

定B
359

14.21-362

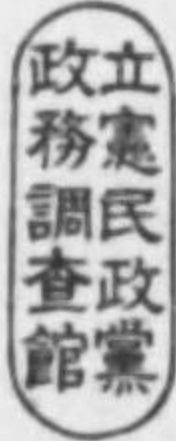


大正十一年度
大正十一年度

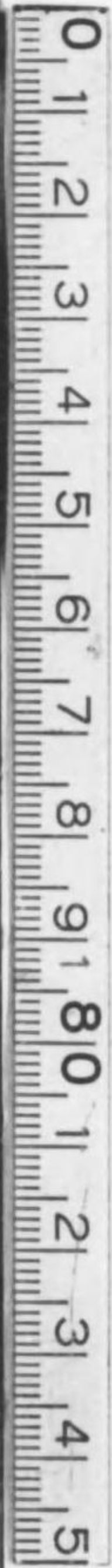
朝鮮總督府中央試驗所報告

第七回 第一號

釀造試驗成績



10.7.8



始



14.21
362

定B
359



I種
W



朝鮮總督府中央試驗所報告 第七回 第一號

目次

大正十年度

一、清酒釀造試驗成績……………一

一、藥酒釀造試驗成績……………五三

大正十一年度

一、清酒釀造試驗成績……………七五

一、朝鮮米使用上ノ注意……………一三一

一、藥酒釀造試驗成績……………一三五

一、楡、櫟種子應用燒酎試驗成績……………一六三



博覽會中央局報告 第十四卷 第一號

- 一、 釀造 野村千鶴子酒造株式會社
- 二、 釀造 廣島酒造株式會社
- 三、 釀造 廣島酒造株式會社
- 四、 釀造 廣島酒造株式會社
- 五、 釀造 廣島酒造株式會社
- 六、 釀造 廣島酒造株式會社
- 七、 釀造 廣島酒造株式會社
- 八、 釀造 廣島酒造株式會社
- 九、 釀造 廣島酒造株式會社
- 十、 釀造 廣島酒造株式會社

大正十年度清酒釀造試驗成績

技師 福本 俊吉
 技手 矢田 威
 技手 淺井 正英

清酒釀造ノ原料處理竝ニ其注意

一、 醱ノ形式

山卸廢止醱、普通醱、酵母添加乳酸速醱醱

一、 原料

用米ハ清涼里産早神力及穀良都ノ二種ニシテ「エンゲルバーク」磨擦精米機ヲ以テ三回掛ケトシ其搗減一割四分ノモノヲ使用セリ用水ハ本所井水ヲ仕込ニ供シ釀造着手前ニ於ケル分析結果次ノ如シ

清濁ト色	無色透明
臭氣	異狀ナシ
反應	微アルカリ性
蒸發殘査	二三八、二〇〇〇
熾灼殘査	一四八、〇一〇〇
有機質	四、四二四〇
格魯兒	三六、九二〇〇
消費量	(過滿俵加里)
井水	(水一リター中 ミリグラム量ニテ表ス)

清酒釀造試驗成績

硝 酸 少
 亞 硝 酸 不 檢 量
 安 母 尼 亞 不 檢 出
 鐵 及 礬 土 四、八八〇〇
 總 硬 度 六、〇一七

一、麴

麴室ハ舊設ニ係リ仕込工場北側ニアリテ周壁ノ設ナク直接寒風ニ襲ハレ夜間室温ノ急降ヲ招クコト屢々アリ多大ノ
 困難アリシモ蓆巻及暖氣湯等ニ依リ品温ノ保持ニ努メタリ

一、種 麴

本年度使用種麴ハ凡テ吉川製袋入ヲ使用シタルカ毎回其經過ヲ見ルニ品温ノ進度ハ緩慢ニシテ狀貌ハ進ミ盛込時間
 ノ延長トナリシモイキリ香ヲ附スルカ如キ俱レ尠ク若麴製出ノ目的ニ副フヲ得タリ

一、蒸米蒸飯時間

從來米質ニヨリテ多少ノ差異アレトモ普通一時間内外ヲ以テ蒸飯時間トセリ而シテ清酒ノ色澤ヲ醇良ナラシムル目的
 トシテハ蒸米ノ純白ナルコトヲ欲シ蒸飯時間ノ短縮ヲ計リタルモ本年度使用ノ米粒中ニ蒸飯困難ナル赤米ノ混入セル爲
 當初一時間二十分ニ亘リ試ミタルカ米粒ハ徒ラニ粘性ヲ増加スルノミニシテ反テ不良ニ陥ル俱レアリシヲ以テ爾後凡テ
 之ヲ一時間トセリ

第一號酒母製麴溫度表

操作	月 日	檢温時刻	室 温	品 温	操 作 後 温
取 込	一、九 後	〇三〇	乾 球 一八〇	操 作 前 三七〇	操 作 後 三七〇
床 温	一、九 後	五〇〇	濕 球 二八〇	操 作 前 三七〇	操 作 後 三〇、五

要

操作	月 日	檢温時刻	室 温	品 温	操 作 後 温
切 返	一、一〇 前	八、三〇	乾 球 二五、〇	操 作 前 三三、〇	操 作 後 二七、五
盛 込	一、一〇 後	三、一五	濕 球 二五、〇	操 作 前 三三、〇	操 作 後 二九、〇
仲 仕	一、一〇 前	八、〇〇	乾 球 一九、〇	操 作 前 三六、〇	操 作 後 三二、〇
積 換	一、一〇 後	一、〇〇	濕 球 二二、〇	操 作 前 三六、〇	操 作 後 二六、〇
仕 舞	一、一〇 前	九、〇〇	乾 球 二二、〇	操 作 前 三六、〇	操 作 後 三一、〇
積 換	一、一〇 後	一、〇〇	濕 球 二二、〇	操 作 前 三七、〇	操 作 後 三五、〇
同 麴	一、一〇 後	五、〇〇	乾 球 二六、〇	操 作 前 四一、〇	操 作 後 三五、〇

第二號酒母製麴溫度表

取込量 六斗〇升

要

操作	月 日	檢温時刻	室 温	品 温	操 作 後 温
取 込	一、一〇 前	一、三〇	乾 球 二六、〇	操 作 前 三九、〇	操 作 後 三九、〇
床 温	一、一〇 後	四、〇〇	濕 球 二四、〇	操 作 前 三九、〇	操 作 後 三九、〇
切 返	一、一〇 前	八、三〇	乾 球 二七、五	操 作 前 三五、〇	操 作 後 三一、〇
盛 込	一、一〇 後	二、〇〇	濕 球 二七、五	操 作 前 三五、〇	操 作 後 三一、〇
仲 仕	一、一〇 前	六、三〇	乾 球 二五、〇	操 作 前 三二、〇	操 作 後 三一、〇
積 換	一、一〇 後	一、〇〇	濕 球 二五、〇	操 作 前 三二、〇	操 作 後 三一、〇
仕 舞	一、一〇 前	一、〇〇	乾 球 二五、〇	操 作 前 三三、〇	操 作 後 三一、〇
積 換	一、一〇 後	一、〇〇	濕 球 二五、〇	操 作 前 三三、〇	操 作 後 三一、〇
出 麴	一、一〇 前	九、二〇	乾 球 二四、〇	操 作 前 三九、五	操 作 後 三六、〇
出 麴	一、一〇 前	一、三〇	濕 球 二四、〇	操 作 前 四一、五	操 作 後 三六、〇

第三號酒母製麴溫度表

取込量 六斗〇升

要

床	切	盛	仲	二	仕	積	同	出
一、一三	一、一二	一、一二	一、一二	一、一二	一、一二	一、一二	一、一二	一、一二
後	前	後	前	後	前	後	前	後
四、〇〇	七、三〇	〇、二〇	二、三〇	七、三〇	〇、二五	三、〇〇	五、〇〇	一、三〇
二五、〇	二四、〇	二四、〇	二五、〇	二四、〇	二五、〇	二四、五	二五、五	二五、五
二二、〇	二二、〇	二二、〇	二二、〇	二二、〇	二二、〇	二二、〇	二二、〇	二二、〇
三九、〇	三五、〇	三六、〇	三八、五	四二、五	四二、〇	三八、〇	四一、〇	四一、〇
三一、五	三三、〇	三三、〇	三三、〇	三三、〇	三三、〇	三三、〇	三三、〇	三三、〇

第四號酒母製麹温度表

床	切	盛	仲	積	仕	同	出
一、一三	一、一二	一、一二	一、一二	一、一二	一、一二	一、一二	一、一二
後	前	後	前	後	前	後	前
四、〇〇	七、三〇	〇、二〇	二、三〇	七、三〇	〇、二五	三、〇〇	五、〇〇
二五、〇	二四、〇	二四、〇	二五、〇	二四、五	二五、五	二四、五	二五、五
二二、〇	二二、〇	二二、〇	二二、〇	二二、〇	二二、〇	二二、〇	二二、〇
三九、〇	三五、〇	三六、〇	三八、五	四二、五	四二、〇	三八、〇	四一、〇
三一、五	三三、〇	三三、〇	三三、〇	三三、〇	三三、〇	三三、〇	三三、〇

第五號酒母製麹温度表

床	切	盛	仲	積	仕	同	出
一、一三	一、一二	一、一二	一、一二	一、一二	一、一二	一、一二	一、一二
後	前	後	前	後	前	後	前
八、三〇	九、三〇	二、三〇	八、〇〇	一、一五	三、〇〇	七、三〇	二、三〇
二四、〇	二二、五	二二、〇	二六、〇	二六、〇	二六、〇	二七、〇	二五、〇
二二、〇	二二、〇	二二、〇	二二、〇	二二、〇	二二、〇	二二、〇	二二、〇
三九、〇	三五、〇	三六、〇	三八、五	四一、〇	四一、〇	三九、〇	三九、〇
三一、五	三三、〇	三三、〇	三三、〇	三三、〇	三三、〇	三三、〇	三三、〇

酒母麹第一號ヨリ第六號ニ至ル經過ヲ總括説述スルニ麹室温ノ低下ヲ恐レ熱湯暖氣ヲ入レ保温ニ注意シタルカ夜間ニ及ヒ外氣温ノ下降ニヨリ室温ノ頓ニ下カルコト屢逢着セリ且蒸米ハ引込ノ初期ニ、三回ハ軟弱ニシテ製麹上困難ナリシモ第三號取込ヨリ此等ノ缺點ニ留意シ配麹トシテ相當ナルモノヲ得ルニ至リ其製麹ノ方針トシテ可成低温若麹ヲ使用セシカ爲引込温度ヲ低下シ引込時期ヨリ床揉迄ノ時間ヲ延長シ仕舞仕事後出麹ニ至ル時間ハ普通十時間ヲ標準トセシモ中ニ早キハ八、九時間ヨリ遅キハ十一時間三十分ニ及ヒタリ、而シテ製品ハ概シテ破精込良好ニシテ香氣亦佳良ナルヲ得タ

大正十年度第一號清酒酒母仕込經過表

仕込方法	蒸米	品	水	種
一、一三	七五〇	二〇〇	一〇〇	酵母添加乳酸菌
一、一二	七五〇	二〇〇	一〇〇	乳酸ニ、二〇、五、酵母「リーター」ヲ添加ス
一、一一	七五〇	二〇〇	一〇〇	三人ニテ五分間糶入
一、一〇	七五〇	二〇〇	一〇〇	三人ニテ五分間糶入
一、〇九	七五〇	二〇〇	一〇〇	三人ニテ五分間糶入
一、〇八	七五〇	二〇〇	一〇〇	三人ニテ五分間糶入
一、〇七	七五〇	二〇〇	一〇〇	三人ニテ五分間糶入
一、〇六	七五〇	二〇〇	一〇〇	三人ニテ五分間糶入
一、〇五	七五〇	二〇〇	一〇〇	三人ニテ五分間糶入
一、〇四	七五〇	二〇〇	一〇〇	三人ニテ五分間糶入
一、〇三	七五〇	二〇〇	一〇〇	三人ニテ五分間糶入
一、〇二	七五〇	二〇〇	一〇〇	三人ニテ五分間糶入
一、〇一	七五〇	二〇〇	一〇〇	三人ニテ五分間糶入
一、〇〇	七五〇	二〇〇	一〇〇	三人ニテ五分間糶入

一、一八	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一六	一、一六	一、一六	一、一六	一、一六	一、一六	一、一五	一、一五	一、一五
七	六	六	六	六	六	六	六	六	六	六	五	五	五	五	五	五	四	四	四
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後
二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇
零度	一〇	一〇	二〇	二五	三五	四〇	四五	五〇	五五	六〇	六五	七〇	七五	八〇	八五	九〇	九五	一〇〇	一〇五
二九、五	三〇、〇	三〇、〇	三〇、三	三〇、五	三〇、八	三一、〇	三一、二	三一、五	三一、八	三二、〇	三二、二	三二、五	三二、八	三三、〇	三三、二	三三、五	三三、八	三四、〇	三四、二
玉泡輕クナル	同	同	同	同	小玉泡トナル	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同

試料採取「ポーター」四、五度

「ポーター」五、五度

「ポーター」五、五度

熱湯吸気投入

「ポーター」七、八度

泡ノ發生稍衰ヘタリ

熱湯吸気投入

同

同

一、一五	一、一五	一、一五	一、一五	一、一五	一、一五	一、一五	一、一四	一、一四	一、一四	一、一四	一、一四	一、一四	一、一四	一、一三	一、一三	一、一三	一、一三	一、一三	一、一三
四	四	四	四	四	四	四	四	三	三	三	三	三	三	三	三	二	二	二	二
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
後	後	前	前	前	前	前	前	後	後	後	後	後	後	前	前	前	前	後	後
四〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇
六、五	七、五	九、五	七、五	七、五	七、五	八、五	八、〇	八、〇	七、〇	六、〇	六、〇	七、〇	六、〇	七、〇	四、五	四、五	四、〇	四、〇	三、〇
二四、九	二五、〇	二五、〇	二五、〇	二五、一	二五、一	二五、五	二四、八	二四、〇	二二、八	二二、一	二二、一	二二、一	二二、一	二二、一	二二、一	二二、一	二二、一	二二、一	二二、一
同	同	同	同	同	高泡	沸付	同	同	同	同	同	高泡前	同	同	同	同	同	同	同

爾後二時間毎種入

再ヒ其巻ヲナス

吸気ヲ抜ク

辛温味加ハリタリ

後一〇、三〇分ヨリ再ヒ吸気投入ス

清酒醸造試験成績

備考	早稲力米使用	一八	七	八	一	八
一八	七	八	一	八	一	八

「ポーター」三、八度

大正十年度第二號清酒酒母仕込経過表

仕込日	仕込方法	蒸米	麴	品温	山卸廢止	種	別
一月一日	順	七五〇	三〇〇	九五〇	山卸廢止	摘	要
二月一日	水	後	二〇	八〇	摘		
三月一日	仕	後	二〇	八一			
四月一日	入	後	二〇	八一			
五月一日	同	後	二〇	八一			
六月一日	同	後	二〇	八一			
七月一日	同	後	二〇	八一			
八月一日	同	後	二〇	八一			
九月一日	同	後	二〇	八一			
十月一日	同	後	二〇	八一			
十一月一日	同	後	二〇	八一			
十二月一日	同	後	二〇	八一			

三人ニテ五分間權入
四人ニテ二〇分間權入
二人ニテ一五分間權入
爾後三時間毎ニ權入

清酒醸造試験成績

仕込日	仕込方法	蒸米	麴	品温	山卸廢止	種	別
一月一日	順	七五〇	三〇〇	九五〇	山卸廢止	摘	要
二月一日	水	後	二〇	八〇	摘		
三月一日	仕	後	二〇	八一			
四月一日	入	後	二〇	八一			
五月一日	同	後	二〇	八一			
六月一日	同	後	二〇	八一			
七月一日	同	後	二〇	八一			
八月一日	同	後	二〇	八一			
九月一日	同	後	二〇	八一			
十月一日	同	後	二〇	八一			
十一月一日	同	後	二〇	八一			
十二月一日	同	後	二〇	八一			

「ポーター」一二度
暖氣湯温七〇度
暖氣湯温八〇度
暖氣湯温九〇度
湯温九〇度留暖氣トナセリ
熱湯暖氣
留暖氣トナレ二〇分間毎ニ暖氣廻シテ行

清酒醸造試験成績

一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一六	一、一六	一、一六	一、一六	一、一六	一、一五	一、一五	一、一五	一、一五	一、一五	一、一五	一、一四	一、一四	一、一四	一、一三
五	五	五	五	五	五	四	四	四	四	四	三	三	三	三	三	三	二	二	二	一
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
後	前	前	前	前	後	後	後	前	前	前	後	後	後	前	前	前	後	後	後	後
二、〇〇	一、三〇	九、三〇	六、三〇	三、三〇	〇、三〇	九、〇〇	六、〇〇	三、〇〇	一、〇〇	八、〇〇	五、〇〇	二、〇〇	一、〇〇	八、〇〇	五、〇〇	二、〇〇	一、〇〇	八、〇〇	五、〇〇	二、〇〇
一、五〇	三、〇〇	一、〇〇	〇、〇〇	一、四〇	四、〇〇	七、〇〇	九、〇〇	六、〇〇	六、〇〇	七、五〇	七、五〇	七、〇〇	七、〇〇	九、〇〇	八、五〇	七、五〇	八、〇〇	七、〇〇	六、〇〇	七、〇〇
五、五	六、〇	六、四	六、五	六、八	六、七	七、二	七、三	七、三	七、五	七、五	七、五	七、五	七、五	七、八	八、〇	八、〇	八、〇	八、〇	八、五	一、〇〇

三人ニテ五分間標入
三人ニテ二〇分間標入
爾後三時間毎ニ標入

清酒醸造試験成績

一、二二	一、二二	一、二二	一、二二	一、二二	一、二二	一、二二	一、二二	一、二二	一、二二	一、二二	一、二二	一、二二	一、二二	一、二二	一、二二	一、二二	一、二二	一、二二	一、二二	一、二二
一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
後	前	前	前	後	後	後	前	前	前	後	後	後	前	前	前	後	後	後	後	後
一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇
一、五〇	一、五〇	一、五〇	一、五〇	一、五〇	一、五〇	一、五〇	一、五〇	一、五〇	一、五〇	一、五〇	一、五〇	一、五〇	一、五〇	一、五〇	一、五〇	一、五〇	一、五〇	一、五〇	一、五〇	一、五〇
二、四〇	二、四〇	二、四〇	二、四〇	二、四〇	二、四〇	二、四〇	二、四〇	二、四〇	二、四〇	二、四〇	二、四〇	二、四〇	二、四〇	二、四〇	二、四〇	二、四〇	二、四〇	二、四〇	二、四〇	二、四〇

大正十年度第三號清酒酒母仕込經過表

一月	仕込	一、二八	一、二七	一、二七	一、二七	一、二六	一、二六	一、二六	一、二六	一、二五	一、二五	一、二四	一、二四	一、二四	一、二四	一、二三	一、二三	一、二三	一、二二	一、二二
日	方	一七	一六	一六	一六	一五	一五	一五	一五	一四	一四	一四	一三	一三	一三	一二	一二	一二	一一	一一
順	法	一七	一六	一六	一六	一五	一五	一五	一五	一四	一四	一四	一三	一三	一三	一二	一二	一二	一一	一一
水	操	飯	飯	飯	飯	飯	飯	飯	飯	飯	飯	飯	飯	飯	飯	飯	飯	飯	飯	飯
添	作	後	分	分	分	分	分	分	分	分	分	分	分	分	分	分	分	分	分	分
後	檢	後	前	前	前	後	後	後	前	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前
室	温	四、〇〇	三、〇〇	三、〇〇	三、〇〇	三、〇〇	三、〇〇	三、〇〇	三、〇〇	三、〇〇	三、〇〇	三、〇〇	三、〇〇	三、〇〇	三、〇〇	三、〇〇	三、〇〇	三、〇〇	三、〇〇	三、〇〇
品	温	八、〇〇	九、五〇	九、五〇	九、五〇	九、五〇	九、五〇	九、五〇	九、五〇	九、五〇	九、五〇	九、五〇	九、五〇	九、五〇	九、五〇	九、五〇	九、五〇	九、五〇	九、五〇	九、五〇
狀	水	山	山	山	山	山	山	山	山	山	山	山	山	山	山	山	山	山	山	山
鏡	種	鏡	鏡	鏡	鏡	鏡	鏡	鏡	鏡	鏡	鏡	鏡	鏡	鏡	鏡	鏡	鏡	鏡	鏡	鏡
摘	種	摘	摘	摘	摘	摘	摘	摘	摘	摘	摘	摘	摘	摘	摘	摘	摘	摘	摘	摘
要	別	要	要	要	要	要	要	要	要	要	要	要	要	要	要	要	要	要	要	要

一、二八	一、二八	一、二八	一、二七	一、二七	一、二七	一、二六	一、二六	一、二六	一、二五	一、二五	一、二四	一、二四	一、二三	一、二三	一、二三	一、二二	一、二二	一、二一	一、二一	一、二〇	一、二〇	一、一九
一六	一六	一六	一五	一五	一五	一四	一四	一四	一三	一三	一三	一二	一二	一一	一一	一一	一〇	一〇	一〇	〇	〇	九
			暖氣抜	暖氣抜	暖氣抜	詰替	詰替	詰替	詰替	暖氣抜	暖氣抜	詰替	暖氣抜	暖氣抜	詰替	暖氣抜	暖氣抜	暖氣抜	暖氣抜	暖氣抜	暖氣抜	暖氣抜
後	後	後	前	後	後	後	前	前	後	後	前	前	後	後	前	前	後	後	前	前	前	後
一〇、〇〇	七、〇〇	二、三〇	八、二五	一、三〇	八、〇〇	六、〇〇	九、四〇	八、〇〇	二、三〇	九、三〇	一、〇〇	一、〇〇	六、二〇	九、〇〇	二、〇〇	八、〇〇	四、〇〇	九、〇〇	七、〇〇	三、〇〇	一、〇〇	一、〇〇
五、〇	八、〇	九、〇	一、〇	五、五	六、〇	六、〇	五、〇	七、〇	九、〇	二、五	三、〇	二、五	三、〇	四、〇	四、〇	三、〇	二、五	一、五	一、五	一、五	一、五	一、五
二八、〇	二八、〇	二七、〇	二六、〇	二四、五	二四、〇	二四、〇	二二、五	二二、五	二二、五	二二、〇	二二、〇	二二、〇	二一、五	二〇、〇	一八、〇	一八、〇	一八、〇	一九、〇	一八、〇	二〇、〇	一八、〇	一八、〇
同	泡高シ		小玉泡粘細性ニシテ厚キ層ヲナス	休	小玉泡ヲ生ス	全面盛皮温ス	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同

三〇分毎ニ攪入
「ボーマー」八度
一五

暖氣湯温六〇度

詰替温湯六〇度
膨レタルモ湧付サシカラズ三〇度ノ温湯三升山廢一號酒母一升ヲ添加シテ放置ス

暖氣湯温六〇度夜間三時間毎ニ轉廻ス
暖氣湯温七〇度
熱湯暖氣投入
七〇度ノモノ留暖氣トナス

詰替温湯八〇度

膨レノ兆アリ
九〇度温湯ニ詰替フ

一、二一	一、二一	一、二〇	一、二〇	一、一九	一、一九	一、一八	一、一八	一、一八	一、一七	一、一七	一、一七	一、一六	一、一六	一、一六	一、一六	一、一六	一、一六	一、一六	一、一六	一、一六	一、一六	一、一六
九	九	八	八	七	七	六	六	六	六	六	五	五	五	五	五	五	四	四	四	四	四	四
				暖氣抜	暖氣抜	暖氣抜	暖氣抜	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
前	前	前	前	後	後	後	後	前	前	前	後	後	後	前	前	前	後	後	後	前	前	前
九、三〇	九、〇〇	一、三〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、三〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇
五、〇	二、〇	二、〇	二、〇	零下三、〇	零下一、〇	零下一、〇	零下一、〇	四、〇	四、〇	二、〇	二、〇	二、〇	二、〇	二、〇	二、〇	二、〇	二、〇	二、〇	二、〇	二、〇	二、〇	二、〇
一一、五	一一、五	一〇、五	一〇、五	七、五	三、〇	六、五	四、〇	四、〇	四、〇	三、九	四、〇	四、〇	四、〇	四、〇	四、〇	四、〇	四、〇	四、〇	四、〇	四、〇	四、〇	四、〇

「ボーマー」一〇、九四度
暖氣湯温七〇度

暖氣湯温八〇度
品温下降ノ傾向アリ詰替留暖氣トナス

熱湯暖氣ヲ入レ翌朝迄留暖氣トナス

熱湯暖氣ヲ入ル留暖氣トナス

清酒醸造試験成績

一、二一	一、二一	一、二〇	一、一九	一、一九	一、一九	一、一八	一、一八	一、一八	一、一八	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七
八	八	七	七	六	六	六	五	五	五	五	四	四	四	四	四
結替	暖氣入前	暖氣抜後	暖氣入前	暖氣抜前	結替	暖氣入前	同	同	同	同	同	同	同	同	同
後	前	前	前	後	前	前	前	後	後	後	前	前	前	前	後
四、〇〇	九、三〇	九、〇〇	一、三〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	八、〇〇	二、〇〇	九、〇〇	六、〇〇	三、〇〇	一、〇〇	四、〇〇	一、〇〇	八、〇〇
四、〇	五、〇	零下〇、五	二、〇	零下三、〇	零下〇、五	零下〇、五	零下四、五	零下二、〇	零下二、五	七、〇	二、〇	零下二、〇	二、五	一、〇	五、五
一、三、五	一、一、〇	一、一、〇	八、五	八、五	五、五	一、〇	二、五	三、〇	四、〇	四、〇	四、〇	五、二	五、五	五、五	五、五
膨レ	同	膨レノ亮アリ													

「ボーマ」二一度
暖氣湯温七〇度
氣温低下ニ依リ留温氣トナス暖氣湯温七〇度

熱湯暖氣ヲ詰替精早沸ノ微アリ酸ノ生成
量少キニ依リ乳膜三六〇〇〇ヲ添加シ
ギリヲ頻ニ行ヒ膨レシク來リ挿外ニ
ニ於ケル「ボーマ」一三度ヲ示ス

清酒醸造試験成績

一、二九	一、二九	一、二九	一、二九	一、二九	一、二九	一、二九	一、二九	一、二九	一、二九	一、二九	一、二九	一、二九	一、二九	一、二九	一、二九
一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七
吸氣入取	吸氣入取	吸氣入取	吸氣入取	吸氣入取	吸氣入取	吸氣入取	吸氣入取	吸氣入取	吸氣入取	吸氣入取	吸氣入取	吸氣入取	吸氣入取	吸氣入取	吸氣入取
後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後
九、三〇	三、三〇	八、三〇	一、三〇	六、三〇	八、三〇	一、三〇	二、三〇	一、三〇	三、三〇	四、三〇	五、三〇	六、三〇	七、三〇	八、三〇	九、三〇
二、〇	六、〇	五、〇	五、〇	四、〇	七、〇	六、〇	九、〇	八、〇	七、〇	六、〇	五、〇	四、〇	三、〇	二、〇	一、〇
二八、〇	二八、〇	二八、〇	二八、〇	二八、〇	二八、〇	二八、〇	二八、〇	二八、〇	二八、〇	二八、〇	二八、〇	二八、〇	二八、〇	二八、〇	二八、〇
池高夕輕シ	池高夕輕シ	池高夕輕シ	池高夕輕シ	池高夕輕シ	池高夕輕シ	池高夕輕シ	池高夕輕シ	池高夕輕シ	池高夕輕シ	池高夕輕シ	池高夕輕シ	池高夕輕シ	池高夕輕シ	池高夕輕シ	池高夕輕シ

大正十年度第五號清酒酒母仕込經過表

月	日	仕込	方法	蒸米	米	米	品	水	種	別
一、一四	一、一四	一、一四	一、一四	一、一四	一、一四	一、一四	一、一四	一、一四	一、一四	一、一四
操	水	仕込	荒糶	糶入	糶入	糶入	糶入	糶入	糶入	糶入
七、五〇	三、〇〇	三、〇〇	三、〇〇	三、〇〇	三、〇〇	三、〇〇	三、〇〇	三、〇〇	三、〇〇	三、〇〇
九、五〇	九、五〇	九、五〇	九、五〇	九、五〇	九、五〇	九、五〇	九、五〇	九、五〇	九、五〇	九、五〇
山卸廢止	山卸廢止	山卸廢止	山卸廢止	山卸廢止	山卸廢止	山卸廢止	山卸廢止	山卸廢止	山卸廢止	山卸廢止

