

第42回本格焼酎・泡盛鑑評会の結果について

単式蒸留焼酎を全国的に調査研究することにより、製造技術と品質の現状及び動向を明らかにし、もって単式蒸留焼酎の製造技術及び品質の向上に資するため、第42回本格焼酎・泡盛鑑評会の審査を令和元年6月4日（火）及び6月5日（水）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26都県の90製造場（平成30年6月開催の前回対比94%）から238点（前回対比96%）が出品されました（別紙1参照）。

出品点数は、前回から10点減少しました（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・泡盛の主産地である九州（186点）、沖縄（17点）からの出品が203点で全体の85%を占め、割合が増加しました。国税局別では、高松局からの出品が前回対比175%と大幅に増加したほか、福岡局からの出品が前回対比136%と増加、東京局からの出品が前回対比117%と増加しました。一方、仙台局、関東信越局、名古屋局、広島局、熊本局及び沖縄事務所からの出品は減少し、大阪局からの出品は横ばいでした。札幌局及び金沢局からの出品はありませんでした。

(2) 原料別（別紙2参照）

米製は2点減少（前回対比92%）、麦製は18点増加（前回対比123%）、甘藷製は13点減少（前回対比87%）、泡盛は1点減少（前回対比94%）、酒粕製は5点減少（前回対比62%）、そば製は1点減少（前回対比75%）、黒糖製は5点減少（前回対比29%）、その他製は1点減少（前回対比80%）しました。

(3) 製造区分別（別紙3参照）

「普通製品区分」（長期貯蔵、樽貯蔵又はかめ貯蔵に該当せず、常圧蒸留、減圧蒸留又はブレンドによるものが該当）に180点（前回対比93%）の出品がありました。また、「特殊製品区分」（長期貯蔵、樽貯蔵又はかめ貯蔵に該当するもの）に58点（前回対比105%）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27名の審査員によって行われました。

4 品質の評価

品質の評価は、官能審査と化学分析により行いました。

官能審査は、プロファイル法で、総合評価、原料特性、味の濃淡、甘味及び後味・きれの5項目についてそれぞれ5段階評価を行いました。また、出品酒の持つ特性（長所）について15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）。さらに、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。

なお、品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 品質の傾向

- (1) 単式蒸留焼酎の品質は、米製及び麦製では香りが華やかで味がおだやかなタイプのものが多く、甘藷製や泡盛では芳醇なタイプが多く、酒粕製では華やかなタイプが多い傾向にありました。
- (2) 酒粕製の減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。
- (3) 長期貯蔵については、泡盛の長期貯蔵によるものに熟成感が強い傾向がありました。
また、甘藷製の長期貯蔵によるもの及び泡盛の長期貯蔵によるものは総合評価の平均点が良好でした。
- (4) 樽貯蔵については、麦製の樽貯蔵によるものは原料由来の特性は低い傾向にあったものの樽由来の特性が高く評価されました。また、甘藷製の樽貯蔵によるものは樽由来の特性と原料由来の特性がともに高く評価され、バランスが良い傾向が認められました。
- (5) かめ貯蔵については、麦製のかめ貯蔵によるもの及び甘藷製のかめ貯蔵によるものはかめ貯蔵による特徴がよく表れている傾向にありました。

