

令和7年酒類鑑評会概況書

令和7年4月22日

熊本国税局

1 酒類鑑評会の趣旨

熊本国税局では、管内（熊本県、大分県、宮崎県及び鹿児島県）で製造された清酒及び本格焼酎の品質評価等を行い、その結果に基づき特に優秀な酒類製造技術を有すると認められた酒類製造者及び杜氏等製造責任者を顕彰することにより、酒類製造技術基盤の強化及び酒類の品質向上を図り、もって酒類業の健全な発達に資することを目的として、毎年、酒類鑑評会を開催しています。

2 出品酒

熊本国税局管内で製造された清酒及び本格焼酎を対象に、次の部門等で実施しました。

(1) 清酒部門

表彰対象の区分として、酵母に熊本酵母のみを使用した「熊本酵母吟醸酒の部」と、熊本酵母以外の酵母を使用した「その他の吟醸酒の部」の2区分を実施しました。このほかに、表彰対象外の区分として「燗酒の部」も実施しました。

なお、熊本国税局酒類鑑評会において「熊本酵母」とは、株式会社熊本県酒造研究所が頒布するKA1、KA101、KA4、KA401酵母並びに公益財団法人日本醸造協会が頒布する清酒用9号酵母及び清酒用901号酵母をいいます。

出品区分	熊本酵母吟醸酒の部	その他の吟醸酒の部	燗酒の部
特定名称	吟醸酒		問いません
製造年度	令和6年7月以降		問いません
加水調整の有無	無（原酒）		問いません
使用酵母の種類	熊本酵母のみを使用したもの	熊本酵母のみを使用したもの以外のもの	問いません
出品点数	各区分5点以内かつ 両区分合わせて6点以内		2点以内

(2) 本格焼酎部門

以前より実施してきた「一般酒の部」に加え、輸出促進及び国内の需要拡大の観点から、アルコール度数35度以上で特別な製造方法を採用した「チャレンジの部」、炭酸水で割ることを前提とした「炭酸割りの部」を新設し、いずれも表彰対象として3区分を実施しました。主原料に応じて「甘藷」「米」「麦」「黒糖」「そば・その他」の5つの原料区分に分けて審査を実施しました。

出品区分	チャレンジの部	一般酒の部		炭酸割りの部
原料区分	甘藷 米 麦 黒糖 そば・その他	甘藷	米 麦 黒糖 そば・その他	甘藷 米 麦 黒糖 そば・その他
製造年月	問いません	令和6年 7月以降	令和6年 1月以降	問いません
アルコール分	35度以上	25度程度		問いません
樽貯蔵	問いません	無		問いません
特別な製造方法	有	問いません		問いません
出品点数	各原料区分1点 以内かつ全原料 区分合わせて2 点以内	原則として各原料区分2 点以内かつ全原料区分合 わせて6点以内		1点以内

3 品質評価

(1) 日程等

品質評価は、次の日程により熊本国税局鑑定官室において実施しました。清酒部門熊本酵母吟醸酒の部、その他の吟醸酒の部及び本格焼酎部門一般酒の部については、予審及び決審の2回品質評価を実施しました。

炭酸割りの部については、本格焼酎一般酒の部予審に合わせて品質評価を実施しました。清酒部門燗酒の部及び本格焼酎部門チャレンジの部については、各部門の決審に合わせて品質評価を実施しました。

イ 清酒部門

出品区分	品質評価区分	日程
熊本酵母吟醸酒の部・ その他の吟醸酒の部	予審	令和7年3月11日(火)
	決審	令和7年3月14日(金)
燗酒の部	-	令和7年3月14日(金)

ロ 本格焼酎部門

出品区分	品質評価区分	日程
チャレンジの部	本審・念審	令和7年2月27日(木)
一般酒の部	予審	令和7年2月13日(木)、14日(金)、 18日(火)及び19日(水)
	決審	令和7年2月27日(木)及び28日(金)
炭酸割りの部	本審	令和7年2月13日(木)及び18日(火)

(2) 品質評価員

品質評価は、各日品質評価区分において外部評価員8～12名並びに各国税局及び沖縄国税事務所の鑑定官2～5名の計13～17名で実施しました。外部評価員は、管内の酒類製造技術指導機関職員、学識経験者及び各酒造組合から推薦を受けた者で構成されており、62名の方に審査を依頼しました。

