

16 八

釀造試驗所報告

第二百五號

昭和十一年十二月

REPORT

OF THE

GOVERNMENTAL INSTITUTE

OF

BREWING

No. 125 (1936)

釀造試驗所

東京市瀧野川區瀧野川町

Published by

Governmental Institute of Brewing

Takinogawa, Tokyo, Japan

December 1936

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 cm

始



寄贈
12.1.0
和歌山書館

釀造試驗所報告第二百五號目次

昭和十一年十二月

昭和十一年度全國酒造原料米基本調査... .. 1

REPORT OF THE GOVERNMENTAL INSTITUTE OF BREWING

No. 125 (December 1936)

CONTENTS

Fundamental researches of rice as raw material of *saké*-brewing (1936)
... .. 1

醸造試験所報告第二百二十五號

昭和十一年十二月

昭和十一年度 全國酒造原料米基本調査

Fundamental researches of rice as raw material of *saké*-brewing (1936)

本調査は技師黒野勘六，技師小穴富司雄，技師山田正一，助手瀧澤澄江，助手田中清壽，助手浦野龍夫，助手原田保一，助手木内富雄，助手檜山亨以，助手斯波快助，研修員新美一郎，研修員續光清，研修員立野靜治，研修員杉原一男，研修員伊東正，研修員石丸吉太郎，研修員關口利兵衛，研修員高見襄太郎の擔當に係るものなり。

目次

緒言	1
第一章 原料米の種別及其概説	1
第二章 原料米の精白	3
第三章 原料米の物理的試験	4
第四章 原料米の化學的試験	6
第五章 原料米の處理(洗滌，浸漬及蒸饅)	8
第六章 製麴試験及麴の糖化試験	10
第七章 酒母製造試験，分析及細菌調査	17
結論	29

緒言

恒例により昭和十一年度産酒造原料米の代表的なるものを各地より蒐集し其の理化學的竝に實地醸造試験を行ひたるを以て其の結果を速報せんとするものなり。

原料米の蒐集に關しては例年の如く各稅務監督局に於て調査を要すと思考せらるるもの二三種宛の送付方を依頼したるものにして必ずしも優良米の謂には非ず。

第一章 原料米の種別及び概説

各原料米の産地，作柄概況，米粒外觀及び價格等を示せば次表の如し。米種の順序は本所到着順なり。

産地品質	作柄概況	外 観	施肥量(反當り)	收穫期	價(100斤當り)
1 廣島縣比婆郡 比婆雄町	分蘗少く平年作の見込なるも結實良好なり。	稍大粒にして粒色整齊灰白色にして光澤良好なり、青米秕米少し。	堆肥 500貫 配合肥 10 木炭 15 過燐酸石灰 10	10月26日	23.34
2 福島縣北會津郡 京の華	作柄良好なり。	最も大粒にして白色光澤あり粒色整齊青米秕米殆んど無し。	堆肥 300貫 硫酸安粉 2 菜種油粕 10 魚骨肥 5 骨粉 4 木灰 10	10月2日	19.70
3 鳥取縣上小鴨村 強力	本年は天候順調にして生育良好、平年作より稍良。病虫害等なし。反當り収量2石7斗見當りなり。	大粒に屬す淡褐色を帯び秕米、死米を少しく混ず、粒色整齊なるも粒状扁平の感あり。	堆肥 150貫 骨粉 4 硫酸安粉 1.5 過燐酸石灰 5.5 配合肥料 7 (窒素 5、 燐酸 9、 加里 5)	11月2日	20.00
4 群馬縣勢多郡 新關取	虫害其他の被害を認めず。	小粒にして心白腹白無く褐色にして光澤少し、粒色整齊の方なり。	木瀬産業組合配合肥料 28貫 (硫酸安粉 5、 骨粉 5、 魚骨肥 5、 過燐酸石灰 5、 硫酸加里 5)	10月11日	15.86
5 大分縣速見郡 雄町	植付より刈取迄。玄米検査等級は青三等にして上の部なり。一・二等米は皆無の状況なり。	中粒、縦溝稍深き方なるも灰白色光澤あり、心白頗る多し、粒色整齊青米を稍混ず、未熟成の觀あり。	堆肥 300貫 三ツ木化成肥 3貫	10月10日	
6 岡山縣邑久郡 雄町	近年稀なる良作に付米質最優良の見込なり。	大粒灰白色にして光澤あり、粒色整齊縦溝淺き方なれど青米秕米を散見す。	綿實粕 30貫 菜種子粕 30	11月1日	22.50
7 兵庫縣有馬郡 辨慶	平年作以上なり。	小粒、色稍褐色溝深し粒色整齊を缺く光澤良し	配合肥料 15貫	11月2日	
8 山形縣西村山郡 豊國	一反當り三石の收穫にして平年作なり。	中粒、淡褐色、光澤無く心白少く粒色整齊と云ひ難し	配合肥料 25貫 堆肥 250	10月1日	18.00
9 朝鮮全羅南道 海南郡 雄町	秋日和良好なりし爲、品質前年より稍良好なるも夏期低温多雨なりし爲收穫量は前年より稍減少せり。	中粒なるも青米、秕米を多數に混じり粒色整一ならず、光澤少し。	配合肥料 5.5貫 (硫酸アンモニア 3、 綿實粕 4.5、 過燐酸石灰)	自10月22日 至31日	19.84
10 長野縣伊那郡 伊那穂一號	本年度は氣象關係最適にして、出穂稔實共に良好、平年作に比し一割程度の豊作と豫想す産地は天龍川沿岸にして特に收穫量平年作に於ても多し。	小粒にして淡褐色腹白多きも心白殆んど無し、粒色整齊を缺く、秕米頗る多し。	堆肥 300貫 硫酸安粉 6 硫酸加里 6 骨粉 18 過燐酸石灰 6	10月18日	

11 愛知縣額田郡 太白	太白種にありては、其の栽培法として肥沃地に安全肥料の施用を指導奨励せられたると、本年度播種時より氣候に恵まれたる爲、大體に於て稻の生育良好なりしも、八月下旬後の旱天續きにより發生したる稻熱病の被害もあり、作柄は平年作より五分程度の減收を示せるも、米質に於ては相當良好なるものを生産し得たり。	大粒に屬す、色澤良好心白多し粒色整齊にして青米秕米少し。	堆肥 200貫 骨粉 10 硫酸加里 8 大豆粕 3 大灰 6	10月28日	21.00
12 宮崎縣兒湯郡 雄町		大粒にして灰白色光澤あり心白多し粒色整齊青米秕米殆んど無し。	堆肥 300貫 骨粉 20 追肥(九重肥料)1表	10月15日	22.66
13 奈良縣生駒郡 天神	反當り2石6斗より3石2斗即ち3石内外の收穫量なり。	中粒にして灰褐色光澤少く粒色整齊青米少し。	油粕 20~25貫 堆肥 100~150 硫酸加里 5 過燐酸石灰 10	11月5日	21.76
14 朝鮮慶尙南道 陝川郡 穀良都	苗代期は天候良好にして順調に経過したるも植付後四、五十日間に亘り曇雨天打續き、ために分蘗不良なりしのみならず、八月下旬の暴風雨の被害及び結實期に於て稻熱病發生し作柄品質共に例年に比し稍不良なり。	小粒にして褐色を帯び光澤少く粒色整一ならず青米秕米多し。	堆肥 150貫 硫酸安粉 5 過燐酸石灰 5	10月20日	18.82

第二章 原料米の精白

精米機は中野式堅型を用ゐ、搗滅の程度は重量4割減を標準として精白したり。今各種別に精白時間、玄米重量、白米重量、糠量等の事項を列記すれば次の如し。

原料米精白程度表

番號	米 種	精白時間	玄米(斤)	白米(斤)	糠(斤)	搗滅歩合(%)	玄米一斗重量(斤)	白米一斗重量(斤)	米粒千粒重量(斤)
1	廣島雄町	9.00	252.5	152.5	88.4	39.7	15.6	16.7	26.41
2	福島京の華	8.40	246.5	148.0	82.2	39.9	15.2	16.1	26.79
3	鳥取強力	9.55	249.8	150.0	84.8	40.0	15.6	15.3	26.27
4	群馬新關取	11.0	246.9	150.0	77.4	39.3	15.3	15.6	20.14
5	大分雄町	10.0	250.0	146.8	84.2	41.2	15.6	16.0	26.97
6	岡山邑久郡雄町	8.10	255.0	155.0	76.8	40.0	15.4	15.7	27.03
7	兵庫辨慶	9.20	242.4	148.4	77.2	39.0	15.4	16.0	26.01
8	山形豊國	10.40	243.4	145.0	80.4	40.4	15.0	15.4	24.47
9	朝鮮雄町	8.30	252.1	152.5	82.8	39.5	15.6	15.8	25.14
10	長野伊那穂1號	-9.00	251.1	146.5	89.28	40.6	15.1	16.4	23.92
11	愛知太白	10.00	242.7	145.8	80.9	39.9	15.5	16.0	27.55

12	宮崎雄町	9.10	251.2	151.0	84.0	39.8	15.4	15.8	27.32
13	奈良天神穗	11.00	248.6	148.6	79.3	40.2	15.3	15.4	25.23
14	朝鮮穀良都	6.50	192.3	118.4	66.0	37.9	16.8	17.0	25.39

以上の精米試験の結果を摘録すれば下記の如し。

1. 廣島, 雄町 軟質大粒にして碎米少く, 除芽も普通に行はれたり。
2. 福島, 京の華 米質稍と軟き方にして除芽は最初不十分の感ありたるも, 一割五分減前後よりは特に異りたる處なし, 只出来上りたる白米の精白程度に幾分不揃の點あるを觀たり。碎米少し。
3. 鳥取, 強力 比較的軟質米のため除芽は遅き方なり。碎米多き方なるを以て精白に注意を要すべし。
4. 群馬, 新關取 硬粒にして除芽容易なり。又溝の除去も容易の感ありたるも唯小粒となると出来上りの白米色澤勝れざる缺點あり。
5. 大分, 雄町 粒子整齊なり。乾燥不十分の爲めか比較的胴割米を見たり。
6. 岡山, 雄町 乾燥適度にして碎米少く, 精米容易の米粒と觀られたり。除芽速度は中位なり。
7. 兵庫, 辨慶 乾燥良好の方, 除芽容易なり。但し出来上り白米の粒子稍と不揃に終りたり。
8. 山形, 豊國 中粒にして稍と硬き方, 除芽は早きも時間の割合に精白度進まざる方。
9. 朝鮮, 雄町 早刈米にして青米, 秕米多く, 従つて精米中途にて碎米頗る多かりき。除芽速度遅き方注意を要す。
10. 長野, 伊那穂 青米死米相當あり、除芽は早きも碎米多く, 一樣の精白度を得ること難し。
11. 愛知, 太白 軟質にして順調に精米し得られたり。除芽も早く、碎米少し。
12. 宮崎, 雄町 中軟米にして精米容易なり, 除芽は稍と遅きも出来上り整齊なり。
13. 奈良, 天神穗 軟質整粒にして除芽も比較的早く出来上り色澤良し。最初あまり精米に壓力をかけざるを良しとす。
14. 朝鮮, 穀良都 軟質の豫想にて最初抵抗を少くして精米を始めたるに除芽稍と困難なりしたため回轉數を稍と増して目的を達したり。胴割米は別記雄町より少し。精米の成績によれば豫想より幾分硬き感ありたり。

