

令和6酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について

磯谷 敦子・藤田 晃子・赤松 史一・神本 真紀・高橋 正之・
西本 真樹・寺本 聡子・池田 優理子・仁田 英美・大串 憲祐・福田 央

Analysis of Sake Components Presented to the Japan Sake Awards 2025

Atsuko ISOGAI, Akiko FUJITA, Fumikazu AKAMATSU, Maki KAMIMOTO,
Masayuki TAKAHASHI, Masaki NISHIMOTO, Satoko TERAMOTO, Yuriko IKEDA,
Hidemi NITTA, Kensuke OGUSHI and Hisashi FUKUDA

緒 言 方 法

令和6酒造年度全国新酒鑑評会（第113回鑑評会）は、当該年度に日本国内で生産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¹⁾、日本酒造組合中央会との共催により実施された。

審査は、酒類総合研究所において、令和7年4月22日（火）から24日（木）の3日間に予審を行い、5月8日（木）から9日（金）の2日間に決審を行った。製造技術研究会は、5月28日（水）から29日（木）に広島県立広島産業会館にて開催した。また、日本酒造組合中央会主催の公開きき酒会は、7月12日（土）に東京池袋のサンシャインシティ・文化会館展示ホールにて開催された。

出品は809点であった。審査の結果、優秀と認められた410点を入賞酒とし、さらに入賞酒の中から決審にて特に優秀と認められた202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、939人及び1221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、出品者に出品酒に関する情報（以下、「出品酒情報」という。）を提供いただき、その内容を集計するとともに、成分分析（「老ねやすさ」の受託分析を含む。）を行った。

1. 出品酒

出品酒の規格は、令和6酒造年度（令和6年7月1日～令和7年6月30日）中に自己の製造場において製成した「清酒の製法品質表示基準」（平成元年国税庁告示第8号）に定める吟醸酒の原酒であって、酸度0.8以上のものとした。

2. 出品酒情報

今年度より出品申込手続に電子申請サービス（株式会社NTTデータ関西）を導入した。出品申込みの際に、次の20項目について申込フォームに回答を入力いただいた。電子申込みが難しい出品者には従来の紙の出品酒調査表を送付した。

①容器番号、②貯蔵数量、③主たる原料米の品種（以下、「原料米（主）」という。）、④従たる原料米の品種（以下、「原料米（従）」という。）、⑤原料米（主）使用割合、⑥原料米（主）生産都道府県、⑦精米歩合、⑧1仕込総米数量、⑨合併（出品酒）仕込総米数量、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の種類、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、⑳製麹装置の使用の有無

なお、項目⑳については電子申込みを行った出品者のみ回答いただいた。

3. 成分分析

(1) 酢酸エチル、イソアミルアルコール、酢酸イソアミル及びカプロン酸エチル

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マトグラフ分析法²⁾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：ガスクロマトグラフ Agilent 7890
及び8890

ヘッドスペースサンプラー

Agilent 7697A

カラム：DB-WAX ϕ 0.32 mm×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、セプタム (Agilent 5191-5632) とクリンプキャップ (Agilent 9301-0721) でシールし、ヘッドスペースサンプラーにセットした。ヘッドスペースサンプラー中にてバイアルを50℃で30分間加温した後、バイアル中のヘッドスペース部のガス1 mLを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-1153) を使用し、試料中のグルコース濃度を測定した。

(3) 老ねやすさ (ジメチルトリスルフィド (DMTS) 生成ポテンシャル)

DMTS生成ポテンシャルとは70℃、1週間貯蔵後のDMTS濃度として定義し、老ねやすさの指標としている。分析を受託した出品酒49点について、Isogaiらの方法³⁾により定量した。

イ GC/MS装置及び操作条件

装置：Agilent 7890/5975 GC/MS、Gerstel
TDU加熱脱着式注入装置、Gerstel

CIS4クールドインジェクションシステム

加熱脱着装置 (TDU) 温度：30℃→60℃/
min→230℃ (4 min)

注入口 (CIS4) 温度：-50℃→12℃/sec→
250℃ (10 min)

スプリットレス注入

カラム：DB-WAX UI ϕ 0.25 mm×30 m、0.25
 μ m

カラム温度：40℃ (1 min) →5℃/min→
120℃→25℃/min→240℃ (10 min)

キャリアーガス：He、1.0 mL/min コンスタ
ントフローモード

検出方式：SIM、 m/z 126 (DMTS)、 m/z
83 (3-octanol)

ロ 試料の調整等

10 mL容ガラスバイアルに試料9 mLを入れ、クリンプキャップにて密閉した。70℃のオーブンに1週間入れ強制劣化を施した後、エタノール濃度10%となるように加水した。調製した試料10 mLを10 mL容バイアルに入れ、NaCl 2 g及び内部標準として3-octanolを50 μ g/L添加し、Twister (10 mm length, 0.5 mm film, Gerstel) を入れ、クリンプキャップにて密閉後、室温で30分間攪拌し香気成分を抽出した。Twisterを加熱脱着式注入口に導入し、吸着した香気成分をGCへ注入した。

4. 審査

酒類総合研究所の理事長及び清酒の官能審査能力に優れ、清酒製造技術に詳しい者として、1) 酒類総合研究所職員、2) 国税庁鑑定企画官職員又は国税局鑑定官室職員、3) 醸造に関する学識経験のある者、4) 清酒の製造業、販売業又は酒造技術指導に従事している者、の中から、酒類総合研究所理事長が委嘱した者を審査委員とする審査委員会を設置した (第1表)。

予審、決審ともに、前年度と同様に各審査委員が各テーブルに着席して審査を行った。各テーブルの前面、左右横面に高さ約50 cmのダンボール製仕切り板を設置し、各テーブルに個別に吐器を用意した。審査の容器は、前年度に引き続き酒類総合研究所で作成したオリジナルプラスチックカップ (NRIBカップ)⁴⁾と蓋を使用した。

予審は、「新酒鑑評会審査カード (予審)」(第

第1表 審査委員氏名

(1) 予審査委員

No.	所 属	氏 名
1	新政酒造株式会社	佐藤 祐輔
2	朝日酒造株式会社	本間 一郎
3	黄金井酒造株式会社	黄金井陽介
4	関谷醸造株式会社	荒川 貴信
5	黄桜株式会社	藤原 久志
6	宮下酒造株式会社	宮下 晃一
7	クンチョウ酒造株式会社	富安大二郎
8	福島県ハイテクプラザ 会津若松技術支援センター	高橋 亮
9	群馬県立群馬産業技術センター	武田 文宣
10	福井県食品加工研究所	橋本 直哉
11	三重県工業研究所	丸山 裕慎
12	島根県産業技術センター	秋吉 渚月
13	高知県工業技術センター	甫木 嘉朗

(2) 決審査委員

No.	所 属	氏 名
1	和田酒造合資会社	和田 茂樹
2	株式会社井上清吉商店	佐藤 全
3	株式会社車多酒造	児沢 康
4	笑四季酒造株式会社	竹嶋 充修
5	石鎚酒造株式会社	越智 浩
6	株式会社裕多加ショッピング	熊田カリン
7	長野県工業技術総合センター	齋藤 良
8	和歌山県工業技術センター	藤原 真紀
9	大分県産業科学技術センター	後藤 優治
10	国税庁 鑑定企画官	岩田 知子

No.	所 属	氏 名
14	長崎県工業技術センター	井内 智美
15	国税庁 鑑定企画官補佐	米澤 慎雄
16	札幌国税局 鑑定官室 主任鑑定官	重田 知也
17	東京国税局 鑑定指導室長	北山 賀隆
18	金沢国税局 鑑定官室 主任鑑定官	原 一広
19	大阪国税局 鑑定官室 主任鑑定官	辻 博之
20	高松国税局 鑑定官室 主任鑑定官	大野 雅幸
21	酒類総合研究所 業務統括部門 主任研究員	五島 徹也
22	酒類総合研究所 広報・産業技術支援部門 主任研究員	矢澤 彌
23	酒類総合研究所 成分解析研究部門 主任研究員	清水 秀明
24	酒類総合研究所 品質・評価研究部門 主任研究員	高橋 正之
25	酒類総合研究所 醸造技術研究部門 主任研究員	飯塚 幸子
26	酒類総合研究所 醸造技術研究部門 主任研究員	長船 行雄

