

である。

我國にあつても飲食物防腐劑取締規則が設けられて居つて、左の藥品及其の化合物を含有するものは、販賣用に供する飲食物の製造、又は貯藏に使用することが禁ぜられて居る。

安息香酸、硼酸、「クロール酸」、「フルオール」水素、「フォルムアルデヒート」、昇汞、亞硫酸、次亞硫酸、「サリチール」酸、「チモール」

但し清酒の製造又は貯藏の爲めのみ限り、特別に定めたる試験法に適合する限度まで、(清酒一石につき約八匁)「サルチール」酸を使用することが許されて居る。

第二編

第一類、糖類を主要の成分とするもの

砂糖を主要の成分とする飲食品の内て醸造物として論ず可きものは、マルトース麥芽糖とマルトリン糊精とを主要の成分とする所の飴と、グルコース葡萄糖を主要の成分とする處の甘酒とである。又泰西にあつては、麥芽糖「シラップ」と、葡萄糖「シラップ」である。

各 論

一、來 歴

往時から阿女と訓したのは、蓋し其の風味の甘味に起因するものである。飴の起原は頗る古くして、日本書記に神武天皇東征の御時、倭國の磯城及高張の邑にて神を祈り給ふ語に、

われ今當に、八十平發を以て、水無くして飴を造らん。飴成らば、即ち吾必ず鋒力の威を假らずして、座ながら天下を平げん。乃ち飴自ら成る。

とあるのを見ても首肯せられるのである。往古未だ砂糖の傳來せざりし時代には、専ら此の水飴(其他甘茶、熟柿、蜂蜜等もあり)を以て、甘味を得るの手段に供したのである。彼の現今一般に砂糖と稱する蔗糖の我國に傳來したのは、孝謙天皇の天平勝寶年間、唐の鑑真和尚初めて黒糖を獻ずと云ふに始まり、飴有つて以來千四百餘年の後である。古代に於ける飴の製造方法は、元より之を審にしがたいのであるが、和名類聚抄に、

飴米麩爲之。

又和漢三才圖會に、

本綱飴用麥蘖或穀芽同諸熬米煎而成。

とある。米蘖とは今日の米麴のことである。穀芽は米又は麥等のもやしてある。現今は専ら大麥の「もやし」即ち麥芽に限れるが如くなつたが、この起原は中古以後近代のごとき考へられるのである。

二、性 状

普通の水飴（關西にては汁飴とも稱す）は、赤褐色を帯びた半透明の濃稠液であつて、獨特の爽快なる甘味を有し、麥芽糖と糊精とを主成分とするものである。飴に此の兩成分の含有比例は麥芽糖が五〇―六〇%、糊精が二〇%内外である。即ち飴が其の粘稠性を特色とするのは、糊精分の存在するが爲めである。水飴の成分表は次の如くである。

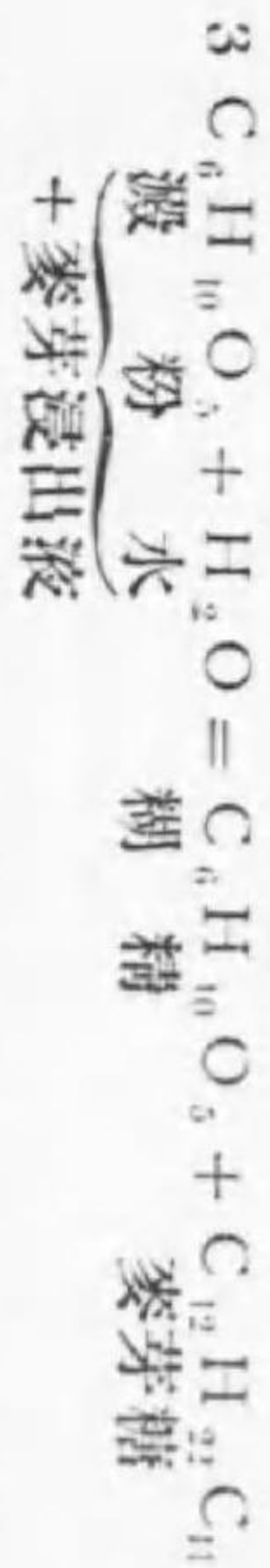
水 飴 成 分 表	分析者 工學博士 田 中 芳 男氏			
	水 分	麥 芽 糖	糊 精	灰 分
糯米製(越後高田)	二一、八	五三、七	二二、五	〇、二八
糯米製(東京)	一八、〇	五七、三	二二、五	〇、三〇
糯米製(同)	一七、九	六〇、三	一九、四	〇、三一
				澱 粉
				蛋 白 質
				酸 分
				痕 跡
				一、二
				〇、一三
				一、〇
				〇、二五
				一、八
				〇、四二

糯米製(同) 一六、八 六二、四 一三、三 〇、五三 三、八〇 二、四 〇、四五

三、製 法

飴の製法は各種の澱粉含有物を原料として、之を蒸煮して約三倍量の水と、原料容量五%乃至三〇―四〇%の粉粹麥芽を配合混和し、六〇度内外の温度に、七―八時間放置するときは、麥芽中の糖化素の作用に依り、澱粉質を麥芽糖と糊精とに分解するのである。而して之を濾過蒸發して、濃稠状となして造るものである。麥芽とは麥酒の處にて詳しく記する如く、大麥等を適度に發芽せしめたもので、強盛の糖化素を分泌するものである。原料は糯米、粳米、外國糯米等を主として、糯米、玉蜀黍、甘藷、其の他近來馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉等をも使用するものである。就中糯米は最も製飴に適當し、其の糖化作用の容易なる割合に、多量の糊精を生ずる等の特性があるのである。其の他煮沸に際して其の糊精分は麥芽糖の分解して「カラメル」となるを防ぐ爲めに製品を淡色ならしめるの利点もある。故に糯米を使用するときは、比較的容易に、風味佳良にして稠度の大きいなる、淡色透明の製品を得ることが出来るのである。爰に製飴法の秘訣の一つは、糖化温度の加減と其の他適當なる方法に依り、麥芽糖と糊精との兩成分の量を適當に調整することである。飴に糊精分が過ぎるときは、粘稠性に富み淡色を呈するが、甘味に乏しいの缺点があ

る。之に反して麥芽糖分が過ぎるときは、甘味に富むも粘稠性に乏しく、餡としての本性を失ふこととなるのである。



麥芽の製造法は麥酒の處にて説明するが、少量入用の場合は市販のものを求める方が便利である。

四、品 種

餡の代表的なるものは水餡であつて、其の製法は前述の如くであるが、なほ其の他の品種を列記すれば、

(一) 水 餡 類

1 普通水餡

2 晒水餡 其の製法は普通の水餡に異らぬが、原料の撰擇餡汁の濾過煮沸等に注意を拂ふたもので、前者の有色半透明なのに比べて、之は淡黄色乃至淡色透明体で、風味數段高尚佳良なものである。原料には糯米精粟並に澱粉等が好適である。而して此の晒餡の發明者は、享保寛政の頃、越後高田の高橋孫左衛門氏の祖先である。今に高田の粟餡翁餡の名は人口に膾

炙してゐる。

- 3 粟水餡 粟を原料とするもの
- 4 甘藷水餡 甘藷を原料とするもの

(二) 堅 餡 類

- 1 普通堅餡 水餡の製成後、尙ほ二―三時間煎煉を續けて製するものである。
- 2 岩 餡
- 3 笹 餡 堅餡を平たくして笹の葉に包んだもの。
- 4 白 餡 一名「ブツキリ」餡とも稱する。堅餡の尙ほ柔軟かい間に、幾度も引いて手繰る時は、微細なる空氣の氣胞が、餡中に混入して、白色を呈するのである。
- 5 千歳餡

(三) 加 工 餡 類

1 翁 餡 元來越後高田の名物であるが、近年は各地方にも澤山製出せられるのである。されど未だ其の品質は到底高田のそれに及ばぬのである。製法の一例は、晒水餡二九貫匁に、砂糖二〇斤、寒天一八七本、外に纏布用「ミジン」粉七斤半を以て調製するのである。(高

田地方の例)「ミジン」粉とは、糯米を蒸餾して乾燥し、煎熟粉碎したものである。

2 朝鮮飴 此の飴は肥後熊本の名産で、加藤清正が朝鮮征伐の際に、其の製法を傳來したものである。其の製法は水飴五〇斤、糯米一斗、砂糖五〇斤、水適量を以て原料となし、先づ糯米を浸漬して水挽し、後加温して糊状に煉り、之に水飴と砂糖とを加へ、三―四時煉り合せ、之を翁飴の如くに凝固乾燥して適宜に切斷し、「ミジン」粉にて纏繞し、炭火にて乾燥したものである。

3 實 飴 東京地方にて製造せられるもので、製法は前者に類してゐる。

4 黄金飴 飴菓子の一種類で、東京地方に多く販賣せられる。原料は水飴と砂糖と寒天と橙皮油と「オブラード」とである。

5 求肥飴 製造は朝鮮飴に似て居る。

6 果實飴 芭蕉飴(鹿兒島縣)無花果飴(三重縣)柿飴(岐阜縣)葡萄飴(山梨縣)其他林檎飴、鳳梨飴、枇杷飴等皆それ／＼の果實の風味を帶ばしめたものである。

7 人參飴 七寶飴翁飴等に高麗人參を加味したものである。

8 七寶飴 翁飴に加工して洋風味を帶ばしめたものである。

9 豆 飴 一名洲濱と稱し飴菓子としては最も古く、豊臣時代には饗と稱し、貴人の間に賞用せられたものである。

10 「ミルクキヤラメル」 水無飴 特殊の風味を有す。加工飴を小さく包みて、「ポケット」用としたものである。

11 滋養飴 淺田飴、牛乳飴、「スツボン」飴、煉飴等がある。

其の他の飴の名や形貌を有するも甘蔗糖を主成分とするものに、有平糖、砂糖飴、支那の水飴糖、窩絲糖がある。飴の産額は明治三七年には三〇〇〇萬斤内外に過ぎなかつたが、七年後の明治四四年には、四八七〇餘萬斤に及び、今や五〇〇〇萬斤以上である。其の産地は大坂府八八〇萬斤、東京府の五五〇萬斤、愛知、福岡、岡山の各々三五〇萬斤内外が、その最も産額の多い地方である。静岡、兵庫、熊本、三重、佐賀、大分、廣島、香川、新潟が其の次ぎである。

五、用途

飴の効用は、澱粉の消化力のなほ薄弱である、小兒の間食に適當し、兒童の嗜好品としては恰好のものである。特に飴は糊精を多量に含むので、甘蔗糖の結晶を忌む可き菓子類、又は乾燥を嫌ふ可き食料品の製造には、頗る重要視せられるものである。尙ほ飴を以て今日砂糖に代用する

ときは、約三倍の利益があるのであるが、砂糖製に比べて腐敗し易い缺点がある。されど近時餡は、砂糖の代用品として、其の産額の半額以上は、菓子製造業者の爲めに使用せられ、且つ次項の如き各方面の目的にも歓迎せられるに至つたので、或は汽罐や唧筒等を据付け、或は真空蒸發を行ふものなどを生じて、其の製造業は前途頗る有望のものとなつたのである。従つて學者技術家の研究新案に俟つ点も少くないのである。

一食料、二料理調味料、三菓子製造用、四滋養品並に藥品（丸藥錠劑）の製造用、五罐詰「ジャム」製造用、六醬油味噌味付用、七藍染用、八清涼飲料水製造用、九甘味酒類製造用、一〇人造龍甲製造用

