

第3部 寒天の部 《 審査日:令和4年10月21日 》

(1) 審査所見

令和3年度の製造期の気候は近年まれにみる冷え込みと晴天に恵まれ、生産も順調に進み、品質の良い寒天がきたのではないのでしょうか。

寒天の部は101点が出品され、ジェリー強度、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。いずれも良好な成績でありました。

寒天は日本の伝統食品の礎です。令和4年度の冬は平年並みから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	株式会社マルゴ商店	五味徳雄	茅野市
水産庁長官賞	角 寒 天	有限会社イチカネト	五味嘉江	茅野市
長野県知事賞	角 寒 天	松木寒天産業株式会社	松木秀之	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	五味喜一商店	五味喜一	茅野市
長野県寒天水産加工業 協同組合長賞	角 寒 天	株式会社マツキ	松木本	諏訪市
	角 寒 天	有限会社丸茂溝口寒天	溝口幸雄	岡谷市