

平成19酒造年度

全国新酒鑑評会

平成20年5月22日

独立行政法人酒類総合研究所

平成 19 酒造年度全国新酒鑑評会の審査結果について

独立行政法人酒類総合研究所

1 鑑評会について

平成 19 酒造年度全国新酒鑑評会（以下「鑑評会」といいます。）は、独立行政法人酒類総合研究所と日本酒造組合中央会が共催しました。鑑評会は、明治 44 年(1911 年)の第 1 回開催以来、本年で 96 回を迎えました。

鑑評会は、その年に製造された清酒を全国的な規模で調査・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。

2 審査の概要等

(1) 出品点数

第Ⅰ部 129 点、第Ⅱ部 828 点、合計 957 点

(2) 審査日程

予審：平成 20 年 4 月 22 日（火）～24 日（木）の 3 日間

決審：平成 20 年 5 月 8 日（木）～9 日（金）の 2 日間

(3) 審査員

次の方の中から理事長が依頼した方（別紙 1）

イ 日本酒造組合中央会の推薦を受けた清酒製造者

ロ 地方公設醸造関係指導機関職員

ハ 国税庁鑑定企画官室職員

ニ 国税局鑑定官室職員

ホ 酒類総合研究所職員

(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、原料米品種により第Ⅰ部及び第Ⅱ部に区分し^{*}、また、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。

※ 出品区分

(イ) 第Ⅰ部

原料米として山田錦以外の品種を単独または併用、あるいは山田錦の使用割合が原料米の 50%以下で製造した吟醸酒

(ロ) 第Ⅱ部

原料米として山田錦を単独、または山田錦の使用割合が 50%を超えて製造した吟醸酒

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 487点

金賞酒（入賞酒の中で特に優秀と認められたもの） 255点

金賞を受賞した製造場には、独立行政法人酒類総合研究所理事長から賞状を授与します。
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

平成20年5月22日（木）

午前10時から午後3時30分まで

広島県広島市南区比治山本町16番31号

広島県立産業会館にて開催

(7) 公開さき酒会

平成20年6月11日（水）

午前10時から午後1時及び午後4時から午後8時まで

東京都豊島区東池袋3-1-3

サンシャインシティ・ワールドインポートマート展示ホール

A2・A3にて開催

3 総評

平成19酒造年度の酒造条件を概観すると、例年の暖冬傾向とは異なり、酒造最盛期に寒冷な気候が安定して続き、酒造に恵まれた年でした。また、原料米の作柄も、九州の一部で台風の影響を受けたところがあった以外、全国的にはほぼ問題はなく、作況指数も「99」の平年並みでした。ただ、山田錦を中心とした酒造好適米は、生育期に高温が続き、米質が硬くなり原料処理等に苦勞する製造場もありました。

今回の鑑評会の出品点数は、957点で前年より24点減少しました。その中で、山田錦以外の酒造好適米等の特質をみるために設けた第Ⅰ部は、昨年より11点多い129点で、過去最多の出品となりました。

出品酒は、酒造条件に恵まれ、また、各製造者が酒造技術を駆使した結果、例年以上に香味の調和した穏やかな酒質のものが多くありました。香りについては、様々な清酒酵母の特徴を生かした酒質の多様化・個性化が認められ、上立ち香の豊かなものから穏やかな芳香が口中に上品に広がるものまで変化に富んでいました。また、味については、気候や米質を反映し淡麗ですっきりしたタイプのものも多く見受けられましたが、豊醇で重厚さを感じさせるものも見られ多様でした。

一方、一部の酒については、寒冷な気候や硬い米質のため、米の溶解が十分進まず、醪の発酵にも影響し、味のうすい酒質のものが見られました。従って、本年は原料処理や醪管理など基本的な酒造技術の巧拙が酒質に反映されやすい年でもありました。

第Ⅰ部については、第Ⅱ部のふくらみのある山田錦の酒質とは異なり、すっきりとした切れの良いタイプとなる傾向がありました。第Ⅰ部はここ数年出品点数が増加しており、各地で原料米の多様化や地産地消の流れが定着し、着実に日本酒の多様化が押し進められていることが伺われ、なお一層この流れが進展することが望まれます。

今回出品された吟醸酒は、原料処理から、麴造り、もろみの発酵管理、製成に至るまで細心の注意が払われて製造された個性豊かな高品質の清酒であり、今後、貯蔵管理及び流通での取扱いが適正に行われ、消費者の方々に、その優れた香味を十分に堪能していただけるよう、関係各位に更なるご努力をお願いいたします。