三人二五分間糶入
一人一〇分間糶入
爾後三時間毎ニ糶入

後一〇時三〇分暖氣抜キ休ム
「ボーマ」二、八度

清酒醸造試験成績

月日	仕込	方法	操作	蒸米	品温	山卸度	観	摘	要	別
一、二五	一、一〇	一、一〇	暖氣入	後	二、〇〇	六、五	一、〇	一、〇	突上充分	
一、二四	一、〇九	一、〇九	暖氣入	後	八、三〇	七、五	一、一	一、一	三人五分間糧入	
一、二三	一、〇八	一、〇八	暖氣入	後	三、〇〇	七、〇	一、二	一、二	三人五分間糧入	
一、二二	一、〇七	一、〇七	暖氣入	後	八、三〇	七、〇	一、三	一、三	三人五分間糧入	
一、二一	一、〇六	一、〇六	暖氣入	後	一、〇〇	七、〇	一、四	一、四	三人五分間糧入	
一、二〇	一、〇五	一、〇五	暖氣入	後	九、〇〇	七、〇	一、五	一、五	三人五分間糧入	
一、一九	一、〇四	一、〇四	暖氣入	後	二、〇〇	七、〇	一、六	一、六	三人五分間糧入	
一、一八	一、〇三	一、〇三	暖氣入	後	九、〇〇	七、〇	一、七	一、七	三人五分間糧入	
一、一七	一、〇二	一、〇二	暖氣入	後	三、〇〇	七、〇	一、八	一、八	三人五分間糧入	
一、一六	一、〇一	一、〇一	暖氣入	後	一、〇〇	九、〇	一、九	一、九	三人五分間糧入	

清酒醸造試験成績

月日	仕込	方法	操作	蒸米	品温	山卸度	観	摘	要	別
一、二二	一、一〇	一、一〇	暖氣後	後	八、〇〇	二、五	一、六	一、六	留暖トナス	
一、二一	一、〇九	一、〇九	暖氣後	後	三、〇〇	四、五	一、五	一、五	留暖トナス	
一、二〇	一、〇八	一、〇八	暖氣後	後	九、〇〇	三、〇	一、四	一、四	留暖トナス	
一、一九	一、〇七	一、〇七	暖氣後	後	八、三〇	三、〇	一、三	一、三	留暖トナス	
一、一八	一、〇六	一、〇六	暖氣後	後	二、〇〇	四、〇	一、二	一、二	留暖トナス	
一、一七	一、〇五	一、〇五	暖氣後	後	九、〇〇	二、〇	一、一	一、一	留暖トナス	
一、一六	一、〇四	一、〇四	暖氣後	後	三、〇〇	三、〇	一、〇	一、〇	留暖トナス	
一、一五	一、〇三	一、〇三	暖氣後	後	八、〇〇	二、五	〇、九	〇、九	留暖トナス	
一、一四	一、〇二	一、〇二	暖氣後	後	二、〇〇	二、五	〇、八	〇、八	留暖トナス	
一、一三	一、〇一	一、〇一	暖氣後	後	九、〇〇	二、五	〇、七	〇、七	留暖トナス	

大正十年度第七號清酒母仕込経過表

月日	仕込	方法	操作	蒸米	品温	山卸度	観	摘	要	別
一、二八	一、一五	一、一五	飯分ヶ前	後	七、〇〇	八、〇	二、〇	二、〇	同上充分	
一、二七	一、一四	一、一四	暖氣後	後	八、二五	七、五	二、一	二、一	三人五分間糧入	
一、二七	一、一三	一、一三	暖氣後	後	七、三〇	七、〇	二、二	二、二	三人五分間糧入	
一、二六	一、一二	一、一二	暖氣後	後	九、〇〇	五、〇	二、三	二、三	三人五分間糧入	
一、二六	一、一一	一、一一	暖氣後	後	二、〇〇	五、〇	二、四	二、四	三人五分間糧入	
一、二五	一、一〇	一、一〇	暖氣後	後	九、〇〇	四、〇	二、五	二、五	三人五分間糧入	
一、二四	一、〇九	一、〇九	暖氣後	後	八、三〇	三、〇	二、六	二、六	三人五分間糧入	
一、二三	一、〇八	一、〇八	暖氣後	後	三、〇〇	二、五	二、七	二、七	三人五分間糧入	
一、二三	一、〇七	一、〇七	暖氣後	後	九、〇〇	二、五	二、八	二、八	三人五分間糧入	
一、二二	一、〇六	一、〇六	暖氣後	後	二、〇〇	二、五	二、九	二、九	三人五分間糧入	
一、二一	一、〇五	一、〇五	暖氣後	後	八、〇〇	二、五	三、〇	三、〇	三人五分間糧入	
一、二〇	一、〇四	一、〇四	暖氣後	後	七、三〇	二、五	三、一	三、一	三人五分間糧入	
一、一九	一、〇三	一、〇三	暖氣後	後	九、〇〇	二、五	三、二	三、二	三人五分間糧入	
一、一八	一、〇二	一、〇二	暖氣後	後	二、〇〇	二、五	三、三	三、三	三人五分間糧入	
一、一七	一、〇一	一、〇一	暖氣後	後	八、〇〇	二、五	三、四	三、四	三人五分間糧入	
一、一六	一、〇〇	一、〇〇	暖氣後	後	三、〇〇	二、五	三、五	三、五	三人五分間糧入	

清酒醸造試験成績

月日	順	操作	検温時刻	室温	品温	状態	観
一月一日	一	採作	八〇〇	六〇	九〇	用開ニ少シクトロ、 泡ヲ生ス	二二
一月二日	二	仕込後	八〇〇	六五	七〇	廻轉度數ヲ減ス	
一月三日	三	手取後	七三〇	七五	七五	留暖氣トナス	
一月四日	四	山卸後	一〇三〇	六〇	四五	暖氣湯温九〇度	
一月五日	五	同	一〇〇〇	六五	五〇	「ボーリング」一五、五度	
一月六日	六	同	一〇〇〇	七〇	四〇	熱湯暖氣トス	
一月七日	七	同	一〇〇〇	七五	三五	熱湯暖氣トス	
一月八日	八	同	一〇〇〇	八〇	三〇	熱湯暖氣トス	
一月九日	九	同	一〇〇〇	八五	二五	熱湯暖氣トス	
一月十日	十	同	一〇〇〇	九〇	二〇	熱湯暖氣トス	
一月十一日	十一	同	一〇〇〇	九五	一五	熱湯暖氣トス	
一月十二日	十二	同	一〇〇〇	一〇〇	一〇	熱湯暖氣トス	
一月十三日	十三	同	一〇〇〇	一〇五	〇五	熱湯暖氣トス	
一月十四日	十四	同	一〇〇〇	一一〇	〇〇	熱湯暖氣トス	
一月十五日	十五	同	一〇〇〇	一一五	〇五	熱湯暖氣トス	
一月十六日	十六	同	一〇〇〇	一二〇	一〇	熱湯暖氣トス	
一月十七日	十七	同	一〇〇〇	一二五	一五	熱湯暖氣トス	
一月十八日	十八	同	一〇〇〇	一三〇	二〇	熱湯暖氣トス	
一月十九日	十九	同	一〇〇〇	一三五	二五	熱湯暖氣トス	
一月二十日	二十	同	一〇〇〇	一四〇	三〇	熱湯暖氣トス	
一月二十一日	二十一	同	一〇〇〇	一四五	三五	熱湯暖氣トス	
一月二十二日	二十二	同	一〇〇〇	一五〇	四〇	熱湯暖氣トス	
一月二十三日	二十三	同	一〇〇〇	一五五	四五	熱湯暖氣トス	
一月二十四日	二十四	同	一〇〇〇	一六〇	五〇	熱湯暖氣トス	
一月二十五日	二十五	同	一〇〇〇	一六五	五五	熱湯暖氣トス	
一月二十六日	二十六	同	一〇〇〇	一七〇	六〇	熱湯暖氣トス	
一月二十七日	二十七	同	一〇〇〇	一七五	六五	熱湯暖氣トス	
一月二十八日	二十八	同	一〇〇〇	一八〇	七〇	熱湯暖氣トス	
一月二十九日	二十九	同	一〇〇〇	一八五	七五	熱湯暖氣トス	
一月三十日	三十	同	一〇〇〇	一九〇	八〇	熱湯暖氣トス	
一月三十一日	三十一	同	一〇〇〇	一九五	八五	熱湯暖氣トス	
二月一日	三十二	同	一〇〇〇	二〇〇	九〇	熱湯暖氣トス	
二月二日	三十三	同	一〇〇〇	二〇五	九五	熱湯暖氣トス	
二月三日	三十四	同	一〇〇〇	二一〇	一〇〇	熱湯暖氣トス	
二月四日	三十五	同	一〇〇〇	二一五	一〇五	熱湯暖氣トス	
二月五日	三十六	同	一〇〇〇	二二〇	一一〇	熱湯暖氣トス	
二月六日	三十七	同	一〇〇〇	二二五	一一五	熱湯暖氣トス	
二月七日	三十八	同	一〇〇〇	二三〇	一二〇	熱湯暖氣トス	
二月八日	三十九	同	一〇〇〇	二三五	一二五	熱湯暖氣トス	
二月九日	四十	同	一〇〇〇	二四〇	一三〇	熱湯暖氣トス	
二月十日	四十一	同	一〇〇〇	二四五	一三五	熱湯暖氣トス	
二月十一日	四十二	同	一〇〇〇	二五〇	一四〇	熱湯暖氣トス	
二月十二日	四十三	同	一〇〇〇	二五五	一四五	熱湯暖氣トス	
二月十三日	四十四	同	一〇〇〇	二六〇	一五〇	熱湯暖氣トス	
二月十四日	四十五	同	一〇〇〇	二六五	一五五	熱湯暖氣トス	
二月十五日	四十六	同	一〇〇〇	二七〇	一六〇	熱湯暖氣トス	
二月十六日	四十七	同	一〇〇〇	二七五	一六五	熱湯暖氣トス	
二月十七日	四十八	同	一〇〇〇	二八〇	一七〇	熱湯暖氣トス	
二月十八日	四十九	同	一〇〇〇	二八五	一七五	熱湯暖氣トス	
二月十九日	五十	同	一〇〇〇	二九〇	一八〇	熱湯暖氣トス	
二月二十日	五十一	同	一〇〇〇	二九五	一八五	熱湯暖氣トス	
二月二十一日	五十二	同	一〇〇〇	三〇〇	一九〇	熱湯暖氣トス	
二月二十二日	五十三	同	一〇〇〇	三〇五	一九五	熱湯暖氣トス	
二月二十三日	五十四	同	一〇〇〇	三一〇	二〇〇	熱湯暖氣トス	
二月二十四日	五十五	同	一〇〇〇	三一五	二〇五	熱湯暖氣トス	
二月二十五日	五十六	同	一〇〇〇	三二〇	二一〇	熱湯暖氣トス	
二月二十六日	五十七	同	一〇〇〇	三二五	二一五	熱湯暖氣トス	
二月二十七日	五十八	同	一〇〇〇	三三〇	二二〇	熱湯暖氣トス	
二月二十八日	五十九	同	一〇〇〇	三三五	二二五	熱湯暖氣トス	
二月二十九日	六十	同	一〇〇〇	三四〇	二三〇	熱湯暖氣トス	
二月三十日	六十一	同	一〇〇〇	三四五	二三五	熱湯暖氣トス	
二月三十一日	六十二	同	一〇〇〇	三五〇	二四〇	熱湯暖氣トス	

摘
 汲水九斗ノ内八斗ヲ使用ス
 半切總數八枚ニシテ一香摺ハ一枚四人一
 五分間ニ折込ム
 二香摺ヲ行フ
 三香摺ヲ行フ
 汲水使用残りノ一斗ヲ此際使用ス
 爾後三時間毎ニ摺入

大正十年度第八號清酒酒母仕込經過表

仕込方法	蒸米	麹米	汲水	普通	別
二〇	七五〇	三〇〇	九〇〇	普通	
一九	七五〇	三〇〇	九〇〇	普通	
一八	七五〇	三〇〇	九〇〇	普通	
一七	七五〇	三〇〇	九〇〇	普通	
一六	七五〇	三〇〇	九〇〇	普通	
一五	七五〇	三〇〇	九〇〇	普通	
一四	七五〇	三〇〇	九〇〇	普通	
一三	七五〇	三〇〇	九〇〇	普通	
一二	七五〇	三〇〇	九〇〇	普通	
一一	七五〇	三〇〇	九〇〇	普通	
一〇	七五〇	三〇〇	九〇〇	普通	
〇九	七五〇	三〇〇	九〇〇	普通	
〇八	七五〇	三〇〇	九〇〇	普通	
〇七	七五〇	三〇〇	九〇〇	普通	
〇六	七五〇	三〇〇	九〇〇	普通	
〇五	七五〇	三〇〇	九〇〇	普通	
〇四	七五〇	三〇〇	九〇〇	普通	
〇三	七五〇	三〇〇	九〇〇	普通	
〇二	七五〇	三〇〇	九〇〇	普通	
〇一	七五〇	三〇〇	九〇〇	普通	

清酒醸造試験成績

一、二三	九	暖氣後前	前	一〇、三〇	三、〇	一一、〇	
一、二三	九	暖氣後後	前	一一、〇〇	三、〇	一二、〇	
一、二四	〇	暖氣後後	後	三、〇〇	四、五	一三、〇	
一、二四	〇	暖氣後後	後	九、〇〇	三、〇	一三、五	
一、二五	〇	暖氣後後	後	二、〇〇	三、〇	一六、〇	
一、二五	〇	暖氣後後	後	九、〇〇	四、〇	一四、五	トロ、泡ヲ生ス
一、二六	二	暖氣後後	後	六、二〇	三、〇	一八、〇	
一、二六	二	暖氣後後	後	九、三〇	二、五	一六、五	
一、二七	三	暖氣後後	後	八、〇〇	七、〇	一八、五	
一、二八	四	暖氣後後	後	九、四〇	五、〇	一七、五	
一、二八	四	暖氣後後	後	八、二五	九、〇	一八、三	
一、二八	四	暖氣後後	後	四、〇〇	九、〇	一八、三	
一、二九	五	暖氣後後	後	一〇、〇〇	五、〇	二二、〇	
一、二九	五	暖氣後後	後	九、三〇	二、〇	二〇、〇	
一、二九	五	暖氣後後	後	四、三〇	六、〇	二〇、〇	
一、三〇	六	暖氣後後	後	五、三〇	五、〇	二〇、〇	
一、三〇	六	暖氣後後	後	八、三〇	四、〇	二〇、五	
一、三〇	六	暖氣後後	後	一〇、〇〇	四、〇	二〇、五	
一、三一	七	暖氣後後	後	三、三〇	九、〇	二二、五	
一、三一	七	暖氣後後	後	四、〇〇	一、五	二二、五	
一、三一	七	暖氣後後	後	五、〇〇	四、〇	二五、〇	
一、三一	七	暖氣後後	後	九、〇〇	三、〇	二五、五	
一、三一	七	暖氣後後	後	二、〇〇	五、〇	二五、五	
一、三一	七	暖氣後後	後	二、〇〇	三、〇	二五、五	
一、三一	七	暖氣後後	後	六、〇〇	八、〇	二一、〇	
一、三一	七	暖氣後後	後	二、三〇	八、〇	三〇、五	
一、三一	七	暖氣後後	後	五、三〇	八、〇	三二、〇	
一、三一	七	暖氣後後	後	九、三〇	五、〇	三一、〇	
一、三一	七	暖氣後後	後	二、〇〇	八、〇	二一、〇	
一、三一	七	暖氣後後	後	二、三〇	三、〇	二一、〇	

夜間留暖氣トシ三時間毎ニ廻轉ス

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

熱湯暖氣ヲ入ル

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

「ボーマー」六、九度

酒母ハ速醸醗(第一號仕込)ニ在リテハ稍早湧の傾向アリ湧付後状態等ニハ著シキ變化ヲ見サリシモ暖ミ取り頃ヨリ一種ノ「イキリ」香ヲ發生シ甘味ノ喰切良好ナラス仕込後米粒ノ崩壊甚シク糊状態トナリ一見溶解作用良好ナルカ如クニシテ糖分其他ノ養料ニ於テ缺乏セルノ感アルハ從來本所ノ成績ニヨリ報告セル所ナルカ速醸醗ニ在リテハ仕込温高ク且乳酸ヲ添加シ米粒ノ溶解程度ハ他ノ仕込方法ニ比シ急進スルヲ以テ脆弱ナル米ハ之カ使用ヲ避ケサルヘカラス殊ニ無添加醗母仕込ニ在リテハ其度一層顯著ナルカ如シ

仕込第二號、第三號及第四號ハ湧付状態其他略同一歩調ニヨリ進行シ製品亦優良ニシテ特記スヘキ差異ヲ認メサリキ第五號仕込(山廢第三號)ハ早湧ノ傾向アリシヲ以テ操作ニ注意ヲ拂ヒタル結果甘味ノ生成相當ナリシモ生酸量極メテ少ク現状ニ依リテ進行セシムルニ於テハ危險ヲ供フヘキヲ以テ之ニ乳酸ノ適量ヲ添加シ膨ノ前後ニ於テハ暖氣遣ヒ等ニ憂慮スルコトナク暖氣轉等モ相當頻繁ニシ醗作用ヲ抑制シツツ糖化促進ニ努メタルニ甘味ノ喰切良好ニシテ状態ニ異狀ナク熟成品ハ醗意地少ナク淡白ナル香氣佳良ノ酒母ヲ得タリ要スルニ酒母育成ノ膨前後ニ於テ糖分ノ多寡ニ注意ヲ拂フノ他乳酸生成ノ状況ニ就キテモ注意周到ナルヲ要スヘキヲ知得セリ

第六號仕込(普通醗二號)ハ湧付及熟成ノ状態ハ極メテ順調ニシテ熟成期間亦適度ニシテ風味優良ナル酒母ヲ得タリ第七號仕込(山廢四號)及第八號仕込(普通醗第三號)ハ共ニ湧遅レノ傾向アリタルモ操作ニ加減ヲ試ミタルニ反テ甘味ノ喰切レ良好ニシテ熟成後モ相當押シアリ力アル佳良ナル酒母ヲ得タリ

大正十年度清酒酒母分析表

清酒醸造試験成績

清酒釀造試驗成績

二六

第二號清酒酒母(山卸廢止醱第一號)

時期	影	湯	取	前	比	重	酒	精	エキス	總	酸	揮	發	酸	糖	分	摘	要
前	期	付	付	期	重	酒	精	エキス	總	酸 <td>揮</td> <td>發</td> <td>酸<td>糖</td><td>分</td><td>摘</td><td>要</td></td>	揮	發	酸 <td>糖</td> <td>分</td> <td>摘</td> <td>要</td>	糖	分	摘	要	
一〇、九〇五	一〇、二〇〇	一〇、二二五	一四、七〇〇	一〇、一六〇	二四、五六四〇	〇、〇六四九	〇、二二二四	〇、六四九〇	〇、〇九六〇	一五、七八〇三	〇、〇八一六	二四、四四〇〇	四、八三〇〇	三、八三〇〇	ボ一リンク氏度二三、五			

第三號清酒酒母(山卸廢止醱第二號)

時期	影	湯	取	前	比	重	酒	精	エキス	總	酸	揮	發	酸	糖	分	摘	要
前	期	付	付	期	重	酒	精	エキス	總	酸 <td>揮</td> <td>發</td> <td>酸<td>糖</td><td>分</td><td>摘</td><td>要</td></td>	揮	發	酸 <td>糖</td> <td>分</td> <td>摘</td> <td>要</td>	糖	分	摘	要	
一〇、二八八	一〇、二四〇	一三、七〇〇	一四、二〇〇	一〇、二八〇	二六、九八〇〇	〇、六四九〇	〇、六五〇一	〇、〇九六〇	〇、〇八一六	二二、三六〇〇	五、八〇〇〇	五、三五〇〇	ボ一リンク氏度二五、五					

第四號清酒酒母(普通醱一號)

時期	影	湯	取	前	比	重	酒	精	エキス	總	酸	揮	發	酸	糖	分	摘	要
前	期	付	付	期	重	酒	精	エキス	總	酸 <td>揮</td> <td>發</td> <td>酸<td>糖</td><td>分</td><td>摘</td><td>要</td></td>	揮	發	酸 <td>糖</td> <td>分</td> <td>摘</td> <td>要</td>	糖	分	摘	要	
一〇、一五二	一〇、一六三	一五、一五〇	一六、〇〇〇	一〇、一〇〇	二二、六六一〇	〇、三五四〇	〇、七一九八	〇、〇四八〇	〇、〇四〇八	一七、〇四〇〇	二六、八八〇〇	三、六〇〇〇	二、三四〇〇	一七、〇四〇〇	二六、八八〇〇	三、六〇〇〇	二、三四〇〇	

第五號清酒酒母(山卸廢止醱三號)

時期	影	湯	取	前	比	重	酒	精	エキス	總	酸	揮	發	酸	糖	分	摘	要
前	期	付	付	期	重	酒	精	エキス	總	酸 <td>揮</td> <td>發</td> <td>酸<td>糖</td><td>分</td><td>摘</td><td>要</td></td>	揮	發	酸 <td>糖</td> <td>分</td> <td>摘</td> <td>要</td>	糖	分	摘	要	
一〇、八三三	一〇、八一〇	一三、五〇〇	一五、〇〇〇	一〇、一九五	二二、六六〇〇	〇、二四七八	〇、三七七六	〇、〇三八四	〇、〇四〇八	二一、二八〇〇	一九、四六〇〇	七、一六〇〇	四、八八〇〇	四、七三〇〇	一九、四六〇〇	七、一六〇〇	四、八八〇〇	四、七三〇〇

第六號清酒酒母(普通醱二號)

時期	影	湯	取	前	比	重	酒	精	エキス	總	酸	揮	發	酸	糖	分	摘	要
前	期	付	付	期	重	酒	精	エキス	總	酸 <td>揮</td> <td>發</td> <td>酸<td>糖</td><td>分<td>摘</td><td>要</td></td></td>	揮	發	酸 <td>糖</td> <td>分<td>摘</td><td>要</td></td>	糖	分 <td>摘</td> <td>要</td>	摘	要	
一〇、九八八	一〇、九八〇	一〇、五八〇	一四、二〇〇	一〇、二四五	二五、九八〇〇	〇、一九四七	〇、二五九六	〇、五七八二	〇、〇六四八	二二、二〇〇〇	一三、四二〇〇	五、八四〇〇	四、三九〇〇	二二、二〇〇〇	一三、四二〇〇	五、八四〇〇	四、三九〇〇	

第七號清酒酒母(山卸廢止醱四號)

時期	影	湯	取	前	比	重	酒	精	エキス	總	酸	揮	發	酸	糖	分	摘	要
前	期	付	付	期	重	酒	精	エキス	總	酸 <td>揮</td> <td>發</td> <td>酸<td>糖</td><td>分<td>摘</td><td>要</td></td></td>	揮	發	酸 <td>糖</td> <td>分<td>摘</td><td>要</td></td>	糖	分 <td>摘</td> <td>要</td>	摘	要	
一〇、一六二	一〇、一三〇	一三、七〇〇	一四、九〇〇	一〇、三〇〇	二九、九七四〇	〇、三五四〇	〇、四四八四	〇、六七八〇	〇、〇三三六	二七、七八〇〇	六、八六〇〇	四、五四〇〇	二、六九〇〇	二七、七八〇〇	六、八六〇〇	四、五四〇〇	二、六九〇〇	

第八號清酒酒母(普通醱第三號)

時期	影	湯	取	前	比	重	酒	精	エキス	總	酸	揮	發	酸	糖	分	摘	要
前	期	付	付	期	重	酒	精	エキス	總	酸 <td>揮</td> <td>發</td> <td>酸<td>糖</td><td>分<td>摘</td><td>要</td></td></td>	揮	發	酸 <td>糖</td> <td>分<td>摘</td><td>要</td></td>	糖	分 <td>摘</td> <td>要</td>	摘	要	
一〇、一五五	一〇、四七五	一〇、四七五	一三、二五〇	一〇、二七〇	二九、九〇三〇	〇、四一三〇	〇、七六七〇	〇、〇二四〇	〇、〇五二一	二八、一二〇〇	九、七八〇〇	六、一六〇〇	二八、一二〇〇	九、七八〇〇	六、一六〇〇	二八、一二〇〇	九、七八〇〇	六、一六〇〇

大正十年度熟成酒母細菌調查

酵母數(1cc中) 二七、六〇〇万

染色率 一〇、一%

第二號(山卸廢止醱) 清酒釀造試驗成績

二七

第三號(山卸廢止版) 三一,九%
 第四號(普通版) 一〇,四%
 第五號(山卸廢止版) 二二,〇%
 第六號(普通版) 二七,四%
 第七號(山卸廢止版) 一九,七%
 第八號(普通版) 一九,三%

第一號添製麴溫度表

操作	月	日	檢溫時期	乾球	濕球	品	取込量
取込	二	二	後	二五,〇	二二,〇	操作前	四斗〇升
床揉	二	二	後	二六,〇	二二,〇	操作後	
切返	二	三	後	二六,〇	二二,〇		
盛仕	二	三	後	二六,〇	二二,〇		
仲仕	二	三	後	二六,〇	二二,〇		
仕舞	二	三	後	二六,〇	二二,〇		
出糶	二	四	前	二六,〇	二二,〇		
糶換	二	四	前	二六,〇	二二,〇		

第二號添製麴溫度表

操作	月	日	檢溫時期	乾球	濕球	品	取込量
取込	二	三	後	二六,〇	二二,〇	操作前	四斗〇升
床揉	二	三	後	二六,〇	二二,〇	操作後	
切返	二	四	前	二六,〇	二二,〇		
盛仕	二	四	前	二六,〇	二二,〇		
仲仕	二	四	前	二六,〇	二二,〇		
仕舞	二	四	前	二六,〇	二二,〇		
出糶	二	五	前	二六,〇	二二,〇		
糶換	二	五	前	二六,〇	二二,〇		

操作	月	日	檢溫時期	乾球	濕球	品	取込量
取込	二	二	前	二六,〇	二二,〇	操作前	一石〇斗〇升
床揉	二	二	前	二六,〇	二二,〇	操作後	
切返	二	二	前	二六,〇	二二,〇		
盛仕	二	二	前	二六,〇	二二,〇		
仲仕	二	二	前	二六,〇	二二,〇		
仕舞	二	二	前	二六,〇	二二,〇		
出糶	二	二	前	二六,〇	二二,〇		
糶換	二	二	前	二六,〇	二二,〇		

第三號(一號仲,三號添)製麴溫度表

操作	月	日	檢溫時期	乾球	濕球	品	取込量
取込	二	二	前	二六,〇	二二,〇	操作前	九斗〇升
床揉	二	二	前	二六,〇	二二,〇	操作後	
切返	二	二	前	二六,〇	二二,〇		
盛仕	二	二	前	二六,〇	二二,〇		
仲仕	二	二	前	二六,〇	二二,〇		
仕舞	二	二	前	二六,〇	二二,〇		
出糶	二	二	前	二六,〇	二二,〇		
糶換	二	二	前	二六,〇	二二,〇		

第四號(一號留)製麴溫度表

操作	月	日	檢溫時期	乾球	濕球	品	取込量
取込	二	六	前	二五,〇	二二,〇	操作前	九斗〇升
床揉	二	六	前	二五,〇	二二,〇	操作後	
切返	二	六	前	二五,〇	二二,〇		
盛仕	二	六	前	二五,〇	二二,〇		
仲仕	二	六	前	二五,〇	二二,〇		
仕舞	二	六	前	二五,〇	二二,〇		
出糶	二	六	前	二五,〇	二二,〇		
糶換	二	六	前	二五,〇	二二,〇		

出糶	二、八	前	二、〇〇	二六、〇	二五、〇	三九、五	三八、〇
糶換	二、八	前	七、〇〇	二四、〇	二三、五	三六、〇	一石〇斗〇升

第五號(四號添、二號仲)製麴溫度表

操作	月	日	檢溫時刻	乾室	濕室	品	取込量
取込	二	七	前	二四、〇	二三、五	操作前	三五、〇
床揉	二	七	後	二六、五	二五、〇	操作後	三五、〇
切返	二	八	前	二四、五	二三、〇		三一、〇
盛事	二	八	後	二六、〇	二四、〇		三一、〇
仲事	二	八	前	二四、五	二三、五		三一、〇
積事	二	八	後	二四、〇	二三、五		三一、〇
仕事	二	八	前	二六、〇	二五、〇		三四、〇
糶換	二	九	前	二五、〇	二四、〇		三三、〇
出糶	二	九	前	二三、〇	二二、〇		三三、〇

第六號(二號留)製麴溫度表

操作	月	日	檢溫時刻	乾室	濕室	品	取込量
取込	二	八	後	二四、五	二三、五	操作前	三六、五
床揉	二	八	後	二六、〇	二五、〇	操作後	三六、五
切返	二	九	前	二五、〇	二三、〇		三一、〇
盛事	二	九	後	二七、〇	二五、〇		三一、〇
仲事	二	九	前	二五、〇	二三、〇		三一、〇
積事	二	九	後	二六、〇	二四、〇		三一、〇
仕事	二	九	前	二五、〇	二三、五		三六、五
糶換	二	九	前	二五、〇	二三、五		三六、五
出糶	二	九	前	二五、〇	二三、五		三六、五

