平成20酒造年度

全国新酒鑑評会

平成21年5月27日

独立行政法人酒類総合研究所

平成 20 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 20 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 97 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 139 点、第Ⅱ部 781 点、合計 920 点
- (2) 審査日程 予審：4 月 22 日（水）～24 日（金）の 3 日間
決審：5 月 12 日（火）～13 日（水）の 2 日間
- (3) 審査員 日本酒造組合中央会の推薦を受けた清酒製造者、地方公設醸造技術指導機関職員、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（別紙 1）

(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气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 5 6 点

金賞酒（入賞酒の中で特に優秀と認められたもの） 2 4 9 点

金賞を受賞した製造場には、当研究所理事長及び日本酒造組合中央会会長の連名で賞状を授与します。

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27日（水）午前10時から午後3時30分まで
東広島市西条町田口67-1 東広島運動公園体育館
- (7) 公開きき酒会：6月17日（水）午前10時から午後1時、午後4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20酒造年度の酒造条件を概観すると、酒造最盛期の1、2月は全国的に暖冬傾向となり気候としては恵まれた年ではありませんでした。一方、原料米の作柄は、作況指数が「102」とほぼ良好で、山田錦を中心とした酒造好適米の供給にも問題はありませんでした。米質が今年の硬質とは一転して軟質であったため原料処理や醪管理に苦労した製造場もありました。

今回の鑑評会の出品点数は、920点で前年より37点減少しました。その中で、山田錦以外の酒造好適米等の特質をみるために設けた第Ⅰ部は、昨年より10点多い139点で、過去最多の出品となりました。

出品酒は、酒造条件に余り恵まれなかったものの、各製造者が酒造技術を駆使した結果、例年同様、香味の調和した穏やかな酒質のものが多くありました。香りについては、様々な清酒酵母の特徴を反映して多様化・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活かし、豊醇で膨らみのあるタイプのものから淡麗でスッキリしたタイプのものまで多様でした。

一方、一部の酒については、暖冬や軟質な米質のため米の溶解が進みすぎ、醪の発酵にも影響して、味が重く、だれた酒質のものも見られました。このように、本年は原料処理や醪管理など基本的な酒造技術の巧拙が酒質に反映されやすい年でした。

第Ⅰ部については、第Ⅱ部のふくらみのある山田錦の酒質とは異なり、すっきりとした切れの良いタイプとなる傾向がありました。第Ⅰ部は、総出品点数が漸減する中、ここ数年出品点数が毎年増加しており、各地の酒米の地産地消の流れが定着、発展するとともに、日本酒の多様化が着実に進んでいることが認められます。

今回出品された吟醸酒は、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な高品質の清酒であり、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、その優れた香味を十分に堪能していただけるよう、関係各位に更なるご努力をお願いしたいと思います。

審査員氏名

(1)予審査員

No.	所 属	氏 名	No.	所 属	氏 名
1	日本清酒株式会社	佐藤 和幸	23	国税庁 鑑定企画官室 鑑定企画官補佐	小野 玄記
2	合名会社栗林酒造店	栗林 直章	24	札幌国税局 鑑定官室 主任鑑定官	倉光 潤一
3	森島酒造株式会社	森嶋 正一郎	25	仙台国税局 鑑定官室 主任鑑定官	本村 創
4	朝日酒造株式会社	勝又 和明	26	関東信越国税局 鑑定官室 主任鑑定官	佐藤 泰崇
5	株式会社宮崎酒造店	宮崎 佳緒子	27	東京国税局 鑑定官室 主任鑑定官	中嶋 則行
6	株式会社福光屋	正司 和利	28	金沢国税局 鑑定官室 主任鑑定官	松本 健
7	有限会社蒲酒造場	蒲 敦子	29	名古屋国税局 鑑定官室 主任鑑定官	伊藤 伸一
8	辰馬本家酒造株式会社	竹中 史人	30	大阪国税局 鑑定官室 主任鑑定官	岩田 知子
9	株式会社今田酒造本店	今田 美穂	31	広島国税局 鑑定官室 主任鑑定官	江村 隆幸
10	西野金陵株式会社	酒井 史朗	32	高松国税局 鑑定官室 主任鑑定官	田島 健一郎
11	合資会社若竹屋酒造場	横尾 正敏	33	福岡国税局 鑑定官室 主任鑑定官	吉田 裕一
12	地方独立行政法人岩手県工業技術センター	米倉 裕一	34	熊本国税局 鑑定官室 主任鑑定官	戎 智己
13	宮城県産業技術総合センター	橋本 建哉	35	独立行政法人酒類総合研究所 品質・安全性研究部門長	岩田 博
14	埼玉県産業技術総合センター北部研究所	増田 こずえ	36	独立行政法人酒類総合研究所 研究企画知財部門 主任研究員	橋口 知一
15	長野県工業技術総合センター食品技術部門	宮本 輝雄	37	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	磯谷 敦子
16	千葉県産業支援技術研究所	宮崎 浩子	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	山田 修
17	石川県農業総合研究センター	山田 幸信	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	岩下 和裕
18	三重県工業研究所	中林 徹	40	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
19	奈良県工業技術センター	清水 浩美	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	藤井 力
20	岡山県産業労働部産業振興課	産本 弘之	42	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	正木 和夫
21	高知県工業技術センター	上東 治彦	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	増田 達也
22	佐賀県工業技術センター	小金丸 和義	44	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	辻 博之
			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 彰宣

