

416

大正四年三月

寄贈

醸造試験所報告

第五十七號

醸造試験所

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

始



醸造試験所報告第五十七號目次

報告

- 醬油醸造用鹽鹽質比較試驗(第二回)……………一
- 第十回講習醸造實習報告……………三三

紀事

- 本所長の海外出張……………八四
- 本所長代理……………八四
- 本所職員の異動……………八四
- 本所研修員の異動……………八四
- 本所補習員の異動……………八四
- 本所清酒試醸の概況……………八五
- 本所第十一回講習實習醸造……………八七
- 本所醬油試醸の概況……………八八
- 醸造協會第八回酒造講習員募集……………八九

醸造試験所報告第五十七號 (大正四年三月)

報告

醬油醸造用鹽鹽質比較試驗 (第二回)

(本報告ハ本所技師西村寅三カ曩ニ大藏省ニ勤務中醬油醸造用鹽鹽質比較試驗ヲ行ヒタリシカ、之ニ繼續シテ本所ニ於テ苦汁鹽種比較試驗及煮込及冷仕込比較試験ヲ行ヒタルモノ、成績ノ報告ナリ、本試験ハ西村技師之ヲ擔任シ元大藏技手井上濯之ニ參加シ且本所醬油醸造科員川上藤三郎モ亦之カ補助ヲ爲シタリ)

(一) 緒言

從來醬油醸造用鹽ハ純粹ナルモノハ製品モ亦優等ナリト信セラレタリシカ、試験ノ結果絶對ニ純粹ナルモノヨリハ寧ロ多少ノ苦汁ヲ含有スルモノヲ可トシ、不純鹽ヲ含有スルモノ、内二等鹽程度ノモノ、適當ナルコトハ前年第一回醬油用鹽試驗報告ニ依リ明カナリ。サレハ苦汁鹽成分中何レカ醬油ノ品質ヲ向上セシメ、又ハ劣惡ナラシムルヤヲ闡明スルコトハ最モ必要ナルコトニ屬ス

然カモ曾テ此ノ種試験ノ成績ヲ發表シタルモノナシ。又鹽ノ用法ニ於テ煮込法ト冷仕込法トニ依リ製品ノ優劣ヲ説クモノアリ、殊ニ天日製鹽ノ如キハ煮込法ヲ採用スルニ如カスト爲スモノ多シ果シテ上述ノ如ク製品ニ優劣ヲ生セシムルヤ否ヤ、若シ這個ノ關係惡キモノトスレハ醸造經濟上至大ノ關係ヲ有スル問題ナリトス。是等ノ事實ヲ比較試験セハ當局者ハ勿論醸造業者等ノ益スル所尠少ナラサルヲ信ス

〔二〕 試験ノ目的

本試験ノ目的ハ左記二項ヲ解決セムトスルニアリ。

(一) 苦汁鹽成分(鹽化加里、鹽化苦土、硫酸苦土、硫酸石灰、硫酸曹達等)ノ内何レカ醸造鹽中ニ大凡二等鹽程度ノ夾雜鹽量ニ於テ含有セラル、ヲ可トスルヤ。

(二) 煮込方法ト冷仕込方法トノ優劣如何

〔三〕 試験ノ場所

醸造試験所内醸造場

〔四〕 試験ノ種類

- 一 英國鹽仕込
- 二 同上鹽化苦土添加

- 三 同上硫酸苦土添加
- 四 同上鹽化加里添加
- 五 同上硫酸石灰添加
- 六 同上硫酸石灰、硫酸苦土、鹽化苦土、鹽化加里ヲ添加シ同時ニ二等鹽程度ノモノトナシタルモノ
- 七 同上硫酸曹達添加
- 八 味野鹽煮込
- 九 同上冷仕込
- 一〇 關東州鹽煮込
- 一一 同上冷仕込

合計 十一種

〔五〕 容器

桶號	口徑	筒徑			底徑	深	第二以上石數		第二以下石數		滿量石數
		第一分	第二分	第三分			石	石數	石	石數	
二三	二七二分	二六六分	二六二分	二五六分	二四八分	二四七分	一・〇六三石	〇・九七七石	二・〇四〇石		
二四	二七〇分	二六七分	二六三分	二五七分	二五〇分	二四六分	一・〇六〇石	〇・九八二石	二・〇四二石		
二五	二七二分	二六八分	二六四分	二五八分	二四九分	二四七分	一・〇七五石	〇・九九〇石	二・〇六五石		

醬油醸造用鹽質比較試驗

二六	二七〇	二六六	二六四	二五八	二四八	二四五	一・二五四	〇・九八〇	二・〇三四
二七	二七〇	二六六	二六二	二五六	二四七	二四六	一・二五四	〇・九七一	二・〇二五
二八	二六九	二六五	二六一	二五六	二四八	二四六	一・二四六	〇・九七一	二・〇一七
二九	二七四	二六九	二六五	二五八	二四九	二四七	一・二八五	〇・九九二	二・〇七七
三一	二九〇	二八四	二七七	二六七	二五三	二五〇	一・二二〇	一・〇七二	二・二九二
三四	二八八	二八四	二七九	二六九	二五五	二五〇	一・二一九	一・〇八八	二・三〇七
三二	二九二	二八七	二八一	二七〇	二五五	二五〇	一・二四九	一・〇九七	二・三四二
三三	二九〇	二八五	二七八	二六八	二五五	二五一	一・二三一	一・〇八七	二・三三八

四 (三三四)

〔六〕 仕込原料

(一) 生大豆

大豆ハ東京醬油株式會社ノ在庫品ニシテ北海道産ナリト云フ、品質良好ナリト認メ難シ。

(二) 生小麥

小麥モ同會社ノ在庫品ニテ相州橋樹郡附近ノ産ナリト云フ、品質普通ナリ。

(三) 用鹽

英國鹽、關東州粗製鹽、味野二等鹽ノ三種ニシテ前二種ハ鹽販賣者ヨリ購入シ、味野鹽ハ味野支局ヨリ取寄セタルモノナリ。

用鹽分析表

成分	英	關	味
水分	一・八〇〇〇	七・七〇〇〇	四・〇〇〇〇
固形分	九八・二〇〇〇	九二・三〇〇〇	九六・〇〇〇〇
水ニ溶解物	〇・〇一二〇	一・六〇七五	〇・〇一七五
總鹽素	五八・五六三四	五四・二五三八	五七・〇九〇六
硫酸 (SO ₄)	〇・六七九〇	〇・六一九〇	〇・九八四〇
石灰 (CaO)	〇・四七五〇	〇・二八〇〇	〇・五〇〇〇
マグネシヤ (MgO)	〇・〇四〇一	〇・四九六九	〇・二八六九
加里 (K ₂ O)	〇・〇五三二	〇・二二六一	〇・一七二九
曹達 (Na ₂ O)	六四・三八六一	五八・八二四八	六二・四五〇二

(備考) 曹達ハ次表鹽化曹達ヨリ改算セルモノナリ

前表ニ依リ結合セシムレハ左ノ如シ

成分	英	關	味
水分	一・八〇〇〇	七・七〇〇〇	四・〇〇〇〇
硫酸石灰	一・一五三三	〇・六七九八	一・二一四〇
硫酸苦土	—	〇・三二九六	〇・四〇六〇
不溶物	〇・〇一二〇	一・六〇七五	〇・〇一七五
鹽化苦土	〇・〇九四八	〇・九一二八	〇・三五六四
鹽化加里	〇・〇八四三	〇・三五八〇	〇・二七三五

醬油醸造用鹽鹽質比較試驗

鹽化曹達	九六・四五八六	八八・一二七一	九三・五五八三
合計	九九・六〇三〇	九九・七一四八	九九・八二五七
鑑定成績	九五・九三〇〇	八六・五二〇〇	九二・六七〇〇

(四) 仕込用水

仕込水ハ試験所構内堀井戸ノ水ヲ使用セリ

(七) 仕込原料調製法

(一) 製麴及麴

本試釀ニ使用セル醬油麴ハ東京醬油株式會社ニ托シ製作セシメタルモノニシテ製麴中ノ操作ハ一般法ニ依レリ、出麴ノ品質ハ良好ナリトハ認メ難ク且ツ運搬中亦多少品質ヲ害シタルモノ、如シ

出麴分析表

成分	麴百分中	乾物百分中
揮發物	一八・五四二〇	—
乾物	八一・四五八〇	一〇〇・〇〇〇〇
灰分	二・九七四〇	三・六五〇九
有機質	七八・四八四〇	九六・三四四一
全窒素	三・九六二〇	四・八六三八
全炭水化物(葡萄糖トシテ)	三三・六〇〇〇	四一・二七二八

直接還元糖(同上)	二・六四五〇	三・二四七一
エーテル浸出物	九・二二〇〇	一・三二一八七

(二) 仕込用鹽水及調製法

鹽水ハ所要ノ度ヨリ稍々強度ノモノヲ作成スル目的ニテ豫メ一定量ノ汲水中ニ一定量ノ鹽ヲ投入シ、溶解セシメ比重ヲ檢シ水ヲ補給シテ所要ノ一九度ニ調製セリ。今其ノ鹽ト汲水ノ割合及溶解増容等ノ關係ヲ示セハ左ノ如シ。

	英	關	味
投入鹽總量	九〇・〇〇〇	二九・五〇〇	二九・五〇〇
汲水總石數	七・一五〇	二・一〇〇	二・二〇〇
作成鹽水總石數	七・八一〇	二・三六〇	二・四四五
溶解増容	〇・六六〇	〇・二六〇	〇・二四五
鹽十貫目ニ對スル増容	〇・〇七三	〇・〇八八	〇・〇八三
鹽水一石中ノ溶在鹽量	一一・五二三	一一・五〇〇	一一・〇六五
汲水一石ニ對シ十九度ノ鹽水ヲ作ルニ必要ナル鹽量	一一・五八七	一四・〇四七	一三・四〇九

右鹽水中英國鹽水二石二斗五升ヲ取り之ニ硫酸石灰末ヲ投入シ飽和セシメテ滓引ヲ爲シ、又關東鹽水及味野鹽水ハ煮込用トシテ各一石一斗五升宛ヲ取り二重釜中ニ煮沸スルコト約三時間、直チニ滓引桶ニ移シ冷却後滓引ヲ行ヒ比重ヲ檢スルニ、關東鹽水ハ二一度、味野鹽水ハ二〇度半ヲ示

醬油釀造用鹽質比較試驗

セリ、依リテ一九度ニ達スル迄一旦煮沸セシメタル水ヲ補給セリ。
 上記ノ各鹽水ハ一升五百五十六ダト見做シ、一石一斗(重量六十一貫二百ダ)宛ヲ左記各號ノ仕
 込桶十一個ニ分配シ其ノ内第二四、二五、二六、二八、二九號ノ五個ニハ更ニ各種ノ鹽類ヲ加へ
 タリ。

仕込種類別並ニ添加鹽類量及其ノ比重

桶號	仕込種類別	投入鹽類量	鹽水溫度	比	重	「ボイメ」度數
二三	英國鹽	英國鹽水	二五	一・一五五〇	一九・三	
二四	鹽化マグネシヤ	英國鹽水ニ鹽化苦土 七百三十ダヲ加フ	二五	一・一五九〇	一九・八	
二五	硫酸苦土	同 硫酸苦土七百三 十ダヲ加フ	二五	一・一六一〇	二〇・〇	
二六	鹽化加里	鹽化加里七百三十ダ ヲ加フ	二五	一・一六二四	二〇・二	
二七	硫酸石灰	飽和	二五	一・一五五六	一九・四	
二八	人工二等鹽	硫酸石灰飽和セルモ ノニ硫酸苦土百四十 六ダ鹽化苦土百四十 四ダ鹽化加里五十九 ダヲ加フ	二五	一・一五八八	一九・八	
二九	硫酸曹達	硫酸曹達七百三十ダ ヲ加フ	二五	一・一五九四	一九・九	
三一	味野鹽煮込	煮沸滓引ヤルモノ	二八	一・一五四五	一九・三	

三四	同冷仕込	—	二七	一・一五四〇	一九・三
三二	關東州鹽煮込	煮沸滓引セルモノ	二八	一・一五三〇	一九・一
三三	同冷仕込	—	二七	一・一五二五	一九・一

(備考)

- 一、比重ハ「ウエストファール」氏ノ比重天秤ヲ用非、「ボイメ」度數ハ比重ヨリ改算シタルモノナリ。
- 二、添加セル各種鹽類ハ日本藥局方ノ藥品ヲ使用セリ。
- 三、各種鹽類ノ添加量ハ當所ニ於テ分析セル鹽分析表ニ因リ、五ヶ年間ノ二等、三等鹽中ノ夾雜鹽量ヲ平均セル量ニ相當スル重量ヲ採ル。

鹽水分析表

桶號	種別	水分	固形分	硫酸(SO ₃)	石灰(CaO)	苦土(MgO)	加里(K ₂ O)	曹達(Na ₂ O)	鹽素
二三	英國鹽	七六・四六〇	二三・五三〇	〇・一六六	〇・一一三	〇・〇三七	〇・〇一〇	一一・四一〇	一五・〇七〇
二四	鹽化苦土	七六・六一〇	二三・八四〇	〇・一七一	〇・一一六	〇・一三〇	〇・〇八八	一一・三三三	一五・〇七〇
二五	硫酸苦土	七五・七三〇	二三・四〇〇	〇・一〇六	〇・一一六	〇・一三〇	〇・〇一〇	一一・四一三	一五・一〇〇
二六	鹽化加里	七五・七三〇	二三・四〇〇	〇・一〇六	〇・一一七	〇・一三〇	〇・〇一〇	一一・四一三	一五・一〇〇
二七	硫酸石灰	七五・九〇〇	二三・二一〇	〇・二一〇	〇・一四八	〇・〇〇七	〇・〇一〇	一一・四一三	一五・一〇〇
二八	人工二等鹽	七五・五五〇	二三・四三〇	〇・二一八	〇・一四八	〇・一〇三	〇・〇一七	一一・四一三	一五・一〇〇
二九	硫酸曹達	七五・七三〇	二三・四〇〇	〇・二一九	〇・一四三	〇・〇〇七	〇・〇一〇	一一・四一三	一五・一〇〇
三一	味野鹽煮込	七六・一一〇	二三・八〇〇	〇・二五三	〇・一二〇	〇・〇六三	〇・〇五九	一一・四一三	一五・一〇〇
三四	同冷仕込	七六・一一〇	二三・八〇〇	〇・二五三	〇・一二〇	〇・〇六三	〇・〇五九	一一・四一三	一五・一〇〇

