

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 $410 \text{ g} / \text{cm}^3$ と長野県寒天水産加工業協同組合規格の特等の基準 ($300 \text{ g} / \text{cm}^3$ 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。