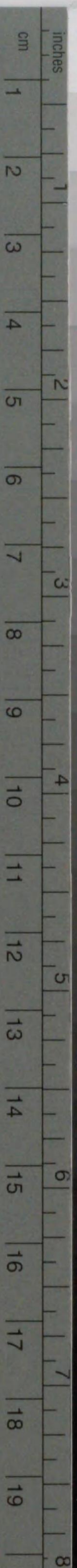


Kodak Gray Scale



© Kodak, 2007 TM: Kodak

A 1 2 3 4 5 6 **M** 8 9 10 11 12 13 14 15 **B** 17 18 19

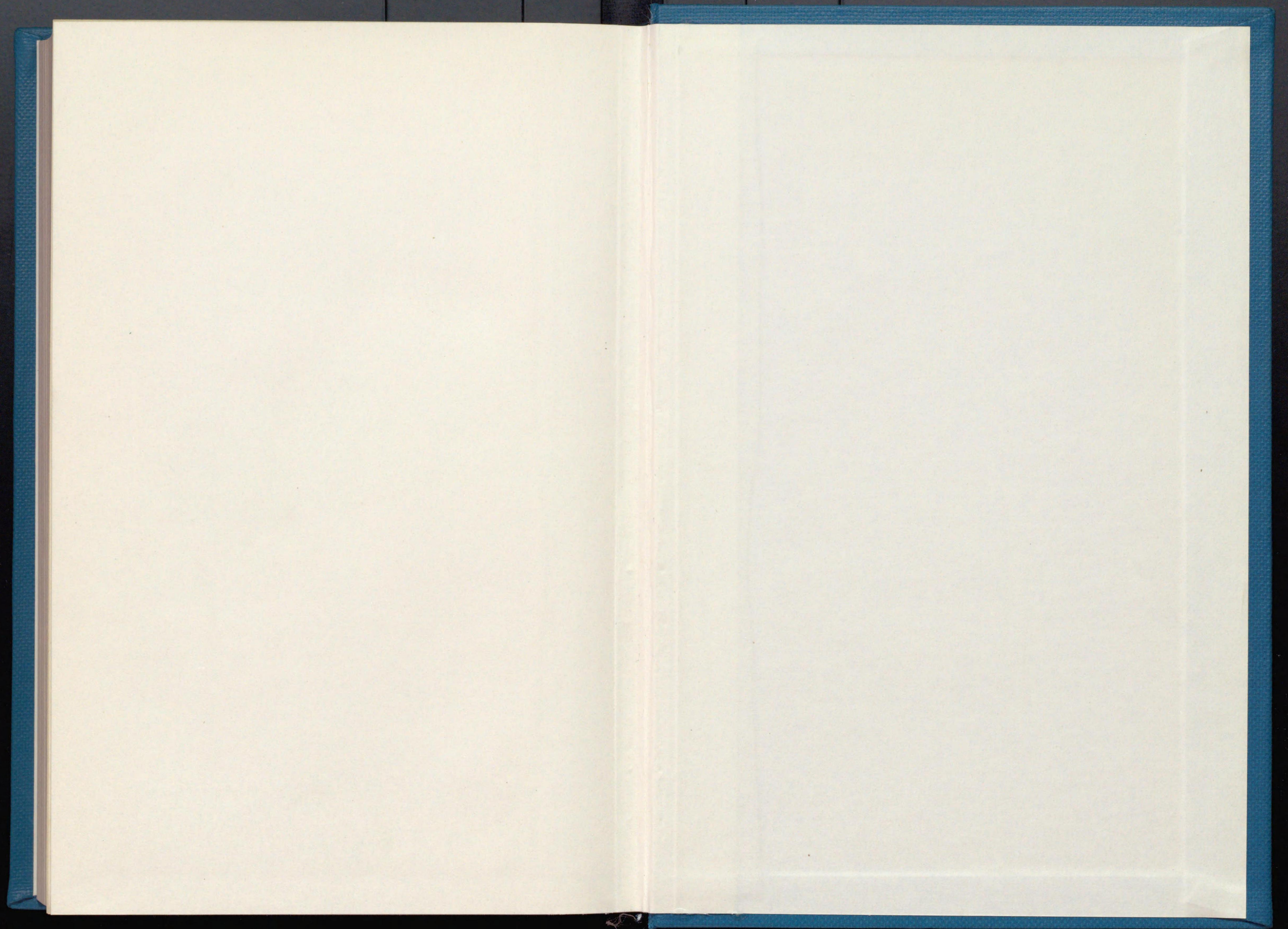


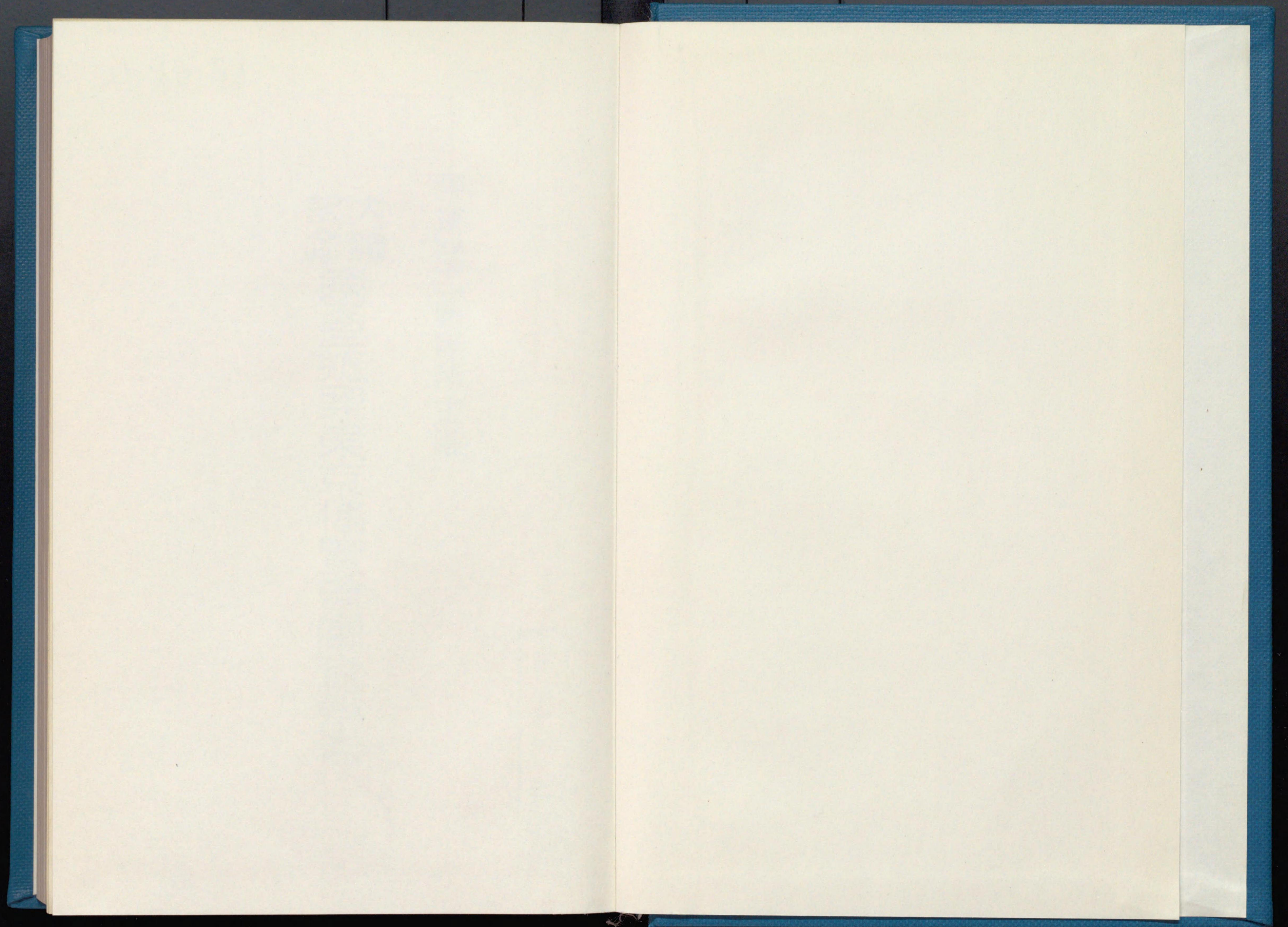
Kodak Color Control Patches

© Kodak, 2007 TM: Kodak

Blue	Cyan	Green	Yellow	Red	Magenta	White	3/Color	Black
[Patch]	[Patch]	[Patch]	[Patch]	[Patch]	[Patch]	[Patch]	[Patch]	[Patch]

588-108
1200501524978
8 8





計 90 57



東京商工會議所主催

大禮記念

國產振興東京博覽會審査報告



寄贈本

序 文

大禮記念國産振興東京博覽會審査の概評は已に褒賞授與の式を擧ぐるに際し之を印刷に付して其の大要を明かにした。今茲に其の細評成る。

惟ふに本會開設の趣旨は

聖上陛下御即位の大禮を記念し奉ると共に國産發達の現況を展示して其の振興と愛用普及とを計り國運の發展に資せんとするに在つた。而して出陳せられたる所を見るに、帝國本土は各府縣を網羅し、更に廣く各植民地に及び、其の輸出に貢献し或は輸入に對抗しつつあるもの及び優秀なる國內向のもの甚だ多く、頗る偉觀を呈し、如實に我國産業文化の狀況を反映したるものと云ふを得べく、本會開設の目的を達するに庶幾かりしは洵に慶賀に堪へぬ。

本會の出品は六部九十二類に亘り、其の點數六萬十七點、出品人員一萬九十名に就き審査職員の周密嚴正なる審査を経て、優良國産賞牌一千七百三十五名、有功賞牌二千三百九十九名合計四千百三十四名の授賞を行つた。

今茲に審査の概況を敘すれば、飲食品工業に在つては近年需要の増進に伴つて大量生産を行ふに至り、

製造の規模頗る大なるものあり、加之機械の應用は年と共に擴張せられて、殊に其の製造のみならず、貯藏に對しても冷却機を應用し、或は船舶車輛等に冷蔵庫を設備して配給を圖る等、其の製造、貯藏、運搬等の方法に付き、從來に比し面目を一新せるを見る。次に紡織工業に就いて見るに、季節向品製造時期の關係にや、當該製品の代表的のもの、全般を網羅するを得ずして其の品種甚だ多しと云ひ難きを遺憾とするも、概して品質並に價格に關しては一般の考慮研究を加へたるの跡歴然たるものがある。本工業に屬する絹絲並に絹織物及綿絲布は我國輸出貿易の最重要品なるが、孰れも大に改良を加へられ進歩の跡顯著たるも、未だ以て全しとは云ひ難い。絹綿交織布は精緻にして技術的なる新規の品種を製出せんとするの趨向あるは欣ぶべく、撚絲及人造絹絲應用技術の進歩も亦注目し値する。要之製造技術の研究と工場經營の改善とを以てすれば、内地の需要を充たすと共に輸出の増進を期することは決して難事に非ざると信ずる。次に化學工業に於ても亦全般に進歩發達の跡が明かである。就中合成アンモニア、合成硝酸等の基礎的藥品工業の確立と發展、加工香料人造薄荷油の如き獨創的製品の出現等は大に注目し値すべく尙染料及中間物の製造工業に於ても、電氣化學製品、化粧品、護謨、肥料金屬粗材等に於ても著しい發展を認め得た。轉じて機械工業を見るに、製品一般に各自獨特の考案を施したる設計に成り、材料の選擇概ね其の宜しきに適ひ、製作の技術亦凡ならざるも、之を仔細に點檢するときは其の主要部の構造、

材質、加工の精粗に於て、往々其の判斷に當を缺くものあり、爲に實用上の價值を低減し、若くは不必要に工費を増大せるの憾あるものなしとせざるも、概して一般其の品質は工業先進國の製品に比し大なる逕庭なきを見る。特に注目すべきは國產自動車及航空機の出陣にして、之は本會を以て嚆矢とし、之か審査は新興兩工業の將に獨立の域に達せんとするものなることを認め得た。斯くて機械工業の一般を通觀して將來尙一層の研鑽を積み、製品心髓の存する所を究め、廣く需要家の忠言を容れ、更に國家の制定せる工業規格を善用して適當なる製作方式を定め、製品の素質を一層向上せしむると共に其の價格を低廉ならしむるの途を講ぜば、啻に輸入防遏の目的を達するに止まらず、我製品の販路を海外に擴張することを得やう。更に電氣工業を見るに、我國文運の進展に伴ひ、最近斯業の發達は實に驚く可きものがあつて、電氣用機器及材料の製作も年と共に進歩し、今や特殊の機器を除いては殆んど國産品を以て充當するを得るのみならず、小型機器及電線類は年々支那南洋方面に向つて輸出増進しつゝある。本會の出品に於ても品質能率共に外國品を凌駕するもの尠からずして、能く進歩の顯著なるを示せるは大に欣幸とする所である。最後に一般製作工業は當該出品の種類多岐に亘り且つ其の分布も極めて廣汎に亘つた。代表的製品の出陳は必ずしも多からずと雖、製作上の技術考案等の進歩顯著であつて且つ輸出振興及び輸入防遏に關し努力の跡を認め得るは欣快に堪へぬ。尙一層優良品多量生産の實を擧げんには

獨創的研究を基礎として一層機械汎用の要があらう。

尙各部の審査に關しては各審査部長より詳細な報告書が呈出されたが、各専門審査官及び審査委員が其の分掌毎に出品物の優劣得失を對照考覈して記述した所見は綿密周到を極め、斯業家の參考に資すべきもの蓋し鮮少でなからうと信する。本報告書の上梓に當り些か所感を述べて序文と爲す。

昭和三年九月

大禮記念國產振興東京博覽會審査總長

正三位勳三等工學博士 子爵 大河内正敏

大禮記念國產振興東京博覽會審査報告

目次

第一部 飲食品工業 概評(一)

- 第一類 穀粉、澱粉、其他の粉類(一三) 第二類 麵類及砂糖を含まざる穀粉及澱粉製品(一三) 第三類 砂糖類(一九) 第四類 菓子ビスケット及糖菓類(三六) 第五類 加工香辛料(四三) 第六類 ソース、食酢其他調味料(四四) 第七類 罐詰及罌詰の中(農産)(六三) 同上の中(水産)(七一) 同上の中(畜産)(七七) 第八類 燻肉、腸詰其他肉製品(二〇) 第九類 コンデンスドミルク、粉乳、バター、チーズ其他の乳製品(二三) 第一〇類 紅茶其他芳香飲料(二四) 第一一類 清涼飲料(二六) 第一二類 酒類の中清酒(三五) 同上の中酒精、燒酎、味淋、白酒類(三三) 同上の中麥酒、葡萄酒其他酒精含有飲料(三五) 第一三類 雜食品の中水産製品(七四) 同上の中其他の雜食品(三〇九)

第二部 紡織工業 總說(二一五)

- 第一四類 の(一)機械製絲、玉絲、天柝、蠶絲、眞綿(三〇) 第一四類 の(二)紡績絲及人造絹絲

(三九) 第一五類 糸類(三三) 第一六類 の中廣幅又は新規の綿及絹綿及交織物(三四) 同上の中小幅綿布及交織物(三八) 第一七類 廣幅又は新規の麻織物及交織物(三四) 第一八類 廣幅又は新規の絹及人造絹絲織物並に交織物(内地向絹織物)(四六) 同上(輸出向)(三五) 第一九類 毛織物及交織物(二三) 第二〇類 廣幅又は新規の染布、捺染布及絞纈類(三五) 第二二類 油布、防水布、擬革布其他の加工布(二二) 第二二類 ブランケット、旅氈、緞通、リノリウム其他の敷物類(二四) 第二三類 リボン、テープ、糸組物及トリムミンケ類(二九) 第二四類 帽子(三二) 第二五類 メリヤス布、メリヤス製品其他の編物類(二五) 第二六類 窓掛、テンプルクロス、ナプキン、手巾等(二四) 第二七類 洋服、輸出キモノ及附屬裁縫品(三六) 第二八類 刺繍品(三九) 第二九類 雜品織物、糸加工品、加工布帛、雜種(三九)

第三部 化學工業 緒言(三〇三)

第三〇類 藥材及製藥(三八) 第三一類 工業藥品及化學藥品(三三) 第三二類 電氣化學製品(三三) 第三三類 瓦斯副生物及タール蒸溜品(三四) 第三四類 木材乾留生成物(三七) 第三五類 油脂及蠟類(三一) 第三六類 石鹼及蠟燭(三八) 第三七類 グリセリン、ステアリン及オレイン等(三六) 第三八類 鑛油及鑛油製品(三六) 第三九類 香料及化粧品(三五) 第四〇類 染料(三五) 第四一類 顔料及塗料(三三) 第四二類 インキ、靴墨等(三六) 第四三類 皮革(三六) 第四四類 セルロイド及類似品(三七) 第四五類 護謨製品(三七) 第四六類 爆發物

及マッチ(三三) 第四七類寫真用品(三三) 第四八類 パルプ及製紙(三六) 第四九類 肥料(三五) 第五〇類 金屬(四〇) 第五一類 耐火煉瓦、陶磁器、磚子、其他窯業品(四二) 第五二類 雜種化學製品(四四)

第四部 機械工業 概評(四五三)

第五三類 時計(四七) 第五四類 光學器、寫真器、醫療器、其他學術機械(四九) 第五五類 樂器、蓄音器(四三) 第五六類 計測器、度量衡器、試驗器(四三) 第五七類 車輛及附屬品(四九) 第五八類 船舶及船舶用品(四七) 第五九類 航空機(四二) 第六〇類 原動機及附屬機械裝置(四四) 第六一類 ポンプ、起重機、氣體壓縮機其他一般機械(四九) 第六二類 工作機械及工具(五三) 第六三類 製造加工用機械(五三) 第六四類 鑛業、農業、土木、建築用機械(五六) 第六五類 雜種機械(五三) 第六六類 機械部分品及附屬品(五六)

第五部 電氣工業 總評(五三三)

第六七類 發電、變電、電動及配電用機械器具及其材料(五四) 第六八類 電熱應用裝置及家庭用電氣器具(五八) 第六九類 電力應用裝置及農業用電氣器具(五五) 第七〇類 電燈及照明器具(五五) 第七一類 電信、電話及電氣信號用機械器具及其材料(五七) 第七二類 電池、電氣化學用裝置及其材料(五六) 第七三類 電氣測定器、醫療器械其他(五二) 第七四類 電線、電纜及電

線路用材料及其器具—(五七) 第七五類 電氣鐵道用機械、器具及其材料—(五八)

四

第六部 一般製作工業 總說(五八七)

第七六類 の(一)金屬製品の中室内戸外装置器—(五九) 第七六類 の(二)(三)金屬製品の中飲食器及庖厨用器具—(五九) 第七六類 の(四)金屬製品の中刃物類—(六〇) 第七六類 の(五)金屬製品の中家具及建築用金物類—(六五) 第七六類 の(六)(七)金屬製品の中釘及針類、工匠具及農具—(六八) 第七七類 煖房冷藏及衛生工業品—(六三) 第七八類 木製家具飲食器及庖厨用具—(六四) 第七九類 漆器—(六三) 第八〇類 紙工品—(六五) 第八一類 文房具及机上用品—(六四) 第八二類 繪畫用具—(六三) 第八三類 婦人頭飾品—(六九) 第八四類及第八五類 裝身具、衣服附屬裝身具—(六六) 第八六類 携帯品—(六五) 第八七類 履物類(靴類を含む)—(六九) 第八八類 旅行用具—(六六) 第八九類 事務用具及店舗用具—(七〇) 第九〇類 遊戯具體操及運動具—(七〇) 第九一類 玩具—(七七) 第九二類 雜工作品—(七三)

附 錄

受賞人名錄.....一八四
審査職員分掌表.....一一四
審査ニ關スル規則並ニ規定.....一八

第一部 飲食品工業

第一部 飲食品工業審査報告

概 評

審査部長 農學博士 矢 部 規 矩 治

本部飲食品工業の出品は之を十三類に別つ。之が出品點數は三、五五七點、出品人員は二、二三〇人である。審査の結果擬賞せられた者は、優良國產賞四一六、有功賞六〇四、合計一、〇二〇で總出品人員に對し四五「パーセント」餘に相當する。

本部中著明の出品を挙げれば、小麦粉、砂糖、菓子、醬油、鮭及蟹罐詰、煉乳、清涼飲料、麥酒、清酒、焼酎等で何れも需要の増進に伴ひ大量生産を行ふに至つて、製造の規模頗る大なるものがある。加ふるに機械の應用は年と共に擴張されて、殊に其の製造のみならず、貯藏に對しても冷却機を應用し、或は船舶、車輛等に冷蔵庫を設備して、配給を圖るに至つたものがあるが如きは、飲食品に對して最も必要とする所であつて、其の製造、貯藏、運搬等の方法に付いて、面目を一新したのは大に注目すべきである。今左に各類に付いて概評を下さう。

第一類 穀粉、澱粉、其の他粉類

本類中の太宗は小麦粉である。斯業は近年顯著な發達を遂げて、其の品質優秀、生産額、輸出額共に巨額に上つて重

要貿易品として認めらるゝに至つた。然し其の原料は大部分輸入小麥に依るものであるから、製粉用原料小麥の生産に關しては、將來大に講究の要がある。之に次で澱粉は歐洲戰爭中多額の輸出を見たが、爾來漸次衰頹するに至つた。だが今回の出品中甘藷澱粉は品質優良なもの多いのを見る。蒟蒻粉も概して品質優良であつて、更に其の製法に改良を加へて生産の増加を見るに於ては、輸出を増進し得るものと思はれる、其の他葛粉、晒筋等内國向の出品に付いても優良品が少くない。本類所屬の物品は、小麥粉のやうな産業上重要なものを包含するけれども、出品少數で全般の狀態を表示するに足らないのを遺憾とする。

第二類 麵類及砂糖を含むざる穀粉及澱粉製品

本類の出品に付いては、其の製造方法、品質、包装等に關して、近年進歩の跡の著しいものあるを見る。就中麵類の機械製品が改良せられたのは大に喜ぶべきことである。然し「マカロニー」の如きは國內の需要の増進しつゝあるにも拘らず、出品が少く、品質も亦輸入品に比して遜色あるを遺憾とする。「オブラート」が近來食品の包装に使用されて、品質も改良され、支那方面に輸出されるに至つたのは注目すべく、又馬鈴薯を利用して麵麩を製するに至つたことは、小麥粉節約上並に米食代用上重視すべきものと考へられる。

第三類 砂 糖 類

本類の出品も、品質概して優良で製造技術の進歩の顯著なるを認める。約二十年前に於ける生産額は内地及臺灣の兩者を合せて二億斤に充たなかつたが臺灣に於ける事業が長足の進歩を爲して、最近に於ては約十億斤を算するに至つ

た。一面精製糖事業も顯著な發達を爲し、内外の需要に對して、充分な能力を有するに至つた。然し乍ら砂糖の内國生産に關しては、未だ尙消費を充たすに足らず、加ふるに其の消費は年々増加しつゝあるから、裁製の兩方面に改良を加へて、生産の増加と生産費の輕減とを圖つて、自給を策するは勿論、進んで輸出精糖用原料の供給に付いても努力を望まざるを得ない。

第四類 菓子、ビスケット及糖菓類

本類中菓子に付いては、洋菓子和在來の菓子との二種がある。前者は産量に於ても又品質に於ても著しい進歩を示し、相當の輸出を見るに至つたのは賞讃に値する。將來益々風味と意匠とに改良を加へて、一般殊に外國の需要に對して注意を怠らざるを要する。後者に關しては著名なものは特に進歩した點を認めないが、能く其の品位を保つ。然し時勢の變遷に鑑みて風味或は意匠に關して改良を加へることを忘れてはならぬ。又「ビスケット」の出品に付いても進歩の跡を認める。

第五類 加工香辛料

本類の物品は飲食物の調味並に食慾の増進に必要なものであるが、其の出品の僅に二點に過ぎなかつたのは遺憾とする所である。

第六類 ソース、食酢、その他調味料

本類中の主なものを醬油とする。本品は千葉、茨城、新潟、福岡等諸縣の出品に優秀なものを見たが、概して博覽會

の出品に對しては、周到な注意を缺く風があるから之を改むるの要がある。醬油は吾人日常の食料に對して、調味料として内國の需要の多いものであるが、又國際的商品としても極めて有望なことは、定評の存する所であるから、當業者は宜しく製造の規模を大にして、品質を統一すると共に、外人の嗜好に適應する様改良を圖り、以て海外に向て斯業の發展を期するを要する。溜、味噌の出品中にも逸品を見受けたが、品質に於て或は釀造方法に於て遺憾の點あるを以て改良を加ふるの要がある。「ソース」は出品は少いが品質秀逸で、實に優良國産品として推奨に値するものがあつた。益々改善を圖つて輸入防遏に努力されんことを望む。食酢類は出品が少く特に論すべきものがない。味の素は斬新な國産調味料として、其の名内外に高く、品質に於ても亦産額に於ても他の追従を許さず、市場獨歩の勢がある。將來益々品質の改良を圖ると共に海外販路の開拓に努むるの要があらう。

第七類 罐詰及罐詰類

本類の出品中農産罐詰は、現に外國より輸入するものと種類を同ふする桃、梨、「パインアップル」、「オレンジマーマレード」、「グリーンピース」、「アスパラガス」、「苺」、「ジャム」、「トマトケチャップ」等の罐詰罐詰又は輸南向の福神漬、松茸水煮等大部分を占めて、概ね品質優良である。又内地向の内にも相當の良品を認めた。水産罐詰に付いては、蟹罐詰及鮭罐詰の二者を其の白眉とする。前者の出品は概ね「フアンシー」級のもので優良である。本品は主として輸出せられて其の年額は千數百萬圓に達し、歐米市場に於て「ロプスター」罐詰を驅逐せんとし、又後者も米國製品に比して遜色ない品質を有して、其の輸出年額二千萬圓の多きに達し、共に海外市場に於て雄飛しつゝあるは大

に注目し値する。鯷罐詰に付いては油漬は歐洲産のものに比して遜色がなく、又大羽鯷の利用上極めて必要な「ゼリソース」漬は大和煮並に「トマト」漬と共に其の販路の有望なものである。其の他白魚、鯉、鮑及蛤殻付の水煮、鱈、鮪、鮑及蝶螺の大和煮、海苔、佃煮罐詰等大體優良である。畜産罐詰の出品は製造上目標とする所單に邦人の嗜好に止まるものもあるが其の他の新製品に關しては、努力の跡の大いに見るべきものがある。

之を要するに罐詰及罐詰の出品は大體優良のものが多く、尙原料の精選、調理法並に製造技術に改良の餘地を存し、「レベル」其の他の意匠の如きも商品として重要な關係を有するものであるから注意を缺くべからざるものである。本類の將來に關しては、益々内外需要者の嗜好を考察して怠らず改善を加へ、輸入防遏は勿論輸出の増進に付いても努力を要する。

第八類 燻肉、腸詰其の他肉製品

本類肉製品の生産は、關東地方殊に神奈川縣を以て最とし、出品も同縣の産が多數を占めて居る。由來同縣の肉加工業は、其の歴史最も古く、品質優良で、輸出をも見るに至つた。然し乍ら他府縣の出品に付いては改善の餘地の多いのを認める。即ち「ハム」に在つては材料の選擇、鹽漬中の操作管理、及燻烟材料の吟味等注意を要するものがある。其の他「ソーセージ」に付いては、粘稠度に於て缺くるものがあるが故に改良を要し、調味に於ても内外需要者の嗜好に適合せしめる爲め一層の工夫を必要とする。

第九類 コンデンスミルク、乳粉、バター、チーズ其の他の乳製品

此等乳製品の出品中煉乳は品質極めて良好で、外國品に比して毫も遜色が無い。粉乳も亦佳良で、輸入品に拮抗し得るものと認められる。然し尙製造及保存方法に關し、不溶物を無からしめると共に變質のない様留意するを肝要とする。「バター」も優良なるものが少くなかつたが、水洗の不充分なものや煉壓の過ぎたるものや食鹽の分布不均等なもの等のあつたのは遺憾とする所である。殊に人造「バター」の如きは品質改善上一層研究を要する。斯くの如くして乳製品に付いては最も主要なものは「コンデンスミルク」で、其の製造は近來著しく發達し、生産額は輸入額の數倍に達し當業者の努力は實に賞讃すべきであると雖も、内國に於ける需要は常に増進しつゝあるから未だ輸入額に減少を見ない。殊に近年に至つては、乳粉の輸入が増加して來たから、煉乳、粉乳共に其の生産に付いて一層當業者の注意を望まざるを得ない。

