梅干生産地として400年以上の歴史を持つまち・小田原で、梅干の品評会を開催します。梅干づくりをされている方は、ぜひご応募ください!!



■応募資格

- ・梅生産者の部:小田原市内の畑で自ら栽培した梅を漬けた梅農家の方 (漬物を主たる業とする方はご遠慮ください)
- ・一般の部:上記以外の方

■応募条件

①天日干しされたもの(梅漬けは不可) ②容量は、指定の容器の範囲内(200g程度)

- ■応募部門
 - 梅生産者の部
 - 一般の部

それぞれ、「普通梅干の部」、「減塩などの工夫した梅干の部」より該当する方を 選んでください。

- ※減塩の梅干は、塩分濃度14%以下が対象。
- ※常温保管できるものであること。

■応募方法

応募用紙に必要事項を記入し、出品梅干を指定容器に梅干を詰め、小田原市梅の里センターへお持ちください。郵送での応募も可能です。尚、郵送の場合、送料については、出品者様がご負担いただきますようお願いいたします。

【小田原市梅の里センター】

小田原市曽我別所807-17 ☎0465-42-5321

■審查・褒賞授与式

形のよさ、色択、そろい、果肉、弾力性、食味などにより審査し、 受賞作品は、褒賞授与式において表彰します。

【審查会】

令和8年1月16日(金) 14:00~ 小田原市梅の里センターにて 【褒賞授与式】(予定)

令和8年1月30日(金) 14:00~ 小田原市梅の里センターにて

■展示(予定)

令8年1月31日(土)~3月1日(日) 小田原市梅の里センター 1階ロビーにて

- ■主催者 小田原梅ブランド向上協議会
- ■問合せ先 事務局 小田原市農政課農林業振興係 ☎0465-33-1494

