

平成21酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について

須藤 茂俊・磯谷 敦子・藤田 晃子・平松 順一

Analysis of Sake Component Presented to the Sake Contests in 2010

Shigetoshi SUDO, Atsuko ISOGAI, Akiko FUJITA and Jyunichi HIRAMATSU

緒 言

平成21酒造年度全国新酒鑑評会（第98回鑑評会）は、当該年度生産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酒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として、日本酒造組合中央会と共に催した。

審査は、酒類総合研究所広島事務所において、平成22年4月21日（水）から23日（金）の3日間に予審を行い、5月11日（火）及び12日（水）に決審を行った。また、5月26日（水）に東広島運動公園体育館で製造技術研究会を、6月16日（水）に東京のサンシャインシティ・ワールドインポートマート展示ホールで公開きき酒会を開催した。

出品の内訳は、第Ⅰ部（山田錦の使用割合が50%以下の部）が145点、第Ⅱ部（山田錦の使用割合が50%超の部）が750点の合計895点であった。審査の結果、優秀と認められた457点を入賞酒とし、さらに、決審において特に優秀と認められた242点に金賞を授与した。また、出品酒を公開する製造技術研究会及び公開きき酒会には、全国から、それぞれ、1,392人及び4,227人が来場した。

出品酒については、酒質の現状及び動向を調査研究するため、調査表の内容を集計するとともに成分分析を行った。

方 法

1. 調査表

出品者に調査表を送付し次の20項目につき調査した。

- ①容器番号、②貯蔵数量、③出品区分、④原料

米品種（主）、⑤原料米品種（従）、⑥原料米（主）使用割合、⑦原料米生産県、⑧精米歩合、⑨1仕込総米、⑩合併（出品酒）仕込総米、⑪酒母の種類、⑫酵母の種類、⑬酵母混合使用の場合の酵母名、⑭もろみ最高温度、⑮最高ボーメ、⑯アルコール添加量、⑰もろみ日数、⑱粕歩合、⑲火入れの有無、⑳出品酒の成分等（アルコール分、日本酒度、酸度及びアミノ酸度）

2. 成分分析

(1) 酢酸エチル、イソアミルアルコール、酢酸イソアミル、カプロン酸エチル

香気成分のうち、酢酸エチル、イソアミルアルコール、酢酸イソアミル及びカプロン酸エチルは、ヘッドスペースガスクロ法¹⁾にて、以下の条件により濃度を測定した。

イ ガスクロマトグラフ装置及び操作条件

装 置：Agilent6890ガスクロマトグラフ、

7694ヘッドスペースサンプラー及び

Agilent7890ガスクロマトグラフ、

G1888ヘッドスペースサンプラー

カラム：DB-WAX ϕ 0.32mm × 30m, 0.25 μ m

カラム温度：85°C

注入口・FID 温度：注入口 200°C、FID

250°C

キャリアーガス：He、2.2ml／分

スプリット比：50対1

ロ 試料の調製等

10ml容ガラスバイアルに試料0.9mlと内部標準0.1mlを入れ、50°Cのアルミブロックバス中で30分加温した後、ヘッドスペースガス1mlを自動的にガスクロマトグラフに注入した。イソアミルアルコールはn-アミルアルコ

ールを内部標準とし、酢酸エチル等のエステルはカプロン酸メチルを内部標準として、それぞれ定量した。

(2) グルコース

アークレイ社製全自動グルコース測定装置(GA-1150)を使用した。

3. 審査

審査員は、日本酒造組合中央会の推薦を受けた清酒製造関係者、国税庁鑑定企画官室職員、国税局鑑定官室職員、地方公設醸造関係指導機関職員及び当所職員の中から理事長が指名した予審46名(うち1名は予審1日目、1名は予審2、3日目を担当)及び決審32名とした(第1表)。審査は、予審、決審ともアンバーガラスを用い、室温20~

第1表 審査員氏名

(1) 予審審査員

No	所 属	氏 名
1	合同酒精株式会社八戸工場	松村 一範
3	天鷹酒造株式会社	竹之内博司
5	黄金井酒造株式会社	黄金井康巳
7	株式会社福井弥平商店	福井 純
9	宮下酒造株式会社	宮下 晃一
11	天吹酒造合资会社	木下 大輔
13	福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター	鈴木 賢二
15	栃木県産業技術センター	宮間 浩一
17	愛知県産業技術研究所食品工業技術センター	山本 晃司
19	奈良県工業技術センター	清水 浩美
21	愛媛県産業技術研究所	宮岡 俊輔
23	札幌国税局鑑定官室主任鑑定官	倉光 潤一
25	関東信越国税局鑑定官室主任鑑定官	佐藤 泰崇
27	金沢国税局鑑定官室主任鑑定官	山根 善治
29	大阪国税局鑑定官室主任鑑定官	石田謙太郎
31	高松国税局鑑定官室主任鑑定官	田島健一郎
33	熊本国税局鑑定官室主任鑑定官	向井 伸彦
35	研究企画知財部門主任研究員	小山 和哉
37	品質・安全性研究部門主任研究員	磯谷 敦子
39	醸造技術基盤研究部門主任研究員	赤尾 健
41	醸造技術応用研究部門主任研究員	正木 和夫
43	醸造技術開発研究部門主任研究員	日下 一尊
45	情報技術支援部門主任研究員	武藤 彰宣

No	所 属	氏 名
2	株式会社南部美人	松森 淳次
4	武甲酒造株式会社	長谷川浩一
6	株式会社土井酒造場	土井 弥市
8	中野B C 株式会社	山下 秀樹
10	有限会社岡崎酒造場	岡崎 考浩
12	秋田県総合食品研究センター醸造試験場	田口 隆信
14	新潟県醸造試験場	青木 俊夫
16	富山県農林水産総合技術センター食品研究所	瀬 智之
18	滋賀県工業技術総合センター	岡田 俊樹
20	地方独立行政法人山口県産業技術センター	有馬 秀幸
22	福岡県工業技術センター生物食品研究所	大場 孝宏
24	仙台国税局鑑定官室主任鑑定官	戎 智己
26	東京国税局鑑定官室主任鑑定官	松本 健
28	名古屋国税局鑑定官室主任鑑定官	遠山 亮
30	広島国税局鑑定官室主任鑑定官	小山 淳
32	福岡国税局鑑定官室主任鑑定官	吉田 裕一
34	品質・安全性研究部門長	須藤 茂俊
36	品質・安全性研究部門主任研究員	伊豆 英恵
38	醸造技術基盤研究部門主任研究員	岩下 和裕
40	醸造技術基盤研究部門主任研究員	奥田 将生
42	醸造技術応用研究部門主任研究員	坂本 和俊
44	醸造技術開発研究部門主任研究員	増田 達也
46	情報技術支援部門主任研究員	松本 明

(2) 決審審査員

No	所 属	氏 名
1	花春酒造株式会社	柏木 純子
3	銀盤酒造株式会社	荻野 久男
5	土佐鶴酒造株式会社	田村 隆夫
7	山形県工業技術センター	小関 敏彦
9	徳島県立工業技術センター	岩田 深也
11	国税庁鑑定企画官	井本 吉彦
13	仙台国税局鑑定官室長	三宅 優
15	東京国税局鑑定官室長	木下 実
17	金沢国税局鑑定官室長	岩槻 安浩
19	大阪国税局鑑定官室長	筒井 謙之
21	高松国税局鑑定官室長	野本 秀正
23	熊本国税局鑑定官室長	後藤 邦康
25	独立行政法人酒類総合研究所理事	木崎 康造
27	独立行政法人酒類総合研究所研究企画知財部門副部門長	山岡 洋
29	独立行政法人酒類総合研究所醸造技術基盤研究部門長	後藤 奈美
31	独立行政法人酒類総合研究所醸造技術応用研究部門副部門長	福田 央

