

(報道発表資料)

第 28 回 本格焼酎鑑評会

平成 17 年 6 月 24 日

独立行政法人酒類総合研究所

平成 17 年 6 月 24 日
独立行政法人酒類総合研究所

第 28 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 28 回本格焼酎鑑評会は平成 17 年 6 月 2 日（木）及び 3 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 33 都道府県の 136 の製造場（平成 16 年 6 月の前回対比 108%）から 335 点（前回対比 120%）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 27 点、今回 55 点と 2 年連続でかなり大幅に増加した。

2 出品の傾向

原料別

米、麦、甘藷及びその他の原料が増加し、泡盛及び酒粕が減少した。特に、甘藷、麦及び黒糖の増加が著しかった。今回の特徴として甘藷及び麦の黒麹仕込みがかなり出品された。また、その他の原料として菊いも、梅の種、しそ及びレタスがはじめて出品された。

製造区分別

伝統的な香味を重視する「常圧蒸留区分」の出品酒は 114 点（前回対比 143%）と大幅に増加した。酒質の軽快さ、飲み易さを重視した「減圧蒸留区分」の出品酒も 155 点（前回対比 115%）と増加傾向にあった。

また、長期貯蔵酒等の「特殊製品区分」の出品酒 66 点（前回対比 102%）中、樽貯蔵酒は 36 点（前回対比 138%）とかなり大幅に増加していた。

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 212 点で全体の 63%を占めていた。また、国税局別では札幌局、関東信越局、金沢局、大阪局、広島局、福岡局及び熊本局からの出品が増加する一方、仙台局、東京局、名古屋局、高松局及び沖縄国税事務所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 32 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。

今回は泡盛の常圧蒸留製品の香り、味及び総合評価の平均点が何れも良好であり、芳香、味丸い、適度な甘さ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、泡盛の常圧蒸留製品及び米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酒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。

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高品質のものが多かった。特に、米製及びその他の原料製の特殊製品（樽貯蔵酒を除く）において、その傾向がかなり顕著に認められた。

一方、樽貯蔵酒の一部には原料特性が失われたものが見受けられ、減圧蒸留原酒の場合、貯蔵年数にも拘わらず香味の熟成が進んでいないものが散見された。

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。

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	対前年	点	対前年	点	対前年	点	対前年	点	対前年	点	対前年	点	対前年	点	対前年
第1回	40	-	16	-	<u>77</u>	-	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9回	69	10	100	53	26	22	24	0	<u>31</u>	2	<u>60</u>	34	85	46	395	123
第10回	86	17	<u>110</u>	10	37	11	<u>37</u>	13	<u>31</u>	0	38	22	<u>88</u>	3	<u>427</u>	32
第11回	<u>96</u>	10	105	5	48	11	23	14	26	5	25	13	61	27	384	43
第16回	55	41	76	29	24	24	19	4	21	5	17	8	38	23	250	134
第21回	63	8	70	6	22	2	17	2	19	2	27	10	27	11	245	5
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	73	6	76	5	45	8	17	7	22	6	22	2	25	7	280	27
第28回(今回)	76	3	94	18	69	24	15	2	22	0	21	1	38	13	335	55

(注1) 黒糖、白糖は、その他に含まれる。

(注2) 第6回、第9回、第16回及び第21回の対前年は、それぞれ第1回、第6回、第11回及び第16回との比較である。

(注3) は過去最高の出品点数である。

第28回本格焼酎鑑評会出品状況表(平成17年)

原料区分	製造区分			合計	前回対比	
	減圧蒸留	常圧蒸留	特殊製品			
	点	点	点	点	%	
米	52	6	18	76(73)	104	
麦	45	28	21	94(76)	124	
甘藷	8	61	0	69(45)	153	
泡盛	3	8	4	15(17)	88	
そば	15	4	3	22(22)	100	
酒粕	11	3	7	21(22)	95	
黒糖	3	3	5	11(4)	275	
その他	18	1	8	27(21)	129	
内訳	栗	2	0	2	4	-
	とうもろこし	2	0	1	3	-
	じゃがいも	1	1	1	3	-
	ハト麦	2	0	0	2	-
	緑茶	2	0	0	2	-
	胡麻	0	0	2	2	-
	山の芋	1	0	0	1	-
	菊芋	1	0	0	1	-
	くわい	1	0	0	1	-
	きび	1	0	0	1	-
	小麦	1	0	0	1	-
	梅の種	1	0	0	1	-
	くず	1	0	0	1	-
	しそ	1	0	0	1	-
	レタス	1	0	0	1	-
	こうりゃん	0	0	1	1	-
甘藷・麦	0	0	1	1	-	
合計	155(135)	114(80)	66(65)	335(280)	120	
前回対比(%)	115	143	102	120	-	

(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16年6月)実績

第28回本格焼酎鑑評会 県別出品点数(平成17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 4	北海道 3	4 (1)	400
仙台	秋田 5 山形 3	秋田 2 山形 1	8 (11)	73
関東信越	茨城 4 栃木 1 群馬 2 埼玉 3 新潟 5 長野 22	茨城 2 栃木 1 群馬 1 埼玉 2 新潟 3 長野 8	37 (24)	154
東京	千葉 6 東京 2	千葉 2 東京 2	8 (14)	57
金沢	富山 1	富山 1	1 (0)	-
名古屋	岐阜 2 静岡 3	岐阜 1 静岡 2	5 (5)	100
大阪	京都 10 大阪 8 兵庫 5 和歌山 1	京都 4 大阪 1 兵庫 3 和歌山 1	24 (23)	104
広島	鳥取 3 岡山 9 広島 10 山口 1	鳥取 1 岡山 3 広島 5 山口 1	23 (16)	144
高松	徳島 1 愛媛 3 高知 9	徳島 1 愛媛 2 高知 4	13 (20)	65
福岡	福岡 48 佐賀 11 長崎 6	福岡 12 佐賀 5 長崎 5	65 (49)	133
熊本	熊本 18 大分 24 宮崎 38 鹿児島 56	熊本 9 大分 10 宮崎 8 鹿児島 24	136 (102)	133
沖縄	沖縄 11	沖縄 6	11 (15)	73
合計	335	136	335 (280)	120

(注1) ()内は前回(平成16年6月)実績