

平成 25 酒造年度

# 全国新酒鑑評会

平成 26 年 5 月 28 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 25 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 25 酒造年度全国新酒鑑評会は、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。

全国新酒鑑評会は、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、もって清酒の品質及び製造技術の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。

なお、全国新酒鑑評会は、明治 44 年(1911 年)の第 1 回開催以来、今年度で 102 回目の開催となります。また、今年度からは、新たな取り組みとして、輸出促進等に資する品質確保のため、長期品質保持特性とカビ臭についての受託分析を開始いたしました。

### 2 審査の概要等

- (1) 出品点数 845 点
- (2) 審査日程 予審：4 月 22 日（火）～24 日（木）の 3 日間  
決審：5 月 8 日（木）～ 9 日（金）の 2 日間
- (3) 審査員 清酒の製造業、販売業又は酒造技術指導に従事している者、醸造に関する学識経験のある者、国税庁鑑定企画官職員、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） 442 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（日本語及び英語）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 28 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

### 3 総 評

平成 25 酒造年度全国新酒鑑評会は予審（4 月 22 日～24 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 20 日に行いました。今年度の出品状況を見ますと、出品点数は前年度より 19 点減少して 845 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 9 点増え 106 点となりました。

さて、平成 25 酒造年度の酒造期を振り返りますと、概ね寒冷的な気候に恵まれ、酒造りに適した気象条件でありました。一方、過度の冷え込みや寒暖の差の大きさを苦勞された地域、雪が少なく気温が上下して苦勞された日本海側の地域もあったと聞きます。

原料米については、昨年 8 月は猛暑で早稲品種等の一部はその影響を受けたものの、山田錦等の多くの好適米の登熟期は平年並みの気温のところが多く、一般的に良好な品質のものが多かったようです。平成 24 酒造年度の原料米は、登熟期の高温の影響を受け米質が硬く溶けにくい傾向でしたので、今年度は前年度よりも酒造に適した原料米が多かったと推察されます。なお、兵庫産山田錦をはじめとする原料米の確保に苦勞された蔵もあったようです。

出品酒の酒質については、香りは穏やかなものから華やかなものまで多様なタイプがありましたが、多くは例年と同様リング様の香りであるカブロン酸エチルを主体とするものでした。平均的なカブロン酸エチル濃度は昨年よりも少し高くなっています。味については、今年度は前年度より米が溶けやすかった影響もあったためか、出品酒の平均としては日本酒度が低く、グルコースの多い甘味を特徴とする酒質でした。審査員からは、香味の調和を意識したよいものが多数あった、高香気性酵母の使用技術が確立され、差が少なくなっている等の意見もありました。

このように今年度も優良な酒質の吟醸酒が多数出品されましたが、一部の出品酒については、酵母の自己消化に由来すると思われる香りなど、香りに欠点を有するものも見られました。なお、カビ臭や生老香等の指摘は減少傾向にあります。また、甘味の不調和を指摘された出品酒も散見されました。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を払い、最高の技術が注がれた良質の吟醸酒です。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.	勤務先・所属	氏名	No.	勤務先・所属	氏名
1	高砂酒造株式会社	森本 良久	24	熊本県産業技術センター	中川 優
2	秋田酒類製造株式会社	菊地 格	25	国税庁 鑑定企画官 鑑定企画官補佐	山根 善治
3	聖徳銘醸株式会社	西岡 義彦	26	札幌国税局 鑑定官室 主任鑑定官	松崎 修
4	吉乃川株式会社	高橋 方夫	27	仙台国税局 鑑定官室 主任鑑定官	相澤 常滋
5	株式会社大村屋酒造場	日比野 哲	28	関東信越国税局 鑑定官室 主任鑑定官	北山 賀隆
6	岩村醸造株式会社	渡會 充晃	29	東京国税局 鑑定官室 主任鑑定官	辻井 将之
7	木下酒造有限会社	Philip Harper	30	金沢国税局 鑑定官室 主任鑑定官	辻 博之
8	白鶴酒造株式会社	永井 英雄	31	名古屋国税局 鑑定官室 主任鑑定官	岩田 知子
9	喜多酒造株式会社	喜多 整	32	大阪国税局 鑑定官室 主任鑑定官	山脇 幹善
10	酒井酒造株式会社	福本 雄吾	33	広島国税局 鑑定官室 主任鑑定官	篠田 典子
11	福田酒造株式会社	福田 詮	34	高松国税局 鑑定官室 主任鑑定官	伊藤 伸一
12	萱島酒造有限会社	萱島 徳	35	福岡国税局 鑑定官室 主任鑑定官	小濱 元
13	福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター	菊地 伸広	36	熊本国税局 鑑定官室 主任鑑定官	吉田 裕一
14	茨城県工業技術センター	武田 文宣	37	酒類総合研究所 品質・安全性研究部門長	藤井 力
15	長野県工業技術総合センター	蟻川 幸彦	38	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
16	山梨県工業技術センター	長沼 孝多	39	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
17	富山県農林水産総合技術センター食品研究所	瀬 智之	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
18	静岡県工業技術研究所沼津工業技術支援センター	勝山 聡	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
19	和歌山県工業技術センター	赤木 知裕	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
20	広島県立総合技術研究所食品工業技術センター	大土井 律之	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
21	地方独立行政法人鳥取県産業技術センター電子・有機素材研究所	茂 一孝	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	愛媛県産業技術研究所	宮岡 俊輔	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	佐賀県工業技術センター	澤田 和敬			

