

平成 20 年 12 月 18 日  
独立行政法人酒類総合研究所

## 平成 20 年度果実酒・リキュール鑑評会<sup>注)</sup>について

本鑑評会は、国内果実酒・リキュール製造者から任意出品された果実酒・甘味果実酒・リキュールについて官能評価及び化学分析を行い、品質及び技術の動向を全国的な視野で調査するとともに、製造者の参考に資することを目的として実施した。

### 〔出品概況〕

品目別の出品点数は、表 1 に示すとおりである。総点数で 238 点の出品があり、昨年度の洋酒・果実酒鑑評会より、果実酒が 2 点、甘味果実酒が 4 点減少したが、リキュールは 46 点増加した。

### 〔官能評価〕

官能評価は、平成 20 年 11 月 18 (火) 及び 19 日 (水) の 2 日間に酒類総合研究所広島事務所において実施した。

審査は、表 2 に示す学識経験者・技術者、国税庁・国税局及び当研究所の職員を審査員とし、様式 1 の評価用紙を使用して、採点法 (5 点法) と短評の記入による評価を行った。また、審査に際しては、審査員の参考となるよう標準的な小売価格帯 (ブドウを原料とするワインのみ)、原料・品種及び製造方法等を表示した。

### 〔各品目の出品状況及び評価結果〕

#### 1 果実酒 (ブドウを原料とする果実酒 (白ワイン・赤ワイン・ロゼワイン) 及びその他の果実酒)

果実酒には、ブドウを原料とする果実酒 76 点、その他の果実酒 3 点、計 79 点の出品があった。

ブドウを原料とする果実酒は、新酒と新酒以外は 720ml 当たりの小売価格 (消費税込み、以下同じ) によって 1,260 円以下、1,260 円超 2,625 円未満及び 2,625 円以上に区分し、ブドウ品種、醸造年度 (表示のあるもののみ) 及び必要に応じて醸造方法の特徴を表示して評価した。また、その他の果実酒は原料、アルコール分及びエキス分を表示して評価した。

なお、酸化防止剤 (亜硫酸) 無添加のワインは、今年は出品されなかった。

---

注： 本鑑評会は、昨年度 (平成 19 年度) まで開催していた“洋酒・果実酒鑑評会”の内容について、出品酒類は果実酒、甘味果実酒、リキュールに絞るなどの見直しを行い、名称を「果実酒・リキュール鑑評会」に変更し、開催したものである。

(1) 白ワイン

白ワインは 40 点の出品があり、新酒は 11 点、新酒以外のワインは、720mL あたり 1,260 円以下が 4 点、1,260 円超 2,625 円未満が 19 点、2,625 円以上が 6 点であった。

品種別では、甲州（10 点）、シャルドネ（4 点）の出品が多かった。その他、デラウェア、セイベル系品種、リースリング交配品種、ケルナー、ミュラー・トゥルガウ、ライヘンシュタイナー、龍眼など多くの品種のワインが出品された。また、複数品種ブレンドの出品は 4 点であった。

品質は、甲州ワインの一部でフェノール臭の指摘があり、そのほか酸化などの指摘を受けたワインもあったが、価格帯に見合った品質を備えたものが多いと評価された。また、1,260 円超 2,625 円未満の価格帯ではドイツ系品種や甲州のワインに、2,625 円以上の価格帯ではシャルドネやマスカット・オブ・アレキサンドリアのワインに高く評価されたものがあった。

(2) 赤ワイン

赤ワインは 32 点の出品があり、新酒は 6 点、新酒以外のワインは、720mL あたり 1,260 円以下が 2 点、1,260 円超 2,625 円未満が 16 点、2,625 円以上が 8 点であった。

品種別では、マスカット・ベリーA（10 点）、メルロ（7 点）の出品が多かった。その他、カベルネ・ソービニオン、ヤマソービニオン、甲斐ノアール、キャンベル、カベルネ・サントリーなど多くの品種のワインが出品された。また、複数品種のブレンドの出品は 5 点であった。

品質は、一部に酸化やグリーンな香りが指摘されたものもあったが、全体としては良好なものが多いと評価された。また、1,260 円超 2,625 円未満の価格帯では、わが国で育種されたブドウ品種であるヤマソービニオン、マスカット・ベリーA、甲斐ノアールのワインに高い評価を受けたものがあった。2,625 円以上の価格帯では、メルロやヨーロッパ系品種のブレンドのワインが高く評価された。

(3) ロゼワイン

ロゼワインは 4 点の出品があり、1,260 円超 2,625 円未満の価格帯に、メルロ 2 点、マスカット・ベリーA 1 点、複数品種ブレンド 1 点であった。