審査員氏名

(1) 予審査員

No.	所 属	氏 名	No.	所 属	氏 名
1	小林酒造株式会社	南 修 司	23	国税庁 鑑定企画官室 鑑定企画官補佐	松 丸 克 己
2	宮城県酒造組合	伊 藤 謙 治	24	札幌国税局 鑑定官室 主任鑑定官	佐 藤 泰 崇
3	株式会社松井酒造店	松 井 宣 貴	25	仙台国税局 鑑定官室 主任鑑定官	鈴 木 崇
4	大信州酒造株式会社	田 中 隆 一	26	関東信越国税局 鑑定官室 主任鑑定官	小 山 淳
5	株式会社わかさ富士	逸 見 彰 則	27	東京国税局 鑑定官室 主任鑑定官	松 崎 修
6	花の舞酒造株式会社	土 田 一 仁	28	金沢国税局 鑑定官室 主任鑑定官	松 本 健
7	長龍酒造株式会社	楠 本 藤 二	29	名古屋国税局 鑑定官室 主任鑑定官	遠 山 亮
8	株式会社世界一統	東 山 光 晴	30	大阪国税局 鑑定官室 主任鑑定官	近 藤 洋 大
9	株式会社はつもみぢ	原 田 康 宏	31	広島国税局 鑑定官室 主任鑑定官	石 田 謙 太 郎
10	石鎚酒造株式会社	越 智 浩	32	高松国税局 鑑定官室 主任鑑定官	江 村 隆 幸
11	八鹿酒造株式会社	大 塚 正	33	福岡国税局 鑑定官室 主任鑑定官	吉 田 裕 一
12	青森県工業総合研究センター 弘前地域技術研究所	小 笠 原 敦 子	34	熊本国税局 鑑定官室 主任鑑定官	戎 智 己
13	秋田県農林水産技術センター総合食品研究所 醸造試験場	渡 邊 誠 衛	35	独立行政法人酒類総合研究所 品質・安全性研究部門長	岩 田 博
14	茨城県工業技術センター	長 谷 川 裕 正	36	独立行政法人酒類総合研究所 研究企画知財部門 主任研究員	橋 口 知 一
15	新潟県醸造試験場	金 桶 光 起	37	独立行政法人酒類総合研究所 品質・安全性研究部門 主任研究員	磯 谷 敦 子
16	福井県食品加工研究所	久 保 義 人	38	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術基盤研究部門 主任研究員	山 田 修
17	岐阜県産業技術センター	澤 井 美 伯	39	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術基盤研究部門 主任研究員	正 木 和 夫
18	京都市産業技術研究所 工業技術センター	廣 岡 青 央	40	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術基盤研究部門 主任研究員	奥 田 将 生
19	島根県産業技術センター 浜田技術センター	土 佐 典 照	41	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術基盤研究部門 主任研究員	坂 本 和 俊
20	広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター	藤 井 一 嘉	42	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術応用研究部門 主任研究員	藤 井 力
21	徳島県立工業技術センター	岩 田 深 也	43	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術応用研究部門 主任研究員	向 井 伸 彦
22	大分県産業科学技術センター	樋 田 宣 英	44	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術開発研究部門 主任研究員	日 下 一 尊
			45	独立行政法人酒類総合研究所 情報技術支援部門 主任研究員	倉 光 潤 一

(2) 決審査員

No.	所 属	氏 名	No.	所 属	氏 名
1	国権酒造株式会社	細 井 信 浩	17	金沢国税局 鑑定官室長	岩 槻 安 浩
2	寒梅酒造株式会社	鈴 木 逸 郎	18	名古屋国税局 鑑定官室長	佐 藤 和 夫
3	皇国晴酒造株式会社	岩 瀬 新 吾	19	大阪国税局 鑑定官室長	木 曾 邦 明
4	白鶴酒造株式会社	西 村 顕	20	広島国税局 鑑定官室長	筒 井 謙 之
5	白菊酒造株式会社	渡 辺 醇 造	21	高松国税局 鑑定官室長	須 藤 茂 俊
6	司牡丹酒造株式会社	淺 野 徹	22	福岡国税局 鑑定官室長	川 瀬 直 樹
7	北海道立食品加工研究センター	富 永 一 哉	23	熊本国税局 鑑定官室長	三 宅 優
8	群馬県立群馬産業技術センター	上 山 修	24	独立行政法人酒類総合研究所 理事長	平 松 順 一
9	愛知県産業技術研究所食品工業技術センター	伊 藤 彰 敏	25	独立行政法人酒類総合研究所 理事	木 崎 康 造
10	地方独立行政法人 鳥取県産業技術センター	西 尾 昭	26	独立行政法人酒類総合研究所 研究企画知財部門長	荒 卷 功
11	国税庁 鑑定企画官	井 本 吉 彦	27	独立行政法人酒類総合研究所 品質・安全性研究部門長	岩 田 博
12	札幌国税局 鑑定官室長	福 田 整	28	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術基盤研究部門長	三 上 重 明
13	仙台国税局 鑑定官室長	中 野 成 美	29	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術応用研究部門長	家 藤 治 幸
14	関東信越国税局 鑑定官室長	木 下 実	30	独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術開発研究部門長	水 野 昭 博
15	東京国税局 鑑定官室長	濱 田 由 紀 雄	31	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	後 藤 奈 美
16	東京国税局 鑑定官室 鑑定指導室長	野 本 秀 正			

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 素晴らしい 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) 酢酸イソアミル 果実様(リンゴ) カプロン酸エチル 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 AVG

香辛料様 麴 甘臭 焦臭
甘・焦げ カラメル様

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

その他 ()

〔味〕

味品質 素晴らしい どちらでもない 難点あり

濃淡 濃い どちらでもない 弱い

刺激味 まるい どちらでもない あるいは
きめ なめらか

あと味 きれ どちらでもない だれる
軽快さ すっきり

味の特徴 甘味 酸味 うま味 苦味 渋味

強く感じる | | | |
不調和

その他 ()

〔総合評価〕

素晴らしい 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〕

すばらしい 良好 やや難点

審査番号

〔総合評価〕

すばらしい 良好 やや難点

審査番号

〔総合評価〕

すばらしい 良好 やや難点

審査番号

〔総合評価〕

すばらしい 良好 やや難点

審査番号

〔総合評価〕

すばらしい 良好 やや難点