

定B
359

14.21-362

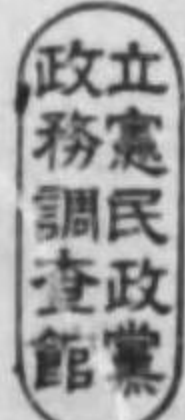


1200600364065

朝鮮總督府中央試驗所報告

釀造試驗成績

第四回 第一號



10.7.8

定B
359



始



14.21
362

定B
359



I種
W



朝鮮總督府中央試驗所報告 第四回 第一號

目次

- 一、清酒釀造試驗成績.....一〇三
- 一、藥酒釀造試驗成績.....一〇三
- 一、麴子及藥酒酒母ノ生理的作用ニ關スル豫備試驗.....一三一



清酒醸造試験成績



清酒醸造試験成績

技師 福本 俊吉
 技手 嶋下 梅吉
 技手 澁川 鑛藏



立憲民政黨
 政務調査部

一、醱ノ形式

山卸廢止醱、普通醱、酵母添加乳酸速醱醱、酵母無添加乳酸速醱醱ノ四種ニ分テリ

一、原料

用米ハ水原産早神力及殺良都ノ二種ニシテ「エンゲルバーグ」磨擦精米機ヲ以テ五回乃至九回掛ケトシ其搗減一割二分乃至一割五分ノモノヲ使用セリ用水ハ本所井水ヲ主トシテ仕込ニ供シタルモ一部ハ醱仕込水トシテ試験ノ爲メ水道水ヲ以テセリ醸造着手前井水ノ分析結果次ノ如シ

清濁ト色	無色透明	同上タンク水
臭氣	異狀ナシ	無色透明
反発	微アルカリ性	異狀ナシ
蒸發	二三八・二〇〇〇	微アルカリ性
鹼灼	一四八・〇一〇〇	二二七・六〇〇〇
有機質	四・四二四〇	一二九・〇〇〇〇
		八・二一六〇

清酒醸造試験成績

糖	三六、九二〇〇
酒精	少
酸	不檢出
亞硝酸	不檢出
安母尼	四、八八〇〇
鐵及	六、〇一一七
雜質	不檢出
總度	六、〇〇〇〇

糖	三五、五〇〇〇
酒精	少
酸	不檢出
亞硝酸	不檢出
安母尼	四、八八〇〇
鐵及	六、〇一一七
雜質	不檢出
總度	六、〇〇〇〇

一、麴室

麴室ハ仕込工場北側ニアリ且周壁ノ設ナク醸造期間中烈風直接ニ外壁ヲ襲ヒ夜間室温ノ急降ヲ招キ製麴上多大ノ困難ヲ生ズルヲ以テ本年度ニ於テハ特ニ此點ニ注意シ簾ヲ以テ周壁ニ代ヘ尙麴室ノ一側ニ温突ヲ築造シテ技術官及麴師ノ寢室ニ充テ夜間ノ勤務ニ支障ナカランコトニ最モ努力セリ

一、種麴

從來本所ニ於テハ籾入りノモノヲ使用シ來リシモ該製品中ニハ往々出麴不良ノ種麴ヲ乾燥封入シ一見優良ナルカ如ク裝ヘルモノアリ斯カル劣品ハ肉眼的ニ香氣ノ如何ヲ鑑定シ並ニ細菌の培養試験ノ結果ニ因リテ直チニ良否ヲ識別シ得ラル、モ寧ロ籾入製ハ危険ナルヲ以テ之レヲ使用セザルニ若カズ故ニ本年度ニ於テハ全部籾入りノ優良ナルモノヲ試驗ノ結果使用スルコト、セリ

一、蒸米蒸餾時間

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餾時間トセリ本年度ニ於テハ清酒ノ色澤ヲ醇良ナラシムル目的ヲ以テ殊ニ蒸米ノ純白ナルコトヲ欲シ蒸餾方法ニ留意シ四十分内外ノ短時間ヲ以テ完全ニ蒸シ上グルコトヲ得タリ

清酒醸造試験成績

一、蒸米冷却法ノ注意

本年度ノ米質ハ早害ヲ受ケ概シテ脆弱ノ感アリシヲ以テ醱仕込ノ蒸米ハ冷込醸造ヲ防止センガ爲メ特ニ冷却時間ヲ長クシ硬粒仕込シヲ行ヘリ

一、加工水ノ試験

水道水ヲ使用シタル酒母ノ仕込水ニ加工シ糖化、成酸作用ヲ良好ニシ安全ニシテ強健ナル酒母ノ育成法ハ從來試験シ來リ相當ノ成績ヲ得タルモ尙本年度ニ於テハ加工藥品ノ種類及分量ニ注意シ水道水ノミヲ使用セルモノト比較試験ヲ行ヘリ

一、仕込方法ノ注意

醱ノ仕込方法ガ地方ニヨリ又水質ニヨリテ多少ノ斟酌ヲ行フベキハ勿論其方法ノ適否ニヨリテ酒質ニ影響スルコト大ナルノミナラズ使用セル酒母ノ品質ニヨリテハ單ニ仕込方法ノ關係ヨリ腐敗ヲ誘起スルコト往々アリ故ニ本年度ニ於テハ特ニ此點ニ留意シ汲水歩合ニ於テハ蒸米ノ重量ヲ基礎トシ且近來ノ嗜好ニ從ヒ濃醇酒ヲ得ントシ歩合ヲ減少シ又初、仲、添ノ汲水ヲ減ジテ醱ノ初期ニ於テ可成糖化作用ヲ進メ醱酵ヲ抑制センコトニ最モメタリ

一、低温仕込ト低温醱酵

酒質ノ辛烈トナルヲ防ガンガ爲メニ仕込温ヲ低クシ低温醱酵ヲ行ハシムル時ハ多クハ酒味押弱ク淡泊ニ失スルノ傾向アリ近來ノ濃醇酒ヲ造ルノ方法ニアラザルヲ以テ本年度ニ於テハ米ノ精白歩合ヲ高カラシムルト共ニ稍醱ノ最高ヲ高メ醱ノ初期ニ於テ籾入ヲ頻繁ナラシムルノ方針ニ因レリ

第一號酒母製麴温度表

取込量早神力 石七斗七升

第五號酒母製麴溫度表

操作	月	日	檢溫時刻	乾室	濕室	品溫	摘
取込	一	一五	前	二〇	二〇	三九	第九、第一〇、第一一號酒母ニ使用
床揉	一	一五	後	二六	二四	三一	
切返	一	一六	前	一六	二四	三四	
盛返	一	一六	後	二三	二一	三五	
仲事	一	一六	後	二〇	一八	三六	
二事	一	一六	後	二四	二二	三七	
仕事	一	一七	前	二三	二一	三八	
積換	一	一七	前	二四	二二	四一	
出麴	一	一七	後	二四	二三	三八	
取込	一	一五	前	二〇	二〇	三九	

取込量 石六斗〇升

第四號酒母製麴溫度表

操作	月	日	檢溫時刻	乾室	濕室	品溫	摘
取込	一	一四	後	一六	一六	三九	第七、第八號酒母ニ使用
床揉	一	一四	後	二三	二二	三三	
切返	一	一五	前	二三	二二	三四	
盛返	一	一五	後	二五	二三	三四	
仲事	一	一五	後	二一	二〇	三六	
二事	一	一六	前	二〇	一九	三八	
仕事	一	一六	前	二〇	一九	三八	
積換	一	一六	前	一七	一六	四二	
出麴	一	一六	前	二四	二三	三八	
取込	一	一四	後	一六	一六	三九	

取込量 石量九斗〇升

第二號酒母製麴溫度表

操作	月	日	檢溫時刻	乾室	濕室	品溫	摘
取込	一	二二	前	二四	二二	三八	第一、第二、第三號酒母ニ使用 種麴上田製石當四〇分
床揉	一	二二	前	二七	二五	三一	
切返	一	二三	前	一九	一九	三五	
盛返	一	二三	後	二〇	一九	三四	
仲事	一	二三	後	二二	二一	三四	
二事	一	二三	後	二二	二一	四三	
仕事	一	三三	後	二二	二一	三八	
積換	一	三三	後	一九	一八	三七	
出麴	一	三三	後	一九	一八	三七	
取込	一	二二	前	二四	二二	三八	

取込量 石七斗四升

第三號酒母製麴溫度表

操作	月	日	檢溫時刻	乾室	濕室	品溫	摘
取込	一	一三	前	一七	一七	三七	第四、第五、第六號酒母ニ使用
床揉	一	一三	後	二四	二三	三一	
切返	一	一四	前	一六	一五	三四	
盛返	一	一四	後	二〇	二〇	三四	
仲事	一	一四	後	二一	二〇	三六	
二事	一	一四	後	二一	二〇	三八	
仕事	一	一五	前	一七	一六	三二	
積換	一	一五	前	一六	一五	四〇	
出麴	一	一五	後	一八	一六	三九	
取込	一	一三	前	一七	一七	三七	

取込量 石六斗〇升

操作	月日	検温時刻	室温	品温	摘
取込	一、一六	前	二二、〇	三九、〇	第一、一三號酒母ニ使用
床返	一、一六	後	二四、〇	三二、五	
切返	一、一七	前	二二、〇	三四、〇	第一、一三號酒母ニ使用
盛返	一、一七	後	二四、〇	三五、〇	
仲事	一、一七	前	二二、〇	三六、〇	第一、一三號酒母ニ使用
二事	一、一七	後	二四、〇	三七、〇	
仕舞事	一、一七	前	二二、〇	三八、〇	第一、一三號酒母ニ使用
積換	一、一八	前	二四、〇	四二、〇	
出麹	一、一八	前	二二、〇	三七、〇	

第六號酒母製麹温度表

取込量 石六斗二升

種麹桶口第一四、第一五號酒母ニ使用

操作	月日	検温時刻	室温	品温	摘
取込	一、三〇	前	二四、〇	三三、〇	種麹桶口第一四、第一五號酒母ニ使用
床返	一、三〇	後	二二、〇	二九、〇	
切返	一、三一	前	二四、〇	三二、〇	種麹桶口第一四、第一五號酒母ニ使用
盛返	一、三一	後	二五、〇	三五、〇	
仲事	一、三一	前	二二、〇	三七、五	種麹桶口第一四、第一五號酒母ニ使用
二事	一、三一	後	二七、〇	三八、〇	
仕舞事	一、三一	前	二二、〇	四二、〇	種麹桶口第一四、第一五號酒母ニ使用
積換	一、三一	後	二六、〇	三八、五	
出麹	一、三一	前	二四、〇	三八、五	

第七號酒母製麹温度表

取込量 石五斗五升

酒母麹第一號ヨリ第七號迄ノ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モ夜間急激ナル外氣温ノ下降ニヨリテ室温頓ニ下ガルト屢ニシテ且蒸米多ク軟弱ニ失スル等優良ナル製麹ヲ得ルコト能ハザリシモ第三號取込ヨリ此レ等ノ缺點ニ留意シ漸次既麹トシテ相當ナルモノヲ得ルニ至レリ麹ノ老若ニ關シテハ香氣ニ異狀ヲ認メズ破精込相當ニシテ經過良好ナルモノハ可成若麹トスルノ方針ナリシモ普通仕舞仕事後一時間乃至一時間ニシテ出麹トナシタリ

大正八年度第一號清酒酒母仕込經過表

仕込方法	月日	日期	操作	検温時刻	室温	品温	状態	種
一、一四	一、一四	一、一四	水添	后	二、四五	一、〇	九、〇	「ノーター」ヲ添加ス
			仕込	后	四、四五	一、〇	三一、二	

Table with 10 columns of data including numbers and symbols like 〇, 〓, 〇. Includes a note '品温上昇緩慢ナリ' at the bottom.

突上精良好 発酵時間四人ニテ一五時間 爾後二時間毎權入

高泡 輕キ水泡 〓〓〓〓〓〓〓〓 池八寸餘昇ル

品温上昇緩慢ナリ

備考 早搾力未使用

未洗水温二〇、〇浸漬温一〇、五浸漬時間一六時間一回水替ヲ行フ使用ヲ中止ス

大正八年度第二號清酒母仕込経過表

Large table with multiple columns containing numerical data, symbols, and text. Includes detailed notes at the bottom regarding temperature and fermentation.

二五	二四	二四	二三	二三	二三	二二	二二	二一	二一	二〇	二〇	一九	一九	一八	一八	一七	一七	一六	一六	一六	一六
一一	一一	一〇	一〇	九九	九九	八八	八八	七七	七七	七七	七六	六六	六五	五五	五五	四四	四四	三三	三三	三三	三三
蒸替	蒸替	留替	留替	留替	留替	留替	留替	留替	留替	留替	留替	留替	留替	留替	留替	留替	留替	留替	留替	留替	留替
前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後
一、三〇	二、〇〇	一、〇〇	四、〇〇	一、〇〇	四、〇〇	一、〇〇	四、〇〇	一、〇〇	四、〇〇	一、〇〇	四、〇〇	一、〇〇	四、〇〇	一、〇〇	四、〇〇	一、〇〇	四、〇〇	一、〇〇	四、〇〇	一、〇〇	四、〇〇
二、五〇	八、〇〇	七、〇〇	六、〇〇	二、〇〇	六、〇〇	六、五〇	七、〇〇	一、五〇	三、五〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇
一九、〇	二〇、五	二二、〇	一九、二	一八、〇	一八、〇	一五、二	一三、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇

沸付ノ傾向
 結調ナルト
 ロ泡ヲ見ル

「ボーリング」二五、五度
 「ボーリング」二二、二度ヲ示ス

一五	一五	一五	一四	一四	一四	一四	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三
二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
同	同	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	後	後
一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇	一、二〇
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、〇〇	一、〇〇
七、五	八、八	一〇、五	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇

大正八年度第三號清酒酒母仕込経過表

蒸上ノ良好
 山卸廢止飯
 品温九、七五度

「ボーリング」三度
 三十分毎權入レヲ行フ
 暖氣入レ後「ボーリング」二〇、五度

清酒醸造試験成績

備考	早稲米使用	二九	二八	二八	二八	二七	二六	二五
		一六	一五	一五	一四	一三	一二	一一
		辰	分	抜	暖	櫻	暖	諸
		シ	ケ	キ	取	入	抜	替
		前	後	前	前	前	前	後
		八、〇〇	七、三〇	一、二〇	九、三〇	二、〇〇	九、〇〇	四、〇〇
		八、〇〇	七、五〇	七、五〇	八、〇〇	七、〇〇	七、〇〇	八、〇〇
		三、一、五	三、二、〇	三、二、五	三、三、〇	二、八、〇	二、六、五	二、一、五
		玉	引	高	高	付	付	
		最	高					

大正八年度第四號清酒母仕込經過表

仕込方法	一、一	一、二	一、三	一、四	一、五	一、六	一、六	一、六	一、六	一、五	一、五	一、五	一、七	一、七
	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
	後	前	前	後	後	前	前	前	後	後	前	前	後	後
	二、〇〇	八、〇〇	三、〇〇	一、〇〇	一、五〇	二、〇〇	九、〇〇	一、一〇	九、一〇	七、〇〇	二、〇〇	一、〇〇	四、〇〇	八、〇〇
	六、〇	四、〇	四、〇	六、〇	七、〇	七、〇	二、〇	〇、〇	〇、〇	三、〇	五、〇	〇、〇	二、四、五	二、四、五
	二、四、五	二、四、〇	二、三、四	二、四、〇	二、四、〇	二、四、〇	二、五、五	二、八、〇	三、一、〇	三、一、五	八、〇	六、二〇	六、二〇	六、二〇
	湯	影	湯	影	湯	影	湯	影	湯	影	湯	影	湯	影
	付	候	付	候	付	候	付	候	付	候	付	候	付	候

備考 數良都米使用以下同シ 使用ヲ中止ス

仕込方法	一、一	一、二	一、三	一、四	一、五	一、五	一、五	一、五	一、八	一、八	一、八	一、八	一、七	一、七
	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
	後	後	前	前	前	前	後	後	後	後	前	前	後	後
	五、〇〇	二、三〇	八、三〇	八、三〇	七、〇〇	四、〇〇	一、二〇〇	八、〇〇	四、〇〇	一、〇〇	二、〇〇	二、〇〇	六、〇〇	五、〇〇
	八、〇	九、〇	六、〇	八、〇	六、八	三、〇	六、〇	八、〇	八、〇	六、〇	五、〇	五、〇	二、四、八	二、四、八
	三、〇、〇	三、一、二	三、二、七	三、三、〇	三、一、〇	二、九、〇	二、七、〇	二、四、五	二、四、八	二、五、〇	二、四、八	二、四、八	二、四、八	二、四、八

大正八年度第五號清酒母仕込經過表

仕込方法	一、一	一、二	一、三	一、四	一、五	一、五	一、五	一、五	一、六	一、六	一、六	一、六	一、五	一、五
	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
	後	後	前	前	前	前	後	後	後	後	前	前	後	後
	七、〇〇	四、一〇	四、〇〇	九、二〇	七、〇〇	六、〇〇	二、〇〇	四、〇〇	八、〇〇	一、〇〇	二、〇〇	二、〇〇	五、〇〇	三、〇〇
	一、〇〇	〇、〇	〇、〇	五、〇	三、〇	二、四〇	七、七〇	二、四〇	七、七〇	二、四〇	七、七〇	二、四〇	七、七〇	二、四〇
	二、三、五	二、六、〇	二、八、〇	二、八、八	九、〇	二、八、八	二、八、八	二、四、〇	二、四、〇	二、四、〇	二、四、〇	二、四、〇	二、三、五	二、三、五
	湯	影	湯	影	湯	影	湯	影	湯	影	湯	影	湯	影
	付	候	付	候	付	候	付	候	付	候	付	候	付	候

二六	二六	二七	二八	二九	三〇	三一
二二	二二	二三	二四	二五	二六	二七
一六	一六	一五	一四	一三	一二	一一
二六	二六	二七	二八	二九	三〇	三一
二二	二二	二三	二四	二五	二六	二七
一六	一六	一五	一四	一三	一二	一一
二六	二六	二七	二八	二九	三〇	三一
二二	二二	二三	二四	二五	二六	二七
一六	一六	一五	一四	一三	一二	一一
二六	二六	二七	二八	二九	三〇	三一
二二	二二	二三	二四	二五	二六	二七
一六	一六	一五	一四	一三	一二	一一

大正八年度第七號清酒酒母仕込經過表

二六	二六	二七	二八	二九	三〇	三一
二二	二二	二三	二四	二五	二六	二七
一六	一六	一五	一四	一三	一二	一一
二六	二六	二七	二八	二九	三〇	三一
二二	二二	二三	二四	二五	二六	二七
一六	一六	一五	一四	一三	一二	一一
二六	二六	二七	二八	二九	三〇	三一
二二	二二	二三	二四	二五	二六	二七
一六	一六	一五	一四	一三	一二	一一
二六	二六	二七	二八	二九	三〇	三一
二二	二二	二三	二四	二五	二六	二七
一六	一六	一五	一四	一三	一二	一一

一ノ一六
「ボーリング」二六度
樽ギリ

大正八年度第八號清酒酒母仕込經過表

二六	二六	二七	二八	二九	三〇	三一
二二	二二	二三	二四	二五	二六	二七
一六	一六	一五	一四	一三	一二	一一
二六	二六	二七	二八	二九	三〇	三一
二二	二二	二三	二四	二五	二六	二七
一六	一六	一五	一四	一三	一二	一一
二六	二六	二七	二八	二九	三〇	三一
二二	二二	二三	二四	二五	二六	二七
一六	一六	一五	一四	一三	一二	一一
二六	二六	二七	二八	二九	三〇	三一
二二	二二	二三	二四	二五	二六	二七
一六	一六	一五	一四	一三	一二	一一

一ノ一七
「ボーリング」二六度ヲ示ス
「ボーリング」二六度ヲ示ス
「ボーリング」二六度ヲ示ス

月日	日順	仕法	操作	検温時刻	室温	品温	状態	摘
一、一六	一	一三	仕込	六、一五	一、〇〇	九、〇〇	充分液込	一ノ一八
一、一七	二	一三	手取	九、二〇	六、〇〇	八、〇〇		
一、一八	三	一三	搾後	四、〇〇	六、〇〇	三、五〇		
一、一八	三	一三	搾後	四、〇〇	七、〇〇	四、五〇		
一、一九	四	一三	搾後	八、〇〇	八、〇〇	五、五〇		
二、〇〇	五	一三	搾後	四、〇〇	八、〇〇	五、五〇		
二、〇〇	五	一三	搾後	八、〇〇	八、〇〇	五、五〇		
二、〇一	六	一三	搾後	一、〇〇	六、五〇	三、三〇		
二、〇一	六	一三	搾後	一、〇〇	六、五〇	三、三〇		
二、〇二	七	一三	搾後	四、三〇	六、〇〇	四、〇〇		
二、〇二	七	一三	搾後	四、三〇	六、〇〇	四、〇〇		
二、〇三	八	一三	搾後	一、〇〇	六、〇〇	三、〇〇		
二、〇三	八	一三	搾後	一、〇〇	六、〇〇	三、〇〇		
二、〇四	九	一三	搾後	四、〇〇	七、五〇	一、八五		
二、〇四	九	一三	搾後	四、〇〇	七、五〇	一、八五		
二、〇五	一〇	一三	搾後	七、〇〇	八、〇〇	二、一五		
二、〇五	一〇	一三	搾後	七、〇〇	八、〇〇	二、一五		
二、〇六	一一	一三	搾後	一、〇〇	七、〇〇	二、一〇		
二、〇六	一一	一三	搾後	一、〇〇	七、〇〇	二、一〇		
二、〇七	一二	一三	搾後	九、〇〇	七、〇〇	二、六五		
二、〇七	一二	一三	搾後	九、〇〇	七、〇〇	二、六五		
二、〇八	一三	一三	搾後	六、〇〇	七、五〇	二、八〇		
二、〇八	一三	一三	搾後	六、〇〇	七、五〇	二、八〇		

「ボーリング」二一度ヲ示ス
 摺り方第七號ニ同ジ
 寄セ後二時間毎權入
 三時間毎權入

ボーリング二五度
 温低キ爲メ追暖氣入

大正八年度第九號清酒酒母仕込経過表

月日	日順	仕法	操作	検温時刻	室温	品温	状態	摘
一、一七	一	一三	仕込	四、〇〇	五、〇〇	八、〇〇		
一、一七	一	一三	仕込	六、〇〇	五、〇〇	一、三八		
一、一八	二	一三	仕込	一、〇五	五、〇〇	一、三五	充分突上	
一、一八	二	一三	仕込	一、〇五	五、〇〇	一、三五	充分突上	
一、一九	三	一三	仕込	四、〇〇	六、〇〇	一、〇五		
一、一九	三	一三	仕込	四、〇〇	六、〇〇	一、〇五		
二、〇〇	四	一三	仕込	一、〇〇	八、〇〇	九、〇〇		
二、〇〇	四	一三	仕込	一、〇〇	八、〇〇	九、〇〇		
二、〇一	五	一三	仕込	七、〇〇	五、〇〇	六、六五		
二、〇一	五	一三	仕込	七、〇〇	五、〇〇	六、六五		
二、〇二	六	一三	仕込	一、〇〇	六、〇〇	六、八五		
二、〇二	六	一三	仕込	一、〇〇	六、〇〇	六、八五		
二、〇三	七	一三	仕込	六、〇〇	六、五〇	七、八〇		
二、〇三	七	一三	仕込	六、〇〇	六、五〇	七、八〇		
二、〇四	八	一三	仕込	一、〇〇	六、〇〇	七、〇〇		
二、〇四	八	一三	仕込	一、〇〇	六、〇〇	七、〇〇		
二、〇五	九	一三	仕込	四、〇〇	六、〇〇	七、〇〇		
二、〇五	九	一三	仕込	四、〇〇	六、〇〇	七、〇〇		
二、〇六	一〇	一三	仕込	一、〇〇	六、〇〇	七、〇〇		
二、〇六	一〇	一三	仕込	一、〇〇	六、〇〇	七、〇〇		
二、〇七	一一	一三	仕込	六、〇〇	六、五〇	七、八〇		
二、〇七	一一	一三	仕込	六、〇〇	六、五〇	七、八〇		
二、〇八	一二	一三	仕込	一、〇〇	七、〇〇	七、〇〇		
二、〇八	一二	一三	仕込	一、〇〇	七、〇〇	七、〇〇		

稗一〇分間
 稗權後三時間毎權入

「ボーリング」二一度
 五度

清酒醸造試験成績

二八	二八	二八	二八	二七	二七	二六	二六	二五	二五	二四	二四	二三	二三	二二	二二	二一	二一	二〇	一九	一九	一八	一八
二二	二二	二二	二二	一一	一一	一〇	一〇	九	九	八	八	七	七	六	六	五	五	四	三	三	二	二
戻	飯	抜	蒸	暖味取入	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
シ	分	キ	替	入	キ	入	替	入	キ	入	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	入
後	前	前	前	前	後	前	後	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後
一一、三〇	一一、三〇	九、〇〇	六、〇〇	一、〇〇	四、〇〇	九、〇〇	四、〇〇	一、〇〇	八、〇〇	四、〇〇	一、〇〇	四、〇〇	一、〇〇	四、〇〇	一、〇〇	四、〇〇	一、〇〇	四、〇〇	一、〇〇	八、〇〇	四、〇〇	二、〇〇
一〇、〇	八、〇	七、五	七、五	七、五	一、〇	七、〇	九、〇	八、〇	七、〇	八、〇	二、五	八、〇	七、〇	一、八、八	一、八、八	一、七、〇	一、五、五	一、二、五	一、〇、五	七、五	九、五	九、五
二二、五	三三、五	三三、〇	三〇、〇	二八、〇	二六、〇	二四、五	二二、五	二二、〇	二二、〇	二一、〇	一八、八	一八、八	一七、〇	一五、五	一五、五	一〇、五	七、五	六、五	九、五	八、〇	九、二	九、五
池	玉	引		種	高	湯																
蓋	泡	泡		ギ	泡	付																