No	所 属	氏 名
2	太冠酒造株式会社	大澤 廣暢
4	菊正宗酒造株式会社	末野 和男
6	合資会社吉田屋	吉田 嘉明
8	群馬県立群馬産業技術センター	上山 修
10	大分県産業科学技術センター	樋田 宣英
12	札幌国税局鑑定官室長	中嶋 則行
14	関東信越国税局鑑定官室長	岩田 博
16	東京国税局鑑定官室鑑定指導室長	近藤 洋大
18	名古屋国税局鑑定官室長	神谷 昌宏
20	広島国税局鑑定官室長	川瀬 直樹
22	福岡国税局鑑定官室長	松丸 克己
24	独立行政法人酒類総合研究所理事長	平松 順一
26	独立行政法人酒類総合研究所研究企画知財部門長	家藤 治幸
28	独立行政法人酒類総合研究所品質・安全性研究部門長	須藤 茂俊
30	独立行政法人酒類総合研究所醸造技術基盤研究部門副部門長	山田 修
32	独立行政法人酒類総合研究所醸造技術応用研究部門長	小林 健

23°C、酒温17~21°Cの条件で行った。

予審は、審査カード（予審）によるプロファイル法で行った（第1図A）。審査員を1班15名の3班に分け、各班が1日に約100点、3日間で約300点の審査を担当し、合わせて895点（ほかに参考出品酒等14点）を第I部及び第II部に区分して審査した。

第I部では、香気成分（カプロン酸エチル）濃度で4グループ化し、「低い」、「やや低い」、「やや高い」、「高い」の表示を付して班ごとに提示し、濃度が低いグループから高いグループの順に1回の審査を行った。また、第II部では審査ごとに香気成分濃度が近接するようにグループ化し、濃度の低いグループから高いグループの順に3日間で計5回の審査を行った。

決審は、予審成績上位457点について、審査カード（決審）による総合評価を行った（第1図B）。審査員を1班16名の2班に分け、各班が1日目に約140点、2日目に約90点、2日間で約230点の審査を担当し、合わせて457点（ほかに参考出品酒

等5点）を第I部及び第II部に区分して審査した。予審と同様に、第I部では香気成分濃度で4つにグループ化して1回の審査を行い、第II部では審査ごとに香気成分濃度が近接するようにグループ化し、濃度の低いグループから高いグループの順に2日間で計8回の審査を行った。

決審の審査基準を次のように設定し、香味の調和及び特徴、飲用特性を審査対象とした。

- 1：香味の調和や特徴が吟醸酒の品格及び飲用特性から特に良好である。
 - 2：香味の調和や特徴が吟醸酒の品格及び飲用特性から良好である。
 - 3：1及び2以外のもの
- 入賞外：香味の調和や特徴が吟醸酒の品格及び飲用特性から特に難がある。

特徴は品質の多様化、飲用特性は飲みやすさやおいしさ等の向上に資するために組み入れた。

審査結果については、次のとおり出品者に情報提供した。すなわち、評価項目は偏差値をレーダーグラフで表し、指摘項目は指摘数（2名以上の

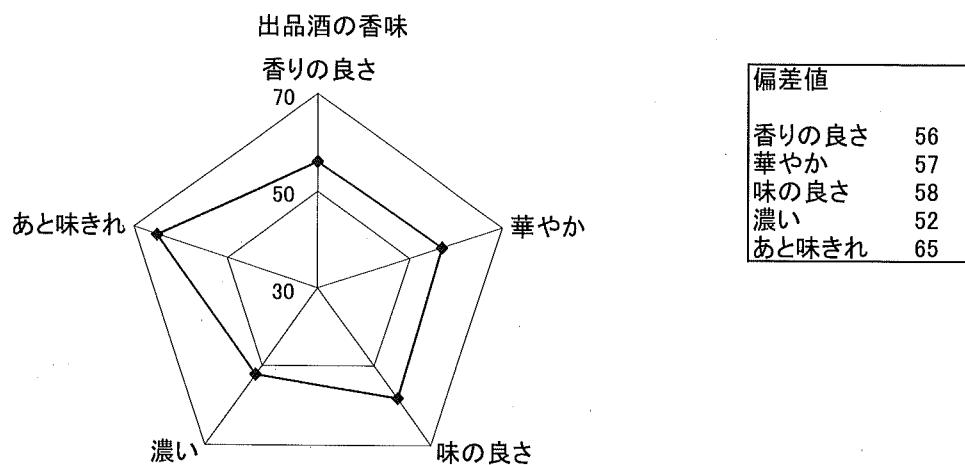
新酒鑑評会審査カード（予審）			
審査番号	888888	審査員番号	888888
審査員氏名 _____			
〔香り〕			
香り品質	すばらしい	どちらでもない	難点あり
華やか	どちらでもない	乏しい	
香り種別	果実香(けい) 花香(けい) 木香(けい)	柑橘類(けい) カクテル香(けい)	酢酸エチル・高級アルコール
香辛料様	アセト アルデヒド	イソバレル アルデヒド	香辛料様 AVG
酸・甘・苦・辛	酸	甘	苦
醇化・炭化	老熟	生老熟	枯葉様
酵素様	ゴム臭	カビ臭	土臭
脂質様	ジアセチル	脂肪酸	脂臭
酸臭			
その他 ()			
〔味〕			
味品質	すばらしい	どちらでもない	難点あり
濃淡	濃い	どちらでもない	うすい
あと味	すっきり	どちらでもない	だるい
酸味	まろい 酸味	あらいく	
刺激味	さわやか	さわやく	
きめ			
味の特徴	甘味	酸味	うま味
	苦味	苦味	澁味
強く感じる 不調和	—	—	—
その他 ()			
〔総合評価〕			
すばらしい	良好	どちらでもない	やや難点
			難点あり

第1図A 審査カード（予審）

新酒鑑評会審査カード（決審）			
審査番号	888888	審査員番号	888888
〔総合評価〕			
1	2	3	入賞外
「入賞外」を選んだ場合は必ず理由を記載してください。 ()			
〔総合評価〕			
1	2	3	入賞外
「入賞外」を選んだ場合は必ず理由を記載してください。 ()			
〔総合評価〕			
1	2	3	入賞外
「入賞外」を選んだ場合は必ず理由を記載してください。 ()			
〔総合評価〕			
1	2	3	入賞外
「入賞外」を選んだ場合は必ず理由を記載してください。 ()			
〔総合評価〕			
1	2	3	入賞外
「入賞外」を選んだ場合は必ず理由を記載してください。 ()			

第1図B 審査カード（決審）

受付番号 ×××



香りの特徴(予審において審査員2名以上が指摘した数)

吟釀香	果実様(バナナ)	果実様(リンゴ)	酢酸イソアミル	カプロン酸エチル	酢酸エチル	高級アルコール
芳香	2	4	3			
木香様	アセトアルデヒド	イソパラルアルデヒド	香辛料様・4VG			
香辛料様	2					
麹・ 甘・焦げ	麹	甘臭・カラメル様	焦臭			
酸化・劣化 硫黄様	老香	生老香	酵母様・粕臭	硫化物様		
移り香	ゴム臭	カビ臭	土臭	紙・ほこり臭		
脂質様 酸臭	ジアセチル	脂肪酸	酸臭	2		

