第２４回長野県豆腐品評会開催要綱

１　目　　的

　　長野県産豆腐の品質向上と県産大豆の利用促進を図り、県内豆腐業界の発展と県内農業の振興に資するとともに、国民の食生活の向上に寄与することを目的として品評会を開催する。

２　名　　称

　　第２４回　長野県豆腐品評会

３　主　　催

 長野県

 　長野県豆腐商工業協同組合

４　日程及び会場

　(1)審査会

　　　令和３年１月１４日（木）　午後１時３０分～午後４時３０分

 長野県工業技術総合センター食品技術部門（長野市）　TEL 026-227-3131

 (2)賞状授与式及び展示・試食会

　　　令和３年２月３日（水）

 ・展示会（一般公開なし）　 午後１時３０分～午後２時

・賞状授与式　　　　　　　　午後２時～午後３時

　　　長野県工業技術総合センター食品技術部門（長野市）　TEL 026-227-3131

５　審査等

 (1)審査は、第２４回長野県豆腐品評会審査規程（別記）により実施する。

 (2)審査結果については、個々の出品者に係わる事項であって秘匿を要する事　　　項以外の事項については、原則として公表する。

６　表　　彰

　　審査結果を総合し、成績優秀なものについては、次の賞を授与する。

 農林水産省関東農政局長賞 　　　　　　１点

 長野県知事賞 　　　　　　　　　　　　　３点

 審査長賞 　　　　　　　　　　　　　　　若干点

 長野県中小企業団体中央会会長賞　　　　　若干点

　　　一般財団法人全国豆腐連合会賞　　　　　　若干点

　　　長野県豆腐商工業協同組合理事長賞　　　　若干点

７　出　　品

　(1)出品者の資格

　　 原則として県内の豆腐製造業者とする（農産加工施設等の豆腐製造者も含　　　む）。

 (2)出品物

　　 出品者が製造した豆腐類（もめん、きぬごし、寄せ/おぼろ/ざる豆腐・その他の豆腐）と豆乳・豆腐を用いたスイーツ類とする。

 (3)出品の申し込み

　　 所定の申込用紙に必要事項を記入のうえ、次により申し込むこと。

①受付場所　長野県工業技術総合センター食品技術部門

 ②受付期間　令和２年１２月２３日(水)～令和３年１月５日(火)まで

 (4)出品物の提出

　　 所定の出品表を付して、次により提出すること。

①提出場所　長野県工業技術総合センター食品技術部門

 ②提出日時　令和３年１月１３日(水)　午前９時～午後１時

 (5)出品の部門

　　 ①もめん豆腐の部

 (ｱ)県産大豆１００％の製品

 原料大豆のすべてに長野県産大豆を使用し、製造したもめん豆腐。

 (ｲ)県産大豆１００％以外の製品

 原料大豆の一部又はすべてに長野県産以外の大豆を使用し、製造したも めん豆腐。

　　　　 なお、本要綱におけるもめん豆腐とは、豆腐用凝固剤、消泡剤以外の添　　　加物を使用せず、豆乳に凝固剤を加えて凝固させたものをある程度崩しな　　　がら型箱に移し、圧搾、成形した豆腐とする。

 ②きぬごし豆腐の部

 (ｱ)県産大豆１００％の製品

 原料大豆のすべてに長野県産大豆を使用し、製造したきぬごし豆腐。

 (ｲ)県産大豆１００％以外の製品

 原料大豆の一部又はすべてに長野県産以外の大豆を使用し、製造したき ぬごし豆腐。

　　　　 なお、本要綱におけるきぬごし豆腐とは、豆腐用凝固剤、消泡剤以外の 添加物を使用せず、豆乳と凝固剤を型箱の中で混合し、全体をゲル状に凝 固させた豆腐とする。

③寄せ/おぼろ/ざる豆腐・その他の豆腐の部

　　　　本要綱における寄せ/おぼろ/ざる豆腐とは豆腐用凝固剤、消泡剤以外　　　の添加物を使用せず、豆乳に凝固剤を加えて凝固させたものをある程度崩　　　しながら包装容器に移した豆腐とする。また、その他の豆腐とは本要綱に定める、もめん豆腐、きぬごし豆腐、寄せ/おぼろ/ざる豆腐に該当しない豆腐（例：ごま入り豆腐、ゆば入り豆腐など）とする。但し、揚げ類を除くものとする。

 ④豆乳・豆腐を用いたスイーツ類の部

 　豆乳や豆腐を原料に用いて製造されたスイーツ類とする（例：プリン、　　　ドーナッツ、ケーキなど）。

　(6)出品物の種類及び提出数

 ①出品物については、原則として食品表示法「食品表示基準」に適した表示　　　があり、衛生的に製造管理された市販に供するものとする。スイーツ類を　　　除く各部では出品物の種類は３種類を限度とし、スイーツ類の部について　　　は４種類を限度とする。

　 ②出品物の提出数は、スイーツ類を除く各部では１種類につき３パック（標　　　準重量４００ｇ／１パック）とする。ただし、１パックの重量が標準重量に満たない場合は総提出量が標準重量の合計以上となるパック数を提出するものとする。なお、パックに包装していない出品物については、小売りする単位を１パックとして取り扱い、提出数についてはパックの場合と同様とする。スイーツ類の部については商品形態にもよるが、一口サイズで３０食分程度提供できる量とする。

　(7) その他

　　　出品物は返還しない。

（別記）

第２４回長野県豆腐品評会審査規程

　第２４回長野県豆腐品評会開催要綱　５、(1)の規定により、この審査規程を定める。

１　審査の適正を期すため、審査長及び審査員（以下「審査員等」という）をもって審査会を組織する。

２　審査長は、長野県工業技術総合センター食品技術部門長とし、審査員は学識経験者、関係行政庁の職員及び関係団体の代表、消費者等のうちから長野県工業技術総合センター所長が委嘱する。

３　審査会は、審査長の召集により審査を行う。

４　審査員は、審査長の指示に従い審査に従事する。

５　審査は、官能試験を主体とし、必要に応じて理化学試験、包装審査を行う。

６　審査結果に基づく順位の決定等は、審査会が行う。

７　長野県工業技術総合センター所長は審査結果を取りまとめ長野県産業労働部　長に報告するものとする。

８　審査員等は、審査に関する事項であって、第２４回長野県豆腐品評会開催要綱　５、(2)の規定により公表すること以外の事項については、秘密を保持しなければならない。

９　この規程に定めのあるもののほか、審査に必要とされる事項については、審査長の指示によるものとする。

第２４回長野県豆腐品評会審査規程運用基準

　第２４回長野県豆腐品評会審査規程第９項に基づく事項は下記のとおりとする。

 記

１　農林水産省関東農政局長賞の受賞対象品は、国産農産物の利用促進および国内農業の振興を図る観点から、もめん豆腐の部又はきぬごし豆腐の部における県産大豆１００％の製品（原料大豆のすべてに長野県産大豆を使用して製造した豆腐）で最優秀なものとする。