30 回目を迎えた本格焼酎鑑評会

独立行政法人酒類総合研究所が毎年 1 回開催している本格焼酎鑑評会も、回を重ねて 30 回目となった。第 1 回は昭和 52 年（1977 年）というから、当時はまだまだ南九州を中心とするローカルな酒であったが、今や全国どこでも嗜むことができる人気の高い、洗練された酒になった。この間にあって、高品質を維持するための醸造技術を問いかけ、その進歩を見続けて来たのがこの鑑評会である。

本稿から本格焼酎、いわゆる単式蒸留しょうちゅうの現在の姿を汲み取っていただきたい。

向 井 伸 彦

1. はじめに

本格焼酎鑑評会は、単式蒸留しょうちゅうの品質を全国的な視野でとらえ、現在の製造技術の内容と酒質の傾向を把握するとともに製造業者の参考とすることを目的に開催されています。第 1 回目は昭和 52 年（1977 年）に開催されました。途中研究所の東広島市への移転による開催の中止（平成 7 年）以外は毎年開催されており、今年で第 30 回目を迎えました。

本格焼酎鑑評会では、専門家による官能評価及び化学成分分析によって出品酒の品質を評価しています。さらに、個々の品質評価結果を出品製造場へ通知しています。本格焼酎鑑評会開催のメリットとして、主催者側にとっては、全国規模で単式蒸留しょうちゅうの酒質の動向を把握することができる他、官能評価や化学成分分析値を知ることによって単式蒸留しょうちゅうの品質向上のための調査研究資料にすることなどが挙げられます。一方、出品者側にとっては、自社市販製品の製造技術面も含めた品質の客観的な把握や、公開き酒会における全国的な酒質の動向が把握できることなどが挙げられます。

このようにして、本格焼酎鑑評会を通じて単式蒸留しょうちゅうの製造技術や品質の向上が図られてきました。なお、鑑評会と品評会の相違については、中野¹⁾の解説がありますが、本格焼酎鑑評会では、褒賞授与は行われていません。

国税庁の「酒のしおり」によると、この間（1977 年から 2005 年までの 28 年間）の酒類全体の製成数量

は 1.4 倍程度増加しましたが、近年は横ばいか減少傾向にあります。一方、単式蒸留しょうちゅうの製成数量は 5.8 倍に増加しています（第 1 図）。単式蒸留しょうちゅうの消費は、かつては九州・沖縄地方が中心でしたが、現在では広く全国的に消費され、身近な酒類の 1 つとなっています。

以下に、最近の本格焼酎鑑評会の開催状況を中心に述べます。なお、これまでの本格焼酎鑑評会については、菅間²⁾、大場³⁾、三上⁴⁾による記事があります。また、各回の出品状況、審査方法、成分分析結果等については、酒類総合研究所報告（醸造研究所報告、醸造試験所報告）（第 149 号（1977）⁵⁾以降）に記載されています。これらについてもあわせてご参照ください。

2. 出品点数について

原料別の出品点数の推移を第 2 図に示しました。1980 年代中頃単式蒸留しょうちゅうの製成数量が大幅に伸びるとともに出品点数も顕著に増加し、第 10 回（1986 年）において 427 点とピークとなりました。その後、出品点数は暫く 250 点前後で推移してきましたが、ここ数年は再び増加傾向にあり、今回（第 30 回）の出品点数は前回から 10 点増加の 347 点となりました。

東広島への移転後の第 19 回以降の都道府県別の出品点数及び出品場数の推移を第 1 表及び第 2 表に示しました。本格焼酎・泡盛の主産地である九州・沖縄地方はもとより、全国から幅広く出品されています。第 26 回以降は、出品場数についても増加しており、出

(A) しょうちゅう

(B) 酒類合計

第1図 酒類製成数量の推移

品者の関心が最近ますます高まっていることがうかがわれます。

第24回までは1製造場につき原料別に各1点及び特殊製品（長期貯蔵酒等）1点という出品点数の制限がありました。このことにより、同一原料で製法の異なる2種類以上の製品を出品し、客観的に品質を比較することが可能となりました。なお、独立行政法人化後

の第25回より、受益者負担の観点から出品が有料化されています。

ところで、最近の特徴として甘藷焼酎の出品の大幅な増加が挙げられます。甘藷焼酎の出品は、前回（第29回）において79点の出品があり、過去最高の出品点数となりましたが、今回（第30回）は、前回をさらに9点上回る88点の出品があり、過去最高を更新しました。甘藷焼酎の出品の増加の要因については、

