

令和5年4月11日（火）

令和4年度 新酒鑑評会の結果

札幌国税局

1 概要

札幌国税局は、酒造技術の向上を目的として、令和4酒造年度（令和4年7月から令和5年6月まで）に製造した清酒の品質評価を行うことで、その製造技術を競う「新酒鑑評会」を開催し、本日、審査結果の発表を行いました。

道内15の清酒製造場から103点が出品され、品質評価員20人により評価しました。

その結果、道産米吟醸酒の部では5場の出品酒12点が、吟醸酒の部では2場の出品酒4点が、純米酒の部では5場の出品酒7点が金賞を受賞しました。

※開催目的等の詳細は、参考資料「令和4年度新酒鑑評会 実施要領（抜粋）」を参照してください。

| 出品区分 | 受賞 ^{*1} | | 出品 ^{*1} | |
|-------------------------|------------------|--------|------------------|------------------|
| | 場数 | 酒数 | 場数 | 酒数 ^{*2} |
| 道産米吟醸酒の部 | 5（5） | 12（10） | 14（14） | 42（43） |
| 吟醸酒の部 | 2（2） | 4（3） | 5（5） | 19（16） |
| 純米酒の部 | 5（6） | 7（6） | 13（15） | 35（37） |
| 軽精米ゴク味酒の部 ^{*3} | — | — | 6（7） | 7（10） |

*1 括弧書きの数値は昨年度の出品及び受賞状況

*2 1製造場当たり各部門4点まで出品可能

*3 試行的に実施しているため、金賞授与はなし

2 受賞製造場

金賞を受賞したのは、以下の製造場です（税務署順）。

| 出品区分 | 税務署 | 製造場 | 代表銘柄 |
|----------------|-----|---------------------------------------|------|
| 道産米の部 吟醸酒の部 | 旭川中 | 合同酒精株式会社 旭川工場 法人番号 8010001083622 | 大雪乃蔵 |
| | 旭川中 | 高砂酒造株式会社 法人番号 5450001001823 | 国土無双 |
| | 旭川東 | 男山株式会社 法人番号 2450001000712 | 男山 |
| | 旭川東 | 上川大雪酒造株式会社 緑丘蔵 法人番号 3190001015777 | 上川大雪 |
| | 釧路 | 福司酒造株式会社 法人番号 8460001001415 | 福司 |
| 吟醸酒の部 | 旭川中 | 高砂酒造株式会社 法人番号 5450001001823 | 国土無双 |
| | 留萌 | 国稀酒造株式会社 法人番号 5450001009222 | 國稀 |
| 純米酒の部 | 函館 | 上川大雪酒造株式会社 五稜乃蔵 法人番号 3190001015777 | 五稜 |
| | 函館 | 箱館醸蔵有限会社 法人番号 1260002034003 | 郷宝 |
| | 旭川東 | 上川大雪酒造株式会社 緑丘蔵 法人番号 3190001015777 | 上川大雪 |
| | 旭川東 | 三千櫻酒造株式会社 法人番号 1200001023920 | 三千櫻 |
| | 倶知安 | 有限会社二世古酒造 法人番号 3430002057125 | 二世古 |

3 出品酒の酒質

今酒造期は、全般的に冷涼な天候であり、寒造りと言われる酒造りに適した気候でした。そのような中で、使用する原料米や酵母の性質に合わせて、原料処理、麴造りや発酵管理を的確に行う等、各製造者が優れた技術力を遺憾なく発揮した結果、素晴らしい品質の酒が出品されていました。

(1) 道産米吟醸酒の部

多くは原料米に北海道で開発された酒造好適米である吟風、彗星、きたしずくを使用して造られた吟醸酒が出品されました。また、道産の山田錦を使用して造られた吟醸酒の出品もありました。

(2) 吟醸酒の部

多くは原料米に本州産の山田錦を使用して造られた吟醸酒が出品されました。

(3) 純米酒の部

一部に本州産の原料米である五百万石等が使用されていましたが、多くは原料米に吟風、彗星、きたしずく等の道産米を使用して造られた純米酒が出品されました。

(4) 軽精米ゴク味酒の部

創設して3年目の新しい部門です。試行的な部門にも関わらず7点の出品があり、製造者の関心が高いことを感じさせる結果となりました。原料米に道産米を使用して造られた味にコクのある清酒が多数出品されました。

参考資料

令和4年度新酒鑑評会 実施要領（抜粋）

1 開催目的

新酒鑑評会は、管内で製造された清酒の品質評価、品質評価結果に基づく優秀な酒造技術を有すると認められる製造場の顕彰、及び製造技術研究会の開催等により、管内製造場の酒造技術の進歩・発展を促し、管内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実施します。

