

始



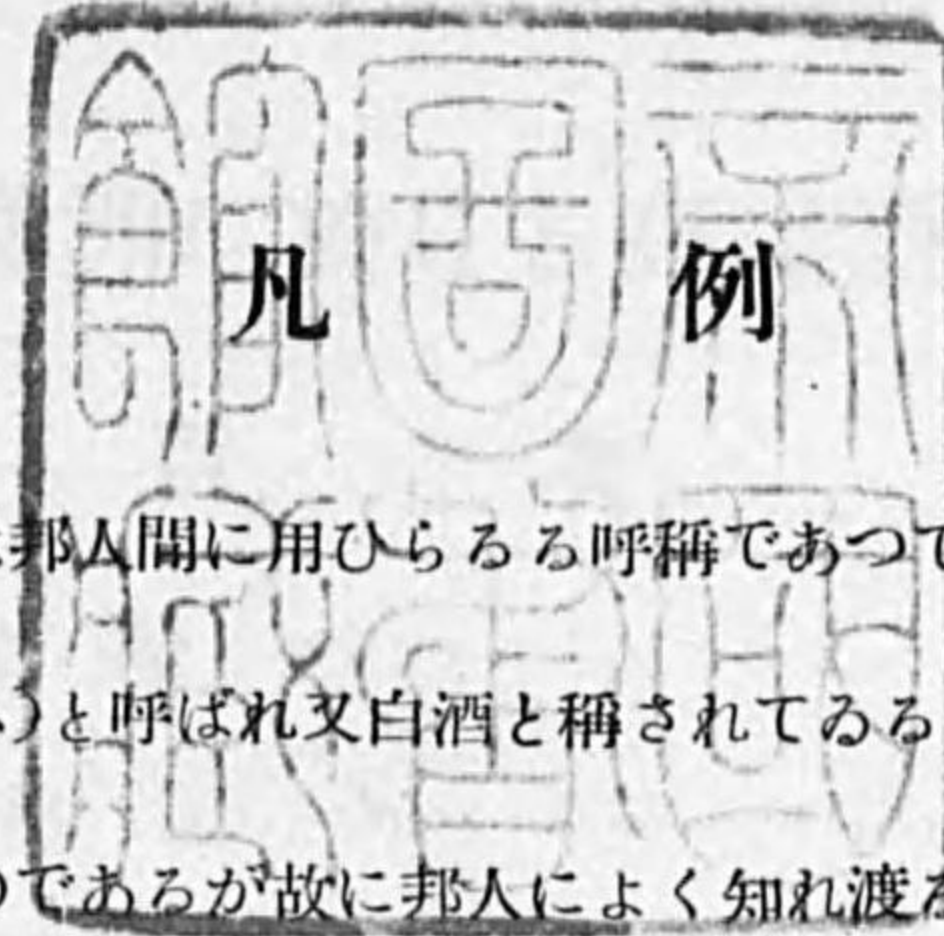
14.5-17イ
1200501211418

滿鐵調査資料第 141 編

滿洲に於ける 高粱酒醸造業

滿鐵調査課

14.5-17



1 高粱酒とは邦人間に用ひらるる呼稱であつて支那人間には燒酒（俗に白干^{バイカ}（乾^{カン}）兒と云ふ）と呼ばれ又白酒と稱されてゐる。本編は邦人への紹介編として記述したものであるが故に邦人によく知れ渡る高粱酒の名稱を用ふることにした。

1 高粱酒の醸造業即ち燒鍋は滿洲に於ける支那側三大工業として油坊、礮坊と對峙して重要なものであるがこの工業に關する部分的な技術的研究發表を除いては未だ文獻として餘り傳へられてない。本編は之等高粱酒の技術的研究に併せ經濟事情を調査したものである。

1 擔當者 課員 安村義一

主なる參考資料

- 1 滿鐵中央試驗所報告第1輯 高粱酒調査報告
- 1 同 第5輯の19 高粱酒の香に就て
- 1 同 第4輯 高粱酒副生物としての乳酸
- 1 滿鐵農事試驗場編 滿洲の高粱
- 1 滿鐵調査課編 奉天省の財政
- 1 同 吉林省の財政

發行所寄贈本



滿洲に於ける高粱酒醸造業

目次

- 第1編 總説 1
 - 第1章 緒言 1
 - 第2章 滿洲に於ける高粱酒醸造の沿革 1
 - 第3章 高粱酒の成分及品質 2
 - 第1項 成分 2
 - 第2項 品質 3
- 第2 原料編 4
 - 第1章 高粱 4
 - 第1項 産地及産額 4
 - 第2項 種類 4
 - 第3項 相場 4
 - 第4項 成分 5
 - 第5項 取引事情 5
 - 第6項 輸移出額 6
 - 第2章 大麥及小豆 7
 - 第1項 産地及産額 7
 - 第2項 種類 7
 - 第3項 相場 7
 - 第4項 成分 8
 - 第5項 取引事情 9
 - 第6項 輸移出入額 10

第3章 麩子(麩).....	11
第1項 踏麩團の組織及其内容	11
第2項 麩子原料及混合	13
第3項 麩子の製造	14
第4項 麩子製造時季	14
第5項 練製作業	15
第6項 養麩房	17
第7項 養麩作業	17
第8項 麩子の鑑定	18
第9項 麩子貯藏室	18
第4章 原料の購入及貯藏	19
第5章 用水	19
第3 釀造編	23
第1章 釀造	23
第1項 釀造場(甑房)及其設備	23
第2項 釀造場に使用する酒苦力	29
第3項 釀造作業	30
第4項 甑子に仕込む順序	36
第5項 醱酵の経過	37
第6項 原料使用量及收酒量	39
第4 生産編	41
第1章 概況	41
第2章 滿洲各主要生産地事情	24
第1節 遼陽地方の燒鍋	42

第1項 概況	42
第2項 生産事情	42
第3項 需給状況	43
第4項 工場事情	44
第2節 奉天地方の燒鍋	70
第1項 概況	70
第2項 生産需給状況	70
第3項 工場事情	71
第3節 開原地方の燒鍋	78
第1項 概況及生産事情	78
第2項 需給状況	78
第3項 工場事情	79
第4節 公主嶺地方の燒鍋	81
第1項 概況	81
第2項 生産及輸移出事情	81
第3項 工場事情	82
第5節 長春地方の燒鍋	86
第1項 概況	87
第2項 生産事情	87
第3項 需給状況	87
第4項 工場事情	89
第6節 撫順地方の燒鍋	95
第1項 概況及生産需給状況	95
第2項 工場事情	95
第7節 安東及鳳凰城地方の燒鍋	97

第1項 概況及生産事情	97
第2項 需給状況	97
第3項 工場事情	98
第8節 洮南地方の焼鍋	106
第1項 概況	106
第2項 工場事情	106
第5編 輸移出編	108
第6編 経営編	110
第1章 焼鍋事業概説	110
第2章 焼鍋経営組織	110
第3章 労働時間及休日	112
第4章 容器	112
第1項 貯藏容器	112
第2項 販賣容器	113
第3項 其の他の容器	113
第5章 取引及代金決済方法	115
第6章 税制	115
第1項 奉天省に於ける現行酒税	115
第2項 吉林省に於ける現行酒税	117
第3項 黒龍江省に於ける現行酒税	119
第7章 高粱酒及糟の相場	121
第8章 投資状況	124
第9章 営業状況	127
第1項 營業收支	127

第2項 決算及利益處分	129
第7編 酒粕に含有せる乳酸の研究編	130
第1項 酒粕の成分	130
第2項 乳酸の抽出	130
第3項 乳酸の用途	131
第8編 結言	132
第1項 事業の將來	132
第2項 改良すべき諸點	132

以上

滿洲に於ける高粱酒の醸造業

第1編 總説

第1章 緒言

滿洲特産の大宗高粱を主要原料とする高粱酒醸造業は滿洲に於ける支那側家内工業として重きをなし油坊業、糖坊業と共に三大工業の一をなし、滿洲如何なる邊陲の地と雖も必ず發見せらるゝ程普遍的な工業で其の生産額は到底正確は期待されないが、年大約1,100萬圓と推算して大過ないものと思料される大工業である。

其の醸造法たるや、他に餘り其の比を見ない方法で、醸造學上所謂半固形醱酵法と稱せらるる醸造で其の醸造による高粱酒は一種特有の香味を有することが支那人の嗜好に最もよく適合歡迎せられ到底他酒の及ばざる所で盛んに飲用され今日滿洲で高粱酒醸造業(燒鍋業)がかくも大をなしてゐる所以である。

普通一般の滿洲邦人間には高粱酒と稱されてゐるが支那人間では燒酒又は白干(乾)兒と呼んでゐるし、又白酒とも稱されてゐるようである。元來高粱酒とは支那古有の名稱でなく途中から生れた名稱で、高粱酒など使用することは間違つてゐると稱してゐる人もあるが筆者はその語源は別として、邦人に紹介編として邦人によく知れ渡る高粱酒の名稱を用ふこととした。

第2章 滿洲に於ける高粱酒醸造の沿革

高粱酒の起源は他の在來支那工業のそれと同じく信すべき文献等全々皆無にして之を詳かにせぬが、古老の口傳に依ると其の濫觴は極めて神秘的である曰く「昔宋時代に酒仙弟迪氏が忽然として山東、直隸及東三省の所々に表はれ其醸造法を授けたるもので、其の弟迪氏は霧を呼び、雲に乗り生死を超越したる仙人であつたと言はれてゐる」と。又一説には東三省には山西省より杜氏が移住し來り傳へたと云ふが要するに起源は詳かでないが歴史は相當古い様である。

滿洲に於て高粱酒が一般の飲料となり其の醸造が純然たる工業を形成する様になつたのは17世紀末葉から18世紀半ばの頃で即ち南部支那の文明が漸く滿洲に移流し來り、先づ南滿地方に農耕の途が開け續いて北滿地方に及び農作物は漸次豊饒となりて生活に安定を生じ、殊に土民主要食料たる高粱に過剰し此の工業の勃興を招來せしものらしく、爾來人口の増加、耕作面積の擴大により收穫の増加は著しく斯工業を興隆且發達せしめ、終に油坊、礮坊共に今日では滿洲に於ける支那側三大工業の一の重きをなすに至つたものと思料せらる。而して燒鍋は糶棧、油坊を兼營するもの多く且又其の經濟は相當大きく、昔時は私帖を發行して其の部落の金融中心をなすなど都市經濟發達の重要な一役割を演じたことは滿洲經濟發達史上看過し得ざるものがある。

第3章 高粱酒の成分及品質

第1項 成分

高粱酒は普通百分中約60乃至65%の酒精分を含有し其の外観は無色透明にして能く白酒、白乾(干)了、又文學的に銀酒等の都名で呼ばるゝ、所以で一種特有の香味を有してゐるが、此の香味は滿洲人の嗜好に最も適合して居ると云はれてゐる。

今高粱酒の成分につき滿鐵中央試験所の分析表を示せば下の如くである。

高粱酒100c.c中の各成分(瓦量)

成分	65重酒精(650)	酒精(容量%)	酒精(瓦)	エキス	窒素物	エステル(エステルシテ)	遊離酸(遊離トシテ)	フェーゼル油(「アミールアルコール」トシテ)	アルデヒド(「アセトアル」トシテ)	フルフェール
1 甌	0,899	66.25	58.50	0,0019	0,0002	0,2248	0,0536	0,4563	0,0809	0,0008
2 甌	0,900	65.81	58.05	0,0012	0,0002	0,2230	0,0423	0,5278	0,0640	0,0005
3 甌	0,898	66.69	58.95	0,0026	—	0,2585	0,0631	0,4000	0,0964	0,0044
4 甌	0,898	66.69	58.95	0,0016	0,0002	0,2105	0,0464	0,6178	0,0694	0,0009
5 甌	0,922	56.07	48.27	0,0037	0,0003	0,2763	0,0881	0,1590	0,1571	0,0084
混 合	0,903	64.58	56.77	0,0029	—	0,2522	0,0618	0,4320	0,0956	0,0038

(註) 1. 滿鐵中央試験所報告第5輯の19に依る。

2. 甌とは蒸溜器の甌筒(甌甬)の甌にして蒸溜回数を示すものである。

尙此の成分に付き参考迄に日本燒酎の成分10)分率を掲ぐれば下の如くである。

比 重	酒精容量%	エ キ ス	醋 酸	灰 分
0,9432	39,5474	0,0685	0,0416	0,0045

(註) 大正15年名古屋税務局發表に依り19種の平均を示す

日本燒酎の酒精容量は平均34-44%のものであつて之を高梁酒と比較すれば20%内外の開きがある。

第2項 品質

高粱酒の品質鑑定については普通燒鍋に於ける鑑定者は所謂泡立法によつて之を知るのである。即ち燒酒と水とを豫め其の割合を決定して置いて、之を瓢中で混合し高さ凡そ1尺7、8寸位の高さから流下せしめて他瓢に之を受け左右雙手を以て交互に之を行ふこと數回する内に泡沫を生ずるに至るのである。泡立法とは此の際生ずる泡立の如何により酒の良否を鑑定するもので、一定量の酒に水を加ふるに當り其の添加水量が出来る丈少量にして目的の泡立を生ずるものを良質のものと鑑定するのである。例ば普通各地燒鍋製の燒酒が酒4に對し水10乃至13の割合でないに目的の泡立を生じないに不拘、遼陽の如き銘酒は酒4に對し水7、8乃至10にして完全に目的の泡立を生ずるのである。而して此の泡立は下の條件を以て目的の泡立とするのである。

- (1) 泡は小さく揃つて立つこと。
 - (2) 泡が多く立つこと。
 - (3) 立つた泡は一時に消滅することなく漸次時と共に自然に消滅すること
- この泡立法に依る鑑定は非科學的の鑑定法で此の方法による鑑定には疑問のあることは勿論であるが現在各燒鍋に於て採用實行せる一般の方法である。

4 (次折込表)

第2 原 料 編

高粱酒の原料は高粱を主要原料とし、酵母としては高粱酒に特有な麴子麴の原料としては主として大麥及小豆を使用するが、時に小麥、王蜀黍或は豌豆、黑豆を代用し、蕎麥を加ふることがある。今滿洲に於ける高粱及麴子製造原料としての大麥及小豆につき下に詳述することとする。

第1章 高 粱

第1項 産地及産額

高粱は大豆と並び稱せらるゝ滿洲特産の雄たるもので北邊の新開地方及東部の山岳地方を除けば滿洲到る所に産出し就中有名な産地は長春、范家屯、四平街、孰家店、遼陽等で其の年産額は大約500萬噸である。

最近5ヶ年間に於ける高粱の産額

年 度 別	生 産 高 (石 數)	生 産 高 (噸 數)
大 正 14 年 度	36,568,100	5,157,700
昭 和 元 年 度	35,351,400	4,986,090
昭 和 2 年 度	35,769,900	5,045,120
昭 和 3 年 度	36,030,360	5,081,850
昭 和 4 年 度	36,468,280	5,143,630

(註) 滿鐵調査課東三省農産物收穫高豫想

第2項 種 類

高粱の種類は極めて多く其の品種は200餘種と稱せられてゐるが普通糯及粳の2つに區別し、粳は笨高粱と云ひ、糯は粘高粱と云ふ。一般には米高粱と楂高粱に分ちて取引されてゐる。燒鍋の使用するのは主に品質値段の比較的低い楂高粱である。

第3項 相 場

主要原料たる高粱の価格は即ち高粱酒の価格に直に影響するものであつて燒鍋經營者は高粱の相場高低に關して常に周到な注意を怠らない。今滿洲に於ける最近の相場の大勢を知るため大連、長春、開原の主要取引所につき昭和4年度月別高粱先物相場表を掲ぐれば次表の如くである。

第4項 成分

滿鐵沿線各地につき高粱成分(100分率)を示せば下の如くである。

地名	水分	粗脂油	粗蛋白質	粗纖維	澱粉
長春	11,92	4,66	11,58	2,37	62,68
鐵嶺	12,98	4,38	11,18	2,38	62,27
奉天	11,40	3,77	10,30	2,17	66,01
遼陽	13,04	3,66	11,70	2,01	62,27
平均成分	12,33	4,11	11,19	2,23	63,30

(註) 滿鐵中央試験所分析に依る

第5項 取引事情

主要各地に於ける高粱の取引事情を述べれば下の如くである。

(イ) 建値、單位

1. 大連 { (取引所) 100斤建
(取引所外) 同
2. 遼陽 1支斤—1,25斗(日)斗量計算
3. 開原 { (取引所) 1支斗建 { 先物31斤(日)斤量計算
馬車糧豆現物 1,52斗(日)斗量計算約34斤(日)
(取引所外) 1支斗建 { 汽車物31斤(日)斤量計算
馬車物 1,52斗(日)斗量計算約34斤
4. 四平街 { (取引所) 1支斗建 查高粱 馬車物 1,8斗(日)斗量計算
(取引所外) 1支斗建 { 米高粱 { 馬車物 1,8斗(日)斗量計算
先錢、圓俣、火車物38,5斤(日)斤量計算
查高粱 { 馬車物 1,8斗(日)斗量計算
先錢、圓俣、火車物38斤(日)斤量計算
5. 公主嶺 { (取引所) 1支斗建 { 米高粱 38,5斤(日)斤量計算
查高粱 37,5斤(日)斤量計算 } 先物ノミ
(取引所外) 1支斗建 { 米高粱 { 馬車物約1,82斗(日)斗量計算
先錢、圓俣、火車物35斤(日)斤量計算
查高粱 { 馬車物 1,82斗(日)斗量計算
先錢、圓俣、火車物37,5斤(日)斤量計算

6. 長 春 (取引所及外) 1 支石建, 1 支石=355斤(日)斤量計算

(ロ) 取引單位及貨幣

1. 大 連 (取引所及外) 1 車正味 49,000斤(日)(鈔票又は金票)

2. 遼 陽 (取引所外) 1 支斗 1,25斗(日)斗量(奉票)

3. 開 原 { (取引所) 1 車先物 49,135斤(日)
1 支石馬車糧豆現物 340斤(日) } (奉票)
{ (取引所外) 1 車汽車物 49,135斤(日)
1 支斗馬車物約34斤、152斗(日)斗量計算 }

4. 四平街 { (取引所) 1 車 查高粱 19,020斤(日)(129石)
1 車 { 查高粱 49,020斤(日)
米高粱 49,350斤(日) } 火車物 } (奉票)
{ (取引所外) 1 支斗 { 米高粱 38,5斤(日)
查高粱 38斤(日) } 馬車物 }

5. 公主嶺 { (取引所) 1 車 { 米高粱128支石(正味 49,280斤)(日)
查高粱1314支斗(正味 49,275斤)(日) } (奉票)
(取引所外) { 1 車 { 米高粱 128支石(49,280斤)(日)
查高粱1314支斗(49,275斤)(日) } 先錢, 圓僞, 火車物, 奉票
1 支斗 1,8斗(日)馬車物(奉票) }

6. 長 春 { (取引所) 1 車 49,350斤(日)先物現物共(鈔票)
(取引所外) { 1 車 火車物 49,350斤(日)(鈔票)
1 支石 馬車豆 1,63石(日)(吉林官帖) }

第6項 輸移出額

最近5ヶ年間の滿洲に於ける高粱の輸移出額狀況は下の如くである。

年 度	移輸出 港名	大 連	營 口	安 東	哈爾濱管内	合 計
大 正 13 年		1,660,469	1,971,178	194,173	3,607	1,955,427
同 14 年		5,565,748	2,134,170	172,166	207,512	8,079,596
昭 和 元 年		3,350,857	1,397,627	165,377	1,519,507	6,433,368
同 2 年		5,272,636	1,801,588	102,969	1,101,406	8,278,594
同 3 年		5,337,328	2,145,068	137,805	321,414	8,141,615
同 4 年		2,348,315	5,821,848	185,337	54,813	8,410,313

(註) 1. 滿鐵調査課編北支那貿易年報に依る
2. 單位擔

而して主なる輸出先は日本、米國等である。

第2章 大麥及小豆

第1項 產地及産額

滿洲に於ける麩子製造用大麥及小豆の産額は甚だ微々たるもので其の據るべき正確な統計を缺ぐが、昭和元年度滿鐵調査課東三省農作物收穫高豫想(第13-14頁)に依れば大麥約300萬石、小豆約185萬石の見當であつて、現在に於ては更に増加せることは事實である。産地は南滿地方に於ては遼河流域海城、昌圖、遼陽、長春、吉林等で北滿にあつては松花江沿岸寧安、呼蘭、海倫、巴彥等である。

第2項 種 類

(イ) 大 麥

奉天黒及奉天白、三徳等が其の主なるものであるが、奉天白は極く品質良好であると稱せられてゐる。滿洲産大麥は一般に品質不良であつて「燕麥」又は「すずめのちやひき」等の種實を多量に混じてゐる。

(ロ) 小 豆

品種の主なるものは白小豆、紅花臉子、紅小豆、黎小豆等である。燒鍋に使用するものは値段の關係上白小豆又は白紅混合の雜小豆である。

第3項 相 場

(イ) 大 麥

滿洲に於ける大麥の相場を大勢知るため大連に於ける昭和4年度月別平均相場を見るに下の如くである。

月 別	1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月
價 格	不詳	6.880	6.900	不詳	6.900	6.840	6.300	6.250	5.720	5.720	6.350	6.350

1. 單位 100 斤=15貫(日)

2. 價 格 金 圓

昭和5年度に入りては銀安に壓迫されて漸時下押と一方燒鍋生産手控となり一般安値を續け最近は特に8月の相場は 2,880圓を示してゐる。

(ロ) 小 豆

尙滿洲に於ける小豆の價格を知るため長春、四平街、開原の各主要取引所最近3ヶ年間の相場を見れば下の如くである。

最近3ヶ年間長春、四平街、開原小豆相場表

年度	地 別 高低平均	長 春	四 平 街	開 原
		昭和2年度	最高 19,000	2,370.0
	最低 13,000	1,430.0	1,050.0	
	平均 15,497	1,626.7	8,146.5	
昭和3年度	最高 27,300	3,000.0	2,770.0	
	最低 18,900	2,300.0	1,680.0	
	平均 24,103	2,719.1	1,563.7	
昭和4年度	最高 27,500	2,880.0	2,070.0	
	最低 19,535	1,620.0	1,355.0	
	平均 22,764	2,598.2	1,756.0	

- (註) 1 長 春 建値鈔票、支那石(400斤(日))
 2 四平街 建値金圓、支那斗(42斤(日))
 3 開 原 建値金圓、支那斗(35斤(日))

第4項 成 分

滿鐵中央試験所滿洲産物分析試験成績表(第87頁に依る)高粱酒原料成分表に依れば下の如くである。

イ 大 麥(100分率)

種 類	成 分	水分	粗脂肪	粗蛋白質	糖 分	澱 粉	粗纖維	灰 分
長 春	モ ノ	10,920	2,802	11,596	—	62,065	7,180	3,440
奉 天	モ ノ	11,280	1,843	11,500	—	63,206	7,106	3,440
大 石 橋	モ ノ	11,580	1,790	12,500	—	58,530	7,933	4,220
海 城	モ ノ	10,720	1,690	11,700	—	60,240	7,923	4,120
遼 陽	モ ノ	11,220	1,693	11,800	—	58,240	7,907	3,860
平 均		11,144	1,963	11,819	—	60,456	7,609	3,816

ロ 小 豆(100分率)

種 類	成 分	水分	粗脂肪	粗蛋白質	糖 分	澱 粉	粗纖維	灰 分
長 春	モ ノ	10,740	0,902	20,646	—	52,820	6,950	3,390
奉 天	モ ノ	12,340	0,700	20,375	—	54,820	5,147	3,460
大 石 橋	モ ノ	12,340	0,940	22,125	—	51,230	5,400	3,100
海 城	モ ノ	12,760	0,687	23,913	—	49,560	5,353	3,140
遼 陽	モ ノ	11,920	0,563	20,900	—	53,830	6,353	3,740
平 均		12,020	0,758	21,591	—	52,452	5,840	3,166

第5項 取引事情

(A) 大 麥

イ 建値單位

- 内地 1石建
 大連 100斤建又は1石建
 長春 1支斗建1,63斗(日)—29支斤27斤(日)

ロ 取引單位

- 内地 1石建
 大連 100斤又ハ1石(鈔票又は金票)
 長春 1支斗建1,63斗(日)—27斤(日)(吉林官帖)

第6項 輸移出入額

最近3箇年間の滿洲に於ける大麥、小豆の輸移出入額は下の如くである。

(イ) 輸移出額

南滿3港及哈爾濱管内輸移出額

年 度	種 類	大 連	營 口	安 東	哈爾濱管内	計
昭和元年	大 麥	11,785	905	293	—	12,983
	小 豆	738,834	7,378	39,555	26,340	812,107
2 年	大 麥	6,208	72,036	—	809	79,053
	小 豆	676,583	133	284,292	11,593	972,601
3 年	大 麥	3,241	26,96	—	36	30,223
	小 豆	771,549	5,581	181,419	66,601	1,025,150

(註) 1. 滿洲貿易詳細統計に依る。

2. 單位擔

主なる輸移出先を見るに約半數は日本、米國、英領殖民地、其の他は南方支那諸港等なり。

(ロ) 輸移入額

南滿3港及哈爾濱管内輸移入額

年 度	種 類	大 連	營 口	安 東	哈爾濱管内	計
昭和元年	大 麥	402	—	192	—	595
	小 豆	418	—	—	—	418
2 年	大 麥	479	—	—	—	479
	小 豆	1,416	3	—	—	1,419
3 年	大 麥	472	—	—	—	472
	小 豆	190	—	—	—	190

(註) 1. 滿洲貿易詳細統計に依る。

2. 單位擔

主なる輸入仕出地は朝鮮日本等なり。

尙大麥小豆の南滿3港及哈爾濱管内の總再輸移出高は昭和2年に於ては1,

11擔(内大麥5擔)昭和3年度に於て375擔(内大麥2擔)なり。

第3章 麵 子(麵)

高粱酒醸造に際し必要なる微生物の繁殖を計る重要役割をなす麵子の製造は燒鍋經營上最も緊要なる事實に屬し高粱澱粉が旬日にして能く酒精と化することは一に麵子の働きに待つものなれば其良否は直ちに生産酒量及品質に直接間接非常に影響を及ぼすものであるからである。

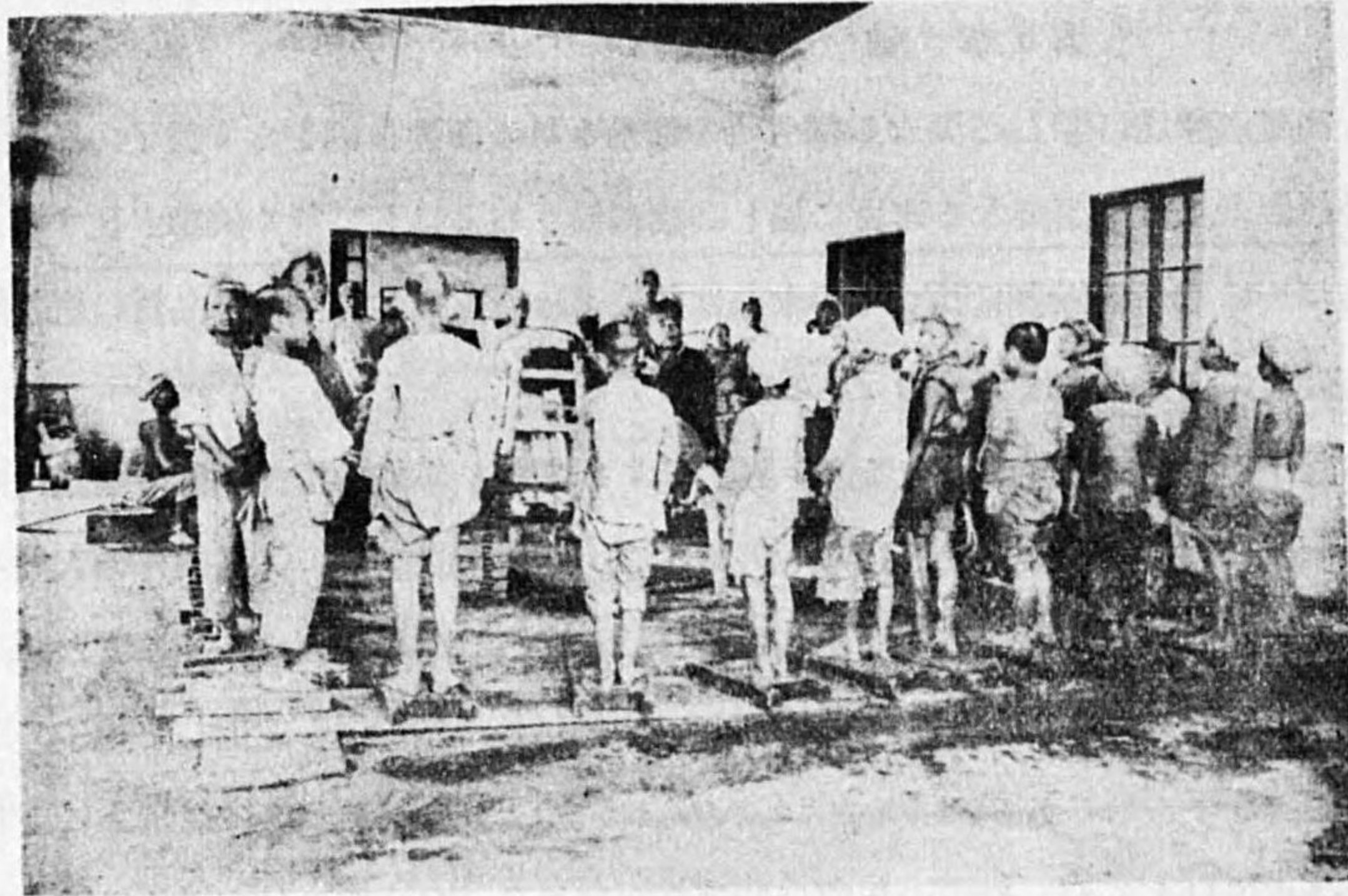
麵子の製造は燒鍋が市中に之を專業とするギルド組織の労働團體の踏麵に個數制度により請負製造せしむるもので、この踏麵團は普通4,50名内外の人数を以て一團を組織し各地方に居住し、舊11.12.1.2月の麵子製造に不適當な時節を除き(極暑は避けて)其他の季節にありては毎年各得意燒鍋を巡回して麵子の請負に従事するのである(地方地方により遅速がある)。此の請負料金は各地方により幾分高低はあるが、最近の相場は燒鍋食事持麵子 1,000個に付大洋4元50角乃至6元の見當である。(調査時—昭和5.6)而して各地に於ける踏麵團間には一種の組合があつて互に請負料金を協調し或は職工の争奪等を防止してゐる。