醬油醸造用鹽類質比較試驗

二二	關東州煮込	七・九六〇	三三・四〇三	〇・一三三	〇・〇六〇	〇・一五八	〇・〇一七	三三・一七二	一五・三九〇
三三	同 冷仕込	七・九六〇	三三・四〇三	〇・一三三	〇・〇六〇	〇・一五八	〇・〇一七	三三・一七二	一五・三九〇

上表ハ鹽水每一〇〇立方耗中ノ「グラム」量ヲ示ス

前表ニ依リ各鹽類ヲ結合セシムレハ左ノ如シ。

桶號	種別	硫酸石灰	鹽化苦土	硫酸苦土	硫酸曹達	鹽化加里	鹽化曹達
二三	英國鹽	〇・二八一六	〇・〇二〇〇				
二四	鹽化苦土	〇・二八八六	〇・六三七九				
二五	硫酸苦土	〇・二八二九	〇・〇一九九	〇・六六七三			
二六	鹽化加里	〇・二八四一	〇・〇一九六				
二七	硫酸石灰	〇・三六〇一	〇・〇一九六				
二八	人工二等鹽	〇・三六二二	〇・一三三五	〇・一五一六			
二九	硫酸曹達	〇・二八二六	〇・〇一九六		〇・六一五七		
三一	味野鹽煮込	〇・三〇一一	〇・〇九二八	〇・〇九九九			
三四	同 冷仕込	〇・三〇一一	〇・〇九七一	〇・〇九九一			
三二	關東州煮込	〇・一五六五	〇・二五五一	〇・二二一三			
三三	同 冷仕込	〇・一五六四	〇・二六三二	〇・二二一五			

〔八〕仕込

仕込ハ前項ニ述ヘタル如ク準備セル鹽水中ニ同時ノ出麴全量ヲ十一等分シ、一仕込ニ對シ三十三

貫六百八十匁宛ヲ投シ充分攪入ヲ行ヒ然ル後丈量ヲ爲シ仕込石數ヲ算出セリ。

仕込方法

仕込號	桶號	種別	仕込月日	大豆	小麥	用鹽	添加鹽類	汲水
三	二三	英國鹽	大正二年八月十八日	〇・五〇〇	〇・五〇〇	一二・六七五 七九斤二		一〇〇八
四	二四	鹽苦添加	同	同	同	同	・七三〇匁	同
五	二五	鹽苦添加	同	同	同	同	・七三〇匁	同
六	二六	鹽加添加	同	同	同	同	・七三〇匁	同
七	二七	硫石添加	同	同	同	同	飽和	同
八	二八	人工二等鹽	同	同	同	同	硫苦一四六匁 鹽加一九九匁	同
九	二九	硫曹添加	同	同	同	同	七三〇匁	同
一〇	三〇	味野煮込	同	同	同	同		〇・九九〇
一一	三一	同 冷仕込	同	同	同	同		同
一二	三二	關東州煮込	同	同	同	同		〇・九七九
一三	三三	同 冷仕込	同	同	同	同		同

(備考) 前表中用鹽量及汲水量ハ鹽水一石一斗中ノ含量ヲ算出セルモノナリ

仕込石數

醬油醸造用鹽鹽實比較試驗

仕込 號	桶號	種別	仕込前ノ 鹽水石數	麹(原石)	同上容量	仕込後 石數	仕込 溫度	鹽實積
三	二二	英國鹽	一〇九三	三三・六八〇	一石 一・六八三	一・七七七	二八	一石 六八六
四	二四	鹽化苦土	一〇九九	同	同	一・七八九	二八	六八七
五	二五	硫酸苦土	一〇一四	同	同	一・七七三	二八	六六九
六	二六	鹽化加里	一〇一〇	同	同	一・七六四	二八	六六二
七	二七	硫酸石灰	一〇九六	同	同	一・七六四	二八	六六八
八	二八	人工二等鹽	一〇九五	同	同	一・七五八	二八	六六三
九	二九	硫酸曹達	一〇四四	同	同	一・七八二	二八	六七八
一〇	三一	味野煮込	一〇〇〇	同	同	一・七七三	二九	六七三
一一	三二	同 冷仕込	一〇〇七	同	同	一・七七一	二九	六八四
一二	三三	關東州煮込	一〇七七	同	同	一・七八三	二九	六八六
一三	三四	同 冷仕込	一〇七一	同	同	一・七七八	二九	六七八

〔九〕 醸造經過中ノ記事

試醸中ノ狀態ハ左表ノ如シ

九月二十三日

前記ノ如ク大正二年八月十八日各種ノ仕込ヲ了シ、以後毎日若クハ數日毎ニ一回乃至二回ノ權入ヲ行ヒ、且ツ室溫諸味溫並ニ權入前後ノ寸尺ヲ測定スルコト、セリ。

仕込 號	桶號	品溫	權入前 寸尺	權入後 寸尺	前後 ノ差	摘 要
三	二二	二二・一	二・二七	二・〇五	二	九月九日醱酵狀態ヲ呈ス
四	二四	二二・一	二・一三	二・〇四	九	同
五	二五	二二・一	二・一六	二・〇三	一三	九月十日醱酵狀態ヲ呈ス
六	二六	二二・二	二・〇八	二・〇五	三	同上
七	二七	二二・二	二・一九	二・〇七	一二	九月九日醱酵狀態ヲ呈ス
八	二八	二二・〇	二・二二	二・〇三	一九	同上
九	二九	二二・〇	二・二五	二・〇三	二二	同上
一〇	三一	二二・二	二・〇四	一・八六	一八	同上
一一	三二	二二・〇	二・〇四	一・八七	一七	同上
一二	三四	二二・二	二・〇三	一・八四	一九	同上
一三	三三	二二・一	二・〇三	一・八四	一九	九月七日頃ヨリ醱酵シ始ム

各種ノ諸味ハ醱酵盛ニシテ香氣佳良色澤不充分ナリ權入毎日一回宛

十月十五日 (室溫二〇度)

仕込 號	桶號	品溫	權入前 寸尺	權入後 寸尺	前後 ノ差
三	二二	二〇・一	二・二九	一・九九	三〇
四	二四	二〇・一	二・二二	一・九六	二六
五	二五	二〇・一	二・一五	一・九七	一八
六	二六	二〇・一	二・一七	二・〇二	一五
七	二七	二〇・一	二・三一	二・〇二	二九
八	二八	二〇・一	二・二二	二・〇三	一八

醬油醱造用鹽實比較試驗

十一月十五日 (室溫一二度)

九	二九	二〇・一	二・一七	二〇〇	一七
一	二一	二〇・一	一・九九	一八二	一七
二	二二	二〇・一	二〇三	一八〇	一七
一〇	三三	二〇・一	二〇〇	一八二	一八
三	二二	一三〇	二〇七	一九八	九
四	二四	一三〇	二〇六	一九〇	一六
五	二五	一三〇	二〇六	一九五	一一
六	二六	一三〇	二〇七	一九六	一一
七	二七	一三〇	二〇二	二〇〇	二
八	二八	一三〇	二〇二	一九九	三
九	二九	一三〇	二〇九	一九九	〇
一	三一	一三〇	一九〇	一七八	二
二	三二	一三〇	一八五	一七八	一七
一〇	三三	一三〇	一九〇	一七九	一
三	二二	一〇〇	一七四	一九〇	四

各種諸味中四號十一號仕込ヲ除ク外ハ何レモ
酸味稍強ク香氣色澤前月ト大差ナシ味佳良權
入毎日一回宛

十二月十五日 (室溫九度)

三	二二	一〇〇	一七四	一九〇	四
二	三二	一〇〇	一七九	一九〇	一
一	三三	一〇〇	一八〇	一九〇	一七
一〇	三三	一〇〇	一七九	一九〇	一
三	二二	一〇〇	一七四	一九〇	四

酸味微弱トナリタル外前月ト大差ナシ本月十
六日ヨリ毎日ノ權入ヲ隔日ト爲ス

大正三年一月十五日 (室溫一二度)

四	二四	一〇〇	一九五	一九〇	五
五	二五	一〇〇	一九四	一九〇	四
六	二六	一〇〇	一九五	一九一	四
七	二七	一〇〇	一九九	一九一	七
八	二八	一〇〇	一九九	一九一	四
九	二九	一〇〇	一九七	一九五	四
一〇	三〇	一〇〇	一九七	一九五	五
一	三一	一〇〇	一九七	一九五	三
二	三二	一〇〇	一九七	一九五	二
三	三三	一〇〇	一九七	一九五	三
四	三四	一〇〇	一九七	一九五	一
五	三五	一〇〇	一九七	一九五	一
六	三六	一〇〇	一九七	一九五	〇
七	三七	一〇〇	一九七	一九五	一
八	三八	一〇〇	一九七	一九五	二
九	三九	一〇〇	一九七	一九五	二
一〇	四〇	一〇〇	一九七	一九五	二

諸味狀態前月ト大差ナシ極メテ酸味ノ氣
味アリ十二月二十五日ヨリ隔日ノ權入ヲ四日
目毎ニ改ム

二月十日 (室溫六度)

一	二	一	一	九	八	七	六	五	四	三
一〇	二	一	一	二	二	二	二	二	二	二
三三	二二	三四	二一	二九	二八	二七	二六	二五	二四	二三
六〇	五九	六〇	五八	五五	五五	五五	五八	五九	六〇	六〇
一七四	一七九	一七一	一八五	一九一	一九一	一九一	一九〇	一八八	一八五	一八五
一六八	一七五	一七九	一八五	一九一	一九〇	一九一	一八八	一八六	一八五	一八五
四	四	四	四	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇

各種ノ諸味ハ全ク醱酵停止ノ状態ニアリ
色澤尙不充分ナリ樽入前月ニ同シ

三月十四日 (室溫八度)

三	二	一	一	九	八	七	六	五	四	三
三三	二二	三四	二一	二九	二八	二七	二六	二五	二四	二三
五八	五八	六〇	五七	五四	五四	五四	五八	五九	六〇	六〇
一七四	一七九	一七一	一八五	一九一	一九一	一九一	一九〇	一八八	一八五	一八五
一六八	一七五	一七九	一八五	一九一	一九〇	一九一	一八八	一八六	一八五	一八五
一	〇	〇	二	〇	二	二	〇	二	〇	〇

前月ト大差ナシ僅ニ醱酵ノ氣味ヲ認ム

四月十六日 (室溫一七度)

一	二	一	一	九	八	七	六	五	四	三
一〇	二	一	一	二	二	二	二	二	二	二
三三	二二	三四	二一	二九	二八	二七	二六	二五	二四	二三
一〇五	一〇〇	一〇〇	一〇五	一〇五	一〇五	一〇五	一〇〇	一〇〇	一四〇	一四〇
一七四	一七〇	一八二	一七二	一九七	一九七	一九三	一八六	一九二	一九〇	一九〇
一六六	一六六	一七四	一六六	一九〇	一九〇	一九〇	一八六	一八五	一八二	一八二
八	四	八	六	七	七	三	〇	七	三	三

三號、六號仕込ノ外何レモ醱酵状態ヲ示ス
樽入前月ト同シ

醬油醸造用鹽實比較試驗

五月十五日 (室溫二四度)

一	二	三	四	五	六	七	八	九	一〇
三三	二二	二二	二四	二五	二六	二七	二八	二九	三三
一四〇〇	一四五	一三八	一九八	一九八	二〇〇	一九八	一九八	一九七	一七五
一八四	一七六	一七五	一九三	二〇〇	二〇五	二〇七	二〇八	二〇八	一七五
一七〇	一六四	一六四	一八〇	一八〇	一八七	一八八	一八八	一九一	一六四
一四	二二	二二	一三	一七	一八	一九	二二	二二	二二

各種ノ諸味ハ醗酵盛ニシテ着色稍良好香味共ニ普通ト認ム權入前同様

六月十三日 (室溫二六度)

三	二	一	一	九	八	七	六	五	四	三
三三	二二	三三	二二	二九	二八	二七	二六	二五	二四	二三
一九〇	一九七	一九八	一九七	一九七	一九八	一九八	二〇〇	一九八	一九八	一九五
一八〇	一七七	一七八	一七三	二〇二	二〇八	二〇七	二〇五	二〇〇	一九七	一九三
一七七	一六〇	一七〇	一六〇	一九一	一八六	一八八	一八七	一八〇	一八〇	一八〇
三	一五	一七	一八	一三	二一	二二	一九	二〇	一七	一三

六號、七號、九號ノ三種ヲ除キ何レモ醗酵良フ各種共香氣良好味普通色澤稍良好權入ハ隔日ニ一回トス

七月二十日 (室溫二六・五度)

