

登録通知
領收證

願番書號	昭和7年特許願第 5576 號
出願公告年月日	昭和 9 年 9 月 19 日
納付者	陸軍大臣
代理人	
領年月日	
領金額	金三十圓也 第一年乃至特許料 第三年分
登年月日	昭和10年 1月8日
特許號	第 109078 號

注意
 ○第四年分以後ノ特許料ハ出願公告アリタルモノニ付テハ出願公告ノ日、出願公告ナキモノニ付テハ登録ノ日ニ應當スル日迄ニ毎年規定ノ金額ヲ前納スヘシ
 ○特許證ハ追テ交付ス

陸軍省

三六九

四



Handwritten notes on the right margin, including numbers and symbols like 'A', 'B', 'C', 'D', 'E', 'F', 'G', 'H', 'I', 'J', 'K', 'L', 'M', 'N', 'O', 'P', 'Q', 'R', 'S', 'T', 'U', 'V', 'W', 'X', 'Y', 'Z', '1', '2', '3', '4', '5', '6', '7', '8', '9', '10', '11', '12', '13', '14', '15', '16', '17', '18', '19', '20', '21', '22', '23', '24', '25', '26', '27', '28', '29', '30', '31', '32', '33', '34', '35', '36', '37', '38', '39', '40', '41', '42', '43', '44', '45', '46', '47', '48', '49', '50', '51', '52', '53', '54', '55', '56', '57', '58', '59', '60', '61', '62', '63', '64', '65', '66', '67', '68', '69', '70', '71', '72', '73', '74', '75', '76', '77', '78', '79', '80', '81', '82', '83', '84', '85', '86', '87', '88', '89', '90', '91', '92', '93', '94', '95', '96', '97', '98', '99', '100'.

Handwritten notes on the right margin, including numbers and symbols like 'A', 'B', 'C', 'D', 'E', 'F', 'G', 'H', 'I', 'J', 'K', 'L', 'M', 'N', 'O', 'P', 'Q', 'R', 'S', 'T', 'U', 'V', 'W', 'X', 'Y', 'Z', '1', '2', '3', '4', '5', '6', '7', '8', '9', '10', '11', '12', '13', '14', '15', '16', '17', '18', '19', '20', '21', '22', '23', '24', '25', '26', '27', '28', '29', '30', '31', '32', '33', '34', '35', '36', '37', '38', '39', '40', '41', '42', '43', '44', '45', '46', '47', '48', '49', '50', '51', '52', '53', '54', '55', '56', '57', '58', '59', '60', '61', '62', '63', '64', '65', '66', '67', '68', '69', '70', '71', '72', '73', '74', '75', '76', '77', '78', '79', '80', '81', '82', '83', '84', '85', '86', '87', '88', '89', '90', '91', '92', '93', '94', '95', '96', '97', '98', '99', '100'.

陸軍省

1102
 1102
 1105
 1106
 1107
 1108
 1109
 1110
 1111
 1112
 1113
 1114
 1115
 1116
 1117
 1118
 1119
 1120
 1121
 1122
 1123
 1124
 1125
 1126
 1127
 1128
 1129
 1130
 1131
 1132
 1133
 1134
 1135
 1136
 1137
 1138
 1139
 1140
 1141
 1142
 1143
 1144
 1145
 1146
 1147
 1148
 1149
 1150
 1151
 1152
 1153
 1154
 1155
 1156
 1157
 1158
 1159
 1160
 1161
 1162
 1163
 1164
 1165
 1166
 1167
 1168
 1169
 1170
 1171
 1172
 1173
 1174
 1175
 1176
 1177
 1178
 1179
 1180
 1181
 1182
 1183
 1184
 1185
 1186
 1187
 1188
 1189
 1190
 1191
 1192
 1193
 1194
 1195
 1196
 1197
 1198
 1199
 1200

保存期限
 永久
 決裁指定
 決行指定
 牛島

九

政務次官
 參與官
 同付
 決裁後
 連帶
 課名

永久
 甲
 特許

決行(決裁)後
 同覽
 課名

陸軍科學研究所

受領番
 九
 第一一〇號
 四
 起元廳(課)名
 特許證送付件

大臣		局長		主務課長		主務課員	
次官		高級副官		主務副官		官房御用掛	
政務次官		參與官		書記官		審案	
主務局長		主務課長		主務課員		審案	
受領		提出		決行後		決行後	
昭和十年一月三十一日		昭和十年一月三十一日		昭和十年一月三十一日		昭和十年一月三十一日	
昭和三十四年三月十五日		昭和三十四年三月十五日		昭和三十四年三月十五日		昭和三十四年三月十五日	
昭和三十四年三月十九日		昭和三十四年三月十九日		昭和三十四年三月十九日		昭和三十四年三月十九日	
昭和三十四年三月十九日		昭和三十四年三月十九日		昭和三十四年三月十九日		昭和三十四年三月十九日	

主任
 官

陸 普

副官ヨリ陸軍科學研究所長へ通牒(技術本部)

客年二月一日(附)陸科研甲第五號ニ依ル左記出

願特許ニ関シ別紙寫シ、通特許證送付ス

左 記

殺虫劑「シアシカルシウム」製造法

陸普第一三五二號 昭和十年三月十六日

殺虫劑「シアシカルシウム」製造法

陸普

Handwritten notes in a grid on the left margin, including numbers and small characters.

特許第一〇九一九三號

特許證

陸軍大臣

發明者 東京市 青山虎彦 横濱市 間壁一男

發明ノ名稱 殺虫劑
「シアンカルシウム」ノ製造法

出願公告 昭和九年十月十五日

前記發明ハ特許スヘキモノト確定シタリ仍テ特許原簿ニ登録シ本證ヲ
下付ス

昭和十年一月十六日

特許局長官 中松眞卿

印

注意

一 特許料ハ別紙納付書用紙ニ納付ズヘキ特許料ノ金額ニ相當スル収入印紙ヲ貼附シテ特許局ニ之ヲ差出スヘシ
(収入印紙ニハ消印ヲ爲スヘカラス)

二 特許料左ノ如シ

- | | | | |
|-----|------------|----|------|
| (イ) | 第一年乃至第三年 | 毎年 | 十圓 |
| (ロ) | 第四年及第五年 | 毎年 | 十五圓 |
| (ハ) | 第六年乃至第九年 | 毎年 | 二十五圓 |
| (ニ) | 第十年乃至第十二年 | 毎年 | 三十五圓 |
| (ホ) | 第十三年乃至第十五年 | 毎年 | 五十圓 |

三 第一年乃至第三年ノ特許料(三十圓)ハ別紙記載ノ期間内ニ一時ニ之ヲ納付スルコトヲ要ス

前記特許料ヲ前項ノ納付期間内ニ納付スルコト能ハサルトキハ其ノ期間内ニ事由ヲ具シテ期間ノ延長ノ請求ヲ爲スコトヲ得(請求書ニハ一圓ニ相當スル収入印紙ヲ貼附スルコトヲ要ス)此ノ場合ニ於テハ三十日以内ヲ限リ延長ヲ許可スルコトアルヘシ

第四年以後ノ特許料ハ各其ノ前年ニ之ヲ納付スルコトヲ要ス但シ數年分ヲ前納スルコトヲ妨ケス

第四年以後ノ特許料ノ納付期間ハ出願公告ノ日ノ翌日ヨリ之ヲ起算ス

四 利害關係人ハ特許料ヲ納付スヘキ者ニ代リ納付スルコトヲ得

陸 普

副官ヨリ陸軍科學研究所長へ通牒 (手寫)

二月一日附陸科研甲第五五號ニ依ル左記出願特許ニ関シ別紙寫ノ通出願公告ノ決定騰本送付ス

左

記 陸普第六一四號 昭和九年拾月拾壹日

殺蟲劑(シアンカルシウム)ノ製造法

出願公告案文書本送付ノ件
參 第一〇號其ノ

Handwritten notes in the left margin, including numbers and symbols.

1101
 1102
 1103
 1104
 1105
 1106

考
 110
 三月廿三日

願書番號通知

昭和九年特許願第

1491 號

昭和九年 月 日 差出ニ係ル特許願書ニ附

シタル番號右ノ通ニ付之ヲ通知ス

追テ以後本件ニ關シ書類、雛形、見本等ヲ差出ストキハ

必ス之ニ前記願書番號(昭和 年特許願第 號)及發明

ノ名稱ヲ記載シ印形ハ願書ニ押捺シタルモノヲ使用

昭和九年 月 日

特許局



陸軍

越、通特許願及明細書(願
 臣捺印、上讓渡證ト共ニ
 送達セラレ度
 昭和九年二月十五日
 一 陸軍省 特許局 課
 御中



陸普第八一九號 昭和九年二月十五日

官房控

特許願

一 發明ノ名稱 殺虫劑「シアンカルシウム」ノ製造法
一 發明者 東京市淀橋區柏木四丁目九百貳拾七番地

青山虎彦

神奈川県横濱市中區西戸部町字古井戸壹千六百四拾六番地

間壁一男

右出願ニ關シ別紙明細書ニ記載スル發明ニ付特許相受度候也

昭和九年 月 日

東京市麴町區永田町壹丁目壹番地

陸軍大臣 林 銑十郎

特許局長官 村中 廣松 眞 卿 殿


讓渡證

一、發明ノ名稱 殺虫劑「シアンカルシウム」ノ製造法

右私等ノ發明ニ付特許ヲ受クルノ權利ヲ國ニ讓渡候也

昭和九年一月二十九日

東京市荻窪區柏木四丁目九百貳拾七番地

青山彦 

神奈川縣橫濱市中區西戸部町穿古井戸壹千六百四

拾六番地

間壁 一 男 

陸軍大臣 林 銑 十 郎 殿

明

細

書

明細書

發明ノ名稱

殺虫劑「シアンカルシウム」ノ製造法

發明ノ性質及目的ノ要領

本發明ハ青酸ト混合シ又ハ混合セサル有機溶劑ノ存在ニ於テ炭化「カルシウム」又ハ炭化「カルシウム」ト酸化「カルシウム」水酸化「カルシウム」炭酸「カルシウム」等ノ「カルシウム」化合物ノ何レカ一種又ハ數種トノ混合物ト液体青酸トヲ反應セシムルコトヲ特徴トスル殺虫劑「シアンカルシウム」ノ製造法ニ係リ其目的トスル所ハ有機溶劑ノ使用ニ依リ反應ニ必要ナル青酸ヲ完全ニ「カルシウム」ト接觸反應セシムルコト並ニ上記反應終了ト同時ニ残留ス

