

令和8年酒類鑑評会概況書

令和8年4月15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7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

アルコール分35度以上で特別な製造方法を採用した「チャレンジの部」、アルコール分25度程度で令和7年以降に製造した「一般酒の部」、炭酸水で割ることを前提とした「炭酸割りの部」の3区分を、いずれも表彰対象として実施しました。一般酒の部については、主原料に応じて「甘藷」「麦」「黒糖」「米・その他」の4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	全区分共通	甘藷	麦 黒糖 米・その他	全区分共通
製造年月	問いません	令和7年 7月以降	令和7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	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。

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8年3月16日(月)
	決審	令和8年3月19日(木)
燗酒の部	-	令和8年3月19日(木)

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8年3月3日(火)
一般酒の部	予審	令和8年2月12日(木)、13日(金)、 18日(水)及び19日(木)
	決審	令和8年3月2日(月)及び4日(水)
炭酸割りの部	本審	令和8年2月13日(金)及び20日(金)

(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 6～12名並びに各国税局及び沖縄国税事務所の鑑定官 3～8名の計 14～17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、61名の方に審査を依頼しました。

品質評価員名簿は別紙 1 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クカビリティ（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	出品区分		出品		優等賞	
			場数	点数	場数	点数
清酒	熊本酵母吟醸酒の部		14	56	5	8
	その他の吟醸酒の部		10	31	4	7
	燗酒の部 ^(注)		7	9	-	-
清酒部門合計（実場数）			31 (19)	96	9 (8)	15
本格焼酎	一般酒の部	甘藷	102	246	39	58
		麦	54	117	22	41
		黒糖	11	22	5	5
		米・その他	25	48	9	13
	チャレンジの部		78	118	7	9
	炭酸割りの部		105	105	43	43
本格焼酎部門合計（実場数）			375 (151)	656	125 (89)	169

(注) 燗酒の部は表彰の対象外です。

(2) ベストホワイト焼酎ソーダ

炭酸割りの部について、樽貯蔵を行っていない出品酒のうち品質評価の成績が最も優秀であった出品酒を「ベストホワイト焼酎ソーダ」として優等賞とは別に表彰します。受賞者は次表のとおりです。

県名	税務署名	製造場名	原料区分	銘柄	杜氏等製造責任者氏名
熊本	人吉	高橋酒造株式会社 多良木蒸留所	米・その他	白岳 KAORU	檜木 雄一郎

- (3) 出品状況及び優等賞状況の詳細
別紙2のとおりです。

5 優等賞名簿

別紙3及び別紙4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、原料米が高温障害によって硬くなり、米の溶解が悪くなること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、華やかな香りときれいな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

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いました。

甘藷焼酎は、蒸し芋、焼き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やメロンのような香りが感じられるもの、柑橘、綿あめ、ベリーやキンモクセイ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、総じて穏やかな香味でバランスの良いものが多く出品されていました。

米焼酎は、バナナやリンゴの香りできれいな味わいのもの、香ばしさがありながら、香味のバランスが取れたものが多く見られました。

麦焼酎は、バナナや柑橘の香りでおだやかな味わいのもの、ナッツやチョコレートのような心地よい香ばしさと味のバランスの良さを感じるものまで、幅広い酒質となっていました。

黒糖焼酎は、みかんのようなすっきりした香味のもの、糖蜜のような甘い香りとそれに伴う甘味を感じるもの、黒糖直接投入製法由来のフレッシュな黒糖の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りがするものが多く、きれいな味わいながら香味のバランスも整ったものとなっていました。

令和 8 年酒類鑑評会 品質評価員名簿

	県名	所属等	氏名	清酒部門		本格焼酎部門								
				吟醸酒の部		燗酒の部	チャレンジの部	一般酒の部				炭酸割りの部		
				予審	決審			予審		決審		麦等	甘藷等	
								麦等	甘藷等	麦等	甘藷等			
外部品質評価員	熊本	熊本県産業技術センター	田中 亮一		○	○	○			○				
		熊本県産業技術センター	佐藤 崇雄	○										
		熊本県産業技術センター	藤野 加奈子					○					○	
		学校法人君が淵学園崇城大学	三枝 敬明		○	○								
		亀萬酒造合資会社	竹田 瑠典	○										
		河津酒造株式会社	藤江 勇輔	○										
		株式会社熊本県酒造研究所	小田 卓治		○	○								
		瑞鷹株式会社	吉村 謙太郎		○	○								
		瑞鷹株式会社	松永 正秀							○				
		瑞鷹株式会社	片桐 康雄	○										
		織月酒造株式会社	立山 陽子					○					○	
		千代の園酒造株式会社	金重 真一		○	○								
		株式会社白岳酒造研究所	野崎 直樹							○				
		有限会社林酒造場	林 泰広							○				
		有限会社松下醸造場	右田 洋平					○					○	
	メルシャン株式会社	栗原 大治					○					○		
	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	後藤 優治		○	○	○			○				
		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・萱島酒類株式会社	小野 常雄		○	○		○					○	
		株式会社久家本店	久家 里三		○	○								
		クンチョウ酒造株式会社	富安 大二郎	○										
		三和酒類株式会社	熊埜御堂 康昭	○										
		三和酒類株式会社	長澤 芳一							○				
		三和酒類株式会社	古寺 美保子					○					○	
		有限会社常德屋酒造場	中園 誠					○					○	
		有限会社中野酒造	中野 淳之	○										
		藤居醸造合資会社	藤居 淳一郎							○				
		ぶんど銘醸株式会社	狩生 孝之							○				
		牟礼鶴酒造合資会社	森 健太郎					○					○	
八鹿酒造株式会社		加藤 正雄		○	○		○					○		
宮崎		宮崎県食品開発センター	山本 英樹				○					○		
	宮崎県食品開発センター	越智 洋						○					○	
	井上酒造株式会社	米良 雅博						○					○	

