

2014年12月11日

報道関係者各位

## 2014年12月“野菜ソムリエ サミット”受賞結果発表！ ～野菜ソムリエが未来のブランド野菜を発掘～

日本野菜ソムリエ協会（東京都渋谷区：理事長 福井栄治）は、野菜ソムリエの資格認定・育成を2001年8月より行っており、本年11月末で資格取得者が約5万人になりました。

当協会では、理念の一つである「農業を次世代に継承する」を実現するため2009年から“農業活性化プロジェクト”を立ち上げ、さまざまな活動をしております。

その一環として毎月「野菜ソムリエサミット」を開催しており、今回は12月9日（火）に開催、食味が優れたものを評価する“評価結果”が出ましたのでお知らせいたします。今回も評価に参加した方々は、当協会で実施した「味覚テスト」を通過した野菜ソムリエ10名の方々です。全国からエントリーされた野菜と果物を厳正に評価し、今回も三つ星の該当がなく、二つ星が3品、一つ星が3品 決定いたしました。



### 野菜ソムリエサミット結果発表

★★★三つ星：該当なし

★★二つ星

●温州みかん「ミヤモトオレンジガーデンのみかん in NAKANO」

出品者：農業生産法人 株式会社ミヤモトオレンジガーデン  
（愛媛県八幡浜市）

<http://www.orange-garden-inc.jp>

※11月に続き2か月連続受賞（前回は一つ星）



<評価員コメント>

- ・粒々感が非常に感じられ、1個で想像以上に甘味・酸味ともにあり、嬉しいミカン。
- ・強い甘味で、後味はスッキリ。甘味が前面に出ているが尖ってはいなく、旨みや酸味も適度にあり、バランスが良い。
- ・強調すべき個性というより、期待通りシンプルにおいしいミカンという印象。

<野菜ソムリエが提案する調理方法>

- ・立派な粒と甘さを活かして、砂糖を入れずにゼリーにする。
- ・やはりそのまま！外皮も身の皮も薄く柔らかいので、生食でも子どもから高齢者まで食べやすい。

●サツマイモ「めんげ芋（めんげいも）」

出品者：郡山ブランド野菜協議会（福島県郡山市）

<http://www.brandyasai.jp/Vegetables/vegetables04.html>



<評価員コメント>

- ・砂糖で味を付けたのではないかと感じてしまうほど甘味があり栗のような味ですべてのバランスが良い。
- ・口あたりが爽やかな印象で甘さがくどくないので、いくらでも食べられる。
- ・ねっとりとした甘い食感が後を引く。砂糖を入れずにきんごんの材料に使いそう。

<野菜ソムリエが提案する調理方法>

- ・素材の旨みと甘味を活かすために様々なものを混ぜずに調理したい。
- ・練りものにすると個性が出せると思う。

## ★★二つ星

### ●キャベツ「冬甘菜（ふゆかんな）」

出品者：郡山ブランド野菜協議会（福島県郡山市）

<http://www.brandyasai.jp/Vegetables/vegetables03.html>



#### <評価員コメント>

- ・生では甘味が想像以上に強く、食感もよく素晴らしい。
- そして、蒸した時の芯の甘さは特に素晴らしく、味付けしたスープを食べているよう。
- ・何ととっても甘味がとても強い。デザートのようなキャベツでいくらかでも食べられる。
- ・キャベツ特有の苦味などが全く感じられず、葉も柔らかく食べやすい。

#### <野菜ソムリエが提案する調理方法>

- ・みずみずしくシャキシャキ感が活きているので、そのまま生のサラダでいただきたい。
- ・キャベツでしゃぶしゃぶに！



## ★一つ星

### ●トマト「薩摩甘照（さつまあまてらす）」

出品者：鹿児島高槻電器工業株式会社（鹿児島県南さつま市）

<http://www.k-takatsuki.co.jp/tomato/index.html>



#### <評価員コメント>

- ・生命感を感じさせるような酸味・塩味があり、後に甘味が残る。
- その単純に甘いだけでないところが心に残る。
- ・皮が硬めであるが、果実の中に閉じ込められた酸味と旨みが他にはないトマトで差別化できる味わい。
- ・食べた直後は強い酸味を感じ、その後甘味を感じて違う味わいを感じることができて面白い。