第1項 踏麵團の組織及其内容

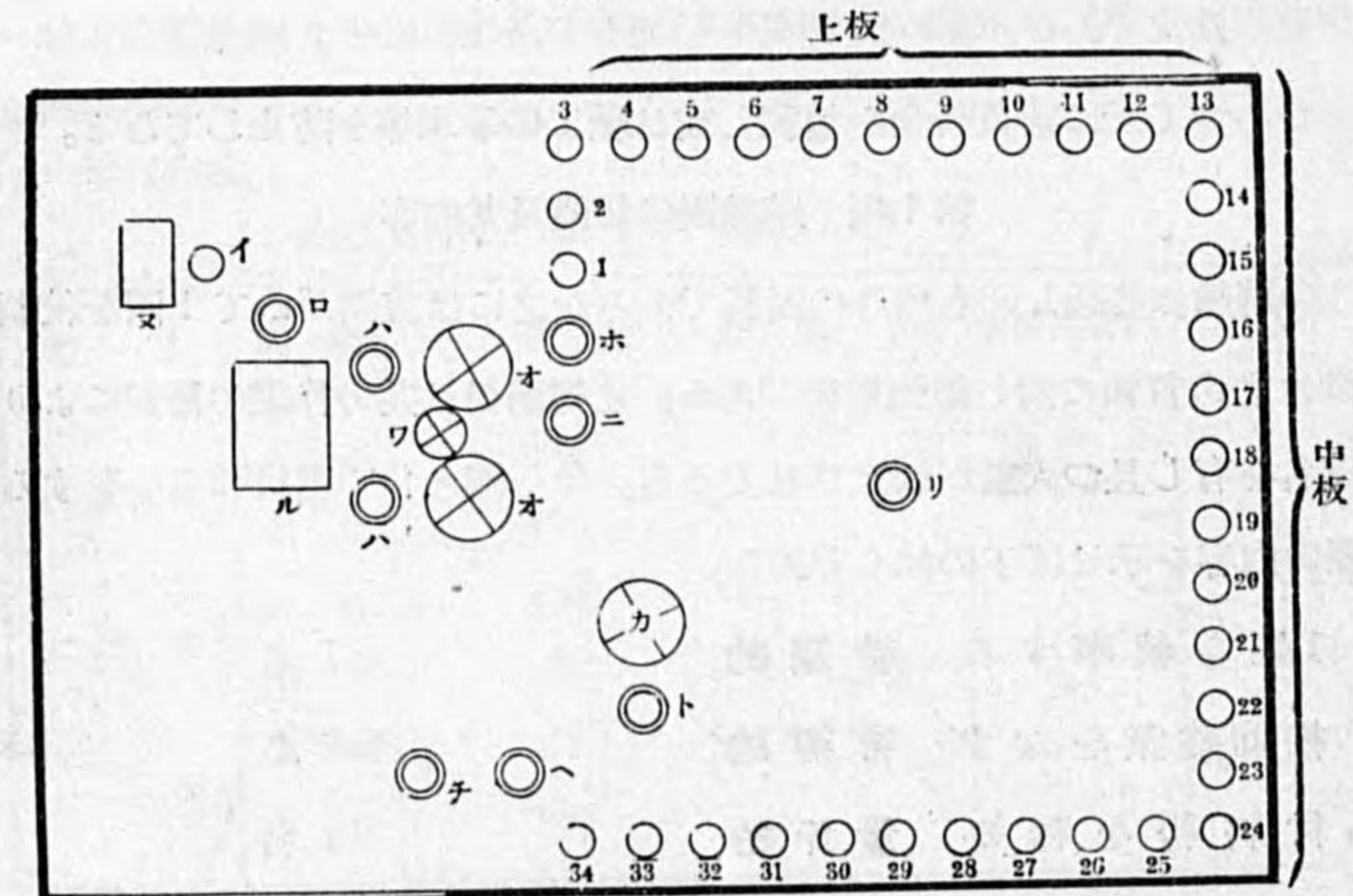
この踏麵は普通4,50名内外の團體であるが之には首領がゐるて1團を統制し、團員は之の首領に對し絶對服從である。之等團員は其の作業の種類により各共の職名を有し且つ人数が制定されてゐる。今一例として團員52名を有する1踏麵團の内容を示せば下の如くである。

1團を統率する	管箱的	1名
補助作業をなす	幫辦的	2名
材料粉を秤る	量斤的	1名
材料粉の運搬をなす	端面的	2名
型詰めをなす	接團的	2名
練り作業をなす	拌鍋的	4名

第1圖 踏麴團の作業



第2圖 其の説明



(註) (イ)蕎麥ハカリ方 (ニ)受ケ方 (ト)麴模子洗ヒ方 (ヌ)蕎麥 (ワ)水甕
 (ロ)原料ハカリ方 (ホ)音頭方 (チ)運搬方 (ル)原料 (カ)水槽
 (ハ)練リ方 (ヘ)抜キ取り方 (リ)監督 (オ)ネリ鉢(1-34)踏ミ方

下板

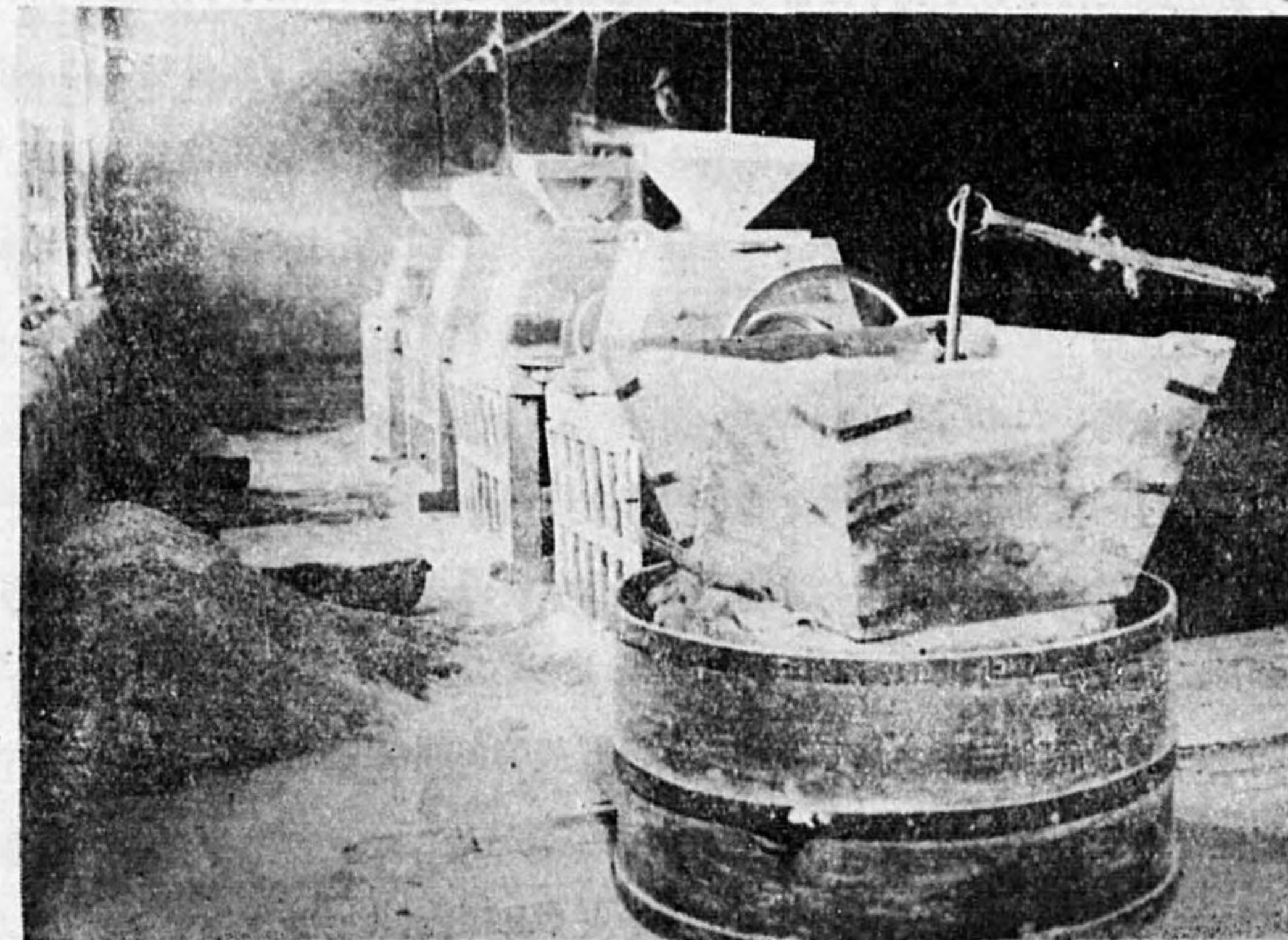
運搬作業をなす	抗麴的	2名
排列作業をなす	臥麴的	1名
水汲をなす	打水的	1名
料理をなす	伙夫人	1名
材料を履み固める	晒麴的	35名
計		52名

此の内材料を練り合はす拌鍋的の作業は最も重要な作業として重きを置かれてゐる。

第2項 麴子原料及混合

麴子製造原料としては主に大麥、小豆であるが、時に黑豆、豌豆等を混じ、又時に蕎麥、小麥玉蜀黍等を混用することがある、而して是等原料混合並に粉碎は之を礪坊に於てするもので其混合歩合は醸造部を主宰する杜氏即看麴的が

第3圖 原料の粉碎(礪坊)



秘法とし各其の秘法によつて混合してゐるのである。此の混合物が有要菌類の繁殖を適當に促進さす作用をなすものであつて其の營養如何は直ちに菌類相互の發育力に差等を生じ、やがて品質の良否を決定することゝなり、發育が不全のため時に不測の禍を醸すことゝなるものなれば麴子原料調合につき各焼鍋が最も力を入るゝ理由ともなるものである。筆者の調査し得た所に依ると大麦、1石(支)に對する小豆3斗乃至3斗5升(支)を混合するを普通とし小豆の代りに豌豆、黑豆を用ふる場合も大體同量である。

第3項 麴子の製造

麴子製造場を麴子房と云つてゐるのであるが、此の麴子房は2部分に分れてゐる、即ち1は製練工場即ち麴罎子にして他の1は製麴室即ち養麴室である。麴罎子は麴子原料を練つて煉瓦形麴子を作る所であり、養麴房は此の煉瓦形を積重ねて重要菌類を繁殖せしむる室である。

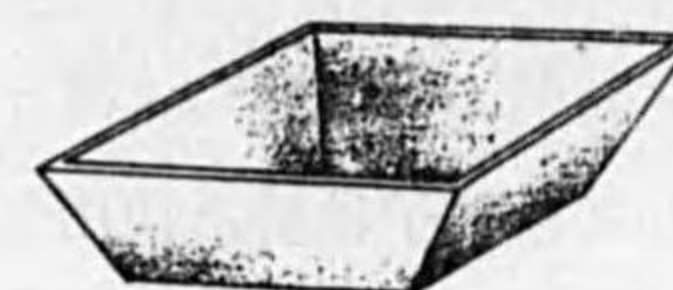
第4項 麴子製造時季

麴子製造時季は地方及其年により多少遅速はある様であるが、大概舊3月頃より始め10月半頃迄である(尤も酷暑の間は避ける)。斯く氣候温暖暑熱の時を選ぶことは、養麴作業即ち有功菌の發育を促進さすためには適當の濕氣と温度とを要するからである、然るに一般の焼鍋の養麴房は構造粗造にして極めて外氣の影響を受け易く寒冷の季節たる11, 12, 1, 2等は不適當で到底目的の養濕度と温度を保持し難いためである。

此のことは高粱酒醸造が四季を通じ製造が行はるゝに反し(尤も7, 8, 9月の3ヶ月は減班又は休班するのが普通ではあるが)獨り麴子の製造が夏期を中心に8ヶ月に限らるゝ所以である。爲に焼鍋は地所の獲得、建物の設備、更に又相場高低による危険に晒されて不勘る原料貯蔵等多額な投資を必要とすることは焼鍋經營上最も苦痛とする點となるのである。

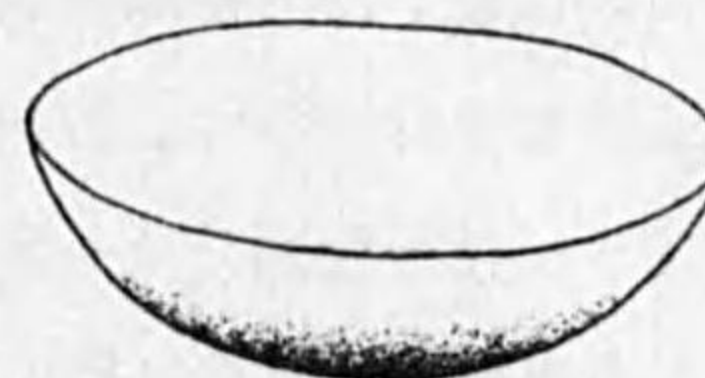
尙麴罎子に用ふる諸器具の主なるものを上ぐれば。

甲圖 樹



(イ) 樹 原料粉末を計る樹は甲圖に示す様な形體で此の1杯は煉瓦形1個を作る内容量と等しく日本樹の約2升である。

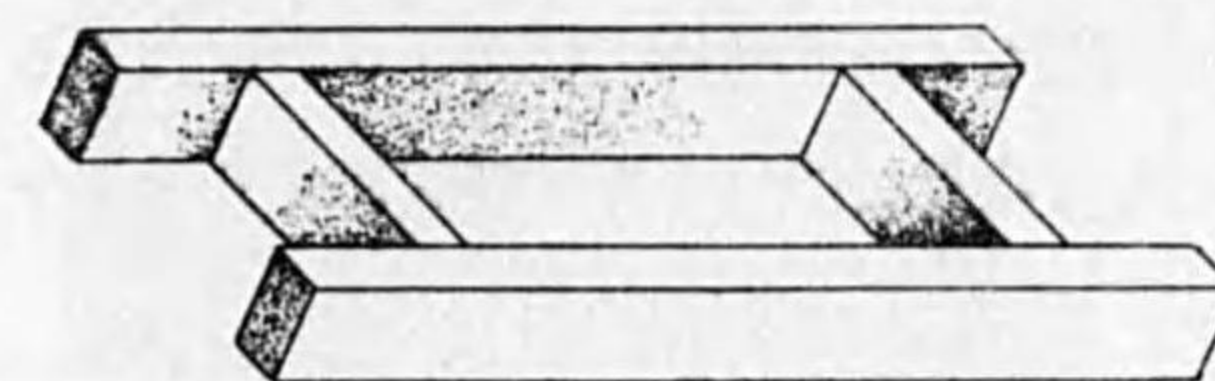
乙圖 練り鉢



(ロ) 水樹 煉瓦形1個に對する所要水量1杯の容量で日本樹約5合8勺である。

(ハ) 練鉢 原料と水を練合はす鐵鉢で乙圖に示す形のものである。

丙圖 麴模子 (ニ) 麴模子



木製の型枠で其の形は丙圖の示す様なものである。

第5項 練製作業

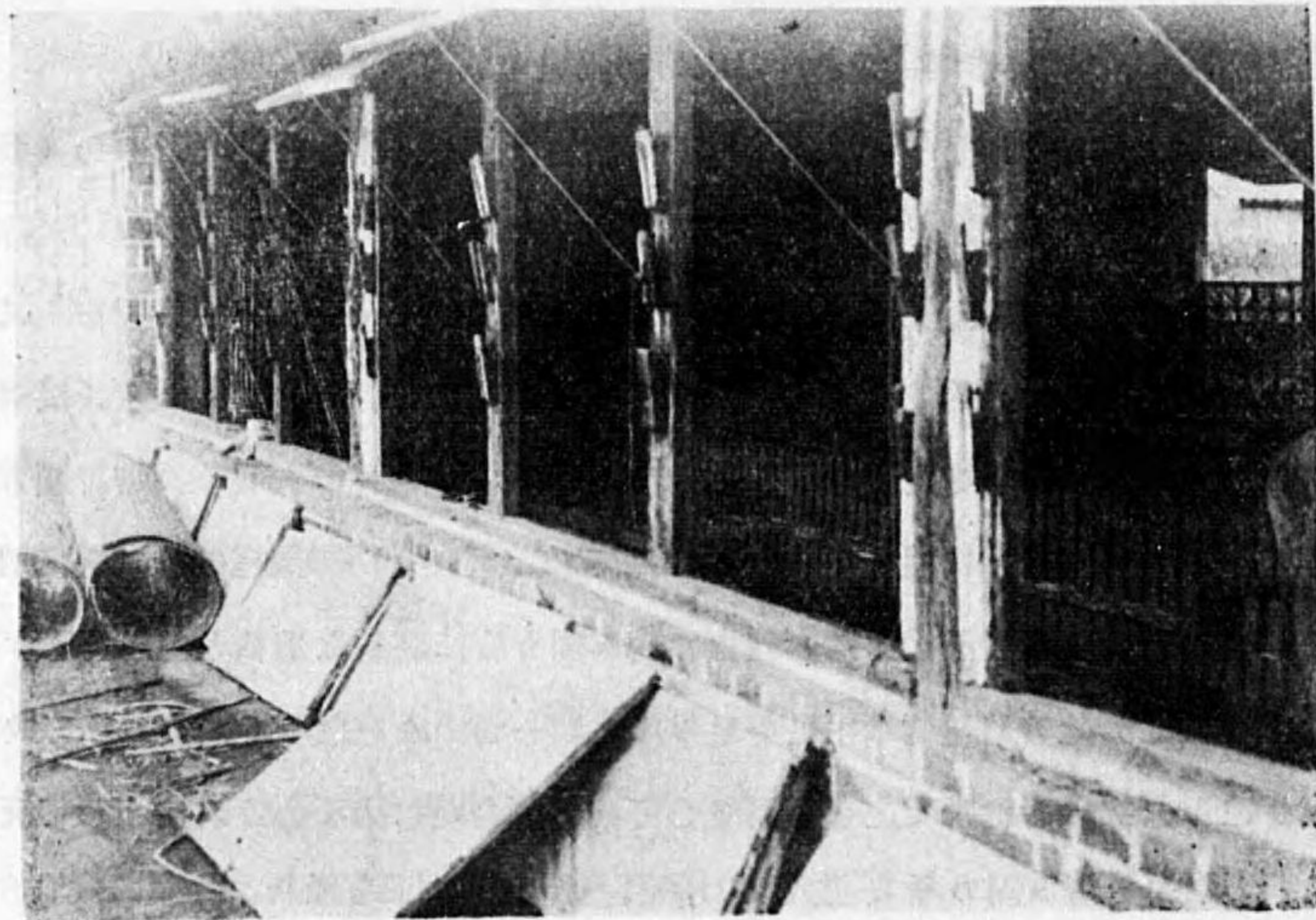
踏麴圖1圖の練製作業につき其の大略を記述すれば下の如くである。

先づ原料計り方(量升的)は大麥、小豆の混合粉末を計り、蕎麥粉計り方(量升的)は小鉢に蕎麥粉を盛り既に計つて居いた原料の上に添加する。捏ね方(拌鍋的)は之を受取り架臺上にある練鉢の中に入れて水1碗を混し雙手で劇しく攪拌して原料及水の混合を促がし、練つて團子の様に1塊として受け方(接團形)に渡す。受け方は之を麴模子に入れて足で2, 3度荒踏みをして次の音頭方を経て踏み方(踏麴的)に渡す。晒麴的は總て12, 3歳より15, 6歳迄の子供を使用する(特に此の年頃の子供を選ぶ理由は踏み固めるに適當な重さとを必要とするためである)此の踏麴的は兩足を足早に之が一面のみを踏み音頭に連れて次に蹴り送り、次の者は手で之を傳倒さして其の裏を踏むのである、斯くして交互に表裏兩面を踏み固め漸次進んで34, 5名内外の足の下を通り、此處に拔取方

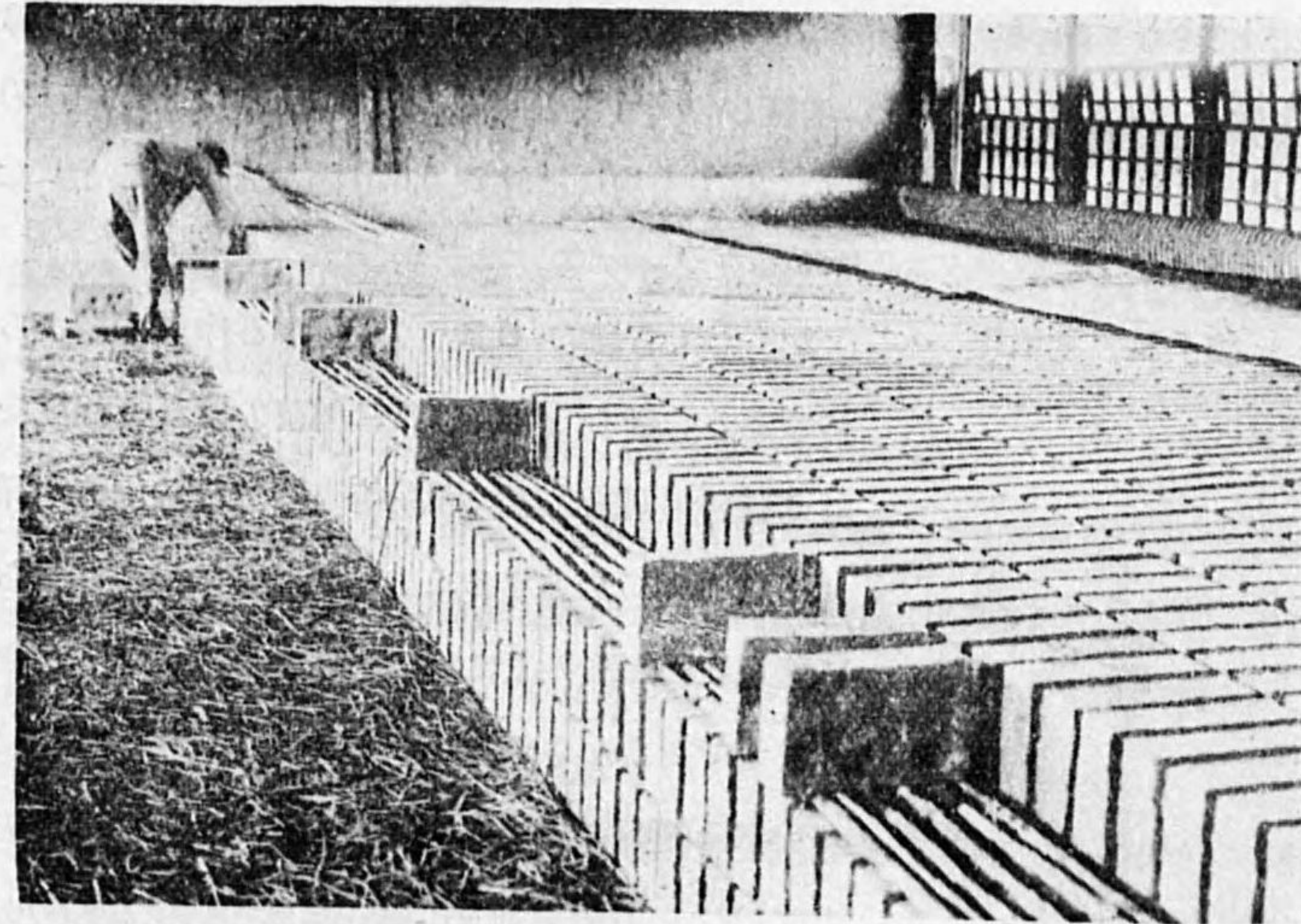
に至るのである。而して34.5名内外の踏躰的は上板、中板、下板の3部門に別れ、中板は中堅として重要視されてゐる、板取方は躰模子より手際善く煉瓦を抜き取り、其の躰模子は之を洗ひ方に渡し、煉瓦形は運搬方(抗躰的)に渡す、洗ひ方は躰模子を能く洗ひ之を受取方へ渡す斯如くして躰模子は轉々使用されるのである。

運搬方は煉瓦形10箇宛を板に載せ養躰室へ搬入する。監督、即ち主腦統制者(管箱的)は常に中央に立ちて小兒等の怠慢して休むことなき様鞭達す、音頭方は常に練り方及受け方の間を能く注視し時分を計つて……拉一箇罷又拉一箇能再拉一箇罷(1つ宛順に引けの意)……と節して號令すれば踏躰的は聲に應じて躰模子を次に送り煉瓦形を完成するのであつて、かくて全般の作業は極めて圓滑に進行し秩序整然として此間少しの間隙なく能く勢働の經濟化が行はれてゐる。煉瓦形は1分間毎に10箇の割合にして操業時間は1日10時間能く6千箇を完成するのが普通である。

第4圖 養躰房(躰子の製造)



第5圖 (同上)



第6項 養躰房

養躰房は普通3間房子(1間房は間口1間半奥行3間半とす)平屋で班數及地區の模様で相違がある。房は前後兩面とも腰廻りに2尺乃至3尺を煉瓦積とし其上梁に至る迄全部を窓とし、之に上下自由に開閉し通風保溫共意の如くなり得る様な障子を設備してゐる。(障子は支那特有の毛頭紙帖りとし油を塗つたものである)而して養躰房は3間、時として4間毎に煉瓦の中壁を設け假に1房とし1房毎に前後兩面合せて6乃至8箇の窓と一隅に2尺許りの出入口を有してゐる。

養躰房の天井又は屋根裏は丁寧に築造する必要がある。之は躰子から蒸發した濕氣が凝結して天井裏に附着し往々水滴を躰子の上に滴落して稍々乾燥しかけた躰子は其の水滴の浸害を受けて諸所に暗色の班紋を生じ少なからぬ惡影響を蒙むるから水滴は天井裏の傾斜に沿つて流下し其の落下することを防止し得る様な構造になつてゐる。

第7項 養躰作業

麴窰子より搬入した煉瓦形は養麴房に取り入れる、土間には馬蓮草（高さ2、3尺の野生草木なり葉は麥に似て有毛、小穂状花序は小形にして大なる排列をなす）或は稗穀を敷きつめ其の上に3層に堆積し各1寸位の間隔を置いて間口に沿ふて110箇、奥行に沿ふて17行を積む。かくして1房には總數 5,610 箇を有することゝなる。（勿論幾分の差異のあることは免れない）

第7圖 式風旗
（牡氏が尤も重要視する風の方向を教ふる。）



かくして看麴的(杜氏)の重要な作業が始まるのである、即ち看麴的は常に麴菌の發育の程度を計り積替の回数、窓の開閉等臨機應變の處置を採り用意周到に努力することは、麴子の良否は直ちに焼鍋經營經濟の上に於て影響を及ぼすことが極めて大であるからである。

尙窓の開閉に當つて尤も注意を要するのは風の方向で之の方向を知るには式風旗と稱するものを用ひる。（第7圖）

第8項 麴子の鑑定

かくして出来上りたる麴子は全面灰色にして特有の微臭を帯び破碎する時は其の破口が白色菌絲一樣であるのを良質なりとし、時に内部に暗色塊のあるものがあるが其の暗色物の多いもの程品質は劣悪なるものである。

第9項 麴子貯藏室

養麴房より來た麴子は之を貯藏室中に稍々密積するのであるが、かくした麴子は相當の年月間經過するも其の効力を失はずと稱せられ又麴子の貯藏高は焼鍋資金の潤澤の度を計る尺度と爲し其の多きを以て焼鍋の誇とするのである。唯此際注意すべきことは此の堆積は相當危険のあることであつて即ち其の貯藏中濕氣多量なるときは有害菌發育の恐れ又虫害を蒙むることあり、或は不幸にして雨漏等のため麴子は濕氣を得て徒に醱酵を起し腐敗する等の憂があるからである。此點滿洲は空氣乾燥し比較的安んずるも尙貯藏につきは深厚な注意

を要するのである。

麴子貯藏室は奥行約2間房子として1間房子毎に約1萬箇の麴子を貯ふることを得と。

第4章 原料の購入及貯藏

原料の内高粱は其の必要に應じ2、3貨車を購入し囤積又は倉子積とするのであるが、中には原料値段の高騰を見越してそれに生ずる利鞘を得んとして必要以上に購入貯藏してゐるものもある、而して麴子原料は麴子製造季節中に2回位にするのが普通である、かくして麴子は既述の通麴子房に積込み貯藏するのである。小規模の焼鍋では金融の關係から麴子は自家が貯藏することなく必要に應じ他焼鍋より購入するか、又山東方面の移入品を使用するものがある。

第5章 用水

用水は普通井戸の水を使用する、轆轤で揚水して樋を通つて甕の傍に埋めてある水甕に入れる。此外甕の傍には此の水甕より稍々小さい甕及鐵鍋の廢物を2、3箇置いて用水の便に供するが長春地方では是等水甕及鐵鍋を使用することなく木槽を甕側壁に沿ふて置き之を水槽に充當してゐる。而して醸造業は一般に其の作業の性質上各作業に多量に水を消費するのであるが滿洲は水量乏しく其結果焼鍋は必然用水の節約を計つてゐる。即ち滿洲の焼酒醸造方法が他にあまり其の比を見ざる半固形醱酵によるのも之が一因をなすもので此の半固形醱酵方法が種々缺點を伴ふと雖も用水節約上已むを得ざるものとして用ひられてゐる所以である。而して用水の不自由から蒸餾作業中冷却用水の更替に當つても廢水は決して之を捨つることなく甕に貯へて更に釜水に使用するなど節約を計つてゐる。かくして日々約40石を取扱ひ6、7石の新原料を仕込み約1石5、6斗の焼酒を生産する一斑規模に於ては10石に付7、8石内外で足り、麴子製造用水を合算するも猶10石を超えないのである。然るに普通麥酒1石を醸造するに要する水の量は7、8石乃至12、3石を要し、更に日本酒に於ても原料米1石につき約15、6石の水を要するに比較すれば高粱酒が如何に水の節約を行ひつゝあるか

を知るに充分である。

而して此の用水の善悪は又直ちに生産酒の品質の如何に不尠影響を及ぼすことは日本酒醸造に當り良水を選ふと變りなく彼の遼陽地方の酒が他の地に比して拔群の品質を唱へらるゝは一に此の用水に基因するものと云はれてゐる。尙不良用水を使用する時は貯藏に困難を生じ1箇月位にして品質頗る劣悪となり白濁して苦味を生じ馬尿の様な臭氣を添ふるのである、又酒甕中に長く貯へて著色する様になるのは全く醸造用水の悪質なるに基因するもので殊に鹽分を含んだ水、臭氣を持つた水は絶體に醸造用水として避けねばならぬ。

今燒鍋の用ふる水質の大勢を知るため燒鍋著名地の長春、遼陽、奉天等につき各滿鐵病院の上水検査成績表を摘録すれば下の如くである。

(1) 遼陽

検査年月 昭和5-2

採酌場所	東洋街	北方ス タンド パイプ		水源井	北方ス タンド パイプ		東洋街 共同栓	水源井
		保線區	保線區		保線區	保線區		
天候	前日							
	當日	晴	”	”	晴	”	”	”
氣温	07.3°	9°	4°	07.3°	6	12室内	6	6
水温	5°	10.5	8°	11°	10.5	8	5	10.5
色度	ナシ	”	”	”	ナシ	”	”	”
濁度	清透	”	”	”	透明	”	”	”
臭味	異常ナシ	”	”	”	異常ナシ	”	”	”
反應	アルカリ性	”	”	”	アルカリ性	”	”	”
クロール	91.	90	83	84	88	85	86	83
硫酸(S O ₃)	50m7m.	”	”	”	50m.m7	”	”	”
硝酸(N ₂ O ₅)	40m	”	”	”	40m	”	”	”
亞硝酸(N ₂ O ₃)	検出セズ	”	”	”	検出セズ	”	”	”
アムモニア	検出セズ	”	”	”	検出セズ	”	”	”
カメレオン 消費量	0.0136	”	”	”	0.287	0.258	0.229	0.229
蒸發殘渣	468	464	476	4.28	412	456	488	372
硬度	14.79	10.20	16.65	15.10	10.47	17.270	13.55	15.15
1 c.c. 中 細菌聚落 數否	23	3	5	66	13	0	4	3
	適	”	”	”	適	”	”	”

(2) 奉天

検査年月 昭和5-2

採酌場所	奉天一井	奉天二井	奉天 タンク	奉天三井	驛	西塔
天候	前日	晴天	”	”	”	”
	當日	晴天	”	”	”	”
氣温	0°	0°	0°	0°	0°	0°
水温	10.0	9.5	11.0	9.5	11.5	6.0
色度	無色	”	”	”	”	”
濁度	透明	”	”	”	”	”
臭味	異常ナシ	”	”	”	”	”
反應	弱アルカリ性	”	”	”	”	”
クロール	42,860	52,38	52,38	62,51	47,62	47,61
硫酸(S O ₃)	50以下	”	”	”	”	”
硝酸(N ₂ O ₅)	40以下	”	”	”	”	”
亞硝酸(N ₂ O ₃)	検出セズ	”	”	”	”	”
アムモニア	検出セズ	”	”	”	”	”
カメレオン 消費量	0,316	0,316	0,316	0,632	0,316	0,316
蒸發殘渣	282,000	305,000	321,000	350,000	285,000	285,000
硬度	4,79	4,79	4,52	4,82	4,52	4,52
1 c.c. 中 細菌聚落 數否	5	15	4	5	9	4
	適	”	”	”	”	”

