

矛盾セル結果ヲ得タルヲ見ルモ、適否判定上化學的調査ノ此等ノ項ニツキテハ未ダ確タル根據ヲ與ヘザルモノノ如ク考ヘラル、而シテ、本回ノ分析結果、澱粉量ノ概シテ低值ヲ與ヘタルハ、恐ラク本試験所分析科ノ都合上八年度産米ヲ三年後ノ十一年度夏ヨリ始メ其ノ間、多少ノ成分上ノ變化アリタルニ因ルナルベシ

參考品 西貢米ハ色澤外觀大イニ劣ル、然レドモ成分上ニハ大差ナキガ如シ
要之ニ理學的調査中色澤外觀完全粒、粒ノ大小ハ肉眼的鑑定上最モ重要ナル條項ニシテ千粒ノ重量千粒ノ容積、百瓦ノ容積之ニ次ク

更ニ心白米ノ割合ハ、年ニヨリ所ニヨリテ同一品種ニテモ大ナル差アルモノナレド(第一回—第三回—此ノ項參省)概シテ其年度ニ於テハ適品ハ遙ニ不適品ニ勝レリ、又今回ノ調査ニツキテ見ルモ、其ノ硬度比重、縱條ノ深サ胚膜層ノ厚サハ大體從來ノ說ニ從フヘキモ、後二者ノ如キ、測定上甚ダ困難ニシテ實地判定上ニハ、效果ニ對シ勞多キニ過グル感アリ

化學的調査ニツキテハ炭水化物ノ量多ク、粗蛋白少ク糖分ハ中庸ニ粗脂肪量ノ可成少キヲ良トスル結論ニ達シタリ(大正十二年三月)

酒造米ノ理化學的調査 第五回報告

大正十二年四月十五日

元技師 佐藤 壽 衛
技手 山田 正 一

試験ノ目的 前回ニ同シ

試験ノ結果 適品ノミノ調査ニシテ色澤外觀ハ特ニ優レ概シテ大粒ニシテ完全粒心白米ノ割合、千粒

ノ重量千粒ノ容積硬度炭水化物粗蛋白ハ前數回調査ニ於ケル適品ニ比シ同等若シクハ相當高值ヲ示シ縱條ノ深サ百瓦ノ容積胚膜層ノ厚サ粗脂肪灰分ハ低值ニシテ比重水分ハ中庸ヲ得大體鑑定上ノ標準値ヲ與ヘタリ

一 調査事項及其ノ方法

前回ニ同シ

二 品種產地品位其他

今回調査シタルモノハ大正十年産米適品ノミニシテ玄白米ヲ合セ其數四六種

内玄白米共ニ二三種宛ニシテ其ノ使用區域ニツキテ此レヲ區分スレハ次ノ如シ

| | | | |
|--------|----|----|----|
| 本所用玄米 | 一種 | 白米 | 一種 |
| 名古屋局玄米 | 一種 | 白米 | 一種 |
| 大阪局 | 同 | 四種 | 四種 |

| | | | | |
|-----|---|----|---|----|
| 廣島局 | 同 | 八種 | 同 | 八種 |
| 熊本局 | 同 | 四種 | 同 | 四種 |
| 仙臺局 | 同 | 五種 | 同 | 五種 |

產地品種施肥其他ノ條項ハ次ノ如シ

(1) 本所用米

一、原料ノ種類

雄町備前青三印

一、產地及土質

岡山縣赤磐郡花崗岩礫混在砂質壤土

一、施肥ノ種類及其方法

生育中ノ狀況、刈取時期乾燥程度貯藏方法等不明

同 白米

一、精白方法

エンゲルバーク精米機ヲ用フ

一、搗減歩合

玄米ノ一石ノ價格等不明

名古屋局管内

(2) 新潟縣朝日酒造株式會社用米

一、原料米ノ種類

高宮

一、產地及土質

新潟縣三島郡來迎寺村、粘土質

一、施肥ノ種類及方法

人糞魚肥段當リ十圓内外

一、生育中ノ狀況

植付後雨天勝平年ヨリ惡シ、虫害ナシ

一、刈取乾期

十月中旬

一、乾燥程度

枷木一週間蓆乾三回

同 白米

一、精白方法

ナシヨナル特別磨擦機

一、搗減歩合

一割一分

一、玄米ノ一石ノ價格

三八圓

大阪局管内

(3) 兵庫縣本嘉納商店用米

一、原料米ノ種類

天神穗

一、產地及土質

大阪府三島郡神井村土砂質、輕土

一、施肥ノ種類及方法

魚肥反當リ十八九貫、其中六七分ハ植付迄ニ敷込殘リ三四分ハ三番除草時ニ施用ス

一、生育中ノ狀況

初期ニ照込ミ概シテ薄ク雨量多キ爲メ、一週間余ノ生育遲延ヲ來シタリ虫害ナシ

一、刈取時期

十月下旬ヨリ十一月初旬ニ至ル

一、乾燥ノ程度

稻木ニ掛ケ一週間ヨリ十日間迄粗ハ蓆ニテ晴天一日以上乾燥ス

一、貯藏ノ方法

長日ノトキハ紙袋ニ入レ堅ク俵ヲ括リ倉庫ニ積ミ置ク

同 白 米

一、精白方法

水車杵搗ニシテ四八時間

一、搗減歩合

一割八分

(4)兵庫縣若林合名會社用米

一、原料米ノ種類

神力

一、產地及土質

兵庫縣加東郡米田 砂質壤土

一、施肥ノ種類及方法

堆肥 鯀粉 鱒粉 大豆粉

一、生育中ノ狀況

初期ハ雨天續キニテ出穂中大降雨アリ成熟中ハ旱魃蟲害ナシ

一、刈取時期

十一月月上旬

一、乾燥程度

稻木掛一週間乃至十日間扱キタル後、莖ニ入レ晴天一日曇天二日乃至三日

一、貯藏方法

不明

同 白 米

一、精白方法

磨擦

一、搗減歩合

一割二分五厘

一、玄米一石ノ價格

不明

(5)兵庫縣西宮酒造株式會社用米

一、原料米ノ種類

奈良穗

一、產地及土質

兵庫縣美囊郡中吉川村、壤土

一、施肥ノ種類及方法

魚肥ヲ植付前ニ施ス

一、生育中ノ狀況

植付後雨天續キニテ株張不良結實期モ雨天多ク稍早冷ノタメ粒形不揃蟲害ナシ

一、刈取時期

十月下旬十一月月上旬

一、乾燥ノ程度

良好

一、貯藏方法

不明

同 白 米

一、精白方法

杵搗

一、搗減歩合

三割六分

一、玄米一石ノ價格

不明

(6)兵庫縣山邑酒造株式會社用米 (缺)

廣島局管内

(7)廣島縣榎林孫一用米

一、原料米ノ種類

雄町

一、產地及土質

備前和氣郡藤野村 砂質壤土

一、施肥ノ種類及方法

反當リ大豆粕三個石灰二十俵過磷酸石灰一呎

- 一、生育中ノ狀況 生育天候共ニ普通蟲害ナシ
- 二、刈取時期 十一月下旬
- 一、乾燥ノ程度 充分
- 一、貯藏ノ方法 濕氣ナキ冷氣アル倉庫ニ貯フ

同 白 米

- 一、精白方法 磨擦
- 一、搗減歩合 二割六分
- 一、玄米一石ノ價格 四四圓八錢

(8) 廣島縣西條酒造株式會社用米

- 一、原料米ノ種類 大町
- 一、產地 備前
- 一、生育中ノ狀況 其他不明
- 一、乾燥程度 充分

同 白 米

- 一、精白方法 清水式精米機
- 一、搗減歩合 三割三分
- 一、玄米一石ノ價格 五一圓七五錢

(9) 廣島縣栗原省三用米

- 一、原料米ノ種類 雄町
- 一、產地 備前赤磐郡
- 一、施肥ノ種類及方法 生育中ノ狀況刈取時期不明
- 一、乾燥程度 充分
- 一、貯藏方法 玄米ハ土藏ノ地上ニ板ヲ並ベ蓆ヲ敷キテ其上ニ累積ス、白米ハ廣サ一坪ヨリ一坪半高サ八尺ノ板圍室ノ内ヲ蓆ニテ張り貯藏ス

同 白 米

- 一、精白方法 清水式精米機ヲ用ヒ石粉ヲ使用ス
- 一、搗減歩合 三割
- 一、玄米一石ノ價格 五三圓

(10) 廣島縣山根英三用米

- 一、原料米ノ種類 雄町
- 一、產地及土質 豊田郡船木村砂質壤土
- 一、生育中ノ狀況 七月上旬迄雨天勝ニテ稻出來頗ル軟弱ナリシモ八月ニ天候回復後大ニ見直セリ蟲害ナシ
- 一、施肥ノ種類及方法 堆肥一反約五百貫鯨七八貫位ヲ補肥トス、外ニ磷酸加里ヲモ少量ニ施セリ

- 一、刈取時期
- 一、乾燥程度
- 一、貯藏方法

十一月初旬

標準三等米以下ノ乾燥程度トス軟結ヲ撰フ

玄米ハ俵裝ノマ、土氣ノ揚ラザル様下敷ヲ置キ共ニ積載シテ徐々ニ精白ス
精白セシモノハ、唐米袋ニ入レ之レ又土氣ノ揚ラザル様ニシ積ミ重ネ、精
白後十日間經過前後ニ於テ使用ス

同 白 米

清水式精米機

一割二分

- 一、精白方法
- 一、搗減歩合
- 一、玄米一石ノ價格

四九圓

(11) 廣島縣賀茂鶴酒造株式會社用米

雄町

- 一、原料米ノ種類
- 一、產地及土質
- 一、施肥ノ種類及方法

岡山縣赤磐郡砂地

元肥トシテ大豆粕、鯀粕及牛馬肥

追肥トシテ荏子粕

植付後天候不良ナリシモ其後良好トナル蟲害ナシ

- 一、刈取時期
- 一、乾燥程度

十月下旬—十一月上旬

普通

以下不明

(12) 岡山縣 ㊦ 正宗酒造株式會社用米

大粒吉備穗

- 一、原料米ノ種類
- 一、產地及土質
- 一、施肥ノ種類及其方法
- 一、生育中ノ狀況

岡山縣淺口郡黒庄村砂質壤土

反當リ一番肥過磷酸石灰四貫、豆粕七貫二番肥、鯀粕八貫、白粕五貫

一番草當時、螟蟲發生シタルモットメテ驅除ヲナシタル爲メ被害少ク出穂

時季ニ降雨頻繁ナリシモ施肥量及其種類、適當ナリシタメ收穫ニハ差支ナ

カリキ

十一月中旬

晴天四日間稲干ヲナス

藁俵ニ苞俵ス

同 白 米

清水式磨擦機ニヨル

- 一、精白方法
- 一、搗減歩合
- 一、玄米一石ノ價格

二割

四二圓

(13) 岡山縣 收 祝三用米

雄町

- 一、原料米ノ種類
- 一、產地及土質

岡山縣赤磐郡佐伯木村砂質土

一、施肥ノ種類及方法

插秧前六月十四日頃元肥ヲナシ一ツハ插秧後一番草六月下旬ヨリ七月上旬ニ施肥ス、次ハ七月上旬ニ番草ノ際石灰入、追肥ハ七月中旬ニ番草時期ニシテ分量及名稱次ノ如シ

反當リ大豆粕一五貫、厩肥三〇〇貫余、過磷酸石灰八貫、石灰四〇貫、木灰二〇貫、油粕類八貫

插秧後ノ降雨ノ爲メ生育稍々害セララルモ土用ノ天候ニテ其恢復ヲ見タリ然レドモ尙出穂期ニ際シ降雨勝ニテ最モ被害ヲ受ケ加アルニ二化螟蟲ノ被害最モ甚シ依リテ本年ノ米質ハ近年稀レナル不良ナリ

