

平成 28 酒造年度

# 全国新酒鑑評会

平成 29 年 5 月 24 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 28 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 28 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に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 105 回目の開催となります。

### 2 審査の概要等

- (1) 出品点数 860 点
- (2) 審査日程 予審：4 月 25 日（火）～27 日（木）の 3 日間  
決審：5 月 9 日（火）～10 日（水）の 2 日間
- (3) 審査委員 酒類総合研究所の理事長及び清酒の官能審査能力に優れ、清酒製造技術に詳しい者として、次の各号から研究所理事長が委嘱した者（別紙 1）としました。
  - 1) 研究所職員
  - 2) 国税庁鑑定企画官職員又は国税局鑑定官室職員
  - 3) 醸造に関する学識経験のある者
  - 4) 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

#### (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氣成分によりグループ化して審査しました。審査委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、決審で入賞外に該当しない出品酒） 437 点

金賞酒（入賞酒のうち特に成績が優秀と認められた出品酒） 242 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 24 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 28 酒造年度全国新酒鑑評会では予審（4 月 25 日～27 日）と決審（5 月 9 日～10 日）の 2 回の審査を実施し、その結果を 5 月 18 日に公表いたしました。今年度の出品点数は前年度より 6 点多い 860 点でした。それぞれの審査では、多様性を重視し、現在の主流の出品酒と香味が異なるというだけで減点することのないよう、一つ一つの出品酒に向き合った審査をお願いしました。また、主要な香気成分であるカプロン酸エチル濃度が近接するようグループ化し、カプロン酸エチル濃度の低いグループから順番に審査いたしました。

今年度の酒造では、ここ数年続いた溶けやすい傾向の原料米とは異なり、溶けにくかったとの声を多く聞きました。酒類総合研究所と日本酒造組合中央会では、「平成 28 年産清酒原料米の酒造適性予測」の記者発表等を通じて、米の溶けやすさの予測結果を情報提供しましたが、ここ数年と大きく異なる性質のため、原料処理で苦労した製造場もあったようです。酒造期の気候については、気温が比較的低いところが多く、恵まれたところが多かったようですが、急な寒波でもろみ管理が難しい地域もあったようです。また、毎年、米の溶けやすさや気候の変動が大きく、「例年」という言葉が通用しなくなってきている、との声もありました。

出品酒の主要な香気成分であるカプロン酸エチル濃度は平均的には前年度より低くなっていましたが、出品酒の香りに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。なお、味については、米が溶けにくく、醪における原料米の溶解が抑えられたためか、全般的にきれいな出品酒が多く見られました。その一方、中には、味が薄く、ふくらみが足りないと感じられる出品酒もありました。今年度の出品酒の粕歩合を調べたところ、同じように溶けにくい原料米であった平成 24 酒造年度以来という高い粕歩合でした。なお、米が溶けにくいと甘味が減り、渋味や苦味が出やすくなりますが、今年度の出品酒の苦味や渋味の指摘数は昨年度の指摘数とほぼ同数でした。また、出品酒のグルコース濃度や日本酒度は、昨年度とほぼ同じで、甘味の指摘数は昨年度よりやや減ったものの依然として多く、全体としては、今年度も甘味を特徴とする酒質でありました。

出品酒の欠点については、カビ臭の指摘数が減少し、酒造技術の向上が示唆されましたが、アセトアルデヒドやジアセチルといった項目は、比較的多く指摘されました。審査で指摘された項目や指摘数については、後日出品者に送付する審査結果でお知らせしますので、該当する出品者におかれましては原因について調査し、その対策に努め、一層の酒質向上に取り組んでいただきますようお願いいたします。

全体的に見ますと、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、消費者がすばらしい酒質を十分に味わえるよう、関係の皆様のご更なる御努力に期待いたします。

## 審査委員氏名

## (1) 予審審査委員

No.	勤務先・所属	氏名
1	国稀酒造株式会社	東谷 浩樹
2	千代寿虎屋株式会社	菅野 正彦
3	若鶴酒造株式会社	上田 善次
4	高天酒造株式会社	高橋 美絵
5	井上酒造株式会社	湯浅 俊作
6	清洲櫻醸造株式会社	金田 富士彦
7	山野酒造株式会社	山野 久幸
8	日本盛株式会社	井上 豊久
9	岩崎酒造株式会社	岩崎 喜一郎
10	川鶴酒造株式会社	川人 裕一郎
11	瑞穂菊酒造株式会社	小野山 洋平
12	瑞鷹株式会社	片桐 康雄
13	青森県産業技術センター弘前地域研究所	小倉 亮
14	岩手県工業技術センター	平野 高広
15	新潟県醸造試験場	栗林 喬
16	茨城県工業技術センター	武田 文宣
17	千葉県産業支援技術研究所	宮崎 浩子
18	福井県食品加工研究所	久保 義人
19	三重県工業研究所	山岡 千鶴
20	京都市産業技術研究所	廣岡 青央
21	島根県産業技術センター	田畑 光正
22	愛媛県産業技術研究所	宮岡 俊輔
23	長崎県工業技術センター	松本 周三