第三章 原料米の物理的試験

本試験は例年の通り下の如き方法を以て玄米に就て行ひたり。

剛度 剛度計を用ひ 100 粒に就て試験し重量(貫)にて示したり。

心白並に腹白 500粒に就き肉眼鑑定に依り粒數100分率を以て示したり。

粒の大きさ 網目の大きさを異にせる四個の篩を以て選別し各區分毎の粒數 100 分率を以て示したり。

縦條の深さ 米粒をパラフキンに封じ中央部を横斷し弱擴大(約65倍)反射光線の下に檢鏡しマイクロメーターを用ひて測定せり。

() 内の數字は順位を示す

番號	品 種	剛 度 貫	心 白 (%)	腹 白 (%)	2.2耗以 上 (%)	2.2 —2.0	2.0 —1.8	1.8 —1.6	1.6耗 以下
1	廣島比婆雄町	1.350(6)	46.6(9)	31.4(6)	52.9(6)	40.4	6.7	—	—
2	福島京の華	1.325(8)	69.4(6)	23.6(10)	67.8(1)	25.0	6.9	0.3	—
3	鳥取強力	1.335(7)	52.4(6)	29.2(7)	57.4(4)	38.4	4.2	—	—
4	群馬新關取	1.460(1)	0.8(13)	14.8(12)	6.3(13)	52.2	41.1	1.4	—
5	大分雄町	1.380(5)	64.6(4)	24.6(9)	52.4(7)	31.5	15.5	0.5	0.1
6	岡山雄町	1.355(6)	59.8(5)	27.4(8)	61.6(2)	29.5	8.7	0.2	—
7	兵庫辨慶	1.425(3)	25.2(11)	65.4(2)	14.2(12)	57.0	28.5	0.3	—
8	山形豊國	1.430(2)	6.4(12)	53.2(3)	42.0(8)	49.8	8.1	0.1	—
9	朝鮮雄町	1.425(3)	35.8(10)	35.0(5)	19.8(10)	46.5	27.8	4.2	1.7
10	長野伊那穂一號	1.425(3)	0.4(14)	73.2(1)	55.0(5)	28.7	10.3	3.1	2.9
11	愛知太白	1.335(7)	50.2(7)	29.2(7)	61.2(3)	29.7	9.1	—	—
12	宮崎雄町	1.305(9)	65.2(3)	15.8(11)	40.2(9)	48.4	11.4	—	—
13	奈良天神穗	1.240(10)	47.8(8)	38.0(4)	42.0(8)	42.3	15.5	0.1	0.1
14	朝鮮穀良都	1.405(4)	68.6(2)	23.6(10)	17.8(11)	48.1	32.2	1.3	0.6

縦 條 の 深 さ

番號	品 種	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	平 均 (ミクロン)	摘 要
1	廣島比婆雄町	57	60	63	48	54	63	57	54	51	63	57.0(13)	
2	福島京の華	81	57	69	63	60	63	72	69	84	78	69.6(1)	
3	鳥取強力	60	57	72	84	63	66	63	57	69	57	64.8(4)	
4	群馬新關取	54	60	57	60	63	66	69	57	69	63	61.8(8)	
5	大分雄町	63	72	66	60	57	60	69	54	69	66	63.6(5)	
6	岡山雄町	57	63	60	57	75	54	36	72	57	57	58.6(11)	
7	兵庫辨慶	69	78	69	57	75	63	66	60	60	63	66.0(2)	
8	山形豊國	63	42	66	63	60	63	72	48	69	57	60.3(10)	
9	朝鮮	69	60	78	63	72	54	60	57	75	63	65.1(3)	
10	長野伊那穂一號	84	63	57	66	69	63	60	57	48	63	63.0(6)	
11	愛知太白	60	48	63	69	60	72	60	57	63	63	61.5(9)	
12	宮崎雄町	48	60	69	42	72	60	84	63	54	72	62.4(7)	
13	奈良天神穗	60	45	36	54	72	84	51	48	57	72	57.9(12)	
14	朝鮮穀良都	54	87	63	69	54	60	66	75	57	63	64.8(4)	

概 評

- 剛度は揃つて1.2~1.4貫臺にあり、前年の如く1.0貫乃至1.1貫臺のものを見ず、結實、乾燥の良好なりしを示したるが如し。
但し其數値が米を蒸したる時の硬軟を指示せざる事は例年の通りなり。
- 心白、腹白の多少が必ずしも酒造米としての良否に一致せずと雖も米質良好なるものに心白多きものを見出さるる點、概して大粒の米に心白多きものあり、極端なる小粒は常に心白皆無に近く而も酒造米として不適なる場合多きに鑑み、幾分酒造好適米なる事を指示するに足らんか。福島京の華は心白の割合第1位、群馬新關取、長野伊那穂一號は皆無に近き方なり。又長野伊那穂一號は腹白割合第1位を示したるに、群馬新關取は最下位なるは興味深き事なり。
- 縦條の深さ小なるものに広島比婆雄町、奈良天神穂、岡山雄町あり。中二者は酒造好適なる事を示したるが、其の大なるものの中にも福島京の華、兵庫辨慶の如く良質のものを見出さる。蓋し幾分従來の説に矛盾せる成績を示したり。

第四章 原料米の化學的試験

玄米に就ては水分、灰分、粗脂肪、粗蛋白質等を定量し、白米に就ては水素イオン濃度、粗蛋白質並びに水溶性、食鹽可溶性、酒精可溶性、アルカリ可溶性の四種の蛋白質を分別定量せり。

分析方法 總て前年度に倣ひたり。但し各種蛋白質の定量に使用せる溶劑は蒸留水、5%鹽化ソーダ溶液、65%酒精、0.2%苛性ソーダ溶液にして、窒素蒸留用の指示薬にはブロームチモールプリュー及びニユートラルレッドの混合液(醸學誌、昭和11年4月参照)を使用せり。R_h測定用蒸留水のR_hは7.03なり。

1 普通成分分析成績

()内は順位

番 號	品 種	水分 %		灰分 %		粗脂肪		粗蛋白質	
		玄米	白米	玄米	白米	玄米	白米	玄米	白米
1	広島 比婆雄町	14.247(8)	12.320(6)	1.174(11)	0.265(2)	2.583(2)	0.047(8)	8.260(2)	4.738(12)
2	福島 京ノ華	15.013(4)	13.730(1)	1.297(2)	0.250(3)	2.285(9)	0.075(2)	7.050(13)	4.818(11)
3	鳥取 強 力	13.847(11)	12.523(4)	1.219(6)	0.202(9)	2.317(8)	0.054(7)	7.218(10)	5.323(7)
4	群馬 新關取	14.722(7)	12.085(9)	1.210(7)	0.194(13)	2.407(4)	0.072(3)	8.183(3)	5.704(2)
5	大分 雄 町	13.566(12)	11.434(14)	1.179(9)	0.175(14)	2.121(14)	0.070(4)	7.050(14)	4.561(14)
6	岡山 邑久郡雄町	13.375(13)	12.124(8)	1.097(13)	0.236(5)	2.158(12)	0.049(7)	7.696(6)	5.526(5)
7	兵庫 辨 慶	14.882(6)	12.392(5)	1.183(8)	0.233(6)	2.122(13)	0.055(6)	7.121(12)	5.119(9)
8	山形 豐 國	16.405(2)	12.199(7)	1.221(5)	0.201(10)	2.332(7)	0.065(5)	7.333(9)	4.836(10)
9	朝鮮 雄 町	13.342(14)	11.776(13)	1.225(4)	0.245(4)	2.339(6)	0.047(8)	8.086(4)	5.668(4)
10	長野 伊那穂一號	16.223(3)	13.079(2)	1.178(10)	0.277(1)	2.393(5)	0.065(5)	7.130(11)	5.261(8)
11	愛知 太 白	14.893(5)	12.784(3)	1.314(1)	0.228(7)	2.605(1)	0.047(8)	8.617(1)	6.014(1)

12	宮崎 雄 町	14.012(10)	11.850(10)	1.169(12)	0.225(8)	2.282(10)	0.088(1)	7.537(7)	5.332(6)
13	奈良 天 神 穂	16.636(1)	11.842(11)	1.080(14)	0.197(11)	2.191(11)	0.075(2)	7.413(8)	4.703(13)
14	朝鮮 穀 良 都	14.236(9)	11.807(12)	1.252(3)	0.195(12)	2.411(3)	0.055(6)	7.971(5)	5.686(3)
	平 均	14.671	12.281	1.199	0.223	2.325	0.062	7.619	5.235

上表を見るに、

水分 玄米に於ける最大は奈良天神穂にして16.636%、最小は朝鮮雄町の13.342%なり。山形豊國、福島京の華等北國産米は高値を示し自然乾燥不充分なるを明にせり。四割減の精白に依る水分減量は1割6分なり。

灰分 玄米に於ては愛知太白最大にして1.314%を示し奈良天神穂最小にして1.080%を示したり。四割減の精白に依り約1/6内外に減少せり。

粗脂肪 玄米に於ける最大は愛知太白の2.605%にして最小は大分雄町の2.121%なり。四割減精白による粗脂肪は約1/3に減少せり。

粗蛋白質 玄米に於ける最大は愛知太白の8.617%、最小は大分雄町、及び福島京の華の7.050%にして良質なるものに高値のものあり、尤も群馬新關取の如き例外もあり。四割減の精白に依り、3割1分の減少を見たり。

II 特殊成分分析成績

番 號	品 種	P _H	蛋白質 %			
			水 溶 性	食鹽可溶性	酒精可溶性	アルカリ可溶性
1	広島 比婆雄町	6.25(7)	0.102(5)	0.572(9)	0.198(4)	2.203(5)
2	福島 京ノ華	6.13(11)	0.110(3)	0.556(11)	0.172(7)	2.150(8)
3	鳥取 強 力	6.33(5)	0.092(7)	0.586(7)	0.154(10)	2.291(3)
4	群馬 新關取	6.49(3)	0.097(6)	0.600(6)	0.133(13)	2.450(2)
5	大分 雄 町	6.14(10)	0.088(8)	0.582(8)	0.163(9)	2.027(10)
6	岡山 邑久郡雄町	6.32(6)	0.092(7)	0.617(5)	0.194(5)	2.256(4)
7	兵庫 辨 慶	6.51(2)	0.092(7)	0.600(6)	0.185(6)	1.956(12)
8	山形 豐 國	6.18(9)	0.097(6)	0.559(10)	0.146(12)	2.168(7)
9	朝鮮 雄 町	6.23(8)	0.163(1)	0.639(4)	0.295(1)	2.200(6)
10	長野 伊那穂一號	6.25(7)	0.133(2)	0.551(12)	0.172(7)	2.009(11)
11	愛知 太 白	6.44(4)	0.097(6)	0.643(3)	0.212(2)	2.468(1)
12	宮崎 雄 町	6.06(13)	0.084(9)	0.652(2)	0.167(8)	2.053(9)
13	奈良 天 神 穂	6.09(12)	0.097(6)	0.546(13)	0.149(11)	1.551(13)
14	朝鮮 穀 良 都	6.71(1)	0.106(4)	0.661(1)	0.203(3)	2.203(5)

上表を見るに、精白米の水素イオン濃度は朝鮮穀良都最大にして、兵庫辨慶、群馬新關取、愛知太白等之に亞ぐも其他大體近似値を示せり。

酒造米と蛋白質量との關係に就ては従來種々の研究あるも粗蛋白質量の僅少相違は酒造適否の標準となし難きものと考へられつゝあり。又今回の試験に於ては蛋白質の四種區分

を爲したる上記の結果と實地醸造上の香味關係を觀るに、一定の規格を定め難きものありたり。只大體の成績を摘記すれば、四種蛋白質量の含量が中位を示せる種類に於て實地醸造上香味優秀のもの多かりし感あり(群馬の如き例外もあり)たり。

本年度各種成分量の平均を前回の夫れと比較せば次表の如し。

Table with 2 main sections: one for ash, fat, and protein percentages, and another for protein solubility. Rows include '昭和10年度' and '昭和11年度' for various rice types.

