

大賞に金陵 白下糖梅酒

かがわ県産品コンクール



大賞に輝いた「金陵 白下糖梅酒」

香川の新しい特産品を発掘するかがわ県産品コンクール（県、かがわ県産品振興協議会）の大賞と優秀賞に白下糖やオリブなどを使った六品が決まった。二十三日、県庁で表彰式があり、それぞれの代表者が表彰状などを受け取った。

優秀賞に5点選ぶ

大賞は一品のみで、地の素材や技術を生かしたせとうち旬彩館チャレンジ部門（食品）で「金陵 白下糖梅酒」（西野金陵、高松市）が選ばれた。白下糖梅酒は、氷砂糖の代わりに県産の白下糖を使い、上品で優しい味わいに仕上げている。本年度に新設した試作品対象のアイデア部門（食品）は、県産の牡蠣（かき）をリンゴ、クルミのチップでそれぞれくん製にした「牡蠣の燻製」（鴨庄漁協女性部、さぬ

き市）、和三盆の黒蜜とワインに漬けた県産キウイ一個をよつかんで包んだ和菓子「まんてきウイ」（吉岡源平餅本舗、高松市）が優秀賞に決まった。表彰式で、協議会の井原理代会長は「いずれもオリジナリテイー豊かな商品はかり。香川発の全国ブランドとして広く認知されることを期待したい」と話した。

コンクールは四度目で今回は五部門に八十八点の応募があった。六品は県の広報誌や東京の県アテナショップなどでPRされる。その他の受賞商品は次の通り。

【せとうち旬彩館チャレンジ部門（食品）】優秀賞
 そら豆醤油（高橋商店、小豆島町）
 【同（非食品）】優秀賞
 さぬき和三盆石けん（藍色工房、高松市）
 【オリブ関連部門】優秀賞
 オリブハーブのビスコッティ（タルト・オ・ポム、高松市）
 老いも若きもすしで元気に
 さぬき市
 県館商組 老健施設顧問
 県館商生活衛生同業組合（岸上誠理事長）は二十三日、さぬき市寒川町の介護老人保健施設「ヌーベルさんがわ」（尾崎民子施設長）を訪問。入所者らに新鮮な魚と新米で作ったにぎりずしや巻きずしなどを振る舞った。

十一月一日の「すしの日」を前に、同組合が一九七〇年から毎年実施している恒例行事。八人の