

平成 26 酒造年度

全国新酒鑑評会

平成 27 年 5 月 27 日

独立行政法人酒類総合研究所

日本酒造組合中央会

平成 26 酒造年度全国新酒鑑評会の審査結果について

1 鑑評会について

平成 26 酒造年度全国新酒鑑評会は、独立行政法人酒類総合研究所と日本酒造組合中央会の共催により実施しました。

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としています。

現在、全国規模で開催される唯一の清酒鑑評会であり、製造技術と品質の向上に果たす役割は極めて大きいものがあると考えています。

なお、全国新酒鑑評会は、明治 44 年(1911 年)の第 1 回開催以来、今年度で 103 回目の開催となります。

2 審査の概要等

- (1) 出品点数 852 点
- (2) 審査日程 予審：4 月 21 日（火）～23 日（木）の 3 日間
決審：5 月 12 日（火）～13 日（水）の 2 日間
- (3) 審査委員 酒類総合研究所の理事長及び理事、並びに清酒の品質審査能力に優れ清酒製造技術に詳しい者として、次の各号から研究所理事長が委嘱した者とししました（別紙 1）
 - 1) 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

(4) 審査方法等

イ 予審では、別紙 2 により、香味の品質及び総合評価（5 点法）並びに特徴的な香味について、評価を行いました。決審では、別紙 3 により、総合評価（3 点法）について、評価を行いました。

予審及び決審とも、あらかじめ分析した香気成分によりグループ化して審査しました。審査委員は吟醸香の高低にとらわれることなく、個々の出品酒の持つ味、香り、また、そのバランス等のチェックを入念に行いました。

ロ 香味の特性に関する詳細な評価結果は、出品者にフィードバックされ、今後の吟醸酒をはじめとする清酒製造技術と出荷管理技術の向上、更には自社製品の品質に関する情報として活用されます。

(5) 審査結果

入賞酒（予審を通過し、かつ、決審で入賞外に該当しない出品酒） 415 点
金賞酒（入賞酒のうち特に成績が優秀と認められた出品酒） 222 点
金賞を受賞した製造場には、当研究所理事長及び日本酒造組合中央会会長の連名で賞状（日本語及び英語）を授与します。

なお、入賞酒及び金賞受賞酒名簿は別添のとおりです。

- (6) 製造技術研究会：5 月 27 日（水）午前 10 時から午後 3 時 30 分まで
東広島市西条町田口 67-1 東広島運動公園体育館

3 総 評

平成 26 酒造年度全国新酒鑑評会では予審（4 月 21 日～23 日）と決審（5 月 12 日～13 日）の 2 回の審査を実施し、その結果の公表を 5 月 20 日に行いました。今年度の出品状況を見ますと、出品点数は前年度より 7 点増加して 852 点でした。また、純米酒の出品は年を追うごとに増えており、前年度に比べ 14 点増加して 121 点となりました。

今年度の酒造では、晩生の酒造好適米を中心に出穂～登熟期に気温が低い地域が多かったことから平均的には原料米は溶けやすく、また酒造期の気候で寒暖の差が大きかった地域もあり、酒造りには難しい年となりました。このような年には、適切な原料処理やもろみ管理等、例年以上に高度な製造技術が求められます。酒類総合研究所と日本酒造組合中央会では、「平成 26 年産清酒原料米の酒造適性予測」（平成 26 年 10 月）の記者発表等を通じて、米の溶けやすさの予測結果を情報提供いたしました。

