

令和3酒造年度

全国新酒鑑評会

令和4年6月1日

独立行政法人酒類総合研究所

日本酒造組合中央会

令和3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

令和3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と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の鑑評会であり、製造技術と品質の向上に果たす役割は大きいものがあると考えています。

今年度も引き続きコロナ禍での開催となりましたが、審査については全国より審査委員の方にお集まり頂き実施することができました。また、製造技術研究会についても、3回の総入れ替え制により3年ぶりに開催することができました。

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110回目の開催となります。

2 審査の概要等

- (1) 出品点数 826点
- (2) 審査日程 予審：令和4年4月20日(水)～22日(金)の3日間
決審：令和4年5月12日(木)～13日(金)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(別紙1)としました。
 - 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グルコース濃度が低いものから高いものに並べた上で審査を行いました。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) 405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) 205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。

3 総 評

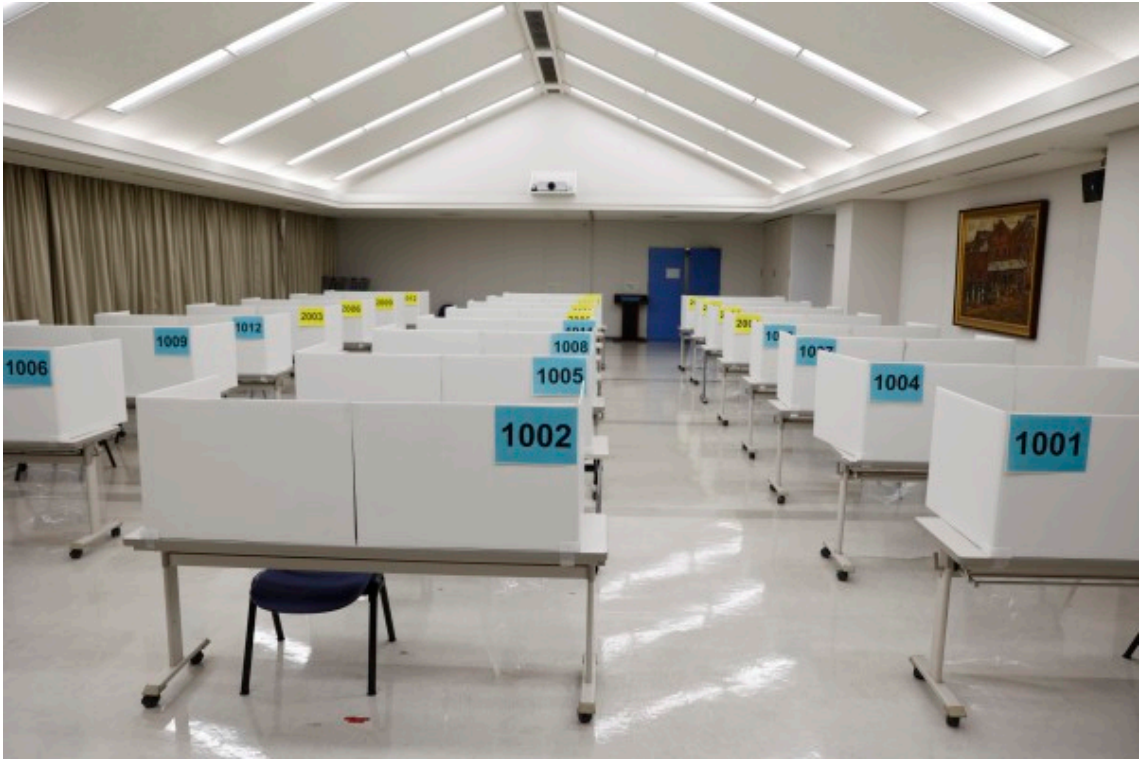
令和3酒造年度全国新酒鑑評会では予審（4月20日～22日）と決審（5月12日～13日）の2回の審査を実施し、その結果を5月25日に公表いたしました。今年度の出品点数は前年度より5点多い826点でした。それぞれの審査では、多様性を重視し、一つの出品酒に向き合った審査をお願いしました。また、主要な香気成分であるカプロン酸エチル濃度が近接するようグループ化するとともに、昨年度に引き続き、さらにグループ内でグルコース濃度が低いものから高いものに並べた上で、カプロン酸エチル濃度の低いグループから順番に審査いたしました。さらに、個別吐器、審査委員への個別容器による審査酒の提示に加えて審査委員のみならず関係者のPCR検査、事前体温測定、デスク用パーティションの導入と着席による審査等可能な限り感染防止措置を講じました（令和3酒造年度全国新酒鑑評会～審査会場～を参照）。

今年度の酒造については、早生品種米は溶けにくかったとの声もありましたが、全体的には一昨年昨年と違い溶けやすい傾向にあったようです。また、お米の品質にばらつきが大きかったとの意見もありました。全般的に仕込み時期の気温が低く造りに適していたようですが、冷え込みによりもろみ管理に苦労したとの声も聞こえました。

