

12/19/50

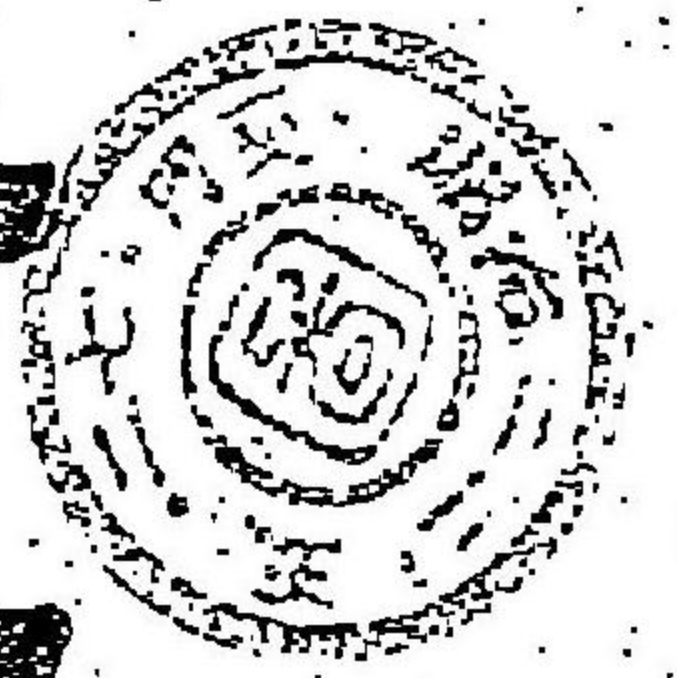
倉田喜起著



日本酒釀造新法

東京

大倉書店發行



實地發明 日本酒釀造新法

緒言

我邦維新以來外ハ外國ノ交際アリ内ハ内治ニ改良アリテ各國ノ風俗善良ナルヲ見習文明ニ進歩日ニ月ニ大ナリ隨テ百般ノ事業大ニ改良ニ進歩ス就中物品ノ製造ニ至リテハ其有名ナルヲ廣ク海外諸國ニ震ヘル者種々アリト聞ク惟ニ清酒ノ如キハ今ニ洋人ノ愛顧ヲ受シテ不聞畢竟其業ニ琢磨研究ノ精神薄キ故カ然リ全ク不勉強ト言モ

不可ナルベシ夫酒造税則ノ緻密且ツ嚴ナルヨ
リ營業者モ清酒釀造法方ノ緒端悟リ隨テハ不熟
ク酒火落シ等少シ官其營業者ヲシテ保護セラル
々ノ主意ニシテ實ニ忽諸ニ附スベカラズ依之ニ
一步勉強ノ精神ヲ先ニ起シ清酒釀造方法ノ蘊奧
ニ達シ釀造改良精製シタランニ廣ク海外諸國へ
輸送スル時運ノ來ルモ遠カラズ其時ニ方テヤ國
名ヲ輝シ政府愛護ノ渥キト保護ノ惠ニ報ユル事
ヲ策リ營業未代ノ基礎ヲ開クコトヲ禱ル

杜氏方ニ一言ス夫レ酒ト烟草トハ其品質ハ大イ
ニ異リト云ヘ其人ノ好ム處ニ能ク全シキアリ烟
草ハ何レノ名葉ニテモ口中ニ輕ク當ルヲ良トス
亦強クモ脂ノ氣薄クシテ咽越ノ良キヲ好ムナリ
清酒モ左ノ如シ而シテ烟草ハ價高ク目方五匁代
金五錢此位ハ中等品ニアリ酒ノ代價烟草ニ下ル
コト廿分ノ一ニ不及人身用量ニ至リテハ烟草ノ
上ニ位スルコト其幾倍ナルヲ不知如此ハ酒壹升
ノ代價金拾錢ヲ安シトセズ亦壹升金壹圓ト申テ

モ之ヲ高シトセズ可ナリ故ニ醸造ニ能ク勉強シ
上等品ヲ製シ壹升代金壹圓或ハ貳圓等ノ酒ヲ醸
ス人ヲ小生ハ友トス夫レ洋酒ノ行ナワル々モ日
本酒ノ善良ナラザルニ依ルベシ且ツ夫美香紛々
フントシテ口中輕ク世人ノ愛歡ヲ專ラニスル
地方ノ酒ト云モ亦米麴水ノ三品ニ外ナラス其品
質ニ善惡アルハ只々器械ト手術アルノミニシテ
他ニ原因アルニアラズ茲ヲ能ク了解シ醸造ニ勉
強アルベシ亦或人ノ曰ク日本酒ハ養生ニ害アリ

ト云々ヲ述シ人アリ予問テ曰ク西洋酒ニ養生ニ
害ノナキハ何ナリヤ夫洋酒種々アレドモ其一ニ
ナ云ニ皆々質アリ葡萄酒ハ甘ズクシテ佳香芳烈
美味ナレド「タンニ―子」ノ質深ク多量ハ飲用ナ
ラズ其他「サンパン」セリ酒ノ如キハ美味ナレモ是
モ多クハ害アリ或ハ「シアトルス」「ベルモ―ト」ノ如
キハアルコ―ル質深シ其外ハ「ジン」「アランドー」ノ
如キハ諸君モ知ラル々如シ只々「麥酒」ノ一種ノミ
是トテモ多量ハ人身ニ害有凡一切ノ物多クノ度

ヲ過シテ害ノナキハナシ如此ニ並タツル片ハ滋
養ニシテ輕便多量ニ過クシテモ害薄ク實ニ有德
ナルコト世界ノ壹等國益ノ親玉タルコト我日本
酒ニ限ルベシ如此固有純粹ノ物ナレバ今一層勉
強シ滋養ヲ深クシ美味ヲ加ヘ佳香芳烈ナルニ至
ラスベシ夫酒ヲ釀スニ強ク湧セハ枯テ苦辛クナ
ル者ナレ其質強クシテ咽越惡シ亦少シ冷セハ
質和ナル故ニ咽越良シ是甘油分ヲ燒ザル故ナク
夫温湧ニ醱酵アリ冷湧ニ醱酵アリ此兩道ヲ試ミ

ルニ湧ベキモノヲ冷シ冷ユベキモノヲ湧シ釀造
シ醱酵サスルヲ手術ト心得ベシ夫三度ノ食飯ニ
強キト柔キトアリ人ノ好ミモ種々ナレドモ多ク
衛生ヲ護ル人ハ滋養ヲ謀ルベシ況ヤ文明ノ聞ヘ
アル西洋ノ如キハ滋養第一愛歡スベシ故ニ我釀
造物ニ勞苦ヲ積精製スルヲ忽ルナカレ夫西諺ニ
曰ク人艱難ヲ積テ而シテ名ヲ得ト然リ西洋諸國
ニ於テハ各々其業ニ刻苦シ少シモ惰情卑怯ノ念
ナク艱難辛苦ニ堪ルモノカ英國ノ如キ工商ノ道

盛大ニシテ家財ノ盛殖スル基礎ハ人民互ニ共和
ヲ專ラニシテ自主ノ權ヲ保護シ少モ遊惰ノ念ナ
キカタメナリ蓋國民ノ土地ヲ耘耕シ或ハ有用ノ
化物ヲ生シ亦ハ器械ヲ創造セシガ如キ積年勞苦
ノ結果ニシテ偶然ノ事ニハアラザルナリ所謂化
學的ノ妙術ヲ左用研究シタル實施ナルカヤ然リ
全ク勉強ノ精神アル者ト云モ不可ニアラザルベ
シ依テ諸君ニ告ク理化學術ノ座見モ何ソ實地經
驗ニシカズ勞苦ヲ凌堪而シテナルモノナリ勉強

ニ々々シ琢磨研究スレハ必ラズ其道ハ得ラルベ
シ是ニ於テ乎造化ノ大惠ナル諸品物ヲ此社會ニ
生ゼシメ以テ人ノ業ニハ供セラレタリ

附言

近頃各所ノ先生方著ス處ノ書物陸續アリ然レトモ
文位高外語ヲ痕シ盲昧ノ予等ニハ了解困ス或ハ華
麗ノ言ヲ飾リアルノミ今予カ著スハ是迄各所ヲ奔
走シ年々實地經驗上ニテ該都度々日記セシ片言重
字ヲ集メ全部ニス依テ不了解ノ説方モアランカ宜

敷御推讀ヲ乞ニナン
 茲ニ長野縣下信濃ノ國北安曇郡池田町村ニ市川恭
 藏ト云酒造業者アリ亦向ニ北條覺平ト申全業者
 アリ予明治廿年十一月中旬該地ニ至リ兩名トモニ
 教授ス市川氏ハ自ラ牡氏ヲ司取勉強ス依テ予ニ問
 テ曰ク清酒ハ上品ニシテ咽越ノ能ヲ愛ス是ハ何ヲ
 ノ釀方ナリヤ予答テ曰ク酒ハ米麴水ノ三品ニ外ナ
 ラズ依テ教授書ノ如ク手術ト器械ニ多ク留ム故ニ
 右ノ注意云々ト説ク亦北條氏ノ曰ク予ハ牡氏アリ

釀造ハ悉皆任セ置ク依テ急度々ノ強キヲ教ヘタマ
 イ予曰ク強キハ面白カラズ夫新酒ノ中ハ大イニ用
 ユル處アレトモ古酒ニ圍ニハ惡シ然シ御好ニアリ
 依テ教授書第何條云々ヲ能御用アルベシ然ルニ北
 條氏ノ新酒ハ四十七度ノ強キヲ得ル亦市川氏ノ新
 酒ハ三十度以下ヲ製得予廿一年七月中旬其地方ヲ
 巡廻ノ際外説ヲ聞クニ此頃品評會ヲセシニ市川氏
 ノ酒壹等ニ進ミタリ是レ全ク改良ノ効實ニ驚クニ
 余リアリト其地方ニテ大イニ賛成ヲ得タリ依之右

