

(報道発表資料)

第30回 本格焼酎鑑評会

平成19年6月29日

独立行政法人酒類総合研究所

平成 19 年 6 月 29 日
独立行政法人酒類総合研究所

第 30 回本格焼酎鑑評会の結果について

単式蒸留しょうちゅう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 30 回本格焼酎鑑評会を平成 19 年 6 月 4 日（月）及び 5 日（火）に独立行政法人酒類総合研究所で開催した。

1 出品状況

北海道から沖縄県にいたる 38 都道府県の 148 製造場（平成 18 年 6 月の前回対比 110%）から 347 点（前回対比 103%）が出品された（別紙 1 参照）。

出品点数は、前回から 10 点増加しており、5 年間でちょうど 100 点増加した（別紙 2 参照）。

2 出品の傾向

(1) 原料別（別紙 2 参照）

米、麦、甘藷及び酒粕製の出品が増加し、泡盛、そば及びその他の原料製の出品が減少した。特に、甘藷製（前回対比 111%）がかなり増加し、過去最高の出品点数となった。前回と同様に甘藷及び麦製の黒麹仕込みがかなり出品された。

なお、その他の原料製としてわさびがはじめて出品された。

(2) 製造区分別（別紙 3 参照）

酒質の軽快さ、飲み易さを重視した「減圧蒸留区分」の出品は 155 点（前回対比 102%）、伝統的な香味を重視する「常圧蒸留区分」の出品は 130 点（前回対比 101%）と何れもほぼ横這いであった。

一方、長期貯蔵酒等の「特殊製品区分」の出品は 62 点（前回対比 111%）と増加し、特に樽貯蔵酒が 27 点（前回対比 129%）と大幅に増加した。

(3) 産地別（別紙 1 参照）

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

3 審査（別紙 4 参照）

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（別紙5参照）。

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、出品者に通知する。

5 酒質の傾向と今後の課題

(1) 単式蒸留しょうちゅうの酒質は、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。

今回も、前回同様に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) 泡盛の特殊製品、酒粕製の減圧蒸留製品及び泡盛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。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。泡盛の特殊製品において、その傾向が特に顕著に認められた。

一方、麦製の樽貯蔵酒のように原料特性が失われたものや、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、長期貯蔵による熟成に関する研究が今後の課題であり、当研究所においても昨年度から基盤研究として取り組んでいるところである。

都道府県別出品点数

国税局名	出品点数			出品場数			局別出品点数合計		対前回比 (%)
	都道府県名	今回	前回	都道府県名	今回	前回	今回	前回	
札幌	北海道	2	4	北海道	2	3	2	4	50
仙台	青森	2	0	青森	1	0	25	6	417
	岩手	3	0	岩手	3	0			
	宮城	1	0	宮城	1	0			
	秋田	6	3	秋田	2	1			
	山形	7	1	山形	2	1			
	福島	6	2	福島	3	1			
関東信越	茨城	3	4	茨城	2	2	26	28	93
	栃木	2	2	栃木	2	1			
	群馬	1	0	群馬	1	0			
	新潟	7	3	新潟	3	2			
東京	長野	13	19	長野	5	6	7	4	175
	千葉	6	4	千葉	2	1			
金沢	東京	1	0	東京	1	0	0	4	0
	富山	0	1	富山	0	1			
名古屋	福井	0	3	福井	0	1	11	7	157
	静岡	6	4	静岡	4	3			
	愛知	1	1	愛知	1	1			
大阪	三重	4	2	三重	2	1	26	30	87
	滋賀	0	2	滋賀	0	1			
	京都	10	10	京都	4	4			
	大阪	6	11	大阪	1	1			
	兵庫	6	5	兵庫	5	3			
	奈良	1	1	奈良	1	1			
広島	和歌山	3	1	和歌山	3	1	23	26	88
	鳥取	3	6	鳥取	1	1			
	島根	3	4	島根	2	1			
	岡山	6	4	岡山	2	2			
	広島	6	8	広島	3	3			
高松	山口	5	4	山口	2	3	10	16	63
	徳島	3	3	徳島	2	2			
	香川	2	1	香川	2	1			
	愛媛	0	5	愛媛	0	3			
福岡	高知	5	7	高知	2	3	63	57	109
	福岡	32	34	福岡	10	7			
	佐賀	10	11	佐賀	4	4			
熊本	長崎	21	12	長崎	9	7	129	127	102
	熊本	14	15	熊本	6	8			
	大分	28	23	大分	10	8			
	宮崎	33	33	宮崎	8	9			
沖縄	鹿児島	54	56	鹿児島	22	22	25	28	89
	沖縄	25	28	沖縄	12	14			
合計		347	337		148	134	347	337	103

* 前回は、平成18年6月実施。

原料別出品点数推移表

原料 回数	米		麦		甘藷		泡盛		そば		酒粕		その他		合計	
	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年
第1回	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点
	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	7	45	2	17	0	22	6	22	9	25	4	280	33
第28回	76	3	94	18	69	24	15	▲ 2	22	0	21	▲ 1	38	13	335	55
第29回	63	▲ 13	84	▲ 10	79	10	30	15	19	▲ 3	25	4	37	▲ 1	337	2
第30回(今回)	67	4	91	7	<u>88</u>	9	27	▲ 3	15	▲ 4	29	4	30	▲ 7	347	10