第一〇類 紅茶其の他芳香飲料

本類の出品は綠茶が其の大部分を占める。綠茶は品質優良のものが相當多かつたが製造方法の宜しきを得ないものや、殊に將來製茶の需要の増進に至大の影響を有する蒸熱の不足したもの、乾燥不良の爲め品質を損したものの等少なかつたのは、當業者の注意すべきことである。尙我國の製茶事業は、從來の手揉製は時代に適せざるに至つて、一時不振に陥らうとしたが、近時茶葉摘採と製茶機械との進歩發達に依つて著しく勞力と生産費とを節減するを得、發展の氣運大に興るに至つたが、今回の出品に於て機械製茶の意外に少なかつたのは當業者が博覽會には特殊の優良品を出陳すべきものなりとの謬想よりして、機械製茶よりも品質の優れる手揉製を主として出品したのに依るものであつて、現在の茶業進歩の状態を如實に示さなかつたのは大に遺憾とする所である。紅茶は出品點數が少く、其の品質も印度、錫蘭等の産に比して著しい遜色がある。本邦紅茶の品質改善に關しては、尙根本的の調査研究を要する。之に反して臺灣の特産品なる烏龍茶は品質優良であるが、其の出品の僅少であつたのと、將來海外販路の有望なる包種茶の出品の絶無であつたのは遺憾とする所である。

第一類 清涼飲料

本類の出品に付いては沈澱濁等を有するもの全然なく、香味色澤等に關しても優劣の差が従前に比して著しく減少した。是れ製造方法等に一段の進歩を見たのに因るものであつて、品質の向上と共に統一されるに至つたのは産業上又保健衛生上喜ぶべきことである。而して清涼飲料の年産額は數千萬圓に上つて、重要産業として指を屈すべきものであるのに其輸出年額は僅かに數十萬圓に止る。當業者は宜しく海外に於ける需要を調査して販路の擴張を圖り以て更に斯業の發展を期すべきである。

第二類 酒類

(一) 清酒 清酒の出品は其の區域全國に亘つて大體各地方の産を網羅した。何れも産地を代表したものと見るべきもので、曩に開催された博覽會に於ける出品に比すれば、其の品質著しく向上したのみならず、全國の出品が統一されて、到る處優良酒を見るに至つたことは賞讃に値し、國民の保健衛生上好影響を與ふるものと云ふべきである。又本業に關して注目すべきは其の業態が漸く革まつて、小規模のものゝ合同して大規模に經營することゝなり、或は機

械の應用に依つて大量生産を行ふ傾向を示すに至つたことで、殊に冷却機の應用に依つて四季醸造の實行を見るに至れるが如きは、頗る時勢に適したものである。然し清酒は本邦固有の飲料であるのに、其の輸出量の割合に少いのは頗る遺憾とする所であつて、宜しく其の製造方法其の他に根本的改良を加へて、廣く外國人の嗜好にも適する様攻究すべきものである。

(二) 酒精、燒酎、味淋、白酒 酒精の出品は臺灣、南洋島に於ける製糖工場の廢蜜を原料としたものである。此等は近時設備の改良、技術の進歩に伴つて品質著しく向上し、其の産額も亦次第に増加して、今年額十數萬石に達する。用途は主として各種酒精含有飲料又は化學工業の原料に供せられて、近年に至つては燃料として「ガソリン」に代用さるゝに至つた事は重視すべきである。之に加ふるに海外輸出も有望で、既に其の年額數萬石に達する。之に次て燒酎は我國固有の酒精飲料中最も民衆的のもので廣く需要される。近時生産の組織が一新して工場工業となり、經濟的に優良品を製出し得るに至つたことは注目に値する。本品の海外輸出も亦有望で、既に現在に於ても其の額が少くない。味淋は調味料として廣く需要される。其の品質も近來製造技術の上に研究を加へられた結果、著しく向上するに至つたのは喜ぶべきことである。又輸出をも見るに至つたが、之亦根本的研究を行つて、外國人の嗜好に適せしめる様改良するの要があるものと認める。次に從來殆ど雛祭用の飲料に止まつた白酒も近年時勢の變遷に常時之を飲用し或は各種の料理に應用されるに至つたから、其の需要は漸次増加するに至らう。

(三) 麥酒、葡萄酒、其の他の酒精含有飲料 麥酒業は最近著しく發展して、其の生産年額八十萬石内外に達し、品

質も外國品に比して毫も遜色なきに至り、自給自足の域に達せるが、尙之に止らず海外輸出も亦旺盛で、東洋、南洋等の諸方面に輸出されるもの數百萬圓に達する。將來益々品質の改良を圖つて、海外販路の擴張に努むるを要する。葡萄酒は生葡萄酒、藥用葡萄酒及甘味葡萄酒の別がある。共に世界共通の酒類で、廣く各國に於て需要される。本邦に於ては從來主として輸入品に依つたが、當業者の熱心なる研究に依つて、近年漸く優良品の製出を見るに至つた。其の他の洋酒類は「ウイスキー」、「ブランデー」、「キユラソー」、「シャルトリウス」、「ペーパーミント」、「アブサン」等近年需要が著しく増加したので、當業者も之が製造に付いて研究を重ね優良品の製出を見るに至つた。今回の出品に付ても推奨すべきものが少くない。

第一三類の内水産製品

水産製品は種類が甚だ多いから之を左の六類に大別して觀察する。

(一) 輸出品類 本類に屬するものは、乾鮑、海參、鰻、鱧、鯖、明骨、鮫氷、貝柱、乾貝類、乾蝦、昆布、寒天、及石花茶であつて、多くは支那向のものである。就中鰻、海參、昆布の如きは重要なものである。鰻及乾鮑は概して製法、乾燥共に良好で、殊に後者は特製品たるかの如き觀があつた。海參、昆布には良品が少く、寒天は大體佳良であつて、殊に粉末寒天の如きは輸出品として極めて有望なものであらう。其他一般に改良の跡を認めたのは喜ぶべきである。

(二) 調味材料類 鱈節類、煮干鰯及介肉「エキス」之に屬する。節類の製造法は一般に進歩の度が殆んど頂點に達した

關係上、出品中に不良品を認めない。煮干鱈類は近來其の需要の増加に伴つて製造方法も進歩したが今回の出品に良品の多くないのは時期の關係に依るものであらう。

(三)植物性製品類 本類に屬するものは、布糊、若布、海苔及昆布製品で、海苔及布糊は概して優良であるが地方産海苔中には製法上不注意の點あるを散見した。昆布製品、若布は従來のものに比して、製法上一段の改良を加へたやうであるが、沃度含有食料品として將來有望なものであるにも拘らず、依然として舊式の製法を墨守する觀あるは遺憾である。

(四)調味品類 味淋乾、鹽乾、燻製、佃煮及蒲鉾等が之に屬する。味淋乾は近來、需要益々増加すると共に加工技術も漸次進歩して出品中にも多數の優良品を認めた。鹽乾品も概して良好で特に鱈蠟子の如きは利用上又鹽鯖の如きは輸出上其の製造を助長するを策の得たものと考へる。其の他の品類は一般に製法上研究の餘地あるものであらう。

(五)醃醬品類 粕漬、味噌漬、鹽辛類之に屬する。前二者は近來各種の魚介類を原料とするが爲め、價格低下して一般食料向となつた。従つて製法も進歩し、出品中にも優良品を見た。然し乍ら調味原料の配合には尙一段の工夫を要する。鹽辛類は廢物利用品として、水産製造の經濟に深い關係を有するものであつて、出品に付いても技術上進歩の跡を認めた。

(六)冷凍魚罐入及雜品 鮮魚は品質優良である。殊に蝦に於て然りとす。本品は衛生上又携帶上優秀な點を有する。其の他雜品の點數は相當多かつたが、優良品は少い。

第一三類の内雜食品

本類に屬するものは前記各類に包含されない出品で、其の重要なものを挙げれば、漬物類、乾物類、果實等である。其の中には現に輸出し、或は輸出品として將來有望なものもあるが、特に著しく進歩し或は改良されたものゝ少かつたのを遺憾とする。

第一部 類別出品及授賞一覽表

類別	區別	出品點數	出品人員	授賞		計數	出品者百に對する授賞比率
				優良國產賞	有効賞		
一		七七	五九	六	一八	二四	四〇、七
二		二〇九	一〇四	二九	二三	五二	五〇、〇
三		七五	二四	一一	八	一九	七九、二
四		四九六	二五八	八	九一	九九	三八、四
五		二	二	〇	一	一	五〇、〇
六		二三五	二〇一	一一	七四	八五	四二、三
七		四五〇	一〇五	四五	九	五四	五一、四
八		二〇	七	三	〇	三	四二、九

計	(二)	(一)	一三	(三)	(二)	(一)	一二	一一	一〇	九
三、五五七	一五三	六五五	四一八	四一八	四一八	四一八	四一八	四一八	四一八	四一八
二、二三〇	一一三	四三六	三八六	三八六	三八六	三八六	三八六	三八六	三八六	三八六
四一六	二二	八九	一九	八	一六	一六	一六	一六	一六	一六
六〇四	二〇	八五	〇	一四	二二一	二二一	二二一	二二一	二二一	二二一
一、〇二〇	四二	一七四	一九	二二	二二七	二二七	二二七	二二七	二二七	二二七
四五、七	三七、二	三九、九	五九、四	五九、五	六一、四	六一、四	六一、四	六一、四	六一、四	六一、四
								四八、三	三八、七	五五、六
								一一五	四六九	二五
								五八	三九〇	一八
								五	一三四	一〇
								二二	一七	〇
								二八	一五一	一〇

第一類 穀粉、澱粉、其他粉類

主任 報告員 農學博士 寺 尾 博

本類の出品地域は一道一府十一縣に亘つて居るが出品の数は餘り多くない。其の總點數七七點で人員五九名である。主なる品目としては甘藷澱粉、馬鈴薯澱粉、小麥粉、苧蕪粉、等を擧げ得る。

前記品目の内小麥粉の如きは現在主要食糧品の一で年産額も巨大な價額に達して居り、各地には數多の製粉工場も出來て居るにも拘らず僅かに一二の當業者が出品して居るに過ぎない。又澱粉類も相當重要な商品で輸出入關係も有るのであるが、出品數も少なく又出品地も一小局部に偏して居る。夫故に今回の出品は近年顯著な發達を遂げた我製粉業の現況を大觀するには甚だ不充分であつた。此の事は博覽會といふ目標に合致しないやうに感ずるので甚だ遺憾なことと思はれる。斯様な機會に於ては當業者は進んで出品して一面に於ては現在の發達狀況を一般社會の前に展開し、又他面に於ては將來の改良に對する刺戟を與へるやうに心掛ける事を切望する。殊に小麥粉の如き市場的重要性の高いものに於ては一段右のやうな感を深くするのであつて、之に就いては博覽會當事者も特に考慮されんことを希望する。審査の方法としては出品物に就いて肉眼鑑定、ベツカーステスト、理化學的検査等に依つて色澤、乾燥、精粗、主要成分含量、水分、夾雜物の多少、香味等を精査すると共に、出品人の生産能力、經營狀況及經歷等を調査し、更に當該品目の輸出入狀況及其他的經濟的關係等をも考慮して、出品物を比較品騰した。其の審査の結果選抜擬賞されたものは優良國產賞牌として六名、有功賞牌として一八名で、其の出品及授賞の統計を府縣別及品目別に示せば第一表の通りである。

以下各品目に就いて審査の概評及將來の改良に關する意見を述べやう。

(一)小麥粉 我國の小麥製粉業は近年益々發展の趨勢を示して年々巨額の生産をなし益々増加する國內需要を充たすのみならず、國外への輸出も盛んに行はれ、且つ生産品の品位も工場設備の改善に伴つて、益々高まつて居る。今統計に依つて過去十年間の小麥粉の生産及輸移出入額を見るに第二表の如くである。

第一表甲 第一類出品及授賞表

府縣別

府縣名	出品人員	出品點數	優良國產		有功賞牌	合計	優良		合計
			賞	牌			良	有	
北海道	五	六			一	一			二
東京	六	一五			二	三			五
神奈川	二	六			一	一			二
新潟	三	四			二	二			四
群馬	二	二			一	一			二
千葉	三〇	三〇			九	二			一一
茨城	四	四			一	二			三
岐阜	一	一				一			二
秋田	二	二				一			三
福島	一	一				一			二
富山	一	一				一			二
鳥根	一	二				一			二
香川	一	三				一			二
合計	五九	七七	六	一八	二四	一〇	三〇	四〇	四〇

第一表乙 第一類出品及授賞表

品目別

品目別	出品人員	出品點數	優良國產		有功賞牌	合計	優良		合計
			賞	牌			良	有	
小麥粉	三	一二			一	一			三
馬鈴薯澱粉	三	三			一	一			三
甘藷澱粉	二八	二八			八	一			三九
小麥澱粉	三	五			一	一			三三
蒟蒻粉	四	四				二			五〇
晒粉	四	七			二	二			五〇
葛粉	五	五			二	二			四〇
其他粉類	九	一三			四	四			四四
合計	五九	七七	六	一八	二四	一〇	三〇	四〇	四〇

小麥粉は斯くの如く重大な經濟的關係を持つて居るのであるが、實際審査に付せられた出品は唯一つ日清製粉株式會社の出品のみであつた。其の出品は多少用途を異にする數種の商品を含んで居つて、現品審査の結果は概して良好であつた。同社は經營も規模宏大で斯界の重鎮なるは敢て言を俟たない。

併し乍ら國產獎勵の見地から見て甚だ残念なのは我國の小麥製粉の原料の過半が輸入小麥なる事である。其の製粉は

第二表 内地に於ける小麥粉の生産及輸移出入額

年次	區別	生産額	輸入額	移入額	輸出額	移出額	輸移出超過額
大正六年	價數 格量	六五、九〇一	五九六		一三、六四八	三、五四二	一八、〇二四
七年	價數 格量	九八、四一〇	一、二八七		一一、七四五	二、四六三	一一、〇二四
八年	價數 格量	一二九、八五四	七、七五八		九一	一、八三九	一二、九四二
九年	價數 格量	九九、七〇四	三、三三三		三六二	四、四〇九	五、九〇八
十年	價數 格量	九九、四九〇	五、三三一	六六	二九〇	二、一八九	二、四〇一
十一年	價數 格量	五五、九九三	五、七四〇	二〇	八一四	三、一六〇	一、七九一
十二年	價數 格量	七四、七二一	二、九七〇		一、四二三	三、五九七	二、〇八六
十三年	價數 格量	一一七、九一六	一、三九五	一	一、八八四	六、八三〇	七、三三五
十四年	價數 額	一一〇、八七二	八八六	五	一、九四二	一〇、七六九	七、三三五
昭和元年	價數 格量	一一四、四四三	一、二七四	二	一九、七五三	九、八三八	二八、三六一

(單位 數量は千擔、價額は千圓)

一部海外に輸出するが併し又小麥粉としての輸入額が莫大な金額に達して居る。之と同時に我國の小麥産額は近年著しく減退して來て居る。之は主として經濟的關係に依るもので殊に安價な外國小麥に壓倒されて小麥の作付面積が減した結果である。最近小麥輸入税率の少しく高まつた影響として一二年來小麥栽培面積の増加する傾向が現れて來たが、經濟的事情の如何に依つては小麥の國內生産額の大に増進し得べき事は明かである。而して小麥作は冬季の作付であつて冬作物として小麥に代へ得べき有利な作物は他に殆ど無いから、小麥栽培は地積狭小な我國に於ては土地利用上頗る重大な意味を持つ。且つ此の事は各農家の經營に於ても同一であるのみならず、又冬季の勞力を利用するに適當で農業經濟上から見ても頗る緊要なことである。故に政府も近年特に國産小麥の改良増殖に就いて種々の積極的施設を爲して居るのであるが、夫れと同時に此の目的の達成には農業者と製粉業者とが協調して共に力を盡すことが必要であると思ふ。殊に最近品種改良の結果として製粉用に好適の優良小麥が生産され得るやうになつたのであるが、此等の優良品種の栽培を普及することは農業者にも製粉業者にも有利であるから、兩者間の契約に依る小麥生産を計るが良いと信ずる。斯くの如くして今後は純國産小麥粉の産出が大に増進することを切望して止まない次第である。

(二)澱粉類 澱粉も亦國産獎勵上相當注目する必要がある。其の消費は近年著しく増加して來た。其の用途が食糧品以外に工業上にも及んで居る。而して此の傾向に伴つて外國より輸入される額が夥しく増加したのである。其の統計上の數字を擧げれば第三表の如くである。

出品に就いて見るに、馬鈴薯澱粉は極めて小數で其の重要産地である北海道の出品さへ僅かに二、三點に過ぎない。

第三表 内地に於ける澱粉生産及輸出入額 (單位 數重は千擔、價類は千圓)

年次	區別	内地		生産		輸出額 (各種澱粉合計)	輸入額 (小麥粉以外の穀粉をも含む)
		各種澱粉合計	馬鈴薯澱粉	甘藷澱粉	額		
大正十一年	數量	七二八	四八五	一五四	一一四	二〇五	
	價額	九、〇七八	三、九五二	一、六八〇	一、四四二	一、六六七	
十二年	數量	九一一	四四九	二〇九	一七	二六四	
	價額	一〇、〇一九	三、七九三	二、〇七五	二〇二	二、四八二	
十三年	數量	九〇七	四七一	一九八	二一	一八一	
	價額	八、八九六	三、七二〇	一、九六六	二六八	一、八二五	
十四年	數量	一、二八七	七八五	二〇一	二一	二八六	
	價額	一三、三八三	七、一九一	二、四〇五	二七九	三、一三〇	
昭和元年	數量	一、三二二	八七八	三三〇	二三	二九五	
	價額	一三、〇〇三	七、三〇三	二、三五一	二七九	二、六七四	

其の品質の優良のものもあるが、又乾燥不良で多少醗酵した悪臭を發するものもあつた。之に反し甘藷澱粉は比較的多數の出品があつた。併し其の出品地は千葉縣のみで長崎縣、廣嶋縣、大阪府の如きも現在は相當に重要な甘藷澱粉産地であるが此等の地方からは全く出品を見なかつた。千葉縣に於ける甘藷澱粉の製造は遠く天保年間から創まつたもので、即ち其の元祖と云ふべきである。爾來多年の熟練と改良とに依つて顯著な進歩をなしたもので、今回の出品も一般に品質佳良である。而して各生産者の製造額は相當多量なものであるが尙數多の少量生産者が存在して居るので、此等大小の生産者は組合を組織して原料の購入及製品の販賣に相當共同して居るのは適當な事である。併し將來は尙製造方法を一層改良して工場的製造をなし其の生産費を減ずることに依つて廉價に優良な製品を多量に産出して内地需要を充たすと共に外國品の輸入を防遏し、更に進んで海外輸入を促進するやう努むることを心掛けたいものである。尙出品の甘藷澱粉中に色澤不良のもの、夾雜物稍々多きもの、漂白適度ならざるもの等が多少發見されたが、此等は特に注意を要するものである。以上の外麩又は味の素製造の副産物として生ずる小麥澱粉が數點出品されて居つたが特に言ふべきこともない。

(三) 蒟蒻粉 蒟蒻粉の需要も近年漸増の趨勢で内地の生産も之に伴つて増加して居る。又支那方面からも輸入があるが之は近來減少の傾向を示して居るやうに認められる。用途は尙大部分即ち凡そ八割は食用に供せられるもので其の残り二割が工業用となるものと推定される。而して恐らく今後は工業用として相當の數量が必要されるものと考へられる。今蒟蒻粉の生産及輸入状況を數字で示せば大體第四表の如くである。

蒟蒻粉の出品も少數であるが、出品されたものは概して品質優良で、色澤も良く吸水力大で粘り強く又舞粉の混入も比較的少いものであつた。尙一層原料の精選及製造法の組織化等に努め、殊に將來の需要をも考慮して多量に且つ出來得る限り廉價に供給することが出来るやうなることを希望する。而して其の基礎となるべきは原料を豊富に産出する

第四表 蒟蒻粉の生産及輸入額 (單位 數量は千擔、價額は千圓)

年次	區別		合計	輸入額	
	内地産荒粉を原料とせるもの	支那産荒粉を原料とせるもの		荒粉	精粉
大正十年	數量 二七・七 價額 二七・二	數量 〇・五 價額 一・六	數量 二八・二 價額 二八・八		
十一年	數量 二四・五 價額 二四・五	數量 一・二 價額 一・二	數量 二五・七 價額 二五・七		
十二年	數量 二八・四 價額 二八・四	數量 一・二 價額 一・二	數量 二九・六 價額 二九・六		
十三年	數量 三七・九 價額 三七・九	數量 五・八 價額 五・八	數量 四三・七 價額 四三・七		
昭和元年	數量 二一・五 價額 二一・五	數量 七・六 價額 七・六	數量 二九・一 價額 二九・一		

備考 一、本表は農林省及大藏省の調査に依る
 二、大正十三年以前の輸入額は調査せるものなし
 三、輸入先は支那とす

ことで其の爲めには蒟蒻の品種改良と栽培技術の進歩とが先づ第一に考慮されねばならぬ。

(四)晒餡 晒餡は全て國內消費に供されることは云ふまでもないが、其の産額は可なり多量で東京及阪神地方の消費のみでも年額一億二千萬斤に達する。其の他各地方の分をも總計すれば優に二億斤以上になるものと推定される。併し今回の出品は僅かに東京府及北海道から數點出品されたに過ぎない。出品に依つては夾雜物の多いもの、日向臭を有するもの、又は着色せるものなどもあつたが、一般に品質佳良であつた。

(五)其の他の粉類 以上の外葛粉、米粉、蕎麥粉、豆粉、小豆落雁粉等が各數點宛出品されてあつたが何れも特に指摘するに足ることがなかつた。

第二類 麵類及砂糖を含まざる穀粉及澱粉製品

主任 農學博士 寺尾 彰 博
 報告員 丸本 彰 造

本類に屬するものは「麵類及砂糖を含まざる穀粉及澱粉製品」であつて出品人員一〇四名、出品點數二〇九點である。今品種に就いて類別し、各其の出品人員及點數を示せば左の如くである。

品目	出品人員	出品點數
素 麵	六八	一〇八

第一部 飲食品工業

尙此等賞牌授與の品種區分を觀るに左の如き狀況である。

品 種	國 產	優 良 賞 牌	有 功 賞 牌
素 麵	二人員	四點數	一人員
餛 飩	三	六	七
蕎 麥	三	五	六
麩	一	四	二
オブラート	二	一	二
麵 麩	一	一	一
米 粉	一	一	二
豆 麵	一	二	七
麵 粉	一	四	二
麵 麩	一	一	一

而して出品は一般に其の製造方法、品質、包装等に就いて近年著しく進歩改良された跡を認むることが出来るけれども將來に向つて更に研究考案を加ふる餘地が大にあるものと言はなければならぬ。殊に本類に屬する品種中には支那及南洋方面への輸出助長及歐米よりの輸入防遏に對して今後一層注目すべきものが少くないと考へられ、特に我國の製粉工業が輓近長足の發達をなして多量の外國小麥を原料とするに至つたことから考へて其の加工製品の海外輸出を策することは極めて肝要である。

一、素麵、餛飩及蕎麥

素麵、餛飩其の他麵類用として費消される小麥粉の量は内地に於ける小麥粉全消費量の過半を占め、年八億萬斤以上に達し米代用食として麵類は國民食糧に重要な關係を有するものであるから、之が製造方面に於ける技術的、經濟的の改良進歩を計ることは極めて切要なる事である。以下出品に對する細目に就いて所見を述べれば、

(一) 近時機械製麵の作業が著しく普及して今回の出品中乾餛飩及乾蕎麥は大部分機械製であつて従來動もすれば機械製品が手延製品に比して劣るかの觀があつた點は著しく其の趣を異にして來たのは喜ぶべき現象である。然し素麵は依然として其の殆んど全部が手延製品である。之れ蓋し素麵は其の線條の纖細なるを貴ぶ關係上機械製では尙充分な成績を擧げることが出来得ないのに因るのであらう。然しながら中には機械製品にして尙且つ相當の成績を示せるものあるに徴して、將來製造技術の進歩と機械力の應用による生産費の低減とに依つて、大量生産の實を擧げることの出来る前途があることを窺はしむるものである。

(二) 形状は概して可良で、殊に素麵の纖細にして頗る美術的なもの、如きは歎賞に値するものがある。併し中には往々にして切り方の不揃なる爲めに外觀を損し、包装不完全、若くは箱詰の不適當なるに因つて折損又は歪を生し、夥しく商品的價値を低下したるもの等のは遺憾である。

(三) 色澤は概して可なるも尙原料の選擇、食鹽及水の配合等に關しては一段の考慮を加へ、又混捏の硬軟其の適度に

留意する等研究改良を要する餘地が尙尠くない様に認められる。

麵類の着色は必ずしも不可ではないけれども、往々にして着色濃厚に過ぎ爲めに毒々しい感を與へ、反つて外觀並に食味を損せるものがあり、殊に着色を以て鶏卵入麵類に偽したものの等のあるは遺憾である。

(四) 乾燥は大體に於て可なりと認められるけれども東北地方の出品中には往々乾燥不良のものがある。此等は一般に鹹味が強い事實に徴して食鹽使用量の過多な爲めに吸濕したのを主因とするものであつて改善を要する點である。

(五) 風味は一般に良好であると認められるけれども、食鹽の含量が過多であつて煮上げ後と雖も尙相當の鹹味を殘存しある爲めに嗜好を妨げるものがあり、又外觀の可なる割合に煮上げ後の成績が之に伴はないものもある。此等は原料の選擇、配合、混捏等に缺陷があつたことに起因するものであつて改良の余地あるものと認められる。

(六) 乾蕎麥は風味並に舌觸等の點に於て生蕎麥との食味對比上麵類中製造技術上最も困難なものであるから多少の遜色のあるのは止むを得ないけれども、中には其の風味頗る良好で殆ど生蕎麥に匹敵する程のものがあると共に一方に於ては小麦粉の使用量の過多なる爲めに蕎麥固有の風味を缺いて乾蕎麥と謂ふよりは寧ろ乾饅飴に近いものがあり、麵類中品質の差異が最も著しいものである。従來の博覽會に於て所謂本場物として優秀な成績を示して居つた長野縣産の乾蕎麥は依然概して良好の成績を示して居るが、今回審査の結果に於ては熊本縣の出品が寧ろ之を凌駕する様な成績を示し、茨城縣の成績も亦見るべきものゝあるは頗る注目し得る所である。

(七) 「マカロニー」の出品は僅かに一點に過ぎない。品質も亦外國産品に比し著しく遜色のあるのは遺憾である。蓋し「マカロニー」は毎年相當多量の輸入があり將來麵類に對する國民的嗜好の轉換に因つて其の需要は逐年増加する様な趨勢にあるから、本品製造技術の進歩發展は衷心希望に堪えないものである。

又管麵と稱して「マカロニー」類似の物が一點あるけれども原料並に製造方法に根本的研究改良を加ふるの餘地があるものと認められる。

(八) 特殊麵として精糠麵と稱して原料の一部に糠を使用したものがある。着想は良いけれども保存力及食味上並に製造技術上尙研究を要するものである。

(九) 同業組合を組織して居る地方の出品は品質が良く一定し、良好な成績を示して居るのは蓋し當然の歸趨である。東京製麵同業組合の如き「グラム」制によつて重量の統一を計り各束に之を表記しあるは斯業發達の爲め推奨に値するものであるが、全般より見れば重量の表記をなしたものが比較的少く、又表記重量を示したもので其の實量の不足したものあるは遺憾な次第である。前記組合の重量統一と相俟つて此の點に於ても改善するの必要がある。

(十) 包装は商品として取扱上又衛生的見地からも相當重要視すべきものであつて出品中「パラピン」紙を以て完全に包装したものあるに反して往々包装紙の色又は金粉等が麵類に移染し外觀を損じたものがある。又箱詰の際挾紙に新聞紙を使用した爲め其の臭氣が麵類に染傳して香氣を著しく損じたものもある等將來當業者一般の留意改善を要する點が尠くない。

二、其他穀粉及澱粉製品

(一) 焼麩の出品は山形、群馬兩縣のものが優良であつて、何れも焼上げ均等、色澤の良好な點等其の製法に於て優秀なるものである。

(二) 「オブラート」は近年著しく其の品質が改良され薬用としてのみならず食品包装用に利用される傾向が著しくなつて來た事は喜ぶべき現象である。益々技術の進歩改善に依つて良質廉價の製品を生産して其の利用範圍の擴張を計ると共に、近年開拓せられつゝある支那方面の輸出が益々發展せんことを望む。

