

平成22酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について

松丸 克己・磯谷 敦子・藤田 晃子・須藤 茂俊・木崎 康造

Analysis of Sake Component Presented to Sake Contests in 2011

Katsumi MATSUMARU, Atsuko ISOGAI, Akiko FUJITA,
Shigetoshi SUDO and Yasuzo KIZAKI

緒 言 方 法

平成22酒造年度全国新酒鑑評会(第99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の共催により実施した。

審査は、酒類総合研究所広島事務所において、平成23年4月20日(水)から22日(金)の3日間に予審を行い、5月10日(火)及び11日(水)に決審を行った。また、5月25日(水)に東広島運動公園体育館で製造技術研究会を、6月15日(水)に東京池袋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。

出品は、875点であった(今年度より、山田錦の使用割合によるⅠ部・Ⅱ部の区分分けは廃止された)。審査の結果、優秀と認められた437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244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、1,361人及び2,759人が来場した。

出品酒については、審査に加え酒質の現状及び動向を調査研究するため、出品者の記載による「全国新酒鑑評会出品酒調査表」(以下、「調査表」という。)の内容を集計するとともに成分分析を行った。

1. 調査表

出品者に調査表を送付し、次の19項目について調査した。

①容器番号、②貯蔵数量、③原料米品種(主)、④原料米品種(従)、⑤原料米(主)使用割合、⑥原料米生産県、⑦精米歩合、⑧1仕込総米、⑨合併(出品酒)仕込総米、⑩酒母の種類、⑪アルコール添加量、⑫出品酒の成分(アルコール分、日本酒度、酸度及びアミノ酸度)、⑬酵母の種類、⑭酵母混合使用の場合の酵母名、⑮もろみ日数、⑯もろみ最高温度、⑰最高ボーメ、⑱粕歩合、⑲火入れの有無

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、
同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、
同G1888ヘッドスペースサンプラー
カラム：DB-WAX ϕ 0.32 mm $\times$ 30 m、0.25 μ m

カラム温度：85℃

注入口温度：200℃

FID温度：250℃

キャリアーガス：He、2.2 ml/分

スプリット比：50対1

ロ 試料の調整等

10 ml容ガラスバイアルに試料0.9 mlと内部標準0.1 mlを入れ、50℃のアルミブロック中で30分加温した後、ヘッドスペースガス1 ml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類はカブ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。

第1表 審査員氏名

(1) 予審査員

No.	所 属	氏 名
1	福司酒造株式会社	市澤 智子
3	柳澤酒造株式会社	柳澤 清嗣
5	株式会社車多酒造	徳田 耕二
7	株式会社安福又四郎商店	井上美穂子
9	川鶴酒造株式会社	川人裕一郎
11	株式会社久家本店	久家 里三
13	青森県産業技術センター	齋藤 知明
15	茨城県工業技術センター	武田 文宣
17	福井県食品加工研究所	久保 義人
19	京都市産業技術研究所	廣岡 青央
21	鳥取県産業技術センター	西尾 昭
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	辻井 将之
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	酒類総合研究所品質・安全性研究部門長	須藤 茂俊
35	酒類総合研究所品質・安全性研究部門 主任研究員	橋口 知一
37	酒類総合研究所品質・安全性研究部門 主任研究員	藤田 晃子
39	酒類総合研究所醸造技術基盤研究部門 主任研究員	赤尾 健
41	酒類総合研究所醸造技術応用研究部門 主任研究員	藤井 力
43	酒類総合研究所醸造技術開発研究部門 主任研究員	日下 一尊
45	酒類総合研究所情報技術支援部門 主任研究員	坂本弥生子

No.	所 属	氏 名
2	有限会社月の輪酒造店	横沢 裕子
4	太冠酒造株式会社	大澤 慶暢
6	伊藤酒造株式会社	伊藤 旬
8	福羅酒造有限会社	福羅 隆元
10	株式会社杵の川	瀬頭 信介
12	北海道立総合研究機構食品加工研究センター	富永 一哉
14	山形県工業技術センター	石垣 浩佳
16	千葉県産業支援技術研究所	宮崎 浩子
18	三重県工業研究所	山崎 栄次
20	兵庫県立工業技術センター	井上 守正
22	熊本県産業技術センター	林田 安生
24	仙台国税局鑑定官室 主任鑑定官	本村 創
26	東京国税局鑑定官室 主任鑑定官	小濱 元
28	名古屋国税局鑑定官室 主任鑑定官	山脇 幹善
30	広島国税局鑑定官室 主任鑑定官	江村 隆幸
32	熊本国税局鑑定官室 主任鑑定官	向井 伸彦
34	酒類総合研究所研究企画知財部門 主任研究員	小山 和哉
36	酒類総合研究所品質・安全性研究部門 主任研究員	伊豆 英恵
38	酒類総合研究所醸造技術基盤研究部門 主任研究員	岩下 和裕
40	酒類総合研究所醸造技術応用研究部門 副部門長	福田 央
42	酒類総合研究所醸造技術応用研究部門 主任研究員	正木 和夫
44	酒類総合研究所醸造技術開発研究部門 主任研究員	増田 達也
46	酒類総合研究所情報技術支援部門 主任研究員	坂本 和俊

(2) 決審査員

No.	所 属	氏 名
1	東北銘醸株式会社	後藤 英之
3	関谷醸造株式会社	遠山 久男
5	賀茂鶴酒造株式会社	荒巻 功
7	岩手県工業技術センター	中山 繁喜
9	広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター	土屋 義信
11	国税庁鑑定企画官	福田 整
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	井本 吉彦
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	近藤 洋大
25	酒類総合研究所 理事	中井 進
27	酒類総合研究所 品質・安全性研究部門長	須藤 茂俊
29	酒類総合研究所 醸造技術基盤研究部門 副部門長	山田 修
31	酒類総合研究所 醸造技術開発研究部門長	水野 昭博

