



# アマチュアの部

## \* 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

- 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、新品未使用のもの)を使用し、瓶詰め後に脱気・殺菌すること。



- 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。
- 乳製品は添加しないこと。
- 瓶の容量は110g以上200g以下であること。



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。

## \* 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、寄附させていただきます

- **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標記・シール貼付はしないでください。今回、ラベルコンペを合わせて実施しますが、マーマレードの審査に装飾の有無は関係ありません。

### 【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は、糖度をしっかり確保すること、ビンに移す時の温度を80℃以上に保つことが重要です。

また、右記を参考に必ずビンの殺菌消毒/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 瓶全体がつかれる量の水を入れる。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 tong ががあると便利。
- 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ますので注意。
- 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。



# 募集要項

## \* 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作ったもの



### 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)もの



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

魚料理に合うもの。(想定した料理名を記載)



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。

※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。

## \* 応募期間/応募先 \*

### ●応募期間

2021(令和3)年2月15日(月)~2021(令和3)年3月31日(水)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。

## \* 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、審査終了後ただちに電話にて連絡します。

(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・銀賞・銅賞

(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。)



## \* 受賞のメリット \*

●最優秀賞のマーマレードは、本大会の協賛企業である日本航空株式会社様より、国内線機内誌「SKYWARD」にて紹介(予定)



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



イギリス人にとってマーマレード作りは年に1度の儀式のようなもの。スペイン産セヴィルオレンジが出回る1月、人々は大きな鍋でたくさんのマーマレードを作ります。今年の出来は?色は?味は?春の訪れを待つキッチンには柑橘の爽やかな香りとオレンジ色に包まれます。

そんなマーマレード作りの楽しさに光を当てたのが、英国湖水地方ダルメインで2006年に始まったマーマレードのコンテスト「ダルメイン世界マーマレードアワード&フェスティバル」です。第1回はほんの数十瓶だった出品数は、現在では世界約40カ国から3,000品を超えるまでになり、世界中から愛好家が集うイベントへと成長しました。

日本でも2019年から“柑橘王国”愛媛県・八幡浜市で開催されており、過去2回の大会\*では日本国内からはもちろん海外からも、プロ・アマ合わせて1,200品を超えるマーマレードが集まりました。

\*第2回大会(2020年)は新型コロナウイルス感染拡大防止のため出品受付のみで中止となりました。

2021年5月、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。第3回大会となる今回も、様々な種類の柑橘を生産する日本ならではのマーマレードの祭典として、マーマレード作りの楽しさ、奥深さが一人でも多くの人に伝わり、マーマレードの魅力を日本中・世界中に広めていければと願っています。



ダルメインは英国湖水地方にある大邸宅。毎年3月に行われる大会には、世界中から多くのマーマレードファンが集います。

## 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。第2回大会は中止のため出品者に全額返還。



**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「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、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1910年(明治43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」に明治43年に製造に着手したと記述されています。また、「明治・大正家庭史年表」等でも、朝家氏が日本で初めて製造したと紹介されています。

## \* 審査会・表彰式 \*

### 【審査会】

日程：2021(令和3)年5月6日(木)・7日(金)

会場：愛媛県八幡浜市内

※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 2021年5月15日(土)午後

●アマチュアの部 2021年5月16日(日)午前

会場：愛媛県八幡浜市内

※新型コロナウイルス感染症の状況によっては、オンライン上で結果発表のみを行い、表彰式その他イベントは延期する場合があります。

## \* 審査員 \*

日本人審査員は五十音順

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。



ジェーン ヘーゼル マコッシュ  
英国大会主催者



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



宇戸平 智子  
元 ローズベーカリー  
ペストリーチーフ



金子 博文  
銀座ウエスト  
シェフパティシエ



岸本 直人  
ランペリー  
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  
ピアットスズキ  
オーナーシェフ



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

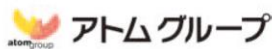
## \* 協賛 / 後援 \*

協賛は五十音順

ゴールドスポンサー/サプライヤー



シルバースポンサー/サプライヤー



### 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