

第 39 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 39 回本格焼酎鑑評会の審査を平成 28 年 6 月 2 日（木）及び 6 月 3 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 28 都県の 87 製造場（平成 27 年 6 月開催の対前回比 126%）から 213 点（対前回比 128%）が出品されました（別紙 1 参照）。

出品点数は、前回から 46 点増と大幅に増加しました（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（141 点）、沖縄（15 点）からの出品が 156 点で全体の 73%を占めていました。また、国税局別では、仙台局、関東信越局及び広島局からの出品が前年対比 200%以上と大幅に増加し、本格焼酎の主産地以外からの出品の増加が目立ちました。

(2) 原料別（別紙 2 参照）

米製は 4 点増加（対前回比 119%）、麦製は 17 点増加（対前回比 134%）、甘藷製は 8 点増加（対前回比 112%）、泡盛は 1 点減少（対前回比 94%）、酒粕製は 8 点増加（対前回比 233%）、そば製は 1 点増加（対前回比 150%）、黒糖製は 2 点増加（対前回比 200%）、その他製は 7 点増加（対前回比 275%）し、泡盛以外の原料では増加しました。

(3) 製造区分別（別紙 3 参照）

「特殊製品区分」（長期貯蔵、樽貯蔵及びかめ貯蔵が該当）以外の製品を指す「普通製品区分」に 165 点（対前回比 120%）の出品がありました。また、「特殊製品区分」に 48 点（対前回比 166%）の出品があり大幅に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指名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）職員及び当研究所役職員で構成する 25 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、今回新たな取り組みとして、香味の特徴をもとに焼酎のタイプを分類（「芳醇」、「華やか」、「おだやか」又は「識別できず」）し評価を行いました。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27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。

おって、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現れていました。
- (2) 酒粕製の減圧蒸留によるもの、麦製の常圧蒸留によるもの及び泡盛の常圧蒸留によるものに原料特性が高いという傾向が認められました。また、酒粕製の減圧蒸留によるもの、泡盛の常圧蒸留によるもの及び麦製の樽貯蔵によるものの香り、味及び総合評価の平均点がいずれも良好でした。
- (3) 麦製の樽貯蔵によるものは、樽由来の特性が認められました。

第39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	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	14	5	280
	岩手	3	1	4	-	-	-	2	-	-	-	6	3			
	宮城	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1			
	秋田	1	1	1	-	-	-	2	-	-	-	3	1			
	山形	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	福島	2	0	-	1	1	-	1	-	-	1	4	0			
関東信越	茨城	2	1	1	-	4	-	-	-	-	-	5	4	15	7	214
	栃木	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	群馬	1	0	-	1	-	-	-	-	-	1	2	0			
	埼玉	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	新潟	5	2	1	-	-	-	5	-	-	-	6	3			
	長野	1	0	-	-	1	-	-	1	-	-	2	0			
東京	千葉	1	1	-	1	2	-	-	-	-	-	3	2	6	7	86
	東京	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	1			
	神奈川	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	2			
	山梨	1	1	2	-	-	-	-	-	-	-	2	2			
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	1	0	-	-	2	-	-	-	-	-	2	0	3	3	100
	静岡	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1			
	愛知	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	三重	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	2			
大阪	滋賀	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	4	4	100
	京都	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	大阪	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	兵庫	3	3	1	3	-	-	-	-	-	-	4	4			
	奈良	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	和歌山	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
広島	鳥取	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	7	2	350
	島根	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	岡山	1	0	1	1	-	-	-	-	-	-	2	0			
	広島	1	1	-	1	1	-	-	-	-	-	2	2			
	山口	2	0	-	-	2	-	1	-	-	-	3	0			
高松	徳島	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	8	5	160
	香川	1	0	1	-	-	-	1	-	-	1	3	0			
	愛媛	1	2	1	-	-	-	-	-	-	-	1	4			
	高知	2	1	1	-	-	-	-	-	-	3	4	1			
福岡	福岡	8	6	1	23	1	-	-	1	-	4	30	17	48	35	137
	佐賀	2	1	-	5	-	-	-	-	-	-	5	4			
	長崎	7	7	-	9	4	-	-	-	-	-	13	14			
熊本	熊本	5	4	7	1	2	-	-	-	-	-	10	10	93	83	112
	大分	3	4	-	9	-	-	1	-	-	-	10	10			
	宮崎	6	4	1	4	13	-	-	1	-	1	20	15			
	鹿児島	18	18	1	7	41	-	-	-	4	-	53	48			
沖縄	沖縄	6	6	-	-	-	15	-	-	-	-	15	16	15	16	94
合計	-	87	69	25	67	74	15	14	3	4	11	213	167	213	167	128

第39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	
	対前回	対前回	対前回	対前回	対前回	対前回	対前回	対前回	対前回	対前回	対前回	対前回	対前回	対前回	対前回	対前回	対前回	
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	<u>427</u>	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
第39回	25	4	67	17	74	8	15	▲1	14	8	3	1	4	2	11	7	213	46