第五章 原料米の處理

各種精白米は夫々其の米質に適應する處理を行ひたり。

其の實績は次表の如し。

洗米は半切桶を用ひ手洗の方法に依る。

甑は麴米にては約1.5石張の小甑、掛米は約3石張の中甑を使用し、汽罐より導きたる蒸氣を以つて間接に水を加熱して蒸饅せり。

ボイラーに依る蒸饅に際しては在來竈に比し兎角軟質の蒸米を得る特長あり、特に小形甑に於て然るが故に、本試験の蒸米は一般に比し稍々軟き傾向を有したり。

原料米處理法

Table detailing the processing method for raw rice, including columns for '産地品種', '浸漬時間', '浸漬水温', '水切時間', '蒸饅圧力時間', '引込温', '浸漬時間', '浸漬水温', '水切時間', '蒸饅圧力時間', and '仕込時温'.

Table listing rice varieties and their chemical composition, including rows for '山形 豊國', '朝鮮 木浦雄町', '長野 伊那穂一號', '愛知 太白', '宮崎 雄町', '奈良 天神穂', and '朝鮮 穀良都'.

上記記載の方法を以て處理したる結果は下表の如し。

原料米處理各期に於ける重量増加表

Table showing weight increase at various stages of rice processing, with columns for '産地品種', '洗米即時', '水切直後', '蒸饅直前', '蒸饅直後', and '出麴即時', each with sub-columns for weight and percentage increase.

上記重量は麴米は33疋、蒸米は75疋よりの増量を示す。

上記二表に依り原料米處理上の注意事項を述べれば下の如し。

- 1. 廣島、雄町 本原料米は軟質なるを以て浸漬時間8分乃至10分位を適當と認む。
2. 福島、京の華 本原料米も軟質に屬するが廣島雄町より極端に短くする必要なかるべし。
3. 鳥取、強力 中軟質米に屬す。蒸氣が弱き時上粘りの傾向あり外軟内硬の蒸米となるを以て注意を要す。

4. 群馬, 新開取 本原料米も硬質に屬するを以て充分に浸漬するを可とす。
5. 大分, 雄町 本原料米は岡山雄町の如く軟質に非ざるも大體軟質なるを以て相當注意を要す。
6. 岡山, 雄町 最も軟質なり, 味米の處理法を以てしても尙過軟なりしが故に注意を要す。
7. 兵庫, 辨慶 本原料米は中軟質米に屬するを以て浸漬時間も充分に行ふ要あり。
8. 山形, 豊國 本原料米は硬質米に屬するを以て浸漬時間を充分長くし水切も短時間として可なり。
9. 朝鮮, 木浦雄町 本原料米は例年に比し硬質なるを以て浸漬時間も充分にして蒸饅も充分に行ふ要あり。
10. 長野, 伊那徳一號 硬質米なるを以て浸漬時間蒸饅を充分に行ふ要あり。
11. 愛知, 太白 本原料米は稍々軟質なるも味米の處理法を以て可とす。上粘りの傾向あり。
12. 宮崎, 雄町 軟質米なるを以つて注意を要す, 米質は良好なり。
13. 奈良, 天神徳 軟質に屬するを以つて注意を要す, 米質は良好なり。
14. 朝鮮, 馬山穀良都 本來なら中軟質米に屬するものなるが例年に比し硬質なり。

第六章 製麴試験及び麴の糖化試験

上記の方法にて蒸饅せる蒸米を攝氏 33°~35° 内外にて引込, 夫々適當の方法に依りて製麴を行ひたり。

麴米は4種宛を一組として引込みたる爲, 蒸米の硬軟に適應する處置のとり難きことありたるも, 可及的優良麴に導く如く操作せり。

引込量は各々 33.0 疋宛にして引込時日は下記の如し。

第一回 12月1日 廣島比婆雄町, 福島京の華, 鳥取強力, 群馬新開取

第二回 12月3日 大分雄町, 岡山雄町, 兵庫辨慶, 山形豊國

第三回 12月5日 愛知太白, 長野伊那徳一號, 朝鮮木浦雄町

第四回 12月7日 奈良天神徳, 宮崎雄町, 朝鮮穀良都

種麴は黒判, 菱六等量宛混和し石當り35匁の割合に使用せり。

製麴經過表

第1號 (廣島, 比婆雄町)

操 作	月 日	時 刻	品 温	室 温	濕 球	摘 要
引 込	12. 1	前 9.20	34.0	27.0	22.0	
床 揉		後 2.50	34.0	29.0	22.0	
			30.0			

切 返	2	前 8.50	31.5 30.0	30.0	25.0	
盛		前11.30	31.5 30.5	30.0	24.0	23枚
積 替		後 4.00	32.5 32.0	27.0	22.0	
仲 仕 事		後 7.30	34.0 32.0	27.0	24.0	
積 替						
仕舞仕事		後12.00	37.0 36.0	27.8	23.2	
積 替		前 4.30	40.0 38.0	28.0	24.0	
出 麴		前 9.30	40.5	28.5	24.0	香氣佳良なるも蒸米の水分過吸のため膨軟にして破精込過ぎの傾向あり

第2號 (福島, 京の華)

操 作	月 日	時 刻	品 温	室 温	濕 球	摘 要
引 込	12. 1	前 9.20	33.0	27.0	22.0	
床 揉		後 2.45	33.0 30.0	29.0	22.0	
切 返	2	前 8.40	32.0 30.0	30.0	25.0	
盛		前 9.00	31.5 31.0	30.0	24.0	23枚
積 替		前11.30	32.0 31.0	30.0	26.0	
仲 仕 事		後 4.00	34.0 32.0	27.0	22.0	
積 替		後 9.30	36.0 34.0	27.0	22.5	
仕舞仕事		後11.30	37.0 34.5	28.0	24.0	
積 替	3	前 3.30	41.0 40.0	28.5	24.5	
出 麴		前 9.10	40.0	28.5	23.0	香味共に良好なり

第3號 (鳥取, 強力)

操 作	月 日	時 刻	品 温	室 温	濕 球	摘 要
引 込	12. 1	前 9.20	33.0	27.0	22.0	
床 揉		後 2.40	33.0 30.0	29.0	22.0	
切 返	2	前 8.35	31.0 30.0	30.0	25.0	
盛		前11.00	31.8 30.5	30.0	24.0	1123枚
積 替		後 4.30	32.5 32.0	28.0	22.0	

仲仕事	後 5.50	34.0 32.0	27.0	23.0	
積替					
仕舞仕事	後 9.40	37.0 36.0	27.5	23.0	
積替	3 前 2.30	41.0 40.0	28.0	24.0	
出麴	前 9.00	40.8	28.5	23.5	香氣普通なるも出来榮として 稍々良好

第4號 (群馬, 新開取)

操 作	月 日	時 刻	品 温	室 温	濕 球	摘 要
引 込	12. 1	前 9.20	33.0	27.0	22.0	
床 揉		後 2.30	33.0 30.0	29.0	22.0	
切 返	2	前 8.30	31.0 30.0	30.0	25.0	
盛		後 2.00	31.5 30.5	30.0	24.0	22枚盛
積 替		後 6.00	33.0 32.0	30.0	26.0	
仲 仕 事		後 9.00	35.5 34.5	27.0	22.5	
積 替						
仕舞仕事	3	前 2.00	37.0 35.0	27.5	23.5	
積 替		前 9.00	40.0 38.0	28.0	24.0	
出 麴		後 2.00	41.2	30.0	26.5	香味共良好と認め難し

第5號 (大分, 雄町)

操 作	月 日	時 刻	品 温	室 温	濕 球	摘 要
引 込	12. 3	前 9.30	35.0	27.5	23.0	蒸米稍々硬
床 揉		後 1.00	35.5 31.0	28.0	24.0	手觸り良し
切 返	4	前 5.30	33.0 30.0	28.5	24.5	稍々硬し
盛		◇ 9.20	32.0 29.5	28.0	23.0	24枚盛稍々硬く破精廻り1分
積 替						
仲 仕 事		後 4.20	34.5 32.0	28.5	24.5	
積 替		◇ 8.00	36.5 34.0	29.5	25.0	
仕舞仕事		◇ 10.00	38.0 36.5	28.0	23.0	
積 替	5	前 1.20	40.2 38.0	27.5	22.5	
出 麴		◇ 9.00	41.0	27.0	21.5	蒸米の稍々硬き爲か出麴も手觸 硬く破精落あり

第6號 (岡山, 邑久郡雄町)

操 作	月 日	時 刻	品 温	室 温	濕 球	摘 要
引 込	12. 3	前 9.30	34.0	27.5	23.0	蒸米稍々硬
床 揉		後 1.00	35.5 31.0	28.0	24.0	手觸り良し
切 返	4	前 5.30	33.5 31.5	28.5	24.5	良し
盛		◇ 9.30	33.3 30.5	28.0	23.5	23枚盛 破精廻り2分
積 替		正午	33.2	28.0	24.0	
仲 仕 事		後 3.30	35.0 33.2	28.0	23.0	
積 替						
仕舞仕事		後 8.00	38.0 37.5	29.0	25.0	布だけ着せる
積 替	5	前 3.10	41.0 38.0	27.5	23.0	
出 麴		◇ 7.00	41.0	28.0	23.5	蒸米硬かりし爲め出麴も稍々 硬し香氣普通破精廻り良好

第7號 (兵庫, 辨慶)

操 作	月 日	時 刻	品 温	室 温	濕 球	摘 要
引 込	12. 3	前 9.30	34.0	27.5	23.0	蒸米良好
床 揉		後 1.00	35.5 31.0	28.0	24.0	稍々軟
切 返	4	前 5.30	33.5 31.2	28.5	24.5	良し
盛		◇ 9.30	32.0 31.0	28.0	23.0	24枚盛良し破精廻り1分
積 替		後 1.00	33.0	28.0	24.5	
仲 仕 事		◇ 4.00	35.0 33.0	28.5	24.5	
積 替						
仕舞仕事		後 8.00	38.0 35.5	29.0	25.0	
積 替		◇ 11.40	40.5 37.5	27.0	22.5	
出 麴	5	前 6.40	41.0	28.0	23.5	破精廻り手觸り良好香氣普通

第8號 (山形, 豊國)

操 作	月 日	時 刻	品 温	室 温	濕 球	摘 要
引 込	12. 3	前 9.30	34.0	27.5	23.0	蒸米良好
床 揉		後 1.00	35.5 31.0	28.0	24.0	稍々軟

切返	4	前 5.30	33.0 30.2	28.5	24.5	稍々軟
盛		〃 9.30	31.0 30.5	28.0	23.0	23枚盛良し破精廻1分
積替		後 1.00	33.0	28.0	24.5	
仲仕事		〃 4.00	35.5 32.0	28.5	24.5	
積替		〃 8.00	35.5 35.0	29.5	25.0	
仕舞仕事		〃 10.00	37.8 37.0	28.0	23.0	
積替		〃 11.40	40.5 37.5	27.0	22.5	
積替	5	前 4.00	41.2 38.5	27.0	22.5	
出麴		〃 9.00	41.0	27.0	21.5	手觸破精廻り極めて良好

第9號 (朝鮮, 雄町)

操 作	月 日	時 刻	品 温	室 温	濕 球	摘 要
引 込	12. 5	前 9.00	35.5	26.0	21.0	
床 揉	〃	後 1.00	35.5 30.5	28.0	23.0	稍々軟
切 返	12. 6	前 6.20	32.0 29.5	27.0	23.0	稍々硬
盛	〃	後12.15	32.0 31.0	26.0	24.0	2分ハゼ硬目23枚
積 替	〃	後 2.20	32.5 32.0	28.5	24.0	
仲 仕 事	〃	後 4.50	35.0 33.5	28.0	22.0	
積 替	〃	後 7.00	35.5 35.0	27.5	22.5	
仕 舞 仕 事	〃	後 9.00	38.0 36.5	27.5	22.5	
積 替	〃	後11.20	41.0 40.0	28.0	23.0	
出 麴	12. 7	前 7.00	41.0	28.0	23.0	破精廻り香氣良好なり