(4) その他の果実酒

その他の果実酒には、ミカン 2 点とナシ 1 点の計 3 点が出品された。

## 2 甘味果実酒

甘味果実酒には、13点の出品があり、梅、桃、ブルーベリーを発酵させたものや酒精強化ワイン、スイートワインなどのほか、桜の花を漬け込んだ桜色のワインも出品された。

## 3 リキュール

リキュールには、梅酒 76 点、薬味酒 1 点、その他 69 点、計 146 点の出品があった。

審査は、梅酒、薬味酒及びその他のリキュールに分けて評価した。また、原料、アルコール分及びエキス分を表示し、製品をそのまま評価することを原則としたが、その他のリキュールで出品者が 3 倍及び 4 倍希釈を希望した各 1 点は、製品のままと希釈したものの両者を用いて評価した。

### (1) 梅酒

梅酒には、オーソドックスなタイプのもの他、ベースの酒類に麦、米、甘藷などの単式蒸留焼酎、清酒、みりん、ブランデー、ラムを用いたもの、果肉を含んだ濁りタイプのもの、樽熟成させたもの、黒糖、シソ、ブルーベリー等の果物、山椒を用いたものなど、バラエティに富んだ梅酒が出品された。

品質は、オーソドックスなタイプの梅酒の他、清酒や単式蒸留焼酎をベースにしたものにも、梅本来の香と甘味・酸味のバランスが良いと良好な評価を受けたものがあつた。一方、清酒や蒸留酒をベースにした梅酒のなかには、ベースの酒類の欠点が出たり、ベースの酒類の香りが強く出過ぎたりしているものもあると指摘された。また、種々の原料を用いた梅酒には、“バランスがよく、おもしろい”と評価されるものと、“梅酒らしくない、商品設計に疑問がある”などの指摘をされたものがあつた。

### (2) 薬味酒

薬味酒には、昨年に引き続き、1点のみの出品であつた。

### (3) その他のリキュール

その他のリキュールには、柑橘類をはじめとする果物（モモ、スモモ、アンズ、ナシ、ブドウ、ブルーベリー等）、野菜（トマト、ニンジン、紫イモ、サツマイモ）、ハーブ類、コーヒー、紅茶など多彩な原料を用いた製品が出品された。なかでもユズを用いたリキュールが 14 点と多く、品質的にも優れたものが多いと評価されたが、ユズの苦味が強く出ていると指摘されるものもあつた。また、原料によっては、“リキュールに向かないのではないか”、との指摘もあつた。

評価の高かったものとしては、ユズの他、パッションフルーツ、桜、アセロラ、

カボス、ハーブ類、イモ類等を用いたリキュールがあった。全体として、“海外のリキュールと比較して強い個性はないものの、飲みやすいものが多い”との意見があった。

#### 〔製造技術研究会〕

製造技術研究会は、平成 20 年 11 月 19 日（水）に開催した。

本年は、審査 2 日目の午後から、製造関係者を対象として開催し、九州や東北を含む各地から 66 名の来場があった。

#### 〔結果の通知〕

各出品者には、「官能評価結果」を通知する。また、果実酒、甘味果実酒及び梅酒の出品者には併せて分析データを通知する。

表 1 平成 20 年度 果実酒・リキュール鑑評会出品点数

品 目	細 目	小 計
果実酒	白ワイン 40 (外 3)	79 (外 7)
	赤ワイン 32 (外 3)	
	ロゼワイン 4 (外 1)	
	その他のワイン 3	
甘味果実酒		13
リキュール	梅酒 76	146
	薬味酒 1	
	その他 69	
合 計		238 (外 7)

(注) 外書は外国産参考酒

表 2 平成 20 年度 果実酒・リキュール鑑評会 審査員名簿

氏 名	所 属 等	1 日 目 審査班
[学識経験者・技術者]		
石川 雄章*	財団法人日本醸造協会	L
恩田 匠	山梨県工業技術センター ワインセンター	P
紀村 益男	サントリー株式会社	L
金銅 俊二	チョーヤ梅酒株式会社	P
[国税庁・国税局]		
井本 吉彦	国税庁 鑑定企画官	L
鈴木 崇	仙台国税局 主任鑑定官	P
佐藤 泰崇	関東信越国税局 主任鑑定官	L
遠山 亮	名古屋国税局 主任鑑定官	P
筒井 謙之	広島国税局 鑑定官室長	L
[酒類総合研究所]		
平松 順一	独立行政法人酒類総合研究所 理事長	P
木崎 康造	独立行政法人酒類総合研究所 理事	L
荒巻 功	独立行政法人酒類総合研究所 研究企画知財部門長	P
藤田 晃子	独立行政法人酒類総合研究所 品質・安全性研究部門 主任研究員	L
後藤 奈美	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術基盤研究部門 副部門長	P

(敬称略)

注： 1 日目の審査は、梅酒（P 班）とその他のリキュール、薬味酒（L 班）の 2 班に分けて行い、2 日目（果実酒・甘味果実酒）の審査は班分けをせず行った。

\*1 日目のみ審査を行った。

様式1 評価用紙

No.	短 評	
	外観	
評点	香	
	味	
	総合	
	外観	
評点	香	
	味	
	総合	
	外観	
評点	香	
	味	
	総合	
	外観	
評点	香	
	味	
	総合	