No.	所 属	氏 名
11	仙台国税局 鑑定官室長	松本 健
12	東京国税局 鑑定官室長	戎 智己
13	名古屋国税局 鑑定官室長	田島健一郎
14	広島国税局 鑑定官室長	橋口 知一
15	福岡国税局 鑑定官室長	伊藤 伸一
16	酒類総合研究所 理事長	福田 央
17	酒類総合研究所 業務統括部門 部門長	岩下 和裕
18	酒類総合研究所 品質・評価研究部門 部門長	磯谷 敦子
19	酒類総合研究所 醸造技術研究部門 部門長	奥田 将生
20	酒類総合研究所 成分解析研究部門 副部門長	小山 和哉

1 図A) を用いたプロファイル法で行い、香味の品質及び総合評価（5点法）並びに香味の特徴について審査委員26名が評価した。当該審査委員を13名ずつの2班に分け、各班が1日に約120～150点、3日間で約410点の審査を担当し、合計821点（出品酒809点及び参考出品酒等12点）を審査した（参考出品酒は公設試験研究機関及び酒類総合研究所からの出品酒で、本報の集計には含めていない）。審査に際しては、前年度と同様に、香氣成分のカプロン酸エチルの濃度が近接するように審査酒をグループ化し（各グループの濃度（mg/L）は0.4～1.9、1.9～3.9、3.9～5.6、5.6～7.2、7.2～9.5、9.5～）、各グループ内でグルコース濃度が低いものから高いものへと順に並べた。審査委員はカプロン酸エチル濃度が低いグループから順に審査し、1回の審査にて1グループを評価した。予審3日間で各班が合計9回の審査を行った。NRIBカップに各審査酒を30 mLずつ注ぎ、蓋をかぶせた状態でトレイに並べて各審査委員へ個別に提供した。審査時の酒温は18.6～21.0℃、室温は21.1～

21.8℃であった。審査委員が一つ一つの出品酒の特徴を十分に評価できるよう審査時間を確保した上で、出品酒の多様性を重視しながら、個々の出品酒の持つ味、香り、また、それらのバランス等のチェックを入念に行い審査した。

予審の評価項目、「香り品質」、「華やか」、「味品質」、「濃淡」、「あと味・軽快さ」及び「総合評価」の6項目については、審査カードに記載されている尺度項目の左から右に向かって1から5の数値を当てはめ数値化した。例えば「香り品質」では、「すばらしい」が1、「どちらでもない」が3、「難点あり」が5となる。13名の審査委員による評価の平均値を出品酒の評点とした。この各予審評価項目の評点及び成分分析値の相関係数を求めた。ここでは、相関係数の絶対値が0.7以上を「強い相関」、0.4以上0.7未満を「やや相関」、0.2以上0.4未満を「弱い相関」、0.2未満を「ほとんど相関なし」として扱った。

決審では、予審成績上位415点（及び参考出品酒3点）について、審査委員20名が「新酒鑑評会

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 ほしい

吟醸香 果実系(バナナ) 果実系(リンゴ) 前醸エチル 高級アルコール
芳香 前醸シリアル カロロ酸エチル

本香様 アセト イソバレル 香辛料様
香辛料様 アルデヒド アルデヒド AVG

酸甘 糖 甘美 カラメル様 焦臭

酸・焦げ 酸 酢母様 拍臭

酸化・劣化 老香 生香 拍臭 硫化物様

硫黄様

移り香 ゴム臭 カビ臭 土臭 紙・ほこり臭

脂質味 ジアセテル 脂酸酸

酸臭 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 きれい すっきり だれるくどい

軽快さ まるい どちらでもない

刺激味 まるい だらつく

きめ なるか

味の特質 甘味 酸味 うま味 苦味 渋味

強く感じる 不調和 〇 〇 〇 〇

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）

審査カード（決審）」（第1図B）を用い、香味の調和及び特徴、飲用特性を勘案して総合評価を付した。総合評価の基準は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：上記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入賞に該当しないもの、である⁵⁾。審査酒は、NRIBカップに20 mLずつ注ぎ、予審と同様に各審査委員へ個別に提供した。審査時の酒温は19.1～20.8℃、室温は19.9～21.6℃であった。決審においても、カプロン酸エチル濃度が近接するように審査酒をグループ化し（各グループの濃度（mg/L）は0.6～2.1、2.5～4.2、4.2～5.7、5.7～7.2、7.2～9.6、9.7～）、各グループ内でグルコース濃度が低いものから高いものへと順に並べた。審査委員は、1日目に5回の審査で計230点、2日目に4回の審査で計188点の全審査酒をカプロン酸エチル濃度の低いグループから順に評価した。

審査結果については、第2図Aの様式で出品者

新酒鑑評会審査カード（決審）

審査員番号

審査番号

〔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

〔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

〔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

〔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

〔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)

に情報提供した。すなわち、評価項目の偏差値をレーダーグラフで表し、指摘項目については指摘数（2名以上のもの）をまとめ、総合評価を度数分布、平均点、全体平均点及び全体標準偏差にて示した。また、成分分析値について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）。

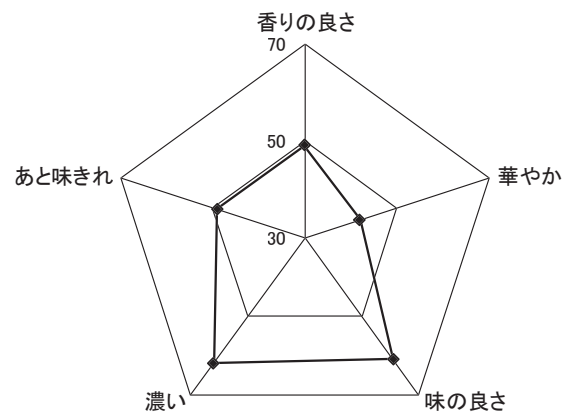
結果と考察

1. 予審評価項目等

予審の評価項目同士の相関では、「総合評価」と「香り品質」、「味品質」、「華やか」に強い相関が見られ（第2表）、これらの評価項目が良いほど、「総合評価」が良好になることが示唆された（数字が正の場合は正の相関、負の場合は負の相関）。「香り品質」、「味品質」、「華やか」の間にはお互いに強い相関が見られた。また、「あと味・軽快さ」と「総合評価」の間にはやや相関が見ら

受付番号

出品酒の香味



偏差値	
香りの良さ	49
華やか	42
味の良さ	61
濃い	62
あと味きれ	49

50の線が全体の平均です

香りの特徴(予審において審査委員2名以上が指摘した数)

	果実様(バナナ)	果実様(リンゴ)			
吟醸香	酢酸イソアミル	カブロン酸エチル	酢酸エチル	高級アルコール	
芳香	3	6			
木香様	アセトアルデヒド	イソバレルアルデヒド	香辛料様・4VG		
香辛料様					
麴・甘・焦げ	麴	甘臭・キャラメル様	焦臭		
酸化・劣化	老香	生老香	酵母様・粕臭	硫化物様	
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	脂肪酸	酸臭		
酸臭					
その他					

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(予審において審査委員2名以上が指摘した数)

刺激味	まるい	あらい			
きめ	なめらか	ざらつく			
味の特徴	甘味	酸味	うま味	苦味	渋味
	6	6			
強く感じる不調和					
その他	果汁感、ボディ				

総合評価

予審(13名)	素晴らしい	良好	どちらでもない	やや難点	難点あり
	3	5	3	2	0
		貴社の平均点	入賞基準点	全体平均点	全体標準偏差
		2.342	2.653	2.73	0.59
決審(20名)	1(特に良好)	2(良好)	3(1,2以外)		
	2	7	11		
		貴社の平均点	金賞基準点	全体平均点	全体標準偏差
		2.45	1.90	1.97	0.27

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)	54
酢酸イソアミル(mg/L)	1.5
イソアミルアルコール(mg/L)	115
E/A比	1.3
カプロン酸エチル(mg/L)	4.4

