

第 43 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 43 回本格焼酎・泡盛鑑評会の審査を令和 2 年 10 月 6 日（火）及び 10 月 7 日（水）に独立行政法人酒類総合研究所で開催しました。

当鑑評会は、例年 6 月に審査を実施していましたが、今年は「新型コロナウイルス感染症対策の基本方針」や新型コロナウイルス感染症対策専門家会議の見解等を踏まえ、いったん延期の判断をしましたが、感染防止に配慮しつつ審査を実施しました。

なお、今年の製造技術研究会については、全国各地から多くの皆様にご参加いただくことから、残念ながら中止するという判断に至りました。

1 出品状況

全国 23 都県の 68 製造場（令和元年 6 月開催の前回対比 76%）から 197 点（前回対比 83%）が出品されました（別紙 1 参照）。

出品点数は、前回から 41 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（149 点）、沖縄（17 点）からの出品が 166 点で全体の 84%を占め、ほぼ前回と同様の割合でした。国税局別では、名古屋局からの出品が前回対比 350%と大幅に増加したほか、仙台局からの出品が前回対比 125%と増加しました。一方、東京局、大阪局、高松局、福岡局及び熊本局からの出品は減少し、関東信越局、広島局及び沖縄事務所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 24 点減少（前回対比 75%）、甘藷製は 12 点減少（前回対比 86%）、泡盛、酒粕製及びそば製は増減なし、黒糖製は 1 点減少（前回対比 50%）、その他製は 2 点減少（前回対比 50%）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 143 点（前回対比 79%）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 54 点（前回対比 93%）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14名の審査員によって行われました。

なお、今年は新型コロナウイルス感染症の感染防止に配慮して審査を実施しました。

審査員は、一定間隔を設けた各自の配席に着座し、審査酒はあらかじめプラカップに注いだ上でトレーに載せ、各審査員へ個別に提供しました。また、吐器も各自使用しました。その他の対策として、審査前の検温の実施、消毒液の設置、マスクの着用、飛沫防止パーティションの設置、審査会場の換気等を行いました。

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) 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) 普通製品については、酒粕製の減圧蒸留によるもの及び麦製の常圧蒸留によるものは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及び甘藷製の減圧蒸留によるものは総合評価の平均値が良好でした。

(3) 長期貯蔵については、泡盛の長期貯蔵によるものは熟成感が強い傾向がありました。

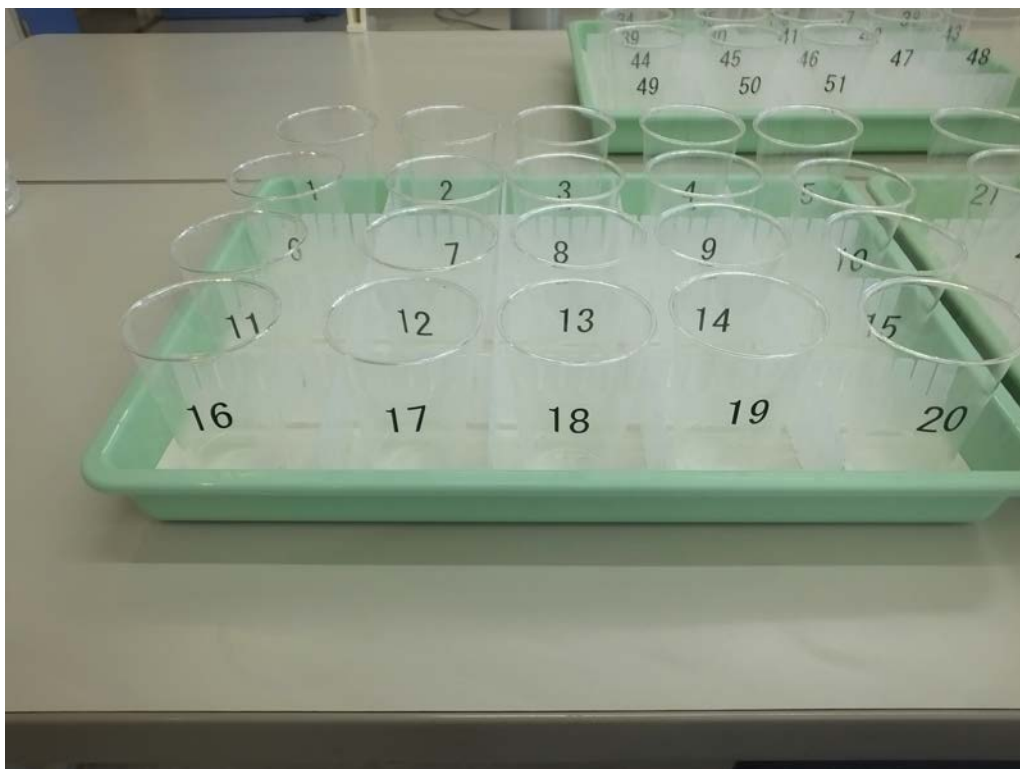
(4) 樽貯蔵については、麦製の樽貯蔵によるものは原料由来の特性は低い傾向にあったものの樽由来の特性が高く評価されました。また、酒粕製の樽貯蔵によるものは樽由来の特性のほか原料由来の特性も高く評価されました。

(5) かめ貯蔵については、泡盛のかめ貯蔵によるものは熟成感が強い傾向にあるとともに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 43 回本格焼酎・泡盛鑑評会 審査会場



