

# 審査報告

審査員を代表して、去る令和6年1月17、18日に開催されました令和5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127場から219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4名、鹿児島大学から1名、熊本国税局から3名の合計8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。

本審査会への参加は今年で3回目になりますが、昨年、一昨年に劣らず、本年も高品質な出品酒が揃っており、さすが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。その中でわずかでも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、原料処理や蒸留後の管理の不備などのわずかな欠点をどうにか探し出すという難しい審査でしたが、原料由来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104場、158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、品種ごとの様々な芋由来の特徴ある香りや甘さを連想させる芳醇な香り、発酵によって醸し出された香りのものなど様々でしたが、それぞれ適切な原料処理、発酵、蒸留工程を経て、その後の貯蔵、出品までの管理により、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。

これらのすばらしいお酒は、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。

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、近年、新商品のニュースもよく耳にしますが、これらの新しい消費者層や海外展開を念頭とした製品開発にも引き続き期待しております。

新型コロナウイルス感染症も5型に移行して安心してお酒を楽しめるようになってきた上、サツマイモ基腐病による原料芋への対策や新しい品種「みちしずく」による本格的な製造を開始し、熊本国税局で開催する鑑評会へ出品を予定している製造場もあると聞いており、こちらについても期待しています。

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、国税庁では文化庁や「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と協力し、後継者育成のための講習やシンポジウムの開催等、啓発活動等を行なっています。

日本政府は、令和4年3月に続き、この「伝統的酒造り」について、令和5年3月28日にもユネスコ無形文化遺産として登録するよう再提案したところで、登録の審議は、今年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、恵まれた気候風土の中で育まれたこうじ菌を使う独特のものであり、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、引き続き応援をお願いいたします。

最後に今回出品された製品をはじめとする、鹿児島県産の本格焼酎の名声が、日本国内更には世界各国で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6年2月13日

審査長 熊本国税局鑑定官室長 本村 創