第七號(五號添、三號仲)製麴溫度表

操作	月	日	檢溫時刻	乾室	濕室	品	取込量
取込	二	九	前	二五、〇	二三、五	操作前	三七、〇
床揉	二	九	後	二六、〇	二五、〇	操作後	三七、〇
切返	二	〇	前	二五、〇	二三、五		三一、〇
盛事	二	〇	後	二六、〇	二四、〇		三一、〇
仲事	二	〇	前	二五、〇	二三、五		三一、〇
積事	二	〇	後	二六、〇	二四、〇		三一、〇
仕事	二	〇	前	二五、〇	二三、五		三一、〇
糶換	二	〇	前	二五、〇	二三、五		三一、〇
出糶	二	〇	前	二五、〇	二三、五		三一、〇

第八號(三號留)製麴溫度表

操作	月	日	檢溫時刻	乾室	濕室	品	取込量
取込	二	〇	前	二六、〇	二四、五	操作前	三七、〇
床揉	二	〇	後	二六、〇	二四、五	操作後	三七、〇
切返	二	〇	前	二六、〇	二四、五		三一、〇
盛事	二	〇	後	二六、〇	二四、五		三一、〇
仲事	二	〇	前	二六、〇	二四、五		三一、〇
積事	二	〇	後	二六、〇	二四、五		三一、〇
仕事	二	〇	前	二六、〇	二四、五		三一、〇
糶換	二	〇	前	二六、〇	二四、五		三一、〇
出糶	二	〇	前	二六、〇	二四、五		三一、〇

第九號(三號留)製麴溫度表

操作	月	日	檢溫時刻	乾室	濕室	品	取込量
取込	二	〇	前	二六、〇	二四、五	操作前	三七、〇
床揉	二	〇	後	二六、〇	二四、五	操作後	三七、〇
切返	二	〇	前	二六、〇	二四、五		三一、〇
盛事	二	〇	後	二六、〇	二四、五		三一、〇
仲事	二	〇	前	二六、〇	二四、五		三一、〇
積事	二	〇	後	二六、〇	二四、五		三一、〇
仕事	二	〇	前	二六、〇	二四、五		三一、〇
糶換	二	〇	前	二六、〇	二四、五		三一、〇
出糶	二	〇	前	二六、〇	二四、五		三一、〇

第九號(四號仲六號添)製麴溫度表

操作	月	日	檢溫時刻	乾室	濕室	品	取込量
出積	二	二	前	二四〇	二三〇	操作前	一石〇斗〇升
仕舞	二	二	後	二六〇	二五〇	操作後	
仲事	二	二	後	二六〇	二四〇	品	
盛事	二	二	前	二五〇	二三〇	操作前	
切返	二	二	前	二五〇	二三〇	操作後	
床揉	二	二	後	二六〇	二五〇	品	
取込	二	二	前	二六〇	二五〇	操作前	
操作	二	二	後	二六〇	二五〇	操作後	
	二	二	前	二四〇	二三〇	品	
	二	二	後	二六〇	二五〇	操作前	
	二	二	後	二六〇	二五〇	操作後	
	二	二	前	二四〇	二三〇	品	

第一〇號(四號留)製麴溫度表

操作	月	日	檢溫時刻	乾室	濕室	品	取込量
出積	二	二	前	二四〇	二三〇	操作前	九斗〇升
仕舞	二	二	後	二六〇	二五〇	操作後	
仲事	二	二	後	二六〇	二四〇	品	
盛事	二	二	前	二五〇	二三〇	操作前	
切返	二	二	前	二五〇	二三〇	操作後	
床揉	二	二	後	二六〇	二五〇	品	
取込	二	二	前	二六〇	二五〇	操作前	
操作	二	二	後	二六〇	二五〇	操作後	
	二	二	前	二四〇	二三〇	品	
	二	二	後	二六〇	二五〇	操作前	
	二	二	後	二六〇	二五〇	操作後	
	二	二	前	二四〇	二三〇	品	

第一一號(五號仲)製麴溫度表

操作	月	日	檢溫時刻	乾室	濕室	品	取込量
出積	二	二	前	二四〇	二三〇	操作前	六斗〇升
仕舞	二	二	後	二六〇	二五〇	操作後	
仲事	二	二	後	二六〇	二四〇	品	
盛事	二	二	前	二五〇	二三〇	操作前	
切返	二	二	前	二五〇	二三〇	操作後	
床揉	二	二	後	二六〇	二五〇	品	
取込	二	二	前	二六〇	二五〇	操作前	
操作	二	二	後	二六〇	二五〇	操作後	
	二	二	前	二四〇	二三〇	品	
	二	二	後	二六〇	二五〇	操作前	
	二	二	後	二六〇	二五〇	操作後	
	二	二	前	二四〇	二三〇	品	

第一二號(五號留)製麴溫度表

操作	月	日	檢溫時刻	乾室	濕室	品	取込量
出積	二	二	前	二四〇	二三〇	操作前	六斗〇升
仕舞	二	二	後	二六〇	二五〇	操作後	
仲事	二	二	後	二六〇	二四〇	品	
盛事	二	二	前	二五〇	二三〇	操作前	
切返	二	二	前	二五〇	二三〇	操作後	
床揉	二	二	後	二六〇	二五〇	品	
取込	二	二	前	二六〇	二五〇	操作前	
操作	二	二	後	二六〇	二五〇	操作後	
	二	二	前	二四〇	二三〇	品	
	二	二	後	二六〇	二五〇	操作前	
	二	二	後	二六〇	二五〇	操作後	
	二	二	前	二四〇	二三〇	品	

第一三號(六號仲)製麴溫度表

操作	月	日	檢溫時刻	乾室	濕室	品	取込量
出積	二	二	前	二四〇	二三〇	操作前	六斗〇升
仕舞	二	二	後	二六〇	二五〇	操作後	
仲事	二	二	後	二六〇	二四〇	品	
盛事	二	二	前	二五〇	二三〇	操作前	
切返	二	二	前	二五〇	二三〇	操作後	
床揉	二	二	後	二六〇	二五〇	品	
取込	二	二	前	二六〇	二五〇	操作前	
操作	二	二	後	二六〇	二五〇	操作後	
	二	二	前	二四〇	二三〇	品	
	二	二	後	二六〇	二五〇	操作前	
	二	二	後	二六〇	二五〇	操作後	
	二	二	前	二四〇	二三〇	品	

操作	月	日	檢温時刻	室温	品温	操作前	操作後
取込	二	一五	一〇〇〇	二五〇〇	二二〇〇	三七〇〇	三七〇〇
床揉	二	一五	三〇〇〇	二六〇〇	二四〇〇	三七〇〇	三一〇〇
切返	二	一六	三〇〇〇	二五〇〇	二二〇〇	三七〇〇	三一〇〇
盛事	二	一六	八〇〇〇	二五〇〇	二二〇〇	三七〇〇	三一〇〇
仲事	二	一六	一〇〇〇	二五〇〇	二二〇〇	三七〇〇	三一〇〇
仕事	二	一六	八〇〇〇	二四〇〇	二二〇〇	三七〇〇	三一〇〇
積換	二	一六	一〇〇〇	二四〇〇	二二〇〇	三七〇〇	三一〇〇
出麹	二	一七	四〇〇〇	二四〇〇	二二〇〇	三九〇〇	三九〇〇

第一四號(六號留)製麴温度表

操作	月	日	檢温時刻	室温	品温	操作前	操作後
取込	二	一六	一〇〇〇	二五〇〇	二二〇〇	三七〇〇	三七〇〇
床揉	二	一六	四〇〇〇	二五〇〇	二二〇〇	三七〇〇	三一〇〇
切返	二	一七	五〇〇〇	二四〇〇	二二〇〇	三七〇〇	三一〇〇
盛事	二	一七	九〇〇〇	二六〇〇	二五〇〇	三三〇〇	三一〇〇
仲事	二	一七	一〇〇〇	二五〇〇	二二〇〇	三七〇〇	三一〇〇
仕事	二	一七	五〇〇〇	二六〇〇	二四〇〇	三七〇〇	三一〇〇
積換	二	一八	一〇〇〇	二六〇〇	二四〇〇	三七〇〇	三一〇〇
出麹	二	一八	四〇〇〇	二五〇〇	二二〇〇	三八〇〇	三八〇〇

掛麴ニ在リテハ前掲酒母麴ノ成績ニ鑑ミ麴室温ノ急降ヲ防カンカ爲夜間隨時室内ニ蒸氣ヲ通シ濕氣ヲ調節スルニ努メタ

リ製麴ノ方針トシテモ大體酒母麴ニ準シ可成若ク芳香ニ富ミ力アル「サブケ」良キモノヲ得ンコトニ留意シ蒸米ノ調理及操作上大ノ苦心ヲナセリ而シテ品温ヨリハ寧ろ狀貌ノ進ム様室温薄ノ加減ヲナスノ他引込後床揉以後ニ於ケル温度ヲ過昇セシメサルト盛後仲仕事迄ノ温度ヲシテ比較的低位持續セシメ仕舞仕事當時ニ於テ既ニ相當ノ破精込ヲ具ヘシメ其後ノ時間ヲ短縮シ以テ出麴トナスコトヲ目的トシ所謂銘酒麴ノ製出ニ努メタルカ取込回数ヲ重ヌルニ從ヒ漸次優良品ヲ得ルニ至レリ而シテ老弱ノ程度ハ仕舞仕事後多クハ八、九時間トシ時ニ七時間ニ及ハスシテ出麴ニ至ラシメタリ

大正十年度第一號清酒釀造仕込經過表

仕込方法	原料品		酒母	初添		仲添	留添	計
	蒸米	麹		米	水			
波	二〇〇	六五〇	一〇〇〇	一〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	三、五〇〇	七、〇〇〇
米	二〇〇	六五〇	一〇〇〇	一〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	三、五〇〇	七、〇〇〇
水	二〇〇	六五〇	一〇〇〇	一〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	三、五〇〇	七、〇〇〇

月	日	日順	操作	檢温時刻	室温	品温	操作前	操作後
二	一	一	水添	八〇〇〇	六〇〇	四〇〇	四〇〇	四〇〇
二	二	二	同	一〇〇〇	九〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
二	三	三	初添	一〇〇〇	九〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
二	四	四	同	一〇〇〇	九〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
二	五	五	同	一〇〇〇	九〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
二	六	六	初添	一〇〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
二	七	七	同	一〇〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
二	八	八	同	一〇〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
二	九	九	同	一〇〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
二	一〇	一〇	同	一〇〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
二	一一	一一	同	一〇〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
二	一二	一二	同	一〇〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
二	一三	一三	同	一〇〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
二	一四	一四	同	一〇〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
二	一五	一五	同	一〇〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
二	一六	一六	同	一〇〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
二	一七	一七	同	一〇〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
二	一八	一八	同	一〇〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
二	一九	一九	同	一〇〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
二	二〇	二〇	同	一〇〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇

第二號(山卸廢止瓶)使用

大正十年度第二號清酒醱仕込經過表

月日	仕込方法	原料品	酒母	初	仲	留	計
二、二一	蒸	米	五〇〇	一〇〇〇	二〇〇〇	三、五〇〇	七、〇〇〇
二、二二	麴	米	二〇〇	四〇〇	六〇〇	九〇〇	二、一〇〇
二、二三	汲	水	六五〇	一、一〇〇	二、六〇〇	五、六五〇	一〇、〇〇〇
二、二四							
二、二五							
二、二六							
二、二七							
二、二八							
二、二九							
二、三〇							
二、三一							
二、三二							
二、三三							
二、三四							
二、三五							
二、三六							
二、三七							
二、三八							
二、三九							
二、四〇							

米種改良部(三回掛東拓ヨリ購入ノ分)

備考	熟成醱石數	清酒石數	膠歩歩合	拍歩歩合
一六	一五、一八二合	一三、〇二三合	一〇、八五七七	八、五七一一
一五	一四、一八二合	一二、五三九合		
一四	一四、一八二合	一二、五三九合		
一三	一三、三〇〇	一一、〇五〇		
一二	一二、三〇〇	一〇、五〇〇		
一一	一一、三〇〇	一〇、〇〇〇		
一〇	一〇、三〇〇	九、〇〇〇		
九	九、三〇〇	八、〇〇〇		
八	八、三〇〇	七、〇〇〇		
七	七、三〇〇	六、〇〇〇		
六	六、三〇〇	五、〇〇〇		
五	五、三〇〇	四、〇〇〇		
四	四、三〇〇	三、〇〇〇		
三	三、三〇〇	二、〇〇〇		
二	二、三〇〇	一、〇〇〇		
一	一、三〇〇	〇、〇〇〇		

第二號(山廢)及第四號普通版使用

備考	熟成醱石數	清酒石數	膠歩歩合	拍歩歩合
二、二一	一五、一八二合	一三、〇二三合	一〇、八五七七	八、五七一一
二、二二	一四、一八二合	一二、五三九合		
二、二三	一四、一八二合	一二、五三九合		
二、二四	一三、三〇〇	一一、〇五〇		
二、二五	一二、三〇〇	一〇、五〇〇		
二、二六	一一、三〇〇	一〇、〇〇〇		
二、二七	一一、三〇〇	一〇、〇〇〇		
二、二八	一〇、三〇〇	九、〇〇〇		
二、二九	一〇、三〇〇	九、〇〇〇		
二、三〇	九、三〇〇	八、〇〇〇		
二、三一	九、三〇〇	八、〇〇〇		
二、三二	八、三〇〇	七、〇〇〇		
二、三三	八、三〇〇	七、〇〇〇		
二、三四	七、三〇〇	六、〇〇〇		
二、三五	七、三〇〇	六、〇〇〇		
二、三六	六、三〇〇	五、〇〇〇		
二、三七	六、三〇〇	五、〇〇〇		
二、三八	五、三〇〇	四、〇〇〇		
二、三九	五、三〇〇	四、〇〇〇		
二、四〇	四、三〇〇	三、〇〇〇		
二、四一	四、三〇〇	三、〇〇〇		
二、四二	三、三〇〇	二、〇〇〇		
二、四三	三、三〇〇	二、〇〇〇		
二、四四	二、三〇〇	一、〇〇〇		
二、四五	二、三〇〇	一、〇〇〇		
二、四六	一、三〇〇	〇、〇〇〇		
二、四七	一、三〇〇	〇、〇〇〇		

池大部輕クナレリ
石繪糞玉池ヲ混メ

折込ヲ行フ

本池

一側ニ水池
ヲ見ル

清酒釀造試驗成績

二、二八	一七	前	八、〇〇	零下、五	一、一五	樽揚前
備考	熟成膠石數		一五、一七四合	步合	、五六八五	
	清酒石數		一三、五三六合	步合	一、四八七〇	
	米種改良都(三回掛東拓ヨリ購入ノ分)	粕歩合	九、六二一〇			樽垂歩合
						、八九二〇

大正十年度第四號清酒醪仕込經過表

月日	仕込方法	原料品	酒母	初添	仲添	留添	計
二、一〇	水	米	五〇〇	一、〇〇〇	二、〇〇〇	七、〇〇〇	一〇、〇〇〇
二、一一	同	米	八〇〇	一、四〇〇	二、〇〇〇	三、五〇〇	七、〇〇〇
二、一二	初添	米	一〇、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	九、〇〇〇	一五、〇〇〇
二、一三	荒	米	八、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	六、〇〇〇	一六、〇〇〇
二、一四	桶	米	五、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	六、〇〇〇	一七、〇〇〇
二、一五	水添前	米	九、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七、〇〇〇	一八、〇〇〇
二、一六	水添	米	九、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七、〇〇〇	一九、〇〇〇
二、一七	仲添	米	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七、〇〇〇	二〇、〇〇〇
二、一八	留分前	米	八、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七、〇〇〇	二一、〇〇〇
二、一九	水添	米	七、四〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七、〇〇〇	二二、〇〇〇
二、二〇	留分前	米	一〇、三〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七、〇〇〇	二三、〇〇〇

第六號(普通飯)使用

「ボーマー」七、四度

「ボーマー」七、四度

清酒釀造試驗成績

月日	仕込方法	原料品	酒母	初添	仲添	留添	計
二、一四	水	米	八、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七、〇〇〇	一七、〇〇〇
二、一五	留分前	米	八、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七、〇〇〇	一八、〇〇〇
二、一六	水添	米	九、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七、〇〇〇	一九、〇〇〇
二、一七	水添前	米	八、三〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七、〇〇〇	二〇、〇〇〇
二、一八	仲添	米	八、三〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七、〇〇〇	二一、〇〇〇
二、一九	留分前	米	八、三〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七、〇〇〇	二二、〇〇〇
二、二〇	水添	米	八、三〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七、〇〇〇	二三、〇〇〇
二、二一	水添前	米	八、三〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七、〇〇〇	二四、〇〇〇
二、二二	仲添	米	八、三〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七、〇〇〇	二五、〇〇〇
二、二三	留分前	米	八、三〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七、〇〇〇	二六、〇〇〇
二、二四	水添	米	八、三〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七、〇〇〇	二七、〇〇〇
二、二五	水添前	米	八、三〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七、〇〇〇	二八、〇〇〇

「ボーマー」七、九度

三、二二二	七	前	八、三〇	五、五	一七、一	五、〇〇	岩池	四六
三、二二三	七	後	八、〇〇	七、〇	一七、九	五、五〇	岩池	
三、二二三	八	前	八、三〇	六、〇	一八、五	六、八	岩池	
三、二二三	八	後	八、〇〇	七、〇	一八、六	六、二	岩池	
三、二二四	九	前	八、〇〇	七、五	一八、八	六、二	岩池	
三、二二四	九	後	八、三〇	五、八	一八、〇	六、一	岩池	
三、二二五	〇	前	八、〇〇	五、〇	一八、三	五、〇	岩池	
三、二二五	〇	後	八、三〇	五、五	一八、五	五、〇	岩池	
三、二二六	〇	前	八、〇〇	六、五	一七、五	五、〇	岩池	
三、二二六	〇	後	八、三〇	〇、五	一七、五	五、〇	岩池	
三、二二七	〇	前	八、〇〇	〇、三	一七、二	五、〇	岩池	
三、二二七	〇	後	八、三〇	一、〇	一七、三	五、〇	岩池	
三、二二八	〇	前	八、〇〇	一、五	一七、一	五、〇	岩池	
三、二二八	〇	後	八、三〇	二、〇	一七、二	五、〇	岩池	
三、二二九	〇	前	八、〇〇	二、〇	一七、八	五、〇	岩池	
三、二二九	〇	後	八、三〇	二、〇	一七、八	五、〇	岩池	
三、二三〇	〇	前	八、〇〇	二、〇	一七、八	五、〇	岩池	
三、二三〇	〇	後	八、三〇	二、〇	一七、八	五、〇	岩池	
三、二三一	〇	前	八、〇〇	二、〇	一七、八	五、〇	岩池	
三、二三一	〇	後	八、三〇	二、〇	一七、八	五、〇	岩池	
三、二三二	〇	前	八、〇〇	二、〇	一七、八	五、〇	岩池	
三、二三二	〇	後	八、三〇	二、〇	一七、八	五、〇	岩池	
三、二三三	〇	前	八、〇〇	二、〇	一七、八	五、〇	岩池	
三、二三三	〇	後	八、三〇	二、〇	一七、八	五、〇	岩池	
三、二三四	〇	前	八、〇〇	二、〇	一七、八	五、〇	岩池	
三、二三四	〇	後	八、三〇	二、〇	一七、八	五、〇	岩池	
三、二三五	〇	前	八、〇〇	二、〇	一七、八	五、〇	岩池	
三、二三五	〇	後	八、三〇	二、〇	一七、八	五、〇	岩池	
三、二三六	〇	前	八、〇〇	二、〇	一七、八	五、〇	岩池	
三、二三六	〇	後	八、三〇	二、〇	一七、八	五、〇	岩池	
三、二三七	〇	前	八、〇〇	二、〇	一七、八	五、〇	岩池	
三、二三七	〇	後	八、三〇	二、〇	一七、八	五、〇	岩池	
三、二三八	〇	前	八、〇〇	二、〇	一七、八	五、〇	岩池	
三、二三八	〇	後	八、三〇	二、〇	一七、八	五、〇	岩池	
三、二三九	〇	前	八、〇〇	二、〇	一七、八	五、〇	岩池	
三、二三九	〇	後	八、三〇	二、〇	一七、八	五、〇	岩池	
三、三〇〇	〇	前	八、〇〇	二、〇	一七、八	五、〇	岩池	
三、三〇〇	〇	後	八、三〇	二、〇	一七、八	五、〇	岩池	

備考
 熟成礬石數 一五、四三四合
 清酒石數 一三、六〇九合
 米種改良部(三四掛東拓ヨリ購入ノ分) 粕歩合 九、六三七
 歩合 〇、五九七一
 一、四九五〇
 樽垂歩合 〇、八八一七

大正十年度第六號清酒醱仕込經過表

月日	日順	操作	検温時刻	室温	親品	枝温	状態	備考
二、一四	一	水添	八、五〇	五、〇	一、〇〇〇合	二、〇〇〇合	第七號酒母(山腹)使用	
二、一五	一	水添前	八、四〇	三、〇	一、〇〇〇合	二、〇〇〇合		
二、一五	一	水添	八、四〇	三、〇	一、〇〇〇合	二、〇〇〇合		
二、一五	一	水添	八、四〇	三、〇	一、〇〇〇合	二、〇〇〇合		
二、一六	一	初添	一、〇〇	六、〇	一、〇〇〇合	二、〇〇〇合		
二、一七	一	初添	八、〇〇	四、〇	一、〇〇〇合	二、〇〇〇合		
二、一七	一	初添	九、二〇	四、〇	一、〇〇〇合	二、〇〇〇合		
二、一七	一	初添	九、三〇	三、五	一、〇〇〇合	二、〇〇〇合		
二、一七	一	初添	二、〇〇	六、五	一、〇〇〇合	二、〇〇〇合		
二、一八	一	初添	三、〇〇	四、〇	一、〇〇〇合	二、〇〇〇合		
二、一八	一	初添	九、三〇	五、〇	一、〇〇〇合	二、〇〇〇合		
二、一八	一	初添	九、四〇	五、〇	一、〇〇〇合	二、〇〇〇合		
二、一八	一	初添	二、三〇	八、五	一、〇〇〇合	二、〇〇〇合		

清酒醸造試験成績

Table with columns for rice variety (e.g., 筋泡ヲ見ル, 水), test results (e.g., 八, 九), and conditions (e.g., 落, 同). Includes various numerical entries and descriptive text like '室温低下ニヨリ...'.

Table with columns for '米種' (rice variety) and '清酒石数' (sake stone count). Lists rice types like 三, 二, 一 and their corresponding stone counts.

本年度清酒ノ用米ハ凡テ清涼里産(京畿道高陽郡清涼里)搗減一割四分ニシテ麴米ニ早神力ヲ掛米ニ殺良都ヲ何レモ使用セリ而シテ本年度試験ノ方針カ濃醇酒ニ在リタルヲ以テ麴ハ低温若麴トシ酒母ニ於テモ可成若揚クトシ醗仕込温ノ如キモ努メテ低温ニ行ヒ以テ保温ニ注意スルコトトセリ

第一、第三號ノ成績ヲ見ルニ品質ハ相當押シアリカアル所謂濃醇酒ナルヲ得タルカ稍甘口酒ト稱スヘク、第二號及第四號ニ在リテハ第一、第三號ニ比シ辛味幾分強ク第一、第三ニ比スル時ハ辛口酒ト稱スル程度ノモノナリキ然モ第四、第五、第六號等ニ付テハ更ニ仕込温度ヲ低下シタルニ第四號ノ如キハ湧付殊ニ遅レ漸ク三日目ニシテ表面ニ筋泡ヲ現ハセ

清酒醸造試験成績

第六、第七號ニ在リテハ經過並ニ狀貌共ニ順調ニ行ハレ特説スヘキ事項ヲ發見セサリシモ品質ハ何レモ佳良ナルヲ得タリ以上本年度ニ於ケル試験成績トシテハ格別特異ノ方式ニ據ラサリシモ從來朝鮮產清酒カ動モスレハ旨味ニ乏シク淡白ニ陥ラントスル傾向アルニ鑑ミ之カ製造操技ノ殆ト全般ニ亘リ濃醇酒釀出ノ目的ニ副フヘタ努力セル所ニシテ大體ニ於テ泡ノ持續期間長ク玉泡美ニシテ醱酵ノ經過順調ニ行ハレ豫期ノ成績ヲ得タル所ナリ

第一號清酒醪

時 期	比 重	精 酒	精 糖	エ キ ス	總 酸	揮 發 酸	糖 分
留後六日目	一〇三三二	一〇〇〇〇〇	一一、二四〇	〇、一二三九	〇、〇〇七二	六、七六〇〇	
同 八日目	一〇二七五	一一、五〇〇〇	〇、九八七〇	〇、一四一六	〇、〇〇九六	五、四五〇〇	
同 十一日目	一〇一七六	一一、〇〇〇〇	八、四六〇〇	〇、一八二九	〇、〇〇九六	四、三八〇〇	
同 十四日目	一〇〇九五	一七、二〇〇〇	七、四八八〇	〇、一九四七	〇、〇〇一八	二、九八〇〇	
成	一〇〇三〇	一八、〇四〇〇	五、九六六〇	〇、二一八三	〇、〇〇四八	一、九九〇〇	

第二號清酒醪

時 期	比 重	精 酒	精 糖	エ キ ス	總 酸	揮 發 酸	糖 分
留後四日目	一〇四〇五	七、五二〇〇	一一、九九四〇	〇、〇九四四	〇、〇〇四八	七、一八〇〇	
同 八日目	一〇二五〇	一三、〇〇〇〇	一〇、〇五五〇	〇、一五三四	〇、〇〇七二	五、一八〇〇	
留後十一日目	一〇一五	一五、七〇〇〇	七、九四五〇	〇、一八二九	〇、〇〇九六	三、五〇〇〇	
同 十四日目	一〇〇一七	一七、八〇〇〇	五、六四〇〇	〇、二〇六五	〇、〇〇九六	一、八九〇〇	
揚	〇、九九六〇	一八、一四〇〇	四、〇二九〇	〇、二二二五	〇、〇〇九八	一、〇五〇〇	

第三號清酒醪

時 期	比 重	精 酒	精 糖	エ キ ス	總 酸	揮 發 酸	糖 分
留後六日目	一〇五六五	五、八三〇〇	一六、六〇一〇	〇、二一八三	〇、〇〇八二	一一、〇二〇〇	
同 九日目	一〇五六〇	四、七三〇〇	一五、五八五〇	〇、〇八二三	〇、〇〇八二	一一、一八〇〇	

時 期	比 重	精 酒	精 糖	エ キ ス	總 酸	揮 發 酸	糖 分
留後六日目	一〇三三五	九、二〇〇〇	一一、九二八〇	〇、一八八〇	〇、〇〇四八	六、二六〇〇	
同 九日目	一〇二二三	一三、八〇〇〇	九、五七七〇	〇、一五九三	〇、〇〇四八	四、五八〇〇	
同 十二日目	一〇一三〇	一五、二〇〇〇	七、七一一〇	〇、一八八八	〇、〇〇四八	三、四三〇〇	
同 十五日目	一〇〇一〇	一七、一四〇〇	五、三三八〇	〇、二二六一	〇、〇〇五四	一、七四〇〇	
揚	〇、九九九〇	一七、九四〇〇	四、七〇三〇	〇、二〇六五	〇、〇〇五四	一、四〇〇〇	

第四號清酒醪

時 期	比 重	精 酒	精 糖	エ キ ス	總 酸	揮 發 酸	糖 分
留後六日目	一〇五三〇	六、二五〇〇	一六、一五四〇	〇、一八八八	〇、〇〇二四	一〇、四八〇〇	
同 九日目	一〇五六三	三、五〇〇〇	一一、二六二〇	〇、〇五九〇	〇、〇〇二四	一一、九二〇〇	
留後十三日目	一〇五三〇	四、五〇〇〇	一一、七九八〇	〇、〇二二六	〇、〇〇三八	九、七六〇〇	
同 十七日目	一〇四五八	六、〇〇〇〇	一一、一一二〇	〇、〇七〇八	〇、〇〇四八	八、一六〇〇	
同 二十日目	一〇一五九	一三、五〇〇〇	八、二八八〇	〇、一五九三	〇、〇〇四八	三、一三〇〇	
同 二十三日	〇、九九七〇	一八、一四〇〇	五、〇八四〇	〇、二〇五三	〇、〇〇三六	〇、九五〇〇	
揚	〇、九九三〇	一九、〇四〇〇	三、八五八〇	〇、一九五八	〇、〇〇三三	〇、六五四九	

