

第 47 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 47 回本格焼酎・泡盛鑑評会の審査を令和 6 年 6 月 4 日（火）及び 6 月 5 日（水）に開催しました。

1 出品状況

全国 24 都県の 75 製造場（令和 5 年開催の前回対比 93%）から 200 点（前回対比 88%）が出品されました。出品場数は前回から 6 場減少し、出品点数は前回から 28 点減少しました（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（150 点）、沖縄（19 点）からの出品が合わせて 169 点で全体の 85%を占め、前回より 3%増加しました。国税局別では、名古屋局からの出品が前回対比 125%と増加しました。一方、関東信越局、東京局、大阪局、広島局、高松局、福岡局、熊本局及び沖縄国税事務所からの出品は減少し、仙台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 31 点で前回と比べ 4 点減少（前回対比 89%）、麦製は 72 点で 6 点増加（前回対比 109%）、甘藷製は 54 点で 28 点減少（前回対比 66%）、泡盛は 19 点で 4 点減少（前回対比 83%）、酒粕製は 12 点で 1 点増加（前回対比 109%）、そば製 4 点で増減なし、黒糖製は 3 点で 1 点減少（前回対比 75%）、その他製は 5 点で 2 点増加（前回対比 167%）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 146 点（前回対比 86%）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 92%）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 15 名の審査員によって行われました（別紙 4 参照）。

なお、第43回（令和2年）より、新型コロナウイルスの感染予防の観点から見直し、個別審査方式としています。昨年5月からは新型コロナウイルス感染症の位置づけは「5類感染症」となり、感染症対策は各自の自主的な取組みをベースとした対応に変わりましたが、引き続き個別審査方法が続いています。

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、飛沫防止パーティションの設置などを行いました。

審査の記入方法として、第11回（昭和62年）からマークカードを使用してきましたが、今回の審査からマークカードの代わりタブレット端末を用いた審査を実施しました。

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17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、麦製の減圧蒸留によるもの、麦製のブレンドによるもの及び甘藷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とともに味が濃醇である傾向にありました。甘藷製の減圧蒸留によるものは味がきれいで甘さが感じられる傾向にありました。泡盛の常圧蒸留によるものは味が濃醇であ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。
- (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、甘さが感じられました。また、甘藷製の長期貯蔵によるものは花様の香りが感じられるとともに味に甘さが感じられ、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。また、米製の樽貯蔵によるものは味がなめらかに感じられる傾向にありました。
- (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がなめらかに感じられる傾向にありました。

第 47 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47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	7	100
	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	1	-	2	-	-	-	-	-	-	2	2			
関東信越	茨城	1	1	-	-	-	-	2	-	-	-	2	3	8	13	62
	栃木	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	2			
	群馬	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	埼玉	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	新潟	5	4	1	-	-	-	4	1	-	-	6	8			
	長野	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
東京	千葉	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	4	5	80
	東京	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	1			
	神奈川	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	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	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	5	4	125
	静岡	1	1	2	-	-	-	-	-	-	-	2	2			
	愛知	2	1	1	1	-	-	1	-	-	-	3	2			
	三重	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
大阪	滋賀	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	1	2	50
	京都	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	大阪	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	兵庫	1	2	1	-	-	-	-	-	-	-	1	2			
	奈良	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	和歌山	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
広島	鳥取	1	1	-	-	1	-	-	-	-	-	1	1	5	6	83
	島根	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	岡山	2	2	1	1	-	-	-	-	-	1	3	4			
	広島	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	山口	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1			
高松	徳島	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	1	3	33
	香川	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	愛媛	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	2			
	高知	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1			
福岡	福岡	7	8	4	16	-	-	2	1	-	4	27	30	46	47	98
	佐賀	1	1	-	5	-	-	-	-	-	-	5	5			
	長崎	6	7	-	11	3	-	-	-	-	-	14	12			
熊本	熊本	5	5	10	2	-	-	-	-	-	-	12	11	104	118	88
	大分	5	3	1	18	-	-	-	-	-	-	19	14			
	宮崎	5	5	2	7	14	-	-	2	-	-	25	23			
	鹿児島	15	18	1	8	36	-	-	-	3	-	48	70			
沖縄	沖縄	9	11	-	-	-	19	-	-	-	-	19	23	19	23	83
合計		75	81	31	72	54	19	12	4	3	5	200	228	200	228	88

