

## (2) 本漬物の部

### ① 審査所見

昨年同様、暑い日が続いたため、原料となるナス、瓜、キュウリなどで皮が固く、身の柔いものが多くみられた。しかしながら、下処理や調味において丁寧に仕上がっており、漬物としての品質を低下させないよう努力していることが伺われる。さらに、今年は伝統的な製品以外の新しい工夫として、辛さ以外のエスニック風味を加えるなどの工夫があり、面白い製品がいくつか出品されていた。今後の展開を期待したい。

### ② 入賞者名簿

区分	商 品 名	企 業 名	市 町 村
農林水産大臣賞	大根みそ漬	新進漬物株式会社	木島平村
大臣官房長賞	野沢菜ガパオ	株式会社ダイヤモンド	中野市
関東農政局長賞	のりわさび	有限会社万水	安曇野市
長野県知事賞	野沢菜本漬	有限会社丸誠 美寿々屋本舗	長野市
長野県知事賞	梅肉ごぼう	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	信州地大根	美勢商事株式会社 水城漬物工房	塩尻市
全日本漬物協同組合 連合会長賞	本漬野沢菜	株式会社キョウシヨク	御代田町
長野県園芸特産振興展 推進協議会長賞	卵の花ぼたんこしょう	のざわおんせん野沢菜 漬生産組合	野沢温泉村
長野県園芸特産振興展 推進協議会長賞	本漬 野沢菜	有限会社みずほ食品	飯山市
長野県漬物協同組合 理事長賞	白うり粕漬	有限会社みずほ食品	飯山市
長野県漬物協同組合 理事長賞	カリカリ竜峡小梅漬	株式会社マルダイフーズ	飯田市