二ノ二二

蒸後三時間毎入

攝氏六度「ボーリング」三二、五度

大正八年度第一〇號清酒酒母仕込經過表

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、一七	一、一七	一、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	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七
一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
寬	仕	水	操	作	蒸	米	麴	米	汲	水	種											
後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後	後
一〇、五〇	六、〇〇	四、〇〇	四、〇〇	五、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
五、〇	五、〇	五、〇	八、〇	一、〇	一、〇	一、〇	一、〇	一、〇	一、〇	一、〇	一、〇	一、〇	一、〇	一、〇	一、〇	一、〇	一、〇	一、〇	一、〇	一、〇	一、〇	一、〇
一四、〇	一四、〇	八、〇	八、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇
充分突上	充分突上	充分突上	充分突上	充分突上	充分突上	充分突上	充分突上	充分突上	充分突上	充分突上	充分突上	充分突上	充分突上	充分突上	充分突上	充分突上	充分突上	充分突上	充分突上	充分突上	充分突上	充分突上
寬	一〇	分	間																			

一ノ二〇

前六、三〇 湯付

「イヤリ」香アリ「ボーリング」三

清酒醸造試験成績
備考 加工水

加工藥品ノ種類及分量
(仕込水一石)
=對スル量
鹽 食
酸性燐酸石灰
硫酸苦土

一三匁
四匁
三匁
六匁

大正八年度第一號清酒酒母仕込經過表

月	日	順	操作	檢温時期	室温	品温	水状	普通	要別
一	一七	一	仕込	六時	五・〇	九・〇	充分波込	手配二時間毎	
一	一八	二	山卸	八時	六・〇	八・〇	充分波込	山卸後同時ニ飯寄ヲ行フ	
一	一九	三	飯寄	三時	七・〇	五・五	充分波込	手配二時間毎	
二	〇〇	四	同	一・〇	八・〇	五・五	充分波込	山卸後同時ニ飯寄ヲ行フ	
二	〇一	五	同	一・〇	一・〇	四・五	充分波込	手配二時間毎	
二	〇二	六	同	一・〇	六・〇	七・〇	充分波込	山卸後同時ニ飯寄ヲ行フ	
二	〇三	七	同	一・〇	二・〇	一・〇	充分波込	手配二時間毎	
二	〇四	八	同	一・〇	七・〇	一・五	充分波込	山卸後同時ニ飯寄ヲ行フ	
二	〇五	九	同	一・〇	七・〇	一・三	充分波込	手配二時間毎	
二	〇六	一〇	同	一・〇	一・〇	一・五	充分波込	山卸後同時ニ飯寄ヲ行フ	
二	〇七	一一	同	一・〇	一・〇	一・八	充分波込	手配二時間毎	
二	〇八	一二	同	一・〇	一・〇	一・七	充分波込	山卸後同時ニ飯寄ヲ行フ	
二	〇九	一三	同	一・〇	一・〇	一・八	充分波込	手配二時間毎	
二	一〇	一四	同	一・〇	一・〇	一・九	充分波込	山卸後同時ニ飯寄ヲ行フ	
二	一一	一五	同	一・〇	一・〇	一・九	充分波込	手配二時間毎	
二	一二	一六	同	一・〇	一・〇	一・九	充分波込	山卸後同時ニ飯寄ヲ行フ	
二	一三	一七	同	一・〇	一・〇	一・九	充分波込	手配二時間毎	
二	一四	一八	同	一・〇	一・〇	一・九	充分波込	山卸後同時ニ飯寄ヲ行フ	
二	一五	一九	同	一・〇	一・〇	一・九	充分波込	手配二時間毎	

大正八年度第一號清酒酒母仕込經過表

月	日	順	操作	檢温時期	室温	品温	水状	普通	要別
一	一八	一	仕込	五時	八・〇	九・〇	充分波込	手配二時間毎	
一	一九	二	山卸	三時	八・〇	七・五	充分波込	山卸後同時ニ飯寄ヲ行フ	
二	〇〇	三	飯寄	四時	八・〇	六・〇	充分波込	手配二時間毎	
二	〇一	四	同	一・〇	五・〇	五・〇	充分波込	山卸後同時ニ飯寄ヲ行フ	
二	〇二	五	同	一・〇	四・〇	四・〇	充分波込	手配二時間毎	
二	〇三	六	同	一・〇	四・〇	四・〇	充分波込	山卸後同時ニ飯寄ヲ行フ	
二	〇四	七	同	一・〇	四・〇	四・〇	充分波込	手配二時間毎	
二	〇五	八	同	一・〇	四・〇	四・〇	充分波込	山卸後同時ニ飯寄ヲ行フ	
二	〇六	九	同	一・〇	四・〇	四・〇	充分波込	手配二時間毎	
二	〇七	一〇	同	一・〇	四・〇	四・〇	充分波込	山卸後同時ニ飯寄ヲ行フ	
二	〇八	一一	同	一・〇	四・〇	四・〇	充分波込	手配二時間毎	
二	〇九	一二	同	一・〇	四・〇	四・〇	充分波込	山卸後同時ニ飯寄ヲ行フ	
二	一〇	一三	同	一・〇	四・〇	四・〇	充分波込	手配二時間毎	
二	一一	一四	同	一・〇	四・〇	四・〇	充分波込	山卸後同時ニ飯寄ヲ行フ	
二	一二	一五	同	一・〇	四・〇	四・〇	充分波込	手配二時間毎	
二	一三	一六	同	一・〇	四・〇	四・〇	充分波込	山卸後同時ニ飯寄ヲ行フ	
二	一四	一七	同	一・〇	四・〇	四・〇	充分波込	手配二時間毎	
二	一五	一八	同	一・〇	四・〇	四・〇	充分波込	山卸後同時ニ飯寄ヲ行フ	
二	一六	一九	同	一・〇	四・〇	四・〇	充分波込	手配二時間毎	

二 月	仕 込	日 方	一 日 順	水 操 作	後 檢 査	七 五 〇 分	室 温	品 温	九 〇 分	狀 貌	山 卸 廢 止 瓶	別
二〇	二〇	三	三	標	後	七〇〇	七〇	二五〇	二五〇			
二一	二一	四	四	同	前	七〇〇	三〇	四三〇	四三〇			
二二	二二	五	五	同	後	七〇〇	四〇	三三五	三三五			
二三	二三	六	六	同	前	七〇〇	六〇	三五〇	三五〇			
二四	二四	七	七	同	後	七〇〇	七〇	三三〇	三三〇			
二五	二五	八	八	同	前	七〇〇	八〇	三一〇	三一〇			
二六	二六	九	九	同	後	七〇〇	九〇	二九〇	二九〇			
二七	二七	〇	〇	同	前	七〇〇	一〇〇	二七〇	二七〇			
二八	二八	一	一	同	後	七〇〇	一〇〇	二六〇	二六〇			
二九	二九	二	二	同	前	七〇〇	一〇〇	二五〇	二五〇			
三〇	三〇	三	三	同	後	七〇〇	一〇〇	二四〇	二四〇			

大正八年度第一四號清酒酒母仕込経過表

前一二〇〇ヨリ標ギリ
「ボーリング」二〇度

一 月	仕 込	日 方	一 日 順	水 操 作	後 檢 査	七 五 〇 分	室 温	品 温	九 〇 分	狀 貌	山 卸 廢 止 瓶	別
二〇	二〇	三	三	標	後	五〇〇	六〇	三五〇	三五〇			
二一	二一	四	四	同	前	五〇〇	七〇	三三〇	三三〇			
二二	二二	五	五	同	後	五〇〇	八〇	三一〇	三一〇			
二三	二三	六	六	同	前	五〇〇	九〇	二九〇	二九〇			
二四	二四	七	七	同	後	五〇〇	一〇〇	二七〇	二七〇			
二五	二五	八	八	同	前	五〇〇	一〇〇	二六〇	二六〇			
二六	二六	九	九	同	後	五〇〇	一〇〇	二五〇	二五〇			
二七	二七	〇	〇	同	前	五〇〇	一〇〇	二四〇	二四〇			
二八	二八	一	一	同	後	五〇〇	一〇〇	二三〇	二三〇			
二九	二九	二	二	同	前	五〇〇	一〇〇	二二〇	二二〇			
三〇	三〇	三	三	同	後	五〇〇	一〇〇	二一〇	二一〇			

大正八年度第一三號清酒酒母仕込経過表

前四時湯付「ボーリング」二四度
標ギリ

後三〇〇標リ上ゲ
三時間毎標入

日	順	仕	法	蒸	米	品	水	種	別
八	八	同	同	後	八、〇〇	一七、〇	九二、五	山卸	要
七	七	同	同	後	四、〇〇	一四、〇	九二、五	山卸	要
七	七	同	同	後	六、〇〇	一二、〇	九二、五	山卸	要
六	六	同	同	後	五、〇〇	七、〇	九二、五	山卸	要
六	六	同	同	後	八、〇〇	三、〇	九二、五	山卸	要
五	五	同	同	後	一、〇〇	三、〇	九二、五	山卸	要
五	五	同	同	後	九、〇〇	三、〇	九二、五	山卸	要
四	四	同	同	後	四、〇〇	三、〇	九二、五	山卸	要
四	四	同	同	後	九、〇〇	三、〇	九二、五	山卸	要
三	三	同	同	後	四、〇〇	三、〇	九二、五	山卸	要
三	三	同	同	後	九、〇〇	三、〇	九二、五	山卸	要
二	二	同	同	後	四、〇〇	三、〇	九二、五	山卸	要
二	二	同	同	後	九、〇〇	三、〇	九二、五	山卸	要
一	一	同	同	後	四、〇〇	三、〇	九二、五	山卸	要
一	一	同	同	後	九、〇〇	三、〇	九二、五	山卸	要

大正八年度第一五號清酒酒母仕込經過表

日	順	仕	法	蒸	米	品	水	種	別
八	八	同	同	後	八、三〇	二九、〇	九二、五	山卸	要
七	七	同	同	後	四、〇〇	三三、〇	九二、五	山卸	要
七	七	同	同	後	二、〇〇	三三、〇	九二、五	山卸	要
六	六	同	同	後	九、〇〇	二〇、〇	九二、五	山卸	要
六	六	同	同	後	一、〇〇	二〇、〇	九二、五	山卸	要
五	五	同	同	後	九、〇〇	二〇、〇	九二、五	山卸	要
五	五	同	同	後	一、〇〇	二〇、〇	九二、五	山卸	要
四	四	同	同	後	四、〇〇	二〇、〇	九二、五	山卸	要
四	四	同	同	後	二、〇〇	二〇、〇	九二、五	山卸	要
三	三	同	同	後	九、〇〇	二〇、〇	九二、五	山卸	要
三	三	同	同	後	一、〇〇	二〇、〇	九二、五	山卸	要
二	二	同	同	後	四、〇〇	二〇、〇	九二、五	山卸	要
二	二	同	同	後	二、〇〇	二〇、〇	九二、五	山卸	要
一	一	同	同	後	九、〇〇	二〇、〇	九二、五	山卸	要
一	一	同	同	後	一、〇〇	二〇、〇	九二、五	山卸	要

日	順	仕	法	蒸	米	品	水	種	別
八	八	同	同	後	八、〇〇	一〇、〇	九二、五	山卸	要
七	七	同	同	後	四、〇〇	二四、五	九二、五	山卸	要
七	七	同	同	後	九、〇〇	二四、五	九二、五	山卸	要
六	六	同	同	後	一、〇〇	二四、五	九二、五	山卸	要
六	六	同	同	後	六、〇〇	二四、五	九二、五	山卸	要
五	五	同	同	後	四、〇〇	二四、五	九二、五	山卸	要
五	五	同	同	後	九、〇〇	二四、五	九二、五	山卸	要
四	四	同	同	後	四、〇〇	二四、五	九二、五	山卸	要
四	四	同	同	後	九、〇〇	二四、五	九二、五	山卸	要
三	三	同	同	後	四、〇〇	二四、五	九二、五	山卸	要
三	三	同	同	後	九、〇〇	二四、五	九二、五	山卸	要
二	二	同	同	後	四、〇〇	二四、五	九二、五	山卸	要
二	二	同	同	後	九、〇〇	二四、五	九二、五	山卸	要
一	一	同	同	後	四、〇〇	二四、五	九二、五	山卸	要
一	一	同	同	後	九、〇〇	二四、五	九二、五	山卸	要

大正八年度第一六號清酒酒母仕込經過表

日	仕込方法	操作	蒸米	米麴	米室	品温	水温	種別
八	九	九	九	八	四	二	九	付
九	九	九	九	九	三	二	九	付
九	九	九	九	九	三	二	九	付
〇	〇	〇	〇	〇	二	二	九	付
〇	〇	〇	〇	〇	二	二	九	付
一	一	一	一	一	二	二	九	付
二	二	二	二	二	二	二	九	付
三	三	三	三	三	三	二	九	付
三	三	三	三	三	三	二	九	付
三	三	三	三	三	三	二	九	付
四	四	四	四	四	三	二	九	付
四	四	四	四	四	三	二	九	付
二	二	二	二	二	三	二	九	付
二	二	二	二	二	三	二	九	付

日	仕込方法	操作	蒸米	米麴	米室	品温	水温	種別
二	二	二	二	二	二	二	二	付
三	三	三	三	三	三	二	二	付
三	三	三	三	三	三	二	二	付
三	三	三	三	三	三	二	二	付
四	四	四	四	四	三	二	二	付
四	四	四	四	四	三	二	二	付
五	五	五	五	五	三	二	二	付
五	五	五	五	五	三	二	二	付
五	五	五	五	五	三	二	二	付
六	六	六	六	六	三	二	二	付
六	六	六	六	六	三	二	二	付

酒母ハ速醸醗ニアリテハ湧付後狀貌ニ異狀ヲ認メザリシモ品温ノ上昇極メテ緩漫ニシテ權入レテ頻繁ニ行フコト能ハズ
 酵母無添加速醸醗ニアリテハ暖ミ取リ頃ヨリ一種ノ「イキリ」香ヲ發生シ經過順調ナラザリキ而シテ仕込後米粒ノ崩壞甚
 シク糊狀態トナリ一見溶解作用良好ナルガ如クニシテ糖分其他ノ養料ニ於テ缺乏セルノ感アリ果シテ米質ガ脆弱ナルニ
 ヨルモノナルヤ又ハ麴ノ關係ニアリシヤ否ヤハ直チニ明言シ能ハザルモ第二回ノ仕込即第四、第五號ノ速醸醗ニ於テモ
 亦同様ノ經過ヲ認メタルニヨリ主トシテ米質ニアリシコトヲ推定シ得タリ要スルニ速醸醗ニアリテハ仕込温高ク且乳酸
 ヲ添加シ米粒ノ溶解ヲ速進セシムルヲ以テ脆弱ナル米ハ殊ニ之レガ使用ヲ避ケザルベカラザル事ヲ知り得タリ
 次ギニ第三號山卸廢止醗ニアリテハ湧付當時糖分ノ集積多カラズシテ而モ粘調ナル「トロ」、池ノ状態ニ晝夜以上持續シ
 容易ニ湧付現象ヲ呈セズ爲メニ湧遅レ救劑ヲ行ヘリ第六號山卸廢止醗ニアリテハ少シク早湧ノ傾向ヲ生ジタレバ權入レ

第七號清酒酒母

熟飯	付	一・二〇七五	二八・七二七〇	〇・三一〇九	二七・一七六〇
成分	付	一・〇一〇五	六・六二五〇	〇・六八四九	二・五四〇〇
成分	付	一・〇〇〇〇	一五・九九〇〇	〇・五九五六	〇・五五二五

第八號清酒酒母

熟飯	付	一・二〇五〇	二七・五八七〇	〇・二七二八	二六・〇三〇〇
成分	付	一・〇一〇〇	一三・二五〇〇	〇・六〇二六	二・四九〇〇

第九號清酒酒母

熟飯	付	一・二〇四五	二七・〇〇〇〇	〇・三一二七	二四・〇二八〇
成分	付	一・〇一四〇	一四・〇八〇〇	〇・五四五六	三・一八〇〇
成分	付	一・〇〇五〇	一三・四八〇〇	〇・五四五四	二・三六五〇

第一〇號清酒酒母

熟飯	付	一・二〇五五	二六・四五三〇	〇・二六〇一	二六・一六〇〇
成分	付	一・〇一二五	一四・二〇〇〇	〇・五九六四	二・九八〇〇
成分	付	〇・九九九〇	一六・四五〇〇	〇・五五六三	〇・六一六〇

第一號清酒酒母

熟飯	付	一・二一一〇	二九・七八六〇	〇・三一七二	二六・一六〇〇
成分	付	一・〇一六〇	一四・〇五〇〇	〇・六六六一	三・五八〇〇
成分	付	一・〇〇三〇	一五・四〇〇〇	〇・六三四〇	〇・九三五〇

第二號清酒酒母

熟飯	付	一・〇九九五	二七・四〇〇〇	〇・二〇三〇	二二・一二四〇
----	---	--------	---------	--------	---------

熟飯	成分	一・〇一一〇	一三・五八〇〇	七・二二九〇	〇・六二七八	〇・〇五一六	二・五九〇〇
熟飯	成分	一・〇〇三〇	一三・七二〇〇	五・一九八〇	〇・五五一九	〇・〇五一六	一・〇五四〇

第三號清酒酒母

熟飯	成分	一・〇九三五	二五・一五〇〇	〇・一六五三	二・一八三〇〇		
熟飯	成分	一・〇一二五	一三・四八〇〇	七・一三三〇	〇・五九〇〇	〇・〇八二五	三・〇八〇〇
熟飯	成分	一・〇〇一五	一三・六四〇〇	四・七九二〇	〇・五五八三	〇・〇五三八	〇・九〇八八

第四號清酒酒母

熟飯	成分	一・二一六〇	二九・一七二〇	〇・二八五五	二五・〇七〇〇
熟飯	成分	一・〇一三〇	一四・二〇〇〇	〇・六一二五	三・三八〇〇
熟飯	成分	一・〇〇〇五	一五・六五〇〇	〇・〇一一四	三・三三〇〇

第五號清酒酒母

熟飯	成分	一・二一六〇	二九・〇二六〇	〇・三一七二	二四・六〇〇〇
熟飯	成分	一・〇一二五	一四・二〇〇〇	〇・六四六三	二・七七〇〇

第六號清酒酒母

熟飯	成分	一・二四〇〇	二八・七二〇〇	〇・二〇〇六	一九・九七〇〇
熟飯	成分	一・〇一四五	一三・六五〇〇	〇・五七一	三・三三〇〇
熟飯	成分	一・〇〇〇〇	一五・二六〇〇	〇・三九九三	一・三五〇〇

清酒酒母細菌調查

清酒醸造試験成績

順	號	時期	原液1cc中ノ 酵母細胞數	〇五%メケレ リ青液ニヨ ル着色セラル ル酵母數%	ボーリング十度糖汁三〇〇ccニ原液五ccヲ投入シタル成績	糖汁度數	總酸(琥珀酸トシテ)	香味	檢	摘	要
第一號	熟	成分	二九三、二〇〇	九〇	上	二・〇	〇・一一三九	上	不	檢	三瓶 日分 日後
第二號	熟	成分	四六六、四〇〇	二七	上	一・八	〇・一一一五	上	「バクテリア」 稀レニ見ユ	二瓶 日分 日後	
第三號	熟	成分	三〇〇、〇〇〇	四二	上	一・五	〇・一一七九	上	「バクテリア」 極メテ少數	三瓶 日分 日後	
第四號	熟	成分	三四六、四〇〇	五六	上	一・五	〇・一一〇四	上	「バクテリア」 稀レニ見ユ	三瓶 日分 日後	
第五號	熟	成分	三九九、六〇〇	二五	中	二・〇	〇・一一七四	中	「バクテリア」 稀レニ見ユ	三瓶 日分 日後	
第六號	熟	成分	二四六、四〇〇	三八	中ノ下	一・〇	〇・一一五三四	中ノ下	「バクテリア」 酵母ノ約 1/2-1/3	二瓶 日分 日後	
第七號	熟	成分	三七三、二〇〇	一九	上	一・五	〇・〇九四四	上	「バクテリア」 少數	二瓶 日分 日後	
第八號	熟	成分	三四三、二〇〇	一三	上	一・五	〇・〇九四四	上	「バクテリア」 少數	三瓶 日分 日後	
第九號	熟	成分	二五〇、八〇〇	五一	中ノ下	一・五	〇・一五三四	中ノ下	「バクテリア」 酵母ノ約 1/2-1/3	三瓶 日分 日後	
第十號	熟	成分	三三五、六〇〇	三一	上	一・五	〇・〇八八五	上	「バクテリア」 極メテ少數	三瓶 日分 日後	

一ノ三四

第一號添製麹温度表

操作	月日	検温時刻	室	取込量	品温	摘	要
取込	二、六	六、三〇	二二、〇	石四斗	三一、〇	上	
床達	七、六	一〇、三〇	二六、五		二八、〇	中	
仲仕	七、七	一〇、〇〇	二二、〇		三五、〇	中	
仕舞	七、七	四、〇〇	二二、〇		三八、〇	中	
積換	八、八	三、〇〇	二二、〇		四一、〇	上	
出麹	八、八	八、〇〇	二二、〇		四〇、〇	上	
第十一號	熟	成分	三〇六、八〇〇	一九	〇・〇八八五	上	「バクテリア」 少數
第十二號	熟	成分	二六六、八〇〇	三六	〇・一一七九	中	「バクテリア」 約1/10-1/20
第十三號	熟	成分	二六六、八〇〇	三三	〇・〇九四四	中	「バクテリア」 約1/10-1/20
第十四號	熟	成分	三〇九、六〇〇	三四	〇・〇八八五	中	「バクテリア」 約1/10-1/20
第十五號	熟	成分	三六六、四〇〇	二二	〇・〇八八五	中	「バクテリア」 約1/10-1/20
第十六號	熟	成分	三六六、四〇〇	一七	〇・〇八二六	中	「バクテリア」 約1/100

一ノ三五

第二號添製麴温度表

操作	月	日	検温時刻	乾球	湿球	品温	取込量
取込	二	七	前	二四.〇	二二.〇	三五.〇	石五斗 升
床返	八	前	一.〇	二四.〇	二二.〇	三五.〇	
切替	八	前	三.〇	二四.〇	二二.〇	三五.〇	
仲仕	八	前	八.〇	二五.〇	二二.〇	三五.〇	
仕舞	八	後	二.〇	二六.〇	二四.〇	三五.〇	
積換	八	後	五.〇	二六.〇	二四.〇	三五.〇	
出麹	九	前	三.〇	二〇.〇	一八.〇	三五.〇	
			〇.〇	二一.〇	一九.〇	三五.〇	
			〇.〇	二二.〇	二〇.〇	三五.〇	
			〇.〇	二二.〇	二〇.〇	三五.〇	

第三號(第一號仲、第三號)添製麴温度表

操作	月	日	検温時刻	乾球	湿球	品温	取込量
取込	二	九	前	二二.〇	二〇.〇	三四.〇	石五斗 升
床返	九	前	八.〇	二二.〇	二〇.〇	三四.〇	
切替	一〇	後	三.〇	二二.〇	二〇.〇	三四.〇	
仲仕	一〇	後	八.〇	二三.〇	二一.〇	三四.〇	
仕舞	一〇	後	三.〇	二五.〇	二二.〇	三四.〇	
積換	一一	前	四.〇	二五.〇	二二.〇	三四.〇	
出麹	一一	前	〇.〇	二〇.〇	一九.〇	三四.〇	
			〇.〇	二一.〇	一九.〇	三四.〇	
			〇.〇	二二.〇	二〇.〇	三四.〇	
			〇.〇	二二.〇	二〇.〇	三四.〇	

第四號一號留製麴温度表

操作	月	日	検温時刻	乾球	湿球	品温	取込量
取込	二	一〇	前	二四.〇	二二.〇	三四.〇	石五斗 升
床返	一一	後	一.〇	二四.〇	二二.〇	三四.〇	
切替	一一	後	三.〇	二四.〇	二二.〇	三四.〇	
仲仕	一一	後	六.〇	二四.〇	二二.〇	三四.〇	
仕舞	一一	後	三.〇	二四.〇	二二.〇	三四.〇	
積換	一二	前	八.〇	二四.〇	二二.〇	三四.〇	
出麹	一二	前	五.〇	二二.〇	二〇.〇	三四.〇	
			〇.〇	二二.〇	二〇.〇	三四.〇	
			〇.〇	二二.〇	二〇.〇	三四.〇	
			〇.〇	二二.〇	二〇.〇	三四.〇	

