



英国発祥のマーマレードコンテスト。

1,400 品を超えるマーマレードが

“柑橘王国” ^{えひめ}愛媛・^{やわたはま}八幡浜に大集合！

アマチュアの部

こだわりマーマレード
大募集！

2022 年

2月1日(火) ▶ 3月14日(月)

第4回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



会場 愛媛県八幡浜市

マーマレードアワード



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：愛媛県八幡浜市産業建設部農林課) TEL：0894-22-3111

大会の詳細い内容やイベント情報は、公式サイトをご確認ください。 <http://marmalade-festival.jp/>



第④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

* 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。
販売を検討されている方は「プロの部」で出品ください。
- 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、大豆製品（豆乳、味噌など）は添加しないこと。
- 瓶の容量は110g以上200g以下であること。（瓶の目安：高さ10cm、幅5cm程度）



蓋を閉めたときに、隙間が見えない程度まで詰めること。
※冷めると若干、容量が減りますので、ご注意ください。

《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。

瓶の底に氏名と電話番号を記載したラベルを貼る。



八幡浜 花子
0894-22-3117

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る。



①
ゆず、グラニュー糖、
レモン果汁
2021年3月

- 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。（蓋は沸騰後、10秒程度で可。）
- 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しやすいので注意。
- 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。



【きちんと密閉するために】

瓶の蓋は
ツイストキャップ
を推奨します。



ツイストキャップ

瓶のストッパーに、キャップのラグ(爪)が当たるくらいまで締めてください。



※巻締が不足していたり強すぎたりすると、キャップの緩みや漏れにつながります。

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、学生の方で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「学生のマーマレード」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。) ※年齢・学年は2022年2月1日時点

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(かんきつ類以外のフルーツ等)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 学生のマーマレード

大学、高等専門学校等の学生が作ったもの



⑦ シニアのマーマレード

75歳以上の方が作ったもの



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

2022年2月1日(火)~3月14日(月) ※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。

* 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。)

	BEST	最優秀/BEST	BEST
金賞			
銀賞			
銅賞			
	カテゴリーA	カテゴリーB	カテゴリーC

* 受賞のメリット *

● 最優秀賞に選ばれた作品は、英国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!!
ロンドンのピカデリー本店や日本国内にて販売されます。

FORTNUM & MASON
EST 1707



第1回大会最優秀作品。
第3回大会の受賞作品は現在、英国FORTNUM&MASONにて製造中。

* 審査会・表彰式 *

【審査会】

日程：2022年4月4日(月)、5日(火)

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】

日程：2022年4月17日(日)

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」

※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 ハーゼル マコシュ
英国大会主催者



ダン レパード
英国大会審査員



池田 浩明
ブレッドギーク(パンオタク)
パンラボ主宰



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
アラハタ株式会社



宇戸平 智子
元 ローズベーカー
ベストリーチーフ



金子 博文
銀座ウエスト
シェフパティシエ



岸本 直人
naoto.K
オーナーシェフ



木村 宗慎
茶道芳心会 主宰



柴田 香織
フードナビゲーター



鈴木 弥平
ピアッツスズキ
オーナーシェフ



高橋 菜津子
naoto.K
スーシェフ



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

アマチュアの部 応募用紙

事務局確認欄

※必要事項を記入し、マーマレードと一緒に提出してください。

ふりがな		性別	男・女
氏名・団体名		年齢	歳
住所	〒 - 都道府県		
電話番号	() ※昼間に連絡の取れる電話番号をお願いします		
E-mail	@		

☐ 氏名欄
チェック

瓶の底面

氏名・電話番号



☐ 原材料等記載
チェック

瓶の側面

- ・ カテゴリー番号
- ・ 原材料名
- ・ 製造年月
- ・ カテゴリー⑫は
想定した料理名



◆ カテゴリー番号、使用したかんきつの種類、出品数を記入してください。

※⑫料理に合うマーマレードで応募される場合は、想定した料理名を応募用紙とラベルシールに記載下さい。

受付番号	カテゴリー番号	上：作品名（○○マーマレード等） ※賞状に印字されます 下：材料（使用したかんきつの種類、砂糖、レモン汁等）	出品数
			品
			品
			品
※ 4品以上の場合は、新しい用紙又はコピーしたものに記載してください。			出品数合計 品

◆ 出品料（合計額を太枠内に記入してください。）

1,500 円 × 出品数 例：3品を出品する場合 1,500 円 × 3 品 = 4,500 円	円
--	---

☐ 合計数
チェック

◆ 支払方法（太枠内に○）

現金	●振込(送金)日: 予定日 月 日				
金融機関 への振込	伊予銀行	八幡浜支店	普通	1 8 9 4 5 6 1	
	愛媛銀行	八幡浜支店	普通	3 9 5 8 5 3 2	
	愛媛信用金庫	八幡浜支店	普通	0 3 2 5 1 9 4	
	西宇和農業協同組合	八幡浜支店	普通	0 0 2 2 2 4 3	
☐ 口座名義 ダルメイン ^{セカイ} 世界マーマレードアワード&フェスティバル ^{ニッポンタイカイ} 日本大会 ジョウコウイインカイ ジムキョクチョウ カキウチ チヨキ 実行委員会事務局長 垣内 千代紀					
郵便振替	振替用紙はお近くの郵便局窓口に備え付けのものをご利用ください。 口座番号：01600-8-70122 口座名称：世界マーマレードアワード ^{セカイ} 日本大会 ^{ニッポンタイカイ}				
カード決済	公式ホームページで手続きができます。				

☐ 金額
チェック

☐ 支払方法
チェック

☐ 振込口座
チェック

入金振込日

月 日

事務局受付

※銀行振込・郵便振替の場合は、申し込み後7日以内に上記の口座に振り込みしてください。

※応募用紙に記入された氏名・団体名と同じ名前で振り込んでください。

※手数料はご負担ください。

※出品料の返還はいたしませんので振込金額をご確認の上、振り込みをしてください。

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作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。

そして2019年5月より、愛媛・八幡浜で日本大会が開催されています。

英国からも審査員を招き、 1瓶1瓶、厳正に審査します。

日本大会では、英国大会に準じた基準に則り、マーマレードの生産を事業としている方を対象とした「プロの部」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、国内で活躍される料理人やパティシエ等の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、慈善団体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。
第3回大会では、1,602,136円を障がい者就労支援施設へ寄附予定。



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、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（事業化）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。