品質評価員名簿は別紙1及び別紙2のとおりです。

(3) 品質評価方法等

品質評価は区分ごとに出品酒をランダムに並べ、品質評価員が評価する出品酒の製造者名等が分からない状態で行いました。

清酒部門の熊本酵母吟醸酒の部は、熊本酵母の特色を生かした適度な香りとまろやかな味を備えた吟醸酒で、特にまろやかな味が調和しているものを、その他の吟醸酒の部は香味が調和しており、吟醸酒としての品格が優れているものを高く評価しました。予審は採点法（総合的観点からの4段階評価）を行い総合評価とし、決審は味、香り、香味の調和の各項目を採点法（4段階評価）で評価し、その平均点を総合評価としました。

本格焼酎部門のチャレンジの部は、香味が複雑かつ豊かであり、経時的な香味の連続性に違和感がなく調和し、原料、製造工程及び貯蔵に基づく特性が優れているものを高く評価しました。減圧蒸留酒については、味に透明感があって切れが感じられるものも評価しました。本審は、上立ち香、含み香、味、香味の余韻・継続性及び香味の複雑性・調和の各項目を採点法（5段階評価）で評価し、それらを踏まえて採点法（総合的観点からの5段階評価）を行い総合評価としました。本審で上位であった出品酒は品質評価基準に沿った酒質であるか、念審（合議制）を行い確認しました。

本格焼酎部門の一般酒の部は、原料、製造工程及び貯蔵に基づく特性が優れたものを高く評価しました。予審は採点法（総合的観点からの4段階評価）を行い総合評価とし、決審は味、香り、香味の調和の各項目を採点法（4段階評価）で評価し、その平均点を総合評価としました。

本格焼酎部門の炭酸割りの部は、評価前日に炭酸水で割った試料を密閉容器中に約4℃で保存したものを、評価直前に容器へ注ぎ、評価に使用しました。炭酸水で酒を割った際、原料、製造工程及び貯蔵に基づく香味の特性が優れ、香味が調和し、爽やかで切れが良い又は心地よい余韻があり、二口目以降も飲みたくなるものを高く評価しました。本審は香り、味、香味の調和及びドリンカビリティ（二口目以降も飲みたいと思う感覚）の各項目を採点法（5段階評価）で評価し、それらを踏まえて採点法（総合的観点からの5段階評価）を行い総合評価としました。



○清酒部門



○本格焼酎部門

4 出品及び優等賞状況

(1) 出品及び優等賞

部門	区分	出品		優等賞		
		場数	点数	場数	点数	
清酒	熊本酵母吟醸酒の部	16	65	6	13	
	その他の吟醸酒の部	11	30	5	7	
	燗酒の部	7	9	-	-	
清酒部門合計（実場数）		34 (21)	104	11 (9)	20	
本格焼酎	一般酒の部	甘藷	99	234	39	57
		米	23	43	8	10
		麦	54	119	20	26
		黒糖	10	20	4	7
		そば・その他	6	8	2	3
	チャレンジの部	69	83	7	7	
	炭酸割りの部	92	92	32	32	
本格焼酎部門合計（実場数）		353 (146)	599	112 (79)	142	

(注) 燗酒の部は表彰の対象外です。

(2) 出品状況及び優等賞状況の詳細 別紙3のとおりです。

5 優等賞名簿

別紙4及び別紙5のとおりです。

6 本年鑑評会出品酒の特徴

(1) 清酒

昨年に引き続き、原料米の高温障害、暖冬や時より押し寄せる寒波による影響も心配されましたが、各蔵の杜氏をはじめとする製造担当者の方々が持つノウハウを原料処理やこうじ造り等に遺憾なく発揮した結果、熊本酵母の吟醸酒は、上品で落ち着いた香りにきれいな味わいのある出品酒が多く、また、その他の吟醸酒は、華やかな香りと甘みが調和したものが多く、それぞれの酵母の特徴を生かした品格の高い、香味が調和した素晴らしいお酒に仕上げられていました。

(2) 本格焼酎

本格焼酎については、いずれの原料についても、主産地である九州地方で長く受け継がれてきた高度な技術が遺憾なく発揮された結果、各主原料や製造方法の特徴を生かして、優れた品質のものが数多く出品されてきました。

以下、主原料ごとに説明いたしますと、甘藷焼酎は、蒸し芋のほっこりとした甘い感じを連想させるもの、酵母により醸し出されたバナナのような華やかな香りが感じられるもの、柑橘、綿あめ、ヨーグルトやスマレといった香りのあるもの等、品種の違いによる香味の特徴を生かした幅広い酒質のものが出品されていましたが、総じて穏やかで味のなめらかなものが多く出品されてきました。

