

第5部 漬物類の部 《 審査日：令和元年10月25日 》

(1) 浅漬物の部

① 審査所見

本年は、野沢菜本来の風味を有するものが多く見られました。また、特産のわさびの風味を生かしたものや、きのこを使用したものなどが出品されたことで、長野県らしさを感じられました。課題として、わずかではあります。次亜臭が残っている製品もみられたため、改善が望まれます。

② 入賞者名簿

区 分	商 品 名	企 業 名	市 町 村
農林水産大臣賞	本わさび入野沢菜	有限会社就一郎漬本舗	安曇野市
食料産業局長賞	長いもしそ風味	株式会社マルトウ	長野市
関東農政局長賞	野沢菜漬	有坂食品株式会社	小海町
長野県知事賞	ザワークラウト	有限会社宮城商店 木の花屋	千曲市
長野県知事賞	信州きのこの生なめ茸うめ味	株式会社くるまや	御代田町
全日本漬物協同組合 連合会長賞	野沢菜昆布	株式会社まるたか	安曇野市
全日本漬物協同組合 連合会長賞	連峰きざみ漬	藤澤醸造株式会社	生坂村
長野県園芸特産振興展 推進協議会長賞	信州産ぶなしめじ辛子漬	増澤醸造株式会社	岡谷市
長野県園芸特産振興展 推進協議会長賞	一夜なす	丸二食品株式会社	佐久市
長野県漬物協同組合 理事長賞	ワインビネガーとりんご酢仕立て のピクルス	株式会社ピクルス コーポレーション長野	塩尻市
長野県漬物協同組合 理事長賞	信州産みどり大根	株式会社竹内農産	長和町

(2) 本漬物の部

① 審査所見

本漬物は浅漬物に比べバラエティに富んだ製品が多く出品されています。
例年とは異なり、わさび漬製品全般に辛さがマイルドに仕上がっており、甲乙つけがたいという印象でした。特に酒かすの香りが良いものが多く、わさびのマイルドな香りとの相乗効果が表れていました。

これまでと比べ、ご飯のお供となるような刻み漬が多くみられ、歯の弱い高齢者や幼児など幅広い世代に受け入れられるための意欲的な製品が多くみられました。

② 入賞者名簿

区 分	商 品 名	企 業 名	市 町 村
農林水産大臣賞	ブラック生姜	新進漬物株式会社	木島平村
食料産業局長賞	ねぎ味噌わさび	有限会社本等山葵商店	安曇野市
関東農政局長賞	本漬野沢菜無化調	谷口醸造株式会社	飯田市
長野県知事賞	なめ茸野沢菜わさび	有限会社就一郎漬本舗	安曇野市
長野県知事賞	白うり粕漬	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	若もぎ胡瓜青唐味噌	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	野沢菜本漬け	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	生姜昆布ごぼう	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	みそわさび	有限会社就一郎漬本舗	安曇野市
長野県漬物協同組合 理事長賞	胡瓜味噌漬	丸井醸造株式会社	飯田市
長野県漬物協同組合 理事長賞	セロリ粕漬	株式会社ピックルス コーポレーション長野	塩尻市