

平成 21 年 12 月 11 日  
独立行政法人酒類総合研究所

## 平成 21 年度果実酒・リキュール鑑評会について

本鑑評会は、国内果実酒・リキュール製造者から任意出品された果実酒・甘味果実酒・リキュールについて官能評価及び化学分析を行い、品質及び技術の動向を全国的な視野で調査するとともに、製造者の参考に資することを目的として実施した。

### 〔出品概況〕

総点数で 199 点の出品があり、品目別の出品点数は表 1 に示すとおりである。昨年度より果実酒が 15 点、甘味果実酒が 7 点減少し、昨年度 46 点と大幅に増加したリキュールも 17 点減少した。

### 〔官能評価〕

官能評価は、平成 21 年 11 月 18 日（水）及び 19 日（木）の 2 日間、酒類総合研究所 広島事務所において実施した。

表 2 に示す技術者・学識経験者、国税局及び当研究所の職員を審査員とし、様式 1 の評価用紙を使用して、採点法（5 点法）と短評の記入による評価を行った。官能評価に際しては、審査員の参考となるよう標準的な小売価格帯（ブドウを原料とするワインのみ）、原料・品種及び製造方法等を表示した。また、色と上立ち香の評価には ISO 規格のワイングラス（果実酒、甘味果実酒、梅酒）またはリキュールグラス（薬味酒及びその他のリキュール）を使用し、味及び口中香などの評価にはプラスチックカップを使用した。

### 〔各品目の出品状況及び評価結果〕

#### 1 果実酒（ブドウを原料とする果実酒（白ワイン・赤ワイン・ロゼワイン）及びその他の果実酒）

果実酒には、ブドウを原料とする果実酒 60 点、その他の果実酒 4 点、計 64 点の出品があった。

ブドウを原料とする果実酒は、新酒と新酒以外に区分し、新酒以外は 720ml 当たりの希望小売価格（消費税込み、以下同じ）によって 1,260 円以下、1,260 円超 2,625 円未満及び 2,625 円以上に区分した。評価の際は、ブドウ品種、醸造年度（表示のあるもののみ）及び必要に応じて醸造方法の特徴を表示した。また、その他の果実酒は原料、アルコール分及びエキス分を表示して評価した。

ブドウを原料とする果実酒は、全体として問題点のあるものは少なく、レベルが高いと評価された。亜硫酸無添加のものにはうまく造られていると評価されたもの

がある一方、醸造法の検討が必要と指摘されたものもあった。

(1) 白ワイン

白ワインは 29 点の出品があり、新酒は 5 点、新酒以外のワインは、720mL あたり 1,260 円以下が 2 点、1,260 円超 2,625 円未満が 14 点、2,625 円以上が 8 点であった。

品種別では、甲州 (11 点)、シャルドネ (8 点)、ケルナー (4 点) の出品が多かった。その他、龍眼、ソービニヨン・ブラン、マスカット・オブ・アレキサンドリア、ナイヤガラワインが出品された。複数品種ブレンドの出品は 1 点であった。

甲州ではフレッシュな新酒やシュールリーの特徴を活かしたものの、柑橘系のフルーティな香りを出したものの、樽でうまく熟成させたものが高く評価された。一方、“甲州にはフェノール臭の前駆体が多いため注意が必要”という意見もあった。その他、1,260 円以下や 1,260 円超 2,625 円未満の価格帯ではケルナーやシャルドネ、2,625 円以上の価格帯ではシャルドネやマスカット・オブ・アレキサンドリアなどを用いたワインに、品種の特徴がよく活かされて、香味のバランスがよいと高く評価されたものがあった。

(2) 赤ワイン

赤ワインは 26 点の出品があり、新酒は 7 点、新酒以外のワインは、720mL あたり 1,260 円以下が 2 点、1,260 円超 2,625 円未満が 7 点、2,625 円以上が 10 点であった。

品種別では、マスカット・ベリーA (7 点)、メルロ (6 点) の出品が多かった。その他、ツバイゲルト・レーベ、ヤマソービニヨン、ヤマブドウ、キャンベル、コンコードを用いたワインが出品された。また、複数品種のブレンドの出品は 6 点であった。

品質は、一部にフェノール臭やグリーンな香りが指摘されたものもあったが、全体としては良好なものが多いと評価された。また、新酒ではフレッシュさを活かしたコンコードやマスカット・ベリーA、1,260 円以下や 1,260 円超 2,625 円未満の価格帯ではマスカット・ベリーAやメルロのワインに高い評価を受けたものがあった。2,625 円以上の価格帯では、メルロやヨーロッパ系品種のブレンドのワインがボディ感と香味のバランスが良いと高く評価された。

(3) ロゼワイン

ロゼワインは 5 点の出品があり、新酒は巨峰 1 点、コンコード 1 点、ブレンド 1 点、1,260 円以下はブレンド 1 点、1,260 円超 2,625 円未満の価格帯はメルロ 1