第2図 出品点数の推移

後ほど考察します。

本格焼酎鑑評会に出品された、主要原料（米，麦，甘藷，泡盛，そば，酒粕，白糠，黒糖）以外の各種原料の内訳を第3表に示しました。現在までに非常に多くの原料を利用した焼酎が出品されていますが，最近でも初めて出品されるものがあります。例えば，第26回ではヤーコン，ヤマトイモ及びくわいが，第27回では牛乳が，第28回では梅の種，菊芋，しそ及びレタスが，第29回では，生姜及びもち麦が，第30回ではわさびが，それぞれ原料として初めて出品されました。

さらに，原料の多様化の例として，通常泡盛の製造ではタイ産米が使用されますが，地元沖縄県産米を使用した泡盛が今回初めて出品されました。

3. 官能評価について

官能評価の方法は，製造上の問題点あるいは香味の特徴などを明らかにすることを目的とする分析型と，好き嫌いに基いて判断する嗜好型とに大きく分けることができます。本格焼酎鑑評会は，分析型の官能評価を行っており，第10回以降第3図に示すマークシートを用いたプロファイル法で行っています。出品酒を使用原料毎に減圧蒸留製品，常圧蒸留製品及び特殊製品（長期貯蔵酒，樽貯蔵酒及び特殊な製造方法によ

る製品）の3区分に分け，香り，味，原料特性及び総合評価の4項目について5段階評価を行っています。また，香り・味については，特性（長所）について11項目，指摘項目について20項目のチェックを行っています。すべての工程が凝縮されているのが最終製品であり，官能評価により製品の香味の特徴を明らかにできる他，各製造工程の巧拙も把握できます。機器を用いた化学分析の測定技術は日々進歩していますが，ヒトによる官能評価は，品質を瞬時にトータルで評価できる点で優れています。

なお，官能評価には市販酒のアルコール度数及び20％に割水した焼酎を用いています。

審査員は，酒類総合研究所理事長が選任した学識経験者，製造・販売関係者，公設酒造指導機関，国税局の技官及び当研究所職員で構成されています。第30回では，32名の審査員が2組に分かれ，A班が麦，そば，酒粕及びその他の焼酎を，B班が米，泡盛及び甘藷焼酎の審査を行いました。

4. 成分分析について

第30回では，発酵管理，蒸留操作及び貯蔵管理の巧拙や，品質の把握のための指標となる化学成分として，pH，酸度，紫外部吸収，チオバルビツール酸価（TBA価），ガスクロマトグラフィー（GC）を用い

