

長野県が3度目「団体の部」優勝!京都府・福井愛さんが「個人の部」優勝! "きき酒日本一"を決める『第44回全国きき酒選手権大会』イベントレポート



「個人の部」優勝・京都府の福井 愛さん



「団体の部」優勝・長野県 左から原田 友美さん、林 直哉さん



「社会人日本酒愛好会対抗の部」優勝SDT日本酒部 (写真中央左から吉田 和正さん、細谷 和正さん)



「大学生対抗の部」優勝・長岡技術科学大学 (写真左から門田 倫さん、山本 力也さん)

ユネスコ無形文化遺産に登録されている「伝統的酒造り」に関わる日本酒業界最大の団体である日本酒造組合中央会(以下、中央会)は、「第44回全国きき酒選手権大会」(以下、きき酒選手権大会)を、11月15日(土)に大手町プレイス ホール&カンファレンス(東京都千代田区)にて開催いたしました。当日は、全国各地から選ばれた代表選手たちが集まり、"きき酒日本一"の称号を懸けて、緊張感あふれる競技が繰り広げられました。





今年は、37都道府県の代表選手、計72名が参加し、「個人の部」と各都道府県の代表2名の合計点で競い合う「団体の部」で、それぞれきき酒日本一の座をかけて競いました。「個人の部」では、京都府代表の福井 愛(ふくい あい)さんが、見事優勝し、京都府として2回目の日本一となりました。福井さんは「めちゃめちゃびっくりしてます。まず京都伏見の酒造組合と友人たちに報告したい。」と満面の笑みで喜びを語っていました。一方「団体の部」では、林 直哉(はやし なおや) さんと原田 友美(はらだ ともみ)さんの長野県ペアが優勝し、長野県としては3回目の栄冠となりました。原田さんは「夢にまで見ていたあのトロフィーを手にすることができ、本当にうれしい。」、林さんは「夢みたいでまだ実感がないですが、本当にうれしいです。」と、長野県代表としての喜びを噛みしめていました。

また、日本酒の歴史や製法を学んだり、好みの味わいを追求したりと、活動の幅を広げている日本酒の学生サークルや研究会の中から参加した「大学対抗の部」(19大学24チーム46名)では、長岡技術科学大学の山本 力也(やまもと りきや) さんと門田 倫(もんでん りん)さんのペアが見事優勝されました。お二人は「きき酒競技が思っていた以上に難しく、実感が持てなかった。まさか優勝できるとは思わなかった」とコメントしています。そして、前回大会から新設された「社会人日本酒愛好会対抗の部」(12チーム24名)では、SDT日本酒部の吉田 和正(よしだ かずまさ)さんと細谷 和正(ほそや かずまさ)さんのペアが優勝。「今年日本酒部を創設したばかり、まさか優勝できるとは。本当に驚いた」と喜びを分かち合っていました。



講演会では、昨年度個人の部で優勝した伊庭 洋(いば ひろし)さんが登壇し、日本酒を楽しむようになったきっかけや、きき酒競技を極めたトレーニング方法などについて語るトークショーも開催され、「香りが立たない日本酒でもきき分けられるようにトレーニングする」といった具体的な取り組みや、「優勝してから多くの方に祝福され、まさに友達100人できるかな状態」といったエピソードも紹介され、競技の魅力や優勝後の変化についても語られました。

前回大会個人優勝の伊庭 洋さんによる講演

また、大学生による活動報告では、全国学生日本酒連盟会長の木村 勇紀(きむら ゆうき)さん(愛媛大学)から「全国学生日本酒連盟と大学日本酒サークルの活動」と題して、ブラインド品評会や、日本酒サークル同士の交流会など、若い世代のファン層拡大を目指した多彩な取り組みが紹介されました。続いて、企業の日本酒部が集まる実業団日本酒部連盟の講演では、佐川 龍一(さがわ りゅういち)さんが登壇しました。社会人日本酒愛好会対抗の部が誕生した経緯、日本酒部の立ち上げの背景、企業内で広がる日本酒部の活動など、情熱あふれる活動について紹介されました。

特別講演では、文化庁から専門官の田中 宏典(たなかひろのり)さんによる講演が行われました。昨年ユネスコ無形文化 遺産に登録された「伝統的酒造り」の価値に加え、登録から1年が間もなく経つが、引き続き認知度を高めつつ、国内外に もっと普及することができれば」といった趣旨のコメントも述べられました。



全国学生日本酒連盟の木村 勇紀さん



実業団日本酒部連盟の佐川 龍一さん



文化庁・専門官の田中 宏典さん

"日本酒"のきき酒を通じて年齢などの垣根を超え、全国から集った『第44回全国きき酒選手権大会』。懇親会では、参加者同士がお互いの健闘を讃え合い、きき酒選手権に参加された感想や、さまざまな日本酒に関する情報交換で会話が弾んでいました。

日本酒造組合中央会 需要開発委員副委員長の嘉納 治郎右衛門(かのうじろうえもん)から、閉会式で「今年は例年よりも新しい方の応募も増え、 裾野がますます広がっており、今後も大会が盛り上がっていただければ」 といった趣旨のコメントを述べました。

