

541-811

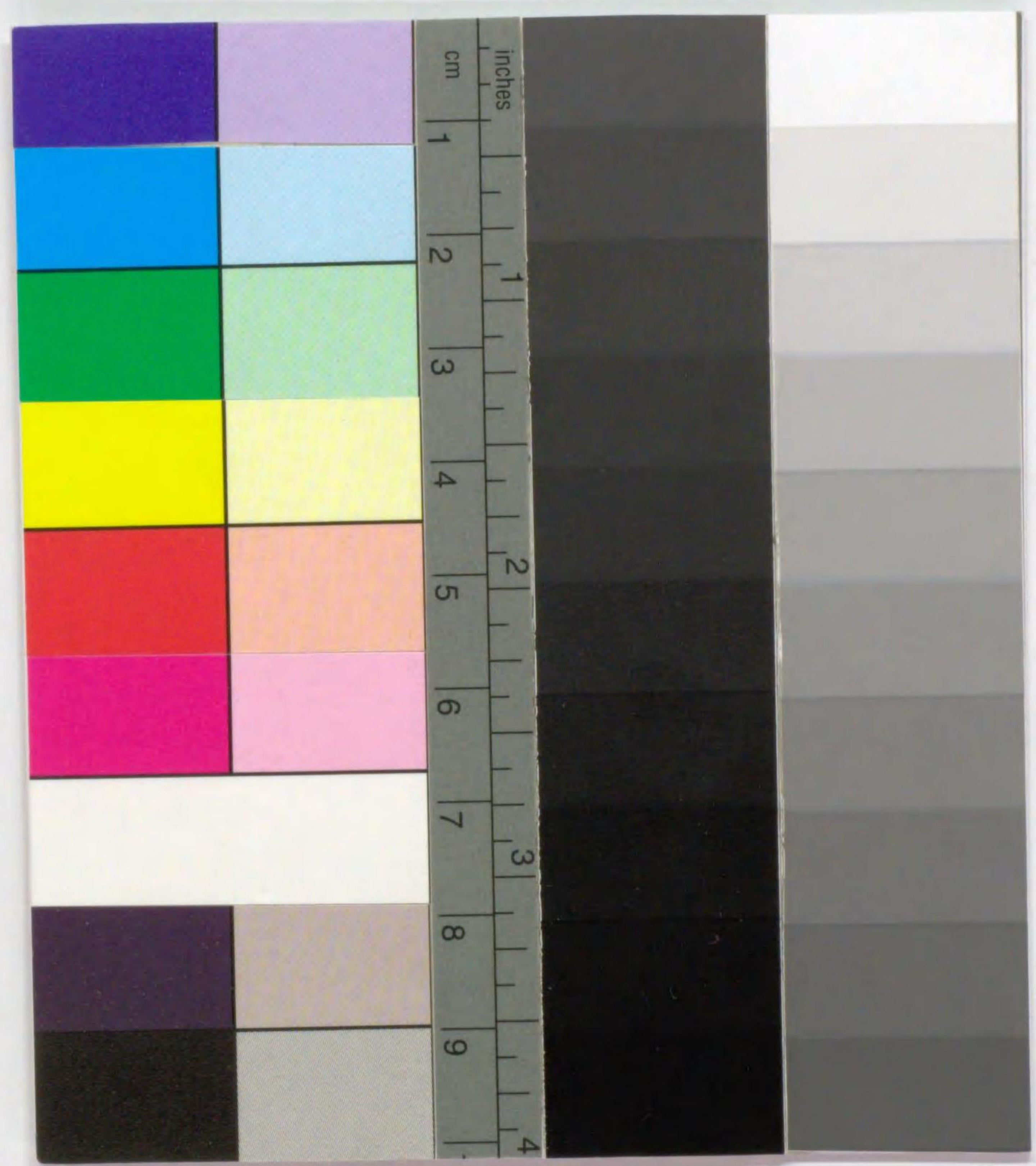


1200501502773

541  
811

日用品の見分け方

東京市役所編

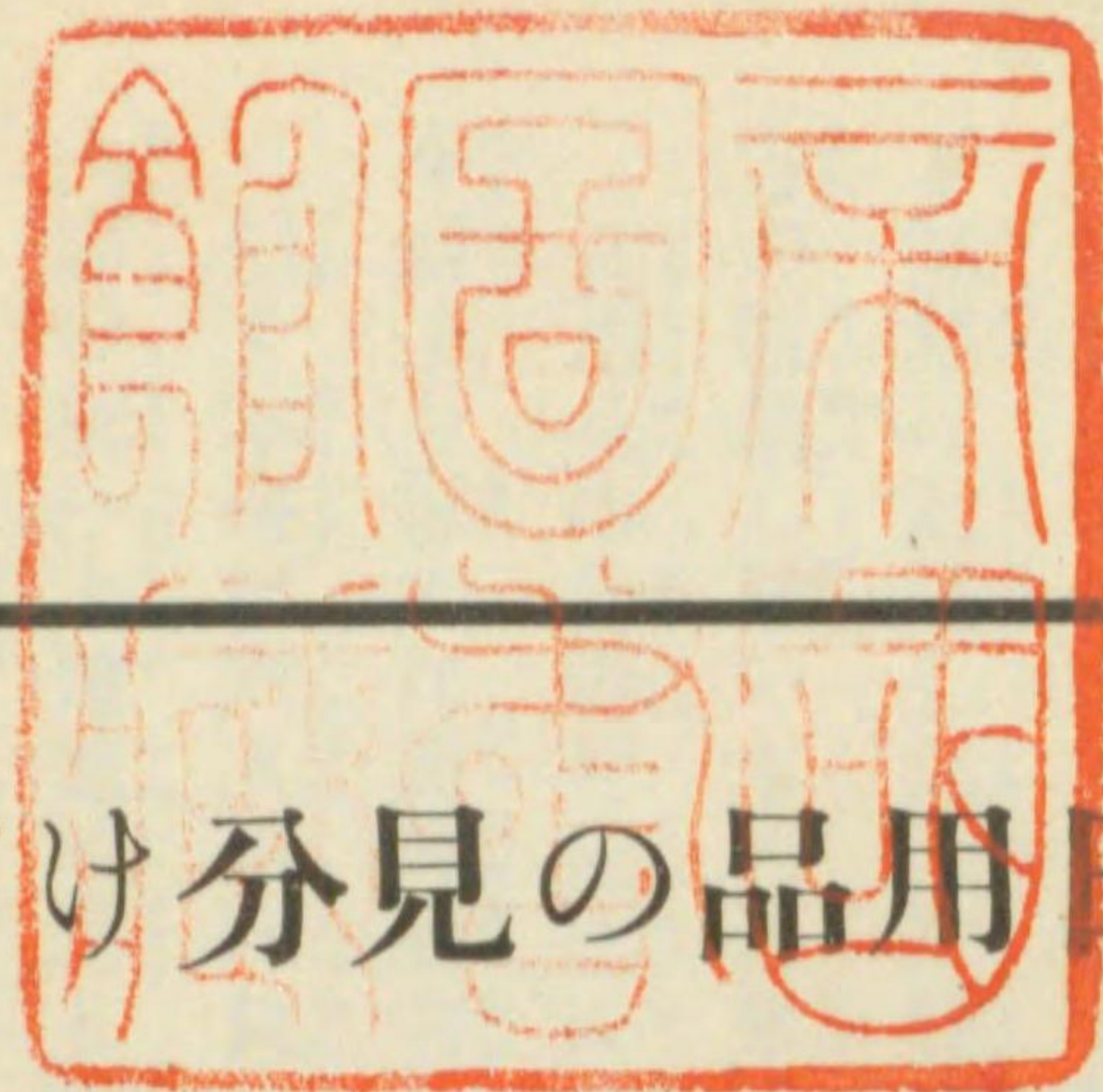




日用品の見分け方

東京市役所





日用品の見分方

東京市役所



東京市寄贈本



# 日用品の見分け方

## 目次

- 第一 穀類 白米、糯米、麥類、小豆、大豆、隱元、鶉豆、豌豆……一
- 第二 乾物類 淺草海苔、干瓢、椎茸、干鰻鮓及素麵……二
- 第三 鮮魚鹽干魚類 鮮魚、鹽干魚……二九
- 第四 肉類 鶏卵及牛乳、牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵、牛乳……四
- 第五 蔬菜果物類 蔬菜—大根、人蔘、牛蒡、甘藷、馬鈴薯、里芋、  
八ッ頭、葱、葱頭、甘藍、白菜……五  
果物—林檎、柑橘、梨、葡萄、桃、柿、西瓜、バナナ、
- 第六 調味料 砂糖、味噌、醬油、ソース……八
- 第七 漬物及罐詰類 澤庵、淺漬、梅干、奈良漬、落京、麴罐詰類……九



541-81  
506-17

はしがき

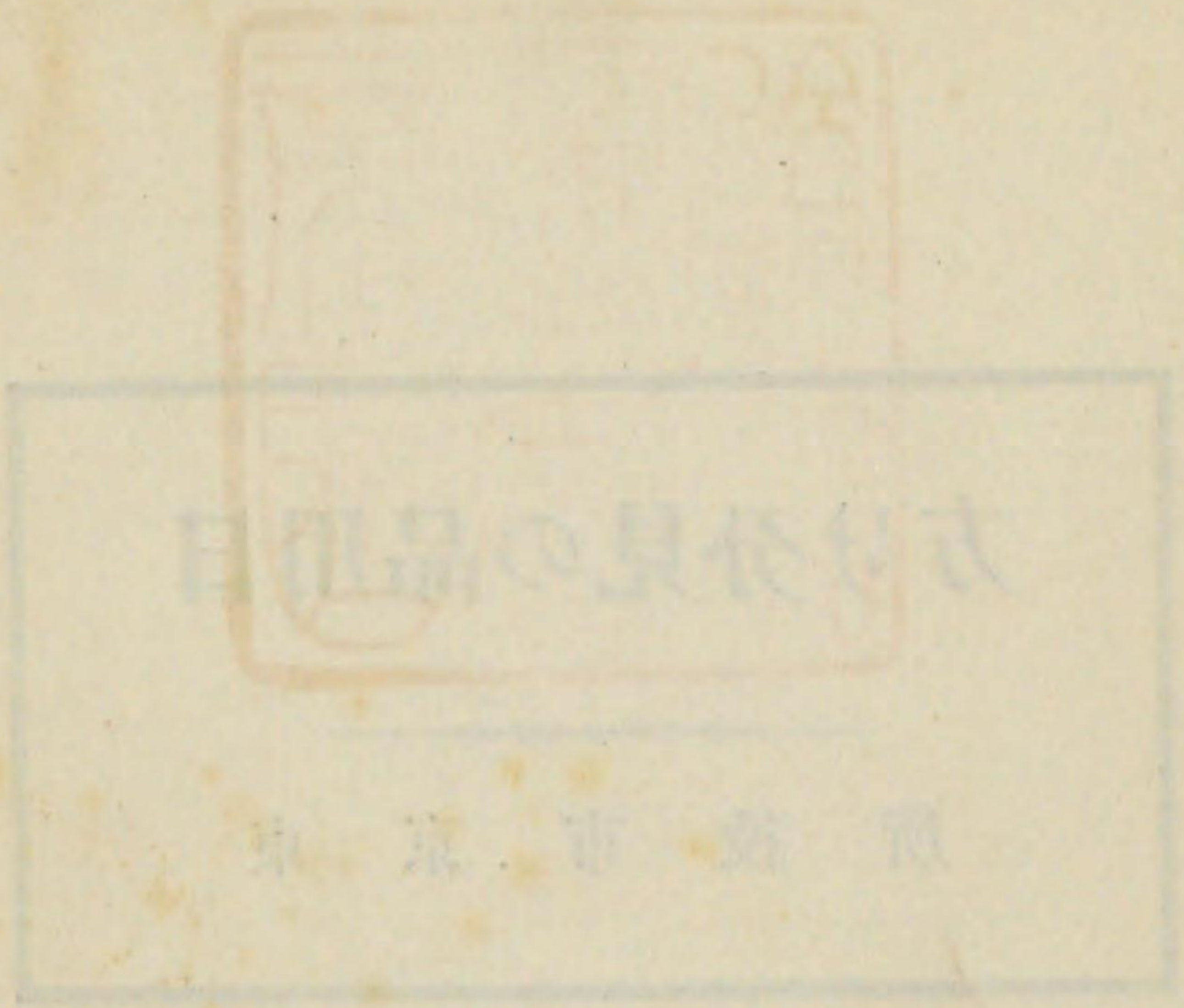
本書は白米其他約八十種の生活必需品に就て其品質産地等の概要及良否鑑別の方法を簡単に記述し之等に關する通俗的智識の普及に資する爲め編纂したもので、見分け方の説明し難いものは單に其の特質等を記載するに止めたものもある。

日用品の良否を完全に見分けるには技術的方面の智識と多年の経験を要し斯の如き小冊子を以ては充分説明し盡すことの出来ないのは云ふまでもない。

然も本書は數人の課員が各自の擔任事項に就て夫々執筆したものを取纏めたもので内容の統一上遺憾の點も少くないが生活必需品の良否鑑別に當り其標準とまでは行かなくとも一般家庭に於ける消費經濟上の參考資料となり得ること、信ずる。

和三年四月

東京市役所商工課





第八酒

類 清酒、葡萄酒、白酒、麥酒、甘酒、甘酒の製  
造法、清涼飲料水……………一〇七

第九茶

類 茶、コーヒー、紅茶、コ、ア……………一三一

第一〇荒

物 障子紙、アルミニウム鍋釜、琺瑯引鍋、飯櫃、  
雑巾、バケツ、箒座敷……………一三八

第一一メリヤス雜貨

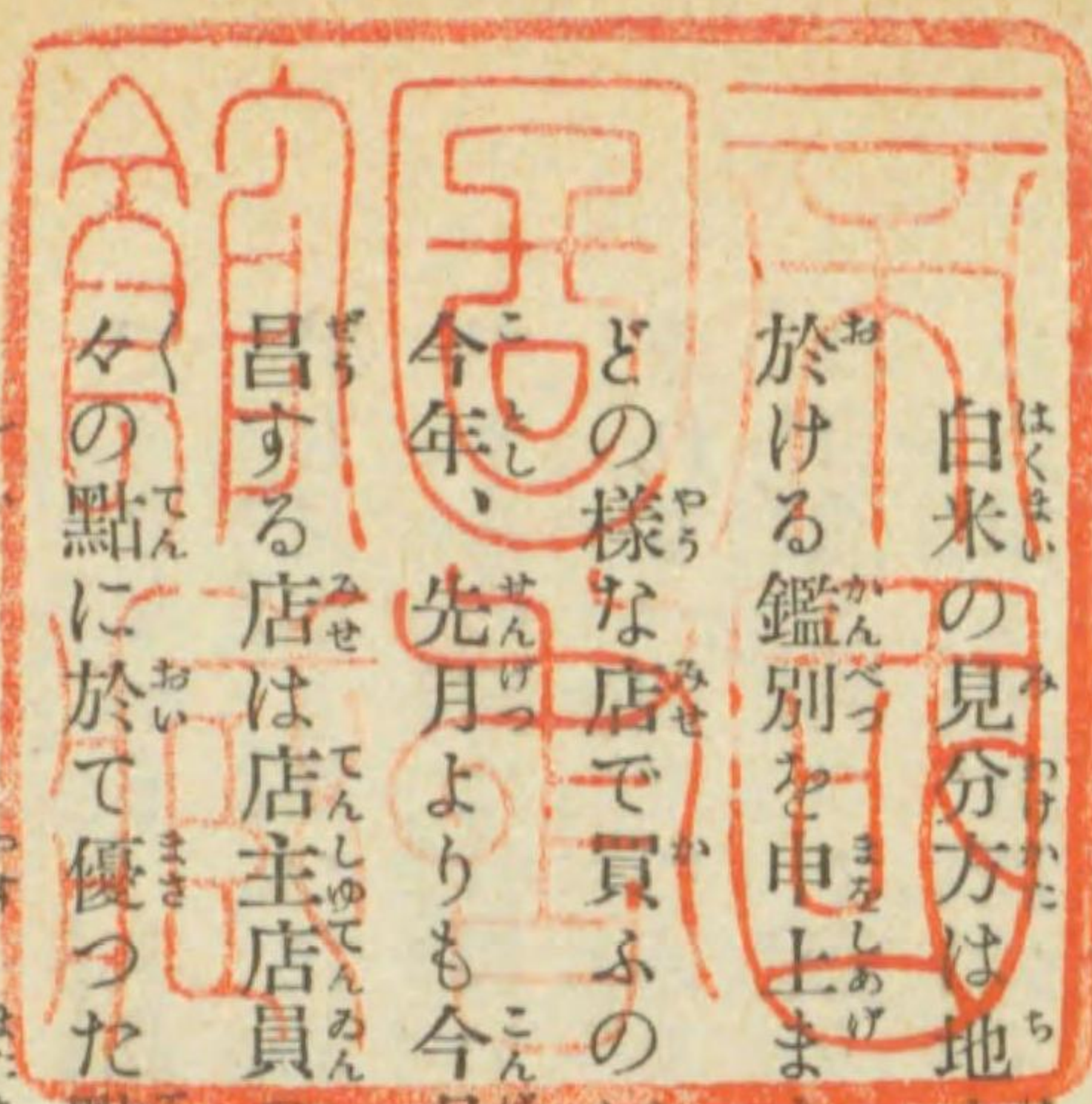
綿メリヤス及天笠メリヤス、純メリヤス及綿  
毛交織メリヤス、靴下、下駄、鼻緒、下駄表、  
蛇目傘、フェルト草履、石鹼……………一三五

第一二燃料

木炭、石炭、コークス……………一五四

第一穀類

一 白米



白米の見分方は地方に依つて多少の差異はありますが茲では東京のやうな大都市に於ける鑑別を申し上げます。米を見分る前に先づ商店を選ぶことが肝要であります。即ちどの様な店で買ふのがよいかと云ふことが最初の問題であります。これは昨年よりも今年、先月よりも今月と云ふ風に營業が日増に繁昌して行く店が第一であります。繁昌する店は店主店員の勉強米の仕入方、米の搗方及精選、客の待遇、商品の配達等種々の點に於て優つた點があるからであります。一番の根本は仕入であります、安くさへ仕入れ、ば安く又良い品物を賣る事が出来るのであります。之と反對にだん／＼に店が衰頽して行く様な家は必ず何處かに缺點がありますから第一に店の選定が肝心であると思ひます。



さて注文をする時には初め購買せんとする何等米かの價格を訊ね其見本を見る事  
 あります。見てよろしいと思つたならば、注文すると同時に見本の米を少量持歸つて  
 をくことが又必要であります、何故ならば數多い米屋の中には見本には良い品を見せ  
 てをきながら、其品物より劣る品を持參する店がないとも限りませんからであります  
 若し見本と違つた品物を持參したならば、取代へさせるのです。そうすれば米屋の方  
 でもあの家は行届いた家だから疎かなことは出來ないと思ひ注意する様になります。  
 それも一回や二回ではなかなか見分がつかぬのであります、だん／＼研究する内に  
 は自然と判つて參ります。又判らないでも見本と較べて見る丈のことが出來れば米屋  
 は此家は用意周到であると思ひますから是非そう云ふ風に心掛けて頂きたいのであり  
 ます。

其次に受取る時の心得であります 別段六ヶ敷い事はありませんけれども、數ある  
 米屋が全部眞面目であるとは申されません。現在では何れの地方の府市でも度量衡の

取締りが嚴重になつて居りますから無法なことをする者は餘りありませんが、それで  
 も三度に一度とか、五回に一回位は量らせて見た方がよいと思ひます。  
 毎回量らせて見た方がよいと思ひますがなか／＼面倒でありますから不時に量ら  
 せると云ふことがよいと思ひます。それから量る時に普通一升枴を使いますけれど、  
 一升枴では枴數を間違へることが無いとも限りませんし又店員の熟練と否によつて  
 は量り方が不統一になる缺點があります。受取る時には一斗枴で量つて受取る方が數  
 の間違が引起さないのみでなく量に於ても一斗に對しては一合三勺乃至一合六七勺の  
 差があります。なぜと申しますのは水などはそんな差は生じませんが、粒の大きな物  
 ほど差が多くなるのであります。これは枴の隅へは米が行かないのと注ぎ込むときに  
 其 物體の重量で密になる爲めであります。

