

第44回本格焼酎・泡盛鑑評会の結果について

単式蒸留焼酎を全国的に調査研究することにより、製造技術と品質の現状及び動向を明らかにし、もって単式蒸留焼酎の製造技術及び品質の向上に資するため、第44回本格焼酎・泡盛鑑評会の審査を令和3年8月3日（火）及び8月4日（水）に独立行政法人酒類総合研究所で開催しました。

当鑑評会は、例年6月に審査を実施していましたが、今年は広島県に対して、令和3年5月16日付で「緊急事態宣言」が発令され、より一層の移動の自粛や新型コロナウイルスの感染防止措置が求められたことから、いったん延期の判断をしました。その後、令和3年6月21日に広島県の緊急事態宣言が解除されたことを受け、感染防止に配慮しつつ審査を実施しました。

なお、製造技術研究会については、昨年は感染拡大を最大限に抑える観点から中止しましたが、今年は感染防止に配慮しつつ令和3年8月27日（金）に実施しました。

1 出品状況

全国23都県の71製造場（令和2年10月開催の前回対比104%）から193点（前回対比98%）が出品されました（別紙1参照）。

出品場数は前回から3場増加しましたが、出品点数は前回から4点減少しました（別紙2参照）。

2 出品の傾向

(1) 産地別

産地別では、本格焼酎・泡盛の主産地である九州（153点）、沖縄（13点）からの出品が166点で全体の86%を占め、前回より2%増加しました。国税局別では、大阪局からの出品が前回対比150%、仙台局からの出品が前回対比120%と増加したほか、熊本局からの出品が前回対比107%と増加しました。一方、関東信越局、名古屋局、広島局、福岡局及び沖縄事務所からの出品は減少し、東京局及び高松局からの出品は横ばいでした。札幌局及び金沢局からの出品はありませんでした（別紙1参照）。

(2) 原料別

米製は2点増加（前回対比109%）、麦製は増減なし、甘藷製は5点減少（前回対比93%）、泡盛は4点減少（前回対比76%）、酒粕製は3点増加（前回対比138%）、そば製は1点減少（前回対比67%）、黒糖製は1点増加（前回対比200%）、その他製は増減なしでした（別紙1及び別紙2参照）。

(3) 製造区分別

「普通製品区分」（長期貯蔵、樽貯蔵又はかめ貯蔵に該当せず、常圧蒸留、減圧蒸留又はブレンドによるものが該当）に139点（前回対比97%）の出品がありました。また、

「特殊製品区分」（長期貯蔵、樽貯蔵又はかめ貯蔵に該当するもの）に 54 点（前回と増減なし）の出品がありました。（別紙 3 参照）

3 審査

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 13 名の審査員によって行われました（別紙 4 参照）。

なお、今回は前回に引き続き新型コロナウイルス感染症の感染防止に配慮して審査を実施しました。

審査員は、一定間隔を設けた各自の配席に着座し、審査酒はあらかじめプラカップに注いだ上でトレーに載せ、各審査員へ個別に提供しました。また、吐器も各自使用しました。

その他の対策として、審査前の検温の実施、消毒液の設置、マスクの着用、飛沫防止パーティションの設置、審査会場の換気等を行いました。

4 品質の評価

品質の評価は、官能審査と化学分析により行いました。

官能審査は、プロファイル法で、総合評価、原料特性、味の濃淡、甘味及び後味の 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 15 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、品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 品質の傾向

(1) 米製及び麦製では香りが華やかで味がおだやかなタイプのものが多く、甘藷製や泡盛では芳醇なタイプが多く、酒粕製では華やかなタイプが多い傾向にありました。

(2) 普通製品については、麦製の常圧蒸留によるもの及び泡盛の常圧蒸留によるものは原料由来の特性が高く味が濃醇であるという傾向が認められました。

また、甘藷製のブレンドによるもの及び酒粕製の減圧蒸留によるものは総合評価の平均値が良好でした。

(3) 長期貯蔵については、米製の長期貯蔵によるものは原料由来の特性は低い傾向にありました。

また、酒粕製の長期貯蔵によるもの及び米製の長期貯蔵によるものは味がなめらかという傾向がありました。

(4) 樽貯蔵については、麦製の樽貯蔵によるもの及び米製の樽貯蔵によるものは原料由来の特性は低い傾向にあったものの樽由来の特性が高く評価されました。また、甘藷製の樽貯蔵によるものは樽由来の特性のほか原料由来の特性も高く評価されました。

