

令和5酒造年度

全国新酒鑑評会

令和6年5月29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5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5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と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の鑑評会であり、製造技術と品質の向上に果たす役割は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112回目の開催となります。

2 審査の概要等

- (1) 出品点数 828点
- (2) 審査日程 予審：令和6年4月23日(火)～25日(木)の3日間
決審：令和6年5月9日(木)～10日(金)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気成分によりグループ化しグルコース濃度が低いものから高いものに並べた上で審査を行いました。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) 392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) 195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。

3 総 評

令和5酒造年度全国新酒鑑評会では予審（4月23日～25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10点多い828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するとともに、さらにグループ内でグルコース濃度が低いものから高いものに並べた上で、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。昨年に引き続き、審査の容器として酒類総合研究所で作成したオリジナル計量プラスチックカップを用い、審査委員へ個別に審査酒を提供する方式で審査を行いました（令和5酒造年度全国新酒鑑評会～審査風景～を参照）。

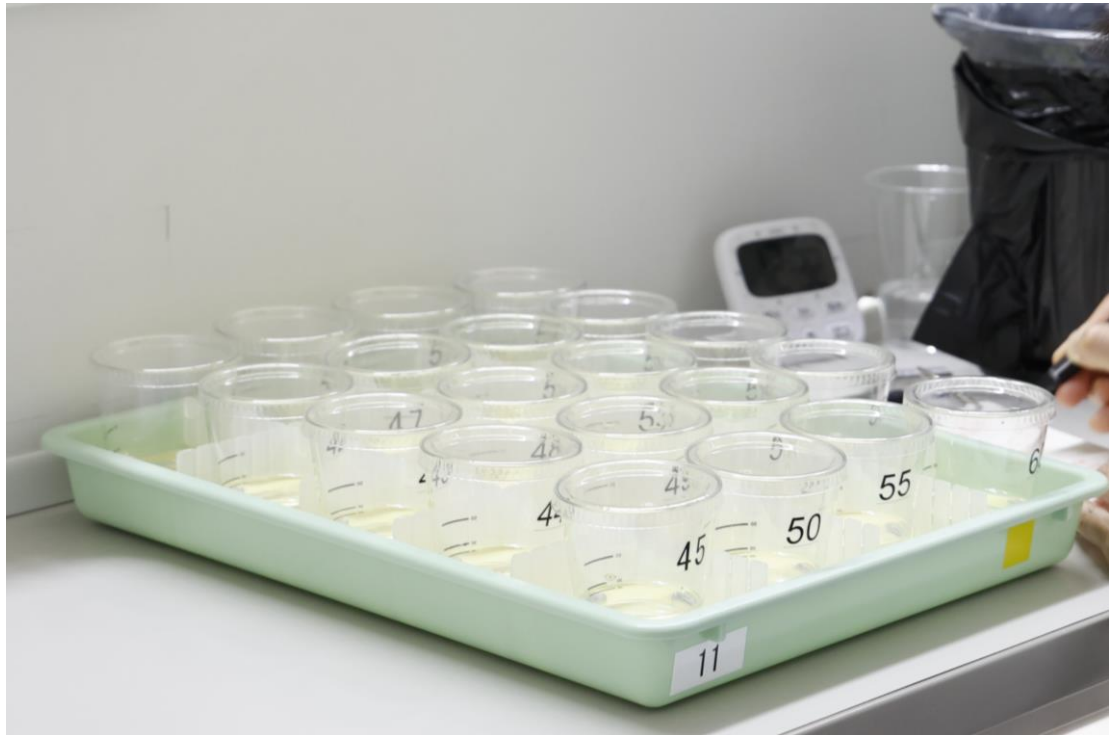
今年度の酒造では、地域や品種により違いはあるものの、登熟期の高温の影響で昨年度と同様あるいはそれ以上に原料米が硬く溶けにくい、との声を多く聞きました。また、酒造期の気温の寒暖差が大きく、もろみ管理に苦労したとの声も聞かれました。

今年度の出品酒の粕歩合は昨年と同様に高く、原料米が溶けにくかったことが推察されました。過去の出品酒の傾向を見ると、原料米が溶解しにくかった年は、平均的には甘味が減少し、香りも低い傾向があります。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の濃度の平均値は昨年より低かったものの、グルコース濃度の平均値は昨年より若干高くなりました。これは、出品者の皆様が原料処理や仕込み方法などを工夫し溶けにくい原料米に対応されたためと考えられます。また、酒類総合研究所が発信している酒米の溶けやすさの予測（「令和5年産清酒原料米の酒造適性予測」）が役立つとの声も聞きました。

