

芙蓉ノ如キ艶麗妍美ノモノハ皆天工ノ美ニ遠ク及バズ特ニ其葉其莖ノ造法ニ至テハ概シテ拙劣ナルヲ免レズ其原因スル處ハ材料ノ選擇ニ疎ナルト手工ノ未熟ナルトニ因ラズンバアラズ是等ノ點ニ注意改良ヲ加ヘントセバ宜ク歐洲製品ノ精良ナルモノヲ採テ其造法ヲ研究練磨セバ更ニ一段ノ進歩ヲ見ルベキ疑ヒナシ押繪ハ岐阜縣佐々木裁縫女學校ノ風俗人物屏風ヲ初メ福井縣、廣島縣ノ女學校裁縫學校等ノ出品及ビ其他ニモ少數ノ出品アリ然レドモ皆舊套ヲ追テ更ニ進歩セズ殊ニ其原圖ノ採擇ヲ密ニセザルト人物ノ面貌花瓣ノ如キモノニ補筆セル其畫技ノ拙劣ナルトニ因テ美觀ヲ缺クモノ尠ナカラズ元來此押繪ナル一技ハ歐米ニハ絶無ナルニ因リ一時大ニ歡迎セラレ京都市ヨリ輸出品トシテ盛ニ製出セラレシ輓近不振ノ極ニ陥レルハ主トシテ新意匠ノ見ル可キモノ無ク只舊式ノ外ニ出ザルガ故ニ厭忌セラレタルニ原因スト思惟セラル後進ヲ誘掖スル女學校裁縫學校等ノ監理者ハ將來ノ爲メ宜ク考慮ヲ費サレンコトヲ望ム

第五部

第五十六類

各類ノ製造ニ關スル方法成績並特種ノ器具等

審査官 農商務技師 樋口 春一

此類ニ屬スル出品ハ總計三十六點此出品人員二十四名ニシテ製造ニ關スル方法及成績ニ對スル出品ニ就テハ組合若クハ團體ノ事業トシテ特ニ賞揚スベキ實蹟ヲ認ムルコト能ハザルヲ遺憾トス彼ノ試製研究ヲ行ヒ若クハ検査場開設ノ如キモ組合又ハ團體一般ノ利益ヲ増進シ依テ以テ其工業ノ發達ヲ促進シ實際ノ效果ヲ擧グルニ非ザレバ却テ無用濫費ノ詆ヲ招カンノミ由來組合若クハ團體事業ノ效果ノ擧ラザルハ徒ニ條文形式ノ末ニ走リテ實際ノ運用ヲ誤リ若クハ彼此統一ヲ欠キテ着實ナル進歩的施設計畫ヲ實ニセザルノ致ス所ニシテ局ニ其責ニ任ズルモノハ深ク顧ミル所ナカルベカラズ

特種ノ器具ニ於テハ東京府出品ノ洋傘修履用具ノ如キハ所謂廢物利用ノ效アルモノニシテ其種類十六種ノ多キニ亘リ洋傘骨ノ種類ニ隨ヒ其開閉部分等ノ損傷ヲ修繕スルニ便利ナル器具ト言フベク其價ノ低廉ナルコトモ廣ク顧客ヲ招致スルノ因タラン乎」神奈川縣出品ノ人魚ト鮫トハ紙製素地又ハ木型ニ魚鱗、獸毛ヲ植エ付ケ之ニ古色ヲ施シ恰モ剝製ノ如クニ仕上ゲタルモノニシテ寧ロ洋人ノ好奇の嗜好ニ應ゼントスルモノナランモ意匠ト言ヒ製作ト言ヒ未ダ以テ賞揚スルニ足ラズ」三重縣ノ特種用鐵、鉋、操小刀ノ出品ノ如キハ普通ノ利器以外ニ特種ノ用具トシテ推獎スベキ價値アルモノト認ムルヲ得ズ、其他静岡、岐阜、鳥取、鳥根、高知諸縣ノ紙漉簀及桁ハ製作普通ニシテ出品中特ニ賞揚スベキモノナキヲ憾トス」ヒゴ」ノ不同、屈曲、及編絲ノ不整ノ如キハ多ク認め得ベキ欠點ニシテ或ルモノノ如キハ其製作稍々整齊セルモ價格ノ不廉ナル常規ヲ逸スルモノアリ、是等ハ普通工業用具トシテ其用途



ニ對シ願ミル所ナカルベカラズ高知縣ノ抄紙機械用丸簀ハ製作上煩多ノ工程ヲ要シ價格亦不廉ヲ免レズ殊ニ使用上脆弱ノ嫌アルハ製作者ニ對シ一段ノ用意ヲ望マザルヲ得ズ

七百五十八

出品點數、出品人員及擬賞表

府縣	出品點數	出品人員	擬賞等級				出品人員百ニスル擬賞割合	
			一等	二等	三等	四等		
東京	二	—					—	—
神奈川	三	—						—
三重	一	—						—
靜岡	五	四						—
福井	—	—						—
鳥取	二	—						—
島根	一	—						—
和歌山	一	—						—
高知	一	—						—
愛知	三六	二四						八、三
計								

第六部  
第五十七類ノ中  
工業用藥品

審査官 農商務技師 樋口 春一

工業用藥品ニ屬スル出品點數ハ百點此出品人員四拾九名ニシテ主要ナル出品種別ヲ舉グレバ硫酸、鹽酸、硫酸曹達、洗濯曹達、苛性曹達、晒粉硝石、鹽化加里、粗製沃度、炭酸マグネシウム、硫酸鐵、アセトン、醋酸、絹練石鹼及ビ其他雜品ニシテ品種ハ爾ク廣汎ニ亘ルニ拘ハラズ出品點數多カラザルヲ以テ同種製品ヲ廣ク彼此比較審査批判シ能ハザルヲ遺憾トス今各主要出品ニ付審査ノ結果ヲ叙スレバ硫酸ハ出品人員四名、出品點數九點ニシテ詳言スレバ東京府一名五點、大阪府二名三點、山口縣一名一點ナリ就中東京府出品ノ精製六十六度硫酸ノ如キハ品質精良善ク其用途ニ適應セルモノト言フヲ憚ラズ大阪府出品ノ強硫酸ハ其品質性狀ニ多少ノ徑庭アルヲ認ムルモ價格相當ニシテ普通用トシテ推賞ノ値アリ此種出品中色澤不良若クハ沈澱アリ品質價格ニ首肯シ能ハザル點アルハ惜ムベシトス、鹽酸ニハ大阪府一名一點、山口縣一名一點ノ出品アリ後者ハ品質敢テ不良ト言フベカラザルモ價格不廉ノ嫌アルヲ如何ニセン之ニ反シ前者ハ工業用製品トシテ尙製造上ニ一段ノ注意ヲ望マザルヲ得ス、苛性曹達ノ出品ハ只山口縣一名一點ナルニ對シ晒粉ハ大阪府一名一點、山口縣一名一點、和歌山縣一名五點

七百五十九



計三名七點ノ出品アリ山口縣出品ノ苛性曹達ハ品質確ニ推賞ノ値アリ此種ノ製品ハ方今工業上ノ需要ニ適當セルモノト言フヘク其販路ノ如何ハ一ニ懸テ價格ノ上ニ存ス、晒子ハ和歌山縣出品中ノ二點ヲ除クノ外一般ニ品質良好ニシテ有効クロール成分三十七乃至三十八ニ達シ其化學的成分ニ於テモ將タ亦物理的性狀ニ於テモ間然スル所ナキモノアリ、製造者ハ更ニ進デ其製ノ用途ニ省ミ須ラク品質ノ一定ヲ期スベキナリ、粗製沃度亦性質頗ル良好ノモノアリ製造技術ノ進歩ヲ證スルニ足ラン乎其他アセトン、單寧酸、明礬、磷酸鹽類、硝石、炭酸マグネシウム、クロミックソルト等ノ如キ其製品々質ニ製造技術ノ進歩ニ見ルベキモノアリ特ニチアスターゼヲ利用セル糊拔素ノ作用強烈ニシテ容易ニ澱粉糊ヲ液化シ其目的ヲ遂行シ得ルガ如キハ推賞ノ價值アルモノトス然レドモ醋酸ニ固形物滓渣ノ多キト絹練石鹼ノ其質柔軟ニ失シ遊離アルカリノ存在ヲ認メ得ベキモノ多キハ當業者ノ反省ヲ促ガサルヲ得ズ

第六部

第五十七類ノ中

醫療用藥品

審査官 愛知縣立醫學專門學校教授 小野 颯郎

此類ニ屬スル出品ハ三府十二縣ニ涉リ其種類五十八種百二十一點ニシテ此出品人員六十人ナリ今之ヲ

藥局方製品及雜種藥品ノ二種ニ類別シ其重要ナルモノヲ舉グレバ局方製品ニ於テハ「ヨード」「ヨートフォルム」「ヨードカリウム」「薄荷油、薄荷腦、大風子油、肝油、酒精」「エーテル」「チアスターゼ」「明礬重碳酸」「ナトリウム」「黃連」「サフラン」粉末藥品、錠劑「ガーゼ」、綿花等ニシテ又雜種藥品ニアリテハ起幾斯劑、丸劑、膏油、「デシンフエクトール」人參、除蟲菊及其製品、糊帶材料等ナリトス抑モ本邦ニ於ケル此類ノ藥品ハ從來徒ラニ價格ノ低廉ヲ主トシ販路ノ擴張ニ汲々タリシヲ以テ直接人命ノ安危ニ關スル貴重品タルニ係ハラズ輸入品ニ比シ管ニ外觀裝飾ノ劣等ナルノミナラズ往々粗製濫造ニ陥リ其結果品質最モ劣惡ナルモノ、供給セラレシハ識者ノ常ニ痛嘆セシ所ナリシガ近來國運意氣旺盛百般ノ施設大ニ面目ヲ革メ日本藥局法ノ改正藥品監視制度等ノ勵行ニ基因シ醫療藥品ハ品質外觀共ニ大ニ改善ノ實ヲ舉ゲ今回ノ出品ノ如キハ其成績ノ見ルヘキモノ尠カラズ今左ニ上記分類ニ從ヒ聊論評ヲ加ヘントス

藥局方製品 此種ニ屬スル藥品ハ其化學製品ヲ除クノ他ハ製造法比較的簡易ニシテ製造ニ關スル重要點ハ原料ノ撰擇ト方法ノ熟練ニ歸シ累年内地製産ノ品種ヲ増加シ最近四十一年及四十二年ニ於ケル如キハ此等藥品ハ全ク外國輸入ノ跡ヲ絶ツノ實況ヲ現ハシ就中其改善進歩ノ急ヲ唱ヘラレタル錠劑及粉末藥品ノ如キ其出品物ニ對シ精査鑑別スルニ其品位昔日ノ比ニ非ズシテ誠實ナル發達ヲ遂ケタルハ誠ニ慶スベキノ現象ナリ



綳帶消毒材料ノ如キハ「ガーゼ」製織機ノ製作ニ苦心ノ結果新織機ヲ立案シ之ニ由リテ斯業界ノ一新紀元ヲ作り品位ノ改善ト價格ノ低減トヲ圖リ内地ノ需用餘リアリテ克ク東洋諸國ノ需用ニ應ズルノ盛況ニ達シタルハ深ク賞賛スルトコロナリ然レドモ徒ニ區々ノ内争ヲ事トシ品質ヲ下ダシ濫ニ賣價ヲ低落セシメ需用者ノ信用ヲ損スルガ如キハ識者ノ採ラザルトコロ當業者ハ宜シク内外ノ情勢ニ鑒ミ企業協力一致以テ將來益々發展策ヲ畫セザルベカラザルナリ

藥局方製中化學製品ニ屬スルモノニシテ誠ニ賞揚スベキハ「ヨード」及其化合物ナリ之レ本邦ハ其原料ニ供スベキ海藻類ニ富ムト同時ニ比較的工賃ノ低廉ナルニ依リ格段ノ進歩ヲ來タシ克ク外國品ヲ壓倒シ内地ノ需用ヲ充實スルノミナラズ却テ年々海外市場ニ輸出スルノ額少カラズ一昨四十一年ノ如キ「ヨード」一萬六千三百三十三斤「ヨードカリウム」二萬二千九百六十九斤此價格合計拾七萬六千九百五十三圓ヲ計上シ輸出藥品中重要ノ位置ヲ占ム又其品質ニ至リテモ之ヲ分析試驗ニ徵スルニ精製「ヨード」ニアリテハ紙「ヨード」ノ含量九九、六%ニ達シ「ヨードカリウム」「ヨードフォルム」モ亦其成績可良ニシテ優等品トシテ稱贊スベキ價值ヲ有スルノミナラズ當業者積年ノ辛苦經營ヲ嘆賞スルト共ニ本邦ノ如キハ其原料殆ンド無盡藏タルベク隨テ前途發展ノ餘地尙ホ廣汎ニシテ國益上頗ル有望ナルコトヲ想ハザルベカラズ當業者宜シク此機運ヲ愆ラズ一層ノ奮勵發展ヲ要スベキナリ

酒精製造事業ノ如キ近年續々勃興シ今回ノ如キ三種ノ出品アリ然レドモ其品質悉ク精良ト稱スルヲ得

ズ加之ナラズ價格不廉ナルハ遺憾トスルトコロナリ本邦ノ如キ又之ガ原料ニ豐富ナル宜シク學理ト實驗ニ徵シ品質ト精良ト價格ト低廉ナル點ニ於テ將來益改善センコトヲ望マザルヲ得ザルナリ

次ニ重要ナルハ薄荷油及薄荷腦トス本邦產薄荷油ノ國產上有名ナルハ世人ノ夙ニ認識スルトコロニシテ其特質ト稱スベキハ取卸油ノ他種ニ優リテ薄荷腦ノ多量ヲ含存スルニアリ此兩品ハ共ニ醫藥トシテ用ラレ他菓子、飲料、香料、清涼劑、齒磨等ニ使用セラル海外ニ於テハ本邦產油ノ特質タル薄荷腦ノ含量夥多ナルノ點ニ於テ該製造原料トシテ賞用セラレ現時輸出藥品中ノ要部ヲ占メ四十一年ノ如キハ其輸出額硫黃、樟腦ニ次ギ前途益々有望ナリトス

薄荷油	拾萬三千九百六斤	價額	貳拾九萬九千九百貳拾五圓
薄荷腦	五萬五千四百五斤	價額	貳拾六萬參千九百參拾七圓

今回ノ出品又品質佳良善ク藥用ニ適ス

雜種藥品中注目スベキ出品ハ人參ニシテ其輸出額少カラズ之レ又四十一年ニアリテハ拾參萬七千七百六十斤價格二十八萬四千九圓ニ昇ル今回ノ出品ハ長野縣ヨリ五點アルノミニシテ他ノ有名ナル產地ノ出品ナキハ遺憾トスルトコロナリ

尙ホ此種類中有望ナル製產品ハ除蟲菊ナリトス本品ノ用途ハ頗ル擴張セラレ其消費額亦極メテ多額ナリ隨テ苗種ノ撰擇栽培並ニ製造法ニ關シ當事者ノ研究頗ル進歩シ奏効卓越ナル製品ノ產額益増加シ



優ニ外國品ノ輸入ヲ防遏スルノミナラズ却テ輸出ノ狀勢ニ向ヒタルハ誠ニ慶スベキコトナリ今回ノ出品ハ一府二縣四十二點ニシテ之ガ品質優劣ヲ鑑別スルニ從前屢々本品粉末中ニ夾雜サレシ薑黃、黃蘗、「クロロム」黃等ノ如キ物質ノ存在ヲ認メザルモ往々草莖ノ混在ヲ徵ス該出品中其品位佳良ナリト認定セルモノニ就キ水分灰分及殺蟲ノ有効成分タル「エーテル」可溶樹脂分ヲ定量スルニ左ノ成績ヲ示セリ

- 一 水分 七・八、五%
- 一 灰分 六・七、五%
- 一 エーテル可溶成分 五、二一七、九%

以上試験ノ成績ニヨリ其成分ノ對照最モ佳良ニシテ且一般ニ未開花ノモノニ於テ効力遲シク尙ホ此有効成分ハ光ヲ遮リ氣密ニ開塞シ得ベキ容器ニ貯ヘタルモノハ時日ヲ經過スルモ消失スルコトナク能ク殺蟲ノ効力ヲ保有スルモノナルヲ確認セリ當業者ハ須ラク其良種ノ栽培ニ努メ益進シテ產額ノ增收ヲ計ルト共ニ其製品ノ粗製濫造ニ流レズ亦タ價格ノ昂騰セザラントニ注目スベシ上陳ノ如ク現時醫療ニ供スベキ藥品ハ一般ニ革新的の進歩ヲ現ハスト雖モ其輸出額ノ如キ明治四十年ニ於テハ九百七拾萬七千餘圓四十一年ニ於テハ六百拾貳萬四千餘圓ニ達シ其品目ニ至テハ硫黃、樟腦、樟腦油、薄荷油、薄荷腦、人參黃連ノ如キ天產物ヲ主要ナルモノトシテ化學製品トシテハ僅カニ「ヨード」、「ヨードカリ」、「ウム」、硫酸、硝酸、晒白粉、粗製曹達ニ過ギズ此ノ如キ天產物ヲ以テ主要ナル輸出品トナシ以テ輸出

額ノ増加ヲ計リ若クハ其形勢ヲ維持セントスルガ如キハ永ク樂觀スベキコトニアラズ輸入藥品ノ狀況ヲ觀察スルニ四十年ニ於テハ實ニ一千八百八拾三萬餘圓四十一年ニ於テハ壹千八百五拾七萬餘圓ニ達シ其輸出入ノ差輸入額ハ輸出ニ比シ約三倍ニ當ルヲ想ヘバ藥品製造ノ尙ホ幼稚ナル豈長大息ノ至リナラズヤ

第六部 第五十七類 擬賞一覽表

府縣	出品				計	出品人員ニ對スル擬賞割合
	點數	人員	一等	二等		
東京	一一	四	一		二	五〇・〇
京都	六	四			二	五〇・〇
大阪	四二	一五	二		一	七三・三
神奈川	五	一		三	一	一〇〇・〇
兵庫	一八	二			二	一八・三
新玉瀨						
群馬						
總計						



府 縣	出 品				擬 賞 等 級				出 品 人 員 二 對 スル 擬 賞 割 合
	點 數	人 員	一 等	二 等	三 等	四 等	計		
栃 木	九	一							二〇・〇
三 重	一	八							二五・〇
山 梨	四								一〇〇・〇
滋 賀	七								二〇〇・〇
岐 阜	五								三三・三
長 野	七								二〇〇・〇
福 井									
石 川									
富 山									
鳥 取	六								
島 根	二								
島 根	六								
廣 島									
山 口	四								二〇・八
和 歌 山	九								二二・五

七百六十六

府 縣	出 品				擬 賞 等 級				出 品 人 員 二 對 スル 擬 賞 割 合
	點 數	人 員	一 等	二 等	三 等	四 等	計		
德 島	四	六							一六・七
香 川	二	二							五〇・〇
愛 媛	三	七							五七・一
高 知	二	九							三三・一
愛 知	二	一〇							三五・四
計	二二	三二	四	七	一	三	三	四五	

五十八類 油脂

油脂ノ出品ハ三府十三縣ニ亙リテ其ノ點數百四十九、出品人員百十二名ナリ、其ノ府縣別及受賞人員等ヲ表示スレバ左ノ如シ

審 査 官 工 業 試 驗 所 技 師 辻 本 滿 丸

府 縣	出 品				擬 賞 等 級				出 品 人 員 二 對 スル 擬 賞 割 合
	點 數	人 員	一 等	二 等	三 等	四 等	計		
東 京	三	二							四五・四五
京 都	二	一							〇〇・〇〇
大 阪	三	二							五〇・〇〇
兵 庫	一	九							一一・一一
計	一〇	一四						一五	

七百六十七



府縣	出品數	人員	受賞人員				計	出品人員ニ對スル受賞割合
			一等	二等	三等	四等		
三重	二二	八					二〇〇〇	
滋賀	七八	五					二〇〇〇	
岐阜	六	七					二八・五七	
福井	三二	四					一一・四一	
鳥取	一八	一					四・四五	
島根	一四	三					三三・三三	
廣島	一	一					二〇〇〇	
山口	八	一					一六・六六	
和歌山	七	一					五〇〇〇	
徳島	二	二					二五〇〇	
愛知	一六	二					二六・七八	
計	一四九	二二	一	二	四	三〇		

七百六十八

出品ノ種類ハ菜種油、白絞油、椿油、落花生油、胡麻油、綿實油、大豆油、桐油、荏油、樗油、蝸油、海驢油、海豚油、鯨油、「テレピン」油及鈎樟油ノ十六種ニシテ外ニ「ボイル」油、食用油及時計油アリ、之ガ府縣別出品ヲ表記セバ左ノ如シ

府縣	菜種	白絞	椿	落花生	胡麻	綿實	大豆	桐	荏	樗	蝸	海驢	海豚	鯨	テレピン	鈎樟	其他	計
東京																		一三
京都																		二
大阪																		三
兵庫	五																	〇
三重	四																	一
滋賀	五																	八
岐阜	四																	二
福井	三																	三
鳥取	三																	一
島根	三																	三
廣島																		一
山口	五																	八
和歌山	一																	七
徳島	一																	二
愛知	六																	二
計	四八	一五	三	二	九	二	五	一	四	二	一	一	八	五	五	一	四	九

右ノ如ク菜種油最モ多數ヲ占メ之ニ亞グルハ椿油ナリトス、聯合府縣中栃木縣ノ如キハ荏油ノ著名ナ

七百六十九



ル産地ナルニ係ラズ全ク出品ヲ缺ケリ

本邦ニ於ケル油脂ノ産額ハ最近ノ統計ニ據ルニ壹千三十五萬九千二百三十六圓(明治四十一年)ニシテ之ヲ數年前ニ比較スルニ價格ニ於テ十萬圓以上ヲ増加シ菜種油ノ如キハ海外ニ向ツテ輸出セラル、ニ至レリ、製油裝置ハ水壓式ノ完全ナル器具ヲ以テスルモノ少ナカラザレドモ、猶舊來ノ立木ヲ用ユルモノ其大部分トス是レ種々ノ事情上止ムヲ得ザルニ出ルモノトハ云ヘ漸次精良ナル裝置ヲ使用シ製品ノ改良及收率ノ増加ニ努力センコトヲ希望ス、今回出品中抽出ニテ採取セル油脂ヲ見ザリシハ甚ダ遺憾トスル所ナリ

左ニ各府縣ノ出品ニ就キ概評ヲ試ムベシ

東京府 椿油ノ出品十三點アリ、産地ハ伊豆諸島トス、椿油ハ不乾性ニシテ其價格本邦産植物油中最高二位スレドモ近來髮油トシテノ需用頓ニ増加シ現今ニ於ケル産額ハ到底要求ヲ充スニ足ラズ、産額ノ増加ハ目下ノ急務ナリ、當府下出品ハ品質概シテ良好ニシテ色澤、臭氣ノ劣等ナルモノ少ナク、遊離酸ノ量モ減少セルモノ、如ク一般ニ進歩ノ形跡ヲ認ム

京都府 菜種油及綿實油ノ出品各一點アリ、綿實油ハ着色少ナカリシモ味不良ナリ

大阪府 當府下ニハ多數ノ製油工場アリテ大規模ナルモノ少ナシトセザルニ出品ハ僅ニ荏油、胡麻油、各一點及時計油一點アリシニ過ギズ、特ニ批評ヲ加フベキモノナシ

兵庫縣 菜種油五點、白絞油一點、胡麻油二點、綿實油一點、「ボイル」油一點ノ出品アリ、菜種油ハ着色多ク變敗臭ヲ有シ沈澱ヲ生ジタルモノアリ、良好ナラズ、白絞油ハ混濁ヲ有シ是又良品ナラズ、胡麻油ハ沈澱ヲ有シ且着色多キ缺點アリ、綿實油ハ着色多ク臭氣不快ナリ、「ボイル」油ハ乾性完全ナラズ、以上孰レモ一段ノ進歩ヲ望ム

三重縣 菜種油四點、白絞油二點、鯨油三點、「テレピン」油一點、食用油一點ノ出品アリ、當縣下ハ菜種油ノ著名ナル産地ノ一ニシテ孰レモ良品ナリ、白絞油モ良好ナリトス、四日市製油場ノ出品ニ係ル菜種油及白絞油ハ着色及酸價少ナク優良ナルヲ認メタリ、鯨油ニハ鯨舌油、鯨腦油、蒸製鯨骨油ノ三種アリ、無色又ハ白色ニシテ臭氣少ナク良品トス、「テレピン」油モ品位良好ナリ、食用油ハ四日市製油場ノ出品ニシテ其味良好ニ其價低廉ナリ

静岡縣 菜種油一點、椿油三點、落花生油二點、胡麻油一點アリ、菜種油ハ着色不良ニシテ且水ヲ混ジタリ、椿油ハ多少變敗ヲ發スルモノアリシモ概シテ不良ナラズ、落花生油ハ品質良好ニシテ本縣下ニ於ケル有望ノ一産物ナリト思考ス、胡麻油ハ良品ナルヲ認メタリ

滋賀縣 出品ハ菜種油五點、白絞油二點、椿油一點ナリ菜種油ハ品位中等ナリ、白絞油ハ着色及其味佳良ナルモ多少混濁セリ、椿油ハ着色可ナルモ浮游物ヲ有スル缺點アリ

岐阜縣 菜種油四點、白絞油一點、荏油一點ノ出品アリ、菜種油ハ精製不完全ニシテ沈澱多ク品質劣



等ナリ、白絞油モ良好ナラズ、荏油ハ多少混濁セリ

七百七十二  
福井縣 當縣下ハ桐油ノ有名ナル産地ニシテ其出品十六點ノ多キニ及ベリ、但製油方法ノ不完全ナル爲メ一般ニ沈澱多ク或ハ混濁シ又着色多キハ頗ル遺憾トスル所ニシテ製油方法ノ改良ヲ囑望ス外ニ菜種油十三點、白絞油、椿油及荏油各一點ノ出品アリ、菜種油ハ一般ニ沈澱ヲ有スル缺點アリ、白絞油、椿油、荏油ハ品質共ニ中位ニアリ、本縣出品油脂ノ壘口ニハ封蠟又ハ鬚付ヲ附着セシメタルモノ多ク審査ノ際、壘中ニ落下又ハ混入シテ油質ヲ害スル虞アリシヲ見タリ、將來ノ出品ニ際シテハ此等物質ノ使用ヲ廢止センコトヲ望ム

鳥取縣 菜種油三點、白絞油二點、胡麻油三點、大豆油、桐油、荏油、蛹油、鈎樟油、各一點、「テレピン」油三點ノ出品アリ、油脂出品ノ種類多キハ本縣ヲ以テ第一トス、菜種油ハ品質良好ナリ、白絞油ハ殆ンド無色ナレドモ味不良ナリ、椿油ハ良品ナレドモ精製法ニ就テハ猶改良ヲ要ス、胡麻油ハ本邦舊來ノ習慣トシテ多少炒過ギノ傾向アルヲ缺點トス、大豆及桐油ハ沈澱又ハ不快ノ臭アリテ良好ナラズ、荏油ハ品質佳良ナリ、蛹、鈎樟及「テレピン」油ハ孰レモ良好ニシテ製産額ノ増加ヲ切望ス  
島根縣 桐油、「テレピン」油、海鹽油、海豚油各一點アリ、桐油ハ沈澱多クシテ不良ナリ、「テレピン」油及他ノ二油ハ品質良好ニシテ製産額増加セバ有望ナル産物タルベシ  
廣島縣 椿油ノ出品一點アリシノミ其品質佳良トス

山口縣 菜種油六點、白絞油二點、胡麻油一點ノ出品アリ、菜種及胡麻油ハ品質佳ナリシモ白絞油ハ良好ナラズ

和歌山縣 樺油二點、鯨油五點ノ出品アリ、樺油ハ高野山ノ産ニシテ同地ノ特産物ト稱スレドモ樹脂様臭氣アリテ食用ニ不良ナリ、鯨油ハ着色可ナレドモ往々肉片等ノ夾雜物アリ其除去ヲ必要トス

徳島縣 菜種及大豆油各一點アリ、菜種油ハ品質佳ナリ、大豆ハ水分ノ如キ沈澱物ヲ、有スル缺點アリシモ良品ナルヲ認メタリ

愛知縣 出品ハ菜種油六點、白絞油四點、椿油二點、胡麻油一點、大豆油三點ナリ、當縣ハ油脂ノ産地トシテ知ラレタル地方ノ一ニシテ大規模ナル工場少ナカラズ、菜種油ハ一般ニ品質良好ナリ、白絞油ハ土直シ法ニテ製造シ其味不快ナル缺點ヲ有セリ、大豆油ハ品質佳良ナリ、椿油ハ臭氣可ナルモ着色稍々多シ、胡麻油ハ中等品トス

以上ノ如ク油脂ノ出品ハ大體ニ於テ進歩ノ形跡ヲ認ムレドモ猶改良ノ必要アルモノ少ナカラズ、一般ニ油ノ混濁、沈澱、夾雜物等ヲ除去スルニ不注意ナリ、是等ノモノハ貯藏中油質ヲ害スルコト頗ル大ナルコトヲ知ルコトヲ要ス、良質ナル油脂ノ製造ハ器具ノ完備ヲ要スルコト素ヨリ多言ヲ俟タザレドモ、一方ニ於テ油脂ノ性状等ニ關スル化學的知識ヲ要スルコト又頗ル大ナリ、是レ特ニ當業者ノ注意ヲ望ム所トス



蠟及蠟燭

審査官 工業試験所技師 辻 本 満 丸

此類ニ屬スル出品ハ木蠟(生蠟及晒蠟)漆蠟、蜜蠟及蠟燭ニシテ其府縣別左ノ如シ

府縣	出品				受賞人員				計	出品人員ニ對スル受賞割合
	點數	人員	一等	二等	三等	四等				
大阪府	三	二							二	一〇〇・〇〇
兵庫縣	二	二							二	五〇・〇〇
三重縣	二	一							一	五〇・〇〇
岐阜縣	五	一							一	〇〇・〇〇
長野縣	一	二							一	〇〇・〇〇
福島縣	一	二							一	〇〇・〇〇
鳥取縣	一	一							一	〇〇・〇〇
島根縣	八	九							一	二二・五〇
岡山縣	二	一							一	一〇・〇〇
山口縣	六	五							一	四〇・〇〇
和歌山縣	三	二							一	二四・〇〇
徳島縣	二	一							一	〇〇・〇〇
計	二一	二一	一	一	一	一	一	一	一六	二〇〇・〇〇

愛媛	愛知	計
五九	二〇	一五四
五七	一一	一二九
一	一	二
一	一	二
三	一	四
三	一	四
五	二	七
一〇	三	一三
一七・五五	二七・二七	二三・二五

右ノ内、木蠟(生及晒)ヲ出品セルハ福井、鳥取、島根、山口、和歌山、愛媛ノ六縣ニシテ點數九十七、人員八十九、漆蠟ハ岐阜縣ヨリ一點一人、蜜蠟ハ大阪、三重、長野、鳥取、和歌山ノ府縣ヨリ十三點、其人員十三名、其他ハ蠟燭ニシテ大阪、兵庫、三重、岐阜、鳥取、岡山、山口、和歌山、徳島、愛媛、愛知ノ一府九縣出品點數四十三、人員二十六名ナリ

木蠟ハ我邦ノ重要ナル物産ニシテ其晒蠟ハ年々海外ニ輸出セララル、價格約百萬圓ニ達セリ、其主要ナル産地ハ今回出品ヲ見タル愛媛及和歌山ノ二縣ノ外、九州各縣ナリ、前年來支那木蠟ノ輸入ハ内地ニ於ケル蠟燭原料トシテノ木蠟ノ需用ニ大打撃ヲ與ヘシモ關稅率ノ改正ハ支那木蠟ノ輸入額ヲ減退スベク販路モ漸次復舊スルニ至ルベシ、然レドモ蠟燭原料トシテハ廉價ナル「パラフィン」アルヲ以テ當業者タルモノ之ヲ以テ安意スベキニ非ザルナリ、海外ニ於ケル用途ハ主トシテ艶付材料ニ供セララル、モノ、如ク晒白方法ハ特ニ研究ヲ要ス

今回出品ノ生蠟中ニハ外形不規則ニシテ且塵埃等ヲ夾雜セルモノアリ、又晒蠟ニハ晒白方法不完全ノ爲メ灰色ヲ呈セルモノ或ハ黄色ヲ帯ビタルモノアリ



漆蠟ハ漆樹ノ果實ヨリ得ル木脂ニシテ性狀木蠟ニ酷似ス現今ハ其産額甚ダ減退セリ

蜜蠟ハ多數良品ナリシモ水分ヲ混ジタルモノ或ハ着色不良ナルモノアリタリ、本品ハ價格高キモ艶付材料トシテハ木蠟ニ優リ需用甚ダ多シ製産額ノ増加ハ甚ダ必要ナリ

蠟燭ノ出品ハ大別シテ和蠟燭及洋蠟燭ノ二種トス、和蠟燭ハ概ネ木蠟ヲ原料ニ用キ舊來行ハル、卷掛ノモノト絲ヲ燭心トセル流シ込ミノモノトアリ、其製品ハ著シキ進歩ヲ認メズ、朱蠟燭ト稱シ外部ニ赤色ノ顔料ヲ附着セル大形ノ蠟燭ノ如キハ燃燒時間ノ經過久シキニ從ヒ甚ダシク流蠟セルモノアリ、洋蠟燭ハ「ステアリン」ヲ原料トセルモノ及ビ「パラフィン」ヲ原料トセル所謂石蠟々燭トアリ、出品中ニハ優良ノモノ少ナカラズ、然レドモ燭心ノ屈曲、融蠟吸上ゲノ割合等ニ就テハ未ダ完全トハ稱シ難ク一層ノ進歩ヲ望ム

現今石油ハ勿論、瓦斯、電燈ノ一般ニ使用セラル、時勢ニ於テ蠟燭ノ需用アルコトハ一見多少異様ノ感無キニ非ラザルモ、燈火用トシテ蠟燭ノ如ク、廉價、輕便ニシテ携帯容易ナルモノ無ク、其需用額ノ將來ニ於テモ減退セザルベキハ素ヨリ怪ムニ足ラザルナリ

各府縣出品ニ就キ略評ヲ試ミンニ

大阪府 蜜蠟一點洋蠟燭二點アリ共ニ良品トス

兵庫縣 和蠟燭二點アリ、品質普通トス

三重縣 出品ハ蜜蠟一點、洋蠟燭一點ナリ、蜜蠟ハ暗黄色ニシテ水分ヲ混有セリ、其品質ハ純良ナリシモ水分アルト外觀ノ不良ナル爲メ商品トシテノ價值ヲ損スルコト大ナリトス、蠟燭ハ流蠟稍多キ缺點アリ

岐阜縣 漆蠟一點、洋蠟燭四點アリ、漆蠟ハ品質不良ニ且産額少ナキヲ遺憾トス、洋蠟燭ハ優良ナラズ

長野縣 蜜蠟ハ出品一點アリ品質佳良ナリ

福井縣 生蠟二點ノ出品アリ品質優良ナリ、産額ノ増加ヲ希望ス

鳥取縣 木蠟五點、蜜蠟一點、蠟燭五點ノ出品アリ、木蠟ハ小片トナシテ硝子罎ニ容レ出陳セルヲ以テ全塊トシテノ外觀ヲ知ルニ由ナシ、生蠟ハ綠彩ヲ帯ビ多少軟弱ナリ、晒蠟ハ白色ナルモ光澤少ナシ、蜜蠟ハ普通品トス、蠟燭ノ内和蠟燭ハ概シテ良好ニシテ、就中晒蠟ニテ造リシモノ最モ優良ナリ、洋蠟燭モ良品ナルヲ認メタリ

島根縣 出品ハ生蠟八點ナリ、丸形ノ小型ニシテ綠彩ヲ帯ビ硬クシテ品質良好ナリ

岡山縣 洋蠟燭二點アリ、蠟ノ溜リ方ハ良好ニシテ流蠟少ナカリシモ心ノ屈曲未ダ不充分ナル嫌アリ

山口縣 生蠟四點「バラフィン」蠟燭二點ノ出品アリ生蠟ハ外形島根縣ノモノニ類似シ、硬ケレドモ黃彩ヲ帯ビタルヲ相違トス其品質ハ良好ナリ蠟燭ハ良品ナリ



和歌山縣 木蠟二十一點、蜜蠟九點、蠟燭一點ノ出品アリ、木蠟ハ縣下ノ主要ナル一物産ニシテ愛媛縣ニ亞ギテ今回各府縣出品中ノ最多數ヲ占メリ、生蠟ハ一斤大ノ丸形ニシテ綠彩ヲ帶ブ、葡萄楯ヨリ採取セルモノハ殊ニ綠色多ク恰モ青黛ヲ添加セルノ觀アリ、又新實蠟ノ出品アリ、一般ニ流シ込ミ粗雜ニシテ外觀不良ナルモノ多カリシハ遺憾トスル處ナリ、晒蠟ハ上山英一郎出品ノモノ最モ優良ニシテ其他ノモノハ多少ノ黃彩ヲ帶ビタル缺點アリ、蜜蠟ハ割合ニ多數ノ出品アリテ概ネ良質ナリ、蠟燭ハ和蠟燭一點ニ過ギズ特記スベキ點ナシ

德島縣 一丸武平出品ノ和蠟燭二點アリ本品ハ蠟中ニ瓦斯(空氣ナラン)ヲ混淆シ形體ヲ大ニシ流蠟ヲ防止セルモノニシテ一改良ト稱スベキモ蠟ニ光澤ナク外觀不良ナルヲ缺點トス

愛媛縣 木蠟ハ府縣出品中ノ最多數ヲ占メ五十七點アリ、外ニ蠟燭二點アリ、當縣下ハ木蠟ノ有名ナル産地ナルヲ以テ斯ク多數ノ出品ヲ見タルハ頗ル喜ブベキナリ、生蠟ハ概シテ品質ニ不同少ナク良好ニシテ古實蠟ハ帶黃綠彩ナリ、晒蠟ハ浦中要次郎ノ出品優良ニシテ其他殆ンド之ニ匹敵スル良品數點アリ、然レドモ出品中ニハ往々灰白又ハ黃色ヲ呈シ晒白方法不完全ナルモノアルヲ以テ是等ハ其方法ノ改良ヲ望ム、蠟燭ハ流込ノ和蠟燭ニシテ品位佳良ナリトス

愛知縣 總テ蠟燭ニシテ二十點アリ、種類ハ和洋二種ナリ、概シテ良品多カリシモ點火久シキニ及ベバ流蠟シ或ハ煤烟ヲ發スルモノアリ、燭心ノ材料、心ト蠟トノ割合等ニ就キ研究ヲ望ム

◎五十八類 膠

本品ハ唯四縣ノ出品アリシノミ即チ左ノ如シ 審査官 工業試験所技師 辻 本 滿 九

府縣	出品人員				計	出品人員ニ對スル受賞割合
	一等	二等	三等	四等		
兵 庫	一				一	三三・三三
奈 良	五				五	五〇・〇〇
廣 島	一				一	六六・六六
愛 知	二	三	一	六	六	四〇・〇〇
計	二四	一五	一	六	六	

其種類ハ普通膠及晒膠ノ二種ニシテ其内、繪具用、燐寸用、製墨用等種々其用途ヲ特記セルモノアリ現今ニ於ケル膠ノ製造ハ未ダ幼稚ナル小規模ノ狀況ニアリ將來ニ於ケル本業ノ發達ハ頗ル必要ナルヲ認ム燐寸用膠ノ如ク收濕性少ナキ良質ノモノヲ製造センニハ其ノ製法ニ注意スルコト特ニ緊要ナリ、膠(ゼラチン)ヲ含ムノ輸入額ハ殆ンド三十萬圓ヲ超過シ尙年々増加ノ傾向アリ







右ノ外東京府ヨリ「アラビヤ」護謨糊ノ出品アリシモ特記スベキ事項ナシ  
要スルニ本類出品ハ其數甚ダ少ナク、之ヲ以テ本業ノ全般ヲ論ズルニ足ラズト雖將來ニ於ケル改良發  
達ノ餘地殊ニ多々アルモノト思考ス

第五十九類

顔料染料及塗料

審査官 工業試験所技師工學博士 三山喜三郎

本類ノ出品ハ顔料染料及塗料ヲ合セ總數百六拾九點人員八十九人ニシテ塗料其大部ヲ占メ顔料及染料  
ハ其數極メテ僅少ナリ

出品ノ審査ハ第一品質第二製造ノ方法第三價格及適用ノ三項ニヨリテ其精粗ヲ鑑別シ更ニ出品者ノ業  
況功績等ノ調査参照シテ其優劣ヲ決定スルノ方法ヲ採レリ

本類ノ出品中ニハ一二品質ノ優良ナルモノナキニアラザルモ概シテ平凡ノ製品ニ屬シ特ニ技術上ノ進  
歩ヲ徵スルコト能ハズ前途猶改良ノ必要アルヲ認ム授賞ノ人員ハ各等ヲ通ジテ二十六人ニシテ之ヲ府  
縣別ニ表示スレバ左ノ如シ

府縣	出品點數	出品人員	一等	二等	三等	四等	計	人員百ニ對スル授賞歩合
東京	四	二					二	〇〇
京都	四	六					二	〇〇
大阪	二	〇					二	〇〇
奈良	二	一					二	〇〇
兵庫	一	一					二	〇〇
神奈川	二	一					二	〇〇
大分	二	一					二	〇〇
福岡	一	一					二	〇〇
靜岡	二	一					二	〇〇
岐阜	一	一					二	〇〇
富山	一	一					二	〇〇
福井	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
茨城	一	一					二	〇〇
栃木	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一					二	〇〇
群馬	一	一					二	〇〇
山梨	一	一					二	〇〇
長野	一	一						



顔料ハ亞鉛華、鉛丹、胡粉、朱等ノペイント用顔料ヲ主トシ出品少數ナルモ品質頗ル良好ナルモノアリ就中東京府日本ペイント會社ノ亞鉛華ハ純白緻密ニシテ品位最モ優良ニ大阪府鉛市兵衛ノ鉛丹ハ色彩鮮明ニシテ品位又純良ナリ

