

第5部 漬物類の部 《 審査日：平成26年10月29日 》

(1) 浅漬物の部

① 審査所見

野沢菜の刻み漬の水準が大変に上がっていた。多く出品されたこともあるが、製造者の方々が自信を持って刻み漬を作っている。この他、地域の特産の羽広菜、諏訪紅カブ、青大根、緑大根などを使ったこと、また、ゆず、昆布、葉わさび等の具材を上手に使って頂いた。

ただ、漬物業界の新商品は掛け、混ぜ、乗せ、ふりかけなど惣菜風なものに移り、さらにゆでる、焼く、蒸す等前処理をしているので、この辺りも考えていただきたい。

② 入賞者名簿

	賞 区 分	品 名	受 賞 者 名	市町村
1	農林水産大臣賞	野沢菜うめーず	谷口醸造株式会社	飯田市
2	食料産業局長賞	ベジフル5	株式会社やまへい	小諸市
3	関東農政局長賞	野沢菜昆布	株式会社まるたか	安曇野市
4	長野県知事賞	松前漬野沢菜	株式会社くるまや	御代田町
5	長野県知事賞	羽広菜漬	有限会社山田醸造	岡谷市
6	全日本漬物協同組合連合会長賞	赤根大根甘酢漬	丸大食品工業株式会社	飯田市
7	全日本漬物協同組合連合会長賞	野沢菜甘酢漬	有坂食品株式会社	小海町
8	長野県園芸特産振興展推進協議会長賞	長芋浅漬わさび風味	丸二食品株式会社	佐久市
9	長野県園芸特産振興展推進協議会長賞	ガゴメ野沢菜漬	丸昌稲垣株式会社	飯田市
10	長野県漬物協同組合理事長賞	地大根たまり漬	株式会社マルトウ	長野市
11	長野県漬物協同組合理事長賞	無添加野沢菜漬	有限会社とみき漬物	野沢温泉村

(2) 本漬物の部

① 審査所見

例年通り、地元特産の野沢菜、わさび漬けが50品目を超える出品物となった。昨年度と異なり、塩味が強すぎる製品が少なく、バランスよく調味されているものが多かった。また、ワサビ、ショウガ、トウガラシを使った辛味のインパクトを持たせた製品も多く見られた。本年度は優れた出品物が多かったが、一部食感の改善が必要であると思われる出品物が散見された。

全体として、オーソドックスな製品が入賞候補として選ばれる傾向にあり、昨年度に引き続いて、農林水産大臣賞はダイコンの漬物になった。本品は、食感、味、色合ともに優れた製品であった。

② 入賞者名簿

	賞 区 分	品 名	受 賞 者 名	市町村
1	農林水産大臣賞	べったら漬	丸二食品株式会社	佐久市
2	食料産業局長賞	本漬野沢菜	丸井醸造株式会社	飯田市
3	関東農政局長賞	ごぼうくるみ味噌	株式会社キョウシヨク	御代田町
4	長野県知事賞	小布施丸茄子からし漬	谷口醸造株式会社	飯田市
5	長野県知事賞	胡瓜たまり漬	丸昌稲垣株式会社	飯田市
6	全日本漬物協同組合連 合会長賞	白菜しょうゆ本漬	有限会社信濃食品	飯田市
7	全日本漬物協同組合連 合会長賞	セロリー粕漬	株式会社宮下清志商店	松本市
8	長野県園芸特産振興展 推進協議会長賞	金山寺みそわさび漬	有限会社小林わさび店	安曇野市
9	長野県園芸特産振興展 推進協議会長賞	野沢菜麦糰もろみ	マルミ株式会社	長野市
10	長野県漬物協同組合理 事長賞	干しえのきのしょうゆ漬こん ぶ入	株式会社ダイマツ	中野市
11	長野県漬物協同組合理 事長賞	味噌漬(切干大根・切昆布・ セリ)	有限会社桜井醸造	長野市