第五號清酒醪

時 期	比 重	精 酒	精 糖	エ キ ス	總 酸	揮 發 酸	糖 分
留後二日目	一〇四七〇	二、五〇〇〇	一一、九二六〇	〇、〇四一三	〇、〇〇三三	八、三六〇〇	
同 五日目	一〇三八六	六、〇〇〇〇	一一、七三〇〇	〇、〇七六七	〇、〇〇三四	七、七六〇〇	
同 八日目	一〇三二〇	一一、四〇〇〇	一一、二六三〇	〇、一三五七	〇、〇〇三四	五、六八〇〇	
同 十一日目	一〇一七〇	一三、五八〇〇	八、五五二〇	〇、一八一七	〇、〇〇四八	四、二〇〇〇	
同 十五日目	一〇〇四〇	一七、六四〇〇	六、一六五〇	〇、二二四二	〇、〇〇六〇	二、五〇七九	
同 十八日目	一〇〇〇七	一八、八四〇〇	五、三八三〇	〇、二〇六五	〇、〇〇六〇	一、四八〇〇	

第六號清酒醪

蒸酒醸造試験成績

時期	比	重	酒	精	エ	キ	ス	糖	酸	揮	發	酸	精	分	摘	要
留後三日目	一、〇五二九	五、八〇〇〇	一、二、九九〇〇	一、二、五二五〇	〇、〇五三一	〇、〇四七八	〇、〇一六八	〇、〇〇四八	九、九六〇〇							
同六日目	一、〇四五〇	三、五〇〇〇	一、一、八三二〇	一、一、八三二〇	〇、〇一七一	〇、〇〇四八	〇、〇〇四八	八、五六〇〇								
同九日目	一、〇三六〇	八、三〇〇〇	一、二、八〇〇〇	一、二、八〇〇〇	〇、〇一七五	〇、〇〇五四	〇、〇〇五四	六、八六〇〇								
同十三日目	一、〇二一〇	一、二、八〇〇〇	一、六、六四〇〇	一、六、六四〇〇	〇、〇一九九二	〇、〇〇六〇	〇、〇〇六〇	四、七五〇〇								
同十六日目	一、〇〇七〇	一、六、六四〇〇	一、七、二〇〇〇	一、七、二〇〇〇	〇、〇一九九二	〇、〇〇六〇	〇、〇〇六〇	二、九一六〇								
同十九日目 (撈揚前日)	〇、九九五五	一、七、八〇〇〇	一、七、八〇〇〇	一、七、八〇〇〇	〇、〇二三六〇	〇、〇〇六〇	〇、〇〇六四	一、五〇〇〇								

五二

大正十年度蒸酒醸造試験成績

製法

原料小麦	一石(三貫三百十二匁)	二石(三貫三百十二匁)	二石(三貫三百十二匁)	二石(三貫三百十二匁)
製粉量	二石二斗(製粉一斗ノ重量)	二石二斗(製粉一斗ノ重量)	二石二斗(製粉一斗ノ重量)	二石二斗(製粉一斗ノ重量)
製糖量	一百三十二匁	一百三十二匁	一百三十二匁	一百三十二匁
混合セル水量	同上	同上	同上	同上

製糖ノ種類 試験ノ目的 個當調理小麦量 製糖量
 粗糖 同 種糖子添加 〇一五 〇一五 六六 六六
 同 同 〇一五 〇一五 六六 六六
 右 使用小麦粉一石一斗ニ對シ種糖子二〇匁ヲ混和ス

節上ゲタル粉一升ニ對シテ一合六匁ヲ捏合ス
 粉糖用粉ヲ節上ゲタル殘滓ヲ使用ス
 此粉木一升ニ對シ二合二匁ノ水ニテ捏合ス

技師 福田 俊吉
 技手 矢野 正英
 技手 浅井 正英

第一號粉糖子製糖經過表

操作	月日	検温時期	室温	品温	摘	要
取込	九、二二	後	四、〇〇	二〇、〇〇	摘	
	九、二三	前	九、〇〇	一九、五〇	摘	
	九、二四	前	九、〇〇	一八、〇〇	摘	

蒸酒醸造試験成績
 五三

九、二五	前	八、〇〇	一七、〇	二三、〇
九、二六	前	九、〇〇	一六、〇	三四、〇
九、二七	前	九、〇〇	一六、五	二五、〇
九、二八	前	九、〇〇	一六、〇	二四、〇
九、二九	前	九、〇〇	一七、〇	二五、〇
九、三〇	前	九、〇〇	一七、〇	二五、〇
一〇、〇一	後	一、〇〇	一六、五	二三、〇
一〇、〇二	後	一、〇〇	一八、〇	二三、〇

第二號粗糖子製麴經過表

操作	月日	検温時刻	室温	品温
取込	九、二二	後	四、〇〇	二〇、〇
	九、二三	前	九、〇〇	一九、五
	九、二四	前	九、〇〇	一八、〇
	九、二五	前	八、〇〇	一七、〇
	九、二六	前	九、〇〇	一六、〇
	九、二七	前	九、〇〇	一六、五
	九、二八	前	九、〇〇	一六、〇
	九、二九	前	九、〇〇	一七、〇
	九、三〇	前	九、〇〇	一七、〇
	一〇、〇一	後	一、〇〇	一六、五
	一〇、〇二	後	一、〇〇	一八、〇

本年度ニ於ケル糖子製麴ノ方法トシテ特記スヘキハ從來本所試製品ノ成績ニ依ルトキハ糖化、醱酵力共ニ市販品ニ比シ優秀ナルモ在來朝鮮糖子トシテノ香氣ニ乏シキ感アルニ鑑ミ孔德里産糖子ニシテ外觀及實質共ニ佳良ト認メ得ヘキモノ

ヲ播種添加シ試製スルコトトセリ製麴ノ成績ハ麴室ノ設備不完全ナルト製造期遅延シ氣温低キニ失シタルカ爲製麴操作
上困難ナリシモ粗糖、粉糖共ニ品質相當ナルモノヲ得タリ

糖子糖化力比較成績

製造者住所	氏名	糖化力
京城市外孔德里	黄星周	〇、四五二〇〇瓦
同	任東宰	〇、七五〇〇〇瓦
本所試製品		一、三九五〇〇瓦

大正十年度第一號藥酒酒母仕込經過表

月日	順	操作	検温時刻	室温	品温	種別
一、一	一	仕込	正午一二、〇〇	一〇、〇	一四、〇	市販孔德里黄星周製糖子
一、六	一	入	六、〇〇	一一、〇	一四、〇	
一、七	二	入	二、三〇	一一、〇	一三、五	ブンヂニテ攪拌ノ後突欄三十分間行フ 突欄一時間物料未タ壓シ
一、八	三	同	一〇、〇〇	一九、〇	一四、〇	
一、九	三	同	三、〇〇	二二、〇	一四、〇	
一、九	四	同	九、〇〇	二二、〇	一四、〇	
一、九	四	同	四、〇〇	二二、〇	一四、〇	
一、〇	五	同	九、三〇	二二、〇	一四、八	影ノ充アリ
一、〇	五	同	五、〇〇	二二、五	一七、〇	湧付遅延ノ傾アリ權入中止ス
一、一	六	同	一、〇〇	二七、〇	一六、〇	影右同シタ權入ヲナサス
一、一	六	同	五、〇〇	二二、〇	一六、〇	
一、二	七	同	九、三〇	二二、〇	一六、〇	
一、二	七	同	一、〇〇	二二、〇	一六、〇	
一、三	八	同	九、三〇	二二、〇	一六、〇	

ノ外觀黄色ヲ呈シ所謂菌糸ノ發生ニ基ク黄斑著シク着生シ居リ黄芩周製品ハ灰白色ニシテ原料其儘ノ色相ヲ呈セリ之カ
兩者ノ分析成績並ニ培養試驗ノ成績ニ見ルトキハ任東宰製品ハ黄芩周製品ニ優リタルヲ以テ更ニ同一條件ノ下ニ酒母ノ
仕込ニ使用シ比較ヲ試ミタルニ任東宰製品ニ在リテハ醱酵工程ノ中途ニ於テ既ニ香味優良ナルヲ感セルカ黄芩周製品ニ
在リテハ中途イキリ香ヲ發生シ熟成後ニ至リ多少苦味ヲ感スルニ至レリ之ニ依テ是ヲ觀ルニ糖子ノ良否ハ直チニ仕込製
品ノ上ニ著シク影響スルノミナラス糖子ノ外觀的鑑別ノ結果ト培養試驗ノ成績トハ相共ニ仕込後製品ノ結果ト符合セル
ヲ見タリ要スルニ原料糖子良否ノ判別カ内地清酒麴ノ夫レニ比シ更ニ重大ナル關係アリ即チ糖子製造期間其他貯藏期間
ノ長期ニ亘リ其間乾燥不充分ナルアリ或ハ乾燥後ニ於ケル濕氣吸引ニ依ルバクテリヤノ浸害及糖化力ノ減退等其貯藏中
ニ於ケル取扱周到ナルト否トニ依リ品質ノ差異ニ着シキ懸隔アルヘキヲ以テ糖子品位鑑定法ノ須要ナル所以ニシテ本年
度ニ於テ之カ鑑別法ノ簡易ニシテ實施容易ナル方法ノ案出ニ着手セントス

第一號藥酒酒母

時期	比	重	酒	精	エキス	糖	酸	揮發酸	糖	分	摘	要
仕込後九日目 (湯付)	一、〇六八〇	五、五〇〇〇	二、三、一一二〇	〇、六三七五	〇、七〇九〇	一、二八〇〇	二、二、二〇〇	一、二八〇〇	二、三、六六〇〇	一、五、一〇〇〇		
仕込後十六日目 (湯成)	一、〇〇七〇	一、八、九〇〇〇	七、一八一〇	〇、七〇九〇	〇、七〇九〇	一、二八〇〇	二、三、六六〇〇	一、五、一〇〇〇				
時期	比	重	酒	精	エキス	糖	酸	揮發酸	糖	分	摘	要
仕込後九日目 (湯付)	一、〇七六〇	四、三〇〇〇	二、四、〇二八〇	〇、六二五四	〇、七〇九〇	一、二八〇〇	二、三、六六〇〇	一、五、一〇〇〇				
仕込後十六日目 (湯付)	一、〇〇八〇	一、八、八〇〇〇	七、二二〇〇	〇、七〇九〇	〇、七〇九〇	一、二八〇〇	二、三、六六〇〇	一、五、一〇〇〇				

第二號藥酒酒母

大正十年度第一號藥酒醱仕込經過表

月	日	仕込方法	原料品		酒母	初	仲		留	計
			波	糖			水	米		
一	一	仕	一	一	一	一	一	一	一	一
二	二	入	二	二	二	二	二	二	二	二
三	三	入	三	三	三	三	三	三	三	三
四	四	入	四	四	四	四	四	四	四	四
五	五	入	五	五	五	五	五	五	五	五
六	六	入	六	六	六	六	六	六	六	六
七	七	入	七	七	七	七	七	七	七	七
八	八	入	八	八	八	八	八	八	八	八
九	九	入	九	九	九	九	九	九	九	九
一〇	一〇	入	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇
一一	一一	入	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一
一二	一二	入	一二	一二	一二	一二	一二	一二	一二	一二
一三	一三	入	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三
一四	一四	入	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四
一五	一五	入	一五	一五	一五	一五	一五	一五	一五	一五
一六	一六	入	一六	一六	一六	一六	一六	一六	一六	一六
一七	一七	入	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七
一八	一八	入	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
一九	一九	入	一九	一九	一九	一九	一九	一九	一九	一九
二〇	二〇	入	二〇	二〇	二〇	二〇	二〇	二〇	二〇	二〇
二一	二一	入	二一	二一	二一	二一	二一	二一	二一	二一
二二	二二	入	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
二三	二三	入	二三	二三	二三	二三	二三	二三	二三	二三
二四	二四	入	二四	二四	二四	二四	二四	二四	二四	二四
二五	二五	入	二五	二五	二五	二五	二五	二五	二五	二五
二六	二六	入	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六
二七	二七	入	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七
二八	二八	入	二八	二八	二八	二八	二八	二八	二八	二八
二九	二九	入	二九	二九	二九	二九	二九	二九	二九	二九
三〇	三〇	入	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇
三一	三一	入	三一	三一	三一	三一	三一	三一	三一	三一
三二	三二	入	三二	三二	三二	三二	三二	三二	三二	三二
三三	三三	入	三三	三三	三三	三三	三三	三三	三三	三三
三四	三四	入	三四	三四	三四	三四	三四	三四	三四	三四
三五	三五	入	三五	三五	三五	三五	三五	三五	三五	三五
三六	三六	入	三六	三六	三六	三六	三六	三六	三六	三六
三七	三七	入	三七	三七	三七	三七	三七	三七	三七	三七
三八	三八	入	三八	三八	三八	三八	三八	三八	三八	三八
三九	三九	入	三九	三九	三九	三九	三九	三九	三九	三九
四〇	四〇	入	四〇	四〇	四〇	四〇	四〇	四〇	四〇	四〇
四一	四一	入	四一	四一	四一	四一	四一	四一	四一	四一
四二	四二	入	四二	四二	四二	四二	四二	四二	四二	四二
四三	四三	入	四三	四三	四三	四三	四三	四三	四三	四三
四四	四四	入	四四	四四	四四	四四	四四	四四	四四	四四
四五	四五	入	四五	四五	四五	四五	四五	四五	四五	四五
四六	四六	入	四六	四六	四六	四六	四六	四六	四六	四六
四七	四七	入	四七	四七	四七	四七	四七	四七	四七	四七
四八	四八	入	四八	四八	四八	四八	四八	四八	四八	四八
四九	四九	入	四九	四九	四九	四九	四九	四九	四九	四九
五〇	五〇	入	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇
五一	五一	入	五一	五一	五一	五一	五一	五一	五一	五一
五二	五二	入	五二	五二	五二	五二	五二	五二	五二	五二
五三	五三	入	五三	五三	五三	五三	五三	五三	五三	五三
五四	五四	入	五四	五四	五四	五四	五四	五四	五四	五四
五五	五五	入	五五	五五	五五	五五	五五	五五	五五	五五
五六	五六	入	五六	五六	五六	五六	五六	五六	五六	五六
五七	五七	入	五七	五七	五七	五七	五七	五七	五七	五七
五八	五八	入	五八	五八	五八	五八	五八	五八	五八	五八
五九	五九	入	五九	五九	五九	五九	五九	五九	五九	五九
六〇	六〇	入	六〇	六〇	六〇	六〇	六〇	六〇	六〇	六〇

大正十年度第五號藥酒醱仕込經過表

月日	仕込方法	原料品	酒母	初添	仲添	留添	計	備考
一一、二二	一	米	三一六				三一六	
一一、二三	二	米	三一三				三一三	
一一、二四	三	米	三一三				三一三	
一一、二五	四	米	三一三				三一三	
一一、二六	五	米	三一三				三一三	
一一、二七	六	米	三一三				三一三	
一一、二八	七	米	三一三				三一三	
一一、二九	八	米	三一三				三一三	
一一、三〇	九	米	三一三				三一三	
一二、〇一	一	米	三一三				三一三	
一二、〇二	二	米	三一三				三一三	
一二、〇三	三	米	三一三				三一三	
一二、〇四	四	米	三一三				三一三	
一二、〇五	五	米	三一三				三一三	
一二、〇六	六	米	三一三				三一三	
一二、〇七	七	米	三一三				三一三	
一二、〇八	八	米	三一三				三一三	
一二、〇九	九	米	三一三				三一三	
一二、一〇	一〇	米	三一三				三一三	
一二、一一	一	米	三一三				三一三	
一二、一二	二	米	三一三				三一三	
一二、一三	三	米	三一三				三一三	
一二、一四	四	米	三一三				三一三	
一二、一五	五	米	三一三				三一三	
一二、一六	六	米	三一三				三一三	
一二、一七	七	米	三一三				三一三	
一二、一八	八	米	三一三				三一三	
一二、一九	九	米	三一三				三一三	
一二、二〇	一〇	米	三一三				三一三	
一二、二一	一	米	三一三				三一三	
一二、二二	二	米	三一三				三一三	
一二、二三	三	米	三一三				三一三	
一二、二四	四	米	三一三				三一三	
一二、二五	五	米	三一三				三一三	
一二、二六	六	米	三一三				三一三	
一二、二七	七	米	三一三				三一三	
一二、二八	八	米	三一三				三一三	
一二、二九	九	米	三一三				三一三	
一二、三〇	一〇	米	三一三				三一三	

第一號酒母使用留掛ニ糖子ヲ使

全面突上ゲ

蓋

玉蓋泡中ニ小

月日	仕込方法	原料品	酒母	初添	仲添	留添	計	備考
一一、二二	一	米	三一六				三一六	
一一、二三	二	米	三一三				三一三	
一一、二四	三	米	三一三				三一三	
一一、二五	四	米	三一三				三一三	
一一、二六	五	米	三一三				三一三	
一一、二七	六	米	三一三				三一三	
一一、二八	七	米	三一三				三一三	
一一、二九	八	米	三一三				三一三	
一一、三〇	九	米	三一三				三一三	
一二、〇一	一〇	米	三一三				三一三	
一二、〇二	一	米	三一三				三一三	
一二、〇三	二	米	三一三				三一三	
一二、〇四	三	米	三一三				三一三	
一二、〇五	四	米	三一三				三一三	
一二、〇六	五	米	三一三				三一三	
一二、〇七	六	米	三一三				三一三	
一二、〇八	七	米	三一三				三一三	
一二、〇九	八	米	三一三				三一三	
一二、一〇	九	米	三一三				三一三	
一二、一一	一〇	米	三一三				三一三	
一二、一二	一	米	三一三				三一三	
一二、一三	二	米	三一三				三一三	
一二、一四	三	米	三一三				三一三	
一二、一五	四	米	三一三				三一三	
一二、一六	五	米	三一三				三一三	
一二、一七	六	米	三一三				三一三	
一二、一八	七	米	三一三				三一三	
一二、一九	八	米	三一三				三一三	
一二、二〇	九	米	三一三				三一三	
一二、二一	一〇	米	三一三				三一三	
一二、二二	一	米	三一三				三一三	
一二、二三	二	米	三一三				三一三	
一二、二四	三	米	三一三				三一三	
一二、二五	四	米	三一三				三一三	
一二、二六	五	米	三一三				三一三	
一二、二七	六	米	三一三				三一三	
一二、二八	七	米	三一三				三一三	
一二、二九	八	米	三一三				三一三	
一二、三〇	九	米	三一三				三一三	

縮

縮

常

押

藥酒醪試驗成績ノ梗概

一、試驗ノ目的

本所製糴子及市販製糴子ヲ使用シ其分量ヲ異ニセル配合法ニ據リ醱酵ノ狀態並ニ其製品ノ香味ニ如何ナル差異アルヤニ付試驗セリ

一、試驗ノ方法

今是等試驗ニ供セル糴子ハ三種ニシテ之ニ二種ノ酒母ヲ使用シ醱掛米ニ對スル糴子使用量ハ一割添加ノモノ二個五歩添加ノモノ一個全然添加セサルモノ二個ニシテ都合六個ノ仕込方法ニヨリ比較セリ

一、試驗結果

本成績ニ據ルトキハ糴子一割添加ノ第一、第四號及五歩添加ノ第六號ニ付醱酵ノ狀態及製品ノ香味等ヲ對照スルニ特異ノ點ヲ認メサリシカ糴子無添加ナル第三號及第五號ノ兩種ニ在リテハ共ニ醱酵ハ稍微弱ニシテ溫度ノ上昇亦緩慢ナルノミナラス分析結果ニ微スルモ酒精ノ生産量ハ幾分僅少ナルヲ見ル殊ニ第五號仕込ニ在リテハ湧付時期ハ約三十時間ヲ遅延セリ而シテ是等糴子無添加ニヨル製品ト添加セル第一、四、六ノ三者ト其香味優劣ヲ比較スルニ大ナル徑庭ヲ見サリキ

本所製糴子ヲ使用セル第二號仕込ニ在リテハ醱酵最モ強盛ニシテ糖化、醱酵急進シ落泡迄ノ日數ニ見ルモ他仕込ノ分ニ比シ二晝夜早ク且分析成績ニ微スルモ醱酵終末點ノ早キヲ證明セリ、要スルニ本所製糴子カ市販製品ニ比シ醱酵急進ノ傾向アルモ市販製ノモノニ在リテハ醱酵ノ經過徐々ニ行ハルルニアリ蓋シ本所製ニ在リテハ比較的純粹ノ狀態ニ在リテ糖化、醱酵ヲ促進スルモノト認メ得ヘク然モ本試驗ニ就キテハ大正九年度ニ於ケル試驗成績（本所報

告第四回第一號ヲ以テト同一ノ結果ヲ得タルヲ以テ益其理由ヲ顯明セル所ナリ然レトモ其糖子トシテ何レカ優劣ナルヤ否ヤハ未ダ決定シ難キヲ以テ更ニ次年度ニ於テ之カ比較試驗ヲ續行セントスル所ナリ

第一號 藥酒醪

時期	比重	酒精	糖	酸	糖分
仕込七日目	一、〇三二五	一一、二〇〇〇	一一、六三五〇	〇、二七七三	三、二四三〇
同十一日目	一、〇〇〇〇	一六、〇〇〇〇	五、〇六五〇	〇、二四七八	〇、七一〇〇
熟成十五日目	〇、九九六五	一六、五〇〇〇	四、〇四〇〇	〇、二六五五	〇、二三四〇

要

第二號 藥酒醪

時期	比重	酒精	糖	酸	糖分
仕込七日目	一、〇一八五	一三、八〇〇〇	八、九〇三〇	〇、二一八三	二、七二〇〇
同十一日目	〇、九九七〇	一七、二〇〇〇	四、四七〇〇	〇、二九五〇	〇、四八八〇
熟成十五日目	〇、九九三〇	一七、八〇〇〇	三、九〇八〇	〇、二九五〇	〇、一七五〇

要

第三號 藥酒醪

時期	比重	酒精	糖	酸	糖分
仕込七日目	一、〇三九〇	九、〇〇〇〇	一三、五三〇〇	〇、一八二九	三、一八〇〇
同十一日目	一、〇一三〇	一四、五〇〇〇	七、九四三〇	〇、二三六〇	〇、八一〇〇
熟成十五日目	一、〇〇二五	一六、〇〇〇〇	五、六〇〇〇	〇、二五三七	〇、七五五〇

要

第四號 藥酒醪

時期	比重	酒精	糖	酸	糖分
仕込七日目	一、〇二九〇	一一、六〇〇〇	一一、三四五〇	〇、二二〇一	三、七一五〇
同十一日目	一、〇〇一〇	一六、三〇〇〇	五、二五五〇	〇、三〇六八	〇、八一〇〇
熟成十五日目	〇、九九五七	一七、四〇〇〇	四、四四五〇	〇、三一二七	〇、三七二五

第五號 藥酒醪

時期	比重	酒精	糖	酸	糖分
仕込七日目	一、〇四四〇	八、四〇〇〇	一四、三一〇〇	〇、一七一	二、八四〇〇
同十一日目	一、〇一八〇	一三、二〇〇〇	八、六五六〇	〇、二一八三	〇、七六〇〇
熟成十五日目	一、〇〇五〇	一五、〇〇〇〇	五、九七〇〇	〇、二四七八	〇、八七〇〇

要

第六號 藥酒醪

時期	比重	酒精	糖	酸	糖分
仕込七日目	一、〇三八〇	一〇、八〇〇〇	一三、三八六〇	〇、二三六〇	四、九一〇〇
同十一日目	一、〇〇八〇	一五、五〇〇〇	六、六六四〇	〇、二七七三	一、四五〇〇
熟成十五日目	〇、九九九〇	一七、三〇〇〇	四、九九七〇	〇、二九五〇	〇、五九五〇

要

大正十一年度清酒釀造試驗成績

技師 福本俊吉
 技手 矢田威成
 技手 淺井正英

清酒釀造試驗ノ目的

從來朝鮮產清酒ノ酒質ガ動モスレバ酒味淡白ニ陥ラントスルノ傾向アルニ鑑ミ當所ニ於テハ特ニ本年度ハ原料米ノ精白歩合ヲ高メ專ラ健全ナル濃醇酒ヲ得ルヲ以テ目的トシ之レニ供スル酒母ニ在リテハ醱意地少ク強健ニシテ香氣芳バシキ若醱ヲ得ントシ之レニ使用スル麴ノ如キモ亦可成香氣ニ富ミ若麴ニシテ而モ糖化力ノ強キモノヲ製造センコトニ一段ノ努力ヲナセリ

第一號酒母製麴溫度表

操作	月日	檢溫時刻	室溫		取込量		摘	要
			乾球	濕球	品	温		
取込	一、一三	前	二〇、〇	一八、〇	三六、〇	一	早神力	
床採	一、一三	後	二三、〇	二二、〇	三二、〇			
切返	一、一四	前	二四、〇	二三、〇	三二、〇			
盛返	一、一四	後	二五、〇	二四、〇	三三、〇			
仲仕事	一、一四	後	二五、〇	二四、〇	三四、〇			
仕舞仕事	一、一五	前	二六、〇	二四、〇	三七、〇			

種麴吉川製石當四十分

清酒釀造試驗成績

出糶
麴換

一、一五
一、一五

前前
一、四〇

二五、〇
二四、五

三九、〇
三七、〇

第二號酒母製麴溫度表

操作

月日

檢溫時刻

乾室
球

取込量
八斗〇升

摘

要

出糶
仕舞
麴換

一、一六
一、一五
一、一五
一、一四

前
後
前
後
前
後
前
後

二五、〇
二六、〇
二六、〇
二六、〇
二八、〇
二八、〇
二八、〇
二八、〇

三九、〇
四〇、〇
三六、〇
三五、〇
三五、〇
三七、〇
三八、〇
三八、〇

第三號酒母製麴溫度表

操作

月日

檢溫時刻

乾室
球

取込量
六斗〇升

摘

要

出糶
仕舞
麴換

一、一七
一、一七
一、一六
一、一六
一、一六
一、一五

前
前
後
後
前
前
後
前

二四、〇
二五、〇
二五、〇
二五、〇
二五、〇
二四、〇
二四、〇
二四、〇

三八、〇
四〇、〇
三七、〇
三四、五
三四、〇
三五、〇
三四、〇
三七、〇

第四號酒母製麴溫度表

操作

月日

檢溫時刻

乾室
球

取込量
石斗升

摘

要

出糶
仕舞
麴換

一、一八
一、一八
一、一七
一、一七
一、一七
一、一六

前
前
後
後
前
後
前
後

二四、〇
二五、〇
二五、〇
二四、五
二四、五
二四、〇
二四、〇
二四、〇

三八、〇
四〇、〇
三九、〇
三五、〇
三四、〇
三四、〇
三四、〇
三四、〇

早神力
種麴吉川製石富四十友

酒母麴製麴經過ノ梗概

本年度酒母用麴米カ穀良都並ニ早神力ノ何レカ軟質ニシテ好適ナルヘキ乎ニ付一部穀良都ヲ使用シタルモ早神力ガ依然軟質ナルヲ認メ大部分早神力ヲ使用シ引込温ノ如キ取込量ノ少キニ依リ三十六度ヨリ四十度ノ範圍ニ於テ行ヒ室内ニテ放冷スルコト格別特異ノ方法トセス揉上温度ハ高キハ三二度ヨリ低キハ三〇度五分ノ間ニ行ヒタルカ其平均ニ於テ三〇度八分トナシ行ヒタリ而シテ切返以後仲仕事ニ至ル期間ハ可成低温ニヨリ比較的時間ヲ延長セシメ其間平均三四度ヲ以テ標準トシ以後ニ於ケル仕舞仕事ヨリ積替操作及出麴迄ノ各操作ハ常法ト異ラス即チ積替時ニ於テ最高四〇度ヲ標準トシ之ヨリ二度ヲ低下セル時期ヲ以テ出麴トシ全製麴時間ハ平均四六時三〇分間ヲ要シタルカ製麴成績ハ香氣芳ハシク破精込深ク糖化力強性ナルモノヲ得タリ要スルニ醗麴ニ在リテモ低温ニシテ破精込深ク糖化力強性ナルモノヲ欲求セントセハ切返時期ヲ早目ニ行ヒ切返以後仲仕事迄ニ於ケル品温ハ比較的低温ニ且時間ヲシテ幾分延長シ仕舞仕事後相當ノ時期ニ出麴トナスニ於テハ狀貌若キ觀アルモ破精込ハ相當深クシテ普通ノ場合酒母ノ早湧キヲ招クカ如キ懸念ナク芳香ニ富ミ糖化力強性ナルサバク好キ麴ヲ得濃醇酒用酒母麴トシテノ目的ヲ達成シ得ヘシ

大正十一年度第一號清酒酒母仕込經過表

仕込方法	蒸米	麴米	汲水	種	別			
月日	日順	操作	檢温時期	室温	品温	狀	醗母無添加乳便濃醗	要
一、一五	一	水添後	〇、五〇	一五、〇	一六、〇		醗温三十二度水温十五度蒸米温六十一度	
一、一五	一	仕込同	一、一〇	一五、〇	三〇、〇		三人二分間權入	
一、一五	一	苺根前同	七、四五	七、〇	三〇、〇		三人十五分間權入	