第五號(三號仲、四號添)製麴温度表

操作	月	日	検温時刻	乾球	湿球	品温	取込量
取込	二	一一	前	二〇.〇	一九.〇	三三.〇	石七斗五升
床返	一二	後	一.〇	二〇.〇	一九.〇	三三.〇	
切替	一二	後	三.〇	二〇.〇	一九.〇	三三.〇	
仲仕	一二	後	七.〇	二四.〇	二二.〇	三三.〇	
仕舞	一二	後	五.〇	二四.〇	二二.〇	三三.〇	
積換	一三	後	八.〇	二六.〇	二四.〇	三三.〇	
出麹	一三	後	二.〇	二七.〇	二六.〇	三三.〇	
			〇.〇	二七.〇	二六.〇	三三.〇	
			〇.〇	二七.〇	二六.〇	三三.〇	
			〇.〇	二七.〇	二六.〇	三三.〇	

第六號(二號留)製麴温度表

品温ノ上昇較ナル爲メ稀積トス

第七號(三號仲、五號添)製麴溫度表

操作	月	日	檢溫時期	乾球	濕球	品溫
取	二	二	前	八.〇〇	二四.〇〇	三四.〇〇
床	一	二	後	二.〇〇	二五.〇〇	三一.五〇
切	一	三	前	六.三〇	二〇.〇〇	三四.〇〇
盛	一	三	前	一.〇〇	二二.五〇	三三.〇〇
仲	一	三	後	六.〇〇	二四.〇〇	三五.〇〇
仕	一	三	後	一.〇〇	二四.〇〇	三八.〇〇
積	一	三	後	〇.〇〇	二五.〇〇	四一.〇〇
出	一	四	前	一.〇〇	二四.〇〇	三九.〇〇

取込量 石九斗四升

第八號(三號留)製麴溫度表

操作	月	日	檢溫時期	乾球	濕球	品溫
取	二	三	前	八.〇〇	二四.〇〇	三三.〇〇
床	一	三	前	一.四〇	二二.〇〇	二九.〇〇
切	一	四	前	七.三〇	二二.〇〇	三一.〇〇
盛	一	四	後	三.二〇	二二.五〇	三二.〇〇
仲	一	四	後	九.二〇	二四.〇〇	三六.〇〇
仕	一	四	後	二.〇〇	二四.〇〇	三八.〇〇
積	一	四	後	〇.〇〇	二六.〇〇	四一.〇〇
出	一	五	前	四.三〇	二六.〇〇	四〇.〇〇

取込量 石七斗四升

第九號(六號添、四號仲)製麴溫度表

操作	月	日	檢溫時期	乾球	濕球	品溫
取	二	四	前	八.〇〇	二四.〇〇	三五.〇〇
床	一	四	後	三.〇〇	二六.〇〇	三一.〇〇
切	一	五	前	六.三〇	二四.〇〇	三四.〇〇
盛	一	五	前	一.〇〇	二五.〇〇	三四.〇〇
仲	一	五	後	五.〇〇	二六.〇〇	三六.〇〇
仕	一	五	後	八.三〇	二五.〇〇	三八.〇〇
積	一	五	後	〇.〇〇	二五.〇〇	四一.〇〇
出	一	六	前	一.〇〇	二三.五〇	三九.〇〇

取込量 石〇斗〇升

第十〇號(四號留)製麴溫度表

操作	月	日	檢溫時期	乾球	濕球	品溫
取	二	五	前	八.〇〇	二四.〇〇	三四.〇〇
床	一	五	前	二.三〇	二八.〇〇	三一.〇〇
切	一	六	前	七.三〇	二二.〇〇	三四.〇〇
盛	一	六	前	一.三〇	二五.〇〇	三四.〇〇
仲	一	六	後	六.〇〇	二三.〇〇	三五.〇〇
仕	一	六	後	〇.〇〇	二四.〇〇	三七.〇〇
積	一	六	後	〇.〇〇	二六.〇〇	四一.〇〇
出	一	七	前	二.四〇	二五.〇〇	四〇.〇〇

取込量 石九斗〇升

操作	月	日	検温時期	乾球	湿球	品温
取込	二	一六	前	二五.〇	二二.五	三四.〇
床採	一	一六	後	二四.五	二二.〇	三四.〇
切返	一	一七	前	二五.〇	二二.〇	三四.〇
盛事	一	一七	前	二四.〇	二二.〇	三四.〇
仲事	一	一七	後	二六.〇	二四.〇	三六.五
仕事	一	一七	後	二五.〇	二四.〇	三八.〇
出糎	一	一八	前	二五.〇	二三.〇	四〇.〇

第一二號(七號添、五號仲)製麴温度表

取込量一石〇斗〇升

操作	月	日	検温時期	乾球	湿球	品温
取込	二	一七	前	二四.〇	二二.〇	三三.〇
床採	一	一七	後	二六.〇	二四.〇	二九.〇
切返	一	一七	前	二四.〇	二二.〇	三二.〇
盛事	一	一八	後	二四.〇	二二.〇	三三.〇
仲事	一	一八	後	二四.〇	二二.〇	三六.〇
仕事	一	一八	前	二六.〇	二四.〇	三八.〇
出糎	一	一八	前	二五.〇	二三.〇	四一.〇

第一二號(五號留)製麴温度表

取込量一石九斗〇升

要

要

要

操作	月	日	検温時期	乾球	湿球	品温
取込	二	一八	前	二六.〇	二四.〇	三三.五
床採	一	一八	前	二六.〇	二四.〇	三三.五
切返	一	一九	前	二五.〇	二三.〇	三四.〇
盛事	一	一九	後	二五.〇	二三.〇	三五.〇
仲事	一	一九	後	二四.〇	二二.〇	三八.〇
仕事	一	一九	後	二四.〇	二二.〇	四〇.〇
出糎	一	一九	前	二五.〇	二三.〇	三九.五

第一三號(八號添、六號仲)製麴温度表

取込量一石〇斗〇升

操作	月	日	検温時期	乾球	湿球	品温
取込	二	一九	前	二四.〇	二二.〇	三五.〇
床採	一	一九	後	二六.〇	二四.〇	三一.〇
切返	一	二〇	前	二四.〇	二二.〇	三四.〇
盛事	一	二〇	前	二四.〇	二二.〇	三四.〇
仲事	一	二〇	後	二五.〇	二三.〇	三五.〇
仕事	一	二〇	後	二四.〇	二三.〇	三七.五
出糎	一	二〇	前	二四.〇	二三.〇	三九.五

第一四號(六號留)製麴温度表

取込量一石九斗〇升

要

第一八號(八號留)製麴溫度表

出積	仕	二仲	盛切	床取	操	月	日	檢	溫	時	期	乾	室	品	取
麴	換	事	仲	事	返	採	込	作	月	日	檢	溫	時	期	取
二五	二四	二四	二四	二四	二四	二四	二四	二四	二四	二四	二四	二四	二四	三五	石九斗〇升
前	後	後	後	前	前	前	前	前	前	前	前	前	前	三一	
二〇	九〇	五三〇	二二〇	一七三〇	七三〇	三三〇	二二〇	一三〇	八三〇	二五〇	二四〇	二四〇	二四〇	三五〇	
二四〇	二四〇	二五〇	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	三一〇	
二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	三一〇	
三九〇	三九〇	三八〇	三六〇	三六〇	三四五	三四五	三一〇	三五〇	三六〇	三六〇	三六〇	三六〇	三六〇	三六〇	

要

第一七號(一〇添、八號仲)製麴溫度表

出積	仕	二仲	盛切	床取	操	月	日	檢	溫	時	期	乾	室	品	取
麴	換	事	仲	事	返	採	込	作	月 <td>日 <td>檢</td> <td>溫 <td>時 <td>期 <td>取</td> </td></td></td></td>	日 <td>檢</td> <td>溫 <td>時 <td>期 <td>取</td> </td></td></td>	檢	溫 <td>時 <td>期 <td>取</td> </td></td>	時 <td>期 <td>取</td> </td>	期 <td>取</td>	取
二四	二三	二三	二三	二三	二三	二三	二三	二三	二三	二三	二三	二三	二三	三六	石九斗〇升
前	後	後	前	前	前	後	前	前	前	前	前	前	前	三一	
二二〇	一一〇	六三〇	二二〇	七三〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	三一〇	
二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	三一〇	
二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	三一〇	
三九〇	三九〇	三七〇	三五〇	三四〇	三三五	三三五	三一〇	三六〇	三六〇	三六〇	三六〇	三六〇	三六〇	三六〇	

第一六號(七號留)製麴溫度表

出積	仕	二仲	盛切	床取	操	月	日	檢	溫	時	期	乾	室	品	取
麴	換	事	仲	事	返	採	込	作	月 <td>日 <td>檢</td> <td>溫 <td>時 <td>期 <td>取</td> </td></td></td></td>	日 <td>檢</td> <td>溫 <td>時 <td>期 <td>取</td> </td></td></td>	檢	溫 <td>時 <td>期 <td>取</td> </td></td>	時 <td>期 <td>取</td> </td>	期 <td>取</td>	取
二三	二三	二三	二三	二三	二三	二三	二三	二三	二三	二三	二三	二三	二三	三六	石九斗〇升
前	後	後	前	前	前	後	前	前	前	前	前	前	前	三一	
二〇〇	一〇〇	六三〇	二二〇	七三〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	三一〇	
二五〇	二五〇	二四〇	二五〇	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	三一〇	
二三〇	二三〇	二三〇	二三〇	二三〇	二三〇	二三〇	二三〇	二三〇	二三〇	二三〇	二三〇	二三〇	二三〇	三一〇	
四〇〇	四一〇	三八〇	三五〇	三四〇	三四〇	三一〇	三六〇	三六〇	三六〇	三六〇	三六〇	三六〇	三六〇	三六〇	

要

要

第二二號(一〇號留)製麹溫度表

取込量石九斗〇升

出積	仕舞	仲盛	切盛	床取	操
換事	事	事	返	揉	込
二九	二八	二八	二八	二七	二七
前	後	後	前	前	前
一〇〇〇	九〇〇	五二〇	一〇〇〇	一〇〇〇	八〇〇
二四〇	二五〇	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇
二二〇	二四〇	二三〇	二三〇	二三〇	二三〇
三八〇	四〇〇	三八〇	三六〇	三五〇	三五〇

第二二號(一二號、添一〇號仲)製麹溫度表

取込量一石〇斗〇升

出積	仕舞	仲盛	切盛	床取	操
換事	事	事	返	揉	込
二八	二七	二七	二七	二六	二六
前	後	後	前	前	前
一一〇〇	九三〇	四三〇	一三〇〇	一三〇〇	九〇〇
二四〇	二四〇	二五〇	二三〇	二三〇	二三〇
二二〇	二三〇	二四〇	二三〇	二三〇	二三〇
三八五	四一〇	三八〇	三六〇	三五〇	三四〇

第一九號(一二號添、九號仲)製麹溫度表

取込量一石〇斗〇升

出積	仕舞	仲盛	切盛	床取	操
換事	事	事	返	揉	込
二七	二六	二六	二六	二五	二五
前	後	後	前	後	前
二〇〇〇	一六〇〇	二八〇〇	一三〇〇	一三〇〇	八三〇
二四〇	二四〇	二二〇	二三〇	二三〇	二四〇
二三〇	二三〇	二〇〇	二二〇	二二〇	二二〇
三九〇	四〇〇	三八〇	三五〇	三四〇	三五〇

第二〇號(九號留)製麹溫度表

取込量 石九斗〇升

出積	仕舞	仲盛	切盛	床取	操
換事	事	事	返	揉	込
二六	二五	二五	二五	二四	二四
前	後	後	前	前	前
一〇〇〇	一〇〇〇	一五〇〇	一八〇〇	一八〇〇	一八〇〇
二三〇	二四〇	二四〇	二三〇	二三〇	二三〇
二二〇	二三〇	二三〇	二三〇	二三〇	二三〇
三八〇	三九〇	三七五	三四〇	三四〇	三五〇

出	仕	二	仲	盛	切	床	取	操
換	舞	仕	事	返	採	込	作	
廻	換	事	仲	事	返	採	込	
三	三	三	三	三	三	三	三	月
三	三	三	三	三	三	三	三	日
後	後	後	前	前	前	前	前	檢
二	九	五	一	一	一	一	八	溫
二	〇	二	〇	〇	〇	〇	三	時
三	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	刻
二	二	二	二	二	二	二	二	乾
三	四	三	三	三	三	三	三	球
二	二	二	二	二	二	二	二	溫
一	三	一	一	一	一	一	一	球
二	一	二	二	二	二	二	二	溫
三	八	三	三	三	三	三	三	品
八	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	溫
〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	摘

第二五號(一四號添、一二號仲)製麴溫度表

取込量一石〇斗〇升

出	仕	二	仲	盛	切	床	取	操
換	舞	仕	事	返	採	込	作	
廻	換	事	仲	事	返	採	込	
二	二	二	二	二	二	二	二	月
二	二	二	二	二	二	二	二	日
後	後	後	前	前	前	前	前	檢
二	九	五	一	一	一	一	八	溫
二	〇	二	〇	〇	〇	〇	三	時
三	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	刻
二	二	二	二	二	二	二	二	乾
三	四	三	三	三	三	三	三	球
二	二	二	二	二	二	二	二	溫
一	三	一	一	一	一	一	一	球
二	一	二	二	二	二	二	二	溫
三	八	三	三	三	三	三	三	品
八	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	溫
〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	摘

出	仕	二	仲	盛	切	床	取	操
換	舞	仕	事	返	採	込	作	
廻	換	事	仲	事	返	採	込	
二	三	一	一	一	一	一	二	月
二	三	一	一	一	一	一	二	日
前	後	後	前	前	前	前	前	檢
二	九	六	三	一	七	一	八	溫
二	〇	〇	〇	〇	三	三	三	時
三	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	刻
二	二	二	二	二	二	二	二	乾
三	四	三	三	三	三	三	三	球
二	二	二	二	二	二	二	二	溫
一	三	一	一	一	一	一	一	球
二	一	二	二	二	二	二	二	溫
三	八	三	三	三	三	三	三	品
八	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	溫
〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	摘

第二四號(一一號)留製麴溫度表

取込量一石九斗〇升

出	仕	二	仲	盛	切	床	取	操
換	舞	仕	事	返	採	込	作	
廻	換	事	仲	事	返	採	込	
三	二	二	二	二	二	二	二	月
一	二	二	二	二	二	二	二	日
後	後	後	前	前	前	前	前	檢
二	八	五	一	一	一	一	八	溫
二	〇	三	〇	〇	〇	〇	〇	時
三	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	刻
二	二	二	二	二	二	二	二	乾
三	四	三	三	三	三	三	三	球
二	二	二	二	二	二	二	二	溫
一	三	一	一	一	一	一	一	球
二	一	二	二	二	二	二	二	溫
三	八	三	三	三	三	三	三	品
八	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	溫
〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	摘

第二三號(二三號添、一二號仲)製麴溫度表

取込量一石〇斗〇升

第二六號(一二號留)製麴溫度表

操	取	床	盛	仲	仕	出
作	搥	搥	搥	搥	搥	搥
月	三	三	四	四	四	一
日	三	三	四	四	四	五
檢	前	前	前	後	後	前
溫	八、三〇	二、〇〇	七、三〇	一、〇〇	六、〇〇	一、三〇
時	二、四〇	二、四〇	二、四〇	二、四〇	二、四〇	二、四〇
刻	二、三〇	二、三〇	二、三〇	二、三〇	二、三〇	二、三〇
乾	室	球	室	球	室	球
溫	二、三〇	二、三〇	二、三〇	二、三〇	二、三〇	二、三〇
品	三、五〇	二、九〇	三、四〇	三、五〇	三、六〇	三、八〇
溫	〇	〇	〇	〇	〇	〇
摘	〇	〇	〇	〇	〇	〇
取	石九斗〇升					

第二七號(一五號添、一三號仲)製麴溫度表

操	取	床	盛	仲	仕	出
作	搥	搥	搥	搥	搥	搥
月	三	四	五	五	五	六
日	四	四	五	五	五	六
檢	前	前	前	前	後	後
溫	八、〇〇	二、二〇	七、三〇	一、二五	六、〇〇	九、〇〇
時	二、三〇	二、三〇	二、三〇	二、三〇	二、三〇	二、三〇
刻	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇
乾	室	球	室	球	室	球
溫	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇
品	三、五〇	三、〇〇	三、四〇	三、六〇	三、一〇	四、〇〇
溫	〇	〇	〇	〇	〇	〇
摘	〇	〇	〇	〇	〇	〇
取	石九斗〇升					

第二八號(二三號留)製麴溫度表

操	取	床	盛	仲	仕	出
作	搥	搥	搥	搥	搥	搥
月	三	五	六	六	六	七
日	五	五	六	六	六	七
檢	前	後	前	前	後	前
溫	九、〇〇	二、二〇	七、三〇	一、二〇	六、二〇	一、〇〇
時	二、三〇	二、三〇	二、三〇	二、三〇	二、三〇	二、三〇
刻	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇
乾	室	球	室	球	室	球
溫	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇
品	三、五〇	三、一〇	三、四〇	三、五〇	三、七〇	三、九〇
溫	〇	〇	〇	〇	〇	〇
摘	〇	〇	〇	〇	〇	〇
取	石〇量〇升					

第二九號(一六號添、一四號仲)製麴溫度表

操	取	床	盛	仲	仕	出
作	搥	搥	搥	搥	搥	搥
月	三	六	七	七	七	七
日	六	六	七	七	七	七
檢	前	前	前	前	後	後
溫	八、〇〇	一、二〇	七、三〇	一、一〇	二、〇〇	六、〇〇
時	二、三〇	二、三〇	二、三〇	二、三〇	二、三〇	二、三〇
刻	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇
乾	室	球	室	球	室	球
溫	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇
品	三、五〇	三、一〇	三、四〇	三、五〇	三、六〇	三、八〇
溫	〇	〇	〇	〇	〇	〇
摘	〇	〇	〇	〇	〇	〇
取	石八斗〇升					

第三一號(四〇號留)製麴溫度表

取込量 石八斗〇升

操	取	床	切	盛	仲	仕	積	出
作	込	揉	返	事	事	事	換	換
月	七	七	八	八	八	八	八	八
日	七	七	八	八	八	八	八	八
検	前	前	前	前	前	前	前	前
温	八〇〇	一二三	一七三	一五〇	九〇〇	二〇〇	二〇〇	二〇〇
時	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇
刻	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇
室	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇
球	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
温	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇
球	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
品	三四〇	三一五	三四〇	三四〇	三四〇	三四〇	三四〇	三四〇
温	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
摘								

第三二號(一五號仲)製麴温度表

取込量 石七斗七升

要

操	取	床	切	盛	仲	仕	積	出
作	込	揉	返	事	事	事	換	換
月	三	三	三	三	三	三	三	三
日	八	八	九	九	九	九	九	九
検	前	前	前	前	前	前	前	前
温	八〇〇	一二〇	一二〇	一一〇	五〇〇	九〇〇	三〇〇	三〇〇
時	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇
刻	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇
室	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇
球	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
温	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇
球	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
品	三四〇	三一〇	三四〇	三四〇	三四〇	三四〇	三四〇	三四〇
温	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
摘								

第三三號(一五號留)製麴温度表

取込量 石七斗〇升

要

操	取	床	切	盛	仲	仕	積	出
作	込	揉	返	事	事	事	換	換
月	三	三	三	三	三	三	三	三
日	九	九	〇	〇	〇	〇	〇	〇
検	前	前	前	前	前	前	前	前
温	八〇〇	一二〇	一二〇	一二〇	七三〇	五三〇	九三〇	二〇〇
時	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇
刻	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇
室	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇
球	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
温	一九〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇
球	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
品	三六〇	三〇五	三六〇	三六〇	三六〇	三六〇	三六〇	三六〇
温	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
摘								

第三三號(一六號仲)製麴温度表

取込量 石五斗四升

要

操	取	床	切	盛	仲	仕	積	出
作	込	揉	返	事	事	事	換	換
月	三	三	三	三	三	三	三	三
日	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
検	前	前	前	前	前	前	前	前
温	八〇〇	一二〇	一二〇	一二〇	七〇〇	四三〇	八三〇	二〇〇
時	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇
刻	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇
室	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇
球	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
温	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇
球	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
品	三五〇	三〇〇	三五〇	三五〇	三五〇	三五〇	三五〇	三五〇
温	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
摘								

第三四號(一六號留)製麴温度表

取込量 石七斗五升

操作	月日	検査時刻	室温		品温	抽出
			乾球	湿球		
取込	三、一	前	八、〇〇	二四、〇〇	二五、〇〇	
末揉	一、一	前	二二、二〇	二四、〇〇	二五、〇〇	
切返	一、二	後	六、〇〇	二〇、〇〇	一九、〇〇	
盛	一、二	後	九、〇〇	二二、〇〇	二〇、〇〇	
仲仕	一、二	前	一、二〇〇	二二、〇〇	二一、〇〇	
仕舞	一、二	後	六、〇〇	二四、〇〇	二二、〇〇	
換	一、二	後	一〇、〇〇	二四、〇〇	二二、〇〇	
出	一、二	前	一〇、〇〇	二四、〇〇	二二、〇〇	

掛麴ニアリテハ醗麴ノ成蹟ニ鑑ミ麴室温ノ急降ヲ防ガンガ爲メ夜間何時ニテモ室内ニ蒸氣ヲ通ジ得ラル、準備ヲ怠ラズ且必要ニ應ジ湯ヲ以テ濕氣ヲ調節スル等良麴ヲ得ルニ努力セリ而シテ製麴ノ方針トシテ可成若ク香氣芳バシク力アル「サバケ」良キモノヲ得ンコトニ留意シ蒸米ノ調理及操作上多大ノ苦心ヲナセリ即チ常ニ品温ヨリ寧ロ状態ノ進ム様室温席ノ加減、積ミ方等ヲ加減シ第一仲仕事ヨリ仕舞仕事當時ニ於テ既ニ破精込ト甘味トヲ相當ナラシメ其後短時間ヲ以テ出麴トナスコトヲ目的トセシモ斯カル經過ノ麴ヲ得ルニハ實際上頗ル困難ニシテ理想的銘酒麴ヲ製出スルコト能ハザリシモ取込回数ヲ重スルニ從ヒ漸次優品ヲ得ルニ至レリ而シテ老若ノ程度ハ仕舞仕事後多クハ七、八時間ヲ以テ出麴トナセリ

大正八年度第一號清酒醱仕込經過表

仕込方法	原料品	酒母	初添	中添	留添	計
蒸米	五〇〇	一、〇〇〇	一、八〇〇	三、〇〇〇	六、三〇〇	
麴	二〇〇	四〇〇	四〇〇	七五〇	一、八九〇	
湯	六〇〇	一、〇〇〇	二、三五〇	四、八〇〇	八、七五〇	

月日	日順	操作	検査時刻	室温	品温	抽出	状態	摘要
二、八	一	水添	後	四、〇〇	五、〇〇			
九	二	初添	前	九、〇〇	三、〇〇			
一〇	三	苧權	前	三、三〇	零下三、五			
一〇	三	苧權	前	二、〇〇	零下三、五			
一一	四	仲水添	前	九、〇〇	零下一、〇			全面泡
一一	四	仲水添	前	九、〇〇	同			
一一	四	仕込	前	一、一〇〇	〇、〇			米質軟弱ノ爲メ水温ヲ高メ蒸米ヲ零度ニ冷却シ仕込ヲ行フ
一一	四	苧權	後	一〇、〇〇	三、〇			第一二號酒母使用
一一	四	苧權	後	一〇、〇〇	三、〇			水温低キ爲メ湯三斗投入硬粒仕込
一一	四	留分	後	一〇、一〇	五、〇			四時間毎權入
一一	五	留水添	後	〇、二〇	五、〇			
一二	五	仕込	後	一、〇〇	五、〇			
一二	五	苧權	後	一、〇〇	五、〇			
一二	五	苧權	後	一、〇〇	五、〇			
一二	五	苧權	後	一、〇〇	五、〇			
一三	六	權入	前	九、〇〇	二、〇			液面五分通り水泡
一三	六	權入	前	九、〇〇	二、〇			
一四	七	同	後	八、〇〇	六、〇			
一四	七	同	後	八、〇〇	六、〇			
一四	七	同	後	八、〇〇	六、〇			
一五	八	同	前	八、〇〇	八、〇			二時毎權入液面ヨリ六寸泡上昇
一五	八	同	前	八、〇〇	八、〇			一ノ五三