一	二	一	一	九	八	七	六	五	四	三
三三	二二	三三	二二	二九	二八	二七	二六	二五	二四	二三
一九〇	一九七	一九八	一九七	一九七	一九八	一九八	二〇〇	一九八	一九八	一九五
一六〇	一六三	一七〇	一六二	二〇〇	一九〇	一九五	二〇四	一九四	一九四	一八二
一六〇	一五五	一六七	一五五	一九〇	一八一	一八五	一八五	一七七	一七七	一七六
〇	八	三	七	〇	九	〇	一七	一七	一七	一六

前月ニ大差ナキモ色澤良好トナル權入前月同様

醬油醸造用鹽澱質比較試験

八月十九日 (室溫二七度)

一	二	三	四	五	六	七	八	九	一〇	一一	一二	一三	一四	一五	一六	一七	一八	一九	二〇
三三	二二	二二	二四	二五	二六	二七	二八	二九	三三	二二	三四	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
二五・九	二五・二	二五・三	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二六・〇	二六・〇	二六・五	二六・五	二六・五	二六・五	二六・五	二六・五	二六・五	二六・五	二六・五
一・五五	一・五四	一・六七	一・七二	一・七一	一・八一	一・八一	一・八一	一・八一	一・七〇	一・七〇	一・七〇	一・七〇	一・七〇	一・七〇	一・七〇	一・七〇	一・七〇	一・七〇	一・七〇
一・五二	一・九九	一・六〇	一・六八	一・六六	一・七六	一・七七	一・七二	一・七九	一・六五	一・六五	一・六五	一・六五	一・六五	一・六五	一・六五	一・六五	一・六五	一・六五	一・六五
三	四	七	四	五	五	四	三	一	〇	一	三	〇	五	一	三	四	五	五	四

何レモ酸酵微弱トナリ熟成期ノ暗味外観ヲ呈ス
色澤香味等普通ト認ム

各號共ニ酸酵全ク修了セル如シ暗味外観ハ普
通熟成期ノモノト大差ナキモ光澤ニ於テ稍劣
ルノ感アリ

九月十八日 (室溫二七度)

一	二	三	四	五	六	七	八	九	一〇	一一	一二	一三	一四	一五	一六	一七	一八	一九	二〇
三三	二二	三三	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
二六・〇	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二六・〇	二六・〇	二六・五	二六・五	二六・五	二六・五	二六・五	二六・五	二六・五	二六・五	二六・五
一・五〇	一・四三	一・五四	一・四六	一・七七	一・七三	一・七八	一・七五	一・七四	一・六七	一・六四	一・七五	一・七五	一・七五	一・七五	一・七五	一・七五	一・七五	一・七五	一・七五
一・五〇	一・四四	一・五三	一・四六	一・七六	一・七〇	一・七六	一・七四	一・六四	一・六六	一・六四	一・六四	一・六四	一・六四	一・六四	一・六四	一・六四	一・六四	一・六四	一・六四
〇	一	一	〇	一	三	二	一	〇	一	〇	一	三	〇	一	〇	一	〇	一	〇

十月十六日

三	四	五	六	七	八	九
二二	二四	二五	二六	二七	二八	二九
一八・〇	一八・〇	一八・〇	一八・〇	一八・〇	一八・〇	一八・〇
一・六二	一・六五	一・六三	一・六八	一・七〇	一・六九	一・七二
一・六〇	一・六二	一・六七	一・六八	一・七〇	一・六五	一・七〇
二	三	一	〇	〇	四	二

醬油醸造用鹽質比較試驗

各種共ニ熟成ヲ遂ケタルヲ以テ九月三十日石
數ノ査定ヲ行ヒ十月二日ヨリ壓搾ニ着手セリ

〔一〇〕 諸味熟成

各種諸味ハ滿一ヶ年ヲ經過シ、醱酵終了全ク熟成セルモノト認メタルニ依リ其ノ石數並ニ一斗ノ重量及歩合ヲ檢ス

熟成諸味石數並ニ重量及歩合表

仕込號	桶號	種別	諸味石數	諸味一斗ノ重量
一	二一	英國鹽	一・二七四	五・八〇五
一	二二	鹽化苦土	一・三〇二	五・八一〇
一	二三	鹽化苦土	一・三〇〇	五・七五五
一	二四	鹽化加里	一・三五七	五・八六〇
一	二五	鹽化加里	一・三五六	五・八五〇
一	二六	鹽化加里	一・三二八	五・七五〇
一	二七	人工二等鹽	一・三九〇	五・七七〇
一	二八	硫酸曹達	一・二三〇	五・七七〇
一	二九	味野鹽煮込	一・二八六	五・七六〇
一	三〇	味野鹽冷仕込		

〔一一〕 壓搾成績

仕込號	桶號	關東州鹽煮込	同上冷仕込	同上斗ノ重量	同上斗ノ度數	全粕重量	歩合
一〇	二二			一・二四一	五・八五〇		
一〇	三三			一・二五一	五・七六〇		

袋數	壓搾諸味ノ石數	搾汁(鹽油)石數	同上斗ノ重量	同上斗ノ度數	全粕重量	歩合
三	二二	一・二七四	五・九〇〇	二七・六	一九・八四〇	六七七
四	二四	一・三〇二	五・八八〇	二七・四	一七・七〇〇	七一一
五	二五	一・三〇〇	五・八九五	二七・二	一六・三五〇	七三三
六	二六	一・三五八	五・九六〇	二七・四	一六・八〇〇	七二〇
七	二七	一・三五六	五・八六〇	二六・二	一六・二五〇	七四三
八	二八	一・三二八	五・八五〇	二六・〇	一六・九〇〇	七四一
九	二九	一・三九〇	五・八五〇	二六・二	一五・九七〇	七四七
一〇	三一	一・二三〇	五・九〇〇	二七・二	一七・三五〇	六九七
一一	三二	一・二八六	五・八五〇	二六・四	一六・三五〇	六五七
一二	三三	一・二四一	五・九〇〇	二六・二	一九・一八〇	六七五
一三	三四	一・二五一	五・八五〇	二六・〇	一七・〇五〇	七三五

〔一二〕 各種製品化學的成分檢定

(備考) 左掲ノ分析ハ何レモ生醬油ニテ施行セルモノナリ

分析表

醬油鹽造用鹽鹽質比較試驗

仕込號

種別

揮發物(百銖中)

乾物(百銖中)

八	七	六	五	四	三	二	一	〇
人工二等鹽	硫酸石灰	鹽化加里	硫酸苦土	鹽化苦土	英國鹽	關東州煮込	同冷仕込	同冷仕込
二四・三九八〇	二四・四四一〇	二四・五四〇〇	二四・六六〇〇	二四・三〇四〇	二四・三七〇〇	二四・八七四〇	七八・一三〇〇	七八・八二〇〇
一九・〇六〇〇	二〇・〇六六〇	二〇・五三五〇	二〇・三六六〇	二〇・九二六〇	二一・六三〇〇	四三・八二六〇	四五・二七〇〇	四三・五一〇〇

灰分

有機質

仕込號

種別

全窒素(百銖中)

蛋白質窒素(百銖中)

一〇	二	一	一	九	八	七	六	五	四	三	二	一	九
同冷仕込	關東州煮込	同冷仕込	味野煮込	硫酸曹達	人工二等鹽	硫酸石灰	鹽化加里	硫酸苦土	鹽化苦土	英國鹽	關東州煮込	同冷仕込	味野煮込
一・七〇八〇	一・七三六〇	一・七〇八〇	一・六五七六	一・六二九六	一・六四六四	一・六四四八	一・六四六四	一・六五二〇	一・六五七六	一・六九一二	二四・八六〇〇	二四・三二〇〇	二四・六五四〇
〇・二九五四	〇・三二九〇	〇・三二三四	〇・三五二八	〇・三四〇二	〇・二六三二	〇・二六〇四	〇・三〇一〇	〇・三五一四	〇・三三六〇	〇・四一〇二	一九・五三〇〇	二〇・四一〇〇	一九・五〇六〇

アンモニヤ性窒素

有機鹽基窒素

鹽油鹽造用鹽質比較試驗

四	鹽化苦土	〇・一一三四	〇・三五五六
五	硫酸苦土	〇・一二三二	〇・三七八〇
六	鹽化加里	〇・一四六三	〇・三八五七
七	硫酸石灰	〇・一六七三	〇・三〇〇三
八	人工二等鹽	〇・一四〇七	〇・三二四一
九	硫酸曹達	〇・一五八九	〇・三〇一七
一〇	味野煮込	〇・一四九八	〇・三一九二
一一	同冷仕込	〇・一六七三	〇・三一九九
一二	關東州煮込	〇・一三〇九	〇・三五九一
一三	同冷仕込	〇・一四二一	〇・三五三五
仕込號	種別		
三	英國鹽	二五二・五	二二・三四七〇
四	硫酸苦土	二〇五・〇	二二・四六四〇
五	鹽化加里	二三五・〇	二二・二二〇〇
六	硫酸石灰	二一〇・〇	二二・四六四〇
七	人工二等鹽	二一〇・〇	二一・五五七三
八	硫酸曹達	二二七・五	二一・九三七五
九	味野煮込	二二五・〇	二一・四一一〇
一〇	同冷仕込	二一七・五	二二・七二七三

「モノアミノ」酸
(百耗中)

「クロール」鹽化「ナトリユ」
(百耗中)

一一	同冷仕込	二四七・五	二二・二八八五
一二	關東州煮込	二一〇・〇	二二・九九〇五
一三	同冷仕込	二四〇・〇	二二・二二〇〇
一四	英國鹽	〇・五二二〇	〇・一八三〇
一五	鹽化苦土	〇・四二三〇	〇・一七七〇
一六	硫酸苦土	〇・四八六〇	〇・一七七〇
一七	鹽化加里	〇・四四一〇	〇・一七四〇
一八	硫酸石灰	〇・四五九〇	〇・一六八〇
一九	人工二等鹽	〇・四五〇〇	〇・一六五〇
二〇	硫酸曹達	〇・四三二〇	〇・一七七〇
二一	味野煮込	〇・五一三〇	〇・一七四〇
二二	同冷仕込	〇・五〇四〇	〇・一七七〇
二三	關東州煮込	〇・四六八〇	〇・一五〇〇
二四	同冷仕込	〇・四八六〇	〇・一八三〇
二五	英國鹽	八・〇四〇〇	八・四〇八〇
二六	鹽化苦土	七・三〇四〇	七・七〇四〇
二七	硫酸苦土	五・一六八〇	五・八三二〇

直接還元糖(葡萄糖)
(百耗中)

全炭水化物(葡萄糖)
(百耗中)

六	鹽化加里	七・二二四〇	八・六一六〇
七	硫酸石灰	五・一一二〇	六・六三二〇
八	人工二等鹽	四・五九二〇	六・〇八八〇
九	硫酸曹達	五・九九二〇	七・一〇四〇
一〇	味野煮込	五・五二八〇	六・六八八〇
一一	同冷仕込	四・二四八〇	五・四〇八〇
一二	關東州煮込	五・三六八〇	五・九六八〇
一三	同冷仕込	三・四二四〇	四・五六九六
一四	英國鹽	〇・三三一二	三・六
一五	鹽化苦土	〇・三六〇〇	三・六
一六	硫酸苦土	〇・五九七六	三・二
一七	鹽化加里	一・二五二八	三・六
一八	硫酸石灰	一・三六八〇	三・二
一九	人工二等鹽	一・三四六四	三・二
二〇	硫酸曹達	一・〇〇〇八	二・八
二一	味野煮込	一・〇四四〇	三・六
二二	同冷仕込	一・〇四四〇	三・二
二三	關東州煮込	〇・五四〇〇	三・六

同冷仕込

一・〇三一〇
酒精(百哂中)

三・六
依的兒浸出物(百哂中)

一〇	英國鹽	〇・三一	〇・五六八
一一	鹽化苦土	〇・三七	〇・五六〇
一二	硫酸苦土	〇・三七	〇・五五四
一三	鹽化加里	〇・三四	〇・五五八
一四	硫酸石灰	〇・三二	〇・五五八
一五	人工二等鹽	〇・三四	〇・五三六
一六	硫酸曹達	〇・三九	〇・五五六
一七	味野煮込	〇・三四	〇・五四二
一八	同冷仕込	〇・三四	〇・五七八
一九	關東州煮込	〇・四一	〇・五六八
二〇	同冷仕込	〇・三二	〇・五五四

(二三) 品質鑑評

各試釀品ニ就テハ火入ヲ行ハサルモノ及之ヲ行ヒタルモノノ二種ヲ以テ醸造試験所試釀醬油ノ鑑定人ノ鑑評ニ附シタル結果ヲ其ノ順位ニテ示シ、且ツ順位ノ平均(數字少キニ從テ優良)數字ヲ示セハ左表ノ如シ。

(甲) 苦汁鹽種試驗

醬油釀造用鹽質比較試驗

	火入(湯煎達 温六十度)後	生醬油	順位數字ヲ平 均セル數字
英國鹽	一一	六	八・五
鹽化苦土添加	八	八	八・〇
硫酸苦土添加	一〇	七	八・五
鹽化加里添加	九	五	七・〇
硫酸石灰添加	二	四	三・〇
人工二等鹽	一	六	三・五
硫酸曹達添加	六	三	四・五
味野鹽煮込	三	九	六・〇
同冷仕込	五	二	三・五
關東州鹽煮込	七	七	七・〇
同冷仕込	四	一	二・五