ル水分ヲ全部水酸化「カルシウム」ニ変化セシムルコトニ依リ製品ノ分解重合ヲ防止シ有效青酸量ノ大ナル粉末又ハ固形体ノ殺虫剤「シアンカルシウム」ヲ簡易安全安價ニ製造スルニ在リ

發明ノ詳細ナル説明

從來知ラルル「シアンカルシウム」ノ製造法ニハ石灰窒素ヨリ製造スル法水酸化「カルシウム」又ハ酸化「カルシウム」ト青酸トヨリ製造スル法炭化「カルシウム」ト青酸トヨリ製造スル法等種々アリ而シテ此等ノ中炭化「カルシウム」ト青酸トヨリ製造スル方法ハ他ノモノニ比シ比較的純度高キモノヲ得ラル

然レ共從來ノ方法ニ依レハ炭化「カルシウム」ニ對シ少ク

七四乃至五倍重量ノ青酸ヲ使用スルニ非サレハ十分ニ
反應セシメ得サルノミナラス過剩ノ青酸ヲ使用スルコ
トニヨリ含有セル水分ハ最後ニ製品中ニ残留シ製品ノ
重合分解ヲ起シ又過剩ノ青酸ヲ加温ニ依リ驅逐スル爲
一層製品ニ悪影響ヲ及ホスノミナラス青酸ノ損失並ニ
青酸ノ驅逐ニ要スル手数ト危険ヲ伴フ缺点アリ
然ルニ本發明ニ於テハ此等ノ缺点ヲ全ク除去シ青酸ヲ
過剩ニ使用スル必要ナク計算量即炭化カルシウム一モ
ルニ對シ青酸四モル使用スルノミニテ純度良好ナル製
品ヲ合理的ニ且又簡易安全安價ニ製造シ得ル特長ヲ有
ス即本發明ニ於テハ青酸ト反應セサル有機溶剤例ヘハ
二硫化炭素四塩化炭素等ノ存在ニ於テ炭化カルシウム

ト九五乃至九九%ノ液体青酸トヲ反應セシムル時ハ通常炭化カルシウム一モルト青酸四モルトノ割合ニテ結合シ青酸ハ完全ニ炭化カルシウムト反應スハシ而シテ反應間接的ニ作用シアリシ水分ハ青酸ノ反應完結ト同時ニ豫メ水分ニ對スル計算量タケ過剩ニ存在セシメアル炭化カルシウムト反應シテ水酸化カルシウムトナル從テ分解重合等ヲ促進スル水分ヲ残存セシメサルヲ以テ純度高キ製品ヲ得ラル

斯ノ如ク製品ニ無影響ヲ及ホス残留水分ノ除去ヲ極メテ簡易ニ實施スルコトハ從來ノ方法ニ於テハ全ク實施不可能ナリ

斯クシテ製造セラレタルシアンカルシウム及有機溶剤

ノ混合物ハ之ヲ遠心分離機又ハ吸引濾過機ニ依リテ容易ニ分離スルヲ得ヘシ 而シテ此等ノ操作ハ常温ニ於テ実施シ得ラルルヲ以テ從來ノ方法ノ如ク加温ニ依ル製品ノ重合分解等ノ缺点ナク殊ニ過剰ノ青酸ヲ含有セサルヲ以テ取扱上ノ危険少ク安全簡易ニ實施セラレ得ヘシ 之ヲ要スルニ本發明ノ方法ニ依レハ合理的ニ反應ヲ完結セシメ得ルノミナラス實施ノ方法簡易ニシテ又取扱安全ナル利点ヲ有ス

本發明ニ於テ使用シ得ル有機溶剤ハ青酸ト反應セサル限り青酸ト混合スルモノ又ハ青酸ト混合セサルモノ何レニテモ使用スルコトヲ得ヘク例ヘハエーテル、石油、エーテル、石油、ベンゼン、デリン、ベンゾール、クロロホルム、四塩化炭

素ニ硫化炭素等ノ如シ
斯ノ如キ有機溶剤ハ何レモ同様ニ使用セラレ得ヘキニ
ノニシテ青酸ト有機溶剤ノ中ニ炭化カルシウムヲ徐々
ニ加フルコトニ依リシアンカルシウムヲ製造シ得ヘシ
然レトモ青酸ト混合セサル有機溶剤例ハ四塩化炭素
ニ硫化炭素等ヲ使用スル時ハ特ニ巧妙ナル反應ヲ實施
セシメ得ヘシ
即チ反應ニ必要ナル炭化カルシウムノ全量ヲ反應容器
ニ入レタル後必要量ノ非混合性有機溶剤ヲ注入シ更ニ
計算量ノ九五乃至九九%ノ液体青酸ヲ静カニ全部注加
スヘシ然ル時ハ青酸ト炭化カルシウムハ有機溶剤ヲ
境ニシテ分離ス故ニ之ヲ攪拌スルコトニヨリ青酸ト炭

化カルシウムハ徐々ニ反應ヲ開始スヘク製造ニ必要ナル原料ヲ豫メ全部反應容器中ニ收容シ然ル後攪拌速度ヲ加減スルコトニヨリ自由ニ反應セシメ得ヘキ特殊ノ利点ヲ有ス而シテ他ノ如何ナル方法ヨリモ簡易安全ナルヲ特徴トス

而シテ前記ノ如ク炭化カルシウムヲ使用スル外炭化カルシウムト酸化カルシウム水酸化カルシウム、炭酸カルシウム等ノカルシウム化合物ノ一種又ハ數種トノ混合物ヲ使用スルコトヲ得

今實施ノ一例ヲ挙クレハ左ノ如シ

先ツ攪拌器ヲ有スル反應容器ニ粉末炭化カルシウム(純度七〇%)一珽ヲ滿シ更ニ二硫化炭素四珽ヲ注加ス然

ル後九八%ノ液体青酸一三六珄ヲ静カニ二硫化炭素
ノ上部ニ注入スル時ハ比重ノ關係ニヨリ炭化カルシウ
ムハ最下部ニ液体青酸ハ最上部ニ二硫化炭素ハ中間部
ニ燒スヘシ而シテ攪拌器ニ依リテ徐々ニ青酸ト炭化カ
ルシウムトヲ接觸反應セシム反應速度ハ單ニ攪拌器ノ
速度ノミニ依リテ簡單ニ調節セシメ得ヘシ
反應ニ依リテ發生スルアセチレンガスハ冷却器ヲ通シ
テ外部ニ導クヲ得ヘシ而シテ此際アセチレンガスニ伴
ハレテ逃出セントスル青酸ガスハ冷却器ニヨリテ凝縮
シ再ヒ反應容器ニ還ル反應終リタル後生成セルシア
ンカルシウムハ二硫化炭素ト共ニ遠心分離機ニ入レテ分
離スルカ又ハ吸引濾過機ニ依リテ分離スヘシ此際液体

青酸ハ合理的ニ炭化カルシウムト反應シ最後ニ残留ス
ル水分ハ過剰ノ炭化カルシウムト反應ス。從テ製品ハ
過剰ノ青酸並水分ヲ含ムコト無キヲ以テ取扱極メテ簡
便ニシテ又安全ナリ。斯クシテ製造セラレタルシアン
カルシウムハ微細ナル灰白色ノ粉末ナリ又之ヲ壓縮シ
テ固形体トナスコトヲ得。而シテ燻蒸剤トシテ使用ス
ルニ當リテハ粉末ノモノハ其儘使用シ得ヘク又固形体
ノモノハ撒粉機ニヨリテ碎粉撒布スルモノトス又目的
ニヨリテハ小型ノ固形体トシテ其儘使用スルヲ得ヘシ
ス。如キ粉末又ハ固形体ノシアンカルシウムハ空氣
中ノ濕氣ニヨリテ容易ニ分解セラレ青酸ガスヲ發生ス
ルモノナリ。又上記ノ如クシアンカルシウムヲ分離シ

タル有機溶剤ハ直チニ次ノ製造ニ使用シ得ルモノトス

特許請求ノ範圍

本文記載ノ目的ニ於テ本文ニ詳記スル如ク液体靑酸ト炭化カルシウム又ハ炭化カルシウムト酸化カルシウム水酸化カルシウム炭酸カルシウム等ノカルシウム化合物ノ何レカ一種又ハ數種トノ混合物ヲ反應セシメテシアンカルシウムヲ製造スルニ當リ反應ヲ靑酸ト混合シ又ハ混合セサル有機溶剤ノ存在ニ於テ行フ事ヲ特徴トスル粉末又ハ固形体ノ殺虫剤シアンカルシウムヲ製造スル方法

陸軍大臣 林銑十郎

陸普 副官ヨリ陸軍自動車學校長へ通牒
客年五月五日附自甲第二三三號ニ依ル左記出願
特許ニ関シ別紙ノ通特許證送付ス

左記

木材及石炭瓦斯發生器ニ於ケル「ター」ル質
燒却用空氣孔ヲ設ケタル瓦斯發生爐

陸普第一二三五二號

昭和十年三月十六日

陸軍省

陸軍省第一二三五二號

特許第一〇九〇八〇號

特許證

陸軍大臣

發明者 東京市 三木吉平

發明ノ名稱

木材及石炭瓦斯發生器ニ於ケルケルタル質燒却用
空気を孔ヲ設ケタル瓦斯發生爐

出願公告

昭和九年十月十二日

前記發明ハ特許スヘキモノト確定シタリ仍テ特許原簿ニ登録シ本證ヲ
下付ス

昭和十年一月八日

特許局長官 中松眞卿



登録通知
領收證

願番書號	昭和 9 年特許願第 6219 號
出願年月日	昭和 9 年 10 月 12 日
納付者	陸軍大臣
代理人	
領年月日	
領金額	金三十圓也 第一年乃至第三年分特許料
登年月日	昭和 10 年 1 月 8 日
特許號	第 109080 號