兩名ノ清酒ヲ酒實氣檢計ヲ以テ試ミシニ何レモ揃
火限リニテ圍イ來レモ市川ノ酒ハ四拾六度ニ登リ
北條ノ酒ハ四拾七度ニ座セリ茲ヲ能了解スベシ後
ニ説ク老年ト年若トハ茲ノ理ナリ予ガ妄リニ有名
無實ヲ以テ世人ヲ欺クノ比ニ非ラザルハ該家ニは
がきヲ以テ御照會アルヘシ

實地經日本酒釀造新法目次

- 第一 酒造心得予ガ研究法方意權を保知する
事
- 第二 清酒要用造り水を試験し精製する方法
の事
- 第三 精米注意心得方の事
- 第四 蒸氣心得の事
- 第五 麴室新築法心得の事
- 第六 麴製法の事

第七 酒醸本段穀割の事

第八 醱醸造法方の事

第九 酒醸初添の事

第十 極々度の強き辨慶の如き酒を醸す事

第十一 酒精製法醱酵水製法の事

第十二 酒桶新調心得の事

第十三 清酒圍藏新築法方及び注意方の事

第十四 貳年目より九年間位の古桶を注意し

秋枯にする事

第十五 圍桶目張心得の事

第十六 製酒其他原品目方心得法方の事

第十七 清酒漉り引火入加減火圍注意の事

第十八 酒粕を圍早く熟くさする事

第十九 拾貫目の酒粕より拾度の焼酎凡八升を

製し得る心得の事

第二十 焼酎圍桶注意の事

第二十一 度強き焼酎に水を割入れ透明させる事

第二十二 古酒品良く香氣を附有さする事

- 第廿三 新酒を直に古酒にせる事
- 第廿四 精製麴の種類を區別する事
- 第廿五 味淋早醸し方法事

實地
發明
日本酒釀造新法

倉田喜起著

一 第壹 酒造心得予が研究法方意權を保知する
の事

一 扱酒を生のままにても圍ある、ものなれども貯
へ中に醱酵と變味するもの故に之を火入をなす
俗に言揃火是なり之を物に「タトへ」言ときは先人
事とす地酒は充分に湧と熟し造になき故其品質
枯て苦辛なる是を丁年以上とす色もあり質強く

して新酒の中へ可あり一と火入れると少々下り
 向に相成もれなり是造中に充分に老年に致す故
 なり亦能々注意し良き器械にて偶々一つ火にて
 圍たりとも美香もなく質強くして「ノドゴシ」惡シ
 之に變りて手術をつくと拾六七の別品則ち娘を
 造れ之は質和にして咽越は勿論年も若き故に身
 体強く火持も良右を圍ハバ美香紛んふんとする
 わ勿論「アイキヤウ」能き味ある故に庶人も魂を天
 蓋に飛す可一扱前に説く老年の酒と若き別品の

酒を云生にては圍わるる物なれども變味しやす
 き故に亦々之を「タトヘ」云に先造り揚の酒へ起て
 座して居るとせよ此酒八拾八夜よなると立て躍
 り出す故に變味す之を豫防のためお揃火を入れ
 て「子カス」とせよ年よりは「子モ」やらず直に目を覺
 す夫火が來り貳ツ火是あり之に變りて醸造中に
 能々手術に勉強し拾六七の娘を醸すべし此年若
 の者と能く「子」もするし身体壯健なる故に一つ火
 にて圍る貯へられるなり亦此酒秋過ぎに及び始

めて目を覺すときハ夫拾七八の頗る別品となる
 故に世人の愛歡はかりにあらず西洋各國の酒に
 鼻下長を多得られと夫昔の昔の大昔小野の小町
 と云し別品あり此人のためにある少將も九拾九
 夜さの雪路を行にあらずや亦古人の説に日本ハ
 倭神樂の始めより女ならでわ夜の明けぬ邦と言
 と諺ありなんでもかでも別品の娘を造りたまへ
 是れにてか酒は百苦夜苦の長とか否々百藥の長
 と云べき滋養一方古今飛放の名酒を醸す手術を

左に説べし小生義長年の研究にて醸す所謂小町
 の如き別品酒にて甘度位よても必らず火圍の事
 亦極々度の強き五拾度位にて力の辨慶の如き強
 勇の酒を醸す法方手術を左に著すべし
 一第貳 清酒要用造り水を試験し精製する法方
 の事

一先河なり井戸なり適宜にて可成善良の水を汲取
 り之を土製の鍋に入れ其水中に「タンニ一子サン」
 を少し入火上に懸け沸騰せしめ試み甚しく變色

せざるを良とす必らず黒色をみする水は用ゆべ
 からず右の如く試験をなし善良なるを汲取之を
 第三度迄砂ごとになし使用すべし是れ水分中の
 汚分を去るのみならず水液をして按操解碎き軟
 鞣にするに心得可なり此水を藏の中酒を醸す所
 に水量器と云桶を調製し備置き右桶中に貳晝夜
 づと入置之を造り水に使用すべし是水の惡しき
 を穢藏の度に静定させ馴染ます法なり如此の時
 候不順の時にも不熟を醸す憂なき豫防な

り夫水を麓になす故に醸造の際に時候を受け不
 熟を醸すなり此理を心得度は冷水と温度ある水
 にて醸造し試みるべし必らず醸酵に至りて差を
 えるべし依て能々注意し醸効を奏すよふ心懸く
 べきなり

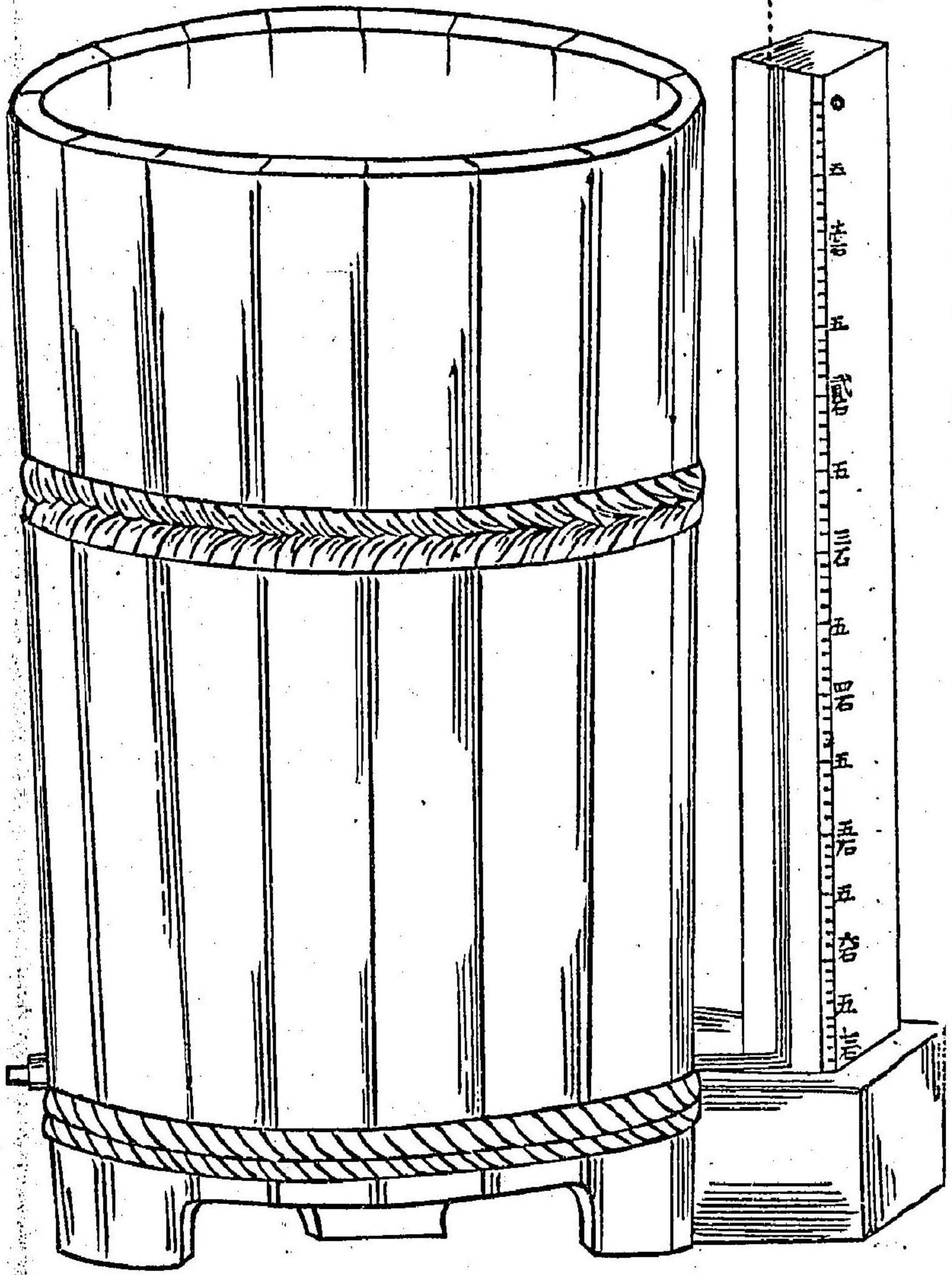
水量器製調法方の圖

前々如き水桶を其醸造の高に應じ製調し備べし
 但し新調に限るあり外に使用したる古桶は一切
 用ゆ可か良す亦大小お適宜なれども余り小量は

不便なり

管硝子

口径 五尺五寸
胴径 五尺二寸五分
底径 尺尺
深廿五尺
石敷



一第三 精米注意心得方の事

一先酒米は水田場の米を用ゆるを良法とす是れ水分多く軟靱なる故なり圍酒に古米わ一切用ゆべからず而も煮て之を手搗或は水車にてても可成注意を加へ搗減りをいとふなかれ故に貳割五分或は三割減ずとも米の筋迄能々取れるよふすべし且又「トヲシ」を一二三と目を大中小と設置き大より中々より小と順次懸糠を去可是精米注意法なり蒸氣のせつ蒸氣道を留蒸し揚らず或は蒸米に