米焼酎は、華やかな香りで後味のよいもの、穏やかな香りできれいな味わいのもの、香ばしさと甘味、旨味のバランスが取れた程よく芳醇なものが多く見られました。

麦焼酎は、華やかな花や果物の香りで軽快な味わいのもの、穏やかな香りと味わいのバランスの取れたもの、麦の香ばしい香りと旨味があって香味のふくらみを感じるものまで、幅広い酒質となっていました。

黒糖焼酎は、みかんのようすっきりした香味のもの、黒糖由来の甘い香りと旨味を感じるもの、黒糖直接投入製法由来のフレッシュな香りが特徴的なものが出品されていましたが、いずれもバランスの取れたレベルの高いものとなっていました。

そば及びその他の焼酎は、華やかな香りや穏やかに原料の香がするものが多く、きれいな味わいながら香味のバランスも整った高い品質のものとなっていました。

別紙 1

令和 7 年酒類鑑評会 品質評価員名簿（清酒部門）

1 外部評価員

(1) 吟醸酒の部予審（3月11日開催）

県名	所属	氏名
熊本	熊本県産業技術センター	佐藤 崇雄
	瑞鷹株式会社	片桐 康雄
	千代の園酒造株式会社	金重 真一
	亀萬酒造合資会社	竹田 瑠典
	山村酒造合名会社	山村 純平
大分	大分県産業科学技術センター	松田 みゆき
	萱島酒造有限会社	小野 常雄
	佐藤酒造株式会社	佐藤 俊一郎
	有限会社中野酒造	中野 淳之
宮崎	雲海酒造株式会社	本部 憲一

(2) 吟醸酒の部決審・燗酒の部（3月14日開催）

県名等	所属	氏名
熊本	熊本県産業技術センター	田中 亮一
	崇城大学	寺本 祐司
	株式会社熊本県酒造研究所	小田 卓治
	通潤酒造株式会社	藤川 博久
	瑞鷹株式会社	吉村 謙太郎
大分	大分県産業科学技術センター	後藤 優治
	三和酒類株式会社	岩田 太輔
	八鹿酒造株式会社	加藤 正雄
	株式会社久家本店	久家 里三
宮崎	千徳酒造株式会社	甲斐 生剛
酒類総研	独立行政法人酒類総合研究所	高橋 圭

2 部内評価員（両日共通）

所属	役職	氏名
熊本国税局鑑定官室	鑑定官室長	小濱 元
	主任鑑定官	宮本 宗周
	鑑定官	藏本 晃栄

令和 7 年酒類鑑評会 品質評価員名簿（本格焼酎部門）

1 外部評価員

- (1) 一般酒の部予審（米、麦、そば・その他区分）・炭酸割りの部（2月13日、14日開催）

県名	所属	氏名
熊本	熊本県産業技術センター	藤野 加奈子
	六調子酒造株式会社	池邊 道人
	メルシャン株式会社	栗原 大治
	織月酒造株式会社	立山 陽子
大分	大分県産業科学技術センター	松田 みゆき
	萱島酒類株式会社	小野 常雄
	八鹿酒造株式会社	加藤 正雄
	有限会社常德屋酒造場	中園 誠
	三和酒類株式会社	古寺 美保子
	牟礼鶴酒造合資会社	森 健太郎
宮崎	高千穂酒造株式会社	南村 拓海

- (2) 一般酒の部予審（甘藷、黒糖区分）・炭酸割りの部（2月18日、19日開催）

県名	所属	氏名
宮崎	宮崎県食品開発センター	越智 洋
	雲海酒造株式会社	谷村 健
	霧島酒造株式会社	外村 舞
	井上酒造株式会社	米良 雅博
鹿児島	鹿児島県工業技術センター	大谷 武人
	本坊酒造株式会社	今釜 義博
	濱田酒造株式会社	大園 栄作
	株式会社奄美大島開運酒造	高妻 淑三
	大口酒造株式会社	瀬戸口 智子
	薩摩酒造株式会社	竹山 昌克
	白金酒造株式会社	長崎 寛規
	(元) 町田酒造株式会社	長谷場 洋一郎
西酒造株式会社	山下 いのり	