六、評

近年俄に人口に膾炙して、津々浦々に到る迄も其の影を認めるものは、加工餡の一種たる「ミルクキャラメル」である。斯く急速に賣り擴まりし所以のものは、時代が要求しつゝある或物を捕へて、勇敢に之に突進し宣傳した爲めに外ならぬのである。要するに如何なる事業の成否も、此の或物を捕へるご否によつて定まるのである。元より朝鮮餡にても翁餡にても、其の名聲を成すに至つた主因なるものは、やはり其の獨創的の見地が、其の當時の人心の要求に共鳴する處があつたからに外ならないのである。

次に彼の麥酒製造の起原なるものは、餡液の醱酵に由來するものと思ふが、古來から我國に餡があつたにも拘らず、一つも麥

酒類の酒類が存在せず、且つ發達しなかつたのは如何なる理由に基づくか。醸造學上頗る興味ある研究問題である。

二、麥芽糖「シラップ」Malt-syrup

註解「シラップ」(舍利別)又は單舍利別 syrup or simple syrup 又は俗稱蜜と稱するのは、蔗糖を水に溶解した濃厚溶液を指すのである。日本藥局方のは、白糖六五瓦を熱蒸溜水三五瓦に溶解して製するもので、其の比重は一、三二二あつて、無色無臭透明なるを必要條件とするのである。然し吾人は必要に應じて、濃淡何れのものも造ることが出来る。近來流行の果實蜜と稱するのは、果實の風味を付けた舍利別のことである。但し爰に麥芽糖「シラップ」と言ふのは、麥芽糖の濃厚溶液を指すのである。

概 説

餡が麥芽と糊精とを主要成分とするに反し、之は麥芽糖のみを主成分とするものである。即ち其の乾燥物中九〇%は麥芽糖であつて、糊精分の如きは極少量に過ぎぬのである。其の稠度は「ポリング」の五〇度内外を普通とする。麥芽糖「シラップ」は、歐米に廣く行はれる處の甘味料の一つで、本邦の餡と同様に米麥類を原料とし、其の糖化作用は四倍の水と、二割の麥芽とを以て行ひ、濾過して後適當の濃度となる迄蒸發せしめたものである。即ち本法は水餡の場合に於ける糖化分解作用を充分に行はしめて、其の糊精分を全部麥芽糖に變化せしめたものと云ふことが出来るのである。麥芽糖「シラップ」の用途は、澱粉糖「シラップ」と同じく、砂糖及び單舍利

別に代用するのである。本邦にては前記の飴があるので、未だ其の産額の見る可きものなく、時に醬油の甘味補充用等として、製造せられることがあるに過ぎないのである。尚ほ彼の麥芽糖を製造する場合には、特に澱粉を原料とする。

三、甘酒（醴）

一、來歴

甘酒は前記の飴と共に其の由來も古く、且つ在來有数の甘味的嗜好品として、本邦一般に行き渡らざるなきものである。そして甘酒は古來醴酒と書き、一夜酒とも稱したのである。彼の應神紀に

十九年十月、戊戌朔、幸吉野宮。時國樛人來朝之。因以醴酒獻于天皇。

と見え。而して東雅に、

和名抄に四聲字苑を引きて、醴は「ゴザケ」一日一宿酒也と註せしは、後に讀みて「ヒトヨザケ」といふなり。又讀みて「アマザケ」といふは、令義解に醴は甘酒といふと見えしに依れるなる可し

と解してゐる。又其の一夜酒と呼ぶ理由は、公事根源に、

一夜酒とは、けふつくればあすは供するなり。一夜をへだつる竹葉の酒なれば、一夜酒とは申すなり。

尚ほ爰に禁酒論者にとつては頗る喜ばれる事て、甘酒の爲めにも一つの誇りであることは、往時の祭酒には、多く此の甘酒を使用したことである。和漢三才圖會に、

俗云、甘酒、味甚甜、祭酒多用醴。每六月朔日、天子獻醴酒。

八木隆紉の案を見るに、拾芥抄に載せた宮内祭の祝詞に、

清酒の早に堅酒の堅

とある堅酒は、即ち醴酒である。

一説には神代瓊々杵尊の木花咲耶姫は、甘酒作りの名人であつて、同姫を祭つた日向國妻神社や、瓊々杵尊を本體とした三宅神社は、大祭の神酒に今も尚ほ甘酒を用ひて居る。

古は神を祭るに供せられ、今は婦女子兒女の好飲料となつて居る、甘酒の運命も亦奇なりである。

百姓のしぼる油や一夜酒

二、性状

醴は稍々黄褐色を帯びた白色の泥狀體であつて、古來から各地に行はれる處の甘味性飲料であ

る。其の軟か造りの成分は、其の濾液中に葡萄糖が一五—二五%、糊精及び澱粉が二五%乃至三—四%内外あり、其の甘味は葡萄糖の甘味である。今左に其の成分の一—二例を示さんに、

甘酒成分表

分析者 安藤福三郎氏

比	重	水	分	残	渣	葡	萄	糖	糊	精	澱	粉	總	酸	灰	分		
硬	造	り	一、〇九一	八	七三、〇二四	二六、九七六	一八、六四三	一、六六八	二、八五七	〇、〇四六	〇、〇八四	四五、六三三	五四、三六八	二九、三六〇	三、五二八	一〇、一五八	〇、三三四	〇、二四〇
軟	造	り	一、〇九一	八	七三、〇二四	二六、九七六	一八、六四三	一、六六八	二、八五七	〇、〇四六	〇、〇八四	四五、六三三	五四、三六八	二九、三六〇	三、五二八	一〇、一五八	〇、三三四	〇、二四〇

備考 硬造りは百五中軟造りは百五中の重量を示す

それ今體即ち其の主成分たる葡萄糖の、營養分としての特色と價值とについて一言せんに、吾人が筋肉を働かして仕事をなし、従つて疲勞する所以は、嘗て述べた如くに、筋肉中に存在する、蛋白質、脂肪並に含水炭素（澱粉）、就中含水炭素が活動の泉源となつて、消費盡されて缺乏するが故と、及び其の物質代謝の結果の爲めに生ずる老廢物が、筋肉内に蓄積するが故である。而して筋肉が疲勞し盡すときは、筋肉は少しも收縮し得なくなるのである。例へば指を屈する筋肉が疲勞し盡すときは、其の指にては最早や重き物を持ち上げることが出来なくなるが如くである。之を回復するには、休息、睡眠、「マッサージ」等も欠く可からざるものであるが、速かに前記の營養性含水炭素を供給して、筋肉の血流を促すことが最も必要である。それで此の含水炭

素を供給すると云ふことは、即ち糖類を供給すると云ふことである。例へば動物から心臓を摘出して收縮を營ませ、心臓が疲れて鼓動がしなくなりかけた時に、砂糖の一種なる葡萄糖の少量を心臓の血管から流し込むときは、再び活潑に鼓動を開始するのである。これ此の砂糖は、心臓の筋肉或は其の他の筋肉中で、直に分解せられて活動力を生じ、仍ち筋肉の收縮を營むからである。海水浴後に甘い物が大變に欲くなつたり、又「ランニング」の選手が競技に際して、水砂糖を啖べたりするのも、皆此の自然の要求によること云はなければならぬのである。但し吾人の通常砂糖と稱する蔗糖は、直接之を筋肉或は心臓に與へても、直には其の効果が現はれぬものである。併し葡萄糖だけは、直接筋肉或は心臓から吸收せられて、直に活動の原動力となるのである。我々の食物中に存在する含水炭素は、澱粉、蔗糖、麥芽糖、乳糖、葡萄糖等であるが、澱粉は勿論葡萄糖を除く他の三者の糖類も、緩急の差はあるが食物として口中に入り、胃腸中にて各種の酵素によつてに分解せられて葡萄糖となり、はじめて其の營養の効果を全ふするものである。故に葡萄糖を多量に含む甘酒や蜂蜜等は、此の点に於て營養物としての特色があり價值があるのである。彼の極めて甘く出来た甘酒を濾過した、所謂翹越幾斯の如きは、實に老幼者や病弱者にとつては、醫効的滋養物とも稱し得られるの價值がある。

三、製法

白米を煮熟して粥を造り、糖化作用の適温五五—六〇度に冷却し、之に米麴を原料の三—四割加へて、一〇時間放置し糖化せしめて造るのである。其の糖化は麴の糖化酵素の作用に依るのである。米麴の製法は、清酒の處にて述べるが如く、蒸米に黴菌の一種である麴屬、即ち「スバラガラス・オリゼー」菌を適當に發育せしめたものである。麴の有する各種糖化酵素は、麥芽の糖化酵素に比ぶるときは、尙ほ「マルターゼ」と稱する一酵素が加はつて居るので、先づ澱粉が糊精と麥芽糖とに變じ、然る後麥芽糖が葡萄糖に變ずるのである。故に麴の糖化酵素は人間の唾液中の糖化素「プチアリン」と略ぼ同一の働きを有するものである。吾々の食物中の澱粉質物なるものは、胃の中に入りて、口中から参加した唾液の爲めに、分解消化せられて葡萄糖となり、既述の如く始めて體內に吸収せられるものである。

四、品種

(一) 軟造り

軟か造りは、白米一升に水一—二升の割合にて粥を炊き、之に麴を白米量の二—五割を加へて製する。

(二) 硬造り

硬造りは白米にて飯を炊き、之に五割内外の麴を加へて製するのである。原料は粳米糯米何れにても宜しいのであるが、糯米が最も適當にして美味である。硬造りは比較的酸敗の恐が少なく夏季の製造に適し、飲用する際には適當の濃さに稀釋するのである。

(三) 支那甘酒

井上農學士の報告する處に依ると、糯米を蒸して麴を造り、特殊の容器、即ち我がどんぶり皿の如きものに堅く詰め、それに適當の微温湯を加へ、温暖の場所に置きて醗熟せしめるものである。故に我が國の製法とは多少相違してゐるのである。而してそのまま水を加へずに食するのである。其の風味と甘味とは我國のそれにも優つてゐる。支那人は其のまゝ之を食用に供する外に、菓子材料としたり鹽魚を漬けたりしてゐる。

五、評

近時硬造りの甘酒を鐘詰にして販賣するものがある。或は玄米滋養熱の盛んなる折柄、粗白米麴を使用して醗を造り、玄米乳と稱して供給するものがある。共に有益にして興味ある思ひ付きである。彼の小兒の最良の滋養劑なご稱して市販してゐる、滋養粉の類なごも、つまり木邦の米や麥の焦粉即ち「香煎」はつたの粉の加工改良したものに過ぎない様である。之を細

密に粉碎して砂糖を入れたり、香料を入れたり、「ミルク」を入れたりせば、「はつたい」の粉だごて高尙なる販賣的滋養料となるものと思ふのである。故に甘酒の如きは、よく煉つて「ミルク」や香料を入れたり、果實を投じて「ゼリー」ごしたりしたならば、立派な市販の需要品となることは火を見るよりも明かである。兎角日本人はかゝることは頗る不器用で、甘酒も香煎も傳來素材のまま、チヨン髻式で押し通して自ら下卑し、徒らに舶來品を崇拜して満足して居るのである。

四、澱粉糖「シラップ」Starch sugar syrup

概説

澱粉糖即ち葡萄糖「シラップ」は、無色又は淡黄色の舍利別状を呈し、葡萄糖三五—五〇%、糊精三〇—四五%を含有してゐるのである。此のものは多量に糊精分を含むが爲めに、葡萄糖の結晶するを妨げるのである。尙ほ多少の麥芽糖を夾雜して居る。之を製するには、澱粉を麥芽にて糖化する代りに、稀硫酸若しくは鹽酸を以てする。

澱粉糖「シラップ」は全く結晶することがないのみならず、又不醱酵炭水化合物を含有するが故に、歐米にては麥酒の「エキス」分を増加する爲めに用ひらる。又菓子、「ジラム」「ゼリー」「シラップ」煉乳等の製造に於て、砂糖の結晶析出を妨げるの特性あるを以て、恰も我國の餡の如き用途をもつて居るのである。