(3) 長春

検査年月 昭和5-2

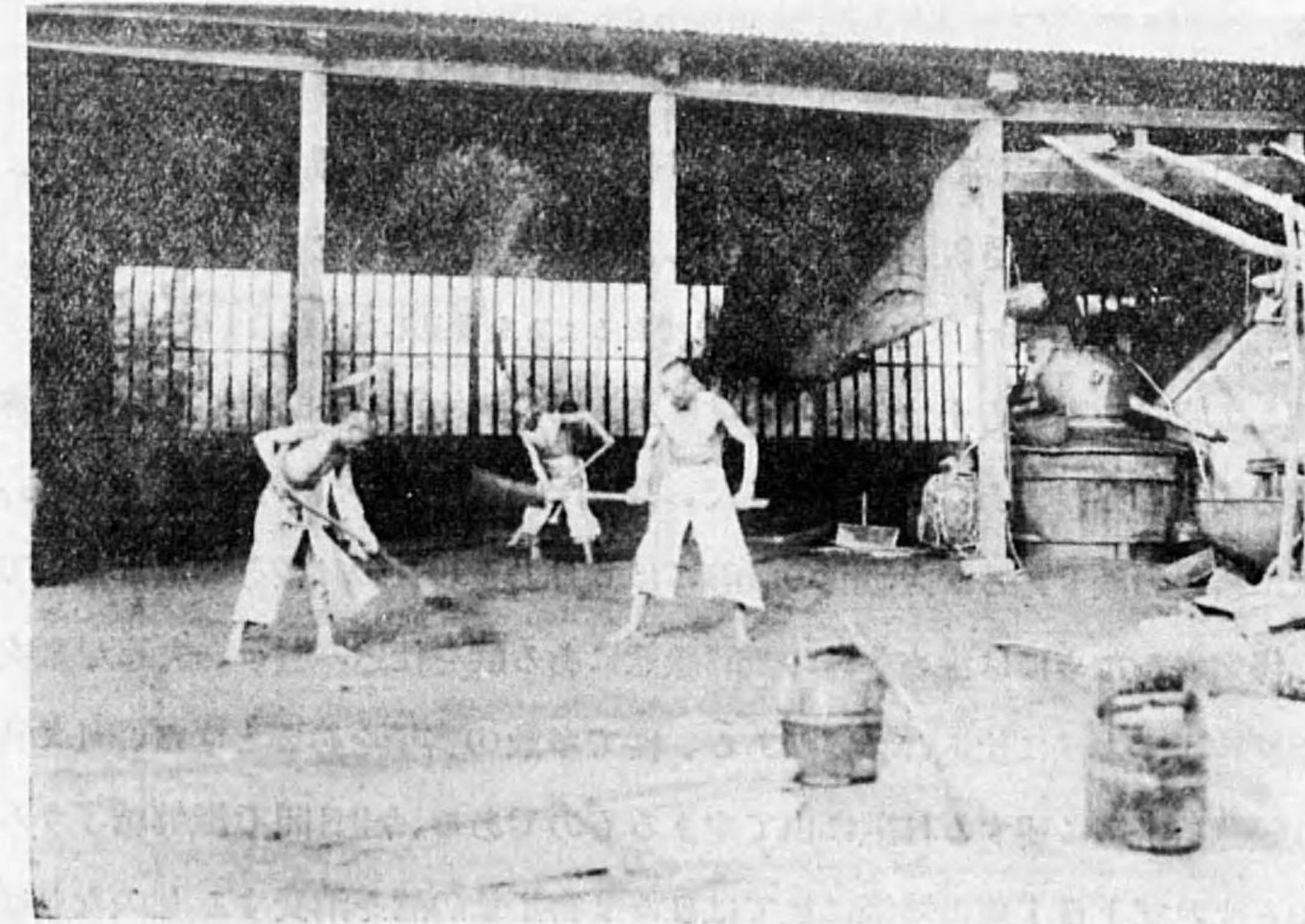
採酌場所	第2水源地			三笠町 共同栓	祝町 共同栓	タンク
	NO. 1	NO. 2	No. 3			
天候	前日	晴	”	”	”	”
	當日	晴	”	”	”	”
氣温	10 C	”	”	-2°C	”	10°C
水温	70 C	”	”	+6°C	6,°C	7°C

採 酌 場 所	第 2 水 源 地			三 笠 町 共 同 栓	祝 町 共 同 栓	タンク
	No. 1	No. 2	No. 3			
色 度	無 色	”	”	”	”	”
濁 度	透 明	”	”	”	”	”
臭 味	異 状 ナシ	”	”	”	”	”
反 應	アルカリ性	”	”	”	”	”
ク ロ ー ル	7,810	12,110	8,520	22,010	29,465	10,650
硫 酸 (S O ₃)	検 出 セズ	”	”	”	”	”
硝 酸 (N ₂ O ₅)	痕 跡	”	”	”	”	”
亞 硝 酸 (N ₂ O ₃)	検 出 セズ	”	”	”	”	”
ア ム モ ニ ア	検 出 セズ	”	”	”	”	”
カ メ レ オ ン 消 費 量	3,098	3,468	2,169	3,408	3,408	2,478
蒸 發 残 渣	84	98	94	156	178	96
硬 度	2°2	2°2	2°0	3°0	3°5	2°0
水 1c.c. 中 細 菌 衆 落 數	86	32	23	52	31	62
適 否	適	”	”	”	”	”

第 3 釀 造 編

高粱酒の釀造方法は餘り他に其の比を見ざる方法である。即ち普通一般の釀造物が液體醱酵に依るに反し半固形醱酵と云ふ特種方法によるものである。其の釀造方法の概略は先づ碾碎した高粱(査子と云ふ)を蒸餾したる後、之を適度に冷却し、豫て製造貯藏し置きたる麴子の粉碎せるものを充分に混合攪拌し、其に適度の濕氣を含めしめて、地中に埋没せる醱酵槽(窖子と稱するもの)に納め其の上に泥土を塗りて外氣を遮斷し、糖化醱酵せしめ(滿洲各地とも9日乃至1日を経て醱酵終結を告ぐる)之を蒸餾するものである。

第 8 圖 甌 房 (蒸 溜 場)



第 1 章 釀 造

第 1 項 釀 造 場 (甌 房) 及 其 設 備

既に述べたる如く高粱酒を釀造するには先づ碾碎したる高粱を蒸餾し、之に

麴粉を加へ窖子槽中にて醱酵せしめた醪（糝子と云ふ）を蒸溜して製造するもので、其の蒸溜場を甑房と云ひ、其の窖子房は即ち醱酵場である。故に甑房と窖子房とは焼鍋の主要部をなすものであるが、其の構造及設備は其の焼鍋所在の土地の状態、建物の建方等によつて異り區々である。

(1) 窖子。窖子房内の窖子、即ち醱酵槽は普通地中に深く埋没せる木製の箱のものあり、或は地下を深く掘り下け周囲を煉瓦壘とし、其の上を泥土又は「セメント」等を塗り固めた槽もあり、各地各様であるが今其の主なる種類の大別上ぐれば下の如くである。

- (a) 煉瓦壘として其上に粘土を塗り底は煉瓦石(磚)を敷き各煉瓦の間隙には唯砂を詰め込むのみにして特に充填等施すことなく、又底は地盤を搗き固めたる儘のもの。
- (b) 厚さ2, 3寸の木造無底槽で底に高粱稈を敷いたもの。
- (c) 煉瓦積にして「セメント塗り」とし無底槽、底に高粱稈を敷いたもの。
- (d) 一面を厚さ2, 3寸の木造とし、他面を煉瓦積とせるもの。

某當業者の研究に依ると木造槽が尤も優良であることを發見したと稱して居た。

而して窖子の容量も土地により相違はあるが普通約20石内外(支)位が尤も多く其の大きさも亦差異あるが大概幅3尺、長さ7尺、深さ7尺内外のものである。

次に窖子の數であるが大體醪の醱酵には8日乃至10日の日數を要するを以て毎日操業するためには豫め各種の醱酵状態にある醪を仕込み置き、夫等が順次に醱酵終了する様に仕込む必要がある、従て多數の窖子を必要とする、且又其數は醱酵終了迄に要する日數に由て定まるものである、今9日間で醱酵終了するものとすれば1日1班の焼鍋に於ては日々2窖子量の醪を消費するものなれば9日間18窖子を要し、10日目には第1日に仕込んだ醪が丁度醱酵を終り蒸溜すべき状態にあり、即ち以上18窖子で醱酵の連続を行ふことを得るのである。従つて8日間に醱酵を終了するものは18窖子で足り10日間を要するものは最少限

度20窖子を要することゝなる。而して何れの場合も1箇の豫備の窖子を有するが普通である。

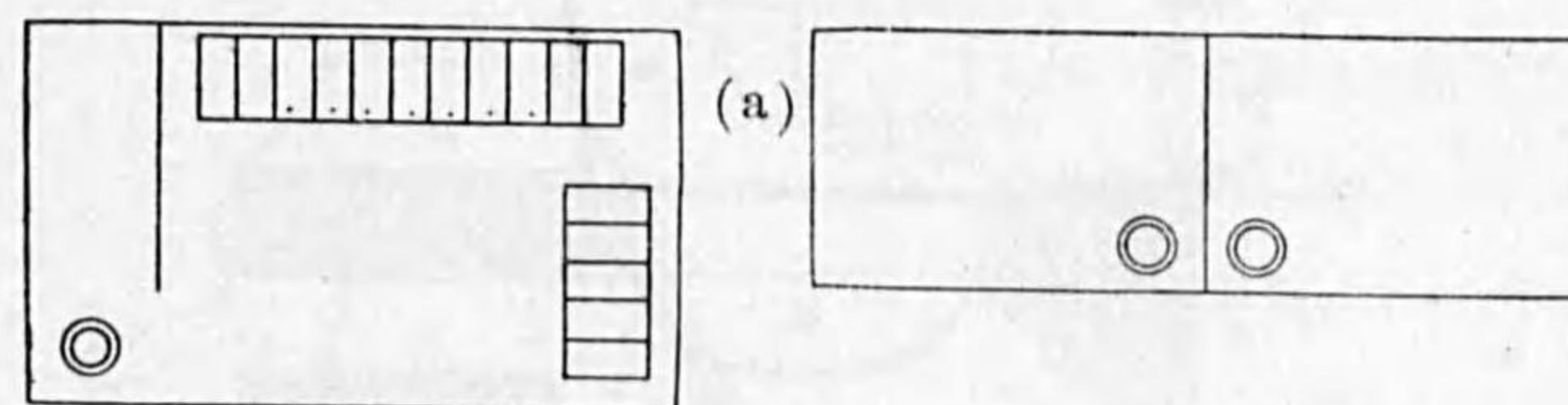
今窖子の窖子房に於ける位置状態を示せば

窖子數 一班に付8箇

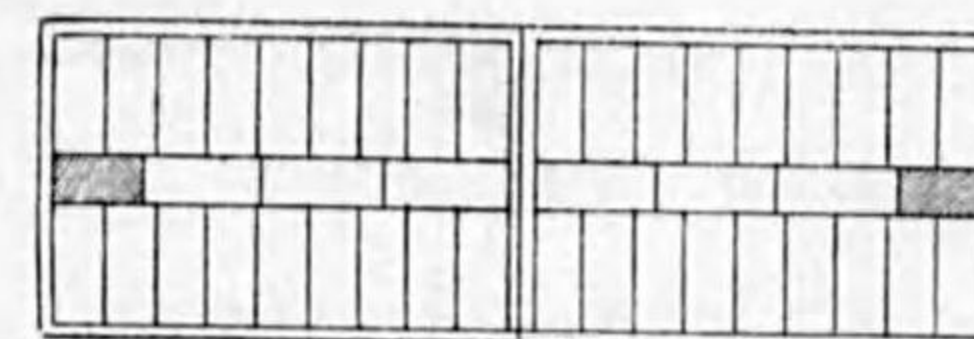
窖子數 一班に付21箇

醱酵日數 滿8日

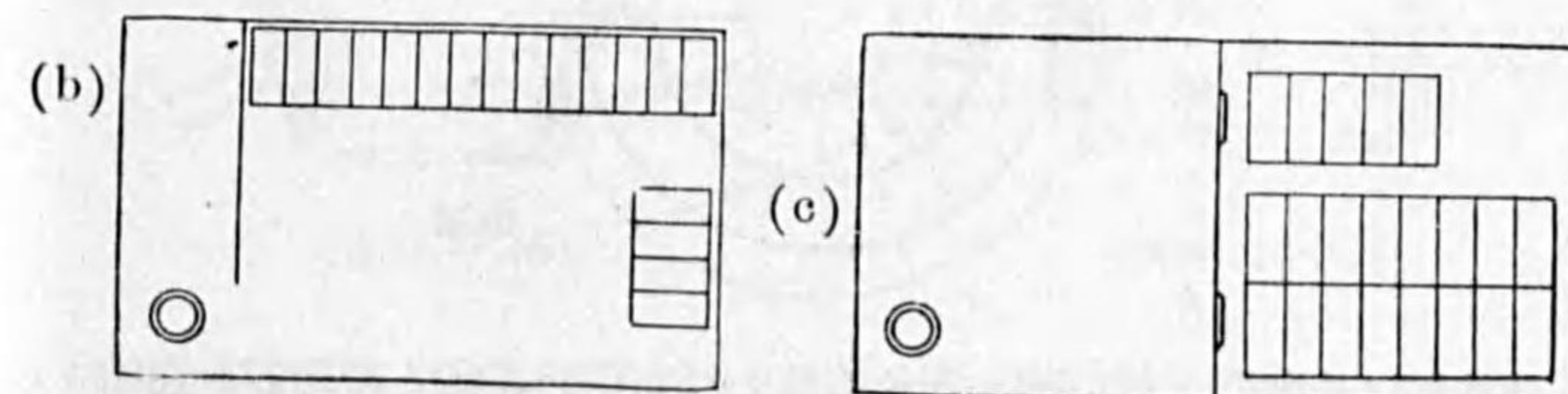
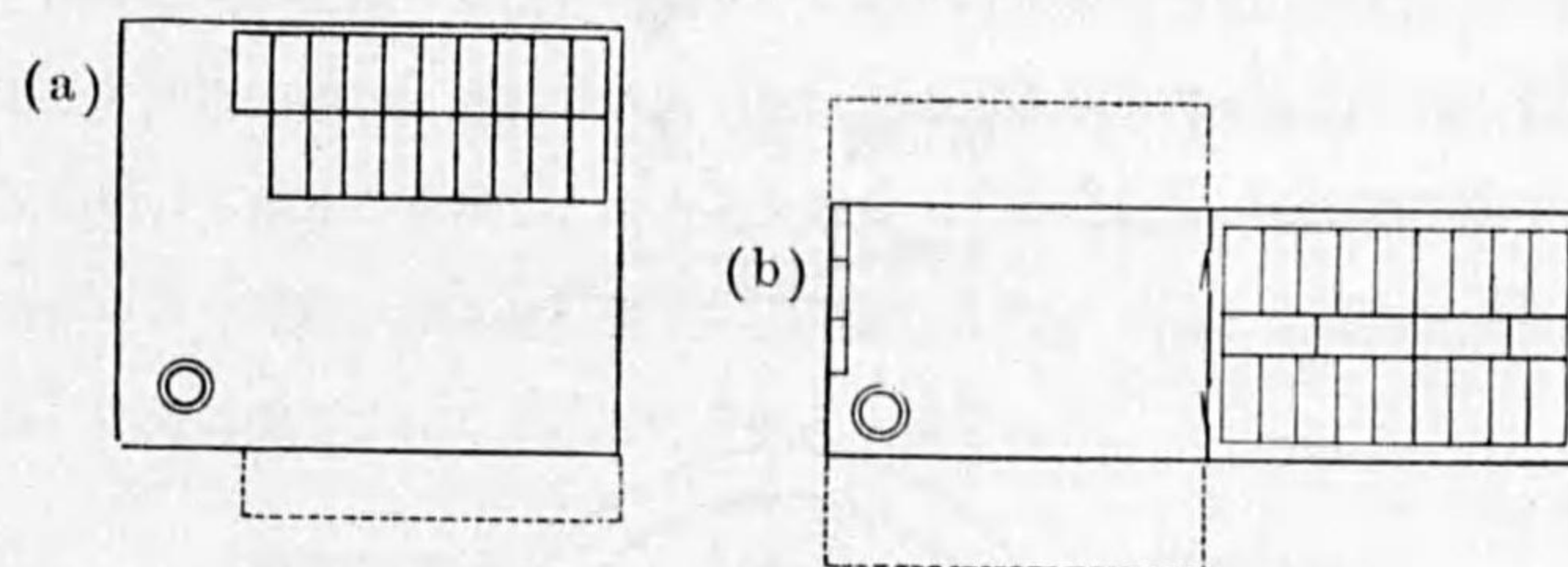
醱酵日數 滿10日



窖子數 一班に付19箇

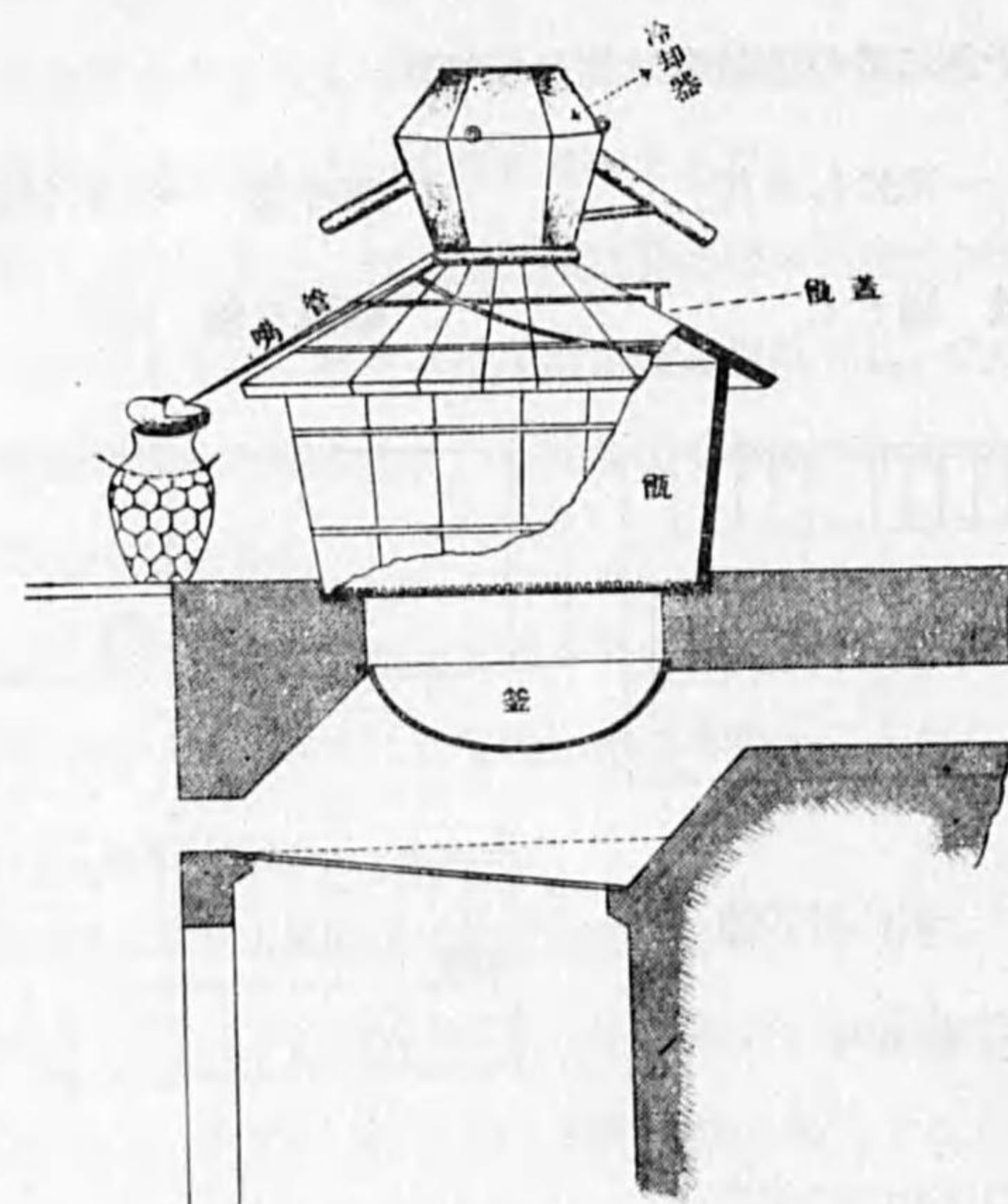


醱酵日數 滿9日

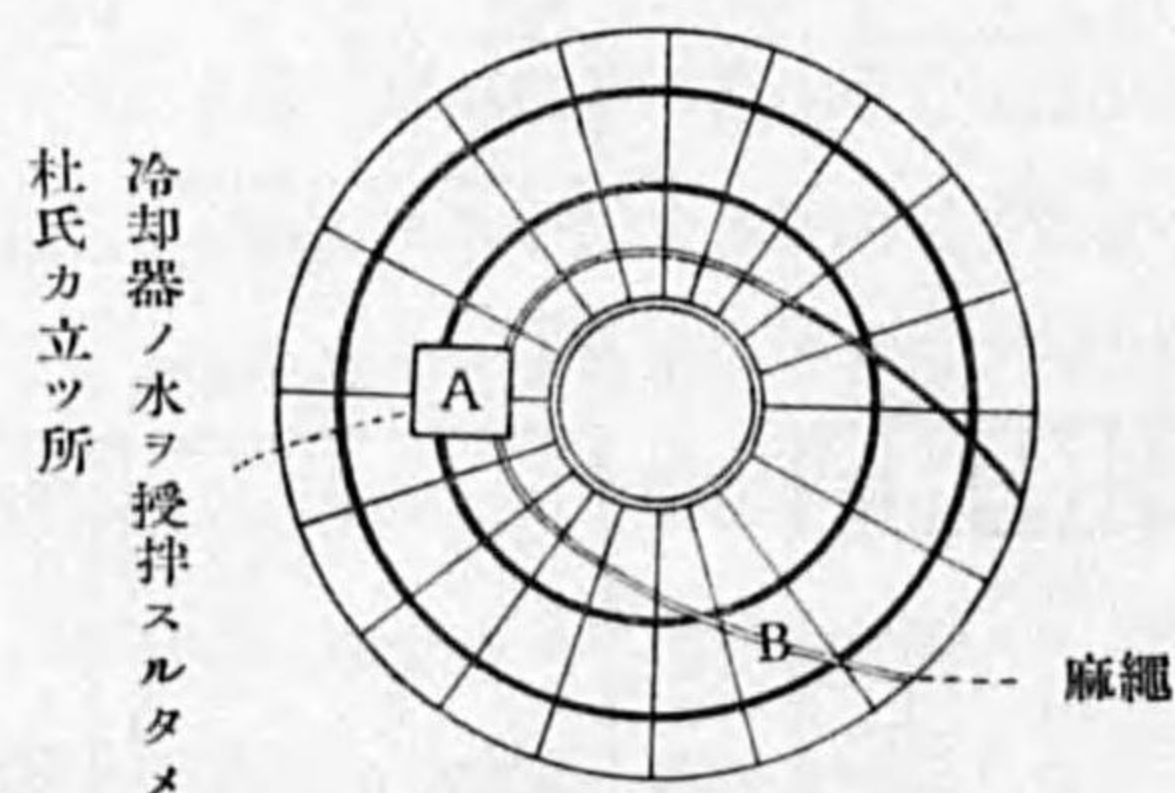
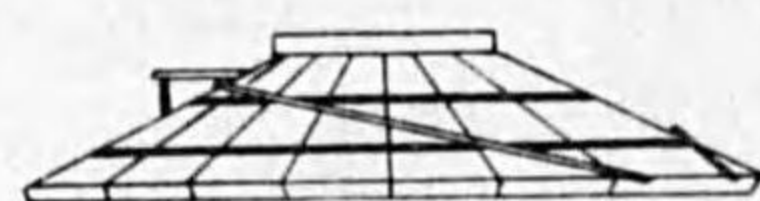


(2) 蒸餾器 蒸餾器は第9圖に示すが如きものである。

第9圖 蒸餾器



第10圖 甑蓋

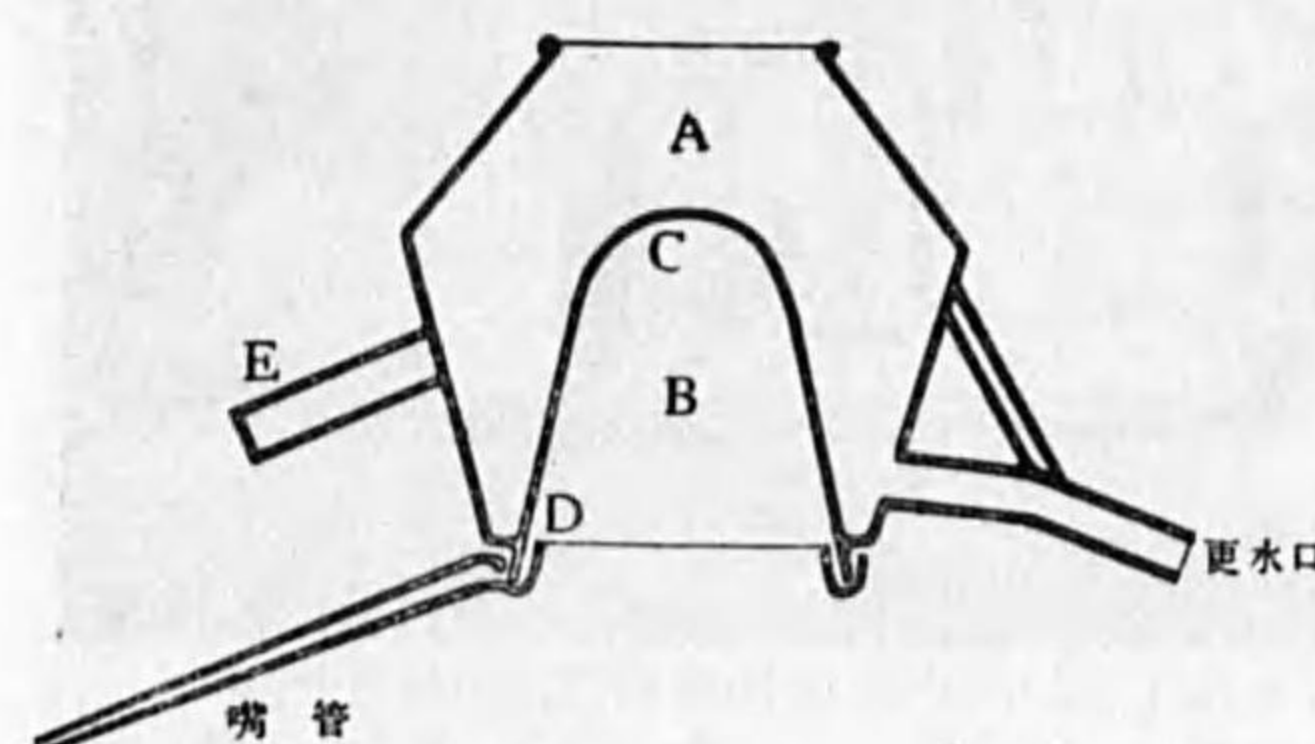


即ち蒸餾器は冷却器と材料醪を入れる甑と(第9圖)、甑と冷却器を連結する

甑蓋と(第10圖)、蒸發釜とにより構成されてゐる。先づ甑中で醱酵を終つた醪は之を甑中に入れ下部の蒸發を煮沸して蒸氣を通ずる時は水蒸氣は醪中の酒精分を誘ふて冷却器に至り茲に凝結して嘴管より迸出するのである。

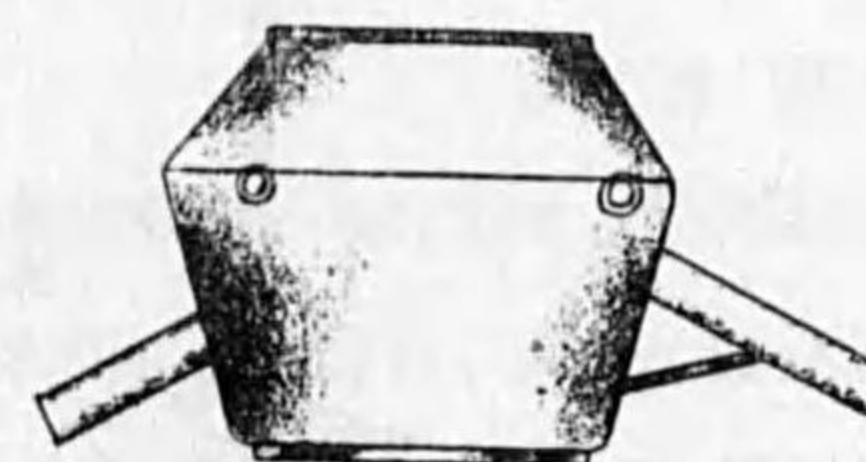
(3) 冷却器 冷却器は錫鍋或は錫釜と云ひ錫製のもので其の構造横斷圖は下の第11圖の如きものである。

第11圖 冷却器

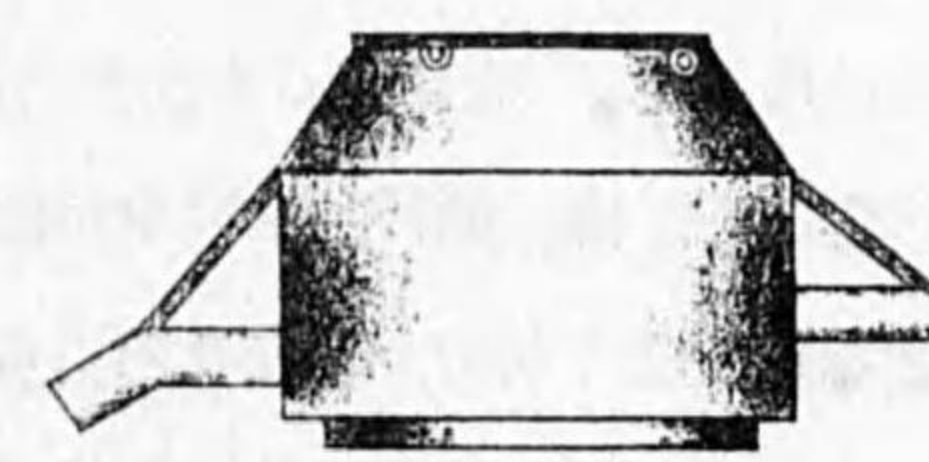


A部に冷却用水を満すときは、水蒸氣と共に蒸餾し來つた酒精分は先づB部に集り、冷却器C部に觸れて凝結し、次に凝結した酒はC面に沿つて流下し來りDの溝に集り、更に嘴管を通じ

て受器に進むのである。而してA内の冷水は竹又は木枝を集めて作つた拌子と稱するもので斷へず攪拌して常にC面が冷却を保つ様に努むるのである。而して蒸餾の進むに連れてA内の水は漸次温度を上昇するので時々更水口の栓を開いて温水を放出し、冷水と入れ更へるのである。冷却器の形は大體南滿洲地方(遼陽、奉天)に主として用ひられてゐる形と北滿地方(吉林、長春)に主に使用されてゐる形と2様ある様である。



南滿地方の錫釜



北滿地方の錫釜

其他醸造場用ふる用具を示せば第12圖の如きものである。

第12圖 醸造用具



- (1) 簾子 (2) 搗水小柳罐 (3) 窖排 (4) 木鉞
- (5) 查鉞 (6) 柳罐子 (7) 箕 (8) 柳斗(麴粉用)
- (9) 皂筐 (10) 瓢 (11) 小篋 (12) 簾
- (13) 打水大柳罐 (14) 釣子 (15) 大磁瓶