第1表 都道府県別出品点数の推移

国税局名	出品点数												
	開催回数 開催年	19 1996	20 1997	21 1998	22 1999	23 2000	24 2001	25 2002	26 2003	27 2004	28 2005	29 2006	30 2007
札幌	北海道	7	8	8	7	8	6	2	2	1	4	4	2
仙台	青森	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	2
	岩手	0	0	1	6	4	4	2	2	0	0	0	3
	宮城	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	秋田	5	3	3	3	4	4	2	4	5	5	3	6
	山形	2	0	0	0	0	0	0	0	4	3	1	7
	福島	2	4	2	2	6	6	2	0	2	0	2	6
関東信越	茨城	0	0	0	1	0	0	0	1	1	4	4	3
	栃木	1	1	2	0	1	1	0	0	0	1	2	2
	群馬	0	0	0	1	1	4	0	0	0	2	0	1
	新潟	0	0	2	2	2	3	2	1	1	5	3	7
	埼玉	0	0	0	1	2	0	0	0	0	3	0	0
	長野	15	18	15	17	16	19	16	23	22	22	19	13
東京	千葉	6	3	2	2	2	3	2	4	5	6	4	6
	山梨	1	0	2	2	2	2	4	3	4	0	0	0
	東京	3	4	4	4	2	3	0	0	3	2	0	1
	神奈川	1	0	1	2	0	0	0	0	2	0	0	0
金沢	石川	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
	富山	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0
	福井	1	3	2	1	2	2	2	0	0	0	3	0
名古屋	岐阜	3	1	3	1	1	1	1	3	3	2	0	0
	静岡	0	2	1	0	2	1	1	0	1	3	4	6
	愛知	0	3	2	0	0	1	0	0	1	0	1	1
	三重	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	4
大阪	滋賀	1	3	5	4	3	3	0	1	1	0	2	0
	京都	2	3	3	5	7	8	9	9	6	10	10	10
	大阪	0	0	0	0	0	0	0	2	9	8	11	6
	兵庫	4	5	6	6	4	1	3	4	7	5	5	6
	奈良	3	3	4	4	5	3	1	2	0	0	1	1
	和歌山	0	1	1	1	1	2	0	0	0	1	1	3
広島	鳥取	0	1	0	0	1	0	1	1	3	3	6	3
	島根	2	0	0	0	0	0	0	1	2	0	4	3
	岡山	1	3	2	1	6	4	5	5	4	9	4	6
	広島	2	1	2	1	1	4	3	7	7	10	8	6
	山口	0	1	2	1	1	1	2	3	0	1	4	5
高松	徳島	1	0	0	0	0	1	1	1	2	1	3	3
	香川	1	0	0	1	0	0	0	2	2	0	1	2
	愛媛	7	9	10	8	8	7	8	6	5	3	5	0
	高知	6	6	7	4	4	4	5	9	11	9	7	5
福岡	福岡	19	19	21	19	24	25	27	28	37	48	34	32
	佐賀	3	2	3	3	3	2	0	3	4	11	11	10
	長崎	9	8	7	7	9	12	12	9	8	6	12	21
熊本	熊本	21	17	18	16	24	16	13	17	18	18	15	14
	大分	19	15	16	20	21	13	17	20	23	24	23	28
	宮崎	24	26	32	32	29	29	36	34	27	38	33	33
	鹿児島	57	57	37	41	32	51	49	37	34	56	56	54
沖縄	沖縄	14	16	17	19	9	20	17	9	15	11	28	25
出品都道府県数		32	32	35	36	36	36	29	31	34	33	37	38
出品点数合計		244	248	245	247	249	268	247	253	280	335	337	347

た低沸点香気成分（アセトアルデヒド，酢酸エチル，*n*-プロピルアルコール，イソブチルアルコール，酢酸イソアミル及びイソアミルアルコール），ガスクロマトグラフィー質量分析法（GC/MS）を用いた中・

高沸点香気成分（カブロン酸エチル， β -フェネチルアルコール，酢酸 β -フェネチル，カプリル酸エチル，カプリン酸エチル，フルフラール及び高級脂肪酸エチルエステル（ラウリン酸エチル，ミリスチン酸エチ

第2表 都道府県別出品場数の推移

国税局名	出品場数												
	開催回数 開催年	19 1996	20 1997	21 1998	22 1999	23 2000	24 2001	25 2002	26 2003	27 2004	28 2005	29 2006	30 2007
札幌	北海道	5	5	5	5	5	4	2	2	1	3	3	2
仙台	青森	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1
	岩手	0	0	1	4	4	3	2	1	0	0	0	3
	宮城	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	秋田	3	2	2	2	3	2	1	2	2	2	1	2
	山形	1	0	0	0	0	0	0	0	2	1	1	2
	福島	2	3	2	2	4	4	1	0	1	0	1	3
関東信越	茨城	0	0	0	1	0	0	0	1	1	2	2	2
	栃木	1	1	2	1	1	1	0	0	0	1	1	2
	群馬	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1	0	1
	新潟	0	0	1	1	1	2	2	1	1	3	2	3
	埼玉	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0
	長野	9	10	7	10	10	8	5	9	8	8	6	5
東京	千葉	4	2	1	1	1	3	1	1	2	2	1	2
	山梨	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0
	東京	2	3	3	2	2	1	0	0	2	2	0	1
	神奈川	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0
金沢	石川	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
	富山	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0
	福井	1	2	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0
名古屋	岐阜	3	1	2	1	1	1	1	1	2	1	0	0
	静岡	0	2	1	0	2	1	1	0	1	2	3	4
	愛知	0	2	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1
	三重	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2
大阪	滋賀	1	2	3	3	2	2	0	1	1	0	1	0
	京都	1	2	2	3	4	3	3	3	2	4	4	4
	大阪	0	0	0	0	0	0	0	1	2	1	1	1
	兵庫	3	4	5	5	3	1	3	3	4	3	3	5
	奈良	2	2	2	3	4	2	1	1	0	0	1	1
	和歌山	0	1	1	1	1	2	0	0	0	1	1	3
広島	鳥取	0	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1
	島根	2	0	0	0	0	0	0	1	2	0	1	2
	岡山	1	3	2	1	5	3	4	3	2	3	2	2
	広島	2	1	2	1	1	3	2	3	3	5	3	3
	山口	0	1	1	1	1	1	2	2	0	1	3	2
高松	徳島	1	0	0	0	0	1	1	1	2	1	2	2
	香川	1	0	0	1	0	0	0	1	2	0	1	2
	愛媛	4	5	5	4	4	2	4	2	2	2	3	0
	高知	4	4	4	2	3	2	2	4	5	4	3	2
福岡	福岡	10	11	8	7	9	9	8	8	11	12	7	10
	佐賀	2	1	1	3	3	2	0	2	3	5	4	4
	長崎	7	8	6	7	8	10	8	7	6	5	7	9
熊本	熊本	15	13	11	10	13	9	8	11	9	9	8	6
	大分	14	11	12	12	13	10	10	8	10	10	8	10
	宮崎	9	9	11	10	10	9	7	7	5	8	9	8
	鹿児島	28	25	18	21	20	25	19	15	18	24	22	22
沖縄	沖縄	9	9	11	9	5	11	10	5	8	6	14	12
出品都道府県数		32	32	35	36	36	36	29	31	34	33	37	38
出品場数合計		150	148	138	140	150	143	112	109	124	136	134	148