第47回本格・泡盛焼酎鑑評会 焼酎の種類別出品点数推移表

焼酎の種類 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	▲ 8	95	28	85	▲ 3	17	▲ 5	8	▲ 5	3	0	2	▲ 2	4	▲ 3	238	2
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
第47回	31	▲ 4	72	6	54	▲ 28	19	▲ 4	12	1	4	0	3	▲ 1	5	2	200	▲ 28

(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47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		19	24	2	1	-	-	21	25	5	3	4	6	1	1	10	10	31	35
麦		32	31	8	9	14	10	54	50	3	2	14	14	1	-	18	16	72	66
甘 藷		4	8	38	51	2	3	44	62	3	6	2	4	5	10	10	20	54	82
泡 盛		-	2	12	14	1	1	13	17	5	6	-	-	1	-	6	6	19	23
酒 粕		6	6	-	-	-	-	6	6	4	3	2	2	-	-	6	5	12	11
そ ば		2	3	-	-	1	1	3	4	1	-	-	-	-	-	1	-	4	4
黒 糖		-	1	1	1	-	-	1	2	1	2	1	-	-	-	2	2	3	4
その他		4	3	-	-	-	-	4	3	-	-	1	-	-	-	1	-	5	3
内 訳	玉露	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
	葛（くず）	1	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
	栗	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
	胡麻	1	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
	稗（ひえ）	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
	山の芋	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	1	-
合 計		67	78	61	76	18	15	146	169	22	22	24	26	8	11	54	59	200	228

（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47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	田中 健太郎	ゑびす酒造株式会社	代表取締役
3	横山 雄三	重家酒造株式会社	代表取締役
4	長澤 芳一	三和酒類株式会社	SCM本部 副部長
5	枇榔 誠	小正醸造株式会社	生産本部 蔵長 兼 マスターブレンダー
6	澤田 和敬	佐賀県工業技術センター	食品コスメ部 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	越智 洋	宮崎県食品開発センター	応用微生物部 主任研究員
9	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
10	倉光 潤一	福岡国税局	鑑定官室 室長
11	篠田 典子	熊本国税局	鑑定官室 主任鑑定官
12	家原 真紀	沖縄国税事務所	間税課 鑑定官
13	福田 央	独立行政法人酒類総合研究所	理事長
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
15	正木 和夫	独立行政法人酒類総合研究所	醸造微生物研究部門 副部門長

(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。

第 47 回本格焼酎・泡盛鑑評会 タブレット審査画面（イメージ）

審査酒番号：●

区分

：麦

蒸留方法

：減圧

アルコール度数

：25度

備考

：－

*



	1	2	3	4	5
総合評価	☐	☐	☐	☐	☐
原料特性	☐	☐	☐	☐	☐
味の濃淡	☐	☐	☐	☐	☐
甘味	☐	☐	☐	☐	☐
後味	☐	☐	☐	☐	☐

審査酒番号：●

香り（フレーバーホイール）

	チェック	解除
果実様	☐	☐
花様	☐	☐
バニラ香	☐	☐
カaramel様	☐	☐
香ばしい	☐	☐
乳製品様	☐	☐
油香	☐	☐
キノコ様	☐	☐
エステル臭	☐	☐
こげ臭	☐	☐
燻製・薬品様	☐	☐
硫化物様	☐	☐
ジアセチル	☐	☐
酸臭	☐	☐
アルデヒド	☐	☐
インク様	☐	☐
油臭	☐	☐
カビ臭	☐	☐

審査酒番号：●
香り（原料・製造工程）

	チェック	解除
原料特性	☐	☐
熟成香	☐	☐
樽香・かめ香	☐	☐
原料不良	☐	☐
未だれ臭	☐	☐
ガス臭	☐	☐
樽臭・かめ臭	☐	☐
ゴム臭・樹脂臭	☐	☐

審査酒番号：●
味

	チェック	解除
濃醇	☐	☐
淡麗	☐	☐
甘い	☐	☐
きれい	☐	☐
なめらか	☐	☐
過多	☐	☐
うすい	☐	☐
からい	☐	☐
くどい	☐	☐
あらい	☐	☐
酸味	☐	☐
苦味	☐	☐
渋味	☐	☐

審査酒番号：●
調和

	チェック	解除
調和	☐	☐
不調和	☐	☐

審査酒番号：●
短評・助言

回答を入力してください