指摘がない出
品酒ではすべ
て空欄になる場
合があります

味の特徴(予審において審査員2名以上が指摘した数)

刺激味 きめ	まるい なめらか	あらい ざらつく			
味の特徴	甘味	酸味	うま味	苦味	渋味
強く感じる 不調和	2	4	1	1	3
	1	1	2	2	1

総合評価

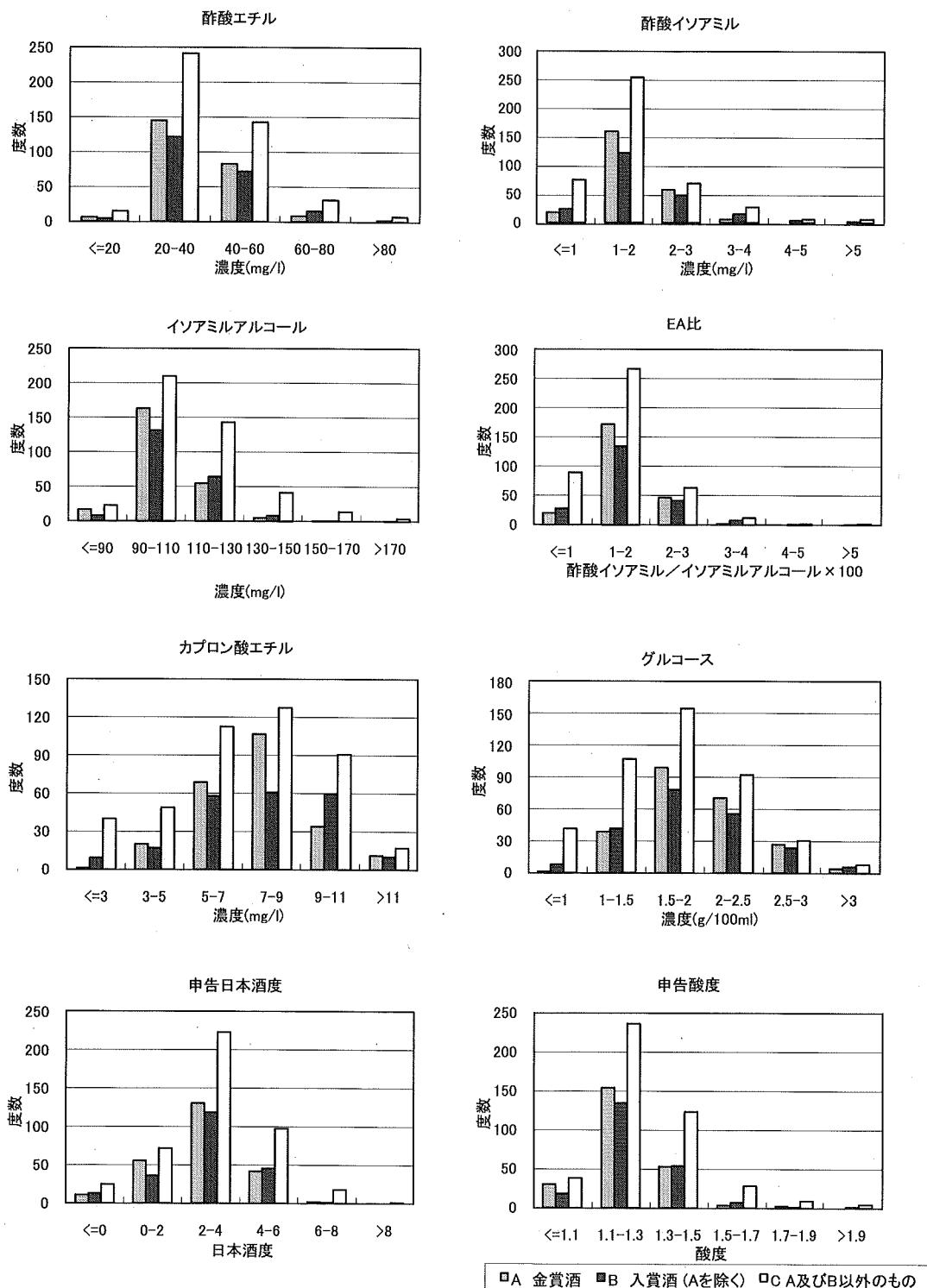
予審 (15人)	すばらしい	良好	どちらでもない	やや難点	難点あり
	4	1	7	3	0
決審 (16人)	貴社の平均点	入賞基準点	全体平均点	全体標準偏差	
	2.61	I:2.87, II:2.75	2.92	0.64	
	1(特に良好)	2(良好)	1及び2以外		
	1	3	12		
	貴社の平均点	金賞基準点	全体平均点	全体標準偏差	
	2.66	I:1.98, II:1.98	2.00	0.27	

第2図A 審査結果の通知様式例（出品酒の香味、香りおよび味の特徴並びに総合評価）

成分分析値(測定誤差±10%)

香気成分		全体平均	標準偏差
酢酸エチル(mg/l)	43	39	13
酢酸イソアミル(mg/l)	2.0	1.8	0.96
イソアミルアルコール(mg/l)	119	109	16
E/A比	1.7	1.6	0.88
カプロン酸エチル(mg/l)	6.9	7.4	2.4
グルコース(g/100ml)	1.6	1.9	0.54

分析値の度数分布(第Ⅰ部と第Ⅱ部の合計)

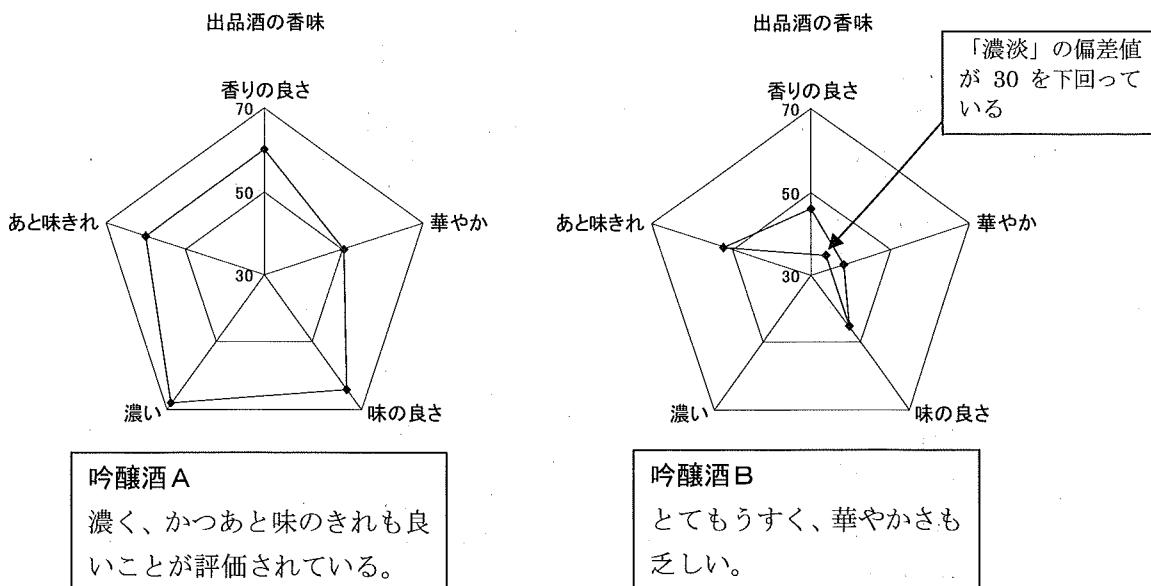


第2図B 審査結果の通知様式例 (成分分析値およびその度数分布)

