

令和2酒造年度

# 全国新酒鑑評会

令和3年6月2日

独立行政法人酒類総合研究所

日本酒造組合中央会

## 令和 2 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

令和 2 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。

今年度も引き続きコロナ禍での審査となり、特に決審は、政府「新型コロナウイルス感染症対策本部」より東京都、京都府、大阪府及び兵庫県を対象とした緊急事態宣言が 4 月 25 日（日）から発出された中での実施となりました。また、5 月 16 日（日）から北海道、岡山県、広島県が緊急事態宣言実施区域に指定されたことなどから、製造技術研究会は中止といたしました。

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 109 回目の開催となります。

### 2 審査の概要等

- (1) 出品点数 821 点
- (2) 審査日程 予審：令和 3 年 4 月 20 日（火）～22 日（木）の 3 日間  
決審：令和 3 年 5 月 11 日（火）～12 日（水）の 2 日間
- (3) 審査委員 酒類総合研究所の理事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グルコース濃度が低いものから高いものに並べた上で審査を行いました。審査委員は吟醸香の高低にとらわれることなく、個々の出品酒の持つ味、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） 413 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）

207 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。

なお、入賞酒及び金賞受賞酒名簿は別添のとおりです。

### 3 総 評

令和2酒造年度全国新酒鑑評会では予審（4月20日～22日）と決審（5月11日～12日）の2回の審査を実施し、その結果を5月21日に公表いたしました。今年度の出品点数は前年度より29点少ない821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するとともに、今年度はさらにグループ内でグルコース濃度が低いものから高いものに並べた上で、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。さらに、昨年度に引き続き個別吐器の導入、審査委員への個別容器による審査酒の提示に加えて審査委員のみならず関係者のPCR検査による新型コロナウイルス陰性の確認、事前体温測定、デスク用パーティションの導入と着席による審査等可能な限り感染防止措置を講じました（令和2酒造年度全国新酒鑑評会～審査会場～を参照）。

今年度の酒造では、登熟期の高温の影響で原料米が硬く溶けにくい、また、酒造期の気温の急激な寒暖差によりもろみ管理に苦労したとの声を多く聞きました。

今年度の出品酒の粕歩合は昨年より高く、原料米が溶けにくかったようです。過去の出品酒の傾向を見ると、原料米が溶解しにくかった年は、平均的には甘味が減少し、香りも低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前年度より高く、出品酒の主要な香気成分であるカプロン酸エチル濃度の平均値はやや低くなりました。全出品酒に比べて入賞酒及び金賞酒のカプロン酸エチル濃度の平均値はやや高い傾向がありましたが、金賞酒の中には、カプロン酸エチル濃度が低く酢酸イソアミル濃度が高いもの、酸度が低くアミノ酸度の高いもの、酸度が高くグルコース濃度が平均的なものも見られました。カプロン酸エチル濃度やグルコース濃度が高すぎるものは入賞せず、香味の調和した酒質が評価されたようです。また、純米の出品は前年度より35点増加しました。なお、今年度導入したグルコース順による審査について審査委員からは、出品酒の特徴が分かりやすい、審査しやすいという意見が多く寄せられました。

出品酒の欠点については、原料米が溶けにくかったことに起因してか、甘味、酸味、苦味、渋味の不調和といった項目が多く指摘され、また、高級アルコール、酵母様粕臭、紙ほこり臭、脂肪酸が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。



令和2酒造年度全国新酒鑑評会～審査会場～

## 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	株式会社浜千鳥	奥村 康太郎	13	大府国税局 鑑定官室 主任鑑定官	辻 博之
2	惣譽酒造株式会社	秋田 徹	14	高松国税局 鑑定官室 主任鑑定官	武宮 重人
3	高嶋酒造株式会社	高嶋 一孝	15	熊本国税局 鑑定官室 主任鑑定官	篠田 典子
4	月桂冠株式会社	阪本 充	16	酒類総合研究所 品質・評価研究部門 副部門長	藤田 晃子
5	福羅酒造株式会社	福羅 隆元	17	酒類総合研究所 業務統括部門 主任研究員	伊豆 英恵
6	株式会社杜の蔵	村田 匠	18	酒類総合研究所 広報・産業技術支援部門 主任研究員	矢澤 彌
7	岡山県産業労働部産業振興課	三宅 剛史	19	酒類総合研究所 成分解析研究部門 主任研究員	清水 秀明
8	徳島県立工業技術センター	岡久 修己	20	酒類総合研究所 品質・評価研究部門 主任研究員	飯塚 幸子
9	大分県産業科学技術センター	後藤 優治	21	酒類総合研究所 醸造技術研究部門 主任研究員	正木 和夫
10	札幌国税局 鑑定官室 主任鑑定官	北山 賀隆	22	酒類総合研究所 醸造技術研究部門 主任研究員	長船 行雄
11	関東信越国税局 鑑定官室 主任鑑定官	辻井 将之	23	酒類総合研究所 醸造微生物研究部門 主任研究員	金井 宗良
12	金沢国税局 鑑定官室 主任鑑定官	川口 勉	24	酒類総合研究所 醸造微生物研究部門 主任研究員	高橋 正之

## (2) 決審査委員

No.	勤務先・所属	氏名	No.	勤務先・所属	氏名
1	合名会社栗林酒造店	栗林 直章	11	東京国税局 鑑定官室 鑑定官室長	岩槻 安浩
2	聖徳銘醸株式会社	西岡 義彦	12	名古屋国税局 鑑定官室 鑑定官室長	鈴木 崇
3	清洲桜醸造株式会社	金田 富士彦	13	広島国税局 鑑定官室 鑑定官室長	戎 智己
4	白鶴酒造株式会社	櫻井 一雅	14	福岡国税局 鑑定官室 鑑定官室長	松本 健
5	西野金陵株式会社	酒井 史朗	15	酒類総合研究所 理事	関 弘行
6	株式会社山仁	大橋 健一	16	酒類総合研究所 広報・産業技術支援部門長	江村 隆幸
7	広島県立総合技術研究所食品工業技術センター	大土井 律之	17	酒類総合研究所 技術移転推進支援官	吉田 裕一
8	福岡県工業技術センター生物食品研究所	大場 孝宏	18	酒類総合研究所 品質・評価研究部門長	山田 修
9	国税庁 分析鑑定技術支援官	松丸 克己	19	酒類総合研究所 業務統括部門 副部門長	日下 一尊
10	仙台国税局 鑑定官室 鑑定官室長	武藤 彰宣	20	酒類総合研究所 醸造技術研究部門 副部門長	磯谷 敦子



## 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。

( )

(参考) 審査基準

- 1 : 香味の調和や特徴が吟醸酒の品格及び飲用特性から特に良好である。
- 2 : 香味の調和や特徴が吟醸酒の品格及び飲用特性から良好である。
- 3 : 1及び2以外のもの