

全国新酒鑑評会について

品質・安全性研究部門 藤井 力

1. はじめに

全国新酒鑑評会は明治 44 年に始まり、今年 103 回を迎えました。昨年は、酒類総合研究所の組織等の見直し議論の中で示された「日本産酒類の輸出促進」や「中小企業に過大な負担とならないよう配慮しつつ、民間による応分の負担を確保」等の方針を受け、いろいろな見直しがありました。本年は昨年の方針を引き継ぎ、大きな変更はせず、実施する予定です。

講演要旨作成時（平成 27 年 3 月 26 日現在）には、平成 26 酒造年度全国新酒鑑評会の出品点数も明らかではないため、審査方法やオプション分析の結果を中心に書きましたが、講演会当日は結果等についてもお話する予定です。

2. 平成 26 酒造年度の審査について

昨年、次のような見直しを行いました。

- (1) 審査委員会の設置
- (2) 海外出身審査員の参加
- (3) 公開きき酒会の日本酒造組合中央会単独主催
- (4) 老ねやすさの指標とカビ臭についての有料オプション分析の導入

平成 26 酒造年度も同様の方針で実施します。なお、有料オプション分析については、昨年度は 80 点を上限（実際には 99 点分析）としましたが、本年度は分析点数の上限を設けずに実施します。

3. 審査方法や審査環境

全国新酒鑑評会では次のような方法や環境で審査を行っています。

- ・ 香気成分（カプロン酸エチル）濃度が近接するようグループ化。
- ・ 審査酒はグループ内で暗番化して着色グラスで提供。酒温は 19℃～21℃に保持（平成 25 酒造年度）。
- ・ 無風で直射日光の入らない審査室を用い、室温は 20℃～22℃を保持（平成 25 酒造年度）。
- ・ 予審では 1 班 15 名の 3 班制。
- ・ 香り品質、華やかさ、味品質、濃淡、後味・軽快さ、総合評価について尺度評価を行うとともに香味の特徴を指摘。5 点法による総合評価。
- ・ 審査前に標準見本を用いた香味の確認。
- ・ 1 回の審査は 50 点以下。1 日の審査は 150 点以下。審査と審査の間に 20 分以上の休憩。
- ・ 決勝では班を設けず、1 班 24 名での審査。3 点法による総合評価。
- ・ 1 回の審査は 50 点以下。1 日の審査は 250 点以下。審査と審査の間に 10 分以上の休憩。

4. 有料オプション分析結果

昨年、新たな取組みとして、出品酒の「DMTS 生成ポテンシャル（老ねやすさ）」と「TCA 及び TBA（カビ臭）」について、有料のオプション分析を実施しました。なお、以前は、保存により生じる香りのうちよいものも悪いものも老香という言葉で表現していましたが、ここでいう老香は、流通期間等で生じる DMTS を中心とした劣化臭を指し、長期貯蔵により生じる熟成香とは分けています。

(イ) DMTS 生成ポテンシャル (老ねやすさ)

70℃1 週間の加速劣化処理後に生じる DMTS の濃度です。出品酒の審査時の老香ではなく、貯蔵・流通後にどのくらい老香が出やすいかを示す指標です。この指標は、酒のしぼり方や生酒期間の温度、市販酒にするときの加水量等の影響を受けます。

出品酒 41 点を分析したところ、平均的には極めて低いことが分かりました。もろみの溶解や酵母の死滅が促進されると高くなることが知られていますが、出品酒は一般酒に比べ抑える製造法をしていることを反映しているのではないかと思います。

(ロ) TCA 及び TBA (カビ臭)

カビを連想させる異臭です。TCA と TBA はワインの異臭コルク臭の原因物質でもあります。58 点の分析の結果、鑑評会においてカビ臭の指摘が昨年もそれまでもなかった製造場の出品酒 4 点からカビ臭物質が検出されました。審査員のカビ臭の指摘が 2 以上あると分析するというこれまでの方法では見逃していたカビ臭汚染出品酒を検出したこととなります。

5. 平成 26 酒造年度新酒鑑評会の結果について

(1) 出品点数

酒造年度 (平成)	21	22	23	24	25	26
総出品点数	895	875	876	864	845	852
I 部	145					
II 部	750					

(注) I 部は、山田錦の使用比率が 50%以下で製造した吟醸酒の部

II 部は、山田錦の使用比率が 50%を超えて製造した吟醸酒の部

(2) 出品酒の成分値 (平均の推移)

酒造年度 (平成)	21	22	23	24	25	26
出品点数	895	875	876	864	845	852
アルコール分 (%)	17.7	17.6	17.6	17.6	17.6	17.6
日本酒度	3.2	3.6	3.3	3.1	2.7	2.3
酸度	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3

(3) 指摘項目の使用頻度の推移

酒造年度 (平成)	21	22	23	24	25	26
出品点数	895	875	876	864	845	852
酢酸イソアミル	723	784	729	814	671	
カプロン酸エチル	2342	2749	3547	2850	3457	
酢酸エチル	598	478	444	657	279	
高級アルコール	417	511	413	560	478	
アセトアルデヒド	730	912	832	955	700	
イソバレリアルデヒド	386	404	319	431	235	
生老香	461	596	450	437	339	
紙・ほこり臭	414	523	515	800	558	
脂肪酸	727	759	881	1250	784	
カビ臭	364	288	328	295	241	

(表の数値は平成 27 年 5 月 8 日現在の速報値で更新)