(乙) 煮込及冷仕込試験

(一四) 結論

此ノ種ノ試験ハ猶ホ反覆施行スルニ非サレハ素ヨリ的確ナル決定ヲ與フルニ足ラスト雖、

一 醬油醸造用鹽トシテ單ニ英國鹽ヲ使用シタルモノヨリモ、却テ之ニ多少ノ苦汁鹽類ヲ加ヘテ使用シタルモノ及人工二等鹽ヲ使用シタルモノ、成績良好ナルカ如シ

此ノ成績ハ恰モ前回ノ鹽質比較試験ノ成績ト殆ント一致セルヲ見ル。

然レトモ此ノ成績ニ依リテ直チニ醬油醸造用鹽ハ不純ナルモノヲ可ナリト斷シ、鹽類業者ニ對シテハ鹽其ノモノヲ不純ニ製造スルヲ可ナリト云ヒ、又醸造家ニ向ツテ不純ナル鹽ヲ使用ス可シト慫慂スルニアラス、鹽ハ飽ク迄純良ナルモノヲ生産使用スルニ勉メ、之ニ試験ノ結果明カニセラレタル必要鹽類ヲ必要ノ程度ニ於テ混用スルコト、恰モ醫家ノ處方調劑ノ如クナルニ至ツテ初メテ學理カ巧ニ應用セラレタルモノト謂ツ可キナリ。余輩決シテ成分ノ性質及ヒ其ノ量ニ於テ不明若クハ消長アル草根木皮ノ如キ不純品ノ生産及使用ヲ勸誘スルモノニアラサルナリ。而シテ苦汁鹽種ニ至リテハ今回ノ成績ノ範圍ニ於テハ左ノ如ク認ムルヲ得ン。

二 「マグネシウム」鹽類ハ概シテ不良ニシテ、「カリウム」之ニ次キ、「カルシウム」鹽ノ存在ハ其ノ化合形狀硫酸鹽ヲ爲ス時ハ却テ優品ヲ醸出シ得ルニアラサルカ。

苦汁鹽類ハ這次何レモ味野二等鹽程度ヲ以テ添加セルモノナルヲ以テ、實際現今使用セラレツ、アル海鹽ニ比スレハ單獨苦汁鹽種トシテハ其ノ量多キニ失セリ。硫酸「カルシウム」ヲ添加セルモノカ優良ナル成績ヲ示セルハ其ノ溶解性微弱ナル爲鹽量少量ナルノ結果モ亦其ノ一因タルニアラサルカ。然レトモ該鹽ヲ加ヘサリシ英國鹽單用種ト鑑評成績ニ霄壤ノ差アルヲ以テ見レハ、該鹽カ少量ナリシノ故ナリトハ斷スルヲ得ス。該鹽ノ存在ハ特殊ノ利益アルモノト解スルヲ以テ

妥當ナリト信ス。要之ニ苦汁鹽量ニ關シテハ更ニ別案ヲ以テ試釀ヲ重ヌルニアラサレハ未タ提言シ得ル域ニ達セサルナリ。

冷仕込及煮込ニ於テハ鹽種二種ヲ用キタルカ兩者共ニ成績一致セルモノト認ム可ク、即チ

三 冷仕込ハ却テ煮込ニ優レルニ似タリ

ト云フヲ得ヘシ、但シ冷仕込ト煮込ノ得失如何ハ勞力及經濟ニ於テ頗ル重要ナル事項ニ屬スルヲ以テ優劣ノ斷言ハ未タ危險ナル可キモ、冷仕込二種ト煮込二種トノ鑑評ノ成績ニ頗ル徑庭アル事實ヲ示セルハ重視スルニ値セン。

第十回講習釀造實習報告

(本報告ハ本所技師嘉儀金 一郎監督ノ下ニ本所技手山本敬三カ擔任シテ

第十回講習者ニ對シ指導ヲ爲シタル講習實習釀造ノ成績報告ナリ)

第十回講習釀造實習ハ前回ノ例ニ從ヒ本所第一工場内ニ於テ之ヲ行フコト、シ、講習者ヲシテ釀造ニ關スル一切ノ操作ヲ自ラセシムルト共ニ、他ノ試釀ニ就キテ見學ノ便ヲ與ヘタリ。即チ講習者全員ヲ二分シ二組ト爲シ、第一組ハ大正二年十二月二日ヨリ大正三年二月二十三日迄、第二組ハ大正三年二月二十四日ヨリ同年五月五日迄ヲ該實習期間トシ、其ノ各組ニ對シ酒母三個、醪二個ヲ製造セシメタリ。而シテ右酒母ハ普通醪、山卸廢止醪及速醪醪ノ三種ニシテ、醪ハ普通法及酸馴養連釀法ノ二個ナリトス。而シテ其ノ成績ハ何レモ佳良ニシテ講習者ヲシテ釀造ニ關スル一般ノ操作ヲ實際ニ習得セシムルコトヲ得タリ。

今左ニ其ノ經過ノ大要ヲ記述スヘシ。

實習ニ使用シタル原料米ハ大正元年及同二年産備前米「青〇」印ニシテ、本所備付ノ「エンゲルバーグ」精米機ニ依リ精白シタルモノヲ使用シ、原料水ハ本所構内井水ニシテ、又種麴ハ大阪市

樋口松之助製ヲ使用シ、原料ノ處理、麴ノ製造法、其ノ他總テ本所試釀ニ倣ヒタリ。

第一組 (丙丁組) 釀造實習

第一組釀造實習ニ於テ製造シタル酒母ハ大正二年度講習第一號乃至第三號ノ三個ニシテ、醪ハ大正二年度講習第一號第二號ノ二個ナリトス。

酒母

講習第一號及講習第二號酒母ハ大正二年十二月三日麴製造ニ着手シ、十二月六日仕込ヲ行ヒタリ而シテ講習第一號酒母ハ山卸廢止配ニシテ、午前八時水添ヲ行ヒ同十時半仕込ヲ爲シ午後三時荒權入ヲ行ヒ、爾後二時間毎ニ權入ヲ行ヘリ。講習第二號酒母ハ普通配ニシテ午後二時半八枚ノ半切ニ仕込ヲ爲シ、午後六時ヨリ二時間毎ニ手配ヲ行ヒ、翌日午前八時半ヨリ一枚ノ半切ニツキ三人ニテ十分間宛三回山卸ヲ行ヒ、爾後二時間毎ニ配搔ヲ爲シ、二日目午後一時折込ミ三日目午前八時配寄ヲ行ヒ、配寄後ハ二時間毎ニ權入ヲ爲ス。而シテ第一號第二號共何レモ五日目ヨリ暖氣操作ヲ行ヒシニ、兩者共湧遲ノ傾向アリシヲ以テ左ノ如ク操作セリ。

即チ第一號ハ九日目暖氣拔後權入回数ヲ減シ、十日目午後五時半ヨリ留暖氣ト爲シ、十一日目午後七時「ポーリング」檢糖計十四度ヲ示ス。麴浸出液三立ニ培養シタル沈渣酵母ヲ添加シタルニ十二日目午後八時膨レ十三日目午後二時湧付ト爲レリ、第二號ハ十一日目午後四時ヨリ權入ヲ控ヘ

十二日目午前二時ヨリ留暖氣ト爲シタルニ、十四日目午前六時膨レ同日午後八時湧付ト爲レリ。而シテ湧付後ハ兩者共適當ノ湧付休ミヲ採リ、後何レモ權「ギリ」ヲ行ヒシニ、其ノ後ノ經過狀貌等頗ル佳良トナリ、斯クテ第一號ハ十七日目午前七時、第二號ハ十九日目午前二時配分ヲ爲スニ至リ、二十一日目兩者同時ニ熟成スルニ至レリ。

講習第三號酒母ハ速釀配ニシテ、大正三年一月十二日麴製造ニ着手シ一月十五日仕込ヲ行ヒタリ、即チ同日午前八時半水添ヲ爲シ、同時ニ乳酸六〇〇cc及「ポーリング」檢糖計十四度ヲ示ス、麴浸出液一・五立中ニ培養シタル沈渣酵母ヲ加入シ、午前九時半仕込ヲ行ヒ午後二時荒權ヲ行フ。荒權後ハ二時間毎ニ權入ヲ爲シタルニ同日午後八時膨レ午後十時湧付ト爲レリ。湧付後ハ其ノ釀酵經過ニ應シ適宜權入操作ヲ爲シ品温ヲ二十五度内外ニ保タシメタルニ、四日目午前一時半ニ至リ「ヌクミトリ」暖氣ヲ入ル、ニ至リ、同日午前十一時半最高温三十三度ニ於テ暖氣ヲ抜き、後十三時間半ヲ經テ同日午後十二時配分ヲ爲スニ至リ、七日目午後二時熟成ニ達セリ。

前記酒母ハ何レモ其ノ經過佳良ニシテ諸調査ノ結果亦頗ル優良ナリキ。而シテ前記ノ酒母中山卸廢止法ニ依レル第一號酒母ヲ使用シテ講習第一號醪ヲ製造シ、速釀配法ニ依レル第四號酒母ハ第四號醪ノ酸馴養原基母料ニ供セリ。

醪

講習第一號醪ハ大正三年一月八日初添製造ニ着手シ、一月十一日初添仕込ヲ行ヒ同十四日留添ヲ爲シタルニ留後天候ノ模様ニヨリ室溫上昇從テ醱酵稍々急進ノ傾アリシモ、其ノ佳良ニシテ留後五日目口打ヲ爲シ八日目最高溫二十四度五分ニ達シ、十四日目午前九時搾揚ヲ爲セリ。

講習第二號醪ハ酸馴養連醸法ニ依リ、其ノ原基母料トシテ講習第三號酒母ヲ其ノ配分當時ニ於テ三斗五升丈ケ分取シ、之ニ乳酸第一日四二〇cc、第二日一四〇cc、第三日一四〇ccノ割合ニ全量七〇〇ccヲ三日間ニ亘リテ加入シ、爾後二時間毎ニ權入攪拌シツ、十三日間馴養ヲ施シタル後、右原基母料ヲ用ヒテ一月三十日元添仕込ヲ行ヒタリ、即チ同日午前八時半右ノ原基母料ニ乳酸三〇〇ccヲ加入シ、尙麴及水ヲ加ヘテ水添ヲ爲シ午前九時半仕込ヲ行ヒ、午後十二時荒權入ヲ爲シ荒權後ハ醱酵經過及品溫ノ上昇ニ應シ適宜權入操作ヲ爲シ、主醱酵中ハ品溫ヲ二十五度乃至二十六度前後ニ保タシメ、之ヨリ上昇セシメサル様權入操作ニ依リ適宜調節シ、五日目午後二時元添ヲ爲スニ至レリ。而シテ之ニ二月五月初添ヲ爲シ二月七日仲添二月八日留添ヲ爲シタルニ、留後ノ經過頗ル順調ニシテ九日目最高溫二十度半ニ昇リ十三日目午後一時十三度七分ニテ搾揚ヲ爲セリ。

前記二個ノ醪ヨリ生産シタル清酒ハ其ノ品質佳良ニシテ何レモ滓引ノ上大正三年二月火入ヲ行ヒ防腐劑ヲ使用スルコトナクシテ第三貯藏室ニ貯藏シタルニ、講第一號清酒ハ不幸ニシテ火落ノ兆

アリシヲ以テ同年六月二十五日火入ヲ爲シ大正四年二月之ヲ拂下ケシモ、第二號清酒ハ夏期中火持良好ニシテ大正三年十二月之ヲ拂下ケタリ。

第二組 (甲乙組) 醸造實習

第二組醸造實習ニ於テ製造シタル酒母ハ大正二年度講習第四號乃至第六號ノ三個ニシテ、醪ハ大正二年度講習第三號及第四號ノ二個ナリトス。

酒母

講習第四號及第五號酒母ハ大正三年二月二十八日麴製造ニ着手シ、三月三日仕込ヲ行ヒタリ。而シテ右ノ第四號酒母ハ山卸廢止配ニシテ、同日午前七時半水添ヲ行ヒ同九時半仕込ヲ爲シ、午後二時荒權ヲ入レ爾後二時間毎ニ權入ヲ行ヒタリ。又第五號酒母ハ普通配ニシテ同日午後三時八枚ノ半切ニ仕込ヲ爲シ、午後六時ヨリ二時間毎ニ手配ヲ行ヒ翌四日午前八時ヨリ山卸ヲ行フ。山卸ハ一枚ノ半切ニ付キ三人ニテ十分間宛三回之ヲ行ヒ、山卸後ハ二時間毎ニ配搔ヲ行ヒ二日目午後一時折込ヲ爲シ、三日目午前八時配寄ヲ行ヒ、配寄後ハ二時間毎ニ權入ヲ爲ス。斯クテ第四號ハ仕込後四日目第五號ハ仕込後五日目ヨリ暖氣操作ヲ行ヒシニ、兩者共仕込後室溫稍々高キニ過キシ爲早湧ノ傾向トナリシヲ認メシヲ以テ之ヲ防止スルノ操作ヲ採リシモ、第一號ハ五日目午前十一時膨レ同日午後八時湧付ニ達シ、第二號ハ七日目午前十時半膨レ同日午後四時湧付ト爲リ、適

當ノ湧付休ヲ經テ第四號ハ暖氣「ギリ」第五號ハ權「ギリ」及暖氣「ギリ」ヲ行ヒシニ其ノ後ノ經過狀貌等佳良ト爲リ、斯クテ第四號ハ七日目午後十一時配分ト爲リ、第五號ハ十日目午後八時配分ヲ爲スニ至リ、十四日目午前十一時兩者共同ニ熟成スルニ至レリ。

講習第六號酒母ハ速醸配ニシテ大正三年三月五日麴製造ニ着手シ、三月八日冷込ヲ行ヒタリ。即チ同日午前七時半水添ヲ爲シ、同時ニ乳酸七〇〇cc及「ポーリング」檢糖計十四度ヲ示ス、麴浸出液一・五立ニ培養セル沈渣酵母ヲ加入シ午前八時半品温三十度ニ仕込ヲ行ヒ、午後一時荒權入爾後二時間毎ニ權入ヲ行ヒタルニ同日午後八時膨レト爲リ、午後十時品温二十四度半ニテ湧付ニ達セリ、湧付後ハ酸酵經過ニ應シ適宜權入操作ヲ爲シ品温ヲ二十五度内外ニ調節シタルニ、三日目午後六時「ヌクミトリ」暖氣ヲ入ル、ニ至リ、四日目午前六時最高温三十三度ニ於テ暖氣ヲ抜キ同日午後三時配分ヲ行フニ至リ九日目午前十一時熟成ニ達セリ。