第10號 (長野, 伊那穂一號)

操 作	月 日	時 刻	品 温	室 温	濕 球	摘 要
引 込	12. 5	前 9.00	37.0	26.0	21.0	
床 揉	〃	後 1.00	37.0 30.0	28.0	23.0	稍々軟
切 返	12. 6	前 6.00	31.5 30.0	27.0	23.0	稍々軟
盛	〃	後12.15	32.0 31.0	29.0	24.0	1分ハゼ23枚
積 替	〃	後 2.20	33.0 32.5	28.5	24.0	

仲仕事	12. 6	後 4.50	35.0 33.0	28.0	22.0	
積 替	〃	後 7.00	35.5 35.0	27.5	22.5	
仕舞仕事	〃	後 9.10	38.0 36.0	27.0 27.5	22.5	
積 替	〃	後11.20	40.0 35.5	28.0	23.0	
出 麴	12. 7	前 7.00	41.0	28.0	23.0	手觸稍々軟香氣普通

第11號 (愛知, 太白)

操 作	月 日	時 刻	品 温	室 温	濕 球	摘 要
引 込	12. 5	前 9.00	37.0	26.0	21.0	上粘り
床 揉	〃	後 1.00	37.0 30.5	25.0	23.0	稍々軟
切 返	12. 6	前 6.20	31.5 29.5	27.0	23.0	良好
盛	〃	後12.15	32.0 31.0	29.0	24.0	1分ハゼ24枚
積 替	〃	後 2.20	32.5 31.5	28.5	24.0	
仲 仕 事	〃	後 4.50	35.0 33.0	28.0	22.0	
積 替	〃	後 7.00	35.5 35.0	27.5	22.5	
仕 舞 仕 事	〃	後 9.00	38.0 36.5	27.0	22.5	状態進む香り高し
積 替	〃	後11.20	40.0 39.0	28.0	23.0	
出 麴	12. 7	前 7.00	41.0	28.0	23.0	手觸, 香氣良好

第12號 (宮崎, 雄町)

操 作	月 日	時 刻	品 温	室 温	濕 球	摘 要
引 込	12. 7	前 8.45	34.5	28.0	22.5	蒸米軟にして上粘りあり
床 揉	〃	後 1.30	33.5 31.5	27.5	21.5	
切 返	8	前 6.40	33.0 30.0	27.0	21.0	上粘りあり, だんご出来る
盛	〃	前10.50	31.0 30.0	30.0	24.0	
積 替	〃	後 4.05	34.0 33.0	28.5	22.0	
仲 仕 事	〃	後 5.00	36.5 32.3	28.5	22.5	乾燥不十分なれど香氣良好
仕 舞 仕 事	〃	後 9.30	38.0 35.0	26.5	20.9	
積 替	9	前12.55	41.0 39.5	26.0	20.4	
出 麴	〃	前 6.20	41.0	27.0	22.0	味香氣共に良好手觸良し

第13號 (奈良, 天神穗)

操 作	月 日	時 刻	品 温	室 温	濕 球	摘 要
引 込	12. 7	前 8.45	33.5	28.0	22.5	蒸米稍々軟. 蒸米の香悪し
床 揉		後 1.14	33.0 31.5	27.5	21.5	
切 返	8	前 7.00	33.0 30.5	27.0	21.0	
盛		前10.20	31.5 30.0	28.0	22.0	手觸普通
積 替		後 1.35	33.0 32.0	30.0	23.5	
積 替		後 3.30	35.0 34.0	29.0	22.0	
仲 仕 事		後 4.05	36.0 33.0	28.5	22.0	
仕舞仕事		後 8.55	38.0 34.5	27.0	21.0	
積 替	9	前12.30	41.0	26.0	20.5	
出 麴		前 6.50	40.0	26.5	21.5	味香氣共に普通良好の出来なり

第14號 (朝鮮, 穀良都)

操 作	月 日	時 刻	品 温	室 温	濕 球	摘 要
引 込	12. 7	前 8.45	33.0	28.0	22.5	手觸普通香氣普通
床 揉		後 1.09	33.0 30.0	27.5	21.5	
切 返	8	前 6.50	32.5 30.5	27.0	21.0	
盛		前10.10	32.0 30.7	28.0	22.0	手觸普通
積 替		後 1.30	34.0	30.0	23.5	
仲 仕 事		後 2.40	35.0 33.5	28.0	22.5	手觸稍々過硬
積 替		後 5.00	36.0 34.5	28.5	22.5	
仕舞仕事		後 8.40	38.0 35.5	27.0	20.5	狀貌進み過ぎる
積 替	9	前12.30	41.0 40.5	26.0	20.5	
出 麴		前 6.00	41.0	27.0	22.0	手觸稍々硬し, 味香氣普通

麴 の 糖 化 試 験

以上各米種毎に出麴100瓦を採取し1日枯したる後本所地下水に乳酸0.1%の割合に添加せるもの300錠を加へ攝氏12~13度の室温に於て48時間糖化を行ひたる後之を濾過し濾液100錠に就て比重, 總酸, アミノ酸(フオルモル法)糖分等を定量せる外色澤, 香味を検せり。

但し 色澤, 香味優良なるものを10點とする附點法に依りたり。

其の成績次表の如し。

番 號	試驗麴米品種	比 重 ボーキング 度	總 酸 N-NaOH 10 滴 定 數	アミノ酸 N-NaOH 10 滴 定 數	糖 分 葡 萄 糖 瓦 數	色 澤 點	香 味 點	合 計 點 數		
1	廣島比婆雄町	7.38	11.9	11.8	8.3338	8.0	良	8.0	味濃し	16.0
2	福島京の華	6.03	11.5	13.6	8.9540	7.5	普通	8.0	味乏し	15.5
3	鳥取強力	6.93	11.8	14.5	8.9540	8.0	稍々良	8.0	味良	16.0
4	群馬新關取	6.93	11.5	12.5	7.9620	7.0	普通	6.0	旨味少し	13.0
5	大分雄町	7.45	12.0	10.0	9.7910	8.5	良	8.0	味稍々良	16.5
6	岡山雄町	8.04	11.0	10.0	9.3680	9.5	最良	9.0	香味にして 輕	18.5
7	兵庫辨慶	7.68	11.3	12.5	8.9676	8.0	良	8.0	味クドシ	16.0
8	山形豊國	6.41	12.3	11.3	8.7848	9.0	良好	6.5	旨味乏し	15.5
9	朝鮮雄町	7.38	11.6	13.3	7.0425	7.0	普通	7.0	普通	14.0
10	奈良天神穗	7.20	11.0	10.5	8.0000	7.0	普通	7.5	普通	14.5
11	長野伊那穂一號	8.46	11.1	12.1	7.4290	7.0	普通	7.5	普通	14.5
12	愛知太白	8.46	11.7	15.0	7.9810	7.5	普通	8.0	味稍々良	15.5
13	宮崎雄町	7.20	11.5	10.0	8.0000	7.0	普通	8.5	普通	15.5
14	朝鮮穀良都	6.87	12.0	14.5	8.7790	7.0	普通	7.0	味 極 好 す	14.0
最 大		8.46	12.3	15.0	9.7910	9.5		9.0		18.5
最 小		6.03	11.0	10.0	7.0425	7.0		6.0		13.0
總 合 計 平 均		7.31	11.58	12.25	8.4533	7.71		7.42		14.21

1. 比重(ボーキング)は愛知太白, 長野伊那穂一號最大にして福島京の華最小なり。
2. 總酸は山形豊國最大にして, 朝鮮穀良都, 大分雄町之に次ぎ岡山邑久郡雄町最少なり。
3. アミノ酸は愛知太白最大にして朝鮮穀良都之に次ぎ岡山雄町, 宮崎雄町最小なり。
4. 糖分は大分雄町最高にして朝鮮雄町最低なり。
5. 色澤は岡山雄町最良にして廣島比婆雄町, 鳥取強力, 大分雄町, 山形豊國を除く他は略々同様なり。
6. 香味は之を採點順位に等級を示せば次の如し。

第1級 岡山雄町, 廣島雄町, 兵庫辨慶, 大分雄町, 鳥取強力, 宮崎雄町,

第2級 奈良天神穗, 山形豊國, 福島京ノ華, 愛知太白。

第3級 長野伊那穂, 朝鮮雄町, 朝鮮穀良都, 群馬新關取。

第7章 酒 母 製 造 試 験

酒母の育成に於ては米質竝に蒸米, 麴米の出来榮により適宜加減したるも大體方針は次の如し。

仕込配合 蒸米……………5斗(75.0疋)
 麴米……………2斗2升(33.0疋) 麴歩合 0.44
 汲水……………6斗3升(113.6立) 汲水歩合(蒸米に對し) 1.26

仕込水：本所地下水を使用 食鹽，酸性磷酸石灰各々15瓦宛添加。

乳酸使用量：汲水1斗當り75%乳酸105疋の割合とす。

水麴：仕込前30分 温度6—7°Cを標準とす。

仕込：温度20—22度。

荒漀：仕込後5—6時間目に行ふ，2人10分を標準とす。

二番漀：荒漀より4時間目に行ふ，1人5分を標準とす。

時漀：2—3時間毎に1人5分。

酵母添加：日本醸造協會發賣第六號酵母60疋を内容の出來たる時に添加。

暖氣入前の品温：10—11度。

膨れ：仕込後6日目暖氣を使用し誘致す。

湧付：仕込後7日目頃湧付かしむる豫定。休温度20度。

ヌクミ取暖氣：廢止。

醗分當時ボ-メ：12度。

戻し：品温15度。

仕込月日及順序

第1回—12月4日	第1號	廣島	比婆雄町
	第2號	福島	京の華
	第3號	鳥取	強力
	第4號	群馬	新關取
第2回—12月6日	第5號	大分	雄町
	第6號	岡山	雄町
	第7號	兵庫	辨慶
	第8號	山形	豊國
第3回—12月8日	第9號	朝鮮	雄町
	第10號	長野	伊那穂一號
	第11號	愛知	太白
第4回—12月10日	第12號	宮崎	雄町
	第13號	奈良	天神穂
	第14號	朝鮮	穀良都

酒母經過表は次の如し。

第1號 (廣島, 比婆雄町)

月日	日順	仕事	時刻	品温	室温	ボ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘要
12. 4	1	水麴	前 8.00	7.5	7.0						麴温7.0 水温8.0
		仕込	後 9.30	22.0	〃						蒸米温 52.0
		荒漀	後 4.00	20.3	12.0						3人5分 糖化溶解進む濃味
		二番漀	後 8.00	18.0	10.0						1人5分
		時漀	前 6.00	17.2	8.0						以下3時間毎軽く
		〃	前 6.00	12.5	4.0	18.1	0.117	23.25	0.171		
		〃	後 10.30	8.5	8.0	16.4	0.157	25.22	0.150		
		〃	後 2.30	12.0	11.0						
		〃	後 3.00	12.0	11.0						
		〃	後 7.00	17.2	7.0						
		〃	前 9.00	16.5	8.0	16.9	0.170	19.54	0.126		
		〃	後 1.00	19.0	10.0						
12. 4	2	暖氣入	前 9.00	16.5	8.0	16.9	0.170	19.54	0.126		協會六號酵母60cc添加 膨れ
		〃	後 2.30	12.0	11.0						暖氣数1本
		〃	後 3.00	12.0	11.0						
		〃	後 7.00	17.2	7.0						暖氣数2本 稍味クドキ感あり
		〃	前 9.00	16.5	8.0	16.9	0.170	19.54	0.126		湧付
		〃	後 1.00	19.0	10.0						暖氣数1本
		〃	後 1.30	19.0	10.0						
		〃	後 3.20	22.0	10.0						
		〃	前 8.30	20.5	8.0	14.3	0.272	16.92	0.086		
		〃	後 10.00	22.0	9.0						
		〃	前 6.00	21.0	5.0	11.5	0.307		0.093		
		〃	後 5.30	21.0	9.0	11.0	0.306	13.06	0.101	7.3	
12. 4	3	戻	前 7.30	15.0	6.0	10.0	0.310	12.45	0.102	7.8	熱成になるに従ひ味劣下の傾向

