



さんない地域局 だより

No. 5

平成31年
2月15日号

第13回

いぶりんピック

2月5日、山内公民館で恒例の「第13回いぶりんピック」が開催されました。今年も2部門で行われ、天然素材で作る「クラシカル部門」には16品のいぶりがっこが、添加物入りのいぶりがっこやいぶし食材をアレンジした「フリースタイル部門」には11品がそれぞれ出品されました。

クラシカル部門は食味・香り・外観・歯ごたえの4項目で審査し、「金賞（金樽）」「銀賞」「銅賞」を決定。フリースタイル部門も同項目で採点されました。その結果、クラシカル部門では、木村よし子さんが、2年連続3度目の金賞受賞となりました。

各部門の表彰式後、発酵学の第一人者である東京農業大学名誉教授の小泉武夫さん（よこて発酵文化研究所顧問）から「以前もいぶりんピックの審査員をしたことがあるが、今は各段にレベルアップしている。いぶす文化は世界的な流れであり、もっともっと発信してほしい」と力強い講評を頂きました。



【クラシカル部門】

金賞 木村よし子さん（土淵）
銀賞 木村テイ子さん（土淵）
銅賞 高橋一郎さん（筏）



【フリースタイル部門】

最優秀賞 小林カツさん（土淵）
《添加物のいぶりがっこ》
優秀賞 加藤正哉さん（横手）
《いぶり風味の焼きりんごJam》