

平成 25 酒造年度全国新酒鑑評会について

品質・安全性研究部門 藤井 力

1. はじめに

講演要旨作成時（平成 26 年 3 月 27 日）には、平成 25 酒造年度全国新酒鑑評会の様子が明らかではないので、本年度の変更点と審査方法を中心に資料を作成しています。当日は、平成 25 酒造年度の審査の結果も含めてお話する予定です。

2. 平成 25 酒造年度の変更点

今回 102 回を迎えた全国新酒鑑評会ですが、酒類総合研究所ではこれまでも数々の見直しを行ってきました。平成 13 年の独立行政法人化の際には特に大きな見直しを行い、受益者負担の原則に伴う有償化、国税局単位での出品制限枠の廃止、山田錦使用割合が 50%以下で製造した吟醸酒の部である I 部の創設（平成 22 酒造年度に廃止）などを行いました。また、外部の広い会場を借りることにより製造技術研究会の入場人数制限を撤廃しました。さらに、平成 16 年（平成 15 酒造年度）からは香気成分（カブロン酸エチル）濃度が近接するようにグループ化した審査を導入し、平成 19 年（平成 18 酒造年度）からは日本酒造組合中央会との共催で実施しています。

本年度も、酒類総合研究所の組織等の見直し議論の中で示された「日本産酒類の輸出促進」「中小企業に過大な負担とならないよう配慮しつつ、民間による応分の負担を確保」の方針等を受け、見直しが行われました。主な見直しとしては、

- (1) 審査委員会の設置
- (2) 国税局での審査経験のある外国人審査員の参加
- (3) 公開さき酒会の日本酒造組合中央会単独主催
- (4) 老ねやすさの指標とカビ臭についての有料オプション分析の導入などがあります。

3. 審査方法や審査環境

全国新酒鑑評会では次のような方法や環境で審査を行っています。

- ・ 香気成分（カブロン酸エチル）濃度によるグループ化。
- ・ 審査酒はグループ内で暗番化して着色グラスで提供。酒温は 17℃～20℃に保持（平成 24 酒造年度）。
- ・ 審査室としては無風で直射日光の入らない部屋を用い、室温は 20℃前後を保持（平成 24 酒造年度）。
- ・ 予審では 1 班 15 名の 3 班制。5 点法による総合評価。
- ・ 審査前に標準見本を用いた香味の確認。
- ・ 香り品質、華やかさ、味品質、濃淡、後味・軽快さ、総合評価について尺度評価を行うとともに香味の特徴を指摘。
- ・ 1 回の審査は 50 点以下。1 日の審査は 150 点以下。審査と審査の間に 20 分以上の休憩。
- ・ 決勝では班を分けず、1 班 24 名での審査。3 点法による総合評価。
- ・ 1 回の審査は 50 点以下。1 日の審査は 250 点以下。審査と審査の間に 10 分以上の休憩。

4. 有料オプション分析

今年度から、新たな取組みとして、出品酒の「DMTS 生成ポテンシャル（老ねやすさ）」と「TCA 及び TBA（カビ臭）」について、有料のオプション分析を実施しました。以前は、保存により生じる香りのうちよいものも悪いものも老香という言葉で表現していましたが、ここでいう老香とは、流通期間等で生じる DMTS を中心とした劣化臭を指し、長期貯蔵により生じる熟成香とは分けています。

(イ) DMTS 生成ポテンシャル（老ねやすさ）

70°C1 週間の加速劣化処理後に生じる DMTS の濃度です。出品酒の審査時の老香ではなく、貯蔵・流通後にどのくらい老香が出やすいかを示す指標です。この指標は、酒のしぼり方や生酒期間の温度、市販酒にするときの加水量等の影響を受けるため、出品酒と市販酒とは全く同一ではないかもしれません。

(ロ) TCA 及び TBA（カビ臭）

カビを連想させる異臭です。TCA と TBA はワインの異臭コルク臭の原因物質でもあります。

5. 平成 25 酒造年度新酒鑑評会の結果について

(1) 出品点数

| 酒造年度（平成） | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
|----------|-----|-----|-----|-----|-----|----|
| 総出品点数 | 920 | 895 | 875 | 876 | 864 | |
| I 部 | 139 | 145 | | | | |
| II 部 | 781 | 750 | | | | |

(注) I 部は、山田錦の使用比率が 50%以下で製造した吟醸酒の部

II 部は、山田錦の使用比率が 50%を超えて製造した吟醸酒の部

(2) 出品酒の成分値（平均の推移）

| 酒造年度（平成） | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
|------------|------|------|------|------|------|----|
| 出品点数 | 920 | 895 | 875 | 876 | 864 | |
| アルコール分 (%) | 17.7 | 17.7 | 17.6 | 17.6 | 17.6 | |
| 日本酒度 | 3.5 | 3.2 | 3.6 | 3.3 | 3.1 | |
| 酸度 | 1.3 | 1.3 | 1.3 | 1.3 | 1.3 | |

(3) 指摘項目の使用頻度の推移

| 酒造年度（平成） | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
|-----------|------|------|------|------|------|----|
| 出品点数 | 920 | 895 | 875 | 876 | 864 | |
| 酢酸イソアミル | 870 | 723 | 784 | 729 | 814 | |
| カプロン酸エチル | 2906 | 2342 | 2749 | 3547 | 2850 | |
| 酢酸エチル | 357 | 598 | 478 | 444 | 657 | |
| 高級アルコール | 563 | 417 | 511 | 413 | 560 | |
| アセトアルデヒド | 906 | 730 | 912 | 832 | 955 | |
| イソバレルアルデヒ | 559 | 386 | 404 | 319 | 431 | |
| 生老香 | 587 | 461 | 596 | 450 | 437 | |
| 紙・ほこり臭 | 712 | 414 | 523 | 515 | 800 | |
| 脂肪酸 | 1006 | 727 | 759 | 881 | 1250 | |
| カビ臭 | 467 | 364 | 288 | 328 | 295 | |