清酒醸造試驗成績

清酒醸造試験成績

備考	一、二四	一、二三	一、二二	一、二一	一、二〇	一、一九	一、一八	一、一七	一、一六	一、一五
日	七	七	七	六	六	五	五	四	四	三
方法	七	七	七	六	六	五	五	四	四	三
操作	温取前 温入前 温替後	温取前 温入前 温替後	温取前 温入前 温替後	温取前 温入前 温替後	温取前 温入前 温替後	温取前 温入前 温替後	温取前 温入前 温替後	温取前 温入前 温替後	温取前 温入前 温替後	温取前 温入前 温替後
蒸米	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇
室温	三〇〇	三〇〇	三〇〇	三〇〇	三〇〇	三〇〇	三〇〇	三〇〇	三〇〇	三〇〇
品温	一五〇	一五〇	一五〇	一五〇	一五〇	一五〇	一五〇	一五〇	一五〇	一五〇
水	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
種	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇
別	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇

大正十一年度第二號清酒酒母仕込經過表

清酒醸造試験成績

備考	一、二四	一、二三	一、二二	一、二一	一、二〇	一、一九	一、一八	一、一七	一、一六	一、一五
日	七	七	七	六	六	五	五	四	四	三
方法	七	七	七	六	六	五	五	四	四	三
操作	温取前 温入前 温替後	温取前 温入前 温替後	温取前 温入前 温替後	温取前 温入前 温替後	温取前 温入前 温替後	温取前 温入前 温替後	温取前 温入前 温替後	温取前 温入前 温替後	温取前 温入前 温替後	温取前 温入前 温替後
蒸米	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇
室温	三〇〇	三〇〇	三〇〇	三〇〇	三〇〇	三〇〇	三〇〇	三〇〇	三〇〇	三〇〇
品温	一五〇	一五〇	一五〇	一五〇	一五〇	一五〇	一五〇	一五〇	一五〇	一五〇
水	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
種	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇
別	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇

一、二二	七	暖キ後	同	八、二〇	一〇、五	三二、二
一、二三	八	暖キ後	前	八、四〇	一〇、五	三一、五
一、二四	九	暖キ後	前	七、〇〇	九、〇	三一、〇

大正十一年度第三號清酒酒母仕込経過表

月日	順	操作	検温時刻	室温	品温	水
一、二六	一	仕込後	八、〇〇	一〇、〇	一〇、〇	九〇〇
一、二七	二	手取後	一二、〇〇	三、〇	三、〇	普通
一、二八	三	手取後	一五、〇〇	零下五、〇	零下三、〇	普通
一、二九	四	手取後	一九、〇〇	一三、〇	一三、〇	普通
一、三〇	五	手取後	二三、〇〇	一五、〇	一五、〇	普通
一、三一	六	手取後	二七、〇〇	一七、〇	一七、〇	普通
一、三二	七	手取後	三一、〇〇	一九、〇	一九、〇	普通
一、三三	八	手取後	三五、〇〇	二一、〇	二一、〇	普通
一、三四	九	手取後	三九、〇〇	二三、〇	二三、〇	普通

水温十二度室温零下二度二分蒸米温三度汲水九斗ノ内八斗ヲ使用ス

四人ニテ十五分間攪入
三人ニテ七分間攪入
二人ニテ五分間攪入
此際汲水ノ残量一斗ヲ投入ス
寄込後三時間毎ニ攪入

七〇度暖氣投入前十一時四十分

一、二三	八	同暖氣前	前	一二、〇〇	一〇、八	九、八
一、二四	九	同暖氣前	前	八、〇〇	九、五	一三、五
一、二五	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、二六	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、二七	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、二八	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、二九	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、三〇	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、三一	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、三二	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、三三	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、三四	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、三五	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、三六	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、三七	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、三八	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、三九	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、四〇	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、四一	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、四二	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、四三	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、四四	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、四五	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、四六	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、四七	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、四八	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、四九	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、五〇	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、五一	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、五二	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、五三	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、五四	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、五五	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、五六	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、五七	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、五八	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、五九	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、六〇	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、六一	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、六二	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、六三	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、六四	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、六五	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、六六	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、六七	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、六八	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、六九	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、七〇	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、七一	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、七二	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、七三	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、七四	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、七五	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、七六	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、七七	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、七八	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、七九	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、八〇	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、八一	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、八二	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、八三	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、八四	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、八五	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、八六	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、八七	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、八八	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、八九	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、九〇	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、九一	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、九二	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、九三	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、九四	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、九五	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、九六	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、九七	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、九八	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、九九	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五
一、一〇〇	九	同暖氣前	前	八、〇〇	六、〇	一三、五

八〇度暖氣投入
留暖氣トレ一時間毎ニ廻轉ス
前七時留暖氣ヲ抜ク
九〇度ノ暖氣ヲ投入ス
後六時暖氣ヲ抜ク
熱湯暖氣ヲ投入ス 前十二時ニ試料採取「ポマー」
「」ニ二度ヲ示ス
熱湯暖氣ヲ投入ス
熱湯暖氣ヲ投入ス
前十二時「ポマー」ニ四度二分
前九時三十分熱湯暖氣投入
七〇度湯湯暖氣投入
七〇度湯湯暖氣投入
七〇度湯湯暖氣投入
熱湯暖氣ヲ入ル

月日	日順	操作	検温時刻	室温	品温	状態
一、三一	一六	暖気体	一、三〇	六、〇	二、三、五	玉
一、三〇	一七	暖気体	八、〇〇	四、〇	二、四、八	玉
一、二九	一七	暖気体	五、三〇	一、五	二、六、五	玉
一、二八	一七	暖気体	一〇、〇〇	六、〇	二、六、五	玉
一、二七	一八	暖気体	七、〇〇	五、〇	二、五、五	玉
一、二六	一八	暖気体	六、〇〇	九、〇	二、五、九	玉
一、二五	一九	暖気体	一〇、二〇	六、五	二、五、二	玉
一、二四	一九	暖気体	八、〇〇	六、〇	二、八、八	玉
一、二三	一九	暖気体	二、三〇	一、五	三、〇、〇	玉
一、二二	一九	暖気体	六、〇〇	九、〇	三、二、五	玉
一、二一	一九	暖気体	五、三〇	七、〇	三、〇、五	玉
一、二〇	二〇	暖気体	八、三〇	四、五	一、六、〇	玉
一、一九	二〇	暖気体	四、〇〇	三、〇	九、〇	玉
一、一八	二一	暖気体	一、〇〇	一、〇	三、〇	玉
一、一七	二一	暖気体	五、〇〇	零下三、〇	二、〇	玉
一、一六	二一	暖気体	一、〇〇	零下五、〇	二、〇	玉
一、一五	二二	暖気体	八、〇〇	一、〇	九、〇	玉
一、一四	二二	暖気体	二、〇〇	零下三、〇	三、〇	玉
一、一三	二二	暖気体	四、〇〇	一、〇	二、〇	玉
一、一二	二二	暖気体	七、五〇	三、〇	九、〇	玉

大正十一年度第四號清酒酒母仕込經過表

八四

「ボトメー」八、二度

「ボトメー」二四度

八五

二人五分間摺
此際暖水ノ残量一斗ヲ投加ス
寄込後三時間毎ニ混攪ス

暖氣湯温七〇度

暖氣湯温八〇度
留暖氣中一時間毎ニ廻轉ス
前七時留暖氣ヲ抜ク
九〇度暖氣ヲ投入ス
後六時暖氣ヲ抜ク

熱湯暖氣投入

熱湯暖氣投入

「ボトメー」二四度

八五

月日	日順	操作	検温時刻	室温	品温	状態
一、一八	三三	同	九、〇〇	五、〇	四、〇	
一、一七	三三	同	三、三〇	九、五	四、〇	
一、一六	三四	同	八、〇〇	八、五	五、〇	
一、一五	三四	同	五、〇〇	八、八	五、〇	
一、一四	三四	同	八、三〇	八、〇	五、〇	
一、一三	三五	同	七、四〇	九、〇	六、〇	
一、一二	三五	同	四、三〇	一、〇	七、〇	
一、一一	三五	同	一、四〇	一、〇	七、〇	
一、一〇	三六	同	八、〇〇	一、〇	七、〇	
一、〇九	三六	同	四、三〇	一、〇	七、〇	
一、〇八	三六	同	一、四〇	一、〇	七、〇	
一、〇七	三七	同	八、四〇	一、〇	一、〇、五	
一、〇六	三七	同	二、〇〇	一、〇	一、〇、五	
一、〇五	三七	同	八、〇〇	一、〇	一、〇、五	
一、〇四	三七	同	八、〇〇	六、〇	一、三、〇	
一、〇三	三七	同	八、三〇	六、〇	一、三、〇	
一、〇二	三七	同	四、〇〇	九、〇	一、六、〇	
一、〇一	三七	同	八、〇〇	八、五	一、五、〇	
一、〇〇	三〇	同	九、三〇	一、〇、五	一、八、五	
一、九〇	三〇	同	五、三〇	一、〇、五	一、八、五	
一、八〇	三一	同	九、〇〇	五、〇	一、六、五	
一、七〇	三一	同	九、四〇	五、〇	一、六、五	
一、六〇	三一	同	六、〇〇	一、〇	一、九、三	
一、五〇	三一	同	八、〇〇	四、〇	一、八、三	
一、四〇	三一	同	九、四〇	四、〇	二、〇、一	
一、三〇	三一	同	六、〇〇	一、〇	二、〇、一	

二人五分間摺
此際暖水ノ残量一斗ヲ投加ス
寄込後三時間毎ニ混攪ス

暖氣湯温七〇度

暖氣湯温八〇度
留暖氣中一時間毎ニ廻轉ス
前七時留暖氣ヲ抜ク
九〇度暖氣ヲ投入ス
後六時暖氣ヲ抜ク

熱湯暖氣投入

熱湯暖氣投入

「ボトメー」二四度

八五

日	月	仕	備	日	順	方	作	檢	室	品	水	種	要
一、二六	一、二七	二、二七	三、二六	一、二六	一、二六	一、〇〇	留	九、〇〇	五、〇〇	一九、五〇	同	熱湯暖氣ヲ投入ス	
一、二六	一、二七	二、二七	三、二六	一、二六	一、二六	一、〇〇	留	九、四〇	四、〇〇	一九、五〇	同	留暖氣ヲ抜ク	
一、二六	一、二七	二、二七	三、二六	一、二六	一、二六	一、〇〇	留	九、〇〇	四、〇〇	一九、五〇	同	熱湯暖氣ヲ投入ス	
一、二六	一、二七	二、二七	三、二六	一、二六	一、二六	一、〇〇	留	九、〇〇	四、〇〇	一九、五〇	同	留暖氣ヲ抜ク	
一、二六	一、二七	二、二七	三、二六	一、二六	一、二六	一、〇〇	留	九、〇〇	四、〇〇	一九、五〇	同	熱湯暖氣ヲ投入ス	
一、二六	一、二七	二、二七	三、二六	一、二六	一、二六	一、〇〇	留	九、〇〇	四、〇〇	一九、五〇	同	留暖氣ヲ抜ク	
一、二六	一、二七	二、二七	三、二六	一、二六	一、二六	一、〇〇	留	九、〇〇	四、〇〇	一九、五〇	同	熱湯暖氣ヲ投入ス	
一、二六	一、二七	二、二七	三、二六	一、二六	一、二六	一、〇〇	留	九、〇〇	四、〇〇	一九、五〇	同	留暖氣ヲ抜ク	
一、二六	一、二七	二、二七	三、二六	一、二六	一、二六	一、〇〇	留	九、〇〇	四、〇〇	一九、五〇	同	熱湯暖氣ヲ投入ス	
一、二六	一、二七	二、二七	三、二六	一、二六	一、二六	一、〇〇	留	九、〇〇	四、〇〇	一九、五〇	同	留暖氣ヲ抜ク	

大正十一年度第六號清酒母仕込經過表

日	月	仕	備	日	順	方	作	檢	室	品	水	種	要
一、一七	一、一八	二、一八	三、一七	一、一七	一、一七	一、一〇	留	七、〇〇	七、〇〇	二六、〇〇	同	「ボイラー」四度五分	
一、一七	一、一八	二、一八	三、一七	一、一七	一、一七	一、一〇	留	七、〇〇	七、〇〇	二六、〇〇	同	「ボイラー」四度五分	
一、一七	一、一八	二、一八	三、一七	一、一七	一、一七	一、一〇	留	七、〇〇	七、〇〇	二六、〇〇	同	「ボイラー」四度五分	
一、一七	一、一八	二、一八	三、一七	一、一七	一、一七	一、一〇	留	七、〇〇	七、〇〇	二六、〇〇	同	「ボイラー」四度五分	
一、一七	一、一八	二、一八	三、一七	一、一七	一、一七	一、一〇	留	七、〇〇	七、〇〇	二六、〇〇	同	「ボイラー」四度五分	
一、一七	一、一八	二、一八	三、一七	一、一七	一、一七	一、一〇	留	七、〇〇	七、〇〇	二六、〇〇	同	「ボイラー」四度五分	
一、一七	一、一八	二、一八	三、一七	一、一七	一、一七	一、一〇	留	七、〇〇	七、〇〇	二六、〇〇	同	「ボイラー」四度五分	
一、一七	一、一八	二、一八	三、一七	一、一七	一、一七	一、一〇	留	七、〇〇	七、〇〇	二六、〇〇	同	「ボイラー」四度五分	
一、一七	一、一八	二、一八	三、一七	一、一七	一、一七	一、一〇	留	七、〇〇	七、〇〇	二六、〇〇	同	「ボイラー」四度五分	
一、一七	一、一八	二、一八	三、一七	一、一七	一、一七	一、一〇	留	七、〇〇	七、〇〇	二六、〇〇	同	「ボイラー」四度五分	

清酒醸造試験成績

清酒醸造試験成績

一、二二	七	暖氣投入	前	一、二〇〇	一〇、五	一三、〇	九〇	八〇度ノ暖氣投入
一、二二	七	暖氣投入	後	八、三〇	一〇、〇	一八、〇	同	三十分毎ニ五分間櫛ギリ操作ヲ行ヒ櫛辭急
一、二四	八	櫛入後	前	八、〇〇	六、〇	一七、三	同	進ノ抑壓ニシテ「ボイマー」一三度
一、二四	八	暖氣投入	前	八、三〇	六、〇	一七、三	同	九〇度暖氣投入
一、二四	八	櫛入後	前	一〇、三〇	九、〇	一九、〇	同	影レノ度益旺盛出セントスルヲ以テ容器
一、二四	八	暖氣投入	前	一〇、三〇	九、〇	一九、〇	同	乳攪五百立方仙速追加
一、二四	八	櫛入後	後	二、三〇	一〇、〇	一九、〇	同	暖氣投入後時々櫛入
一、二四	八	暖氣投入	後	四、〇〇	九、〇	一九、〇	付	
一、二五	九	櫛入後	前	八、〇〇	八、五	一八、三	湯	後二時「ボイマー」一二度三分
一、二五	九	暖氣投入	前	九、三〇	八、五	一八、三	水	熱湯暖氣投入
一、二五	九	櫛入後	後	五、三〇	一〇、五	二三、三	同	爾後二時間毎ニ底櫛ヲ行フ
一、二五	九	暖氣投入	後	一、二〇〇	一〇、〇	二三、五	同	暖氣投入
一、二六	〇	櫛入後	前	九、〇〇	五、〇	二四、五	同	暖氣投入
一、二六	〇	暖氣投入	前	六、〇〇	一、〇	二五、〇	同	同
一、二六	〇	櫛入後	後	八、〇〇	四、〇	二六、〇	池	同「ボイマー」七度
一、二七	一	暖氣投入	後	六、〇〇	一、〇	二五、〇	同	後三時三十分「ボイマー」六度三分
一、二七	一	櫛入後	後	一〇、三五	五、〇	二九、〇	同	
一、二八	一	暖氣投入	後	二、三〇	四、〇	三〇、〇	同	
一、二八	一	櫛入後	前	四、〇〇	二、〇	三〇、五	同	
一、二八	一	暖氣投入	後	五、三〇	二、〇	三〇、五	同	
一、二九	一	櫛入後	前	二、〇〇	三、〇	一九、〇	同	

大正十一年度第七號清酒酒母仕込經過表

備考 掛米、糠米共ニ早押し力ヲ使用ス

九〇

八〇度ノ暖氣投入
三十分毎ニ五分間櫛ギリ操作ヲ行ヒ櫛辭急
進ノ抑壓ニシテ「ボイマー」一三度

九〇度暖氣投入
影レノ度益旺盛出セントスルヲ以テ容器
乳攪五百立方仙速追加

後二時「ボイマー」一二度三分
熱湯暖氣投入

爾後二時間毎ニ底櫛ヲ行フ
暖氣投入

同「ボイマー」七度
後三時三十分「ボイマー」六度三分

前二時三十分温味取暖氣ヲ抜ク
櫛入ニ依リ湯返ルノ狀ヲ呈ス

一、一八	一	仕込	後	六、〇〇	五、〇	八、〇	九〇	九〇
一、一九	二	仕込	後	九、〇〇	五、〇	八、〇	同	九〇
一、一九	二	櫛入	後	四、三〇	五、五	五、五	同	九〇
一、二〇	三	櫛入	後	九、〇〇	五、〇	五、〇	同	九〇
一、二〇	三	櫛入	後	七、四〇	五、〇	四、〇	同	九〇
一、二〇	三	櫛入	後	八、〇〇	五、〇	五、〇	同	九〇
一、二一	四	櫛入	後	四、三〇	七、〇	七、〇	同	九〇
一、二一	四	櫛入	後	八、〇〇	七、〇	七、〇	同	九〇
一、二二	五	櫛入	後	四、三〇	七、〇	七、〇	同	九〇
一、二二	五	櫛入	後	八、〇〇	七、〇	七、〇	同	九〇
一、二二	五	櫛入	後	四、三〇	七、〇	七、〇	同	九〇
一、二三	六	櫛入	後	二、〇〇	七、〇	七、〇	同	九〇
一、二三	六	櫛入	後	八、〇〇	七、〇	七、〇	同	九〇
一、二三	六	櫛入	後	八、〇〇	七、〇	七、〇	同	九〇
一、二四	七	櫛入	後	八、〇〇	六、〇	一一、五	同	九〇
一、二四	七	櫛入	後	四、〇〇	六、〇	一一、五	同	九〇
一、二四	七	櫛入	後	八、〇〇	六、〇	一一、五	同	九〇
一、二五	八	櫛入	後	九、三〇	八、五	一五、〇	同	九〇
一、二五	八	櫛入	後	九、三〇	八、五	一五、〇	同	九〇
一、二五	八	櫛入	後	九、〇〇	八、五	一五、〇	同	九〇
一、二六	九	櫛入	後	九、四〇	五、〇	一六、五	同	九〇
一、二六	九	櫛入	後	九、〇〇	五、〇	一六、五	同	九〇
一、二六	九	櫛入	後	六、〇〇	四、〇	一九、〇	同	九〇
一、二七	〇	櫛入	後	八、〇〇	四、〇	一九、〇	同	九〇

七〇度暖氣投入「ボイマー」一二度二分
一時間毎ニ櫛轉ス
前七時留暖氣ヲ抜ク
八〇度温湯暖氣ヲ入ル
後六時暖氣ヲ抜ク
前十二時熱湯暖氣投入「ボイマー」一三度

七〇度暖氣投入「ボイマー」一二度二分
一時間毎ニ櫛轉ス
前七時留暖氣ヲ抜ク
八〇度温湯暖氣ヲ入ル
後六時暖氣ヲ抜ク
前十二時熱湯暖氣投入「ボイマー」一三度

七〇度暖氣投入「ボイマー」一二度二分
一時間毎ニ櫛轉ス
前七時留暖氣ヲ抜ク
八〇度温湯暖氣ヲ入ル
後六時暖氣ヲ抜ク
前十二時熱湯暖氣投入「ボイマー」一三度

一、三〇	一三	權入後	前	八、三〇	二、〇〇	二六、〇〇
一、三〇	一三	温味取	前	九、三〇	三、〇〇	二六、〇〇
一、三〇	一三	暖氣入後	後	一、三〇	三、〇〇	三〇、〇〇
一、三〇	一三	詰替	後	四、〇〇	三、二五	三二、五〇
一、三〇	一三	暖氣後	後	九、〇〇	七、〇〇	三三、〇〇
一、三〇	一三	權入後	後	九、〇〇	七、〇〇	三三、〇〇
一、三一	一四	暖分	前	九、〇〇	二、〇〇	三一、〇〇
一、三一	一四	戻後	後	六、〇〇	七、〇〇	二一、〇〇

「ボイラー」六度二分

酒母試醸ノ目的並其經過ノ梗概

本年度使用ノ酒母米ハ前述製麴原料同様産地京畿道内清涼里産搗減一割四分試醸方針前年ニ引續キ濃醇酒ヲ得ルヲ以テ目的トシ酒母育成ノ方針亦可成若揚ケトセリ

試醸セル酒母ノ箇數ハ酵母無添加乳酸速醸二箇、普通醸四箇、山卸發止醸二箇計八箇ニシテ其ノ經過ノ大要ヲ摘記スレハ左ノ如シ

從來本所ニ於テ速醸試醸ノ結果ハ米粒ノ崩壊甚シク糊状態トナリ一見溶解作用良好ナルカ如クニシテ却テ糖分其他ノ養料ニ於テ缺乏シ酵母ノ發育不良ニシテ糖分ノ喰切不充分ナル弱性酒母ニ陥ラントスル傾向アルニ鑑ミ可成糖化力強性ナル麴ヲ以テ仕込ノ初期ニ於ケル權入ニヨル急激ナル米粒ノ搗碎ヲ避ケ以テ漸進的糖化醱酵ヲ行フニ努メタリ即チ第一號ニ在リテハ三〇度ニ第二號ニ在リテハ二八度ニ仕込ミ仕込當時ノ權入ヲ幾分減シ糊状態トナルヲ減セシメ膨レ前後ノ時期ニ於テ相當強力ナル權入操作ヲ加ヘ進行セシメタルニ其結果ハ辛澁味強ク健全ナルモノヲ育成シ得タリ

仕込第三、第四ハ湧付状態、状態其他ノ情況ハ略同一ノ步調ニ進行シ製品亦優良ナルヲ得タルカ第五號ニ於テハ湧付状態ハ稍急進ノ傾向アリ之カ早湧防遏ノ方法トシテ比較的低温ニ暖氣入時期ヲ持續セシメ就中休ミ期間ヲシテ攝氏二四度乃至二五度トシ持久セシメタルニ相當ナル酸澁味ヲ供ヘル強健ナルモノヲ得タリ次テ第六號ニ在リテハ仕込後六日目ニ至リ初暖氣ヲ投入スルニ間モナク膨レノ兆候アリシヲ以テ速ニ權入り操作ヲ抄繁ニ行ヒ(二十分間毎ニ五分間)醱酵急進抑壓ニ努メ次テ乳酸五〇〇c.c.ヲ添加ノ上一時暖氣入操作ヲ中止シ時々權入ヲ行ヒ以テ酒母ノ濃度ヲシテ「ボイラー」十四度以上ニ達セシメ危險ニ陥ルヲ避ケシメ次テ膨後温味取入操作ニ至ル期間ヲシテ延長四日ニ至ラシメ品温ノ過昇ヲ防キ

ツ、(十九度ヲ保ツ)暖氣体期間モ相當(二十四、五度ヲ)與ヘタル後普通ノ如ク温味取入暖氣ヲ投入シ最高ヲ得セシメ既分蒸成ニ至ラシメタルニ相當ノ香氣ヲ具ヘタル純良ナル酒母トナスヲ得タリ

之ヲ要スルニ山卸癩止既ニ在リテハ普通既ニ比シ動モスレハ早湧キヲ招ク危險アリ由來山卸癩止既ハ勢力ヲ節シ搗粹ノ容易ナル比較的高温仕込ヲ利用シ其効果ヲ發揮スヘキニアルカ故ニ山卸癩止法ヲ行ハントセハ此要件ヲ没却セス寒冷ナル時期ニ於テハ其仕込温度ヲシテ稍高ク一二度乃至一三度トナシ權突操作ニヨリ一時速ニ品温低下ニ勉ムルニ於テハ特種事情ノ發生セサル限リ早湧キヲ招致スルコトナカルヘク山卸癩止應用上緊切ナル事項ニシテ善用ノ結果ハ其品位ハ普通既法ニヨル育成々積ト何等ノ差異ナキハ一般周知ノ事實ナリトス

大正十一年度清酒酒母分析表

第一號 清酒酒母			
時期	比重	酒	糖
仕込後六日目	一、〇七八〇	七、三〇〇〇	二五、二七二〇
同七日目	一、〇六八七	八、〇〇〇〇	二三、〇六八〇
既分前	一、〇三一〇	一四、八〇〇〇	一一、六七一〇
既分後	一、〇二七〇	一四、九〇〇〇	一一、三〇〇〇
熟成	一、〇二四五	一四、九〇〇〇	一一、八四六〇
總酸			〇、五〇一五
揮發酸			〇、〇五七六
糖分			五、〇八〇〇
摘要			

第二號 清酒酒母			
時期	比重	酒	糖
仕込後六日目	一、〇七八〇	七、三〇〇〇	二五、二七二〇
同七日目	一、〇六八七	八、〇〇〇〇	二三、〇六八〇
既分前	一、〇三一〇	一四、八〇〇〇	一一、六七一〇
既分後	一、〇二七〇	一四、九〇〇〇	一一、三〇〇〇
熟成	一、〇二四五	一四、九〇〇〇	一一、八四六〇
總酸			〇、五〇一五
揮發酸			〇、〇五七六
糖分			五、〇八〇〇
摘要			

第三號 清酒酒母			
時期	比重	酒	糖
仕込後十日目	一、〇九〇〇	二、八〇〇〇	二八、一三〇〇
既分前	一、〇七五〇	四、二〇〇〇	二四、二一三〇
既分後	一、〇三五五	一一、〇〇〇〇	一三、二〇六〇
熟成	一、〇二七〇	一一、五〇〇〇	一一、二八〇〇
總酸			〇、四九五六
揮發酸			〇、〇四八〇
糖分			四、一八〇〇
摘要			

第四號 清酒酒母			
時期	比重	酒	糖
仕込後十日目	一、〇九〇〇	二、八〇〇〇	二八、一三〇〇
既分前	一、〇七五〇	四、二〇〇〇	二四、二一三〇
既分後	一、〇三五五	一一、〇〇〇〇	一三、二〇六〇
熟成	一、〇二七〇	一一、五〇〇〇	一一、二八〇〇
總酸			〇、四九五六
揮發酸			〇、〇四八〇
糖分			四、一八〇〇
摘要			

第五號 清酒酒母			
時期	比重	酒	糖
仕込後七日目	一、〇九八〇	二、六、七四三〇	二〇、四七二〇
同八日目	一、〇九五五	二、七、四九〇〇	二〇、一三五七
既分前	一、〇一八〇	一四、一〇〇〇	三〇、七八〇〇
既分後	一、〇一六七	一四、一〇〇〇	八、九四〇〇
熟成	一、〇一一五	一四、五〇〇〇	八、二七六〇
總酸			〇、八二六〇
揮發酸			〇、〇六五〇
糖分			三、〇〇〇〇
摘要			

清酒醸造試験成績

熟成前	右付	右付	右付	右付	右付	右付	右付	右付	右付	右付	右付
11,125	11,125	11,125	11,125	11,125	11,125	11,125	11,125	11,125	11,125	11,125	11,125
1,110	1,110	1,110	1,110	1,110	1,110	1,110	1,110	1,110	1,110	1,110	1,110
1,028.5	1,028.5	1,028.5	1,028.5	1,028.5	1,028.5	1,028.5	1,028.5	1,028.5	1,028.5	1,028.5	1,028.5
1,024.5	1,024.5	1,024.5	1,024.5	1,024.5	1,024.5	1,024.5	1,024.5	1,024.5	1,024.5	1,024.5	1,024.5
29,330	29,330	29,330	29,330	29,330	29,330	29,330	29,330	29,330	29,330	29,330	29,330
29,200	29,200	29,200	29,200	29,200	29,200	29,200	29,200	29,200	29,200	29,200	29,200
11,820	11,820	11,820	11,820	11,820	11,820	11,820	11,820	11,820	11,820	11,820	11,820
10,834	10,834	10,834	10,834	10,834	10,834	10,834	10,834	10,834	10,834	10,834	10,834
265	265	265	265	265	265	265	265	265	265	265	265
407	407	407	407	407	407	407	407	407	407	407	407
767	767	767	767	767	767	767	767	767	767	767	767
768	768	768	768	768	768	768	768	768	768	768	768
768	768	768	768	768	768	768	768	768	768	768	768
22,000	22,000	22,000	22,000	22,000	22,000	22,000	22,000	22,000	22,000	22,000	22,000
25,480	25,480	25,480	25,480	25,480	25,480	25,480	25,480	25,480	25,480	25,480	25,480
5,960	5,960	5,960	5,960	5,960	5,960	5,960	5,960	5,960	5,960	5,960	5,960
4,990	4,990	4,990	4,990	4,990	4,990	4,990	4,990	4,990	4,990	4,990	4,990

