

始



釀造試驗所報告 第一二六號 昭和十三年度
同所編
全國酒造原料米基本調査

1404
126

釀造試驗所報告

第百二十六號

昭和十二年十二月



REPORT

OF THE
GOVERNMENTAL INSTITUTE
OF
BREWING

No. 126 (1937)

釀造試驗所

東京市瀧野川區瀧野川町

Published by
Governmental Institute of Brewing
Takinogawa, Tokyo, Japan.
December 1937

416



釀造試驗所報告第二百二十六號目次

昭和十二年十二月

昭和十二年度全國酒造原料米基本調査 1



REPORT OF THE GOVERNMENTAL
INSTITUTE OF BREWING

No. 126 (December 1937)



CONTENTS

Fundamental researches of rice as raw material of *saké*-brewing (1937)..... 1



14.24
126

醸造試験所報告第二百二十六號

昭和十二年十二月

昭和十二年 全國酒造原料米基本調査

Fundamental researches of rice as raw material of *saké*-brewing (1937)

本調査は技師黒野勘六，技師山田正一，技師杉山晋朔，技手山本宇三郎，技手松井久夫，助手瀧澤澄江，助手石丸吉太郎，助手木内富雄，助手檜山亨以，助手關口利兵衛，新美一郎，研修員櫻井純一，研修員荻野定見の擔當に係るものなり。

目次

緒言	1
第一章 原料米の種別及概説	1
第二章 原料米の精白	3
第三章 原料米の物理的試験	5
第四章 原料米の化學的試験	6
第五章 原料米の處理(洗滌，浸漬及蒸饅)	8
第六章 原料米の生化學的試験	10
第七章 製麴試験及麴の糖化試験	10
第八章 酒母製造試験，分析及細菌調査	13
結論	25

緒言

恒例により昭和十二年度産酒造原料米の代表的なるものを各地より蒐集し其の理化學的並に實地醸造試験を行ひたるを以て其の結果を速報せんとす。原料米の蒐集に關しては前五回に於て洩れたる地方のもの及び新に酒造米として試作中のものの中より選定送附方を各稅務監督局宛依頼せり。

第一章 原料米の種別及概説

各原料米の産地，作柄概説，米粒外觀及價格等を示せば次表の如し。米種の順序は成る可く北方より並べる事にせるも遅れて到着せるものは後尾に附するの止むを得ざるに至りたり。

産地品質	作柄概況	外観	施肥量(反當り)	收穫期	價額 (100石 當り)
1 秋田縣 奥羽 200 號	4月22日に播種し9月15日成熟す、多少の蟲害倒伏あり反當り3石1斗2升の收穫なり。	中粒にして粒子整齊灰白色にして光澤良好なり、青米秕米を混じ縦溝淺し。	堆肥 4.0貫 硫酸安 1.2 鹽 粕 4.0 大豆粕、硫加 2.0 過磷酸石灰 5.0		22.17
2 秋田縣 酒系 4 號	4月25日播種し9月25日成熟す病蟲害少く反當り3石3斗の收穫なり。	小粒に屬し淡褐色にして光澤少し、青米秕米を稍多量に混ず。	堆肥 4.0貫 鹽 粕 1.8 過磷酸石灰 4.0 硫酸カリ 1.8		21.83
3 栃木縣那須郡 北陸 1 2 號	栽培地は砂質壤土にして六月十日に植付を行ひ出穂したるは八月八日なり、稻は倒伏し難く病害無し、收量反當り2石4斗5升にして濕田より乾田の方心白多かりき。	小粒にして淡褐色を帯び光澤良好ならず、青米少きも秕米を混じ縦溝淺し。	大豆 粕 4.41貫 骨粉 1.96 鹽 粕 2.94 硫酸アンモニア 1.47 過磷酸石灰 1.96 硫酸加里 1.47	9月12日	21.40
4 茨城縣東茨城郡 農林 1 號	反當り2石6斗にして内2斗の粗米あり。	最も小粒にして灰褐色を帯び光澤なし、青米を混じ、秕米多く縦溝深し。	大豆 粕 1斗5升 完全肥料 10貫 獨逸加里 3 堆肥 350	10月5日	21.00
5 神奈川縣足柄上郡 神力	平年に比し稍良、植付6月19日、反當り收量3石4斗。	小粒に屬し灰白色光澤あり縦溝深く青米秕米を混ず。	鈴鹿瀨洲肥料元肥 1 一畝追肥一畝追肥 3 過磷酸石灰 3貫	10月28日	22.67
6 岐阜縣可兒郡 雄町		豊粒にして灰白色粒子整齊光澤あり青米を混ずるも秕米少し。			25.83
7 富山縣下新川郡 前澤	平年作より稍良好にして反當り收穫2石4斗屑米3斗なり。	中粒にして灰褐色光澤少く青米僅少なるとも秕米を少しく混ず。	鹽 粕 20貫	9月25日	20.65
8 滋賀縣甲賀郡 渡舟 6 號	上位中の下に屬す。	最も大粒灰白色にして粒子整齊光澤よく若干青米を混じ心白米多し。	厩肥 350貫 鹽 粕 15 硫酸加里 3 過磷酸石灰 5	11月12日	22.00
9 島根縣能義郡 銀坊主	普通	小粒にして褐色を帯び光澤良好ならず、青米秕米頗る多し。	堆肥 300貫 紫雲英 150 硫酸安 3 過磷酸石灰 5 鹽化加里 1.5 木灰 10 石灰 15	10月15日	22.49
10 福岡縣糸島郡 一貴山大粒	本年植付當初は雨量適當にして爾後晴雨交々順調にして發育平年に比し特に良好なりしも發芽結實當初暴風に襲はれ多少實入不十分なるべしと豫想されたるも其後もち直しの天候に恵まれ所謂豊稔の氣に満ち刈取期に入り	中粒にして粒子整齊灰白色光澤あり青米多量なるも秕米を殆んど認めず	魚生肥 5貫 草 100 堆肥 120 大豆 粕 46斤	10月20日	27.20

		たるが長期に亙る雨量の爲乾燥充分ならざるもの如し。而して本年度の作柄は平年作(約玄米1石8斗)と認めらる。			
11 朝鮮全羅南道 長城郡 銀坊主	六月より八月に至る三ヶ月間の降雨少く旱魃の被害を受けたる面積約一割あるも、一般的本年稻作期間は氣温高く日照時間多く風水害及び病蟲の被害少く順調に成育成熟し豊作を豫想せらる。	小粒にして粒子整齊なり灰褐色光澤ありて青米を含むも秕米少し。	堆肥 100貫 綠肥(生草) 200 過磷酸石灰 3 硫酸アンモニア 5	10月19日	19.49
12 靜岡縣駿東郡 雄町	反當り2石4斗乃至2石8斗の收穫なり。	大粒にして粒子整齊灰白色にして光澤あり。青米秕米を稍多量に混ず中粒にして灰白色光澤あり。	堆肥 200貫 魚 粕 3.2 過磷酸石灰 6 硫酸加里 3.6 硫酸安 3.6	10月30日	24.17
13 愛媛縣宇摩郡 旭	苗代期及び本田移植後共に順調の成育を遂げ病蟲被害少く稔實良好にして反當り3石6斗強を收穫す。	中粒にして灰白色光澤あり粒子整齊青米を混ずるも秕米少し。	基礎肥 200貫 金追肥 10 堆肥 200 籾 10 灰 30	10月20日	23.04
14 岡山縣上道郡 純正雄町	一般に不良なり。	大粒に屬し灰白色にして光澤少く縦溝少し。僅かに青米を混ずるも秕米少く殆ど心白米なり。	アケホツ肥料 10貫 燒酎 粕 6 オスミ石灰 12 紫雲英(乾草) 30 堆肥 150	11月13日	26.67

第二章 原料米の精白

時間の都合上精米機は中野式及佐竹式の兩整型を使用し、晝夜連続にて精白せり。搗減の程度は重量4割減を標準とす。今各種別に精白時間、玄米重量、白米重量、糠量等の事項を列記すれば次の如し。

原料米精白程度

番號	米種	精米機	精白時間	玄米(石)	白米(石)	糠(石)	搗減歩合(%)	玄米一斗重量(石)	白米一斗重量(石)	玄米千粒重量(瓦)
1	秋田奥羽 200號	中野	10.30	239.2	145.0	72.6	39.4	15.0	16.0	24.63
2	秋田酒系 4號	中野	11.30	242.5	143.0	75.5	41.0	14.3	16.1	22.77
3	栃木北陸 12號	佐竹	12.00	244.2	133.8	74.6	45.2	15.1	15.8	21.90
4	茨城農林 1號	中野	13.10	244.0	148.5	77.8	39.2	15.4	15.8	18.77
5	神奈川 神力	中野	11.30	248.2	149.4	77.0	39.8	15.0	16.0	23.94
6	岐阜雄町	中野	11.30	257.1	155.0	76.0	39.7	15.8	16.3	25.92
7	富山前澤	佐竹	12.00	243.8	148.0	72.8	39.3	15.0	16.0	23.12

8	滋賀渡舟 6號	中野	11.00	248.2	150.0	77.8	39.6	15.0	16.0	27.27
9	島根銀坊主	佐竹	13.30	245.6	141.4	74.0	42.4	15.0	16.0	21.38
10	福岡一貴山大粒	佐竹	17.00	248.3	148.4	76.0	40.3	15.8	16.1	27.37
11	朝鮮銀坊主	中野	13.30	245.1	147.0	77.0	40.2	15.0	16.0	23.01
12	静岡雄町	佐竹	16.30	249.3	134.0	75.7	46.2	15.0	16.0	27.46
13	愛媛旭	中野	14.30	251.0	151.5	81.0	39.6	15.5	16.0	25.06
14	岡山上道雄町	中野	12.40	248.7	152.8	72.0	38.6	15.2	15.6	27.33