全体平均

標準偏差

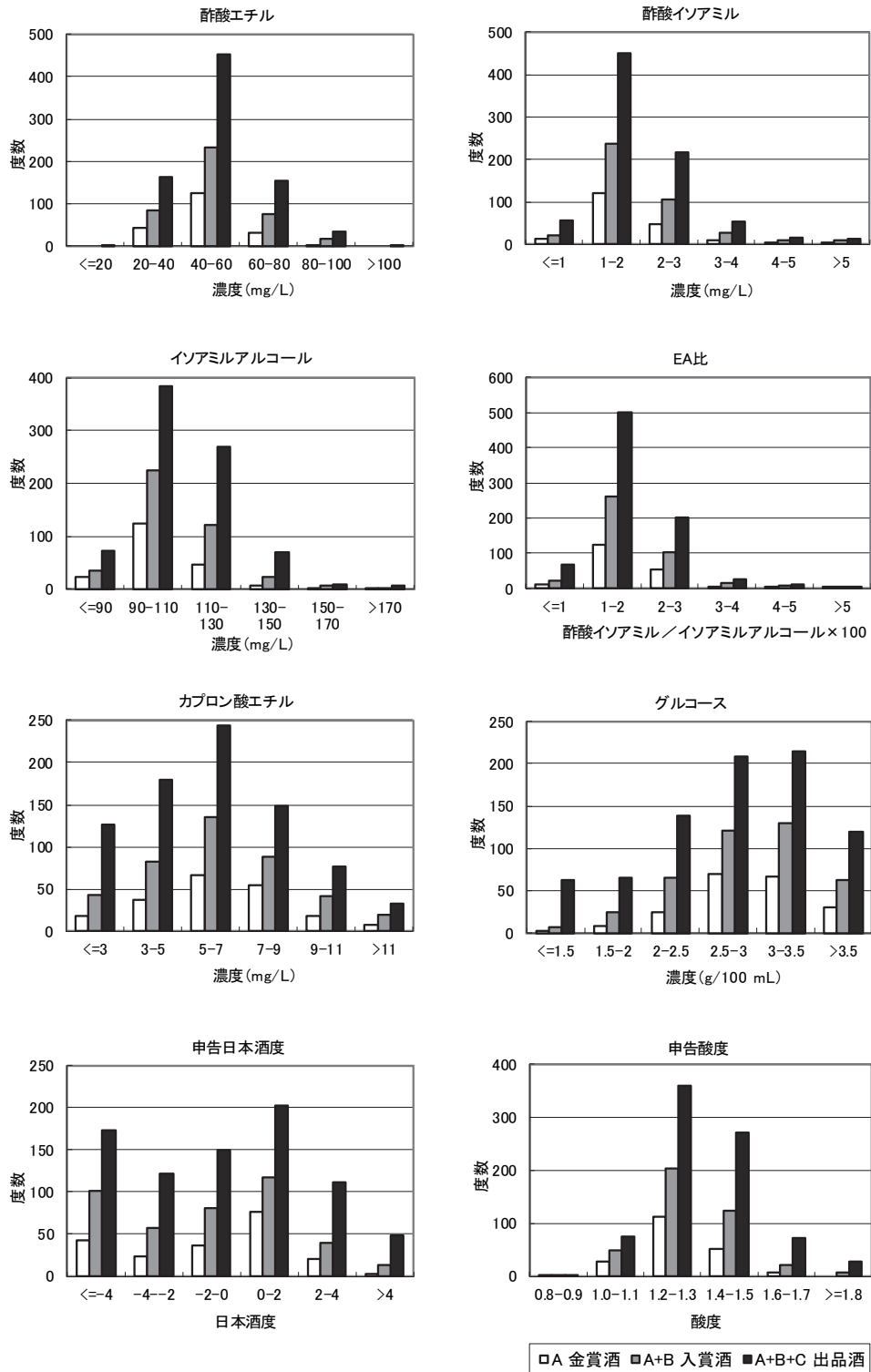
グルコース(g/100 mL)

54
1.5
115
1.3
4.4
4.0

51
1.9
110
1.8
5.9
2.8

14
0.9
17
0.7
2.8
0.8

分析値の度数分布

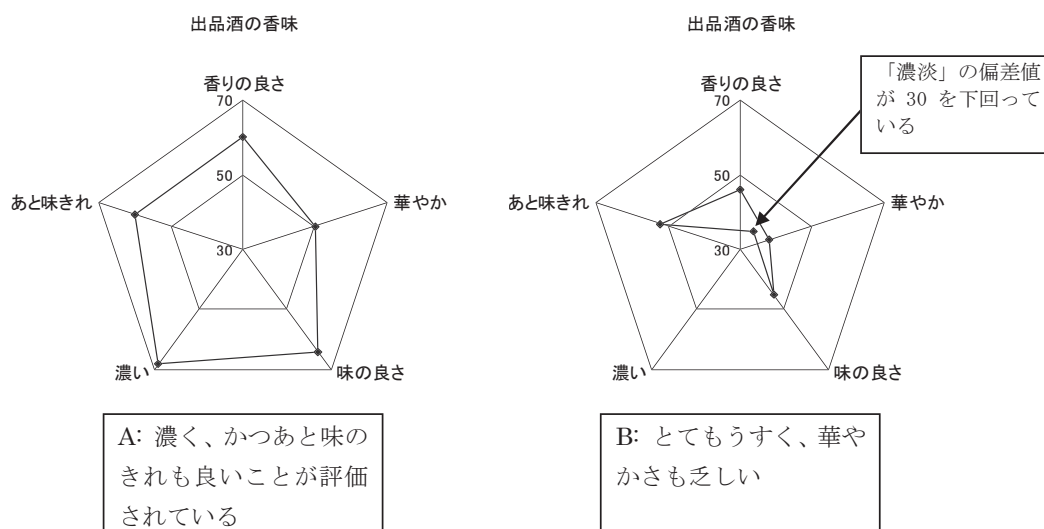


第2図B 審査結果の通知様式例(成分分析値及びその度数分布)

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

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

この例は、前述のBの酒に対する評価です。

審査委員のうち2名は、酸味に特徴があると評価しましたが、2名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名が特徴として評価しましたが、2名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。

総合評価の見方

予審における貴製造場の平均点は、審査委員13名の総合評価の平均値を算出後、審査班間に偏りがないように補正した数値です。そのため、評点の度数分布から計算した数値と異なる場合があります。

成分分析値の見方

あみ掛け部分が貴製造場の出品酒の分析値です。

第2図C 審査結果の通知様式例（出品酒の香味、特徴、総合評価及び成分分析値の見方）

第2表 評価項目及び香気成分等の相関係数

	項 目	香り品質	華やか	味品質	濃 淡	あと味・軽快さ	総合評価
評価項目	香り品質	1.00					
	華やか	0.80	1.00				
	味品質	0.86	0.70	1.00			
	濃淡	0.09	0.25	0.14	1.00		
	あと味・軽快さ	0.64	0.46	0.68	-0.30	1.00	
	総合評価	0.96	0.74	0.93	0.12	0.68	1.00
香気成分等	酢酸エチル	0.09	0.29	0.01	-0.15	0.03	0.00
	酢酸イソアミル	0.03	0.16	-0.03	-0.05	-0.04	-0.04
	イソアミルアルコール	0.22	0.29	0.21	0.15	0.07	0.19
	E/A比	-0.05	0.09	-0.10	-0.11	-0.07	-0.11
	カプロン酸エチル	-0.29	-0.63	-0.21	-0.11	-0.08	-0.19
	グルコース	-0.13	-0.20	-0.20	-0.60	0.19	-0.16

