

第5部 漬物類の部 《 審査日：令和6年10月31日 》

(1) 浅漬物の部

① 審査所見

野沢菜漬は、全般的にレベルの高さがうかがえられたが、中には、塩味のバランスや整形に工夫が必要なものも散見された。また、水産加工品などとのコラボ製品やコンニャクを利用したもの、ズッキーニを縦割りにスライスし、高齢者も食べやすくするなど創意工夫が見られる製品もあった。

また、長野県の伝統野菜を利用したものもあり、今後の発展を期待したい。

② 入賞者名簿

区分	商 品 名	企 業 名	市 町 村
農林水産大臣賞	野沢菜漬コンブ味	有限会社山田醸造	岡谷市
大臣官房長賞	本醸造醤油野沢菜漬	株式会社やまへい	小諸市
関東農政局長賞	野沢菜たまり漬	株式会社くるまや	御代田町
長野県知事賞	南信州産レモンの大根漬	有限会社信濃食品	飯田市
長野県知事賞	ほろっこ漬	株式会社大王	安曇野市
全日本漬物協同組合 連合会長賞	こんぶ白菜漬	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	匠 野沢菜漬	株式会社やまへい	小諸市
長野県園芸特産振興展 推進協議会長賞	保平かぶの甘酢漬	奈川山菜株式会社	松本市
長野県園芸特産振興展 推進協議会長賞	丸なすからし漬	有限会社宮城商店 木の花屋	千曲市
長野県漬物協同組合 理事長賞	ズッキーニのスライス漬	有限会社信濃食品	飯田市
長野県漬物協同組合 理事長賞	こんぶ野沢菜漬	株式会社稲垣来三郎匠	飯田市

(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