



## 鑑評会2012年(H23BY) 全国新酒鑑評会 静岡県清酒鑑評会 能登杜氏自醸清酒品評会

### 全国新酒鑑評会では通算16回目の金賞受賞。西原杜氏として3年で2回

全国新酒鑑評会は、明治44年(1911年)の第1回開催以来、本年度で100回を迎えています。独立行政法人酒類総合研究所と日本酒造組合中央会の共催により実施され、公的機関の主催する鑑評会としては全国規模で開催される唯一の清酒鑑評会であり、製造技術と品質向上に大きな役割を果たしています。今年は、876点(蔵)の出品があり、4月後半に予審が行われ、428点(蔵)の酒が予審を通過し(=入賞となります)5月上旬に結審が雄なわれた結果247点の酒が金賞を受賞しました。

静岡県内では、(以下敬称略)臥龍梅、磯自慢、開運、志太泉の4蔵が金賞を受賞しました。志太泉酒造の金賞受賞は通算16回目となり、静岡県内では、土井酒造場に次ぐ2番目の受賞回数となります。また西原杜氏は志太泉の3年の在籍で2度の金賞受賞となります。今年の志太泉金賞酒は絶対的な香りの強さよりも、味と香りのバランスに優れふわりとしたやわらかな甘さと爽やかさが絶妙に調和する酒となっております。

酒類総合研究所による、公式の総評によると、平成23酒造年度は。

気象条件において全国的に寒冷的な気候であり、原料米は、昨年のような硬い米が少なかったことから、酒造りに適した年となりました。出品点数は昨年度より増加し、平成13酒造年度から続いていた減少に歯止めがかかりました。出品酒の酒質は、穏やかなものから華やかなものまで、また口中香(ふくみか)を特徴とするものなど多様なタイプがありましたが、多くはカブロン酸エチル(林檎のような香り)を主体にしたものでした。今回金賞に選ばれた酒は、軽快ですっきりとした味と華やかな香りが調和したものが多くなっています。

### 静岡県清酒鑑評会で入賞。能登杜氏自醸清酒品評会で名工賞。

静岡県清酒鑑評会では、吟醸部門で2位、純米吟醸部門で6位と上位入賞を果たしました。前述のとおり全国新酒鑑評会では、カブロン酸エチル(林檎のような香り)が評価されるのに対し、静岡県清酒鑑評会では、静岡県酵母の使用を前提とした酢酸イソアミル(ばななのような香り)を主体とした爽やかな香りの酒が評価されます。吟醸部門においては、他の御蔵が精米歩合40%以下の大吟醸酒を出品されますが、志太泉酒造は、精米歩合50%の吟醸酒を出品しています。これは大きなハンディですが、今年は2位

と大健闘しました。純米吟醸部門も6位で上位入賞です。共に静岡県酵母HD-1を使用した静岡県の吟醸酒らしい酒となりました。

能登杜氏自称清酒鑑評会は吟醸部門と普通酒部門に分かれておりますが、普通酒部門において出品した本醸造酒が、石川県知事賞・能登杜氏名工賞(1位)を受賞しました。過去には、能登杜氏四天王でNHKの「プロフェッショナル 仕事の流儀」でも紹介された農口杜氏も受賞した権威と伝統のある賞です。また吟醸酒部門においても上位となりました。

◎「全国新酒鑑評会」今年が100回目の節目の年で金賞受賞。通算16回目です。

◎「静岡県清酒鑑評会」では、吟醸部門、純米吟醸部門とも上位入賞です。

◎「能登杜氏自醸清酒鑑評会」では、普通酒部門で名工賞を受賞しました。

◎様々な部門の酒が今年の鑑評会で良い結果を残しました。大吟醸だけでなく志太泉の酒全般が評価された事が示されました。

静岡県藤枝市宮原423番地22の1  
株式会社 志太泉酒造  
電話054 (639) 0010  
FAX054 (639) 0777  
info@shidaizumi.com