

令和6年4月9日（火）

令和5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5酒造年度（令和5年7月から令和6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、評価結果の発表を行いました。

道内16の清酒製造場から103点が出品され、品質評価員22人により評価しました。

その結果、道産米吟醸酒の部では6場の出品酒15点に、吟醸酒の部では2場の出品酒2点に、純米酒の部では6場の出品酒10点に、軽精米ゴク味酒の部では2場の出品酒2点に金賞を授与しました。

※開催目的等の詳細は、参考資料「令和5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	点数	場数	点数 ^{*2}
道産米吟醸酒の部	6 (5)	15 (12)	15 (14)	47 (42)
吟醸酒の部	2 (2)	2 (4)	5 (5)	15 (19)
純米酒の部	6 (5)	10 (7)	15 (13)	34 (35)
軽精米ゴク味酒の部 ^{*3}	2 (—)	2 (—)	5 (6)	7 (7)

*1 括弧書きの数値は昨年度の出品及び受賞状況。

*2 道産米吟醸酒の部、吟醸酒の部及び純米酒の部は1製造場当たり4点まで出品可能。軽精米ゴク味酒の部は1製造場当たり2点まで出品可能。

*3 昨年度は賞の授与は行っていない。

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	札幌中	日本清酒株式会社 法人番号 9430001020920	千歳鶴
	函館	上川大雪酒造株式会社 五稜乃蔵 法人番号 3190001015777	五稜
	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
吟醸酒の部	旭川東	男山株式会社 法人番号 2450001000712	男山
	留萌	国稀酒造株式会社 法人番号 5450001009222	國稀
純米酒の部	小樽	曲イ田中酒造株式会社 法人番号 2430001049842	宝川
	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
	留萌	国稀酒造株式会社 法人番号 5450001009222	國稀
	倶知安	有限会社二世古酒造 法人番号 3430002057125	二世古
軽精米ゴク味酒の部	小樽	曲イ田中酒造株式会社 法人番号 2430001049842	宝川
	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

3 出品酒の酒質

今酒造期は、原料米の作柄も良く、そして、やや温暖な冬でしたが、清酒の寒造りに適した冷涼な気候でした。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、今回も素晴らしい品質の清酒が出品されていました。

(1) 道産米吟醸酒の部

多くの出品酒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醸造された吟醸酒や純米吟醸酒でした。また、道産の山田錦を使用して醸造された出品酒もありました。

(2) 吟醸酒の部

多くの出品酒は原料米に本州産の山田錦を使用して醸造された吟醸酒や純米吟醸酒でした。

(3) 純米酒の部

多くの出品酒は、原料米に道産の吟風、彗星、きたしずく等を使用して醸造された純米酒でした。

(4) 軽精米ゴク味酒の部

今回から初めて授賞対象となった、創設して4年目となる新しい区分です。コンセプトは、控えめに精米した原料米から生み出された「コクのある味」を最大限に生かした酒質です。多くの出品酒は原料米に道産米を使用して造られた清酒でした。

令和5年度新酒鑑評会 実施要領（抜粋）

1 概要

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。

なお、今年度は、軽精米ゴク味酒の部についても顕彰の対象とします。

2 開催日程及び場所

(1) 品質評価

日時 1日目：令和6年3月14日（木）午前10時～午後4時

2日目：令和6年3月15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6年4月9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6年4月9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5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2酒造年度～令和5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

※次年度以降は、過去の当局主催新酒鑑評会の軽精米ゴク味酒の部で受賞歴のある清酒については、出品に制限を設ける可能性があります。

- (注) 1 清酒の製法品質表示基準については、別紙1を御参照ください。
2 吟醸酒及び純米酒等の製造状況については、別紙2を御参照ください。

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。

(注) 品質評価員の構成については、別紙3を御参照ください。

(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（総合評価もしくは総合品質、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は総合評価を集計した結果、軽精米ゴク味酒の部は総合品質と味のコクを集計した結果、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。

別紙 1

清酒の製法品質表示基準（概要）

○ 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

詳細については、国税庁ホームページ>「税の情報・手続・用紙>「お酒に関する情報」>「酒税・酒類行政に係る基本的な資料>「酒のしおり（令和5年6月）」>「18 清酒の製法品質表示基準」を御覧ください。

別紙 2

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～令和4年6月)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。

全国の製造概況の詳細については、国税庁ホームページ>「税の情報・手続・用紙」>「お酒に関する情報」>「統計情報・各種資料」>「その他」>「清酒の製造状況等について」>「清酒の製造状況等について(令和3酒造年度)(令和5年4月)」を御覧ください。

別紙3

令和5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
市澤智子	日本清酒株式会社（法人番号 9430001020920）
竹花利貴	
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）
石井佑樹	
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）
水口涉	有限会社二世古酒造（法人番号 3430002057125）
東孝憲	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）
赤尾健	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）
重田知也	