

平成 24 酒造年度

全国新酒鑑評会

平成 25 年 5 月 22 日

独立行政法人酒類総合研究所

日本酒造組合中央会

平成 24 酒造年度全国新酒鑑評会の審査結果について

1 鑑評会について

平成 24 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 101 回目の開催となります。

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 864 点
- (2) 審査日程 予審：4 月 23 日（火）～25 日（木）の 3 日間
決審：5 月 8 日（水）～9 日（木）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（予審を通過し、かつ、入賞外に該当しないもの） 426 点

金賞酒（入賞酒の中で特に優秀と認められたもの） 233 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、前年度に引き続き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 22 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 14 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

平成 24 酒造年度の全国新酒鑑評会は予審（4 月 23 日～25 日）と決審（5 月 8 日～9 日）の 2 回の審査を実施し、その結果の公表を 5 月 17 日に行いました。

さて、平成 24 酒造年度の酒造期を振り返りますと、一部の地域で寒波の影響によりもろみが冷えすぎるといった影響がみられましたが、全体的には 2 月までは寒冷的な気候が安定して続き酒造りには適した気象条件でありました。

原料米については、全般的には良好な品質のものが多かったようですが、一部の原料米については登熟期の高温の影響を受けたため、米質が硬く、溶けにくいものとなったものがあったようです。通常、このような原料米を使用した場合は、原料処理やもろみ管理に非常に苦勞するのですが、早い段階からこのような情報が行き届いていたため、杜氏を始めとする製造担当者の皆様の御努力により良質なお酒が醸造されたと聞いております。

今年度の出品状況を見ますと、出品点数は前年度より 12 点減少して 864 点でした。また、純米吟醸酒は年を追うごとに着実に増えており、今年度は前年度に比べ 15 点増え 97 点となりました。この他に、越淡麗や千本錦などの山田錦以外の酒造好適米を使用したお酒の出品は 134 点あり、山田錦以外の品種による出品も定着してきています。

出品酒の酒質については、香りは例年と同様にリンゴ様のカプロン酸エチルを有するものが主体となっていました。バナナ様の酢酸イソアミルを主体とするものも多く見られました。味については、原料米品種や酵母の特徴を活かした淡麗でスッキリとしたタイプや濃醇でしっかりしたうま味のあるタイプ、甘味を特徴とするものや酸味を特徴とするものなど、バラエティに富んだものとなっていました。

このように多様なお酒が今年度も多数出品されましたが、一部の出品酒については香り等に欠点を有するものが見られました。欠点の内容については、後日送付する審査結果でお知らせしますので、該当する出品者の皆様には原因について調査し、その対策に努めていただき、一層の酒質の向上に取り組んでいただきますようお願いいたします。

全体的に見ると、今回出品された吟醸酒は出品者の方々が原料米の選択から原料処理、麴造り、もろみ管理、上槽・製成に至るまで細心の注意と最高の技術が注がれた良質の吟醸酒です。このような中で、今回金賞に選ばれたお酒は、香り華やか、かつ味がきれいな香味の調和したものとなっており、出品者の製造技術の高さがうかがえました。今後、適切な貯蔵管理及び流通が行われ、消費者の方々がそのすばらしいお酒を十分に味わえるよう、関係者の皆様の更なる御努力をお願いいたします。

