

第5部 漬物類の部 《 審査日：令和4年10月20日 》

(1) 浅漬物の部

① 審査所見

例年通り、野沢菜(浅漬)においては、優れたものが多く出品され、甲乙つけがたかった。

受賞品は、色沢、形状、風味に優れ、味のバランスもとれていた。

長野県の特産品であるワサビの風味を生かした製品や伝統野菜を取り入れた製品も散見され、開発意欲が感じられた。カリウムを多く含む海藻類(昆布・わかめ)を使用している製品も多く栄養バランスを考慮したものも見られた。

全般的にレベルの高いものが多いと感じられた。

② 入賞者名簿

区分	商 品 名	企 業 名	市 町 村
農林水産大臣賞	匠 野沢菜漬	株式会社やまへい	小諸市
大臣官房長賞	本漬野沢菜	有限会社就一郎漬本舗	安曇野市
関東農政局長賞	こだわりキムチ	株式会社サトウ	松本市
長野県知事賞	長いもしそ風味	谷口醸造株式会社	飯田市
長野県知事賞	野沢菜切漬	南信漬物株式会社	飯田市
全日本漬物協同組合 連合会長賞	丸茄子のしょうゆ漬	新進漬物株式会社	木島平村
全日本漬物協同組合 連合会長賞	たまねぎ梅酢漬	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	やたら漬	新進漬物株式会社	木島平村
長野県園芸特産振興展 推進協議会長賞	昔ながらのうんまい葉っぱ	有限会社とみき漬物	野沢温泉村
長野県漬物協同組合 理事長賞	しま瓜の粕漬	丸昌稲垣株式会社	飯田市
長野県漬物協同組合 理事長賞	大根こんぶ梅味	株式会社くるまや	御代田町

(2) 本漬物の部

① 審査所見

本年度の傾向として、伝統的な野沢菜漬け、わさび漬けに良質なものが多く出品されていた。さらに、県外にはほとんど知られていない「ぼたんこしょう」など長野県らしさがある出品物があるのも例年にない特徴があった。

原料野菜と調味素材の品質がよく、例年と比べると高いレベルでの審査となったことが印象的である。なかでも野沢菜と酒粕の良さが目立っていた。また、調味においては、塩分の控え方、そしてアクセントとしての辛味の生かし方のバランスが良いと感じられた。

② 入賞者名簿

区分	商 品 名	企 業 名	市 町 村
農林水産大臣賞	本漬野沢菜	株式会社キョウシヨク	御代田町
大臣官房長賞	あらぎりわさび	株式会社マル井	安曇野市
関東農政局長賞	ながいも入り野沢菜昆布	株式会社やまへい	小諸市
長野県知事賞	わさび漬	寺嶋わさび店	安曇野市
長野県知事賞	ぼたんこしょうなめ茸	新進漬物株式会社	木島平村
全日本漬物協同組合 連合会長賞	大根みそ漬	丸昌稲垣株式会社	飯田市
全日本漬物協同組合 連合会長賞	生姜の味噌漬	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	若もぎ胡瓜しょうゆ味	谷口醸造株式会社	飯田市
長野県園芸特産振興展 推進協議会長賞	安曇野山わさび	株式会社マル井	安曇野市
長野県漬物協同組合 理事長賞	生姜昆布ごぼう	株式会社キョウシヨク	御代田町
長野県漬物協同組合 理事長賞	かぶ古漬	有限会社山田醸造	岡谷市