(3) 一般酒の部決審（米、麦、そば・その他区分）の部（2月27日開催）

県名等	所属	氏名
熊本	熊本県産業技術センター	田中 亮一
	木下醸造所	木下 弘文
	有限会社松下醸造場	右田 洋平
大分	大分県産業科学技術センター	後藤 優治
	ぶんご銘醸株式会社	狩生 孝之
	三和酒類株式会社	長澤 芳一
	藤居醸造合資会社	藤居 淳一郎
宮崎	雲海酒造株式会社	落合 聡
	神楽酒造株式会社	塩谷 政尚
鹿児島	濱田酒造株式会社	大園 栄作
酒類総研	独立行政法人酒類総合研究所	向井 伸彦
		篠田 典子

(4) 一般酒の部決審（甘藷、黒糖区分）（2月28日開催）

県名等	所属	氏名
宮崎	宮崎県食品開発センター	山本 英樹
	霧島酒造株式会社	上瀧 正智
	株式会社黒木本店	吉山 武伸
鹿児島	鹿児島県工業技術センター	安藤 義則
	鹿児島大学	高峯 和則
	天川酒造株式会社	乾 眞一郎
	山元酒造株式会社	上中 真人
	有限会社白石酒造	白石 貴史
	小正醸造株式会社	枇榔 誠
	小鹿酒造株式会社	増田 将来
酒類総研	独立行政法人酒類総合研究所	向井 伸彦
		篠田 典子

(5) チャレンジの部（2月27日開催）

県名等	所属	氏名
熊本	熊本県産業技術センター	田中 亮一
大分	大分県産業科学技術センター	後藤 優治
宮崎	宮崎県食品開発センター	山本 英樹
鹿児島	鹿児島県工業技術センター	安藤 義則
	鹿児島大学	高峯 和則
酒類総研	独立行政法人酒類総合研究所	向井 伸彦
		篠田 典子
		長船 行雄

2 部内評価員

(1) 各品質評価区分共通

所属	役職	氏名
熊本国税局鑑定官室	鑑定官室長	小濱 元 [※]
	主任鑑定官	宮本 宗周
	鑑定官	藏本 晃栄

※一般酒の部予審（米、麦、そば・その他区分）を除く。

(2) チャレンジの部及び一般酒の部決審

所属	役職	氏名
広島国税局鑑定官室	主任鑑定官	北村 哲也
沖縄国税事務所	主任鑑定官	渡辺 健太郎 [※]

※一般酒の部決審（米、麦、そば・その他区分）を除く。

別紙 3

令和 7 年酒類鑑評会 出品状況及び優等賞状況

1 清酒部門（熊本酵母吟醸酒の部及びその他の吟醸酒の部）

原料区分	出品		優等賞		実出品 場数
	場数	点数	場数	点数	
熊本酵母吟醸酒	16	65	6	13	21
その他の吟醸酒	11	30	5	7	
合計	27	95	11	20	

2 本格焼酎部門

(1) チャレンジの部

県名	出品		優等賞	
	場数	点数	場数	点数
熊本	6	7	2	2
大分	10	11	0	0
宮崎	15	20	3	3
鹿児島	38	45	2	2
合計	69	83	7	7

(2) 一般酒の部

県名	原料区分	出品		優等賞		実出品 場数
		場数	点数	場数	点数	
熊本	甘藷	4	7	1	2	16
	米	16	35	8	10	
	麦	5	9	3	3	
	そば・その他	0	0	0	0	
	合計	25	51	12	15	
大分	甘藷	1	2	1	1	19
	米	1	1	0	0	
	麦	19	50	9	11	
	そば・その他	0	0	0	0	
	合計	21	53	10	12	
宮崎	甘藷	25	59	10	13	28
	米	1	2	0	0	
	麦	12	24	5	8	
	そば・その他	6	8	2	3	
	合計	44	93	17	24	
鹿児島	甘藷	69	166	27	41	80
	米	5	5	0	0	
	麦	18	36	3	4	
	黒糖	10	20	4	7	
	そば・その他	0	0	0	0	
	合計	102	227	34	52	
全管	甘藷	99	234	39	57	143
	米	23	43	8	10	
	麦	54	119	20	26	
	黒糖	10	20	4	7	
	そば・その他	6	8	2	3	
	合計	192	424	73	103	

※ 同一区分に同じ製造場で同じ銘柄名の出品酒が入賞した場合、本表の優等賞点数と別紙4、5の名簿数は一致しない。

(3) 炭酸割りの部

県名	出品		優等賞	
	場数	点数	場数	点数
熊本	11	11	5	5
大分	15	15	9	9
宮崎	16	16	3	3
鹿児島	50	50	15	15
合計	92	92	32	32