(注1) 白糠製はその他に含まれる。

(注2) 下線付き数字は、過去最高の出品点数であることを示す。

第39回本格焼酎鑑評会 製造区分別出品状況表

製造区分 原料	普通製品								特殊製品								合計		
	減圧蒸留		常圧蒸留		ブレンド		小計		長期貯蔵		樽貯蔵		かめ貯蔵		小計				
	今回	前回	今回	前回	今回	前回	今回	前回	今回	前回	今回	前回	今回	前回	今回	前回	今回	前回	
	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	
米	17	17	3	1	-	-	20	18	3	2	1	1	1	-	5	3	25	21	
麦	30	22	11	7	8	7	49	36	2	2	14	11	2	1	18	14	67	50	
甘藷	3	4	65	59	-	1	68	64	2	-	-	-	4	2	6	2	74	66	
泡盛	1	1	6	7	-	1	7	9	3	4	2	1	3	2	8	7	15	16	
酒粕	7	3	1	1	-	-	8	4	3	-	3	2	-	-	6	2	14	6	
そば	1	1	-	-	2	1	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	3	2	
黒糖	1	1	3	1	-	-	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	4	2	
その他	5	2	1	1	-	-	6	3	3	1	1	-	1	-	5	1	11	4	
内訳	栗	1	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	1	-	2	-	3	-
	胡麻	1	1	-	-	-	-	1	1	1	1	-	-	-	-	1	1	2	2
	かぼちゃ	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
	甘藷・麦	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	1	-
	葛(くず)	1	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
	こんにやく	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	1	-
	黒大豆	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
とうもろこし	-	-	1	1	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	
合計	65	51	90	77	10	10	165	138	16	9	21	15	11	5	48	29	213	167	

(注1) 普通製品は、長期貯蔵、樽貯蔵及びかめ貯蔵に該当しないものを指す。

(注2) ブレンドは、常圧蒸留によるものと減圧蒸留によるものをブレンドして製造したものを指す。

(注3) 長期貯蔵は、樽貯蔵及びかめ貯蔵に該当するものを除く。

(注4) かめ貯蔵は、樽貯蔵に該当するものを除く。

第39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	会長(代表理事)
3	谷川 友和	株式会社五島列島酒造	杜氏
4	森 健太郎	牟礼鶴酒造合資会社	専務
5	木下 弘文	木下醸造所	代表者
6	中原 親明	雲海酒造株式会社	製造部次長
7	瀬崎 俊広	本坊酒造株式会社	鹿児島工場長
8	山里 文男	崎山酒造廠	工場長
9	大場 孝宏	福岡県工業技術センター 生物食品研究所	微生物・発酵チーム長
10	田中 亮一	熊本県産業技術センター	食品加工技術室 研究主任
11	江藤 勸	大分県産業科学技術センター	食品産業担当 主幹研究員
12	山本 英樹	宮崎県食品開発センター	応用微生物部 主任研究員
13	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
14	比嘉 賢一	沖縄県工業技術センター	技術支援班 班長
15	倉光 潤一	関東信越国税局	鑑定官室 主任鑑定官
16	岩槻 安浩	大阪国税局	鑑定官室長
17	山脇 幹善	高松国税局	鑑定官室長
18	吉田 裕一	福岡局税局	鑑定官室長
19	増田 達也	熊本国税局	鑑定官室 主任鑑定官
20	小濱 元	沖縄国税事務所	主任鑑定官
21	後藤 奈美	独立行政法人酒類総合研究所	理事長
22	関 弘行	独立行政法人酒類総合研究所	理事
23	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
24	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
25	水谷 治	独立行政法人酒類総合研究所	醸造技術応用研究部門 主任研究員

(敬称略)

第 39 回本格焼酎鑑評会 審査カード

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"/>

分類 芳醇 華やか おだやか 識別できず

	[香り・特性]	[香り・指摘項目]
原料香・調和	原料特性(香) <input type="checkbox"/>	不足・乏しい <input type="checkbox"/>
	芳香 <input type="checkbox"/>	くどい・過多 <input type="checkbox"/>
	さわやか <input type="checkbox"/>	原料不良 <input type="checkbox"/>
	上品 <input type="checkbox"/>	
	ソフト <input type="checkbox"/>	
麹・発酵	エステル香 <input type="checkbox"/>	エステル臭 <input type="checkbox"/>
		高級アルコール <input type="checkbox"/>
		アセトアルデヒド <input type="checkbox"/>
		酸 臭 <input type="checkbox"/>
		ジアセチル <input type="checkbox"/>
		硫化物・酵母臭 <input type="checkbox"/>
		フェノール臭 <input type="checkbox"/>

製造・品質に対する助言

蒸留	香ばしい <input type="checkbox"/>	初留臭 <input type="checkbox"/>
		未だれ臭 <input type="checkbox"/>
		こげ臭 <input type="checkbox"/>

貯蔵・移り香	油 香 <input type="checkbox"/>	油 臭 <input type="checkbox"/>
	樽香・かめ香 <input type="checkbox"/>	樽臭・かめ臭 <input type="checkbox"/>
	熟成香 <input type="checkbox"/>	ガス臭 <input type="checkbox"/>
	バニラ香 <input type="checkbox"/>	ろ過臭 <input type="checkbox"/>
		ゴム臭・樹脂臭 <input type="checkbox"/>
		カビ臭 <input type="checkbox"/>

	[味・特性]	[味・指摘項目]
きれいさ	きれい <input type="checkbox"/>	くどい <input type="checkbox"/>
後味	すっきり <input type="checkbox"/>	もたつく <input type="checkbox"/>
刺激感	なめらか <input type="checkbox"/>	あらい <input type="checkbox"/>
甘さ	甘い <input type="checkbox"/>	からい <input type="checkbox"/>
濃さ	濃 醇 <input type="checkbox"/>	うすい <input type="checkbox"/>
	熟成(味) <input type="checkbox"/>	酸味過多 <input type="checkbox"/>
	原料特性(味) <input type="checkbox"/>	苦味過多 <input type="checkbox"/>
		渋味過多 <input type="checkbox"/>

その他・短評