

令和元酒造年度

全国新酒鑑評会

令和2年6月3日

独立行政法人酒類総合研究所

日本酒造組合中央会

令和元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

令和元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。

本年度は4月16日（木）に政府の「新型コロナウイルス感染症対策本部」から全国を対象とした緊急事態宣言が発出されました。これまで全国新酒鑑評会の審査委員会委員については、研究所理事長及び理事、研究所職員、国税庁鑑定企画官職員又は国税局鑑定官室職員、醸造に関する学識経験のある者、清酒の製造業、販売業または酒造技術指導に従事している者から研究所理事長が委嘱しておりましたが、県を超えた人の移動の自粛が要請されたことから全国からの委員の招集が困難となり、予審は酒類総合研究所職員のみにより審査を実施しました。決審につきましては、緊急事態宣言の延長により、広島県から引き続き出勤者の5割削減等が要請されたことから実施を断念いたしました。

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108回目の開催となります。これまでに開催が中止されたのは昭和20年(太平洋戦争終戦)と平成7年(酒類総合研究所の移転)の2回のみで、予審のみの実施となったのは初めてのことです。今回は苦渋の決断となりましたが、プロファイル法による予審の審査結果が出品者の皆様のご参考になることを願っております。

2 審査の概要等

- (1) 出品点数 850点
- (2) 審査日程 令和2年4月22日（水）～24日（金）の3日間
- (3) 審査委員 酒類総合研究所の理事長及び職員（別紙1）
- (4) 審査方法等

イ 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、評価しました。

なお、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を行い、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、そのバランス等を入念にチェックしました。

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

本年度は、プロファイル法による予審の審査結果もって入賞酒のみ433点を決定いたしました。なお、入賞酒名簿は別添のとおりです。

3 総 評

令和元酒造年度全国新酒鑑評会は4月22日～24日に審査を実施し、その結果を5月22日に公表いたしました。今年度の出品点数は前年度より7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行いました。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。さらに、審査委員のみならず関係者の事前体温測定、2m以上の間隔をとった座席配置による審査、個別吐器の導入、審査委員への個別容器による審査酒の提示等可能な限り感染防止措置を講じ、例年にない審査体制としました（「令和元酒造年度全国新酒鑑評会～審査会場～」を参照）。

今年度の酒造について各地の関係者からは、昨年夏の天候不順やその後の気温上昇、また台風の影響などを受け多くの地域で原料米は硬く溶けにくい、浸漬中の碎米も多いなど原料処理に苦労したとの声が多く聞かれました。また、原料米の品種・産地・収穫時期による品質のばらつきも大きかったようです。酒類総合研究所では「令和元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、役立ったとの声もありました。さらに、今年度は全国的に記録的な暖冬だったため、もろみの発酵管理に細心の注意を要する難しい酒造期となりましたが、各製造場はこれまでの経験などを活かして適切に対応したとのことでした。

今年度の出品酒の粕歩合は昨年よりも高く、原料米が溶けなかったようです。過去の出品酒の傾向を見ると、原料米が溶けなかった年は、平均的には甘味が減少し、香りが低い傾向にあります。今年度の出品酒は、主要な香気成分であるカプロン酸エチル濃度は全体的に前年度より低くなりました。一方、酢酸イソアミル濃度の平均値はやや高く、グルコース濃度の平均値は高くなりました。また、味の特徴として審査委員からは酸味、甘味といった項目が多く指摘されていました。全体としては、高い香りと甘味や酸味を特徴とする酒質でした。その一方、穏やかな香りと香味が調和したものや特徴的な香りの出品酒も見られ、純米の出品酒も前年度より30点増加していました。

なお、昨年度から出品酒の規格を酸度0.8以上としましたが、酸度の平均値は例年と変わりありませんでした。

出品酒の欠点の指摘については昨年と大きな違いはありませんでしたが、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

