

第48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48回本格焼酎・泡盛鑑評会の審査を令和7年6月3日（火）及び6月4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

(1) 出品場数及び出品点数

全国23都県の66製造場から185点の出品がありました。前回（令和6年）と比べ、場数は9場減少し、点数は15点減少しました。

(2) 産地別点数（別紙1）

産地別では、本格焼酎・泡盛の主産地である九州（137点）、沖縄（12点）からの出品が合わせて149点で全体の81%を占めましたが、前回より4%減少しました。その他の産地からは36点で全体の19%でしたが、前回より4%増加しました。

(3) 原料別点数（別紙2）

原料別では、米製は27点で前回と比べ4点減少（前回対比87%）、麦製は67点で5点減少（前回対比93%）、甘藷製は56点で2点増加（前回対比104%）、泡盛は14点で5点減少（前回対比74%）、酒粕製は10点で2点減少（前回対比83%）、そば製4点で増減なし、黒糖製は2点で1点減少（前回対比67%）、その他製は5点で増減なしでした。

(4) 製造区分別点数（別紙3）

「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140点（前回対比96%）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45点（前回対比83%）の出品がありました。

2 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）。

審査方法は、第43回（令和2年）から導入された個別審査方式で実施しました。審査の記入方法として、従来のマークカードに代わり前回から導入したタブレット端末を使用する方法で審査しました（第48回本格焼酎・泡盛鑑評会審査風景を参照）。

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）。

3 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、米製及び麦製の減圧蒸留によるものは、香りでは果実様の香りが感じられるものが多く、味ではおだやかなものが多い傾向でした。麦製のブレンドによるものは、香りにおいて果実様や香ばしい香りが感じられるものが多い傾向でした。米製及び麦製の常圧蒸留によるものは、香りでは香ばしいものや原料特性が強く感じられるものが多く、味では濃醇なものが多い傾向でした。

甘藷製の減圧蒸留によるものは、香りでは果実様や花様の香りや原料特性が強く感じられるものが多く、味ではおだやかなものが多い傾向でした。甘藷製のブレンドや常圧蒸留によるものは、香りにおいて花様や香ばしい香りのものや原料特性を強く感じられるものが多い傾向でした。

泡盛の常圧蒸留によるものは、香りでは香ばしいものや油香又はきのこ様の香りが感じられるものが多く、味では濃醇なものが多い傾向でした。

酒粕製の減圧蒸留によるものは、香りでは果実様の香りや原料特性が強く感じられるものが、味では甘さや後味がすっきりするものが多い傾向で、総合評価の平均値が良好でした。

そば製の減圧蒸留によるものは、香りでは果実様の香りや原料特性が強く感じられるものが、味ではおだやかなもの、なめらかなものや後味がすっきりするものが多い傾向で、総合評価の平均値が良好でした。

(3) 長期貯蔵については、甘藷製の長期貯蔵によるものは、香りでは花様や香ばしい香りが感じられるものや、味ではなめらかなものや後味がすっきりするものが多い傾向でした。

(4) 樽貯蔵については、米製及び麦製の樽貯蔵によるものは樽由来の香りが感じられるものが多い傾向でした。酒粕製の樽貯蔵によるものは、香りでは樽由来の香りが感じられるものが、味では甘味が感じられるものが多い傾向でした。

(5) かめ貯蔵については、甘藷製のかめ貯蔵によるものは、香りでは熟成香やかめ香が感じられるものや、味では甘味、濃醇な味やなめらかに感じられるものが多い傾向でした。

4 化学分析

現在、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っています。

個別の審査結果及び化学分析結果は、後日、出品者に通知します。全体の結果は集計・整理の上、酒類総合研究所報告にて公表します。

第 48 回本格焼酎・泡盛鑑評会 審査風景



審査は個別審査方式で実施した。



審査酒をプラカップ（140 ml 容量）に 30 ml 注ぎ、蓋をした状態で審査員へ提供した。
審査の記入にはタブレット端末を使用した。

第48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	1	0	2	-	-	-	-	-	-	-	2	0			
	山形	1	1	2	-	-	-	-	-	-	-	2	2			
	福島	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	2			
関東信越	茨城	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	2	5	8	63
	栃木	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	群馬	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	埼玉	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	新潟	4	5	1	-	-	-	3	1	-	-	5	6			
	長野	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
東京	千葉	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	5	4	125
	東京	1	1	-	-	1	-	-	-	-	-	1	1			
	神奈川	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1			
	山梨	2	1	2	-	-	-	1	-	-	-	3	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	2	5	40
	静岡	1	1	2	-	-	-	-	-	-	-	2	2			
	愛知	0	2	-	-	-	-	-	-	-	-	0	3			
	三重	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
大阪	滋賀	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	1	1	100
	京都	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	大阪	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	兵庫	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	1			
	奈良	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	和歌山	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
広島	鳥取	1	1	-	-	2	-	-	-	-	-	2	1	7	5	140
	島根	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	岡山	2	2	2	2	-	-	-	-	-	-	4	3			
	広島	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	山口	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1			
高松	徳島	1	0	-	-	1	-	-	-	-	-	1	0	9	1	900
	香川	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	愛媛	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	高知	2	1	3	-	-	2	2	-	-	1	8	1			
福岡	福岡	6	7	5	15	-	-	1	1	-	4	26	27	44	46	96
	佐賀	1	1	-	3	-	-	-	-	-	-	3	5			
	長崎	6	6	-	11	4	-	-	-	-	-	15	14			
熊本	熊本	3	5	5	2	-	-	-	-	-	-	7	12	93	104	89
	大分	5	5	1	21	-	-	-	-	-	-	22	19			
	宮崎	5	5	-	6	17	-	-	2	-	-	25	25			
	鹿児島	12	15	-	6	31	-	-	-	2	-	39	48			
沖縄	沖縄	7	9	-	-	-	12	-	-	-	-	12	19	12	19	63
合計		66	75	27	67	56	14	10	4	2	5	185	200	185	200	93