出品酒の香味の見方

出品酒の香味のグラフは、審査項目のうち「香り品質」、「華やか」、「味品質」、「濃淡」、「あと味・軽快さ」の審査結果について、得点を偏差値として表したもので、50 の線上は平均値で、50 を超えて外側にあるのは、それぞれ、平均より「香りが良い」、「華やか」、「味が良い」、「濃い」、「あと味のきれが良い・すっきり」と評価されたものです。

「華やか」については、香氣成分で区分した中での相対的な評価です。そのため吟醸香成分であるカプロン酸エチルの量が多くても、「華やかさが少ない」と評価される場合があります。



味の特徴の見方（吟醸酒Bの場合）

味の特徴	甘味	酸味	うま味	苦味	渋味
強く感じる	1	2	1	1	2
不調和	2	2			

この例は、吟醸酒Bに対する評価です。

15人の審査員のうち2人は、酸味に特徴があると評価しましたが、2人は酸味が強すぎて不調和であると評価しています。また、うま味、渋味も2人が特徴として評価しましたが、2人は渋味が強すぎて不調和であると評価しています。味にやや難がありとされた原因是、非常にうすく酸味や渋味が強いと評価されたことにあるようです。

第2図C 審査結果の通知様式例（出品酒の香味および味の特徴の見方）

もの）をまとめ、総合評価は予審及び決審ごとに度数分布、平均点、全体平均点及び全体標準偏差を示した（第2図A）。また、成分分析値は出品酒の値のほか、全体平均及び標準偏差並びに分析値の度数分布をグラフで示し（第2図B）、出品酒の香味及び味の特徴の見方を解説した資料を添

付した（第2図C）。

結果と考察

1. 予審評価項目

第2表に予審評価項目及び成分の相関係数を示した。「総合評価」と相関の高い項目は、「香り品

質」と「味品質」であった。次に相関が高いのは、順に、「あと味のきれ」及び「華やか」であり、これらが、「総合評価」に強く影響することが示唆された。また、「華やか」と「カプロン酸エチル」の間に相関が見られた。

第3表に、香り及び味の指摘項目の使用頻度と、2名以上の審査員から指摘を受けた出品酒の総合評価等の平均値を示した。香りについては、「カプロン酸エチル」のほか、「酢酸イソアミル」、「酢酸エチル」、「アセトアルデヒド」、「硫化物様」、「脂肪酸」の使用頻度が500以上と多かった。また、「焦げ臭」、「老香」、「ゴム臭」の指摘を2名以上の審査員から指摘された出品酒の総合評価は全体に比べて悪かった。

味については、甘味、渋味、苦味に関する項目の使用頻度が高く、これらの味が出品酒全体の特徴であることが窺えた。また、「まるい、なめらか」、「うま味、味の特徴」を指摘されたものは、全体に比べて総合評価が良い傾向がみられた。

2. 成分分析値

全出品酒の一般成分を第4表に示した。第II部の国税局ごとの平均値で比較すると、日本酒度については、熊本局が高く、札幌局が低かった。グルコース濃度については、札幌局が高く、福岡局が低かった。アルコール分、酸度、アミノ酸度については大差なかった。

上位酒の一般成分及び主要な香気成分等の平均値を第5表に示した。第4表の全出品酒の平均値と比較すると、I部及びII部ともに上位酒の方が全出品酒より酸度とアミノ酸はわずかに低く、グルコースはわずかに高かった。また、上位酒のI部とII部の平均値で比較すると、酢酸イソアミルはII部の方が高く、カプロン酸エチルはI部の方が高かった。II部のカプロン酸エチルでは、最も高い広島局と最も低い熊本局では5.54ppmの違いがあった。

出品酒の成分の平均値の推移を第6表に示した。全体では日本酒度が低くなる傾向にあり、上位酒についてもほぼ同様の傾向にあった。上位酒の酢酸イソアミルは昨年と同じ1.8ppmであったが、カプロン酸エチルは0.2ppm増加して7.7ppmとなった。

3. 酸度の分布

第7表に酸度の分布を示した。全体及び上位酒とも、酸度1.1~1.5の区分が多く、例年とほぼ同様の分布であった。

4. 使用酵母の種類

第8表に全出品酒の使用酵母種類別出品点数を示した。使用が多いのは、日本醸造協会酵母（きょうかい酵母）の228点、混合使用の164点、明利酵母の138点、自社酵母の81点であった。混合使用の内訳ではきょうかい1801号の使用頻度が89点と最も高く、次いで自社酵母、きょうかい901号だった（表には示していない）。第9表に使用酵母比率の推移を示した。きょうかい1801号の比率の増加が継続していた。また、その他の多様な酵母の比率が昨年度に引き続き50%を割り込んだ。

第10表に、使用酵母ごとの香気成分及び酸度を、きょうかい9号系酵母（きょうかい9号及び901号）の出品酒の平均値を1とした相対値で示した。カプロン酸エチルは、きょうかい1801号によるものがきょうかい9号系酵母の1.5倍以上であった。酢酸イソアミルは長野及びきょうかい14号系によるものが高く、きょうかい1801号が低い傾向にあった。酸度については、きょうかい14号系で高く、秋田、山形及びきょうかい1801号で低い傾向がみられた。

5. 使用酒母の種類

第11表に酒母の種類別出品点数を示した。名古屋局以東の地域については大部分が速釀酒母だった。大阪以西は、西に行くにしたがって高温糖化酒母の割合が増え、福岡局及び熊本局では高温糖化酒母が多く、例年通りの地域特性がみられた。

6. 原料米品種と精米歩合

第12表に出品酒に使用した原料米の品種を示した。第I部では、越淡麗、美山錦及び千本錦の出品点数が多かった。ここ数年、越淡麗の増加が目立っている。また、原料として山田錦以外の品種を100%使った出品酒は昨年より10点増加し、130点となつた。

第II部では、山田錦を100%使った出品酒は一昨年から99%を占めている。山田錦の産地は、主産地の兵庫が84%と最も多かったが、福岡、三重、岡山、山口、徳島、佐賀産のものも使用されてい

第2表 評価項目及び香気成分等の相関

	項目	香り品質	華やか	味品質	濃淡	あと味きれ	総合評価
評価項目	香り品質	1.00					
	華やか	0.82	1.00				
	味品質	0.89	0.75	1.00			
	濃淡	0.02	0.14	0.10	1.00		
	あと味きれ	0.79	0.61	0.84	-0.18	1.00	
	総合評価	0.96	0.78	0.94	0.05	0.84	1.00
香気成分等	酢酸エチル	0.07	0.21	0.05	-0.09	0.00	0.05
	酢酸イソアミル	0.00	0.00	-0.05	0.07	-0.13	-0.04
	イソアミルアルコール	0.22	0.25	0.23	0.10	0.12	0.23
	E/A比	-0.06	-0.08	-0.12	0.04	-0.16	-0.10
	カプロン酸エチル	-0.19	-0.56	-0.15	-0.11	-0.03	-0.14
	グルコース	-0.06	-0.13	-0.19	-0.43	-0.02	-0.13

