

県下各地から趣向を凝らした漬物が多数出品!

～第68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存分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31日(木) 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 205-1 TEL:026-227-3131)

出品予定点数

浅漬物の部 104点、本漬物の部 102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

- 審査、入賞選考、審査員講評については、関係者のみで開催します。
- 審査及び審査員講評の取材は可能です。
- 取材を希望される場合は、10月30日(水)17時までに問合せ先へご連絡ください。

■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67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	野沢菜漬	若もぎみそ胡瓜
審査講評	野沢菜特有の色沢を有するとともに香り立ち、味覚、歯切れが良好で、それらのバランスが極めて良好である。	本年度出品物は調整、味覚、触感ともに優れていた。味噌味ベースとしたバランスの良好な味覚を有していた。キュウリ漬特有の歯切れというよりは、全体のテクスチャーが心地良いものであった。
出品者名	有坂食品株式会社(小海町)	谷口醸造株式会社(飯田市)

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