出品酒の酒質を見ますと、多くの製造場では酒造技術を駆使し、うまく対応されたようです。香りは、穏やかなものから華やかなものまで多様なタイプがありましたが、多くは例年と同様にリンゴ様の香りであるカブロン酸エチルを主体とするものでした。出品酒のカブロン酸エチルの平均濃度は前年度よりは少し高くなっていましたが、目立った変化はありませんでした。味は、前年度よりも原料米が溶けやすかった影響もあってか、出品酒の平均としては日本酒度が低く、甘味を特徴とする酒質でした。なお、審査委員からは、高香気性酵母の使用技術が確立され、差が少なくなっている等の意見がありました。その一方、一部の出品酒については、溶けやすい原料米や気候にうまく対応できず、溶けすぎて甘ダレしたものや、追水が多かったためか味の幅が乏しく感じるものもありました。また、酵母の自己消化に由来すると思われる香りなど、問題点を有するものも一部見られました。問題点の内容については、後日出品者に送付する審査結果でお知らせしますので、該当する出品者におかれましては原因について調査し、その対策に努め、一層の酒質向上に取り組んでいただきますようお願いいたします。

全体的に見ますと、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す。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、関係の皆様のご更なる御努力を期待いたします。

審査委員氏名

(1) 予審査委員

No.	勤務先・所属	氏名
1	北の誉酒造株式会社	土屋 寿範
2	株式会社浜千鳥	奥村 康太郎
3	来福酒造株式会社	藤村 俊文
4	山梨銘醸株式会社	北原 亮庫
5	株式会社榊田酒造店	細田 真
6	合名会社伊勢屋商店	小林 周太郎
7	河武醸造株式会社	河合 英彦
8	株式会社世界一統	東山 光晴
9	株式会社稲田本店	築谷 真司
10	西野金陵株式会社	酒井 史朗
11	鳴滝酒造株式会社	小金丸 和義
12	株式会社熊本県酒造研究所	森川 智
13	地方独立行政法人青森県産業技術センター弘前地域研究所	齋藤 知明
14	秋田県総合食品研究センター	大野 剛
15	群馬県立群馬産業技術センター	増渕 隆
16	千葉県産業支援技術研究所	宮崎 浩子
17	福井県食品加工研究所	久保 義人
18	岐阜県産業技術センター	吉村 明浩
19	滋賀県工業技術総合センター	岡田 俊樹
20	奈良県産業振興総合センター	大橋 正孝
21	地方独立行政法人山口県産業技術センター	有馬 秀幸
22	徳島県立工業技術センター	岡久 修己
23	福岡県工業技術センター生物食品研究所	樋口 智子

No.	勤務先・所属	氏名
24	大分県産業科学技術センター	後藤 優治
25	国税庁 鑑定企画官 鑑定企画官補佐	山根 善治
26	札幌国税局 鑑定官室 主任鑑定官	井原 信二
27	仙台国税局 鑑定官室 主任鑑定官	本村 創
28	関東信越国税局 鑑定官室 主任鑑定官	松本 健
29	東京国税局 鑑定官室 主任鑑定官	坂本 弥生子
30	金沢国税局 鑑定官室 主任鑑定官	北山 賀隆
31	名古屋国税局 鑑定官室 主任鑑定官	川口 勉
32	大阪国税局 鑑定官室 主任鑑定官	坂本 和俊
33	広島国税局 鑑定官室 主任鑑定官	江村 隆幸
34	高松国税局 鑑定官室 主任鑑定官	伊藤 伸一
35	福岡国税局 鑑定官室 主任鑑定官	辻 博之
36	熊本国税局 鑑定官室 主任鑑定官	増田 達也
37	酒類総合研究所 品質・安全性研究部門長	藤井 力
38	酒類総合研究所 研究企画知財部門 主任研究員	橋口 知一
39	酒類総合研究所 研究企画知財部門 主任研究員	金井 宗良
40	酒類総合研究所 品質・安全性研究部門 主任研究員	磯谷 敦子
41	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
42	酒類総合研究所 醸造技術基盤研究部門 主任研究員	奥田 将生
43	酒類総合研究所 醸造技術基盤研究部門 主任研究員	小山 和哉
44	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
45	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