第3表 指摘項目の度数および評価項目との関係

項目	使用頻度	最大指摘数	2人以上の審査員が指摘した出品酒の度数および平均値					
			度数	香り品質	華やか	味品質	濃淡	後味きれ
酢酸イソアミル	723	8	163	2.7	2.5	2.7	3.0	2.8
カプロン酸エチル	2342	11	568	2.7	2.4	2.7	3.0	2.8
酢酸エチル	598	10	140	2.9	2.6	2.8	3.0	2.8
高級アルコール	417	6	69	3.0	2.7	2.8	3.0	2.9
アセトアルデヒド	730	7	172	3.1	2.8	3.0	3.0	3.0
イソバレルアルデヒド	386	6	65	3.5	3.1	3.2	2.9	3.2
香辛料様・4VG	206	5	32	3.6	3.1	3.3	2.9	3.3
麹	307	4	56	3.4	2.9	3.2	3.0	3.1
甘臭・カラメル様	376	4	71	3.5	3.0	3.2	2.8	3.3
焦げ臭	199	5	33	4.0	3.4	3.6	2.8	3.6
老香	110	4	15	4.1	3.2	3.6	3.0	3.5
生老香	461	7	82	3.4	2.9	3.1	2.9	3.2
酵母様・粕臭	359	7	66	3.7	3.1	3.4	2.8	3.5
硫化物様	618	10	125	3.7	3.2	3.4	2.9	3.4
ゴム臭	79	6	9	4.1	3.3	3.5	3.2	3.3
カビ臭	364	10	70	3.5	3.0	3.2	3.1	3.6
土臭	49	2	4	3.7	3.1	3.3	2.9	3.1
紙・ほこり臭	414	5	80	3.5	3.1	3.2	3.2	3.1
ジアセチル	265	11	45	3.7	3.1	3.3	3.0	3.3
脂肪酸	727	5	179	3.1	2.6	3.0	2.9	3.1
酸臭	270	4	39	3.5	3.0	3.3	3.0	3.2
まるいなめらか	1457	8	398	2.6	2.4	2.6	3.0	2.7
あらいざらつく	1350	7	388	3.0	2.7	2.9	3.0	2.9
甘味、味の特徴	1872	9	516	2.8	2.5	2.7	2.9	2.8
酸味、味の特徴	871	6	214	2.8	2.6	2.8	3.0	2.9
うま味、味の特徴	718	5	171	2.6	2.4	2.6	2.9	2.7
苦味、味の特徴	1286	5	400	2.9	2.6	2.8	3.0	2.9
渋味、味の特徴	1347	5	401	2.8	2.5	2.8	3.0	2.8
甘味強く不調和	649	7	169	3.1	2.7	3.0	2.8	3.1
酸味強く不調和	410	9	85	3.2	2.9	3.1	3.0	3.0
うま味強く不調和	249	3	32	3.4	3.0	3.3	2.9	3.3
苦味強く不調和	1181	6	335	3.1	2.8	3.0	3.0	3.0
渋味強く不調和	1370	8	400	2.9	2.7	2.9	3.0	3.0
全 体			895	2.9	2.6	2.8	3.0	2.9

第4表 全出品酒の成分値一覧表

出品区分及び局名	第I部	第II部											
		札幌	仙台	関東信越	東京	金沢	名古屋	大阪	広島	高松	福岡	熊本	
出品点数	145	6	137	155	36	43	79	108	75	48	44	19	750
アルコール分 (%)	平均	17.63	17.72	17.77	17.74	17.81	17.67	17.63	17.64	17.82	17.72	17.68	17.89
	最大	19.9	18.6	18.8	18.4	19.3	18.7	19.5	19.0	18.6	19.2	18.7	18.5
	最小	15.4	17.0	16.1	16.6	14.8	16.3	16.2	16.3	16.8	17.0	17.0	14.8
日本酒度	平均	2.78	2.33	2.64	3.34	3.58	3.45	3.69	3.13	3.76	3.42	3.74	3.91
	最大	8.0	5.0	6.5	7.0	5.5	6.5	8.0	8.0	7.5	6.5	6.0	8.0
	最小	-6.5	0.0	-3.7	-7.0	1.0	0.0	-1.0	-4.0	-3.0	-5.5	0.3	1.0
酸 度 (ml)	平均	1.32	1.17	1.29	1.31	1.30	1.33	1.27	1.31	1.38	1.34	1.28	1.39
	最大	2.0	1.3	1.6	2.2	1.7	1.8	1.8	1.7	1.9	2.1	1.6	2.2
	最小	1.0	1.1	1.0	1.1	1.1	1.1	1.0	1.1	1.0	1.0	1.1	1.0
アミノ酸度 (ml)	平均	0.97	0.85	0.94	0.95	0.92	0.98	0.96	0.96	0.95	1.00	0.95	0.86
	最大	1.8	1.0	1.4	1.7	1.7	1.4	1.4	1.6	1.9	1.9	1.3	1.1
	最小	0.3	0.7	0.5	0.3	0.5	0.7	0.6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.3
グルコース (g/100ml)	平均	1.83	2.25	2.00	1.92	1.83	2.03	2.03	1.89	1.77	1.65	1.57	1.75
	最大	3.3	3.3	4.1	3.9	2.9	3.5	3.5	3.4	3.5	2.9	3.1	2.9
	最小	0.4	1.4	0.7	0.6	0.9	1.0	0.8	0.4	0.7	0.7	0.6	0.4

