

# 審査報告

審査員を代表して、去る令和5年1月19、20日に開催されました令和4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128場から215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。

審査は出品酒の主原料ごとに行い、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、製造方法の特長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。

本審査会には昨年初めて参加させていただきましたが、昨年を引き続き、本年もいずれも劣らぬ高品質な出品酒が揃っており、焼酎王国鹿児島を代表するものとしてふさわしいものばかりでした。その中で香味バランスを崩しているもの、まだ荒さが抜けずに辛味が目立つものなどわずかな欠点を探し出すという難しい審査でしたが、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酒質のもの、延べ110場、165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した。

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のもの、発酵によって醸し出された華やかな香りのもの、色芋を使った特徴のある香りのものなど様々でしたが、それぞれ適切な発酵・蒸留工程とその後の管理により、香味の調和のとれた、やわらかく心地よい余韻が続く味わいの良い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、原料黒糖の添加方法や蒸留方法の違いが表れたフレッシュで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となめらかな旨味が調和したものの、減圧蒸留では花や果実のような華やかな香りが際立つものやすっきりキレイな味わいで飲み飽きしないタイプ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、これまであまり焼酎に親しみを持たなかった層や海外展開を念頭とした新たな商品の開発にも期待しております。

今酒造年度は、新型コロナウイルス感染症の影響への対応だけでなく、各種物価や燃料代の高騰へ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、サツマイモ基腐病による原料芋の問題も継続し、大変な年でした。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丁寧な原料処理等により、すばらしい品質のお酒が出品されていきました。

また、基腐病対策として、多収で抵抗性のある新品種「みちしづく」の開発と醸造適性と酒質の確認が行われており、先日、県のセンターで行われた試飲会においても高評価が得られたと聞いており、同品種の普及が期待される所です。

本格焼酎や清酒をはじめとする「伝統的酒造り」のわざで醸される酒は、日本の社会習慣・文化行事等の中で不可欠な役割を果たしています。これを確実に次の世代に受け継ぐため、「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会」をはじめとする各団体において、後継者育成のための講習や普及啓発活動等が行われています。

日本政府は、令和4年3月にユネスコ無形文化遺産として登録するよう提案し、登録の審議は、令和6年11月頃に行われる見込みです。「伝統的酒造り」は、長い歴史の中で、しなやかな感性と優れた技術で磨き上げられてきた日本が誇る文化です。「伝統的酒造り」に改めて目を向けていただき、ユネスコ無形文化遺産として登録されるよう、応援をお願いいたします。

最後に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更に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。

令和5年2月10日

審査長 熊本国税局鑑定官室長 本村 創