本業は葡萄糖の製造と共に、歐米にあつては比較的重要な工業の一となつてゐる。本邦にも餡業澱粉業の發展と共に、此の種の事業も追々勃興することと思ふ。

第三編

第二類、酒精 Ethylalcohol を欠く

可らざる成分とすもの上

(酒類又は酒精含有飲料上)

第一章 酒類總說

第一節 酒の起原

一、酒の起原

酒類即ち酒精を含有する致酔性飲料は、所謂洋の東西を問はず、時の古今を論せざるもので、古來今往到る處に存在して、汎く人類の好愛する處のものである。然かもこれが創始者に關しても、其の撥を一にして、東西何れも往古に於ける聖神の業蹟と見做して居るのである。即ち我國にては、大物主尊、少彥名尊を以て米酒發明の初祖とし、支那にては黃帝或は儀狄杜康を酒の創

第四圖



酒の神「バツカス」又の名「デオニサス」

「バツカス」は「ローマ」の神話にある酒神であつて、葡萄の栽培、葡萄酒の醸造を發明し、之を全天下に傳達した神である。従つて社交の神、文明の神、進歩の神、立法の神、平和の神、榮えの神、勃興の神、自由の神、許るしの神、解放の神である我等は従ふ「バツカス」に、「バツカス」御神は翼あり、勝利の神「バツカス」は、若き「バツカス」あり「バツカス」、善たれ惡たれ其は問はず、彼の御前に踊りつゝ、世界の極まで押し通す、「ヨウホイ」ヨウワイヤナ

造者とし、希臘にては神聖「バッカス」を以て、葡萄酒の發明者とし、埃及にては神聖「オシリス」を以て、麥酒醸造の創始者とするが如くである。されど譲つて今日の科學的見解のもとに、之を考察するときは、往古に於ける聖神を以て醸酒の創始者と崇敬する所以は、多くは往古の酒の改良者、若しくは輸入者を意味するにあざれば、或は酒徳を讚美しての想像なりと思はれるのである。何とならば現在世界に住する無智の野蠻人も酒を造りて飲み、又今もなほ猿が木の實にて造つた酒、所謂猿酒なるものが、偶々深林中に發見せられるのを見ても、酒の生成なるものは極めて自然的の事實なることがわかるのである。従つて酒なるものは、香味や原料の事は別問題として、其の存在は極めて古いもので、有史以前人類が未だ家をも持たず、野獸の如くに樹上や穴の中に生活して居た時代から、既に存在して居つたものと見るのが至當と考へられるのである。其の時代の遺物として、今日偶々發見せられる土器なるものは、或は酒を醸し酒を貯蔵する爲めに、使用したものの如くに觀察されるのである。蓋し甘味ある果實の汁液を放置するときは、酒精酵母は何處にもなく集りて之に繁殖し、其の甘味即ち糖分を分解して酒精を造り、盛に炭酸瓦斯を發泡して、酒精液即ち酒となるものである。故に眞に酒の創始的の發見と創始なるものは、大凡次に示すが如くに想像するのが最も事實らしいのである。

大昔のころ或る大なる森林中に、野蠻人の一部落があつた。彼等は森林中にて常に平和に生活して、男子が晝間狩に出て、澤山の野獸を取り來れば、女子は森林中から色々の果實を集めたり野獸の皮で彼等の衣服を作つたりしてゐたのである。その中に彼等は果實の液汁を搾つて、美味なる飲料を造ることを發明したのである。暑い夏の日には狩から歸つた男子等は、この飲料に舌つづみを打つて、その日の疲れを忘れるのであつた。或日のこと、その日は特別の日であつたがために、狩から歸つた人は、咽のかはきもはげしく、今日造つた新鮮なる果實汁のみでは不足を感じたのであつた。そこで止むを得ず、數日前に造つて餘つたのが、捨てずに有つたのを飲んで見たのである。處が味も香も新鮮なものは餘程ちがつてゐた。しかし渴したる彼等は、それをも飲んでしまつたのである。暫くすると彼等は何となく神氣爽快となり、疲れも忘れて歌つたり踊つたりして、後には氣持よく熟睡したのである。翌朝眼がさめた時に、彼等はなんともなく身体がだるく、頭痛がしたに違ひない。そしてあれを飲んだ時には、あんなに愉快を感じて、狂のやうに踊り歌ひ、次には眠くなつて前後も知らずに熟睡したのは、一体どう云ふわけかと、不思議に思つたであらう。しかしその後、彼等はその味を忘れることが出来なくなつた。新鮮なるものよりも、古い味の變つた果汁を好んで飲む様になり、遂に飲酒の習慣が形成せられ、酒造の方法が

段々工夫せられて進んだのである。この如き見方は乳酒の起原についても想像することが出来るのである。又事實上に於て亞弗利加の「アシャンチ」の椰子酒「フフ・エンサ」、「メキシコ」の國酒「バルク」の緣起についても、前述の説明と殆んど同工異曲に、造酒の發明否な發見が、極めて自然的なものとして傳説されて居るのである。要するに人類は、この様な偶然の出來事から、酒の味を知り、酒を造ることを知る様になつたのである。

二、酒は自然の産物

其他釀酒の事の一見不思議に似て、而かも聊かの機會にても容易に出来る事實を列擧すれば、甚だ其の例に乏しからぬのである。彼の猿が酒を造る話は、老婆の寢物語にもあり、昔鎮西八郎爲朝は、九州の山中に獵して猿酒を味ひたりと、曲享馬琴の名著弓張月にも出て居るのである。又養老年間には、樵夫の孝心が神明に通じて、養老の灘が酒に化したことは、よく人口に膾炙して居る傳説である。次に現今南亞弗利加や台灣の蠻族中には、男女打ちよりて米や麥を嚼みて、唾液と共に甕中に吐き入れ、所謂口嚼みの酒を造つて居るのである。其の他「メキシコ」にては龍舌蘭の花莖から出る液汁を、南洋にては椰子樹の幹液を採取し、自然に醱酵して酒となるのを飲用して居るのである。或は北歐や中央亞細亞邊にては、牛乳や馬乳や、蜂蜜から美味しい酒を

釀して居る。清酒は米から、麥酒は麥から、葡萄酒は葡萄から位に考へて居る、本邦人一般の狹き觀察にては、是等の事實は不思議にもあり、馬鹿げた話疑はしい事實として、一言の下に打ち消して終ひたくもなるのである。されどこれは反つて己の無智なるをあらはすもので、今日の蠶造學の智識に疎き所以と云はなければならぬ。何となれば糖分を分解して酒精と炭酸瓦斯となす處の、即ち酒を造る酵母菌なるものは、常に空氣中に廣く飛散して生存し、糖分營養分のある處には、直に繁殖して醱酵するからである。それ故に猿の如き果物を取り集める動物が、己が餌食となさんと、採り來つた甘味ある果實を、山中の岩の凹み、又は老木の穴に入れ置くことがあつた場合に、丁度氣温や四圍の情況が、酵母菌の繁殖に適當して居つたならば、相當に酒精分を含む有して、充分に醱酵性を帶べる所の、所謂果實酒が出來てくる理屈である。これは吾人が假りに葡萄酒の汁液を清潔の容器に入れ、秋の時候（二〇度内外）に放置しておくせば、一週日位の中に、時には技術的に用意して造つたものよりも、一層美味しい葡萄酒が出来ることのあるのをももわかるのである。秋口など彼の甘酒を放置しておく、時には立派な濁酒となつて居ることのあるのも此の理由である。又養老の酒については、山を己が活動の舞台として居る樵夫が、猿酒の如きを探し當て、瓢に詰めて歸り父を慰めたを解すれば、決して不可思議でもなければ、

あり得可らざることもない。次に龍舌蘭や椰子や牛乳や蜂蜜は、皆それ／＼甘味即ち糖分に富む處の材料であれば、放置しておくとい何の工夫を加へずとも、自然に酒氣を帯びて來ることは、解りきつた話である。甘き花莖の汁や幹液が、其のまゝ酒となつても、何等異とするに足らぬのである。先年著者の同窓の一人である、越後の城川村の星野氏の庭にある、周圍八尺位の杉の木の、地上約一丈二尺位の處にある木皮の裂目から、白汁の如き酒氣を帯びたものが出た由であるが、酒氣の元たる糖分の系統さへ審にせば、不思議は直に解答せられる筈である。又清酒に用ひる麴や、麥酒に用ひる麥芽と同様に、動物の唾液中には、澱粉を糖分に變化する糖化素（糖化酵素）が含まれて居るので、麴や麥芽の代りに米や麥を糖化するに、多人數の唾液を以てすることは、一應珍奇に似て、極めて合理的の操作と云はなければならぬ。それにしても今人の想像だに及ばぬことまで、蠻人が平氣でやつて居るのは一面飲酒の本能性に對して大なる暗示を與へるものである。我國の酒を「かもす」の出所は、前記噛むの意から來たものである。（聞く處によれば、近代まで薩摩大隅邊にても、十四五歳の童女が、相集りて白米を口中にて噛みて、酒を醸して居つた事實がある。）要するに酒の存在——従つて飲酒なる事實は、世界の人類が天から恵まれたる、最も無碍的自然的なる賜の一つであらねばならぬ。否なこれは獨り人類のみに限らず、生物全体に通じて居るらしい。

即ち今を去ること二八年前に、「ルードウキヒ」教授は或山林中にて、木から出る粘液の醱酵して居るのを見付け、其中から新しい醱酵菌「サツカロミコデス・ルードウキギ」を發見した時である。この天然の酒に酔はんとて集れる多くの動物を認めたのである。同教授の手帳に登錄された、それ等酒客の面々は、蜂甲蟲の眷族を旗頭として、勤勉の蟻類は郎黨格、うるさい蠅は雜兵と見るべく、嬋妍たる蝶類はさしづめ舞妓か。中にも異彩を放つたのは、君子然たる蝸牛と快調なる栗鼠君とであつた由である。酒に親む動物が獨り昆蟲類に止らず、高等動物の哺乳類まで數へられるのは面白い現象である。要するに天然の酒は、吾人人類が未だ出現しない幾萬年前から、此の地球上に存在して居つたものとみる可きである。

