

平成 17 酒造年度

全国新酒鑑評会

平成 18 年 5 月 25 日

独立行政法人酒類総合研究所

平成17酒造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、本年で通算94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。

本年の審査では、清酒の品質評価法に関する当所の研究成果を基に、予審の審査項目を定量的かつ具体的なものに変更しました。

2 審査の概況

- (1) 出品点数 第Ⅰ部 98点、第Ⅱ部 899点、合計 997点
- (2) 審査日程 予審：4月25(火)～27日(木)の3日間
決審：5月10日(水)～11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(別紙1)
日本酒造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、室長、主任研究員)
- (4) 審査方法
 - イ 予審では、審査カード(別紙2)により、香味の品質及び総合評価(5点法)並びに特徴的な香味について、評価を行いました。決審では、総合評価(3点法)について、評価を行いました。
予審及び決審とも、原料米品種により第Ⅰ部及び第Ⅱ部に区分し^{*}、また、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。後者の方法により、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より入念に行いました。
 - ロ 香味の特性に関する詳細な評価結果は、出品者にフィードバックされますが、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されるように作成いたしました。
- (5) 審査結果
 - 入賞酒 508点
 - 金賞酒(入賞酒の中で特に優秀と認められたもの) 253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25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17酒造年度の酒造条件を概観してみますと、全般に酒造に適した寒冷で安定した気候に恵まれました。特に、降雪地帯では、積雪が多く、寒冷で清冽な環境でした。また、原料米の作柄も、台風の影響を受けた九州地方を除き、良好で、米質もばらつきが少なく充実したものとなりました。

今回の鑑評会の出品点数は、前年より22点少ない997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みるために設けた出品区分の第Ⅰ部は昨年と同じ点数で、出品点数の減少は第Ⅱ部の減少が要因でありました。

出品酒の酒質は、冒頭で述べましたように、良好な酒造条件に恵まれ、各製造者が技術の粋を存分に発揮した結果、全般に香味の調和した甲乙の付け難いものでした。特に、充実した原料米により、順調に低温発酵が行われた結果、香り高く、軽快で淡麗な酒質のものが目立ちました。

また、例年同様、香りについては、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。味についても、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。

山田錦以外の原料米を使った出品区分の第Ⅰ部については、第Ⅱ部のふくらみのある山田錦の酒とは異なり、すっきりとした切れの良いタイプの酒質になる傾向がありました。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。

最後になりましたが、今回出品された吟醸酒は、良好な酒造条件の下で、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な高品質の清酒です。今後、貯蔵管理及び流通での取り扱いが適正に行われ、消費者の方々にも、その優れた香味を十分に堪能していただけるよう、清酒の消費拡大の牽引車となるべく、関係各位の更なるご努力をお願いするところであります。

※参考

出品区分

イ 第Ⅰ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Ⅱ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.	所 属	氏 名
1	出羽桜酒造株式会社	仲 野 益 美
3	大洋酒造株式会社	中 村 行 善
5	株式会社車多酒造	徳 田 耕 二
7	長龍酒造株式会社	楠 本 藤 二
9	白牡丹酒造株式会社	島 治 正
11	有限会社中野酒造	漆 間 久 雄
13	岩手県工業技術センター	中 山 繁 喜
15	千葉県産業支援技術研究所	三 宅 幸 一
17	愛知県産業技術研究所食品工業技術センター	伊 藤 彰 敏
19	京都市産業技術研究所 工業技術センター	廣 岡 青 央
21	愛媛県工業技術センター	宮 岡 俊 輔
23	国税庁鑑定企画官室補佐	三 宅 優
25	仙台国税局鑑定官室主任鑑定官	山 岡 洋
27	東京国税局鑑定官室主任鑑定官	山 根 善 治
29	名古屋国税局鑑定官室主任鑑定官	田 島 健 一 郎
31	広島国税局鑑定官室主任鑑定官	石 田 謙 太 郎
33	福岡国税局鑑定官室主任鑑定官	緒 方 洋 一
35	独立行政法人酒類総合研究所 分析評価研究室長	中 野 成 美
37	独立行政法人酒類総合研究所 原料研究室主任研究員	後 藤 奈 美
39	独立行政法人酒類総合研究所 プロセス工学研究室主任研究員	日 下 一 尊
41	独立行政法人酒類総合研究所 技術開発研究室主任研究員	向 井 伸 彦
43	独立行政法人酒類総合研究所 遺伝子工学研究室主任研究員	北 垣 浩 志
45	独立行政法人 酒類総合研究所 技術指導室主任研究員	坂 本 裕 子