十一月十日

刈取後「ハテ」掛トシ十日—二十日之レヲ乾燥シ更ニ下敷ヲナシタル筈ニ二日—四日乾カシ之ヲ脱殻ス

一、貯藏方法

調製後藁俵ニ苞俵ス

同 白 米

一、精白方法

清水式精米機ニ依ル

一、搗減歩合

一割七分

一、玄米一石ノ價格

四六圓

(14)岡山縣 近藤真一用米

一、原料米種類

雄町

一、產地及土質

岡山縣御津郡宇垣村砂質壤土

一、施肥ノ種類及方法

元肥堆肥二百貫、大豆粕十四貫

追肥、過磷酸石灰六貫、綠肥二百貫菜種粕又ハ魚肥四貫

一、生育中ノ狀況

天候苗代期間ハ曇天ニテ降雨多ク軟弱ナル成長ヲナセリ本田插秧期ハ梅雨季ニ當リシカ、六月二十日頃ニハ大部分ヲ終了セリ

插秧後ハ天候ハ初期良好ナラザリシモ插秧早カリシタメ曇天ニシテ日照少

ナカリシニ拘ラズ大ナル障害ナク只稍々分蘗數ニ於テ少ナカリシガ如シ

蟲害ニ於テハ一般ニ二化期ニ於テ螟蟲ノ被害近年稀レニ見ル所タリシモ田

地ニヨリ被害ヲ見ザルモノ少ナカラズ此ノ米產地モ亦被害ナカリキ

十月二十八日—十一月五日

昨干一日扱落シ藁干三日

特記ノ事ナシ

同 白 米

同 磨擦

一、精白方法

磨擦

一、搗減歩合

一割一分五厘

一、玄米一石ノ價格

三七圓

熊本局管内

(15) 熊本縣 高田又七用米

- 一、原料米ノ種類 神力
- 一、產地 玉名郡山北村
- 一、施肥ノ種類 其他不明
- 同 白米
- 一、精白方法 清水式磨擦機
- 一、搗減歩合 二割八分
- 一、玄米一石ノ價格 不詳

(16) 熊本縣 吉村彦太郎用米

- 一、原料米ノ種類 肥後米神力
- 一、產地及土質 熊本縣菊地郡此石村
- 一、施肥ノ種類 其他不明
- 同 白米
- 一、精白方法 白搗ノ後敷島式磨擦精米機ニヨル
- 一、搗減歩合 一割九分七厘
- 一、玄米一石ノ價格 不明

(17) 熊本縣 魚住耕吉用米

- 一、原料米ノ種類 菊地(神力)
- 一、產地及土質 肥後菊地郡
- 一、施肥ノ種類及其方法 其他不明
- 同 白米
- 一、精白方法 磨擦
- 一、搗減歩合 三割
- 一、玄米一石ノ價格 三八圓五〇錢

(18) 福岡縣 小林作五郎用米

- 一、原料米ノ種類 神力
- 一、產地及土質 肥後
- 一、施肥ノ種類 其他不明
- 同 白米
- 一、精白方法 八千代式精米機
- 一、搗減歩合 二割一分
- 一、玄米一石ノ價格 不詳

仙臺局管内

(19) 秋田縣 木村孫四郎用米

一、原料米ノ種類

龜ノ尾

一、產地及土質

秋田縣雄勝郡產粘質壤土

一、施肥ノ種類及方法

堆肥三五〇貫、過磷酸石灰六貫、挿秧前元肥トシテ使用、糞灰一五貫

一、生育中ノ狀況

六月中天候一般ニ寒冷ニシテ生育稍不良ナリシモ七月ニ至リテ天候良好生育頗ル良ク八月暑氣強ク成熟大ニ宜シク蟲害等ナシ

一、刈取時期

九月下旬

一、乾燥ノ程度

不明

一、貯藏方法

刈掛ノ結果例年ニ比シ良好ナリ

稻ハ濕氣ナキ個所ヲ撰定鳩積置キテ玄米ノ調製シタルモノヲ貯藏ス、但シ釀造用米ハ鳩積置以前ノモノヲ用フ

同 白 米

一、精白方法

清水式精米機七〇回掛

一、搗減歩合

一割八分二割位

一、玄米一石ノ價格

三七圓—四〇圓位

(20) 秋田縣

伊藤仁右衛門用米

一、原料米ノ種類

龜ノ尾

一、產地及土質

秋田縣雄勝郡幡野村砂質壤土

一、施肥ノ種類及方法

堆肥反當リ約二〇〇貫馬耕前

一、生育中ノ狀況

植付ヨリ除草期間ハ、一般低溫ナリシガ田植前土壤ノ乾燥十分ナリシ爲メ比較的分蘗多ク出穂期ヨリ成熟期迄ハ氣溫高ク天候良好ノ結果害蟲ノ發生

尠ナカリキ

九月二十五日ヨリ十月十日マデ

稍々良

穗鳩積

同 白 米

一、精白方法

清水式精米機

一、搗減歩合

二割

一、玄米一石ノ價格

三七圓

(21) 秋田縣

高橋宇吉用米

一、原料米ノ種類

龜ノ尾

一、產地及土質

秋田縣雄勝郡岩崎町砂質壤土

一、施肥ノ種類及方法

堆肥三〇〇貫、過磷酸石灰五貫、大豆粕五貫、右全部挿秧前ニ施肥

一、生育中ノ狀況

蟲害ハ螟蟲浮塵子等、病害ハ稻熱病等ナレドモ近年栽培法ノ注意ニヨリ被

害少シ

一、刈取時期

九月下旬—十月上旬穗首迄黄變セシトキ猶豫ナク刈取ル

一、乾燥ノ程度

稻ノ穂屈ノ頃ヨリ灌水ヲ全ク排除シ田面ノ乾燥ヲ計リ刈取後直ニ改良鴉又ハ稻架ニ架ケ二週間—三週間ニテ充分乾燥セル時期ヲ見計リ晴天ノ時收納ス

一、貯藏方法

收納シ置ケル稻ヲ脱穀シ粗摺ヲ行フ細粒碎米ヲ除キ充分精撰ノ後乾燥古藁ノ俵ニ入レ濕氣ナキ倉庫ニ貯藏ス

同 白 米

一、精白方法

清水式精米機ニヨル

一、搗減歩合

二割五分

一、玄米一石ノ價格

四〇圓

(22)秋田縣雄 高橋長助用米

一、原料米ノ種類

龜ノ尾

一、產地及土質

秋田縣雄勝郡砂質壤土

一、施肥ノ種類及方法

堆肥反當リ約二〇〇貫・馬耕前使用

一、生育中ノ狀況

植付ヨリ除草期間一般低溫ナリシガ田植前土壤ノ乾燥十分ナリシタメ比較的分蘗多ク出穂期ヨリ成熟期迄ハ氣溫高ク天候良好害蟲ノ發生尠ナカリキ

一、刈取時期

十月上旬

一、乾燥ノ程度

比較的良好

一、貯藏方法

穂鴉積

同 日 米

一、精日方法

清水式磨擦精米機

一、搗減歩合

一割五分—二割

一、玄米一石ノ價格

三七圓

(23)山形縣 加藤富三郎用米

一、原料米ノ種類

龜ノ尾

一、產地及土質

山形縣東田川郡黄金村 壤土

一、施肥ノ種類及方法

反當リ堆肥三百貫、大豆粕七貫、糠粕五貫

一、生育中ノ狀況

天候順調ナルモ雨多ク浮塵子ノ害アリ

一、刈取時期

九月十五日頃

一、乾燥ノ程度

三十日間位乾燥

一、貯藏ノ方法

俵詰トナシ倉庫内ニ積置ク

同

白 米

一、精白方法

清水式精米機ニテ三二回掛ク

- 一、搗減歩合 凡一割
- 二、玄米一石ノ價格 四〇圓

三 理化學的調査成績

玄米ノ部

(1) 本所用備前青三印

一、色澤外觀 葉黃蠟色ニシテ光澤アリ粒狀豐肥大粒ニ屬シ稀レニ糝米青米粃米褐色米ヲ混入セリ概評 上ノ上

- 二、完全粒 九一・四%
- 三、粒ノ整齊厚サ
 - 二・二粒以上 六九・五瓦 此中ヨリ 三五粒
 - 二・〇 同 二五・一 同 一三
 - 一・八 同 四・七 同 二
 - 一・八 以下 〇・七 同 〇
- 四、心白米ノ割合 長サ平均 五・四二一 最大 五・八五 最小 四・八五
- 五、縱條ノ深サ 幅 同 三・〇五八 同 三・二五 同 二・九〇
- 平均 四四・三三一 二五ミクロン 最大 六〇・五五 最小 一七・三〇

- 六、百瓦ノ容積 一二四・五瓦
- 七、比重 一・四一八四
- 八、千粒ノ重量 二五・七五瓦
- 九、千粒ノ容積 一八・四〇瓦
- 十、硬度 平均 一・五二八八貫 最大 二・一八〇 最小 〇・九三〇
- 十一、胚膜層ノ厚サ 平均 四一・四一一 二五ミクロン 最大 四四・三二五 最小 三七・〇〇
- 十二、化學的成分 水分 一三・六四% 澱粉 七四・三七〇六 糖分 一・九九

粗蛋白質 八・三九一一 粗脂肪 一・五六四 灰分 一・二一九五

名古屋局管内

(2) 新潟縣朝日酒造株式會社用米

概評 上ノ下 淡葉黃臘色ニシテ光澤アリ粒狀豐肥大粒ニ屬シ稀ニ糝米青米粃米褐色米ヲ混入セリ

- 一、色澤外觀 九〇―六%
- 二、完全粒 厚サ 二・二粒以上 六四・七瓦 此中ヨリ 三二粒
- 三、粒ノ整齊 二・〇 同 二六・六 同 一三同
- 一・八 同 七・五 同 四同
- 一・八 以下 一・〇 同 一同
- 長サ平均 五・三三五ミリ 最大 五・七〇 最小 四・九

- 四、心白米ノ割合 幅同 三〇七四 同 三三〇 同 二七五
- 五、縦條ノ深サ 一・六%
- 六、百瓦ノ容積 平均 四八・八七二五ミクロン 最大 六九・二〇 最小 二五・九五
- 七、比重 一三〇 同
- 八、千粒ノ重量 一・三八八九
- 九、千粒ノ容積 二四・六瓦
- 十、硬度 一七・六五 同
- 十一、胚膜層ノ厚サ 平均 一・一三四七貫 最大 一・四六〇 最小 〇・八一〇
- 十二、化學的成分 平均 四四・四九三九五ミクロン 最大 五〇・四〇 最小 三八・九二五
- 水分 一四・七二% 澱粉 七四・〇四六六 糖分 一・一
- 粗蛋白 八・八二一四 粗脂肪 〇・九八四 灰分 一・二八一四

大阪局管内

(3)兵庫縣本嘉納商店用米

(上ノ上同ナルモ色澤薄シ)

- 一、色澤外觀 八九・四%
- 二、完全粒 厚サ 二・二粒以上 五六・〇瓦 此中ヨリ 二・八粒
- 三、粒ノ整齊 二〇〇 同 三三〇 同 一七同

- 四、心白米ノ割合 一・八 同 九・七 同 五〇同
- 五、縦條ノ深サ 一・八以下 一・二 同 〇 同
- 六、百瓦ノ容積 長サ平均 五・四二二粒 最大 五・七五 最小 五・〇〇
- 七、比重 巾同 三〇七七 同 三・四〇 同 二・九五
- 八、千粒ノ重量 一七・六%
- 九、千粒ノ容積 平均 五六・〇〇八七五ミクロン 最大 七七・八五 最小 二五・九五
- 十、硬度 一二五 同
- 十一、胚膜層ノ厚サ 一・三九八六
- 十二、化學的成分 平均 一・三七二二貫 最大 二・一〇〇 最小 〇・八〇〇
- 水分 一四・四% 澱粉 七五・四七七六 糖分 〇・七六
- 粗蛋白 八・五四四三 粗脂肪 一・七四六 灰分 一・一七二〇

(4)兵庫縣若林合名會社用米

- 上ノ上 (3)ニ同シ
- 八九・一%

三、粒ノ整齊

| | | | | | |
|------|--------------|-------|---------|-----|--------|
| 厚サ | 二・二耗以上 | 五四・八瓦 | 此中ヨリ | 二七粒 | |
| | 二・〇同 | 三四・九 | 同 | 一八 | |
| | 一・八同 | 九・四 | 同 | 五 | |
| | 一・八以下 | 〇・九 | 同 | 〇 | |
| 長サ平均 | 五・五四七 | 最大 | 五・八五 | 最小 | 五・一五 |
| 幅同 | 三・一六七 | 同 | 三・四〇 | 同 | 二・九五 |
| | 八〇・二% | | | | |
| 平均 | 六〇・九八二五ミクロン | 最大 | 八六・五〇 | 最小 | 二五・九五 |
| | 一二三耗 | | | | |
| | 一・四〇八五 | | | | |
| | 二六・二瓦 | | | | |
| | 一八・五五耗 | | | | |
| 平均 | 一・四八九八貫 | 最大 | 二・二九五 | 最小 | 〇・八五〇 |
| 平均 | 四一・〇五一二五ミクロン | 最大 | 四七・四七五 | 最小 | 三三・七五 |
| 水分 | 一三・四% | 澱粉 | 七五・三五三六 | 糖分 | 〇・九〇 |
| 粗蛋白 | 九・八九七二 | 粗脂肪 | 一・八四二 | 灰分 | 一・二四四五 |

