

第5部 漬物類の部 《 審査日：平成29年10月30日 》

(1) 浅漬物の部

① 審査所見

昨年は「かけ、まぜ、のせ、美味」の漬物人気に反映された商品が全国的に多かったが、本年の長野県の品評会では現在の流行である「蒸す、煮る、焼く」漬物の出品がほとんどなかった。これは、伝統漬物に関する高い技術を持つ長野県の業界の実力が表に出たものと考えられ、喜ばしいことである。

② 入賞者名簿

区 分	商 品 名	企 業 名	市 町 村
農林水産大臣賞	野沢菜浅漬	株式会社まるたか	安曇野市
食料産業局長賞	はすの芽梅酢漬	株式会社穂高観光食品	安曇野市
関東農政局長賞	ぬか漬野菜	有限会社信濃食品	飯田市
長野県知事賞	野沢菜しょう油漬	有限会社大和屋	御代田町
長野県知事賞	長芋浅漬わさび風味	丸二食品株式会社	佐久市
全日本漬物協同組合連合会長賞	サラダピクルス	株式会社くるまや	御代田町
全日本漬物協同組合連合会長賞	野沢菜漬	有限会社みずほ食品	飯山市
長野県園芸特産振興展推進協議会長賞	本わさび昆布	株式会社マル井	安曇野市
長野県園芸特産振興展推進協議会長賞	匠野沢菜漬	株式会社やまへい	小諸市
長野県漬物協同組合理事長賞	野沢菜こんぶピリ辛風味	株式会社マルトウ	長野市
長野県漬物協同組合理事長賞	えのきキムチ	株式会社ダイマツ	中野市

(2) 本漬物の部

① 審査所見

本年度の製品は例年と異なり甘味の強い製品が目立っていた。甘味の強さは本漬に期待される塩味とは相反するため、やや違和感が残る出品物もあったが、全般として、醤油、味噌、調味液のバランスが良く、胡麻、唐辛子などの活用に加え、きざみの形状等の工夫などバラエティーに富んだ興味深い出品物が多かった。

② 入賞者名簿

区 分	商 品 名	企 業 名	市 町 村
農林水産大臣賞	しょうゆ風味野沢菜	岡本商店有限会社	木島平村
食料産業局長賞	大根味噌漬	株式会社マルトウ	長野市
関東農政局長賞	極上わさび漬	株式会社まるたか	安曇野市
長野県知事賞	刻みのざわ菜	南信漬物株式会社	飯田市
長野県知事賞	野麦路のかぶ	奈川山菜株式会社	松本市
全日本漬物協同組合連合 会長賞	六文銭味きゅうり	株式会社キョウシヨク	御代田町
全日本漬物協同組合連合 会長賞	粕瓜	有限会社丸井伊藤商店	茅野市
長野県園芸特産振興展推 進協議会長賞	わらびの塩こうじ漬け	株式会社ダイマツ	中野市
長野県園芸特産振興展推 進協議会長賞	信州きのこ梅肉漬	マルミ株式会社	長野市
長野県漬物協同組合理事 長賞	国産セロリの粕漬	株式会社 ピククルスコーポレーショ ン長野	塩尻市
長野県漬物協同組合理事 長賞	えごま入り味噌わさび	有限会社本等山葵商店	安曇野市