

(報道発表資料)

# 第31回 本格焼酎鑑評会

平成20年6月27日

独立行政法人酒類総合研究所

平成 20 年 6 月 27 日  
独立行政法人酒類総合研究所

### 第 31 回本格焼酎鑑評会の結果について

本格焼酎（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 31 回本格焼酎鑑評会を平成 20 年 6 月 5 日（木）及び 6 日（金）に独立行政法人酒類総合研究所で開催しました。

#### 1 出品状況

全国 40 都道府県の 141 製造場（平成 19 年 6 月の前回対比 95%）から 354 点（前回対比 102%）が出品されました（別紙 1 参照）。

出品点数は、前回から 7 点増加しており、5 年間で約 100 点増加しました（別紙 2 参照）。

#### 2 出品の傾向

##### (1) 原料別（別紙 2 参照）

泡盛、甘藷、そば及びその他の原料製の出品が増加し、米、麦及び酒粕製の出品が減少しました。特に、甘藷製（前回対比 117%）が大幅に増加し、過去最高の出品点数となりました。また、前回と同様に甘藷及び麦製の黒麹仕込みが、それぞれ約 40%及び約 25%と多く出品されました。

##### (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 150 点（前回対比 97%）とほぼ横這いでしたが、伝統的な香味を重視する「常圧蒸留区分」の出品は 149 点（前回対比 115%）と大幅に増加しました。

一方、長期貯蔵酒等の「特殊製品区分」の出品は 55 点（前回対比 89%）と減少し、特に樽貯蔵酒が 17 点（前回対比 63%）と大幅に減少しました。

##### (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 227 点で全体の 64%を占めていました。また、国税局別では関東信越局、東京局、金沢局、高松局、福岡局及び熊本局からの出品が増加する一方、札幌局、仙台局、名古屋局、大阪局及び広島局からの出品が減少しました。

#### 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ました学識経験者、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で構成する 34 名の審査員によって行われました。

#### 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いました。

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いました（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いました。

酒質の評価結果及び成分分析値は、後日、出品者に通知します。

#### 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ました。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くありました。

今回は、米製の長期貯蔵酒、泡盛の減圧蒸留製品及び長期貯蔵酒の香り、味及び総合評価の平均点がいずれも良好であり、芳香、綺麗、味丸い及び適度な甘さという特性のものが多く見受けられました。

(2) その他の原料製の減圧蒸留製品、泡盛の長期貯蔵酒及び常圧蒸留製品の原料特性が高いという傾向が認められました。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ました。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ます。

(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くありました。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ました。

一方、前回同様に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ました。

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基盤研究として取り組んでいるところであります。

## 第31回本格焼酎鑑評会 都道府県別出品場数・出品点数

国税局名	都道府県名	出品場数		出品点数		国税局別出品点数合計		対前回比 (%)
		今回	前回	今回	前回	今回	前回	
札幌	北海道	0	2	0	2	0	2	0
仙台	青森	1	1	1	2	24	25	96
	岩手	1	3	3	3			
	宮城	2	1	2	1			
	秋田	2	2	5	6			
	山形	4	2	12	7			
	福島	1	3	1	6			
関東信越	茨城	3	2	9	3	30	26	115
	栃木	1	2	1	2			
	群馬	0	1	0	1			
	埼玉	1	0	1	0			
	新潟	1	3	1	7			
	長野	5	5	18	13			
東京	千葉	3	2	8	6	13	7	186
	東京	1	1	1	1			
	神奈川	1	0	1	0			
	山梨	1	0	3	0			
金沢	富山	0	0	0	0	1	0	-
	石川	1	0	1	0			
	福井	0	0	0	0			
名古屋	岐阜	1	0	2	0	10	11	91
	静岡	4	4	7	6			
	愛知	0	1	0	1			
	三重	1	2	1	4			
大阪	滋賀	0	0	0	0	22	26	85
	京都	6	4	9	10			
	大阪	1	1	6	6			
	兵庫	2	5	3	6			
	奈良	1	1	1	1			
	和歌山	1	3	3	3			
広島	鳥取	1	1	3	3	13(外1)	23	57
	島根	1	2	2	3			
	岡山	0	2	0	6			
	広島	3	3	5	6			
	山口	2	2	3	5			
高松	徳島	1	2	2	3	14	10	140
	香川	2	2	3	2			
	愛媛	1	0	2	0			
	高知	3	2	7	5			
福岡	福岡	9	10	37	32	68	63	108
	佐賀	5	4	11	10			
	長崎	8	9	20	21			
熊本	熊本	8	6	12	14	134	129	104
	大分	7	10	22	28			
	宮崎	7	8	25	33			
	鹿児島	28	22	75	54			
沖縄	沖縄	9	12	25	25	25	25	100
合計	—	141	148	354	347	354(外1)	347	102

