

平成 29 酒造年度

# 全国新酒鑑評会

平成 30 年 5 月 30 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 29 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 29 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 106 回目の開催となります。

### 2 審査の概要等

- (1) 出品点数 850 点
- (2) 審査日程  
予審：平成 30 年 4 月 24 日（火）～26 日（木）の 3 日間  
決審：平成 30 年 5 月 8 日（火）～9 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を行いました。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） 421 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） 232 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

平成 30 年 5 月 30 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 29 酒造年度全国新酒鑑評会では予審（4 月 24 日～26 日）と決審（5 月 8 日～9 日）の 2 回の審査を実施し、その結果を 5 月 17 日に公表いたしました。今年度の出品点数は前年度より 10 点少ない 850 点でした。それぞれの審査では、多様性を重視し、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、昨年の溶けにくい傾向の原料米とは異なり、溶けやすかったとの声を多く聞きました。酒類総合研究所では「平成 29 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、役立ったとの声も多く聞きましたが、収穫時期や地域により品質のばらつきがあったとの声もありました。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、一般的には恵まれたところが多かったようですが、例年になく厳しい寒波でもろみが冷え込み、もろみ管理や物流等に影響した製造場もあったと聞きます。また、例年より早めに暖かくなったため、管理に苦労したとの声もありました。

今年度の出品酒の粕歩合は昨年と比べ平均的には低い値で、出品酒の平均としては前年度より原料米が溶けたようです。過去の出品酒の傾向を見ると、原料米が溶解した年は、平均的には甘味が増加し、香りも高い傾向がありますが、今年度の出品酒のグルコース濃度の平均値は増加し、日本酒度は減少、甘味の指摘数は増加、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高く、全体としては、前年度に比べても甘味と高い香りの特徴とする酒質でありました。その一方、中には、味が薄く、ふくらみが足りない指摘される出品酒もありました。

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、脂肪酸臭の項目、酵母様・粕臭、硫化物様といった項目は、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、消費者が素晴らしい酒質を十分に味わえるよう、関係の皆様の更なる御努力に期待いたします。

## 審査委員氏名

## (1) 予審査委員

| No. | 勤務先・所属                        | 氏名     | No. | 勤務先・所属                  | 氏名     |
|-----|-------------------------------|--------|-----|-------------------------|--------|
| 1   | 曲イ田中酒造株式会社                    | 高野 篤生  | 24  | 熊本県産業技術センター             | 中川 優   |
| 2   | 宮城県酒造組合                       | 伊藤 謙治  | 25  | 国税庁 鑑定企画官 鑑定企画官補佐       | 本村 創   |
| 3   | 石本酒造株式会社                      | 竹内 伸一  | 26  | 札幌国税局 鑑定官室 主任鑑定官        | 北山 賀隆  |
| 4   | 株式会社宮崎酒造店                     | 宮崎 佳緒子 | 27  | 仙台国税局 鑑定官室 主任鑑定官        | 田島 健一郎 |
| 5   | 御祖酒造株式会社                      | 藤田 美穂  | 28  | 関東信越国税局 鑑定官室 主任鑑定官      | 坂本 弥生子 |
| 6   | 株式会社小坂酒造場                     | 波多野 博  | 29  | 東京国税局 鑑定官室 主任鑑定官        | 倉光 潤一  |
| 7   | 喜多酒造株式会社                      | 喜多 整   | 30  | 金沢国税局 鑑定官室 主任鑑定官        | 川口 勉   |
| 8   | 月桂冠株式会社                       | 堤 浩子   | 31  | 名古屋国税局 鑑定官室 主任鑑定官       | 坂本 和俊  |
| 9   | 株式会社辻本店                       | 辻 麻衣子  | 32  | 大阪国税局 鑑定官室 主任鑑定官        | 原 一広   |
| 10  | 有限会社濱川商店                      | 小原 昭   | 33  | 広島国税局 鑑定官室 主任鑑定官        | 辻 博之   |
| 11  | 天山酒造株式会社                      | 七田 謙介  | 34  | 高松国税局 鑑定官室 主任鑑定官        | 辻井 将之  |
| 12  | 千徳酒造株式会社                      | 甲斐 生剛  | 35  | 福岡国税局 鑑定官室 主任鑑定官        | 篠田 典子  |
| 13  | 山形県工業技術センター                   | 石垣 浩佳  | 36  | 熊本国税局 鑑定官室 主任鑑定官        | 相澤 常滋  |
| 14  | 福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター        | 中島 奈津子 | 37  | 酒類総合研究所 品質・評価研究部門長      | 藤井 力   |
| 15  | 群馬県立群馬産業技術センター                | 増渕 隆   | 38  | 酒類総合研究所 成分解析研究部門 主任研究員  | 小山 和哉  |
| 16  | 埼玉県産業技術総合センター北部研究所            | 横堀 正敏  | 39  | 酒類総合研究所 成分解析研究部門 主任研究員  | 清水 秀明  |
| 17  | 山梨県産業技術センター                   | 木村 英生  | 40  | 酒類総合研究所 成分解析研究部門 主任研究員  | 高橋 圭   |
| 18  | 富山県農林水産総合技術センター食品研究所          | 瀬 智之   | 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  |
| 19  | 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   | 42  | 酒類総合研究所 品質・評価研究部門 主任研究員 | 藤田 晃子  |
| 20  | 和歌山県工業技術センター                  | 藤原 真紀  | 43  | 酒類総合研究所 醸造技術研究部門 主任研究員  | 金井 宗良  |
| 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 | 西尾 昭   | 44  | 酒類総合研究所 醸造技術研究部門 主任研究員  | 高橋 正之  |
| 22  | 徳島県立工業技術センター                  | 岡久 修己  | 45  | 酒類総合研究所 醸造微生物研究部門 主任研究員 | 織田 健   |
| 23  | 福岡県工業技術センター生物食品研究所            | 大場 孝宏  |     |                         |        |

