

平成 18 酒造年度

全国新酒鑑評会

平成 19 年 5 月 24 日

独立行政法人酒類総合研究所

平成 18 酒造年度全国新酒鑑評会の審査結果について

独立行政法人酒類総合研究所

1 鑑評会について

平成 18 酒造年度全国新酒鑑評会（以下「鑑評会」といいます。）は、独立行政法人酒類総合研究所と日本酒造組合中央会が共催しました。鑑評会は、明治 44 年（1911 年）の第 1 回開催以来、本年で 95 回を迎えました。

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。

2 審査の概要等

- (1) 出品点数 第Ⅰ部 118 点、第Ⅱ部 863 点、合計 981 点
- (2) 審査日程 予審：4 月 24 日（火）～26 日（木）の 3 日間
決審：5 月 9 日（水）～10 日（木）の 2 日間
- (3) 審査員 次の方の中から理事長が依頼した方（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、酒類総合研究所職員

(4) 審査方法等

イ 予審では、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、別紙 3 により、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氣成分によりグループ化して審査しました。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。

※ 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

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、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活用されます。

(5) 審査結果

入賞酒 4 8 4 点

金賞酒（入賞酒の中で特に優秀と認められたもの） 2 5 2 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添のとおりです。

- (6) 製造技術研究会：5月24日（木）午前10時から午後3時30分まで
広島県東広島市西条町田口 67-1
東広島運動公園アクアパーク体育館にて開催
- (7) 公開きき酒会：6月7日（木）午後3時から午後8時まで
東京都豊島区東池袋 3-1-3
サンシャインシティ・ワールドインポートマート展示ホール
A2・A3にて開催

3 総 評

平成18酒造年度の酒造条件を概観してみますと、記録的な暖冬で、残念ながら、酒造に適した年ではありませんでした。さらに、原料米の作柄も、北海道を除く地域で、日照不足により平年以下の作況となり、特に、台風の被害等を受けた九州では、作況指数が78という極端に低い値になりました。

今回の鑑評会の出品点数は、前年より16点少ない981点でした。出品酒の内、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、昨年より20点多い118点で、過去最多の出品となりました。

出品酒の酒質は、冒頭で述べましたように、酒造条件には恵まれませんでした、各製造者が酒造技術を駆使した結果、例年同様に、全般に香味の調和した甲乙つけ難いものとなりました。香りについては、様々な清酒酵母の特徴を生かした香りの多様化・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。特に、マスカットやパイナップル様の個性的な香りのものが見受けられました。また、味については、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。

一方、暖冬や米質の影響で、発酵が進み過ぎて味うすい酒質になったり、逆に、米が溶け過ぎて甘味が残ったものも見受けられ、酒造技術の巧拙が酒質に反映されやすい年でした。

また、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。出品点数も増加しており、各地で新しい酒造好適米が開発され、今後もこれらの原料米の使用による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いずれも、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切に行われ、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、関係各位の更なるご努力をお願い申し上げます。

審 査 員 氏 名

(1) 予審査員

No.	所 属	氏 名	No.	所 属	氏 名
1	株式会社鳴海醸造店	鳴 海 信 宏	2	株式会社永井本家	永 井 寛 之
3	酔仙酒造株式会社	河 野 正 義	4	富美菊酒造株式会社	羽 根 敬 喜
5	関谷醸造株式会社	遠 山 久 男	6	黄金井酒造株式会社	黄 金 井 康 巳
7	加茂福酒造株式会社	吉 賀 憲 一 郎	8	北島酒造株式会社	北 島 輝 人
9	日本盛株式会社	勝 又 治 雄	10	株式会社熊本県酒造研究所	森 川 智
11	秋田県農林水産技術センター総合食品研究所 醸造試験場	高 橋 仁	12	山形県工業技術センター	石 垣 浩 佳
13	栃木県産業技術センター	岡 本 竹 己	14	長野県工業技術総合センター	榛 葉 芳 夫
15	静岡県工業技術研究所 沼津工業技術支援センター	杉 本 芳 邦	16	三重県科学技術振興センター工業研究部	栗 田 修
17	奈良県工業技術センター	清 水 浩 美	18	島根県産業技術センター	土 佐 典 照
19	山口県産業技術センター	椎 木 幹 夫	20	高知県工業技術センター	上 東 治 彦
21	福岡県工業技術センター生物食品研究所	大 場 孝 宏	22	国税庁鑑定企画官室 補佐	松 丸 克 己
23	札幌国税局鑑定官室主任鑑定官	佐 藤 泰 崇	24	仙台国税局鑑定官室 主任鑑定官	山 岡 洋
25	関東信越国税局鑑定官室 主任鑑定官	中 嶋 則 行	26	東京国税局鑑定官室 主任鑑定官	小 野 玄 記
27	金沢国税局鑑定官室 主任鑑定官	松 本 健	28	名古屋国税局鑑定官室 主任鑑定官	岩 槻 安 浩
29	大阪国税局鑑定官室 主任鑑定官	遠 山 亮	30	広島国税局鑑定官室 主任鑑定官	石 田 謙 太 郎
31	高松国税局鑑定官室 主任鑑定官	江 村 隆 幸	32	福岡国税局鑑定官室 主任鑑定官	緒 方 洋 一
33	熊本国税局鑑定官室 主任鑑定官	戎 智 己	34	独立行政法人酒類総合研究所 品質・安全性研究部門長	中 野 成 美
35	独立行政法人酒類総合研究所 研究企画財部門 主任研究員	福 田 央	36	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術基盤研究部門 主任研究員	岩 下 和 裕
37	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術基盤研究部門 主任研究員	赤 尾 健	38	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術基盤研究部門 主任研究員	北 垣 浩 志
39	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術基盤研究部門 主任研究員	奥 田 将 生	40	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術応用研究部門 主任研究員	藤 井 力
41	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術応用研究部門 主任研究員	向 井 伸 彦	42	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術開発研究部門 主任研究員	野 村 佳 司
43	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術開発研究部門 主任研究員	日 下 一 尊	44	独立行政法人酒類総合研究所 情報技術支援部門 主任研究員	宇 都 宮 仁
45	独立行政法人酒類総合研究所 情報技術支援部門 主任研究員	武 藤 彰 宜			

