

廣島稅務監督局  
技術官 伊藤定治君著

應乳  
用酸  
清酒新釀法詳解 全

岡山 山陽釀報社發行

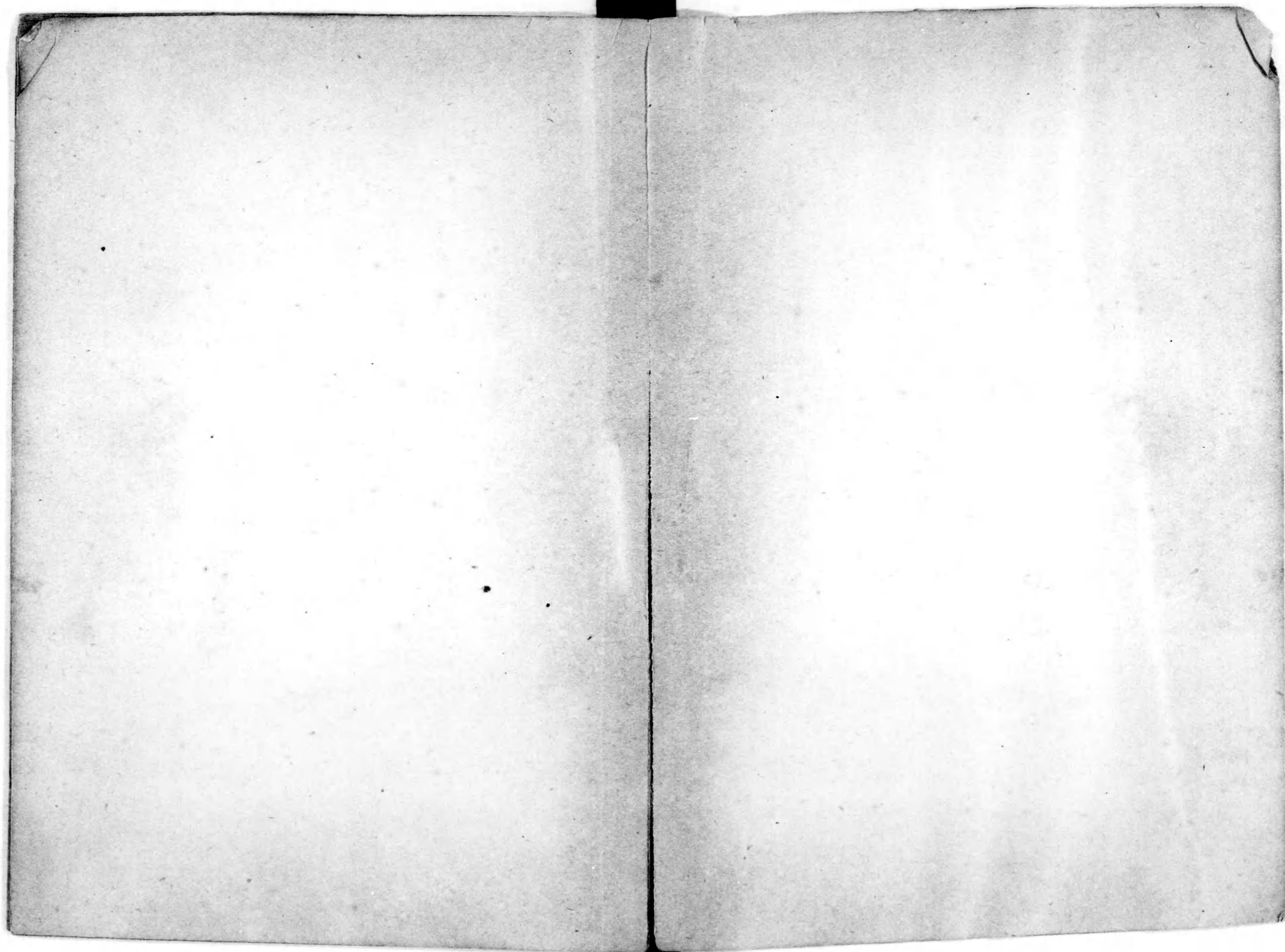


特



始





持100  
495

序

清酒醸造の法に就ては従來多くの學者之れが研究に従  
事せられ幾多の改良を加へ來りしと雖近時唱道せられ  
し乳酸若しくは乳酸菌の應用の如きは當業者を裨益す  
るもの大なりとす

此の法に依るときは米粒の溶解糖化佳良にして酵母の  
發育醱酵亦宜しきを得香味色澤共に優秀なる清酒を得  
るのみならず早沸き沸き遅れ等の慮なし當業者之に習  
熟して適用を誤らずんば能く安全確實に其目的を達し

得べし此の如きは當に清酒釀造界の爲に慶賀すべきのみならず又國家の經濟の爲に祝せずんばあらず廣島稅務監督局技術官伊藤定治君本法の實地指導者として多年各所に出張し之が研究せられし一端を平易に著し余に之が發行を命ぜらる余斯界の爲之を諾し江湖に分ち同法の普及を計らんとす釀家諸子幸に吾人の意を諒せらるれば幸甚記して以て序となす

大正元年九月初旬

山陽釀報社長

土屋 鉄水

## 例言

- 一、本書ハ大藏省釀造試験所ニ於テ研究公表セラレタル事項ヲ基礎トシ之レニ編者ノ實驗ヨリ得タル注意要項ヲ差加ヘ極メテ平易ニ詳解セルモノトス
- 二、本書中發明者トハ大藏省釀造試験所技師江田鎌治郎氏ヲ指スモノトス
- 三、本書ハ攝氏ヲ示シ華氏ハ殊ニ（ ）内ニ記入セリ
- 四、附録ハ何レモ編者等ガ實地試験セルノ成績ナリトス

# 目次

山卸廢止醱製造法……………一  
速釀醱製造法……………七  
酸馴養連釀法……………三五

## 附 錄

山卸廢止醱製造溫度表……………一  
速釀醱製造溫度表……………五  
第一回酸馴養連釀元添製造溫度表……………一四  
十五日間ニテ十石仕舞二十個分ノ醱ヲ製造スルノ形式……………一八  
酵母及乳酸  
無添加速釀醱製造試驗成績……………二〇  
第二回酸馴養連釀元添製造溫度表……………二七

## 第一 山卸廢止醱製造法

山卸廢止醱トハ從來ノ酒母製造方法中頗ル繁雜ニ堪ヘサル山卸操作ヲ省略スル爲メ半切ヲ使用セズ直ニ壺代桶ニ仕込ヲ行ヒ醱ヲ製造スル方法ヲ云ヒ本法ハ操作容易ニシテ酒母ノ早沸ヲ防グコトヲ得其製成酒母ノ品質モ至ツテ良好ニシテ從來ノ酒母製造法ニ比較スルトキハ勞力、器具、場所及ビ時間ヲ大イニ節約スルコトヲ得ベシ

本法ヲ施行スルニハ次ノ如キ注意ヲ肝要トス

- (一) 仕込ハ半切ヲ使用セズニ直ニ壺代桶ニ行フコト
- (二) 仕込方法ハ從來ノ方法ニヨルモ敢テ支障ナキモ之ノ山卸廢止ノ方

法ニヨルトキハ早沸ニ陥ルコトナク却ツテ沸遅レニナル傾アルヲ以テ汲水量ハ十水ニスルコト

例へバ從來  $\left. \begin{matrix} \text{蒸米五斗} \\ \text{麴米二斗} \end{matrix} \right\} \text{ナラバ}$   $\left. \begin{matrix} \text{蒸米五斗} \\ \text{麴米二斗} \end{matrix} \right\} \text{トスルガ如シ}$   
 $\left. \begin{matrix} \text{水六斗} \\ \text{水七斗} \end{matrix} \right\}$

(三) 水麴ハ仕込ノ凡二時間前ニ行フコト

(氣温高キトキハ凡一時間前ニスルコト)

即チ壺代桶ニ最初水ヲ汲ミ込ミ後麴ヲ投入シ攪ヲ以テ能ク水ト麴ヲ混和スルコト

(四) 仕込温度ハ通常十三度乃至十五度 (華氏五十五度乃至六十度) ヲ標準トシ稍々硬キ原料米ヲ用ユル場合ニハ之レヨリ一、二度 (華氏

二度乃至四度) 高く仕込ムコト

仕込温度ヲ求ムル法 三、五掛法ニヨルコト

(仕込豫定温度ヨリ水麴温度ヲ減シ之レニ三、五ナル係數ヲ乗ジ之レニ水麴ノ温度ヲ加ヘタル丈ノ温度ニ蒸米ヲ冷却スルコト)

例へバ 仕込豫定温度ヲ十五度 (華氏五十九度) トシ

水麴温度五度 (華氏四十一度) ナルトキハ

$$\left. \begin{matrix} 15-5=10 & 10 \times 3.5=35 & 35+5=40 & \text{(攝氏)} \\ 59-41=18 & 18 \times 3.5=63 & 63+41=104 & \text{(華氏)} \end{matrix} \right\}$$

右算式ノ如ク

蒸米ノ冷却温度ハ四十度 (華氏百四度) トナル

(五) 仕込蒸米ガ豫定ノ冷却温度マテ冷却シタルトキニ仕込ムコト  
仕込ノ際ハ激シク水麴ヲ攪拌シツ、蒸米ヲ投入スルコト及蒸米ノ

投入ヲ終ラバ充分麴ト蒸米ト混合スル様擻ニテ攪拌スルコト  
仕込後ハ別ニ壺代桶ニ蓆及蓋等ヲ施ス必要ナシ

但シ極メテ寒冷ナルトキハ之ノ限リニアラズ

(六) 荒擻ハ仕込後四—六時間ヲ經テ行ウコト

即チ仕込後四—六時間ヲ經ルトキハ米粒ハ水ノ大部分ヲ吸収シテ  
品料ハ山形(丘狀)ニナル之ノトキふんじ又ハしやぶる(すこつぷ)  
ヲ以テ品料ノ中央ヲ切り摧キ上下ニ切り返シ桶側ノ一方ニ積ミ上  
ケ後一方ノ凹部ヨリ更ニふんじ或ハしやぶるニテ品料ノ一部ヲ堀  
リ置キ此ノ部分ヨリ徐々ニ山卸擻ニテ摺リ潰スナリ

摺リ潰ス程度ハ普通從來ノ山卸操作ニ於ケル荒摺ノ程度ニ止メル

コト(猶之ノ場合拙考案伊藤式山卸搗碎程度鑑定器ヲ使用スレバ  
甚ダ便利ナリ)通常五斗配一個分ナレバ三人ニテ一五—二〇分間  
五斗配二個分ナレバ四—五人ニテ二〇—二五分間ニテ充分トス

(七) 荒擻操作後ハ速カニ溫度ヲ下降セシムル爲メニ必ズ壺代桶ニ蓆卷  
キ又ハ蓋ヲ覆ハサルコト

(八) 荒擻後ノ擻入

荒擻以後ハ二時間目毎ヲ標準トシ擻入(最初ノ内ハ一人七八分  
間爾后一人四—五分間)スルコト  
即チ品料ノ溶解及糖化具合ニ依リテ時間及擻入度數ヲ加減スルコ  
ト

(九) 暖氣入ハ普通仕込後五日乃至七日目ヲ適當トスルモ之レハ品物ノ

溶解及糖化具合ニヨリ適宜ニ定ムルコト必要ニシテ例ヘバ氣温ノ高キ又ハ米質ノ硬等ニテ早沸ノ傾キアル場合ノ如キハ其日時ヲ早ムルコト通例ノ如シ

(十) 暖氣入後ノ操作ハ普通ノ方法(從來ノ方法)ト差異ナシ唯注意スヘキハ前ニモ述ベシ如ク之ノ山卸廢止法寧ロ沸遅レニナリ易キヲ以テ總テ諸々ノ操作ヲ行フニ當リ之ノ点ニ留意スルコト必要ナリ