湯味取入前	湯味取入前	湯味取入前	湯味取入前	湯味取入前	湯味取入前	湯味取入前	湯味取入前	湯味取入前	湯味取入前	湯味取入前	湯味取入前
1,105	1,105	1,105	1,105	1,105	1,105	1,105	1,105	1,105	1,105	1,105	1,105
1,041.5	1,041.5	1,041.5	1,041.5	1,041.5	1,041.5	1,041.5	1,041.5	1,041.5	1,041.5	1,041.5	1,041.5
1,180	1,180	1,180	1,180	1,180	1,180	1,180	1,180	1,180	1,180	1,180	1,180
1,013	1,013	1,013	1,013	1,013	1,013	1,013	1,013	1,013	1,013	1,013	1,013
27,350	27,350	27,350	27,350	27,350	27,350	27,350	27,350	27,350	27,350	27,350	27,350
14,250	14,250	14,250	14,250	14,250	14,250	14,250	14,250	14,250	14,250	14,250	14,250
9,375	9,375	9,375	9,375	9,375	9,375	9,375	9,375	9,375	9,375	9,375	9,375
5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900
5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900
5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900
5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900	5,900
27,140	27,140	27,140	27,140	27,140	27,140	27,140	27,140	27,140	27,140	27,140	27,140
22,600	22,600	22,600	22,600	22,600	22,600	22,600	22,600	22,600	22,600	22,600	22,600
9,360	9,360	9,360	9,360	9,360	9,360	9,360	9,360	9,360	9,360	9,360	9,360
5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600
3,800	3,800	3,800	3,800	3,800	3,800	3,800	3,800	3,800	3,800	3,800	3,800

大正十一年度熟成酒母細菌調査表

酵母ノ強弱

酵母數(1cc中)

第一號(酵母無添加)	第二號(乳酸菌添加)	第三號(普通)	第四號(普通)	第五號(山卸發止)	第六號(山卸發止)	第七號(普通)	第八號(普通)
稍衰弱	強	強	強	稍衰弱	稍衰弱	上強	上強
42,000	41,000	24,400	24,200	22,000	28,000	26,800	30,500

第一號(第一號添)製麴溫度表

操作	月	日	檢溫時期	乾球	濕球	操作前	操作後	摘
取込	二	六	前	22.0	19.0	36.0	31.5	二
床採	二	六	前	24.0	23.0	36.0	31.5	二
切返	二	七	前	25.0	24.0	33.0	31.5	二
盛換	二	七	前	25.0	24.0	33.0	31.5	二
仲仕事	二	七	後	24.5	24.0	34.0	32.0	二
仕舞仕事	二	八	前	25.0	24.0	38.5	37.0	二

清酒醸造試験成績										
仕舞仕事	積換	盛返	切返	床揉	取込	操	出	積換	仕舞仕事	
二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、一九	二、一九	月	二、一九	二、一九	二、一九	
後	後	前	前	後	前	日	後	後	後	
八、一〇	二、三〇	〇、〇五	一、〇〇	六、一〇	三、〇五	第一三號(第六號仲)製麴温度表	八、一〇	二、三〇	〇、〇五	
二四、八	二五、一	二五、〇	二四、一	二二、〇	二五、〇	乾室	二四、一	二五、〇	二五、〇	
二四、〇	二四、〇	二三、一	二三、〇	二四、〇	二四、〇	温	二四、〇	二四、〇	二四、〇	
三六、五	三六、〇	三三、五	三四、一	三四、〇	三六、〇	操作前	三六、五	三六、〇	三三、五	
三六、五	三四、〇	三二、五	三二、〇	三一、五	三三、〇	操作後	三四、〇	三二、五	三一、五	
取込量						六斗〇升	取込量			
摘						九斗〇升	摘			

清酒醸造試験成績										
仕舞仕事	積換	盛返	切返	床揉	取込	操	出	積換	仕舞仕事	
二、一八	二、一八	二、一八	二、一八	二、一七	二、一七	月	二、一七	二、一七	二、一七	
後	後	前	前	後	前	日	後	後	後	
〇、二〇	八、〇〇	五、一〇	一、〇〇	六、〇五	一、三〇	第一一號(第五號仲)製麴温度表	〇、二〇	八、〇〇	五、一〇	
二五、〇	二五、〇	二四、〇	二三、〇	二五、〇	二四、〇	乾室	二五、〇	二五、〇	二四、〇	
二四、〇	二三、七	二三、七	二四、〇	二四、〇	二四、〇	温	二四、〇	二三、七	二三、七	
三六、一	三四、〇	三四、二	三四、〇	三六、〇	三六、〇	操作前	三六、一	三四、〇	三四、二	
三三、五	三三、〇	三二、一	三二、〇	三三、五	三三、〇	操作後	三三、五	三三、〇	三二、一	
取込量						一石〇斗〇升	取込量			
摘						九斗〇升	摘			

清酒醪用製麴經過ノ梗概

醪ニ使用セル麴米ハ酒母用麴米同様早神力ヲ使用セリ製麴方針亦大體酒母用麴ニ準シタルモ引込温度ニ於テハ酒母麴ノ場合ニ比シ平均(前後十四回ノ平均トス)二度ヲ低下シ三五度五分トシ揉上温其他仕舞仕事ニ至ル温度ハ酒母麴ニ同シク積替當時ノ最高温度ニ於テハ約平均一度ヲ低下シ之ヨリ二度ヲ低下セル三八度四分ヲ以テ出麴トナシ全時間ニ於テモ酒母麴ノ四六時三〇分間ナルニ比シ醪用麴ノ平均全時間ハ約五時間ヲ短縮シタル四一時三〇分間トナシタルカ品質ハ何レモ多少ノ差異ヲ生シタルノミニシテ芳香ニ富ミ質ハ弾力ヲ有シ破精込相當ニシテ濃醇酒用掛麴トシテ好適セルモノヲ得タリ

大正十一年度第一號清酒醪仕込經過表

月日	日順	操作	検温時刻	室温	製品		留添	計	要
					枝	桶			
二、九	一	水添後	九、三〇	三、〇	一、〇	一、〇	一、〇	一、〇	第一號酒母使用
二、九	一	初添後	一、〇〇	五、〇	一、〇	一、〇	一、〇	一、〇	
二、一〇	二	荒糶後	五、〇〇	四、〇	一、〇	一、〇	一、〇	一、〇	
二、一一	三	伸分後	九、〇〇	四、〇	一、〇	一、〇	一、〇	一、〇	
二、一一	三	伸仕込後	一、三〇	六、〇	一、〇	一、〇	一、〇	一、〇	
二、一二	四	荒糶後	一、三〇	四、〇	一、〇	一、〇	一、〇	一、〇	
					甲乙	甲乙	甲乙	甲乙	
					七、五	七、五	八、〇	八、〇	
					七、〇	七、〇	七、〇	七、〇	
					九、〇	九、〇	九、〇	九、〇	
					一、〇、三	一、〇、三	一、〇、三	一、〇、三	
					二、〇〇	二、〇〇	二、〇〇	二、〇〇	
					六、〇〇	六、〇〇	六、〇〇	六、〇〇	
					二、六〇〇	二、六〇〇	二、六〇〇	二、六〇〇	
					五、六五〇	五、六五〇	五、六五〇	五、六五〇	
					一、〇、〇一六	一、〇、〇一六	一、〇、〇一六	一、〇、〇一六	
					三、五〇〇	三、五〇〇	三、五〇〇	三、五〇〇	
					九〇〇	九〇〇	九〇〇	九〇〇	
					六、九六六	六、九六六	六、九六六	六、九六六	
					四六六	四六六	四六六	四六六	
					二〇〇	二〇〇	二〇〇	二〇〇	
					六六六	六六六	六六六	六六六	

清酒醪造試驗成績

大正十一年度第三號清酒修仕込經過表

Table with multiple columns: 月日 (Month/Date), 仕込方法 (Mashing Method), 原料品 (Raw Materials), 酒母 (Mother Wine), 初添 (Initial Addition), 中添 (Middle Addition), 留添 (Retention Addition), 計 (Total), 温度 (Temperature). Includes detailed brewing process notes like '第一回水添酒母品温〇.五度'.

Table with multiple columns: 月日 (Month/Date), 仕込方法 (Mashing Method), 原料品 (Raw Materials), 酒母 (Mother Wine), 初添 (Initial Addition), 中添 (Middle Addition), 留添 (Retention Addition), 計 (Total), 温度 (Temperature). Includes brewing process notes like '第一回水添酒母品温〇.五度' and '第二回水添酒母品温一二度'.

清酒醸造試験成績	二、二四	二、二三	二、二二	二、二一	二、二〇	二、一九	二、一八	二、一七	二、一七	二、一七	二、一六	二、一六
月日	七	六	五	四	四	三	三	二	二	二	二	二
仕込方法	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
原料	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
酒母	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
初温	五、〇〇	七、〇〇	五、〇〇	七、〇〇	五、〇〇	七、〇〇	五、〇〇	七、〇〇	五、〇〇	七、〇〇	五、〇〇	七、〇〇
室温	六、〇〇	八、〇〇	四、〇〇	五、〇〇	三、〇〇	五、〇〇	四、〇〇	五、〇〇	三、〇〇	五、〇〇	四、〇〇	五、〇〇
根	一、四、五	一、四、〇	一、三、八	一、三、二	一、二、八	一、一、五	一、〇、八	一、〇、〇	九、〇	九、〇	八、五	八、五
枝	一、二、五	一、三、五	一、三、八	一、二、八	一、三、〇	一、一、五	一、〇、八	一、〇、〇	九、〇	九、〇	八、八	八、八
水	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
備考	「ボイマー」四、八度	「ボイマー」四、九度										

一一七

清酒醸造試験成績	二、二八	二、二八	三、一	三、二	三、三	三、四	三、四	三、五	三、五	三、六	三、六	三、七	三、七	三、八	三、八
月日	一	一	二	二	三	三	三	四	四	四	五	五	六	六	七
仕込方法	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
原料	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
酒母	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
初温	七、〇〇	五、〇〇	七、〇〇	五、〇〇	七、〇〇	五、〇〇	七、〇〇	五、〇〇	七、〇〇	五、〇〇	七、〇〇	五、〇〇	七、〇〇	五、〇〇	七、〇〇
室温	四、〇	四、〇	四、〇	四、〇	四、〇	四、〇	四、〇	四、〇	四、〇	四、〇	四、〇	四、〇	四、〇	四、〇	四、〇
根	一、七、三	一、六、五	一、五、五	一、五、五	一、五、〇	一、五、〇	一、五、〇	一、五、〇	一、五、〇	一、五、〇	一、五、〇	一、五、〇	一、五、〇	一、五、〇	一、五、〇
枝	一、六、五	一、六、〇	一、五、五	一、五、五	一、五、〇	一、五、〇	一、五、〇	一、五、〇	一、五、〇	一、五、〇	一、五、〇	一、五、〇	一、五、〇	一、五、〇	一、五、〇
水	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
備考	「ボイマー」二、四度(搾入ニリッ少時)	「ボイマー」二度	「ボイマー」二度	「ボイマー」二度	「ボイマー」二度	「ボイマー」二度	「ボイマー」二度	「ボイマー」二度	「ボイマー」二度	「ボイマー」二度	「ボイマー」二度	「ボイマー」二度	「ボイマー」二度	「ボイマー」二度	「ボイマー」二度

一一六

大正十一年度第五號清酒醱仕込經過表

月日	仕込方法	原料品	酒母	初温	中温	親枝	狀	留	計	備考
二、二〇	留	分	一〇、〇〇	三、〇	乙甲	九、八	同	五、六五〇	九、九五〇	三、九
二、一九	荒	分	一〇、〇〇	五、五	乙甲	九、八	同	三、五〇〇	七、〇〇〇	三、八
二、一九	仲仕込	分	一一、三〇	七、〇	乙甲	〇〇、〇〇	同	九、〇〇〇	二、一〇〇	二、〇
二、一九	水	分	九、二〇	六、〇	乙甲	〇〇、〇〇	同	五、〇〇〇	七、〇〇〇	二、〇
二、一八	同	分	八、〇〇	六、〇	乙甲	〇〇、〇〇	同	三、五〇〇	七、〇〇〇	二、〇
二、一八	同	分	六、〇〇	七、〇	乙甲	〇〇、〇〇	同	三、五〇〇	七、〇〇〇	二、〇
二、一七	同	分	五、三〇	四、〇	乙甲	〇〇、〇〇	同	三、五〇〇	七、〇〇〇	二、〇
二、一七	同	分	七、二〇	六、〇	乙甲	〇〇、〇〇	同	三、五〇〇	七、〇〇〇	二、〇
二、一七	同	分	五、三〇	三、〇	乙甲	〇〇、〇〇	同	三、五〇〇	七、〇〇〇	二、〇
二、一六	同	分	六、三〇	二、〇	乙甲	〇〇、〇〇	同	三、五〇〇	七、〇〇〇	二、〇

備考
 三、九 熟成醱石數 一五石七六一
 三、八 二〇 押揚 前 後
 二、〇 一 醱出レ 後
 二、〇 八、〇〇
 三、〇 七、五
 一、八、五
 一、六、〇
 〇、八六八
 八、〇五四
 特桶ニ分置ス

清酒醱造試驗成績

備考	熟成醱石數	清酒石數	歩合	初温	中温	親枝	狀	留	計
三、八	一五石七六一	一三石六九〇	〇、六四四	一、一〇〇	二、六〇〇	九、八	同	五、六五〇	九、九五〇
三、九	一五石七六一	一三石六九〇	〇、六四四	一、一〇〇	二、六〇〇	九、八	同	五、六五〇	九、九五〇
三、八	一五石七六一	一三石六九〇	〇、六四四	一、一〇〇	二、六〇〇	九、八	同	五、六五〇	九、九五〇
三、九	一五石七六一	一三石六九〇	〇、六四四	一、一〇〇	二、六〇〇	九、八	同	五、六五〇	九、九五〇
三、八	一五石七六一	一三石六九〇	〇、六四四	一、一〇〇	二、六〇〇	九、八	同	五、六五〇	九、九五〇
三、九	一五石七六一	一三石六九〇	〇、六四四	一、一〇〇	二、六〇〇	九、八	同	五、六五〇	九、九五〇
三、八	一五石七六一	一三石六九〇	〇、六四四	一、一〇〇	二、六〇〇	九、八	同	五、六五〇	九、九五〇
三、九	一五石七六一	一三石六九〇	〇、六四四	一、一〇〇	二、六〇〇	九、八	同	五、六五〇	九、九五〇
三、八	一五石七六一	一三石六九〇	〇、六四四	一、一〇〇	二、六〇〇	九、八	同	五、六五〇	九、九五〇
三、九	一五石七六一	一三石六九〇	〇、六四四	一、一〇〇	二、六〇〇	九、八	同	五、六五〇	九、九五〇

備考
 三、八 熟成醱石數 一五石七六一
 三、九 二〇 押揚 前 後
 二、〇 一 醱出レ 後
 二、〇 八、〇〇
 三、〇 七、五
 一、八、五
 一、六、〇
 〇、八六八
 八、〇五四
 特桶ニ分置ス

Table with multiple rows of data. Columns include numerical values (e.g., 三三三七, 七七五六), text labels (e.g., 入打), and specific notes at the bottom regarding yeast (酵母) and fermentation (発酵) conditions like temperature and time.

Table with multiple rows of data. Columns include numerical values (e.g., 二二三), text labels (e.g., 仕込方法, 原料品), and a 'Remarks' (要) section at the bottom mentioning '第五號山卸止飯使用酒母温三度'.

Table with columns for date (月日), method (仕込方法), ingredients (原料品), and results (醸造成績). Includes sub-headers like '大正十一年度第七號清酒醸造仕込經過表' and '酒母'. Data points include numbers and percentages, such as '三、三' and '一、〇〇〇'.

Table with columns for date (月日), method (仕込方法), ingredients (原料品), and results (醸造成績). Includes sub-headers like '大正十一年度第七號清酒醸造仕込經過表' and '酒母'. Data points include numbers and percentages, such as '三、三' and '一、〇〇〇'.

清酒製造試驗成績

留後九日	一〇二八八	一、九八〇〇	一、六二四〇	〇、一五三四	〇、〇〇八三	六、〇〇〇〇	〇、一五〇〇
同十一日	一〇一八八	一、三五〇〇	九、二八五〇	〇、一七七〇	〇、〇一二〇	三、八八〇〇	〇、一八七五
同十五日	一〇〇六〇	一、六〇〇〇	七、二一五〇	〇、二〇六五	〇、〇一二〇	二、五四〇〇	〇、二七五五
同十七日	一〇〇二〇	一、八〇〇〇	六、〇一八〇	〇、二一八三	〇、〇一七七	二、二四〇〇	〇、二三五〇

第二號清酒醪

留後三日	一〇六五五	四、二〇〇〇	二〇、八二五〇	〇、二五三七	〇、〇〇三四	一一、五二〇〇	〇、三〇七五
同五日	一〇六七五	二、三〇〇〇	二一、三三四〇	〇、一〇六二	〇、〇〇三四	一一、七二〇〇	〇、一八二五
同七日	一〇四八〇	三、八〇〇〇	一五、〇三五〇	〇、〇七〇八	〇、〇〇三四	八、二六〇〇	〇、一〇五〇
同九日	一〇三九五	七、八〇〇〇	一四、二六九〇	〇、一八八〇	〇、〇〇五四	六、八〇〇〇	〇、一五〇〇
同十一日	一〇三二〇	一〇、八〇〇〇	一二、六四〇〇	〇、一五九三	〇、〇〇七二	六、〇〇〇〇	〇、一八〇〇
同十三日	一〇二四〇	一三、〇〇〇〇	九、六五三〇	〇、一七七〇	〇、〇〇七二	四、一八〇〇	〇、二一〇〇
同十五日	一〇一七〇	一四、二〇〇〇	九、二四八〇	〇、一八八八	〇、〇一二〇	三、三八〇〇	〇、二一〇〇
同十七日	一〇一〇〇	一五、六〇〇〇	八、三七五〇	〇、二〇六五	〇、〇一二〇	二、七九〇〇	〇、二一〇〇
同十九日	一〇〇七五	一七、一四〇〇	七、四七四〇	〇、二一二四	〇、〇一七七	二、五九〇〇	〇、二一四〇
同二十一日	一〇〇五五	一七、九〇〇〇	六、八六八〇	〇、二一八三	〇、〇一七七	一、九九〇〇	〇、二三五〇

第三號清酒醪

留後三日	一〇六四〇	六、〇〇〇〇	二〇、九二三〇	〇、二八三二	〇、〇〇七四	一一、七二〇〇	〇、三三七五
同五日	一〇六〇〇	二、〇〇〇〇	一九、〇四二〇	〇、二二三九	〇、〇〇七四	一〇、八〇〇〇	〇、一七二五
同七日	一〇四四五	四、二〇〇〇	一四、五一八〇	〇、二二九八	〇、〇〇七四	七、四〇〇〇	〇、〇九〇〇
同九日	一〇三七五	八、五〇〇〇	一三、四五八〇	〇、一四七五	〇、〇〇七四	六、四〇〇〇	〇、一三五〇
同十一日	一〇二八〇	一〇、五〇〇〇	一一、四二四〇	〇、一七七〇	〇、〇〇七六	四、三八〇〇	〇、一七〇五
同十三日	一〇二〇五	一二、五〇〇〇	九、七五〇〇	〇、一八八八	〇、〇〇九六	三、六三〇〇	〇、一八七五
同十五日	一〇一四五	一五、〇〇〇〇	九、三七四〇	〇、一九四三	〇、〇〇九六	二、九三〇〇	〇、二〇二〇

同十三日	一〇一〇〇	一、六、四〇〇〇	七、八〇四〇	〇、二〇六五	〇、〇〇一七七	二、五九〇〇	〇、二二五〇
同十五日	一〇〇六五	一、七、五〇〇〇	七、三二二〇	〇、二〇六五	〇、〇〇一七七	二、二九〇〇	〇、二〇二五

第四號清酒醪

留後三日	一〇五八〇	二、九〇〇〇	一七、九〇六〇	〇、〇〇七六	〇、〇〇四八	一〇、七六〇〇	〇、一三四五
同五日	一〇四一〇	二、九八〇〇	一三、〇〇一〇	〇、〇四一三	〇、〇〇五二	七、五六〇〇	〇、〇九〇〇
同七日	一〇三五五	六、六〇〇〇	一一、五〇二〇	〇、〇七六七	〇、〇〇四八	六、六〇〇〇	〇、〇七五〇
同九日	一〇三〇五	八、七〇〇〇	一一、四一六〇	〇、一八八〇	〇、〇〇五二	五、四八〇〇	〇、一三五〇
同十一日	一〇二六三	一〇、三〇〇〇	九、九四四〇	〇、一七一六	〇、〇〇一八	四、八八〇〇	〇、二〇二〇
同十三日	一〇二二五	一三、〇〇〇〇	九、一二五〇	〇、一七一六	〇、〇〇一八	四、二八〇〇	〇、二〇二〇
同十五日	一〇一七〇	一五、七〇〇〇	八、二九〇〇	〇、一七七〇	〇、〇〇一八	三、三三〇〇	〇、一八七五
同十七日	一〇一三〇	一七、〇〇〇〇	七、三二〇〇	〇、一九四七	〇、〇〇一七	二、五四〇〇	〇、一九五〇

第五號清酒醪

留後三日	一〇六四〇	四、二〇〇〇	二〇、〇六〇〇	〇、二一二四	〇、〇〇二四	一一、一六〇〇	〇、三〇〇〇
同五日	一〇六〇〇	一、五〇〇〇	一八、八六七〇	〇、〇八八五	〇、〇〇二四	一〇、九六〇〇	〇、一五七五
同七日	一〇四八〇	四、〇〇〇〇	一三、八〇〇〇	〇、〇二九五	〇、〇〇二四	八、一六〇〇	〇、一二二五
同九日	一〇三三八	六、八〇〇〇	一二、六二二〇	〇、〇七六七	〇、〇〇二四	七、三六〇〇	〇、一二二五
同十一日	一〇二八三	一〇、〇〇〇〇	一一、〇九四〇	〇、一八八〇	〇、〇〇四二	六、二〇〇〇	〇、一三七五
同十三日	一〇二一六	一二、〇〇〇〇	九、八一五〇	〇、一三五七	〇、〇〇四八	五、四〇〇〇	〇、一三七五
同十五日	一〇一八八	一三、〇〇〇〇	九、五一五〇	〇、一五三四	〇、〇〇七六	四、〇八〇〇	〇、一七二五
同十七日	一〇一八六	一五、〇〇〇〇	八、〇一九〇	〇、一九四七	〇、〇〇九六	三、六八〇〇	〇、一八七五
同十九日	一〇一八六	一七、〇〇〇〇	七、二八〇〇	〇、二〇〇六	〇、〇〇一八	二、五九〇〇	〇、二一〇〇

清酒製造試驗成績

第六號清酒醪

時期	比	重	酒	精	エ	キ	ス	總	酸	揮	發	糖	分	ア	ミ	ノ	酸	摘	要
留分前	一〇六四五	三、六〇〇	〇、五〇〇	一九、四九九	〇、〇九四	〇、〇三三	〇、〇四四	〇、〇三三	〇、〇三三	〇、〇〇〇	〇、〇〇〇	一〇、三六〇	〇、二〇二	〇、二〇二	〇、二〇二	〇、二〇二	〇、二〇二		
仕込後三日	一〇五四〇	〇、五〇〇	〇、五〇〇	一五、三三四	〇、〇三三	〇、〇三三	〇、〇三三	〇、〇三三	〇、〇三三	〇、〇〇〇	〇、〇〇〇	九、五六〇	〇、一五〇	〇、一五〇	〇、一五〇	〇、一五〇	〇、一五〇		
同日	一〇四九八	一、二〇〇	一、二〇〇	一四、九九四	〇、〇三三	〇、〇三三	〇、〇三三	〇、〇三三	〇、〇三三	〇、〇〇〇	〇、〇〇〇	八、三六〇	〇、一五〇	〇、一五〇	〇、一五〇	〇、一五〇	〇、一五〇		
同日	一〇四〇〇	四、四〇〇	四、四〇〇	一三、六二〇	〇、〇八二	〇、〇八二	〇、〇八二	〇、〇八二	〇、〇八二	〇、〇〇〇	〇、〇〇〇	七、五六〇	〇、一五〇	〇、一五〇	〇、一五〇	〇、一五〇	〇、一五〇		
同日	一〇三〇〇	七、六〇〇	七、六〇〇	一一、八二〇	〇、〇一六	〇、〇一六	〇、〇一六	〇、〇一六	〇、〇一六	〇、〇〇〇	〇、〇〇〇	五、八〇〇	〇、一五〇	〇、一五〇	〇、一五〇	〇、一五〇	〇、一五〇		
同日	一〇二二〇	一〇、〇〇〇	一〇、〇〇〇	一〇、二七二	〇、〇一七	〇、〇一七	〇、〇一七	〇、〇一七	〇、〇一七	〇、〇〇〇	〇、〇〇〇	四、一八〇	〇、一五〇	〇、一五〇	〇、一五〇	〇、一五〇	〇、一五〇		
同日	一〇一一〇	一五、五〇〇	一五、五〇〇	七、七八四	〇、〇一四	〇、〇一四	〇、〇一四	〇、〇一四	〇、〇一四	〇、〇〇〇	〇、〇〇〇	二、三四〇	〇、一八〇	〇、一八〇	〇、一八〇	〇、一八〇	〇、一八〇		
同日	一〇〇四九	一六、八〇〇	一六、八〇〇	六、五二〇	〇、〇一八	〇、〇一八	〇、〇一八	〇、〇一八	〇、〇一八	〇、〇〇〇	〇、〇〇〇	一、八九〇	〇、一八〇	〇、一八〇	〇、一八〇	〇、一八〇	〇、一八〇		

第七號清酒醪

時期	比	重	酒	精	エ	キ	ス	總	酸	揮	發	糖	分	ア	ミ	ノ	酸	摘	要
仲時	一〇六二五	四、六〇〇	四、六〇〇	二〇、四七〇	〇、〇三三	〇、〇三三	〇、〇三三	〇、〇三三	〇、〇三三	〇、〇〇〇	〇、〇〇〇	一一、五二〇	〇、三七五	〇、三七五	〇、三七五	〇、三七五	〇、三七五		
仕込後三日	一〇四八五	〇、二〇〇	〇、二〇〇	一四、四八〇	〇、〇二九	〇、〇二九	〇、〇二九	〇、〇二九	〇、〇二九	〇、〇〇〇	〇、〇〇〇	八、七八〇	〇、〇八一	〇、〇八一	〇、〇八一	〇、〇八一	〇、〇八一		
同日	一〇四六〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	一四、四〇三	〇、〇三三	〇、〇三三	〇、〇三三	〇、〇三三	〇、〇三三	〇、〇〇〇	〇、〇〇〇	八、三六〇	〇、一五〇	〇、一五〇	〇、一五〇	〇、一五〇	〇、一五〇		
同日	一〇三六八	五、〇〇〇	五、〇〇〇	一二、三三四	〇、〇二六	〇、〇二六	〇、〇二六	〇、〇二六	〇、〇二六	〇、〇〇〇	〇、〇〇〇	六、八〇〇	〇、一五〇	〇、一五〇	〇、一五〇	〇、一五〇	〇、一五〇		
同日	一〇二九三	八、〇〇〇	八、〇〇〇	一一、二四四	〇、〇一六	〇、〇一六	〇、〇一六	〇、〇一六	〇、〇一六	〇、〇〇〇	〇、〇〇〇	五、一八〇	〇、一五〇	〇、一五〇	〇、一五〇	〇、一五〇	〇、一五〇		
同日	一〇二二〇	一一、〇〇〇	一一、〇〇〇	一〇、一七三	〇、〇一七	〇、〇一七	〇、〇一七	〇、〇一七	〇、〇一七	〇、〇〇〇	〇、〇〇〇	三、一八〇	〇、一七五	〇、一七五	〇、一七五	〇、一七五	〇、一七五		
同日	一〇一六九	一四、二〇〇	一四、二〇〇	八、八八二	〇、〇一七	〇、〇一七	〇、〇一七	〇、〇一七	〇、〇一七	〇、〇〇〇	〇、〇〇〇	三、〇八〇	〇、一九五	〇、一九五	〇、一九五	〇、一九五	〇、一九五		
同日	一〇一〇〇	一七、〇〇〇	一七、〇〇〇	七、二四〇	〇、〇一四	〇、〇一四	〇、〇一四	〇、〇一四	〇、〇一四	〇、〇〇〇	〇、〇〇〇	二、二四〇	〇、二一〇	〇、二一〇	〇、二一〇	〇、二一〇	〇、二一〇		
同日	一〇〇三五	一八、五〇〇	一八、五〇〇	六、六四〇	〇、〇一四	〇、〇一四	〇、〇一四	〇、〇一四	〇、〇一四	〇、〇〇〇	〇、〇〇〇	一、六五〇	〇、二五〇	〇、二五〇	〇、二五〇	〇、二五〇	〇、二五〇		