第3表 各指摘項目の指摘総数等並びに2名以上の審査委員が指摘した出品酒の点数及びこれら出品酒の各評価項目の評点平均

指摘項目	延べ 指摘数	最大 指摘数	2名以上の審査委員が指摘した出品酒の点数及びこれら出品酒の各評価項目の評点平均						
			点 数	香り品質	華やか	味品質	濃 淡	あと味・軽快さ	総合評価
酢酸イソアミル	1209	10	290	2.6	2.6	2.5	2.9	2.7	2.6
カプロン酸エチル	3835	12	670	2.5	2.4	2.5	2.9	2.8	2.6
酢酸エチル	628	9	144	2.7	2.6	2.6	2.8	2.8	2.7
高級アルコール	639	5	155	2.9	2.6	2.7	2.8	2.8	2.9
アセトアルデヒド	426	6	75	3.0	2.7	2.8	2.9	2.9	3.1
イソバレルアルデヒド	172	6	21	3.5	3.2	3.2	2.9	3.2	3.6
香辛料様・4VG	454	11	80	3.3	3.0	3.0	2.9	3.1	3.4
麴	219	4	37	3.4	3.1	3.0	2.8	3.2	3.4
甘臭・キャラメル様	411	5	84	3.0	2.8	2.9	2.7	3.1	3.1
焦臭	168	4	25	3.3	2.9	3.0	2.6	3.2	3.3
老香	273	7	52	3.6	3.1	3.1	2.8	3.3	3.7
生老香	297	6	46	3.3	3.0	3.0	2.9	3.1	3.3
酵母様・粕臭	519	8	100	3.1	2.8	2.9	2.8	3.1	3.3
硫化物様	473	11	74	3.3	2.9	2.9	2.8	3.0	3.3
ゴム臭	72	4	9	3.6	3.2	3.2	2.9	3.2	3.6
カビ臭	115	9	21	3.5	2.9	3.0	3.0	2.9	3.5
土臭	16	1	0	—	—	—	—	—	—
紙・ほこり臭	251	5	50	3.2	2.8	2.9	3.0	2.9	3.2
ジアセチル	138	9	20	3.2	2.9	3.0	2.8	3.1	3.2
脂肪酸	1106	8	325	2.7	2.4	2.7	2.8	2.9	2.8
酸臭	101	5	16	3.5	3.2	3.2	2.7	3.3	3.6
まるい・なめらか	1404	7	394	2.4	2.4	2.4	2.8	2.7	2.5
あらい・ざらつく	891	7	234	2.7	2.6	2.7	2.9	2.8	2.8
甘味、味の特徴	2687	9	652	2.5	2.4	2.5	2.8	2.8	2.6
酸味、味の特徴	1458	8	406	2.6	2.5	2.6	2.8	2.7	2.6
うま味、味の特徴	616	4	151	2.6	2.5	2.5	2.7	2.8	2.6
苦味、味の特徴	1039	5	306	2.5	2.4	2.6	2.9	2.8	2.6
渋味、味の特徴	801	4	208	2.6	2.5	2.6	2.9	2.8	2.7
甘味強く不調和	880	6	233	2.8	2.5	2.7	2.7	3.0	2.9
酸味強く不調和	374	7	75	3.1	3.0	3.0	2.9	3.0	3.2
うま味強く不調和	125	4	10	3.8	3.4	3.6	2.7	3.7	3.9
苦味強く不調和	1017	7	291	2.8	2.6	2.7	2.9	2.9	2.9
渋味強く不調和	707	4	161	2.8	2.7	2.8	3.0	2.9	3.0
全 体 (上段：平均、下段：標準偏差)			809	2.7	2.5	2.6	2.9	2.8	2.7
				0.6	0.5	0.4	0.3	0.4	0.6

れ、あと味のきれが良いほうが総合評価が良い傾向であった。

評価項目と成分分析値との相関では、「香り品質」、「味品質」と「イソアミルアルコール」濃度及び「カブロン酸エチル」濃度の間にそれぞれ正及び負の弱い相関が見られ、「イソアミルアルコール」濃度が高いほど「香り品質」、「味品質」が悪く、「カブロン酸エチル」濃度が高いほどこれらの評価が良い傾向であった。「華やか」と「カブロン酸エチル」濃度の間にはやや相関が見られ、「カブロン酸エチル」濃度が高いほど「華やか」と評価される傾向であった。「華やか」と「酢酸エチル」濃度や「イソアミルアルコール」濃度の間には弱い相関が見られ、これらの成分の濃度が低いほど「華やか」と評価される傾向であった。「濃淡」と「グルコース」濃度にはやや相関が見られ、「グルコース」濃度が高いほど「濃い」と評価される傾向であった。

第3表に出品酒の香り及び味の各指摘項目の指摘総数と、2名以上の審査委員から指摘を受けた出品酒の各評価項目の評点平均を示した。香りに関する指摘では全出品酒に対して、「カブロン酸エチル」(3835)をはじめ、「酢酸イソアミル」(1209)、「脂肪酸」(1106)、「高級アルコール」(639)、「酢酸エチル」(628)、「酵母様・粕臭」(519)、「硫化物様」(473)、「香辛料様・4VG」(454)、「アセトアルデヒド」(426)、「甘臭・カラメル様」(411)の指摘総数が400以上と多かった。「カブロン酸エチル」については、1グループ13名の審査委員のうち、最大12名から指摘を受けた出品酒が存在した。また、製造上の問題と考えられる指摘項目(第3表のアセトアルデヒド～酸臭)の指摘を2名以上の審査委員から受けた出品酒の「総合評価」の平均値は、全体の「総合評価」の平均値と比べて悪かった。

味に関する指摘では、「甘味」(2687)、「酸味」(1458)、「苦味」(1039)の味の特徴、「まるい・なめらか」(1404)、及び「苦味強く不調和」(1017)の指摘総数が1000以上と非常に多かった。また、「まるい・なめらか」の指摘を2名以上から受けた出品酒は、「総合評価」が良い傾向が見られた。なお、「うま味強く不調和」(10点)、「酸味強く不調和」(75点)の指摘を2名以上から受けた出品酒の「総合評価」の平均値はそれぞれ3.9、3.2と、全体平均値に比べて悪かった。

味に関する指摘では、「甘味」(2687)、「酸味」(1458)、「苦味」(1039)の味の特徴、「まるい・なめらか」(1404)、及び「苦味強く不調和」(1017)の指摘総数が1000以上と非常に多かった。また、「まるい・なめらか」の指摘を2名以上から受けた出品酒は、「総合評価」が良い傾向が見られた。なお、「うま味強く不調和」(10点)、「酸味強く不調和」(75点)の指摘を2名以上から受けた出品酒の「総合評価」の平均値はそれぞれ3.9、3.2と、全体平均値に比べて悪かった。

2. 成分分析値

全出品酒の成分値を出品製造場を管轄する国税

第4表 全出品酒の成分値一覧表

国税局名		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 (点)		15	167	189	34	36	80	109	81	36	42	20	809
アルコール分 (%)	平 均	16.8	16.7	16.9	16.6	17.1	16.7	16.8	16.8	17.0	16.6	17.1	16.8
	標準偏差	0.9	0.8	0.9	0.9	0.8	0.9	0.8	0.8	0.9	0.8	0.6	0.8
	最 大	18.9	18.8	18.8	17.9	18.3	18.2	18.1	18.2	18.4	18.0	17.8	18.9
	最 小	15.5	14.6	14.3	14.7	15.4	14.2	14.4	14.2	15.2	15.3	15.5	14.2
日本酒度	平 均	-2.0	-2.0	-1.6	-0.4	-0.5	-0.3	-0.7	0.4	1.1	0.1	1.9	-0.8
	標準偏差	3.5	4.0	3.8	4.8	2.8	3.9	3.7	4.0	2.8	3.5	3.5	3.9
	最 大	3.7	9.0	7.0	6.0	5.0	10.0	6.0	10.0	8.0	5.7	6.1	10.0
	最 小	-9.0	-14.0	-12.0	-19.0	-7.0	-8.0	-21.4	-14.6	-5.0	-9.5	-8.8	-21.4
酸 度	平 均	1.4	1.4	1.3	1.4	1.4	1.4	1.3	1.4	1.3	1.4	1.5	1.4
	標準偏差	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.1	0.2	0.2
	最 大	1.7	2.2	2.2	2.0	2.1	1.9	2.7	1.9	2.2	1.7	2.1	2.7
	最 小	1.1	0.9	1.0	1.1	1.1	1.0	0.9	1.0	1.0	1.2	1.2	0.9
アミノ酸度	平 均	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	1.0	1.0	0.9
	標準偏差	0.2	0.2	0.3	0.2	0.2	0.2	0.3	0.2	0.1	0.2	0.3	0.3
	最 大	1.2	1.8	3.4	1.4	1.3	2.1	2.0	1.5	1.2	1.6	1.4	3.4
	最 小	0.6	0.2	0.4	0.4	0.6	0.5	0.4	0.5	0.6	0.6	0.4	0.2
グルコース (g/100 mL)	平 均	2.5	2.9	3.0	2.6	2.7	2.7	2.9	2.7	2.5	2.6	2.3	2.8
	標準偏差	0.7	0.7	0.7	1.0	0.9	0.8	0.7	0.8	0.7	0.8	0.8	0.8
	最 大	3.9	5.3	4.6	5.2	4.1	4.6	4.3	4.5	3.9	4.7	3.7	5.3
	最 小	1.0	0.4	0.4	0.7	0.5	0.7	0.9	0.4	1.0	0.8	1.2	0.4

(注) アルコール分、日本酒度、酸度、アミノ酸度は出品者記載の数値を使用。

局ごとに平均値で比較すると、アルコール分は、金沢局、熊本局が高く、東京局、福岡局が低かった（第4表）。日本酒度は、熊本局が最も高く、札幌局、仙台局が低かった。酸度は熊本局が最も高かった。アミノ酸度は、福岡局、熊本局が高かった。グルコース濃度は、関東信越局が最も高く、熊本局が最も低かった。

金賞を授与された上位酒（以下、「上位酒」という。）の一般成分及び主要な香気成分等の成分値を第4表の全出品酒と平均値で比較すると、上位酒の方が全出品酒より日本酒度及び酸度は低