(注) アルコール分、日本酒度、酸度およびアミノ酸度は調査表の出品者記載の数値を使用。

第5表 上位酒の成分値一覧表

出品区分及び局名	第I部	第II部										
		札幌・仙台	関東信越	東京	金沢	名古屋	大阪	広島	高松	福岡	熊本	全体
上位点数	43	74	29	7	8	11	32	13	9	12	4	199
アルコール分 (%)	平均	17.49	17.75	17.80	17.84	17.78	17.66	17.62	17.85	17.71	17.68	17.88
	最大	18.4	18.5	18.3	18.0	18.7	18.1	18.5	18.5	18.1	18.0	18.2
	最小	16.2	17.0	17.3	17.6	17.2	17.4	17.0	17.2	17.3	17.2	17.0
日本酒度	平均	2.63	2.52	3.41	3.07	3.65	3.68	3.01	3.72	3.58	3.50	3.90
	最大	5.0	5.5	5.0	4.0	6.0	5.0	7.5	5.0	5.0	5.6	5.0
	最小	-3.1	-2.0	1.0	2.0	1.4	2.0	-4.0	0.3	2.7	1.0	1.9
酸 度 (ml)	平均	1.30	1.26	1.30	1.27	1.30	1.27	1.27	1.32	1.22	1.26	1.35
	最大	1.8	1.5	1.7	1.4	1.4	1.4	1.7	1.8	1.3	1.5	1.4
	最小	1.1	1.0	1.1	1.2	1.1	1.2	1.1	1.1	1.0	1.1	1.0
アミノ酸度 (ml)	平均	0.90	0.89	0.94	0.80	0.93	0.86	0.86	1.01	1.03	0.93	0.90
	最大	1.3	1.2	1.2	1.0	1.2	1.0	1.3	1.4	1.8	1.3	1.1
	最小	0.6	0.5	0.7	0.5	0.7	0.7	0.5	0.8	0.8	0.6	0.7
グルコース (g/100ml)	平均	1.99	2.07	1.94	1.73	2.18	2.33	2.01	1.88	1.89	1.63	1.88
	最大	3.0	3.3	3.1	2.2	2.9	2.9	2.4	2.9	2.9	2.2	2.5
	最小	1.4	1.0	1.1	1.2	1.6	1.7	1.7	1.2	1.4	1.1	1.5
イソアミル アルコール (ppm)	平均	104.2	106.2	104.3	108.3	102.0	97.7	103.4	107.4	100.4	104.0	103.4
	最大	126	152	120	117	116	112	120	123	116	146	112
	最小	85	79	88	100	87	86	85	91	90	88	97
酢酸 イソアミル (ppm)	平均	1.75	1.87	1.75	1.64	2.03	1.65	1.72	1.28	1.93	1.73	1.88
	最大	3.0	3.2	3.2	2.4	3.0	2.9	2.5	2.0	3.9	2.7	2.5
	最小	0.9	0.9	0.9	0.8	0.8	0.6	0.8	0.8	1.1	0.9	1.2
カプロン酸 エチル (ppm)	平均	8.57	7.28	8.12	6.94	8.00	6.90	7.54	8.89	7.66	6.78	3.35
	最大	15.1	10.8	10.6	8.1	13.7	9.1	10.5	12.3	9.0	12.1	3.5
	最小	4.0	3.5	6.1	5.9	4.4	3.9	5.7	2.6	6.1	3.3	3.1
E/A比	平均	1.65	1.76	1.67	1.54	1.98	1.69	1.66	1.20	1.92	1.63	1.78
	最大	2.6	2.9	3.0	2.3	2.6	2.7	2.6	2.0	3.8	2.4	2.2
	最小	1.0	0.9	0.8	0.7	0.9	0.7	0.8	0.8	1.1	1.0	1.2

(注) アルコール分、日本酒度、酸度、アミノ酸度は調査表の出品者記載の数値を使用。

第6表 出品酒の成分(平均値)の推移

	酒造年度		60	2	13	14	15	16	17	18	19	20	21
全 体	出品点数		836	877	1094	1065	1049	1019	997	981	957	920	895
	アルコール分(%)		17.4	17.6	17.7	17.7	17.7	17.7	17.7	17.8	17.6	17.7	17.7
	日本酒度		5.5	4.9	4.0	4.0	4.2	4.0	4.1	3.6	3.9	3.5	3.2
	酸度(ml)		1.5	1.4	1.4	1.4	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3
上位酒	上位酒点数		121	262	289	286	278	257	253	252	255	249	242
	アルコール分(%)		17.5	17.6	17.8	17.8	17.7	17.7	17.8	17.8	17.7	17.8	17.7
	日本酒度		5.5	4.9	4.1	4.0	4.2	4.0	4.0	3.6	3.7	3.4	3.0
	酸度(ml)		1.4	1.4	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3
	酢酸イソアミル(ppm)		4.2	3.6	2.6	2.4	2.4	2.2	2.2	2.1	2.1	1.8	1.8
	イソアミルアルコール(ppm)		121	108	124	125	121	123	121	110	111	109	105
	E/A比		3.5	3.3	2.1	2.0	2.0	1.8	1.9	1.9	1.9	1.6	1.7
	カプロン酸エチル(ppm)		—	—	6.7	7.5	6.2	6.6	7.0	7.3	6.7	7.5	7.7

た(第13表)。

第14表に精米歩合の分布を示した。大部分が35~40%に集中していたが、精米歩合の平均値は、第I部は第II部より高い傾向があり、また、I、II部とも上位酒はその他のものに比べて精米歩合が低い傾向が認められた。

7. 仕込みの大きさ

第15表に仕込みの大きさの度数分布を示した。全体及び上位酒とともに、総米400~600kg及び600~800kgの2区分に集中していた。

8. もろみ経過

第16表に最高ボーメの分布を示した。全体及び上位酒ともに、6.1~8.0が多かった。I、II部と

第7表 出品酒及び上位酒の酸度

酸度区分	第I部		第II部	
	全 体	上位酒	全 体	上位酒
1.0	1	0	8	3
1.1	14	6	63	21
1.2	41	12	200	60
1.3	37	11	246	71
1.4	30	10	128	35
1.5	11	2	61	6
1.6	4	1	23	0
1.7	2	0	9	2
1.8	3	1	6	1
1.9	1	0	2	0
2.0	1	0	2	0
2.1	0	0	1	0
2.2	0	0	1	0
平均	1.32	1.30	1.31	1.27
最大	2.0	1.8	2.2	1.8
最小	1.0	1.1	1.0	1.0

第8表 全出品酒の使用酵母種類別出品点数

局名	使 用 酵 母														その他内訳			
	9 901	9 10	9 14+1401	9 1501	9 1601	9 1701	9 1801	長野	秋田	山形	熊本	広島	明利	秋田 今野	自社	混合	その他 不明	
札幌	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	2	1	1	
仙台	0	2	0	0	0	0	0	9	0	3	22	0	0	34	9	12	41	37
関東信越	0	2	0	1	0	0	0	90	10	0	0	0	1	45	9	6	29	29
東京	2	0	0	1	0	0	1	9	0	0	0	1	0	14	2	1	5	2
金沢	0	0	0	5	0	1	0	8	0	0	0	0	0	3	9	5	10	4
名古屋	1	1	0	1	1	0	0	16	0	0	0	0	0	19	6	9	16	13
大阪	2	5	1	0	1	0	0	27	0	0	0	2	0	21	4	27	14	10
広島	1	2	0	0	0	0	0	21	0	0	0	1	27	2	2	3	18	22
高松	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	1	0	1	5	15	27
福岡	4	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0	0	0	10	13	14
熊本	1	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	13	0	0	0	1	2	0
全 体	11	12	1	8	2	1	1	192	10	3	22	19	29	138	42	81	164	159
上位酒	3	4	0	0	1	1	0	44	1	1	5	6	8	49	12	30	50	27

その他は、長野、秋田、山形、熊本、広島以外の県で配布している酵母(124)である。
不明には、これら以外の配布元の酵母(35)を含む。

第9表 使用酵母比率の推移

酵母の種類	酒造年度											
	2	7	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
きょうかい9	79.6	44.9	6.0	5.4	3.2	2.9	2.3	2.0	1.9	1.8	1.2	1.2
きょうかい901	3.1	3.3	7.9	4.9	4.0	3.2	3.5	2.0	1.7	1.6	1.1	1.3
きょうかい 10+1001	2.3	1.0	0.0	0.1	0.3	0.0	0.4	0.2	0.2	0.2	0.2	0.1
きょうかい 14+1401	—	8.9	3.6	2.2	1.6	1.6	2.0	1.6	1.1	1.0	1.0	0.9
きょうかい1501	—	—	1.9	0.9	1.0	0.6	0.6	0.3	0.5	0.3	0.2	0.2
きょうかい1601	—	—	2.9	3.1	3.9	4.9	3.7	3.6	1.6	1.3	0.5	0.1
きょうかい1701	—	—	—	1.7	1.2	1.0	1.0	0.8	0.5	0.3	0.1	0.1
きょうかい1801	—	—	—	—	—	—	—	—	4.6	9.8	18.0	21.5
熊本	4.2	10.7	2.7	2.9	2.7	2.2	2.5	2.6	1.9	1.9	1.7	2.1
長野	3.1	9.1	6.7	7.4	8.0	6.1	6.3	5.0	4.1	3.8	2.0	1.1
明利	—	0.4	6.7	7.7	9.5	11.1	13.2	14.0	15.1	15.6	15.8	15.4
秋田今野	—	—	—*	—*	5.4	5.7	6.6	6.2	7.0	5.7	4.8	4.7
その他	7.0	21.7	52.0	55.7	54.7	57.5	53.4	57.6	55.1	51.0	47.4	47.3
不明	0.7	0.0	9.6	8.0	4.5	3.2	4.5	4.1	4.7	5.7	6.0	3.9