No.	所 属	氏 名
2	滝澤酒造株式会社	滝澤 英之
4	黄桜株式会社	柳内 敏靖
6	千代の園酒造株式会社	本田 雅晴
8	長野県工業技術総合センター	蟻川 幸彦
10	高知県工業技術センター	上東 治彦
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	小山 淳
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	小林 健
22	福岡国税局鑑定官室長	松丸 克己
24	酒類総合研究所 理事長	木崎 康造
26	酒類総合研究所 研究企画知財部門 副部門長	山岡 洋
28	酒類総合研究所 醸造技術基盤研究部門長	後藤 奈美
30	酒類総合研究所 醸造技術応用研究部門 副部門長	福田 央
32	酒類総合研究所 情報技術支援部門 副部門長	小野 玄記

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、決審ともアンバーグラスを用い、室温19～23℃、酒温17～21℃の条件で行った。

予審は、「新酒鑑評会審査カード（予審）」によるプロフィール法で行った（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875点（ほかに参考出品酒等15点）を審査した。審査に際しては、香気成分（カプロン酸エチル）濃度が審査ごとに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6回の審査を行った。

決審は、予審成績上位438点について、「新酒鑑評会審査カード（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125点、2日目に約100点、2日間で約220点の審査を担当し、合わせて438点（ほかに参考出品酒等7点）を審査した。

予審と同様に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9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

新酒鑑評会審査カード(予審)

審査番号

8888

審査員番号

8888

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 ☐ 華やか ☐ どちらでもない ☐ 乏しい

果実香(バナナ) 果実香(リンゴ) 酢酸エチル 高級アルコール
 麝香(ノイール) カイロ・薬ノミ

地味香 芳香 香辛料様 香辛料様
 芳香 芳香

木香様 アルデヒド イソバレル アルデヒド 4VG
 香辛料様

糖 糖 甘臭 カラメル様 焦臭
 糖・煮ば

酸化・化学 老香 生老香 酵母様 硫化合物
 硫黄様

移り香 ゴム臭 カビ臭 土臭 紙・ほこり臭

脂質様 ジアセチル 脂防酸 酸臭

脂質様 脂質様

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 きれい すっきり ☐ どちらでもない ☐ だれる
 短味さ

刺激味 まるい なめらか ☐ あらい ざらつく ☐ くだい

きめ

味の特徴 甘味 酸味 うま味 苦味 渋味

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（決勝）

審査員番号

1

2

3

4

審査番号

1

2

3

4

〔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。

{
}

審査番号

1

2

3

4

〔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。

{
}

審査番号

1

2

3

4

〔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。

{
}

審査番号

1

2

3

4

〔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。

{
}

審査番号

1

2

3

4

〔総合評価〕

1

2

3

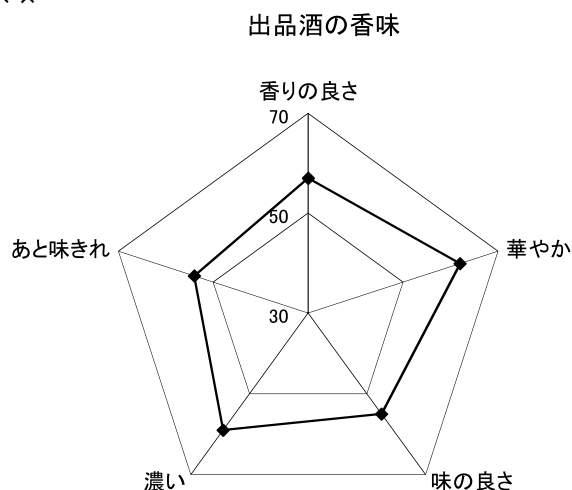
入賞外

「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 × × × ×



偏差値	
香りの良さ	57
華やか	62
味の良さ	55
濃い	59
あと味きれ	54

香りの特徴(予審において審査員2名以上が指摘した数)

吟醸香 芳香	果実様(バナナ) 酢酸イソアミル	果実様(リンゴ) カブロン酸エチル	酢酸エチル	高級アルコール
	3			
木香様 香辛料様	アセトアルデヒド	イソパレルアルデヒド	香辛料様・4VG	
	2			
麴・ 甘・焦げ	麴	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	
	3			

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

味の特征(予審において審査員2名以上が指摘した数)

	まろい なめらか	あらい ざらつく				
刺激味 きめ	2	2				
味の特徴	甘味 5	酸味 2	うま味 2	苦味	渋味 3	
強く感じる 不調和						

総合評価

予審 (15人)	すばらしい 3	良好 4	どちらでもない 8	やや難点 0	難点あり 0
		貴社の平均点 2.37	入賞基準点 2.78	全体平均点 2.91	全体標準偏差 0.64
決勝 (16人)	すばらしい 9	良好 4	やや難 3		
		貴社の平均点 1.64	金賞基準点 1.95	全体平均点 1.95	全体標準偏差 0.26

第2図A 審査結果の通知様式例（出品酒の香味、香り及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

酢酸エチル(mg/l)

酢酸イソアミル(mg/l)

イソアミルアルコール(mg/l)

E/A比

カブロン酸エチル(mg/l)

グルコース(g/100ml)