注意
 ○ 第四年分以後ノ特許料ハ出願公告アリタルモノニ付テハ出願公告ノ日、出願公告ナキモノニ付テハ登録ノ日ニ應當スル日迄ニ毎年規定ノ金額ヲ前納スヘシ
 ○ 特許證ハ追テ交付ス 2138

陸軍省
 第 109080 號
 銃砲課



費 11.5
 費 11
 費 11.5
 費 11.5

代 領

閱

711
 712

登録通知
領收證

願番書號	昭和 8 年特許願第 6924 號
出願年月日	昭和 9 年 10 月 10 日
納付者	陸軍大臣
代理人	
領年月日	
領金額	金三十圓也 第一年乃至特許料 第三年分
登年月日	昭和 10 年 1 月 8 日
特番許號	第 109079 號

注意
 ○ 第四年分以後ノ特許料ハ出願公告アリタルモノニ付テハ出願公告ノ日、出願公告ナキモノニ付テハ登録ノ日ニ應當スル日迄ニ毎年規定ノ金額ヲ前納スヘシ
 ○ 特許證ハ追テ交付ス

五年
二二五
九



Handwritten notes in vertical columns on the right side of the document, including names and dates.

昭和九年十月廿六日
陸軍省
特許局

昭和九年十月廿六日

伍 二二五

特許査定

陸本
21
千
臣
官

昭和八年特許願第 方 九 二 四 號

發明ノ名稱 生 麵 / 製 造 法

出願人 陸軍大臣

代理人

出願公告昭和九年十月十日

右出願ニ付査定スルコト左ノ如シ

本願ニ付テハ拒絕ノ理由ヲ發見セサルヲ以テ本願ノ發明ハ之ヲ特許スヘキモノトス

昭和九年十月廿六日 特許局審査官 小山甲三

印

右謄本ハ原本ト相違ナキコトヲ認證ス

高橋米太郎

昭和九年十月廿六日 特許局屬

陸軍省
昭和九年十月廿六日
第 104 號
銃砲部

(シヘス意注ニ項事載記ノ面裏)

注意

一 特許料ハ別紙納付書用紙ニ納付ズヘキ特許料ノ金額ニ相當スル収入印紙ヲ貼附シテ特許局ニ之ヲ差出スヘシ
(収入印紙ニハ消印ヲ爲スヘカラス)

二 特許料左ノ如シ

- (イ) 第一年乃至第三年 毎年 十二圓
- (ロ) 第四年及第五年 毎年 十五圓
- (ハ) 第六年乃至第九年 毎年 二十五圓
- (ニ) 第十年乃至第十二年 毎年 三十五圓
- (ホ) 第十三年乃至第十五年 毎年 五十圓

三 第一年乃至第三年ノ特許料(三十圓)ハ別紙記載ノ期間内ニ一時ニ之ヲ納付スルコトヲ要ス

前記特許料ヲ前項ノ納付期間内ニ納付スルコト能ハサルトキハ其ノ期間内ニ事由ヲ具シテ期間ノ延長ノ請求ヲ爲スコトヲ得(請求書ニハ一圓ニ相當スル収入印紙ヲ貼付スルコトヲ要ス)此ノ場合ニ於テハ三十日以内ヲ限リ延長ヲ許可スルコトアルヘシ

四 第四年以後ノ特許料ハ各其ノ前年ニ之ヲ納付スルコトヲ要ス但シ數年分ヲ前納スルコトヲ妨ケズ
第四年以後ノ特許料ノ納付期間ハ出願公告ノ日ノ翌日ヨリ之ヲ起算ス
利害關係人ハ特許料ヲ納付スヘキ者ニ代リ納付スルコトヲ得

注 意

一 特許料ハ別紙納付書用紙ニ納付スヘキ特許料ノ金額ニ相當スル収入印紙ヲ貼附シテ特許局ニ之ヲ差出スヘシ
(収入印紙ニハ消印ヲ爲スヘカラス)

二 特許料左ノ如シ

(イ)	第一年乃至第三年	毎年 十 圓
(ロ)	第四年及第五年	毎年 十五圓
(ハ)	第六年乃至第九年	毎年 二十五圓
(ニ)	第十年乃至第十二年	毎年 三十五圓
(ホ)	第十三年乃至第十五年	毎年 五十圓

三 第一年乃至第三年ノ特許料(三十圓)ハ別紙記載ノ期間内ニ一時ニ之ヲ納付スルコトヲ要ス
前記特許料ヲ前項ノ納付期間内ニ納付スルコト能ハサルトキハ其ノ期間内ニ事由ヲ具シテ期間ノ延長ノ請求ヲ爲スコトヲ得(請求書ニハ一圓ニ相當スル収入印紙ヲ貼附スルコトヲ要ス)此ノ場合ニ於テハ三十日以内ヲ限リ延長ヲ許可スルコトアルヘシ

四 第四年以後ノ特許料ハ各其ノ前年ニ之ヲ納付スルコトヲ要ス但シ數年分ヲ前納スルコトヲ妨ケス
第四年以後ノ特許料ノ納付期間ハ出願公告ノ日ノ翌日ヨリ之ヲ起算ス
利害關係人ハ特許料ヲ納付スヘキ者ニ代リ納付スルコトヲ得

陸普

副官ヨリ陸軍糧秣本廠長へ通牒

客年六月十六日附糧本第一〇二二號ニ依ル
首題出願特許ニ関シ別紙寫ノ通出願公告ノ
決定謄本送付ス

陸普第六〇四四號

昭和九年拾月九日



Vertical columns of faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.

Handwritten notes on the left margin, including numbers and some characters.

114/1000

昭和九年九月二十七日
第 三 三 五 號
其 七

出願公告ノ決定



昭和八年特許願第 六 九 二 號
發明ノ名稱

生麵ノ製造法

出願人

陸軍大臣

代理人

本願ハ出願公告ヲ爲スヘキモノト決定ス

昭和九年九月二十五日

特許局審査官

小山甲三

右謄本ハ原本ト相違ナキコト認證ス

昭和九年

九月二十七日

特許局屬

高橋米太郎



銃砲

五年

二二五

六

糧本第一三九七號



軍

特許訂正書提出方ノ件通牒

昭和九年九月十一日

陸軍糧秣本廠長石川半三郎

陸軍省副官 牛島 滿 殿



特許局審査官ノ直接指示ニ基キ先キニ提出セル「生麵」ノ製造法一ヲ別紙ノ通り訂正シ四通送附スルニ付特許局へ至急廻送方取計相成度

訂正明細書並ニ件及明細書ニ大臣捺印、上特許局へ送付相成度

昭和九年九月拾四日

銃砲課

官房御中

昭和九年九月十五日

均



昭和九年九月十五日

國書第五五〇四號

訂正明細書差出ノ件

願書番號昭和八年特許願第六九二四號

發明ノ名稱 生麵ノ製造法

右出願ニ関シ審査官ノ直接指示ニヨリ別紙ノ
通訂正明細書正副二通差出候也

昭和九年九月 日

東京市麹町區永田町一丁目一番地

陸軍大臣 林 銑十郎

特許局長官 中松眞卿殿

發明之名稱及目的之要領

一、發明之名稱「生麵」之製造法

二、發明之性質及目的之要領

本發明與小麥粉以外之澱粉質豐富之物質又亦其加工粉之壓力四寸封度溫度攝氏百四十五度以上之蒸氣

之處理之粘延性之富之而適當之可塑性及彈力性固有之物質上之該物質之性質之利用

之生麵之原料之性質之該物質之性質之利用之法係其目的之該物質之性質之利用之法

原料係小麥粉以外之澱粉質豐富之物質又亦其加工粉之壓力四寸封度溫度攝氏百四十五度以上之蒸氣

三、素用補給之營養價之高メントスルニアリ。

三、發明詳細之說明

本發明之小麥粉以外之澱粉質豐富、

加工程度之壓力、密封度、溫度攝氏百四十度以上、以蒸氣

處理之粘延性、豐富而適當、其可塑性及

彈力性、有無此物質、其性質之利用、

之曰生麵原料、其特徵、其性質、其製造法

係其性質、其性質、其性質、其製造法

麵之生、其性質、其性質、其性質、其製造法

本發明現在、其性質、其性質、其性質、其製造法

本發明者、其性質、其性質、其性質、其製造法

得之、其性質、其性質、其性質、其製造法

得之、其性質、其性質、其性質、其製造法

得之、其性質、其性質、其性質、其製造法

得之、其性質、其性質、其性質、其製造法

得之、其性質、其性質、其性質、其製造法

得之、其性質、其性質、其性質、其製造法

得之、其性質、其性質、其性質、其製造法

果澱粉質ニ富メル物質又ハ其人加工粉ヲ壓力四十封
度温度攝氏百四十度以上高蒸氣ニテ五分乃至十五分
間處理スル時ハ極大ニ粘延性ニ富シ且適當ナル可塑
性ト彈力性ヲ有スル物質ニ變化スルコトヲ發見シ被
處理物質ヲ生麵原料ニ加フル時ハ從來不可能ナリシ
配合モ容易ニ實施スルヲ得然モ榮養價優秀ナル製品
ヲ得ルニ成功セリ。黃粉ト蘇明粉トニテ主要原料
從來ノ生麵ハ何レモ小麥粉又ハ「シ」麥粉ヲ主要原料
トナスニ依リ該麥粉ハ特有成分ヲ含ルテシ即チ何
ル粉ニ「ア」及「カ」リ「ク」「ク」「ク」ヨリ成ル蛋白質ノ粘延性ト強
靱トナル皮膜性ヲ利用シタルモノナルトモ本發明ノ方
法ヲ以テ得タル生麵ハ前記「カ」ルテシニ依リ機構ト全