No.	勤務先・所属	氏名
1	酒類総合研究所 理事長	後藤 奈美
2	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
3	酒類総合研究所 成分解析研究部門 部門長	岩下 和裕
4	酒類総合研究所 品質・評価研究部門 部門長	山田 修
5	酒類総合研究所 醸造技術研究部門 部門長	向井 伸彦
6	酒類総合研究所 醸造微生物研究部門 部門長	赤尾 健
7	酒類総合研究所 広報・産業技術支援部門 副部門長	伊藤 伸一
8	酒類総合研究所 醸造技術研究部門 副部門長	奥田 将生
9	酒類総合研究所 成分解析研究部門 主任研究員	小山 和哉
10	酒類総合研究所 品質・評価研究部門 主任研究員	赤松 史一
11	酒類総合研究所 醸造技術研究部門 主任研究員	正木 和夫
12	酒類総合研究所 醸造技術研究部門 主任研究員	高橋 圭
13	酒類総合研究所 醸造微生物研究部門 主任研究員	金井 宗良
14	酒類総合研究所 醸造微生物研究部門 主任研究員	織田 健

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 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 酢酸イソamil 酢酸エチル 高級アルコール

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

麹 麹 甘臭 焦臭

甘・焦げ カaramel様 酵母様 粕臭 硫化物様

酸化・劣化 老香 生老香 紙・ほこり臭

硫黄様 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

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 すつきり だれる

刺激味 まるい あらい

きめ なめらか ざらつく

味の特徴 甘味 酸味 うま味 苦味 渋味

強く感じる | | | | |

不調和

その他

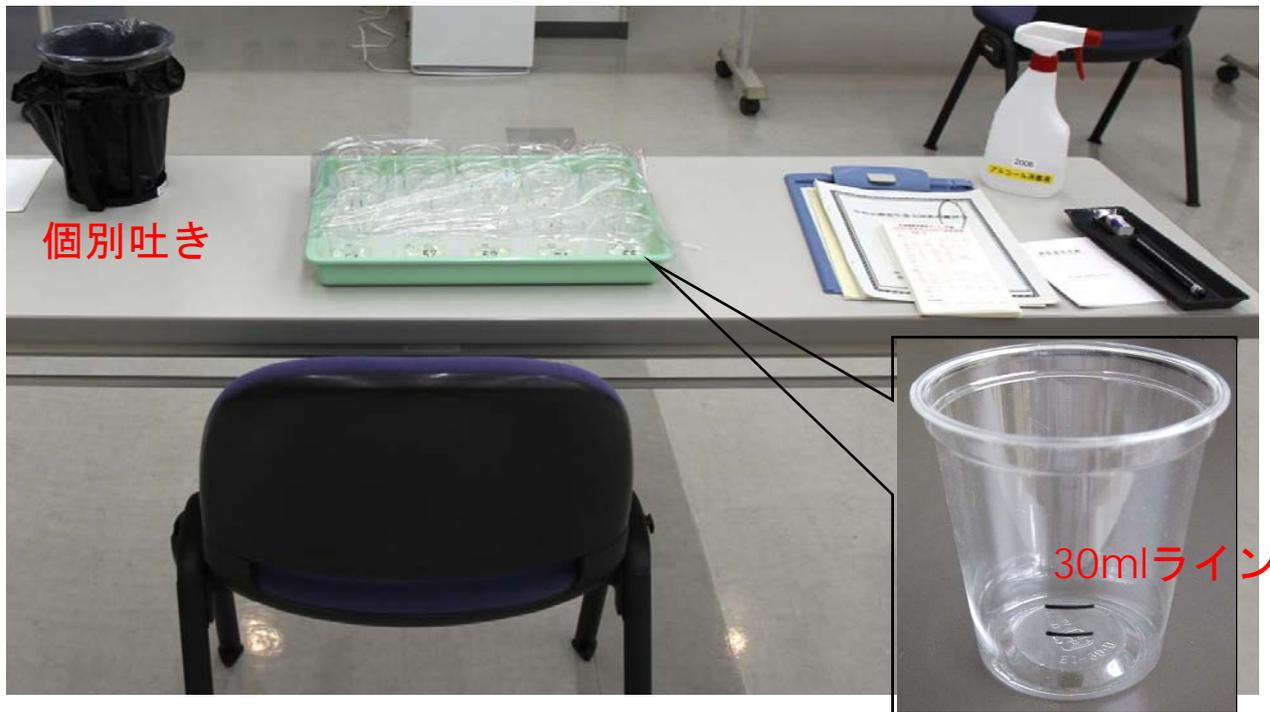
[総合評価]

すばらしい 良好 どちらでもない やや難点 難点あり

令和元酒造年度全国新酒鑑評会 ～ 審査会場 ～



審査会場：2m以上の間隔をとった座席配置



審査テーブル：目盛り付き個別容器による審査酒（30ml）の提示
個別吐きの使用