(注) 外書きは、参考出品。

## 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	
	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	-	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	31	2	60	34	85	46	395	123
第10回	86	17	110	10	37	11	37	13	31	0	38	▲22	88	3	427	32
第11回	96	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26回	67	4	71	1	37	15	10	▲7	16	▲3	20	▲7	32	5	253	8
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	63	▲13	84	▲10	79	10	30	15	19	▲3	25	4	37	▲1	337	2
第30回	67	4	91	7	88	9	27	▲3	15	▲4	29	4	30	▲7	347	10
第31回(今回)	57	▲10	90	▲1	103	15	28	1	21	6	22	▲7	33	3	354	7

(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、第21回及び第26回の対前年は、それぞれ第1回、第6回、第11回、第16回及び第21回との比較である。

(注3) 103は、過去最高の出品点数である。

## 第31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	46	4	7	57	
麦	44	30	16	90	
甘 藷	8 (外1)	88	7	103 (外1)	
泡 盛	7	8	13	28	
そ ば	12	8	1	21	
酒 粕	15	4	3	22	
その他	18	7	8	33	
内 訳	黒 糖	0	3	4	7
	白糠	5	0	0	5
	栗	2	1	2	5
	長芋	2	0	0	2
	菊芋	1	1	0	2
	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
	生姜	1	0	0	1
	くわい	1	0	0	1
	ヤーコン	1	0	0	1
	馬鈴薯	0	1	0	1
山の芋	0	1	0	1	
合 計	150 (外1)	149	55	354 (外1)	

(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) 外書は、参考出品である。

## 第31回本格焼酎鑑評会審査員

番号	氏名	所属	役職
1	石川 雄章	財団法人日本醸造協会	副会長
2	高橋 康次郎	日本酒造組合中央会	技術顧問
3	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
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	原田 穎一	杵岐焼酎協業組合	理事
7	岡崎 直人	三和酒類株式会社	顧問
8	甲斐 孝憲	雲海酒造株式会社	取締役研究開発部長
9	奥野 博紀	霧島酒造株式会社	生産本部副部長
10	熱田 和史	忠孝酒造株式会社	研究開発課課長
11	西村 賢了	熊本県産業技術センター	商工審議員兼次長
12	樋田 宣英	大分県産業科学技術センター	主幹研究員
13	山本 英樹	宮崎県食品開発センター	主任研究員
14	瀬戸口 眞治	鹿児島県工業技術センター	研究専門員
15	比嘉 賢一	沖縄県工業技術センター	主任研究員
16	松丸 克己	国税庁 鑑定企画官室	鑑定企画官補佐
17	福田 整	札幌国税局 鑑定官室	鑑定官室長
18	本村 創	仙台国税局 鑑定官室	主任鑑定官
19	中嶋 則行	関東信越国税局 鑑定官室	主任鑑定官
20	松崎 修	東京国税局 鑑定官室	主任鑑定官
21	岩槻 安浩	金沢国税局 鑑定官室	鑑定官室長
22	佐藤 和夫	名古屋国税局 鑑定官室	鑑定官室長
23	木曾 邦明	大阪国税局 鑑定官室	鑑定官室長
24	筒井 謙之	広島国税局 鑑定官室	鑑定官室長
25	須藤 茂俊	高松国税局 鑑定官室	鑑定官室長
26	川瀬 直樹	福岡国税局 鑑定官室	鑑定官室長
27	戎 智己	熊本国税局 鑑定官室	主任鑑定官
28	山根 善治	沖縄国税事務所	主任鑑定官
29	木崎 康造	酒類総合研究所	理事
30	荒巻 功		研究企画知財部門長
31	岩田 博		品質・安全性研究部門長
32	三上 重明		醸造技術基盤研究部門長
33	水野 昭博		醸造技術開発研究部門長
34	橋爪 克己		情報技術支援部門長

### 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

	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
(特性) 華やか 芳香さわやか ソフト 上品その他 ( )		(指摘項目) 低原料不良 初留臭 アルコール臭 エステル臭 未だれ臭 酸油臭 容器臭 ろ過ぐせ 異臭 ( )			

---

※〔味〕 調和 普通 不調和

	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
(特性) 軽快 きれいな丸 適度な甘さ 濃醇 熟成その他 ( )		(指摘項目) うすい あらい 酸味 苦味 重雑味 異味 ( )			

---

※〔原料特性〕 強い 普通 弱い

	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
--	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

---

※〔総合評価〕 優良 普通 不良

	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
--	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

短評 [ \_\_\_\_\_ ]

※ HBの鉛筆を使用して下さい。(ボールペンは不可)