惡臭氣の香を附す事あり能々心附可きなり「トギ」方ハ手洗を尤宜しとす然し之は工人の適宜にすべし前言の糠を除去すべし之を一晝夜水漬第六度迄必らず水を仕換汲入べし亦一晝夜より長く漬置は良あらず

但し麴に用ゆる米は少々長細の形を良とす室中使用此手術に樂をなすにても便利を悟るべし隨ては善良の麴を得べし

一第四 蒸氣心得の事

一蒸氣のせつ蒸氣通ざることあり此の時ハ下火を消し凡そ三拾分間も休其の後徐に亦々焚くべし充分に蒸氣通じ軟靱なる強飯にふるなり決して一時急速に焚くべからず火勢の一時強きときは蒸氣道益々一つ處ろに集り蒸氣揚らず飯粒に惡き臭氣を附すものあり故に蒸氣役のものに能々注意し始めより終りまで火を村なく焚を心懸べし
但し此時「ヒ子リモナ」なぞ多分の飯を取るべし

す是の末の條にある目方割の時に大なる閉害
あればなり

一第五 麴室新築法心得の事

一先室を築には其藏の中にて適宜場所を見立成可
は温度なる所に附き水氣の更にあきを善良なり
とす而して間口貳間半奥行三間半に地取り地面
より九尺高く建外面とり厚く土塗じ其上に何か
り色めて上塗をなと鹿末の土藏の如くになと置
き内部よりも能裏をるゑと地面より三尺下へ堀

下け置き而して内部に亦々柱を建るに四方を放
すこと壹尺にて天井を放すこと壹尺五寸となと
右柱に貫或は桁を通し其「ワク」ど土塗との間に藁
を堅く壓詰下土上を三尺掘り下げたる所へ糲糠
を凡四尺餘も詰込其上に藎或は俵を敷廣げ亦天
上の中央に壹尺四方の箱窓を設け右窓の内面に
ハ硝子板にて戸を付し外面にハ厚き板にて糸を
附け明閉の遠くより自由になる様よ設け置なり
工業に入る時ハ外面の戸を拂ひ室に入室中工業

中の冷温ハ内部の硝子戸にて加減し使用す是れ
 室中の炭素を豫防し職業を務むる備なり入口の
 餘り廣く明くべからず少し前下りに引戸にすべ
 し室中左右突當と三方に地上より貳尺八寸を放
 し棚を設け置べし室床に別に設くるに不及此法
 方の拵へ方あれば下蕙の上にて蕙を覆い適宜の
 麩を得らるべし故に室中使用の藁或は靱糠の如
 きハ其前年得たるを水氣あき所に藏し置き之を
 年々仕換使用す決して古物或は他に使用したる

を用ゆべからず夫藁に惡しき臭氣ある時ハ室中
 の炭素に其臭氣を發す該臭氣精製麩に傳染する
 故なり又新らしき藁に水氣を含む時ハ温度を起
 し甘き味に化す甘味炭素の中にある時ハ精製麩
 に乳汁を増すべし乳汁は酒母なるを知るべきな
 り夫如此に念の入りたる室なれハ水氣ある蒸米
 を入れる時ハ忽ちに温度を起すべし然るに室の
 設けを粗漏になす故に急ハ温氣を不起依之穀の
 温氣を假らんとす故に床熱を深くなす之れに依

り床はせを充分に見る依て醸造に閉害を醸すべ
と

第六 麴製法の事

一 抑々予が研究の製麴法の第一に括力を有し米粒
に鶴髻を發せず粒中にはせを廻し煉着質なく活
し粒々の麴にて姿を若く見せ室中に長じさする
を善良とする故左の如く時間々々に必らず注意
し製すべし亦蒸米を室中に取り入れてより出麴
迄の三晝夜七拾貳間あれども續室になると幾分

あ早くなると心得べし室中の温度の寒暖計七拾
七度より八拾八度の中に昇降させ製すべし右に
ても米粒原品に九拾度以上の温度を懸持べし
夫一時の九拾度以上の温懸けされは善良ある麴
を得る不能して原品に鐵腐汁の如き臭氣を發す
べし然れども九拾度以上の温度長く原品に懸る
時の活力を損じする故に室蓋に附着し煉り質を
起すなり此時鶴髻纖々髻々芒々とし芒毛を凝塊
する故に害にあらるなり依て室の忽ちに温度を起

す様になると之れを長く懸す度々手入れをあた苦
るしましめ室に長く長じさする故に活力を含有
と醸効の資となり亦ハ酒母となるべし亦室中に
寒暖計を上中下と三個を懸け置くべし是より該
手術の大略を左に説くべし

- 一 甲の蒸米何石何斗何升
- 一 乙の蒸米全々々々々々
- 一 丙の蒸米全々々々々々
- 一 丁の蒸米全々々々々々

一 抑々甲の蒸米を藁藁の上に難布と力めて凝塊な
からしめ飯粒を放冷し畧攝氏の三拾度内外に至
らしめ茲に於て麴種を混和す此種使用ハ壹袋を
蒸米貳石に用ゆるを法とす此壹袋を麴蓋み入れ
蒸米の極々冷たるを壹升に混和し亦々之を貳分
一其壹分を前貳石の蒸米に配合し能々混和し
室中に取り入れ温度尤も高からざる所に就き小
高く積揚藁にて四五重に巻き覆い置き戸占をふ

し置あり則ち午前第八時に取入込九れば正午十
 二時に至り試るに更し熱温なと此時床を開き残
 り種麴半袋分を持行悉く混和し亦々壹粒々々な
 る様碎塊し前の如くふ蕙にて覆い置くなり午後
 第四時に至り餘り熱の懸らざる様に注意し午後
 第八時全じく十二時亦は午前四時ともは時々室
 中を注意し甚しく熱を起可からず明る午前第八
 時丸く一晝夜過ぎ床より出し手に冷水を度々附
 し一粒々々なる様に按操解之を室蓋の大小に隨

い各々適宜に盛り入れ室内の兩棚下に積置き乙
 の蒸米を前々の如くよなと床に入れ亦々床占を
 なし置なり正午十二時乙を甲の如く残り種を合
 し床もをををふま棚下の甲を積換るあり午後四時
 八時十二時は乙を注意し床熱を切るべし午前第
 四時に至り棚上に蕙を廣げ置き甲の麴蓋に一枚
 々々友蓋をなし右蕙の上に友蓋とも拾枚つとを
 積重ね其上を蕙にて覆い置くべし床の乙は其儘
 にて出べし午前第八時則ち甲の丸く二日目の朝

乙を床もをなと蓋に盛り入れ棚下に積重丙の
 蒸米を床に引込出る時甲を試みるに温度原品に
 有す凡七拾貳度にあり之を手早く攪拌し上中
 下に入換積直し出すべし正午十二時お至ると非
 常の熱を發すべし此時寒暖計を試験するに上の
 段ハ八拾八度あり中の段は中央を云八拾度下の
 七拾五度にあり之を平均ス八拾壹度なり此時
 の麴原品の實温は八拾三度にあり一故に麴種次
 第に生長と纖毛鬚鬚互に相固着する之に因りて

活力を損ずるがため蓋中を攪拌し凝塊を碎塊と
 上中下に積換て莖を取り拂ひ置き乙を積換床ハ
 種麴を合せるなり是れ茲にて寒暖計を試みしに
 人体の勢温と亦穀熱とに依り凡五度以上も昇る
 の温氣あり右にてハ工業の害なる故より先
 天井の硝子板窓を切り開き炭素を積くべし故に
 室中平均温度七十四五度に下りし且亦原品の實
 温は攪拌のため八度斗りも減少したり午後四時
 に至り室中温度上は亦々八十八度の強きをみる

中ハ七十七度下ハ六十九度ナリシ平均七十七度
 ナリ然レども原品實温甲ハ八十五度の強きを視
 る乙ハ七十三度丙床内も余程温度を有せり室中
 の温度ハ正午の時より減下するハ大氣の西山ハ
 依るのためなり然れども原品の強きは穀熱切す
 續く故に如前温度保持すべし依之夜間にて注
 意すべし此時床熱を切下け乙を碎塊し積換甲ハ
 亦々攪拌し四方より米粒を集中中央に貳所はかり
 駒爪を入れ天地に入換積直すあり午後第八時寒

暖計實温ども大略前に全し依て丙を注意し乙を
 積換早く用意を加へべし甲は亦々能碎塊し茲に
 て蓋中を平鋪し出るなり午後十二時乙丙とも前
 の如し甲は亦々手軽く攪拌し友蓋の四角を壹寸
 はかり切り天地に積換るなり午前第四時甲ハ
 其まゝ積換乙を攪拌し四方より米粒を集め友蓋
 をなま棚上の庭の中に甲とひとくすべし明る
 朝午前第八時に至ると甲ハ花菘荒々全く麴とあ
 る此時甲を室外に出し丙を蓋に盛込丁を前段の

如くに床に引入れ新古互に代らせとむべし是と
 了先は續室あれば室中温度は非常に登るべし隨
 ては實温も前説の如く高く懸るべし依て時間の
 合にも室中に入天窓を開き團扇の如き物を持行
 炭素を動し出でべし
 但前度の並通の寒暖計を以て試験したる者なり
 依て試みる中に壹二度位の昇降に延縮なき不
 能視る人御注意あれ亦茲に一つの器械あり是
 の檢温計と申て〇度とり何々度迄昇り幾時迄