No.	勤務先・所属	氏名
24	大分県産業科学技術センター	江藤 勲
25	国税庁 鑑定企画官 鑑定企画官補佐	本村 創
26	札幌国税局 鑑定官室 主任鑑定官	井原 信二
27	仙台国税局 鑑定官室 主任鑑定官	坂本 和俊
28	関東信越国税局 鑑定官室 主任鑑定官	阿久津 武広
29	東京国税局 鑑定官室 主任鑑定官	倉光 潤一
30	金沢国税局 鑑定官室 主任鑑定官	北山 賀隆
31	名古屋国税局 鑑定官室 主任鑑定官	原 一広
32	大阪国税局 鑑定官室 主任鑑定官	辻井 将之
33	広島国税局 鑑定官室 主任鑑定官	江村 隆幸
34	高松国税局 鑑定官室 主任鑑定官	川口 勉
35	福岡国税局 鑑定官室 主任鑑定官	篠田 典子
36	熊本国税局 鑑定官室 主任鑑定官	相澤 常滋
37	酒類総合研究所 品質・評価研究部門長	藤井 力
38	酒類総合研究所 業務統括部門兼成分解析研究部門 主任研究員	奥田 将生
39	酒類総合研究所 広報・産業技術支援部門 主任研究員	日下 一尊
40	酒類総合研究所 成分解析研究部門 主任研究員	小山 和哉
41	酒類総合研究所 品質・評価研究部門 主任研究員	伊豆 英恵
42	酒類総合研究所 品質・評価研究部門 主任研究員	磯谷 敦子
43	酒類総合研究所 品質・評価研究部門 主任研究員	藤田 晃子
44	酒類総合研究所 醸造技術研究部門 主任研究員	金井 宗良
45	酒類総合研究所 醸造技術研究部門 主任研究員	高橋 正之

## (2) 決審審査委員

No.	勤務先・所属	氏名
1	日本酒造組合中央会	濱田 由紀雄
2	株式会社平孝酒造	平井 孝浩
3	株式会社虎屋本店	天満屋 徳
4	木下酒造有限会社	PHILIP HARPER
5	平喜酒造株式会社	原 潔巳
6	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
7	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
8	高知県工業技術センター	上東 治彦
9	国税庁 鑑定企画官	宇都宮 仁
10	札幌国税局 鑑定官室長	山根 善治
11	仙台国税局 鑑定官室長	小野 玄記
12	関東信越国税局 鑑定官室長	松丸 克己

No.	勤務先・所属	氏名
13	東京国税局 鑑定官室長	野本 秀正
14	金沢国税局 鑑定官室長	山脇 幹善
15	名古屋国税局 鑑定官室長	石田 謙太郎
16	大阪国税局 鑑定官室長	岩槻 安浩
17	広島国税局 鑑定官室長	小山 淳
18	高松国税局 鑑定官室長	佐藤 泰崇
19	福岡国税局 鑑定官室長	遠山 亮
20	熊本国税局 鑑定官室長	戎 智己
21	酒類総合研究所 理事長	後藤 奈美
22	酒類総合研究所 業務統括部門長	福田 央
23	酒類総合研究所 広報・産業技術支援部門長	武藤 彰宣
24	酒類総合研究所 品質・評価研究部門長	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 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) 酢酸イブニル 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) 酢酸イブニル 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 高級アルコール 香辛料様 4VG 焦臭 酵母様 粕臭 土臭 酸臭	高級アルコール 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28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	10	4	2
局計		10	4	2
仙台	青森県	12	8	3
	岩手県	19	14	9
	宮城県	23	21	20
	秋田県	31	21	16
	山形県	39	26	15
福島県	45	30	22	
局計		169	120	85
関東信越	茨城県	23	12	8
	栃木県	22	14	11
	群馬県	18	8	2
	埼玉県	19	11	6
	新潟県	70	35	14
長野県	59	21	10	
局計		211	101	51
東京	千葉県	15	8	3
	東京都	6	3	1
	神奈川県	7	2	0
	山梨県	6	2	1
局計		34	15	5
金沢	富山県	10	1	0
	石川県	15	7	3
	福井県	12	6	3
局計		37	14	6
名古屋	岐阜県	22	9	3
	静岡県	20	8	5
	愛知県	23	10	7
	三重県	16	7	5
局計		81	34	20
大阪	滋賀県	15	8	6
	京都府	26	15	8
	大阪府	7	4	3
	兵庫県	38	25	13
	奈良県	13	7	4
和歌山県	8	4	2	
局計		107	63	36
広島	鳥取県	4	3	0
	島根県	17	6	1
	岡山県	19	6	3
	広島県	38	18	8
	山口県	15	5	2
局計		93	38	14
高松	徳島県	6	2	1
	香川県	7	4	3
	愛媛県	20	9	3
	高知県	14	7	5
局計		47	22	12
福岡	福岡県	23	10	2
	佐賀県	21	7	3
	長崎県	8	2	0
局計		52	19	5
熊本	熊本県	6	1	0
	大分県	11	5	5
	宮崎県	2	1	1
	鹿児島県	0	0	0
局計		19	7	6
沖縄	沖縄県	0	0	0
事務所計		0	0	0
総合計		860	437	242