

平成23酒造年度

全国新酒鑑評会

平成24年5月23日

独立行政法人酒類総合研究所

平成 23 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 23 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の共催により実施しました。また、鑑評会は、明治 44 年(1911 年)の第 1 回開催以来、本年で通算 100 回を迎えています。

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 876 点
- (2) 審査日程 予審：4 月 24 日（火）～26 日（木）の 3 日間
決審：5 月 8 日（火）～9 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、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（予審を通過し、かつ、入賞外に該当しないもの） | 4 2 8 点 |
| 金賞酒（入賞酒の中で特に優秀と認められたもの） | 2 4 7 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。さらに、今年度より英文賞状も授与します。

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 23 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 15 日（金）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
池袋サンシャインシティ 文化会館 4 F 展示ホール B

3 総 評

全国新酒鑑評会は明治44年の第1回から回を重ね、今年でちょうど100回を迎えることとなりました。これもひとえに清酒の品質と製造技術の向上を目指し、出品していただいた製造者の皆様のおかげと厚く感謝申し上げます。

さて、平成23酒造年度の酒造期を振り返りますと、気象条件においては全国的に寒冷な気候であったことと、原料米の性状は、前年度のような硬い米は少なかったことから、酒造りには適した年となりました。それでも、地域により平年を上回る降雪や冷え込みに見舞われた上、原料米の産地や品種により米の硬さや溶解性にばらつきが見られたため、製造者によっては原料処理やもろみの管理に苦労されたようです。

今年度の出品状況を見ますと、出品点数は前年度より1点増えて876点となり、平成13酒造年度から続いていた減少傾向に歯止めがかかりました。また、出品酒の主たる原料米として山田錦以外の品種を使用したお酒は前年度に比べ13点増え143点に、純米吟醸酒は前年度に比べ5点減少し82点となりました。

出品酒の酒質は、香りは、穏やかなものから華やかなものまで、また、口中香（ふくみか）を特徴とするものなど多様なタイプがありましたが、多くは、カプロン酸エチルを主体としたものでした。また、味では、今年度は甘味を特徴とするものが多く、一方で、酸味を特徴とするものが一部にみられるなど前年度とは異なる傾向がみられました。全体的には、香味の調和したものが多かったようです。しかし、一部には苦味や渋味といった指摘を受けるものもあり、原料米の溶解や醗酵の進み具合を調整するもろみ管理に苦労された製造場も一部にあったものと推察されます。

そのような中で、今回金賞に選ばれたお酒は、軽快ですっきりとした味と華やかな香りが調和したものが多くなっています。また、審査にあたった審査員の多くからは、今年度の出品酒は酒質がよく揃い差が少なくなっているとの指摘もあり、出品者の製造技術が一定水準以上に達して来ていることが窺えます。

このように、好ましい酒質のお酒が多く見られた中で、残念ながらオフフレーバー等の欠点を有する酒質のものについては、審査結果を参考に酒質の向上に取り組んでいただきたいと思えます。

山田錦の使用割合による区分を廃止し、2年目となった今年度は山田錦以外の原料米を主体とする出品酒の動向に注目しておりましたが、前年度の点数を13点上回る143点が出品され、多様な原料米品種を使用する流れが定着しているものと考えられます。原料米品種の多様化は、酒質の多様化にも結びつき、喜ばしいことと思えます。