又異ル澱粉質ニ富メル物質ヲ壓力四十度温度攝氏
百四十度以上ニテ處理シテ得タル物質ハ粘延性ト之
ニ伴フ可塑性及彈力性ヲ利用シタルモノハ古來ニ於テ
而シテ從來小麥粉以外ニ澱粉質資料ヲ豫メ熱處理ヲ
施シ生麵原料トスル方法アリ然レトモ其々實施スル
所ハ何レモ澱粉質資料ヲ補助原料トシテ主要原料ト
ル小麥粉等ニ加入ストスル操作ニ過キス即チ原形ニ
テハ消化不良ニ澱粉質ヲ消化シ易キ形狀トナシ或ハ
生麵ノ素地ヲ滑カナラシムル共ニ該生麵中ニ均一
ナル分布ヲ行ハシムル目的ヲ以テ澱粉質ヲ蒸熱又ハ
煮熟シテ糊化セシメ又ハ高温室内ニ澱粉質ヲ噴射シ
或ハ穀類膨脹法ニ依リテ處理シテ澱粉質ヲ乾燥膨化

モハニ蒸氣ヲ即チ粘延性ヲ著シテ増加シテ柔軟トシテ可塑
性及弾力性ヲ有シ且製品ニ甘味ヲ生ズル點等ヨリ觀
察シ單ナル糊化ニ止ラス糖化ノ範圍ニ變化シタルモ
人ト認メラハルニ因テ壓力四十封度溫度攝氏百
四十度以下ニテ數多實驗ヲ行ヒ然ルモ本法ハ如キ作
用及効果ヲ有セス且本法ニ依リ處理セバ澱粉質資料
ハ從來全如ク補助原料タル位置ヲ脱シ生麵ノ主要原
料トシテ全量麻一氣ノ%又ハ七〇%ヲ優ク使用ヲ得
ルモノハニシテ從來ノ方法ニ於テ全ク不可能ナリシ分
野ヲ開拓スルニモハリ「
本發明ノ方法ハ前述ノ如ク澱粉質ニ富メル物質ニ應
用セララルル故其工業的價值極メテ廣範ニシテ之ヲ

小麥粉等質或用可得ルニ志ナキス小麥ノ生理價低キ
蛋白質又ハ「B」タミシ「B」及不定等ニ榮養的缺陷ヲ補足
得ル利點アリ。然レテ「B」質ニ「B」質ニ「B」質ニ「B」質ニ
從テ小麥粉ヲ主要原料トスル「B」或本麵類等ニ其ハ
榮養的缺陷ヨリ米飯ヲ常食トスル我邦人ノ主食トシ
テ適當トシテ「B」質ニ「B」質ニ「B」質ニ「B」質ニ「B」質ニ
「B」質ニ「B」質ニ「B」質ニ「B」質ニ「B」質ニ「B」質ニ「B」質ニ
補正テ優ニ主食トシテ「B」質ニ「B」質ニ「B」質ニ「B」質ニ「B」質ニ
然嗜好習慣等ニ依リテ採食ヲ好テ「B」質ニ「B」質ニ「B」質ニ「B」質ニ「B」質ニ
身調理知得ル利點アリ。
茲米加工食ニ一例ヲ掲ク現今問題トナリ以テ不
ル玄米食ニ榮養學的ニ困難ナシ優秀ナル榮養價ヲ有

又本米食實際其炊飯之困難ト精白米食ニ馴成列ル者
般米吐之嗜好ニ適セ又且精白米食同此ニ消化吸收不
良諸點缺點ヲ具。課テ
然都ニ玄米ヲ粉末トナシ本發明ノ方法ヲ以テ
處理セル玄米食以テハ又ハ麵類等トナシ採食ス
ル時ハ玄米飯如ク消化吸收不良ナラズ且該玄米飯
ニ比シテ極メテ採食シ易ク即チ嗜好ニ適タル製品
ヲ得。此種製品ニハ米食ニ當ルニ比シテ採食シ易ク
斯ノ如キ例單ニ一例ニ過キサル。本發明其方法カ
如何ナル地方ニ於テモ簡單ニ實施シ得ルノミナラス
榮養的見地ヨリスルモ又經濟的方面ヨリ見ルモ極メ
テ實用的價值ヲ富ムル方法ナリ。又ハ小麥、大豆、粟、

實施ノ一例ニシテ玄米製就キテ速ヘントス。チハ十ガ
玄米ヲ主要原料トスルハパンノ配合割合ハ一例ヲ示セ
ル。糊ハ麵トミ林トミ具トミ困鑊トミサレトミマシトミ
玄米粉七〇、小麦粉三〇、食塩一、酵母二、水若干
ニテ之最初玄米粉七〇、水三五〇乃至四〇〇ヲ加
テ均一ニ糊混和シ然ル後コトヲ精製クニ常トシ又ハ
壓力釜中ニ封度温度攝氏百四十度位ノ蒸
氣ニ持テ十分間乃至十五分間處理シ然ル後取出ス而シテ
之該被處理玄米ノ冷却セザル中ニ前記各材料ヲ加ヘ
夫日又混捏スル時ハ生麵トナシ、爾後通常行ハルル製
法ニ如ク任意ニ成形シテ焼身トシ、所要ノパンヲ得。
同様ニ玄米ヲ主要原料トセラルウド^九ン及乾ウド^九ンノ配

四、特許請求ノ範圍

本文記載ノ目的ヲ以テ本文ニ明記スル如ク小麥粉以外ノ澱粉質ニ富メル物質又ハ其ノ加工粉ヲ壓力四十封度溫度攝氏百四十度以上ノ蒸氣ニテ處理シテ粘延性ニ富ミ且適當ナル可塑性ト彈力性トヲ有スル物質トナシ該物質ノ性質ヲ利用シテ之ヲ生麵原料トナスコトヲ特徴トスル生麵ノ製造法。

陸軍大臣 林銑十郎

陸 軍

陸 普 副官より陸軍糧秣本廠長へ通牒

五月二十五日附糧本第八一九號ニ依ル左記

出願特許ニ関シ別紙ノ通拒絶査定謄本送

付ス

左 記

簡 易 壓 濾 筒

陸普第四六四四號

昭和九年七月廿八日



出願特許ニ関シ別紙ノ通拒絶査定謄本送付ス



1025	1025
1026	1026
1027	1027
1028	1028
1029	1029
1030	1030
1031	1031
1032	1032
1033	1033
1034	1034
1035	1035
1036	1036
1037	1037
1038	1038
1039	1039
1040	1040
1041	1041
1042	1042
1043	1043
1044	1044
1045	1045
1046	1046
1047	1047
1048	1048
1049	1049
1050	1050

111	122
112	133
113	144
114	155
115	166
116	177
117	188
118	199
119	200
120	211
121	222
122	233
123	244
124	255
125	266
126	277
127	288
128	299
129	300



第五九八號
昭和九年七月二十日

拒絕査定謄本

昭和九年特許願第六二一八號

發明ノ名稱

簡易塵濾筒

出願人

陸軍大臣

代理人

右出願ニ付査定スルコト左ノ如シ

主文

本願ハ之ヲ拒絕スヘキモノトス

理由

本願ハ昭和九年六月十六日附ヲ以テ通知シタル理由ニ依リ之ヲ拒絕スヘキモノト認ム



(シヘス意注ニ項事載記ノ面裏)

昭和九年七月十八日

特許局 審判官

シタテ

追書

意見書ニ於テ本願ハ新規ノ發明ナリト主張スレトモ濾布
 上ニ濾布ト濾紙トヲ交互ニ捲重シテ濾布及濾紙ノ缺
 点ヲ互ニ補整シ得ル様ニシタル油濾過器カ列例中ニ
 明記セラレタル所ナリ以上唯本願ニ於テ右濾過器ニ
 細菌濾紙ヲ使用シテ水中ノ細菌ヲ濾別シ得ル様ニシ
 タルカ如キハ富業者ノ容易ニ想到シ得ハキ所ナリ以テ
 本願ハ新規ノ發明ヲ構成スルモノト認め難キコト曩
 ニ示シタル如シ
 仍テ右ノ五張ハ採用セズ

右謄本ハ原本ト相違ナキコトヲ認證ス

昭和

九年七月二十日

特許局 屬

高橋米太郎

本第一〇五〇
伍
二五八

陸 9 大 臣

右謄本ハ原本ト相違ナキコトヲ認證ス

昭和九年七月二十日

特許局屬

高橋米太郎

本第一〇五〇號

伍第貳八

陸軍省 9.7.9 大臣官房

陸

陸軍省 9.7.9 第...

