

令和7酒造年度

# 全国新酒鑑評会

令和8年5月27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7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7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（以下、「研究所」という。）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114回目の開催となります。

## 2 審査の概要等

- (1) 出品点数 793点
- (2) 審査日程 予審：令和8年4月21日（火）～23日（木）の3日間  
決審：令和8年5月12日（火）～13日（水）の2日間
- (3) 審査委員 研究所理事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) 国税庁鑑定企画官付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のカプロン酸エチル濃度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） 411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） 217点

金賞を受賞した製造場には、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7酒造年度全国新酒鑑評会では予審（4月21日～23日）と決審（5月12日～13日）の2回の審査を実施し、その結果を5月20日に公表いたしました。今年度の出品点数は昨年度より16点少ない793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。今年度も審査の容器は研究所で作成したオリジナル計量プラスチックカップ（NRIB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。今年度の新たな取り組みとして、決審においてタブレット端末を用いた審査を導入しました。（令和7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、登熟期の高温の影響で原料米が硬く溶けにくい傾向ではあるものの、昨年と比べると溶けた、との声が多く聞かれました。また、製造方法の様々な工夫により、硬い原料米に対応する技術も上がっているようです。一方で、主食用米価格の高騰により酒造好適米の生産量が減少するなど、原料米の確保が困難になっているとの声が多くありました。

今年度の出品酒の粕歩合の平均値は昨年度よりやや低く、昨年と比べると原料米が溶けたことが数値からもうかがわれました。過去の出品酒の傾向を見ると、原料米が溶けた年は、平均的には甘味が増加し、香りも高くなる傾向があります。今年度の出品酒は、グルコース濃度、カプロン酸エチル濃度ともに昨年度より平均値が高くなりました。

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、特にカプロン酸エチル濃度の低い区分では、酢酸イソアミル（バナナ）やマスカット様の香りなどを特徴とする出品酒がみられ、バラエティに富んでいた、という声が多く聞かれました。カプロン酸エチル濃度の低い出品酒の占める割合は年々増加しており、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、純米による出品は昨年度より19点増加し、全体の44%となりました。

出品酒の評価については、昨年より原料米が溶けた影響か、甘味、酸味、うま味の味の特徴の指摘が昨年度に比べて多くなりました。また、例年に比べて苦味の味の特徴の指摘が多くなっていました。香りについては、紙・ほこり臭、ジアセチル、酸臭の指摘が例年に比べてやや多く、昨年度まで増加傾向だった甘臭・カラメル様の指摘は減少しました。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7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	福島県酒造組合	鈴木 賢二	14	熊本県産業技術センター	佐藤 崇雄
2	島岡酒造株式会社	島岡 利宣	15	国税庁 鑑定企画官補佐	米澤 慎雄
3	元坂酒造株式会社	元坂 彰太	16	仙台国税局 鑑定官室 主任鑑定官	藤田 大輔
4	笑四季酒造株式会社	竹嶋 充修	17	東京国税局 鑑定官室 主任鑑定官	井原 信二
5	李白酒造有限公司	田中 裕一郎	18	名古屋国税局 鑑定官室 主任鑑定官	原 一広
6	石鎚酒造株式会社	越智 稔	19	広島国税局 鑑定官室 主任鑑定官	増田 達也
7	株式会社杵の川	瀬頭 りつ子	20	福岡国税局 鑑定官室 主任鑑定官	長船 行雄
8	地方独立行政法人青森県産業技術センター 弘前工業研究所	小倉 亮	21	酒類総合研究所 広報・産業技術支援部門 主任研究員	宮脇 達也
9	茨城県産業技術イノベーションセンター	吉浦 貴紀	22	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
10	石川県工業試験場	山崎 裕也	23	酒類総合研究所 成分解析研究部門 主任研究員	檜尾 篤樹
11	兵庫県立工業技術センター	西村 友里	24	酒類総合研究所 品質・評価研究部門 主任研究員	赤松 史一
12	広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター	山崎 梨沙	25	酒類総合研究所 醸造技術研究部門 主任研究員	高橋 圭
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	織田 健

## (2) 決審査委員

No.	勤務先・所属	氏名	No.	勤務先・所属	氏名
1	株式会社佐浦	渡邊 浩二	11	関東信越国税局 鑑定官室 主任鑑定官	相澤 常滋
2	株式会社釜屋	松沼 宏顕	12	金沢国税局 鑑定官室長	坂本 和俊
3	月桂冠株式会社	松本 明	13	大阪国税局 鑑定官室長	鈴木 崇
4	株式会社辻本店	辻 麻衣子	14	高松国税局 鑑定官室長	川口 勉
5	八鹿酒造株式会社	加藤 正雄	15	熊本国税局 鑑定官室長	小濱 元
6	SAKE WORLD, Inc.	John Gauntner	16	酒類総合研究所 理事	岩田 知子
7	山梨県産業技術センター	橋本 卓也	17	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
8	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	18	酒類総合研究所 品質・評価研究部門 部門長	磯谷 敦子
9	福岡県工業技術センター 生物食品研究所	大場 孝宏	19	酒類総合研究所 業務統括部門 副部門長	阿久津 武広
10	札幌国税局 鑑定官室長	本村 創	20	酒類総合研究所 醸造技術研究部門 副部門長	篠田 典子

## 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
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
華やか	華やか	どちらでもない	乏しい
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
吟醸香	果実様(バナ)	果実様(リンゴ)	酢酸エチル
	酢酸イソamil	カプロン酸エチル	高級アルコール
芳香	アセト	イソバレル	香辛料様
木香様	アルデヒド	アルデヒド	4VG
香辛料様		甘臭	
	麴	カラメル様	焦臭
甘・焦げ			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
			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
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
濃淡	濃い	どちらでもない	うすい
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
あと味	きれい	どちらでもない	くどい
軽快さ	すつきり	<input type="text"/>	だれる
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
刺激味	まろい	あらい	
きめ	なめらか	ざらつく	
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
味の特徴	甘味	酸味	うま味
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
強く感じる			
不調和	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<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

選択中の手続き名：【5/12】1回目_01~30（令和7酒造年度全国新酒鑑評会_決審） <span style="float: right;">問合せ先 <a href="#">+開く</a></span>			
※印があるものは必須です。 ◎印があるものは基本4情報読取済です。 ▲印は選択肢の結果によって入力条件が変わります。			
全国新酒鑑評会（決審）		審査番号：	001 ~ 030
審査員番号	※ 選択してください	氏名	※氏： <input type="text"/> 名： <input type="text"/>
総合評価（1～3,入賞外）を選択してください。特に素晴らしいと感じた出品酒にはチェックを付けてください。 入賞外を選んだ場合とチェックをつけた場合は、コメントを記入してください。 ※特に素晴らしいと感じた出品酒は1回の審査2点程度を目安にご記入ください。			
総合評価審査基準		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	
回答例		入賞外：理由をコメント欄に記入	
審査 番号	評点	特に素晴 らしい	コメント
000	1	<input checked="" type="checkbox"/> 特	テスト、バランスが良い
審査 番号	評点	特に素晴 らしい	コメント
001	※ 選択してください	<input type="checkbox"/> 特	<input type="text"/> ▲
002	※ 選択してください	<input type="checkbox"/> 特	<input type="text"/> ▲
			<input type="button" value="↑"/>
			<a href="#">ページ上部へ</a>

新酒鑑評会決審審査のタブレット端末画面