## 第二 速釀醱製造法

速釀醱トハ清酒酵母又ハ熟成醱並ニ乳酸ヲ人工的ニ使用シ僅カ四日乃至六日間位ノ日數ヲ以テ醱ヲ製造スルノ方法ヲ言ヒ本法ニヨルトキハ山卸操作及(時宜ニヨリ)暖氣操作ヲモ省略シ得テ其操作甚ダ安全容易ニシテ原料用水及米質ノ硬軟等ニハ大ナル影響ナク清酒酵母ノ發育頗ル良好ニシテ有害細菌ノ發育繁殖ノ余地ヲ無カラシメ製成醱ノ品質ハ常ニ一定スルコトヲ得然カモ製成歩合ハ多ク成績甚ダ佳良ナリトス

本速釀醱ニ(一)酵母及乳酸ヲ使用スル法ト及ビ(二)乳酸ノミヲ使用シテ



造製スル法トノ二方法アリ

次ニ記載スル事項ハ何レモ之ノ速醸醗ヲ製造スル上ニ於テ必要ナル  
コトナリ

一、酵母及乳酸ヲ使用スル速醸方法

(一)原料配合法

醗ノ原料配合法ハ從來ノ方法(例へバ 蒸米、五〇〇〇 麴米、二〇〇〇)ニテ一向差支ナケ

レトモ最モ良キ方法ハ汲水量ヲ十水トスルコトナリ

即チ

蒸米	四斗三升	五斗	六斗
麴米	一斗七升	二斗	二斗四升
水	六斗	七斗	八斗四升

第一法

第二法

第三法

ノ如シ右方法中第三法ノ如キハ製造中多クハ暖氣樽使用ノ必要ハ  
ナク尙第一法及第二法ニテモ二個分合併シテ一本ニ仕込ムトキハ  
全シク其必要ハ殆ンドナシ

(二)乳酸使用量及使用時期

(1)使用量

汲水六斗乃至七斗ノ酒母一個ニ對シ化學的純乳酸(比重一、二  
〇—一、二二ノモノ)六〇〇cc乃至七〇〇cc(三合三勺乃至三合  
九勺)ヲ使用スルコト

注意

一、ccトハ立方センチメートルノ事

速醸醗製造法

二、一合ハ一八〇ccニ當ル

三、市販ノ純乳酸一ポンド（四五〇グラム）ハ約三七〇cc

（二合）ノ分量アリ

四、重量（四五〇グラム）ヲ比重一、二ニテ除スレハ容量（三七五cc）トナリ之ノ三七五ccヲ一八〇ccニテ除スレバ約

二合トナル

即チ五斗配一個分ナルトキハ大凡乳酸一ポンド半乃至二ポンドヲ要ス（故ニ二個配合併ナル場合ニハ之レニ培スル量丈使用スルコト、ナル）

通常一ポンド半使用スレバ宜シケレトモ氣温高キトキニハ二ポ

ンド位使用スル方宜シ

（ロ）使用時期

配立當初水麴ノトキニ一回添加シ或ハ二回三回ト順次遞加法ニヨルモ支障ナシ

即チ

一、水麴ノ際汲水ニ全量ヲ使用スル法

二、水麴ノ際全量ノ二分一ヲ使用シ仕込ノ際残り二分一ヲ使用スル法

三、水麴ノ際全量ノ三分一ヲ使用シ仕込ノ際三分一使用シ尙仕込後五—六時間ヲ經テ残り全量三分一ヲ使用スル法

速醸醱製造法

右何レニテモ差支ナケレトモ(一)ノ方法ガ最モ簡便ナリトス

(三) 酵母添加量及時期

(イ) 添加量

酵母ハ酒母一個分ニ對シ多キハ一〇リートル(五升五合)少ナキ  
ハ一リートル(五合五勺)ニ培養シタル純粹沈澱酵母ヲ用ヒ熟成  
醗ノ良好ナルモノナルトキハ少ナキハ五合多キモ五升ノ範圍ヲ  
使用スルコト

注意

一、醸造協會發賣ニ係ル純粹酵母一本ハ酒母一個分ニ使用シテ  
適當ナリ(聞クニ一升—一升五合ノ培養液ニ培養セルモノ

ナリト)

二、熟成酒母ノ極メテ良好ナルトキハ約二合—三合位ニテモ効  
力ハ充分顯ハル

(ロ) 使用時期

酵母(純粹)ニセヨ熟成酒母ニセヨ少量ヲ使用スル際ニハ醗立當  
初水麴ノ際乳酸添加ト同時ニ行ヒ多量ヲ使用スルトキニハ醗立  
後六—七時間ヲ經過シタルトキニ添加スルコト

(四) 水麴

水麴ハ仕込ノ凡一—二時間前ニ行フコト

(氣溫高キトキハ凡一時間前ニ行フコト)

即チ壺代桶ニ最初水ヲ汲ミ込ミ（之ノトキ乳酸及純粹酵母若クハ熟成酒母ヲ加フ）然ル後麴ノ全量ヲ投入シ攪ヲ以テ能ク水ト麴ヲ混和スルコト

(五) 仕込温度

仕込温度ハ通常三十度（華氏八十六度）ヲ標準トシテ氣温高キ季節ノ場合或ハ稍々大仕込ナル際ニハ之レヨリモ一、二度（華氏二—四度）低ク仕込ムコト

即チ五斗配一個ナル場合ニテ普通三十度（華氏八十六度）

全

温暖ナル季節ニハ二十八—二十九度（華氏八十三—八十四度）

五斗配二個分合併ナル場合ニハ普通二十九度（華氏八十四度）

全

温暖ナル季節ニハ二十七—二十八度（華氏八十度—八十三度）

トナスガ如シ

仕込温度ヲ求ムル法

三、七掛法ニヨルコト

（蒸米ヲ冷ス温度ハ仕込豫定温度ヨリ水麴温度ヲ減シ之レニ三七ナル係數ヲ乘シ之レニ水麴ノ温度ヲ加ヘタル丈ノ温度トス）

例ヘバ 仕込豫定温度ヲ三十度（華氏八十六度）トシ

水麴温度十度（華氏五十度）ナルトキハ

$$\left. \begin{array}{l} 30-10=20 \quad 20 \times 3.7=74.0 \quad 74+10=84 \quad (\text{攝氏}) \\ 86-50=36 \quad 36 \times 3.7=133.2 \quad 133.2+50=183.2 \quad (\text{華氏}) \end{array} \right\}$$

右算式ノ如ク

蒸米ノ冷却温度ハ八十四度（華一八三度二）トナル

(注意)

(イ) 本速醸法ニアリテハ水麴ノ温度ハ必ス八—九度(華氏四六—四七度)ヨリ以下ナルハ宜シカラス故ニ仕込水温ガ寒冷ナル場合ニハ適宜ノ方法(例ヘバ仕込水ノ一部ヲ取り温メテヤルガ如キ)ニテ仕込水ヲ八—九度(華氏四六—四七度)ニ高メルコト之レハ、九度(華氏四六—四七度)ヨリ以上ナルトキハ如何ニ暖キ(飯取其儘)蒸米ヲ投入スルトモ目的温度マテ達セサルガ故ナリ

(ロ) 水麴温度八、九度(華氏四六—四七度)ナル場合ニハ蒸米ニ飯出シノ儘(ニトラス直ニ仕込ムヘシ、然ルトキハ目的温度タル三十度)(華氏八十六度)ヲ得ラルルコトトナル

(ハ) 水麴八、九度(華氏四六—四七度)ヨリ高キトキハ前述ノ如ク三、七掛法

ニヨルコト

(ニ) 三、七掛法ニヨルトキハ「コンマ」以下ハ四捨五入スルコト例ヘバ一八三、二ノ如キハ一八三度 一七九、八ハ一八〇度トスルガ如シ

(ホ) 三、七掛法ノ代リニ四掛法ヲ行ヒ蒸米冷却温度ヨリ凡五度(華氏一〇度)ヲ減ズルモヨシ例ヘバ

$$\left. \begin{aligned} 30-10 &= 20 & 20 \times 4 &= 80 & 80+10 &= 90 & 90-5 &= 85 & & \text{(攝氏)} \\ 86-50 &= 36 & 36 \times 4 &= 144 & 144+50 &= 194 & 194-10 &= 184 & & \text{(華氏)} \end{aligned} \right\}$$

(ヘ) 飯出シ儘ノ蒸米ハ九三—九五度(華氏約二〇〇度)位ナリトス

(六) 仕込

仕込ハ蒸米ガ豫定ノ冷却温度マテ冷メタルトキニ仕込ムコト

仕込ノ際ハ激シク水麴ヲ攪拌シツ、蒸米ヲ投入シ終ラバ充分麴ト蒸米ト混合スル様尙充分擻ニテ攪拌スルコト

仕込後ハ温度ヲ保タセルガ爲メニ桶ニハ蓋ヲ施シ尙桶ノ外側及上面ニハ充分蕙卷及蕙ヲ掩ヒ置クコト

(七) 切返及荒擻

(イ) 切返

仕込後凡二時間ノ後切返ヲ行ウ

即チ仕込後二時間ヲ經ルトキハ仕込温度高キトキハ已ニ米粒水面上ニ山形(丘狀)トナリ居リ仕込温度低キトキハ中央ノミ米粒水面上ニ持チ上リ周圍ハ未ダ米粒水面下ニアル此ノ片しやぶる

(すこつぶ)又ハぶんじヲ以テ上下ニ切返ヲナス其程度ハ已ニ米粒ノ大部分水面上ニ丘狀ヲナストキハ十文字ニ未ダ充分ニ持チ上ケ來ラザルガ如キ場合ニハ一本切り置クコト

(ロ) 荒擻

切返後更ニ二—三時間ヲ經テ行ウコト

(切返ノトキ既ニ充分米粒ガ水ヲ吸收シテ山狀ニナリ居ル場合ニハ) 一時間位ヲ經テ行フモ差支ナシ

荒擻ノ操作ハ山卸廢止醗製造ノ際ノ荒擻方法ト全シクぶんじ又ハしやぶる(すこつぶ)ニテ品料ヲ摺リ潰スナリ而シテ摺リ潰ス程度ハ五斗配一個分ナレバ三人ニテ一五—二〇分間五斗配二個分合併ナレバ四—五人ニテ二〇—二五分間ニテ可トス

荒擻操作後品温ハ一一、五度(華氏二一二三度)下ルコトトナル  
 (ハ) 荒擻後ノ擻入

荒擻以後ハ二時間目毎ヲ標準トシ擻入ヲスルコト

(最初ノ内ハ二人五分間爾后一人七、八分若クハ四、五分間)

即チ此ノ場合ニハ品温ノ高低及品料ノ溶解及糖化具合ニ依リテ  
 時間及擻入度数ヲ加減スルコト普通ノ酒母製造ト少シモ異ナラ  
 ズ然レトモ本法ハ湧付マテ可成暖氣樽ノ使用ヲ省略センガ爲メ  
 品温高キトキハ擻入度数ヲ頻繁ニシテ低イ場合ニハ控ヘ目ニス  
 ルコトヲ必要トス

