

第3部 寒天の部 《 審査日:令和3年10月22日 》

(1) 審査所見

寒天の部は101点が出品され、ゼリー強度、重量、形状等7項目の審査基準に基づき審査を行いました。

令和2年度の製造期の気候は、前半がやや寒さが強まったものの、後半はとても暖かく、寒天の乾燥・凍結作業には厳しい気象条件でした。この様な中でも品質管理にご苦労され、優れた寒天の出来栄で、生産者の皆さまの技術の高さが伺えました。

寒天は日本の伝統食品の礎です。令和3年度の冬は寒いという予想が出ていますが、今後も高品質で、安全・安心な製品づくりに尽力され、一層の研鑽に期待します。

(2) 入賞者名簿

区分	品名	所属	氏名	市町村
農林水産大臣賞	角寒天	有限会社イチカネト	五味 嘉江	茅野市
水産庁長官賞	角寒天	松木寒天産業株式会社	松木 秀之	茅野市
長野県知事賞	角寒天	株式会社マルゴ商店	五味 徳雄	茅野市
	細寒天	有限会社小笠原商店	小笠原 寿房	伊那市
長野県園芸特産振興展 推進協議会長賞	角寒天	株式会社かのう	松木 久茂	諏訪市
長野県寒天水産加工業 協同組合長賞	角寒天	五味喜一商店	五味 喜一	茅野市
	角寒天	有限会社イリイチ	小池 隆夫	茅野市