斯様に枴目取引は種々の不正確や不安心の處があつて量る度毎に又量る人によつて  
 實量の相違がありますので東京市で監督して居る市設市場では大正十三年七月から卒



先して白米の販賣方法を 目方賣 に改正し最初は一貫匁を單位として居りましたが  
現在では十五 匁を單位とするメートル法を採用して居ります。

何故目方賣を改正したかと云ふ事について今少しく詳細に申しますと、  
あると米質に依つて置減りもするし、前述の様に量り方の上手下手に依つて其實量に  
多大の差異が出来ますから、販賣者も購買者も確實な取引は出来ません。目方賣なら  
ば置減り等の憂は殆んどありませんから安心して賣買が出来ます。

凡そ米の豊作、凶作に依つて出来合が違ひますが、出来得ることなら 豊作地の  
米を食べる方が結構であります。即ち食べて美味いばかりでなく炊くと量が殖へ脂肪  
分も多くつまり滋養價値が高いといふことになります。

次に生搗米と半搗米とに就て申しますが、生搗米と半搗米は混砂精白米に比し滋養  
價値が高いとせられて居ります何れも米の外皮を荒さない爲米の外皮に含まれて居る  
特殊營養分が失はれない爲であります。

生搗米と言つても眞の生搗米でなく、生搗米に似寄つた白米を賣る米屋もないとも  
云へません。即ち早く精白する爲に最初の一二回は少し砂を混ぜて搗くのであります  
これは素人には其砂があるかないかは鑑別出来悪いのであります。此場合には其持つ  
て来た米糠を少量持つて来させて之を口に入れて噛んで見ますと幾分甘味がありまし  
て滑かであるのは眞の生搗で若しジャリ／＼砂のあるのはごまかしものでありま  
す。

白米の保存方に付ては入梅期や暑中などは手入が悪いと變質米になりますから、成  
る可く米櫃は涼しい所に置くがよろしい。而して米を買入れる度毎でなくとも時々  
米櫃の中を能く掃除して日光に晒しそうして日光の熱が無くなつたならば米を入れる  
のがよいのであります。前の古い米が隅に喰ひ込んで居りますと夫れに細菌が發生し  
て居てそれがために後から入れた新しい米をも變質させる事があります。

米質の鑑別は中々素人には困難でありますが概して腹白米と稱して米粒の半面が白



六  
くなつて居るものや、筋の深いもの、粒の不揃のもの、又死米と稱して糯米の如きもの、米粒の目の深きもの等は總てよくありません。斯様の米はいくら搗精を上手にしても餡色がかつた良い白米にはならないのであります。斯様な米は搗粉(砂)を多量に入れて化粧し素人目に判らぬ様にして賣る事が多いのであります。搗粉を澤山入れたものは手にとつて見るとがさ／＼して居りますし、砂の入れ方の少ないものは餡色をして居て手にとつて見るとシツトリとして滑かであります。即ち斯様の品が優良な白米であります。

### 大都市と地方との白米

地方でありますと其土地で收穫された一種或は二種しかの米より外賣つては居りません。又土地の人達もそれでよいと思つて居りますが、大都市になりますと全國の米が入込んで來ますので、米屋は何時も三種、五種位づ、配合するのであります。東海

道から九州地方にかけて雪の早く降らない所の米は乾燥が充分出來て居りますが東北地方になりますと寒氣が早く雪も早く降りますため充分乾燥する事が出來ません。それ故に稻が熟れば一日も早く取穫ることを急ぎますから充分乾燥することは出來ないため、東北地方の米は非常に軟かであります。

米屋では乾燥の良いのと軟かい米とを配合します。而して又産地に依つて硬質米と軟質米との區別がありますから其硬軟相配合して適當のものを賣るのが關東の米屋及び消費者の習慣となつて居ります。

### 二、糯 米

糯米は非常に種類が多いばかりでなく産地に依つて大變に味が違ひます。一番良いと謂はれて居りますのは、埼玉縣や茨城縣で出來る三次郎、太郎と云ふ名稱のものであります。これは極く少量しかありませんから、總べての需要にはとても足りませ



ん。各地からいろいろの種類が入りますが、茲には田糯と畑糯の二種に大別して申します。畑糯は價格も安いので、凱旋糯、又は海東糯とも申します。日清戦争の時に軍人が上海から粳種を持つて来て畑を作つたのが初めであると云ひます。この糯は粒が大きくて直ぐ見分がつきます、反之田糯の方は粒が小さくて圓いのが普通であります。すが産地に依つては大粒のものもあります。價格は畑糯より高く現在一升到て五六錢以上高いのでありますから、一俵に付二三圓は違います。ですから畑糯を使用する方が得策の様であります。が實際は損であります。

畑糯は多く駄餅屋の汁粉、大福、風船あられ等の原料に用ひられます。何故その様なものに使ふかと云ふに畑糯は安くて粘りが少ないので、小さなものを作るには扱いよいからであります。けれども一般の家庭では使つて損であります。これを赤飯にでもするとよく判りますが、同じ一升の分量でも斤量で見ますと田糯の方が値段は高くても徳用になります。其上味が違います。恰も内地白米と臺灣米位の差があります。

又餅にしても一升の餅で五六十匁位違ふのであります。即ち米のうちは安い様でも餅又は赤飯等にしますと却つて安くないのであります。

三、麥類

一般家庭で使用されてゐる麥類には丸麥、改良麥、乾燥麥、引割麥等の種類があります。

丸麥は單に原料の大麥又は裸麥を精白にしたもので、お米と同じ様に白く搗上つた程良いのであります。只注意しなければならぬことは搗く時に水を入れて搗く關係上如何しても水分を含みます。それで永く保存するには充分天日に曝して乾燥して置くことが必要であります。殊に夏季は注意を要します。

普通店で買求むる時は先づ一掴掌に入れて匂を嗅ぎます、其時にブンと微臭い匂いがする様であればこの品は品復して居るのでありますから注意しなければいけません



次に改良麥でありますが、普通押麥と云つて現今一番よく需要されて居ります。これは前に述べた丸麥を機械に掛けて押潰したものでありまして、之もよく精白にしたもの程良いのですが、押潰したのものにも程度がありまして餘り押潰し過ぎて縁が裂けて居たりしては良くありません、程よく輪廓が整つて居るのが良いので製造家は採算上無暗に押潰して柵目を殖せうとするのですが、斯様の品は御飯にしてもパラリとせずニチャ／＼して居ります。又精白の悪いのはよく見ますと縦に黒い筋が見へる處に殻がすつかり取り切れず残つて居ります。これは俗に帯とも申しますが、精白が充分に無い證據でありまして常用される方は丸麥でも、改良麥でも又乾燥麥でもよく此點を注意しなければなりません。次に乾燥の點も矢張丸麥の様に充分に乾燥しなければいけません。乾燥の良否は素人には最初は判りませんが、掌に入れて握り絞て見ますと乾燥の良いものはサラ／＼して手答があります、悪いものは何んとなシツトリ

した感じがしまし ギユツト引絞めると固る様な氣が致します、これを買ふ度毎に試して見ますと自然判断が付く様になります。

乾燥麥と申しますは俗に「ヨバシ麥」とも云います。これは改良麥を一度蒸してから乾燥したもので、精白が充分で又押潰方も程度よく押潰してあるものは立派なものです、精白が悪いものは何處となくゴシ／＼して黒ずんだ汚い肌をして居ります。斯様の品を御飯にしても齒に何か障る様に感じ氣持の悪いものであります。

最後に引割麥ですが之は丸麥を引割つて製造するのであります、近頃製造方法が上手になつたと申しますか、或は悪辣になつたと申しませうか、丸麥から直接に引割にするものが少く、丸麥を改良麥に製造する時にロールに掛けますが、ロールに掛からずに素通りする様な細かいものを引割にするのでありまして、謂はゞ引割麥は改良麥の副産物と云ふ様な傾向になつて居りますから滋養分の點に於て大分劣ります。引割麥は細かく同じ大きさに揃つて引割られて居るのが良いので形が不同であつたり丸



麥がそのまゝ混つてゐたりするものは不良品であります。

以上述べました麥類の一升當りの目方を申しますと、丸麥は約三百八十匁、改良麥は約二百六十匁、乾燥麥は約二百五十匁、引割麥は約三百匁であります。若し以上の目方丈掛らなければ乾燥不充分で従て品質の良いものとは申されません。

#### 四、小 豆

普通乾物店等で賣つて居る小豆類は普通小豆と大納言小豆との二種であります。大納言小豆には長粒大納言と角玉大納言とがあります。東京地方には主に角玉大納言が澤山見える様ですが關西方面には長粒大納言が澤山行つて居る様です。何れも品質に於ては大差ありませんが見て立派なのは角玉大納言であります。

乾燥 凡て小豆類は他の豆類に比して小粒ですから乾燥し易いものでありますが出盛季の十月十一月頃には偶々乾燥不充分的なものを見る事があります。之を鑑別し

ますには二粒か三粒口に入れて齒で噛み砕いて見るので、カチン／＼と音のする様なのは上等で音のしない齒當の軟い感じのするものは良く乾燥してゐない品であります。

粒形 は成るべく揃つたもの程よいので粒形の揃はない殊に小粒のもの、見えるのは良くありません。

色澤 は紅色で大納言小豆は又一層濃い位が良いので幾らか黄色を帯びた色合は良くありません。殊に層豆(黒粒)のあるのは良くありません、そしてピカ／＼光つて居るのが良いのです。光らずに塵の被つて居る様なのは充分磨いて居らぬのです。

品質 は成る可く大粒のものが良いのです、大納言小豆は普通小豆の倍位大きなものですが、大納言にしる普通小豆にしる大粒でなければなりません。いくら大粒でも成熟が悪くて大粒なのは良くありません。

粒形 粒揃が良くて何んとなく圓味を帯びて居るのが良いので、角張つたり又三角



張つたり、皺があるのは良くありません。

最後に小豆一升の目方は約三百八十匁位であると云ふことを一言してをきます。

五、大 豆

普通大豆と云つて乾燥店で賣て居るのは主として鶴ノ子大豆であります。これには大粒と中粒と二種ありまして親切な店には二種共揃へてありますが、この中一種よりか置いて無い店もあります。

鶴ノ子大豆の特徴は芽のところ皮のところが皮のところが同じ色合をして居ること、普通大豆ですと彼處が黒かつたり赤かつたりして居りますから一寸注意すれば譯ります、普通煮豆屋から葡萄豆を買つて見て、若し豆の腹のところ黒いものがポツンと見えるのは鶴ノ子大豆を使つて居らぬので大底は袖振大豆を使つて居るのです。鶴ノ子大豆にはそんな黒いポツが見へません。

色合 も黄色なのが良く、幾分か薄亦く色がボケて居るものなどが偶々店頭にありますが、そんな品は古かつたり又は時候の関係で或は乾燥の関係で變色したものであります。

乾燥 は矢張堅く仕上つたのが良いので、掌に入れて握絞て見てギユウと絞れる様な物や、口中に入れて歯で嚙んで見て軟かく感じるものは良くありません。

品質 は實熟がよく丸々として居るのが良くて、口缺のあるもの、黒い屑豆のあるもの又は蟲喰のあるもの小皺のあるものは良くありません。

次に黒大豆ですがこれには丸黒大豆と平黒大豆とあります。丸黒大豆は普通大豆の様な形で皮が黒く、平黒大豆は之を押潰した様に平たいもので、どちらも同じ方面に使用致します。又平黒大豆を一名雁喰大豆とも申します。

振袖大豆には大袖振大豆、小袖振大豆とありますが、普通乾物店にあるのは大袖振大豆でありまして青白い色合をして居るところから一名青白大豆とも申します。黒大



豆も袖振大豆も矢張乾燥が充分である程良く其鑑別法も鶴ノ子大豆と同様です。

品質 は口缺や蟲喰の少いのが良い程良いのであります、只黒大豆丈は成粒でありながら白い汚の見えるものがあります、これは刈入前に鞘の中で雨に打たれた、めに鞘の内部にある白い皮が附着したもので洗い落せば差支がないものです。矢張實熟より肉附のよいのが良品で皺の見へるのは良くありません。

### 六、隠元鶏豆類

普通白隠元と申しますのは大福豆の事であります。

乾燥 は矢張素人は噛み碎いて見た方が早くわかります。粒が大きい關係上他の豆に較べて幾分か軟かい傾きがあります。入梅季が近くなりますと芽の處に針で突いた程の青い微が出ることがありますが、斯様な品はよくないのであります。又表面には現はれなくても實と實とが抱合つて居るところを小刀で割いて見ますと内部に微の

生て居ることがあります。

色合 は眞白く艶のあるものが良いのです。

品質 は肉附が厚くて平つたい何んとなくのんびりして居るのが良いので曲つて居たり、皺があつたり、焼が見えたり、屑豆や實薄のものがあつたりしては良くありません。

粒形 は揃つて居る程よいのであります。

光澤が無く何んとなく全體が黄ばんで見えるのは古い品物ですから注意しなければなりません、こんな品に限つて微の生へて居るのが多いのであります。

鶏豆類には長鶏豆、中長鶏豆、丸鶏豆及び金時豆とがあります。長鶏豆と丸鶏豆とは形の點に於て長いのと丸いのとの違いでありまして模様や色合の點では同様のものであります。

乾燥 は他の豆類と同様であります。



色合 は淡紅色の地に海老茶色の模様が鶉鳥の羽の様に入つて居るのが良いので、長鶉豆は稍丸くて細長く丸鶉豆は真丸なのが良いのでありまして、長鶉豆が大福豆の様に平たくて長いのは良くありません又丸鶉豆の中に蛤形をしたものがあります。之は貝形と云ふつ良くありません。

中長鶉豆は矢張淡紅色の地に紫色の模様が鶉鳥の羽の様に入つて居るのですが出来が悪いと紫色の模様が焦茶色に入ります。大きさは長鶉豆の七分目位であります。粒形は何れも揃つたものが良く、光澤がよく、焼や屑豆等のないのが良いのは他の豆と同様であります。模様が鮮明でなく流れて居るのは良くありません。又全體赤黄色をした鶉豆を出して賣つて居る店があります。斯様の品は古物です。鶉豆を買ふ時は成る可く白く見えて居る品を求め方が良いでしょう。金時豆は中長鶉豆位の大きさを紅色の濃い色合を持つて居るのが良いのです。

乾燥 は矢張他の豆類と同様であります。

色合 は白く流れたり黄色に焼けたりしたものは良くなく又屑豆の入つて居るのが不良で粒形の揃つた物程良く附肉も丸々として居るのが良いのは他の豆類と同じであります。底が黒く全體に黄色味を帯びたものは古物であります。之は石金時豆又は紅金時豆と云つて良くありません。以上述べました鶉豆は一般家庭で使用せられて居る品で之等の目方は一升約三百五十匁あります。

七、豌豆類

青豌豆は大豆位の大きさを緑の薄白色です。

乾燥 は隠元の時と同様です。

品質 は他の豆類と違つて大豆の様に真丸になつて居るものは硬い傾があります。空豆の様に中が幾分か凹んだものが軟かく良いのであります。



粒形 は矢張揃つて居るものが良いので、粒の揃はなく中に幾分か小粒が丸形のも  
のが混入して居るのがありますが、之を煮ますと時間がかゝります。(煮へが遅れる)  
斯様のものは全然種類が違いますので、混つて居る品は良くありません。又白い色を  
したのがありますが、之は出来過たもので食べるには差支がありませんが賣物として  
體裁が悪いので一般に嫌がられます。屑豆、蟲喰粒、黄色の形付及成熟しない粒の  
混入して居るのは良くありません。一升の目方は約三百七十匁であります。

赤豌豆は青豌豆の反對で、赤煉瓦の様な色合をして居るのが青いのでありまして、  
中に丸味を持った粒の入つて居るのは良くありません。之も矢張種類が違つて居て硬  
いものです。又幾分か青味を帶たり黄色の勝つて居るものは良くありません。

黒い屑豆の見えたり觸つて見てカラ／＼と鈴の様な音のするものも良くありません。  
成熟の悪い證據です。

形に變りが無く眞黒い粒が入つて居たり又全々黒くなつたものがあります。之は乾

燥が充分でない爲變色したもので良くありません。又芽の處から長く髯の様に伸びて  
芽の生へて居るものがあります。之も良くありません。一升の目方は約三百四十匁で  
あります。

### 第一 乾物類

#### 一、淺草海苔

淺草海苔は大別して黒芽草と赤芽草との二種に別れます。黒目草を本草とも稱へ赤  
草を季節違とも申します。淺草海苔の味に良否の出来るのは、海水と河水の關係、井  
戸水の關係、製造當時の天候の關係又收穫當時の雨雪の關係等種々複雑な關係を有つ  
ものであります。

主として十一月の末頃から翌年の四月の末頃迄に採れるので、早い草程良いのであ  
ります。十一月から大寒内迄採れるものを本草と稱へ寒過から四月迄に採れるのを季



節違と申します。

産地は東京灣内で大森、品川邊から採れますものを一番優良の品としてあります。此外上總地方、千葉縣の葛西、浦安、大師迄のものを俗に本場物としてあります。場違物としては伊勢、和歌の浦、朝鮮物等で、産地は割合に少ないものであります。

光澤及色澤と品質との關係を申しますと淺草海苔は非常に色澤と品質との上に密接な關係を有つて居ります。海苔固有の色合は所謂黒く光つて見えるのですが、其黒く光つて見へる中に紫、藍、綠、黒と、四色が程よく調和されて海苔固有の黒色に見へるのが良いので、何か品質の上に故障がありますと此の色合に現れて來るので、光澤と色合の如何は丁度海苔その物の健康状態を證明して居る様なものであります。此色合が完全に備つて居れば黒光に見へるのですが、紫分が少いとか、藍が缺乏して居るとか又光澤が無いとか云ふ場合は何か此海苔には缺點があるものと見て差支へがありません。又黒くばかり見えても馬鹿に厚かつたり光澤が無かつたりするものは良い

品ではありません。良い品は黒光して居て何んとなく手觸りが滑かに感じますし、縁がきれいに一直線に揃つて居ります。寸斷て居たり凸凹したものは良くありません。

次に一枚をとつて透して見ますに小穴はどうしてもあるものですが大穴のあるものは製造方のよくないものであります。又光澤や色合が如何に良くとも少し寸斷てなめて見て少しでも鹽味を感じるものは良くありません、こんな品は早く變質致します。普通保存して置くには一般濕氣が侵入らぬ様に銅壺などに入れて置きますが、如何に銅壺に入れて置きましても季節違ひの物や鹽味のあるものでは貯藏は困難であります。本草物ですと約一ヶ年は保存が出来ます。

又砂や埃が混つて居たり艶を失なつて居るもの、藁屑や木屑の混入して居る物などあります。斯様な品は主に一帖になつて居る品の内側の方に折込んである場合が多い。



二、干

瓢

干瓢の良否を簡単に鑑別する方法を述べて見ますと大體次の通りであります。  
 先づ色合から申しますと、薄い飴色を帯びて居るものが一番良く次に握り絞めて見  
 てしなやかに感じるものが良く其他口中に入れて甘味を感じるもの、丈が長く揃つ  
 て居てしみのないものが良いのであります。  
 反對に眞白のものや薄赤いもの手觸がパリ／＼と感じるもの、ところ／＼に堅い節  
 のあるもの殊に切れ端のところ縮れて堅くなつて居るもの、皮が縁に附着て居るも  
 の等は良い品ではありません。  
 次に永く保存して置きますと黴の生へる事がありますが決して品質には變りが無い  
 のでありますから、捨て、はいけません、鹽水又は眞水で洗いますと奇麗になり食べ  
 ても差支へありません。