### (九) 湧付

仕込後大凡一〇—二〇時間ヲ經ルトキハ湧付ク其時ノ温度ハ二三  
 —二五度(華氏七四—七七度)位ナリ

本法ハ次ニ述ベル乳酸ノミヲ使用シテ速醸サスルモノトハ異ナリ  
 テ最初ヨリ純粹酵母又ハ熟成酒母ヲ添加シラルガ故ニ湧遅レニナ  
 ル様ナ事ハ殆ンドナシト云フモ差支ナク唯湧付當時醱酵ガ緩慢ナ  
 ル場合ニテ而モ品温低下ノ虞アルモノハ暖氣樽(熱湯八分ニ水二  
 分混和ノモノ大凡八十度(華氏一七六度)位ノ湯)ヲ投入シテ品温  
 ヲ凡二十四、五度(華氏七十五度乃至七十七度)マテ昇セテ(其度マテ來  
 タルトキハ  
 暖氣樽チ直ニ  
 抜クコト)充分湧付カシムル事必要ニシテ湧付頃品温ガ二十二、  
 三度(華氏七十一度—七十三度)以上ナラバ大概ハ斯クノ如キ暖氣

樽ノ投入ヲナサザルモ宜シケレトモ免モ角湧付當初ハ擢入ヲ控目ニ使ヒ泡沫次第ニ高クナリ來リ醱酵旺盛ニシテ品温モ二十四、五度(華氏七十五度乃至七十七度)位ニナリテヨリ后ハ充分頻繁ニ擢入スルコト肝要ナリトス

(十) 湧付后ノ擢入

湧付ノ後五、六時間ヲ經ルトキハ高泡トナリ時間ノ經過ニ從ヒ益々其泡ハ旺盛トナル之ノ高泡中ノ擢入ハ(一)温度ヲ激シク上昇セシメザルト(二)之ノ高泡中ニ充分能ウ限リ甘味ヲ出サシムルコト、ヲ目的トシテ擢入スルコトニ注意スベシ故ニ温度が高キ場合ニハ蔗卷キ等ヲ取ハズシテヤルト全時ニ高泡ノ初期ハ一時間目毎ヲ標準

トシテ擢入シ次第ニ擢入時間ヲ早メ最モ旺盛ナル頃ニハ或ハ十五分間目若クハ廿分間目毎位ニ擢入ヲナシ(此ノ場合俗ニ「擢ギリ」ト云フテ擢ニテ品料ヲカキ廻ハスモ可ナリ)稍高泡ガ落ち來リテヨリハ又一時間毎位ヲ標準トシテ適宜其時機ニ依リ擢入ヲスル必要アリ

最モ注意スヘキハ之ノ高泡中ニ擢入度数少ナキトキハ品物ニ苦味ヲ呈シ來ルコト、ス之レハ酵母ノ繁殖力ニ甘味ガ比例セズ換言スレバ酵母ノ働キノ割合ニ甘味不足ナル場合ニ生ズルモノナリ故ニ高泡中ハ適宜充分擢入ヲスルコトニ務メザルベカラズ

(十一) 温メ暖氣入

速醸醗製造法



五斗配二個分合併ノ如キ稍大仕込ノ場合ニハ通常温メ暖氣ヲ入レサルモ最高温度ヲ得ラル、モ五斗配一個分位ノ場合ニハ一、二本入レテヤルノ要アリ

而シテ暖氣樽ノ湯ハ普通ノ如ク熱湯ヲ用ヒ樽ノ大サハ臨機應變ニテ或ハ大ナルモノ或ハ小ナルモノヲ使用シテ宜キナリ

通常仕込後二晝夜ヨリ二晝夜半日目位ヨリ之ノ暖氣樽ヲ入ル、事

トナル(多クノ場合軟水ナルトキハ四〇—四八時間硬水ナルトキハ三〇—四〇時間)位ヲ經過シタルトキ之ノ操作ノ頃トナル

要之ニ從來ノ如ク其温メ暖氣入時期ハ甘味八割減ジタルトキナリ

トス

温メ暖氣入ハ最高温三十二—三十二度半(華氏九〇—九一度)マデ

トス故ニ一本ニテ其最高温マテ達セサルトキハ直ニ詰替テ又一本入レ最高温ヲ得タルトキハ直ニ抜ク必要アルコト普通ノ如シ

(十二) 分ケ

最高温ニ達シテヨリ通常一晝夜内外ヲ經過シテ分ケル之ノ時期ハ普通甘味喰切ノ時期トス(之ノ速醸醗ハ稍若ク分ケル方成績ヨロシ)故ニ其時ノ場合ニヨリ何時分ケテモ宜シキ事ハ普通ノ配ト異ナラズ(要スルニ品質良好ナル酒母ヲ得ン場合ニハ少シ若キ方宜シク气温高キ場合ハ稍老子サセ低キ場合ハ若クサス等トス)

通常軟水仕込ナルトキハ仕込后四—六日硬水仕込ナルトキハ全シク三—五日ニハ分ケ得ルコト、ナル

(十三) 分ケ以后

分ケ以后ハ普通ノ如ク品温暖キ頃ハ攪入ヲ頻繁ニシ漸次其度ヲ減シ全ク氣温ト全一ニナリテヨリハ一日ニ二―三回攪入スルコト  
戻シハ普通ニ異ナラズ

二、乳酸ノミヲ使用スル速醸方法

- (一) 原料配合量 酵母及乳酸添加速醸法ニ全シ
- (二) 乳酸使用量及使用時期 全
- (三) 水麴

壺代桶ニ最初水ヲ汲ミ之レニ所要乳酸量ヲ添加シ能ク混和シ後麴ヲ投入水麴ヲ終ル

(四) 仕込温度

仕込温度ハ酵母ヲ加ヘル方法ヨリモ一、二度(華氏二―四度)下ゲテ通常二十九度(華氏八十四度)ヲ標準トシ氣温高キ季節頃ニハ之レヨリ一、二度(華氏二―四度)低クスルコト

即チ

五斗配一個ナル場合	普通	二十九度(華氏八十四度)
全	温暖ナル季節	二十八度(全 八十二度)
五斗配二個合併ナル場合	普通	二十八度(全 八十二度)
全	温暖ナル季節	二十七度(全 八十一度)

トナスガ如シ

仕込温度ヲ求ムル方法及注意事項 酵母使用ノ場合ト全ジ

(五)仕込 酵母使用ノ場合ト全ジ

(六)切返及荒擻

(イ)切返 全 上

(ロ)荒擻 全 上

程度ハ 五斗配一個ナレバ二人ニテ一五—二〇分

五斗配二個合併ナレバ四人ニテ二〇分

(七)荒擻後ノ擻入

荒擻以後ハ三時間目毎ヲ標準トシテ擻入スルコト

即チ之ノ場合モ酵母ヲ使用セル法ト全シク品温ノ高低及溶解糖化

ノ具合ニヨリ時間及擻入度数ヲ加減スルコト例ヘバ品温高キトキハ比較的擻入度数ヲ繁シクシ低キ場合ニハ控ヘ目ニスルガ如ク又溶解糖化ノ進ミタルモノハ四時間目トカ或ハ五時間目トカニナシ其比較的進ミヲラサルモノニハ二時間半目位ニ擻入ヲナスガ如シ之ヲ要スルニ臨機應變ニスルコト必要ニシテ此ノ場合ニ甘味ガ余リ出過ギルトキハ次ノ湧付ハ自然遅ル、事ニナル

(八)湧付

仕込後大凡二五—四〇時間ヲ經ルトキハ湧付ク即チ酵母ヲ使用セルモノヨリ凡一五—二〇時間遅レル事ニナル其時ノ温度ハ二三—二五度(華氏七四—七七度)位ナリ

本法ハ酵母ヲ使用セルモノトハ異ナリ余リ甘味が出過キテ而モ品温低キ場合ニハ時々沸遅レヲナシ容易ニ沸付カサル事アリ如斯場合ニハ熱湯八分ニ水二分混和ノモノ、暖氣樽ヲ投入シテ充分湧付シメル必要アリ之ノトキ注意スヘキハ暖氣樽ハ決シテ廻ハサス事トス即チ投入シタル儘一―二時間其儘ニシテ静置スル事ナリ之ノ場合ニアマリ廻ハスト却ツテ沸付カサルノミナラズ糖分ハ出過ギテ益々沸カサルベシ又次ノ如キ方法モ沸遅レヲ救ウ一法トス

即チ 五斗甑一個ニ對シテ純粹酵母若クハ他ノ善良ナル熟成酒母(或ハ高泡中ノ酒母)凡二、三升位を静カニ甑面ニ投入シタル後甑

面ノ所々ニ膨レノ來ルマテ静置シ愈々膨レガ來ル後上部ヲ擢ニテ輕ク攪拌シ更ニ放置シテ置クコトトス然ルトキハ暫時ノ後湧キ付キ來ルモノナリ之ノ場合前ニ述ヘタル如ク暖氣入ヲスルトキハ尙宜シ

其ノ他ハ酵母ヲ入レテ速醸サセル法ニ準ズヘキ事

(九) 湧付後ノ擢入

酵母ヲ添加シタル方法ト異ナラズ

(一〇) 温メ 暖氣

何レモ酵母添加ノ場合ト異ナラズ

(一一) 分ケ及分ケ後

○製成速釀醱ヲ醱仕込ニ使用スル分量及醱製造方法

速釀醱ハ酵母ト乳酸トヲ使用セルモノニセヨ、乳酸ノミヲ使用セルモノニセヨ何レニテモ前述セルガ如ク製成ノ醱ハ清酒酵母ノ殆ンド純粹培養ノ状態ニアリテ他ノ有害バクテリアノ存在ハ殆ンドナキヲ以テ其品質良好ナルガ故醱ニハ其使用分量ヲ多クスルノ必要ハナク寧ロ多ク使用スルトキハ醱酵急激ニ來タリテ不可トス

先キニ原料配合量ノトキ例ヲ述ベシ〔蒸米 四斗三升 一斗七升 水 六斗〕ノ如キハ十石乃至十五石位ノ總米ニ使用シ適當ナルガ故ニ八石仕舞位ナルトキハ其凡七―八割ヲ使用シテ既ニ可良ナリ

又普通ノ五斗醱二個分合併ノモノハ本法ニヨルトキハ之レヲ合併三

分シテ醱三本ニ使用シテ宜シキナリ、換言セバ醱一本ニ對シテ〔蒸米 三斗 一斗二升 水 四斗二升〕ノ分量ニテ足ル而シテ之ノ分量ハ八石仕舞又ハ十石仕舞ニ使用シテ決シテ差支ナシトス

例ヘバ

十石仕舞ノ例

酒母	添	仲	留	計	
蒸米	〇、三〇〇	一、〇〇〇	二、〇〇〇	四、四〇〇	七、七〇〇
麴米	〇、一二〇	〇、四〇〇	〇、六〇〇	一、一八〇	二、三〇〇
水	〇、四二〇	一、二〇〇	二、八〇〇	七、五八〇	一二、〇〇〇

備考 本例ハ十二水ノ例ナレモ十一水若クハ其以下ニシテモ宜シ其場合ニハ留ノ水量ヲ加減スルナリ

八石仕舞ノ例

蒸米 〇、三〇〇〇、八〇〇一、六〇〇三、四六〇六、一六〇  
 麴米 〇、一二〇〇、三二〇〇、四八〇〇、九二〇一、八四〇  
 水 〇、四二〇〇、九〇〇二、二〇〇六、〇八〇九、六〇〇