前記三個ノ酒母ハ其ノ經過並ニ諸調査ノ結果良好ニシテ、右ノ内普通法ニ依レル講習第五號酒母ヲ使用シテ講習第二號醪ノ製造ヲ行ヒ、速醸配法ニ依レル講習第六號酒母ハ講習第六號醪ノ酸馴養原基母料ニ供セリ。

醪

大正二年度講習第三號醪ハ大正三年三月二十三日初添麴ノ製造ニ着手シ、講習第五號酒母ヲ使用

シテ三月二十六日初添仕込ニ着手シ、同二十八日仲添同二十九日留添ヲ爲シタルニ、留後ノ酸酵經過佳良ニシテ留後六日目口打ヲ爲シ、九日目最高温二十度ニ達シ十四日目午前七時十二度ニ於テ搾揚ヲ爲セリ。

講習第四號醪ハ酸馴養連醸法ニ依リ、其ノ原基母料トシテ講習第六號速醸配ヨリ其ノ配分當時ニ於テ配三斗五升ヲ分取シ、之ニ直チニ乳酸四二〇ccヲ加入シ、翌日及翌々日各一四〇cc即チ全量七〇〇ccノ乳酸ヲ三回ニ添加シ、爾後二時間毎ニ權入ヲ行ヒツ、酸馴養ヲ行フコト十一日間ニシテ、三月二十一日右ノ母料ヲ用ヒテ元添仕込ヲ行ヒタリ。即チ同日午前八時右母料及水麴ヲ混和シ水添ヲ行ヒ、同時ニ乳酸三〇〇ccヲ加入ス。而シテ午前九時十五度半ニテ仕込ヲ行ヒ（蒸米温低キニ失シタル爲仕込温度亦從テ低キニ過キタリ）、翌二十二日午前〇時半荒權ヲ入ル、（此ノ時品温十七度）爾後二時間毎ニ權入ヲ行ヒシニ、品温次第ニ下降シ、午前九時半十六度二分ナリシヲ以テ、之カ應急策トシテ暖氣ヲ入レ張廻シト爲シ、午後二時暖氣詰替ヲ爲セシニ、午後六時半品温二十五度半ニ昇リシヲ以テ同時蓋ヲ去リ、爾後漸次酸酵經過ノ進行ニ伴ヒ適宜權入操作ヲ爲シ、酸酵中ハ品温二十六度以上ニ上昇セシメサル様調節シタルニ、四日目午後十時元添分トナリ三月二十八日之ニ初添仕込ヲ爲シ、同二十九日仲添同三十日留添ヲ行ヒタルニ、留後ノ經過良好ニシテ六日目口打八日目最高温二十一度五分ニ達シ、十四日目十一度ニ於テ搾揚ヲ爲スニ至レリ。

前記二個ノ醪ヨリ製成シタル清酒ハ其ノ品質甚タ良好ニシテ、何レモ滓引ノ上大正三年六月火入ヲ行ヒ防腐劑ヲ使用スルコトナクシテ、第一貯藏室ニ貯藏シタルニ、講第三號清酒ハ不幸ニシテ火落ノ兆アリシヲ以テ、大正三年十一月五日火入ヲ爲シ同年十二月拂下ヲ爲シタルモ、講第四號清酒ハ貯藏ノ成績佳良ニシテ、夏季中全ク異狀ナク今尙貯藏中ニ屬ス。

附記 此ノ講習醸造實習ハ嘉儀技師監督ノ下ニ之ヲ行ヒタリ。

麴製造經過表

大正二年度講習第一、二號配麴

操作	月日	時刻	品温	室温	濕度		摘	要
					乾球	濕球		
引込	一二	三	前九時半	三六・〇	二六・〇	二六・〇	二五・五	
床揉	同	同	後三時	三六・〇	二六・〇	二六・〇	二五・五	
切返	同	四	前四時半	三四・〇	二六・〇	二六・〇	二五・五	
盛	同	同	前九時	三四・〇	二六・〇	二六・〇	二五・二	
仲仕事	同	同	後二時半	三四・〇	二五・五	二五・五	二五・〇	

仕舞仕事	同	同	後八時	三八・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五	
積替	同	同	後一時半	四一・〇	二六・〇	二六・〇	二五・〇	
出麴	同	五	前八時	三九・五	二六・〇	二六・〇	二五・五	
米浸時間	七・五		浸水温度	一八・三	米蒸時間	一・〇		
引込量	・四〇〇		種麴製造者	樋口	使用量	一石二付キ四〇匆	製造全時間	四六時半

同 講習第三號配麴

引込	一	一二	前一〇時	三五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五	
床揉	同	同	後三時半	三五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五	
切返	同	一三	前四時	三四・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇	
盛	同	同	前八時半	三四・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇	
仲仕事	同	同	後一時半	三四・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇	
仕舞仕事	同	同	後六時半	三八・〇	二五・五	二五・五	二四・五	
積替	同	同	後九時半	四一・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇	
出麴	同	一四	前六時半	三九・五	二五・〇	二五・〇	二五・〇	
米浸時間	八・〇		浸水温度	一五・四	米蒸時間	一・〇		
引込量	・一七〇		種麴製造者	樋口	使用量	一石二付四〇匆	製造全時間	四四時半

同 講習第四五號 配麴

引	込	二	二八	前九時半	三五〇	二四〇	二四〇	二三〇
床	揉	同	同	後二時	三三五	二五〇	二五〇	二四〇
切	返	三	一	前四時	三四〇	二五〇	二五〇	二四〇
盛		同	同	前七時半	三四〇	二五〇	二五〇	二四〇
仲	仕事	三	一	後一時	三四〇	二五〇	二五〇	二四〇
仕	舞仕事	同	同	後七時	三八〇	二五〇	二五〇	二四〇
積	替	同	同	後一〇時	四一〇	二五〇	二五〇	二四〇
出	麴	三	二	前七時	三九五	二五〇	二五〇	二四五
米浸時間 八・五 浸水溫度 一五・五 米蒸時間 一〇								
引込量 四〇〇 種麴製造者 樋口 使用量 一石二四〇匁 製造全時間 四五時半								
同 講習第六號 配麴								
引	込	三	五	前九時	三五〇	二四五	二四五	二四〇
床	揉	同	同	後二時半	三五〇	二五〇	二五〇	二四五
切	返	三	六	前四時	三四〇	二五〇	二五〇	二四〇

同 講習第二號 醱元添麴

盛		同	同	前八時	三四〇	二五〇	二五〇	二四〇
仲	仕事	三	六	後一時	三四〇	二五〇	二五〇	二四〇
仕	舞仕事	三	六	後六時	三八〇	二五〇	二五〇	二四五
積	替	同	同	後九時	四一〇	二五〇	二五〇	二四五
出	麴	三	七	前六時	四〇〇	二五〇	二五〇	二四〇
米浸時間 八・〇 浸水溫度 一六・〇 米蒸時間 一〇								
引込量 二〇〇 種麴製造者 樋口 使用量 一石二四〇匁 製造全時間 四五時間								
同 講習第二號 醱元添麴								
引	込	一	二七	前一〇時	三五〇	二五〇	二五〇	二四〇
床	揉	同	同	後三時	三四〇	二五〇	二五〇	二四〇
切	返	一	二八	前三時半	三四〇	二五〇	二五〇	二四〇
盛		同	同	前八時	三四〇	二五〇	二五〇	二四〇
仲	仕事	同	同	後一時	三四〇	二五〇	二五〇	二四〇
仕	舞仕事	一	二八	後六時	三八〇	二五〇	二五〇	二四五
積	替	同	同	後九時半	四一〇	二五〇	二五〇	二四五

出 麴 一 二九 前 六時 三九・五 二六・〇 二六・〇 二五・〇
 米浸時間 八・〇 浸水溫度 一六・三 米蒸時間 一・〇
 引込量 三二・〇 種麴製造者 樋口 使用量 一石二四〇匁 製造全時間 四四時間

同 講習第一號初添麴

引込	一	八	前九時半	三四・〇	二五・五	二五・五	二四・五	
床揉	同	同	後三時	三四・〇	二六・〇	二六・〇	二五・〇	
切返	一	九	前三時	三四・五	二五・〇	二五・〇	二四・〇	
盛	同	同	前八時	三四・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇	
仲仕事	一	九	後一時	三四・〇	二四・五	二四・五	二四・〇	
仕舞仕事	一	九	後六時	三八・〇	二五・五	二五・五	二四・五	
積替	同	同	後九時	四一・〇	二五・五	二五・五	二四・五	
出麴	一	〇	前三時	三九・五	三五・五	二五・五	二五・〇	
米浸時間	八・〇		浸水溫度	一六・二	米蒸時間	一・〇		
引込量	三二・〇		種麴製造者	樋口	使用量	一石二付キ三五匁	製造全時間	四一時半
同	講習第一號仲添麴							
引込	一	一一	前九時半	三四・〇	二四・五	二四・五	二三・五	

床揉	同	同	後三時	三四・〇	二四・五	二四・五	二四・〇	
切返	一	一二	前四時	三四・五	二五・五	二五・五	二四・五	
盛	同	同	前八時	三四・五	二五・〇	二五・〇	二四・五	
仲仕事	一	一二	後一時半	三四・五	二五・〇	二五・〇	二四・五	
仕舞仕事	一	一二	後六時半	三八・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五	
積替	同	同	後九時半	四一・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五	
出麴	一	一三	前二時	三九・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五	
米浸時間	八・〇		浸水溫度	一四・〇	米蒸時間	一・〇		
引込量	四八・〇		種麴製造者	樋口	使用量	一石二付キ三五匁	製造全時間	四〇時半
同	講習第一號留添麴							
引込	一	一二	前一〇時	三五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五	
床揉	同	同	後三時半	三五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五	
切返	一	一三	前四時	三四・五	二五・〇	二五・〇	二四・〇	
盛	同	同	前八時半	三四・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇	
仲仕事	一	一三	後一時半	三四・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇	

仕舞仕事	一	一三	後六時半	三八・〇	二五・五	二五・五	二四・五
積替	同	同	後九時半	四一・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
出麴	一	一四	前一時	四〇・五	二五・〇	二五・〇	二四・〇

米浸時間 八・〇
 浸水温度 一五・四
 米蒸時間 一・〇
 引込量 八八〇
 種麴製造者 樋口
 使用量 石二付キ三五匁
 製造全時間 三九時間

同 講習第二號初添麴

引込	二	二	前一〇時	三四・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
床揉	同	同	後二時	三一・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
切返	二	三	前四時	三一・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
盛	同	同	前八時	三一・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
仲仕事	二	三	後一時	三二・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
仕舞仕事	二	三	後六前	三八・五	二五・〇	二五・〇	二四・〇
積替	同	同	後九時	四一・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
出麴	同	四	前三時	四〇・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇

米浸時間 八・〇
 浸水温度 一四・〇
 米蒸時間 一・〇
 引込量 三二〇
 種麴製造者 樋口
 使用量 一石二付キ三五匁
 製造全時間 四十一時間

同 講習第二號仲添麴

引込	二	五	前一〇時	三四・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
床揉	同	同	後二時半	三〇・五	二五・〇	二五・〇	二四・〇
切返	二	六	前三時半	三一・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
盛	同	同	前八時	三一・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
仲仕事	二	六	後一時半	三五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
仕舞仕事	二	六	後七時	三九・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
積替	同	同	後九時半	四一・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
出麴	二	七	前三時	四〇・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇

米浸時間 八・〇
 浸水温度 一五・〇
 米蒸時間 一・〇
 引込量 四八〇
 種麴製造者 樋口
 使用量 一石二付キ三五匁
 製造全時間 四十一時間

同 講習第二號留添麴

引込	二	六	前一〇時	三四・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
床揉	同	同	後二時	三一・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
切込	二	七	前四時半	三一・五	二五・〇	二五・〇	二四・〇

盛	同	同	前八時	三三・五〇	二五・〇〇	二五・〇〇	二四・〇〇	
仲仕事	二	七	後一時	三一・五〇	二五・〇〇	二五・〇〇	二三・五〇	
仕舞仕事	二	七	後六時	三八・〇〇	二五・〇〇	二五・〇〇	二四・〇〇	
積替	同	同	後九時	三七・〇〇	二五・〇〇	二五・〇〇	二四・〇〇	
出麵	二	八	前〇時半	四一・〇〇	二六・〇〇	二六・〇〇	二四・五〇	
米浸時間	八・〇		浸水溫度	一五・〇	米蒸時間	一・〇		
引込量	・九二〇		種麵製造者	樋口	使用量	一石二付キ三十五匁	製造全時間	三十八時半
同	同	同	同	同	同	同	同	
引込	三	一八	前九時	三六・〇〇	二四・〇〇	二四・〇〇	二三・〇〇	
床揉	同	同	後二時	三五・五〇	二五・五〇	二五・五〇	二四・五〇	
切返	三	一九	前四時	三四・〇〇	二五・〇〇	二五・〇〇	二四・〇〇	
盛	同	同	前八時	三四・三〇	二五・五〇	二五・五〇	二四・五〇	
仲仕事	三	一九	後〇時半	三四・五〇	二五・五〇	二五・五〇	二四・五〇	
仕舞仕事	三	一九	後五時半	三八・〇〇	二五・〇〇	二五・〇〇	二四・五〇	
積替	同	同	後九時	三六・五〇	二五・〇〇	二五・〇〇	二四・〇〇	
出麵	三	二〇	前五時半	四〇・〇〇	二五・〇〇	二五・〇〇	二四・〇〇	
米浸時間	八・五		浸水溫度	一五・八	米蒸時間	一・〇		
引込量	・三二〇		種麵製造者	樋口	使用量	一石二付キ四〇匁	製造全時間	四十四時半
同	同	同	同	同	同	同	同	