2 開催日程及び場所

(1) 品質評価

日時 1日目：令和5年3月16日（木）午前10時～午後4時

2日目：令和5年3月17日（金）午前10時～午後4時

場所 札幌市中央区大通西10丁目 札幌第2合同庁舎 3階鑑定官室

(2) 賞状授与

日時 令和5年4月11日（火） 午後1時30分～午後2時

場所 札幌市中央区大通西10丁目 札幌第2合同庁舎 9階講堂

(3) 製造技術研究会

日時 令和5年4月11日（火） 午後2時30分～午後3時30分

場所 札幌市中央区大通西10丁目 札幌第2合同庁舎 9階講堂

3 出品区分

出品区分は、道産米吟醸酒の部、吟醸酒の部、純米酒の部及び軽精米ゴク味酒の部の4区分とします。

出品酒は、

- ・ 道産米吟醸酒の部、吟醸酒の部及び純米酒の部については、令和4酒造年度に自己の製造場で製成された清酒の原酒
- ・ 軽精米ゴク味酒の部については、令和元酒造年度～令和4酒造年度に自己の製造場で製成された清酒とします。その他の規格については、以下のイ～ニのとおりです。

イ 道産米吟醸酒の部

清酒の製法品質表示基準に基づき大吟醸酒又は純米大吟醸酒と表示できるもののうち、全ての原料米（こうじ米を含む。以下同じ）に北海道産米を使用したもの

ロ 吟醸酒の部

清酒の製法品質表示基準に基づき大吟醸酒又は純米大吟醸酒と表示できるもの（上記イに該当するものを除く）

ハ 純米酒の部

清酒の製法品質表示基準に基づき純米酒と表示できるもののうち、全ての原料米の精米歩合が55%以上のもの

ニ 軽精米ゴク味酒の部

以下の①もしくは②の条件を満たすもの。ただし、米、米こうじ、水以外の原料は、清酒かす、アルコール、焼酎、清酒に限る

① 精米歩合80%以上の原料米の使用割合（全ての原料米の重量に対する精米歩合80%以上の原料米の重量の割合）が百分の七十五以上、かつ全ての原料米の精米歩合が60%以上のもの

② 全ての原料米の精米歩合が75%以上のもの

※本出品区分については、賞の授与はありません。

4 品質評価

(1) 品質評価員

品質評価員は、酒類の製造知識及び官能評価能力を有する者（酒類総合研究所の役職員、酒造技術指導機関の役職員及び清酒製造場製造担当者（清酒製造等の業務経験が3年以上）等）で、鑑定官室長が品質評価を依頼した者及び鑑定官とします。

(2) 品質評価項目及び方法

品質評価は、それぞれの出品区分ごとに、採点法（総合評価、味の濃淡、味の甘辛、味のコク等）とプロファイル法（特徴的な香味の有無）で行います。

出品酒は磁器製容器（通称「蛇の目猪口」）に注ぎ、品質評価員が磁器製容器からスポイトで自身のカップに酒を取って、室温（約20℃）で評価します。上立ち香については、別に用意した磁器製容器を用いて、室温で必要に応じて評価します。

なお、純米酒の部においては、品質の多様性を損なわずに的確な評価を行うため、出品酒調査票に記載された酸度の数値を用いて、酸度1.8を目安として、出品酒を2つに分けて評価を行います。

また、必要に応じて、2日目に再評価を行う場合があります。

(3) 総合評価の基準

品質評価員は各自の豊富な製造技術の知識及び評価経験に基づき、以下のイ～ハの基準により品質評価を行います。

イ 道産米吟醸酒の部及び吟醸酒の部

吟醸酒に固有の香味及び色沢の優劣を評価します。

ロ 純米酒の部

純米酒に固有の香味及び色沢の優劣を評価します。

ハ 軽精米ゴク味酒の部

玄米、又は軽度に精米した米で醸造した清酒で表現される香味及び色沢

の優劣を評価します。なお、ここで言う香味とは、ゴク味（甘味・酸味・辛味・苦味・渋味・旨味が調和した豊かな味わい）を示します。

5 賞の授与

道産米吟醸酒の部、吟醸酒の部及び純米酒の部においては、総合評価を集計した結果、成績が上位となった出品酒を受賞対象酒とし、その製造場を受賞対象製造場に選定して、金賞を授与することにより顕彰します。受賞比率は出品区分ごとに出品製造場数に対して約4割以内とします（したがって、出品製造場数が2場以下となった部においては、賞の授与は行いません）。