染料ハ植物性染料エキス類ヲ主トシ出品少數ニシテ一モ見ルベキモノナシ

塗料ハ漆汁及柿漆ノ出品ヲ主トシ此外少數ノ「ワニス」、靴墨其他ノ雜塗料アリ出品頗ル多數ナルモ割合ニ優品ニ乏シトス漆汁ハ梨子地漆、朱合漆蠟色漆、塗立漆、上花漆、艶消漆、溜漆、箔下漆等ノ數種ニ分レ同人ニシテ此等ノ各種ヲ出品セルモノ多キヲ以テ出品割合ニ多數ナルモ品質ノ優良ナルモノニ乏シキハ遺憾ト云フベシ

梨子漆ハ品質優良ナルモノナク徒ニ黄味ノ多カラシコトヲノミ務ムルガ故粘稠ニシテ光澤ヲ缺キ漆質又薄弱ナルモノ多キヲ占ム

朱合漆、蠟色漆、塗立漆、及上花漆ニハ品質ノ佳良ナルモノ少ナカラザルモ一モ卓絶セル優品ヲ見ルニ至ラズ是レ一ハ優良ナル生漆ノ漸次減少スルガ爲メナルベキモ技術上ノ方面ニモ猶改良ノ餘地少ナカラザルモノ、如シ近年黒漆ノ着色材料ニ水酸化鐵ヲ使用スルコト漸ク行ハレ之ガ爲メニ蠟色漆ニ於ケル「ノゲ」ノ憂ハ全ク除却セラル、ニ至レリ

艶消漆ニハ一ニ其艶消シノ完全ナルモノアリ容易ニ模スベカラザル技術トス、溜漆及箔下漆ニハ見ル

ベキノ出品ナシ

柿漆ハ主トシテ廣島、岐阜二縣ノ出品ニ係リ點數頗ル多數ナルモ割合ニ優品ニ乏シクシテ澁汁ノ凝固セルモノ多カリシハ最モ遺憾トスル所ナリ

今回ノ凝固ノ原因ハ一ニ容器ニ基因セルモノニシテ即チ新製ノ樽ニ生澁ヲ詰メタル結果ニ外ナラザルモノ、如シ將來當業者ノ注意ヲ望ム

第六部

第六十六類ノ内

煙火及導火線

審査官 早川龍介

煙火ノ發達ハ年ヲ追テ進歩ヲナスニ至レリ、然レドモ現下ノ發達ハ化學上秩序的ニ非ズ各種之ニ用ユ可キ藥品ノ應用ニ依レル而已故ニ往々煙火ノ製造者ハ誤テ生命ヲ失ヒ重傷ヲ負フガ如キコト枚擧ニ遑アラズ元來ハ煙火ハ徳川幕府及ビ各藩ノ炮術方ガ戰時戰機ノ合圖トシテ用ヒタル狼烟ニ始マレルモノニシテ炮術方ガ研究ヲ名トシテ泰平ノ時代ニ於テ遊戯的玩弄ニ供シタルモノナリ封建制度ノ變革以後戰術戰器ニ變シ專ラ之ヲ事トスル者ナキニ至ル蓋シ煙火ノ技タル壯快ニシテ且ツ公衆ノ遊觀物トシテ



適應シタルモノナルヲ以テ其技術民間ニ傳ハリ村落ニ於ケル神社祭禮ノ餘興品トシテ流行スルニ至レリ現今ノ製造人ナルモノハ危險ナル藥品ヲ仕様スルニモ拘ハラズ化學上ノ素養アルニ非ラズ嗜好ノ結果習得シタル者ノミニシテ今ヨリ二三十年前ハ營業的製造人ナルモノハ殆ンド稀ニシテ概ネ製造ハ各村落ノ長老ニ巧技者アリ子弟ヲ集メ之ヲ指揮シテ製造セシモノナリ甲村ハ乙村ニ傳リ時勢ノ進歩ニ從ヒ町村ノ壯丁モ亦タ自己ノ業務ニ忙ハシク祭禮餘興ヲ爲メ多少ノ日子ヲ費スヲ厭ヒテ集合製造ヲ煩ヲ省キ巧技者ニ依頼シ購入スルコト、ナリヌ一面ニハ之ヲ用ユル唯ニ祭禮ノ餘興而已ニ止マラズ學舎ノ開校式、博覽會共進會大祭祝賀歡迎等需用ノ範圍弘マリ來リタルヲ以テ營業的製造人ノ増加スルニ至ル如上ノ經過ニ依レルヲ以テ東京横濱大阪二三ノ製造人ヲ除クノ外ハ産額僅少ニシテ販賣高モ亦ハ些々タルモノナリ專ラ嗜好者ノ煙火狂ニ依リテ發達セリ發達ノ要點ハ數言ヲ以テスルニモ盡スヲ得ズ否ナ此ノ道ニ入ラザル人ニハ解セザル處ナリ之ヲ概言スレバ木筒口徑八寸乃至一尺ト云フガ如キ過大ツモクヲ完全ニ打揚グル事鮮美ナル各種ノ火光ヲ顯ス事、空中ニ煙雲ノ色彩ヲ畫キ雷響電光ヲ上天ニ現スルガ如キヲ云フ、我國ノ煙火ハ歐米人ノ珍奇トシテ喜ヨベルモ危險物トシテ運搬不便ナルヲ以テ輸出スル能ハズ故ニ國利品ト稱スルニ至ラズ近來陸海軍人ヨリ傳聞スルニ今後ノ戰時ニハ大ニ煙火ヲ用ユルニ至ラン、陸ニ海ニ夜襲ヲ防警スルニ當リ光輝アル火ヲ空中ニ點シ闇處ヨリ敵方ヲ觀望スルニハ煙火ヲ應用スベク且ツ空中ノ釣火ヲ以テ信號ヲ爲スガ如キ必要アリト云フ、製造人トシテ未ダ如此

點ニ注意スルモノヲ見ズ必要品タルノ域ニ至ラザルハ口惜キコトナリ  
 今回ノ共進會ニ對シ出品ノ少ナキハ出品物ヲ預リ置ク貯藏ノ設ケナキト運搬ノ不便トニ依レルト雖モ名古屋市創立三百年紀念祭ノ催ニ係ル日本煙火競技會ナルモノアリテ此ノ會ノ出品ハ營業人トシテ自家ノ製造ト否トニ拘ハラズ出品ノ手續キ簡易ニシテ且ツ商品トシテ相當金額ノ物品ヲ與ル等ノコトアルニヨリ競技會ニ出品セントシテ本會ノ出品ニ影響シタルノ顧キアリ  
 導火線ノ如キハ出品終ニ二名ニシテ品位普通タリ、導火線ノ最モ必要ナル點ハ寸法ト燃焼ノ時間ノ均一ニアリ鑛山又ハ石割ノ專業ニ際シ速燃ヘヲ爲シ大ナル危害ヲ及ボシタルコトアリ、該品ノ製作ハ最モ注意ヲ要スベキモノナルモ未ダ此點ニ於テ完全ナル能ハズ依テ授賞ニ加ヘザル所以ナリ

六十類ノ二  
 燐 寸

審査官 工業試験所技師 辻本 滿丸  
 本出品點數六十六、出品人員五十、之ガ府縣別及受賞人員ノ割合左ノ如シ

府縣	出品		受賞人員				計	出品人員ニ對スル受賞割合
	點數	人員	一等	二等	三等	四等		
兵庫	二二	九	二	一	一	一	四	四四・四四



府縣	出品				受賞人員				出品人員ニ對スル受賞割合
	點數	人員	一等	二等	三等	四等	計		
茨城	一	一							二五〇〇
三重	七	四							二〇〇〇
靜岡	二	一							一〇〇〇
島根	九	五							一〇〇〇
岡山	一	一							二〇〇〇
廣島	四	二							一〇〇〇
和歌山	五	三							一〇〇〇
香川	二	二							一〇〇〇
愛知	六	五	二	一	四	八	一五		三〇〇〇
計	六六	五〇	二	一	四	八	一五		三〇〇〇

燐寸ノ種類ハ安全燐寸、黃燐寸、硫黃燐寸、及二重安全燐寸ノ四種ナリ

兵庫縣ハ本邦ニ於ケル燐寸ノ主産地ニシテ日本燐寸製造株式會社及良燈合資會社ハ其主要ナルモノナリ、其製品ハ本邦産燐寸ノ大部分ヲ占ム、今回出陳諸縣中ニテハ愛知、靜岡ノ二縣之ニ亞ギテ稍々多額ヲ産シ其他ノ各縣ハ産額未ダ多カラズ

安全燐寸ハ最も多數ノ出品アリ、包裝及發火ノ工合ハ概ネ良好ニシテ甚ダシキ粗惡品ヲ認メズ、軸木

ノ如キモ著シキ不揃ナシ、蓋シ一般商品トシテ本回出品ニ劣ラザル良品ノ製造ヲ望ム

黃燐寸モ品質不良ノモノヲ認メズ、外國製黃燐寸ハ殆ンド臭氣ヲ有セザルニ、本邦製品ハ著シク

黃燐ノ惡臭ヲ發スルハ、頭藥ニ使用セル膠ノ不良ナルコト或ハ一原因タルベキモ、外國品ハ通常一種

ノ「ニス」ヲ以テ頭藥ヲ蔽フ爲メ臭氣少ナキナリ、之ガ爲メ價格ノ上昇ハ止ムヲ得ザル結果ナラン

日本燐寸製造株式會社ノ二重安全燐寸及廣島縣高坂萬兵衛出品ノ硫黃燐寸ハ共ニ良品トス

出品中、他製造所ノ著名ナル商標ニ模擬セルモノト思考セラル、商標少ナカラザリシハ遺憾トスル處ナリ

燐寸ハ本邦ノ最も重要ナル一物産ニシテ年々殆ンド壹千萬圓ニ近キ輸出アリ、清國及印度地方ニ於ケル商況ハ前途益有望ナラントス、思フニ燐寸製造ノ如キハ操作比較的簡單ニシテ敢テ深遠大ニ學理ノ必要ヲ認メザル如キモ、軸木、容箱、商標等ノ製作及撰擇ニ力ヲ盡スト同時ニ、一方頭藥ノ配合、原料ノ精撰ニ就テモ充分考究ヲ行ヒ粗惡品ノ濫造ニ陥ルナカラシムコトヲ希望ス、我輸出燐寸ガ濕潤ナル印度地方ニ於テ發火力ヲ失フコトアルハ主トシテ頭藥ノ配合ニ不充分ノ點アルニ原因スルコト明ナリ、近來清國ニ於ケル燐寸製造業ハ漸次發展ノ緒ニ就カントシ將來我燐寸ノ勁敵タルノ觀アリ、是レ當業者ノ注意ヲ望ム所トス







府縣	出品				計	出品人員ニ對スル擬賞割合
	點數	人員	一等	二等		
高知	九	一				
愛知	四	一				
計	一三	二				
					二	
					四	
					六	
					二	
					三〇・三〇	
					三三・三三	

線香印香ノ出品ハ極メテ少ク殊ニ印香ニハ優良ノ出品ナキヲ以テ從テ之ガ總評ヲ試ムル能ハザルハ頗ル遺憾トスル所ナリ線香ニハ稍々見ルベキモノアルモ我邦古來ノ優良ナル製法ヲ調査セズ徒ラニ自我ノ考案ノミヲ墨守セルノ傾アリ印香ハ其原料相當ニ佳良ナルモ配劑ニ於テハ粗放蕪雜ナルヲ以テ却テ芳芬ヲ卑カラシム是レ畢竟本邦古來ノ製法ヲ研究スルノ思慮ニ乏シキモノト認識ス和歌山縣ニハ比較的多數ノ線香製造者アルモ其出品ハ概ネ安價品ナルハ是レ下層社會ノ需用ニ投ズルモノトシテ必ズシモ輕視スベキニアラザルナリ但益々製造費ヲ節減シ力ヲ省クノ方法ヲ講ゼバ販額ノ增加期シテ待ツベキモノト信ズ大阪府ノ出品中線香ニ於テハ一二見ルベキモノナシトセズ即チ大阪府堺市尾田八兵衛ノ永正香大阪府野村七兵衛ノ金風香共ニ佳ナリ是ニ次グモノ猶一二アレドモ特ニ評スルニ足ラズ愛知縣名古屋市ノ富田健次郎ノ線香世界小見山宗法ノ印香四季聚花薰又佳品トシテ取ルベシ蟲除線香ハ線香ノ形態ヲ存シテ藥劑的蚊蠅驅除ニ應用セルモ効力ニ乏シク加フルニ焚燒ノ際人ヲシテ一種不快ノ感ヲ起サシムルハ製法上研究ノ餘地ヲ存スルモノト謂フベシ之ヲ要スルニ近來科學ノ進步ハ香料ノ研究ヲ

第六十二類

香水、香油

審査官 工業試驗所技師 辻本 滿 九

本出品ノ府縣別左ノ如シ

府縣	出品				計	出品人員ニ對スル受賞割合
	點數	人員	一等	二等		
東京	二〇	一				
京都	二六	六				
大阪	三三	一				
神奈川	八	四				
三重	三	二				
滋賀	四	二				
計	一〇〇	一五				
					一	
					一	
					五	
					一	
					五〇・〇〇	
					二五・〇〇	
					三〇・七七	
					二六・六六	
					四一・六六	

催迫シツ、アルニ係ハラズ一般製造者ハ茲ニ注目スルコト輕キヲ認ム今後化學的研究歐米各國ニ於ケル香料ノ調査和漢古來ノ製法ヲ研究シ機械力ノ應用等ニ注意シ内容ニ外觀ニ世上ノ嗜好ニ投ゼバ社界ノ向上ト共ニ一層販路ノ擴張ヲ見ルベシ是レ當業者一般ノ思念スベキ所ナルモノト信ズ



府縣	出 品 人 員	受 賞 人 員				計	出品人員ニ對 スル受賞割合
		一 等	二 等	三 等	四 等		
鳥取	二二					一	九・九九
島根	三三					一	三・五〇
廣島	九九					一	二・〇〇
和歌山	一九					一	二・〇〇
徳島	一七					一	二・〇〇
愛知	一七					一	二・〇〇
計	一六五	七	九	一	五	一	二五・三五

香水ニハ「アルコホル」溶液ノモノト、芳香油其儘ノモノトアリ、出品ハ大阪及東京ノ二府ヲ以テ最多トス、優良品モ亦其出品中ニアリ、香水ノ製造ハ芳香油ノ配合ニ非常ナル熟練ヲ要シ、上等品ノ製造ハ理論ヲ以テ一定シ難ク、多年ノ經驗ヲ必要トス、今回出品中優良ナル香水ノ比較的少數ナリシハ我邦香水製造家ノ經驗未ダ圓熟セルモノ少ナキヲ證スルモノト云ハザル可ラズ

近來香水ハ清韓及印度地方ニ輸出セラレ頗ル有望ナル商品タルニ至リシモ内地産ノ芳香油ハ良品ノ原料トシテ使用ニ不適當ナルハ遺憾ナリ、彼ノ合成芳香油ノ製造ノ如キ一急務ト云ハザル可ラズ、香水ノ容器及包装ハ買客嗜好ノ一大要件タルハ言ヲ俟タズ近年其容壞ハ内地製品ニテ殆ンド舶來品ニ劣ルコトナキモノヲ得ルニ至リタリ、東京市安藤福太郎ノ出品ニ係ル「コンセント」ハ芳香油ヲソノママ

配合シタルモノニシテ優良ナル芳香ヲ有シ、久シキニ亘リテ能ク香氣ヲ維持シタリ

香油ハ植物油又ハ礦物油ニ芳香ヲ附與セル髮油ニシテ各府縣ヨリ多數ノ出品アリ、植物油中、樟油ハ髮油トシテ最良ナリト稱セラル、ヲ以テ樟油製ノモノ大部分ヲ占メタリ、礦物油ニ在テハ所謂流動「パラフィン」ト稱スル沸騰點高キ石油ヲ主要ナルモノトス、礦物油ヲ髮油トシテ使用スルノ有害如何ハ明ニ之ヲ知ル能ハザルモ樟油ノ有効ナルコトハ蓋シ疑ナキ事實ヲラン、香油ハ無色ガルアリ、黃色チルアリ、或ハ特ニ染料ヲ溶解シテ紅色ヲ附與セルアリ、香氣ハ單ニ芳香油ヲ添加セルモノ、又ハ舊來本邦ニテ行ハル、焚込法トテ芳香材料ヲ油ト共ニ温メ前者ノ香氣ヲ油ニ吸收セシメタルモノアリ、脂油ハ香氣ヲ吸收スル性強ク、單ニ芳香油ヲ添加セルモノハ香氣不充分ノ感アリ、出品中ニハ焚込法ニテ製造セルモノニ良品多キヲ認メタリ、樟油ハ時トシテ多量ノ遊離脂肪酸ヲ含有シ變敗セルモノ多シ此ノ如キ油ヲ使用スルトキハ、芳香物ヲ附加スルモ惡臭ノ爲メ芳香ノ發揮充分ナラザルヲ以テ原料タル脂油ノ品質ニ注意スルコト緊要ナリ

香油ノ一種ニテ蠟ヲ添加シ特ニ油ヲ混濁セシメタルモノ、及ビ「アルコホル」ヲ加ヘテ恰モ香水、香油ノ混合物ニ相當スルモノ、出品アリ

髪付ハ多數ノ出品アリシモ著シキ進歩ヲ認メズ、此モノハ固體脂肪又ハ「パラフィン」ヲ主要原料トセル半固體ノ香油ト見做スベク、其製法ニツキテモ前記香油ト同一ノ注意ヲ適用シ得ベシ



發付ノ包裝ニハ種々洋式的ニ改良セラレタルモノアリ、島根縣ノ出品ニハ藍靛ヲ附加シテ造レル藍色ノ發付アリ、蓋シ往時慣用サレタル發付ノ一種ニシテ該地方風俗ノ一端ヲ窺フニ足ルベシ、和歌山縣ノ出品ニハ良品多カリシヲ認メタリ

第六十一類  
石 鹼

審査官 工業試験所技師 辻 本 滿 丸

本出品ハ三府九縣ニ亘リ點數百二十三、人員三十九ナリ、化粧石鹼ヲ最多數トシ外ニ少數ノ洗濯石鹼及粉末石鹼アリ之ガ府縣別ヲ示セバ左ノ如シ

府 縣	出 品				受 賞 人 員				出品人員ニ對スル受賞割合
	點數	人	員	計	一 等	二 等	三 等	四 等	
東 京	一七		一七						七二・四三
大 阪	四一		一〇						一〇〇・〇〇
神 奈 川	七七		二〇						七〇・〇〇
兵 庫	四七		二二						五〇・〇〇
三 重	四		二						
計	一一三		三九		二	四	五	八	一九四

府 縣	出 品				受 賞 人 員				出品人員ニ對スル受賞割合
	點數	人	員	計	一 等	二 等	三 等	四 等	
滋 賀	二		二						一〇〇・〇〇
石 川	四		一						
鳥 取	五		一						
廣 島	八		三						
高 知	一九		七						五七・一四
愛 知	一一三		三九		二	四	五	八	一九四
計	一一三		三九		二	四	五	八	一九四

東京府 大阪府ニ亞ギ多數ノ出品アリ、全部殆ンド化粧石鹼ナリ、製品ハ品質及包裝共ニ進歩ヲ認ム彼ノ澱粉混入品ノ如キハ出品中ニ殆ンド其著シキモノヲ發見セザリシハ喜ブベキナリ浮石鹼及透明石鹼ハ孰レモ良質ナリ、鶏卵石鹼ナルモノアリ、「アルカリ」ヲ含有スレドモ大部分不溶性ニシテ普通ノ洗濯用ニ適セズ

京都府 出品人唯一人ノミ其製品ハ良好ナルヲ認メタリ

大阪府 石鹼出品府縣中、最多數ノ出品アリ化粧石鹼ヲ其ノ大部分トス、品質ハ東京府ノモノト伯仲シ、進歩ヲ認ム

神奈川縣 品質包裝等優良ナル點ヲ認メズ

兵庫縣 化粧石鹼ニハ粗惡ナルモノアリ、洗濯石鹼モ優良ト云ヒ難シ

三重縣 出品ハ機械練ニテ稍々良品アリシモ特記スベキモノナシ



滋賀縣 品質中位トス

七百九十八

石川縣 外觀、包裝稍々可ナルモ、「アルコホル」ニ不溶解ナル物多量ヲ含ミ不良品アルヲ認メタリ

鳥取縣 品質普通ニシテ包裝稍々可ナリ

廣島縣 化粧石鹼ハ形狀不良ナリ、洗濯石鹼ニハ稍々良品アリ

高知縣 包裝良好ナラズ、包ミ紙ハ石鹼ノ水分ニ依リ濕潤セルモノアリ

愛知縣 品質、包裝共ニ東京又ハ大阪ノ製品ニ比較シテ多少ノ遜色アレドモ良品少ナカラズ

本回ノ出品ハ比較的少數ニシテ之ヲ以テ本邦石鹼ノ全況ヲ知ル能ハザルモ、東京、大阪ノ出品ハ進歩ノ形跡稍々著シキモノアリ、他縣ノ出品ハ之ヲ前二府ニ比シテ多少ノ遜色アリ、品質ノミナラズ其包裝ノ意匠、印刷等ニ於テ甚ダ劣等ナルモノアリ

近來石鹼ノ主要原料タル牛脂、椰子油ハ著シク價格騰貴シ、從テ石鹼ノ價格上昇スルノ止ム無キヲ見ルニ至レリ、此等油脂以外ニ本邦産ノ廉價ナル原料ヲ撰擇シ之ガ適、不適ヲ研究スルコトハ當業者ノ必要ナル問題ナルベシ

## 第六部

### 第六十一類ノ中

化粧品(紅、白粉、齒磨、洗粉、化粧水)

審査官、愛知縣醫學專門學校敎諭

小野 颯 郎

本類ニ屬スル出品點數ハ總計百七十九點ニシテ出品人員ハ八十七人ナリ而シテ其出品ノ最モ多數ナルハ白粉ニシテ洗粉、齒磨、化粧水、紅等順序之ニ亞グ

近來一般化粧品ノ需用著シク増加シ大ニ斯業ノ發達ヲ促シ今回ノ出品モ大ニ進歩改善ノ狀ヲ現シ就中齒磨白粉等ニ於テ品質ノ精良ナルモノ尠カラズ是衛生上喜ブベキ現象ナリトス殊ニ白粉ニ於ケル出品中亞鉛製品ノ出品多キハ亦以テ世上ノ風潮鉛製品ノ有害ヲ嫌忌スルノ一斑ヲ窺フニ足ラン乎齒磨ノ如キ又産額頗ル多額ニ上リ當ニ輸入品ヲ防遏スルノミナラズ却テ販路遠ク海外ニ迄ブノ盛況ニ達シタルハ洵ニ賞賛スルトコロナレド續テ其材料ヲ顧レバ其主要ナルモノハ殆ンド之ヲ海外ニ仰ギ内國産ノ原料ニ留意セザルハ深ク遺憾トスルトコロナリ當業者宜シク外ハ進デ販路伸張ノ途ヲ講ジ内ハ勉メテ内地産原料ノ利用ヲ圖リ以テ斯業ノ根底ヲ鞏固ニシ益々國利ヲ昇ムルノ根本的進歩ヲ期シ敢テ怠タルナカランコトヲ望ム

紅 本品ハ只ダ愛知縣ヨリ一點ノ出品アルノミ之レ支那産紅花ヨリ製出セシモノニシテ色彩良好且價廉ナリ近來當ニ化粧料ノミナラズ食品著色料トシテノ用量大ニ増加シ隨テ年次産額ヲ増シ前途尙ホ有望ナリトス

白粉 出品點數ハ七十九點ニシテ内粉製四十煉製二十九水製十點ナリ本品ハ既ニ述ブガ如ク輒近民間



衛生思想ノ發達ニ伴ヒ漸ク鉛製品ノ有害ヲ覺ユルニ到リ隨テ無鉛製品ノ需用ヲ増シ今回此種製品ノ出品數寡カラザルハ慶スベキコトナリ然レドモ因襲ノ久シキ或ハ其彼優劣ナル點ニ於テ今猶ホ此ノ出品中無鉛製品ト稱スルモノハ其基礎殆ンド酸化亜鉛ニシテ之ニ澱粉、炭酸「マグネシウム」、「タルク」等ヲ配合シ又煉製品ニアリテハ硼酸「グリセリン」等ヲ添加セリ水製品ハ主ニ硫酸「マグネシウム」、「硼酸」等ヨリ成レルモノ其多數ヲ占メタリ

齒磨 本品ノ出品點數ハ三十一點ニシテ内粉製二十六練製三水製二點ナリトス而シテ其過數ハ東京府ノ出品ニ係リ品質佳且産額多ク大ニ賞賛スベキモノ亦寡カラズ尙ホ一般ニ之ヲ觀察スルモ本品ハ益進歩發展ノ盛況ヲ呈シツ、アリ殊ニ從來保存ノ點ニ於テ缺點多ク爲メニ殆ンド嗜好ノ途ヲ杜絶セントセシ煉製品ハ大ニ改良セラレ將來其需用ヲ挽回スルニ至ルベシ水製品ニアリテハ一種ノ防腐的含嗽劑ニ過ギズ特ニ見ルベキモノナシ

洗粉 本品ノ需用ハ近時頓ニ昇進シ隨テ産額頗ル増加シ出品數ノ如キモ四十一點ヲ算セリ而シテ其基礎成分ハ豆粉、浮子、石鹼曹達等ニシテ之ニ硼酸、硼砂ヲ配シ或ハ尙ホ酸化亞鉛、硫酸重土ノ如キ白色顔料ヲ添加シ且香氣ヲ附セリ其他椿油絞搾粕ノ粉碎セシモノ或ハ乾燥卵白末ニ香氣ヲ附シ皮膚及毛髮洗料ニ供シ産額亦タ尠カラザルモノアリ

化粧水 此種出品數ハ二十七點ニシテ其多クハ硼酸「ナリチチール酸」「グリセリン」等ノ稀薄酒精

製水溶液ニシテ或ハ之ニ硫酸「マグネシウム」カリ「石鹼」等ヲ配シ且香氣ヲ附シタルモノニシテ特ニ見ルベキモノナシ

第六部  
第六拾壹類中  
化粧用具

審査官 前田健次郎

本類出品點數及其人員授賞等級別ヲ掲グレバ左ノ如シ

府 縣	出 品				擬 賞 等 級				出品人員ニ對スル擬賞割合
	點數	人員	一等	二等	三等	四等	計		
東京									
京都									
大阪	二五								
神奈川		六							
兵庫									
新潟									
埼玉									
計									五〇〇



府縣	出品				計	出品人員ニ對スル擬賞割合
	點數	人員	一等	二等		
群馬						
茨城						
栃木						
奈良						
三重						
靜岡						
山梨						
滋賀						
岐阜						
長野						
福井						
石川						
富山						
鳥取						
島根						
岡山						
廣島						
計						

府縣	出品				計	出品人員ニ對スル擬賞割合
	點數	人員	一等	二等		
山口						
和歌山						
徳島						
香川						
愛媛						
高知						
愛知						
計						

本類ノ出品ハ大阪和歌山愛知ノ一府二縣ニシテ出品人員九人出品點數三十四ニシテ受賞者ハ僅ニ四人ニ過ギズ其等級ハ三等或人四等或人ナリ化粧品用具中主要ノ品ハ鏡ヲ第一トシ白粉入紅入香水石鹼洗粉等ノ容器眉刷毛紅筆等細微ノ品ヲ算フレバ最モ多數ニ至ルノミナラズ和粧ト洋粧トニ於テ自ラ區別ヲ爲サルヲ得サルニ是等ノ點ニ細心注意研究スル製造者出品者ニ乏クシテ今回ノ出品ハ右ニ掲グル如ク少數ニシテ又優良ノ品無シ抑モ近來洋式建築ノ行ハル、ニ付テハ化粧室ニ裝置スベキ大鏡ノ需用モ多カル可ク之ガ外欄ノ製造ニハ種々ノ考案意匠ヲモ要スルコトナルニ敢テ茲ニ留意スル者ナシ又婦人ニシテ世界漫遊ヲ試ル者アリ我邦婦人中ニモ歐米ニ航シ滿韓ニ赴ク者多ケレバ之ガ需用ニ應ズベキ旅行化粧具等モ必要ナランニ絶テ是等ノ出品ヲ見ザルハ遺憾ナリ而シテ賞選ニ陞レルハ大阪市鈴木宗



次郎ト愛知縣名古屋市ノ鈴木金次郎ノ二人ニシテ共ニ大鏡ヲ以テ三等賞ニ入レリ本品ハ洋館ニ裝置スベキ品ナレドモ欄ノ製造普通ニシテ宏層巨館ノ用ニハ見劣スル處アルベシト雖幸ニ批難スベキ點ナキニ因テ僅ニ此賞ヲ得ルニ至レリ他ノ二點ハニツケル製ノ齒磨箱石鹼箱ノ類ニシテ特ニ評スルノ價值ヲ有セズ

第六部

第六十二類

各類ノ製造ニ關スル方法、成績並特種ノ器具等

審査官 農商務技師 樋口 春一

此類ニ屬スル出品ハ只僅ニ香川縣下津製燧所事業成績ノ一點ニシテ成績書ニ載スル所主任職務規程、職工賞罰規程、賞與規程、貯金規程、救助規程、投書規程、清潔規程、練習職工賃金手當、構内兒童保護規程、雨傘貸與規程、營業旗保管規程等アリ特ニ論評ヲ加フルノ要ヲ見スト雖モ本製造所ハ明治十二年ノ創立ニ屬シ爾來營業ヲ繼續シ幾多ノ難況ヲ經テ去ル四十一年ニ於テ其製造販賣額ハ一萬三千餘個此價額約十七萬圓ノ多キニ達セルハ製品ニ對スル世ノ信用ノ篤キヲ證スル所以ニシテ個人經營トシテ多トスベキ點アルヲ認メザルヲ得ザルモ其諸規程ハ簡單ニシテ盡サザル所アリ、諸設備尙未ダ完備

セリト言フヲ得ザル點アルヲ遺憾トス。由來是等ノ有害性藥品ヲ取扱フベキ製造所ニアリテハ製品ニ對スル世上ノ信用ヲ重ンズルト同時ニ一面ニハ深ク使用人ノ健康如何ニ顧慮スル所ナカルベカラズ平生職務ニ對スル勉勵ヲ賞シ貯蓄ヲ勸メ扶助慰安ノ道ヲ講ズルノ傍ラ使用人ノ日々接觸從事スル作業及用品ニ對スル智識ヲ進ムルハ機械設備ノ未ダ具備セラレザル這般工業ニ對シ衛生上重大ナル補助ヲ與フルモノニシテ病傷者扶助ノ施設ト共ニ緊要ナルコトニ屬ス殊ニ幼少者使用ノ工場ニ於テ益々職工ノ技術ノ熟達ヲ圖ラントセバ永年勤績ヲ勸ムルノ手段トシテ其健康保全ニ關スル施設ヲ忽ニスベカラザルハ根本ノ要義トシテ何人モ疑ヲ容レザル所ナレバ特ニ此點ニ就テ工業主ノ一段意ヲ加フル所アランコトヲ切望セザルヲ得ズ

出品點數、出品人員及擬賞表

府縣	出品		擬賞等級				計	出品人員 百ニ對スル 擬賞割合
	點數	人員	一等	二等	三等	四等		
香川	—	—	—	—	—	—	—	—
計	—	—	—	—	—	—	—	—

第七部

第六十三類



本邦樂器トシテハ雅樂器其主位ヲ占ムベキモノナルモ現時ハ僅ニ宮室ノ祝祭及民間ノ葬儀ニ用ヒラルニ過ギズシテ其製作ニ堪能ナル者ハ曩ニ神田重邦ノ死後ハ獨リ向田鎮太郎アルノミ其出品ノ龍笛ノ如キ僅ニ三等賞ニ値スルヲ得タルノミ優良ト云フヲ得ズ

俗箏ハ點數五十五價格一萬一千圓餘ニ達シ出品中ノ巨擘タリ其最高價ハ八百五十圓最低十二圓ニシテ平均二百圓アリ材料製作共ニ見ルベキモノ無キニアラザルモ元來樂器ハ總ジテ音質音量等發音ニ重キヲ置クベキモノナルニ製造者ハ工技ノ巧妙ノミヲ競フノ結果價格高キニ過ギテ實用ニ適セズ善良ナルモノ多カラズ製作者タルモノ將來適切ノ材料ヲ得バ先ヅ粗作ニテ豫メ音質ノ良否ヲ判定シタル後之ニ相當スル技工ヲ施スコトニ注意ス尤モ近來ハ桐ノ良材ヲ得難ク一而ノ箏ヲ作ルニ桐材ノミニ二三圓ヲ投ジタリトノ實例ナキニアラザルモ平均價格ニ徵スルトキハ其以外ニ於テ安ニ外觀ヲ裝フコトニ空シク力ヲ費シ反テ樂器ノ神髓タル發音ニ注意セザルモノ多キニ居ルト云ハザルヲ得ズ箏ハ大別シテ山田流ノ菖蒲形ト生田流ノ長磯形トス長磯形ハ雅樂ニ專用スル所謂樂箏ヲ僅ニ變形セルモノニシテ裝飾多キニ過ギ概シテ音量不足シ且音色モ亦佳ナラズ之ニ反シテ菖蒲形ハ山田檢校茲ニ見ル所アリテ舊形ヲ改作シタルモノニシテ力メテ裝飾ヲ減ジ音色音量ニ重キヲ置ケルガ故ニ今回ノ審査ニ合格シタルモ

ノハ多クハ菖蒲形ナリ然レドモ菖蒲形ノ箏ニ附スルニ多ク象牙ノ柱ヲ以テセシハ音量ヲ減却スルノ因ナレバ生田流ニ於ケル如ク木製ノ柱ヲ專用スルヲ至當ト認ム

三絃ハ三十六點ニシテ點數箏ニ次グ價格千七百餘圓一張平均四十八圓余ニシテ亦廉ナリト云フヲ得ズ箏ニ就テ言ヒシ如ク三絃ニアリテモ樂器ノ神髓タル音質ニ顧慮セズ單ニ製作ノ技巧ニ馳セルノ嫌アリ

尺八ハ俗樂中三絃ニ次テ勢力アリ東京ノミニテ毎年十數萬管ヲ製出シ名古屋、京都、大阪ノ製産額亦之ニ次グト云フ以テ各地流行ノ盛況ヲトスベシ從來ハ其製作ノ進歩甚幼稚ニシテ音質粗惡音量不足又調律モ整ハザリシガ荒木二代古童<sup>晩年竹翁</sup>出テヨリ長足ノ進歩ヲ見ルニ至リ近時東京ニ於テ稍巧ミナル者輩出スルニ至リタルハ喜フベシ今回東京山田繼三郎ノ出品ノ如キハ賞スベキモノ、一ナリ

胡弓ハ近來尺八ノ發達ニ抑ヘラレタルノミナラズ元來妙音ニ乏シク殆ンド衰亡ニ歸セリ今回ノ出品ニ僅ニ二點アルノミ

八雲琴須磨等ハ聞ク所ニ依レバ嘉永年間ニ創製セラレタルモノニシテ爾來之ヲ業トスル者世ニ出タルモ皆微々振ハズ出品モ二三アルノミ孰レモ琴面ニ牙石ノ類ヲ以テ象嵌ヲ施セシ爲メニ甚音量ヲ害スルノ通弊ニ陥リタリ

太鼓類ハ概シテ平凡ナリ茲ニ特筆スベキハ皮ノ製法ナリ獸皮ハ其腐敗ヲ防グガ爲ニ脱脂ニ先チテ多ク



鹽漬トナスガ故ニ鼓皮トシテ不適當ナルコト是レナリ今回ノ出品中生皮ヨリ成ル者一點アルノミ篠笛  
清笛十數品アリシモ調律整ハズシテ見ルベキモノ一モアルナシ

以上ハ本邦樂器ノ概評ニシテ孰レモ缺點尠シトセズ然ルニ歐米樂ノ樂器タル「ピアノ」「ヴァイオリン」  
ノ如キハ明治二十年頃ヨリ漸ク試製セルモノナルニ拘ハラズ近來長足ノ進歩ヲナシ今回ノ出品ニテ一  
等賞ヲ得タルハ皆此類ニ止マルハ奇ト云ハザルヲ得ズ

「ピアノ」ハ山葉寅楠西川寅吉始メ第三回内國勸業博覽會ニ出品セシ以來萬難ヲ排シテ製造ヲ繼續シ近  
年漸ク輸入品ニ拮抗シ得ントスルニ至リタレハ外國樂ノ普及ヲ援助スルモノニシテ其功勞寡カラズ唯  
音律變ジ易シトノ世評多キヲ遺憾トス但西川寅吉ハ今回出品セズ

「オルガン」ハ亦山葉寅楠西川寅吉ノ製作品殆ンド全國ニ流布スルノ有様ニシテ殆ンド輸入ヲ防止シ得  
タルノミナラス山葉寅楠ノ如キハ六拾有餘萬圓ノ株式製造會社ヲ組織シテ盛ニ製造ニ從事シ近來漸ク  
海外ニ輸出スルニ至リタリト云フ但西川寅吉ハ出品セズ

「ヴァイオリン」屬ヲ製造スル者ハ數名アリト雖名古屋ノ鈴木政吉ノ上ニ出ル者ハ絶無ナリ同人ハ亦明  
治二十年頃始メテ本器ヲ試製セシ以來專ラ斯業ニ身ヲ委ネ獨立シテ工場ヲ起シ百有餘名ノ職工ヲ養成  
セリ此器タル外國ニ於テモ多クハ手工ニ依ルモノナルニ同人ハ數種ノ機械ヲ發明シ汽力ニ依ル機械力  
ヲ應用シテ廉價ニ製造スルガ故ニ今日ニテハ之ト拮抗スル者皆無ノ有様ナリ今回ノ出品中定價僅ニ二

圓ニシテ實用ニ適スルモノノ如キハ全ク機械ニ依ルノ結果ニシテ音樂普及ノ良媒タリト云ハザルヲ得  
ズ山葉寅楠ト共ニ樂器製造人ノ好模範ト謂フベシ

第七部

第六十四類

印刷物、寫眞、寫眞器械

審査官 東京美術學校教授 大 築 千 里

本類ニ屬スル出品點數ハ總計三百十五ニシテ其出品人員ハ百六十五名ナリトス之ニ對スル擬賞ハ二等  
賞三名三等賞五名四等賞二十九名ニシテ出品人員ノ二割二分強ニ當レリ

本出品ヲ見ルニ二三ヲ除クノ外著シキ特種ノ進歩ヲ認メズ殊ニ寫眞ニ在リテハ或ハ一二佳ナルモノナ  
キニ非ザルモ多クハ現象ノ方法其度ヲ失ヒ或ハ印畫紙ノ撰定被寫體ニ適セズ爲メニ位置ノ撰定撮影ノ  
方法等宜シキヲ得ルモ印畫操作ニ於テ全部製品ノ價值ヲ害スルモノアルヲ憾トス將來ニ於テハ此等諸  
點ニ留意シ技ヲ磨カムコト切ニ希望ニ堪ヘザル所ナリ又印刷物ニ在リテハ其製版ノ技術印刷肉ノ撰定  
意匠等未ダ充分ナリト謂フヲ得ズ須ラク新規ノ學術ヲ應用シ改良セル器械ヲ使用シ意匠及印刷肉ノ撰  
定「ワニス」使用法ニ注意シ以テ斯業ノ進歩ヲ期スベキナリ



第七部

第六拾五類

文房具

本類出品點數及其人員授賞等級別ヲ掲グレバ左ノ如シ

審査官 前田健次郎

府縣	出品				擬賞等級				出品人員ニ對スル擬賞割合
	點數	人員	一等	二等	三等	四等	計		
東京	108	43					13	32.4	
大阪	22	8			1		5	6.3	
京都	86	27				3	25	4.4	
神奈川	45	1					4	4.0	
新潟									
埼玉									
群馬									
茨城									
栃木									

府縣	出品				擬賞等級				出品人員ニ對スル擬賞割合
	點數	人員	一等	二等	三等	四等	計		
奈良	25	8					3	2.7	
三重	38	6					1	1.6	
山梨	23	2					2	2.0	
滋賀	45	1					2	2.0	
岐阜	1								
長野	0								
石川	5								
富山	7								
島根	4								
岡山	5								
廣島	2								
山口	9								
徳島									
香川									
愛媛	5								



府縣	出品數	擬賞等級				計	出品人員ニ對スル擬賞割合
		一等	二等	三等	四等		
高知	一五一					九	一・六三
愛知	八八六		九	一三	四〇	六二	二・三六
計							

本類ノ出品ハ東京京都大阪兵庫奈良三重靜岡山梨滋賀岐阜石川鳥取島根廣島山口愛媛愛知ノ三府十四縣ニ亘リ出品人員二百六拾八人出品點數八百八十六點ノ多キヲ見ル而シテ其受賞人員ハ六十二人ニシテ二等賞九人三等賞十三人四等賞四十人トス今回ノ文房具ト稱ヘラルハ本邦固有ノ筆墨硯類ニ加フルニ洋式ニ係ル石筆ペンインキノ類ヲモ包含スルヲ以テ其出品數モ夥多ナルガ之ヲ概括シテ評スレバ固有ノ品類ハ更ニ進歩セズ或品ニ在テハ却テ退歩ノ傾向アルヲ見ルハ固有文藝ノ衰微セルヲ知ルニ足ル之ニ反シテ洋式ノ各品ハ急速ノ進歩ヲ示シ輸入ヲ防遏シ得タルノミナラズ海外ニ輸出スルノ運ニ違セルモノアリ畢竟西洋文學ヲ修ムル者ノ多クナレルニ基クモノナランモ使用者ガ常ニ舶來ノ佳品ニ比シテ我製品ノ及ハザル處ヲ指摘督責スルニ起因スルモノト思考ス固有品類中ニシテ見ル可キモノハ東京市吹田與助出品ノ夏毛筆同市山下清三郎ノ水筆京都市提中卯之助出品ノ繪畫用筆書記用筆全市中村喜右衛門ノ水筆等ナリトス近來毛筆原料ノ採擇密ナラズ使用者モ亦意ヲ此點ニ注ガザルヨリ夏毛筆ニ

