



第2回 タルメイン
世界マーマレードアワード&フェスティバル
日本大会



アマチュアの部 募集要項

出品受付期間

2020(令和2)年2月17日㈪～3月31日㈫

おかげさまで、
お待ちかねのラベルコンペも同時開催です！

こだわりマーマレード
大募集！

* 応募要件 *

«応募者の要件»

- マーマレードの製造を事業としていること。
個人・団体は問いません。
- オープンパン(鍋)方式で製造したものであること。
- 協賛、協力、審査などの大会運営に関わっていないこと。
- «応募作品の要件» ※イラスト参照
 - 下記の【殺菌消毒/脱気の仕方】を参考に、必ず殺菌消毒した瓶(原則、新品未使用もの)を使用し、瓶詰め後に脱気・殺菌すること。



マーマレードは瓶の肩よりも上まで詰めること。

«その他»

- 出品数の制限はありません。複数カテゴリーへの出品も可能です。ただし、全く同一の作品を複数出品することはご遠慮ください。
- 応募作品は表彰式会場等に展示するほか、写真等を各種媒体で使用する場合があります。

【日持ちさせるために】

マーマレードを十分に日持ちさせるためにには、糖度をしっかりと確保することと、瓶に移す時の温度を80°C以上に保つことが重要です。

また、右記を参考に必ず瓶の殺菌消毒/脱気を行ってください。

常温でカビ等の繁殖を抑えるには糖度65度以上が理想です。

【殺菌消毒/脱気の仕方】

- ①瓶全体がつかる量の水を入れる。火をつけて、沸騰したら5分間煮沸する。
- ②瓶と蓋は熱いうちに取り出す。シリコン付のトングがあると便利。
- ③乾いた布巾やペーパーに伏せて自然乾燥させる。蓋の内側の溝に水滴が残りやすいので注意。
- ④マーマレードを煮詰める過程で必ず一度沸騰させましょう。
- ⑤瓶詰めするときは出来るだけ熱いうちに済ませましょう(80度以上が理想)。
- ⑥マーマレードを詰めたら、蓋の1cm下までぬるま湯を加え、15分間煮沸させる。
- ⑦鍋から瓶を取り出し、そのまま冷ます。瓶が割れるので、急冷しない。



* 応募方法 *

- 出品料1,500円をお支払いいただき、応募作品1瓶と必要事項を記入した専用の応募用紙を添付して、応募先まで送付ください。(送料はご負担ください。)
- ※出品料は全額、慈善事業に寄附させていただきます。(第1回大会では、平成30年7月豪雨災害支援のため、総額1,909,500円を被災市に寄附しました。)
- 瓶の側面にカテゴリー番号、原材料名及び製造年月を記載したラベルを貼ってください。
- 瓶の底に氏名と電話番号を記載したラベルを貼ってください。



- 応募作品は必ず透明のガラス瓶に入れ、割れないように注意して梱包してください。
- 応募作品の取扱いには最善の注意を払いますが、万一応募作品に関して損傷、亡失等が生じた場合であっても、主催者は一切その責任を負いません。

※ラベル・瓶への装飾は自由ですが、出品者が特定される标记・シール貼付はしないでください。
装飾の有無で審査結果は変わりません。



* カテゴリー *

- 応募する際、以下のカテゴリー一覧から応募したいカテゴリーを1つ選択してください。(例えば、男性の方で1種類のかんきつのみ使用した場合、「かんきつ1種のマーマレード」又は「男性のマーマレード」のどちらか好きなカテゴリーを選んで応募してください。)
- | | | |
|---|---|--|
| ①かんきつ1種のマーマレード
1種類のかんきつで作ったもの | ②複数かんきつのマーマレード
複数かんきつ類を使っているもの | ③ミックス・マーマレード
かんきつ類+その他の食材を使用したもの (例:お酒、お茶) |
| ④子供のマーマレード
中学生以下の子供がつくったもの | ⑤高校生のマーマレード
高校生が作ったもの | ⑥シニアのマーマレード
75歳以上の方が作ったもの |
| ⑦男性のマーマレード
男性が作ったもの | ⑧ファミリーのマーマレード
家族で作ったもの (親子、三世代、夫婦等) | ⑨自家製のマーマレード
自身の畠や庭で採れたかんきつを使用したもの |
| ⑩愛媛産のマーマレード
愛媛県産のかんきつを使用したもの | ⑪黒いマーマレード
色の黒い(濃い)もの | ⑫料理に合うマーマレード
魚料理に合うもの。(想定した料理名を記載) |
- ※主に使用している柑橘が1種類であれば、調整のためにレモン果汁等を加える場合でも、「かんきつ1種」のカテゴリーで応募できます。
※真っ黒でなくても大丈夫です。

* 応募期間/応募先 *

●応募期間

2020(令和2)年2月17日(月)～2020(令和2)年3月31日(火)まで ※当日必着

●応募先

〒796-8501 愛媛県八幡浜市北浜一丁目1番1号
八幡浜市役所農林課 世界マーマレード大会推進室

到着後は常温で保管します。審査までにカビが発生したものについては、審査できかねますので、ご了承ください。
※糖度が低いとカビが発生しやすくなりますのでご注意ください。