以上精米試験の結果を總括すれば下記の如し。

1. 秋田, 奥羽 200 號 縦條及芽の除去普通にして精白米の色澤良好なり, 精白中の發熱狀況中庸にして4時間目頃最高 38°C前後に達したり。碎米比較的少し。
2. 秋田, 酒系 4 號 精白中の品温は漸昇傾向を示し, 最高 38°C位なり。碎米比較的少く精白米色澤良好なるも芽の部分の精白良好ならず。
3. 栃木, 北陸 12 號 小粒にして縦條除去遅く又芽の部分精白悪し, 精白中の品温は急昇の傾きあり, 品温上昇に伴ひ碎米を多く生ず。
4. 茨城, 農林 1 號 小粒にして縦條深く芽の除去困難にして精白米は微黄色を呈す, 精白中の品温は急昇の傾向あり, 碎米量普通なり。
5. 神奈川, 神力 中粒にして縦條深く芽の部分除去容易ならず, 精白中の品温急昇し 4 時間目 45°C に達したり。
6. 岐阜, 雄町 縦條及芽の部除去比較的容易なり, 精白中の品温上昇は漸昇の傾向を示したり, 精白米の色澤良好なり。
7. 富山, 前澤 縦條及芽の除去困難なり, 精白中の品温は漸昇の傾向あり, 4 時間目頃, 最高温度 35°C となりたり。碎米稍多し。
8. 滋賀, 渡舟 6 號 大粒質軟かにして縦條及芽の除去容易なり, 精白中の發熱狀況中庸にして精白米の色澤良好なり。
9. 島根, 銀坊主 精白中の品温は漸昇の傾向にして最高温度 35°C を示したるも芽の部分の精白悪く碎米多し。
10. 福岡一貴山大粒 縦條稍深し, 精白中の品温は漸昇傾のにして向 5 時間目頃最高温度 35°C を示したり。縦條及芽の除去遅く精白に長時間を要し碎米を多く生じたり。
11. 朝鮮, 銀坊主 縦條及芽の除去極めて困難なり。精白中の發熱狀況中庸にして碎米少し。
12. 静岡, 雄町 大粒なり, 精白中の品温漸昇の傾向にして精白に長時間を要したり。碎米多く, 精白米の色澤良好なり。
13. 愛媛, 旭 中粒なり精白中の品温は漸昇の傾向にして 6 時間目頃最高温度 36°C に達

したり。縦條及芽の除去良好にして碎米少く精白米の色澤良好なり。

14. 岡山, 上道雄町 大粒なり, 精白中の發熱狀況は中庸にして 5 時間目頃に 38°C に達したり, 縦條及芽の除去並に碎米量普通なり。

第三章 原料米の物理的試験

次の如き方法を以て玄米に就て行ひたり。

剛度 剛度計を用ひ 100 粒に就て試験し重量(貫)にて示したり。

心白並に腹白 500 粒に就き肉眼鑑定に依り粒數 100 分率を以て示したり。

粒の大きさ 粒の大きさ網目の大きさを異にせる四個の篩を以て選別し各區分毎の粒數 100 分率を以て示したり。

縦條の深さ 米粒をパラフィンに封じ中央部を横斷し弱擴大(約 65 倍)反射光線の下に檢鏡しマイクロメーターを用ひて測定せり。10 粒の平均値なり。

() 内の數字は順位を示す。

番號	品 種	剛 度 (貫)	心 白 (%)	腹 白 (%)	2.2 耗以 上 (%)	2.2 —2.0	2.0 —1.8	1.8 以下	縦條の 深さミ クロン
1	秋田奥羽 200 號	1466 (8)	11.4 (9)	39.2 (6)	69.6 (6)	20.4	9.2	0.8	59.0 (12)
2	秋田酒系 4 號	1270 (12)	40.8 (4)	26.0 (9)	38.0 (12)	40.0	20.4	1.6	91.3 (8)
3	栃木北陸 12 號	1444 (9)	24.2 (6)	9.7 (11)	8.4 (13)	20.8	55.8	5.0	59.8 (9)
4	茨城農林 1 號	1797 (2)	7.0 (11)	8.4 (12)	1.6 (14)	24.8	65.0	8.6	67.2 (4)
5	神奈川神力	1569 (6)	7.6 (10)	78.8 (1)	46.6 (10)	41.2	12.0	0.2	70.5 (2)
6	岐阜雄町	1442 (10)	24.8 (5)	68.0 (3)	68.6 (7)	29.8	1.6	—	63.6 (6)
7	富山前澤	1183 (14)	14.2 (8)	78.0 (2)	77.6 (4)	20.4	2.0	—	68.4 (3)
8	滋賀渡舟 6 號	1205 (13)	60.6 (2)	29.0 (8)	91.2 (1)	7.4	1.4	—	58.3 (13)
9	島根銀坊主	1490 (7)	2.6 (13)	5.4 (13)	45.0 (11)	20.6	20.6	3.8	57.1 (14)
10	福岡一貴山大粒	1682 (3)	24.0 (7)	53.8 (4)	74.6 (5)	25.0	0.4	—	66.9 (5)
11	朝鮮銀坊主	1607 (5)	1.0 (14)	15.0 (10)	67.6 (8)	23.4	8.0	1.0	63.4 (7)
12	静岡雄町	1628 (4)	41.6 (3)	48.0 (5)	89.8 (2)	10.2	—	—	59.3 (10)
13	愛媛旭	1865 (1)	4.8 (12)	33.8 (7)	65.4 (9)	30.0	4.6	—	59.2 (11)
14	岡山上道雄町	1338 (11)	92.4 (1)	4.8 (14)	87.4 (3)	12.0	0.6	—	70.8 (1)

(概評) 1. 剛度は 1.1~1.9 貫尠なるも概して大にして例年より結實乾燥良好なるを示したり。

2. 心白の多きは岡山上道雄町, 滋賀渡舟 6 號, 静岡雄町, 秋田酒系 4 號等にして岐阜雄町, 栃木北陸 12 號, 福岡一貴山大粒は中位, 朝鮮銀坊主, 島根銀坊主, 愛媛旭は極めて少き方なり。概して大粒軟質米に多し, 特に岡山上道雄町の 92.4% は記録破りの大量なり。腹白米は神奈川神力, 富山前澤, 岐阜雄町, 福岡一貴山大粒, 静岡雄町等に多く, 岡山上道雄町, 島根銀坊主は極めて少き方なり。但し岡山上道雄町は大方心白米なるを以て特殊の場合なり。

3. 縦條の深さ大なるものに岡山上道雄町, 神奈川神力, 富山前澤, 茨城農林1號等あり。初めのものが酒造好適米なる事と矛盾す。小なるものは島根銀坊主, 滋賀渡舟6號なり。

第四章 原料米の化學的試験

玄米に就ては水分, 灰分, 粗脂肪, 粗蛋白質等を定量し, 白米に就ては水素イオン濃度粗蛋白質並びに水溶性, 食鹽可溶性, 酒精可溶性, アルカリ可溶性の四種の蛋白質を分別定量せり。

分析方法, 總て前年度に倣ひたり。但し各種蛋白質の定量に使用せる溶剤は蒸溜水, 10%食鹽溶液, 70%酒精, 0.2%苛性ソーダ液にして窒素蒸溜用の指示薬にはコンゴローレットを使用せり。R_n測定用蒸溜水のR_nは 6.8 なり。

I 普通成分分析成績

番 號	品 種	水分 %		灰分 %		粗脂肪 %		粗蛋白質 %	
		玄米	白米	玄米	白米	玄米	白米	玄米	白米
1	秋田 奥羽 200號	14.684(8)	14.068(1)	1.360(1)	0.190(3)	2.761(1)	0.126(4)	8.313(8)	3.938(10)
2	秋田 酒系 4 號	16.046(1)	12.744(4)	1.340(2)	0.192(2)	2.411(7)	0.085(12)	7.875(10)	4.813(8)
3	栃木 北陸 12 號	14.706(6)	12.856(3)	1.276(4)	0.218(1)	2.586(5)	0.094(9)	10.063(3)	5.688(4)
4	茨城 農林 1 號	14.672(9)	11.606(14)	1.156(7)	0.176(7)	2.744(2)	0.083(13)	12.000(2)	5.688(4)
5	神奈川 神 力	14.796(5)	11.946(10)	1.130(11)	0.176(7)	2.192(11)	0.088(10)	8.750(6)	5.250(7)
6	岐阜 雄 町	12.704(14)	11.820(12)	1.248(5)	0.156(13)	2.270(9)	0.103(7)	7.438(12)	3.500(12)
7	富山 前 澤	14.908(4)	12.244(7)	1.204(6)	0.184(5)	2.722(3)	0.129(3)	7.875(10)	4.375(9)
8	滋賀 渡舟 6 號	14.028(12)	11.992(9)	1.150(8)	0.140(14)	2.108(13)	0.095(8)	10.063(3)	6.563(1)
9	島根 銀坊主	15.266(2)	13.176(2)	1.324(3)	0.184(5)	2.605(4)	0.109(5)	13.013(1)	6.563(1)
10	福岡 一貴山大粒	13.586(13)	12.482(5)	1.104(13)	0.172(9)	2.303(8)	0.132(2)	8.313(8)	5.688(4)
11	朝鮮 銀坊主	15.184(3)	11.934(11)	1.134(10)	0.190(3)	2.498(6)	0.087(11)	8.750(6)	3.500(12)
12	静岡 雄 町	14.512(10)	12.248(6)	1.106(12)	0.168(10)	2.227(10)	0.135(1)	7.036(13)	3.938(10)
13	愛媛 旭	14.704(7)	12.072(8)	1.080(14)	0.164(12)	2.073(14)	0.073(14)	9.188(5)	6.125(3)
14	岡上 上道雄町	14.240(11)	11.720(13)	1.140(9)	0.168(10)	2.114(12)	0.105(6)	7.036(13)	3.063(14)
	平 均	14.574	12.351	1.197	0.177	2.400	0.103	8.335	5.625

上表を見るに

水分 玄米に於ける最大は秋田酒系4號にして 16.046%, 最小は岐阜雄町の 12.704% なり。島根銀坊主, 朝鮮銀坊主等また自然乾燥不充分なり。四割減精白に依る水分減量は 1 割 5 分となる。

灰分 玄米に於ける最大は秋田奥羽 200 號の 1.360%, 最小は愛媛旭の 1.080% なり。四割減精白に依り灰分は平均 1/7 に減少せり。

粗脂肪 玄米に於ける最大は秋田奥羽 200 號の 2.761%, 最小は愛媛旭の 2.073% なり。四割減精白に依り粗脂肪は平均 1/23 に減少せり。

粗蛋白質 玄米に於ける最大は島根銀坊主の 13.013%, 最小は岡山上道雄町, 静岡雄町の 7.036% なり。四割減精白に依り蛋白質は 3 割 3 分を減少す。岡山雄町, 岐阜雄町, 静岡雄町等は, 玄米白米共に粗蛋白質含量僅少なり。