訂正明細書及意見書提出ノ件通牒

昭和九年七月七日

陸軍糧秣本廠長

石川半三郎

陸軍省副官 牛島 滿 殿

陸軍省 陸軍糧秣本廠長 石川半三郎

六月二十二日陸普第三八六五號通牒ニ係ル「生麵ノ製造法」ニ關スル
訂正明細書四通及六月二十五日陸普第三九三二號通牒ニ係ル「簡易版
濾筒」ニ關スル意見書參通別紙ノ通り送付ス

訂正明細書差出ノ件及明細書ニ
大臣捺印、上様評局へ送達相成度
(差出期日七月十四日限リ)

一昭和九年七月拾壹日

鏡 砲 課

昭和九年七月十二日

官房 御中

陸普第四二八八號 昭和九年七月十二日

訂正書 差出ノ件

昭和八年特許願第六九二四號

發明、名稱生麵ノ製造法

右出願ニ関シ 昭和九年六月十一日附ノ通知ニ從ヒ

別紙ノ通り訂正明細書正副ニ通 差出候也

昭和九年七月

日

東京市麹町區永田町一丁目一番地

陸軍大臣 林 銑十郎

特許局長官中松眞卿殿



明細書

一發明ノ名稱 生麵ノ製造法

二發明ノ性質及目的ノ要領

本發明ハ澱粉質ニ富メル物質又ハ其ノ加工粉ヲ壓力

四十封度温度攝氏百四十度以上ノ蒸氣ニ付處理シテ

粘延性ニ富シ而シテ適當ナル可塑性及彈力性ヲ有ス

ル物質トナシ該物質ノ性質ヲ利用シテ之ヲ生麵トシ

シ又ハ之ヲ他ノ生麵ニ加フルコトヲ特徴トスル生麵

ノ製造法ニ係リ其ノ目的トスル處ハ「パン」又ハ麵類等

ノ主要原料タル小麦粉以外ノ原料ヲ澱粉質ニ富メル

物質又ハ其ノ加工粉ヨリ得ントシ且小麦粉ニ缺除セ

ル栄養素ヲ補給シテ栄養價ヲ高メントスルニアリ

三、發明ノ詳細ナル説明

本發明ハ澱粉質ニ富メル物質又ハ其ノ加工粉ヲ壓力
四十封度温度攝氏百四十度以上ニ蒸氣ニテ處理シテ
粘延性ニ富シ而シテ適當ナル可塑性及彈力性ヲ有ス
ル物質トナシ該物質ノ性質ヲ利用シテ之ヲ生麵トナ
シ又ハセヲ他ノ生麵ニ加フルコトヲ特徴トスル生麵
ノ製造法ニ係ルモノニシテパン又ハ麵類等ニ製造ニ
供スル生麵ハ主トシテ小麥粉又ハライ麥粉ヲ原料ト
ナスモノニシテ現在迄ニ於テハ前記麥粉以外ニ生麵
ノ原料トシテ知ラレタルモノナシ

本發明者ハ小麥粉又ハライ麥粉ニ代ル生麵ノ原料ヲ
得ンモノトシテ數年來諸種穀類ニ就キテ研究セル結

果澱粉質ニ富メル物質又ハ其ノ加工粉ヲ壓力四十封
度温度攝氏百四十度以上ノ蒸氣ニテ五分乃至十五分
間處理スル時ハ極メテ粘延性ニ富ミ且適當ナル可塑
性ト彈力性ヲ有スル物質ニ喪化スルコトヲ發見シ被
處理物質ヲ生麵トナシ又ハ之ヲ他ノ生麵ニ加フル時
ハ從來不可能ナリシ配合モ容易ニ實施スルヲ得然モ
榮養價優秀ナル製品ヲ得ルニ成功セリ
從來ノ生麵ハ何レモ小麥粉又ハライ麥粉ヲ主要原料
トナスニ依リ該麥粉ノ特有成分タルグルテン即チグ
ルテンニ及グリアシンヨリ成ル蛋白質ノ粘延性ト強
靱ナル皮膜性ヲ利用シタルモノナレトモ本發明ノ方
法ヲ以テ得タル生麵ハ前記グルテンニ依ル機構ト全

ク異リ澱粉質ニ富メル物質ヲ壓力四十封度温度攝氏
百四十度以上ニテ處理シテ得タル物質ノ粘延性ト之
ニ伴フ可塑性及彈力性ヲ利用シタルモノナリ
而シテ從來小麥粉以外ノ澱粉質資料ヲ豫メ熱處理ヲ
施シ生麵原料トスル方法アリ然レトモ其ノ實施スル
所ハ何レモ澱粉質資料ヲ補助原料トシテ主要原料タ
ル小麥粉等ニ加ヘントスル操作ニ過ギス即チ原形ニ
テハ消化不良ノ澱粉質ヲ消化シ易キ形狀トナシ或ハ
生麵ノ素地ヲ滑カナラシムルト共ニ該生麵中ニ均一
ナル分布ヲ行ハシムル目的ヲ以テ澱粉質ヲ蒸熱又ハ
煮熟シテ糊化セシメ又ハ高温室内ニ澱粉質ヲ噴射シ
或ハ穀類膨脹法ニ依リテ處理シテ澱粉質ヲ乾燥膨化

セシトテ生麵原料ヲ製造スル等ナリ而シテ上記ノ如ク處理セル澱粉質資料ヲ用ヒタルモノニ馬鈴薯パン⁷玄米パン⁷歐洲ニ於ル⁷KKパン⁷KKパン⁷等アリ⁷KKパン⁷及⁷KKパン⁷ハ澱粉質ヲ一〇%及ニ〇%含有スルモノニシテ實驗上補助原料トシテ加ヘラルル澱粉質資料ハ製品全量ノ三〇%ヲ超ルヲ得サルモノナリ即チ三〇%以上ヲ用フル時ハ生麵ノ粘延性ヲ減スルノミナラス適當ナル可塑性及彈力性ヲ失ヒテ脆弱トナリ成形及原形ノ保持困難トナリ生麵タルノ資格ヲ失スルモノナリ。

本願ノ方法ニ依リ處理セル澱粉質資料ハ從來行ハレタル熱處理ニ依ルモノニ比シテ頗ル内容ヲ異ニスル



モノニシテ即チ粘延性ヲ著シク増加シ柔軟ナル可塑
 性及彈力性ヲ有シ且製品ニ甘味ヲ生スル點等ヨリ觀
 察シ單ナル糊化ニ止ラス糖化ノ範圍ニ變化シタルモ
 ノト認メラルルモノニシテ壓力四十封度溫度攝氏百
 五十度以下ニ於テ數多實驗ヲ行ヒタルモ本法ノ如キ
 作用及効果ヲ有セス且本法ニ依リ處理セル澱粉質資
 料ハ從來ノ如ク補助原料タル位置ヲ脱シ生麵ノ主要
 原料トシテ全量ノ一〇〇%又ハ七〇%ヲ優ニ使用シ
 得ルモノニシテ從來ノ方法ニ於テ全ク不可能ナリシ
 分野ヲ開拓シタルモノニシテ新規ノ發明ナリ。
 本發明ノ方法ハ前述ノ如ク澱粉質ニ應用セラ
 ルル故其ノ工業的價值極メテ廣範ニシテ之ヲ小麥粉

等ニ代用シ得ルノミナラス小麥ノ生理價低キ蛋白質
又ハ^コビタミンBノ不足等ノ營養的缺陷ヲ補足シ得ル
利點アリ。

從テ小麥粉ヲ主要原料トセルパン^コ或ハ麵類等ハ其ノ
營養的缺陷ヨリ米飯ヲ常食トスル我邦人ノ主食トシ
テ適當ナラサルトモコレニ營養價高キ穀類ヲ本發明
ノ方法ニ依リ得タル物質ヲ加フル時ハ營養的缺陷ヲ
補ヒテ優ニ主食トシテ攝取スルヲ得ルナリ、更ニ在來
ノ嗜好、習慣等ニ依リテ採食ヲ好マサリシ穀類モ亦加
工調理シ得ル利點アリ。

玄米加工食ニ一例ヲ掲クレハ現今問題トナリツツア
ル玄米食ハ營養學的ニハ極メテ優秀ナル營養價ヲ有

尾字加入



スレトモ實際上炊飯ノ困難ト精白米食ニ馴レタル者
 般人士ノ嗜好ニ適セス且精白米食ニ比シ消化吸収不
 良ナル缺點アリ。
 然ルニ玄米ヲ粉末トナシコレヲ本發明ノ方法ヲ以テ
 處理セル玄米ヲ以テパン又ハ麵類^等トナシテ採食スル
 時ハ玄米飯ノ如ク消化吸収不良ナラス且該玄米飯ニ
 比シテ極メテ採食シ易ク即チ嗜好ニ適シタル製品ヲ
 得。
 斯ノ如キハ單ナル一例ニ過キサルモ本發明ノ方法カ
 如何ナル地方ニ於テモ簡單ニ實施シ得ルノミナラス
 榮養的見地ヨリスルモ又經濟的方面ヨリ見ルモ極メ
 テ實用的價值ニ富メル方法ナリ。

實施ノ一例ヲ玄米ニ就キテ述ハシトス。通常ノ古米
玄米ノミヨク用ヒタル餅ヲ製造スルニ當リ、
玄米一〇〇、水五〇、加入平均ニミシ混合シ該
混合物ヲ壓力四十封度溫度攝氏百四十度ノ蒸氣ニテ
十五分間處理シタル後取出シテ成形スル時ハ通常ノ
餅ノ如キ感アル玄米餅ヲ得。食感亦甚ヤ。
玄米ヲ主要原料トスルパンノ配合割合ノ一例ヲ示セ
ル。玄米七〇、小麦粉三〇、食塩一〇、酵母二〇、水若干
ニシテ最初玄米粉七〇〇ニ水三五〇乃至四〇〇ヲ加
入テ均一ニ混合シ然ル後白シテ、ホトトクレトブ又ハ
壓力釜中ニテ壓力四十封度溫度攝氏百四十度位ノ蒸



氣ニテ十分^間及至^間十五分處理シタル後取出ス、而シテ該
 被處理玄米ノ冷却セサル中ニ前記各材料ヲ加ヘテヨ
 ヲ混捏スル時ハ生麵トナル、爾後通常行ハルル製法ハ
 如ク任意ニ成形シテ焼上レル所要ノパンヲ得。
 全樣ニ玄米ヲ主要原料トセルヴドン¹及乾ヴドン¹ノ配
 合ヲ一例ヲ示セハ、
 玄米粉七〇〇、小麥粉三〇〇、食塩水若干
 先ツ玄米粉七〇〇、水五〇〇ヲ加ヘテ均一ニ混和シ
 タル後口¹ヲオ¹ト¹セ¹ク¹シ¹テ¹又¹ハ¹壓¹力¹釜¹中¹ニ¹蒸¹テ¹壓¹力
 六〇封度温度攝氏百五十度内外ノ蒸氣ニテ五分間處
 理シタル後取出シ該被處理玄米ニ前記材料ヲ加ヘテ
 混捏スル時ハ生麵トナルニ依リ該生麵ヲ通常ノ方法

