

6、

釀造試驗所報告

號 外

昭和九年六月

REPORT

OF THE

GOVERNMENTAL INSTITUTE

OF

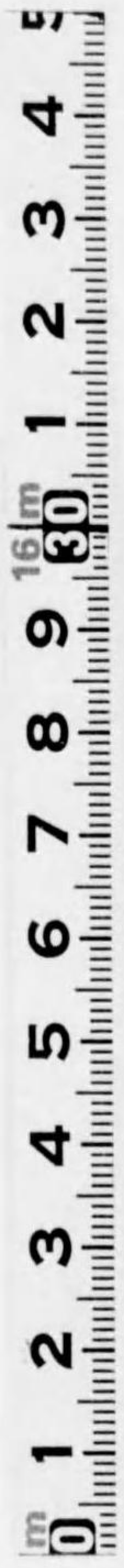
BREWING

Extra (1934)

釀造試驗所

東京市瀧野川區瀧野川町

Published by
Governmental Institute of Brewing
Takinogawa, Tokyo, Japan.
June 1934



始



釀造試験所報告號外目次

昭和九年六月

昭和八酒造年度全國優良新酒調査書

一 緒言	1
二 調査要項	1
(一) 喇味成績	1
(二) 分析結果	1
三 分析諸表	2
(一) 出品酒分析表	2
(二) 各稅務監督局別成分最大最小平均表	7
(三) 最近五ヶ年間新酒平均成分比較表	8
(四) 各成分分布表	8
(五) 優良酒(新古)成分比較表	9
四 調査上に現はれたる酒造の傾向	10
五 結論	13
附 釀造解説書の抜萃	13

昭和八酒造年度全國優良新酒調査書

一 緒 言

恒例に依り本年四月、全國銘醸家より其の醸出に係る優良新酒 192 點を蒐集し、之が鑑評並に分析を行ひたると共に、該出品酒に関する製造方法をも調査したるを以て、茲に其の概要を報告せむとす。

二 調 査 要 項

(一) 明 味 成 績

(イ) 色 澤

色澤は一般に益々淡麗の度を加へ來れり。但し、中には脱色の度を過し殊更に風味を損じたりと認められたるもの、或は炭末を殘存せるもの、又は色戻りせるもの等尠なからず。極寒の季あらゆる努力と犠牲とを惜しまずして醸出し得たる優良酒を斯の如き不首尾に終らしめたるが如きは洵に千仞の功を一簣に缺くものと謂ふべく、將來出品酒に對する脱色炭の選擇、使用量、使用方法に關し更に研究を重ね、苟も吟醸酒本來の佳快なる香味を汚損するが如きことなきやう留意するを要す。

(ロ) 香 氣

上位を占めたるものは、芳香高く風味の向上と相俟ちて所謂酒造の妙技を振へるを示せり。然れ共例年に比し全般的に此の傾向ありと認め難かりしは頗る遺憾とする所にして斯の如きものゝ多くは旨口酒を得むとして反て醱酵不充分に陥りたるもの、若搾りを爲したるもの、或は脱色炭使用の過度に互りたるに基因せるものと思惟せらる。

(ハ) 風 味

優良原料米の高度精白に依り益々濃醇旨口となり、而かも「キメ」細かなるもの多數を占め、辛口なるもの、薄味なるもの漸く其の迹を絶ちたるは本明味會に於ける特異點と稱し得べし。但し中には糊糖分多くして不快なる鈍重味を殘したるもの無きに非ず。將來之が絶無を期せられむことを切望す。

猶別項分析結果に示すが如く酒精分些少乍ら増加せると同時に、清酒メートルに於て約^〇4度を加へ、更にエキス分、糖分等も多かりしが如きは精白度の向上、又は濃厚仕込に負ふ所多かるべく頗る注目し得る現象なり。

(二) 分 析 結 果

(イ) 清酒メーター平均値^〇8.08度は稀有の躍進なり、之を比重にて示せば 1.0056 な

るを以て前年度新酒の平均値 1.00247 (清酒メーター 3.89) よりは遙に上位なり。斯の如き大なる變革は既往に於て見られざる所斯くて本年度優良酒の目標が如何に甘口濃醇を狙ひたるものなるかを推し得らるべし。之を一々の清酒に就きて點檢するに清酒メーター零度以上のものは實に 3 度只一點にして零度のものも僅々 3 點に過ぎず、最も多數なりしは 10 度の 19 點、8 度及び 7 度の 16 點にして恐らく大體 10 度を目標とし搾りたる結果が夫に及ばざりしが如きを思はしむるなり。

時に 18.5 度にしてなほ酒質の如何によりては味上優良と認めらるゝものゝ存するより見るに優良酒として適當なる濃度の範圍も相當廣汎なる事を思はしむるなり。

(ロ) 酒精平均値は 16.414% 前年度の 16.364% に比し極めて僅かに上進せるが如きも此の程度の差にては同等程度と考へ得らるべし。

14% 臺の極端なるもの 3 點 18% のもの 4 點にして過半数 (102 點) は 16% 臺にあり。

(ハ) 總酸の平均値 0.1492% は前年度の 0.1484% と大差無し。然れども中に 0.11% 臺のもの 9 點 0.10% 臺のもの 2 點あり。概して出來得べくば少き事を願ふ傾向のものゝ如し。

(ニ) エキスの平均値 6.863% は前年度の 6.1537% 前々年度の 6.1590% を遙かに上廻りしものなり。6-7% 臺は 166 點の過半数にして 4% 臺は全く見られず、清酒メーター度数に於て現はれたるが如く如何に濃醇度を加へたるものなるかを知らる。

(ホ) 糖分平均値は 3.564% 前年度 3.2572% よりも上位なるはエキス量に應じて當然なりと云ふべし。

三 分析諸表

分析を了したる 192 點を各稅務監督局管轄別に分類すれば次の如し。

- 注意 1. エキスは直接法に依り定量す。各成分は百珽中の瓦數、酒精は容量%とす。
- 2. 總酸は指示薬ニユートラルレッド及び水素イオン濃度試験紙を使用、滴定の終末點を正しく P_H7.0 ならしむる事に努めたり。

(一) 出品酒分析表

局名	酒銘	番號	縣別	清酒メーター	酒精	總酸	エキス	糖分	製造者名
東京	東の譽	35	神奈川	-12.00	16.55	0.1788	7.872	3.950	大矢武兵衛
〃	〃	36	〃	-7.00	16.70	0.1639	6.898	3.360	〃
〃	〃	37	〃	-10.00	17.00	0.1848	7.223	3.835	〃
〃	武藏鶴	イ	埼玉	-9.50	16.30	0.1371	7.038	3.990	中山房五郎
〃	〃	ロ	〃	-9.50	16.725	0.1400	7.166	3.975	〃
〃	帝松	イ	〃	-11.00	17.55	0.1669	7.840	4.385	松岡九平治
〃	〃	ロ	〃	-11.50	16.95	0.1609	7.525	4.465	〃