(三) 麵麩の需要は近年著しく増加し従つて其の製造技術等も長足の進歩をなしたから相當多數の出品があることを期待して居つたのに反して出品僅に七點二名に過ぎなかつたのは寂寥の感がある。併し食麵麩中形状、焼上、醱酵（PH價五、二である）膨脹度、食味及包装等の點に於て稀に見る優良品もあり、此の種優良品は世界的標準より觀て敢て遜色なきを示す。

又「ボンテル」麵麩は馬鈴薯を利用して小麥粉の節約、米食代用として着想は適當であり、其の實績も亦相當に認むべきものがあると信ずる。益々製造技術の改善を計つて國民の嗜好に適應する廉價主食たるの價値を向上するやう努められんことを望む。（「ボンテル」麵麩のPH價は四、四以下である）

(四) 豆麵並に米粉は何れも主として植民地の特産物であつて其の食味も亦内地人の嗜好に適應するものであるから一般に之を普及し斯業の發展を助長せしむる必要があると考へられる。

今回の出品は品質概して可良であると認むるけれども中には壓搾を施したものに外觀を著しく損じたものゝあつた事は注意すべき點である。

(五) 麵麩粉の出品は單に一點に過ぎないが、其の品質が優良であつて稀に見る純良品たるの點は推奨に値するものである。

第三類 砂糖類

主 任 報 告 員 山 中 源 太 郎

本類出品の砂糖及蜂蜜は出品人員二四名、出品點數七五點であつた。今出品人員、出品點數及擬賞數を表示すれば左の如くである。

地方別	出品人員	出品點數	優良國產牌	有功賞牌	計	出品人員ニ對スル百分比	
						優良國產賞牌	有功賞牌合 計
北海道廳	四	四	一	二	二	一〇〇	五〇
東京府	五	二四	二	三	五	四〇	一〇〇
千葉縣	一	一	一	一	一	一〇〇	一〇〇
静岡縣	一	三	一	一	一	一〇〇	一〇〇

計	南洋廳	臺灣總督府	岩手縣	長野縣	岐阜縣
二四	一	六	三	二	一
七五	二	三四	三	三	一
一一	一	六	十	一	一
八	一	十	一	一	一
一九	一	六	一	二	一
四五・八	一〇〇	一〇〇	一	五〇	一
三三・三	一	一	三三・三	五〇	一
七九・二	一〇〇	一〇〇	三三・三	一〇〇	一

三〇

一、砂糖

今回出品の砂糖は精製糖、氷糖、分蜜糖、甜菜糖、和式再製糖、赤糖、白下糖及糖蜜で優品に乏しくない。技術の進歩顯著なるを認めた。

精製糖、精製糖は更目糖、車糖、角砂糖及氷糖で主に純白の製品である。品質概ね良好であるが、更目糖には結晶の大小均一でないものがあり、角砂糖には色澤宜しからざるものあるを認めた。又氷糖の出品は透明を欠き且つ結晶が齊整でない。

分蜜糖、分蜜糖は黄更目糖、黄車糖、耕地白更目糖で、主として臺灣の製品である。精製糖の原料に供する黄更目糖は何れも其のポラリゼーション九十以上を示し、結晶の大小均一で且つ其の大きさも適度である。そして各會社の製品に殆んど徑庭あるを認めなかつた。臺灣の製品の外南洋サイパン嶋に於ける南洋興發株式會社の出品があつた。該會

社は事業開始以來日尙淺いにも拘らず出品の品質の良好であつたのは喜ぶべき事である。但し結晶は稍小に過ぐる感がある。黄車糖も良品に乏しくないが、結晶が粗で感觸の宜しくないものがあるのを認めた。耕地白糖は近來著しい進歩の状がある。出品は何れも更目糖で精製糖に比して殆んど遜色がない。今回耕地白糖の出品がないのは聊か遺憾とする。

甜菜糖、甜菜糖は北海道及朝鮮の製品で其の品質は至つて良好である。蓋し甜菜糖業は本邦新興の事業で、順調に發達を遂げると否とは我國が砂糖の自給國或は進んで輸出國の地位に達するに至大の關係があるから當業者の努力を切に希望する。

和式再製糖及赤糖、和式再製糖及赤糖の出品は各一點で色澤は佳良とは認められない。尙一段の研鑽を要する。何れも小笠原嶋の製品である。

白下糖及糖蜜、出品各二點で、品質は佳良である。

惟ふに製糖事業は本邦の重要な産業の一で、之が消長は國家經濟上重大なる關係を有するのである。本邦の砂糖の生産額は今より約二十年前の明治四十年に於ては、内地及臺灣の生産を合計しても二億斤に充たなかつたが、臺灣糖業の進歩と共に著しく増加して、大正五年には約七億斤に達し實に長足の進歩をなした。今大正五年以降同十五年に至る砂糖の生産狀況を示せば左の如くである。

年次	内地生産額	臺灣生産額	朝鮮生産額	南洋生産額	合計
大正五年	一五、六二二	五三、五一	—	—	六九、一三三
同 六年	二一、三八五	七六、三四九	—	—	九七、七三四
同 七年	一五、四八六	五七、三五四	—	—	七二、八四〇
同 八年	一四、七二八	四八、六三六	—	—	六三、三六四
同 九年	一一、六四九	三七、二〇二	—	七六	四八、九二七
同 十年	一五、八二七	四二、一二二	一五六	一九六	五八、三〇一
同 十一年	一三、三二七	五八、七七六	一五五	三六	七二、二九四
同 十二年	一一、七〇〇	五九、二三二	一〇〇	二一三	七二、二四五
同 十三年	一六、一七三	七五、三六八	六〇	五八四	九二、一八五
同 十四年	一四、七四六	七九、九二三	六三	一、四九〇	九六、二二二
同 十五年	一六、〇七四	八三、三二一	九四	一、四四三	一〇〇、九三二

右表の如く、甘蔗作の豊凶或は蔗園の増減の爲めに、砂糖の産額は年に依つて著しい高低があるが、近頃の生産額は約十億斤を示してゐる。然し約十億斤の生産は大正六年に於て既に其の額に達してゐるのである。要するに大正六年迄は著しい進歩であつたが大正六年の産額と最近の産額に於て大差がないのである。然るに我國全領土の消費額は既往の實績に徴すると約十年前の大正五年に比して二倍以上に上つてゐる。

左に大正五年以降に於ける我國全領土の砂糖生産額、輸出入額、消費額並に生産額と消費額との差を示すと左の通りである。

年次	生産額	輸出入額	輸出額	差引消費額	生産額との差
大正五年	六九、一三三	一六、〇七二	二六、〇二九	五九、一七六	九、九五七
同 六年	九七、七三四	一三、二一一	三六、五五五	七四、三九〇	二三、三四四
同 七年	七二、八四〇	三九、一二八	二五、三七三	八六、五九五	一三、七五五
同 八年	六三、三六四	五二、二九九	一五、〇一九	一〇〇、六四四	三七、二八〇
同 九年	四八、九二七	三三、六四四	一二、二六五	七〇、三〇六	二一、三七九
同 十年	五八、三〇一	五四、八二二	九、二六〇	一〇三、八六〇	四五、五六二
同 十一年	七二、二九四	七一、三五一	一六、九八五	一二六、六六三	五四、三六六
同 十二年	七二、二四五	五六、四〇九	一三、二二六	一一五、四二八	四三、一八三
同 十三年	九二、一八五	五七、一九〇	二四、八七二	一二四、五〇三	三二、三一八
同 十四年	九六、二二二	七〇、三五七	三〇、四六五	一三六、一一四	三九、八九二
同 十五年	一〇〇、九三二	八三、二六三	三四、四五九	一四九、七三六	四八、八〇四

右表を見るに、大正六年の砂糖生産額は約十億斤に達してゐる。又大正五年及同六年の平均生産額は約八億三千萬斤で同期間に於ける消費額約六億七千萬斤を控除しても尙約一億六千萬斤の剩餘を生ずる状況であつたが然し之れは一時

的の現象であつて、國內の消費の増加と生産額の減退との爲めに大正七年以降は年々不足を生じ、大正十一年の如きは約五億四千萬斤の巨額を海外に仰いで、其の不足を補ふに至つた。近來に於ては生産は再び増加して大正六年の生産額を超過するに至つたが、消費額の著しい増加に依つて我國全領土の生産額（約十億斤）では未だ其の消費を充たすに足らない。將來に於ても人口の増加其の他の關係に依つて益々消費額が増進するのは明白である。然るに臺灣は爪哇に比して甘蔗の收穫率が著しく低いから、當業者は諸種の點に注意すべきは勿論であるが特に農業方面に改良を加へて生産の増加及生産費の軽減に努力することが肝要である。

北海道、朝鮮、滿洲の甜菜糖業並に南洋方面の甘蔗糖業が順調に發達して、内地及臺灣の糖業と相待つて我國全領土の消費額を充し尙輸出精製糖の生産に要する原料糖の輸入を防遏し得る域に達するのを望む次第である。

精製糖の輸出は我貿易上重要な地位を占めてゐる。其の年額一億斤乃至二億斤を常としてゐたが、大正十四年には約二億四千萬斤に増加し、同十五年には約三億斤に達した。將來に於ても益々増加の趨勢にあるから一層販路の擴張に努力することを希望する。

二、蜂 蜜

蜂蜜の出品は北海道、岩手、長野及東京等主に本邦の北半に限られ、他の主要生産地就中南方諸地方よりの出品を見なかつたのは聊か物足らぬ心地がする。

出品物の品質は概して優良である、先づ其の濃度に就て檢するに、比重一、四四五〇乃至一、四〇八〇で其の大部分は一、四二以上であつた。即ち近年市場に於ては一般に稀薄なるものゝ流行する弊あるに對し、濃度の高いものを可とするの良傾向を觀取することが出来る。之を外國品（平均一、四三七八）に比するに之と匹敵するものも尠くないのである。

風味に就いて檢するに、何れも蜜源特有の佳快な風味を有して優良である。然し濃度の稀薄なものは次第に變質する心配がある。而して一般に蜜源特有の風味を充分顧客に味はしめる用意が足らぬ爲めに、未経験の者をして其の先入主となれる標準に依つて誤つた評價を下さしめる惧がある。須らく此の點に注意して各地方々々の特産物たるを明かにし、販路を開拓すべきであらう。

蜂蜜調製に當つて濾過の不充分的な爲め異物を混入し、不快の感と與ふるもの、或は加熱過度にして色澤、風味を損せるもの等のあるは戒むべきである。出品の大部分は壘詰せられ往年の如く蜜の漏出するものを見ないのは大なる進歩と謂はねばならない。然し尙多くは蜂蜜たるの表示甚だ不完全で、動もすれば他の食料品と混同せしめ或は油脂類と誤まらしめるものなきに非ざる状態である。

之を要するに、國産蜂蜜として外國品に優るとも劣らざる優秀な品質を備ふるもの多にも拘らず、未だ其の價值を十二分に發揚するの用意を缺くものが尠くない。須らく此等の點に注意し、新興産業の一として益々其の産額を増加すると共に、之が眞價を發揮するに至らん事を希望して止まぬ次第である。

第四類 菓子、ビスケット及糖菓類

主任 石原助熊
報告員 藤卷雪生

菓子類の總出品人員は二五八人、其の點數四九六點であつて、各府縣ともに多少の差異はあつたが今日まで開會せられた全國の博覽會等に於けるが如く優良品又は古來著名なる出品が甚だ尠なかつたことは遺憾であつた。されど洋菓子殊に乾燥せる製品は著しく種類も多く、又其の數も多かつた事は全く時代の推移と見るべきもので且つ優品も尠なくない。益々之が改良を圖らるゝならば世界の何處でも嗜好に適し、既に輸出せられつゝあるにより今後益々其の量を増加し後には大なる國産となることを期待せらるゝことと思ふ。

今各府縣の出品に就いて概評を試みれば左記の通りである。

臺灣 蜜冬瓜、高砂バナナ乾、高砂バナナ羊羹等があつたが吳張生出品の木瓜糖が良好賞すべきものと認める。

關東廳 白瀧、磯の浪、滿壽の綠等あつたが吉岡信三郎出品の手焼かき餅が最も宜しかつた。

北海道 片山久平出品の旭豆は可、ピヤノ友、甘納豆、小豆焼、北譽豆等は充分でない。

東京府 株式會社の出品では森永、明治、東洋、木村屋、佐久間、今村等の製菓會社の出品が孰れも大量製産の優秀なものであつたが、尙原料の精選に一層注意せらるゝことを望む。其の他百般の菓子も帝都の同業者として耻ぢない製

品が多かつたが殆んど歐風菓のみで本來の日本菓子の出品を見なかつたことは甚だ遺憾とする所で、畢竟博覽會の出品に重きを措かなかつた結果に因るかと思はれるが、今後兩者が併行發達を圖らるゝことを期待すること切である。

大阪府 東京に亞ぐ菓子の生産地で多數出品もあるべき筈であつたが僅に小林林之助出品の「おこし」のみに過ぎなかつたことは甚だ物足らぬ感がある。本品は古い歴史を有し製産額に於ても製品に於ても既に定評ある優秀品で最も賞すべきものである。

神奈川縣 コケコー、カステラ、小田原羊羹等があつたが、越川金太郎出品の「ささ」梅、菓子蒲鉾は孰れもよろしかつた。

長野縣 栗羊羹、栗鹿の子、栗鹿の子羊羹等あつたが渡邊重隆出品の姥が餅、飯島新三郎出品の「みすゞ」飴と土地名産の蔬菜果實を應用した横田熊藏出品の深山の富貴は細い若路を砂糖漬としたもので色澤風味最も宜く、又山田昇三出品の杏羊羹は其の酸味含有の度合ひと煉固めの技亦以て賞するに足り、氷餅應用の初氷も其の調和の宜しき得て居つた。

新潟縣 直江津製菓株式會社出品のあら波、高橋孫左衛門出品の粟飴、岸庄七出品の越の雪、伊藤貞次郎出品の五穀糖
木村謙吉出品の煉羊羹は何れも優秀だが、其の他越の瑞雪、縞錦、謙信羊羹、柚餅子、百合衣、葡萄羹、梨羊羹、養生糖(黒胡麻の掛物)はよろしくない。

埼玉縣 甘藷應用の菓子が最も多く芋煎餅、霞、羊羹、砂糖漬、油揚等の外初雁焼、初雁城、香城月、初雁霞、初雁羹

里の譽れ、里土産、月見糖、里のめざまし等あつて孰れも甘諸製ではあるが賞するに足るものは尠くないが、宮崎豊次郎出品の甘諸煎餅と山崎嘉吉出品の初雁の里、中島良輔出品の里自慢等は稍賞するに足る。概して煎餅に引砂糖の程度の多きに過ぐるは甘諸本来の風味と形状の雅趣を減殺するものであつて、唯に煎餅ばかりでなく糖分の應用の多きに過ぎぬ様注意を要する。其の他羊羹、カステーラ類の出品もあつたが品質がよろしくなかつた。

千葉縣 幸島政吉出品の落花煎餅、參松合資會社の晒水飴等は可なるものと認める。其の他落花羊羹、味附落花生等もあつたが餘りよろしくない。

茨城縣 井熊製菓株式會社の梅羊羹は酸味、煉固、調和何れも度に叶つて賞するに足る。「のし」梅は多數の出品があつたが酸味度に過ぎて一層改良の餘地がある。其の他水戸の梅、玄米殿中もあつた。

静岡縣 山葵おこし、山葵羊羹等乾燥煮沸の熱度を加へて製造するものに數時間で香味の風化し去る様な調味料を配合することは不自然であつて、之れが爲め味覺を減殺する虞があるから一層研究を要することと思ふ。桃飴、桃羊羹があつたが味覺の感觸が尠くない。桃其のものが元來他の果實の如く香味が濃厚でないから致し方があるまい。二種ともに本縣の名産であるから之を菓子に應用することは當業者としては尤もなこと乍ら、何等か他に其の風味を充分發揚し得る應用法の工夫を望む。

滋賀縣 歌仙松風は古來の名菓であるが、時勢の推移と共に今少し何等か改良進歩の途を研究せらるゝことを望む。

岐阜縣 柿最中、やき鮎、白糸煎餅、柿飴、味噌入煎餅、柚羊羹等があつたが羽根田兩吉出品の不老門、槌谷祐七出品

の柿羊羹、鈴木傳七出品の鈴木ゼリー等が最も宜しく、川原徳平出品の飴は普通品であるが製産額が多いこと、價格の割合に品質の良好なことは他の追隨を許さないものがある。

愛知縣 ゆたかおこし、ちからおこし、ちえの輪、柚子羊羹、葡萄羊羹等があつたが、堀田千代吉出品の城の譽は賞するに足る。

宮城縣 近江嘉尾留出品の湯の物九重は挽茶、葡萄、珈琲等を加味し梅羹、森の都等と共に賞するに足る。鹽「がは」は本縣の名物菓子で全國到る處に傳播して居る著名なものであるに拘らず、元産地から優秀な出品を見なかつたことは遺憾である。其の他松島紅蓮、宮城の櫻、こぼれ萩、仙臺萩等があつたが孰れも賞するに足りない。

福島縣 僅に安積豆の出品があつたのみであつた。

岩手縣 金山からめ餅、葡萄飴、金山おこし（黒胡麻入）、黄精餅（黒砂糖製）、平民宰相無爵煎餅（原敬閣下の定紋等を配せるもの）孰れも賞するに足りない。村田常吉出品の家福餅はよく、豆銀糖は本縣の名物で出品も亦最も多かつたが餘り加工に過ぎて俗氣気々たるものが多く、中に小枝指仙四郎出品のものが賞するに足るのみであつた。

青森縣 磯の友、巖おこし、淡雪おこし、磯部おこし、干林檎、林檎餅、林檎干等何れも良品がなく、稻見與次郎出品の林檎羊羹、田邊富吉出品の林檎製園の月、林檎ゼリー等調味製技共に良く、木村甚之助出品の松風、高松藤吉出品の昆布羊羹等は賞すべきものであつたが、干の梅、津輕錦、葡萄羊羹、千鳥諸越、かほり、善知鳥餅等は充分でない點があつて、一層改良の途を講ぜられたい。

山形縣 切山椒、葡萄飴、住吉最中、春雨、餅柚子、寒梅、甘露梅、磯の松、春雨羊羹、プラムウエハース等には餘り良品がなかつたが、金子勝吉出品栗羊羹、渡部儀兵衛出品梅羊羹及葡萄羊羹、市原進出品胡桃羊羹、菊地幸助出品胡桃羊羹と多數出品のし梅中高橋長吉及小林榮次郎出品のものは最も良く又小林榮一郎出品甘露梅、阿部金太郎出品のピール豆、鈴木慶助出品の時雨の松は何れも入賞せるもので本縣の如く多數の優秀品を出したのは常に當業者の倦まざる研究の効果であつて、尙一層時流に遅れざらんことを希望する。

秋田縣 蒨砂糖漬と黍、小豆應用の製品が最も多くて他に優越した原料を有するが蒨砂糖漬の如きは着色度に過ぎたものがある。遺憾乍ら獨り杉山清助出品の蒨漬と同人出品の秋田諸越、塚本幸三郎出品の小豆落雁等が賞するに足るのみであつた。又蒨形の羊羹は羊羹に蒨の纖維を現はした青色のもので本然の蒨に擬した製品で別に見るべき點がない。何等か他に工夫の途がないであろうか。又菓子銘名に形状又は能代春慶、金銀細工、銘酒等があるが似合はない銘名で其の技巧も拙劣である。其の他柿羊羹、蒨羊羹、秋田諸越、小豆諸越、焼諸越、翁飴、富貴高砂漬、芭蕉煎餅、曙羊羹、くるみ餅等孰れも前者に比すれば劣るとも優るものなく、村木僊一出品の東羊羹、田中喜代治出品の羽後の花、武田吉太郎出品の胡桃渟城羊羹等は賞するに足る。

福井縣 羽衣、砂糖くるみ、くるみ羊羹、福和内、汐干狩、龜山煎餅等があるが秦徳治郎出品の求肥昆布は最も宜し。

石川縣 森八合名會社の長生殿は最も著名な製菓であつて、原料の精選は昔に變らないが色素の選擇に於て劣れるかの感がある。壽煎餅も長生殿と共に世に知られた高級品で普遍的のものではないから其の品位を保持するに意を用ひられんことを希望する。保命華、急の霜、蜂蜜羊羹の如きは味覺に乏しいものである。

富山縣 朝山精華堂出品の雪の立山、清水伊助出品の蓬來山、板倉廣方出品の御所落雁、柴田林造出品の浮城、釜戸久平出品の鹽釜何れも原料の選擇、形状、色彩の優雅賞するに足るも太子落雁、御代落雁等は原料は劣らないが色彩、形状に缺くる點がある。其の他千代の梅、福來餅、干柿餅、初霞、五色獨樂、全目羊羹、カステーラ、富士の雪、松の雪等があつたが見るべきものが尠い。

鳥取縣 柚羊羹、錦羊羹、錦の浪、柚最中、中にも裏日本、鱈掬ひ等菓子には不似合の名のもの、ぼろ餅、富士の雪、柚餅子、錦小倉、防風草砂糖漬等があつたが、木島龜次郎及富田重太郎出品の白羊羹は最も良かった。併し白きを競ふ爲めに漂白度に過ぎて本縣特産の白小豆本來の美味を失ふの嫌ひがある。

島根縣 煉羊羹、眞正百合羊羹、八重錦等があつたがよくなかつた。生姜糖は同種のもので薄茶糖、平田の生姜糖、四季の松江等があつたが來問善重出品の生姜糖が宜しかった。

岡山縣 岡山縣出品協會の初雪、春の雪共に糯製焼物で良く出來たと云つてよい。

廣島縣 カステーラ一點あつたがよくなかつた。

山口縣 増田コウ出品の龜の甲煎餅、中村正出品の萩の友、光國義太郎出品の萩の菊、久繼實出品の萩の譽等孰れも夏蜜柑の砂糖漬で優秀なるものである。

香川縣 桂羊羹、黄金の花（色素不良）、英語パン、誕生煎餅（弘法大師誕生地に因み）ひまほ梅、三稜名煎餅等があつたが宜しくなかつた。

愛媛縣 金龜城唐饅頭、金龜城羊羹、國防宣傳萬國旗煎餅、子規煎餅、鳴雪羊羹（近代俳人を名に其の秀句を烙印に）初櫻羊羹、常盤羊羹、柚羊羹、カル、ス煎餅、勝山煎餅、松月まるお（色素を用ひたのは不可）、松月たると、中美堂の露、柚羊羹、かすり羊羹等があつたが、相原槌太郎及び前神秋男出品のカステーラが最も良く賞揚すべきものである。

佐賀縣 丸芳露は本縣一帯の名物菓子であつて出品も亦最も多かつたが、就中片江彌六、田中嘉六、角町元七等の製品は原料、配合、調和と共に其の技も優秀なものと認められた。池松小四郎のカステーラも賞するに足るが其の他一口香等あつたが良くなかつた。

長崎縣 森川三夫の文旦砂糖漬とカステーラは山口貞次郎、白水喜八等の出品が最もよく、他の追隨を許さない優秀なものとして認められた。

熊本縣 朝鮮飴は世に知られた名物で流石本場の製品だけあつて孰れも優良品が多く、中にも園田勘吾、三好馬太郎、福本奎平等の製品最も良く、尙之より轉化して柿飴、檜垣飴其の他大量製産家も輩出して業界に裨益すること大である。尙附言すべきは福本奎平のカステーラは實に堂に入つたものである。

宮崎縣 カステーラ、茶羊羹、都の雪、地球煎餅、柚飴、橘ボーロ等あつたが、二見正二出品の輕羹、橋本權八出品の柚煉等は良好と云つてよい。

鹿児島縣 鹿児島製菓株式会社玉川壯次郎出品のボンタン飴は香味の調和製技の熟練、包装の優美等最も賞すべきもので、又坂ノ上治助出品の文旦漬、金柑漬等原料の精選宜しきを得て包皮の硬軟の度は追隨を許さざる所である。

第五類 加工 香 辛 料

主任 石原 助熊
報告員 藤 卷 雪 生

加工香辛類は之れを加味すれば風味を良くし、又食欲を増進せしむるもので、其の種類も澤山あるが、今回出品せられたるものは僅かに青紫蘇と山葵の素の二點だけであつた。何れも肝要な香氣が薄くて良いものではない。食料品が漸次濃厚な味となる傾向であるから従つて種々の香辛類を使はるゝやうになる。之を製造するものは尙一層研究する必要がある。

第六類 ソース、食酢其の他調味料

主任 木下 浅吉
報告員 松本 憲次
同 堀 場 秀 雄

本類所屬の出品は醤油、溜、味噌、ソース、食酢、味の素等で總點數二三五點、其の人員は二〇一名である。今其の審査方法の梗概を述べんに、先づ、出品物に暗號を附し、審査員各自が官能的喇味法に依つて嚴密に精査鑑別し、後協議して優劣を判定し、合評に依つて採點を決定し、尙他方に於ては産額の多少、事業成績及輸出狀況等に就いて最善適確の調査を経て審査の主要條項と爲したる外に、大正博覽會、平和記念博覽會及日本醸造協會主催全國酒類醬油品評會等の成績を對酌し、又出品人の提出した解説書を參考資料とし、其の他出品人の事業經營の狀態及業界に對する公的功績を嚴正に調査したものを基礎として審査精究し、其の優秀なものに對して擬賞したのである。

今左に本類の各品種に就いて出品した廳府縣別の擬賞歩合表を掲げて概評を試みると同時に更に醤油及味噌の最近の輸出狀況を述べて參考に供したいと思ふ。

出品及擬賞統計表

府縣名	出品人員	出品點數	優良國產賞牌	有功賞牌	計	出品人員ニ對スル百分比
北海道	三	三		一	一	三三・三
東 京	四	五		一	一	二五・〇
大阪府	一	一				一〇〇・〇
神奈川府	二	三				一〇〇・〇
兵 庫	五	六	二	二	四	八〇・〇

新 潟	茨 城	栃 木	愛 知	靜 岡	山 梨	滋 賀	長 野	青 森	山 形	秋 田	富 山	鳥 取	香 川	福 岡	合 計
四	一	二	五	一	五	一	四	二	三	二	四	一	二	一	一五八
一	二	二	三	一	五	一	四	一	三	二	四	〇	一	二	一八〇
六	一	二	三	一	五	一	四	一	三	二	七	一	一	二	七
三	七	六	一	二	四	一	四	四	八	四	二	三	一	〇	六三
三	七	七	二	一	二	一	四	五	八	四	二	四	一	一	七〇
七五・〇	六三・六	三一・八	四〇・〇	一〇〇・〇	四〇・〇	一〇〇・〇	二八・六	四一・七	六一・五	三三・三	五〇・〇	四〇・〇	一〇〇・〇	三八・五	四四・三

●**醤油** 醤油は出品點數一八〇點、出品人員一五八名で其の内愛知縣五點五名は溜である。出品點數及出品人員を觀ると素より多いと云ふ事は出来ないが、之は思ふに本春は仙台、岡山、高松及別府の各市に於て博覽會の催しがあつた爲めであらう。今出品せられた醤油を視るに千葉、茨城、新潟、福岡の諸縣には比較的優秀品が多く、其の他の縣にも可なり優品と認められるものが決して尠くなかつた。一般から見れば品質も統一して非常に劣等品の少なかつた事は斯業の爲め喜ばしい現象である。

醤油業は比較的最近までは舊來の醸法經營法を襲踏墨守して余り改良進展の方法を採用しなかつたのであるが、時勢の趨向に伴つて醸造上の設備、品質の改善、事業の經營方法等に漸次改良を加へ、就中生産費節減、能率増進等の現在他の一般工業の最も必要とする工場的設備及經營組織に全力を傾倒して改竄を加へつゝあるは大に喜ぶべき現象である。他方技術的方面を視るに品評會或は講習、講話等に依つて常に切磋琢磨して、互に研鑽努力して居る結果、品質の統一優良品の醸出が出来たものと言はねばならぬ。然し工業は日進月歩して止まない許りでなく、研究し改善を加ふべき事柄が多々益々あるから寸時も偷安する事なく不斷の努力を希望する。殊に今回の出品を觀るに博覽會なるが故に多少用意周到なる技術上の注意を怠つた點も有つたかと思ふから、將來斯様なる風習は改められたい。今地方別に就いて概括的の狀況を掲載すると左の通りである。

醤油出品點數の順序より言へば福岡縣を最筆頭とし、茨城、青森、秋田、長野、山形、鳥取等が之に亞ぎ、主産地たる千葉縣が割合に少數であつたのと審査辭退者の比較的多かつた事は本博覽會開催の趣旨から言つて甚だ遺憾とする。

