

第 40 回本格焼酎・泡盛鑑評会の結果について

単式蒸留焼酎の品質を全国的に調査研究することにより、製造技術と酒質の現状及び動向を把握するとともに、製造業者の参考に資するため、第 40 回本格焼酎・泡盛鑑評会を平成 29 年 6 月 1 日（木）及び 6 月 2 日（金）に独立行政法人酒類総合研究所で開催しました。

なお、今回より「本格焼酎鑑評会」から「本格焼酎・泡盛鑑評会」へと名称を変更しました。

1 出品状況

全国 29 都道府県の 87 製造場（平成 28 年 6 月開催の前回対比 100%）から 236 点（前回対比 111%）が出品されました（別紙 1 参照）。

出品点数は、前回から 23 点増加しました（別紙 2 参照）。

2 出品の傾向

(1) 産地別（別紙 1 参照）

産地別では、本格焼酎・泡盛の主産地である九州（160 点）、沖縄（22 点）からの出品が 182 点で全体の 77%を占めていました。また、国税局別では、大阪局及び沖縄国税事務所からの出品が前回対比 140%以上と大幅に増加したほか、熊本局からの出品が前回対比 128%と増加し、本格焼酎・泡盛の主産地からの出品の増加が目立ちました。

(2) 原料別（別紙 2 参照）

米製は 7 点増加（前回対比 128%）、麦製は増減なし、甘藷製は 14 点増加（前回対比 119%）、泡盛は 7 点増加（前回対比 147%）、酒粕製は 1 点減少（前回対比 93%）、そば製は増減なし、黒糖製は増減なし、その他製は 4 点減少（前回対比 64%）しました。

(3) 製造区分別（別紙 3 参照）

「普通製品区分」（特殊製品区分（長期貯蔵、樽貯蔵及びかめ貯蔵が該当）に該当しない常圧蒸留、減圧蒸留及びブレンドによるものが該当）に 187 点（前回対比 113%）の出品がありました。また、「特殊製品区分」に 49 点（前回対比 102%）の出品がありました。

3 審査（別紙 4 参照）

審査は、酒類総合研究所理事長が指名した日本酒造組合中央会推薦の製造関係者、学識経験者、国税庁及び国税局（国税事務所）職員及び当研究所役職員で構成する 26 名の審査員によって行われました。

4 酒質の評価

酒質の評価は、官能評価と化学分析により行いました。

官能評価は、プロファイル法で、香り・味・総合評価・原料特性の 4 項目に加え、濃淡・甘味の 2 項目を新たに追加し、合せて 6 項目についてそれぞれ 5 段階評価を行いました。また、出品酒の持つ特性（長所）について 16 項目、指摘項目（欠点）について 26 項目のチェ

ックを行いました（別紙5参照）。さらに、製造技術のレベルを評価するため、発酵管理・蒸留操作・貯蔵管理の巧拙の指標となる化学成分について分析を行いました。

なお、酒質の評価結果及び成分分析値は、後日、出品者に通知します。

5 酒質の傾向

- (1) 単式蒸留しょうちゅうの酒質は、米製、麦製では淡麗で軽快なものが主流であり、甘藷製、泡盛では伝統的な香味を重視するものが多く、今回の出品酒においてもその傾向が現れていました。
- (2) 酒粕製の減圧蒸留によるもの及び麦製の常圧蒸留によるものに原料特性が高いという傾向が認められました。また、米製の樽貯蔵によるもの、泡盛の常圧蒸留によるもの及び酒粕製の減圧蒸留によるものの香り、味及び総合評価の平均点がいずれも良好でした。
- (3) 米製の樽貯蔵によるもの及び麦製の樽貯蔵によるものは、樽由来の特性が認められました。

