

第5部 漬物類の部 (審査日:平成22年10月29日)

(1) 浅漬物の部

審査所見

浅漬物の本県の代表である野沢菜漬は素晴らしい外観を示しているが、おしが強過ぎて水もち感のやや劣ったものが見られた。その意味で、刻み野沢菜漬は組み合わせの野菜、資材を上手に探した良品が多かった。

この他、長芋、セルリー、縞瓜なども見るべきものが多かった。今、はやりのトッピング漬物、キムチはもう少し研究が欲しい。

また、農林水産大臣賞の受賞品については、長野県を代表する野沢菜とわさびを極めて上手に組み合わせ、純正わさび漬に負けない甘味、辛味、アルコール感をバランスよく風味に仕上げていた。熟成酒粕の香りが良く、歯切れは粘度等の舌ざわりを良く仕上げていた。

入賞者名簿

賞の名称	品名	氏名	市町村名
農林水産大臣賞	野沢菜わさび漬	株式会社やまへい	小諸市
総合食料局長賞	若採り野沢菜	株式会社キョウシヨク	御代田町
関東農政局長賞	伊那谷産縞瓜粕漬	丸昌稲垣株式会社	飯田市
長野県知事賞	セロリー粕漬	株式会社ピックルスコ-ホレーション長野	塩尻市
	ぜいたくキムチ	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	熟成野沢菜漬	丸大食品工業株式会社	飯田市
	野沢菜ミックス	株式会社マルトウ	長野市
長野県園芸特産振興展推進協議会長賞	清内路あかね	谷口醸造株式会社	飯田市
	国産みょうが甘酢漬	ワタウ食品株式会社	高森町
長野県漬物協同組合理事長賞	ねばねば山芋	有限会社酒井食品	長野市
	長芋浅漬わさび風味	丸二食品株式会社	佐久市

(2) 本漬物の部

審査所見

長野県特産品を生かしたものが多く見られ、野沢菜漬、わさび漬が主であった。入賞品は、総合的に優れているものが多かったが、選外品の中には、バランスが悪いものが多く、甘すぎる粕漬や塩辛過ぎるみそ漬など健康指向の消費者に受け入れてもらえるか気になるところであった。

また、農林水産大臣賞の受賞品については、味のバランスが良く、食べやすいものに仕上がっていた。食感においては、余計な歯ざわりがなく、歯切れが良かった。旨味、甘味等の味質が後味感が心地良く、生姜の香りが強過ぎず、野沢菜を生かしていた。色沢は、つやがあり、変色度合いが程良かった。

入賞者名簿

賞の名称	品名	氏名	市町村名
農林水産大臣賞	本漬野沢菜生姜風味	谷口醸造株式会社	飯田市
総合食料局長賞	山ごぼうみそ漬生姜風味	新進漬物株式会社	木島平村
関東農政局長賞	かつお小梅	喬宝漬物株式会社	喬木村
長野県知事賞	手づくりわさび漬 粹美	有限会社大王	安曇野市
	袖入り伍林の祭り	中部興農株式会社	飯田市
全日本漬物協同組合連合会長賞	海苔わさび漬	有限会社本等山葵商店	安曇野市
	白うり粕漬	丸二食品株式会社	佐久市
長野県園芸特産振興展推進協議会長賞	しょうがわさび	丸佐食品株式会社	安曇野市
	しその実漬	株式会社宮下清志商店	松本市
長野県漬物協同組合理事長賞	サラダにんにくバジル風	株式会社サンエー	中野市
	野沢菜 サラダキムチ	有限会社就一郎漬本舗	安曇野市