

「Mrs. BERRY」赤曾部麗子さん（多摩支部）が
世界マーマレードアワーズ
プロフェッショナル・ホテル&レストラン部門で
20点満点を記録！最優秀 DOUBLE GOLD 賞 受賞！

愛媛県産の柚子と
山形県産のラ・フランス
で作ったマーマレード

いつもお世話になっている農家さんから仕入れた愛媛県産の
柚子と山形県産のラ・フランスで作ったマーマレードが
DOUBLE GOLDを受賞。その繊細な味とアロマの組み合わせ、
爽やかな甘さとしっかりした果実の味が高く評価された。爽
やかな軽い甘さと酸味のバランスを大切にし、香り高い果
物の味わいをしっかり際立たせるのがミセスベリーの特徴
だ。



オーナーの Jane Hassell-McCosh さん（中央）と赤曾部麗子さん（右端）



The World's Original Marmalade Awards & Festival 2017

赤曾部麗子 (ミセス・ベリー / Office Mrs.BERRY)



*1



*2



*3



*3



*4



*4



世界マーメレードアワードが開催されるペンリス駅とダーレメインハウス&ガーデン

今年のコンテストは、日本人「Mrs. BERRY (ミセスベリー)」の赤曾部麗子(あかさべれいこ)さんが、ホテル、R&B、レストラン部門で、なんと20点満点を記録、「ダブルゴールド」という最高ランクの賞に輝いたというのだ。赤曾部さんは今回、4種類のマーメレードを出品、「柚子とラ・フランス」がダブルゴールドに輝いた。その他にも「柚子」のマーメレードがゴールド、「伊予柑」がシルバー、「マイヤーレモン」がシルバーと4種とも入賞を果たした。(※1)中でも「ゴールド中のゴールド」のダブルゴールド賞は日本人初の荣誉である。今回のコンテストでは、その他にも4名の日本人が入賞を果たしたという情報があり、昨年に引き続き日本人旋風がアワードを席

巻いた模様。さらに今年は、日本国、鶴岡公二在英特命全権大使(※2左)も表彰式に参列するなど、同大会はかなりの盛り上がりを見せている。一説では来期は日本で開催の噂もちらほらしている。このコンテストは、地元で300年12代続く英国貴族、ダーレメイン家によってスタートした世界初のマーメレード・コンテストであり、約30ヶ国から3千瓶以上の参加がある世界最大のコンテストに成長している。ホテル&レストラン部門の他にもアルティザン(職人)部門など幾つかの部門に別れ、12人の審査員が全てを味見して採点される。評価は、「香り」「味」「舌触り」「外観」の4項目が審査される。審査はブラインドテスト方式で行われ、最終的に参加者全員にジャッジ評価表が手渡されるという、非常に公平かつオープンなものだ。

会場となるダーレメインハウス&ガーデンを擁するペンリスの街は、英国の静かな田園風景の中に佇む小さな街だが、この期間中オレンジ色のマーメレード一色に染まる。(※3) 赤曾部麗子さんは、日ごろ料理研究家として活躍するかわら、特にコンフィチュールを専門とする「ミセスベリー」のブランドを立ち上げ、また本協会多摩支部のメンバーとして様々な活動を行っている。赤曾部さんは今回が初参加、いきなりの20点満点、最優秀ダブルゴールドには、さすがの主催者もびっくり、翌日にはダーレメイン家のオーナー自ら赤曾部さんご夫妻を館でのブライベート・ランチにお誘いするもてなしぶり。ダブルゴールドの通知を受け取って、慌たしく渡英した赤曾部ご夫妻は、残念ながら授賞式の

瞬間には間に合わなかったが、4枚のジャッジ表と共に、4枚の賞状が手渡された。 「長年、ジャムづくりをしてきて、認めてくださる方がいらつしゃった。それもマーメレードの本場イギリスで・・・と思うとこみ上げるものがありました。ずっと私を支えて頂いた生産者の皆様、ジャムづくりにご協力頂いた皆様、教室の生徒の皆様、そして家族に、心から『ありがとう』と感謝したいです。 300年の古い館の中では、世界中から集まってきた約3千本以上の出品作品のいろいろな果物のマーメレードが所狭しと並べられ(※4)、ご来場の皆さんが自由に試食をしておられたのは壮観でした。自分のジャムを見つけたのが大変で、結局一つしか見つけられませんでした。またいただいた評価表を見ると、今まで気づかなかった点や、非常に的確な評価をいただいたことに、大変勉強になると共に、審査員の方々のご苦労が偲ばれました。また、ダブルゴールドのマーメレードに20点満点をいただいたことは、何より名誉な事と感激しております。

オーナー宅にご招待いただいたランチでは、どうやらロイヤルファミリイと思しき方々も同席され、私たちには場違いな感じがし、落ち着かないひと時でしたが、マーメレードだけでこれだけ世界中の人がつながる素敵な出会いがあることにとても感動いたしました。」と語った赤曾部さんは「この受賞をきっかけにこれからも、日本の素晴らしい素材でコンフィチュール作りに精進し、海外からのお客様などに日本の美味しさを味わっていただけたらと願っています。」と夢を抱いている。

瞬間には間に合わなかったが、4枚のジャッジ表と共に、4枚の賞状が手渡された。 「長年、ジャムづくりをしてきて、認めてくださる方がいらつしゃった。それもマーメレードの本場イギリスで・・・と思うとこみ上げるものがありました。ずっと私を支えて頂いた生産者の皆様、ジャムづくりにご協力頂いた皆様、教室の生徒の皆様、そして家族に、心から『ありがとう』と感謝したいです。 300年の古い館の中では、世界中から集まってきた約3千本以上の出品作品のいろいろな果物のマーメレードが所狭しと並べられ(※4)、ご来場の皆さんが自由に試食をしておられたのは壮観でした。自分のジャムを見つけたのが大変で、結局一つしか見つけられませんでした。またいただいた評価表を見ると、今まで気づかなかった点や、非常に的確な評価をいただいたことに、大変勉強になると共に、審査員の方々のご苦労が偲ばれました。また、ダブルゴールドのマーメレードに20点満点をいただいたことは、何より名誉な事と感激しております。