第二節 酒類の大別

一、酒類の原料

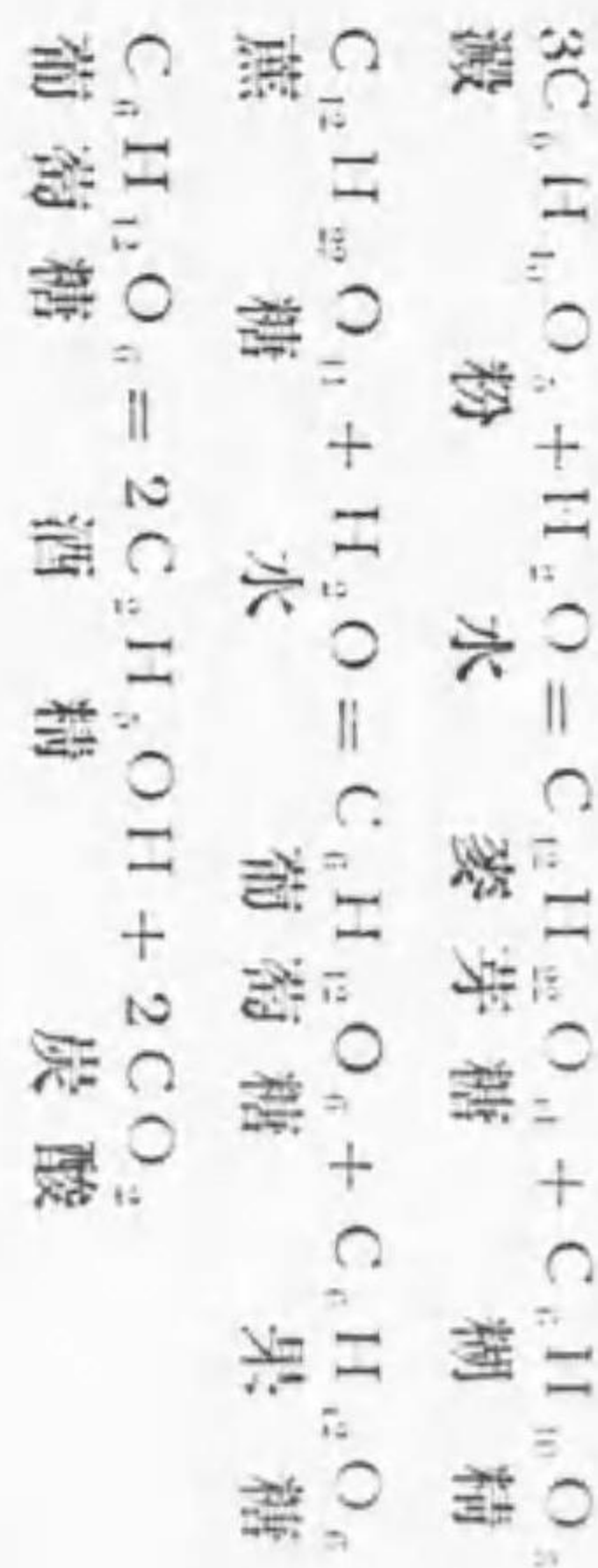
酒類の原料は之を次の三種に區別することが出来る。

一、澱粉含有物 穀類全般及馬鈴薯、甘藷等の根菜類、其他。

二、糖類含有物 糖分を含有する果實全般、及各種の糖類糖蜜乳類蜂蜜等。

三、酒精含有物 酒類及び其の滓粕、酒精含有醪等。

酒の主要成分たる酒精は、糖類の醱酵分解によつて生ずるもので、又糖類は主として澱粉から生成するものである。故に第一の澱粉含有物が酒精含有液に變化するには、最初に麴や麥芽中の糖化酵素の作用に依つて、糖類（葡萄糖）に變化し、次に酒精醱酵素（酒母中の酵母）の作用に依つて、酒精と炭酸瓦斯とに分解するの行程を経るものである。又第二の糖類含有物は前記の理由に依り、其の含有糖類が酒精酵母即ち其れの含有する酒精醱酵素の作用を受けて酒精分となるのである。第三の酒精含有物、即ち酒類並に其の滓粕等は、之を蒸餾するときは、強度の酒精分を含有する液体——火酒を生ずるのである。



それて第三類の原料は勿論、第一類第二類の原料から製するものであつても、其の原料の種類に依り、或は醸造法の失敗の爲めに、飲料に堪え得ざるものを生ずるときは、之を蒸餾して火酒とするのが一般である。例へば彼の馬鈴薯や甘藷等は、其の風味が醸造酒として甚だ不快であるので、最初から蒸餾酒を目的として醸造し醱酵するが如くである。

二、酒類の大別

酒類は原料の種類や製造法の型式等から、之を諸種に分類することが出来るのである。例へば原料の方面から観るときは、葡萄林檎等の果實を原料とするものを果實酒と稱し、米麥を原料とするものを穀類酒と稱し、精製酒精を原料とし、之に甘味、酸味、苦味、芳香物を附與して製するものを、再製の蒸餾酒と稱するが如くである。而して之を次の如くに製造型式の方面から分類することが、最も學術的で且つ實際的である。

(一) 第一群醸造酒 Alcoholic beverages

米穀、麥類、果實、牛乳、蜂蜜を原料とし、之を醱酵して得るものである。中に就きて

(甲) 糖類含有物を原料とするもの（果酒）—例へば葡萄酒林檎酒等の如く、是等の果實を壓搾して、その汁液を採りて酵母を加へるか、若しくは果實の表面に附着した酵母にて酒精醱酵を起

さしめ、之を濾過して製するものである。即ち單に酒精醱酵せしめて得るものである。尙ほ彼の牛乳にて製する乳酒或は蜂蜜酒の如きも、此の型式に屬するのである。

(乙) 澱粉含有物を原料とするもの(穀類酒)―例へば麥酒清酒等の如く、穀類から醸造したものを稱するのである。即ち穀類中の澱粉を、麴又は麥芽等の有する糖化素の作用に依り、麥芽糖若くは葡萄糖に變化せしめ、然る後酵母の有する酒精醱酵素の作用に依つて、酒精醱酵を起さしめるのである。即ち其の方法は糖化と醱酵とを要するものである。

(二) 第二群蒸餾酒 Alcoholic liquors

(甲) 蒸餾酒とは酒精含有物を蒸餾して得る處の眞正蒸餾酒(火酒)と、此の火酒又は精製酒精に、甘味を始め其の他の目的とする香味色相等を附與すべき物質、即ち砂糖類、酸類、香料、色素、越幾斯等を加味した、

(乙) 再製蒸餾酒を總稱するものである。例へば前者は本邦の燒酎泡盛、西洋の「ウイスキー」「コンニャク」の類で、後者は白酒、味淋、各種「リキュール」、甘味葡萄酒、藥酒等である。

第三節 飲酒の利害

一、酒精と營養

吾人の身体と酒の主成分たる酒精との關係に就ては、或る時代にあつては、社會學上醫學上の両見地何れも、酒精有害説が全然勝利を占めて居つたものであるが、近來は生理學者の研究に依つて、酒精分も他の飲食物と同じく、大部分營養化し得られるもので、従つて他の飲食物に代用し得られること、而已ならず其の一定量の如きは、蛋白質の分解をも防止するの作用を有することが明かとなり、此の點に於ても亦体力保持の上に、相當効力のあることがわかつたのである。即ち學者の實驗を總合するときは、攝取する酒精分の七五%は腸から吸収せられ、二一%は胃から吸収せられるのである。而して或程度以上に吸収せられるときは、其の一部分はそのまゝ變化をうけずに、尿と肺から外部に排泄せられるのである。酒を少量飲んだ場合には、呼吸や尿に酒の臭氣がなく、多く飲んだ場合に、これ等に一種の臭氣のあるのはこれが爲めである。胃の目的は大體に於て、消化の働きをなす處であつて、吸収する様なことはないのであるが、酒精だけは格別であつて、上述の如く多量に吸収せられるのである。胃が酒精を吸収するときは、胃から胃液と水を分泌し、血液に水分が乏しくなるので、渴を覺えて水が欲しくなつて來るのである。特に酒精が吸収され易くして、其の適當量が營養的價値ありとせられる所以は、いろいろの

食物と同時に飲酒した場合に、酒精だけは一足先きに胃腸から吸収せられ、其の全部が燃焼して「エネルギー」となる爲めである。酒精の營養價は其一立方糶から、七大「カロリー」の熱量を生ずるものである。されば現今にあつては、酒の有害云々を力説するものは、一部の社會學者若しくは宗教家のみであつて、醫學社會等にあつても、酒の長所と短所を明かに區別して居るのである。即ち若年中酒を嗜好するものは、大酔せぬ程度に良い酒を飲めば、酒自身が營養化するのみならず、胃を刺戟して食慾を増し、従つて食物を多く攝らしめ、また全身の血行を高めて、精神作用をも快活ならしめるのである。又彼の人体に熱がある時には、熱の爲めに体が瘦せるもてれば、酒を用ひると對熱藥となつて、成分の分解し瘦せるのを防ぐのである。彼の獨逸の有名なる醫學者「ブレイメル」博士は、醫學者と社會學者の一致説を破つた人であるが、研究の結果面白い養生法を發表してゐる。それは飯時には必ず一定の酒を飲ませると云ふ方法である。獨逸麥酒の本場である「ミュンヘン」を初め、全國到る處で前夜に飲み残した麥酒は、朝之を爛して、「スープ」の代りに飲むの習慣がある。これは結局「パン」と麥酒と「スープ」にて、朝の食事を採ると云ふことになるのである。尙ほ日本の酒好きの人の如くに、獨逸にも麥酒を多量に飲み、固形体の食物を少く食べて生活してゐる人も居る。

上述の如く酒精も亦他の食物と同じく、大部分營養的に利用し得られるものであつて、時に他の食物に代用し得られること、及び其の或る量は蛋白質の分解をも防止するの作用を有するものであつてみれば、吾人は酒の適量は吾人の飲食物中に、相當の地位を占めしむ可きものであることを許容す可き充分の理由がある。

二、飲酒と休養

尙ほ飲酒なるものは今日の文化程度に於ては、營養問題以外に嗜好問題むしろ趣味問題として所謂人生に潤ひを與へて高等意識を休養する点に於て、精神を快くし疲勞を醫し、生活に慰安を與へる点に於て、あらゆる他の文藝美術上の慰樂物に比べて、頗る一般的共樂的であること、之を享受するに於て最も簡易であることを力説しなければならぬ。現今の中産階級以下の金と時をもたないものから、最も一般的にして經濟的簡易的である、飲酒の慰安と休養とを奪ふことは、さらだに張り詰めて荒める心身を、更らに沙漠の荒野に投げつけてやる様のもので、彼の暴飲等と同一の結果を招いて、庶民を狂せしめずんばやまざるものご考へられるのである。彼の歐米の禁酒運動が人類幸福の上に、如何程の効果を與へたであらふか。禁酒國は共に何れも非常なる悪影響を被りつゝあるてはないか。近くは露西亞の禁酒は、露國自らを破壊したと稱せられ

るのである。「露西亞は一九一五年に酒を逐ふて、一九一八年に氣狂となつた」と、露西亞の一文學者は謂つて居る。また北米の禁酒運動は政治的に最も巧妙に行き届いて、愈々禁酒國となつたのであるが、表面の美しき割合に、裏面の結果は等しく惡傾向を生じて、遂に最近には其の制度を徐々に緩和するの止むなきに至つたのである。

莊子に曰く、醉者の車より墜るや、疾しと雖ども死せず。骨節人と同ふして、害を受くること人と異なるは、其の神全ければ也。醉者は乗ることも知らず墜ることも知らず、死生驚懼、其の胸中に入らず、是の故に懼れず。彼全きを酒に得るだに、猶ほ且つ是の如し。而も況んや全きを天に得るをやと。飲酒の高等意識を休養すること斯くの如きものこそせば、全きを天に得ることの容易ならざる有識無識の徒が、一壺の美録の潤ひに喜んで集まること誠に理由なきにあらずである。又英國の文士の言葉に「私は酒を友として愛しなければならぬ。他のどんな飲みものにも求めることこの出来ない、よき安息と沈靜とが酒によつて得られる。精神や肉体が疲れた時、一杯の酒は最も必要とする安息を與へてくれる。その玉の如き黄金の色によつて、吾々英國人は温和な性質と落ちついた氣分とを養ふてゐるのである」。つまり酒徒に芳醇の風味は、神聖なる勞働に對して天の與へてくれた報酬の如くに考へてやらねばならない。

然るに我が國の宗教家や社會學者などの一部にも、なほ偶々絶對的禁酒論を首唱して、而かも其の空論の宣傳裏に、惡酒の世に出づるを顧みざるものゝあるのは、むしろ社會を毒するの結果を生むのである。