(2) 決審査員

No.	所 属	氏 名	No.	所 属	氏 名
1	秋田醸造株式会社	小 林 忠 彦	2	吉乃川株式会社	高 橋 方 夫
3	元坂酒造株式会社	元 坂 新	4	黄桜株式会社	若 井 芳 則
5	土佐鶴酒造株式会社	福 留 幸 一	6	福田酒造株式会社	福 田 詮
7	宮城県産業技術総合センター	橋 本 建 哉	8	埼玉県産業技術総合センター北部研究所	増 田 こ ず え
9	福井県食品加工研究所	久 保 義 人	10	広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター	谷 本 昌 太
11	国税庁鑑定企画官	木 下 実	12	札幌国税局鑑定官室長	福 田 整
13	仙台国税局鑑定官室長	井 本 吉 彦	14	関東信越国税局鑑定官室長	濱 田 由 紀 雄
15	東京国税局鑑定官室長	白 上 公 久	16	金沢国税局鑑定官室長	神 谷 昌 宏
17	名古屋国税局鑑定官室長	佐 藤 和 夫	18	大阪国税局鑑定官室長	佐 野 英 二
19	広島国税局鑑定官室長	鈴 木 英 彌	20	高松国税局鑑定官室長	須 藤 茂 俊
21	福岡国税局鑑定官室長	木 曾 邦 明	22	熊本国税局鑑定官室長	三 宅 優
23	独立行政法人酒類総合研究所 理事長	平 松 順 一	24	独立行政法人酒類総合研究所 理事	木 崎 康 造
25	独立行政法人酒類総合研究所 品質・安全性研究部門長	中 野 成 美	26	独立行政法人酒類総合研究所 品質・安全性研究部門 副部門長	後 藤 邦 康
27	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	下 飯 仁	28	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術開発研究部門長	岩 田 博
29	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術開発研究部門 副部門長	小 林 健	30	独立行政法人酒類総合研究所 情報技術支援部門長	橋 爪 克 己

新酒鑑評会審査カード(予審)

審査番号

8888

審査員番号

8888

審査員氏名

〔香り〕

香り品質	すばらしい	どちらでもない	難点あり
華やか	華やか	どちらでもない	乏しい
吟醸香 芳香	果実様(バナナ) 酢酸イソアミル	果実様(リンゴ) カプロン酸エチル	酢酸エチル 高級アルコール
木香様 香辛料様	アモト アルデヒド	イソバレル アルデヒド	香辛料様 AVG
麹 甘・焦げ	麹	甘臭 カラムール様	焦臭
酸化・劣化 硫黄様	老香	生老香	酵母様 柏臭 硫化物様
移り香	ゴム臭	カビ臭	紙・ほこり 土臭
脂質様 酸臭	ジアセチル	脂肪酸	酸臭

その他

〔味〕

味品質	すばらしい	どちらでもない	難点あり
濃淡	濃い	どちらでもない	うすい
刺激味 きめ	まろい なめらか	どちらでもない	あらい ざらつく
あと味 軽快さ	きれ すっきり	どちらでもない	だれる くどい

味の特徴

甘味

酸味

うま味

苦味

渋味

強く感じる
不調和

その他

〔総合評価〕

すばらしい

良好

どちらでもない

やや難点

難点あり

新酒鑑評会審査カード(決審)

審査員番号	8	8	8	8	
-------	---	---	---	---	--

審査番号	8	8	8	8
------	---	---	---	---

〔総合評価〕

すばらしい	良好	やや難点
-------	----	------

審査番号	8	8	8	8
------	---	---	---	---

〔総合評価〕

すばらしい	良好	やや難点
-------	----	------

審査番号	8	8	8	8
------	---	---	---	---

〔総合評価〕

すばらしい	良好	やや難点
-------	----	------

審査番号	8	8	8	8
------	---	---	---	---

〔総合評価〕

すばらしい	良好	やや難点
-------	----	------

審査番号	8	8	8	8
------	---	---	---	---

〔総合評価〕

すばらしい	良好	やや難点
-------	----	------