

第5部 漬物類の部 《 審査日:平成23年10月28日 》

(1) 浅漬物の部

①審査所見

浅漬物の本県の代表である野沢菜漬は立派な大型のものも美味しく仕上げていた。特に、わさびの葉茎を上手に使ったり、そのまま良品してあることが印象的であった。特筆すべきは、キムチが向上した技術を見せているものがあった他、長芋、セルリー、縞瓜なども見るべきものが多かった。

また、農林水産大臣賞の受賞品については、長野県特産のセロリを液状の酒粕に色調よく保って極めてうまく作り上げていた。粕の状態とセロリの形状もよくマッチしていた。味覚は、浅漬けタイプの粕漬けを外観・風味がよく、セロリの香気と粕香がうまくマッチさせていた。色沢は緑色の色調を崩すことなく保っており、歯切、形状は良好で、美しい形に調整されいた。

②入賞者名簿

賞 の 名 称	品 名	氏 名	市 町 村 名
農林水産大臣賞	セロリの粕漬	増澤醸造株式会社	岡 谷 市
食料産業局長賞	韓漬キムチ	株式会社ヤマタケ竹村商店	長 野 市
関東農政局長賞	本わさび入野沢菜	有限会社就一郎漬本舗	安 曇 野 市
長野県知事賞	葉わさびのしょうゆ漬け	有限会社大王	安 曇 野 市
	野沢菜漬	株式会社キョウシヨク	御 代 田 町
全日本漬物協同組合連合会長賞	松前野沢菜	喬宝漬物株式会社	喬 木 村
	野沢菜わさび	有坂食品株式会社	小 海 町
長野県園芸特産振興展推進協議会長賞	野沢菜漬わさび風味	新進漬物株式会社	木 島 平 村
	セロリ浅漬	株式会社くるまや	御 代 田 町
長野県漬物協同組合理事長賞	野沢菜しょうゆ漬	のざわおんせん野沢菜漬生産組合	野 沢 温 泉 村
	長いもしょうゆ味	有限会社信濃食品	飯 田 市

## (2) 本漬物の部

### ①審査所見

例年に比べ濃厚な味付けのものが少なく、消費者志向からか食べやすいものが多かった。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ものの、意欲的な出品物も目立ち、興味を引かれるものも見受けられた。

入賞品は、総合的に優れているものが多かった。

また、農林水産大臣賞の受賞品については、素材の味を生かしており、ごぼう漬特有の異臭もなく香気は良好で、変色部もなく味噌漬けらしい色に仕上がっていた。歯切れがよく良好であり、食べやすいものに仕上がっていた。

### ②入賞者名簿

賞の名称	品名	氏名	市町村名
農林水産大臣賞	村山早生ごぼう味噌漬	有限会社宮城商店木の花屋	千曲市
食料産業局長賞	茄子味噌漬	株式会社マルトウ	長野市
関東農政局長賞	野沢菜しょうゆ漬	有限会社信濃食品	飯田市
長野県知事賞	きくらげ入り海苔わさび漬	有限会社本等山葵商店	安曇野市
	山うど木の葉漬	大北農協山菜加工場	大町市
全日本漬物協同組合連合会長賞	大根の味噌漬	株式会社マルミ	長野市
	国産しば漬	丸井醸造株式会社	飯田市
長野県園芸特産振興展推進協議会長賞	サラダにんにくジンジャー	株式会社サンエー	中野市
	梅わさび	丸佐食品株式会社	安曇野市
長野県漬物協同組合理事長賞	野麦路のかぶ漬	奈川山菜株式会社	松本市
	あらざりわさび	有限会社本等山葵商店	安曇野市