

平成 17 年 12 月 9 日
独立行政法人 酒類総合研究所

第 43 回洋酒・果実酒鑑評会の結果について

本鑑評会は、国内洋酒・果実酒メーカーから任意出品された果実酒類、ウイスキー、ブランデー、スピリッツ類及びリキュール類について官能審査、化学分析を行い、品質及び技術の動向を全国的な視野で調査するとともに、製造者の参考に資することを目的として実施している。

審査会は、平成 17 年 11 月 21、22 日の 2 日間にわたり、酒類総合研究所において開催した。審査は、学識経験者、製造及び販売関係者並びに国税庁、国税局及び当所の職員で構成する延べ 62 名の審査員（表 1）によって行った。

〔出品概況及び評価の方法〕

本年は総点数 205 点（表 2）の出品があり、昨年（203 点）とほぼ同数であった。リキュール類は 6 点、ウイスキー類は 1 点増加し、果実酒類は 5 点減少した。

審査に当たっては、標準的な小売価格、原料・品種、製造方法及びアルコール分等の成分により出品酒を区分し、個々の出品酒の特徴を念頭において評価した。ウイスキー及びブランデーは、例年どおりプロファイル法（図 1、図 2）によって香味特性の評価を行い、特記事項がある場合は別に記入することとした。果実酒類、スピリッツ類及びリキュール類は、図 3 の用紙を使用し、採点法（5 点法）と短評の記入による評価を行った。

〔出品状況及び評価結果〕

1 果実酒類

（1）果実酒（ブドウを原料とする果実酒（白ワイン・赤ワイン・ロゼワイン）及びブドウ以外の果実酒）

ブドウを原料とする果実酒 89 点、ブドウ以外の果実酒 11 点の出品があった。

ブドウを原料とする果実酒は、新酒、並びに 720ml 当たりの小売価格（消費税込み、以下同様）によって 1,260 円以下、1,260 円超 2,625 円未満、及び 2,625 円以上に区分し、ブドウ品種、醸造年度（表示のあるもののみ）及び必要に応じて醸造方法の特徴を表示して評価した。なお、酸化防止剤（亜硫酸）無添加ワインについては、表示をせずに、また、ブドウ以外の果実酒は原料、アルコール分及びエキス分を表示して評価した。

イ． 白ワイン

43点の出品酒のうち、単一品種で出品の多かったものは、甲州13点、シャルドネ6点、リースリング及びその交配品種6点、セイベル9110が5点で、デラウェア、ケルナーが各2点、マスカット・オブ・アレキサンドリア、ミュラー・トゥルガウ、ナイアガラ、ハニー・ビーナス、ヴァイスブルグンダー各1点、複数品種をブレンドしたものは4点であった。また、シュール・リー、樽発酵・樽熟成の他、濁りワイン、瓶内二次発酵をおこなった発泡性ワイン、発泡性の新酒、貴腐ワインも出品された。

全体に、問題点のあるものは少なく、価格に見合った品質を備えたものが多く出品された。白ワインでは特に香りが重要であり、原料ブドウに由来する香りが十分に発揮されたものが高く評価された。また、苦味がなく、酸味がしっかりしていることも重要であるとの意見があった。樽を使ったものの中には、樽に負けている、樽の苦味を感じると指摘されるワインもあったが、全般に樽の使い方がよくなり、ワインの力強さと樽の香味が程良くバランスしていると評価されるものが多くあった。

新酒：セイベル9110(ヴェルデレー)3点、甲州、ハニー・ビーナス、アメリカ系品種のブレンド及びヨーロッパ系品種主体のブレンド各1点の計7点が出品された。一部、苦味や、亜硫酸無添加に起因すると思われる異臭が指摘されたものもあったが、新酒らしい軽快な酒質のものが高く評価された。スパークリングの新酒も良好な評価を得た。

1,260円以下：シャルドネ2点、ケルナー1点とブレンド1点の計4点が出品された。手頃な価格帯のワインであり、あまり強い特徴はないものの、バランスのよいワインが出品されていると評価された。