点であった。

(4) その他の果実酒

その他の果実酒には、ミカン2点とナシ2点の計4点が出品された。

## 2 甘味果実酒

甘味果実酒には、6点の出品があり、オーソドックスなスイートワインのほか、ホワイトブランデーとワインをブレンドした製品やパイナップルワイン、パイナップル・スパークリングワインが出品された。

## 3 リキュール

リキュールには、梅酒70点、薬味酒1点、その他58点、計129点の出品があり、梅酒、薬味酒及びその他のリキュールに分けて評価した。また、原料、アルコール分及びエキス分を表示し、製品をそのまま評価することを原則としたが、その他のリキュールで出品者が3倍を希望した1点は、製品のままと希釈したものをを用いて評価した。

(1) 梅酒

梅酒には、原料用アルコールをベースにしたオーソドックスなタイプのもの、他、麦、米、甘藷、泡盛などの単式蒸留焼酎、清酒、みりん、ブランデーを用いたものも多く出品された。さらに、果肉を含んだ濁りタイプのもの、発泡性のも、樽熟成させたもの、黒糖、柑橘類、野菜ジュース、紅芋、緑茶を用いたものなど、バラエティに富んだ梅酒が出品された。

品質は、オーソドックスなタイプの梅酒の他、ブランデー、清酒、単式蒸留焼酎をベースにしたものにも、ベースの酒類と梅の香味のバランスが良いと良好な評価を受けたものがあった。“近年はナチュラルな梅の香味を活かした製品が多くなり、また食中酒としても飲まれることを意図してドライな製品が増える傾向がある”との意見があった。従来よく指摘のあった、清酒の老香や単式蒸留焼酎の油臭などの欠点があるものは少なくなった。一方、苦みやアルコールの浮くもの、梅の香味よりベースの酒類やその他の原料の特徴が強く出過ぎているものもあり、香味のバランスをとることが重要との意見があった。

(2) 薬味酒

薬味酒には、昨年に引き続き、1点のみの出品であった。

(3) その他のリキュール

その他のリキュールには、柑橘類をはじめとする果物（ブドウ、リンゴ、梨、桃、ベリー類）、サツマイモ、ゴマ、コーヒー、ハーブ類、桜、紫蘇、生姜など多彩な原料を用いた製品が出品された。柑橘類には、ユズ、ミカン、スダチ、カボス等の他、特産の在来品種を用いたものもあった。評価の高かったものとしては、ユズなどの柑橘類、洋梨、杏などの果物、サツマイモ、紫蘇、ハーブ類等を用いたリキュールがあった。全体として、素材とベースの酒類の相性の良いもの、個性のあるもの、香味のバランスの良いものが高く評価された。

**〔製造技術研究会〕**

製造関係者を対象とした製造技術研究会を、平成 21 年 11 月 20 日（金）に開催した。本年は、北海道、東北、九州を含む各地から、昨年を上回る 95 名の来場があった。

**〔結果の通知〕**

各出品者へは、「官能評価結果」を通知する。また、果実酒、甘味果実酒及び梅酒の出品者へは併せて分析データを通知する。

表 1 平成 21 年度 果実酒・リキュール鑑評会出品点数

品 目	細 目	小 計
果実酒	白ワイン 29 (外 3)	64 (外 7)
	赤ワイン 26 (外 3)	
	ロゼワイン 5 (外 1)	
	その他のワイン 4	
甘味果実酒		6
リキュール	梅酒 70	129
	薬味酒 1	
	その他 58	
合 計		199 (外 7)

(注) 外書は外国産参考酒

表2 平成21年度果実酒・リキュール鑑評会 審査員名簿

氏名	所属等	1日目審査班
[技術者・学識経験者]		
恩田 匠	山梨県工業技術センター 支所ワインセンター	L
紀村 益男	サントリー酒類株式会社	L
金銅 俊二	チョーヤ梅酒株式会社	P
松本 信彦	マンズワイン株式会社	P
味村 興成**	メルシャン株式会社	
[国税局]		
岩田 博	関東信越国税局 鑑定官室長	L
木下 実	東京国税局 鑑定官室長	P
岩槻 安浩	金沢国税局 鑑定官室長	L
野本 秀正	高松国税局 鑑定官室長	P
[酒類総合研究所]		
平松 順一*	独立行政法人酒類総合研究所 理事長	L
木崎 康造	独立行政法人酒類総合研究所 理事	P
家藤 治幸	独立行政法人酒類総合研究所 研究企画知財部門長	L
橋爪 克己	独立行政法人酒類総合研究所 情報技術支援部門長	P
下飯 仁*	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術基盤研究部門部門長	L
後藤 奈美	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術基盤研究部門 副部門長	P

(敬称略)

注：1日目の審査は、梅酒（P班）とその他のリキュール、薬味酒（L班）の2班に分けて  
行い、2日目（果実酒・甘味果実酒）の審査は班分けをせず行った。

\*1日目のみ、\*\*2日目のみ。

様式1 評価用紙

No.	短 評	
	外観	
評点	香	
	味	
	総合	
	外観	
評点	香	
	味	
	総合	
	外観	
評点	香	
	味	
	総合	
	外観	
評点	香	
	味	
	総合	