* : 12および13年は、秋田今野をその他区分としている。

第10表 使用酵母毎の香気成分分析値及び酸度（いずれも平均値）

	きょうかい 9+901	きょうかい 14+1401	きょうかい 1801	長野	秋田	山形	熊本	明利	秋田 今野	自社
酢酸エチル	1.00	1.25	0.72	1.09	0.74	0.93	1.20	0.78	0.82	0.84
イソアミルアルコール	1.00	1.04	0.90	0.99	1.22	0.98	0.89	0.95	0.99	0.96
酢酸イソアミル	1.00	1.19	0.67	1.37	1.09	0.79	0.79	0.94	0.91	0.93
カプロン酸エチル	1.00	0.28	1.57	1.39	1.47	1.16	0.68	1.32	1.29	1.45
酸度	1.00	1.17	0.97	1.05	0.99	0.98	1.07	1.00	1.04	0.99

(注) きょうかい9号及び901号を1とした相対値

第11表 酒母の種類別出品点数

局名	酒母の種類							
	速醸	高温糖化	中温速醸	アンプル	酵母仕込み	生もと	山廃もと	その他
札幌	8	0	2	0	0	0	0	0
仙台	154	7	3	0	2	2	0	1
関東信越	187	17	15	1	1	1	0	0
東京	29	3	6	0	0	0	0	0
金沢	41	0	3	0	1	0	0	0
名古屋	60	4	12	7	0	0	0	0
大阪	86	18	7	2	0	1	0	0
広島	51	42	3	1	0	1	0	1
高松	26	16	8	2	0	0	0	0
福岡	5	28	9	1	1	0	0	0
熊本	2	16	1	0	0	0	0	0
全 体	649	151	69	14	5	5	0	2
上位酒	177	45	15	2	2	1	0	0

第12表 原料米の品種

(第I部) 山田錦以外の品種の 使用割合(%)*	主たる原料米										原料米(従)		
	点数	五百万石	美山錦	秋田酒 こまち	出羽 燐々	雄町	千本錦	玉栄	越淡麗	その他	その他内訳	山田錦	山田錦 以外
100	130	3	16	8	3	6	17	1	29	47	華想い(6)、金紋錦(3)、彗星(3)、祝(2)、吟ぎんが(2)、吟の夢(2)、ひとごごち(2)、愛山、石川門、一本ノ、改良八反流、菊水、吟の里、佐香錦、白鶴錦、ひたち錦、ひだほまれ、ひより、広島八反錦、誉富士、松山三井、夢の香、若水	—	—
90	3	0	1	0	0	0	0	0	2	0		2	1
80	3	0	0	1	0	0	0	0	1	1	京の華	3	
70	4	0	0	1	0	1	0	0	0	2	西都の雪(2)	4	
60	3	0	0	0	0	1	0	0	1	1	美郷錦	2	1
50	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	吟の夢、山田穂	2	

(第II部) 山田錦の使用 割合(%)*	原料米(従)									
	点数	五百万石	美山錦	秋田酒 こまち	出羽 燐々	雄町	千本錦	玉栄	越淡麗	その他
100	743	0	0	0	0	0	0	0	0	0
90	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0
80	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0
70	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
60	3	0	1	0	0	0	0	0	2	0
50超	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

* : 100%以外は範囲を示す。(例) 90は90%以上100%未満の範囲である。

第13表 山田錦の産地(第II部)

県名	点数
兵庫	629
福岡	28
三重	17
岡山	13
山口	11
徳島	10
佐賀	10
広島	7
鳥取	3
その他	22
計	750

第15表 仕込みの大きさ

総米* kg	全体点	上位酒点
200以下	34	6
400	110	25
600	422	107
800	262	85
1000	41	11
1200	10	4
1400	5	1
1600	5	1
1800	2	2
2000	1	0
2200	1	0
2400	1	0
2600	0	0
2800	0	0
3000	0	0
3000超	1	0
平均	607.4	629.0
最大	5000	1800
最小	90	118

* : 数値は範囲を示す。

(例) 400は200kg超400kg以下の範囲である。

もに全体と上位酒ではほとんど差がなかった。

第17表にもろみ最高温度の分布を示した。仙台

局と広島局が高く、熊本局が低い傾向にあった。

I、II部ともに全体及び上位酒ではほとんど差がなかった。

第18表にもろみ日数の分布を示した。全体、上位酒とも26~40日に大部分が分布していた。平均は、全体、上位酒とも32~34日であり、例年と大

第14表 精米歩合

		精米歩合 (%)									
		35未満	35-37	38-40	41-43	44-46	47-49	50以上	平均	最大	最小
第I部	全 体	2	16	111	0	5	4	7	39.9	50	19
	上 位 酒	1	8	31	0	1	1	1	39.1	50	32
第II部	札幌	0	3	3	0	0	0	0	37.2	40	35
	仙台	0	62	72	1	1	0	1	37.8	50	35
	関東信越	1	37	112	2	3	0	0	38.5	45	30
	東京	0	14	19	0	2	0	1	38.6	50	35
	金沢	2	14	27	0	0	0	0	37.8	40	30
	名古屋	0	20	52	1	2	0	4	39.5	55	35
	大阪	1	49	52	2	3	1	0	37.8	49	33
	広島	5	31	36	0	2	0	1	37.6	50	30
	高松	3	19	25	0	1	0	0	37.5	45	30
	福岡	0	21	22	0	1	0	0	37.2	45	35
	熊本	0	9	8	0	0	1	1	38.3	50	35
全 体		12	279	428	6	15	2	8	38.1	55	30
上 位 酒		4	94	95	1	2	0	3	37.5	55	30

第16表 もろみ最高ボーメ

		最高ボーメ								
		5.0以下	5.1-6.0	6.1-7.0	7.1-8.0	8.1-9.0	9.1以上	平均	最大	最小
第I部	全 体	4	10	57	55	16	3	7.1	9.6	4.6
	上 位 酒	2	2	17	18	3	1	7.0	10.5	4.8
第II部	札幌	0	0	1	4	1	0	7.5	8.2	7.0
	仙台	0	5	56	61	15	0	7.2	8.8	5.4
	関東信越	1	11	72	63	8	0	7.0	8.8	5.0
	東京	0	5	14	15	2	0	6.9	8.6	5.2
	金沢	3	7	21	11	0	1	6.6	9.8	4.9
	名古屋	1	15	30	26	6	1	6.9	9.6	5.0
	大阪	1	11	56	30	8	2	7.0	10.5	5.0
	広島	0	13	27	32	3	0	6.9	8.8	5.2
	高松	0	4	20	21	2	1	7.1	9.5	5.6
	福岡	0	4	20	19	1	0	7.0	8.6	5.2
	熊本	1	2	8	6	2	0	7.0	9.0	4.8
全 体		7	77	325	288	48	5	7.0	9.2	4.6
上 位 酒		0	17	95	76	10	1	7.0	9.8	5.2