(5)兵庫縣西宮酒造株式會社用米

一、色澤外觀
二、完全粒
三、粒ノ整齊

| | | | | | | |
|------------|--------------|----|--------|-------|--------|-----|
| 上ノ上 (3)ニ同シ | 九五・二% | 厚サ | 二・二耗以上 | 五五・九瓦 | 此中ヨリ | 二八粒 |
| | | | 二・〇同 | 三六・四同 | 同 | 一八同 |
| | | | 一・八同 | 七・二同 | 同 | 四同 |
| | | | 一・八以下 | 〇・五同 | 同 | 〇同 |
| 長サ平均 | 五・四六六 | 最大 | 五・八五 | 最小 | 五・一〇 | |
| 幅同 | 三・一九 | 同 | 三・四〇 | 同 | 三・〇〇 | |
| | 七九・八% | | | | | |
| 平均 | 五六・〇〇八七五ミクロン | 最大 | 八六・五〇 | 最小 | 二五・九五 | |
| | 一二二耗 | | | | | |
| | 一・四一三四 | | | | | |
| | 二五・五瓦 | | | | | |
| | 一八・一耗 | | | | | |
| 平均 | 一・五一六四貫 | 最大 | 二・五〇〇 | 最小 | 〇・九五〇 | |
| 平均 | 四一・八〇五ミクロン | 最大 | 四六・五七五 | 最小 | 三七・五七五 | |
| 水分 | 二二・八% | 澱粉 | 七三・一九 | 糖分 | 一・三五 | |

(6) 兵庫縣山邑酒造株式會社用米

粗蛋白 七・五三〇三 粗脂肪 二・〇七二 灰分 一・二七九二

上ノ上 (3)ニ同シ

九三・二%

一、色澤外觀

二、完全粒

三、粒ノ整齊

厚サ 二・二耗以上 五八・三瓦 此中ヨリ 二九粒

同 二・〇 同 三二・九 同 一七

同 一・八 同 八・二 同 四

同 一・八以下 〇・五 同 〇

長サ平均 五・四五九耗 最大 五・八〇 最小 五・〇〇

幅 同 三・一七三 同 三・三〇 同 二・八五

七二・六%

四、心白米ノ割合

五、縱條ノ深サ

六、百瓦ノ容積

七、比重

八、千粒ノ重量

九、千粒ノ容積

十、硬度

一二四耗

一・四一三四

二五・九瓦

一八・四五耗

平均 一・三三三貫 最大 一九・七五 最小 〇・七六〇

十一、胚膜層ノ厚サ
十二、化學的成分

水分 一四・五% 澱粉 七五・六〇〇 糖分 一・二五

粗蛋白 九・四六六九 粗脂肪 一・三五四 灰分 一・二三八八

廣島局管内

(7) 廣島縣和氣郡產米

一、色澤外觀

二、完全粒

三、粒ノ整齊

上ノ上 (2)ト同様ナリ

九二・九%

厚サ 二・二耗以上 八二・七瓦 此中ヨリ 四一粒

二・〇 同 一二・四 同 六

一・八 同 三・八 同 二

一・八以下 〇・九 同 一

長サ平均 五・四五六耗 最大 五・八〇 最小 五・二〇

幅 同 三・一二一 同 三・三五 同 二・九五〇

七九・九%

平均 五一・九一ミクロン 最大 八六・五〇 最小 二五・九五

一二四・五耗

一・三九八六

四、心白米ノ割合

五、縱條ノ深サ

六、百瓦ノ容積

七、比重

- 八、千粒ノ重量 二七・二瓦
- 九、千粒ノ容積 一九・四〇珎
- 十、硬度 平均 一・三六七貫 最大 一・九〇〇 最小 一・〇三〇
- 十一、胚膜層ノ厚サ 平均 四一・九九六二五ミクロン 最大 四五・六七五 最小 三八・二五
- 十二、化學的成分 水分 一四・四％ 澱粉 七五・六四五 糖分 一・二〇
- 粗蛋白 八・八二一四 粗脂肪 二・一四四 灰分 一・〇九九九

(8) 廣島縣西條酒造株式會社用米

上ノ上 (7)ニ同シ

- 一、色澤及外觀 九八・九％
- 二、完全粒 厚サ 二・二耗以上 三六・七瓦 此中ヨリ 一八粒
- 三、粒ノ整齊 二・〇 同 四一・五 同 二一
- 一・八 同 一九・一 同 一〇
- 一・八以下 二・七 同 一
- 長サ平均 五・四〇三耗 最大 五・九五 最小 五・〇
- 幅 同 三・〇七五 同 三・三 同 二・九
- 二四・〇％
- 平均 五九・〇三六二五ミクロン 最大 八六・五〇 最小 四三・二五
- 四、心白米ノ割合
- 五、縱條ノ深サ

- 六、百瓦ノ容積 一二七・五珎
- 七、比重 一・四〇八五
- 八、千粒ノ重量 二四・六〇瓦
- 九、千粒ノ容積 一七・四五珎
- 十、硬度 平均 一・五二六貫 最大 二・二八〇 最小 一・一三〇
- 十一、胚膜層ノ厚サ 平均 四一・四四五ミクロン 最大 四四・七七五 最小 三八・〇二五
- 十二、化學的成分 水分 一三・〇％ 澱粉 七二・九四五 糖分 一・七〇
- 粗蛋白 七・七四五六 粗脂肪 一・八七二 灰分 一・三四二五

(9) 廣島縣栗原省三用米

上ノ上 略々前ニ同シ

九二・七％

- 一、色澤外觀 厚サ 二・二耗以上 六一・〇瓦 此中ヨリ 三一粒
- 二、完全粒 二・〇 同 三一・〇 同 一六
- 三、粒ノ整齊 一・八 同 七・四 同 三
- 一・八以下 〇・六 同 〇
- 長サ平均 五・四四八耗 最大 五・八〇 最小 五・一五
- 幅 同 三・〇六七 同 三・二五 同 二・八五

- 四、心白米ノ割合
- 五、縦條ノ深サ
- 六、百瓦ノ容積
- 七、比重
- 八、千粒ノ重量
- 九、千粒ノ容積
- 十、硬度
- 十一、胚膜層ノ厚サ
- 十二、化學的成分

七二・八%
 平均 五一・六八三七五ミクロン 最大 八六・五〇 最小 三四・六〇
 一二三耗
 一・四〇三五
 二五・八五瓦
 一八・四耗
 平均 一・六四一五貫 最大 二・五三〇 最小 一・〇三〇
 平均 四三・五四七五ミクロン 最大 四七・二五 最小 三八・七〇
 水分 一二・六% 澱粉 七五・三五一六 糖分 〇・九〇
 粗蛋白 九・〇三六六 粗脂肪 二・四三二 灰分 一・二六八五

(10) 廣島縣山根英三用米

- 一、色澤外觀
- 二、完全粒
- 三、粒ノ整齊

上ノ上 大略前ニ同シ
 九四・八%
 厚サ 二・二耗以上 八三・三瓦 此中ヨリ 四二粒
 二・〇 同 一三・七 同 七
 一・八 同 二・七 同 一
 一・八以下 〇・七 同 〇

- 四、心白米ノ割合
- 五、縦條ノ深サ
- 六、百瓦ノ容積
- 七、比重
- 八、千粒ノ重量
- 九、千粒ノ容積
- 十、硬度
- 十一、胚膜層ノ厚サ
- 十二、化學的成分

(11) 廣島縣賀茂鶴酒造株式會社用米

長サ平均 五・三八一耗 最大 五・七〇 最小 五・〇
 幅 同 三・一二 同 三・二五 同 二・九五
 六六・〇%
 平均 五〇・六〇二五ミクロン 最大 六九・二〇 最小 三四・六〇
 一二五耗
 一・四〇八五
 二六・九〇瓦
 一九・一〇耗
 一・四五四八貫 最大 二・六〇〇 最小 〇・九五〇
 平均 四一・四四五ミクロン 最大 四四・七七五 最小 三八・〇二五
 水分 一二・八% 澱粉 七四・九〇一六 糖分 一・四〇
 粗蛋白 九・四六六九 粗脂肪 一・九九四 灰分 一・一七四三
 上ノ上 (10)ニ同シ
 九〇・五%
 厚サ 二・二耗以上 七二・五瓦 此中ヨリ 三六粒
 二・〇 同 二一・七 同 一一

- 四、心白米ノ割合
- 五、縦條ノ深サ
- 六、百瓦ノ容積
- 七、比重
- 八、千粒ノ重量
- 九、千粒ノ容積
- 十、硬度
- 十一、胚膜層ノ厚サ
- 十二、化學的成分

- 一、色澤外觀

| | | | |
|-----------------|------------|-----------|---|
| 一・八 同 | 五・三 | 同 | 三 |
| 一・八以下 | 〇・四 | 同 | 〇 |
| 長サ平均 五・四〇七耗 | 最大 五・八〇 | 最小 四・八〇 | |
| 幅 同 三・〇八 | 同 三・二五 | 同 二・九 | |
| 一四・八% | | | |
| 平均 五三・四一三七五ミクロン | 最大 八六・五〇 | 最小 三四・六〇 | |
| 一二六耗 | | | |
| 一・四〇三五 | | | |
| 二六・四五瓦 | | | |
| 一八・八耗 | | | |
| 平均 一・四八〇九貫 | 最大 二・四〇〇 | 最小 〇・九七〇 | |
| 平均 四一・〇二八七五ミクロン | 最大 四四・七七五 | 最小 三七・五七五 | |
| 水分 一三・八% | 澱粉 七四・一三六六 | 糖分 一・〇〇 | |
| 粗蛋白 九・八九七二 | 粗脂肪 一・六八〇 | 灰分 一・一三七六 | |

(12)岡山縣淺口郡產米

上ノ上 葉黃蠟色ニシテ光澤アリ粒狀豐肥大粒ニ屬シ稀ニ糝米青米靱米褐色米ヲ混入セリ

- 二、完全粒
- 三、粒ノ整齊

- 四、心白米ノ割合
- 五、縦條ノ派サ
- 六、百瓦ノ容積
- 七、比重
- 八、千粒ノ重量
- 九、千粒ノ容積
- 十、硬度
- 十一、胚膜層ノ厚サ
- 十二、化學的成分

| | | | |
|-----------------|------------|-----------|-----|
| 九三・二% | | | |
| 厚サ 二・二耗以上 | 三〇・〇瓦 | 此中ヨリ | 一五粒 |
| 二・〇 同 | 五四・〇 | 同 | 二七 |
| 一・八 同 | 一五・二 | 同 | 八 |
| 一・八以下 | 〇・八 | 同 | 〇 |
| 長サ平均 五・二六二粒 | 最大 五・六五 | 最小 四・八五 | |
| 幅 同 三・〇三三 | 同 三・二〇 | 同 二・八五 | |
| 三・四% | | | |
| 平均 五三・八四六二五ミクロン | 最大 八六・五〇 | 最小 一七・三〇 | |
| 一二五耗 | | | |
| 一、四一八四 | | | |
| 二三・九瓦 | | | |
| 一六・九耗 | | | |
| 平均 一・四九八四貫 | 最大 二・四〇〇 | 最小 〇・九七五 | |
| 平均 四一・九八ミクロン | 最八 四七・七〇 | 最小 三八・二五 | |
| 水分 一三・〇% | 澱粉 七三・一八四四 | 糖分 〇・八一 | |
| 粗蛋白 九・四六六九 | 粗脂肪 二・〇二二 | 灰分 一・三〇六四 | |