同 講習第三號醱元添麩

出麵 三 二〇 前五時半 四〇・〇〇 二五・〇〇 二五・〇〇 二四・〇〇
 米浸時間 八・五 浸水溫度 一五・八 米蒸時間 一・〇
 引込量 三二〇 種麵製造者 樋口 使用量 一石二付キ四〇匁 製造全時間 四十四時半

同 講習第三號初添麩

引込	三	二三	前九時	三五・〇〇	二五・五〇	二五・五〇	二四・五〇	
床揉	同	同	後一時半	三五・〇〇	二六・〇〇	二六・〇〇	二五・五〇	
切返	三	二四	前四時	三四・〇〇	二四・五〇	二四・五〇	二三・五〇	
盛	同	同	前七時半	三四・五〇	二五・〇〇	二五・〇〇	二四・〇〇	
仲仕事	三	二四	正午	三五・〇〇	二六・〇〇	二六・〇〇	二五・〇〇	
仕舞仕事	三	二四	後五時	三八・〇〇	二五・五〇	二五・五〇	二四・五〇	
積替	同	同	後八時	三六・五〇	二五・五〇	二五・五〇	二四・五〇	
出麵	三	二五	前二時	四〇・五〇	二五・五〇	二五・五〇	二四・五〇	
米浸時間	八・五		浸水溫度	一六・〇	米蒸時間	一・〇		
引込量	・三二〇		種麵製造者	樋口	使用量	一石二付キ三五匁	製造全時間	四一時間
同	同	同	同	同	同	同	同	

同 講習第三號仲添麩

引込 三 二六 前九時 三四・五〇 二六・〇〇 二六・〇〇 二五・〇〇
 第十回講習醱造實習報告

床揉	同	同	後一時半	三四・五〇	二六・〇〇	二六・〇〇	二五・〇〇
切返	三	二七	前四時	三四・五〇	二五・五〇	二五・五〇	二四・五〇
盛	同	同	前七時半	三四・五〇	二五・五〇	二五・五〇	二四・五〇
仲仕事	三	二七	後〇時半	三四・〇〇	二五・〇〇	二五・〇〇	二四・五〇
仕舞仕事	三	二七	後五時半	三八・五五	二五・五〇	二五・五〇	二四・五〇
積替	同	同	後八時半	四一・〇〇	二五・〇〇	二五・〇〇	二四・五〇
出麴	三	二八	前〇時半	四〇・五〇	二五・五〇	二五・五〇	二四・五〇
米浸時間 八・〇		浸水溫度 一九・〇		米蒸時間 一・〇			
引込量 四八〇		種麴製造者 樋口		使用量 一石二付キ三五匁		製造全時間 三九時半	
同 講習第三號留添麴							
引込	三	二七	前九時	三四・〇〇	二五・五〇	二五・五〇	二四・五〇
床揉	同	同	後一時半	三四・〇〇	二五・五〇	二五・五〇	二四・五〇
切返	三	二八	前四時	三四・五〇	二五・〇〇	二五・〇〇	二四・〇〇
盛	同	同	前八時	三三・五〇	二五・〇〇	二五・〇〇	二四・〇〇
仲仕事	三	二八	後〇時半	三四・五〇	二五・五〇	二五・五〇	二四・五〇

仕舞仕事	三	二八	後六時	三九・〇〇	二五・五〇	二五・五〇	二四・五〇
積替	同	同	後八時	四一・〇〇	二五・五〇	二五・五〇	二五・〇〇
出麴	三	二九	前〇時半	四〇・五〇	二五・〇〇	二五・〇〇	二四・五〇
米浸時間 八・〇		浸水溫度 一六・二		米蒸時間 一・〇			
引込量 八〇〇		種麴製造者 樋口		使用量 一石二付キ三五匁		製造全時間 三九時半	
同 講習第四號初添麴							
引込	三	二五	前九時	三五・〇〇	二六・〇〇	二六・〇〇	二五・五〇
床揉	同	同	後一時半	三五・〇〇	二六・〇〇	二六・〇〇	二五・五〇
切返	三	二六	前四時	三四・〇〇	二四・五〇	二四・五〇	二四・〇〇
盛	同	同	前八時	三四・〇〇	二五・五〇	二五・五〇	二五・〇〇
仲仕事	三	二六	後一時	三四・五〇	二六・〇〇	二六・〇〇	二五・〇〇
仕舞仕事	三	二六	後六時半	三九・〇〇	二六・〇〇	二六・〇〇	二五・〇〇
積替	同	同	後八時半	四一・〇〇	二五・五〇	二五・五〇	二四・五〇
出麴	三	二七	前三時	四〇・〇〇	二六・〇〇	二六・〇〇	二五・〇〇
米浸時間 八・五		浸水溫度 一七・三		米蒸時間 一・〇			
引込量 三三〇		種麴製造者 樋口		使用量 一石二付キ三五匁		製造全時間 四二時間	

同 講習第四號仲添麴

引込	三二八	前九時半	三四〇	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五
床探	同	後一時半	三四・六	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二四・五	二五・〇
切返	三二九	前四時	三四〇〇	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二四・五	二五・〇
盛	同	前七時半	三四・五	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五	二五・五
仲仕事	三二九	後〇時半	三四・五	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五	二五・五
仕舞仕事	三二九	後六時	三八・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二四・五	二五・五
積替	同	後九時	四一・〇	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・〇	二五・五
出麴	三三〇	前一時	四〇・五	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇	二五・〇
米浸時間	八・〇	浸水溫度	一六・〇	米蒸時間	一・〇				
引込量	・四八〇	種麴製造者	樋口	使用量	一石二付キ三五匁	製造全時間	三九時半		
同	講習第四號留添麴								
引込	三二九	前九時半	三四・五	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇	
床探	同	後一時半	三四・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・〇	
切返	三三〇	前四時	三四・五	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇	

酒母製造經過表

大正二年度講習第一號酒母

盛	同	同	前七時半	三三・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇	
仲仕事	三三〇	後零時半	三四・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・〇	
仕舞仕事	三三〇	後五時半	三八・〇	二五・五	二五・五	二五・五	二五・〇	
積替	同	後八時	四一・〇	二五・五	二五・五	二五・五	二五・〇	
出麴	三三一	前〇時半	四〇・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・〇	
米浸時間	八・〇	浸水溫度	一六・二	米蒸時間	一・〇			
引込量	・九二〇	種麴製造者	樋口	使用量	一石二付キ三五匁	製造全時間	三八時	

月	日	日順	操作	暖氣湯	檢温時刻	品	温	室温	狀貌	摘	要
一	二	六	水仕權	度	前八時	四五二	七〇〇	〇	〇	〇	荒權後二時間每權入
同	同	七	權	〇	後三時半	一三〇	五五〇	〇	〇	〇	二時間每權入
同	同	八	〇	〇	正午	七〇	五五	〇	〇	〇	
同	同	九	〇	〇	正午	五五	四五	〇	〇	〇	

同	一〇	五	暖氣	後	前八時半	八〇〇	後	前八時半	一〇五〇	六〇五	暖氣後二時間每二權入
同	一一	六	暖氣	後	前八時半	九〇〇	後	前八時半	一二〇〇	五〇〇	同
同	一二	七	暖氣	後	前八時半	一〇〇〇	後	前八時半	一四〇〇	五〇〇	同
同	一三	八	暖氣	後	前八時半	一〇〇〇	後	前八時半	一七〇〇	五〇〇	同
同	一四	九	暖氣	後	前八時半	一〇〇〇	後	前八時半	一九〇〇	五〇〇	同
同	一五	一〇	暖氣	後	前八時半	一〇〇〇	後	前八時半	二一〇〇	五〇〇	同
同	一六	一一	同	後	前八時半	一〇〇〇	後	前八時半	二三〇〇	五〇〇	同
同	一七	一二	同	後	前八時半	一〇〇〇	後	前八時半	二五〇〇	五〇〇	同
同	一八	一三	暖氣	後	前八時半	一〇〇〇	後	前八時半	二七〇〇	五〇〇	同
同	一九	一四	暖氣	後	前八時半	一〇〇〇	後	前八時半	二九〇〇	五〇〇	同
同	二〇	一五	暖氣	後	前八時半	一〇〇〇	後	前八時半	三一〇〇	五〇〇	同
同	二一	一六	暖氣	後	前八時半	一〇〇〇	後	前八時半	三三〇〇	五〇〇	同
同	二二	一七	暖氣	後	前八時半	一〇〇〇	後	前八時半	三五〇〇	五〇〇	同

原料米 米種 備前青 品質 上 搗減 〇・二六 原料水 構内井水
 原料配合量 蒸米 五〇〇 麴米 二〇〇 汲水 七〇〇
 仕込時各品温 蒸米温 四〇〇 麴温 七・五 水温 五〇〇
 試驗事項 講習實修 製造方法 山仰廢止飯

同 講習第二號酒母

同	二二	一八	暖氣	後	前八時半	一〇〇〇	後	前八時半	三七〇〇	七〇〇	同
同	二三	一九	暖氣	後	前八時半	一〇〇〇	後	前八時半	三九〇〇	七〇〇	同
同	二四	二〇	暖氣	後	前八時半	一〇〇〇	後	前八時半	四一〇〇	七〇〇	同
同	二五	二一	暖氣	後	前八時半	一〇〇〇	後	前八時半	四三〇〇	七〇〇	同
同	二六	二二	暖氣	後	前八時半	一〇〇〇	後	前八時半	四五〇〇	七〇〇	同
同	二七	二三	暖氣	後	前八時半	一〇〇〇	後	前八時半	四七〇〇	七〇〇	同
同	二八	二四	暖氣	後	前八時半	一〇〇〇	後	前八時半	四九〇〇	七〇〇	同
同	二九	二五	暖氣	後	前八時半	一〇〇〇	後	前八時半	五一〇〇	七〇〇	同
同	三〇	二六	暖氣	後	前八時半	一〇〇〇	後	前八時半	五三〇〇	七〇〇	同
同	三一	二七	暖氣	後	前八時半	一〇〇〇	後	前八時半	五五〇〇	七〇〇	同

同	一八	四	暖氣替 入	前一時半	一〇〇〇〇	前一時半	二三〇	八〇	高泡	拔後二時間每二權入
同	一九	五	暖氣替 分	前六時 後二時	一〇〇〇〇	前二時半	三三〇	九・五	落泡	配分後二時間每二權入
同	二〇	六	暖氣替 成	後四時	一〇〇〇〇	正午	一一〇〇	九・五		
同	二一	七	暖氣替 成	後二時	一〇〇〇〇	正午	一一〇〇	九・五		

記事 配分クノ際三斗五升ヲ分取シ之ニ乳酸四二〇cc加入爾後次ノ如ク乳酸ヲ加入シ酸馴養ヲ爲ス
一月一九日午後一時乳酸一四〇cc 同二〇日午後一時乳酸一四〇cc
米浸時間 八・〇 浸水溫度 一七・〇 米蒸時間 一・〇
原料米 米種 備前青⑤ 品質上 搗減 〇・〇八八 原料水 構内井水
原料配合量 蒸米・四三〇 麴米・一七〇 汲水・六〇〇
添加 乳酸 六〇〇cc 酵母三號 一・五立
仕込時各品溫 蒸米溫 九五・〇 麴溫 九五・五 水溫 一〇・五
試驗事項 講習實修 製造方法 速醱

同 講習第四號酒母

同	三	一	水仕 荒	前七時半 後九時半	一〇〇〇〇	前七時半 後九時半	六・二 四・五	八・〇 八・〇		荒權後二時間每權入
同	四	二	水仕 權	前七時半 後九時半	一〇〇〇〇	前七時半 後九時半	六・二 四・五	八・〇 八・〇		

同	五	三	暖氣替 入	前八時	一〇〇〇〇	前八時	一〇〇	二・五		
同	六	四	暖氣替 入	前八時 後四時	一〇〇〇〇	前八時 後四時	八・五 一三五	九・五 七・五		
同	七	五	暖氣替 入	前七時半 後四時	一〇〇〇〇	前七時半 後四時	二・〇 一八〇	七・〇 八・五		膨レ 午前一時 午後八時
同	八	六	暖氣替 入	後六時半 後二時	一〇〇〇〇	後六時半 後二時	二・三 二・三	六・五 七・〇		高泡 午後六時半ヨリ暖氣「ギリ」 乃至二五・六ヲ保タシム
同	九	七	暖氣替 入	後八時 後一時	一〇〇〇〇	後八時 後一時	三・五 三・五	九・〇 九・〇		同 暖氣拔後二時間每二權入 玉泡 配分後二時間每二權入
同	一〇	八	暖氣替 成	後七時半	一〇〇〇〇	後七時半	二・一 一九・五	九・五 九・五		
同	一一	九	暖氣替 成	正午	一〇〇〇〇	正午	一四・五	九・〇		
同	一二	一〇	暖氣替 成	同	一〇〇〇〇	同	一〇・〇	九・五		
同	一三	一一	暖氣替 成	同	一〇〇〇〇	同	一〇・〇	九・五		
同	一四	一二	暖氣替 成	同	一〇〇〇〇	同	九・五	二・〇		
同	一五	一三	暖氣替 成	同	一〇〇〇〇	同	八・〇	八・五		
同	一六	一四	暖氣替 成	前一時半	一〇〇〇〇	前一時半	七・〇	八・五		