備考 全上

尙熟練スルニ從ツテ普通五斗配一本ヲ二分シテ  
蒸米 二五〇〇  
 麴米 一〇〇〇  
 水 三五〇〇

分量ニテモ八石仕舞或ハ十石仕舞ニ使用シ決シテ心配ナキナリ  
 兎ニ角餘リ多ク使用スルコトハ望マヌコト

備考 右ノ分量ハ次ニ説述スル酸馴養連醸法ニアリテモ全上ナリ  
 本法ヨリ製成セル醗ヲ使用シ醗ヲ製造スル方法ハ從來ノ方法ト少シ

モ異ナラザルナリ

第三、酸馴養連醸法

酸馴養トハ清酒酵母ヲ乳酸ニテ馴ラシ養ウノ意ニシテ之ノ酵母ヲ乳  
 酸ニテ馴養スルトキハ次ノ如キ利益アリ

(一) 酵母ハ其働キ活潑トナリ善ク發育繁殖スルガ故醗酵ハ非常ニ旺盛  
 トナル

(二) 有害バクテリア繁殖ノ余地ヲナカラシム  
 故ニ乳酸ニテ馴養セル酵母ヲ使用シ仕込ヲスルトキハ製造中腐造ス  
 ルノ恐レナク又從ツテ製品ノ火持安全ナリ

連續法トハ釀造ヲ連續的ニスルト云フ意ナリ

故ニ酸馴養連續法トハ乳酸ニテ馴ラシ養ヘル酵母ヲ使用シ連續的ニ酒ヲ製造スルノ方法ヲ云フナリ

之ノ方法ニヨルトキハ

- (一)場所、器具、器械及勞力時間ヲ非常ニ省略シ
  - (二)暖氣ノ節ニ於テモ安全ニ釀造スルコトヲ得
  - (三)製品優良ナルモノヲ安全確實ニ釀造シ得ラル、ノ便アルナリ
- 其方法ヲ平易ニ述ブルトキハ

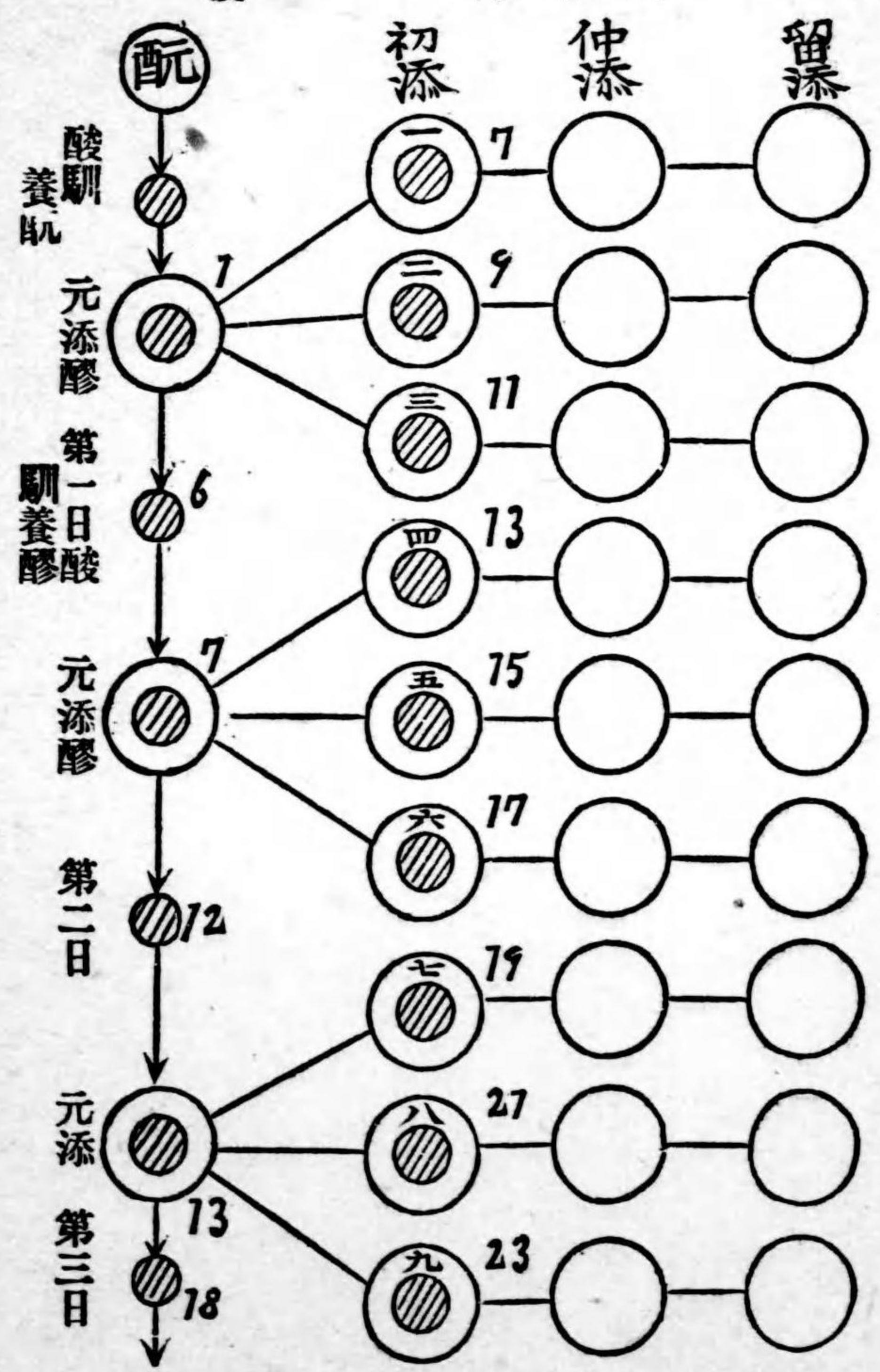
先ヅ或ル既成酒母或ハ醪(又ハ純粹酵母)ノ一部ヲ取り(發明者ハ之レヲ原基母料ト稱シ)  
既ナル場合ニハ酸馴養種、醪、膠、ナルトキハ酸馴養種ト呼ベリ之レニ一定量ノ乳酸ヲ加ヘテ醪或ハ醪中ノ

酵母ヲ馴養シ置キ或期間ノ後之レニ一定量ノ蒸米、麴米及水ヲ加ヘテ仕込ヲナシ(發明者ハ本仕込ヲ元添醪ト云フ所謂從來ノ酒母ニ當ル)相當操作ヲナシテ醱酵セシメタル後其一部ヲ取除キ置キ他ハ悉ク醪仕込ニ使用シ普通ノ如ク清酒ヲ製造シ先キニ取除キ置キタルモノニハ更ニ一定量ノ乳酸ヲ加ヘテ馴養シ又之レニ一定量ノ蒸米麴米及水ヲ加ヘテ醪造リヲ行ヒ中途再ビ其一部ヲ取除キ置キ他ハ悉ク醪仕込ニ使用シ、取除キタルモノニハ再ビ乳酸ヲ加ヘテ馴養スルコト前ノ如クナシ次第ニ全シ事ヲ繰リ返シ回数ヲ重テ第二回ヨリ第三回、第三回ヨリ第四回ト云フ様ニ順次連續的ニ釀造スルモノナリ即チ左圖ノ如シ(圖ハ一圓ニ醪三個ツ、ヲ造ルモノトシテ掲ケタリ)  
發明者ニ依ル

單式

元添膠ハ凡テ  
仕込後六日間  
醱セシメタ  
ル後六日毎  
ニ分ル、モ  
ト假定シテ書  
キ表ハス

ローマ数字ハ  
日付順  
数字ハ膠順號

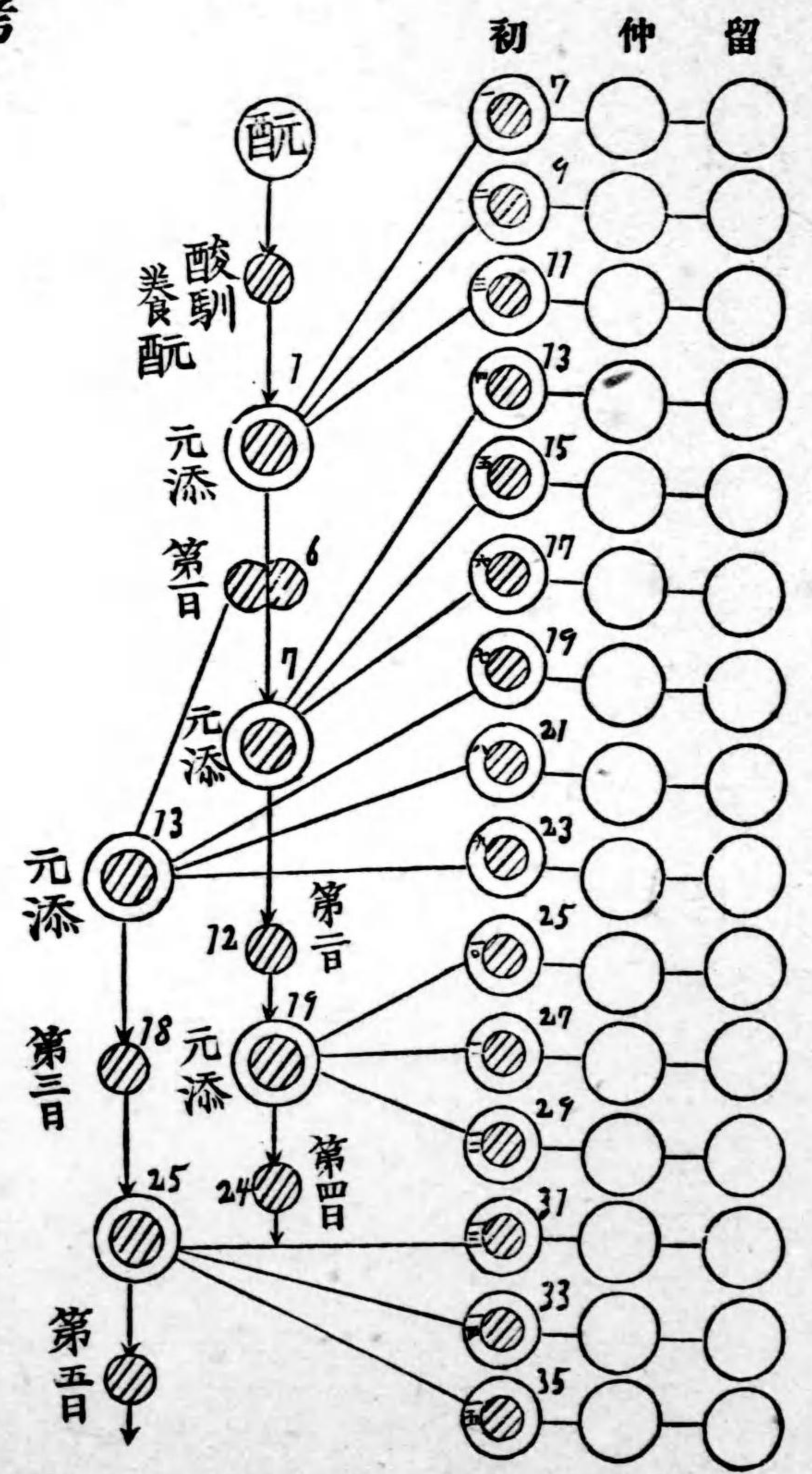


複式

備考

(盛暑ノ候ヲ除クノ外ハ單式ヨリモ複式ヲ優レルモノトス)  
次ニ順ヲ追ツテ本法ニ就キ説明スヘシ

酸馴養連醸法





(一) 原基母料ノ採取

(イ) 純粹酵母ヲ原基母料トスル場合

元添(八石—十石仕舞ニ於ケル)一個分ニ對シ「ボーリング」氏ノ  
檢糖計十四、五度ノ麴汁一斗内外ニ培養シタル沈澱酵母ヲ使用  
ス即元添二個分合併ノキハ其二培量全シク元添三個分合併ノト  
キハ其三培量ヲ採取スルコト