(13) 岡山縣赤磐郡產米

- 一、色澤外觀 上ノ上 (2)ト同様ナリ
- 二、完全粒 九七・五%
- 三、粒ノ整齊 厚サ 二・二耗以上 六三・八瓦 此中ヨリ 三二粒
- 二〇 同 二九・九 同 一五
- 一・八 同 五・八 同 三
- 一・八以下 〇・四 同 〇
- 長サ平均 五・四七九耗 最大 五・八〇 最小 五・〇〇
- 幅 同 三・一二五 同 三・三五 同 三・〇〇
- 八三・〇%
- 四、心白米ノ割合 平均 五四・四九ミクロン 最大 八六・五 最小 一七・三〇
- 五、縱條ノ深サ 一二二耗
- 六、百瓦ノ容積 一・四〇八五
- 七、比重 二五・七瓦
- 八、千粒ノ重量 一八・三五耗
- 九、千粒ノ容積 平均 一・四五九七貫 最大 一・九二五 最小 〇・七八〇
- 十、硬度 平均 四一・二七六二五ミクロン 最大 四四・七七五 最小 三六・六七五
- 十一、胚膜層ノ厚サ

十二、化學的成分

(14) 岡山縣御津郡產米

- 一、色澤外觀 上ノ上 同上
- 二、完全粒 八八・八五%
- 三、粒ノ整齊 厚サ 二・二耗以上 八五・〇瓦 此中ヨリ 四三種
- 二〇 同 一二・一 同 六
- 一・八 同 二・五 同 一
- 一・八以下 〇・三 同 〇
- 長サ平均 五・五〇五耗 最大 五・九〇 最小 五・一五
- 幅 同 三・一九三 同 三・四〇 同 三・〇〇
- 二五・二%
- 四、心白米ノ割合 平均 四九・五二一二五ミクロン 最大 六九・二〇 最小 三四・六〇
- 五、縱條ノ深サ 一二六 c.c.
- 六、百瓦ノ容積 一・四〇三五
- 七、比重 二七・七瓦
- 八、千粒ノ重量 一九・七五 c.c.
- 九、千粒ノ容積

- 十、硬度
- 十一、胚膜層ノ厚サ
- 十二、化學的成分

熊本局管内

(15)熊本縣玉名郡產米

- 一、色澤外觀

入セリ 上ノ中

九一・四%

- 二、完全粒
- 三、粒ノ整齊

厚サ 二・二粒以上 五一・二瓦

此中ヨリ二六粒

二〇〇

四〇・二

同

二〇

一・八

七・八

同

四

一・八以下

〇・八

同

〇

長サ平均 五・〇七四粒

最大 五・七五

最小 四・七五

幅 同 二・九八

同 三・二〇

同 二・六五

一・四%

平均 五八・三八七五ミクロン

最大 一〇三・八〇 最小 三四・六〇

一二九 c.c.

- 四、心白米ノ割合
- 五、縱條ノ深サ
- 六、百瓦ノ容積

- 七、比重
- 八、千粒ノ重量
- 九、千粒ノ容積
- 十、硬度
- 十一、胚膜層ノ厚サ
- 十二、化學的成分

(16)熊本縣菊地郡產米

前者ヨリ色稍薄シ 上ノ上

八二・二%

厚サ 二・二粒以上 五四・七瓦

此中ヨリ二七粒

二〇〇

三四・四

同

一七

一・八

九・六

同

五

一・八以下

一・二

同

一

長サ平均 五・一八ミリ

最大 五・六五

最小 四・七五

巾 同 三・〇六五

同 三・三

同 二・七

九・二%

- 四、心白米ノ割合

- 五、縦條ノ深サ
- 六、百瓦ノ容積
- 七、比重
- 八、千粒ノ重量
- 九、千粒ノ容積
- 十、硬度
- 十一、胚膜層ノ厚サ
- 十二、化學的成分

平均 五六・八七三七五ミクロン 最大 七七・七五 最小 三六・六〇
 一二六 c.c.
 一・四〇八五
 二四・三瓦
 一七・三 c.c.
 平均 一・五二三三貫 最大 二・四六〇 最小 一・〇二五
 平均 四二・五八一二五ミクロン 最大 四五・六七五 最小 三七・三五
 水分 一三・六 澱粉 七二・四七三四 糖分 一・六〇
 粗蛋白 八・一七五九 粗脂肪 一・三九二 灰分 一・二三四〇

(17)熊本縣菊地郡產米

- 一、色澤外觀
- 二、完全粒
- 三、粒ノ整齊

上ノ上 同上
 九一・三%
 厚サ 二・二耗以上 五七・六瓦 此中 二九粒
 二〇〇 同 三一・一 同 一二
 一・八 同 九・六 同 五
 一・八以下 一・六 同 〇
 長サ平均 五・一六二耗 最大 五・四五 最小 四・八〇

- 四、心白米ノ割合
- 五、縦條ノ深サ
- 六、百瓦ノ容積
- 七、比重
- 八、千粒ノ重量
- 九、千粒容積
- 十、硬度
- 十一、胚膜層ノ厚サ
- 十二、化學的成分

(18)福岡縣小林作五郎用米

幅 同 三〇六七 同 三・二五 同 二・八五
 四〇%
 平均 五三・八四六二五ミクロン 最大 七七・七五 最小 二五・九五
 一二六 c.c.
 一・三九八六
 二四・二瓦
 一七・三 c.c.
 平均 一・四六三八貫 最大 二・一〇〇 最小 〇・九二〇
 平均 四二・一三一二五ミクロン 最大 四五・二二五 最小 三九・一五
 水分 一五・〇三% 澱粉 七三・八〇〇 糖分 一・二五
 粗蛋白 九・〇三六六 粗脂肪 一・五四四 灰分 一・〇七五六

(16)ニ等シキモ色稍薄シ 上ノ上

九一・四%
 厚サ 二・二耗以上 六〇・六瓦 此中ヨリ 三〇粒
 二〇〇 同 三〇・四 同 一五
 一・八 同 八・〇 同 四

- 四、心白米ノ割合
 - 五、縦條ノ深サ
 - 六、百瓦ノ容積
 - 七、比重
 - 八、千粒ノ重量
 - 九、千粒ノ容積
 - 十、硬度
 - 十一、胚膜層ノ厚サ
 - 十二、化學的成分
- 仙臺局管内
- 一、色澤外觀
 - 二、完全粒
 - 三、粒ノ整齊
- (19)秋田縣雄勝郡産米
- 上ノ上⁽¹⁴⁾等⁽²⁾
- 九五・三%
- 厚サ 二・二耗以上 八三・〇瓦 此中ヨリ 四二粒
- 一・八 以下 一・〇 同 一
 - 長ア平均 五・一三耗 最大 五・七五 最小 四・七五
 - 幅 同 三・〇一三 同 三・三〇 同 二・六〇
 - 六・六%
 - 平均 五・一四六七五ミクロン 最大 八六・五〇 最小 一七・三〇
 - 一一・三 c.c.
 - 一・四〇三五
 - 二・三・七五瓦
 - 一六・八五 c.c.
 - 平均 一・五二八三貫 最大 二・三〇〇 最小 〇・八七〇
 - 平均 四・三・四三六二五ミクロン 最大 四八・八二五 最小 三九・六〇
 - 水分 一・三・三% 澱粉 七三・一二五 糖分 一・五〇
 - 粗蛋白 八・五四四三 粗脂肪 一・八四四 灰分 一・一七六一

- 四、心白米ノ割合
 - 五、縦條ノ深サ
 - 六、百瓦ノ容積
 - 七、比重
 - 八、千粒ノ重量
 - 九、千粒ノ容積
 - 十、硬度
 - 十一、胚膜層ノ厚サ
 - 十二、化學的成分
- (20)秋田縣雄勝郡産米
- 上ノ上同上
- 二・〇 同 一四・〇 同 七
 - 一・八 同 二・七 同 一
 - 一・八 以下 〇・三 同 〇
 - 長サ平均 五・二〇一耗 最大 五・五五 最小 四・九五
 - 幅 同 三・〇八九 同 三・三〇 同 三・〇〇
 - 四・四 %
 - 平均 四七・五七五ミクロン 最大 七七・八五 最小 二五・九五
 - 一一・六 c.c.
 - 一・四一三四
 - 二五・一瓦
 - 一七・八 c.c.
 - 平均 一・六七九貫 最大 二・八〇〇 最小 〇・八五〇
 - 平均 四三・六一六二五ミクロン 最大 四七・二五 最小 四〇・二七五
 - 水分 一・三・九% 澱粉 七三・七九一 糖分 〇・七六
 - 粗蛋白 九・八九七二 粗脂肪 一・九〇四 灰分 一・二二四四

二、完全粒
三、粒ノ整齊

九七・四％
厚サ 二・二耗以上 八〇・〇瓦 此中 四〇粒
二〇〇 同 一八・二 同 九
一・八 同 一・六 同 一
一・八以下 〇・一 同 〇

四、心白米割合

七・六％

五、縦條ノ深サ
六、百瓦ノ容積

平均 五三・六三ミクロン 最大 八六・五〇 最小 二五・九五
一二五・五 c.c.

七、比重
八、千粒ノ重量
九、千粒ノ容積

一・三九八六
二四・七瓦
一七・五 c.c.

十、硬度
十一、胚膜層ノ厚サ
十二、化學的成分

平均 一・二二八三貫 最大 二・〇二〇 最小 〇・七七〇
平均 四三・二一一二五ミクロン 最大 五一・〇七五 最小 三九・八二五
水分 一四・四一％ 澱粉 七四・九四六六 糖分 一・三五
粗蛋白 七・七四五六 粗脂肪 一・六四四 灰分 一・〇八八〇

(21) 秋田縣雄勝部産米

一、色澤外觀
二、完全粒
三、粒ノ整齊

上ノ上同上
九五・一％

厚サ 二・二耗以上 八〇・二瓦 此中ヨリ 四〇粒

二〇〇 同 一八・二 同 九
一・八 同 一・五 同 一
一・八以下 〇・一 同 〇

長サ平均 五・一五 最大 五・七五 最小 四・八〇
幅同 三・一七 同 三・四〇 同 三・〇〇
一六・八％

平均 五四・九二七五ミクロン 最大 七七・八五 最小 二五・九五

四、心白米割合
五、縦條ノ深サ
六、百瓦ノ容積
七、比重
八、千粒ノ重量
九、千粒容積

一二五・五 c.c.
一・四〇八五
二四・九五瓦
一七・八 c.c.

十、硬度
十一、胚膜層ノ厚サ

平均 一・三八五七貫 最大 二・一七五 最小 〇・八四〇
平均 四三・九四二五ミクロン 最大 五〇・四〇 最小 三六・〇〇

十二、化學的成分

| | | | | | |
|-----|---------|-----|-------|----|--------|
| 水分 | 一四・二% | 澱粉 | 七六・三二 | 糖分 | 一・二〇 |
| 粗蛋白 | 八・八一—一四 | 粗脂肪 | 一・九五四 | 灰分 | 一・〇五八四 |

六二六 (六二六)

(22) 秋田縣雄勝郡產米

上ノ上 前ト同シ

- 一、色澤外觀
- 二、完全粒
- 三、粒ノ整齊

- 四、心白米ノ割合
- 五、縱條ノ深サ
- 六、百瓦ノ容積
- 七、比重
- 八、千粒ノ重量
- 九、千粒ノ容積

| | | | | | |
|------------|---------|-------|-------|-----|-------|
| 厚サ | 二・二耗以上 | 七七・五瓦 | 此中ヨリ | 三九粒 | |
| 九五・一% | 二・〇 同 | 一七・二 | 同 | 九 | |
| 一・八 同 | 四・三 | 同 | 二 | 二 | |
| 一・八以下 | 〇・九 | 同 | 二 | | |
| 長サ平均 | 五・二八粒 | 最大 | 五・六〇 | 最小 | 四・八五 |
| 幅 同 | 三・一四八 | 同 | 三・四〇 | 同 | 二・九五 |
| 四・〇% | | | | | |
| 平均 | 四八・八七二五 | 最大 | 七七・八五 | 最小 | 一七・三〇 |
| 一二六・五 c.c. | | | | | |
| 一・三九三七 | | | | | |
| 二四・六瓦 | | | | | |
| 一七・五五 c.c. | | | | | |