第48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
第48回	27	▲ 4	67	▲ 5	56	2	14	▲ 5	10	▲ 2	4	0	2	▲ 1	5	0	185	▲ 15

(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48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		18	19	3	2	-	-	21	21	2	5	4	4	-	1	6	10	27	31
麦		28	32	7	8	10	14	45	54	2	3	19	14	1	1	22	18	67	72
甘 藷		7	4	36	38	6	2	49	44	4	3	-	2	3	5	7	10	56	54
泡 盛		-	-	10	12	1	1	11	13	2	5	-	-	1	1	3	6	14	19
酒 粕		3	6	2	-	-	-	5	6	2	4	3	2	-	-	5	6	10	12
そ ば		3	2	-	-	1	1	4	3	-	1	-	-	-	-	-	1	4	4
黒 糖		-	-	-	1	-	-	-	1	1	1	1	1	-	-	2	2	2	3
その他		4	4	1	-	-	-	5	4	-	-	-	1	-	-	-	1	5	5
内 訳	玉露	1	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
	抹茶	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
	葛（くず）	1	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
	胡麻	1	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
	かぼちゃ	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
	稗（ひえ）	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
山の芋		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	1	
合 計		63	67	59	61	18	18	140	146	13	22	27	24	5	8	45	54	185	200

（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48回本格焼酎・泡盛鑑評会 審査員名簿

	氏 名	勤 務 先 ・ 役 職 等
1	近藤 洋大	日本酒造組合中央会 技術顧問
2	林 貴文	宗政酒造株式会社 係長
3	林 泰広	有限会社林酒造場 代表取締役
4	谷村 健	雲海酒造株式会社 課長
5	池原 優	株式会社池原酒造 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	井内 智美	長崎県工業技術センター 食品開発支援センター 専門研究員
8	後藤 優治	大分県産業科学技術センター 食品産業担当 主幹研究員
9	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
10	伊藤 伸一	福岡国税局 鑑定官室 室長
11	小濱 元	熊本国税局 鑑定官室 室長
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	奥田 将生	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	小山 和哉	独立行政法人酒類総合研究所 成分解析研究部門 副部門長

(注) 審査員名簿は審査員の方からの回答を基に記載した。

第 48 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

001

【評価項目】

総合評価

1:とても良い 2:良い 3:どちらでもない 4:悪い 5:難点あり

※ ☒ 1----- ☐ 2----- ☐ 3----- ☐ 4----- ☐ 5

選択解除

原料特性

1:強い 2:やや強い 3:どちらでもない 4:やや弱い 5:弱い

※ ☒ 1----- ☐ 2----- ☐ 3----- ☐ 4----- ☐ 5

選択解除

味の濃淡

1:濃い 2:やや濃い 3:どちらでもない 4:やや薄い 5:薄い

※ ☒ 1----- ☐ 2----- ☐ 3----- ☐ 4----- ☐ 5

選択解除

甘 味

1:強く感じる 2:やや強い 3:感じる 4:やや感じる 5:感じない

※ ☒ 1----- ☐ 2----- ☐ 3----- ☐ 4----- ☐ 5

選択解除

後 味

1:すっきり 2:ややすっきり 3:どちらでもない 4:ややもたつく 5:もたつく

※ ☒ 1----- ☐ 2----- ☐ 3----- ☐ 4----- ☐ 5

選択解除

審査酒番号

001

【香り】

果実様

☐ 果実様

☐ エステル臭

花様

☐ 花様

甘い香り

☐ バニラ香

☐ カラメル様

香ばしい・煙様

☐ 香ばしい

☐ こげ臭

☐ 燻製・菓子様

硫化物様

☐ 硫化物様

酸臭・乳製品様

☐ 乳製品様

☐ シアセチル

☐ 酸臭

草様・溶媒様

☐ アルデヒド

☐ インク様

油様・キノコ様

☐ 油香

☐ 油臭

☐ キノコ様

☐ ねじ臭

原料

☐ 原料特性

☐ 原料不良

蒸留

☐ 未だれ臭

貯蔵

☐ 熟成香

☐ ガス臭

容器

☐ 樽香・かめ香

☐ 樽臭・かめ臭

移り香

☐ ゴム臭・樹脂臭

【味】

濃さ

☐ 濃醇

☐ 過多

淡さ

☐ 淡麗

☐ 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】

☐ 調和

☐ 不調和

【短評・助言】

入力文字数:0/100