第40回本格焼酎・泡盛鑑評会 都道府県別出品場数及び出品点数

国税局名	都道府県名	出品場数		出品点数										国税局別出品点数合計		対前回比 (%)
		今回	前回	内 訳								今回	前回			
				米	麦	甘藷	泡盛	酒粕	そば	黒糖	その他					
札幌	北海道	1	0	-	-	-	-	1	-	-	-	1	0	1	0	-
仙台	青森	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	12	14	86
	岩手	1	3	3	-	-	-	-	-	-	-	3	6			
	宮城	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1			
	秋田	2	1	3	-	-	-	2	-	-	-	5	3			
	山形	2	0	2	-	-	-	-	1	-	-	3	0			
	福島	0	2	-	-	-	-	-	-	-	-	0	4			
関東信越	茨城	3	2	1	1	4	-	1	-	-	-	7	5	11	15	73
	栃木	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	群馬	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	2			
	埼玉	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	新潟	3	5	-	-	-	-	4	-	-	-	4	6			
	長野	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	2			
東京	千葉	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	3	6	6	100
	東京	1	1	-	-	1	-	-	-	-	-	1	1			
	神奈川	1	0	-	-	-	-	2	-	-	-	2	0			
	山梨	1	1	3	-	-	-	-	-	-	-	3	2			
金沢	富山	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	0	0	-
	石川	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	福井	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
名古屋	岐阜	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	2	4	3	133
	静岡	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1			
	愛知	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	三重	1	0	1	1	-	-	-	-	-	-	2	0			
大阪	滋賀	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	6	4	150
	京都	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	大阪	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	兵庫	3	3	1	3	-	-	-	-	-	-	4	4			
	奈良	1	0	-	1	1	-	-	-	-	-	2	0			
	和歌山	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
広島	鳥取	1	0	1	-	1	-	-	-	-	-	2	0	8	7	114
	島根	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	岡山	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	2	2			
	広島	1	1	-	1	1	-	-	-	-	-	2	2			
	山口	1	2	-	-	2	-	-	-	-	-	2	3			
高松	徳島	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	6	8	75
	香川	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	3			
	愛媛	3	1	1	2	-	-	1	-	-	1	5	1			
	高知	1	2	-	-	-	-	-	-	-	1	1	4			
福岡	福岡	6	8	1	17	1	-	-	1	-	4	24	30	41	48	85
	佐賀	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	4	5			
	長崎	7	7	-	10	3	-	-	-	-	-	13	13			
熊本	熊本	6	5	10	1	1	-	-	-	-	-	12	10	119	93	128
	大分	4	3	-	15	-	-	-	-	-	-	15	10			
	宮崎	4	6	1	5	16	-	-	1	-	-	23	20			
	鹿児島	19	18	2	5	57	-	-	-	4	1	69	53			
沖縄	沖縄	8	6	-	-	-	22	-	-	-	-	22	15	22	15	147
合計	-	87	87	32	67	88	22	13	3	4	7	236	213	236	213	111

