

## 第 38 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 38 回本格焼酎鑑評会の審査を平成 27 年 6 月 1 日（月）及び 6 月 2 日（火）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 23 都県の 69 製造場（平成 26 年 6 月開催の前回対比 83%）から 167 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 15 点減少し過去最少の出品となりました（別紙 2 参照）。

### 2 出品の傾向

#### (1) 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 134 点で全体の 80% を占めていました。また、国税局別では、東京局及び沖縄国税事務所からの出品が増加しました。

#### (2) 原料別（別紙 2 参照）

米製は 10 点減少（前回対比 68%）、麦製は 7 点減少（前回対比 88%）、甘藷製は 13 点増加（前回対比 125%）、泡盛は 3 点増加（前回対比 123%）、酒粕製は 7 点減少（前回対比 46%）、そば製は増減なし、黒糖製は 4 点減少（前回対比 33%）、その他製は 3 点減少（前回対比 57%）しました。

#### (3) 製造区分別（別紙 3 参照）

長期貯蔵酒等の「特殊製品区分」に 29 点（前回対比 81%）の出品がありました。

### 3 審査（別紙 4 参照）

審査は、酒類総合研究所理事長が指名しました日本酒造組合中央会推薦の製造関係者、学識経験者、国税庁及び国税局（国税事務所）職員並びに当研究所役員・職員で構成する 22 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、官能評価は、1班制で実施しました。

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、米製、麦製では淡麗で軽快なものが主流であり、甘藷製、泡盛では伝統的な香味を重視するものが多く、今回の出品酒においてもその傾向が表れていました。
- (2) 酒粕製、甘藷製及び泡盛に原料特性が高いという傾向が認められました。また、酒粕製、泡盛の長期貯蔵及び麦製の樽貯蔵酒の香り、味及び総合評価の平均点がいずれも良好でした。
- (3) 麦製の樽貯蔵酒では樽由来の特性が認められました。

## 第38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		
				米	麦	甘藷	泡盛	酒粕	そば	黒糖	その他					
札幌	北海道	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	0	0	-
仙台	青森	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	5	11	45
	岩手	1	1	3	-	-	-	-	-	-	-	3	3			
	宮城	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1			
	秋田	1	3	1	-	-	-	-	-	-	-	1	6			
	山形	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	福島	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1			
関東信越	茨城	1	2	-	-	4	-	-	-	-	-	4	6	7	9	78
	栃木	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	群馬	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	埼玉	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	新潟	2	2	-	-	-	-	3	-	-	-	3	3			
	長野	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
東京	千葉	1	0	-	-	2	-	-	-	-	-	2	0	7	6	117
	東京	1	2	-	-	1	-	-	-	-	-	1	2			
	神奈川	1	1	-	-	2	-	-	-	-	-	2	1			
	山梨	1	1	2	-	-	-	-	-	-	-	2	3			
金沢	富山	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	0	0	-
	石川	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	福井	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
名古屋	岐阜	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1	3	5	60
	静岡	1	2	1	-	-	-	-	-	-	-	1	2			
	愛知	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	三重	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	2	2			
大阪	滋賀	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	4	5	80
	京都	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1			
	大阪	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	兵庫	3	2	2	2	-	-	-	-	-	-	4	2			
	奈良	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	和歌山	0	2	-	-	-	-	-	-	-	-	0	2			
広島	鳥取	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1	2	6	33
	島根	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	岡山	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	広島	1	1	-	1	1	-	-	-	-	-	2	2			
	山口	0	2	-	-	-	-	-	-	-	-	0	3			
高松	徳島	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	5	5	100
	香川	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	愛媛	2	2	1	1	2	-	-	-	-	-	4	4			
	高知	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1			
福岡	福岡	6	8	-	11	1	-	1	1	-	3	17	24	35	38	92
	佐賀	1	2	-	4	-	-	-	-	-	-	4	5			
	長崎	7	6	-	10	4	-	-	-	-	-	14	9			
熊本	熊本	4	5	7	2	1	-	-	-	-	-	10	14	83	84	99
	大分	4	3	-	9	-	-	1	-	-	-	10	10			
	宮崎	4	3	1	3	9	-	-	1	-	1	15	11			
	鹿児島	18	21	1	6	39	-	-	-	2	-	48	49			
沖縄	沖縄	6	5	-	-	-	16	-	-	-	-	16	13	16	13	123
合計	—	69	83	21	50	66	16	6	2	2	4	167	182	167	182	92