(ロ) 熟成醗ヲ原基母料トスル場合

佳良ノ經過ヲ示シタル酒母ヲ醗分ケ當時採取ス其分量ハ元添一  
個分ニ對シ約一斗五升内外トスサレバ元添二個分合併ノトキハ  
三斗内外三個分合併ノトキハ四斗五升内外ナリ

(ハ) 醗ヲ原基母料トスル場合

元添醗製造終期ニ於テ採取スルコト其分量前記醗ヲ原基トスル  
場合ニ全ジ

備考

發明者ハ(ロ)ノ場合ヲ酸馴養種醗ト稱シ(ハ)ノ場合ヲ酸馴養種醗  
ト稱セリサレバ(イ)ノ如キハ酸馴養種酵母ト稱シテ可ナラン

(二) 酸馴養ノ方法

前記原基母料ヲ採取シタルトキハ之レニ適當量ノ乳酸ヲ加ヘ馴養  
スルニアリ其乳酸使用量並ニ馴養期間等次ノ如シ

(イ) 乳酸ノ使用分量

酸馴養運醸法

(甲)原基母料ガ純粹酵母ナル場合ニハ乳酸ニテ馴養スルノ必要ナシ

(乙)使用分量ハ原基母料一斗ニ對シ一〇〇cc—三五〇cc (五勺ヨリ二合) ニテ可ナリ

即チ極メテ良好ナル品質ヲ有スル原基母料ナルトキハ一〇〇cc (約五勺) トシ不順ノ程度大ナルニ從ヒ其分量ヲ増加シ不良ト認ムルモノニハ是非共三五〇cc (約二合) ヲ使用スルコト通例母料一斗ニ付二〇〇cc (約一合) ヲ使用スルヲ良シトス、サレバ原基母料四斗五升(元添三個合併ノ場合) ヲ採取セルトキハ乳酸使用量九〇〇cc (約四合五勺) ヲ使用スルコト

(丙)馴養期間短カク氣温高キガ如キ場合ニハ元添ノ際用ユル分量

ヲモ共ニ馴養ノ際全部使用スルモ差支ナキノミナラズ益々乳

酸ノ効力ヲ全カラシムベシ(本項ニ付并テハ元添仕込  
乳酸使用分量參照)

(口)乳酸添加法

一回又ハ數回ニ分チ添加ス即チ

(一)原基母料ヲ分取シタルトキ一時ニ全部添加スル法

(二)分取ノ當初直チニ全量ノ六分ヲ添加シ一日位經過シ残り四分ヲ添加スル法

(三)分取ノ當初全量ヲ十分シ其六分ヲ直ニ添加シ翌日二部ヲ更ニ其翌日残り二部ヲ添加スル法

酸馴養連醸法

即チ假リニ九〇〇ccヲ加フルトセバ

(一)ノ場合 分取當日 九〇〇cc加入

(二)ノ場合 分取當日 五四〇cc加入

翌日 三六〇cc加入

(三)ノ場合 分取當日 五四〇cc加入

二日目 一八〇cc加入

三日目 一八〇cc加入 ノ如シ

添加法ハ右ノ如ク何レノ形式ニ從ウモ可ナレトモ原基母料不

純ト認ムルトキハ及ビ馴養期間短カキトキハ (例ハ第一回ノ元

テ直チニ又次回ノ元添テ)分取當日全量ヲ直ニ加入スルヲ可トシ通

常ハ(三)ノ場合ニヨルヲ可トス

(ハ)馴養期間

(一)配ヲ原基母料トスル場合ニ於テ其母料善良ト認ムルトキハ凡

五日ヨリ七日稍不純ナリト認メタルトキニハ少クトモ十四、

五日以上馴養スルノ要アリ通常次ノ如ク標準ヲナスヲ宜シト

ス

即チ

普通配或ハ山卸廢止配ヲ原基トスルトキハ一〇—二〇

速醸配ヲ原基トスル場合ハ五—一〇日

(二)元添終期ノ醪ヲ原基トスル場合ニハ僅カ一日乃至五六日間ニ

酸馴養連醸法

テ充分ナリ

注意 適當ナル馴養期間前記ノ如クナルモ其都合ニヨリ其以上一ヶ月乃至二ヶ月以上ヲ經過シ使用スルモ敢テ差支ナク、ヤハリ醱酵ハ活潑ナリ

(二) 馴養中ノ操作

馴養中ハ最初母料ヲ分取セル頃ハ未ダ温度高キヲ以テ二時間毎ニ攪入ヲナシ次第ニ冷却スルニ從ヒ其攪入度数ヲ減ジ遂ニハ一日ニ二—三回位日々攪入スルコト又全ク放冷ノ後ハ馴養母料ノ容器ニハ蓋ヲ行ヒ置クヲ可トス

(三) 元添製造法

(元添トハ前記馴養原基母料ニ一定ノ蒸米、麴及水ヲ添加シ醱酵セシモノニシテ從來ノ酒母ニ該當スルモノトス)

元添製造法ニ付キテハ左記ノ事項ヲ注意スルコト

一、元添仕込方法—(普通元添ハ八石又ハ十石仕舞三個分合併ニ

テ  $\left. \begin{matrix} \text{蒸米} & \text{九〇〇} \\ \text{麴} & \text{三六〇} \\ \text{水} & \text{一三六〇} \end{matrix} \right\} \text{タルヲ宜シトス}$

元添一仕込分量次ノ如シ

	第一法	第二法	第三法	第四法
蒸米	、五〇〇	、四〇〇	、三〇〇	、二五〇
麴米	、二〇〇	、一六〇	、一二〇	、一〇〇
水	、七〇〇	、五六〇	、四二〇	、三五〇

即チ麴ハ四割水ハ十水トス

酸馴養連醸法

茲ニ一言スヘキハ先キニ速醸醗ノ場合ニモ述ヘシガ如ク  
 本酸馴養連醸法ニヨル分モ全シク乳酸ヲ多量ニ使用セルヲ以  
 テ製成元添ノ如キ實ニ品質良好(殆ンド純粹酵母ニ全ジ)ナ  
 ルヲ以テ前記第三法及ビ第四法分量ヲ以テ八石若クハ十石仕  
 舞ニ使用スルヲ可トス蓋シ第一法及第二法ノ如キハ既ニ其分  
 量比較的過多ナルヲ以テ仕込ニ際シ酸酵旺盛ニ過クル故ナレ  
 バナリ(通例ハ第三法ヲ用ユルヲ可トス)  
 次ニ第三及ビ第四法ニヨル醗一仕込方法ヲ記述スヘシ  
 十石仕舞ノ例

元添 添 仲 留 計

蒸米 〇、三〇〇一、〇〇〇二、〇〇〇四、四〇〇七、七〇〇  
 麴 〇、一二〇〇、四〇〇〇、六〇〇一、一八〇二、三〇〇  
 水 〇、四二〇一、二〇〇二、八〇〇七、五八〇一二、〇〇〇

備考 本例ハ十二水ノ例ナレトモ十一水若クハ其以下ニテ  
 モ可ナリ其ノ場合ニハ留ノ水量ヲ加減スルナリ

蒸米、二五〇一、〇〇〇二、〇〇〇四、四五〇七、七〇〇  
 麴米、一〇〇、四〇〇〇、六〇〇二、二〇〇二、三〇〇  
 水、三五〇一、二〇〇二、八〇〇七、六五〇一二、〇〇〇

備考 全上

八石仕舞ノ例

酸馴養連醸法

元添 添 仲 留 計

蒸米 〇、三〇〇〇、八〇〇一、六〇〇三、四六〇六、一六〇  
麴米 〇、一二〇〇、三二〇〇、四八〇〇、九二〇一、八四〇  
水 〇、四二〇〇、九〇〇二、二〇〇六、〇八〇九、六〇〇

備考 全上

蒸米 二五〇 八〇〇一、六〇〇三、五一〇六、一六〇  
麴米 一〇〇 三二〇〇、四八〇〇、九四〇一、八四〇  
水 三五〇 九〇〇二、二〇〇六、一五〇九、六〇〇

備考 全上

次ニ第三法又ハ第四法ヲ一仕込方法トスル場合ニハ前記ノ如ク

甚ダ小仕込ナルヲ以テ之レガ爲メ外氣ノ溫度ニ感應サレ易キガ  
故成ルヘル二個以上ヲ合併シテ全一容器ニ仕込ムヲ可トス  
(然ラサレハ連醸法ハ不得策トナル)

通常第三法ヲ使用シ三個分合併ヲ可トス

故ニ其分量「蒸米 九〇〇  
麴米 三六〇  
水 一、二六〇」ナリ

二、元添ノ乳酸使用分量及使用時期  
使用分量

元添ノ乳酸使用量ハ元添汲水量一斗ニ對シ八〇—八五cc (四勺  
乃至五勺)ノ割合タラシム (暖氣節ニハ是非八五ccヲ使用スルコト  
之レ安全ナルガ爲メナリ)

酸馴養連醸法

即チ前記元添配合量  $\left. \begin{matrix} \text{蒸米} & 1300 \\ \text{水} & 420 \end{matrix} \right\}$  の場合ニテ一個分ナル

場合ニハ  $(\text{汲水} 420 \times 80 = 336\text{cc})$   $\left. \begin{matrix} 1300 \\ 420 \end{matrix} \right\} \times 85 = 357\text{cc}$   $\left. \begin{matrix} 1300 \\ 420 \end{matrix} \right\} \times 85 = 357\text{cc}$   $\left. \begin{matrix} 1300 \\ 420 \end{matrix} \right\} \times 85 = 357\text{cc}$

(一合八勺—二合)

二個分合併ナルトキハ  $(\text{汲水} 840 \times 80 = 672\text{cc})$   $672 \times 85 = 5712$   $672 \times 85 = 5712$   $672 \times 85 = 5712$

(三合七勺—四合)

三個分合併ナルトキハ  $(\text{汲水} 1260 \times 80 = 1008\text{cc})$   $1008 \times 85 = 8568$   $1008 \times 85 = 8568$   $1008 \times 85 = 8568$

一〇七一<sup>cc</sup> (五合六勺—六合)

ナルガ如シ

但シ元添ノ場合ニ於ケル乳酸使用量ノ割合前記ノ如クナレ先  
キニ之ノ元添ニ使用スヘキ原基母料ニ (前以テ乳酸ニテ馴養セ  
シ) 使用セル乳酸量ハ此ノ場合元添ニ使用スヘキ全乳酸量ヨリ

差引キ其殘量丈ヲ元添ノ場合ニ使用スヘキコトトス

即チ次ノ如キ形式トス (元添ニ使用スベキ乳酸量) = (元添ニ使  
用スベキ全乳酸量ヨリ) - (之ノ元添ニ使用スベキ原基母料ヲ馴  
養センガ爲メ先キニ使用セル乳酸合量)

(一) 原基母料カ純粹酵母ノ場合ニハ

即チ

前記割合ノ乳酸量全部ハ元添仕込ノ場合ニ使用ス

(之レ即チ前述セルカ如ク原基母料純粹酵母ノトキハ別ニ乳  
酸ヲ加ヘテ馴養セサル故ナリ)

(二) 原基母料ガ配或ハ醪ノ場合

酸馴養連醸法

前記割合ノ乳酸量全部ヨリ配或ハ醪ニ馴養ノ爲メ既ニ使用セ  
ル乳酸量ヲ減シ其差量丈ヲ元添仕込ニ使用ス

例ヘバ

元添三個分  $\left( \begin{matrix} \text{蒸米} & \text{一三〇〇} \\ \text{水} & \text{一四二〇} \end{matrix} \right)$ ヲ造ランガ爲メ四斗五升ノ配ヲ原基

