

# PICK-UP 1 イベントルポ

※イベント開催予告はP39参照。

## 長野 第25回長野県豆腐品評会

### 「(株)マスダ食品部 宮田とうふ工房(宮田村) 宮田とうふきぬ 瑞」で初の最優秀賞

長野県と長野県豆腐商工業協同組合(井上雄大理事長)が主催する「第25回長野県豆腐品評会」が開催。長野県工業技術総合センター食品技術部門(長野県長野市)で1月13日に審査会が行われたが、2月2日に予定されていた賞状授与式は新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から中止となった。

#### 25年続く歴史ある大会

長野県豆腐品評会は、今年で25年目。現在、各地で豆腐品評会が行われているが、同県品評会はその先駆けとして、長い歴史を有して

#### 初の最優秀賞

今回の出品数は、11工場から41点が出品(外出品なし)。審査は、長野県工業技術総合センターの食品技術部門長である大澤克己審査長をはじめとする12人の審査員が担当。豆腐製造業界関係者以外の人選で構成された。審査方法は、味、食感、香り、外観、色などを3点法で採点。全4部門(もめん、きぬごし、寄せ・おぼろ・ざる豆腐・その他の豆腐部門、豆乳・豆腐使用スイーツの部)、計14点が表彰された。

今年の最優秀賞(農林水産賞関東農政局長賞)は、(株)マスダ食品部 宮田とうふ工房(宮田村、増田雅敏社長)の「宮田とうふきぬ 瑞(みずぎ)」。同社は、これまでも受賞歴があるが最高賞は初の受賞になる。

受賞の「宮田とうふきぬ 瑞(みずぎ)」は、週末にだけ手寄せで造られるため、同工房の中でも希少のアイテム。長野県産ナカセンナリ100%で、その大豆の甘味や風味を引き出すために、製造時の豆乳温度やにがりの量などを試行錯誤して出来た豆腐なのだとか。製造を担当する林篤人さんは「今回の受賞はとても嬉しいです。ようやく穫れたという思いもあります。これからも美味しい豆腐を作れるように精進したい」と話している。



審査風景  
各席に座って豆腐を試食する審査員



農林水産省関東農政局長賞  
(株)マスダ食品部 宮田とうふ工房  
「宮田とうふきぬ 瑞(みずぎ)」

#### 第25回長野県豆腐品評会入賞者

##### ●農林水産省関東農政局長賞

もめん豆腐の部 (長野県産大豆100%使用)	宮田とうふ きぬ 瑞(みずぎ)	(株)マスダ食品部 宮田とうふ工房	宮田村
---------------------------	--------------------	----------------------	-----

##### ●長野県知事賞

もめん豆腐の部 (長野県産大豆100%使用以外)	安曇野もめん	(名)富成伍郎 商店	松本市
きぬごし豆腐の部 (長野県産大豆100%使用以外)	撰きぬごし豆腐	(株)田中屋	木曾町
寄せ・おぼろ・ざる 豆腐・その他豆腐の部	おぼろ豆腐	洞沢豆腐店	松本市

##### ●審査長賞

もめん豆腐の部 (長野県産大豆100%使用以外)	霧ヶ峰木綿豆腐	(有)松野屋	下諏訪町
きぬごし豆腐の部 (長野県産大豆100%使用)	信州産大豆使用 もめん蔵	(株)内内屋	松本市
寄せ・おぼろ・ざる 豆腐・その他豆腐の部	寄せ豆腐	(有)八光 食品工業	長野市
豆乳・豆腐使用した スイーツ類の部	豆乳チーズケーキ	(株)内内屋	松本市

##### ●長野県中小企業団体中央会会長賞

もめん豆腐の部 (長野県産大豆100%使用)	信州産大豆 もめん豆腐	(株)塚田五六 商店	長野市
---------------------------	----------------	---------------	-----

##### ●一般財団法人全国豆腐連合会賞

もめん豆腐の部 (長野県産大豆100%使用)	信濃比叡門 前屋豆腐きぬ	信濃比叡門 前屋	阿智村
寄せ・おぼろ・ざる 豆腐・その他豆腐の部	みはらし おぼろ豆腐	みはらし 豆腐工房	伊那市

##### ●長野県豆腐商工業協同組合理事長賞

もめん豆腐の部 (長野県産大豆100%使用)	長者どうふ	(福)すこう福祉会 ワークハウス わらしべ	須坂市
豆乳・豆腐使用した スイーツ類の部	しっとり豆乳焼き どなつチョコレート	(株)マスダ食品部 宮田とうふ工房	宮田村
豆乳・豆腐使用した スイーツ類の部	豆乳ヨーグルト ブルーベリー	洞沢豆腐店	松本市

たくさんの  
いいもので  
しあわせを



創業から82年、大豆とともに。

● 太子食品工業株式会社

太子食品

検索