ニテ、ウッドントナス事ヲ得。

而シテ從來小麥粉以外ノ材料ニテ乾ウッドントヲ製造スル時ハ極メテ折損シ易ク困難トサレタルモノナレト本法ニ依リ製シタル「ウッドント」ニハ此缺點ナク優良ナル乾ウッドントヲ容易ニ製造スルコトヲ得ルモノナリ。

四 特許請求ノ範圍

本文記載ノ目的ヲ以テ本文ニ明記スル如ク澱粉質ニ富メル物質又ハ其ノ加工粉ヲ壓力四十封度溫度攝氏百四十度以上ノ蒸氣ニテ處理シテ粘延性ニ富ミ且適當ナル可塑性ト彈力性トヲ有スル物質トナシ該物質ノ性質ヲ利用シテ之ヲ生麵トナシ又ハ之ヲ他ノ生麵ニ加フル事ヲ特徵トスル生麵ノ製造法。

211	15
1110	14
00	13
11	12
0	11
1	10
4	9
0	8
11	7
11	6
11	5
11	4
11	3
11	2
11	1



昭和九年六月十三日
陸軍大臣 陸軍省 陸軍部 陸軍省 陸軍部

昭和九年六月十一日

特許局長官



陸軍大臣 殿

昭和八年 特許 願第六九二四 號ニ關シ

昭和九年七月十四日限り左記ニヨル新白明細書

白副ニ通 ヲ差出スヘシ

右ノ期間ヲ懈怠シタルトキハ本願ハ之ヲ無効ト爲スヘシ

記

一、小麦粉以外ノ澱粉質原料ヲ麵麩原料トシテ當リ予メ之ヲ加熱シテ澱粉粒子ヲ破壊シ粘性ヲ増大セシメテ使用スルコトハ例ハハ英國特許一九〇九年第一四四四号ノ又英國特許第二六〇七七号ニ六〇二七八号ノ明細書等ニ於テ告知ニ爲ス

本願於テ特ニ玉力四ノ時度、温度、朝氏百四十度

(シヘス意注ニ項事載記ノ面裏)

以上ノ下ニ澱粉質ヲ處理スルコトカ前記告知
ノ一ト作用效果ニ於テ如何ニ相違スルカヲ
明確ニセラルルニ一々明ノ詳細ナル説明ノ項ニ
於テ為スヘシ

尚英國特許一九〇九年カ/四四四号ハ玉黍屬ヲ
蒸熟シ澱粉粒ヲ破壊シ之ヲ小麦粉ニ加ヘ
麵麩トスルモノ

英國特許カ/二六〇二七七一八号ハ澱粉質ヲ
華氏五〇〇—六〇〇度ニ加熱シタル室内ニ噴
射シテ得タルモノヲ麵麩製造ニ供スルモノナリ

1125
1144
1150
1155
1160
1165
1170
1175
1180
1185
1190
1195
1200
1205
1210
1215
1220
1225
1230
1235
1240
1245
1250
1255
1260
1265
1270
1275
1280
1285
1290
1295
1300
1305
1310
1315
1320
1325
1330
1335
1340
1345
1350
1355
1360
1365
1370
1375
1380
1385
1390
1395
1400
1405
1410
1415
1420
1425
1430
1435
1440
1445
1450
1455
1460
1465
1470
1475
1480
1485
1490
1495
1500



1000
500
200
100
50
20
10
5
2
1

伍 二二五 號 三
糧本第 六四七 號

「生麵ノ製造法」ニ關シ意見書提出ノ件通牒

昭和九年四月廿五日

陸軍糧秣本廠長 千葉郁

陸軍省副官 牛島 滿 殿

陸普第二三八二號通牒ニ係ル首題ノ件ニ關シ別紙意見書三通提出ス

陸



意見書提出件及意見書
大臣捺印ノ上特許局ニ送達
相成、被(控)期間五月七日限

昭和九年五月三日

銃砲



官房御中

官房控

陸普第二六七八號

昭和九年五月三日

意見書曰提出山山一件

昭和八年特許願第六九二四號

發明名稱生麵、製衣造法

右出願ニ関シ昭和九年四月四日附ノ通知ニ

從ヒ別紙ノ通意見書曰提出候也

昭和九年五月日

東京中麴町區永田町一丁目番地

陸軍大臣 林 銑十郎

特許局審査官 堀場秀雄殿

官房控

意見書

意見申立ノ要旨

昭和八年特許願第六九二四號ハ左記ノ理由ニ依リ特許

法第一條ニ該當スルモノト御決定相成度

理由

昭和九年四月四日附廉書ニ據レハ本願ハ

一 麵麩等ノ原料トシテ玄米其他雜穀類ヲ使用スルコト

ニ本願前既ニ行ハルルコトナリ

一 玄米等ヲ煮熟スルニ加壓加熱スルトキハ著シク粘稠

性トナルコトハ玄米食カ行ハルルニツレテ高壓鍋カ

使用セラルルコト多キ現時ニ於テ廣ク知ラルル所ナリ

一 同ノハ青木友菊著「麵粉製造法」ニ於テハ

一

(例ハ清水式榮養鍋ノ説明書参照)

ノ如キ公知ノ事實ヨリ當業者ノ容易ニ實施シ得ハキ程
度ナルヲ以テ特許法第一條ニ該當セスト査定セラレア
ルモ本願ハ前記理由ニハ全ク適合セサル新規ノ考案ニ
シテ當業者ノ容易ニ實施シ得ルモノニ非ラス。
即チ麵麩等ノ原料トシテ玄米其他雜穀類ヲ使用スルコ
トハ本願前既ニ普通行ハルルトコロナリト断定セラレ
アルモコレ極メテ皮相ノ見解ニシテ未タ現在迄ノ研究
ニ於テハ麵麩ノ主ナル原料トシテハ小麦及ライ麦以外
ヲ求ムルヲ得サルモハニシテ數年前ヨリ研究者カコレ
ニ代用スハキ原料ヲ發見セント努力シツツアル現況ナ
リ。

意見書

官製

資源局編纂工業研究輯覽及試驗研究項目要覽食料
部参照

即々明細書ニ詳記セル如ク麵麩ヲ構成スルニ必要ナル
性質ヲ具備セル物質トシテ未ダグルテシ以外ニ發見セ
ラレス而モ該グルテシハ小麦及ライ麦ノ一部ニハミ存
スルモノニシテ玄米其他雜穀類ニハ含有セラレガレモ
ノナルヲ以テ麵麩ノ原料トシテ玄米其他雜穀類ヲ使用
スルコト能ハサルモノナリ。而シテ生麵ニ小麦粉以外ノ
諸種穀粉ヲ使用スル場合ニ於テ該穀粉ヲ生麵全量ノ三
〇%以上トスル時ハ全ク麵麩トシテノ形態ヲ失フ事實
驗上明カニシテ且該穀粉カ麵麩ノ鬚立ヲ害シ製品ノ品
質ヲ著シク低下セシムル欠点アルハ廣ク知ラルルト云

口ニシテ又通常玄米パント稱スル如キハ玄^四米粉又ハ玄
米飯ヲ何等加エスルコトナク生麵ニ一〇%程度ニ混入
シ且ツカルメヲ等ニテ着色シ又ハ着色セスシテ製シタ
ル麵麩ナレハ名ハミ玄米パント云フニ過キサルモノニ
シテ要スルニ麵麩ノ主ナル原料トシテハ依然小麦ヲ用
ヒ玄米其他雜穀類ハ單ニ添加物或ハ該穀類ノ營養的價
値又ハ嗜好的價值ヲ附加スルタメ少量使用スルモノナ
レハ本願ノ如ク小麦以外ノ雜穀類ヲ主ナル原料トセル
生麵ヲ製シ得タルハ工業的價值極メテ大ナル新規ノ發
明ナリ。

又玄米等ヲ煮熟スルニ加壓加熱スル時ハ著シク粘稠性
トナルコトヲ公知ナリトシ清水式榮養鍋ノ説明書ヲ引

用セラルルモ本願ニハ全ク適用セラレサル引例ト謂フ
ヘシ。

即チ引例セララルル如ク玄米等ヲ煮炊スルニ加壓加熱ス
ル時ハ粘稠性ヲ示スコトハ公知ナルモ該粘稠性ハ單ニ
嗜好ニ適スル程度ノ「ネバリ」ナレハコレニ伴フ壓力モ亦
參拾封度毎平方吋以上ヲ用フルコト能ハサルナリ(清水

式榮養鍋ノ説明書参照)

而シテ前述ノ如キ粘稠性ハ生麵ニ具備スヘキ條件即チ
粘延性、可塑性及ヒ彈力性ヲ有セス且表面ノミ粘稠性ト
ナレバヨリ本願ノ如ク生麵ニ適スル條件ヲ具備シ而モ
均算ナル物質ヲ得ラレザルニ至リ全ク別個ノ着想ニ據
非コト明カニシテ當業者ノ容易ニ實施シ得ヘキモノニ

非ス。イ照ナニニテ當業者ノ容得ニ實就ニ異ハチテハニ

叙上ノ如キ理由ヨリ本願ハ生麵製造上價值アル新規

ノ發明ナリ。本願ノ如ク生麵ニ造ルハ新製ニ具シテ

諸或ル所堅卦又ノ乾卦

陸軍大臣 林 銑十郎

海軍大臣 (信田書房照)

無會挂更每平古知以工ヲ用テシロイ強ハサシナリ(書)