置降らず他に使用の時は亦々〇度よ振下け使
 用する器械あり工業者宜しく適宜を策るべし
 是倉田一流の精製麴の法方あり夫れ酒を醸す
 は麴にあり依て少時の間も懶惰なく勉強すべ
 1

第七 酒醸本段穀割の事

一 總米九石七斗五升仕舞なり

一 汲水十石〇三斗八升あり

内譯五斗配の蒸米なり

二斗全の麴米かうじこめなり

之れは蒸米に當り四割あり

六斗三升全の水みづなり

之れは蒸米に當り十二六分なり

合計がよけい一石三斗三升なり

内譯うちわけ一石五斗添そへの蒸米なり

三斗五升全の麴米なり

之れは蒸米に當り二割三分三厘なり

一石一斗五升全の水なり

之れは蒸米に當り七分六厘六六六なり

合計がよけい三石なり

内譯うちわけ一石八斗中の蒸米なり

六斗全の麴米あり

之れは蒸米に當り三割三分三厘なり

二石四斗全の水なり

之れは蒸米に當り十三三分三厘なり

合計がよけい四石八斗なり

内譯うちわけ三石六斗留の蒸米なり

一石二斗全の麴米なり

之れは蒸米に當り三割三分三厘あり

六石二斗全の水なり

之れは蒸米に當り十七二分二厘なり

合計十一石なり

蒸米^{むしこめ}ノ七石四斗なり

麴米^{かうじまい}ノ二石三斗五升なり

之れは蒸米に當り平均三割一分七厘なり

汲水^{ひきみづ}ノ十石〇三斗八升なり

之れは蒸米に當り平均十四〇二七〇二七あり

第八 醱釀造法の事

一 蒸米五斗なり

一 麴米二斗なり

一 汲水六斗三升あり

ノ合計一石三斗三升なり

一 抑々おさめ醱もの米麴水こめかうじみづの三品各々そのぶんりやう其分量りやうに隨したがい之を半切は桶八個はちかに分ぶん部ぶし始はめは手てにて能よく々と混和こんわと夫それより半日はんいちを休やすめ則すなはち六時間じかんあり是よりは二時間毎

に山揚やまあげを手てにてなすこと都合ごうご七度しちどにて則すなはち一晝
 夜よとなる之これを四人よにんにて向前まへに居ゐ並びなび悉ことごとく摺する
 べし此この摺すり仕事しごとは可た成なる念ねんを入いれ摺すりるべし清酒せいしゆに
 至いたり澁味しぶみありて風味ふうみなるは茲こゝの手術しゆじゆつは多く止とむ
 而しかして摺揚すりあげたれば半切桶はんせきづくは半分はんぶんふ減げんト亦また々また六時
 間かんを休やすめるなり右休みぎやすむ間まも二時間にじかん毎ごとには小摺せうすりを
 以もて醎液せんえきを攪拌かはんすべし而しかして三日目さんじつめの中に醎桶せんづく
 に集あめ入れ茲こゝにて亦また々また三日間さんじつかんを置おくなり此間このまに
 も二時間にじかん目め毎ごとに小權せうけんを以もて攪拌かはんし米粒りゅうつぶの桶底づくそこに

沈しずむを引揚ひきあげるあり是これ粘ねりの質しつ一つ處ところに集あり煉ねり
 味あじに村むらなき豫防よぼうなり而しかして其適度そのてきどを策はかり醎立せんたてよ
 り一週目位いちしゅうめいゐにて氣きを窺うかがい湯婆たうばに懸かけべし或人あるひとの
 曰いはく半切桶はんせきづく或または醎桶せんづくに入いれ味あじの來きるを充お分にぶんな
 し湯婆たうばに懸かるなそと謂いひ長く日數ひかずを過すす人ひとあり
 必かなら良らず善よしからず夫れ播州流はくしゅうりゆうと云俗いよな生醎せいせんを製せい
 す法ほうあり此こ醎法せんぽうハ陽氣やうきに隨したがひ必かならず酒しゆには成なも
 のあり然しかし精製酒せいせいしゆに至いたり少すくく惡にくしき臭氣においあり
 て味あじに善良じやうじやうならず依よ之種々これこれに苦くを積釀つみかすべし酒

ハ活物なり決して天造物みあらず懶惰なく勉強
 々々
 先午前第八時に湯婆を入懸り湯の温度酒暖計み
 て百三十度を以て適度とすべし而して之を正午
 十二時に仕換亦九六時に仕換午後十二時に仕換
 明る午前第六時と順次六時間毎に仕換べし其仕
 換る際順次左の如く進むべし二本目百四十五度
 三本目百六十度と順次に十五度位つと強く進む
 べし決して此湯の度を急速に強くすべからず此

湯の度強きを入れるときは醗熟し過ぎ或は精製
 酒至り酸味を醸すことあり能々心得べきなり亦
 大氣の冷温にて一様からずといへども大略湯婆
 の數ハ十個或ハ十二個位を使用すべし依之手術
 の大略を左に記す
 醗桶に湯婆を入れ始めたる以上は醸造の多少に
 依らず注意すべし夫朝八時に湯婆を入れるに右
 樽の兩角を持ち醗液を能々攪拌し中央に沈め上
 下三六の筴を二つ折にあし懸け置べし九時に至

り小權を持行湯婆樽の廻り液汁を右權にて引揚
 或の攪拌を廻り元の如くに蕙を懸け置くべし右
 様なすよと順次先に々々と進み廻るべし十時に
 至り湯婆廻なり是の前の如く兩角を持ち攪拌す
 るなり其後の亦々前の如く樽を沈め蕙を懸多置
 くべし十一時小權廻りにて正午十二時湯婆換と
 なる手術の前の如し而して午後第六時湯婆換手
 術全トく午後十二時湯婆換午前第六時亦々換る
 なり手術の彌々注意すべし如此に注意をなし醱

醱泡の勢力を責め醱酵さする故に化して醱酵と
 亦々湧を起氣に方ると強竦氣鼻を衝くに至るを
 り此時の氣泡液面に湧き立泡醱盛んなり是れ糊
 獎質醱酵氣を有しさす故に夫れ醱酵を起し正に
 酒母と化す時なる故なり是より前に手術に注意
 し静徐に製したる醱液の粘の質細少く碎ける故
 に泡も液面に尠少に切れ玉の如くを視る此時の
 桶の周圍を放れず附添居べし殘時過ぎると粘の
 様な質湧切泡醱薄く沸醱氣も化すべし此時液

汁亦ハ實を度々食ヒ試みるに氣持甘味有リて澁
 味辛味強く酸味の氣極々薄きを度とし湯婆桶を
 秣き亦苳を懸け置き凡五分間計り元の如くにて
 亦々之を試みるに甘味ハ去リ澁辛く苦味醸し酸
 氣少しくして適宜を得べし此時之を半切桶二個
 に分部と徐に度々攪拌し放冷し集め貯ふるなり
 是れ予が研究の枯醱醸造法方也
 但し湯婆秣の以上一時急速に冷すハ秋早く醸す
 酒にハ使用すべし之ハ醱を急に冷せば醱の力

を少く柔らかにする故に大氣の混じを受けぬ
 故徐し酒とあるべし亦醱桶或は添桶を苳にて
 巻は外氣の變化に應せざるため故に冷温に不
 限能々念を入れ包むべし夫れ何よても始かよ
 わきときき大事に注意し製養すべし

第九 酒醸初添の事

- 一 一本醱の量に
- 一 添の原品左の如き
- 一 蒸米一石五斗なり

之れハ攝氏廿五度位ニ冷す也

一 麴米三斗五升なり

一 汲水一石一斗五升なり

ノ合計三石なり

二 口合計四石三斗三升あり

一 抑々添の三尺桶一本に醗を卸し汲水を投入し麴

蒸米を投入し能々攪拌し蓋をかし蕙を懸け置き

則ち六時過去りしとき桶の上に二人を上せ向

前に居並び權を醪液の中央に突立手前へ引寄せ

引拔くなり亦一人も右の如くすべし而して前に
 東西なれば次に南北に廻り前の如くあし蓋を
 かし蕙を懸け置くなり其後亦々六時間を経て亦
 々二人にて前の如くに割り權を入れ前に全しく
 第三度目六時間に至り割權の後桶の廻り底み權
 を通し順次上に々と引揚廻るなり蓋ハ前の如し
 第四回目全しく五六七回目も全し手術にて第八
 回目に至り悉く突權を入れべし如此六時間毎都
 合八度にて六八四十八時間とある是にて中に懸

るなり

但し此添にて二日躍ることあり決して差支なと

六時間毎に其氣の來る迄突權を入れべし依て

醪面を能々見定め中仕事に懸るべし

一 醪添の升量に

中の原品左の如し

一 蒸米一石八斗なり

之れは極々冷し使用すべし

一 麴米六斗なり

一 汲水二石四斗なり

一 合計四石八斗なり

二 口合計九石一斗三升あり

一 抑々添の三尺桶よ亦々三尺桶一本を増し都合二

本に醪を分部と米麴水の三品を投入と能々攪拌

し六時間を其盡置き夫よりは三時間毎よ突權を

入れる事第六回にて前六時間と次の「三六」十八時

間とにて都合廿四時間とある是にて留めの仕舞

に懸る其配合左の如し

一 醎添中の升量に
 留の原品左の如し
 一 蒸米三石六斗なり
 一 麴米一石二斗なり
 一 汲水六石二斗なり
 〆 合計十一石なり
 二口合計廿石一斗三升なり
 一 抑々中醎に亦々三尺桶二本を増一都合四本ふ醎
 を分部し米麴水の三品を順次投入一能々攪拌し

