

南瓜評価会報告 1

去る10月23日(金曜日)、第一回やっばし北海道ファーマーズクラブの南瓜評価会を開催しました。20名による、記名式投票をして頂き得票数の多い人が「南瓜名人」に決定しました。

ご協力いただきましたテレビの人気料理研究家、星澤幸子先生の試食品を公正に評価頂きました。素材の味をそのまま「蒸し煮」、澱粉を使用した「南瓜団子」と2点の合計点で評価しました。品質により、素材中心の料理と調理原料としての利用では、用途により特徴を使い分けた方が良いでしょう。

糖度に関して、高い事が旨みではなく、**栗系で、しっとり系が評価されました。**

このような、評価会を品目毎に実施しレベル向上を計っていく事を目的にしております。

遠路参加頂きました、取扱店様に心から感謝申し上げ、皆様の商品力となる農産品生産に、より以上の努力をいたします。



ファーマーズクラブ 石田会長の開催挨拶



試食品：南瓜蒸しと南瓜団子。
各9品を用意試食



試食は選抜式で美味しい物を残しながら進めていく方が分かりやすいようです。



投票が終了し、それでも悩む参加者もおりました。水分が多い物も団子にすると高い評価を得る傾向あり、用途別使い分け提案が必要です。

●今回出展品種(アイウエ順)

	品種	糖度	硝酸帯窒素	品種	糖度	硝酸帯窒素
輝楽里	ながちゃん	9.5	840	栗味	11	580
千葉	栗姫	11.2	810			
谷澤 大賞受賞	栗ゆたか	14.4	1100			
A-next	イテー	14.5	1100	雪化粧	14.5	730
伊藤農園 星澤賞	九重栗イレブン	15.7	990			
ドリームファームイザワ	イテー	14.8	840			
参考出展 ニセコ産	くりきん	8.7	860			



第一回やっばし北海道
 ファーマーズクラブ南瓜大賞
 千葉農園 千葉富士枝さん



第一回やっばし北海道
 特別賞 星澤幸子賞
 伊藤農園 伊藤 勤さん

大賞の谷澤新一さんは都合により主席できませんでしたが、奥様が出席され大変喜んでいました。有機栽培の動機は、お子様がアレルギーで悩み、それが動機で有機栽培を始めました。水はけのよい地の利と、土作りが良かったのかなと、栽培特徴を語ってくれました。

特別賞の伊藤さん、有機栽培で、糖度では一番高い南瓜でした。ご協力頂きました「星澤先生の推薦」を受けた受賞です。土の栄養分析を行い足りない養分は毎年補充し、土作りを第一に進めています。

来年は各生産者が今年以上の美味しいと言われる、南瓜に挑戦してくれると思います。

お礼：テレビ生出演後直ぐに戻り、何かとお世話して頂きました、星沢先生有難うございました

大賞 谷澤さん作業風景



谷澤さんの南瓜定植（運転は奥さん）



投票集計

開票時点では生産者は伏せてあります、出展者は思いを巡らせていた事と思います。

蒸		団子	
①	正 0 谷 5	正 6 谷 A-nex 6	
②	正 5 谷 5	0 ドリムF	
③	2 ドリムF	4 伊藤	
④	0 谷 A-nex	0 千葉	
⑤	0 伊藤	2 千葉 331	
⑥	5 谷 A-nex	0 ドリムF	
⑦	-	1 谷 331	
⑧	0 千葉	5 谷澤	
⑨	3 伊藤	-	



投票後の食事会で、持ち込みの野菜を料理して頂きました。

南瓜汁（上）
 南瓜団子を野菜と焚き合せた汁です。

南瓜のパエリアが好評でした。



出席者全員記念写真です 19名