(成績) 稍々短時間にて湧付を見たるも湧付時の甘酸味の調和良く香味上は缺點なく，酒造適應米としての資格あるものと見られたり。

第2號 (福島, 京の華)

月日	日順	仕事	時刻	品温	室温	ボ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘要
12. 4	1	水麴	前 8.00	7.5	7.0						麴温 7.0 水温 8.0
		仕込	後 9.30	21.0	〃						蒸米温 52.0
		荒漀	後 4.00	19.8	12.0						3人5分
		二番漀	後 8.00	18.0	10.0						1人5分以下3時間毎之に準ず糖と溶解氣味
		時漀	前 6.00	16.0	8.0						
		〃	前 6.00	11.00	4.0	17.0	0.129	22.97	0.169		

7	4	暖氣入	10.30	8.0	8.0	17.2	0.132	25.36	0.162	暖氣數1本 會六號酵母60cc添加 膨れ
		抜	後 2.30	11.5	11.0					
8	5	暖氣入	前 9.00	9.2	8.0	17.7	0.138	26.73	0.184	暖氣數1本
		抜	後 1.00	12.6	10.0					
		入	1.30	12.6	10.0					暖氣數1本
		抜	3.20	14.0	10.0					
9	6	暖氣入	前 8.30	10.8	8.0	18.3	0.152	26.15	0.180	湧付 暖氣數2本
		抜	12.00	15.5	9.0					
		入	後 0.30	15.5	9.0					膨れ暖氣數1本
		抜	2.00	17.0	9.0					
10	7	暖氣入	前 9.30	14.5	7.5	17.4	0.176	22.77	0.160	香氣普通味良好 暖氣數1本
		抜	12.00	17.0	8.5					
		入	後 12.30	17.0	8.5					香氣稍良暖氣數2本 湧付 ボ-メの割に 香味老ね氣味 暖氣數1本
		抜	4.00	22.0	8.5					
11	8	暖氣入	前 9.00	20.0	7.5	17.4	0.192	20.91	0.189	香味老ねた傾向 苦味少しく出づ
		抜	12.00	22.0	9.7					
12	9		前 6.00	22.0	8.5	13.0	0.312		0.124	香味老ねた傾向 苦味少しく出づ
		醱分	後 3.00	21.5	10.8	11.4	0.327	15.21	0.130	
13	10		前 6.00	17.5	10.5	10.8	0.337		0.132	香味老ねた傾向 苦味少しく出づ
		戻	前 12.00	17.2	10.5	9.1	0.346	12.46	0.140	

(成績) 蒸米の溶解状態良く、醱のサバケ良し。但し甘味は稍々重き感あり、香氣亦岡山乃至廣島の雄町に及ばざるものあり。酒造適米と稱し得べく、硬軟適度なり。

第3號 (鳥取, 強力)

月日	日順	仕事	時刻	品温	室温	ボ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘要
12. 4	1	水麴	前 8.00	7.5	7.0						麴温 7.0 水温 8.0
		仕込	9.30	22.0							蒸米温 52.0
		荒糴	後 4.00	20.5	12.0						3人5分糖化溶解順濃味甘味強し
		二番糴	8.00	19.0	10.0						1人5分以下3時間毎以下之に準ず
5	2	時糴	前 6.00	16.8	8.0						
6	3		前 6.00	11.0	4.0	18.1	0.115	22.83	0.173		
7	4	暖氣入	10.30	8.0	8.0	18.4	0.127	25.00	0.159		暖氣數1本
		抜	後 2.30	11.0	11.0						

8	5	暖氣入	前 9.00	9.0	8.0	18.3	0.128	26.47	0.191	暖氣數1本	
		抜	後 1.00	12.6	10.0						
		入	1.30	12.6	10.0					暖氣數1本	
		抜	3.20	14.0	10.0						
9	6	暖氣入	前 8.30	10.5	8.0	18.2	0.133	27.69	0.209	暖氣數1本	
		抜	12.00	14.5	9.0						
		入	後 0.30	14.5	9.0					暖氣數1本 香氣佳なれど 味重し、膨れ 暖氣數1本	
		抜	3.20	17.0	9.0						
10	7	暖氣入	前 9.30	13.5	7.5	18.3	0.176	23.95	0.208	湧付 暖氣數1本	
		抜	12.00	16.0	8.5						
11	8	暖氣入	前 9.30	15.0	8.5	18.1	0.166	18.16	0.206	湧付 暖氣數1本	
		抜	12.00	18.3	9.7						
		入	12.00	18.3	9.7					湧付 暖氣數1本	
		抜	後 4.00	22.0	9.0						
12	9		前 6.00	21.0	8.5	16.3	0.257	15.91	0.158		
13	10		前 6.00	21.0	10.5	13.5	0.310	13.80	0.153		
14	11	醱分	前 6.00	21.0		11.2	0.337	12.74	0.142	9.2	
		戻	後 6.00	17.5		9.7	0.346	11.39	0.165	10.0	

(成績) 中軟米にして溶解亦佳良なり。風味も良好にして湧付時甘酸味の調和も宜しきを以て、ゴク本位の酒造に好適なるべし。取扱上特別の注意不要なり。

第4號 (群馬, 新關取)

月日	日順	仕事	時刻	品温	室温	ボ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘要
12. 4	1	水麴	前 8.00	7.5	7.0						麴温 7.0 水温 8.0
		仕込	9.30	20.0	7.0						蒸米温 52.0
		荒糴	後 4.00	19.0	12.0						3人5分糖化溶解良好ならず
		二番糴	8.00	18.0	10.0						1人5分以下3時間毎之に準ず
		時糴	前 6.00	16.0	8.0						淡味にして少しく糊味あり
5	2		前 6.00	16.0	8.0						
6	3		6.00	11.2	4.0	17.7	0.128	22.45	0.166		
7	4	暖氣入	10.30	7.6	8.0	17.8	0.130	23.31	0.161		協會六號酵母60cc添加暖氣數1本
		抜	後 2.30	11.2	11.0						
8	5	暖氣入	前 9.00	9.1	8.0	17.9	0.133	25.67	0.188		暖氣數1本
		抜	後 1.00	12.5	10.0						
		入	1.30	12.5	10.0						

日	日	仕事	時刻	品温	室温	ボ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘要
9	6	暖氣抜	後 3.20	14.0	10.0						暖氣數1本
		入	前 8.30	10.5	8.0	18.1	0.138	26.41	0.195		膨れ
		抜	後 12.00	14.7	9.0						暖氣數1本
		入	後 0.30	14.7	9.0						
		抜	後 2.30	17.0	9.0						暖氣數1本
10	7	入	前 9.30	14.0	7.5	17.5	0.173	22.83	0.191		湧付
		抜	後 12.00	16.5	8.5						暖氣數1本
		入	後 0.30	16.5	8.5						
		抜	後 5.00	22.0	8.5						暖氣數1本
11	8	入	前 9.00	20.0	8.5	16.8	0.215	17.96	0.176		暖氣數1本
		抜	後 10.30	22.0	9.7						
12	9		前 6.00	21.0	8.5	14.3	0.294	15.91	0.140		
13	10		前 6.00	21.4	10.5						
14	11	配分	後 11.00	21.3	10.5	11.2	0.327	13.72	0.160	8.4	香氣普通味稍重し雑味あり前4者中最も劣る
		戻	前 6.00	18.5	9.7	10.4	0.366	12.45	0.152	9.0	

(成績) 湧付前の甘味の集積は初期即ち低温時には稍と宜しからざるも暖氣によりて品温を上昇せしむる時は糖化促進して内容を整備せしめ得。但し香氣は優秀と謂ひ難く、風味亦濃重の感あり。米質稍と硬き方なるを以て注意を要すべし。

第5號 (大分, 雄町)

月日	日	仕事	時刻	品温	室温	ボ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘要
12.	6	1	水 麴	前 6.40	8.0	8.5					
			仕 込	後 8.00	22.0	13.0					2人5分
			荒 漻	後 2.30	19.0	11.0					1人5分
			二 番 漻	後 6.00	18.5	8.5					
7	2	2	時 漻	前 0.00	17.3	6.0					
				後 6.00	15.8	5.8	16.5	0.1475	17.25	0.160	
				後 6.00	12.5	7.0					
8	3		前 6.00	10.5	5.0	17.0	0.1475	21.25	0.1610		
			後 6.00	9.1	7.5						
9	4		前 6.00	8.0	5.7	17.2	0.1505	22.95	0.1650		
			暖氣入	後 8.15	8.0	6.9					協會酵母No.6 55cc添加
			詰 替	後 12.00	11.0	9.1					
			暖氣抜	後 1.20	12.0	9.1					
10	5		暖氣入	前 9.30	9.5	6.0	17.5	0.1534	24.10	0.1650	
			詰 替	後 1.00	12.0	9.5					
			暖氣抜	後 2.20	13.5	9.5					

11	6	暖氣入	前 8.30	12.0	6.0	17.6	0.1534	26.95	0.2400		
		詰 替	後 0.30	14.5	9.6						
		暖氣抜	後 3.00	17.0	9.0						
12	7	暖氣入	前 8.00	14.5	8.5	18.0	0.1770	27.15	0.2700		膨れの兆
		詰 替	後 11.30	17.0	10.5						
		暖氣抜	後 3.00	21.5	10.5						湧付
13	8		前 6.00	21.0	10.5	16.2	0.2478	25.70	0.2775		
			後 6.00	20.5	10.5						
14	9	配分	前 12.00	21.9	10.5	12.3	0.2891	21.50	0.1425	5.2	
15	10	戻	後 5.00	17.0	8.5	11.2	0.3845	18.00	0.1825		

(成績) 蒸米の溶解速度順調にして、ボ-メ度集積並糖分の出方も良し。但し風味稍と輕快を缺く處あるを以て、極適米とは申し難きも大體酒造米として利用價值あるものと思惟せらる。

第6號 (岡山, 邑久雄町)

月日	日	仕事	時刻	品温	室温	ボ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘要
12.	6	1	水 麴	前 6.40	8.0	8.5					
			仕 込	後 8.00	21.5	13.0					
			荒 漻	後 2.30	19.0	11.0					2人5分
			二 番 漻	後 6.00	18.0	8.5					1人5分
7	2	2	時 漻	前 0.00	16.8	6.0					
				後 6.00	14.0	5.8	16.7	0.1475	17.25	0.140	
				後 6.00	12.0	7.0					
8	3		前 6.00	9.0	5.0	17.2	0.1475	22.35	0.1650		
			後 6.00	8.4	7.5						
9	4		前 6.00	7.8	5.7	17.5	0.1534	24.00	0.1800		
			暖氣入	後 8.15	8.0	6.9					協會酵母No.6 55cc添加
			詰 替	後 12.00	10.6	9.1					
			暖氣抜	後 1.20	12.0	9.1					
10	5		暖氣入	前 9.30	9.0	6.0	17.6	0.1682	25.95	0.1950	
			詰 替	後 1.00	12.0	9.5					
			暖氣抜	後 2.20	13.5	9.5					
11	6		暖氣入	前 8.30	11.8	6.0	18.0	0.1711	29.15	0.2850	膨れの兆
			詰 替	後 0.30	15.0	9.6					
			暖氣抜	後 3.00	17.0	9.0					
12	7		暖氣入	前 8.00	16.0	8.5	17.0	0.2065	28.50	0.2400	味良くよく溶ける上品
			詰 替	後 11.30	19.0	10.5					
			暖氣抜	後 0.30	22.0	10.5					湧付
13	8		前 6.00	21.9	10.5	14.6	0.3068	21.55	0.1500		
			後 6.00	21.0	10.5						
14	9	配分	前 10.20	23.0	10.5	11.3	0.3186	18.55	0.1275	7.7	
15	10	戻	後 2.00	15.0	10.5	8.2	0.3953	16.20	0.1575		