県名	所属等	氏名	清酒部門		本格焼酎部門									
			吟醸酒の部		燗酒の部	チャレンジの部	一般酒の部				炭酸割りの部			
			予審	決審			予審		決審		麦等	甘藷等		
							麦等	甘藷等	麦等	甘藷等				
外部品質評価員	宮崎	雲海酒造株式会社	川野 慎一	○										
		雲海酒造株式会社	谷村 健						○					○
		雲海酒造株式会社	落合 聡							○				
		神楽酒造株式会社	塩谷 政尚							○				
		霧島酒造株式会社	黒木 俊行								○			
		霧島酒造株式会社	外村 舞						○					○
		株式会社黒木本店	吉山 武伸								○			
		千徳酒造株式会社	甲斐 生剛	○										
		千徳酒造株式会社	門田 優希		○	○								
	高千穂酒造株式会社	南村 拓海					○					○		
	鹿児島	鹿児島県工業技術センター	大谷 武人				○		○		○			○
		国立大学法人鹿児島大学	高峯 和則				○				○			
		天川酒造株式会社	乾 眞一郎								○			
		株式会社奄美大島開運酒造	磯 和樹						○					○
		奄美大島酒造株式会社	水間 貴浩						○					○
		大口酒造株式会社	瀬戸口 智子								○			
		小鹿酒造株式会社	増田 将来								○			
		小正醸造株式会社	枇榔 誠								○			
		薩摩酒造株式会社	竹山 昌克								○			
		佐藤酒造有限会社	佐藤 寿峻						○					○
有限会社白石酒造		白石 貴史								○				
白金酒造株式会社	長崎 寛規							○				○		
有限会社中村酒造場	中村 慎弥							○				○		
濱田酒造株式会社	大園 栄作						○	○				○		
本坊酒造株式会社	今釜 義博							○						
若潮酒造株式会社	東條 真徳						○					○		
	独立行政法人酒類総合研究所	正木 和夫				○								
国税局等	関東信越国税局 鑑定官室 主任鑑定官	相澤 常滋				○			○	○				
	広島国税局 鑑定官室 主任鑑定官	北村 哲也				○				○				
	福岡国税局 鑑定官室 鑑定官室長	伊藤 伸一	○	○	○	○								
	福岡国税局 鑑定官室 主任鑑定官	長船 行雄				○	○					○		
	沖縄国税事務所 間税課 主任鑑定官	渡辺 健太郎				○			○					
	熊本国税局 鑑定官室 鑑定官室長	小濱 元	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
	熊本国税局 鑑定官室 主任鑑定官	宮本 宗周	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
	熊本国税局 鑑定官室 鑑定官	藏本 晃栄	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	

※「吟醸酒の部」とは「熊本酵母吟醸酒の部」及び「その他の吟醸酒の部」をいう。

※「麦等」とは「麦」及び「米・その他」区分を、「甘藷等」とは、「甘藷」及び「黒糖」区分をいう。

別紙2

令和8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）

出品区分	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	14	56	5	8	19
その他の吟醸酒	10	31	4	7	
合計	24	87	9	15	

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	7	10	0	0
大分	13	17	1	1
宮崎	17	26	2	3
鹿児島	41	65	4	5
合計	78	118	7	9

(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	3	6	1	1	16
	麦	5	9	3	5	
	米・その他	15	33	7	10	
	合計	23	48	11	16	
大分	甘藷	1	2	0	0	17
	麦	17	45	12	25	
	米・その他	0	0	0	0	
	合計	18	47	12	25	
宮崎	甘藷	29	69	13	20	31
	麦	13	24	5	8	
	米・その他	7	12	2	3	
	合計	49	105	20	31	
鹿児島	甘藷	69	169	25	37	80
	麦	19	39	2	3	
	黒糖	11	22	5	5	
	米・その他	3	3	0	0	
	合計	102	233	32	45	
全管	甘藷	102	246	39	58	144
	麦	54	117	22	41	
	黒糖	11	22	5	5	
	米・その他	25	48	9	13	
	合計	192	433	75	117	

(3) 炭酸割りの部

県名	出品		優等賞	
	場数	点数	場数	点数
熊本	14	14	6	6
大分	19	19	9	9
宮崎	21	21	8	8
鹿児島	51	51	20	20
合計	105	105	43	43

※ 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3、4の名簿数は一致しない。