

県下各地の特長ある漬物が多数出品!

～第67回 漬物品評会を開催します～

丹精込めて作られた農産物のおいしさをさらに引き出した漬物の品評会を開催します。素材の風味と食感を活かした「浅漬物の部」と、熟成させ漬物本来の旨味を味わえる「本漬物の部」の2部門で、味、色、香り、歯切れの良さなどの基準により審査を行います。

日時

10月25日(水) 13:00～15:30

場所

長野県工業技術総合センター 食品技術部門 講堂  
(長野市大字栗田字西番場 205-1 TEL:026-227-3131)

出品予定点数

浅漬物の部 103点、本漬物の部 105点

審査員

東京家政大学 大学院 宮尾客員教授  
高崎健康福祉大学 農学部 松岡教授 ほか

表彰

農林水産大臣賞、農林水産省大臣官房長賞、長野県知事賞 ほか

主催

長野県、長野県園芸特産振興展推進協議会

注意点

- ・新型コロナウイルス感染症対策のため、関係者のみで開催します。
- ・審査講評の取材は可能です。
- ・来場時にはマスク着用にご協力をお願いします。

■当日のスケジュール(予定)

13:00～14:30 審査  
14:30～15:00 入賞選考  
15:00～15:30 審査員講評(出品者参加)

●昨年度(第66回)の農林水産大臣賞受賞品

部門	浅漬物の部	本漬物の部
出品財写真		
出品財名	匠 野沢菜漬	本漬野沢菜
審査講評	野沢菜本来の風味が活かされており、色沢、歯切れが優れていた。形状、調製が良好で食べやすく仕上がっていた。	野沢菜の本漬として、醤油風味を基本とした味覚を有し、極めて良好であった。また、筋を感じさせず、心地よい独特な歯ごたえを有していた。
出品者名	株式会社やまへい(小諸市)	株式会社キョウシヨク(御代田町)

確かな暮らしを守り、  
信州からゆたかな社会を創る

しあわせ信州創造プラン3.0  
～大変革への挑戦「ゆたかな社会」を実現するために～

[長野県総合5か年計画推進中]

(問合せ先)

担当 農政部園芸畜産課野菜・特産係 高橋  
電話 026-235-7228(直通)  
026-232-0111(代表)内線3089  
ファクシミリ 026-235-7481  
電子メール enchiku@pref.nagano.lg.jp