

第21回佐賀県しいたけ品評会審査規程

第21回佐賀県しいたけ品評会開催要領第10に基づき、次のとおり審査規程を定める。

第1 審査会の構成

- (1) 審査会は、別紙1のとおり、一般財団法人日本きのこセンター、株式会社唐津中央青果市場、佐賀県森林組合連合会、佐賀県林業課及び佐賀県林業試験場の職員で構成する。
- (2) 審査会に審査員長を置くことができる。

第2 審査

- (1) 審査会は、出品物において別紙2に掲げる審査基準に基づき審査を行う。
- (2) 審査員は、(1)に基づき、入賞対象出品物を選抜する。
- (3) 審査員長は、(2)の入賞対象出品物の上位について、最終比較審査を行い、順位を決定する。
- (4) 表彰の内容及び受賞者は、審査員長が審査員に諮って決定する。

(別紙1)

審 査 員 名 簿

	所 属	職 名	氏 名
審査員長	林 業 課	課 長	吉良 孝広
審査員	(一財)日本きのこセンター	所 長 代 理	篠原 誠治
〃	(株)唐津中央青果市場	営業促進開発部長	青木 和人
〃	佐賀県森林組合連合会	代表理事会長	杉原 豊喜
〃	林 業 試 験 場	場 長	小山田 順二

(別紙2)

第21回 佐賀県しいたけ品評会審査基準

項目	I 生しいたけ	II 乾しいたけ(どんこ)	III 乾しいたけ(香信)
①品 格	生しいたけ特有の品格を有しているもの	どんこ特有の品格を有しているもの	香信特有の品格を有しているもの
②傘の形状 及び色沢	傘は、全開せず、7分開き以下であるもの	傘は、厚肉であること 傘の大きさは、4～5cmであること	傘は、薄肉であること 傘の大きさは、7～8cmであること
	比較的円形で、斉一であるもの	全開せず、半球形又は丸形であるもの	全開するも、菌縁が僅かに巻き込み、斉一 であるもの
	表面は、平滑で、しわが少なく新鮮味のあるもの	表面は、平滑で、しわの少ないもの	
		しいたけ特有の色沢を有し、色沢が鮮明なもの	
③ひだの形 状及び色沢	ひだは、斉一で、かげあるいは倒れのないもの		
	白色で、鮮明であるもの	淡黄色又は乳白色で、鮮明であるもの	山吹色、淡黄色又は乳白色で、鮮明である もの
④柄の形状	柄の長さが短いもの		
	石づきは、小さいもの		
⑤品 揃	混合の状態は、同一の品柄ならば大きさが揃っているもの		
	品柄の大きいもの		
⑥香 気	固有かつ優良な香気を有し、異臭の無いもの		
⑦乾 燥	手触りの感じで、水分が少ないもの	水分含有率が13%以下のもの	