II 特殊成分分析成績

番 號	品 種	R _n	蛋白質 %			
			水溶性	食鹽可溶性	酒精可溶性	アルカリ可溶性
1	秋田 奥羽 200號	6.30 (3)	0.088 (5)	0.263 (6)	0.175 (2)	1.181 (2)
2	秋田 酒系 4 號	6.23 (4)	0.219 (2)	0.350 (4)	0.131 (4)	1.050 (5)
3	栃木 北陸 12 號	6.18 (7)	0.088 (5)	0.306 (5)	0.131 (4)	1.225 (1)
4	茨城 農林 1 號	6.16 (8)	0.263 (1)	0.350 (4)	0.219 (1)	1.006 (6)
5	神奈川 神 力	6.59 (1)	0.175 (3)	0.263 (6)	0.131 (4)	1.138 (3)
6	岐阜 雄 町	6.21 (5)	0.219 (2)	0.263 (6)	0.109 (5)	0.963 (7)
7	富山 前 澤	6.11 (9)	0.263 (1)	0.350 (4)	0.131 (4)	1.050 (5)
8	滋賀 渡舟 6 號	6.40 (2)	0.175 (3)	0.395 (2)	0.175 (2)	0.963 (7)
9	島根 銀坊主	6.04(10)	0.263 (1)	0.350 (4)	0.175 (2)	1.094 (4)
10	福岡 一貴山大粒	6.19 (6)	0.131 (4)	0.350 (4)	0.153 (3)	1.006 (6)
11	朝鮮 銀坊主	6.21 (5)	0.088 (5)	0.219 (7)	0.109 (5)	1.094 (4)
12	静岡 雄 町	6.19 (6)	0.131 (4)	0.372 (3)	0.153 (3)	1.138 (3)
13	愛媛 旭	6.30 (3)	0.088 (5)	0.306 (5)	0.109 (5)	1.094 (4)
14	岡上 上道雄町	6.21 (5)	0.219 (2)	0.438 (1)	0.109 (5)	1.050 (5)
	平 均	6.24	0.175	0.327	0.144	1.075

精白米の水素イオン濃度は神奈川最大にして, 滋賀秋田之に次げり。蛋白質量の分析結果に就て其の最大及び最小のものを摘記すれば次の如し。

	(大)	(小)
水溶性	茨城, 富山, 島根	秋田奥羽, 栃木, 朝鮮, 愛媛
食鹽可溶性	岡山	朝鮮
酒精可溶性	茨城	岐阜, 朝鮮, 愛媛, 岡山
アルカリ可溶性	栃木	岐阜, 滋賀

尙本年度各種成分量の平均を前回の夫れと比較せば次表の如し。

年 度	白米 精白度	灰分平均 %		粗脂肪平均 %		粗蛋白質平均 %	
		玄米	白米	玄米	白米	玄米	白米
昭和11年度	4 割減	1.199(14種)	0.223(14種)	2.325(14種)	0.062(14種)	7.619(14種)	5.235(14種)
昭和12年度	〃	1.197(〃)	0.177(〃)	2.400(〃)	0.103(〃)	8.335(〃)	5.625(〃)

年度	白米 精白度	蛋白質平均%			
		水溶性	食鹽可溶性	酒精可溶性	アルカリ可溶性
昭和11年度	4割減	0.110(14種)	0.597(14種)	0.182(14種)	2.141(14種)
昭和12年度	△	0.175(△)	0.327(△)	0.144(△)	1.075(△)

第五章 原料米の處理

各種精白は夫々其の米質に適應する處理を行ひたり。其の實績は下表の如し。

洗米は洗米機にて行ふ。

甑は麴米にては約 1.5 石張の小甑、掛米は約 3 石張の中甑を使用し、汽籠より導きたる蒸氣を以て間接に水を加熱して蒸饅せり。

原料米處理法

番 號	産地品種	麴					米					掛					米														
		浸漬時間	浸漬水温	水切時間	蒸饅壓力時間	引込温	浸漬時間	浸漬水温	水切時間	蒸饅壓力時間	仕込時間	浸漬時間	浸漬水温	水切時間	蒸饅壓力時間	仕込時間	浸漬時間	浸漬水温	水切時間	蒸饅壓力時間	仕込時間										
1	秋田 奥羽 200 號	11,00	17.0	3,00	60	35.0	7,00	17.0	10,00	60	50.0	11,00	17.0	3,00	60	35.5	7,00	17.0	13,00	60	50.0	11,00	17.0	3,00	60	35.0	7,00	17.0	10,00	60	50.0
2	秋田 酒系 4 號	11,00	17.0	3,00	60	37.0	7,00	17.0	10,00	60	50.0	11,00	17.0	3,00	60	35.5	7,00	17.0	13,00	60	50.0	11,00	17.0	3,00	60	35.0	7,00	17.0	10,00	60	50.0
3	栃木 北陸 12 號	11,00	17.0	3,00	60	36.5	7,00	17.0	10,00	60	50.0	11,00	17.0	3,00	60	35.5	7,00	17.0	13,00	60	50.0	11,00	17.0	3,00	60	35.0	7,00	17.0	10,00	60	50.0
4	茨城 農林 1 號	11,00	17.0	3,00	60	35.5	7,00	17.0	13,00	60	50.0	11,00	17.0	3,00	60	35.5	7,00	17.0	13,00	60	50.0	11,00	17.0	3,00	60	35.0	7,00	17.0	10,00	60	50.0
5	神奈川 神力	6,00	17.0	8,00	50	36.0	5,00	16.0	11,00	40	48.0	6,00	17.0	8,00	50	36.0	5,00	16.0	11,00	40	48.0	6,00	17.0	8,00	50	36.0	5,00	16.0	11,00	40	48.0
6	岐阜 雄町	5,00	17.0	10,00	50	36.0	2,00	16.0	14,00	40	48.0	5,00	17.0	10,00	50	36.0	2,00	16.0	14,00	40	48.0	5,00	17.0	10,00	50	36.0	2,00	16.0	14,00	40	48.0
7	富山 前澤	13,00	17.0	2,00	50	36.0	11,00	16.0	4,00	40	48.0	13,00	17.0	2,00	50	36.0	11,00	16.0	4,00	40	48.0	13,00	17.0	2,00	50	36.0	11,00	16.0	4,00	40	48.0
8	滋賀 渡舟 6 號	4,00	17.0	11,00	50	36.0	3,00	16.0	11,00	40	48.0	4,00	17.0	11,00	50	36.0	3,00	16.0	11,00	40	48.0	4,00	17.0	11,00	50	36.0	3,00	16.0	11,00	40	48.0
9	島根 銀坊主	13,00	16.5	3,00	50	38.0	13,00	17.0	5,00	50	51.0	13,00	16.5	3,00	50	38.0	13,00	17.0	5,00	50	51.0	13,00	16.5	3,00	50	38.0	13,00	17.0	5,00	50	51.0
10	福岡 一貴山大粒	4,00	16.5	12,05	50	38.0	3,00	17.0	15,00	50	51.0	4,00	16.5	12,05	50	38.0	3,00	17.0	15,00	50	51.0	4,00	16.5	12,05	50	38.0	3,00	17.0	15,00	50	51.0
11	朝鮮 銀坊主	13,00	16.5	3,00	50	38.0	13,00	17.0	5,00	50	51.0	13,00	16.5	3,00	50	38.0	13,00	17.0	5,00	50	51.0	13,00	16.5	3,00	50	38.0	13,00	17.0	5,00	50	51.0
12	静岡 雄町	5,00	16.5	11,00	50	38.0	2,00	17.0	16,00	50	51.0	5,00	16.5	11,00	50	38.0	2,00	17.0	16,00	50	51.0	5,00	16.5	11,00	50	38.0	2,00	17.0	16,00	50	51.0
13	愛媛 旭	2,00	16.5	12,30	50	34.5	1,30	16.0	16,00	50	49.0	2,00	16.5	12,30	50	34.5	1,30	16.0	16,00	50	49.0	2,00	16.5	12,30	50	34.5	1,30	16.0	16,00	50	49.0
14	岡山 上道雄町	0,05	16.5	14,30	50	36.0	0,05	16.0	16,30	50	49.0	0,05	16.5	14,30	50	36.0	0,05	16.0	16,30	50	49.0	0,05	16.5	14,30	50	36.0	0,05	16.0	16,30	50	49.0

上表記載の方法を以て處理したる結果は下表の如し。

原料米處理各期に於ける重量増加表

番 號	産地品種	洗米即時		水切直後		蒸饅直前		蒸饅直後		出麴即時	
		重量(疋)	増加(%)	重量(疋)	増加(%)	重量(疋)	増加(%)	重量(疋)	増加(%)	重量(疋)	増加(%)
1	秋田奥羽 200 號	36.7	11.2	42.0	27.3	41.0	24.2	46.5	40.9	39.2	18.8
	味	84.7	12.9	94.8	26.4	92.6	23.3	101.2	34.9		
2	秋田 酒系 4 號	36.9	11.8	43.1	30.6	42.6	29.1	46.3	40.3	39.6	20.0
	味	84.0	12.0	97.2	29.6	94.9	26.5	104.3	39.0		

3	栃木 北陸 12 號	37.7	14.2	44.1	33.6	43.1	30.6	47.2	43.0	40.4	22.4
	味	83.5	11.3	97.5	30.0	95.5	26.4	104.5	39.3		
4	茨城 農林 1 號	37.0	12.1	45.6	38.2	45.0	36.4	50.2	52.1	41.6	26.1
	味	83.9	11.8	58.6	31.5	98.6	31.5	111.8	49.1		
5	神奈川 神力	36.5	11.1	43.2	30.9	42.5	28.7	46.4	40.6	40.0	21.2
	味	88.6	15.5	99.3	32.4	96.4	28.4	104.9	39.9		
6	岐阜 雄町	39.9	20.9	45.0	36.3	44.3	34.2	47.3	43.3	40.1	21.5
	味	88.8	18.4	101.2	34.9	98.8	31.7	103.2	44.3		
7	富山 前澤	37.5	13.6	43.1	30.6	22.7	29.2	47.1	42.7	40.4	22.4
	味	84.4	12.5	100.3	33.7	98.4	31.2	103.3	44.4		
8	滋賀 渡舟 6 號	37.5	13.6	44.3	34.2	42.8	29.6	46.9	42.1	40.5	22.7
	味	87.8	17.1	102.4	36.5	98.8	31.7	103.0	44.0		
9	島根 銀坊主	36.5	10.4	42.3	28.2	42.1	27.6	45.3	37.3	40.9	23.9
	味	85.6	14.1	99.5	32.6	90.6	31.6	111.2	48.3		
10	福岡 一貴山大粒	38.0	15.2	43.3	31.2	41.5	25.8	44.9	36.1	39.2	18.8
	味	86.4	15.2	96.1	27.2	95.6	26.4	109.8	46.5		
11	朝鮮 銀坊主	37.9	14.8	44.7	35.5	44.5	34.8	48.8	47.9	41.8	26.6
	味	83.5	11.3	101.4	35.7	100.4	33.9	113.9	51.9		
12	静岡 雄町	37.6	14.0	44.3	34.2	41.3	25.2	45.4	37.6	39.6	20.0
	味	86.7	15.6	99.5	32.6	97.7	30.3	111.8	49.2		
13	愛媛 旭	37.1	12.5	44.6	37.0	41.9	27.0	45.8	38.8	40.4	22.4
	味	84.8	13.1	100.0	33.3	95.2	26.8	103.2	37.6		
14	岡山 上道雄町	36.1	9.8	44.0	33.7	42.0	27.3	46.0	39.4	39.9	20.9
	味	86.8	15.6	101.3	35.0	96.2	28.5	106.4	41.9		