No.	所 属	氏 名
2	合資会社大和川酒造店	佐 藤 和 典
4	井出醸造店	井出與五右衛門
6	青島酒造株式会社	青 島 孝
8	君司酒造株式会社	長 戸 浩
10	西野金陵株式会社	酒 井 史 朗
12	青森県工業総合研究センター 弘前地域技術研究所	斎 藤 知 明
14	群馬県立群馬産業技術センター	上 山 修
16	富山県食品研究所	中 川 秀 幸
18	滋賀県工業技術総合センター	岡 田 俊 樹
20	岡山県工業技術センター	産 本 弘 之
22	熊本県工業技術センター	中 川 優
24	札幌国税局鑑定官室主任鑑定官	佐 藤 泰 崇
26	関東信越国税局鑑定官室主任鑑定官	野 本 秀 正
28	金沢国税局鑑定官室主任鑑定官	松 本 健
30	大阪国税局鑑定官室主任鑑定官	山 脇 幹 善
32	高松国税局鑑定官室主任鑑定官	小 山 淳
34	熊本国税局鑑定官室主任鑑定官	戎 智 己
36	独立行政法人酒類総合研究所 研究企画室主任研究員	江 村 隆 幸
38	独立行政法人酒類総合研究所 原料研究室主任研究員	奥 田 将 生
40	独立行政法人酒類総合研究所 環境保全研究室主任研究員	藤 井 力
42	独立行政法人酒類総合研究所 微生物研究室主任研究員	山 田 修
44	独立行政法人酒類総合研究所 酵素工学研究室主任研究員	福 田 央

(2) 決審査委員

No.	所 属	氏 名
1	秋田県総合食品研究所 醸造試験場	田 口 隆 信
3	岐阜県産業技術センター	荻 谷 幹 治
5	盛田庄兵衛	盛 田 卓 次
7	大関株式会社	神 田 晃 敬
9	国税庁鑑定企画官	木 下 実
11	仙台国税局鑑定官室長	鈴 木 英 彌
13	東京国税局鑑定官室長	白 上 公 久
15	名古屋国税局鑑定官室長	岩 田 博
17	広島国税局鑑定官室長	佐 藤 和 夫
19	福岡国税局鑑定官室長	木 曾 邦 明
21	独立行政法人酒類総合研究所 理事長	平 松 順 一
23	独立行政法人酒類総合研究所 酒類理化学研究室長	後 藤 邦 康
25	独立行政法人酒類総合研究所 プロセス工学研究室長	小 林 健
27	独立行政法人酒類総合研究所 酵素工学研究室長	三 上 重 明

No.	所 属	氏 名
2	茨城県工業技術センター	長 谷 川 裕 正
4	佐賀県工業技術センター	小 金 丸 和 義
6	株式会社小山本家酒造	五 十 畑 孝
8	岩崎酒造株式会社	岩 崎 喜 一 郎
10	札幌国税局鑑定官室長	若 林 三 郎
12	関東信越国税局鑑定官室長	濱 田 由 紀 雄
14	金沢国税局鑑定官室長	筒 井 謙 之
16	大阪国税局鑑定官室長	佐 野 英 二
18	高松国税局鑑定官室長	須 藤 茂 俊
20	熊本国税局鑑定官室長	神 谷 昌 宏
22	独立行政法人酒類総合研究所 研究企画室長	木 崎 康 造
24	独立行政法人酒類総合研究所 分析評価研究室長	中 野 成 美
26	独立行政法人酒類総合研究所 環境保全研究室長	家 藤 治 幸
28	独立行政法人酒類総合研究所 酒類情報室長	荒 卷 功

新酒鑑評会審査カード(予審)

審査番号 審査員番号

審査員氏名

〔香り〕

香り品質

華やか

吟醸香
芳香

木香様
香辛料様

麴
甘・焦げ

酸化・劣化
硫黄様

移り香

脂質様
酸臭

その他 ()

〔味〕

味品質

濃淡

刺激味
きめ

あと味
軽快さ

味の特徴

強く感じる
不調和

その他 ()

〔総合評価〕