其の他の諸縣の出品は其の數が少ない。醤油の出品人中海外に輸出し且つ比較的相當多額の生産量を包有し、品質も優良で工業的經營方法も相當と認めたのは茨城縣の西野仁兵衛、栃木縣岩崎醤油株式会社、鳥取縣の株式会社坂口商店、青森縣の泉山醤油株式会社、及薄口醤油を標榜する兵庫縣淺井醤油合名會社、圓尾龜次郎等である。又組合で出品した静岡縣醤油同業組合は其の組合員中海外輸出に對して相當の努力を拂つてをる者が多數有り、事業經營の成績も亦擧げられてをる。此等出品者に對しては本會審査規定に準じて優良國產賞を擬した。其の他海外へ輸出はしないが國內に於て相當な販路と生産額を具へ、且つ前記の審査方法に依つて撰定して審査規定に該當した出品人に對しては有功賞を擬定した。其の有功賞の最も多かつたのは福岡縣次に山形、千葉、茨城の諸縣である。新潟縣は出品の少い割合に品質の優良なものが多かつたのは喜ばしい。又福岡縣の出品中品質の優逸したるものが相當に多數であつたのは平素技術上に熟練せられて居り且つ業務に對する熱心の表徴と云ふ事が出来やう。唯各出品者の生産額の割合に低いのは如何にも物足りない感がする。品質の改善は一日も忽にすべからざるも、事業の發展を劃して大量生産以て生産費を低減して主産地方の醸造家に追進し否之れが先驅たらん事を希望する。其の他東北、北陸地方の諸縣も福岡縣と軌を同ふする憾みがあるから此の點に注意を拂つて、斯業の改善に努力せらるゝことは邦家産業振興上よりも最も肝要な事である。

●**溜** 溜の出品は愛知縣だけで特記すべきものがないが、該出品中には溜本來の特徴を没却したのがあつた。大體に香氣を改良せんとする結果味の特性にまで損傷を及したの惜むべき事である。若し改良の實を擧げんとするならば溜本來の味を保有せしめて、香氣の改善を圖らなければ溜の將來は醤油に壓倒される運命に陥らないとも限らないから、宜

しく此の點に留意せられたい。本出品中品質優良で事業成績、生産額、その他審査項目に照して較査した結果二名に對して有功賞を擬した次第である。

抑々醬油は本邦に於ける國民調味料の樞要な位置を占めて居つて、國家産業上から觀察しても重要な工業である事は論を俟たない。殊に我國固有の農産物利用工業の生産品として將又國際的商品として將來に囑目せらるゝ有望な事業の一つであるから、國內に於ける斯業の狀況を調査考究して其の概略を掲載し他方本博覽會の要旨の一たる海外輸出の狀勢を觀察して將來の輸出方策を立てる事は本會の趣旨に沿ふ所以と思惟する。

又醬油醸造業は我國に於ては大正十五年三月までは認可營業の一であつたので課税關係上大藏省の監督下にあつたが廢税と共に自由營業となつた爲めに大正十四年度までは醸造石數量、税額其の他の統計の精確なものを得る事が出来たのであるが、現在は數字上の統計を得る適確な根據を失つた結果、醸造の實際狀況を察知するに由ない有様であるが、今參考の爲め大正十四年までの統計表に依つて既往醬油醸造業の變遷を論究して將來の斯業の推運を窺知し、且つ其の發展の方策を研究して觀るのも徒事ではなからうと思ふ。

先づ本邦に於ける醬油醸造業の狀況盛衰を觀察するには大藏省主税局統計年報告書に依るのが最も精確と信ずるから左に大正五年度以後大正十四年度に至る十ヶ年間の製造場數、諸味査定高及税額其の他の統計、自家用醬油に關する統計表及大正十四年度の各府縣別による醬油に關する諸味査定表を掲載して參考に供する。

府縣別醬油査定高表 (大正十四年度)

府縣名	査定高	府縣名	査定高	府縣名	査定高
東京	六二、〇一五石	富山	二五、七〇二石	新潟	六八、四九一石
神奈川	六〇、一九七	香川	二三三、〇〇三	廣島	八七、七五二
埼玉	五八、四九四	徳島	二四、六八八	山口	五五、六三五
千葉	六五八、八五四	高知	六、三三二	岡山	一〇七、六〇一
山梨	一九、六一一	北海道	九五、三〇三	鳥取	二六、三三五
栃木	五四、三〇四	宮城	四八、九〇九	島根	三九、九五二
茨城	一二四、五四三	岩手	二五、一〇九	愛媛	六六、三五七
群馬	八四、九六四	福島	六八、八六三	熊本	六〇、九一三
大阪	五〇、三五九	秋田	二四、二八七	福岡	一二三、九五七
京都	四〇、三五三	青森	二五、三七五	大分	四九、二七六
兵庫	一七八、三九五	山形	五〇、九七四	長崎	三〇、一九三
奈良	二六、六三九	愛知	二三二、三六七	佐賀	二九、二八九
和歌山	三六、七三一	靜岡	九三、七七〇	鹿兒島	一八、六五五
滋賀	三九、一〇〇	三重	八九、四四三	宮崎	一九、一一四
福井	二〇、四九〇	岐阜	五四、二〇九	(總計)	三、五一九、三八二石
石川	四八、一〇〇	長野	七四、三七九		

醬油稅表

年次	製造場數	査定高	稅額	當造一稅額
大正五年	一三、九四三	二、六〇四、六六石	四、五三三、四〇石	三五〇
大正六年	一三、七三三	二、五六六、四四七石	四、五〇一、二五八石	三五四
大正七年	一三、四六九	二、六三〇、四九九石	四、五七八、三三四石	三六七
大正八年	一三、三三四	二、九四〇、一三三石	五、二一七、四六六石	四一九
大正九年	一三、一八四	二、七九六、二七七石	四、八六七、一八六石	三九九
大正一〇年	一三、三三三	三、二二五、六六三石	五、五九七、七一一石	四五三
大正一一年	一三、五〇一	三、二六八、六四一石	五、六八九、六二五石	四五五
大正一二年	一三、六九三	三、四七〇、五六三石	六、〇四一、五四一石	四七六
大正一三年	一三、七九七	三、六六一、四四三石	六、三二二、八三三石	六〇二
大正一四年	一三、六〇三	三、五九三、三八二石	六、一六六、七五三石	五七二

自家用醬油稅表

年次	人員	稅額
大正五年	一、四七六、五二一	七五〇、六三五
大正六年	一、四三三、三三七	七四九、一〇〇
大正七年	一、四七七、九二四	七五一、三九九
大正八年	一、四九一、六五三	七五八、四三九
大正九年	一、五二七、二七七	七七一、五七七
大正一〇年	一、五二七、二七七	七七一、五七七
大正一一年	一、五三三、二九七	七〇八、八〇八
大正一二年	一、五四〇、一九五	七八三、三七九
大正一三年	一、五三七、〇八三	七八一、八三五
大正一四年	一、五七七、九七	七七七、一〇八

以上の表に於て觀る如く多少年度に依つて消長があるが、大體に於て漸増の傾向にある事は明瞭である。即ち大正五年度に二百六拾余萬石あつたものが大正十年度に三百二十余萬石、大正十四年度に三百五拾余萬石を示し、其の稅額に於ても大正五年度に四百五拾余萬圓であつたものが大正十四年度に六百拾余萬圓を算してをる。製造場數は多少の消長

はあるが大體に壹萬二千余石、更に之を仔細に觀察すると小醸造家の廢業が多く大醸造家が増石の傾向ある爲め一製造場當の査定高の逐年増加してをる事は工業的經營上喜ぶべき趨勢である。又自家用醬油狀況を觀るに之は殆ど消長を見ないが、廢稅後に於ては各地の狀報を綜合するに多少増加の傾向があるも是れ一時的の現象で將來には專業的醸造家に委すべき性質のもので何等憂慮すべき點がないと思ふ。然し醸造家が粗製濫造するに於ては容易に衰退するものでない事を覺悟して置かねばならない。醸造家は常に品質の改善を企圖する外出來得る丈け生産費を節減して需要者に満足と與へる製品を販出する方法を採らねばならない。其の方策としては資本の合同又は増加に依つて大量生産的要素たる機械應用をなし、努力の省略をなす事は重要な一である。是れ纏ては海外輸出開發の準備工程の基礎ともなるのである。又各府縣別に就いて醬油醸造高の大きいものを擧げて見るに、千葉縣を筆頭として、殆ど全國醸造高の二割余を占めてをる。其の他香川、兵庫、愛知、茨城、福岡、岡山縣の順序である。其中愛知縣は主として溜で尙靜岡、岐阜、三重等の諸縣に於ても之が醸造が盛んで全國普通醬油の約一割位の産額がある。又兵庫縣は薄口醬油が大量を占め關西各都市の需要を充たしてをる。其の他は大概關東地方の普通醬油を醸出し普遍的の需要がある。醸て本邦に於ける醬油の海外輸出の狀況は一般輸出貿易品と大に其の趣を異にしてをる。今其の狀況を仔細に觀察するに已に認められをる如く海外在留邦人の需要を充たす爲めか若しくは在外支那人の一部の者の需要を充たしてをるに過ぎない。其の他は僅かに特種外人に使用せらるるのみで實に心細い輸出品である事は左に掲げた最近五ヶ年間の輸出狀況を觀ても一目瞭然其の内容が了解せらるるであらう。

醬油輸出表 (大藏省外國貿易年表)

輸出國別	大正十一年		大正十二年		大正十三年		大正十四年		大正十五年	
	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額
支那	一、二三三石	七二	一、四四七石	九二	一、一七五石	七五	一、六〇八石	一〇四	一、五七一石	九三
關東州	一、三三八	七六	二、三一	一三九	二、七四九	一八一	二、六四二	一六七	三、三四二	二〇七
香港										
英領印度	四一	三	三八	四	二九	九	二七	七	二七	八
海峽殖民地	六〇	四	九五	三	二〇	八	一三	五	一五	四
蘭領印度	一三五	八	七六	五	二〇	一	一	八	一	一
佛領印度支那										
露領亞細亞	一、三〇一	八六	七五九	六一	二四七	二〇	五一	三	八五	五
比律賓諸島	二三八	一六	三〇四	二一	二九〇	四〇	二	二八	五	四
暹羅										
英吉利	三七	二	七七	五	二五	一	六四	四	四七	七
佛蘭西	一三	一	二五	二	一七	三	三二	二	四七	一
獨逸										
白耳義										

醬油輸出表 (大藏省外國貿易年表)

輸出國別	大正八年		大正九年		大正十年		大正十一年		大正十二年		大正十三年		大正十四年		大正十五年	
	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額
和蘭	五二		四		八八		一六四		一四		一二九		一二		一二七	
瑞典																
北米合衆國	二、一三四		一五九		三、三三〇		二八五		二八八		四、五四六		二七二		四九	
加拿大	三七四		二六		七〇九		七七六		五四		七三八		四七		八二五	
墨西哥																
亞爾然丁																
喜望峯殖民地及ナタル																
濠太刺利	七二		一		一六〇		一六四		二		二八		一		三九	
布哇	九、〇四二		一四一		五、四七三		九三		七四		三、二〇四		二二		三、二一六	

品名	大正八年		大正九年		大正十年		大正十一年		大正十二年		大正十三年		大正十四年		大正十五年	
	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額
醬油	一五、九一七石	九六八	一〇、九二九	八七七	一四、二二五	八四七	一四、八三九	一、〇三五	一三、一四七	八八七	一四、三一八	九五二	一五、二九二	九五二	一、〇二五	二、二二六

以上の輸出表に於て見る如く北米合衆國、關東州、支那、布哇、加拿陀等が主要輸出國であつて、大體在留邦人の多い地方に輸出量が多い事が明知される。是を以て觀るに輸出醬油を盛んにするといふ事は在留邦人を増加せしむるといふ事に歸するが、斯様な状態では眞の輸出貿易品として甚た價值を失すると思ふ。然し努力の仕方によりては重要な海外輸出貿易品となる可能性を持つてをる事は嘗て全國醬油醸造組合聯合會の總會決議案として提出した醬油の海外輸出に對して事情調査方を外務省の通商局を煩はした其の回答に依つても醬油の海外輸出が可能性ある事の確信を得られたと思ふ。今外務省の情報を綜合して觀るに海外輸出發展の方策としては適當且つ有功な宣傳機關を完全に組織すると共に、現在まで行はれて來た拙劣極まる販賣方法を一掃して全國的に一致團結し、協力して海外に夫々適當な宣傳を爲し販路の擴張を圖り、他面に外人の嗜好を斟酌して品質の改良を計り、且つ容器、包装等に一段の改良を加へたならば敢て海外輸出も難事でないと言はれてをる。現在は米國人の日本醬油を愛好すると云ふ報告も寥々乍ら見えてをる。殊に米國內で醬油醸造業を企圖し又實際に經營して居る者もあるのは大に注目すべき事である。更に將來に於て考慮を要する點は最近に支那人が日本醬油に着眼して研究者の現はれたことである。支那は原料も豊富で且つ勞力も低廉なる點は日本内地に於ける當業者の到底及ばない所である。若し支那が技術熟練した曉には將來に於ける邦國の一大強敵とならないとも計り難いから、我國の當業者は決して現在の状態に甘んぜず、益々研鑽努力して以て將來海外輸出を圖り、斯業發展の途を開拓すべきである。

其の(二) 味 噌

出品及擬賞統計表

府 縣 名	出品人員	出品點數	優良國產賞牌	有功賞牌	計	出品人員ニ對スル百分比
東 京	二 六	二 八		二	二	三三、三
新 潟	一	二		一	一	五〇、〇
千 葉	二	三				四〇、〇
茨 城	五	五		二	二	一〇〇、〇
長 野	一	一		一	一	一〇〇、〇
宮 城	二	三		二	二	一〇〇、〇
青 森	三	五		一	一	三三、三
山 形	三	三		一	一	三三、三
秋 田	一	三		一	一	三三、三
富 山	二 六	三 五		一 〇	一 〇	三八、五
計						

味噌 味噌は出品點數三五點、出品人員二六名其の内嚴密なる審査の結果一〇點に對して有功賞を擬賞したのである

が、中にも新潟縣の池野忠吉の出品は色澤香味特に優秀なるを認めた。味噌の種類としては甚だしく普通の米味噌、麥味噌と白味噌位で特種のもの出品を見なかつた。味噌は一般に多少品質の改良された點があるが更に一般の研究を要する。即ち香氣の芳熟を計り美味及甘味と鹽鹹味との調和を圖る微妙な技術的練磨を爲し、常に均等的の逸品の醸成を念とすべきである。殊に出品中に醋臭及酸味を呈するものがあつたのは大に遺憾である。味噌は邦人日常生活上如何なる關係を持つてをるものであるか。又其の外國輸出は現在如何なる狀況を呈して居るかを調査尋究して觀るに先づ我國民に對し古來から保健上の必要なる一食料品として屈指せらるる程の必須的營養必需品である事は誰しも異論の無い所である。従つて製造の區域は頗る廣汎に渡つて居るが比較的製造方法が幼稚なる家内工業的の域を脱しないが、近年は稍多少の面目を一新して現代學理を幾分宛應用し、且つ工場に於ても機械力を應用して漸次に合理的經營方法を採用せんとする機運に向ひつつあるは大に慶賀すべき發達の道程と云はねばならない。然し其他の諸工業に比し尙一籌を輸せる點があるから、一層努力奮勵を切望する。味噌は海外輸出は多少あるが概ね海外在留邦人の消費するものと觀て可なりである。又醬油と異り外人の嗜好に適せしめるには遠き將來を有すると思ふ。今海外への輸出狀況を最近五ヶ年の統計に依つて示すと次表に掲ぐる通りである。

味噌輸出表一、 (大藏省外國貿易年表)

輸出國別	大正十一年		大正十二年		大正十三年		大正十四年		大正十五年	
	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額
支那	三、〇六七	四三	二、五一九	三五	一、九二六	三〇	二、二六一	二、〇五三	三〇	
關東州	二、一五一	三三	一、三二九	一九	一、二三三	一八	一、三五八	一、六三四	二六	
香港	一九八	二	二五六	三	二四六	三	一六八	一七六	二	
英領印度	四七八	四	一三六	二	一七六	三	一四七	一四四	二	
海峽殖民地	一、〇三〇	一四	五五一	八	五〇七	八	五六七	一〇	六五六	
蘭領印度	二六七	四	三〇六	四	一七八	二	三九七	六	四五二	
佛領印度支那							七九			
露領亞細亞	五、六一二	六六	二、六九二	三二	一、一一九	一四	三〇	一八二	二	
比律賓諸島	一、〇九一	一七	七八〇	一一	八五六	一二	一、六三一	二、三三六	三二	
暹羅							一〇			
英吉利	九三	一	一〇〇	一		一〇	二	六一	一	
佛蘭西							二六			
獨逸							六			
北米合衆國	四、二一三	八二	四、五五四	七六	五、四四四	八七	四、三九四	七八	三七九	
加拿大	一、六四二	三〇	一、二〇二	二〇	一、五七八	二八	一、九八〇	三四	二九	

品名	年次	
	大正八年	大正九年
墨西哥	七三	一六〇
秘露馬	一	一六〇
智利	九三	二
亞爾然丁	四、一六〇	一六四
伯刺西爾	七四	二
埃及	三、五三〇	一三二
濠太刺利	六九	二
布哇	九、〇四二	一四一
計	五、四七三	五、四七三

味噌の輸出表 (大藏省外國貿易年表)(一一) ×は七、八月分を包含せず

品名	年次	
	大正八年	大正九年
味噌	七二二	七〇一
價額	五二、六七〇	四二、五〇六
數量	四二、五〇六	四一、〇八一
計	三二、七八八	二一、六六二
大正三年	三三七	二八九
大正四年	二八四	二九五
大正五年	二九八	二九八

前表の如く先づ醬油と同様其の輸出高の多い國は味噌も亦多く其の少い國は味噌も亦少量である傾向を示してをる。又其の輸出數量及價額は追年減少しつつある状態である。味噌は由來對内的商品であるから對外的としては目下の所止むを得ないものではあるが、夫丈け國內的には重要産業として改良發達を圖り優良品を低廉に提供して國民營養保健に貢獻するは本事業の一大使命と思惟せられる。

其の(三) ソース

出品及擬賞表

府縣名	出品人員	出品點數	優良國產賞牌	有功賞牌	計	出品人員ニ對スル百分比
東京	四	六	二		二	五〇、〇
神奈川	一	一			二	
千葉	一	一			二	
富山	一	一			二	
山梨	一	一			二	
鹿兒島	一	一			二	一〇〇、〇
計	九	一一	三		一一	三三、三三

ソースは出品點數一點、出品人員九名で一、二の優品があつたが、未だ外國品に對し香味に於て遜色あるを見る。現時少額なりとは言へ輸入「ソース」を市場に見るを以て之が輸入防遏の意味に於て一層研究努力を重ね現在國內に於て觀る如き粗製濫造の弊を矯めて、常に經濟的に優良品の製造を企圖し、需要者をして輸入品以上に愛好の念を誘發

せしめ、引いては外國人の嗜好を斟酌して製造法を研究し、海外輸出を圖るは斯業者の常時念頭に置くべき問題である。今回特に優良國産賞を擬したのは全く其の意に出たものであるから今後最大の努力を以て充分の發展を遂げられんことを希望して置く。

其の(四) 食 酢

出品及擬賞統計表

府 縣 名	出品人員	出品點數	優良國産賞牌	有功賞牌	計	出品人員ニ對スル百分比
東 京	二	二			二	
兵 庫	一	一			一	
茨 城	一	一		一	一	一〇〇、〇
富 山	一	一			一	
島 根	一	一			一	
計	六	六		一	七	一六、七

食酢 食酢の出品點數は六點人員六名で一流醸造家の出品の無いのは遺憾とする所である。出品の審査は殆ど醬油の審査方針に準じ嚴密公正を期して施行したのであるが、其の結果茨城縣の出品人杉澤由之助の醸造酢に對し有功賞を擬した。食酢の出品には混成のもの多く、是れ必しも混成なるが故に不良と云ふ意味ではないが、味の調熟に於て一段技

術上の改善を要すべき點がある。然し混成酢は現在に於て廉價なるが故に一段と需要を喚起しつつあつて一方醸造酢は逐年悲況に沈衰せんとする状態にあるは大に遺憾とする所である。混成酢と雖も製造方法を研究して改良するに於ては敢て醸造酢に劣らない製品を製造して需要者の満足を與ふる優良品を廉價に提供するの覺悟がなければならぬ。

其の(五) 味の素及其他調味料

出品及擬賞統計表

(味の素及だし)

府 縣 名	出品點數	出品人員	優良國産賞	有功賞	計	出品人員ニ對スル百分比
東 京	二	一			一	一〇〇、〇
富 山	一	一			一	
計	三	二			二	五〇、〇

味の素 味の素は最新新な調味料で、本邦の有する唯一の誇とするに足るものである。其の製造法は純化學的で全く邦人に依つて完成し發達を遂げたことは洵に慶賀の至りである。本出品は白色の粉末で一種の芳香と獨得の快美ある味を持ち、他の類似調味料の追隨を許さぬ逸品であつた。又其の製造發賣元たる株式會社鈴木商店は夙に海外殊に支那、南洋、北米合衆國方面に輸出を圖り、昭和二年度に於ては其の輸出數量一萬八千三百四十匁、金額二百三十七萬圓の多きに達し、又同年度の總生産額は九百六十四萬圓を示してをる。斯くの如く「味の素」は品質優秀で其の産額も亦多量

であるばかりでなく、國際的商品として其の發展顯著であることを認めたので優良國産賞を擬賞した次第である。從來本品は特許品で國家の特別な保護の下に置かれてあつたが特許權が解除された曉には同類調味料の簇出することは蓋し疑の余地ない所であるから、益々品質の改善と價格の低減とを圖つて、國民必須の調味料として益々之を普及せしめ尙且つ全世界に向つて其の販路を開拓するやう努力を希望する。

右の外「だし」米糍の出品があつたが特記すべきものがなかつたことは遺憾である。

第七類 罐詰及罐詰(農産、畜産、水産)

主 任	石 崎 芳 吉
報告員(農産)	藤 卷 雪 生
同 (水産)	木 村 金 太 郎
同 (畜産)	中 江 利 郎

罐詰、罐詰類の出品中審査を結了したものは四五〇點で其の出品人員は一〇四名であつた。

今回の審査は從來主として行はれた様な外觀、包装の状態、表記量と内容量、眞空度、風味、色澤、處理法等の物理的方法に加へて細菌學的並に化學的に検査し、有害菌類の存否並に防腐劑、有毒着色劑の用否等も決定し、更に國産品

獎勵の見地から生産能力並に價格、國際市場關係等も斟酌し優良國産賞四五點、有功賞一四點を擬賞したのである。

一、農産物罐詰、罐詰類

農産物の罐詰、罐詰類の出品人員は四五名にて出品點數は他の水産及畜産關係品に比し最も多く二三三點に達して居る。

此等各出品に付いて、審査の結果其の品質も良好であり其の生産數量や取扱數量も相當の額に達し擬賞するを適當と認めたものに對して優良國産賞一六點、有功賞一點を擬賞した。依つて茲に審査の概況を述べ様と思ふ。

現に外國より輸入しつゝある桃、梨、杏、パイナップル、オレンジマーマレード、グリーンピース、アスパラガス、苺ジャム、トマトケチャップ等の罐詰、罐詰や又海外に輸出しつゝある福神漬、松茸水煮等の罐詰類の出品が大部分を占め、而も其の品質は概して良好で殊に臺灣振南鳳梨株式會社のパイナップル罐詰、北海道日本アスパラガス株式會社のアスパラガス罐詰の如きは外國品に比して毫も遜色ない優品であつて、最近頃に斯業進歩の蹟が顯著なるを認めたいのは洵に喜ばしい現象である。又國內の消費に係る種類にも相當の良品がないでもなかつた。併し各出品に付いて尙仔細に査察すれば原料として適當な品種や熟度の選擇を誤つたり又選別が粗漫に流れて形状、大小の整齊を缺き、又福神漬等の中には調製が粗末で製品の品質を傷けたものを見受けた。又製造方法の宣しきを得ないものや製品の品質は良好であつたが「レベル」の意匠體裁が甚だ幼稚劣悪で痛く商品價値を損したなどのあつたのを惜む。尙出陳の爲に特に優良品を製造したと思はれるものや又は製品の體裁を修飾する爲に過度に硫酸銅で着色したり亞硫酸で脱色したもの

など面白くない出品を認めたのは甚だ遺憾とする所である。

依つて今後當業者は嗜好の推移變遷に深く思を致して、特に輸入の防遏輸出の振興を念とし、原料の選擇收穫調製及選別を周到にし製造技術の研究に努力し、誠心誠意製品の改善商品價値の向上に一層の奮勵あらんことを望む。

農産物罐詰及罐詰の出品類別

品別	道府縣別	出品人員	出品點數
福神漬及其ノ類似品	東 山 北 日 京 形 海 本 府 縣 道 會	(三) 四 一 二 五	八 四 一 六 三
野菜味淋漬	山 日 形 本 縣 會	(三) 五 二 九	二 一 八 〇
奈良漬及野菜粕漬	山 日 形 本 縣 會	(三) 二 六 九	三 一 二 〇

品別	道府縣別	出品人員	出品點數
其の他の野菜漬	日 東 山 本 本 本 計 計 計	(一) 二 三 六	一 二 一 五 八
グリーンピース	愛 大 朝 日 知 阪 鮮 縣 府 會	(一) 一 一 九	一 一 一 六 九
ストリングピーンス	日 本 本 計	(一) 一 九	一 一 九
アスパラガス	日 北 本 本 計	(一) 一 一	一 一 一

松茸及しめぢ水漬					於多福豆、葡萄豆其の他の豆類					きんとん					其の他のジャム及マーメイド				
大	滋	島	廣	愛	日	東	日	長	日		日		日		日				
					計	本	計	本	本	野	本	野	本	野	本	野			
					協	會	協	會	協	會	協	會	協	會	協	會			
府	縣	縣	縣	縣	府	會	府	會	府	會	府	會	府	會	府	會			

一〇〇二二 一 一 八〇七 一 五二 三 〇四 七 〇四

一 二 二 一 一 一 四 〇 四 五 二 三 四 七 四

苺ジャム					蕃茄(トマトバルブ、トマトケチャップを含む)					薤					露				
大	長	日	朝	愛	山	日	大	日	愛	日	愛	日	愛	日	愛				
		計	本			計	本	計	本	計	本	計	本	計	本				
		協	會	協	會	協	會	協	會	協	會	協	會	協	會				
府	縣	府	縣	府	縣	府	縣	府	縣	府	縣	府	縣	府	縣				

一〇〇二二 四 〇 一 一 〇 一 一 二 〇 一 一 三 〇 二 一 二

一 二 四 一 一 一 一 四 二 二 三 二 一 二

杏、杏ジャム及杏干	栗	蜜柑及金柑
日 長	日 長	日 東 長 大
計 本	計 本	計 本
野	野	京 野 阪
詰	詰	詰
協	協	協
會 縣	會 縣	會 府 縣 府

八 〇二四六 四 〇三一 四 一 一 一 一 五 〇二一一

一 一 二 九 四 三 一 五 一 一 一 二 六 二 一 一

梨及苹果	甘酒及しるこ	筍	水	松	な	め	こ
山	日	日 滋 愛 大 東	愛	山	日 東		
形	本	計 本	計 本	知	計 本		
	罐	罐	罐	賀 知 阪 京	罐		
	詰	詰	詰	賀 知 阪 京	詰		
	協	協	協	賀 知 阪 京	協		
縣	會	會	會	縣 縣 府 府	會		

〇一 五 九 〇五〇一一〇一一 一 四 一 四 〇六一

二 五 九 五 一 一 一 一 一 五 一 四 六 一

道府縣別	種類別	公魚	福貝	鯨	鰻	鰹	鮪	鰯	鯖	鱒	鮭	白魚	烏賊	蝶螺	鮑	赤貝	帆立貝	姫貝	合計	
三																				
靜																				
千																				
東																				
茨																				
岩																				
青																				
森																				
手																				
城																				
京																				
葉																				
岡																				
重																				
計																				
合計																				

味付罐詰審査品明細表

〔備考〕括弧内の数字は擬賞点数を示す。

道府縣別	種類別	公魚	福貝	鯨	鰻	鰹	鮪	鰯	鯖	鱒	鮭	白魚	烏賊	蝶螺	鮑	赤貝	帆立貝	姫貝	合計	
合																				
朝																				
長																				
刺																				
島																				
福																				
奈																				
計																				
合計																				