局名	酒銘	番號	縣別	清酒メーター	酒精	總酸	エキス	糖分	製造者名
東京	皇威		栃木	-18.50	15.70	0.1579	8.234	4.635	赤澤喜兵衛
〃	閑雅		〃	-6.50	16.95	0.1400	6.861	3.885	鹽田猪四郎
〃	譽國光		群馬	-5.00	16.30	0.1281	6.326	3.740	土田國太郎
〃	巖	イ	〃	-8.00	17.45	0.1371	7.088	4.110	高井作右衛門
〃	〃	ロ	〃	-8.50	17.15	0.1549	7.254	4.110	〃
〃	白鹿	イ	茨城	-9.00	15.80	0.1132	6.908	3.735	合資會社白鹿醸造本店
〃	〃	ロ	〃	-11.50	16.65	0.1073	7.700	3.910	〃
〃	〃	ハ	〃	-12.00	16.05	0.1132	7.737	4.030	〃
大阪	金鷄正宗		京都	-12.00	15.35	0.1579	7.297	3.910	堀野久造
〃	忠勇		兵庫	-11.00	15.80	0.1549	7.048	3.815	若林合名會社
〃	櫻正宗		〃	-12.00	15.78	0.1609	7.537	3.960	山邑酒造株式會社
〃	東白慢		〃	-21.00	15.15	0.1609	9.078	4.750	本辰酒造株式會社
〃	日本魂		〃	-12.00	15.90	0.1371	7.517	4.030	江井ヶ島酒造株式會社
〃	金陵	イ	香川	-11.00	15.40	0.1758	7.330	3.715	西野商店
〃	〃	ロ	〃	-8.50	16.20	0.1698	6.812	3.730	〃
〃	獨立男山		〃	0	16.60	0.1758	5.357	2.660	株式會社大久保増吉本店
〃	司牡丹	イ	高知	-7.50	16.25	0.1728	6.782	3.160	司牡丹酒造株式會社
〃	〃	ロ	〃	-7.50	15.95	0.1669	6.386	3.305	〃
〃	〃	ハ	〃	-4.50	16.25	0.1549	6.260	3.160	〃
〃	〃	ニ	〃	-10.00	16.40	0.1728	7.197	3.555	〃
〃	〃	第一號庫	〃	-4.00	16.20	0.1817	6.257	3.240	〃
〃	〃	第二號庫	〃	-7.00	15.30	0.1698	6.318	3.240	〃
〃	〃	第三號庫	〃	-8.50	15.95	0.1966	6.880	3.320	〃
〃	〃	第四號庫	〃	-7.50	16.40	0.1788	6.874	3.675	〃
〃	瀧嵐	イ	〃	-13.50	15.00	0.1609	7.607	4.305	伊野部吉次郎
〃	〃	ロ	〃	-10.50	16.20	0.1609	7.366	4.150	〃
〃	志ら菊		〃	-8.50	16.30	0.1490	6.873	3.795	仙頭菊太郎
札幌	千歳鶴		北海道	-9.50	16.55	0.1549	7.070	3.950	日本清酒株式會社
〃	旭高砂	1	〃	-7.00	15.90	0.1609	6.508	3.240	小檜山鐵三郎
〃	〃	2	〃	-8.00	16.30	0.1579	6.654	3.515	〃
〃	北の譽	イ	〃	-6.50	15.85	0.1430	6.263	3.715	野口合資會社
〃	〃	ロ	〃	-7.00	16.40	0.1371	6.524	4.030	〃
〃	花の友		〃	-7.00	16.30	0.1549	6.730	3.475	野崎小三郎
仙臺	鳳山		宮城	-9.00	15.90	0.1281	6.944	3.675	高木清兵衛
〃	浦霞		〃	-5.50	16.10	0.1132	6.188	3.360	佐浦もと
〃	志ら梅正宗		〃	-9.00	16.20	0.1579	7.096	3.835	吉岡吉壽
〃	松縁		〃	-7.50	16.85	0.1490	6.776	3.870	松本善右衛門
〃	宮城の譽	ニ	〃	-10.50	15.40	0.1371	7.404	3.995	佐藤敬次郎
〃	〃	ロ	〃	-11.00	16.10	0.1371	7.486	4.140	〃
〃	岩手川	第一イ	岩手	-10.00	15.85	0.1520	6.962	3.415	關口藤右衛門
〃	〃	第一ロ	〃	-10.00	16.20	0.1609	7.342	3.525	〃
〃	〃	第二1	〃	-10.00	16.30	0.1400	7.334	3.570	〃
〃	〃	第二2	〃	-11.00	16.30	0.1490	7.500	3.360	〃
〃	稻の友		〃	-10.00	15.40	0.1430	6.801	3.700	横澤商店

局名	酒銘	番號	縣別	清酒 メートル	酒精	總酸	エキス	糖分	製造者名
仙臺	末廣	イ	福島	-7.00	16.85	0.1549	6.626	2.965	新城猪之吉
〃	〃	ロ	〃	-6.50	16.70	0.1549	6.435	3.045	〃
〃	榮川	イ	〃	-9.50	15.90	0.1460	7.001	3.415	宮森榮四郎
〃	〃	ロ	〃	-6.50	15.30	0.1490	6.594	3.160	〃
〃	白陽	〃	〃	-5.00	17.15	0.1698	6.354	3.555	大谷忠吉
〃	花春	〃	〃	-7.50	17.00	0.1371	7.228	3.555	宮森常八
〃	樂器正宗	東	〃	-8.50	16.55	0.1430	6.855	3.655	大木代吉
〃	〃	西	〃	-5.50	16.85	0.1400	6.172	3.280	〃
〃	吉の川	イ	〃	-6.50	16.60	0.1579	6.555	3.475	冠木吉郎次
〃	〃	ロ	〃	-4.50	16.50	0.1549	6.137	3.435	〃
〃	住乃江	〃	〃	-6.00	16.60	0.1400	6.711	3.475	星野嘉右衛門
〃	會州一	第一	〃	-6.00	16.40	0.1520	6.506	2.910	山口儀平
〃	〃	第二	〃	-5.00	16.60	0.1460	6.538	2.560	〃
〃	奥の松	〃	〃	-10.00	16.10	0.1371	7.189	4.150	合資會社油屋酒造店
〃	兩關	イ	秋田	-7.50	15.85	0.1639	6.536	2.945	伊藤仁右衛門
〃	〃	ロ	〃	-11.50	14.95	0.1669	6.951	3.435	〃
〃	〃	ハ	〃	-10.00	14.50	0.1609	6.668	3.310	〃
〃	志ら菊	〃	〃	-12.00	15.30	0.1341	7.221	3.635	高橋長助
〃	爛漫	イ	〃	-10.50	15.95	0.1490	7.296	3.950	秋田銘醸株式會社
〃	〃	ロ	〃	-11.50	16.40	0.1460	7.491	4.270	〃
〃	〃	ハ	〃	-12.00	16.40	0.1430	7.666	4.465	〃
〃	笑福娘	〃	〃	-8.50	16.75	0.1490	7.252	3.415	木村孫四郎
〃	福子町	〃	〃	-7.00	16.60	0.1520	6.767	3.740	〃
〃	雄物川	イ	〃	-10.00	15.05	0.1251	6.926	3.815	高久儀助
〃	〃	ロ	〃	-10.00	15.95	0.1371	7.330	4.070	〃
〃	小野の里	〃	〃	-12.50	15.60	0.1639	7.420	4.345	高久多吉
〃	新政	イ	〃	-10.00	15.60	0.1400	7.058	3.815	佐那商店
〃	〃	ロ	〃	-14.50	15.60	0.1400	8.150	4.520	〃
〃	秋田川	山鹿	〃	-11.50	15.35	0.1490	7.245	3.360	那波商店
〃	〃	速	〃	-10.00	15.20	0.1490	7.061	3.360	〃
〃	友鶴	〃	〃	-15.00	16.80	0.1311	8.276	4.545	石田酒造店
〃	大野里	イ	〃	-10.00	15.80	0.1400	7.108	3.890	大野堅吉
〃	〃	ロ	〃	-8.00	16.25	0.1222	6.868	3.595	〃
〃	比羅夫	〃	〃	-10.50	16.30	0.1699	7.301	3.200	株式會社渡邊醸造部
〃	太平山	イ	〃	-9.00	15.65	0.1549	6.628	3.005	小玉合名會社
〃	〃	ロ	〃	-5.50	16.10	0.1460	6.084	2.845	〃
〃	〃	ハ	〃	-7.50	16.10	0.1400	6.652	3.415	〃
〃	〃	ニ	〃	-9.00	15.80	0.1311	7.108	3.515	〃
〃	國萬歳	〃	〃	-9.50	16.20	0.1400	6.960	3.515	川口新助
〃	黄金井	イ	〃	-8.50	17.10	0.1013	6.896	3.230	高橋清兵衛
〃	〃	ロ	〃	-9.50	15.975	0.1102	6.747	3.200	〃
〃	〃	ハ	〃	-10.50	15.85	0.1132	7.093	3.305	〃
〃	秋田山	〃	〃	-10.50	16.30	0.1341	7.019	3.975	菊地鶴松
〃	白藤	青	森	-9.50	15.80	0.1669	6.874	3.200	藤田久次郎
〃	八鶴	イ	〃	-8.00	15.95	0.1162	6.760	3.360	橋本酒造株式會社

