

平成 24 年 6 月 22 日
独立行政法人酒類総合研究所

第 35 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）の品質を全国的に調査研究することにより、製造技術と酒質の現状及び動向を把握するとともに、製造業者の参考に資するため、第 35 回本格焼酎鑑評会を平成 24 年 5 月 31 日（木）及び 6 月 1 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 29 都道府県の 80 製造場（平成 23 年 6 月の前回対比 93%）から 181 点（前回対比 89%）が出品されました（別紙 1 参照）。

出品点数は、前回から 21 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）

米製は 12 点減少（前回対比 67%）、麦製は 8 点増加（前回対比 116%）、甘藷製は 11 点減少（前回対比 84%）、泡盛は 1 点減少（前回対比 94%）、そば製は 3 点減少（前回対比 40%）、酒粕製は 3 点減少（前回対比 79%）、その他製は 1 点増加（前回対比 108%）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 50%と出品点数の半数となりました（前回 36%）。

(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 70 点（前回対比 92%）、伝統的な香味を重視する「常圧蒸留区分」の出品は 85 点（前回対比 88%）といずれの区分においても減少しました。

一方、長期貯蔵酒等の「特殊製品区分」には 26 点（前回対比 86%）の出品がありました。

(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 126 点で全体の 70%を占めていました。また、国税局別では全般的に出品が減少しましたが、仙台、大阪、高松局からの出品が増加しました。

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、国税局（国税事務所）職員及び当研究所役員・職員で構成する 26 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18項目、指摘項目（欠点）について28項目のチェックを行いました（別紙5参照）。なお、本年度は、1班制で官能評価を実施しました。

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

- (1) 単式蒸留しょうちゅうの酒質は、淡麗で軽快なものが主流であり、今回の出品酒においてもその傾向が現れていました。米製、麦製及び甘藷製等の主力製品は、品質が良くそろっており、きれいで欠点のないマイルドなタイプが多くありました。
- (2) その他の原料製の減圧蒸留、泡盛、甘藷製など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、泡盛の長期貯蔵の香り、味及び総合評価の平均点がいずれも良好であり、きれい、芳香及び濃醇という特性が見受けられました。
- (3) 長期貯蔵酒等の特殊製品は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、その傾向が特に顕著に認められました。また、麦の樽貯蔵酒では樽の特性と調和した傾向が認められました。

第35回本格焼酎鑑評会 都道府県別出品場数及び出品点数

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	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	0	0	-
仙台	青森	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	14	10	140
	岩手	1	1	3	-	-	-	-	-	-	-	3	3			
	宮城	2	1	1	-	-	-	-	-	1	-	2	1			
	秋田	1	1	1	-	1	-	-	-	3	-	5	4			
	山形	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	2			
	福島	1	0	1	1	1	-	1	-	-	-	4	0			
関東信越	茨城	1	1	1	1	3	-	-	-	-	5	5	10	14	71	
	栃木	0	0	-	-	-	-	-	-	-	0	0				
	群馬	0	1	-	-	-	-	-	-	-	0	1				
	埼玉	1	1	1	-	1	-	-	-	-	2	1				
	新潟	1	2	-	-	-	-	-	2	-	2	3				
	長野	1	2	-	-	-	-	-	1	-	1	4				
東京	千葉	1	0	-	-	2	-	-	-	-	2	0	4	4	100	
	東京	1	1	-	1	-	-	-	-	-	1	1				
	神奈川	0	0	-	-	-	-	-	-	-	0	0				
	山梨	1	1	1	-	-	-	-	-	-	1	3				
金沢	富山	0	1	-	-	-	-	-	-	-	0	1	0	1	-	
	石川	0	0	-	-	-	-	-	-	-	0	0				
	福井	0	0	-	-	-	-	-	-	-	0	0				
名古屋	岐阜	0	0	-	-	-	-	-	-	-	0	0	2	10	20	
	静岡	1	3	1	-	-	-	-	-	-	1	5				
	愛知	1	1	-	-	-	-	-	1	-	1	2				
	三重	0	1	-	-	-	-	-	-	-	0	3				
大阪	滋賀	0	0	-	-	-	-	-	-	-	0	0	7	4	175	
	京都	1	1	1	-	-	-	-	-	-	1	1				
	大阪	0	0	-	-	-	-	-	-	-	0	0				
	兵庫	2	2	2	-	-	-	-	-	2	4	2				
	奈良	0	0	-	-	-	-	-	-	-	0	0				
	和歌山	1	1	-	-	-	-	-	1	1	2	1				
広島	鳥取	1	1	-	1	1	-	-	-	-	2	2	5	7	71	
	島根	0	1	-	-	-	-	-	-	-	0	2				
	岡山	0	0	-	-	-	-	-	-	-	0	0				
	広島	1	2	-	1	2	-	-	-	-	3	3				
	山口	0	0	-	-	-	-	-	-	-	0	0				
高松	徳島	1	1	-	-	1	-	-	-	-	1	1	13	12	108	
	香川	0	1	-	-	-	-	-	-	-	0	2				
	愛媛	2	1	1	2	2	-	-	-	-	5	3				
	高知	3	3	2	-	-	-	-	-	5	7	6				
福岡	福岡	8	7	1	11	3	-	1	-	2	18	25	41	44	93	
	佐賀	3	2	-	4	-	-	-	-	-	4	4				
	長崎	8	7	2	13	2	-	-	2	-	19	15				
熊本	熊本	4	5	3	3	-	-	-	-	-	6	8	68	78	87	
	大分	4	3	-	11	-	-	-	-	-	11	9				
	宮崎	3	3	1	3	3	-	-	-	-	7	8				
	鹿児島	17	20	1	5	36	-	-	-	2	44	53				
沖縄	沖縄	7	6	-	-	-	16	-	-	1	17	18	17	18	94	
合計	-	80	86	24	57	58	16	2	11	13	181	202	181	202	90	