(2) 決審査委員

No.	勤務先・所属	氏名
1	日本酒造組合中央会	濱田 由紀雄
2	株式会社鈴木酒造店長井蔵	鈴木 大介
3	大信州酒造株式会社	田中 隆一
4	月桂冠株式会社	秦 洋二
5	旭日酒造有限会社	寺田 栄里子
6	Sake World Inc.	John Gauntner
7	新潟県醸造試験場	渡邊 健一
8	兵庫県立工業技術センター	井上 守正
9	国税庁 酒類国際技術情報分析官	近藤 洋大
10	札幌国税局 鑑定官室長	石田 謙太郎
11	仙台国税局 鑑定官室長	小山 淳
12	関東信越国税局 鑑定官室長	野本 秀正

No.	勤務先・所属	氏名
13	東京国税局 鑑定官室長	福田 整
14	金沢国税局 鑑定官室長	遠山 亮
15	名古屋国税局 鑑定官室長	岩槻 安浩
16	大阪国税局 鑑定官室長	後藤 邦康
17	広島国税局 鑑定官室長	鈴木 崇
18	高松国税局 鑑定官室長	山脇 幹善
19	福岡国税局 鑑定官室長	吉田 裕一
20	熊本国税局 鑑定官室長	戎 智己
21	酒類総合研究所 理事長	家村 芳次
22	酒類総合研究所 理事	後藤 奈美
23	酒類総合研究所 品質・安全性研究部門長	藤井 力
24	酒類総合研究所 醸造技術応用研究部門長	山田 修

新酒鑑評会審査カード(予審)

審査番号 審査員番号

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

吟醸香	果実様(バナナ) 酢酸イブシル	果実様(リンゴ) 酢酸イブシル	酢酸エチル	高級アルコール
芳香	アセト	イソバレル	香辛料様	
木香様	アルデヒド	アルデヒド	4VG	
香辛料様		甘臭	焦臭	
麴	麴	キャラメル様	酵母様	
甘・焦げ			粕臭	硫化物様
酸化・劣化	老香	生老香		
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

[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 どちらでもない くどい

軽快さ すつきり どちらでもない だれる

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
強く感じる	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
不調和	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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

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。
()

(参考) 審査基準

- 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

平成26酒造年度 全国新酒鑑評会 都道府県別出品・入賞・金賞点数

所轄国税局(事務所)	都道府県	出品点数	入賞点数	内金賞点数
札幌	北海道	11	8	4
局計		11	8	4
仙台	青森県	14	10	9
	岩手県	20	12	6
	宮城県	23	20	10
	秋田県	31	23	13
	山形県	40	24	15
福島県	39	28	24	
局計		167	117	77
関東信越	茨城県	23	14	10
	栃木県	24	11	11
	群馬県	18	9	4
	埼玉県	21	9	4
	新潟県	68	31	15
長野県	56	29	12	
局計		210	103	56
東京	千葉県	16	6	3
	東京都	6	3	2
	神奈川県	8	1	0
	山梨県	5	4	2
局計		35	14	7
金沢	富山県	10	3	2
	石川県	12	7	1
	福井県	11	4	3
局計		33	14	6
名古屋	岐阜県	23	5	3
	静岡県	18	5	1
	愛知県	23	10	4
	三重県	14	9	2
局計		78	29	10
大阪	滋賀県	16	7	3
	京都府	24	13	9
	大阪府	6	2	0
	兵庫県	39	23	12
	奈良県	13	4	2
和歌山県	8	5	4	
局計		106	54	30
広島	鳥取県	4	2	1
	島根県	16	6	2
	岡山県	19	5	2
	広島県	41	16	8
	山口県	13	5	0
局計		93	34	13
高松	徳島県	6	0	0
	香川県	7	2	1
	愛媛県	19	7	3
	高知県	13	8	6
局計		45	17	10
福岡	福岡県	25	9	2
	佐賀県	20	9	4
	長崎県	8	2	0
局計		53	20	6
熊本	熊本県	8	1	1
	大分県	11	3	1
	宮崎県	2	1	1
	鹿児島県	0	0	0
局計		21	5	3
沖縄	沖縄県	0	0	0
事務所計		0	0	0
総合計		852	415	222