(1) 簾子 高粱稈を編んだもので甕の底に置き醗を支へるために用ふるものである。

(2) 搗水小柳罐 楊枝製の釣瓶を原料に水打するに用ふる。

(3) 窖排 酒材料を窖中に仕込み終るや之を以て能く其の上を衝き固めるもの。

(4) 木鉞 蒸餾を終つた糞子或は糟を甕上げするに用ふる。

(5) 查鉞 木甕に比して稍々小なる木櫃で糞子の冷却及麴子の混合



窖排

に用ふるものである。

(6) 柳罐子 柳枝製の籬で醗蒸餾に當つて目塗用の糞子を入れ其他糞子運搬用に用ふる。

(7) 箕 糞子を徹詰或は糞子を窖子に運搬する時用ふる楊枝製のもの。

(8) 柳罐子

(9) 皂筐 楊枝製の匙で鐵釜の中に落ちた糞子を扱ふのに使用する

(10) 瓢 酒を掬み取るに使用する。

(11) 小篋 酒の容器

(12) 簾

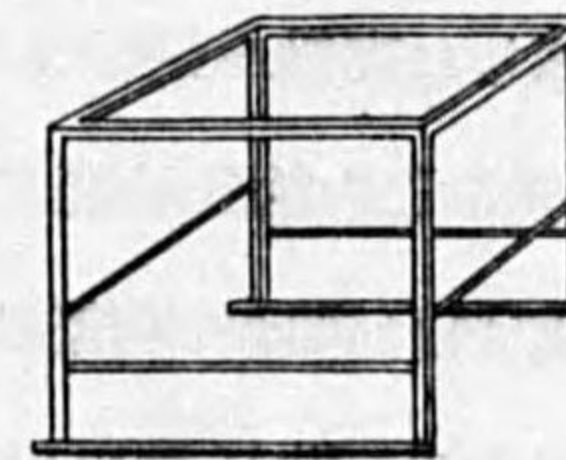
(13) 打水大柳罐 楊枝製の釣瓶で原料の水打に用ふるものである。

(14) 釣子 蒸餾を終つた酒材料を甕より取り出す際に初め木鉞を取り出し後甕に附着せる糞子を掬ひ出すに使用する。

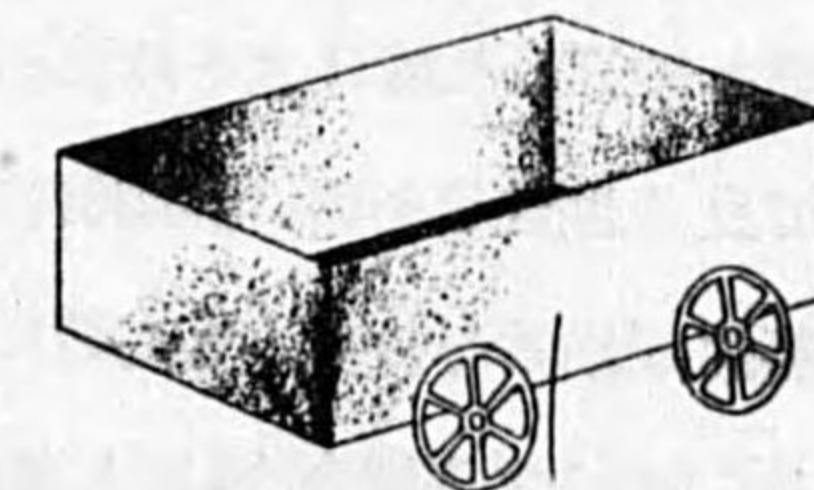
(15) 大磁瓶 酒器

其他、甕蓋を置く架臺、糞子及糞子を混合する糞緒混合棚用水車等あり。

架臺



用水運搬車



第2項 醸造場に使用する酒苦力

燒鍋の設備一班に對する醸造苦力は6名が一單位である。而して其の6名は次の名稱により分れ、各其の職分がある。

(1) 大師夫 醸造全般を監督す。

(2) 掀頭(又上鉞) 専ら醗醱のことを司る。

(3) 下掀(又下鉞) 窖子及原料の配合及水掛のことを司る。

- (4) 火管(又燒灶) 釜廻りの作業を司る。
- (5) 拌案(又拌案子) 火夫にして釜下のことを司る。
- (6) 擔水(又打水) 水掬に及雜役に従事す。

尤も火管は普通夏期は1名増員する所が多い様である。

第3項 醸造作業

高粱酒醸造作業に於ては基本原則として、1 箇の蒸溜器を1日に5回働かし蒸溜を行ふもので之を1班子作業と云ひ、更に1日に10回働かすものとあり、之を2班子作業と云ふ。(勿論2班子のものにして2箇の蒸溜器を有するものもある) この1回作業を假に單式とすれば、2回作業は複式にして單式が21箇の窖子を有するに反し、複式は42箇の窖子を有することゝ建物設備にも従つて相違があること勿論である。

高粱酒の醱酵は既に屢々述べたる通り半固形醱酵に依るものであつて單に蒸餾した引き割高粱と麴子粉とを混合して窖子即ち醱酵槽の中に收めて糖化醱酵を爲さしむることであるが、日々新高粱のみを用ひて仕込みをすることなく其の1部は舊き醱を用ふるが普通である。今下に醱酵醱の取扱法を述べんに先づ窖中に醱酵を結了した醱は之を取出して新原料(搗碎した高粱を生のまま)の若干を加へて良く混合せしめ、蒸溜器に入れて、蒸溜すること約1時間にして、醱の酒精蒸溜が終結を告ぐると同時に混合したる新原料は適度に蒸溜せらるゝことゝなる、次に之等混合物、即ち蒸溜を終つたものを冷却場に撒布し、査鐵で更に兩者の混合及冷却を促し、其適度に冷却混合したのを見計ひ、之に一定量の麴粉を加へ、且つ適當の水を打つて更に亦査鐵で攪拌混合した後に窖中へ納めるのである。斯くして茲に仕込んだ醱は9日乃至10日を経て醱酵を終るが故に更に新原料を加へ甕に運んで蒸溜をなし、麴子を加へて窖中に仕込む等前と同様の操作を繰り返すのである。以上の如く新原料を加へ仕込みを断えず繰り返す時は醱は益々増加して限りがないことゝなる、故に醱の増加が或る程度に

達したる時蒸溜残渣の一部にして特に有効成分の乏しいものを糟として廢棄して(此の廢棄したる粕は普通地中に池を築り其の内へ入れて置く)新原料を加ふるため起る増加を防ぎ新原料と廢棄すべき糟粕との間に平衡を保たしめて其の醱量を一定ならしむるのである。而して此限度は窖子及甕の大小に依つて定まる可きものであるが普通一班の規模では醱量約40石(支)(濕醱量)を以て限度とし之を2窖子に收めて醱酵せしめ5甕に別つて蒸溜するのである。

今一班の醱を基礎とする醸造作業を述ぶるに先づ一班の醱、即ち約26石(支)の楂子及550塊の麴子(麴粉として約6石5斗)よりなる枇子は2窖子に分け、

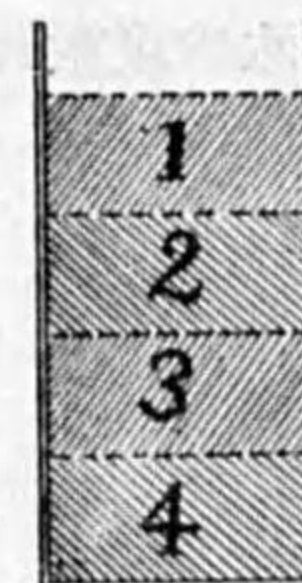
第13圖



蒸溜に際しては上圖13圖の如く枇子を5分し符號順に之を蒸溜するもので(1)號窖子の枇子は約3等分し(2)號窖子は之を2分して恰も5の部分で大略5石2斗(支)の楂子及原塊の麴子を基礎とした枇子量にする、然るに一班量の枇子仕込に當つて日々新に5石2斗の楂子及原塊の麴子を加ふるを例とするが故に、之が代償として第5回目

目の蒸溜残渣を楂粕として廢棄するときは枇子全量に於て更に増減なきことゝなる(5)の部分は仕込の際更に新高粱を加ふることなく、唯麴粉の少量を加へて窖中に收めたもので、其蒸溜残渣は他の部分に比して有効成分に乏しく、之を糟粕として廢棄することゝなるのである。而して醱係は其の仕込に當つて長い棒を(3)及(5)兩層の間に置き其境界を明かにして醱を窖中より取り出す際兩層を

第14圖



分つて便ならしめてゐる。以上は南滿地方に多い方法であるが長春地方に於ては一班量の醱は必ず之を1箇の大窖子に納めて其蒸溜に當て窖中の醱は約之を4分すること第14圖に示す通である。而して小の部分は新高粱を加ふることなくして蒸溜に付少量の麴子を加へて之を窖底に納め次に(2)、(3)の部分を取つて之に當日使用する楂子の全量を加へ之を3回に分けて蒸溜

に附し各同量の麴子を加へて順次に棗子に納めるのである。但し、第1回に付込んだものは次の蒸餾に際しては糟として廃出せらるゝものなれば他の醗屑と區別をつけ最後に(4)の部分を取りて第5回目蒸餾を行ひ糟として廃出す、醗を甕子に収めた後の操作は前記に甕子の場合と同じであるが決して豫備の一甕子は有してゐない。

(1) 第1回蒸餾操作 醸造部6名は早朝より起きて先づ鐵鍋に水を充たし、釜を焚いて之を沸騰せしめ他方には當日蒸餾すべき醗を第13圖の如く5分し其の(1)及(2)の部分を取て糝棗混合棚に置いて之に約4石(支)の棗子を加へ能く混合されて其に等分量を甕に詰めて第1回の蒸餾を行ふのである。糝子運搬用には柳籠子を用ひ、其の1籠子毎に適量の棗子を加へ木鐵で混合棚の壁に投げ付け固塊を挫き且つ混合を完全ならしめる様にするのである。

又甕に詰める時も單に甕内に投げ入れる許りでなく常に層の厚薄に注意して層が平均する様にして水蒸氣が當分に透出る様に心掛くるのである。この仕事は大師夫の仕事であるが普通約30分間を要するのである。斯くして糝子の甕詰めを終るや甕蓋を蔽ひ甕と甕蓋を密接せしむるため蒸餾槽を良く練つて甕の周圍に約2寸位の高さに塗り、其の上に甕蓋を置き蒸氣が洩出することを防ぐのである。次に甕蓋の上に錫製冷却器を据え、之に冷水を充して置くと水蒸氣と共に蒸餾して來た酒精分は冷却面に觸れて凝結して嘴管を通つて受器に集るのである。此際大師夫は甕蓋と立ちて拵子で絶えず冷却器槽内の水を攪拌して酒精分の凝縮に勉むるのであるが、蒸餾の稍進むに連れて漸冷却用水の温度も高まるが故に時々之を放出して冷水と入れ替えするのである、此の更水の度数及時間は下の如くである。

第1更水 蒸餾開始後25分。

第2更水 第1更水後15分。

第3更水 第2更水後10分。

第4更水 第3更水後8分。

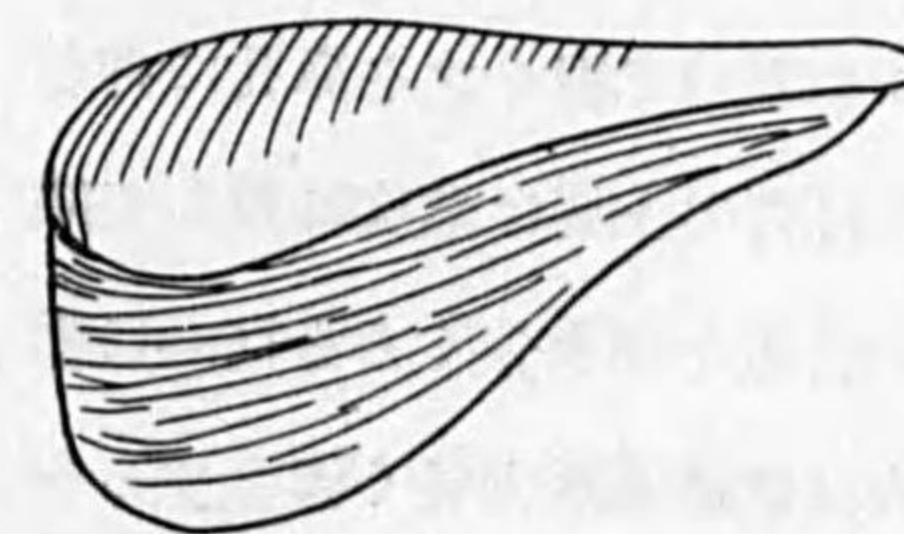
第5更水 第4更水後5分。

かくして1時間にして終結を告げ此間5回の更水を行ふのである。

勿論火加減は直ちに蒸餾作業の上に影響を及ぼしその如何によつて従つて蒸餾終結の上に遲速を生ずることは明であつて早いものになると40分位で終るものもあるが更水は大概一定し5回行ふのが普通である。

扱て蒸餾終結を鑑定することは大師夫は常に泡沫の度合に注意を拂ひ第15圖に示すか様な掬酒器を嘴管より出て來る酒を受け更に善く泡沫形成の状態を検査し且其味を啗き猶受器内に尺度を立て、豫定の餾出量に達したるや否やを検して蒸餾終結せるや否やを決定するのである。

第15圖 掬酒器



蒸餾を終るや、冷却器内の水を放出せしめて後之を高く側方に吊り上げ、次に甕蓋を取り除け、甕内の未だ熱を有する蒸餾残滓は木楯で冷却場に撒布するのである。

(2) 第1回仕込操作 扱て残滓を冷却場に撒布することを終るや、酒苦力は4, 5升入の楊枝製釣瓶で鐵釜の中より2, 3杯の熱湯を汲んで撒布滓の上に撒布し、次に3, 4名の酒苦力は杓鐵で高く掬ひ上げ切返しをなすが之を繰返すこと2, 3回すると約25分間位にして醗の温度は攝氏約40度位となり、彼等は更に烈しくこの作業を繰返して冷却に努め、かくすること約55分位にして攝氏の27度に冷却せらるゝを以て此際麴粉約30を加へて杓鐵で之を混合するのである以上は夏期に於ける一例であるが冬期に於ては其の冷却は極めて速かなれば往々其度を失し、爲めに糖化醗酵を遅延ならしむる恐れあるが故に甕房の表口に高粱稈を骨子として泥土塗りの急造の障壁を作て防寒設備となし又内に暖爐を設くる等保温に勉め、且つ切返操作も至極穩に動作をなし、回数も夏期に比して

遙かに少なくし冷却僅に20分にて適當の溫度に達し、麴粉を混ざるを普通とするのである。

此際に於ける彼等の杓取扱振は極めて巧妙にして丘狀に堆積したるものを一端より順次に切返して行き切返したものは空中に高く飛んで廣く撒布するが、此所に又整然とした丘形を作ることである。斯く醗を空中に掬ひ上ぐることは主として冷却を早からしむる目的なるも一方其間醗は十分に空氣に接觸するので蒸餾のため生ずる臭氣は除去せらるゝと同時に空氣中の酸素が醗中に入つて有害菌の繁殖を防ぎ又醸造場空氣中には醸造に必要な酵母が存在するものなれば此等有要菌は自然醗中に混入する等の利益を生ずるためにするものと料するゝのである。

而しこの以上の麴粉の混合は醗の冷却適度となつた時に行ふものであるが、其の鑑定は大師夫が行ふので大師夫は醗の一握りを取つて固く之を鼻孔に押し當て其適當であるか否かを判断するのである。之は口の上唇は溫度に對して頗る鋭敏であるからで鼻孔に押し當つことは其の香氣を嗅き分くると同時に唇にて溫度を知るものと言はれてゐる。次に大師夫は麴粉及醗の能く混合するを待つて適量の水打ちをするのである(1回の蒸餾量に對し約6斗5升位を適量としてゐる)かくして其の濕度を一樣ならしめて後、木罎で漸次窖子へ導き入れるか或は箕で之を運搬するのである、かくして第1回の仕込を終るのである。

(3) 第2回蒸餾、第1回の蒸餾を終り醗の甕上げを終ると、直ちに第2回の甕詰に取り掛るのであるが、此際には豫め棚の上に残した枇糠混合物の半量を蒸餾するもので全く第1回と同様である。

(4) 第2回仕込操作、第1回仕込と同様

(5) 第3回蒸餾及仕込操作、前同様

然し此の際の醗は第13圖の(3)の部を用ひ棧子を加へずして蒸餾に付するのである。但し仕込みに當て麴粉約3斗を混入することは前と同様である。

此第3回の仕込みの分は次の蒸餾に當て第5回目分となり糟粕として撥出せらるゝものである。

(6) 第4回蒸餾及仕込作業 蒸餾の際は第13圖の(4)部分を取つて之に棧子約1石3斗を加へ仕込みに際しては麴粉約4斗を混合するのである。

(7) 第5回蒸餾及仕込作業 第13圖(5)の部分(即ち前回で棧子を加ふることなくして醗酵せしめたるもの)を取つて新に棧子を加へずに蒸餾し溜出酒が豫定の酒精度に下つた後は受器を換へて之を小箕に集め翌日使用する棧子に混合し再蒸餾に附するのである、又蒸餾終結後のものは糟粕として甕房外に運び地中に池を作つて貯藏するのである。

前述する所を摘記すれば下の如くである。

(1) 原料仕込量

回 數	棧子添加量	麴粉添加量
第 1 回	3石9斗(支)	3斗(支)
第 2 回		3斗(支)
第 3 回	なし	3斗(支)
第 4 回	1石3斗(支)	4斗(支)
計	5石2斗(支)	1石3斗(支)

(註) 1支石=日本1石3斗

以上4回の仕込に於て加へた新原料醗の増加總量は正に1回分の蒸餾量に相當するのである即ち此の仕込4回後の醗總量は次回に於ける蒸餾5回分の量となり丁度一斑1日に取扱ふべき醗量に相當す斯くして第5回目蒸餾糟を撥出するも窖中の全醗量に常に増減變化はないのである。以上5回の蒸餾4回の仕込で1日の醸造を終るもので、其等に要する時間は大體下の如くである。

甕 詰 約30分

蒸 餾 約30分乃至1時間



籠上け	約10分
計	1時間20分乃至1時間40分
放熱及仕込時間	約1時間
材料運搬其他	約30分
計	約1時間半

而して一班作業は夜中に初め未明に終るのであるが時間は四季により相違がある。

第4項 窖子に仕込む順序

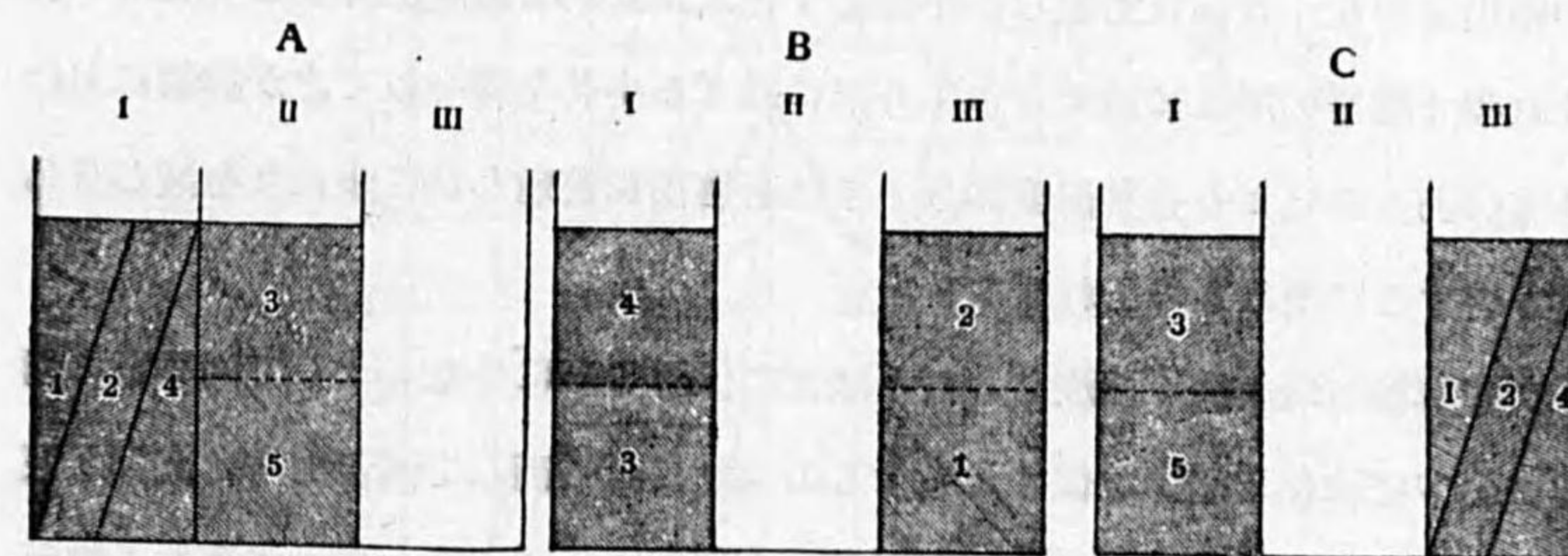
前述の如く1日1班の作業では2箇の窖子に仕込んだ糞子を5回に分けて蒸餾し蒸餾後其1部を糟粕として廢出し他の4部には夫々新原料を加へて又窖子に仕込むものにして今糞子を蒸餾するに當り窖子より之を取り出し又蒸餾後仕込みに當り同糞子を窖子に入る順序を示せば下の下くである。

第16圖 Aは醱酵を終つた糞子を取り出し蒸餾に附する順序を示し Bは右蒸餾を了り仕込む場合糞子を窖子に入れる順序を示し、又 C圖は同糞子の醱酵を終り更に次回に於て蒸餾する順序を示すものである。而して I, II, III は窖子の番號 1, 2, 3 等の數字は蒸餾或は仕込みの順序を示すものである。即ちAに於て第1回目及第2回目に蒸餾したる部分は之をIII窖子即ち豫備の空窖子に仕込むこと Bの如くし又第3回目の部分を蒸餾しつゝある間尙窖底に残つた糞子即ち第4回目の部分を取り出し全く空にして之に第3回目及第4回目の部分を仕込むこと Bに示す様にする第5回目に蒸餾せらるる部分は蒸餾後糟粕として廢出せらるゝこと前述せる通である。

斯くして蒸餾前(A) I窖及 II窖を満した糞子は蒸餾後之をIII窖及 I窖中に仕込み(B) II窖は空として次圖の豫備とする窖子に入れた後は9日乃至10日で醱酵を終り再び蒸餾す其の順序はCの如く又其の仕込はBに倣ふ爾後は同様に繰返さるゝのである。

各窖子の仕込を終るや窖排で糞子層の上を血狀に突き固め高粱と糞子とを能く密着せしむる様にし其上を粟糠を薄く覆ひ更に其上を泥土で約1寸位の厚さで覆つて空氣を遮斷する。粟糠を用ふることは泥土と醱酵物とが直接に觸れしめない様にしたものである。又空氣の浸入を防ぐ所以は嫌氣性「バクテリア」は多少繁殖する恐れあるも醋酸菌の如きは空氣の接觸なきを以て其繁殖を妨げられ酒精を醋酸に變ずることなく従つて酒精の歩止りに大なる影響を及ぼすからである。

第16圖



第5項 醱酵の經過 (滿鐵中央試驗所第1輯高粱酒調査報告541—543頁原文)

醱酵の經過は季節に依りて一樣ならずと雖も一般に醱酵の終結は18日乃至10日の日子を要し各地亦同じからず而して其醱酵の進行度を知るには長き鐵棒を深く窖中に突き込みて窖底に達せしめ其穴に鼻を當て否を聞きて之を判定す。之を聞兒と云ふ、而して醱は3日目より微弱なる醱酵を起し、6日目乃至7日目には其極點に達し之より漸次緩漫となり遂に醱酵を終るものなり。故に酒苦力等は3日目の醱に對して多大の注意を拂ひ屢々之に向て聞兒を行ふ。曰く3日目の醱を見れば其後の全經過を豫知するに足ると云ふ。(第17圖)に掲ぐるは窖中醱の經過日數と其溫度との關係を示せる曲線にして之を見るときは醱の醱酵進行度を略々推知するに足る。如何となれば醱の醱酵盛んなるときは其溫度上

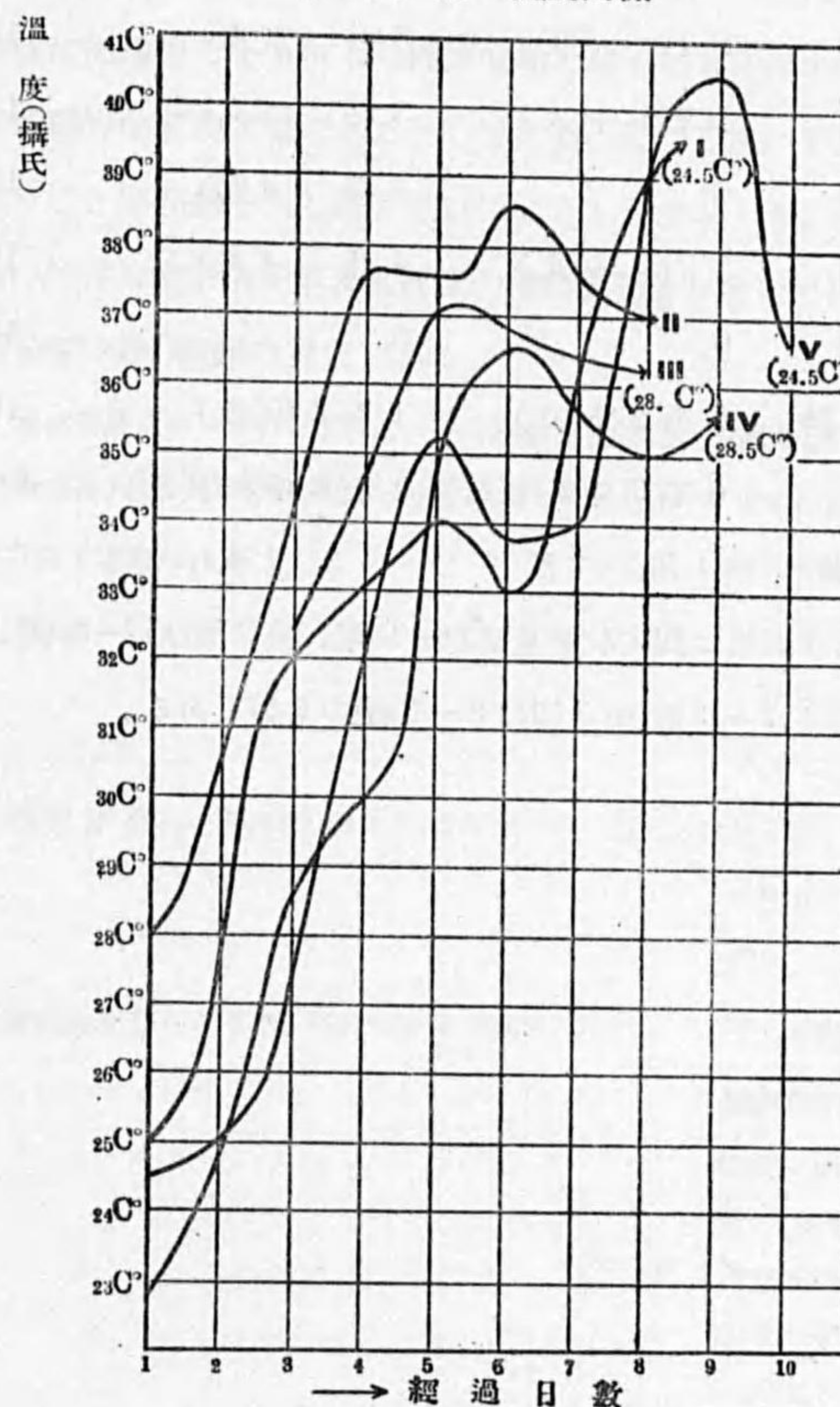
昇するものなればなり但し同圖 I は奉天永昇源 II は長春湧發合 III は長春公昇合 IV 鐵嶺天成燒鍋は V は奉天永源生にて測定せる温度なり。

上記醪温度の曲線は同一醪に付て毎日之を検温し順次に記入して始めて完全なる曲線と稱し得べきも我行の視察は長く一所に止まるを許さず幸に各燒鍋は常に仕込より醱酵終結に至る迄の種の經過度に於ける醪を有するが故に之を検温し以て上圖の曲線を作成し参考の資に充つることゝせり而して温度の經過に付きては無論高きに過ぎず低きに失せざるを要すれども大師夫は低き方高き場合よりも成績良好なりとし高きに失するときは原料の消化過大にして而も燒酒の餽出量少なく且品質劣悪なるを常とすと云ふ夏期醪温度過昇する場合等には止む得ず醪層の所々に鐵棒を以て外氣に通ずる小孔を穿を以て之が抑制に力むるものあるを見たり是其温度高きときは有害菌類繁殖し爲に歩止りを減じ且品質を害するに至るものあればなり。

又醱酵槽を地中深く埋没せしむるは實に保温の意に外ならずして四季常に同温度の下に糖化及醱酵を促さんとするの主意に出づ而して酒苦力等は高粱が短時間の間に偉大なる變化を受け芳薫美しき燒酒と化するは一に此貴重なる地氣の賜物に外ならずして地中深く窖子を埋没するは之が爲なり若し此氣なくんば人爲如何に精巧を極め醪の保温に勉むると雖も常に必ず失敗を招くべしと云へり。然れども彼等は其醱酵物料の保温に關しては大いに注意を怠らず例ば夏期に於ては醪は單に保温の目的に供し氣温の高低により、高粱穀の層を厚薄加減するが如き或は温度の調節上夏期に在りては醪層の上に冷水を撒布し冬期に在りては温水を撒布するが如き種々の方法を講じて温度の加減を爲すなり又醱酵進行するに従ひ酒苦力は毎日窖排を以て之を壓し固め、斯くして醪層は日々低くなり第1日に於て窖槽外に丘形に盛り上げられたるものを第2日には其層約3寸5分を減し8日目に至りては約1尺5寸の減層を見るべし而して一般に仕込より蒸餾當日に至る迄の減層量約2割に達す。又茲に注意すべきは醱酵經過の不良

なる醪を再び仕込に當ては窖底に石灰を撒き其上醪を納入することゝなり是石灰を用ひて酸の中和を計り醱酵を良好ならしめんとするにあるが或は窖底に存在する有害細菌の消滅を計るにあるなるべし。

第17圖 醪ノ温度曲線



第6項 原料使用量及收酒量

原料楂子及麴子の使用量は滿洲各地燒鍋各様相違してゐるが原料を尠くして

出来る丈に收酒量の多からんことを努力してゐることは事實である。普通一班子使用原料高は楂子4石乃至5石、支麴子1石乃至1石4斗支位で收酒量は5,00斤内外であつて普通遼陽附近の例では下の如くである。

	楂子量	麴子量	收酒量
第1回	2石 (支)	3斗 (支)	14罐
第2回	1石9斗(支)	3斗 (支)	13罐
第3回	0	3斗 (支)	17罐
第4回	1石3斗(支)	4斗 (支)	15罐
第5回	0	0	11罐
合計	5石2斗(支)	1石3斗(支)	70罐
	6石7斗6升(日)	1石6斗9升(日)	490斤

(註) 1. 1罐は7斤 2. 1支石=日本1石3斗

普通第1回第2回の收酒量は14—15罐、第3回は14—20罐、第4回は17—18罐、第5回は8—13罐のものである。

第4 生 産 編

第1章 概 況

燒鍋が滿洲に 何程存在し何程の生産あるものなるや、之は極めて興味のあるものであるが、此點の推察は極めて困難なることは此の工業は滿洲文化の中心たる滿鐵沿線は物論のこと如何なる邊陲僻地と雖も苟も住民の存する限り必ず所在する程普遍的な家内工業であるからである。従つて強いて之が存在數生産額を計示することは正鵠を失し較々無謀のことと思はるゝも、今一方法として假りに滿洲に於ける推定消費量及事實上の輸移出額より推定算出すれば年産額約7,380萬斤金額1,800萬圓の見當である。