母料トシテ採取シ既ニ其配ニ乳酸九〇〇ccヲ加ヘ馴養セルモ  
ノトセバ元添仕込ノ場合ニ於テハ

(i)  $1008 - 900 = 108\text{cc}$   
(ii)  $1071 - 900 = 171\text{cc}$

一〇八一—一七一ccノ乳酸ヲ使用スレバ可ナルナリ

(三)前述酸馴養法中乳酸使用量(丙)ノ如キ場合即チ原基母料ヲ馴養

センガ爲メ元添仕込ニ使用スヘキ分量(即チ前述ノ一〇〇八一—一〇七一cc)全

部ヲ馴養ノ際使用セルモノハ之ノ元添仕込ニ於テ一ツモ乳酸  
ヲ使用スルノ必要ナシ

使用時期

元添水麴ノ際全部使用ス

### 三、水麴

仕込ノ凡一時間前ニスルコト

即チ三尺桶ニ最初水ヲ汲ミ込ミ(之ノ場合乳酸ヲ加ウ)後原基母  
料ヲ加ヘ次ニ麴ヲ入レ攪ヲ以テ能ク混和スルコト

### 四、仕込

仕込ハ三、七掛或ハ四掛法ニヨリテ攝氏二〇—二二度(華氏六

酸馴養連醸法



八一七〇)内外トス

(速醸配仕込ヲ参照ノ事)

即チ

豫定温度マテ冷却シタルトキ蒸米ヲ投入シ終ラバ充分攪ニテ攪拌スルコト

仕込後ハ温度ヲ保タシムル爲メ桶ニハ蓋ヲ施シ尙外側及上面ニハ充分苳卷ヲ施スコト普通初添ノ如クナス

#### 四、荒攪及爾後ノ攪入

仕込後五、六時間—十時間ヲ經テ荒攪ヲ行ウ

其方法普通初添ノ場合ト全シ即チ

三—四人ニテ二〇—三〇分間充分攪入ス

爾後攪入ハ—二時間毎ニ行ウ但シ高泡ニシテ醱酵旺盛ナルトキハ十五分毎—三十分毎ニ攪入ヲ行ウ而シテ高泡二十時間以上持繼ノ後ハ泡モ「サラリ」トナリ來ル頃即チ「サヘ」テ來タル後ハ漸次攪入ヲ扣ヘ且輕ク使ウコト

#### 六、醱酵中ノ模様及分ケ

荒攪後—二時間ニシテ高泡ニナラントス此ノキ品温二三—二四度(華氏七三—七五度)位トス之ノトキ桶ノ上面ニ掩ヒタル苳ヲ除キ蓋ヲ多少切り置キ更ニ—三時間ニシテ愈々高泡トナリ温度モ上昇シ二四—二五度(華氏七五—七七度)位トナル之ノト

酸馴養連醸法

キ蓋ヲ去リ及ビ蕈卷キヲ除去ス

注意 仕込后十二、三時間ニシテ此ノ蓋及ビ蕈全部去ル事ニナ

ルベシ

之ノトキマデハ品温二六、度（華七九度）ヨリ上ニ昇ラサ

ヌ様スヘシ故ニ二六、度以上ニ昇ラントスル場合ニハ擢

入ヲ激シク行ウナリ

斯クテ二日目及三日目ハ最モ醗酵旺盛ニシテ四日目ヨリ漸次衰

へ五日―六日ニ至リ甘味甚ダ少クナリシトキ（可ナリ喰切  
リシトキ）分ケ

ヲ行ヒ冷却ス

### 七、分ケ後ノ處理

分ケノ際又第二回ノ元添用トシテ（原基母料）内一部分（前記原  
基母料ノ採取参照）ヲ取り他ハ之レヲ等分シテ悉ク醗仕込ニ使  
用ス

注意 謬仕込法ハ前記元添仕込法ニ記載セリ醗ノ製造方法ハ普

通ニ異ナラズ

### 附記

第二回元添用トシテ分取セル原基母料ニハ更ラニ乳酸ヲ加ヘテ  
或期間（第二回目ヨリハ前述ノ如ク馴養期間僅カ一―二日ニテ  
可ナリ）馴養シ之レニ又蒸米、麴、水ヲ添加元添ヲ製造スルコト  
以上ノ如クナス

酸馴養連醸法

附  
録

斯クテ連醸スルコトヲ得ルモノナリ

山卸廢止配

仕込方法  
 蒸米 一、〇〇〇  
 麴 一、四〇〇  
 水 一、四〇〇

(二個配合併)

月日	時刻	操作	品温	室温	摘要
一一、三〇	前	五、三〇	水麴	八、〇	七、〇
全	全	六、〇〇	本添	一五、〇	七、〇
全	全	一一、〇〇	荒擻	一四、五	七、〇
全	後	一二、〇〇		一四、〇	一〇、〇
一一、三〇	前	八、〇〇		一三、〇	九、〇

四人ニテ廿五分間  
 爾後二時間毎擻入

山卸廢止配

一二、〇一 正午 一二、〇一  
 全 後 五、〇〇 一二、五三、〇  
 全 全 二、〇〇 一二、五一〇、〇  
 全 二前 八、〇〇 一二、五九、〇  
 全 正午 一二、五一、〇  
 全 後 二、〇〇 一二、五一三、五  
 全 三前 八、〇〇 一二、五一、〇  
 全 正午 一二、五一、〇  
 全 後 二、〇〇 一二、五一、〇  
 全 四前 八、〇〇 暖氣入 一二、〇九、〇 熱湯及水半口ノモノ  
 トロ、泡生ス  
 甘味非常ニ強シ

全 正午 暖氣拔 一二、〇一〇、〇 拔後三時間毎擢入  
 全 後 一〇、〇〇 一二、〇一〇、〇  
 全 五前 八、〇〇 一二、〇七、〇  
 全 正午 一二、〇八、〇  
 全 後 一〇、〇〇 一二、〇一一、〇  
 全 六前 八、〇〇 暖氣入 一四、〇一一、〇 熱湯七分水分ノモノ  
 全 正午 全 拔 一六、〇一〇、〇 フクレ  
 全 後 六、〇〇 暖氣入 一六、五一、〇 熱湯暖氣  
 全 七前 一、〇〇 全 拔 二二、〇一〇、五 午後一〇、〇〇湧付  
 全 八、〇〇 一二、〇三五、八、〇 拔後一時間毎擢入

山卸腹止飯

全	正午	一二四、〇一〇、〇	高泡一尺五寸 三十分每擢入
全	後五、〇〇	一二四、五一〇、〇	
全	全一二、〇〇	一二六、五一〇、〇	稍落泡トナル 爾後一時間每擢入
全	八前八、〇〇	暖氣入二七、五	七、〇 熱湯暖氣
全	正午	詰替二九、〇	八、〇 玉泡
全	後四、〇〇	全拔三〇、五一〇、〇	
全	後七、〇〇	分ケ三〇、〇一〇、〇	辛澁味強ク甘味喰切ル 半切ニ枚及元桶ニ四分ス
全	九正午	一九、〇一〇、〇	
全	一〇全	一四、五一〇、〇	戻シ
全	一一全	一二、〇七、五	

全	一二全	一〇、〇八、〇
全	一三全	八、〇七、五
全	一四全	熟成 八、〇八、〇

速釀配 (其ノ一) (乳酸及酵母添加)

仕込方法  
 蒸米 五〇〇〇  
 麴 二〇〇〇  
 水 七〇〇〇  
 一個分

月日	時刻	操作	品温	室温	摘要
一一、二八前	六、二〇	水麴	一〇、〇一〇、〇	一〇、〇	乳酸六〇〇cc加入 熟成酒母四合加入

速釀配

全 七、五五本 添三一、五二一、〇  
 全 一〇、〇〇切 換三一、〇二一、〇  
 全 一、二〇〇荒 擢二八、五一一、〇  
三人十五分間  
爾後二時間每擢入  
 全 後 四、三〇  
甘味増進「フクレ」  
ノ徴アリ  
 全 一、二〇〇  
 全 一、三〇〇  
 全 一、三〇〇  
 全 二九前 八、〇〇  
高泡中  
爾後三十分每擢入  
 全 正午  
 全 後 五、〇〇  
一三〇、〇一〇、〇全  
 全 一、二〇〇  
落泡トナル  
爾後一時間每擢入  
 全 三〇前 七、〇〇 暖氣入 二八、〇  
 七、〇 八升入樽熱湯

全 後 一、〇〇 詰 替 二九、五一〇、〇  
 全 五、〇〇 拔 キ 三一、五一二、〇 拔後二時間每擢入  
 全 一〇、一五分 ケ 三〇、五一〇、〇 小玉泡  
 一、二、一 正午  
 全 二 全 辰 シ 一六、五一一、〇  
 全 三 全 一、二、五 一、二、〇  
 全 四 全 一、〇、五 一、〇、〇  
 全 五 全 熟 成 一〇、〇 八、〇

速醸醱 (其ノ二) (乳酸添加)

仕込方法 (其ノ一)ニ全シ

月日	時刻	操作	品温	室温	摘要
全	一一、二八前	六、二〇水麴一〇、〇	一〇、〇	〇	乳酸六〇〇cc加入
全	全	七、五五本添三〇、五	一一、〇	〇	
全	全	一〇、〇〇切換三〇、五	一一、〇	〇	
全	全	一二、〇〇荒擻二八、〇	一一、〇	〇	三人十五分間 爾後二時間每擻入
全	後	五、〇〇擻入二八、〇	一一、〇	〇	甘味漸次進△ 午後七、〇〇トロ、泡生ヌ
全	全	一二、〇〇	一二七、〇	一〇、〇	

全	二九前	四、〇〇	一二七、〇	八、〇	フクレ	
全	全	五、〇〇	一二六、五	八、〇	湧付爾後一時間每擻入	
全	正午		一二六、〇	一〇、〇	高泡中三十分每擻入	
全	後	一二、〇〇	一二八、〇	八、〇	爾後十五分間每擻入	
全	全	三〇前	八、〇〇	一二九、〇	七、〇	
全	正午		一二九、五	七、〇	午後五、〇落泡トナル 一時間每擻入	
全	後	六、〇〇	暖氣入二九、五	一二、〇	八升入樽熱湯	
全	全	一二、〇〇	全拔三二、〇	一〇、〇	拔後二時間每擻入	
全	一一、〇一	前	六、〇〇	暖氣入二九、五	八、〇	八升入熱湯
全	全	拔	三一、五	一一、〇	拔後二時間每擻入 小玉泡	

速醸醱



全	後五、〇〇分	ケ二八、五	一三、〇	全
全	二正午	辰	シ一七、五	一〇
全	三全	一	四、〇	一二、〇
全	四全	一	二、〇	一〇、〇
全	五全	一	〇、〇	八、〇
全	六全	熟成	一〇、〇	一〇、〇

### 速醸酀 (其ノ三) (乳酸添加)

仕込方法  
 蒸米 一、〇〇〇〇  
 麴 一、四〇〇〇  
 水 一、四〇〇〇  
 二個分合併

月日	時刻	操作	品温	室温	摘要	
一一、二九	前	四、四〇	水麴	九、〇	八、〇	乳酸三〇〇cc加入
全	全	六、〇五	本添	二九、〇	八、〇	
全	全	八、〇〇	切換	二八、〇	七、〇	
全	全	一〇、〇〇	荒糴	二五、五	一〇、〇	四人廿五時間 爾後三時間每糴入
全	後	一、〇〇	糴入	二五、五	一〇、〇	甘味増ス

