

第5部 漬物類の部 《 審査日：令和5年10月25日 》

(1) 浅漬物の部

① 審査所見

例年通り、野沢菜(浅漬)においては、優れたものが多く出品され、甲乙つけがたかった。受賞品は、色沢、風味に優れ、味のバランスが取れていた。カリウムを多く含む昆布を使用している製品が多く出されていたが、ナトリウム(塩分)、カリウムのバランスを考えると、健康機能性の観点からは理に適っているので、これからの方向性の一つであろう。また、ズッキーニなどを利用したものなど意欲的な製品も見られ、今後の期待される。

② 入賞者名簿

区分	商 品 名	企 業 名	市 町 村
農林水産大臣賞	野沢菜漬	有坂食品株式会社	小海町
大臣官房長賞	そばだれ大根	有限会社信州共同漬物	小諸市
関東農政局長賞	野沢菜 しょうゆ漬 (わさび風味)	有限会社大和屋	御代田町
長野県知事賞	トマトえのき	株式会社ダイマツ	中野市
長野県知事賞	松前野沢菜	谷口醸造株式会社	飯田市
全日本漬物協同組合 連合会長賞	長芋浅漬 本醸造杉樽仕込醤油	株式会社やまへい	小諸市
全日本漬物協同組合 連合会長賞	野沢菜からし漬	株式会社マルトウ	長野市
長野県園芸特産振興展 推進協議会長賞	野沢菜こんぶ青唐しそ	株式会社くるまや	御代田町
長野県園芸特産振興展 推進協議会長賞	新うりの酒粕漬	株式会社マルトウ	長野市
長野県漬物協同組合 理事長賞	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	わさび香るズッキーニ漬け	有限会社信濃食品	飯田市

## (2) 本漬物の部

### ① 審査所見

本年度は、ここ数年例にないほどの猛暑日が続き、野菜の質が心配された。野沢菜では筋っぽさと苦みが、ナスやウリでは皮が固いなど、漬物加工処理だけでは対応しきれない致し方ない面もある。一部塩味が強いものも見られたが、全体としては、調味や下処理に工夫がなされ、丁寧に仕上げている出品物が多かった。また、しょうがや梅など味付けに工夫した製品もあり、将来性が期待できる。

### ② 入賞者名簿

区分	商 品 名	企 業 名	市 町 村
農林水産大臣賞	若もぎみそ胡瓜	谷口醸造株式会社	飯田市
大臣官房長賞	熟成野沢菜	有限会社丸誠 美寿々屋本舗	長野市
関東農政局長賞	わさび漬	小口わさび店	松本市
長野県知事賞	野沢菜本漬	株式会社キョウシヨク	御代田町
長野県知事賞	山ごぼうみそ漬	株式会社マルトウ	長野市
全日本漬物協同組合 連合会長賞	胡瓜みそ漬	丸昌稲垣株式会社	飯田市
全日本漬物協同組合 連合会長賞	キムチ梅干	有限会社山田醸造	岡谷市
長野県園芸特産振興展 推進協議会長賞	べったら漬	丸二食品株式会社	佐久市
長野県園芸特産振興展 推進協議会長賞	古漬白菜	有限会社山田醸造	岡谷市
長野県漬物協同組合 理事長賞	黒胡椒山ごぼう	株式会社ダイヤモンド	中野市
長野県漬物協同組合 理事長賞	生姜みそ漬りんごバター	株式会社キョウシヨク	御代田町