鹿毛ヲ用キズシテ馬毛ヲ使用スルモノアリ馬毛ハ剛勁ニシテ纏結ニ妙ナラザルモ色ノ似タルヨリ之ヲ以テ鹿ノ夏毛ヲ欺クモノアリ吹田與助出品ノ筆ハ純良ノ夏毛ニシテ結法モ亦親切ナリ山下清三郎ノ水筆亦佳品ナリ京都提中卯之助出品ノ繪畫筆ハ面相筆ヲ初メ各種皆佳品ナルニ書筆モ亦結法頗ル可ナリ中村喜右衛門ノ出品各種ノ中ニ於テ水筆優レタリ現今書筆ハ一般水筆ニノミ限ラレタルモ五十年前後迄ハ紙卷結法(中心ノ毛ヲ紙ニテ卷キ上ニ化粧毛ヲ蔽ヒテ結束スルモノ)行ハレテ和樣古風ノ書家ハ皆之ヲ使用シタルガ維新後文藝ノ衰頹ト共ニ書體モ亦變遷シテ水筆ノミ行ハルニ至レルガ支那ニ於テモ唐ヨリ宋代ニ至ル迄ハ專ラ此結法ヲ採用シタルユエ近時稀ニ和漢ノ古書法ニ志ス者ハ水筆ヲ悅バズシテ紙卷ヲ望ム者アレドモ此製造ヲ熟知スル者ハ東西京ヲ通ジテ二三ノ遺老アルノミ又一般ニ行ハル、水筆ノ製造法モ粗漫ニ流レ一回水ニ浸潤スレバ尖鋒婆娑トシテ又原形ニ復セズ此ノ如キハ其毛ノ成立セル性質ヲ考ヘズ畢竟結法ニ細密ナラザルニ起因スルモノニシテ中村ノ出品セル水筆ノ如キハ茲ニ注意スルノ深キヲ見ル元來京都ハ蒔繪筆ノ特産地トシテ該工人ハ此筆ヲ京都ニ仰グゴトナルガ今回一ノ出品ナキハ甚ダ遺憾ナリ墨ハ奈良縣ノ特産ニシテ他ノ企及ス可ラザル點アリ然レドモ古キ時代ノ製造ニ比スレバ稍劣ル處アルヲ見就中佳品ヲ出セルハ松井元淳ノ製墨中九玄之極ト銘スルモノナリ之ニ次グハ全縣ノ大森徳兵衛全兵助宮武佐十郎三人ノ出品ナリトス硯ハ山口縣ノ赤間石製造ノモノト滋賀縣高島石製造ノモノトノ二種大部分ヲ占メ有名ナル甲州兩畑石製品ハ一モ出品セズ他ハ大阪ヨリ北



海道雄勝産ノ虎斑石硯ヲ出シ三重縣ノ烏翠石硯愛知縣ノ鳳鳴石硯ヲ出品スル者アルノミ又岐阜縣ヨリ紫雲石ノ硯材ヲ出品シ既ニ硯ニ製造出品セシ者アルモ其質堅硬ニシテ濃墨ニ妙ナラズ赤間石製ノ硯ハ出品者二十人ニ近キ多數ナルモ一人トシテ文雅ノ趣味ヲ解スルモノ無キカ同質ノ石ヲ用テ蓋トナスモノ甚ダ多ク彫刻アルモノハ刀法ヲ辨ヘズ概テ拙劣ニシテ明窓淨几ノ清玩ニ供ス可キモノ無ク僅ニ山口町ノ藤田友之輔ノ紫金石硯ヲ四等ニ舉ゲタルノミ滋賀縣高島石製造ノ硯モ亦形狀俗臭ヲ脱セズ彫刻ヲ施セルハ全ク雅味ヲ存セズ却テ是アルカ爲メニ厭忌ノ念ヲ起サシムルノ傾キアリ故ニ石質ノ稍ヤ佳ニシテ批難少キモノヲ擇ビ安曇村土井惣左衛門ノ出品一個ヲ四等ニ舉ゲタリ此ノ如キハ和漢ノ硯譜ヲモ絶テ窺ハズ古人ガ千態萬狀刻苦精勵ノ餘佳品ヲ永世ニ遺シタル事ヲモ知ラザルニ坐スルノミ希クハ有志ノ指導ヲ得テ俗ヲ去リ雅境ニ入ルノ道ヲ開カレンコトヲ

算盤ハ廣島大津ノ兩所古來有名ノ産地ナリシモ奈何ナル理由ニ因ルカ今ハ衰ヘテ廣島ハ全ク出品ナク大津ニハ只一人ノ出品ヲ見ルノミ是ニ代リテ現今盛大ニ製造セラル、ハ兵庫縣播州地方ノミ今回出品シタル東京大阪兵庫取島根滋賀愛知ノ各出品ヲ審査スルニ大阪市大口周三郎出品ノ官應用銀行用ノ算盤ハ製造ノ注意周到ニシテ佳良ナリ之ニ次グハ兵庫縣加東郡小野村ナル播磨算盤株式會社ノ出品ヲ優良ナル出品トナス全村ニハ猶ホ吉岡吉太郎井上仁三郎藤原留市ノ三人賞選ニ入レルガ是ハ播磨算盤株式會社ノ製品ニ比スレバ少ク劣ル處アリ上ノ二出品ニ對照シテ遜色ナシト見タルハ名古屋市ノ合名

會社山本商店ノ出品ナリトス右ノ外新式ノ計數器トシテ東京ニ直觀數器アリ岐阜ニ新案計數器アルモ一般ニ普及スベキ便利ノモノトモ認メ難キヲ以テ採ラズ洋式文房具中ニテ優良ナルハ大阪市利見合名會社出品ノ人造石筆全府下粉港村東洋筆墨合資會社ノ墨筆二種ナリトス石筆墨筆トモニ輸入防遏ヲ目的トシテ製造セルモノ其類少ナカラザルモ概テ脆弱ニシテ折損シ易ク充分使用ニ堪ルモノハ甚ダ稀ナルニ此石筆墨筆ハ堅硬ニ過ギズ脆弱ノ憂ナク價亦廉ニシテ學校用生徒用ニ適スルヲ以テ二等賞ニ擬シタリ次ニハ東京市篠塚又兵衛全丸善株式會社ノ、インキ各種共ニ佳品ニシテ他ニ比肩スルモノ無ク是亦二等賞ニ入レリ鉛筆ハ東京市ノ石井英吉ノ出品ヲ三等賞ニ同市上篠長次郎大阪府岸和田中村幸次郎ノ出品ヲ四等賞ニ舉ゲタリ製圖器械ハ東京市司武川菊三郎ノ出品佳良ニシテ之ニ次グハ京都市森直輔大阪市合名會社橋本商店ノ出品ナルガコンパス、鳥口等ノ製造ニ於テ司武川ノハ其精良二者ニ優ルモノアルヲ以テ之ヲ三等賞ニ舉ゲ次ナル二者ヲ四等賞ト定メタリ此他三角定規、ペン軸、紙石版、護謄印、スタンプ、蠟、印肉、生徒用繪具、筆入、文具箱、硯屏、筆筒等數種アルモ特ニ批評スルノ價値ナシ上述ノ如ク洋式ノ文房具ハ舶來品ニ拮抗セントノ意ニ出デ、研究セルコトノ急ナルニ因テ非常ノ進歩ヲナシ現ニ輸入ヲ防キテ輸出ヲ企ルマデニ至レルガ化學ノ力ニ因リ機械ノ應用ニ注意セハ猶ホ製造ヲ簡易ナラシメ價格ヲ低減スベキモノ多カル可シト信ズ



本類中ニハ玉突臺基盤將基盤ラケット幼童用玩具等アリテ頗ル雜駁ヲ極ムルヲ以テ豫メ審査要項ヲ定ムル能ハズ毎物ニ就キ審査考究シテ評點ヲ附シ中ニ就テ兒童用玩具ハ大體意匠製造價格ノ三項目ニヨリテ審査スルコトセリ

人形類ハ其容貌體格衣裳等ニ於テ舊態ヲ存スルノミニシテ新規ノ考案ヲ加ヘタルモノ殆ンドナシト雖其表情ノ如キ姿勢ノ如キ配置ノ如キ稍面目ヲ改メ觀ルベキモノ尠ナカラズ隨テ受賞ノ榮ヲ得タルモノ比較的多數ナリキ但其製作法ハ皆胡粉ヲ阿膠液ニテ解キ練成シタルモノニシテ破損シ易ク且一旦汚損スレバ其垢ヲ拭ヒ去ルコトヲ得ズ將來ハ西洋人形ノ如ク陶磁製ニ改ムルカ或ハ從來ノモノニ「セルロイド」ノ薄被ヲ覆フ等ノ工風ヲ施シテ容易ニ其汚染シタルヲ洗ヒ去リ得ル如ク工風センコトヲ望ム動物玩具ハ頗ル兒童ノ愛好スル所ナレバ將來益發達スル望ミアリ其細工法ハ紙綿陶磁又ハ從來ノ人形ノ如ク練物ヨリ成リテ多クハ舊來ノ形式ニ泥ミテ變化尠ク興味ヲ與ヘ難シ是等ハ成ルヘク寫實的ニ製造シテ其姿勢容貌ニ注意セシムルカ或ハ全ク寫實ヲ離レテ滑稽的ノ形狀ニ改メテ興味ヲ増スノ工夫アルヲ望ム中ニ就テ綿細工紙細工ハ近來ノ創造ニシテ寫實ヲ試ミ易ク負傷ノ恐尠ナキモノナレバ兒童用

ノ玩具トシテ推奨スベキモノトス金屬殊ニ鐵葉製玩具ハ進步ノ微アリ舊時ハ接合部ニ多クハ半山蠟ヲ用ヒシモ近來ハ組合セ法ニヨリテ作ルヲ以テ堅牢ノ度ヲ増シ且工作モ瞬速トナリテ價格モ低廉トナレリ然レドモ鐵葉非薄ニ過ギテ破損シ易キヲ遺憾トス

鐵葉印刷ハ近時大ニ進歩シテ見ルベキモノ多シ此業ハ殆ンド東京ノ專業ニシテ大阪ノ工業地モ猶東京ヨリノ輸入ヲ仰グト云フ  
鐵葉ヲ切り放シニシタルモノ多少アリシガ負傷ノ恐アレバ此部分ハ必ズ折曲ゲテ危險ヲ避クルヲ要ス

流車、電車ノ機關ノ齒車ハ皆薄クシテ破損シ易シ是打拔機ニ完全ノモノナキニ依ルベケレバ製造者ハ宜シク共同シテ完全ノモノヲ使用センコトヲ望ム顏料中掛念スベキモノ又ハ鉛ヲ用ヒシモノアリテ衛生上注意ヲ要スル點アリ

色ハ赤青黃綠等ノ濃厚ノ色ヲ用ヒテ頗ル雜然タル觀アリ是レ偏ニ兒童ノ嗜好ニ投ゼンガ爲ナルベキモ成ルベク實物ノ色ヲ模シ且教育上配色ノ調和教育ヲ計ルヲ要ス例ヘバ流車ヲ赤色ニ染ムルガ如キハ穩當ナラズト云フベシ乳呑子ニ適スル玩具ガ種類尠キハ遺憾ナリ中ニ就テデンノ太鼓ノ鈴ヲ去リテ之ニ代フルニ太鼓内ニ小石ヲ容レテ危險ヲ除キ又木質ニ透明ナル假漆ヲ塗リテ顏料ノ剝脫ヲ防ギタル等改良ヲ加エタルモノアリシハ嘉スベシ



「セルロイド」ヲ以テ作りタルモノハ多クハ菲薄脆弱ニシテ實用ニ適スルモノ稀ナリ是原料ノ高價ナルニヨルベシト雖廉ニシテ破損シ易キモノヨリモ價ハ高キモ堅固ナルモノヲ製出スルコト却テ得策ナリト認ム

積木智慧板等ノ如キハ兒童ノ工夫力ヲ養成スルニ効アリ兒童ハ興味ヲ以テ歡迎スルモノナルニ關セズ出品種類ノ多カラザリシハ甚ダ遺憾トスル所ナリ外國ニ於テハ此種ノ材料的玩具頗ル多ク又ハ簡易ナル工具ヲ具ヘテ兒童ノ構造物ヲ満足セシムルニカムルガ如キ又好典型トスベキナリ  
樂器玩具中大鼓鈴等ニハ評スベキモノナク殊ニ板奏笛ノ如キ調律ノアルモノニハ一モ採ルベキモノナシ是レ我國民ニハ音樂思想ニ乏シキガ爲ナルベキモ聽感養成上害アルモノト認メザルヲ得ズ是レ亦大ニ改良ヲ要ス

玉突臺ハ東京ノ岩本三郎ノ出品一點アリシノミ出品人ハ明治二十年頃ヨリ累年製造ニ苦心シ近來大ニ進歩ノ狀アリテ將來有望ノ出品ナリ

碁盤將碁盤ハ唯木質ノ優劣ヲ競フノミ其形狀全ク一定シアレバ別ニ評スベキモノナシ但黒ノ碁石ニ鳥翠石ヲ用ヒタルモノアリ其優美ナルコトハ從來ノ那智石ニ及バズ

「ロンテニスラケット」ハ製作頗ル進歩セルヲ認ム但反狂ノ恐ナキヲ保シ難シ

第七部

第六十七類

測定器

審査官 農商務技師 橋川 司 亮

出品ノ概況

出品ニ係ル測定器ハ其點數三百六十五點其人員百二人ナリ關西府縣聯合共進會ニテ測定器ノ類別ノ設ケアルハ今回ヲ以テ嚆矢トナスガ故前後ノ出品點數及成績ヲ比較スルニヨシナシ

今回測定法器ノ出品ヲナサルハ聯合卅一府縣中新潟、埼玉、群馬、茨城、栃木、山梨、滋賀、石川、島根、岡山及和歌山ノ十一縣ナリ

出品ニ係ル種類ハ極メテ多ク之ヲ大別スレバ度量器、量器、衡器、時計、絹絲、纖維、測定器、寒暖計、及科學用測定器ノ七種ナリ各種類ヲ通ジ精密用ノ測定ニ使用スルモノヨリ最モ普通ニ使用スルモノニ至ル迄夫レ相應ノ工作ヲ施シタル出品アルモ現今多額ノ輸入アル懷中時計ノ出品ナキハ聊カ物足ラザルノ感アリ之ヲ各府縣別ニ分チ其出品種類ヲ掲グレバ左ノ如シ

府縣名	度量器	量器	臺秤	秤	上皿秤	天秤	時計	其他	計
東京	1	13	1	1	1	1	1	22	34



府縣名	度器	量器	臺科	程秤	上皿秤	天秤	時計	其他	計
京都	一〇	二〇	六	八	一	六		四	四
大阪	一〇	二〇						五	四
奈良	三〇	五五	三	八				一	五
三重			二	二					三
岐阜									一
長野									三
福井									一
富山									三
鳥取									一
廣島									三
山口									一
徳島									三
香川									一
愛媛									三
高知									一
計	三〇	五五	二二	二二	一一	二二	一一	三〇	三六五

審査成績並ニ概評

審査ノ標準ニ就テハ既ニ他ノ府縣聯合共進會審査報告中ニ述ベタルト異ナラザレバ之ヲ省略ス  
 聯合府縣中擬賞ノ最多數ナルハ愛知縣ニシテ十個ヲ算シ出品人員ト擬賞數トノ割合ノ最大ナルハ大阪  
 ニシテ五割四分ニ當ル總體ニ於テ二等賞ハ四個ヲ數フルニ一等賞ノ擬賞ヲ缺キタルハ遺憾ナリ之レ製  
 品ノ佳良ナルハ生産額ニ乏ク生産額ノ多キハ其ノ製品ニ多少至ラザル所アルニ外ナラズ左ニ各府縣擬  
 賞比較表ヲ掲グ

愛知	一一	二五	八	一三	一	一六	一三	八八
京都	六八	九九	二二	六七	七	一七	七七	三六五

府縣	出品		擬賞等級				出品人員ニ對スル擬賞割合
	點數	人員	一等	二等	三等	四等	
東京	三四	一〇					二割
大阪	四四	二〇			一		五割
奈良	四三	一一					五割四分
神奈川	三七	一一			四		五割四分
兵庫	四五	一九					三割三分
奈良	四五	一九					三割三分
計	三四	一〇					



府縣	出品				擬賞等級				出品人員ニ對スル擬賞割合
	點數	人員	一等	二等	三等	四等	計		
三重	九	四							三割三分
岐阜	一五	二							四割三分
長野	三六	七							
福井	三	二							
富山	四	一							
鳥取	二	一							
廣島	九	二							一割
山口	五	一							一割
徳島	一六	五							
香川	三〇	六							
愛媛	一四	一							
高知	八	三							一〇割二分
愛知	一	一							二割八分
計	三六五	一〇二		四二		八二		一六五	二八

出品中ニ測定器トシテ殆ソド用ヲ爲サルガ如キ粗器品ナキニアラザルモ概シテ製造上ニハ頗ル注意

ヲ拂ヒ材料ノ撰擇宜シキニ適シタル等々進歩ノ狀アルハ大ニ喜ブ可キコトナリ然レドモ特ニ高價ナル材料ヲ使用シ必要ナキ部分ニ鍍金ヲ爲シ徒ニ外觀ノ美ヲ飾リ品質ト賣價ト合ハズ多數ノ生産ニ適セザルモノアルハ甚ダ遺憾ナリトス更ニ各種ニ付テ詳細ニ述ブレバ

度量器ノ精密用ノモノハ大體ノ品質構造共ニ佳良ニシテ其ノ金屬ノモノハ好ク鍛鍊ヲ施シ木材ノモノハ彈性ニ富ミ目盛鮮明ナルニ拘ハラズ其ノ價格割合ニ低廉ナリ之ニ反シ普通ノ用途ニ使用スルモノハ目盛細小ニ過ギ且ツ見惡ク構造又頻繁ナル使用ニ耐エザルモノ尠ナカラズ

量器ノ木製殼用ノモノハ製作上ノ進歩著シク底面ノ緊着方法口縁ノ作り方等堅牢ノ度ヲ加ヘタリ液用ノモノニ至リテハ尙ホ改良ヲ加フベキ餘地多カルベシ要スルニ木製液用枘ハ其構造舊來ノモノト差ナク單ニ高價ナル材料及塗料ヲ撰ビ緊着方法ニ手間ヲ費シテ漏水ヲ防グニ過ギザルガ故工費ヲ増加スル割合ニ効果大ナラザルモノ多シ玳瑁枘ニ就テハ取扱方輕便ナルト其ノ製作方法ノ單簡ナルガ爲メ將來發展ノ見込尠ナカラザルモ從來ヨリ使用上因襲ノ深キ木製液用枘ニ代フルニ至ルニハ塗料外觀ノ意匠等ニ尙ホ幾多ノ改良ヲ加フルノ要アルベシ化學用量器ハ製作シ始メテヨリ日淺キニ拘ラズ品質正確ニシテ外國品ニ劣ルコトナシ多少製造方法ノ注意ヲ施セバ價格ヲ一層低廉ナラシムルハ困難ノコトニ非ラザル可シ

衡器ハ各種共多少ノ欠點ナキニ非ザルモ改善ヲ加ヘタル點亦尠カラズ就中臺秤ハ秤及槓秤ノ構造單簡



ニシテ又トノ緊着ヲ堅牢ナラシメタル方法頗ル單簡ニシテ効果大ナリ反之俗ニ云フ茄子環吊ノ部分ニ  
 進歩ノ跡ナク製作上手數ヲ要シ暫時ニシテ調整ノ用ヲナササルニ至ルベク體量臺秤ニ於テ特ニ然リト  
 ス秤量ノ大ナル貨物掛臺秤ハ各積秤ノ材料ノ大サ調和ヲ欠キ又ノ緊着方法當ラ失スルモノアリ木製及  
 金屬製秤秤ニ就テハ其ノ主要部分ノ金具ニハ種々ノ考案ヲ施シ從來ノモノニ比シ數段ノ改善ヲ加ヘタ  
 ルノ跡ヲ認ムルモ中ニハ修覆ノ便ヲノミ顧慮シ却テ其ノ刃及刃受ハ分解シ易キニ至リ使用上弊害ヲ生  
 ズルノ虞アルモノアリ又木材ノ乾燥不充分ニシテ乾濕ノ影響ヲ受ケ狂ヲ生ジ易ク良好ナル金具ニ供ハ  
 ザルモノ亦尠ナカラズ

時計ハ置時計及掛時計ノ如キ普通用品ニ限ラレタルモ其ノ製造上ノ發達著シク全國ニ於ル生産高ノ大  
 多數ハ今回ノ出品人ニ依ル其ノ年額參拾萬余個其ノ價格約六十六萬圓ニ達ス其ノ半以上ハ清韓國ニ輸  
 出ス製品ハ販路ノ關係上勉メテ價格ヲ廉ナラシムル方法ヲ講ジ材料ノ取捨ハ勿論釘等ノ輕微ノ部分ニ  
 至ル迄工費ヲ省クノ考案ヲ爲シツ、アリ其結果稍モスレバ粗製亂造ノ弊ニ陥ラントスルノ傾ナキニ非  
 ラザルモ出品人ノ大多數ヨリ成ル組合ハ種々ノ方法ヲ講ジテ此ノ弊ヲ匡正スルニ勉ムルガ爲メニ製品  
 ハ時間ノ指示比較的ニ正確ナルハ大ニ意ヲ強クスルニ足ル然レドモ其外部ノ構造ハ極端ニ工費ヲ節ス  
 ル結果適々破損シ易キト使用上ノ不便ノモノアルハ取極ト云フ可シ

「デニール」生絲檢力器晴雨計等ニハ計量正確使用上亦便利ナルモノアルモ寒暖計、比重計ハ大體ニ於  
 テ目盛正確ナラズ特ニ比重計ノ軸ハ鉛直ナラザルガ爲メ共ニ正確ノ測定ニ適セザルモノ多キハ甚ダ遺  
 憾トス更ニ各府縣ニ區別シテ品評スレバ

一、東京府ノ出品ハ化學用量器、寒暖計、比重計等ノ如キ玻璃製作品ニシテ比重計及化學用量器ハ其  
 ノ材料細工共ニ良好其計量モ亦正確ニシテ測定ノ標準用トナスニ足ルモノナキニ非ラザルモ多クハ  
 主要部分ノ構造ニ注意ヲ缺キ寒暖計ニ在リテハ其ノ製作方法在來ノ普通品ト異ナラズ比重計ニ在リ  
 テハ目盛ヲ爲シタル部分ガ鉛直ナラズ浮標ノ用ヲナサルモノ多シ「デニール」檢尺器ハ其作用實用  
 ニ適スト雖モ敢テ普通品以上ニ特徴アリト認ムベキ廉ナシ要スルニ東京府ノ出品トシテハ不振ト云  
 フ外ナシ

二、京都府モ亦出品ノ種類甚ダ少ク晴雨計、寒暖計其他ハ目盛正確作用モ亦良好ニシテ外國製品ニ代  
 ルニ足リ比重計ハ學校用參考品ニ止マリ零點ヲ調整スルコト其ノ他取扱上不便ニシテ實用ニ適セズ  
 寒暖計モ目盛不揃ノ箇所多ク水銀柱ノ徑一様ナラザル等工作上巧ミト云フベカラズ

三、大阪府ハ各種類ノ度量衡器ノ出品ヲナセリ其ノ特徴トモ云フベキハ計量上差支ナキ限リ各部分ノ  
 構造ヲ簡略ニシテ生産費ヲ省クノ方法ヲ講ゼザルニアリ就中臺秤ニテハ其刃ヲ作ルニ鍛鐵ト鋼鐵ト  
 ヲ鍍着シ其鍛鐵ノ柔軟ナルヲ利用シテ之ヲ槓秤ニ緊着シタル方法ハ單簡ニシテ要ヲ得タルモノナリ  
 然レドモ中ニハ工費ヲ節約シ過グルノ結果使用中差狂ヲ生ジ易キモノアルハ注意ヲ要ス剛子玉ハ概



シテ小ニ尖シ特ニ體重形ニ於テハ之ニ附屬セル木材部分ノ乾濕ノ爲メ生ズル差ヲ調整シ得ザルガ如シ其他俗ニ謂フ茄子環ノ構造ヲ改良スルノ余地アリ木製秤秤ハ其金具新規考案ニ係ルモノニシテ其ノ構造見ルニ足ルモノ多キモ刃及刃受ノ取付ケ方ニ手間ヲ省略シ過グルノ結果耐久力ニ缺クモノナルハ惜ムベシ

天秤ハ「ライダー」秤體縮ノ作用ニ多少圓滑ナラザル點ナキニ非ラザルモ秤ノ鍛鍊其他大體ノ構造良好ナリトス

量器中玻璃製樹ハ普通品ト毫モ異ナル處ナク木製樹ハ木材ノ緊着方法巧ニシテ漏水シ難ク特ニ鐵葉製樹ハ堅牢ニシテ口縁ノ部分ニ於テ液類ノ流下ヲ止ムルノ工夫ハ新ニシテ好ク實用ニ適スヘシ

度器ハ殊更ニ指摘スベキ特徴ナキモ各種類共其ノ使用材料ノ配合鍛鍊共ニ適度ニシテ目盛ハ鮮明其價格低廉ニシテ多數ノ需要ニ應ズルニ足ルベシ

四、神奈川県ノ竹製度器ハ其ノ目盛鮮明ニシテ巧ナルモ材料軟ニ過ギ撓曲ヲ生ジ易シ

「デニール」檢尺器ハ其構造從來ノモノト異ナラザルモ製作方法巧ニシテ作用圓滑且ツ堅牢ナリ其ノ他「セリメイトル」絹糸檢類器ハ其ノ働キ不良ト云フニアラザルモ専ラ外觀ノ美ニ意ヲ留メ價格高ク作用圓滑ナラザルハ缺點トス

五、兵庫縣 出品ノ度量衡器ハ概シテ普通以上ニシテ特ニ鋼鐵製曲尺ハ目盛鮮明ニ其材料軟カニシテ

彈性ニ富ミ好ク實用ニ適セリ之レ材料鍛鍊ノ撰擇ヨク且ツ組合セ方法ハ稍々複雑ナルノ感ナキニアラザルモ工作熟練ニシテ好ク漏水ヲ防ギタリ

臺秤ハ其ノ構造各部分ニ注意ヲ拂ヒタルガ爲メ作用良好ナリ水平器ノ裝置ハ主トシテ使用中容易ニ破損ヲ生ゼザルニ意ヲ用ヒタルガ如キモ其ノ設計大袈裟ニ失スルノ嫌アリ

六、奈良縣ノ木製樹ハ材料組合セ方充分ナラザル點アリ從テ漏水シ易キ虞アリ

七、三重縣ノ木製量器ハ材料ノ組合セ方及鐵線鐵帶ノ緊着方法大體ニ於テ熟練ナリト認ムルヲ得ズ玳瑁塗料ハ本邦ニ於テ始メテノ製作ニ係ルモノニシテ其ノ製作ニ苦心シタル形跡ヲ認ムルモ其塗料堅カラズ又外部ノ意匠ハ未ダ從來永ク使用セル檜樹ニ代フルニ充分ナリト云フベカラズ然レドモ此ノ點ニ對シテハ研究ヲ積マバ將來有望ノモノトナラン

八、静岡縣ノ製品ハ大體ニ於テ改善ヲ爲スノ餘地尠ナカラズ度器ノ材料ハ強カラズ樹ハ其ノ材料樹脂多ク狂ヲ生ズ易ク臺秤及上皿秤秤ハ刃ト刃受ト摩擦多ク作用圓滑ヲ欠キ計量ニ差謬ヲ生ズル虞ナシトセズ金屬桿秤ハ目盛鮮明ナルモ構造ニ於テハ取扱上便利ト云フベカラズ

九、岐阜縣ノ度量衡器ノ其ノ構造敢テ普通品ト異ナラザルモ製品ハ概シテ良好ナリ其ノ中度器ハ普通ノ目盛方法ト異ナリ機械ニ依リタルモノニシテ其ノ割合ニ目盛ハ鮮明ナルモ多數ノ生産ニ適スルヤ否ヤ疑ハシ木製量器ハ其ノ材料ノ撰擇金具ノ緊着方法其ノ他材料ノ組合セノ手際良好ナリ臺秤ハ其



ノ作用不良ニアラザルモ架子環等ニ改良ヲ施ズノ餘地アリ

上皿桿秤ハ補助桿秤ノ構造多少複雑ノ嫌ナキニ非ラザルモ堅牢ナリ木製桿秤ハ頭金具ノ一端ニアリ刃受ノ形ヲ扇形ニナシタルト錘ノ形ヲ其ノ角ヲ多少圓メタルハ構造單簡ニシテ効果多シ然レドモ中ニハ金具ノ形複雑ニ過グルモノナキニアラズ

時計ノ縁ニ陶磁器ヲ附着シタルハ離脱シ易ク實用ニ適セズ

十、福井縣ノ木製桿秤ノ金具ハ復雜ニシテ工賃ヲ要ス改良ヲ加フルヲ必要トス

十一、富山縣ノ木製桿秤ハ其ノ鐵帶鐵線ノ緊着不充分ナリ木製桿秤ハ其ノ金具ノ構造修葺ニ便ナラズ且ツ使用中感量ヲ減ジ易キノ不利益アリ

十二、鳥取縣ノ木製量器ハ其ノ材料及組立方共ニ耐久ノ度ニ乏シ

十三、廣島縣ノ木製樹ハ其ノ材料ノ組立方巧ニシテ特ニ液用樹ニ金釘ヲ用ヒテ堅牢トナリタルハ其方法單簡ニシテ能ク漏水ヲ防グヲ得ベシ

木製桿秤ハ其金具餘リニ修葺ニ便ナランコトヲ努メタルガ爲メ却テ刃刃受ヲ離脱セシムルノ虞ナキ能ハズ

十四、山口縣ノ製品ハ大體ニ於テ改良ヲ施スノ餘地尠ナカラズ即チ木製樹ハ其ノ材料良好ナルモ組立方拙ニシテ繼目離脱シ易ク液用ノモノハ到底漏水ヲ防グニ至ラズ臺秤亦刃刃受トノ摩擦大ナルノ

ミナラズ使用中稍モスレバ植桿ノ働キヲ止ムル等尙製作上研究ヲ要ス

十五、徳島縣ノ度器ハ其ノ生産高本邦中第一ニ位ス製造ハ普通手工ニ依ル箇所ト雖モ能ク機械ヲ利用シテ價格ヲ低廉ナラシムル工夫ヲナシ特ニ精密用ノ木製度器、鋼鐵製ノ度器ハ其ノ目盛巧ニシテ材料モ堅ク品質外國製ノ最良品ニ比スルモ劣ルコトナシ然レドモ普通用品ノ中ニハ目盛細密ニ失シ却テ見惡キモノアリ木製樹鐵葉製樹ハ毫モ普通品ト異ナル所ナク漆塗樹ハ其ノ塗方堅キモ高價ニ失シ實用ニ適セズ木製桿秤ハ金具ノ工作拙ナリ

十六、愛媛縣ノ木製樹ハ其ノ木材樹脂多ク狂ヒヲ生ジ易シ組立方堅牢ヲ欠ク木製桿秤モ構造工作方法別ニ取ルニ足ルモノナシ

十七、高知縣ノ木製桿秤ノ金具ハ修葺ニ便ナラシムル爲メ各部分分離シ易キ様ニナシタルハ可ナルモ堅牢ヲ欠キ實用上普通品ニ及バザルガ如シ

十八、愛知縣ノ度器ハ構造及製造方法普通ニシテ特ニ擧グルニ足ルモノナシ木製樹ハ其生産高ト製造上ノ技能ニ於テハ本邦ノ第一位ヲ占ム特ニ穀用樹ニ於テ然リトス材料ノ選擇組立方底板ノ嵌入方法等ハ頗ル堅牢ナリ液用樹ニ於テモ工作熟練ニシテ釘着方法ニ種々ノ苦心ヲ爲シタル好果ナキニ非ラザルモ尙其方法ヲ簡略ニスルノ方法ナキニ非ラザルベシ上皿桿秤ハ其ノ構造多クハ普通ナルモ極メテ粗惡ナルモノナリ



貨物掛秤ハ各部分積桿ノ材料其ノ大サ權衡ヲ失シ又ノ緊着方法當ヲ失スルモノナリ  
 木製桿秤ハ別ニ舉グルニ足ル點ナキモ金屬桿秤ハ其ノ桿ノ合金ノ配合宜シキニ適シ又ノ緊着方法頗  
 ル簡單ニシテ作用良好ナリ若シ目盛方法ニ一層工夫ヲ遂ゲ鮮明ナラシムルヲ得バ從來ノ木骨製桿秤  
 ノ代用ト爲スヲ得ベシ時計ニ付テハ一般概評ニ於テ已ニ記セルヲ以テ茲ニ詳説セザルモ構造ニ關シ  
 注意スベキ點一二ヲ述ブベシ即チ時計ハ主トシテ内部ノ構造ニ重キヲナシ時間ノ指示ヲ誤ラザルヲ  
 努ムベキハ勿論ノコトナルモ外觀ノ構造ハ亦製品ノ信用ヲ維持スルニ於テ等閑ニ付スベカラズ而シ  
 テ其ノ最モ注目スベキハ時間表示盤ノ塗料ノ堅牢ナラザルコト及之ヲ圍着スルニハンダヲ使用スル  
 爲メ破損シ易キニ在リ其ノ他寒暖計及比重計ニ付テハ東京府ノ普通器以上ニ昇ルコトナシ

第七部

第六十八類

各類ノ製造ニ關スル方法成績並特種ノ器具等

審査官 農商務技師 樋口 春一

此類ノ出品點數五點同人數五人ニシテ内特種ノ器具ニ屬スルモノ三點三人事業成績二點二人ナリ特種  
 ノ器具中大阪府出品ノ亞鉛凸版ハ版面ニ於ケル「スダチ」多ク製作尙未ダ精巧ナリト言フヲ得ズ、元來

亞鉛版ハ之ヲ銅版ニ比シ堅牢精緻ヲ缺クノ嫌アルモ比較上價廉ニシテ普通使用上利便尠ナカラザルモ  
 ノナルヲ以テ製作品ハ宜シク此ノ特點ヲ利用シ一層ノ研究ヲ重ズベキナリ

東京府ノ學校用教示「レンズ」ノ作用ヲ單獨ニ又ハ組ミ合セテ自由ニ比較教示ヲ施シ得ル裝置ヲ備フル  
 ニアリテ「レンズ」ノ緣金ニ金銀異色ノモノヲ用キテ一見其何レカヲ判別シ得且輪金ノ構造ニ依リ「レ  
 ンズ」ヲ挿入スル際免レ難キ多少ノ歪曲ヲ容シ從テ「レンズ」ヲシテ破損ノ憂ナカラシムルガ如キ其意  
 匠並ニ構造上賞賛スベキ點尠カラズ島根縣出品ノ計數自在豆「クバリ」ノ巧妙ナル考案ト廉價ニシテ製  
 作構造宜シキヲ得タルト共ニ推獎スベキモノナリトス

愛知縣ノ「ヅワイオリ」製造事業ハ近年其發達著シキモノアリ、成績書載スル所其事業ノ發達ト樂器  
 ノ構造ヲ叙スルニ偏シテ工場經營ノ組織狀態ニ及バザルハ甚ダ遺憾ナリトス

愛知縣時計製造同業組合ノ事業成績亦賞賛ノ値ヒアリ、抑モ本邦製掛置時計ハ明治十八年十月縣下ニ  
 於ケル二三ノ考案ニ據リテ舶來品ヲ模造セルニ始マリ爾後經營者ノ苦心研究ニ依リ明治二十三年ニ至  
 リ漸ク完整セル時計ヲ製出シ得ルニ至リ其製造業ノ有望ナルヲ認メラル、ヤ縣下ニ於ケル製造者ハ漸  
 次増加シ産額ニ於テモ明治三十六年ニ於テ二十二萬五千餘個此價額二十二萬六千餘個ノ製出ヲ見ルニ  
 至リ越ヘテ四十二年ニ於テハ三十一萬五千餘個此價額三十一萬五千餘個ノ多キニ上レリ製品ノ販路開  
 ケテ需要ノ起ルヲ見ルヤ同業者ノ競争頓ニ加ハリ漫リニ粗製品ヲ製出スルノ傾向ヲ呈スルニ至リ遂ニ



三十六年同業組合ノ設置トナリ使用スベキ原料、材料、及製品荷造ノ標準ヲ定メ嚴密ナル製品検査ヲ勵行シテ製品ニ對スル信用ヲ固メ廣ク海ノ内外ニ販路ヲ擴張スルニ至レルハ全ク組合ノ施設其當ヲ得タルモノト言ハザル可ラズ既ニ現今ニ於テハ時計仕掛ヲ應用セル精巧ナル軍事用測量機械ヲモ製作シ得ルニ至レルガ如キ技術ノ進歩ハ着々見ルベキモノアルモ更ニ一步ヲ進メテ是等製造品ノ要素タルベキ鋼製彈條ノ製作ヲシテ愈々精良ニ愈々盛大ナラシメンコトヲ切望スルモノナリ

出品點數、出品人員及擬賞表

府縣	出品		擬賞等級				出品人員 百ニ對スル 擬賞割合
	數	人員	一等	二等	三等	四等	
東京	—	—	—	—	—	—	—
大阪	—	—	—	—	—	—	—
京都	—	—	—	—	—	—	—
愛知	—	—	—	—	—	—	—
島根	—	—	—	—	—	—	—
計	五二	—	—	—	—	—	四〇〇〇
	—	—	—	—	—	—	五〇〇〇
	—	—	—	—	—	—	一〇〇〇
	—	—	—	—	—	—	一〇〇〇
	—	—	—	—	—	—	八〇〇〇
	—	—	—	—	—	—	五〇〇〇
	—	—	—	—	—	—	四〇〇〇

第八部

第六拾九類

審査官 醸造試驗所技師 奥村順四郎

稅務監督局技師 木下研三

清酒(新酒)麥酒、味淋、葡萄酒等

本類ニ屬スル出品點數及人員ハ左表ノ如シ

出品點數	出品人員	清酒	麥酒	味淋	葡萄酒	雜酒
二、五六一	二、一五三					
			三四	九三	三六	七四
			三	九〇	二五	六八

酒類審査ノ方法ハ主トシテ喇酒ニ依リ色澤、香、味ノ三項ニ就キテ良否ヲ精査シ必要ニ應シ化學的調査ヲ行フコト、シ四月六日審査ニ着手シ同月二十九日之ヲ結了セリ而シテ擬賞ハ審査ノ成績ニ加フルニ出品人ヨリ提出セル解説書及其他ノ確實ナル資料ニ基キ産額販路製造方法價格業績等ヲ對照調査シ其等級ヲ決定シ清酒五百三拾貳點、麥酒貳點、味淋拾九點、葡萄酒四點、雜酒六點ヲ得テ之ニ賞ヲ擬セリ今各種酒類ニ就キ之ガ品評批判ヲ試ムルコト左ノ如シ

一、清酒  
清酒ハ山口兵庫ノ兩縣出品最モ多數ニシテ愛媛愛知高知岡山鹿兒島三重徳島奈良香川ノ諸縣之ニ亞ギ山梨長野東京ノ一府二縣ハ出品最モ少ナク聯合府縣中全ク出品ナキハ新潟埼玉群馬栃木ノ四縣ナリトス今各府縣別ニ出品點數出品人員並ニ之ガ擬賞數ヲ表示スレバ左ノ如シ



第八部 第六九類 清酒 擬賞一覽表

八百三十四

府縣	出品				計	出品人員ニ對スル擬賞割合
	點數	人員	一等	二等		
東京	八	六			二六	五二・〇
京都	五	〇			二六	三四・二
大阪	三	七			二七	三四・二
奈良	二	〇			二六	三三・三
兵庫	七	九			二七	三三・三
新瀉	二	四			二六	三三・三
埼玉	〇	五			二六	三三・三
茨城						二四・三
栃木	三	三			八	
群馬	一	九			二	
三浦	一	〇			一	
山梨	三	三			七	
滋賀	九	八			一七	二〇・六
岐阜	九	七			一六	二〇・六

府縣	出品				計	出品人員ニ對スル擬賞割合
	點數	人員	一等	二等		
長野	一	三			四	三〇・八
福井	八	九			一七	二〇・〇
石川	九	〇			一七	二〇・〇
富山	七	六			一三	二一・〇
鳥取	七	六			一三	二一・〇
島根	七	五			一二	二一・〇
岡山	一	四			五	二六・六
廣島	一	三			四	二六・六
山口	二	二			四	二六・六
和歌山	七	七			一四	一八・八
徳島	一	六			七	一八・八
香川	一	五			六	二二・八
愛媛	一	七			八	二二・八
高知	一	五			六	二二・八
愛知	一	五			六	二二・八
計	二、五六一	二、一五三	一	五	一、一〇	二四・九

清酒ノ審査品評ハ古酒ニツキテ論ズルヲ適當トス是レ其火入貯藏法ノ巧拙等ニ依リ新酒トシテ良好ナリシモノト雖必シモ古酒トナリタル後モ同一ナルコト能ハザルモノアルノミナラズ清酒ノ需用ハ元來

八百三十五



古酒トナリテ芳香醇味佳良ナルモノヲ尊ブニアルヲ以テナリ而シテ今回ノ出品ハ總テ新酒ナリシモ今其審査ノ成績ヲ比較スレバ兵庫縣首位ヲ占メ産額業況等亦他ニ匹儔スルモノナシ之ニ亞ギ良好ナル成績ヲ示セルハ京都、大阪、廣島、愛知、岡山、山口、愛媛、三重、徳島、高知、長野、茨城、香川、和歌山、奈良ノ諸府縣ニシテ其優秀ナルモノニ至リテハ灘酒ニ比シ敢テ遜色ナク就中京都府廣島縣出品ハ其品質優良ノモノ多數ナルヲ認メタリ其他ノ府縣ニ至リテハ概シテ佳良品ニ乏シトス