ル、パルミチン酸エチル、リノール酸エチル、オレイン酸エチル及びステアリン酸エチルの定量値を合算したもの）及びモノテルペンアルコール（甘藷焼酎のみ分析、リナロール、 α -テルピネオール、シトロネロ

ール、ネロール及びグラニオール）の化学分析を行いました。

ここ数年分析項目を増やしており、第27回よりGC/MSを用いた中・高沸点香気成分（前記、カプロ

第3表 その他の原料の推移

開催回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	開催回数	
あま茶づる									1	2	1																				あま茶づる	
粟(あわ)		1				1	1	1		1			1	1	2																粟(あわ)	
いなびき									1	1	1	1	1	1	1	1															いなびき	
ウーロン茶											2																				ウーロン茶	
梅の種																												1	1	1	梅の種	
えのき茸																								1							えのき茸	
えん麦													1		1																えん麦	
雪花菜(おから)										1																					雪花菜(おから)	
海藻									1		1																				海藻	
かぼちゃ									3	3	1	2	1	1	1	1				1	3				1		1				かぼちゃ	
じゃがいも、かぼちゃ														1																	じゃがいも、かぼちゃ	
甘藷・麦						2																						1	1		甘藷・麦	
菊芋																												1		1	菊芋	
きび						1		1								1	1							1		1		1			きび	
きび粉、米糠													1																		きび粉、米糠	
玉露																														1	玉露	
牛乳																											1				牛乳	
銀杏(ぎんなん)									2	1	2	1	1	1	1		1														銀杏(ぎんなん)	
葛(くず)													1					1									1	1	1	1	葛(くず)	
くわい																											1	1	1	2	くわい	
くま笹									1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	くま笹	
栗		1	2	3	2	2	3	4	7	7	5	5	5	4	5	3	8	5	4	3	6	4	4	3	5	5	6	4	4	4	栗	
玄米																	1							1	1	1					玄米	
高麗人参									1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						1							高麗人参	
高粱(こうりゃん)																							2			1	1	1	1	1	高粱(こうりゃん)	
コンスターチ																						1									コンスターチ	
こきび、麦	1																														こきび、麦	
胡麻(ごま)				1	2		2	2	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1		1	2	3	2	胡麻(ごま)	
小麦													1	2	2	2	1											1			小麦	
小麦胚芽													1	1	1																小麦胚芽	
米糠																							1								米糠	
こんにやく																								2							こんにやく	
里芋				1		1																							1		里芋	
サフラン(球根)									1	1	1				1		1														サフラン(球根)	
椎茸									2	2	2	1				1															椎茸	
しそ																													1	1	1	しそ
じゃがいも(馬鈴薯)		1	1	2	2	1	2	2	2	4	4	3	5	2	2	2	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	じゃがいも(馬鈴薯)	
生姜																													1		生姜	
白花豆																															白花豆	
清酒	1	2	2	2	5	4	3	2	4																						清酒	
大豆								1	1																						大豆	
たかきび												1																			たかきび	
脱脂乳												1																			脱脂乳	
脱脂粉乳												1	1																		脱脂粉乳	
とうもろこし(とうきび)	1	1	3	5	4	6	6	4	8	5	4	4	2	6	4	5	4	5	4	3	2	3	3	2	2	2	2	3	2	2	とうもろこし(とうきび)	
トマト								2	2	2	1	1	1	1	1				1												トマト	
とら豆														1																	とら豆	
長芋											3								1	1	2	1	2	3		1	1		2	1	長芋	
栗種(なたね)											1																				栗種(なたね)	
なつめやし(デーツ)									2	1	1			3			1		1	1											なつめやし(デーツ)	
人参(にんじん)							3	2	2	5	2	2	2	2	1	2	1		1		1			1							人参(にんじん)	
ねぎ																								1							ねぎ	
海苔(のり)										2	2	1			1	1															海苔(のり)	
海苔、じゃがいも											1	1	1	1																	海苔、じゃがいも	
ハト麦									5	4	1	3	2	1	1	1	1	2	1	1	1	3	1	2			1	2	1		ハト麦	
ピーナツ(落花生)										1																					ピーナツ(落花生)	
稗(ひえ)				1			1				1	1	1	1																	稗(ひえ)	
菱(ひし)											1	1																			菱(ひし)	
ふすま、白糠、小麦粉						1																									ふすま、白糠、小麦粉	
粉乳											1																				粉乳	
ほうれん草									1	1	1																				ほうれん草	
ホエー												1	1	1	1	1															ホエー	
またたび											1																				またたび	
もち麦																													1		もち麦	
もちきび										1																					もちきび	
ヤーコン																									1	1		1	1		ヤーコン	
やしの実													1																		やしの実	
山芋(自然薯、山の芋)									1	1		1	2														1	1	1	1	山芋(自然薯、山の芋)	
ヤマトイモ																										1					ヤマトイモ	
よもぎ																				1											よもぎ	
ライ麦																		1							1						ライ麦	
緑茶										1															1	2	2	2	2		緑茶	
レタス																											1				レタス	
れんこん									1	1	1						1	1	1												れんこん	
わかめ											1		1																		わかめ	
わさび																														1	わさび	
開催回数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	開催回数	
種類数	3	5	4	6	6	8	9	14	25	27	26	23	24	19	17	14	15	10	11	10	9	8	8	13	8	12	14					