第六時間を其儘置き夫より第二時間目毎に多人
 數にて前の如く突權を入れべし右にて第三口目
 頃とり注意し試みるに追々粘液の化して玉の如
 き泡に醸し盛んにあり強く疎くなるるときを候い
 之を大桶に集め入れると一時運轉のため少しく
 静なる様なれども數質一つ處へ集まる故に益々
 強く疎くある此時酒製精參升を投入し亦々能々
 突權を入れ置くと泡醸は放れ消へ湧切故に茲に
 て沸醸に化し盛んあり是よ翌日數を経るに隨

い漸く衰へ静定し醸効を奏すに至るべし依て是
 じりの餘り長く醪にて枯らさず粕を去るべし
 夫れ酒の米麴水の三品の外に用ゆる品物なし只
 々結果に善悪あるは手術と器械と米質の外他に
 原因あるにあらず依て手術の必らず忘ること勿
 れ亦酒を醸すに湧し擻と冷し擻とあり之を能々
 心得べきなり湧し擻と云ふ突擻のよとなり故に
 醪の冷ると死の多人數にて突擻を度々入れべし
 此手術の前に説く如く上は徐ふなと桶を突棧く

心得にて突べし是れ摩擦熱の理なり亦冷し擻と
 云は擻を上る引棧突込する故に空気を壓込冷す
 と心得べきあり

第十 極々度の強き辨慶の如き酒を醸す事

一 抑々度の強き酒を醸さんと欲するときの醸造手
 術の前の如くみて汲水の斗水となし前の如く酒
 精は投入し凡二十分間過去りし時は醱酵水二升
 を亦々投入し能々突擻を入れ夫よりの時々冷
 し擻則ち引擻を入れ醸効させ搾りの時亦々酒精

五升を入れ攪り製精さすべし

第十一 酒精製法醱酵水製法の事

一 凡十度位焼酎一石

一 清水 五斗

一 茅根 八百匁

之れはちぢやの根なり

一 松木消炭 三升

之れは水を用ず消すべし

一 木灰 五夕

之れは堅木のはいを用ると云

一 先大釜かまに清水しみづ五斗ごと焼酎せうちゆう一石いっせき茅根ぼうこん木灰もくかいを入れ上の

胴どうの中へ松炭しょうたんを入れ再蒸溜さいじょうりゆうせよべし則ち十六七度

にて無臭氣むしゅうきの焼酎せうちゆうとなる之を前條ぜんじょうの如く使用しよじゆうす

べし之を名て酒精しゆうきんとす

一 唐辛子とうがらし 三百匁

一 清水 一石

一右二品を蒸溜し醱酵水凡六斗を得る之を前條の如く使用すべし前法の如くにて委く醸効すべし依之左の如く保証の人名を書す

東京府下荏原郡南品川宿

二百卅八番地酒造教授人

倉田喜起

全氏が清酒醸造法の究理に精且つ工なるハ世人の知る處なり生大に覺る處あり氏の教授により醸造改良且火圍等に改正を加へ今や有功十中の八九に

至れり依て全氏が該業に盡すハ勞を謝し併せて同業各位に改良の必要なるを告ぐ

静岡縣下遠江の國城東郡

横須賀町酒造營業人

明治廿年十一月 神谷常松印

右静岡大務新聞へ三週間廣告仕此保證す

全

倉田喜起

全氏の教授法により醸造改良を加へるに本年度の

精製酒を酒實氣檢計を以て試ましに四拾七度の清酒を得る是れ前年の製成酒より十有余度の高きを得る是全く改良の必要なるを覺り亦全氏が該業に盡すの勞を謝す

長野縣下北安曇郡

池田町村三十八番地

酒造營業人

明治廿一年三月三十日 北條覺平印

右長野毎日新聞に廣告す

全

倉田喜起

一小生客歲十一月先生の醸造法を得て實地み就き之を行ふて氏の該業に工且つ妙なるを知る就中火圍等よ至つて今日其功の著と見え見る是全く改良の然らむる處なり因て先生教授の勞を是に謝し且つ比有功を酒造家諸君に告て以て改良あらんことを望む

全

々

明治廿一年七月十三日 市川恭藏印

右全斷

証

東京府荏原郡南品川宿

二百三十八番地

酒造改良教師

倉田喜起

全氏が酒造改良教授を以て予を訪るるの際偶々談じて曰く方今各所ともに勉強す就中洋酒の如

き美味あり我日本酒も大い改良を加へざるは他に
に歴々されんとすとの説予大いに悟る處依て氏が
發明の法方に隨ひ醸造試験せしに全氏が教への如
く善良なる醸品を得たり之れ氏が賜に於て我々全
業者の幸福ハ勿論國家の爲に賀すべきなり依て左
の如く醸造法方或は酒質を陳述す
一 總米八石四斗五升なり
一 汲水九石三斗なり
此 醪石高十四石三斗四升四合あり

但と溶解と醸れ残りたるハ六なり

此清酒十三石一斗三升九合なり

但と醪より九割一分六厘なり

酒度廿八度飯田器械にて試験す酒度廿八度

右者北安曇郡七貴村酒造營業人瀧澤楠太郎酒量器を以て確定す

粕七十二貫三百匁あり

白米一石に付八貫五百の割り

右之通り明治廿二年二月廿四日御検査相成假也

長野縣下南安曇郡高家村

七十番地酒造營業人

飯田一三代理人

明治廿二年二月廿七日 飯田 佰 内印

全縣全郡梓村右社氏

倉料又平印

右之通り保証を得候間長野縣第九區檢稅員松本派出所へ奉出願左之如く認を得る

前書釀造法結果を認む

印

津田檢稅主務印

釀造揚に及び倉田喜起雀躍に餘り入門の諸君に
意中を告ぐ

酒造營業の國の義務と謂わざるべからず然り
國家に取りての大義務なり如何となれば凡人三千
五百有餘萬の中にて十中の半の一萬圓と言大金は
手にも振れず一生を送る者あり然るに此業を務む
ればこそ一萬圓の金を一ヶ年或は二年三年等の中
に納稅すべし粗聞くに政府の該收金を以て外部

を護する甲兵海陸軍の費に當るとか九重の深き淵
の喜起如きの推測すべき所にあらざれども若や右
様なるときは國家の義務と謂て不可にあらざる
べし故に此義務の二字を重く思營業に益々勉強と
廣く海外諸國に輸送を該利益を以て幾億萬圓の稅
を積まは政府の益々軍備を擴張を皇威を東洋に輝
きたらんには全國の人民の一同雀躍するおと不過
之其時に方りなば啼々我全國をして文明強國に生
たる母の酒造營業者と謂はざるべからず務めたま

へ酒造營業者宜しく甘んじて之れが義務を守り務
 むることを乞ひあん
 予や産業上に苦心し我全國の普く奔走し名所の釀
 製物を經驗刻苦中遂に播磨地方にて或旅舎に一泊
 を投す頃明治七年にてありし茲に佐賀縣の人隣
 席に在て予に曰く汝の何の望かありて各奔走する
 や予曰く夫れ我邦維新以來益々外國の交際深く外
 品の内國に要用多く内國の製品にして外部に送す
 る物一二を聞のみ依て内國の品にて外人に奇する

を試み之れか蘊奥に遂げんを志願と答該人曰く汝
 是迄試みし中何を可とするや予曰く只々一二を試
 みしのみ其中最も志願とせるは日本酒釀造法方を
 氣望す該人曰く汝の望み國家二三の益あり見よ
 今に之を國稅となるべし而して該收金の多くは海
 陸軍の費用たるべし云々との一言是れ予が此業に
 益々基礎占むる素志なり依之亦々各所を奔走し清
 酒火圍い方を試み亦は桶具の用法圍い藏の新築法
 方古桶の用法或は目張亦は清酒目方割發明法清酒

の泥り引火入の心得焼酎の蒸溜法附たり右圍方古
酒の注意等左の如く箇條の予が實地に就き經驗を
遂げ茲に一條痕とす試みて以て其虚に非らざるを
諒知せられよ

第十二 酒桶新調心得の事

一抑々清酒桶に用ゆる木材の左の木質を撰むべし
杉の赤身或は白に限るべし成可和身なるを相用
ゆべきなり而して之を厚身二寸五分に取り三寸
貝より七八寸と挽割之を藏の陰にて水氣の更

になき場所に積置く事凡三箇年以上過去りしを
新調するを法とす底板の四寸五分位に取り蓋の
二寸一寸切込印籠蓋成と胴楯目張を自由なる様
にすべし如此の杉の脂氣薄くして香氣を含み至
極善良なり又此拵方なれば火圍いの受合なり大
小は適宜たるべし而して清酒百石造りに當毎年
新調二本を製と設くべし左にあるときは五年間
に十本の桶を調し得らるべし其中には充分の改
良に基くなり右桶を用ひ始るにハ一つ火にて

火を圍い來り酒を秋の土用後廿日間も過去り
 一どきに冷びきにて換をなすせつに水洗にて換
 をなと貯へるなり此酒の香氣能必らず明る年の
 其盡圍ひるゝなり且亦桶のためにも至極よと決
 して醪或の生酒等を入れるに用ゆへからず又八
 十八夜前の揃火酒を入れるも惡しく夫れ清酒よ
 色ありて澁を附と善良からず然と極々の古桶よ
 りの善と清酒火圍桶の新調二年目より相用ゆる
 を法とす但と木材の吉野杉に限らず何れの木に

ても早く生木するを良とす黒木は一切用ゆべか
 らす紅赤を最上と次は白如此を專一と使用
 すべし予や各所を奔走し試験するに桶樽丸の如
 きは多くは紀州熊の浦より出を之を芳野杉と云
 又大和芳野郡を巡廻し試みるに桶具等多分に出
 すを見ず只々北山地方にて少くを視る己川上
 奥に至りては多くの材木丸木にて出すを見るの
 み之を大坂にて桶具に製すならん多くの皆熊の
 浦にありて思考す夫れ此氣候及び地質を試くる

