

第54回寒天品評会を開催します

全国トップクラスの天然寒天生産量を誇る長野県。この天然寒天の生産技術、品質の向上を目的として「長野県園芸特産振興展 寒天の部」品評会を開催します。

1 日 時 10月30日(木) 13:30~14:30

2 場 所 長野県寒天水産加工業協同組合
(茅野市宮川4013-2 TEL:0266-72-2039)

出品数 119点

(出品者:県内の業者)

3 表 彰 農林水産大臣賞、水産庁長官賞、長野県知事賞 ほか

4 主 催 長野県、長野県園芸特産振興展推進協議会

5 当日のスケジュール(予定)

13:30~13:40 開会

13:40~14:10 審査(非公開)

14:10~14:30 発表・審査員講評(取材対応可能)

・審査は非公開で行いますが、終了後取材をお受けいたします。

・一般の方への公開は行いません。

寒天の魅力と生産の歴史

寒天は、食物繊維とミネラルが豊富な、低カロリーの食材で、長野県を代表する「水産加工品」です。

長野県内では、江戸時代天保年間に製造技術が導入されて以来、冬期農閑期の副業として厳しい寒さを利用して寒天の生産が発展してきました。

特に、晴天率が高く一日の寒暖差が大きい諏訪地方は、角寒天が生産されている「国内唯一」の産地です。



審査のポイント

ゼリーにしたときの強度や重量、不純物の有無、水分のほか、外観(色沢、形状等)などにより審査します。



昨年の受賞品

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 農政部園芸畜産課水産係 小山、竹内

電話 026-232-0111(代表)内線3085

026-235-7229(直通)

FAX 026-235-7481

E-mail enchiku@pref.nagano.lg.jp