## (2) 決審査委員

| No. | 勤務先・所属             | 氏名     | No. | 勤務先・所属                   | 氏名    |
|-----|--------------------|--------|-----|--------------------------|-------|
| 1   | 日本酒造組合中央会          | 濱田 由紀雄 | 13  | 東京国税局 鑑定官室 鑑定官室長         | 宇都宮 仁 |
| 2   | 高橋酒造店              | 高橋 誠   | 14  | 金沢国税局 鑑定官室 鑑定官室長         | 山脇 幹善 |
| 3   | 真名鶴酒造合資会社          | 泉 恵介   | 15  | 名古屋国税局 鑑定官室 鑑定官室長        | 遠山 亮  |
| 4   | 辰馬本家酒造株式会社         | 金子 信行  | 16  | 大阪国税局 鑑定官室 鑑定官室長         | 岩槻 安浩 |
| 5   | 賀茂鶴酒造株式会社          | 中須賀 玄治 | 17  | 広島国税局 鑑定官室 鑑定官室長         | 小山 淳  |
| 6   | 株式会社山仁             | 大橋 健一  | 18  | 高松国税局 鑑定官室 鑑定官室長         | 佐藤 泰崇 |
| 7   | 栃木県産業技術センター        | 岡本 竹己  | 19  | 福岡国税局 鑑定官室 鑑定官室長         | 戎 智己  |
| 8   | 島根県産業技術センター        | 田畑 光正  | 20  | 熊本国税局 鑑定官室 鑑定官室長         | 山根 善治 |
| 9   | 国税庁 分析鑑定技術支援官      | 近藤 洋大  | 21  | 酒類総合研究所 理事長              | 後藤 奈美 |
| 10  | 札幌国税局 鑑定官室 鑑定官室長   | 橋口 知一  | 22  | 酒類総合研究所 業務統括部門 技術移転推進支援官 | 吉田 裕一 |
| 11  | 仙台国税局 鑑定官室 鑑定官室長   | 石田 謙太郎 | 23  | 酒類総合研究所 成分解析研究部門長        | 岩下 和裕 |
| 12  | 関東信越国税局 鑑定官室 鑑定官室長 | 松丸 克己  | 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〕

|       | すばらしい                    | どちらでもない                  | 難点あり                     |
|-------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 香り品質  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 華やか   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 吟醸香   | 果実様(バナナ)                 | 果実様(リンゴ)                 | 酢酸エチル 高級アルコール            |
| 芳香    | 酢酸イソamil                 | 酢酸エチル                    |                          |
| 木香様   | アセト                      | イソバレル                    | 香辛料様                     |
| 香辛料様  | アルデヒド                    | アルデヒド                    | 4VG                      |
| 麴     | 麴                        | 甘臭                       | 焦臭                       |
| 甘・焦げ  |                          | カラメル様                    | 酵母様                      |
| 酸化・劣化 | 老香                       | 生老香                      | 粕臭                       |
| 硫黄様   |                          |                          | 硫化物様                     |
| 移り香   | ゴム臭                      | カビ臭                      | 土臭                       |
| 脂質様   | ジアセチル                    | 脂肪酸                      | 酸臭                       |
| 酸臭    |                          |                          | 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      くだい

軽快さ

すっきり      どちらでもない      だれる

刺激味

まろい      あらい      ざらつく

きめ

なめらか      ざらつく

味の特徵

甘味      酸味      うま味      苦味      渋味

強く感じる

不調和      不調和      不調和      不調和      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

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