上記重量は麴米は 33 疋、蒸米は 75 疋よりの増量を示す。

上記二表に依り原料米處理上の注意を述べれば下の如し。

- 秋田 奥羽 200 號 最も硬質なり充分に浸漬するを可とす。
- 秋田 酒系 4 號 硬質に屬す、前者より幾分軟き程度なり。
- 栃木 北陸 12 號 硬質に屬す、前者と同程度なり。
- 茨城 農林 1 號 小粒米なるも軟質なるを以て浸漬 3 時間水切 11 時間位を適當とす。
- 神奈川 神力 中軟質米に屬す、6 時間程度の浸漬にて充分なり。
- 岐阜 雄町 雄町種獨特の軟性を示し 2 時間の浸漬にて支障なき事を示したり。取扱に注意を要す、米質良好なり。
- 富山 前澤 硬質なるを以て充分長時間浸漬を行ふべし。
- 滋賀 渡舟 6 號 中軟米なり、3~4 時間の浸漬を可とす。
- 島根 銀坊主 硬質米なるを以て充分浸漬すべし。
- 福岡 一貴山大粒 中軟質米なり。3~4 時間浸漬を行ふべし。
- 朝鮮 銀坊主 硬質米にして脆弱の方なり。浸漬は充分行ふも水切は 4 時間程度を適當とせん。
- 静岡 雄町 軟質に屬す、2 時間の浸漬、十數時間の水切を必要とす。
- 愛媛 旭 中粒、見掛上硬質の如きも軟き方なり。浸漬時間は 1 時間半位。取扱に注意を要す。
- 岡山 上道雄町 甚だしく軟質なるを以て此の程度の精白米に於ても 4~5 分の浸漬にて充分なり。従來の赤磐雄町、和氣雄町、邑久雄町等と匹敵せん。

第六章 原料米の生化學的試験

原料米の溶解度を検せんがため、昨年同様タカチアスターゼを用いて糖化試験を行ひたり。

試験方法(醸・試・報 118, 昭. 8 参照)は500cc 容エ氏コルベンに醋酸緩衝液 (R_h=5.0) 250cc 宛を採り、之に各種蒸米を麴米の引込に於て採取し室温 (15°C) 迄冷却したるもの60g 宛を秤量し、次に0.6% タカチアスターゼ溶液 50cc 宛を添加し充分混和せる後室温に放置し、24 時間後共濾液 10cc 宛に就て沃度法に依り糖分を定量せり。

() 内數字は糖分生成量即ち溶解度の順位を示す。

番 號	品 種 名	糖 分 %	番 號	品 種 名	糖 分 %
1	秋田奥羽 200 號	4.28 (6)	8	滋賀渡舟 6 號	4.26 (7)
2	秋田酒系 4 號	4.28 (6)	9	島根銀坊主	4.30 (4)
3	栃木北陸 12 號	4.29 (5)	10	福岡一貴山大粒	4.28 (6)
4	茨城農林 1 號	4.30 (4)	11	朝鮮銀坊主	4.30 (4)
5	神奈川神力	4.34 (2)	12	静岡雄町	4.30 (4)
6	岐阜雄町	4.31 (3)	13	愛媛旭	4.35 (1)
7	富山前澤	4.29 (5)	14	岡山上道雄町	4.35 (1)

即ちタカチアスターゼ添加後 24 時間目迄に生成せる糖分量は愛媛、岡山最大にして神奈川之に次ぎ滋賀最小なれども、全般的に類似せる數値を示して大差無し。

第七章 製麴試験及麴の糖化試験

麴米は四種宛を一組として大略 36~38 度にて引込み蒸米硬軟の模様を見て爾後の操作に手加減を加へたり。引込量は 33kg 種麴は菱六種口等量混合石當り 40 匁なり。

第 1 回 秋田奥羽 200 號, 秋田酒系 4 號, 栃木北陸 12 號, 茨城農林 1 號

第 2 回 神奈川神力, 岐阜雄町, 富山前澤, 滋賀渡舟 6 號

第 3 回 島根銀坊主, 福岡一貴山大粒, 朝鮮銀坊主, 静岡雄町

第 4 回 愛媛旭, 岡山上道雄町

製 麴 經 過 表

第 1 號(奥羽 200 號)

第 2 號(酒系 4 號)

操 作	日 順	時 刻	品 温	摘 要	時 刻	品 温	摘 要	室 温	濕 球
引 込	1	前 8.00	35.0	硬し	前 8.00	37.0		25.0	23.0
床 揉		前 11.00	35.0 31.5		前 11.00	37.0 31.5		28.0	25.0
切 返		後 9.00	32.0 30.5		後 9.00	32.5 31.0		28.5	25.0
盛	2	前 6.30	31.0 30.5	19枚盛り	前 6.30	32.5 32.0	19枚盛り	27.5	24.0
積 替				遅れ氣味	前 10.30	33.0		28.5	25.0
仲 仕 事		後 6.30	37.0 36.5		後 4.00	37.0 34.0		29.0	25.0

積 替		後 9.30	37.0		後 8.00	37.0		27.0	24.0
仕舞仕事		後 11.00	37.5 36.5		後 10.00	38.0 37.0		28.5	24.5
積 替	3	前 2.30	40.0		前 1.30	39.5		28.5	24.5
出 麴		前 7.30	40.0	良好	前 6.30	40.0	良好	28.5	24.5

第 3 號(栃木北陸 12 號)

第 4 號(茨城農林 1 號)

操 作	日 順	時 刻	品 温	摘 要	時 刻	品 温	摘 要	室 温	濕 球
引 込	1	前 8.00	36.5		前 8.00	35.5	軟	25.0	23.0
床 揉		前 11.00	36.5 31.5		前 11.00	35.5 31.5	上粘り	28.0	25.0
切 返		後 9.00	32.5 31.5		後 9.00	32.0 31.5		28.5	25.0
盛	2	前 6.00	33.0 32.0	19枚盛り	前 6.30	33.5 32.0	22枚盛り	27.5	24.0
積 替		前 10.30	33.0		前 10.30	3.40		27.5	25.0
仲 仕 舞		後 4.00	37.0 35.5		後 3.00	37.0 36.0		28.5	25.0
積 替		後 8.00	37.0		後 8.00	37.0		27.0	24.0
仕舞仕事		後 10.00	38.5 36.0		後 10.00	39.0 36.0		28.5	24.5
積 替	3	前 1.30	39.5		前 1.30	39.5		28.5	24.5
出 麴		前 6.30	40.0	稍硬し	前 6.30	39.5	過軟	28.5	24.5

第 5 號(神奈川, 神力)

第 6 號(岐阜, 雄町)

操 作	日 順	時 刻	品 温	摘 要	時 刻	品 温	摘 要	室 温	濕 球
引 込	1	前 8.40	36.0	硬軟適度	前 8.40	36.0	手觸り良し	28.0	24.0
床 揉		前 12.00	35.0 31.5		前 12.00	35.0 31.5		28.0	25.0
切 返		後 9.00	32.0 30.0		後 9.10	32.5 30.0		29.0	25.0
盛	2	前 8.30	32.0 31.0	20枚盛り	前 8.40	32.0 30.5	20枚	29.0	25.0
積 替		後 1.00	32.5		後 1.10	33.0		28.0	24.0
仲 仕 事		後 5.00	36.0 35.0	遅れ氣味	後 4.00	37.5 35.5		28.5	24.0
積 替		後 7.30	37.0		後 7.00	38.0	香味進過ぎ	29.0	25.0
仕舞仕事		後 11.30	38.5 37.0		後 9.00	39.0 37.0		28.0	24.0
積 替	3	前 2.00	39.0		前 1.00	39.0		28.0	24.0
出 麴		前 7.00	40.0	香味普通	前 6.00	40.0	稍こ膨軟甘味多し	28.0	24.0

第 7 號(富山, 前澤)

第 8 號(滋賀, 渡舟 6 號)

操 作	日 順	時 刻	品 温	摘 要	時 刻	品 温	摘 要	室 温	濕 球
引 込	1	前 8.40	36.0	硬くして上粘りす	前 8.40	36.0	硬軟中位	28.0	24.0
床 揉		前 11.40	35.0 31.0		前 11.30	34.0 30.0		29.0	25.0
切 返		後 9.20	32.0 30.5		後 9.20	30.5 30.0		29.0	25.0

盛	2	前	8.50	32.5 30.5	19枚	前	9.00	32.0 31.0	20枚	29.0	25.0
積替		後	1.00	34.0		後	1.00	32.5		28.0	25.0
仲仕事		後	4.00	37.5 34.5		後	5.00	37.0 35.0		28.5	24.0
積替		後	7.00	38.5		後	7.30	37.5		29.0	24.0
仕舞仕事		後	9.00	39.0 37.0	温度過昇の傾向	後	9.30	38.5 37.0	経過順調	29.0	25.0
積替		後	11.30	39.5		前	1.30	39.0		29.0	25.0
出麴	3	前	6.00	41.0	香氣良く、 稍硬し	前	6.00	40.0	稍軟くして普通	29.0	25.0

第9號(島根, 銀坊主)

第10號(福岡, 一貴山大粒)

操作	日順	時刻	品温	摘要	時刻	品温	摘要	室温	濕球		
引込	1	前	8.30	38.0	蒸米良好	前	8.30	38.0	蒸米硬し	28.5	24.5
床揉		前	11.30	36.0 31.5		前	11.40	36.0 31.5		28.0	24.0
切返		後	9.00	32.0 30.5		前	9.05	32.0 30.5		28.5	24.5
盛	2	前	8.50	31.5 30.0	18枚	前	9.00	31.5 30.0	18枚	29.5	25.0
積替		後	2.30	33.0		後	2.30	33.0		28.5	24.5
仲仕事		後	5.50	37.0 33.0		後	5.45	37.0 34.0		29.5	24.5
積替		後	9.50	37.0		後	8.30	37.0		29.5	24.5
仕舞仕事		後	10.25	39.0 36.0		後	10.10	39.0 36.5		28.5	24.5
積替	3	前	1.40	39.5		前	1.40	69.5		28.5	24.0
出麴		前	7.00	40.0	良好	前	7.00	40.0	稍硬し	28.5	24.0

第11號(朝鮮, 銀坊主)

第12號(静岡, 雄町)