局名	酒銘	番號	縣別	清酒 メートル	酒精	總酸	エキス	糖分	製造者名
仙臺	八鶴	ロ	青森	-7.00	16.55	0.1222	6.815	3.280	橋本酒造株式會社
〃	陸鶴	〃	〃	-10.00	15.95	0.1490	7.030	3.675	川村福三郎
〃	陸奥男山	イ	〃	-9.00	16.30	0.1311	7.028	3.345	駒井庄三郎
〃	〃	ロ	〃	-8.00	16.20	0.1341	6.745	3.470	〃
〃	〃	ハ	〃	-8.50	16.675	0.1341	6.822	3.670	〃
〃	澤正宗	山形	〃	-7.00	17.10	0.1311	6.688	2.980	古澤徳次
〃	譽の菊水	〃	〃	-5.00	16.95	0.1371	6.469	3.400	國井酒造株式會社
〃	日宗出正	〃	〃	-2.50	16.20	0.1470	5.886	3.200	鈴木與右衛門
〃	宗富士	〃	〃	-4.50	17.60	0.1162	6.278	3.200	加藤富三郎
〃	初孫	イ	〃	-8.50	16.70	0.1520	7.093	3.920	佐藤久吉
〃	〃	ロ	〃	-7.00	16.70	0.1549	6.952	3.760	〃
名古屋	菊止世	本イ	愛知	0	16.675	0.1728	5.523	2.520	廣瀬合名會社
〃	〃	本ロ	〃	+2.00	16.80	0.1788	5.115	2.450	〃
〃	〃	刈イ	〃	-4.50	17.30	0.1192	6.418	3.680	〃
〃	〃	刈ロ	〃	-4.50	16.20	0.1132	6.102	3.420	〃
〃	〃	呼イ	〃	-3.00	16.10	0.1639	6.136	3.000	〃
〃	〃	呼ロ	〃	0	17.00	0.1758	5.538	2.620	〃
〃	國盛	本イ	〃	-8.50	17.30	0.1222	6.964	3.240	丸中酒造合資會社
〃	〃	南ロ	〃	-5.00	17.75	0.1251	6.474	3.595	〃
〃	世界ノ	〃	〃	-6.00	17.00	0.1579	6.715	3.240	竹中佐一
〃	富久正	イ	〃	-0.50	17.75	0.1222	5.559	2.540	金森合名會社
〃	〃	ロ	〃	-1.00	18.20	0.1281	5.917	2.520	〃
〃	清正	イ	〃	-10.00	17.45	0.1341	7.695	3.305	田中酒造合資會社
〃	〃	ロ	〃	-10.50	16.85	0.1460	7.390	3.435	〃
〃	笑龜	イ	長野	-10.50	16.25	0.1490	7.399	2.420	丸山紋一郎
〃	〃	ロ	〃	-14.00	16.10	0.1430	7.960	2.440	〃
〃	高天正宗	〃	〃	-6.50	17.75	0.1937	6.970	2.665	高橋己喜之助
〃	御國春	イ	〃	-5.00	16.85	0.1430	6.641	3.305	野原文四郎
〃	〃	ロ	〃	-8.50	18.20	0.1371	7.728	4.250	〃
〃	眞澄正宗	イ	〃	-13.00	15.85	0.1847	8.036	3.910	宮坂伊兵衛
〃	〃	ロ	〃	-12.00	16.60	0.1877	7.636	3.460	〃
〃	朝日山	イ	新潟	-9.50	16.55	0.1669	7.486	3.925	朝日酒造株式會社
〃	〃	ロ	〃	-6.00	17.00	0.1609	6.886	3.885	〃
〃	〃	ハ	〃	-11.00	17.00	0.1549	8.000	4.440	〃
〃	住の井	甲藏	〃	-5.00	17.45	0.1758	6.557	3.160	安達源右衛門
〃	〃	乙藏	〃	-7.00	16.85	0.1520	6.892	2.925	〃
〃	君の井	〃	〃	-11.00	16.20	0.1549	7.447	3.705	田中大五郎
〃	越の譽	イ	〃	-10.00	16.20	0.1371	7.196	4.230	原吉郎
〃	〃	ロ	〃	-11.00	15.95	0.1311	7.157	4.110	〃
〃	日本勢	東イ	静岡	-6.00	17.05	0.1571	6.707	3.320	太田謙太郎
〃	〃	東ロ	〃	-7.00	17.15	0.1400	6.810	3.160	〃
〃	〃	西イ	〃	-4.50	17.40	0.1371	6.219	3.045	〃
〃	〃	西ロ	〃	-7.00	16.85	0.1371	6.677	3.100	〃
廣島	三吉正宗	〃	廣島	-7.00	16.10	0.1311	6.564	3.345	三吉酒造場

局名	酒銘	番號	縣別	清酒 メートル	酒精	總酸	エキス	糖分	製造者名
廣島	千代の春		廣島	- 2.00	17.00	0.1639	5.568	3.045	竹尾三郎平
〃	旭菊水		〃	- 4.50	17.30	0.1520	6.324	3.090	大藤直平
〃	富士や男山		山口	-17.50	15.45	0.1669	8.526	4.670	加藤勉二
〃	きら瀧	第一	〃	- 7.50	16.40	0.1311	6.570	3.805	合名會社篠原本店
〃	〃	第二	〃	- 6.00	16.30	0.1281	6.561	3.780	〃
〃	六登富幾	イ	〃	-11.00	15.95	0.1311	7.180	3.560	中野知徳
〃	〃	ロ	〃	-11.50	16.25	0.1371	7.299	3.745	〃
〃	榮松		岡山	- 3.50	16.55	0.1549	6.124	2.855	若林薄太郎
〃	富士見盛		〃	- 4.00	16.60	1.1400	5.917	3.230	大野格治
〃	白梅	イ	島根	- 6.50	16.40	0.1609	6.545	3.475	山田金右衛門
〃	〃	ロ	〃	- 6.00	16.85	0.1549	6.532	3.595	〃
〃	宗味		〃	-13.00	15.80	0.1400	7.660	4.110	合名會社右田本店
〃	豊の秋	イ	〃	- 3.00	15.50	0.1430	5.572	3.120	米田金五郎
〃	〃	ロ	〃	- 2.00	16.85	0.1490	5.739	3.120	〃
〃	水雷		取島	- 7.50	17.45	0.1549	7.386	3.596	合名會社稲田本店
〃	長年		〃	- 8.50	17.15	0.1609	6.944	3.990	石原愼吾
〃	君司		〃	- 8.00	16.85	0.1609	6.921	3.435	鳥取酒造株式會社
〃	瑞泉		〃	-10.00	17.30	0.1788	7.494	3.705	高田莊藏
〃	此君		〃	- 8.00	16.85	0.1669	6.917	3.795	高田實次郎
〃	大禮正宗		〃	- 9.00	16.40	0.1728	6.853	4.030	根平竹松
〃	マ丹宗	イ	愛媛	- 7.50	16.40	0.1698	6.834	3.415	八木春樹
〃	〃	ロ	〃	- 8.00	16.55	0.1847	6.757	3.525	〃
〃	梅錦		〃	- 7.50	16.30	0.1490	6.615	3.560	山川克一
〃	御國鶴		〃	-10.00	16.60	0.1549	7.098	3.925	秋川爲藏
熊本	香露	1	熊本	- 8.00	16.95	0.1490	7.060	3.835	熊本縣酒造研究所
〃	〃	2	〃	- 8.00	17.10	0.1400	6.910	3.870	〃
〃	初幣		〃	- 8.00	16.60	0.1669	7.102	3.850	高田又七
〃	瑞鷹	1	〃	- 8.00	15.20	0.1400	6.463	3.595	吉村合名會社
〃	〃	2	〃	- 7.50	15.85	0.1311	6.420	3.560	〃
〃	譽の香		〃	- 8.00	16.85	0.1400	6.968	3.715	杉本廣次
〃	千代の園	イ	〃	- 4.00	17.10	0.1430	6.257	3.130	本田喜久八
〃	〃	ロ	〃	- 5.00	17.60	0.1520	6.388	3.530	〃
〃	美少年	第一	〃	- 7.50	16.30	0.1609	6.832	3.630	南薫酒造株式會社
〃	〃	第二	〃	- 7.00	16.45	0.1669	6.884	3.450	〃
〃	富の壽	西第一	福岡	- 3.00	16.40	0.1430	5.826	3.140	富安合名會社
〃	〃	西第二	〃	- 3.50	16.55	0.1490	5.778	2.965	〃
〃	〃	東	〃	- 4.00	16.55	0.1549	5.894	2.855	〃
〃	有蒸		〃	-10.00	15.40	0.1490	7.025	3.670	首藤合名會社
〃	帝國一		〃	-11.50	15.70	0.1490	7.342	4.070	中村常太郎
〃	白花		〃	- 3.00	16.85	0.1520	6.256	2.695	木下光太郎
〃	窓の梅	イ	佐賀	- 8.00	14.60	0.1371	6.142	3.715	窓の梅酒造株式會社
〃	〃	ロ	〃	- 1.00	15.80	0.1490	5.352	2.695	〃
〃	太開	1	〃	- 3.50	16.40	0.1490	5.919	3.360	古館正右衛門
〃	〃	2	〃	- 4.50	16.85	0.1520	6.242	3.400	〃
〃	万齡		〃	- 4.50	17.00	0.1758	6.182	3.575	小松定一