審査員氏名

(1) 予審査員

No.	所 属	氏 名	No.	所 属	氏 名
1	男山株式会社	北村 秀文	24	札幌国税局 鑑定官室 主任鑑定官	松崎 修
2	株式会社佐浦	横山 直行	25	仙台国税局 鑑定官室 主任鑑定官	佐藤 泰崇
3	株式会社井上清吉商店	井上 裕史	26	関東信越国税局 鑑定官室 主任鑑定官	本村 創
4	石川酒造株式会社	石川 太郎	27	東京国税局 鑑定官室 主任鑑定官	武藤 彰宣
5	皇国晴酒造株式会社	岩瀬 新吾	28	金沢国税局 鑑定官室 主任鑑定官	倉光 潤一
6	福井酒造株式会社	今泉 克康	29	名古屋国税局 鑑定官室 主任鑑定官	川口 勉
7	株式会社福井弥平商店	福井 毅	30	大阪国税局 鑑定官室 主任鑑定官	辻 博之
8	沢の鶴株式会社	森脇 政博	31	広島国税局 鑑定官室 主任鑑定官	増田 達也
9	白菊酒造株式会社	渡辺 醇造	32	高松国税局 鑑定官室 主任鑑定官	伊藤 伸一
10	石鎚酒造株式会社	越智 浩	33	福岡国税局 鑑定官室 主任鑑定官	吉田 裕一
11	五町田酒造株式会社	勝木 慶一郎	34	熊本国税局 鑑定官室 主任鑑定官	小濱 元
12	地方独立行政法人岩手県工業技術センター	佐藤 稔英	35	酒類総合研究所 品質・安全性研究部門 部門長	松丸 克己
13	山形県工業技術センター	工藤 晋平	36	酒類総合研究所 醸造技術応用研究部門 部門長	山田 修
14	栃木県産業技術センター	岡本 竹己	37	酒類総合研究所 醸造技術応用研究部門 副部門長	藤井 力
15	新潟県醸造試験場	鍋倉 義仁	38	酒類総合研究所 研究企画知財部門 主任研究員	赤尾 健
16	千葉県産業支援技術研究所	宮崎 浩子	39	酒類総合研究所 研究企画知財部門 主任研究員	藤田 晃子
17	福井県食品加工研究所	橋本 直哉	40	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
18	三重県工業研究所	栗田 修	41	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
19	京都市産業技術研究所	廣岡 青央	42	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
20	兵庫県立工業技術センター	井上 守正	43	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	島根県産業技術センター	田畑 光正	44	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
22	高知県工業技術センター	上東 治彦	45	酒類総合研究所 情報技術支援部門 主任研究員	坂本 和俊
23	国税庁 鑑定企画官補佐	山根 善治			

(2) 決審査員

No.	所 属	氏 名	No.	所 属	氏 名
1	株式会社武勇	保坂 大二郎	13	金沢国税局 鑑定官室長	戎 智己
2	合資会社後藤酒造場	後藤 悦夫	14	名古屋国税局 鑑定官室長	三宅 優
3	宝酒造株式会社	山内 徹	15	大阪国税局 鑑定官室長	神谷 昌宏
4	白牡丹酒造株式会社	島 治正	16	広島国税局 鑑定官室長	山岡 洋
5	株式会社久家本店	久家 里三	17	高松国税局 鑑定官室長	福田 央
6	茨城県工業技術センター	吉浦 貴紀	18	福岡国税局 鑑定官室長	鈴木 崇
7	熊本県産業技術センター	中川 優	19	熊本国税局 鑑定官室長	遠山 亮
8	国税庁 鑑定企画官	野本 秀正	20	酒類総合研究所 理事長	木崎 康造
9	札幌国税局 鑑定官室長	石田 謙太郎	21	酒類総合研究所 理事	中井 進
10	仙台国税局 鑑定官室長	近藤 洋大	22	酒類総合研究所 研究企画知財部門 部門長	下飯 仁
11	関東信越国税局 鑑定官室長	須藤 茂俊	23	酒類総合研究所 品質・安全性研究部門 部門長	松丸 克己
12	東京国税局 鑑定官室長	福田 整			

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

麴
 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24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	11	6	5
局計		11	6	5
仙台	青森県	16	10	9
	秋田県	31	24	15
	山形県	40	25	14
	岩手県	16	10	8
	宮城県	22	17	12
	福島県	37	32	26
局計		162	118	84
関東信越	茨城県	22	7	2
	栃木県	24	13	7
	群馬県	17	10	2
	埼玉県	20	9	7
	新潟県	77	37	15
	長野県	58	25	10
局計		218	101	43
東京	千葉県	16	10	4
	東京都	6	2	2
	神奈川県	8	0	0
	山梨県	6	1	0
局計		36	13	6
金沢	富山県	7	4	2
	石川県	15	5	2
	福井県	13	6	3
局計		35	15	7
名古屋	岐阜県	20	7	3
	静岡県	18	6	0
	愛知県	23	12	5
	三重県	17	8	3
局計		78	33	11
大阪	滋賀県	15	5	2
	京都府	27	12	7
	大阪府	7	3	2
	兵庫県	42	25	17
	奈良県	15	6	2
	和歌山県	7	2	1
局計		113	53	31
広島	鳥取県	5	2	1
	島根県	16	6	2
	岡山県	19	6	5
	広島県	38	17	10
	山口県	15	4	1
局計		93	35	19
高松	徳島県	6	0	0
	香川県	6	2	1
	愛媛県	19	10	3
	高知県	14	9	8
局計		45	21	12
福岡	福岡県	27	11	5
	佐賀県	19	8	4
	長崎県	8	2	0
局計		54	21	9
熊本	熊本県	6	2	0
	大分県	11	6	5
	宮崎県	2	2	1
	鹿児島	0	0	0
局計		19	10	6
沖縄	沖縄県	0	0	0
事務所計		0	0	0
総合計		864	426	233