(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30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	50	5	12	67	
麦	46	28	17	91	
甘 藷	7	74	7	88	
泡 盛	2	9	16	27	
そ ば	10	4	1	15	
酒 粕	20	5	4	29	
その他	20	5	5	30	
内 訳	白糠	6	0	0	6
	黒 糖	2	3	0	5
	栗	2	0	2	4
	胡麻	1	0	1	2
	とうもろこし	1	0	1	2
	梅の種	1	0	0	1
	玉露	1	0	0	1
	しそ	1	0	0	1
	わさび	1	0	0	1
	くわい	1	0	0	1
	長芋	1	0	0	1
	山の芋	1	0	0	1
	ヤーコン	1	0	0	1
	菊芋	0	1	0	1
馬鈴薯	0	1	0	1	
こうりゃん	0	0	1	1	
合 計	155	130	62	347	

(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のものも含まれる。

(注2) 特殊製品とは、長期貯蔵、樽貯蔵などをいう。

第30回本格焼酎鑑評会審査員

番号	氏名	所属	
1	高橋 康次郎	日本酒造組合中央会	技術顧問
2	羽毛 田 進	日本酒類販売株式会社	営業本部酒類事業部課長代理
3	中川 正 則	国分株式会社	酒類統轄部課長
4	鈴木 正 柯	福岡県酒造組合	理事
5	前 田 豊	球磨焼酎株式会社	取締役工場長
6	岡崎 直 人	三和酒類株式会社	顧問
7	米 元 俊 一	薩摩酒造株式会社	研究室長
8	村 田 匠	株式会社杜の蔵	製造課長
9	小金丸 和義	佐賀県工業技術センター	食品工業部長
10	西 村 賢 了	熊本県産業技術センター	商工審議員兼次長
11	樋 田 宣 英	大分県産業科学技術センター	主幹研究員
12	山 本 英 樹	宮崎県食品開発センター	主任研究員
13	瀬戸口 眞治	鹿児島県工業技術センター	主任研究員
14	玉 村 隆 子	沖縄県工業技術センター	研究員
15	福 田 整	札幌国税局 鑑定官室	鑑定官室長
16	山 岡 洋	仙台国税局 鑑定官室	主任鑑定官
17	濱田 由紀雄	関東信越国税局 鑑定官室	鑑定官室長
18	白 上 公 久	東京国税局 鑑定官室	鑑定官室長
19	野 本 秀 正	東京国税局 鑑定官指導室	鑑定指導室長
20	神 谷 昌 宏	金沢国税局 鑑定官室	鑑定官室長
21	佐 藤 和 夫	名古屋国税局 鑑定官室	鑑定官室長
22	遠 山 亮	大阪国税局 鑑定官室	主任鑑定官
23	須 藤 茂 俊	高松国税局 鑑定官室	鑑定官室長
24	木 曾 邦 明	福岡国税局 鑑定官室	鑑定官室長
25	三 宅 優	熊本国税局 鑑定官室	鑑定官室長
26	山 根 善 治	沖縄国税事務所	主任鑑定官
27	平 松 順 一	酒類総合研究所	理事長
28	木 崎 康 造		理事
29	荒 巻 功		研究企画知財部門長
30	中 野 成 美		品質・安全性研究部門長
31	三 上 重 明		醸造技術基盤研究部門長
32	家 藤 治 幸		醸造技術応用研究部門長

本格焼酎鑑評会審査カード

審査番号 _____ 審査員 _____

※[香り] 調和 普通 不調和

(特 性)	華やか	か	<input type="checkbox"/>	(指摘項目)	低	い	<input type="checkbox"/>
	芳さわ	やか	<input type="checkbox"/>		原料不良	<input type="checkbox"/>	
	ソフ	か	<input type="checkbox"/>		初留臭	<input type="checkbox"/>	
	上	ト	<input type="checkbox"/>		アルコール臭	<input type="checkbox"/>	
	そ	品	<input type="checkbox"/>		エステル臭	<input type="checkbox"/>	
	(の	<input type="checkbox"/>		未だれ臭	<input type="checkbox"/>	
		他	<input type="checkbox"/>		酸臭	<input type="checkbox"/>	
)				油臭	<input type="checkbox"/>	
					容器臭	<input type="checkbox"/>	
					口力ぐせ臭	<input type="checkbox"/>	
			異臭	<input type="checkbox"/>			
			()			

※[味] 調和 普通 不調和

(特 性)	軽	快	<input type="checkbox"/>	(指摘項目)	う	す	い	<input type="checkbox"/>
	き	れ	<input type="checkbox"/>		あ	ら	い	<input type="checkbox"/>
	味	丸	<input type="checkbox"/>		か	ら	い	<input type="checkbox"/>
	適	な	甘		か	味	<input type="checkbox"/>	
	度	甘	さ		渋	味	<input type="checkbox"/>	
	濃	醇	<input type="checkbox"/>		酸	味	<input type="checkbox"/>	
	熟	成	<input type="checkbox"/>		苦	味	<input type="checkbox"/>	
	そ	の	<input type="checkbox"/>		重	い	<input type="checkbox"/>	
	(他	<input type="checkbox"/>		雑	味	<input type="checkbox"/>	
)				異	味	<input type="checkbox"/>	
			()				

※ [原料特性] 強い 普通 弱い

※ [総合評価] 優良 普通 不良

短評 [_____]