く、アルコール分及びグルコース濃度は高かった（第5表）。また、上位酒の平均値について国税局ごとに比較すると、グルコース濃度は、関東信越局が最も高く、名古屋局及び高松局が低かった（第5表）。イソアミルアルコール濃度は、熊本局が最も高く、大阪局が最も低かった。酢酸イソアミル濃度は、名古屋局が最も高く、東京局が最も低かった。カプロン酸エチル濃度は、広島局が最も高く、金沢局が最も低かった。E/A比については、名古屋局及び福岡・熊本局が高く、東京局が最も低かった。

第5表 上位酒の成分値一覧表

国税局名		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
上位酒点数（点）		53	53	3	6	13	31	22	8	13	202
アルコール分（％）	平均	16.8	17.0	17.0	17.2	17.2	17.0	16.9	17.3	16.8	17.0
	標準偏差	0.8	0.9	1.2	0.9	0.6	0.7	0.8	1.0	0.9	0.8
	最大	18.1	18.4	17.7	18.0	18.2	17.9	17.9	18.4	17.9	18.4
	最小	14.6	14.6	15.6	15.4	16.0	14.7	15.4	15.2	15.5	14.6
日本酒度	平均	-1.6	-2.0	-0.3	0.5	0.8	-1.1	0.8	1.2	-1.3	-1.0
	標準偏差	3.9	3.6	2.8	1.5	2.4	3.2	2.3	2.3	3.9	3.5
	最大	3.9	6.0	1.5	2.0	5.0	2.9	5.0	4.0	3.5	6.0
	最小	-11.4	-9.0	-3.5	-1.9	-2.5	-9.1	-5.0	-3.0	-9.5	-11.4
酸 度	平均	1.3	1.3	1.2	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	1.5	1.3
	標準偏差	0.1	0.2	0.1	0.1	0.1	0.2	0.1	0.1	0.2	0.1
	最大	1.7	1.7	1.3	1.4	1.5	1.6	1.5	1.5	1.7	1.7
	最小	0.9	1.0	1.2	1.1	1.1	1.0	1.0	1.1	1.2	0.9
アミノ酸度	平均	0.8	0.8	0.9	1.0	0.8	0.8	0.8	0.9	1.1	0.9
	標準偏差	0.2	0.2	0.2	0.2	0.1	0.2	0.1	0.2	0.2	0.2
	最大	1.1	1.2	1.1	1.2	1.1	1.6	1.1	1.2	1.6	1.6
	最小	0.5	0.5	0.8	0.6	0.6	0.5	0.6	0.8	0.7	0.5
グルコース（g/100 mL）	平均	3.0	3.2	3.1	2.9	2.7	3.1	2.8	2.7	3.0	3.0
	標準偏差	0.6	0.5	0.4	0.8	0.5	0.4	0.6	0.6	0.9	0.6
	最大	4.0	4.6	3.5	3.6	3.4	4.3	4.2	3.5	4.7	4.7
	最小	1.3	1.6	2.7	1.6	1.9	2.6	1.6	1.6	1.4	1.3
イソアミルアルコール（mg/L）	平均	101	111	103	108	109	98	100	104	113	105
	標準偏差	11	20	6	12	14	9	9	10	13	15
	最大	128	188	108	128	146	116	121	119	137	188
	最小	83	79	96	95	96	81	85	89	92	79
酢酸イソアミル（mg/L）	平均	1.7	2.2	1.4	2.3	2.4	1.7	1.6	1.6	2.3	1.9
	標準偏差	0.7	0.9	0.1	1.8	2.0	0.6	0.5	0.2	1.4	1.0
	最大	3.4	5.2	1.4	5.7	6.9	3.6	2.7	1.8	5.7	6.9
	最小	0.6	1.0	1.3	1.1	0.7	1.0	0.8	1.3	1.1	0.6
カプロン酸エチル（mg/L）	平均	6.3	5.9	6.5	5.0	6.7	6.6	7.5	7.3	6.3	6.4
	標準偏差	2.4	2.8	0.8	2.2	3.5	1.9	2.0	1.8	2.0	2.5
	最大	14.3	13.5	7.1	7.0	12.4	10.3	13.4	9.5	9.0	14.3
	最小	1.5	0.9	5.6	1.8	1.7	1.1	4.6	4.4	2.8	0.9
E/A比	平均	1.6	2.0	1.4	2.0	2.1	1.7	1.6	1.5	2.1	1.8
	標準偏差	0.6	0.6	0.1	1.3	1.4	0.5	0.5	0.2	1.4	0.8
	最大	2.9	3.3	1.5	4.4	4.7	3.2	2.6	1.8	5.5	5.5
	最小	0.5	0.9	1.3	1.1	0.7	1.1	0.8	1.3	1.0	0.5

（注）アルコール分、日本酒度、酸度、アミノ酸度は出品者記載の数値を使用。

第6表 出品酒の成分（平均値）等の推移

	酒造年度	H20	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R 1	R 2	R 3	R 4	R 5	R 6
全 体	出品点数（点）	920	845	852	854	860	850	857	850	821	826	818	828	809
	アルコール分（％）	17.7	17.6	17.6	17.5	17.4	17.4	17.3	17.2	17.1	17.0	17.0	16.9	16.8
	日本酒度	3.5	2.7	2.3	1.9	2.0	1.2	0.9	0.8	0.1	-0.5	-0.2	-0.7	-0.8
	酸度	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	1.4	1.3	1.3	1.4	1.4
	酢酸イソアミル（mg/L）	1.8	1.7	1.8	1.8	1.8	1.9	1.7	2.4	2.1	1.8	2.0	2.0	1.9
	イソアミルアルコール（mg/L）	114	106	110	111	109	110	105	104	108	109	108	109	110
	E/A比	1.6	1.6	1.7	1.6	1.7	1.7	1.6	2.3	1.9	1.7	1.8	1.8	1.8
	カブロン酸エチル（mg/L）	7.5	7.3	7.8	8.1	7.4	8.4	8.2	7.1	6.9	7.4	7.2	6.5	5.9
	グルコース（g/100 mL）	1.9	2.3	2.2	2.3	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.7	2.7	2.8	2.8
上 位 酒	上位酒点数（点）	249	233	222	227	242	232	237	433*	207	205	218	195	202
	アルコール分（％）	17.8	17.7	17.6	17.5	17.4	17.4	17.4	17.3*	17.2	17.2	17.2	17.0	17.0
	日本酒度	3.4	2.4	2.2	1.7	1.7	1.2	0.8	0.7*	-0.1	-0.1	-0.5	-0.8	-1.0
	酸度	1.3	1.3	1.3	1.3	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）	1.8	1.6	1.8	1.8	1.8	1.8	1.6	2.3*	2.0	1.8	1.8	1.9	1.9
	イソアミルアルコール（mg/L）	109	101	104	105	103	104	99	100*	102	104	102	104	105
	E/A比	1.6	1.6	1.7	1.7	1.7	1.8	1.6	2.3*	1.9	1.7	1.8	1.8	1.8
	カブロン酸エチル（mg/L）	7.5	7.6	8.5	8.8	7.5	8.9	8.5	7.4*	7.9	8.0	8.3	7.2	6.4
	グルコース（g/100 mL）	—	2.5	2.4	2.5	2.6	2.7	2.7	2.8*	2.9	2.9	2.9	3.0	3.0

* R 1 においては決審を実施しなかったため、入賞酒の平均値を記載。

出品酒の成分等の推移では、アルコール分、日本酒度及びカブロン酸エチル濃度が前年度より低下した（第6表）。上位酒も、日本酒度及びカブロン酸エチル濃度が前年度より低下した。アルコール分及び日本酒度は近年低下傾向が続いており、後述のように純米吟醸酒の出品が増加していることが一因と考えられる。カブロン酸エチル濃度は全体、上位酒とも前年度より0.5 mg/L以上低下した。これは、出品酒の酒質の多様化に加えて、後述のように米が溶けにくかったことに起因すると考えられる⁷⁾。

酸度の出品点数の分布は、全体及び上位酒ともに酸度1.2～1.4の区間が多く（第7表）、平均値は全体が1.4、上位酒が1.3で、例年とあまり違いはなかった。

3. 使用酵母の種類

使用酵母の種類の出出品点数の分布は、多い順に日本醸造協会酵母（きょうかい酵母）の304点、混合使用の172点、明利酵母の108点、自社酵母の53点であった（第8表）。混合使用の内訳ではきょうかい1801号の使用頻度が110点と最も多く、次いで自社酵母の39点、きょうかい901号及び明利酵母の28点、広島県の酵母の21点、山形県の酵母の17点の順であった（表には示していない）。使用酵母比率の推移では、きょうかい1801号の使用