(5) かめ貯蔵については、甘藷製のかめ貯蔵によるものはかめ貯蔵による特徴がよく表れている傾向にありました。

第 44 回本格焼酎・泡盛鑑評会 審査会場



座席について：座席は 2 m 以上の間隔を空けて配置。机の周りに飛沫防止の衝立（ついたて）を設置。



審査酒の提供方法：プラカップ（150 ml 容量）に審査酒（30-35 ml）を注ぎ、トレーに載せ審査員へ個別に提供。

第44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	焼酎の種類								今回	前回	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	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	0	0	-
仙台	青森	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	6	5	120
	岩手	1	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2			
	宮城	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	1			
	秋田	1	0	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	0			
	山形	1	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2			
	福島	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
関東信越	茨城	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	4	4	7	57
	栃木	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	群馬	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	埼玉	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	新潟	3	2	1	-	-	-	3	-	-	-	-	4	3			
	長野	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
東京	千葉	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	4	4	100
	東京	1	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	1			
	神奈川	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	1			
	山梨	1	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2			
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	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	5	7	71
	静岡	2	2	3	-	-	-	1	-	-	-	-	4	3			
	愛知	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	1			
	三重	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	3			
大阪	滋賀	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	3	2	150
	京都	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	大阪	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	兵庫	2	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	2	2			
	奈良	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	和歌山	1	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0			
広島	鳥取	0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	2	4	5	80
	島根	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	岡山	2	2	1	1	-	-	1	-	-	-	-	3	3			
	広島	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	山口	1	0	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	0			
高松	徳島	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	1	1	100
	香川	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	愛媛	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0			
	高知	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1			
福岡	福岡	7	7	1	19	1	-	1	-	-	2	24	26	40	43	93	
	佐賀	1	2	-	5	-	-	-	-	-	-	5	7				
	長崎	6	5	-	7	4	-	-	-	-	-	11	10				
熊本	熊本	4	3	7	4	-	-	-	-	-	-	11	7	113	106	107	
	大分	4	4	-	19	-	-	-	-	-	-	19	16				
	宮崎	6	6	2	7	16	-	-	2	-	-	27	29				
	鹿児島	18	16	-	8	46	-	-	-	2	-	56	54				
沖縄	沖縄	5	6	-	-	-	13	-	-	-	-	13	17	13	17	76	
合計	—	71	68	24	71	68	13	11	2	2	2	193	197	193	197	98	

第44回本格焼酎・泡盛鑑評会 焼酎の種類別出品点数推移表

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	
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28回	76	9	94	23	69	32	15	5	21	1	22	6	<u>11</u>	3	27	3	335	82
第31回	57	▲19	90	▲4	<u>103</u>	34	28	13	22	1	21	▲1	7	▲4	26	▲1	354	19
第36回	23	▲34	54	▲36	68	▲35	20	▲8	14	▲8	0	▲21	3	▲4	8	▲18	190	▲164
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
第42回	24	▲2	95	18	85	▲13	17	▲1	8	▲5	3	▲1	2	▲5	4	▲1	238	▲10
第43回	22	▲2	71	▲24	73	▲12	17	0	8	0	3	0	1	▲1	2	▲2	197	▲41
第44回	24	2	71	0	68	▲5	13	▲4	11	3	2	▲1	2	1	2	0	193	▲4

(注1) 第6回、第9回、第16回、第21回、第26回、第28回、第31回及び第36回の対前年は、それぞれ第1回、第6回、第11回、第16回、第21回、第26回、第28回及び第31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44回本格焼酎・泡盛鑑評会 製造区分別出品状況表

製造区分 焼酎の種類	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	13	11	2	1	-	-	15	12	6	3	3	7	-	-	9	10	24	22
麦	34	33	8	7	7	9	49	49	2	1	20	20	-	1	22	22	71	71
甘 藷	3	4	49	57	5	4	57	65	2	4	3	2	6	2	11	8	68	73
泡 盛	1	1	7	7	-	-	8	8	2	4	1	2	2	3	5	9	13	17
酒 粕	6	4	-	-	-	-	6	4	3	1	2	3	-	-	5	4	11	8
そ ば	1	1	-	-	-	1	1	2	-	-	1	1	-	-	1	1	2	3
黒 糖	-	-	1	1	-	-	1	1	1	-	-	-	-	-	1	-	2	1
その他	2	2	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
内 葛(くず)	1	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
訳 胡麻	1	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
合 計	60	56	67	73	12	14	139	143	16	13	30	35	8	6	54	54	193	197

(注1) 普通製品は、長期貯蔵、樽貯蔵又は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、樽貯蔵又は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44回本格焼酎・泡盛鑑評会 審査員名簿

	氏 名	勤 務 先	・ 所 属 等
1	吉田 尚史	西吉田酒造株式会社	製造部 常務取締役
2	長澤 芳一	三和酒類株式会社	SCM本部 副部長
3	山下 いのり	西酒造株式会社	研究開発部 副部長
4	大城 洋介	有限会社今帰仁酒造	代表取締役
5	井内 智美	長崎県工業技術センター	食品開発支援センター 主任研究員
6	宮脇 達也	広島国税局	鑑定官室 主任鑑定官
7	岩田 知子	福岡国税局	鑑定官室長
8	本村 創	熊本国税局	鑑定官室長
9	鈴木 崇	独立行政法人酒類総合研究所	業務統括部門 部門長
10	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
11	江村 隆幸	独立行政法人酒類総合研究所	広報・産業技術支援部門 部門長
12	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
13	金井 宗良	独立行政法人酒類総合研究所	醸造微生物研究部門 主任研究員

(注) 審査員名簿は、審査員の方からの回答を基に作成しております。

第 44 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

審査酒番号 _____ 審査員 _____

[評価項目]

総合評価 とても良い どちらでもない 難点あり

原料特性 強い 中間 弱い

味の濃淡 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 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

麴・発酵 エステル香 エステル臭

麴 香 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

未だれ臭

こげ臭

貯蔵・
移り香 油 香 油 臭

樽 香 樽 臭

かめ香 かめ臭

熟成香 ガス臭

バニラ香 ゴム臭・樹脂臭

カビ臭

[味] [特性] [指摘項目]

濃さ 濃 醇 過多

淡さ 淡 い うすい

甘辛 甘 い かしい

きれいさ きれい くだい

刺激感 なめらか あらい

酸 味

苦 味

渋 味

[調和] [特性] [指摘項目]

調 和 不調和

短評・助言