操作	日順	時刻	品温	摘要	時刻	品温	摘要	室温	濕球		
引込	1	前	8.30	38.0	蒸米水分多し 稍水切時 間少きに過ぎし爲なり	前	8.30	38.0	蒸米可なり	28.5	24.5
床揉		前	11.50	35.0 31.5		正午	36.0 31.5			28.0	24.0
切返		後	9.10	31.5 30.5		後	9.15	32.0 31.0		28.5	24.5
盛	2	前	8.30	31.5 30.5	19枚	前	8.40	31.5 30.0	18枚	29.5	25.0
積替		後	2.00	34.0		後	2.30	33.0		27.5	23.5
仲仕事		後	5.45	37.2 34.5		後	5.50	37.0 33.5		29.5	24.5
積替		後	8.30	38.0		後	8.40	38.0		28.5	24.5
仕舞仕事		後	10.10	39.0 36.5		後	10.10	39.0 36.5		28.5	24.5
積替	3	前	1.40	39.0		前	1.40	39.5		28.5	24.0
出麴		前	7.00	40.0	軟し	前	7.00	40.0	良好	28.5	24.0

第13號(愛媛, 旭)

第14號(岡山, 雄町)

操作	日順	時刻	品温	摘要	時刻	品温	摘要	室温	濕球		
引込	1	前	8.30	34.5	蒸米佳	前	8.30	36.0	蒸米佳	30.0	25.0
床揉		前	0.00	34.0 31.0		前	0.00	35.0 31.0		30.0	25.0
切返		後	9.30	31.8 30.5	稍硬し	後	9.30	31.5 30.5	手觸良	30.0	25.0
盛	2	前	9.10	32.8 31.0	19枚盛り	前	9.10	32.5 30.5	19枚盛り 状態適 手觸良	27.5	23.0
積替		後	1.30	33.0		後	1.30	33.0		27.5	24.0
仲仕事		後	4.30	37.0		後	4.30	37.0		28.5	24.0
積替		後	7.00	36.5		後	7.00	37.0		28.0	24.0
仕舞仕事		後	9.15	38.5 36.5	香良・米硬	前	9.15	38.5 36.5	香氣良	29.0	24.0
積替	3	前	0.15	39.5		前	0.15	59.5		28.0	24.0
出麴		前	6.45	40.0	はぜ良きも 稍硬、さば け良	前	6.45	40.0	香味良 さばけ良	28.0	24.0

麴の糖化試験

出麴時其の100gを三角瓶に採り井水200ccを加へ10~13度の室温に24時間放置後其の濾液に就て比重(15°), 酸, 糖分を測定せる結果は次の如し。

品	種	比重	ボーマ	酸%	糖分%
1	秋田奥羽200號	1.034	4.74	0.0062	7.77
2	秋田酒系4號	1.032	4.47	0.0062	6.87
3	栃木北陸12號	1.030	4.20	0.0062	6.44
4	茨城農林1號	1.038	5.28	0.0118	8.42
5	神奈川神力	1.043	5.95	0.0118	7.36
6	岐阜雄町	1.045	6.21	0.0147	7.16
7	富山前澤	1.036	5.01	0.0118	6.88
8	滋賀渡舟6號	1.036	5.01	0.0118	6.88
9	島根銀坊主	1.027	3.79	0.0118	5.86
10	福岡一貴山大粒	1.028	3.93	0.0118	5.96
11	朝鮮銀坊主	1.037	5.15	0.0088	6.73
12	静岡雄町	1.031	4.34	0.0100	6.55
13	愛媛旭	1.037	5.15	0.0059	7.34
14	岡山上道雄町	1.037	5.15	0.0089	7.97

島根銀坊主, 福岡一貴山大粒, 栃木北陸12號, 静岡雄町, 秋田酒系4號の如きは濾液の比重小にして麴の分解力が小なるか, 蒸米が硬かりしか, 或は本來の米質が硬かりしか等想像せらる。溶解良きものは岐阜雄町, 神奈川神力, 茨城農林1號, 岡山上道雄町, 愛媛旭, 朝鮮銀坊主等なるか, 此中最後の朝鮮銀坊主は, 蒸米の出來稍と過軟なりしに起因す。

第八章 酒母製造試験

酒母の育成は大方次の如き方針の下に行ひたり。

仕込配合：蒸米5斗(75kg), 麴米2斗2升(33kg), 汲水6斗(108l), 麴歩合0.44, 汲水歩合蒸米に對し1.2,

仕込水：本所地下水を使用。酸性磷酸石灰15g, 食鹽13gを上記汲水に加へ硬度5度, クロル50mgならしむ。

乳酸使用量：汲水一斗當り75%乳酸100ccを添加する割合とす。

水麴：仕込1時間前7度, 仕込温：20~21度, 荒糴仕込後6~7時間目2人10分,

二番糴：荒糴後4時間目1人5分。時糴：4時間毎20本位液を上下反轉混淆せしむる程度。酵母：日本醸造協會發賣第6號酵母を6日目4瓶(25cc)添加。

暖氣入前の品温：9度。膨れ：仕込後9-10日目誘致。湧付：膨れの翌日,

休温：18~20度。ヌクミ取暖氣：廢止。配分時ボ-メ：12度。戻し温：15度。

仕込月日及順序

第1回 (12月3日)	1	秋田 奥羽200號	第2回 (12月4日)	5	神奈川 神力
	2	秋田 酒系4號		6	岐阜 阜雄町
	3	栃木 北陸12號		7	富山 前澤
	4	茨城 農林1號		8	滋賀 渡舟6號
第3回 (12月5日)	9	島根 銀坊主	第4回 (12月7日)	13	愛媛 旭
	10	福岡 一貴山大粒		14	岡山上道雄町
	11	朝鮮 銀坊主		—	—
	12	静岡 雄町		—	—

酒母經過表は下の如し。第一號(奥羽200號)

月日	日順	仕事	時刻	品温	室温	ボ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘要
12.3	1	水麴仕込	前11.00 後11.30	7.6 19.0	8.0						
		荒糴	後5.00	17.0	7.0						
		二番糴	後9.00	16.5	6.0						
4	2	時糴	前6.00	16.0							
5	3		前6.00	11.0	3.0	16.0	0.1180	19.80	0.1650		
6	4	暖氣入	前10.30	9.3	5.0	16.5	0.1357	20.25	0.1665		
		抜	後1.00	11.5							
7	5	暖氣入	前8.30	8.5	5.0	16.5	0.1593	—	0.2100		
		抜	後1.30	11.6							
8	6	暖氣入	前8.30	10.5	5.0	16.5	0.1770	—	0.2100		協會6號酵母25cc添加
		抜	後12.30	13.4							
9	7	暖氣入	前8.00	11.0	5.0	16.5	0.1770	22.50	0.2100		
		抜	前11.00	13.5							
10	8	暖氣入	前8.00	11.5	5.0	16.5	0.1770	22.50	—		
		抜	後0.30	14.0							

11	9	暖氣入	前8.00	11.5	5.0	16.5	0.1770	24.73	0.1725		
		抜	後0.30	14.2							
12	10	暖氣入	前8.00	12.5	5.5	16.8	0.1770	24.73	0.1875		膨れ
		抜	前11.00	15.5							
13	11	暖氣入	前8.00	13.0	5.0	17.0	0.1888	22.28	0.1800		湧付
		抜	後2.00	17.0							暖氣2本
14	12	暖氣入	前8.00	16.3	7.0	16.0	0.1947	22.95	0.1575		暖氣2本
		抜	後0.30	20.5							泡高く稍ざらつく
15	13		前6.00	19.5	6.0	13.9	0.2183	19.18	0.1350		
16	14		前6.00	19.5		11.8	0.2891	15.75	0.1275		
		配分	正午	19.5	6.0	11.0	0.3127	12.68	0.1200	7.7	
19	17	戻	前6.00	15.0	6.0	7.8	0.3599	0.981	0.1200	9.0	

(成績) 他の酒母に比しボ-メの出悪しく米粒硬質なるが麴の出来に缺陷があるか、何れかなり。然れども香味に特徴を認めず平凡の經過を辿りたり。甚しく好適米とは謂ひ難し。

第二號(酒系4號)

月日	日順	仕事	時刻	品温	室温	ボ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘要
12.3	1	水麴仕込	前11.00 後11.30	7.6 18.5	8.0						
		荒糴	後5.00	16.7	7.0						
		二番糴	後9.00	15.8	6.0						
4	2	時糴	前6.00	15.0							
5	3		前6.00	11.2	3.0	16.0	0.1240	19.35	0.1650		
6	4	暖氣入	前10.30	9.5	5.0	17.0	0.1357	19.80	0.1720		
		抜	後1.00	11.5							
7	5	暖氣入	前8.30	9.0	5.0	17.0	0.1711	21.15	0.2250		
		抜	後1.30	11.8							
8	6	暖氣入	前8.30	11.0	5.0	17.0	0.1770	21.38	0.2250		協會6號酵母25cc添加
		抜	後0.00	13.4							
9	7	暖氣入	前8.00	11.0	5.0	17.0	0.1770	20.48	0.2325		
		抜	前11.00	13.8							
10	8	暖氣入	前8.00	11.5	5.0	17.0	0.1770	22.73	—		
		抜	前0.30	14.2							
11	9	暖氣入	前8.00	11.5	5.0	17.0	1.1770	22.73	0.1875		
		抜	後0.00	14.2							
12	10	暖氣入	前8.00	12.6	5.5	17.0	0.1770	22.95	0.1950		膨れ兆
		抜	前11.00	15.5							膨れ
13	11	暖氣入	前8.00	13.0	5.0	17.2	0.1829	23.18	0.1875		湧付; 暖氣2本
		抜	後2.00	17.0							
14	12	暖氣入	前8.00	16.0	7.0	16.1	0.1947	22.50	0.1650		暖氣2本
		抜	後0.30	20.0							泡稍高し
15	13		前6.00	19.5	6.0	14.2	0.2242	19.58	0.1350		
16	14		前6.00	20.0		12.0	0.3009	16.88	0.1275		
		配分	正午	19.8	6.0	11.2	0.3245	15.30	0.1275	8.5	さばけ良し
19	17	戻	前6.00	15.0	6.0	7.6	0.3599	0.981	0.1125	12.0	



(成績) 溶解は必ずしも良好なりとは云ひ難きも香味終始上品にして相當の出來なるを認めたり。奥羽200號より稍々上位の米なり。

第三號 (栃木北陸12號)

