

第96回 関東信越国税局酒類鑑評会 審査概況

令和 7 年11月13 日

関 東 信 越 国 税 局

関東信越国税局酒類鑑評会は、酒類の品質評価を通じて酒造技術の進歩・発展を促し、当局管内で製造される酒類の品質向上を図り、酒類業の健全な発達に資することを目的として行われるもので、今回で96回目を迎えました。

《担当》

国税広報広聴室 報道係

電話：048-600-3111(内線 2043)

第96回関東信越国税局酒類鑑評会について

関東信越国税局酒類鑑評会は、酒類の品質評価を通じて酒造技術の進歩・発展を促し、当局管内で製造される酒類の品質向上を図り、酒類業の健全な発達に資することを目的として行われるもので、今回で96回目、第1回目の開催年から数えますと、60年目を迎えました。

当局の鑑評会は3部制で実施しており、173製造場から吟醸酒の部に121点、純米吟醸酒の部に150点、純米酒の部に79点の出品があり、10月2日及び3日に第一審の品質評価を、10月9日に第二審の品質評価を行いました。

審査の結果、成績が優秀であった製造場を「優秀賞」として、吟醸酒の部で41場、純米吟醸酒の部で51場、純米酒の部で29場を選定しました。そのうち、各部門で最上位であった1場を「最優秀賞」、最上位に続く上位2場を「特別賞」としました。

令和6酒造年度は、全国的に気温が高く、原料米の登熟期である8～10月は記録的な猛暑となったため、原料米が硬質となり醗で溶け難い性質となりました。また、酒造りの最盛期となる1月～2月にかけては、暖かい時期と寒い時期が交互に繰り返して気温が安定しないなど、例年になく原料処理、麴造り、発酵管理に難易度の高い技術を求められる年でありました。

このような状況下、製造に携わった皆様が、日頃から研鑽を積んできた酒造技術を遺憾なく発揮され、出来上がったお酒を適切に貯蔵管理された結果、香味の調和がとれた優れた品質を有するお酒が数多く出品されていました。今回の結果から、改めて当局管内6県の清酒製造における技術力の高さを確認するとともに、伝統的な技術を実実に継承し、課題解決や新たな技術の習得に真摯に取り組まれてこられた皆様のご努力に心より敬意を表します。

各部門に出品された清酒の総評は、以下のとおりです。

吟醸酒の部では、吟醸酒固有の上品で馥郁とした香りに、透明感のある繊細な味わいの酒質のものが揃っていました。

純米吟醸酒の部では、果実様の華やかな香りや爽やかな香りに、原料米由来の豊かな味わいのある、香味の調和が良く完成度の高いものが多数を占めていました。

純米酒の部では、香味がフレッシュで軽快な味わいのもの、フルーティで甘味と酸味のバランスが良いもの、原料米由来の旨味がしっかりありながらも酸味が効いて後味の切れの良いものなど、多様な酒質が認められました。改めて、当局管内には数多くの銘醸地・銘醸蔵があり、地域や蔵の特色を生かしつつ、品質の高い清酒を製造しておられることを実感いたしました。

当局管内の清酒製造者の皆様の酒造技術の向上に対する熱意に敬意を表しますとともに、今後とも、関東信越国税局酒類鑑評会を通じて、当局管内の清酒の酒造技術がより一層向上していくことを期待しております。

第96回関東信越国税局酒類鑑評会審査概況

1 目的

酒類の品質評価を通じて酒造技術の進歩・発展を促し、当局管内で製造される酒類の品質向上を図り、酒類業の健全な発達に資することを目的とする。

2 出品部門

1製造場当たり、下記の各部門について1点まで出品可とした。

(1) 吟醸酒の部

吟醸酒(令和6酒造年度に製造されたもの。純米吟醸酒を含まない。)

(2) 純米吟醸酒の部

純米吟醸酒(令和6酒造年度に製造されたもの。)

(3) 純米酒の部

純米酒(令和6酒造年度に製造され、精米歩合61%以上のもの。)

3 出品状況

173の製造場から、吟醸酒の部に121点、純米吟醸酒の部に150点、純米酒の部に79点の出品があった。

なお、出品酒の県別内訳は別紙1のとおりである。

4 品質評価年月日

令和7年10月2日(木)、3日(金)に第一審を、10月9日(木)に第二審を行い、延べ3日間にわたり品質評価を実施した。

5 品質評価場所

関東信越国税局 鑑定官室

6 品質評価員

分析型品質評価に精通した公設酒造技術指導機関職員、県酒造組合技術委員、独立行政法人酒類総合研究所職員及び鑑定官室職員(詳細は別紙2のとおり)