(註) (1) 東三省總人口…29,197,920人……滿鐵調査課編、滿洲産業統計に依る人口數
内成人人口……29,197,920人×0,7=20,438,544人……日本内閣統計局統計(昭和4年度版朝日年鑑)に
よる世界27ヶ國平均成人
と子供との割合は7:3で
あることに依る。

内男子數……20,438,544人×0,6=12,263,126人…黑龍江省、遼寧省攻竄の人口發表による男女別割合
は6:4であることに依る。

推定消費量……12,263,126×6斤=73,578,756斤……1人當消費量6斤は「滿鐵調査課編農家の生産と消費」福昌公司苦力消費量」及筆者の推定による。
尙成人全部が消費すると
斷定することは不當の様
に思はるゝ矢野恒太氏國
勢圖繪其他酒量の消費量
に關する發表の例に倣つ
てものである。

此の外に移輸出高約年 105 萬斤を加へたものを生産高と推定したのである。
 73,600,000斤+100,000斤=73,700,000斤
 價額は1斤最近の大連小賣相場25錢として
 73,700,000×25錢=18,425,000圓

(2) 尙文献としては民國7年第7次農商統計表による東三省生産高は61,052,714斤
 (金額8,486,103銀圓)である。

第2章 滿洲各主要生産地事情

滿洲に於ける高粱酒醸造工場、即ち燒鍋は前述の如く滿洲支那側重要工業として到る處に之を發見するが今各主要生産地事情を述べれば下の如くである。

第1節 遼陽地方の燒鍋

第1項 概況

遼陽は水量豊富、水質亦佳良にして自然の條件が醸造に最も適當せることは遼陽に於ける燒鍋が好く今日の隆盛を見たる所似にして此邊我が灘地方の良水が好く灘銘酒で産出すると同様現象である。現に遼陽の高粱酒は風味佳絶にして滿洲第一の稱あることを誇つてゐる。

醸造家は附屬地に1戸(邦人經營)城内及隣接地20戸(支那側經營)にして首山及沙河に各1戸(邦人經營)計13戸を算し、1ヶ年の生産額約7百萬斤に達するの盛況である。

第2項 生産事情

前述の如く遼陽地方の燒鍋は數にして13戸、生産額年約7百萬斤であるが最近五ヶ年間の生産高は下の如くである。

年度別 地名	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
遼陽	6,350,000斤	6,292,000斤	6,317,000斤	6,562,000斤	6,780,000斤
首山	756,000	680,000	832,000	810,000	681,000
沙河	653,625	651,000	670,000	482,000	443,000
計	7,765,625	2,623,000	7,819,000	7,854,900	7,904,000

(註) 統計は歷年を示す。

而して之等製品の販路は營口が5割以上を占め營口を経て南支那に移出さるものであつて後は遼陽以南、安奉線、撫順地方である營口を主とすることは昔からの長い關係で地盤を有するからである。原料は公主嶺を第一とし營口、遼陽の地仕込が多少を占めてゐる。

今遼陽驛に於ける最近2ヶ年間の高粱酒移出仕向地詳細を見るに下の如くである。

地別 年度別	大連	瓦房店	松樹	蓋平	營口	奉天	本溪湖	草河口	沙河鎮	其他	計
昭和3年度	137.4	211.3	153.8	121.5	2,389.5	33.2	94.7	133.2	675.8	641.8	4,592.2
昭和4年度	187.1	204.2	88.0	209.8	2,751.9	168.0	77.3	59.9	232.0	654.9	4,633.1

(註) 1 單位米噸
 2 鐵道部統計係遼陽驛發送統計に依る

第3項 需給狀況

遼陽地方(遼陽、首山、沙河)の最近5箇年間の需給狀況を表示すれば下の如くである。

驛別	項目	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
遼陽	生産高	6,356,000斤	6,292,000斤	6,317,000斤	6,562,000斤	6,780,000斤
	移出高(驛發送噸數より風袋を除く)	4,521,000	4,998,000	4,823,000	5,763,000	5,814,000
	推定地方消費高(製造高より移出高を控除す)	1,835,000	1,294,000	1,494,000	799,000	966,000
首山	生産高	756,000	680,000	832,000	810,000	681,000
	移出高	681,000	616,000	691,000	673,000	513,000
	推定地方消費高	75,000	64,000	141,000	137,000	168,000
沙河	生産高	653,625	651,000	670,000	482,900	443,300
	移出高	459,000	499,000	496,000	390,000	353,000
	推定地方消費高	194,625	152,000	714,000	92,900	90,300
計	生産高	7,765,625	7,623,000	7,819,000	7,854,900	7,904,300
	移出高	5,661,000	6,113,000	6,010,000	6,826,000	6,680,000
	推定地方消費高	2,104,625	1,510,000	1,809,000	1,028,900	1,224,300

- (註) 1 生産高は歴年にして移出高は滿鐵會社の會計年度に依るものなるを以て多少の開きを生ず。
 2 移出高は發送噸數の17%を風袋として計算せり。推定地方消費高は年に依り可なりの差を生ずるがその實際を調査せる結果は1戸の地方賣上高は最高10萬提乃至5萬提にして遼陽の總賣高は80萬提(1,225,000斤)の見當なるを以て年々の生産物は其年に於て略賣盡すものと想像せらる。

第4項 工場事情

(1) 遼 陽

1 興茂海(大松號)

- 1 所在地 遼陽京町
 2 設立年月 昭和3年2月(引繼經營)
 3 資本金 金80,000圓
 4 經營組織 合資會社
 5 代表者 西村 茂
 6 敷地 2,800坪
 7 建物 900坪
 8 従業員 事務員 20名
 職工 33名
 9 従業員給料及賃銀 事務員 最高年 360圓
 最低 24圓
 平均 117圓60錢
 職工 最高月 18圓
 最低 16圓80錢
 平均 17圓06錢

10 主なる設備

原動力=電力機 10馬力 1臺

- 甌房=錫鍋 4個 (容積 1石)
 甌甬 4個 (容積2.65石)
 鐵鍋 16個 (容積 1.4石)
 甌蓋 4個
 水箱 4個 (容積3.55石)
 麩罌子=麩模子 40個
 晒木板 3個
 架台 2個
 練リ鉢 2個
 礮房=秋皮礮 3個
 疔痘礮 1個
 礮 1個
 酒櫃=大酒箱 9個
 賣酒箱 3個
 酒箕 300個

11 最近5ヶ年間年別生産高, 販賣高及價格

(a) 高粱酒

年 度 別	作業日數	生 産 高	班 數	販 賣 高	平均價格
大 正 14 年	360	1,833 ^石	1,080	1,800 ^石	50 ^圓
昭 和 元 年	360	1,833	1,080	1,800	50
昭 和 2 年	360	1,833	1,080	1,800	50
昭 和 3 年	360	1,869	1,080	1,803	49.68
昭 和 4 年	360	1,628	1,900	1,678	50.14

(b) 糟

年度別	生産高	平均價格
		100斤 = 付金
大正14年	2,160,000 ^斤	0.65 ^円
昭和元年	2,160,000	0.65
昭和2年	2,160,000	0.65
昭和3年	2,160,000	0.6935
昭和4年	1,800,000	0.6835

12 原料仕入地及昭和4年度に於ける原料仕入高

原料仕入地

公主嶺、營口及遼陽地方

原料仕入高

高粱 5,059.87石
大麥 280.28石
莞豆 344.98石

13 主なる販路

高粱酒 地賣、安奉沿線、撫順

粕 地賣

2 慶德隆

1 所在地 城内北街
2 設立年月 民國5年7月
3 資本金 奉票30,000元
4 經營組織 個人
5 代表者 張東閣
6 敷地 5,833坪

7 建物 512坪
8 従業員 事務員 29名
職工 24名
9 従業員給料及賃銀 事務員 最高年 現大洋 240元
最低 30元
平均 125元
職工 最高月額現大洋 25元
最低 24元
平均 24.25元

10 主なる設備

原動力 = 電力機 20馬力 1臺
甌房 = 錫鍋 4個 (容積 0.6石)
甌甬 4個 (容積 6.5石)
鐵鍋 4個 (容積 4石)
甌蓋 4個
水箱 4個 (容積 0.1石)
麴窖子 = 麴模子 32個
晒木板 4個
架台 1個
練り鉢 1個
礮房 = 秋皮礮 4個
疔疽礮 1個
酒櫃 = 大酒箱 2個
賣酒箱 1個
酒筭 700個

11 最近5ヶ年間年別生産高、販賣高及價格

(a) 高粱酒

年 度	作業日數	生 產 高	班 數	販 賣 高	平均價格
大 正 14 年	360	431,000	1,440	206,880	0.48
昭 和 元 年	360	421,000	1,446	336,800	80
昭 和 2 年	360	409,000	1,437	1,022,500	2.50
昭 和 3 年	360	438,000	1,454	5,256,000	12.00
昭 和 4 年	360	415,000	1,451	8,715,000	21.00

(b) 槽

年 度	生 產 高	平 均 價 格
大 正 14 年	1,440	36
昭 和 元 年	1,446	60
昭 和 2 年	1,437	168
昭 和 3 年	1,454	720
昭 和 4 年	1,451	1,440

12 原料仕入地及昭和4年度に於ける原料仕入高

原料仕入地

公主嶺及遼陽地方

原料仕入高

高 粱 7,320石
大 麥 1,296石
小 豆 870石

13 主なる販路

高粱酒 營口

槽 地方地賣

3 福聚源

- 1 所在地 城内東街
- 2 設立年月 光緒20年3月
- 3 資本金 小洋銀 20,000元
- 4 經營組織 個人
- 5 代表者 吳景桓
- 6 敷地 7,800坪
- 7 建物 640坪
- 8 従業員 事務員 32名
職 工 24名
- 9 従業員給料及賃銀 事務員 最高年 現大洋 235元
最低 32元
平均 130元
職 工 最高月 現大洋 25元
最低 24元
平均 24.25元

10 主なる設備

- 原動力=電力機
- 甌 房=錫 鍋 4個 (容積 0,6石)
- 甌 甬 4個 (容積 6,5石)
- 鐵 鍋 4個 (容積 4石)
- 甌 蓋 4個
- 水 箱 4個 (容積 0,1石)
- 麴甕子=麴模子 32個
- 晒木板 4個

架台 1個
 練り鉢 1個
 礮房=秋皮礮 4個
 乾菹礮 1個
 酒櫃=大酒箱 2個
 賣酒箱 1個
 酒篋 640個

11 最近5ヶ年間年別生産高、販賣高及價格

(a) 高粱酒

年 度	作業日數	生 産 高	班 數	販 賣 高	平均價格
大 正 14 年	360	390,000	1,435	187,200	0.48
昭 和 元 年	360	428,000	1,420	342,400	0.80
昭 和 2 年	360	432,000	1,444	1,080,000	2.50
昭 和 3 年	360	422,000	1,451	5,064,000	12.00
昭 和 4 年	360	407,000	1,392	8,547,000	3.00

(b) 糟

年 度	生 産 高	平 均 價 格
大 正 14 年	1,435	39
昭 和 元 年	1,420	60
昭 和 2 年	1,444	168
昭 和 3 年	1,451	720
昭 和 4 年	1,392	1,440

12 原料仕入地及昭和4年度に於ける原料仕入高

原料仕入地

公主嶺及遼陽地方

原料仕入高

高 梁 7,30石
 大 麥 1,300石
 小 豆 366石

13 主なる販路

高粱酒 營口
 糟 地方地賣

4 福 泉 興

- 1 所 在 地 城内東街
- 2 設 立 年 月 光緒28年5月
- 3 資 本 金 小洋銀 25,000元
- 4 經 營 者 組 織 合 資
- 5 代 表 者 姜文階
- 6 敷 地 7,640坪
- 7 建 物 480坪
- 8 從 業 員 事務員 20名
職 工 18名
- 9 從 業 員 給 料 及 賃 銀 事務員 最高年 現大洋 250元
最低 28元
平均 132元
職 工 最高月 現大洋 25元
最低 24元
平均 24.25元

10 主なる設備

原動力=電力機 20馬力 1個
 礮房=錫鍋 3個 (容積 0,6石)

- 甌 甬 3個 (容積 6,5石)
- 鐵 鍋 3個 (容積 4石)
- 甌 蓋 3個
- 水 箱 3個 (容積 0,1石)
- 麩簍子=麩模子 32個
- 晒木板 4個
- 架 台 1個
- 練リ鉢 1個
- 礮 房=秋皮礮 4個
- 乾痘礮 1個
- 酒 櫃=大酒箱 2個
- 賣酒箱 1個
- 酒 櫃 82個

11 最近5ヶ年間年別生産高販賣高及價格

(a) 高粱酒

年 度 別	作業日數	生 產 高	班 數	販 賣 高	平均價格
大 正 14 年	360	324,000	1,080	155,510	0.48
昭 和 元 年	360	300,400	1,100	240,320	0.80
昭 和 2 年	360	318,000	1,030	795,000	2.50
昭 和 3 年	360	297,000	990	356,400	12.00
昭 和 4 年	360	312,000	998	655,200	21.00

(b) 糟

年 度 別	生 產 高	平 均 價 格
大 正 14 年	1,080	36

年 度 別	生 產 高	平 均 價 格
昭 和 元 年	1,100	60
昭 和 2 年	1,030	168
昭 和 3 年	990	720
昭 和 4 年	998	1,440

12 原料仕入地及昭和4年度に於ける原料仕入地

原料仕入地

公主嶺及遼陽地方

原料仕入高

- 高 梁 5,510石
- 大 麥 980石
- 小 豆 660石

13 主なる販路

高粱酒 營口

槽 地方地賣

5 玉陞湯

- 1 所 在 地 城內東街
- 2 設 立 年 月 民國元年8月
- 3 資 本 金 奉票215,000元
- 4 經 營 組 織 個人
- 5 代 表 者 張興源
- 6 敷 地 9,900坪
- 7 建 物 624坪
- 8 從 業 員 事務員 35名
職 工 24名

9 従業員給料 及賃銀	事務員	最高年	現大洋	220元
		最低		25元
		平均		120元
	職工	最高月	現大洋	25元
		最低		24元
		平均		24,25元

10 主なる設備

原動力=電力機 20馬力 1臺

甌房=錫鍋 4個 (容積 0,6石)

甌甬 4個 (容積 6,5石)

鐵鍋 3個 (容積 4石)

甌蓋 4個

水蓋 4個

麴罎子=麴模子 32個

晒木板 4個

架台 1個

練リ鉢 1個

礮房=秋皮礮 4個

疔疽礮 1個

酒櫃=大酒箱 2個

賣酒箱 1個

酒箕 705個

11 最近5ヶ年間年別生産高販賣高及價格

(a) 高粱酒

年度別	作業日數	生産高	班數	販賣高	平均價格
大正14年	360	422,000	1,436	202,560	0.48
昭和元年	360	411,000	1,444	318,800	0.80
昭和2年	360	417,600	1,432	1,044,000	2.50
昭和3年	360	426,200	1,440	5,114,400	12.00
昭和4年	360	408,300	1,428	8,574,300	21.00

(b) 槽

年度別	生産高	平均價格
大正14年	1,436	36
昭和元年	1,444	60
昭和2年	1,432	168
昭和3年	1,440	720
昭和4年	1,428	1,440

12 原料仕入地及昭和4年度に於ける原料仕入高

原料仕入地

公主嶺及遼陽地方

原料仕入高

高粱 7,325石

大麥 1,388石

小豆 870石

13 主なる販路

高粱酒 營口

槽 地方地賣

6 永盛泉

1 所在地	西關
2 設立年月	光緒30年6月
3 資本金	小洋銀 30,000元
4 經營組織	個人
5 代表者	顧仙洲
6 敷地	6,250坪
7 建物	624坪
8 從事員	事務員 28名 職工 30名
9 從業員給料及賃銀	事務員 最高年 現大洋 220元
	最低 25元
	平均 125元
	職工 最高月 現大洋 25元
	最低 24元
平均	24,25元

10 主なる設備

- 原動力=電力機 20馬力 1臺
- 甌房=錫鍋 5個 (容積 0,6石)
- 甌甬 5個 (容積 6,5石)
- 鐵鍋 5個 (容積 4石)
- 甌蓋 5個
- 水蓋 5個 (容積 0,1石)
- 麴簍子=麴模子 32個
- 踏木板 4個
- 架台 1個
- 練リ鉢 1個

- 甌房=秋皮甌 4個
- 疙疽甌 1個
- 酒櫃=大酒箱 2個
- 賣酒箱 1個
- 酒篋 620個

11 最近5ヶ年間年別生産高販賣高及價格

(a) 高粱酒

年度別	作業日數	生産高	班數	販賣高	平均價格
大正14年	360 ^日	540,000 ^提	1,800 ^{率票}	263,200 ^元	一提=付率票 元 0.48
昭和元年	360	539,500	1,792	431,600	0.80
昭和2年	360	542,000	1,796	1,355,000	2.50
昭和3年	360	543,500	1,788	6,522,000	12.00
昭和4年	360	538,800	1,816	11,314,800	21.00

(b) 槽

年度別	生産高	平均價格
大正14年	1,800 ^個	一箇=付率票 元 36
昭和元年	1,792	60
昭和2年	1,796	168
昭和3年	1,788	720
昭和4年	1,816	1,440

12 原料仕入地及昭和4年度に於ける原料仕入高

原料仕入高

公主嶺及遼陽地方

原料仕入高

高粱 10,050石
 大麥 1,625石
 小豆 1,080石

14 主なる販路

高粱酒 營口
 糟 地方地賣

7 恒升泰

1 所在地 西關
 2 設立年月 光緒17年9月
 3 資本金 制錢18,000吊
 4 經營組織 個人
 5 代表者 白甲山
 6 敷地 7,000坪

7 建物 568坪
 8 従事員 事務員 26名
 職工 30名

9 従事員給料及賃銀
 事務員 最高年 現大洋 250元
 最低 30元
 平均 122元
 職工 最高月 25元
 最低 24元
 平均 24.25元

10 主なる設備

原動力=電力機20馬力1臺
 甌房=錫鍋 5個 (容積.0.6石)
 甌甬 5個 (容積 6.5石)

鐵鍋 5個 (容積 4石)
 甌蓋 5個
 水蓋 5個 (容積 0.1石)
 麴甕子—麴模子 32個
 晒木板 4個
 架台 1個
 練リ鉢 1個
 礮房=秋皮礮 4個
 疋疽礮 1個
 酒櫃=大酒箱 2個
 賣酒箱 1個
 酒篋 700個

11 最近5ヶ年間年別生産高販賣高及價格

(a) 高粱酒

年度別	作業日數	生産高	班數	販賣高	平均價格
大正14年	360日	538,600 ^提	1,799 ^{津票}	258,528 ^元	0.48 ^元 <small>一提=付津票</small>
昭和元年	360	527,960	1,767	422,368	0.80
昭和2年	360	599,720	1,795	1,349,300	2.50
昭和3年	360	549,010	1,809	6,480,120	12.00
昭和4年	360	526,100	1,753	11,048,600	21.00

(b) 糟

年度別	生産高	平均價格
大正14年	1,799 ^個	36 ^元 <small>一個=付津票</small>
昭和元年	1,767	60

年度別	生産高	平均價格
昭和2年	1,795	本票一個=付元 168
昭和3年	1,809	720
昭和4年	1,753	1,400

12 原料仕入地及昭和4年度に於ける原料仕入高

原料仕入地

公主嶺及遼陽地方

原料仕入高

高粱	11,000石
大麥	1,304石
小豆	1,095石

14 主なる販路

高粱酒 營口

糟 地方地賣

8 永發泉

1 所在地	城内三道街
2 設立年月	民國17年8月
3 資本金	現大洋40,000元
4 經營組織	個人
5 代表者	韓子林
6 敷地	4,750坪
7 建物	520坪
8 従業員	事務員 21名 職工 24名
9 従業員給料及賃銀	事務員 最高年 現大洋 260元

最低 32元

平均 120元

職工最高月現大洋 25元

最低 24元

平均 24,25元

10 主なる設備

原動力=電力機 25馬力1臺

甌房=錫鍋 4個 (容積 0,6石)

甌甬 4個 (容積 6,5石)

鐵鍋 4個 (容積 4石)

甌蓋 4個

水箱 4個 (容積 0,1石)

麴簍子=麴模子 32個

晒木板 4個

架台 1個

練リ鉢 1個

礮房=秋皮礮 4個

疋疽礮 1個

酒櫃=大酒箱 2個

賣酒箱 1個

酒篋 400個

11 最近5ヶ年間年別生産高販賣高及價格

(a) 高粱酒

年度別	作業日數	生産高	班數	販賣高	平均價格
	日	提		奉票 元	一提=付奉票 元
大正14年	—	—	—	—	—
昭和元年	—	—	—	—	—
昭和2年	—	—	—	—	—
昭和3年	135	162,000	548	1,944,000	12.00
昭和4年	360	403,200	1,432	8,467,200	21.00

(b) 槽

年度別	生産高	平均價格
	個	一個=付奉票 元
大正14年	—	—
昭和元年	—	—
昭和2年	—	—
昭和3年	548	720
昭和4年	1,432	1,440

12 原料仕入地及昭和4年度に於ける原料仕入高

原料仕入地

遼陽地方

原料仕入高

高粱 7,310石
 大麥 1,300石
 小豆 875石

14 主なる販路

高粱酒 營口
 槽 地方地賣

9 福生泳

1 所在地 城内東街

2 設立年月	光緒24年4月
3 資本金	制錢40,000吊
4 經營組織	合資
5 代表者	劉佩石
6 敷地	11,000坪
7 建物	960坪
8 従事員	事務員 27名 職工 24名
9 従業員給料及賃銀	事務員 最高年 現大洋 230元 最低 28元 平均 120元 職工 最高月 現大洋 25元 最低 24元 平均 24.25元

10 主なる設備

原動力=電力機 20馬力1臺
 甌房=錫鍋 4個 (容積 0.6石)
 甌甬 4個 (容積 6.5石)
 鐵鍋 4個 (容積 4石)
 甌蓋 4個
 水箱 4個 (容積 0.1石)
 麴罨子=麴模子 32個
 晒木板 4個
 架台 1個
 練リ鉢 1個
 礮房=秋皮礮 4個

疔疽藥 1個
 酒 櫃=大酒箱 2個
 賣酒箱 1個
 酒 箕 625個

11 最近5ヶ年間年別生産高、販賣高及價格

(a) 高粱酒

年 度 別	作業日數	生 産 高	班 數	販 賣 高	平均價格
大 正 14 年	360	431,850 ^提	1,439 ^{奉票}	207,288	一提=付奉票 元 0.48
昭 和 元 年	360	429,660	1,429	342,928	0.80
昭 和 2 年	360	408,925	1,363	1,022,132	2.50
昭 和 3 年	360	417,447	1,391	5,009,328	12.00
昭 和 4 年	360	400,125	1,336	8,402,625	21.00

(b) 槽

年 度 別	生 産 高	平 均 價 格
大 正 14 年	1,439 ^個	一價=付奉票 元 36
昭 和 元 年	1,429	60
昭 和 2 年	1,363	168
昭 和 3 年	1,391	720
昭 和 4 年	1,336	1,440

12 原料仕入地及昭和4年度に於ける原料仕入高

原料仕入地

公主嶺及遼陽地方

原料仕入高

高 粱 7,420石

大 麥 1,285石

小 豆 866石

14 主なる販路

高粱酒 營口
 槽 地方地賣

10 慶 豫 泉

- 1 所 在 地 城內南街
- 2 設 立 年 月 民國13年9月
- 3 資 本 金 奉票 6,000元
- 4 經 營 組 織 個 人
- 5 代 表 者 白松年
- 6 敷 地 11,940坪
- 7 建 物 624坪
- 8 從 業 員 事務員 32名
職 工 18名
- 9 從業員給料及賃銀 事務員 最高年 現大洋 260元
最低 30元
平均 124元
職 工 最高月 25元
最低 24元
平均 24.25元

10 主なる設備

原動力=電力機 20馬力 1臺
 甌 房=錫 鍋 3個 (容積 0,6石)
 甌 甬 3個 (容積 6,5石)
 鐵 鍋 3個 (容積 4石)
 甌 蓋 3個

- 水 箱 3個 (容積 0,1石)
- 麴罎子=麴模子 32個
- 晒木板 4個
- 架 台 1個
- 練リ鉢 1個
- 礪 房=秋皮礪 4個
- 屹疽礪 1個
- 酒 櫃=大酒個 2個
- 賣酒個 1個
- 酒 簍 652個

11 最近5ヶ年間年別生産高、販賣高及價格

(a) 高粱酒

年 度 別	作業日數	生 産 高	班 數	販 賣 高	平均價格
大 正 14 年	360	324,860	1,089	155,935	0.48
昭 和 元 年	360	323,690	1,086	258,952	0.80
昭 和 2 年	360	319,720	1,080	799,300	2.50
昭 和 3 年	360	321,968	1,092	3,863,616	12.00
昭 和 4 年	360	322,610	1,095	6,774,860	21.00

(b) 槽

年 度 別	生 産 高	平 均 價 格
大 正 14 年	1,089	36
昭 和 元 年	1,086	60
昭 和 2 年	1,080	168
昭 和 3 年	1,092	720
昭 和 4 年	1,095	1,440

12 原料仕入地及昭和4年度に於ける原料仕入高

- 原料仕入地 公主嶺及遼陽地方
- 原料仕入高 高粱 5,600石
- 大 麥 972石
- 小 豆 648石

13 主なる販路

- 高粱酒 營口
- 槽 地方地賣

(2) 首 山

遼陽興茂海燒鍋經營者たる西村茂氏經營に係はる興茂海燒鍋あるのみである。

- 1 所在地 首山驛前
- 2 設立年月 大正9年
- 3 資本金 萬80,000圓
- 4 經營組織 合 資
- 5 代表者 西村茂
- 6 敷 地 8,000坪
- 7 建 物 400坪
- 8 從 業 員 事務員 20名
職 工 10名
- 9 從業員の給料及賃銀 事務員
職 工 最高金 70錢
最低 20錢
平均 45錢

10 主なる設備

原動機=電力機 1 臺

11 最近5ヶ年間の生産高、販賣高及價格

(最近休業中にして不詳)

(3) 沙河

沙河には貞元湧1箇のみ

- 1 所在地 沙河鐵道附屬地
- 2 設立年月 大正7年4月
- 3 資本金 金 40,000圓
- 4 經營組織 合資
- 5 代表者 福海堂、三義長、純德堂
- 6 敷地 1,500坪
- 7 建物 150坪
- 8 従業員 事務員 24名
職工 12名
- 9 従業員の給料及賃銀
 - 事務員 最高年金 200圓
 - 最低 40圓
 - 平均 85圓
 - 職工 最高月金 17圓50錢
 - 最低 15圓
 - 平均 16圓

10 主なる設備

- 甌房=錫鍋 3個 (容積 1坪)
- 甌甬 3個 (容積 4坪)
- 鐵鍋 3個 (容積 4石)
- 水箱 3個

- 麴窰子=麴模子 40個
- 酒木板 3個
- 架台 2個
- 礮房=秋皮礮 8個
- 疋疽礮 1個
- 酒櫃=大酒箱 4個
- 賣酒箱 1個
- 主箱 3個
- 酒箕 120個

11 最近5ヶ年の生産高販賣高及價格

(a) 高粱酒

年度別	作業日數	生産高	班數	販賣高	平均價格
大正14年	355	653,625 ^斤	1,245	98,043.75 ^円	一斤=付金 15 ^錢
昭和元年	355	651,000	1,245	97,650.00	15
昭和2年	355	670,000	1,245	93,800.00	14
昭和3年	355	482,900	878	67,606.00	14
昭和4年	355	443,300	806	62,062.00	14

(b) 槽

年度別	生産高	平均價格
大正14年	1,245 ^個	一個=付金 18.00 ^円
昭和元年	1,245	18.00
昭和2年	1,245	18.00
昭和3年	878	17.50
昭和4年	806	17.50

12 原料仕入地及昭和4年度に於ける原料仕入高

原料仕入地

范家屯、遼陽地方

原料仕入高

高粱 4,622石

大麥 1,370石

小豆 508石

13 主なる販路

高粱酒 撫順、安奉線、新城子、煙臺

糟 地方地賣

第2節 奉天地方の燒鍋

第1項 概況

奉天に於ける燒鍋は以前の數は相當を算へたが、今日では漸次減少し9戸を存するのみである。斯工業は比較的廣大なる地積を要し、城内の如き人家稠密なる處は不適當とせられ且つ城内にては水質の良好なる所を選ぶこと困難なる關係上工場は多く城外に散在せる状態である。

第2項 生産需給狀況

燒鍋9戸の内1戸は滿鐵附屬地内にありて邦人經營に屬し、他は凡て滿鐵附屬地外にあつて支那側經營に屬してゐる。之等支那側8戸の1ヶ年間に於ける生産能力は5,115千支斤、而して昭和4年度販賣高は4,235千支斤に達してゐるが邦人側1戸は滿鐵附屬地加茂町野村龍太郎氏の經營に拘はり、資本金10萬圓年産額220萬支斤である。而して最近3ヶ年間の滿鐵社線、京奉線、藩海線による總移出入高は下の如くである。(但支那酒全體を含むも9割は高粱酒である)

年度別	移出入	移入	移出	差引純移入高
昭和元年		1,209.0	388.9	820.1
同 2 年		910.7	673.3	237.4
同 3 年		671.0	288.9	382.1

(單位米噸)

奉天は廣大な背後地を有してゐる關係上馬車に依る搬出は相當な數量に達するものと思はる、不詳であるが鐵道による移出入額、生産高、販賣高等より考察し其の消費量は大約780萬斤と推知される。

第3項 工場事情

1 隆泉海燒鍋

大正元年の頃大連九鬼榮助氏が滿鐵中央試驗所の指導により同所考案に係はる新醸造法による方法を以て現在の加茂町に工場を創設した出酒量も在來の支那式土法のものに比し3割方も多くを得たが遺憾にも支那燒酒の獨得の香味を缺き支那人の嗜好に適せず遂に失敗に來し工場は滿鐵が買収し此の事業は終つたのである。其後大正5、6年頃元滿鐵社員神谷義隆氏が滿鐵より此の工場の拂下を受け現經營主野村龍太郎氏の保證で流動資金1萬圓を正金銀行より得て純支那式の工場様式により開始した、成績も良好で翌年には滿鐵の保證により正金銀行より1萬圓の借入金をなし成績も順次好調を辿り前途を期待されたのである。一方中央試驗所の研究になる高粱酒粕より乳酸を抽出する方法で乳酸を得て之を内地へ輸出計畫の有望なることを知り關東廳より1萬5千圓の借入金をなして着手したるが成績も上り前記借入金も漸次に償還した。其後9年頃好景氣に乘し資本金50萬圓(拂込1/4)の株式会社とし神谷氏半額、野村龍太郎、手塚安彦、是枝定助氏等が参加したのである。

然るに一方和酒の製造計畫を進め東拓より事業資金として金6萬圓を借入し

滿蒙釀造株式會社を起した。然るに俄然世は不況となり資金借入は漸次困難となり加ふるに釀造酒は腐敗の災に逢ひ困難に遭遇したが辛じて事業を繼續したのである。此間高粱酒の方は此間支那人が擔當年約1萬圓宛の利益を擧げたのであるかくて和酒の失敗は高粱酒に及び遂に事業經營改組問題を起し其結果高粱酒は支那人に賃貸することとし之が代償として年約1萬圓宛を會社に納入することとした。一方和酒の方は依然として面白からず債權者東拓等の整理方針宜しく遂に大正13年1月野村龍太郎氏が41,000圓で10ヶ年年賦償還の契約の下に賃借料を年5分として一切の權利を引受け大に債權者東拓に對しては129,000圓で手打解決しかくて合資會社隆泉海燒鍋の設立となつたのであるが現在に於ける其の内容概要は下の如くである。