局名	酒銘	番號	縣別	清酒 メートル	酒精	總酸	エキス	糖分	製造者名
熊本	若水		佐賀	- 1.00	16.85	0.1520	5.484	3.595	百武茂十
〃	福子息		〃	- 7.00	18.20	0.1549	7.320	3.735	岩下定藏
〃	西の關		大分	- 8.00	18.65	0.1549	7.129	3.835	萱嶋米三郎
〃	智恵の井		〃	- 8.00	17.00	0.1609	7.008	3.990	高橋弘吉商店
朝鮮	朝の花		朝鮮	-17.00	15.80	0.1460	8.480	4.670	朝鮮酒造株式會社
〃	イヅヒラ	2	〃	-12.00	16.30	0.1609	7.766	3.995	平井寛祿
〃	正	3	〃	-11.00	16.70	0.1549	7.001	4.070	〃

(二) 各稅務監督局別成分最大最小平均表

			清酒メーター	酒精	總酸	エキス	糖分
東京(五)	最大		- 18.5	17.55	0.1847	8.234	4.635
〃	最小		- 6.5	15.70	0.1073	6.326	3.360
〃	平均		- 9.99	16.955	0.1456	7.311	4.004
大阪(二)	最大		- 21.0	16.60	0.1966	9.078	4.750
〃	最小		0.0	15.00	0.1371	5.357	2.660
〃	平均		- 9.27	15.914	0.1662	6.987	3.657
札幌(六)	最大		- 9.5	16.55	0.1609	7.070	4.030
〃	最小		- 6.5	15.85	0.1371	6.263	3.240
〃	平均		- 7.5	16.216	0.1515	6.624	3.654
仙臺(七)	最大		- 15.0	17.60	0.1698	8.276	4.545
〃	最小		- 2.5	14.50	0.1013	5.886	2.560
〃	平均		- 8.73	16.174	0.1424	6.925	3.538
名古屋(三)	最大		- 14.0	18.20	0.1927	8.000	4.440
〃	最小		+ 3.0	15.85	0.1132	5.115	2.420
〃	平均		- 6.69	16.926	0.1495	6.813	3.313
廣島(五)	最大		- 17.5	17.45	0.1847	8.526	4.670
〃	最小		- 2.0	15.45	0.1281	5.568	2.855
〃	平均		- 7.58	16.526	0.1535	6.740	3.581
熊本(五)	最大		- 11.5	18.65	0.1758	7.342	4.070
〃	最小		- 1.0	14.60	0.1311	5.352	2.695
〃	平均		- 6.06	16.592	0.1509	6.476	3.498
朝鮮(三)	最大		- 17.0	16.70	0.1609	8.480	4.670
〃	最小		- 11.0	15.80	0.1460	7.001	3.995
〃	平均		- 13.3	16.267	0.1539	7.749	4.245
全國(五)	最大		- 21.0	18.65	0.1966	9.078	4.750
〃	最小		+ 3.0	14.50	0.1013	5.115	2.420
〃	平均		- 8.08	16.414	0.1492	6.863	3.564

(三) 最近五ヶ年間新酒平均成分比較表

年 度	清 酒 メー トル	酒 精	總 酸	エ キ ス	糖 分	點 數
昭和四年度	-0.505	16.943	0.1334	5.2396	2.8405	135
昭和五年度	-2.88	16.611	0.1456	5.7735	3.1548	151
昭和六年度	-4.08	16.809	0.1669	6.1590	3.1126	145
昭和七年度	-3.89	16.364	0.1484	6.1534	3.2572	196
昭和八年度	-8.08	16.414	0.1492	6.8630	3.5640	192

(四) 各成分分布表

1 清酒メートル

1 昭和七年度以前の分

清 酒 メー トル 度	(一)	(二)	(三)	(四)	(五)	(六)	(七)	(八)	(九)	(十)	(十一)	(十二)	(十三)	(十四)	(十五)	(十六)	(十七)	(十八)	(十九)	(二十)	(二十一)	(二十二)	(二十三)	(二十四)	(二十五)	(二十六)	(二十七)	(二十八)	(二十九)	(三十)
昭和三年度	0	0	0	0	0	1	0	1	4	6	3	5	11	13	19	24	8	4	4	2	2	1	1	0	1	0	0	0	0	
昭和四年度	0	0	1	0	0	0	1	4	1	4	3	6	8	17	10	25	21	13	5	9	4	3	0	0	0	0	0	0	0	
昭和五年度	0	0	0	0	0	2	1	4	4	9	9	16	15	31	11	22	3	13	2	4	0	1	0	0	0	1	0	0	0	
昭和六年度	1	0	3	0	2	2	2	3	5	5	22	18	13	14	16	17	7	5	7	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	
昭和七年度	0	0	1	0	1	2	1	3	6	13	27	31	33	23	18	12	12	4	5	3	0	0	0	1	0	0	0	0	0	

2. 本年度の分

清 酒 メー トル 本 年 度	(一)	(二)	(三)	(四)	(五)	(六)	(七)	(八)	(九)	(十)	(十一)	(十二)	(十三)	(十四)	(十五)	(十六)	(十七)	(十八)	(十九)	(二十)	(二十一)	(二十二)	(二十三)	(二十四)	(二十五)	(二十六)	(二十七)	(二十八)	(二十九)	(三十)
本 年 度	1	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	2	1	9	7	10	8	19	8	7					

□ 酒 精

%	19	18	17	16	15	14	13	平均
昭和五年度	1	1	46	73	29	1	0	16.611
昭和六年度	2	9	51	56	26	1	0	16.809
昭和七年度	0	1	58	72	59	5	1	16.364
昭和八年度	0	4	23	102	50	3	0	16.414

ハ 總 酸

%	0.2	0.19	0.18	0.17	0.16	0.15	0.14	0.13	0.12	0.11	0.10	平均
昭和五年度	0	0	0	2	17	25	55	43	9	0	0	0.1456
昭和六年度	3	2	19	44	29	26	17	5	0	0	0	0.1669
昭和七年度	0	0	4	12	21	56	60	29	12	1	0	0.1484
昭和八年度	0	2	5	13	34	36	50	31	10	9	2	0.1492