清酒醸造試験成績

一五	八	同	後	四、〇〇	一〇、〇〇	一八、五〇	一四、〇〇	岩池	一ノ五四
一六	九	同	前	九、〇〇	八、五〇	二〇、五〇	一五、五〇	本池	二時間毎樽入
一七	九	同	後	四、〇〇	一、一五	二一、五〇	一六、〇〇		
一八	〇	同	前	九、〇〇	六、五〇	二三、〇〇	一六、二〇		
一九	〇	同	後	四、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
二〇	〇	同	前	九、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
二一	〇	同	後	四、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
二二	〇	同	前	九、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
二三	〇	同	後	四、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
二四	〇	同	前	九、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
二五	〇	同	後	四、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
二六	〇	同	前	九、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
二七	〇	同	後	四、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
二八	〇	同	前	九、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
二九	〇	同	後	四、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
三〇	〇	同	前	九、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
三一	〇	同	後	四、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
三二	〇	同	前	九、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
三三	〇	同	後	四、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
三四	〇	同	前	九、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
三五	〇	同	後	四、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
三六	〇	同	前	九、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
三七	〇	同	後	四、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
三八	〇	同	前	九、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
三九	〇	同	後	四、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
四〇	〇	同	前	九、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
四一	〇	同	後	四、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
四二	〇	同	前	九、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
四三	〇	同	後	四、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
四四	〇	同	前	九、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
四五	〇	同	後	四、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
四六	〇	同	前	九、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
四七	〇	同	後	四、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
四八	〇	同	前	九、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
四九	〇	同	後	四、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		
五〇	〇	同	前	九、〇〇	七、〇〇	二四、五〇	一六、八〇		

大正八年度第二號清酒醸造仕込経過表

二五	一八	同	前	九、〇〇	八、〇〇	一七、〇〇		
二六	一九	同	後	四、〇〇	八、〇〇	一六、二〇		
二七	一九	同	前	四、〇〇	七、〇〇	一五、五〇		
二八	一九	同	後	四、〇〇	七、〇〇	一五、五〇		
二九	一九	同	前	四、〇〇	七、〇〇	一五、五〇		
三〇	一九	同	後	四、〇〇	七、〇〇	一五、五〇		
三一	一九	同	前	四、〇〇	七、〇〇	一五、五〇		
三二	一九	同	後	四、〇〇	七、〇〇	一五、五〇		
三三	一九	同	前	四、〇〇	七、〇〇	一五、五〇		
三四	一九	同	後	四、〇〇	七、〇〇	一五、五〇		
三五	一九	同	前	四、〇〇	七、〇〇	一五、五〇		
三六	一九	同	後	四、〇〇	七、〇〇	一五、五〇		
三七	一九	同	前	四、〇〇	七、〇〇	一五、五〇		
三八	一九	同	後	四、〇〇	七、〇〇	一五、五〇		
三九	一九	同	前	四、〇〇	七、〇〇	一五、五〇		
四〇	一九	同	後	四、〇〇	七、〇〇	一五、五〇		
四一	一九	同	前	四、〇〇	七、〇〇	一五、五〇		
四二	一九	同	後	四、〇〇	七、〇〇	一五、五〇		
四三	一九	同	前	四、〇〇	七、〇〇	一五、五〇		
四四	一九	同	後	四、〇〇	七、〇〇	一五、五〇		
四五	一九	同	前	四、〇〇	七、〇〇	一五、五〇		
四六	一九	同	後	四、〇〇	七、〇〇	一五、五〇		
四七	一九	同	前	四、〇〇	七、〇〇	一五、五〇		
四八	一九	同	後	四、〇〇	七、〇〇	一五、五〇		
四九	一九	同	前	四、〇〇	七、〇〇	一五、五〇		
五〇	一九	同	後	四、〇〇	七、〇〇	一五、五〇		

清酒醸造試験成績

一ノ五五

清酒醸造試験成績

一三	四	仲仕込	前	一二、〇〇	六、〇	一一、〇	乙甲	〇、〇	一〇、五	時間後四
一三	四	荒標	後	八、〇〇	五、〇	一一、〇	乙甲	〇、〇	九、八	時間後四
一四	五	留分	後	〇、三〇	八、〇	一一、〇	乙甲	〇、〇	九、八	時間後四
一四	五	留水添	後	一、〇〇	八、〇	一一、〇	乙甲	〇、〇	九、八	時間後四
一四	五	仕込	後	一、〇〇	八、〇	一一、〇	乙甲	〇、〇	九、八	時間後四
一四	五	荒標	後	一、〇〇	八、〇	一一、〇	乙甲	〇、〇	九、八	時間後四
一五	六	權入	前	八、〇〇	八、〇	一一、〇	乙甲	〇、〇	九、八	時間後四
一五	六	同	後	四、〇〇	一〇、〇	一一、〇	乙甲	〇、〇	九、八	時間後四
一六	七	同	前	九、〇〇	八、五	一一、〇	乙甲	〇、〇	九、八	時間後四
一六	七	同	後	四、〇〇	一一、五	一一、〇	乙甲	〇、〇	九、八	時間後四
一七	八	同	前	九、〇〇	六、五	一一、〇	乙甲	〇、〇	九、八	時間後四
一七	八	同	後	四、〇〇	七、〇	一一、〇	乙甲	〇、〇	九、八	時間後四
一八	九	同	前	九、〇〇	七、五	一一、〇	乙甲	〇、〇	九、八	時間後四
一八	九	同	後	四、〇〇	七、〇	一一、〇	乙甲	〇、〇	九、八	時間後四
一九	〇	同	前	九、〇〇	七、〇	一一、〇	乙甲	〇、〇	九、八	時間後四
一九	〇	同	後	四、〇〇	八、〇	一一、〇	乙甲	〇、〇	九、八	時間後四
二〇	一	口打	前	九、〇〇	八、〇	一一、〇	乙甲	〇、〇	九、八	時間後四
二〇	一	權入	後	四、〇〇	七、〇	一一、〇	乙甲	〇、〇	九、八	時間後四
二一	二	同	前	九、〇〇	七、〇	一一、〇	乙甲	〇、〇	九、八	時間後四

一ノ五六

備考	二八	二七	二七	二六	二六	二五	二五	二四	二四	二三	二三	二三	二二	二一
留仕込即時石数	一九	一八	一八	一七	一七	一六	一六	一五	一五	一四	一四	一三	一三	一二
熟成標石数	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
清酒石数	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
米種早神力(水原農事組合購入ノ分五回掛)	一九、〇〇	一八、〇〇	一八、〇〇	一七、〇〇	一七、〇〇	一六、〇〇	一六、〇〇	一五、〇〇	一五、〇〇	一四、〇〇	一四、〇〇	一三、〇〇	一三、〇〇	一二、〇〇
歩合	五、〇	七、五	七、〇	一〇、〇	七、〇	八、〇	八、〇	八、〇	七、〇	八、〇	八、〇	六、五	七、〇	七、〇
清酒歩合	一四、五	一五、〇	一五、五	一六、五	一七、〇	一八、二	一九、〇	二〇、五	二〇、五	二一、〇	二一、五	二二、二	二二、五	二二、五
留垂歩合	〇、八七四五													
拍歩合	六、七七六〇													
小玉池														
池														
神														

一ノ五七

大正八年度第三號清酒醸造仕込經過表

清酒醸造試験成績

清酒醸造試験成績

二、二六	一五	同	後	四、〇〇	一〇、〇〇	二二、一〇
二七	一六	同	前	九、〇〇	七、〇〇	二〇、八〇
二七	一六	同	後	四、〇〇	七、五〇	二〇、五〇
二八	一七	同	前	九、〇〇	五、〇〇	二〇、〇〇
二八	一七	同	後	四、〇〇	八、〇〇	一九、五〇
二九	一八	同	前	九、〇〇	八、〇〇	一九、〇〇
二九	一八	同	後	四、〇〇	一〇、〇〇	一九、〇〇
三〇	一九	同	前	九、〇〇	九、〇〇	一七、〇〇
備考				一四、三三二	〇、六六九三	
備考				一三、九六九	〇、六三八四	
				一二、四四〇	一、五二八九	
清酒石數						拍步合 六、五九三〇
熟成醗石數						糊歩合 〇、八九〇五

大正八年度第四號清酒醱仕込經過表

月日	仕込方法	原料品	酒母	初添	中添	留添	計
二、一四	水添	蒸米	六〇〇	一、一〇〇	二、〇〇〇	三、四〇〇	七、〇〇〇
		湯水	二〇〇	四〇〇	六〇〇	九〇〇	二、一〇〇
			四〇〇	一、一〇〇	四、六〇〇	五、七〇〇	一〇、〇〇〇
			五〇〇	一、一〇〇	二、〇〇〇	三、〇〇〇	七、〇〇〇

米種早神力(東拓)ヲ購入ノ分七回掛)

第七號酒母使用

一五	二	初添	前	九、〇〇	六、〇〇	一〇、〇〇
一五	二	芘權	後	一一、〇〇	六、〇〇	一〇、〇〇
一六	三	篩	前	一二、〇〇	六、〇〇	一〇、〇〇
一七	四	仲水添	前	九、〇〇	六、〇〇	一〇、〇〇
一七	四	仲仕込	前	九、三〇	六、〇〇	一〇、〇〇
一七	四	芘權	前	一〇、〇〇	六、〇〇	一〇、〇〇
一八	四	權入	前	一一、〇〇	三、〇〇	八、〇〇
一八	四	權入	前	一二、〇〇	三、〇〇	八、〇〇
一九	五	留水添	後	〇、三〇	八、〇〇	七、七〇
一九	五	留仕込	後	一、〇〇	八、〇〇	七、七〇
二〇	六	芘權	前	一、〇〇	七、五〇	七、二〇
二〇	六	權入	後	四、〇〇	七、五〇	七、七〇
二一	七	枝打	前	九、〇〇	七、〇〇	七、〇〇
二一	七	權入	後	四、〇〇	六、五〇	六、五〇
二二	八	同	前	九、〇〇	六、五〇	六、五〇
二二	八	同	後	四、〇〇	六、五〇	六、五〇
二三	九	口打	前	九、〇〇	二、五〇	九、〇〇
二三	九	權入	後	四、〇〇	五、〇〇	九、〇〇

水添池ヲ高メ蒸米ヲ冷却シテ仕込ム

芘權後四時間毎權入

液面五分通リ水泡

前 二、〇〇口打四時間毎權入

一ノ六一

新酒醸造試験成績

二、二四	一〇	同	前	九〇〇	二、〇	一、一五	本池
二四	一〇	同	後	四〇〇	四、〇	一、一八	
二五	一一	同	前	九〇〇	五、〇	一、四〇	
二五	一一	同	後	四〇〇	六、〇	一、五二	
二六	一二	同	前	九〇〇	六、〇	一、七〇	
二六	一二	同	後	四〇〇	八、〇	一、七八	
二七	一三	同	前	九〇〇	七、〇	一、九〇	
二七	一三	同	後	四〇〇	一〇、〇	一、九五	
二八	一四	同	前	九〇〇	七、〇	二〇、五	引池
二八	一四	同	後	四〇〇	七、五	二一、〇	前玉池
二九	一五	同	前	九〇〇	五、〇	二一、八	本玉池
二九	一五	同	後	四〇〇	八、〇	二二、〇	縮縮蓋
三〇	一六	同	前	九〇〇	一〇、〇	二二、〇	
三〇	一六	同	後	四〇〇	九、〇	二二、〇	
三一	一七	同	前	九〇〇	一〇、〇	二二、〇	
三一	一七	同	後	四〇〇	一〇、〇	二二、〇	
三二	一七	同	前	九〇〇	一〇、〇	二二、五	
三二	一七	同	後	四〇〇	九、〇	二〇、五	
三三	一八	同	前	九〇〇	九、〇	一九、八	
三三	一八	同	後	四〇〇	八、〇	一八、〇	
三四	一九	同	前	九〇〇	七、〇	一七、五	
三四	一九	同	後	四〇〇	七、〇	一六、〇	
三五	二〇	同	前	三〇〇	七、〇	〇、七〇三八	押揚
三五	二〇	同	後	三〇〇	〇、六四二七	〇、六四二七	
三六	二一	同	前	一五、八四九	歩合	〇、八八二八	
三六	二一	同	後	一三、九九二	歩合	一、五三七五	
三七	二二	同	前	一三、九九二	歩合	七、〇七六〇	
三七	二二	同	後	一三、九九二	歩合	七、〇七六〇	

三、四 一九 同 後 〇、四〇
 五、四 二〇 同 前 三、〇〇
 備考 留仕込即時石敷 一六、四〇五
 熟成部石敷 一五、八四九
 清酒石敷 一三、九九二
 歩合 〇、七〇三八
 歩合 〇、六四二七
 清酒歩合 一、五三七五
 押揚
 押垂歩合 〇、八八二八
 拍歩合 七、〇七六〇

大正八年度第五號清酒醱仕込經過表

月日	日順	操作	検温時刻	室温	親桶	中桶	留桶	計
二一六	一	水添	後 四、〇〇	七、〇	一、〇〇〇	二、〇〇〇	三、〇〇〇	七、〇〇〇
一七	二	初添	後 一〇、〇〇	六、〇	一、〇〇〇	二、〇〇〇	三、〇〇〇	七、〇〇〇
一八	三	荒糴	前 四、〇〇	四、〇	一、〇〇〇	二、〇〇〇	三、〇〇〇	七、〇〇〇
一八	三	踊	後 四、〇〇	七、〇	一、〇〇〇	二、〇〇〇	三、〇〇〇	七、〇〇〇
一九	四	仲分	前 一〇、〇〇	七、〇	一、〇〇〇	二、〇〇〇	三、〇〇〇	七、〇〇〇
一九	四	仲水添	前 一〇、三〇	七、〇	一、〇〇〇	二、〇〇〇	三、〇〇〇	七、〇〇〇
一九	四	仲仕込	前 一一、〇〇	七、〇	一、〇〇〇	二、〇〇〇	三、〇〇〇	七、〇〇〇

第一〇號酒母使用
 米質軟弱ノ爲メ蒸米ヲ冷却
 シ水添温ヲ高ム

片方ニ輕
 キ池ヲ生メ

一ノ六三

大正八年度第六號清酒醱仕込經過表

仕込方法	原料品	酒母	初添	中添	留添	計	備考	熟成日數		清酒石數	歩合	醱垂歩合	拍歩合
								前	後				
波	米	五〇〇	一、一〇〇	二、〇〇〇	三、四〇〇	七、〇〇〇	二九	一四	同	同	九、〇〇	八、〇	二二、五
							二九	一四	同	同	九、〇〇	一〇、〇	二二、〇
							一	一五	同	同	九、〇〇	九、〇	二二、〇
							二	一六	同	同	九、〇〇	九、〇	二二、五
							二	一六	同	同	九、〇〇	九、〇	二二、〇
							三	一七	同	同	九、〇〇	八、〇	二〇、五
							三	一七	同	同	九、〇〇	九、〇	二二、〇
							三	一七	同	同	九、〇〇	九、〇	二二、〇
							四	一八	同	同	九、〇〇	一八、〇	一九、八
							四	一八	同	同	九、〇〇	一七、五	一七、五
							五	一九	同	同	九、〇〇	一六、〇	一六、〇
							五	一九	同	同	九、〇〇	一五、〇	一五、〇
							六	二〇	同	同	九、〇〇	一四、〇	一四、〇

米種穀良都(東拓)リ購入ノ分九回掛)

醱垂歩合 〇、九〇三〇
拍歩合 七、〇三三〇

引 前玉 後四時前玉池トナル
本玉池 前一時本玉池トナル
小玉池 後一二時ヨリ小玉池トナル

縮輪蓋

押揚

岩池

本池 三時間毎輸入

水池初期

荒標後四時間毎輸入

清酒醱造試驗成績

清酒醱造試驗成績

二八	二八	二七	二七	二六	二六	二五	二五	二四	二四	二三	二三	二二	二二	二二	二一	二一	二〇	二〇	二〇	二〇
一三	一三	一二	一二	一一	一一	一〇	一〇	九	九	八	八	七	七	七	六	六	五	五	五	五
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	後	後	後	後	後	後
四、〇〇	九、〇〇	四、〇〇	九、〇〇	四、〇〇	九、〇〇	四、〇〇	九、〇〇	四、〇〇	九、〇〇	四、〇〇	九、〇〇	四、〇〇	九、〇〇	四、〇〇	一、一〇〇	一、一〇〇	七、二〇〇	四、〇〇〇	四、〇〇〇	三、三〇〇
八、〇	五、〇	七、五	七、〇	一〇、〇	七、〇	六、〇	八、〇	一〇、〇	七、〇	四、〇	七、〇	五、〇	七、五	八、五	八、〇	六、〇	五、〇	五、〇	五、〇	六、〇
二一、八	二一、五	二〇、〇	一九、八	一八、〇	一七、二	一五、〇	一四、〇	一二、八	一二、〇	一〇、五	一〇、五	八、五	八、五	八、〇	八、〇	八、〇	八、五	九、〇	九、〇	七、〇

一ノ六四

清酒釀造試驗成績

月	日	日順	操作	檢温時刻	室温	品	技	温	狀	摘	要
二	一八	一	水添	四〇〇	五〇〇	甲	甲	六五〇	第七第一〇號合併酒母使用		一ノ六六
二	一九	二	初添	一〇〇〇	五〇〇	甲	甲	一一〇			
二	二〇	三	節	一二〇〇	四〇五	甲	甲	一一〇			
二	二一	四	仲分	九〇〇	五〇〇	甲	甲	〇〇〇			
二	二二	四	仲水添	九三〇	五〇〇	甲	甲	〇〇〇			
二	二二	四	仲仕込	一〇〇〇	五〇〇	甲	甲	〇〇〇			
二	二二	四	芫權	一一三〇	四〇〇	甲	甲	九〇〇	分液通面六	芫權後二時間每權入	
二	二二	五	留分	三〇〇	五〇〇	甲	甲	九〇〇			
二	二二	五	留水添	三三〇	五〇〇	甲	甲	九〇〇			
二	二二	五	仕込	四〇〇	五〇〇	甲	甲	九〇〇			
二	二三	六	芫權	一三〇	四〇〇	甲	甲	九〇〇			
二	二三	六	權入	四〇〇	四〇〇	甲	甲	〇〇〇			
二	二四	七	同	九〇〇	五〇〇	甲	甲	〇〇〇			
二	二四	七	同	九〇〇	五〇〇	甲	甲	〇〇〇			
二	二五	八	枝打	四〇〇	六〇〇	乙	乙	一三五			
二	二五	八	權入	四〇〇	七〇〇	乙	乙	一五〇			

第七第一〇號合併酒母使用

芫權後二時間每權入

四時間每權入

二時間每權入

清酒釀造試驗成績

月	日	日順	操作	檢温時刻	室温	品	技	温	狀	摘	要
二	二六	九	同	九〇〇	六〇〇	乙	乙	一六〇			
二	二六	九	同	四〇〇	一〇〇	乙	乙	一六五			
二	二七	一〇	同	九〇〇	七〇〇	乙	乙	一六八			
二	二七	一〇	同	四〇〇	七五〇	乙	乙	一六八			
二	二八	一一	同	九〇〇	五〇〇	乙	乙	一六八			
二	二八	一一	同	四〇〇	八〇〇	乙	乙	一六八			
二	二八	一一	同	九〇〇	八〇〇	乙	乙	一六八			
二	二九	一二	同	四〇〇	八〇〇	乙	乙	一六八			
二	二九	一二	口打	九〇〇	一〇〇	乙	乙	一六〇			
二	二九	一二	權入	四〇〇	九〇〇	乙	乙	一六〇			
二	三〇	一三	同	九〇〇	一〇〇	乙	乙	一六〇			
二	三〇	一三	同	四〇〇	一〇〇	乙	乙	一六〇			
二	三一	一四	同	九〇〇	九〇〇	乙	乙	一六〇			
二	三一	一四	同	四〇〇	九〇〇	乙	乙	一六〇			
二	三二	一五	同	九〇〇	八〇〇	乙	乙	一六〇			
二	三二	一五	同	四〇〇	八〇〇	乙	乙	一六〇			
二	三三	一六	同	九〇〇	七〇〇	乙	乙	一六〇			
二	三三	一六	同	四〇〇	七〇〇	乙	乙	一六〇			
二	三四	一七	同	九〇〇	七〇〇	乙	乙	一六〇			
二	三四	一七	同	四〇〇	七〇〇	乙	乙	一六〇			
二	三五	一八	同	九〇〇	七〇〇	乙	乙	一六〇			
二	三五	一八	同	四〇〇	七〇〇	乙	乙	一六〇			
二	三六	一九	同	九〇〇	七〇〇	乙	乙	一六〇			
二	三六	一九	同	四〇〇	七〇〇	乙	乙	一六〇			

縮縮蓋
小玉池
本玉池
前玉池
引池
前四時前玉池後二時本玉池

三	二九	二九	二八	二八	二七	二七	二六	二六	二五	二五	二四	二四	二四	二三	二三
一	一	一〇	一〇	九	九	八	八	七	七	六	六	五	五	四	四
同	同	同	同	同	同	權人	技打	同	同	同	權人	留仕込	留仕込	留分	留水添
後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前
四、〇〇	九、〇〇	四、〇〇	九、〇〇	四、〇〇	九、〇〇	四、〇〇	九、〇〇	四、〇〇	九、〇〇	四、〇〇	九、〇〇	一一、三〇	一一、三〇	一一、三〇	八三、〇〇
一〇、〇	九、〇	一〇、〇	八、〇	八、〇	五、〇	七、五	七、〇	一〇、〇	六、五	七、〇	八、〇	八、〇	八、〇	七、〇	八、〇
二二、〇	二一、五	二〇、五	二〇、〇	一九、〇	一八、八	一七、〇	一六、五	一四、五	一三、八	一一、〇	一〇、八	九、八	八、八	一〇、五	一〇、五
乙	乙	乙	乙	乙	乙	乙	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲
一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇
					高泡					岩泡					液面五分通リ泡
					前一時高泡二時間每入					水					權人三間時每

六	七	七	八	備考
一八	一九	一九	二〇	留仕込即時石敷
同	同	同	同	熟成膠石敷
前	後	前	前	清酒石敷
四、〇〇	九、〇〇	四、〇〇	三、〇〇	
六、五	七、〇	一、〇〇	八、〇	
一四、五	一四、〇	一三、〇	一二、五	
				留垂歩合
				歩合
				〇、七三〇七
				〇、六五四二
				一、五八〇一
				清酒歩合
				一、五八〇一
				一四、三七九
				一五、九五四
				一六、六五〇

大正八年度第七號清酒醸造仕込經過表

月	日	仕込方法	原料品	酒母	初添	中添	留添	計
二	二〇	水添	米	五〇〇	一、一〇〇	二、〇〇〇	三、四〇〇	七、〇〇〇
二	二一	初添	米	二〇〇	四〇〇	六〇〇	九〇〇	二、一〇〇
二	二二	兼權	米	七〇〇	一、一〇〇	二、六〇〇	五、七〇〇	一〇、〇〇〇
二	二三	兼權	米	七〇〇	一、一〇〇	二、六〇〇	五、七〇〇	一〇、〇〇〇
二	二四	兼權	米	七〇〇	一、一〇〇	二、六〇〇	五、七〇〇	一〇、〇〇〇
二	二五	兼權	米	七〇〇	一、一〇〇	二、六〇〇	五、七〇〇	一〇、〇〇〇
二	二六	兼權	米	七〇〇	一、一〇〇	二、六〇〇	五、七〇〇	一〇、〇〇〇
二	二七	兼權	米	七〇〇	一、一〇〇	二、六〇〇	五、七〇〇	一〇、〇〇〇
二	二八	兼權	米	七〇〇	一、一〇〇	二、六〇〇	五、七〇〇	一〇、〇〇〇
二	二九	兼權	米	七〇〇	一、一〇〇	二、六〇〇	五、七〇〇	一〇、〇〇〇
二	三〇	兼權	米	七〇〇	一、一〇〇	二、六〇〇	五、七〇〇	一〇、〇〇〇

第一號酒母
二時間每權入「膠ノ初期ニ權入ヲ多クス」

備考	一〇	九	九	八	八	七	七	六	六	五	五	四	四	三	三	二	二
留仕込即時石數	二〇	一九	一九	一八	一八	一七	一七	一六	一六	一五	一五	一四	一四	一三	一三	一二	一二
熟成曝石數	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
留仕込後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前
歩合	一六、七三九	三、〇〇〇	四、〇〇〇	九、〇〇〇	四、〇〇〇	九、〇〇〇	四、〇〇〇	四、〇〇〇	九、〇〇〇	四、〇〇〇	九、〇〇〇	四、〇〇〇	九、〇〇〇	四、〇〇〇	九、〇〇〇	四、〇〇〇	九、〇〇〇
歩合	九、〇〇	八、〇〇	八、〇〇	一三、〇〇	八、〇〇	一〇、五〇	七、〇〇	六、五〇	七、〇〇	八、〇〇	八、〇〇	七、〇〇	七、〇〇	七、〇〇	八、〇〇	九、〇〇	九、〇〇
歩合	〇、七四〇五	一五、五	一六、五	一七、〇	一七、八	一八、〇	一九、〇	一九、五	二〇、五	二一、五	二一、五	二一、九	二一、九	二一、五	二〇、五	二一、〇	二二、〇
歩合	〇、六七三九	〇、六七三九	〇、六七三九	〇、六七三九	〇、六七三九	〇、六七三九	〇、六七三九	〇、六七三九	〇、六七三九	〇、六七三九	〇、六七三九	〇、六七三九	〇、六七三九	〇、六七三九	〇、六七三九	〇、六七三九	〇、六七三九
押揚																	
箱編蓋																	
小玉泡																	
本玉泡																	
前玉泡																	
引泡																	

