

平成 30 酒造年度

全国新酒鑑評会

令和元年 5 月 29 日

独立行政法人酒類総合研究所

日本酒造組合中央会

平成 30 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

平成 30 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鑑評会であり、製造技術と品質の向上に果たす役割は極めて大きいものがあると考えています。

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 107 回目の開催となります。

2 審査の概要等

- (1) 出品点数 857 点
- (2) 審査日程 予審：平成 31 年 4 月 23 日（火）～25 日（木）の 3 日間
決審：令和元年 5 月 9 日（木）～10 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て審査を行いました。審査委員は吟醸香の高低にとらわれることなく、個々の出品物の持つ味、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） 416 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） 237 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。また、今年から賞状に杜氏名を記載することとしています。

なお、入賞酒及び金賞受賞酒名簿は別添のとおりです。

(6) 製造技術研究会

令和元年 5 月 29 日（水）午前 10 時から午後 3 時 30 分まで

東広島市西条町田口 67-1 東広島運動公園体育館

3 総 評

平成 30 酒造年度全国新酒鑑評会では予審（4 月 23 日～25 日）と決審（5 月 9 日～10 日）の 2 回の審査を実施し、その結果を 5 月 17 日に公表いたしました。今年度の出品点数は前年度より 7 点多い 857 点でした。それぞれの審査では、多様性を重視し、一つ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し、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。

今年度の酒造では、原料米の品種・産地・収穫時期による品質のばらつきが大きく、もろみ管理に苦労したとの声を多く聞きました。酒類総合研究所では「平成 30 年産清酒原料米の酒造適性予測」の記者発表等を通じて、米の溶けやすさの予測結果を情報提供し、役立ったとの声もありましたが、晩生の山田錦は溶けやすかったとの声が多くありました。酒造期の気候については、全国的に暖冬だった地域が多く、蒸米の放冷やもろみの発酵管理に苦労した製造場が多かったようですが、比較的寒暖差が少なく安定していたとの声もありました。

今年度の出品酒の粕歩合は昨年と同様に低い値で、例年と比べて原料米が溶けたようです。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微増し日本酒度は減少しましたが、出品酒の主要な香気成分であるカプロン酸エチル濃度は平均的には前年度よりやや低くなりました。全体としては、甘味と高い香りの特徴とする酒質でありました。その一方、穏やかな香りと香味が調和したものや特徴的な香りの出品酒も見られました。なお、本年度から出品酒の規格を酸度 0.8 以上としましたが、酸度の平均値は例年と変わりありませんでした。

出品酒の欠点については、原料米の溶けに由来すると予想される麴・甘・焦げ、上槽時期やその後の管理に起因するアルデヒド、生老香といった項目が、例年より多く指摘されました。また、味が薄く、ふくらみが足りない指摘される出品酒もありました。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。