(成績) 軟質米にして溶解佳良、風味香氣共に優秀なり。過軟に陥らしめざる様注意せ

ば優良酒を得べし。本年の成績は例年と比して特に差異を認められず。

第7號 (兵庫, 辨慶)

月日	日順	仕事	時刻	品温	室温	ホ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘要
12. 6	1	水麴	前 6.40	8.0	8.5						協會酵母No.6 55cc添加
		仕込	後 8.00	21.0	13.0						
7	2	荒糶	後 2.30	18.5	11.0						
		二番糶	後 6.00	18.0	8.5						
8	3	時糶	前 0.00	17.0	6.0						
		後 6.00	15.0	5.8	16.5	0.1475	17.250	0.150			
9	4	後 6.00	12.8	7.0							
		前 6.00	9.2	5.0	16.9	0.1475	21.40	0.1575			
10	5	後 6.00	9.4	7.5							
		前 6.00	8.2	5.7	17.3	0.1505	23.85	0.1610			
11	6	暖氣入	後 8.15	8.5	6.9						
		詰替	後 12.00	10.8	9.1						
12	7	暖氣抜	後 1.40	12.0	9.1						
		暖氣入	前 9.30	10.5	6.0	17.5	0.1534	25.15	0.1800		
13	8	詰替	後 1.00	12.5	9.5						
		暖氣抜	後 1.50	13.5	9.5						
14	9	暖氣入	前 8.30	12.0	6.0	17.7	0.1564	26.95	0.2475		
		詰替	後 0.30	14.5	9.6						
15	10	暖氣抜	後 3.00	17.0	9.0						
		暖氣入	前 8.00	15.5	8.5	17.7	0.1711	28.00	0.2925	膨れ味良好	
13	8	詰替	後 11.30	18.0	10.5						
		暖氣抜	後 3.00	22.0	10.5					湧付	
14	9	前 6.00	22.0	10.5	16.0	0.2537	24.35	0.2537			
		後 6.00	21.0	10.5							
15	10	前 12.00	21.9	10.5	12.5	0.3068	19.55	0.1650	4.7		
		後 5.00	17.0	8.5	11.5	0.3894	16.40	0.1950			

(成績) 初期即ち低温の間は稍々溶解悪しかりしも、四日目頃より溶解糖化共に佳良に趣き同時に配立せる大分縣、山形縣を凌駕するに至りたり。酒造適應米と認めらるゝと共に過軟、過硬に陥らざる取扱易き米質と思はれたり。

第8號 (山形, 村山)

月日	日順	仕事	時刻	品温	室温	ホ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘要
12. 6	1	水麴	前 6.40	8.0	8.5						2人5分 1人5分
		仕込	後 8.00	21.0	13.0						
7	2	荒糶	後 2.30	19.0	11.0						
		二番糶	後 6.00	18.2	8.5						
8	3	時糶	前 0.00	17.0	6.0						
		後 6.00	15.0	5.8	15.5	0.1475	17.17	0.150			

8	3	後 6.00	13.0	7.0						
		前 6.00	9.2	5.0	16.2	0.1475	20.80	0.150		
9	4	後 6.00	9.9	7.5						
		前 6.00	8.2	5.7	17.0	0.1475	23.20	0.1575		
10	5	暖氣入	後 8.15	8.3	6.9					
		詰替	後 12.00	10.8	9.1					
11	6	暖氣抜	後 1.20	12.0	9.1					
		暖氣入	前 9.30	10.5	6.0	17.2	0.1505	24.95	0.1650	
12	7	詰替	後 1.00	12.5	9.5					
		暖氣抜	後 1.30	13.5	9.5					
13	8	暖氣入	前 8.30	12.0	6.0	17.3	0.1505	26.35	0.2250	
		詰替	後 0.30	14.5	9.6					
14	9	暖氣抜	後 3.00	17.0	9.0					
		暖氣入	前 8.00	14.5	8.5	17.5	0.1593	28.00	0.2925	膨れ味ザラック
15	10	詰替	後 11.30	18.0	10.5					
		暖氣抜	後 3.30	22.0	10.5					湧付
13	8	前 6.00	21.0	10.5	16.0	0.2301	23.35	0.2250		
		後 6.00	20.8	10.5						
14	9	前 12.00	21.0	10.5	12.5	0.2478	20.15	0.1425	5.0	
		前 5.00	17.0	8.5	11.6	0.3845	20.15	0.1650		

(成績) 稍々硬質に屬するも精白度四割減の如く高むる時は操作上何等の技巧を要せず、龜の尾種に似たる経過を示す。蒸米が過軟に陥ることもなく、湧遅操作を採ることによりて濃味の酒母を得らる。従つて味本位の酒造米としては佳良なりと謂ひ得べきも香氣の優秀を期待し得ざるが如し。

第9號 (朝鮮, 雄町)

月日	日順	仕事	時刻	品温	室温	ホ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘要
12. 8	1	水麴	前 7.00	7.0	5.0						2人5分 1人5分
		仕込	後 8.00	21.0	6.0						
9	2	荒糶	後 2.00	19.0	9.0						
		二番糶	後 6.30	18.0	8.0						
10	3	時糶	前 6.00	16.0		16.2	0.1357	19.2	0.1534		
		後 6.00	13.0	7.5							
11	4	前 6.00	11.0	5.0	16.5	0.1357	20.6	0.1800			
		後 6.00	10.2	8.0							
12	5	前 6.00	9.0	6.0	17.0	0.1387	21.0	0.1950			
		暖氣入	前 8.00	9.0	6.0					協會6號酵母 60cc添加	
13	6	後 11.30	12.0	6.5							
		暖氣入	前 8.00	10.5	8.5	17.0	0.1387	22.4	0.1950		
14	7	後 10.30	14.0	11.0							
		暖氣入	前 8.00	13.0	10.5	17.0	0.1534	23.9	0.2100		
15	8	詰替	後 1.00	16.5							

月日	日順	仕事	時刻	品温	室温	ボ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘	要
13	6	暖氣抜	後 1.30	17.0	10.5							膨れ
14	7	入替	前 8.00	16.5	10.5	16.0	0.1652	22.4	0.2120			
		詰替	前 11.00	19.0								湧付
15	8	暖氣抜	後 1.00	21.5								
			前 6.00	21.5	8.5	14.2	0.2606	17.2	0.1725			
			後 6.00	21.5	9.5							
16	9	配分	前 6.00	20.8	7.5							6.8
			前 9.00	21.0	9.5	11.5	0.3068	15.5	0.1350			
			後 6.00	18.5	9.5							
17	10	戻	前 6.00	16.5	8.5	9.2	0.3146	14.5	0.1275			

(成績) 本米は送荷者より乾燥方法を過りたりとの通知あり、取替を希望し來りたるも已に仕込終了後の事として其儘進行せるが、火乾の爲めか、例年のものに比して稍と硬く、風味亦勝れざる傾向あり。この點寧ろ馬山の穀良都の方比較的例年と同様の成績を示したりと謂ふべし。

第 10 號 (長野, 伊那穂一號)

月日	日順	仕事	時刻	品温	室温	ボ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘	要
12. 8	1	水麴	前 7.00	7.0	5.0							2人5分 1人5分
		仕込	後 8.00	20.0	6.0							
		荒糧	後 2.00	19.0	9.0							協會 6 號酵母 60cc添加
		二番糧	後 6.30	18.0	8.0							
9	2	時糧	前 6.00	15.5	6.5	15.8	0.1357	19.7	0.1657			
			後 6.00	12.5	7.5							
10	3		前 6.00	11.2	5.0	16.3	0.1416	20.4	0.1725			
			後 6.00	10.2	8.5							
11	4		前 6.00	9.1	6.0	16.7	0.1446	20.9	0.1800			
		暖氣入	前 8.00	9.0								膨れの兆
		抜	前 11.30	12.0								
12	5	暖氣入	前 8.00	10.7	8.5	17.2	0.1475	22.9	0.1875			
		抜	前 10.30	14.0	11.0							
13	6	暖氣入	前 8.00	13.2	11.0	17.2	0.1593	25.9	0.2025			
		詰替	後 1.00	16.5								膨れ
		暖氣抜	後 1.30	17.5	10.5							
14	7	入替	前 8.00	16.0	10.5	17.0	0.1800	23.4	0.2025			
		詰替	前 11.30	19.0								湧付
		暖氣抜	後 1.00	21.5	10.5							
15	8		前 6.00	22.2	8.5	14.6	0.2419	17.8	0.1725			
			後 6.00	22.5	9.5							
16	9	配分	前 6.00	21.8	7.5							6.1
			後 1.00	21.0		11.2	0.3067	15.0	0.1375			
			後 6.00	19.0	9.5							
17	10	戻	前 6.00	16.7	8.5	9.8	0.3540	14.0	0.1235			

(成績) 分析内容は他の米と比して不良に非ざるも香氣優れず、酒造適米と稱し難し。米質硬き方なるが故に専ら溶解糖化を促進する如き操作に依るを至當とすべし。

第 11 號 (愛知, 太白)

月日	日順	仕事	時刻	品温	室温	ボ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘	要
12. 8	1	水麴	前 7.00	7.0	5.0							2人5分 1人5分
		仕込	前 8.00	20.0	6.0							
		荒糧	後 2.00	18.5	9.0							協會 6 號酵母 60cc添加
		二番糧	後 6.00	17.5	8.0							
9	2	時糧	前 6.00	16.0		16.8	0.1269	20.9	0.1652			
			後 6.00	12.8	7.5							
10	3		前 6.00	11.5	5.0	17.0	0.1357	21.2	0.1800			
			後 6.00	10.0	8.5							協會 6 號酵母 60cc添加
11	4		前 6.00	9.0	6.0	17.3	0.1416	23.6	0.1875			
		暖氣入	前 8.00	9.0								膨れの兆
		抜	前 11.30	12.0								
12	5	暖氣入	前 8.00	10.5	8.5	17.5	0.1416	24.4	0.1950			
		抜	前 10.30	14.0	11.0							
13	6	暖氣入	前 8.00	13.2	11.0	17.5	0.1564	28.8	0.2175			
		詰替	後 1.00	16.7								膨れの兆
		暖氣抜	後 1.30	18.2	10.5							
14	7	入替	前 8.00	17.0	10.5	16.8	0.1800	25.9	0.1950			
		詰替	前 11.30	20.5								湧付
		暖氣抜	後 1.00	22.0	10.5							
15	8		前 6.00	21.0	8.5	14.0	0.2714	17.4	0.1857			
			後 6.00	21.0	9.5							
16	9	配分	前 6.00	21.0	7.5							6.2
			前 9.00	21.0	9.5	12.0	0.3146	16.2	0.1275			
			後 6.00	19.0	9.5							
		戻	前 6.00	16.0	8.5	9.4	0.3599	14.5	0.1375			

(成績) 中軟米にして溶解糖化順調に進行し、而も蒸米過軟に陥らず優秀の成績を示したり。但し風味の幾分單調なると香氣の必ずしも特優にあらざりしは惜むべし。

第 12 號 (宮崎, 雄町)

月日	日順	仕事	時刻	品温	室温	ボ-メ	總酸	糖分	アミノ酸	酒精	摘	要
12. 10	1	水麴	前 7.20	8.4	5.5							水温 9.0 蒸米温 51.0 二人にて10分 間 一人にて5分間
		仕込	後 9.00	22.0	6.7							
		荒糧	後 3.25	20.0	7.5							暖氣數 1
		二番糧	後 7.00	19.0	8.5							
11	2	時糧	前 6.00	16.3	6.0	16.9	0.1980	19.320	0.0788			
12	3		前 6.00	12.1	8.5	17.0	0.2025	23.280	0.1200			
13	4	暖氣入	後 8.00	11.7	10.5	17.4	0.2313	25.760	0.1275			

