



日野町日野菜漬けコンクール 出品者募集！



室町時代、時の城主であった蒲生貞秀公に発見された、文字どおり日野町を原産とする日野菜。令和4年10月には「近江日野産日野菜」として地理的表示（GI）保護制度の認証を受けました。
伝統野菜の原産日野菜の栽培を奨励し、日野菜と日野菜漬けを広くPRするため、「日野町日野菜漬けコンクール」を開催します。
たくさんのご応募をお待ちしています。

最優秀賞、優秀賞、オリジナル賞

敢闘賞、参加賞をご準備しています。

出品応募

開催日 **令和8年10月31日（土）**

審査会場 **鎌掛公民館**

搬入日時 **審査日当日の午前9時～午前9時40分まで**

出品資格 原産の日野菜種子を用いて日野町内で栽培した日野菜を使ったもので、出品者は日野町に住所を有する方、または日野町に在勤（在学）中の方。

種類 種類はさくら漬け・ぬか漬け・オリジナルの3種

出品点数 複数出品可（ただし同種の場合は1点のみ）。

出品量 約200gを一人前用フードパックに入れ、透明のふたをして出品。（パックは、ふたが取り外せるもの）
出品物は返却しません。

審査・表彰

審査基準 審査は、さくら漬け・ぬか漬け・オリジナルの3種で審査を行います。

審査項目 作品ごとの①切り方や外観②日野菜らしい色合い、③日野菜の特性（えぐみ等）を生かした味わい、④工夫・こだわり等を基準として、総合的に審査します。

審査 10月31日（土）午前10時から鎌掛公民館で行います。

表彰式 同日、午後1時から行います。

表彰	最優秀賞	1点	賞状・賞品（商品券）・副賞
	優秀賞	1点	賞状・賞品・副賞
	オリジナル賞	1点	賞状・賞品
	敢闘賞	数点	賞状

※出品者全員に参加賞があります。

※入賞者に結果を連絡しますので必ず連絡がつく連絡先を応募用紙に記入ください。

主催：日野町・鎌掛公民館

後援：鎌掛運営会・JAグリーン近江・日野観光協会・滋賀農業公園ブルーメの丘

【コンクール全般に関するお問い合わせ】

日野町役場 農林課 〒529-1698 日野町河原一丁目1番地 Tel 52-6563 Fax 52-2043

【申し込み・出品に関するお問い合わせ】

日野町立鎌掛公民館 〒529-1631 日野町鎌掛 2526 番地 Tel & Fax 52-1210

切り取り線

応募用紙

氏名 フリガナ	住所：日野町 番地 電話・携帯番号： ※入賞されたら当日の表彰式にお越しいただくため、連絡します。 必ず連絡がつく連絡先を記入してください。
受付番号	出品する日野菜漬けの種類 （○印をつけてください） さくら漬け・ぬか漬け・オリジナル（ ） ※さくら漬けは、酢を使用し漬け込んだものになります（甘酢漬け含む）。 ※さくら漬け、ぬか漬け以外の日野菜漬けはオリジナルになります。
下記にお答えください。 ① あなたの日野菜漬け歴は？ _____ 年 ② あなたのコンクール出品回数は？ ・初めて ・2回目 ・3回目 ・それ以上 ③ コンクールを何で 新聞折込チラシ・公民館等備付チラシ・役場HP・広報ひの・その他 ④ 調理の際に工夫した点、日野菜（漬け）への思いなど	

切り取り線
バック番号

番

あなたのご家庭の味を出品してみませんか？ たくさんのご応募をお待ちしています！

～まちの日野菜振興について～

日野町では、めざす将来像を「だれもが輝き ともに創るまち“日野”」とする第6次日野町総合計画を策定し、日野町特産品のブランド化と付加価値の創造による農業振興のため、日野菜を重要な品目と位置づけ、日野菜漬けコンクールをはじめ様々な取り組みをしています。今なお、町内では多くの方が原産日野菜の栽培に取り組まれており、令和4年10月には、その長い歴史と数々の取り組みから、地域ブランドとしてその価値を認められ「近江日野産日野菜」の地理的表示（GI）保護制度の登録を受けました。

名実ともに「日野菜」が日野町を代表する「たから」となり全国に広がるよう、GIを活用したまちづくりやPRによる認知度向上の取り組みを進めていきます。

みんなで「日野町原産日野菜」を守り、育てましょう！！



近江日野産日野菜
登録番号第 122

日野菜のさくら漬け

＜材料＞

日野菜（根の部分）：1 キログラム
日野菜（葉の部分）：300 グラム
灰汁抜き用塩：100 グラム
味醂：大さじ3 杯
本漬け用塩：50 グラム弱
酢：大さじ2 から 3 杯



原産日野菜種子で栽培された日野菜がない方で、コンクールに出品してみようとお考えの方に日野菜カブ（6kg単位で）の販売を行います。

詳しくは、JA日野営農振興センター
（電話：52-2212）までお問い合わせください。



～日野菜のさくら漬けのつくり方～

1. 日野菜は丁寧に水洗いして、水気が落ちるまで置いておく
根と葉を切り離し、根は2から3センチメートルの長さに切り、短冊に薄く1.5から2ミリメートルにきる。葉は細かく刻む。根と葉は別々の容器に区分けする。

2. 灰汁抜き行程

根は塩をふって、軽く混ぜる。切り刻んだ葉も塩をふりよく揉む（青汁が出てきます） 別々に熱湯をかけ直ぐに湯を捨て冷水をかけよくもみ洗いしてザルにあげる。

収穫期を過ぎた日野菜を使用する場合は灰汁がきつくなりますので、この灰汁抜き作業をもう一度する事で美味しく食べられます。

3. 本漬け行程

根をザルからボールに移し、酢と塩少々をかけ混ぜ合わす。葉もザルからボールに移し、塩を少々かけて混ぜ合わす。根を容器の下に置き、その上に葉を置き、重石をする。一晩おいた後水が上がれば、重石をとる。

切 り 取 り 線

あなたの日野菜漬けレシピをおしえて！

氏名

作品名（日野菜漬けの名前）

住所（字名まで）

◆今回出品した日野菜漬けについてお答えください。

【使用した材料や調味料】

【日野菜漬けをおいしくするコツ】

ありがとうございました。