三、椎

茸

椎茸は主に駿河、三河、遠江、及紀伊、大和、九州方面で澤山採れますが、東京地  
 方には主に駿、遠、三河地方のものが入込んで居る様であります。  
 品質としては大體肉の厚いものが良いのです、製造方法から申しますと焼子、生干  
 (一名天干) 及蒸干の三種に別れます。  
 焼子の特徴は軸のところに通した跡の穴がありますし、又火で焼いたのですか  
 ら一體に焦げた様な色をして居ります。  
 生干は其儘天日で乾上るので、特徴と申しますと先づ笠の表に縦筋の割目が入いつ  
 て居り、又笠が内の方へ巻き込まれて居ります。色合は焼子程焦げた様な色をせずど  
 ことなく白味を帯びて居ります。  
 蒸干は其儘蒸焼にしたもので焼子の様に軸に穴があいて居りません。色合も焼子に



較べて光澤も無く、且つ肉が薄い。

椎茸の色合は笠の裏が眞黄色な程良く、黒いものは雨子と申しまして雨あがりに出来たもので、水分を含んで居て食べても苦味があり、最も劣等の品とされて居ります。

品位の順から云ひますと生干が一番良く、次は焼子で蒸干が最も劣ります。普通店で賣つて居るものは一般に焼子、蒸干でありまして、時によると混合して賣つて居ることもあります。又雨子も雨子計り賣つて居れば注意をしますが、之も普通の物に混合してある場合がありますから、一々笠の裏を調べて見なければいけません。

又春子、秋子と云つて春採れたものと秋採れたものとがあります。春採れたものは肉が厚く、秋採れたものは肉が薄いので従つて春子の方が上等品であります。

#### 四、干餛飩及素麵

干餛飩は現今では一般に機械で製造する様になり、製造の方法も極く簡単であります。

此品は一般に一把何錢として賣つて居りますが、従来單に一把でも百匁あるもの、九十匁のもの、又は八十匁のもの等店に依り又製造元によつて異つて居り甲と乙との店で同じ品を同じ値段で賣つて居ても果して目方まで同じであるかどうか注意しなければならぬと云ふような不便がありました。最近東京では當業者の組合が出来て量目を統一し一把百五十瓦と三百瓦の二種に定められ購買者は便利になりました。

次に素麵は現今機械製と手製とがありますが、手製は機械製よりも食べて美味しくあります。値段も高いのであります。

機械製と手製との見別方は束の小口を見て見別るのですが、手製は切口に小さな穴があります。機械製にはそれがありません。

此手製の品に黴の生へる事がありますが決して差支はありません。黴のある位のも



のは食べて一層美味しいものです。

### 第三 鮮魚 鹽干魚

#### 一、魚

東京市及近郊の皆さんの食膳に上る魚類は全部築地の魚市場を経て來るものでありまして、本州各地は勿論九州、北海道、樺太、臺灣、朝鮮遠くは米國より或は船舶により或は鐵道により市場に搬入せらるゝのであります。

斯様に廣く各地から集まるものから一年を通じて魚市場には各種の魚が絶えず取引せられて居るのであつて其種類の如きは多種多様に亘つてゐるのであります。

鮮魚の見分け方と云ふ事は結局「味のよいものを」と云ふ事になるので此の魚の味と云ふ事に就ては先づ二つの要素を考へなければならぬ即ち

一つは季節によること

二つには魚類の新鮮なること



先づ季節による魚は俗にシユンと云つて味に大に差があります、即ち産卵期直前のものが最も美味で所謂膏(脂肪)がのつたと稱して珍重せられます、今主なるものにつきシユンの魚を上げて見ると

春……さわら、すゞき、いさき、にしん、かつを、はまぐり

夏……くろたひ、とびうを、いわし、あぢ、ぼら、こちあゆ、あわび、うなぎ

秋……さば、さんま、かい、周年……たひ、

冬……まぐろ、ぶり、ほうぼう、むつ、あいなめ、たら、かれひ、ひらめ、こひ

晩秋より初冬さけ、ます

次に魚の新鮮なることですが是は魚の見分け方の眼目とする點であります。

魚類は死後數時間乃至數十時間は硬直期と稱して肉質が一旦硬直となり其れから時間経過するに従つて自家消化に依て肉質は漸次軟弱となり遂に腐敗となるのであります、即ち此の變化なるものが魚類の鮮度であつて嚴格の意味から云ふと時々刻々變

化しつゝあるもので死直後が最も美味で時日を経るに従つて不味となるのであります此の變化が魚類に於ては頗る早いのですから、一刻を競うて賣買しなければなりません故一朝不人氣、豊漁などに遭遇すると捨賣りの安値を出現し反對に賣行良好、入荷少しと云ふような場合は忽ち前の五倍十倍の値段となるのであります、而して尙ほ此の鮮度には頗る範圍の廣きものあり、上は今將に死んだばかりのものより下は腐敗して辛じて形態を保つと云ふ迄もあり、或る者は腐つて居ると見向きもせぬのに或人は食べられると稱して購入するものあり、一概にどの程度のもの迄よくて之れ以下は惡いと云ふ判全たる境界は頗る困難でありますけれども前述の如く新鮮なるもの程美味なる以上成る可く新鮮なるものを撰ぶと云ふことは肝要であります。

尙魚の冷蔵及氷藏は此の變化を人為的に中斷或は中止せしめてゐるもので一旦外氣中に出す時は急速に變化するものであるからなるべく手早く處理することを必要とします。



新鮮なるものを選び標準として左に七八ヶ條要項を掲げて見ますと

良い品

- 一、外皮や鱗(側線)が完全で各魚類特有の光輝あるもの
- 一、肉に弾力性あるもの
- 一、鰓が鮮紅色をして居るもの
- 一、眼球が透明で生きて居る時のやうなもの
- 一、腹部が緊張せるもの
- 一、腹部内面の粘膜が完全なもの
- 一、血合が完全なもの
- 一、肉の切口が堅く締つて光澤あり身割れのないもの
- 一、以上の反對のものが悪い品で繰返して申しますと
- 一、外皮に光澤がなく或は鱗の脱落したるもの

- 一、肉に弾力がなく脆弱なるもの
  - 一、鰓が灰色を帯び光澤の失せたるもの
  - 一、眼球が凹陷し混濁して灰色を呈して居るもの
  - 一、腹部が軟かだぶくして居るもの
  - 一、腹部内面の粘膜が破れて骨がさ、立つたもの
  - 一、血合の完全でなく散つたやうなもの
  - 一、肉の切口の締りが悪く光澤なく身割れして居るもの
- 次に主なる魚類及貝類の化學的成分を擧げますと、次の通りであります。

	水分%	蛋白質%	脂肪%	灰分%
鯛脂肪多きもの	七七、九〇	一七、六五	三、〇九	一、三八
鯛脂肪少きもの	七七、六一	二〇、二八	〇、七五	一、三六
黒鯛	七四、七四	二二、一四	一、七二	一、四〇
鰯内地産	七五、四三	二一、九六	一、四五	一、二六
鰯臺灣産	五九、〇七	二一、七七	一、三〇	一、一八







鮎 <small>あゆ</small>	七八、九〇	一七、六六	一、八九	一、五五
章魚 <small>たこ</small> 脂肪多き物	七一、七五	一五、七九	一〇、六四	一、八二
章魚 <small>たこ</small> 脂肪少き物	七七、〇〇	一七、〇七	四、五一	一、四二
烏賊 <small>いか</small>	七三、一四	一八、八三	一、二八	六、七五
伊勢蝦 <small>いせえび</small>	七六、二九	二一、五二	〇、四二	一、七七
鮑 <small>あひび</small>	七三、〇〇	二四、五六	〇、四八	一、九八
蛤 <small>はまぐり</small>	八四、一二	一三、二九	〇、八一	一、八八

二、鹽 乾 魚

鹽乾魚は製造する時の魚の新鮮の程度如何が、良否の岐れる重要な點であります。其他工場設備の整否、製造方法の巧拙、天候の良否及氣温、用鹽の善惡數量の多少等によつて製品に夫々等差が出来るのであります。上等品は極めて新鮮なものを最も手順よく製造したもので、鹽魚は鹽廻りが平均し

て居て肉はよく締り、鱗は脱落せず光澤を有し、乾魚は乾燥充分であつて粘氣、微氣なきものを言ひます、その反對に新鮮の程度の下る程、即ち漁獲してから製品となる迄に種々の事情の爲め日時を経過するその、鹽廻りが不均で腐敗の個所や身割を生じ易く、肉質脆弱となり鱗は脱落して光澤がなく甚しきは臭氣を發し、或は乾燥不充分又は粘氣、微氣を有して腐敗し易いものは劣等品であります。

鹽鮭や鹽鱒は産地が非常に廣く漁獲のとき、漁獲の數量、製造方法等の差異と技倆の巧拙によつて製品に夫々等差がありますが、一般に鹽廻り平均に、肉はよく締り彈力があつて身割れがなく、鱗は脱落せずして光澤を有し油焼して居らぬものが上等品であります。

之と反對に鹽廻り平均せず、身割を生じ、油焼して肉質は脆弱で惡臭を放ち鱗は脱落して光澤の薄いものは下等品であります。貝柱は帆立貝の柱を乾燥して製造したもので色は黄白色をしてをり、乾燥が充分で



碎くだけが少すくないものが上じやうとうひん等品で、品質ひんしつの下くだるに従したがつて色いろは黒褐色こくかつしよくをしてをり、多おほく碎くだけを混入こんにうし或あるひは乾燥かんそう不充ふちゆう分ぶんか又はまた微氣かひけがあります微かひは外ぐわい面めんに無なくても割わつて見みると内ない部ぶに生しょうじて居ゐることがあります。

北寄貝きたよりかひ（一名めい蛭貝しゅうかい）は色いろが靛甲色べつこういろで光澤くわうたくを有もち、乾燥かんさうがよく虫むしの被害ひがいが無なく成なるべく太形おほがたのものが上じやうとうひん等品であります。小形こがたのもの、乾燥かんさう不充ふちゆう分ぶんのもの、黒褐色こくかつしよくをして光澤くわうたくのないもの、虫むしの被害ひがいのあるもの、微氣かひけのあるもの等は下等品かとうひんであります。

鹽乾魚しほほしうをは一般いつぱんに腸ちようを除去ちよきよしたものは其その附着ふちやくして居ゐるものより上じやうとうひん等品であることは言いふ迄までもありません。

室鱈むろあぢの干物ひものは新鮮しんせんな原料げんれうを最もつとも手順てじゆんよく製造せいぞうしたものは肉にくが暗褐色あんかつしよくを呈ていし、表面へいめんに白粉しろこ様のものを生しょうじ皮目かはめは青銀色せいぎんしよくで骨ほねはさ、立たたず、血合ちあひが完全くわんぜんで脂肪氣しほうけがなく乾燥かんさうのよいものが上じやうとうひん等品であります。

原料げんれうが新鮮しんせんでなかつたり或あるひは天候不良てんこうふれうのため永ながく鹽しほに漬つけ込こんで置おいた原料げんれうで製造せいぞうしたものは血合ちあひは崩くづれ、肉質にくしつが脆もろく色いろは黒褐色こくかつしよくを呈ていし骨ほねはさ、立たつて鹽廻りしほまはが悪わるく微かひ又はまた鹽微しほかひが生しょうじて居ゐますが斯か様の品しなは下等品かとうひんであります。又また脂肪氣あぶらけのあるものは如何いかに新鮮しんせんなもので製造せいぞうしても脂肪燒あぶらやけがして赤褐色せきかつしよくを呈ていし、味あじも悪わるく永ながい保存ほぞんに堪たへません。

鳶干にほしは主しゆとして脊黒鰯せせういわしで製造せいぞうするので大小種々だいせうしゆくありますが、新鮮しんせんなものを巧たくみに製造せいぞうしたものは色いろが青銀色せいぎんしよくを呈ていし、腹はらは破やぶれず頭あたまは堅固けんこで其上そのうへ脂肪氣あぶらけがなく乾燥かんさうよきものが上じやうとうひん等品であります。色いろの牙さへぬもの、腹はらの切きれたもの、頭あたまの落おちたもの、脂肪氣あぶらけのために褐色かつしよくになつたもの、乾燥かんさう悪わるきもの、微臭かひくさきもの等は下等品かとうひんであります。

一般いつぱんに大形おほがたのものは小形こがたのものよりも下等品かとうひんとして取扱とりあつかはれて居ゐりますが、味あじひは却かえつて良よい様やうであります。

鯉節かつをぶしは産地及漁獲さんちおよびぎやくわくの時季じきによつて製品せいひんに上下じやうげがありますが大體伊豆節土佐節だいたいいづぶしとさぶし、薩摩節さつまたう等が本場物ほんばものとして消費せうひ者に歡迎くわんげいされて居ゐります。原料げんれうの大きだいなものは一尾びきの鯉かつをを



四つ割にして製造して本節と稱し小さいものは二つ割にして作り龜節と云つて居ります。一般に同じ品質のもので龜節は本節より二三割方安値でありますから家庭用として徳用であります。そして形の整つたもので身割や膨れがなく、乾燥が充分で脂肪氣もなく、上部は紅色を呈し、香氣の良しいものが上等品であります。

身割、膨れ、脂肪氣等のあるもの、形状、光澤、香氣等の悪きものは不良品であります。又腐敗に近い程度の鰹で製造したものは前記の外、上部裏面に針の穴の様なのが澤山あつて目方が軽く、水に入れると上部が浮く程で俗に之をサシ節と言ひますが、斯様の鰹節は最下等品で風味も香氣もありまん。

干海老ムキ海老、素干海老、櫻海老などがあり産地は静岡縣及霞ヶ浦が主であります、ムキ海老は煮て乾して皮をムイたもので白くベツコウ色にあがり大形でクダケのない程良品であります。

素干海老はベツコウ色にすぎ透り一個々々の形状が正しく大形のものが上等であります。ます。櫻海老は煮て着色したもので乾燥の程度もマチ／＼であります。總して形の正しく乾燥が充分で色の冴えたものが優良品であります。又一般乾魚類は原料の不新鮮のものは如何様に上手に製造しても製品は古有の色澤が出ませんから色の冴えないものは何れの點から考へても上等品ではない。

削節は色々の商標をつけて鰹節を削つて製したもの、様に見せかけて居るが本物の鰹節で製造したものは極めて少く多くは眞鱈の煮乾が原料で其の他惣田鰹、室鰹、ウルメ鰹等を使用して居るものもあります。惣田鰹で造つたものは褐色で鯖、鰹、ウルメ等は色が黄色が、つてゐます、削上りが薄く大きく粉の小さいのが特徴であるが何れも味が淡白で惣菜用の調味料としては不適當であります。

鱈は原料が小さいので随つて削り上りも小さく且つ粉の多いものである。色は白黄に一寸褐色を帯びたものがよろしい、一般に原料が脂肪氣の多いものは濃褐色を呈し風味も落ちるものであります。袋詰のまゝ、良否を知るには、袋がフツクリして居て横タテ



に押し見て柔いものがよい此は袋詰にして間もないものであるからである。袋の側面に記載してある量目を注意して買はないと同一の袋の様に見へても内容に三四割の相違あるものが往々あります。

鱈味淋乾、大體良品は小形のものに多く大形ものに少い此は大形ものは原料に脂肪氣のあるものが大いからであります。

脊面は銀白色で腹面が黒褐色で透きとうる様に光澤があり且つ充分乾燥したものが上等品であります。

竹輪、原料はさめ、かたい、きす等である、ウトン粉の少いもの程弾力があつて良品でありますから掌に取り中程に親指を當て人指ユビと中指との間に挟み二ツに折る様にして見ればすぐ分ります。

さめを原料としたものは古くなるとさめ特有のいやな臭氣を發するから、不良はすぐわかる。又一般に觸つて見てパサ／＼して居るものがよく、ネト／＼した様に感ずるものは不良であります。



#### 第四 肉類鶏卵及牛乳

##### 一、牛 肉

牛肉は滋養、味ひ、其の他の點から見て各種の獸肉に勝つて居り、日用食品中重要なものであります。

牛肉の品質には著しく良否がありますが、これは産地に依つて異て居るもので其の中最も良い肉牛の出る所は丹波、丹後、但馬の近傍でありまして、是等を普通に神戸肉と稱へます。

殊に近頃は支那青島及大連、天津遠くは濠州よりの輸入肉がありますから、品質鑑別も中々必要なこと、なります。品の良否を見分る項目は色や、臭ひや、肉の内部に於ける脂肪分布の状態や、水分の多寡等であります。

元來牛肉の鑑別は其道の者でも誤りやすいものでありますから、素人には甚鑑別が困難のために、ロースと稱へて外觀上はロースに類似して居るバラ肉及びイチボ肉を販賣する者もないとは云へません猶又内地肉に青島其の地の輸入肉を混ぜて賣るやうな店がないとは云へません。

青島肉は内地の優良肉に較べまして、肉の纖維が粗造で且肉色が褪せていて鮮かでありませんが、輸入肉は屠殺後多くの日數と輸送中の氣候の工合によつて往々惡臭を有つて居るものがあります。

牛肉の新鮮で營養佳良のものは殆んど血液を含まず、鮮赤褐色で脂肪を混へ纖維は粗であつて潤軟であり、これを切りますに稍々硬く、指で壓しますと壓痕を留めますも暫時にして舊に復し、牛肉固有の佳い香があります。

ロースは肉質の間に脂肪が恰も霜の降つたるやうに夾雜せられまして、斷面が大理石狀をして居るのが優良の品であります。

ロースに次いで肩ロース、ラン、バラ、イチボ等の名稱があります、が是れ等の



肉に一等品として販賣せられて居ります。

馬肉は暗褐色で脂肪が黄色を帯びて居て肉の間に交錯いたしません、數時空氣に觸れますと帯黒褐色の光澤を帯びますから此點で牛肉と區別することが出来ます。

牛肉の中にはどんな物が含まれて居りますかと申しますに次の様なものを含んで居ります。

含窒素物

脂肪

無窒素物

灰分

水分

脂肪多き肉 一九、八〇

七、七〇

〇、四一

一、〇七

七〇、九六

脂肪少き肉 二〇、五四

一、七八

〇、〇一

一、三二

七六、七五

蛋白質は消化せられて滋養分となり、脂肪は酸化せられて體温を生ずるものでありますから肉汁を採る場合には脂肪分の少ない肉を選びます。

牛肉の消化時間は三時間半位です。一般に牛肉は文火で料理したのは硬くて味もよくはありません。

牛肉用のワリシタの製法を申しますと一般肉屋に用ひて居りますものは醬油一合、味淋一合、白砂糖大匙三杯の割合です、これを製造しますには最初味淋を沸騰させてこれに火をつけますと味淋の中に含れて居る酒精分が燃へつくしてしまいます。それに醬油を加へ沸騰しましたならば玉子一個を割つて投じ汁を布で濾してから再び火にかけて砂糖を入れ更にもう一度沸騰させてからをろするのであります。

鳥肉用のワリシタは味淋一合と醬油二合の割合で砂糖は用ひませんが美味く戴けます。

二、豚

肉

豚肉は薔薇紅色(淡い節色)で脂肪が少しく交錯して居るのが良い品であります。その見分方を簡単に述べましよう。

豚の肉は豚肉より、色が淡くて粘りがありません又犬の肉は豚肉よりも色が濃く血液を含み一種の臭氣がありまして、犬に與へても決して食べません。豚肉の脂肪は



や犬の脂肪と違ひまして、粘着性がありまして高温でなくては溶解しない特性があります。此等の點に依つて犢肉や犬肉と區別することが出來ます。近頃滿蒙地方から豚肉が輸入されて居ります、滿蒙豚の肉は内地豚に較べて脂肪が白色で粘着力が少なく且硬くして煮沸して見まするに脂肪が溶解するまでには内地豚に較べて高温を要します、肉質は一見野猪に酷似て居りまして赤身と稱する部分が牛肉のバラ肉（肋骨部の肉）に類似して居ります。煮沸してから味を見ますに肉と脂肪が共に硬く幾分か野猪の匂ひがありまして、長時間煮沸しますると暗赤色になつて味も赤野猪に類似して來ます。滿蒙豚は價が安い爲に内地豚に又は野猪に混せて販賣する者が無いとも限りません。