1,260円超2,625円未満：甲州9点、リースリング及びリースリング交配品種5点、デラウェア2点、セイベル9110が2点、及びナイアガラ、ミュラー・トゥルガウ、シャルドネ各1点とブレンド1点の計22点が出品された。品種、醸造方法ともバラエティーに富み、樽発酵・樽熟成、濁りワイン、果汁を凍結濃縮してボディ感を出したワインなどが出品された。一部ではあるが、微生物汚染や樽に負けているなどの問題点が指摘されたワインもあった。一方、品種特徴香のよく出たミュラー・トゥルガウやリースリング及びリースリング交配品種、バランスがよくフルーティーさが発揮された甲州、完熟前に収穫して酸味を活かしたデラウェアなどが高く評価された。

2,625円以上：甲州3点、シャルドネ3点、マスカット・オブ・アレキサンドリア1点、ヴァイスブルグンダー1点の他、リースリング交配品種を用いた瓶内二次発酵による発泡性ワインやケルナーの貴腐ワインの計10点が出品された。一部、樽香の目立つ

ものもあるが、全般に原料ブドウのポテンシャルの高さが発揮され、香味の複雑さを備えた、品質の高いものが多いとの意見が多かった。なかでも甲州の古酒やケルナーの貴腐ワインが高い評価を得た。また、マスカット・オブ・アレキサンドリア、甲州、シャルドネのなかにも良好な評価を得たものがあった。

ロ． 赤ワイン

35点の出品酒のうち、単一品種で出品点数が多かったものは、メルロー8点、マスカット・ベリーA3点、カベルネ・ソービニヨン及びその交配品種3点、ヤマブドウ交配品種3点で、この他、ツバイゲルトレーベ2点、ブラック・クイーン、清見、レンベルガー、カベルネ・フラン各1点が出品された。複数品種のブレンドは11点、品種の記載なしが1点であった。フレッシュでフルーティーな新酒、複数の品種をブレンドして調和のとれたもの、日本固有品種の特性を発揮したもの、カベルネ・ソービニヨンやメルローの国際的に見ても高いレベルのものまで、幅広いワインが出品された。国産ブドウを使用するワイン作りの難しさも感じられたとする意見もあったが、全体的に欠点は少なく、品質の優れたものが多いと評価された。

新酒：メルロー4点、マスカット・ベリーA1点、ブレンド2点の計7点が出品された。スパークリングタイプ、ライトタイプ、重厚タイプ、亜硫酸無添加など、多様であった。亜硫酸無添加のものは、その他のものと比較して遜色ないとする意見があった一方、香味の難点が感じられるとする意見もあり、評価が分かれた。また、ブドウ果実の熟度に問題があると指摘されるものもあったが、全体的に香りはフレッシュでフルーティーなものが多いと評価された。

1,260円以下：ブレンド2点と品種の記載なし1点の計3点が出品された。いずれもまとまりが良く、全体のバランスを考えた品質設計がなされており、コストパフォーマンスに優れていると評価された。

1,260円超2,625円未満：マスカット・ベリーA2点、ツバイケルトレーベ2点、カベルネ・ソービニヨン2点、ヤマブドウ交配品種2点、清見、ブラック・クイーン、レンベルガー、カベルネ・フラン各1点及びブレンド4点の計16点が出品された。全体的に見て、優れた品質のものがある一方、一部に、酸化熟成が進みすぎて色調の優れないもの、コルク臭（正常な別品に取替え評価した。）など、難点の指摘されるものもあり、ややバラツキもあるという意見が多かった。単一品種のなかでは、カベルネ・ソービニヨン、ツバイゲルトレーベに良い評価を受けたものがあり、また、ブラック・クイーンに国産ブドウのポテンシャルを感じるという意見もあった。また、2,3品種のブド

