

(報道発表資料)

第29回 本格焼酎鑑評会

平成18年6月23日

独立行政法人酒類総合研究所

平成 18 年 6 月 23 日
独立行政法人酒類総合研究所

第 29 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 29 回本格焼酎鑑評会は平成 18 年 6 月 1 日（木）及び 2 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 37 都道府県の 134 の製造場（平成 17 年 6 月の前回対比 99%）から 337 点（前回対比 101%）が出品された。

出品点数は、前々回 27 点、前回 55 点と 2 年連続でかなり大幅に増加していたが、今回はほぼ横這いであった。

2 出品の傾向

(1) 原料別

甘藷、泡盛及び酒粕が増加し、米、麦、そば及びその他の原料が減少した。特に、甘藷及び泡盛の増加が著しかった。前回と同様に甘藷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生姜及びもち麦がはじめて出品された。

(2) 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 129 点（前回対比 113%）と前回に引き続きかなり増加した。酒質の軽快さ、飲み易さを重視した「減圧蒸留区分」の出品酒は 152 点（前回対比 99%）とほぼ横這いであった。

また、長期貯蔵酒等の「特殊製品区分」の出品酒は 56 点（前回対比 83%）と減少傾向であり、特に樽貯蔵酒は 21 点（前回対比 58%）とかなり大幅に減少した。

(3) 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、国税局別では金沢局、名古屋局、大阪局、広島局、高松局及び沖縄国税事務所からの出品が増加する一方、仙台局、関東信越局、東京局、福岡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

- (1) 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。麦製等の主力製品は、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。

今回は泡盛の特殊製品の香り、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、濃醇という特性のものが多く見受けられた。

- (2) そば製の常圧蒸留製品、泡盛の特殊製品、麦製の常圧蒸留製品及び酒粕製の減圧蒸留製品の原料特性が高いという傾向が認められた。また、前回と同様に、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。

- (3) 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、泡盛の特殊製品及び麦製の樽貯蔵酒において、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、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。従って、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り、当研究所においても本年度から基盤研究として取り組む計画である。

原料別出品点数推移表

回数	米		麦		甘藷		泡盛		そば		酒粕		その他		合計	
	対前回	対前年	対前回	対前年	対前回	対前年	対前回	対前年	対前回	対前年	対前回	対前年	対前回	対前年	対前回	対前年
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	76	3	94	18	69	24	15	▲ 2	22	0	21	▲ 1	38	13	335	55
第29回(今回)	63	▲ 13	84	▲ 10	<u>79</u>	10	30	15	19	▲ 3	25	4	37	▲ 1	337	2

(注1) 黒糖、白糠は、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29回本格焼酎鑑評会 出品状況表

原料区分	製造区分			合計	
	減圧蒸留	常圧蒸留	特殊製品		
	点	点	点	点	
米	48	7	8	63	
麦	47	19	18	84	
甘 藷	5	74	0	79	
泡 盛	4	12	14	30	
そ ば	11	7	1	19	
酒 粕	14	4	7	25	
その他	23	6	8	37	
内 訳	黒 糖	2	3	3	8
	栗	1	1	2	4
	胡麻	2	0	1	3
	くわい	2	0	0	2
	白糖	2	0	0	2
	とうもろこし	1	0	1	2
	長芋	1	1	0	2
	緑茶	2	0	0	2
	梅の種	1	0	0	1
	くず	1	0	0	1
	こうりゃん	0	0	1	1
	里芋	1	0	0	1
	しそ	1	0	0	1
	しゃがいも	0	1	0	1
	生姜	1	0	0	1
	ハト麦	1	0	0	1
	もち麦	1	0	0	1
	ヤーコン	1	0	0	1
山の芋	1	0	0	1	
麦・甘藷	1	0	0	1	
合 計	152	129	56	337	