### 三、鶏 肉

普通私達の食用に供せらるゝ、鶏は卵を産まなくなつたもの及び産卵數の減じた雌鶏或は養鶏所等に於て多過ぎて必要のない雄鶏で肉付により上中下に分かれたれます。

種類は餘り重きはをかねないけれど、しゃもが一番味がよいと云はれて居ります。一般に雄よりも雌の方が膏（脂肪）が多くて美味であります最も美味なものは今將に卵を産まんとする頃の若雌鶏で雄鶏の年とつたものは爪物と云つて最安値であります。肉は笹身、上肉、中肉、並肉に分けてあります。笹身は胸肉の下部にある肉で其上を覆うて居るのが上肉であります。中肉は主として股肉であつて並肉は其他の部分の肉であります、笹身及上肉は色は所謂肉色を呈し銀白色の光澤がありまして新鮮なもの程此の光澤が鮮かであります、中肉及び並肉は暗赤色にして、日柄のたつに従つて黒味を帯びて來ますから兩者の區別は一見すぐ、判別が出來ます。特に並肉は各部分からとつた肉ですから膏及び筋が澤山に混つて居ります。而して肉が軟かか、硬いかは指先を以て一片を握つて見れば大體は知られます。



四、鶏 卵

五〇

玉子の良いと申しますのは新鮮なるものに限られて居ることは今更申すまでもないことで如何程飼料や手當をよくしても日數の經たのは良ろしくありません。それだから地廻り産（地玉子が良ろしいことになるのであります。東京地方で最も品質のよいのは埼玉縣越ヶ谷産の新鮮なのが第一とされて居ります。

鶏卵は如何なるものから成立て居るかと申しますと、次の様な物が集つてできて居るのであります。

	水分	蛋白質	脂肪	無窒素エツキス鹽素
全 卵	七三、六七	一二、五〇	一二、〇二	〇、六七
卵 白	八五、六一	一二、七七	〇、二五	〇、七〇
卵 黄	五〇、九三	一六、〇五	三一、七〇	〇、二九
				一、〇二

鶏卵の鑑別は何人も御承知の通り卵を手掌内に把握り眼に密接し光線に向つて透視するので、新鮮の卵は均等に半透明であります。古いのは多少暗色部があります。

又全々不透明のものは腐敗卵であります。

又舌にて卵の兩端に觸れて見ますと新鮮のものは尖端は冷たく鈍端は温かに感じますが腐敗卵は兩端共に冷たくあります。

猶外殻の見方を申しますと、新鮮の玉子は汚斑のない外殻をして居ります。

鶏卵の外殻の色によつて好みくがあります。近頃は支那卵が大分輸入された關係上白色卵を望む方が大分多くなりました。是れは支那卵は主に有色卵である關係

によるからであります。

次に白色卵種と有色卵種とを擧げて見ますと、

白色卵種

ミノルカ、アンダルシヤン、レグホン、ハンバーク、ドーキング、ポーランド



有色卵種

シヤモ、コーチン、ブラマ、オーピントン、ブリモウスロツク、日本鶏、朝鮮鶏、支那鶏以上は純粹系の殻色を擧げたのでありますが、改良を加へて參りますと白色卵を産出するやうになります。

養鶏家の柵飼ひによつて産出せらるゝ玉子の殻は薄くて光澤がありますが農家の放飼鶏の玉子は殻が厚くあります。

それでありませうから、三州卵と地玉子の鑑別は外殻の厚い薄いによつて分ります。内地玉子と支那玉子との營養價値について申しますと、支那玉子とさへ申せば多くの人々は鶏卵中の劣等品の如く考へて居りますが、内地玉子とたいした違いもないのであります。たゞ支那玉子は安からう悪からう的に劣等品扱をされましたので、却て支那玉子の良いのを内地玉子と稱へ、内地卵の悪いのを支那卵として賣る場合が無いとも限らないのであります。これはちようど内地牛肉の悪いのを青島肉と稱するのと好一對であります。

(五) 牛乳

牛乳の性状を申しますと色、白色、帶黄色又は微に青色を帶ぶ

味。緩和なる甘考を有す

臭。固有の芳香あり

反應。微弱なる酸性及アルカリ性を有す。

比重。攝氏十五度に於て一、〇二四乃至一、〇三四。

沸騰點。水に比し僅に高し。

氷點。水より僅に低し。

乳の成分は種類に依つて多少の相異のある事は申すまでもないことではありますが、又同一の家畜でも季節や食物などの關係で其の成分の割合が同一ではありません。左



に各種の乳の成分を表にして示しますと

	水分	脂肪	蛋白質	乳糖	灰分
牛	八七、〇〇〇	四、〇〇〇	四、一〇〇	四、二八〇	六二〇
山羊	八四、四八〇	六、二〇〇	三、九四〇	四、六八〇	七九〇
羊	八三、七〇〇	四、四五〇	五、一六〇	五、七三〇	九六〇
馬	九〇、三一〇	一、〇〇五	一、九五三	六、二八五	三六九
人	八八、〇二〇	二、九〇〇	一、六〇〇	七、〇三〇	三一〇

牛乳の鑑別は化学的でない出来ないのでありますが、前の性状で申しました色や味が變つて居るものや極く薄いものは不良であります。

牛乳は成る可く搾りたての生乳が身體には良いのでありますが、販賣人が保存の關係上熱を加へるものが多いので生乳を得るのに困難の場合が少なくありません。

自宅で牛乳を消毒するには攝氏七十度位の温度を三分間位加へれば充分であります



第五 蔬菜果物

蔬菜

蔬菜は其種類が澤山ありまして、悉く之を網羅することは困難でありますから其の中主なるものについて申しませう。

一、大根

練馬大根にも種々品種があります。美濃大根又は干種と申しますのは頸の所が細く胴が太く尻の方が細長くなつて居ります。之は肉質が固く出来て居りますから、澤庵や浅漬に適します。

九日種又は詰り種と申しますのは概して頸の方が太く胴は圓頭形で尻の方が丸く切れて居ります。之は肉質も軟かい繊維も少くありますから煮大根に適して居ります。

聖護院と云ふのは丸形で多少扁平であります、之は詰り種と等しく煮大根に適するのであります。

總て大根の良否を見別ますには、第一外皮の白く牙へて光澤があり、鬚根の窪みが浅く且つ少ないものが最も良いのであります。收穫の適期を過ぎたるものは莖が長くて黒く外皮が粗造で光澤がありません。斯様の品は目方も軽く叩いて見ても音が宜しくありませんから往々中がスになつて居るのがあります。又干大根は成る可く良く揃つて、其兩端から曲げて圓形になる程度のものであるならば、干がよく漬けて美味しいものです。

二、人蔘

長人蔘、西洋人蔘の二種あります。長人蔘は在來種でありまして、西洋人蔘は形が短かく尻が丸味を帯びて居ります、何れも滑かで鮮かに朱色を帯び、鬚根の細くして



少しく莖の附根は締りがあつて、成る可く蕊の小さなものが良いので、斯様のものではあれば肉質が軟かく甘味があります。

三、牛蒡

瀧の川牛蒡、梅田牛蒡の二種あります。瀧の川牛蒡は外皮が滑かですが、梅田牛蒡は外皮が粗く稍大きい方です、その見分け方は人蔘と略同様で成るべく外皮が薄く餡色を帯び形が正しく尻の急に尖らないのが良いのであります。外皮の粗いものは肉質も堅く又餘り太いものは蕊があまりまして上等の品ではありません。

四、甘藷

關東で最も多く消費せられて居ります甘藷は川越産と千葉縣産のものであります。品質は矢張り川越産の金時種が良いのです、形は紡錘形で餘り大きなものよりも中形のものが高く、色は成るべく赤く肌は滑かで目の細かいものが良いので切つて肉質が硬く黄色を帯びたものであれば甘味も多くホクホクで美味しいのです、外皮に黒い斑點を認めれば日數を経たるものと言つて差支ありません。之を貯藏する場合には成るべく乾燥した處に置くことが肝要であります。

五、馬鈴薯

色々品種がありますが大體に於て赤、白、目赤の三種であります。其中でも白種が最も良く赤種之に次ぎ目赤は水分が多くて餘り良くありません。従つて値段も一貫匁につき白よりは五、六錢安いのであります。此良否は形楕圓で外皮薄く目が淺くて切つて肉質少しく黄色を帯びたるものが良いのであります。

目赤種は外皮は白いのですが、目が深くて赤くありますから能く見れば判ります、白種でも皮の鮫肌のものや青いものは一種の病氣ですから往々にして苦味のあるもの



があります。

貯藏方は土附のまゝ、少し乾かし濕氣のない處に函の様なものに入れて置くのが良い。

### 六、里芋、八ツ頭

形は長きものよりも玉子形で成るべく粒揃ひがよく毛葉の薄きものが良く、洗つた芋であれば白く牙へて黒き斑點の少いものを撰むが良い、切口の尖端の柔きものは腐敗し易く又水に浸し時日を経たものは色が赤味を帯び肌目が硬くて煮ても不味い。八ツ頭芋も略同様で此芋は上下部とも凹凸の少ない平らなものが良いのであります。

### 七、葱

千住葱が最も良いのです、之も矢張り肉質が細かく縋り軟白部の成るべく長くてピカ／＼と光澤のあるものが良い。葉の硬いのや又軟白部のガサ／＼と中にスキのあるものは良くありません。

### 八、葱頭

主に泉州又は北海道から移入されて居ります。之にも圓いのと扁平のとあります、従来は扁平の方が喜ばれましたが之は根座を切り取る場合に捨てる部分が多いのですから矢張り圓い方が得用であります。

之も皮の赤味を帯びて繊維の細かく薄いのが良い、又肉質は締つて居ても石の様に堅きものは不良です。成るべく弾力性のあるものが良い、切つて中に蕊の二三あるものや芽の出たものは良くありません。

### 九、甘

### 藍（キヤベツ）



泉州、北海道、信州等のものが最も良いのです。形は扁平の葉の締りがよく、持つて見て重いのが良品です、ブク〜と締りの無いものは目方も軽く餘り良しくありません。

一〇、白 菜

結球、芝罘、山東、朝鮮等種々ありますが結球と芝罘が最も良いのです、之も軟白部が多くて葉先の縮れが多くよく締つたものが柔かです美味しくあります青くて縮れの少ないものは良しくありません。

果 物

一、林 檎

林檎は殆ど一年を通じて出てゐる果物として綺麗でありそしてまた美味しい點に於て疑ふものはありません。

青森、岩手の各縣が主要産地で長野からも相當産出されますが、時として朝鮮からも移入されます。

其の品種も澤山ありますが何と云つても満紅、國光は味の上からも亦量の上からも全盛であると云はねばなりません。

暖かい時節になりますと輸送途中にも傷みを生じ易いので貨車は四、五月から冷蔵貨車を用ひられます。

其の頃になりますと、店にある林檎にも傷みを生じてをるのがありますからよく注意して買う必要があります。

祝 早生で一番早く出て俗に成子と呼ばれ七月の初め頃から青林檎として市中に出で居ります。完熟期は八月の初めからでありますが、完熟前の七月頃は青くて少々甘味は乏しいまでも、割合酸味なく杏を食べる様な味がしますので早い林檎とし



て好まれます、完熟すれば紅白になり其の上に紫がかつてきます、肉緊り、甘味強く多少の酸味を交へ、よい味を持つてをります、形餘り大きくなく四〇―五〇分が普通です。

満紅、(紅玉) 餘り大きくなく小さくなく中邊で橢圓形、果面濃紅色、果蒂の所のみ黄色の地に淡く紅色をしてをりますのが特徴です、果肉は稍黄白色で割合に緊りよく芳香あり甘味に富み、快よい酸味を交へ、林檎の中で最も好まれる品種であります。

國光、満紅に次いで出てきますが、満紅のある内は色が稍々前者に劣るため、味は悪くありませんのに賣行が餘りよくありません。形は中邊、圓形又は橢圓形、肌は緑黄色の地に紅色を帯び、暗紅色の條斑があります、果肉は白色で緻密、満紅に比ぶれば、稍酸味多く、硬い様な氣方が到します。

鶴の卵、蛇卵と呼ばれてをります、林檎と云へば赤いものと普通者へられてをりますのに、この鶴の卵は果面殆ど淡綠色、一口に白い林檎と云はれますだけに外のもの、様に赤くはありませんから今までは餘り好まれませんでしたが味に於ては悪くないので段々と好かれる様になつてきました、形卵圓形、淡綠色で肩の部分は紅色を帯び果肉は白色で、多少の酸味を有します。

二、柑 橘

温州密柑は我國の特産で年々外國にも輸出されてをります。冬から春にかけて、外の果物の最も少ない時期に出盛りますので其の需要も多く、年末、年始の贈答品として用ひられる向が少なくありません、其處で注意を要しますのは、贈物として箱詰など用ひます時、其の中の部分をよく見ませんと時として三分の一近くも腐敗してゐた例が少なくありません、箱の中で一つ二つが腐敗し初めますと段々それが他にうつてくるものですから其處に注意が肝心です、殊に暖かい節になつてからは其れが多くなつて來ます。



東京に來る密柑は全く温州密柑であります、其の温州の中にも幾つかの品種がありまして容易に見分けることは出来ません、産地に依つて出る時期も異いますがまた味から云つても異つてきます。

最も早いものは十月頃相州方面から出て來ますし、十一月には駿河及紀州からもきます、晩くなると伊豫、廣島、及泉州の各地方から四、五月の頃までも續いて出て來ます、何れも産地に依つて多少の味を異にして居りますがこれも人の好きずきで、何れを良いとか申しませうが、古くから「沖の暗いのに白帆が見える、あれは紀の國密柑船」と謠はれてよく知られた紀州密柑は、最も人口に膾炙された優良品です、甘味多漿軟かい酸味を含み皮が薄い、他の産地から來る温州密柑に比べて稍々傷み易い缺點があります、殊に暖かい時節に向つて其れが多い、

ネーブル、十一月頃から翌年六月頃まで續いて出てをります、伊豆、紀州のもものはやく、次いで伊豫、廣島等の地方から澤山きますが、中にも廣島のもものはよいものとされてをります。尙アメリカからも年々レモンと共に輸入さる、ネーブルは風味まことによく優ぐれたものではありませんが値が相等に高い。

夏蜜柑、相州から十二月頃出て來るのか最もはやいので、次いで、二月には伊豫、駿河地方から、三月になりますと長州萩から出て來ます。果實の軽いものは實が充實してをりませんから、食べて味もよくありません、色、艶よく重いのが良い品です。

三、梨

梨は殆ど一年中ありますが、元來が夏の果物ですから、貯藏されたものは到底盛り時期の様な譯にはゆきません。

千葉、神奈川、静岡を主なる産地として、新潟、福島も有名で夏の初めまで出てゐる梨（早生赤）は殆どこの二縣の産にかゝります、其の外岡山、奈良、鳥取の二十世



紀名月等は梨の中のよいものです。

梨に何うかすると外観なんの變りがなさそうに見えても、割つて見ると蟲で食べられない様なのがある、それは心喰蟲と云ふ害蟲が中へ喰込んで荒し廻つた跡であつて果實の外部をよく見ます時、小さい褐色の凹んだ斑點を見受けます、指先で押しますと凹んだ部分が軟かに感じられますが、それは蟲の出た證據の穴で注意して見ますとよくわかります、蟲の害を受けた果實は完熟する前普通よりはやく色がつきますので其の色も自然に付いた色と異つて焼けた様な褐色をする時があります。

眞鍮、梨の中最もはやく七月頃から出てきます、形扁圓形で、餘り大きくなく二〇—三〇匁を普通とします。色は其の名の通り熟すれば眞鍮色、皮の表面に大形の斑點を散在す、果肉白色で甘味に富み、酸味少なく、多汁です。

幸藏、果形正しき扁圓形、四〇—五〇匁の間、果梗は梨の中最も細長く、果皮褐色肌が滑かで鮮明なる斑點を有するのがこの梨の特徴とします、果肉白色柔軟にして甘味、多汁、八月半が盛りに入ります。

長十郎、梨の中ではよく名の知られた。そして最も多いもので梨を栽培する所何處へ行つてもこの品種のない所はありません、八月末の近くがほんとうの盛り時期でまづ梨の中萬人向と云はれるものであります。

形扁圓形で大きく、赤褐色に小さき斑點あり、皮薄く肉白色緻密且つ芳香に富み、多汁、甘味多く、滓が少くない。

二十世紀、形圓く稍扁圓形、肌が黄色で褐色を交へず俗に白い梨とも云はれ、肉白色緻密にして柔軟多汁、甘味多く、佳香に富み、上品な梨であります。

早生赤、名は早生でもこれは實際晩生であります、最も貯藏に堪へ、翌年夏の初めまでも貯藏され、貯藏品種としては梨の中他の追従を許しません。

形扁圓、大形で六〇—七〇匁、赤褐色に灰色の小さき斑點多く肌粗い、果肉白色にして緊く充實し甘味に富み稍々酸味あり。



其の外に西洋梨として、バートレット、ジュセス・ダングレーム、パスクラツサン等があり、形は上の方が細く下膨れ、徳利状をなし、表面は西洋梨の常として軽い凹凸あり、肉質は緻密にして多漿、爽快なる芳香を持ち、日本梨と異つて滓なく舌頭に溶け去る處は譬へ難き風味であります、味の上からダングレームは最もよいものでありませう。最近見受けられます支那梨に慈梨、鴨梨、紅梨、等があり其の中珍しいのは紅梨で果面が鮮かな紅色を呈します、味は餘りよいものではありませんが梨に鮮紅色のものがあると聞けば、知るものはいざしらず珍しいものではありますまいか支那梨三種の中ではまづ慈梨が最もよい味でせう。

四、葡萄

七月から出初めて、晚い甲州葡萄などになると翌年の四月頃まで貯藏されてあります、而し何と申しても盛りと云へば八月から九月にかけて、其れが一ばん美味しい時季であります。

甲州、葡萄は甲州に限るとまで名の通つた品種であり山梨縣の特産で外にこれ程のものは出来ません、八月の初めからそろ／＼出初め霜の近づいた頃が一番美味しい時であります。總は長大で普通八寸から、長いものになりますと一尺餘に達します、果粒は橢圓形、粒は割合に粗に着いて、鮮紅色に稍々紫を帯び白粉を粧ふてゐる、甘酸の交響よろしく、芳香があつて風味結構です。

デラウエア、普通イタリヤと云つてゐるのかそれで八月半から出初め、盛りは八月の下旬になりませう。

總が短かく、粒は葡萄の中で最も小さく、そして密着してゐます、色は鮮紅色にして白粉を粧ひ、甘味強く香氣が高い、甲州の出る前はこれが一番美味しい、これも亦甲州地方から來るのが多いので、これを甲州葡萄だと云つて賣る店も往々あります。其の外デラウエヤーに次いで八月の末に出るのにカトウバがあり、銅赤色の地肌



白粉をつけ、甘味に富む、また古くからある眞黒の葡萄にアジロンダックがありまして八月の初めから中旬にかけて出盛りです。

最後に最も贅澤な果物として温室葡萄がありますが、何分果物の中での王様と云はれるだけに、一般ありふれたものとは異つて非常に高價なものです。マスカット・オブレキサンドリヤ、ブラツク・ハンブルヒ、フォスタース・シードリング等は有名なもので殊に最初のもは優秀この上もないものとされてをります。上品高尙なる香をもつところ、肉質微妙にして、甘酸入り亂れ舌頭を打つ其の味何とも云へない風味であります。

五、桃

早いものは六月の初め頃からぼつ／＼出初めます。お盆の頃が早生桃の出盛りになつて、晚いものでは九月の末までも出てをります。以前は二つか三つの品種位にしかなかった考へられて居りませんでした。最近では段々其の品種も多く出る様になつて、普通ありふれたものでも五つや六つは數へることが出来ます。