三、暴飲と惡酒

されど酒が如何に營養に効があり、高等意識に休養を與へると云ふた處で、嫌ひなものには強える可き性質のものでなく、又然るものには消化もしなければ滋養にも慰安にもならない。又如何に酒を嗜好すればとて、食物として吸収せらるればとて、之を過量に用ゆるときは他の食物と同様其の効の大なるだけ、従つて其の害も亦大であつて、消化を妨げ健康を害し、苦悶を起させて、自暴自棄に陥らしめることは、爰に述べる迄もないのである。吾人は元より好んで飲酒をすゝめるものではないが、徒に禁酒を力説して、角をためんと欲して牛を殺すの愚なるを笑ふものである。彼の孔子が「唯だ酒は量なし亂に及ばず」と稱されたのは、聖人の金言萬世を律するものと云なければならぬ。又古代希臘の哲學者の言に「酒は天井の隅の廻らぬ程度に飲め」とあるも同一意味の訓言である。蓋し同一の人でも氣候の寒暖空氣の乾濕、及お腹の空き工台咽の乾き工合によつて酒量に差を生ずる。要は各個人の酒量が定規であつて、飲酒は美味の間、亂に及ば

ざる迄が適度である。然るに常に飲酒者を亂せしめ、到る處に飲酒の害を叫ばしめるの罪は一は美なる酒に對する人の意志の問題であつて、誰やらが阿片を吸収する國民と、二日酔する國民は、其の國を亡ぼす「パチルス」であるを看破したはまた至言である。他の一つは供給者即ち製造業者販賣業者側の、悪酒の製出にあることは云ふまでもないのである。孔子も「沽酒市脯は飽かず」と云はれた程で、古代から油斷する悪酒の販賣が世に行はれるのが常である。故に醸造業者其の販賣者とは、常に細心の注意を拂ふて、一般公衆の前に衛生無害の酒類を供給することに付き、最善の努力をなすことを忘れてはならぬのである。酒の主成分たる酒精分の利害に就ては、大略以上の如くであるが、酒中に副生する成分の中で、有害な唯一の有害成分は、高等「アルコール」即ち「フーゼル」油分 Fusel oil である。此のものゝ害を通俗的に話せば、「人をして醜酔せしめる」点である。此のものは從來醸造酒に少なく、蒸餾酒に多いとせられたものであるが、火酒技術の進歩した今日では必ずしも左様なわけ許りではない。併し何れの酒も古酒よりも新酒に多い事は事實である。古酒が頭にのぼらぬのに、新酒が頭にのぼつて、二日酔するが如き、焼酎が安價であつて頭にのぼり、「ウィスキー」「ブランデー」が高價であるも頭にのぼらないなどは之が爲めである。尙ほ衛生上酒の利害論特に其の酒精含有量との關係の如きは、蒸餾酒の

部に於て續いて述べることにする。

第四節 酒類と税法

酒類の研究者醸造者消費者にとつて、是非共知悉して置かなければならぬことは、酒類と國法との關係である。何となれば此の酒精含有飲料税なるものは、我が國に於ても實に重要な間接税源であつて、唯だ僅かに税法の上に指定して居る處の、所謂醸造した葡萄酒果實酒を除いては、他は皆適當に課税せられると共に、各々の酒類にはそれ〴〵法律を以て、原料と製造法とに動かす可らざる定義が下されて居るからである。而も法は假令國家的見地又は學理的斷定を以てするも、之れが改廢を行はざる限りは、切りに類推解釋して其の範圍を擴張す可きものでなければ、職に酒造に従ひ、學に醸造に志さずものは勿論、酒類の消費者にあつても、酒類の定義や税率の如きは、豫じめ之れを記憶して置く必要があるものである。然らざるときは製造者も消費者も、思はざる法の制裁をうけることがあるのである。依つて各論に入るに先ち、左に酒造税法酒精及酒精含有飲料税法、麥酒税法等の我が法規に依つて、各酒類に對する税法上の定義、及び税率の相違等を抄記指摘して、讀者の參考に供するのである。

一、酒造税法抄

第一條ノ一

此ノ税法ニ於テ酒類ト稱スルハ、清酒、濁酒、白酒、味淋、焼酎ノ五種トス

第一條ノ二——清酒ノ定義

此ノ税法ニ於テ清酒ト稱スルハ、米、米麴、及水ヲ原料トシ醱酵セシメ、又ハ酒酵母ヲ加ヘテ醱酵セシメ、之ヲ濾過シタルモノヲ謂フ

左ニ掲クルモノハ清酒ト看做ス

一、前項原料ノ外、粟、麥、玉蜀黍、稗、清酒粕、又ハ焼酎ヲ原料トシ醱酵セシメ、又ハ酒酵母ヲ加ヘテ醱酵セシメ之ヲ濾過シタルモノ

二、清酒又ハ清酒ト看做シタルモノヲ粕漉シタルモノ

三、清酒又ハ前二項ニ依リ清酒ト看做シタルモノニ、其ノ容量百分ノ一以内ノ焼酎又ハ酒精ヲ混和シタルモノ

(註解、既に原料を限定しあれば、他の原料を使用せば酒精含有飲料と見做されるのである。例へば米麴の代りに穀類麥芽等を使用するが如し)

第一條ノ三——濁酒ノ定義

此ノ税法ニ於テ濁酒ト稱スルハ、米、米麴、及水ヲ原料トシテ醱酵セシメ、又ハ酒酵母ヲ加ヘテ醱酵セシメ、之ヲ濾過セザルモノヲ謂フ

前項原料ノ外、粟、麥、玉蜀黍、若シクハ稗ヲ原料トシ醱酵セシメ、又ハ酒酵母ヲ加ヘテ醱酵セシメ之ヲ濾過セザルモノハ濁酒ト看做ス

第一條ノ四——白酒ノ定義

此ノ税法ニ於テ白酒ト稱スルハ、米又ハ米麴ト清酒、濁酒、味淋、焼酎又ハ酒精トナ混和シテ醱酵シタルモノヲ謂フ

前項原料ノ外、水ヲ混和シテ醱酵シタルモノハ白酒ト看做ス

第一條ノ五——和淋ノ定義

此ノ税法ニ於テ味淋ト稱スルハ、米、及米麴ト清酒、味淋、焼酎又ハ酒精トナ混和シテ濾過シタルモノヲ謂フ

前項原料ノ外、味淋粕又ハ水ヲ混和シテ濾過シタルモノ、味淋又ハ味淋ト看做シタルモノヲ粕漉シタルモノハ味淋ト看做ス

第一條ノ六——焼酎ノ定義

此ノ税法ニ於テ焼酎ト稱スルハ、清酒粕ヲ蒸餾シタルモノヲ謂フ

左ニ掲グル物品ヲ原料トシ、蒸餾シタルモノハ焼酎ト看做ス

一 清酒

二 濁酒

三 味淋粕

四 米、麥、粟、黍、稗、玉蜀黍、馬鈴薯、甘藷若シクハ味淋粕ト麴及水トヲ原料トシ醱酵セシメ、又ハ酒酵母ヲ加ヘテ醱

酵セシメタルモノ

註解、原料を限定しあり、故に甘藷を使用するものは焼酎であるが、糖蜜を使用するも、純葡萄酒、果實酒を蒸餾して純「ラシデー」を造るも、皆共に酒精含有飲料となる。麴は單に麴とあれば、米麴、糠麴、穀麴、すくも麴、何れにても差支なし。

第四條 酒類ノ造石稅

酒類ヲ製造スル者ニハ、其ノ造石數ニ應ジ、左ノ割合ヲ以テ造石稅ヲ課ス

第一種 酒精分二十度以下ノ濁酒

一石ニ付 三十圓

第二種 酒精分二十度以下ノ清酒白濁及酒精分三十度以下ノ味淋、燒酎

一石ニ付 三十三圓

第三種 酒精分三十度ヲ超ユ四十五度以下ノ燒酎

一石ニ付 前號ノ金額ニ酒精分三十度ヲ超ユル

第四種 酒精分二十度ヲ超ユル清酒濁酒白濁、酒精分三十度ヲ超ユル味淋及酒精分四十五度ヲ超ユル燒酎

一石ニ付 酒精分一度毎ニ

前項ニ於テ酒精分ト稱スルハ、攝氏檢溫器十五度ノ時ニ於テ、原容量百分中ニ含有スル〇・七五七ノ比重ヲ有スル酒精容量トス

第六條 造石稅ノ納期ヲ左ノ四期トス

第一期 七月十六日ヨリ同三十一日限リ

前年十月一日ヨリ其ノ年四月三十日迄査定石數ニ係ル稅額四分ノ一

第二期 十月十六日ヨリ同三十一日限リ

同上

第三期 翌年二月十六日ヨリ同二十八日限リ

同上及其ノ年五月一日ヨリ九月三十日マデ、査定石數ニ係ル稅額二分ノ一

第四期 翌年三月十六日ヨリ同三十一日限リ

前納額ノ殘數

二、麥酒稅法抄

第一條 (前略) 麥酒ノ定義

本法ニ於テ麥酒ト稱スルハ、麥芽、ホップ、及水ヲ原料トシ、麥酒酵母ヲ加ヘテ醱酵セシメタルモノヲ謂フ

前項原料ノ外總重量麥芽ノ十分ノ五ヲ越エザル米、玉蜀黍、馬鈴薯、澱粉、又ハ砂糖ヲ原料トシ、麥酒酵母ヲ加ヘテ醱酵セシメタルモノハ麥酒ト看做ス

第三條 麥酒ノ造石稅

麥酒ハ麥酒一石ニ付金十圓ノ割合ヲ以テ、其ノ製造數ニ應ジ麥酒ヲ製造スル者ヨリ之ヲ徵收ス

第四條 麥酒造石稅ノ納稅期

麥酒稅ハ、毎月中ノ査定石數ニ依リ、翌月中ニ於テ一時ニ之ヲ納ムヘシ但シ免許ヲ取消シタルトキハ即納トス

三、酒精及酒精含有飲料抄

第二條 酒精及酒精含有飲料ノ造石稅

酒精又ハ酒精含有スル飲料ヲ製造スルトキハ一石ニ付キ原容量百分中純酒精ノ容量一個(註、純酒精一升を一個ト稱す)毎

第六條 造石稅ノ納稅期

ニ金一圓五十錢ノ割合ヲ以テ、其ノ石數ニ應ジテ造石稅ヲ課ス。但シ一石ニ付金三十五圓ノ割合ナドレト得ス

造石税ハ毎月中ノ査定石數ニ依リ、翌月中ニ於テ一時ニ之ヲ納ム。但シ免許ヲ取消シタル時ハ即納トス
後略)

(註解、本税法第二十四條の二に依リ本税法に於て特に規定したる葡萄酒及果實酒には、造石税を課せざるものなり 第三條の二及三)

第三條ノ一——酒精ノ定義

本法ニ於テ純酒精ト稱スルハ、攝氏檢温器十五度ノ時ニ於テ〇・七九四七ノ比重ヲ有スル酒精トス。

第三條ノ二——無稅葡萄酒ノ定義

本法ニ於テ葡萄酒ト稱スルハ、葡萄ノ汁液ヲ醱酵セシメタルモノヲ謂フ

左ニ掲クルモノハ葡萄酒ト看做ス

一、葡萄ノ汁液ニ糖分ヲ補充シテ其ノ百分ノ二十四ニ達スル限度迄精製糖ヲ加ヘテ醱酵セシメタルモノ。

但シ葡萄ノ汁液一石ニ付精製糖二十五斤ヲ越スルモノハ此ノ限リニ在ラス

二、葡萄ノ汁液又ハ前號ニ依リ精製糖ヲ加ヘタル葡萄ノ汁液ヲ純炭酸石灰ヲ以テ除酸シ醱酵シタルモノ

三、葡萄酒又ハ前二號ニ依リ葡萄酒ト看做シタルモノニ其ノ容量百分ノ一以内ノ酒精ヲ混和シタルモノ

第三條ノ三——無稅果實酒ノ定義

本法ニ於テ果實酒ト稱スルハ、葡萄ヲ除ク外、果實ノ汁液ヲ醱酵セシメタルモノヲ謂フ

葡萄ヲ除ク外、果實ノ汁液ニ左記ノ命名ノ定ムル所ニ依リ、其ノ糖分ヲ補充シ、又ハ其ノ酸ヲ稀釋シ醱酵セシメタルモノ

ハ、果實酒ト看做ス

一、果實ノ汁液ニ糖分ヲ補充シ其ノ百分ノ二十二ニ達スル限度迄精製糖ヲ加ヘテ醱酵セシメタルモノ

但シ果實ノ汁液一石ニ付精製糖三十斤ヲ超スルモノハ此ノ限リニ在ラス

一、果實ノ汁液又ハ前項ニ依リ精製糖ヲ加ヘタル果實ノ汁液ヲ水若ハ純炭酸石灰ヲ以テ酸ヲ調節シ醱酵セシメタルモノ

故に現今の我が法律の下で、無稅にて醸造し得られるものは、右の酒精及酒精含有飲料税法中に示しある葡萄酒並に果實酒のみである。されど斯く國家が無稅にまでして居る所以は、嗜好上や衛生上からみても、奨励す可きもの普及す可きものとしての結果であるし、又事實に於ても葡萄酒果實酒は、酒としては理想的のものであり、且つ誰れ人にも容易に家庭的に醸造し得られるものであれば、稅務署の了解のみに盛んに醸造し且つ飲用せんことを希望する。而して葡萄酒果實酒を稅法的に無稅に製造する方法は、葡萄酒果實酒の項に詳しく述べて置いた。