今回は残念ながら参加できなかった方も来年は、ぜひチャレンジしてみてはいかがでしょうか。



<大会概要>

| 正式名称 | 第44回全国きき酒選手権大会 | |
|---------|--|--|
| 開催日時 | 2025年11月15日(土)12:00~17:30(11:30~受付) | |
| 会場 | 大手町プレイス ホール&カンファレンス | |
| 主催 | 日本酒造組合中央会 | |
| 主なプログラム | 開会式・ルール説明/筆記試験/きき酒競技/講演会「日本酒との出会いときき酒選手権」 第43回大会個人 の部優勝伊庭洋さん/「日本酒に関する活動報告」講演会①全国学生日本酒連盟、②実業団日本酒部連盟/ ユネスコ無形文化遺産「伝統的酒造り」講演会/懇親会/成績発表・表彰式 | |

<「全国きき酒選手権大会」について>

日本酒の味や文化を幅広い方に知っていただくことを目的に、1981年にスタート。年齢・性別・国籍を問わずアマチュアを対象とし(未成年者及び酒類関係者を除く)、各都道府県の代表者が、日本酒に関する筆記試験と、7種類の日本酒について味や香りを確かめながら判別する「きき酒」を実施し、日本一を競います。

<審査の基準>

審査の基準は、日本酒に関する設問に答える「筆記試験」と、日本酒7種を適合する「マッチング法」の2種類。筆記試験は、日本酒好きでも即答が難しい問題が30問出題されます。多種多様な表情を持つ日本酒を見極め、精緻な評価をスピーディに行うマッチング法は、7種類のバラエティに富んだ酒質を色や香り、味わいからきき分け、個々に好きな順位をつけます。さらにもう一度きき酒し、1回目に自分でつけた順位と照合。整合性が取れているほど、点数が高くなります。

第44回全国きき酒選手権大会 大会結果

個人の部

| 順位 | 都道府県名 | 氏名(ふりなが) |
|------|-------|------------------|
| 優勝 | 京都 | 福井 愛(ふくい あい) |
| 準優勝 | 長野 | 林 直哉(はやし なおや) |
| 第3位 | 日口 | 早川 武徳(はやかわ たけのり) |
| 第4位 | 千葉 | 小林 舞香(こばやし まいか) |
| 第5位 | 宮城 | 横山 未央(よこやま みお) |
| 第6位 | 長野 | 原田 友美(はらだ ともみ) |
| 第7位 | 埼玉 | 齋藤 竜也(さいとう たつや) |
| 第8位 | 山梨 | 内藤 浩二(ないとう こうじ) |
| 第9位 | 兵庫 | 宮明 峻矢(みやあけ しゅんや) |
| 第10位 | 宮城 | 丸山 和弥(まるやま かずや) |

団体の部

| 順位 | 都道府県名 | 氏名(ふりなが) |
|-----|--------|------------------|
| 優勝 | 長野 | 林 直哉(はやしなおや) |
| | | 原田 友美(はらだ ともみ) |
| 準優勝 | 宮城 | 横山 未央(よこやま みお) |
| | | 丸山 和弥(まるやま かずや) |
| 第3位 | 第3位 山口 | 石丸 大志(いしまる ひろし) |
| | | 早川 武徳(はやかわ たけのり) |

大学対抗の部

| 順位 | 大学名 | 氏名(ふりなが) |
|-----|----------|-----------------|
| 優勝 | 長岡技術科学大学 | 山本 力也(やまもとりきや) |
| | | 門田 倫(もんでん りん) |
| 準優勝 | 明治大学 | 伊藤 千夏(いとう ちなつ) |
| | | 森 佳音(もり かのと) |
| 第3位 | 京都大学A | 恒川 平(つねかわ たいら) |
| | | 藤川 太壱(ふじかわ たいち) |

社会人日本酒愛好会対抗の部

| 順位 | チーム名 | 氏名 (ふりなが) |
|---------|--------------|------------------|
| 優勝 | SDT日本酒部 | 吉田 和正(よしだ かずまさ) |
| | | 細谷 和正(ほそや かずまさ) |
| 準優勝 | 全国商工会日本酒部 | 古森 久義(こもり ひさよし) |
| 午饭份 | | 佐々木 淳(ささき あつし) |
| 第3位 | MJPM日本酒文化研究会 | 田本 有美(たもと ゆみ) |
| 第3型 | | 髙橋 知之(たかはし ともゆき) |

<日本酒造組合中央会について>

全国約1,600の日本の伝統ある酒類(日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん)メーカーが所属する日本酒業界最大の団体。酒類業界の安定と健全な発展を目的とし、1953年に設立。ユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」により生み出される「國酒(こくしゅ)」である日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん等について魅力を広めることにより、世界の食文化の多様性に貢献し、国内外の需要拡大につなげる活動に取り組んでいます。

■公式HP: https://japansake.or.jp/sake/

【報道関係者からのお問い合わせ先】 日本酒造組合中央会PR事務局

TEL: 03-6274-8386 MAIL: japansake@honeycom.co.jp