産地としては神奈川、千葉、静岡、岡山等の地方が有名で、産地により或は品種により夫々風味なども變つて來ます。

まづ桃の食べ時としましたなら、六月や七月の初めのものよりも七月から八月にかけてほんとうの出盛りになつた時期がよいでせう。されども桃の眞の風味は晚生種を越してはありますまい、眞に其の風味を知る時は、早生や中生の淡白の風味など到底比ぶべくもありません、と云つても早生や中生が悪いと云ふ譯ではありません。勿論早生にも中生にも相等優良品種が澤山あります。後に其等二三の品種に就て述べることに致しませう。

兎に角夏の果物としては傷み易いものでありますから勿論買ふ時の注意も必要でありますし、また買つてからながく置く事も考へなければなりません。餘り日を過ぎれ



ば水分は少くなり、自然の色艶はなくなつて、萎びた様になつてきます、のみならず質は粗雑となり褐色に變じて纖維ばかりの様にざく／＼となり全く桃の風味をなくします。尙腐敗し易い時期でありますだけに、箱詰ものなどになりますと、表面は奇麗であつても、果物と果物とのすれ合つたところとか、下面の方が腐敗しないまでも大分傷みを生じてをるものがありますから、殊に贈物等に用ひられます時など、其の邊の注意が肝要です。

傳十郎、最も澤山出て来る品種として、よく皆様から好まれます。

果物の形は圓形で普通四、五十匁前後、果面淡綠色、太陽に面した部分だけが淡い紅色をして、小さい斑點を散在します。縫線の處に沿ふて紅色の筋が染められてゐるのがこの桃の最も特徴とします、肉は白色、核の周りは紅色、肉質緻密、甘味多く、多漿にして食べて残滓を止めません。

離核水蜜、形稍橢圓にして四、五十匁、黄色の地肌に鮮かな紅色の斑點を彩ります

肉は白色、キメ細かく、舌頭によく溶けて滓が残りません。

早生水蜜、傳十郎や離核水蜜と共に澤山出る品種であります。

形はほぼ圓形、縫線を境として一方の肉が高くなつてゐます。肌色は緑がかつた黄色の地に淡い紅色をほかしてゐます、肉は水色、核に近寄るに従つて紅色を呈し、核に接した所は濃紅色、甘酸適度にして前者に劣らぬ優良種、七月の初旬から出初め八月の初めが出盛りです。

上海水蜜、割合に晩く出る桃で、八月の半過ぎがほんとうの盛りになりませう。

形は大きな方で五〇―六〇匁位が普通です、外の桃に比べて割合にながく置いても傷み易くない特長を持つてをります。桃としては相當古くから見受けられた品種で形橢圓、肌は黄白色、頂部は淡い紅色を呈します。縫線淺く、肉質は緊り、核は紅色甘味多く、多漿にして、よく舌頭に溶け、風味結構です。

最後に是非記したいものに岡山縣から來る晩生種に白桃があります。先に述べまし



七六  
た通り桃の眞の風味は晩生種を越へて比ぶべくもないと云ふ、其のことに恥ぢない立派な味をもつ桃として、店に出る様になつたのはまだ新しいことで、傳十郎や其の外桃の様に澤山は出て來ませんが、何れは段々と其の量も増して來ることでありませう。

形は圓く大きく、果皮全面淡い黄白色で、白桃の名に背きませんからすぐに見分がつきます。極めて多漿にして甘味また多く、芳香あり、溶けて更に滓を残しません、風味の上から恐らく桃の中の王様ではありますまいか。

其の外よい桃として神奈川縣橘樹郡からくる橘早生があります、早生桃の日月桃、トライアンフ、古くからある天津などがありません。

### 六、柿

柿は昔から何處へ行つてもある果物で、御所、百目、富有、蜂屋、身不知などと云ひば古から有名な品種であります。

御所、この柿は甘柿の中での良いもので、餘り大きくも小さくもなく中邊で扁圓形果頂尖り、肌滑か黄紅色、肉質緻密で舌觸りよく滓が残りません。肉色は淡黄色で胡麻なく、核もありません。

富有、御所と共に有名な柿で優るとも劣らず、形は饅頭形で頭が尖らずに浅い四條の溝が流れてをります、味は稍々御所に似てをりますが、幾分肉質が脆く、胡麻があり少しの核があります。

甘百目、名に似て形大きく、丸みある方形、果頂尖らず、紅熟すれば頂部に雲紋を畫きます、果肉淡紅色で胡麻多く、核も大きくて多い。

外に優良種として殆ど四角形をした様な次郎がありました最もありふれた禪寺丸などがあります。

酥柿



身不知、會津の身不知は古くから名高いもので核がないところから實知らずと云ふ其の名があると云はれます、形扁圓、頂部凹み、四條の溝あり、肉質齒ぎれよく、爽快な味を持つてをります。

衣紋、形稍小さく幾分腰の高い四角形をなし、稍々頂端尖り浅い幾つかの條が付いてをります、核がなく、酥柿とし前者と共に良種で、千葉が主なる産地です。

蜂屋、澁柿の中最も良い品種で乾柿ともされ、酥柿ともされます、形は長い橢圓形頂端尖り、果側に浅い溝をもち、果皮黄色ではあるが多少の紅味を有してをります福島、山梨などよく知られた産地です。

七、西 瓜

暑い夏の真中一切の西瓜は一ぶくの清涼劑として忘れ難い味がある。其の名にもアイスクリーム、マウンテン・スキーなど聞くからに涼味を誘ふ様な氣が致します。

其の需要も年々と増加して、盛りの時になりますと毎日數十輛の西瓜列車が汐留驛や兩國驛に集まつて來ます。試みに夏の朝夕留貨物驛のホームを訪ねてみますならば西瓜の山を見ることが出来ませう。

七月の初めには相州、房州から、次いで茨城の鹿島西瓜、奈良の大和西瓜、静岡など一番晩く盛りになるのでは鳥取方面のものや富山の黒部西瓜など八月の末から九月にかけてどん／＼出てきます。

アイスクリーム、形稍長みをもつた圓形、皮は緑色で縦に淡綠色の網狀斑紋が走つてゐる、肉は桃色で種子白く、多漿で甘味が多い普通二貫—三貫位のところで

大和西瓜、アイスクリームの改良種で殆ど其の形が似てゐる、大きさは普通一貫—二百匁から大きなもので二貫目位、皮極薄く、肉はアイスクリームよりも稍濃い桃紅色で種子が黒いをして甘味強く且つ多汁キメ細かく、舌觸りがよく溶けて纖維が多く



ありません、優良種として各地方に栽培せられ、市内に出る西瓜の内最も多いものであります。

マウンテン、スイート、形長楕圓形、大きなものになると、四貫—五貫にもなるのがあります。果皮濃綠色で縦に暗綠色の網狀斑紋が數條走り、種子は褐色、味は優等でありますが、前の大和に比べますと、形が餘り大き過ぎて小人數の家庭には、一度には一寸食べきれません。

スイート、サイベリアン、西瓜と云へば其の色が赤くなければ味がなさそうに考へられてゐる爲め、この西瓜は肉が黄色なので、一寸人好きがされません。而し容色が悪いからと云つて必ずしも其の心までが悪いとはかりは申されません、この外見が餘りよくない西瓜は案外美味で容易に見捨てる事の出来ない風味を持つてゐます。形長圓形、皮は濃綠色で斑紋あり、肉は橙黄色、種子は小さく褐色をしてをります。外にも新しい西瓜として甘露、嘉寶等があります、甘露は奈良、千葉方面から産し

圓形で、果皮綠色に、縦に濃綠色の線が通つて外の西瓜と一見區別することが出来ます。肉は桃紅色で、風味が殊によい優良種として將來は澤山出てくる事です。嘉寶は千葉に産し未だ一般には知られてをりませんが、形は細長く極小さく三百匁—五百匁位のところで可愛い形をしてをります。淡綠色で、縦に條紋あり、皮極めて薄く、肉は赤黄色で味頗る優良です。

## 八、バナナ

今でこそバナナ、と云へば、何んな片田舎に行つても大底の果物屋、八百屋の店にそれを見られない所はない程に民衆的果物の一つとなつてはをりますが、今から十數年前までは極めて高價な、そして贅澤な果物として少數の人々に依つてのみ賞味されるに過ぎませんでした。

常夏の臺灣には四季を通じてバナナ、が實ります。小笠原にも多少の産出はあります



が、内地に移入されるバナ、は殆ど臺灣からであります。

市中の店頭に陳列されてあるバナ、は綺麗な黄色をしてをりますが、産地から内地へ着いたばかりの時は、其の黄色など想像も及ばない濃綠色で、硬く、勿論香もなければ味もありません、其れはバナ、が熱帯果物である爲めに、完熟したのを輸送することは到底出来ませんから止むを得ず未熟のものを採集して内地に来てから追熟されるのであります。其の追熟を俗に色付と云ひまして、着いたばかりの濃綠色のバナ、を、醱酵室（コンクリートで出来た地下室）に入れ、冬は瓦斯を焚いて温め、夏は氷で冷却され華氏の六、七十度の温度で數日間を保たれる時、段々色は黄色に變じ、軟かく味も付きバナ、の香もする様になつてきます。これを取り出されてはじめて店に出るのです。

斯ふして色付けされて店へ出たバナ、の味にも良い悪いがありまして、一概に云ふと、形が大きく太つて角がなく、皮の薄いのが良い、其れと反對に色付き悪くやせて角ばつたのはよくないものとみてさしつかいありません。皮の厚いと云ふことは、皮其のものが厚いのではなく、果肉が熟しきれずに皮についてるからでありまして皮とされる部分が厚ければ厚い程、未熟の上にも未熟で結局風味がないと云ふことになるのです。果物全體が黒い斑點に被うはれてゐるのは悪いが、多少の斑點のあるものは必ずしも悪いとのみはかぎりません。

暖かい季節のバナ、はさ程でもありませんが、寒中寒い風に少しでもあたりますと直ぐに眞黒になりますから風にはあたらない様、新聞紙なり布なりに包んで置くことが大切です。



## 第六調 味 料

### 一、砂 糖

砂糖にも種々ありますが、最も需要の多いのは言ふ迄もなく三盆白であります。之は色が白く冴へてみて不純物が少なく、よく乾燥してさらさらとしたのが良いのであります。黄双は三盆白に次で需要の多い品ですが、純糖分も割合に多く味もよく、價も比較的安くあります、色は鮮かで水分の少ないものが良いのであります。

花見、天光などは分密糖の中の原料糖（赤双目、黄双目、玉糖）と精製糖（白下、車糖）とを或る分量に配合し、加工したものですから、其の工賃丈け餘分に消費者が負擔する譯であります、随つて純糖分の割合から打算すれば消費者に取つては不經濟なものであります。

### 二、味 噌

味噌の製造法は大豆と米麴（若くは麥麴）と鹽とを混ぜて仕込むのであります、仕込んでから食膳に上る迄には東京で最も早造りでは二週間乃至三週間、普通三十日から六十日のものが多いのであります。

自然の熟成に俟つものは一年以上経たなければ充分ではありません。種類も田舎味噌、仙臺味噌、白味噌と云ふ様に色々ありまして其内に甘い辛い區別があり又粒の儘と漉したのとあります。何れも前申しました原料を以て仕込むのであります、田舎味噌は麥麴、仙臺味噌は米麴、白味噌は大豆の分量よりも米麴の方を多く使つて造ると云ふ違ひだけで、甘い辛いは鹽の加減をするのであります。漉味噌と云ふのは製造した味噌を器械に懸けてつぶすのであります。

味噌の良否を鑑別するにも矢張り味、香氣、色澤とを試すのであります。



味 口中に少しの味噌を入れて味ふときに劇しく刺す様な鹽味を感じるのや、大豆粒丈を撰り出して味ふとき少しも鹽氣の浸みて居ないものなどは充分熟成したものでないから良い味はありません。充分熟成しないものは摺潰して鍋に入煮沸すると鍋蓋の裏に澤山の粕が附着します。甘味を含んで柔かな鹽味を感じるものが良いのであります。

香氣 の良否を見分けるには杓子で味噌を取り大きく呼吸をして嗅ぐのであります。麴や大豆其儘の匂ひの強いのは良いとは云はれませぬ、芳ばしい香のするのが良いのであります。

色澤 は極く冴へた飴色を帯びたのが良いので、つやのない黒ずんだ色のは良くありません。

粘 粘りの強弱に依つても良否が判ります、原料は前にも申した通り大豆を使ふのが普通であります、極めて下等の物になると隠元豆を混ぜて原料とし麴も碎米を使ふのであります。斯様な原料を以て製造された味噌は粒の儘では直に良否が判りますから、多く漉味噌として賣出されます。漉味噌にしては實際見分が困難であります。粘りの工合を見るのであります。隠元豆の混ぜてあるものは數日を経るも粘り氣は強く勿論味も良くないのであります、混ぜもの、ないものは日數を経過すると幾分水分がなくなつて固り加減になります。杓子で取るとざく／＼として容易に取り上げ得るのが良いのであります。

尙各種類の味噌を別々にコップに同じ様な分量に入れ、之に同じ様に熱湯を注いで攪拌溶解し、少しの間放置すると不良品は早く沈澱して液の上の方が澄みませんが、液全體が長く濁つて居て沈澱物が容易に出来ないのは良品であります、早く沈澱し且つ沈澱物の量の多いのは原料の悪い證據であります。

三、醬

油



醤油は東京方面で一般に用ひられて居るものの外溜及ニーラと稱するものがあります。溜りは丁度味噌の様に仕込み熟成した時其液汁を汲み取るので、ニーラと稱するものは溜りを汲取つたあとの諸味を鹽水の中に入れ煮沸して搾つたものであります。静岡以西で多く用ひられるのであります。關東方面で一般に醤油と稱して居るものは大豆と小麦と鹽水とを以て諸味を製造し熟成した時諸味を布袋に入れ槽に掛けて搾るのであります。其搾り取つた液汁を火入して九升入の樽や伊丹樽に入れて市中に賣出されるのであります。又番醤油と云つて上物を搾つた粕を再び鹽水に入れ之を搾り其液に火入の際甘味料や着色料を入れ適當の附味をして小樽や大樽に入れて賣出すのであります。

此等醤油の良味を試験するには、機械や薬品を用ひなければならず、且専門の智識が必要である故一般家庭では出来ない相談でありますから茲には何人でも簡單に出来る見分方を申上ります。酒の良否を見分るのに喇酒と云つて、口に含んで吐出して見るのとが行はれて居ますが、醤油は之と同じ方法で其良否を見分けることが出来ます。大體味と香氣と色と濃度との四つに就て試すのであります。以下順次概略を申上ります。第一味、清水で能く口中を洗ひ他のもの、味が残つて居ない様にして少量の醤油を口に含み、靜かに舌を運動して味が口中に行渡つてから吐出します。其時醤油持前の甘味と鹽味と酸味とを感じるのであります。甘味は醤油に含まれた自然の甘味が良いのでありまして、舌を二三回廻して行く内に甘味を感じ、吐出した後にも氣持の良い甘味の残つて居るのが良い品であります。人工的に附加へた不自然の甘味は口中に含んだときに砂糖の甘味を感じ、其甘味が直ぐなくなると云ふ様なのは良品ではありませぬ。鹽味、鹽味は醤油の自然の甘味によく調和して柔かく感ずるのが良いのであります。若し舌を刺す様な鹽辛さを感じるものは、後から鹽を混ぜたものか又は熟成不充分なもので良品ではありませぬ。



酸味と苦味は醤油には幾分含んで居るものでありますが、感じないのが良いのであります。

九〇

第二香氣、香氣を試すには大きな呼吸をして鼻孔を空気で清潔にして置き、醤油を小皿か猪口の様な白色の瀬戸物の容器に少し入れ、劇しく呼吸をして嗅ぐのであります、そうして醤油特有の芳しい香氣のするのが良品であつて、焦臭ひものや麴や粕や黴臭いものは不良品であります。

第三色澤、色を試すには矢張り白色の瀬戸物の小皿か猪口に醤油を入れ、液の周圍が一番浅い所で見分るのであります。其處は醤油の色の淡い處であります、良品なれば淡紅色を帯びた褐色で透明であります。他の深い所の色に比べて少しく淡い位の色が良いのであります。

醤油は色の濃いのが良いと云ふ方がありますが、濃いのが良いと云ふ譯ではありません。諸味が古過ぎると色が濃くなりますが、味や香氣は劣ります、又熟成が充分でない諸味を使つて出来た醤油は色が淡過ぎ又舌を刺す様な鹽味がありますから人工的に着色や附味をするのであります。又極く下等品になると着色は勿論であります、殊更に煮詰めたりして色を濃くすることがありまして仕上げは自由になるのであります。大體色の濃厚なものは香氣や味は良くないものが多いのであります。

第四濃度、濃度と云ふのは賣買人は俗に『足』と云つて居ります。之を試すには矢張り瀬戸物の容器に醤油を入れて一度傾けてから再びもとの平な位置に戻します、この時容器に附着して残つて居る醤油が降りて来る其速さを見て鑑別するのであります。重い足取でサラ／＼と同一歩調で降りて来るのが良品であります。

あまりドロ／＼して居るものは何か雜物が含まれて居るので不良のものであります。地方の習慣に依つて各嗜好が異なるもので醤油も矢張り關西方面と關東方面とは餘程嗜好の工合が違つて居るのであります。關東では幾分色の附いた方を好み關西は極

九一



く淡い色を好む様であります。醤油は色の濃いのが割が利き、色の淡いのは割が利かぬと云ふことを一般の人は能く言ひますが、色の濃淡に依つて良否を區別するのは間違つて居ります。従て醤油を調理に使ふとき其色合で分量をきめる事は間違の源でありまして、上等の淡色の醤油で汁物を拙へたり煮物をするときに色の濃い醤油を使ふ時と同じ様な割合で用ふると却て失敗することがあります。要するに醤油の割が利く利かぬと云ふことは、醤油に含まれて居る甘味と鹽味とが程よく調和して居るか否かと云ふことであります。

夫故に番醤油と稱する極く下等品は鹽其儘の鹽味が多いから、使用する場合には澤山の砂糖や鰹節を入れなければならぬ許りでなく、上等の醤油を少量使つた時の様に良い味は得られないのであります。

醤油の良否鑑別は大體以上述べました様な譯であります、之れは皆さんが屢々御試になつて居る内に自然に出来ることと思ひます。

今一つ何人にも出来る簡単な方法があります。硝子製の試験管に醤油を入れ熱い湯の中につけるのです。完全な醤油なれば一時沈澱物が現はれます、此沈澱物は鹽分に溶解して居た蛋白質が急な高熱の爲めに一時分離されるからであります。而して試験管が冷るに從て此沈澱物は元の透明な醤油に返りますが、最も下等品になると蛋白質の少ないものや、又は含まれて居ないものは熱湯に入れても最初から沈澱物が出来ないのがあります。

醤油の徴と取扱方 醤油は小麦と大豆とを以て麴を造り鹽水を焚ひた中に入れ仕込を致します、此麴菌の作用で醸造されるものであります。従て充分熟成した諸味から搾つた醤油には麴菌効能を有つて居るものであります。従て充分熟成した諸味から搾つた醤油には麴菌は消滅して存在しないものでありますけれども諸味の中には何時とはなしに空氣中から這入り込んで来る種々の菌類があります。是等の菌類は樽詰や壘詰する前に火入と稱して一定の温度を與へると死んでしまひます、故に賣出されるときには菌類は何物



もない譯であります。醬油に黴が出来ると云ふのは不思議な事であり。此は何  
 う云ふ譯かと云ふに、大氣中には黴の菌は無數に棲んで居て這入り込む處を狙つて居  
 るのであります。處で醬油の中には此黴菌の繁殖に適する營養分が澤山含まれて居り  
 ますから、醬油が空氣に觸れると勢込んで飛込むのであります。夏期は尙更空氣が濕  
 めつて居ります。其上空氣中にも黴の菌が一層澤山居る爲めに醬油に黴が生へ易い  
 であります。つまり醬油が空氣に觸れるから黴が出来るので、皆さんが御取扱になる  
 ときは成るべく空氣に觸れぬ様、濕氣のない處に貯藏する様に心掛けるのが肝要であ  
 ります。

