

## 第46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46回本格焼酎・泡盛鑑評会の審査を令和5年6月20日（火）及び6月21日（水）に開催しました。

### 1 出品状況

全国26都県の81製造場（令和4年開催の前回対比109%）から228点（前回対比111%）が出品されました。出品場数は前回から7場増加し、出品点数は前回から23点増加しました（別紙1参照）。

### 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（165点）、沖縄（23点）からの出品が合わせて188点で全体の82%を占め、前回より2%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300%、仙台局からの出品が前回対比140%、沖縄事務所からの出品が前回対比135%、関東信越局からの出品が前回対比130%、熊本局からの出品が前回対比112%と増加したほか、福岡局からの出品が前回対比109%と増加しました。一方、名古屋局及び広島局からの出品は減少し、東京局及び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（別紙1参照）。

#### (2) 原料別

原料別では、米製は35点で前回と比べ11点増加（前回対比146%）、麦製は66点で7点減少（前回対比90%）、甘藷製は82点で13点増加（前回対比119%）、泡盛は23点で6点増加（前回対比135%）、酒粕製は11点で1点減少（前回対比92%）、そば製4点で2点増加（前回対比200%）、黒糖製は4点で増減なし、その他製は3点で1点減少（前回対比75%）でした（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169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59点（前回対比113%）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）職員及び酒類総合研究所役職員で構成する延べ 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蓋をしてトレーに載せ、各審査員へ個別に提供しました。また、吐器も個別に提供したものを使用しました。

その他の対策として、体温計の設置、消毒液の設置、マスクの着用（任意）、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。

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）。

#### 4 化学分析

化学的に品質を評価するため、発酵管理・蒸留操作・貯蔵管理の巧拙の指標となる成分について分析を行いました。

なお、審査結果及び化学分析結果は、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、甘藷製では花様の香りのタイプが多く、泡盛では濃醇な味のタイプが多く、酒粕製では非常に華やかな香りのタイプが多い傾向にありました。
- (2) 普通製品については、米製の減圧蒸留によるもの及び麦製の減圧蒸留によるものは華やかな香りが感じられる傾向にありました。麦製の常圧蒸留によるものは香ばしい香りが感じられる傾向にありました。甘藷製の減圧蒸留によるもの、甘藷製のブレンドによるもの及び甘藷製の常圧蒸留によるものは、花様の香りが感じられました。また、甘藷製の減圧蒸留によるものは味がきれいな傾向にありました。泡盛の常圧蒸留によるものは味が濃醇で甘さが感じられる傾向にありました。酒粕製の減圧蒸留によるものは華やかな香りがあり、味に甘さが感じられるとともに味がきれいであり、総合評価の平均値が良好でした。加えて、そば製の減圧蒸留によるものは味がきれいであり、原料特性がよく表れていると評価される傾向にありました。
- (3) 長期貯蔵については、泡盛の長期貯蔵によるものは熟成香があり、味が濃醇で、甘さが感じられ、口あたりがなめらかで、総合評価の平均値が良好でした。また、酒粕製の長期貯蔵によるものは熟成香があり、味に甘さが感じられ、口あたりがなめらかで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、甘藷製の樽貯蔵によるもの及び米製の樽貯蔵によるものは樽由来の香り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味に甘さが感じられ、かめ貯蔵に起因する香りの特徴がよく表れている傾向にありました。

第 46 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した。机の周りに飛沫防止の衝立（ついたて）を設置した。



審査酒の提供方法：プラカップ（140 ml 容量）に審査酒（30 ml）を注ぎ蓋をかぶせ、トレーに載せた状態で審査員へ個別に提供した。

## 第46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	7	5	140
	岩手	1	1	2	-	-	-	-	-	-	-	2	2			
	宮城	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1			
	秋田	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	山形	1	1	2	-	-	-	-	-	-	-	2	2			
	福島	1	0	2	-	-	-	-	-	-	-	2	0			
関東信越	茨城	1	1	-	-	2	-	-	1	-	-	3	5	13	10	130
	栃木	1	0	-	1	1	-	-	-	-	-	2	0			
	群馬	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	埼玉	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	新潟	4	3	4	-	-	-	3	1	-	-	8	5			
	長野	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
東京	千葉	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1	5	5	100
	東京	1	1	-	-	1	-	-	-	-	-	1	1			
	神奈川	1	1	-	-	-	-	2	-	-	-	2	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	2	-	-	-	-	-	-	-	-	0	4	4	9	44
	静岡	1	2	2	-	-	-	-	-	-	-	2	4			
	愛知	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	2	1			
	三重	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
大阪	滋賀	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	2	2	100
	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	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
広島	鳥取	1	1	-	-	1	-	-	-	-	-	1	1	6	8	75
	島根	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	岡山	2	2	2	1	-	-	1	-	-	-	4	3			
	広島	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	山口	1	3	-	-	-	-	1	-	-	-	1	4			
高松	徳島	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	3	1	300
	香川	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	愛媛	1	0	-	1	-	-	-	-	-	1	2	0			
	高知	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1			
福岡	福岡	8	8	5	19	-	-	3	1	-	2	30	27	47	43	109
	佐賀	1	1	-	5	-	-	-	-	-	-	5	5			
	長崎	7	6	1	7	4	-	-	-	-	-	12	11			
熊本	熊本	5	4	9	2	-	-	-	-	-	-	11	9	118	105	112
	大分	3	4	-	14	-	-	-	-	-	-	14	18			
	宮崎	5	6	1	6	15	-	-	1	-	-	23	28			
	鹿児島	18	14	-	8	58	-	-	-	4	-	70	50			
沖縄	沖縄	11	6	-	-	-	23	-	-	-	-	23	17	23	17	135
合計	-	81	74	35	66	82	23	11	4	4	3	228	205	228	205	111