ニ エ キ ス

%	9	8	7	6	5	4	3	平均
昭和五年度	0	0	7	46	79	18	1	5.7735
昭和六年度	0	7	9	66	50	11	2	6.1590
昭和七年度	0	3	12	109	64	8	0	6.1537
昭和八年度	1	7	70	96	18	0	0	6.8630

ホ 糖 分

%	5.0以上	4.5以上	4.0以上	3.5以上	3.0以上	2.5以上	2.0以上	1.0以上	1.0以下	平均
昭和五年度	0	1	3	36	58	43	8	3	0	3.1548
昭和六年度	1	3	8	25	48	40	15	4	1	3.1260
昭和七年度	1	0	12	46	75	52	9	1	0	3.2572
昭和八年度	0	6	23	77	65	18	3	0	0	3.5640

(五) 優良酒(新古)成分比較表

	清 酒 メー トル	酒 精	總 酸	エ キ ス	糖 分
第12回全國品評會 優等122點中(昭和五)	最大	-11.45	18.50	0.1653	7.353
	最小	+4.49	14.70	0.1013	4.076
	平均	-1.44	16.46	0.1341	5.354
第13回全國品評會 優等156點中(昭和七)	最大	-17.5	18.65	0.1836	8.000
	最小	+3.04	14.85	0.1162	4.898
	平均	-4.60	16.77	0.1518	6.1707
昭和五年度新酒 上位20點	最大	-11.45	17.40	0.1610	7.107
	最小	+1.59	15.45	0.1265	5.034
	平均	-0.31	16.586	0.1474	5.853
昭和六年度新酒 上位21點	最大	-11.45	18.20	0.1767	7.343
	最小	+0.14	15.15	0.1378	4.762
	平均	-4.75	16.805	0.1550	6.167
昭和七年度新酒 上位23點	最大	-10.03	17.75	0.1607	7.426
	最小	-2.16	15.40	0.1209	5.762
	平均	-5.46	16.402	0.1440	6.221
昭和八年度新酒 上位22點	最大	-18.5	17.10	0.1698	8.234
	最小	-4.5	15.70	0.1162	6.260
	平均	-8.636	16.316	0.1435	6.977

四 調査上に現はれたる酒造の傾向

(1) 上位のもの約20餘點に就て酒造の傾向を察知するに大凡下の如し。

(4) 原料米

大多數は備前雄町種なれども朝鮮雄町種、其の他の地方産米を使用したもの5點あり。

(ロ) 精米機並精白程度

精米機は何れも中野式、佐竹式等の堅型精米機を使用せり。精白程度は何れも5割減以上にして中に7割減内外と認められたるもの6點を算したり。即ち精白程度は昨年度に比し遙かに高まりたるものと謂ふべし。

(ハ) 原料米の拂出

40貫を1石と見做して拂出したるもの多數にして之より上下したる貫数そのままにて使用したるものは數點に過ぎず。原料米の浸漬、蒸饅、汲水程度を觀察する上に於て前者の方便多きに因るものなるべし。

(ニ) 原料米の浸漬

浸漬水の種類、成分等は區々にして一定せず。浸漬温度並に時間に就て謂へば備前米6割減に於て最短なるもの水温4度、時間1分時、最長なるもの10度、13時間なり。今之を地方別に觀れば東北地方は浸漬水温度4—10°Cに於て5—8分のもの最も多く、30分に互るものは最も長時間なり。又中寒地方に於ては浸漬水温度5—8°C、時間3—4時間、温暖地方に於ては5—9度、時間5—7なり。即ち浸漬水の温度並に時間は浸漬水の井水、川水、或は水道水又は浸漬水の硬度、クロール含量、其の他の成分に關係することなく、地方的に差異ありと稱し得べく、此等と原料米の蒸饅程度等の差異が製成酒の香味に地方的特徴を附與する最初の素因たることを認めざるべからず。

(ホ) 蒸饅

蒸饅時間の最短なるものは15分時、最長なるもの1時間20分なり。之を地方的に觀るに東北地方に於ては20分—30分のもの最も多く、中寒地方及温暖地方は之より長時間にして即ち40分乃至1時間の範圍のもの最も多し。

之を要するに寒地方は浸漬時間、蒸饅時間共に短く、それより暖地方に赴くに從ひ長時間となる傾向ありと認む。

(ヘ) 製麴

製麴方法も寒地方と然らざる地方とに於て製麴温度、經過時間、乾濕の差、種麴の使用量等に於て著しき差異あるを認む。例へば

操 作	酒 母 麴		醪 添 麴		醪 留 麴							
	寒 地 方	暖 地 方	寒 地 方	暖 地 方	寒 地 方	暖 地 方						
	經過 時間	品 温	經過 時間	品 温	經過 時間	品 温						
引 込	—	34.0	—	33.0	—	32.0	—	31.0	—	32.0		
床 揉	4.2 ³⁾	30.0	5.4 ¹⁾	29.5	4.1 ⁰⁾	32.0	4.3 ¹⁾	29.5	3.5 ⁰⁾	31.0	5.0 ⁰⁾	29.5
切 返	14.4 ⁰⁾	30.0	18.0 ⁰⁾	32.2	10.0 ⁰⁾	30.0	18.0 ⁰⁾	32.2	10.0 ⁰⁾	29.7	18.0 ⁰⁾	32.2
盛	6.1 ⁰⁾	30.5	5.0 ⁰⁾	33.0	9.0 ⁰⁾	30.0	5.0 ⁰⁾	32.2	9.1 ⁰⁾	30.0	4.0 ⁰⁾	32.2
伸 仕 事	6.0 ⁰⁾	34.0	5.0 ⁰⁾	35.0	11.0 ⁰⁾	32.0	6.6 ⁰⁾	34.5	12.0 ⁰⁾	32.0	6.0 ⁰⁾	34.0
仕 舞 仕 事	6.0 ⁰⁾	39.0	5.1 ⁰⁾	39.0	3.3 ¹⁾	34.0	5.5 ⁰⁾	37.5	4.1 ⁰⁾	34.0	4.5 ⁰⁾	37.0
積 替	2.4 ¹⁾	40.0	3.2 ⁰⁾	40.0	2.4 ¹⁾	36.0	3.0 ⁰⁾	39.0	2.3 ¹⁾	36.0	2.3 ¹⁾	38.9
出 麴	6.3 ⁰⁾	40.0	3.3 ¹⁾	40.5	2.2 ⁰⁾	37.0	2.0 ⁰⁾	39.5	2.1 ⁰⁾	36.5	1.3 ¹⁾	38.9
乾濕ノ差	2°		2°		9°		2°		9°		2°	
種麴使用量	石當 ³⁵ 匁		40匁		16匁		35匁		16匁		35匁	

即ち温暖地方は寒地方に比し種麴の使用量多く、麴室の乾濕の差少く、品温經過は切返し以後2°C—3°C高く、床揉より切返し迄の時間長く、切返しより盛、伸仕事迄の時間短し。此の差異は醪掛麴特に留麴に於て著し。

尙中寒地方の製麴方針、方法は概して暖地方に酷似せり。

(ト) 酒 母

酒母の仕込水は有害成分無く、硝酸中量乃至多量、クロール70觔以上、硬度6—8度の力ある天然水を使用するもの最も多し。而して硝酸含有量の不足せるものは硝酸加里を5斗配1個につき3—5匁の割合を以て補足せり、尙仕込容器は何れも珉瑯引鐵製タンクにして木製のものは僅かに2點を算したのみなり。

酒母の育成方法は地方的に異なる所多し。即ち東北地方の如きは酒母の種類は速醸配の1點を除き何れも山廢配なり。多くは5割麴を使用し前暖氣數21.2本にして26本以上のものを認めず。膨れ温度17°C—19°Cにして其の成分ボーマ17°—19°總酸(琥珀酸として)0.26—0.3のもの多く0.3以上のものは僅かに1點なり。湧付温度は21°C—22°Cにして休み温度、最高温度も略々右の温度を以て終始せるもの多し。即ち低温經過にしてヌクミ取暖氣を廢止せるものなり。尙使用時の成分はボーマ9°内外、總酸0.43—0.54のもの最も多し。