## 第38回本格焼酎鑑評会 原料別出品点数推移表

回数	米		麦		甘藷		泡盛		酒粕		そば		黒糖		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	点	対前年
第1回	38	-	16	-	78	-	24	-	24	-	5	-	4	-	15	-	204	-
第6回	59	21	47	31	48	▲30	24	0	26	2	29	24	6	2	33	18	272	68
第9回	69	10	100	53	26	▲22	24	0	<u>60</u>	34	<u>31</u>	2	7	1	<u>78</u>	45	395	123
第10回	86	17	<u>110</u>	10	37	11	<u>37</u>	13	38	▲22	<u>31</u>	0	10	3	<u>78</u>	0	427	32
第11回	<u>96</u>	10	105	▲5	48	11	23	▲14	25	▲13	26	▲5	8	▲2	53	▲25	384	▲43
第16回	55	▲41	76	▲29	24	▲24	19	▲4	17	▲8	21	▲5	<u>11</u>	3	27	▲26	250	▲134
第21回	63	8	70	▲6	22	▲2	17	▲2	27	10	19	▲2	4	▲7	23	▲4	245	▲5
第26回	67	4	71	1	37	15	10	▲7	20	▲7	16	▲3	8	4	24	1	253	8
第27回	73	6	76	5	45	8	17	7	22	2	22	6	4	▲4	21	▲3	280	27
第28回	76	3	94	18	69	24	15	▲2	21	▲1	22	0	<u>11</u>	7	27	6	335	55
第29回	63	▲13	84	▲10	79	10	30	15	25	4	19	▲3	8	▲3	29	2	337	2
第30回	67	4	91	7	88	9	27	▲3	29	4	15	▲4	5	▲3	25	▲4	347	10
第31回	57	▲10	90	▲1	<u>103</u>	15	28	1	22	▲7	21	6	7	2	26	1	354	7
第32回	51	▲6	83	▲7	98	▲5	28	0	20	▲2	17	▲4	9	2	19	▲7	325	▲29
第33回	44	▲7	77	▲6	82	▲16	32	4	21	1	14	▲3	7	▲2	11	▲8	288	▲37
第34回	36	▲8	49	▲28	69	▲13	17	▲15	14	▲7	5	▲9	2	▲5	10	▲1	202	▲86
第35回	24	▲12	57	8	58	▲11	16	▲1	11	▲3	2	▲3	2	0	11	1	181	▲21
第36回	23	▲1	54	▲3	68	10	20	4	14	3	0	▲2	3	1	8	▲3	190	9
第37回	31	8	57	3	53	▲15	13	▲7	13	▲1	2	2	6	3	7	▲1	182	▲8
第38回	21	▲10	50	▲7	66	13	16	3	6	▲7	2	0	2	▲4	4	▲3	167	▲15

(注1) 白糠製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38回本格焼酎鑑評会 出品状況表

原料		普通製品	特殊製品	合計
		点	点	点
米		18	3	21
麦		36	14	50
甘 藷		64	2	66
泡 盛		9	7	16
酒 粕		4	2	6
そ ば		2	-	2
黒 糖		2	-	2
その他		3	1	4
内 訳	胡麻	1	1	2
	葛	1	-	1
	とうもろこし	1	-	1
合 計		138	29	167

(注) 特殊製品とは、長期貯蔵、樽貯蔵、かめ貯蔵などをいう。

## 第38回本格焼酎鑑評会審査員名簿

	氏名	勤務先・所属等	
1	須藤 茂俊	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	田中 健太郎	あびす酒造株式会社	専務取締役
4	大塚 正	八鹿酒造株式会社	製造統括部長
5	林 泰広	有限会社林酒造場	杜氏
6	上瀧 正智	霧島酒造株式会社	酒質開発本部管理部ブレンダー課係長
7	竹迫 寿一	薩摩酒造株式会社	研究所 係長
8	宮里 徹	宮里酒造所	社長
9	中川 優	熊本県産業技術センター	食品加工技術室 研究参事
10	水谷 政美	宮崎県食品開発センター	応用微生物部長
11	安藤 義則	鹿児島県工業技術センター	食品・化学部 主任研究員
12	玉村 隆子	沖縄県工業技術センター	技術支援班 主任研究員
13	小山 淳	仙台国税局	鑑定官室長
14	福田 整	東京国税局	鑑定官室長
15	岩槻 安浩	名古屋国税局	鑑定官室長
16	吉田 裕一	福岡国税局	鑑定官室長
17	戎 智己	熊本国税局	鑑定官室長
18	倉光 潤一	沖縄国税事務所	主任鑑定官
19	家村 芳次	独立行政法人酒類総合研究所	理事長
20	後藤 奈美	独立行政法人酒類総合研究所	理事
21	福田 央	独立行政法人酒類総合研究所	醸造技術基盤研究部門長
22	向井 伸彦	独立行政法人酒類総合研究所	醸造技術応用研究部門 副部門長

(敬称略)

### 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)