進歩ノ程度ヨリ論スレバ京都府廣島縣ヲ第一トシ岡山、高知、徳島、山口ノ諸縣之ニ亞キ其他ノ府縣ニ於テハ數年前ニ比シ特ニ顯著ナル發達ヲ認メ難シ茨城長野兩縣ノ如キモ進歩ノ跡ナキニアラザルモ出品點數少ナクシテ全般ノ進歩如何ヲ知ル能ハザルヲ遺憾トス愛知縣ハ數年前ヨリ漸ク衰頹ノ傾向ヲ示セルモ今回ノ成績ヨリ觀察スレバ稍々復活ノ兆ヲ呈シ爾今益々奮勵品質ノ刷新ヲ計ラバ昔時ノ盛況ヲ見ルコト敢テ難キニアラザルヲ信ズ、要スルニ今回出品ノ清酒ハ全般ニ卓絶ノ品多クシテ各縣當業者ノ改良ニ熱心ナル大ニ賞スルニ足ルベキモ其間徒ラニ色相ノ淡ナル目的トシ香味之ニ伴ハズ或ハ香味可ナルモ色澤佳良ナラズシテ眞ノ醇良酒タル價値ヲ具備セザルモノアリシハ未ダ以テ完全ナル發達ヲ遂ケタルモノト稱スベカラズ其他工場ノ設備組織等ニ至リテモ規模ノ大小ヲ問ハズ尙舊慣ヲ墨守シ生産的改善策ヲ講ズルモノ少ナキヲ遺憾トスルナリ宜シク各種工業ノ發達ニ鑑ミ學理ノ應用、器具ノ改良ヲ圖リ生産勞費ノ節約ヲ行ヒ成ルベク廉價ニ醇酒ヲ醸造スルニ努メンコトヲ期スベシ、又出品中審

査ニ先クチ變味濁濁等ヲ來クセルモノアリシモ新酒ノ出品トシテハ割合ニ其數甚ダ少ナク出品上一段ノ進歩ヲ示セルハ欣ブベシ然レドモ出品人ヨリ提出ニ係ル解説書ハ完備セルモノ少ナク往々虛飾ノ説明ヲナシ不相當ノ賞ヲ僥倖セントスルモノアルガ如キニ至リテハ痛歎ニ堪ヘザルトコロナリ出品人タルモノ將來是等ノ點ニ鑑ミ産業獎勵ノ機關タル共進會ノ主旨ニ悖ラザル様注意スルヲ要ス

二、麥酒  
麥酒ハ東京、大阪、神奈川ノ二府一縣ヨリ四點ノ出品ヲ見タルノミニテ其擬賞表左ノ如シ

府縣	出品			擬賞等級			出品人員ニ對スル擬賞割合
	點數	人員	員	一	二	計	
東京	一						一〇〇・〇
大阪	一						一〇〇・〇
神奈川	二						一〇〇・〇
計	四		三	一	一	二	六六・七

各種麥酒ノ品質ハ近時著シク改良セラレ業況益々隆盛ヲ來シ其需用從ツテ多ク海外輸出モ亦多キヲ加ヘタルハ國家ノ爲メ慶スベキノコトナリトス然レドモ之ガ原料タル麥芽ハ多クハ獨塊産ニ仰ギ全然外國産ノミヲ以テ醸造ヲ行ヒ其風味ノ醇美ヲ誇ルガ如キハ未ダ斯業ノ發達上賞揚スベキコトニアラズ農業上ヨリ之ヲ見ルモ大ニ注意スベキ事項ナリトス是レ其原料タル大麥ハ品質優良ナラズ我國産ヲ以テ



悉ク麥芽製造用ニ供スル能ハザルニ依ルモノニシテ數年來本邦農家モ此點ニ着眼シ麥作ノ改良ヲ施シ  
 麥酒用大麥ノ栽培ヲナスニ至リタレドモ其品質ニ於テ歐洲產大麥ノ如クナラズ之ヲ以テ麥芽ヲ製シ麥  
 酒ヲ醸造スルモ其麥酒ノ品質ハ輸入麥芽ノミヲ用ヒタルモノニ劣ルノ感アルハ遺憾ナリトス將來斯業  
 ノ發展ヲ企圖シ海外ニ販路ヲ擴張セント欲スルトキハ廉價ナル原料ヲ用ヒ生産費ヲ減シ醇酒ヲ醸造ス  
 ルノ道ヲ講ゼザルベカラサルハ多言ヲ要セザルベシ宜シク農業家醸造家共ニ此點ニ留意シ一層奮勵ス  
 ル所ナカルベカラズ

三、味淋

味淋ノ出品點數ハ九十三點此出品人員ハ九拾名ニシテ之ガ各府縣別擬賞數ハ次表ノ如シ

府縣	出品數	人員	擬賞等級				計	出品人員ニ對スル擬賞割合
			一等	二等	三等	四等		
京都	二	二					五〇・〇	
大阪	五	五					四〇・〇	
兵庫	四	四					二五・〇	
奈良	四	四					一〇・〇	
靜岡	四	四					一〇・〇	
滋賀	六	五					二〇・〇	
岐阜	一	一					〇・〇	
計	九十三	九〇					二二二・一	

府縣	出品數	人員	擬賞等級				計	出品人員ニ對スル擬賞割合
			一等	二等	三等	四等		
福岡	三	三					三三・三	
鳥取	四	四					二五・〇	
島根	二	二					五〇・〇	
岡山	五	五					二〇・〇	
廣島	九	九					五〇・〇	
山口	七	七					二〇・〇	
和歌山	一	一					一〇・〇	
徳島	一	一					一〇・〇	
香川	三	三					五〇・〇	
愛媛	一	一					一〇・〇	
高知	一	一					一〇・〇	
愛知	二	二					二八・〇	
計	九三	九〇					二二二・一	

右ノ表ニ示ス如ク出品ノ最多ニシテ且ツ品質ノ良好ナルモノアリシハ愛知縣ニシテ山口縣和歌山縣等  
 出品多シト雖其品質ニ至リテハ優良ナラズ今味淋出品ノ状態ヲ通覽スルニ大阪京都愛知廣島等ノ府縣  
 ヲ除ク外其製造石高甚ダ僅少ニシテ各自二十石乃至三十石ヲ醸造スルニ止マリ百石以上ノモノ殆ンド  
 稀ナリ而シテ此等小額ノ製造ハ地方清酒醸造家ノ焼酎製造ヲ營ム傍ラ一桶或ハ二桶ヲ仕込ミ其地方ノ  
 小需用ニ充タスニ過キザルモノニシテ從ツテ製造方法ノ如キモ研究セラレザルモノ多キノミナラズ規



模モ亦狭小ニ産額ノ多大ナラザルハ物産トシテ賞揚スベキ價値不充ナルヲ免レズ又品質ノ點ヨリ論ズルトキハ味淋ハ飲料ニ供セラル、外調理用トシテ使用セラル、量多ク調理ノ際水ト混合沸騰シ濁ヲ生スルモノ、如キハ良品ト稱スベカラズ宜シク原料ノ撰擇製造方法ヲ改善シ品質ノ向上ヲ期ス可キナリ

近年味淋ノ外國輸出ヲ試ミ其結果良好ナリト稱セラル當業者獨リ内地需用ノミヲ目的トセズ進ミテ一貿易品タルノ地位ヲ占ムルベク努メザルベカラズ

四、葡萄酒

葡萄酒ノ出品ハ東京大阪兵庫山梨石川廣島德島ノ二府五縣ニシテ其出品點數出品人員及擬賞表ヲ示セバ次ノ如シ

府縣	出品				出品人員ニ對スル擬賞割合
	點數	人員	一等	二等	
東京	四	二			〇
大阪	〇	九			〇
兵庫	二	一			〇
山梨	一	七			〇
石川	四	七			〇
計	一一	二六			〇

府縣	出品				出品人員ニ對スル擬賞割合
	點數	人員	一等	二等	
廣島	二	一			〇
德島	一	一			〇
計	三	二			〇

葡萄酒ハ生葡萄酒及甘味葡萄酒ニ於テ品質ノ稍々見ルベキモノ二三ニ止マリ且業況未ダ盛大ノ域ニ達セズ産額甚ダ少ナキハ本邦ニ於ケル斯業ノ幼稚ナルニ依ルモノナレドモ尙原料ノ撰擇釀造ノ操作上改良ヲ要スル餘地尠ナカラザルモノト認ム元來葡萄酒ノ品質ハ原料ノ撰擇如何ニ依ルモノニシテ醇良酒ヲ釀サント欲セバ其氣候土質ニ適應シタル種類ヲ撰ミテ栽培シ良好ナル果實ヲ得テ釀造ヲ行ハザルベカラザルノミナラズ其釀成酒ノ貯藏中手入滓引ヲ怠ルベカラズ又赤葡萄酒色澤ノ如キハ醇良ナルモノニアリテハ釀造中自然ニ鮮麗ナル色素ノ浸出着色セラル、モノナレドモ出品中ニハ殊更ニ「タール」色素ヲ以テ着色シタルモノアリシハ遺憾トスルトコロナリ

五、雜酒

雜酒ノ出品ハ三重縣ノ十六點ヲ最多數トス之ニ次キ和歌山縣十一點廣島福井各縣九點大阪府七點ニシテ其他ノ出品ハ何レモ少數ナリ而シテ東京府外壹府十三縣ハ本種ノ出品ヲ缺ケリ左ニ出品點數出品人員及擬賞府縣別表ヲ示サントス



府 縣	出 品		擬 賞 等 級		出品人員ニ對スル擬賞割合
	點 數	人 員	四 等	計	
大 阪	七	一			
神 奈 川	一	二			五〇〇
三 重	一	六			一八・八
靜 岡	二	一			
山 梨	九	二			
福 井	二	二			
鳥 取	一	二			
島 根	九	一			一一・二
廣 島	一	五			二〇〇
山 口	二	〇			
和 歌 山	一	三			
德 島	四	二			
愛 知	七	六			八・八
計	七四	六八	六	六	

八百四十二

雜酒ハ燒酎、保命酒、白酒、飯酒、紫蘇酒、桑酒、果實酒、洋酒類等ニシテ其品質ハ概シテ不良ノモノ多ク

且産額少ナク賞格ヲ具フルモノ少ナカリシハ甚ダ遺憾ナリ要スルニ保命酒、飯酒、紫蘇酒、桑酒等ノ混成酒類ハ一地方少數ノ嗜好者ノ飲料ニ供シ又ハ藥用トシテ用ヒラル、ニ過キズシテ廣ク需用セラル、モノ少ナシ或ハ多少古來旅行家ノ土産トシテ購求スル位ニ止マルモノナレバ製造方法等ニ至リテハ殆ント改良セラレタルモノアルヲ見ズ然レトモ保命酒ノ如キハ其瓶裝ハ備前燒酎有ノ容器ニ充タセルヲ以テ其瓶裝ニ依リ其酒名ヲ知り得ルノミナラズ保命酒ノ名ハ苟モ翠平宮島ニ參詣セルモノハ之ヲ知ラザルナク其名全國ニ普シト云フモ過言ニアラズ飯酒ニ於テモ亦然リ此種有名ナル酒類ニ對シテハ益其原料タル米質ハ勿論製麹法等ニ注意シ醇美ナル原料酒ヲ醸成シ并ニ其藥品混合ノ方法等ヲ研究シ何人ノ嗜好ニモ適スル如ク改善ノ道ヲ講シ單ニ一地方ノ小需用ヲ目的トセズ大ニ發展ノ策ヲ企圖センコトヲ望ム燒酎ノ飲用ハ清酒麥酒等ノ需用盛ナルモ敢テ衰ヘズ是レ其需用者ノ異ナルニ依ルモノナルベシ然レトモ濃厚ナル酒精含有飲料ハ之ヲ多量ニ飲用スルハ國民ノ健康ニ大關係ヲ有スルモノナルガ故ニ歐米各國皆濃厚ナル酒精飲料即チ火酒ノ消費量ノ増加ナキヲ欲スルモノ、如シ而シテ燒酎ノ如キハ其品質ノ良好ナラザルモノハ直ニ害ヲ健康ニ及ボスモノナレバ當業者宜シク其製造蒸餾ノ方法ヲ改良シ醇良ナルモノ、産出ニ努ムベク又煮酎ハ其儘飲用セラル、モノ、外味淋其他混成ノ原料ナルヲ以テ能ク良好ナルモノヲ産出センニハ蓋シ今後モ其需用ノ失墜スルコトナカルベシ

白酒ハ古來三月節句ニハ缺クベカラザルモノトシテ何地ニモ用ヒラレタルモノニシテ今日ニ至リテモ

八百四十三



尙其舊價ヲ脱セズ獨リ其期節ニノミ需用セラレル飲料ナリ而シテ主トシテ婦女子ノ飲料トシテ賞用セラル、モノナルガ故ニ將來尙其製造ニ注意シ成ルベク酒精含量ヲ少ナクシ甘味多キ好適飲料トナスコト蓋シ緊要ナルベシ

果實酒ハ其出品甚ダ少ナク産額モ亦僅ニシテ審査品評ヲナスノ價值ナシト雖近年我國ニ於ケル果樹ノ栽培漸ク盛ニシテ結實亦多キニ至レリ此時ニ際シ果實酒醸造ノ獎勵ハ農家ノ副業トシ又自用飲料トシテ農家ヲ利スルコト大ナルベク且輸入洋酒類ノ需用多キヲ以テ之ガ原料タルベキ果實酒類醸造ハ將サニ研究セザルベカラザル問題ノ一ナリトス

洋酒類ノ出品ハブランド、ツイスキー、リキユール、等ニシテ疑ハシムルモノアルヲ遺憾トス又其包裝裝飾ノ意匠等總ベテ輸入品ニ摸倣シ外觀ヲ飾ルコト恰モ輸入舶來品ト同一ナルガ如キハ最モ忌ムベキコトニシテ共進會ノ出品トシテハ取ラザルトコトナリ出品者宜シク自己商標ノ下ニ裝飾意匠ヲナスノ心掛ケナカルベカラズ

第八部

第七拾類 醬油、溜り、味噌、酢

審査官 醸造試験所技師 奥村順四郎

同

稅務監督局技師 木下研三

本類ニ屬スル出品點數并ニ出品人員左ノ如シ

出品人員	醬油	溜り	味噌	酢
一、六八二		三一八	二一五	二四二
一、二九〇		二四八	一九二	二二二

審査ノ方法ハ香、味、色澤ノ三項ニツキ其良否ヲ精査判別シ出品人ヨリ提出セル解説書等ヲ参照シテ優等品醬油三百二十四點溜り五十六點味噌三十六點酢二十九點ヲ得テ之ニ賞ヲ擬セリ今左ニ各種類ノ審査成績ヲ示サントス

一、醬油

醬油ノ出品ハ香川縣最モ多數ヲ占メ山口、和歌山、兵庫、岡山、廣島、滋賀、石川ノ諸縣之ニ次キ岐阜、高知、東京、神奈川ノ壹府三縣最モ少ナク聯合府縣ノ内新潟、埼玉、群馬、栃木、山梨ノ五縣ハ全ク之ヲ缺ケリ今府縣別出品點數、出品人員并ニ受賞種別ヲ示セバ左表ノ如シ

第八部 第七〇類 醬油 擬賞一覽表



審査ノ成績ヲ通覽スルニ各府縣ヲ通シ確ニ一段ノ進歩ヲ示シ其醸造方法モ改良ノ氣運ニ接シ漸次面目ヲ新ニスルニ至レルハ欣ブ可シ然レドモ其多クハ産額寡少且一地方ノ需用ヲ目的トシテ製造セル特種ノ品質多數ヲ占メ一般ニ歡迎セラルハ良品ヲ製出スルモノ少ナキヲ遺憾トス

府縣	計	一等	二等	三等	四等	計	出品人員ニ對スル擬賞割合
石川	五三				四	五	一三・一
富山	八一				四	六	二四・二
鳥取	三一				一	二	二〇・七
島根	一五				一	二	二〇・七
岡山	六〇				二	四	二〇・四
廣島	九六				四	九	二五・五
山口	九				一	二	二四・七
和歌山	一四				二	三	二二・一
徳島	三九				一	五	二七・五
香川	二七				〇	二	二六・七
愛媛	五九				一	五	二七・五
高知	一八				二	七	二四・四
愛知	一八				三	二	四〇・〇
計	一、六八二	六	三二	五六	二二	三二	二五・一

府縣	計	一等	二等	三等	四等	計	出品人員ニ對スル擬賞割合
東京	二九				三	五	七一・四
京都	一三				一	二	二三・〇
大阪	一〇				一	二	七五・〇
神奈川	一四				四	六	三〇・〇
兵庫	四				一	二	二六・七
新潟	三				一	二	二六・七
群馬	三				一	二	二六・七
茨城	三				一	二	二六・七
栃木	三				一	二	二六・七
奈良	五				二	四	一八・七
三重	五				二	四	一七・〇
靜岡	六				三	五	一七・〇
山梨	八				三	五	二六・九
滋賀	八				三	五	二六・九
岐阜	五				二	三	二〇・〇
長野	五				二	三	二〇・〇
岐阜	三				一	二	二〇・〇
長野	三				一	二	二〇・〇
計	二二五	六	三二	五六	二二	三二	二〇・〇



今回出品ノ醬油ヲ色澤ヨリ大別スレバ濃淡二種ニ區分スルヲ得ベク前者ハ香川、和歌山、靜岡、岡山諸縣ノ出品多數ヲ占メ後者ハ兵庫、福井、石川諸縣ノ出品ニ多シ蓋シ醬油色澤ノ濃淡ハ地方的嗜好ニ依リ異ナルモノナルガ故ニ單ニ色相ノモノヲ以テ之ガ優劣ヲ判別スルハ早計ニ失スレドモ醬油ノ風味ハ其中ニ含有セラル、エキス分ノ多少ニ依リ異ナルモノナルガ故ニ濃厚ナルモノ稀薄ナルモノニ優ルベキモノアルハ何人モ認ムルトコロナルベシ而シテ東京勸業博覽會審査報告ニモ將來醬油ニ對スル嗜好モ都鄙一致スルニ至リ關東ノ醬油漸次ニ製造セラルベシトノ意見ヲ述ベタリシガ爾來數年ヲ經ザルニ既ニ其事實ノ現出セルヲ見タルハ尙ニ欣ブトコロニシテ益々品質ノ改善ニ努メ關東醬油ニ優リタル製造品ヲ得ルニ至ランコトヲ希望ス、尙彼ノ白醬油ト稱セラル、色ノ極メテ淡ナルモノハ千六百八十二點ノ出品中漸ク十點ニ滿タズ以テ嗜好ノ變遷如何ヲ推知スルニ足ルベク北陸地方醬油ノ鹹味強烈ニ失シ風味ノ欠クルモノアルニ改良ヲ要スベキナリ

二、溜

溜ハ愛知三重兩縣ノ出品最モ多ク岐阜縣之ニ次ギ其他ノ府縣ハ靜岡縣五點奈良及富山ノ二縣各一點アルノミ其府縣別擬賞表ハ次ノ如シ

府縣	出 品				出品人員ニ對スル擬賞割合		
	點數	人	員	擬賞			
			一等	二等	三等	四等	級
							計

府縣	出 品				出品人員ニ對スル擬賞割合
	點數	人	員	擬賞	
奈 良	一	一	九〇	一	二二・二
三 重	一	一	五〇	一	二二・二
靜 岡	五	一	五	一	二〇・〇
岐 阜	四	三	三一	一	二五・八
富 山	一	一	一	一	二二・五
愛 知	一	四	二〇	一	二二・五
計	三二・八	二四・八	二	五	二二・六

本邦中溜ヲ生産スルモノハ愛知、三重、岐阜ノ三縣産額最モ多ク靜岡長野兩縣ニ亞ギ其他ノ府縣ニ至リテハ之ガ製造ヲナスモノ極メテ少ナシ  
溜ノ品質ヨリ論ズルトキハ普通醬油ニ比シ香氣ノ芳醇ナラザルヲ欠點トスルモ其風味ニ至リテハ佳良ナルモノ亦少ナカラズ從來溜ハ濃色ニシテ味モ亦濃厚ナルヲ目的トシテ製造シタルモノナレドモ近來漸ク色ノ淡薄ニシテ味ノ普通醬油ニ近似ノモノ賞揚セラル、ノ趨勢ヲ示セルニ至レルハ斯業ノ發展上誠ニ欣バシキ現象ナリトス此ノ如キハ其地方嗜好ノ變遷ヲ示セルモノニシテ溜製造業者ハ今後一層コノ變移ヲ重要視シ品質ノ改善ニ努ムルニアラズンバ關東風ノ醬油需用ノ爲メニ其得意ヲ奪ハル、ニ至ルノミナラズ現今ニ於テハ愛知、三重、岐阜ノ三縣ニミ存スル其需用モ漸次縮小セラル、ニ至ルベシ溜製造ノ利トスルトコロハ只其殘滓ヲ味噌トシテ販賣シ得ルニアルモ將來ハ彼ノ醬油ト味噌トノ如



ク分業セラルベキヲ思ハ、徐ロニ後日ノ策ヲ考究セザルベカラズ  
三、味噌

味噌ノ出品ハ愛知及三重ノ溜味噌最モ多數ニシテ本出品ナキハ東京、新潟、埼玉、群馬、栃木、山梨、長野、福井、石川、富山、高知ノ一府十一縣トス左ニ其府縣別出品點數出品人員及擬賞表ヲ示サントス

府縣	出品		擬賞		級	出品人員ニ對スル擬賞割合
	點數	人員	三等	四等		
京都	三	二			一	五〇・〇
大阪	三	二			一	五〇・〇
神奈川	三	三			一	三三・三
兵庫	七	六			二	三三・三
茨城	一	三			一	一〇・〇
奈良	四	一			一	一〇・〇
三重	七	二			一	四〇・〇
靜岡	三	五			二	三三・三
滋賀	二	三			一	三三・三
岐阜	二	一			一	一五・八
計	二二	一九	七	二	三	一八・八

府縣	出品		擬賞		級	出品人員ニ對スル擬賞割合
	點數	人員	三等	四等		
鳥取	四	二			一	五〇・〇
廣島	〇	七			一	四二・九
山口	八	六			一	一六・七
山歌	七	七			二	二八・六
徳島	一	四			一	二一・四
香川	一	一			一	二二・二
愛媛	一	九			一	二二・二
愛知	五	八			一	一〇・三
計	二二	一九	七	二	三	一八・八

味噌ハ業況ニ於テ稍々見ルベキモノナキニ非ラザルモ其品質ニ至リテハ概シテ顯著ナル進歩改良ノ跡ヲ認メズ出品中ニハ風味香氣共ニ嗜好ヲ誘引スルノ價値ナキモノアリ又審査ニ先タチ微ノ繁殖セルモノ又ハ變味變色セルモノアリ殊ニ白味噌ニ其數多キヲ認メタリ是レ其品質ノ然ラシムルトコロナルベシト雖容器ノ不適當ナルト之ニ填充スル方法等ニ欠クルトコロアルモノ亦少ナカラズ出品者宜シク將來一層是等ハ點ニ留意シ各自ノ不利益ヲ招カザル如クスルコト蓋シ緊要ナルベシ  
食料品トシテ味噌ノ有効ナルハ茲ニ多言ヲ要セザルモ彼ノ溜味噌ト稱スル風味ヲ附與スベキ溜ヲ分離セル殘滓ノ如キハ其可溶解性分ノ多分ハ除去セラレタルモノナルガ故ニ之ヲ品質ノ上ヨリ論ズルトキ



ハ味噌トシテ特ニ製セラレタルモノニ比シ香味ノ劣ルベキハ勿論又色澤ニ於テモ不良ナルモノアルハ蓋シ其製造方溜ト味噌トヲ兼テタルニ依ルナランカ

抑モ本邦ニ於テハ味噌ハ日常欠クベカラザル食料品ノ一ニシテ日々之ヲ食セザルナキノ有様ナレバ其製造業ノ如キモ一大工業タルノ觀ナキ能ハズ而シテ其多クハ家用製造ヲ主トスレドモ其品質良好ニシテ廉價ニ需用ニ應ズルニ至ランニハ購入スルノ便ニシテ且美味ヲ得ルノ利ナルニ如カザレバ從テ自家用製品ノ廢止セラレ購入スルモノ多キヲ加フルニ至ルベキヲ以テ製造家ハ宜シク之ガ需用如何ヲ慮リ世上嗜好ノ向上ニ鑑ミ益々品質ヲ改善シ業務ノ擴張ニ努メンコトヲ望ム

四、酢  
酢ノ出品點數ハ和歌山縣ノ二十九點ヲ首位トシ廣島、三重、愛媛ノ諸縣之ニ亞ギ其全ク出品ナキハ東京、神奈川、新潟、埼玉、群馬、栃木、奈良、静岡、山梨、長野、富山、岡山ノ一府十一縣ナリトス今其府縣別擬賞表ヲ示セバ左ノ如シ

府縣	出品				級計	出品人員ニ對スル擬賞割合
	點數	人員	一等	二等		
京都	五	一				
大阪	四	一				
府縣計	三					七五・〇

府縣	出品				級計	出品人員ニ對スル擬賞割合
	點數	人員	一等	二等		
兵庫	一	一				二八・六
茨城	一	一				一〇〇・〇
三重	一	一				一五・四
滋賀	一	一				
岐阜	三	一				
岐阜	二	一				
石川	二	一				
福井	二	一				
石川	二	一				
鳥取	一	一				二〇・〇
島根	一	一				
廣島	一	一				三〇・八
山口	一	一				一六・七
和歌山	三	一				一六・二
徳島	九	一				一四・三
香川	八	一				五〇・〇
愛媛	五	一				一八・二
高知	三	一				二八・六
愛知	七	一				一〇〇・〇
高知	四	一				二四・八
計	一四	一				

酢ハ大阪府廣島愛知和歌山ノ諸縣ニ良品ヲ出シ産額亦少ナカラズ愛知縣ニ於テハ一製造家ニシテ三萬



石以上ヲ醸スルモノアリ其他ノ府縣ニアリテモ千石以上ノ製造家アリト雖其産額ノ大ナルハ蓋シ愛知縣ノモノ之ニ冠タルベシ而シテ和歌山縣ノ如キ食酢製造家ノ多キ土地ニ於テハ益々之ガ獎勵ヲ行ハハ將來縣産物トシテ重要ナルモノノ一タルベキハ敢テ疑ヲ入レザルトコロナリ

審査ニ先テ手既ニ潤濁ヲ來セルモノ並ニ酢鰯ト稱スル「ウヂ」ノ存セルモノアリシハ出品者ノ不注意ヨリ來レルモノニシテ此種食料調味品ハ成ルベク清潔ニシテ澄明ニ且色澤ノ美觀ヲ供フルヲ要ス若シ然ラザルトキハ商品トシテ價値ナキモノトナルベシ出品者宜シク此點ニ注意スベシ而シテ出品ノ多クハ粕酢及米酢ノ二種ニシテ其他ノ原料ヲ使用シタルモノハ甚ダ少ナシト雖出品中氷醋酸ヲ混合シ殊更ニ其香味ヲ強烈ナラシメタルモノアルヲ認メタリ蓋シ食酢ハ其混成セルモノヨリハ醱酵ニ依リ多量ノ醋酸ヲ生ゼシナルト同時ニ其香、味、色澤ニ重キヲ置キ其良好ナルモノヲ尊ブモノナレバ徒ラニ混成ニ依リ香味ヲ猛烈ナラシムルガ如キハ不可ナリトス

近年魚類野菜ヲ酢漬トシ販賣セラル、モノ漸ク多キヲ加ヘタリ此等ノ目的ニ使用セラル、食酢ノ如キモ極メテ品質ノ良好ナルヲ要スルハ勿論ニシテ酸分多キノミヲ欲スルモノニアラズ當業者其用途ト嗜好トニ鑑ミ其製品ニ注意シ益改良ヲ加ヘ斯業ノ發達ヲ期セザルベカラズ

第八部

第七拾一類 嗜好飲料(濃糖水)

審査官 醸造試験所技師 奥村順四郎  
稅務監督局技師 木下研三

本類ニ屬スル出品ハ總數五十七點其出品人員三十六名ニシテ兵庫、愛知、三重ノ三縣最モ多數ノ出品アリ其他ノ府縣ハ出品點數少ナク左ノ諸縣ノ外全ク之ヲ欠ケリ左ニ府縣ノ外全ク之ヲ欠ケリ左ニ府縣別擬賞表ヲ示ス

府縣	出品				出品人員ニ對スル擬賞割合
	點數	人員	二 等	三 等	
大阪	六	四			二五〇
神奈川	一	六			一〇〇〇
三重	九	一			三三三
静岡	四	一			二〇〇
石川	二	二			三〇〇
富山	三	二			三〇〇
鳥取	四	二			二〇〇
計					



府縣	出品				擬賞等級				出品人員ニ對スル擬賞割合
	點數	人員	二	三	四	等	計		
山 口	二	二							
德 島	二	一							
香 川	〇	七							
愛 知	一	三							
計	五	三	一	一	一	一	一	六	一
	七	六						一	六・七
									一四・三

嗜好飲料中出品最多ナリシハ「シヤンペンサイダー」ニシテ其需用ハ近來著シク増加シ麥酒ノ需用モ爲メニ減少スルノ有様トナルニ及ベリ從ツテ之ガ製造業モ各地ニ企圖セラレ今回ノ如ク多數ノ出品ヲ見タルハ斯業ノ一進歩ト認ムベシト雖其品質ノ優良ナルモノニ至ツテハ僅ニ二三ニ止マリシハ未ダ其製造ノ方法ニ欠クルトコロアルノミナラズ之ガ原料ノ撰擇宜シカラザルニ依ルナルベシ「シヤンペンサイダー」ノ如キハ其原料ハ水ト甘蔗糠及香料トニシテ之ガ混合物ニ炭酸瓦斯ヲ飽和シタルニ過ギズ其輕微ナル酸味ハ拘椽酸又ハ酒石酸ヲ以テセラル故ニ砂糖ノ品質並ニ香料不良ナルトキハ香味共ニ宜シキモノヲ得ルハ困難ナルベシ製造業者宜シク原料及其調成ニ注意シ衛生的飲料トシテ品質ノ向上ヲ圖ルベシ

炭酸水「ラムネ」ノ出品中ニモ其風味ノ優良ナルモノ少ナカリシハ遺憾ナリ殊ニ「ジンジャエール」ハ我

國産ノ原料多量ニ存スルモノナレバ其製造法ヲ研究シ良好ナル飲料ヲ製シテ海外ノ需用ヲ充タスニ至ランコトヲ希望ス

又天然炭酸水ハ内地ノ需用ヲ充タシ尙海外輸出年々増加スルノ好況ヲ呈シ船舶ハ其船籍ノ内外ヲ問ハズ本邦産炭酸水ヲ使用セザルモノナキノ狀況ニ達セルハ欣ブ可キコトニシテ清涼飲料業ハ實ニ將來益多望ナリト云フベシ

果實水ニハ其風味ノ良好ナルモノナキニアラズト雖其出品ハ僅ニ二三ニ止マリ産量亦少ナシトス是レ未ダ廣ク飲用セラレザルニ依ルナルベキモ其菓子製造用又ハ酒精ノ含有ヲ欲セザルモノ、飲料調味品トシテハ好適ナルガ故ニ今後葡萄酒其他ノ果實水ハ嗜好ヲ喚起スルニ至ルベキヲ以テ製造者意ヲ其製造ニ注ギ良品ヲ得テ瓶詰後腐敗等ノ憂ナカラシムルノ心掛ヲナスコト緊要ナルベシ

第八部

第七十二類 菓子飴

審査官 農商務技師 柘 川 温

菓子飴ノ出品總點數ハ千九百二十八點ニシテ出品人員ハ八百八十三人ニ達シ出品セシ府縣ハ三府二十三縣ニ涉リ出品セル縣ハ僅ニ埼玉新潟栃木山梨群馬ノ五縣ニ過ギズ關西聯合ノ共進會ノ開設モ既ニ十



回ニ達セシモ菓子餡ヲ規則ノ出品部類ニ編入セシハ第十回即チ本會ヲ以テ始メトズ九州聯合共進會ノ開設モ又既ニ十三回ニ達セシガ菓子餡ヲ出品部類ニ編入セシハ本年福岡縣ニ開設セシ即チ第十三回ヲ以テ始メトス奥羽六縣聯合共進會ニハ秋田縣ニ開設セシ第五回ヲ以テ始メトシ關東府縣ノ聯合ハ山梨縣ニ開設セシヲ以テ始メトス茲ニ於テ各地方ノ府縣聯合共進會規則ノ出品部類ニハ悉ク編入スルニ至レリ生活ノ度ガ進ムト共ニ嗜好品ノ需要ハ著シク増進セシヲ以テ今日菓子餡類ヲ出品部類ニ編入セシムルハ時勢ノ然ラシムル所ニシテ寧ロ時期晚レタルノ感アリ第十回即チ此回ノ關西府縣聯合ハ既往ノ府縣聯合ト異ナリ聯合區域ヲ擴張シテ關東ノ府縣ト合併シ遂ニ三府二十八縣ノ聯合トナリ本會ノ出品點數ハ第四回ノ内國勸業博覽會ノ出品點數總ニ一千四百四十六點ニ比スレバ遙ニ多數ニシテ又之ヲ第五回内國勸業博覽會ノ四千五百六點ニ比スレバ半數ニ充タサルモ之レヲ除キテ本會ノ如キ多數ノ出品ハ前後ニ其比ナシ殊ニ本會ノ聯合府縣ハ最モ工業ノ發達セシ府縣ヲ包括セシヲ以テ菓子餡類ノ如キモ隨ツテ進歩シ需要者ノ嗜好モ高キヲ以テ其出品モ見ルベキモノ頗ル多シ此回ノ陳列法ハ類別ノ下ニ府縣トスルノ規定ナリシモ現場ヲ見レバ類別ニアラズシテ部別ノ下ニ府縣別トナレリ即チ菓子餡ハ第八部ニ屬シ第八部ハ第六十九類ヨリ第七十七類ニ及ビ總テ飲食物ヲ第八部ニ網羅セリ故ニ第八部ニハ酒アリ醬油アリ味噌アリ漬物アリ罐詰アリ清涼飲料水アリテ其部ノ下ニ府縣別トセシヲ以テ菓子餡ニ隣接シテ味噌アリ醬油アリ或ハ罐詰漬物ニ接近シテ菓子餡アルガ如キ雜駁ヲ免ガレズ故ニ類別陳列ニア

ラズ全ク部別陳列ナリ若シ飲食品ヲ一部トナシテ一區畫ヲ設ケ此區畫内ニ類別シテ府縣出品ノ菓子餡ヲ二列ニ蒐集陳列セバ即チ類別陳列ニシテ當業者ガ視覽スルニ當テ一日ニ彼我ノ製品ヲ比較鑑別スルコトヲ得テ裨益スルトコロモ必ず多カラシ且ツ審査上ニモ便宜ニシテ又搬入搬出等ノ煩モ減ズルコトヲ得ベシ又々將來ハ菓子類ノ出品數量ハ陳列スベキモノト同一ノモノ二個トシ一個ハ陳列シ一個ハ審査用トスベシ元來飲食品ハ一回蓋ヲ開キテ其幾分ヲ取去レバ其餘分ハ殆ンド殘物ノ姿トナルヲ以テ之ヲ再ビ陳列スルハ陳列ノ場面ヲ醜フスルノ感アリ斯ル狀態ハ菓子類ノ陳列ニ常見ルトコロニシテ遺憾ニタヘザルトコロナリ故ニ陳列品ニハ一切手ヲ附ケズ全ク審査品ト別ニスベシ審査品モ出品者ニ依テハ別ニ添附スルモノアルモ適々添附セシ審査品ハ陳列品ト異ナリ多クハ少量ニシテ「カステール」ノ如キ半分若クハ三分ノ一位ヲ切りテ箱ニ詰メ審査用トナスヲ以テ或ハ乾燥シ或ハ切口ニ徹ラ生ジテ其實質ノ如何ヲ審査スル能ハズ爲メニ出品者ニ不利ナルコト多シ是當ダ「カステール」ノミナラズ他モ亦此例ニ因ルベシ飲食品ハ實質ノ如何ニ拘ハラズ外觀ヲ修飾スルノ必要アルヲ以テ將來菓子類ノ陳列ハ是迄ノ如ク出品者ガ個々別々ニ一箱若シクハ二箱ノ少量ヲ既設ノ陳列棚ニ無意味ニ羅列セシヨリ將來ハ數人若クハ組合ニテ共同シ必要ノ面積ヲ請求シテ特別ニ陳列棚ヲ設ケ意匠ヲ施シテ別種ノ裝飾ヲナシ共同陳列トセバ大ニ觀覽者ノ注意ヲ惹キ一ハ廣告トナルベシ本會ハ出品ノ多數ノミナラズ品種モ亦頗ル多キヲ以テ審査上便利ノ爲メ煩ヲ厭ハズ菓子ノ品別ヲナサシメタルニ左ノ如キ結果トナル之







樟物即チ羊羹系統ニ屬スルモノ、出品ハ四百十一點ニシテ全出品ノ殆ンド五分ノ一以上ヲ占メ出品區域ハ三府二十三縣ニ及ブ羊羹類ハ固有ノ製品ニシテ日本ノ菓子ハ茶ノ媒介物トシテ發達セシモノナレバ羊羹類ノ無癖ナル甘味力茶ノ苦味ト調和シテ一種ノ茶味ヲ生ズルヲ以テ抹茶ニ適シ煎茶ニ宜シ此味此形狀上下一般ノ腦裏ニ深染セラレタリ斯ク多數ノ出品アルヲ見テモ現在將來トモ嗜好ノ衰ヘザルコトヲ徵スルニ足ル近年種々ノ考案ヲ加ヘタル製品アルモ往々羊羹ノ本領ヲ失ハントスルモノアリ羊羹ハ配合スル原料ノ種類ハ一定セシヲ以テ第一原料ヲ精撰スルハ最モ肝要ナリ配合ノ分量ハ多少家ニ依リ人ニ依リテ異同アルモ從來羊羹ヲ專業トスル製造家ニ於テハ原料ノ撰擇モ配合分量モ一定ノ規範アリ加フルニ多年製造ノ實驗ハ殆ンド機械的ノ如ク自得セリ如斯基專業家ノ羊羹ニ至テハ何時何程製造スルモ其製品ハ一家ノ規範ヲ脱セズ精撰シタル原料ト熟練シタル技術ヲ並持シテ常ニ良品ヲ出セリ縱令原料ハ精撰スルモ技術拙劣ナレバ良品ヲ出ス能ハズ味ハ専ラ原料ノ良否ニ依ルト雖製造ノ巧拙ハ大ニ味ニ關係ヲ及ボスモノナリ然ルニ近來原料モ精良ナラズ加フルニ技術モ熟セザルカ羊羹ノ需用多キガ爲メ製造ヲ創ムルモノアリ此回ノ出品ヲ見ルニ往々煉羊羹ノ本領ヲ失ナハントスル出品アリ只ダ價格ヲ低廉ナラシメンガ爲メ甘味ヲ減ジ且ツ程度迄煉詰メザルヲ以テ水分多ク之ヲ嚙メバ外郎ノ如キ感アリ羊羹トシテハ味ノ調和ヲ失フノミナラズ保存ニ堪ヘズ又外見ハ稍ヤ良品ノ如キモ之ヲ切レバ硬クシテ光澤ニ乏シク且ツ毫モ粘氣ナシ之ヲ嚙メバ恰モ團子ノ如キモノアリ煉羊羹ノ本質ヲ失フ是等ハ既

定ノ原料ノミナラズ澱粉質カ或ハ「セラチン」ノ如キモノヲ混和シタルモノニアラザルカ煉羊羹ノ本領トシテハ一種ノ光澤ヲ保チ之ヲ嚙メバ稍々粘重ノ氣味アルモノハ甚ダ少シ羊羹ノ如キ固有ノ菓子ハ本領ヲ守リ原料ヲ精撰シテ鄭重ニ製造セバ可ナリ只ダ改良ト稱シ奇ヲ好ミ珍ヲ衒フガ如キハ大ニ誤マレルモノナリ近來果物或ハ海藻類ヲ羊羹ニ濫用シテ何々羊羹ト銘スルモ其實ハ固有ノ羊羹ノ本領ハ既ニ脱セリ此類ニハ羊羹ノ名ヲ削リテ更ニ別銘ヲ附シテ羊羹ト混同セザルヲ可トス京阪地方ヨリ山陰山陽四國ノ方面ハ羊羹類ノ製品ハ多キモ果物其他好奇的ニ種々ノ物質ヲ配合スルノ惡弊ナシ技術ノ巧拙ハアルモ概シテ煉羊羹ノ軌道ヲ脱セルモノ少ナキハ幸ナリ之ニ反シ關東奧羽地方ニ至テハ果物類ヲ配合セシ羊羹類似ノモノ所謂似而非ナルモノ頗ル多ク何々羹ト銘スル製品ニハ羊羹金玉糖「ゼリー」翁飴等ノ混化物ニシテ羊羹ノ名アルモ其實體ヲ失フモノアリ

人ノ嗜好ハ定規ニ依テ律スベカラザルヲ以テ製造者ガ時勢ヲ追フテ種々ノ考案ヲ加ヘ専ラ世ノ嗜好ヲ援クルハ固ヨリ非難スベキコトニアラザルモ飲食品ノ變化ニハ凡ソ程度アリ果物其他ノ物料ヲ菓子類ノ製造ニ應用スルコトハ是レ又異論ナキモ豫メ濫用ヲ防ガザルベカラズ菓子ノ本領ヲ沒却スルガ如キハ固ヨリ取ラザル所ナリ又羊羹ニ種々ノ彩色ヲ加ヘシモノ多シ外觀ヲ美ニスルコトハ飲食品ニハ最モ必要アルモ色ノ濃厚ニ過ギテ却テ食思ヲ減殺スルコトアレバ色素ハ濃ニ失センヨリ寧ロ淡ナランコトヲ望ム小豆羊羹ハ小豆ノ風味ニ依テ其味ヲ美ナラシメ且ツ其小豆固有ノ色ハ一種ノ彩色ニシテ殊更ニ