以上は寒地方の酒母育成方法の概要なるか之を暖地方に就て觀るに酒母の種類は山廢配と生配と相伯仲す。酒母1仕込の配合は何れも4割麴、12水にして前暖氣數40—52本、寒地方の2倍以上なり。猶其の他、湧付休み温度23°C内外、ヌクミ取暖氣を使用し最高温度を26.5—29.5°Cとなし、使用時の成分、ボーマ7—11°、總酸(琥珀酸として)0.65—0.78のもの多きが如き著しき相違點と謂ふべし。

最後に中寒地方に就て述べんに、該地方の酒母の種類は山廢配、生配、速醸配、元添

醱等區々にして一定せざる外、1仕込の配合方法、育成経過等、或るものは寒地方に酷似し或るものは暖地方の流儀を汲むもの等隨意にして不定なり。

(子) 醱

醱の仕込水は硬度高く(7°C内外)、クロール含量多きもの(80-90麗)を使用したもの4點にして中硬度のもの或は軟水にしてクロール30-40麗のものを用いたもの多し。惟ふに之は諸般の醱技が往年に比し著しく進歩を遂げたる今日に於ては假令高度精白米を使用する場合と雖も必ずしも有効成分に富める仕込水を使用せずして能く醱酸酵の安全を期し得ること敢て難事ならざるのみならず製成酒の風味に溫雅の感を附與するの利便あるに依るものなるべし。尙仕込容器は酒母の場合と同様木製のものは僅かに4點に過ぎず他は何れも珧瑯引鐵製タンクを使用せり。

次に醱の仕込配合、経過其の他に就て地方別的相違を挙げれば下の如し。

(1) 仕込配合

醱1仕込の大きさ、酒母蒸米量に對する添蒸米量・添、仲留蒸米量の比、麴の割合、汲水歩合等は次の如し。

Table with 6 columns: 醱一仕込の大きさ, 酒母蒸米量と添蒸米量との比, 添蒸米量と仲留蒸米量との比, 麴の使用割合, 汲水歩合(白米40貫當りに換算), 備考. Rows for 寒地方, 中寒地方, 暖地方.

即ち醱1仕込の大きさは寒地方最も大にして溫暖地方に至るに従ひ、漸次小となるは氣温の高低に依る影響を考慮したる結果なるべく、又酒母蒸米に對する添蒸米及添蒸米に對する仲、留、蒸米量は寒地方より暖地方に至るに従ひ小となり、麴使用量も之と同じ傾向にあれど汲水歩合は逆に暖地方より寒地方に至るに従ひ詰め加減なるを認め得べし。

(2) 仕込温度並に品温経過

醱1仕込の大きさ、配合方法等の異なるに従ひ仕込温度、品温経過等も自ら相異なること下の如し。

Table with 4 columns: 仕込温度添・仲・留, 最高温度同上持續日數, 高泡開始(留後)日數同上持續日數, 上槽日數(留後)同上温度. Rows for 寒地方, 中寒地方.

Table with 4 columns: 溫暖地方, 添・仲・留, 添, 温度. Values for 10-13, 8-9.5, 6-7, 14-15°C, 7-11日, 6-7日, 8日, 11-12°C, 20-29日, 26日内外のもの多し, 9-11°C.

(3) 成分

醱の成分變化を挙げれば次の如し。

Table with 4 columns: 留後3日目ボ-メ, 上槽時, 酒精, 總酸(琥珀酸%). Rows for 寒地方, 中寒地方, 溫暖地方.

尙醱全般を通じ例年に比し稍異なりたりと認めらるゝ事項としては

- (1) 添及仲仕込温度の幾分低目となりたること
(2) 留後3日目のボ-メの高まりたること
(3) 留後上槽迄の日數を幾分延長し上槽酒の完熟を期したること

にして何れも甘口濃醇酒を得んと努めたるに外ならず。更にキメ細かにして、後口を輕快ならしむる爲酸量を酒母の膨れ當時或は醱の仕込配合によりて調節し以て製成酒の含酸量を適當ならしむることに努力したるが如き頗る注目し値すべし。

(リ) 製成歩合

製成歩合に於ても地方的に相異なるものあり。即ち次の如し。

Table with 3 columns: 清酒, 垂, 粕. Rows for 寒地方, 中寒地方, 溫暖地方.

斯の如き製成歩合の相違は搾りの程度の如何に依ると見るよりは寧ろ、原料米の處理製麴操作酒母使用量、及吸水歩合等の相違に基く所多しと認む。

五 結 論

旨口輕快なる濃醇酒を得んとする傾向は本年度に於て特に顯著なるを認めたり。尙調査書に現はれたる處を見るに原料の處理以下各般に互り地方的に可なりの相違點あり。此等が古酒に至り如何なる影響を示すや甚だ興味ありと謂ふべし。

附 醸造解説書の抜萃

原 料 米	産地	備前和氣郡	浸漬水	酒母用水	醸用水	
	種類	雄町	種類	井水	井水	
	精米機	中野式	反応	微 ^弱 性	微 ^弱 性	
	精米時間馬力	3馬力 1俵3時間	蒸發残渣	—	—	
	搗減	5.5割	硝酸	多量	少量	
	一石ノ重量	41.200貫匁	亞硝酸	—	—	
	拂出シ一石當リ目方	麴 酒母 醪掛米 41.000 41.000 41.000	アムモニア	—	—	
	浸漬時間	麴米 酒母米 醪掛米 13.0 13.0 13.0 12.00 10.00 10.00	鐵	—	—	
	拂出一石當リ浸漬米ノ重量	53.600匁	有機物	3.44	4.74	
	蒸出一石當リ蒸米ノ重量	1.00時間 55.000貫匁	クロール	77.00	79.00	
酒	酒母麴	添麴	留麴	種別	速醸醪	
	操作時	品温時	品温時	仕込配合	蒸米.500 麴.200 汲水.600	
	引込	A 6.00 39.0	A 6.00 30.0	添(酵母ノ種類)	—	
	床掻	A 10.00 29.0	A 10.00 29.0	加(酸ノ種類及量)	120 cc	
	切返	A 1.00 31.0	A 1.00 31.0	母(物)	料 1回1合 馴養酸量	
	過盛	A 5.00 31.5	A 5.00 35.0	壺代	種類珙瑯タンク 大サ3石	
	仲仕	A 12.00 35.0	A 12.00 37.0	仕込温	23度	
	仕舞	P 6.00 37.0	P 6.00 37.0	前暖氣數	3本	
	風替	P 9.00 37.0	P 9.00 37.0	仕込ヨリ膨マデノ期間	3日 フクレ温度20度	
	出麴	A 1.00 40.0	P 11.00 40.0	仕込ヨリ湧付マデノ期間	4日 湧付温度23度	
母	乾濕ノ差	2	2	休温度	24度	
	種(種類)	黒判・今野	〃	最高温	23度	
	麴(使用量)	33匁	30匁	分析	フクレ 17.0	
	枯シ又は出使	枯シ	出使	析(湧付)	16.0	
	仕込配合	蒸米 .500 麴 .200 汲水 .600	ボ-メ	成(醪分)	12.0	
	酒母	1.200	酒精	績(使用時)	11.0	
	仲添	2.000	總酸	分	9.0	
	留添	4.060	—	留	8.0	
	計	7.760	—	後3日目	8.0	
	仕込温	添12 仲8 留7	—	高泡(留後5日目)	8.0	
醪	荒權程度	添4人20分 仲3人10分 留4人20分	時權程度	添3時間毎 仲3時間毎 留3時間毎	玉泡(15日目)	6.0
	留後水泡マデノ日數及温度	3日	—	搾揚前	1.0	
	留後高泡マデノ日數及温度	6日	—	歩合	醪 1.77 清酒 1.53 水量 1.10	
	高泡繼續日數	7日	—	垂	.86 粕 11.000	
	留後口打マデノ日數・状態・温度	9日 高泡14度	—	仕込容器	種類 石數 枝桶本數 珙瑯タンク 25.00石 2本 枝 吉野杉	
	最高温	17度	—	上槽後ノ日數	第一回滓引 10日 第二回滓引 20日	
	最高持續日數	6日	—	濾過ノ有無	有	
	搾揚状態	地	—	—	—	
	留後搾揚マデノ日數	23日	—	—	—	
	搾揚品貌	8度	—	—	—	