ウをブレンドしたもののなかでは、メルロー、カベルネ・ソービニヨンとマスカット・ベリーAの組み合わせに香味のバランスが整い高い評価を受けるものがあった。

2,625 円以上：メルロー4 点の他、カベルネ・ソービニヨン交配品種及びヤマブドウ交配品種各 1 点、ブレンド 3 点の計 9 点の出品があった。一部に樽香が強すぎて調和していないものや、価格相応の品質を備えていないとの指摘もあったが、総じて原料ブドウからの香味が豊かで、樽の熟成香味が程よく調和し、まとまりの良いものが多かった。参考酒の外国産ワインよりも高く評価されたものも複数あり、国際的なレベルに達していると評価された。

ハ． ロゼワイン

キャンベル 2 点のほか、マスカット・ベリーA、ピオーネ、トロリンガー、ヤマブドウ交配品種各 1 点、及びブレンド 5 点の計 11 点が出品された。発泡性、色調、香りなどの点で、バラエティーに富んでいた。新酒 3 点は、総じて飲みやすく良好であると評価された。特にスパークリングタイプの飲みやすさ、さわやかさが注目された。低価格のものは、米国系ブドウ品種の香りを生かしたものが多かったが、極端に酸化が進行して香味に問題があるものも見られた。中高価格のものでは、フルーティーで上品な甘口などが評価されたが、酸化臭や、香味のバランスに問題があるものがあり、価格に相応しい品質が必要であるとの指摘もあった。

ニ． ブドウ以外の果実酒

ブルーベリー4 点、梅 2 点、温州ミカン 2 点、二十世紀梨、やまもも、及びブドウとライチのブレンド各 1 点、計 11 点の出品があったが、出品点数は昨年より 12 点減少した。消費者はこれらの製品にフレーティさや飲みやすさを求めており、酸化や極端に強い酸味は好ましくないとの意見があった。ブドウとライチ、梅、ブルーベリー、温州ミカンに原料の特徴が出ているものがあり、二十世紀梨は特徴は弱いものの飲みやすく仕上がっていると評価された。

(2) 甘味果実酒

オーソドックスなタイプのスイートワインが 2 点出品され、良好な評価を得た。

2 ウイスキー類

(1) ウイスキー

昨年と同じ 27 点の出品があった。720ml 当たりの小売価格によって 2,100 円未満、2,100 円以上 4,200 円未満、4,200 円以上に区分し、ブレндиッドとモルトの違い及

びアルコール度数を表示して、割り水しないものと 20 度に割水したものを同時に供し、両者を総合して評価した。

全体として、香味のバランスが良く、熟成感がしっかりとした、味わいの優れたものが多いとの評価であった。全体的に欠点の指摘されるものは僅かであったが、一部に苦味、渋味、オフフレーバーの指摘を受けるものもあった。参考酒のスコッチウイスキーと比較して、日本産ウイスキーは複雑で樽熟成の香りが豊かであるとの意見が多かった。また、ブレンド技術など国産ウイスキーの高い製造技術を評価する意見もあった。価格と品質の対応関係は明確で分かりやすいという意見が多かった。シングルモルトウイスキーは、バリエーションは出ているが、もっと個性があっても良いのではないかとの意見があった。

2,100 円未満：10 点の出品があった。いずれもバランス良くまとまっており、飲みやすく、価格を超える品質であるとする意見が多かった。また、日本人向けの品質となっていること、欠点の少ないことなども評価された。

2,100 円以上 4,200 円未満：9 点の出品があった。華やかな香りのもの、香味の調和の良好なもの、個性の豊かなものなど、品質に広がりが見られた。総じて、味わいの複雑さが増し、熟成した特長である樽香が豊かなものが多く、高い評価を受けた。また、シェリー樽を使用したものなど貯蔵樽の特徴なども評価された。

4,200 円以上：8 点の出品があった。香味の調和、味わいの豊かさ、複雑さなどが中価格帯よりも増し、価格に相応しい品質を備えていると評価されるものが多かった。ブレンディッドウイスキーは華やかさと軽快さがあり水割りに向くものが高く評価され、また、モルトウイスキーは個性があって樽熟成の香りだけでなく原酒の豊かさもあると評価を受けるものが多かった。