道府縣別	種類別	公魚	福貝	鯨	鰻	鰹	鮪	鰯	鯖	鱒	鮭	白魚	烏賊	蝶螺	鮑	赤貝	帆立貝	姫貝	合計	
兵																				
東																				
山																				
岩																				
青																				
北																				
海																				
道																				
森																				
手																				
形																				
京																				
庫																				
計																				
合計																				

水煮罐詰審査品明細表

〔備考〕括弧内の数字は擬賞点数を示す。

道府縣別	種類別	公魚	福貝	鯨	鰻	鰹	鮪	鰯	鯖	鱒	鮭	白魚	烏賊	蝶螺	鮑	赤貝	帆立貝	姫貝	合計	
合																				
朝																				
長																				
愛																				
刺																				
島																				
福																				
奈																				
計																				
合計																				

府縣別	種類別	生	蒲	伊豫	正	蒲	餛	時	びわ	甘	佃	油	鯉	田	昆	松	鱈	野	鯛	味	計
合	計	(一)	(一)	(一)	(三)	(四)	(五)	(二)	(二)	(二)	(三)	(二)	(二)	(一)	(六)	(二)	(一)	(一)	(一)	(一)	(一)
朝	計	(一)	(一)	(一)	(三)	(四)	(五)	(二)	(二)	(二)	(三)	(二)	(二)	(一)	(六)	(二)	(一)	(一)	(一)	(一)	(一)
長	計	(一)	(一)	(一)	(三)	(四)	(五)	(二)	(二)	(二)	(三)	(二)	(二)	(一)	(六)	(二)	(一)	(一)	(一)	(一)	(一)
島	計	(一)	(一)	(一)	(三)	(四)	(五)	(二)	(二)	(二)	(三)	(二)	(二)	(一)	(六)	(二)	(一)	(一)	(一)	(一)	(一)
兵	計	(一)	(一)	(一)	(三)	(四)	(五)	(二)	(二)	(二)	(三)	(二)	(二)	(一)	(六)	(二)	(一)	(一)	(一)	(一)	(一)

〔備考〕 括弧内の数字は擬賞點數を示す。

雜罐詰審査品明細表

府縣別	種類別	生	蒲	伊豫	正	蒲	餛	時	びわ	甘	佃	油	鯉	田	昆	松	鱈	野	鯛	味	計
愛	計	(一)	(一)	(一)	(三)	(四)	(五)	(二)	(二)	(二)	(三)	(二)	(二)	(一)	(六)	(二)	(一)	(一)	(一)	(一)	(一)
靜	計	(一)	(一)	(一)	(三)	(四)	(五)	(二)	(二)	(二)	(三)	(二)	(二)	(一)	(六)	(二)	(一)	(一)	(一)	(一)	(一)
千	計	(一)	(一)	(一)	(三)	(四)	(五)	(二)	(二)	(二)	(三)	(二)	(二)	(一)	(六)	(二)	(一)	(一)	(一)	(一)	(一)
東	計	(一)	(一)	(一)	(三)	(四)	(五)	(二)	(二)	(二)	(三)	(二)	(二)	(一)	(六)	(二)	(一)	(一)	(一)	(一)	(一)
長	計	(一)	(一)	(一)	(三)	(四)	(五)	(二)	(二)	(二)	(三)	(二)	(二)	(一)	(六)	(二)	(一)	(一)	(一)	(一)	(一)
山	計	(一)	(一)	(一)	(三)	(四)	(五)	(二)	(二)	(二)	(三)	(二)	(二)	(一)	(六)	(二)	(一)	(一)	(一)	(一)	(一)
岩	計	(一)	(一)	(一)	(三)	(四)	(五)	(二)	(二)	(二)	(三)	(二)	(二)	(一)	(六)	(二)	(一)	(一)	(一)	(一)	(一)

府縣別	種類別	生	蒲	伊豫	正	蒲	餛	時	びわ	甘	佃	油	鯉	田	昆	松	鱈	野	鯛	味	計
三	計	(一)	(一)	(一)	(三)	(四)	(五)	(二)	(二)	(二)	(三)	(二)	(二)	(一)	(六)	(二)	(一)	(一)	(一)	(一)	(一)
滋	計	(一)	(一)	(一)	(三)	(四)	(五)	(二)	(二)	(二)	(三)	(二)	(二)	(一)	(六)	(二)	(一)	(一)	(一)	(一)	(一)
兵	計	(一)	(一)	(一)	(三)	(四)	(五)	(二)	(二)	(二)	(三)	(二)	(二)	(一)	(六)	(二)	(一)	(一)	(一)	(一)	(一)
廣	計	(一)	(一)	(一)	(三)	(四)	(五)	(二)	(二)	(二)	(三)	(二)	(二)	(一)	(六)	(二)	(一)	(一)	(一)	(一)	(一)
福	計	(一)	(一)	(一)	(三)	(四)	(五)	(二)	(二)	(二)	(三)	(二)	(二)	(一)	(六)	(二)	(一)	(一)	(一)	(一)	(一)
島	計	(一)	(一)	(一)	(三)	(四)	(五)	(二)	(二)	(二)	(三)	(二)	(二)	(一)	(六)	(二)	(一)	(一)	(一)	(一)	(一)
愛	計	(一)	(一)	(一)	(三)	(四)	(五)	(二)	(二)	(二)	(三)	(二)	(二)	(一)	(六)	(二)	(一)	(一)	(一)	(一)	(一)
長	計	(一)	(一)	(一)	(三)	(四)	(五)	(二)	(二)	(二)	(三)	(二)	(二)	(一)	(六)	(二)	(一)	(一)	(一)	(一)	(一)
朝	計	(一)	(一)	(一)	(三)	(四)	(五)	(二)	(二)	(二)	(三)	(二)	(二)	(一)	(六)	(二)	(一)	(一)	(一)	(一)	(一)
合	計	(一)	(一)	(一)	(三)	(四)	(五)	(二)	(二)	(二)	(三)	(二)	(二)	(一)	(六)	(二)	(一)	(一)	(一)	(一)	(一)

〔備考〕 括弧内の数字は擬賞點數を示す。

三、畜産罐詰類

畜産罐詰類の出品は東京、神奈川、廣島、長崎、長野及山形の 一府五縣で 出品點數五四點、出品人員二一名であつた。

審査の結果別紙擬賞一覽表の通り優良國産賞三名、有功賞二名合計五名を擬賞することを得た。

出品は其の品質概して優良で加ふるに相當數量に達するものが少くない。而して此等國産品は間接に外國産肉製品の

輸入を防遏するの功績を有し、逐年増産の趨勢である。

然れども製品は多く舊套墨守の有様で大和煮風のものである。従て各製造家は年々幾分の趣考を凝らして新製品の産出に努力して居る様であるが、尙未だ停滞低廻して居る現状に鑑み、將來其の調味加工の方法に一段の工夫改良を加へて優良品の製出に努力すべきである。

畜産罐詰審査品明細表

種別	府縣別	東	京	神奈川	廣	島	長	崎	長	野	山	形	合	計
牛肉大和煮			(二)											(二)
燒牛			(一)											(一)
牛肉野菜煮			(三)											(三)
鶏肉大和煮			(四)											(四)
豚肉加工品罐詰			(二)											(二)
豚肉罐詰			(一)											(一)
小鳥罐詰			(一)											(一)
雜罐詰			(四)											(四)
總計			(二五)	(二)	(四)	(三)	(一)	(二)	(二)	(三)	(三)			(二五)

〔備考〕括弧内の数字は擬賞點數を示す。

出品農産及水産罐詰の細菌學的並化學的検査報告

審査官 木村 金太郎

第一検査方法

(一)検査に使用せる培養基

罐詰内に含有せらるゝ細菌を培養するには普通は肉汁培養基を使用するものなるが、場合によつては肉汁培養基では發育して來ないものがある。例へば「ピュトリフィクス」菌屬の如き之である。斯くの如き場合血液又は血清培養基を使用すれば好結果を得られるものである。今回も血液寒天を使用せんと準備したが、實驗室の都合に依つて之を使用し得なかつた事は遺憾であつた。

好氣性細菌に對しては肉汁培養基を、嫌氣性細菌に對しては含糖肉汁に硫化曹達及「ワセリン」を加へて嫌氣的となした。又振盪培養としては含糖肉汁寒天培養基を用ひた。本培養基は罐詰細菌に對しては肉汁よりも發育可良なる事がある。罐詰細菌の検出には欠くべからざるものである。又農産罐詰に對しては一部麵浸出液及其の寒天培養基を用ひて平板培養を行つて、酵母、黴點の検出に資した。

(一) 罐詰の開罐法

罐の蓋又は底に「アルコール」を塗着し更に點火して燃燒せしめ表面に附着した細菌を燒滅せしめて後殺菌した罐切で小孔を穿つた。

(二) 細菌接種法

殺菌した硝子管（徑大約〇、四糎長さ約三〇糎）を用ひ、罐詰内容液汁及固形物を採つて約一cc宛接種した。液汁の無いものは殺菌した生理的食鹽水を注入して後採取する事とした。

(四) 細菌培養温度及時間

培養は攝氏三〇度―三五度に於て行ひ、又近來罐詰より再三好熱細菌の分離せらるゝの報あるに因つて、攝氏五〇―五五度の温度も合せ使用した。細菌の發育に要する時は細菌の種類及罐詰の殺菌程度等と重要な關係がある。殺菌程度が高ければ殘存する細菌の發育は之に従つて遅くなるものである。今回は實驗の都合上一週間加温培養を行つて、其の結果を検する事となした。

第二 細菌検査の結果

(一) 含菌割合

農産市販罐詰の含菌割合に就いて Weinzierl 氏が一九一九年に發表した所に據れば、果實の市販罐詰一〇四罐よりは酵母を發見しなかつた。細菌類は三一罐即ち二五、五%存在して居つた。野菜罐詰は三七〇罐の内酵母を發見しなかつた。微類は八罐即ち供試罐の二%存在し、細菌類は七六罐即ち二〇・五%存在して居つた。

Cheney 氏は一九一九年に胡菜一四%、「アスパラガス」八%、豆八%、梨二%、苺三%、桃七%、杏二%含菌せる事を報告し、Savage 氏は一九二二年に七七・六%は含菌なる事を證明した。

水産市販罐詰にあつては Cheney 氏は鮭二〇%、鰻九%、「ロボスター」四%、「シユリンプ」八%、蟹二五%、鮪八%は含菌、Savage 氏は鮭は五〇%、鰻三六・四%、鯨は六二・五%、蟹一〇〇%、「ロボスター」は八三・三%「ガザミ」は三三・三%が含菌なる事を發表した。

Feller 氏は一九二六年五四〇口より成る七、六六四罐の鮭罐詰を研究して其の四・六%が含菌罐であつた事を記載してゐる。

今回博覽會に出品せる罐詰の内、検出に供したものは農産罐詰一八三罐、水産罐詰一四七罐であつて含菌割合は次の如くである。

種 別	供 試 罐 數	含 菌 罐 數	含菌罐數ノ全罐數ニ對スル割合
農 産 罐 詰	一八三	五二	二八%
水 産 罐 詰	一四六	三一	二一%

即ち農産罐詰にあつては「きんとん」豆一罐、甘酒の素二罐、福神漬三二罐、野菜味淋漬五罐、（外に疑問罐四罐）、

辛子漬類三罐、(外に疑問罐一罐)奈良漬一罐、味噌漬一罐、「なめこ」二罐、「しそみ」漬二罐、洋桃一罐、水蜜桃一罐、櫻桃一罐、栗一罐等があつた。

水産罐詰にあつては、海苔佃煮七罐、「でんぶ」類四罐、鯛味噌四罐、鮑の水煮二罐、(一罐は恒温器内で膨脹した)、鯔味付一罐(恒温器内で膨脹した)、白魚紅梅煮一罐、鰻蒲焼一罐、時雨蛤三罐、蝶螺の味付一罐、鯉の甘煮一罐(外に疑問罐一罐)、鯉こく三罐(二罐は恒温器内で膨脹した)、鯉味噌二罐、松浦漬一罐(含菌であつた)。

今回細菌を検出した罐詰の種類としては福神漬其他漬物及佃煮類、味噌類及醤油で調味したものが主なるものであつた。此等罐詰は殺菌の程度が極めて軽い故、加熱に對して抵抗力の強い細菌が残存する事は勿論明かなる事である。又漬物類の如き製品には初めから多數の細菌が存在し居る事は當然である故此等罐詰より細菌を検出するも決して工場又は製造加工法の不潔な事を表示するものではない。

市販罐詰内に含有せらるゝ細菌の種類としては Weinzirl 氏は果實の罐詰よりは酵母を発見しなかつた。細菌類としては

Bacillus subtilis, *B. thermoidiferens*, *B. mesentericus*, *B. cereus*, *B. vulgaris*, 及 *B. Thermoclostridium* 等を検出した。

野菜罐詰からは

B. mesentericus, *B. thermoidiferens*, *B. cereus*, *B. subtilis* 及 *B. thermophilus*

を検出した。

Cheney 氏はボース「罐詰より *Aspergillus nidulans*, *Asperg. niger*, *Saccharomyces anomalous*, *Bacillus simplex* *Bacillus vulgaris*. 梨罐詰よりは *B. vulgaris*. を分離した。

Savage 氏は果實罐詰は芽胞生成桿状菌等を含有せる事を發表した。

水産罐詰にありては Weinzirl 氏は鰻油漬より微を発見した。

魚類其他の罐詰よりは *Bacillus mesentericus*, *B. subtilis*, *B. thermoidiferens*, *B. vulgaris* を分離した。

Cheney 氏は蟹罐詰より *B. cereus*, *Mycoderma hyalospora*, *B. thermophilus* IV. (Rab). *B. Mesentericus*,

B. anaerobie VIII Sanfelice, *Penicillium intricatum*

鯔詰よりは *Bacillus symplex*, *staphylococcus aureus*, *Aspergillus glaucus*, 鮎罐詰よりは *Bacillus symplex* を分離した。

Cheney 氏は蟹罐詰より *B. cereus*, *Mycoderma hyalospora*, *B. thermophilus* IV (Rab). *B. mesentericus*, *B. anaerobie* VIII Sanfelice, *Penicillium intricatum*,

鮎罐詰よりは *Bacillus vulgaris*, *B. megatherim*.

鯔罐詰よりは *Bacillus symplex*, *Staphylococcus aureus*, *Aspergillus glaucus*, 鮎罐詰よりは *Bacillus symplex* を分離した。

Hunter and Thom 兩氏は一九一九年に鮭罐詰より *B. mesentericus* 屬を純粹の形にて又は他の細菌と共に分離した。

Savage 氏は鮭より芽胞生成細菌、好熱細菌、「ミクロコックス」を、鰯よりは芽胞生成菌、好熱細菌、「ミクロコックス」、鯨よりは、偏性好氣性細菌、芽胞生成細菌、好熱細菌、蟹よりは、芽胞生成細菌、好熱細菌、「ミクロコックス」、「ガザミ」よりは芽胞生成細菌、好熱細菌を分離した。

Feller 氏は含有罐より好氣性胞子生成菌、球状菌、胞子生成桿菌、偏性好氣性菌、好熱細菌、微を分離した。今回検査の結果發育した細菌は次の如くである。

一、農産罐詰にあつては

○「キントン」豆は攝氏三〇度—三五度に於て發育する好氣性細菌

一罐

○福神漬類は含菌罐二五の内攝氏三〇—三五度及五〇—五五度に於て好氣性及嫌氣性に發育したもの

二罐

攝氏三〇—三五度及五〇—五五度に於て好氣性にのみ發育したもの

一五罐

攝氏三〇—三五度に於てのみ好氣性に發育したもの

八罐

○味淋漬は含菌罐五箇の内嫌氣性に發育せるものは一罐もなく攝氏三〇—三五度及五〇—五五度に於て好氣性にのみ發育したもの

四罐

攝氏三〇—三五度に於てのみ好氣性に發育したもの

一罐

○奈良漬は攝氏三〇—三五度に於て發育した好氣性細菌

一罐

○味噌漬は攝氏三〇—三五度に於て發育した好氣性細菌

一罐

○茸類の「ポイルド」は含菌罐二個の内

一罐

攝氏三〇—三五度及五〇—五五度に於て好氣性にのみ發育したもの

一罐

攝氏三〇—三五度に於てのみ好氣性に發育したもの

一罐

○「しそみ」漬含菌罐二個の内

一罐

攝氏三〇—三五度に於ては好氣及嫌氣性に發育し五〇—五五度に於ては好氣性にのみ發育したもの

一罐

攝氏三〇—三五度及五〇—五五度に於て好氣性にのみ發育したもの

一罐

○洋桃類よりは

二罐

攝氏三〇—三五度に於て好氣性にのみ發育したもの

一罐

○櫻桃類よりは

一罐

攝氏三〇—三五度及五〇—五五度に於て好氣性にのみ發育したもの

一罐

○栗の罐詰よりは

一罐

攝氏三〇—三五度及五〇—五五度に於て好氣性にのみ發育したもの

一罐

二、水産罐詰にありては

○海苔の佃煮含菌罐七個の内

攝氏三〇—三五度及五〇—五五度に於て嫌氣及好氣性に發育したるもの

攝氏三〇—三五度及五〇—五五度に於て好氣性のみ發育したるもの

攝氏三〇—三五に於てのみ好氣性に發育したるもの

○「でんぶ」類の含菌罐四個の内

攝氏三〇—三五度及五〇—五五度に於て好氣性のみ發育したるもの

攝氏三〇—三五度に於てのみ好氣性に發育したるもの

○鯛「みそ」含菌罐四個の内

攝氏三〇—三五度に於て嫌氣及好氣性に發育し五〇—五五度に於ては好氣性のみ發育したるもの

攝氏三〇—三五度及び五〇—五五度に於て好氣性のみ發育したるもの

攝氏三〇—三五度に於てのみ好氣性及嫌氣性に發育したるもの

○鮑の「ボイルド」の内

恒温器内にて膨脹したるもの

攝氏三〇—三五度及五〇—五五度に於て好氣性のみ發育したるもの

○鱈の味付の内

攝氏三〇—三五度及五〇—五五度に於て好氣性のみ發育したるもの

○鰻の蒲焼の内

攝氏三〇—三五度及五〇—五五度に於て好氣性のみ發育したるもの

○時雨蛤の内

攝氏三〇—三五度及五〇—五五度に於て好氣性のみ發育したるもの

○蠔螺の味付の内

攝氏三〇—三五度及五〇—五五度に於て好氣性のみ發育したるもの

○鯉の味付類の内

攝氏三〇—三五度及五〇—五五度に於て嫌氣性に發育したるもの

○鯉「こく」の内

恒温器内にて膨脹したるもの

攝氏三〇—三五度及五〇—五五度に於て好氣性のみ發育したるもの

○鯉味噌は

攝氏三〇—三五度及五〇—五五度に於て好氣性のみ發育したるもの

○粕漬は

一罐
一罐
一罐
一罐
二罐
二罐
一罐
五罐
一罐

一罐
一罐
三罐
一罐
一罐
一罐
二罐
一罐
二罐

攝氏三〇—三五度及五〇—五五度に於て好氣性にのみ發育したもの

一罐

細菌の種類は之を決定するの余日が無かつたから茲に列記する事は出来ないが概して好氣性細菌が多く、好熱細菌の極めて少なかつた事は推想し得やう。

又細菌の種類として好氣性細菌が多いから、脱氣を行へば罐詰内は一層無氣の状態となるが故、唯罐内に混在するのみで其の内容物に對し悪影響がなからう。

罐詰中毒菌として最も恐るべき *Bacillus botulinus* は偏性嫌氣性菌であつて今回の検査にては一回も斯くの如き細菌を分離する事能はなかつた。

尙以上の結果を表示すれば次の如くである。

農産罐詰含菌表

品名	供試罐數	含菌		疑問	
		數	%	數	%
お多福豆	七	—	—	—	—
ブド豆	三	—	—	—	—
座禪豆	一	—	—	—	—
かんの豆	二	—	—	—	—
きん豆	二	—	—	—	—

品名	供試罐數	含菌	%	疑問	%
甘酒	二	—	—	—	—
グリン	九	—	—	—	—
筍類	一	—	—	—	—
味類	三	—	—	—	—
辛子	一	—	—	—	—
奈良	一	—	—	—	—
味噌	一	—	—	—	—
苺茸	一	—	—	—	—
焼松	一	—	—	—	—
しそ	二	—	—	—	—
トク	二	—	—	—	—
トケ	二	—	—	—	—
アト	二	—	—	—	—
アサ	三	—	—	—	—
アサ	二	—	—	—	—
花つ	四	—	—	—	—
花つ	一	—	—	—	—
桃類	七	—	—	—	—
櫻桃	七	—	—	—	—
洋梨	五	—	—	—	—
カリン	五	—	—	—	—
杏類	五	—	—	—	—

鯛	鯉	昆	烏	鯉	帆	赤	蝶	鮑	時	鰻	白	龜	鯨	鮪	鯨	鮪	鰹	鯖	鱈	鯖	鯉	ト		
	鯉	布	賊		立	貝	螺				肉		大								ボ	ボ	マ	
					味	大		味	雨	蒲	大	味	味	味	味	味	味	味	味	味	イ	イ	ト	
	味	卷	味		和	味	味			味	和		和								ル	ル	漬	
	噌	く	類	付	付	煮	付	付	付	蛤	燒	付	煮	煮	付	付	付	付	付	付	付	付	付	類
	六	三	五	一	三	一	一	六	二	七	三	三	一	二	二	一	五	二	六	一	一	一	四	
	六	三			一			一		三	一	一							一					
	一	一			三			一		四	三	三											一	
	〇	〇			三			七		三	三	三											一	
	〇	〇			三			七		三	三	三											七	

四八	四七	二〇一	一〇五	一三四	二二八	二一七	二〇四	二〇三	一一五	一一六	一一五	一一四	四六	四四	四三	四二	四一	四〇	三九	三八	
"	野	庄	サ	ほ	矢	野	三	野	"	野	野	"	"	野	野	"	"	野	野	野	
菜	ツ		ま		菜	菜	菜	菜	菜	菜			菜	菜			菜	菜	菜	菜	
味	内	ポ			鱈	福	光	矢	福	東			福	百			福	敷	福	福	
味	口	れ			神	鱈	鱈	神	京				神	味			神	島	神	神	
漬	漬	漬	漬	漬	漬	漬	漬	漬	漬	漬			漬	漬			漬	漬	漬	漬	
逸	桃	本	吉	川	新	三	小	山	佐	川	"	"	内	ト	清	"	桃	名	川	逸	福
見	屋	間	野	村	關	樂	川	下	藤	村			田	マ	信	屋	古	屋	村	見	神
山	商	長	武	與	商	商	種	食	德	與			勇	ト	商	屋	屋	屋	與	山	食
陽	衛	右	者	兵	商	商	太	品	二	兵			太	製	商	商	製	物	與	兵	品
時	店	門	次	衛	店	店	郎	社	郎	衛			郎	造	會	店	造	會	社	衛	會
-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
-	-	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	+	+	-	-	+	-	-	-	-
-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
-	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
-	-	-	+	-	-	-	+	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	+	+	-	-	+	+	-	+	+	+	+	-	-	-	-	+	+	-	+	+
-	-	-	+	+	-	-	+	-	-	-	-	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-

三七	三五	三四	三三	三一	三〇	二九	二八	二七	二六	二五	B	B	二二四	二二四	二二三	二一五	一七五	二〇	B	二二〇	二一四
"	"	"	野	"	ヤ	野	野	"	野	野	"	"	グ	"	"	"	筍	"	"	"	グ
			菜		マ	菜	菜		菜	菜			リ				の				リ
			福		サ	ほ	日		日	天			ン				水				ン
			神			ま	本		出	長			ビ								ビ
			漬		漬	漬	漬		漬	漬			ス				煮				ス
福	ヤ	酒	龜	"	福	川	國	"	祭	中	岩	小	若	龜	大	中	藤	北	小	岩	大
神	マ	悅	屋	"	神	村	分		原	島	間	澤	菜	屋	橋	村	田	村	澤	崎	橋
食	マ	商	商		食	與	商		商	商	商	商	商	商	庄	政	芳	彦	彦	農	庄
品	マ	商	商		品	兵			商	商	商	商	商	商	次	次	三	一	一	次	次
會	商	店	店		會	衛	店		店	店	店	郎	店	店	郎	吉	郎	郎	郎	場	郎
社	店	店	店		社	社	店		店	店	店	郎	店	店	郎	吉	郎	郎	郎	場	郎
+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
+	-	+	-	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	+	+	-	-	-	-	-	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-

四三	一五一	一五七	一五三	一五八	一六一	一四九	一四七	一四五	九四	九〇	八八	八六	一六二	一五六	一五五	一一三	一三八	一四六	八九	八七	八五
蛤	生	"	蟹	蜆	鮎	伊	蒲	あ	鯉	"	"	鯉	琵琶	鮎	モ	鯛	あ	烏	鯉	鯉	鯉
わ	雲	の	時	豫	鉢	ま	味	こ	こ	こ	こ	こ	こ	こ	こ	こ	こ	こ	こ	こ	こ
だ	丹	子	煮	煮	詰	詰	詰	詰	詰	詰	詰	詰	詰	詰	詰	詰	詰	詰	詰	詰	詰
野	伊	松	伊	"	岩	山	泉	平	信	池	曙	信	岩	"	松	脇	龜	泉	池	米	信
本	藤	成	藤	八	間	澤	德	野	濃	田	田	濃	間	成	成	屋	德	耕	牛	養	養
商	八	榮	八	三	商	食	商	詰	加	耕	三	加	商	三	三	商	商	次	次	商	加
店	郎	郎	郎	郎	店	料	店	所	工	三	郎	工	店	郎	郎	店	店	店	郎	店	社
-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	?
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

七三	八四	一四八	一〇七	一〇六	一〇〇	九六	九五	〇五	〇四	〇三	〇二	九八	八二	五二	一四五	一三五	三九	一〇	二二	二二	四五
帆	赤	蝶	"	"	"	"	さ	"	"	時	蛤	時	蛤	時	"	"	鰻	白	"	白	龜
立	螺	味								雨	雨	雨					魚			魚	肉
大	和	味								雨	雨	雨					蒲			紅	大
煮	貝	付								蛤	蛤	蛤					燒	付		煮	煮
坂	村	千	猪	大	山	奥	井	服	伊	水	水	水	村	川	西	平	ヤ	平	逸	大	鈴
上	上	草	野	矢	本	野	上	部	藤	谷	谷	谷	山	端	村	野	マ	野	見	川	木
長	罐	商	久	萬	彌	伊	太	繁	新	新	又	之	正	正	三	宗	マ	野	山	陽	洋
藏	所	店	郎	助	衛	作	市	郎	七	七	七	助	所	喜	一	郎	店	所	堂	吉	店
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

四六	松	浦	濱	山下善一	+	+	+
九三	鯉	味	噌	信濃養鯉加工株式會社	-	-	-
一六	鯛	つみ	入	鈴木洋酒店	-	+	+

第二 出品罐詰の化學的検査

化學的検査として砂糖を使用した果實罐詰に就いて亞硫酸を検した。

第一。検査の方法亞硫酸検出には沃度酸澱粉紙及醋酸鉛紙を用いた。第二。検査の結果供試罐詰數七十二罐の内亞硫酸を検出したのは唯一罐のみであつたのは喜ばしい事である。亞硫酸を検出したものは金柑であつたから恐くは使用した砂糖の爲め反應のあつたのであらう。表記すれば次表の如くである。

番號	品名	出品者	亞硫酸反應
B二二	花らつきよ	小澤彦一郎	-
B二三	"	"	-
六〇	"	桃屋商店	-
六一	パイナップル	"	-
六五	"	濱口合名會社	-
七一	"	徳田政商店	-
七二	"	國分商店	-
二四	オレンジマム	行方庄助	+
一〇三	杏	田中重次	+
九三	苺	小野由太郎	-
六六	パイナップル	吉川商店	-
六七	"	祭原商店	-
六八	"	濱口合名會社	-
六九	"	祭原商店	-
七〇	洋	"	-
七一	"	山下食品會社	-
七二	"	山下食品會社	-

番號	品名	出品者	亞硫酸反應
八〇	洋	中島商店	-
八一	"	野本商店	-
八二	櫻	阿部櫻桃園	-
九〇	"	"	-
一七六	"	山下食品會社	-
一七七	"	"	-
一七八	"	"	-
一九一	洋	阿部櫻桃園	-
一九二	"	阿部櫻桃園	-
一六九	"	吉川商店	-
一八五	"	太古食品	-
一八六	"	山下食品會社	-
B一	カリ	武井三市	-
B二九	金柑	坂上ポンタン	+
一六三	枇	村山商店	-
九三	"	鹽川伊一	-
B二	ヂ	館田忠三	-
B一	杏	小澤彦一郎	-
B一六	苺	田中重次	-
二二	オレンジマム	朝家萬太郎	-
二三	"	"	-
二四	オレンジマム	行方庄助	+
一〇三	杏	田中重次	+
九三	苺	小野由太郎	-
六六	パイナップル	吉川商店	-
六七	"	祭原商店	-
六八	"	濱口合名會社	-
六九	"	祭原商店	-
七〇	洋	"	-
七一	"	山下食品會社	-
七二	"	山下食品會社	-

