

(報道発表資料)

# 第 32 回 本格焼酎鑑評会

平成 21 年 6 月 26 日

独立行政法人酒類総合研究所

平成 21 年 6 月 26 日  
独立行政法人酒類総合研究所

## 第 32 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 32 回本格焼酎鑑評会の審査を平成 21 年 6 月 4 日（木）及び 5 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 37 都道府県の 141 製造場（平成 20 年 6 月の前回対比 100%）から 325 点（前回対比 92%）が出品されました（別紙 1 参照）。

出品点数は、前回から 29 点減少しました（別紙 2 参照）。

### 2 出品の傾向

#### (1) 原料別（別紙 2 参照）

泡盛の出品は前回と変わりませんでしたが、米製は 6 点減少（前回対比 89%）、麦製は 7 点減少（前回対比 92%）、甘藷製は 5 点減少（前回対比 95%）、そば製は 4 点減少（前回対比 81%）、その他製は 5 点減少（前回対比 85%）しました。甘藷製は前回に引き続き原料別で最高の出品点数でした。また、甘藷製の黒麹仕込みが前回と同様に 41%と多く出品されました。

なお、山椒、大根、抹茶を原料として用いた焼酎が、今回それぞれ初めて出品され、原料の多様化がうかがわれました。

#### (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 134 点（前回対比 89%）、伝統的な香味を重視する「常圧蒸留区分」の出品は 124 点（前回対比 83%）といずれの区分においても大幅に減少しました。

一方、長期貯蔵酒等の「特殊製品区分」の出品は 67 点（前回対比 122%）と大幅に増加し、特に樽貯蔵酒が 24 点（前回対比 141%）と大幅に増加しました。

#### (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 223 点で全体の 69%を占めていました。また、国税局別では札幌局、広島局、福岡局及び沖縄国税事務所からの出品が増加する一方、仙台局、関東信越局、東京局、金沢局、名古屋局、大阪局、高松局及び熊本局からの出品が減少しました。特に、広島局からの出品は 22 点（前回対比 169%）と大幅に増加し、大阪局からの出品は 8 点（前回対比 36%）と大幅に減少しました。

### 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日本酒造組合中央会推薦の製造関係者、流通・販売関係者、学識経験者、国税庁・国税局（国税事務所）職員及び当研究所員・職員で構成する36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・総合評価・原料特性の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17項目、指摘項目（欠点）について26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、米製の樽貯蔵酒、泡盛の長期貯蔵酒及びその他原料製の減圧蒸留製品の香り、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) 酒粕製の減圧蒸留製品、その他の原料製の減圧蒸留製品及び泡盛の長期貯蔵酒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、泡盛の長期貯蔵酒において、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。