計秘ニ直スル跡更ノ「ホハ」ナレハロニニ於テ強クモ亦

山部ハ謀蘇卦ヲ示スロイハ公卿ナリテ應請蘇卦ハ單ニ

明ニ代國ヲモリクハク於於善ニ善就スルニハ強ク強ク

ハ。

用カセララケルハ本願ニハ全ク適用ナレシナリ信田ノ照シ

2211	12
2210	11
2209	10
2208	09
2207	08
2206	07
2205	06
2204	05
2203	04
2202	03
2201	02
2200	01
2199	00
2198	99
2197	98
2196	97
2195	96
2194	95
2193	94
2192	93
2191	92
2190	91
2189	90
2188	89
2187	88
2186	87
2185	86
2184	85
2183	84
2182	83
2181	82
2180	81
2179	80
2178	79
2177	78
2176	77
2175	76
2174	75
2173	74
2172	73
2171	72
2170	71
2169	70
2168	69
2167	68
2166	67
2165	66
2164	65
2163	64
2162	63
2161	62
2160	61
2159	60
2158	59
2157	58
2156	57
2155	56
2154	55
2153	54
2152	53
2151	52
2150	51
2149	50
2148	49
2147	48
2146	47
2145	46
2144	45
2143	44
2142	43
2141	42
2140	41
2139	40
2138	39
2137	38
2136	37
2135	36
2134	35
2133	34
2132	33
2131	32
2130	31
2129	30
2128	29
2127	28
2126	27
2125	26
2124	25
2123	24
2122	23
2121	22
2120	21
2119	20
2118	19
2117	18
2116	17
2115	16
2114	15
2113	14
2112	13
2111	12
2110	11
2109	10
2108	09
2107	08
2106	07
2105	06
2104	05
2103	04
2102	03
2101	02
2100	01
2099	00
2098	99
2097	98
2096	97
2095	96
2094	95
2093	94
2092	93
2091	92
2090	91
2089	90
2088	89
2087	88
2086	87
2085	86
2084	85
2083	84
2082	83
2081	82
2080	81
2079	80
2078	79
2077	78
2076	77
2075	76
2074	75
2073	74
2072	73
2071	72
2070	71
2069	70
2068	69
2067	68
2066	67
2065	66
2064	65
2063	64
2062	63
2061	62
2060	61
2059	60
2058	59
2057	58
2056	57
2055	56
2054	55
2053	54
2052	53
2051	52
2050	51
2049	50
2048	49
2047	48
2046	47
2045	46
2044	45
2043	44
2042	43
2041	42
2040	41
2039	40
2038	39
2037	38
2036	37
2035	36
2034	35
2033	34
2032	33
2031	32
2030	31
2029	30
2028	29
2027	28
2026	27
2025	26
2024	25
2023	24
2022	23
2021	22
2020	21
2019	20
2018	19
2017	18
2016	17
2015	16
2014	15
2013	14
2012	13
2011	12
2010	11
2009	10
2008	09
2007	08
2006	07
2005	06
2004	05
2003	04
2002	03
2001	02
2000	01
1999	00
1998	99
1997	98
1996	97
1995	96
1994	95
1993	94
1992	93
1991	92
1990	91
1989	90
1988	89
1987	88
1986	87
1985	86
1984	85
1983	84
1982	83
1981	82
1980	81
1979	80
1978	79
1977	78
1976	77
1975	76
1974	75
1973	74
1972	73
1971	72
1970	71
1969	70
1968	69
1967	68
1966	67
1965	66
1964	65
1963	64
1962	63
1961	62
1960	61
1959	60
1958	59
1957	58
1956	57
1955	56
1954	55
1953	54
1952	53
1951	52
1950	51
1949	50
1948	49
1947	48
1946	47
1945	46
1944	45
1943	44
1942	43
1941	42
1940	41
1939	40
1938	39
1937	38
1936	37
1935	36
1934	35
1933	34
1932	33
1931	32
1930	31
1929	30
1928	29
1927	28
1926	27
1925	26
1924	25
1923	24
1922	23
1921	22
1920	21
1919	20
1918	19
1917	18
1916	17
1915	16
1914	15
1913	14
1912	13
1911	12
1910	11
1909	10
1908	09
1907	08
1906	07
1905	06
1904	05
1903	04
1902	03
1901	02
1900	01
1899	00
1898	99
1897	98
1896	97
1895	96
1894	95
1893	94
1892	93
1891	92
1890	91
1889	90
1888	89
1887	88
1886	87
1885	86
1884	85
1883	84
1882	83
1881	82
1880	81
1879	80
1878	79
1877	78
1876	77
1875	76
1874	75
1873	74
1872	73
1871	72
1870	71
1869	70
1868	69
1867	68
1866	67
1865	66
1864	65
1863	64
1862	63
1861	62
1860	61
1859	60
1858	59
1857	58
1856	57
1855	56
1854	55
1853	54
1852	53
1851	52
1850	51
1849	50
1848	49
1847	48
1846	47
1845	46
1844	45
1843	44
1842	43
1841	42
1840	41
1839	40
1838	39
1837	38
1836	37
1835	36
1834	35
1833	34
1832	33
1831	32
1830	31
1829	30
1828	29
1827	28
1826	27
1825	26
1824	25
1823	24
1822	23
1821	22
1820	21
1819	20
1818	19
1817	18
1816	17
1815	16
1814	15
1813	14
1812	13
1811	12
1810	11
1809	10
1808	09
1807	08
1806	07
1805	06
1804	05
1803	04
1802	03
1801	02
1800	01
1799	00
1798	99
1797	98
1796	97
1795	96
1794	95
1793	94
1792	93
1791	92
1790	91
1789	90
1788	89
1787	88
1786	87
1785	86
1784	85
1783	84
1782	83
1781	82
1780	81
1779	80
1778	79
1777	78
1776	77
1775	76
1774	75
1773	74
1772	73
1771	72
1770	71
1769	70
1768	69
1767	68
1766	67
1765	66
1764	65
1763	64
1762	63
1761	62
1760	61
1759	60
1758	59
1757	58
1756	57
1755	56
1754	55
1753	54
1752	53
1751	52
1750	51
1749	50
1748	49
1747	48
1746	47
1745	46
1744	45
1743	44
1742	43
1741	42
1740	41
1739	40
1738	39
1737	38
1736	37
1735	36
1734	35
1733	34
1732	33
1731	32
1730	31
1729	30
1728	29
1727	28
1726	27
1725	26
1724	25
1723	24
1722	23
1721	22
1720	21
1719	20
1718	19
1717	18
1716	17
1715	16
1714	15
1713	14
1712	13
1711	12
1710	11
1709	10
1708	09
1707	08
1706	07
1705	06
1704	05
1703	04
1702	03
1701	02
1700	01
1699	00
1698	99
1697	98
1696	97
1695	96
1694	95
1693	94
1692	93
1691	92
1690	91
1689	90
1688	89
1687	88
1686	87
1685	86
1684	85
1683	84
1682	83
1681	82
1680	81
1679	80
1678	79
1677	78
1676	77
1675	76
1674	75
1673	74
1672	73
1671	72
1670	71
1669	70
1668	69
1667	68
1666	67
1665	66
1664	65
1663	64
1662	63
1661	62
1660	61
1659	60
1658	59
1657	58
1656	57
1655	56
1654	55
1653	54
1652	53
1651	52
1650	51
1649	50
1648	49
1647	48
1646	47
1645	46
1644	45
1643	44
1642	43
1641	42
1640	41
1639	40
1638	39
1637	38
1636	37
1635	36
1634	35
1633	34
1632	33
1631	32
1630	31
1629	30
1628	29
1627	28
1626	27
1625	26
1624	25

陸普

副官ヨリ陸軍糧秣本廠長へ通牒

客年六月十六日附糧本第一〇二二號ニ依ル首題
出願特許ニ関シ別紙ノ通照會アリタルニ付四月
二十八日迄ニ意見書三通提出相成度依命通牒
ス

陸普第二三八二號

昭和九年四月拾八日



[Faint vertical text in the background, likely bleed-through from the reverse side of the page.]

1022
1024
1026
1028
1030
1032
1034
1036
1038
1040
1042
1044
1046
1048
1050
1052
1054
1056
1058
1060
1062
1064
1066
1068
1070
1072
1074
1076
1078
1080
1082
1084
1086
1088
1090
1092
1094
1096
1098
1100

12/1	12/2
12/3	12/4
12/5	12/6
12/7	12/8
12/9	12/10
12/11	12/12
12/13	12/14
12/15	12/16
12/17	12/18
12/19	12/20
12/21	12/22
12/23	12/24
12/25	12/26
12/27	12/28
12/29	12/30
12/31	



昭和九年四月五日



昭和九年四月四日

特許局審査官

堀場秀雄

昭和八年

陸軍大臣 特許

願第 5924 號

本願ハ左ノ理由ニ依リ之ヲ拒絕スヘキモノト認ム之ニ對シ
 意見アラハ昭和九年五月七日 日限り意見書ヲ提出ス
 ヘシ

理由

本願ハ左記事由ニ依リ特許法第一條ニ該當セザルモノト認ム
 一、麵麩おの原料トシテ去来其他雜穀類ノ使用セズ
 一、去来其成分ニ著シク糖質トシテ含有セズ
 一、去来其成分ニ著シク蛋白質トシテ含有セズ
 一、去来其成分ニ著シク澱粉トシテ含有セズ
 一、去来其成分ニ著シク水分トシテ含有セズ

(シヘス意注ニ項事載記ノ面裏)

任 第二二五 號

七月六日

官 代 願書番號通知



昭和八年特許願第

6924 號

225

昭和八年七月廿九日差出ニ係ル特許願書ニ附シタル番號右ノ通ニ付之ヲ通知ス
追テ以後本件ニ關シ書類、雛形、見本等ヲ差出ストキハ必ス之ニ前記願書番號(昭和八年特許願第 號)及發明ノ名稱ヲ記載シ印形ハ願書ニ押捺シタルモノヲ使用スヘシ

