

全国新酒鑑評会の出品酒の傾向

品質・安全性研究部門 松丸 克己

1. はじめに

全国新酒鑑評会は、その年に製造された清酒を全国的に調査研究することにより、製造技術と酒質の現状及び動向を明らかにし、もって清酒の品質及び製造技術の向上に資するとともに、国民の清酒に対する認識を高めることを目的に実施しています。

本日は、過去の結果と比較しながら平成 24 酒造年度の全国新酒鑑評会出品酒の成分等の傾向について説明します。（注：本要旨は出品酒の分析・審査前に作成したものであるため、平成 24 酒造年度の欄は一部空欄となっています。）

2. 出品点数の推移

酒造年度	平成 19	平成 20	平成 21	平成 22	平成 23	平成 24
総出品点数	957	920	895	875	876	864
I 部	129	139	145			
II 部	828	781	750			

注 平成 22 酒造年度から原料米品種による区分分けは廃止されました。

3. 製造状況

(1) 原料米品種の比率 (%) の推移

酒造年度		平成 19	平成 20	平成 21	平成 22	平成 23	平成 24
原料米品種	山田錦	86.5	84.9	83.8	85.1	83.7	84.5
	五百万石	0.5	0.7	0.3	0.3	0.3	0.9
	美山錦	2.1	2.1	1.9	1.8	2.1	1.9
	秋田酒こまち	1.1	1.3	1.1	1.0	1.3	0.7
	雄町	1.1	1.1	0.9	1.1	1.0	0.7
	千本錦	2.0	1.8	1.9	1.7	1.9	1.9
	越淡麗	1.4	2.4	3.7	2.9	4.0	3.6
	その他	5.2	5.7	6.3	5.9	5.7	5.9

注 品種は主たる品種です。

(2) アルコール添加量の推移

添加量 L/t	酒造年度					
	平成 19	平成 20	平成 21	平成 22	平成 23	平成 24
0	72 点	73 点	70 点	87 点	82 点	97 点
10	2 点	1 点	2 点	3 点	1 点	3 点
20	1 点	2 点	4 点	2 点	8 点	2 点
30	10 点	3 点	5 点	2 点	6 点	8 点
40	3 点	10 点	4 点	12 点	8 点	10 点
50	17 点	12 点	10 点	14 点	12 点	13 点
60	31 点	29 点	25 点	22 点	35 点	27 点
70	54 点	39 点	42 点	44 点	50 点	38 点
80	118 点	97 点	82 点	92 点	86 点	76 点
90	220 点	219 点	214 点	209 点	213 点	216 点
100	222 点	222 点	228 点	210 点	213 点	211 点
110	121 点	135 点	127 点	105 点	103 点	107 点

120	83点	76点	82点	70点	57点	54点
120超	3点	2点	0点	3点	2点	2点
平均	84.6 L/t	86.1 L/t	87.0 L/t	80.8 L/t	80.0 L/t	79.1 L/t

注 添加量の数値は範囲を示します。(例) 120は110超120以下の範囲です。

平成21酒造年度まではⅡ部全体の数値です。

4. 指摘項目の推移

使用頻度の比較的多い香の指摘項目について、その使用頻度の推移をみると、酵母が関与する香気成分である酢酸イソアミル、酢酸エチル、高級アルコール、脂肪酸などは減少傾向がみられる一方で、カプロン酸エチルの使用頻度に増加傾向が見られ、出品酒の香はカプロン酸エチルを特徴とする傾向が強まってきていることがうかがえます。

また、イソバレルアルデヒド及び生老香の生酒特有の劣化臭については、減少傾向がみられ上槽から火入れまでの適切な管理が定着しつつあるようです。

使用頻度は多くありませんが、劣化臭として注目されるカビ臭については、平成20酒造年度をピークに減少傾向がみられ、カビ臭の発生を防ぐための対策が講じられているものと思われます。

指摘項目の使用頻度の推移

酒造年度	平成19	平成20	平成21	平成22	平成23	平成24
点数	957	920	895	875	876	864
酢酸イソアミル	1024	870	723	784	729	
カプロン酸エチル	2976	2906	2342	2749	3547	
酢酸エチル	508	357	598	478	444	
高級アルコール	882	563	417	511	413	
アセトアルデヒド	957	906	730	912	832	
イソバレルアルデヒド	548	559	386	404	319	
生老香	573	587	461	596	450	
紙・ほこり臭	660	712	414	523	515	
脂肪酸	1004	1006	727	759	881	
カビ臭	334	467	364	288	328	

5. 成分の推移

出品酒成分の推移

酒造年度	平成19	平成20	平成21	平成22	平成23	平成24	
点数	828	781	750	875	876	864	
アルコール分	平均	17.65	17.72	17.73	17.64	17.64	17.60
	最大	19.8	19.7	19.5	19.1	19.0	18.7
	最小	15.8	16.0	14.8	15.1	15.5	15.8
日本酒度	平均	1.03	3.61	3.31	3.57	3.29	3.08
	最大	12.0	10.0	8.0	10.0	10.0	10.0
	最小	-6.0	-4.0	-7.0	-4.0	-5.0	-6.0
酸度	平均	1.30	1.32	1.31	1.30	1.32	1.30
	最大	2.2	2.0	2.2	2.1	2.1	2.4
	最小	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
アミノ酸度	平均	0.94	0.98	0.95	0.96	0.99	0.94
	最大	1.9	2.0	1.9	2.1	2.0	2.1
	最小	0.4	0.4	0.3	0.3	0.5	0.4

注 平成21酒造年度まではⅡ部全体の数値です。