

# アマチュアの部

# 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のものについては、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。

## \* 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)



## \* 応募要件 \*

### 《応募者の要件》

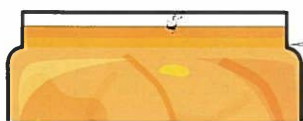
- マーマレードの製造を事業としていないこと。個人・団体は問いません。
- オープンパン(鍋)方式で製造したものであること。
- 協賛、協力、審査などの大会運営に関わっていないこと。

### 《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。

### 【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。



瓶の底に氏名と電話番号を記載したラベルを貼る。



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。



- 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。