

第 41 回本格焼酎・泡盛鑑評会の結果について

単式蒸留焼酎の品質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把握するとともに、製造者の参考に資するため、第 41 回本格焼酎・泡盛鑑評会の審査を平成 30 年 6 月 5 日（火）及び 6 月 6 日（水）に独立行政法人酒類総合研究所で開催しました。

1 出品状況

全国 26 都県の 96 製造場（平成 29 年 6 月開催の前回対比 110%）から 248 点（前回対比 105%）が出品されました（別紙 1 参照）。

出品点数は、前回から 12 点増加しました（別紙 2 参照）。

2 出品の傾向

(1) 産地別（別紙 1 参照）

産地別では、本格焼酎・泡盛の主産地である九州（183 点）、沖縄（18 点）からの出品が 201 点で全体の 81%を占めていました。また、国税局別では、名古屋局からの出品が前回対比 200%以上と大幅に増加したほか、福岡局からの出品が前回対比 134%と増加、熊本局からの出品が前回対比 108%と増加し、九州からの出品の増加が目立ちました。一方、札幌局、仙台局、大阪局、高松局及び沖縄事務所からの出品は減少しました。

(2) 原料別（別紙 2 参照）

米製は 6 点減少（前回対比 81%）、麦製は 10 点増加（前回対比 115%）、甘藷製は 10 点増加（前回対比 111%）、泡盛は 4 点減少（前回対比 82%）、酒粕製は増減なし、そば製は 1 点増加（前回対比 133%）、黒糖製は 3 点増加（前回対比 175%）、その他製は 2 点減少（前回対比 71%）しました。

(3) 製造区分別（別紙 3 参照）

「普通製品区分」（特殊製品区分（長期貯蔵、樽貯蔵及びかめ貯蔵が該当）に該当しない常圧蒸留、減圧蒸留及びブレンドによるものが該当）に 193 点（前回対比 103%）の出品がありました。また、「特殊製品区分」に 55 点（前回対比 112%）の出品がありました。

3 審査（別紙 4 参照）

審査は、酒類総合研究所理事長が指名した日本酒造組合中央会推薦の製造関係者、学識経験者、国税庁及び国税局（国税事務所）職員及び当研究所役職員で構成する 26 名の審査員によって行われました。

4 酒質の評価

酒質の評価は、官能評価と化学分析により行いました。

官能評価は、プロファイル法で、総合評価、原料特性、濃淡、甘味に加え、後味・きれを新たに追加し、合わせて 5 項目についてそれぞれ 5 段階評価を行いました。また、出品酒の持つ特性（長所）について 14 項目、指摘項目（欠点）について 26 項目のチェックを行いました（別紙 5 参照）。さらに、製造技術のレベルを評価するため、発酵管理・蒸留操作・貯蔵

管理の巧拙の指標となる化学成分について分析を行いました。

なお、酒質の評価結果及び成分分析値は、後日、出品者に通知します。

5 酒質の傾向

- (1) 単式蒸留焼酎の酒質は、米製及び麦製ではおだやかなタイプのもが多く、甘藷製及び泡盛では芳醇なタイプのもが多く、酒粕製では華やかたタイプのもが多かった。
- (2) 酒粕製の減圧蒸留によるもの及び酒粕製の長期貯蔵によるものに原料特性が高いという傾向が認められました。また、麦製の長期貯蔵によるもの、甘藷製の長期貯蔵によるもの及び酒粕製の減圧蒸留によるものの総合評価の平均点が良好でした。
- (3) 米製の樽貯蔵によるもの及び麦製の樽貯蔵によるものに樽由来の特性が認められました。