第40回本格焼酎・泡盛鑑評会 原料別出品点数推移表

回数	米		麦		甘藷		泡盛		酒粕		そば		黒糖		その他		合計	
	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	
第1回	38	-	16	-	78	-	24	-	24	-	5	-	4	-	15	-	204	-
第6回	59	21	47	31	48	▲30	24	0	26	2	29	24	6	2	33	18	272	68
第9回	69	10	100	53	26	▲22	24	0	<u>60</u>	34	<u>31</u>	2	7	1	<u>78</u>	45	395	123
第10回	86	17	<u>110</u>	10	37	11	<u>37</u>	13	38	▲22	<u>31</u>	0	10	3	<u>78</u>	0	<u>427</u>	32
第11回	<u>96</u>	10	105	▲5	48	11	23	▲14	25	▲13	26	▲5	8	▲2	53	▲25	384	▲43
第16回	55	▲41	76	▲29	24	▲24	19	▲4	17	▲8	21	▲5	<u>11</u>	3	27	▲26	250	▲134
第21回	63	8	70	▲6	22	▲2	17	▲2	27	10	19	▲2	4	▲7	23	▲4	245	▲5
第26回	67	4	71	1	37	15	10	▲7	20	▲7	16	▲3	8	4	24	1	253	8
第27回	73	6	76	5	45	8	17	7	22	2	22	6	4	▲4	21	▲3	280	27
第28回	76	3	94	18	69	24	15	▲2	21	▲1	22	0	<u>11</u>	7	27	6	335	55
第29回	63	▲13	84	▲10	79	10	30	15	25	4	19	▲3	8	▲3	29	2	337	2
第30回	67	4	91	7	88	9	27	▲3	29	4	15	▲4	5	▲3	25	▲4	347	10
第31回	57	▲10	90	▲1	<u>103</u>	15	28	1	22	▲7	21	6	7	2	26	1	354	7
第32回	51	▲6	83	▲7	98	▲5	28	0	20	▲2	17	▲4	9	2	19	▲7	325	▲29
第33回	44	▲7	77	▲6	82	▲16	32	4	21	1	14	▲3	7	▲2	11	▲8	288	▲37
第34回	36	▲8	49	▲28	69	▲13	17	▲15	14	▲7	5	▲9	2	▲5	10	▲1	202	▲86
第35回	24	▲12	57	8	58	▲11	16	▲1	11	▲3	2	▲3	2	0	11	1	181	▲21
第36回	23	▲1	54	▲3	68	10	20	4	14	3	0	▲2	3	1	8	▲3	190	9
第37回	31	8	57	3	53	▲15	13	▲7	13	▲1	2	2	6	3	7	▲1	182	▲8
第38回	21	▲10	50	▲7	66	13	16	3	6	▲7	2	0	2	▲4	4	▲3	167	▲15
第39回	25	4	67	17	74	8	15	▲1	14	8	3	1	4	2	11	7	213	46
第40回	32	7	67	0	88	14	22	7	13	▲1	3	0	4	0	7	▲4	236	23

(注1) 白糠製はその他に含まれる。

(注2) 第6回、第9回、第16回、第21回及び第26回の対前年は、それぞれ第1回、第6回、第11回、第16回及び第21回との比較である。

(注3) 下線付き数字は、過去最高の出品点数であることを示す。

第40回本格焼酎・泡盛鑑評会 製造区分別出品状況表

製造区分 原料	普通製品								特殊製品								合計		
	減圧蒸留		常圧蒸留		ブレンド		小計		長期貯蔵		樽貯蔵		かめ貯蔵		小計				
	今回	前回	今回	前回	今回	前回	今回	前回	今回	前回	今回	前回	今回	前回	今回	前回	今回	前回	
	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	
米	20	17	1	3	-	-	21	20	5	3	6	1	-	1	11	5	32	25	
麦	35	30	7	11	9	8	51	49	2	2	12	14	2	2	16	18	67	67	
甘藷	7	3	69	65	2	-	78	68	2	2	4	-	4	4	10	6	88	74	
泡盛	2	1	13	6	2	-	17	7	2	3	2	2	1	3	5	8	22	15	
酒粕	7	7	2	1	-	-	9	8	2	3	2	3	-	-	4	6	13	14	
そば	1	1	1	-	1	2	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3	3	
黒糖	1	1	3	3	-	-	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	4	4	
その他	4	5	-	1	-	-	4	6	2	3	1	1	-	1	3	5	7	11	
内訳	栗	1	1	-	-	-	-	1	1	1	1	-	-	-	1	1	2	3	
	胡麻	1	1	-	-	-	-	1	1	1	1	-	-	-	1	1	2	2	
	人参	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	
	麦・米	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	1	-	
	葛(くず)	1	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1	
	かぼちゃ	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
	甘藷・麦	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	1	
	こんにゃく	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	1
	黒大豆	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
	とうもろこし	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
合計	77	65	96	90	14	10	187	165	15	16	27	21	7	11	49	48	236	213	

