

審査員を代表して、去る令和4年1月19、20日に開催されました令和3酒造年度鹿児島県本格焼酎鑑評会の審査結果をご報告いたします。

本年度の出品点数につきましては、甘藷、黒糖、米及び麦の各原料のものが延べ135場から229点出品されました。

審査員は、鹿児島県工業技術センターから3名、鹿児島大学から1名、熊本国税局から2名の合計6名の審査員により、慎重かつ厳正に行いました。

審査は出品酒の原料ごとに行い、製法の別を表示してその特徴を吟味しながら、品質を評価しました。また、本格焼酎としての個性を尊重するため、各原料の特性と麴の味わいを生かした香味が豊かでかつ調和のとれたものを高い評価としました。

出品酒はいずれも劣らぬ高品質のものばかりで、さすが焼酎王国鹿児島と思わせるものが並んでおり、わずかな欠点やバランスを崩しているものを探し出すという難しい審査でしたが、その中でも特に、原料の特性と発酵によって醸し出された香味の調和のとれた格調高い、鹿児島県を代表するにふさわしい酒質のもの、延べ110場、169点を推薦いたしました。

受賞されました方々には心からお喜び申し上げますとともに、長年にわたり培われた製造技術の高さと、製造者の皆様の品質向上に対する飽くなき努力に対しまして、心から敬意を表する次第です。

本当におめでとうございます。

続きまして、本年度の出品酒の特長をご報告いたします。

甘藷焼酎は、芋由来の香りや甘さを連想させる芳醇な香りに加え、発酵によって醸し出された華やかな香りや味を適切な蒸留工程で引き出した上で、その後の管理により、香味の調和のとれた、ふくらみのある味わいのものが多く出品されてきました。

黒糖焼酎は、原料の特性が上手に生かされた口当たりの良い甘く香ばしい香りと上品な甘みが調和しているものが揃っていたほか、蒸留方法の違いが表れた華やかな香りのものもみられました。

米焼酎は、発酵に伴うフルーティーで華やかな香りと米由来の甘味に加え、キレイでなめらかな味わいのものが出品されており、麦焼酎は、常圧蒸留では麦由来の芳醇で香ばしい香りに旨味とふくらみがあるもの、減圧蒸留では花や果実のような華やかな香りをすっきりキレイな味わいに仕上げたものが多くみられました。

これらの表彰対象酒は、常に技術を磨き続け、より良い品質を目指して改良を重ねておられる杜氏や製造に携わる全ての方の不断の努力の賜物です。

引き続き、製造技術及び品質の向上に取り組んでいただくのはもちろんのこと、新たなチャレンジ商品の開発にも期待しております。

また、日本の伝統的な酒造りの技術は、各地の恵まれた気候風土によって育まれたこうじ菌を使う独特の技術であり、日本が誇る文化としてその技術と歴史が評価され、この度、「伝統的酒造り」として、令和3年12月2日に無形文化財に登録されました。国税庁としましては、文化庁や「日本の伝統的こうじ菌を使った酒造り技術の保存会」、各県の指導機関等とも連携し、この酒造り技術の保護・継承に向けた取り組みをより一層進め

てまいります。

このほかにも、今酒造年度は、新型コロナウイルス感染症の影響で、酒類の販売や製造時の対応においても大変であった上、主力である甘藷焼酎につきましては、サツマイモ基腐病の更なる拡大による原料芋の問題も継続し、昨年にも引き続いて課題の多い年でした。そのような状況の下でも、厳選された良質な原料の確保や、例年にも増して丁寧な原料処理をする等により、すばらしい品質のお酒が出品されてきました。

このような時期ではありますが、各社で造られたこの素晴らしいお酒が消費者の下で楽しんで頂き、鹿児島県産の本格焼酎の名声が高まることを祈念いたしまして、審査報告とさせていただきます。