今回出品された吟醸酒は、原料米の選択から原料処理、麴造り、醗酵管理、製成に至るまで細心の注意が払われた最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が適正に行われ、消費者の方々に、そのすばらしい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 | 合資会社辰泉酒造 | 新城 壯一 |
| 2 | 高木酒造株式会社 | 高木 顕統 |
| 3 | 佐久の花酒造株式会社 | 高橋 寿知 |
| 4 | 大洋酒造株式会社 | 中村 行善 |
| 5 | 合資会社山田商店 | 宇野 雅紀 |
| 6 | 株式会社大村屋酒造場 | 日比野 哲 |
| 7 | 長龍酒造株式会社 | 吉岡 利晃 |
| 8 | 月桂冠株式会社 | 堤 浩子 |
| 9 | 株式会社右田本店 | 芝野 久美子 |
| 10 | 土佐鶴酒造株式会社 | 田村 隆夫 |
| 11 | 株式会社熊本県酒造研究所 | 森川 智 |
| 12 | 宮城県産業技術総合センター | 橋本 建哉 |
| 13 | 秋田県総合食品研究センター | 田口 隆信 |
| 14 | 群馬県立群馬産業技術センター | 増淵 隆 |
| 15 | 埼玉県産業技術総合センター | 横堀 正敏 |
| 16 | 富山県農林水産総合技術センター | 瀬 智之 |
| 17 | あいち産業科学技術総合センター | 伊藤 彰敏 |
| 18 | 滋賀県工業技術総合センター | 岡田 俊樹 |
| 19 | 地方独立行政法人山口県産業技術センター | 半明 桂子 |
| 20 | 岡山県工業技術センター | 三宅 剛史 |
| 21 | 徳島県立工業技術センター | 岩田 深也 |
| 22 | 大分県産業科学技術センター | 江藤 勸 |
| 23 | 札幌国税局 鑑定官室 主任鑑定官 | 松崎 修 |

| No. | 所 属 | 氏 名 |
|-----|--------------------------|--------|
| 24 | 仙台国税局 鑑定官室 主任鑑定官 | 向井 伸彦 |
| 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 | 倉光 潤一 |
| 28 | 名古屋国税局 鑑定官室 主任鑑定官 | 伊藤 伸一 |
| 29 | 大阪国税局 鑑定官室 主任鑑定官 | 山根 善治 |
| 30 | 広島国税局 鑑定官室 主任鑑定官 | 遠山 亮 |
| 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 | 小濱 元 |
| 34 | 酒類総合研究所 品質・安全性研究部門 部門長 | 松丸 克己 |
| 35 | 酒類総合研究所 研究企画知財部門 副部門長 | 山岡 洋 |
| 36 | 酒類総合研究所 研究企画知財部門 主任研究員 | 藤田 晃子 |
| 37 | 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 |
| 38 | 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 | 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 | 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 | 酒類総合研究所 醸造技術基盤研究部門 主任研究員 | 小山 和哉 |
| 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 情報技術支援部門 主任研究員 | 坂本 和俊 |
| 45 | 酒類総合研究所 情報技術支援部門 研究員 | 岡本 隆志 |

(2) 決審査員

| No. | 所 属 | 氏 名 |
|-----|------------------|--------|
| 1 | 辰馬本家酒造株式会社 | 竹中 史人 |
| 2 | 田中酒造株式会社 | 高野 篤生 |
| 3 | 有限会社南部酒造場 | 南部 隆保 |
| 4 | 株式会社宮崎酒造店 | 宮崎 佳緒子 |
| 5 | 酒井酒造株式会社 | 片山 優一 |
| 6 | 株式会社喜多屋 | 木下 宏太郎 |
| 7 | 福島県ハイテクプラザ | 鈴木 賢二 |
| 8 | 岐阜県産業技術センター | 澤井 美伯 |
| 9 | 奈良県工業技術センター | 清水 浩美 |
| 10 | 福岡県工業技術センター | 大場 孝宏 |
| 11 | 国税庁 鑑定企画官 | 福田 整 |
| 12 | 札幌国税局 鑑定官室長 | 石田 謙太郎 |
| 13 | 仙台国税局 鑑定官室長 | 岩槻 安浩 |
| 14 | 関東信越国税局 鑑定官室長 | 須藤 茂俊 |
| 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 | 戎 智己 |
| 18 | 名古屋国税局 鑑定官室長 | 三宅 優 |
| 19 | 大阪国税局 鑑定官室長 | 神谷 昌宏 |
| 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 | 福田 央 |
| 22 | 福岡国税局 鑑定官室長 | 鈴木 崇 |
| 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 研究企画知財部門 部門長 | 下飯 仁 |
| 27 | 酒類総合研究所 品質・安全性研究部門 部門長 | 松丸 克己 |
| 28 | 酒類総合研究所 醸造技術基盤研究部門 部門長 | 後藤 奈美 |
| 29 | 酒類総合研究所 醸造技術応用研究部門 部門長 | 山田 修 |
| 30 | 酒類総合研究所 醸造技術開発研究部門 部門長 | 水野 昭博 |
| 31 | 酒類総合研究所 情報技術支援部門 部門長 | 後藤 邦康 |
| 32 | 酒類総合研究所 醸造技術応用研究部門 副部門長 | 藤井 力 |