第17表 もろみ最高温度

		最高温度 (°C)								
		9.0以下	9.1-10.0	10.1-11.0	11.1-12.0	12.1-13.0	13.1以上	平均	最大	最小
第I部	全 体	1	15	80	36	10	3	11.0	14.5	8.7
	上 位 酒	0	6	23	10	4	0	10.8	12.5	9.5
第II部	札幌	0	1	3	2	0	0	10.8	11.6	9.5
	仙台	0	1	75	47	13	1	11.2	13.5	10.0
	関東信越	0	22	108	24	1	0	10.7	12.1	9.7
	東京	0	5	24	5	1	1	10.9	14.0	10.0
	金沢	0	8	27	7	1	0	10.7	12.4	9.8
	名古屋	0	8	56	12	2	1	10.8	16.7	9.5
	大阪	0	12	68	22	5	1	10.9	13.6	10.0
	広島	0	1	46	19	8	1	11.2	14.0	10.0
	高松	0	2	37	8	1	0	10.9	12.5	10.0
	福岡	0	12	26	6	0	0	10.6	11.9	9.8
	熊本	1	5	10	1	2	0	10.5	12.4	9.0
全 体		1	77	480	153	34	5	10.9	16.7	9.0
上 位 酒		1	20	124	48	5	1	10.9	13.5	9.0

第18表 もろみ日数

		もろみ日数(日)											
		25以下	26~28	29~31	32~34	35~37	38~40	41~43	44~46	47以上	平均	最大	最小
第I部	全 体	2	18	31	40	30	15	7	0	2	33.4	50	24
	上 位 酒	0	5	11	13	8	4	2	0	0	32.9	41	26
第II部	札幌	0	1	0	0	3	2	0	0	0	36.2	40	28
	仙台	8	26	36	36	19	7	4	0	1	31.6	48	23
	関東信越	1	3	24	39	38	28	11	9	2	35.7	52	24
	東京	0	1	9	11	10	3	2	0	0	33.9	42	26
	金沢	2	0	7	10	13	8	1	2	0	34.8	45	22
	名古屋	2	5	16	23	14	9	5	2	3	34.4	50	24
	大阪	4	5	18	29	34	11	4	2	1	34.1	48	22
	広島	1	7	11	22	17	9	7	1	0	34.4	46	25
	高松	1	5	8	14	11	5	2	0	2	34.2	52	25
	福岡	0	2	3	10	13	6	3	5	2	36.8	47	26
熊本	全 体	0	1	2	4	7	1	2	1	1	36.2	49	28
	上 位 酒	7	24	38	61	43	20	5	1	0	32.9	45	22

差なかった。

9. アルコール添加量

第19表に白米1トン当たりの100%アルコール添加量を示した。添加量0の純米吟醸酒の出品比率は、第I部は20%、第II部は5%であり、第I部の方が高い割合になっていた。また、度数分布では、全体及び上位酒ともI部は70超~100l/t以下、II部は70超~120l/t以下の添加が多かった。

10. 粕歩合

第20表に粕歩合の分布を示した。I、II部ともに30.1~50.0%が多く、また、全体及び上位酒ともにI部よりII部の方が多かった。

審査総評（記者発表要旨）

平成21酒造年度の酒造条件は、全国的に寒暖の差が激しく、また酒造米が溶けやすかったことなどから、酒造りには大変難しい年となりました。各製造場では酒造技術を駆使し、その影響を極力少なくするための精一杯の酒造りに努められました。うまく対応できた製造場がある反面、大変に苦労された製造場もあったようです。それらがどのように酒質に表れているか、今回の審査の大きな注目点になりました。

今回の鑑評会では決審の審査基準を明文化し、特徴の有無を踏まえて香味の調和を評価しました。吟醸酒の多様化の推進と各製造場の独自の品質と製造技術の一層の向上につながればと思っています。さらに飲みにくさの飲用特性も併せて評

第19表 白米1トンあたりのアルコール添加量

添加量* l/t	第I部		第II部	
	全 体 点	上 位 酒 点	全 体 点	上 位 酒 点
0	29	7	41	4
10	0	0	2	0
20	2	1	2	0
30	0	0	5	0
40	0	0	4	0
50	4	1	6	1
60	5	2	20	9
70	9	2	33	10
80	21	10	61	15
90	22	7	192	61
100	35	11	193	54
110	9	1	118	30
120	9	1	73	15
平均	69.2	69.7	87.0	90.1
最大	120	114	120	120
最小	0	0	0	0

* : 数値は範囲を示す。

(例) 120は110超120以下の範囲である。

価しました。このような審査の実施に当たり、決審では1点当たりの審査時間をこれまでの約2倍とし、入念に審査を行いました。

今回の出品点数は全部で895点でした。そのうち山田錦を主な原料米とする第II部は750点、山田錦以外を主な原料米とする第I部は145点であり、第I部は過去最高を更新しました。

出品酒は欠点があるものは極めて少なく、全般に品質の底上げがなされていました。香りは調和のとれた果実様の芳香を有するものが大半であり、さらに酵母や原料米、製造方法に由来する香

第20表 粕歩合

		粕歩合 (%)								
		30.0以下	30.1-40.0	40.1-50.0	50.1-60.0	60.1-70.0	70.1以上	平均	最大	最小
第I部	全 体	9	62	45	20	7	2	41.7	87.0	17.3
	上 位 酒	3	20	14	5	1	0	39.8	62.8	23.0
第II部	札幌	0	2	4	0	0	0	44.2	49.0	38.6
	仙 台	4	47	59	25	1	1	43.3	75.1	27.7
	関 東 信 越	10	36	81	22	5	1	43.3	76.3	22.6
	東 京	0	7	17	12	0	0	46.1	59.0	32.2
	金 沢	1	6	20	15	1	0	47.2	66.3	20.3
	名 古 屋	3	24	32	13	7	0	44.6	66.4	28.4
	大 阪	3	42	41	15	7	0	43.7	68.6	26.7
	広 島	2	20	41	11	1	0	44.1	68.9	28.6
	高 松	2	15	22	7	2	0	44.0	69.8	28.8
	福 岡	1	13	17	12	0	1	45.4	92.1	29.5
	熊 本	0	3	10	5	1	0	47.5	69.5	32.0
全 体		26	215	344	137	25	3	44.2	92.1	20.3
上 位 酒		3	50	101	38	7	0	45.0	69.8	28.1

りによって特徴香へと発展しているものもみられました。香りは適度な強さであり、全般的によくまとまっていました。味は吟醸酒らしい上品さを基調としながら、例年に比べて味がしっかりしている傾向にありました。甘味を強調したなめらかなものや渋味や苦味といった複雑味をうまく特徴としているものもみられました。総じてほどよい香りと上品なうま味とがよく調和した酒質でした。懸念された難しい酒造条件の影響はほとんどみられず、また苦労された製造場ではうま味をのせるという方向で酒質を巧みにまとめ上げたようであり、全体的に見事な製造技術と評価できまし

た。

今回出品された吟醸酒は、原料処理から、麹造り、醪の発酵管理、製成に至るまで細心の注意が払われたうま味がある高品質の清酒です。今後、貯蔵管理及び流通での取り扱いを適正に行っていただき、消費者の方々にその優れた酒質を十分に堪能していただけるよう、関係各位の更なるご努力をお願いします。

文 献

- 1) 吉沢 淑：醸協，68，59-61，1973