

平成 22 酒造年度

# 全国新酒鑑評会

平成 23 年 5 月 25 日

独立行政法人酒類総合研究所

# 平成 22 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 22 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 99 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 875 点
- (2) 審査日程 予審：4 月 20 日（水）～22 日（金）の 3 日間  
決審：5 月 10 日（火）～11 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、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。

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 3 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 4 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 25 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 6 7 - 1 東広島運動公園体育館

### (7) 公開きき酒会：6 月 15 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 22 酒造年度の酒造条件は、昨年夏の猛暑による原料米の硬さに酒造最盛期の冷え込みが重なり、酒造りには難しい年となりました。東日本大震災で被災された清酒製造場ではその影響も加わり、さらに大変な酒造りとなりました。審査関係では、平成 12 酒造年度に導入した山田錦の使用割合による I 部、II 部の区分制を廃止して審査しました。これは山田錦以外の原料米の実力が十分に向上し、その役目をほぼ終えたと判断されたためです。また、予審では香味の調和に加えて酒類業の健全な発達につながるものを積極的に評価し、決審では昨年に引き続き、香味の調和に加えて特徴と飲用特性を評価対象として審査を行いました。今回の新酒鑑評会でこれらの要因が審査にどのように影響したのか、大きな注目点になりました。

今回の出品点数は 875 点でした。昨年に比べて 20 点の減少となりましたが、最近の出品点数の減少傾向を踏まえると、ほぼ例年並みの出品と考えられました。なお、東日本大震災で被災された県からもほぼ前年並みの出品があり、幾多の苦難を乗り越えて出品されたことに深く敬意を表します。

出品酒の品質ですが、味については全般にきれいなものが多く見られました。米質が硬かったために醪における原料米の溶解が抑えられたためと考えられました。米質が硬いと甘味が減って渋味や苦味が出やすくなり、味のバランスが悪くなる傾向にあるのですが、出品酒の多くが吟醸酒としてほどよい甘味を有し、バランスが崩れるほどの渋味や苦味があるものはほとんどありませんでした。ポーメの出方に応じて醪の最高温度を巧みにとるなど、冷え込み対策を含め、清酒製造場における醪の適切な温度管理が窺えました。香りについてはカプロン酸エチル香を中心としたものが大半であり、香りが高いものから低いものまでさまざまでした。昨年と比べるとカプロン酸エチルの平均濃度は若干低くなっており、官能的にもやや穏やかに感じられました。アルデヒドや酢酸エチルを感ずるものが散見されましたが、香りの多様化として評価できるものでした。しかし、一部の出品酒には生老香やカビ臭といった欠点を有するものがあり、製造技術の一層の底上げが必要と思われました。今年の出品酒は、総じてきれいな味とやや穏やかな香りがほどよく調和した軽快でソフトな品質と考えられました。また、特徴や飲みやすさもほどよいものでした。原料米の硬さや酒造最盛期の冷え込みなど、決して恵まれた酒造条件ではありませんでしたが、適切な対策を講じながら、酒造条件を反映した良好な香味に仕上がり、全体的には見事な品質と製造技術であったと評価できました。

山田錦を主体とした出品酒と山田錦以外の原料米を主体とした出品酒では、山田錦を主体とした出品酒の金賞率が高く、山田錦の優位性を感じるところとなりました。一方、山田錦以外の原料米を使用したものは、原料米の特性を活かした香味を有するものが多く、今後の飛躍が大いに期待できるものでした。

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高品質の吟醸酒です。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品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) 予審査員