※出品作品の返却を希望される方は、5月17日(日)14時以降に展示会場(みなと交流館)にて返却します。

* 審査結果 *

審査員からの講評を記載した審査結果を、応募いただいた全ての方に通知します。

なお、金賞以上の受賞者には、表彰式に招待するため、審査終了後すみやかに電話にて連絡します。

(ただし、表彰式当日まで口外しないようお願いします。会場までの交通費や宿泊費等は自己負担となります。)

※審査結果に関するお問い合わせ及びクレームには一切応じかねます。

* 賞の種類 *

最優秀賞 (全ての応募作品の中から1品)

ベスト・カテゴリー賞 (各カテゴリーの中から1品)

金賞 (点数: 19.5以上)

銀賞 (点数: 18.0以上～19.5未満)

銅賞 (点数: 16.0以上～18.0未満)

※審査は、見た目、色、粘度・食感・質、味の合計20点満点での判断となります。

※金・銀・銅賞は点数によって判断しますので、受賞数の制限はありません。

* 受賞のメリット *

最優秀作品は、英國御用達の老舗デパート「フォートナム & メイソン」にて商品化!!

英国本店や日本国内にて販売されます。



写真は第1回大会の最優秀賞作品。

今村恭世さん(東京都)の「柚子と山椒のマーマレード」

やわたはま “柑橘王国” 愛媛・八幡浜で開催される イギリス発祥のマーマレードコンテスト



日英の審査員がナンバーワン マーマレードを選びます！

日本大会では、英国大会に準じた規則に則り、「プロの部」（マーマレードの製造を事業としている方対象）とどなたでも出品可能な「アマチュアの部」の2つの部門を設けています。審査員には、英国大会の審査員に加えて、各界で活躍される方々にお集まりいただきます。

また、英国大会に倣い「アマチュアの部」の出品料は、全額、慈善事業へ寄附する仕組みをとっています。

*第1回大会では平成30年7月豪雨災害の支援金として1,909,500円を被災した自治体に寄附しました。



愛媛県の年間かんきつ生産量は約22万トン。40年以上生産量日本一を誇る「柑橘王国」であり、栽培されている柑橘の品種は40種類以上。マーマレードの材料となる柑橘の宝庫といえるでしょう。

また、明治・大正家庭史年表等によると、日本のマーマレードは、愛媛県（現宇和島市吉田町）の朝家万太郎氏が1916年（大正5年）に初めて製造したという記録*が残っています。マーマレードとの縁が深い愛媛県で日本大会が開催されるのは必然と言えるかもしれません。

*愛媛県果樹園芸史には明治43年に製造に着手したと記述。



実施概要

【審査会】

日程：2020(令和2)年5月7日(木)・8日(金)

会場：旧白石和太郎洋館

(愛媛県八幡浜市保内町川之石2-9-10)

*アマチュアの部については、事前に事務局にて1次審査を行い、上記審査会に諮る作品を選定します。

*審査会は報道機関に一部公開しますが、一般公開はしません。

【表彰式】

«プロの部» 2020(令和2)年5月16日(土)午後

«アマチュアの部» 2020(令和2)年5月17日(日)午前

会場：道の駅・みなとオアシス「八幡浜みなと」

(愛媛県八幡浜市沖新田1581番地23)



メイン会場となるのは道の駅・みなとオアシス「八幡浜みなと」。表彰式などが開催されます。審査会の会場は、外国人を迎える迎賓館として建てられた「白石和太郎洋館」。

八幡浜へのアクセス

- ・松山市から車で約1時間20分、JRで約50分

- ・松山空港からバスで約90分

- ・大分県別府港からフェリーで約2時間45分

- ・臼杵港からフェリーで2時間30分（1日2往復）

日本人審査員は五十音順

英國大会の審査員、その他各界で活躍されている方々にお集まりいただき、見た目や香り、味などをもとに審査を行います。



ジェーン ヘーゼル マッショリー
英国大会主催者



ダン レーパード
英国大会審査員



伊藤 文明
パティスリー・メゾンドゥース
オーナーシェフ



宇都宮 勝博
アヲハタ株式会社



宇戸平 智子
ローズベーカリー
ベストリーチフ



落合 務
ラ・ペトラ・ダ・オチアイ
オーナーシェフ



木村 宗慎
芳心会茶道教室主宰



柴田 香織
フードナビゲーター



鈴木 弥平
ピアットズズキ
オーナーシェフ



畠山 武光
元英国大使館大使公邸
総料理長



平岩 理緒
スイーツジャーナリスト



森平 和歌子
フルーツプランナー

協賛／後援

アヲハタ

ゴールド
スポンサー/サプライヤー

IYOTETSU

愛媛新聞社

料理王国

CUISINE KINGDOM

JAPAN AIRLINES

FORTNUM
& MASON

FUJI

協賛は五十音順

伊予銀行 愛媛銀行 愛媛信用金庫 EDC 株式会社 愛媛電算

四国電力 JR四国 シンツ JAにしうわ 日本郵便 MIURA

後 援

外務省 内閣府地方創生推進事務局 愛媛県 宇和島市 大洲市
西予市 内子町 伊方町 松野町 鬼北町 愛南町 八幡浜市

主 催：ダルメイン世界マーマレードアワード&フェスティバル日本大会実行委員会
事務局：愛媛県八幡浜市役所産業建設部農林課 世界マーマレード大会推進室
TEL : 0894-22-3117 E-mail : marmalade@city.yawatahama.ehime.jp



最新情報はホームページをご覧ください
<http://marmalade-festival.jp/>