全出品酒に比べて入賞酒及び金賞酒のグルコース濃度及びカプロン酸エチル濃度の平均値はやや高い傾向にありましたが、入賞酒の傾向を見ますとグルコース濃度やカプロン酸エチル濃度が高すぎるものよりも香味の調和した酒質が評価されているようです。また、審査委員からは、酢酸イソアミル（バナナ）の香りの特徴とする出品酒が増えてきた、という声がありました。出品酒の分布でも、一昨年、昨年に引き続きカプロン酸エチル濃度の低い区分に小さなピークが見られ、出品酒の酒質の多様化が進んでいることがうかがわれます。なお、純米の出品は昨年度より7点増加しました。

出品酒の評価については、例年に比べて酸味や甘味の指摘が多くなっていました。また、アセトアルデヒド、イソバレルアルデヒド、甘臭・カラメル様、焦臭、老香といった指摘が昨年より増加し、酒造りの難しい年だったことがうかがわれました。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。



令和5酒造年度全国新酒鑑評会～審査風景～

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	株式会社佐浦	渡邊 浩二	14	熊本県産業技術センター	田中 亮一
2	黒澤酒造株式会社	黒澤 洋平	15	国税庁 鑑定企画官補佐	大江 吉彦
3	株式会社車多酒造	児沢 康	16	仙台国税局 鑑定官室 主任鑑定官	藤田 大輔
4	北村酒造株式会社	北村 亮平	17	東京国税局 鑑定官室 主任鑑定官	井原 信二
5	酒井酒造株式会社	藤本 俊	18	名古屋国税局 鑑定官室 主任鑑定官	池永 敬彦
6	高知県酒造組合	上東 治彦	19	広島国税局 鑑定官室 主任鑑定官	増田 達也
7	合資会社基山商店	小森 賢一郎	20	福岡国税局 鑑定官室 主任鑑定官	宮脇 達也
8	地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター	吉川 修司	21	酒類総合研究所 広報・産業技術支援部門 主任研究員	芳村 俊広
9	山形県工業技術センター	工藤 晋平	22	酒類総合研究所 品質・評価研究部門 部門長	磯谷 敦子
10	新潟県醸造試験場	菅原 雅通	23	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	あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター	伊藤 彰敏	24	酒類総合研究所 醸造技術研究部門 主任研究員	高橋 圭
12	地方独立行政法人 京都市産業技術研究所	田中 秀典	25	酒類総合研究所 醸造微生物研究部門 主任研究員	織田 健
13	徳島県立工業技術センター	岡久 修己	26	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

(2) 決審査委員

No.	勤務先・所属	氏名	No.	勤務先・所属	氏名
1	株式会社鳴海醸造店	鳴海 信宏	11	関東信越国税局 鑑定官室長	山脇 幹善
2	来福酒造株式会社	藤村 俊文	12	金沢国税局 鑑定官室長	坂本 和俊
3	武の井酒造株式会社	清水 紘一郎	13	大阪国税局 鑑定官室長	山根 善治
4	菊正宗酒造株式会社	片岡 浩平	14	高松国税局 鑑定官室長	小濱 元
5	株式会社熊本県酒造研究所	小田 卓治	15	熊本国税局 鑑定官室長	本村 創
6	木下酒造有限公司	Philip Harper	16	酒類総合研究所 理事長	福田 央
7	岐阜県食品科学研究所	吉村 明浩	17	酒類総合研究所 醸造技術研究部門 部門長	向井 伸彦
8	地方独立行政法人鳥取県産業技術センター	茂 一孝	18	酒類総合研究所 醸造微生物研究部門 部門長	赤尾 健
9	佐賀県工業技術センター	澤田 和敬	19	酒類総合研究所 広報・産業技術支援部門 副部門長	辻井 将之
10	札幌国税局 鑑定官室長	松本 健	20	酒類総合研究所 品質・評価研究部門 副部門長	藤田 晃子

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) 果実様(リンゴ) 酢酸エチル 高級アルコール
酢酸イソamil カプロン酸エチル

芳香 アセト イソバレル 香辛料様
アルデヒド アルデヒド 4VG

木香様

香辛料様 麴 甘臭 焦臭
麴 カラメル様

甘・焦げ

酸化・劣化 老香 生老香 酵母様 硫化物様
硫黄様 粕臭

移り香 ゴム臭 カビ臭 土臭 紙・ほこり臭

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

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

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