

第 27 回 本格焼酎鑑評会

平成 16 年 6 月 25 日

独立行政法人酒類総合研究所

平成 16 年 6 月 25 日
独立行政法人酒類総合研究所

第 27 回本格焼酎鑑評会の結果について

しょうちゅう乙類の品質を全国的な視野でとらえ、現在の製造技術の内容と酒質の動向を把握するとともに製造業者の参考とするため、第 27 回本格焼酎鑑評会は平成 16 年 6 月 3 日（木）及び 4 日（金）に独立行政法人酒類総合研究所で開催された。

1 出品状況

北海道から沖縄県にいたる 34 都道府県の 126 の製造場（平成 15 年 6 月の前回対比 116%）から 280 点（前回対比 111%）が出品された。出品点数は、ここ 10 年間程約 250 点でほぼ一定であったが、前回と比べると 27 点と増加した。

2 出品の傾向

原料別

その他の原料を除く米、麦、甘藷、泡盛、そば及び酒粕がいずれも増加した。特に、泡盛とそばの増加が著しかった。また、その他の原料の中、牛乳が今回はじめて出品された。

製造区分別

酒質の軽快さ、飲み易さを重視した「減圧蒸留区分」の出品酒は 135 点（前回対比 114%）とかなり増加した。また、伝統的な香味を重視する「常圧蒸留区分」の出品酒も 80 点（前回対比 114%）と同様に増加傾向を示した。

長期貯蔵酒を主体とした「特殊製品区分」の出品酒は 65 点（前回対比 100%）であった。

産地別

産地別では、本格焼酎の主産地である九州、沖縄からの出品が 166 点で全体の 59% を占めていた。また、国税局別では仙台局、東京局、名古屋局、大阪局、高松局、福岡局及び沖縄国税事務所からの出品が増加する一方、札幌局、関東信越局、広島局及び熊本局からの出品が減少した。

3 審査

審査は、酒類総合研究所理事長が選任した学識経験者、製造・販売関係者、公設醸造指導機関及び国税局の技官並びに当研究所職員等で構成する 34 名の審査員によって行われた。

4 酒質の評価

酒質の評価は、官能評価と化学分析により行った。

官能評価は、プロファイル法で、香り・味・原料特性・総合評価の4項目に関してそれぞれ5段階評価を行うとともに、出品酒の持つ特性（長所）について13項目、指摘項目（欠点）について20項目のチェックを行った。

また、製造技術のレベルを評価するため、発酵管理・蒸留操作・貯蔵管理の巧拙の指標となる化学成分について分析を行った。

酒質の評価結果及び成分分析値は、後日、出品者に通知される。

5 酒質の傾向と今後の課題

しょうちゅう乙類の酒質は、近年飲み易さを追求して淡麗で軽快なものが主流になって来ており、今回の出品酒においてもその傾向が続いていた。米及び麦製の主力製品は、品質が良くそろっており綺麗で欠点のないマイルドなタイプが多かった。

今回出品点数が増えた泡盛の特殊製品は、香り、味及び総合評価の平均点が何れも最も良好であり、香りが華やか、味が丸いという特性のものが多く見受けられた。

また、酒粕製の減圧蒸留製品、麦製の常圧蒸留製品及びそば製の常圧蒸留製品の原料特性が高いという傾向が認められた。

前回と同様に、減圧蒸留製品中に個性的なものがある一方で、常圧蒸留製品中にも綺麗で飲み易いものが散見され、減圧蒸留製品と常圧蒸留製品の品質が近づきつつあるという傾向が認められた。いずれの蒸留法においても、品質の多様化が進行しているものと思われる。

今後、さらに個性的な新商品が求められており、使用原料及び微生物の多様化、並びに発酵、蒸留、貯蔵等の各製造工程における新技術の開発が望まれる。

長期貯蔵酒等の特殊製品は、貯蔵管理技術の進歩により、香味の調和のとれた味が丸い高品質のものが多かった。しかし、樽貯蔵酒の一部には原料特性が失われたものや減圧蒸留原酒を用いた貯蔵酒の中に貯蔵年数が長いにも拘わらず香味の熟成が進んでいないものが見受けられた。

したがって、長期貯蔵等による熟成方法に関する研究が今後の研究課題であると思われる。

第27回本格焼酎鑑評会 県別出品点数(平成16年)

