

日野町日野菜漬けコンクール受賞者が決まりました

# 決定！「日野菜漬けの鉄人」

## 日野町日野菜漬けコンクール

11月3日、鎌掛公民館において、コンクールの審査および表彰式が行われました。審査は、特別審査員のホテルラフォーレ琵琶湖の田邊政利料理長をはじめ、27名の審査員の投票により行われました。

日野菜漬けは、味はもちろん、見た目の形や色、歯ざわり、特有のえぐみなどが総合的に評価されます。今回は、どの日野菜漬けも素晴らしく、審査員をずいぶん悩ませたようです。

見事、日野菜漬けの鉄人に選ばれたのは、次の皆さんです。おめでとうございます。



日野町を原産とする日野菜。その日野菜漬けを広くPRすることを目的に、「日野町日野菜漬けコンクール」が開催されました。町内から34名の方が、原産の日野菜種子で栽培した日野菜を使った、さくら漬け、ぬか漬け、酢漬けなど、ご自慢の日野菜漬け52品を出品。審査の結果、9名の「日野菜漬けの鉄人」が決定しました。

受賞者には、「日野菜シンポジウム」において、食生活ジャーナリスト：岸朝子さんから「日野菜漬けの鉄人」認定証が手渡されました。



▲日野菜漬けの味を比べる審査員

### 日野菜漬けの鉄人(コンクール受賞者)

- ☆金賞(日野町長賞) 北川 きく
- ☆銀賞(鎌掛公民館長賞) 森岡 なお
- ☆銀賞(商工会長賞) 岡 千栄子
- ☆銅賞(鎌掛運営会長賞) 篠村 けい子
- ☆銅賞(鎌掛運営会長賞) 岡 千代
- ☆奨励賞(JAグリーン近江賞) 奥村 ひろ子
- ☆奨励賞(観光協会会長賞) 瀬川 かず子
- ☆特別審査員賞(ラフォーレ琵琶湖賞) 北川 ひで子
- ☆岸朝子賞 竹村 あい

(敬称略)

### 日野菜シンポジウム

11月15日、鎌掛公民館において、食生活ジャーナリストの岸朝子さんをお迎えし、「日野菜シンポジウム」が開催され、日野菜の可能性を探るべく、150名が参加されました。座談会形式で、パネラーやコーディネーターが、日野菜を今後どのように展開し、全国に広めていくかについて意見交換されました。

【パネラー】  
日野菜漬けコンクール金賞・北川きく／日野町旅館料理飲食組合長・島村陽／日野菜愛承会長・寺澤清穂／JAグリーン近江・小谷可成子  
【コーディネーター】  
滋賀県東近江地域振興局農産普及課・松井賢一 (敬称略)

▶座談会の様子



おいしゅう  
ございます！



▲岸朝子さん(左)と金賞の北川きくさん(右)

創作料理、日野菜のキムチ漬けを賞味された岸さんからは、「おいしゅうございます」と、名言も飛び出しました。パネラーから日野菜の新しい食べ方が次々と提案される一方で、岸さんからは、「レシピを書いて、日野菜漬けの味を子や孫に伝えていってください」と、伝統の味を次世代へ伝えることの大切さもお話いただきました。