13	4	暖氣抜	前10.00	14.0	10.5															協會六號酵母 60c.c.添加 暖氣數2
14	5	入	後 8.00	12.8	9.8	17.9	0.2313	25.918	0.1500											
		抜	後 1.30	17.0	10.5	17.1	0.2520	25.760	0.1500											前9.00膨れ 後5.00湧付 暖氣數1
15	6	入	前 8.00	16.0	8.5	17.0	0.2529	25.430	0.1500											
		抜	正 午	20.0	10.2															
16	7	入	前 9.30	19.0	8.0	14.0	0.4077	20.584	0.1140											暖氣數2
		抜	後 1.00	22.0	9.5															
17	8	配分	後 3.00	20.5	10.3	11.5	0.5040	15.804	0.1275	8.9										
19	10	戻	後 6.00	16.6	10.5	6.9	0.5535	12.486	0.1553	11.5										

(成績) 軟質にして溶解良きも、權入過多の場合には米粒よく崩解するため糊氣を出す傾向あり。

ポーメ度高く出で味豊富な酒母となるが故に、濃厚酒本位の酒造米としては用ゐ得べし。

第 13 號 (奈良, 天神穗)

月日	日順	仕 事	時 刻	品 温	室 温	ポーメ	總酸	糖分	アミ ノ酸	酒 精	摘 要
12. 10	1	水 麴	前 7.15	8.4	5.5						水温 9.0
		仕 込	後 8.50	22.0	6.7						蒸米温 51.0
		荒 權	後 3.25	19.5	7.5						二人にて10分間 一人にて5分間
		二番權	後 7.00	18.7	8.5						
11	2	時 權	前 6.00	16.0	6.0	16.9	0.1980	20.505	0.0900		
12	3	〃	〃 6.00	12.0	8.5	17.0	0.2025	23.500	0.1238		
13	4	暖氣入	〃 8.00	11.5	10.5	17.4	0.2268	24.298	0.1275		暖氣數1 協會六號酵母60 c.c.添加 暖氣數2
		〃 抜	〃 10.30	14.0	10.5						
14	5	〃 入	〃 8.00	12.6	9.7	17.6	0.2277	26.076	0.1725		後4.30膨れ 後7.30湧付 暖氣數2
		〃 抜	後 2.00	17.0	10.5	17.5	0.2520	25.918	0.1935		
15	6	〃 入	前 8.00	14.5	8.5	17.1	0.2565	25.760	0.1575		暖氣數2
		〃 抜	後 1.30	20.0	10.2						
16	7	〃 入	前 9.30	19.0	8.0	15.0	0.3600	22.678	0.1073		暖氣數2
		〃 抜	後 1.00	22.0	9.5						
17	8	配分	後 3.00	20.0	10.3	12.0	0.4860	16.752	0.1275	8.0	
19	10	戻	後 6.00	16.5	10.5	7.20	0.5265	13.750	0.1425	10.8	

(成績) 雄町系の米に似てよく溶解し、旨味あり。但し米粒の崩解良く行はれ兎角糊味を出す傾向あるを以て注意を要す。

第 14 號 (朝鮮, 穀良都)

月日	日順	仕 事	時 刻	品 温	室 温	ポーメ	總酸	糖分	アミ ノ酸	酒 精	摘 要
12. 10	1	水 麴	前 7.25	8.4	5.5						水温 9.0
		仕 込	後 9.10	22.0	6.7						蒸米温 51.0

10	1	荒 權	後 3.25	20.0	7.5															二人にて10分間 一人にて5分間
		二番權	後 7.00	19.2	8.5															
11	2	時 權	前 6.00	17.0	6.0	17.4	0.2007	22.283	0.1125											
12	3	〃	〃 6.00	12.5	8.5	17.5	0.2025	25.680	0.1350											
13	4	暖氣入	〃 8.00	11.6	10.5	17.5	0.2385	26.392	0.1575											暖氣數1 協會六號酵母 60 c.c.添加 暖氣數2
		〃 抜	〃 10.00	14.0	10.5															
14	5	〃 入	〃 8.00	12.4	9.7	18.1	0.2430	30.060	0.2100											後1.30膨れ 後8.00湧付 暖氣數2
		〃 抜	後 2.00	17.0	10.5	17.6	0.2475	25.500	0.2250											
15	6	〃 入	前 8.00	15.0	8.5	17.5	0.2610	25.246	0.2187											暖氣數2
		〃 抜	後 1.30	20.0	10.2															
16	7	〃 入	前 9.30	19.3	8.0	15.5	0.4320	23.310	0.1815											暖氣數1
		〃 抜	正 午	22.0	9.5															
17	8	配分	後 3.00	21.0	10.3	11.0	0.5400	15.804	0.1725	9.3										
19	10	戻	後 6.00	16.5	10.5	6.8	0.5760	12.486	0.2063	11.7										

(成績) 例年より幾分硬きが如きも酒母の風味濃醇にして糖化もよく行はるるが故に酒造米として可なり。本年の出来栄は別記木浦雄町より良好の如し。

酒母中の染色率及酵母數表(但し配分時單位億)

番 號	品 種	酵 母 數	染 色 率	番 號	品 種	酵 母 數	染 色 率
1	廣島 比婆雄町	5.2640	15.5	8	山形 豊 國	5.0620	13.2
2	福島 京 の 華	3.9080	13.3	9	朝鮮 木浦雄町	4.7948	11.7
3	鳥取 強 力	4.9200	11.6	10	長野 伊那穗一號	4.4824	12.5
4	群馬 新 關 取	4.8160	13.3	11	愛知 太 白	4.8392	11.4
5	大分 雄 町	4.2400	14.3	12	宮崎 雄 町	5.7400	12.5
6	岡山 邑久雄町	4.6000	10.2	13	奈良 天 神 穗	3.7900	12.5
7	兵庫 辨 慶	4.3600	13.0	14	朝鮮 穀 良 都	5.3440	11.8

上表に依れば配分時酵母數の最大なるは宮崎雄町にして最小なるは奈良天神穗なり。メチレン青染色率に於ては廣島比婆雄町最大を示し岡山邑久雄町最小なり。

結 論

今回試験したる 14 種の米に就て酒造上の立場より觀たる特徴を述べんに、大體今年度は全国的に氣候に恵まれたる關係上半年作若しくは平年作以上の收穫成績を示したるもの多く、従つて完熟度も高く乾燥も良好のため、例年に比し米質硬き傾向を認めたり。例へば少量の豫備試験に據りて知り得たる所に従ひ浸漬、水切の時間を夫々加減せるが従來軟質米と稱せられしものを最も適當なる吸水量に於て蒸饌せる後の米粒が麴に於て稍と硬目を示し、従來硬質米と考へられしものに就き稍と吸水過量の狀況にて蒸饌して得たる蒸米が最初軟粘なるかと惚ぶまれしに拘らず、後に至りて適度のシマリを見せたるが如き之なり。

尙附言したきは本試験に於ては原料米の精白度を高めて4割減となしたるのみならず、特に又小形の甑を以て蒸饅するの已むなかりしたため大甑の場合に比し蒸米が軟く調製せられし傾向あり、従て蒸米の手觸硬きに過ぐる事なく、製麴、製酛、共に順調に終始したり。一般に酒母に於ける甘味の出方竝に五味の變化も昨年度よりは順調にして酒造上の不安を感じざりしと雖も、米質によりては特殊の処理方法を要するものあり、又一般醸造に際して注意すべき點少しとせず、今其等の要點を摘記すれば次の如し。

1. 廣島、雄町——大粒にして粒子整齊、灰白色にして光澤良好なり、縦溝淺し、水分灰分少き方にして粗蛋白質に富む。精白に當りては除芽普通にして碎米少し、米質軟粒なるを以て浸漬蒸饅共に過軟に陥らざる様注意を要す。製麴に當りては本試験の含水程度にては稍と過軟の嫌あるを以て實際に當りては稍と硬目に仕立てるを要す。酒母は早湧に陥りたるも香味共に優秀なるを以て醸造適米として推奨に價す。

2. 福島、京の華——最も大粒にして灰白色光澤あり、粒子整齊青米秕米殆ど無く、縦溝最も深し、心白數 69.4% に及ぶ、米質稍と軟き方にして除芽初期に於て遅き感あり、出來上り稍と不揃の點あるを以て注意を要す。碎米少し、水分灰分共に多き方なるも蛋白質は極めて少し、蒸饅に當りては軟粒蒸米を得易きも廣島雄町の如く浸漬時間を短くする要なし、製麴成績は極めて良好なり。製酛に當りては蒸米の溶解状態竝に酛のサバケ良し、但し甘味稍と重き感あると香氣の岡山雄町竝に廣島雄町に及ばざるを認めたり。

3. 鳥取、強力——大粒に屬す、淡灰色を帯び秕米、死米を少しく混ず、粒子整齊なるも粒狀扁平の感あり、心白腹白含量共に中位にして縦溝稍と深き方なり。水分蛋白質少き方にして灰分は中位なり、精米に當りては除芽遅き方にして碎米多し、中軟米にして処理法を誤る時は上粘りの恐れあり、製麴成績は良好の部なり、風味濃厚の酛を得らるるを以て味本位の酒造用に好適なるべし、取扱上特別の注意不要なり。

4. 群馬、新關取——最も小粒にして心白腹白なく褐色にして光澤少し、水分灰分共に中位なるも蛋白質は多き方なり、精米に當りては除芽竝に溝の除去も容易なるも出來上りの白米色澤は勝れず。最も硬質なるを以て充分長時間浸漬を行ふを要す。製麴成績良好ならず香味平凡なり、製酛に當りては低温度に於て稍と溶け難き感あり、暖氣に依りて糖化を促進し得たるも風味濃重の感あり。米質硬きを以て酒造に稍と不適當と認めらる。

5. 大分、雄町——中粒、縦溝稍と深き方なるも、灰白色、光澤あり心白頗る多し、蛋白質最も少く水分灰分共に少き方なり、精米の際乾燥不充分的爲か比較的割れ米を見たり、岡山雄町の如く軟質なるにあらざるも軟質に屬するを以て注意を要すべし。蒸米稍と硬く仕上りたるを以て出麴の手觸り良好ならざりしも浸漬適當なれば支障なかるべし。製酛の際、ボーム度集積竝に糖分の出方順調なるも風味稍と輕快を缺く處あるを以て極適米とは稱し難きも酒造米としての利用價值充分なり。

6. 岡山、邑久雄町——大粒灰白色にして光澤あり、粒子整齊縦溝淺き方なれど青米秕米を散見す、心白腹白割合中位なり、水分、灰分極めて少き方、蛋白質中量なり、精米の際除芽の速度は中位にして碎米少き方なり、最も軟質なるを以て赤磐、和氣郡産雄町と同様の処理を行ふべきものと認む。製麴結果に觀るに香味普通なりしも破精廻良好なりき、製酛に際しては軟質米にして溶解佳良、風味香氣共に優秀なり。蒸米を過軟ならしめざる様注意せば優良酒を得らるべし、本年の出來榮は例年に比し異なる所を認められず。

7. 兵庫、辨慶——小粒稍と褐色を帯び縦溝深し、粒子稍と整齊を缺く、心白は少きも腹白多き方なり、水分灰分中位蛋白質少き方なり、精米の際乾燥良好除芽容易なるも出來上り白米少しく不揃なり、浸漬時間は特に注意すべき點なし、製麴成績は普通なり、製酛の際初期即ち低温の頃は溶解少く暖氣に依りて促進せらるる傾向あり、過軟過硬に陥らざる取扱ひ易き米と認められたり。

