

全国新酒鑑評会の最近の傾向

品質・安全性研究部門 須藤 茂俊

1. はじめに

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・研究するとともに品質と製造技術の向上に資することを目的としています。鑑評会の結果は吟醸系清酒はもとより清酒全般の品質や製造技術を位置付けたり、方向付けるところがあるため、鑑評会の実施に当たっては鑑評会の現状と今後の方向性をよく見据えておく必要があることから、最近の鑑評会の傾向を整理しました。

2. 原料米

山田錦を主体とする第Ⅱ部は出品点数が減ってきており、平成 15 酒造年度全国新酒鑑評会（以下「H15BY」という。他の酒造年度も同じ。）には 978 点でしたが、H20BY には 781 点に減少しています。一方、山田錦以外を主体とする第Ⅰ部は出品点数が増えてきており、H15BY には 71 点であったものが、H20BY には 139 点とこれまでの最高となっています。全出品酒に占める第Ⅰ部の割合は H15BY の 7%から H20BY には 15%となり、原料面での多様化が進展しているといえます。Ⅰ部とⅡ部で金賞率に差はなくなってきており、Ⅰ部における製造技術の着実な高まりが窺える結果となっています。一方、精米歩合には特に変化はなく 35~40%のものが 9 割以上を占めている状況です。

3. 酵母

協会酵母をはじめ各県で開発された酵母、自社酵母といった多様な酵母が使用されています。また、最近開発された協会 1801 の使用がここ数年で急速に増加しています。酵母ごとの成績には違いが見られ、成績が良い酵母は、総じて酢酸エチル、酢酸イソアミル、イソアミルアルコールの生成がやや低めで、カプロン酸エチルの生成がやや高め、酸の生成が低めの傾向にあります。

4. 製造

醪日数は 32~34 日を中心に 25 日未満から 47 日超までと幅広く分布しており、原料米の溶解や醪終盤の酵母の発酵力（きれ）、追水の仕方などが複雑に影響しているものと考えられます。アルコール添加量が多いほど評価は高く、50L 以下では評価が低くなる傾向にあります。ただし、出品の傾向を比較してみると、純米による出品が増加しており、逆に 100L 以上添加したものの出品は減少してきています。全般には、アルコール添加量が少なくなる傾向にあります。

5. 品質

(1) 香り

カプロン酸エチルの平均値は 6~7ppm で推移していますが、予審では多くの出品酒がカプロン酸エチルの指摘を受けており、官能的に強めであることが窺えます。カプロン酸エチルの濃度別の評価を比較してみると、ほぼ平均値までは、予審と決審のいずれにおいても濃度が高くなるほど評価が高くなる傾向にあります。一方、平均値を超えると予審では高い評価がほぼ維持されていますが、決審では評価が低くなる傾向にあり、結果的にカプロン酸エチル濃度が高いものは評価されにくくなってきています。酢酸イソアミルの平均値は約 2ppm で推移し、高いものは 6ppm を超えています。濃度別の評価を比較してみると、予審では 5ppm までは濃度による評価に大きな差はありませんが、5ppm 以上になると年による評価のバラツキが大きくなっています。また、決審では 4ppm までは濃度による評価に大きな差はありませんが、5ppm 以上になると急速に評価が低くなります。予審の統計解析から、カプロン酸エチルが高め、酢酸エチル及び酢酸イソアミル、イソアミルアルコールが低めであると香りが華やかとなり、総合評価が良くなることが推察されます。

(2) 味

酸度の平均値は 1.3 で安定しており、酸度別の評価を比較してみると 1.1~1.3 で評価が高く、1.5 以上では急速に評価が低くなっています。一方、H20BY では酸度 1.6 と 1.7 の評価がそれまでより高くなっており、酸度に対する評価が変化した可能性があります。出品条件の酸度 1.0 にあるものは年により評価にバラツキが見られ、酸が出にくい醪における管理の難しさやアルコールがあまり添加できないことなどが影響しているものと思われます。アミノ酸度の平均値は 0.9~1.0 で推移しており、アミノ酸度別の評価を比較してみると 0.7 で評価が高く、次いで 0.8~1.0 となっています。0.5 以下になると年による評価にバラツキが見られ、1.1 以上では急速に評価が低くなる傾向にあります。なお、H20BY ではアミノ酸度 1.3 の評価がそれまでよりも高くなっています。グルコース濃度の平均値は約 2% で推移しており、グルコース 3% 超を除くと予審と決勝のいずれでもグルコース濃度が高くなるほど評価が高くなっており、入賞外、入賞、金賞になるほどグルコース濃度が高くなる傾向が継続しています。予審の統計解析から味のなめらかさにグルコース濃度が比較的強く関与し、あと味きれにはほとんど関与していないことが推察されます。

(3) 香味の調和

カプロン酸エチル濃度とグルコース濃度について散布図を作成すると、入賞外、入賞、金賞になるほど徐々に狭い範囲に集中するようになり、最近はその傾向が強まる傾向にあります。カプロン酸エチルとグルコースはそれぞれ香りと味の中核を成すものであり、お互いが調和しやすいところに収束してきているものと解釈できますが、見方を変えれば金賞酒の品質が均質化しているという結果にもなっています。

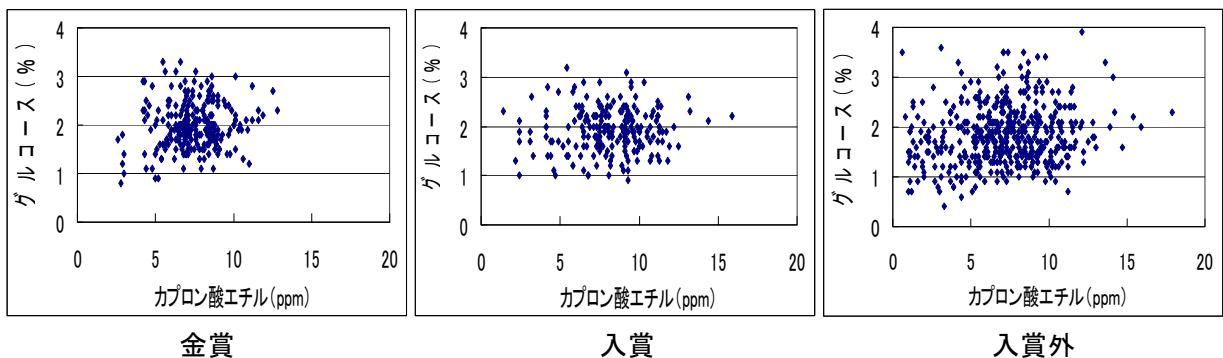


図1 成績別のカプロン酸エチル濃度とグルコース濃度の散布図 (H20BY)

6. まとめ

原料米は山田錦以外のものが台頭し、山田錦に匹敵する実力を付けてきています。多様な酵母が使用されており、直近では協会 1801 の使用割合が急速に増えています。アルコール添加量が少ないと評価は低くなりますが、添加量は全般に減少傾向にあります。成績が良いものほどカプロン酸エチル濃度とグルコース濃度の範囲が狭くなってきています。

このような点を踏まえて全国新酒鑑評会の目的がさらに適正に達成できるよう、随時改善を図っていきたいと考えています。

7. 参考文献

- 1) 酒類総合研究所報告, 177~181号