朝鮮米使用上ノ注意

技師 福本 俊吉

連年本所ニ於テ試釀ノ結果ト地方一般酒造家ノ釀造實蹟ニヨリ既ニ屢朝鮮産米カ内地産米ニ比シ酒造上如何ナル點カ異ナリ且如何ナル點ニ操作上ノ斟酌ヲ施スヘキカニツキ斷片的ニ報告シ又講話會等ニ於テ述ヘ來リツ、アルカ尙茲ニ總括シテ朝鮮米使用上ノ注意ト題シ聊カ卑見ヲ述ヘ以テ參考ニ資セントス

朝鮮産米ハ飯米トシテハ當局ノ指導獎勵ノ結果近年何等内地米ニ劣ルコト無キ程度ニ改善進歩セラレ從ツテ地方ニヨリテハ優良ナル酒造米モ得ラル、ニ至リタレトモ尙概シテ米質カ脆弱又ハ軟弱ノ嫌ヒアリ之レヲ蒸釀シテ蒸米トナス時一見手當リ硬キカ如キモ之レヲ仕込メハ能ク崩壊スル性質ヲ帯ビ「ひねりもち」ハ粘性ニ乏シク能ク兩手ニテ切り易キ傾向ヲ有セリ内地ヨリ始メテ渡鮮セル杜氏諸氏ガ是等ノ特質ヲ充分了解セス應々醇良酒ヲ釀造セントシ失敗ニ終ルコト尠ナカラス今左ニ朝鮮米ノ處理及釀造上注意スヘキ點ヲ舉ケン

一、精米

精米ハ其米質脆弱ナル關係上米粒ニ龜裂ヲ生シ易キヲ以テ磨擦精米機ノ使用上特ニ注意ヲ要ス即チ加減板ヲ緩メテ出來得ル丈ケ掛回数ヲ多クスヘシ

二、浸漬時間

浸漬時間ハ實驗ノ結果内地米ト大差ナク毎年井水ヲ其儘使用シ一五、六時間内外ニテ充分ナリ以前朝鮮米ハ硬クシテ二夜漬ノ必要アリシモ近年改良セラレタル結果一夜漬ニテ足レリ

朝鮮米使用上ノ注意

三、蒸 餾

近來酒造米トシテ一般ニ使用セラル、モノハ穀良都及早神力ノ二種ニシテ何レモ無論内地種ナリ穀良都ハ大粒ニテ心白ノ歩合モ多ク精米ノ搗減比較的少ク酒造米トシテ最モ適當ト稱セラレ居レリ只其年ニヨリ出來工合ニ多少ノ差異ヲ認メ時トシテ赤米ヲ混入スルコト多ク蒸餾上非常ニ困難ヲ生スル場合アルカ故ニ購入ノ際玄米ニ赤米ノ多寡ヲ能ク鑑定シ其撰定ヲ誤ラサルコトニ留意スルヲ要ス次キニ早神力ニ至リテハ小粒ニシテ赤米ヲ混入スルコト例年穀良都ニ比シテ少量ナルヲ普通トセリ而シテ元來穀良都ヨリ米質軟カク蒸セ易ク蒸餾ノ點ニ於テハ内地米ニ比シテ殆ント其差異ヲ認メサルナリ但シ前者ニ比シ一般ニ搗減リノ稍多キハ缺點トスル所ナリ

四、麴

朝鮮米ハ蒸米トシテ稍硬キカ如クナルモ之レヲ製麴スルトキハ破精込良好ニシテ寧ロ内地米ニ比シ優良ナル麴ヲ容易ニ製造シ得ラル、ヲ常トセリ屢内地ニ於テ實質硬キ硬質米ヲ以テ製麴スルニ當リアラユル注意ヲ行ヒ低温ニ各操作ヲナシ可成徐々ニ品温ヲ上昇セシメ以テ膨軟ナル力強キ麴ヲ造ルコトニ苦心スルモ破精込及香氣共ニ良好ナル良麴ヲ得ルコト頗ル困難ナル實例甚タ多シ然ルニ朝鮮米ニ於テハ取込ノ際蒸米硬クシテ到底優良ナル麴ヲ得ルコト能ハスト思ハル、場合ニ於テモ硬キ蒸米ト同様ノ結果ヲ得ルコトハ余等ノ常ニ實驗セル所ナリ

要スルニ製麴ニ於テハ朝鮮米ハ恰適ナリト信ス殊ニ早神力種ハ最モ適當シ當中央試驗所ニ於テハ毎年醗及掛麴共ニ早神力ヲ使用シ好結果ヲ收メツ、アルハ報告中ニ掲載セルカ如シ

五、酒 母

朝鮮米ヲ使用セル酒母製造上内地米ニ比シ誰シモ直チニ其相異點ヲ見出スベキハ仕込ム際蒸米硬キカ如クシテ仕込後

能ク潰ル、コトナク故ニ若シ内地ト同様ニ醗摺リ、權入、暖氣廻ハシヲ行ヘハ物料カ糊状態ニナリ易ク爲メニ却テ糖化或酸作用カ妨ケラル、傾向ヲ認ムルナリ蓋シ米質カ崩壊性ヲ帶フルニ因ルモノニシテ斯カル傾向ハ早湧ニ陥ルヨリ結果良好ナルヘキハ勿論又例令早湧ノ傾向アルモ少シク權入、暖氣廻シヲ頻繁ニスルトキハ容易ニ之レヲ防止シ得ル點ハ大ニ朝鮮米ニ於テ有利トスル所ナレトモ若シ餘リニ米粒カ潰レ過キ糊状態カ進ムトキハ却テ物料ノ粘性過度ノ爲メニ糖化、醗酵不充分トナリ從ツテ健全ナル醇良ノ酒母ヲ育成シ能ハサル缺點ヲ認ムヲ常トセリ内地ニテ通常暖氣一〇本(一日一本トシテ)位噴フ時ハ湧後レトナリ醗液ノ濃度「ボーメ」一七度以上ヲ示シ多クノ場合糖分ノ分析ノ結果モ亦三〇%以上ヲ表示スレトモ朝鮮ニテハ一〇本位テハ「ボーメ」一五度乃至一六度位ニテ而モ糖分ハ比較的ニ多量ナラサルヲ一般トスハ一面氣候寒冷ニシテ醗ノ品温上昇シ難キニモ基因スレトモ元來朝鮮米ヲ使用スルト湧後レノ現象ハ糊多キ湧後レニシテ糖分又ハ酸味ノ過多ナル真正ノ湧後レヲ生ズルコトハ甚タ稀レナルヲ實驗セリ而シテ斯ノ如キ經過ヲ取リシ酒母ノ湧付ハ容易ニ出現セス内地ニテハ最早一晝夜以内ニハ膨レカ落チテ所謂湧付現象トナルヘキ状態ヲ呈シツ、此狀態カ朝鮮ニテハ二、三日間モ繼續スルヲ常トセリ内地ヨリ初メテ渡鮮シタ杜氏はレヲ觀テ甚シク奇怪ニ感スレトモ此際憂慮スルコトナク完全ナル湧付ヲ待チ品温ヲ急昇セシメス休ミ期間ヲ延長シ注意シテ育成セハ相當ナル酒母ヲ得ルコト疑ヒナク早湧ニ傾イタ酒母ヨリ遙カニ良好ナリ然レトモ若シ不注意ニ休ミ中品温ヲ過昇セシムルカ又泡ノ狀貌カ味ヨリ進ミ過タル爲メニぬくみとりヲ急クカ其他權入レヲ頻繁ニ入ル、等操作ヲ誤ルトキハ酵母ノ衰弱セル甘味ノ喰切レ不良ナル押シ弱キ酒母トナリ結局弱醗ニ終リテ銘酒仕込用トシテハ不適當ナリ

故ニ朝鮮米ヲ使用シ酒母育成上注意スヘキハ脆弱ナル米質ト云フ關係ヨリ内地ヨリハ幾分權入及暖氣廻シヲ控ヘ目ニシテモ差閤ナキナリ幸ニ朝鮮ハ氣候寒冷ニシテ早湧ノ憂ヒ少ナク例令早湧キノ現象ヲ認ムルモ容易ニ防キ得ルハ寧ロ天惠ト稱スヘシ内地ニテ殊ニ氣候温暖ナル地方ハ朝鮮米ヲ使用セリト雖醗摺リヲ粗略ニ行フコトハ危險ナレハ内地米

同様普通飯ナレハ飯摺リハ相當ニ叮嚀ニ爲ササルヘカラス又山卸廢止飯ハ荒糧及ニ番糧ハ強ク入レサレハ早湧キニ陥ル恐レアルヲ以テ此點ハ特ニ注意ヲ要ス只暖氣挿入後ニ能ク其米粒ノ崩壊ト糖化、成酸ニ留意シテ多少ノ斟酌ヲ行フヘキナリ

尙速醸飯ノ如キ乳酸ヲ添加シ且高温仕込ノ爲メニ米粒ノ急ニ溶解スルモノハ寧ロ蒸米ノ硬キ方結果良好ニシテ荒糧ノ程度モ輕クテ可ナリ若シ酵母添加速醸飯ニテ早湧ノ危險アル時ハ酵母ヲ荒糧又ハニ番糧ニ添加スレハ其湧付ヲシテ適當ナラシムルコトヲ得ルナリ

六、醱

米質脆弱ニシテ崩壊性ヲ有スル朝鮮米ヲ以テ醱仕込ヲナスニハ蒸米ヲ硬化シテ仕込ミニ供スヘキハ勿論殊ニ銘酒仕込ミニテ權入レヲ多クセンニハ内地ヨリモ一層其必要ヲ認ムルナリ從來朝鮮ノ磨造ニ高温冷込ノ多キハ一ツハ酒母ノ弱性ナリシニ基因スレトモ氣候寒冷ニシテ醱ノ温度カ上昇シ難キ懸念ヨリ蒸米温ヲ以テ仕込温ヲ調節シ高温軟粒仕込ヲナスカ其重ナル原因トナリ居レリ是等ハ米質ノ脆弱ナルコトヲ證明セルモノニシテ朝鮮米ハ殊ニ蒸米ヲ放冷硬化シ水添温ハ適宜豫メ汲水ニ湯ヲ入レテ水温ヲ高メ調節ヲ計リ置クコトニ留意スルコト極メテ肝要ナリトス

七、清酒ノ品質

從來朝鮮ノ清酒ハ一種ノ香氣ヲ有シ風味何トナク力弱キ感ノアルハ米ノ關係ニハアラサルヤトノ疑ヒヲ有スルモノ多カリシガ近年米ノ撰擇ニ留意シ精白歩合ヲ高メ専ラ吟醸仕込ヲ行ヒ各地共ニ漸次健全ナル濃醇酒ヲ製造スルニ至リシ爲メ朝鮮米ニテモ決シテ銘酒ヲ醸造シ得サルコトナキヲ信スルニ至レリ但シ上記ノ如キ米質ニ對シ適應セル注意ヲ拂フト共ニ嚴寒ナル地方ニ於テハ相當ナル醸造仕込庫ノ保温設備ヲ必要トスルコト勿論ニシテ醱仕込場ガ餘リニ廣キニ失スルモノハ不適當ニシテ一個又ハ二個ノ暖爐ヲ以テ晝夜共ニ攝氏四、五度内外ニ保チ得ルノ構造ヲ得策トス

大正十一年度藥酒釀造試驗成績

技 手 淺 井 正 英

第一回製麹方法

製麹種類	原料小麥粉米	製成箇數	小麥粉	水	重量	直徑	厚さ
粗	一斗當重量	四〇個	〇、〇一五	六九〇cc	三七五g	七寸	一寸七分
細	二、六二〇g	一九個	〇、〇一五	五七〇cc	三四〇g	六寸二分	一寸三分
最細	二、四〇〇g	一一個	〇、〇一五	六九〇cc	三〇〇g	六寸五分	一寸五分
最細	一、八八〇g	一一個	〇、〇一五	六九〇cc	三〇〇g	六寸五分	一寸五分

第一回麹子製麹經過表

操作	月 日	檢温時期	乾球	濕球	品温	摘	要
取込	八、二九	後	三一〇	三〇〇	三二〇	品質柔軟	
手入	八、三〇	前	二五〇	二三五	四五〇	黃色ヲ帶フルニ至ル	草履ヒヲ除ク
同	八、三一	後	三一五	三〇〇	四二〇	再ヒ草履及建履ヒヲナス	
同	九、一	前	三〇〇	二八五	三七〇	立攪トナス	狀貌著シク黃色トナス
同	九、二	前	二九〇	二七五	四〇〇		
同	九、三	前	二九〇	二七五	四〇〇		
同	九、四	前	二九〇	二七五	四〇〇		
同	九、五	前	二九〇	二七五	四〇〇		
同	九、五	前	二九〇	二七五	四〇〇		

第二回製麹方法

第一回ト同法ニ據ル 箇數 一四箇

藥酒釀造試驗成績

第二回糖子製麹經過表

操作	月	日	檢温時刻	乾球	濕球	品温	摘
取込	八	三〇	三時	二五〇	二三五	三二〇	表裏ヲ轉換シ草及藁ハ前ノ如ク 黃色ノ菌糸充分ニ着生シ第一回ノ分ニ比シ多 量及草藁ヒヲ除キ上部取出ノ後放置シ後一時 少量ノ草及藁一枚ヲ覆フ 片鱗狀ニ立積トナシ其上部ニ少量ノ草藁ヒヲ ナス
手入	八	三一	九時	三一五	三〇〇	四五〇	
同	九	二一	七時	二八〇	二六五	四三〇	
同	九	三二	七時	二六〇	二四五	四三〇	
同	九	四三	七時	二二〇	二一〇	四三〇	
同	九	五四	八時	二二〇	二一〇	三三〇	
同	九	六五	八時	二二〇	二一〇	三三〇	
同	九	七六	八時	二二〇	二一〇	三三〇	
同	九	八七	八時	二二〇	二一〇	三三〇	
同	九	九八	八時	二二〇	二一〇	三三〇	

第三回製麹方法

製成價數

製成價數	小麥粉	水量	重量
一〇	〇〇一五	五七五cc	三七五g
一一	〇〇一五	六二五cc	三七五g
一二	〇〇一五	六二五cc	三七五g

第三回糖子製麹經過表

操作	月	日	檢温時刻	乾球	濕球	品温	摘
取込	九	一〇	八時	二六五	二七五	二九〇	第二回ノ分ニ比シ黃色菌糸ノ發生少シ草及藁 ハ其儘トナセリ 表裏轉換ヲナス 上面ノ覆ヒトシテ藁一枚宛ヲナシ翌日ニ至ル 片鱗狀ニ配列シ他ハ前日ノ如シ 當日ヨリ一日一回ノ手入トナス 表裏及上下ニ轉換其他前ノ如シ 表裏上下ニ轉換ス 藁覆ヒノ中央約五寸餘リ開放ス 黃色ノ菌糸漸ク増加ス 中央部兩端ニ比シ温度高キカ故ニ中部四寸位 藁覆ヒヲ開放ス 温度調節ニ進ム 藁覆ヒ前ノ如クス 右ニ同シ 同
手入	九	一〇	八時	二七〇	二七五	三一〇	
取込	九	一〇	八時	二七〇	二七五	三一〇	
手入	九	一〇	八時	二七〇	二七五	三一〇	
取込	九	一〇	八時	二七〇	二七五	三一〇	
手入	九	一〇	八時	二七〇	二七五	三一〇	
取込	九	一〇	八時	二七〇	二七五	三一〇	
手入	九	一〇	八時	二七〇	二七五	三一〇	
取込	九	一〇	八時	二七〇	二七五	三一〇	
手入	九	一〇	八時	二七〇	二七五	三一〇	

藥酒釀造試驗成績

操作	月	日	檢温時刻	乾球	濕球	品温
手入	九	一一	八時	二六〇	二四五	四一〇
手入	九	一一	八時	二九〇	二七五	四二〇
手入	九	一一	八時	二五〇	二三五	三七〇
手入	九	一一	八時	二五〇	二三五	三七〇
手入	九	一一	八時	二五〇	二三五	三七〇
手入	九	一一	八時	二五〇	二三五	三七〇
手入	九	一一	八時	二五〇	二三五	三七〇
手入	九	一一	八時	二五〇	二三五	三七〇
手入	九	一一	八時	二五〇	二三五	三七〇
手入	九	一一	八時	二五〇	二三五	三七〇

九、二六	前	七、四〇	二〇、〇	一九、五	三八、〇
九、二六	後	五、〇〇	二四、〇	二二、五	三九、〇
九、二七	前	七、三〇	二〇、〇	一九、五	四〇、〇
九、二七	後	五、〇〇	二五、〇	二四、五	三七、〇
九、二八	前	七、四〇	一九、〇	一八、五	三七、〇
九、二八	後	五、四〇	二四、〇	二三、五	三四、〇
九、二九	前	七、四〇	一四、〇	一三、五	三二、〇
九、二九	後	四、三〇	一六、〇	一五、〇	二四、〇

備考 本總子引込後二十二日目ニテ完了セシム本年度試驗總子ノ中本回ノ分品質最モ良好ニシテ腐蝕セルモノナク香氣亦佳ナルカ如シ

午後五時日光乾燥ノ準備トシテ附着雜草ヲ掃除セリ

第四回製麵方法

製麵種類	原料粉末	試驗符號	製型箇數	成型一箇當
粉麵	一斗當重量	甲	九箇	小麥ノ重量
麵麵	二、四〇〇	乙	〇	水
粗麵	一、八〇〇	丙	一三	量
	二、六〇〇			(三九〇)
				(一升五合)
				(二八二)
				(一升五合)
				(三七〇)
				(一升五合)

第四回總子製麵經過表

取込	月日	檢温時期	室温	品温	摘	要
九、二〇	前	八、〇〇	乾球	三五、〇		
九、一九	後	三、〇〇	濕球	二一、〇		

九、二一	前	八、〇〇	一四、〇	三七、〇
九、二一	後	一、〇〇	二三、〇	四五、〇
九、二二	前	九、〇〇	二〇、〇	四一、〇
九、二二	後	八、〇〇	二〇、〇	四三、〇
九、二三	前	七、五〇	二二、〇	四四、〇
九、二三	後	七、四〇	二二、〇	四四、〇
九、二四	前	七、四〇	二二、〇	四四、〇
九、二四	後	七、四〇	二二、〇	四四、〇
九、二五	前	七、四〇	二二、〇	四四、〇
九、二五	後	七、四〇	二二、〇	四四、〇
九、二六	前	七、四〇	二二、〇	四四、〇
九、二六	後	七、四〇	二二、〇	四四、〇
九、二七	前	七、三〇	二四、〇	四六、〇
九、二七	後	五、〇〇	二四、〇	四六、〇
九、二八	前	七、四〇	一九、〇	四三、〇
九、二八	後	四、四〇	二四、〇	四三、〇
九、二九	前	四、四〇	一八、〇	四三、〇
九、二九	後	四、四〇	一八、〇	四三、〇
九、三〇	前	四、四〇	一八、〇	四三、〇
九、三〇	後	四、四〇	一八、〇	四三、〇
一〇、〇一	前	四、三〇	一八、〇	四三、〇
一〇、〇一	後	七、三〇	一六、〇	四〇、〇
一〇、〇二	前	五、二〇	一五、〇	三六、〇
一〇、〇二	後	七、〇〇	一六、〇	四〇、〇
一〇、〇三	前	六、〇〇	一六、〇	四〇、〇
一〇、〇三	後	七、〇〇	一六、〇	四〇、〇
一〇、〇四	前	六、〇〇	一六、〇	三八、〇
一〇、〇四	後	七、〇〇	一六、〇	三八、〇
一〇、〇五	前	五、〇〇	一六、〇	三五、〇
一〇、〇五	後	七、二〇	一六、〇	三五、〇

酒造試驗成績

月	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一										
日	五	五	四	四	三	三	二	二	一	一	〇	〇	九	九	八	八	七	七	六	六	五	五	五	四	四	四	四	三	三	三	二	二	二	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一							
順	二	二	一	一	〇	〇	九	九	八	八	七	七	六	六	五	五	四	四	三	三	二	二	二	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一						
法	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同				
入	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後			
温	四	八	四	八	四	八	四	八	四	八	四	八	四	八	四	八	四	八	四	八	四	八	四	八	四	八	四	八	四	八	四	八	四	八	四	八	四	八	四	八	四	八	四	八	四	八	四	八				
室	一	二	〇	九	〇	二	五	〇	七	〇	一	五	〇	四	五	〇	一	四	五	〇	一	三	五	〇	一	一	九	〇	一	一	三	五	〇	一	九	〇	一	九	〇	一	四	〇	一	二	八	〇	一	四	〇			
品	一	三	〇	一	三	〇	一	四	〇	一	五	〇	一	六	〇	一	八	〇	一	八	〇	一	八	〇	一	八	〇	一	七	五	一	六	五	一	六	五	一	六	五	一	六	五	一	六	五	一	六	五				
状	落		池		同	玉	同	高	湯	湯	付	前			同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同		
観																																																				
摘	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同

糖突三人二十分間
 右 同 十分間
 物料柔軟トナル糖突二人十分間
 一人十五分間權入
 右 同
 爾後一日二回權入一回一人二十本トス

同(油付時ニ於ケル池ノ高さ最低シ)
 同(四者中本號最低面ナルモ醗酵旺盛ナルカ)
 (如シ)

一四五

大正十一年度第三號藥酒酒母仕込經過表

仕	備	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一			
込	考	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
方	法	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
蒸	米	五	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	
麴	米	五	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	
液	水	五	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇		
種	別	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同

備後一日二回權入一回一人廿本トス(湯付前)
 同(湯付)
 同(巨大美麗ナル玉泡現出處々ニ地泡ヲ見ル)
 同(醗酵旺盛)
 同(玉泡數ヲ減シ醗酵弱クナル)

一四四

藥酒釀造試驗成績

備考	使用麴子第一回製法	後	前	後	前
一一、一六	一三	八、〇〇	九、八〇	一一、五〇	一二、五〇
一一、一六	一三	四、〇〇	一五、〇〇	一一、五〇	一二、五〇
一一、一七	一四	八、〇〇	一七、〇〇	一二、五〇	一二、五〇
一一、一七	一四	四、〇〇	一二、五〇	一一、五〇	一二、五〇

備考 (熟成)

大正十一年度第四號藥酒母仕込経過表

月	日	日順	操作	検温時刻	室温	品温	液	水	種	摘	要	別
一一、一	四	一	仕込	一〇、〇〇	一八、〇〇	一五、〇〇	五〇〇	同	同	同	同	同
一一、二	四	一	仕込	一〇、〇〇	一八、〇〇	一五、〇〇	五〇〇	同	同	同	同	同
一一、三	四	一	仕込	一〇、〇〇	一八、〇〇	一五、〇〇	五〇〇	同	同	同	同	同
一一、四	四	一	仕込	一〇、〇〇	一八、〇〇	一五、〇〇	五〇〇	同	同	同	同	同
一一、五	五	二	仕込	一〇、〇〇	一八、〇〇	一五、〇〇	五〇〇	同	同	同	同	同
一一、六	五	二	仕込	一〇、〇〇	一八、〇〇	一五、〇〇	五〇〇	同	同	同	同	同
一一、七	五	三	仕込	一〇、〇〇	一八、〇〇	一五、〇〇	五〇〇	同	同	同	同	同
一一、八	五	四	仕込	一〇、〇〇	一八、〇〇	一五、〇〇	五〇〇	同	同	同	同	同
一一、九	六	五	仕込	一〇、〇〇	一八、〇〇	一五、〇〇	五〇〇	同	同	同	同	同
一一、〇	六	六	仕込	一〇、〇〇	一八、〇〇	一五、〇〇	五〇〇	同	同	同	同	同
一一、一	七	七	仕込	一〇、〇〇	一八、〇〇	一五、〇〇	五〇〇	同	同	同	同	同
一一、二	七	八	仕込	一〇、〇〇	一八、〇〇	一五、〇〇	五〇〇	同	同	同	同	同
一一、三	七	八	仕込	一〇、〇〇	一八、〇〇	一五、〇〇	五〇〇	同	同	同	同	同
一一、四	八	九	仕込	一〇、〇〇	一八、〇〇	一五、〇〇	五〇〇	同	同	同	同	同
一一、五	八	九	仕込	一〇、〇〇	一八、〇〇	一五、〇〇	五〇〇	同	同	同	同	同
一一、六	九	一〇	仕込	一〇、〇〇	一八、〇〇	一五、〇〇	五〇〇	同	同	同	同	同
一一、七	九	一〇	仕込	一〇、〇〇	一八、〇〇	一五、〇〇	五〇〇	同	同	同	同	同
一一、八	〇	一一	仕込	一〇、〇〇	一八、〇〇	一五、〇〇	五〇〇	同	同	同	同	同
一一、九	〇	一二	仕込	一〇、〇〇	一八、〇〇	一五、〇〇	五〇〇	同	同	同	同	同
一一、〇	一	一三	仕込	一〇、〇〇	一八、〇〇	一五、〇〇	五〇〇	同	同	同	同	同

備考 (熟成)

備考	使用麴子第三回製法	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前
一一、一	一八	八、〇〇	一一、〇〇	一二、五〇	一二、五〇	一二、五〇	一二、五〇	同	同	同	同
一一、二	一八	八、〇〇	一一、〇〇	一二、五〇	一二、五〇	一二、五〇	一二、五〇	同	同	同	同
一一、三	一八	八、〇〇	一一、〇〇	一二、五〇	一二、五〇	一二、五〇	一二、五〇	同	同	同	同
一一、四	一八	八、〇〇	一一、〇〇	一二、五〇	一二、五〇	一二、五〇	一二、五〇	同	同	同	同
一一、五	一八	八、〇〇	一一、〇〇	一二、五〇	一二、五〇	一二、五〇	一二、五〇	同	同	同	同
一一、六	一八	八、〇〇	一一、〇〇	一二、五〇	一二、五〇	一二、五〇	一二、五〇	同	同	同	同
一一、七	一八	八、〇〇	一一、〇〇	一二、五〇	一二、五〇	一二、五〇	一二、五〇	同	同	同	同
一一、八	一八	八、〇〇	一一、〇〇	一二、五〇	一二、五〇	一二、五〇	一二、五〇	同	同	同	同
一一、九	一八	八、〇〇	一一、〇〇	一二、五〇	一二、五〇	一二、五〇	一二、五〇	同	同	同	同
一一、〇	一八	八、〇〇	一一、〇〇	一二、五〇	一二、五〇	一二、五〇	一二、五〇	同	同	同	同

備考 (熟成)

藥酒釀造試驗成績

大正十一年度藥酒酒母試釀經過ノ梗概

藥酒酒母ニ使用セル糖子ハ凡テ本所製ニ係ハリ粗糖、粉糖、穀糖ノ三種ニ付同一仕込温度ノ下ニ其優劣強弱ノ比較試驗ヲ行ヘリ其結果ヲ概說センニ別表ニ詳記セルカ如ク仕込ハ十一月初旬ニ始マリ室温ハ攝氏九度ヨリ一九度ノ高温ニ於テ仕込温度ハ何レモ一五度トシ仕込後膨レノ開始ハ凡テ三日目午後トナリ湧付開始ハ第二號ノミ五日目午前ナリシ外他三者ハ六日目午後ニ現ハレ玉泡開始ノ時期ハ第一號七日目午前第二號六日目午後第三號及第四號ハ共ニ八日目午前ニ現ハレ熟成期日ハ凡テ仕込後一四日目トセリ其分析成績ヲ見ルニ酒精生産量ハ第一號(第一回製組)第一位ニシテ一九・六%ヲ含ミ第三號(第二回製組)ハ一九・四%次テ第二號ノ一八・五%第四號ノ一八・四%ヲ示セリ而シテエキス量ハ何レモ五・七%以上七・〇%ニ達シ總酸量亦少キハ〇・五%ヨリ多キハ〇・七六%ニ及ヒタリ之カ香味ニ付檢スルニ其品位ハ第二、第一、第三、第四ノ順位ニ在リテ第一回製粉糖使用ノ分最モ佳良ナルカ如シ之ヲ要スルニ粗糖及穀糖ヲ使用スルトキハ生酸量多クシテ酒精量亦多量ナルヲ示セルモ藥酒用酒母トシテハ着色度著シク香味ニ於テモ幾分劣レルヲ觀ル之ヲ以テ現狀ニ在リテハ藥酒釀造用トシテハ依然粉糖佳良ナルカ如ク未タ粗糖及穀糖ヲ以テ之カ代用ハ結果良好ナラズト明言スルヲ得ヘシ