8. 山形、豊國——中粒にして淡褐色光澤なく心白少く腹白に富み粒子整齊と言ひ難し、溝の深さは淺き方なり、水分灰分多き方、蛋白質含量少し、精白に際しては除芽は早きも精米時間の割合に精白度進まざる方なり、硬質米に屬するを以て充分なる浸漬を要す。

製麴成績案外良好なりき、製酛に當りては稍と硬質米なりしも、精白度を高むる事によりて何等の技巧を要せず、恰も龜の尾種に似たる経過を示したり、味本位の酒造には利用價值を認む。

9. 朝鮮、木浦雄町——中粒なるも青米秕米を多數に混じ粒子整一ならず、光澤に乏し、心白多く縦溝深き方なり、水分最も少く蛋白質、灰分は稍と多き方なり、精米の際除芽速度遅く碎米頗る多きを以て特に注意を要す。例年に比し硬質なるを以て充分浸漬の要あり、出麴の手觸りは良好なり、製酛に當つては例年に比し溶け方少く、風味又優れざる傾向あり、注意を要すべし。

10. 長野、伊那徳一號——小粒にして淡褐色、腹白多きも心白殆ど無し、秕米頗る多し、粒子整一を缺く、縦溝淺し、水分多き方、蛋白質竝に灰分少き方なり。精白の際除芽早きも碎米多く、一樣の精白度を得ること難し、硬質米なるが故に浸漬時間を充分となすべし、製麴成績は平凡なり。製酛に於ては分析内容は敢て他の米に比して劣らざるも香氣優れず酒造適米と稱し難し、米質硬きを以て硬質米處理法に従ひて操作すべし。

11. 愛知、太白——大粒に屬す、色澤良好にして心白多く、粒子整齊青米秕米少し、溝の深さ淺き方なり、水分中庸なるも蛋白質灰分含量最も多し、精白の際除芽早く碎米少し、中軟米に屬するを以て浸漬蒸饅に注意を要す。出麴の手觸り香氣共に良好なり、製酛に當りては溶解糖化順調にして蒸米過軟に陥らず優秀の成績を得たり、風味幾分單調なるも香氣の必ずしも優秀に非ざるは惜むべし。

12. 宮崎、雄町——大粒にして灰白色光澤あり、心白多く粒子整齊青米、秕米殆どなし、

水分、灰分共に少く蛋白質含量は中位なり、精米に際しては精白容易なり、除芽遅き方なるも出来上り良し、浸漬に當りては軟質米としての注意を必要とす。製麴の結果は出麴に於て香氣、味共に良好にして、手觸軟かなりし感あり、製醗に於ては米粒良く崩解し糊味を出す傾向あるを以て注意を要す。但し味豊富な酒母となるが故に濃厚酒本位の酒造米として用ゐ得べし。

13. 奈良，天神穗——中粒にして灰褐色光澤少く、粒子整一なり。腹白稍と多き方なり、縦溝極めて浅く青米少し、水分含量最も多く灰分は少き方なり、精米に當りては除芽早く出来上り色澤良し。軟質なるを以て適當の浸漬法を必要とすべし。出麴の成績は普通なり、製醗に際しては良く溶解する方にして旨味あり。但し米粒の崩解良く行はるるを以て糊味を出さざる様注意を要す。

14. 朝鮮，穀頁都——小粒にして褐色を帯び光澤少く、粒子整一ならず、青米秕米多く心白の割合多き方なり、水分少く、蛋白質、灰分量多し、精米に於ては除芽困難の方、胴割は別記の雄町よりは稍と少し、軟質の豫想にて短時間浸漬を施したるに蒸米硬くなりしを以て短時間浸漬の必要なし、製麴經過中稍と硬化の氣味なりし爲め出麴の香味は優れたる方に非ず、製醗に於ては例年より、幾分硬きが如きも酒母の風味濃醇にして糖化も良く行はれたるを以つて本年の出来榮としては別記木浦雄町より良好の如し。

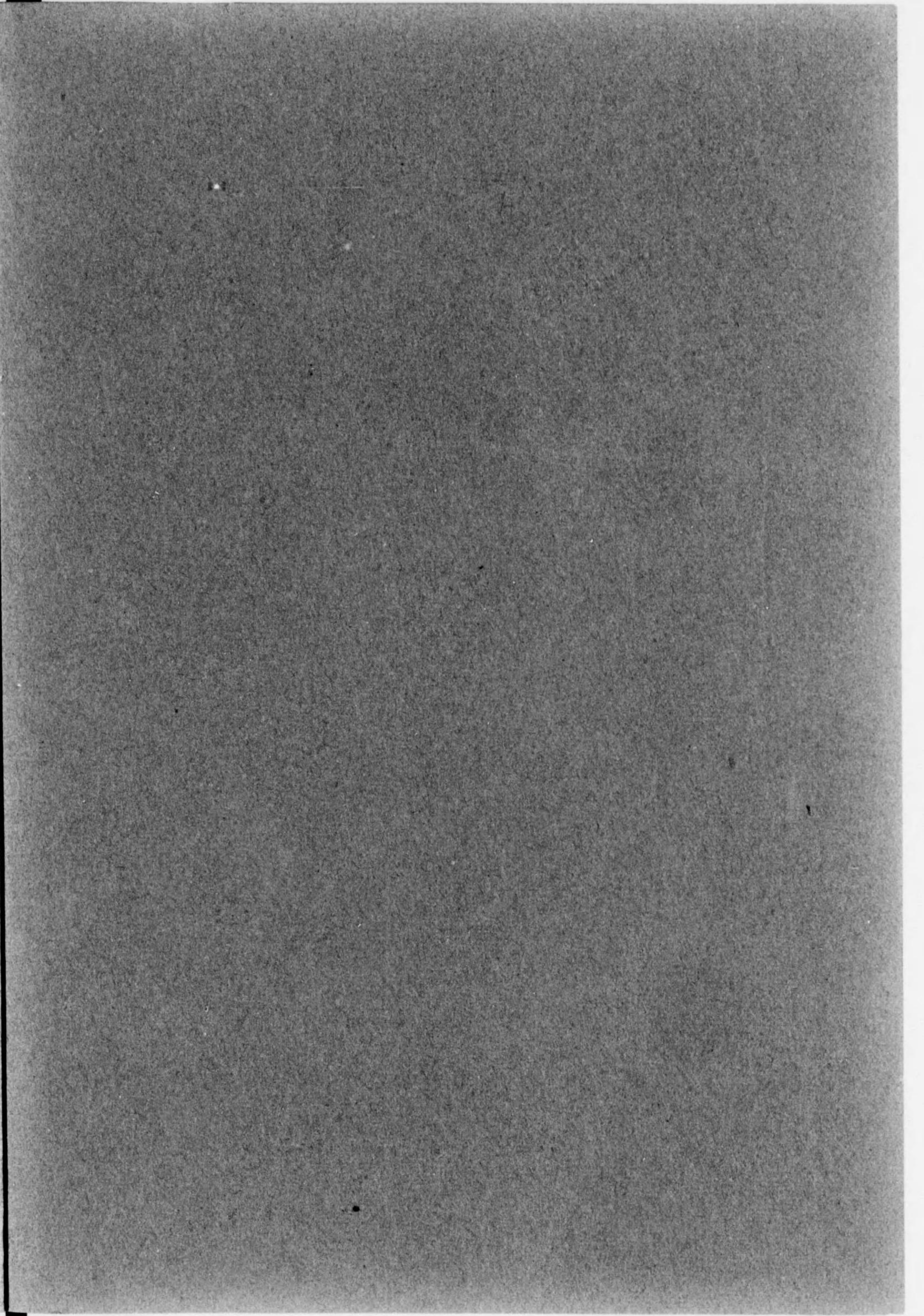
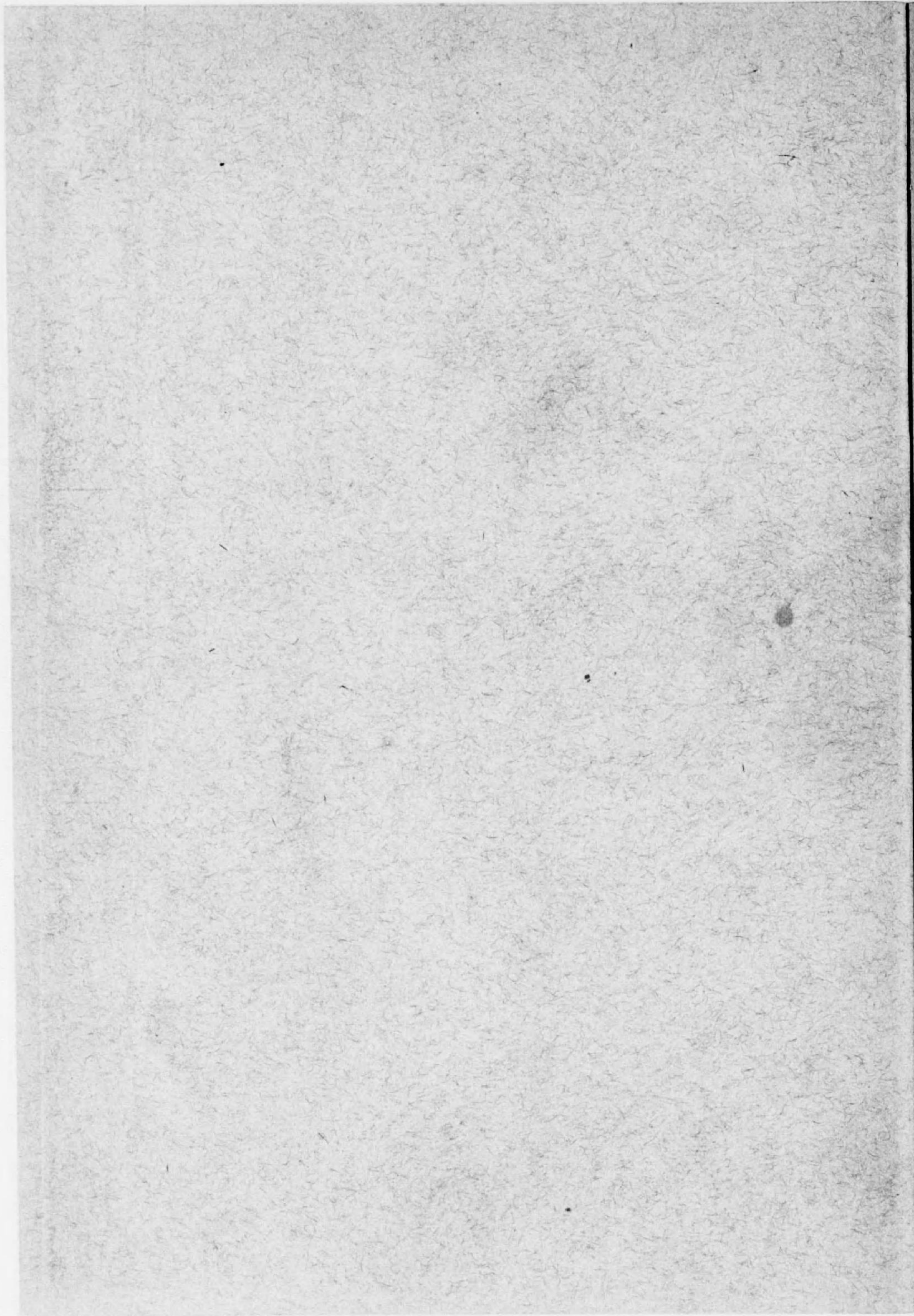
昭和十一年十二月廿五日印刷

昭和十一年十二月三十日發行

著作権
發行者 釀造試験所
東京市澁野川区澁野町

印刷者 早坂善太郎
東京市牛込區榎町七

印刷所 大日本印刷株式會社
榎町工場
東京市牛込區榎町七



14.21

126

14.21-126



1200501155427

終