

平成 27 酒造年度

全国新酒鑑評会

平成 28 年 5 月 26 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 27 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 27 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 104 回目の開催となります。

2 審査の概要等

- (1) 出品点数 854 点
- (2) 審査日程 予審：4 月 20 日（水）～22 日（金）の 3 日間
決審：5 月 10 日（火）～11 日（水）の 2 日間
- (3) 審査委員 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、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） 413 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） 227 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 26 日（木）午前 10 時から午後 3 時まで

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 27 酒造年度全国新酒鑑評会では予審（4 月 20 日～22 日）と決審（5 月 10 日～11 日）の 2 回の審査を実施し、その結果の公表を 5 月 18 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 2 点増加して 854 点でした。

今年度の酒造では、昨年同様、原料米が溶けやすかったとの声を多く聞きました。原料米の性質に加え、全般的には製造時期が暖冬傾向だったことが影響していると思われます。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が、地域や仕込み時期によっては、気温が急に冷え込んで寒暖の差が大きかったため、苦勞された製造場も多かったようです。酒類総合研究所と日本酒造組合中央会では、「平成 27 年産清酒原料米の酒造適性予測」（平成 27 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。情報を活かした製造場が多かったものの、中にはうまく対応できなかった製造場もあったようです。

出品酒の酒質としましては、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プロン酸エチルを主体とするものでした。また、出品酒のカプロン酸エチルの平均濃度は前年度より少し高くなっていました。味については甘味の指摘が多く、出品酒の平均では日本酒度が低く、甘味を特徴とする酒質でした。

なお、審査委員からは、高香気生産酵母の使用技術が確立され、このような酵母を使った出品酒には差が少なくなっていると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象条件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に期待いたします。

審査委員氏名

(1) 予審査委員

No.	勤務先・所属	氏名
1	小林酒造株式会社	南 修司
2	六花酒造株式会社	河合 貴弘
3	秋田清酒株式会社	佐渡 高智
4	株式会社文楽	古川 雅文
5	野崎酒造株式会社	野崎 三永
6	黒龍酒造株式会社	水野 剛
7	株式会社志太泉酒造	望月 雄二郎
8	株式会社北川本家	田島 善史
9	株式会社原本店	原 純
10	合名会社中和商店	中村 盛彦
11	今里酒造株式会社	山下 和之
12	藤居酒造株式会社	藤居 崇
13	宮城県産業技術総合センター	橋本 建哉
14	山形県工業技術センター	工藤 晋平
15	栃木県産業技術センター	小坂 忠之
16	長野県工業技術総合センター	豊田 敦至
17	山梨県工業技術センター	木村 英生
18	富山県農林水産総合技術センター	瀬 智之
19	あいち産業科学技術総合センター	山本 晃司
20	兵庫県立工業技術センター	原田 知左子
21	岡山県工業技術センター	三宅 剛史
22	高知県工業技術センター	加藤 麗奈
23	佐賀県工業技術センター	澤田 和敬

No.	勤務先・所属	氏名
24	国税庁 分析鑑定技術支援官	佐藤 泰崇
25	札幌国税局 鑑定官室 主任鑑定官	井原 信二
26	仙台国税局 鑑定官室 主任鑑定官	田島 健一郎
27	関東信越国税局 鑑定官室 主任鑑定官	倉光 潤一
28	東京国税局 鑑定官室 主任鑑定官	坂本 弥生子
29	金沢国税局 鑑定官室 主任鑑定官	北山 賀隆
30	名古屋国税局 鑑定官室 主任鑑定官	伊藤 伸一
31	大阪国税局 鑑定官室 主任鑑定官	岩田 知子
32	広島国税局 鑑定官室 主任鑑定官	辻 博之
33	高松国税局 鑑定官室 主任鑑定官	川口 勉
34	福岡国税局 鑑定官室 主任鑑定官	篠田 典子
35	熊本国税局 鑑定官室 主任鑑定官	増田 達也
36	酒類総合研究所 品質・安全性研究部門長	藤井 力
37	酒類総合研究所 研究企画知財部門 副部門長	橋口 知一
38	酒類総合研究所 研究企画知財部門 主任研究員	日下 一尊
39	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
40	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
41	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
42	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
43	酒類総合研究所 醸造技術応用研究部門 主任研究員	金井 宗良
44	酒類総合研究所 醸造技術応用研究部門 主任研究員	水谷 治
45	酒類総合研究所 情報技術支援部門 主任研究員	正木 和夫

(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	朝日酒造株式会社	平田 大
3	櫻正宗株式会社	原田 徳英
4	天領酒造株式会社	片桐 一成
5	司牡丹酒造株式会社	浅野 徹
6	World Sake Imports	CHRIS PEARCE
7	秋田県総合食品研究センター	高橋 仁
8	福岡県工業技術センター生物食品研究所	大場 孝宏
9	国税庁 酒類国際技術情報分析官	鈴木 崇
10	札幌国税局 鑑定官室長	山根 善治
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	松丸 克己

No.	勤務先・所属	氏名
13	東京国税局 鑑定官室長	野本 秀正
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	小野 玄記
16	大阪国税局 鑑定官室長	岩槻 安浩
17	広島国税局 鑑定官室長	石田 謙太郎
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	後藤 奈美
22	酒類総合研究所 研究企画知財部門長	山岡 洋
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 醸造技術開発研究部門長	岩下 和裕

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

味の特徵	甘味 <input type="text"/>	酸味 <input type="text"/>	うま味 <input type="text"/>	苦味 <input type="text"/>	渋味 <input type="text"/>
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27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	10	8	4
局計		10	8	4
仙台	青森県	14	8	6
	岩手県	20	11	7
	宮城県	23	18	15
	秋田県	30	21	14
	山形県	39	25	17
福島県	41	26	18	
局計		167	109	77
関東信越	茨城県	23	13	8
	栃木県	23	15	10
	群馬県	16	14	3
	埼玉県	21	11	4
	新潟県	69	32	16
長野県	57	26	11	
局計		209	111	52
東京	千葉県	16	5	2
	東京都	6	5	3
	神奈川県	8	1	0
	山梨県	6	2	1
局計		36	13	6
金沢	富山県	10	2	1
	石川県	14	5	3
	福井県	12	3	2
局計		36	10	6
名古屋	岐阜県	21	5	2
	静岡県	20	2	1
	愛知県	25	7	4
	三重県	14	7	1
局計		80	21	8
大阪	滋賀県	16	5	4
	京都府	27	14	5
	大阪府	8	6	3
	兵庫県	39	24	17
	奈良県	13	5	4
和歌山県	7	2	2	
局計		110	56	35
広島	鳥取県	4	2	1
	島根県	15	6	4
	岡山県	19	4	4
	広島県	38	22	9
	山口県	15	6	2
局計		91	40	20
高松	徳島県	6	0	0
	香川県	7	2	0
	愛媛県	20	8	3
	高知県	13	8	6
局計		46	18	9
福岡	福岡県	23	9	5
	佐賀県	19	8	2
	長崎県	9	2	0
局計		51	19	7
熊本	熊本県	6	3	1
	大分県	10	3	1
	宮崎県	2	2	1
	鹿児島県	0	0	0
局計		18	8	3
沖縄	沖縄県	0	0	0
事務所計		0	0	0
総合計		854	413	227