

令和8年度

小田原

梅干

品評会

400年以上の
歴史をもつ
梅のまち
小田原

作品募集

梅の生産地として400年以上の歴史をもつ
まち「小田原」で梅干の品評会を開催します。
丹精込めて漬けたあなたの梅干でぜひご応募ください。



応募条件

- 令和8年度の生梅で梅干を漬けた方
- 天日干しされたもの(梅漬けは不可)
- 容量は、指定の容器の範囲内(150g程度)



募集部門

生産者の部

小田原市内の畑で自ら
栽培した梅で作った梅干



一般の部

上記以外の方が作った梅干

- ① 普通梅干の部
- ② 減塩などの工夫した梅干の部
(減塩は塩分濃度14%以下)

※常温保管できるもの



梅干の作り方は
こちら



募集期間

令和9年 1月4日(月)~11日(月・祝)

梅の里センター(曾我別所807-17)に持参

各賞賞品、
参加賞あり

【主催者】

小田原梅ブランド向上協議会

【問い合わせ先】

事務局：小田原市農政課 農林業振興係

☎ 0465-33-1494



市内・市外問わず、たくさんのご応募をお待ちしています!