No.	所 属	氏 名
1	地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター	富 永 一 哉
2	地方独立行政法人 青森県産業技術センター 弘前地域研究所	齋 藤 知 明
3	山形県工業技術センター	石 垣 浩 佳
4	茨城県工業技術センター	武 田 文 宣
5	千葉県産業支援技術研究所	宮 崎 浩 子
6	福井県食品加工研究所	久 保 義 人
7	三重県工業研究所	山 崎 栄 次
8	京都市産業技術研究所	廣 岡 青 央
9	兵庫県立工業技術センター	井 上 守 正
10	地方独立行政法人 鳥取県産業技術センター	西 尾 昭
11	熊本県産業技術センター	林 田 安 生
12	福司酒造株式会社	市 澤 智 子
13	有限会社月の輪酒造店	横 沢 裕 子
14	柳澤酒造株式会社	柳 澤 清 嗣
15	太冠酒造株式会社	大 澤 慶 暢
16	株式会社車多酒造	徳 田 耕 二
17	伊藤酒造株式会社	伊 藤 旬
18	株式会社安福又四郎商店	井 上 美 穂 子
19	福羅酒造有限公司	福 羅 隆 元
20	川鶴酒造株式会社	川 人 裕 一 郎
21	株式会社杵の川	瀬 頭 信 介
22	株式会社久家本店	久 家 里 三
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	本 村 創
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	小 濱 元
27	金沢国税局 鑑定官室 主任鑑定官	辻 井 将 之
28	名古屋国税局 鑑定官室 主任鑑定官	山 脇 幹 善
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	江 村 隆 幸
31	高松国税局 鑑定官室 主任鑑定官	田 島 健 一 郎
32	熊本国税局 鑑定官室 主任鑑定官	向 井 伸 彦
33	酒類総合研究所 品質・安全性研究部門長	須 藤 茂 俊
34	酒類総合研究所 醸造技術応用研究部門 副部門長	福 田 央
35	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	酒類総合研究所 品質・安全性研究部門 主任研究員	橋 口 知 一
37	酒類総合研究所 品質・安全性研究部門 主任研究員	藤 田 晃 子
38	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
39	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
40	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
41	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
42	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
43	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	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
45	酒類総合研究所 情報技術支援部門 主任研究員	坂 本 弥 生 子
46	酒類総合研究所 情報技術支援部門 主任研究員	坂 本 和 俊

No.34 2日目・3日目のみ、No.46 1日目のみ

## (2) 決審査員

No.	所 属	氏 名
1	地方独立行政法人 岩手県工業技術センター	中 山 繁 喜
2	長野県工業技術総合センター 食品技術部門	蟻 川 幸 彦
3	広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター	土 屋 義 信
4	高知県工業技術センター	上 東 治 彦
5	東北銘醸株式会社	後 藤 英 之
6	滝澤酒造株式会社	滝 澤 英 之
7	関谷醸造株式会社	遠 山 久 男
8	黄桜株式会社	柳 内 敏 靖
9	賀茂鶴酒造株式会社	荒 卷 功
10	千代の園酒造株式会社	本 田 雅 晴
11	国税庁 鑑定企画官	福 田 整
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 鑑定官室鑑定指導室長	小 山 淳
16	東京国税局 鑑定官室長	井 本 吉 彦

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	小 林 健
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	近 藤 洋 大
24	酒類総合研究所 理事長	木 崎 康 造
25	酒類総合研究所 理事	中 井 進
26	酒類総合研究所 品質・安全性研究部門長	須 藤 茂 俊
27	酒類総合研究所 醸造技術応用研究部門長	後 藤 奈 美
28	酒類総合研究所 醸造技術開発研究部門長	水 野 昭 博
29	酒類総合研究所 研究企画知財部門 副部門長	山 岡 洋
30	酒類総合研究所 醸造技術基盤研究部門 副部門長	山 田 修
31	酒類総合研究所 醸造技術応用研究部門 副部門長	福 田 央
32	酒類総合研究所 情報技術支援部門 副部門長	小 野 玄 記

## 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  
 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  イソバレロアルデヒド  香辛料様 4VG

麹  
 甘・焦げ  麹  甘臭 カaramel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 くだい

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 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。

( )

## （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