## 第46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
第46回	35	11	66	▲7	82	13	23	6	11	▲1	4	2	4	0	3	▲1	228	23

(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46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	24	12	1	3	-	-	25	15	3	4	6	3	1	2	10	9	35	24
麦	31	34	9	6	10	13	50	53	2	3	14	17	-	-	16	20	66	73
甘 藷	8	5	51	48	3	3	62	56	6	4	4	2	10	7	20	13	82	69
泡 盛	2	2	14	10	1	-	17	12	6	4	-	-	-	1	6	5	23	17
酒 粕	6	6	-	1	-	-	6	7	3	2	2	3	-	-	5	5	11	12
そ ば	3	1	-	-	1	1	4	2	-	-	-	-	-	-	-	-	4	2
黒 糖	1	2	1	2	-	-	2	4	2	-	-	-	-	-	2	-	4	4
その他	3	3	-	1	-	-	3	4	-	-	-	-	-	-	-	-	3	4
内 訳	葛 (くず)	1	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1
	栗	1	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1
	黒豆	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
	胡麻	1	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1
合 計	78	65	76	71	15	17	169	153	22	17	26	25	11	10	59	52	228	205

(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46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	宮内 洋一	宗政酒造株式会社	製造部長
3	林 泰広	有限会社林酒造場	杜氏
4	亀澤 大規	霧島酒造株式会社	酒質管理部ブレンダー係 主任
5	下地 一盛	菊之露酒造株式会社	代表取締役
6	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
7	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
8	大谷 武人	鹿児島県工業技術センター	食品・化学部 主任研究員
9	阿久津 武広	福岡国税局	鑑定官室 主任鑑定官
10	本村 創	熊本国税局	鑑定官室 室長
11	渡辺 健太郎	沖縄国税事務所	間税課 主任鑑定官
12	福田 央*	独立行政法人酒類総合研究所	理事長
13	鈴木 崇	独立行政法人酒類総合研究所	業務統括部門 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1) 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。

(注2) \*1日目のみ参加の審査員。

(注3) \*\*2日目のみ参加の審査員。

第 46 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**

審査酒番号 \_\_\_\_\_ 審査員 \_\_\_\_\_

[評価項目]

総合評価  とても良い   どちらでもない   難点あり

原料特性  強い   どちらでもない   弱い

味の濃淡  濃い   どちらでもない   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  すっきり   どちらでもない   もたつく

[香り]	[特性]	[指摘項目]
果実様 <input type="checkbox"/>	果実様 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> エステル臭
花様 <input type="checkbox"/>	花様 <input type="checkbox"/>	
甘い香り <input type="checkbox"/>	バニラ香 <input type="checkbox"/>	
	カラメル様 <input type="checkbox"/>	
香ばしい・ 煙様 <input type="checkbox"/>	香ばしい <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> こげ臭
硫化物様 <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 燻製・薬品様
酸臭・ 乳製品様 <input type="checkbox"/>	乳製品様 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 硫化物様
草様・ 溶媒様 <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> ジアセチル
油様・ キノコ様 <input type="checkbox"/>	油香 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 酸臭
	キノコ様 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> アルデヒド
原料 <input type="checkbox"/>	原料特性 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> インク様
蒸留 <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 油臭
貯蔵 <input type="checkbox"/>	熟成香 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> カビ臭
容器 <input type="checkbox"/>	樽香・かめ香 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 原料不良
移り香 <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 未だれ臭
		<input type="checkbox"/> ガス臭
		<input type="checkbox"/> 樽臭・かめ臭
		<input type="checkbox"/> ゴム臭・樹脂臭
[味]	[特性]	[指摘項目]
濃さ <input type="checkbox"/>	濃醇 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 過多
淡さ <input type="checkbox"/>	淡麗 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> うすい
甘辛 <input type="checkbox"/>	甘い <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> かしい
きれいさ <input type="checkbox"/>	きれい <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> くどい
刺激感 <input type="checkbox"/>	なめらか <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> あらい
		<input type="checkbox"/> 酸味
		<input type="checkbox"/> 苦味
		<input type="checkbox"/> 渋味
[調和]	[特性]	[指摘項目]
	調和 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 不調和

短評・助言