

第 11 回福岡県酒類鑑評会審査報告

本年度の鑑評会は、10 部門に分けて、市販酒を対象に審査を行いました。日本酒は、純米大吟醸酒の部（精米歩合 50%以下）、大吟醸酒の部（精米歩合 50%以下）、純米吟醸酒・純米酒の部（精米歩合 51～59%）、純米吟醸酒・純米酒の部（精米歩合 60%以上）、吟醸酒・本醸造酒の部（精米歩合 51%以上）の 5 部門に、96 点の出品がありました。本格焼酎は、麦焼酎 長期貯蔵の部（樽貯蔵以外）、麦焼酎 樽貯蔵の部（長期貯蔵でないものも含む）、麦焼酎 常圧蒸留の部、麦焼酎 減圧蒸留の部、各種焼酎の部の 5 部門に、93 点の出品がありました。出品酒の審査は 7 月 19 日、20 日及び 7 月 26 日、27 日の 4 日間で、のべ 46 名の審査員により行いました。

日本酒の審査におきましては、純米酒・本醸造酒は、「食中酒としておいしく飲める酒」、純米大吟醸酒・大吟醸酒・純米吟醸酒・吟醸酒は、「香味の調和や特徴がそれぞれの品格及び飲用特性から良好である酒」を品質目標として、その区分あるいは部門にふさわしい特徴を有しており、いかに欠点が少ないか等の点を重視して評価を行いました。またその他個性あるものもプラスの評価を行いました。

本格焼酎の審査におきましては、「長期貯蔵等、プレミアム性のある本格麦焼酎を中心に『博多焼酎』の認知度を高め、香味の調和が良く、良好な個性を有しもっと飲みたくなる焼酎」を品質目標として、原料及び蒸留方法や貯蔵方法等の製造方法の違いによる品質特性を考慮して、個性と香りや味とのバランスがとれているか等の点を重視して評価を行いました。

なお、各部門において成績上位のものを金賞とし、その中から特に優秀と認められるものに福岡県知事賞ならびに福岡県議会議長賞をそれぞれ 1 点ずつ与えることといたしました。純米大吟醸酒の部の 10 点、大吟醸酒の部の 5 点、純米吟醸酒・純米酒の部（精米歩合 51～59%）の 8 点、純米吟醸酒・純米酒の部（精米歩合 60%以上）の 12 点、吟醸酒・本醸造酒の部（精米歩合 51%以上）の 10 点、麦焼酎 長期貯蔵の部（樽貯蔵以外）の 6 点、麦焼酎 樽貯蔵の部（長期貯蔵でないものも含む）の 4 点、麦焼酎 常圧蒸留の部の 4 点、麦焼酎 減圧蒸留の部 11 点、各種焼酎の部の 15 点を金賞といたしました。

今回の審査において、日本酒については各部門において品質目標に合った高品質でバラエティーに富んだ出品酒が多く見られました。また個性的な香味をもち、多様化を図っている製品も見受けられました。本格焼酎については、素直な香味を持ち、すっきりとした飲みやすい製品を目指しているものが多数見られましたが、個性的な香味をもつ製品も見受けられました。どの部門にも「もっと飲みたくなる焼酎」が多く見られました。

今回、受賞となりました日本酒及び本格焼酎には、製造から貯蔵管理まで入念な気配りがなされており、味と香りの調和がとれたものとなっておりました。原料の諸条件や気候の変化に対処し、優良な酒類が製造されたことは、製造担当の皆さまがこれまで蓄積した技術力の高さを示すとともに、経営者の方々の適切な支援がおこなわれたこそその結果と思います。その両者のご努力に対し深く敬意を表します。なお、今回賞を逃した製造場におかれましては、その差はわずかなものでありました。少しずつ平時に戻りつつある中、今酒造期の製造に向けて一層の精進をお願いいたします。