昭和八年七月廿九日

特許局



陸軍

陸軍省 領 伍 二 二 五

糧本第一〇二二號

特許出願ノ件上申

昭和八年六月十六日

陸軍糧秣本廠長 奥田徳三

陸軍大臣 荒木貞夫 殿

左記發明ニ對シ特許出願セラレ度別紙特許出願書並ニ明細書各四
通添付上申ス

左記

一、發明ノ名稱	生麵ノ製造法
一、發明者	陸軍一等主計 阿久津 正 藏
	鈴木 猛 夫



軍

本文申越、通特許願及明細書
ニ大臣捺印、上讓渡證ト共ニ特
許局へ送達セラレ度
陸軍省 銃砲課
大臣官房御中
五月二十日

陸書第四二二六號 昭和八年六月廿九日



特許願

一、發明ノ名稱 生麵ノ製造法

一、發明者 東京市豊島區目白町二丁目

千六百五十七番地

阿久津 正藏

東京市淺草區榮久町二十八番地

鈴木 猛男

右出願ニ関シ別紙明細書ニ記載スル發明ニ付特許相受

度候也

昭和八年六月廿九日

東京市麹町區永田町一丁目一番地

陸軍大臣 荒木 貞夫

陸軍大臣

特許局長官 中松真卿殿

添附書類目録

一 明細書 六月 貳通

一 讓渡證 六月 壹通

東京市交車區禁入 冊二十八番

鐘木 貳通

東京市交車區禁入 冊二十八番

何文 貳通

東京市交車區禁入 冊二十八番

東京市交車區禁入 冊二十八番

東京市交車區禁入 冊二十八番

圖書目一二六號 昭和八年六月廿六日

一發明ノ名稱 讓渡 證
生麵ノ製造法
右私等ノ發明ニ付特許ヲ受クルノ權利ヲ國ニ讓渡致候
也

東京市豊島區目白町二丁目
千六百五十七番地

阿久津 正 藏

東京市浅草區榮久町二十八番地

鈴木 猛 男

昭和八年六月十五日

陸軍大臣 荒木貞夫殿

發明細書

一發明ノ名稱

生麵ノ製造法

二發明ノ性質及目的ノ要領

本發明ハ生麵ノ製造法ニ於テ澱粉質ニ富メル物質又

ハ其ノ加工粉ヲ壓力四十封度溫度攝氏百四十度以上

ノ蒸氣ニテ処理シテ粘延性ニ富ミ而シテ適當ナル可

塑性及彈力性ヲ有スル物質トナシ該物質ノ性質ヲ利

用シテ之ヲ生麵トナシ又ハ之ヲ他ノ生麵ニ加フルコ

トヲ特徴トスル生麵製造法ニ係リ其ノ目的トスル処

ハパン又ハ麵類等ノ主要原料タル小麥粉以外ノ原料

ヲ澱粉質ニ富メル物質又ハ其ノ加工粉ヨリ得ントシ

且小麥粉ニ欠除セル栄養素ヲ補給シテ栄養價ヲ高メ



蒸氣ニテ五分乃至十五分間処理スル時ハ極メテ粘延
 性ニ富ミ且適當ナル可塑性ト弾力性ヲ有スル物質ニ
 変化スルコトヲ發見シ被処理物質ヲ生麵トナシ又ハ
 之ヲ他ノ生麵ニ加フル時ハ從來不可能ナリシ配合モ
 容易ニ實施スルヲ得然モ栄養價優秀ナル製品ヲ得ル
 = 成功セリ。

從來ノ生麵ハ何レモ小麦粉ヲ主要原料トナスニ依リ
 小麦粉ノ特有成分タルグルテン即チグルテンニ及グ
 此アジシヨリ成ル蛋白質粘延性ト強靱ナル皮膜性
 ヲ利用シタルモナレトモ本發明ノ方法ヲ以テ得ル
 ル生麵ハ前記ガルトニ依ル機構ト全ク異リ澱粉質
 = 富メル物質ヲ高温高壓ニテ處理シテ得タル物質ノ

粘延性ト之價伴不可塑性及彈力性ヲ利用シタルモノ
本發明ノ方法ハ前述ハ如ク澱粉質ニ富メル物質ニ應
用セラルル故其ハ工業的價値極メテ廣範ニシテ之ヲ
小麥粉等ニ代用シ得ルハミナ不足等ノ營養的欠陥ヲ補足
蛋白質又ハビタミンB1不足等ノ營養的欠陥ヲ補足
シ得ル利点アリ。
從テ小麥粉ヲ主要原料トセルパン或ハ麵類等ハ其ノ
營養的欠陥ヨリ米飯ヲ常食トスル我邦人ハ主食トシ
テ適當ナラサレトモコレニ營養價高キ穀類ヲ本發明
ノ方法ニ依リ得ル物質ヲ加フル時ハ營養的欠陥ヲ
補ヒテ優ニ主食トシテ攝取スルヲ得ルナリ更ニ在来

嗜好習慣等ニ依リテ採食ヲ好マサリシ穀類モ亦加
 工調理シ得ル利点アリ。五穀類ニ對シテ採食
 玄米加工食ニ一例ヲ掲ケレハ現今問題トナリ
 ル玄米食ハ營養學的ニハ極メテ優秀ナル營養價
 スレトモ實際上炊飯ノ困難ト精白米食ニ馴レ
 般人ノ嗜好ニ適セス且精白米食ニ比シ消化吸
 收不良ナル欠点アリ。且精白米食ニ比シ消化吸
 然ルニ玄米ヲ粉末トナシコレヲ本發明ノ方法ヲ以テ
 処理セル玄米ヲ以テパン又ハ麵類等トナシテ採食ス
 ル時ハ玄米飯ノ如ク消化吸収不良ナラズ且該玄米飯
 比シテ極メテ採食ニ易ク即嗜好ニ適シタル製品
 ヲ得。

斯如キハ單ナル一例ニ過キサルモ本發明ノ方法カ
 如何ナル地方ニ於テモ簡單ニ實施シ得ルハミナラズ
 榮養的見地ヨリスルモ亦經濟的方面ヨリ見ルモ極メ
 實用的價值ニ富メル方法ナリ。
 實施ノ一例ヲ玄米ニ就キテ述ベントス。
 玄米ヲ主要原料トスルハパンノ配合割合ノ一例ヲ示セ
 八。玄米粉七〇〇、小麦粉三〇〇、食塩一〇、酵母二〇、水若干
 均一ニ混和シ然ル後ヨリ木屑ト知レトブ又ハ壓力
 釜中ニ壓カ四十度位ノ蒸氣ニ
 十分乃至十五分處理シタル後取出ス、而シテ該被處

理玄米ノ冷却セサル中ニ前記各材料ヲ加ヘテヨク混
捏スル時ハ生麵トナル、爾後通常行ハルル製法ノ如ク
任意ニ成形シテ焼上レハ所要ノパンヲ得。
全様ニ玄米ヲ主要原料トセルウドン及乾ウドンノ配
合ノ一例ヲ示セハ。
玄米粉七〇〇、小麥粉三〇〇、食塩水若干
ニシテ玄米粉七〇〇ニ水ニ五〇ヲ加ヘテ均一ニ混和
シタル後コレヲオートクレーブ又ハ壓力釜中ニテ壓
力六〇封度溫度摄氏百五十度内外ノ蒸氣ニテ五分間
處理シタル後取出シ該被處理玄米ニ前記材料ヲ加ヘ
テ混捏スル時ハ生麵トナルニ依リ該生麵ヲ通常ノ方
法ニテウドントナス事ヲ得。

而シテ從來小麦粉以外ノ材料ニテ乾ウド^ハニシテ製造ス
 ル時ハ極メテ折損シ易ク困難トサレタルモノナレト
 本法ニ依リ製シタルウド^ハニハ此欠点ナク優良ナル
 乾ウド^ハニシテ容易ニ製造スルヲ得ルモノナリ。今
 四 特許請求ノ範圍
 本文記載ノ目的ヲ以テ本文ニ明記スル如ク澱粉質ニ
 富メル物質又ハ其ノ加工粉ヲ壓カ四十封度溫度攝氏
 百四十度以上ノ蒸氣ニテ処理シテ粘延性ニ富ミ且適
 當ナル可塑性ト彈力性トヲ有スル物質トナシ該物質
 ノ性質ヲ利用シテ之ヲ生麵トナシ又ハ之ヲ他ノ生麵
 ニ加フル事ヲ特徴トスル生麵ノ製造法。

陸軍大臣 荒木貞夫

官房控

陸普第四二八九號 昭和九年七月十二日

意見書提出ノ件

昭和九年特許願第六二一八號

發明ノ名稱 簡易壓濾筒

右出願ニ關シ昭和九年六月十六日附ノ通知ニ從ヒ別紙ノ通意見書提出候也

昭和九年 月 日

東京市麴町區永田町一丁目一番地

出願人 陸軍大臣 林 銑 十 郎

特許局審査官 大谷元男殿

意見書提出ノ件及意見書日
大臣捺印、上特許局へ送達相成度

(差去期日七月十九日限り)

昭和九年七月拾壹日

鏡地課

官房御中
昭和九年七月十二日

意見見書

意見申立ノ要旨

昭和九年特許願第六二一八號ハ左記ノ理由ニ依リ特許

法第一條ニ該當スルモノト御決定相成度

理由

昭和九年六月十六日附廉書ニ依レハ本願ハ本願出願前

ニ帝國内ニ頒布セラレタル刊行物昭和七年實用新案出

願公告第一二六五八號（以下單ニ出願公告第一二六五

八號ト稱ス）公報中ニ明記セラレタル一端ヲ閉塞シ他

端ヲ放出口トセル濾枠上ニ濾布ト濾紙トヲ交互ニ捲重

シテ成ル濾過器ニヨリ富業者ノ容易ニ想到シ得ヘキ所

ナルヲ以テ新規ノ發明ヲ構成セサルモノト査定セラレ