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	上川大雪酒造株式会社	川端 慎治	24	大分県産業科学技術センター	後藤 優治
2	松崎酒造株式会社	松崎 祐行	25	国税庁 鑑定企画官 鑑定企画官補佐	小濱 元
3	永井酒造株式会社	永井 則吉	26	札幌国税局 鑑定官室 主任鑑定官	北山 賀隆
4	武の井酒造株式会社	清水 紘一郎	27	仙台国税局 鑑定官室 主任鑑定官	江村 隆幸
5	株式会社高澤酒造場	高澤 龍一	28	関東信越国税局 鑑定官室 主任鑑定官	石渡 英和
6	丸彦酒造株式会社	今井 健二	29	東京国税局 鑑定官室 主任鑑定官	倉光 潤一
7	白鶴酒造株式会社	伴 光博	30	金沢国税局 鑑定官室 主任鑑定官	川口 勉
8	松瀬酒造株式会社	石田 敬三	31	名古屋国税局 鑑定官室 主任鑑定官	坂本 和俊
9	李白酒造有限公司	中村 慎吾	32	大阪国税局 鑑定官室 主任鑑定官	本村 創
10	石鎚酒造株式会社	越智 稔	33	広島国税局 鑑定官室 主任鑑定官	辻 博之
11	株式会社杵の川	瀬頭 信介	34	高松国税局 鑑定官室 主任鑑定官	辻井 将之
12	株式会社熊本県酒造研究所	森川 智	35	福岡国税局 鑑定官室 主任鑑定官	増田 達也
13	宮城県産業技術総合センター	橋本 建哉	36	熊本国税局 鑑定官室 主任鑑定官	篠田 典子
14	秋田県総合食品研究センター	進藤 昌	37	酒類総合研究所 品質・評価研究部門長(兼)	山田 修
15	茨城県産業技術イノベーションセンター	武田 文宣	38	酒類総合研究所 広報・産業技術支援部門 主任研究員	重田 知也
16	長野県工業技術総合センター	齋藤 良	39	酒類総合研究所 成分解析研究部門 主任研究員	高橋 圭
17	岐阜県食品科学研究所	澤井 美伯	40	酒類総合研究所 成分解析研究部門 主任研究員	小山 和哉
18	千葉県産業支援技術研究所	宮崎 浩子	41	酒類総合研究所 成分解析研究部門 主任研究員	清水 秀明
19	福井県食品加工研究所	久保 義人	42	酒類総合研究所 品質・評価研究部門 主任研究員	伊豆 英恵
20	兵庫県立工業技術センター	原田 知左子	43	酒類総合研究所 醸造技術研究部門 主任研究員	金井 宗良
21	広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター	大場 健司	44	酒類総合研究所 醸造技術研究部門 主任研究員	高橋 正之
22	高知県工業技術センター	甫木 嘉朗	45	酒類総合研究所 醸造微生物研究部門 主任研究員	織田 健
23	佐賀県工業技術センター	澤田 和敬			

(2) 決審査委員

No.	勤務先・所属	氏名	No.	勤務先・所属	氏名
1	日本酒造組合中央会	宇都宮 仁	13	金沢国税局 鑑定官室 鑑定官室長	山脇 幹善
2	株式会社小山本家酒造	岡田 誠	14	名古屋国税局 鑑定官室 鑑定官室長	遠山 亮
3	有限会社岡崎酒造場	岡崎 考浩	15	大阪国税局 鑑定官室 鑑定官室長	岩槻 安浩
4	株式会社吉田酒造店	吉田 行成	16	広島国税局 鑑定官室 鑑定官室長	小山 淳
5	株式会社山仁	大橋 健一	17	高松国税局 鑑定官室 鑑定官室長	佐藤 泰崇
6	青森県産業技術センター弘前工業研究所	齋藤 知明	18	福岡国税局 鑑定官室 鑑定官室長	武藤 彰宣
7	あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター	伊藤 彰敏	19	熊本国税局 鑑定官室 鑑定官室長	松本 健
8	国税庁 分析鑑定技術支援官	戎 智己	20	酒類総合研究所 理事長	後藤 奈美
9	札幌国税局 鑑定官室 鑑定官室長	橋口 知一	21	酒類総合研究所 醸造技術研究部門長	向井 伸彦
10	仙台国税局 鑑定官室 鑑定官室長	石田 謙太郎	22	酒類総合研究所 品質・評価研究部門長(兼)	山田 修
11	関東信越国税局 鑑定官室 鑑定官室長	松丸 克己	23	酒類総合研究所 品質・評価研究部門 副部門長	藤田 晃子
12	東京国税局 鑑定官室 鑑定官室長	山岡 洋			

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) 酢酸イブニル	果実様(リンゴ) 酢酸イブニル	酢酸エチル	高級アルコール
芳香	アセト	イソバレル	香辛料様	
木香様	アルデヒド	アルデヒド	4VG	
香辛料様		甘臭	焦臭	
麴	麴	カラメル様	酵母様	
甘・焦げ			粕臭	硫化物様
酸化・劣化	老香	生老香		
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 どちらでもない くどい

軽快さ すつきり どちらでもない だれる

刺激味 まるい あらい

きめ なめらか ざらつく

味の特徵	甘味 <input type="text"/>	酸味 <input type="text"/>	うま味 <input type="text"/>	苦味 <input type="text"/>	渋味 <input type="text"/>
強く感じる	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
不調和	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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。

()