米浸時間 八・〇 浸水溫度 一五・二 米蒸時間 一・〇
原料米 米種 備前青⑤ 品質上 搗減 〇・一〇五 原料水 構内井水
原料配合量 蒸米・五〇〇 麴米・三〇〇 汲水・七〇〇

月日	順	操作	親桶	品溫	室溫	狀貌	摘要
同九二	三	暖氣入後六時	前六時	二四〇	二四〇	高泡	前八時亂權ヲ行フ 後六時ヨリ一時間毎ニ權入
同二〇	三	同詰替後二時	後二時	二四〇	二四〇	高泡	前一〇時半ヨリ二時間毎權入
同二一	四	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	
同二二	五	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	
同二三	六	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	
同二四	七	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	
同二五	八	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	
同二六	九	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	
同二七	一〇	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	
同二八	一一	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	
同二九	一二	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	
同三〇	一三	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	
同三一	一四	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	
同三二	一五	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	
同三三	一六	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	

醪製造經過表

大正二年度講習第一號醪

月日	順	操作	親桶	品溫	室溫	狀貌	摘要
同九二	三	暖氣入後六時	前六時	二四〇	二四〇	高泡	前八時亂權ヲ行フ 後六時ヨリ一時間毎ニ權入
同二〇	三	同詰替後二時	後二時	二四〇	二四〇	高泡	前一〇時半ヨリ二時間毎權入
同二一	四	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	
同二二	五	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	
同二三	六	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	
同二四	七	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	
同二五	八	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	
同二六	九	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	
同二七	一〇	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	
同二八	一一	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	
同二九	一二	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	
同三〇	一三	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	
同三一	一四	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	
同三二	一五	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	
同三三	一六	暖氣分後三時	後三時	二四〇	二四〇	高泡	

同	一五	二	正	午	一・二〇	一・二〇	一・一五	一・〇〇	水泡
同	一六	三	同	同	一・五八	一・五六	一・五〇	九・〇	高泡
同	一七	四	打	後九時半	二〇・四	一八・四	一八・五	一〇・五	同
同	一八	五	口	打	後六時半	二〇・五	一八・五	九・〇	高泡
同	一九	六	正	午	二二・〇	二〇・五	一八・五	八・五	落泡
同	二〇	七	同	同	二二・五			一〇・二	落泡
同	二一	八	同	同	二四・五			一〇・五	前玉泡
同	二二	九	同	同	二二・六			九・五	地
同	二三	〇	同	同	一八・五			九・〇	同
同	二四	一	同	同	一五・五			八・五	同
同	二五	二	同	同	一三・五			八・五	同
同	二六	三	同	同	一二・五			八・五	同
同	二七	四	搥	揚	前九時	前九時		八・五	同

米浸時間 八・〇 浸水溫度 一六・〇 米蒸時間 一・〇
 原料米 米種 備前青② 品質上 搥減 〇・〇九九 使用酒母 講一號六分
 醱製造方法 酒母 初添 仲添 留添 計
 蒸米 〇・三〇〇 〇・八〇〇 一・六〇〇 三・四六〇 六・一六〇

午後落泡 〇打前
 親二・一・乙枝一八・五
 枝打前 親二〇・五
 枝一八・五
 前四時ヨリ地

同 講習第二號醪

同	一三	〇	一	元	水添	前八時半	前八時半	一・四・五	七・〇	七・五	水泡
同	同	同	同	元	水添	前九時半	前九時半	一・七・〇	七・五	七・五	盛ナ
同	同	同	同	元	水添	前八時半	前八時半	一・六・一	七・五	七・五	水泡
同	同	同	同	元	水添	前九時半	前九時半	一・九・七	八・〇	八・〇	水泡
同	二一	三	同	同	同	正	午	一・九・七	八・〇	八・〇	水泡
同	二二	四	同	同	同	正	午	一・九・七	八・〇	八・〇	水泡
同	二三	五	分	元	添	後二時半	正二時半	二・五・五	八・五	八・五	高泡
同	三四	六	初	水添	前六時	前六時	二・四・〇	八・〇	八・〇	同	
同	三五	五	初	水添	前一〇時	前一〇時	二・三・二	八・〇	八・〇	落泡	
同	三六	六	初	水添	前一〇時	前一〇時	二・三・二	七・五	七・五	落泡	
同	三七	五	初	水添	前一〇時	前一〇時	二・三・二	七・五	七・五	落泡	
同	三八	四	初	水添	前一〇時	前一〇時	二・三・二	七・五	七・五	落泡	
同	三九	三	初	水添	前一〇時	前一〇時	二・三・二	七・五	七・五	落泡	
同	四〇	二	初	水添	前一〇時	前一〇時	二・三・二	七・五	七・五	落泡	
同	四一	一	初	水添	前一〇時	前一〇時	二・三・二	七・五	七・五	落泡	

水溫三・五麵溫七・〇母料溫
 七・〇後一〇時割權ヲ行フ
 品溫一六・〇室溫八・〇
 荒權後四時間毎權入
 前八時水泡ヲ生ヌ品一八・
 一室七・五後四時半高泡ヲ
 生ヌ品溫二一・五室八・五少
 シ蓋ヲ切ル後六時半蓋ヲ脱
 ス一時間毎權入後八時全蓋
 ナ脱ス
 前二時ヨリ三〇分毎權入
 後四時ヨリ一時間毎權入
 前八時ヨリ二時間毎權入
 後六時半ヨリ半蓋ヲナス
 品溫二五・〇室溫八・三
 此ノ内ヨリ原基母料三斗五
 升分取シ乳酸四二ccヲ加フ
 水溫四・〇麵溫六・〇
 蒸米溫三・三

同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
二三	二四	二五	二六	二七	二八	二九	三〇	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
三分	四分	五分	六分	七分	八分	九分	十分	荒	荒	荒	荒	荒	荒	荒	荒	荒	荒	荒	荒	荒	荒
後一〇時	後一〇時	後一〇時	後一〇時	後一〇時	後一〇時	後一〇時	後一〇時	後一〇時	後一〇時	後一〇時	後一〇時	後一〇時	後一〇時	後一〇時	後一〇時	後一〇時	後一〇時	後一〇時	後一〇時	後一〇時	後一〇時
正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午
二五.七	二五.五	二五.〇	二四.五	二四.〇	二三.五	二三.〇	二二.五	二一.五	二〇.八	二〇.二	一九.八	一九.五	一九.〇	一八.五	一八.〇	一七.五	一七.〇	一六.五	一六.〇	一五.五	一五.〇
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
六.〇	五.五	五.〇	四.五	四.〇	三.五	三.〇	二.五	二.〇	一.五	一.〇	〇.五	〇.〇	九.五	九.〇	八.五	八.〇	七.五	七.〇	六.五	六.〇	五.五
同	同	落泡	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同

前一〇時半湧付キ水泡トナ
ル後二時半高泡以去
時間毎六時半去
爾後八時毎六時半
五時後六時半入品
一毎入品二六〇分後
一毎入品二六〇分後
一毎入品二六〇分後

水溫四.二 麴温九.〇
蒸米温三三.〇

水溫五.〇 麴温六.〇
蒸米温甲七.五 乙九.〇

水溫五.〇 麴温七.五
蒸米温九.五 甲九.五
乙一〇.五

後六時ヨリ水泡
後一〇時ヨリ高泡

枝打前親品温一七.八
乙枝一四.八

口打前親品温一九.〇 甲枝
一五.二 後八時ヨリ二本權
品一八.〇 室七.五
後六時ヨリ三人ニテ二時間
毎權入
前八時ヨリ地

同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
三一	二一	二二	二九	三八	二七	二六	二五	二四	二三	一二	一一	一〇	〇九	〇八	〇七	〇六	〇五	〇四	〇三	〇二	〇一
留添水分	荒	荒	荒	荒	荒	荒	荒	荒	荒	荒	荒	荒	荒	荒	荒	荒	荒	荒	荒	荒	荒
前六時	前六時	前六時	前六時	前六時	前六時	前六時	前六時	前六時	前六時	前六時	前六時	前六時	前六時	前六時	前六時	前六時	前六時	前六時	前六時	前六時	前六時
正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午	正午
七.〇	七.五	七.〇	七.五	八.〇	八.五	九.〇	九.五	一〇.〇	一〇.五	一一.〇	一一.五	一二.〇	一二.五	一三.〇	一三.五	一四.〇	一四.五	一五.〇	一五.五	一六.〇	一六.五
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
九.〇	八.五	八.〇	七.五	七.〇	六.五	六.〇	五.五	五.〇	四.五	四.〇	三.五	三.〇	二.五	二.〇	一.五	一.〇	〇.五	〇.〇	九.五	九.〇	八.五

米浸時間 八.〇 浸水温度 一六.四

米蒸時間 一.〇

原料米 米種 備前青③ 品質上 搗減 〇・一〇三 連醴同數 一
 元添製造方法 蒸米 〇・八〇〇 麴米 〇・三二〇 汲水 一・二二〇 母料 〇・三五〇 乳酸 三〇〇cc

醴製造方法

元添	初添	仲添	留添	計
蒸米 〇・三〇〇	〇・八〇〇	一・六〇〇	三・四六〇	六・一六〇
麴米 〇・一二〇	〇・三二〇	〇・四八〇	〇・九二〇	一・八四〇
汲水 〇・四二〇	〇・九二〇	二・〇八〇	五・三八〇	八・八〇〇
醴垂	清酒	粕	醴	水量
步合 〇・九一二	一・五三四	六・四二三	一・七一〇	一・一〇〇
母料 母料種別 講習六號	母料石數 〇・三五〇	使用酸量 七〇〇cc	馴養日數 一〇	
醴壹個ニ付乳酸使用量 三七五cc	試驗事項 實修			

酒母分析表

大正二年度講習第一號酒母

調査時期	酒精	總酸	揮發酸	不揮發酸	糖分
仕込三日目	二二・六一二〇	〇・〇四一三			一七・三八〇〇
暖氣入前	二四・二七五〇	〇・〇三六八			一九・〇四〇〇
膨	三〇・〇三八〇	〇・〇三六一			二六・九二〇〇
湧	二九・九三三〇	〇・〇四〇七一			二四・七八〇〇

熟 醴 成分	山 卸 後	暖 氣 入 前	膨 付	湧 付	熟 醴 成分
一四・二〇〇〇	二一・四六八〇	二二・五五六〇	二二・二一九〇	三一・八五二〇	一四・七〇〇〇
八・五一二〇	〇・〇一一八	〇・四一三〇	〇・四三六六	〇・六五四九	五・四八七〇
〇・六二五四					〇・六四九〇
〇・〇三一八					〇・〇三三〇
〇・五九四一					〇・六一六六
一・一五二〇					〇・六五二〇
					三・三五四〇

同 講習第二號酒母

山 卸 後	暖 氣 入 前	膨 付	湧 付	熟 醴 成分
二一・四六八〇	二二・五五六〇	二二・二一九〇	三一・八五二〇	一四・七〇〇〇
〇・〇一一八	〇・四一三〇	〇・四三六六	〇・六五四九	五・四八七〇
				〇・六四九〇
				〇・〇三三〇
				〇・六一六六
				〇・六五二〇
				三・三五四〇

同 講習第三號酒母

熟 醴 成分	膨 付	湧 付	熟 醴 成分
一四・七〇〇〇	二二・二四三〇	二六・九七四〇	一四・七〇〇〇
八・五一二〇	〇・一六五二	〇・一八八八	五・四八七〇
〇・六二五四			〇・六四九〇
〇・〇三一八			〇・〇三三〇
〇・五九四一			〇・六一六六
一・一五二〇			〇・六五二〇
			三・三五四〇

同 講習第四號酒母

仕込三日目	膨
二四・〇九二〇	二六・〇五三〇
〇・一二九八	〇・二二九八

仲分前	留分前	留後十一日目	同十二日目	同十三日目	同十四日目	原基母料	元添前	元添分前	蹄	仲分前	留分前	留後十日目	同十一日目	同十四日目
七〇八〇〇	四・四六〇〇	一六・七〇〇〇	一七・八〇〇〇	一八・〇〇〇〇	一八・〇〇〇〇	一三・三六〇〇	四・一五〇〇	一四・二〇〇〇	五・五四〇〇	六・九二〇〇	四・八五〇〇	一七・三〇〇〇	一七・六〇〇〇	一七・八〇〇〇
一六・九八四〇	一四・二五四〇	四・一二五〇	三・八五二〇	三・七四三〇	三・四九四〇	六・一五六〇	一九・六七四〇	五・九二五〇	一五・九六〇〇	一六・一〇七〇	一一・六六〇〇	四・四七〇〇	三・九一九〇	三・四三三〇
〇・一五三四	〇・〇七〇八	〇・一三五七	〇・一三五七	〇・一三五七	〇・一三五七	一・〇〇三〇	〇・二〇六五	〇・二七七三	〇・〇八八五	〇・一〇〇三	〇・〇五三一	〇・一一二一	〇・一二三九	〇・一三五七
〇・〇〇九〇	〇・〇〇六〇	〇・〇〇九〇	〇・〇〇九〇	〇・〇〇九〇	〇・〇〇九〇	〇・〇一八〇	〇・〇〇八四	〇・〇一二〇	〇・〇〇四八	〇・〇〇六〇	〇・〇〇五四	〇・〇〇六〇	〇・〇〇九〇	〇・〇〇九〇
〇・一四四六	〇・〇六四九	〇・一二六九	〇・一二六九	〇・一二六九	〇・一二六九	〇・九八五三	〇・一九八二	〇・二六五五	〇・〇八三八	〇・〇九四四	〇・〇四七八	〇・一〇六二	〇・一一五一	〇・一二六九
七六 (四〇六)	一一・〇〇〇〇	九・一八〇〇	〇・五四〇〇	〇・三〇四〇	痕跡	〇・八三六〇	一一・二〇〇〇	一一・二七二〇	九・八八〇〇	一一・四〇〇〇	八・一六〇〇	〇・四四〇〇	〇・二八四〇	不檢出