第41回本格焼酎・泡盛鑑評会 都道府県別出品場数及び出品点数

国税局名	都道府県名	出品場数		出品点数										国税局別出品点数合計		対前回比 (%)
		今回	前回	内 訳								今回	前回			
				米	麦	甘藷	泡盛	酒粕	そば	黒糖	その他					
札幌	北海道	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	1	0	1	-
仙台	青森	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	6	12	50
	岩手	1	1	2	-	-	-	-	-	-	-	2	3			
	宮城	2	1	-	-	-	-	2	-	-	-	2	1			
	秋田	0	2	-	-	-	-	-	-	-	-	0	5			
	山形	1	2	-	-	-	-	1	-	-	-	1	3			
	福島	1	0	1	-	-	-	-	-	-	-	1	0			
関東信越	茨城	1	3	1	1	4	-	-	1	-	-	7	7	11	11	100
	栃木	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	群馬	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	埼玉	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	新潟	3	3	1	-	-	-	3	-	-	-	4	4			
	長野	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
東京	千葉	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	6	6	100
	東京	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	1			
	神奈川	2	1	-	-	-	-	2	-	-	-	2	2			
	山梨	1	1	3	-	-	-	-	-	-	-	3	3			
金沢	富山	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	0	0	-
	石川	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	福井	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
名古屋	岐阜	2	1	-	-	-	-	1	-	-	1	2	1	9	4	225
	静岡	2	1	2	-	1	-	-	1	-	-	4	1			
	愛知	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	三重	1	1	1	2	-	-	-	-	-	-	3	2			
大阪	滋賀	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	3	6	50
	京都	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	大阪	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	兵庫	3	3	2	1	-	-	-	-	-	-	3	4			
	奈良	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	2			
	和歌山	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
広島	鳥取	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	0	2	8	8	100
	島根	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	岡山	2	1	1	1	-	-	1	-	-	-	3	2			
	広島	1	1	-	1	1	-	-	-	-	-	2	2			
	山口	2	1	-	-	2	-	1	-	-	-	3	2			
高松	徳島	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	4	6	67
	香川	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	愛媛	2	3	1	1	-	-	-	-	-	1	3	5			
	高知	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1			
福岡	福岡	11	6	1	27	1	-	1	1	-	3	34	24	55	41	134
	佐賀	2	2	-	6	-	-	-	-	-	-	6	4			
	長崎	7	7	-	9	6	-	-	-	-	-	15	13			
熊本	熊本	5	6	8	2	-	-	-	-	-	-	10	12	128	119	108
	大分	4	4	-	10	-	-	1	-	-	-	11	15			
	宮崎	7	4	1	7	20	-	-	1	-	-	29	23			
	鹿児島	24	19	-	8	63	-	-	-	7	-	78	69			
沖縄	沖縄	7	8	-	-	-	18	-	-	-	-	18	22	18	22	82
合計	-	96	87	26	77	98	18	13	4	7	5	248	236	248	236	105