(2) ブランデー

ブドウを原料としたものとそれ以外に区分し、ブドウを原料としたものは 720ml 当たりの小売価格によって 4,200 円未満、4,200 円以上に区分した。また、製品のアルコール分を表示するとともに、割り水しないものとアルコール分 20 度に割水したものを総合して評価した。

ブドウを原料としたものは 6 点の出品で、昨年より 2 点増加した。ブドウ以外の果実を原料としたものは、リンゴブランデー 1 点が出品された。

オーソドックスなブランデーでは、参考酒のコニャックが華やかさを特徴とするのに

対し、国産ブランデーはバランス良くきれいに造られていると評価された。また、グラップタイプの粕取りブランデーも初めて出品された。

3 スピリッツ類

ウォッカ2点、ジン3点、及び泡盛醪を2度蒸留した製品が出品された。ウォッカとジンは高品質で、完成しているとの評価が多かった。泡盛醪を2度蒸留した製品も特徴があっておもしろいという意見があった。

4 リキュール類

63点の出品で、昨年より6点増加した。

梅酒、薬味酒、及びその他のリキュールに分けて評価した。また、原料、アルコール分、及びエキス分を表示し、製品のままを原則としたが、3倍希釈を希望した1点(その他のリキュール)は、製品のままと3倍希釈の両者を用いて評価した。

(1) 梅酒

34点の出品で、昨年より14点増加した。オーソドックスな梅酒の他、ブランデー、清酒、焼酎乙類などをベースにしたもの、みりん、蜂蜜、黒糖、シソを用いたものなどバラエティーに富んだ製品が出品された。オーソドックスな梅酒、多様化梅酒とも、甘味と酸味のバランスが良く、梅の香りをよく活かした製品が高く評価された。オーソドックスな梅酒やブランデーをベースの一部に使用したものには、調和のよいものが多いと評価された。一方、清酒や焼酎乙類をベースにしたものには、従来から香りの調和が難しいとの指摘があったが、今回出品されたイモ焼酎、ゴマ焼酎をベースにしたものは特徴が出ておもしろいとの意見が多くあり、焼酎乙類をベースにしたものにも評価の高いものがあった。清酒ベースのものは老香が課題とする意見が多かったが、年々改善されているという意見もあった。また、黒糖やシソを用いた梅酒にも良好な評価を受けたものがあり、各社の創意工夫が伺われた。

(2) 薬味酒

昨年同様2点の出品であった。オーソドックスな薬味酒は、生薬の特徴がよく出ており、完成度が高いと評価された。

(3) その他のリキュール

さまざまな素材と酒類を組み合わせた、バラエティーに富む27点が出品された。なお、本年は発泡性のもの(サワーなど)やオーソドックスなカクテル用タイプの出品はなかった。

色調の美しいもの、素材の特性が分かりやすいもの、甘酸のバランスが優れたものなどが良い評価を受けた。一部には、製品のコンセプトが不明で、素材の特徴も乏しく、消費者の理解を得るのが困難であるとする辛口の評価を受けるものもあった。果実の個性が上手く表現されているものとして、シークワサー、マンゴー、キンカン、ユズなどを素材としたものが注目された。また、3倍希釈飲用カボス、マカ・ローズヒップなどは、製品のコンセプトが分かりやすいと評価された。カリン、カシスには原料の香りが良く出ており、カクテルベースとして優れていると評価されるものがあった。ピワ種子は特徴的な香りがあり面白いと評価された。清酒を使用したものは、清酒の香味が出すぎて果実材料との相性に難点があると指摘されるものもあったが、カリンと組み合わせたものなどには清酒が隠し味となって良い評価を受けるものがあった。今回出品された泡盛とシークワサーなど、特産素材を組み合わせた地域性の感じられるリキュールは消費者を楽しませるもので、今後増えることが期待されるとの意見があった。