關東方面では醬油と云へば直に龜甲萬、山サ、ヒゲタ等印物のみを重寶がり是以外  
 に良品がない様に思つて居る方が多い様であります。龜甲萬、山サ、ヒゲタ等は品質  
 の點に於ては申分のないものであります。是等に負けない程の良品が他に澤山あり  
 ます而かも値段の點から云つても寧ろ安價な品が澤山ありますから消費者は品質の良  
 否鑑別力を養ひ、徒らに印物に捉はれぬ様心掛けることが肝要であります。

四、ソース

ソースは醬油、酢、砂糖、胡椒其他香料を混合して造るもので品質の良否と云ふこ  
 とは要するに各原料品の精選と云ふことにあります。只各人の嗜好により混入する原  
 料を調節することが肝要であつて特に香料などはソース製造の秘密とせられて居つて  
 なかく、發表はされません、參考としてソース製造の原料割合を示せば大體左の通り  
 であります。

- 醬油……………三
- 胡椒……………少量
- 酢……………一
- 其他香料……………野菜スープ(即ち玉葱、ニンニク、
- 昆布、等の煮出したもの)
- 砂糖……………少量
- 鹽……………二
- 水……………二



## 第七 漬物及罐詰

### 一、澤 庵

澤庵は日本人にとつては古來主要な食料品でありまして、我々は習慣上之を必要とするのみならず又非常に滋養に富んで居ります。

澤庵の原料としましては普通使用される物は、大根、米糠、食鹽等でありますが、味附けとして麴、味淋粕等を混入するものもあります。

東京地方では練馬大根のみを使用して居りますが、これは播種期及收穫期を逸せないことが肝要であります。普通練馬地方では其年の氣温によつて多少の差異はありますが、八月中旬頃を播種の最もよい時期として居ります。收穫の適期は播種後約百日を経過した頃であります、若し收穫の時期が早きに失しますと、如何に大根は肥大でありまして繊維が軟弱で永く貯藏して置く事が出来ません。反之して遲きに失し

ますと、繊維が硬化するばかりでなく地上に露出して居る部分が腐敗をする恐れがあります。この適期に收穫した物の中から形の正しい光澤のある、蟲の被害を蒙らぬ物を撰り分けて、直ぐよく水洗して眞白になつたものを雨のか、らぬ様に天日に乾かし夜は又凍らぬ様に菘を覆ひて約二週間程乾かしますと、大根の尻と頭を折りつけて見ても決して折れない程柔かくなります。これを干大根と稱へます。

大根を乾かして居る中に雨にうたせたり凍らせたりしたものは干大根の光澤が無くて澤庵としても味が劣るのであります。

それから米糠のことですが、搗粉や糯米よりとつた米糠の混じてないものがよいので、糯米よりとつた米糠は漬け込みすると黒くなりますから自然と其の黒味は澤庵の色をも悪くする恐れがあります。

澤庵は期節に依つて糠と食鹽との混合歩合が異つて居りますから従つて風味も異なるものであります、今参考に其分量を掲げて見ますと大略次の如きであります。



期節	食鹽	糖
一月	二升五合	七升
二月	二升	六升
三月	三升	五升
四月	四升	四升
五月	五升	三升
六月	六升	三升
七月以上	七升	三升

此表に依つて見ますと、氣温の加はるにつれて食鹽の分量を増し一方糖の量を減すと同時に壓石を強くするので、斯様にしませんと、澤庵を盛夏まで保たす事が出来ません。糖の分量の多いものは氣温の加はるにつれて糖中に含まれて居る澱粉が分解作用を起し乳酸過多のため酢味を帯びて來るのであります。勿論乳酸菌の作用が必要で、此適當の作用に依つて澤庵の味と香氣が加はるのであります。

澤庵は大體次の様なのがよいとせられて居ます。

- 一、形が正しく光澤があつて色の『さめ』ないもの。
- 一、病蟲の被害や割れのなきもの。
- 一、尻、頭の爛ざるもの。
- 一、糠の黒づまず適當に乾いてバラ／＼したものの。
- 一、スイクのなきもの。
- 一、肉質の緻密なるもの。
- 一、澤庵固有の香氣高きもの。
- 一、嗜好に依る味のあるもの。
- 一、酢味のなきもの。
- 一、大きさの適當なもの（普通百七十匁—二百七十匁）
- 一、齒ぎれのよきもの。



澤庵は樽の上物や下物は品質が悪く中味が味がよろしいのです。

### (二) 浅漬

浅漬の原料たる大根は初め美濃早生を用ひ、中頃より俗稱(ツマリ)大根を用ひるのでありますが、両方共秋大根に較べて品質は劣つて居るものであります。

浅漬の良否は原料品によつて其品質に關係することが多いから、如何に作業其他に熟練して居ても原料が悪いと良品を得ることが出来ません。殊に浅漬の漬込み時は未だ氣温が高いから原料が悪いとすぐ酢味を帯び浅漬としての價値なきに至るのであります。今參考に原料品に付て申しますと。

一、大きさは小なるものよりも大なるを良しとします。

浅漬には砂糖の代用品として人工加味「サツカリン」を混入して販賣して居るものが多いから注意しなければなりません。砂糖のみものは舌に甘味が「ホ

ンノリ」と感じて直ぐ甘味が消えますが「サツカリン」を混ぜたものは甘苦い感じがいつまでも舌に残ります。尙樽の上側のものや樽底のものは澤庵と同様よくありません。

### 三、梅干 (白梅)

市中にある梅干は紀州産と遠州産とが主で、紀州産を本場物と稱へ遠州産及其他のものを場違と云つて居ります。本場物と。場違物とは値段が違ひますからこの見分方を知らぬと場違物を本場物だと云つて高く買はされます。

本場物(紀州産)は外皮が薄くて軟かく鮮紅色で肉質が厚くあります。素人は本場物の悪い品と、遠州産の良いものとは外觀丈では見分がつかかねますが核を検査すると判ります。紀州産は核が小さくて圓く且薄くて核と肉とがきれいに離れますが遠州産は核と肉とが離れ難くて核は稍々長圓形で厚くあります。



それで良い梅干は粒が揃つて外皮が鮮紅色で光澤があつて且薄く軟かく、黒點が無くて肉質が透明で厚く核の小さいもの程良品で之に反したものは良しくありません。

四、奈良漬

奈良漬は仕上によつて餡色をして居るものと餡色の淡いものとがあります。それは砂糖の三盆白を使用したのとキザラを使つたのとの關係によるのでありまして、別段味には變りがない様であります。其れよりも原料であるところの瓜の漬時期を誤らない事が大切のことです。未熟のものや、熟し過ぎたものは奈良漬の品質にたいへん影響致します。どう云ふ風味が結構であるかと云ふことは人々の嗜好によつて異なります。

先づ店にて御買求になる時は第一に粕の色に注意しなければなりません、粕が赤褐色で非常に軟かいものは下漬の時の粕を使つたもので良しくありませんから、成る可

く色の變らない指で觸れても粘り氣がする様なものが良いのです。

次に瓜は肉が厚くて内側の爛れない艶のあるのが良品で、内側が軟かく爛れたものは瓜の熟し過ぎたものを漬たものでありまして食べて酔味を感じるものであります。鹽分の強いものは鹽出を充分しないものか、仕上の際に砂糖の量の少ないものであります。仕上げの際に普通東京地方では砂糖を一貫目から一貫五百目許り使つて居ります。

五、落京漬

落京は埼玉地方の産を良品として居ります。

- 一、色白くして粒が揃い光澤のあるもの。
- 一、肉の締りたるもの。
- 一、粒の小さきもの。



- 一、鹽分の強くないもの。
  - 一、造へ方の良いもの（外部の薄皮や兩端の不用物を除いたるもの）
  - 一、固有の香氣高いもの。
- 以上の條件を具備して居るものを良品といたします。

六、麴

- 一、色は米の精白の程度に依つて異なるも本來白色のものを良しとします。青味又は黒味を帯びて居るものは良くありません。
- 一、香氣は麴特有の芳香を有つものを良しとします。
- 一、酸臭いもの其他不快の臭氣あるものは良くありません。
- 一、味は淡白なる甘味の外酸味、苦味其他不快の味あるものは良くありません。
- 一、ハゼ米即ち粒全面に亘りて稍々深くハゼ且つそのハゼ面凹凸の多いものは良い

のです。

- 一、觸感は掌中に握りて見てフワリとして彈力に富み掌を開くときは粒と粒とが相離れて固まらないもの所謂サバケ良きものが良いのです。
- 一、外形は適當に締りてハゼ落がなく菌毛が直立して長さがよく揃つて居り、米粒が膨れて居るのを良しとします。

七、罐詰類

罐詰類は外面から内容の良否を見分けることは到底至難であります。只大商店の責任ある商標を信用する外ありません。大體の見分け方を申し上げますれば第一、容積に比較して重いものを良いとします。之は内容の充實せるもので振つて見ても音がしません。第二、罐が膨れて居らぬものを良しとします。罐詰は製造が不完全であれば中身が腐敗して内部に瓦斯が生じます。斯かる罐詰は兩面の蓋が膨らんで居て、指や金



屬片で叩いて見れば濁音を發するのであります。完全なものは両面が凹んで居り、叩いて見れば澄んだ音が致しますから直に分ります。第三、一個の罐詰に二個以上の空氣を抜いた跡（ハンダで止めてある穴）があるものは製造當時完全に空氣を抜くことが出来なくて再度やり直したものであるか、或は途中で瓦斯の發生しましたものを人為的に抜いたもので良品とは申し難いのであります、痛み罐、錆び罐等は必ずしも内容の良否に關係がないものであります。甚だしく錆びたのはいけません。

## 第八 酒 類

### 一、清 酒

清酒の製造法は頗る複雑でありますが大體を申しますと、米麴と蒸米と清水とを和して酒の醗を造り、夫れから醗を造つて之を搾るのであります、其搾り揚げた液が即ち清酒であります。斯様に申しますと誠に簡單でありますが、其年に依り米質と氣温が一定して居らぬ計りでなく水質の關係もありませんから、年々歳々純良無比の成績を擧げ得ることは頗る困難であります。全國には酒の醸造家が壹萬數千軒ありまして、一年の醸造高は約四百萬石以上に達します。一軒の庫で同一の原料を使ひ、同一の製造方法で同じ人が醸造した酒の中にも品質の上下が出来ます。殊に數多い庫で醸造される酒ですから味の良い悪い、色の濃い淡いなど様々のものが出来るのは全く無理のないことであります。是等の酒に色々の名を付け色々の値段で市中に賣出されて



小賣商の手に渡るのでありますから、商人の中でも狡猾な者は品質の悪い品物を手に入れて之を直し良質のものに混ぜたり、多量の水を混ぜたり、又は安い新酒を古酒に混ぜて高い古酒の値段で賣つたりするのであります。

夫れで酒の良否を如何にして見分たらよいかと云ふに之れは中々六ヶ敷いのであります。學問的に試験をするには機械や藥品を使ひ尙専門的の智識が必要であります。一般的に云へば飲む人々の好きぐで甘口のを好む人と辛口のを好む人と色々ありますが、啣酒によつて大體品の良し悪しが判ります。其方法は口中に酒を含んで、吐き出して鑑別するのであります。酒は五味と云つて甘、辛、苦、澁、酸と此の五つの味が含まれて居るものであつて、此味が能く調和されて居るものは良品であります。

見別方の要點を申しますと次の通りであります。

一、色澤 酒の色は透明で淡黄色なのが良いので、色の濃いことや濁のあるもの沈澱

物を含んで居るものなどは不良品であります。

二、香氣 芳醇な軟かい香氣を有つたのが良いのであります。

三、味 味は舌觸りが良く美味なものが良いのであります。

四、酒屋が水を混ぜて賣つて居る酒は色が淡いが品質は果して良いか悪いかは別問題であつて、市中にはこんな品は少なくないのであります。斯る酒を見分けるには其酒をコップに移し夫れと同量の水を加へ薄くして鑑別するのであります。割水の量が甚だ多いものならば、殆んど酒と認め難い程酒精の含有量が少ないから比較的判り易いのであります。(生酒の酒精分は百分中に十七乃至十八度あります)。

五、爛酒の鑑別 酒をなまぬるく爛をした後、再び冷却して啣味をして見ると良い品物であつたら温める前の色澤や香氣や味を保つて居りますが、悪いものになると著しく品質が變化して居ます。

六、古酒に新酒を混ぜたものは一寸見分が困難であります。多く混ぜたものは新酒



持有の麴の香氣が残つて居ります。更に之を爛をして見ますと此の香は一層はつきり判ります。

酒は如何様にも手入が出来るのでありますから、値段の高いものが必ず良品と云ふことは出来ませぬ。又多くの人は灘以外に良品がない様に思つて居る様ですが、現今では灘以外の地方でも随分優良の清酒が醸造される様になりました。而して灘に限らず世間に銘柄の通つた酒は其庫で醸造した丈では販賣に間に合ぬ場合が有りますが、各製造能力に限りがあるので急に造り増しが出来ませんから他の製造品を買入て自家のマークを附け荷出しをするものがあります。

年々灘地方へ買はれる清酒は広島縣、岡山縣、福岡縣のものが最も多い様であります。斯様な譯でありますから、灘のマークが附いてありまして果して灘で出来たものやら灘以外の地方で出来たものやら全く判別し難いのであります。消費者自身が品質の鑑別力を養ひ値段や銘柄に捕はれぬ様心懸けることは消費經濟改良の第一歩でも

あり、又不正商人の跋扈を防ぐこと、もなるのであります。

(二) 葡萄酒

近來葡萄酒とかポトワインとか云ふものが非常に歓迎される様になりましたので製造家も増加し製造高も非常に多くなつて來ました。從て中には如何はしい粗製品を賣るものがあります。

葡萄酒と云ふのは葡萄の果實を醱酵させて其液汁を搾取したもので之れが即ち生葡萄酒であります。

一般市中で歓迎されて居るのは此生葡萄酒を原料としてアルコール及糖分を混和して製造したものや、又全々生葡萄酒を使はずに單にアルコールと清水と糖分を原料とし之れに香料や着色料を添加して製造した所の甘味葡萄酒があります。甘味葡萄酒の製造法は至極簡單で前に述べた原料を混和攪拌さへすれば直に飲料と



なるので政府の免許さへ受けければ素人でも容易に製造し得られるものであります。  
之等の葡萄酒は製造した儘の生一方のものは殆んどないと云つてもよい位で上等のものでも三割、少しく下つて五割、最下等の品になると夫以上の割水をして壘へ詰め殺菌をして市場へ賣出されるのであります。

さうすれば何んなのが良いのか又は悪いのかと申しますに、完全な試験は清酒や醬油の様に機械や薬品を用なければ判らないので一般家庭では出来ない相談でありますから、矢張り香氣と味と色とを試すのが一番簡單な方法であります。

一、香氣 生葡萄酒を原料として製造されたもので割水の少ないものなれば葡萄酒汁の特有な香氣があります。割水の多いものは殆んど葡萄酒汁の香氣が感じません又人造甘味葡萄酒なれば種々の薬品が使つてありますから、薬品の香はありますが葡萄酒汁の香はありません。

二、味 清水にて口中を清潔にしてから少量の甘味葡萄酒を含み舌を靜かに運動さし

て見ますと生葡萄酒を原料としたもので割水の少ないものなれば葡萄酒果實特有の味を感じますが、人造甘味葡萄酒なれば薬品で附味してあるので不快な味を感じます。

三、色が濃い褐色を帯びた色なれば生葡萄酒を原料としたものであります。人造甘味葡萄酒なれば葡萄酒粉と稱する着色料で着色をしてありますから、天然の色澤と違つて不快な紅色を帯びて居ります。

四、原料となる生葡萄酒は葡萄酒果實の液汁を搾取してから永く貯藏されたもの程品質は良いのであります。三年乃至五年位経過したものが多く様であります。貯藏年限の短いものや若い原料を使つたもの、若しくは不完全な殺菌をしたものは再び醱酵を起しますが、人工甘味葡萄酒は全然醱酵することがありません。

(三) 白 酒

在來の白酒は蒸した糯米一斗、麴六升、燒酎一斗の割合で混和し隔日に攪拌して五



十日以上の時日を経て醸熱させたもので、これを粕ぐるみ清酒を少しづつ、加へながら石臼で挽いて糊状の液體を作り出すのであります。又簡単な別の製法としては冷却した蒸糯米の或分量に同量の味淋を混和し半日ほど桶に貯へ清酒を少しづつ、加へながら石臼で挽くこと前法の通りであります。

成分はアルコール分一〇、二〇、酸(琥珀酸として)〇二、固形分五五、一三、糖分(葡萄糖として)二九、〇三六であります。糖分が多いので婦人小兒の飲料とされるのであります。湿氣を帯びた温暖な空氣に觸れますと黴菌の浸入を受けて腐敗し易いので人體に有害な酒精(フリーゼル油)が多いので衛生上良くないものと認められて居る場合がありますが、近年壇詰として高熱を興へる殺菌法を施したものと、フリーゼル油を絶對に包含しない點に於て叙上の缺點を除いた白酒が製出される様になりました。專賣特許河合式醸造法應用の『花白酒』が即ち其れであります。

小賣の酒屋では濃厚な白酒を稀薄にする爲め割水と稱して熱湯を入れて溶くのであります。この割水に不純物が含まれて居たり又割水の量を多くするために糖水又はサツカリンなどを入れて素質を悪くする弊があります。醸造元で壇詰にした白酒などは腐敗の憂ひがありませんから四季を通じて飲用に供せられる譯であります。

(四) 麥 酒

麥酒の原料は大麥、忽布、酵母並に清水の四種であります。其製造法は大麥を發芽せしめて麥芽を作り、この麥芽を浸出し發芽の際生成したる一種の可溶解醱酵素即ち『ダイヤスターズ』に依つて澱粉を糖化し、其液に忽布を加へて苦味及快活なる芳香を附與し之れに麥酒酵母を加へて醱酵せしめたものであります。尙酒精分を増さん爲に糖化の際少量の米を添加します。

麥酒には二種類ありまして一を『エール』又は淡色麥酒と云ひ一を黒色麥酒と云ひます。淡色麥酒は炒焙の度低き淡色麥芽を用ひるのであります。黒色麥酒は炒焙の度



強きところの麥芽を用ひて醸造したものであります。其色澤は普通の麥酒よりも一層濃厚なること殆んど黒色に近きもので此麥酒は淡色のものよりも酒精分は多く含んで居り稍々強烈であります。

麥酒の良否は大體次の通りであります。

- 一、麥酒は透明にして光澤を具へ充分炭酸を含有し味の爽快なのが良いのであります
- 二、麥酒の濁濁なるものは多くは『バクテリア』麥酒酵母の存在するの證據であります。此の様な醱酵不完全なものは衛生上害があり且つ腐敗するものであります。
- 三、脱酸した麥酒は健康に害がありません。
- 四、麥酒の腐敗は『バクテリア』野生酵母、醋酸等の菌に基因するものであります。濁濁及異常の風味或は失味等に依つて判ります

(五) 甘 酒

糯米で炊いた飯を冷却して同量の麴を加へ器に入れ攪拌して温室に貯ふる時は澱粉を糖化して甘味と芳香とを生じます。之に適宜の水を加へて煮熟したものが甘酒であります。甘酒の素は日を経れば醱酵して酒の様になり又一變して酢となります。

甘酒も大氣中の微菌に遭ひますと直に微菌の毒になるので腐敗し易いものとしてあります。また、壘詰として二百度以上加熱した甘酒は充分殺菌されて居りますから、小兒や病人に飲ませても下痢を起したり胃腸を害する心配はありません。

近頃市中で販賣する甘酒の中には色々の名稱を附けたのがあります。中にも日本橋甘酒と云ふのが歡迎されて居りますが、完全に殺菌されて居て原料も良いものが使つてあります。