に左の土地と異りたる事なれ四國に土佐三河に
 北設樂郡遠江に周智豊田鹿玉榛原郡駿河山手武
 藏西多摩秩父郡上野にも一二箇所あり又近頃佐
 渡地方より出る木質を視るに大略大和芳野郡或
 は南紀の熊の浦に類し之伐と試みるに大なる差
 違ひなれ故に諸君よ必らず遠くより價の高きを
 買取るなかれ其近廻りにて價の安きを數多製し
 年々新調するを良策と心得べ之を圍い桶に製
 と二年目より三四五六年は相用い夫よりハ中を

けづり輪換をまし亦々三箇年間使用すべし是に
 て都合九年なり然し貳年目より末の條よある法
 を以て必らず桶を晒すべし且亦新調の桶ハ決し
 て圍に用ゆべからず脂氣のためには色深く酒質く
 どくなり滋味を附し良しからず是と一つ火にて
 圍來りと酒を桶つかれを豫防のため秋の土用過
 ぎ冷氣の時冷引にて換をなし明る年一年を之に
 使用し其秋に至り後條の如く晒し使用す則ち二
 年目といは是あり依て拾年目よりハ造り桶にすべ

一亦半切桶ハツキ甃カ桶ケの如きハ三四箇年にて新調す湯ユ婆ハ樽ハの如きハ尤モトモト肝カ要カなり故に右の心得にて注チ意イすべし

第拾三 清酒圍カい藏カ新築法方及び注チ意イ方カの事コト
一抑々清酒を圍カへんと欲する藏カは能々清セ潔ツになし
土上に水氣カの更カに無クき様に注チ意イすべし夫水氣カよ
り不キ潔ツを起し該不キ潔ツより惡ア臭シ氣カとなり清酒に害ガイ
を發す故なり扱酒を圍カに空ク氣カを流リ通ツさせ圍ふと
更カに空ク氣カを留ト暗ア夜ヤの如くよなを圍ふと二様なり

大略は空ク氣カを留ト圍カを良法とす多くハ藏カの龜末カよ
り害ガイをなす依カ之カ左法ハの如く新築すべし先東西南
北の中必らず一方に桶の干場カを廣く設セらる所に
て適宜の藏カを中央カに建タる地所を見立ミ水氣カの場カ所カ
なれば四面カに溝カを堀水分の縁カを切り而して西北
に「ナダレ」を設け西日を豫防すべし此「ナダレ」の中
を明桶カの枯カと部屋カ或ハ「カマド」「ナガシ」人部屋カとを
べし而して上窓カは不及申カに下に二間々毎に地に
附け縦一尺横二尺位の地窓カを明け内ハ土戸を

引戸に設け外部へ全く土戸にて開き戸となし開
 るときハ暗夜の如くになり可成空気を留明ると
 きハ藏中虫の居るも見ゆる如くし天井は高く
 是造りに桶の上にて擢を自由に使ふ用意なり而
 して内面に又々柱を建厚き板にて凡六七寸も合
 を明け落としとなし右板と土塗との合に炭粉或ハ
 挽粉を堅壓詰免ベ窓も内戸と外戸との合にも
 詰るよふ器械を設くべし天井ハ前より二重ハ設
 くる心得にて右合にも炭或ハ挽粉を詰又土上に

ハ凡一尺厚に炭を廣げ置き可成居を高く居る桶
 の廻りにハ厚き板にて渡り「アイビ」を置戸前も二
 重に取り設くるなり夫れ酒の圍ハ第一桶具藏な
 り第二米質水の注意第三醸造なり如何程能き善
 良の酒にてハ器械ハ麴末なるときハ火圍ハ出來
 ざるものなり又何人の醸せし酒にてハ如此に桶
 具藏に注意し良き器械を用ゆるときは必らず圍
 いハ出來る者なり然るに或人曰く右様の藏を設
 くるハ多分の資金を失し困難と言し人もあり

しが是の酒の價と年々の事を思慮せられよ夫れ
 當今各所とも勉强にて酒を揃火後四斗樽の
 新調に入地中に埋め圍者もあり何れにても必ら
 ず火の圍あるなり夫冬の氷を圍置き九拾度内
 外の熱帶地にて小賣をするにあらすや此理を御
 了解あるべし又地理圍にての秋の土用時分迄の
 手を附すること不能にて不便なり且年々小樽の
 新調も困難すべし
 夫れ日見ず桶にても三ヶ年も休め置くとき火

持よし然れども酒に良香もなく古臭氣を起すべ
 し依て左の如く年々圍を製調し秋枯をす是予の
 發明法なり

第十四 二年目より九年間位の古桶を注意し秋
 枯にする事

一前年より使來りし桶を秋早くより悉く干場に出
 せ桶一本毎に毎朝熱湯五六挺つゝを相用流し洗
 ぬするよど一週間にて能々前年の酒氣を抜き又
 々水にて流し洗其後晝は大陽に照し夜の露に取

晒すこと凡廿五日以上三十日とし該干終らんと
する四五日前に左の藥品を混和し桶の外底に
引干附け藏め入るべし

一 柿澁 壹斗なり

一 石灰 壹舛なり

一 唐辛子細末粉 壹合あり

一 タンニ子サン 壹匁なり

右の品々を壹本毎に二三度づ、塗附るなり該桶

の敷を高く居へ目張をなし置くなり
但し此枯し方へ秋より冬早くに限るべし如何と
あれは此時分へ立木も枯るとき故に水分を切
べし

第拾五 圍桶目張心得の事

一目張の粘は「コンニヤク」粘を第一とす次の生麩を
澁解きにすべし之を蓋上より胴へ懸け少く斜
になし立紙に張るべし之を名て鋸張と云紙も可
成上等を使用すべし此紙を厚くなく五分足位に

重ね張るべし

第拾六 製酒其他原品目割心得法方の事

一 是ハ予長年の間各所にて試験と該平均を試み茲
 に記す依て諸君は此列を法と一其家々にて米麴
 水を調すべし先大略左法にきべし白米の生目を
 懸一法となし水を懸け二とあし外に白米一升を
 蒸と之を酒の精成迄置き右の量目白米とり減ず
 るを記し又々外よ白米一升分を蒸し之れを麴と
 なし全じく酒の揚り迄日々減量を知るべし此蒸

と麴米後の飛散化なり依之必らず家々の法を定

むべし此列左に

- 一 白米 一升 三百九十匁なり
 - 一 麴米 一升 三百匁あり
 - 一 汲水 全々 四百九十匁なり
 - 一 醪 全々 五百匁なり
 - 一 清酒 全々 々々々あり
- 之を目安となし茲に總米十石にて汲水十石の釀
 造醪あり左に

一白米十石此量三百九十貫目
 一汲水十石此量四百九十貫目
 〆合計八百八十貫目なり
 此醪白米より水に溶解し減じて残りたるを六割
 三分となし
 一醪高十六石三斗となるべし
 此量目一舛五百匁つゝにて八百拾五貫目なり然
 るとき前總石の八百八拾貫目より八百拾五貫
 目を引残りたるの飛散化分なり

一飛散化六拾五貫目と知るべし就て前醪の高
 拾六石三斗より清酒九分の垂れとなして
 一清酒高十四石六斗七舛なるべし
 此量目一舛五百匁つゝにて七百三十三貫五百匁
 なり是を前醪高の量目八百十五貫目より七百三
 十三貫五百匁を引残りを粕とす
 一酒粕八十一貫五百匁なりと知るべし
 次に清酒の七百三十三貫五百匁より汲水十石の
 量目四百九十貫目を引去り残りたるを清酒中に

含有とさる石と知るべし

一清酒含有石二百四十三目五百匁なり

依て清酒の含有貫目と粕の貫目或は飛散化分を

合計すれば原量貫目の數八百八十貫目となる也

亦此貫目を以て石量を知るには白米一舁の量目

三百九十匁にて割り以て化製したるを知るべし

一飛散化六十五貫目を石にす

此石一石六斗六舁六合六夕六才六々々

一酒粕八十一貫五百匁を石よす此石二石〇八舁

九合七夕四才三々々

一清酒含有石二百四十三貫五百目を石にす

此石六石二斗四舁三合五夕八才

合計九石九斗九舁九合八夕九才九合八夕九才

となる

亦次に清酒に含有とたる中にて左の通り區別す

夫れ十石の水四百九十貫目へ五百貫目の酒に化

し則ち一舁み附十匁づゝの増目之を合計すれば

十貫目なるべし残りへ清酒四石六斗七舁之を一

舛五百匁にて合計す二百三十三貫五百匁なり前
 の十貫目と合計するときは則ち含有石の二百四
 十三貫五百目にあるなり
 亦次に飛散化分の中にて左の通りに區別すべし
 則ち白米三百九十匁を以て三百匁の麴となす之
 を三割二分の麴となし麴米三石二斗此減ト切石
 一舛に附九十匁となし合計廿八貫八百匁なり之
 を六十五貫目より引残りは三十六貫二百目あり
 之を蒸米の六石八斗に割る則ち一舛蒸せば減石

五十三匁一分七厘六毛と知る可也

但し是の前言の如く大略なれば各々の家にて此
 列にすべし故に杜氏其他働人々汲水或は穀の
 舛取りの能々注意すべきあり

第十七 清酒漉り引火入加減火圍注意の事

一先清酒は搾り揚生酒の中より凡一晝夜計りづ、漉
 り引前に桶蓋を五分計り明け置くなり桶中に空
 氣の入るときは沈澱物の時候に打れ悉く桶底に
 沈む故に右様にあすこと第三四回にて能々沈澱

させ泥を引事一本桶に附亦第四回迄は必らず引
べと右を八十八夜十日前に必らず火を入れ仕
舞べし且上等物へ一日も早く火入すべし此火入
加減の酒暖計にて百廿五度より百三十度を限り
とすべし火入釜へ一度々々に洗滌すべし此洗を
必らず懶惰するを禁ず而して右火入酒を前條に
説く枯し桶に投入し前の如く全じく注意し目張
をなし凡目方五貫目位の石を七八つ置き桶の周
圍の藁俵おて三重四重に巻き包み蓋上よりも全