第7表 酸度別出品点数

酸 度	全 体（点）	上位酒（点）
0.8	0	0
0.9	2	1
1.0	14	5
1.1	61	24
1.2	156	53
1.3	203	59
1.4	170	32
1.5	102	20
1.6	53	4
1.7	19	4
1.8	13	0
1.9	5	0
2.0	3	0
2.1	3	0
2.2	4	0
2.3	0	0
2.4	0	0
2.5	0	0
2.6	0	0
2.7	1	0
平 均	1.4	1.3

比率は前年度より減少した（第9表）。一方、その他の酵母の使用比率は前年度より増加した。

4. 使用酒母の種類

使用酒母の種類の出出品点数の分布は、速醸酒母が全体で447点と最も高かった（第10表）。また、福岡局では中温速醸酒母の割合が最も高く、熊本

第8表 使用酵母種類別出品点数

国税局名	使用酵母種類別出品点数（点）																				その他内訳
	きょうかい 601	きょうかい 7	きょうかい 701	きょうかい 9	きょうかい 901	きょうかい 1001	きょうかい 1401	きょうかい 1501	きょうかい 1801	きょうかい 1901	宮城	福島	広島	熊本	明利	秋田 今野	自社	混合	その他 ・不明*	全体	
札幌	0	0	0	0	1	0	0	0	9	0	0	0	1	0	1	0	0	3	0	15	青森（5）、岩手（9）、 秋田（3）、山形（9）
仙台	1	1	0	0	1	0	0	0	32	0	14	11	0	0	28	2	9	40	28	167	
関東信越	0	0	1	0	4	1	0	1	69	1	0	0	13	0	50	1	8	22	18	189	青森（1）、茨城（5）、 栃木（1）、群馬（1）、 埼玉（1）、長野（5）
東京	0	1	0	0	3	1	0	1	12	0	0	0	0	0	9	0	2	4	1	34	福井（2）
金沢	0	0	0	0	0	0	1	0	16	0	0	0	0	0	0	2	5	8	4	36	
名古屋	0	0	1	0	0	0	0	0	28	0	0	0	1	0	6	3	5	15	21	80	茨城（1）、岐阜（1）、 静岡（12）、愛知（2）、 三重（3）
大阪	0	0	0	1	5	0	1	0	49	0	0	0	1	2	7	3	10	28	2	109	京都（1）
広島	0	0	0	0	2	0	1	0	21	0	0	0	12	1	4	0	7	30	3	81	島根（1）、岡山（1）、 山口（1）
高松	0	0	0	0	0	0	0	0	14	0	0	0	0	2	2	0	1	12	5	36	徳島（1）、愛媛（2）、 高知（2）
福岡	1	0	0	1	1	0	0	0	13	0	0	0	0	2	1	0	6	8	9	42	福岡（1）、佐賀（6）
熊本	0	0	0	0	1	0	0	0	7	0	0	0	0	10	0	0	0	2	0	20	
全体	2	2	2	2	18	2	3	2	270	1	14	11	28	17	108	11	53	172	91	809	
上位酒	0	0	1	0	1	0	0	0	69	0	5	4	6	0	33	1	15	50	17	202	

*その他は、宮城、福島、広島、熊本以外の県で配布している酵母（77）である。

不明には、これら以外の配布元の酵母（14）を含む。

第9表 使用酵母比率の推移

酵母の種類	酒 造 年 度															
	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R 1	R 2	R 3	R 4	R 5	R 6	
きょうかい9	0.8	0.6	0.5	0.1	0.4	0.1	0.0	0.1	0.4	0.1	0.1	0.0	0.0	0.4	0.2	
きょうかい901	2.2	1.4	1.5	1.5	1.8	1.2	1.5	0.9	0.7	0.9	1.1	0.8	1.3	1.9	2.2	
きょうかい10+1001	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.2	0.4	0.6	0.1	0.2	
きょうかい14+1401	0.8	0.6	0.6	0.4	0.5	0.4	0.2	0.5	0.1	0.1	0.4	0.4	0.2	0.4	0.4	
きょうかい1501	0.2	0.2	0.1	0.1	0.2	0.1	0.0	0.1	0.1	0.2	0.2	0.4	0.1	0.4	0.2	
きょうかい1601	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.2	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
きょうかい1701	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	
きょうかい1801	23.5	24.3	25.7	28.5	29.0	32.5	32.2	33.3	34.2	37.1	34.0	36.2	34.5	34.3	33.4	
きょうかい1901	—	—	—	—	0.5	1.1	1.3	0.6	0.6	0.5	0.6	0.2	0.4	0.2	0.1	
宮 城	1.7	1.8	2.1	2.1	2.3	2.2	2.3	2.2	2.3	2.5	2.6	2.3	2.1	2.1	1.7	
福 島	0.7	1.0	1.0	1.1	1.4	1.6	2.1	1.9	2.1	2.2	2.4	2.4	2.4	2.4	1.4	
広 島	3.1	3.4	4.1	5.3	4.9	4.4	5.0	4.6	4.4	3.3	3.9	3.5	3.9	3.3	3.5	
熊 本	2.3	2.2	2.1	2.0	1.9	1.6	1.6	1.8	2.0	2.1	2.6	2.1	2.1	2.3	2.1	
明 利	15.2	16.0	15.4	14.2	13.6	14.4	13.6	14.6	15.5	14.2	13.9	13.8	13.6	14.6	13.3	
秋田今野	4.8	4.8	4.2	5.3	4.0	3.4	3.1	2.5	2.1	2.1	1.6	1.5	2.2	1.6	1.4	
そ の 他	40.8	39.7	38.9	35.3	35.1	32.9	32.8	35.7	33.8	32.9	35.0	34.5	34.8	34.8	38.1	
不 明	3.8	3.8	3.8	4.0	4.3	3.9	4.2	1.1	1.6	1.7	1.3	1.6	1.8	1.4	1.7	

局では高温糖化酒母の割合が最も高かった。

5. 原料米品種と精米歩合

使用した原料米品種の出品点数の分布は、単一品種を100%使用した出品酒（795点）の中では、山田錦を使用した出品酒が76%（602点）を占め

（第11表）、前年度（80%）⁶⁾と概ね同等であった。

山田錦以外の品種を主に使用した出品酒においては、越淡麗、雪女神、千本錦、結の香、金紋錦、美山錦、雄町、彗星が用いられる頻度が高かった。

山田錦を主原料とした出品酒602点で用いられた山田錦の産地は、主産地である兵庫県産が73%

第10表 酒母の種類別出品点数

国税局名	酒母の種類別出品点数（点）							
	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	12	0	3	0	0	0	0	0
仙 台	113	8	29	1	6	5	1	4
関東信越	110	12	60	2	3	1	0	1
東 京	21	1	10	0	1	1	0	0
金 沢	24	2	7	0	0	0	1	2
名 古 屋	39	3	34	3	0	0	0	1
大 阪	61	16	24	3	4	1	0	0
広 島	39	29	10	1	0	0	0	2
高 松	22	2	10	1	0	1	0	0
福 岡	4	8	28	1	1	0	0	0
熊 本	2	14	4	0	0	0	0	0
全 体	447	95	219	12	15	9	2	10
上 位 酒	113	28	55	3	1	0	1	1

第11表 原料米の品種別出品点数

原料米（主）												
使用割合 （％）*	点数	山田錦	越淡麗	雪女神	千本錦	結の香	金紋錦	美山錦	雄町	彗星	その他	その他内訳
100	795	602	24	17	12	9	9	8	7	7	100	秋田酒こまち（6）、華想い（6）、夢の香（6）、愛山（5）、山恵錦（5）、祝（5）、五百万石（4）、百田（4）、さかほまれ（3）、吟の夢（3）、さけ武蔵（3）、亀の尾（3）、夢山水（3）、きたしずく（2）、コシヒカリ（2）、吟ざんが（2）、吟のいろは（2）、吟のさと（2）、夢ささら（2）、改良八反流（2）、越神楽（2）、福乃香（2）、総の舞（2）、白鶴錦（2）、台中六十五号、西都の雫、ひたち錦、まっしぐら、蔵の華、京の華1号、令和誉富士、佐香錦、吟風、八反草、改良信交、緑の舞、Hyogo Sake 85、酔むすび、夢吟香、石川門、弓形穂、美郷錦、渡船、信交酒557号、松山三井、百万石乃白
90	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	山恵錦、福乃香
80	6	0	1	0	0	0	0	1	0	0	4	愛山、福乃香、ななつぼし、中生新千本
70	5	0	1	0	0	0	0	0	0	0	4	西都の雫（2）、ひより、不明
60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
50	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	美郷錦