月日	日順	仕事	時刻	品温	室温	ボ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘要
12.3	1	水麴	前 11.00	7.5	8.0						
		仕込	前 11.30	19.0	*						
		荒糶	後 5.00	16.0	7.0						
		二番糶	後 9.00	16.5	6.0						
4	2	時糶	前 6.00	16.0	*						
5	3		前 6.00	11.5	3.0	16.0	0.1180	18.90	0.1650		
6	4	暖氣入	前 10.30	9.6	5.0	16.5	0.1357	19.58	0.1885		
		抜	後 1.00	11.3							
7	5	入	前 8.30	9.0	5.0	16.5	0.1711	20.25	0.2175		
		抜	後 1.30	11.8							
8	6	入	前 8.30	11.0	5.0	16.6	0.1770	20.70	0.2250		協會6號酵母25c.c.添加
		抜	後 0.00	13.4							
9	7	入	前 8.00	11.2	5.0	16.6	0.1770	20.25	0.2250		
		抜	前 11.00	13.8							
10	8	入	前 8.00	11.4	5.0	16.6	0.1770	21.83	0.2250		
		抜	後 0.30	14.0							
11	9	入	前 8.00	11.7	5.0	16.7	0.1770	21.83	0.1800		
		抜	後 0.30	14.5							
12	10	入	前 8.00	12.5	5.5	16.7	0.1770	22.50	0.2100		膨れ
		抜	前 11.00	15.5							膨れ
13	11	入	前 8.00	13.3	5.0	17.0	0.1829	22.73	0.2100		湧付
		抜	後 2.00	17.0							暖氣2本
14	12	入	前 8.00	16.4	7.0	16.0	0.1947	21.83	0.1875		
		抜	後 0.30	20.3							暖氣2本
15	13		前 6.00	19.5	6.0	13.8	0.2360	19.13	0.1425		
16	14		前 6.00	20.0	*	11.8	0.3063	16.43	0.1350		老香出づ
		配分	正午	20.0	6.0	11.2	0.3136	14.95	0.1425	7.7	
19	17	戻	前 6.00	15.0	6.0	7.8	0.3717	10.18	0.1200	9.5	

(成績) 硬質と認めたるを以て浸漬蒸饌に意を用ひたるにも拘らず、溶解は初めより宜しからず、最も薄味の酒母を得たり。試作米なりと云ふも醸造用適米とは考へられず。

第四號 (茨城農林1號)

月日	日順	仕事	時刻	品温	室温	ボ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘要
12.3	1	水麴	前 11.00	7.5	8.0						
		仕込	前 11.30	19.5	*						
		荒糶	後 5.00	17.0	7.0						
		二番糶	後 9.00	17.0	6.0						
4	2	時糶	前 6.00	16.0	*						
5	3		前 6.00	12.0	3.0	16.2	0.1180	18.90	0.1775		
6	4	暖氣入	前 10.30	9.8	5.0	17.0	0.1475	20.70	0.2100		
		抜	後 1.00	11.5							
7	5	入	前 8.30	9.5	5.0	17.0	0.1593	21.83	0.2320		
		抜	後 1.30	12.0							
8	6	入	前 8.30	11.5	5.0	17.3	0.1770	21.83	0.2400		協會6號酵母25cc.添加
		抜	後 0.00	13.5							
9	7	入	前 8.00	11.4	0.5	17.3	0.1770	21.60	0.2250		
		抜	前 11.00	13.8							
10	8	入	前 8.00	11.5	5.0	17.3	0.1770	22.28			
		抜	後 0.30	14.2							
11	9	入	前 8.00	12.0	5.0	17.5	0.1770	22.28	0.1875		
		抜	後 0.00	14.2							
12	10	入	前 8.00	12.5	5.5	17.3	0.1770	22.95	0.2100		膨れ兆
		抜	前 11.00	15.5							膨れ
13	11	入	前 8.00	13.5	5.0	17.5	0.1829	23.18	0.2175		湧付
		抜	後 2.00	17.1							
14	12	入	前 8.00	16.4	7.0	16.2	0.1947	22.50	0.1950		泡稍高く味進む
		抜	後 0.30	20.0							
15	13		前 6.00	19.0	6.0	14.4	0.2360	19.80	0.1425		老香出づ
16	14		前 6.00	19.0	*	12.2	0.3127	17.30	0.1350		
		配分	正午	19.0	6.0	11.7	0.3136	15.75	0.1425	8.0	
19	17	戻	前 6.00	15.0	6.0	7.9	0.3599	10.44	0.1275	10.5	

(成績) 外觀より想像したるに反し軟質にして良く溶解し初め糊味を感じたるも湧き遅れに導きたる結果糖化も進み同時に仕込たる四本中最も濃厚に仕上りたり。相當用みらるる米なり。

第五號 (神奈川, 神力)

月日	日順	仕事	時刻	品温	室温	ボ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘	要
12.4	1	水 麴	前 10.00	8.5	6.0							
		仕 込	◇ 10.30	18.5	6.0							
		荒 榨	後 4.00	17.0	7.0							
		二番榨	◇ 8.00	16.5	5.0							
	5 2	時 榨	前 6.00	14.5	3.0							
	6 3	◇	◇ 6.00	12.5	4.0	17.0	0.108					
	7 4	◇	◇ 6.00	10.5	4.0	17.0	0.147					
	8 5	暖氣入	前 8.30	9.5	5.0	17.0	0.147	20.268				
		暖氣抜	後 0.30	12.0	6.0							
	9 6	暖氣入	前 8.00	11.0	5.0	17.0	0.156	21.780			6 號酵母 25cc 添加	
		暖氣抜	◇ 12.00	13.0	6.0							
	10 7	暖氣入	前 9.00	11.5	4.0	17.0	0.156	23.288				
		暖氣抜	後 0.30	13.0	5.0							
	11 8	暖氣入	前 8.00	11.5	5.0	17.5	0.156	23.963				
		暖氣抜	◇ 12.00	14.0	6.0							
	12 9	暖氣入	前 8.00	12.0	6.0	17.5	0.156	24.638				
		暖氣抜	前 11.00	14.0	7.0						膨れ兆	
	13 10	暖氣入	前 8.00	12.5	5.0	17.5	0.156	25.425				
		暖氣抜	後 1.00	15.0	6.0							
	14 11	暖氣入	前 8.00	14.0	7.0	17.0	0.156	26.888				膨れ
		暖氣抜	前 11.30	17.0	6.0							
	15 12	暖氣入	前 8.00	16.0	6.0	16.6	0.180	24.075				湧付
		暖氣抜	後 1.00	19.5	6.0							
	16 13	◇	前 6.00	19.5	7.0	15.3	0.252	20.813				
	17 14	◇	前 6.00	19.5	6.0	13.5	0.264					
	18 15	配 分	後 10.00	18.5	6.0	12.5	0.288	17.100	0.109	5.2		
	20 17	戻	前 6.00	15.5	5.0	8.7	0.362	9.338	0.109	9.3		

(成績) 初期に少しく糊味を感じたるも溶解糖化共に良好にして相當の出来なり。

第六號 (岐阜, 雄町)

月日	日順	仕事	時刻	品温	室温	ボ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘	要
12.4	1	水 麴	前 10.00	8.0	6.0							
		仕 込	◇ 10.30	19.5	6.0							
		荒 榨	後 4.00	17.5	7.0							
		二番榨	◇ 8.00	17.0	7.0							
	5 2	時 榨	前 6.00	15.5	3.0							
	6 3	◇	前 6.00	13.0	4.0	17.0	0.126					
	7 4	◇	前 6.00	10.5	4.0	17.5	0.146					
	8 5	暖氣入	前 8.00	10.0	5.0	17.5	0.149	21.096				
		暖氣抜	◇ 12.00	12.0	6.0							
	9 6	暖氣入	◇ 8.00	11.0	5.0	17.5	0.150	21.096			6 號酵母 25cc 添加	
		暖氣抜	◇ 12.00	13.0	6.0							
	10 7	暖氣入	◇ 9.00	11.5	4.0	17.5	0.150	23.850				
		暖氣抜	◇ 12.00	13.0	5.0							
	11 8	暖氣入	◇ 8.00	11.5	5.0	17.5	0.150	24.413				

12	9	暖氣抜	◇ 12.00	14.0	6.0							
		暖氣入	◇ 8.00	12.0	6.0	18.0	0.150	24.863				
		暖氣抜	◇ 11.00	14.0	7.0							膨れ兆
13	10	暖氣入	前 8.00	12.0	5.0	18.0	0.150	25.313				
		暖氣抜	後 1.30	15.0	6.0							膨れ
14	11	暖氣入	前 8.00	14.0	7.0	17.5	0.150	25.875				
		暖氣抜	後 2.00	16.5	6.0							
15	12	暖氣入	前 8.00	16.5	6.0	17.2	0.174	24.750				湧付
		暖氣抜	後 1.00	19.5	7.0							
16	13	◇	前 6.00	19.5	7.0	15.5	0.240	22.568				
		◇	後 6.00	19.0	6.0							
17	14	◇	前 6.00	19.5	6.0	14.0	0.258					
18	15	配 分	前 5.00	19.0	6.0	12.4	0.285	16.313	0.128	5.5		
20	17	戻	前 6.00	15.5	5.0	9.0	0.372	10.463	0.131	9.5		

(成績) 軟質米にして溶解糖化頗る良く寧ろボ-メ出過ぎの感あり。香味終始良好なり。低温にても尚溶解充分なるの見込なるを以て吟醸用としても使用に堪ふべし。優良米として推奨に足る。

第七號 (富山, 前澤)

月日	日順	仕事	時刻	品温	室温	ボ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘	要
12.4	1	水 麴	前 10.00	8.0	6.0							
		仕 込	◇ 10.30	19.0	6.0							
		荒 榨	後 4.00	18.0	7.0							
		二番榨	◇ 8.00	17.5	5.0							
	5 2	時 榨	前 6.00	15.5	3.0							
	6 3	◇	前 6.00	13.0	4.0	17.0	0.120					
	7 4	◇	前 6.00	11.0	4.0	17.2	0.144					
	8 5	暖氣入	前 8.30	10.0	5.0	17.5	0.144	21.240				
		暖氣抜	後 0.30	12.0	6.0							
	9 6	暖氣入	前 8.30	11.0	5.0	17.5	0.144	21.456			6 號酵母 25cc 添加	
		暖氣抜	◇ 12.00	13.0	6.0							
	10 7	暖氣入	前 9.00	11.5	4.0	17.5	0.144	23.625				
		暖氣抜	後 0.30	13.5	5.0							
	11 8	暖氣入	前 8.00	11.5	5.0	17.5	0.144	24.625				
		暖氣抜	◇ 12.00	14.0	6.0							
	12 9	暖氣入	前 6.00	12.0	6.0	17.5	0.144	24.638				
		暖氣抜	◇ 11.00	14.0	6.0							膨れ兆
	13 10	暖氣入	前 8.00	12.5	5.0	18.0	0.150	24.638				
		暖氣抜	後 1.30	15.0	6.0							膨れ
	14 11	暖氣入	前 8.00	14.0	7.0	17.2	0.156	24.863				
		暖氣抜	後 2.00	17.0	6.0							
	15 12	暖氣入	前 8.00	16.5	6.0	16.8	0.183	24.075				湧付
		暖氣抜	◇ 12.00	20.0	6.0							
	16 13	◇	前 6.00	20.0	7.0	15.1	0.267	22.275				
	17 14	◇	前 6.00	20.5	6.0	13.6	0.282					