(23) 山形縣・東田川郡產米

上ノ上同上

- 一、色澤外觀
- 二、完全粒
- 三、粒ノ整齊

- 十、硬度
- 十一、胚膜層ノ厚サ
- 十二、化學的成分

| | | | | | |
|----------|---------------|-------|---------|-----|--------|
| 平均 | 一・二六〇三貫 | 最大 | 一・八一五 | 最小 | 〇・八二〇 |
| 平均 | 四二・六〇三七五ミクロン | 最大 | 四八・二五〇 | 最小 | 三八・四七五 |
| 水分 | 一四・九四% | 澱粉 | 七五・四七七六 | 糖分 | 〇・七六 |
| 粗蛋白 | 九・八九七二 | 粗脂肪 | 一・〇二二 | 灰分 | 〇・八四四一 |
| 厚サ | 二・二耗以上 | 三七・三瓦 | 此中 | 一九粒 | |
| 二・〇 | 四五・二 | 同 | 二三 | | |
| 一・八 | 一五・五 | 同 | 八 | | |
| 一・八以下 | 一・九 | 同 | 〇 | | |
| 長サ平均 | 五・〇四一耗 | 最大 | 五・三五 | 最小 | 四・六〇 |
| 幅 平均 | 三・〇四二耗 | 最大 | 三・三〇 | 最小 | 二・七〇 |
| 一・〇% | | | | | |
| 平均 | 五七・七三七八七五ミクロン | 最大 | 八六・五〇 | 最小 | 三四・六〇 |
| 一二七 c.c. | | | | | |
| 一・四一八四 | | | | | |

- 四、心白米ノ割合
- 五、縱條ノ深サ
- 六、百瓦ノ容積
- 七、比重

- 八、千粒ノ重量
- 九、千粒ノ容積
- 十、硬度
- 十一、胚膜層ノ厚サ
- 十二、化學的成分

白米之部

一、色澤外觀

(1) 本所用備前青三印

白色硝子様ニシテ光澤アリ粒狀豊肥大粒ニ屬シ磨擦米ニシテ往々不透明ナル粃米碎米ヲ含有ス 概評上ノ中

二、完全粒

九四・二%

三、化學的成分

| | | | | | |
|-----|--------|-----|---------|----|--------|
| 水分 | 一三・二% | 澱粉 | 七五・六三六九 | 糖分 | 〇・四五九 |
| 粗蛋白 | 九・〇三六六 | 粗脂肪 | 〇・三七〇 | 灰分 | 〇・三五一六 |

名古屋局管内

(2) 新潟縣朝日酒造株式會社用米

微黄色ニルテ磨粉ヲ混セリ 上ノ下

一、色澤外觀

九七・〇%

二、完全粒

三、化學的成分

| | | | | | |
|-----|--------|-----|--------|----|--------|
| 水分 | 一五・六三% | 澱粉 | 七四・三七六 | 糖分 | 〇・六一 |
| 粗蛋白 | 七・三一五三 | 粗脂肪 | 〇・五三八 | 灰分 | 〇・三七四四 |

大阪局管内

(1) 兵庫縣本嘉納商店用米

ホヽ(1)ニ等シ 上ノ中

九七・八〇%

三、化學的成分

| | | | | | |
|-----|--------|-----|---------|----|--------|
| 水分 | 一三・二% | 澱粉 | 七八・一五七八 | 糖分 | 〇・四〇八 |
| 粗蛋白 | 七・五三〇三 | 粗脂肪 | 〇・二八〇 | 灰分 | 〇・三八四二 |

(4) 兵庫縣若林合名會社用米

(3) ニ等シ上ノ中

八一・六%

三、化學的成分

| | | | | | |
|-----|--------|-----|---------|----|--------|
| 水分 | 一二・八% | 澱粉 | 七六・六二六% | 糖分 | 〇・六一 |
| 粗蛋白 | 七・二〇〇二 | 粗脂肪 | 〇・五七八 | 灰分 | 〇・三五二三 |

(5) 兵庫縣西宮酒造株式會社用米

上ノ上(1)ト同様ナリ

九〇・四%

三、化學的成分

| | | | | | |
|----|-------|----|---------|----|------|
| 水分 | 一二・〇% | 澱粉 | 七七・二三二六 | 糖分 | 〇・八一 |
|----|-------|----|---------|----|------|

粗蛋白 八・三九一 粗脂肪 〇・二六八 灰分 〇・三三四五

(6) 兵庫縣山邑酒造株式會社用米

- 一、色澤外觀
- 二、完全粒
- 三、化學的成分

前ニ同シ上ノ中
九六・六%

水分 一三・三六 澱粉 七七・八八九 糖分 〇・四五九
粗蛋白 七・三一五三 粗脂肪 〇・五二〇 灰分 〇・二四二二

廣島局管内

(7) 廣島縣和氣郡產米

- 一、色澤外觀
- 二、完全粒
- 三、化學的成分

上ノ上

八八・八%
水分 一三・三九% 澱粉 七五・七〇五三 糖分 〇・三八三
粗蛋白 八・一七五九 粗脂肪 〇・三八四 灰分 〇・三一一一

(8) 廣島縣西條酒造株式會社

略前者ニ似タルモ磨粉ヲ混ゼリ

- 一、色澤外觀
- 二、完全粒
- 三、化學的成分

七・七・四%

水分 一二・二六% 澱粉 七四・五一一九 糖分 〇・四五九

(9) 廣島縣、栗原省三用米

粗蛋白 七・一〇〇一 粗脂肪 〇・四三八 灰分 〇・四〇八八

- 一、色澤外觀
- 二、完全粒
- 三、化學的成分

上ノ上 同上ナルモ磨粉ヲ混ゼズ

九六・四%
水分 一二・二五% 澱粉 七五・七三三三 糖分 〇・三三三
粗蛋白 七・九六〇八 粗脂肪 〇・三四六 灰分 〇・三四一

(10) 廣島縣山根英三用米

上ノ上 同上

九七・四%
水分 一二・三% 澱粉 七五・四五五六 糖分 〇・六六
粗蛋白 八・五四四三 粗脂肪 〇・六五二 灰分 〇・三八七八

(11) 廣島縣賀茂鶴酒造株式會社用米

略(10)ニ等シキモ磨粉ヲ混ゼリ 上ノ上

九五・四%
水分 一二・四% 澱粉 七五・九九七八 糖分 〇・三〇八
粗蛋白 六・八八五〇 粗脂肪 〇・一八〇 灰分 〇・八九二七

(12) 岡山縣淺白郡產米

- 一、色澤外觀
- 二、完全粒
- 三、化學的成分

上ノ上 (1)ニ同シ

九六・四%

水分 一二・〇% 澱粉 七四・六四七八 糖分 〇・三〇八
 粗蛋白 六・六六九八 粗脂肪 〇・三一八 灰分 〇・三一七五

(13)岡山縣赤磐郡產米

略同上ナルモ磨粉ヲ混ゼリ

八七・六%

水分 一四・七% 澱粉 七七・九三二八 糖分 〇・四〇八
 粗蛋白 七・七四五六 粗脂肪 〇・一三六 灰分 〇・三〇五五

(14)岡山縣御津郡產米

略(1)ニ等シ

八六・二%

水分 一四・二% 澱粉 七六・七六一九 糖分 〇・四五九
 粗蛋白 七・九六〇八 粗脂肪 〇・五〇四 灰分 〇・三七五三

熊本局管内

(15)熊本縣玉名郡產米

上ノ上 (1)ニ等シキモ磨粉ヲ混ゼリ

- 二、完全粒

八四・四%

水分 一三・四% 澱粉 七六・九四一九 糖分 〇・二五九
 粗蛋白 八・五四四三 粗脂肪 〇・二三四 灰分 〇・九五三〇

(16)熊本縣菊地郡產米

上ノ上(1)ニ等シ

九〇・八%

水分 一二・六% 澱粉 七八・一八〇三 糖分 〇・三八三
 粗蛋白 六・四五四七 粗脂肪 〇・二六四 灰分 〇・三三三〇

(17)熊本縣菊地郡產米

上ノ上 同上

八八・二%

水分 一二・四% 澱粉 七六・八七五三 糖分 〇・三三三
 粗蛋白 八・五四四三 粗脂肪 〇・三〇八 灰分 〇・三〇八九

(18)福岡縣小林作五郎用米

上ノ上 同上

八九・六%

水分 一二・三% 澱粉 七五・七九四四 糖分 〇・二八四

- 一、色澤外觀
- 二、完全粒
- 三、化學的成分

仙臺局管内

粗蛋白 七・三一五三 粗脂肪 〇・一五二 灰分 〇・三八一〇

(19) 秋田縣雄勝郡產米

上ノ中 略(1)ニ等シ

- 一、色澤外觀
- 二、完全粒
- 三、化學的成分

九四・六%

- 水分 一二・四%
- 澱粉 七四・九一六
- 粗脂肪 〇・一〇八
- 糖分 〇・七六
- 粗蛋白 八・一七五九
- 粗脂肪 〇・一〇八
- 灰分 〇・三一五

(20) 秋田縣雄勝郡產米

上ノ中 同上

- 一、色澤外觀
- 二、完全粒
- 三、化學的成分

九七・二%

- 水分 一三・九%
- 澱粉 七五・六八二八
- 粗脂肪 〇・二九二
- 糖分 〇・四〇八
- 粗蛋白 七・七四五六
- 粗脂肪 〇・二九二
- 灰分 〇・二八五一

(21) 秋田縣雄勝郡產米

上ノ中 同上

- 一、色澤外觀
- 二、完全粒
- 三、化學的成分

九九・四%

- 水分 一三・一%
- 澱粉 七七・五四九四
- 粗脂肪 〇・三三四
- 糖分 〇・四五九
- 粗蛋白 七・三一五三
- 粗脂肪 〇・三三四
- 灰分 〇・三一一一

(22) 秋田縣雄勝郡產米

上ノ中 同上

- 一、色澤外觀
- 二、完全粒
- 三、化學的成分

九四・八%

- 水分 一四・四%
- 澱粉 七五・六三六九
- 粗脂肪 〇・三六四
- 糖分 〇・四五九
- 粗蛋白 七・三一五三
- 粗脂肪 〇・三六四
- 灰分 〇・二五八四

(23) 山形縣東田川郡產米

上ノ中(1)ニ等シキモ磨粉ヲ混ゼリ

- 一、色澤外觀
- 二、完全粒
- 三、化學的成分

九八・〇%

- 水分 一四・六%
- 澱粉 七五・七九四四
- 粗脂肪 〇・五〇二
- 糖分 〇・四〇八
- 粗蛋白 七・七四五六
- 粗脂肪 〇・五〇二
- 灰分 〇・四五六一

四、調査成績一覽表

以上ノ理化學的調査成績ヲ玄白米ニ分チ表示スレバ左ノ如シ

一、玄米ノ理學的調査表

| 種類 | 調査事項 | | 外観 | 完全粒 | 粒ノ長 | 整齊心白米 | 縦條ノ深 | 百瓦ノ容積 | 比重 | 千粒ノ重量 | 千粒ノ容積 | 硬度 | 胚膜層ノ厚サ |
|-----------|------|------|-----|-----|------|-------|------|-------|-----|-------|-------|-----|--------|
| | 色澤 | 粒ノ整齊 | | | | | | | | | | | |
| 1 備前青三 | 上ノ上 | 九・四% | 五・四 | 三・〇 | 一・三〇 | 四・二 | 二・四 | 一・二 | 二・八 | 一・七 | 一・三 | 四・四 | |
| 2 新潟朝日酒造 | 上ノ下 | 六・六% | 五・四 | 三・〇 | 一・三〇 | 四・二 | 二・四 | 一・二 | 二・八 | 一・七 | 一・三 | 四・四 | |
| 5 兵庫本嘉納商店 | 上ノ上 | 八・四% | 五・四 | 三・〇 | 一・三〇 | 四・二 | 二・四 | 一・二 | 二・八 | 一・七 | 一・三 | 四・四 | |

