

審査日時 2017. 11. 10(金) 10時~15時

場所 たつの市新宮ふれあい福祉会館

1. 各受賞食品の講評

(1) グランプリ

珠せいろ 株式会社マルト水産

牡蠣の粒の大きさと魅了されました。春先の大粒の牡蠣をふっくら感を極めた蒸しの加工技術、細胞を壊すことのない急速冷凍により、ジューシーな牡蠣の周年供給を可能にした商品です。

加熱による縮みや硬さがなくふっくらとした食感でノロウイルスなど食中毒の心配のない、冷凍蒸し牡蠣は新しい商品として期待されます。包装容器に解凍方法、レシピが記載されており購入者への配慮もされています。加熱済み商品のため、解凍後、手軽に利用できるのも、多様な料理と牡蠣との組み合わせが考えられます。

冷凍蒸し牡蠣の製造により漁期が長くなるなど地域の牡蠣養殖業への波及効果が期待されます。

(2) 金賞

にんにく味噌 太子加工合同会社

にんにくと味噌とのバランスが取れ、にんにくの味もしっかり出た食べやすい商品です。

にんにく、たまねぎの調理、配合にこだわり、自社の太子みそと合わせて、甘味のある仕上がりになっています。

使いやすさを考えたミミ付きの蓋は開閉しやすく、冷蔵庫でおい移りがしにくいパック容器、にんにくのイラストは「にんにく入りの万能調味料」のわかり易いデザインになっています。

太子みそを核にした加工品開発を進める中で、にんにくやたまねぎ栽培に取り組むなど活動に広がりが見られます。

佐用もち大豆きな粉アイスクリーム あいす工房さなえ

特産のもち大豆と佐用町産牛乳で作った、きな粉の香り、味を感じるアイスクリームです。

もち大豆は、佐用町特産で地理的表示登録を目指しており、加工品の素材として広く利用されており、そのきな粉風味がアイスクリームに溶け込んでいる。牛乳は、風味を損なわない低温保持殺菌を行い、牛乳の美味しさを守り、もち大豆の甘みが活かしたアイスクリームに仕上がっています。

あいす工房さなえでは、地元産牛乳と地元の農産物の中から素材を厳選して特色あるアイスクリームの製造に取り組まれている。これからも、地域の特産を使ったアイスで西播磨の情報発信をお願いします。

播州室津牡蠣しょうゆ たつの市商工会

室津産の牡蠣と地元の伝統産業である醤油をたつの市商工会が組合わせて、旨味と風味豊かな特産品が生まれました。牡蠣の香りがよく出て、味わい深い個性的な醤油です。

朝取りの新鮮な牡蠣を手作業で剥き身にし、熱水抽出した牡蠣の煮汁を濃縮した牡蠣エキスを淡口醤油に加え、甘味のある美味しい牡蠣醤油に仕上がっています。

商工会が取り組んだ、異業種交流活性化支援事業で、地域の特産物と伝統産業を結びつけた特産品が生まれました。料理の旨味、風味を深める調味料として期待できます。

(3) 特別賞

総合部門

mitsu MORNING CARROT 御津町園芸組合

人参とレモンだけのシンプルな材料ですが、甘味があって飲みやすい人参ジュースです。

原料人参は地域の気候と作型にあった「翔彩」に限定し、ひょうご認証ブランドを取得している。甘みの乗った収穫時期や品温を上げない作業時間など原料品質にこだわり、甘味を生かした人参臭さのない商品になっています。

名前の通り朝の一杯の他、パンや菓子の素材にも使えます。瓶や包装容器は、洗練されたデザインで、ビタミンAの含有量の分析をするなど今後の販売展開を見据えた取り組みをされています。ふるさと納税返礼品に使われるなど、地域の特産として認められています。

食味部門

はりまのやわらか塩味生大福 合同会社播磨の郷

赤穂産の塩を使った、ほんのり塩味のクリーム大福です。小豆餡とクリームのほど良いバランスで、食感がよいので若者に受ける商品です。

冷凍で販売されているので、いつでもできたのおいしさが味わえ、ひんやりとした食感も楽しめます。サービスエリアなどでも見かける商品で、西播磨の新名物として地域のPRに貢献しています。

まるおファームのイチゴプリン まるおファーム

こだわりの完熟イチゴをたっぷり使った、イチゴを食べている感じがするプリンです。イチゴのコンフィチュールを敷き詰めた上に、イチゴミルクの入ったプリンが詰まり、イチゴの味がしっかりと出て、滑らかでおいしく仕上がっています。

エコファーマー認定のイチゴ農家が時間をかけて作った糖度の高いイチゴを、洋菓子のパティシエがイチゴの風味を引き出した商品で、農家と菓子職人がコラボした地域活性化につながる取り組みです。

消費者部門

龍野にんにく甘辛佃煮風 株式会社播磨ライフ

にんにくを手軽に利用できる佃煮風の商品です。通年加工できるよう自社栽培のにんにくを専用冷凍庫で保存し、受注生産で出来立ての商品を提供している。

にんにくの強い香りを和らげ、少し甘めの味付けは食べやすく、消費者の食味評価が高い商品です。使い方のレシピを店頭で紹介し、料理のトッピングに幅広く使えます。地域性にこだわった名前とキャラクターの使用で、西播磨を紹介している。

2. 総合講評

今回、予備審査を経た53食品の内21食品が本日の最終審査に残りました。

この西播磨フードセレクションは、西播磨ならではの個性と食品としての魅力が調和した食品の選別・審査を行っております。

最終審査に残った21点は、いずれも西播磨の食材を活かし、食味に優れた物でした。

農林水産事業者が自ら商品化に取り組みされたのはもちろんですが、農産物を栽培する農業者と加工技術に長けた食品事業者との連携や食品事業者による地域食材を活かした商品開発により、完成度の高い商品が生まれています。また、地元高校と連携した商品開発、ラベルデザインなど若い世代とつながった取り組みもありました。

これらの商品が、特産品として広く利用されることで、農水産業、食品製造業の振興、地域の活性化に寄与することを祈念して、講評とします。