## 第32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	内 訳							今回	前回	今回	前回	
				米	麦	甘藷	泡盛	そば	酒粕	その他					
札幌	北海道	1	0	-	-	-	-	-	1	-	1	0	1	0	-
仙台	青森	0	1	-	-	-	-	-	-	-	0	1	17	24	71
	岩手	1	1	2	-	-	-	-	1	-	3	3			
	宮城	2	2	-	-	-	-	-	2	-	2	2			
	秋田	2	2	3	-	-	-	-	2	1	6	5			
	山形	1	4	1	-	-	-	-	-	-	1	12			
	福島	2	1	1	1	1	-	1	-	1	5	1			
関東信越	茨城	2	3	1	-	3	-	1	-	-	5	9	22	30	73
	栃木	0	1	-	-	-	-	-	-	-	0	1			
	群馬	0	0	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	埼玉	1	1	-	-	-	-	-	1	-	1	1			
	新潟	2	1	-	-	-	-	-	1	1	2	1			
	長野	5	5	4	2	1	-	4	2	1	14	18			
東京	千葉	2	3	2	2	2	-	-	-	-	6	8	12	13	92
	東京	2	1	-	1	1	-	-	-	-	2	1			
	神奈川	0	1	-	-	-	-	-	-	-	0	1			
	山梨	1	1	4	-	-	-	-	-	-	4	3			
金沢	富山	0	0	-	-	-	-	-	-	-	0	0	0	1	-
	石川	0	1	-	-	-	-	-	-	-	0	1			
	福井	0	0	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
名古屋	岐阜	1	1	1	-	-	-	1	-	-	2	2	8	10	80
	静岡	3	4	2	-	1	-	-	1	-	4	7			
	愛知	1	0	-	-	-	-	-	-	1	1	0			
	三重	1	1	-	-	-	-	-	-	1	1	1			
大阪	滋賀	0	0	-	-	-	-	-	-	-	0	0	8	22	36
	京都	3	6	2	1	-	-	1	-	1	5	9			
	大阪	0	1	-	-	-	-	-	-	-	0	6			
	兵庫	2	2	1	1	-	-	-	-	-	2	3			
	奈良	1	1	1	-	-	-	-	-	-	1	1			
	和歌山	0	1	-	-	-	-	-	-	-	0	3			
広島	鳥取	1	1	1	-	1	-	1	-	-	3	3	22	13	169
	島根	2	1	-	-	1	-	1	-	1	3	2			
	岡山	3	0	3	-	1	-	-	1	1	6	0			
	広島	3	3	2	1	1	-	1	-	2	7	5			
	山口	2	2	-	-	2	-	-	1	-	3	3			
高松	徳島	1	1	-	-	2	-	-	-	-	2	2	12	14	86
	香川	1	2	1	-	-	-	-	-	-	1	3			
	愛媛	2	1	-	1	1	-	-	-	1	3	2			
	高知	3	3	3	-	-	-	-	-	3	6	7			
福岡	福岡	11	9	5	22	4	-	4	3	4	42	37	73	68	107
	佐賀	7	5	3	9	1	-	-	1	-	14	11			
	長崎	8	8	1	14	1	-	-	1	-	17	20			
熊本	熊本	4	8	5	2	-	-	-	-	-	7	12	122	134	91
	大分	7	7	-	17	-	-	-	2	-	19	22			
	宮崎	7	7	-	2	10	-	2	-	-	14	25			
	鹿児島	32	28	2	7	64	-	-	-	9	82	75			
沖縄	沖縄	11	9	-	-	-	28	-	-	-	28	25	28	25	112
合計	-	141	141	51	83	98	28	17	20	28	325	354	325	354 (他1)	92

(注) 外書きは、参考出品。

## 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	
	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	57	▲10	90	▲1	103	15	28	1	21	6	22	▲7	33	3	354	7
第32回(今回)	51	▲6	83	▲7	98	▲5	28	0	17	▲4	20	▲2	28	▲5	325	▲29

(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) \_\_\_は、過去最高の出品点数である。

## 第32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	41	1	9	51	
麦	44	19	20	83	
甘藷	4	83	11	98	
泡盛	5	11	12	28	
そば	14	1	2	17	
酒粕	12	3	5	20	
その他	14	6	8	28	
内訳	黒糖	1	5	3	9
	栗	2	0	2	4
	くわい	1	0	1	2
	胡麻	1	0	1	2
	白糖	2	0	0	2
	かぼちゃ	1	0	0	1
	玉露	1	0	0	1
	山椒	1	0	0	1
	しそ	1	0	0	1
	清酒(純米酒)	1	0	0	1
	大根	1	0	0	1
	山の芋	1	0	0	1
	菊芋	0	1	0	1
抹茶	0	0	1	1	
合計	134	124	67	325	