座席について：座席は 2 m 以上の間隔を空けて配置。



審査酒の提供方法：プラカップ（150 ml 容量）に審査酒（30-35 ml）を注ぎ、トレイに載せ審査員へ個別に提供。

第43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	5	4	125
	岩手	1	1	2	-	-	-	-	-	-	-	2	2			
	宮城	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1			
	秋田	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	山形	1	0	2	-	-	-	-	-	-	-	2	0			
	福島	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1			
関東信越	茨城	1	1	-	-	4	-	-	-	-	-	4	5	7	7	100
	栃木	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	群馬	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	埼玉	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	新潟	2	2	1	-	-	-	2	-	-	-	3	2			
	長野	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
東京	千葉	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	2	4	7	57
	東京	1	2	-	1	-	-	-	-	-	-	1	2			
	神奈川	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1			
	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	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	7	2	350
	静岡	2	1	2	-	-	-	1	-	-	-	3	1			
	愛知	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1			
	三重	1	0	1	2	-	-	-	-	-	-	3	0			
大阪	滋賀	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	2	3	67
	京都	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	大阪	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	兵庫	2	3	1	1	-	-	-	-	-	-	2	3			
	奈良	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	和歌山	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
広島	鳥取	1	0	1	-	1	-	-	-	-	-	2	0	5	5	100
	島根	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	岡山	2	2	2	1	-	-	-	-	-	-	3	3			
	広島	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1			
	山口	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1			
高松	徳島	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1	1	7	14
	香川	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	愛媛	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	2			
	高知	1	3	1	-	-	-	-	-	-	-	1	4			
福岡	福岡	7	11	1	21	1	-	-	1	-	2	26	36	43	75	57
	佐賀	2	2	-	6	-	-	1	-	-	-	7	6			
	長崎	5	10	-	6	4	-	-	-	-	-	10	33			
熊本	熊本	3	5	4	3	-	-	-	-	-	-	7	11	106	111	95
	大分	4	3	-	15	-	-	1	-	-	-	16	11			
	宮崎	6	6	2	7	18	-	-	2	-	-	29	28			
	鹿児島	16	20	-	8	45	-	-	-	1	-	54	61			
沖縄	沖縄	6	8	-	-	-	17	-	-	-	-	17	17	17	17	100
合計	ー	68	90	22	71	73	17	8	3	1	2	197	238	197	238	83

第43回本格焼酎・泡盛鑑評会 焼酎の種類別出品点数推移表

原料 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	
	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点
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
第43回	22	▲ 2	71	▲ 24	73	▲ 12	17	0	8	0	3	0	1	▲ 1	2	▲ 2	197	▲ 41

(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43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	
米			11	19	1	1	-	-	12	20	3	3	7	1	-	-	10	4	22	24
麦			33	41	7	15	9	6	49	62	1	8	20	21	1	4	22	33	71	95
甘 藷			4	5	57	65	4	5	65	75	4	3	2	3	2	4	8	10	73	85
泡 盛			1	3	7	7	-	-	8	10	4	3	2	2	3	2	9	7	17	17
酒 粕			4	4	-	-	-	-	4	4	1	2	3	2	-	-	4	4	8	8
そ ば			1	2	-	-	1	1	2	3	-	-	1	-	-	-	1	-	3	3
黒 糖			-	-	1	2	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2
その他			2	4	-	-	-	-	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	2	4
内 訳	葛(くず)	1	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	
	胡麻	1	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	
合 計			56	78	73	90	14	12	143	180	13	19	35	29	6	10	54	58	197	238

(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43回本格焼酎・泡盛鑑評会 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	川原 伸也	大島酒造株式会社	酒造課 主任
3	深野 誠一	深野酒造株式会社	代表取締役
4	谷村 健	雲海酒造株式会社	研究開発部 係長
5	大場 孝宏	福岡県工業技術センター 生物食品研究所	食品課 微生物・発酵チーム長
6	後藤 優治	大分県産業科学技術センター	食品産業担当 主任研究員
7	安藤 義則	鹿児島県工業技術センター	食品・化学部 部長
8	玉村 隆子	沖縄県工業技術センター	食品・醸造班 主任研究員
9	増田 達也	福岡国税局	主任鑑定官
10	篠田 典子	熊本国税局	主任鑑定官
11	相澤 常滋	沖縄国税事務所	主任鑑定官
12	関 弘行	独立行政法人酒類総合研究所	理事
13	伊藤 伸一	独立行政法人酒類総合研究所	広報・産業技術支援部門 副部門長
14	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

役職等につきましては委員の方からの回答を基に記載しております。

第 43 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
原料特性	強い	弱い
味の濃淡	濃い	薄い
甘味	強く感じる	感じる
後味	すっきり	もたつく
[香り]	[特性]	[指摘項目]
原料	原料特性	原料不良
麹・発酵	エステル香	エステル臭
	麹香	高級アルコール
		アセトアルデヒド
		酸臭
		ジアセチル
		硫化物・酵母臭
		フェノール臭
蒸留	香ばしい	初留臭
		末だれ臭
		こげ臭
貯蔵・移り香	油香	油臭
	樽香	樽臭
	かめ香	かめ臭
	熟成香	ガス臭
	バニラ香	ゴム臭・樹脂臭
		カビ臭
[味]	[特性]	[指摘項目]
濃さ	濃醇	過多
淡さ	淡い	うすい
甘辛	甘い	からい
きれいさ	きれい	くどい
刺激感	なめらか	あらい
		酸味
		苦味
		渋味
[調和]	[特性]	[指摘項目]
	調和	不調和
短評・助言		