

平成 16 酒造年度

# 全国新酒鑑評会

平成 17 年 5 月 26 日

独立行政法人酒類総合研究所

# 平成16年度全国新酒鑑評会の結果について

独立行政法人酒類総合研究所

## 1 鑑評会について

独立行政法人酒類総合研究所主催の全国新酒鑑評会は、明治44年(1911年)の第1回開催以来、本年度で通算93回を迎えることになりました。

本鑑評会は、その年に製造された清酒を全国的な規模で調査・研究することにより製造技術と酒質の現状及び動向を明らかにし、もって清酒の品質向上に資するとともに、国民の清酒に対する認識を高めることを目的としています。現在、全国規模で開催される唯一の清酒鑑評会であり、製造技術と品質の向上に果たす役割は極めて大きいものがあると考えています。

本年の審査は、出品された吟醸酒原酒について、昨年同様に、あらかじめガスクロマトグラフィーによる香気成分分析を行い香気成分含量に基づいてグループ化して行いました。これは、最近の高香気生成酵母を使用した吟醸酒の出品が多数になったことに対応するためです。また、例年通り各地で開発されつつある酒造好適米に光を当ててを目的として出品区分を2部制とするとともに、審査員も清酒製造担当者、地方公設醸造関係機関職員、国税庁鑑定企画官室職員、国税局鑑定官室及び当所職員で構成し幅広い分野の方々に評価をいただきました。

## 2 審査の概況

(1) 出品点数 第部 98点、第部 921点、合計 1019点

(2) 審査日程 予審：4月26(火)～28日(木)の3日間

決審：5月11日(水)～12日(木)の2日間

(3) 審査員 次の方の中から理事長が指名した方。

日本酒造組合中央会の推薦を受けた清酒製造者、地方公設醸造関係指導機関職員、国税庁鑑定企画官室職員、国税局鑑定官室職員(室長及び主任鑑定官)、酒類総合研究所職員(理事長、研究室長、主任研究員)

(4) 審査方法

(イ) 予審は、プロファイル法を採用し、「香り」、「味」の特性、及び「総合評価」について官能評価を行いました。決審の審査は、総合評価法(3点法)で官能評価を実施しました。予審、決審とも第部、第部に区分し、昨年同様、あらかじめ分析した香気成分によりグループ化して審査しました。この方法により、審査員は吟醸香の高低にとらわれることなく、個々の出品酒の持つ味、香り、また、そのバランス等のチェックを入念に行いました。

(ロ) プロファイル法より得られた香りや味の特性に関する評価は、出品者にフィードバックされ、今後の吟醸酒をはじめとする清酒製造技術と出荷管理技術の向上、更には自社製品の品質に関する情報として消費者に提供すること等に活用されます。

( 5 ) 審査結果

入賞酒	5 3 2 点
金賞酒 (入賞酒の中で特に優秀と認められたもの)	2 5 7 点

金賞を受賞した製造場には、独立行政法人酒類総合研究所理事長から賞状を授与します。

なお、入賞酒及び金賞受賞酒名簿は別紙のとおりです。

( 6 ) 製造技術研究会・公開きき酒会：5月26日(木)午前10時から午後3時(製造技術研究会3時半)

### 3 総 評

平成16酒造年度の酒造条件を概観してみますと、全般に暖冬傾向で寒暖の差が激しかったのですが、吟醸酒等高級酒の製造時期の1月中旬以降、概ね寒冷な気候に恵まれ酒造に適した年となりました。この傾向は、昨年と類似していますが、本年度は冬季の冷え込みがより一層大きく、かつ、長期に亘りました。

一方、水稻の作況指数は、全国平均で98となりました。作況指数を都道府県別に見ると、北海道、東北地方の日本海側、新潟県及び中国・四国以西の各県が度重なる台風の被害を受けたこともあり、99以下となりました。台風の被害を受けた米は整粒歩合が悪く胴割れの多い傾向があり、一部地域では地場産米の確保が十分出来なかった場合もあり、また、主要な酒造好適米の山田錦は品質のばらつきが大きく、製造や成分管理で苦労された製造場もあったようです。

今回の鑑評会の出品点数は、前年より30点少ない1019点でした。出品酒の内訳は、山田錦以外の酒造好適米等の特質を見るために設けた出品区分の第 部は27点増加し、第 部の出品点数は昨年より57点減少となりました。

出品酒は、冒頭で述べましたように、原料米の性状が必ずしも良好とは言えない製造環境のなかで各製造場が努力された結果、高品質のものが多数を占めました。香りについては、本年も様々な清酒酵母の特徴を生かした酒質の多様化・個性化が認められ、上立ち香の豊かなものから穏やかな芳香が口中に上品に広がるものまで変化に富んでいました。また、味についても、原料米や各種酵母の特性を生かし、豊醇で重厚さを感じさせるものから淡麗ですっきりしたタイプのものまで幅広く多様でありました。しかし、出品酒の一部には、基本的な醸造技術、特にしぼった後に問題があると思われるものがあり、今後の研究と対策の徹底が望まれます。

また、山田錦以外の出品区分の第 部については、出品点数が増加しましたが、この一つの背景には、全国的に新しい酒造好適米が開発されているという事情があります。第 部の出品酒は、第 部 山田錦のふくらみのあるタイプの酒とは異なりますが、山田錦とは異なるタイプの酒としてその個性が確立して来た感があります。今後とも新しい酒造好適米が各地で開発され、日本酒の多様化が進むことが望まれます。