本格焼酎鑑評会審査カード			
審査番号		審査員	
※〔香り〕 調和 普通 不調和			
(特 性) 華や 芳さ わよ か香 ソフ 上ト そ品 の他 の ()	か	低	い
	香	原	不
	ト	初	良
	品	留	臭
	他	アル	臭
		コ	臭
		ル	臭
		エ	臭
		ス	臭
		テ	臭
(指摘項目)			
酸 油 容 口 力 臭 ()			
※〔味〕 調和 普通 不調和			
(特 性) 軽 き味 適度 な甘 濃熟 そ の ()	快	う	す
	い	あ	い
	い	か	い
	い	流	味
	い	酸	味
	い	苦	味
	い	重	味
	い	雑	味
	い	異	味
		()	
(指摘項目)			
※〔原料特性〕 強い 普通 弱い			
※〔総合評価〕 優良 普通 不良			
短評			

第3図 官能審査カード

ン酸エチルからカプリン酸エチルまで)及び甘藷焼酎の特徴香であるモノテルペンアルコールの分析を、第28回よりGCによるアセトアルデヒド及び酢酸エチルの分析を、GC/MSを用いたフルフラール及び高級脂肪酸エチルエステルの分析項目をそれぞれ追加しました。

5. 公開きき酒会について

当研究所において、全出品酒を対象にした公開きき酒会を開催しています。第30回目の本年は、平成19年6月29日午前中に行われ、焼酎製造関係者を中心に約180人の参加がありました(第4図)。なお、公開きき酒会の終了後、日本醸造協会主催の焼酎講演会が昭和60年より開催されており、本格焼酎鑑評会の出品状況や、最新の焼酎研究成果等に関する講演が行われています。

第4図 きき酒会風景

6. 麹菌の種類について

焼酎用麹菌としては、泡盛醸造を除くと、戦後白麹菌の使用が主流でしたが、近年甘藷焼酎を中心に黒麹菌を使用した製品が増加しています。また、最近、製品の特徴を出すため、黄麹菌を使用した甘藷焼酎もみられます。