原料米（従）						
主たる原料米の 使用割合（％）*	点数	山田錦	美山錦	秋田酒 こまち	雄町	その他
100	795	0	0	0	0	0
90	2	0	0	0	0	2
80	6	5	0	0	0	1
70	5	3	1	0	1	0
60	0	0	0	0	0	0
50	1	0	0	1	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。

(437点)を占め最も多く、次いで福岡県(22点)、岡山県(17点)、三重県(12点)、山口県(12点)、佐賀県(12点)産の出品酒が多かった(第12表)。

精米歩合の出品点数の分布は、全出品酒の約90%が精米歩合35～40%の区間に集中していた(第13表)。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1%低かった。

6. 仕込みの大きさ

仕込みの大きさの出品点数の分布は、前年度⁶⁾と同様に、全体と上位酒ともに総米401～600 kgの区間の出品点数が最も多く、次いで601～800 kgの区間が多かった(第14表)。また、平均値を前年度⁶⁾と比較すると、全体では9 kg大きくなり、上位酒では22 kg小さくなった。

7. もろみ経過

もろみの最高ボーメの出品点数の分布は、前年

第12表 山田錦の産地別出品点数

県 名	点 数
兵 庫	437
福 岡	22
岡 山	17
三 重	12
山 口	12
佐 賀	12
新 潟	10
広 島	10
徳 島	9
そ の 他	61
計	602

度⁶⁾と同様に、6.1～8.0の区間に集中する傾向が見られた(第15表)。最高ボーメの全体の平均を前年度と比べると0.1低くなり、7.1であった。また、国税局ごとの平均値を比較すると、仙台局が最も高く、熊本局が最も低かった。

もろみ最高温度の出品点数の分布は、前年度⁶⁾と同様に、全体と上位酒ともに10.1～11.0℃の区間の出品点数が最も多く、次いで11.1～12.0℃の区間が多かった(第16表)。また、国税局ごとの平均値を比較すると、仙台局が最も高く、熊本局が最も低かった。

もろみ日数の出品点数の分布は、全体は26～28

第14表 仕込みの大きさ別出品点数

総 米 (kg)	全 体 (点)	上位酒 (点)
200以下	48	6
201 - 400	135	32
401 - 600	358	87
601 - 800	207	60
801 - 1000	36	10
1001 - 1200	5	1
1201 - 1400	8	4
1401 - 1600	3	0
1601 - 1800	4	2
1801 - 2000	1	0
2001 - 2200	1	0
2201 - 2400	1	0
2401 - 2600	1	0
2601 - 2800	0	0
2801 - 3000	0	0
3001以上	1	0
平 均 (kg)	574	600
最 大 (kg)	5000	1800
最 小 (kg)	41	150

第13表 精米歩合別出品点数

国税局名	精米歩合 (%) 区間別出品点数 (点)							精米歩合 (%)		
	34以下	35 - 37	38 - 40	41 - 43	44 - 46	47 - 49	50以上	平 均	最 大	最 小
札 幌	2	7	6	0	0	0	0	37	40	30
仙 台	6	57	90	2	4	1	7	39	60	20
関東信越	2	65	115	2	1	1	3	38	55	30
東 京	5	10	15	0	1	0	3	38	50	27
金 沢	3	14	17	0	0	0	2	37	50	20
名 古 屋	4	34	39	0	0	1	2	38	60	28
大 阪	4	55	41	0	3	0	6	38	50	30
広 島	9	26	41	0	1	0	4	38	54	23
高 松	4	17	14	0	0	0	1	37	50	25
福 岡	3	16	20	0	0	1	2	38	60	25
熊 本	0	10	7	0	0	1	2	39	50	35
全 体	42	311	405	4	10	5	32	38	60	20
上 位 酒	11	94	93	0	2	0	2	37	55	20

第15表 もろみ最高ボーメ別出品点数

国税局名	もろみ最高ボーメ区間別出品点数（点）						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	0	3	7	5	0	0	6.6	7.7	5.6
仙 台	2	10	45	67	35	8	7.5	13.5	4.6
関東信越	2	15	71	71	28	2	7.2	9.6	3.9
東 京	1	6	11	10	4	2	7.1	9.4	4.9
金 沢	0	1	17	10	7	1	7.3	9.9	5.5
名 古 屋	0	16	33	20	9	2	6.9	9.2	5.2
大 阪	2	16	39	41	9	2	7.0	11.0	4.0
広 島	4	17	30	23	6	1	6.8	9.6	4.6
高 松	2	1	10	17	4	2	7.3	9.2	4.8
福 岡	2	5	22	11	1	1	6.8	10.8	4.5
熊 本	1	5	10	4	0	0	6.4	8.0	4.0
全 体	16	95	295	279	103	21	7.1	13.5	3.9
上 位 酒	2	18	71	80	27	4	7.2	9.9	4.6

第16表 もろみ最高温度別出品点数

国税局名	もろみ最高温度（℃）区間別出品点数（点）						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	0	10	5	0	0	11.0	11.9	10.4
仙 台	4	10	79	62	9	3	11.1	17.1	4.8
関東信越	0	11	130	43	2	3	10.9	15.2	9.5
東 京	2	4	16	12	0	0	10.8	12.0	8.5
金 沢	0	2	22	9	3	0	10.9	12.8	9.5
名 古 屋	2	9	49	18	2	0	10.7	13.0	7.0
大 阪	1	13	74	16	4	1	10.7	13.1	8.5
広 島	0	12	46	22	1	0	10.8	12.1	9.5
高 松	0	1	24	11	0	0	10.9	11.9	10.0
福 岡	1	4	26	6	4	1	10.8	13.6	9.0
熊 本	2	4	11	2	1	0	10.4	12.1	8.0
全 体	12	70	487	206	26	8	10.9	17.1	4.8
上 位 酒	3	18	127	47	7	0	10.8	12.8	8.5

第17表 もろみ日数別出品点数

国税局名	もろみ日数（日）区間別出品点数（点）									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	2	6	6	0	0	0	0	0	30	34	25
仙 台	48	66	38	9	3	2	1	0	0	27	41	16
関東信越	51	64	39	19	12	3	0	0	1	28	56	21
東 京	8	12	10	3	1	0	0	0	0	28	36	20
金 沢	6	13	7	9	1	0	0	0	0	29	37	24
名 古 屋	21	32	17	5	5	0	0	0	0	28	36	20
大 阪	23	35	25	14	10	1	0	1	0	29	46	20
広 島	16	17	23	11	11	2	1	0	0	30	41	18
高 松	6	14	9	6	1	0	0	0	0	28	37	20
福 岡	9	13	8	10	2	0	0	0	0	29	37	19
熊 本	2	7	6	2	2	1	0	0	0	30	39	24
全 体	191	275	188	94	48	9	2	1	1	28	56	16
上 位 酒	45	63	65	21	7	1	0	0	0	28	39	20

第19表 粕歩合別出品点数

国税局名	粕歩合（％）区間別出品点数（点）						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	2	8	4	1	0	47.7	62.2	30.4
仙 台	6	33	68	44	13	3	47.2	86.4	20.6
関東信越	3	20	60	68	26	12	52.7	103.8	20.4
東 京	1	4	9	17	3	0	50.6	65.8	28.5
金 沢	1	6	17	10	1	1	47.5	75.6	28.0
名 古 屋	1	6	24	34	8	7	54.0	99.2	27.5
大 阪	3	10	30	40	11	15	55.1	101.3	26.7
広 島	1	12	27	27	10	4	51.2	86.6	25.0
高 松	1	11	10	11	1	2	47.0	81.3	26.8
福 岡	0	3	18	13	5	3	52.1	81.4	36.3
熊 本	0	1	4	4	10	1	58.6	77.0	36.9
全 体	17	108	275	272	89	48	51.3	103.8	20.4
上 位 酒	2	19	75	70	29	7	51.8	101.3	24.1

第18表 白米1トンあたりのアルコール添加量別出品点数

添加量（L/t）	全 体（点）	上位酒（点）
0	332	56
1－10	2	0
11－20	11	1
21－30	9	1
31－40	12	3
41－50	10	2
51－60	12	4
61－70	31	4
71－80	40	8
81－90	119	43
91－100	129	43
101－110	63	20
111－120	37	17
121以上	2	0
平 均（L/t）	51	66
最 大（L/t）	128	120
最 小（L/t）	0	0