(注1) 普通製品は、長期貯蔵、樽貯蔵及びかめ貯蔵に該当しないものを指す。

(注2) ブレンドは、常圧蒸留によるものと減圧蒸留によるものをブレンドして製造したものを指す。

(注3) 長期貯蔵は、樽貯蔵及びかめ貯蔵に該当するものを除く。

(注4) かめ貯蔵は、樽貯蔵に該当するものを除く。

第40回本格焼酎・泡盛鑑評会 審査員名簿

	氏名	勤務先・所属等	
1	濱田 由紀雄	日本酒造組合中央会	理事
2	岡崎 直人	公益財団法人日本醸造協会	会長(代表理事)
3	下川 太輔	福德長酒類株式会社	久留米工場 マネージャー
4	狩生 孝之	ぶんご銘醸株式会社	代表取締役社長
5	木下 弘文	木下醸造所	代表者
6	亀澤 大規	霧島酒造株式会社	酒質管理部ブレンダー課 主任
7	川田 庸平	白金酒造株式会社	代表取締役専務
8	熱田 和史	忠孝酒造株式会社	研究開発課 課長
9	澤田 和敬	佐賀県工業技術センター	食品工業部 副主査
10	松本 周三	長崎県工業技術センター	応用技術部 食品・環境科 主任研究員
11	田中 亮一	熊本県産業技術センター	食品加工技術室 研究主任
12	江藤 勸	大分県産業科学技術センター	食品産業担当 主幹研究員
13	祝園 秀樹	宮崎県食品開発センター	応用微生物部 主任研究員
14	奈良 彩加	鹿児島県工業技術センター	食品・化学部 研究員
15	比嘉 賢一	沖縄県工業技術センター	食品・化学研究班 班長
16	小野 玄記	仙台国税局	鑑定官室長
17	野本 秀正	東京国税局	鑑定官室長
18	江村 隆幸	広島国税局	鑑定官室 主任鑑定官
19	遠山 亮	福岡国税局	鑑定官室長
20	戎 智己	熊本国税局	鑑定官室長
21	小濱 元	沖縄国税事務所	主任鑑定官
22	後藤 奈美	独立行政法人酒類総合研究所	理事長
23	関 弘行	独立行政法人酒類総合研究所	理事
24	福田 央	独立行政法人酒類総合研究所	業務統括部門長
25	向井 伸彦	独立行政法人酒類総合研究所	醸造技術研究部門長
26	山田 修	独立行政法人酒類総合研究所	醸造微生物研究部門長

(敬称略)

第 40 回本格焼酎・泡盛鑑評会 審査カード

本格焼酎・泡盛鑑評会審査カード

審査番号 _____ 審査員 _____

[評価項目]

香り 優良 普通 難点あり

味 優良 普通 難点あり

総合評価 優良 普通 難点あり

原料特性 強い 中程度 弱い

濃淡 濃い 中程度 薄い

甘味 強く感じる やや強い 感じる やや感じる 感じない

調和 [香り・特性] 豊か [香り・指摘項目] くだい・過多
 ソフト 不足・乏しい

原料香 原料特性(香) 原料不良

麹・発酵 エステル香 エステル臭
 高級アルコール
 アセトアルデヒド
 酸 臭
 ジアセチル
 硫化物・酵母臭
 フェノール臭

製造・品質に対する助言

蒸留 香ばしい 初留臭
 未だれ臭
 こげ臭

貯蔵・移り香 油 香 油 臭
 樽香・かめ香 樽臭・かめ臭
 熟成香 ガス臭
 バニラ香 ゴム臭・樹脂臭
 カビ臭

[味・特性] [味・指摘項目]

きれいさ きれい くだい

後味 すっきり もたつく

刺激感 なめらか あらい

濃さ 濃 醇 うすい

甘さ 甘い からい

熟成(味) 酸味過多

原料特性(味) 苦味過多

渋味過多

その他・短評