倉昌（0859-82-1166）

米子青果・東亜青果・鳥取協同青果他



●あまびー（ピーマン：カラーピーマン イエロー）

出品者：あまびー特産化プロジェクトチーム
坪倉昌（鳥取県日野郡日南町）

<評価員コメント>

- ・ピーマンとは思えない！単体で主役を張れる。
- ・生食では甘味と爽やかな酸味のバランスが良く、苦味はほんのり鼻に抜ける程度で心地よい。
- ・果汁も多く酸味と甘味のバランスが良い。おやつでそのままぱくぱく食べられる。

<購入・問合せ先>

[道の駅にちなん日野川の郷](#)（0859-82-1707）、坪倉昌（0859-82-1166）

米子青果・東亜青果・鳥取協同青果他



以上