

# 渡邊杜氏の『純米酒』が第3位を受賞！

備中杜氏自醸清酒品評会の第2部審査（55品目）において渡邊杜氏が醸した純米酒が第3位を受賞しました。

## <第2部審査について>

(募集要項から抜粋)

規定：

- ①岡山県産米100%使用
- ②カプロン酸エチル高生産性酵母の不~~使用~~。

(該当酵母は1801・広島吟醸・メーリーなど協会酵母及びそれに類する酵母)

- ③清酒分類や醸造年度の制限はなし。

趣旨：カプロン酸エチルやグルコース濃度が高い清酒が品評会で選ばれる傾向にあります。

しかし、飲まれている清酒の中には香味の調和がとれ、飲んで美味しい清酒がたくさんあります。

新たな取り組みとして、備中杜氏が醸す清酒は、幅広い酒質を持った美味しい酒であることを再認識いただくことを目的としました。



## 備中杜氏組合品評会

## 消費者目線で酒審査

### 「第2部」新設 辻さん第1位

岡山県内の酒蔵の杜氏らでつくる備中杜氏組合は24日、恒例の酒の品評会を岡山市内で開いた。酒の魅力発信を強化するため、飲食店主や日本酒ライターなどが消費者目線で審査する部門を新たに設けた。

新設部門は「第2部」で、県内17蔵が県産米を使った新酒や古酒55点を出品。審査員が香りを確かめたり口に含んだりして上位5点を

選んだ。第1位は辻本店(真庭市)の辻麻衣子杜氏が醸した「純米大吟醸 御前酒 馨」に決めた。広島国税局や酒類総合研究所といった酒の専門家による従来の審査は「第1部」とし、県内16蔵、広島県1蔵の新酒計48点から上位3点を選出した。



新設部門の「第2部」で酒を審査する飲食店主ら

已会長(平喜酒造取締役製造部長)は、備中杜氏の造る酒の幅広さを多くの人に伝え、伝統を絶やさないようにしたい」と話した。

辻さん以外の人賞者は次の皆さん。(敬称略、かっこ内は所属)

### 【第1部】

- 第1位 三宅祐治(白菊酒造)
- 第2位 利守信之(利守酒造)
- 第3位 岡

### 【第2部】

- 第1位 崎達郎(宮下酒造)
- 第2位 内倉直(嘉美心酒造)
- 第3位 渡辺良夫(山成酒造)
- 第4位 岡崎達郎(宮下酒造)
- 第5位 三宅祐治(白菊酒造)
- (良田桃子)

(2022.05.25山陽新聞)