着色セシモノニ優レリ然ルニ近年小豆羊羹ヲ製スルモノ漸ク減少シ此回ノ出品ヲ見ルモ小豆羊羹ノ窠  
 ヲトシテ數フルニ足ラズ又羊羹類ヲ箱ニ詰メル時羊羹ヲ薄キ削木ヲ以テ包ミタルモノアリ是等ハ日ヲ  
 經テ水分ノ發散スルト共ニ砂糖ノ結晶ニ隨テ削木ハ羊羹ノ肌ニ固着シ之ヲ剝取ラントスレハ削木ハ破  
 レ其破片ハ遺存シ遂ニ全ク剝取ル能ハズ之ガ爲メ體裁ヲ損シ或ハ羊羹ヲ「ブリツキ」ノ圓罐ニ流込ミ  
 タルモノアリ是等モ削木ト同一ニシテ「ブリツキ」ニ固着シテ容易ニ脫離セズ強テ罐ヨリ取出セバ形  
 ヲ毀シテ遂ニ形容ヲ損ス思フニ「ブリツキ」ヲ箱ニ造リテ是レニ詰ムレバ此害ナシ然ラザレバ上枯ノ  
 杉柁箱ニ詰ムルガ適當ナラン箱ハ上枯ニアラザレバ木臭ヲ羊羹ニ感傳シ風味ヲ損スル憂アリ總テ箱材  
 ハ上枯ヲ必要トス飲食品ヲ取扱フ人ハ萬般ノ點ニ注意ヲ怠ルベカラズ

押物即チ落雁系統及ビ片栗製ノ菓子ノ出品點數ハ百二十五點ニシテ出品區域ハ三府十五縣ニ及ブ此種  
 ノ菓子ハ古ク行ハレテ其味其形ハ上下一般ニ能ク知ラレタルモノナリ其製法モ比較的簡單ニシテ能ク  
 貯藏ニ堪ヘ其形ハ淡麗ニシテ目ヲ嬉バヌモ之ヲ食スレバ其味ハ單調ニシテ淡泊無趣味ナリ甘味ヲ嗜ム  
 人ニハ不向ナリ然レドモ靜肅ナル筵席ノ菓子トシテハ上品ニシテ克ク適合セリ故ニ日本風ノ茶筵客席  
 ニハ缺クベカラサル飾菓子ニシテ黒漆金描ノ足高盆ニ盛リテ出シ一方ニハ彩色ノ艶ナル有田焼若クハ  
 九谷焼ノ中鉢ニ蒸菓子ヲ盛リテ出セバ對峙シテ筵席ノ高尚ナルヲ表現ス此種ノ菓子ハ味ニアラズシテ  
 寧ロ形容ヲ賞スベキモノナリ製造者ハ須ク意匠ヲ凝シテ形容ヲ美ニスルコトニ注意セザルベカラズ而

シテ此種ノ菓子ガ將來發展ノ餘地アルヤ否ニ至リテハ判斷ニ苦シムトコロナリ菓子類ノ嗜好ハ専ラ味  
 ヲ主トシ形容ハ味ニ次グモノニシテ今ヤ洋菓子ノ如キ濃厚ナルモノヲ好ムノ人氣ニ向ヒシヲ以テ前途  
 ヲ推測スルハ押物ノ如キ稍々時勢ニ遅レタルノ傾アリ現今押物類ハ北陸方面總テ交通ノ不便ナル僻地  
 ニ最モ行ハル、カ如シ是ハ製造ノ簡單ナルト又一ハ貯藏ニ堪ユルトコロヨリ今日尙ホ僻地ニ於テ此種  
 ノ菓子ノ行ハル、所以ナラン近來ハ落雁ノ原料ニ蠶豆、豌豆、小豆、蕎麥、麥ノ粉末ヲ利用スルモノア  
 リ原料固有ノ香氣ヲ保チ米製ニ比スレハ香味宜シ此回ノ出品ヲ見ルニ米製ノモノ最モ多ク是レニ次ギ  
 片栗製トス異種ノ原料ヲ使用シタルモノ甚ダ少シ原料タル粉末ヲ精撰シテ砂糖ト克ク混和セシメ之ヲ  
 精巧ナル模型ニ依テ製造スレバ他ニ異ナル技術ハ要セザルモ原料粉末ノ粗糙ナル或ハ砂糖ト克ク混和  
 セザルモノ加之模型ノ整ハザルモノヲ用ユルニ於テハ殆ソド押物ノ本件ヲナサザルモノナリ此回ノ出  
 品ニハ不良ノ出品ナキモ亦模型ノ精巧ト認ムルモノ甚ダ少シ依然トシテ舊態ヲ存シ進歩ト認ムルトコ  
 ロナシ此製品ノ性質トシテ現在以上ニ改良スルノ餘地ナキモノ乎石川縣ノ長生殿ハ古來甲州ノ月ノ雫  
 越後ノ越ノ雪加賀ノ落雁ト之ヲ日本ノ三菓子ト稱シ専ラ盛蓮ニ賞揚セラレタルモノナルガ今日ニ於テ  
 ハ長生殿ハ實質堅枯ニ失スルト且ツ着色ノ濃厚ニ過グルトノ批評ヲ免カレズ近頃一般ニ落雁類ハ實行  
 ノ緊固シタルモノハ甚ダ少シ是レ時勢ノ好ムトコロナラン故ニ長生殿モ此點ニ注意スルト同時ニ形格  
 ヲ小形ニスルノ希望多シ然レドモ昨今ノ落雁ニハ往々打固ノ足ラザルカ爲メ手ニ取レバ忽チ解崩シテ



粉末四散スルガ如キモノアリ是等ハ所謂過キタルハ猶及バザルカ如キモノナリ落雁ハ凡テ格ヲ小形ニ  
スルト實質緊緩ノ適度ヲ得セシムルコトハ製造者ニ向ツテ特ニ注意ヲ望ム此回ノ出品ニハ着色ノ過濃  
ナルモノ少シ將來落雁ノ彩色ト形容ニハ淡麗ト云フ意義ヲ失ハザランコトヲ要ス是レ特ニ落雁類ノ製  
造者ニ勸告スルトコロナリ

洋菓子ノ出品點數ハ九十六點ニシテ出品區域ハ三府九縣ニ及ブ東京府ノ出品最モ多シ大阪京都之ニ次  
グ洋菓子ハ多ク都人士ノ需用ニシテ地方ノ嗜好ハ未ダ之ニ及バズ日本固有菓子ノ原料ハ多ク植物性即  
チ澱粉質ヲ主腦トシ殊ニ香料ヲ使用スル如キコトハ甚ダ少シ故ニ其味ハ單純ナルモノナリ之ニ反シ洋  
菓子ハ植物性ノモノノミナラズ動物質即チ「セラチン」牛乳雞卵類ノ如キ原料トシ且ツ種々ノ香料  
ヲ添加シテ濃厚ナルモノ多シ洋菓子ノ原料ト味ハ未ダ地方人ノ口腹ニ狎レザルヲ以テ其需用モ少シ近  
頃洋菓子製造者ハ大ニ販路ノ擴張ニ努メツ、アルヲ以テ早晚一般ノ需要ニ適スルニ至ルベキモ現下地  
方ニテ此製造ヲ營ムモノハ稀ナリ茲ニ記スベキハ京都府ノ如キ専ラ時代菓子ノ製造ニ長シ隨テ之ヲ嗜  
好スルモノモ多カリシガ此回京都府ヨリ洋菓子出品ノ多數ナルハ京都市ニ於ケル菓子ノ嗜好ヲ漸ク變  
化セシモノナラン第二回内國勸業博覽會即チ明治十四年開設ノトキ初メテ出品アリシヨリ殆ント三十  
三年ノ今日ニ至ルモ纔カニ都會ノ需用品ニシテ一般ノ嗜好カ著シク増加セサルハ深ク怪シムトコロナ  
リ固ヨリ前ニ述ベシ如ク趣向ノ異ナルガ爲メ一ハ又需要者ノ口ニ狎レザルガ爲メ止ムヲ得ザルモ亦タ

別ニ原因ナキニアラズ洋菓子ノ品質カ近頃粗濫ニ陥リタルノ感アリ斯カル新規ノ製品ハ創始ノ當時  
ハ原料モ精撰シ製造ニモ注意シテ良品ヲ製出セシガ一度世ニ出ヅルヤ需要ノ如何ニ拘ハラズ技術ノ巧  
拙ヲ顧ミズ忽チ模擬品續出シテ互ニ競争シ動モスレバ供給過剩トナルヲ以テ勢ヒ價格低下ヲ主トシ遂  
ニ原料ヲ撰ハズ粗製品ヲ製出シテ需要者ノ意向ヲ害フニ至ル加之洋菓子ニ狎レザル人ハ洋菓子其物カ  
不味ナルモノトシテ嫌忌スルニ至ル今地方ノ状態ヲ見ルニ、バナ、マシマロト、フロレット、チヨ  
コレト、リムノ如キモノハ一時需要ノ盛ナラントセシガ近頃其需要ハ遲々トシテ進マザルノ傾キ  
アリ洋菓子ハ羊羹ヤ「カステール」ノ如ク其味カ全ク日本人ノ膾裏ニ深染セザル中ニ既ニ粗造品濫出  
シ其結果如斯ナラン現今洋菓子類ハ多クハ中産以上ノ需要ニ屬スルヲ以テ少シ價ノ高キモ良品ヲ好ノ  
風アレバ斯ル粗濫ニ陥ルニ於テハ需要ノ減少ハ當然ナラン斯ノ如キ關係ヨリシテ需要者モ著シク増加  
セザルモノナラン洋菓子製造者ハ大ニ改善ノ策ヲ講ズベシ此回ノ出品ヲ見ルニ他ノ菓子ニ比スレバ品  
格品質ノ優劣殊ニ甚タシキモノアリ此ニ由テ是ヲ見ルモ熟練セシ洋菓子製造者ノ少ナキヲ知ルニ足ル  
ト同時ニ時好ヲ追ヒ奇利ヲ獲ンガ爲メ技術ノ熟否ニ拘ハラズ製造ニ從事スルモノ、多キモ亦タ推知ス  
ルニ足ル洋菓子製造者ハ此際憤發一番世ノ嗜好ニ背カザランコトヲ努ムベシ  
燒物即チ歌仙松風煎餅「ビスケット」ほふ露ノ系統ニ屬スル出品數ハ無慮四百七點ニ達シ菓子出品別  
中最モ多數ヲ占メ出品區域ハ二府二十二縣ニ及ブ此菓子ハ世界的ニシテ盛産ノ儀式用ニハ多ク用ヒラ



レザルモ味ノ淡白ニシテ趣味ニ富ムヲ以テ一般日常ノ嗜好ニ適シ又克ク貯藏ニ堪ユルヲ以テ遠方ニ送ルニモ甚ダ便利ナリ是ヲ以テ其消費量ハ最モ多シ此種類ハ前途多望ノ菓子ナリ而シテ將來改良進歩ノ餘地モ亦頗ル多シ松風煎餅類ハ現今ノ製品ト從來ノ製品トヲ比較セバ進歩セシコト多シ原料ノ種類モ米麥ノミナラス鳩麥其他ノモノヲ用ヒ配合ノ分量等モ亦變化シ來レリ今二十年前普通ニ販賣セシ麥粉ニ黒糖ヲ混ゼシ如キモノハ殆ンド跡ヲ絶タントス此類ノ製品ハ古モ今モ需要ノ變ラザルノミナラズ斯ク漸次ニ進歩シツ、アルハ將來需要ハ益々増進スベシ

「ビスケット」類ノ趣味ハ日本人ノ未ダ充分腦裏ニ浸入セザルヲ以テ松風ヤ煎餅ノ如キモノニアラズ一時「ビスケット」ハ一般ニ歡迎セラレシカ其後色白キ火ノ足ラサル「ビスケット」ヲ大ニ製出シテ地方ニ販賣スルニ至リ色ノ白キモノハ之ヲ嚙メバ融解セス香味ニ乏シク却テ團塊トナリ鹹ニ粘着シ稍々不快ノ感ヲ起サシメ「ビスケット」ハ不味ナルモノトセリ是等ノ似而非ナルモノヲ販賣セシ結果今日「ビスケット」ノ販路ハ漸ク退縮セントス「フルツビスケット」、グラツカイサブレト、ゴンビネーショシ、ピンカトビスケト」ノ如キ品位ノ高キモノハ良品モ亦多少シ此等モ競争ノ爲メ格安ヲ主トシタル結果粗濫ニ陥リタルモノナラン此回ノ出品ヲ見ルニ甚シキ粗製品ナキモ良品ハ甚ダ少シ此類ノ製造業者ノ萎靡不振ヲ徵スルニ足ル充分ニ改良ヲ加ヘテ粗濫ヲ防カバ前途ハ大ニ望ミアリ候々露類モ昨今其品種大ニ増加セリ初メ園の露カ一度世ニ出テ一時需用起リシモ是又時弊ニ罹リ忽チ同種異名ノ模倣品

續出シ其結果遂ニ粗濫ニ陥リ自然需用モ減縮セントス元來此種ノ菓子ハ片栗ヲ配合シ其味ハ輕淡ニシテ趣味ニ乏シク小兒ノ間食等ニハ適スルモ筵席ニ出ダスモノニアラズ改良ヲ加ヘテ今日以後ニ販路ヲ擴張セバ其餘地ハ甚ダ多シ今回ノ出品ニ徵スルモ此類ノ出品ハ比較的少ナク且ツ良品モ亦タ乏シ概シテ燒物類ハ一般ニ日常ノ嗜好品ニ屬シ最モ需要ノ廣キモノナルヲ以テ此際同業者ハ互ニ戒慎シ粗濫ヲ防ギテ良品ヲ產出シ現今ト將來ニ於テ大ニ菓子界ニ雄飛スベシ

掛物即チ金平糖ドロツフス類ニ屬スル出品點數ハ七十八點ニシテ出品區域ハ二府八縣ニ過ギズ品別ノ點數中出品最モ少數ナリ種物ト砂糖類ヲ除此類ノ原料ハ砂糖ヲ主本トシ他ノ配合料ハ極メテ單純ナルモノナリ又掛物トシテハ種物ノ外部ニ砂糖ヲ引キタルモノアリ何レモ只甘キノミニテ概シテ趣味ニ乏シ然レドモ掛物類ハ凡テ愛翫スベキ形狀ヲ備ヘシヲ以テ寧ロ小兒ノ嗜好ニ適スル菓子ナリ近來西洋風ノ掛物ヲ模倣シテ稍々面目ヲ新ニシ此類ハ貯藏ニ堪ユルヲ以テ販路ヲ遠キニ求ムルノ便アレバ意匠ヲ加ヘテ改良セバ販路ヲ擴張スルノ範圍ハ内外ニ廣シ今回ノ出品ヲ見ルニ超越セル製品ナキモ亦粗製品モ少ナシ品位ハ概シテ平均セリ

干菓子ノ出品點數ハ百四十一點ニシテ出品區域ハ二府二十六縣ニ涉レリ茲ニ干菓子ノ名稱ヲ以テ品別セシ中ニハ種々雜多ノモノヲ包含シ原料ノ異ナルノミナラズ形容色相香和等ニ至ツテハ一系統ニ依ルベカラズ雲平製アリ種物製アリ洲濱系統アリテ其形容香味モ亦各異ナルヲ以テ比較審査ニモ甚ダ困難



セリ此類ノ菓子ハ只形容ヲ賞シテ飾菓子ニ適スルアリ味ヲ賞スルモノアリ或ハ兩様併具セシモノアリ  
 多クハ貯藏ニ堪ヘ又趣味ニ富ムモノモアリ形容ヲ賞スル性質ノモノハ押物ト同ジク一種ノ飾菓子トシ  
 テ茗礮ニ缺クベカラザルモノモアリ即チ雲平製種物製ノモノ是ナリ又將來發展ノ餘地ナキモノモアリ  
 此種ノ菓子ハ貯藏ニ堪ユルヲ以テ僻地ニテハ克ク行ハレ今日ト雖之ヲ賞セリ都會ニテハ或ハ蒞席ニ必  
 要アルモ需要ハ多キモノニアラズ今回ノ出品ヲ見ルモ彩色ハ多少變化ノ跡アルモ概シテ舊態ヲ保ツニ  
 過ギズ是ヲ以テ之ヲ觀ルモ大ニ發展ノ望ミアルモノニアラズ然レドモ固有ノ菓子ニシテ日本風ノ蒞席  
 ニ必要アルヲ以テ當業者ハ改良ヲ怠ルベカラズ殊ニ此菓子ハ形容ニ注意スヘシ  
 蒸菓子及餡物類ハ出品點數百九十七點ニシテ出品區域ハ二府二十縣ノ多キニ涉レリ此類ハ菓子ヲ愛好  
 スル人ノ最モ嬉ブモノニシテ茶筵盛會ニモ缺クベカラサルモノナリ而シテ此類ハ原料ノ良否ト技術ノ  
 巧拙ニ依テ特ニ風味ノ良否ヲ表現シ又嗜好者モ舌ノ神經ノ鋭敏ナルニアラザレハ良否ヲ鑒別シ難シ菓  
 子類ノ内蒸菓子ノ製造者ハ最モ考慮ヲ要ス此類ハ貯藏ニ堪ヘザルト一個ノ價比較的高キヲ以テ都會  
 ノ地ニ製造者多シ種々原料ヲ配合シテ巧ニ製造セバ同一原料ヲ以テ各異種趣味ノ製品ヲ製出スルヲ  
 得レバ攻究スベキ餘地極メテ多シ此類ハ砂糖ノ分量ト含水量ノ多少及火加減ニ依テ其味ノ濃厚トモナ  
 リ淡泊トモナリ又水臭キモノトモナリ惡甘モノトモナル變化ノ多キヲ以テ只一定ノ軌道ニノミ依ルベ  
 カラズ現今ハ勿論將來ト雖モ恐ラク機械的ニハ製造シ得ザルベカラズ又此類ハ製造後一二時間ヲ經テ

食スルガ最モ美味ナル頃ニテ若シ翌日ニ涉レバ水分蒸散シ表面乾キテ其味ヲ損スルニモ拘ハラズ之ヲ  
 數日棚架ニ蓋藏シテ食スルモノアルハ蒸菓子ノ品質ヲ知ラザルモノニシテ貯藏ニ堪ヘル蒸菓子ヲ製造  
 スルガ如キハ蒸菓子製造ノ軌道ヲ脱シタルモノナリ貯藏ニ堪ヘザルモノハ蒸菓子ノ缺點ナリ然レドモ  
 此缺點ハ即チ蒸菓子ノ本領ヲ得ルモノナリ故ニ都會ニ於テモ最繁昌スル店ノモノニアラザレバ良品ヲ  
 得ルヲ能ハズ況ヤ僻地ニ於テハ需要ノ少ナキノミナラズ味ノ良否ヲ鑒別スル需要者少ナケレバ良品モ  
 出デザル所以ナリ蒸菓子類ハ常ニ東京市ノ製品ヲ最モ好トス然ニ此回東京市ノ出品ハ過半洋菓子ニシ  
 テ好評アル蒸菓子ノ出品一點モナキハ遺憾トスルトコロナリ名古屋市ハ蒸菓子類ノ出品最モ多シ蓋シ  
 出品ニ便利ナルガ爲ナラン此類ノ出品者ハ多ク都市ノ製造家ナリ東京市ノ蒸菓子ハ比較的形モ大ニシ  
 テ淡泊ナルトコロニ美味ヲ保ツ大阪市ノ製品ハ形比較的小ニシテ其品質東京市ノモノニ比スレバ稍  
 濃厚ナリ然レドモ近年東京風ニ摸セシモノアリ大阪市ノ製品ハ東京市ノモノニ比スレバ比較的長ク貯  
 フルヲ得是等ハ全ク各地需要者ノ好ムトコロニ隨ツテ製造スルヲ以テ各地ノ製造者モ亦必ズ其地方  
 ノ製品ヲ以テ無缺トシテ自カラ是認スルモノニアラザレバシ需要者ノ意ニ應ズルハ商賣ノ常道ナレバ  
 製造者ガ一見識ヲ以テ自家ノ理想ヲ固執スルコトハ不利益ナレバ縱令自家ノ製品ヲ無缺ト是認セザル  
 モ直ニ變更スルコトハ苦痛ナラン名古屋市ノ製品ハ東京風ト大阪風ト中間ニ在リテ名古屋風トシテ全  
 ク一派ヲ成セリ例之ノ料理法ノ如キモ亦然リ東京風ハ鹽味甘味共ニ強ク煮物ノ色ハ凡テ濃キモ大阪風



ハ鹽味甘味共ニ弱ク煮物ノ色ハ淡キヲ主トシ各一派ヲ樹立セリ此間ニアツテ名古屋料理ハ別ニ一派ヲ成シテ特色アリ強テ評スレバ名古屋市ノ蒸菓子ハ寧ロ東京風ニ類似スルトコロアリ元來蒸菓子ハ濃厚ニ失スレバ惡甘トナリ淡白ニ失スレバ水臭キモノトナル其味ガ淡白ニシテ一種ノ美味ヲ保タシムルコトハ蓋シ蒸菓子製造ノ妙處ナラン大阪名古屋ノ出品ハ舉テ稱スベキ逸品ナキモ亦粗品ト認ムルモノナシ換言セバ製造克ク平均セリ平均ハ即チ進歩セシトスルトコロナラン他地方製品ヲ見ルニ近年蒸菓子ノ需要ハ各地トモ増加セシ結果蒸菓子類ノ出品ハ殊ニ多シ其製品ハ良否混淆セリ由是觀之蒸菓子ハ大ニ研究スベキ餘地アリ又發展スベキ餘地モ隨テ多シ餠物ノ出品トシテハ饅頭ガ主ナルモノニテ此饅頭ハ固有ノ製法ハ醃製ナリシモ近年ハ速成法案出セラレ製造ハ頗ル簡易ニナリシモ其味ハ固有製ニ劣レリ此饅頭ナルモノ、起原ハ往古南宋ヨリ傳來セシモノニテ一種ノ風味ヲ保チ古ヨリ其味ニ狎レ都鄙上下ノ別ナク最モ廣ク行ハレタルモノナリ殊ニ吉凶ノ儀式ニ用ユル例アリ又從來各地ニ専門特殊ノ製造家アリテ其土地ニテハ何々饅頭ト稱シテ大ニ賞揚セリ是等ハ今日ト雖モ凡テ醃製ナリ近頃ノ製造ハ多ク速成法ニ依ルモ此速成ヲ保ツモ拙ナルモノニ至リテハ配合藥ノ異臭ヲ放チテ不味ナリ味ハ醃製ヲ賞スルモ速成法ハ肌緻密ニシテ外觀ハ宜シ此回ノ出品ハ孰レモ地方名産ノ稱アルモノノミニテ餠ノ調製外皮ノ製法等概シテ非難少ナシ醃製ノ饅頭ニハ從來ヨリ小豆餠ヲ用ヒ小豆餠ノ香味ハ饅頭ノ風味ニシテ一般ニ嗜好セリ近年種々ノ原料ヲ用ユルモノアリ其原料ハ經濟的トスレバ製造者ノ考ニ任スル

モ小豆餠ヲ用フルガ最モ世ノ好ミニ適スルモノト思フ餠製ノモノニテハ饅頭ガ最モ衆目ニ適スレバ將來需用ハ益々増進スベシ

水餠ノ出品點數ハ百十四點ニシテ出品區域ハ三府十九縣ニ及ベリ此種類ハ近年製造業者大ニ増加シ需要モ隨テ増進セリ水餠ハ嗜好品ノ中ニテモ或意味ノ爲メ需用ハ益々増進セルノ傾キアリ近頃小兒病者ノ食料トシ又ハ調劑ノ材料ニ供スルガ如キ俄カニ餠ノ品質効用ヲ稱揚スルニ至レリ

水餠ハ専ラ糯米ヲ原料トシテ製造シ其甘味モ強ク良品ナリシモ近頃他ノ穀物ヲ應用セリ水餠ニハ二種アリテ淡黃色ニシテ透明ナルモノハ其儘食スル水餠ニシテ濃度モ稍薄ク粘力ニ強剛ナラズ又一種ハ専ラ菓子ノ原料ヲトシ淡褐色ノ半透明ニシテ粘力ハ強剛ナリ餠ハ菓子ノ原料トシテ將來益々必要ヲ感ジ且ツ砂糖ノ價格ノ騰貴スルニ隨テ餠ノ使用モ亦必ズ増進スベシ水餠ハ東京新潟岡山京都地方ニ重ニ産出セシガ昨今ハ各地ニ餠ノ製造業起リ製造區域ハ益々擴張セラレ今ヤ水餠ハ海外ニ輸出セラレ出稼人ノミナラズ多少白人ノ嗜好ニ應ゼリ水餠ハ世界的ノ食品トシテ將來盛ニ輸出スルニ至ルベシ此回ノ出品ヲ見ルニ甘味強クシテ適當ノ粘力ヲ備ヘ淡色透明ナルモノハ甚ダ少ナシ多クハ曇リテ殘渣ノ全ク去ラザルモノアリ或ハ甘味薄クシテ酸味ノ添フモノアリ製造ノ未熟ナルニ因ルモノナラン往々火ノ足ラズシテ濃度ノ薄キモノハ暑中ニ至レバ醃酵ヲ起シテ酸味ヲ生ズルノ恐レアリ製造者ハ斯ノ如キ缺點ヲ改メテ良品ヲ製出シ大ニ輸出ヲ謀ルベシ



飴菓子ノ出品點數ハ七十九點ニシテ出品區域ハ二府十一縣ニ涉レリ飴菓子トシテハ新潟縣ノ翁飴ト稱シ飴ト寒天ヲ配合シテ寒天ノ凝固力ヲ以テ飴ノ粘力ヲ或ル程度ニ凝固セシメテ方圓種々ノ形容ヲ造リタルモノナリ往々寒天過多ニシテ飴ノ粘力ヲ失ヒ金玉糖ニ類スルモノアリ寒天過少ニシテ粘力ノ強キモノアリ或ハ色相ノ濃ナルモノアリ或ハ淡ナルモノアリ熊本名産ノ朝鮮飴ハ粘力ノ強キヲ以テ長所トセシモ今日ニ於テハ食スルニ不便ノミナラズ齒齲ヲ害スルノ恐レアリトシテ近來非難スルモノアレバ之ヲ改良シテ色相ヲ淡ニシ粘力ヲ弱クシタルモノアリ近年水飴ヲ賞揚スルノ結果飴ヲ應用セシ菓子ハ漸ク増加セリ此ニ由テ是ヲ觀ルモ將來飴ノ應用ハ益々盛ナル趨勢ナリ此回ノ出品ヲ見ルニ翁飴的ノモノ最モ多ク其品位ハ概シテ良好ナルモ中ニハ長方形ニテ「ヲブライト」ニ包ミ又之ヲ削木ニ卷キタルモノアリ是等ノ飴ニハ往々火度ノ足ラザルタメ軟ニシテ粘着スルモノアリ翁飴ニモアラズ一種ノ飴菓子ナリ然レドモ是等ハ物ニ粘着シ易キヲ以テ味ノ如何ニ拘ラズ食スルニ不便ナリ一層火ヲ強クシテ粘着ヲ防グベシ飴菓子ハ前途尙發展ノ餘地多シ

「カステール」ノ出品點數ハ八十八點ニシテ出品區域ハ三府二十縣ニ亘レリ「カステール」ハ羊羹ト同ジク古クヨリ上下一般ニ用ヒラレシモノニシテ其品位ノ清雅ナルト味ノ無辯ニシテ風味ニ富ムトコロハ吾人ノ目ニモ口ニモ深染セリ「カステール」ハ世界的ノ菓子ナラン故ニ將來需要ハ益々増進スベキモノナリ「カステール」ハ系統ヨリ云ヘバ燒物ニ屬スルモ「ビスケット」松風煎餅ノ如ク燒テ水分ヲ去ルベキ

モノニアラズ松風煎餅ノ如キハ焦ゲザル程度ニ於テ水分ヲ克ク去リ以テ其儘放置スレバ忽チ空氣中ノ水分ヲ吸收スルト共ニ軟化スレバ燒物ノ本領ヲ失フ是ヲ以テ包裝ヲ鄭重ニシテ濕氣ヲ防グハ此者ノ保上有上最モ肝要ノ事ナリ然ルニ「カステール」ハ同ジ燒ニシテ煎餅「ビスケット」類トハ趣ヲ異ニセリ之ヲ松風煎餅類ニ比スレバ半燒ト云フモ不可ナカルベシ若シ火力ノ強キ爲メ水分ノ甚シク去リタルモノハ口ニ入ルレバ唾液ヲ吸收シテ喉ヲ壅塞スル傾キアリ故ニ味ヲ保タシムル程度ノ水分ヲ保タシムルニアリ其機能ハ只火力ノ強キ爲メノミナラズ雞卵砂糖麥粉又ハ水飴等ノ原料ノ配合分量ニモ依ル「カステール」ハ斯ノ如ク味ニ對シテ水分即チ濕氣ヲ保タシムルノ必要アルヲ以テ「ビスケット」松風煎餅トハ正反對ニシテ乾ザル爲メニ包裝スルヲ適當トス「カステール」ノ製造法ヲ分テバ長崎風ト東京風トハ互ニ一派ヲナスガ如シ何レモ原料ノ種類配合分量ノ多少火加減等自ラ異ナルヲ以テ長崎風ノモノハ開蓋後數日貯フルモ尙ホ枯燥セズ適度ノ濕氣ヲ存シ能ク味ヲ保テリ而シテ其切肌疎鬆ニシテ其味強ク鮮黃色ヲ帶ビ稍粘重ノ氣味アリ東京風ノモノハ開蓋後一二日ヲ經レバ稍々乾燥シテ味ヲ保ツベキ濕氣減少シ口ニ入ルレバ唾液ヲ吸收シテ喉ヲ壅塞スルノ傾アリ而シテ切肌ハ緻密ナルモ甘味ハ比較的弱ク淡黃色ニシテ輕脆ナリ又形容ヲ比較スレバ長崎風ハ上下扁平厚サ適度ニシテ其儘横切ニシテ其切片ハ直ニ盆ニ盛ルコトヲ得テ上下ニ燒肌ヲ付クルヲ以テ盆ニ盛リタル體裁大ニ宜シ且ツ燒肌ノ色ハ濃褐色ニシテ一線ヲ畫スル如ク燒肌ノ整然タルトコロハ其熟練ヲ見ルニ足ル東京風ハ厚クシテ上部隆起シテ穹狀



ヲナシ其儘横切シテ盆ニ盛ルハ稍ヤ過大ナレバ勢ヒ中央ヨリ縦切シテ後横切スルヲ以テ二層トナル其儘横切シテ妨ゲナキモ筵席ニ依テハ二層ニ縦斷スルガ適當ナラン是ヲ以テ上層ハ焼肌ヲ存スルモ穹狀ノ横切面ハ楕形トナリ下層ノ上部ハ切斷面ニシテ焼肌ヲ存セズ方形ヲナセリ且ツ燒肌ハ樺色ヲ帶ブ斯ノ如クナルヲ以テ盆ニ盛リタル體裁ハ長崎風ニ一步ヲ讓スルトコロアリ製造者ニ於テハ東京風ニテモ又長崎風ニテモ孰レヲ製スルモ敢テ製造ニハ昔ニマサルベキモ其地方需要者ノ嗜好ニ基クモノニテ孰レカ是ニシテ孰レカ非ナルカヲ比較論評スレバ相互ニ長短アリテ一朝ニ判斷スル能ハザルモ此回ノ出品ヲ見ルニ殆ンド九十迄ニ近キ出品ノ中其味其形共ニ長崎風ニ模倣シタルモノ大部ヲ占ム此ニ依テ是ヲ觀レバ一般ノ嗜好力長崎風ニ傾キシヲ知ルニ足ルカステラ」ハ九州方面ハ一般ニ行ハレ製造モ亦平均ニ熟練シ是レニ次デ山陽四國モ亦製造者多シ大阪京都名古屋ノ如キ京都ニテハ需要者ノ少ナキガ爲メカ製造者モ亦少シ關東奥羽方面ハ東京ヲ除ケバ製造者概シテ少ナキガ如シ是レ需要少ナキニ因ルモノナラン「カステラ」製造者ハ克ク製法ヲ研究シテ時好ニ背カザランコトニ注意スベシ

雜菓子ハ出品點數百四十九點ニシテ出品區域ハ二府十三縣ニ亘レリ雜菓子トハ一ノ營業者ニシテ種々ノ製品ヲ製造シ一種專業ニテ營業スルコト能ハザルヲ以テ雜ノ字ヲ冠セシカ或ハ只雜品ト云フ意味カ又之ヲ駄菓子ト稱スルハ製産スル物品ノ品位ガ卑低ニシテ需要者ノ中産以下ニアルモノヲ往々駄物ト稱スルノ口癖アリ即チ其實ヲ知ラザルノ甚ダシキモノナリ其名ニ依テ之ヲ卑ミ又其名ノ爲メ世人モ之

ニ重キヲ置カレザルハ畢竟實ヲ知ラザルノ致ス所ナリ却テ品位ノ卑低ナルモノニ利源ノ伏在スルコトアリ昔時駄菓子ト稱セシモノハ原料モ粗ニシテ密糖ヲ用ヒ味形容等モ粗野ナルモノナリシガ近年生活程度ノ進ムトトモニ變化シ山間僻地ニ至ルマデ甘味ノ需要ハ進ミ且ツ昔日ノ如キ品質ノ粗惡ナルモノハ殆ンド跡ヲ絶タントス製造者モ亦變化ノ趨勢ヲ追ヒ原料ヲ撰ビ形狀着色等ニモ意匠ヲ加ヘテ製品ノ品位ト味ニ至ツテハ殆ンド面目ヲ一新セリ即チ需要者ノ嗜好ノ進ミタルノ結果ナリ駄菓子ハ必ズシモ下層社會ノ需要品ニアラズ駄菓子ニハ風味ニ富ミ形狀モ亦古雅ナルモノアリテ中産以上ニモ大ニ賞揚セラル、モノ多々アレバ今日以後ハ駄菓子トシテ自カラ卑マズ中産以上ニ供給スルノ考ヲ以テ製品ヲ益々改良セバ必ズ駄菓子ノ前途ハ頗ル多望ナリ殊ニ日常ノ食品ナレバ消費力モ亦大ナルモノナリ一般ニ甘味ノ樂ヲ興ヘント欲セバ須カラク駄菓子ノ獎勵ヲ怠タルベカラズ菓子ノ經濟ハ駄菓子ニアリ駄菓子ノ製造業ハ大阪京都名古屋等ハ殊ニ盛ニシテ總テ製造者ハ一區域内ニ住ミ同業者ニテ一町ヲ成セリ而シテ毎戶一種或ハ二種ヲ專業トスルヲ以テ製造ノ順序ハ規則的ニシテ其技術ノ熟練ハ殆ンド機械的ニ近シ故ニ幾千製造スルモ製品ノ品位ハ一定セリ斯ル製品ハ其地區ニテ消費スル量ハ僅少ニシテ需要者ハ多ク地區以外ニアレバ毎日製産スルモノハ直ニ需要地ニ向テ輸送シ製品ハ貯藏ニ堪ユルモノ多キト日常ノ食品ニ屬スルヲ以テ消費モ亦迅速ナリ斯クノ如ク各方面ニ需要アルヲ以テ其代金ハ地區外ヨリ地區内ニ吸集セリ之レガ爲メ地區内ノ融通ニハ大ナル關係ヲ與フ之レニ反シ上菓子ナルモノ



ハ多クハ其地區内中産以上ノ需要ニシテ終ニ其地區内ノ融通ニ過ギズ是ヲ以テ駄菓子ハ地區外ヨリ資  
金ヲ吸集スルヲ以テ其地域内ノ利源トシテ輕視スベカラザルモノナリ此回ノ出品ヲ見ルニ名古屋市出  
品ハ殆ンド百點ニ近キ多數ナルモ味ト形ノ同一ナルモノ少ナシ形同ジケレバ味ハ異ナリ味同ジケレバ  
形異雜然トシテ其品種ノ多數ナルヲ知ルニ足ル此他大阪ノ出品アリ概シテ改良セリ駄菓子ノ中ニハ現  
在南清ヨリ韓滿地方ニ輸出セラル、モノ多シ益々改良セバ將來發展ノ餘地頗ル多シ製造者ハ宜シク奮  
發スベシ

佃菓子ハ東京滋賀各一點ノ出品ニシテ批評スルノ價値ナシ

種物ハ總テ菓子ノ原料ニシテ出品ハ纔ニ十五點ナリ出品區域ハ二府三縣ニ過ギズ種物ノ精良ナラザレ  
バ菓子ノ精良ハ期スベカラズ恰モ鐵工事業ノ製鐵事業ニ於ケルガ如キ關係アリ將來菓子製造業ノ進歩  
ニ伴ヒ種物モ亦改善シ廉價ニシテ精良ナルモノヲ多量ニ製産スルコトヲ勵ムベシ此回出品ノ少ナキハ  
頗ル遺憾ニシテ擧ゲテ評スベキモノナシ

砂糖漬ノ出品ハ二十六縣ニシテ出品區域ハ纔ニ二府六縣ニ過ギズ從來此類ノ製品ハ大阪ノ特産トモ云  
フベキモノニテ果物アリ蔬菜アリ砂糖漬ハ古ク行ハレ何人モ其名ヲ知ルモ其需要ハ甚ダ多キモノニア  
ラズ此類ノ製品ハ將來菓子ノ飾用或ハ加味品ニ使用スルガ適當ナラン洋菓子ニハ此例多シ又料理ノ配  
色配味ニ必要ナルモノアレバ砂糖漬ハ是等ノ目的ヲ以テ製造スルガ適當ナラン平例之バ柑橘類ノ砂糖

漬ノ如キ柑橘其物ノ眞味ハ既ニ變ジ只其加味ガ砂糖ノ甘味ト親和シテ一種砂糖漬ノ味ヲ生ゼルモノナ  
レバ砂糖漬ノ眞味ハ恐ラク甘味ニアルガ如シ此類ハ他ノ菓子ノ如ク日常多ク食スルモノニアラザレバ  
單ニ食用トシテ發展ノ餘地ハ少シ今回ノ出品ヲ見ルニ皆在來ノ製品ニシテ改良ヲ加ヘタルモノナシ將  
來乾燥果物ノ發達スルニ於テハ砂糖漬ノ位置ヲ變ズルカモ測リ難シ砂糖漬ニ對スル私見ヲ述ベテ製造  
者ノ一考ニ資ス

斯ノ如ク各種類ニツキ製造及需要ノ状態ヲ細論スレバ近年菓子ノ需要ハ大ニ増進セリ而シテ菓子類ハ  
地方ニ依リ舊來嗜好ノ習慣アリテ總テノ菓子ガ一般ニ用ヒラル、モノニアラズ例之バ北陸地方ハ押物  
類、九州地方ハカステラ山陰山陽地方ハ羊羹ノ多ク用ヒラル、ガ如キ地方ニ依テ多ク用ヒラル、製  
品ハ其地方ノ製造者モ自然ニ其製造ニ熟練セリ抑モ菓子類ノ品位ノ良否製造技術ノ巧拙ハ畢竟其地方  
普通生活程度ノ高低ト嗜好ノ如何ニ依ルモノニシテ嗜好ノ高尚ナル地方ニテハ製造モ亦巧ニナリ嗜  
好ノ低キトコロニハ何程製造者ガ高尚ナル良品ヲ造ルモ需要者ナケレバ如何トモスル能ハズ需要ト供  
給ノ關係ハ只菓子ノミナラズ一般ノ製品ニ於テモ亦然リ殊ニ菓子ノ如キハ生活上ノ必需品ニアラズシ  
テ贅澤品ニ屬スルヲ以テ需要ト供給ノ關係ハ地方ノ貧富ト嗜好ノ高低ニ依テ別ル、モノナリ製造者ハ  
常ニ需要ノ程度ヲ考ヘ製造セザルベカラズ只品種ヲ撰バズ地方ヲ問ハズ必ズ高尚ナル良品ヲ製造セヨ  
トハ奨ムル能ハズ故ニ菓子ノ良好ナル地方ハ其地方ノ貧富ノ度ヲ凡ソ推知スルニ足ルベシ



近年飲食品ノ製造ニハ衛生上ノ關係アルヲ以テ製造者モ此點ニハ注意シ多少苦心研究シツ、アルハ頗ル嬉ブベキトコロナルモ或ハ岐路ニ迷フ製造者モアラン昨今菓子ニ魚肉、海藻、果物雞卵等ヲ濫用スルノ弊アリ其製品ハ菓子トシテ食スベカラズ殆ンド菓子ノ本領ヲ脱セリ思フニ製造者ガ菓子ノ性質ヲ誤解セシ結果ナラン元來菓子バ一種ノ營養品ニシテ衛生上ノ必要品ニアラザレバ營養又ハ滋養ト云フガ如キ食品トハ其性質ヲ異ニスルヲ以テ魚肉類ノ如キモノヲ濫用シテ菓子ノ本領ヲ失フガ如キハ誤解ノ甚ダシキモノナリ若シ菓子ノ本領ヲ失ハザル程度ニ巧ニ利用シテ能ク同化セシムルニ於テハ魚獸肉雞卵モ可ナリ海藻類モ可ナリ果物蔬菜モ可ナリ只菓子ハ滋養食物ニアラズシテ一種ノ嗜好品タルコトヲ忘レザレバ可ナリ又近頃製品ニ接觸スル包紙或ハ削木ノ如キモノニ「インキ」ヲ以テ種々ノ文字ヲ印記スルモノアリ「インキ」ハ有毒物ヲ含有スルヲ以テ飲食品ニ接觸セシムルハ頗ル危険ナレバ是等ハ禁遏スベキ要件ナレバ茲ニ記シテ製造者ノ注意ヲ促ストコロナリ左ニ各府縣ノ出品點數出品人員及授賞等級表ヲ掲ゲテ參考トス

第八部 第七十二類 菓子飴 擬賞一覽表

府縣	出品		擬賞				級	計
	點數	人員	一等	二等	三等	四等		
東京	六〇	二〇	一	二	三	三	二	八

府縣	點數	人員	一等	二等	三等	四等	計
京都	七四	三一	二	一	一	一	九
大阪	一五八	六〇	一	一	一	一	四
兵庫	一二二	五三	一	一	一	一	四
新瀨	一	一	一	一	一	一	四
埼玉	一	一	一	一	一	一	四
群馬	一八	一	一	一	一	一	四
茨城	一	一	一	一	一	一	四
栃木	三一	一	一	一	一	一	四
奈良	一一五	三	一	一	一	一	四
三重	八六	三七	一	一	一	一	四
靜岡	一	一	一	一	一	一	四
山梨	七七	三	一	一	一	一	四
滋賀	一〇三	三八	一	一	一	一	四
岐阜	三〇	一五	一	一	一	一	四
長野	六七	二九	一	一	一	一	四
福島	九三	三五	一	一	一	一	四
石川	七七	四二	一	一	一	一	四
富山	一	一	一	一	一	一	四