7 品質評価法

全ての部門で品温を約20℃として品質評価を行った。第一審においては、5段階の採点法による総合評価を行うとともに、プロフィール法により出品酒の個別の特徴を評価した。第二審においては、5段階の採点法による総合評価を行った。

8 審査結果

審査の結果、成績が優秀であった製造場を「優秀賞」として、吟醸酒の部で41場、純米吟醸酒の部で51場、純米酒の部で29場を表彰した。そのうち、各部門で最上位であった1場を「最優秀賞」、最上位に続く上位2場を「特別賞」とした。

なお、受賞場は別紙3のとおりである。

別紙1

第96回関東信越国税局酒類鑑評会出品状況

県名	出品場数			吟醸酒の部		
	第96回 (令和7年)	第95回 (令和6年)	増減	第96回 (令和7年)	第95回 (令和6年)	増減
茨城	14	15	-1	11	12	-1
栃木	18	18	±0	14	14	±0
群馬	15	14	+1	10	9	+1
埼玉	16	15	+1	12	13	-1
新潟	57	60	-3	49	53	-4
長野	53	52	+1	25	30	-5
計	173	174	-1	121	131	-10

県名	純米吟醸酒の部			純米酒の部		
	第96回 (令和7年)	第95回 (令和6年)	増減	第96回 (令和7年)	第95回 (令和6年)	増減
茨城	13	13	±0	4	7	-3
栃木	16	17	-1	10	15	-5
群馬	15	14	+1	9	8	+1
埼玉	10	11	-1	5	7	-2
新潟	48	46	+2	29	32	-3
長野	48	46	+2	22	22	±0
計	150	147	+3	79	91	-12

第96回関東信越国税局酒類鑑評会品質評価員

(敬称略)

	県名	氏 名	所 属	役 職
外 部 品 質 評 価 員	茨 城	飛田 啓輔	茨城県産業技術イノベーションセンター	技術支援部 フード・ケミカルグループ 主任研究員
		吉浦 貴紀	茨城県産業技術イノベーションセンター	技術支援部 フード・ケミカルグループ 首席研究員
		早坂 義裕	合資会社浦里酒造店	製造部 製造部長
		加納 良祐	来福酒造株式会社	製造部 杜氏
	栃 木	筒井 達也	栃木県産業技術センター	食品技術部 微生物応用研究室 主任研究員
		郡司 崇浩	栃木県産業技術センター	食品技術部 微生物応用研究室 主任
		天満屋 徳	株式会社虎屋本店	製造部 杜氏
		齋藤 守弘	第一酒造株式会社	醸造部 杜氏
	群 馬	武田 文宣	群馬県立群馬産業技術センター	発酵醸造戦略係 独立研究員(主幹)
		山本 真揮	群馬県立群馬産業技術センター	発酵醸造戦略係 独立研究員(副主幹)
		島岡 利宣	島岡酒造株式会社	代表取締役
		木村 崇俊	株式会社町田酒造店	製造部 杜氏
	埼 玉	樋口 誠一	埼玉県産業技術総合センター 北部研究所	食品・バイオ技術担当 担当部長
		齋藤 健太	埼玉県産業技術総合センター 北部研究所	食品・バイオ技術担当 主任
		村上 大介	北西酒造株式会社	製造部醸造課 杜氏
		松沼 宏顕	株式会社釜屋	日本酒事業部 杜氏
	新 潟	青木 俊夫	新潟県醸造試験場	場長
		栗林 喬	新潟県醸造試験場	専門研究員
		宮尾 俊輔	菊水酒造株式会社	研究開発部 取締役
		本間 一郎	朝日酒造株式会社	生産本部製造部製品1課 課長
	長 野	齋藤 良	長野県工業技術総合センター	食品技術部門 食品バイオ部 主任研究員
		豊田 敦至	長野県工業技術総合センター	食品技術部門 食品バイオ部 主任研究員
		湯川 慎一	株式会社湯川酒造店	取締役 杜氏
		清都 幸大	株式会社小野酒造店	製造部 杜氏
		赤尾 健	独立行政法人酒類総合研究所	成分解析研究部門 部門長
国 税 局		岩田 知子	鑑定官室	鑑定官室長
		相澤 常滋	鑑定官室	主任鑑定官
		太田 萌	鑑定官室	主任鑑定官
		戎 智己	鑑定官室	鑑定官
		竹之下 眞喜子	鑑定官室	鑑定官