37.2

1.2

109.4

1.1

8.6

2.1

全体平均

標準偏差

42

13

1.8

0.76

111

15

1.6

0.6

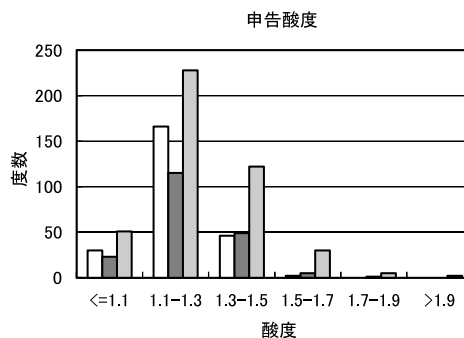
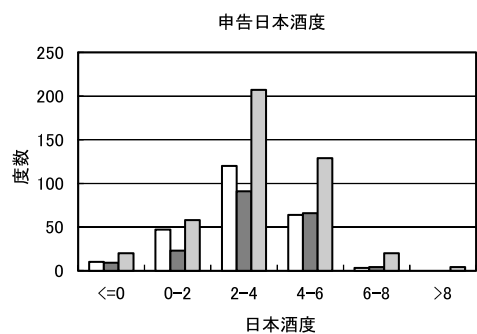
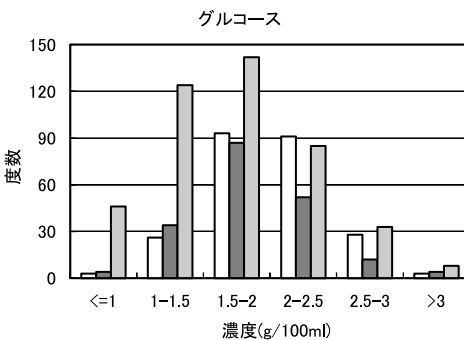
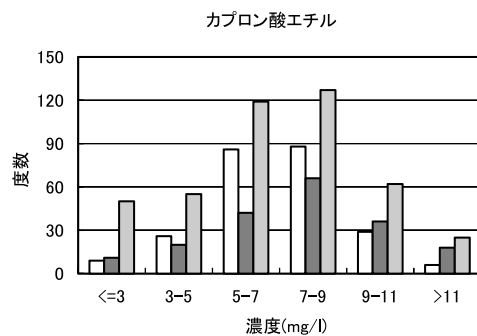
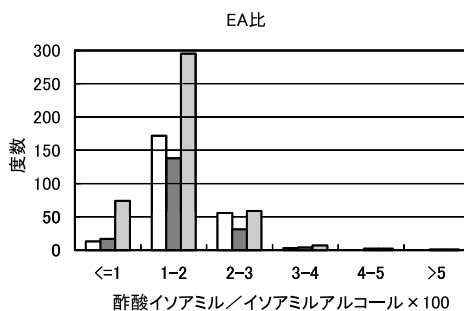
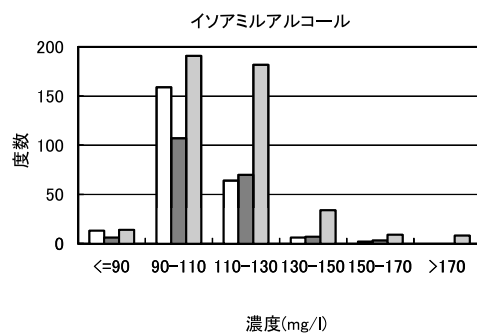
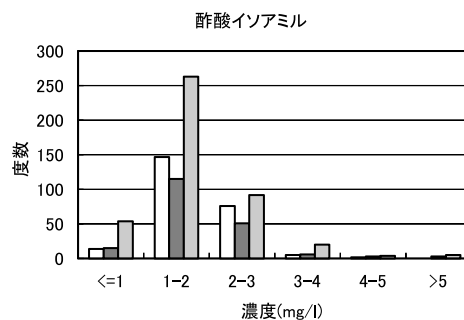
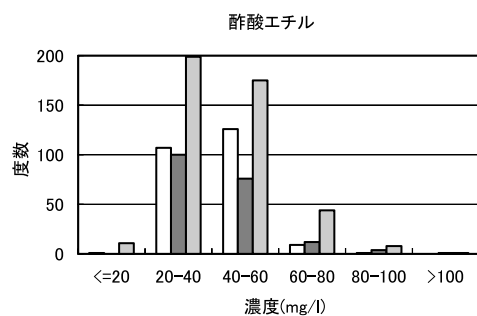
7.0

2.6

1.9

0.54

分析値の度数分布



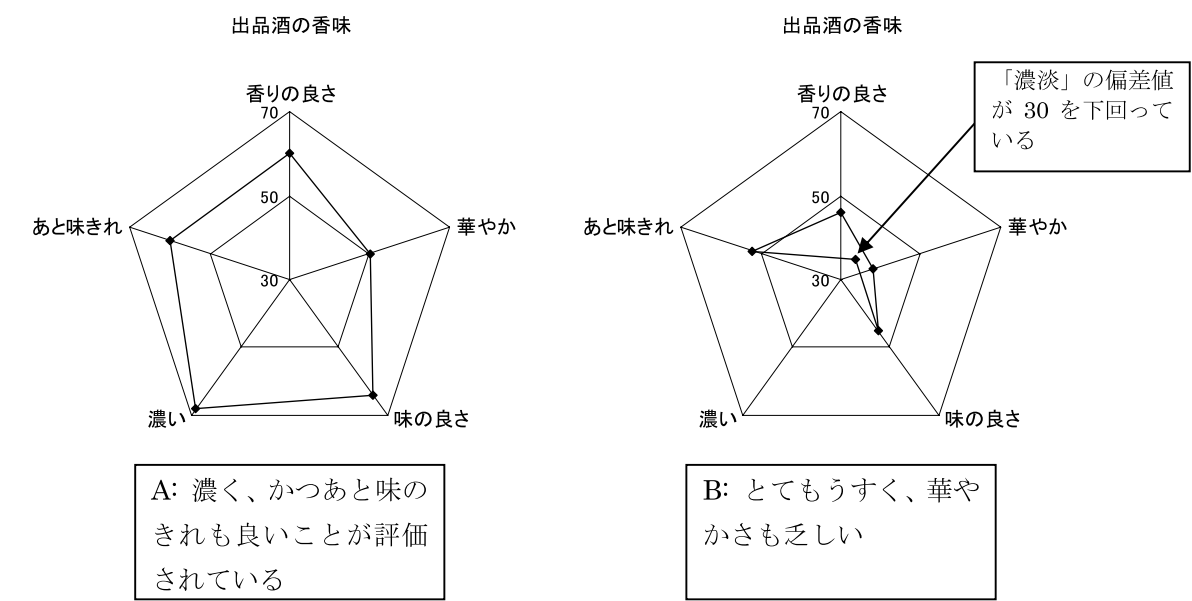
□A 金賞酒 ■B 入賞酒(Aを除く) □C A及びB以外のもの

第2図B 審査結果の通知様式例(成分分析値及びその度数分布)

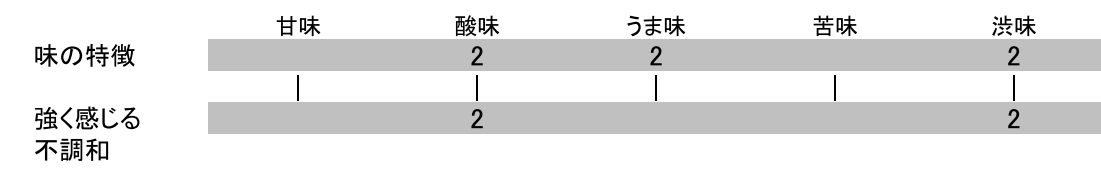
出品酒の香味の見方

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す。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。

