

令和2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	寿高原食品 株式会社 (千曲市)	信州産巨峰 ジュース 紫宝の恵		原料である巨峰風味が生かされている。ぶどう製品は濁りを生じ易いが、透明性を保ち、優れた加工が施されている。
	園芸 加工食品	株式会社 ナガノトマト (松本市)	プロも認め た味わい トマト ケチャップ		酸味が適度にあり、原料を活かした明るい色沢を保った良好な製品であった。
鉢花類		宮澤園芸 宮澤健一 (飯島町)	シクラメン インディアカ		受賞作品は、花の発色が良く品種の特性を十分に表していた。また、病害虫の被害がなく、肥培管理もしっかりできており、株の大きさや締まり具合など、鉢花全体のバランスも秀でており素晴らしい出来映えであった。
寒天		株式会社 マルゴ商店 五味 徳雄 (茅野市)	角寒天		ゼリー強度は580g/cm ² で長野県寒天水産加工業協同組合規格の特等の基準に該当し、かつ1本あたりの重量も充実している。 また、色沢、形状(角張り)が優れており、総合的にみて最も優秀な出品物であった。
くだもの	ぶどう	中村 仁 (須坂市)	ナガノ パープル		房形、着色、果粒肥大、食味などが総合的に優れており、房型が模範となるぶどうに仕上がっていた。
	りんご	柳澤 淳 (立科町)	シナノ スイート		糖度、色沢、形状、玉揃いともに良好で、出品技術の高さがうかがえた。
漬物	浅漬物	谷口醸造 株式会社 (飯田市)	野沢菜漬 あごだし 風味		野沢菜特有の色沢を有し、味覚、歯切れが良好で風味のバランスに優れている。
	本漬物	株式会社 竹内農産 (長和町)	いぶり 菜っぱ		野沢菜本漬の風味を基本として、燻煙香の相乗効果が表れており、食感も良好であった。