

第45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45回本格焼酎・泡盛鑑評会の審査を令和4年6月7日（火）及び6月8日（水）に開催しました。

1 出品状況

全国25都県の74製造場（令和3年8月開催の前回対比104%）から205点（前回対比106%）が出品されました（別紙1参照）。

出品場数は前回から3場増加し、出品点数は前回から12点増加しました（別紙2参照）。

2 出品の傾向

(1) 産地別

産地別では、本格焼酎・泡盛の主産地である九州（148点）、沖縄（17点）からの出品が165点で全体の80%を占め、前回より6%減少しました。国税局別では、関東信越局からの出品が前回対比250%、広島局からの出品が前回対比200%、名古屋局からの出品が前回対比180%、沖縄事務所からの出品が前回対比131%、東京局からの出品が前回対比125%と増加したほか、福岡局からの出品が前回対比108%と増加しました。一方、仙台局、大阪局及び熊本局からの出品は減少し、高松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（別紙1参照）。

(2) 原料別

原料別では、米製は24点で前回と比べ増減なし、麦製は73点で2点増加（前回対比103%）、甘藷製69点は1点増加（前回対比101%）、泡盛は17点で4点増加（前回対比131%）、酒粕製は12点で1点増加（前回対比109%）、そば製2点で前回と比べ増減なし、黒糖製は4点で2点増加（前回対比200%）、その他製は4点で2点増加（前回対比200%）でした（別紙1及び別紙2参照）。

(3) 製造区分別

「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153点（前回対比110%）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52点（前回対比96%）の出品がありました。（別紙3参照）

3 審査

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、国税局（国税事務所）職員及び当研究所職員で構成する 15 名の審査員によって行われました（別紙 4 参照）。

なお、今回は前回に引き続き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 16 項目、指摘項目（欠点）について 24 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は原料由来の特性が強く、総合評価の平均値が良好でした。また、麦製の常圧蒸留によるものは味が濃醇であるという傾向が認められました。
- (3) 長期貯蔵については、麦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原料由来の特性が強い傾向にありました。また、泡盛の長期貯蔵によるもの、麦製の長期貯蔵によるもの及び甘藷製の長期貯蔵によるものは味がなめらかという傾向がありました。さらに、泡盛の長期貯蔵によるものは総合評価の平均値が良好でした。
- (4) 樽貯蔵については、麦製の樽貯蔵によるもの、米製の樽貯蔵によるもの及び酒粕製の樽貯蔵によるものは樽由来の特性が高く評価されました。
- (5) かめ貯蔵については、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 45 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。机の周りに飛沫防止の衝立（ついたて）を設置。



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、トレーに載せ審査員へ個別に提供。

第45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			
				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	6	83
	岩手	1	1	2	-	-	-	-	-	-	-	2	2			
	宮城	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1			
	秋田	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1			
	山形	1	1	2	-	-	-	-	-	-	-	2	2			
	福島	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
関東信越	茨城	1	0	1	1	3	-	-	-	-	-	5	0	10	4	250
	栃木	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	群馬	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	埼玉	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	新潟	3	3	2	-	-	-	3	-	-	-	5	4			
	長野	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
東京	千葉	1	0	-	-	1	-	-	-	-	-	1	0	5	4	125
	東京	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	1			
	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	2	0	1	-	1	-	2	-	-	-	4	0	9	5	180
	静岡	2	2	2	-	1	-	1	-	-	-	4	4			
	愛知	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1			
	三重	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	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	2	1	1	-	-	-	-	-	-	2	2			
	奈良	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	和歌山	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1			
広島	鳥取	1	0	-	-	1	-	-	-	-	-	1	0	8	4	200
	島根	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	岡山	2	2	1	1	-	-	-	-	-	1	3	3			
	広島	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	山口	3	1	-	-	2	-	2	-	-	-	4	1			
高松	徳島	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	1	1	100
	香川	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	愛媛	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	高知	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1			
福岡	福岡	8	7	1	21	1	-	1	1	-	2	27	24	43	40	108
	佐賀	1	1	-	5	-	-	-	-	-	-	5	5			
	長崎	6	6	-	8	3	-	-	-	-	-	11	11			
熊本	熊本	4	4	6	3	-	-	-	-	-	-	9	11	105	113	93
	大分	4	4	1	17	-	-	-	-	-	-	18	19			
	宮崎	6	6	1	9	16	-	-	1	-	1	28	27			
	鹿児島	14	18	-	6	40	-	-	-	4	-	50	56			
沖縄	沖縄	6	5	-	-	-	17	-	-	-	-	17	13	17	13	131
合計	—	74	71	24	73	69	17	12	2	4	4	205	193	205	193	106

第45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	
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28回	76	9	94	23	69	32	15	5	21	1	22	6	<u>11</u>	3	27	3	335	82
第31回	57	▲19	90	▲4	<u>103</u>	34	28	13	22	1	21	▲1	7	▲4	26	▲1	354	19
第36回	23	▲34	54	▲36	68	▲35	20	▲8	14	▲8	0	▲21	3	▲4	8	▲18	190	▲164
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
第44回	24	2	71	0	68	▲5	13	▲4	11	3	2	▲1	2	1	2	0	193	▲4
第45回	24	0	73	2	69	1	17	4	12	1	2	0	4	2	4	2	205	12

(注1) 第6回、第9回、第16回、第21回、第26回、第28回、第31回及び第36回の対前年は、それぞれ第1回、第6回、第11回、第16回、第21回、第26回、第28回及び第31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45回本格焼酎・泡盛鑑評会 焼酎の種類別出品点数内訳

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
米	12	13	3	2	-	-	15	15	4	6	3	3	2	-	9	9	24	24
麦	34	34	6	8	13	7	53	49	3	2	17	20	-	-	20	22	73	71
甘 藷	5	3	48	49	3	5	56	57	4	2	2	3	7	6	13	11	69	68
泡 盛	2	1	10	7	-	-	12	8	4	2	-	1	1	2	5	5	17	13
酒 粕	6	6	1	-	-	-	7	6	2	3	3	2	-	-	5	5	12	11
そ ば	1	1	-	-	1	-	2	1	-	-	-	1	-	-	-	1	2	2
黒 糖	2	-	2	1	-	-	4	1	-	1	-	-	-	-	-	1	4	2
その他	3	2	1	-	-	-	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	4	2
内 訳	葛（くず）	1	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1
	栗	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
	黒豆	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
	胡麻	1	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1
合 計	65	60	71	67	17	12	153	139	17	16	25	30	10	8	52	54	205	193

(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45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	多田 格	株式会社天盃	代表取締役
3	小野 常雄	萱島酒類株式会社	執行役員
4	川原 伸也	大島酒造株式会社	酒造課 係長
5	小峯 修一	薩摩酒造株式会社	顧問
6	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
7	田中 亮一	熊本県産業技術センター	食品加工技術室 研究参事
8	福良 奈津子	宮崎県食品開発センター	応用微生物部 主任技師
9	比嘉 賢一	沖縄県工業技術センター	機械・金属班 主任研究員
10	阿久津 武広	福岡国税局	鑑定官室 主任鑑定官
11	本村 創	熊本国税局	鑑定官室 室長
12	相澤 常滋	沖縄国税事務所	間税課 主任鑑定官
13	山田 修	独立行政法人酒類総合研究所	品質・評価研究部門 部門長
14	岩下 和裕	独立行政法人酒類総合研究所	成分解析研究部門 部門長
15	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

(注) 審査員名簿は、審査員の方からの回答を基に作成しております。