また、「華やか」については、香気成分で区分した審査ごとの評価です。例えば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



この例は、前述のBの酒に対する評価です。

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は、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（出品酒の香味及び味の特徴の見方）

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、「華やか」及び「あと味のきれ」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「カブロン酸エチル」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各評価項目の平均値を示した。香りについては、「カブロン酸エチル」のほか、「酢酸イソアミル」、「高級アルコール」、「アセトアルデヒド」、「生老香」、「紙・ほこり臭」、「脂肪酸」の使用頻度が500以上と多かった。また、「老香」、「ジアセチル」の項目を2名以上の審査員から指摘された出品酒は、総合評価の平均値が4.0以上と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（各味の特徴及び不調和の合計）の使用頻度が2,500以上と多く、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」を2名以上の審査員から指摘された出品酒は、総合評価が良い傾向が見られた。

2. 成分分析値

全出品酒の一般成分を第4表に示した。国税局ごとに集計した平均値を比較すると、日本酒度については広島局が高く、仙台局が低かった。酸度については、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、札幌及び名古屋局が高く、高松及び福岡局が低かった。アルコール分及びアミノ酸度については大差がなかった。

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、上位酒の方が酸度とアミノ酸度はわずかに低く、グルコース濃度はわずかに高かった。また、香気成分について国税局ごとに集計した平均値で比較すると、イソアミルアルコールについては、金沢局が高く、名古屋局が低かった。酢酸イソアミルについては、金沢局が高く、高松局が低かった。カブロン酸エチルについては、広島局が高く、熊本局が低かった。

出品酒の成分値の推移を第6表に示した。ここ数年、全体及び上位酒ともに日本酒度が低くなる傾向であったが、今年度は若干高くなった。また、上位酒のカブロン酸エチルは前年度より0.6 mg/l減少して7.1 mg/l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に、酸度1.1～1.4の区分が多かったが、分布の範囲は上位酒の方が狭い傾向が見られ、また、平均値が小さかった。

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。使用が多い酵母は、日本醸造協会酵母（きょうかい酵母）の242点、混合使用の167点、明利酵母の133点、自社酵母の83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106点と最も高く、次いできょうかい901号、山形県酵母であった（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50%を割り込む傾向も継続していた。

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。カブロン酸エチルは、きょうかい1801号によるものがきょうかい9号系酵母の1.9倍となった。酢酸イソアミルは秋田がやや高く、その他の酵母は全て低くなった。特にきょうかい1801号が低かった。酸度についてはきょうかい14号系及び長野がやや高く、きょうかい1801号、山形及び自社で低い傾向が見られた。

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。例年どおり、名古屋局以東の地域においては大部分が速醸酒母だったのに対し、大阪以西においては、西に行くに従い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かった。

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。山田錦を100%使用した出品酒は全体の約84%を占め、前年に比べ約1ポイント増えている。山田錦以外の品種を主原料とした出品酒においては、前年度と同様に越淡麗、美山錦、千本錦の出品点数が多かった。また、山田錦以外の品種を100%使用した出品酒は前年度より7点減少し、123点となった。

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	0.83	1.00				
	味品質	0.88	0.78	1.00			
	濃淡	-0.01	0.08	0.12	1.00		
	あと味きれ	0.80	0.71	0.79	-0.21	1.00	
	総合評価	0.95	0.83	0.93	0.06	0.83	1.00
香気成分等	酢酸エチル	-0.01	0.11	0.00	-0.16	-0.03	-0.02
	酢酸イソアミル	-0.06	-0.05	-0.06	-0.07	-0.08	-0.07
	イソアミルアルコール	0.19	0.23	0.23	0.05	0.14	0.21
	E/A比	-0.14	-0.15	-0.16	-0.11	-0.14	-0.17
	カブロン酸エチル	-0.12	-0.43	-0.15	0.04	-0.08	-0.13
	グルコース	-0.12	-0.22	-0.28	-0.44	-0.07	-0.21

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	総合評価
酢酸イソアミル	784	10	165	2.7	2.5	2.7	2.9	2.7	2.7
カブロン酸エチル	2749	10	683	2.8	2.5	2.7	2.9	2.8	2.8
酢酸エチル	478	7	99	3.0	2.6	2.9	3.0	2.8	3.0
高級アルコール	511	4	102	3.0	2.7	2.9	3.0	2.9	3.1
アセトアルデヒド	912	7	230	3.1	2.8	3.0	3.0	2.9	3.2
イソバレルアルデヒド	404	4	76	3.5	3.0	3.2	2.9	3.2	3.5
香辛料様・4VG	360	10	68	3.5	3.1	3.2	2.9	3.2	3.6
麴	365	6	73	3.4	3.0	3.1	2.9	3.1	3.4
甘臭・キャラメル様	345	7	67	3.7	3.2	3.4	2.8	3.4	3.8
焦げ臭	268	8	49	3.7	3.1	3.3	2.8	3.3	3.8
老香	192	6	39	4.1	3.4	3.6	2.8	3.5	4.1
生老香	596	5	144	3.4	2.9	3.1	2.9	3.1	3.4
酵母様・粕臭	490	7	104	3.7	3.1	3.3	2.8	3.3	3.7
硫化物様	492	10	96	3.8	3.2	3.3	2.9	3.3	3.8
ゴム臭	93	5	15	3.8	3.2	3.3	2.9	3.2	3.8
カビ臭	288	8	52	3.5	3.0	3.2	3.0	3.1	3.6
土臭	44	3	5	3.2	3.0	3.0	2.8	3.0	3.3
紙・ほこり臭	523	6	119	3.3	2.9	3.1	3.0	3.0	3.3
ジアセチル	184	8	31	4.0	3.4	3.5	3.0	3.4	4.0
脂肪酸	759	7	185	3.1	2.7	2.9	2.9	3.0	3.2
酸臭	203	8	29	3.8	3.3	3.5	3.0	3.3	3.9
まるいなめらか	1474	9	419	2.7	2.5	2.6	2.9	2.7	2.6
あらいざらつく	1315	7	376	2.9	2.7	2.9	3.0	2.8	3.0
甘味、味の特徴	2151	9	560	2.8	2.5	2.7	2.9	2.8	2.8
酸味、味の特徴	1158	8	317	2.8	2.5	2.8	2.9	2.8	2.8
うま味、味の特徴	1077	5	327	2.7	2.5	2.6	2.9	2.8	2.7
苦味、味の特徴	1467	6	454	2.9	2.6	2.8	3.0	2.8	2.9
渋味、味の特徴	1815	7	538	2.9	2.6	2.8	3.0	2.8	2.8
甘味強く不調和	490	7	103	3.2	2.8	3.0	2.7	3.1	3.2
酸味強く不調和	298	6	52	3.3	2.9	3.2	3.0	3.0	3.4
うま味強く不調和	213	3	25	3.5	3.1	3.4	2.9	3.3	3.6
苦味強く不調和	1220	6	366	3.1	2.8	3.0	3.0	2.9	3.1
渋味強く不調和	1262	7	366	3.0	2.7	2.9	3.0	2.9	3.0
全 体			875	2.9	2.6	2.8	2.9	2.8	2.9

