

新潟米(見附・長岡)の日本酒2銘柄がオーストリア・ウィーン「VIENNA SAKE AWARD 2026」でダブル受賞！

長岡農業高校の「〇結」が審査員賞／春陽使用の「楽器正宗」が来場者投票賞

2026年10月11日、オーストリア・ウィーンで開催された「VIENNA SAKE AWARD 2026」において、新潟県立長岡農業高等学校の生徒が五百万石を育て精米・酒造りまで拘った、「ありがとうを込めた『〇結』(えんむすび)」はソムリエ10名が選ぶ審査員賞(Jury Award)を受賞しました。また、低グルテリン米「春陽」を原料に使用した大木代吉本店(福島県)の「楽器正宗」が、来場者投票による一般投票賞(Publikums-Award / People's Choice Award)を受賞しました。



主催者代表と受賞した2つの賞状を手に記念撮影



審査員賞と一般投票賞の賞状

■ 長岡農業高校の「〇結」——農業教育と酒造りを結ぶ

「〇結」は、高校3年生の生徒たちが学校実習田で栽培した酒米「五百万石」を使用し、米の検査・醸造精米の補助、そして醸造した日本酒です。生徒たちは収穫した稲わらから紙をすき、ラベルづくりにも取り組みました。先生や両親、友人への感謝を込めた酒で環境に配慮した姿勢が、ウィーンで専門家の評価を受けました。

■ 「楽器正宗」——低グルテリン米「春陽」の可能性

大木代吉本店が醸造する「楽器正宗」は、低グルテリン米「春陽」を原料に使用。会場で日本酒を試飲した来場者による投票で、一般投票賞に選ばれました。専門審査とは独立した投票であり、現地の消費者から支持を得た受賞です。春陽は、米由来で4MMP(マスカット・ライチ)の香りを出す米として注目が集まっています。エコ・ライスでは、日本の約9割(農産物検査実績から)の春陽米は見附市を中心に生産しています。

■ 審査部門を超えて評価を受けました！

賞は、①純米・本醸造部門、②純米吟醸・吟醸部門、③純米大吟醸・大吟醸部門、④スペシャル部門の表彰です。「〇結」は、審査員のソムリエ10名が上記部門を超えて一番美味しいと評価した賞です。審査員賞(Jury Award)は、単純に得点が最も高い日本酒に贈られる賞ではありません。各審査員が、最高点を付けた銘柄とは別に、**特に感動した、心に残った日本酒を推薦**する仕組みです。「〇結」は審査員の約3分の1から支持を得て選ばれました。これは、点数だけでは表せない魅力が専門家に認められたことを意味します。「楽器正宗」は有料来場者約450名が一番おいしいと評価した賞になります。



■ VIENNA SAKE AWARD 2026「CSFF VIENNA 2026」とは

「Craft Sake & Food Fair Vienna (CSFF VIENNA)」は、ウィーンで開催される日本酒・日本食の見本市です。2026年は第6回で、10月1～11日の「Sake Week Vienna」の最終日、10月11日に MuseumsQuartier Wien で開催されました。輸入業者や飲食関係者、ソムリエ、一般来場者に向けて、日本酒や日本の食文化を紹介する交流・商談の場です。

今回初開催の「Vienna Sake Award」は、ソムリエ・ジャーナリスト・日本酒専門家による審査と、来場者による一般投票を実施する仕組みです。

■ オープニングでは岩間公典大使が鏡開きに参加

開会式では、在オーストリア日本国大使館の岩間公典特命全権大使も鏡開きに参加。日本の伝統文化を象徴するセレモニーが、国際交流の場を華やかに彩りました。



開会式の鏡開き（岩間公典大使も参加）



有料来場者に春陽の新しい魅力を説明

■ 新潟の米づくりを世界へ

今回の受賞は、長岡農業高校による酒米づくりと、世界で評価される新潟県産「春陽」（しゅんよう：低グルテリン米）の可能性を海外へ発信する機会となりました。有限会社エコ・ライス新潟は、生産者・教育機関・酒蔵との連携を通じ、米づくりと新しい日本酒文化の価値を国内外へ伝えてまいります。

【開催概要】

開催日：2026年10月11日（日） 会場：MuseumsQuartier Wien（オーストリア・ウィーン）

催 事：Craft Sake & Food Fair Vienna 2026 / VIENNA SAKE AWARD 2026（第1回）

受 賞：〇結（長谷川酒造）＝審査員賞 / 楽器正宗（大木代吉本店）＝一般投票賞

公式サイト：<https://www.sakeweekvienna.com/>

【報道に関するお問い合わせ】



有限会社エコ・ライス新潟 担当：豊永有
TEL：0258-66-0070 携帯：090-6458-5535
E-mail：toyonaga@eco-rice.jp
<https://eco-rice.jp/>