第二章 各論の一 第一群 釀造酒

第一節 釀造酒の分類

釀造酒は既述の如くに、甲糖類含有物を原料とするものと、乙澱粉含有物を原料とするものの二種類あるが、尙ほ之を原料上から次の四區に分類するのである。



一、第一區、果實酒

果實中核果と仁果と漿果とは、其の外状と香味とはそれ／＼異なつて居るのであるが、其の化學的成分に至つては相類似して居るものである。而して其の主要なる成分は糖分であつて、葡萄糖、果糖及蔗糖である。次に重要な成分は有機酸である。林檎、梨、杏、李、櫻實等の酸味は林檎酸で、葡萄の酸味は酒石酸と林檎酸で、柑橘類の酸味は枸橼酸から成り立て居る。是等の酸類

は一部分は遊離の状態にて存在するが、他の一部は鹽基と化合して酸性鹽類となつて存在するのである。蛋白質は之を含むこと極めて僅少で、果汁を煮沸する際に泡沫となつて現はれるものである。其の他果實にはそれ／＼特有の芳香と快味素とを有し、食慾を増進するに適し、嗜好品として賞美せられるものである。又果實には鎳石灰等の貴重なる鹽類や、輓近發見せられたる「ツイターミン」を多量に存するので、營養的食品としても重要な價値を有するのである。今是等の果實の汁液を酵母にて醗酵せしめるときは、糖分は酒精分に分解し、芳香快味なる致酔性の飲料即ち果實酒となるのである。

翻つて考へるに歐米諸國にあつては、果實類の嗜好が大なると共に、果實酒の醸造も頗る盛況であるが、我國にあつては果實類の一般嗜好も近年と稱し得可く、殊に果實酒は葡萄酒、林檎酒等あれども、歐米各國の産に比べては、殆んど論ずるに足らぬのである。併し果實酒は、其の爽快なる香味と衛生上の見地から、酒類として理想的のものであれば、政府に於ても無税の如き破格の寛大なる處置をこつて居り、一方には尠なからざる果樹の奨励をなして居るので、何れ果實の生産過剰と之が利用問題とに到達すること明かなれば、我國の果實酒は、近き將來に於て大に發達普及す可きものなることは、敢て豫想するに難からぬのである。現今本邦に於て醸造せられ

て居る果實酒の名稱は、葡萄酒、林檎酒の外にも相當に多く、梨酒、莓酒、密柑酒、枇杷酒、梅酒、椴梓酒、無花果酒、櫻實酒、桃酒、山桃酒等もあるが、一面其の年産額にいたつては多くて百石内外、少いものは一石にも満たぬ試験的程度のものである。次に示すは成熟果實の酸及糖分の百分含有量である。

酸%	林檎	梨	李	桃	櫻桃	葡萄	須具利	「カレンヤ」
	〇、七〇	〇、二〇	〇、九二	〇、七二	〇、七二	〇、七七	一、八六	一、三五
糖分%	八、五五	八、六一	七、七六	八、二一	九、九五	一四、九五	七、九三	五、六五

二、第二區 乳酒蜜酒 第三區 植物汁液酒

乳酒とは其の甘味が乳糖である、乳類を醗酵せしめて得る處の酒類である。即ち本酒は牧畜の主要として行はれる地方、特に遊牧人種の間に行はれる普通に行はれる處の飲料である。一般に酒精分は僅少にして、多くは一%内外であつて、酸味（乳酸）を帯びて居るのが普通である。而してこれらの民族間にありて乳酒は、獨り酒としてのみならず主要の健康劑であつて、「ザイターミン」の含有量多きと、其の乳酸性は腸内の有害微生物の發育を防ぐの故を以て、萬病に對する醫藥の如くに感應するものと信ぜられるのである。

三、第四區 穀類酒

穀類は植物性食品中最も重要なもので、米、小麥、裸麥、燕麥、玉蜀黍、粟、黍、蕎麥などの總稱である。就中米は日本、支那、印度に於て常食とし、玉蜀黍は伊太利、土耳其、米國にて主に食し、小麥、裸麥は歐洲北國で専ら食用に供するものである。而して其の化學的主要の成分は、澱粉、糊精、糖分等の炭水化物であつて、六二—七六%を含有してゐるのである。其の他含窒素物を五一—六%、脂肪を一一—五%、灰分を一一—二%含有してゐる。穀類が酒となる順序は其の澱粉質が先づ糖化せられ、然る後に糖分が醗酵せられて酒精分となり、而して其の含窒素物灰分等は、或は其の香味を補ふ爲めに、或は糖化醗酵兩作用を助成する爲めに、消費せられるのである。

米を常食とする日本や支那に、米を原料とする清酒なり老酒なりが存し、麥を食用とする歐洲諸國に、麥酒類が發達したのは自然の理であつて、敢て異とするに足らぬのである。而して醸造學の進歩し飲食物が國際化するにつれて、米食人種も麥の酒を飲み、麥食人種も米の酒を愛するに至るのである。事實に於て麥酒は、今や世界的の酒となつたのである。又一面には國情の變化

と人口の増殖とは、遂に其の國の主要穀類に不足を來たして、到底酒などに造るの餘裕を得さしめぬことゝもなるのである。特に食料の自給策から顧みるときは、我國などはいかに朝鮮で米が出來ても、臺灣で甘藷が出來ても、是等のものは非常の時に於ては、頼みとするこの出來ぬ場合も起るのである。要するに邦家百年の長計は、第一に内地に於て盛に米、麥、甘藷、馬鈴薯、其の他の主要食料品の栽培を奨励し、第二には酒類をはじめ、其の他の醸造品の原料の如きは、主要食物以外の澱粉含有原料だの、甘味含有果實などを大に利用することである。

穀類酒醸造法の二型式

穀類酒の醸造には、次に示すが如く二つの大なる醸酵上の相違がある。

第四區穀類酒

一複行式 清酒の如くに糖化作用と醸酵作用とを同時に行ふもの。

二單行式 麥酒の如くに先づ糖化作用を行ひ、然る後に醸酵作用を行ふもの。

一複行式 本式は蒸煮した穀類に、麴或は麹子(支那酵母)等の糖化源と、酒母(人工酵母)即ち酵母菌とを同時に働かしめる方法である。即ち彼の澱粉の糖化と糖分の酒精醸酵とを、同一の容器内に殆んど同時に行はしめる處の方法である。例へば我國の清酒醸造法の如きは其の著例である。清酒は先づ麴と酵母とを造り、此の兩者を原料である蒸米と水とに加へて、糖化作用と醸

酵作用とを同時に行はしめて造るものである。それで此の方法は専ら東洋に於て行はれて居れば通俗的には東洋式と呼ぶも可なりである。

二單行式 本式は蒸煮した穀物を麥芽の類にて糖化して、先づ含糖液を造り、然る後に之に酵母を加へて醸酵せしめる方法である。例へば麥酒の醸造法の如きである。麥酒は大麥にて麥芽を造り、之に水と温度とを與へて糖化せしめて甘醪を造り、然る後に其の濾過糖液に麥酒酵母を添加して、酒精醸酵せしめたものである。本式は從來専ら歐米諸國に行はれた方法なれば、一に西洋式とも稱す可きである。

其他是等東西の兩醸造法に就きて、注目す可き相違点の一つは、東洋の方面は其の糖化の目的に、麹子又は麴等専ら菌類の働きを應用するに反し、歐米各國にては、一つに麥芽の如き植物種子の發芽糖化素を利用して居ることである。されど漸次に此の兩者の利点長所が明かにせられるにつれて、其の折衷法が世上に行はれる様になつたのである。彼の「アマミロミセス」法であることか、我國では彼の酒精式燒酎醪の醸造法の如きは、其東西折衷法の著例である。されば或は他日清酒に麥芽を使用したり、或は單式によつて製造せられたり、麥酒に酒麴を賞用する等の時代が來らぬとも限らぬのである。

第二節 第一區果實酒

一、葡萄酒 (Wine)

一、來 歷

「ワイン」の意義「ワイン」Wine なる語は、廣義に解すると、全般の果實酒類を意味し、更に一層廣義に解すると、あらゆる酒類を概稱することとなるのである。これ恰も我國にて酒なる語は、廣義に於ては味淋も焼酎も麥酒も洋酒も、皆酒と稱するのであるが、狹義の意味に解するときは、單に清酒を意味することとなるが如くである。

葡萄酒の起原につき、希臘人は初めて印度から葡萄樹を携へて來た處の「バツカス」を以て、葡萄酒の始祖として尊崇して居る。又紀元前二〇〇〇年頃彼の「アリアン」人種が、印度河の流域に移住した時代の記録、「サンスクリット」の神話には、葡萄酒に關する記事が多く記載されて居るのである。又彼の佛人「モルガン」に依つて「アデン」の「アクロポリス」の城趾に於て發見せられたる、石柱形の記念碑に刻みし記録は、紀元前二二八五—二二四三年の間を支配した「カンムラビ」帝の發布した法律であつて其の一節には左の事項が載せられて居る。

暴飲者が葡萄酒屋に集合せるときは、若し其の主婦が暴飲者を捕縛せずして、竊に逃走せしむるに於ては、葡萄酒屋を死刑に處す。

右に依るこ此の時代以前から既に葡萄酒が存在して、其の嗜好の風が如何に盛んなりしかを想像することが出来るのである。而して「ホームー」の時代即ち紀元前一〇〇〇年の記録には、パンと衣服と葡萄酒は生活の三要素と記載してあるのである。次に支那にては、現今あまり葡萄酒業は盛んでない様であるが、其の起原は印度にもまさりて古いものである。本草綱目による

葡萄酒に二様あり、釀し成すものは味佳也、燒酒の法を加ふるものあり、大毒なり、釀すものは汁を取り、麴と同時に常に糯米飯を釀す法の如くす、汁なければ乾葡萄の末を用るも亦可なり、魏の文帝の所謂葡萄酒は、釀して麴末よりも甘し、酔ふて而して醒め易きものなり、燒くものは葡萄數十斤を取り、大麴と同時に酢に釀し、取て甑に入れ之を蒸し器を以て其の滴露を承く、紅色にして愛すべし、右者は西域に之を造る、唐の時高昌を破つて其法を得たり、梁の四公記を按するに云く、高昌蒲桃乾凍酒を獻す……(隋書蘇恭傳に……酢は古の辛酒なり……とあり)