第4表 全出品酒の成分値一覧表

局 名		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	全出品酒
出品点数		9	161	220	35	42	77	115	99	48	49	20	875
アルコール分 (%)	平均	17.59	17.56	17.69	17.78	17.62	17.55	17.59	17.68	17.67	17.63	17.77	17.64
	最大	18.1	18.6	19.1	18.4	18.5	18.6	18.7	19.0	18.4	18.6	18.1	19.1
	最小	17.3	15.6	15.1	17.2	15.3	16.1	15.9	15.8	16.9	16.2	16.7	15.1
日本酒度	平均	3.47	2.58	3.35	3.91	4.21	3.95	3.51	4.56	3.99	3.89	4.15	3.57
	最大	5.0	6.5	8.0	5.0	6.5	7.0	8.0	10.0	7.0	8.0	5.8	10.0
	最小	1.0	-2.0	-4.0	0.0	0.0	-2.0	-1.0	-3.0	0.6	-3.0	2.7	-4.0
酸 度 (ml)	平均	1.22	1.29	1.29	1.33	1.29	1.25	1.30	1.31	1.30	1.31	1.38	1.30
	最大	1.4	1.9	1.8	1.7	1.5	1.7	2.0	2.1	1.8	1.6	1.7	2.1
	最小	1.1	1.1	1.0	1.1	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.1	1.2	1.0
アミノ酸度 (ml)	平均	0.82	0.95	0.97	0.96	0.99	0.97	0.95	0.91	0.98	0.99	0.96	0.96
	最大	1.2	1.5	1.9	1.5	1.6	2.1	1.8	1.8	2.0	1.6	1.3	2.1
	最小	0.6	0.5	0.5	0.5	0.7	0.5	0.3	0.5	0.4	0.4	0.6	0.3
グルコース (g/100ml)	平均	2.09	1.95	1.95	1.80	1.88	2.09	1.86	1.73	1.64	1.65	1.71	1.88
	最大	3.1	3.8	3.7	2.8	2.7	3.2	2.9	2.8	3.0	3.2	2.9	3.8
	最小	1.0	0.7	0.7	0.8	1.0	0.6	0.6	0.5	0.7	0.4	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

局 名		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	上位酒
上位点数		76	56	6	10	14	35	16	14	10	7	244
アルコール分 (%)	平均	17.62	17.71	17.75	17.79	17.63	17.62	17.88	17.78	17.90	17.83	17.69
	最大	18.6	18.4	18.0	18.5	17.9	18.7	19.0	18.2	18.6	18.1	19.0
	最小	16.3	16.5	17.6	17.2	17.3	16.7	17.4	17.3	17.4	17.7	16.3
日本酒度	平均	2.59	3.18	4.17	4.53	4.34	3.02	4.40	4.12	4.16	3.79	3.31
	最大	5.5	6.0	5.0	6.5	6.0	6.0	7.0	5.0	6.0	5.7	7.0
	最小	-2.0	-3.0	3.0	2.5	2.0	-1.0	2.0	2.6	2.0	2.7	-3.0
酸 度 (ml)	平均	1.26	1.28	1.25	1.28	1.23	1.26	1.21	1.26	1.31	1.29	1.26
	最大	1.5	1.6	1.4	1.5	1.4	1.6	1.4	1.5	1.5	1.4	1.6
	最小	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.2	1.1
アミノ酸度 (ml)	平均	0.92	0.91	0.82	1.01	0.84	0.90	0.85	0.87	0.89	0.90	0.90
	最大	1.3	1.2	1.1	1.2	1.0	1.1	1.0	1.2	1.1	1.1	1.3
	最小	0.6	0.5	0.5	0.7	0.6	0.6	0.5	0.4	0.7	0.7	0.4
グルコース (g/100ml)	平均	2.07	2.13	2.00	2.19	2.11	2.12	1.98	1.89	1.82	1.94	2.07
	最大	3.2	3.2	2.7	2.7	3.0	2.6	2.7	3.0	2.6	2.5	3.2
	最小	0.9	1.2	1.4	1.6	1.3	1.5	1.4	0.8	1.2	1.1	0.8
イソアミル アルコール (mg/l)	平均	108.9	104.7	109.8	113.9	101.3	105.4	106.2	104.5	104.4	102.2	106.4
	最大	152	142	132	150	118	127	132	129	111	121	152
	最小	86	88	95	104	91	88	94	88	94	92	86
酢酸 イソアミル (mg/l)	平均	2.04	1.76	1.83	2.34	1.69	1.87	1.69	1.51	1.80	1.66	1.86
	最大	4.1	3.4	2.9	3.4	2.9	2.9	3.4	2.5	2.7	3.0	4.1
	最小	0.9	0.9	1.0	0.8	0.9	1.0	1.0	0.8	1.2	0.9	0.8
カブロン酸 エチル (mg/l)	平均	6.75	7.32	7.45	6.89	6.51	7.66	8.66	7.04	6.39	4.29	7.08
	最大	12.1	9.9	10.2	15.3	8.8	12.3	11.9	9.9	10.4	6.9	15.3
	最小	2.5	3.5	6.0	2.6	3.5	4.6	2.0	4.1	3.8	2.4	2.0
E/A比	平均	1.87	1.67	1.67	2.06	1.65	1.76	1.59	1.45	1.74	1.57	1.74
	最大	3.4	2.7	2.6	2.9	2.5	2.6	3.1	2.3	2.7	2.4	3.4
	最小	0.8	0.8	0.9	0.8	1.0	1.0	1.0	0.9	1.2	0.9	0.8