表1 第43回洋酒・果実酒鑑評会 審査員名簿

氏名	所属等	1日目*	2日目**
[学識経験者]			
柳田 藤寿	国立大学法人山梨大学ワイン科学研究センター 助教授	W	B
飯野 修一	山梨県工業技術センター支所ワインセンター 主任研究員	R	W
富永 一哉	北海道立食品加工研究センター 企画調整部技術支援課長	W	B
石川 雄章	財団法人日本醸造協会 副会長兼常務理事	W	B
高橋 利郎	元独立行政法人酒類総合研究所 理事長	R	W
[業界代表]			
輿水 精一	サントリー株式会社 ブレンダー室チーフブレンダー		W
村上 安生	サントリー株式会社 ワイン事業部商品開発研究部長	R	
杉本 淳一	ニッカウヰスキー株式会社 生産技術センターブレンダー室チーフブレンダー		W
横森 洋一	サントネージュワイン株式会社 商品技術開発部長	R	
早川 健	キリンビール株式会社 マーケティング部商品開発研究所チーフブレンダー	R	W
木村 和弘	合同酒精株式会社 東京本社工場長	W	B
久内 一	本坊酒造株式会社 山梨工場長	W	B
藤野 勝久	メルシャン株式会社 国産ファインワイン部部长	R	
金野 知典	メルシャン株式会社 商品開発研究所次長		W
斉藤 良市	池田町ブドウ・ブドウ酒研究所 製造課醸造係長	W	B
高坂 拓郎	財団法人神戸みよりの公社 製造課長	W	B
松本 信彦	マンズワイン株式会社 取締役製造・研究開発統括部長	W	B
杉原 浩二	サッポロワイン株式会社 生産技術開発部担当部長	W	B
関口 信彦	国分株式会社 酒類統括部課長	R	W
[国税庁・国税局]			
三宅 優	国税庁 鑑定企画官補佐	R	W
若林 三郎	札幌国税局 鑑定官室長	W	B
中嶋 則行	関東信越国税局 主任鑑定官	R	W
白上 公久	東京国税局 鑑定官室長	R	W
筒井 謙之	金沢国税局 鑑定官室長	W	B
佐野 英二	大阪国税局 鑑定官室長	R	W
須藤 茂俊	高松国税局 鑑定官室長	W	B
神谷 昌宏	熊本国税局 鑑定官室長	R	W
[酒類総合研究所]			
平松 順一	独立行政法人酒類総合研究所 理事長	R	W
中野 成美	独立行政法人酒類総合研究所 分析評価研究室長	W	B
橋爪 克己	独立行政法人酒類総合研究所 原料研究室長	R	W
家藤 治幸	独立行政法人酒類総合研究所 環境保全研究室長	W	B
下飯 仁	独立行政法人酒類総合研究所 遺伝子工学研究室長	R	W
水野 昭博	独立行政法人酒類総合研究所 技術開発研究室長	W	B
後藤 奈美	独立行政法人酒類総合研究所 原料研究室 主任研究員	W	B

*1日目, R: 赤ワイン、ロゼワイン、甘味果実酒
W: 白ワイン、その他の果実酒

**2日目 B: ブランデー、スピリッツ類、梅酒、薬味酒
W: ウイスキー、その他のリキュール

表2 第43回 洋酒・果実酒鑑評会出品点数

種類・品目		細目	小計
果実酒類	果実酒	赤ワイン	35 (外6)
		白ワイン	43 (外6)
		ロゼワイン	11 (外1)
		ブドウ以外	11
	甘味果実酒		2
ウイスキー類	ウイスキー		27 (外4)
	ブランデー	ブドウ 6 ブドウ以外 1	7 (外2)
スピリッツ類		ジン 3	6
		ウオッカ 2	
		その他 1	
リキュール類		梅酒 34	63
		薬味酒 2	
		その他 27	
合 計			205 (外19)

(注) 外書は外国産参考酒