## (2) 決審査員

No.	勤務先・所属	氏名	No.	勤務先・所属	氏名
1	出羽桜酒造株式会社	仲野 益美	13	東京国税局 鑑定官室長	福田 整
2	合資会社川西屋酒造店	露木 雅一	14	金沢国税局 鑑定官室長	戎 智己
3	菊姫合資会社	山上 弘茂人	15	名古屋国税局 鑑定官室長	岩槻 安浩
4	大関株式会社	中村 甚七郎	16	大阪国税局 鑑定官室長	後藤 邦康
5	梅錦山川株式会社	松井 員仁	17	広島国税局 鑑定官室長	山岡 洋
6	林龍平酒造場	林 龍平	18	高松国税局 鑑定官室長	小山 淳
7	宮城県産業技術総合センター	橋本 建哉	19	福岡国税局 鑑定官室長	鈴木 崇
8	地方独立行政法人京都市産業技術研究所	廣岡 青央	20	熊本国税局 鑑定官室長	遠山 亮
9	国税庁 鑑定企画官	野本 秀正	21	酒類総合研究所 理事長	木崎 康造
10	札幌国税局 鑑定官室長	石田 謙太郎	22	酒類総合研究所 理事	家村 芳次
11	仙台国税局 鑑定官室長	近藤 洋大	23	酒類総合研究所 品質・安全性研究部門長	藤井 力
12	関東信越国税局 鑑定官室長	須藤 茂俊	24	酒類総合研究所 醸造技術基盤研究部門長	福田 央

## 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 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	果実様(バナナ) 酢酸イブシル アセト アルデヒド 麴 麴 老香 ゴム臭 ジアセチル	果実様(リンゴ) カロニ酸イブシル イソバレル アルデヒド 甘臭 カラメル様 生老香 カビ臭 脂肪酸	酢酸エチル 香辛料様 4VG 焦臭 酵母様 粕臭 土臭 酸臭	高級アルコール 麴 硫化物様 紙・ほこり臭
---------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------	--------------------------------

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  くどい   
 軽快さ すっきり

刺激味 まるい  なめらか  あらい  ざらつく

味の特徵 強く感じる 不調和	甘味 <input type="text"/>   <input type="text"/>	酸味 <input type="text"/>   <input type="text"/>	うま味 <input type="text"/>   <input type="text"/>	苦味 <input type="text"/>   <input type="text"/>	渋味 <input type="text"/>   <input type="text"/>
----------------------	------------------------------------------------------	------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------	------------------------------------------------------	------------------------------------------------------

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





審査番号





〔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





〔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





〔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





〔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





〔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25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	12	9	4
局計		12	9	4
仙台	青森県	15	8	4
	秋田県	31	17	10
	山形県	35	23	17
	岩手県	18	13	10
	宮城県	22	19	16
	福島県	39	25	17
局計		160	105	74
関東信越	茨城県	21	14	11
	栃木県	24	16	6
	群馬県	20	12	5
	埼玉県	19	11	5
	新潟県	70	33	15
	長野県	59	30	6
局計		213	116	48
東京	千葉県	16	9	5
	東京都	6	2	2
	神奈川県	7	0	0
	山梨県	5	2	1
局計		34	13	8
金沢	富山県	10	1	1
	石川県	14	7	1
	福井県	13	8	3
局計		37	16	5
名古屋	岐阜県	19	4	0
	静岡県	18	6	4
	愛知県	21	14	8
	三重県	14	8	5
局計		72	32	17
大阪	滋賀県	17	6	2
	京都府	25	15	8
	大阪府	6	2	1
	兵庫県	38	23	14
	奈良県	14	8	4
	和歌山県	8	4	2
局計		108	58	31
広島	鳥取県	5	1	1
	島根県	16	7	1
	岡山県	19	7	3
	広島県	39	19	12
	山口県	14	8	3
局計		93	42	20
高松	徳島県	5	0	0
	香川県	7	5	2
	愛媛県	18	8	2
	高知県	13	9	8
局計		43	22	12
福岡	福岡県	25	10	4
	佐賀県	20	9	4
	長崎県	8	4	0
局計		53	23	8
熊本	熊本県	7	2	2
	大分県	11	3	3
	宮崎県	2	1	1
	鹿児島県	0	0	0
局計		20	6	6
沖縄	沖縄県	0	0	0
事務所計		0	0	0
総合計		845	442	233