じく蕙を懸け前に説し如くの藏なれば必らず戸
前も二重にあし堅く之を戸閉し置くなり如此爲
時へ必らず火圍へ出來者なり然りと雖も大切の
品且大金あれば火入後八十日位は火を見ずとも
良し其後は左の如くになし之を護るべし先藏中
の桶數丈けの清酒を悉く番號を附したる白瓶に
入藏番に一組見世に一組主人の居間に一組と備
置朝夕之を試験し護るべし右試験するに先つ手
に瓶を取り之を逆に反し底を上になし瓶中を試

みるに瓶の中央より下る酒に薄白く有機物ある
 ときも其瓶中の酒は近く火の來ると心得べし依
 て瓶の酒は賣場に投じ亦々藏の桶中より出と詰
 換置くべし其時の氣候にて各所より火の來るこ
 とある故なり一切油斷を豫防すると心得べし或
 人の曰く清酒に「サルナル酸」を投入し置くときは
 火持よとの説を聞き其酒を見ずら置き火落し
 至らしたる人あり之の甚しき油斷なりたとへ藥
 を入たるとして大切の品物を捨置くの營業勉強と

は言可からず亦予が研究上にては酒中に藥品な
 どを用ゆるは一切禁ず注意充分に行届くときハ
 藥品なを不用とも火圍ハ必らず出來る者なり
 亦云藥種を用と酒ハ後日に變色の憂あり隨てハ
 美香もなく良しからず故に器械と注意して貯藏
 すべし
 第十八 酒粕を圍早く熟くさする事
 一 先粕を早く熟くさせんと欲するときハ粕の圍方
 第一なり先粕の検査を受け貫目を調べ而して左

の水を製し粕十貫目毎に五合づゝを放注すべし

一 清水 一石あり

一 木灰 一合あり

一 唐辛子 三百匁あり

右の品を大釜にて煎じ十貫目の粕に五合を放注し能々混和し大桶に集め入れ而して桶に満たるるとき能々多人數にて之をふみこみ蓋をかし目張を能々心付け上に重き石を澤山積置け其上より

俵或ハ筵を懸け置くなり必らず寒中ふても早く熟すべし

第十九 十貫目の酒粕より十度の焼酎凡八升を製し得る心得の事

一 先前條の如く注意の行届きたる粕を焼酎蒸溜の節に凡此位二匁にかし粃糠にて充分巻き包み適宜の貫目を蒸溜胴に投入し其上に何なり布を廣げ右布上に松の木消炭を凡一升五合計り廣げ置き蒸溜すべし

但し此炭は水を不用消したるを使用す亦一釜々
 に此炭の仕換るなり
 而して上釜の水の換り通しになし凡五度より登
 らず様に注意すべし下火の釜中の湯沸騰せし以
 上は極々細き松木二三本とあし徐に焚くべし決
 して急速に焚く可からず右の如くに行届くとき
 の必らず多分を得べし且亦此法に在来の器械に
 てとも夫れ何人にて酒粕を正しく土用後迄圍
 置き右の如くに蒸溜すれば必らず八舛の得らる

べし然れども右にての營業不都合あり依て予が
 發明せるの土用後の粕の如く圍熟くさする法故
 に必らず手拔かく勉強あるべし一切の事已れの
 あせを金にすると心得可し

第二十 焼酎圍桶注意の事

一先焼酎圍桶の一石以上三四石位となし蓋の印籠
 蓋になし目張の自由なる様にすべし而して中の
 悉く生漆にて能之を塗り使用すべし小生の醸造
 法にての酒精の大必要あれば能此桶を注意し置

くべし

第廿一 度強き焼酎に水を割入れ透明さする事

一 焼酎に水を入(ニゴリ)たるときに左の品を極々

少くづゝ入れべし

但し一度に多分用ゆるときハ餘り占過ぎ滋味を

附す故に氣長く少くづ々度々加減すべし

一 焼明礬を用ゆべし

第廿二 古酒に品良く香氣を附有さする事

一 先古酒に香氣を附けんと欲するときハ左の品を

製し投入すべし

一 清水 一斗なり

一 生姜 二匁なり

一 熊の杉 廿匁なり

一 唐辛子 十匁なり

右四味を蒸溜し其温中よ美濃紙にて漉し汚分を
取り捨清酒中に投入すべし用量ハ適宜たるべし

第廿三 新酒を直に古酒にする事

一先新酒を古酒せんと欲するときは左の品を製し
投入すべし

一清水 一斗なり

一生姜 五匁なり

一熊の杉 五十匁なり

一唐辛子 三匁なり

又

右四味を煎じ其水を適宜に投入亦々左の品を製

し入れらるなり

一極上々のざらめ砂糖

之を水氣なき鍋に入れ焼き黒く泡立漆の如くな
るを度とあし之に酒を少し入れ解し極上の醬油
の如くになし置き之を適宜に使用し色を附さす
なり右にて火を入れずとも古酒となるなり

第廿四 精製麴の種類を區別する事

一抑々若麴と云は前條の如く注意をなし出すき云
あり

亦熟し麴と云へ前條の若麴を少く室の熱を強く
 なし占むると白き鶴肇を附したるを云なり
 枯し麴と云は前の熟し麴を室より出し庭に廣げ
 三日以上一週間以内置くを云之の醎麴に使用す
 べし製力徐に揚り用ゆる處至極よし尤其他何麴
 にても長く置くときは枯麴なれども該要用に
 不成故に其適度を策るべし
 黄麴と云は前の熟し麴を適度になし之を友蓋を
 切り悉く積重ね室中兩棚下の土上に積置くよし

凡三十分時間置くと白き鶴肇化して黄花とある
 此時蓋中を攪拌し亦々積重ね凡二十分間乃至十
 分間に亦々活力を有したる黄麴となるなり是
 は熱度を散らさず置く故焼て黄に化すなり寒國
 にて肉を見せ辛き酒には少く用ゆる麴あり
 第廿五 味淋早醸し法方の事
 一夫れ澱粉膠液中に水分を和し軟靱なるときは可
 溶性の早く糊精となる其稀液中に製麴の勢力稍
 解けて飴糖液となる之の他あし其醸し方占る製

ある故に能く其糖分に化性を有する者なり
 夫れ予が發明する味淋早醸一の研究法方の形ち
 ある水分を米粒澱粉の膠液中に深く注入し物品
 醸造後搾りよ至りて石肉を連れ出せ故に該味淋
 濃く随て水のたみに焼酎の度に害なく味わい
 甘美なり諸君よ醸造物は大略此の如くなる故に
 一切の事醸造の都度々注意をせねばなり理化學の
 尤悟るべき一端あるべし依之右醸造法方を左に
 説くべし

- 一 糯蒸米 一石なり
- 一 麴米 四斗五升なり
- 一 熱湯 五斗なり
- 一 十度焼酎 一石四斗五升なり

先造り桶の中へ糯蒸米の極々温なるを投入し直
 に下釜の湯を五斗右蒸米の上より放注し其まゝ
 冷る迄置くなり右冷たるを候い麴焼酎を投入し
 二時間毎に攪拌をすること第三日間にて夫より

一日に一度づゝの必らず攪拌すべし第一週間目には甘美の味淋を得べし然れども至急を要せざるどきの七八週間置き搾るべし肉を有す故なり亦色を附くるにハ第廿三の砂糖の焼たるを用ゆ

