

平成 21 酒造年度

全国新酒鑑評会

平成 22 年 5 月 26 日

独立行政法人酒類総合研究所

平成 21 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 21 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 98 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 145 点、第Ⅱ部 750 点、合計 895 点
- (2) 審査日程 予審：4 月 21 日（水）～23 日（金）の 3 日間
決審：5 月 11 日（火）～12 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気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 7 点

金賞酒（入賞酒の中で特に優秀と認められたもの） 2 4 2 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26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) 公開さき酒会：6月16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21酒造年度の酒造条件は、全国的に寒暖の差が激しく、また酒造米が溶けやすかったことなどから、酒造りには大変難しい年となりました。各製造場では酒造技術を駆使し、その影響を極力少なくするため、精一杯の酒造りに努められました。うまく対応できた製造場がある反面、大変に苦労された製造場もあったようです。それらがどのように酒質に表れているか、今回の審査の大きな注目点になりました。

今回の鑑評会では決審の審査基準を明文化し、特徴の有無を踏まえて香味の調和を評価しました。吟醸酒の多様化の推進と各製造場の独自の品質と製造技術の一層の向上につながればと思っています。さらに飲みにくさの飲用特性も併せて評価しました。このような審査の実施に伴い、決審では1点当たりの審査時間をこれまでの約2倍とし、入念に審査を行いました。

今回の出品点数は全部で895点でした。そのうち山田錦を主な原料米とする第Ⅱ部は750点、山田錦以外を主な原料米とする第Ⅰ部は145点であり、第Ⅰ部は過去最高を更新しました。

出品酒は欠点があるものが極めて少なく、全般に品質の底上げがなされていました。香りは調和のとれた果実様の芳香を有するものが大半であり、さらに酵母や原料米、製造方法に由来する香りによって特徴香へと発展しているものもみられました。香りは適度な強さであり、全般的によくまとまっていました。味は吟醸酒らしい上品さを基調としながら、例年に比べて味がしっかりしている傾向にありました。甘味を強調したなめらかなものや渋味や苦味といった複雑味をうまく特徴としているものもみられました。総じてほどよい香りと上品なうま味がよく調和した酒質でした。懸念された難しい酒造条件の影響はほとんどみられず、また苦労された製造場ではうま味をのせるという方向で酒質を巧みにまとめ上げたようであり、全体的に見事な製造技術と評価できました。

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たうま味のある高品質の清酒です。今後、貯蔵管理及び流通での取り扱いを適正に行っていただき、消費者の方々にその優れた酒質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します。

審 査 員 氏 名

(1) 予審審査員

No.	所 属	氏 名
1	合同酒精株式会社 八戸工場	松 村 一 範
2	株式会社南部美人	松 森 淳 次
3	天鷹酒造株式会社	竹 之 内 博 司
4	武甲酒造株式会社	長 谷 川 浩 一
5	黄金井酒造株式会社	黄 金 井 康 巳
6	株式会社土井酒造場	土 井 弥 市
7	株式会社福井弥平商店	福 井 毅
8	中野BC株式会社	山 下 秀 樹
9	有限会社岡崎酒造場	岡 崎 考 浩
10	宮下酒造株式会社	宮 下 晃 一
11	天吹酒造合資会社	木 下 大 輔
12	秋田県総合食品研究センター 醸造試験場	田 口 隆 信
13	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
14	新潟県醸造試験場	青 木 俊 夫
15	栃木県産業技術センター	宮 間 浩 一
16	富山県農林水産総合技術センター食品研究所	瀬 智 之
17	愛知県産業技術研究所食品工業技術センター	山 本 晃 司
18	滋賀県工業技術総合センター	岡 田 俊 樹
19	奈良県工業技術センター	清 水 浩 美
20	地方独立行政法人山口県産業技術センター	有 馬 秀 幸
21	愛媛県産業技術研究所	宮 岡 俊 輔
22	福岡県工業技術センター生物食品研究所	大 場 孝 宏
23	札幌国税局 鑑定官室 主任鑑定官	倉 光 潤 一