原 料 米	産地	備前	浸漬水	酒母用水	醸用水	
	種類	雄町	種類	—	—	
	精米機	中野式	反応	中性	中性	
	精米時間馬力	— 35時間	蒸發残渣	64.00	64.00	
	搗減	5.5割	硝酸	微量	微量	
	一石ノ重量	42.500	亞硝酸	—	—	
	拂出シ一石當リ目方	麴 酒母 醪掛米 41.000 41.000 41.000	アムモニア	—	—	
	浸漬時間	麴米 酒母米 醪掛米 5.0 5.0 5.0 3.00 3.00 3.00	鐵	0.084	0.084	
	拂出一石當リ浸漬米ノ重量	—	有機物	0.948	0.948	
	蒸出一石當リ蒸米ノ重量	50分 53.500	クロール	16.66	16.66	
酒	酒母麴	添麴	留麴	種別	生 醪	
	操作時	品温時	品温時	仕込配合	蒸米.600 麴.250 汲水.700	
	引込	A 9.20 33.0	A 9.30 33.0	添(酵母ノ種類)	5號	
	床掻	P 2.00 30.8	P 2.00 30.3	加(酸ノ種類及量)	—	
	切返	A 3.10 31.6	A 3.00 31.6	母(物)	料 1回1合 馴養酸量	
	過盛	A 8.50 32.0	A 8.30 31.7	壺代	種類珙瑯タンク 大サ(石)2.3石	
	仲仕	P 5.20 36.0	P 3.40 33.8	仕込温	4.5	
	仕舞	P 9.15 38.0	P 8.50 36.0	前暖氣數	24	
	風替	A 1.40 40.0	A 0.30 39.0	仕込ヨリ膨マデノ期間	15日 フクレ温度15	
	出麴	A 8.00 42.0	A 2.30 39.5	仕込ヨリ湧付マデノ期間	18日 湧付温度17	
母	乾濕ノ差	2.0	2.5	休温度	25	
	種(種類)	樋口・菱六	〃	最高温	26	
	麴(使用量)	—	38匁	分析	フクレ 17.0	
	枯シ又は出使	枯シ	出使	析(湧付)	17.0	
	仕込配合	蒸米 .600 麴 .250 汲水 .700	ボ-メ	成(醪分)	11.0	
	酒母	1.200	酒精	績(使用時)	8.5	
	仲添	2.400	總酸	分	12.0	
	留添	3.800	—	留	8.0	
	計	8.000	—	後3日目	8.0	
	仕込温	添12.0 仲9 留6	—	高泡(留後5日目)	8.0	
醪	荒權程度	添3人10分 仲3人10分 留4人10分	時權程度	添3時間毎 仲3時間毎 留3時間毎	玉泡(15日目)	2.5
	留後水泡マデノ日數及温度	4日	8.8	搾揚前	0.8	
	留後高泡マデノ日數及温度	6日	10.8	歩合	醪 1.81 清酒 1.47 水量 1.07	
	高泡繼續日數	9日	—	垂	.82 粕 17.000	
	留後口打マデノ日數・状態・温度	9日 高泡12.8	—	仕込容器	種類 石數 枝桶ノ本數 珙瑯タンク27石 1本 枝 珙瑯タンク6石	
	最高温	14.0	—	上槽後ノ日數	第一回滓引 8日 第二回滓引 —	
	最高持續日數	4日	—	濾過ノ有無	有	
	搾揚状態	小玉	—	—	—	
	留後搾揚マデノ日數	23日	—	—	—	
	搾揚品温	10.0	—	—	—	

原	産地		備前		原	浸漬水 酒母用水 醪用水			
	種類	堆	堆	町		種類	井水	井水	井水
料	精米機	佐竹式			反應	中性	中性	中性	
	精米時間馬力	5馬力	15時間		蒸發殘渣	—	—	—	
米	搗減	5.5割	容量 14 重量 4.200貫匁		硝酸	—	—	—	
	一石ノ重量	42.000貫匁			亞硝酸	—	—	—	
水	拂出シ一石當リ目方	麴	酒母	醪掛米	アムモニア	—	—	—	
	浸漬時間	麴米 13.5 酒母米 13.5 醪掛米 13.0	7.00	9.00	鐵	—	—	—	
拂出一石當リ浸漬米ノ重量 46.500貫匁 蒸出一石當リ蒸米ノ重量 59.000貫匁					有機物	0.6325	0.6325	0.6325	
					クロール	10.65	71.00	71.00	
					硬度	2.00	2.16	2.16	
					燐酸	—	—	—	
					加工法	酒母醪1個食鹽4匁 硝酸加里3匁 醪一			
經	酒母麴 添 留 麴				酒	種別 山廢瓶			
	操作	時	品温	時		品温	仕込配合	蒸米 500	麴 200
過	引込	A 3.00	33.0	A 3.15	32.0	添(醪母ノ種類)	—		
	床揉	A 9.00	29.0	A 9.00	30.0	加(醪ノ種類及量)	—		
表	切返	A 5.00	32.0	A 2.00	32.0	物母	料 一回一合 馴養酸量 —		
	盛	A 7.30	32.0	A 6.00	32.0	壺代種類	球那タンク, 大サ(石)3.6石		
母	仲仕	A 12.00	33.0	A 11.00	34.0	仕込温	7.5度		
	仕舞	P 5.00	38.0	P 3.30	37.0	前暖氣數	52本		
醪	積替	P 9.00	39.0	P 6.00	38.0	仕込ヨリ膨マデノ期間	33日 フケレ温度16.5		
	出麴	A 9.00	42.0	P 9.40	40.0	仕込ヨリ湧付マデノ期間	35日 湧付温度19.0		
乾濕ノ差				2.5	2.0	休 温 度	22.5		
種(種類)				菱六	〃	最 高 温	29.5		
麴(種類)				42匁	40匁	分析(フクレ)	17.5		
枯シ又ハ出使				枯	出使	分析(通付)	17.0		
						分析(醪分)	9.5		
						分析(醪用)	7.0		
分	ボーム 酒精 總酸				分析成績	ボーム 酒精 總酸			
	仕込初	母 添	500	200		600	仲 分 前	11.5	—
成	留 後 3日	留 後 5日	留 後 10日	留 後 15日	留 後 3日	留 後 5日	留 後 10日	留 後 15日	留 後 20日
	留 後 3日	留 後 5日	留 後 10日	留 後 15日	留 後 3日	留 後 5日	留 後 10日	留 後 15日	留 後 20日
歩	荒權程度				歩合	荒權程度			
	添2人10分	仲2人10分	留6人15分	添3時間毎40本		仲3時間毎40本	留2時間毎20本	添4時間毎40本	仲4時間毎40本
留後水泡マデノ日數及温度				3日	9.5	留後水泡マデノ日數及温度			
留後高泡マデノ日數及温度				5-6日	12.0	留後高泡マデノ日數及温度			
高泡繼續日數				8日	13.5	高泡繼續日數			
留後口打マデノ日數・狀貌・温度				6日	13.0	留後口打マデノ日數・狀貌・温度			
最 高 温				14.3		最 高 温			
最高持續日數				14日		最高持續日數			
搾 揚 狀 貌				地		搾 揚 狀 貌			
留後搾揚マデノ日數				26日		留後搾揚マデノ日數			
搾 揚 品 温				13.4度		搾 揚 品 温			
						種類 石數 枝桶本數			
						親 球那タンク 26石 2本			
						枝 杉桶 7石			
						上槽後ノ日數 (第一回滓引) 5日			
						(第二回滓引) 15日			
						濾過ノ有無 無			