(六) 甘酒の製造法

原料の米は粳米でも糯米でも良いのであります。白米の一定量を飯に焚き容器(木



製) に入れ同量若くは倍量の米麴を混ぜ少量の温湯を注ぎ充分攪拌した後蓋をして冷へぬ様に致します。温度は攝氏で五十度から六十度を保たせ一日一回攪拌すると二三日にて甘味を生じ、甘味固有の香氣を生じます。之を適当な工合にして飲用に供するのであります。餘り温度が高過ぎると酸味が強くなつて腐敗することがあります。温度が低ければ湧き後れとなつて熟成がをそくなりやすから、温度の加減を注意するのが肝要であります。

甘酒は米飯の消化したるものに等しいので、人體を營養する効力は著しいものでありますから、病人等に飲ませて効果があります。

(七) 清 凉 飲 料

清凉飲料が始めて日本で賣出されたのは慶應年間であります。其頃ラムネが輸入されたが、其時分は胡瓜形をした體裁の悪い壘に入つて居たので、胡瓜形のラムネと言

つて賣出されました。之は珍らしいと云ふので一時は酒石酸と重炭酸とを糖水に打込んで、夫れをジン／＼ビヤ／＼と言つて盛に賣出す様になりました。夫れから明治の初年に日本在留の支那人が外國より機械を取寄せてラムネの製造を始め、續いて内地人が製造する様になつたと云ふ事があります。年々人々の嗜好が變つて來るに従ひ嗜好に適する様な飲料が製造されサイダー、シトロン、パームの様な種々な名稱を附して賣出される様になり、需要も盛んになつて來たのであります。

最近迄は殆んど夏期の需要に限られて居りましたが、現今では春夏秋冬何時でも用ひる様になり、從て製造高も非常に多くなつて來たので自然値段の競争から粗製濫造が行はれるに至りました。そこで其筋の検査も嚴重になり少しの不純物があつても販賣を禁ぜられ、其上廢棄迄される様になりましたが、數多し中には充分注意が屆かない場合があつて、偶々不良品を賣出されることがないとも云へません。大體これ等飲料の製造法は壘の中に糖水を入れ、之に香料や色素を添加して炭酸瓦斯を注入すれば其儘飲料になるのであつて、酒や醬油に比較して製造方法は至極簡單であります。



良品不良品と云ふのは大體左の事項に注意さへすればよいのであります。

- 一、液に濁りあるものは不良
- 一、沈澱物のあるものは不良
- 一、炭酸瓦斯の弱いものは不良

濁りや沈澱は何して出来るかと云ふと、堔洗ひの不完全や機械の悪いのにも關係が  
あります。安物の砂糖を使用する事から斯様な結果を生ずるのであります。

ザラメ糖の優良なものを使用すれば大部分濁りや沈澱はないのであります。又堔内  
に空氣が入ると濁りや沈澱ができます。空氣中には我々の肉眼に見へない處の細菌が數  
多く飛散して居るもので、之れが炭酸含有のものに入ると病原菌は死を招くが砂糖及  
有機酸の適度の割合に入つて居るもの、中に入ると却て繁殖するもので、殊に夏期の  
溫度にありては菌類の繁殖にも好都合でありますから段々醗酵して遂に死滅し其死體  
が即ち沈澱濁りとなるのであります。

### 第九 茶

#### 類

##### 一、茶

茶は煎茶、番茶、玉露の三種に大別されます。普通家庭で主に使用されて居ますの  
は煎茶、番茶の二種であります。煎茶も番茶も鑑別には變りはありません。

大體茶の見別け方としては、形状、水色、香氣、風味と此四點を見別けて良否を別  
断するのであります。單に産地ばかりでは其良否は定るものではありません。

現在東京の市場へ現れて居るものは、主として京都、静岡、埼玉等の産でありまし  
て、其他のものは場違ものとされてあります。

形状 即ち茶の形の事でありませんが、之は産地及製造方法に依つて一様には參りま  
せんが、茶葉が揃つて居り、色澤があつて濃い緑色を帯びて居り且嫩芽の多いものが  
良いのであります。色澤なく、褐色及黄色を帯びて硬い葉の多いものは劣等品で



あります。又莖の緑色をしたものは良く褐色を帯びて居るものは良くありません。京都、埼玉の品は静岡の品に比較して形状が劣つて見へますが、これは製造方法が違ふからであります。

水色 即ち茶をタテて茶液の色合を見るのであります。色合がスツキリ透つて黒緑色なのが良い、褐色近くなつて濁つて居るものは良くありません。水色を調べるには眞白な容器で致します。

香氣 は何んとなく床しい茶特有の香氣のするものがよく、微臭いものや、焦げ臭いもの又日向臭いものは良くありません。

風味 は軽い滋味があつて喉越がよく、呑干した跡に舌の奥で味がパツト広がる様に消へるのがよく、苦味が強く呑んだ跡でいつ迄もモツタリと舌に残つて居る様な氣持するものは良くありません。

茶は濕り氣や香の移り易いものでありますから、保存の時茶壺其他適當の容器に入

れて置かなければいけません。又使用の時は一度熱湯で急須や茶器を温めた後茶葉を約二匁位急須に入れて靜かに湯を注いで使用する時は美味しく出ます。尙急須は萬古燒が適當であります。

### 二、コーヒー

コーヒーは御承知の通南米モカー、ブラジル濠洲ジャバが主要産地で、品質はモカーが第一で次がジャバ、ブラジルと云ふ順になつてゐます。モカーとジャバのものは産額が少い爲輸入量も僅少で一般に使用されてゐるものは大部分はブラジル産のものであります。

御求めになる時はなるべく信用のある店で見居る前で原料を挽いて貰ふのが一番安全で近來盛に賣り出されてゐる粉末コーヒーの中には値段の非常に安いのがあります。すがそう云ふ品には往々「チコリ」の根、大豆、櫻の實、木皮などを混合してある事が



あります。

是を見分けるには、コップに水を入れ少量を水に浮べて見るのです。粉末コーヒーは極軽いものですからよく浮びますが混合物はコーヒーより必ず重いので自然に沈澱します。此の沈む状態によつて混合物があるが無いか多いか少いかを見分けることが出来ます。

コーヒーは煎じて色の淡い香氣の高いのが良品で色が嫌に濃く飲んで滋味のあるようなものは不良品であります。

尙コーヒーを御求めになるにはなるべく少し宛御求めになるが宜しい、澤山一度に買つて置いても保存方法がむづかしいので自然に香氣や風味がなくなります。此の意味で粉末コーヒーなどは百瓦一個買ふよりも五十瓦を二度買ふようにしたいものです

#### コーヒーの煎じ方

上手に煎じたコーヒーは精神及筋肉を強める精力を有つて居ると云ふことでありま

す。これまでコーヒーの興奮性が人體に害であるかの様に言ひ傳へる者がありますが夫れは誤りで若し害を及したとか飲み物として身體に適しないと云ふ人があるならば其人はコーヒーの好い成分を攝らないで、有害の物を其中から攝つて居たのであると云ふ程煎じ加減には呼吸がある物だ想であります。最近日本の家庭でコーヒーの需要はだん／＼盛んになつて行きますから、害のある成分を攝つて有利な成分を捨てるやうな愚な事のない様に氣をつけたいものであります。

間違つた煎じ方は

金屬製の器を用ひて煎じますと滓の様な沈澱物が底に附いて、それがためにコーヒーの中に含んで居る酸と脂肪とが抜けて終います。

金屬製の器にコーヒーを入れたまゝ、(湯を注して)約三分間も捨て置けばコーヒーの成分は化學的作用によつて變化しますから飲むのに不適當であります。



三、紅茶

現在我國で消費されてゐる紅茶は印度、支那等から來る輸入品と、國産(臺灣)とがありすが外見から見て何處産と云ふ事を見分けることが困難であります。是は近來其の製造方法が巧になつた爲で僅かな特長としては、臺灣産や支那産のものは、其浸出液が稍暗黒色を帯びて居り印度産のものは紅色を呈してゐます。

大體に於て紅茶は、咽喉觸りが良く、普通の日本茶のように色澤、香氣、風味等が優れて居るものがよいことは勿論で、其の簡単な見分け方を申しますと少量の紅茶を白色の茶碗に入れ、熱湯を注ぎます。約七分間其儘にして冷却するのを持つて其水色を見ますと少量の牛乳を注いだように心もち白色を帯びて居り、又匙を入れて其湯を掬せて見て匙から落ちる雫が軽い粘りがあるように見えるのが良い品であります。

四、コ、ア

一般に飲用せられてゐるコ、アは所謂溶解性コ、アで熱湯に入れるとすぐ溶解するのが普通でありますが、製造の不充分なものは脂肪分が含有されてゐる爲め浮游して容易に解けません。こう云ふのや飲んで見て舌にザラ／＼感じたり容器に沈澱物の残るようなものはよい品ではない、熱湯によく溶解し香氣高く苦味のないのが良品であります。

尙コ、アにも混合物のあるものもありませんが是等は肉眼や感觸でも判別することが出来ませんが、正確な鑑定をするには顯微鏡を使用しなければなりません、大體に於て信用ある店から名の知れた品を買ひ求めるのが一ばん安全で、コーヒーと同じく買ひ置をせず少量づゝ買ふことです。



第一〇 荒 物

一、障 子 紙

障子紙は樹皮の纖維を原料とし、之を手漉で製造した品を生漉と稱へ上等品として認められて居ます。

パルプと稱する木材の纖維、又はマニラ麻の纖維を三極の纖維に混じて製造しました品は下等品であります。又生漉紙は産地に依て品質に優劣があります、美濃地は製造技術が精巧で品質が優良です、信濃、土佐産のものは技術が拙劣で美濃産に及びません。

本場美濃と土佐産とは共に色が白く、信州産は極く色が白い、生漉は之を光線に透して見ますと紙全體に渡つて細長い纖維が限なく行渉て居るのが見へます。又同じ生漉でも美濃産は製造技術が巧妙の爲め纖維が良く分解して極細くて斑點がなく、厚さ

が一様で横に細い籠目があります。信州又は土佐産は纖維の分解が悪くて太い纖維が斑點をなして居ります。

パルプやマニラ麻を三極に混和して製造する紙に手漉と機械漉とがありまして、機械漉は紙の表面が非常に滑かでありますが、裏面は手觸りがザラザラして居て、之を光線に透して見ると三極の纖維が少いから何處にあるか容易に見付からない位であります。而も本場美濃の様に籠目がありますから光線に透して見た時はちようど美濃紙の様であります、之を卓子か疊の上に置いて見ると紙の肌が粗くて見目が悪く又パルプやマニラ麻を多量に漉込んだ品は色が眞白であります。生漉にも混合漉にも澤山の等級がありますから、前に述べましたところの鑑別標準によつて彼是比較鑑別して購入するのが肝要であります。

二、アルミニウム鍋



アルミニウム鍋は其構造に色々ありますが、之を大別すると鍋の胴と耳とを續けて一枚の板で造つたものと鍋の胴の外側へ耳を鋳で打付たものとあります。前者は耳が剝がれる心配がなく耐久力がありますが、後者は耳の剝がれることが早いから破損し易いのです。又右二種共厚板製と薄板製とありまして勿論厚板製が丈夫で有ます。厚板と薄板は鍋の底を指頭で強く押ますと薄板は凸凹しますが、厚板は凸凹しませんから容易に分ります。

四、ニウム釜

ニウム釜は純アルミニウム製とアルミニウムへ鉛を混合して製造した物とあります。鉛の混合して居る品は不良品であります、純ニウム製品と混合製品とを見分けるには色と光澤による外ありません、純アルミニウム製品は地肌の色は白色を呈し光澤があります。混合製品は地肌が白でも黒味を帯び肌が粗く黒ばんだ光澤を放つて居りま

す、又叩いて見ますと純アルミニウム製品は如何にも感じの良い澄んだ音色が出ますが混合製品は感じの悪い鈍音を生じます。純アルミニウム製品の効用は衛生上無害である事と若し過て縁やつばを曲げた場合に之を原形に戻しても折れたり又は割れたりする事がない特徴を持つてゐる事です、混合製品は之に戻すと折れたり割れたりする事があります。

五、珧瑯引鍋（セト引鍋）

鍋の縁に鐵線を巻き其線を延長して耳を作つた品は耳の剝がれる心配がなく、且珧瑯も良質で光澤があつて上等品であります。耳を鍋の外側に鋳で取付け、又縁に孔を穿て耳を孔より内部に貫いた品は二等品であります。本品には珧瑯を上質のものを施したものと、劣等のものを施したものとありますが何も取扱中破損し易いのであります。



六、飯櫃

飯櫃の良否は材料板の良否と工作の巧拙も關係がありますが、主として籐の厚薄に因るものであります。

籐の目方は一尺、當何匁付として等級の定まるものであります。一等品は十丸籐と稱へ一尺に付十匁の割合で製造した籐を掛け、釘入となつて居ます。三等品は並八丸付、四等品は五丸付、五等品は三丸付と云ひます。又同じ目付の品でも平籐は丸籐より一段値が安くあります。

五等品は籐に指を觸れて撫でて見ましても少しも手に觸れません、四等品は幾分か手觸を感じ、三等品は可なり手觸を感じます。一等品二等品になりますと肉眼で見ても厚く見へ、手觸も極く厚い感じが致します。釘を入れてあるかどうかは外部からはわかりませんが、良い飯櫃は拳骨を固めて軽く底を打つとコツンと固い音がするし安

物は板が薄いからコーンと遠音が致します。

以上は正直に造つた品について述べましたのですが、中には三匁位の籐を八匁乃至十匁位の目付に似せた不正品があります。之は籐板の兩端を曲けて角を付けて厚く見せたもので有ります。けれども注意して見ますと籐板は兩端の厚い割合に中央部が凹んで居りますから直ぐ判ります。此品は籐の兩端を曲げた角のところ裂け易くて長年の使用には堪えません。

七、雑巾バケツ

一等品は底に取付てある輪が胴の底部に密着して隙間が多く板肌がザラツイテ居ます。又特等品になると外面から見ると判り兼ねますけれども、よく見ると其構造が叮嚀に出来て居ます。即ち底付すべき圓板の尖端は普通品は切放してそれへ直に底を附てありますが、特等品は其尖端と底板を重ねて上に曲込でありますから漏水の心配があり



ません。

### 八、座 敷 箒

座敷箒は主として埼玉縣川越市附近及群馬縣鹿沼方面から産出され、鹿沼箒は關西方面へ多く輸出されて居ります。東京で使用されてゐるものは多く川越及府下練馬方面のものが多し。

箒の原料になる草は三月中頃種を蒔き七八月頃收穫する物で之を箒草と申します。この草の産地は武州及下總邊で出来るものを本場物と申しまして鹿沼邊のものは本場草に比し色が白く折れ易い欠點があります。之を色上して本場物と稱して賣る不良品なども往々あります。座敷箒には楡形卷上及五ツ玉等の名稱がありますが一般に使用されてゐる品は楡形と卷上げであります。長柄箒の見分け方は草の手障りが軟かで細く中に太い草のない品で目方一本に付百五六十匁の品が上等品であります。反對に草

の手障りが硬く且つ先が不揃で中に太い草を入れて作られた品は折れ易く長持ちがしません。

## 第一一 メリヤス 雜貨

### 一、綿メリヤス及天竺メリヤス

メリヤスには裏毛メリヤスと天竺メリヤスとがあります。

裏毛メリヤスは表に細絲を使ひ裏に太絲を使って瑞西と申します。編機械に掛けて交織し裏を起毛機で起毛したものでありまして、主に防寒用のシャツ、スポン下、襦袢等に使用します。

天竺と云ふのは細絲ばかりで裏絲を使はないで編機械に掛けて織出した物でありまして、主に夏物として使用します。

裏毛メリヤスの上等品は表絲に細絲を使用し裏絲は非常に滑で光澤があります。



又裁縫もオーバロックと云ふミシンで巻縫の様になつて居りますから決して綻びません。又袖口のところも差口と申しまして織出の様になつて居ります。且胴廻も長く、丈も長く其上品物が軟で伸縮が自由であります。

裏毛メリヤスシャツの二等品は表絲に太絲を用ひてありまして、裏絲にも光澤がなく且上等品の様に裏毛が澤山出て居りません、袖口の所も付口と申しまして縫付でありますし、胴廻も狭く、丈も短く、品物がゴツ／＼して居て洗濯をする毎に縮みます大體大阪、名古屋の製品は東京の製品に較べて一般に劣つて居ります。關西の製品の特徴は大概胸のところポケットが付て居りましたが、近頃は無いものも澤山あります。

凡裏毛メリヤスに使用する綿絲には上等品は表絲四十番手、中等て三十二番手より三十番手を用ひ、裏絲は八番手を用ひます。下等品は表絲二十番手より十六番手を用ひ裏絲には十番手を使用します。

天竺メリヤスは前に述べました様に主に夏物即ち夏のシャツ、ツボン下、海水着、猿股等に用ひます。

猿股にはマチのところにて縫付てある品が上等品であります。夏物には光澤があつた瓦斯絲製の様に見へる品がありますが、其れは薬品で加工しました物で決して瓦斯絲製ではありません。最後に注意をしなければならぬ事は、大體メリヤスは、目方で賣買するものでありますから、その絲手に依つて目方の重いのが値段が高く目方の軽いのが安くなる理由になります。

### 二、純毛メリヤス及綿毛交織メリヤス

純毛メリヤス製品は駱駝毛製と緬羊毛製とがありまして、双方共良い品は手觸が極めて軟であります。



駱駝毛製の上等品になりますと手觸は眞綿に觸る様な感じが致します。駱駝毛製は極く少数でありますから、隨て製品の値段も高價であります。市場に出て居る多くは綿羊毛製であります。駱駝毛製にしる綿羊毛製にしる手觸の軟かで無いものは二等品であります。

又スウパと申します毛絲の製品は手觸が非常に粕雜で、肉眼で見ても毛が太く且光つて居ります、品物は上等ではありませんが、耐久力が強くありますから小供用品やオーパスエータに多く使用致します。

スウパに綿絲を交織したのを俗に綿クルミと申しまして、オーパスエータ、東襟などにつくられまして、多く勞働する方が使用します。

又純毛製品にコットンと云ふシャツがあります、これにも本コットンとコットン式の二種があります。

本コットンは縫目全部に渡りミシンの加工が無く全體織出の様になつて居ります。

其の上等品になりますと表裏共に畦になつて居て溝が立つて居ります。

ズボン下はすべてマチの所にテープを縫付てあるのが上等の品であります。コットン式には縫目にミシンで加工したのが有りますが、其れは二等品であります。

又裏絲に米綿を以て交織したのがありまして純毛であるかどうか一寸見分が困難であります、斯様の品は裏絲に光澤が無く且表絲と裏絲とに染色の差があります。又裏絲を針で引出して燃焼して見ますと綿絲は焼た部分の尖端が原形を留めて居りますし且植物性の臭がいたします。

毛の方は燃焼して見ますと頭髮を焼た時の様に動物性の臭氣がすると同時に尖端が球状になります。

又紡毛と云ふ再製の毛絲の製品がありますが、其の品は肉が厚くて絲も太く一寸とよく見へますが、耐久力がありません、主に婦人の肌着、腰巻、小供用品に使用します。



すべて毛糸製品は細糸製が上等の品で有ると云ふ事を一言してをきます。

### 三、毛及綿靴下

綿糸の靴下は糸が細くて肉の厚い撚糸製が上等品でありまして單絲即俗にバラ糸製は下等品であります。

又綿糸よりも瓦斯糸製が上等で且耐久力が強くあります、瓦斯糸製の上等品は糸が極めて細く光澤がありまして恰も絹糸製の様に見えます。

綿糸靴下にも瓦斯糸製の様光澤を有つたのがありますが、其れは藥品によつて加工したものであります。

近頃の綿糸製靴下には大方は其れらの加工が施されて居ります。瓦斯糸製は綿製品の様糸が太く毛ば立ない特色があります。

毛製靴下にも色々類が有りまして、其等の鑑別はなか／＼困難でありますが大體

純毛製カシミアとスコッチ製とありまして、スコッチ製が一番耐久力が強くあります。

スコッチ製にも綿糸の交つたものが濟山ありますから、御注意が必要です。

主に冬の靴下に使用します純毛カシミア製は底の部分に綿糸を使用してあるのが丈夫であります。すべて靴下は底部を二重底、三重底などと命名してありますが、何れにしても底部の厚いのが丈夫であるは申すまでも無い事であります。