(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

区分	項 目	酒 造 年 度										
		60	2	14	15	16	17	18	19	20	21	22
全 体	出品点数	836	877	1065	1049	1019	997	981	957	920	895	875
	アルコール分 (%)	17.4	17.6	17.7	17.7	17.7	17.7	17.8	17.6	17.7	17.7	17.6
	日本酒度	5.5	4.9	4.0	4.2	4.0	4.1	3.6	3.9	3.5	3.2	3.6
	酸度 (ml)	1.5	1.4	1.4	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3
上位酒	上位酒点数	121	262	286	278	257	253	252	255	249	242	244
	アルコール分 (%)	17.5	17.6	17.8	17.7	17.7	17.8	17.8	17.7	17.8	17.7	17.7
	日本酒度	5.5	4.9	4.0	4.2	4.0	4.0	3.6	3.7	3.4	3.0	3.3
	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 (mg/l)	4.2	3.6	2.4	2.4	2.2	2.2	2.1	2.1	1.8	1.8	1.9
	イソアミルアルコール (mg/l)	121	108	125	121	123	121	110	111	109	105	106
	E/A比	3.5	3.3	2.0	2.0	1.8	1.9	1.9	1.9	1.6	1.7	1.7
	カブロン酸エチル (mg/l)	—	—	7.5	6.2	6.6	7.0	7.3	6.7	7.5	7.7	7.1

第13表に山田錦を主原料とする出品酒745点における、山田錦の産地ごとの出品点数を示した。主産地の兵庫県が約83%を占め最も多かったが、福岡県、三重県、岡山県、佐賀県産のものも使用されていた。

第14表に精米歩合の分布を示した。出品酒全体の92%が精米歩合35～40%の区分に集中していた。また、上位酒と全体における精米歩合の平均値を比較すると、上位酒の方が約1%程度低くなっていた。

第7表 出品酒及び上位酒の酸度

酸度区分	全 体	上 位 酒
1.0	14	0
1.1	90	30
1.2	248	92
1.3	261	74
1.4	163	36
1.5	54	10
1.6	24	2
1.7	13	0
1.8	4	0
1.9	2	0
2.0	1	0
2.1	1	0
平 均	1.30	1.26
最 大	2.1	1.6
最 小	1.0	1.1

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																
	きょうかい 9	きょうかい 901	きょうかい 14+1401	きょうかい 1501	きょうかい 1601	きょうかい 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	その他内訳
札 幌	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	
仙 台	0	3	0	0	0	17	0	1	16	0	1	34	6	10	33	40	青森(11)、岩手(8)、 宮城(15)、福島(6)
関東信越	0	4	0	0	0	97	6	0	0	0	3	41	6	9	30	24	栃木(6)、群馬(3)、 埼玉(3)、新潟(1)
東 京	1	0	1	0	0	11	0	0	0	1	0	11	1	1	6	2	埼玉 (1)
金 沢	0	0	4	0	1	10	0	0	0	0	0	1	11	4	7	4	石川(1)、福井(2)
名古屋	0	1	2	2	0	14	0	0	0	0	0	18	6	10	13	11	岐阜(2)、静岡(3)、 愛知(2)、三重(1)
大 阪	1	5	0	0	0	21	0	0	0	0	1	25	8	27	17	10	きょうかい701(1)
広 島	2	2	0	0	0	24	0	0	0	1	21	3	1	4	25	16	鳥取(3)、島根(5)、山口(5)
高 松	0	1	0	0	0	2	0	0	0	1	1	0	0	8	18	17	愛媛(11)、高知(4)
福 岡	3	3	0	0	0	1	0	0	0	2	0	0	2	9	15	14	福岡(2)、佐賀(9)
熊 本	0	0	0	0	0	2	0	0	0	15	0	0	0	1	2	0	
全 体	7	19	7	2	1	206	6	1	16	20	27	133	42	83	167	138	
上位酒	1	5	0	1	0	54	1	0	6	6	4	45	13	26	48	34	

その他は、きょうかい701号酵母 (1) 及び長野、秋田、山形、熊本、広島以外の県で配布している酵母 (103) である。不明には、これら以外の配布元の酵母 (33) 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	22
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	0.8
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	2.2
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	0.0
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	0.8
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	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	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	0.0
きょうかい1801	—	—	—	—	—	—	—	—	4.6	9.8	18.0	21.5	23.5
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	2.3
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	0.7
明 利	—	0.4	6.7	7.7	9.5	11.1	13.2	14.0	15.1	15.6	15.8	15.4	15.2
秋田今野	—	—	—*	—*	5.4	5.7	6.6	6.2	7.0	5.7	4.8	4.7	4.8
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	45.6
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	3.8

*：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	0.98	0.76	1.00	0.90	0.94	1.20	0.74	0.81	0.80
イソアミルアルコール	1.00	0.97	0.87	0.93	1.17	1.01	0.87	0.92	0.91	0.93
酢酸イソアミル	1.00	0.85	0.65	0.96	1.06	0.91	0.75	0.88	0.88	0.88
カブロン酸エチル	1.00	1.17	1.91	1.51	1.44	1.19	0.58	1.52	1.55	1.74
酸度	1.00	1.04	0.89	1.04	0.92	0.89	1.01	0.93	0.94	0.90

(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	1	0	0	0	0	0
仙 台	146	6	4	0	2	2	0	1
関東信越	187	16	14	0	3	0	0	0
東 京	27	2	6	0	0	0	0	0
金 沢	39	0	1	0	2	0	0	0
名 古 屋	55	5	12	5	0	0	0	0
大 阪	94	13	4	2	1	1	0	0
広 島	50	41	3	1	1	1	1	1
高 松	23	15	9	1	0	0	0	0
福 岡	6	28	11	2	2	0	0	0
熊 本	2	18	0	0	0	0	0	0
全 体	637	144	65	11	11	4	1	2
上 位 酒	185	44	11	2	1	1	0	0