No.	所 属	氏 名
24	仙台国税局 鑑定官室 主任鑑定官	戎 智 己
25	関東信越国税局 鑑定官室 主任鑑定官	佐 藤 泰 崇
26	東京国税局 鑑定官室 主任鑑定官	松 本 健
27	金沢国税局 鑑定官室 主任鑑定官	山 根 善 治
28	名古屋国税局 鑑定官室 主任鑑定官	遠 山 亮
29	大阪国税局 鑑定官室 主任鑑定官	石 田 謙 太 郎
30	広島国税局 鑑定官室 主任鑑定官	小 山 淳
31	高松国税局 鑑定官室 主任鑑定官	田 島 健 一 郎
32	福岡国税局 鑑定官室 主任鑑定官	吉 田 裕 一
33	熊本国税局 鑑定官室 主任鑑定官	向 井 伸 彦
34	独立行政法人酒類総合研究所 品質・安全性研究部門長	須 藤 茂 俊
35	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	小 山 和 哉
36	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
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	伊 豆 英 恵
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	岩 下 和 裕
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	赤 尾 健
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	奥 田 将 生
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	正 木 和 夫
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	坂 本 和 俊
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
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	日 下 一 尊
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
46	独立行政法人酒類総合研究所 情報技術支援部門 研究員	松 本 明

※No.37 1日目のみ、No.39 2、3日目のみ

(2) 決審審査員

No.	所 属	氏 名
1	花春酒造株式会社	柏 木 純 子
2	太冠酒造株式会社	大 澤 慶 暢
3	銀盤酒造株式会社	荻 野 久 男
4	菊正宗酒造株式会社	末 野 和 男
5	土佐鶴酒造株式会社	田 村 隆 夫
6	合資会社吉田屋	吉 田 嘉 明
7	山形県工業技術センター	小 関 敏 彦
8	群馬県立群馬産業技術センター	上 山 修
9	徳島県立工業技術センター	岩 田 深 也
10	大分県産業科学技術センター	樋 田 宣 英
11	国税庁 鑑定企画官	井 本 吉 彦
12	札幌国税局 鑑定官室長	中 嶋 則 行
13	仙台国税局 鑑定官室長	三 宅 優
14	関東信越国税局 鑑定官室長	岩 田 博
15	東京国税局 鑑定官室長	木 下 実
16	東京国税局 鑑定官室 鑑定指導室長	近 藤 洋 大

No.	所 属	氏 名
17	金沢国税局 鑑定官室長	岩 槻 安 浩
18	名古屋国税局 鑑定官室長	神 谷 昌 宏
19	大阪国税局 鑑定官室長	筒 井 謙 之
20	広島国税局 鑑定官室長	川 瀬 直 樹
21	高松国税局 鑑定官室長	野 本 秀 正
22	福岡国税局 鑑定官室長	松 丸 克 己
23	熊本国税局 鑑定官室長	後 藤 邦 康
24	独立行政法人酒類総合研究所 理事長	平 松 順 一
25	独立行政法人酒類総合研究所 理事	木 崎 康 造
26	独立行政法人酒類総合研究所 研究企画知財部門長	家 藤 治 幸
27	独立行政法人酒類総合研究所 品質・安全性研究部門長	須 藤 茂 俊
28	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術応用研究部門長	小 林 健
29	独立行政法人酒類総合研究所 研究企画知財部門 副部門長	山 岡 洋
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	後 藤 奈 美
31	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	山 田 修
32	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術応用研究部門 副部門長	福 田 央

※No.4 1日目のみ

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	アセト アルデヒド	イソバレル アルデヒド	香辛料様 4VG
麹 甘・焦げ	麹	甘臭 カラメル様	焦臭
酸化・劣化 硫黄様	老香	生老香	酵母様 粕臭 硫化物様
移り香	ゴム臭	カビ臭	土臭 紙・ほこり臭
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		
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		
刺激味 きめ	まるい なめらか	あらい 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

8888

審査番号

8888

〔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

8888

〔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

8888

〔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

8888

〔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

8888

〔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。

()

（参考）審査基準

- 1：香味の調和や特徴が吟醸酒の品格及び飲用特性から特に良好である。
- 2：香味の調和や特徴が吟醸酒の品格及び飲用特性から良好である。
- 3：1及び2以外のもの