第41回本格焼酎・泡盛鑑評会 原料別出品点数推移表

原料 回数	米		麦		甘藷		泡盛		酒粕		そば		黒糖		その他		合計	
	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年	対前年
第1回	38	-	16	-	78	-	24	-	24	-	5	-	4	-	15	-	204	-
第6回	59	21	47	31	48	▲30	24	0	26	2	29	24	6	2	33	18	272	68
第9回	69	10	100	53	26	▲22	24	0	<u>60</u>	34	<u>31</u>	2	7	1	<u>78</u>	45	395	123
第10回	86	17	<u>110</u>	10	37	11	<u>37</u>	13	38	▲22	<u>31</u>	0	10	3	<u>78</u>	0	<u>427</u>	32
第11回	<u>96</u>	10	105	▲5	48	11	23	▲14	25	▲13	26	▲5	8	▲2	53	▲25	384	▲43
第16回	55	▲41	76	▲29	24	▲24	19	▲4	17	▲8	21	▲5	<u>11</u>	3	27	▲26	250	▲134
第21回	63	8	70	▲6	22	▲2	17	▲2	27	10	19	▲2	4	▲7	23	▲4	245	▲5
第26回	67	4	71	1	37	15	10	▲7	20	▲7	16	▲3	8	4	24	1	253	8
第27回	73	6	76	5	45	8	17	7	22	2	22	6	4	▲4	21	▲3	280	27
第28回	76	3	94	18	69	24	15	▲2	21	▲1	22	0	<u>11</u>	7	27	6	335	55
第29回	63	▲13	84	▲10	79	10	30	15	25	4	19	▲3	8	▲3	29	2	337	2
第30回	67	4	91	7	88	9	27	▲3	29	4	15	▲4	5	▲3	25	▲4	347	10
第31回	57	▲10	90	▲1	<u>103</u>	15	28	1	22	▲7	21	6	7	2	26	1	354	7
第32回	51	▲6	83	▲7	98	▲5	28	0	20	▲2	17	▲4	9	2	19	▲7	325	▲29
第33回	44	▲7	77	▲6	82	▲16	32	4	21	1	14	▲3	7	▲2	11	▲8	288	▲37
第34回	36	▲8	49	▲28	69	▲13	17	▲15	14	▲7	5	▲9	2	▲5	10	▲1	202	▲86
第35回	24	▲12	57	8	58	▲11	16	▲1	11	▲3	2	▲3	2	0	11	1	181	▲21
第36回	23	▲1	54	▲3	68	10	20	4	14	3	0	▲2	3	1	8	▲3	190	9
第37回	31	8	57	3	53	▲15	13	▲7	13	▲1	2	2	6	3	7	▲1	182	▲8
第38回	21	▲10	50	▲7	66	13	16	3	6	▲7	2	0	2	▲4	4	▲3	167	▲15
第39回	25	4	67	17	74	8	15	▲1	14	8	3	1	4	2	11	7	213	46
第40回	32	7	67	0	88	14	22	7	13	▲1	3	0	4	0	7	▲4	236	23
第41回	26	▲6	77	10	98	10	18	▲4	13	0	4	1	7	3	5	▲2	248	12

(注1) 第6回、第9回、第16回、第21回及び第26回の対前年は、それぞれ第1回、第6回、第11回、第16回及び第21回との比較である。

(注2) 下線付き数字は、過去最高の出品点数であることを示す。

第41回本格焼酎・泡盛鑑評会 製造区分別出品状況表

製造区分 原料		普通製品								特殊製品								合計	
		減圧蒸留		常圧蒸留		ブレンド		小計		長期貯蔵		樽貯蔵		かめ貯蔵		小計			
		今回	前回	今回	前回	今回	前回	今回	前回	今回	前回	今回	前回	今回	前回	今回	前回	今回	前回
		点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点	点
	米	17	20	3	1	-	-	20	21	3	5	3	6	-	-	6	11	26	32
	麦	33	35	17	7	7	9	57	51	4	2	15	12	1	2	20	16	77	67
	甘藷	6	7	76	69	3	2	85	78	3	2	2	4	8	4	13	10	98	88
	泡盛	1	2	9	13	-	2	10	17	5	2	1	2	2	1	8	5	18	22
	酒粕	7	7	-	2	-	-	7	9	4	2	2	2	-	-	6	4	13	13
	そば	2	1	1	1	1	1	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	4	3
	黒糖	1	1	5	3	-	-	6	4	-	-	1	-	-	-	1	-	7	4
	その他	4	4	-	-	-	-	4	4	1	2	-	1	-	-	1	3	5	7
内 訳	胡麻	1	1	-	-	-	-	1	1	1	1	-	-	-	-	1	1	2	2
	清酒	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
	栗	1	1	-	-	-	-	1	1	-	1	-	-	-	-	-	1	1	2
	葛(くず)	1	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
	人参	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
	麦・米	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	1
	合計	71	77	111	96	11	14	193	187	20	15	24	27	11	7	55	49	248	236

