

清酒品質向上研究会

浅野 俊之* 吉浦 貴紀* 飛田 啓輔* 岩佐 悟*

1. はじめに

令和6年、日本の「伝統的酒造り」がユネスコの無形文化遺産に登録されるなど、近年、世界的に清酒への注目が増している。また、多くの日本酒の品評会やコンテストが国内外で多数開催されるようになっており、本県からもこれらの清酒コンテストに積極的に出品するメーカーが徐々に増えてきている。

特に著名なコンテストにおける上位入賞は専門誌やマスコミ等に取り上げられる機会も多くなり、流通業者ならびに消費者への認知度も飛躍的に高くなる好循環の現象が起きている。

これらの日本酒コンテストは、通常は市販酒の品質を審査対象として実施される。当センターが従来から注力してきた公的な審査会（全国新酒鑑評会や関東信越国税局清酒鑑評会）における金賞受賞を目標とする技術支援と同様に、本県の市販酒品質向上は、今後ますます重要な支援項目になっていくと考えられる。

そこで、本県の市販酒のさらなる酒質向上、国内外の清酒コンテストへの積極的な出品、並びに上位入賞獲得を目指す意欲のある県内酒造メーカーを対象として、標記の研究会を立ち上げた。

2. 目的

市場で評価の高い市販酒を対象とした利き酒や、醸造技術に関する技術講習会等の実施を通して、県内酒造メーカーにおける経営者および製造担当者の意欲と技術向上、そして県産市販酒の品質向上を目指す。

また「国内外の清酒コンテストにおいて本県産の市販酒のエントリー数や上位受賞数を増加させる」ことを中期的な目標とする。

3. 実施内容

本研究会は、県内の酒造会社18社、44名が参加して実施した。今年度は、主として英国で開催される世界最大規模の日本酒コンペティション「IWC SAKE 部門」における上位入賞酒の品質をベンチマークとして学んでいく研究会を以下のプログラムで実施した（表1）。

3.1 第1回研究会

日 時：令和7年5月9日

参加者：7社20名

内 容：

全国新酒鑑評会に実際に出品した吟醸酒、ならびに出品を検討した14社47点の吟醸酒について鑑評会と同条件の貯蔵を行い、結審が行われる日時と合わせて鑑評会と同じ評価基準、評価シートを用いて模擬審査勉強会を実施した。

2ヶ月前に組合で行った出品研究会からの品質変化について、参加者があらためて確認をすることで、今後の出品酒選択に関する知見を多く得ることが出来た。



図1 模擬審査勉強会の風景

表1 令和7年度 清酒品質向上研究会プログラム

令和7年度 清酒品質向上研究会プログラム	
第1回	全国新酒鑑評会の決審と同条件で行う模擬審査会ならびに利き酒勉強会
第2回	常陸杜氏ならびに銘醸蔵杜氏による講演会 (常陸杜氏：来福酒造(株) 加納良祐氏 (株)武勇 深谷篤史氏) (株)井上清吉商店：代表 井上裕史氏)
第3回	県内外のコンテスト受賞酒を集めた市販酒研究会 (IWC トロフィー酒29点を含めた全81点の日本酒で実施)
第4回	海外日本酒コンペティション評価員との情報交換会 (SMALL FOREST(豪州)：オーナー ラドクリフ・小林敦子氏)

3.2 第2回研究会

日 時：令和7年6月27日

参加者：13社23名

内 容：

1) 常陸杜氏による情報交換会

来福酒造(株)の加納良祐杜氏からフランスで開催された国際日本酒コンペティション「Kura Master」で特別賞を受賞した大吟醸酒の造りについて情報提供。

(株)武勇の深谷篤史杜氏から全国新酒鑑評会で金賞を受賞した純米大吟醸酒の造りについての情報提供。

2) IWC チャンピオン受賞蔵による講演会 (図2)

海外最大級の日本酒コンペティション「IWC SAKE」において最高栄誉であるチャンピオンを2度、受賞した(株)井上清吉商店(栃木県)の井上裕史氏を招いた講演会を実施した。あえてコンペティションでは不利と考えられる地元の原料米を用いて挑戦している姿勢や、チャンピオン酒の醸造データも披露していただき、参加者には非常に参考となる講演会になった。



図2 井上氏による講演会

3.3 第3回研究会

日 時：令和7年7月23～24日

参加者：9社22名

内 容：

IWCにおいてトロフィーを受賞した市販酒29点と県内酒造メーカーによる市販酒53点で品質評価を実施。

関東信越国税局鑑定官や県内外の醸造技術者による酒質評価を行った(図3)。

評価結果においてはIWCトロフィー酒よりも上位に評価される県産市販酒も多く存在し、参加者にとっても大きな自信が得られる研究会となった。



図3 市販酒研究会の様子

3.4 第4回研究会

日 時：令和7年10月24日

参加者：12社16名

内 容：

1) IWC トロフィー酒の試飲会レポート (図4)

令和7年10月18日に開催されたIWC2025トロフィー酒のほぼ全て、26銘柄を利き酒出来るイベントの参加結果を報告。トロフィー酒の品質や特徴について情報提供を行なった。

2) IWC 評価員との情報交換会 (図5)

海外における日本酒コンペティションとして最大規模を誇り、最も権威が高いとされる「IWC SAKE 部門」において長年、上位評価員を務めているラドクリフ・小林敦子氏を招いた情報交換会を実施した。

IWCの審査方法や評価員が注目する酒質のポイント等について情報交換会を行なった。

実際の海外コンペティションの審査員との情報交換会により審査員が重視するリアルな審査基準や審査の進め方などが分かった研究会となった。



図4 IWC トロフィー酒の試飲会会場



図5 webによる小林氏との情報交換会

4. 研究会成果、今後について

本研究会では多くの県内酒造メーカーに関心を持ってもらい、開催した各回においても有意義な勉強会を実施することが出来た。今回の参加企業が今後、知名度、ブランド力を更に上げていくために、また各種の清酒コンペティションへの挑戦や上位入賞を果たしてもらうべく、本研究会は次年度以降も続けていく予定である。

また、今年度のIWC出品企業には出品酒の提供を受け、特に香気成分等については詳細な分析データの蓄積を行い、次年度以降の研究会活動において活用していく計画である。