(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。

## 第32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	中川正則	国分株式会社	酒類統括部課長
4	柏木亨	株式会社山縣本店	技術顧問
5	漆間久雄	桜うづまき酒造株式会社	製造部長
6	鈴木正柯	福岡県酒造組合	理事
7	山内昭人	玄海酒造株式会社	専務取締役
8	前田豊	球磨焼酎株式会社	取締役工場長
9	下田雅彦	三和酒類株式会社	常務取締役
10	児玉俊広	雲海酒造株式会社	高岡工場長
11	松村悦男	さつま無双株式会社	顧問
12	乾眞一郎	天川酒造株式会社	代表取締役社長
13	下地博	菊之露酒造株式会社	代表取締役
14	小金丸和義	佐賀県工業技術センター	食品工業部長
15	林田安生	熊本県産業技術センター	研究主幹
16	樋田宣英	大分県産業科学技術センター	専門研究員
17	工藤哲三	宮崎県食品開発センター	応用微生物部長
18	瀬戸口眞治	鹿児島県工業技術センター	研究専門員
19	比嘉賢一	沖縄県工業技術センター	研究主幹
20	倉光潤一	札幌国税局 鑑定官室	主任鑑定官
21	鈴木崇	仙台国税局 鑑定官室	主任鑑定官
22	松丸克己	関東信越国税局 鑑定官室	主任鑑定官
23	松崎修	東京国税局 鑑定官室	主任鑑定官
24	近藤洋大	東京国税局 鑑定指導室	鑑定指導室長
25	岩槻安浩	金沢国税局 鑑定官室	鑑定官室長
26	遠山亮	名古屋国税局 鑑定官室	主任鑑定官
27	木下実	大阪国税局 鑑定官室	鑑定官室長
28	筒井謙之	広島国税局 鑑定官室	鑑定官室長
29	野本秀正	高松国税局 鑑定官室	鑑定官室長
30	吉田裕一	福岡国税局 鑑定官室	主任鑑定官
31	三宅優	熊本国税局 鑑定官室	鑑定官室長
32	山根善治	沖縄国税事務所	主任鑑定官
33	平松順一	独立行政法人酒類総合研究所	理事長
34	木崎康造		理事
35	三上重明		醸造技術基盤研究部門長
36	福田央		研究企画知財部門主任研究員

本格焼酎鑑評会審査カード					
審査番号 _____		審査員 _____			
[評価項目]					
香り	優良 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	普通 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	難点あり <input type="checkbox"/>
味	優良 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	普通 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	難点あり <input type="checkbox"/>
総合評価	優良 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	普通 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	難点あり <input type="checkbox"/>
原料特性	強い <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	普通 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	弱い <input type="checkbox"/>
[香り・特性]	華やか	<input type="checkbox"/>	香ばしさ	<input type="checkbox"/>	
	芳香	<input type="checkbox"/>	油香	<input type="checkbox"/>	
	さわやか	<input type="checkbox"/>	熟成香	<input type="checkbox"/>	
	ソフト	<input type="checkbox"/>	樽香	<input type="checkbox"/>	
	上品	<input type="checkbox"/>	その他	<input type="checkbox"/>	
[香り・指摘項目]	低い	<input type="checkbox"/>	アルコール臭	<input type="checkbox"/>	
	原料不良	<input type="checkbox"/>	エステル臭	<input type="checkbox"/>	
	初留臭	<input type="checkbox"/>	ジアセチル	<input type="checkbox"/>	
	アルデヒド	<input type="checkbox"/>	酸臭	<input type="checkbox"/>	
	未だれ臭	<input type="checkbox"/>	硫化物様	<input type="checkbox"/>	
	こげ臭	<input type="checkbox"/>	フェノール臭	<input type="checkbox"/>	
	油臭	<input type="checkbox"/>	カビ臭	<input type="checkbox"/>	
	容器臭	<input type="checkbox"/>	異臭	<input type="checkbox"/>	
ろ過臭	<input type="checkbox"/>				
[香り・短評 { }]					
[味・特性]	軽快	<input type="checkbox"/>	濃醇	<input type="checkbox"/>	
	きれい	<input type="checkbox"/>	熟成	<input type="checkbox"/>	
	なめらか	<input type="checkbox"/>	その他	<input type="checkbox"/>	
	適度な甘さ	<input type="checkbox"/>			
[味・指摘項目]	重い	<input type="checkbox"/>	苦味	<input type="checkbox"/>	
	雑味	<input type="checkbox"/>	渋味	<input type="checkbox"/>	
	あらい	<input type="checkbox"/>	酸味	<input type="checkbox"/>	
	からい	<input type="checkbox"/>	異味	<input type="checkbox"/>	
うすい	<input type="checkbox"/>				
[味・短評 { }]					
[短評 { }]					
※ HBの鉛筆を使用してください。(ボールペン不可)					