速醸酀

全 全六、三〇 一、二五、五一〇、〇  
 全 全二二、〇〇 一、二五、五八、〇 甘味大イニ増ス  
 全 三〇前八、〇〇 一、二五、五七、〇  
 全 正午 一、二五、〇七、〇  
 全 後三、〇〇 一、二四、〇一、〇 フクレ  
 全 全六、〇〇 一、二三、五一二、〇 湧付爾後三十分毎擢入  
 全 全二二、〇〇 一、二五、〇一〇、〇 高泡中  
 一、二〇一前六、〇〇 一、二七、〇八、〇 高泡爾後十五分間 毎擢入  
 全 正午 一、二九、〇一一、〇  
 全 後五、〇〇 一、三〇、五一、三〇

全 全二二、〇〇 一、三二、〇一〇、〇  
 全 二前七、〇〇 一、三一、〇九、〇 午前三、〇落泡トナル 爾後三十分間毎擢入  
 全 後五、〇〇 一、三一、〇一三、〇 爾後三時間毎擢入  
 全 三前四、〇〇分ケ二九、五一、五 小玉泡  
 全 正午 一、二七、五一二、〇  
 全 四全 辰 シ一九、五一〇、〇  
 全 五全 一、一〇、〇八、〇  
 全 六全 一、一〇、〇一〇、〇  
 全 七全 熟成一〇、〇一〇、〇

### 第一回酸馴養連釀元添製造溫度表

仕込方法	原基母料		時刻	操作	品温	室温	摘要
	水	麴					
仕込方法	一、二、六〇〇	四、五〇〇	一一、三〇	後一一、一五	三〇、五	一一〇、〇	速釀醗(其ノ二分ヲ時分取 乳酸六四二cc添加)
	一、三六〇	九〇〇	一二、〇一	前六、三〇	二〇、〇	八、〇	乳酸二四cc添加
	一、二六〇	三六〇	全	後五、〇〇	一六、〇	一三、〇	乳酸二四cc添加
全			全	二正午	一二、〇	一一、〇	馴養中
全			全	三全	一二、〇	一二、〇	全

全	四全	一〇、〇	一〇、〇	全			
全	五正午	一〇、〇	八、〇	全			
全	六全	一〇、〇	一〇、〇	全			
全	七前	四、三〇	水麴	八、〇	七、〇	水ニ原基母料ヲ加ヘ後 麴投入	
全	全	五、四〇	本添	一九、〇	七、〇	蓆及蓋ヲ掩ウ	
全	後	三、〇〇	荒擢	二〇、〇	一〇、〇	四人廿五分間 爾後二時間毎擢入	
全	全	五、〇〇		二〇、〇	一〇、〇	高泡ニナラントス 蓆及蓋ヲ取除ク	
全	全	九、〇〇		一二、五	一〇、〇	爾後一時間毎擢入 高泡中	
全	八前	八、〇〇		一二、五	七、〇	爾後三十分毎擢入	
全	正午			一二、六	八、〇	爾後十五分間毎擢入	

第一回酸馴養連釀元添製造溫度表

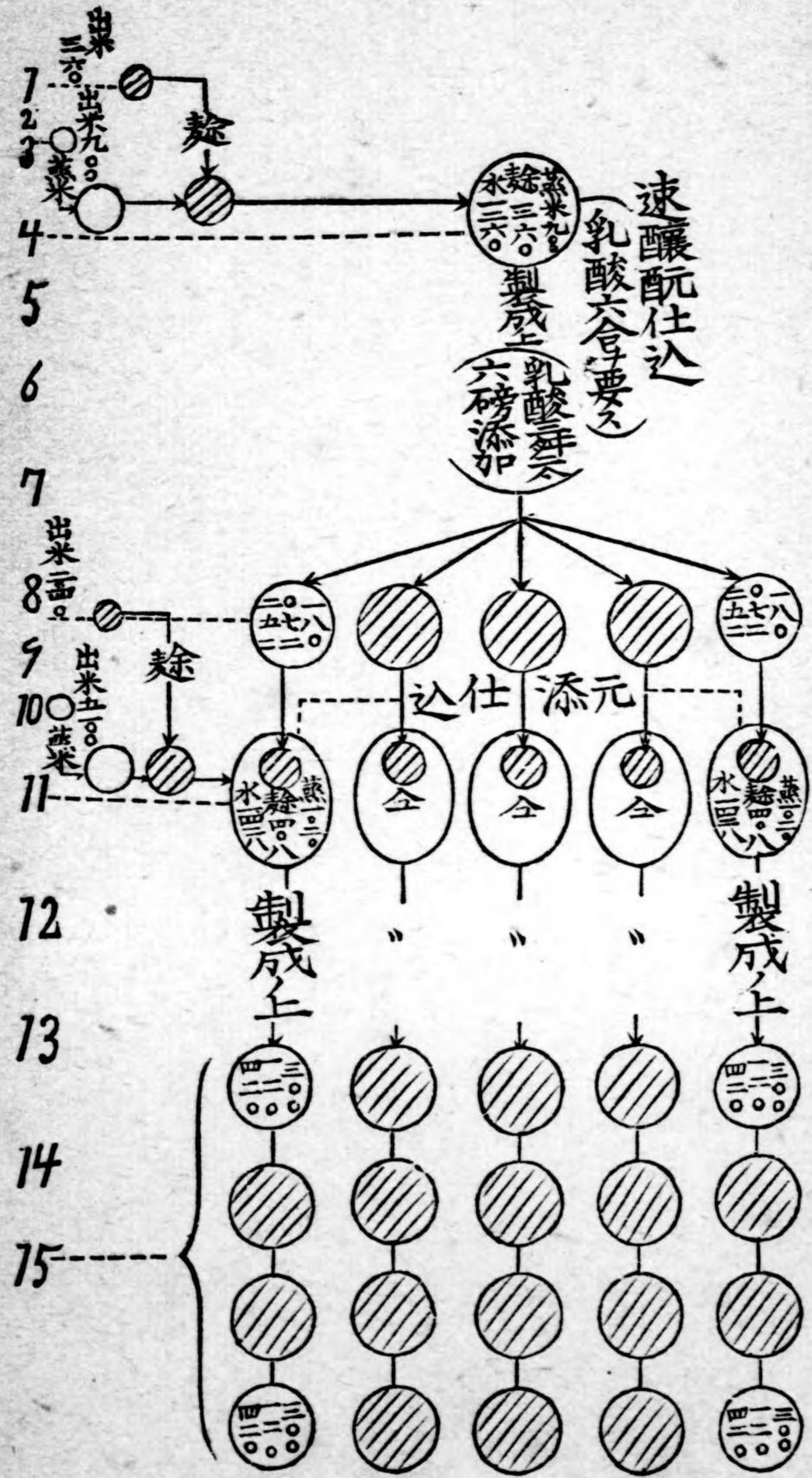
全	後五、〇〇	—	二六、五一〇、〇	爾後三十分每擻入
全	全二二、〇〇	—	二六、五七、五	泡サへ來ル
全	九前八、〇〇	—	二六、五一〇、〇	爾後二時間每擻入
全	正午	—	二六、五一〇、〇	
全	後五、〇〇	—	二六、五九、〇	爾後一時間半每擻入
全	全二二、〇〇	—	二六、五八、〇	爾後二時間每擻入
全	一〇前八、〇〇	—	二六、〇七、〇	
全	正午	—	二四、五一〇、〇	
全	後三、〇〇	—	二三、五一〇、〇	之ノ片第二回原基母料 トシテ四斗五分取ス
全	全五、〇〇	分	ケ二三、〇一〇、〇	半切三枚及 元桶ニ四分ス

全	一一正午	—	一四、五七、五	午後四、〇〇戻シ
全	一二全	—	八、五八、〇	三分ノ一第一號醪使用
全	一三全	—	七、五七、五	三分ノ一第二號醪使用
全	一四全	—	—	三分ノ一第三號醪使用

第一回醱馴養連釀元添製造溫度表

附録第四

拾五日間ニテ十石仕舞二十個分ノ醗ヲ製造スルノ形式



備考

第一日 出米(麴用)、三六〇……米洗滌

第二日 麴(、三六〇)引込……四日出麴

第三日 出米(蒸米用)、九〇〇……米洗滌

第四日 速醸醗仕込(、三六〇)……八日製成……製成ノ上乳酸(三升二合)添加

添加後五分シ……九日十日馴養

第八日 出米(麴用)三、〇四〇……米洗滌

第九日 麴(、〇四〇)引込……十一日出麴

第十日 出米(蒸米用)五、一〇〇……米洗滌

第十二日 元添仕込(一仕込分、二、〇三〇)……十五製成……製成ノ上各二仕込分ヲ四分ス

第一回酸馴養連醸元添製造溫度表

酵母及乳酸  
無添加 速釀醱製造試驗成績

清酒酵母又ハ熟成醱ト乳酸トヲ併用シ若クハ乳酸ノミヲ使用シテ原料ヲ適温ニ處理シ山卸操作ヲ行フコトナク僅カ、五―六日ノ短期間ニ酒母ヲ速釀スルコトハ操作甚ダ簡易ニシテ其成績頗ル安全良好品質佳良ナルコトハ既ニ釀造試驗所に於テ公表シ又一般ニ承認スル所ナリ

茲ニ尙一步ヲ進メ釀造試驗所ニ於テハ嘗テ數回酵母ヲ添加シ又ハ乳酸等ヲ用井ルコトナクシテ操作及温度ノ加減等ニ依テ糖化成酸並ニ醱酵ノ三作用ヲ適順ニ遂行セシメ同シク製造期間短縮ノ試驗ヲ施行

シタルニ二日目若クハ三日目沸付トナリ五日目若クハ六日目ニ醱分ヲナスコトヲ得而モ該酒母ヲ醱ニ仕込シタル經過良好ニシテ製成酒亦良好ナルモノヲ得タルヤニ聞ケリ

余ハ右ニ倣ヒ幸ヒ機ヲ得タルニヨリ本製造ニ就キ試驗ヲ施行セルアリ其結果次ノ如シ

仕込方法

- 蒸米 一、〇〇〇
- 麴米 四〇〇
- 汲水 一、四〇〇

十二月七日午前四時半坪台桶ニ一石四斗ノ水ヲ汲ミ之レニ攪拌シツ

速釀醱製造試驗成績

、四斗ノ麴ヲ入レ水麴ヲ終リ全五時半二十七度五分ニ仕込セリ仕込後約六時間ニシテ品料ハ充分水ヲ吸ヒ山形ニ膨レタルヲ以テ全日正午荒擻ヲ入レ初メブンデニテ中央ニ穴ヲアケタル後三人ニテ凡廿分間蕪擻ヲ以テ充分突キ軟化セシメ爾後四時間毎ニ擻入ヲ行ヒシニ荒擻後八時間目頃ヨリ翌八日午前八時頃マテ盛ニ乳酸醱酵ヲ認メ全正午頃ヨリ追々酒精醱酵之レニ伴ヒ全午後十一時頃フクレノ兆候ヲ呈シ更ラニ七時間ヲ經テ九日午前六時沸付ニ達シタリ此ノトキ品温一八、五ヲ示シ稍沸付温度低カリシ爲メ早速午前八時凡一斗入暖氣樽(暖氣ハ熱湯八分水二分ノモノ)ヲ投入午後三時 品温二二、五ニテ暖氣ヲ去リ爾後擻入ノ度數ヲ瀕繁ニナシ十一日午前ニ至リ甘味減シ辛

澁味ヲ生シ普通温メ暖氣挿入ノ期トナリタルヲ以テ全日午前八時一斗入熱湯暖氣ヲ投入シ正午詰替ヲナシ午後五時 最高三二、〇ヲ以テ暖氣ヲ去リ味ノ適度ヲ見テ全午後八時半配分ケヲ行ヒ爾後二―四時間毎ニ擻入ヲナシ冷却セリ本酒母ハ泡ノ状態普通酒母ト多少趣ヲ異ニセルモ品質良好ナリキ