(注) 外書きは、参考出品。

第35回本格焼酎鑑評会 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	<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	<u>103</u>	15	28	1	21	6	22	▲7	33	3	354	7
第32回	51	▲6	83	▲7	98	▲5	28	0	17	▲4	20	▲2	28	▲5	325	▲29
第33回	44	▲7	77	▲6	82	▲16	32	4	14	▲3	21	1	18	▲10	288	▲37
第34回	36	▲8	49	▲28	69	▲13	17	▲15	5	▲9	14	▲7	12	▲6	202	▲86
第35回	24	▲12	57	8	58	▲11	16	▲1	2	▲3	11	▲3	13	1	181	▲21

(注1) 黒糖は、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35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	18	4	2	24	
麦	35	14	8	57	
甘 藷	1	54	3	58	
泡 盛	2	8	6	16	
そ ば	2	0	0	2	
酒 粕	7	1	3	11	
その他	5	4	4	13	
内 訳	栗	2	1	3	6
	胡麻	1	0	0	1
	黒 糖	0	1	1	2
	梅種	1	0	0	1
	黒豆	0	1	0	1
	山芋	0	1	0	1
	甘藷・麦	1	0	0	1
合 計	70	85	26	181	

(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、かめ貯蔵などをいう。

第35回本格焼酎鑑評会審査員

別紙4

	氏名	所属	役職
1	高橋 康次郎	日本酒造組合中央会	技術顧問
2	岡崎 直人	公益財団法人日本醸造協会	常務理事
3	曾川 昭彦	日本酒類販売株式会社	営業本部 酒類事業部 課長
4	三上 重明	宮島醤油株式会社	基礎研究室
5	小宮山 善友	八丈興発株式会社	専務取締役
6	大場 孝宏	福岡県工業技術センター	生物食品研究所 専門研究員
7	久保 長一郎	久保酒造場	代表
8	林 泰広	有限会社林酒造場	杜氏
9	森 健太郎	牟礼鶴酒造合資会社	専務
10	神渡 巧	大口酒造株式会社	研究室室長
11	西原 弘志	霧島酒造株式会社	酒質開発本部酒質管理部 課長
12	普久原 毅伸	忠孝酒造株式会社	製造部製造課 主任
13	中川 優	熊本県産業技術センター	研究参事
14	瀬戸口 眞治	鹿児島県工業技術センター	食品化学部長
15	比嘉 賢一	沖縄県工業技術センター	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	須藤 茂俊	関東信越国税局 鑑定官室	室長
18	三宅 優	名古屋国税局 鑑定官室	室長
19	福田 央	高松国税局 鑑定官室	室長
20	鈴木 崇	福岡国税局 鑑定官室	室長
21	小濱 元	熊本国税局 鑑定官室	主任鑑定官
22	江村 隆幸	沖縄国税事務所	主任鑑定官
23	木崎 康造	独立行政法人酒類総合研究所	理事長
24	中井 進	独立行政法人酒類総合研究所	理事
25	松丸 克己	独立行政法人酒類総合研究所	品質・安全性研究部門 部門長
26	山田 修	独立行政法人酒類総合研究所	醸造技術応用研究部門 部門長

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
- 芳香
- さわやか
- 上品
- ソフト
- 油香
- 香ばしさ
- 樽香
- バニラ香
- 熟成香
- その他

[香り・短評]

[_____]

[香り・指摘項目]

- 低い
- くどい・過多
- エステル臭
- アルコール臭
- 初留臭
- ガス臭
- 原料不良
- 油臭
- 未だれ臭
- こげ臭
- 容器臭
- ろ過臭
- アルデヒド
- ジアセチル
- 酸臭
- 硫化物様
- フェノール臭
- カビ臭
- 異臭

[_____]

[味・特性]

- きれいさ
- 後味
- 口当たり
- 甘さ
- 濃さ
- 熟成
- その他

[味・短評]

[_____]

[味・指摘項目]

- くどい・雑味
- 重い
- あらい
- からい
- うすい
- 酸味
- 苦味
- 渋味
- 異味

[_____]

短評 [_____]

※ HBの鉛筆を使用してください。(ボールペン不可)