二〇五	マ	ル	メ	ロ	澁谷定一	B一三	黄	金	玉	山崎萬吉
二三三	"					B一八	金	柑	小澤彦一	
B七	割			杏		一〇〇	莓	ジャ	龜屋商	
B九	杏	カ	ノ	ニ		一〇一	"	ム	田中重次	
B一〇	光	輝		杏		一〇二	"		山屋商	
八四	杏	甘	露	煮		一一〇	"		小牧榮助	
八五	丸			小野由太郎		B一七	マンダリンオレンジ		小澤彦一	

第八類 燻肉、腸詰其他肉製品

第九類 コンデンスドミルク、粉乳、バター、チーズ其他の乳製品

主任	石崎芳吉
報告員 (第八類)	中江利郎
同 (第九類)	中原重樹

乳肉製品の審査は肉製品に付いては其の材料、外觀、形状、鹽漬及燻烟の状態、香味、品質、色澤等に留意し、乳製品に付いては外觀、包装、表記量と正味量との比較、色澤、香味、組織、溶解度及調味料等を考慮して、何れも化學分析及細菌學的検査を行つて、國産品獎勵の見地から更に製品の價格、生産能力、輸出額及販路と既往に於ける受賞成績等を参考として其の授賞人員及品名を決定した。

肉製品 (第八類)

本類肉製品の出品は總數二〇點、出品人員は一〇名である。其の内東京府三點、宮崎縣三點、長野縣一點、神奈川縣一三點で其の生産額も神奈川縣下に最も多い。由來同縣の肉加工業は其の歴史最も古く、品質も優良である、近來は相當の海外輸出を見るに至つた。

他府縣の出品に就いては未だ改善す可き餘地があり、殊にハムにあつては材料豚の選擇、鹽漬中の操作管理及燻烟材料の吟味即ち潤葉樹中樹脂少く特殊の臭氣を持たない燃料を選擇、燻烟溫度に細心の注意を怠つてはならぬ。

其他「ソーセイヂ」に就いては未だ特に推奨す可きほどの出品はなかつたが、殊に「ソーセイヂ」固有の粘稠度に對しては一層の研究工夫を要する。調味に於ても内外需要者の嗜好に適合せしむる爲め相當の考慮を望む。

第八類審査品明細表

種類別	府縣別	東	京	神奈川	長	野	宮崎	合	計
ハム類			1	5		1		2	8
ソーセイヂ			1	7				2	8

ベ	コ	ラ	牛	合
ン	ン	ド	肉	計
コ	ン	エ	エ	
ン	ド	キ	キ	
ド	ス	ス	ス	
一	一	一	一	(三)
一	一	一	一	(七)
一	一	一	一	三
一	一	一	一	(二)
一	一	一	一	(八〇)

〔備考〕括弧内の数字は擬賞点数を示す。

乳製品(第九類)

乳製品の出品は北海道、東京、岩手、群馬、千葉及静岡の一道、一府、四縣に亘つたが審査を結了したものは僅に加糖煉乳四點、無糖煉乳一點、粉乳二點、「バター」一五點、人造「バター」二點、「ミルクコ、ア」一點及「マルテツドミルク」一點合計七種二五點で其の出品人員は一八名であつた。

審査の結果其の品質優良にして加之相當の生産數量に達するものが少くなかつた。別紙擬賞一覽表の通り優良國産賞一〇名を擬賞することを得た。

今審査の概括的批評を試みんに加糖煉乳は品質何れも良好で外國品に比して毫も遜色が無いばかりで無く、本邦煉乳の年生産量約一千六百萬斤、價額六百萬圓に達するを見ても能く外國品の輸入を防遏し且つ海外にも輸出し得らるべきものであると思ふ。無糖煉乳は僅に一點に過ぎなかつたが此の種の國産品としては初めて市場に觀らるゝ様になつたも

のであるに拘らず品質概して良好であるが故に、今後生産數量の増加と共に外國品の輸入防遏に資する處蓋し大であらう。粉乳は出品は少いが品質概して良好で能く輸入品に對抗し得るものと信ずる。然し尙製造及保存の方法に留意して不溶變質の恐れが無い様にすることが肝要である。「バター」は出品中最も多數を占め、就中東京府下の出品が最も多く北海道は次位であつた。其の品質は概して優良であつて外國品に比し遜色の無いものが多かつたが水洗不充分なものや練壓の過ぎたもの、着色過多なもの、食鹽の分布不均等なもの並に變質して風味の不良なもの等があつたのは遺憾とする所である。殊に人造「バター」の如きは品質改善上一層の努力が必要であると思ふ。

第九類乳製品審査品明細表

種類別	道府縣別	東	京	千	葉	岩	手	北	海	道	合	計
煉乳			(一)		(三)							(四)
無糖煉乳					(一)							(一)
粉乳			(五)		(一)							(六)
人造バター												(一)
ミルクコ、ア												(一)
マルテツドミルク												(二)
合計			(六)	(五)	(三)			(三)				(二四)

〔備考〕 括弧内の數字は擬賞點數を示す。

第一〇類 紅茶其他芳香飲料

主任	宮地
報告員	前田源吉

一、出品の概況

第一〇類紅茶其の他の芳香飲料は出品點數四六九點人員三九〇人、一三府縣及臺灣の出品に係り、此の外南洋廳から四點の參考出品があつた。主要産茶縣にして出品のなかつたものが多く特に四國、九州からは僅に熊本縣の出品を見たのみであつたのは同地方の爲めにも本會の爲めにも遺憾であつた。

出品の種類は綠茶が其の大部分を占めて、四六一點で、紅茶は五點、烏龍茶二點、玄米珈琲一點(香川縣)であつた。綠茶では煎茶四一二點、玉露四一點、碾茶四點、焙茶四點の出品を見た。本會々期の關係上再製茶の出品が多かつたが多くは内地向きで輸出再製茶の出品の甚だ少なかつたこと、及臺灣から其の特産品たる烏龍茶の出品僅に二點に過ぎず又其の輸出數量烏龍茶と伯仲の間にあつて寧ろ之より増加の趨勢にある包種茶の出品の絶無であつたこと等何れも本會の趣旨から見て甚だ遺憾である。南洋廳から珈琲、コ、アの參考出品のあつたことは本邦に新産業を加へたことを示すもので其の發展を望む。

二、出品人員、點數及擬賞一覽表

府縣名	出品人員	出品點數	優良國産賞牌	有功賞牌	計	優良	出品人に對する百分比
東京	一四〇	一九二	三八	一〇	四八	二七	三四
京都	二三	二八	九	五	一四	三九	六一
兵庫	一	二	一	二	二	四	四七
堺	四五	四八	一九	二	二一	四二	四三
茨城	二三	二五	一〇	一	一〇	四三	四三
三重	一八	二一	九	一	九	五〇	五〇
静岡	七三	八〇	二六	一	二六	三六	三六
滋賀	二二	二四	九	一	九	三九	三九
岐阜	一一	一一	一	一	二	二七	二七
石川	一一	一一	一	一	二	二七	二七
島根	一	一	一	一	二	二七	二七
香川	三	四	一	一	三	三三	三三
熊本	二七	三〇	一	一	二八	三〇	三〇
臺灣	二	二	一	一	二	三〇	三〇
合計	三九〇	四七〇	一三四	一七	一五一	三五	三九

三、出品ノ總括的批評

出品の大部分を占める緑茶には品質の優良なものが相當に多かつたが一般に概して遺憾とするところが多かつた。出品の概評に述べた如く主要産茶縣で出品のないものが多く、又現在本邦茶業は機械製茶に依つて立つて居るに拘らず博覽會には特製品を出品すべきものとの謬想から其の出品の極めて少く、在來の手揉製茶が大部分を占めて居つたのは共に本邦茶業の現況を知るに缺く所があつた。

品質に於ても概して從來の此の種博覽會の出品に比して向上の跡を見ず、出品稍粗雜を感じたのは頗る遺憾であるが之は現在は機械製茶時代で手揉製造法の研究昔日の如くでなく然も機械製茶の出品の尠くて其の進歩の跡を見るに由なかつたことが一原因であらうし、又本會々期及出品勸誘時期が製茶の出品に適しなかつたこと並に本類の名稱が「紅茶其の他の芳香飲料」となつて居つて、本邦茶業の實際に該適して居らなかつた事等も與つて力があらう。

製造及再製方法に於ては蒸熱程度の充分でないもの、乾燥不充分で貯藏中着しく品質を損して居るものが尠くなかつた。又形狀に於て現在生産も需要も殆ど無い天下一製の出品が多少あつたが之は今日に於ては過去を語る参考品たるに過ぎない。

四、縣別及出品の細目に亘る批評

茨城、埼玉、京都、滋賀等の出品は概して品質良好で特に滋賀縣の出品は比較的整一であつた。

静岡縣の出品には優良品は多くなかつたが概して整一で形狀及乾燥が比較的良好であつた。

三重縣の出品には優良なものもあつたが概して形狀が細くて伸びたもの、乾燥不良で變質して居つたものが尠くなかつた。

熊本縣の出品は一般に乾燥良好であつたが天下一製の出品は考慮を要する。

東京府の出品は再製茶が大部分を占めて優良品も相當に多かつたが其の原料は主に他府縣産のものと同認められた。配合、火入等即ち再製技術による特に注意に値するものを見出し得なかつたのは遺憾である。

其の他の府縣の出品には注意に値するものが少く、石川縣の出品が多く、優良品もあつたが、多くは再製茶であつて原料の産地が不明である。

玉露は京都府産が最優良で埼玉縣産之に次ぐ。東京府出品中に優良のものがあつたが其の原料の生産地不明である。

碾茶は京都府の出品のみで優良品があつた。

紅茶は埼玉、静岡、三重の三縣から出品され、内地産としては良好であつたが外國品に比較すると未だ之に及ばない。品質生産共に根本的研究を要する。

烏龍茶は臺灣の出品で品質良好である。

五、出品の改善又は向上に關する意見

本邦茶業は今や機械製茶及缺摘の發達に依つて、現代に適する産業となり、發展の機運に向つて居るのであるから將來の出品は機械製茶を主としなければならぬ。

品質改善に關しては原料及一般製造法の研究の必要なのは勿論だが、本會の出品に徴すると日本緑茶の生命たる蒸熱

府縣名	計	關東廳	朝鮮	香川	廣島	富山	山形
六〇	一	一	一	二	一	二	
四七				二	二	二	
四							
五		一					
四九		二					
四							二
一〇							
一一九		二	一	一	二	二	四
五							
二三			一		一		
二八			一		一		
四六・六七		一〇〇・〇〇			五〇・〇〇		
二三・五二		一〇〇・〇〇			五〇・〇〇		

府縣別出品數及出品人員

府縣名

品名

出品點數

出品人員

東京	サイイダ	果實蜜	二九	二〇
果實蜜	三七	二四		
ソーダ水	四	三		
ラム	四	三		
葡萄液	一	一		
雜類	六	五		
神奈川	サイイダ	果實蜜	五	二

栃木	サイイダ	果實蜜	三	一
三重	サイイダ	果實蜜	四	一
愛知	果實蜜	一〇	二	
山梨	葡萄液	一	一	
山形	葡萄液	二	二	
富山	サイイダ	果實蜜	二	一
廣島	サイイダ	果實蜜	二	二
香川	玄米コーヒ	一	一	
朝鮮	ソーダ水	一	一	
關東州	果實蜜	二	一	
合計			一一九	六〇

出品延人員七二

審査は出品に就いて其の外観（容器、包装の體裁を含む）、色澤、香味、炭酸飽充の度並に泡沸の状態を検査し、且つ價格をも參酌し、加ふるに出品人の營業經歷及狀況をも考慮して之を行つた。

出品中炭酸含有飲料は其の品質が概して佳良で沈澱若くは濁濁あるものゝ絶無であつたのは先づ總括的に成績良好と云はなければならぬ。此の點斯業界の一進歩たるを悦ぶと同時に保健衛生上洵に慶賀に堪へない。炭酸課税が斯業に齎した影響に就いては今次の出品状況計りで直に判断し難い事は勿論であるが、然し今回の出品に於て炭酸含有飲料五六點に對して、果實蜜類の六三點の多きを數へ、後者即ち無炭酸飲料の方が却つて多數を占めたのは從來未だ曾て見ない例で、頗る注目し値する事實である。思ふに之れ課税以來炭酸含有飲料の製造を避けて、果實蜜の如き無税品の製造に走らんとする傾向が如實に表はれたのではなからふかと推測せられる。

現に炭酸課税前全國の製造高は約六十五萬石と稱せられたのが課税後昭和二年の統計に於ては「ラムネ」「サイダー」を合し其の數量約四十六萬石となつて、差引十九萬石の激減を來して居るのは正に此の間の消息を物語つて居るものと考へられる。

更に眼を轉じて之を需要側から觀察して見ると年々著しい人口の増加と共に、本來ならば清涼飲料の需要も増加すべきが當然であるのに、事實の全く然らざるは蓋し近年財界の不況が恰も清酒の需要に影響して居る如く、清涼飲料にも同様の關係がある爲めと考察して宜しからふ。即ち今期の博覽會に在つては清涼飲料界は製造側並に需要者側の兩方面に於て不振の原因を有して居るのであつて、此の事が遂に今回の出品状況を現呈したものと認められる。然し乍ら各出品に就いて品質上から其の成績を観ると、就中炭酸飲料に在つて概して從來の如く優劣の差違が著しくない。全體を通じて克く製品の統一がついて來た事は明に之を認めることが出来る。是れ少くとも品質的に年を逐ふて進歩向上しつゝある證左と見るべきである。

次に無税品たる果實蜜は大多數が香料として人工果實エッセンスを用ひたもので、天然果實を使用したものは甚だ少數である。之は勿論廉價な製品が市場を支配して居るからであらう。

現在市場に於て此の種製品を次の如く分類して居る。

一、果實シロップ

二、果實蜜

三、スカッシ

果實シロップとは通常のシロップ（糖蜜或は單舍利別）に人工果實エッセンスを配加して各種果實の芳香を附與したもので、而も主として家庭用向に製造せられ従つて壘裝等を飾り稍高級品に屬するものを指し、果實蜜は前者と同様の製品ではあるが本來ソーダフォンテン、氷店等に於て營業用に供する目的に製造されたものであるから、價格は一般に低廉である。従つて品質體裁概ね果實シロップに劣るのが常である。スカッシに至つては香味を附するに天然果實を用ひて居るから之は最高級品に屬する。

右の中果實蜜は前記の如く營業用として只管價格の廉なるを要求するが故に、其の多くは容器に安價なビール壘を使用して居るが之れでは内容を透視することが不可能であるから、衛生上多少の危虞を挾まざるを得ぬ。今後は此の種製品であつても必ず無色壘に改善せらるゝことを當業者に希望せざるを得ない。又此の品種は殆ど凡て着色が餘りに濃厚

であつて、如何にも毒毒しい観がある。其れに比較して香料や糖分が案外稀薄なものもある。今少し着色よりも香味の良好ならんことに留意を望む。

葡萄酒中には其の栓塞若くは滅菌の不完全であつた爲めか幾分酒精酸酵を起し、爲めに葡萄酒としての本來の香味を失つて、畢竟變敗と見做すべきものがあつた。思ふに此の種液汁は斯る變質を來し易いものであるから、製造家は埒詰に際して特に細心の注意を拂ふ必要がある。

尙本類に於て取扱つたコーヒースロツプ、クリームシロツプ、モルトコーヒ、固形スカツシ等は何れも新しい製品で、販路も未だ左程廣くなく謂はゞ目下試験時代に屬して居るものである。將來發達するや否やは未知數であり、品質に就ても亦特に徴すべきものがない。

之を要するに清涼飲料は年産約二千萬圓余の多額に上り、一國の産業として決して輕視すべきものでない事は勿論であるが、其の大部分は内地の需要を充すのみで海外への輸出は現在洵に僅少であるのは甚だ遺憾である。然し之を輸入防遏の意義からすれば正に國産品として重要な位置を占めて居るものと觀ねばならぬ。

而して今回の出品に由つて認むべき事は品質の統一向上を來した事と、果實シロツプ類の新に勃興せんとしつゝある趨勢が視はれることである。

第一二類 酒 類

(一) 清 酒

主 任	江 田 鎌 治 郎
報 告 員	鹿 又 親

清酒の出品は、一道、三府、二八縣を網羅し、出品點數四一九點、人員三八七名、而して之が審査は現品並に生産額(販賣業者の出品に對しては其の販賣額)販路、價格、事業成績、輸出狀況等を査覈することにし、現品審査は、喇酒に堪能なる實地家を加へて、總べて暗號を附し、官能的喇酒法に依つて色澤香味の優劣を比較品騰し、其の他の項目に對する調査は、出品人より提出した解説書と共に、別に蒐集した的確なる資料とに依つて精査を遂げ、特に輸出狀況を勘案して、審査規程の示すが如く、輸出に功驗あるものに對し優良國産賞牌を、其の他の優良品に對し有功賞牌を擬することにし、遺漏なきを期した。今出品人員、出品點數、授賞歩合等を各地方別に表示し概評を下せば左の通りである。

第一二類 出品及授賞表(清酒)

府 縣 名	出品人員	出品點數	優良國產賞牌	有功賞牌	計	出品人員に對する百分比
北海道	一五八	二二八	一	八七五	一二五	六二・五
東京都	一九四	一四四	四	一八一	一四九	八〇・〇
大阪府	二四一	三四一	六	一八一	二四一	一〇〇・〇
兵庫県	一一一	一一一	一	一一一	一一一	一〇〇・〇
群馬県	一一一	一一一	一	一一一	一一一	一〇〇・〇
千葉県	一一一	一一一	一	一一一	一一一	一〇〇・〇
茨城県	一三二	一三二	一	一三二	一三二	一〇〇・〇
栃木県	四三六	四三六	一	四三六	四三六	一〇〇・〇
愛知県	一一二	一一二	一	一一二	一一二	一〇〇・〇
静岡県	一一一	一一一	一	一一一	一一一	一〇〇・〇
山梨県	一一一	一一一	一	一一一	一一一	一〇〇・〇
滋賀県	一一一	一一一	一	一一一	一一一	一〇〇・〇
長野県	二二四	二二四	一	二二四	二二四	一〇〇・〇
宮城県	一九二	一九二	一	一九二	一九二	一〇〇・〇
福島県	一九一	一九一	一	一九一	一九一	一〇〇・〇
岩手県	一九一	一九一	一	一九一	一九一	一〇〇・〇
計	一五八	二二八	一七	一八二	一八二	一〇〇・〇

青 山 形	山 田 川	石 川 山	富 山 取	鳥 根	島 山	岡 山	廣 島	香 川	福 岡	佐 賀	合 計
一四	二二	二五	一九	一八	一二	一四	一一	一一	一一	一一	三三七
一四	二七	二八	一九	一八	一二	一四	一一	一一	一一	一一	四一九
一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一七
一四	二〇	二〇	一四	一四	一一	一一	一一	一一	一一	一一	二二一
一四	二〇	二〇	一四	一四	一一	一一	一一	一一	一一	一一	二三八
五七・一	六三・六	八〇・〇	四四・四	五〇・〇	五〇・〇	五〇・〇	七五・〇	一〇〇・〇	一〇〇・〇	一〇〇・〇	六一・五

今回の出品は、其の點數は從來の博覽會に於けるが如く多からざるも、區域は全國各地に亘つて、大體其の地方を代表した出品と見らるべきものゝみで、既往に比すると、品質著しく進歩したるのみならず、業態も餘程革まつて、小規模のものは合同して、大規模に經營するやうになり、尙又器具機械の應用に依つて勞力を省き、生産能率を増進するに至つたこと、殊に冷却機を据え付けて、四季醸造を實行し得られる設備をするものが、次第に増加する傾向のあるのは頗る時勢に適したものである。

更に地方別に概評すると、

東京府 は概ね東京酒問屋組合及中央酒類問屋聯盟會の出品に係り、其の大部分は主産地たる兵庫縣産若くは京都府産の清酒であるから、品質醇良のものが多く、今回優良國産賞牌に擬したる月桂冠、菊正宗、忠勇、泉正宗の如きは、夙に海外に輸出せられ、代表的銘酒として知られつゝあり、又榮冠、鳳凰、秀徳、天泉、キ襦紋惣花、金婚正宗、金龜金釜、銀釜、菊桐襦紋等々は品質優良で東京市場を壓し、黒松大榮盛、黒松壽樂、春鷹、大星等は新進銘酒として市場に歓迎されて居る。

以上の内月桂冠は株式會社明治屋並に東京酒問屋丸星鈴木商店より各別に出品されて居るが、之が醸造元は京都府伏見町株式會社大倉恒吉商店であつて、同商店は他に率先して専門技師を聘し、學理を應用して品質の改善と事業の發展とに努力し、伏見酒の市場に於ける聲價を灘酒と同格ならしめたるのみならず、最近に完成した冷却装置の新工場の如きは四季醸造大量生産をなし遂げらるゝ近代的醸造庫として全國同業者の範とすべきものである。而して之が販賣に努力したのは株式會社明治屋並に丸星鈴木商店である。

菊正宗は株式會社本嘉納商店の製造出品に係り、櫻正宗と併稱され、品質産額共に有名であるに拘はらず、現状に満足しないでは是れ亦専門技師の手に依つて只管品質の統一、事業の發展に努力しつゝある。

忠勇は若林合名會社の製品であつて、今日の名聲を博するに至つたのは同社が不斷の努力と改良に熱心なるの然らしむる所とはいへ、之が出品者たる東京酒類問屋牧原仁兵衛商店の販賣上の努力に負ふところ多大である。

京都府 の出品は比較的優秀のものが多く、殊に伏見にあつては灘酒と拮抗して東京市場に聲價を博しつゝあつて其の生産高の如きも伏見一町にて最近數年間常に十三、四萬石といふ盛況を示してゐる。今回擬賞したものの中で、金鷄正宗と日出盛とは京都市と伏見町との兩方に醸造場を有し、新進氣鋭の發展振りを爲しつゝあるが、別けても優良國産賞牌に擬した金鷄正宗は、該地方では月桂冠に亞ぐ所の生産高併に輸出高を示し活躍してゐる。其の他代表的銘酒として京都の玉鳳、伏見の神聖、鳳凰天賜、ふり袖、いろ戰、富翁、鶴正宗、慶長、賞福、明治長等何れも東京市場に好評を博しつゝある。

大阪府 の出品は、僅に澤の鶴、金露、都菊、澤龜の四點であるが、併し何れも市場に雄飛し其の地方を代表せる銘酒であつて、優良國産賞牌に擬したもののみである。右の中澤の鶴は直接販賣店經營の先驅者として其の名夙に知られて居り、金露以下の三點は堺市の代表清酒として既に定評のある所で、清酒の海外輸出は堺酒を以て嚆矢とする。

兵庫縣 の出品は、灘五郷、江井ヶ島、伊丹の本場に限られ、造石高に於ても品質に於ても天下に冠絶して居ることは周知の事實である。然るにも拘はらず近年各醸造場は競つて専門技師を聘し、規模を大にして品質の向上と事業の發展とを企圖しつゝあることは、灘の將來をして益々權威あらしむるものとして刮目に値する。

灘酒は本邦代表の銘酒であつて、其の産額は全國總産額の約十分の一を占むるのみならず、海外輸出額も亦全國總輸出額の七割強（價額にては八割強）を示すの盛況である。今回優良國産賞牌に擬したるものゝ大部分は、同地方の製造に係るものである。

江井ヶ島は兵庫縣に於ける新進銘醸地にして、土地廣潤、水質良好、加ふるに水利の便を有して居るから、將來酒造の發展地として極めて有望である。

以上の中、白鶴は嘉納合名會社の出品であるが、他の同業者に率先して壘詰酒の普及を圖つて、大規模の壘詰工場を新設して内外販路の擴張に傾倒する所あるのみならず、専門技師を増聘して江井ヶ島、朝鮮等に新工場を擴張しつゝあるの雄圖は、斯業界の學ぶべきところである。

櫻正宗は山邑酒造株式會社の製品であるが、組織變更前の醸主山邑家が本邦清酒界の功績者であつて、且つ其の品質の醇良なることは世間既に定評のある所である。

大關は長部文治郎の製品に係り、灘五大銘酒の一に數へられてゐたが、大正十五年灘に始めて設立された冷却装置の四季醸造庫を買収し率先して大藏省醸造試験所の公表した新式醸造法を採用して、頗る好成绩を擧げ、品質の優秀と事業の發展とに努力しつゝある功績は賞讃に値する。而して右販賣に與つて力あるものは東京酒問屋中井酒店である。

白鹿は造石高の多いのと販路の廣大なるとで有名であり、白雪は伊丹、灘の兩方に醸造場を所有し、富久娘は近來大いに發展し市場に聲價を發揚しつゝあるのみならず、以上の銘柄は何れも海外輸出量尠なからざるが故に優良國産賞牌に擬することにした。

日本盛、いろ盛並に菊花紋正宗は西宮酒造株式會社の出品に係り、東自慢、鶴正宗並に鳳凰正宗は本辰酒造株式會社の製品であるが、兩者共品質の醇良なると産額の大なるを以て東京市場を壓し、絶大の信用を博しつゝある。其の他

大黒正宗、神鷹、日本魂、歌姫、桃正宗、大日本、國産、山海等亦何れも聲價を揚げてゐる。尙鏗正宗、富貴、金紋東京正宗、東正宗、三福正宗、都賀意鶴、万代盛、志ら泉、牡丹正宗、榮鯛、自慢娘等も相當東京市場に知られてゐる。

栃木縣は關東地方中で出品點數が最も多く、且つ品質の一般に優良であることも關東第一である。中にも國光正宗と優等正宗とは本縣代表の銘酒であつて、一徳は造石高の多きこと關東一を以て稱されてゐる。

茨城縣は關東地方中栃木縣に次いで其の出品が多く、品質は著しく改善されたるを認める。中にも公明は品質の佳良を以て知らる。

千葉縣は氣候風土の關係上比較的酒造困難とされてゐるも、近年漸く面目を一新し、品質の良好なるものを産出する様になつた。即ち甲子正宗、李白盃は同縣出品中の錚々たるものである。

山梨縣は近年著しい進歩を遂げて、品質の良好なるものを産出するやうになつた。

神奈川縣は僅かに東の譽一點の出品を見たるのみ。

由來關東一帯の地は、東京に一大市場を有するにも拘らず、常に所謂「下り酒」に壓倒され、久しく不振の状態に在つたが、近年大に面目を改め、先進銘醸地に匹敵するやうな醇良酒を産出するやうになつた。併し乍ら多數は尙未だ地酒の域を脱し得ない様であるから、更に一段の奮勵を必要とする。

秋田縣は東北地方に於て酒造改良の先鞭を着け、其の發展振りは目醒しく、縣下到る處優良酒を産出して、秋田酒の名聲頓に揚がる。中にも同縣湯澤町は夙に東北の灘を以て稱され、其の醸造酒の品質優良であること、設備の充實

してゐることは容易に他の追隨し得ざる所である。今回出品の兩關、爛漫、しら菊、福娘、日の丸、比羅夫、新政、雄物川、峰廻旭、大平山、黄金井、福祿壽等は同縣に於ける代表的銘酒として知られてゐる。殊に推獎に値するは、同縣が秋田米、秋田杉を使用して常に全國酒類品評會に於て優秀の成績を示すのみならず、東京市場に於ける聲價頓に加はつた事で、特に兩關、爛漫の如きは灘酒と同格の取扱を受くるやうになり、壘詰酒の好評噴々たるに至つた功績は偉大なりとする。

山形縣 は夙くから酒造の講習、講話を行つた地方であつて、秋田縣と共に東北に於ける酒造地として知られ、品質は一般に向上してゐる。今回出品の代表銘酒には沖正宗、霞城壽、日の出正宗等があり、沖正宗は特に産額の大を以て知られてゐる。

福島縣 は其の生産高東北第一位を占め、出品點數亦最も多く、近時品質は大に改善されたといへ、尙前記秋田、山形の二縣に及ばないから、將來一層の努力を要する。本縣の代表的清酒としては末廣、山櫻、樂器正宗、花春、國光會州一等を數ふべく、山櫻は造石高に於て山形縣産の沖正宗と伯仲の間にある。

