

1 概要

昨年度開催された「北海道の酒アワード2021」では、総勢600名に及ぶ参加者が集まったが、若年層の参加が少なかったという課題が残った。北海道大学酒類研究会「醸鹿（かもしか）」の協力を得て不足していた若年層による出品酒の評価をしてもらった。

醸鹿 KamoshiKa

北海道大学の有志からなる学生団体。お酒を用いた大人向けの食育をテーマに様々なイベントを展開している。
公式HP：<http://kamoshika.info/>



2 評価方法

「醸鹿」メンバーを中心とした21～28歳の8名がブラインドで「北海道の酒アワード2021」出品酒18種類をブラインドで10mlずつ試飲。

アワードにおける評価に則った「香り」「味」「バランス」に加え、「飲みやすさ」の項目を導入し、計4項目について評価を行った。

3 評価結果 -各出品酒の感想-

酒蔵・銘柄		コメント
田中酒造	Smoky純米酒 北海道No. 1 	<ul style="list-style-type: none"> ○香りは比較的強めでフルーティさがある。 ○パンチが強い。 ○日本酒自体の主張がある？ ○みりんみたいな甘さ。
小林酒造	北の錦 蔵囲完熟 秘蔵純米 	<ul style="list-style-type: none"> ○ワッフルコーンみたいな香りがする。 ○発酵もの系が好きな人はお好きな気がする。 ○コクのある甘さがあり、アルコール感そんなに強くない。 ○旨味が強い。温めたときのポテンシャルが想像できる。
国稀酒造	国稀 純米ひやおろし きたしずく 	<ul style="list-style-type: none"> ○キリッとしている。 ○スパイシーな感じがする。 ○甘さが全体に出ているけれどもアルコールの辛さもある。 ○酔ってくるとこのあっさりがよい。
日本清酒	千歳鶴 純米吟醸 	<ul style="list-style-type: none"> ○お酒単体でまとまりがある感じ。 ○最初に来るパンチの味が最後まで残る。 ○適度にあと引く。食中酒。 ○ちょっと焼けるような下のピリピリ。でも柔らかさもある。
男山	特別純米 北の稲穂 	<ul style="list-style-type: none"> ○洋梨、パインのよう。ワインに近い。 ○常温で飲みたいお酒。 ○焼けるような感じ。食事には合いそう！ ○香りから甘さが少し漂っており、後味に酸味が残る気がする。
高砂酒造	純米吟醸酒 国土無双 	<ul style="list-style-type: none"> ○甘そうな感じで少しピリッとする。 ○香りはちょっとムスクっぽい。 ○梨とか林檎の米系。 ○すっきりとしていて飲みやすいが、刺激がある感じがする。
合同酒精	Chateau TAISETSUNO KURA 純米大吟醸 吟風50 	<ul style="list-style-type: none"> ○飲みやすい。 ○すっきりしているがお米の濃厚さも個人的にとても好き。 ○香りが華やかで一転して味わいは辛口。 ○喉に含むとがつつり風味が行き渡る。
上川大雪 緑丘蔵	上川大雪 特別純米 	<ul style="list-style-type: none"> ○酸と果実感が風味豊かに伝わる。 ○香り華やかでバランスも良い。 ○洋梨とかの感じがする。 ○ガツンとくる一口目で目が覚めるほどのパンチの強さ。
三千櫻 酒造	三千櫻 彗星45 東川ノ雪 	<ul style="list-style-type: none"> ○後味がスイーツみたい。 ○甘さがあるが重くなく、ピュアな印象。 ○香りがもったりした印象。 ○旨味はあるが老ね感がある。
上川大雪 碧雲蔵	十勝 本醸造 	<ul style="list-style-type: none"> ○味が強く、後味に酸味が残る。全体的には甘い。 ○なんか上品！ふわっと広がる風味で飲み続けられそう。 ○全体のバランスは良くて飲みやすいが、特徴がつかみにくい。 ○甘いけど後味が良い。

3 評価結果 (つづき)

酒蔵・銘柄		コメント
金滴酒造	特別純米酒 新十津川 	<ul style="list-style-type: none"> ○香りに甘さがある。 ○後味が長くてじんわりくる。冷たいのに喉の奥が温まる感じ。 ○キレが先行しており、旨味が追いついてこない。 ○蜂蜜のような味がした気がする。
二世古酒造	二世古 純米大吟醸 	<ul style="list-style-type: none"> ○マスカットのような甘みがある気がする。 ○全体のバランスはいいと思う。 ○豊潤。だる爛と燻製でいただきたい。 ○アルコール感が前にある感じ？
福司酒造	試験醸造やってみました。 『COCOROMI』 	<ul style="list-style-type: none"> ○フルーティですーっと入っていく味。 ○甘さもほどよく、余韻もクリア。飲みやすさに優れている。 ○ジューシーな味わい。そんなに残りすぎないのが良い。 ○香り抑えめのあまずっぱいお酒。食前酒希望。
箱館醸造	郷宝 特別純米酒 彗星 	<ul style="list-style-type: none"> ○バランスが取れている。 ○適度な酸。旨味が伸びるかというところでキレる。面白い。 ○急にガツンとくる感じ。 ○発酵臭があり、味わいもアルコール感を割と感じる。
千駒酒造	千駒 大吟醸 	<ul style="list-style-type: none"> ○まろやかで口に残り続ける甘さがある。 ○味のまとまりが一番あるかも。 ○味わいに甘みはあるが、重くなくてすっきりしている。 ○風味がちょっと遅れてくる。
中笠酒造	國盛 彩華 大吟醸 	<ul style="list-style-type: none"> ○喉に入った瞬間キリッとする。 ○味の第2波以降のバランスが良い。冷やして食前酒にいい？ ○米焼酎感がある。 ○香りはあまり感じられない。
酔鯨酒造	酔鯨 純米吟醸 吟麗 	<ul style="list-style-type: none"> ○風味は洋梨、おそらくアルコールの厚みがある。 ○全体にピュアな印象で飲みやすい。 ○日本酒って感じがして好き。 ○キレは良いのにパンチがない。
結城酒造	結ゆい 特別純米 きたしずく 	<ul style="list-style-type: none"> ○イチゴ、リンゴのようなフルーティさ。 ○香りの通り風味も出ていて、酸もあり、甘さもある。 ○まろやかだけど酸味がちょっとある。 ○香りからとにかく甘く、飲みやすい。

-評価項目ごとのコメント-

項目	評価	コメント
香り	プラス要素	○フルーティな香り、洋梨、リンゴ、米感、バナナなど
	マイナス要素	○納豆感、ドライイースト感 ○強いアルコール感
味	プラス要素	○甘酸のバランスが良い、果実感がある。 ○角のないまろやかな味わい。
	マイナス要素	○薄い、甘みや酸味なくただ辛い。
バランス	プラス要素	○ピュアだが厚みや旨味もある。 ○甘さとキレが両立できている。 ○香りの甘さとあじの甘さのバランスが取れている。
	マイナス要素	○雑味が多い。 ○アルコール感が目立つ。
飲みやすさ	プラス要素	○すっきりとしている、ピュアな感じ、後味が残らない。
	マイナス要素	○辛さ、アルコール感が目立つ。 ○甘すぎる、後味が重い。 ○熟成感、老ね感