(2)決審査員

No.	所 属	氏 名	No.	所 属	氏 名
1	株式会社平孝酒造	平井 孝浩	16	金沢国税局 鑑定官室長	岩槻 安浩
2	佐久の花酒造株式会社	高橋 寿知	17	名古屋国税局 鑑定官室長	神谷 昌宏
3	小澤酒造株式会社	小澤 順一郎	18	大阪国税局 鑑定官室長	木下 実
4	黄桜株式会社	柳内 敏靖	19	広島国税局 鑑定官室長	筒井 謙之
5	君司酒造株式会社	長戸 浩	20	高松国税局 鑑定官室長	野本 秀正
6	三和酒類株式会社	下田 雅彦	21	福岡国税局 鑑定官室長	川瀬 直樹
7	地方独立行政法人青森県産業技術センター 工業総合研究所	村中文人	22	熊本国税局 鑑定官室長	三宅 優
8	栃木県産業技術センター	岡本 竹己	23	独立行政法人酒類総合研究所 理事長	平松 順一
9	島根県産業技術センター 浜田技術センター	土佐 典照	24	独立行政法人酒類総合研究所 理事	木崎 康造
10	国税庁 鑑定企画官	井本 吉彦	25	独立行政法人酒類総合研究所 研究企画知財部門長	荒巻 功
11	札幌国税局 鑑定官室長	福田 整	26	独立行政法人酒類総合研究所 品質・安全性研究部門長	岩田 博
12	仙台国税局 主任鑑定官	鈴木 崇	27	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術基盤研究部門長	三上 重明
13	関東信越国税局 主任鑑定官	松丸 克己	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	水野 昭博
14	東京国税局 鑑定官室長	濱田 由紀雄	29	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
15	東京国税局 鑑定官室 鑑定指導室長	近藤 洋大	30	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

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 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 果実様(バナナ) 果実様(リンゴ) 酢酸エチル 高級アルコール
酢酸イソアミル カプロン酸エチル

芳香 アセト イソバレル 香辛料様
アルデヒド アルデヒド 4VG

木香様 麴 甘臭 焦臭
香辛料様 カaramel様

麹甘・焦げ 老香 生老香 酵母様 硫化物様
酸・劣化 硫黄様

移り香 ゴム臭 カビ臭 土臭 紙・ほこり臭

脂質様 ジアセチル 脂肪酸 酸臭
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

あと味 きれ どちらでもない だれる
軽快さ すっきり

刺激味 まろい あらい
きめ なめらか ざらつく

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〕

1 2 3 入賞外

「入賞外」を選んだ場合は必ず理由を記載してください。

()

審査番号

8 8 8 8

〔総合評価〕

1 2 3 入賞外

「入賞外」を選んだ場合は必ず理由を記載してください。

()

審査番号

8 8 8 8

〔総合評価〕

1 2 3 入賞外

「入賞外」を選んだ場合は必ず理由を記載してください。

()

審査番号

8 8 8 8

〔総合評価〕

1 2 3 入賞外

「入賞外」を選んだ場合は必ず理由を記載してください。

()

審査番号

8 8 8 8

〔総合評価〕

1 2 3 入賞外

「入賞外」を選んだ場合は必ず理由を記載してください。

()