青森縣 は近年長足の進歩をなし、殊に其の代表的銘酒とも稱すべき白藤の如きは先進銘釀地の優良品を伍して毫も遜色ないことを認める。

宮城縣 は僅に二點であるが浦霞、鳳山は共に同縣新進銘釀として好評を博しつゝある。

岩手縣 は唯一點のみであつたが、品質は良好であつた。

要するに東北の酒造界は、改良の氣勢澎湃として急激に勃興し、到る處優良酒を産出し、東北産業振興の魁をなしつゝあるは刮目に値する。然れども其の規模概して小なるが故に、將來尙幾多の施設改善を必要とする。

愛知縣 は知多酒の聲價往時の如くならず、僅に敷島、清正、大勳等が知らるゝのみで久しく不振の状態であつたが近年縣下全般に亘つて長足の進歩を告げ、菊の世、金虎、三河武士等の發展振り目醒しく、中にも菊の世は品質産額共に本縣の代表的銘酒として知られてゐる。

三重縣 は出品點數極めて僅少であるが故に評するに足るものはない。

静岡縣 は僅に東洋釀造株式會社の源氏一點だけ出品されてゐるが、品質は良好であつて且つ其の産額は縣下第一である。

長野縣 は全國に於ける新進銘釀地の一に數へられ、品質の優秀なことは廣島、秋田の二縣に次ぎ、今回出品されたものは何れも佳良なものばかりであつたが、就中初鶯、櫻なみ、笑龜、本菊水、愛の譽、龍狹一、小松正宗、笹の譽、嫉捨正宗、淺間嶽、高天正宗、眞澄正宗、湖郷櫻等は品質又は産額に於て同縣代表的清酒として知られてゐる。

新潟縣 之亦酒造地として長足の進歩をなし、産額品質共に長野縣と伯仲の間にあるも、今回の出品は唯僅に中越酒造株式會社の吉の川だけで何んとなく物足らぬ感がある。

滋賀縣 は三重縣に隣接し米産地として相當知られて居るも、酒造業は餘り振はない方であるが、近時漸く發展の氣運に向ひつゝある。

石川縣及富山縣　は今尙不振の状態にあり、品質の見るべきものがないから將來一層の發奮を必要とする。

鳥取縣　近時長足の進歩をなし全國的優良酒を産出するやうになり、水電、諏訪娘、福壽海等は其の代表的銘酒である。

島根縣　是れ亦新進銘醸地として數へられるやうになつたが、出品點數少く唯僅に代表的銘酒として豊の秋を擧ぐるに過ぎない。

廣島縣　は明治四十年日本醸造協會主催第一回全國酒類品評會に於て最優等の成績を收めてより、以來二十數年間隔年毎に行はるゝ全國酒類品評會に於て毎回優等品を最も多く出し、廣島酒の名聲全國に冠絶して居る。今回優良國産賞牌に擬した千福は吳市合名會社三宅清兵衛商店の出品に係り、兵庫縣、京都府を除いては、一商店にして能く一萬數千石を生産し品質優良であつて、灘酒や伏見酒と伍して東京市場に氣を吐き海外輸出を企てつゝあるものは絶えて他に見る事が出来ない。此の外蓬萊鶴は品質の醇良を以て名聲を博し居るも、全縣を通じて出品僅に數點に過ぎないことは些か物足らぬ感がある。

岡山縣　は代表的銘酒として山盛一點あるのみ。

香川縣　は代表的銘酒として金陵獨り名聲を博するのみである。

福岡縣　は銘醸地として全國に有名であるが、今回の出品は僅に萬代、帝國一の二點に過ぎないことは些か寂寞の感がある。併し何れも同縣を代表した銘酒であつて、品質産額共に東京市場に於て頭角を顯はし、其の聲價灘酒に匹敵してゐる。殊に萬代の如きは販路を仙台、大阪、京都等に擴張し、仙台では灘酒以上に好評を博しつゝあることは、地方醸造家の學ぶべき所である。

佐賀縣　本縣は九州地方に於ける新進銘醸地であつて、長足の進歩を遂げ、福岡、熊本の兩縣に亞いで、全國的優良酒を産出してゐる。東長、窓の梅は産額の大を以て、献納入船は品質優良を以て同縣内で一頭地を抜いてゐる。

北海道　は出品點數は多くないが、近年長足の進歩をなし、其成績大に見るべきものがある。殊に最近に至り時運に促されて全道に於ける酒造場の大なるものが更に數個合同して一大會社を組織し活躍せんとするに至つたことは喜ぶべきことである。今回の出品中北の譽、富久天狗は造石高多く、旭高砂は品質醇良を以て名聲を揚げつゝある。

以上は概評の一端に過ぎないが、要するに清酒はこれ迄醇良品は兎角一地方に限られてゐたものが、到る處優良酒を産出するやうになり、且つ規模も漸く大となり、器具、機械の應用さるゝに至つたことは、洵に喜ばしいことである。

然し乍ら之を麥酒の經營振りになどに比較すると、前途尙遼遠の感あるのみならず、其の年産額が左表に示す如く依然として五百萬石乃至五百五十萬石に止まり、海外輸出量も又割合に少いといふことは、頗る遺憾とするところである。宜しく時運の趨勢に鑑みて、經營法を一新し、優良酒醸造の經濟化に努め、生産費を節約すると同時に品質を統一し、容器の改善や販賣の組織の更改を遂ぐることを急務とすべく、尙又海外的には清酒の製造方法や其の他に根本的改良を加へて廣く外人の嗜好に適するやう攻究せねばならぬと考へる。即ち左に最近數年間の清酒生産高並に海外輸出高を附

記して當業者の參考に資することにする。

清酒造石高累年比較表 (最近十ヶ年)

酒造年度	免許人員	員	製	造	場	數	查	定	高	
大正五年	※	一〇一	九、八三五	計	九、九三六	※	一〇〇	一〇、一五四	計	一〇、二五四
大正六年	※	一〇八	九、八六二	〃	九、九七〇	※	一一〇	一〇、一九三	〃	一〇、三〇三
大正七年	※	一一一	九、八二八	〃	九、九三九	※	一一一	一〇、一八二	〃	一〇、二九三
大正八年	※	一〇〇	九、七九五	〃	九、八九五	※	九六	一〇、二三五	〃	一〇、三三一
大正九年	※	八四	九、三七九	〃	九、四六三	※	八七	九、七九一	〃	九、八七八
大正十年	※	六二	九、四六一	〃	九、五二二	※	六〇	九、九〇五	〃	九、九六五
大正十一年	※	六一	九、五〇一	〃	九、五六二	※	六一	九、九五八	〃	一〇、〇一九
大正十二年	※	五六	九、四八七	〃	九、五四三	※	六〇	九、九三二	〃	九、九九二
大正十三年	※	五二	九、四〇三	〃	九、四五五	※	五二	九、八六三	〃	九、九一五
大正十四年	※	五五	九、二九〇	〃	九、三四五	※	四八	九、七五九	〃	九、八〇七

※印は兼造に係るもの

清酒最近五ヶ年間の輸出高國別表

支那	大正十一年度		大正十二年度		大正十三年度		大正十四年度		大正十五年度	
	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額
關東州	八、五八〇	一、二九七	一〇、〇六六	一、三五二	一〇、〇〇〇	一、三六〇	九、〇六一	一、二八六	九、七七五	一、三七三
香港	一三四	二二	一五四	二五	一七二	二五	一五七	二四	二二	一八
英領印度	六〇	一一	五五	一〇	四五	八	九六	〇	六七	一五
海峽殖民地	二七	五	二七	四	三四	六	四二	八	二九	五
佛領印度支那	八	一	二七	四	二	二	二	〇	二	〇
露領亞細亞	七、五八	九四六	一、九八一	二八	一、四三	一五〇	五五	〇	三	〇
比律賓諸島	六	一一	一〇	一七	一六	二	一七八	三五	二六	三
英吉利	八	一	六	一	五	一	二	〇	二	〇
佛蘭西	一	一	一	一	一	一	一	〇	〇	〇
獨逸	一	一	一	一	一	一	一	〇	〇	〇
西班牙	一	一	一	一	一	一	一	〇	〇	〇
土耳其	一	一	一	一	一	一	一	〇	〇	〇
加拿大	四三	七九	五四三	九六	七三	一四九	八〇	一四八	一〇三	一〇一
秘魯	一	一	一	一	一	一	一	〇	〇	〇
亞爾然丁	三	六	一	一	二	一	一	〇	〇	〇
伯刺西爾	二六、九三六	三、八七五	※三、三三三	二、九九五	二二、三九三	三、〇〇八	一八、九五五	二、七三二	一九、六六三	二、八八三
計	一〇、〇三九	一、四九三	九、七三〇	一、三六三	八、八四〇	一、二八一	八、五七七	一、一九四	八、四五六	一、二四一

※印は横濱港の分震災の爲め七、八兩月分を包含せず。

白 酒

府 縣 名	出品點數	出品人員	優良國產賞	有功賞	計	出品人員百に對する比
京 都	一	一	一	一	一	一〇〇
三 重 縣	四	二	一	一	三	一〇〇
愛 知 縣	九	一	一	一	三	一〇〇
靜 岡 縣	一	一	一	一	一	一〇〇
山 形 縣	一	一	一	一	一	一〇〇
廣 島 縣	二	一	一	一	一	一〇〇
計	二二	一九	二	八	一〇	五二・六

府 縣 名	出品點數	出品人員	擬 賞		計	出品人員百に對する比
			優良國產賞	有功賞		
東 京 府	二	二	一	一	二	一〇〇
神 奈 川 縣	一	一	一	一	二	一〇〇
廣 島 縣	四	四	一	一	二	五〇
計	七	七	二	二	四	一〇〇

一、酒精 現在我國に於ける酒精の年産額は十八萬石内外で其中一六萬餘石は實に臺灣の生産に係り、其の他は主として沖繩、南洋等の製品である。此等は孰れも製糖工場に於ける廢蜜を利用し之を適度に稀釋し醱酵及蒸餾の二工程を

經て酒精度數九十五度内外の製品を得るのであるが近時設備の改良と技術の進歩とに依つて品質著しく向上し、生産も亦次第に増加し内地の需要を充たすに止まらず海外へ輸出する數量も少くないのである。今最近五ヶ年間の臺灣に於ける酒精の生産並に輸出の狀況を示せば左の如くである。

年 度	生 産 高	輸 出 高
大正十一年	一〇三、〇八九石	二二、六七一石
大正十二年	一二八、六五三	三三、一五六
大正十三年	一四九、二八一	五六、〇一四
大正十四年	一六二、〇七六	六三、七三四
大正十五年	一五七、四三六	六〇、一五八
昭和元年		

備考

大正十年度以前にあつては生産高一〇萬石に達せず、又輸出高は一萬餘石に過ぎざりしものである。

次に酒精の用途を見るに其の範圍は極めて廣く醫藥又は各種の酒精含有飲料、食酢等の原料となす外、ニス、セリウム、ロイド、エーテル、火藥、擬革用コロチオン、石鹼、香料、塗料、染料其の他諸種の化學工業用原料として重要なものである。又最近酒精はガソリン代用の燃料として重要視せらるゝに至つて、陸海軍を始め民間に於ても此の方面に關し熱心に研究を進めて居る。今參考の爲め大正十一年以降内地に於て工業用酒精、酒類其の他酒精含有飲料戻税法に據り規定の變性方法を施し戻税を受けたる酒精石數並に其の種類別を示せば左の如くである。

工業用酒精使用高表

區分	大正十一年度	大正十二年度	大正十三年度	大正十四年度	大正十五年	昭和二年
火藥	二、一八八	一、〇七〇	一、三八九	一、二六九	九、九八	六、三〇〇
硝石	七、四四〇	八、二〇九	外三、〇〇〇 九、四一六	一〇、六三七	外〇、〇〇〇 一〇、〇〇〇	外八、五〇〇 一、五〇〇
單寧	二、〇八九	一、九四七	八〇四	一、一六三	一、四四九	一、三七〇
龍腦	一、二八	一〇四	一三八	四四	一五	二九
食酢	一、六五六	一、六八九	一、八八二	一、八三九	一、五〇六	一、一六六
外國へ輸出する香水	二一八	一九二	二四〇	二七二	一七一	一九四
セルロイド加工用	六、五〇五	九、〇六八	一、一四五	九、〇一六	一、五六八	一、六三八
セルロイド加工用	一、八三三	二、一七四	二、五三三	二、五〇〇	一、二六九	一、二一八
エーテル	三、六〇六	四、八六七	四、七九七	五、〇四〇	五、二六九	五、二一八
醋酸エーテル	三二	三一	一三七	一五八	一四七	三二七
燃料用變性酒精	一、三〇二	二、九六七	三、二二八	四、三四六	五、〇〇九	五、五一二
コロヂオン					二一〇	八八一
脂肪酸エーテル					二〇	二
プロテイン銀						二
ヨードフォルム						二〇
クロールエチール						二〇
ブロームエチール						三六

區分	大正十一年度	大正十二年度	大正十三年度	大正十四年度	大正十五年	昭和二年
モノフェニール尿素						
エチール炭酸キニール						
サルヴァルサン類						
グイタミン類						
ヂアスターゼ類						
ゼラニオール						
シトロネロール						
外國に輸出する擬眞珠製造用	四				八	五
合計	三七、三一八	四三、五〇二	四六、八九八 外三〇〇	四七、三九三	五一、三六二 外四〇	五二、九九二 外八五〇

考

一 石数は會計年度間に於ける使用石数とす。

二 外書は政府の工業用に供給したるものとす。

今回の出品は大部分臺灣に於ける有數なる製糖會社の製品であつて、近時其の品質特に向上し最早特殊の用途を除くは一般の需要に對し品質上から何等の非難をも受けることなきに至つたことは喜ぶべき所であるが、現在臺灣に於ける酒精は製造の設備並に原料たる廢蜜の數量から推算して其の生産能力は一ヶ年裕に二五萬石以上なりと稱せられて居る。然るに十六萬餘石の生産を以て既に生産過剰に苦みつゝある實狀なるは洵に遺憾に堪へざる所である。之を救済するの途は謂ふ迄もなく製品の價格を一層低廉ならしめ、内地の需要を大に喚起すると同時に海外の輸出を盛ならしむる外ないのである。而して將來我國の酒精が今日よりも廉價に多量に供給せらるゝに至らば之は獨り斯業の隆昌を招徠す

るばかりでなく、引いては内地に於ける酒精を原料とする各種の重要化學工業の發達振興を促進し更に燃料問題の解決をも容易にして、海外貿易を有利に導くことになるのであるから、當業者に對し一般の奪鬭を希ふ所以である。

二、焼酎 本品の製造は元來清酒醸造の副業として専ら清酒粕を原料として之を蒸餾し、酒精度數三〇乃至四〇度の蒸餾酒を得るに始つたものであるが、近時其の製造の方法が漸く舊套を脱して工場工業となり大規模に多量生産を行ふようになった。此等の工場に於ては原料として甘藷、馬鈴薯、玉蜀黍、高粱、澱粉粕、麩等の如き比較的安價な澱粉質物を選んで之を加壓蒸煮し麩を加へて一度糖化し、更に酵母を加へて醱酵せしめ、其の酒精含有溶液をイルケス式又はギョーム式等の如き精巧な新式蒸餾機に依つて連續的に蒸餾を行ふのである。故に其の製品は之を在來の方法に依るものに比し價格の低廉なのは勿論、蒸餾の設備が完全な爲め不純不良の成分は除去されて品質優良に而も衛生的のものが得るゝのである。

今回の出品中僅に二點を除けば其の他は孰れも新式工場の製品であつて概して優良なる品質を具へて居るのは喜ぶべき所である。

今斯業の消長を顧るに新式工場が各地方に出現して斯界に一大革新の時期を劃するに至つたのは大正七八年の交で、恰も我國の經濟界は戰時好況の絶頂に當り此の項より焼酎の生産は激増したのである。之を主税局統計に徴すれば我國焼酎の生産は大正の初年に於ては二〇萬石内外であつたが大正五年度には三〇萬石となり、大正八年度には一躍五〇萬石を突破するの盛況を呈したのである。然るに大正九年財界急轉して所謂戰後の反動的不況時代となるや、總ての事業

は俄に經營困難に陥り、斯業も亦大なる打撃を受けて遂に事業を中止するの止むなきに至つたものが相次で現はれ、其の生産は或は四〇萬石を維持すること困難ならずやと思はれたのであるが、當業者中能く此の難局に處して機宜の對策を誤らざりしものがあり、一意技術の研鑽と經營方法の改善とに努力して品質を改良し生産費を節約して、廉價に優良品を製出し能く其の宣傳に努めたので焼酎に對する一般の嗜好が漸く喚起されて、今や焼酎は我國に於て最も廉價な民衆的飲料となつて、之を愛用するものが激増するに至つたのである。斯くして需要の増加は當然生産の増加となり、現在に於ては再び五〇萬石以上に達し、更に増加せんとする趨勢にあるのである。加之本品は其の性質海外輸出に適して現在に於て既に朝鮮へ移出するものを合すれば一萬數千石に及び、此の方面からも有望視せられて居る。

今回出品したもの、中寶酒造株式會社の如きは工場完備し生産の大なること全國第一位を占めて、其の製品の販路は全國到る處に亘り、更に海外へ輸出して居る。又大正製酒株式會社、神谷酒造工業合資會社、東洋醸造株式會社、合同酒精株式會社等も全國有數の大工場であつて斯界に重きをなして居るのである。

今最近五ヶ年間の焼酎生産高表を示せば次の如くである。

焼酎生産高府縣別表

府縣名	大正十一年度	大正十二年度	大正十三年度	大正十四年度	大正十五年度
東京	二二、一二二石	一一、三二七石	一八、六四二石	二五、五三六石	二七、八〇四石
神奈川	七、二一六	四、六七一	一、二二七	一、九〇五	三、〇八九

總計	二九、九三一	三〇、八六〇	二七、九三一	二九、三四八	二六、三九九
沖繩	四九一、七七〇	四九三、三八〇	四九四、八四五	五二三、三四四	五一九、六四三

備考 本表は課税石数を示す。

三、味淋 味淋は我國固有の酒類中最も強い甘味を有して嘗ては甘い酒として愛用されたのであるが、近時其の嗜好は殆ど甘味葡萄酒に遷り、最早之を顧るものが甚だ少くなつて唯僅に直し味淋と稱して甘味の極めて稀薄な恰も焼酎へ少量の味淋を混和したるが如き品質のものが一部人々の間に愛用せられて居るに過ぎないのである。斯くて味淋の飲料的價値は次第に失はれんとするに反して、之を調味料とする用途は著しく増加し大正初年頃に於ては全國の生産は五萬石内外に過ぎなかつたものが大正七八年頃には十萬石に達し、其の後一般の財界は不振なるにも拘らず尙大なる減退を示さず能く十萬石内外を持続して居るのである。元來味淋は頗る複雑な成分を有して、之か調味用としての價値は砂糖其の他の單純なる成分のものゝ到底追従すべからざる特質を持つて居るから、將來調味料としての需要は益々増加するに至るべく、又之を海外に輸出することも現在に於ては朝鮮へ移出するものを合せて僅に千三百餘石に過ぎないが、努力の如何に依つては將來醬油と共に重要輸出品たるべき資格は充分なりと信するのである。されば當業者は益々技術を研究して品質を改善し、能く濃稠甘味のを製出して調味用に適せしむると共に生産費を節減して價格の低廉を謀り、更に大に宣傳に努むべきである。今回出品したものゝ中寶酒造株式會社は四萬石の生産能力を有し又野田醬油株式會社は一萬餘石の生産をなし、共に製品の一部は海外へも輸出し何れも斯界の重鎮である。

今参考の爲味淋の生産高府縣別表を示せば次の如くである。

味淋生産高府縣別表

稅務監督局名	府縣名	大正十一年度	大正十二年度	大正十三年度	大正十四年度	大正十五年度
東京局	東京	三、七三五石	一、三五五石	八、九七石	九、〇二石	八、八八石
東京局	神奈川	八六三	二〇	二〇	二〇	一五八
東京局	埼玉	九二五	五九一	四四七	四三八	一七八
東京局	千葉	一五、三二六	一四、〇八八	一六、九五七	一五、七〇一	一九、二八一
東京局	山梨	五〇	三七	三二	三五	二二
東京局	栃木	二三〇	一四五	一二六	九〇	一〇一
東京局	茨城	九四	六一	一	二	一
東京局	群馬	二七三	二五六	一三三	一二四	一七二
東京局	大阪	一〇、八二四	九、七四〇	一二、六八二	一五、九九六	一二、九一二
東京局	京都	二二、〇三六	二二、三七七	二一、一六四	二四、五一三	二〇、八五〇
東京局	兵庫	八、七四〇	四、六六〇	四、四七七	四、六〇四	三、六六三
東京局	奈良	八五七	七〇六	五九〇	四三九	三六一
東京局	和歌山	五九二	五八七	五九五	五〇八	三五八
東京局	滋賀	一四六	一一七	一一〇	一〇三	八八
東京局	福井	五七四	三九五	三三九	三三四	三〇一
東京局	石川	六一	三九	三〇	二九	二九
東京局	富山	七	一	一	一九	二二
大阪局	大阪					

(三) 麥酒葡萄酒其の他の酒精含有飲料

主任 報告員 農學博士 黒野 勘六
 報告員 堀場 秀雄

此の種に屬する出品は麥酒二一點、葡萄酒六三點、其の他の酒精含有飲料三八點、合計一二二點、其の出品人員は三二名である。而して今其の出品府縣別及種類別は左表の如くである。

出品種類府縣別表

府縣別	種類別		計	出品人員
	麥酒	葡萄酒		
朝鮮	1	1	2	1
關東	1	1	2	1
東京	1	1	2	1
神奈川	1	1	2	1
兵庫	1	1	2	1
新潟	1	1	2	1
静岡	1	1	2	1
山梨	1	1	2	1
岐阜	1	1	2	1
計	2	63	65	32

而して之等出品物に對しては其の品質、産額、事業成績、價格及對外貿易關係等の各項目に亘つて詳細に且つ嚴密な審査を行つた結果は次表の如き擬賞歩合である。

擬賞府縣別表

府縣名	出品點數	出品人員	擬賞		計	出品點數に對する擬賞歩合百分率	出品人員に對する擬賞歩合百分率
			優良國產賞	有功賞			
朝鮮	2	1	1	1	2	50.0	100.0
關東	1	1	1	1	2	57.1	66.6
東京	70	15	40	1	41	83.3	66.6
神奈川	6	1	1	1	2	100.0	100.0
兵庫	1	1	1	1	2	100.0	100.0
新潟	8	3	1	1	2	75.0	66.6
計	87	24	44	11	55	62.9	66.6

種目	出品點數	出品人員	擬賞		賞數		出品點數に對する擬賞歩合百分率	出品人員に對する擬賞歩合百分率
			優良國產賞	有功賞	點數	人員		
靜岡	一三三	三一	三	一	三	一	一〇〇・〇	一〇〇・〇
山梨	一一一	一一	一	一	二	一	三・五	六六・六
岐阜	一一一	一一	一	一	一	一	〇・〇	一〇〇・〇
長野	一一一	一一	一	一	一	一	〇・〇	一〇〇・〇
青森	一一一	一一	一	一	一	一	〇・〇	一〇〇・〇
山形	一一一	一一	一	一	一	一	〇・〇	一〇〇・〇
福島	一一一	一一	一	一	一	一	〇・〇	一〇〇・〇
計	一一一	一一	一	一	一	一	五・三	五九・四

擬賞種別表

種目	出品點數	出品人員	擬賞		賞數		出品點數に對する擬賞歩合百分率	出品人員に對する擬賞歩合百分率
			優良國產賞	有功賞	點數	人員		
麥酒	一一一	一一	一	一	一	一	一〇〇・〇	一〇〇・〇
生葡萄酒	二四	三	一	一	一	一	五・三	五三・八
藥用葡萄酒	一二	一	一	一	一	一	一・七	五〇・〇
甘味葡萄酒	二七	一	一	一	一	一	五・五	五八・八
其他酒類	三	三	一	一	一	一	一	一
果實酒	三	三	一	一	一	一	一	一

種類	ウキスキー	ブランデー	リキニール
出品點數	三	八	二四
出品人員	三	七	五
優良國產賞	一	一	一
有功賞	一	一	一
賞數	一	一	一
出品點數に對する擬賞歩合百分率	三三・三	六三・三	五〇・〇
出品人員に對する擬賞歩合百分率	三三・三	五七・一	四〇・〇

一、麥酒

麥酒は出品點數一一點、其の人員は大日本麥酒株式會社、麒麟麥酒株式會社及日本麥酒鑛泉株式會社の三である。然し我國に於ける麥酒製造會社は右三會社の外に帝國麥酒株式會社及日英釀造株式會社があつて現に本邦五大麥酒會社として其の事業益々隆盛を見つゝあるのに二者の出品を見なかつたのは遺憾とする所である。而して前記三者出品の一點に就いては製品の品質、事業の成績、對外貿易の關係其他の諸點に就いて嚴密な審査を行ひ、其の結果何れも優良なりと認めたるを以て此等を優良國產賞に擬した。

抑我國の麥酒釀造業は明治五年横濱市に於て米人ゴブラントに依つて行はれた「キリンビール」の前身に創り、次で明治九年北海道に於て「サツポロビール」の創業があり、明治二十二年東京に於て「エビスビール」同二十三年大阪に於て「アサヒビール」の製造が開始され、爾來三十年間其の進歩發達は眞に驚歎に値するものがある。今最近十年間に於ける其の造石高を示せば左の如くである。

年次	麥酒査定石數(石)	大藏省主稅局統計表	年次	麥酒査定石數(石)	大藏省主稅局統計表
大正五年度	三五四、一五二		同	六	年
					四二二、四八五
					一五五

大正七年度	五一一、五二五	同	十二年	八〇五、九〇五
同 八 "	六七七、二四九	同	十三 "	八七四、五七三
同 九 "	五五〇、〇八九	同	十四 "	八五八、三三二
同 十 "	六五六、一七四	昭和元	"	七六七、五三三
同 十一 "	七六四、三四四			

此の統計が示す如く最近十年間に其の造石高は大約二倍となつて、今や百萬石に達せんとするの勢を示し、其の税額は昭和元年度に於て實に一千八百萬圓以上に達する。

麥酒は近年國內の需要を満すのみならず、現に滿洲、支那、英領印度、蘭領印度、暹羅、海峽殖民地、南洋諸島及比律賓等に輸出して居る。今最近數年間に於ける輸出高を示せば次の如くである。

年次	麥酒輸出高(石) (大藏省主稅局統計表)	年次	麥酒輸出高(石) (大藏省主稅局統計表)
大正十年度	六七、八九四	同	十三年
同 十一 "	二五、〇〇〇	同	十四 "
同 十二 "	二六、一三九	昭和元	"
			四八、八〇〇

昭和元年度の輸出石數より計算し四打箱一個二〇圓とすれば輸出總額は實に五百三十五萬二千圓となる。以て將來有望なる輸出品の一たるを失はぬ。然し乍ら該統計表の示す如く昭和元年度には稍好調を示したが大正十年以來輸出總額

は漸次減少の傾向を示して居る。更に之を歐洲大戰當時、即ち大正七年の輸出總額十一萬石に比すれば約三分の一に減少して居る。是獨逸其の他の外國製品が再び東洋方面に輸入せらるゝに至つた爲めであつて又止むを得ない所ではあるが、須らく當業者は今後益々品質の向上を圖つて、生産費の低減に努力し以て市場に於ける彼等に打勝つの覺悟が必要である。

本邦産麥酒は其の初期に於ては外國より麥芽及「ホップ」を輸入し、外國産機械を用ひ加ふるに外國技師指導の下に醸造せられたものであるが近年に至つては全く純國産大麥を以て自ら麥芽を製造し、「ホップ」も亦内地産を用ひ、技術者亦殆んど本邦人のみを以てするに至り、完全な國産工業の位置に達したのは誠に國家將來の爲め慶ぶべきであつて、之偏へに當業者の苦心努力の結果に依るものと大に推賞すべきである。

本邦に於ける麥酒は主として「ライゲルビール」即ち輸出麥酒であるが、其の他黒麥酒「ミュンヘンビール」等の製品を見られ各會社の製品は夫々獨特の風味を具へて良く吾人の嗜好に適する。製品の品質は何れも優良であつて、近來其の色澤、香味、保泡性等全く外國品に劣らないものが生産される。今次博覽會に出品された一一點に就いて分析した結果を示せば次の表の如くである。

麥酒分析表

名稱 (順序不同)	比	重	酒	精	總	酸	越	幾	斯	糖	分
-----------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

