しあわせ信州
山々と育む　すこやかな国

令和８年（2026 年）10 月 28 日付けプレスリリースの
「注意点」に誤りがありました。

訂正版

長野県（農政部）・長野県園芸特産振興展推進協議会プレスリリース
令和8年（2026 年）10 月 30 日

県下各地から趣向を凝らした漬物が多数出品！
～第 70 回 漬物品評会を開催します～

丹精込めて作られた農産物のおいしさを存分に引き出した漬物の品評会を開催します。
素材の風味や食感を活かした「浅漬物の部」と、熟成により漬物本来の旨味を味わえる「本漬物の部」の２部門で、味、色、香り及び歯切れの良さなどの基準により審査を行います。

〇日　時　令和８年 11 月４日（水）　13:00～15:30

〇場　所　長野県工業技術総合センター　食品技術部門　講堂（長野市大字栗田 205-1）

〇出品予定点数
浅漬物の部　117 点、本漬物の部　121 点

〇審査員
長野県立大学　健康発達学部　小木曽加奈 教授
長野県立大学　健康発達学部　鴨志田涼花 助手　　ほか

〇表　彰
農林水産大臣賞、大臣官房総括審議官（新事業・食品産業）賞、長野県知事賞　ほか

〇主　催
長野県、長野県園芸特産振興展推進協議会

〇当日のスケジュール（予定）
13:00～14:30　審査、
14:30～15:00　入賞選考
15:00～15:30　審査員講評（出品者参加）

〇注意点
・品評会の審査、入賞選考及び審査員講評については、関係者のみで開催しますので、一般の方はご来場いただけません。
~~・審査及び審査員講評の取材は可能です。取材を希望される場合は、11 月 2 日（月）17 時までに問合せ先へご連絡ください。~~
正しくは⇒取材はお受けできませんが、審査結果は、後日プレスリリースいたします。
・表彰式は、11 月 24 日（火）に長野市内で開催する予定です。

〇昨年度（第 69 回）の農林水産大臣賞受賞品

部　門	浅漬物の部	本漬物の部
出品財写真		
出品財名	昔ながらの野沢菜漬	しょうゆ風味野沢菜
審査講評	野沢菜本来の風味が十分に活かされており、色沢、歯切れのいずれもが優れていた。また、形状、調整も良好で食べやすく仕上がっていた。	野沢菜の本漬としてオーソドックスなスタイルであり、醤油風味を基本とした味覚を有している。色味はやや落ちるが、食べたときの柔らかめで他の出品物と比べて心地良い食感を有し、全体としてバランスの取れた優れた出品物であった。
出品者名	有限会社とみき漬物（野沢温泉村）	岡本商店有限会社（木島平村）

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　農政部園芸畜産課野菜・特産係
（長野県園芸特産振興展推進協議会 事務局）戸沢、矢彦沢
電　　話　026-235-7228（直通）
026-232-0111（代表）内線 3089
Ｆ Ａ Ｘ　026-235-7481
電子メール　enchiku@pref.nagano.lg.jp