清酒 第七、第八號合併査定 粕歩合 六、五三八〇

米種穀良都(七回掛)

大正八年度第八號清酒釀仕込經過表

月	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二
日	二	三	三	三	四	四	四	四	五	五	五	五	五	六	六	六	六	六	六
日順	一	二	二	三	四	四	四	五	五	五	五	六	六	六	六	六	六	六	六
操作	水添	初添	芫榨	芫榨	仲水添	仲水添	仲水添	仲水添	芫榨	留分	留分	留分	留分	留分	留分	留分	留分	留分	留分
檢温時期	後	前	後	後	前	前	前	前	後	前	前	前	前	後	前	前	前	前	前
室温	四、〇〇	一〇、〇〇	一一、〇〇	一一、〇〇	一〇、五〇	一〇、三〇	八、〇〇	八、〇〇	八、〇〇	九、〇〇	一一、三〇	一一、〇〇	一一、〇〇	一〇、〇〇	一〇、〇〇	一〇、〇〇	一〇、〇〇	一〇、〇〇	一〇、〇〇
親桶																			
技桶																			
計																			
留																			
添																			
計																			
狀																			
摘																			
第一四號酒母使用																			
發片方ニ泡																			
水温低溫ノ爲メ湯ヲ投入シ																			
水温高ム																			
通液面五分																			

清酒醸造試験成績

四	四	四	五	五	六	七	七	八	八	九	九	一〇	一〇	一一	一一	一二	一二	一三
一〇	一〇	一〇	一一	一一	一二	一二	一三	一三	一四	一四	一五	一六	一六	一七	一七	一八	一八	一九
欄入	欄入	欄入	欄入	欄入	欄入	欄入	欄入	欄入	欄入	欄入	欄入	欄入	欄入	欄入	欄入	欄入	欄入	欄入
前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前
九〇〇	四〇〇	九〇〇	四〇〇	九〇〇	四〇〇	九〇〇	四〇〇	九〇〇	四〇〇	九〇〇	四〇〇	九〇〇	四〇〇	九〇〇	四〇〇	九〇〇	四〇〇	九〇〇
七〇	八〇	八〇	八〇	八〇	八〇	七〇	六五	七〇	八〇	八〇	八〇	一三〇	九〇	一〇〇	六〇	一三〇	九〇	一七〇
一八〇	一八〇	一八〇	一八〇	一八〇	一八〇	一八〇	一八〇	一八〇	一八〇	一八〇	一八〇	一九五	一九八	一九八	一九五	一九〇	一八五	一七〇
乙	乙	乙	乙	乙	乙	乙	乙	乙	乙	乙	乙	乙	乙	乙	乙	乙	乙	乙
一四、五	一四、五	一四、五	一四、五	一四、五	一四、五	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇

小玉池 前一時小玉池
縮桶蓋

本玉池 前九時ヨリ本玉池

引池 後一時ヨリ前玉トナル

清酒醸造試験成績

二五	二五	二六	二七	二七	二七	二八	二八	二八	二八	二九	二九	三〇	三〇	三一	三一	三二	三二	三三
二	二	三	四	四	四	五	五	五	五	六	六	七	七	七	八	八	八	九
初添	初添	芝欄	芝欄	芝欄	芝欄	留仕込	留仕込	留仕込	留仕込	留仕込	留仕込	留仕込	留仕込	留仕込	留仕込	留仕込	留仕込	留仕込
前	後	前	前	前	前	前	前	前	前	前	前	前	前	前	前	前	前	前
一〇〇〇	一〇〇〇	一一〇〇	一一〇〇	一一〇〇	一一〇〇	一二〇〇	一二〇〇	一二〇〇	一二〇〇	一三〇〇	一三〇〇	一四〇〇	一四〇〇	一四〇〇	一四〇〇	一四〇〇	一四〇〇	一四〇〇
七、五	七、〇	八、〇	一〇、〇	七、〇	七、〇	八、〇	八、〇	八、〇	八、〇	八、〇	八、〇	九、〇	九、〇	九、〇	九、〇	九、〇	九、〇	九、〇
甲	甲	甲	甲	甲	甲	甲	甲	甲	甲	甲	甲	甲	甲	甲	甲	甲	甲	甲
一〇、八	一〇、八	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一一、〇	一二、〇	一二、〇	一二、〇	一二、〇	一三、〇	一三、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇	一四、〇

片方ニ池

通液面五分

水泡片方

岩池

高池

清酒醸造試験成績	月日		仕込方法	原料品	酒母	初温	製桶	中温	留温	状態	摘	要
	日	順										
六	八	同	水添	米	五〇〇	八〇	甲	一一五	三、四〇〇	五、六七〇	第一時水池二時間毎權入	一ノ七九
五	七	權入	初添	米	二〇〇	八〇	甲	一一五	三、四〇〇	九〇〇		
五	七	權入	初添	米	五〇〇	八〇	甲	一一五	三、四〇〇	九〇〇		
三	五	留仕込	仲水添	米	四〇〇	八〇	甲	一一五	三、四〇〇	九〇〇		
三	五	留仕込	仲水添	米	四〇〇	八〇	甲	一一五	三、四〇〇	九〇〇		
三	五	留仕込	仲水添	米	四〇〇	八〇	甲	一一五	三、四〇〇	九〇〇		
二	四	留仕込	仲水添	米	七〇〇	九〇	甲	一一五	三、四〇〇	九〇〇		
二	四	留仕込	仲水添	米	七〇〇	九〇	甲	一一五	三、四〇〇	九〇〇		
二	四	留仕込	仲水添	米	七〇〇	九〇	甲	一一五	三、四〇〇	九〇〇		
一	三	留仕込	仲水添	米	一一〇〇	九〇	甲	一一五	三、四〇〇	九〇〇		
一	三	留仕込	仲水添	米	一一〇〇	九〇	甲	一一五	三、四〇〇	九〇〇		
二、二八	一	水添	初添	米	四〇〇	八〇	甲	一一五	三、四〇〇	九〇〇		
二、二九	二	初添	初添	米	二〇〇	八〇	甲	一一五	三、四〇〇	九〇〇		
三、	一	初添	初添	米	二〇〇	八〇	甲	一一五	三、四〇〇	九〇〇		

大正八年度第一一號清酒醸造仕込經過表

清酒醸造試験成績	備考	留仕込即時石數	熱成膠石數	清酒石數	米種數良都(七回掛東拓ヨリ購入ノ分)	歩合	留温	製桶	中温	留温	状態	摘	要
一〇		一四	一四	一四	一六、八九二	一、六三六五	九〇	二、一〇	二、一〇	二、一〇	小玉池	前一時小玉池トナル	一ノ七八
一一		一五	一五	一五	一六、二四二	〇、六八五九	九〇	二、一〇	二、一〇	二、一〇	縮幅蓋		
一二		一六	一六	一六	一六、六四〇	〇、七二九六	九〇	二、一〇	二、一〇	二、一〇			
一三		一七	一七	一七	一七、〇〇〇	一、五五	九〇	二、一〇	二、一〇	二、一〇			
一四		一八	一八	一八	一七、〇〇〇	一、六〇	九〇	二、一〇	二、一〇	二、一〇			
一五		一九	一九	一九	一七、〇〇〇	一、六五	九〇	二、一〇	二、一〇	二、一〇			
一六		二〇	二〇	二〇	一七、〇〇〇	一、七〇	九〇	二、一〇	二、一〇	二、一〇			
一七		二一	二一	二一	一七、〇〇〇	一、七五	九〇	二、一〇	二、一〇	二、一〇			
一八		二二	二二	二二	一七、〇〇〇	一、八〇	九〇	二、一〇	二、一〇	二、一〇			
一九		二三	二三	二三	一七、〇〇〇	一、八五	九〇	二、一〇	二、一〇	二、一〇			
二〇		二四	二四	二四	一七、〇〇〇	一、九〇	九〇	二、一〇	二、一〇	二、一〇			
二一		二五	二五	二五	一七、〇〇〇	二、〇〇	九〇	二、一〇	二、一〇	二、一〇			
二二		二六	二六	二六	一七、〇〇〇	二、〇五	九〇	二、一〇	二、一〇	二、一〇			
二三		二七	二七	二七	一七、〇〇〇	二、一〇	九〇	二、一〇	二、一〇	二、一〇			
二四		二八	二八	二八	一七、〇〇〇	二、一五	九〇	二、一〇	二、一〇	二、一〇			
二五		二九	二九	二九	一七、〇〇〇	二、二〇	九〇	二、一〇	二、一〇	二、一〇			
二六		三〇	三〇	三〇	一七、〇〇〇	二、二五	九〇	二、一〇	二、一〇	二、一〇			

米種改良部(五回掛)
清酒醸造試験成績

備考	留仕込即時石数	熟成石数	清酒石数	歩合	清酒歩合	押揚	引池	前玉池	本玉池	小玉池	縮幅蓋
三、一二	二〇	二〇	同	一二〇	一六〇	〇、九二五八	前一時引池前一〇時前玉トナル				
三、一三	一九	一九	同	一三〇	一六〇						
三、一四	一八	一八	同	一〇〇	一六五						
三、一五	一七	一七	同	一〇〇	一七二						
三、一六	一七	一七	同	一〇〇	一八八						
三、一七	一六	一六	同	一〇〇	一九〇						
三、一八	一六	一六	同	一〇〇	二〇〇						
三、一九	一五	一五	同	一〇〇	二一〇						
三、二〇	一五	一五	同	一〇〇	二二二						
三、二一	一四	一四	同	一〇〇	二二二						
三、二二	一四	一四	同	一〇〇	二二五						
三、二三	一三	一三	同	一〇〇	二二五						
三、二四	一三	一三	同	一〇〇	二二五						
三、二五	一二	一二	同	一〇〇	二二五						

清酒醸造試験成績

備考	留仕込即時石数	熟成石数	清酒石数	歩合	清酒歩合	押揚	引池	前玉池	本玉池	小玉池	縮幅蓋
三、四	四	四	仲仕込	一〇、三〇	八、〇						
三、五	四	四	仲仕込	一〇、五〇	八、〇						
三、六	五	五	留分	一一、〇〇	七、〇						
三、七	五	五	留分	一一、〇〇	八、〇						
三、八	五	五	留分	一一、〇〇	九、〇						
三、九	六	六	留仕込	一二、〇〇	八、〇						
三、一〇	六	六	留仕込	一二、〇〇	八、〇						
三、一一	六	六	留仕込	一二、〇〇	八、〇						
三、一二	七	七	留仕込	一三、〇〇	九、〇						
三、一三	七	七	留仕込	一三、〇〇	九、〇						
三、一四	八	八	留仕込	一四、〇〇	九、〇						
三、一五	八	八	留仕込	一四、〇〇	九、〇						
三、一六	九	九	留仕込	一五、〇〇	九、〇						
三、一七	九	九	留仕込	一五、〇〇	九、〇						
三、一八	九	九	留仕込	一五、〇〇	九、〇						
三、一九	八	八	留仕込	一四、〇〇	八、〇						
三、二〇	九	九	留仕込	一五、〇〇	九、〇						
三、二一	九	九	留仕込	一五、〇〇	九、〇						
三、二二	八	八	留仕込	一四、〇〇	八、〇						
三、二三	九	九	留仕込	一五、〇〇	九、〇						
三、二四	九	九	留仕込	一五、〇〇	九、〇						
三、二五	八	八	留仕込	一四、〇〇	八、〇						

大正八年度第一三號清酒醪仕込經過表

月日	仕込方法	原料品		酒母	初添	中添	留添	計
		米	麴					
三	水添	五〇〇	二〇〇	六三〇	一、一〇〇	二、〇〇〇	三、四〇〇	七、〇〇〇
四	仕込	九〇〇	四〇〇	一、三〇〇	二、〇〇〇	六〇〇	九〇〇	二、一〇〇
五	躰	一、二〇〇	一、〇〇〇	八〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	一、〇〇〇	一〇、〇〇〇
六	仲水添	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七、〇〇〇
七	留分	九〇〇	三、〇〇〇	七〇〇	九〇〇	九〇〇	九〇〇	七、〇〇〇
八	留仕込	四〇〇	三、〇〇〇	七〇〇	七〇〇	九〇〇	九〇〇	七、〇〇〇
九	同	一、一三〇	一、〇〇〇	七〇〇	九〇〇	九〇〇	九〇〇	七、〇〇〇
一〇	同	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七〇〇	九〇〇	九〇〇	九〇〇	七、〇〇〇
一一	同	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七〇〇	九〇〇	九〇〇	九〇〇	七、〇〇〇
一二	同	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七〇〇	九〇〇	九〇〇	九〇〇	七、〇〇〇
一三	同	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七〇〇	九〇〇	九〇〇	九〇〇	七、〇〇〇
一四	同	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七〇〇	九〇〇	九〇〇	九〇〇	七、〇〇〇
一五	同	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七〇〇	九〇〇	九〇〇	九〇〇	七、〇〇〇
一六	同	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七〇〇	九〇〇	九〇〇	九〇〇	七、〇〇〇
一七	同	一、〇〇〇	一、〇〇〇	七〇〇	九〇〇	九〇〇	九〇〇	七、〇〇〇

第一六號速醸酒母使用
水添温低キニ付沸湯二斗ヲ
投入シテ高ム

液面全部
泡張ル

液面七分
通泡

三、

月日	仕込方法	原料品	酒母	初添	中添	留添	計
八	榎入	四、〇〇	一、三〇	八、〇	九、〇	七、八	一三、〇
九	同	四、〇〇	一、〇	八、〇	九、〇	七、八	一三、〇
一〇	同	四、〇〇	一、〇	八、〇	九、〇	七、八	一三、〇
一一	同	四、〇〇	一、〇	八、〇	九、〇	七、八	一三、〇
一二	同	四、〇〇	一、〇	八、〇	九、〇	七、八	一三、〇
一三	同	四、〇〇	一、〇	八、〇	九、〇	七、八	一三、〇
一四	同	四、〇〇	一、〇	八、〇	九、〇	七、八	一三、〇
一五	同	四、〇〇	一、〇	八、〇	九、〇	七、八	一三、〇
一六	同	四、〇〇	一、〇	八、〇	九、〇	七、八	一三、〇
一七	同	四、〇〇	一、〇	八、〇	九、〇	七、八	一三、〇

水
池
後六時水
強夕榎入

岩
池
前四時岩
池トナル

高
池
前二時高
池トナル

引
池
前八時引
池トナル

前
玉
池
後三時前
玉池トナル

本
玉
池
前四時本
玉池トナル

清酒釀造試驗成績

試	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	十一	十二	十三	十四	十五	十六	十七	十八	十九	二十
日	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	十一	十二	十三	十四	十五	十六	十七	十八	十九	二十
順	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	十一	十二	十三	十四	十五	十六	十七	十八	十九	二十
作	後	前	後	後	後	後	前	前	前	前	前	前	前	前	前	前	前	前	前	前
時	四〇〇	四〇〇	四〇〇	四〇〇	四〇〇	四〇〇	四〇〇	四〇〇	四〇〇	四〇〇	四〇〇	四〇〇	四〇〇	四〇〇	四〇〇	四〇〇	四〇〇	四〇〇	四〇〇	四〇〇
室	九〇	九〇	九〇	九〇	九〇	九〇	九〇	九〇	九〇	九〇	九〇	九〇	九〇	九〇	九〇	九〇	九〇	九〇	九〇	九〇
製	一八、五	一七、五	一六、五	一五、五	一四、八	一四、〇	一三、八	一三、〇	一二、五	一二、〇	一一、五	一一、〇	一〇、五	一〇、〇	九、〇	九、〇	九、〇	八、〇	八、〇	八、〇
品	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲
技	一八、五	一七、五	一六、五	一五、五	一四、八	一四、〇	一三、八	一三、〇	一二、五	一二、〇	一一、五	一一、〇	一〇、五	一〇、〇	九、〇	九、〇	九、〇	八、〇	八、〇	八、〇
温	五八、八〇	五七、五〇	五七、〇〇	五七、〇〇	四六、〇〇	四六、〇〇	四六、〇〇	四六、〇〇	四六、〇〇	四六、〇〇	四六、〇〇	四六、〇〇	四六、〇〇	四六、〇〇	四六、〇〇	四六、〇〇	四六、〇〇	四六、〇〇	四六、〇〇	四六、〇〇
狀	本	岩	岩	岩	岩	岩	岩	岩	岩	岩	岩	岩	岩	岩	岩	岩	岩	岩	岩	岩
貌	泡	泡	泡	泡	泡	泡	泡	泡	泡	泡	泡	泡	泡	泡	泡	泡	泡	泡	泡	泡
摘	後四時本泡トナル	後一時岩泡トナル	後一時岩泡トナル	後一時岩泡トナル	後一時岩泡トナル	後一時岩泡トナル	後一時岩泡トナル	後一時岩泡トナル	後一時岩泡トナル	後一時岩泡トナル	後一時岩泡トナル	後一時岩泡トナル	後一時岩泡トナル	後一時岩泡トナル	後一時岩泡トナル	後一時岩泡トナル	後一時岩泡トナル	後一時岩泡トナル	後一時岩泡トナル	後一時岩泡トナル

一ノ八七

蒸餾後二時間毎ニ強ク攪入

液面六分

液面全

水

本

水添低温ノ爲湯湯二斗ヲ投入

清酒釀造試驗成績

三、	一八	一九	二〇	二一	二二	二三	二四	二五
日	一六	一七	一八	一九	二〇	二一	二二	二三
順	一六	一七	一八	一九	二〇	二一	二二	二三
作	同	同	同	同	同	同	同	同
時	九、〇〇	九、〇〇	四、〇〇	四、〇〇	四、〇〇	四、〇〇	四、〇〇	四、〇〇
室	一〇、〇	一〇、〇	一二、〇	一二、〇	一二、〇	一二、〇	一二、〇	一二、〇
製	二〇、八	二〇、五	二〇、〇	一九、五	一九、〇	一八、五	一八、〇	一七、五
品	小玉泡	小玉泡	小玉泡	小玉泡	小玉泡	小玉泡	小玉泡	小玉泡
技	前	後	前	後	前	後	前	後
温	一〇、〇	一〇、〇	一二、〇	一二、〇	一二、〇	一二、〇	一二、〇	一二、〇
狀	縮	縮	縮	縮	縮	縮	縮	縮
貌	蓋	蓋	蓋	蓋	蓋	蓋	蓋	蓋
摘	前	後	前	後	前	後	前	後
要	一ノ八六	一ノ八六	一ノ八六	一ノ八六	一ノ八六	一ノ八六	一ノ八六	一ノ八六

大正八年度第一四號清酒釀造仕込經過表

第六號山廢飯使用

計

清酒釀造試驗成績

三	一四	一〇	同	後	四、〇〇	八、〇	一九、〇	一八、〇〇	引池	前一時引池トナル
一五	一一	同	前	九、〇〇	七、〇	一九、八	一八、〇〇	甲	前一時前玉池トナル	
一六	一一	枝打	後	四、〇〇	九、〇	一九、二	一八、〇〇	甲	後一時本玉池トナル	
一六	一二	口打	前	九、〇〇	七、〇	一九、〇	一八、〇〇	甲		
一七	一二	入	後	四、〇〇	八、〇	二〇、〇	一九、〇〇	甲		
一七	一三	入	前	九、〇〇	七、〇	二〇、〇	一九、〇〇	甲		
一八	一三	同	後	四、〇〇	一一、〇	二〇、五	一九、〇〇	甲		
一八	一四	同	前	九、〇〇	一一、〇	二〇、五	一九、〇〇	甲		
一九	一四	同	後	四、〇〇	一一、〇	二〇、五	一九、〇〇	甲		
一九	一五	同	前	九、〇〇	一一、〇	二〇、五	一九、〇〇	甲		
二〇	一六	同	後	四、〇〇	一一、〇	二〇、五	一九、〇〇	甲		
二〇	一六	同	前	九、〇〇	一一、〇	二〇、五	一九、〇〇	甲		
二一	一七	同	後	四、〇〇	一一、〇	二〇、五	一九、〇〇	甲		
二一	一七	同	前	九、〇〇	一一、〇	二〇、五	一九、〇〇	甲		
二二	一七	同	後	四、〇〇	一一、〇	二〇、五	一九、〇〇	甲		
二二	一七	同	前	九、〇〇	一一、〇	二〇、五	一九、〇〇	甲		
二三	一八	同	後	四、〇〇	一一、〇	二〇、五	一九、〇〇	甲		
二三	一八	同	前	九、〇〇	一一、〇	二〇、五	一九、〇〇	甲		
二三	一九	同	後	四、〇〇	一一、〇	二〇、五	一九、〇〇	甲		
二三	一九	同	前	九、〇〇	一一、〇	二〇、五	一九、〇〇	甲		
二四	二〇	同	後	四、〇〇	一一、〇	二〇、五	一九、〇〇	甲		
二四	二〇	同	前	九、〇〇	一一、〇	二〇、五	一九、〇〇	甲		

大正八年度第一五號清酒釀造仕込經過表

米種 穀良都及早神力(五回掛)

備考 留仕込即時石數 一四、六二八
 熟成膠石數 一四、〇〇三
 清酒石數 一二、〇四八

留仕込 八、五
 步合 〇、七一六四
 步合 〇、六四一三
 清酒步合一、四七一〇

留垂步合 〇、八六〇三
 粕步合 六、五九三四

仕込方法	原料品	酒母	初添	中添	留添	計
蒸米	五、〇〇〇	一、〇〇〇	一、八〇〇	三、〇〇〇	六、三〇〇	
麴	二、〇〇〇	四、〇〇〇	五、四〇〇	七、五〇〇	一、八九〇	
水	六、四〇〇	一、〇〇〇	二、三五〇	四、七六〇	八、七五〇	
月日	日順	操作	檢温時刻	室温	親桶	技桶
三、七	一	水添	四、〇〇	一〇、〇	甲	甲
八	二	初添	一〇、〇〇	九、〇	甲	甲
九	三	芟權	五、〇〇	八、〇	甲	甲
九	三	踊	一二、〇〇	九、〇	甲	甲
〇	四	仲分	一〇、三〇	九、〇	甲	甲
〇	四	仲水添	一一、〇〇	九、〇	甲	甲
〇	四	仲仕込	一一、三〇	九、〇	甲	甲
〇	四	芟權	七、〇〇	一〇、〇	甲	甲

第六、第七號、合併酒母使用
 水添温低キニ付湯二斗ヲ
 投入ス

清酒釀造試驗成績

清酒醸造試験成績

一八	一七	一六	一五	一四	一三	一二	一一	一〇	九	八	七	六	五	四	三	二	一	三		
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		
九〇〇	四〇〇	九〇〇	四〇〇	九〇〇	四〇〇	九〇〇	四〇〇	九〇〇	四〇〇	九〇〇	四〇〇	九〇〇	四〇〇	九〇〇	四〇〇	九〇〇	四〇〇	九〇〇		
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		
二二五	一九五	一九〇	二〇〇	一八二	一七八	一四八	一三〇	一二〇	一一〇	一〇五	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一一五		
甲	甲	甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	
一五〇	一五〇	一六〇	一六〇	一五〇	一五〇	一四〇	一四〇	一四〇	一四〇	一四〇	一四〇	一四〇	一四〇	一四〇	一四〇	一四〇	一四〇	一四〇	一五五	
本玉池	前玉池	引池	高池	岩池	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	水	
後一時本玉池トナル	前一時前玉池	前三時引池トナル	後三時高池トナル	後一時岩池トナル	後七時水泡製器	後七時水泡製器	後七時水泡製器	後七時水泡製器	後七時水泡製器	後七時水泡製器	後七時水泡製器	後七時水泡製器	後七時水泡製器	後七時水泡製器	後七時水泡製器	後七時水泡製器	後七時水泡製器	後七時水泡製器	後七時水泡製器	後七時水泡製器

清酒醸造試験成績

二六	二五	二五	二四	二四	二三	二三	二二	二二	二二	二一	二〇	二〇	一九	三
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
六〇〇	四〇〇	九〇〇	四〇〇	九〇〇	四〇〇	九〇〇	四〇〇	九〇〇	四〇〇	九〇〇	四〇〇	九〇〇	四〇〇	九〇〇
九〇	一〇〇	八〇	九〇	八五	九〇	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇
一六五	一七〇	一八〇	一八五	一九五	二〇〇	二〇〇	二一五	二一五	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二五
甲	甲	甲	甲	甲	甲	甲	甲	甲	甲	甲	甲	甲	甲	甲
一六五	一六五	一六五	一六五	一六五	一六五	一六五	一六五	一六五	一六五	一六五	一六五	一六五	一六五	一六五
拍歩合	拍歩合	拍歩合	拍歩合	拍歩合	拍歩合	拍歩合	拍歩合	拍歩合	拍歩合	拍歩合	拍歩合	拍歩合	拍歩合	拍歩合
五、五五五	五、五五五	五、五五五	五、五五五	五、五五五	五、五五五	五、五五五	五、五五五	五、五五五	五、五五五	五、五五五	五、五五五	五、五五五	五、五五五	五、五五五
小玉池	縮幅蓋	小玉池	縮幅蓋	小玉池	縮幅蓋	小玉池	縮幅蓋	小玉池	縮幅蓋	小玉池	縮幅蓋	小玉池	縮幅蓋	小玉池
後八時小玉池トナル	前一時縮幅蓋トナル	後八時小玉池トナル	前一時縮幅蓋トナル	後八時小玉池トナル	前一時縮幅蓋トナル	後八時小玉池トナル	前一時縮幅蓋トナル	後八時小玉池トナル	前一時縮幅蓋トナル	後八時小玉池トナル	前一時縮幅蓋トナル	後八時小玉池トナル	前一時縮幅蓋トナル	後八時小玉池トナル