「キリンビール」	一・〇一三	三・三一	〇・一〇七	四・一二五	一・二五八
「ユニオンビール」	一・〇一四	三・一七	〇・〇七六	四・七二八	一・二七〇
「サツポロビール」	一・〇一六	三・二四	〇・〇一三	五・〇三五	一・八六三
「アサヒビール」	一・〇九五	四・四九	〇・〇九八	四・〇一〇	一・八六二
「エビスビール」	一・〇一三	四・六一	〇・一一六	四・七四五	一・七一一
「チンダオビール」	一・〇一三	三・六六	〇・一一二	四・六六五	一・四七二
「サツポロ黒ビール」	一・〇二二	三・三五	〇・一一〇	六・八七七	二・三五八
「アサヒ黒ビール」	一・〇二三	三・三一	〇・一一〇	六・八四八	二・二四二
「キリン黒ビール」	一・〇一三	四・〇五	〇・一二〇	四・六二五	一・七一八
「ユニオン黒ビール」	一・〇一八	三・八一	〇・一一一	五・九四五	一・三八六
「ミュンヘンビール」	一・一五〇	三・八九	〇・〇九八	五・〇五九	二・〇三六

一五八

今や麥酒は純國産機械的工業の位置に達して對外輸出も亦將來益々有望なる有様であつて、要は唯外國品との競争上生産費の節減にある。此の點に就いては當業者間に於て學術的にも將又實際的にも各種の方面から研究されつゝある様であるが、現下の最大急務は麥酒醸造上最も高價な麥芽の節約にあるものと考へられる。現に獨逸の或地方では脱脂玉蜀黍を以て麥芽の大部分を代用して居ると謂はれて居る。斯くの如きは本邦麥酒醸造業者も大に考慮すべき點である。麥酒は現在自給自足の位置に止まらずして、輸出されつゝある状態であるが、尙特種の「ビール」が二、三輸入されて居る。此等の多くは實際「ラーゲルビール」とは其の性質を異にするもので邦人の需要を満すものは極めて少く、多くは在邦外人に依つて消費されるものである。今左に大正十四年中外國麥酒類の輸入せられたる額を示す。

麥酒輸入高表

種目	數量 (立)	價額 (圓)
エール	七三	七三
ホワイビール	一〇三	四二
クムメルポラビール	一五	四九
スタウトル	一五、六六二	一五、五九〇
ピルケラウ	六二四	七一
ラゲル	四一、六三〇	三、一二三
品種不明	一三八	一二九
計	五八、二四五	一九、七二七

以上の如く其の量並に價額は極めて少なく殆ど問題とするに足りない。

二、葡萄酒類

葡萄酒類は出品點數生葡萄酒二四點、其の人員一三人、藥用葡萄酒一二點、其の人員八人及甘味葡萄酒二七點、其の人員一七人であつて、其の擬賞歩合は前記表に示せる如くである。

現今本邦に於て葡萄酒と稱せられるものは既に記載せる如く生葡萄酒、藥用葡萄酒及甘味葡萄酒（ポトワイン）の三種に區別することが出来る。生葡萄酒は天然葡萄を以て醸造したもので我國に於ては之が獎勵の意味を以て造石税を

課さない。薬用葡萄酒及甘味葡萄酒は生葡萄酒に各種の薬劑、砂糖及酒精を混じり、或は之が模造品であつて、酒造税法は之を酒精含有飲料として取扱つて一般に造石税を課して居る。

今此の三種の出品状況を見るに前記の如く生葡萄酒に比して薬用葡萄酒は其の需要の性質上十數點に過ぎないが甘味葡萄酒は相當多く且つ其の造石數に至つては到底比較にならない。

抑本邦に於ける生葡萄酒生産の振はざる原因を考察するに第一は我國の氣候風土が優良な葡萄の生産に適せず、從つて其の生果の比較的高價な爲め葡萄酒の原料に供給することは經濟上引合はざる爲めである。且つ醸造せらるゝ葡萄酒は酸味及澁味強く外國品に比して稍劣等である。第二は嗜好の問題であつて葡萄酒なるものゝ飲用が比較的新しく其の特性を熟知しないのに起因する所もあるが概して本邦人は常に酸味、澁味、苦味を嫌ひ、甘味性を好む傾向があるが爲めである。此の傾向は葡萄酒供給の一助とも考へらるゝ。甘味性葡萄酒の生産を著しく助長して今日の如き甘味葡萄酒全盛を見るに至つたわけである。第三は我國が或特種の事情の爲めに外國産葡萄酒に對し關稅を以て其の輸入を防止得ざる點である。然し乍ら少くとも今日相當優秀な製品を産出するに至つたのは山梨縣、新潟縣、山形縣等其の主要産地に於ける特志家が數十年來斯業に就いて研究努力した結果であつて、其の功績は眞に推賞に値するものである。今最近十年間に於ける葡萄酒生産高を示せば次の如くである。

年次	造石查定石數(單位石) (大藏省主稅局統計表)	年次	造石查定石數(單位石) (大藏省主稅局統計表)
大正五年度	三、七〇九	同 六年度	三、八一六

年次	造石查定石數(單位石) (大藏省主稅局統計表)	年次	造石查定石數(單位石) (大藏省主稅局統計表)
大正七年度	五、五八一	同 十二年度	六、二三九
同 八 "	八、七二四	同 十三 "	五、五九四
同 九 "	一〇、四一九	同 十四 "	五、一六七
同 十 "	七、一六四	昭和元 "	二、八七七
同 十一 "	七、五五二		

右統計表が示す如く大正八、九年に於て葡萄酒の製造高が著しく増加したのは歐洲大戰後好景氣時代現出の爲めに外ならない。其の後造石高は漸次減少の傾向を示して、昭和元年度に於ては殊に著しく三千石以下である。今其の原因の那邊に存するかを一言にして論ずることは不可能であるが、葡萄酒醸造業將來の爲め大いに考慮すべき事柄である。今参考として昭和元年度に於ける葡萄酒の各府縣別生産額を示せば次表の如くである。

葡萄酒各府縣別生産高表 (大藏省主稅局統計表)

府縣別	場數	石數(單位石)	府縣別	場數	石數(單位石)
山 梨	三三三	一、一〇四	長 野	一〇三	一七六
山 形	一一〇	五八四	茨 城	九	一〇〇
福 島	五三	二九四	青 森	三	七〇
新 潟	二二	二一八	神 奈 川	三	六六

富山	四九	四五	一七	三
宮城	二〇	四四	一七	二
靜岡	七	三六	三五	二
兵庫	二	二九	一	二
岩手	四四一	二二	一	一
岐阜	三	二二	一	一
栃木	六	二〇	六	一
東京	一	一三	三	一
群馬	七	一〇	二	一
滋賀	三	七	二	一
北海道	一〇	四	一	一
秋田	六	三	一	一
計		一、一八四		二、八七八

以上の表に示される如く山梨縣が如何に葡萄の本場であり、葡萄酒の生産業に重きを置いて居るかを窺知することが出来る。

今回の出品を見るに前記表の如く山梨縣、新潟縣、東京府、神奈川縣等が多く、其の品質の頗る優秀なるものあるは眞に喜ばしきことであつて、今後一層努力すれば舶來品に劣らないものを生産することは易々たることと信ずる。今參

考迄に今回出品せられた葡萄酒に就いて一般分析を行つた結果を示せば次の如くである。

品名	比重	酒精	總酸	揮發酸	不揮發酸	越幾斯	糖分
菊水印 マタロー	〇、九九四	一一、〇〇	〇、七五〇			一、二九八	〇、四二〇
菊水印 ブルガンデー	〇、九九六	一一、〇二〇	〇、八四〇			一、三五六	〇、四五五
菊水印 レスリング	〇、九九三	一一、〇〇〇	〇、七二〇			一、〇〇二	〇、二八〇
菊水印 シャンピオン	〇、九九七	九、五〇〇	〇、八五五			一、二四八	〇、三四〇
⊕ 印 白 葡萄酒	〇、九九一	一四、五〇〇	〇、八四〇			一、九四四	〇、四八〇
⊕ 印 赤 葡萄酒	〇、九九九	一一、五〇〇	〇、九〇〇			二、九八四	〇、三一五
大黒天印 白葡萄酒	一、〇〇三	一一、五〇〇	〇、七二〇	〇、〇七九二	〇、六二二〇	四、〇二二	〇、四八〇
大黒天印 赤葡萄酒	〇、九九五	一一、〇〇〇	〇、七〇五			一、九九〇	〇、四二〇
皇國 白葡萄酒	〇、九九六	一一、一〇〇	〇、六九〇	〇、一一七六	〇、五二八〇	一、七八四	〇、六五〇
皇國 赤葡萄酒	〇、九九九	九、六〇〇	〇、七六五	〇、一〇三二	〇、六三六〇	四、二〇四	〇、四五〇
軍扇印 白祝勝産葡萄酒							
軍扇印 赤祝勝産葡萄酒	〇、九九七	一三、六〇〇	〇、八五五			二、三九四	〇、四二〇
三輪 醇良葡萄酒							
三輪 局法葡萄酒	〇、九九四	一四、五〇〇	〇、六九〇			一、七一四	〇、四八〇
三輪 クラレット							
三輪 白葡萄酒							
藤田 赤葡萄酒	〇、九九五	一〇、六〇〇	〇、六四五			一、二七〇	〇、二一〇
信玄印 甲州園葡萄酒	〇、九九三	一四、〇〇〇	〇、六三六			一、二九〇	〇、七一五

酒井生葡萄酒	一、〇〇二	三、一〇〇	〇、五五五	〇、一〇〇八	〇、四二七五	一、〇〇八	〇、〇一〇
ライオン印葡萄酒	—	—	—	—	—	—	—
セミ印甲斐産葡萄酒	—	—	—	—	—	—	—
大黒天印白葡萄酒	—	—	—	—	—	—	—
大黒天印赤葡萄酒	—	—	—	—	—	—	—
岸魁天然葡萄酒	一、〇〇二	六、一〇〇	一、四一〇	〇、〇九六〇	一、二二五〇	三、一四二	〇、二八〇

次に所謂酒精含有飲料として課税されるもの、内で葡萄酒なる名稱を附せられるものは既に述べた甘味葡萄酒と薬用葡萄酒とである。元來甘味葡萄酒は佛國の一地方に於て極めて糖分の多い、葡萄を以て醸造した葡萄酒の謂であるが、本邦に於ては氣候地質の關係上斯る葡萄は生産されず、従つて甘味葡萄酒を醸造することは困難である。現今生産されるものは何れも生葡萄酒に酒精及糖分其の他の調味料を加工して作つたもので、葡萄酒を原料とする意味に於て生葡萄酒生産業を間接的に助長せしむるわけである。然し現今市場に於ける經濟戦上安價なことを欲する爲め品質を第二として極めて僅に生葡萄酒を用ふるか或は又全く人工的に酒精糖分及各種藥劑を以て葡萄酒の模造品を作つたものがある。今大正十四年度に於ける甘味葡萄酒の生産高を示せば次の如くである。

名 稱	造石數 (單位石)
赤葡萄酒	一、七一一
白葡萄酒	七四二

生葡萄酒入甘味葡萄酒	七、八二二
人工著色甘味葡萄酒	一一、三二五
其他甘味葡萄酒	一三、九四一
計	三五、五四一

之を以て見るも如何に甘味性葡萄酒が盛んに飲用されて居るかを知ることが出来る。今回出品されたもの、内にも生葡萄酒を原料としたもの、或は其の量極めて僅かなるもの、或は全く合成と見らるべきもの等もあるも、概して劣等品が少く、良く風味の調和を得た點は技術の進歩と見るべきである。今参考として出品物に就いて行つた分析の結果を示せば次の表の如くである。

名	稱	比 重	酒 精	總 酸	越 幾 斯	總 糖 分	蔗 糖	葡 萄 糖 (還元糖)
川上	ホワイトポート	一、〇三二	一五、四〇	〇、五一〇〇	一三、六二八	一一、八五八	八、二三三	三、七一〇
川上	ポートワイン	一、〇三三	一五、三〇	〇、四九一〇	一二、七八八	一一、二五〇	八、九六八	二、二八五
東洋醸造	ラフオース白	一、〇四六	一三、二〇	〇、三二七五	一四、五八五	一五、四二〇	三、五二三	一一、五一〇
東洋醸造	ラフオース赤	一、〇四八	一一、九〇	〇、四一二五	一五、六六四	一五、〇一〇	二、九六一	一一、七二〇
大正製酒	花形ポートワイン	一、〇四八	一四、五〇	〇、四八〇〇	一七、三七四	一五、一一〇	一一、七二七	二、〇八〇
大正製酒	金鈴ポートワイン	一、〇四五	一三、八〇	〇、三三〇〇	一五、四六八	一四、三五四	六、二四五	七、四一五
宮崎	大黒葡萄酒白	一、〇四一	—	〇、三九〇〇	一四、一七四	一三、三三〇	八、四五一	三、九四〇
宮崎	大黒葡萄酒白	一、〇四一	一二、〇〇	〇、三九〇〇	一四、五二三	一三、三三〇	八、四五一	三、九四〇

宮崎大黒葡萄酒赤	一、〇四三	二、〇〇〇	〇、六三〇〇	一五、一三八	一三、〇三〇	九、五六二	二、四〇五
皇國赤ポートワイン	一、〇五四	一五、三〇〇	〇、七四二五	二〇、四一八	一六、八九二	五、一五四	一、一六五
皇國白ポートワイン	一、〇五四	一二、三〇〇	〇、六三七五	一六、七五四	一五、一八〇	六、八六七	七、五五〇
皇國滋養葡萄酒	一、〇五九	一〇、二〇〇	〇、七五〇〇	一八、四五六	一五、九三〇	六、八七六	八、二九〇
信玄印白色ポートワイン	一、〇四〇	一六、二〇〇	〇、六一五〇	一五、七三二	一三、〇三〇	一、〇四三	〇、七六〇
信玄印甲州葡萄酒	一、〇四〇	一五、二〇〇	〇、五五五〇	一四、九四八	一三、九二〇		
白玉ポートワイン	一、〇四一	一一、七〇〇	〇、三四五〇	一四、六〇二	一三、五五八	八、三六四	四、二六五
三輪甘味葡萄酒白	一、〇二五	一一、七〇〇	〇、四八〇〇	九、六三〇	八、〇五二	〇、九八七	六、九五五
三輪甘味葡萄酒赤	一、〇三〇	一二、二〇〇	〇、六四五〇	一一、二八二	九、一五〇	三、三八八	五、三八五
星ポルトワイン	一、〇四五	一五、二〇〇	〇、五二五〇	一八、五五二	一五、九三〇	六、四八四	八、七二七
星蜂蜜葡萄酒	一、二三二	四、〇〇〇	〇、四八〇〇	六二、七五四	五二、九一二		
セミ印甲斐産葡萄酒	一、〇三二	一四、一〇〇	〇、三九〇〇	一一、九七〇	一〇、二五〇	〇、六一二	九、五七〇
滋養香竄蜂葡萄酒	一、〇四五	一、五〇〇	〇、三四五〇	一三、七〇〇	一三、〇七〇	七、七六七	四、四四〇
銑印甘味葡萄酒							
セミ印ポルトワイン	一、〇四四	一五、八〇〇	〇、三〇〇〇	一六、三五六	一五、一一二	二、二六五	一一、五九五
朝日甘味葡萄酒	一、〇四二	一一、七〇〇	〇、五四〇〇	一三、六三六	一二、一九四	四、八三一	六、八二六
曾田金星ポルトワイン	一、〇四二	一三、七〇〇	〇、五二五〇	一四、四八四	一二、六四二	九、〇二九	二、六一〇
スワンポルトワイン	一、〇三九	一六、六〇〇	〇、五七〇〇	一五、四二四	一四、三五四	一一、一九一	一、九二〇
蜂印香竄葡萄酒	一、〇四五	一四、二〇〇	〇、四九五〇	一六、〇九二	一四、四一〇	一〇、六五六	二、五七〇
「サンショウ」葡萄酒							
強壯甘味葡萄酒							
滋養香竄葡萄酒							
肉汁葡萄酒							
計							

薬用葡萄酒は近來著しく其の數を増加して居る。今大正十四年度に於ける造石數を示せば左の如くである。

名 稱	造石數(單位石)	名 稱	造石數(單位石)
人參葡萄酒	五一四	「サンショウ」葡萄酒	三三三
人參規那葡萄酒	七一	強壯甘味葡萄酒	七
人參規那鐵葡萄酒	七六	滋養香竄葡萄酒	一〇
人參「サフラン」葡萄酒	一五	肉汁葡萄酒	二七
「サフラン」葡萄酒	一一〇	計	一、一〇七
規那鐵葡萄酒	二四四		

此の種の葡萄酒は其の名稱の如く一種の藥劑であつて、殆ど全く内地需要品であるが、其の消費量の年々増加する事は本邦人が漸次葡萄酒を愛飲することを意味するもので喜ばしい現象と謂ふべきである。今参考として今次出品せられたる一二點の薬用葡萄酒に就いて行つた一般分析の結果を示せば次の如くである。

薬用葡萄酒分析表

名	稱	比 重	酒 精	總 酸	越 幾 斯	總 糖 分	蔗 糖	葡 萄 糖
スワンキナ鐵葡萄酒		一、〇四六	一六、三	〇、五二五	一六、一七〇	一五、五六四	一〇、三四九	四、〇六五
人參香竄葡萄酒中央葡萄酒株式會社		一、〇三九	一五、一	〇、四〇五	一四、五四四	一四、二四〇	九、四五〇	三、七四〇
三輪規那鐵葡萄酒		一、〇五一	一三、六	〇、五七〇	一六、七九二	一五、一八〇	一二、〇三七	一、八〇五
宮崎光太郎人參キナ鐵葡萄酒		一、〇七六	一五、八	〇、六一五	二四、四一二	二一、八二〇	一六、一二八	三、九〇〇

④印白サフラン印サフラン葡萄酒	一・〇五七	九・一	〇・三〇〇	一七・八五〇	一六・七〇〇	一〇・一四七五	五・四二五
⑤印赤サフラン印サフラン葡萄酒	一・〇六二	一一・七	〇・七六五	一九・四一〇	一八・〇四〇	一四・六四七五	一・七六五
三輪ミツツ人參葡萄酒	一・〇五九	一一・七	〇・六九〇	一八・〇五二	一六・五八八	一三・三四〇七	一・七六五
⑥印土屋人參キナ鐵葡萄酒	一・〇六三	一三・七	〇・八五五	二〇・〇八四	一九・一四〇	一五・一八七五	二・二六五
星印人參キナ鐵葡萄酒	一・〇四三	一四・四	五・五二五	一四・八三三	一五・四〇〇	一一・九一一五	二・一六五
皇國キナ鐵葡萄酒(帷子)	一・〇五二	一四・五	〇・六一五	一七・五三四	一六・七〇〇	一〇・二二八五	五・三三五
皇國滋養葡萄酒							
宮崎光太郎人參キナ鐵葡萄酒							

斯くの如くにして天然葡萄酒、甘味葡萄酒及藥用葡萄酒を合計するに其の造石高は大正十四年に於て大約四萬石であつて之を價額に見積るに一石百五拾圓とすれば其の總額は實に六百萬圓に達する。

翻つて我國が年々輸入しつゝある葡萄酒の量を見るに最近十年間の統計は次の如くである。

年次	輸入價額(單位千圓)	年次	輸入價額(單位千圓)
大正三年度	三九三	大正八年度	二、四二一
同 四 "	四〇〇	同 九 "	二、五七六
同 五 "	五八〇	同 十 "	二、〇二五
同 六 "	七〇三	同 十一 "	二、三九六
同 七 "	一、三七三	同 十二 "	一、〇七一

年次	輸入價額(單位千圓)	昭和元年度	輸入價額(單位千圓)
同 十三年度	一、九一〇	昭和元年度	九二一
同 十四 "	一、三二二		

大正三年以來増加して來た輸入は大正九年を絶頂として漸次減少し、昭和元年度に於ては百萬圓に達しない状態であつて邦家の爲め眞に喜ぶべき現象である。斯くて葡萄酒製造業者が更に一段の努力を爲し、品質優良な、葡萄酒を生産するに至れば、輸入を防遏し國産品を以て需要を満すに至るは近い將來にあるものと信ずる。

次に今回の出品中に柿酒、梨酒、杏酒等二、三の果實酒の出品を見たが本品は純粹なる醸造酒に非ずして酒精及砂糖を加工して造つたものである。従つて税法上は酒精含有飲料に包含されるものであるが、製品として特に見るべきものの無かつたのは眞に遺憾とする所である。

三、其他の酒精含有飲料

此處に謂ふ酒精含有飲料は甘味性葡萄酒類及果實酒を除いた酒精含有飲料であつて所謂各酒の洋酒類を意味するものである。今其の出品點數を見るのに「ウキスキー」三點、人員三人、「ブランドー」八點、人員七人及其他の各種の「リキュール」二三點、其の人員五人であつて、一府、六縣、一總督府に亘つて居る。其の人員に對する擬賞歩合を見るに前記表の如く「ウキスキー」三三、三%「ブランドー」五七、一%及「リキュール」四〇%を示して居る。

從來此の種に屬する飲料は殆ど全く輸入に依つて需要を充たされたもので近年殊に文化の進歩と共に其の額は激増の傾向を示して居る。今左に最近十年間に於ける諸外國より輸入せられたる各種洋酒類の總額を示す。

年次	價額(單位千圓)	年次	價額(單位千圓)
大正五年度	二九一	大正十一年度	一、一三六
同 六 "	四七二	同 十二 "	九九五
同 七 "	七四〇	同 十三 "	一、七〇三
同 八 "	九九九	同 十四 "	七六三
同 九 "	一、四〇二	昭和元 "	八三四
同 十 "	一、〇八三		

即ち此の統計の示す如く世界大戦後輸入は著しく増加して居るが、大正十四年以來稍減少の傾向を示して居る。之は此の期に於ける經濟的不況も亦一因ではあるが、近年内地品の生産漸く増加して、輸入防遏に貢献しつつあることを否定することは出来ない。今如何なる種類の洋酒が主として輸入されつゝあるかを見るに、大正十四年度の統計を示せば左の如くである。

種 日	量 (立)	價額(圓)
「シャンパン」	二七、四四二	八四、七九二
「ウキスキー」	一三一、八〇五	四一九、二〇〇
「コニヤック」	三、二三三	五、四六〇

「ブランデー」	二二、一五四	四七、四二二
「チエリーブランデー」	七一四	一、九六一
「ジン」	三三、三九六	四四、九〇二
「キュラソー」	三、四五二	六、二七九
「ラム」	二、八〇四	六、六五一
「ペツパミント」	一、六五三	一、八七七
「アブサン」	一、一一四	四、七三七
「ベネヂット」	二、八一二	六、四九一
「ウオツカ」	三、一七一	四、二六〇
「マラスキノ」	四八二	一、〇六四
「ピツター」	一、二九五	三、四五三
「カクテル」	一、四九七	三、七五四
「其他五十餘種の 「リキニール」類合計	一三、八一二	二七、九九九
各種支那酒	一七、七七一	四、六三〇
計	二六七、六〇七	六七四、八九二

(一、四八六石)

此の統計の示す價額は税關に於ける評價であるから市價は相當高價になるわけである。今内地に於ける酒精含有飲料の造石高を示せば次の如くである。

年次	造石高 (石)	年次	造石高 (石)
大正五年度	一五、九七七	大正十一年度	五九、三五〇
同 六 "	二四、二八五	同 十二 "	五四、三一九
同 七 "	三六、八六〇	同 十三 "	五三、〇六五
同 八 "	六一、二三四	同 十四 "	四五、七〇一
同 九 "	五四、四一八	昭和元 "	四〇、七四一
同 十 "	六八、八五〇		

此の統計を見るに大正五年以來其の造石高は著しく増加し大正十年度に於て最高に達し以來漸次減少の傾向を示して居るが、之は經濟界の不況が一因をなすものである。

次に大正十四年度に於ける各種酒精含有飲料の種別造石高を示せば左の如くである。

種別	造石高 (石)	種別	造石高 (石)
課税葡萄酒類	三六、六四八	「ウキスキー」	四、五〇四

「ブランデー」	六六五	「コクテール」	一九
「ベエルモット」	一一八	人工清酒類	六九二
「シエリー」	二二三	加工焼酎類	二六五
「ペツパミント」	一六一	保命酒	三五七
「キュラソー」	一二六	養命酒	一五一
蜜「ワイン」	七二二	桑酒	二二四
「ジン」	五〇	梅酒	一一六
「ラム」	一五六	其他日本固有の果實酒及藥種類二十數種	四八四
「アブサン」	二二三	計	四五、七〇一
「マラスキノ」	一七		

之を以て見るに純洋酒類の生産は誠に微々たるものではあるが、各種に亘つて多少とも生産せらるゝに至つたことは本邦洋酒界將來の爲め大いに喜ぶべきことである。殊に星製藥株式會社の如きは十數種の洋酒を純國産原料を以て生産するに至つたのは大いに注目し値するものがある。

本邦は南は熱帯より北は寒帯に亘つて洋酒調味料たる各種の草根木皮は極めて豊富であるから今後當業者は此等の原料に就いて大いに研究し、優秀な製品を産出すると共に一方生産費の低減を圖るならば輸入を防遏し國産品を以て需要

を満すことは必ずしも難事でなからうと信ぜられる。而已ならず之を支那、印度、南洋等に向つて麥酒の如く輸出し得る可能性も充分具へて居る。今日輸入される洋酒類が比較的高價なのは政府當局が國家の爲め關稅を以て國産品を保護せんとする爲めと且つ一方洋酒販賣業者が比較的單獨利益を貪るが爲めである。

市場に於ける洋酒類を見るに舶來なるが故に、又高價なるが故に必ずしも品質優良なるものではない。實際今回出品された洋酒類中にも「ウキスキー」、「ブランドー」を始めとし各種の「リキユール」類に至る迄舶來品に比して毫も損色の無い製品を見ることが出來たのは誠に喜びに堪えない次第である。當業者も此の點に大に意を強ふして、自重以て益々優良な製品の産出に努力せられんことを希望する。同時に需要者も亦舶來品に代ふるに純國産品を以てせられんことを切に望む。

第一三類 雜食 品

(一) 水産製 品

主任	農學博士	山 川 洵
報告員	農學博士	關 根 秀 三 郎
同		木 村 金 太 郎

本邦に於ける最近の漁獲高は全額約三百五十萬噸、價額五億圓内外に達し此の内食用に供するものは二百三十萬噸、即ち六割六分に當り、残り百二十萬噸は肥料其の他に供せられる。

而して食用の目的に供せられるは内約百萬噸、即ち漁獲高に對し大約三割が製造に向けられて居る。右食品中乾製品として外國に輸出されるものは其の八割以上に及んで居る。

今回出品せられた水産製品は出品人員四三六人、總出品點數六五五點であつて、之を分類すれば次の如くである。

輸出乾製品類	二二三點
植物性製品類	一〇一點
調味材料類	一一五點
調味品類	七三點
醃醬品類其の他	七八點
冷凍魚罐入及雜品	七五點
計	六五五點

尙之を詳記すれば次の如くである。

府縣別出品一覽表

府縣別授賞一覽表

長崎	兵庫	神奈川	東京	北海道	臺灣	朝鮮	
有 優 良 國 產 賞	有 優 良 國 產 賞	有 優 良 國 產 賞	有 優 良 國 產 賞	有 優 良 國 產 賞	有 優 良 國 產 賞	有 優 良 國 產 賞	
	一			三			鱈干
							鱈鱈
四	一			一		一	鰻
一	二						鮑乾
	三			二		一	柱貝
							類貝乾
一	二						參海
						一	蝦乾
				二			布昆
	二					二	天寒
			一		二		類節
							類干煮
一							干淋味
		一					煮佃
							銚蒲
				一		一	品藏鹽
							品製燻
							漬粕
							類噌味
一			一				類辛鹽
		三	一			四	苔海
				一			品製布昆
							布若
二							糊布
				一			雜
四	一	四	三	三	二	四	計合

福島	長野	岐阜	滋賀	静岡	愛知	三重	茨城	千葉
有 優 良 國 產 賞	有 優 良 國 產 賞	有 優 良 國 產 賞	有 優 良 國 產 賞	有 優 良 國 產 賞	有 優 良 國 產 賞	有 優 良 國 產 賞	有 優 良 國 產 賞	有 優 良 國 產 賞
						二		一
				二				
							二	
						一		
	九							一
				三		一	二	
					一			
			一					
				二				
				二				
						二		
							一	
		一		一		二		一
		一				一		
				一	一	一		一
	九	二	二	九	二	七	三	三