局名	県別出品点数	県別出品場数	局別出品点数合計	前回対比(%)
札幌	北海道 1	北海道 1	1 (2)	50
仙台	秋田 5 山形 4 福島 2	秋田 2 山形 2 福島 1	11 (6)	183
関東信越	茨城 1 新潟 1 長野 22	茨城 1 新潟 1 長野 8	24 (25)	96
東京	千葉 5 東京 3 神奈川 2 山梨 4	千葉 2 東京 2 神奈川 1 山梨 1	14 (7)	200
名古屋	岐阜 3 静岡 1 愛知 1	岐阜 2 静岡 1 愛知 1	5 (3)	167
大阪	滋賀 1 京都 6 大阪 9 兵庫 7	滋賀 1 京都 2 大阪 2 兵庫 4	23 (18)	128
広島	鳥取 3 島根 2 岡山 4 広島 7	鳥取 1 島根 2 岡山 2 広島 3	16 (17)	94
高松	徳島 2 香川 2 愛媛 5 高知 11	徳島 2 香川 2 愛媛 2 高知 5	20 (18)	111
福岡	福岡 37 佐賀 4 長崎 8	福岡 11 佐賀 3 長崎 6	49 (40)	123
熊本	熊本 18 大分 23 宮崎 27 鹿児島 34	熊本 9 大分 10 宮崎 5 鹿児島 18	102 (108)	94
沖縄	沖縄 15	沖縄 8	15 (9)	167
合計	280	126	280 (253)	111

(注1) ()内は前回(平成15年6月)実績

第27回本格焼酎鑑評会出品状況表(平成16年)

原料区分	製造区分			合計	前対比	
	減圧蒸留	常圧蒸留	特殊製品			
	点	点	点	点	%	
米	48	3	22	73(67)	109	
麦	41	16	19	76(71)	107	
甘藷	6	38	1	45(37)	122	
泡盛	2	9	6	17(10)	170	
そば	13	5	4	22(16)	138	
酒粕	12	4	6	22(20)	110	
その他	13	5	7	25(32)	78	
内 訳	黒糖	1	3	0	4	-
	栗	3	0	3	6	-
	とうもろこし	1	0	1	2	-
	緑茶	2	0	0	2	-
	くわい	1	0	0	1	-
	長芋	1	0	0	1	-
	ヤーコン	1	0	0	1	-
	じゃがいも	0	1	0	1	-
	山芋	0	1	0	1	-
	南瓜	1	0	0	1	-
	くず	1	0	0	1	-
	ハト麦	1	0	0	1	-
	牛乳	0	0	1	1	-
	こうりゃん	0	0	1	1	-
胡麻	0	0	1	1	-	
合計	135(118)	80(70)	65(65)	280(253)	111	
前対比(%)	114	114	100	111	-	

(注1) 特殊製品とは、長期貯蔵、かめ貯蔵及び樽貯蔵などをいう。

(注2) ()内は、前回(平成15年6月)実績

原料別出品点数推移表

原料区分 鑑評会回数	米		麦		甘藷		泡盛		そば		酒粕		その他		合計	
	点	対前回	点	対前回	点	対前回	点	対前回	点	対前回	点	対前回	点	対前回	点	対前回
第1回	40	-	16	-	77	-	24	-	5	-	24	-	20	-	206	-
第6回	59	19	47	31	48	29	24	0	29	24	26	2	39	19	272	66
第11回	96	37	105	58	48	0	23	1	26	3	25	1	61	22	384	112
第16回	55	41	76	29	24	24	19	4	21	5	17	8	38	23	250	134
第17回	62	7	77	1	26	2	16	3	19	2	14	3	39	1	253	3
第18回	62	0	84	7	22	4	24	8	20	1	17	3	28	11	257	4
第19回	55	7	78	6	28	6	14	10	17	3	23	6	29	1	244	13
第20回	63	8	75	3	24	4	16	2	21	4	20	3	29	0	248	4
第21回	63	0	70	5	22	2	17	1	19	2	27	7	27	2	245	3
第22回	54	9	74	4	24	2	19	2	19	0	28	1	29	2	247	2
第23回	67	13	73	1	27	3	9	10	13	6	33	5	27	2	249	2
第24回	65	2	76	3	34	7	20	11	14	1	24	9	35	8	268	19
第25回	68	3	69	7	43	9	17	3	16	2	13	11	21	14	247	21
第26回	67	1	71	2	37	6	10	7	16	0	20	7	32	11	253	6
第27回(今回)	73	6	76	5	45	8	17	7	22	6	22	2	25	7	280	27

(注1) 黒糖、白糠は、その他に含まれる。

(注2) 第16回、第11回及び第6回の対前回は、それぞれ第11回、第6回及び第1回との比較である。