| 種類 | 調査事項 | 水分 | 澱粉 | 糖分 | 粗蛋白 | 粗脂肪 | 灰分 |
|--------------|------|------|------|------|------|------|------|
| 4 兵庫若林合名會社 | 上ノ上 | 八九・一 | 五・五五 | 三・一七 | 八〇・三 | 六・〇 | 一・三三 |
| 5 兵庫 西宮酒造 | 上ノ上 | 九五・一 | 五・四七 | 三・一九 | 七九・八 | 五・六〇 | 一・四二 |
| 6 兵庫 山邑酒造 | 上ノ上 | 九三・一 | 五・四六 | 三・一七 | 七九・六 | 五・六〇 | 一・三二 |
| 7 廣島 和氣郡產 | 上ノ上 | 九二・九 | 五・四六 | 三・二二 | 七九・九 | 五・九 | 一・四一 |
| 8 廣島 西條酒造 | 上ノ上 | 九六・九 | 五・四〇 | 三・〇八 | 七九・〇 | 五・九〇 | 一・四〇 |
| 9 廣島 栗原省三用 | 上ノ上 | 九三・七 | 五・四五 | 三・〇七 | 七九・八 | 五・七 | 一・四〇 |
| 10 廣島 山根英三用 | 上ノ上 | 九六・八 | 五・三八 | 三・三 | 七九・〇 | 五・六 | 一・四一 |
| 11 廣島 賀茂鶴酒造 | 上ノ上 | 九〇・五 | 五・四二 | 三・〇八 | 七九・八 | 五・三四 | 一・四〇 |
| 12 岡山 淺口郡產 | 上ノ上 | 九三・二 | 五・二六 | 三・〇三 | 七九・八 | 五・三八 | 一・四二 |
| 13 岡山 赤磐郡產 | 上ノ上 | 九七・五 | 五・四八 | 三・一三 | 八二・〇 | 五・四五 | 一・四一 |
| 14 岡山 御津郡產 | 上ノ上 | 八八・九 | 五・五〇 | 三・一九 | 八二・二 | 五・四 | 一・四〇 |
| 15 熊本 玉名郡產 | 上ノ中 | 九一・四 | 五・〇七 | 二・九 | 八二・〇 | 五・八四 | 一・四一 |
| 16 熊本 菊地郡產 | 上ノ上 | 八三・二 | 五・一八 | 三・〇七 | 九一・一 | 五・六九 | 一・四二 |
| 17 熊本 菊地郡產 | 上ノ上 | 九二・三 | 五・一六 | 三・〇七 | 八二・〇 | 五・三八 | 一・四二 |
| 18 福岡 小林作五郎用 | 上ノ上 | 九一・四 | 五・二三 | 三・〇一 | 八二・二 | 五・五 | 一・四〇 |
| 19 秋田 雄勝郡產 | 上ノ上 | 九三・三 | 五・二〇 | 三・〇九 | 八二・四 | 五・七 | 一・四一 |
| 20 秋田 雄勝郡產 | 上ノ上 | 九七・四 | 五・二四 | 三・三 | 八二・六 | 五・三六 | 一・四〇 |
| 21 秋田 雄勝郡產 | 上ノ上 | 九三・一 | 五・二五 | 三・一七 | 八二・八 | 五・四九 | 一・四一 |
| 22 秋田 雄勝郡產 | 上ノ上 | 九三・一 | 五・二五 | 三・一七 | 八二・八 | 五・四九 | 一・四一 |
| 23 山形 東田川郡產 | 上ノ上 | 九三・三 | 五・〇四 | 三・〇四 | 八二・〇 | 五・七 | 一・四二 |

二 玄米ノ化學的調査表

| 種類 | 調査事項 | 水分 | 澱粉 | 糖分 | 粗蛋白 | 粗脂肪 | 灰分 |
|-------------|------|--------|--------|------|-------|-------|-------|
| 1 備前 青三 | | 一三・六四% | 七四・七〇% | 一・九 | 八・三九二 | 一・五六四 | 一・三九五 |
| 2 新潟 朝日酒造 | | 一四・七三 | 七四・四六六 | 一・一 | 八・八三四 | 〇・九八四 | 一・二八四 |
| 3 兵庫 本嘉納商店 | | 一四・四 | 七五・四七六 | 〇・七六 | 八・五四三 | 一・七四六 | 一・七三〇 |
| 4 兵庫 若林合名會社 | | 一三・四 | 七五・三五六 | 〇・九〇 | 九・八九七 | 一・八四一 | 一・四四五 |
| 5 兵庫 西宮酒造 | | 二二・八 | 七三・一九 | 一・三五 | 七・五三三 | 二・〇七一 | 一・七三三 |
| 6 兵庫 山邑酒造 | | 一四・五 | 七五・六 | 一・二五 | 九・四六九 | 一・三五四 | 一・三三八 |
| 7 廣島 和氣郡產 | | 一四・四 | 七五・四五 | 一・〇 | 八・八二四 | 二・一四四 | 一・〇九九 |
| 8 廣島 西條酒造 | | 一三・〇 | 七三・九四五 | 一・七〇 | 七・七五六 | 一・八七一 | 一・四四五 |
| 9 廣島 栗原省三用 | | 二二・六 | 七五・三五六 | 〇・〇 | 九・〇五六 | 二・四三三 | 一・六八五 |
| 10 廣島 山根英三用 | | 二二・八 | 七四・九二六 | 一・四〇 | 九・四六九 | 一・九九四 | 一・七四三 |
| 11 廣島 賀茂鶴酒造 | | 一三・八 | 七四・一三六 | 一・〇〇 | 九・八九三 | 一・六八〇 | 一・二七六 |
| 12 岡山 淺口郡產 | | 一三・〇 | 七三・一八四 | 〇・八一 | 九・四六九 | 一・六八〇 | 一・三六四 |
| 13 岡山 赤磐郡產 | | 一四・四 | 七三・七九 | 〇・七六 | 九・八七三 | 一・九〇四 | 一・三四四 |
| 14 岡山 御津郡產 | | 一四・〇七 | 七三・七六六 | 一・七 | 九・八九七 | 一・五二〇 | 一・三九五 |
| 15 熊本 玉名郡產 | | 一五・二 | 七三・三〇六 | 〇・九 | 九・四六九 | 一・七四三 | 一・三四六 |
| 16 熊本 菊地郡產 | | 一三・六 | 七三・四七四 | 一・六〇 | 八・七五九 | 一・五六三 | 一・三三〇 |

| | | | | | | |
|-------------|-------|--------|------|-------|-------|-------|
| 17 熊本 菊地郡産 | 一五・〇三 | 七三・八〇〇 | 一・五 | 九・〇三六 | 一・五四四 | 一・〇七五 |
| 18 福岡 小作五郎用 | 一三・三 | 七三・二五 | 一・五〇 | 八・五四三 | 一・八四四 | 一・〇七五 |
| 19 秋田 雄勝郡産 | 一三・九 | 七三・九二 | 〇・七六 | 九・八九三 | 一・九〇四 | 一・一七六 |
| 20 秋田 雄勝郡産 | 一四・四二 | 七四・四六 | 一・五 | 七・七四六 | 一・六四四 | 一・三四四 |
| 21 秋田 雄勝郡産 | 一四・二 | 七三・三 | 一・〇〇 | 八・八二四 | 一・九四四 | 一・〇八〇 |
| 22 秋田 雄勝郡産 | 一四・四 | 七五・四七 | 〇・七六 | 九・八九三 | 一・〇二二 | 一・〇五八 |
| 23 山形 東田川郡産 | 一三・七 | 七三・九 | 一・〇〇 | 八・八二四 | 一・九二四 | 一・一三七 |

三、白米ノ理化學的調査表

| 種類 | 色澤 | 外觀 | 完全粒 | 水分 | 澱粉 | 糖分 | 粗蛋白 | 粗脂肪 | 灰分 |
|-------------|-----|------|-------|--------|------|-------|-------|-------|----|
| 1 備前 青三 | 上ノ中 | 六三・〇 | 一三・二 | 七五・六三九 | 〇・四九 | 九・〇三六 | 〇・三〇〇 | 〇・三五六 | |
| 2 新潟 朝日酒造 | 上ノ下 | 六〇・〇 | 一五・六三 | 七四・五七六 | 〇・六一 | 七・三三三 | 〇・五七六 | 〇・三三四 | |
| 3 兵庫 本嘉納商店 | 上ノ中 | 六九・八 | 一三・二 | 七六・二七六 | 〇・四八 | 七・五三三 | 〇・六八〇 | 〇・三三二 | |
| 4 兵庫 若林合名會社 | 上ノ中 | 八二・六 | 一三・八 | 七六・六二二 | 〇・六一 | 七・一〇二 | 〇・五六 | 〇・三五三 | |
| 5 兵庫 西宮酒造 | 上ノ上 | 六〇・四 | 一三・〇 | 七三・三三六 | 〇・八一 | 八・三二一 | 〇・六八 | 〇・三五五 | |
| 6 兵庫 山邑酒造 | 上ノ中 | 六六・六 | 一三・六 | 七三・八九九 | 〇・四九 | 七・三三三 | 〇・五〇 | 〇・三四二 | |
| 7 廣島 和氣郡産 | 上ノ上 | 八八・八 | 一三・九 | 七五・七〇三 | 〇・三三 | 八・一七九 | 〇・五四 | 〇・三二一 | |
| 8 廣島 西條酒造 | 上ノ上 | 七三・四 | 一三・六 | 七四・五二九 | 〇・四九 | 七・〇〇二 | 〇・四三八 | 〇・三二一 | |
| 9 廣島 栗原省三用 | 上ノ上 | 六六・四 | 一三・五 | 七五・七六三 | 〇・三三 | 七・六〇八 | 〇・四三六 | 〇・三二一 | |

| | | | | | | | | |
|--------------|-----|------|------|--------|-------|-------|-------|-------|
| 10 廣島 山根英三用 | 上ノ上 | 六七・四 | 一三・三 | 七五・四五六 | 〇・六 | 八・五四三 | 〇・五三 | 〇・三七八 |
| 11 廣島 賀茂鶴酒造 | 上ノ上 | 六五・四 | 一三・四 | 七五・九九六 | 〇・三〇八 | 六・八五〇 | 〇・八〇 | 〇・八五七 |
| 12 岡山 淺口郡産 | 上ノ上 | 六六・四 | 一三・〇 | 七四・六四七 | 〇・三〇八 | 六・六六九 | 〇・三八 | 〇・三七五 |
| 13 岡山 赤磐郡産 | 上ノ上 | 八七・六 | 一四・七 | 七三・九三六 | 〇・四〇八 | 七・四五六 | 〇・三六 | 〇・三五九 |
| 14 岡山 御津郡産 | 上ノ中 | 八六・二 | 一四・二 | 七三・六二九 | 〇・四九九 | 七・六〇八 | 〇・三六 | 〇・三七五 |
| 15 熊本 玉名郡産 | 上ノ上 | 八四・四 | 一三・四 | 七六・九四九 | 〇・二五九 | 八・五四三 | 〇・三四 | 〇・九五三 |
| 16 熊本 菊地郡産 | 上ノ上 | 九〇・八 | 一三・六 | 七六・八五三 | 〇・三三 | 六・四四七 | 〇・六四 | 〇・三三〇 |
| 17 熊本 菊地郡産 | 上ノ上 | 八八・三 | 一三・四 | 七六・八五三 | 〇・三三 | 八・五四三 | 〇・三八 | 〇・三〇九 |
| 18 福岡 小林作五郎用 | 上ノ上 | 八九・六 | 一三・三 | 七五・七九四 | 〇・二八四 | 七・三三三 | 〇・五三 | 〇・三八〇 |
| 19 秋田 雄勝郡産 | 上ノ中 | 六四・六 | 一三・四 | 七四・九二六 | 〇・六 | 八・一七九 | 〇・〇八 | 〇・三二五 |
| 20 秋田 雄勝郡産 | 上ノ中 | 九七・一 | 一三・九 | 七五・六八六 | 〇・四〇八 | 七・四五六 | 〇・二九 | 〇・六五 |
| 21 秋田 雄勝郡産 | 上ノ中 | 九九・四 | 一三・一 | 七七・五四四 | 〇・四九九 | 七・三三三 | 〇・三四 | 〇・三二一 |
| 22 秋田 雄勝郡産 | 上ノ中 | 九四・八 | 一四・四 | 七五・六三九 | 〇・四九九 | 七・三三三 | 〇・六四 | 〇・三五九 |
| 23 山形 東田川郡産 | 上ノ中 | 六六・〇 | 一四・六 | 七五・七九四 | 〇・四〇八 | 七・四五六 | 〇・五〇二 | 〇・四五六 |

比較ノタメ最大、最小及平均値ヲ表示スレバ次ノ如シ
 但シ調査條項中粒ノ整齊、縦條ノ深サ硬度及胚膜層ノ厚サニ關スル最大値ハ前記表中該項ノ最大値ノ平均最小値ハ同様最小値ノ平均ヲ示スモノトス(以下此レニ倣フ)