イ 資本金 100,000圓

内 譯	野村龍太郎(奉天)	33,400圓
	是枝定助(大連)	33,300圓
	西山幹治(大連)	33,300圓

ロ 所在地 奉天加茂町

ハ 製造能力 1日3班 設備

ニ 資産負債

資産の部

賣掛金 150,000元

麴子 600,000元

糟 200,000元

原料其他 250,000元

機械器具 20,000元

計 1,220,000元

負債

建物其他 39,000圓

銀行借金 25,000圓

計 64,000圓

2 永成源

- 1 所在地 10間房北
- 2 設立年月 咸豐元年3月
- 3 資本金 現大洋 150,000元
- 4 經營組織 合資
- 5 代表者 高星垣
- 6 敷地 1,000坪
- 7 建物(房子) 120間
- 8 従業員 69名
- 9 製造能力 1晝夜 2,000斤(4班)
1ヶ年 660,000斤
- 10 資産状態 340,000元
- 11 分説酒局子 5軒
- 12 最近5ヶ年間年別販賣高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
販賣高	853,000 ^斤	652,000 ^斤	530,000 ^斤	563,000 ^斤	688,000 ^斤

3 萬隆泉

- 1 所在地 城南木廠
- 2 設立年月 同治15年
- 3 資本金 現大洋 120,000元
- 4 經營組織 個人

- 5 代表者 戴松林
 6 敷地 1,600坪
 6 建物(房子) 85間
 8 従業員 84名
 9 製造能力 1晝夜 2,500斤(5班)
 1ヶ年 660,000斤
 10 資産状態 現大洋 260,000元
 11 分設酒局子 8軒
 12 最近5ヶ年間年別販賣高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
販賣高	884,000 ^斤	744,000 ^斤	483,000 ^斤	433,000 ^斤	578,000 ^斤

4 義盛泉

- 1 所在地 城東老龍口
 2 設立年月 光緒元年2月
 3 資本金 現大洋 160,000元
 4 經營組織 合資
 5 代表者 張步青
 6 敷地 2,200坪
 7 建物(房子) 130間
 8 従業員 73名
 9 製造能力 1晝夜 2,000斤(4班)
 1ヶ年 660,000斤
 10 資産状態 現大洋 430,000元
 11 分設酒局子 6軒

12 最近5ヶ年間年別販賣高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
販賣高	550,000 ^斤	612,000 ^斤	425,000 ^斤	384,000 ^斤	432,000 ^斤

5 聚隆泉

- 1 所在地 城西沙嶺
 2 設立年月 光緒12年2月
 3 資本金 現大洋 100,000元
 4 經營組織 合資
 5 代表者 李書齋
 6 敷地 1,550坪
 7 建物(房子) 130間
 8 従業員 6名
 9 製造能力 1晝夜 2,000斤(4班)
 1ヶ年 660,000斤
 10 資産状態 現大洋 220,000元
 11 分設酒局子 5軒
 12 最近5年間年別販賣高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
販賣高	733,000 ^斤	530,000 ^斤	415,000 ^斤	467,000 ^斤	526,000 ^斤

6 馥泉湧

- 1 所在地 城東老龍口
 2 設立年月 光緒30年3月

- 3 資本金 現大洋 120,000元
 4 經營組織 個人
 5 代表者 楊子和
 6 敷地 860坪
 7 建物(房子) 64間
 8 従業員 66名
 9 製造能力 1晝夜 1,500斤 (3班)
 1ヶ年 495,000斤
 10 資産状態 現大洋 360,000元
 11 分設酒局子 6軒
 12 最近5ヶ年間年別販賣高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
販賣高	522,000 ^斤	622,000 ^斤	616,000 ^斤	550,000 ^斤	605,000 ^斤

7 永隆源

- 1 所在地 城西、三家子
 2 設立年月 光緒10年3月
 3 資本金 現大洋 80,000元
 4 經營組織 個人
 5 代表者 王振山
 6 敷地 650坪
 7 建物(房子) 72間
 8 従業員 60名
 9 製造能力 1晝夜 1,500斤 (3班)
 製造能力
 1ヶ年間 495,000斤

- 10 資産状態 現大洋 260,000元
 11 分設酒局子 3軒
 12 最近5ヶ年間年別販賣高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和5年
販賣高	612,000 ^斤	568,000 ^斤	384,000 ^斤	422,000 ^斤	383,000 ^斤

8 醴泉湯

- 1 所在地 城西、小民屯
 2 設立年月 同治7年
 3 資本金 現大洋 120,000元
 4 經營組織 個人
 5 代表者 閻子興
 6 敷地 720坪
 7 建物(房子) 88間
 8 従業員 62名
 9 製造能力 1晝夜 2,000斤 (4班)
 1ヶ年間 660,000斤
 10 資産状態 現大洋 350,000斤
 11 分設酒局子 4軒
 12 最近5ヶ年間年別販賣高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
販賣高	830,000 ^斤	730,000 ^斤	610,000 ^斤	620,000 ^斤	583,000 ^斤

9 永泉隆

- 1 所在地 城西沙嶺
 2 設立年月 光緒元年2月
 3 資本金 現大洋 140,000元
 4 経営組織 個人
 5 代表者 張榮三
 6 敷地 665坪
 7 建物(房子) 73間
 8 従業員 74名
 9 製造能力 1晝夜 2,500斤(5班)
 1ヶ年間 825,000斤
 10 資産状態 現大洋 230,000元
 11 分設酒局子 5軒
 12 最近5ヶ年間年別販賣高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
販賣高	888,000 ^斤	842,000 ^斤	595,000 ^斤	660,000 ^斤	440,000 ^斤

第3節 開原地方の燒鍋

第1項 概況及生産事情

開原には邦人經營の燒鍋益和湧の外支邦側3軒あり、昭和4年度生産高32,954支斤である。

第2項 需給状況

附屬地内に於ける消費は生産に伴はず之を主として、奉天、遼陽等の鐵道便による外城内双樓臺、通江口等の隣接地より仰いでおる。最近3ヶ年間の開原驛の發着數量を見るに下の如くである。

(單位米噸)

年度別	到着高	發送高
昭和元年	22.6	102.7
昭和2年	17.0	82.0
昭和3年	17.0	112.0

發送先は奉天、營口等である。

第3項 工場事情

1 益和湧

- 1 所在地 附屬地内
 2 設立年月 大正2年10月
 3 資本金 現大洋 40,000元
 4 経営組織 個人
 5 代表者 倉岡克行
 6 従事員 43名
 7 製造能力 1日 550支斤
 8 最近5ヶ年間年別生産高及販賣高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産及販賣高	325,000 ^{支斤}	330,000 ^{支斤}	340,000 ^{支斤}	320,000 ^{支斤}	310,000 ^{支斤}

(註) 年の生産高は之を賣盡すを以て販賣高と同様と見做せり以下同様。

本燒鍋は大正2年開原倉岡岩氏が三井銀行より支那人某の貸金擔保物なりしものを小洋銀42,530圓にて引受せるものであるが其後2名の支那人が各小洋銀2,000圓を持つて参加せるも約2年後にして脱退し再び個人經營となり、現在に及べるものであつて現在は岩氏の息克行氏の單獨經營である。

2 合興居

- 1 所在地 附屬地内
 2 設立年月 大正元年4月
 3 資本金 現大洋 3,000元
 4 經營組織 個人
 5 代表者 王從合
 6 従事員 5名
 7 製造能力 1日46支斤
 8 最近5ヶ年間年別生産高、販賣高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	支斤 7,600	支斤 8,200	支斤 7,500	支斤 7,200	支斤 8,000
販賣高					

3 湧泉

- 1 所在地 附屬地
 2 設立年月 大正元年9月
 3 資本金 現大洋 2,000元
 4 經營組織 個人
 5 代表者 楊正林
 6 従事員 4名
 7 製造能力 1日38支斤
 8 最近5ヶ年間年別生産高、販賣高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	支斤 6,400	支斤 6,000	支斤 5,800	支斤 5,800	支斤 6,000
販賣高					

4 華興公

- 1 所在地 附屬地
 2 設立年月 大正4年2月
 3 資本金 現大洋 2,000元
 4 經營組織 個人
 5 代表者 王品一
 6 従事員 5名
 7 製造能力 1日30支斤
 8 最近5ヶ年間年別生産高販賣高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	支斤 5,670	支斤 5,250	支斤 4,275	支斤 4,725	支斤 5,040
販賣高					

第4節 公主嶺地方の燒鍋

第1項 概況

公主嶺に於ける燒鍋は東永茂外5戸の支那側經營のものあり1ヶ年間の醸造高は約90支斤なるも生産過剰にして年12萬斤内外(約80米噸)を輸出するが其の主なる輸移出先は長春、范家屯、蔡家、孰家店、開原等の滿鐵沿線及隣接村落である。

第2項 生産及輸移出事情

前述の如く公主嶺地方に於ける燒鍋は6戸を算し年約90萬支斤の生産高であるが最近5ヶ年間の生産高は下の如くである。

年度	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	支斤 1,065,000	支斤 940,479	支斤 1,158,994	支斤 980,591	支斤 776,560

尙最近3ヶ年間の公主嶺驛に於ける發送高は下の如くである。

年 度	昭 和 元 年	昭 和 2 年	昭 和 3 年
生 産 高	103,2	81,5	65,0

(單位米噸)

第3項 工場事情

公主嶺地方に於ける各焼鍋事情は下の如くである。

1 東 永 茂 (糧棧及油坊兼營)

- 1 所在地 公主嶺附屬地
- 2 設立年月 民國元年8月
- 3 資本金 鈔票50,000元
- 4 經營組織 合資
- 5 代表者 胡仁臣
- 6 主なる設備 窖子 9個
甌桶 1個
- 7 従業員 5名
- 8 製造能力 1日500支斤
- 9 製品の價格 100支斤
卸値 100支斤 現大洋 22元
小賣値 1支斤 同 24分

10 最近5ヶ年間に於ける生産高及販賣高

年 次	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	205,000 ^{支斤}	190,479 ^{支斤}	133,994 ^{支斤}	120,591 ^{支斤}	106,560 ^{支斤}
販賣高	189,500	151,500	143,400	105,600	92,070

2 泰 和 成

- 1 所在地 公主嶺附屬地隣接地
- 2 設立年月 光緒24年
- 3 資本金 不明
- 4 經營組織 個人
- 5 代表者 資本主 趙芳棠
支配人 李荊山
- 6 主なる設備 窖子 36個
甌桶 2個
- 7 従業員 12名
- 8 製造能力 1日 1,100支斤
- 9 製品の價格
卸値 100斤 現大洋 22元
小賣値 1斤 同 24分

10 最近5ヶ年間の生産高及販賣高

年 次	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	400,000 ^{支斤}	300,000 ^{支斤}	265,000 ^{支斤}	300,000 ^{支斤}	270,000 ^{支斤}
販賣高	380,000	320,000	270,000	380,000	300,000

3 泰 和 長 (油坊兼營)

- 1 所在地 公主嶺支那街
- 2 設立年月 民國12年10月
- 3 資本金 現大洋10,000元
- 4 經營組織 個人

- 5 代表者 資本主 趙芾棠
支配人 趙鐘漢
- 6 主なる設備 罇子 16個
甌桶 1個
- 7 従業員 6名
- 8 製造能力 1日 6,0支斤
- 9 製品の價格 卸値 100斤 現大洋 22元
小賣値 1斤 同 24分

10 最近5ヶ年間の生産高及販賣高

年次	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	100,000 ^{支斤}	100,000 ^{支斤}	100,000 ^{支斤}	100,000 ^{支斤}	100,000 ^{支斤}
販賣高	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000

4 大興湯

- 1 所在地 公主嶺支那街
- 2 設立年月 民國14年
- 3 資本金 現大洋 15,000元
- 4 經營組織 個人
- 5 代表者 資本主 孫佐卿
支配人 李雲閣
- 6 主なる設備 罇子 16個
甌桶 1個
- 7 従業員 12名
- 8 製造能力 1日 850支斤

- 9 製品の價格 卸値 100支斤 現大洋 22元
小賣値 1支斤 同 24分

10 最近5ヶ年の生産高及販賣高

年次	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	160,000 ^{支斤}	160,000 ^{支斤}	160,000 ^{支斤}	160,000 ^{支斤}	160,000 ^{支斤}
販賣高	160,000	160,000	160,000	160,000	160,000

(單位支斤)

5 合成玉

- 1 所在地 郭家店附屬地
- 2 設立年月 民國8年2月
- 3 資本金 民國8年資本金奉票12萬元を以て創立せしが昭和4年
年缺損の爲逃亡せしため債權者孫國輔が經續經營に當る現在の資本金不明
- 4 經營組織 個人
- 5 代表者 資本主兼支配人 孫國輔
- 6 主なる設備 罇子 16個
- 7 従業員 6名
甌桶 1個
- 8 製造能力 1日 400支斤
- 9 製品の價格 卸値 100支斤 現大洋 22元
小賣値 1支斤 同 24分

10 最近5ヶ年間の生産高及販賣高

年次 生産高 販賣高	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	100,000 ^{支斤}	100,000 ^{支斤}	100,000 ^{支斤}	100,000 ^{支斤}	100,000 ^{支斤}
販賣高	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000

6 泰和順

- 1 所在地 劉房子附屬地
- 2 設立年月 民國13年
- 3 資本金 不明
- 4 經營組織 個人
- 5 代表者 資本主 趙帶棠
支配人 五瑞亭
- 6 主なる設備 窖子 8個
甌桶 1個
- 7 従業員 6名
- 8 製造能力 1日 500支斤
- 9 製品の價格 卸値 100斤 現大洋 23元
小賣値 1斤 同 24分
- 10 最近5ヶ年間の生産高及販賣高

年次 生産高 販賣高	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	100,000 ^{支斤}	100,000 ^{支斤}	100,000 ^{支斤}	100,000 ^{支斤}	100,000 ^{支斤}
販賣高	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000

第5節 長春地方の燒鍋

第1項 概況

長春に於ける燒鍋は其數10戸を算し、支那側獨占の工業として他國人の侵入を排除し確固たる地盤を有し居り、各工場共何れも糧棧油坊乃至雜貨商、質商等を兼營し豪商に屬し、隆々たるものが多い。之等1ヶ年の生産高は約4,500,000支斤、價額約2,600圓見當である。

第2項 生産事情

長春地方各燒鍋1ヶ年の生産高は約3,800,000支斤約2,360噸にして范家屯は約730,000支斤約440噸なる最近5ヶ年間の生産高は下の如くである。

年度別 地名	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
長春	4,375,086 ^{支斤}	2,502,280 ^{支斤}	3,665,300 ^{支斤}	3,669,300 ^{支斤}	1,816,450 ^{支斤}
范家屯	不詳	不詳	不詳	867,400	895,000
計	4,375,086	2,502,280	3,476,400	4,536,700	2,711,450

(註) 范家屯の各工場生産年額は毎年1月より12月迄の數字を示し長春工場の生産額は各年共毎年4月より翌年3月迄の合計數字にして唯昭和4年度は同4月より12月迄の合計産額とす。

第3項 需給狀況

長春に於ける各燒鍋の1ヶ年生産高は約3,880,000支斤約2,360噸にして、范家屯約730,000支斤約440噸なるが長春製品は吉長、吉敦各沿線及延吉地方に毎年1,800,000支斤即1,100噸内外を仕向け約800,000支斤を東支沿線及附近小部落に搬出消費され其餘を當地に於て消費し居れり又范家屯製品は年産額730,000支斤中約250,000支斤を同地にて消費し殘餘480,000支斤内外を附近小部落たる大嶺を筆頭に南滿沿線陶家屯、劉房子、大屯及長春吉長線に搬出し居れり。今長春驛統計に基き支那酒に關する發着噸數を列記すれば下の如くである。

(註) 統計に於ては品種として單に酒とあるのみにして内容分明ならざるは遺憾なるも殆んど90%迄は高粱酒にして他の10%和洋酒又は其他の支那酒と推算さる。

A 吉長線北行長春驛發送數量

年度別 品名	昭和3年度	昭和2年度	昭和元年度	大正14年度	大正13年度
酒	1,395.2	1,134.7	555.0	542.0	1,169.0

(註) 單位米噸

B 東支線北行長春驛發送數量

年度別 品名	昭和3年度	昭和2年度	昭和元年度	大正14年度	大正13年度
支那酒	20.5	24.3	不詳	不詳	不詳

(註) 單位米噸

上掲噸數は大部分燒酒なるが昭和元年以來前は統計上本種は酒類として一括され居る爲
 分明ならざるも各年共20噸内外なるやに見らる

C 長春驛發南下數量

年度別 品名	昭和3年度	昭和2年度	昭和元年度	大正14年度	大正13年度
支那酒	34.6	19.4	25.0	不詳	不詳

(註) 單位米噸

最寄小驛に發送せる燒酒なるも本噸數には范家屯扱として東支沿線に仕向けらるゝもの
 あり其噸數昭和3年度100噸に及び居れり、大正14年以前は前項同様驛統計上酒類なる項目
 に一括され居れり。

D 社線到着數量

年度別 品名	昭和3年度	昭和2年度	昭和元年度	大正14年度	大正13年度
支那酒	378.2	406.3	360.9	不詳	不詳

(註) 單位米噸

内容詳かならざるも内約50%は老酒及范家屯地方よりの燒酎にして幾餘50%は山東省、
 上海地方よりの紹興酒ならんと推測さる。

第4項 工場事情

長春地方に於ける各工場の内容を記述すれば下の如くである。

(イ) 長 春

1 洪 發 源

- 1 所在地 長春高砂町5丁目
- 2 設立年月 民國4年4月
- 3 資本金 鈔票200,000圓
- 4 經營組織 合資
- 5 代表者 張國棟
- 6 従事員 24名
- 7 主なる設備燒鍋密2個 電動機3馬力 1個
- 8 製造能力 1日 2,000支斤
- 9 製品價格 1支斤に付 卸官帖 48吊 小賣同 54吊
- 10 最近5ヶ年間年別生産高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	支斤 634,500	支斤 410,000	支斤 495,000	支斤 594,000	支斤 322,000

2 萬 合 泉

- 1 所在地 長春三笠町7丁目
- 2 設立年月 民國10年3月
- 3 資本金 鈔票120,000圓
- 4 經營組織 合資
- 5 代表者 董子山
- 6 従業員 30名

- 7 主なる設備 燒鍋密2個 電動機20馬力 1個
 8 製造能力 1日2,000支斤
 9 製品の價格 1支斤 卸 官帖48吊 小賣 同 54吊
 10 最近5ヶ年間年別生産高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
	支斤	支斤	支斤	支斤	支斤
生産高	680,000	485,110	502,300	564,300	214,150

3 積徳泉

- 1 所在地 日出町8番地
 2 設立年月 民國12年7月
 3 資本金 鈔票50,000圓
 4 經營組織 合資
 5 代表者 於雲山
 6 従業員 24名
 7 主なる設備 燒鍋密4個 電動機30馬力 1個
 8 製造能力 1日2,000支斤
 9 製品の價格 1支斤に付 卸官帖48吊 小賣 同 54吊
 10 最近5ヶ年間年別の生産高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
	斤	支斤	支斤	支斤	支斤
生産高	480,000	427,170	504,000	615,600	412,000

4 裕成湯

- 1 所在地 長春高砂町7丁目
 2 設立年月 民國10年10月

- 3 資本金 鈔票35,000圓
 4 經營組織 合資
 5 代表者 楊善和
 6 従業員 24名
 7 主なる設備 燒鍋密2個 電動機6馬力 1個
 8 製造能力 1日1,800支斤
 9 製品の價格 1支斤に付 卸官帖 48吊 小賣 同 54吊
 10 最近5ヶ年間年別生産高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
	支斤	支斤	支斤	支斤	支斤
生産高	688,750	140,000	377,100	439,200	217,800

5 永衡謙

- 1 所在地 城内東三街
 2 設立年月 民國8年5月
 3 資本金 吉林官帖10,000,000吊
 4 經營組織 合資
 5 代表者 許子勳
 6 従業員 24名
 7 主なる設備 燒鍋密4個 蒸氣機關75馬力 1個
 8 製造能力 1日2,000支斤
 9 製品價格 1支斤に付 卸官帖 48吊 小 同 54吊
 10 最近5ヶ年間年別生産高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
	支斤	支斤	支斤	支斤	支斤
生産高	1,125,000	480,000	918,000	729,000	286,000

6 裕生源

- 1 所在地 城内東三街道
 2 設立年月 民國14年1月
 3 資本金 鈔票75,000圓
 4 經營組織 合資
 5 代表者 趙智遠
 6 従業員 10名
 7 主なる設備 燒鍋密3個 電動機50馬力 3個
 8 製造能力 1日2,700支斤
 9 製品價格 1支斤 卸官帖48吊 小同 54吊
 10 最近5ヶ年間年別生産高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
	支斤	支斤	支斤	支斤	支斤
生産高	766,836	600,000	680,000	727,200	864,500

7 合發號

- 1 所在地 城内南關
 2 設立年月 民國2年4月
 3 資本金 鈔票10,000圓
 4 經營組織 合資
 5 代表者 趙智遠
 6 従業員 12名
 7 主なる設備 燒鍋密1個 挽臼6個
 8 製造能力 1日800支斤
 9 製品價格 1支斤卸官帖48吊 小同 54吊

10 最近5ヶ年間年別生産高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
				支斤	支斤
生産高	不詳	不詳	不詳	213,000	165,000

(口) 范家屯

1 德興長

- 1 所在地 柳町6丁目
 2 設立年月 民國15年11月
 3 資本金 現洋30,200元
 4 經營組織 合資
 5 代表者 李榮時
 6 従事員 12名
 7 主なる設備 飯桶2個 槐臼8個
 8 製造能力 1日1,840支斤
 9 製品の價格 1支斤に付卸現洋0,22元 小賣同 0,23元
 10 最近5年間年別生産高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
				支斤	支斤
生産高	不詳	不詳	不詳	219,200	230,000

2 泰來燒鍋

- 1 所在地 南大通8番地
 2 設立年月 民國13年8月
 3 資本金 現洋30,000元

- 4 經營組織 合資
- 5 代表者 尹心傳
- 6 従業員 12名
- 7 主なる設備 飯桶1個 槐臼8個
- 8 製造能力 1日1,840支斤
- 9 製品の價格 1支斤に付卸現洋0,22元 小賣 同 0,23元
- 10 最近5ヶ年間年別生産高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	不詳	不詳	不詳	216,000 <small>支斤</small>	230,000 <small>支斤</small>

3 天興泉

- 1 所在地 北大街11番地
- 2 設立年月 民國8年8月
- 3 資本金 現洋60,000元
- 4 經營組織 合資
- 5 代表者 王蘭亭
- 6 従業員 12名
- 7 主なる設備 飯桶1個 槐臼10個
- 8 製造能力 1日1,840支斤
- 9 製品の價格 1支斤に付卸現洋0.22元 小賣 同 0,23元
- 10 最近5ヶ年間年別生産高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	不詳	不詳	不詳	219,200 <small>支斤</small>	270,000 <small>支斤</small>

第6節 撫順地方の焼鍋

第1項 概況及生産需給状況

撫順地方は華工多數居住せるため全滿屈折の高梁消費地なるも管内醸造工場は邦人經營のもの1戸(隆泉海燒鍋)支那人經營のもの2戸ありて其の生産高は1日平均約5,000支斤に充たす當地1日平均消費量は10,000支斤にして差額5,000支斤は沿線各地より移入するものなり内最も大なる張臺子、渾河間60萬支斤八面城30萬支斤、首山25萬支斤雙廟子13萬支斤にして尙昌圖、四平街、遼陽より移入さる。

尙撫順驛の發著數量を見るに下の如くである。

年次	到	著	發	送
昭和2年		944,8		0.7
昭和3年		974.8		8.2
昭和4年		694,6		22.0

(註) 單位米噸

第2項 工場事情

前記撫順地方の3工場事情を詳述すれば下の如くである。

1 合資會社撫順隆泉海

- 1 設立年月 昭和2年8月
- 2 資本金 100,000圓
- 3 經營組織 合資
- 4 代表者 野村龍太郎
- 5 主なる設備 4班設備汽罐40馬力 製粉機2臺 鍋器2個
- 6 従業員 日本人1名 支那人21名
- 7 製造能力 1日3,800支斤
- 8 最近5ヶ年間の生産高及販賣高 2,500,000支斤

9 主なる販路 全撫順

10 最近の營業狀態 良好

本燒鍋は奉天野村龍太郎氏の個人營業として大正15年4月滿洲産業會社を賃借して經營を初めしものなるが昭和5年4月より金13萬圓の合資會社組織として改組したるものである。出資者は

野村龍次郎	40,000圓
同 さく	10,000圓
日高長次郎	45,000圓
緒方長太郎	5,000圓
計	100,000圓

2 増益泉

- 1 設立年月 咸豐年間
- 2 資本金 現大洋80,000元
- 3 經營組織 個人
- 4 代表者 孫明勳
- 5 主なる設備 3班設備 電動機30馬力
- 6 従事員 30名
- 7 製造能力 日2,300支斤
- 8 最近5ヶ年間の生産高及販賣高3,000,000支斤
- 9 主なる販路 撫順5割、營口及其他沿線5割
- 10 最近の營業狀態 不況

3 東興泉

- 1 設立年月 乾隆年間
- 2 資本金 現大洋150,000元
- 3 經營組織 個人

4 代表者 高殿臣

5 主なる設備 3班設備 電動機30馬力

6 従業員 40名

7 製造能力 1日2,500支斤

8 最近5ヶ年間の生産高及販賣高3,000,000支斤

9 主なる販路 撫順5割、營口其他沿線5割

10 最近の營業狀態 不良

第7節 安東及鳳凰城地方の燒鍋

第1項 概況及生産事情

安東に於ける燒鍋は滿洲に於ける一般燒鍋が舊い歴史を有するに不拘、最近の設立に拘はり、其の數12軒昭和4年度生産高 374,500支斤である、鳳凰城亦同様にして、其數2軒昭和4年度生産高 200,000支斤である。

第2項 需給狀況

安東は廣き其の背後地を有するを以て、消費量も亦多く、安東驛の發着並に一般貨物昇降驛沙河鎮驛に於けるそれを見るに。

最近5ヶ年間安東驛支那酒發着數量

年度別	到	著	發	送
大正14年		13		278
昭和元年		14		69
昭和2年		19		12
昭和3年		2		40
昭和4年		2		65

(註) 單位米噸

最近5ヶ年間沙河鎮驛支那酒發著數量 (單位米噸)

年 度 別	到	著 發	送
大 正 14 年		不 詳	不 詳
昭 和 元 年		1,125	25
昭 和 2 年		1,293	35
昭 和 3 年		1,292	41
昭 和 4 年		641	59

(註) 單位米噸

而して之等發送仕出驛は遼陽、張臺子、煙臺、沙河、奉天、虎石臺、開原、四洮線にして發送仕向驛は安東線の各驛である。

尙沙河鎮驛の安東驛に比し遙に數字の大なることは沙河鎮に荷卸し朝鮮方面へ密輸するもの多量ありと云ふ。

第3項 工場事情

(イ) 安 東

1 公合春

- 1 所在地 安東財神廟街
- 2 設立年月 大正4年2月
- 3 資本金 小洋500元
- 4 經營組織 個人
- 5 代表者 樂香甫
- 6 従業員 12名
- 7 作業日數 毎月20日
- 8 班 數 毎月20班
- 9 最近5ヶ年間年別生産高

年 度 別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	不詳	不詳	不詳	支斤 25,000	支斤 13,500

2 王興湧

- 1 所在地 財神廟街
- 2 設立年月 大正5年4月
- 3 資本金 小洋1,000元
- 4 經營組織 個人
- 5 代表者 陸玉隣
- 6 従業員 15名
- 7 作業日數 毎月20日
- 8 班 數 毎日20班
- 9 最近5ヶ年間年別生産高

年 度 別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	不詳	不詳	不詳	支斤 40,000	支斤 13,500

3 公聚長

- 1 所在地 新安街
- 2 設立年月 大正元年9月
- 3 資本金 小洋800元
- 4 經營組織 合資
- 5 代表者 宋軍山
- 6 従業員 10名
- 7 作業日數 毎月18日

8 班 數 每月16班

9 最近5ヶ年間年別生産高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	不詳	不詳	不詳	支斤 33,850	支斤 45,000

4 鴨江泉

1 所在地 堀割北通9丁目

2 設立年月 大正9年1月

3 資本金 小洋 2,000元

4 経営組織 合資

5 代表者 由龍周

6 従業員 13名

7 作業日數 毎月20日

8 班 數 毎月20班

9 最近5ヶ年間年別生産高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	不詳	不詳	不詳	支斤 81,000	支斤 13,500

5 永順源

1 所在地 朝鳳街

2 設立年月 大正9年5月

3 資本金 小洋 2,000元

4 経営組織 個人

5 代表者 葛温仁

6 従業員 11名

7 作業日數 毎月20日

8 班 數 毎月20班

9 最近5ヶ年間の生産高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	不詳	不詳	不詳	支斤 45,000	支斤 45,000

6 乾増順

1 所在地 後潮満街

2 設立年月 大正3年2月

3 資本金 小洋 700元

4 経営組織 個人

5 代表者 李玉茂

6 従業員 6名

7 作業日數 毎月20日

8 班 數 毎月12班

9 最近5ヶ年間年別生産高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	不詳	不詳	不詳	支斤 13,500	支斤 12,500

7 同合祥

1 所在地 後潮満街

- 2 設立年月 大正9年3月
 3 資本金 小洋500元
 4 經營組織 個人
 5 代表者 王天美
 6 従業員 8名
 7 作業日數 毎月18日
 8 班數 16班

9 最近5ヶ年間の生産高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	不詳	不詳	不詳	18,000 ^{支斤}	13,500 ^{支斤}

8 長和湯

- 1 所在地 通濟街
 2 設立年月 大正8年5月
 3 資本金 小洋3,000元
 4 經營組織 合資
 5 代表者 劉明升
 6 従業員 20名
 7 作業日數 18日
 8 班數 16班

9 最近5ヶ年間年別生産高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	不詳	不詳	不詳	63,000 ^{支斤}	60,000 ^{支斤}

9 義興居

- 1 所在地 縣前街
 2 設立年月 大正4年3月
 3 資本金 小洋1,000元
 4 經營組織 個人
 5 代表者 逢北明
 6 従業員 15名
 7 作業日數 毎月18日
 8 班數 毎月16班

9 最近5ヶ年間年別生産高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	不詳	不詳	不詳	40,000 ^{支斤}	32,000 ^{支斤}

10 裕順湯

- 1 所在地 永安街
 2 設立年月 大正13年2月
 3 資本金 小洋900元
 4 經營組織 個人
 5 代表者 曲永年
 6 従業員 12名
 8 作業日數 毎月18日
 8 班數 毎月16班

9 最近5ヶ年間年別生産高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	不詳	不詳	不詳	36,000 ^{支斤}	36,000 ^{支斤}

11 裕海泉

- 1 所在地 1番通9丁目
 2 設立年月 昭和3年8月
 3 資本金 小洋 1,800元
 4 経営組織 個人
 5 代表者 張培金
 6 従業員 8名
 7 作業日数 毎月18日
 8 班数 毎月16班
 9 最近5ヶ年間の生産高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	不詳	不詳	不詳	44,500 ^{支斤}	45,000 ^{支斤}

12 泉盛居

- 1 所在地 3番通8丁目
 2 設立年月 昭和3年4月
 3 資本金 小洋 1,000元
 4 経営組織 個人
 5 代表者 葛長源
 6 従業員 9名

- 7 作業日数 毎月18日
 8 班数 毎月16班
 9 最近5ヶ年間年別生産高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	不詳	不詳	不詳	76,000 ^{支斤}	45,000 ^{支斤}

(註) 6. 7. 8月は休業従業員は醸造工場のみ的人员数なり

B 鳳凰城

1 乾徳涇

- 1 所在地 山東街
 2 設立年月 大正9年10月
 3 資本金 大洋 120,000元
 4 経営組織 個人
 5 代表者 薛竹銘
 6 従業員 60名
 7 最近5ヶ年間の生産高

年度別	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年	昭和4年
生産高	100,000 ^{支斤}	90,000 ^{支斤}	120,000 ^{支斤}	120,000 ^{支斤}	150,000 ^{支斤}

