

県下各地から趣向を凝らした漬物が多数出品!

～第69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。素材の風味と食感を活かした「浅漬物の部」と、熟成させ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、歯切れの良さなどの基準により審査を行います。

日時

10月29日(水) 13:00～15:30

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 TEL:026-227-3131)

出品予定点数

浅漬物の部 107点、本漬物の部 105点

審査員

東京家政大学 大学院 宮尾客員教授、高崎健康福祉大学 農学部 松岡教授 ほか

表彰

農林水産大臣賞、農林水産省大臣官房長賞、長野県知事賞 ほか

主催

長野県、長野県園芸特産振興展推進協議会

注意点

- ・品評会の審査、入賞選考、審査員講評については、関係者のみで開催しますので、一般の方のご来場はできません。
- ・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、10月28日(火) 17時までに問合せ先へご連絡ください。

■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)

●昨年度(第68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	野沢菜漬コンブ味	大根みそ漬
審査講評	野沢菜漬本来の風味に加え、コンブの味が加わり、バランスの良い仕上がりになっていた。歯切れ、色沢も良好であった。	従来のみそ漬けと異なり、さらっとしたみそ風味の調味液漬になっていた。濃厚なみそ床の付着が少なく、みそ風味がダイコンの良さを引き出していた。また、干しダイコン特有の歯切れの良さについても心地良い食感となっていた。
出品者名	有限会社山田醸造(岡谷市)	新進漬物株式会社(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 高橋
電話 026-235-7228(直通)
026-232-0111(代表)内線3089
ファクシミリ 026-235-7481
電子メール enchiku@pref.nagano.lg.jp