

# 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・研究して、酒質と製造技術の向上に資することを目的に実施しています。審査結果は吟醸酒をはじめとする清酒全般の酒質や製造技術を方向付ける面もあるため、厳正かつ公正な審査に加えて清酒業の健全な発達の観点も踏まえて運営しています。本日は先日実施しました第99回、平成22酒造年度全国新酒鑑評会の結果を中心に最近の新酒鑑評会の傾向を説明いたします。

(注) この要旨は、昨年までの過去5年間の新酒鑑評会の概況と今年の新酒鑑評会の注目点について記しています。

## 2. 原料米

代表的な酒造好適米である山田錦は吟醸酒の製造に欠かせません。ところが最近の新酒鑑評会には山田錦を用いたものの出品は年々減少傾向にあり、反対に山田錦以外の原料米を使用したものが増えてきています。越淡麗（こしたんれい）、千本錦（せんぼんにしき）、美山錦（みやまにしき）、秋田酒こまち（あきたさけこまち）といった品種です。これら山田錦以外の出品割合はこの5年間で9.8%から16.2%に増加しました。金賞率は下表に示すように山田錦を主としたものが26%前後で推移しているのに対し、山田錦以外の原料米を主としたものは、5年前の20.4%から1年前の29.7%まで順調に高まり、山田錦を上回るようになりました。まだ脱・山田錦とまではいきませんが、山田錦以外の原料米は実力を伴って着実に多様化している状況にあります。これを受けて主に山田錦を使うかどうかで第Ⅰ部と第Ⅱ部にわけて審査してきた区分制を今年の新酒鑑評会から廃止しました。山田錦以外の原料米の真の実力が問われることになり、どのような結果が出るのか大変注目されます。また、昨夏の猛暑で原料米の一部に高温障害が発生し、この課題を清酒製造場がどのように克服したかも注目されます。

金賞率の推移

開催酒造年度	山田錦以外を主原料（Ⅰ部）			山田錦を主原料（Ⅱ部）		
	出品数	金賞数	金賞率(%)	出品数	金賞数	金賞率(%)
平成21年	145	43	29.7	750	199	26.5
平成20年	139	39	28.1	781	210	26.9
平成19年	129	36	27.9	828	219	26.4
平成18年	118	29	24.6	863	223	25.8
平成17年	98	20	20.4	899	233	25.9

## 3. 酵母

新酒鑑評会の出品酒はさまざまな酵母で製造されています。その中で（財）日本醸造協会が開発した協会1801号の使用が急速に増えています。酵母は種類によって生成する吟醸香が異なります。カプロン酸エチル（リンゴ様の香り）を多めに生成し、酢酸イソアミル（バナナ様の香り）を少なめに生成するような酵母で製造された出品酒は高く評価される傾向にあります。酵母はまず酒母に仕立てられますが、酒母の種類では速醸酒母がもっとも多く、次いで高温糖化酒母となっています。

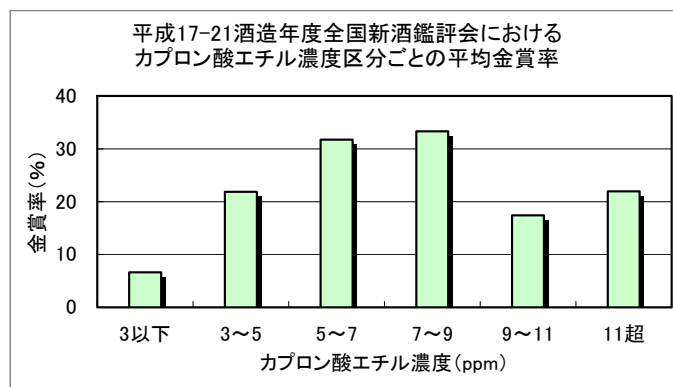
## 4. 仕込み

総米は401～800kgの出品が大半を占めています。醪（もろみ）の最高ボーメは6～8（糖質濃度として約12～17%）が多く、発酵の最高温度は10.1～11.0℃が多くなっています。発酵日数は25日未満から47日を超えるものまで幅広く分布していますが、32～34日が多くなっています。大吟醸

酒には少量のアルコール添加が認められていますが、白米1トン当たり80～120リットルの添加が多くを占めています。アルコールを一切添加しない純米造りによる出品も全体の5～7%ほど認められます。粕歩合はほとんどが30～60%にあります。

## 5. 酒質

出品酒の平均成分は、アルコール分17.7%、日本酒度+4、酸度1.3でほぼ安定しています。甘味を与えるブドウ糖は出品酒によって含有量に差があります。少ないものでは1%以下、多いものでは3%以上となっており、1.6～2.5%で金賞率が高くなる傾向にあります。吟醸酒は果実様の香りが最大の特徴ですが、最近の出品酒はリンゴ様の香りを呈するカプロン酸エチル系が主流になっています。リンゴ様の香りと甘味が一体化したまろやかで爽快な風味が芸術品と呼ばれる吟醸酒にふさわしい品格を感じさせます。金賞酒のカプロン酸エチルの平均濃度は7ppm前後で推移していますが、下図に示すようにカプロン酸エチルが7-9ppmまでは濃度が高くなるほど金賞率が高くなる傾向にあります。一方、酒質に問題がないわけではありません。カプロン酸エチルの香りが過度に高いものや苦味が強いのものが散見され、審査員から不調和との指摘がなされています。また、金賞酒が総じて似たような酒質であり、バラエティーに乏しいとする指摘が一部からなされています。今年の新酒鑑評会において、高いカプロン酸エチル香がどのように評価されるのか、またもう1つの代表的な吟醸香であるバナナ様の香りを呈する酢酸イソアミル系の香りがどのように評価されるのか、苦味や酒質の多様化とともに注目される点です。



## 6. 新酒鑑評会の運営

新酒鑑評会では、出来る限り良好な審査環境を整えて審査員の官能力を遺憾なく発揮してもらうとともに、厳正かつ公正で清酒業の健全な発達につながるような運営に努めています。昨年の新酒鑑評会の決審では、香味の調和に加えて、「特徴」と「飲用特性」の文言を入れた審査基準を設定し、酒質の多様化と新たな酒造技術の萌芽と育成を推進するとともに、飲みにくさも評価対象としました。出品酒の特徴と飲用特性の動向も注目されます。

## 7. おわりに

全国新酒鑑評会は、全国の清酒製造場のご協力のもとほぼ1世紀にわたり開催してきました。今回の新酒鑑評会には東日本大震災で被害に遭われた県からも多くの出品があり、並々ならぬ困難を克服されたことに深く敬意を表しますとともに、全国新酒鑑評会の重みを改めて感じております。皆様方のご意見を賜りながらよりよい新酒鑑評会になるようにさらに努力して参ります。今後ともご協力とご鞭撻をよろしくお願いいたします。

## 8. 参考文献

- 1) 酒類総合研究所報告, 178～182号