又爪先と踵の所に膝目が有りますが、其膝目に一針でも目落がありますとその個所から綻び始めますから、御注意が肝要であります。又指付の靴下には上等品はありません。

靴下の優劣を鑑別するには足を穿れる所が畦織になつて溝が立つて居りますが、其の溝の数を一廻り數へて六十か六半ならば下等品、八十か九十ならば中等品百か百十ならば上等品と云ふことになりませうけれど、總て冬物は針數が少なく夏物は針數が多いのであります。



四、下駄(桐材)

桐下駄の材料は南部産及會津産が一等品で、越後産は之に次ぎ、關東産は劣等であります。柁目と云ふのは臺の表の目筋が裏に眞直ぐに通つて居る品であります。板目と云ふのは、表に目筋が有るもあれば無いのもありまして、裏の目筋と表の目筋と並行しないで、裏面は半月形に若干の線が顯はれて居る様なものを云ひます。板目は表面の目筋が正しくて數が多く、無傷なものが良い品であります。柁目ものは目筋歪まず眞直で、木目の間隔が成るべく一様で其上目筋の多いのが良品であります。目筋が四五本以上あるものを柁目と云ひますが、目數が多くなるに随つて値段が高くなります。

又板目でも柁目でも材質は硬いのを貴びます、概して南部産は軟質で目筋が太く、會津産は硬質で目筋が太くあります。關東産は板目が多く、柁目ものは目筋十本位迄あります。品質は南部會津の次ぎ物であります。

近來支那産の桐が澤山輸入されて盛んに販賣されて居ますが、之は概して色が白っぽくて黄ばむで居て光澤がありません。柁目を光線に向けると目筋が見えますけれど、之を反對に光線を避けて見ますと目筋が見えなくなります。又最近赤口と云ふ支那桐が輸入されて居ますが、此品は會津桐に酷似して、商賣人でも鑑別が付き兼ねる程であります。之を見分けるには臺の表面で判らなければ、下駄の前後の齒に顯はれて居る目筋で見分ける外ありません。支那桐の目筋は線が判然と顯はれて居ます。又支那桐は油氣が少いから使用するに従つて次第に光澤を失ひ其上目はなれと云つて使用中に目筋の處から割れ易い性質を有つて居ります。

五、鼻緒

皮鼻緒は緒の巾が三分から一寸三分まで種々あります。巾の広い程値が高くなり、



又皮によつて値段に甲乙があり、同じ皮でも皮の厚薄のないのが高いのであります。鱈皮蜥蜴皮には製法に三通りありますが、全部一枚の皮で造つたのが一番高い品で、次が一本を前緒の處で縫ぎ前緒を外から被せて縫目を隠したのが二等品で、表面を鱈皮又は蜥蜴皮として裏をボックスではぎ合せたのが三等品であります。實用向としてはクローム皮及ボックスなどあります。

六、本天、英天、新天及絹鼻緒

本天と云ふのは経緯共絹絲を使用して織たもので、織機の働きに依つて絹絲が表面にワナになつて出る様になつて居て之をワナ本天と付けて居ます。此の品は手觸が柔か得上等品であります、英天と謂ふのは本天と材料は同じですが、本天は兩足で踏むで織り英天は片足で踏むで織るので本天よりも織地が荒くなります。尙英天には地に銀絲を織込んだものや又は押形になつて居ますが、之は金華山と稱へ普通の英天より

値が高く、英天の次に新天があります新天は経絲が紡績絹絲で緯絲はガス絲で織たものであります、大別して上等品を新英天（東天とも謂ひ其他色々の名稱があるが實は同じ物であります。並物を新天と稱へます。新天は本天又は英天に較べて手觸りが硬いので判ります。

絹天は経緯ともガス絲 綾に織り毛切としたものであります。緒の芯に入れてある麻は内地麻のものが品が良く、支那麻は劣ります、内地麻でも赤味を帯びて光澤あるものを使つたのが優等品で支那麻は黒ばむだ光澤のない品で極く下等品であります。

七、蛇目傘

蛇目傘は全国各地に多少の産額はありますが、大量の産地として岐阜縣が最も有名で各府縣に輸出されてゐます、東京で多く使用されてゐる蛇目傘は殆んど岐阜の物であります。



次に地張傘として使用されて居る蛇の目は多く府下小岩村から産出するもので品質優良値段も高價であります、岐阜産のものにも地張傘と殆んど見分のつかない位に技術の優れた品もあります。

地張傘と岐阜傘を見分けますには、地張傘は其の骨の数が太物で四十本、細物で五十本と限られてゐますが岐阜産の傘は太物細物何れも五十四本であります。此點を注意すれば素人にもよく分ります、そして地張傘は、栃木縣烏山産の西ノ内紙を以て張り純良なる恵油を塗布し材料の竹なども本場の九州及京都産の上等品で一本選りに精選して骨の節が一定してゐて漆の塗り方にも細心の注意がしてありますから耐久力強く四年位は持つと云ふことです、岐阜産の安い物は體裁に於てはそれほどでもありませんが紙及油塗料等も不純物が多く一年餘も使用する中に風雨に耐えず破れたりします。

尚傘を買ふ時の注意としては、擴げて見て親骨を受けてゐる小骨の所を糸を以て通

した個所があります但其所に目落がありはしないかをよく調べることであります。其所に目落があると傘をすぼめる際に骨が突き出てすぐに穴があきます。

### 八、番傘

番傘も全国各地で産出されますが、有名な産地としては岐阜、紀州、伊勢等の各地で東京市中で一般に使用されてゐる番傘は紀州と岐阜のものが最も多い。

番傘の骨の外部を漆で赤黒く塗つたものがあります、それは三重縣から産出されるもので番傘としては上等の品でありますが値段が安くありません。又俗に赤番と稱して骨の外部を澁を以て柿色に塗つたものは静岡物でこれも品質は悪くありませんが岐阜物より高價であります、府下小岩村から出る地張番傘は優良品ですが産額が極めて少ないのです。

大體番傘の品の良否は、産地を以て見るより外はなく、紀州産が第一で之に次いで

54  
8



は岐阜であります。紀州産のものは、「ロクロ」の上部が赤く塗つてあるのが特長で岐阜のものは疵が多い缺點があります。

静岡、三重のものは、比較的高價である爲餘り多く使用されてゐません。

品質の見分け方としては、番傘は其張り紙の色が黄色の勝つた、ポツテリと油色を呈してゐるのが良品で紙の色が白つぽく薄いののは不良品です。

尚、蛇の目傘でも番傘とも匂を嗅いて見て感じのよい清新な油の香のするものがよく不快な悪臭を放つものは、不良品であります。

### 九、下駄の表

下駄の表には疊表と藤表との二種ありまして多く表には南部表バラ表及び棕櫚表の種類があり更に南部表を本南部及び支那南部に分けます。近頃一般に使用されて居る南部表と申しますのは原料を支那より輸入し薬品を以て漂泊の上加工した物で産地

は各地にあります。郡馬縣が最も大量に産出します。本南部は内地産の竹皮、上天然色の儘加工した物で生産が少なく値段が高價である爲餘り使用されて居りません。本南部の特徴は支那南部に比し色が黒つぽく且星の如き斑點が有りますが使用する毎に光澤が出て来て耐久力が強く永年の使用に耐えます。是に反し支那南部は色が白く斑點もなく非常に良く見えますが使用中に光澤がなくなり黒ずんで來ます、バラ表は近頃餘り使用されて居りません。以上何れにしましても編目が細く肌が滑らかで光澤がありムラのない品が上等品であります。

棕櫚表の産地は府下練馬八王子及び玉川邊其の重なるものですが上等品は練馬に限られて居る様であります。原料は紀州産の棕櫚の若葉を精撰の上加工されたる物です。編目が細く肌が滑らかでムラがなくて色の白い光澤のあるのが上等品です。編目が太く赤身を帯びムラのある物は良い品ではありません。

藤表は千葉縣銚子方面から多く産出されますが優良品は東京附近で製造されて居り



一五〇  
ます。編方は三本より十二本位迄あつて多く使用されて居るのは三本より五、六本位迄であります。藤表の特色は耐久力が強く且つ汚れが付きませんから多く中産階級以下の婦人用として使用されて居ります。上品は純白で編目の巾が一定し凸凹なく滑らかでムラがありません。そして大體に於て立目筋の多くなる程高價であります。

### 一〇、フェルト草履

フェルト草履に使用されて居るフェルトは一號及び二號とあります。一號フェルトの生産は千住製絨所及び兵庫縣姫路市に限られて居る様であります。二號フェルトは各地の工場で製造されて居ります。一號フェルトは純毛を原料として製造され色白く質硬く水分を吸収せず、且つ使用中も絶對に變形することなく永年の使用に耐えます。から表の汚れた場合には取替へて再び使用する事が出来ます。これに反し二號フェルトは多く不純毛を原料とし再製品が多く色が黒ぼくゴマの如き斑點があり軟質で産地を吸収し易く使用中に變形する事があります。

一號及二號何れにしても良否はありませが大體硬質の品が上品と云ふことが出来ます。

### 一一、石鹼

先づ石鹼の製造方法を簡単に申上げますと牛脂八、椰子油二位の割の油脂にその約二割に當る苛性曹達を釜の中で混合攪拌しながら加熱しどろ／＼になつたものに翌日一定量の食鹽を加へますと釜の下層へ鹽分と共に油脂中に含まれた、水が溜り石鹼分は上部へ分離されます。上部になる程上等の石鹼であります。是を鹽拆と申します。

その石鹼液を鐵管を以て箱形の容器に入れて固め適當の大きさに切り更に機械を以て細かにしたものを乾燥機にかけて水分を取ります。是に香料を加へ更に機械で練り固め別の機械に装置された型を以て壓搾し始めて石鹼の形になるのです。尙以上の釜



の中で分離された排液からは副産物としてリスリンを製造し鹽は還元して又次の鹽拆に使用されます。

洗濯石鹼は牛脂と椰子油 苛性曹達の外松脂を加へて作るものでありますが、前述の化粧石鹼を作る時鹽拆分離の結果少々釜の下部に近い方に出來た比較的品質の次位にあるものを洗濯石鹼の木地に使用されることもあります。

次に品質の見分け方でありすが、多くの場合石鹼の原料は殆んど同じもので原料として相違するものは香料だけと云つてよい、上等な石鹼は貴重な香料を使用し原料價格の幾割をも要するものもあります、尙下等品は牛脂の代用として魚類から取つた硬化脂を使用するものもありますが、大體に於て石鹼の良否は製造技術の優劣も、香料の配合如何にあるもので。

乾燥不充分で水分の多いもの鹼化順調ならず遊離脂肪が残存してゐるものは不良品で、優良石鹼の特長は一々具體的に申上げることが困難でありますが一言にして言へ

ば使用して氣持のよいものと云ふより外なく極めて細かい泡が澤山に立ち洗つた後がネバ／＼したりギシ／＼したりするような事がなくさつぱりと氣持のよいものが良い品であります。

油脂と苛性曹達の化合された精分が石鹼の本體で之が清淨作用を起すものであります。只石鹼の香り其のものには非常に人の快感に影響するものでありますから香料の良否は石鹼の良否と大なる關係を持つものであります。

541  
81



## 第十二 燃

料

### 一、木 炭

木炭とは申すまでも無く樹木を伐採して一定の寸法に挽切り之を竈に入れて一定の時間燻焼にして製造する物でありまして、其中土釜炭は單に燻焼にすればよいのですが、堅炭は一旦火に化すまで焼いてから之に土を被せて消火したものであります。原料には樗、桐、檜其他種々の雑木を使用します。我が國では昔から木炭は米鹽と同じ様に日常生活の上に缺く事の出来ないものとして多くの家庭に用ひられて居ります。けれども木炭は普通家庭内ばかりに需要されるのではなく、農工業其他の方面に對しても中々用途の廣いものであります。でありますから此木炭と云ふ日用品の産地と生産狀況及價格の騰落する原因竝に品質の鑑別法等一通申して見ませう。

### 木炭の産地と生産狀況

木炭は全國各地に産出されますが産額の最も多いのは岩手縣であります。岩手縣は管内が廣く且薪炭の原料として最も適して居る檜其他の雑木の密生して居る山林が多からであります。同縣は土釜炭の産地でありまして、檜丸、檜割は正五貫目を雜丸雜割は正四貫目を共に茅の角俵に入れて、青森縣の八戸、湊町等の集散地を経て東京へ一ヶ年に約十萬噸内外輸送されて居ります。

次に青森縣、福島縣からも岩手縣と同じ種類の角俵を相當に輸出致します。東京の市場に送られる木炭の内約四割は全國の各縣より、六割は東北地方より入荷つて來るのであります。東北地方の六割の内三割五分は岩手縣から移送されるのであります。而して東京が東北地方と需要供給の關係を結んだのは明治三十四五年の頃でありまして、其頃は近縣の栃木は勿論千葉茨城等よりも盛んに移出して居りました、殊に價額が安く常陸物産丸、(土釜)は、壹圓に參俵位でありました、め、青森縣地方の生産者は縣の爲めに相等犠牲を拂つて競争したけれども其後千葉縣又は茨城縣の如きは山林を



次第に畑地に開墾しました爲めに木炭の産額は減少致しましたが今猶僅に佐倉炭（柗丸）の産地として名をとめて居ります。

以上は黒炭（土釜炭）の産地でありませんが、次に白炭（堅炭）の産地として有名なのは紀州の備長、次いで秋田の檜堅、雜堅等で、其他會津、越後、信州、福島等の品であります。紀州産備長はウバメと云ふ檜の一種で焼いた極く堅い炭で、大丸、中丸、小丸半月等の稱號で價額の等級が附けられて居り、俵装は正味四貫目入の茅で出来た細長い俵に入いつて居ります。備長炭は白炭中品質が最も上等で火力が強いから鰻の蒲焼とか鳥鍋と云ふような特種の用途に使用せられます。普通家庭用としては會津産檜堅或は秋田、越後の檜堅及雜堅等が廣く使用されてゐます。

### 木炭の見分け方

木炭の良否を鑑別するのに色々の方法がありますが、大體に於て肉眼鑑定、試用鑑

定、器械鑑定の三つを擧げることが出来ますが、器械鑑定は、器械を應用するので一寸専門的になりますから、省くことに致しまして茲では簡單に肉眼鑑定と試用鑑別に就て申し上げます。

#### 一、肉眼鑑定

木炭の色澤、形、硬軟、燻烟及含水の有無等を肉眼で見ても其の良否を識別する方法で誰にでも出来ます。

- イ 色澤、色が銀灰色で鮮明なる光澤あるものが良炭
- ロ 形態、形状が正確で木理正しく皮附がよく且つ龜裂が細かく横断面が貝殻状を呈したものが良炭
- ハ 硬度組成緻密有機物を含有せず、硬度堅きものが良炭
- ニ 音響、木炭と木炭とを打ち合せて見て澄んだ心地のよい音を出すものが良炭
- ホ 觸感、手で觸つて見て濕氣を感じるものは水分を含んでるのでよくない。又

541  
81



觸つて見て黒く色の附くものは最後の精鍊が足りないので良くないもの  
二、試用鑑定

實際に木炭を燃焼して見て良否を鑑別する方法であります。即ち

火力強く火持の長いもの

燻つたり、パチ／＼跳ねたりしないもの

立消えせず臭味のないもの

等が良い炭であります。

### 二、石炭

市場に現はれる石炭は、形の大小に依つて塊炭、切込炭、中塊、粉炭の四種に區別  
することが出来る。切込炭は炭礦より掘出した儘の石炭で之を採礦機にてボタ(石)等  
を除き篩にかけて六分以上の大きいさのみにしたものを塊炭と云ひます。切込炭より塊

炭を除いたものが粉炭で一名山粉と稱してある市場では此の山粉を更に三分目の篩に  
かけて其の目に止つたものを中塊とし目より落ちたものを粉炭とします。

塊炭は品質に依つて特一、一等炭、二等炭と別けます。

石炭の見分け方としては

#### (一)色澤

イ 純黒均一で光澤を有し断面が緻密で稍匙状を現はすものは良品であります。

ロ 暗褐色で斑状を現はすものは不良品です、若し泥土が附着してゐて不鮮明なもの

は水で洗ふか布で拭つて見るがよいのです。

#### (二)打音

イ 炭塊を相互に打合すか又は、鐵鎚のようなもので打つ時は、金屬性の音を發し多

角形の薄片に碎けるのは良い品であります。

ロ 土塊音を發するは下等品。



二 中等品下等品は石盤又は木炭の破面の様に不規則且つ大塊となつて碎けます。重量

三 一般に軽くして石其他の不純物を含まないものは良品であります。風化

四 採掘後久しく風雨に曝されたものは質が脆く往々破面に赤錆を生じ又は白色の結霜を見ることがあります。又風化の程度は碎けた炭の色澤及脆さの度合で分り風化したものは火力が弱く劣等であります。粉炭の混入

五 切込炭は風化若くは故意に粉炭を混入する爲め著しく粉炭量が多いものがあります。又塊炭は風化或は運搬の爲めに幾分碎ける傾向がありますから、或範圍までは粉炭の混合は已むを得ませんがなるべく混入してゐないのが良炭です。夾雜物

六 質がよくても石炭にはよく「ボタ」(石)土砂塵芥等が混入されてゐるもので、殊に奸商は不良炭を故意に混ざることがありますから、此の夾雜物があるかないかをよく調べる必要があります。

七 水分 普通石炭の含有水分は百分ノ五を標準とし其以上は水引をしても降雨の爲に自然水分を含むこともあります。若し十能を石炭中に挿入し水分が着いて來るものは不良品で、善く十能を離れるものは乾燥したもので良品であります。

### 三、コークス

石炭を蒸し焼きにして其の内より揮發分を採り去つた多孔性の殘骸がコークスであります、之を品質上より區別するとコークス其の物を採る目的の爲めに製するものと石炭瓦斯を採る際の副産物として出來るものとの二種あります。

541  
81



前者は冶金コークス（東京邊にて製司コークスと云ひます）と稱し質が緻密で火附が悪いが火力は極めて強い後者は所謂、瓦斯コークスで冶金コークスに比べて品質軟く火は付き易いが火力が劣ります。

市場に現はれる瓦斯コークスは大きさに依つて大玉、中荒、中玉、小玉、コークス粉の五種あります。

大玉は一吋以上中玉は一吋以下六分まで小玉は六分以下三分までのもので中荒は二吋以下三分までの粒のよく揃つた上等品で三分以下はコークス粉と稱します

コークスは發熱量の多いことは石炭以上で、石炭の如く煙と臭氣を發せず尙硫黄分も少いから用途が廣い。

家庭用としては臺所用風呂、ストーヴ、其他料理屋、蕎麥屋等に使用せられ工業用としては、冶金術、電気工業、鍛治用等に用ひコークス粉は牡蠣を焼くに使用せられます。要するに冶金コークスは主として工業上に用ひ瓦斯「コークス」は家庭用とし

て使用されます。見分け方としては大體次の點に注意すれば良いのです。

一 色澤

光澤ある灰黒色を有し斷面が緻密なもの程良品であります。

二 打音

相互に打合すか又は鐵鎚様のもので打つ時は輕快なる澄音を發するものは、良品で重い濁音を發するものは不良であります。

三 重量

輕くて石、其他の不純物を含まないのが良い。

四 水分

乾燥したもの程良品で混氣あるものは不良品であります。



541  
81

昭和三年三月廿八日印刷  
昭和三年三月卅一日發行

(非賣品)

編纂兼發行者

東京市商工課

埼玉縣浦和町仲町二〇六

印刷者 山本堅太郎

埼玉縣浦和町仲町二〇六

印刷所 山本印刷所







541  
81