東京市菓子同業組合ノ陳列

第八部

第七十三類 砂糖

審査官 糖業改良事務局技師 中 村 留 二  
農事試験場技師 松 岡 長 藏

關西府縣聯合共進會ニ於テ砂糖ノ出品ハ第九回ノ時ヲ始メトシ本回ヲ以テ其第二回トス今其聯合府縣數出品府縣數出品人員出品點數ヲ比較セバ次表ノ如シ

	聯合府縣數	砂糖出品府縣數	出品人員	出品點數
第九回	二府二十縣	一府七縣	四四一	四八六
第十回	三府二十八縣	二府八縣	三二一	三三二

今回ノ共進會ニ參セル三府二十八縣中明治四十二年ノ現狀ニ於テ甘蔗ヲ栽培シテコレヨリ砂糖ノ製造ヲナスハ東京(小笠原島)大坂、静岡、愛知、三重、兵庫、岡山、廣島、和歌山、徳島、香川、高知、愛媛ノ二府十一縣ナリ其内今回ノ共進會ニ砂糖ヲ出品セルハ東京、静岡、徳島、香川、高知、愛媛ノ一府五縣ナリ乃チ見ル半熱帶圈ニ存在スル小笠原島、黒潮ニヨリ位置不相應ニ温暖ナル三保松原附近及ビ氣候温暖ナル四國方面ノミハ砂糖ヲ商品トシテ市場ニ致シ得ル程度ニ於テ甘蔗糖業ノ行ハル、ア



ルモ其他ハ萎微振ハズ僅カニ農家ガ自家用又ハ附近ノ需用ニ應ズル程度ニ於テ行ハル、モノナル由是  
 觀之本聯合區ノ砂糖業ハ近者益々不振ノ境ニアルモノト云フベシ  
 上掲内國産糖ノ外ニ大坂、神奈川、兵庫、静岡、愛知ノ一府四縣ヨリ冰糖及車糖ノ出品アリ是等ハ外  
 國輸入糖ヲ原料トシテ製造セルモノナリトス

今回ノ共進會ニ出品セル砂糖ハ黑砂糖、白下地糖、押砂糖、成形糖、車糖、氷砂糖リトス茲ニ押砂糖  
 ト稱スルハ白下地糖ヲ押槽ニ裝シテ漂白セル天光、二度押、三盆白等ノ砂糖ノ總稱ニシテ成形糖トハ  
 液砂糖、棒砂糖等ノ總稱ナリ共ニ四國諸縣ノ産ナリトス車糖トハ洋式精製糖器械ニ付シテ製造セル糖  
 製糖ナリ左ニ府縣別ノ砂糖出品點數ヲ示ス

砂糖府縣別出品點數一覽表

府縣名	黑砂糖	白下地糖	押物糖	車糖	成形糖	氷砂糖	計
東京府							
大阪府		四					四
神奈川縣				一			一
兵庫縣							
愛知縣							
静岡縣	六	一四					二〇
計							四

德島縣	香川縣	愛媛縣	高知縣	合計
一二三	七五	六〇	一七	二七六
一	二七	一〇		二七
二				
一〇				一〇
一三三	七七	七七	七七	三三二

現品ノ審査ハ總テ直ニ食用ニ供スルモノトシテ其適否ヲ審査セリ白下地糖ハ其名稱ノ示ス如ク天光、  
 二度押、三盆白等ノ下地糖タルヲ本來ノ性質トスルモ現時ノ狀況ニテハ直接消費ニ供スル場合多キヲ  
 以テ重キヲ直接消費ニ置キ兼テテ押砂糖ノ原料トシテノ適否如何ヲモ審査セリ審査ノ要目ハ觸官臭官  
 味官視官ノ知覺ニ訴ヘテ異味惡臭ナク色澤良好ニシテ甘味強ク各自特有ノ結晶ヲ作レルヤ否ヤヲ檢セ  
 リ特ニ氷砂糖ニアリテハ晶形整正ニシテ大小適度ヲ得無色透明ニ近キモノヲ良品トセリ  
 審査ノ結果八十二名ヲ撰拔シテ擬賞セリ今授賞府縣別表ヲ掲グレバ左ノ如シ

砂糖擬賞一覽表

府縣	出品				擬賞等級	出品人員百 人ニ對スル 擬賞數
	點數	人員	一等	二等		
東京	四	四			二	五〇〇
大阪	四	二			二	五〇〇
計						



計	高知	愛媛	香川	徳島	静岡	愛知	兵庫	神奈川
三三二二	七七	七七	一三三	一	二二	二二	二二	二二
三三一	七七	七四	一三八	一	二二	二二	一一	一一
二一	一	一	一	一	一	一	一	一
八三	五	一	一	一	一	一	一	一
一五	五	二	四	二	一	一	一	一
五七	一〇	一四	二一	一七	一一	一一	一一	一一
八二	一九	一六	三一	一	九	一	一	一
二六・七	二四・七	二一・六	二四・二	一〇・〇	四二・九	一〇・〇	五〇・〇	五〇・〇

左ニ各種砂糖ニ就キ批評スル所アルベシ

黒砂糖

黒砂糖ノ出品ハ静岡縣及高知縣ノ兩縣ヨリナリ静岡産ノモノハ汚物ノ除去不完全ニシテ臭氣アリ水分  
蜜分ニ富ミ貯藏ニ耐ヘズ甘味ニ乏シ其斯ノ如キハ氣候要素ノ不充分ニヨルベキモ製造法ノ精シカラザ  
ルモ亦主因タリ少シク製造法ニ力ヲ致サバ品質ヲ向上セシムルヲ得ン

高知産ノモノモ亦同様ノ弊アリ製造法ノ改良ヲ行フ要アリ

白下地糖

白下地糖ハ東京府(小笠原島)静岡縣、香川縣、愛媛縣、高知縣ヨリ出品セリ小笠原島ノ糖業ハ甘蔗ノ

生育ニ適合セル半熟園ニ於テ行フモノナルニ關セズ品質甚ダ優良ナリト稱スルヲ得ズ製造法ノ不完全  
ナルニヨル改良ノ要アリ往々鹽味アルモノアリ土性若ハ肥料ノ然ラシムル所ナラン勉メテ蔗汁ニ鹽分  
ナカラシムルニ注意スルヲ要ス静岡縣ノ白下地糖ハ概シテ優良ナリ此地ニシテ此優品ヲ作成ス其勞ヤ  
賞スルニ値セリ高知縣ノ白下地糖ハ色淡ク粒子堅實ニシテ異味ナク甘味強シ品質ノ優良ナルコト前回  
ニ同ジ香川縣ノモノハ之ニ亞ギ愛媛縣ノモノハ色濃ク蜜分ニ富ミ往々臭氣アリ製造法ノ精シカラザル  
ニヨルナラン

押砂糖

天光、二度押、二度半押、三盆太白等ノ押砂糖ハ香川愛媛徳島ノ三縣ヨリ出品セリ出品點數僅カニ十  
點アリタルノミ概シテ品質優等ニシテ見ルベキモノアリ然ルニ近時此ノ種ノ砂糖ノ産出ハ益々退縮シ  
テ僅ニ余喘ヲ保ツノ有様ナリ惟フニ白下地糖ヲ布帛ニ包ミ壓ヲ加ヘテ蜜分ヲ去リ濃淡各種ノ砂糖ヲ作  
成シ其極純白、乾燥、光輝アル太白糖ヲ製出スル如キハ世界ニ於テモ類例ナキ方式ニシテ大ニ世ニ誇  
ルニ足ルベキモノタリ惜ムラクハ操業ノ遲緩ナルト大規模操業ヲ許サザルトハ今日ノ事情ニ適セザル  
所ニシテ近來益々退歩セルハ素ヨリ其所タルベシ

成形糖

餛飩糖一點棒砂糖一點ノ出品アリタルノミ特ニ稱揚スベキ美點ナシ



車糖(洋式機械精製糖)

八百八十八

神奈川県ヨリ一點出品アリタルノミニシテ他ト比較スルノ由ナカリキ惟フニ本聯合共進會ノ區域ハ本邦ニ於ケル洋式機械精製工場ノ殆ンド全部ヲ網羅スルヲ以テ此等工場ニ於ル多數ノ出品ヲ見ルベシト豫想セシニ僅ニ神奈川県ノ一工場ノ出品ヲ見ルノミニナリキ蓋シ此ノ如キハ出品規程ニ於テ一人ノ出品ヲ砂糖ニアリテハ二種以內ト限定セシニヨルニハ非ルカ精製糖工場ニ於テハ色相ノ濃淡種々ナル粉糖及双目糖ヲ併セ作ルモノナルヲ以テ工場所産ノ砂糖ノ全部ノ出品ヲ許スニ非レバ此種ノ砂糖ノ出品ニ不便ナリ次回ニ於テハ此點ニ注意シテ出品規程ヲ設ケラレンコトヲ望ム

氷砂糖

氷砂糖ノ出品ハ大坂兵庫愛知靜岡ノ府縣ヨリナリ概シテ優良ナリ特ニ靜岡縣ヨリ良品ヲ出セリ

第八部

第七十四類 罐詰塲詰

審査官 農商務技師 梶川温  
同 同 技手 小川清 一

罐詰塲詰ノ出品總點數ハ八百一ニシテ其人員參百六十八人ニ達シ之ヲ前回ニ比スレバ點數ニ於テ百六

十二點人員ニ於テ百四十二人ノ増加ナリ而シテ此増加ハ聯合區域ノ擴張セラレタル結果ト塲詰ノ新ニ編入セラレタルトニ因ル今其府縣別出品點數人員及授賞等級ヲ擧グレバ左ノ如シ

授賞等級一覽表

府縣	出品		授賞等級				計
	點數	人員	一等	二等	三等	四等	
東京	二二	八					二
京都	六〇	一九					二
大阪	一〇	五					一
神奈川	二二	〇					一
兵庫	一〇	四					一
茨城	八〇	三					三
三重	三二	〇					一
靜岡	一七	六					一
滋賀	二五	一					二
岐阜	二二	二					一
長野	三二	六					一
福島	三六	三					一
石川	六	三					一
計							四

八百八十九



計	愛知	高知	愛媛	香川	和歌山	山口	廣島	岡山	鳥根	鳥取	富山
八〇一	九一	九	三三	三〇	一〇六	二四	四二	四九	四〇	一五	九
三六八	三六	四	一一	一〇	八二	一五	一五	三三	三三	八	五
四	一										
一六	一										
三〇	四	一	一	二	一	四	一	二			
五一	四		二	三	一	三	一	二			
一〇一	〇	一	五	三	四	五	七	一	五	一	

八百九十一

本回ノ聯合府縣ハ諸工業ノ最モ發達セシ區域ヲ包括シ隨テ罐詰種類モ亦主産區域ニ屬スルヲ以テ其出品種類多クシテ良好ナル製品少カラズ且ツ出品ノ能ク統一セルハ本會ノ特徴ト謂フベシ之ヲ品別スレバ松茸ノ六十三點哈及ビ「ゴリバゼ」ノ四十六點符ノ三十六點鯉ノ三十二點ノ鳥獸肉ノ三十九點、鯉ノ十五點蒲鉾ノ十四點等以テ其一般ヲ推知スルニ足ラン  
罐詰ノ需用ハ年ヲ逐テ増進ノ傾向ヲ有スト雖内地ニ於ケル需用ノ範圍ハ今仍ホ地方ニ因テ廣狹アリ

未ダ一般ノ需用ニ適スルニ至ラズ從テ斯業ノ盛衰ハ主トシテ海外輸出ノ如何ニ因ル將來海外移住者ノ増加スルニ於テハ罐詰ノ輸出ハ益々盛ナルベシ果シテ然ラバ成ルベク輸出ニ適スル原料ヲ撰テ罐詰、製法、裝飾、荷造等ニ大ニ注意スベシ又輸出品ノ中鮑水煮ハ清國人、鯉油漬、蟹ノ如キハ専ラ白人ノ嗜好ヲ主トスレバ殊ニ一層ノ攻究ヲ要ス又内地ニ於テモ衣食住ノ漸次進昂シツ、アレバ罐詰需用ハ必ズニ變スルノ時期ニ到達スベシ現今ノ製品ハ動モズレバ食膳ニ供スルコトヲ厭フモノ少シトセズ是レ即チ安物ヲ主トスルノ結果ニシテ需要者ガ罐詰ニ向ツテ類ニ非難ヲ加フルハ故ナキニアラズ畢竟今日罐詰ノ需要ガ遲々トシテ進マザルハ製品ノ進歩改良セザルニ職由スルト云フモ敢テ憚ラザルトコロナリ  
本回ノ罐詰ハ之ヲ品別スレバ水産物過半ヲ占メ次ハ松茸、筍、栗等ノ蔬菜果實類及鳥獸肉等ナリ之ヲ通覽スルニ其製法外觀共ニ進歩ノ蹟ヲ認ムルモ概シテ罐材ノ撰擇宜シキヲ得ザルト標紙ノ平凡ニシテ圖案配色等ノ光彩ヲ放タザルハ罐詰ノ商品トシテ遺憾トスルトコロナリ罐詰ノ改良ニハ内容品ノミナラス罐材罐型標紙等商品トシテ外容モ併セテ改良スルニアラザレバ完全ノ効果ヲ收ムルニ至ラザルモノナリ特ニ近頃罐詰ノ批難多キ點ハ内容量目ノ不同アルコトナリ下表ニ示セル如ク鮑ノ水煮ノ如キ一  
封度罐ニシテ正味肉量漸ク四十匁甚シキハ三十六匁ノモノアリ又松茸ニ於テモ四十八匁ニ過ギザルモノアリ殊ニ玉茸ニ至リテハ僅ニ二十八匁四分乃至二十九匁五分ノモノヲ實見シタリ此他罐徑ニ於テモ

八百九十二



普通二寸四分ノモノ二寸三分ニ縮小シ罐ノ高サ三寸七分ノモノ三寸五分ニ短縮セルモノアリ此等ハ出品ノ信用上又徳義上大ニ戒飭ヲ加フベキコトナリ初メハ二三ノ製品ニ過ギザリシニ弊風ハ一般ニ波及シ今日正當ノ量目ヲ要スルモノハ殆ンド稀ナリ罐詰製造業ノ惡弊ハ今ヤ極端ニ達セリ今ニシテ改善セザルニ於テハ斯業ノ前途ハ甚ダ憂フベキモノナリ我國ノ罐詰業ノ組織ハ小規模ニシテ一大事業トナルコト能ハザルモ是等弊害ノ多キガ爲メニシテ堂々タル大資本家ノ顧ミザルトコロナルモ亦宜ナリ

品	種	總重量	内容固形重量	品	種	總重量	内容固形重量
鮑	水	一三七・〇	五二・〇	鮑	水	一一二・四	五七・五
同	同	一三六・三	四五・二	同	同	一一一・八	五三・〇
同	同	一三一・〇	五一・四	同	同	一一一・八	七三・四
同	同	一三一・〇	六一・〇	同	同	一一一・八	四四・〇
同	同	一三〇・九	五七・四	同	同	一一一・二	四四・〇
同	同	一三〇・六	六二・八	同	同	一四四・六	六九・七
同	同	一三〇・〇	四七・六	同	同	一四四・〇	四八・〇
同	同	一二八・〇	三六・二	同	同	一四一・四	七二・〇
同	同	一二四・四	四〇・〇	同	同	一四〇・七	七六・二
同	同	一二四・四	四七・五	同	同	一三九・八	七四・六
同	同	一二四・〇	五四・八	同	同	一三八・六	六九・二

品	種	總重量	内容固形重量	品	種	總重量	内容固形重量
松	茸	一三四・五	六四・五	松	茸	一一九・〇	六二・七
同	同	一三二・二	六四・八	同	同	一一七・五	八一・二
同	同	一三二・〇	七二・七	同	同	一一六・五	六九・七
同	同	一二九・八	六二・五	同	同	一一四・六	六四・二
同	同	一二九・六	七三・六	同	同	一一五・〇	二八・四
同	同	一二九・五	七三・六	同	同	一一四・三	六〇・〇
同	同	一二九・四	六六・四	同	同	一一四・〇	七五・〇
同	同	一二八・七	六九・七	同	同	一一四・〇	六八・〇
同	同	一二七・四	六二・七	同	同	一一四・〇	六三・三
同	同	一二六・七	七一・六	同	同	一一二・〇	七一・二
同	同	一二六・〇	八三・五	同	同	一一〇・七	五〇・七
同	同	一二四・五	八二・五	同	同	一一八・二	六〇・〇
同	同	一二四・〇	八〇・四	同	同	一一六・〇	五六・〇
同	同	一二四・〇	七六・〇	同	同	一一五・五	五九・七
同	同	一二二・三	七四・八	同	同	一一四・五	五三・九
同	同	一二一・八	六四・〇	同	同	一二四・五	二九・五

今出品物ノ主モナルモノニ就キ概評ヲ下セバ左ノ如シ  
 鮑水煮罐詰ハ出品點數十八點ニシテ内三重縣ヨリ五點島根縣ヨリ四點愛媛縣ヨリ三點ノ出品アリ茨城



縣ハ由來鮑ノ盛產地ト稱セラル、所ナルモ本回ハ僅ニ一點ノ出品ニ止リシハ惜ムベキコトナリ此等ハ何レモ特産地ノ出品ナルヲ以テ原料ノ品位概シテ良好ナリト雖只液汁ニ混濁セルモノ多キハ聊カ缺點トスルトコロナリ蓋シ其ノ混濁ハ手ヲ省カンガ爲メ二度煮ヲ廢シタルニ因ルモノナラン乎此他内容ノ量目、個數ノ如キハ一封度罐ニ正味六十匁以上個數三個乃至六個位ヲ標準トスベシ

鱈油漬ハ愛知縣及三重縣ノ出品ニシテ其數五點アリ最近ノ歐米輸出品ニシテ製法ノ進歩大ニ見ルベキモノアリト雖尙ホ其漬油ノ撰擇宜シキヲ得ザルモノアリ油漬ナルモノハ原料ノ肥滿セルモノヲ撰ビ之ニ浸油即チ指油ヲ撰撰セバ必ズ好美ノ油漬ヲ得ルモ此一ヲ缺ケバ良品ト稱スル能ハズ「アンチヨビー」ハ三重縣ノ出品ニ係リ色味不良ト云フニアラザレドモ歐米産ト比較スルトキハ尙ホ遠ク及バザルトコロアリ一層ノ攻究ヲ望ム此他高知縣ヨリ鮭油漬ノ出品アリシモ仍ホ漬油ノ精良ナラザルト肉色鮮明ナラザルハ原料ノ撰擇宜シキヲ得ザルモノト思惟ス一層ノ改良ヲ要ス

蟹罐詰ノ出品點數ハ十一點ニシテ福井縣ヨリ八點他ハ京都府及大阪府ノ出品ナリ本品ハ近年米國ノ輸出噸ニ増加セシヲ以テ其製造ノ如キモ大ニ面目ヲ改メシガ奈何セン福井地方ノ蟹ハ北海道地方ノ「タラバ」蟹ト異リ小形ニシテ其肉ハ概シテ解崩シ易ク且ツ水分多キヲ以テ輸尙キトシテハ北海道産ニ及バズ之ニ反シテ大阪地方ノ出品ハ北海道方面ノ産ナルガ故ニ原料等ニ於テハ別ニ缺點ナキモ著シキ酸ヲ使用シタル形跡アルト液汁ノ多キコト及罐材ノ良好ナラザリシトハ大ニ注意ヲ要スル所ナラン蓋

シ酸ヲ使用スルトキハ肉ニ一種ノ異臭ヲ帯ビテ固有ノ風味ヲ損ジ又タ液汁ノ多キ時罐材ノ不良ナルトキハ共ニ黑變ヲ促進スルノ恐レアリ

蒲鉾罐詰ハ出品點數十四點ニシテ愛媛、和歌山、二縣ノ出品其主ナルモノナリ本品ハ元來海外在留ノ邦人ニ嗜好セラル、ヲ以テ其輸出額已ニ二十萬圓ニ達シ近年又外人ニモ需用ノ途開ケントスレバ其販路ハ將來有望ノモノナリ此罐詰ノ製造上最モ注意ヲ要スル點ハ加熱度合ニシテ強ケレバ色ヲ帯ビ味ヲ損ズ弱ケレバ變敗ノ恐レアリ又其ノ原料ノ新鮮ト否トニヨリ之ガ加熱ニ一種ノ手加減ヲ要スルコトヲ忘ルベカラズ伊豫ノ西海岸ハ之ニ適當セル原料ニ富ミ且老練ノ製造家亦乏カラザルヲ以テ本回ノ出品中優良ノモノハ概ネ此地方ノ産ニ屬セリト雖尙不良ノモノ往々市場ニ存在スル所以ノモノハ能ク原料ヲ新陳ヲ確メズ之ヲ混淆シテ製造シテ同ノ加熱ヲ施スニ由レルモノ多シ注意セザルベカラズ蝶螺ハ出品多ク其數二十五點アリ島根縣ノ八點三重縣ノ四點愛媛縣ノ三點其主ナルモノナリ概ネ味付ニシテ原料ノ大粒ナルト量目充分ニシテ調味亦タ能ク整フ概シテ無難ノ製品ナリ  
蛤時雨煮ハ三重及愛知ヨリ多數ノ出品アリ名産地ニ屬スルヲ以テ良品モ亦タ多シ概シテ色澤ノ淡薄ニカリシハ世々嗜好ニ因ルト雖モ製造者ガ徒ラニ舊製ニ泥マズ改良ヲ加ヘシニ因ルモノナラン  
鯉ノ味付ハ出品點數三十二點ニシテ三重和歌山ノ出品多數ヲ占メ之ニ次ギ静岡愛知ノ二縣トス香味佳良ノモノ少キニアラズト雖モ酸味ヲ帯ベルモノハ多カリシハ調味材料ノ撰擇ヲ誤リシ結果ニシテ味付



罐詰トシテ往々此害ニ罹ルモノアレバ殊ニ注意スベシ此他鮪鮓味付各八點鮪味付十一點アリ鮪鱈ニハ水煮製モアリタレドモ往々形態ノ崩壞セルモノアリシハ缺點トス熱ノ加減ト原料撰擇ノ是等ノ缺點ヲ補フニ有力ナレバ一考ヲ要ス

鯛ハ五點ノ出品ニシテ島根縣ノ出品過半ヲ占ム肉ノ崩潰シ易キハ鯛ノ性質ニシテ新鮮ヲ撰ブハ勿論鹽加減等ニ注意スベシ又變色ハ熱ノ加減ニ因ルモノナレバ概シテ白色肉ノ罐詰ニハ給熱ノ度ヲ一定スルノ必要アリ

白魚ノ出品ハ二十一點ニシテ三重及島根ヨリ多數ノ出品アリ何レモ該魚ノ特產地ニシテ隨テ其製品モ亦佳ナリ只鹽味ノ強キモノ或ハ形體ノ毀折セシモノアリ又味付モアリ是等ハ普通ノ製品ニシテ水煮ニ比スレバ製造モ容易ナリ只色ノ濃褐色ニ過ギタルモノアリ色ハ食品ノ善惡ヲ表現スルモノナレバ殊ニ注意ヲ要ス

牡蠣ハ出品點數七點ニシテ廣島、靜岡ノ二縣ヨリ各三點ノ出陳アリ廣島ハ牡蠣ノ名產地ニシテ原料豐富ナレバ之ガ製造ハ有望ナレドモ今仍ホ其製品外國産ニ比シ液汁ノ混濁多キハ缺點ナリ今後一層ノ攻究ヲ望ム

鯨肉ハ二點ノ出品アリ何レモ和歌山縣ノ産ニ屬シ味ハ良好ニシテ從來ノ製品ニ比スレバ幾分ノ進歩ヲ認ム本品ハ寧ロ新規ノ製品ニ屬シ今年ヲ遂フテ販路擴張ノ時代ナレバ一層品位ノ精撰ニ勉ムルコト

必要ナラン

鰻蒲焼ハ出品點數僅ニ四點ニシテ其出品ハ鳥取縣ト山口縣ナリ之ヲ九州地方ノ産ニ比スレバ品質ハ勿論其製造技術上ニ於テモ遜色アリ第一色澤暗黒ニシテ鮮明ナラザルト焦ゲ過ギタルコトハ殊ニ改良ヲ要ス

鯛味噌ハ廿一點ノ出品アリ愛知縣ノ出品多數ヲ占メ靜岡縣京都府之ニ次ゲリ其内良品ト認メシモノ少キニアラザリシト雖往々其肉纖維強靱ニシテ之ヲ口ニスレバ其纖維舌ニ觸レ不快ノ念生ゼシコト肉分甚ダ少量ノ爲メ其名稱ノ價值ヲ疑ハシメタルコト味噌ノ不良ナル爲メ其製品ニ一種ノ臭氣ヲ帶ブルニ至ラシメタルコトハ今後改良ヲ要スル點ニシテ末項ノ缺點ニ至テハ宜ク味噌ヲ精撰シ能ク熬詰メテ水分ヲ去リ保存ニ堪ユルノ方法ヲ執ルベシ

海苔佃煮ハ東京、神奈川、大阪及三重ノ一府三縣ノ出品ナレドモ點數僅ニ四點ニシテ概シテ好良ノ製品ト認ムルモノナシ

鳥獸肉類ノ罐詰出品ハ三十九點ニシテ其中ニハ豚肉鳥肉等アリタレドモ過半牛肉ノ味付ニシテ廣島縣ヨリ多數ノ出品アリ製法ハ概シテ良好ナリ殊ニ「コーンビーフ」「ローストビーフ」中殆ンド歐米産ニ匹敵スベキモノアリ又タ味付ハ概シテ品位一定セリ牛肉味付罐詰ノ產地トシテ夙ニ世評ヲ得タルヲ以テ各製造者モ殆ンド專業ニシテ克ク其製造ニ熟練セシモノナラン



岡山縣産ノ豚肉ニ至テハ今一層ノ改良ヲ望ム

松茸ハ本回ノ鑑詰出品中最モ多數ヲ占メタルモノニシテ總數六十三點ニ達セリ是レ需用ノ多キヲ證スルモノニシテ内地及滿韓ハ勿論遠ク米國地方ニ輸出セリ出品中京都、大阪、二府ノ出品最モ多ク品位ノ優良ナルモノ又此地方ノ出品ニ多シ是レハ原料佳良ニシテ香氣ノ強キト風味ノ宜キハ名産地ノ特徴トス強テ製造上ノ短處ヲ擧ゲンカ量目ノ非常ニ少キモノアリシコト大小不揃ノモノアリシコト又摩撻洗滌シタル結果固有ノ色澤ヲ消失シタルモノアリシハ却テ過慮ニ失セリ

筍ハ三十六點ノ出品ニシテ京都、大阪ノ出品最モ多シ此地方ノ産ハ松茸ト全ク原料良好ニシテ且其製法亦熟練セリ本品製造上ノ缺點トシテハ其量目ヲサ増ンガ爲メ往々上皮ヲ剝ガザルモノアリ其酸味ヲ帶ビタルモノアル等往々不良ノ製品アルハ遺憾トスル所ナリ

青豆ハ大阪府ト滋賀縣ヨリ僅ニ三點ノ出品アリタルモ製法ハ概シテ良好ニシテ佛國地方ノ産ト著シキ軒輕ナキヲ覺ヘ今一層色澤ノ點ニ注意セバ優ニ外國産ト拮抗スルヲ得ベシ

福神漬ハ出品點數僅ニ六點ニシテ本場産トシテハ只神奈川縣ヨリ僅ニ一點ノ出品アリタルガ如キ狀況ナルヲ以テ自然其品位ニ於テモ優良ノモノ無ク或ハ醬油ノ撰擇ヲ誤リ或ハ原料ノ配合宜キヌ得ズシテ紫蘇ノ混入多量ニ過ギタル等其色味ヲ損セルハ惜ムベキコトナリ

於多福豆ハ六點ノ出品アリ大阪府ノ出品最モ多シ此種ノ販路ハ割合ニ廣シト雖モ製造上ノ缺點ハ使用

砂糖量ノ不足ナルコト内容量目ノ少キコト之ナリ又タ黒色ノモノト褐黒ノモノト二派アリ褐色ノモノハ世ノ好ミ多シ宜シク改良スベシ

栗甘露煮ハ果物鑑詰中出品量モ多クシテ其點數二十三點ニ達シ京都府大阪府及廣島縣ノ出品多數ヲ占メタリ本品中ニハ品質製造共ニ優良ノモノ少キニ非ズト雖モ又甚シキ不良ノモノアリ殊ニ内容量ノ不足セルモノ湯煮ノ足ラザルモノ瀝ノ拔ケザルモノ等アリ廣島縣其他中國地方ノ産ハ畿内方面ニ比シ形ノ大ナルモノアレドモ肉質ノ内部概シテ赤黒キハ欠點ナリ

長野縣出品ノ洋桃鑑詰ハ其原料ト云ヒ又製造上ニ於テモ佳良ニシテ一段ノ進歩ヲ見タルハ喜ブベキ現象ト云フベシ

「ジャム」ハ總數二十七點ノ出品アリ苺、無花果、柿、密柑、等其種類多カリシモ特ニ良品ト認メシハ長野縣ノ出品ニ係ル苺、ジャムトス此種ノ製品ハ大ニ技術ヲ要スルモノナレドモ近年著シク進歩シ輸入品ニ匹敵スベキ優良品ヲ産出スルニ至リシハ人意ヲ強フスルニ足レリ苺ノ製品ニハ往々果粒ヲ壓潰シテ苺ノ原形ヲ失フモノアリ此點ハ可ルベク注意スヘシ「バター」ハ出品五點ニシテ京都府兵庫縣長野縣及高根縣ヨリ出品セリ概シテ色澤不良ニシテ且一種ノ惡臭ヲ有セルハ欠點ナリ近年畜産業ノ發展ト共ニ之ガ製造ニ付テモ一層ノ講究ヲ望ム

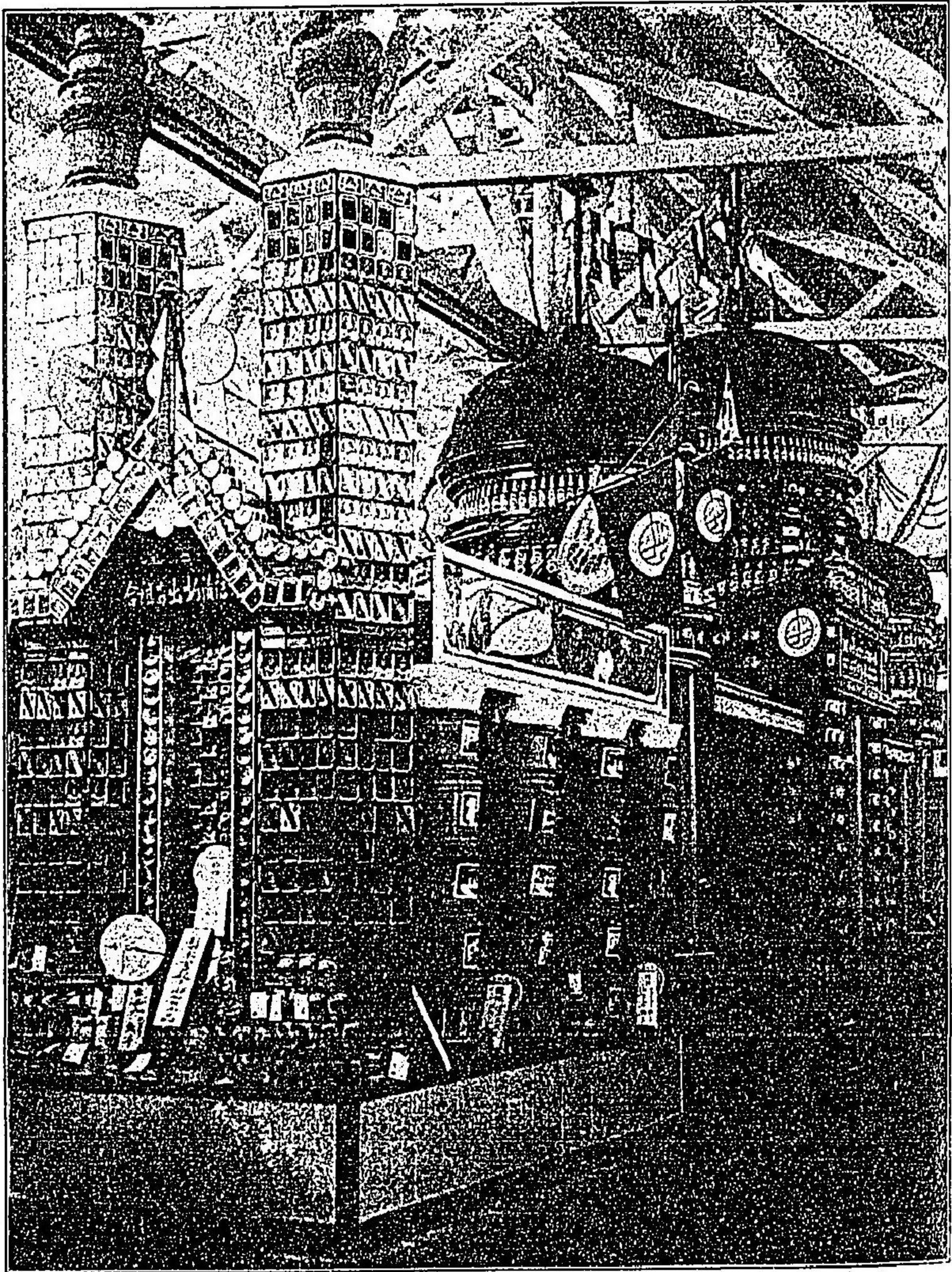
練乳ハ三四點ノ出品ニ過ギザルガ故ニ單ニ之ヲ以テ本邦産練乳ノ良否ヲ批評スルコトヲ得ザレドモ歐



米産ニ比較スルトキハ概シテ淡綠色ヲ呈シ且ツ糖分ノ混加充分ナラズシテ表面ニ結晶セルモノ多キハ通弊ト云ハザル可ラズ本品製造業ノ發展ト否トハ國家經濟上ニ及ボスコト少カラザルガ故ニ當業者ハ者諸其他尙ホ一層ノ攻究ヲ望ム

壘詰ハ和歌山縣ノ蜂蜜過半ヲ占メ雲丹、二名煮之ニ次ギ他ハ小鯛ノ酢漬、花ラツキヨ金柑等ニシテ蜂蜜ノ精製未ダ完全ト謂フヲ得ズト雖モ殆ド能ク齊一セリ雲丹ハ主トシテ山口縣ノ出品ニ係リ鹽雲丹多數ヲ占メタリシガ其品位ノ優良ニシテ能ク統一セル確ニ名産地ノ價值アリ福井縣地方ノ出品ハ多ク練雲丹シテ中ニハ壘詰ニ非ズシテ箱詰ノモノアリシガ其箱詰中雲丹ノ上面ヲ被覆スルニ油紙ヲ用キタルモノヲ見タリ此ノ如キハ忽チ雲丹ニ其油臭ヲ附與シ固有ノ香氣ヲ失ハシムルモノナレバ最モ注意ヲ要ス二名煮ハ愛媛縣出品ニ係リ鱈、比目魚、鰻等ノ小雜魚ヲ儀助煮的ニ製セルモノニシテ風味可良品位略ホ齊一セリ全縣ハ此種ノ原料豊富ナレバ物産トシテ適當ノモノナラン香川縣ノ出品中小鯛類ノ酢漬アリシガ製法亦當ヲ得タリ花ラツキヨハ壘詰中需用ノ廣キモノニシテ粒ノ能ク均一シ剝皮ノ丁寧ナルモノヲ良シトス本回ノ出品中之ニ相當スルモノ少カラザリシハ喜ブベシ金柑其他ノ壘詰ニ至テハ尙ホ攻究ノ餘地アリト認メタレドモ零碎ノ出品ナルヲ以テ茲ニ省畧スルコト、セリ想フニ壘詰ハ罐詰ニ比シ貯藏ハキニ堪ヘズト雖其風味ノ點ニ至テハ却テ優ルモノ多ク隨テ之ガ需用モ亦世ノ開進ニ伴ヒ益々増加スベキ趨勢ナルガ故ニ當業者ハ能ク之ヲ察シ品位ノ改善ニ向テ尙ホ一層ノ注意ヲ望ム

名古屋罐詰壘詰出品組合陳列





第七十四類ノ内  
 塚詰ソース類

審査官 醸造試験所技師 奥村順四郎

税務監督局技師 木下 研三

本出品ハ僅ニ六點ニシテ大阪府二點茨城縣四點出品人員ハ大阪府二名茨城縣四名ナリ之ガ擬賞表ヲ示セバ左ノ如シ

府 縣	出 品		擬 賞 等 級	計	出品人員ニ對 スル擬賞割合
	點 數	人 員			
大 阪	二	二	二	二	五〇、〇
茨 城	四	四	四	二	三三、三
計	六	六	六	二	三三、三

近年本邦ニ於ケル衣食住ノ状態ハ著シク變化シ來リ頗ル歐米風ヲ採用スルニ至リタルハ茲ニ贅言ヲ要セザルトコロニシテ飲食物ノ如キ刺肉ニ日本酒ヲ以テ満足スルモノアレドモ宴會等ニ於テハ必ズニニ洋風調理品ヲ出ササルナキノ有様ナルニ至レリ是レ洋風調理ノ我國人嗜好ニ適スルモノアルガ故ナリトス此ノ如ク嗜好ノ變遷ニ伴ヒ益洋風調理法ノ廣ク用ヒラル、ト共ニ其原料ハ勿論諸種加味品ノ必要



ヲ感ズベク單ニ鹽及醬油酢ノミヲ以テセザルニ至ルベク本出品タル「トマトソース」ハ洋風調理ニ使用セラル、調味品ノ一ニシテ需用頗ル多ク之ヲ用ヒテ調理シタル肉及ビ「マカロニー」ノ如キ其風味ノ大ニ賞スベキモノアルハ既ニ人ノ知ルトコロナリトス而シテ「トマトソース」ノ製造法ハ甚ダ容易ニシテ單ニ蕃茄ヲ粉碎糜亂セシメ布片ニテ濾過シタルモノヲ瓶詰トシ殺菌ヲ施スニ過ギズ然レドモ本邦ニアリテハ未ダ之ガ製造ニ從事スルモノ少ナク今回ノ如キ聯合府縣ノ廣キニ關セズ茨城縣ヨリ僅ニ三點ヲ出品シタルノナミルハ遺憾ナリトス

「トマトソース」ノ原料タル蕃茄ハ本邦何レノ地ニテモ栽培セラレ得ルモノナレバ大ニ之ガ製造獎勵ヲ行ヒ獨リ内地ノ需用ニ止マラズ進ンデ海外近クハ浦港其他歐米人ノ居留セル地方ニ輸出ヲ試ミ其販路ヲ擴張スルニ努メンコトヲ希望ス

營業者ニシテ栽培製造ニ意ヲ用ヒ價格ノ低廉ナルヲ計ルニ於テハ輸出品トシテ將來東洋各地ニ有望ナルベシ

上記「トマトソース」ヲ除キ他ノ三點ハ調味用トシテ食卓上ニ用ヒラル、「オイスターソース」類ニシテ其香味ノ辛烈ナル又酸味ノ強キ味ノ不調ナルモノ等良好ナルモノナキハ其製法ニ欠クル所アルニ依ルナランカ尙此等ノ製品壘裝ニ横文ヲ記入スルハ敢テ害ナシト雖モ徒ニ外國品ニ摸擬スルヲ以テ足レリトスル如キハ賞スベキコトニ非ズ

第八部

第五十七類 漬物

審査官 農商務技師 柘川 温

漬物類ノ出品總點數ハ三百十五點ニシテ其人員二百十人ニ達シ出品セシ府縣ハ三府十七縣ニ及ベリ漬物ガ關西府縣聯合共進會規則ノ出品部類ニ編入セラレタルハ第十四即チ本會ヲ始メトス從來内國勸業博覽會ニ於テハ漬物類ノ出品ヲ許セシガ元來漬物ト稱シ其範圍ハ廣キニ拘ハラズ其出品ノ品種ハ概シテ奈良漬ガ主トナレリ其他ハ個々奇零ノ出品ニシテ見ルベキモノナカリシガ此回出品ノ漬物ヲ閱スルニ固ヨリ奈良漬ハ多數ナルモ此他ニ澤庵漬、梅干、味噌漬ノ比較的出品多キハ既往ノ出品ト稍ヤ趣キヲ異ニセリ漬物ノ製造販賣ヲ專業トシテ一家ヲナスコトヲ得ルハ多ク都會ノ地ニアラザレバ能ハズ町村部落ニ於テハ普通ノ漬物ハ自家用トシテ各個ニ製造スルヲ以テ漬物ヲ營業トスルモノハ殆ンド稀ナリ今日ハ多ク都會ノ營業ニ係ルモ工業ノ發達ト共ニ益々分業ノ行ハル、ニ至ラバ只都會ノミナラズ地方ト雖モ専門營業ノ必要ヲ生ズルニ至ルベシ漬物ハ本邦人習慣ノ食品ニシテ一日モ缺クベカラザル必要品ナリ斯ル必要品ナルニモ拘ラズ今日世人ガ品位ノ卑低ナル製品トシテ更ニ顧ミルモノナキハ遺憾トスルトコロナリ幸ニ本會ニ於テ漬物類ヲ出品部類ニ編入セシハ實ニ時機ニ適セシ處置ニシテ之ニ依テ



初メテ漬物ノ獎勵發達ヲ開キ世人モ亦之ヲ見テ大ニ感ジタルトコロアルベシ茲ニ漬物營業者ニ向ツテ  
 一言ス漬物ハ上下一般ノ需用品ト雖多クノ中産以下ノ必用品ナレバ將來ハ可成廉價ニ産出シテ廣ク需  
 用ニ應ズルコトヲ努ムベシ此回出品ノ漬物類ヲ品別スレバ左ノ如シ