とある。高昌を遠征したのは唐の太宗である。又梁及び魏の文帝時代は西歷第五世紀の終りに當

るのである。

葡萄美酒夜光杯 欲飲琵琶馬上催
醉臥沙場君莫笑 古來征戰幾人回

王 翰

我國に於て彼の有名なる素盞鳴尊が醸らしめ給ひし酒は、其の臣下の人々に對して、汝衆菓を以て酒を醸せとあれば、菓實酒特に葡萄酒の類かと思はれる。

現今世界の葡萄酒の産地として、最も有名なるは佛蘭西獨逸及び米國等である。佛國に於ける葡萄酒の來歴は、紀元前四世紀の頃「ゴール」人によつて醸されたことが史に書されて居る。彼の「ドミシアン」帝の時代には、佛國の南部は既に葡萄の栽培地として、有名なものとなつて居るのである。降つて紀元三〇〇年頃には、さしもの薩略の森林も、皆化して廣潤なる耕作地に變じ到る處に葡萄園を見ざるなき迄となつた。而して佛國葡萄の發達史上に看過することの出來ぬ一功勞者は、「ツール」の「セント・マルテン」僧正である。彼は行く先きくの説教地で、必ず之を栽培せしめ、漸次之が繁殖を計つて、以て今日あるの基を拓いたのである。

次に本邦に於ける洋式葡萄の起原は、明治三年頃に山梨縣甲府市に於て栽培醸造したのが始まりである。現今重なる産地は、山梨縣を筆頭として、栃木、茨城、兵庫、岡山、青森、山形、福島、長野、新潟の諸縣である。而して葡萄の種類は、甲州種を除くの外は皆悉く外國種である。

二、性 状

普通稱する處の生葡萄酒即ち天然葡萄酒 *Natural wine* は、鮮黄色（白葡萄酒）乃至暗赤色（赤葡萄酒）を呈して、特殊の芳香と快味とを有するものである。

其の酒精分は、種類によつて大差がある。少いものは四―五%にして、多いものは一二%に及び、先づ普通七―八%のものである。其の一五%以上あるものは、別に酒精を添加して製したものである。酸の總量は一般に〇、四―一、五〇%であつて、普通は〇、五〇%前後である。酸は酒石酸及び林檎酸を主とし、枸橼酸、琥珀酸、醋酸である。醋酸の如き揮發酸は優良葡萄酒には〇、〇一―〇、〇五%を含むるに過ぎず、其の〇、一〇以上あるものは不良酒で、〇、二〇以上を有するものは多くは變敗酒である。糖分は普通〇、一〇―〇、三〇%である。日本藥局法所定の標準は、白葡萄酒の越幾斯量は一、六%以上、赤葡萄酒は一、七%以上である。

生葡萄酒成分表 キヨネニヒ氏に據る

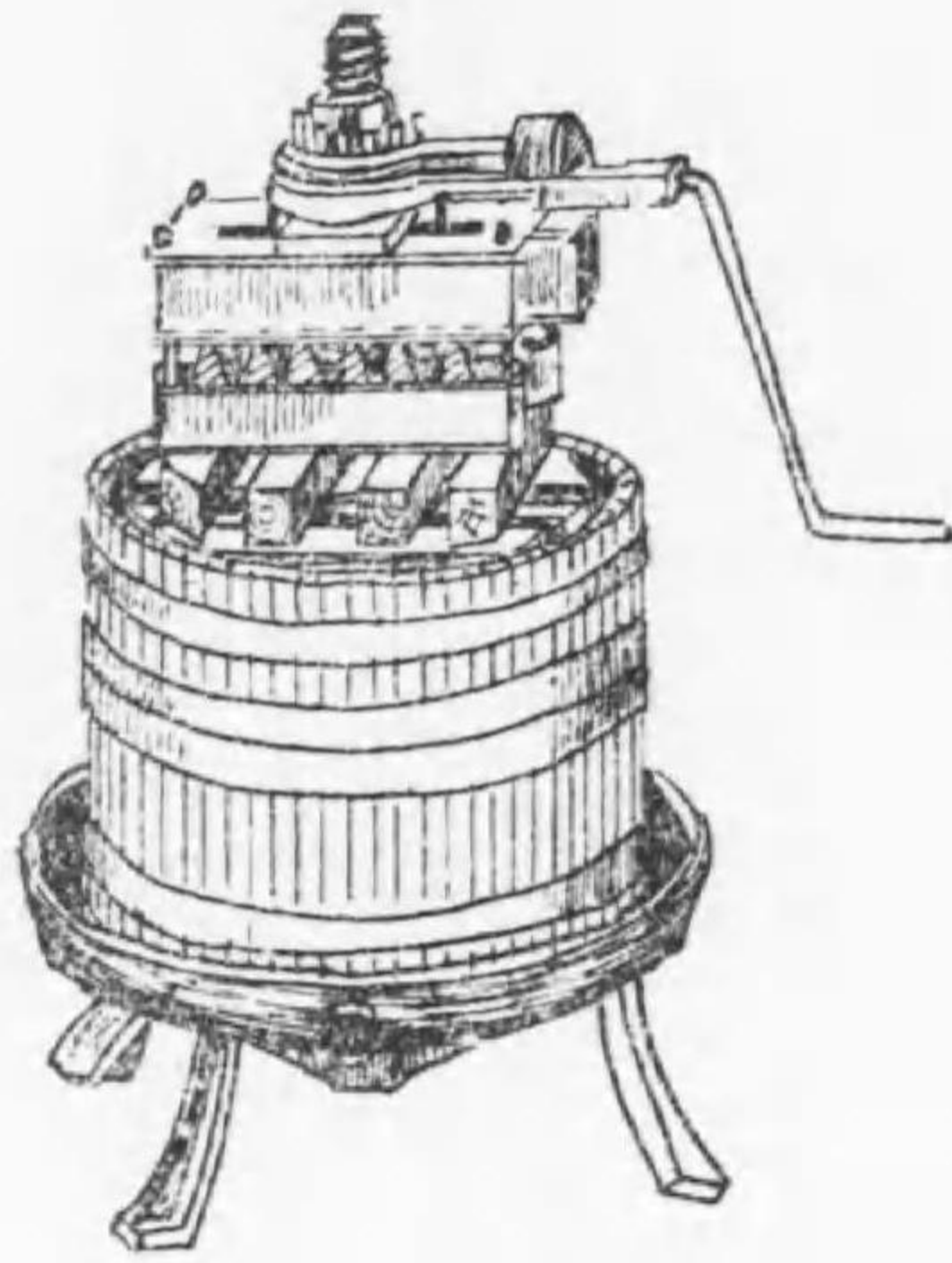
葡萄 酒	比 重	酒 精	越幾斯分	總酸量	糖 分	價里設林	色 素 量	礦 物 質
赤 獨 逸	〇、九九六七	八、〇八	二、二七	〇、五六	〇、〇八八	〇、五〇	〇、一五九	〇、一八五
白 同	〇、九九九五	六、一〇	二、二七	〇、九五	—	〇、五七	—	〇、二五〇
赤 同	—	四、七三	二、六四	一、一四	—	〇、四六	—	〇、二五〇

品名	比重	酒量	精量	酸量	糖量	總量	葡萄糖	糖里設林	酒石酸	礦物質
赤佛國產	〇、九九八二	七、八〇	二、五六	〇、五七	〇、三〇	〇、七三	〇、二八	〇、二四八		
白 同	〇、九九六三	八、三〇	三、〇三	〇、六六	—	〇、九七	〇、二五〇	〇、二五〇		
赤瑞士國產	〇、九九六三	八、〇〇	二、三一	〇、七九	〇、一七	〇、六一	〇、二〇〇	〇、二二〇		
赤埃地利產	〇、九九五八	八、四九	二、五四	〇、六二	—	〇、八一	〇、二〇〇	〇、二四一		
白 同	〇、九九四九	七、九三	二、一三	〇、六七	—	〇、六八	〇、二〇〇	〇、二四一		
赤匈牙利產	〇、九九二五	九、〇二	二、五四	〇、六七	—	〇、七九	〇、一五〇	〇、二二五		
白 同	〇、九九五五	八、〇〇	二、三三	〇、六九	〇、〇七	〇、七七	〇、二〇四	〇、二〇四		
赤魯國	〇、九九三九	一〇、七六	二、七六一	〇、五五九	—	〇、六三九	〇、三四〇	〇、二六七		
白 同	〇、九九三〇	一〇、九六	二、五六八	〇、四九二	〇、四五八	〇、五八九	〇、二〇四	〇、二〇四		
伊太利產	—	一〇、六一	三、四四	〇、五二	一、四四	〇、四五	—	〇、二九〇		
西班牙產	—	一二、三〇	三、五三	〇、四九	〇、三八	一、〇九	—	〇、二二〇	〇、六一〇	

菊水印純粹葡萄酒成分表 越後岩の原葡萄園川上善兵衛氏製品

品名	比重	酒量	精量	酸量	糖量	總量	葡萄糖	糖里設林	酒石酸	礦物質
「ボルガ」赤	〇、九九五六八	七、九九四	九、九七六	〇、〇六三	一、九七六	〇、二三四	〇、七二三	〇、六三八	〇、二四〇	
「チャム」赤	〇、九九四七六	七、二二五	八、九六〇	〇、〇八五	二、一八〇	〇、二三二	〇、六〇六	〇、七〇三	〇、二二二	
「コンコ」赤	〇、九九五一四	七、六六〇	九、五〇〇	〇、一一八八	二、〇六六	〇、一三四	〇、五八四	〇、七二四	〇、二三六	
「リスリ」白	〇、九九三四六	八、三一五	一〇、三一〇	〇、〇四八	二、〇九〇	〇、二三八	一、一二四	〇、五六二	〇、一六六	

第五圖



例一の置装搾壓旋螺

「トライアマフ」白 〇、九九二八六 八、六三〇 一〇、七〇〇 〇、四八八 一、九〇六 〇、〇九二 一、二三八 〇、五五四 〇、二七六

三、製法

先づ葡萄の汁液 Must を造り、其の儘汁液中の酵母によるか、或は之に純粹酵母を加へて醸酵せしめて造るものである。一般に一月から二月にかけて葡萄果を採取し、清潔なる醸酵室に於て、気温のまま、放置して十日内外醸酵せしめるものである。而して其の葡萄汁液の標準は、糖分が一八%以上、(多きは二八%) 酸分が〇、六〇—〇、四〇%である。そして時々不良の汁液を生ずる場合には、之を右標準の糖度と酸度に改良する爲めに、次に示す各種の臨機の方法が施されるのである。

- (1) 減壓蒸發法 汁液を蒸發して、糖分の濃度を増す方法である。
- (2) シヤブナル法 蔗糖を加へて糖分を増し、炭酸石灰(酒石酸一五瓦を中和するに炭酸石灰一〇瓦を要す)を加へて酸の過剰を除く方

法である。蔗糖一九分は葡萄糖二〇分に相當するのである。葡萄酒中の酸味なるものは、酒精分の含有量によつて感じが非常に異り、兩者の關係は葡萄酒の味を支配すること大なるものである。例へば一〇%の酒精と〇、五%の酸を含む葡萄酒と、一二%の酒精と〇、五%の酸を含む葡萄酒を比較するに、兩種共に其の酸量は〇、五%であるが、之を飲用するときの感覺は、酸味の感じ方が大に異ふて、酒精分の少い方が烈しく酸味を感ずるのである。

3) 「ガル」氏法 適當度の酸味となる迄、水を以て汁液を稀釋し、然る後に蔗糖又は葡萄糖を加へて、其の不足した糖分を補ふ方法である。此の方法は越幾斯分が稀薄となるもであれば、品質は中以下のものとなるのである。