2 福生源

- 1 所在地 南大街
 2 設立年月 昭和4年
 3 資本金 大洋 50,000元

- 4 経営組織 合資
 5 代表者 韓子久
 6 経営員 22名
 7 最近5ヶ年間の生産高

昭和4年の設立にして年産額50,000支斤なり

第8節 洮南地方の焼鍋

第1項 概況

洮南に於ける焼鍋の生産高は年額約75萬支斤に達するが之等は大部分城内に於て消費し残餘を附近小部落にて消費し居る現状にして移出入共に之を見ない但し瓦房店よりは遇々移入することあるも極めて少量にして擧ぐるに足らざる状態である。又一方當市場の諸物資集散の背後地とも見るべき北方札薩克圖、西方圖計業圖の兩旗地方に於ける焼酒の需要は相當額に達するものと思はるゝも前者は瓦房店及び六家子(葛根廟附近)焼鍋の販賣圏内に屬し後者は突泉、高力板子、西太本站の各焼鍋を有し特に西太本站産焼酒は良質を以て聞え居るがため頗る消費地にて歓迎せられ消費されつゝあれば他地方への搬出は經費の關係上販路を前記兩旗地方へ擴張することは困難の状態である。

又當地方に根據を有する烏旗穆沁旗地方への出撥子が焼酒を携行することあるも烏旗内居住蒙古人は該旗王より奶酒(牛乳より製造せる酒)以外の飲酒を嚴禁せられ居る關係上該焼酒は自家用又は密賣のための醸造程度に限られ其の量も殆んど擧ぐるに足らず而も該酒の大部分は大本站産のものである。

之を要するに當地方の焼鍋業は周圍の事情より考察し現状維持にして更に發展することは先づ困難と思料せらる。

第2項 工場事情

洮南に於ける主なる焼鍋數は德興合外2戸合計3戸にして年額約75萬支斤及

糟約1,500個(1箇平均2,000支斤)にして各工場別は下の如くである。

1 德興合

- 1 所在地 富文街
 2 設立年月 光緒33年
 3 資本金 奉票39,000元
 4 経営組織 個人
 5 代表者 麗

2 豫貞慶

- 1 所在地 尊和北街
 2 設立年月 光緒31年
 3 資本金 奉票45,000元
 4 経営組織 個人
 5 代表者 王匡

3 東泉湧

- 1 所在地 康樂北街
 2 設立年月 民國8年
 3 資本金 奉票32,000元
 4 経営組織 個人
 5 代表者 杜化民

製造能力は各焼鍋各に1日5班(酒2,500支斤粘5個粕1個1約3,200斤)作業にして夏季約2ヶ月休業し10ヶ月製造高酒1,800,000支斤粘1,600個なり。

原料使用高は高粱3石2斗麴子100枚を1班に付消費す

最近に於ける製品の價格は酒1支斤現大洋2角2分

糟 同 同 3分餘

第5 輸移出編

滿洲に於ける最近5ヶ年間の支那酒の輸移出量及金額を示せば下の如くである(此處に云ふ支那酒は9割方は焼酒と云つてよい)

最近5ヶ年間滿洲各港輸移出表

年度別	區分 數量 價格	大連	營口	安東	哈爾濱 稅關管内	計
1925	數量 21,471 價額 128,826	54,443	205	1,757	77,876	
1926	數量 33,374 價額 488,262	57,106	1,247	2,495	94,222	
1927	數量 38,606 價額 407,479	68,477	1,079	2,953	111,115	
1928	數量 27,520 價額 317,226	35,971	59	1,835	65,385	

- (註) 1. 北支那貿易年報に依る。
2. 單位擔. 金額海關兩。
3. 換算は下表の通。

年 度	大正13年	大正14年	昭和元年	昭和2年	昭和3年
平均換算 (1海關兩 に付金圓)	1.95	2.04	1.58	1.44	1.53

而して消費状況を知る一端として仕向地別昭和3年度を見るに下の如くである。上に依れば大部分支那に於て消費されてゐる。

昭和3年度仕向地別表 (滿洲貿易詳細統計に依る)
(單位擔)

仕向地	仕出地	大連	營口	安東	哈爾濱 管内	計
日	本	1,336	—	—	不詳	1,336
香	港	1,356	38	—	不詳	1,394
芝	罌	2,390	145	—	不詳	2,535
上	海	11,105	29,166	—	不詳	40,271
龍	口	1,909	916	47	不詳	2,872
夏	門	941	4,475	—	不詳	5,416
威	海衛	657	—	—	不詳	657
青	島	368	—	—	不詳	368
泉	州	—	638	—	不詳	638
其	他	7,458	593	12	不詳	8,051
計		27,520	35,971	59	1,835	65,385

- (註) 1. 滿洲貿易詳細統計に依る。
2. 單位擔。

糟の輸出額は昭和2年度に於て數量 6,199擔、價格 5,166海關兩、昭和3年度數量26,290擔、價格315,480海關兩(過去は不詳)であるが之は日本向である。

第6 經營編

第1章 燒鍋事業概説

南北滿洲を通じ筆者が調査したる燒鍋の經營は其の全部が合資組織か、さもなくば個人經營である。而して邦人經營のものは出資關係に於て邦人が之をなし、支那人に現場を委任經營の形式とし、唯重要事項たる原料の仕入、作業班數の決定、利益配當等の重要事項は之を直接干與管理してゐる。之等燒鍋の大なるものは油坊、糧棧を兼し副業的には養豚業を營んでゐるのが多い之は酒糟を飼料とするためである。燒鍋は構内に販賣店を設け卸販賣するが、小賣に際しては酒局と云ふ別動隊の販賣店を設けて販賣するのが普通の状態である。

第2章 燒鍋經營組織

燒鍋は其の經營に當り現場經營機關として次の2大部門に分れてゐる。即ち原料仕入、製品販賣等一切の營業機關をなす營業部と、醸造、即ち作業現場の作業部とに分れてゐる。營業部は其の燒鍋の規模によつて多少相違はあるが所謂支那式で30名乃至40名の多數の人数を擁してゐるのが普通である、而して醸造作業部は20名の内外従事員を有してゐる。勿論規模によつて異なること勿論であるが前述の如く1班子に對して最少6名は必要である。

今尤も普通な例とし1,2の實例を見るに下の如くである。

(1) 遼陽 興茂海(西村茂氏經營)

A 營業部 32名

(イ) 掌櫃的

老板	1名	年金	360圓
副老板	1名	同	180圓
外櫃	3名	同	{ 2名 150圓宛 1名 120圓

(ロ) 店員

會計	2名	月金	{ 2名 12圓宛 1名 7圓
----	----	----	--------------------

管院子	1名	同	9圓
副管院子	1名	同	6圓
備員	23名	同	3圓—6圓

掌櫃的は年手當にして決算期に於て配當を受け、店員は月給者にして年に若干の賞與金を受くるのが例である。時に會計、管院子を掌櫃的にするなど其の燒鍋の制度により區々である。

B 醸造部 29名

看麴的 1名(掌櫃的) 年金 300圓

造酒苦力 10名—18名 月金 8圓—16圓

雜用(炊事人、火夫、掃除夫、苦力)月大洋14元5角—9元

(2) 遼陽 永發泉 (支那側經營)

A 營業部 39名

(イ) 掌櫃的

老板	1名	年現大洋	2,000元
副老板	1名	同	1,000元
會計	3名	同	{ 1名 400元 2名 150元宛
管院子	1名		500元
櫃上	1名		400元

(ロ) 店員

32名 月現大洋30元—150元

B 醸造部 19名

看麴的 (掌櫃的)	1名	年現大洋	1,000元
造酒苦力	6名	月現大洋	{ 1名 25元 1名 24元5角 4名 24元宛
雜用	12名	月現大洋	9—15元

右老板は支配人、副老板は副支配人、外櫃は外交員、管院子は工場内取締役、

副管院子は其の補佐、會計は會計係、看麴的は杜氏である。

第3章 労働時間及休日

焼鍋に於ける労働時間は夏冬と作業班数により異なるが普通8時間労働制であるが場所により10時間制度の所もある。焼鍋の醸造従業は夜中より開始し翌朝に終る而して尙1班設備のもので2班作業をなす場所は引継ぎ午後開始するのが普通である。

焼鍋の休日は下の如くであつて一般の支那側製造業と大差がない。

正月 1 日
同 2 日
同 3 日
同 14 日
同 15 日
月 16 日
5 月 5 日
8 月 15 日
12 月 29 日
12 月 30 日

以上の外遼陽では4月18日遼陽四大廟の祭日として休日する。

第4章 容 器

第1項 貯 藏 容 器

高粱酒貯藏には木造の貯槽を用ふるのが普通であるが、蒸餾直後の酒を冷却せしむるため木槽に入れる前には貯甕を使用してゐる。貯甕は第19圖の如き様のもので容量約1石で蓋は錫製のものとよく甕に密着し酒精分の放散を防ぐ様に出てゐる班数に應じ2個乃至4個を備え付けてゐる。貯槽の大きさは、大、中、小とあり、大は容量4,500(支)斤、中は3,200(支)斤、小は1,112(支)斤が普通であ

る構造は第20圖に示すが如き木槽のもので内面に毛頭紙を貼り豚血を塗つて漏出を防いでゐる而してこの容器は能く20年間壽命を保つと云ふことである。

第2項 販 賣 容 器

卸賣に用ふる焼鍋の容器は篋と云ひ第18圖の如き形状のもので楊樹を材料として編んだ籠で毛頭紙で貼りつめ豚血を塗つて酒の漏出を防いでゐる丈夫な器である。篋の容量は大形250(支)斤内外、中形182(支)斤内外、小形100(支)斤内外で最近の相場は大形現大洋10元中、形7元小形5元位である(調査時昭和5.4) 而して篋は職人(篋匠)を雇用して作製せしむるが此場合の採算一例を擧ぐれば下の通である。

大篋(240=250斤入)1個の原價計算は

原料楊樹枝	7 斤 2 元 8 角 (100斤に付4元)
毛 頭 紙	2 刀 2 元 6 角 (1刀は190枚に付1元3角)
豚 血	10斤 8 角
篋匠手間代	2 元
計	8 元 2 角

食事は焼鍋持である

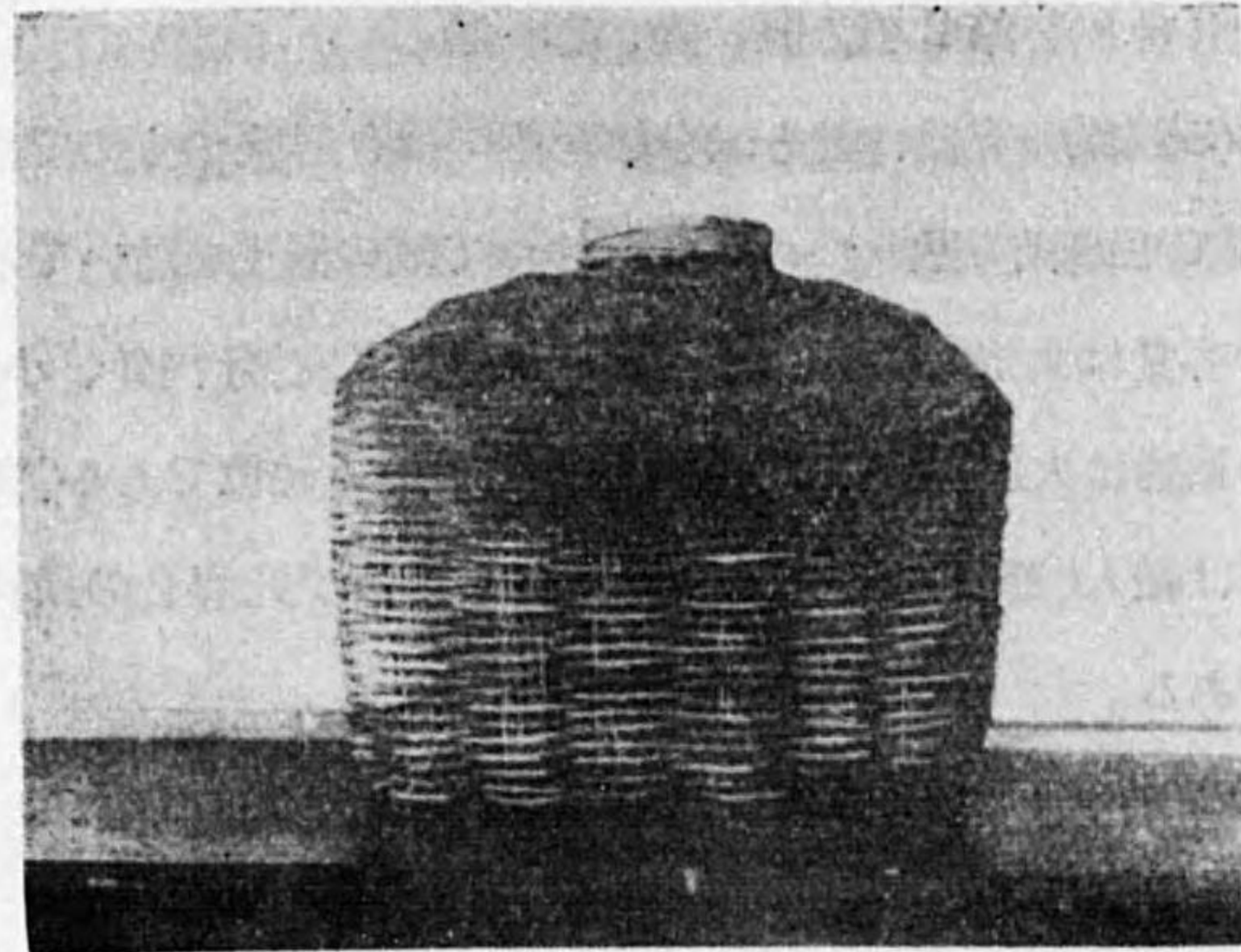
篋は販賣に際して焼鍋持で賣先商店へ貸與する(返送は買手がする)のであるが破損することが非常に多く修理又は補足に要する費用は焼鍋の腦みの1つである毎年修理をなし使用程度にもよることではあるが3年乃至5年で廢棄するのが例である、而して篋の口は鞣した豚皮で蓋をしてゐる。

第3項 其他の容器

小賣用其他容器は各種様々であるが背壺(又は盃叫)と稱する日本の1升徳利に相當するものであつて容量も各様である。

尙粕の容器としては柳枝製の筐と稱するものを(籬)用ふるがその大きさは區々である。

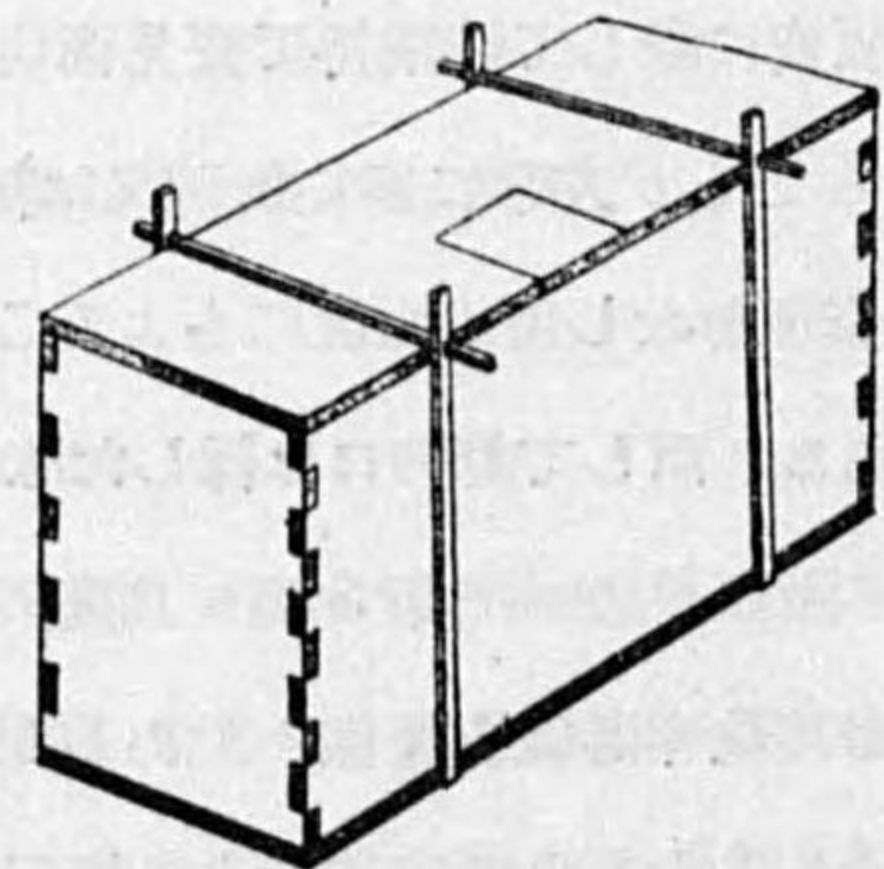
第 18 圖 箕



第19圖 貯槽



第20圖 貯甕



第 5 章 取引及代金決済方法

焼鍋に於ける取引は斤建て提を使用する1提は各地其の容量を異にしてゐる商品は卸驛渡若くは店頭渡して運賃は買手持である。焼鍋の取引には次の種類がある其の容量の各地に依つて相違がある。

- イ 瓶 酒……………瓶詰の酒
- ロ 提 酒……………提計りの酒
- ハ 秤 酒……………秤り酒
- ニ 送 槽……………冷へた粕
- ホ 原 甕 槽……………甕より取出した熱い粕
- ヘ 零 筐 槽……………小口賣の籠賣
- ト 過 筐 槽……………大口賣の籠賣

代金決済は普通は月2回とし残金を3大節旬に決済するのが慣習であるが常得意に對しては年3回の決済である。

第 6 章 税 制

東三省に於ける現行各省別酒税制は下の如くである。

第 1 項 奉天省に於ける現行酒税

奉天省製の焼鍋は年4期(1月、4月、7月、10月)に分つて徴税せらるゝのである。製造酒量計算は焼鍋設備の班数1班につき450斤と公定計算徴税せらるゝのである。焼鍋は季中にあつては1班に減班或は休業を認めざる規定を有するが若し減班或は休業せんとする時は豫め季の15日前に届出を要することゝなつてゐる。他省より移入されたる酒類は他省に於ける既納税執照の有無に拘はらず、本省省境第一局に於て他省税票を廢棄して新に納税し本省税票の交附をうけなくてはならない、かくて第1局に於て納税せるものは何處に行き販

賣するも重徴を免ぜらるゝことゝなつてゐる。而して第1局に納税せざるか或は品目數量等が税票上致せず、年月日の符合せざるものなるときは規定の通徴税せらるゝのである。

(A) 燒鍋醸造に關する税(1班450斤と公定せられ)

- イ 醸造税として……従價の1割1分
- ロ 附加税として……正税の1分2厘
- ハ 公賣税として……100斤に付大洋6角の割

(之は税區により多少相違がある)

(B) 特許牌照税

其他と販賣に當りては官の特許を得るを要し特許を得たる以上每期特許牌照税を納付しなければならぬ。

第1種 整賣營業 即ち卸賣にして定義に従へば小賣人に賣却するものである此の場合。

1ヶ年に付 40元

第2種 零賣營業 即ち小賣商にして3種に區別されてゐる。

甲種 1ヶ年に付 16元

乙種 同 8元

丙種 同 4元

而して右納税期は年に2期に分たれてゐる即ち、

第1期 1月1日—1月末日

第2期 7月1日—7月末日

特許牌照税を納付したるものは店頭にて下記の様式木板を掲ぐるを必要とする。

	整	賣	商	號
(特許)	零	賣	酒	商
	兼	賣	本	牌
			照	集
			字	第
			幾	號
			於	某
			月	日
			受	領

(C) 酒税特税

本特税は民國16年3月より實施されたるものにして、奉天省内に於て製造せられたるは、外來酒たるを問はず燒酒元酒以外の酒類に對して一律適用さるゝものである。本項は本編と關係比較的薄きを以て記載せず詳細は滿鐵調査課編奉天省の財政(第347頁—349頁)参照のこと。

因に税率は正税時價100分の20附收經費100分の10

(附 記)

奉天省酒税に關する詳細のことは滿鐵調査課編「奉天省の財政(第341頁—423頁)参照のこと。

(D) 驗單の發行

小賣商は燒鍋に於て既に正規納税済みの證として驗單を燒鍋より受取ることが出来る、燒鍋は一定の驗單料を收め酒税局より受領する其發行高は燒鍋に於ける醸造高を限度とし小賣商の請求に應じ發行するのである。

尙滿鐵沿線の邦人燒鍋に對する支那側税は特別なるもので税金は納税2班子を限度として納入してゐる、故に假に3班子を作業するも2班子以上は納税の必要を認めないことになつてゐる。

第2項 吉林省に於ける現行酒税

吉林省に於ける酒税は下の如くである。納税方法は奉天省に於けるそれと大同小異である。

(1) 燒鍋醸造に關する税

- イ 醸造税として……1班に付吉林大洋7元
- ロ 附加税として……正税の2割
- ハ 公賣税として……正税の2割

(2) 其他の酒税

- イ 燒商課

1 箇年租	永大洋	400元
2 箇年租	同	600元
3 箇年租	同	800元
各洋酒課	現洋	400元—2,000元

ロ 燒商執商費

每張大洋 145元

ハ 牌照費 イ 卸賣煙酒牌照 年大洋 40元

ロ 小賣煙酒牌照

甲	年大洋	16元
乙	同	8元
丙	同	4元

ニ 公賣稅

雜酒藥酒簽封費 從價 100 分の 10

白酒費 每 100 斤大洋 5 角

飲料酒精費 從價 100 分の 24

用品酒精費 每 1 立現洋 6 分 5 厘

ホ 票照費

驗單費 每枚大洋 2 角

牌照費 各種牌共大洋 1 角

酒精簽封票費 每枚大洋 1 分

酒精簽封條費 每條大洋 5 厘

各執照運單 每枚大洋 2 分

(附 記)

吉林省酒稅に關する詳細のことは滿鐵調査課編「吉林省の財政」(第 344 頁—400 頁)參

照のこと

長春城内小賣商は下の稅を課せられてゐる。

イ 賣錢稅 2 分 4 厘

ロ 營業稅 1 分

第 3 項 黑龍江省に於ける現行酒稅

各種酒稅は毎年 4 期に分ち納入し各期は下の如く定めてゐることは奉天、吉林兩省と同様である。

(1) 燒鍋釀造に關する稅

1 日 1 回釀造量	1 年 稅 額	第 1 期 納 入 額	第 2 期 納 入 額	第 3 期 納 入 額	第 4 期 納 入 額
450 斤現大洋	元 6,600	元 1,800	元 1,500	元 1,320	元 1,980
400	5,864	1,600	1,332	1,172	1,760
350	5,134	1,400	1,167	1,027	1,540
300	4,400	1,200	1,000	880	1,320
250	3,666	1,000	833	733	1,100
200	2,934	800	667	587	880
150	2,200	600	500	440	660

1 年を通じて釀造する事能はざる時と 1 期内のみ納稅し釀造期間 3 ヶ月に滿たざる時は豫め其の旨届出すれば日割計算にて納稅するを得但し此の場合は第 4 期稅額を標準とする。

1 日釀造量 450 斤を超過すれば每 50 斤増加する毎に 73 元餘を加へるか若し 1 日に釀造 2 回以上に及ぶときは其回数に應じ稅額を増加する但し臨時に回數を増加せば 3 箇月を單位とする。

(2) 其の他の酒稅

1 煙酒尙稅釀造稅以外下記各種酒稅を納入する義務がある

イ 白酒稅 從價稅にして市價 1 角に付 2 分

ロ 他省製白酒稅 同

- ハ 黄酒雜酒税 同
- ニ 税 單 1枚2角
- ホ 軍 費 正税1元に付2角

2 煙酒公賣費

- イ 白酒費 従價税にして市價1角に付2分
- ロ 他省製白酒税 同
- ハ 黄酒雜酒税 同
- ニ 洋酒費 同
- ホ 驗單費 1枚=付2角
- ヘ 軍費 公賣費1元に付2角

3 煙酒特税

- イ 白酒税 100分の10
- ロ 各種雜酒税 同
- ハ 洋酒税 同

4 酒類販賣鑑札税

酒類販賣者は下記の鑑札税を納入するを要し軍費附加税として鑑札税1元に付2角を徴収する。

卸賣の場合		甲種小賣業		乙種小賣業		丙種小賣業	
1年40元		1年16元		1年8元		1年4元	
1期	2期	1期	2期	1期	2期	1期	2期
20元	20元	8元	8元	4元	4元	2元	2元
1期(毎年1月納入)		2期(毎年7月納入)					

黑龍江省酒造者は前記各種税金の外賣錢捐(賣上税)として賣上高に對し6分7厘の税金を納入してゐる。

第7章 高粱酒及糟の相場

高粱酒の相場は主要原料たる高粱相場により高低を生ずる理由であるが、古き記録に倚るべきものがないが、幸ひ奉天野村龍太郎氏隆泉海に於ける高粱、酒、糟の相場を掲示すれば下の如くである。

奉天に於ける高粱燒酒粕の最近6ヶ年間月別相場表

年	種別	高粱	酒	粕	金對奉票及現大洋	年	種別	高粱	酒	粕	金對奉票及現大洋
大正13年						昭和2年					
1月		1.01	20.00	20.00	158.08	1月		4.74	74.00	70.00	579.82
2月		1.04	22.00	25.00	139.20	2月		5.57	96.00	70.00	629.69
3月		1.08	22.00	25.00	135.14	3月		6.03	110.00	100.00	794.96
4月		1.09	22.00	25.00	133.24	4月		8.54	145.00	130.00	1,102.91
5月		1.15	20.00	24.00	133.81	5月		8.43	126.00	130.00	1,031.77
6月		1.17	20.00	24.00	131.19	6月		8.48	137.00	130.00	1,067.88
7月		1.17	20.00	23.00	134.51	7月		7.90	116.00	130.00	1,013.81
8月		1.17	22.00	24.00	137.59	8月		7.52	137.00	130.00	1,953.78
9月		1.50	30.00	23.50	174.52	9月		8.16	137.00	115.00	1,008.00
10月		1.59	24.00	20.00	156.58	10月		9.40	137.00	115.00	1,057.61
11月		1.46	24.00	20.00	124.80	11月		9.60	150.00	115.00	1,025.52
12月		1.38	24.00	20.00	125.75	12月		9.33	200.00	200.00	1,214.00
大正14年						昭和3年					
1月		1.39	28.00	30.00	135.66	1月		13.42	410.00	360.00	1,991.71
2月		1.47	30.00	30.00	144.26	2月		25.92	370.00	560.00	2,900.59
3月		1.58	30.00	30.00	166.94	3月		23.99	380.00	560.00	2,568.16
4月		1.72	30.00	30.00	170.48	4月		22.83	380.00	520.00	2,639.35
5月		1.94	30.00	30.00	170.11	5月		24.16	380.00	520.00	2,622.60
6月		2.07	30.00	30.00	161.54	6月		20.97	360.00	500.00	2,392.17
7月		2.23	34.00	30.00	165.29	7月		17.66	360.00	500.00	2,057.42
8月		2.24	32.00	30.00	173.17	8月		17.90	360.00	480.00	2,198.00
9月		2.26	32.00	30.00	167.30	9月		21.08	440.00	480.00	2,654.57
10月		2.12	32.00	30.00	167.56	10月		23.46	446.00	480.00	2,532.20
11月		1.87	32.00	24.00	188.71	11月		25.07	560.00	540.00	2,749.30
12月		1.97	32.00	34.00	207.31	12月		26.78	493.00	760.00	2,810.42
昭和1年						昭和4年					
1月		2.21	36.00	34.00	214.06	1月		25.92	490.00	760.00	2,768.91
2月		2.64	40.00	54.00	251.98	2月		26.43	530.00	800.00	2,995.67
3月		2.91	42.00	54.00	257.66	3月		26.71	660.00	900.00	3,653.00
4月		2.94	42.00	58.00	277.87	4月		36.03	760.00	1,000.00	4,639.55
5月		2.94	48.00	58.00	325.03	5月		42.10	830.00	1,100.00	5,265.13
6月		4.01	64.00	78.00	430.58	6月		45.30	864.00	1,150.00	6,520.50
7月		4.45	64.00	78.00	464.83	7月					(以下現大洋對金)
8月		4.17	50.00	75.00	441.00	8月		1.08	17.00	24.00	90.96
9月		3.23	50.00	80.00	343.71	9月		1.35	22.00	24.00	87.48
10月		3.31	62.00	70.00	392.75	10月		1.34	25.00	24.00	85.50
11月		3.76	60.00	70.00	405.04	11月		1.31	24.00	24.00	83.40
12月		4.47	68.00	70.00	500.78	12月		1.15	22.00	24.00	82.44
								1.11	21.00	24.00	79.43

(註) 高粱 奉天樹1斗 奉天樹は日本樹1斗2升5合乃至1斗3升 酒 奉天百斤 奉天百斤は日本の約15貫 粕 1ヶ換約1斗2,3百斤

尚昭和4年度南滿洲重要都市高粱酒市中相場を上ぐれば別表の如くである。

昭和4年度南滿洲重要都市高

月次	地名	大連		瓦房店		大石橋		營口		鞍山		遼陽		奉天	
		小洋銀	換算金	奉票	換算金	奉票	換算金	奉票	換算金	奉票	換算金	奉票	換算金	奉票	換算金
1		.32	270	4.60	1.67	5.00	175	5.00	187	4.80	180	4.92	176	6.00	217
2		.32	258	4.80	1.64	5.00	168	5.50	183	4.90	166	15.00	499	6.00	197
3		.32	256	6.20	1.64	5.00	174	6.50	169	6.05	160	6.16	167	7.00	189
4		.32	254	7.40	1.62	6.40	137	16.00	338	7.42	158	6.80	148	9.60	206
5		.32	250	8.00	1.58	7.00	141	8.20	166	7.77	156	8.00	163	9.60	192
6		.32	248	12.25	1.97	7.50	144	11.00	182	11.00	169	10.40	163	11.50	175
7		.32	243	小洋銀 〃.25	1.89	8.50	130	12.00	185	11.00	171	19.80	301	13.50	208
8		.32	235	〃.25	1.84	9.50	136	11.00	158	14.00	200	19.20	274	15.00	213
9		.34	243	〃.25	1.81	10.00	142	15.00	217	11.40	206	—	—	16.00	232
10		.34	240	〃.25	1.76	10.00	141	14.00	192	13.60	189	20.00	276	18.30	251
11		.34	236	〃.28	1.94	10.00	140	15.00	207	16.20	228	—	—	18.00	251
12		.34	238	〃.28	1.96	10.00	133	13.00	181	12.70	172	19.20	258	15.00	204

(註) 金換算は調日に於ける各地の相場によりたるものなり。

梁酒市中小賣相場表(1斤に付)

鐵嶺		開原		四平街		公主嶺		長春		撫順		本溪湖		安東				
奉票	換算金	奉票	換算金	奉票	換算金	奉票	換算金	官帖	換算金	奉票	換算金	奉票	換算金	小洋銀	換算金			
4.00	145	5.60	201	6.00	214	8.80	210	46.00	258	4.35	160	4.80	177	.25	238			
4.00	130	5.50	183	6.00	199	6.40	211	48.00	242	4.80	160	5.70	190	.35	313			
4.60	120	6.40	173	7.40	197	8.00	210	50.00	256	6.19	160	10.00	263	.35	032			
6.00	128	8.00	170	9.20	198	現大洋 〃.21	211	49.00	260	7.44	160	7.20	150	.32	287			
6.40	128	9.00	170	現大洋 〃.20	208	〃	.21	212	48.00	250	7.97	160	7.70	064	—			
8.00	123	12.00	171	〃	.22	207	金 〃.22	220	44.00	223	金 〃.16	160	10.40	167	.32	276		
8.40	129	10.50	154	〃	.20	182	〃	.24	240	48.00	250	〃	.16	160	11.00	169	.32	270
9.00	129	14.00	202	〃	.22	191	〃	.24	212	54.00	261	〃	.16	160	18.00	261	.30	246
9.60	144	15.00	213	〃	.22	184	〃	.26	217	52.00	228	〃	.18	180	20.00	297	.28	226
9.50	131	14.00	194	〃	.24	199	〃	.24	200	54.00	241	〃	.22	220	24.00	333	.30	238
9.60	132	15.00	209	〃	.24	194	〃	.24	199	52.00	216	〃	.20	200	24.00	343	.30	242
9.60	126	14.40	187	〃	.24	196	現大洋 〃.18	148	50.00	201	〃	.18	180	24.00	332	.30	239	

