

🍊 [殺菌消毒／脱気の仕方] 🍊

瓶の殺菌消毒

- ① 瓶をよく洗浄しておく。
- ② 洗ったビンとフタを鍋に入れ、しっかりとつかる量の水を入れて火にかけ、沸騰してから5分煮立たせフタを出す。さらに5分煮立たせてビンを出す。
- ③ 取りだすときは、トングなどで火傷に注意しながら取りだす。
- ④ 清潔な布巾やキッチンペーパーに口を下にして置き、自然乾燥させる。



瓶詰め後の脱気

- ① できたてのマーマレードを瓶に入れて、フタをする(きつく閉めすぎないように)
- ② 1、2分放置した後、フタを瞬間緩めて、熱で膨張した空気を逃す(その際にシュッと音がする)
- ③ すぐにしっかりとフタをする。



瓶詰め後の殺菌

- ① 鍋にお湯を沸かし、底に布などを敷いておく。
- ② マーマレードを入れた瓶はしっかりとフタをして、鍋のなかに静かに入れる
- ③ お湯の量は、瓶の高さ6割程度(フタの部分にお湯がかからないよう)にする
- ④ そのまま10分程度煮沸する
- ⑤ 火傷に注意して取りだし、フタを瞬間緩めて、熱で膨張した空気を逃す(その際にシュッと音がする)
- ⑥ すぐにしっかりとフタをする



※一般的な脱気・殺菌方法について説明したものです。
※やけどに十分注意し必ず大人と一緒にこなしてください。

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
実施概要

【日本大会日程】

2019年5月12日(日)～19日(日)

【審査】

5月8日(水)～9日(木)
各部門ごとに金・銀・銅賞を決定

【表彰】

5月18日(土)夜 プロの部
5月19日(日)朝 アマチュアの部

【会場】

◎表彰・メイン会場：
愛媛県八幡浜市 道の駅・みなとオアシス
「八幡浜みなと」周辺施設
◎イベント：市内一円

【カテゴリー】

◎プロの部
◎アマチュアの部

【審査員】

- ◎マイケル・ペリー (英国大会審査員)
 - ◎ダン・レバード (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 執行役員)
 - ◎落合 務
(ラ・ベットラ・ダ・オチアイ オーナーシェフ)
 - ◎陳 建一 (四川飯店 オーナーシェフ)
 - ◎島山武光 (英国大使館大使公邸 元総料理長)
 - ◎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)
 - ◎鑑塚俊彦 (Toshi Yoroizuka オーナーシェフ)
- ※2019年1月31日時点・五十音順

【後援】

駐日英国大使館／外務省／愛媛県／八幡浜市

ゴールドスポンサー

シルバースポンサー

ゴールドサプライヤー

後援



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準備室内
〒796-8501 愛媛県八幡浜市北浜1-1-1
Tel. 0894-22-3111

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/>



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



マーマレードの世界大会

柑橘王国 愛媛・八幡浜で初開催

2019年5月12日(日)～19日(日)

アマチュアの部 募集要項

手作りマーマレードを
大募集!

2019年5月、八幡浜にマーマレードファンが集結します

愛媛県の年間かんきつ生産量は約22万ト。40年以上生産量日本一を誇る「かんきつ王国」であり、その半数が八幡浜市を含む八幡地域で生産されています。栽培されている柑橘の品種は40種類以上にもなり、八幡浜市はかんきつ王国を支える最大産地。マーマレードの材料となる柑橘の宝庫です。
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・八幡浜市で初の日本大会

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。

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が開催されるのは2019年5月12日～19日。みかんの花が咲き、甘い香りが街全体を覆う時期に日本大会は行われます。期間中は、メイン会場の「八幡浜みなと」を中心に、市内各地で観光客・地元の方々両方に楽しんでいただけるイベント、講習、英国文化体験会などを実施し、マーマレード、そして八幡浜の魅力を存分に楽しんでいただけます。

アマチュアの部
募集要項

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ないこと。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

- かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が肉眼で認められるものであること。
- 瓶の容量は110g以上450g以下であること。
- 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上縁から1cm程度下まで詰めること。



《その他》

- 出品数の制限はありません。複数カテゴリへの応募も可能です。ただし、全く同一の製品を複数出品することをご遠慮ください。
- 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。



カテゴリ

応募する際、以下のカテゴリ一覧から応募したいカテゴリを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」のどちらかを選んでいただくようになります)

