

エト ソミ 各地のカブが一堂に

生活者目線で評価、大賞に芳澤氏

日本野菜ソムリエ協会
(福井栄治理事長)は「第

生食での食感・うまみ・
香りを評価する「食味評価
部門」では、大賞に芳澤農

かな品種も展示された。

9回野菜ソムリエサミッ
ト」を開催した。50人の野
菜ソムリエが生活者の視点
から農産物の評価を行うも
ので、今回のテーマは「カ
ブ」。東京、名古屋、大阪の
会場に14組の生産者の「自
信作」が集まった。

園(長崎県雲仙市)・芳澤幸
雄氏の「小カブ」、2位に伊
藤農園(長野県飯田市)・伊
藤貴裕氏の「サラタカブ」、
3位に三芳すこやか商会
(埼玉県人間市)・松本哲夫

価格をもとにストリー性
を評価する「購入評価部門」
では、大賞に芳澤氏、2位
に染谷康之氏、3位に松本
氏、4位には浜田農場(千
葉県鎌ヶ谷市)の濱田光一
氏、サカタのタネ(産地は
千葉県柏市)の「あやめ雪」
が決定した。

「遠野かぶ」は長さ約20
センチ、太さ3〜4センチの根長系
のカブ。すりおろすと独特
の苦味や辛味が引き立ち、
そばや刺身の薬味に適して
いる。また、東京会場では
山形県の在来種を使用した
漬物の出展も。舟形町で栽
培されているピリツとした

売所「かしわで」(千
葉県柏市)・染谷康
之氏の「柏」かぶ、
5位に同直売所・染
谷透氏の「柏かぶ」
が決定。

小カブは、土壌微生物を利
用した圃場で栽培してお
り、審査員からは「皮が薄く
みずみずしい」「甘みがあ
る」などの評価を受けた。

在来種が多いカブだけ
に、サミットには地方色豊
か品種も展示された。



野菜ソムリエらによる試食会も



独自の食味と形
「遠野かぶ」。サ
カタのタネでは「あ
やめ雪」(右)の出
荷用袋も用意

生活者と生産者をつなぐこ
とを目的に開催。審査結果
を生産者にフィードバック
し、農産物のさらなる価値
向上、農産物や生産者の発
掘と支援につなげていく。
5月は「トマト」をテーマ
に実施する予定。