大正十一年度第一號藥酒酒母仕込經過表

月	日	仕込方法	原料品	酒母	初温	中温	留温	計
一	二	蒸米	三三三三	三三三三	九	一〇〇〇	一〇〇〇	一、三三三
一	一	蒸米	三三三三	三三三三	九	一〇〇〇	一〇〇〇	一、三三三
一	一	蒸米	三三三三	三三三三	九	一〇〇〇	一〇〇〇	一、三三三
一	一	蒸米	三三三三	三三三三	九	一〇〇〇	一〇〇〇	一、三三三
一	一	蒸米	三三三三	三三三三	九	一〇〇〇	一〇〇〇	一、三三三
一	一	蒸米	三三三三	三三三三	九	一〇〇〇	一〇〇〇	一、三三三
一	一	蒸米	三三三三	三三三三	九	一〇〇〇	一〇〇〇	一、三三三
一	一	蒸米	三三三三	三三三三	九	一〇〇〇	一〇〇〇	一、三三三
一	一	蒸米	三三三三	三三三三	九	一〇〇〇	一〇〇〇	一、三三三
一	一	蒸米	三三三三	三三三三	九	一〇〇〇	一〇〇〇	一、三三三

水添前十一時ニ行ヌ水添温一二度

藥酒釀造試驗成績

酒精製造試驗成績

月	仕	日	法	原料	仕	日	法	原料
二二	一	一	一	一	一	一	一	一
二三	二	二	二	二	二	二	二	二
二四	三	三	三	三	三	三	三	三
二五	四	四	四	四	四	四	四	四
二六	五	五	五	五	五	五	五	五
二七	六	六	六	六	六	六	六	六
二八	七	七	七	七	七	七	七	七
二九	八	八	八	八	八	八	八	八
三〇	九	九	九	九	九	九	九	九
三一	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
一二	一	一	一	一	一	一	一	一
一三	二	二	二	二	二	二	二	二
一四	三	三	三	三	三	三	三	三
一五	四	四	四	四	四	四	四	四
一六	五	五	五	五	五	五	五	五
一七	六	六	六	六	六	六	六	六
一八	七	七	七	七	七	七	七	七
一九	八	八	八	八	八	八	八	八
二〇	九	九	九	九	九	九	九	九
二一	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
二二	一	一	一	一	一	一	一	一
二三	二	二	二	二	二	二	二	二
二四	三	三	三	三	三	三	三	三
二五	四	四	四	四	四	四	四	四
二六	五	五	五	五	五	五	五	五
二七	六	六	六	六	六	六	六	六
二八	七	七	七	七	七	七	七	七
二九	八	八	八	八	八	八	八	八
三〇	九	九	九	九	九	九	九	九
三一	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇

蒸 餾 水 子 米 品

酒精製造試驗成績

酒 樽	熟 成	初 温	中 温	添 温	留 温	計
一	二	三	四	五	六	七
八	九	〇	一	二	三	四
五	六	七	八	九	〇	一
二	三	四	五	六	七	八
九	〇	一	二	三	四	五
六	七	八	九	〇	一	二
三	四	五	六	七	八	九
〇	一	二	三	四	五	六
七	八	九	〇	一	二	三
四	五	六	七	八	九	〇
一	二	三	四	五	六	七

一五五

大正十一年度第五號藥酒醱仕込經過表

酒精製造試驗成績

價	考	使用樽子第四回製イ號	酒 樽	熟 成	初 温	中 温	添 温	留 温	計
一	二	三	四	五	六	七	八	九	〇
〇	一	二	三	四	五	六	七	八	九
九	〇	一	二	三	四	五	六	七	八
八	九	〇	一	二	三	四	五	六	七
七	八	九	〇	一	二	三	四	五	六
六	七	八	九	〇	一	二	三	四	五
五	六	七	八	九	〇	一	二	三	四
四	五	六	七	八	九	〇	一	二	三
三	四	五	六	七	八	九	〇	一	二
二	三	四	五	六	七	八	九	〇	一
一	二	三	四	五	六	七	八	九	〇
〇	一	二	三	四	五	六	七	八	九
九	〇	一	二	三	四	五	六	七	八
八	九	〇	一	二	三	四	五	六	七
七	八	九	〇	一	二	三	四	五	六
六	七	八	九	〇	一	二	三	四	五
五	六	七	八	九	〇	一	二	三	四
四	五	六	七	八	九	〇	一	二	三
三	四	五	六	七	八	九	〇	一	二
二	三	四	五	六	七	八	九	〇	一
一	二	三	四	五	六	七	八	九	〇
〇	一	二	三	四	五	六	七	八	九
九	〇	一	二	三	四	五	六	七	八
八	九	〇	一	二	三	四	五	六	七
七	八	九	〇	一	二	三	四	五	六
六	七	八	九	〇	一	二	三	四	五
五	六	七	八	九	〇	一	二	三	四
四	五	六	七	八	九	〇	一	二	三
三	四	五	六	七	八	九	〇	一	二
二	三	四	五	六	七	八	九	〇	一
一	二	三	四	五	六	七	八	九	〇
〇	一	二	三	四	五	六	七	八	九
九	〇	一	二	三	四	五	六	七	八
八	九	〇	一	二	三	四	五	六	七
七	八	九	〇	一	二	三	四	五	六
六	七	八	九	〇	一	二	三	四	五
五	六	七	八	九	〇	一	二	三	四
四	五	六	七	八	九	〇	一	二	三
三	四	五	六	七	八	九	〇	一	二
二	三	四	五	六	七	八	九	〇	一
一	二	三	四	五	六	七	八	九	〇
〇	一	二	三	四	五	六	七	八	九
九	〇	一	二	三	四	五	六	七	八
八	九	〇	一	二	三	四	五	六	七
七	八	九	〇	一	二	三	四	五	六
六	七	八	九	〇	一	二	三	四	五
五	六	七	八	九	〇	一	二	三	四
四	五	六	七	八	九	〇	一	二	三
三	四	五	六	七	八	九	〇	一	二
二	三	四	五	六	七	八	九	〇	一
一	二	三	四	五	六	七	八	九	〇
〇	一	二	三	四	五	六	七	八	九

一五四

藥酒試釀ノ目的

市販製品ノ多クハ製成中既ニ甘酸敗ノ傾向ヲ有シ貯藏耐久性ニ乏シキハ一般周知ノ事實ナルカ之カ酒質ノ改良ヲ圖リ貯藏ノ耐久力ヲ増加セントシ糖子ノ製造、製醗法及醗ノ操作醗酵上ノ注意ニ考慮ヲ加ヘ酒質ノ改善ヲ試ミタリ

藥酒醗試釀經過ノ梗概

試驗目的ニ供セル仕込箇數ハ計六箇ニシテ之ニ使用セル酒母ハ前說糖子比較試釀ニ供セル合併酒母ニシテ仕込溫度ハ攝氏八、五度ヨリ九、五度ノ間ニ於テ行ヒタルニ何レモ四日ニ至リ湧付ヲ開始シ最高醗溫度ノ高キハ二二、〇度低キハ一九、〇度ヲ示シ仕込後十三日目ニ於テ搾揚ケヲ了セリ

試驗結果

熟成製品ニ付分析シタル成績ヲ見ルニ酒精量少キハ一八・四%以上多キハ一九・四%ニ及ヒエキス量ハ三・七%以上六・一%アリ糖分量少キモノ〇・五%ヨリ多キハ一・三%ヲ含ミ總酸量ニ在リテハ〇・二四%ヨリ〇・三二%ノ間ニアリ從來市販製品ノ佳良ナルモノニ付其分析セル成績ヲ見ルニ酒精量多キモノニシテ一四・〇%内外ニ過キス然ルニエキス量ハ一三・〇%内外糖分量八・〇%總酸〇・七%内外ヲ含有スルモノニ對比スル時ハ其成分上著シキ差異アルヲ認メタリ
前述ノ如キ本所試釀藥酒ニ付火入ヲ行ハス冬季ヨリ春季ニ互リ貯藏耐久力ヲ見ルニ裕ニ六ヶ月間ヲ保チタリ故ニ市販製品トシテ遠ク搬出セシメンニハ更ニ火入壞詰トナシ冷處ニ貯藏スルニ於テハ品位劣化ノ惧レナキヲ以テ原料ノ精撰ト醗造操技ニ今少シク注意ヲ拂フニ於テハ家庭工業ノ域ヲ脱シ工業的製品トシテ擴ク市場ニ其存在ヲ認ムルニ至ルヘシ

藥酒酒母分析表

第一號藥酒酒母

藥酒釀造試驗成績

時期	比	重	酒	精	エ	キ	ス	總	酸	揮	發	酸	糖	分	摘	要	
仕込後五日	一、一〇八〇	一、一〇三五	一、一〇五〇〇〇	一、一〇三三〇〇	三、一、五、四、一〇	〇、三、一、二、七	〇、三、一、二、七	〇、三、一、二、七	〇、三、一、二、七	〇、〇、三、八、四	〇、〇、三、八、四	〇、〇、三、八、四	二、三、三、八、〇〇	六、八、六、〇〇	一、八、九、〇〇	〇、六、五、七、五	
同 七日	一、一〇三二	一、一〇〇三二	一、一〇〇〇〇〇	一、一〇〇〇〇〇	六、八、六、二、〇	〇、六、〇、九、五	〇、六、〇、九、五	〇、六、〇、九、五	〇、六、〇、九、五	〇、〇、五、五、二	〇、〇、五、五、二	〇、〇、五、五、二	一、八、九、〇〇	一、八、九、〇〇	〇、六、五、七、五		
同 十一日	〇、九、九、八、〇	一、九、六、〇〇〇	一、九、六、〇〇〇〇	一、九、六、〇〇〇〇	五、七、七、九、〇	〇、六、四、九、〇	〇、六、四、九、〇	〇、六、四、九、〇	〇、六、四、九、〇	〇、〇、六、〇、〇	〇、〇、六、〇、〇	〇、〇、六、〇、〇	〇、〇、六、〇、〇	〇、〇、六、〇、〇	〇、〇、六、〇、〇		

第二號藥酒酒母

時期	比	重	酒	精	エ	キ	ス	總	酸	揮	發	酸	糖	分	摘	要
仕込後五日	一、〇九五五	一、〇三三二	一、〇三三二〇〇	一、〇三三二〇〇	二、八、〇、七、三、〇	〇、三、三、〇、四	〇、三、三、〇、四	〇、三、三、〇、四	〇、三、三、〇、四	〇、〇、四、八、〇	〇、〇、四、八、〇	〇、〇、四、八、〇	一、七、五、七、〇〇	三、五、五、〇〇	一、八、〇、〇〇	
同 七日	一、〇〇九〇	一、〇〇九〇〇〇	一、〇〇九〇〇〇	一、〇〇九〇〇〇	八、三、一、四、〇	〇、五、四、八、七	〇、五、四、八、七	〇、五、四、八、七	〇、五、四、八、七	〇、〇、六、〇、〇	〇、〇、六、〇、〇	〇、〇、六、〇、〇	一、八、〇、〇〇	一、八、〇、〇〇	一、〇、五、七、〇	
同 十一日	一、〇〇五〇	一、八、五、〇〇〇	一、八、五、〇〇〇〇	一、八、五、〇〇〇〇	七、一、〇、二、〇	〇、五、五、四、〇	〇、五、五、四、〇	〇、五、五、四、〇	〇、五、五、四、〇	〇、〇、六、〇、〇	〇、〇、六、〇、〇	〇、〇、六、〇、〇	一、〇、五、七、〇	一、〇、五、七、〇		

第三號藥酒酒母

時期	比	重	酒	精	エ	キ	ス	總	酸	揮	發	酸	糖	分	摘	要
仕込後五日	一、一〇〇〇	一、一〇〇〇	一、一〇〇〇〇〇	一、一〇〇〇〇〇	三、一、九、七、一、〇	〇、三、八、三、五	〇、三、八、三、五	〇、三、八、三、五	〇、三、八、三、五	〇、〇、六、二、四	〇、〇、六、二、四	〇、〇、六、二、四	二、四、三、七、〇〇	四、〇、三、〇、〇	一、七、二、〇、〇	
同 七日	一、〇〇六〇	一、七、九、〇〇〇	一、七、九、〇〇〇〇	一、七、九、〇〇〇〇	七、一、二、八、〇	〇、七、六、三、四	〇、七、六、三、四	〇、七、六、三、四	〇、七、六、三、四	〇、〇、六、二、四	〇、〇、六、二、四	〇、〇、六、二、四	一、七、二、〇、〇	一、七、二、〇、〇	〇、五、二、五、〇	
同 十一日	一、〇〇〇〇	一、九、四、〇〇〇	一、九、四、〇〇〇〇	一、九、四、〇〇〇〇	六、〇、六、四、〇	〇、七、六、七、〇	〇、七、六、七、〇	〇、七、六、七、〇	〇、七、六、七、〇	〇、〇、六、二、四	〇、〇、六、二、四	〇、〇、六、二、四	〇、五、二、五、〇	〇、五、二、五、〇		

第四號藥酒酒母

時期	比	重	酒	精	エ	キ	ス	總	酸	揮	發	酸	糖	分	摘	要
仕込後五日	一、一〇九〇	一、〇二二二	一、〇二二二〇〇	一、〇二二二〇〇	三、一、九、〇、七、〇	〇、二、八、九、一	〇、二、八、九、一	〇、二、八、九、一	〇、二、八、九、一	〇、〇、三、五、六	〇、〇、三、五、六	〇、〇、三、五、六	二、三、七、七、〇〇	四、二、八、〇、〇	二、一、一、五、〇	
同 七日	一、〇〇七〇	一、七、七、〇〇〇	一、七、七、〇〇〇〇	一、七、七、〇〇〇〇	七、三、〇、六、〇	〇、七、〇、二、一	〇、七、〇、二、一	〇、七、〇、二、一	〇、七、〇、二、一	〇、〇、四、八、〇	〇、〇、四、八、〇	〇、〇、四、八、〇	二、一、一、五、〇	二、一、一、五、〇		
同 十一日	一、〇〇一五	一、八、四、〇〇〇	一、八、四、〇〇〇〇	一、八、四、〇〇〇〇	六、三、一、〇、〇	〇、七、三、〇、二	〇、七、三、〇、二	〇、七、三、〇、二	〇、七、三、〇、二	〇、〇、四、八、〇	〇、〇、四、八、〇	〇、〇、四、八、〇	二、一、一、五、〇	二、一、一、五、〇		

大正十一年度藥酒酒母細菌調查表

酵母數 (1cc中)

時期	第一號	第二號	第三號	第四號
仕込後十一日	三六、四四二	三三、〇〇〇	一七、八〇〇	一五、〇〇〇
同 十四日	四二、〇〇〇	四四、〇〇〇	三八、四〇〇	三八、六〇〇
同 十八日	四七、〇八〇	四六、二〇〇	四五、二〇〇	四五、九〇〇

染色率

時期	第一號	第二號	第三號	第四號
仕込後十一日	三、四%	五、一%	七、五%	一、二、〇%
同 十四日	一、三、〇%	一、一、五%	七、五%	一、二、〇%
同 十八日	四、〇、八%	二、三、三%	三、七、一%	三、五、六%

藥酒醱分析表

時期	比	重	酒	精	エ	キ	ス	總	酸	揮	發	酸	糖	分	摘	要
仕込後四日	一、〇八二〇	一、〇三〇八	一、〇三〇八〇〇	一、〇三〇八〇〇	二、六、一、七、五、〇	〇、一、一、二、一	〇、一、一、二、一	〇、一、一、二、一	〇、一、一、二、一	〇、〇、一、二、〇	〇、〇、一、二、〇	〇、〇、一、二、〇	一、二、〇、四、〇〇	四、九、二、〇〇	一、〇、三、〇、〇	
同 七日	〇、九、九、八、八	一、八、四、〇〇〇	一、八、四、〇〇〇〇	一、八、四、〇〇〇〇	五、四、一、八、〇	〇、二、四、七、八	〇、二、四、七、八	〇、二、四、七、八	〇、二、四、七、八	〇、〇、一、六、八	〇、〇、一、六、八	〇、〇、一、六、八	一、〇、三、〇、〇	一、〇、三、〇、〇		

第二號藥酒醱

時期	比	重	酒	精	エ	キ	ス	總	酸	揮	發	酸	糖	分	摘	要
仕込後四日	一、〇七八五	一、〇二二二	一、〇二二二〇〇	一、〇二二二〇〇	二、五、一、〇、五、〇	〇、一、二、三、九	〇、一、二、三、九	〇、一、二、三、九	〇、一、二、三、九	〇、〇、一、四、四	〇、〇、一、四、四	〇、〇、一、四、四	一、一、八、六、四〇	四、四、六、〇〇	〇、五、一、二、四	
同 七日	〇、九、九、三、〇	一、九、一、〇〇〇	一、九、一、〇〇〇〇	一、九、一、〇〇〇〇	四、一、四、〇、〇	〇、二、九、五、〇	〇、二、九、五、〇	〇、二、九、五、〇	〇、二、九、五、〇	〇、〇、一、四、四	〇、〇、一、四、四	〇、〇、一、四、四	一、一、八、六、四〇	四、四、六、〇〇	〇、五、一、二、四	

藥酒釀造試驗成績

第三號藥酒醱

時期	比	重	精	エキス	總	酸	揮發酸	糖	分	摘	要
仕込後四日目	一、〇七九二	五、七〇〇〇	二五、二八五〇	〇、一八〇	〇、一八〇	〇、〇一二〇	〇、〇一二〇	一、一九七五〇			
同 七日目	一、〇二五六	一三、八〇〇〇	二二、五四九〇	〇、二三六〇	〇、二三六〇	〇、〇一二〇	〇、〇一二〇	四、三六〇〇			
同 十一日目	〇、九九六〇	一八、九四〇〇	四、八八〇〇	〇、二五三七	〇、二五三七	〇、〇一四四	〇、〇一四四	〇、八〇〇〇			

第四號藥酒醱

時期	比	重	精	エキス	總	酸	揮發酸	糖	分	摘	要
仕込後四日目	一、〇八二五	四、九〇〇〇	二六、六五五〇	〇、一八〇	〇、一八〇	〇、〇一二〇	〇、〇一二〇	一、二四〇〇〇			
同 七日目	一、〇三六〇	一三、五〇〇〇	一五、三二〇〇	〇、二〇六五	〇、二〇六五	〇、〇一四四	〇、〇一四四	四、五五〇〇			
同 十一日目	一、〇〇三四	一八、八〇〇〇	六、五三二〇	〇、二五九六	〇、二五九六	〇、〇一四四	〇、〇一四四	一、三五〇〇			

第五號藥酒醱

時期	比	重	精	エキス	總	酸	揮發酸	糖	分	摘	要
仕込後四日目	一、〇七八五	五、八〇〇〇	二六、〇七一〇	〇、一四一六	〇、一四一六	〇、〇一四四	〇、〇一四四	一、三六八〇〇			
同 七日目	一、〇一八〇	一五、四〇〇〇	一〇、〇九二〇	〇、二六五五	〇、二六五五	〇、〇一九二	〇、〇一九二	四、一四〇〇			
同 十一日目	〇、九九二〇	一九、三〇〇〇	三、七五二〇	〇、三二四五	〇、三二四五	〇、〇二四〇	〇、〇二四〇	〇、三三六六			

第六號藥酒醱

時期	比	重	精	エキス	總	酸	揮發酸	糖	分	摘	要
仕込後四日目	一、〇七九〇	五、七五〇〇	二五、一五七〇	〇、一三五七	〇、一三五七	〇、〇一五二	〇、〇一五二	一、一〇八〇〇			
同 七日目	一、〇四二〇	一三、〇〇〇〇	一六、四一五〇	〇、二〇〇六	〇、二〇〇六	〇、〇一五四	〇、〇一五四	五、二〇〇〇			
同 十一日目	一、〇〇一〇	一八、四〇〇〇	六、一七九〇	〇、二八九一	〇、二八九一	〇、〇一六八	〇、〇一六八	一、二一五〇			

檜、樺種子應用燒酎試醸成績

(第二回報告)

技 手 淺 井 正 英

檜、樺等ノ殼斗科植物ノ種子ヲ以テ燒酎ノ試醸ヲ開始セルハ大正六年ナリシカ爾來屢之カ實驗ヲ行ヒ其成績ヲ報告セル所ナルカ這回再ヒ慶尙北道ニ委囑シ原料ノ送付ヲ得タルヲ以テ小規模ナル試醸ヲ行ヒタルヲ以テ之カ成績ヲ左ニ述ヘン

トス
一、本試醸ニ使用セル種子ハ主トシテ左記殼斗科植物ニ屬スル四種ノ混和物ナリ

和 名	韓國名	日本通用正名	漢名通俗名	韓國通俗名	科 名	學 名
コナラ	송가시나무	他	小 檜	眞 木	殼斗科	Quercus glandulifera Bl.
ミツナラ	송가시나무	他	水 檜	眞 木	同	Quercus errata Bl.
クヌギ	갈참나무	標	阿 部 標	眞 木	同	Serrata Bl.
アベマキ	갈참나무	標	阿 部 標	眞 木	同	Variabilis Bl.

第一回仕込

原 料	配 合 量	本 種 子 混 合 物 ノ 重 量	摘 要
種 子	〇、一〇〇	一升當脱皮	
地 母	〇、〇五〇	セルモノ	三 三八六
酒 母	〇、〇一〇	七サルモノ	二一二
水	〇、二〇〇		

製造方法(種子使用ノ分)

本種子(脱皮セルモノ)一斗ヲ採リ汲水一斗五升ヲ加ヘ錫引銅製釜中ニ熱スルコト約一時二十分間ニシテ之ヲ攝氏五十度

檜、樺種子應用燒酎試醸成績

ニ冷却シ次テ粉碎セル糖子五升ヲ投加シ好ク混和シ四時間放置シ之ニ酒母一升及殘餘ノ汲水五升ヲ投加シ攪拌シ三日間
放置シタルニ醱酵ヲ始メ二日目ヨリ醱酵漸次旺盛トナリ四日ニ至リ衰エタルヲ以テ之ヲ蒸餾シタルニ其成績左ノ如シ

酒精度(容量)	數	量	醱酵所要日數
四〇.〇	數	〇.〇五三	四日

醱酵經過表(糖子使用ノ分)

月日	檢温時期	品温	室温	摘
五、二三	後	四、〇〇	二九、〇	一七、〇
五、二四	後	三、〇〇	二六、五	二一、五
五、二五	前	一、〇〇	二二、〇	二〇、〇
五、二六	前	八、〇〇	二〇、〇	一八、五

第二回仕込

原料	配合量	摘
糖子	〇.一五〇	強硫酸三合三勺
酒母	〇.〇三〇	清酒用酒母ヲ使ヒタリ
汲水	〇.三五〇	

製造方法(硫酸添加法)

本種子一斗五升ニ對シ汲水三斗ヲ加ヘ全容積ニ對スル(百分中約二分ノ割合ニヨル)二%ノ比ノ硫酸ヲ添加シ加熱スルコ
ト約二時間三十分ニシテ充分轉化ノ行ハレタルヲ認メタルトキハ此泥狀稠度ノ液ノ未タ冷却セサルニ乘シ炭酸石灰ヲ加
ヘ中和シ攝氏二十度迄ニ冷却シ酒母及殘餘ノ汲水ヲ投加シ攪拌シ置キタルニ仕込後二日目ヨリ漸次醱酵旺盛トナリ三日
目ニ至リ最モ激シク六日ニ至リ衰エ八日ニ之ヲ蒸餾ニ附シタルニ其成績左ノ如シ

酒精度數

數

醱酵所要日數

備考 第二回仕込力收量成績劣リタルハ醱酵液ノ濃度高キニ過キタルニ依ルカ故ニ本法ニ據ルトキハ汲水量ハ少クトモ原料種子ノ四倍以上ト
ナスヲ得策トス

醱酵經過表(硫酸添加法)

月日	時刻	品温	室温	摘
五、二六	前	九、〇〇	二〇、〇	一八、五
五、二七	前	八、三〇	二一、〇	二〇、〇
五、二八	前	九、〇〇	二二、〇	二〇、〇
五、二九	前	九、〇〇	二二、〇	二一、〇
五、三〇	前	九、〇〇	二二、〇	二〇、〇
五、三一	前	一、〇〇	一八、五	二〇、〇
六、一	後	四、〇〇	一九、〇	二四、〇

本種子(混合物)ヲ分析シタルニ左ノ如キ成績ヲ得タリ

成分	本品百分中ノ含量	本品百分中ノ含量
澱粉	三九、〇〇二四	九、五八〇〇
糊精	五、九九七六	二、一八〇〇
糖	一六、六六六六	多
單寧	三、四八七二	多

原料種子ノ産額調査表

郡名	數	價	額	主要産地
威	六、〇〇〇	一、〇〇〇	六、〇〇〇	古老面
檜				古老面

積、櫻種子應用地付試成積

義城	三、〇〇〇	五、〇〇〇	一五、〇〇〇	五、〇〇〇	二五、〇〇〇	一六六
安東	四、〇〇〇	五、〇〇〇	二〇、〇〇〇	一、五〇〇	三〇、〇〇〇	縣西面
青松	三、四〇〇	二、〇〇〇	六八、〇〇〇	一、五〇〇	一、五〇〇	縣西面
英陽	七、六〇〇	一、六〇〇	一一、〇〇〇	一、三〇〇	一五、六〇〇	若水面
登呂	八、〇〇〇	一、八〇〇	一四、〇〇〇	一、二〇〇	九、六〇〇	松内面
迎日	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	三、四〇〇	山内面
慶州	一一、八〇〇	二、一〇〇	二四、七〇〇	二、〇〇〇	三、四〇〇	外東面
永通	二、〇〇〇	三、〇〇〇	六、〇〇〇	二、〇〇〇	四、〇〇〇	雲門面
清道	二、〇〇〇	四、〇〇〇	八、四〇〇	四、〇〇〇	三、二〇〇	
星州	一、〇〇〇	八、〇〇〇	八、〇〇〇	八、〇〇〇		
漆谷	一、三〇〇	五、〇〇〇	六、五〇〇	二、〇〇〇	八、〇〇〇	
善山	五、〇〇〇	七、〇〇〇	三五、〇〇〇	二、〇〇〇	一六、〇〇〇	
尙州	三、八〇〇	四、〇〇〇	一五、二〇〇	五、〇〇〇	一七、五〇〇	
開慶	九、一〇〇	五、〇〇〇	四五、五〇〇	六、一〇〇	八、〇〇〇	
慶泉	三、〇〇〇	四、〇〇〇	一、二〇〇	二、五〇〇	四、〇〇〇	
榮州	五、一〇〇	三、〇〇〇	一五、三〇〇	七、三〇〇	一四、六〇〇	
奉化	一一、〇〇〇	一、〇〇〇	一一、〇〇〇	三、一七〇	三、一七、四八〇	
計	五八六、〇〇〇	一、五七四、八〇〇		五六一、五〇〇	一三、二九八、二〇〇	

以上ノ産額ハ概數(最少限)ニ過キサカ事實ハ本數量ノ約十倍ニ達スヘキ見込ニシテ此外連年植林セラレタルモノ、内既ニ數年ヲ經過シ近キ將來ニ於テ結實年齡ニ達スヘキモノアルニ依リ大正元年以降五ケ年間慶尙北道管内ニ於テ造林セラレタル事業ノ事蹟ヲ擧クレハ次ノ如シ(大正六年以降ノ統計ニ付テハ目下照會中ナルガ連年大盛ナキ見込ナリ)

年 度	タヌギ植付本數	植付面積	備 考
大正元年	三二八、五一七	六七	
同 二 年	一、〇四三、五四三	二二七	
同 三 年	二八二、二四五	九六	
同 四 年	二五八、六六四	一一二	
同 五 年	二一四、二二八	七五	
計	二、一二七、一八八	五八七	

右實蹟ニ因レハ五ケ年間合計植付本數ハ二萬七千八百八十八本此面積五百八十七町ニシテ大正元年度ニ於ケル植付本數三十二萬八千五百七十七本ニシテ内約半數ヲ枯死其他ノ故障ニヨリ結實年齡ニ達セサルモノトスルモ五ケ年乃至七ケ年後ニ於テハ結實スヘキ樹數ハ十六萬四千二百五十八本ニシテ本樹一株ヨリ採取スル種子量ノ最少限ヲ三升ト看做スモ四千九百二十七石餘ノ收穫アルヘキハ推定スルニ難カラス將來此種植物ノ造林事業ニシテ中止セラレサル限リ逐年本種子ノ收穫ハ年ト共ニ増加スヘキヤ明白ニシテ本種子ヲ以テ焼酎、酒精或ハ之ヲ原料トセル各種酒精飲料ノ製造ハ興味アル事項ニシテ殊ニ醱酵原料トシテハ播種用健全種ニ限ラス虫害ニ罹リ發芽能力ナキモノト雖何等支障ナク利用シ得ルカ故ニ先以テ特産地々方住民ニ對スル本種子應用法ノ普及ヲ圖リ以テ原料蒐集ノ便ヲ計ルト共ニ地方醸造産業開發ノ一端トモナラハ幸甚ナリ

終