出品酒の使用麹菌についての調査は従来ほとんどありませんでした。そこで、第30回出品酒の麹菌の種類を米焼酎、麦焼酎、甘藷焼酎、及びそば焼酎について調べました(第4表)。米焼酎では、白麹菌の使用が27点、黄麹菌の使用が30点と、黄麹菌の使用割合が他の原料に比べて高くなっていました。これは、清酒と米焼酎の両方を製造している製造場で、黄麹菌を選択するケースが多いためです。麦焼酎では、白麹菌の使用が72点と大半を占めましたが、黒麹菌の使用も14点みられました。甘藷焼酎では、黒麹菌の使用が43点であり白麹菌の38点よりも点数が多くなっていました。また、黄麹菌の使用も6点ありました。そば焼酎では、白麹菌が9点で、黄麹菌は4点使用されていました。製品の特徴を出すため、使用する麹菌のバラエティーが今後ますます広がっていくと考えられます。

麹菌の違いにより、化学成分値に違いがあるかを調べるため、原料甘藷としてコガネセンガンを使用した甘藷焼酎・常圧蒸留製品について、使用麹菌(白麹(21点)、黒麹(27点))別に集計した結果を示しました(第5表)。神渡ら⁶⁾は、甘藷焼酎について、同一会社製品の白麹製品と黒麹製品のモノテルペンアルコール(リナロール、 α -テルピネオール、シトロネロ

第4表 麴菌の内訳(第30回本格焼酎鑑評会出品酒)

		第30回(2007年)			
		白麴	黒麴	黄麴	その他・不明
米	減圧蒸留	22	3	20	5
	常圧蒸留	1	0	4	0
	特殊製品	4	0	6	2
	合計	27	3	30	7
麦	減圧蒸留	39	5	2	0
	常圧蒸留	20	6	2	0
	特殊製品	13	3	0	1
	合計	72	14	4	1
甘藷	減圧蒸留	5	2	0	0
	常圧蒸留	30	38	5	1
	特殊製品	3	3	1	0
	合計	38	43	6	1
そば	減圧蒸留	7	1	2	0
	常圧蒸留	1	1	2	0
	特殊製品	1	0	0	0
	合計	9	2	4	0

ール、ネロール及びゲラニオール)の合計値を比較すると、黒麴製品の方が高くなると報告しています。今回、1つの会社から同じ銘柄で2種類(白麴又は黒麴を使用している製品)の甘藷焼酎を出品している5社について、モノテルペンアルコール量を比較しましたが、差はほとんどみられませんでした(第5表(E))。

甘藷焼酎等の製造に黄麴菌を使用すると、白麴菌や黒麴菌に比べ、品質に与える影響が大きくなると考えられます。今回の結果から麴菌の違いによる品質の差異について明確にすることはできませんでしたが、麴菌種の違いが本格焼酎の品質にどのような影響を与えるか興味もたれます。

7. 甘藷焼酎の最近の出品点数の増加の要因

第19回以降における、都道府県別の甘藷焼酎出品点数の推移を第6表に示しました。従来、甘藷焼酎の出品は、主産地である鹿児島県、宮崎県等一部の県に限られていました。しかし、最近ではより多くの都府県から出品されるようになっていきます。

ところで、最近様々な甘藷品種で甘藷焼酎が製造されるようになってきましたが、出品酒の使用甘藷品種に関する調査は、これまでありませんでした。そこで、第30回出品甘藷焼酎の甘藷品種を調べました(第7表)。甘藷焼酎には従来からコガネセンガンが最も多く使用されてきましたが、今回もコガネセンガンは59点で、全体の2/3でした。他に、ベニアズマが7点、鳴門金時が5点等計27点あり、様々な品種で甘藷焼酎が醸造されていることがわかりました。甘藷焼酎の製造に適した甘藷品種の選抜が進められていることや、地元産の原料を利用した甘藷焼酎の醸造が全国的に広がっているためと考えられます。

神渡ら⁷⁾は、甘藷焼酎の品質に及ぼす甘藷品種の影響について調べ、紫系サツマイモを原料とした製品、橙色系サツマイモを使用した製品、ジョイホホワイトを使用した製品では、風味や特徴香成分が異なると報告しています。原料甘藷の品種が品質に与える影響について、さらなる解明が望まれます。

