



出品数合計51品
 絹豆腐23品
 木綿豆腐15品
 津久井在来8品
 参考出品5
 出品者数23業者
 来場者数50人
 ご来賓(審査員)30人

の方々の御参加と組合員、非組合員に限らず神奈川県全域、全豆腐業者を対象に呼びかけを行った今回のコンテストの開催でした。

審査内容として
 絹豆腐 7品 木綿豆腐5品
 について1次審査は来場者全員による試食による投票で1人5品迄投票、木綿豆腐は3品迄投票、上位総合数で2次審査に進んだ。

2次審査について
 審査員23名
 持ち点各項目5点
 5項目 旨み、艶、香り、硬さ、食感 25点満点で採点
 津久井在来
 1次審査の投票で順位決定



豆腐会館5階会議室に過去例の無い人数が入り加えて(TVKテレビ神奈川)の取材も入り大混雑の中、粛々と審査が進められました。

天候も良く会館内クーラー全開、フル稼働でしたが効果なく蒸し風呂状態で四階役員室を控室として休憩スペースに取り20余名も入ると同様でした。

1次審査が過ぎ2次審査、絹7品のところ同数あった為、繰り上げ8品として2次審査、選ばれた23名の審査員の審査風景は一瞬殺気立つ程、静かで真剣に評価を加える姿勢はまさに圧巻でした。

一次審査の結果が二次審査の結果に継がらない意外な結果が生まれた事も事実でした。

結果発表(表彰式)は、場所を移し懇親会を賛助会員の「レストラン味蕾亭8階イベントホール」に移し開催しました。

今回の賞品も賞状も無く参考開催でスタートしましたが、少し欲が出ましたので商品募集致しましたところ「吉川商事様、瀬戸の味20kg・ニガリフレーク5kg×4ヶ・ミクロネオエキス(サンプル)50ヶ」「永和産業様、国産大豆リョウホウ30kg1袋」「鈴木理事長、国産大豆 丹波白30kg1袋」以上の御提供があり各上位3位迄、賞品の副賞で実施しました。各部門に出品下さった方々には参加賞としてミクロネオエキス(サンプル)を御提供致します。

御提供頂きました商社の皆様には紙面を借りて御礼申し上げます。

今回は賞品も賞状も無く参考開催でスタートしましたが、少し欲が出ましたので商品募集致しましたところ「吉川商事様、瀬戸の味20kg・ニガリフレーク5kg×4ヶ・ミクロネオエキス(サンプル)50ヶ」「永和産業様、国産大豆リョウホウ30kg1袋」「鈴木理事長、国産大豆 丹波白30kg1袋」以上の御提供があり各上位3位迄、賞品の副賞で実施しました。各部門に出品下さった方々には参加賞としてミクロネオエキス(サンプル)を御提供致します。

御提供頂きました商社の皆様には紙面を借りて御礼申し上げます。

アンケート集計

各項目 調査の結果
 どの項目に対しても高い評価と初の試みにも関わらず、大変興味深かった事と普段出来ない他人や仲間の豆腐を試食することが、とても良い機会であったと絶賛の声。

改めて大豆選びや凝固剤の効果など認識した事は、これからの豆腐造りの参考になった事が良く表れていました。特に昔風の豆腐造りが大豆の風味を生かしており製造法などの講習も催して欲しい等の意見も多くありました。

組合がやるべき事業は本来この様な事業と付随する事なのか?と改めて認識させられた次第です。情報交換を通じて全体のレベルアップを求める意見も圧倒的に多かった事も事実です。今後は会場の選択や考慮に入れ検討すべき点は沢山ありました。全体の評価は素晴らしいものがありました。活性化委員の皆様お疲れ様でした。アンケートの数の集計は行いませぬが総括評として報告致します。