

審査報告

審査員を代表して、去る令和7年1月21、22日に開催されました令和6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214点出品されました。

審査は、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2名の合計7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11年ぶりになりますが、その頃と比較しても、1段レベルアップした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。

これは、焼酎の製造方法のみならず、焼酎の原料となる甘藷や発酵で活躍する酵母などの幅広い分野において、鹿児島県工業技術センターや鹿児島大学の先生方が不断の努力をさせていただいており、その成果が結実したものだと考えております。

焼酎製造者の皆様におかれましては、原料の調達に苦慮するとともに、甘藷の品質についても十分ではなかっ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、出品酒の中で、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。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101場、148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、蒸し芋のような甘さを連想させる芳醇な香り、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黒糖らしい香りや花、

ミカンを連想させる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フレッシュで華やかな香りときれいな味わい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らしい甘味に加え、きれいでなめらかな味わいのものが出品されており、麦焼酎は、常圧蒸留では麦らしい芳醇で香ばしい香りとなめらかな甘味や旨味が調和したもの、減圧蒸留では柑橘のようなフルーティーで華やかな香りが際立つものや、すっきりきれいな味わいで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お願いいたします。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」を今年初めて実施しているところであり、焼酎の革新的な製造方法を焼酎の技術者の皆様と共に創り上げていければと思います。

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、共同研究を開始しました。黒糖焼酎の特徴香の解明に資するものであり、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麴を使った「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、昨年12月に政府間委員会において審議され、登録されることとなりました。

「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、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。

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、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7年2月14日

審査長 熊本国税局鑑定官室長 小濱 元