第12表 原料米の品種

主たる原料米												
使用割合 (%)*	点数	山田錦	五百 万石	美山錦	秋田酒 こまち	出羽 燦々	雄町	千本錦	玉栄	越淡麗	その他	その他内訳
100	859	736	3	16	7	4	8	15	1	25	44	華想い(4)、祝(3)、吟の夢(3)、 一本メ(2)、金紋錦(2)、越神楽 (2)、彗星(2)、ひとごち(2)、 夢の香(2)、愛山、朝日、石川門、 改良八反流、吟のさと、西都の 雫、佐香錦、日本晴、白鶴錦、ひ より、美郷錦、若水
90	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
80	4	1	0	0	1	0	0	0	0	0	2	京の華、八反草
70	3	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	西都の雫
60	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	
50	3	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	

原料米（従）									
主たる原料米の 使用割合 (%)*	点数	山田錦	五百 万石	美山錦	秋田酒 こまち	出羽 燦々	千本錦	越淡麗	その他
100	859	0	0	0	0	0	0	0	0
90	5	0	2	1	1	0	0	1	0
80	4	3	0	0	0	0	0	0	1
70	3	2	0	0	0	0	0	1	0
60	1	1	0	0	0	0	0	0	0
50	3	1	0	0	0	0	0	1	1

*：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

県 名	点 数
兵 庫	620
福 岡	30
三 重	16
岡 山	16
佐 賀	12
山 口	9
広 島	8
徳 島	7
滋 賀	5
そ の 他	22
計	745

第15表 仕込みの大きさ

総米* kg	全体 点	上位酒 点
200以下	39	10
400	100	19
600	425	113
800	250	86
1000	37	8
1200	11	5
1400	5	2
1600	4	0
1800	2	1
2000	1	0
2200	0	0
2400	0	0
2600	0	0
2800	0	0
3000	0	0
3000超	1	0
平 均	596.8	621.6
最 大	5000	1800
最 小	60	120

*：数値は範囲を示す。

(例) 400は200kg 超400kg 以下の範囲である。

7. 仕込の大きさ

第15表に仕込の大きさの分布を示した。全体及び上位酒それぞれの分布は、総米400～600 kgの区分が最も出品点数が多く、次いで600～800 kgの区分が多かった。また、全体及び上位酒それぞれの平均値は、前年度に比べ全体で約10 kg、上位酒で約7 kg小さくなっていた。

8. もろみ経過

第16表にもろみの最高ボーメの分布を示した。

第14表 精米歩合

局 名	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
札幌	0	3	5	0	1	0	0	38.7	45	35
仙台	0	63	90	0	3	2	3	38.4	50	35
関東信越	2	40	171	2	3	0	2	38.8	50	19
東京	0	12	19	1	2	0	1	38.9	50	35
金沢	2	14	24	0	1	0	1	37.9	50	20
名古屋	0	19	50	1	4	0	3	39.5	55	35
大阪	1	48	54	2	4	1	5	38.6	60	33
広島	7	35	51	0	3	0	3	37.9	50	23
高松	3	17	25	0	2	0	1	38.0	50	30
福岡	0	22	24	0	2	0	1	38.0	60	35
熊本	0	10	9	0	0	1	0	37.6	47	35
全体	15	283	522	6	25	4	20	38.5	60	19
上位酒	9	94	135	2	2	1	1	37.6	50	19

第16表 もろみ最高ボーメ

局 名	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
札幌	1	1	3	4	0	0	6.7	7.8	4.5
仙台	1	9	64	71	15	1	7.2	9.3	5.0
関東信越	3	31	101	76	8	1	6.9	9.2	3.0
東京	0	5	20	8	2	0	6.8	8.6	5.6
金沢	1	9	17	13	2	0	6.8	8.9	4.8
名古屋	1	18	36	17	4	1	6.7	9.6	5.0
大阪	2	15	57	35	4	1	6.8	9.2	4.7
広島	0	19	42	28	8	0	6.9	9.0	5.2
高松	0	3	23	19	2	0	6.9	9.0	5.5
福岡	1	5	23	12	7	1	7.2	16.6	5.0
熊本	0	5	11	4	0	0	6.6	8.0	5.4
全体	10	120	397	287	52	5	6.9	16.6	3.0
上位酒	1	30	113	86	14	0	6.9	9.0	4.7

第17表 もろみ最高温度

局 名	最高温度 (℃)								
	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
札幌	0	2	5	2	0	0	10.7	12.0	9.7
仙台	1	7	95	52	5	1	11.0	13.2	7.0
関東信越	1	46	140	28	3	2	10.6	15.7	9.0
東京	0	3	25	6	1	0	10.7	12.2	9.3
金沢	0	6	30	5	0	1	10.7	13.5	10.0
名古屋	2	12	56	7	0	0	10.5	11.5	8.5
大阪	1	14	82	18	0	0	10.7	12.0	9.0
広島	0	16	41	30	5	7	11.2	19.0	9.5
高松	0	3	31	12	1	1	11.0	13.6	9.8
福岡	0	11	29	9	0	0	10.6	12.0	9.5
熊本	1	4	13	2	0	0	10.4	12.0	9.0
全体	6	124	547	171	15	12	10.8	19.0	7.0
上位酒	2	31	169	36	4	2	10.7	19.0	7.0

第18表 もろみ日数

局 名	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
札幌	1	0	0	3	1	2	1	1	0	36.2	44	25
仙台	7	56	40	36	14	4	3	1	0	30.4	45	24
関東信越	5	17	51	66	42	29	4	2	3	33.6	55	22
東京	2	3	11	11	6	2	0	0	0	32.1	40	20
金沢	2	3	11	11	10	4	1	0	0	33.0	42	24
名古屋	3	9	23	18	17	3	4	0	0	32.6	43	23
大阪	5	14	19	45	22	5	4	0	1	32.6	53	23
広島	5	16	27	25	17	8	1	0	0	31.8	42	23
高松	1	4	9	11	12	8	2	1	0	34.0	45	25
福岡	0	6	13	11	8	5	3	3	0	33.7	45	26
熊本	0	0	7	5	4	1	2	1	0	34.3	45	29
全体	31	128	211	242	153	71	25	9	4	32.6	55	20
上位酒	5	37	52	86	46	14	4	0	0	32.3	43	24

