

* 農林水産大臣賞受賞：東京農業大学校友会青森県支部副支部長 石田俊 氏
弘前市高屋の梅干し店「いした（石田俊代表取締役：昭 49 年造園卒）」の商品
「あんず梅」が漬物グランプリ 2017；法人の部で最高賞の農林水産大臣賞受賞。

弘前の老舗 手作り

いした「あんず梅」日本一



漬物グランプリ 大臣賞

弘前市高屋の梅干し店「いした」（石田俊代表取締役）が製造・販売する「あんず梅」が、漬物レシビ日本一を決める「漬物グランプリ2017」法人の部で、最高賞の農林水産大臣賞に輝いた。本県の企業・個人による最高賞の受賞は初めて。

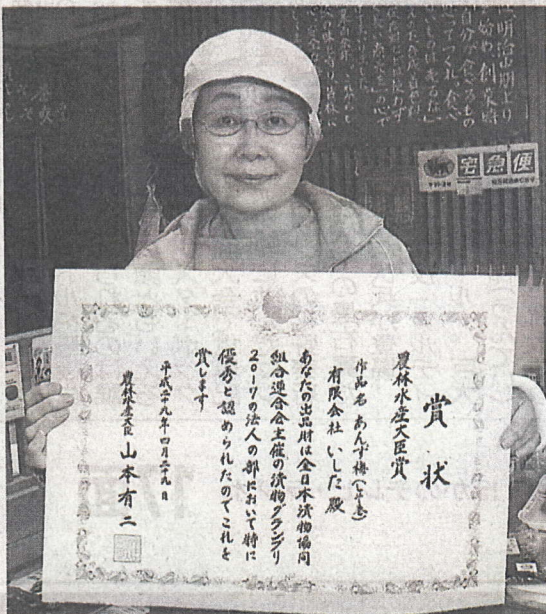
いしたは創業100年以上の老舗で「いしたの梅干し屋」と呼ばれ親しまれている。約30年前に先代の石田まちさん（84）が開発したあんず梅は、あんずの果肉を赤シソで四角く包み込んだ一品。シソの程よい酸味やあんずの甘酸っぱさが調和した人気の高い商品だという。

いしたの石田暢子専務は「昔から、時間がかかっても人の手で包むという作り方にこだわっている。これからも、地道に伝統を守っていききたい」と喜びを語った。

グランプリは全日本漬物協同組合連合会（東京都・近清剛会長）が主催し2回目。法人の部、個人の部があり、法人の部には全国から104品の応募があった。書類・実食審査を通過した13品が、4月29日に東京都の東京ビッグサイトで開催された決勝大会に進出。来場者や審査員らの投票により順位が決まった。

あんず梅は80号入り360円、200号入り680円。同店で販売している。

賞状を手にする石田専務



（尾坂拓哉）