大正八年度第一六號清酒醱仕込經過表

月日	仕込方法	原料品	酒母	初添	中添	計	狀貌	品		要
								桶	温	
三、九	水添	米	五〇〇	一〇〇	一、八〇〇	六、三〇〇	留	三、〇〇〇	六、三〇〇	第一六號醱飯及第九號酒母合併使用
一〇	初添	米	二〇〇	四〇〇	一、八〇〇	五、四〇〇	留	三、〇〇〇	一、八九〇	
一一	踵	米	一〇〇	二〇〇	一、八〇〇	五、四〇〇	留	三、〇〇〇	一、八九〇	
一二	仲分	米	九〇〇	二〇〇	一、八〇〇	五、四〇〇	留	三、〇〇〇	一、八九〇	
一三	仲分	米	九〇〇	二〇〇	一、八〇〇	五、四〇〇	留	三、〇〇〇	一、八九〇	
一四	仲分	米	九〇〇	二〇〇	一、八〇〇	五、四〇〇	留	三、〇〇〇	一、八九〇	
一五	仲分	米	九〇〇	二〇〇	一、八〇〇	五、四〇〇	留	三、〇〇〇	一、八九〇	
一六	留水添	米	一〇〇	二〇〇	一、八〇〇	五、四〇〇	留	三、〇〇〇	一、八九〇	
一七	留仕込	米	一〇〇	二〇〇	一、八〇〇	五、四〇〇	留	三、〇〇〇	一、八九〇	
一八	留仕込	米	一〇〇	二〇〇	一、八〇〇	五、四〇〇	留	三、〇〇〇	一、八九〇	
一九	留仕込	米	一〇〇	二〇〇	一、八〇〇	五、四〇〇	留	三、〇〇〇	一、八九〇	
二〇	留仕込	米	一〇〇	二〇〇	一、八〇〇	五、四〇〇	留	三、〇〇〇	一、八九〇	
二一	留仕込	米	一〇〇	二〇〇	一、八〇〇	五、四〇〇	留	三、〇〇〇	一、八九〇	
二二	留仕込	米	一〇〇	二〇〇	一、八〇〇	五、四〇〇	留	三、〇〇〇	一、八九〇	
二三	留仕込	米	一〇〇	二〇〇	一、八〇〇	五、四〇〇	留	三、〇〇〇	一、八九〇	
二四	留仕込	米	一〇〇	二〇〇	一、八〇〇	五、四〇〇	留	三、〇〇〇	一、八九〇	
二五	留仕込	米	一〇〇	二〇〇	一、八〇〇	五、四〇〇	留	三、〇〇〇	一、八九〇	

三

一五	七	同	七	九〇〇	七〇	一三二	乙甲	一五五	引池
一六	七	同	七	九〇〇	七〇	一四二	乙甲	一五五	前玉池
一七	八	同	七	九〇〇	七〇	一六五	乙甲	一五五	後四時前玉池
一八	八	同	七	九〇〇	七〇	一七二	乙甲	一五五	前四時本玉池
一九	八	同	七	九〇〇	七〇	一八八	乙甲	一五五	小玉池
二〇	八	同	七	九〇〇	七〇	一九二	乙甲	一五五	前六時小玉池トナル
二一	九	同	七	九〇〇	七〇	一九八	乙甲	一五五	後七時縮蓋トナル
二二	九	同	七	九〇〇	七〇	二〇三	乙甲	一五五	
二三	九	同	七	九〇〇	七〇	二〇五	乙甲	一五五	
二四	九	同	七	九〇〇	七〇	二〇八	乙甲	一五五	
二五	九	同	七	九〇〇	七〇	二一〇	乙甲	一五五	
二六	九	同	七	九〇〇	七〇	二一〇	乙甲	一五五	
二七	九	同	七	九〇〇	七〇	二一〇	乙甲	一五五	
二八	九	同	七	九〇〇	七〇	二一〇	乙甲	一五五	
二九	九	同	七	九〇〇	七〇	二一〇	乙甲	一五五	
三〇	九	同	七	九〇〇	七〇	二一〇	乙甲	一五五	
三一	九	同	七	九〇〇	七〇	二一〇	乙甲	一五五	
三二	九	同	七	九〇〇	七〇	二一〇	乙甲	一五五	
三三	九	同	七	九〇〇	七〇	二一〇	乙甲	一五五	
三四	九	同	七	九〇〇	七〇	二一〇	乙甲	一五五	

清酒醸造試験成績

三、二四	一六	同	後	四、〇〇	九、五	二二、五	
二五	一七	同	前	九、〇〇	八、〇	二一、〇	
二五	一七	同	後	四、〇〇	一〇、〇	二〇、〇	
二六	一八	同	前	九、〇〇	九、〇	一九、〇	
二六	一八	同	後	四、〇〇	一二、〇	一八、五	
二七	一九	同	前	九、〇〇	一〇、五	一七、五	
二七	一九	同	後	四、〇〇	一〇、〇	一七、〇	
二八	二〇	同	前	六、〇〇	八、〇	一六、〇	
備考	留仕込即時石数			一四、三七九	歩合	〇、六八七三	
	熟成醪石数			一三、七五五	歩合	〇、六一一一	
	清酒石数			一二、四四八	清酒歩合	一、五二〇一	
	未種穀良率(五回掛)				醪歩合	〇、九〇四九	
					粕歩合	六、〇一九五	

一ノ九四

醪ノ經過ヲ總括説述スルニ第一、第二、第三、第一四、第一五、第一六號ハ比較的酒母ノ品質劣リタルモノヲ使用シタルヲ以テ安全醸造ノ爲メ八石仕舞トナシタリ

第四、第五、第六號ハ九回掛穀良都(搗減一割二分)ヲ使用シ銘酒醸造ノ目的ヲ以テ最優良ナル酒母ト比較的若麴トヲ使用シ、仕込温ヲ低クシ權入レヲ多クスル等特ニ注意ヲ拂ヒシニ泡ノ持續期間長ク玉泡美ニシテ醪酵ノ經過順調ナリキ第七號ヨリ第一三號迄ハ特ニ記述スベキ事項ナク概シテ經過良好ナリシモ第八、第九號ニ於テハ醪酵稍急激ナリシ爲メ最高温時期ニ於テ微力ニ「イキリ」香ヲ發生セリ其他ハ漸次氣温高クナルニ從ヒ品温急昇ノ傾向ヲ呈シ醪酵ヲ抑制スルコト

能ハザリシハ遺憾トセル所ナリ

搾汁後ノ酒質ハ概ネ品質整一シ殊ニ第四、第五、第六及第一一號ハ最モ成績良好ナリキ然レトモ一般ニ稍辛口ニ失シ濃醇酒トシテハ未ダ「エキス」分少ク風味ニ乏シキ感アリキ蓋シ本年度ノ米質ガ軟弱又ハ脆弱ノ傾向ヲ酒母製造中認メタルヲ以テ醪仕込ニ於テハ初添ヨリ蒸米ヲ冷却シテ硬粒ニ調理シ水添温ヲ高メ米粒ノ溶解ヲ遅延セシムルコトニ勗メタルニヨリ稍「イラ」湧キノ傾向トナリシニ因ルモノナラン

終リニ早神力及穀良都ノ兩種ニツキ比較試験ノ結果ヲ附言センニ初メノ豫定ハ麴、酒母、醪共ニ全然兩種ヲ區別シ試験スベキ筈ナリシモ麴、酒母ニアリテハ米質以外ノ他ノ條件影響整一ヲ缺クコト甚シク殆ンド比較試験ノ價値ナキヲ認ムルニ至リシヲ以テ遂ニ醪ニ於テハ之レヲ中止スルノ己ムナキニ至リ正確ナル米質ノ試験ヲ行フコト能ハザリシハ甚ダ遺憾トセル所ナリシモ概シテ穀良都ハ米粒ノ外觀及蒸米仕込後ノ經過早神力ニ勝レルノ感アリ今兩種ノ蒸米及之レヨリ製造セル麴ノ重量ノ差異次ノ如シ

早 神 力	蒸米一升ノ重量(瓶ヨリ取出シタル時)	四九三、五(三〇、八四)
麴	(上記蒸米ヲ麴トナレタルモノ)	四一〇、〇(二五、六二)
穀 良 都	同 上	五〇一、二(三一、三二)
麴	同 上	四一六、六(二六、〇三)

第一號清酒醪						
時 間	比 重	精 糖	エ キ ス	總 酸	揮 發 酸	糖 分
一、〇四五〇〇	三、九八〇〇	一四、二二二〇	〇、一六四九〇	〇、〇一三三〇	七、九八〇〇	

清酒醸造試験成績

一ノ九五

清酒釀造試驗成績

同 十一日	〇、九九八〇	一六、三四〇〇	四、二九五〇	〇、一五七三	〇、〇〇六八	一ノ九八
同 十五日	〇、九八八五	一八、一四〇〇	二、六七七〇	〇、一四六〇	〇、〇〇六八	〇、四二一六
熱 成	〇、九八八〇	一八、三四〇〇	二、三六九〇	〇、一七四二	〇、〇〇六八	不 檢 出
揚	〇、九八八〇	一七、三四〇〇	二、三五六〇	〇、一六二九	〇、〇〇五七	不 檢 出

第六號清酒醱

留 後三日	一、〇五一五	四、一四〇〇	一五、四九三〇	〇、一五一七	〇、〇一三一	八、八二五〇
留 七日	一、〇五六〇	六、四〇〇〇	一六、八七三〇	〇、一五一七	〇、〇三〇六	九、三三〇〇
留 十五日	一、〇五二〇	二、〇二〇〇	一四、七三三〇	〇、〇五〇六	〇、〇〇五一	九、三五〇〇
同 十五日	一、〇二七〇	二、八五二〇	八、二八七〇	〇、〇四四九	〇、〇〇三四	四、六三五〇
同 十五日	一、〇二六五	七、一〇〇〇	九、五七五〇	〇、一〇一一	〇、〇〇二六	三、七三五〇
同 十五日	一、〇一五五	一、二〇四〇〇	八、〇九二〇	〇、一四〇五	〇、〇〇九一	三、〇〇〇〇
同 十五日	〇、九九三五	一八、二四〇〇	三、七七五〇	〇、一六八五	〇、〇〇九一	〇、四八〇六
同 十五日	〇、九九八〇	一八、三四〇〇	二、四三一〇	〇、一六八五	〇、〇〇九一	不 檢 出
同 十五日	〇、九九八〇	一八、九四〇〇	二、二八三〇	〇、一七九八	〇、〇〇九一	不 檢 出
同 十五日	〇、九八七五	一八、四〇〇〇	二、四三四〇	〇、一七九八	〇、〇〇九一	不 檢 出
同 十五日	〇、九八七〇	一八、四〇〇〇	二、三四〇〇	〇、一六八三	〇、〇二四〇	〇、〇〇八四

第七號清酒醱

留 後三日	一、〇四七五	五、二五〇〇	一四、八八八〇	〇、一九一〇	〇、〇二五一	八、三六〇〇
留 七日	一、〇四七六	六、七九〇〇	一五、三四六〇	〇、二〇七九	〇、〇二五九	八、三六〇〇
留 十五日	一、〇四四〇	三、四二〇〇	一三、一五五〇	〇、〇八九九	〇、〇〇六八	七、三二〇〇
同 十五日	一、〇三〇五	四、二九〇〇	九、六三七〇	〇、〇五六二	〇、〇〇二六	三、七四〇〇
同 十五日	一、〇一三〇	一、二二二〇〇	七、四九九〇	〇、一四〇五	〇、〇一〇三	二、五〇〇〇
同 十五日	〇、九九三〇	一七、三四〇〇	三、五五二〇	〇、一六八六	〇、〇一〇四	〇、一五六四
同 十五日	〇、九八七五	一八、二四〇〇	二、二五五〇	〇、一七四二	〇、〇一六〇	〇、〇三六八
同 十五日	〇、九八七〇	一八、二四〇〇	二、一六一〇	〇、一六八三	〇、〇二四〇	〇、〇一六七
同 十五日	〇、九八七〇	一八、八四〇〇	二、三四〇〇	〇、一六八三	〇、〇二四〇	〇、〇〇八四

第八號清酒醱

留 後三日	一、〇四七〇	四、八八〇〇	一四、七四八〇	〇、一六二九	〇、〇二五一	八、〇八〇〇
留 七日	一、〇四七五	五、二五〇〇	一四、九三三〇	〇、一七九八	〇、〇二五一	七、三一五〇
留 十五日	一、〇四三五	四、五一〇〇	一二、九八六〇	〇、〇七三〇	〇、〇〇六七	六、九八〇〇
同 十五日	一、〇二九〇	五、一〇〇〇	九、三三四〇	〇、〇六七〇	〇、〇〇四六	三、九五〇〇
同 十五日	一、〇一三〇	一、三五三〇〇	七、三九五〇	〇、一四〇五	〇、〇一四一	三、二六〇〇
同 十五日	〇、九九二五	一七、五四〇〇	三、〇九五〇	〇、一六八六	〇、〇〇九一	〇、一八一六
同 十五日	〇、九八八六	一八、五四〇〇	二、〇三五〇	〇、一六八六	〇、〇一三七	〇、〇六四七
同 十五日	〇、九八七〇	一八、三四〇〇	二、〇九八〇	〇、一六八六	〇、〇一四一	〇、〇五四九

第九號清酒醱

留 後三日	一、〇四六五	四、八八〇〇	一四、三八三〇	〇、一九一一	〇、〇二四六	七、八九五〇
留 七日	一、〇五三〇	五、六三〇〇	一五、八五一〇	〇、二〇七九	〇、〇二七四	八、三九五〇
留 十五日	一、〇四七〇	三、三五〇〇	一四、二四二〇	〇、〇八九九	〇、〇一四一	八、九二五〇
同 十五日	一、〇二九〇	三、四九〇〇	八、九三五〇	〇、〇五六二	〇、〇〇四六	四、三〇〇〇
同 十五日	一、〇一八〇	一、〇四三〇〇	八、三四六〇	〇、一三四九	〇、〇〇五六	二、八一五〇
同 十五日	一、〇〇一〇	一、五六一〇〇	四、九五二〇	〇、一六八六	〇、〇〇九一	一、一六〇〇
同 十五日	〇、九九九五	一八、一四〇〇	二、七六五〇	〇、一七四二	〇、〇〇九一	〇、二四五〇
同 十五日	〇、九九八五	一八、三四〇〇	二、五九六〇	〇、一七四二	〇、〇〇九一	〇、〇一八九
同 十五日	〇、九八八五	一八、一四〇〇	二、五四〇〇	〇、一七四二	〇、〇〇九一	〇、〇一八九

第一〇號清酒醱

留 後七日	一、〇五六〇	六、二四〇〇	一七、〇一三〇	〇、一五六二	〇、〇一四六	九、四七〇〇
留 後七日	一、〇四八〇	七、五八〇〇	一、六一三〇	〇、一四〇五	〇、〇一六三	八、〇八〇〇
留 後七日	一、〇二九〇	六、四〇〇〇	九、五四四〇	〇、〇六七四	〇、〇〇二三	四、九五五〇
留 後七日	一、〇一五〇	一、一八六〇〇	七、三九三〇	〇、一四〇五	〇、〇一三七	三、〇四五〇

清酒釀造試驗成績

清酒醸造試驗成績

同十一日 〇、九九六〇 一七、二四〇〇 三、七九八〇 〇、一六八六 〇、〇一六〇 〇、三三四〇
熱成 〇、九八七五 一八、五四〇〇 二、四五三〇 〇、一六八六 〇、〇一三七 〇、〇一四五
揚 〇、九八七八 一八、二四〇〇 二、四三八〇 〇、一六八六 〇、〇一三七 〇、〇一三五

第一號清酒醪

同十一日 〇、九八七五 一八、二四〇〇 二、四三八〇 〇、一六八六 〇、〇一三七 〇、〇一三五
熱成 〇、九八七八 一八、二四〇〇 二、四三八〇 〇、一六八六 〇、〇一三七 〇、〇一三五
揚 〇、九八七八 一八、二四〇〇 二、四三八〇 〇、一六八六 〇、〇一三七 〇、〇一三五

第一二號清酒醪

同十一日 〇、九九六〇 一七、二四〇〇 三、七九八〇 〇、一六八六 〇、〇一六〇 〇、三三四〇
熱成 〇、九八七五 一八、五四〇〇 二、四五三〇 〇、一六八六 〇、〇一三七 〇、〇一四五
揚 〇、九八七八 一八、二四〇〇 二、四三八〇 〇、一六八六 〇、〇一三七 〇、〇一三五

第一三號清酒醪

同十一日 〇、九九六〇 一七、二四〇〇 三、七九八〇 〇、一六八六 〇、〇一六〇 〇、三三四〇
熱成 〇、九八七五 一八、五四〇〇 二、四五三〇 〇、一六八六 〇、〇一三七 〇、〇一四五
揚 〇、九八七八 一八、二四〇〇 二、四三八〇 〇、一六八六 〇、〇一三七 〇、〇一三五

同十一日 〇、九九六〇 一七、二四〇〇 三、七九八〇 〇、一六八六 〇、〇一六〇 〇、三三四〇
熱成 〇、九八七五 一八、五四〇〇 二、四五三〇 〇、一六八六 〇、〇一三七 〇、〇一四五
揚 〇、九八七八 一八、二四〇〇 二、四三八〇 〇、一六八六 〇、〇一三七 〇、〇一三五

第十四號清酒醪

同十一日 〇、九九六〇 一七、二四〇〇 三、七九八〇 〇、一六八六 〇、〇一六〇 〇、三三四〇
熱成 〇、九八七五 一八、五四〇〇 二、四五三〇 〇、一六八六 〇、〇一三七 〇、〇一四五
揚 〇、九八七八 一八、二四〇〇 二、四三八〇 〇、一六八六 〇、〇一三七 〇、〇一三五

第十五號清酒醪

同十一日 〇、九九六〇 一七、二四〇〇 三、七九八〇 〇、一六八六 〇、〇一六〇 〇、三三四〇
熱成 〇、九八七五 一八、五四〇〇 二、四五三〇 〇、一六八六 〇、〇一三七 〇、〇一四五
揚 〇、九八七八 一八、二四〇〇 二、四三八〇 〇、一六八六 〇、〇一三七 〇、〇一三五

清酒醸造試驗成績

清酒醸造試験成績

第十六號清酒醪

神	〇、九八八〇	一八、五四〇〇	二、七三七〇	〇、一六二九	〇、〇二二六	〇、一四〇〇
神	一、〇三二五	五、六三〇〇	一〇、八〇〇〇	〇、一七九八	〇、〇二〇六	六、〇二〇〇
神	一、〇三九五	六、七九〇〇	一三、二二二〇	〇、一九六七	〇、〇一八三	七、三九〇〇
神	一、〇四一五	三、〇七〇〇	一、三三七七	〇、〇七八七	〇、〇〇九一	六、四九〇〇
神	一、〇三三〇	三、四九〇〇	一〇、六二四〇	〇、〇五六二	〇、〇〇二三	五、〇四〇〇
神	一、〇一七〇	一、二二二〇〇	七、九二七〇	〇、一四六一	〇、〇一四	二、一九〇〇
神	〇、九九三〇	一、七、九四〇〇	三、五六六〇	〇、一七九八	〇、〇一四	〇、一〇〇〇
神	〇、九八七五	一、九、一四〇〇	二、四二五〇	〇、一六八六	〇、〇一二五	〇、〇一〇五
神	〇、九八八〇	一、八、一四〇〇	二、四九五〇	〇、一六八六	〇、〇一二五	〇、〇一四五

一ノ一二

藥酒醸造試験成績

技師 福本 俊吉
 技手 鴨下 梅吉
 技手 澁川 鑛藏

製 麵 方 法

- 一、原料小麥 二石 (一斗ノ重量 三貫四百匁)
- 一、調理小麥量 一石七斗五升 (調理減一割二分五厘)
- 一、製粉量 二石二斗 (製粉一斗ノ重量二貫七百匁 製粉減二割五分七厘増)
- 一、製麵數 三百八十六個
- 一、混合セル水量 粉麵 篩上ゲタル粉一升ニ對シテ一合六勺六才ヲ捏合ス
 粗麵 粉麵用粉ヲ篩上ゲタル淺滓ヲ使用ス此粗粉一斗ニ對シニ合二勺二才ノ水ニテ捏合

製麵ノ種類	試驗ノ目的	個當調理小麥量	製麵數	調理小麥使用量	摘
粉	普通法(薄キモノ)	〇、〇〇五五	六三	〇、三四六	厚サ九分正方形ノ一邊四寸九分 (江華島式)同上
粗	同上(種麩添加)	〇、〇〇五五	五二	〇、二八六	同上
	同上(水原菌添加)	〇、〇〇四五	四三	〇、二三六	同上
	普通法(薄キモノ)	〇、〇〇四〇	七六	〇、三〇四	厚サ一寸四分圓經五寸七分 (札幌里式)同上
	同上(種麩添加)	〇、〇〇四〇	七六	〇、三〇四	同上
	同上(水原菌添加)	〇、〇〇四〇	七六	〇、三〇四	同上

一ノ一〇三

第一號粉麵子製麴溫度表

取込量六三個

一ノ一〇四

操作月日	檢温時刻	室温	品温
九、二〇	後	二二、〇	二二、五
九、二〇	前	二二、〇	二二、〇
九、二一	後	二二、〇	二二、〇
九、二一	前	二二、〇	二二、〇
九、二二	後	二二、〇	二二、〇
九、二二	前	二二、〇	二二、〇
九、二三	後	二二、〇	二二、〇
九、二三	前	二二、〇	二二、〇
九、二四	後	二二、〇	二二、〇
九、二四	前	二二、〇	二二、〇
九、二五	後	二二、〇	二二、〇
九、二五	前	二二、〇	二二、〇
九、二六	後	二二、〇	二二、〇
九、二六	前	二二、〇	二二、〇
九、二七	後	二二、〇	二二、〇
九、二七	前	二二、〇	二二、〇
九、二九	後	二二、〇	二二、〇
九、二九	前	二二、〇	二二、〇
九、三〇	後	二二、〇	二二、〇
九、三〇	前	二二、〇	二二、〇

床入ハ一個並ベトス
 温度ヲ平均セシムル爲メ積換ヲ行フ二個重子トス
 積換ヲ行フ
 品温低キ爲メ三枚重子ニ積換ヘヲ行フ

第二號粉麵子(種麴添加)製麴溫度表

取込量五二個

操作月日	檢温時刻	室温	品温
九、二〇	後	二二、〇	二二、〇
九、二〇	前	二二、〇	二二、〇
九、二一	後	二二、〇	二二、〇
九、二一	前	二二、〇	二二、〇
九、二二	後	二二、〇	二二、〇
九、二二	前	二二、〇	二二、〇
九、二三	後	二二、〇	二二、〇
九、二三	前	二二、〇	二二、〇
九、二四	後	二二、〇	二二、〇
九、二四	前	二二、〇	二二、〇
九、二五	後	二二、〇	二二、〇
九、二五	前	二二、〇	二二、〇
九、二六	後	二二、〇	二二、〇
九、二六	前	二二、〇	二二、〇
九、二七	後	二二、〇	二二、〇
九、二七	前	二二、〇	二二、〇
九、二九	後	二二、〇	二二、〇
九、二九	前	二二、〇	二二、〇
九、三〇	後	二二、〇	二二、〇
九、三〇	前	二二、〇	二二、〇

床入ハ壹個並ベ細粉三斗ニ對シ種麴二〇匁
 温度ヲ平均セシムル爲メ二個積ニ積換ヲ行フ
 積 替
 品温低キニ付三枚重子ニ積換ヲ行フ
 立列二重ニ積替ス

第三號粉麵子(水原菌添加)製麴溫度表

取込量四三個

一ノ一〇五

操作月日 檢温時刻

室温 高球 低球

品温

摘

要

出 龜

三〇	二九	二九	二七	二七	二六	二六	二五	二五	二三	二三	二三	二二	二二	二二	二一	二一	二〇
前	後	前	前	前	後	前	前	後	前	後	後	前	後	前	後	前	後
八	五	八	一	二	八	五	一	二	八	五	八	五	二	八	五	三	
〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	

一八	二	二	二	一	二	二	二	一	二	二	二	二	二	一	二	二	二
〇	三	三	三	八	五	〇	〇	〇	五	〇	五	〇	〇	〇	〇	〇	〇
一	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二
七	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
〇	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五

二五	三一	三八	四二	四二	三九	三四	三八	三二	四一	三九	三八	四〇	四〇	三九	二六	二二	二三
〇	〇	五	五	五	五	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇

第一號粗麵子製麴溫度表

取込量七六個

床入一個並べ細粉三斗ニ對シ水原菌二〇匁
溫度平均セシムル爲メ二個重ニ積替ヲ行フ
積替ハ

第二號粗麵子(種麴添加)製麴溫度表

取込量七六個

操作月日	九、二一	九、二一	九、二一	九、二一	九、二一	九、二一	九、二一	九、二一	九、二一	九、二一	九、二一	九、二一	九、二一	九、二一	九、二一	九、二一	九、二一	九、二一
檢温時刻	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
室温 高球	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
室温 低球	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
品温	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七	二七
摘	粗粉三斗ニ對シ種麴二〇匁ヲ入ル	粗粉三斗ニ對シ種麴二〇匁ヲ入ル	粗粉三斗ニ對シ種麴二〇匁ヲ入ル	粗粉三斗ニ對シ種麴二〇匁ヲ入ル	粗粉三斗ニ對シ種麴二〇匁ヲ入ル	粗粉三斗ニ對シ種麴二〇匁ヲ入ル	粗粉三斗ニ對シ種麴二〇匁ヲ入ル	粗粉三斗ニ對シ種麴二〇匁ヲ入ル	粗粉三斗ニ對シ種麴二〇匁ヲ入ル	粗粉三斗ニ對シ種麴二〇匁ヲ入ル	粗粉三斗ニ對シ種麴二〇匁ヲ入ル	粗粉三斗ニ對シ種麴二〇匁ヲ入ル	粗粉三斗ニ對シ種麴二〇匁ヲ入ル	粗粉三斗ニ對シ種麴二〇匁ヲ入ル	粗粉三斗ニ對シ種麴二〇匁ヲ入ル	粗粉三斗ニ對シ種麴二〇匁ヲ入ル	粗粉三斗ニ對シ種麴二〇匁ヲ入ル	粗粉三斗ニ對シ種麴二〇匁ヲ入ル
要	品温平均セシムル爲メ積替ヲ行フ	品温平均セシムル爲メ積替ヲ行フ	品温平均セシムル爲メ積替ヲ行フ	品温平均セシムル爲メ積替ヲ行フ	品温平均セシムル爲メ積替ヲ行フ	品温平均セシムル爲メ積替ヲ行フ	品温平均セシムル爲メ積替ヲ行フ	品温平均セシムル爲メ積替ヲ行フ	品温平均セシムル爲メ積替ヲ行フ	品温平均セシムル爲メ積替ヲ行フ	品温平均セシムル爲メ積替ヲ行フ	品温平均セシムル爲メ積替ヲ行フ	品温平均セシムル爲メ積替ヲ行フ	品温平均セシムル爲メ積替ヲ行フ	品温平均セシムル爲メ積替ヲ行フ	品温平均セシムル爲メ積替ヲ行フ	品温平均セシムル爲メ積替ヲ行フ	品温平均セシムル爲メ積替ヲ行フ

出 麴	操作 月 日	取 込 九、二一	検 温 時 刻	室 温		品 温	摘
				高 球	低 球		
二二	後	三、〇〇	一、〇〇	二二、〇	一八、〇	三四、〇	二個重子トス
二四	前	八、〇〇	二、〇〇	二二、五	一八、五	四〇、〇	
二五	前	八、〇〇	二、〇〇	二二、〇	一七、〇	四四、〇	二枚重子ニ積換ヘテ行フ
二五	後	一、〇〇	二、〇〇	二二、〇	二五、〇	四五、〇	
二六	前	五、〇〇	二、〇〇	一九、〇	一八、〇	四四、〇	
二六	後	八、〇〇	二、〇〇	二五、〇	一八、〇	四四、〇	
二七	前	五、〇〇	二、〇〇	二二、〇	二二、〇	四三、〇	
二七	後	八、〇〇	二、〇〇	二二、〇	二二、〇	四二、〇	
二七	前	五、〇〇	二、〇〇	二二、〇	一八、〇	四三、〇	
二七	後	八、〇〇	二、〇〇	二二、〇	一八、〇	四二、〇	
二七	前	五、〇〇	二、〇〇	二二、〇	一八、〇	四三、〇	
二七	後	八、〇〇	二、〇〇	二二、〇	一八、〇	四二、〇	
二八	前	五、〇〇	二、〇〇	二二、〇	一八、〇	四三、〇	
二八	後	八、〇〇	二、〇〇	二二、〇	一八、〇	四二、〇	
二九	前	五、〇〇	二、〇〇	二二、〇	一八、〇	四三、〇	
二九	後	八、〇〇	二、〇〇	二二、〇	一八、〇	四二、〇	
三〇	前	八、〇〇	二、〇〇	二二、〇	一七、〇	四〇、〇	
三〇	後	五、〇〇	二、〇〇	二二、〇	一七、〇	四〇、〇	

取込量七六個
立列重子ニ積換ス
二枚重子ニ積換ヘテ行フ
温度ヲ平均セシムル爲メ積替ヲ行フ
二枚重子ニ積換ヘテ行フ

第三號粗麴子(水原菌加添)製麴温度表

本年度ノ製麴ハ從來ノ成績ニ鑑ミ乾燥ヲ充分ニシ不良菌ノ混入ヲ防ガンガ爲メ薄キ小形ノモノトナシ普通清酒種麴及水原物業模範場ニテ分離培養セル麴菌ノ一種ヲ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ガ爲メ製麴操作上困難ナリシモ江華島、孔德里式共ニ品質相當ナルモノヲ得タリ

大正八年度第一號藥酒酒母仕込經過表

仕込方法	月 日	日 順	操作	検 温 時 刻	室 温	品 温	種 状 貌	種 類	要
三〇〇	一、三	一	仕込	四、〇〇	一四、五	一五、八			
二	二	二	後	九、三〇	一七、〇	一五、五			
二	二	二	前	四、〇〇	一七、〇	一五、五			
二	二	二	後	九、三〇	一七、〇	一五、五			
三	三	三	前	四、〇〇	一三、五	一五、五			
三	三	三	後	九、〇〇	一四、〇	一五、六			
三	三	三	前	四、〇〇	一四、〇	一五、九			
三	三	三	後	九、〇〇	一四、〇	一五、〇			
四	四	四	前	四、〇〇	一二、〇	一五、〇			
四	四	四	後	九、〇〇	一二、〇	一五、〇			
五	五	五	前	四、〇〇	一二、〇	一五、〇			
五	五	五	後	九、〇〇	一二、〇	一五、〇			
六	六	六	前	四、〇〇	一二、〇	一五、〇			
六	六	六	後	九、〇〇	一二、〇	一五、〇			

水原麴菌入江華島式麴子試驗
浦付ノ傾
向アリ

一月
二、三日

一五	一四	一四	一三	一三	一二	一一	一〇	〇九	〇九	〇八	〇八	〇八	〇八	〇八	〇八	〇七	〇七	〇七	〇六	〇六	〇五	〇五	〇四	〇四	〇三
一三	一二	一二	一一	一一	一〇	〇九	〇九	〇八	〇八	〇七	〇七	〇六	〇六	〇六	〇五	〇五	〇四	〇四	〇三	〇三	〇二	〇二	〇一	〇一	
權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	同入	同入	同入	同入	同入	同入	同入	同入	同入	同入	同入	同入	同入	同入	
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	前後	
九〇〇	五〇〇	九〇〇	五〇〇	九〇〇	五〇〇	九〇〇	五〇〇	九〇〇	五〇〇	九〇〇	五〇〇	九〇〇	五〇〇	九〇〇	五〇〇	九〇〇	五〇〇	九〇〇	五〇〇	九〇〇	五〇〇	九〇〇	五〇〇	九〇〇	
一〇〇	一五〇	一〇〇	一五〇	一〇〇	一五〇	一〇〇	一五〇	一〇〇	一五〇	一〇〇	一五〇	一〇〇	一五〇	一〇〇	一五〇	一〇〇	一五〇	一〇〇	一五〇	一〇〇	一五〇	一〇〇	一五〇	一〇〇	
一三五	一四〇	一四〇	一六五	一六〇	一七五	一七五	一九〇	一九五	二一〇	二二五	二二五	二四〇	二四〇	二五五	二五五	二七〇	二七〇	二八五	二九〇	三〇〇	三〇〇	三一五	三一五	三三〇	
狀	狀	狀	狀	狀	狀	狀	狀	狀	狀	狀	狀	狀	狀	狀	狀	狀	狀	狀	狀	狀	狀	狀	狀	狀	
小泡ヲ發	湯アリノ傾	湯アリノ傾	湯アリノ傾	湯アリノ傾	湯アリノ傾	湯アリノ傾	湯アリノ傾	湯アリノ傾	湯アリノ傾	湯アリノ傾	湯アリノ傾	湯アリノ傾	湯アリノ傾	湯アリノ傾	湯アリノ傾	湯アリノ傾	湯アリノ傾	湯アリノ傾	湯アリノ傾	湯アリノ傾	湯アリノ傾	湯アリノ傾	湯アリノ傾	湯アリノ傾	
室溫低キ爲メ後八、〇〇ヨリ翌朝迄火鉢ヲテ暖ム	香氣高ク醗酵旺盛ナラントス	香氣高ク醗酵旺盛ナラントス	香氣高ク醗酵旺盛ナラントス	香氣高ク醗酵旺盛ナラントス	香氣高ク醗酵旺盛ナラントス	香氣高ク醗酵旺盛ナラントス	香氣高ク醗酵旺盛ナラントス	香氣高ク醗酵旺盛ナラントス	香氣高ク醗酵旺盛ナラントス	香氣高ク醗酵旺盛ナラントス	香氣高ク醗酵旺盛ナラントス	香氣高ク醗酵旺盛ナラントス	香氣高ク醗酵旺盛ナラントス	香氣高ク醗酵旺盛ナラントス	香氣高ク醗酵旺盛ナラントス	香氣高ク醗酵旺盛ナラントス	香氣高ク醗酵旺盛ナラントス	香氣高ク醗酵旺盛ナラントス	香氣高ク醗酵旺盛ナラントス	香氣高ク醗酵旺盛ナラントス	香氣高ク醗酵旺盛ナラントス	香氣高ク醗酵旺盛ナラントス	香氣高ク醗酵旺盛ナラントス	香氣高ク醗酵旺盛ナラントス	
火氣ヲ以テ室溫ヲ高ム																									

大正八年度第二號藥酒酒母仕込經過表

一七	一六	一六	一五	一五	一四	一四	一三	一三	一二	一二	一一	一一	一〇	一〇	〇九	〇九	〇八	〇八	〇七	〇七	〇六	〇六	〇五	〇五
一五	一四	一四	一三	一三	一二	一二	一一	一一	一〇	一〇	〇九	〇九	〇八	〇八	〇七	〇七	〇六	〇六	〇五	〇五	〇四	〇四	〇三	〇三
權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入
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	前後
九〇〇	五〇〇	九〇〇	五〇〇	九〇〇	五〇〇	九〇〇	五〇〇	九〇〇	五〇〇	九〇〇	五〇〇	九〇〇	五〇〇	九〇〇	五〇〇	九〇〇	五〇〇	九〇〇	五〇〇	九〇〇	五〇〇	九〇〇	五〇〇	九〇〇
一〇五	一五〇	一〇五	一四〇	一〇五	一四〇	一〇五	一四〇	一〇五	一四〇	一〇五	一四〇	一〇五	一四〇	一〇五	一四〇	一〇五	一四〇	一〇五	一四〇	一〇五	一四〇	一〇五	一四〇	一〇五
一三〇	一三〇	一三〇	一三五	一三五	一四〇	一四〇	一四五	一四五	一五〇	一五〇	一五五	一五五	一六〇	一六〇	一六五	一六五	一七〇	一七〇	一七五	一七五	一八〇	一八〇	一八五	一八五
沸付	沸付	沸付	沸付	沸付	沸付	沸付	沸付	沸付	沸付	沸付	沸付	沸付	沸付	沸付	沸付	沸付	沸付	沸付	沸付	沸付	沸付	沸付	沸付	沸付
室溫低キ爲メ後八、〇〇ヨリ翌朝迄火鉢ヲ以テ暖ム	香氣高シ	香氣高シ	香氣高シ	香氣高シ	香氣高シ	香氣高シ	香氣高シ	香氣高シ	香氣高シ	香氣高シ	香氣高シ	香氣高シ	香氣高シ	香氣高シ	香氣高シ	香氣高シ	香氣高シ	香氣高シ	香氣高シ	香氣高シ	香氣高シ	香氣高シ	香氣高シ	香氣高シ
火氣ヲ以テ室溫ヲ上昇セシム																								

清酒種類入江華島式麴子試驗

大正八年度第三號藥酒酒母仕込經過表

月日	仕込方法	蒸米	糖子	波水	種	要別
一、一、三	一	三〇〇	二二〇	三五〇	當場製孔德里式糖子試験	
四、二、一	一					
四、三、二	一					
四、三、三	一					
四、三、四	一					
五、四、三	一					
五、五、二	一					
五、五、一	一					
六、六、六	一					
六、六、五	一					
七、七、七	一					
七、七、六	一					
八、八、八	一					
九、九、九	一					
一〇、〇、〇	一					
後	前	後	前	後	前	後
五、〇、〇	九、〇、〇	五、〇、〇	九、〇、〇	一、三、〇	一、四、〇	一、三、五
五、〇、〇	九、〇、〇	五、〇、〇	九、〇、〇	一、三、〇	一、四、〇	一、三、〇
五、〇、〇	九、〇、〇	五、〇、〇	九、〇、〇	一、三、〇	一、四、〇	一、三、〇
五、〇、〇	九、〇、〇	五、〇、〇	九、〇、〇	一、三、〇	一、四、〇	一、三、〇
五、〇、〇	九、〇、〇	五、〇、〇	九、〇、〇	一、三、〇	一、四、〇	一、三、〇
五、〇、〇	九、〇、〇	五、〇、〇	九、〇、〇	一、三、〇	一、四、〇	一、三、〇
五、〇、〇	九、〇、〇	五、〇、〇	九、〇、〇	一、三、〇	一、四、〇	一、三、〇
五、〇、〇	九、〇、〇	五、〇、〇	九、〇、〇	一、三、〇	一、四、〇	一、三、〇
五、〇、〇	九、〇、〇	五、〇、〇	九、〇、〇	一、三、〇	一、四、〇	一、三、〇

突上ゲ 前一〇〇湯付ノ傾向アリ

室温低キ爲メ後八〇〇ヨリ火鉢ヲ入ル 香氣高ク酸醇旺盛ナラントス

高泡初期 室温低ク火氣ヲ以テ高ム

大正八年度第四號藥酒酒母仕込經過表

月日	仕込方法	蒸米	糖子	波水	種	要別
一、一、一	一	三〇〇	二二〇	三五〇	市販賣孔德里式糖子試験	
一、二、一	一					
一、二、二	一					
一、二、三	一					
一、三、一	一					
一、三、二	一					
一、四、一	一					
一、四、二	一					
一、五、一	一					
一、五、二	一					
一、五、三	一					
一、六、一	一					
一、六、二	一					
一、六、三	一					
一、七、一	一					
後	前	後	前	後	前	後
五、〇、〇	九、〇、〇	五、〇、〇	九、〇、〇	一、〇、〇	一、一、〇	一、一、〇
五、〇、〇	九、〇、〇	五、〇、〇	九、〇、〇	一、〇、〇	一、一、〇	一、一、〇
五、〇、〇	九、〇、〇	五、〇、〇	九、〇、〇	一、〇、〇	一、一、〇	一、一、〇
五、〇、〇	九、〇、〇	五、〇、〇	九、〇、〇	一、〇、〇	一、一、〇	一、一、〇
五、〇、〇	九、〇、〇	五、〇、〇	九、〇、〇	一、〇、〇	一、一、〇	一、一、〇
五、〇、〇	九、〇、〇	五、〇、〇	九、〇、〇	一、〇、〇	一、一、〇	一、一、〇
五、〇、〇	九、〇、〇	五、〇、〇	九、〇、〇	一、〇、〇	一、一、〇	一、一、〇
五、〇、〇	九、〇、〇	五、〇、〇	九、〇、〇	一、〇、〇	一、一、〇	一、一、〇
五、〇、〇	九、〇、〇	五、〇、〇	九、〇、〇	一、〇、〇	一、一、〇	一、一、〇
五、〇、〇	九、〇、〇	五、〇、〇	九、〇、〇	一、〇、〇	一、一、〇	一、一、〇
五、〇、〇	九、〇、〇	五、〇、〇	九、〇、〇	一、〇、〇	一、一、〇	一、一、〇
五、〇、〇	九、〇、〇	五、〇、〇	九、〇、〇	一、〇、〇	一、一、〇	一、一、〇
五、〇、〇	九、〇、〇	五、〇、〇	九、〇、〇	一、〇、〇	一、一、〇	一、一、〇
五、〇、〇	九、〇、〇	五、〇、〇	九、〇、〇	一、〇、〇	一、一、〇	一、一、〇
五、〇、〇	九、〇、〇	五、〇、〇	九、〇、〇	一、〇、〇	一、一、〇	一、一、〇

突上ゲ

容器小サキ爲メ醋ヲ大變ヲ移ス

藥酒醸造試驗成績

一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
一四	一三	一二	一一	一〇	〇九	〇八	〇七	〇六	〇五	〇四	〇三
一四	一三	一二	一一	一〇	〇九	〇八	〇七	〇六	〇五	〇四	〇三
權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入
後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前
五、〇〇	九、〇〇	五、〇〇	九、〇〇	五、〇〇	九、〇〇	五、〇〇	九、〇〇	五、〇〇	九、〇〇	五、〇〇	九、〇〇
一五、〇	一〇、〇	一五、〇	一〇、〇	一五、〇	一〇、〇	一五、〇	一〇、〇	一五、〇	一〇、〇	一五、〇	一〇、〇
一四、〇	一四、〇	一六、〇	一六、〇	一六、五	一六、五	一八、〇	一八、〇	二〇、五	二〇、五	二二、〇	二二、〇

種別
 種類無添加江華島式糖子試驗
 狀況 抽
 突上ゲ
 向付ノ傾
 向付アリ
 容器小サキ爲メ酒母ヲ大變ニ移ス
 室温低キ爲メ後八、〇〇ヨリ火鉢ヲ入ル
 醗酵微弱ナリ
 室温低キ爲メ後三、〇〇ヨリ火氣ヲ入ル
 醗酵旺盛ナリ

藥酒醸造試驗成績

一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
一七	一六	一五	一四	一三	一二	一一	一〇	〇九	〇八	〇七	〇六
一七	一六	一五	一四	一三	一二	一一	一〇	〇九	〇八	〇七	〇六
權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入	權入
前	後	前	後	前	後	前	後	前	後	前	後
九、〇〇	五、〇〇	九、〇〇	五、〇〇	九、〇〇	五、〇〇	九、〇〇	五、〇〇	九、〇〇	五、〇〇	九、〇〇	五、〇〇
一〇、〇	一五、〇	一〇、〇	一四、〇	一〇、〇	一五、〇	一〇、〇	一五、〇	一〇、〇	一五、〇	一〇、〇	一五、〇
一六、〇	一三、五	一三、五	一四、〇	一五、〇	一六、〇	一七、〇	一八、〇	一九、〇	二〇、〇	二一、〇	二二、〇

大正八年度第五號藥酒酒母仕込經過表

種別
 一種不快臭アリ
 室温低キ爲メ後八、〇〇ヨリ火鉢ヲ入ル
 醗酵微弱
 室温低キ爲メ後三、〇〇ヨリ火氣ヲ以テ暖ム

一一、一五	一三	前	九、〇〇	一〇、〇〇	一四、〇〇
一五	一三	後	五、〇〇	一四、〇〇	一三、五〇
一六	一四	前	九、〇〇	一一、〇〇	一三、五〇
一六	一四	後	五、〇〇	一五、〇〇	一三、〇〇
一七	一五	前	九、〇〇	一〇、〇〇	一三、〇〇

藥酒酒母ノ形式ハ麴菌混入種子ヲ使用セルモノト若ラザルモノトヲ以テシ尙市販孔德里製種子ヲ使用セルモノ一個ヲ仕込ミ比較試驗ヲ行ヘリ其成績ニ就キ特筆スベキ點ハ本所製ノ種子ヲ使用セルモノハ殊ニ麴菌添加ノモノニアリテ糖化進行ノ模倣速カニシテ且湧付後醱酵強ク從ツテ品温ノ上昇急ナリシモ市販製種子ヲ使用セル酒母ニアリテハ糖化作用緩漫ナルノミナラズ湧付後醱酵ノ狀態及品温ノ上昇徐々ナリキ而テ香氣ニ於テ後者ハ稍著シク異ナリ殊ニ湧付前後一種ノ臭氣ヲ發生セシモ漸次熟成ニ近ヅクニ從ツテ消失セリ斯ノ如ク市販製種子ト本所製種子トヲ使用セル酒母ニアリテ其經過明カニ相違セリ即チ本所製ノモノニアリテハ概シテ早湧又ハ「イラ」湧ヲ誘致スル傾向アリ市販製ノモノニアリテハ醱酵ノ經過徐々ニ行ハル、ニアリ蓋シ前者ニ於テハ麴菌ヲ添加セル爲メニ又添加セザルモノモ比較的純粹ノ狀態ニ在リテ糖化、醱酵ヲ促進スルモノナランカ但シ何レガ種子トシテ優良ナルヤ否ヤハ今直チニ明言シ難キモ熟成酒母ガ朝鮮酒特有ノ香味ヲ具備スル點ニ於テハ市販製種子ヲ以テ製造セルモノニ認ムルコトヲ得タリ

第一號藥酒酒母

時期	比重	酒精	エキス	糖	揮發酸	糖	分	摘要
仕込後六日目	一、〇〇〇	六、〇〇〇	一九、九四六	〇、五七〇九	〇、〇四五九	一一、二四〇〇	〇、一五〇〇	
熟成	一、〇〇四〇	一八、一四〇〇	六、八八一〇	〇、七三五七	〇、〇三三二	〇、一五〇〇		

第二號藥酒酒母

時期	比重	酒精	エキス	糖	揮發酸	糖	分	摘要
湧付後二日目	一、〇〇〇	一、二七〇〇	三〇、一七〇〇	〇、五〇七五	一、	一七、四八〇〇		
仕込後六日目	一、〇〇〇	六、〇〇〇〇	二二、〇三七〇	〇、五三二九	〇、〇五三二	八、三八〇〇		
熟成	一、〇〇八〇	一八、三四〇〇	七、〇三六〇	〇、七八七三	〇、〇三三二	〇、一〇〇〇		
湧付後二日目	一、〇〇〇	四、〇四〇〇	二二、四六九〇	〇、五一一八	一、	九、一五〇〇		
仕込後六日目	一、〇〇〇	六、三九〇〇	一一、九七八〇	〇、五七五一	〇、〇四九〇	五、九三〇〇		
熟成	一、〇〇七〇	一七、一六〇〇	五、五五五〇	八、八八八〇	〇、〇三〇九	〇、一八一〇		

第三號藥酒酒母

時期	比重	酒精	エキス	糖	揮發酸	糖	分	摘要
仕込後六日目	一、〇〇〇	一、九〇〇〇	二、五六〇九	〇、四六九四	〇、〇三八九	一六、五四〇〇		
熟成	一、〇〇五〇	一八、七四〇〇	六、六九二〇	〇、一四〇〇	〇、〇五九〇	一、五五〇〇		

第四號藥酒酒母

時期	比重	酒精	エキス	糖	揮發酸	糖	分	摘要
仕込後六日目	一、〇〇〇	一、九〇〇〇	二、五六〇九	〇、四六九四	〇、〇三八九	一六、五四〇〇		
熟成	一、〇〇五〇	一八、七四〇〇	六、六九二〇	〇、一四〇〇	〇、〇五九〇	一、五五〇〇		

第五號藥酒酒母

時期	比重	酒精	エキス	糖	揮發酸	糖	分	摘要
仕込後六日目	一、〇〇〇	一、九〇〇〇	二、五六〇九	〇、四六九四	〇、〇三八九	一六、五四〇〇		
熟成	一、〇〇五〇	一八、七四〇〇	六、六九二〇	〇、一四〇〇	〇、〇五九〇	一、五五〇〇		

大正八年度第一號藥酒仕込經過表

月日	日期	操作	檢温時期	室温	製品	桶技	桶温	状態	摘	第一號酒母使用	要
一一、一九	二	仕込	前	九、〇〇	五、五	八、〇	八、〇	八、〇	八、〇	第一號酒母使用	一一一七