カテゴリ名	内容
①かんきつ1種のマーマレード	1種類のかんきつのみ使用したもの。
②複数かんきつのマーマレード	複数のかんきつ類を使用したもの。
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。
④子供のマーマレード	中学生以下の子供の部。少し大人の力を借りても大丈夫です。
⑤高校生のマーマレード	高校生の部。
⑥シニアのマーマレード	75歳以上の部。
⑦男性のマーマレード	男性の部。
⑧ファミリーのマーマレード	家族の部。
⑨自家製のマーマレード	自身の畑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)マーマレード。

八幡浜市では、市役所横にある温泉「みなと湯」で中・四国初の「黒湯(モール泉)」が湧出したことから、商店街が「黒」をテーマにまちおこしに取り組んでいます。「黒湯」「黒い商店街」にちなんで、「黒い(濃い)マーマレード」を募集します。
※真っ黒でなくても大丈夫です。

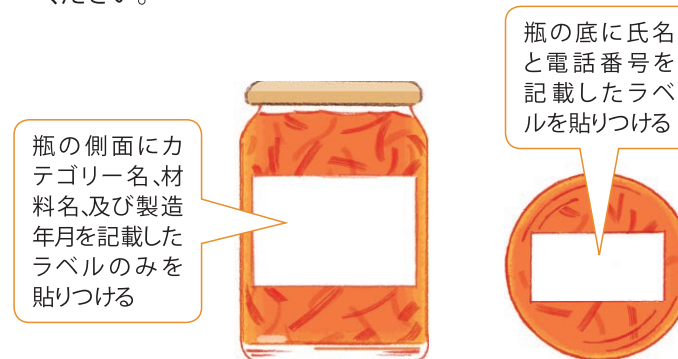
⑫料理に合うマーマレード	魚料理に合うマーマレード。
--------------	---------------

八幡浜市は全国有数のかんきつ産地である一方、四国一の規模を誇る魚市場を有する魚の街でもあります。そこで、魚料理に合うマーマレードを募集します。
※魚種等の指定はありません。応募用紙にどんな魚料理に合わせることを想定したものかご記入ください。

※全ての応募作品の中から最優秀となる最優秀賞を1品選定するほか、各カテゴリにつきベスト・カテゴリ賞を1品選定します。(詳細は「審査方法」の欄をご覧ください。)

応募方法

- 出品料1品につき**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、提出先まで送付ください。(出品料のお支払方法、応募用紙については、公式サイトにてご案内します。また、送料はご負担ください。)
※出品料は全額、平成30年7月豪雨災害の被災者支援へ寄附させていただきます。
- 瓶の側面にカテゴリ名、材料名、及び製造年月を記載したラベルのみを貼りつけてください。
- 瓶の底に氏名と電話番号を記載したラベルを貼りつけてください。



- 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。
- 応募作品の返却はできませんので、ご了承ください。
- 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。



作品の応募先

〒796-8501 愛媛県八幡浜市北浜1-1-1
八幡浜市役所農林課世界マーマレード大会準備室

応募期間

2019年3月1日(金)から2019年4月14日(日)まで
※当日必着

審査方法

英国大会の審査員、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。

●アマチュアの部

最優秀賞(全ての応募作品の中から1品。)
ベスト・カテゴリ賞(各カテゴリの中から1品。)
金賞(点数:19.5~20)
銀賞(点数:18~19)
銅賞(点数:16~17.5)

※審査は、見た目:2点、色:5点、食感:6点、味:7点の合計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、数に制限はありません。

●審査結果

審査員からの講評を記載した審査結果を、ご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、表彰式にご招待するため、審査終了後ただち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。また、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。

●審査会

日程:2019年5月8日(水)から5月9日(木)までの2日間
場所:旧白石和太郎洋館
(愛媛県八幡浜市保内町川之石2-9-10)
※出品数が多い場合は、事前に1次審査を行うことがあります。
※審査会は報道機関に一部公開しますが、一般公開は行いません。

●表彰式

日程:2019年5月19日(日)午前10時から(予定)
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1581-23)

受賞のメリット

受賞者(作品)は、各種ウェブサイト、業界専門誌などでご紹介させていただくとともに、商品化などの支援を検討しています。

※掲載の情報は2019年1月31日時点のものです。

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「旧白石和太郎洋館」。

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
・白杵港からフェリーで2時間20分(1日20往復)