#### <野菜ソムリエが提案する調理方法>

- ・パスタソースやスープに入れても味が引き立ち、他と違った味わいが楽しめる。
- ・4～6等分にし、オリーブオイルを一滴たらずと味わいの魅力が際立つのでは。

## ★一つ星

### ●ニンジン「紅御前（べにごぜん）」

出品者：郡山ブランド野菜協議会（福島県郡山市）

<http://www.brandyasai.jp/Vegetables/vegetables02.html>



#### <評価員コメント>

- ・甘さだけが際立つニンジンとは違い、昔ながらのニンジン！という味。
- ・生ではセリ科らしいさわやかな味わいと甘味があり、野菜スティックで十分に楽しめる。
- 焼いたものはさらに味が濃く、ニンジンの旨みが引き立つ。
- ・甘く、ニンジンの味が主張されるので、ニンジンが主役の料理に使いたい。

#### <野菜ソムリエが提案する調理方法>

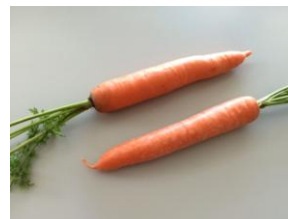
- ・加熱することで一層旨みが増すので、蒸し野菜、ニンジンのきんぴら等素材を楽しむものがオススメ。
- ・肉巻きなどにしても、ニンジンの美味しさが負けずに味わえると思う。

## ★一つ星

●ニンジン「御前人参（ごぜんになじん）」

出品者：郡山ブランド野菜協議会（福島県郡山市）

<http://www.brandyasai.jp/Vegetables/vegetables01.html>



### <評価員コメント>

- ・泥臭いニンジンというより、洗練された優雅なニンジンという味で特徴がギュッと詰まっている。
- ・ニンジンらしいしっかりとした味。
- ・加熱して増した甘味は、味付けするにはもったいないくらいの味わい。

### <野菜ソムリエが提案する調理方法>

- ・香りを引き立てて、ポタージュに。
- ・厚く切って焼き、ニンジンそのものの味を楽しみたい。

## 「野菜ソムリエサミット」とは



野菜ソムリエが評価員となり、毎月各地からエントリーされる野菜・果物を評価し、星の数でランク付けを行う評価会です。評価員は、日本野菜ソムリエ協会の定める味覚テストを通過した方で構成され、評価基準は「食味」という点に絞り、絶対評価形式にて判定します。

評価のフィードバックは全エントリーに対して行われ、入賞した青果物は日本野菜ソムリエ協会ウェブサイトをはじめ、各種メディアへの案内、当協会認定レストラン、青果店への紹介をいたします。また、受賞マークを商品のパッケージ等に使用することも可能です。

## 「野菜ソムリエサミット」の目的

野菜ソムリエサミットは、価値ある野菜・果物であることを「〇〇星」という形で発信することで、より広く認知され、販路拡大につながることを目的としています。

また、エントリーされる青果物を評価・フィードバックすることで、生産者へ生活者の声を届け、更なる品質向上につなげ、当協会の理念「農業を次世代へ継承する」の実現を目指します。

詳しい内容は、野菜ソムリエサミット ホームページでご確認ください。

<http://www.vege-fru.com/contents/hp0127/index.php?No=268&CNo=127>

■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 松元・猪股・佐藤

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-9-5 渋谷スクエア A 12F TEL：03-5459-8185 FAX：03-5459-8186

URL：<http://www.vege-fru.com/> E-MAIL：[koho@vege-fru.com](mailto:koho@vege-fru.com)