四、玄米ノ理化學的調査ニツキテ

| 種三十二 | 色澤 | | 完全粒 | 粒ノ整齊 | 心白米 | 縱條ノ | 百瓦ノ | 比重 | 千粒ノ | 千粒ノ | 重量 | 容積 | 硬度 | 胚膜層 |
|--------|----|------|------|------|------|------|-------|-------|-----|-----|-----|------|-----|-----|
| | 外観 | 種観 | | | | | | | | | | | | |
| 上ノ上二十一 | 最大 | 九・七% | 五・七% | 三・三% | 三・三% | 八・六% | 一・四八四 | 一・四八四 | 一・七 | 一・九 | 二・五 | 二・五 | 二・五 | 二・五 |
| 上ノ中一 | 最小 | 八・八% | 四・三% | 二・八% | 一・〇 | 二・七 | 一・三六九 | 一・三六九 | 三・〇 | 一・五 | 一・五 | 〇・九〇 | 三・八 | 三・八 |
| 上ノ下一 | 平均 | 九・五% | 五・三% | 三・〇% | 二・九 | 二・五 | 一・四〇七 | 一・四〇七 | 二・五 | 一・七 | 一・七 | 一・四 | 二・三 | 二・三 |

五、玄米ノ化學的調査ニツキテ

| 種三十二 | 水分 | 澱粉 | 糖分 | 粗蛋白 | 粗脂肪 | 灰分 |
|------|------|------|------|-----|-----|-----|
| | | | | | | |
| 平均 | 一三・九 | 七四・三 | 一・二七 | 九・〇 | 一・七 | 一・八 |
| 最小 | 一三・六 | 七三・四 | 〇・九 | 七・五 | 一・七 | 一・八 |
| 最大 | 一五・三 | 七五・三 | 一・九 | 九・九 | 二・四 | 一・三 |

六、白米ノ理化學的調査ニツキテ

| 種三十二 | 色澤 | | 完全粒 | 水分 | 澱粉 | 糖分 | 粗蛋白 | 粗脂肪 | 灰分 |
|-------|----|------|-------|------|-----|-----|-----|-----|-----|
| | 外観 | 種観 | | | | | | | |
| 上ノ上十二 | 最大 | 九・九% | 一五・三% | 七・八% | 〇・八 | 九・〇 | 〇・五 | 〇・五 | 〇・五 |
| 上ノ中十 | 最小 | 七・四% | 一三・〇% | 七・四% | 〇・五 | 六・五 | 〇・四 | 〇・四 | 〇・四 |
| 上ノ下一 | 平均 | 八・六% | 一三・三% | 七・六% | 〇・七 | 七・六 | 〇・四 | 〇・四 | 〇・四 |

結論

今回ハ第二回調査(本所報告第七十九號)ト同シク所謂酒造用適品ト稱セラルルモノニ就キテ其ノ理化學的性質ヲ測定シタリ

前掲諸表ニツキテ今回ノ調査成績ヲ概論センニ、玄米ニ於テハ(第四表)

- 一、色澤外觀
 - ハ鑑定上、最上位ト云フベキモノ大部ヲ占メ從ヒテ
 - ニ於テモ平均的ノ高値ヲ與ヘタリ
- 二、完全粒
 - ハ平均値ニ於テ見ルニ總體的ニ大粒ニ屬スルヲ思ハシム
- 三、粒ノ整齊
 - 同一品種ニ於テモ年ト所ニヨリ甚ダシキ差違アルモノナレドモ此度ハ比較的高値ヲ示シタリト云ハシカ
- 四、心白米ノ割合
 - 不適品トノ比較ナクレバ強チ大小ハ論ズベカラザルモ連年ノ調査ニ於ケル適品平均値ニ遠カラズ
- 五、縱條ノ深サ
 - 平均數低値ニシテ密度ハ依然大ナリ
- 六、百瓦ノ容積
 - 連年ノ平均ニ近ク大ナラズ將又小ナラズ(後ノ表參省)
- 七、比重
 - 平均的ニ高値ヲ與ヘ大粒ナルヲ更ニ裏書セリ
- 八、千粒ノ重量
 - ハニ準シテ相當高値ヲ與ヘタリ
- 九、千粒ノ容積
 - 稍々連年ノ成績ニ比シ高値ノ如ク見ユ
- 十、硬度

十一、胚膜層ノ厚サ 前數回ノモノニ比シテモ低值ナリ

十二、水分 中庸ヲ得タリト云フベシ

十三、其他ノ化學的成分ニツキテ炭水化物ハ相當高值ニシテ、適品タルヲ裏書シ、粗蛋白質ハ稍々高值ニ過グルト雖前回報告ノ結論ニ於ケルト同理由ニテ精白程度ヲ上進セシムレバ可ナルベク粗脂肪灰分モ相當低值ヲ示シタリ

白米ハ前回同様全部同種ノ玄米ノ精白セルモノニ就キ調査シ、比較ニ便セリ、色澤外觀ハ概シテ良好ノモノノミナリ

完全粒ノ割合ハ略々玄米ニ等シク粃米、青米、腹白米胴割米、其他減量ヲ來スベキ物質ノ少キヲ證セリ化學的性質ニ於テ水分ノ減量ハ稍々異例ナレドモ此レガ説明ハ、第一回報告(七十四號一五〇頁)ノ說ニ從フベク、炭水化物ノ増加、蛋白質脂肪灰分ノ甚ダシキ減量ハ此等ヲ多量ニ含有スル糠分ノ離脱ニヨル、以上總括スレバ前數回ニ於テ適品トシテ擧ゲタルモノニ比シ大同小異ニ凡ソ鑑定上ノ標準値ヲ與ヘタリトイフベシ

今特ニ酒造用適品ト認メラルルモノニシテ、本所ノ實地釀造比較試驗ニ供セラレタル、左記四種ノ理化學的調査ノ大要ヲ表示シ選擇上ノ參考ニ資セム

資料ハ大正十一年度産米ニシテ玄米及同種ヲ精白セル白米ナリ

| 種類 | 調査事項 | | 完全粒 | | 粒ノ整齊 | 心白米 | 百瓦ノ | 比重 | 千粒ノ | | 硬度 | 水分 | 炭水 |
|--------|------|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| | 長 | 巾 | 容積 | 容積 | | | | | 重量 | 容積 | | | |
| 橋州山田穗玄 | 六・三 | 五・三 | 三・四 | 四・四 | 一・三 | 一・三六 | 一・三六 | 一・三六 | 一・三六 | 一・三六 | 一・三六 | 一・三六 | 七・三六 |
| 肥後寒坊玄 | 六・〇 | 五・〇 | 三・五 | 四・五 | 一・三 | 一・三五 | 一・三五 | 一・三五 | 一・三五 | 一・三五 | 一・三五 | 一・三五 | 七・三五 |
| 湯澤龜ノ尾玄 | 五・八 | 五・六 | 三・三 | 四・三 | 一・三 | 一・三三 | 一・三三 | 一・三三 | 一・三三 | 一・三三 | 一・三三 | 一・三三 | 七・二六 |
| 備前雄町白 | 五・八 | 五・六 | 三・三 | 四・三 | 一・三 | 一・三三 | 一・三三 | 一・三三 | 一・三三 | 一・三三 | 一・三三 | 一・三三 | 七・二六 |
| 橋州山田穗白 | 六・三 | 五・四 | 三・四 | 四・四 | 一・三 | 一・三六 | 一・三六 | 一・三六 | 一・三六 | 一・三六 | 一・三六 | 一・三六 | 七・三六 |
| 肥後寒坊白 | 六・三 | 五・五 | 三・五 | 四・五 | 一・三 | 一・三五 | 一・三五 | 一・三五 | 一・三五 | 一・三五 | 一・三五 | 一・三五 | 七・三五 |
| 湯澤龜尾白 | 六・四 | 五・九 | 三・六 | 四・六 | 一・三 | 一・三六 | 一・三六 | 一・三六 | 一・三六 | 一・三六 | 一・三六 | 一・三六 | 七・三六 |

附、白米水分含量ノ玄米ヨリ少キハエンゲルパーセント精米機ニヨリ精白ノ際ノ高熱ノタメ減シタルモノナラシ

實地釀造ノ成績ハ後ノ報告ニツキテ知ルヘシ 前回及本回報告作製ニツキ研究科員、山岡長則、西島正三諸氏ノ助力ヲ多謝ス

既ニ本報告モ回ヲ重ヌル事五次大正五年度産米ヨリ始メテ大正九年度産米ヲ除キ大正十年度産米ニ至ル五ヶ年ノ期間ニ渡リ廣ク各地ニ所謂酒造用適米及不適米ト稱セララルルモノニツキ調査ヲ行ヒタル結果、凡ソ

米ノ有スル理化學的性質ニツキテ測定セラレタル諸條項ニ於テハ土性氣候施肥其他ノ自然的若シハ人為的ノ環境ノ如何ニ關セズ其ノ示シ得ヘキ總テノ場合ノ歸趨ヲ知り得タルニ庶幾シ、今重ネテ各年度ニ於ケル玄白米適品及不適品ノ理化學的諸性質ノ平均値並ニ其ノ平均ヲ表示シ數回ニ渡レル調査成績ヲ一括シテ酒造米選擇ニ當リ如何ナル條件ニ重キヲ置クベキヤノ決定の憑據ヲ與ヘント欲ス

玄米適品ノ理學的調査五ヶ年平均

| 年度 | 完全粒 | | 心白米 | | 深條ノ割合 | 深サ | 容積 | 比重 | 千粒ノ重量 | 千粒ノ容積 | 硬度 | 胚膜層ノ厚サ |
|----------|--------|-------|------|------|-------|------|------|------|-------|-------|------|--------|
| | 心白米ノ割合 | 深條ノ割合 | 深サ | 容積 | | | | | | | | |
| 大正五年度一八種 | 八六・六% | 五三・六% | 四三・〇 | 二四・九 | 一・三九 | 二四・元 | 一・三九 | 二四・元 | 一・三九 | 一・三九 | 一・三九 | 一・三九 |
| 大正六年度二〇種 | 八六・七% | 五三・七% | 四三・一 | 二四・九 | 一・三九 | 二四・元 | 一・三九 | 二四・元 | 一・三九 | 一・三九 | 一・三九 | 一・三九 |
| 大正七年度二二種 | 八六・四% | 五三・七% | 四三・一 | 二四・九 | 一・三九 | 二四・元 | 一・三九 | 二四・元 | 一・三九 | 一・三九 | 一・三九 | 一・三九 |
| 大正八年度一九種 | 八六・四% | 五三・七% | 四三・一 | 二四・九 | 一・三九 | 二四・元 | 一・三九 | 二四・元 | 一・三九 | 一・三九 | 一・三九 | 一・三九 |
| 大正九年度二三種 | 八六・五% | 五三・八% | 四三・二 | 二四・九 | 一・三九 | 二四・元 | 一・三九 | 二四・元 | 一・三九 | 一・三九 | 一・三九 | 一・三九 |
| 一〇一種平均 | 八六・五% | 五三・八% | 四三・二 | 二四・九 | 一・三九 | 二四・元 | 一・三九 | 二四・元 | 一・三九 | 一・三九 | 一・三九 | 一・三九 |

玄米適品ノ化學的調査五ヶ年平均

| 年度 | 水分 | 澱粉 | 糖分 | 粗蛋白 | 粗脂肪 | 灰分 |
|----------|-------|-------|------|------|------|------|
| | | | | | | |
| 大正六年度二〇種 | 一三・三% | 七〇・四% | 二・六% | 七・九% | 一・七% | 一・八% |
| 大正七年度二二種 | 一三・四% | 七〇・四% | 二・六% | 七・九% | 一・七% | 一・八% |
| 大正八年度一九種 | 一三・三% | 七〇・四% | 二・六% | 七・九% | 一・七% | 一・八% |
| 一〇一種平均 | 一三・三% | 七〇・四% | 二・六% | 七・九% | 一・七% | 一・八% |