(注1) 普通製品は、長期貯蔵、樽貯蔵及びかめ貯蔵に該当しないものを指す。

(注2) ブレンドは、常圧蒸留によるものと減圧蒸留によるものをブレンドして製造したものを指す。

(注3) 長期貯蔵は、樽貯蔵及びかめ貯蔵に該当するものを除く。

(注4) かめ貯蔵は、樽貯蔵に該当するものを除く。

第41回本格焼酎・泡盛鑑評会 審査員名簿

	氏 名	勤 務 先 ・ 所 属 等	
1	木崎 康造	公益財団法人日本醸造協会	副会長・常務理事
2	田中 誠二	研醸株式会社	製造課長
3	伊豆 哲也	株式会社猿川伊豆酒造	専務取締役
4	油井 聡	深野酒造株式会社	総務部長(杜氏)
5	藤居 淳一郎	藤居醸造合資会社	代表者
6	中原 親明	雲海酒造株式会社	綾蔵 製造部 次長
7	枇榔 誠	小正醸造株式会社	研究開発課 課長
8	石川 由美子	株式会社石川酒造場	製造部課長代理(品質管理担当/主任研究員)
9	大場 孝宏	福岡県工業技術センター 生物食品研究所	食品課 専門研究員
10	田中 亮一	熊本県産業技術センター	食品加工技術室 研究主任
11	江藤 勸	大分県産業科学技術センター	食品産業担当 主幹研究員(総括)
12	山田 和史	宮崎県食品開発センター	応用微生物部長
13	富吉 彩加	鹿児島県工業技術センター	食品・化学部 研究員
14	玉村 隆子	沖縄県工業技術センター	食品・醸造班 主任研究員
15	倉光 潤一	東京国税局	鑑定官室 主任鑑定官
16	遠山 亮	名古屋国税局	鑑定官室長
17	岩槻 安浩	大阪国税局	鑑定官室長
18	戎 智己	福岡国税局	鑑定官室長
19	山根 善治	熊本国税局	鑑定官室長
20	小濱 元	沖縄国税事務所	主任鑑定官
21	後藤 奈美	独立行政法人酒類総合研究所	理事長
22	関 弘行	独立行政法人酒類総合研究所	理事
23	吉田 裕一	独立行政法人酒類総合研究所	業務統括部門 技術移転推進支援官
24	向井 伸彦	独立行政法人酒類総合研究所	醸造技術研究部門 部門長
25	磯谷 敦子	独立行政法人酒類総合研究所	醸造技術研究部門 副部門長
26	金井 宗良	独立行政法人酒類総合研究所	醸造技術研究部門 主任研究員

第 41 回本格焼酎・泡盛鑑評会 審査カード

本格焼酎・泡盛鑑評会審査カード

審査番号 _____ 審査員 _____

[評価項目]

総合評価 優良 普通 難点あり

原料特性 強い 中間 弱い

濃淡 濃い 中間 薄い

甘味 強く感じる やや強い 感じる やや感じる 感じない

後味・きれ すっきり 中間 もたつく

[香り] [特性] [指摘項目]

原料 原料特性 原料不良

麹・発酵 エステル香 エステル臭

製造・品質に対する助言

高級アルコール

アセトアルデヒド

酸 臭

ジアセチル

硫化物・酵母臭

フェノール臭

蒸留 香ばしい 初留臭

末だれ臭

こげ臭

貯蔵・
移り香 油 香 油 臭

樽香・かめ香 樽臭・かめ臭

熟成香 ガス臭

パニラ香 ゴム臭・樹脂臭

カビ臭

[味] [特性] [指摘項目]

濃淡 濃 醇 うすい

甘辛 甘 い からい

きれいさ き れ い くどい

刺激感 なめらか あらい

酸 味

苦 味

渋 味

後味・きれ すっきり もたつく

[調和] [特性] [指摘項目]

豊 か くどい・過多

ソ フ ト 不足・乏しい

短評