大正八年年度第五號藥酒醱仕込經過表

月日	仕込方法	原料品	操作	檢温時刻	室温	親桶	技桶	狀貌	摘	要	計	
											酒母	初
一一〇	仕込	米	仕込	四時三〇	九〇	八、五					三〇〇	二一五〇
一一一	仕込	米	仕込	九〇〇	七、〇	八、五					九五〇	二一五〇
一一二	仕込	米	仕込	九〇〇	七、〇	八、五					九五〇	二一五〇
一一三	仕込	米	仕込	九〇〇	七、〇	八、五					九五〇	二一五〇
一一四	仕込	米	仕込	九〇〇	七、〇	八、五					九五〇	二一五〇
一一五	仕込	米	仕込	九〇〇	七、〇	八、五					九五〇	二一五〇
一一六	仕込	米	仕込	九〇〇	七、〇	八、五					九五〇	二一五〇
一一七	仕込	米	仕込	九〇〇	七、〇	八、五					九五〇	二一五〇
一一八	仕込	米	仕込	九〇〇	七、〇	八、五					九五〇	二一五〇
一一九	仕込	米	仕込	九〇〇	七、〇	八、五					九五〇	二一五〇
一二〇	仕込	米	仕込	九〇〇	七、〇	八、五					九五〇	二一五〇
一二一	仕込	米	仕込	九〇〇	七、〇	八、五					九五〇	二一五〇
一二二	仕込	米	仕込	九〇〇	七、〇	八、五					九五〇	二一五〇
一二三	仕込	米	仕込	九〇〇	七、〇	八、五					九五〇	二一五〇
一二四	仕込	米	仕込	九〇〇	七、〇	八、五					九五〇	二一五〇
一二五	仕込	米	仕込	九〇〇	七、〇	八、五					九五〇	二一五〇
一二六	仕込	米	仕込	九〇〇	七、〇	八、五					九五〇	二一五〇
一二七	仕込	米	仕込	九〇〇	七、〇	八、五					九五〇	二一五〇
一二八	仕込	米	仕込	九〇〇	七、〇	八、五					九五〇	二一五〇
一二九	仕込	米	仕込	九〇〇	七、〇	八、五					九五〇	二一五〇
一三〇	仕込	米	仕込	九〇〇	七、〇	八、五					九五〇	二一五〇

第五號酒母使用

上方ニ突
全部突上ゲ

室温低温ニツキ火氣ヲ以テ高ム
室温低キ爲メ蒸氣ヲ通ズ

一ノ一二五

藥酒醱造試驗成績

考	六	五	四	三	二	一	一〇	九	八	七	六	五	二五
仕込當時石數	一七	一六	一五	一四	一三	一二	一一	一〇	九	八	七	六	六
酒槽取	一、二四一合	一、二四一合	一、二四一合	一、二四一合	一、二四一合	一、二四一合	一、二四一合	一、二四一合	一、二四一合	一、二四一合	一、二四一合	一、二四一合	一、二四一合
熱成	九、〇〇	九、〇〇	九、〇〇	九、〇〇	九、〇〇	九、〇〇	九、〇〇	九、〇〇	九、〇〇	九、〇〇	九、〇〇	九、〇〇	九、〇〇
縮桶蓋	一〇、七五	一〇、七五	一〇、七五	一〇、七五	一〇、七五	一〇、七五	一〇、七五	一〇、七五	一〇、七五	一〇、七五	一〇、七五	一〇、七五	一〇、七五
玉池	一、四〇	一、四〇	一、四〇	一、四〇	一、四〇	一、四〇	一、四〇	一、四〇	一、四〇	一、四〇	一、四〇	一、四〇	一、四〇
合計	一、四三八合	一、四三八合	一、四三八合	一、四三八合	一、四三八合	一、四三八合	一、四三八合	一、四三八合	一、四三八合	一、四三八合	一、四三八合	一、四三八合	一、四三八合

一ノ一二四

室温低キ爲メ蒸氣ヲ通ズ

備考	仕込當時石數	熱成醪	籠水取	酒槽取	合計	熱成
二九	一〇	同	同	同	一三〇	一八〇
三〇	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
三一	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
三二	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
三三	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
三四	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
三五	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
三六	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
三七	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
三八	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
三九	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
四〇	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
四一	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
四二	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
四三	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
四四	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
四五	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
四六	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
四七	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
四八	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
四九	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
五〇	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
五一	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
五二	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
五三	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
五四	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
五五	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
五六	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
五七	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
五八	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
五九	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
六〇	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
六一	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
六二	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
六三	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
六四	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
六五	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
六六	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
六七	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
六八	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
六九	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
七〇	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
七一	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
七二	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
七三	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
七四	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
七五	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
七六	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
七七	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
七八	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
七九	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
八〇	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
八一	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
八二	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
八三	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
八四	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
八五	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
八六	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
八七	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
八八	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
八九	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
九〇	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
九一	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
九二	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
九三	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
九四	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
九五	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
九六	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
九七	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
九八	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
九九	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
一〇〇	一〇	同	同	同	九〇	一八〇
合計	一、六五三合	二、一三六合	九一八合	七三五合	一、六五三合	二、一三六合

藥酒醱ニ於テハ五種ノ酒母ヲ使用シ五種ノ仕込ヲ比較試驗ニ供セリ而テ第三號及第四號酒母ハ熱成其搾汁後液二斗内外

ヲ除去シ所謂稜キ醱トシテ使用セシハ其色澤香味ニ於テ又醱酵ノ經過ニ於テ如何ナル差異アルカヲ試驗セントセシモノナリ

今是等醱ノ成績ニツキテ述ブルニ第三及第四號ハ其ニ泡ノ狀貌及香氣佳快ニシテ經過良好ナリキ而テ第四號孔德里製糖子ヲ使用セルモノハ搾汁後喇酒ノ結果朝鮮藥酒特有ノ香味ヲ具備シ成績優良ナルコトヲ認メタリ第一號ニアリテハ色澤良好ニシテ風味ニ於テハ稍稀薄ノ感アリシモ第四號ニ劣ラザル優品ヲ得タリ其他ハ稍酸味多ク品質前二種ニ及バザリシモノ何レモ相當ノ成績ナリキ次ギニ粕量ニ於テハ上表ニ示セル如ク著シク多量ナルハ壓搾機不完全ニシテ籠水取り殘餘ノ醱ヲ充分搾取シ能ハザリシヲ以テナリ

要スルニ以上藥酒試醱ノ結果ハ相當ノ製品ヲ得タルモ尙今後進ンデ朝鮮酒ノ根本タル糖子ノ製造方法ヲ學理的ニ研究改良シ漸次酒母及醱ノ仕込法ニ及ボサントス

第一號藥酒醱

時期	比重	酒精	糖	酸	揮發酸	糖	分	摘	要
仕込 三日目	一、〇六九〇〇	三、四二〇	一九、八五〇〇	〇、〇八二一〇	〇、〇〇六〇〇	七、七八〇〇〇			
同 七日目	一、〇五一〇〇	六、五八〇〇	一六、六二八〇	〇、二二五七〇	〇、〇〇七八九	六、三七〇〇			
同 十一日目	一、〇二二〇〇	一一、五二〇〇	九、八九六〇	〇、一九〇三〇	〇、〇〇七九〇	二、五六五〇			
同 十三日目	一、〇〇八一〇	一四、四四〇〇	六、七〇一〇	〇、二二二〇〇	〇、〇〇一〇三〇	一、七〇〇〇			
同 十六日目	一、〇〇三〇〇	一五、〇四〇〇	五、六一六〇	〇、二四三五	〇、〇〇一一三〇	一、五一六〇			
同 十八日目	一、〇〇〇〇〇	一七、一四〇〇	五、〇五六〇	〇、二四六〇	〇、〇〇一二〇〇〇	〇、四五一〇			
熱成籠水入前	〇、九九九〇	一七、二四〇〇	四、六四二〇	〇、二四七六〇	〇、〇〇一二〇〇〇	〇、四二二〇			

藥酒釀造試驗成績

第二號藥酒醱

仕込	三日目	一、〇七五〇	三、四二〇〇	一九、八九三〇	〇、〇六四〇〇	〇、〇〇四八〇	七、六〇〇〇
同	七日目	一、〇四九〇〇	七、四二〇〇	一六、一〇五〇	〇、一二三九〇	〇、〇〇七八九	五、五〇〇〇
同	十一日目	一、〇二一〇〇	一一、七二〇〇	九、八〇九〇	〇、二〇三二〇	〇、〇〇九〇〇	二、二五五〇
同	十三日目	一、〇〇八〇〇	一四、五四〇〇	六、六六六〇	〇、二四一一〇	〇、〇〇二九〇	一、五四五〇
同	十六日目	一、〇〇三〇〇	一五、〇四〇〇	五、六二二〇	〇、二四四〇〇	〇、〇〇二九〇	一、六四五〇
同	十八日目	一、〇〇〇〇〇	一六、五四〇〇	五、〇七四〇〇	〇、二六四〇〇	〇、〇〇一三二〇	〇、六五五〇
熟成	醱水入前	〇、九九九〇〇	一六、七四〇〇	四、七五二〇	〇、二六五五〇	〇、〇〇一三二〇	〇、五九三〇

第三號藥酒醱

仕込	三日目	一、〇六〇〇〇	六、〇八〇〇	一八、二六〇〇	〇、〇七六九	〇、〇〇七九〇	三、七四〇〇
同	五日目	一、〇六〇〇〇	六、一四〇〇	一八、八二五〇	〇、〇八八七	〇、〇〇七九〇	三、四三〇〇
同	七日目	一、〇四八〇〇	七、五八〇〇	一五、四九〇〇	〇、一四五六	〇、〇〇七九〇	二、六一五〇
同	十一日目	一、〇一四〇〇	一一、四三〇〇	七、九〇七〇	〇、一九〇三	〇、〇〇七九〇	一、八六〇〇
同	十四日目	一、〇〇二〇〇	一四、七八〇〇	五、三六九〇	〇、二二二〇	〇、〇〇七九〇	一、七〇〇〇
同	十五日目	一、〇〇〇〇〇	一五、一四〇〇	四、八四三〇	〇、二八五四	〇、〇〇二九〇	〇、八四〇〇
同	十七日目	〇、九九八〇	一六、五四〇〇	四、三二七〇	〇、二五二〇	〇、〇〇二九〇	〇、四四九〇
同	十八日目	〇、九九七〇	一六、六四〇〇	四、〇九一〇	〇、二五二〇	〇、〇〇一三四〇	〇、四四五〇
熟成	醱水入前	〇、九九七〇	一六、六四〇〇	四、〇九一〇	〇、二五二〇	〇、〇〇一三四〇	〇、四四五〇

第四號藥酒醱

仕込	三日目	一、〇六四〇〇	四、六九〇〇	一九、四七五〇	〇、〇六六〇〇	〇、〇〇七九	二、七二〇〇
同	五日目	一、〇五八五〇	五、二八〇〇	一八、〇一三〇	〇、〇七六一	〇、〇〇七九	二、四六五〇
同	七日目	一、〇四〇〇〇	五、六〇〇〇	一四、三八〇〇	〇、一三〇五	〇、〇〇七九	二、七七〇〇
同	十一日目	一、〇一一〇〇	一一、四五〇〇	七、二四三〇	〇、一九六七	〇、〇〇二九	一、一六五〇
同	十四日目	一、〇〇一〇〇	一四、四五〇〇	四、九四二〇	〇、二一五七	〇、〇〇二九	〇、五七五〇
同	十五日目	〇、九九九〇	一五、四四〇〇	四、五六〇〇	〇、二二一六	〇、〇〇一三三	〇、四一二〇〇

同 十七日目

〇、九九七〇

一六、九四〇〇

四、一三七〇

〇、二五九六

〇、〇一三五

〇、二〇六〇

第五號藥酒醱

仕込	三日目	一、〇七四〇〇	三、九二〇〇	二二、五三〇〇	〇、〇九四二	〇、〇〇七九〇	八、四五五〇
同	五日目	一、〇六八〇〇	五、七一〇〇	二一、二五一〇	〇、四三五	〇、〇〇七九〇	七、四七五〇
同	七日目	一、〇五七五〇	八、〇一〇〇	一〇、八三九〇	〇、一四五六	〇、〇〇七九〇	六、四一〇〇
同	十一日目	一、〇二七〇〇	一〇、四八〇〇	七、七〇五〇	〇、二二二一	〇、〇〇七六〇	二、八六〇〇
同	十四日目	一、〇一八〇〇	一三、四八〇〇	六、九六四〇	〇、二六〇一	〇、〇〇一五五	一、八七〇〇
同	十五日目	一、〇〇九〇〇	一四、三六〇〇	六、二一三〇	〇、二七二〇	〇、〇〇一五五	一、四三四〇
同	十七日目	一、〇〇四五〇	一五、一六〇〇	六、二一三〇	〇、二八九一〇	〇、〇〇一五五	〇、九三五〇
熟成	醱水入前	一、〇〇〇五〇	一六、一四〇〇	五、三四五〇	〇、二九八一〇	〇、〇〇一五五	〇、六〇五〇

大正八年度藥酒々母細菌調査表

順	號	時期	原液1cc中ノ 酵母細胞數	〇、五%メチ レン青溶液ニ ヨリ着色セラ ル、酵母數%	ボーリング 檢計度數	總酸 (濃度トシテ)	強酸 精酸	香味	檢 査	摘 要
第一	號	熟成	六二二、八〇〇	七%	一、〇	〇、三八〇六	同	強酸	同	同
第二	號	同	六八九、六〇〇	同	一、五	〇、四三一四	同	同	同	同
第三	號	同	四九〇、四〇〇	同	二、〇	〇、三六七九	同	同	同	同
第四	號	同	六三六、八〇〇	同	〇、五	〇、二九八一	同	同	同	同
第五	號	同	六五六、八〇〇	同	一、五	〇、三八六九	同	同	同	同

麴子及藥酒酒母ノ生理的作用ニ關スル豫備試驗

技 師 福 本 俊 吉
技 手 澁 川 鐵 藏

清酒酒母及藥酒酒母熟成液中ノ糖化素ノ存否并ニ其糖化力比較試驗

一、試驗ノ目的

從來朝鮮藥酒ノ製造ニ於テ麴子ハ其酒母ニノミ之レヲ使用シ醱即チ添掛ケノ場合ニ於テハ之レヲ使用スル者少ナシ之レ麴子ノ性質トシテ日本酒酒母ニ於ケル如ク其醱添掛ニ之レヲ使用スルコトナキモ能ク糖化ノ能力ヲ有スルニヨルモノナルヤ又其程度ハ清酒酒母ト比較シテ果シテ幾何ノ徑庭ヲ有スルモノナルヤヲ知ラム爲本試驗ヲ行ヒタルモノナリ

二、試驗方法

藥酒酒母及清酒酒母共ニ其熟成ノ際之レヲ採取シ濾液ニ就テ之レガ試驗ヲ行ヒタリ
即チ該濾液ノ五ccヅ、ヲ取り之レヲ豫メ調製セル二%可溶性澱粉液五〇cc中ニ加ヘ攝氏五五度ノ水浴中ニ保チ時々振盪シツ、糖化セシムルコト一時間ニシテ之レヲ沸騰セル重湯煎中ニ入レ煮沸スルコト十分間ニシテ之レヲ取り出シ冷後濾過シ濾液ニ就キテ之レガ糖分ヲ定量セリ

三、試驗成績

(a) 藥酒々母	糖 分
酒 母 香 號	濾液一〇〇cc中
第 一 號	(麥芽糖トシテ) 一、四六七〇

麴子及藥酒酒母ノ生理的作用ニ關スル豫備試驗

第一號	一、五五六〇
第二號	一、三六八〇
第三號	一、三六八〇
第四號	一、五二九〇
第五號	〇、三三一〇
第六號	〇、六〇一〇
第七號	〇、三二二〇
第八號	〇、六三六〇
第九號	〇、三四八〇
第十號	〇、三八三〇
第十一號	〇、三八三〇
第十二號	〇、三八三〇
第十三號	〇、三八三〇

以上ノ成績ニヨレバ蒸成藥酒酒母ノ糖化力ハ清酒酒母ノソレニ比シテ著シク強キコトヲ斷定シ得ルモノニシテ普通藥酒酒醪ニ糖子ヲ使用セズシテ尙能ク糖化作用ヲ營ミ得ルコトハ故ナキニアラザルナリ

一、糖子糖化力試驗

一、試驗方法

(a) 糖子糖化素液

糖子粉末二五grヲ取り之レニ蒸留水五〇〇ccヲ加ヘ尙之レニ數滴ノ「トリュオール」ヲ加ヘ時々振盪シツ、六時間室溫ニ置キタル後濾過ス

(b) 二%可溶性澱粉溶液

可溶性澱粉一〇grヲ内容五〇〇ccノ「メスコルベン」中ニ秤取シ之レニ少量ノ蒸留水ヲ加ヘ坭狀トナシ之レニ沸騰セシメ蒸留水ヲ注入シテ糊化セシメ尙之レガ糊化ヲ完カラシメム爲メ沸騰セル重湯煎中ニテ約十分間煮沸シ冷後水ヲ補足シテ五〇〇ccトナス

(c) 實驗方法

前記可溶性澱粉二%溶液五〇ccヅ、ヲ小「コルベン」中ニ取り之レニ前記ノ如ク調製シタル糖子糖化素液一ccヅ、ヲ加ヘ攝氏五五度ノ水浴中ニ於テ糖化作用ヲ行ハシムルコト一時間ニシテ手早ク之レヲ取り出シ沸騰セル重湯煎中ニ入レ十五分間煮沸シテ糖化素ノ作用ヲ止メ冷後濾過シ濾液ニ就キ普通法ニ從ヘ之レガ糖分ヲ定量ス

二、試驗成績

糖子ノ種類	糖分(一〇〇cc中麥芽糖トシテ)	水
富場製粉糖(江華島式小型)種追加	一、一四三〇	一三、七九〇〇
同(同)水原菌添加	一、一一六〇	一三、六〇一〇
同(同)菌無添加	〇、八九二〇	一三、七四五〇
同粗糖(孔德里式小型)種追加	〇、九八一〇	一四、六八九〇
同(同)水原菌添加	〇、九四六〇	一四、九七〇〇
同(同)菌無添加	〇、八三九〇	一四、六六〇〇
同粗(市販品)孔德里製	〇、三五七〇	一二、三九五〇

二、糖子及麴糖化力比較試驗

一、試驗方法等全ク前回ニ同ジ

但シ麴糖化素液ハ麴ヲ能ク精拭セル硝子板上ニテ銳利ナル小刀ニテ細截シ其二五grヲ取り之レニ五〇〇ccノ蒸留水ヲ

加へ時々振盪シツ、室温ニ六時間置キタル後濾過シタルコト酵母ニ準ズ

第一回試驗

酵母及種ノ種類	糖分(100cc中麥芽糖トシテ)	水
第一回酒母種	0.3480	24.9080
第二回酒母種	0.2960	21.4320
市販孔德里酵母	0.3220	21.3900

第二回試驗

以上水分含量ニ於テ酵母ト麴トハ著シキ差異アルヲ以テ絶對的比較ヲナシ難キニヨリ第二回以後ニ於テハ之レヲ無水物ニ換算シ秤量シタルモノニ就テ之レガ比較試驗ヲ行ヒタリ

酵母及種ノ種類	糖分(100cc中麥芽糖トシテ)	水
第一回酒母種	0.3480	24.9080
第二回酒母種	0.3220	21.4320
市販孔德里酵母	0.3130	21.3900

第三回試驗

第三回試驗ニ於テモ前回ト同様各檢體ハ之レヲ無水物ニ換算秤量ノ上試驗セリ

糖及種ノ種類	糖分(100cc中麥芽糖トシテ)	水
第四回酒母種	0.3740	25.5720
第五回酒母種	0.3480	24.6500
第六回酒母種	0.3480	19.1200
第七回酒母種	0.3830	24.5200
市販孔德里酵母	0.3130	21.3900

上記ノ成績ニヨレバ酵母ハ日本麴ニ比シテ其糖化力稍劣レルモノノ如キモ尙多數ノ實驗ヲ經ザレバ斷定ヲ下シ難シ

一、試驗方法

(a) 酵母酵素液調製法

酵母各五〇瓦(無水物トシテ換算秤量ス)ニ水二〇〇cc及「トリュオール」五滴ヅ、ヲ加へ室温ニ時々振盪シツ、六時間放置シタル後濾過ス

(b) 凝固卵白調製法

鶏卵ヲ沸騰セル湯煎中ニ投ジ煮沸スルコト十分間ニシテ之レヲ取り出し卵殼ヲ去リ尙卵黃及表皮ヲ除去シ乳鉢内ニテ搗リ潰シタル後之レヲ使用ス

(c) 試驗方法

以上ノ如ク搗リ潰シタル卵白一〇瓦ヅ、ヲ小「コルベン」中ニ取り之レニ酵母酵素液五〇cc及「トリュオール」五滴ヅヲヲ加へ攝氏四一—五四度ニ五十六時間放置シ(其間時々振盪シ)タル後之レヲ重量既知ノ定量用濾紙上ニ濾過シ能ク洗滌シタル後殘存卵白ヲ定量ス

二、試驗成績表

酵母ノ種類	使用卵白量(乾燥物トシテ)	五十六時間消化後殘留卵白量(乾燥物トシテ)	酵母酵素液ニヨリ溶解セラレタル卵白量(乾燥物トシテ)
富場製粉種(江華島式小型)種添加	1.4808	1.0019	0.4789
同(同)水原添加	1.4808	1.0440	0.4368
同(同)菌無添加	1.4808	0.9626	0.5182
同粗糖(孔德里式小型)種添加	1.4808	0.9066	0.5742
酵母及藥酒母ノ生理的作用ニ關スル豫備試驗			1.135

麹子及藥酒酒母ノ生理的作用ニ關スル豫備試驗

同	(同)	水原菌添加	一、四八〇八	〇、六五五五	一ノ一三六
同	(同)	菌無添加	一、四八〇八	〇、九七五四	〇、八二四三
市販孔德里麹子	(備考)	即白中ノ水分……………八五、一九二〇%	一、四八〇八	一、〇〇一五	〇、五〇四四
					〇、四七九三
富場製粉麹(江華式小型)種麹添加	同	(同)	水原菌添加	三二、三四%	
同	同	(同)	菌無添加	二九、四九	
同	同	(同)	種麹(孔德里式小型)種麹添加	三四、九九	
同	同	(同)	水原菌添加	三八、七七	
同	同	(同)	菌無添加	五五、六六	
市販孔德里麹子	同	(同)	菌無添加	三四、〇六	
				三二、三六	

以上ノ成績ヲ百分率ニ換算比較スルトキハ左ノ如シ

一、試驗ノ目的

前回來ノ試驗ニヨリ麹子及麹ノ糖化力ニ就テ略ボ其成績ヲ知リ得タルモ更ニ實際ニ之レヲ使用シテ藥酒酒母並ニ清酒酒母等ヲ製造スル場合其ノ糖化ノ遲速並ニ糖化力ノ實際的價値ヲ知ルハ從來ノ醸造方法解決上必要ナルコトナルガ故ニ豫備試驗トシテ之レヲ行ヘリ

二、試驗方法

原料配合量

I	蒸	米	五六四	(原白米トシテ、〇〇三)	原料米穀良都精白米
	麹	水	一九八	(同)	第五回酒母麹使用
	水		二、二六八cc	(同)	水道水
II	蒸	米	五六四	(同)	原料米穀良都精白米
	麹	水	九四	(同)	市販孔德里麹子
	水		二、二六八cc	(同)	水道水

試驗方法

以上ノ配合法ニ從ヒ「コルベン」中ニ仕込ミ各一ccヅ、ノ「トリニオール」ヲ加ヘ微生物ノ繁殖ヲ止メ密栓シタル後攝氏二十五度ノ孵卵器中ニ放置シ其間一日數回「コルベン」ヲ振盪ス
以上ノ試驗物ニ就キ隔日ニ其一定量ヅ、ヲ檢體トシテ採取シ濾液ニ就テ之レガ糖分並ニ越幾斯分ヲ定量シ以テ溶解糖化ノ進度ヲ見タリ

三、試驗成績

調査時期	麹		子	
	越	糖分(葡萄糖トシテ)	越	糖分(葡萄糖トシテ)
一日後	四、六五一〇	(?)四、九九〇〇	七、六〇七〇	五、九一〇〇
三日後	六、六三八〇	六、六二〇〇	一一、四三三〇	一〇、三七〇〇
五日後	一一、四八〇〇	一一、七四〇〇	一三、二二一〇	一二、四四〇〇
八日後	一七、〇八〇〇	一五、六五〇〇	一三、九五三〇	一三、二四〇〇
十日後	一七、六〇〇〇	一七、四二〇〇	一三、九六〇〇	一三、四六〇〇
十二日後	一八、四三〇〇	一八、一五〇〇	一三、九九〇〇	一三、六二〇〇
十四日後	一八、五五〇〇	一八、三七〇〇	一三、九九〇〇	一三、八九〇〇
十七日後	一八、八二〇〇	一八、六六〇〇	一四、〇三〇〇	一四、〇〇〇〇
二十日後	一九、七四五〇	一九、七二〇〇	(?)一三、八七五〇	(?)一三、三三三五〇
二十五日後	一九、七四五〇	一九、九四〇〇	一四、八九六〇	一四、〇〇〇〇
三十日後	一九、三六三〇	一九、七五〇〇	一四、六一七〇	一四、〇〇〇〇

以上ノ成績ニヨレバ最初五日間ハ日本麹ニ比シ麹子ノ糖化力ノ進度大ナレトモ漸次小トナリ十日間以後ニ於テハ略一定ノ差ヲ以テ進ムガ如シ尙是等ノ試驗ニ關シテハ次年度ニ於テ反履續行セントス

麹子及藥酒酒母ノ生理的作用ニ關スル豫備試驗

大正十年三月二十八日印刷
大正十年三月三十一日發行

(非賣品)

朝鮮總督府中央試驗所

京城府太平通二丁目一番地

印刷所 株式會社 大海堂

終