第八部 第七十五類 漬物品別

府縣別	奈良	和歌山	大阪	京都	東京	神奈川	兵庫	新瀨	埼玉	茨城	栃木	奈良	三重
奈良	二												
和歌山		三											
大阪			四										
京都				二									
東京					九								
神奈川						二							
兵庫							三						
新瀨													
埼玉													
茨城													
栃木													
奈良	二												
三重													六
味噌													
牛肉													
チキン													
大根													
生葵													
其他													
スグキ													
ラツキ													
ヨ漬													
根守口大													
味淋又													
生薑櫻													
芥子漬													
山葵漬													
梅干													
干澤庵漬													
蕪菁近													
江漬													

府縣別	愛知	高知	香川	徳島	和歌山	山口	廣島	岡山	鳥取	島根	富山	石川	福井	長野	岐阜	滋賀	山梨	静岡
愛知	一																	
高知		一																
香川			一															
徳島				一														
和歌山					二													
山口						三												
廣島							一											
岡山								一										
鳥取									一									
島根										一								
富山											一							
石川												一						
福井													一					
長野														一				
岐阜															一			
滋賀																一		
山梨																	一	
静岡																		一
計	一〇九	三	四	二	一	三	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
味噌																		
牛肉																		
チキン																		
大根																		
生葵																		
其他																		
スグキ																		
ラツキ																		
ヨ漬																		
根守口大																		
味淋又																		
生薑櫻																		
芥子漬																		
山葵漬																		
梅干																		
干澤庵漬																		
蕪菁近																		
江漬																		







シテ特ニ味噌ヲ製シ之ニ各種ノ品物ヲ漬込ムニ在リ

神戸産ノ牛肉、味噌漬岐阜産ノ小鳥(ツムギ)ノ味噌糍混合漬ノ如キハ珍味ニシテ味佳良ナリ是等ハ燒キヲ口取物ノ添付品トセバ適當ナラン然レドモ漬込タルトキヨリ食用スル適當ナル時期アリ其時期ヲ逸スレバ味ノ調味ヲ失ヒ鹹味強ク肉ハ粗硬トナルヲ以テ漬物トシテ長時日ノ貯藏ニ堪ヘザルハ遺憾ナリ山葵ノ味噌漬アリ材料トシテハ適當ナルモ形容ハ整ハズ

澤庵漬ハ出品點數ハ二十點ニシテ出品區域ハ二府三縣ニ互レリ日本人トシテ殆ンド之ヲ食セザルモノナク一般ニ日常食用トシテ又軍需ニモ航海ニモ之ヲ用ユル必需品ノ一ナリ殊ニ下層社會ニハ最モ欠クベカラザル副食物ニシテ諸漬物ノ中澤庵漬ハ日用ノ必需品トモ云フベケレバ大ニ獎勵シテ廉價ニ産セシムルコトヲ勵メザルベカラズ

澤庵漬ハ地方ニテハ各自ニ漬込ミテ常食ニ供スルモ都市或ハ工業ノ發達セシトロロニ於テハ下層社會ノ日用料ハ多ク專業者ニ仰グヲ以テ之ヲ專業トシテ營業スルモノアリ諸事業ガ漸次分業的ニ進歩スルニ於テハ是等ノ營業益々發達スルニ至ルベシ此回ノ出品ヲ見ルニ東京府ト愛知縣ノ出品ハ何レモ特長アリテ澤庵漬ノ系統ヲ分ツコトヲ得ベシ東京府下ニテハ有名ナル練馬産ノ大根アリテ之ヲ澤庵漬トシテ市内ヨリ其近傍ニ販賣シ東京風ノ澤庵トシテ一派アリ東京製ハ形長大ニシテ水分多ク之ヲ嚙メバ其質輕軟ニシテ齒音アリ其味淡白ナリ愛知縣ニハ名古屋市ノ近クニ御器所村ト稱シテ閩郷澤庵漬ヲ營業

トシテ一派ヲナセリ其澤庵ハ形小短ニシテ質堅質之ヲ嚙メバ粘重ニシテ齒音アルモ稍々齒力ヲ費ヤシ其味ハ甘味多シ之ヲ東京産ト對比スレバ固ヨリ製造法ニ於テ多少ノ異同アリト雖抑モ原料タル大根ノ品質ニ依ルモノニテ其品質ハ大根生産地ノ土質ニ基クトコロアリ愛知縣ノ漬物大根ノ産地ハ粘土質ニシテ東京練馬ハ土質輕碎ナリ二派ノ澤庵漬ハ長短アルヲ免レザルモ凡ソ兩派ノ孰レニカ依テ一般ノ澤庵漬ヲ改良セバ可ナラン其要ハ之ヲ改良スルト共ニ可成廉價ニ産出スルノ方法ヲ執リテ下層社會ノ需用ニ適スルノ覺悟セバ將來發展ノ餘地多シ

梅干ハ出品點數五十五點ニシテ出品區域ハ二府五縣ニ及ビ漬物ノ品別出品中奈良漬ニ亞グ多數ノ出品ニシテ此回梅干ヲ斯ノ如ク一場ニ蒐集セシハ前後ニ於テ稀ニ見ル所ナラン日本人トシテハ梅干ハ澤庵漬ノ需用ト略々同一ニシテ殆ンド其味ヲ知ラザルモノナカルベシ下層社會ニテハ多ク之ヲ副食物トシ又中産以上ニモ用ヒラレ病者ノ如キ殊ニ侑ムルコトアリ又軍需ニモ航海ニモ其需要極メテ廣キモノニシテ必需品ト云フモ敢テ不可ナカルベシ製造ノ簡易ナルヲ以テ各自ニ製造シ家ニ貯藏スルヲ以テ專業トシテ營業スルモノハ少シ從來産出地トシテ世間ニ知ラレタルモノハ關東ニ於テハ神奈川縣下ノ小田原町關西ニ於テハ大分縣下杵築最寄ニシテ大分縣下ニテハ豊後梅ト稱シ形大ニシテ梅干トシテモ肉豊カナリ此回ハ神奈川縣ノ出品十一點ニシテ和歌山縣ヨリ三十五點ノ出品アリ和歌山縣内ニ如斯ク梅干ノ多産ナルコトハ未ダ聞カザルトコロニシテ其出品ハ多クハ梅干ニシテ貯藏モ宜シク概シテ豊肉ナル



ハ原料タル梅ノ品質良好ナルニ依ル紫蘇ヲ用ヒテ色漬トセバ尙可ナラン神奈川縣ノ出品ハ皆紫蘇漬ニシテ小形ナリ肉堅ク一種ノ製品アルモ普通ノモノハ肉豊カニ色鮮カニ肉ノ硬軟宜シキヲ得テ一種ノ香味ヲ保ツハ名産ノ名ニ背カザル製品ナリ一般ニ斯ル製品ニ則トリテ製造セバ何レノ地方ニ於テモ妨ゲナカラン此他酢莖、千枚漬、近江漬、鮑稚漬、櫻花ノ鹽漬、芥子漬、蕪菁漬、鮎粕漬、茄子漬、山葵粕漬等ノ出品アリシモ比較論評スベキ數量ナキノミナラズ生産力モ纔ニ一部ニ止リ隨テ産額モ甚ダ少キモノナリ只山葵粕漬ハ静岡縣ノ特産ニシテ味モ亦可ナリ左ニ府縣別出品點數人員及授賞等級表ヲ掲ゲテ漬物出品ノ大勢ヲ示ス

第八部 第五類 漬物類

府縣	出品		授賞等級				計
	點數	人員	一等	二等	三等	四等	
東京	一九	二二					二
京都	三八	三三					三
大阪	二〇	一六					五
神奈川	一六	一一					三
兵庫	一三	九					二
新潟							
埼玉							
計	一〇八	一二三					一三

擬賞一覽表

府縣	出品		擬賞等級				計
	點數	人員	一等	二等	三等	四等	
群馬	四	三					一
茨城							
栃木	六	五					一
奈良	二	〇					
三重	二	一					
静岡	七	四					三
山梨							
滋賀							
計	一八	一四					五



府縣	出品				擬賞等級				計	出品人員ニ對スル擬賞割合
	點數	人員	一等	二等	三等	四等	計			
京都	四	二						二〇	二・〇五	
大阪	三九	三九						一八	二・〇〇	
神奈川	六	五						一	二・〇〇	
兵庫	六三	六〇						一三	二・一七	
茨城	一七	一七						七	四・一二	
栃木	九六	九六						三〇	三・一三	
奈良	五五	五五						三〇	二・三六	
靜岡	三四	三四						二〇	二・九四	
滋賀	四七	四七						二〇	二・五六	
岐阜	二二	二二						一〇	四・七六	
鳥取	一三	一三						二	一・六七	
島根	二二	二二						一〇	五・〇〇	
山口	三二	三二						一	五・〇〇	
和歌山	九一	八六						二〇	二・三三	
計										

九百十三

油揚等ハ十點ヲ出ズ  
茲ニ審査ノ結果優等者百六十八名ヲ撰拔シテ之ニ擬賞セリ其割合左表ノ如シ

第七十五類ノ二  
乾物

審査官農事試験場技師小林房次郎  
同 同 技手今井道

本類出品ノ乾物品名ハ十有餘種ニシテ其點數六百七十四人員六百四十四ナリトス出品點數ノ首位ヲ占ムルモノハ凍豆腐ニシテ乾瓢干柿、大根切干、凍蒟蒻、甘藷、切干、乾菜及ビ湯葉之ニ次ギ其他類、

府縣	出品				擬賞等級				計
	點數	人員	一等	二等	三等	四等	計		
廣島	三三	三三						一	一・一一
山口	三八	二七						一	一・一一
和歌山	三	三						一	一・一一
徳島	五	三						一	一・一一
香川	一	一						一	一・一一
愛媛	一	一						一	一・一一
高知	六一	三八						二	一・一一
愛知	六一	一						二	一・一一
計	三五	二〇						五	一・一一

九百十二



府縣	出品數	人員	擬賞等級				計	出品人員ニ對スル擬賞割合
			一等	二等	三等	四等		
德島	二二	二二					三	一・三六
愛媛	七	四					二	五・〇〇
高知	八五	八五		一			一五	二・二四
愛知	六四	五五		四			九	二・九一
計	六七四	六四四	三	一八	三五	一一二	一六八	二・六一

凍豆腐

凍豆腐ノ出品ハ總數二百十六人員百六十六名出品ノ最モ多キハ和歌山縣ノ八十點ニシテ奈良縣大阪府兵庫縣、德島縣之ニ次グリ優品ノ多カリシハ和歌山縣奈良縣及大阪府トス、今回ノ出品ハ何レモ從來ノ天然製ノミニシテ冷蔵庫製ノ出品ナキハ甚ダ遺憾トスル所ナリ大阪府ノ優品ヲ除クノ外ハ概シテ製法其他乾燥法進歩セル形蹟ヲ認ムルモ尙ホ原料ノ選擇豆腐ノ製法等ニ改良ヲ要スル點アリトス抑モ凍豆腐ハ乾物類ノ内需用ノ極メテ廣キモノナレ共其全國ニ於ケル總生産額ニ至リテハ、統計不完全ニシテ確實ナル數量ヲ知ルコト能ハズト雖和歌山縣、奈良縣、大阪府及兵庫縣ノ如キ著名ノ產地ニ於テ產出スルモノ、ミニテモ已ニ二十萬箱ニ達シ一箱ノ價額ヲ四圓ト見積ルモ裕ニ八十萬圓ノ產出アリ之ニ產地以外ニ於ケル製産額ヲ十萬箱ト概算スルトキハ全國ニ於ケル點數ハ價格ニ於テ百二十萬

圓以上ニ超ユベシ而シテ其七割ハ大阪市場ヲ經テ關西、四國、九州、臺灣其他滿韓地方ハ輸出セララル、モノニシテ、其海外ニ於ケル需用ハ漸次増加シツ、アルノ狀況ナルヲ以テ斯業ノ前途有望ナリト云フベシ

近時冷蔵庫應用ノ發達ニ伴ヒ凍豆腐モ亦冷蔵庫ニ於テ製造セラル、ニ至リ大日本冷蔵庫株式會社ノ如キハ一日三百箱ヲ製造スト言フ今其製造ノ品質ヲ評スレバ形狀色澤共ニ一定シ乾燥頗ル佳ナリ唯其缺點ト稱スル所ハ色澤白ク天然製ノ如ク淡黃色ナラザル爲メ風味淡白ナリトノ批評アリ未ダ市場ニ聲價ヲ博スルニ至ラズ然レドモ今後原料ヲ選擇シ製造ニ改良ヲ加ヘ天然製ニ讓ラザル優品ヲ製出スルニ至ラバ從來ノ天然製ニ從事スルモノハ早晚一大打擊ヲ蒙ルニ至ルベキハ信ジテ疑ハズ當業者宜シク今ニ於テ銳意之ガ製法ヲ改メ製産費ヲ節約シ以テ勁敵ト奮闘ノ準備ヲナサハルベカラズ

乾瓢

乾瓢ノ出品總數ハ百六十二點ニシテ其人員百二十五名ナリトス然シテ其出品ハ栃木縣滋賀縣茨城縣及鳥取縣四縣ニ過ギズ出品點數ノ最モ多キハ栃木縣ノ九十六點ニシテ滋賀縣ノ四十六點茨城縣ノ十四點及鳥取縣ノ四點之ニ次グリ栃木縣ハ干瓢ノ產地タルノ名ヲ空フセズ製品略一定シ色澤純良ニシテ瓢條整備シ且乾燥良好ナル優品尠ナカラズ然レドモ尙往々乾燥其宜シキヲ得ザル爲メ斑點ヲ生ジ品質ヲ損フモノアリシハ惜ムベシ茨城縣ノ出品ハ其製法ニ於テ稍改良セラレタルノ形蹟ヲ認ムルモ乾燥未ダ完



カラズ宜シク乾燥ニ注意シ以テ栃木縣ニ讓ラザル優品ノ製産ニ努ムベシ、滋賀縣ノ出品ハ風味佳ナリト雖瓢條粗大製法亦粗雜ニシテ外觀宜カラズ是レ栃木縣産ノ如ク市場ニ於テ歡迎セラレザル所以ナリ島根縣ノ産ハ瓢ノ品質栃木縣及茨城縣産ニ及バザルノミナラズ製法亦粗雜ニシテ商品トシテ見ルベキ價値ナシ宜シク栃木縣ノ栽培及製法ニ慣ヒ漸次改良ノ實ヲ舉グベシ

乾瓢ハ乾物中凍豆腐ニ次ギテ需用多ク近來一層其需用ヲ増加セリ加フルニ關西地方ニ於ケル瓢ノ作付ハ土地經濟ノ關係上年々其反別ヲ減少シツ、アルノ傾勢ニシテ近時大阪市場ニ顯ル、モノハ概ネ栃木縣産ナリトス四十二年一月ヨリ同十二月ニ至ル十二月間ニ栃木縣ヨリ大阪ニ輸入セシ乾瓢ハ二萬九千七百九十石(乾瓢十貫目一石ト稱ス一石ノ相場ハ十四圓五十錢乃至十五圓也)ニシテ價格ハ約三十萬圓ナリトス斯ノ如ク栃木縣産ノ需用ハ益々多キヲ加フルニ至レリ近時之ガ栽培反別モ逐年増加シツ、アルノミナラズ製造法ノ如キモ大イニ改良セラル、ニ至レリ今明治三十九年ヨリ同四十二年ニ至ル三ヶ年間ニ於ケル栃木縣ノ生産額ヲ舉グレバ左ノ如シ

年次	作付反別	産額	價格
三十九年	九・五三・五	二二二、九四五	三〇八、四六七
四十年	九・八九・〇	二七七、七〇二	三四八、〇二〇
四十一年	一〇・七九・〇	二九三、〇四四	四二二、七七〇

右表ニヨリテ見ルニ生産狀態ハ頗ル順調ニシテ將來益々有望ナルノ趨勢ヲ示セリ當業者宜シク此機ニ

際シ一層製品ニ改良ヲ加ヘ益々販路ノ擴張ヲ計ルベシ

乾燥根菜

乾燥根菜類ノ出品總數ハ百十一點ニシテ其重ナルモノハ大根切干乾燥芋乾燥蓮根及ビ甘藷ノ切干ナリトス、大根切干ノ出品ハ五拾八點ニシテ愛知縣岐阜縣及和歌山縣ノ出品ニ係レリ就中出品ノ最モ多キハ愛知縣ニシテ殆ド其八割ヲ占ム岐阜縣和歌山縣之ニ次ゲリ乾燥芋、蓮根ハ僅ニ四點ニシテ何レモ愛知縣ノ出品ニ係レリ甘藷切干ハ三十四點ニシテ悉ク靜岡縣ノ出品ナリ

大根切干出品中ニハ手製ト器械製トノ二種アリ器械製ハ線條細ク外觀頗ル美ナリト雖品質ニ於テ兩者著シキ優劣ヲ認メズ而シテ其割干製ニハ長割干ト普通製ノ別アリ長割干製ノ最モ長キモノハ一丈四尺五寸ニ達シ其技術ハ賞スベキモ賣品トシテハ見ルベキ價値ナシ、要スルニ乾燥大根ハ品質優良ナルモノナキニアラズト雖其切干ト割干ト間ハズ概シテ乾燥不充分ナル爲メ色澤ヲ害シ甚シキモノニ至リテハ微害ヲ蒙リ大イニ品質ヲ損ヒタルモノアリシハ遺憾トスル所ナリ乾燥芋、蓮根及甘藷切干ノ出品ハ概シテ品質優良ナルモノ多カリシ特ニ加藤善六、及ビ星野半七ノ出品ハ水ニテ沸煮シ後チ火カ或ハ日光ニテ乾燥シタルモノニシテ色澤乾燥共ニ純良ニシテ香味頗ル佳ナリ本製法ノ特色トスル所ハ熱湯ヲ以テ組織中ニ存在セル酸化酵素ヲ滅却セシメ以テ貯藏中ニ於ケル變色其他ノ變化ヲ防止スルニアルヲ以テ貯藏ノ點ニ至リテハ蓋シ乾燥蔬菜中ノ冠タルモノナルベシ然レドモ沸煮ノ時間長キニ亘ルトキ



ハ滋養分ヲ減少スルノミナラズ香味ヲ減スルノ憂アリ此方法ニ依テ製造セントスルモノハ此點ニ留意スルコト最モ肝要ナリトス

干 柿

干柿ノ出品總數ハ百十六點ニシテ出品ノ最モ多カリシハ高知縣ノ八十三點ニシテ之ニ次グハ岐阜縣ノ十六點トス其他神奈川、山口、島根、鳥取、奈良等ノ諸縣ノ出品ハ何レモ十點ヲ超エズ、出品中優品ノ多カリシハ岐阜縣ニシテ高知縣之ニ次グリ岐阜縣ハ古來柿ノ名産地ニシテ今回ノ出品ヲ見ルモ柿ノ品種優良ニシテ又製法ニ熟達シ他ノ出品ニ比スレバ頭角ヲ露ハセリ然レドモ精密ニ調査スレバ優品數點ヲ除クノ外ハ尙製法其宜シキヲ得ズ果肉色澤不良ニシテ風味亦佳ナラザルモノ多カリキ特ニ田村種ハ殆ド肉暗褐ニ變ジ腐廢ニ傾ケルモノ多カリシハ甚ダ遺憾トスル所ナリ其ノ他壽老柿ハ其技術巧ナルモ微害ヲ蒙ルニ至リシハ惜ムベシ高知縣ノ出品ハ概ネ川端種ト稱スル無核種ニシテ、形狀美ニシテ大ニ乾燥モ亦佳ナル優品尠ナカラザリシモ甘味ノ點ニ於テ岐阜縣出品ノ蜂谷種ニ及バズ神奈川縣出品ノ蜂谷柿ハ形狀稍大ナルモ製法其宜シキヲ得ザル爲メ肉色不良ニシテ風味モ亦佳ナラズ串柿ハ形狀整備シ一顧ノ價值アルモノトス

京都府ノ出品ハ形狀稍良好ナルモ製法頗ル幼稚ニシテ既ニ醱酵ニ傾ケリ島根鳥取兩縣ノ出品ハ形狀小ナルモ肉色美ニシテ甘味ニ富ミ品質稍々良好ナリ然レドモ其狀小クシテ商品トシテ市場ニ歡迎セラレ

ザルハ惜ムベシ之ヲ要スルニ乾柿ノ製造上注意スル要點ハ第一ニ適當ナル品種ヲ撰ブニアリ乾柿ニハ澁味稍々多キモ形狀大ニシテ果肉多キヲ佳トス百目柿、彈寺丸蜂谷柿、核無シ鶴ノ子等ノ種類ハ乾柿ニ適セリ第二採收期ヲ誤ラザルニアリ餘リ未熟ナルモノ或ハ過熟ノモノハ宜シカラズ其採集ノ時期ハ果面着色シテ亦褐色ヲ呈シタル時ヲ可トス第三ハ製法ヲ改良スルコト第四ハ形狀大ニシテ整一ナルヲ要ス當業者宜シク以上ノ諸點ニ留意シ優品ノ產出ニ努ムベシ產額増加スルニ至レバ海外輸出品トシテ將來大ニ望ミヲ屬スベキモノナルハ信ジテ疑ハズ

第七十六類 素麵及小麥粉

審査官 農事試驗場技師 小林 房次郎  
同 技 手 今 井 道

本類ハ麵類及ビ小麥粉ノ出品ニ限ラレタルニモ拘ラズ小麥粉以外ノ各種製粉ヲ出陳セルヲ以テ殊ニ複雜ヲ極メタリ其ノ甚シキモノニ至リテハ同一ノ製粉ニシテ三類ニ亘リテ出陳セルモノアリ、斯ノ如キハ審査上頗ル不便ナルヲ以テ粉類ハ總テ本類ニ繰入シ、審査セリ、其ノ結果出品總點數ハ一千六百七十二點ニシテ人員一千三百六十九人ニ達セリ

内麵類ノ出品點數ハ千五百六十七點人員千三百六十六人ニシテ、粉類ノ點數ハ百十五點人員九十七人



ナリトス其ノ内譯左表ノ如シ

府縣名	素麵	餛飩	蕎麥	小麥粉	白玉粉	モロコシ粉	浮粉	晒餡	蒟蒻粉	蕎麥粉	片栗粉	大豆粉	甘蔗粉	米粉	花麥粉	晒生麩	合計
東京	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
京都	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
大阪	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
兵庫	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
茨城	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
奈良	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
三重	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
静岡	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
岐阜	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
長野	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
福島	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
石川	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
鳥取	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
島根	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
岡山	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
合計	300	19	60	8	5	4	6	1	6	3	6	5	9	4	1	9	300

府縣名	素麵	餛飩	蕎麥	小麥粉	白玉粉	モロコシ粉	浮粉	晒餡	蒟蒻粉	蕎麥粉	片栗粉	大豆粉	甘蔗粉	米粉	花麥粉	晒生麩	合計
廣島	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
山口	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
徳島	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
香川	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
愛媛	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
愛知	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
計	1363	191	14	60	4	1	9	3	0	6	1	1	3	1	1	1	1363

審査ノ結果優品三百三十一點ヲ選抜シテ賞ヲ擬セリ其ノ等級別左表ノ如シ

府縣	出品				擬賞等級	計	出品人員ニ對スル擬賞割合
	點數	人	眞	品			
東京	9	6	6	6	一	4	六・六六
大阪	8	3	3	3	二	1	二・六〇
神奈川	4	3	3	3	一	1	三・三三
兵庫	5	2	2	2	二	1	二・二六
茨城	2	2	2	2	一	1	五・六〇
奈良	7	2	2	2	一	1	二・六五
三重	1	1	1	1	一	1	一・八三
静岡	3	2	2	2	一	1	三・〇〇
合計	36	20	20	20	一	4	三・〇〇



府縣	出品				擬賞等級				計	出品人員ニ對スル擬賞割合
	點數	人員	一等	二等	三等	四等	計			
岐	四	四						二	五〇〇	
長野	五	五						二	八〇〇	
福井	八	四						二	五〇〇	
石川	〇	〇						二	二〇〇	
鳥取	二六	一八						四	二〇〇	
島根	一九	三						三	二〇〇	
岡山	三〇〇	二八		六				四	二〇〇	
廣島	二七	二一						六	二八六	
山口	二五	一七						五	二九四	
徳島	二二	九						六	三〇六	
香川	二〇七	一五三		三				九	一〇〇	
愛媛	八	六						三	五〇〇	
愛知	六一	五三						九	三〇〇	
計	一、六八二	一、三六九	八	三二	七二	二一九	三三一	二四二	二、四二二	

一、麵類

麵類ノ總點數ハ千五百六十七點人員千三百六十九人ニシテ之ヲ前回ニ比スレバ點數ニ於テ五百五十點

人員ニ於テ五百六十四人ヲ増加セシノミナラズ其ノ製造技術ニ於テ大イニ進歩セル所アルヲ見ル殊ニ其ノ著シキモノハ兵庫ニシテ次ニ岡山縣ナリトナス、然レドモ尙ホ出品ノ全般ニ亘リ批評スルトキハ改良ヲ要スル點數ナカラズ、即チ手延製ニアリテハ往々食鹽其ノ度ニ過ギ爲メニ乾燥不良ナルモノアリ、或ハ脂油ノ選擇ヲ誤リ或ハ其ノ用量ニ注意セザリシ結果臭氣ヲ帶ブモノアリ、其ノ他原料粗惡ニシテ外觀頗ル揚ラザルモノアリシハ遺憾トスル所ナリ、機械製ハ出品比較的尠ク稍々退歩ノ感アリト雖機械ノ使用法ニ就テハ大イニ熟達セルヲ見ル然レドモ尙ホ原料ノ練捏不充分ナル爲メ製品トシテ粘カニ乏シク、折損多キヲ免カレズ是レ機械製ノ欠點ナリトス蓋シ市場ニ今尙ホ歡迎セラル、ニ至ラザル所以ナラン、之ヲ要スルニ斯ノ如キ欠點ヲ補フコト能ハザルハ製麵機ニ尙ホ不備ノ點アル爲メナリ、故ニ目下斯業ノ急務ハ機械ノ構造ニ改良ヲ加ヘ粘力強キ原料ヲモ容易ニ切斷シ得ルト同時ニ其ノ麵線ノ互ニ附着スルヲ防止シ得ベキ構造ニ改良スルニアリ、然ラザレバ到底手延製ニ譲ラザル、製品ヲ産出スルコト能ハザルベシ

尙ホ一言ヲ要スルハ今回ノ出陳中或ハ組合ノ如キハ組合員二三ノ協同製造ニ係ル優品ヲ組合員全部ニ分配シ組合員各自ノ名義ヲ以テ出品シタルノ疑アルモノアリ、果シテ斯ノ如キ陋劣手段ヲ取リタルモノトスレバ組合員全體ノ名譽ヲ毀損スルハ勿論ナルノミナラズ、尙ホ延テハ縣ノ體面ヲ傷ルモノナリトス敢テ當業者ノ反省ヲ望ム



尙ホ進シテ各府縣別ニ概評ヲ試ミントス

兵庫縣 本縣ノ出品總點數ハ五百八十點ニシテ手製素麵大多數ヲ占メ、機械製素麵、干餛飩ノ如キ四十點ニ達セズ干蕎麥ハ僅ニ二點アリ主トシテ播州揖保郡素麵同業組合、播州飾磨郡姫路市素麵同業組合、攝州灘素麵同業組合、淡路福良素麵同業組合、神崎郡等ノ出品ニ係ルト雖其ノ他尙ホ、加古郡印南郡、加西郡、多可郡、赤穂郡宍粟郡等モ亦出品セリ

本縣ノ出品ハ製法概シテ良好ニシテ麵線ノ均一ナル乾燥ノ良好ナル進步ノ蹟實ニ顯著ナルモノアリテ優品少ナカラザリシハ嘉スベキ現象ト云フベシ殊ニ揖保郡素麵同業組合ノ出品ニ係ルモノハ製品殆ト一定シ優良ナルモノ少ナカラズ是レ同組合ニ於テハ從來一定セル製造法ヲ規定シ之ニヨリテ標本各種ヲ調製シ、之ヲ組合員ニ配布シ組合員ヲシテ、其ノ製造スベキ種類ヲ選擇シテ其ノ製品ハ二度之ヲ検査シタル後初メテ之ガ販賣ヲ許可スル等種々改良ニ苦心シツ、アルノ結果ニ外ナラザルヲ信ズ尙同組合ニ於テハ近時模範工場ヲ設立シ以テ之ガ改良ヲ研究シツ、アリ同工場ニ於テ職工養成ノ傍ラ製造シツ、アル改良麵（伊太利製麵類ヲ斟酌シテ食鹽ヲ用ヒズシテ製セル熱湯製）ノ如キ品質佳良ニシテ貯藏力ニ富メル將來大イニ其ノ需用ヲ増加スルニ至ルベシ

飾磨郡姫路市、組合、灘組合淡路福良組合、ノ出品モ之ヲ前回ニ比較スルニ稍々進步ノ形蹟ナキニアラズト雖、此等組合ニ於テハ何レモ未ダ一定セル製造方法ナク其ノ製品ニ對シテモ、亦検査法ノ實施

確實ナラザル爲メ製品區々ニ涉リ殊ニ原料ノ配合宜シキヲ得ズ乾燥亦不完全ナルモノアルハ遺憾トスル所ナリ其ノ他ノ出品ニ就テモ稍々進步セルモノアリト雖、概シテ品質良好ナラズ、殊ニ一定セル製造法ナキ爲メ、製品ノ均一ヲ欠クハ、商品トシテ、不利ナリ、當業者宜シク、此點ニ留意シ、原料配合ノ方法乾燥方法ニ一層ノ改良ヲ加ヘ製品ノ統一ヲ計ルヲ要ス、之ガ目的ニ向テハ揖保郡等ノ例ニ倣ヒ同業者相結合シテ組合ヲ設クルガ如キハ最も有効ノ舉ナランカ

岡山縣 本縣ノ出品總點數三百點ノ内手製品約百十點ニシテ餛飩三十點アリ而シテ是レ皆備中素麵同業組合ノ出品ニ係ルモノナリトス同組合ニ於テ從來其ノ製品ニ對スル検査ヲ勵行シ當業者間ニ信用厚キモノアルニ係ラズ今回ノ出品中優品ナキニシモアラズト雖亦原料配合ノ適度ヲ誤リ殊ニ鹽ノ用量過多ナルノ結果、乾燥不良ナルモノ尠ナカラザリシハ、遺憾トスル所ナリ今後一層其ノ製造乾燥ノ方法ニ改良ヲ加ヘ、以テ主產地タルノ名ニ背カザランコトヲ望ム

香川縣 本縣ノ出品ハ手製素麵約百二十點器械製素麵約六十點干餛飩二十點ニシテ其ノ總數三百三點人員百五十名ナリトス而シテ之ヲ出品セルハ小豆郡素麵同業組合、其ノ他香川郡三豊郡木田郡等ノ地方ナリ、本縣ノ出品中就中小豆郡組合ノ出品ニ係ルモノハ手延機械製共ニ優良ニシテ麵線均一ノ色澤純良、乾燥亦良好ニシテ進步ノ形蹟顯著ナリ、殊ニ其ノ製品ノ均一セルハ同一製造者ノ手ニヨリテ製造セラレタルモノニアラザルナキカヲ疑ハシム組合以外ノ出品ハ品質何レモ中位タルヲ免レズ、麵線



不同ニシテ、原料ノ粗悪ナルモノアリ、或ハ油鹽配合宜シカラザルモノ或ハ乾燥不充分ナルモノ等欠點多ク改良ノ餘地頗ル多シ、一層其ノ技術ニ習熟シ製造乾燥ノ方法ニ改良スルトコロアルベシ

奈良縣 本縣ノ出品ハ素麵七十二點ニシテ其ノ人員六十八名ナリ三輪素麵同業組合(奈良全體ヲ包含ス)ノ出品スル所ナリ同組合ニ於テハ未ダ製法ノ一定セルモノナク検査方法不完全ナルガ爲メ製品亦區々タルヲ免レズ概シテ普通ノ製品タリ之ヲ前回ニ比スレバ著シキ進歩ノ形蹟ヲ認ムルヲ得ズ製造ノ方法其ノ他改良スベキ點多シト雖殊ニ原料ノ選擇ニ缺クル所アリ此點ニ留意アランコトヲ望ム

大阪府 本府ノ出品ハ北河内郡素麵同業組合ノ製品ニ係ル手延製素麵七十九點ニシテ内十點ハ色麵ナリ又一點ノ器械製饅餚アリ今回ノ出品ハ之ヲ前回ニ比スルニ技術ノ點ニ於テ稍進歩セルヲ認ムト雖尙ホ原料配合ノ度宜シキヲ得ズ乾燥不充分ナルモノ多キハ遺憾トスル所ナリ

三重縣 本縣ノ出品ハ北勢素麵同業組合、三重郡、阿山郡、一志郡、河藝郡、安濃郡、鈴鹿郡等ノ製品ニシテ素麵百十三點、干饅餚十點、冷麥一點ニシテ其ノ總點數百二十四點人員百十二名ナリ組合ノ出品ハ麵線均一ニシテ色澤及乾燥亦概シテ良好ナリ殊ニ組合ノ出品ニカ、ルモノハ製品一定シ同一製品ニアラザルカノ感アリ其ノ他ノ出品モ手延製ニアリテハ製造乾燥共ニ見ルベキモノアリト雖機械製ニアリテハ技術尙ホ拙劣ナリ之ヲ前回ニ比スルニ著シク進歩セルモノアリト雖尙ホ改良ノ餘地頗ル多シ一層ノ努力ヲ要ス

静岡縣 本縣ノ出品ハ素麵八點干饅餚十四點干蕎麥六點及冷麥三點ニシテ、其ノ總點數三十一人員十七名ナリトス

素麵中ニハ概シテ見ルベキモノナカリシト雖静岡市出品ニ係ルモノ、内ニハ之ニ昆布、人參、柑橘ノ如キ芳香強キ種々ノ物料ヲ混ジ以テ其ノ風味ヲ添ヘシメ、兼ネテ之ヲ以テ種々ノ色ヲ附シテ外觀ヲ裝ハシメントスル等苦心ノ蹟見ルベキモノアリト雖果シテ世人ノ嗜好ニ投ズルヤ否ヤ當業者宜シク此點ニ留意シ一般世人ノ嗜好ニ考ヘ之ニ適スルノ優品ヲ産出シ以テ販路ノ擴張ヲ計ルベシ

岐阜縣 出品僅ニ三點ニシテ内素麵一點干饅餚二點アリ品質ノ稍見ルベキモノアリシト雖出品少ク其ノ一般ヲ知り難シ

長野縣 本縣ハ干蕎麥一點ヲ出品セルニ過ギザルモ原料良好ニシテ外觀美ニ味亦佳ナリ

福井縣 出品點數五點ニシテ内素麵二點干饅餚三點人員三名ナリ品質稍々良好ノモノナキニアラズト雖點數僅ニシテ評スルノ價ナシ

愛知縣 出品點數三十二點内素麵十點干饅餚二十二點人員二十七名ナリ干饅餚素麵共ニ其ノ技術ニ於テ大イニ見ルベキモノアリテ、一般ニ良好ナリト雖尙ホ原料ノ選擇ニ欠クル所アリ、當業者宜シク此ノ點ニ注意シ、一層其ノ原料ノ配合其ノ他ニ改良ヲ加ヘナバ前途大イニ望ヲ屬スベキモノアリ

愛媛縣 本縣ノ出品ハ素麵七點ニシテ其ノ人員五名ナリ從テ其ノ一般ヲ窺フ能ハズト雖二三ヲ除クノ



外ハ何レモ原料良好ナラズ、糶ヲ混ズルコト多ク從ツテ色澤甚ダ不良ナルモノアリ、乾燥亦充分ナラズ尙ホ改良スベキ點頗ル多シ

鳥取縣 本縣ハ素麵六點、干餛飩十四點、蕎麥一點、合計二十一點ヲ出品シ、其ノ人員十四名ナリ、干餛飩中ニ點ハ原料良好ニシテ色澤佳良、乾燥亦充分ニシテ優品ト稱スベキモノナキニアラズ、雖他ハ概テ原料ノ選擇ヲ誤リ、糶ヲ混ズルモノ多クシテ色澤ヲ損ジ、殊ニ乾燥不良ナルモノ少ナカラザルハ遺憾ナリ、將來益々之ガ原料ノ配合ニ注意シ、技術ヲ練磨シ以テ斯業ノ發展ヲ期スベシ

東京府 冷麥二點、干餛飩一點ヲ出品セリ、出品少ク之ヲ批評スルニ苦ムト雖、干餛飩一點ハ原料良好ニシテ、製造上ノ技術亦大ニ見ルベキモノアリキ

石川縣 素麵十點ヲ出品セリ、品質ノ見ルベキモノ少キハ遺憾ナリ、一層ノ努力ヲ希望ス

京都府 干餛飩一點ノミニシテ概評スルノ價値ナシ

德島縣 本縣ノ出品ハ素麵十六點、干餛飩二點、蕎麥二點、合計十九點ニシテ、其ノ人員十五名ナリ、技術ノ見ルニ足ルモノアリト雖、概シテ、原料宜シカラス、外觀ヲ損スルモノ多シ、又製法宜シキヲ得ズ、乾燥不良ナルモノ少ナカラズ、當業者宜シク、茲ニ留意シ、之ガ改良ヲ怠ル勿ラシムコトヲ

神奈川縣 本縣ノ出品ハ僅ニ四點、内素麵三點、干餛飩一點アリ、原料ノ配合其ノ適度ヲ得ズ、乾燥亦不良ナリ

廣島縣 本縣ノ出品ハ總數二十六點ニシテ、内素麵十七點、干餛飩九點ナリ、優品ナキニアラズト雖、概シテ原料ノ配合ニ欠クル所アリ、乾燥不良ニシテ、貯藏ニ堪ヘ難キモノアルヲ見ル、將來益々原料ノ選擇ニ注意シ、其ノ製法他ニ改良スル所アルヲ要ス

茨城縣 出品點數七點ノ内、餛飩五點、素麵一點、干蕎麥一點アリ、概シテ、原料不良ニシテ、乾燥亦極メテ不充分ナルモノアリト雖、技術稍見ルベキモノアリ、一層ノ奮勵ヲ望ム

山口縣 干餛飩十八點、干蕎麥一點、合計十九點ヲ出品セリト雖、製品概シテ良好ナラズ、改良ヲ要スル點頗ル多シ

島根縣 本縣ノ出品ハ干餛飩十八點、素麵一點、合計十九點ニシテ、其ノ人員十三名ナリ、原料良好ナラズシテ、糶ヲ混ズルコト多ク、色澤不良ノモノアリト雖、概シテ良好ニシテ、見ルベキモノナキニアラズ、將來益々之ガ改良ヲ圖リ、優品ノ生産ニ努ムベシ

二、小麥粒

小麥粉ノ出品ハ僅ニ六十點ニシテ、關東地方ニ於ケル大製粉會社ノ出品ナキヲ以テ、斯業ノ趨勢ヲ窺フ能ハザルハ甚ダ遺憾トスル所ナリトス、今回ノ出品ハ概テ從來ノ水車製ニシテ、ローラー式ノ製粉機ニヨリテ製粉セラレタルモノハ僅ニ數點ニ過ギズ、出品ノ最モ多キハ愛知縣ノ二十點ニシテ、兵庫縣ノ十點之ニ次グリ、而シテ東京ハ僅ニ四點ナリトス



今回ノ出品中「ローラ」製ノ出品ハ東京府及ビ愛知縣ニシテ點數僅ニ三四點ナリトス、内二點ハ優品ト認ムベキモノニシテ色澤純良ニシテ粘力ニ富ミ、殊ニ乾燥頗ル良好ナリト雖尙精密ニ調査スルトキハ機械ノ修理ヲ怠リタル結果製品ノ品質ヲ損シタルノ形蹟アリ、斯クノ如キハ當業ノタメニ實ニ惜ムベキコトニシテ將來這般ノ出品ノ出陳セラレザランヲ望ム

水車製出品中ニモ品質稍見ルベキモノナキニアラズト雖概テ多少ノヲ糝ヲ混ジ、色澤不良ニシテ、光澤ニ乏シク、且ツ一般ニ乾燥不良ナリキ這般ノ欠點ハ何レモ、製粉器ノ不完全ナルニ因ルモノナルガ故ニ之ガ根本的ノ改良ハ機械ノ改良ニアリトス

礪テ斯業ノ現状ヲ窺フニ我ガ小麥粉ノ産額ハ統計不完全ニシテ確實ナル數量ヲ知ルコト能ハザルモ今小麥ノ總消費ヲ約五百萬石トシ其ノ約七割八分即チ三百九十萬石ハ製粉セラレ、其ノ殘額ノ二割二分即チ百十萬石ハ醬油釀造用及ビ種子ニ供スルモノト見テ大差ナカルベシ、而シテ其ノ製粉ノ産額ハ逐年増加ノ趨勢ヲ示セリ即チ左ノ如シ

- 明治三十八年 一七五、二二五、一八五斤
- 全 三十九年 一九三、六九六、二八四斤
- 全 四十年 二五四、六九五、三七六斤

今四十年度ニ於ケル製粉産額地方別表ヲ舉グレバ左ノ如シ

機械製麥粉産額別表

地方	明治四十年	地方	明治四十年
北海道	六、五三三、二五〇斤	山梨	一七二、八〇〇斤
東京都	三五、八四四、一一〇	滋賀	二一六、四〇〇
大阪府	六四五、三七二	岐阜	三、〇三九、〇八六
京都府	七、九三七、三八二	長野	七八七、〇九八
神奈川	一、七三九、四〇二	宮城	二二二、一八八
兵庫	七四、五四五、九五四	福島	七八九、五七七
長崎	一五五、〇四四	岩手	三七、五〇〇
新潟	二四五、七六八	青森	一〇四、三二五
埼玉	二一、〇一一、一六六	山形	一、一三三、五六〇
群馬	一五、五一二、四九一	秋田	六八、〇〇〇
茨城	一、二一四、八四四	福井	五〇、一五〇
栃木	二、七六二、〇五〇	石川	八〇八、五八六
奈良	七、四七二、一〇六	富山	二二四、四三六
愛知	一五四、一〇二	山取	一七七、三七五
静岡	八、八八四、三〇九	島山	四、〇七三、二〇四
	七四八、〇一二	廣島	四五、一八六八