版權登録

日本酒釀造新法畢

明治廿二年五月四日印刷
全 年五月十七日出版

著作者

倉田喜起

東京府下桂原郡南品川宿
二百三十八番地

發行者

大倉保五郎

東京日本橋通一丁目
十八番地

印刷者

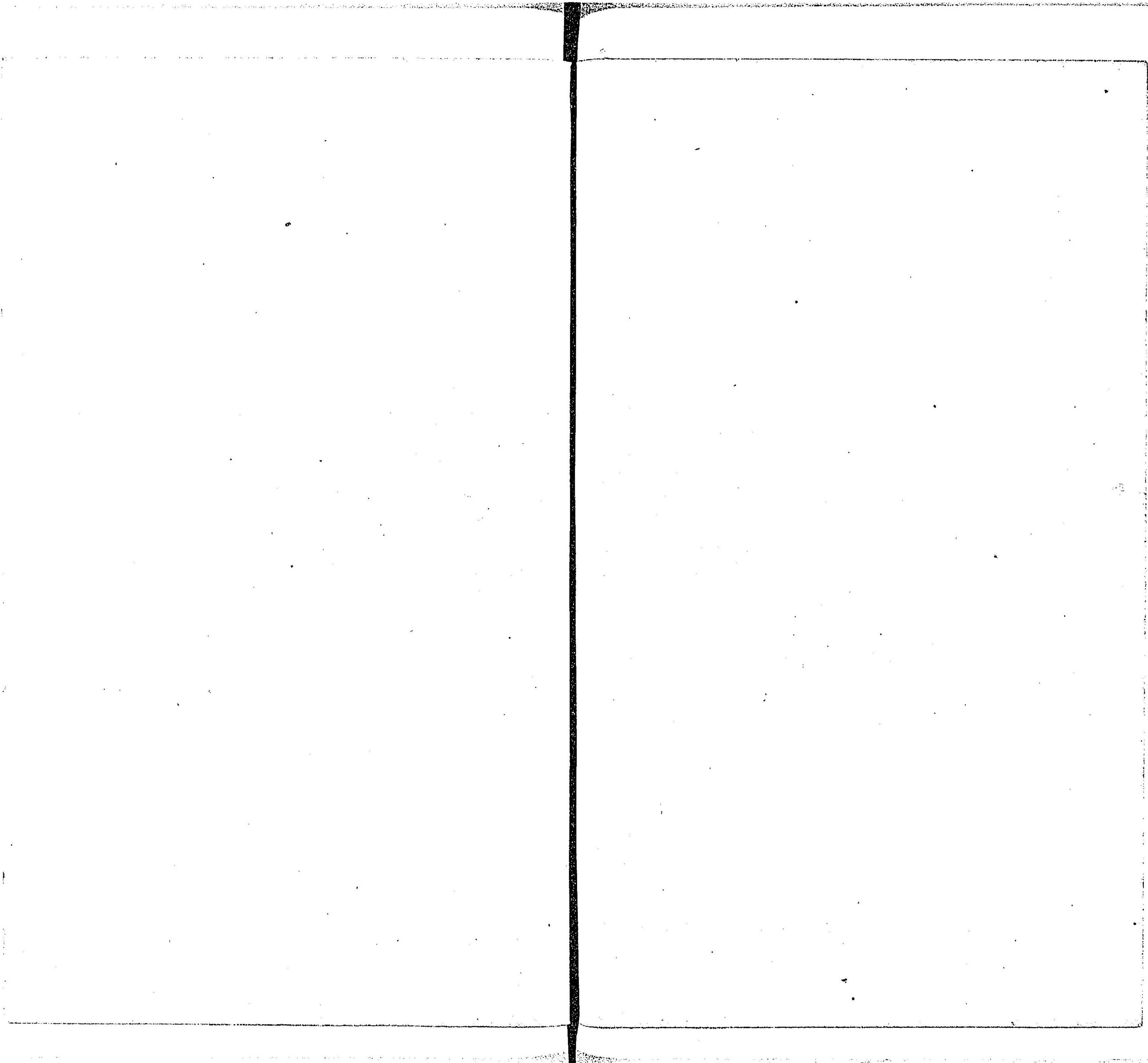
星野周作

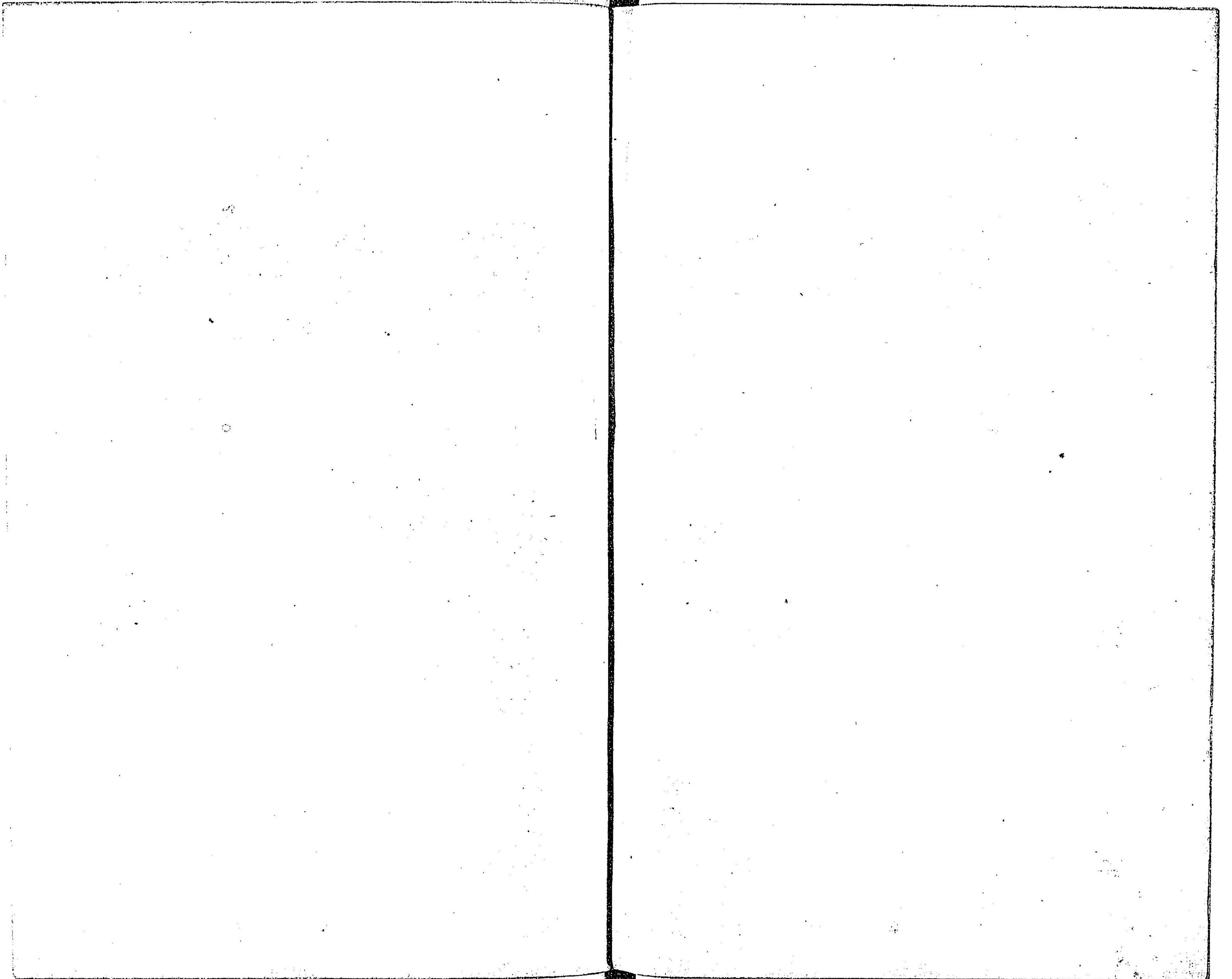
東京京橋區瀧山町七番地
瀧關社

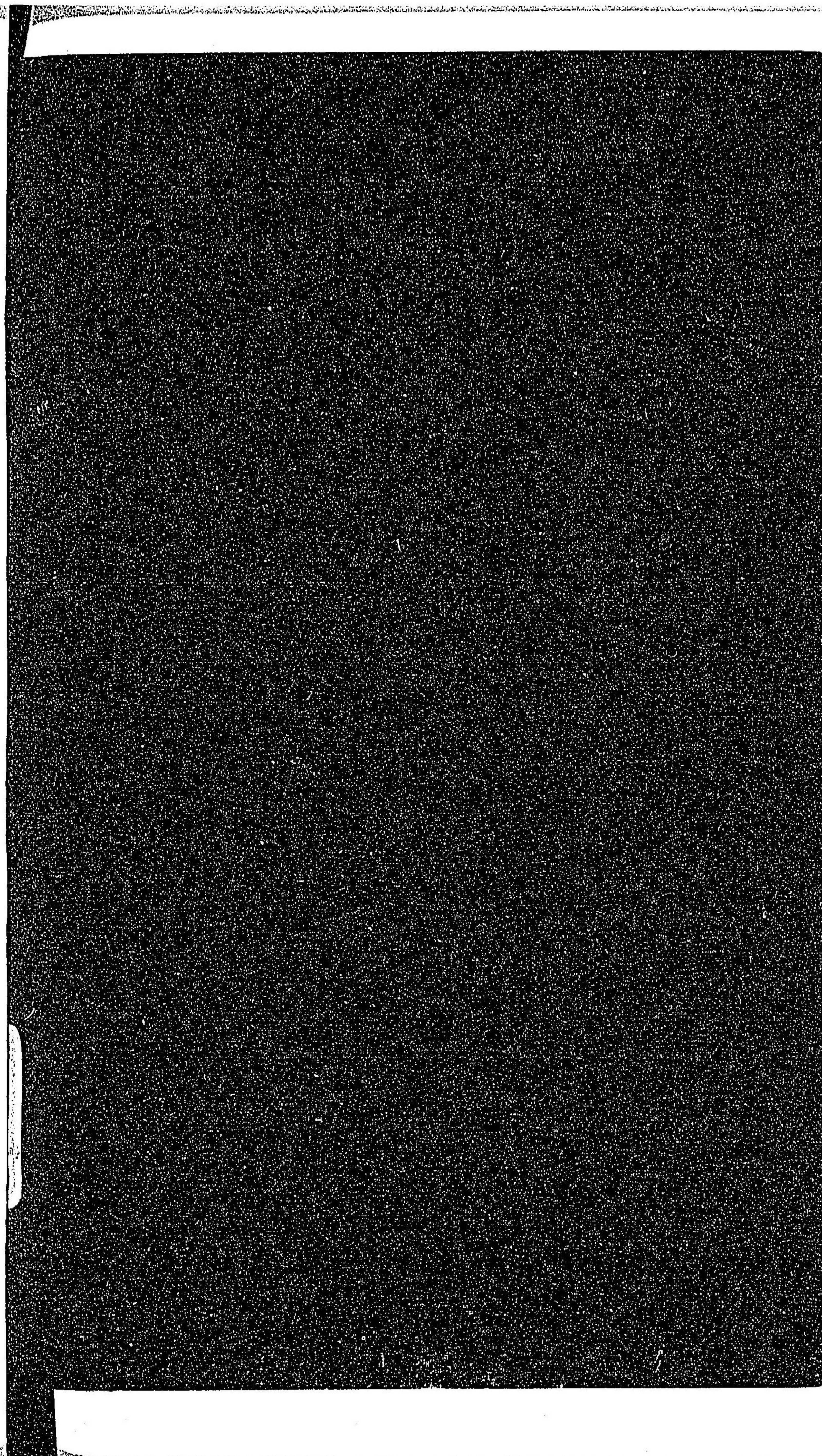
發賣所

大倉孫兵衛

東京日本橋通一丁目
十九番地







特54

391

068092-000-6

特54-391

日本酒釀造新法

倉田 喜起/著

M22

CDL-0214



