

審査報告

審査員を代表して、去る令和8年1月20日及び21日に開催されました令和7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124場から217点出品されました。

審査は、鹿児島県から1名、鹿児島県工業技術センターから2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、慎重かつ厳正に行わせていただきました。

審査は甘藷、黒糖など出品酒の主原料ごとに行い、蒸留方法など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昨年を引き続き2年目となりますが、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焼酎としてふさわしいものばかりでした。

焼酎製造者の皆様におかれましては、米や芋といった原料の調達に苦慮されたとお聞きしております。そのような環境においても、美味しい焼酎を製造する努力を重ねられていることに敬意を表します。

今回の審査においては、審査員から『出品酒の中には、揮発酸臭のするものや油臭のするものも散見される。』というコメントもありましたが、全般的には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。その中で、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83場、107点を入賞に推薦いたしました。

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、蒸し芋のような甘さを連想させる芳醇な香り、柑橘、ニンジンといった甘藷の品種ごとの様々な特徴ある香りや発酵によって醸し出されたフルーティーで華やかな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甘い味わいの良いものが多く出品されていました。

黒糖焼酎は、原料の特性が上手に生かされた黒糖そのものや磯、海藻のような香りと

上品な甘みやなめらかさ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ミカンの缶詰を連想させる香りやフレッシュで華やかな香りときれいな味わいのものがみられました。

米焼酎は、発酵に伴うフルーティーで華やかな香りや穀物のような香りと米らしい甘味に加え、きれいな味わいのものが出品されており、麦焼酎は、常圧蒸留では麦らしい芳醇で香ばしい穀物やパンケーキのような香りとなめらかな甘味や旨味が調和したものの、減圧蒸留ではメロン、バナナや柑橘のようなフルーティーで華やかな香りとすっきりとした甘味があり、飲み飽きしないタイプに仕上げたものがみられました。

これらのすばらしい焼酎は、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々の不断の努力の賜物です。

今後も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、新しい消費者層や海外展開を念頭とした製品開発もよろしく願います。熊本国税局といたしましても、鑑評会において「チャレンジの部」や「炭酸割りの部」を昨年より実施しているところです。伝統的な焼酎造りを守っていくことを大事にしつつ、革新的な味わいの焼酎や炭酸割りにした時に心から美味しいと感動する焼酎を、技術者の皆様と共に創り上げ、経営者の皆様に商品化していただき、国内外の消費者の皆様にお届けできるよう今後も様々な施策を実施して、焼酎業界を発展させていきたいと思っております。

黒糖焼酎につきましては、独立行政法人酒類総合研究所と黒糖焼酎の製造者の皆様と我々熊本国税局で、昨年より共同研究を実施しています。黒糖焼酎の特徴香の解明に資するものであり、酒類総合研究所での分析とデータ解析の段階まで進行しています。こちらについても良い成果が出ることを期待しています。

本格焼酎や清酒をはじめとする「伝統的酒造り」は、長い歴史の中で、また、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、この伝統が後世に継承されるよう特に焼酎業界の人材育成について引き続き応援をお願いいたします。鑑定官室としても、焼酎の官能評価ができる人材の能力維持や新たな人材の育成についても、研修を開催していかなければならないと考えています。こちらについても、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、日本国内はもちろんのこと世界中で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8年2月17日

審査長 熊本国税局鑑定官室長 小濱 元