18	15	配分	後	10.00	20.0	6.0	12.6	0.318	16.438	0.158	5.7
20	17	戻	前	6.00	16.5	5.0	9.0	0.402	9.900	0.165	10.0

(成績) 小粒硬質なるも浸漬を充分にして他の軟質のものと同様の溶解度を示さしめたり。然れども風味は常に下品にして到底優良米としての資格無き事を示せり。

第八號 (滋賀, 渡舟6號)

月日	日順	仕事	時刻	品温	室温	ボ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘	要
12.4	1	水麴	前	10.00	8.0	6.0						
		仕込	後	10.30	19.5	6.0						
		荒糶	後	4.00	17.5	7.0						
		二番糶	後	8.00	16.0	5.0						
	5	時糶	前	6.00	15.0	3.0						
	6	〃	前	6.00	12.5	4.0	17.0	0.117				
	7	〃	前	6.00	10.5	4.0	17.0	0.141				
	8	暖氣入	前	8.30	9.5	5.0	17.5	0.150	20.916			
		暖氣抜	後	0.30	12.0	6.0					6號酵母25cc添加	
	9	暖氣入	前	8.30	11.0	5.0	17.5	0.150	21.330			
		暖氣抜	後	12.00	13.0	6.0						
	10	暖氣入	前	9.00	11.5	4.0	17.5	0.150	23.175			
		暖氣抜	後	0.30	13.0	5.0						
	11	暖氣入	前	8.00	11.5	5.0	17.5	0.150	24.075			
		暖氣抜	後	12.00	14.0	6.0						
	12	暖氣入	前	8.00	12.0	6.0	18.0	0.150	24.525			膨れ兆
		暖氣抜	後	11.00	14.0	7.0						
	13	暖氣入	前	8.00	12.5	5.0	18.2	0.150	24.750			膨れ
		暖氣抜	後	1.30	15.0	7.0						
	14	暖氣入	前	8.00	14.0	7.0	18.0	0.168	25.613			
		暖氣抜	後	2.00	17.5	6.0						
	15	暖氣入	前	8.00	17.0	6.0	17.2	0.192	23.850			湧付
		暖氣抜	前	12.00	20.0	6.0						
	16	〃	前	6.00	20.0	7.0	15.5	0.261	22.388			
	17	〃	前	6.00	19.5	6.0	14.0	0.272				
	18	配分	前	5.00	19.5	6.0	12.3	0.288	15.638	0.147	5.7	
	20	戻	前	6.00	16.0	5.0	9.3	0.266	10.013	0.158	9.5	

(成績) 軟質米にして溶解糖化共に良く風味も優良なり、酒造好適米と稱するを得ん。

第九號 (島根, 銀坊主)

月日	日順	仕事	時刻	品温	室温	ボ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘	要
12.5	1	水麴	前	9.30	7.3	4.5						水温 5.8 麴温 12.0
		仕込	後	10.00	21.0	4.5						
		荒糶	後	2.30	18.8	7.0						
		二番糶	後	6.30	18.6	6.0						
	6	時糶	前	6.00	16.5	4.5						
	7	〃	前	6.00	12.8	4.0	16.5	0.1534	17.000	0.1725		味ざらつく

8	4	〃	〃	6.00	11.5	5.0	17.0	0.1593	18.675	0.1800		甘味出でず
9	5	暖氣入	後	10.00	9.8	5.0	17.2	0.1593	22.500	0.1950		甘味少くざらつく
		〃	抜	後	1.00	12.0	6.0					
10	6	〃	入	前	9.00	9.9	5.0	17.4	0.1652	22.275	0.1950	協會6號酵母25cc添加
		〃	抜	後	3.00	12.5	5.5					
11	7	〃	入	前	8.00	10.8	5.0	17.5	0.1652	22.275	0.1950	
		〃	抜	後	0.30	13.0	6.0					
12	8	〃	入	前	8.30	11.5	5.5	17.5	0.1652	23.125	0.1998	
		〃	抜	正	午	14.0	6.5					
13	9	〃	入	前	8.30	12.5	5.0	17.5	0.1675	23.125	0.2175	
		〃	抜	後	2.00	14.0	6.5					
14	10	〃	入	前	8.00	13.0	7.0	17.5	0.1870	23.175	0.2100	
		〃	抜	後	10.30	15.0	7.0					
15	11	〃	入	〃	8.00	13.0	6.0	16.5	0.1888	24.525	0.2250	膨れ
		〃	抜	後	12.30	16.0	6.5					
16	12	〃	入	前	8.00	16.5	7.0	16.5	0.2065	23.625	0.2250	味ざらつく、湧付
		〃	抜	後	2.00	20.0	6.5					
17	13	〃	前	6.00	19.8	6.5	14.2	0.2242	19.350	0.1950		
18	14	配分	前	5.00	19.5	6.0	12.3	0.2537	13.410	0.1752	8.0	
22	18	戻	前	6.00	16.5	6.0	9.2	0.2658	11.070	0.1898	9.8	

(成績) 小粒硬質米にして溶解は普通なるも味ざらつき出来上り酒母のサバケ良好ならず。酒造好適米と云ひ難し。

第十號 (福岡, 一貴山大粒)

月日	日順	仕事	時刻	品温	室温	ボ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘	要
12.5	1	水麴	前	9.30	7.4	4.5						水温 5.8 麴温 12.0
		仕込	後	10.00	21.0	4.5						
		荒糶	後	2.30	19.0	7.0						
		二番糶	後	6.30	18.5	6.0						
	6	時糶	前	6.00	16.2	4.5						
	7	〃	前	6.00	12.5	4.0	17.0	0.1475	18.450	0.1650		
	8	〃	前	6.00	11.5	5.0	17.2	0.1534	20.250	0.1650		甘味出でず
	9	暖氣入	後	10.00	9.0	5.0	17.5	0.1534	22.275	0.1800		甘味少くうすし
		〃	抜	後	1.00	12.0	6.0					
10	6	〃	入	前	9.00	10.4	5.0	17.5	0.1652	22.275	0.1800	6號酵母25cc添加
		〃	抜	後	1.00	12.6	5.5					
11	7	〃	入	前	8.30	11.0	5.0	17.5	0.1652	23.625	0.1950	
		〃	抜	後	0.30	13.0	6.0					
12	8	〃	入	前	8.30	11.6	5.5	17.5	0.1652	23.625	0.1950	稍々溶過ぎ
		〃	抜	正	午	14.0	6.5					
13	9	〃	入	前	8.30	12.0	5.0	17.7	0.1652	23.625	0.2025	
		〃	抜	後	2.00	14.0	6.5					
14	10	〃	入	前	8.00	13.5	7.0	17.7	0.1829	24.750	0.2025	
		〃	抜	後	10.30	15.0	7.0					
15	11	〃	入	〃	8.00	14.0	6.0	17.0	0.1888	23.625	0.1950	膨れ

第十三號 (愛媛, 旭)

月日	日順	仕事	時刻	品温	室温	ボ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘	要
12.7	1	水麴	前 9.40	7.8	4.0							
		仕込	後 10.00	20.0	4.0							
		荒漀	後 3.00	17.0	6.0						7分間	
		二番漀	後 6.00	16.5	5.0						5分間	
8	2	時漀	前 6.00	14.5	5.0							
9	3	〃	前 6.00	11.0	5.0	16.5	0.1239	19.28				
10	4	暖氣入	前 9.15	9.5	5.0	16.7	0.1239	20.16				
		暖氣抜	前 11.30	11.5	5.0							
11	5	暖氣入	後 8.30	9.5	6.0	17.0	0.1298	20.34				
		暖氣抜	後 0.30	11.8	6.0							
12	6	暖氣入	前 8.30	10.5	7.0	17.4	0.1298	21.24			協會6號酵母25cc 添加	
		暖氣抜	後 12.00	13.0	7.0							
13	7	暖氣入	後 8.30	11.0	6.0	17.4	0.1357	22.14				
		暖氣抜	後 3.00	12.5	6.0							
14	8	暖氣入	前 8.00	11.2	6.5	17.5	0.1357	24.92				
		暖氣抜	後 11.30	13.0	6.5							
15	9	暖氣入	後 8.30	11.5	6.5	17.5	0.1475	24.60				
		暖氣抜	後 11.00	14.5	6.5							
16	10	暖氣入	後 8.30	13.0	6.5	17.7	0.1475	25.21				
		暖氣抜	後 11.20	14.8	6.5						差配 100cc	
17	11	暖氣入	後 8.30	13.4	6.0	17.7	0.1524	25.22			膨れ	
		暖氣抜	後 11.30	15.5	6.0							
18	12	暖氣入	後 8.00	13.0	5.5	17.4	0.1624	24.60			湧付	
		暖氣抜	後 1.00	17.0	5.5							
19	13	暖氣入	前 8.00	15.0	6.0	16.8	0.1824	22.73			休	
		暖氣抜	後 1.30	17.5	6.0							
22	16	配分	後 8.00	17.4	6.0	13.3	0.3481	17.28	0.1424	5.7		

(成績) 溶解糖化良好にして濃味の酒母を得たり、見掛に依らず軟質にして滋賀渡舟6號等と同様地方米として秀逸の部なり。

第十四號 (岡山, 上道雄町)

月日	日順	仕事	時刻	品温	室温	ボ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘	要
12.7	1	水麴	前 9.40	7.8	4.0							
		仕込	後 10.00	19.5	4.0							
		荒漀	後 3.00	16.5	6.0						手まぜ	
		二番漀	後 6.00	15.5	5.0						5分間	
8	2	時漀	前 6.00	14.0	5.0						綺麗なれど甘味少し	
9	3	〃	前 6.00	10.8	5.0	16.9	0.1180	18.72				
10	4	暖氣入	後 9.15	9.5	5.0	17.1	0.1180	20.70			甘味出遅れる	
		暖氣抜	後 11.30	11.5	5.0							
11	5	暖氣入	後 8.30	9.7	6.0	17.2	0.1239	21.60				
		暖氣抜	後 11.30	12.0	6.0						甘味うすし	
12	6	暖氣入	後 8.30	10.5	7.0	17.2	0.1239	21.78			協會6號酵母25cc 添加	