### 經過表

月日	時刻	操作	品温	室温	摘要
	一二、〇七前	四、三〇水麴	八、〇	七、〇	
全	全 五、四〇	本 添 二七、五	七、〇		
全	正午	荒 擻 二七、五	一〇、〇		三人廿分間 爾後四時間毎擻入

經過表

全	後四、三〇	—	二六、〇一〇、〇	
全	全八、〇〇	—	二五、五一〇、〇	乳酸發酵ヲ認ム
全	全二二、〇〇	—	二四、〇一〇、〇全	
全	八前四、〇〇	—	二三、五九、〇全	甘酸味強シ
全	全八、〇〇	—	二三、五七、〇全	
全	正午	—	二一、五八、〇	酒精發酵之レニ伴ウ
全	後五、〇〇	—	二〇、〇一〇、〇	
全	全二二、〇〇	—	一八、五七、五	フクレノ徴
全	九前八、〇〇	暖氣入	一八、五一〇、〇	九日午前六、〇〇沸付 一斗入熱湯八分 水二分ノモノ
全	正午	—	二〇、〇一〇、〇	

全	後三、〇〇	全	拔二二、五一〇、〇	拔後二時間每擢入
全	全五、〇〇	—	二三、五九、〇	
全	全二二、〇〇	—	二六、五八、〇	爾後三十分每擢入 高泡中
全	一〇前八、〇〇	—	二八、〇七、〇	
全	正午	—	二九、〇一〇、〇	爾後十五分每擢入
全	後五、〇〇	—	二九、〇一〇、〇	爾後三十分每擢入
全	全二二、〇〇	—	二九、〇六、五	爾後一時間每擢入 稍引泡トナル
全	一一前八、〇〇	暖氣入	二八、〇六、五	(熱湯)
全	正午	詰替	三〇、〇七、五	
全	後五、〇〇	全	拔三一、〇九、五	

經過表



全	八、三〇分	ケ三〇、五一〇、〇	半切三枚及元桶ニ四分ス 甘味稍殘ル (遂ニ玉泡ヲ見セズ)
全	一二前	八、〇〇辰	シ一九、五
全	正午		七、〇 辛澁味ニ富ム
全	一三全		一七、五 八、〇
全	一四全		一二、〇 七、五
全	一五全	熟成	八、〇 八、〇

二六

### 第二回酸馴養連釀元添製造溫度表

仕込方法  
 原基母料 四斗五升  
 蒸米 一石  
 麴 三斗六升  
 水 一石三斗六升  
 (四個分合併)

月日	時刻	操作	品温	室温	摘要
全	一二、一〇後	原基母料採取	二三、五	一〇、〇	第一回元添分時分取 乳酸六四二cc加入
全	全	七、〇〇	二〇、〇	一〇、〇	乳酸二四cc加入
全	一二前	六、〇〇	一七、〇	六、五	乳酸二四cc加入
全	正午		一五、〇	七、五	馴養中
全	一二全		一一、五	八、〇	全

### 第二回酸馴養連釀元添製造溫度表

二七

全	一三全	八、〇	七、五全
全	一四全	八、〇	八、〇全
全	一五全	八、〇	八、〇全
全	一六前	五、〇〇	水麴 六、五
全	六、一〇	本添	一九、〇
全	後	三、〇〇	荒擻
全	七、〇〇	一九、〇	爾後二時間每擻入
全	全	二二、〇〇	高泡中
全	一七前	七、〇〇	三、五
全	正午	二四、五	五、五

水全量ニ乳酸八五ccヲ  
加ヘ次ニ原基母料次ニ  
麴投入

五、五 七人ニテ二十分間

六、五 爾後二時間每擻入

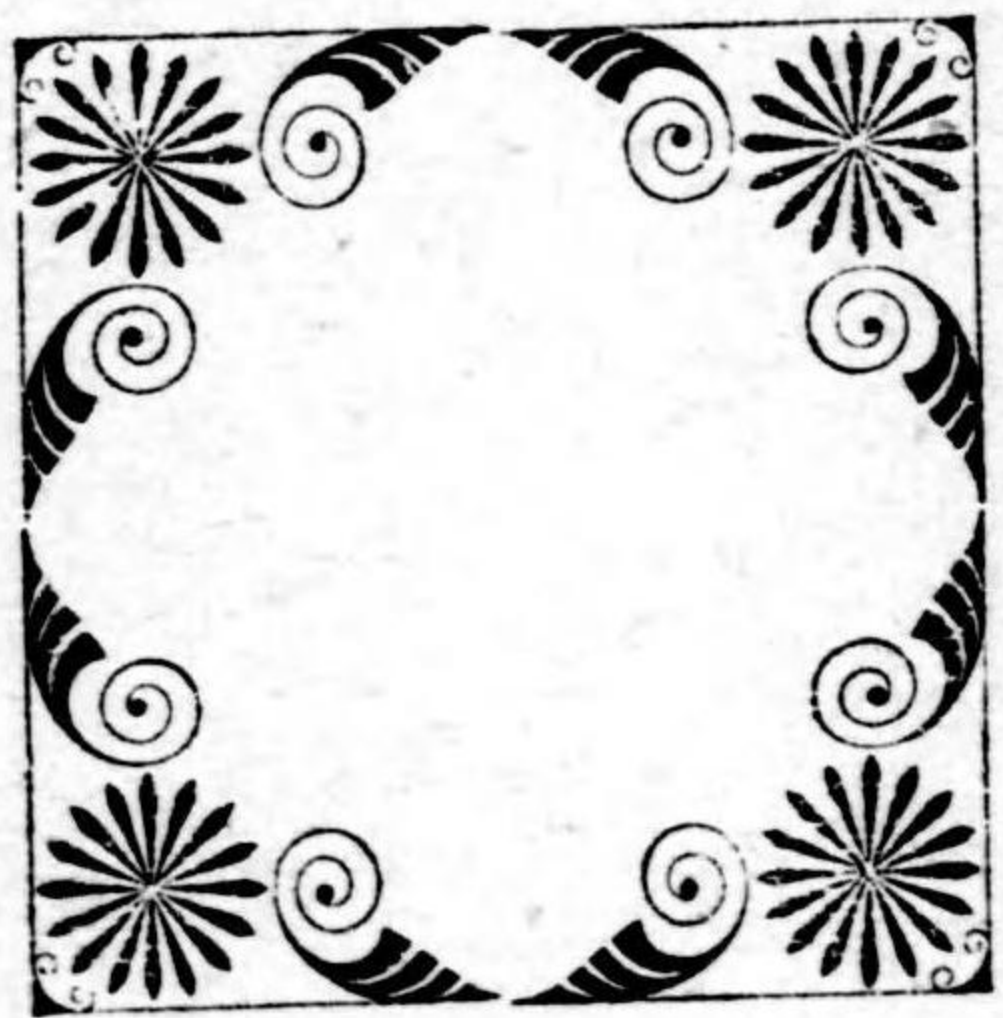
五、五 高泡中

三、五 爾後三十分每擻入

五、五 爾後十五分每擻入

全	後	六、〇〇	一、二六、〇	七、〇	爾後三十分每擻入
全	全	二二、〇〇	一、二六、五	五、〇全	
全	一八前	七、〇〇	一、二六、五	五、〇	泡サヘ來ル
全	正午		一、二五、五	五、五	爾後一時間每擻入
全	後	三、三〇	分ケ	二五、〇	九、〇
全	一九正午		一、一九、〇	一、一、〇	半切四枚及 元桶ニ冷却ス
全	二〇全		辰	一六、五	一、〇、〇
全	二一全		一、一二、五	五、五	四分ノ一第一號膠使用
全	二二全		一、一〇、〇	五、〇	四分ノ一第二號膠使用
全	二三全		九、〇	九、〇	四分ノ一第三號膠使用
全	二四全		九、〇	九、〇	四分ノ一第四號膠使用

第二回酸馴養連釀元添製造温度表



醸造用  
品問屋

# 土屋商店發賣品目錄

# 本

店は岡山市新西大寺町二十三番地 電話四七二〇番、  
振替貯金口座大阪二九七六番に御座候詳細なる正價表  
は別に毎月發行の山陽釀報紙上に掲載せり御申越次第  
贈呈す

- 正直吉野杉大桶木各種
- 本場吉野産麴蓋各種
- 印 菰 類 各 種
- 酒醬油空樽類各種
- 專賣特許益田式洗米器
- 專賣特許山崎式壓搾器
- 專賣特許河原式壓搾器
- 簡便酒醬油壓搾器各種
- 久松式簡便酒精定量器
- 富岡式輕便酒精定量器

- 新案特許自働酒賣器
- 土屋式最新燒酎蒸餾器
- 鐵製壘詰機械各種
- 桶上ゲ用ジャツキ各種
- 鐵製大桶用輪ゞ器
- 新案一分間清酒沸し器
- 輕便鐵製コルク殺し器
- 輕便鐵製もやし細末器
- 最新式強力噴霧器各種
- 專賣特許安全樽詰漏斗
- 新案土屋式酒類樽詰器
- 天星、小星製造機各種
- 輕便木製コルク打器
- 酒桶入實調査器
- 新案土屋式喇瓶
- 土屋純粹もやし
- 酒、醬油用もやし製造
- 酒、醬油用搾り袋各種

- 新案特許古屋式呑口
- 新案特許安全呑口各種
- 清酒芳醇濟
- 空瓶類各種
- コルク、鉛紙類各種
- 瓶洗、桶洗ブラシ各種
- 瓶詰殺菌用金口各種
- 釀造用うるし各種
- 印刷毛漆刷毛印墨各種
- 壘詰用ゴム類各種
- 釀造用顯微鏡各種
- 同分析用器具諸器械
- 純粹酵母培養硝子器類
- 純乳酸及加工水用藥品
- サルチール酸各種
- 化學用諸藥品類各種
- 釀造用量器衡器類各種
- 釀造用尺度、水平器類

- 瓶詰運搬竹籠各種
- 醸造用釜焚口ロストル
- 新式水揚轉送用ポンプ
- 木製看板紙看板類調製
- 燒印、ゴム印類調製
- インキ及インキ盤類
- レツテル圖案及印刷
- 出來合レツテル包紙類
- 醸造用溫度計類數十種
- 醸造用メートル類各種
- 三本組、二本組酒精計
- ハイヂツク氏醱酵力計
- 輕便富岡式酸量計
- 丸山式酒造用水硬度計
- 天星、腹星、呑口類各種
- 特製ガラス呑口各種
- 鍵付鍵なし呑口各種
- 錐、上戸、喇猪口類各種

- アルミニウム製上戸
- 永木技師著醬油醸造論
- 雲齋縫目ナシ丸織袋
- 永木式酏醪用メートル
- 最新清酒連釀法
- 上等敷布
- 御詔印入葺入徳利盃類
- 本場柿澁各種
- 本場根木香削木香各種
- 酒醬油樽填隙用ピツチ
- 文通用カーボン復寫紙
- 酸味拔藥及清酒曇取藥
- 吉野木香油其他藥品類
- 三桶容量一分算法詳解
- 再版新案桶容量算出新法
- 外釀造に關する書籍一切
- 登録商標代願事務取扱
- 外釀造用品一式製造販賣

大正元年九月十五日印刷  
大正元年九月二十日發行

【定價金貳拾五錢】

著者 伊藤定治

岡山市新西大寺町二十三番地

山陽釀報社

代表人 土屋鉄計 佐

發行者

岡山市岩田町二十七番地

三村千太郎

印刷者

岡山市岩田町二十七番地

三村成粹堂

印刷所

岡山市新西大寺町

發兌元 釀造用品製造所 土屋商店

電話七二〇番 振替大阪二九七六番

270  
532

終