ところで、本酒造年度は前述の台風による風水害を始めとして新潟県中越地震等、災害の多い年でした。被災された方々には心からお見舞い申しあげます。被災地の清酒製造者からも困難を乗り越えてご出品がありましたが、いずれの出品酒も香味の調和のよい良好なものであり、例年どおり高品質の製品が市場に提供されるものと期待

されます。

最後に、今回出品された吟醸酒のうち入賞酒となりました532点につきましては、原料処理から、麴造り、醪の発酵管理、製成に至るまで細心の注意が払われて製造された、個性豊かで高品質な清酒として、消費者の方々に満足していただけるものと確信しています。

#### 参考

#### 出品区分

#### イ 第 部

原料米として山田錦以外の品種を単独または併用、あるいは山田錦の使用割合が原料米の50%以下で製造した吟醸酒

#### ロ 第 部

原料米として山田錦を単独、または山田錦の使用割合が50%を超えて製造した吟醸酒

審査員氏名

(1) 予審査委員

No	審査員	No	審査員
1	宮城県産業技術総合センター 橋本建哉	2	山形県工業技術センター 松田義弘
3	群馬県立群馬産業技術センター 上山修	4	埼玉県産業技術総合センター北部研究所 増田こずえ
5	福井県食品加工研究所 久保義人	6	静岡県沼津工業技術センター 大石一男
7	兵庫県立工業技術センター 井上守正	8	和歌山県立工業技術センター 池本重明
9	広島県立食品工業技術センター 谷本昌太	10	徳島県立工業技術センター 岩田深也
11	福岡県工業技術センター生物食品研究所 大場孝宏	12	北の誉酒造株式会社 北村秀文
13	盛田酒造場 盛田卓次	14	株式会社島崎酒造 山上龍雄
15	武重本家酒造株式会社 武重有正	16	若鶴酒造株式会社 上田善次
17	神杉酒造株式会社 杉本多起哉	18	小西酒造株式会社 辻 徹
19	加茂福酒造株式会社 吉賀憲一郎	20	岩崎酒造株式会社 岩崎喜一郎
21	石鎚酒造株式会社 越智浩	22	千代の園酒造株式会社 志垣道廣
23	東京国税局鑑定指導室長 福田 整	24	札幌国税局鑑定官室主任鑑定官 小山 淳
25	仙台国税局鑑定官室主任鑑定官 山脇幹善	26	関東信越国税局鑑定官室主任鑑定官 中嶋則行
27	東京国税局鑑定官室主任鑑定官 吉田裕一	28	金沢国税局鑑定官室主任鑑定官 近藤洋大
29	名古屋国税局鑑定官室主任鑑定官 佐藤泰崇	30	大阪国税局鑑定官室主任鑑定官 松丸克己
31	広島国税局鑑定官室主任鑑定官 岩田知子	32	高松国税局鑑定官室主任鑑定官 戎 智己
33	福岡国税局鑑定官室主任鑑定官 緒方洋一	34	熊本国税局鑑定官室主任鑑定官 小野玄記
35	分析評価研究室長 中野成美	36	研究企画室主任研究員 後藤邦康
37	研究企画室主任研究員 岩下和裕	38	分析評価研究室主任研究員 宇都宮仁
39	原料研究室主任研究員 小関卓也	40	プロセス工学研究室主任研究員 小林 健
41	環境保全研究室主任研究員 藤井力	42	技術開発研究室主任研究員 野村佳司
43	微生物研究室主任研究員 山田修	44	遺伝子工学研究室主任研究員 赤尾 健
45	酵素工学研究室主任研究員 福田 央		

(2) 決審査委員

No	審査員	No	審査員
1	福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター 鈴木賢二	2	新潟県醸造試験場 渡邊健一
3	三重県科学技術振興センター工業研究部 中林 徹	4	高知県工業技術センター 上東治彦
5	秋田酒類製造株式会社 古木吉孝	6	小澤酒造株式会社 小澤順一郎
7	菊川株式会社 神野 拓	8	嘉美心酒造株式会社 藤井進彦
9	国税庁鑑定企画官 濱田由紀雄	10	札幌国税局鑑定官室長 若林三郎
11	仙台国税局鑑定官室長 鈴木英彌	12	関東信越国税局鑑定官室長 白上公久
13	東京国税局主任鑑定官 須藤茂俊	14	金沢国税局鑑定官室長 筒井謙之
15	名古屋国税局鑑定官室長 高原康生	16	大阪国税局鑑定官室長 佐野英二
17	広島国税局鑑定官室長 佐藤和夫	18	高松国税局鑑定官室長 井本吉彦
19	福岡国税局鑑定官室長 荒巻 功	20	熊本国税局鑑定官室長 神谷昌宏
21	理事長 平松順一	22	酒類理化学研究室長 伊藤 清
23	分析評価研究室長 中野成美	24	原料研究室長 橋爪克己
25	プロセス工学研究室長 水野昭博	26	技術開発研究室長 木曾邦明
27	遺伝子工学研究室長 下飯 仁	28	技術指導室長 川瀬直樹