13	7	暖氣抜	後 12.00	13.0	7.0							
		暖氣入	後 8.30	11.0	6.0	17.2	0.1298	22.54				
		暖氣抜	後 3.00	13.0	6.0							
14	8	暖氣入	前 8.00	11.5	6.5	17.2	0.1357	23.60				
		暖氣抜	後 11.30	13.5	6.5							
15	9	暖氣入	後 8.30	11.9	6.5	17.2	0.1416	24.30				
		暖氣抜	後 11.00	14.5	6.5							
16	10	暖氣入	後 8.30	13.0	6.5	17.2	0.1475	24.90				
		暖氣抜	後 11.20	15.0	6.5						差配 100cc	
17	11	暖氣入	後 8.30	14.0	6.0	17.3	0.1593	25.80			膨れ	
		暖氣抜	後 11.40	15.5	6.0							
18	12	暖氣入	後 8.00	13.2	5.5	17.5	0.1829	24.30			湧付	
		暖氣抜	後 2.30	16.5	5.5							
19	13	暖氣入	前 8.00	15.0	6.0	16.4	0.2005	22.10			休	
		暖氣抜	後 2.00	17.0	6.0							
22	16	配分	後 8.00	17.9	6.0	13.1	0.3422	17.64	0.1402	5.2		

(成績) 溶解、糖化特に優れたりとは云ひ難きも酒母は終始温雅なる甘味並に旨味を有し、何となく上品におぼゆ、吟醸用優良米として他の備前雄町種同様の風格を有するものと云ひ得べし。

酒母中の染色率及酵母数表 (但し配分時單位億)

番號	品	種	酵母数	染色率	番號	品	種	酵母数	染色率
1	秋田	奥材200號	4.1100	12.9	8	滋賀	渡舟6號	4.4412	10.2
2	秋田	酒系4號	4.0000	13.0	9	鳥根	銀坊主	4.1760	13.3
3	栃木	北陸12號	3.9380	12.0	10	福岡	一貫山大粒	3.8000	11.1
4	茨城	農林1號	4.0000	11.1	11	朝鮮	銀坊主	3.9856	10.9
5	神奈川	神力	4.5505	10.9	12	静岡	岡雄町	4.1140	11.5
6	岐阜	卓雄町	3.6802	11.1	13	愛媛	旭	3.9360	12.5
7	富山	前澤	3.9084	14.1	14	岡山	上道雄町	3.8658	10.7

上表に依れば配分時酵母数の最大なるは神奈川神力にして最小なるは岐阜卓雄町なり、メチレン青に依る染色率に於ては富山前澤最大を示し滋賀渡舟6號最小なり。

結 論

今回試験せる14種の米に就て酒造上より觀たる特徴を述べんに、今年度は中國地方の一部が風水害を受けたる以外は概ね氣候に恵まれた結果、成熟乾燥共に良く幾分米質の硬き傾向を認められたり。

然れども少量の豫備試験に依り浸漬時間を適當とならしむる事に最も意を用ゐたる結果、硬質と考へられしものも又過軟と豫想せられしものも共に適度の硬さの蒸米を與へ兩後の操作上甚だしき困難を示さず、製麴製配共に順調の経過を辿り、何れも良好の酒母を造出せり。今個々の特性を述べ取扱上の注意を記せば下の如し。

1. 秋田, 奥羽 200 號— 中粒にして粒子整齊灰白色にして光澤良好なり, 青米秕米を混す。縦條淺き方なり。心白は少きも腹白は稍多し。

水分中庸にして灰分, 粗脂肪最も多く蛋白質は中位なり。米質硬粒なるを以て充分浸漬を行ふを要す。製麴成績は良好なり。酒母に於て溶解糖化の幾分劣るが如きは硬質米なる爲ならんか。

2. 秋田, 酒系 4 號— 小粒に屬し淡褐色にして光澤少し, 青米秕米を稍多量に混す。縦條の深さ中位剛度小にして心白稍多し, 多く腹白米も混す。精白に當り除芽良好ならず, 碎米は比較的少き方なり。水分最も多く, 北方米の特徴を良く示したり。灰分は多量。脂肪, 蛋白質は中位なり。

硬質に屬するを以て充分浸漬するを要す。製麴成績は極めて良好なり。製醗に當りては溶解状態並びに醗のサバケ良し。

3. 栃木, 北陸 12 號— 小粒にして淡褐色を帯び光澤良好ならず。青米少きも秕米を混す。心白は多少含有するも腹白少き方なり, 縦條も淺し, 精白に當りては縦條及び芽の除去遅く精白中の品温は急昇の傾向ありて品温上昇に伴ひ碎米を多く生ず。水分, 灰分並びに蛋白質は多量にして脂肪は中位なり。浸漬は硬質なるを以て充分長時間行ふべし。製麴成績は良好に屬す。酒母に於ける蒸米の溶解状態は奥羽 200 號同様必ずしも良好の部に非ず。本原料米は醸造用米として適當とは云ひ難き感あり。

4. 茨城, 農林 1 號— 最も小粒にして, 灰褐色を帯び光澤無し青米を混じり秕米多し。心白, 腹白, 共に少し, 縦條深く芽の除去困難にして精白中の品温は急昇の氣味あり, 水分多量灰分脂肪は中位にして蛋白質は稍々多量なり。軟質の爲に蒸米は過軟に陥り易き傾向あり。製麴し易く麴米として比較的適當なり。

酒母は溶け過ぎの感あるも適當に處理すれば使用して良質なるべく, 關東米としては酒造好適米と言ふを得べし。

5. 神奈川, 神力— 小粒に屬し灰白色, 光澤あり, 縦條多く青米秕米を混す, 心白少きも腹白最も多し縦條深くして除芽困難なり精白中は品温急昇の氣味あり。水分, 灰分, 蛋白質中位にして脂肪稍々多量なり。

中軟質米に屬するを以て六時間程度の浸漬を適當とせん。

製麴, 製醗の成績良好にして關東米としては前者と共に優良の部なり。

6. 岐阜, 雄町— 豊粒にして灰白色, 粒子整齊, 光澤あり。青米を混するも秕米少し。心白腹白比較的多く縦條の深さ中庸にして脱芽比較的早し。精白米の色澤良好なり。水分最も少く, 蛋白は甚だ少く, 灰分脂肪は中位なり。雄町種獨特の軟性を示し 2 時間の浸漬にても支障なき事を示したり。軟質米に屬するを以て浸漬其他充分なる操作を行へば吟醸米として使用し得べし。

7. 富山, 前澤— 中粒にして灰褐色光澤少し, 青米僅少なるとも秕米を少しく混す, 心白少く, 腹白甚だ多し。縦條深くして除芽困難なり, 碎米稍多し, 水分脂肪稍々多量, 灰分

蛋白質は中位, 硬粒なるを以て長時間浸漬を行ふべし, 蒸米は幾分上粘りを呈し出麴に於てはむしろ硬き感あり, 製醗に於ては糶入に依り蒸米稍々潰れ過ぎる傾向あり, 酒造米として良好の部とは謂ひ難し,

8. 滋賀, 渡舟 6 號— 最も大粒, 灰白色にして粒子整齊光澤良く若干青米を混じり心白米多く, 腹白少き方, 縦條淺くして除芽容易なり, 精白米の色澤良好なり, 水分, 灰分, 脂肪共に少く, 蛋白質特に多し, 中軟米なるを以て, 3-4 時間の浸漬を可とす, 製麴の経過は普通なるも, 出麴は稍々膨軟の感あり, 製醗中過溶解の氣味あり, 處理を誤らざれば酒造用としての利用價值充分なり。

9. 島根, 銀坊主— 小粒にして褐色を帯び光澤良好ならず, 青米秕米頗る多し, 心白, 腹白非常に少し, 縦條淺きも除芽遅く碎米多し, 蛋白質最も多く, 水分, 灰分, 脂肪亦甚だ多し, 硬質米なるを以て充分浸漬するを要す, 製麴経過順調なるも味乗よろしからず, 製醗中風味ザラつき且つ濃味に乏し。酒造用適米とは謂ひ難し。

10. 福岡, 一貴山大粒— 中粒にして粒子整齊, 灰白色光澤あり, 青米多量なるも秕米を殆んど認めず, 心白は稍々少く腹白比較的少し縦條は深く, 除芽遅し且碎米多し, 水分, 灰分少量, 脂肪, 蛋白質は中位なり, 中軟米なるを以て, 3-4 時間の浸漬を要す, 製麴経過は順調なりしも出麴は稍々硬き感あり, 酒母に於ける溶解糖化は普通なり, 酒造用米として, 中位の程度なり。

11. 朝鮮, 銀坊主— 小粒にして粒子整齊なり, 灰褐色光澤ありて, 青米を含むも秕米少し, 心白最も少し, 縦條の深さ中位なるも除芽困難なり, 而して碎米少し, 水分は多く, 灰分, 脂肪, 蛋白質は中位なり, 浸漬は充分行ふも水切は 4 時間程度を適當とせん, 蒸米稍々軟かなりし爲めに製麴成績良好ならず出麴は稍々濕潤氣味なり, 製醗に於て蒸米の溶解は普通なりしも糖化劣り淡味にして早湧きの傾向を示したり, 朝鮮産酒造用米としては良好の部に非ず。

12. 静岡, 雄町— 大粒にして粒子整齊灰白色にして光澤あり, 青米秕米稍々多量に混す, 心白腹白共に多く, 縦條淺し, 精白米の色澤良好なるも碎米多し。水分, 灰分脂肪共に少く, 蛋白は特に少し, 軟質米に屬するを以て 2 時間の浸漬, 十數時間の水切を必要とす, 製麴成績良好にして製醗中に於ける溶解も良き方なるも糖化は稍々劣り泡中に粘り氣を感じたり, 酒造米としては軟質良好の部に屬す。

13. 愛媛, 旭— 中粒にして灰白色光澤あり, 粒子整齊青米を混するも秕米少し, 心白は甚だ少く腹白は中位なり, 縦條淺き方にして除芽は良好なり, 碎米少く精白米の色澤良好なり, 蛋白質稍多量なれど灰分, 脂肪, 最も少し, 見かけ上硬質の如きも軟粒なる爲めに浸漬時間は 1 時間半にて充分なり, 製麴経過良好にして破精込良し, 出麴はサバケ良し, 製醗中溶解糖化良好にして味サバケ良し, 酒造米として良好の部なり。

14. 岡山, 上道雄町— 大粒に屬し灰白色にして光澤少し, 少しく青米を混するも秕米少し, 心白は 92% にして記録破りの數値を示したり, 縦條最も深きも之が除去及脱芽困

難ならず、水分蛋白甚だ少く、灰分、脂肪亦少し、甚だしく軟質なるを以つて4割程度の精白米に於ても4-5分の浸漬にて充分なり、製麴經過順調にして香味佳良サバケ良し、酒母の溶解糖化良好にして風味輕快なり、從來の赤磐雄町、邑久雄町、和氣雄町等と同様、吟醸用最適米として使用し得べし。

昭和十二年十二月廿五日印刷

昭和十二年十二月廿八日發行

著作権
發行者 醸造試験所
東京市瀧野川区瀧野川町

印刷者 早坂善太郎
東京市牛込區榎町七

印刷所 大日本印刷株式會社
榎町工場
東京市牛込區榎町七

14.
126

14.21
126

14. 21-126

1200501155430

終

14.21
126