玄米不適品ノ理學的調査三ヶ年平均

| 年度 | 完全粒 | 心白米 | | 深條ノ割合 | 深サ | 容積 | 比重 | 千粒ノ重量 | 千粒ノ容積 | 硬度 | 胚膜層ノ厚サ |
|----------|-------|-------|-------|-------|------|------|------|-------|-------|------|--------|
| | | 心白米 | 深條ノ割合 | | | | | | | | |
| 大正五年度四種 | 八六・六% | 二五・八% | 四三・一 | 二四・九 | 一・三九 | 二四・元 | 一・三九 | 二四・元 | 一・三九 | 一・三九 | 一・三九 |
| 大正七年度一〇種 | 八二・〇% | 五九・四% | 四三・一 | 二四・九 | 一・三九 | 二四・元 | 一・三九 | 二四・元 | 一・三九 | 一・三九 | 一・三九 |
| 大正八年度一〇種 | 七六・〇% | 一・四% | 四三・一 | 二四・九 | 一・三九 | 二四・元 | 一・三九 | 二四・元 | 一・三九 | 一・三九 | 一・三九 |
| 二四種平均 | 八〇・五% | 二九・二% | 四三・一 | 二四・九 | 一・三九 | 二四・元 | 一・三九 | 二四・元 | 一・三九 | 一・三九 | 一・三九 |

玄米不適品ノ化學的調査三ヶ年平均

| 年度 | 水分 | 澱粉 | 糖分 | 粗蛋白 | 粗脂肪 | 灰分 |
|----------|-------|-------|------|------|------|------|
| | | | | | | |
| 大正七年度一〇種 | 二二・四% | 七三・四% | 二・〇% | 七・三% | 二・二% | 二・三% |
| 大正八年度一〇種 | 二二・四% | 七三・四% | 二・〇% | 七・三% | 二・二% | 二・三% |
| 二四種平均 | 二二・六% | 七三・四% | 二・〇% | 七・三% | 二・二% | 二・三% |

白米適品ノ理學的調査五ヶ年平均

| 種 類 數 | 完全粒 | | 心白米 | | 水分 | 澱粉 | 糖 分 | 粗蛋白 | 粗脂肪 | 灰 分 |
|----------|--------|------|------|------|-------|-------|-------|------|-------|------|
| | 割合 | 深サ | 深サ | 容積 | | | | | | |
| 大正五年度六種 | 九〇・五九% | 四・四八 | 三・八三 | 二〇・七 | 一三・四二 | 六・四〇三 | 一・〇四六 | 〇・五九 | 〇・五五〇 | 〇・五七 |
| 大正六年度二〇種 | 八七・五 | 四・六八 | 三・五 | 二〇・七 | 一三・三三 | 六・三〇二 | 一・〇四六 | 〇・五九 | 〇・五五〇 | 〇・五七 |
| 大正七年度二二種 | 九一・三 | 六・七八 | 二・九六 | 二〇・七 | 一三・三三 | 六・三〇二 | 一・〇四六 | 〇・五九 | 〇・五五〇 | 〇・五七 |
| 大正八年度一九種 | 九一・三 | 六・七八 | 二・九六 | 二〇・七 | 一三・三三 | 六・三〇二 | 一・〇四六 | 〇・五九 | 〇・五五〇 | 〇・五七 |
| 大正十年度二三種 | 九一・三 | 六・七八 | 二・九六 | 二〇・七 | 一三・三三 | 六・三〇二 | 一・〇四六 | 〇・五九 | 〇・五五〇 | 〇・五七 |
| 平 均 | 九〇・五 | 五・七〇 | 三・三 | 二〇・七 | 一三・三三 | 六・三〇二 | 一・〇四六 | 〇・五九 | 〇・五五〇 | 〇・五七 |

白米適品ノ化學的調査五ヶ年平均

| 種 類 數 | 完全粒 | | 心白米 | | 水分 | 澱粉 | 糖 分 | 粗蛋白 | 粗脂肪 | 灰 分 |
|----------|--------|------|-----|------|-------|-------|-------|------|-------|------|
| | 割合 | 深サ | 深サ | 容積 | | | | | | |
| 大正五年度六種 | 九一・六九% | 一・九七 | 四・〇 | 二〇・七 | 一三・四二 | 六・四〇三 | 一・〇四六 | 〇・五九 | 〇・五五〇 | 〇・五七 |
| 大正六年度二〇種 | 九一・六九% | 一・九七 | 四・〇 | 二〇・七 | 一三・三三 | 六・三〇二 | 一・〇四六 | 〇・五九 | 〇・五五〇 | 〇・五七 |
| 大正七年度二二種 | 九一・六九% | 一・九七 | 四・〇 | 二〇・七 | 一三・三三 | 六・三〇二 | 一・〇四六 | 〇・五九 | 〇・五五〇 | 〇・五七 |
| 大正八年度一九種 | 九一・六九% | 一・九七 | 四・〇 | 二〇・七 | 一三・三三 | 六・三〇二 | 一・〇四六 | 〇・五九 | 〇・五五〇 | 〇・五七 |
| 大正十年度二三種 | 九一・六九% | 一・九七 | 四・〇 | 二〇・七 | 一三・三三 | 六・三〇二 | 一・〇四六 | 〇・五九 | 〇・五五〇 | 〇・五七 |
| 平 均 | 九一・六九% | 一・九七 | 四・〇 | 二〇・七 | 一三・三三 | 六・三〇二 | 一・〇四六 | 〇・五九 | 〇・五五〇 | 〇・五七 |

白米不適品ノ理學的調査三ヶ年平均

| 種 類 數 | 完全粒 | | 心白米 | | 水分 | 澱粉 | 糖 分 | 粗蛋白 | 粗脂肪 | 灰 分 |
|----------|--------|------|-----|------|-------|-------|-------|------|-------|------|
| | 割合 | 深サ | 深サ | 容積 | | | | | | |
| 大正五年度六種 | 九一・六九% | 一・九七 | 四・〇 | 二〇・七 | 一三・四二 | 六・四〇三 | 一・〇四六 | 〇・五九 | 〇・五五〇 | 〇・五七 |
| 大正七年度二二種 | 九一・六九% | 一・九七 | 四・〇 | 二〇・七 | 一三・三三 | 六・三〇二 | 一・〇四六 | 〇・五九 | 〇・五五〇 | 〇・五七 |
| 大正八年度一〇種 | 九一・六九% | 一・九七 | 四・〇 | 二〇・七 | 一三・三三 | 六・三〇二 | 一・〇四六 | 〇・五九 | 〇・五五〇 | 〇・五七 |
| 平 均 | 九一・六九% | 一・九七 | 四・〇 | 二〇・七 | 一三・三三 | 六・三〇二 | 一・〇四六 | 〇・五九 | 〇・五五〇 | 〇・五七 |

白米不適品ノ化學的調査三ヶ年平均

| 種 類 數 | 完全粒 | | 心白米 | | 水分 | 澱粉 | 糖 分 | 粗蛋白 | 粗脂肪 | 灰 分 |
|----------|--------|------|-----|------|-------|-------|-------|------|-------|------|
| | 割合 | 深サ | 深サ | 容積 | | | | | | |
| 大正五年度六種 | 九一・六九% | 一・九七 | 四・〇 | 二〇・七 | 一三・四二 | 六・四〇三 | 一・〇四六 | 〇・五九 | 〇・五五〇 | 〇・五七 |
| 大正七年度二二種 | 九一・六九% | 一・九七 | 四・〇 | 二〇・七 | 一三・三三 | 六・三〇二 | 一・〇四六 | 〇・五九 | 〇・五五〇 | 〇・五七 |
| 大正八年度一〇種 | 九一・六九% | 一・九七 | 四・〇 | 二〇・七 | 一三・三三 | 六・三〇二 | 一・〇四六 | 〇・五九 | 〇・五五〇 | 〇・五七 |
| 平 均 | 九一・六九% | 一・九七 | 四・〇 | 二〇・七 | 一三・三三 | 六・三〇二 | 一・〇四六 | 〇・五九 | 〇・五五〇 | 〇・五七 |

以上ノ諸表ニツキテ見ルニ

- 一、色澤外觀ハ凡ソ食料米ト酒造米トニ論ナク適否ノ分ルル第一條件ニシテ粒形不揃ニ糝米青米褐色米雜穀及夾雜物等ノ混入多キモノハ絕對ニ避クベキモノトス
- 二、完全粒 適品ハ凡ソ九〇%ノ平均値ヲ得、不適品ハ遙カニ下位ノ八〇%ナリ、前項ト併セテ鑑別ニ便

ナル項目ナリ

- 三、粒ノ整齊ハ寧ロ千粒ノ容積、千粒ノ重量ノ二項ニツキテ簡單ニ測定スル事ニヨリ目的ハ達セラルベシ而シテ此等ノ二項ニツキテハ表ニ見ルモ適品ハ大體大粒ニ屬スルヲ知ラル
- 四、心白米ノ割合、此ノ項ニ就キテハ屢々述ブルカ如ク年ニヨリ所ニヨリ同一品種ニテモ大差アルモノナレド同一年度ニ於テハ適品ハ常ニ遙カニ高値ヲ示シ、從來ノ說ニ充分ナル根據ヲ與ヘタリ
- 五、百瓦ノ容積、適品不適品、其差著シカラザレド適品ハ常ニ少シク低値ニ密度ノ大ナルヲ示セリ
- 六、比重、ハ大正五年度産米ヲ除キ適品ノ方稍々高値ナリ然レドモナホ其差未タ餘リニ僅少ニシテ判別ニ利スル迄ニ至ラス
- 七、硬度ハ適品ニ於テ常ニ低値ニシテ硬質米ハ酒造用不適品ナル斷定ニ至レドモ、ナホ此ノ項ハ水分土質其他ノ諸條項ニ關スルトコロ、大ナレバ常ニハ此ク云フヲ得ズ第一回報告ニ於ケルト同様中庸ナルヲ良トスベシ
- 八、縱條ノ深サ、胚膜層ノ厚サハ適品ニ於テ常ニ低値ニ酒造上惡影響アル糠分ノ少キヲ示スモノナルガ此ノ測定ハ甚ダシク困難ナルモノニシテ實地判定上ノ効果ニ對シ勞多キニ失スルモノナレバ今ハ叙上ノ論斷ニ止メン
- 九、水分、經濟上ノ見地ヨリハ少キヲ可トスルモ此クテハ、硬質米ヲ良トスルノ結果ニ到達スベキヲ以テ中庸ナルヲ可トセン
- 十、炭水化物ハ適品ニ於テ常ニ高値ニシテ多キヲ可トスルニ論ナク内、糖分ハ七年度産米ヲ除キ適品ニ於

- テ高値ナリ元來糖分ハ糠ノ成分中ニ多キガ故ニ此ノ含量少キハ自然糠分ノ少キ良質米ヲ意味スレド、今此ノ結果ヨリ見レバ少キヲ可トスルノ說(第八十八號)モ強チ取ルベキニアラズ、蓋シ其ノ差ノ少キヨリ見レバ寧ロ總括シテ炭水化物量ノ多キモノヲ取ラバ可ナラン但シ白米ニ於テハ適品ハ明ニ不適品ニ比シ相當低値ニ糠分ノ少キ良質米ナル事ヲ示セリ
- 十一、粗蛋白平均値ニ於テハ適品ノ方稍々高値ニシテ各年度ニ於テハ高低相半セリ。從來此ハ糠中ニ多ク其ノフーゼル油生成ノ根源タルノ理由ヨリシテ絕對的ニ少キヲ可トセラレタルガ玄米ニ於ケル高値ハ精白ノ上進ニヨリ、幾分緩和セラルベク白米ニ於ケル結果モ適品ニ高値ナルヨリ見レバ微生物ノ榮養分ヲ増加セシムルノ見地ヨリシテ充分精白後ハ多キモノヲ可トセン
- 十二、粗脂肪ハ絕對ニ少キヲ可トスベシ
- 十三、灰分亦少キヲ可トス尙二三回ノ調査ニ止リ未ダ確定的トハ云ヘザルモ唯測定セラレタル結果ニツキテ概括スレバ糖化力、水分吸收率ハ中庸ヲ纖維、アミロペクチン玄米ニ於ケル磷酸、フィチンハ少キヲ可トセン。

大正十四年三月二十八日印刷
大正十四年三月三十一日發行

著者兼
發行所

釀造試驗所

東京府北豐島郡瀧野川町

印刷者

渡邊一郎

東京市小石川區西古川町二十五番地

印刷所

中外印刷株式會社

東京市小石川區西古川町二十五番地

IF 5Q03

終