(注1) 製造区分の減圧蒸留、常圧蒸留には、それぞれイオン交換処理したものも含まれる。

(注2) 特殊製品とは、長期貯蔵、樽貯蔵などをいう。

(注3) 外書きは、酒税法上スピリッツに該当するものである。

第29回本格焼酎鑑評会 県別出品点数 (平成18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 (4)	100
仙台	秋田 3 山形 1 福島 2	秋田 1 山形 1 福島 1	6 (8)	75
関東信越	茨城 4 栃木 2 新潟 3 長野 19	茨城 2 栃木 1 新潟 2 長野 6	28 (37)	76
東京	千葉 4	千葉 1	4 (8)	50
金沢	富山 1 福井 3	富山 1 福井 1	4 (1)	400
名古屋	静岡 4 愛知 1 三重 2	静岡 3 愛知 1 三重 1	7 (5)	140
大阪	滋賀 2 京都 10 大阪 11 兵庫 5 奈良 1 和歌山 1	滋賀 1 京都 4 大阪 1 兵庫 3 奈良 1 和歌山 1	30 (24)	125
広島	鳥取 6 島根 4 岡山 4 広島 8 山口 4	鳥取 1 島根 1 岡山 2 広島 3 山口 3	26 (23)	113
高松	徳島 3 香川 1 愛媛 5 高知 7	徳島 2 香川 1 愛媛 3 高知 3	16 (13)	123
福岡	福岡 34 佐賀 11 長崎 12	福岡 7 佐賀 4 長崎 7	57 (65)	88
熊本	熊本 15 大分 23 宮崎 33 鹿児島 56	熊本 8 大分 8 宮崎 9 鹿児島 22	127 (132)	96
沖縄	沖縄 28	沖縄 14	28 (11)	255
合計	337	134	337 (335)	101

(注1) ()内は前回(平成17年6月)実績

第29回本格焼酎鑑評会審査員

番号	氏名	所属	
1	石川 雄章	財団法人日本醸造協会	副会長
2	蓮尾 徹夫	日本酒造組合中央会	理事
3	森崎 彰夫	日本酒類販売株式会社	営業本部酒類事業部課長
4	中川 正則	国分株式会社	酒類統轄部課長
5	鈴木 正柯	福岡県酒造組合	理事
6	岡崎 直人	三和酒類株式会社	顧問
7	奥野 博紀	霧島酒造株式会社	生産本部副本部長
8	山内 昭人	玄海酒造株式会社	専務取締役
9	甲斐 孝憲	雲海酒造株式会社	取締役研究開発部長
10	照喜名 重智	ヘリオス酒造株式会社	製造本部研究室長
11	小金丸 和義	佐賀県工業技術センター	食品工業部長
12	林田 安生	熊本県工業技術センター	研究参事
13	樋田 宣英	大分県産業科学技術センター	食品産業担当主幹研究員
14	柏田 雅徳	宮崎県食品開発センター	所長
15	瀬戸口 眞治	鹿児島県工業技術センター	食品工業部主任研究員
16	比嘉 賢一	沖縄県工業技術センター	開発研究部主任研究員
17	吉田 裕一	仙台国税局 鑑定官室	主任鑑定官
18	濱田 由紀雄	関東信越国税局 鑑定官室	鑑定官室長
19	白上 公久	東京国税局 鑑定官室	鑑定官室長
20	福田 整	東京国税局 鑑定官室	鑑定指導室長
21	筒井 謙之	金沢国税局 鑑定官室	鑑定官室長
22	松丸 克己	大阪国税局 鑑定官室	主任鑑定官
23	佐藤 和夫	広島国税局 鑑定官室	鑑定官室長
24	須藤 茂俊	高松国税局 鑑定官室	鑑定官室長
25	木曾 邦明	福岡国税局 鑑定官室	鑑定官室長
26	神谷 昌宏	熊本国税局 鑑定官室	鑑定官室長
27	遠山 亮	沖縄国税事務所	主任鑑定官
28	平松 順一	研 究 所	理事長
29	木崎 康造		研究企画室長
30	後藤 邦康		酒類理化学研究室長
31	中野 成美		分析評価研究室長
32	橋爪 克己		原料研究室長
33	荒巻 功		酒類情報室長
34	三上 重明		酵素工学研究室長