原	産地		備前		原	浸漬水 酒母用水 醪用水			
	種類	雄	雄	町		種類	—	—	—
料	精米機	中野式			反應	フケレ性	微%性	微%性	
	精米時間馬力	—			蒸發殘渣	—	—	—	
米	搗減	5割	容量 1石 重量 42.000		硝酸	中量	少量	少量	
	一石ノ重量	42.000			亞硝酸	少量	少量	少量	
水	拂出シ一石當リ目方	麴	酒母	醪掛米	アムモニア	—	—	—	
	浸漬時間	麴米 8 酒母米 8 醪掛米 7	5	4	鐵	0.010	0.0125	0.0125	
拂出一石當リ浸漬米ノ重量 50分					有機物	0.650	0.200	0.200	
蒸出一石當リ蒸米ノ重量					クロール	88.650	16.842	16.842	
					硬度	7.13	3.72	3.72	
					燐酸	—	—	—	
					加工法	酒母 — 醪 —			
經	酒母麴 添 留 麴				酒	種別 生 醪			
	操作	時	品温	時		品温	仕込配合	蒸米 500	麴 200
表	引込	A 0.00	30.8	A 0.20	29.0	添(醪母ノ種類)	—		
	床揉	A 9.00	29.0	A 9.00	29.0	加(醪ノ種類及量)	—		
母	切返	11.00	31.0	10.30	30.4	物母	料 一回一合 馴養酸量 —		
	過 盛	2.00	31.0	12.30	31.0	壺代種類	— 大サ(石)3.5石		
醪	仲仕	9.00	33.8	6.30	31.9	仕込温	7.0		
	仕舞	2.00	37.4	3.00	36.0	前暖氣數	48本		
母	積替	7.00	38.4	4.00	36.8	仕込ヨリ膨マデノ期間	31日 フケレ温度15.0		
	出麴	11.00	39.9	6.00	38.3	仕込ヨリ湧付マデノ期間	34日 湧付温度22.0		
乾濕ノ差				3	3	休 温 度	22.9		
種(種類)				菱六	〃	最 高 温	28.5		
麴(種類)				38匁	30匁	分析(フクレ)	17.5		
枯シ又ハ出使				出使	出使	分析(通付)	12.5		
						分析(醪分)	—		
						分析(醪用)	—		
分	ボーム 酒精 總酸				分析成績	ボーム 酒精 總酸			
	仕込初	母 添	500	200		600	仲 分 前	13.0	—
成	留 後 3日	留 後 5日	留 後 10日	留 後 15日	留 後 3日	留 後 5日	留 後 10日	留 後 15日	留 後 20日
	留 後 3日	留 後 5日	留 後 10日	留 後 15日	留 後 3日	留 後 5日	留 後 10日	留 後 15日	留 後 20日
歩	荒權程度				歩合	荒權程度			
	添1人5分	仲1人5分	留1人3分	添4時間毎40本		仲4時間毎40本	留4時間毎20本	添4時間毎40本	仲4時間毎40本
留後水泡マデノ日數及温度				3日	9.5	留後水泡マデノ日數及温度			
留後高泡マデノ日數及温度				6日	12.0	留後高泡マデノ日數及温度			
高泡繼續日數				9日	13.2	高泡繼續日數			
留後口打マデノ日數・狀貌・温度				13日	13.2	留後口打マデノ日數・狀貌・温度			
最 高 温				14.5		最 高 温			
最高持續日數				11日		最高持續日數			
搾 揚 狀 貌				地 泡		搾 揚 狀 貌			
留後搾揚マデノ日數				26日		留後搾揚マデノ日數			
搾 揚 品 温				11.0		搾 揚 品 温			
						種類 石數 枝桶本數			
						親 杉桶 20.5石 2本			
						枝 杉桶 6.5石			
						上槽後ノ日數 (第一回滓引) 5日			
						(第二回滓引) 20日			
						濾過ノ有無 無			

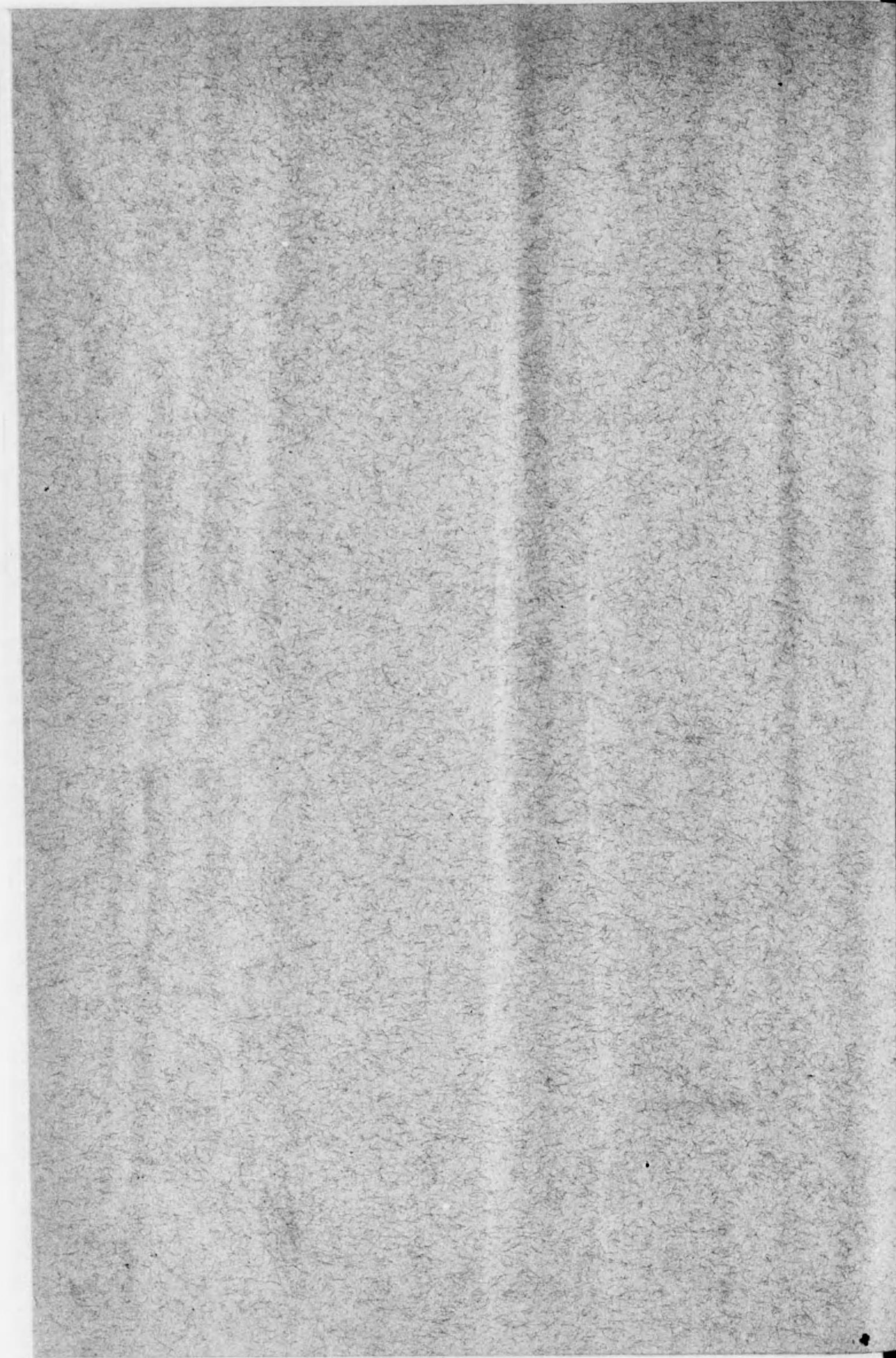
Table with multiple columns and rows, containing faint text and numbers, possibly a data table or ledger.

昭和九年六月二十五日 印刷
昭和九年六月三十日 發行

發行者 釀造試驗所
東京市澁野川區澁野川町

印刷者 早坂善太郎
東京市牛込區榎町七

印刷所 日清印刷株式會社
東京市牛込區榎町七



終