甘藷焼酎の出品点数の増加の要因は、甘藷焼酎の課税移出数量が伸びているという背景の他、出品都府県の増加、甘藷使用品種の増加、加えて、使用する麴菌種の広がり等甘藷焼酎の多様化が進んだ結果と考えられます。

8. 酒質について

出品酒の酒質の傾向について、今回(第30回)の審査講評を以下に記します。

(1) 単式蒸留しょうちゅうの酒質は、近年飲み易さを追求して淡麗で軽快なものが主流になっており、今回の出品酒においてもその傾向が続いていた。麦製の主力製品は、品質が良くそろっており、きれいで欠点のないマイルドなタイプが多かった。

今回も、前回同様に泡盛の特殊製品の香り、味及び総合評価の平均点が何れも良好であり、芳香、ソフト、味丸い、濃醇という特性のものが多く見受けられた。

(2) 泡盛の特殊製品、酒粕製の常圧蒸留製品及び泡盛の減圧蒸留製品では原料特性が高いという傾向が認められた。また、前回と同様に、減圧蒸留製品と常圧蒸留製品の酒質が近づきつつあるという傾向が見受けられた。いずれの蒸留法においても、品質の多様化が進行しているものと思われる。

第5表 麹菌の違いによる甘藷焼酎成分の差異

(常圧蒸留製品かつ、コガネセンガンを使用した製品のみを集計に使用した。)

(A) 一般成分

麹	点数		pH	酸度	紫外外部吸収	TBA 価
白麹	21	平均値	4.8	0.78	0.521	142
		標準偏差	1.0	0.45	0.194	50
黒麹	27	平均値	4.5	0.79	0.434	114
		標準偏差	0.7	0.47	0.156	57

酸度、紫外外部吸収、TBA 価はアルコール分 25 %換算

(B) 低沸点香氣成分

麹	点数		アセトアル デヒド	酢酸エチル	n-プロパ ノール	イソブタノ ール	酢酸イソア ミル	イソアミル アルコール
白麹	21	平均値	25.6	115	119	194	5.6	449
		標準偏差	8.3	41	27	24	2.4	73
黒麹	27	平均値	25.1	112	131	221	5.9	497
		標準偏差	8.9	29	33	47	2.1	85

(単位：mg/l)，アルコール分 25 %換算

(C) 中・高沸点香氣成分

麹	点数		カプロン酸 エチル	β -フェネ チルアルコ ール	酢酸 β -フ ェネチル	カプリル酸 エチル	カプリン酸 エチル	フルフラール	高級脂肪酸 エチルエス テル
白麹	21	平均値	0.2	46.4	1.7	1.8	2.5	2210	1799
		標準偏差	0.1	8.9	0.5	0.6	1.1	740	1717
黒麹	27	平均値	0.2	52.1	1.9	1.6	2.5	1927	1313
		標準偏差	0.1	9.4	0.7	0.6	2.0	861	1374

(単位：mg/l，ただし、フルフラールと高級脂肪酸エチルエステルは $\mu\text{g/l}$)，アルコール分 25 %換算

(D) モノテルペンアルコール

麹	点数		リナロール	α -テルピ ネオール	シトロネロ ール	ネロール	ゲラニオー ール
白麹	21	平均値	56.8	55.4	49.7	35.7	54.5
		標準偏差	12.0	17.1	22.9	16.3	16.6
黒麹	27	平均値	69.4	64.9	61.3	47.4	67.2
		標準偏差	30.2	37.4	29.3	22.2	27.1

(単位： $\mu\text{g/l}$)，アルコール分 25 %換算

(E) モノテルペンアルコール

麹	点数		リナロール	α -テルピ ネオール	シトロネロ ール	ネロール	ゲラニオー ール
白麹	5	平均値	59.5	58.5	50.5	36.9	55.3
		標準偏差	8.8	16.3	33.0	19.0	15.1
黒麹	5	平均値	58.1	53.4	57.6	41.5	55.4
		標準偏差	6.9	5.0	25.6	18.9	13.1

