

令和7年度長野県園芸特産振興展品評会受賞者及び 長野県園芸特産業関係功労者の表彰式を開催します

令和7年度園芸特産物品評会の受賞者の皆様、及び、先駆的・先導的な活動により本県の園芸特産業の発展に寄与された方々を表彰します。

1 日 時

令和7年11月26日(水)
午後2時～3時

2 場 所

ホテル信濃路 2階 穂高
(長野市中御所岡田町 131-4)

3 内 容

〔長野県園芸特産振興展品評会受賞者の表彰〕

9月18日から11月9日に行われた11部門の品評会の受賞者(全103名)のうち、各部門の農林水産大臣賞(9名)、林野庁長官賞(1名)、長野県知事賞(2名)及び団体賞の受賞者の代表(16名)、計28名を表彰します。

部 門	園芸加工品類		鉢花類	寒 天	くだもの		漬物類		きのこ		
	飲料	食品			ぶどう	りんご	浅漬物	本漬物	えのきたけ	ぶなしめじ	しいたけ・なめこ等
出品数	108点	114点	84点	119点	50点	21点	105点	105点	104点	100点	35点
大臣賞	1点	1点	1点	1点	1点	-	1点	1点	1点	1点	-
団体賞等	11点	11点	14点	6点	7点	6点	10点	10点	7点	7点	5点
表彰式 出席者 (予定)	大臣賞1 団体賞1	大臣賞1 団体賞2	大臣賞1 団体賞2	大臣賞1 団体賞1	大臣賞1 団体賞2	知事賞1 団体賞1	大臣賞1 知事賞1 団体賞1	大臣賞1 団体賞1	大臣賞1 団体賞2	大臣賞1 団体賞1	林野庁賞1 団体賞2

※農林水産大臣賞受賞者の詳細は別紙をご覧ください。(しいたけ・なめこ等の部は農林水産大臣賞の交付対象外。)

〔長野県園芸特産業関係功労者の表彰〕

先駆的・先導的な活動により、本県の園芸特産業の発展に寄与された方々を表彰します。

部 門	功 労 者 (敬 称 略)	功 績 概 要
野菜	佐久ゆうき合同会社 (佐久市)	有機農産物の生産振興及び流通改善・販売促進に貢献
野菜	おい 美 知 男 (南箕輪村)	伝統野菜の維持・継承及び有効活用 に貢献
野菜	おかもと ひろみ 浩三 (泰阜村)	伝統野菜の維持・継承及び有効活用 に貢献
水産	やばな いきお 功 (安曇野市)	地域特産魚(信州サーモン等)の養 殖振興に貢献

4 その他

- ・ 当日の取材は可能です。また、事前申し込みは不要です。

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 3087
ファクシミリ 026-235-7481
電子メール enchiku@pref.nagano.lg.jp

令和7年度長野県園芸特産振興展農林水産大臣賞受賞作品

部門名		受賞者 (敬称略)	品名	出展品	審査員講評
園芸 加工品類	園芸 加工飲料	ゴールドバック 株式会社 (松本市)	ピーチジュース (ストレート)		桃は変色を起こし易く、加工が難しい原料である。そのような中で本製品は、良好な風味を保持するとともに、さっぱりした後味を楽しむことができる。
	園芸 加工食品	森食品工業 株式会社 (千曲市)	森杏庵 完熟あんずジャム		原料のあんずの風味・食感を活かしつつ加工され、糖酸比の良いジャムとして全体のバランスが非常によく、おいしく仕上がっていた。
鉢花類		有限会社 田澤農園 たざわ みつあき 田澤 充朗 (木曽町)	シクラメン ファルバラ ローズ		十分な花数と葉枚数、鮮明な発色で全体的なバランスが良く、高い技術力が示されていた。
寒天		有限会社 イチカネト ごみ よしえ 五味 嘉江 (茅野市)	角寒天		ジェリー強度は 410 g / cm ³ と長野県寒天水産加工業協同組合規格の特等の基準 (300 g / cm ³ 以上) に該当し、かつ1本あたりの重量も充実し、熱湯不溶解性残渣も良好であった。 また、色沢、形状が優れており、ばらつきも少なく総合的にみて最も優秀な出品物であった。

部 門 名		受 賞 者 (敬 称 略)	品 名	出 展 品	審査員講評
くだもの	ぶどう	なかむら ゆうき 中村 悠基 (上田市)	シャイン マスカット		房型、着色、果粒肥大、食味 などが総合的に優れており、模範となるぶどうに仕上がっていた。
漬物類	浅漬物	有限会社 とみき漬物 (野沢温泉村)	昔ながらの 野沢菜漬		野沢菜本来の風味が十分に 活かされており、色沢、歯 切れのいずれもが優れていた。また、形状、調整も良好 で食べやすく仕上がっていた。
	本漬物	岡本商店 有限会社 (木島平村)	しょうゆ風味 野沢菜		野沢菜の本漬としてオーソ ドックスなスタイルであり、醤油風味を基本とした 味覚を有している。色味はやや落ちるが、食べたときの 柔らかめで他の出品物と比べて心地良い食感を有し、全体としてバランスの 取れた優れた出品物であった。
きのこ	えのきたけ	有限会社 常盤きのこ センター (飯山市)	えのきたけ		傘及び柄の形状や揃い、 色、側枝の伸び、株の硬さ やボリューム感、日持ち 性、市場性等が総合的に優 れていた。
	ぶなしめじ	やなぎはら ひろしげ 柳原 広茂 (千曲市)	ぶなしめじ		笠谷株の揃いが良く、ボリ ューム感があり、傘の斑紋 が明瞭で色沢があり、栽培 技術の高さがうかがえた。