日の区間が最も多く、次いで25日以下が多かった。上位酒は29～31日の区間が最も多く、次いで26～28日の区間が多かった（第17表）。もろみ日数の全体の平均は前年度より1日短く28日であった。また、国税局ごとの平均値を比較すると、札幌局、広島局、熊本局が30日と長く、仙台局が27日と最も短かった。

8. アルコール添加量

アルコール添加量（白米1トン当たり100%濃度換算）の出品点数の分布は、アルコールを添加していない純米吟醸酒が全体で332点と、前年度⁶⁾に比べ35点増加し、全出品酒の41%であった（第

第20表 受託分析酒のDMTS生成ポテンシャル

DMTS生成ポテンシャル（ $\mu\text{g/L}$ ）	点 数
0.5以下	41
0.6－1.0	7
1.1－1.5	1
1.6以上	0
平 均（ $\mu\text{g/L}$ ）	0.3
最 大（ $\mu\text{g/L}$ ）	1.3

18表)。純米吟醸酒の割合は年々増加しており、10年前の平成26酒造年度全国新酒鑑評会の14%（出品酒852点中121点⁸⁾）と比べて今年度は27%増加した。また、アルコール添加の場合、全体及び上位酒ともに81～100 L/tの添加量区間に集中した。添加量の全体平均値は前年度より6 L/t少なく51 L/t、上位酒の平均値は前年度より3 L/t少なく66 L/tであった。

9. 粕歩合

粕歩合の出品点数の分布は、全体と上位酒ともに40.1～50.0%の区間の出品点数が最も多く、次いで50.1～60.0%の区間が多かった（第19表）。国税局ごとの平均値を比較すると、熊本局が58.6%と最も高く、高松局が47.0%と最も低かった。粕歩合の全体の平均値を前年度⁶⁾と比べると2.7%高くなり、51.3%であった。原料米が溶けにくかった前年度よりさらに溶けにくかったことがうかがわれた⁹⁾。

10. 製麴装置の使用の有無

製麴装置の使用有りは153点、無しは628点であった（総回答数781）。



第3図 全国新酒鑑評会～審査風景等～

11. 老ねやすさ（DMTS生成ポテンシャル）

受託分析を行った49点のうち48点のDMTS生成ポテンシャルは、 $1.0 \mu\text{g/L}$ 以下と低かった（第20表）。Okuda¹⁰⁾は、原料米の硫黄含量が高いと製成酒貯蔵後のDMTS含量が多くなることを報告した。Sasaki¹¹⁾は、上槽直後の清酒76点のDMTS生成ポテンシャルを測定し、平均値が $2.7 \mu\text{g/L}$ 、中央値が $1.9 \mu\text{g/L}$ であったと報告するとともに、もろみの溶解と酵母の死滅の影響が大きいことが示唆されると報告した。出品酒は、硫黄含量と相関する窒素含量が低い高精白米を用い、もろみの溶解や酵母の死滅を抑えて製造しているためか、DMTS生成ポテンシャルが低く、貯蔵しても老ねにくいものと推察された。DMTS生成ポテンシャルが $1.3 \mu\text{g/L}$ だった出品酒は、もろみ日数が39日とやや長かったことから、もろみ中で酵母が死滅した可能性が考えられた。

審査総評（記者発表要旨より）

令和6酒造年度全国新酒鑑評会では予審（4月22日～24日）と決審（5月8日～9日）の2回の審査を実施し、その結果を5月21日に公表した。今年度の出品点数は昨年度より19点少ない809点であった。それぞれの審査では、多様性を重視し、一つ一つの出品酒に向き合った審査をお願いし

た。また、主要な香気成分であるカプロン酸エチル濃度が近接するようグループ化するとともに、さらにグループ内でグルコース濃度が低いものから高いものに並べた上で、カプロン酸エチル濃度の低いグループから順番に審査した。審査の容器は昨年、一昨年に引き続き、酒類総合研究所で作成したオリジナル計量プラスチックカップ（NRIBカップ）を用い、審査委員へ個別に審査酒を提供する方式で審査を行った。今年度の新たな取組として、使用済みのNRIBカップをリサイクル業者に引き取っていただくこととした（第3図）。

今年度の酒造では、地域や品種により違いはあるものの、昨年度と同様に、登熟期の高温の影響で原料米が硬く溶けにくい、との声が多く聞かれた。また、米価格の高騰により原料米の入手が困難になってきているとの声も聞かれた。

今年度の出品酒の粕歩合の平均値は昨年度よりさらに高く、原料米が溶けにくかったことが数値からもうかがわれた。過去の出品酒の傾向を見ると、原料米が溶解しにくかった年は、平均的には甘味が減少し、香りも低い傾向がある。今年度の出品酒は、カプロン酸エチル濃度の平均値は昨年より低くなったが、グルコース濃度の平均値は昨年と同等だった。最近、夏の高温で原料米の硬い年が続いているが、出品者の方々は製造技術を駆使して対応されており、技術力の高さがうかがわれた。

全出品酒に比べて入賞酒及び金賞酒のグルコース濃度及びカプロン酸エチル濃度の平均値はやや高い傾向にあったが、入賞酒の傾向を見るとグルコース濃度やカプロン酸エチル濃度が高すぎるものよりも香味の調和した酒質が評価されているようであった。また、審査委員からは、酢酸イソアミル（バナナ）の香りを特徴とする出品酒が増えてきた、柑橘、マスカットなどを思わせる香りの出品酒がみられた、という声があった。出品酒の分布でも、カプロン酸エチル濃度の低い区分が年々増加しており、出品酒の酒質の多様化が進んでいることがうかがわれた。なお、純米の出品は昨年度より35点増加した。

出品酒の評価については、例年に比べてうま味の指摘が少なく、味にふくらみのあるものより、すっきりとした酒質の出品酒が多かったことがうかがわれた。また、昨年多かったアセトアルデヒ

ドやイソバレルアルデヒドの指摘は減少したが、酢酸エチルや高級アルコールの指摘は昨年より増加し、甘臭・カラメル様の指摘も昨年に引き続きやや増加した。

全体的に見ると、今回出品された吟醸酒は出品者の方々が原料米の選択から原料処理、麴造り、もろみ管理、上槽・製成に至るまで細心の注意を払い、最高の技術が注がれた良質の吟醸酒であった。今後、適切な貯蔵管理及び流通が行われ、消費者がすばらしい酒質を十分に味わえるよう、関係の皆様の更なる御努力に期待したい。

文 献

- 1) 独立行政法人酒類総合研究所，日本酒造組合中央会：全国新酒鑑評会事務運営要領，https://www.nrib.go.jp/data/kan/shinshu/pdf/nrib_kanunei.pdf (2019)
- 2) 吉沢 淑：醸協，**68**, 59 (1973)
- 3) Isogai A., Kanda R., Hiraga Y., Nishimura T., Iwata H., Goto-Yamamoto N.: *J. Agric. Food Chem.* **57**, 189 (2009)
- 4) 岡田佳那子、長船行雄、神本真紀、藤田晃子、高崎京子、神田涼子、寺本聡子、池田優理子、上垣内宏司、仁田英美、伊藤伸一、向井伸彦、山田 修、鈴木 崇、大串憲祐：酒総研報，**196**, 49 (2024)
- 5) 独立行政法人酒類総合研究所：全国新酒鑑評会審査委員会要綱，https://www.nrib.go.jp/data/kan/shinshu/pdf/nrib_kansinsa.pdf (2020)
- 6) 磯谷敦子、藤田晃子、赤松史一、ボルジギンソリナ、神本真紀、高橋正之、西本真樹、寺本聡子、池田優理子、仁田英美、大串憲祐、福田 央：酒総研報，**197**, 1 (2025)
- 7) 奥田将生、上用みどり、包 紅彬、高橋 圭、磯谷敦子、向井伸彦、岸本 徹、神田涼子、飯塚幸子、伊豆英恵、藤田晃子、山田 修：醸協，**116**, 839 (2021)
- 8) 藤井 力、磯谷敦子、飯塚幸子、伊豆英恵、神田涼子、家村芳次：酒総研報，**188**, 1 (2016)
- 9) 鼓 尚夫：醸協，**62**, 589 (1967)
- 10) Okuda M., Isogai A., Joyo M., Goto-Yamamoto N. Mikami S.: *Cereal Chem.* **86**, 534 (2009)
- 11) Sasaki K., Nishibori N., Kanai M., Isogai A., Yamada O., Goto-Yamamoto N., Fujii T.: *J. Biosci. Bioeng.* **118**, 166 (2014)