注 不明は集計に含めていない。

前年度と同様に、全体及び上位酒の分布は、いずれも6.1～8.0の区分に集中する傾向が見られた。また、今年度は前年度に比べ5.1～6.0の区分が増加し、7.1～8.0の区分が減少していた。

第17表にもろみ最高温度の分布を示した。全体及び上位酒の分布は、いずれも10.1～11.0の区分に集中する傾向がみられた。前年度と比較すると、9.1～10.0の区分が増加し、11.1～12.0の区分が減少していた。

第18表にもろみ日数の分布を示した。全体及び上位酒の分布は、いずれも29日～34日の区分に集中する傾向がみられた。全体の分布を前年度と比較すると、31日以下の区分が増加し、35日以上区分が減少していた。また、全体及び上位酒の平均値は差がみられなかった。

9. アルコール添加量

第19表に白米1トン当たりの100%アルコール添加量の分布を示した。添加量0の純米吟醸酒は全体で87点あり、前年度に比べ17点増加した。また、全体及び上位酒の分布は、いずれも80超～100以下の区分に集中する傾向がみられた。

10. 粕歩合

第20表に粕歩合の分布を示した。全体及び上位酒の分布は、いずれも40.1～60.0の区分に集中していた。全体及び上位酒の分布を前年度と比較すると、いずれも40.0以下の区分が減少し、50.1以上の区分が増加していた。

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	全体 点	上位酒 点
0	87	8
10	3	1
20	2	0
30	2	1
40	12	3
50	14	1
60	22	10
70	44	11
80	92	27
90	209	63
100	210	65
110	105	38
120	70	15
120超	3	1
平均	80.8	87.4
最大	137	121
最小	0	0

*：数値は範囲を示す。

(例) 120は110超120以下の範囲である。

審査総評（記者発表要旨）

平成22酒造年度の酒造条件は、昨年夏の猛暑による原料米の硬さに酒造最盛期の冷え込みが重なり、酒造りには難しい年となりました。東日本大震災で被災された清酒製造場ではその影響も加わり、さらに大変な酒造りとなりました。審査関係では、平成12酒造年度に導入した山田錦の使用割合によるⅠ部、Ⅱ部の区分制を廃止して審査しました。これは山田錦以外の原料米の実力が十分に向上し、その役目をほぼ終えたと判断されたため

第20表 粕歩合

局 名	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
札幌	0	0	3	6	0	0	51.1	58.3	43.8
仙台	2	29	74	47	6	3	47.7	81.5	29.4
関東信越	3	26	89	80	18	4	50.0	103.8	20.5
東京	0	3	14	16	2	0	49.6	62.3	33.0
金沢	0	3	13	21	4	1	52.1	76.3	33.0
名古屋	0	9	21	34	11	2	52.5	77.9	31.1
大阪	1	17	53	27	10	7	50.4	99.0	29.3
広島	2	16	34	37	7	2	49.1	72.7	28.9
高松	1	8	20	15	3	1	48.2	81.7	28.0
福岡	0	5	22	13	6	3	51.6	91.0	35.7
熊本	0	0	5	12	2	1	55.6	98.1	41.7
全体	9	116	348	308	69	24	50.0	103.8	20.5
上位酒	1	35	103	87	13	5	49.6	103.8	30.0

です。また、予審では香味の調和に加えて酒類業の健全な発達につながるものを積極的に評価し、決審では昨年に引き続き、香味の調和に加えて特徴と飲用特性を評価対象として審査を行いました。今回の新酒鑑評会でこれらの要因が審査にどのように影響したのか、大きな注目点になりました。

今回の出品点数は875点でした。昨年に比べて20点の減少となりましたが、最近の出品点数の減少傾向を踏まえると、ほぼ例年並みの出品と考えられました。なお、東日本大震災で被災された県からもほぼ前年並みの出品があり、幾多の苦難を乗り越えて出品されたことに深く敬意を表します。

出品酒の品質ですが、味については全般にきれいなものが多く見られました。米質が硬かったために醪における原料米の溶解が抑えられたためと考えられました。米質が硬いと甘味が減って渋味や苦味が出やすくなり、味のバランスが悪くなる傾向にあるのですが、出品酒の多くが吟醸酒としてほどよい甘味を有し、バランスが崩れるほどの渋味や苦味があるものはほとんどありませんでした。ボーマの出方に応じて醪の最高温度を巧みにとるなど、冷え込み対策を含め、清酒製造場における醪の適切な温度管理が窺えました。香りについてはカブロン酸エチル香を中心としたものが大半であり、香りが高いものから低いものまでさまざまでした。昨年と比べるとカブロン酸エチルの平均濃度は若干低くなっており、官能的にもやや穏やかに感じられました。アルデヒドや酢酸エチ

ルを感じるものが散見されましたが、香りの多様化として評価できるものでした。しかし、一部の出品酒には生老香やカビ臭といった欠点を有するものがあり、製造技術の一層の底上げが必要と思われました。今年度の出品酒は、総じてきれいな味とやや穏やかな香りがほどよく調和した軽快でソフトな品質と考えられました。また、特徴や飲みやすさもほどよいものでした。原料米の硬さや酒造最盛期の冷え込みなど、決して恵まれた酒造条件ではありませんでしたが、適切な対策を講じながら、酒造条件を反映した良好な香味に仕上がり、全体的には見事な品質と製造技術であったと評価できました。

山田錦を主体とした出品酒と山田錦以外の原料米を主体とした出品酒では、山田錦を主体とした出品酒の金賞率が高く、山田錦の優位性を感じるところとなりました。一方、山田錦以外の原料米を使用したものは、原料米の特性を活かした香味を有するものが多く、今後の飛躍が大いに期待できるものでした。

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高品質の吟醸酒です。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品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，68，59，1973