第8章 投資状況

滿洲各地の燒鍋の投資状況を見るに勿論其醸造單位をなす班數の多少により決定されてゐるが先づ最も多い2班設備に於ては金換算にして10萬圓以上を要し、其の5割乃至7割は流動資本に投下されてゐることである即ち次表經營投資状況内容の示すが如く固定資金に於ては約1/3は建築費として残約2/3は器具代として投下されてゐることが判り、流動資本としては原料費として投資されてゐることが判る。原料費は即ち燒鍋特有の醸造方法による貯藏原料の必要からかくも莫大な資金を要することであつて燒鍋はこの事實によつて單に資金の死藏を餘義無くされる許りでなく原料相場の値下りによる危険に不斷に晒されてゐることになる(尤も値上りを生じた場合は有利であるが)が實際この事は燒鍋經營者が頭を悩す處であつて大規模燒鍋が糶棧を經營する所以も一部此處に原因する、即ち値下りによる損失をカバーし又積極的には利益を得んとすることである。燒鍋は事業本體よりも此の貯藏原料値段の高低によつて不測の利益を得又損失をすることゝなる。尙燒鍋は原料粉碎の動力として牛、馬驢を飼養してゐるこれも見逃し得ない投資内容である、然るに最近は之等動物にする動力を避けて殆んど電力によつてゐる様である。このことは經營經濟上するものである次表調査分には之が掲載されてないが電力機は2班設備のもので20馬力、3班設備のもので30馬力、4班設備のもので40馬力位である、而して其の費用は機械の式にもより處にもよつて異なるが1000圓乃至35,600圓位である。

而して燒鍋の事業利純は普通の状態で大體總投資額の1割見當であつて(勿論支那側經營のことゝて銀の高低は非常に影響する)支那側投資事業として餘り好い方ではないが賣捌に餘り困難を伴はないこと掛倒れが少いことは本事業の有利な一つの條件となつてゐるのである。而して利廻は大體總投資額の1割見當で支那側の投資事業としては餘り好い方ではないが唯此の事業の強みは前述の如く比較的賣捌に困難を生じないことゝ、掛倒し僅少なことである。

管子銅板	50	20.00	1000.00	
水溜子枚	2	3.00	6.00	用
紙瓶	2	10.00	20.00	
爐條	2	15.00	30.00	
匳	2班分@	60.00	120.00	
煙筒	”@	50.00	100.00	
煤箕	10	@ 1.00	10.00	
風東房	1	@ 30.00	30.00	
麵褥子	200	50.00	100.00	麵 窖 子 用
踏木板	6	1.50	9.00	
槽架	—	—	—	
麵箱子	2	10.00	20.00	
缸	4	15.00	60.00	
大甌鍋	2	50.00	100.00	
大椀架	—	—	—	
大薄篋	4	5.00	20.00	
大薄篋架子	4	1.00	4.00	
其他	—	—	—	
壓迫子	4	2.00	80.00	
秋皮磨	4	75.00	300.00	礮 房 用
查子及挖礮	A 2	100.00	200.00	
	B 2	70.00	140.00	
白麵礮	1	75.00	75.00	
礮	1	130.00	130.00	
豆腐礮	1	60.00	60.00	
麵樞	1	180.00	180.00	
其他	—	—	—	
電動機及附屬品並設備費共	—	—	1,000.00	
大酒箱	5	150.00	750.00	酒 櫃
賣酒箱	2	50.00	100.00	
酒提	4	30.00	120.00	
酒篋	小 50	15.00	750.00	
	大 150	2.50	375.00	
酒端子	5	3.50	17.50	

鐵鍋	4	80.00	320.00	瓶 房 用 鐵製 木製スコップ、箒及其他木器
瓶蓋	2	100.00	200.00	
派蓋架子	2	10.00	20.00	
水箱	4	20.00	80.00	
熟鐵器	一式	—	40.00	
生鐵器	一式	—	40.00	
窩子橋板	35	30.00	1,050.00	
水溜子板	2	5.00	10.00	
紙瓶	4	50.00	200.00	
其他	—	—	100.00	
麵模子	個	—	—	本品ハ製麵工ガ自ラ準備ス1個約2圓 麵 子 用 腰掛其他雜具
酒木板	4	25.00	100.00	
槽架	4	5.00	20.00	
麵擀子	2	30.00	60.00	
練鉢	1	10.00	10.00	
大甌鍋	4	60.00	240.00	
大椀架	4	10.00	40.00	
大薄篋	2	10.00	20.00	
大薄篋架子	2	5.00	10.00	
其他	—	—	100.00	
秋皮礮	組4	50.00	200.00	查子礮1、挖痘礮2 礮 副業製粉用 同精米用 房 用製粉用 磨盤、礮盤 他ノ一切、施設費ヲ含ム
查子及挖痘礮	3	50.00	150.00	
白麵礮	1	30.00	30.00	
礮	基1	200.00	200.00	
豆腐塔	式1	—	150.00	
麵櫃	個1	20.00	20.00	
其他	—	—	100.00	
設置費	—	—	4,500.00	
大酒箱	個22	70.00	1,540.00	酒 櫃
賣酒箱	2	60.00	120.00	
至箱	5	60.00	300.00	
酒篋	300	15.00	3,000.00	
酒端子	10	2.00	20.00	
麵櫃	2	20.00	40.00	
油板箱	2	50.00	100.00	

大眼棹子	2	20.00	40.00	概 上 用 算盤、筆、墨、印肉、印章		
炕棹子	2	2.00	4.00			
大板凳	4	10.00	40.00			
地入仙棹子	2	15.00	30.00			
其他	—	—	100.00			
鍋大	個10	5.00	50.00	厨 房 用 金具、タワシ、俵板臺、庵、火起シ		
鍋小	2	3.00	6.00			
小蓋老鍋	2	4.00	8.00			
大馬勺	3	2.00	6.00			
小勺	2	1.50	3.00			
刀	5	2.00	10.00			
菜板	4	10.00	40.00			
大缸	20	6.00	120.00			
小炕桌子	20	2.00	40.00			
大條桌子	8	5.00	40.00			
大板凳	14	2.00	28.00			
磁器	式1	—	40.00			
其他	—	—	50.00			
車	台6	100.00	600.00	院 内 用 麻袋、安平、枕木等		
其他	—	—	5,000.00			
創業費	開店費	—	—	300.00	披露宴費其他	
¥300.00						
豫備費	—	—	—	—	不明	
Y						
流動資本	原料費	高粱	支石 6,000	砂票 12.00	72,000.00	但シ副業ヲ含マズ 左記價格ヲ金ニ換算セ バ合計約98,500トナル。 換算率砂票100.00ハ金 70.00 1支石ハ約我1石6斗5 合ニ當ル。
¥73,050.00	¥68,950.00	小麥	300	14.00	4,200.00	
		小豆	300	21.00	6,300.00	
		大麥	1,000	16.00	16,000.00	
家畜費	驢	頭6	金 50.00	金 300.00		
¥4,100.00	牛	15	120.00	1,800.00		
	馬	10	200.00	2,000.00		

B 燒鍋 (奉天……2班設備) (支那側經營)

投下資本內容

資本金	項目	內 譯	建坪	單 價	價 格	摘 要	資本金	項目	內 譯	建坪	單 價	價 格	摘 要																				
固定資本 ¥89,815.50	建築費 ¥76,800.00	飯房(蒸溜場)	20	250.00	5,000.00	約3,000坪																											
		麵窩子(製麵場)	20	300.00	6,000.00																												
		養麵房(麵倉庫)	24	300.00	7,200.00																												
		儲房(白場)	5	300.00	1,500.00																												
		櫃房及酒房	13	300.00	3,900.00																												
		貨房(店)	7	300.00	2,100.00																												
		廚房(食堂兼人夫部屋)	3	200.00	600.00																												
		豆腐房(班子屋麵班兼用)	2	150.00	300.00																												
		門	2	200.00	400.00																												
		井 戶	—	—	—																												
		雜 施 設	—	—	—																												
		敷 地	—	3,000.00	49,800.00																												
		器具費 ¥11,815.50		錫 鍋	3									250.00	750.00	麵房用																	
				甌 甬	2									30.00	60.00																		
鐵 鍋	4			50.00	200.00																												
派 蓋	2			25.00	50.00																												
派 蓋 架 子	2			6.00	12.00																												
水 箱	2			15.00	30.00																												
熟 鐵 器	—			—	—																												
生 鐵 器	—			—	—																												
窖子橋板	36			26.00	936.00																												
水溜子枚	2			3.00	6.00																												
紙 瓶	2			10.00	20.00																												
爐 條	2			15.00	30.00																												
煙 筒	2班分@			60.00	120.00																												
煤 箕	10 @			50.00	100.00																												
風 東 房	1 @	1.00	10.00																														
		1 @	30.00	30.00																													
		麵 褥 子	200	50.00	100.00	麵客																											
		酒 木 板	6	1.50	9.00																												
		槽 架	—	—	—																												
		麵 箱 子	2	10.00	20.00																												
		缸	4	15.00	60.00																												
		大 甌 鍋	2	50.00	100.00																												
				麵 櫃	—									—	—	用																	
				油 板 箱	4									250.00	1,000.00																		
				錫 器	300									1.80	540.00																		
				大 小 秤	大小 1 2									20.00 8.00	20.00 16.00																		
				其 他	—									—	—																		
														櫃 櫃	2									50.00	100.00	貨櫃用							
														貨 架 子	2									15.00	30.00								
														大 小 尺 杆	4									50	2.00								
大 小 銅 盤 子	6					3.00	18.00																										
立 鹽 箱 子	1					20.00	20.00																										
其 他	—					—	—																										
						坎 錫 硯 臺	2	10.00	20.00	概上用																							
						賬 格 子	2	10.00	20.00																								
						大 賬 植 子	2	20.00	40.00																								
		炕 棹 子	4			4.00	16.00																										
		大 板 登	5			3.00	15.00																										
		地 八 仙 棹 子	5			5.00	25.00																										
		其 他	—			—	—																										
						鍋 大	2	7.00	14.00							厨房用																	
				鍋 小	3	2.00	6.00																										
				小 蓋 老 鍋	2	4.00	8.00																										
				大 馬 勺	10	30	3.00																										
				小 勺	20	20	4.00																										
				刀	3	2.00	6.00																										
				菜 板	2	4.00	8.00																										
大 缸	15			10.00	150.00																												
小 炕 卓 子	4			3.50	14.00																												
大 條 卓 子	2			6.00	12.00																												
大 板 登	4			3.50	14.00																												
磁 器	—			—	150.00																												
其 他	—			—	50.00																												
大 車	2			150.00	300.00																												

鐵鍋	4	50.00	200.00
派蓋	2	25.00	50.00
派蓋架子	2	6.00	12.00
水箱	2	15.00	30.00
熟鐵器	—	—	—
生鐵器	—	—	—
窖子橋板	36	26.00	936.00
水溜子枚	2	3.00	6.00
紙瓶	2	10.00	20.00
爐條	2	15.00	30.00
籠	2班分@	60.00	120.00
煙筒	”@	50.00	100.00
煤箕	10@	1.00	10.00
風東房	1@	30.00	30.00

備
房
用

麵褥子	200	50.00	100.00
酒木板	6	1.50	9.00
槽架	—	—	—
麵箱子	2	10.00	20.00
缸	4	15.00	60.00
大甌鍋	2	50.00	100.00
大椀架	—	—	—
大薄篋	4	5.00	20.00
大薄篋架子	4	1.00	4.00
其他	—	—	—
壓迫子	4	2.00	80.00

麵
窖
子
用

秋皮磨	4	75.00	300.00
查子及疙疽磨	2	100.00	200.00
	2	70.00	140.00
白麵磨	1	75.00	75.00
碾	1	130.00	130.00
豆腐磨	1	60.00	60.00
麵樞	1	180.00	180.00
其他	—	—	—
電動機及附屬品並設備費共	—	—	1,000.00

備
房
用

大酒箱	5	150.00	750.00
賣酒箱	2	50.00	100.00
酒提	4	30.00	120.00
酒篋	50	15.00	750.00
	150	2.50	375.00
酒端子	5	3.50	17.50

酒
櫃

眼格子	2	10.00	20.00
大販槓子	2	20.00	40.00
炕棹子	4	4.00	16.00
大板登	5	3.00	15.00
地八仙棹子	5	5.00	25.00
其他	—	—	—

櫃
上
用

鍋大	2	7.00	14.00
鍋小	3	2.00	6.00
小蓋老鍋	2	4.00	8.00
大馬勺	10	3.00	30.00
小勺	20	2.00	40.00
刀	3	2.00	6.00
菜板	2	4.00	8.00
大缸	15	10.00	150.00
小炕桌子	4	3.50	14.00
大條桌子	2	6.00	12.00
大板登	4	3.50	14.00
磁器	—	—	150.00
其他	—	—	50.00
大車	2	150.00	300.00
小車	1	100.00	100.00
圓	10	200.00	2,000.00
金櫃	1	150.00	150.00

厨
房
用

創業費
¥1,200.00

建築開始後諸事務トシテ4名月@25.00苦力2名月@10.00
給料6ヶ月 720.00
食料 ” 270.00 1月 45.00
家賃 ” 90.00 2間房子 15.00
雜費 ” 120.00 每月 20.00

豫備費
¥—

不詳

流動資本
¥56,900.00

原料費	高梁	3,850石	計@1.10	42,350.00	1班原料5石5斗1箇年700班製造
	小麥	700石	” 1.20	8,400.00	” 1石 ”
	小豆	210石	” 2.00	4,200.00	” 3斗 ”
	其他	70石	” 1.00	700.00	” 1斗 ”

家蓋費
¥1,250.00

驢	10	75.00	750.00
牛	5	100.00	500.00

第9章 營業狀況

燒鍋は其の原料として相當相場高低のある高粱等の特産物を貯藏消費するが故に其の影響を受け損益を生ずることは醸造それ自體により起るそれより更に大なるものがあることは免れない。今前章A, Bの燒鍋実績收支計算を示せば下の如くである。勿論支那側事業内容調査のこととて到底正確は期待されないが大體の事情を知る参考には充分と信ぜらるのである。

第1項 營業收支

第1ノ例

A 燒鍋 (前章参照)

最近1ヶ年間に於ける收支決算表

収入の部			支出の部		
項目	金額	説明	項目	金額	説明
主業収入			原料費	70,000.00	
燒耐	150,000.00	900,000支斤により(1支斤は我147匁)	給料	12,000.00	店員80名製麴及苦力約40名に對する給料 (大工、石工、瓦工に對する賃銀)
糟	18,000.00		賃銀	500.00	
副業収入	30,000.00	1,200個より(1個は2,000支斤入)	食料	20,000.00	
			飼料	1,500.00	
		製油、養豚、精米、豆腐製造	燃料	12,000.00	
			家賃	3,400.00	
			土地代	506.96	1ヶ月50圓58錢の割
			税金	20,000.00	白酒税及戸數割、白酒税は燒耐1班(430支斤内外)に付吉林大洋9元8角
			消費品費	8,000.00	
			雜費	12,000.00	通信費、電燈料、旅費、交際費、其他一切の營業費
				166,906.96	
			利益金	31,093.04	
合計	198,000.00		合計	198,000.00	

鍋 大	2	7.00	14.00	厨 房 用
鍋 小	3	2.00	6.00	
小蓋老鍋	2	4.00	8.00	
大馬勺	10	30	300.00	
小勺	20	20	400.00	
刀	3	2.00	6.00	
菜板	2	4.00	8.00	
大缸	15	10.00	150.00	
小炕桌子	4	3.50	14.00	
大條桌子	2	6.00	12.00	
大板登	4	3.50	14.00	
磁器	—	—	150.00	
其他	—	—	50.00	
大車	2	150.00	300.00	
小車	1	100.00	100.00	
圓	10	200.00	2,000.00	
金櫃	1	150.00	150.00	
創業費	建築開始後諸事務トシテ4名月@25.00苦力2名月@10.00			
¥1,200.00	給料6ヶ月 720.00			
	食料 ” 270.00 1月 45.00			
	家賃 ” 90.00 2間房子 15.00			
	雜費 ” 120.00 毎月 20.00			
豫備費	不詳			
¥—				
流動資本	原料費	高粱 3,850石 計@1.10 42,350.00 1班原料5石5斗1箇年700班製造		
¥56,900.00	¥55,650.00	小麦 700石 ” 1.20 8,400.00 ” 1石 ”		
		小豆 210石 ” 2.00 4,200.00 ” 3斗 ”		
		其他 70石 ” 1.00 700.00 ” 1斗 ”		
家蓋費	驢 10 75.00 750.00			
¥1,250.00	牛 5 100.00 500.00			

第2ノ例

B 燒鍋 (前章参照)

最近1箇年間ニ於ケル收支決算表

収入ノ部			支出ノ部		
項目	金額	説明	項目	金額	説明
主業収入	—		原料費	55,650.00	掌拒的5名@40番頭3名@25賣酒的
燒耐	81,620.00	出酒量1班530斤1箇年700班371,000斤卸値22(小賣30位)	給料	5,460.00	4名@20雜用人5名@15店員5名@5合計22名月計455
糟	19,320.00	酒粕1班2,300斤@1.20 Per 100kin 1箇年700班	賃銀	4,440.00	作業場1班=付工人6名2班トシテ12名@20雜役苦力10名@13合計22名月計370
副業収入	2,835.00	肥豚賣却70頭分1頭150斤@Perkin	食料	4,560.00	日常會費1名1日平均25 44名1箇月330 1箇年3,960外=舊正及節句費約600
			飼料	1,629.75	牛馬1日1頭高粱1升13豆粕1斤05谷莫8斤03計21 15頭3,15豚1箇月1頭40 100頭
			燃料	3,920.00	1班=付石炭約800斤@70Per100kin 5.60 1箇年700班
			家賃	—	
			金利	—	(借入金利月2%陸2 1/2%位ナルモ借入金ナシ)
			税金	10,500.00	酒造税及賣酒税ヲ併セテ酒税トシテ1班=ツキ15 1箇年700班
			消耗品費	600.00	文房具費月15修膳費20其他消耗品15
			雜費	1,080.00	車馬賃月30通信費30交際費30
			電氣料	1,080.00	電動機及電燈料毎月90
			舖捐	960.00	舖捐ハ資本金ニ對シ課セラルル普通一般資本金ハ極少額ヲ届出ヅ該燒鍋ハ20,000ノ届出ニテ毎月80ヲ要ス
合計	103,775.00		合計	103,775.00	

第2項 決算及利益處分

燒鍋の決算は年1回、若くは2年に1回である。而して營業利益の處分は資本主と従事員が6分4分の割合か又は7分3分の割合のものが最も多い様である。或る燒鍋は資本主が1/3を取り、1/3を掌櫃連、残り1/3を積立金として利益保留せるものもある。

第7 酒粕に含有せる乳酸の研究編

高粱酒醸造の副産物としての酒粕は仕込數量醱酵の状態によつて多少變化はあるが普通一班の量は1,800斤乃至2,000斤内外である従つて滿洲全體の生産量は相當多額であり1焼鍋についても収入の1重大源泉たるを免れない。而して之等は現在殆んど全部が養豚業に於て飼料として消費されてゐる外何等利用道がないと云つてもよい、然るに其の數量其成分より考察して利用研究は極めて有意義なことと思はるゝが一例として既に滿鐵中央試験所に於ては其の報告第4輯(201—273頁)に於て工業上利用價值多い乳酸の抽出の研究で發表してゐる。之は焼鍋經營上其工場經濟上より見て大いに考究の價值あるものと信ぜらる。(前章に記述せるが如く奉天野村氏經營の隆泉海燒鍋にて實施して一時成功した)

第1項 酒粕の成分

酒粕の成分に就いては前記滿鐵中央試験所報告によれば下の如くである。

水及揮發分	揮發酸 (醋酸として)	不揮發酸 (乳酸として)	糖 分 (葡萄糖として)	炭水化合物 (澱粉として)
63.26%	0.19%	1.710%	0.88%	11.430%

酒粕中の酸量は季節に依つて異り春、秋、冬の3期は其の酸度尠く、夏は一般に多い様である、而して大體に於て總酸量(乳酸として)は濕糟に對して1.5%乃至1.80%の間を上下し、揮發酸量は總酸量の約1割と見て大過ない。

第2項 乳酸の抽出

高粱酒の副産物として乳酸を抽出することは其の方法は極めて簡單である即ち醸造の際麴子に炭酸石灰を加へて乳酸石灰を得、更に其の乳酸石灰に硫酸を加ふる時は石灰分は硫酸と結合して乳酸は遊離状態となつて表はるゝのである之を濾過して桃製乳酸を得る方法である。(而してかくして得た高粱酒は香味に於て普通のものより劣ると稱せられてゐる。)

第3項 乳酸の用途

乳酸の工業上の用途は最近の發達に拘はり醱酵工業染色工業、皮革工業等に其の應用は極めて廣範である其の主なるものを擧ぐれば。

(1) 酒糟醱酵工業に應用せらるゝ乳酸

酒精製造及酵母製造に於て醱酵液中に乳酸を加へて「バクテリア」類の繁殖を妨ぐると共に刺戟を與へ安全に酒精醱酵を遂げしむる作用をなすもので、我國に於ては日本酒醸造に利用し大いに成功し盛んに使用されてゐる。

(2) 染色工業に應用せらるゝ乳酸

染色工業に應用せらるゝ方法としては

- (イ) 染料の溶媒として使用せらる。
- (ロ) 捺染の際脱色劑(還元劑)として使用さる。
- (ハ) 捺染糊又は仕入糊に混じ吸濕劑として「グリソリ2」の代用に供す等である。

(3) 皮革工業上に應用せらるゝ乳酸

皮革工業に應用劑としては

- (イ) 吸濕劑
- (ロ) 「クローム」媒染の助劑
- (ハ) 「タンニン」の初期に於て「タンニン」液中加入して之を酸性とするに用ふる。等である。

第8編 結 言

第1項 事業の將來

滿洲に於ける高粱酒釀造業のことは前述に於て大體紹介し得たこと、思ふも其の方法たるや滿洲釀造歴史初期のものと何等發達改良もなく其儘で推移してゐるようである。該事業も人口の増加原料の増産とに伴ひ將來益々發展するものと思料さるゝが唯而して其の經營についての改良は餘り期待は出来ないものと信ぜらる。最近銀安に禍されて他の生産工業と等しく購買薄、輸移出減少を生産過剰に困難し各燒鍋共經營難の状態で生産節限中である。

第2項 改良すべき諸點

(1) 釀造收酒量の増加方法を考ふること。

現在の1班收酒量は500斤内外であるが、之は蒸餾器の改良によつて今少しく増加し得る見込あることであつて筆者の調査した某燒鍋の如きは蒸發釜を改良して(研究的に)其の目的の幾分かを達してゐたのを見た。

(2) 麴子による釀造法の改良

麴子の製造時期は限られてゐるに拘はらず、釀造は四季を通し行ふのが燒鍋の状態であるが、此のため麴子の貯藏に莫大な資金を寝かす必要あり、此點新時代の釀造學と應用なきものかと思はる、若し成功すれば燒鍋經營の一大革命となるものと思料さる。

(3) 容器の改良

現在の容器は篋を主とするが此の篋は相當修理費に要し、且つ遠距離の輸送には不適當の點あり此の容器の改良はやがて遠距離の輸送にも堪ゆることとなり其の發達にも貢獻する所大なるものがあらふと思はれる。

(4) 其他

其他蒸溜場の改良、燃料の研究等大いに新化學知識を以て改良され得べきと思料する諸點が相當ある様に思料される。

昭和5年10月22日印刷
昭和5年10月25日發行

定價 金1圓20錢

南滿洲鐵道株式會社總務部調査課

編輯兼發行者 佐 田 弘 治 郎

大連市大江町2番地

印刷者 荒 木 猪 象

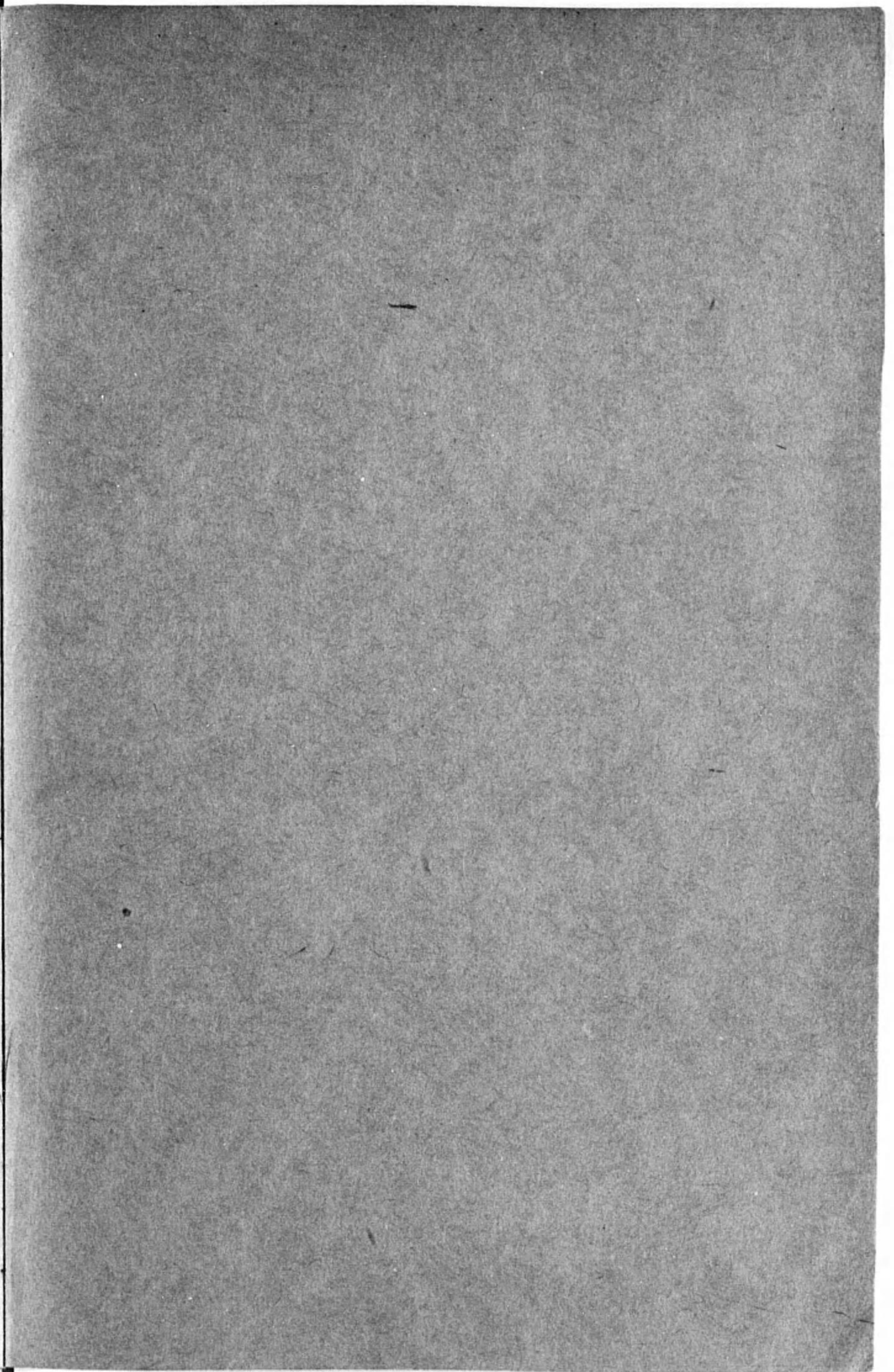
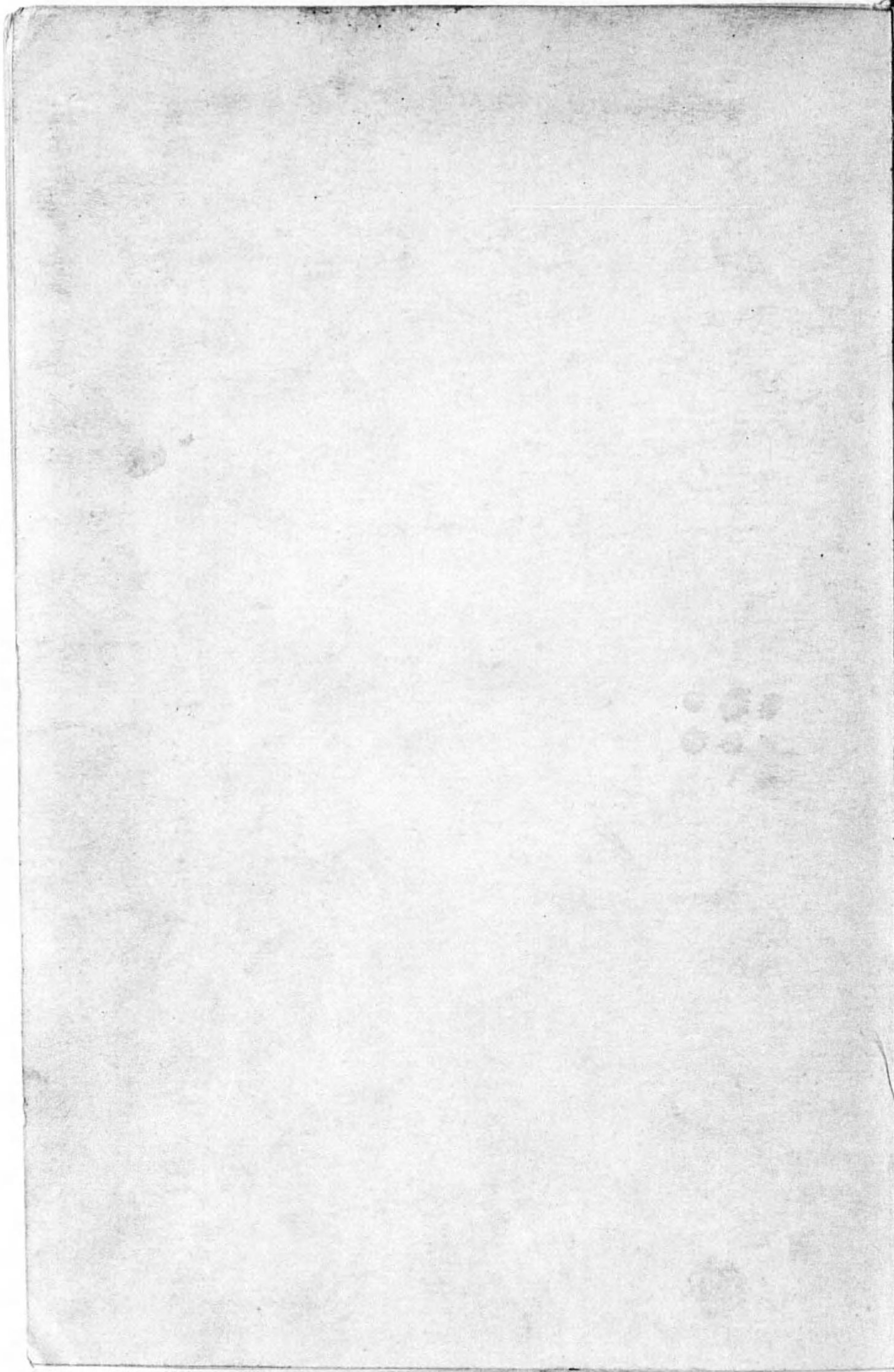
大連市大江町2番地

印刷所 株式會社 日 清 印 刷 所

發行所 南滿洲鐵道株式會社

大連市紀伊町91番地

取次販賣所 社團 中日文化協會
法人



6.10.5

別書誌
合3冊

14.5
174

終