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

麹
 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

あと味
 軽快さ

刺激味
 きめ

味の特徴

強く感じる
 不調和

その他 ()

〔総合評価〕

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

平成23酒造年度 全国新酒鑑評会 都道府県別出品・入賞・金賞点数

| 所轄国税局(事務所) | 都道府県 | 出品点数 | 入賞点数 | 内金賞点数 |
|------------|------|------|------|-------|
| 札幌 | 北海道 | 9 | 5 | 3 |
| 局計 | | 9 | 5 | 3 |
| 仙台 | 青森県 | 15 | 9 | 4 |
| | 岩手県 | 17 | 10 | 7 |
| | 宮城県 | 21 | 14 | 10 |
| | 秋田県 | 33 | 23 | 16 |
| | 山形県 | 41 | 25 | 16 |
| | 福島県 | 38 | 27 | 22 |
| 局計 | | 165 | 108 | 75 |
| 関東信越 | 茨城県 | 20 | 9 | 5 |
| | 栃木県 | 25 | 16 | 7 |
| | 群馬県 | 19 | 9 | 6 |
| | 埼玉県 | 22 | 11 | 4 |
| | 新潟県 | 76 | 43 | 24 |
| | 長野県 | 61 | 25 | 10 |
| 局計 | | 223 | 113 | 56 |
| 東京 | 千葉県 | 14 | 7 | 3 |
| | 東京都 | 7 | 3 | 2 |
| | 神奈川県 | 8 | 0 | 0 |
| | 山梨県 | 6 | 2 | 1 |
| 局計 | | 35 | 12 | 6 |
| 金沢 | 富山県 | 9 | 3 | 1 |
| | 石川県 | 18 | 7 | 4 |
| | 福井県 | 16 | 5 | 3 |
| 局計 | | 43 | 15 | 8 |
| 名古屋 | 岐阜県 | 20 | 4 | 4 |
| | 静岡県 | 16 | 7 | 4 |
| | 愛知県 | 26 | 9 | 4 |
| | 三重県 | 18 | 5 | 3 |
| 局計 | | 80 | 25 | 15 |
| 大阪 | 滋賀県 | 13 | 5 | 3 |
| | 京都府 | 27 | 15 | 10 |
| | 大阪府 | 8 | 5 | 3 |
| | 兵庫県 | 41 | 26 | 20 |
| | 奈良県 | 16 | 5 | 3 |
| | 和歌山県 | 6 | 2 | 0 |
| 局計 | | 111 | 58 | 39 |
| 広島 | 鳥取県 | 6 | 3 | 1 |
| | 島根県 | 15 | 6 | 1 |
| | 岡山県 | 19 | 7 | 3 |
| | 広島県 | 37 | 14 | 7 |
| | 山口県 | 14 | 6 | 4 |
| 局計 | | 91 | 36 | 16 |
| 高松 | 徳島県 | 7 | 2 | 1 |
| | 香川県 | 6 | 4 | 3 |
| | 愛媛県 | 21 | 10 | 4 |
| | 高知県 | 14 | 9 | 5 |
| 局計 | | 48 | 25 | 13 |
| 福岡 | 福岡県 | 25 | 11 | 5 |
| | 佐賀県 | 20 | 9 | 3 |
| | 長崎県 | 7 | 2 | 2 |
| 局計 | | 52 | 22 | 10 |
| 熊本 | 熊本県 | 6 | 2 | 1 |
| | 大分県 | 11 | 7 | 5 |
| | 宮崎県 | 2 | 0 | 0 |
| | 鹿児島 | 0 | 0 | 0 |
| 局計 | | 19 | 9 | 6 |
| 沖縄 | 沖縄県 | 0 | 0 | 0 |
| 事務所計 | | 0 | 0 | 0 |
| 総合計 | | 876 | 428 | 247 |