6 製造技術研究会

全出品酒を並べ、出品者が互いに出品酒を評価研究するために製造技術研究会を開催します。受賞対象酒等には瓶に金札等を掲げて明示します。

参加対象者は清酒製造の関係者（20歳未満の方を除く）とします。参加人数は必要最小限としてください。なお、参加予定者が多い場合は、参加人数を調整する場合があります。

清酒の製法品質表示基準（概要）

平成元年十一月二十二日国税庁告示第八号

○ 特定名称の清酒の表示

特定名称の清酒とは、吟醸酒、純米酒、本醸造酒をいい、それぞれ所定の要件に該当するものにその名称を表示することができます。

なお、特定名称は、原料、製造方法等の違いによって8種類に分類されます。

| 特定名称 | 使用原料 | 精米歩合 | こうじ米の使用割合 | 香味等の要件 |
|--------|----------------|----------------|-----------|--------------------|
| 吟醸酒 | 米、米こうじ、醸造アルコール | 60%以下 | 15%以上 | 吟醸造り、固有の香味、色沢が良好 |
| 大吟醸酒 | 米、米こうじ、醸造アルコール | 50%以下 | 15%以上 | 吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好 |
| 純米酒 | 米、米こうじ | — | 15%以上 | 香味、色沢が良好 |
| 純米吟醸酒 | 米、米こうじ | 60%以下 | 15%以上 | 吟醸造り、固有の香味、色沢が良好 |
| 純米大吟醸酒 | 米、米こうじ | 50%以下 | 15%以上 | 吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好 |
| 特別純米酒 | 米、米こうじ | 60%以下又は特別な製造方法 | 15%以上 | 香味、色沢が特に良好 |
| 本醸造酒 | 米、米こうじ、醸造アルコール | 70%以下 | 15%以上 | 香味、色沢が良好 |
| 特別本醸造酒 | 米、米こうじ、醸造アルコール | 60%以下又は特別な製造方法 | 15%以上 | 香味、色沢が特に良好 |

別紙 2

令和3酒造年度における吟醸酒及び純米酒等の製造状況

北海道における令和3酒造年度（令和3年7月1日～令和4年6月30日）の清酒全体、吟醸酒、純米吟醸酒、及び純米酒の製造数量（アルコール分20度換算）は、以下のとおりです。

| 区 分 | 北海道 (kl) | 全 国 (kl) |
|-------|------------------|--------------------|
| 清酒全体 | 2,840 (100.0) | 300,913 (100.0) |
| 吟 醸 酒 | 82 (2.9) | 16,870 (5.6) |
| 純米吟醸酒 | 469 (16.5) | 47,071 (15.6) |
| 純 米 酒 | 1,051 (37.0) | 47,636 (15.8) |

※括弧書きの数値は清酒全体に占める割合(%)を示します。

別紙3

令和4年度札幌国税局新酒鑑評会品質評価員名簿（敬称略）

| 氏名 | 所属 |
|--------|---|
| 東谷 浩樹 | 箱館醸蔵有限会社（法人番号 1260002034003） |
| 高野 篤生 | 曲イ田中酒造株式会社（法人番号2430001049842） |
| 奈良 大輔 | |
| 滝田 邦久 | 合同酒精株式会社 旭川工場（法人番号8010001083622） |
| 井上 允陽 | |
| 森本 良久 | 高砂酒造株式会社（法人番号5450001001823） |
| 北村 秀文 | 男山株式会社（法人番号2450001000712） |
| 田中 大輔 | |
| 小岩 隆一 | 上川大雪酒造株式会社 緑丘蔵（法人番号 3190001015777） |
| 梁瀬 一真 | 福司酒造株式会社（法人番号8460001001415） |
| 若山 健一郎 | 上川大雪酒造株式会社 碧雲蔵（法人番号3190001015777） |
| 南 修司 | 小林酒造株式会社（法人番号5430001047281） |
| 岩尾 克巳 | |
| 管野 裕介 | 国稀酒造株式会社（法人番号5450001009222） |
| 室岡 和宏 | 金滴酒造株式会社（法人番号3430001048240） |
| 水口 渉 | 有限会社二世古酒造（法人番号3430002057125） |
| 富永 一哉 | 地方独立行政法人北海道立総合研究機構 食品加工研究センター（法人番号6430005006258） |
| 伊藤 伸一 | 独立行政法人酒類総合研究所（法人番号3240005003987） |
| 松本 健 | 札幌国税局鑑定官室（法人番号7000012050002） |
| 北山 賀隆 | |