(単位： $\mu\text{g/l}$)，アルコール分 25 %換算

(注) 白麹製品と黒麹製品の両方を出品していた5社について比較した。

第 6 表 甘藷焼酎都道府県別出品点数の推移

国税局	開催回数	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	開催年	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
仙台	福島												1
関東信越	茨城										1	2	1
	栃木											1	1
	長野										4	3	2
東京	千葉												2
	東京			1						1	1		
名古屋	静岡									1	1	1	2
大阪	京都							2	2	2	2	2	2
	大阪								1	2	2	2	1
広島	鳥取							1	1	1	1	2	2
	島根											3	1
	広島									3	1	1	3
	山口										1	1	3
高松	徳島										1	3	3
	愛媛											1	
福岡	福岡									2		1	3
	佐賀										1	1	2
	長崎		1				1	1	1				
熊本	熊本										1	2	2
	宮崎	5	3	6	5	7	6	10	10	7	12	12	16
	鹿児島	23	20	15	19	20	27	29	22	26	40	41	41
合計	—	28	24	22	24	27	34	43	37	45	69	79	88

第 7 表 甘藷の品種の内訳 (第 30 回出品酒)

甘藷品種	出品点数
コガネセンガン	59
ベニアズマ	7
鳴門金時	5
シロサツマ	3
金時	2
高系 14 号	2
ベニコトブキ	2
その他の品種	6(※)
不明・混合使用	2
合 計	88

※ その他の品種の内訳
(アヤマラサキ, 開聞紫芋, 九州 130 号, 種子島
紫七号, ハマコマチ, ムラサキマサリ: 各 1 点)

(3) 長期貯蔵酒等の特殊製品は, 貯蔵管理技術の
進歩により, 香味の調和のとれた高品質のものが多か
った。泡盛の特殊製品において, その傾向が顕著に認

められた。

一方, 麦製の樽貯蔵酒のように原料特性が失われた
ものや, 減圧蒸留原酒の場合, 貯蔵年数にも拘わらず
香味の熟成が進んでいないものが散見された。

9. おわりに

酒類総合研究所で昭和 52 年より開催してきた本格
焼酎鑑評会は, 平成 19 年で 30 回目を迎えました。こ
の間, 単式蒸留しょうちゅうの製成数量は 5.8 倍に増
加し, 広く全国的に消費されるようになりました。

本格焼酎は, もともと伝統性, 地域性の強い酒類で
すが, 伝統性や地域性を残しつつ, 原料, 産地, 製
法, 酒質等の多様化が益々進んでいることがわかりま
した。このことが消費者に受け入れられ, 単式蒸留し
ょうちゅうの製成数量の増加につながっているものと
思われます。

今後も本格焼酎の品質の向上や多様化のため, 本格

焼酎鑑評会が果たす役割は大きいものと考えられます。

おわりに、三上重明醸造技術基盤研究部門長、及び家藤治幸醸造技術応用研究部門長には、本記事をまとめるにあたりご指導いただきました。また、韓錦順氏にはGC/MS分析を行っていただきました。以上の方々に深く感謝いたします。＜(独)酒類総合研究所＞

文 献

- 1) 中野成美：醸協，102，162-167（2007）
- 2) 菅間誠之助：醸協，73，626-628（1978）
- 3) 大場俊輝：醸協，86，645-650（1991）
- 4) 三上重明：醸協，97，849-862（2002）
- 5) 菅間ら：醸試報，149，9-23（1977）
- 6) 神渡 巧ら：醸協，98，729-736（2003）
- 7) 神渡 巧ら：醸協，101，437-445（2006）

執筆者紹介（順不同・敬称略）

向井伸彦＜Nobuhiko MUKAI＞

昭和43年2月18日生まれ＜勤務先とその所在地＞独立行政法人酒類総合研究所，〒739-0046 広島県東広島市鏡山3-7-1 ＜略歴＞平成4年東京工業大学大学院理工学研究科修士課程修了，同年4月国税庁入庁，平成5年4月広島国税局課税第2部鑑定官室，平成8年7月国税庁醸造研究所（現酒類総合研究所）プロセス工学研究室，以降環境保全研究室，酒類理化学研究室，技術開発研究室を経て現在醸造技術応用研究部門主任研究員。

小笠原靖＜Yasushi OGASAWARA＞

昭和41年10月7日生まれ＜勤務先とその所在地＞(株)ミツカン，〒475-8585 愛知県半田市中村町2-6 ＜略歴＞平成4年東京大学大学院農学系研究科修士課程修了，平成4年4月(株)中埜酢店(現(株)ミツカン)入社，中央研究所・マーケティング本部等勤務，現在に至る。＜抱負＞大ヒット商品の開発のお手伝いをしたい。＜趣味＞ささやかなガーデニング。