地方	明治四十年	地方	明治四十年
山口	二〇二、九一二	大分	八、六三七、三四五
和歌山	一三五、九六一	佐賀	一九、二九三、五七六
徳島	二、一四九、〇一八	熊本	六、一三九、〇八一
香川	八、八〇四、一〇三	宮崎	二四七、三一五
愛媛	一、五五六、八五〇	鹿兒島	一五六、一二七
高知	二九〇、四〇四	計	二五四、六九五、二七六
福岡	六、〇七四、九一九		

右表ニ依リテ見ルニ製粉ノ産額多キハ關東地方ニシテ關西地方ニ於テモ兵庫縣ノ如キ産出ノ多キトコロナキニアラズト雖、水車製ニシテ、品質優良ナラズ重ニ素麵原料ナリトス關東地方ニ於テハ東京府下ニ日本製粉株式會社及ビ東亞製粉株式會社ノ大工場アリテ其ノ一年生産額ハ日本製粉會社ハ百十四萬袋東亞製粉會社ハ四十年ノ創立ニシテ日尙淺ク設備完カラザル爲メ七十二萬袋ヲ出スニ過ギズ其ノ他栃木、埼玉、群馬ニ大日本製粉會社、宇都宮工場、日清製粉會社、館林工場及ヒ熊谷製粉所アリ此等四會社ノ製産額ハ三十五萬袋ニシテ、何レモ「ローラー」製ナルガ故ニ品質優良ニシテ、製品一定シ、且ツ乾燥良好ナルガ故ニ水車製ノ如ク旬日ヲ出デザルニ醱酵ヲ催スルガ如キコトナシ是ヲ以テ「ローラー」製ハ市場ニ聲價ヲ博スルニ反シ水車製ハ漸次市場外ニ驅逐セラレントスルノ、傾向ヲ示スニ至

レリ、關西地方ノ製粉者ハ今ニ於テ從來製粉器ノ一部ヲ廢シ小型ノ「ローラー」式製粉器ヲ併用シ以テ製品ノ品質ヲ改良スルニ努メズンバ將來悲境ニ陥ルコトナキヲ期セズ  
今各府縣別ニ概評ヲ下セバ左ノ如シ

東京府 出品點數僅ニ四點内一點ハ「ローラー」製ニシテ、其ノ原料ハ地方産、小麥ナルヲ以テ色澤純白ナルモ光澤ニ乏シ、然レドモ粘力ニ富ミ乾燥頗ル良好ニシテ品質優良ナリトス、其ノ他ノ出品ハ何レモ水車製ニシテ、概テ糞ヲ混ヘ色澤揚ラズ乾燥ハ一般ニ不良ニシテ優品ト認ムベキモノナシ、關東地方ニ於テ著名ナル日本製粉株式會社ノ出品ヲ見ザルハ甚ダ遺憾トスル所ナリ

京都府 出品點數僅ニ二點ナリトス何レモ水車製ニシテ原料ノ選擇宜シカラザルト製法ノ粗雑ナル爲メ糞其ノ他ノ雜物ヲ交ヘ粉質優良ナラズ、殊ニ乾燥不充ナルヲ見ル、當業者、宜シク此點ニ留意シ製法ニ一段ノ改良ヲ加フベシ

兵庫縣 本縣ハ麵業ノ盛ナルニ伴ヒ、近年小麥粉ノ産出大ニ増加セリ、四十年ニ於ケル産額ハ七千四百五十四萬五千斤ニシテ、全國ニ冠タリ、今回ノ出品ハ十點ニシテ悉ク水車製ナリ原料ハ内地産ニシテ品質良好ナルモノナキニアラズト雖概テ色澤不良ニシテ、乾燥亦不良ナリ是ヲ以テ往々醱酵ヲ誘起シ酸性ノ反應ヲ呈スルモノアリシハ遺憾ナリトス、元來本縣産ノ小麥粉ハ其ノ目的主トシテ、麵類ノ原料ニ供スルニアルヲ以テ酸素ニ富ミ粘力ノ強キヲ貴ブ、然ルニ今回ノ出品ノ如ク、酸性ヲ帶ブルモ



ノハ、麥素ノ量ヲ減ジ粘力ヲ損フヲ以テ醱酵ヲ防グ爲メ、充分乾燥スルコト肝要ナリトス  
 愛知縣 出品點數二十點ニシテ、總點數ノ三割ヲ占メ點數ニ於ケル第一位ニアリト雖「ロイラー」製  
 ハ僅ニ二三點ニ過ギズ他ハ皆從來ノ石臼製ナリトス「ロイラー」製ハ品質概テ優等ナリ就中尾張製粉  
 會社ノ出品ハ品質最モ優良ナリキ、之ニ次ギ品質優等ナルモノアリシモ「バーカー」氏ノ麥粉檢定法  
 ニ依テ稀硫酸水ニ浸ストキハ淡黄色ヲ呈シ且ツ粘力頗ル強ク恰モ加奈太粉ニ類似シ其ノ原料内地産ニ  
 アラザルガ如シ、若シ果シテ内地産ヲ用ヒタルモノトスレバ特ニ麸素ニ富メル部分ヲ選ビ出品シタル  
 モノニシテ特製品トモ稱スベキモノニシテ、普通商品ト認ムベカラズ  
 從來石臼製品中ニモ品質優良ノモノナキニアラズト雖概テ多少糞ヲ交ヘ、色澤概シテ、不良ノモノ多  
 カリキ且ツ一般ニ乾燥不良ナリ  
 德島縣 出品點數四點ニシテ、何レモ水車製ナリ品質稍々見ルベキモノナキニアラズト雖概テ原料粗  
 惡ニシテ、亦製法其ノ宜シキヲ得ズ改良ノ餘地頗ル多シ  
 山口縣 本縣ノ出品ハ三點ニシテ、何レモ從來ノ水車製ナリ、品質敢テ見ルベキモノナシ  
 靜岡縣 本縣ノ出品ハ僅ニ三點ナリト雖内一點ハ色澤良好ニシテ粘力ニ富ミ品質優良ナリ、其ノ他ノ  
 出品ハ品質中庸ニ位シ敢テ批評ヲ試ムルノ要ナシトス

三、苧蕪粉

苧蕪粉ノ出品總數ハ二十點ニシテ内苧粉十一點製粉九點トス悉ク茨城縣ノ出品ニ係ル本縣ハ古來苧蕪  
 ノ產地トシテ全國ニ聞ヘ今回ノ出品ヲ見ルニ品質頗ル優良ニシテ主產地ノ名空シカラズ其ノ優逸ナル  
 モノニアリテハ粉粒細微色澤純良ニシテ粘力ニ富ミ殆ンド改良ノ餘地ナシト雖其ノ他ノ出品ニ至リテ  
 ハ色澤不良光澤ニ乏シク且ツ往々乾燥ノ全カラザルモノアリ、營業者宜シク原料ヲ選ミ製法ニ改良ヲ  
 加ヘ海外輸出ニ適セル優品ヲ多量ニ産出シ以テ海外ニ於ケル販路ノ擴張ニ努ムルニ於テハ將來輸出品  
 トシテ、國家ヲ益スル頗ル大ナルベキヲ信ズ

四、澱粉

澱粉ノ出品ハ僅ニ四點ニシテ内馬鈴薯澱粉二點甘藷澱粉二點トス、今回ハ出品頗ル少數ナルモ、何レ  
 モ、優品ヲ選抜シテ出陳シタルノ感アリ、殊ニ山口縣安井次郎ノ馬鈴薯澱粉ハ北海道ニ於テ著名ナ  
 ル、膽振國八雲村ノ産ニシテ、色澤純白光澤ニ富ミ、乾燥良好ニシテ、出品中ノ最優品ニ屬ス之ニ次  
 ギ愛媛縣ノ出品ニ係ル甘藷澱粉ハ品質良好ナルモ、色澤稍々劣ル所アリ、其ノ他愛知縣及ビ兵庫縣ノ  
 出品良好ナルモ概テ光澤ニ乏シク、且ツ兵庫縣ノ出品中ニハ塵埃ヲ混ジ之ガ爲メ著シク其品質ヲ損ヘ  
 ルハ惜ムベシ

澱粉ノ用途ノ主ナルモノハ、織物用糊、石鹼、菓子、及抄紙用ニシテ近來此等事業ノ發達ニ伴ヒ其需  
 用年々増加シ現時其ノ供給、不足スル盛況ヲ呈シ、從テ其ノ市價印度産「タビロカ」ニ比スレバ遙ニ高



キガ故ニ近時「タビヲカ」ノ輸入ヲ見ルニ至レリ尤モ近時ニ於ケル一ケ年輸入額ハ未ダ一萬箱ヲ超ヘザルモ漸次増加ノ傾向アリ、元來印度産「タビヲカ」ハ製造粗雜ニシテ、直チニ我ガ馬鈴薯或ハ甘藷澱粉ノ用途ニ使用スベカラザルヲ以テ、之ヲ再製ニ付スルノ要アリトス、而シテ其ノ精製品一箱ノ價ハ約五圓内外ナリト云フ之ヲ我ガ澱粉一箱七圓拾錢ノ市價ニ比スレバ遙ニ廉ナリト云ハザル可カラズ、其ノ他臺灣産「タビヲカ」及ビ「クユウキン」等ノ澱粉近時内地ニ輸入セラレ再製セラル、モノ多シ澱粉製造業ノ現狀斯ノ如クナルヲ以テ斯業發達上目下ノ急務ハ生産費ヲ節約シ製品ノ價格ヲ低廉ナラシムルニアリトス當業者ノ奮勵ヲ望ム

五、蕎麥粉

蕎麥粉ノ出品總數ハ六點ニシテ、長野縣四點、島根縣一點靜岡縣ノ一點ナリトス優品ノ多キハ長野ニシテ道ニ産地ノ名空シカラズ其他ノ出品ハ粘力ニ於テ長野産ト著シキ差異ナキモ、概テ外皮ヲ交ヘ從テ色澤不良ニシテ、風味亦佳ナラズ是レ脱穀ノ方法其ノ宜シキヲ得ザルト製粉器ノ不完全ナルニ依ル是ニ由テ之ヲ觀レバ斯業ノ目下ノ急務ハ脱穀器ノ改良ニアリトス、蕎麥粉ノ需用ノ多キハ關東地方ニシテ東京市ニ於テ消費セラル、モノノミニテモ一ケ年、七八十萬圓ニ達スベシ近時關西地方ニ於テモ年々其ノ需用ヲ増加スルニ至レリ當業者宜シク此ノ期ニ際シ、製品ノ改良ニ努メ以テ益々販路ノ擴張ヲ計ルベシ

六、浮粉及漿麸

浮粉及漿麸ノ出品ハ十二點ニシテ、愛知縣六點兵庫縣三點大阪府及鳥取縣各一點トス、愛知縣ノ出品ハ概シテ、品質良好ニシテ、見ルベキモノアリト雖其他ノ出品ハ色澤良好ナレドモ乾燥ニ欠クル所アリ、又色澤乾燥共ニ良好ニシテ外觀頗ル美ナレバ甘藷澱粉等ヲ混和シ以テ外觀ヲ裝フモノアリテ優品ト認ムベキモノ少ナカリキ其ノ他乾燥不良ナルモノハ往々洗滌不充分ニシテ食鹽ノ殘留スルニ依ルモノナレバ當業者ハ此ノ點ニ注意スルヲ要ス  
浮粉及漿麸ノ用途ハ主トシテ糊用ニシテ其他ハ菓子種及化粧品用トス又近來洗濯用糊料トシテ、多少清國香港布哇浦鹽等ニ輸出セラル、ニ至レリ、要スルニ本品ノ需用モ其ノ製造業ノ發達ニ伴ヒ年々増加ノ傾向アリトス

第八部

第七十七類

各類ノ製造及貯藏ニ關スル方法成績並特種ノ器具等

密 査 官 農 商 務 技 師 樋 口 春 一

此類ニ屬スル出品數ハ十四點此出品人員七人ニシテ出品ヲ種別スレバ特種ノ器具ニ屬スルモノ十點三



人、事業成績ニ屬スルモノ四點四人ナリ。特種器具ニアリテハ「かすてら」差込型、煎餅型、押物型、羊羹切、菓子切、鯉節削等アルモ何レモ普通型ニシテ特ニ賞揚スベキモノアルヲ見ズ。事業成績中見ルベキモノハ兵庫縣揖保郡素麵同業組合、尾張物産大根切干同業組合等ナリトス。前者ハ明治二十年ノ創立ニ係リ同三十二年重要物産同業組合法發布セララル、ヤ卒先シテ同業組合ヲ組織シ定款ヲ改正シ一意製法ノ改良、製品ノ統一ヲ圖リタル結果内外市場ニ播州素麵ノ聲價ヲ博シ販路益々開ケ米、清、韓諸國ニ輸出セララル、ニ至リ現今其生産年額百五十萬圓ニ達シ兵庫縣下ノ重要物産タルニ至ラシメタルハ全ク組合事業經營ノ方法其宜シキヲ得タルモノト言フベク、後者ハ明治十七年ノ創立ニ係リ三十二年同業組合ノ組織ニ改メ營業區域ハ縣下ノ五郡ニ亘リ之ヲ十五區ニ區分シ各區二名宛ノ代表者ヲ選出スル代議員制度ヲ採用セリ。主タル經營法ハ検査所ヲ管下七ヶ所ニ設置シ本組合員ガ一般農家ヨリ買ヒ入レ來ル大根切干ヲ一定ノ制規ニ據レル俵裝ニ改メ上記ノ検査所ニ搬入セルモノニ就キ其ノ重量及品質ニ對シ精細ナル検査ヲ行ヒ合格、不合格ハ封印ノ上烙印ヲ以テ區別スル等頗ル嚴重ナル方法ヲ行フト雖モ是レガ爲メニ製品ハ常ニ一定不變ニシテ信用ノ加ハルト共ニ出荷數漸次増加シ之ヲ數年前ニ比スレバ殆ンド倍加ノ景況ナルト同時ニ其價格モ亦倍額ヲ以テ支障ナク取引シ得ルニ至リ尙年々春季末ニ至レバ一俵ノ殘品モ殘ササルノ盛況ナリト言フ。最近兩三年ノ出荷數ハ一ヶ年平均約十萬俵此價額無慮三十萬圓ニ達シ益々好況ヲ呈スルモノ全ク組合經營ノ方法宜シキヲ得タルモノト言ハザルヲ

得ズ」愛知縣水産試驗場ノ諸雜詰作業ノ如キモ亦好典型ヲ示シタルモノトシテ推獎ノ價值アルモノトス

出品點數、出品人員及擬賞表

府縣	出品		擬賞等級				出品人員 百ニ對スル 擬賞割合
	點數	人員	一等	二等	三等	四等	
東京	五	一					一〇〇・〇
兵庫	四	一					一〇〇・〇
三重	一	一					一〇〇・〇
長野	一	一					一〇〇・〇
香川	二	二					一〇〇・〇
愛知	一	七					一〇〇・〇
計	一四	一七	一	一	一	一	五七・一

第九部

機械館出品總說

審査官 名古屋高等工業學校教授 大久保忠敬

本邦ノ機械ニ關スル工業ハ軌近ニ至リ其進歩改良ヲ促スモノ益多ク府縣聯合共進會ニ於テ機械館ノ開



設ヲ見ルニ至リタルハ本會ヲ以テ嚆矢トス是レ實ニ時代ノ要求ニシテ誠ニ慶賀ニ堪エザルナリ  
 抑モ機械應用ノ利益ハ現今一般工業者ノ認ムル所ニシテ各種ノ機械製作工場ハ累年増加シ今ヤ益々急  
 劇ナル發達ノ傾向ヲ示スニ至レリ是レ蓋シ從來機械製作業ハ甚ダ困難ナル業務ナリキ何トナレバ資本  
 ノ供給豊富ナラズ熟練ナル技術得易カラザル等其原因ナリシナラント雖主トシテ市場ノ狭少ナルニ基  
 因セリ故ニ適々辛フジテ資本ノ供給ヲ得工場ノ設備ヲ完成シタリトスルモ一朝事業ノ不振ノ聲高キ時  
 期ニ遭遇スルトキハ之ヲ維持繼續スル能ハザリシナリ然ルニ今ヤ日露戰役ノ後ヲ承ケ國力ノ發展ニ伴  
 ヒ從來手工業ヲ以テ足レリトナシタルモノ其製産力ニ於テ又其製品ヲ一様ナラシムルノ點ニ於テ機械  
 力應用ヲ要スルニ至リタルヲ以テ市場ハ俄カニ増大シタルニ外ナラズ是レ誠ニ喜ブベキ現象ニシテ工  
 業界ノ前途頗ル有望ノ感ニ堪エザルナリ當業者ハ益々奮勵シ獨リ輸入ノ防遏ニカマルノミナラズ更ニ  
 進ンデ將來海外各地ヘ向ケ輸出ヲ増加セシムルニ至ランコト切望ノ至リニ堪エズ  
 今本館ノ出品ヲ見テ一言セハ我國機械製作業者ハ模倣製作ノミニアラズシテ實用上有效ナル創造製作  
 ヲ出品シタルハ甚ダ喜ブベシ出品中新規ナル考案ヲ以テ機械ヲ創製シ其製作上ノ苦心研究ノ跡顯著ナ  
 ルモノアリト雖學理應用足ラサルト價格ニ製セラレタルトニ依リ其構造及ビ材料ヲ適切ナラシムル能  
 ハザルモノアリ隔靴搔痒ノ感ニ堪エズ又模範ヲ外國製品ニ取リ周到ナル注意ト熱心ナル技術ノ適應ト  
 ニ依リ精巧ニシテ優等ナル出品ヲナシタルモノナリ是レ進歩ト實用トノ二點ニ着眼シタル結果ニシテ

其苦心容易ナラザルモノアレバ察スルニ餘アリ然ドレモ單ニ外國製品ヲ模造シ其製作ニ相當ノ注意ヲ  
 ナサズ技術ニ熱心シタル形跡ナキ出品アルモ其價值ヲ認ムルコトヲ得ザルハ甚ダ遺憾トスル所ナリ  
 機械製作ノ精粗ハ實ニ其仕上工程ノ終リニ於ケル少時間ノ勞苦心ニ依リテ決スル場合多シ是レ素ヨリ  
 職工技術ノ程度如何ニ依ルト雖モ周到ナル注意ノ有無ニ關スルコト大ナリ職工習慣ノ改善ヲ要ス  
 或ル種類ノ機械ニ於テハ各部ノ製作ヲ堅牢正確ニナスニシテ唯其運轉速度ノミヲ大ナラシメント欲ス  
 ルモノアルガ如シ甚シキ欠點ト云フベシ  
 製作ニ使用スル材料ノ適不適ハ機械ノ耐久力ニ大ナル關係ヲ有ス如何ニ正確ニ作ラレタル機械モ材料  
 ニシテ不適當ナルトキハ其正確ノ度ヲ永續セシムルコト能ハズ鑄物原料ノ配合煉鐵、鋼鐵ノ硬化方法  
 等ニ至ツテハ將來大ニ當業者ノ研鑽ヲ望マザルヲ得ズ  
 出品中調帶、麻綱、人力車、織機等海外ヘ輸出セラル、モノ漸次増加ノ傾向アルハ甚ダ喜ブベキ所ナ  
 リ粗製濫用ヲ戒メ永遠ノ利益ヲ期スベシ  
 機械館ニ於テ審査シタル出品點數ハ八百二十九點ニシテ出品人員總數二百六十七人ナリトス今之ヲ類  
 別スレバ左ノ如シ

類	名	稱	出品點數	出品人員
七	八	原動機	二二二	一九



類	名	稱	出品點數	出品人數
七	傳動機	機	八三	一三
八	試驗機	械	一三五	一五
八	醫療機	械	一三四	一四
八	電氣機	械	一五二	一四
八	瓦斯機	械	一八一	一四
八	唧筒水壓器	器	六一	二五
八	乾燥機	機	六一	二五
八	各種工業機械	械	一六一	一〇九
八	車輛其他付屬品	品	七一	四三
八	船舶(摸型)	船	八〇	一五
合計			八二九	二六七

右列品ハ左ノ項目ニ依リ審査ヲナシ探點ノ上之ガ等級ヲ定メタリ

一、考	案	二、構	造	三、製	作
四、材	料	五、實	驗	六、業	況

審査ノ結果其優等品ヲ撰拔シ之ニ擬賞シタル人員左ノ如シ

審査成績表

名	稱	一 等	二 等	三 等	四 等	計
原動機	機	三	五	二	一	一一
傳動機	械	三	四	六	〇	一三
試驗機	械	一	五	二	一	九
醫療機	械	二	五	四	〇	一一
電氣機	械	三	一	二	一	七
瓦斯機	械	一	一	五	一	四
唧筒水壓器	器	一	一	一	一	四
乾燥機、冷却機	機	一	一	一	一	四
各種工業機械	械	五	九	二〇	二七	六一
車輛其他付屬品	品	二	二	六	三	一三
船舶(摸型)	船	二	五	六	七	二〇
合計		二二	三五	六一	六七	一八五

第九部

第七十八類 原動機

審査官 名古屋高等工業學校教授 岩岡保作

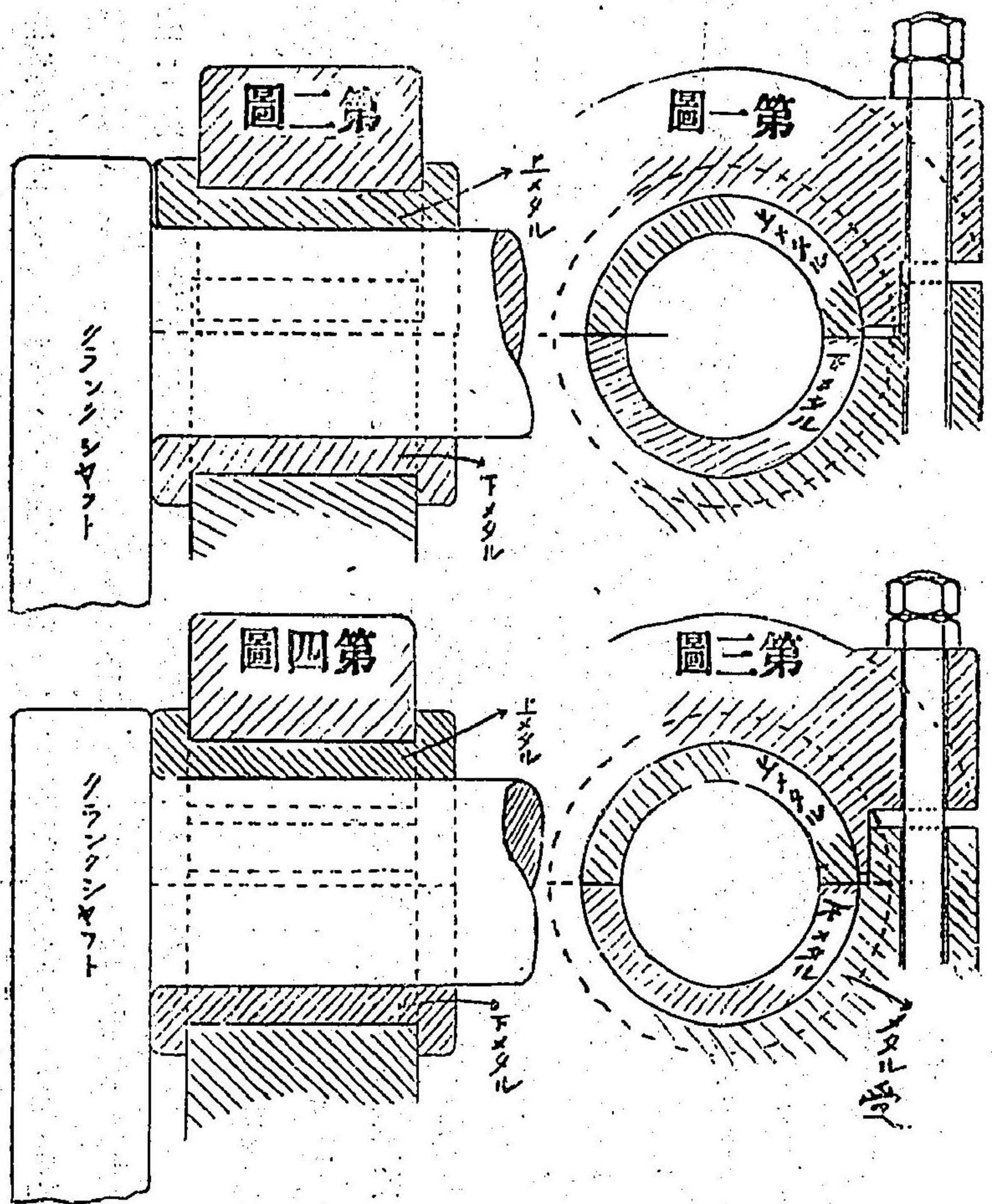


原動機ノ部ニ出品アリシハ蒸汽機械、蒸汽罐、石油發動機、吸入瓦斯發動機等ニシテ其數二十以上出品人員十五名ニシテ我國ニ於ケル製造技術ノ最モ進歩セルモノヨリ最モ劣等ナルモノニ至ルマデ連袂一目ノ下ニ陳列シアリシヲ以テ當業者ノ刺激トナリシナルベシ又出品ハ何レモ小型モノノミナリシモ精米業機械等ノ小工場或ハ漁船等ニ適當シタル需要ノ多キ適度ノ大キサナリシカバ却テ參觀者多數ノ注意ヲ引キタリシナラン

右ノ内蒸汽機械ハ三點ニシテ云フニ足ルモノナシ蒸汽罐ハ二點内一點ハ設計宜シカラズ工事モ甚悪シク使用上安全ナラザルベシ

吸入瓦斯發動機ハ我國ニ於テハ未ダ新シキモノニシテ之ガ製造ヲ企テタルハ僅ニ數年前ノ事ナルモ其出品三點三名ノ多キニ達シタリ内大阪府發動機株式會社ノ如キハ既ニ製造上可ナリノ經驗ヲ有シ實用ニ適スルモノヲ製セリ蓋シ此機械ハ蒸汽機械ニ比シテ故障多ク取扱上不便ノ點アルモ燃料ヲ節約スル點ニ於テ甚經濟ナルモノナレバ其發達ハ今後益大ナルベキニヨリ使用上ノ故障減少ニ向ツテ益々改良ヲ加ヘラレントヲ望ム

石油エンジンハ陸用船用ノ二種アリ原動機出品中最多數ヲ占メ且ツ又實用ニ適スルモノモ少カラズ近來發動機ヲ具フル漁船ノ有利ナルコトノ一般ニ知ラル、ニ至リタル結果トシテ又所謂巡航船即チ河川運河若クハ内海沿岸ヲ航スル石油發動機ヲ附シタル小型船ノ多クナリタル結果トシテ小型船用發動機



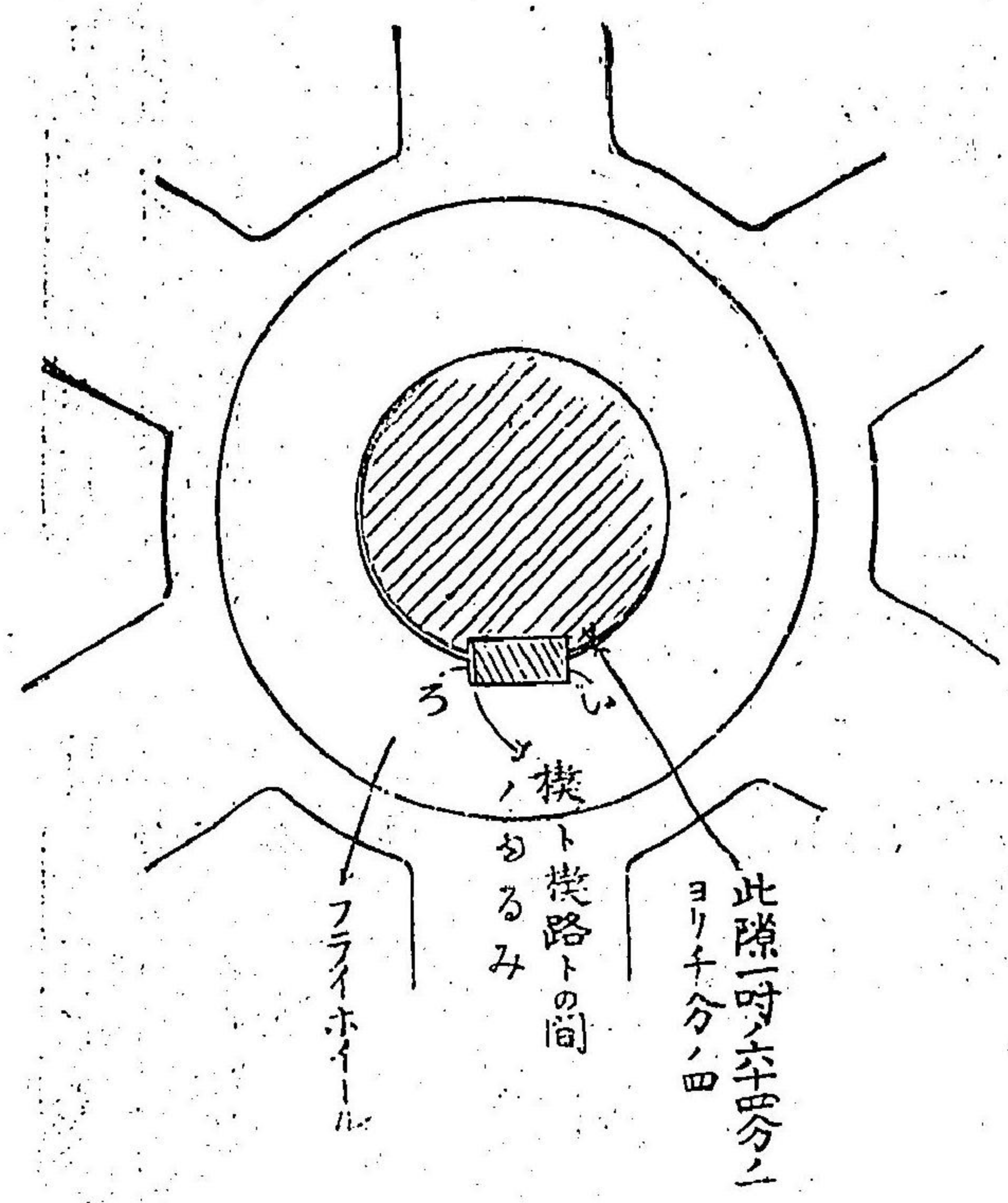
ノ製造モ年々其數ヲ増シ來リタル時ニ際シ東京大阪兩地方ニ於ケル重ナル製造者ノ出品アリシヲ以テ漁業者其他當業者ノ注意ヲ引キタルコト大ナルヲ認メタリ東京府池貝鐵工所及大阪府伏田清次郎製作ノ石油發動機ハ共ニ一頭地ヲ抜き審査運轉ノ成績モ宜シク亦製作モ丁寧親切ナリ前者ハ金具製造ヲ以テ有名ナル工場ナルヲ以テ其製作



從テ粗雜ナラズ後者ハ多年專門ニ石油エンジン製造ニ從事セルヨリ製作甚ク宜シク機械館屋上多數ノエキゾーストパイプノ林立セル内獨リ伏田ノパイプノミ煙ヲ噴カザリシヲ認メタリ大阪ニアリテ其風習ニ染マズ所謂大阪物ヲ作ラザルハ特筆賞讃スベシ

茲ニ少數ノ出品ヲ除キ一般ニ渡ルニ二ノ缺點ヲ記スベシ

一般ニ發動機ノクランクシャフトノ軸受ハ右圖第二圖ノ如ク其上メタルガ下メタルト一致セズ一方ハ片寄り爲メニクランクシャフトノ横振ヲ下メタルノミヲ以テ支フル如クセリ此ヲ第三圖ノ如ク改メ下メタル受ノ上部ヲ上メタルノ兩鑄ノ間ニ箱入シテ第四圖ノ如ク上下メタルヲシテ一致シテ共ニクランクシャフトノ横振ヲ受ケシムル如クセバ如何



上圖ノ如クフライホイールノ穴トクランクシャフトノ間隙ノ甚シキハ一時ノ六十四分ノ一少キモ千分ノ四ヲ下ラズ同時ニ又楔ト楔路トノ間隙モ甚シキハ一時ノ三十二分ノ一ニ達セシモノアリ斯クノ如クハ機械始運轉後久シカラズシテ此ノ所ニユルミヲ來スベシ、元來如斯個所ニ於テハ穴トシャフトヲ可成密着セシムベキハ勿論其上ニ楔ト楔路トヲ楔ノ兩側面(イ)(ろ)ニ於テ密着セシメ此ノ面ニ於テシヤフトノ轉廻力ヲフライホイールニ傳ヘシムル如ク製作スルヲ以テ至當ナリトス

一ノ穴ニ可動的ニ挿入セラレタル丸棒ノ太サ餘リニユルク穴ト棒トノ差百分ノ一以上ニモ及ブモノアリ如斯個所ハ棒又ハ穴ノ最後ノ仕上ニ於テ少シク注意セバ其差ヲ一時ノ千分ノ二又ハ三トナスコト容易ナリ例令バ仕上ニ三十分間ヲ要スル所ナラバ更ニ二三分ヲ増シテ三十二分トナシ此三十二分ノ最後ノ五六分間ニ於テ少シク注意セバ穴ト棒ノ徑ノ差ヲ一時ノ千分ノ二又ハ三ニ止マラシムルコト甚容易ナリ而シテ使用上ニ於テ其所ノ磨滅ノ遲速ヲ考フルニ穴ノユルミ一時ノ百分ノ一ナリシモノ一ケ年ヲ保タバ一時ノ千分ノ二三ナリシモノハ十ケ年乃至二十ケ年ヲ保ツベシ此事ハ獨リ穴ト棒トノ間ニ於テノミ然ルニアラズシテシリンドラトビストントノ間ニ於テモクランクシャフト其軸受トノ間ニ於テモ楔ト楔路トノ間ニ於テモ又其他ニ於テモ同理ナリ故ニ最後ノ仕上ニ於テ少シク注意シテ作レル機械ハ其然ラザルモノニ比シテ使用上數倍ノ壽命ヲ保ツベシ故ニ機械使用者ハ數倍ノ代價ヲ拂フニ仕立ノ丁寧ナルモノヲ購フヲ利益ナリトス



人或ハ云ハム需要者ノ安物ヲ好ム間ハ安物ヲ作ルヲ以テ商賣上利益ナリト誠ニ然リ然レドモ前記ノ如キ缺點アル機械ハ安物ニシテ其實決シテ安物ニアラズ一度ビ價ノ安キニ迷ヒ所謂安物ヲ買ヒタル需要者ハ其使用後ノ故障亂出ニ懲リテ其次ニ買ヒ入レントスル時ハ價格ニ關ハラズ信用アル發動機ヲ求ムルニ至ルハ世間ニ於テ屢見聞スル所ナリ如斯ナルトキハ安物ナルモノ決シテ安物ニアラザルナリ放心無爲ニシテ職工ノ爲スガ儘ニ任セテ安物ヲ作ラシムルト注意指導シテ作ラシムルト何レガ善ナルヤ少シク注意セシムル時ハ前述ノ如ク工費ヲ著シク増スコトナクシテ數倍ノ値打アルモノヲ作り得ルニアラズヤ真ノ安物トハ實ニ如斯シテ作りタルモノヲ謂フベキナリ然ルニ我職工ノ多クハ從來粗物ヲ作ルニ慣レ此習ヒ性トナリ俄ニ正シキ仕事ヲナサシムルノ困難ナルハ深ク察スル所ナレドモ工場主タルモノハ此際奮勵一番如何ナル大困難ヲ排シテモ職工ヲシテ此習慣ヲ改メシメザルベカラズ然ラザルニ於テハ今後ノ共進會ニ於テモ亦安物ニシテ安物ニアラザルモノ、出現止ムコトナカルベク又舶來機械ノ我領域ニ侵入スルコトモ止マザルベシ

第九部

第七十九類

傳動機機構

審査官特許局技師湯淺藤市郎  
同 名古屋高等工業學校教授 井伊谷春平

本類ニ屬スル出品ハ調帶、調繩、革製バツキング、革製ビツカー、坪皮、水牛生皮製商車ベルトライム、軸承類シヤフトカツプリング、調車等凡テ八十六點其人員十四名ナリ然レドモ未ダ聯合府縣ノ諸製造者ヲ悉ク網羅シタリト云フベカラズ

調帶調繩ハ出品人ヨリ特ニ提供セルモノ又ハ出品物ヨリ切り取りタル材料ヲ以テ名古屋高等工業學校備付ノ材料試験機械ニヨリ耐張力ノ試験ヲ行ヒタリ其成績ハ次表ニ明示スルガ如シ

調車ノ出品物ニハ概シテ佳良ナルモノ多シ大阪府新田長次郎ハ種々ノ出品ヲナセリ就中金色地球印ハ良好ノ品質ト認ム防水用調車ハ耐張力強ケレドモ伸長度大ナリ、リンクペルトハ他出品ニ比シテ耐張力最モ弱ク伸長最大ナリ、又特許新田式調帶ナルモノアリ皮革ヲ幅狭ク長ク切り紐狀トナシ此ノ紐ノ切口ヲ以テ調帶ノ面ヲ形成スル様ニ並ベ金屬ノピンヲ串シテ綴合シ一定ノ幅トナシタルモノニシテ伸長少ケレド重量大ニシテ弱ク且甚ダ可撓性ニ乏シ又挿接部ノ試験ヲ行ヒタルニ接着面ノ剝離スルコトナク甚ダ良成績ヲ得タリ、大阪府多木千吉ノ提供セル試験片ハ耐張力強大伸長度少ニシテ同種類中最優等ノ試験成績ヲ現ハシタレドモ可撓性ニ於テ稍乏シキヲ見タリ又同人出品ノ三ダイヤモンド印調車ハ新田長次郎出品ノ地球印調車ト共ニ中位ノ成績ヲ示シタリ三重縣中村兵助ノ單調車ハ耐張強度稍大



ナレドモ伸長度小ナラズ、リンクベルトハ外見甚ダ粗ナルモ試験成績ハ他ノリンクベルトニ比シテ耐張力最モ大ナルヲ示セリ大阪府井上元吉ハタンニン製及クロム製調革ノ二種ヲ出品セリタンニン製折合ニ重調革ハ其厚サ薄ケレドモ甚ダ可撓性少シ而シテ耐張力ハ各種調革中ノ最大強度ヲ示シタリ、クロム製調革ハ耐張力大ナレドモ終極伸長極メテ多キヲ示セリ且出品物ヲ檢スルニ當リグレインサイドニ於テ容易ニ龜裂ヲ生ズルヲ見タルハ遺憾トスル所ナリ今後此等ノ缺點ヲ補足スルヲ得バ亦調帯ノ好材料ノ一タルベシ

木綿調帯ノ出品人ハ兵庫縣坂東式調帯合資會社愛知縣岡谷合資會社東京府田坂新三及三重縣中村兵助ノ四人トス中村長助ノ出品物ニハ化革綿布製及三重式調帯ナル二種アリ共ニ綿布ヲ折り疊ミ縫合シタルモノニシテ他ノ出品出者ノ品ハ皆一定ノ厚サニ織成セルモノナリ今試験成績ヲ比較スルニ坂東式調帯合資會社ノ出品ニハ高速度用普通用品ノ二種アリテ共ニ耐張力強ク伸長度亦甚ダ少ナレドモ終極伸長度ハ岡谷合資會社出品ヨリモ大ナリ又何レモ可撓性ニ乏シク殊ニ普通用品ヲ以テ然リトナス中村兵助ノ出品ハ前者ニ次グル耐張力ヲ有シ可撓性ニ富ム然レドモ伸長度ハ他ニ比シテ最モ大ナリ岡谷合資會社ノ出品ハ耐張度三重式調帯ト略同等ナレドモ終極伸長度ノ小ナルコト第一位ニアリ又稍可撓性ニ乏シ強度最モ小ナルハ田坂信三ノオート式調帯ニシテ伸長度ハ中村兵助出品物ニ次ギテ大ナルモノアリ然レドモ甚ダ可撓性ニ富ム、マニラローブハ大阪府辻本藤三郎ノ出品アリシノミニシテ比較スル

ヲ得ザレドモ其製作品質共ニ良好ト認ム、木綿調網ノ出品者三アリ大阪府蘆森武兵衛ノ出品ハ太サ終始均一纖維整列シ其緊縮極メテ少ク耐張力強ク伸長度小ナリ愛知縣竹内與八同縣鈴木彌作ノ出品ハ前者ニ比シテ耐張力小ニ伸長度大ナリ其纖維ヲ驗スルニ内部ニ於テハ緩縮アルヲ認メタリ且竹内與八ノ出品物中太サノ不整一甚ダシキモノアルヲ見タリ太サノ均一ハ傳動用網トシテハ重要ナル條件ノ一ナレバ當業者ノ深キ留意ヲ望ム

軸承シヤフトカッブリングノ調車等ノ傳動軸裝置用品ハ愛知縣田村組鐵工場ノ出品アリシノミ設計斬新ナルニアラザルモ堅牢ニシテ製作稍佳ナリ由來此種製品ノ設計製作ノ良否ハ機械工業上ニ多大ノ影響ヲ及ボスモノニシテ之ガ需用亦甚ダ廣ケレバ製作者ハ益之ガ改良進步ヲ計リ精確堅牢便利ナル製品ノ供給ニ努力アラソコトヲ切望ス

木製調車ハ東京府澁谷嘉助及大阪府瀬戸永三郎ノ出品トス前者ハ二ツノ木片ヲ半圓形ニ屈撓シテ輞ヲ作り制リ車トナス輕便ニシテ能ク實用ニ適ス後者ハ圓弧ニ切リタル數多ノ木片ヲ重合連結シテ輞トナス前者ニ比シテ重量大ナレドモ亦實用ニ適ス

其他新田長次郎多木千吉出品ノ皮革製品蘆森武兵衛出品ノ紐類共ニ佳良ナリト認ム