酒母細菌調查表

大正二年度講習第一號酒母細菌

調査要項調査時期	熟成	同講習第二號酒母細菌	熟成
出浸天液	二四四・一八八	三一七・五二〇	二七一・一八八
出浸酒液	三一・一五四七	二二九・三九二	不
中出酒液	一九三・九一四	二二五・五〇四	不
性酒液	不	不	不
浸酒液	不	一九四・四〇〇	二七三・八六一
酒液	不	不	不
若天液	三四一・一四五	一九四・四〇〇	二七七・八三〇
感天液	不	不	不
平	二七九・二〇六	二〇八・三九七	二八八・九四三
均	不	不	不
原液	三二六・八〇〇	三六六・八〇〇	三三二・〇〇〇
原液	五・	七・	三・
原液	八五・	九〇・	八五・
外觀清澄	香味上下上下	檢鏡	二〇分ノ一位短多
シ	總酸二・〇	シ	總酸二・〇五
ボーリ	ンゲ度數一・〇	ボーリ	ンゲ度數〇・八
七七 (四〇七)			

第十回講習釀造實習報告

同 講習第三號醱細菌

原液cc中ヨリ出現ルタシ聚落數										調査要項調査時期	仲分	留分	推揚		
原液	一cc中ノ醱母數	ニテ着色メチレン青溶液ニテ染	沃度加里溶液ニテ染	色セラル、醱母數%	均平	均平	均平	均平	均平	均平	原基母料	元添分	仲分	留分	推揚
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	二二二・四〇〇	三七二・四八〇	二七一・一八八	三八四・七五〇	三八二・三二〇
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	二〇六・一二七	二六三・九九五	二六三・九九五	五五七・二九〇	五五四・〇四〇
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	二五八・五五二	二四一・五四二	二四一・五四二	四九八・六三六	三五六・六八〇
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	二二五・四六〇	二六五・三五六	二六五・三五六	五五一・一二四	六二六・八〇〇
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	二二二・六四二	二七五・五六二	二七五・五六二	五〇一・五五二	六二六・八〇〇
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	一七九・五五〇	二八二・三六六	二八二・三六六	六一二・三六〇	六二六・八〇〇
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	一五四・四一三	二五五・一五〇	二五五・一五〇	五九七・七八〇	六二六・八〇〇

同 講習第四號醱細菌

原液cc中ヨリ出現ルタシ聚落數										調査要項調査時期	仲分	留分	推揚		
原液	一cc中ノ醱母數	ニテ着色メチレン青溶液ニテ染	沃度加里溶液ニテ染	色セラル、醱母數%	均平	均平	均平	均平	均平	均平	原基母料	元添分	仲分	留分	推揚
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	二二二・四〇〇	三七二・四八〇	二七一・一八八	三八四・七五〇	三八二・三二〇
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	二〇六・一二七	二六三・九九五	二六三・九九五	五五七・二九〇	五五四・〇四〇
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	二五八・五五二	二四一・五四二	二四一・五四二	四九八・六三六	三五六・六八〇
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	二二五・四六〇	二六五・三五六	二六五・三五六	五五一・一二四	六二六・八〇〇
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	二二二・六四二	二七五・五六二	二七五・五六二	五〇一・五五二	六二六・八〇〇
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	一七九・五五〇	二八二・三六六	二八二・三六六	六一二・三六〇	六二六・八〇〇
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	一五四・四一三	二五五・一五〇	二五五・一五〇	五九七・七八〇	六二六・八〇〇

第十回講習醸造實習報告

紀事

○本所長の海外出張

本所長大藏省主税局長菅原通敬は二月十八日附を以て支那及朝鮮へ出張を命せられたり

○本所長代理

醸造試験所事務官佐藤悟郎は二月二十六日附を以て菅原本所長支那朝鮮出張中本所長代理を命せらる

○本所職員の異動

大藏屬稻葉敏一月二十六日附を以て兼醸造試験所書記に任せらる

○本所研修員の異動

大正三年十二月十六日入所

佐賀縣平民 池田 醇吾

○本所補習員の異動

自大正三年七月一日入所
至同 九月三十日退所
自大正三年五月十八日入所
至 七月二十日退所
自大正三年十一月三日入所
至同 四年一月三日退所
自大正三年十二月五日入所
至同 四年一月二日退所

京都府平民 池田 米造
兵庫縣平民 松尾 定義
茨城縣平民 土田 普作
和歌山縣平民 山本 恒次郎

○本所清酒試醸の概況

本所報告第五十五號に掲載報導したる以後に於て製造したる酒母は左の如し

酒母順號	試 験 事 項	配立月日	熟成月日
五八	酵母比較試験(母甲二十一號) 速 醸 配	一月 十八日	一月二十六日
五九	全 (酵母丙十五號)	同	同
六〇	酵母混用試験(母甲三十七號同乙二十一號)	全月二十八日	二月 六日
六一	全 (母甲三十七號同乙二十五號)	同	同
六二	全 (母乙二十一號同乙二十五號)	同	同

本所長ノ海外出張 本所職員ノ異動 本所研修員ノ異動 本所補習員ノ異動 本所清酒試醸の概況 八五 (四一五)

六三 同 (酵母甲三十七號全乙二十一號) 全

前記の酒母は其の熟成するに従ひ各試験の目的に應じて撰定し之を使用せり、其の醪の仕込月日及試験事項を擧ぐれば左の如し

醪順號	試験事項	使用酒母番號	初添月日	搾揚月日
三〇	種麴比較試験 (本所製種麴)	四八	一月六日	一月二十三日
三一	全 (全)	四九	全月八日	全月二十五日
三二	原料米比較試験(肥後米)	五〇	全月十九日	二月五日
三三	全 (全)	五一	全月二十一日	全月七日
三四	原料米精白方法試験(杵搗)	五四	全月二十三日	全月十日
三五	全 (全)	五六	全月二十五日	全月十六日
三六	同 (エンゲルバーグ)	五七	全月二十七日	全月十三日
三七	酵母比較試験(酵母甲二十一號)	五八	二月六日	全月二十二日
三八	全 (酵母丙十五號)	五九	全月八日	全月二十五日
三九	酵母混用試験(酵母甲三十七號全乙二十五號)	六一	全月十九日	三月九日

四〇	全 (酵母甲三十七號全乙二十一號)	六〇	全月二十一日	全月十一日
四一	同 (酵母乙二十一號全乙二十五號)	六二	全月二十三日	全月十三日
四二	全 (酵母甲三十七號全乙二十五號)	六三	全月二十五日	全月十五日

○本所第十一回講習實習醸造

丙丁組實習の講第三號酒母(速醸醪)は一月二十三日熟成となり講第一號醪は一月二十八日搾揚をなせり、而して前記速醸醪より原基母料を分取し全月二十九日元の添仕込を爲し此の元添を使用し二月四日講第二號醪の初添を爲し全月二十日搾揚をなせり、

甲、乙組實習は三月三日より麴製造に著手し左記の通り仕込をなしたり

酒母順號	摘要	醪立月日	熟成月日
講第四號	山卸廢止醪	三月六日	未熟成
全第五號	普通醪	全月全日	全
全第六號	速醸醪	全月八日	全

○本所醬油試釀の概況

本年度に於ける醬油試釀に關する本年一月迄の分は既に本所報告第五十五號所載の通りなるか其の後に於ける狀況は左の如し

一、豫定の通り仕込を爲し目下諸味状態にあるもの

(1) 諸味攪拌の方法及程度試験

イ、權入攪拌に依り程度を異にするもの

二個

ロ、空氣攪拌に依り程度を異にするもの

二個

右試験は既に前年度に於て行ひたるものなれども今回反覆試験するの必要を認め本年度に於て更に繼續試験を行ひたるものとす

一、豫定の通り目下仕込中にあるもの

(1) 蒸熟大豆扁平製麴試験

二個

(2) 食鹽減少試験

イ、鹽水の濃度「ポーマー」氏比重計十七度のもの

一個

ロ、鹽水の濃度「ポーマー」氏比重計十八度のもの

一個

ハ、鹽水の濃度「ポーマー」氏比重計二十一度のもの

一個

(3) 麴老若比較試験

イ、盛込より三日目の朝に於て出麴となしたるもの

一個

ロ、盛込より三日目の夕刻に於て出麴と爲したるもの

一個

ハ、盛込より四日目の朝に於て出麴と爲したるもの

一個

ニ、盛込より四日目の夕刻に於て出麴と爲したるもの

一個

ホ、盛込より五日目の朝に於て出麴と爲したるもの

一個

(4) 大豆蒸煮比較試験

イ、大豆を蒸熟するに壓力八封度にして一時間のもの

一個

ロ、大豆を蒸熟するに壓力十六封度にして一時間のもの

一個

ハ、大豆を蒸熟するに壓力三十二封度にして一時間のもの

一個

ニ、舊式大釜を以て六時間半煮熱せるもの

一個

右大豆蒸煮比較試験は既に前年度に於て行ひたる試験なるも今回反覆試験の必要を認め本年度に於て更に繼續試験を行はんとするものなり

○醸造協會第八回酒造講習員募集

本所醬油試釀の概況 醸造協會第八回酒造講習員募集

醸造協會にては明治四十一年以來簡易なる短期酒造講習を行ひ酒造の實地經驗を有する者に醸造の一般學理を修習せしめて善良なる醸造作業員を養成し來りたりしが本年も來る五月二十一日より其の第八回講習を醸造試験所内に開催する由なり希望者は四月十五日までに申込むべしと其の酒造講習規定は左の如し

第一條 講習期間ハ五月二十一日ヨリ六月三十日マテ四十日間トス

第二條 講習員ノ定員ハ五十名トス

第三條 講習員ハ酒類醸造業者又ハ其ノ子弟若ハ雇人ニシテ左ノ各項ニ該當スルモノナルコトヲ要ス

一 年齢滿二十年以上四十年未滿ナルコト

二 高等小學校卒業程度ノ學力ヲ有スルコト

三 滿三年以上實地醸造ニ從事シ杜氏其ノ他ノ勞務ニ服シタルコト

四 本會支部、酒造組合又ハ稅務官廳ノ推薦シタルモノナルコト

第四條 講習員タラントスル者ハ左記申込書ニ履歷書及前條第四號ノ推薦書ヲ添へ四月十五日マテニ本會ニ送付スヘシ

申込書 (用紙半紙)

何府縣何郡市何町村番地

酒類製造主何某家族(又ハ雇人)

何

某

右者今般貴會ニ於テ御開催可相成酒造講習相受度候間此段申込候也

追テ本人身上ニ關シテハ酒類製造主何某ニ於テ一切引受可申候

大正四年何月何日

右

何

某 ㊦

酒類製造主

何

某 ㊦

醸造協會 御中

履歷書 (用紙半紙)

本籍地 何府縣何郡市何町村大字何々番地

寄留地 何府縣何郡市何町村大字何々番地

士族(平民)戸主(何某何男)

何

某

何年何月何日生

一 何年何月ヨリ何年何月迄何學校ニ於テ(何某ニ就キ)何學修業

一 何年何月何學校ニ於テ第何年ノ課ヲ修了ス(全科卒業)

一 何年何月ヨリ何年何月迄何所ニ於テ醸造業ニ従事ス(醸造法又ハ應用科學ヲ習得ス)

一 何年何月何日何々ニ付キ賞(罰)ヲ受ク

右ノ通ニ候也

右

大正四年何月何日

何

某

第五條 前條ノ申込者定員ニ超過スルトキハ申込者中ヨリ本會ニ於テ之ヲ選定スルモノトス

第六條 講習員ハ講習料一人金拾貳圓トシ講習開始ノ時之ヲ納メシム但シ本會會員又ハ其ノ家族若ハ雇人ナルトキハ一人金九圓トス

既ニ納付シタル講習料ハ總テ之ヲ返付セス

第七條 講習科目ハ左ノ如シ

一 理化學大意

二 醱酵論大意

三 日本酒釀造法

四 分析法

五 顯微鏡使用法及酵母培養法

六 機械大要

(醸造實習ハ醸造試験所ニ於テ試験中ナルトキハ其ノ試釀物ニ付實地指導スヘキ見込)

第八條 講習ヲ了リタルトキハ試験ヲ行ヒ合格シタル者ニハ講習修了證書ヲ與フ

第九條 食費其ノ他講習中ノ費用ハ總テ自辨トス

第十條 講習者心得ハ別ニ之ヲ定ム

附記

一 講師ハ醸造試験所技術家諸氏ニ囑託スヘキ見込ナリ

二 講習員ノ宿泊所ニ付テハ成ルヘク便宜ノ方法ヲ設クルノ見込ナリ

三 宿泊料其ノ他講習中ノ費用ハ豫メ一定シ難シト雖モ本會ニ納ムヘキ講習料ヲ除キ約二十四

五圓ニテ足ルヘシ

四 講習申込者少數ナル場合ニ於テハ講習ヲ中止スルコトアルヘキヲ以テ豫メ諒知アルヘシ

醸造協會第八回酒造講習員募集

大正四年三月廿四日印刷
大正四年三月廿八日發行

定價金十五錢

發售者兼

釀造試驗所

印刷者

金子鐵五郎
東京府北豐島郡瀧野川町
東京市赤坂區新町五丁目四十二番地

印刷所

金子活版所
東京市赤坂區新町五丁目四十二番地

販賣所

興釀社
東京市下谷區上野町一丁目十八番地

販賣所

大谷信助
東京市日本橋區北橋町二番地

販賣所

益池商店
東京市本郷區春木町二丁目廿六番地

終