第42回本格焼酎・泡盛鑑評会 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	焼酎の種類								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	4	6	67
	岩手	1	1	2	-	-	-	-	-	-	-	2	2			
	宮城	1	2	-	-	-	-	1	-	-	-	1	2			
	秋田	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	山形	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1			
	福島	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1			
関東信越	茨城	1	1	0	1	3	-	-	1	-	-	5	7	7	11	64
	栃木	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	群馬	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	埼玉	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	新潟	2	3	1	-	-	-	1	-	-	-	2	4			
	長野	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
東京	千葉	1	0	-	-	2	-	-	-	-	-	2	0	7	6	117
	東京	2	1	-	1	1	-	-	-	-	-	2	1			
	神奈川	1	2	-	-	-	-	1	-	-	-	1	2			
	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	2	-	-	-	-	-	-	-	-	0	2	2	9	22
	静岡	1	2	1	-	-	-	-	-	-	-	1	4			
	愛知	1	0	-	-	-	-	1	-	-	-	1	0			
	三重	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	3			
大阪	滋賀	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	3	3	100
	京都	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	大阪	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	兵庫	3	3	2	1	-	-	-	-	-	-	3	3			
	奈良	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	和歌山	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
広島	鳥取	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	5	8	63
	島根	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	岡山	2	2	1	1	-	-	-	-	-	1	3	3			
	広島	1	1	-	-	1	-	-	-	-	-	1	2			
	山口	1	2	-	-	-	-	1	-	-	-	1	3			
高松	徳島	1	0	-	-	1	-	-	-	-	-	1	0	7	4	175
	香川	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	愛媛	1	2	-	1	-	-	1	-	-	-	2	3			
	高知	3	1	1	-	-	-	2	-	-	1	4	1			
福岡	福岡	11	11	1	28	4	-	-	1	-	2	36	34	75	55	136
	佐賀	2	2	1	5	-	-	-	-	-	-	6	6			
	長崎	10	7	-	26	7	-	-	-	-	-	33	15			
熊本	熊本	5	5	7	3	1	-	-	-	-	-	11	10	111	128	87
	大分	3	4	1	10	-	-	-	-	-	-	11	11			
	宮崎	6	7	2	8	17	-	-	1	-	-	28	29			
	鹿児島	20	24	1	10	48	-	-	-	2	-	61	78			
沖縄	沖縄	8	7	-	-	-	17	-	-	-	-	17	18	17	18	94
合計	-	90	96	24	95	85	17	8	3	2	4	238	248	238	248	96

第42回本格焼酎・泡盛鑑評会 焼酎の種類別出品点数推移表

回数	米		麦		甘藷		泡盛		酒粕		そば		黒糖		その他		合計	
	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	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	<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
第40回	32	7	67	0	88	14	22	7	13	▲1	3	0	4	0	7	▲4	236	23
第41回	26	▲6	77	10	98	10	18	▲4	13	0	4	1	7	3	5	▲2	248	12
第42回	24	▲2	95	18	85	▲13	17	▲1	8	▲5	3	▲1	2	▲5	4	▲1	238	▲10

(注1) 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42回本格焼酎・泡盛鑑評会 製造区分別出品状況表

製造区分 焼酎の種類	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	19	17	1	3	-	-	20	20	3	3	1	3	-	-	4	6	24	26
麦	41	33	15	17	6	7	62	57	8	4	21	15	4	1	33	20	95	77
甘藷	5	6	65	76	5	3	75	85	3	3	3	2	4	8	10	13	85	98
泡盛	3	1	7	9	-	-	10	10	3	5	2	1	2	2	7	8	17	18
酒粕	4	7	-	-	-	-	4	7	2	4	2	2	-	-	4	6	8	13
そば	2	2	-	1	1	1	3	4	-	-	-	-	-	-	-	-	3	4
黒糖	-	1	2	5	-	-	2	6	-	-	-	1	-	-	-	1	2	7
その他	4	4	-	-	-	-	4	4	-	1	-	-	-	-	-	1	4	5
内訳	葛(くず)	1	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1
	栗	1	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1
	胡麻	1	1	-	-	-	-	1	1	-	1	-	-	-	-	1	1	2
	山の芋	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
合計	78	71	90	111	12	11	180	193	19	20	29	24	10	11	58	55	238	248

(注1) 普通製品は、長期貯蔵、樽貯蔵又は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、樽貯蔵又は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42回本格焼酎・泡盛鑑評会 審査員名簿

