

平成 19 酒造年度全国新酒鑑評会の結果について

品質・安全性研究部門 岩田 博

1. はじめに

講演要旨作成時(平成 20 年 3 月末日)には、平成 19 酒造年度全国新酒鑑評会の様子が明らかではないので、平成 18 酒造年度までの結果を主体に資料を作成しています。当日は、平成 19 酒造年度の結果を中心としたお話をいたします。

2. 最近の傾向

(1) 出品点数

酒造年度	12	13	14	15	16	17	18	19
総出品点数	1133	1094	1065	1049	1019	997	981	
I 部	74	71	84	71	98	98	118	
II 部	1059	1023	981	978	921	899	863	

(2) 出品酒の成分(平均値)の推移

	酒造年度	12	13	14	15	16	17	18	19
全体	アルコール分(%)	17.7	17.7	17.7	17.7	17.7	17.7	17.8	
	日本酒度	4.3	4.0	4.0	4.2	4.0	4.1	3.6	
	酸度	1.4	1.4	1.4	1.3	1.3	1.3	1.3	
上位酒	アルコール分(%)	17.8	17.8	17.8	17.7	17.7	17.8	17.8	
	日本酒度	4.4	4.1	4.0	4.2	4.0	4.0	3.6	
	酸度	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	
	イソアミルアルコール(ppm)	130	124	125	121	123	121	110	
	酢酸イソアミル(ppm)	2.5	2.6	2.4	2.4	2.2	2.2	2.1	
	カプロン酸エチル(ppm)	5.8	6.7	7.5	6.2	6.6	7.0	7.3	
	E/A 比	2.0	2.1	2.0	2.0	1.8	1.9	1.9	

イソアミルアルコール：清酒の香気成分の一種です。

酢酸イソアミル：吟醸香の一種でバナナ様の芳香があります。

カプロン酸エチル：吟醸香の一種でリンゴ様の芳香があります。

E/A 比：酢酸イソアミルとイソアミルアルコールの比で吟醸香の性質を示します。

(3) 指摘項目と評価項目との相関(平成18酒造年度)

第3表 評価項目、香り及び味の指摘項目並びに香気成分の相関等

区分	項目	香り品質	華やか	味品質	濃淡	なめらか	あと味きれ	総合評価	使用頻度	最大指摘数
評価項目	香り品質	1.000								
	華やか	0.740	1.000							
	味品質	0.882	0.686	1.000						
	濃淡	-0.123	0.069	-0.050	1.000					
	なめらか	0.463	0.389	0.628	0.176	1.000				
	あと味きれ	0.779	0.560	0.828	-0.273	0.449	1.000			
	総合評価	0.955	0.710	0.942	-0.088	0.568	0.824	1.000		
香りの指摘項目	酢酸イソアミル	-0.132	-0.127	-0.144	0.028	-0.032	-0.185	-0.149	935	9
	カブロン酸エチル	-0.499	-0.665	-0.442	-0.117	-0.270	-0.336	-0.467	2600	10
	酢酸エチル	0.150	0.073	0.122	0.047	0.194	0.036	0.136	663	7
	高級アルコール	0.141	0.030	0.112	-0.017	0.123	0.110	0.145	812	7
	アセトアルデヒド	0.281	0.232	0.259	0.073	0.235	0.186	0.300	704	6
	イソハレルアルデヒド	0.347	0.275	0.309	-0.110	0.072	0.357	0.338	267	4
	香辛料様	0.332	0.245	0.296	-0.102	0.144	0.294	0.320	174	4
	麴	0.325	0.231	0.268	-0.009	0.129	0.230	0.314	168	3
	甘臭	0.419	0.228	0.341	-0.317	0.010	0.421	0.388	306	5
	焦げ臭	0.365	0.254	0.313	-0.195	0.053	0.392	0.347	93	2
	老香	0.445	0.321	0.391	-0.158	0.140	0.374	0.431	132	4
	生老香	0.516	0.367	0.470	-0.201	0.136	0.505	0.502	640	6
	酵母様	0.467	0.301	0.388	-0.300	0.073	0.472	0.437	353	4
	硫化物様	0.492	0.345	0.398	-0.155	0.158	0.439	0.469	276	8
	ゴム臭	0.172	0.140	0.173	-0.051	0.069	0.132	0.169	50	4
	加ヒ臭	0.347	0.245	0.299	0.094	0.194	0.173	0.341	254	8
	紙ほこり土臭	0.349	0.276	0.331	0.159	0.246	0.197	0.373	558	6
シアセチル	0.235	0.162	0.192	0.001	0.108	0.154	0.220	181	9	
脂肪酸	0.291	0.051	0.267	-0.195	0.062	0.294	0.302	650	5	
酸臭	0.408	0.292	0.355	-0.118	0.141	0.297	0.400	230	6	
味の指摘項目	甘味、味の特徴	-0.272	-0.292	-0.354	-0.322	-0.430	-0.166	-0.331	1465	9
	酸味、 "	-0.051	0.002	0.020	-0.018	0.189	-0.086	-0.017	630	5
	うま味、 "	-0.199	-0.172	-0.276	-0.240	-0.353	-0.122	-0.244	773	4
	苦味、 "	-0.141	-0.084	-0.081	0.091	0.071	-0.101	-0.102	925	5
	渋味、 "	-0.193	-0.178	-0.146	0.050	0.064	-0.193	-0.170	1096	6
	甘味強く不調和	0.272	0.101	0.259	-0.382	-0.110	0.377	0.273	539	7
	酸味 "	0.223	0.251	0.328	-0.040	0.319	0.193	0.276	420	8
	うま味 "	0.290	0.223	0.291	-0.094	0.128	0.378	0.301	153	4
	苦味 "	0.237	0.165	0.333	0.071	0.343	0.300	0.302	1296	6
	渋味 "	0.073	0.029	0.223	0.241	0.375	0.121	0.174	1480	7
成分分析値	酢酸エチル	0.118	0.324	0.080	0.030	0.135	-0.003	0.085		
	酢酸イソアミル	0.108	0.144	0.052	0.029	0.120	-0.003	0.074		
	イソアミルアルコール	0.228	0.199	0.215	-0.019	0.150	0.201	0.226		
	E/A比	0.014	0.063	-0.042	0.041	0.055	-0.090	-0.023		
	カブロン酸エチル	-0.061	-0.477	-0.033	-0.087	0.008	0.027	-0.036		
	グルコース	0.054	-0.112	-0.084	-0.472	-0.360	0.120	-0.021		

3. 平成19酒造年度の変更点

(1) 審査カード(予審)の変更

(2) その他