今年度の出品酒の粕歩合は昨年より低く、原料米がやや溶けたようです。過去の出品酒の傾向を見ると、原料米が溶解した年は、平均的には甘味が増加し、香りも高い傾向がありますが、今年度の出品酒のグルコース濃度の平均値は昨年度と変わりなく、主要な香気成分であるカプロン酸エチル濃度の平均値はやや高くなりました。全出品酒に比べて入賞酒及び金賞酒のグルコース濃度及びカプロン酸エチル濃度の平均値はやや高い傾向にありましたが、入賞酒の傾向を見ますとグルコース濃度やカプロン酸エチル濃度が高すぎるものよりも香味の調和した酒質が評価されているようです。また、審査委員からは、酢酸イソアミル（バナナ）の香りや柑橘系の香り等を特徴とした出品酒が散見されたとの意見がありました。出品酒の分布もカプロン酸エチル濃度の低い区分に小さなピークが見られ、出品酒の酒質の多様化が進んでいることがうかがわれます。なお、純米の出品は昨年度より17点増加しました。昨年度導入したグルコース順による審査について審査委員からは、出品酒の特徴が分かりやすい、審査しやすいという意見が寄せられました。

出品酒の評価については、原料米が溶けたためか、苦味、渋味の指摘が特徴、不調和とともに多く指摘され、欠点として甘臭カラメル様、酵母様粕臭、脂肪酸という指摘が多く見られました。また、アルデヒドという指摘も昨年よりも増加していました。審査で指摘された項目や指摘数については、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に期待いたします。



令和3酒造年度全国新酒鑑評会～審査会場～

審査委員氏名

(1) 予審査委員

No.	勤務先・所属	氏名	No.	勤務先・所属	氏名
1	鳩正宗株式会社	佐藤 企	13	国税庁 鑑定企画官補佐	井原 信二
2	来福酒造株式会社	加納 良祐	14	仙台国税局鑑定官室 主任鑑定官	川口 勉
3	小澤酒造株式会社	小澤 幹夫	15	東京国税局鑑定官室 主任鑑定官	小濱 元
4	黒龍酒造株式会社	水野 剛	16	名古屋国税局鑑定官室 主任鑑定官	藤田 大輔
5	中野BC株式会社	武田 博文	17	広島国税局鑑定官室 主任鑑定官	宮脇 達也
6	日新酒類株式会社	富山 聡弘	18	福岡国税局鑑定官室 主任鑑定官	阿久津 武広
7	埼玉県産業技術総合センター北部研究所	齋藤 健太	19	酒類総合研究所 業務統括部門 主任研究員	五島 徹也
8	富山県農林水産総合技術センター食品研究所	荒川 弦矢	20	酒類総合研究所 広報・産業技術支援部門 主任研究員	芳村 俊広
9	三重県工業研究所	丸山 裕慎	21	酒類総合研究所 成分解析研究部門 主任研究員	小山 和哉
10	滋賀県工業技術総合センター	岡田 俊樹	22	酒類総合研究所 醸造技術研究部門 主任研究員	高橋 圭
11	佐賀県工業技術センター	澤田 和敬	23	酒類総合研究所 醸造微生物研究部門 主任研究員	織田 健
12	熊本県産業技術センター	田中 亮一	24	酒類総合研究所 品質・評価研究部門 部門長	山田 修

(2) 決審査委員

No.	勤務先・所属	氏名	No.	勤務先・所属	氏名
1	男山株式会社	北村 秀文	11	金沢国税局 鑑定官室長	佐藤 泰崇
2	株式会社角口酒造店	村松 裕也	12	大阪国税局 主任鑑定官	坂本 和俊
3	英君酒造株式会社	望月 裕祐	13	高松国税局 鑑定官室長	倉光 潤一
4	李白酒造有限公司	田中 裕一郎	14	熊本国税局 鑑定官室長	本村 創
5	天山酒造株式会社	七田 謙介	15	酒類総合研究所 理事長	福田 央
6	株式会社裕多加ショッピング	熊田 架凜	16	酒類総合研究所 成分解析研究部門 部門長	岩下 和裕
7	岩手県工業技術センター	平野 高広	17	酒類総合研究所 品質・評価研究部門 部門長	山田 修
8	千葉県産業支援技術研究所	宮崎 浩子	18	酒類総合研究所 醸造技術研究部門 部門長	向井 伸彦
9	札幌国税局 鑑定官室長	松本 健	19	酒類総合研究所 醸造微生物研究部門 部門長	赤尾 健
10	関東信越国税局 鑑定官室長	近藤 洋大	20	酒類総合研究所 業務統括部門 副部門長	伊藤 伸一

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) 果実様(リンゴ) 酢酸エチル 高級アルコール

芳香 酢酸イソamil 酢酸イソamil イソバレル 香辛料様

木香様 アセト アルデヒド 4VG

香辛料様 アルデヒド 甘臭 焦臭

麹 麹 カラメル様 酵母様

甘・焦げ 老香 生老香 粕臭 硫化物様

酸化・劣化 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 すつきり どちらでもない くどい

軽快さ すつきり 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 | | | | |

不調和

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