	氏 名	勤 務 先 ・ 所 属 等	
1	宇都宮 仁	日本酒造組合中央会	理事
2	岡崎 直人	公益財団法人日本醸造協会	代表理事
3	吉瀬 浩二	株式会社喜多屋	生産統括部長
4	石橋 福太郎	沓岐の蔵酒造株式会社	代表取締役社長
5	高橋 良輔	高橋酒造株式会社	常務取締役
6	中園 誠	有限会社常徳屋酒造場	代表取締役社長
7	亀澤 大規	霧島酒造株式会社	酒質管理部ブレンダー課 主任
8	瀬戸口 智子	大口酒造株式会社	研究室 主任研究員
9	渡久地 洋平	有限会社神村酒造	製造部 工場長
10	澤田 和敬	佐賀県工業技術センター	食品工業部 特別研究員
11	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
12	江藤 勸	大分県産業科学技術センター	主幹研究員
13	祝園 秀樹	宮崎県食品開発センター	応用微生物部 主任研究員
14	安藤 義則	鹿児島県工業技術センター	食品・化学部 研究専門員
15	比嘉 賢一	沖縄県工業技術センター	食品・醸造班 班長
16	江村 隆幸	仙台国税局	鑑定官室 主任鑑定官
17	小山 淳	広島国税局	鑑定官室 室長
18	佐藤 泰崇	高松国税局	鑑定官室 室長
19	増田 達也	福岡国税局	鑑定官室 主任鑑定官
20	松本 健	熊本国税局	鑑定官室 室長
21	相澤 常滋	沖縄国税事務所	主任鑑定官
22	後藤 奈美	独立行政法人酒類総合研究所	理事長
23	関 弘行	独立行政法人酒類総合研究所	理事
24	福田 央	独立行政法人酒類総合研究所	業務統括部門 部門長
25	山根 善治	独立行政法人酒類総合研究所	広報・産業技術支援部門 部門長
26	向井 伸彦	独立行政法人酒類総合研究所	醸造技術研究部門 部門長
27	磯谷 敦子	独立行政法人酒類総合研究所	醸造技術研究部門 副部門長

第 42 回本格焼酎・泡盛鑑評会 審査カード

本格焼酎・泡盛鑑評会審査カード

審査番号 _____ 審査員 _____

[評価項目]

総合評価 とても良い 普通 難点あり

原料特性 強い 中間 弱い

味の濃淡 濃い 中間 薄い

甘味 強く感じる やや強い 感じる やや感じる 感じない

後味・きれ すっきり 中間 もたつく

[香り]	[特性]	[指摘項目]
原料 <input type="checkbox"/>	原料特性 <input type="checkbox"/>	原料不良 <input type="checkbox"/>
麹・発酵 <input type="checkbox"/>	エステル香 <input type="checkbox"/>	エステル臭 <input type="checkbox"/>
	麹香 <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"/>
蒸留 <input type="checkbox"/>	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 <input type="checkbox"/>	油香 <input type="checkbox"/>	油臭 <input type="checkbox"/>
	樽香 <input type="checkbox"/>	樽臭 <input type="checkbox"/>
	かめ香 <input type="checkbox"/>	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"/>	ゴム臭・樹脂臭 <input type="checkbox"/>
		カビ臭 <input type="checkbox"/>

[味]	[特性]	[指摘項目]
濃さ <input type="checkbox"/>	濃醇 <input type="checkbox"/>	過多 <input type="checkbox"/>
淡さ <input type="checkbox"/>	淡い <input type="checkbox"/>	うすい <input type="checkbox"/>
甘辛 <input type="checkbox"/>	甘い <input type="checkbox"/>	からい <input type="checkbox"/>
きれいさ <input type="checkbox"/>	きれい <input type="checkbox"/>	くどい <input type="checkbox"/>
刺激感 <input type="checkbox"/>	なめらか <input type="checkbox"/>	あらい <input type="checkbox"/>
		酸味 <input type="checkbox"/>
		苦味 <input type="checkbox"/>
		渋味 <input type="checkbox"/>

[調和]	[特性]	[指摘項目]
<input type="checkbox"/>	調和 <input type="checkbox"/>	不調和 <input type="checkbox"/>

短評・助言