



News Release

2017年1月19日

報道関係各位

青果物品評会“野菜ソムリエサミット”で初の**最高金賞**！ 「なよろ星空雪見法蓮草」北海道名寄市：なよろ星空雪見法蓮草生産組合

野菜ソムリエの資格認定・育成を行う日本野菜ソムリエ協会（所在地：東京都渋谷区、理事長：福井栄治）は、野菜・果物の品評会「野菜ソムリエサミット」を毎月実施しており、開催来初の最高金賞を得た青果物が登場しましたのでお知らせします。

当社は理念のひとつに「農業を次世代に継承する社会の創造」の実現を掲げており、野菜ソムリエサミットは、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と、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実施しています。野菜ソムリエだからこそ、の青果物の食味経験を活かした独自の青果物品評会です。

この度最高金賞を受賞したのは、「なよろ星空雪見法蓮草」（生産地：北海道名寄市、生産者：なよろ星空雪見法蓮草生産組合、組合長：神田勇一郎さん）です。ハウレンソウのえぐみのもとであるシュウ酸を抑える土づくりと、一切の暖房を使用しないハウス栽培で最低気温マイナス15度の寒さに当て糖を溜めさせたハウレンソウは、野菜ソムリエサミット評価員から「評価員の活動開始以来初めて10点をつけた」と声の上がる食味の良さでした。

■野菜ソムリエサミット評価方法

味覚と表現力のテストを通過した評価員が「美味しさ」を軸に絶対評価で採点。

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

9点以上・・・最高金賞 ※この度の平均点9点越えを以って新設

■野菜ソムリエ評価結果

平均点：9.4点

[コメント]

- ・生でも茹でてでも葉の厚みを楽しめ、それでいてゴソゴソしないしっとりとした食感に驚く。
- ・アク味はほぼなく、香りにも嫌なクセを感じないため、純粋に際立つ甘さを楽しめる。
- ・茎は特筆すべき程の甘さをもっている。
- ・ふんわりもっちりした食感が他になく、生食を薦めたい。
- ・濃い緑としっかりした見た目に反し、なめらかな舌触りで繊維が口中に残らない。



なよろ
星空雪見
法蓮草

■ 出品物食味方法

- ・ 生食に加え、出品者は加熱調理方法を、焼く（フライパン/トースター）・茹でる・蒸すから1種指定することが可能。
- ・ 油を含め、調味料は一切使用しない。
- ・ 評価員にはパッケージや背景などの事前情報は一切与えず、目の前に提供されたサンプル1品につき7分間で評価する。

■ 紹介：なよろ星空雪見法蓮草生産組合

組合長：神田勇一郎さん（36）

神田さんが寒締めホウレン草を作り始めたころ、ヘッドライトをつけての収穫作業中に空を見上げると、満天の星とキラキラと光る雪が目に入り「このホウレン草は、星と雪を見て育っているんだ」と想像したところから「星空雪見法蓮草」と命名。北海道の環境に鍛えられ、当該ホウレンソウの糖度最高値は13度に達することも。（一般的なホウレンソウの糖度は4～5度、寒締めホウレンソウでは8～10度といわれる）

星空雪見法蓮草の人气が高まり、その味に他の農家も興味を持ち、2015年9月に組合を設立。星空雪見法蓮草を名寄の代表的冬野菜に育て上げるべく、「なよろ星空雪見法蓮草」に商品名を変更。1人で330㎡から始めたホウレンソウ栽培は、5年を経て5戸の農家が参画し生産面積は9,000㎡までに拡大。北海道の道の駅、スーパー、百貨店に流通している。現段階で東京都内をはじめとした道外出荷には至っていないが、この最高金賞受賞を機に「なよろ星空雪見法蓮草」を知ってもらい、全国に出荷できるよう体制を整えることを目標にしている。

■ 「なよろ星空雪見法蓮草」についてお問合せ先

JA道北なよろ 営農センター 青果課

〒098-0504北海道名寄市西6条北11丁目58番地20 TEL：01654-3-4307



左から 大西農園 大西潔さん / (株) 人情ファーム 金子孝雄さん / 杉野農園 杉野敦さん

森谷ファーム 森谷天敦さん / かねだファーム 神田勇一郎さん

野菜ソムリエサミット概要

■趣旨

野菜果物の専門家である野菜ソムリエが評価する、青果物の品評会。
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を確立し
広く世の中に発信することで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実施しています。

■評価員

評価員になるには、野菜ソムリエの資格を有しており、味覚テストなどの基準をクリアすることが条件。
現在約30名の野菜ソムリエが登録しており、各回は10名程度の評価員で構成。

■沿革

2007年 5月 『ベジフルサミット』として実施開始 テーマ：トマト
優勝した「アメーラ」はブランディングにこの機を利用し拍車、有名なブランドトマトに
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 第1回の開始より14品目を「テーマ野菜」に取り上げ、3カ月に1回のべ17回開催
2014年 7月 旬を逃さぬよう品種品目をテーマに限定せず、毎月実施するスタイルにリニューアル

■出品規定

- ・開催前月の25日までにエントリーシートを提出
- ・出品料：10,000円（税別）／1品
- ・出品する青果物を野菜ソムリエサミット開催日の前日必着で必要量を送付すること

「野菜ソムリエ」概要 URL : <http://www.vege-fru.com/>

■一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会

理事長 福井 栄治
所在地 東京都渋谷区宇田川町20-17 NMF 渋谷公園通りビル4F
拠点 東京本社／札幌支社／仙台支社／名古屋支社／大阪支社／福岡支社
創立 2001年8月7日
事業 野菜ソムリエの資格提供と育成 食に関わる各種講座やコンテンツの企画開発・提供

■野菜ソムリエとは

野菜・果物の知識を身に付け、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。

■野菜ソムリエ資格者数（2016年12月末日現在）

<総会員数 59,144名> ※名称変更は2017年1月実施
野菜ソムリエ（旧：ジュニア野菜ソムリエ） 52,950名
野菜ソムリエプロ（旧：野菜ソムリエ） 2,760名
野菜ソムリエ上級プロ（旧：シニア野菜ソムリエ） 143名

■野菜ソムリエの主な活動

- ・イベント ・セミナー講師 ・企画 ・メディア出演 ・講演 ・執筆 ・レシピ開発 ・商品開発
- ・コンサルティング ・商品や農産物のブランディング ・売り場や店舗のプロデュース ・料理教室主宰
- ・青果物に対するエビデンス提供 …他様々なステージで、個々の個性や専門性に合わせて活躍中

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

〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町20-17 NMF渋谷公園通りビル4階

TEL：03-5459-8185 FAX：03-5459-8186

URL： <http://www.vege-fru.com/> E-MAIL： koho@vege-fru.com