4) 「フチオ」氏法 本法は葡萄搾殻に蔗糖又は葡萄糖の水溶液を加へて、其の風味を抽出する方法である。

5) 酒精混和法 葡萄汁に加ふ可き糖分の一部分の代りに、醱酵後に酒精を加へて、間接に之を補ふ方法である。

我國の税法上には、葡萄の汁液に其の一〇〇分の二四、即ち一石につき精製糖二五斤まで許可されて居るのである。又葡萄酒に容量一〇〇分の一までの酒精を混和しても、無税として取り扱

はれるものである。

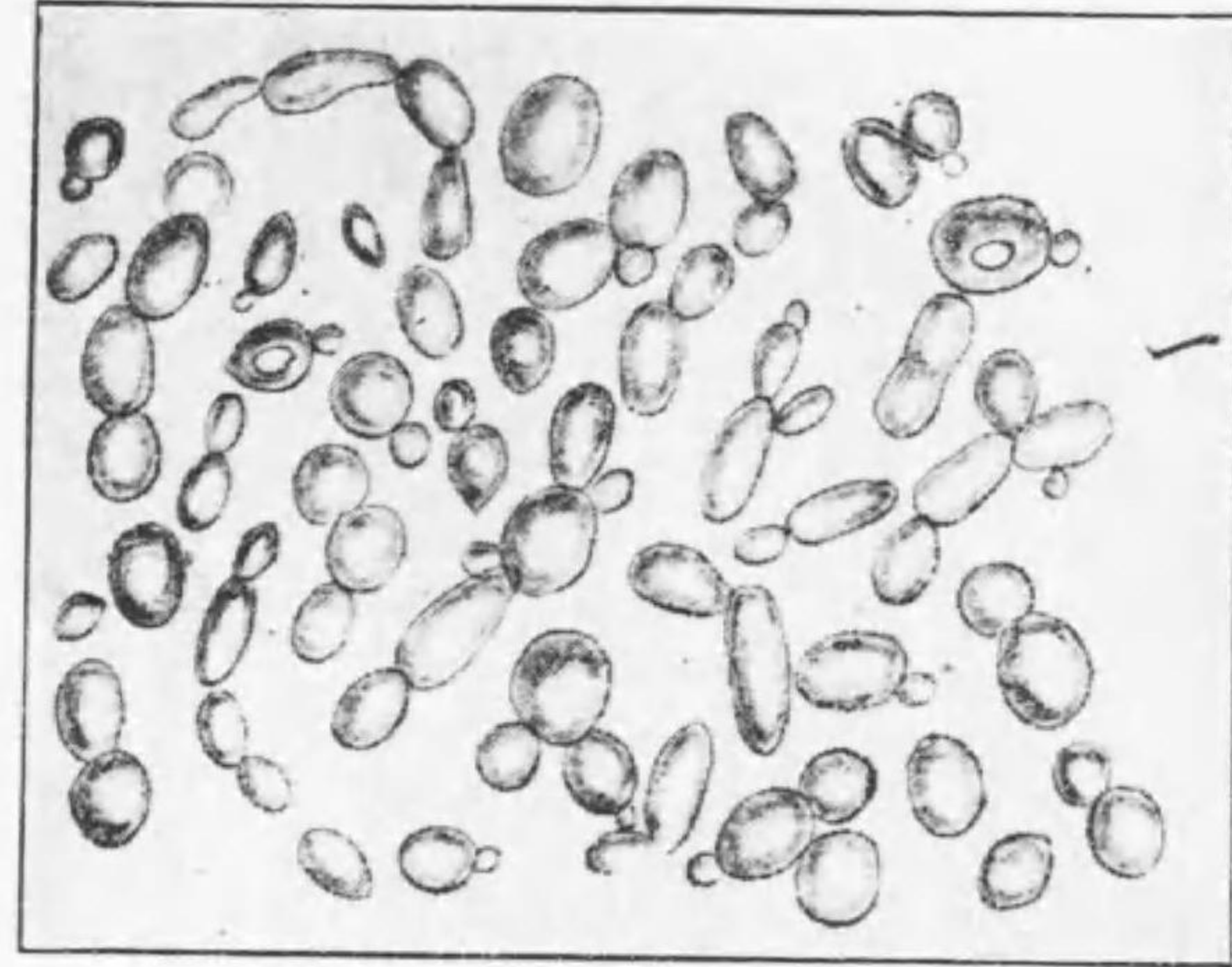
それでは是等の多少共加工を施した葡萄酒は、既に天然の域を脱して居るものであるが、其の目的とする處は、天然葡萄汁液を標準として調整するにあることを忘れてはならぬ。

葡萄酒は後醱酵が完了し滓引が終つても、之を市販に供する迄には、相當の時日即ち二―三年若しくは數十年間俾又は栗の樹の樹に、多量の空氣に觸れしめぬ様滿量にして貯藏し、以て徐々に其の酸化作用を行はしめ、且つ充分に其香味を調熟向上せしめることを要するのである。而して貯藏中赤色葡萄酒の方は、次第に青味を帯びる様になり、白色葡萄酒の方は淡黄乃至淡綠色から、次第に暗色黄金色乃至褐色に變化するものである。但し人工的に空氣を送つて、急に酸化作用を行はしめるときは、不要の蛋白質を沈澱せしめる外に、有用なる他の物質をも併せて沈澱せしめる恐がある。優良なる白葡萄酒は殺菌する必要はないが、他の場合には六〇―六五度に加温殺菌し、其の變敗を防がなければならぬ。

葡萄酒を醱酵する酵母は、「サツカロミセス・エリゾソキデウス」菌である。その他「ヨハニスベルヒ」第一第二等もある。又「ハンセニア・アピクラタ」等も、之が醸造に關係してゐる。

葡萄酒酵母

第六圖



一はサツカロミセス・ユラプツキテウス(100倍)

二はハンセニヤ・ア

ヒクッタ(100倍)

但し大なる細胞は「ピ

ル」酵母なり

尚ほ前記の「バストリアヌス」「アビキラタス」種の内には葡萄酒に苦味を與へるものもある。又
絲狀菌の一種「ボトリチス・シネリア」は、葡萄酒に直接關係はないが、本菌が成熟した葡萄果
に繁殖して貴き敗れを起すことがある。然るときは水分を減少し同時に酸量を減少するので、果
汁を濃厚ならしめる利益がある。

葡萄酒醸酵の經過温度は、國に依り又所要の品質に依つて異なるものであるが、概して高温醸酵
と低温醸酵とに區別することが出来る。高温の方は一五—二〇度の間に醸酵せしめるもので、此
の方法によるときは酒精量を多く生ずるが、芳香に乏しいものが出来るのである。又低温の方は
五—一五度にて醸酵せしめるので、元より芳香醇味のもの得易いのであるが、酒精量に乏しい
ものを生ずるのである。葡萄酒の醸酵は概して六—七日間にて主醸酵を完結し、然る後粕と分離
して之を貯藏樽に充滿し、三—四ヶ月に亘つて、數回滓引を行ふものである。

一般に葡萄實一〇〇貫目から葡萄酒一、二〇〇石を生ずるもので、貯藏して二年目には一割五
分を減じ、三年目には一、〇二六石となるものである。

爰に試験的若しくは家庭的に、少量の生葡萄酒(無税の)を醸造する方法を示さんに、先つ所

轄稅務署の許可を得た上に、諸々稅法上の規則を承り、市販若しくは庭前に成熟した葡萄果を採取し、果梗を除いて皮と共に搗碎し、麻布にて漿液を搾取するのである。此の際糖分の含有量が不足した場合には、蔗糖計(度量衡店にて計つて其の度数が二四度を示すまで砂糖を加へることが出来る。それ以上を加へることは其の必要もなく、また稅法上の違犯となり所罰されるのである。)葡萄汁(全へての果汁液も同様)の糖度一度を増すに要する砂糖の量は、該液一升につき四匁五分(密に四匁八分)である。次に該液を二―三升乃至一斗内外の硝子壺に容れて、其の内容の七―八分目に至らしめ、新しき綿にて軽く栓して、黴菌の侵入を防ぐのである。

然る後之を室温若しくは二〇度内外の温度に放置するときは、酵母を加へたるものは、數時間の後に加へざるものも數日の後には、液面泡沫を生じて醱酵を開始するのである。次に醱酵が稍々盛なるに至れば、小孔を穿ちたる護謨栓に長さ二―三寸の細き硝子管を嵌入し、其の一端に護謨管を接続せしめ、之を水を盛りたる硝子器に投じ、醱酵壺中から溢出する炭酸瓦斯を水中に導くのである。而して主醱酵が漸く終りて、酒液が稍々清澄するをみて別の容器に移し、之に充滿して貯藏し或は直に飲用に供するのである。爰に注意すべきことは、砂糖を加へて醱酵せしめた

葡萄酒は、一種の苦味を生ずることもあるが、これは時を経るに随ふて次第に減却する。

葡萄酒は時に變敗腐敗することがある。或は褐色に變じたり、暗色を呈したり、其の他濁濁を生じたり、惡臭酸味等を呈したりすることがある。故に醸造上貯藏上特別の注意を拂はなければならぬ。

葡萄酒は、糖度二〇―二四度のものから、酒精分九―一〇%のものを生ずるのが普通である。

此の程度の酒精分含有量の果實酒は、家庭的飲料として最も適當と信するのである。又此の際酸味の過ぎたものを生じた場合には、沈降炭酸石灰を適量に加へて、適度の酸味に調整するのである。家庭的に製造せられたものは、手入が不行届き勝ちて腐敗し易ければ、可成的冷處に貯藏することを忘れてはならぬ。

四、品 種

狹義の葡萄酒と稱する内にも、實にその種類が頗る多く、之れが類別に苦しむ程である。爰には所謂生葡萄酒である、甘味の少量にして Dry wine 瓦斯を含まざる Still wine 天然乃至準天然葡萄酒についてのみ示すのである。即ち所謂生葡萄酒は先づ色彩を標準として、赤と白とに分類

するのである。

(一) 赤葡萄酒類 Red wine

赤葡萄酒は赤葡萄を破潰して、皮と諸共に醱酵して色素を溶解せしめ、後に壓搾して再び一五—一八度の室温に、二—四週間醱酵せしめて得るもので、色は暗赤色を呈するのである。又赤葡萄酒の白葡萄酒と異なる点は、單寧酸の量が著しい差異のあることで、又風味の点も異なるのである。彼の有名なる佛國「ボルドー」Bordeaux地方の重なる「クラレット・ワイン」Cleretが其の代表的のものである。(一名「メドック・ワイン」Medoc wine)「ボルドー」と云へば直に葡萄酒を想起するのであるが、彼の地は元より赤酒の主産地であるが白酒も産するのである。

その他「バルガンデー」Burgundy産も赤葡萄酒が多く、其の品質は前者に比べると、色薄くして酒精分強く、特殊の芳香を有つて居るのである。「バルガンデー」は、昔時佛國の王政時代、「フルューキユ」公爵家の一封邑「ゴードル」洲で醸造したのが始りである。此の酒の勢力は一時は「ボルドー」産と競争したものであるが、區域狹隘なりし爲めに、「ボルドー」に對して第一位を贏ち得ることが出来得なかつたのである。但し饗宴の際などには、兩者共に併用されるのが常

である。赤葡萄酒は冬は加温して飲むのが普通である。

(二) 白葡萄酒類 White wine

白葡萄酒は白葡萄の果梗を去つて、之を破潰して皮を除き、一兩日主醱酵を行ひ、再び其の搾液をとつて一五度の室温で、二—三週間醱酵せしめたものである。本酒は赤葡萄酒に比べて、一般に其の風味温雅高尙、値段も従つて高價のものが多くのである。但し葡萄酒を製造しない地方では、赤酒を一般に葡萄酒らしいとして歓迎する傾があるのである。彼の佛國「メドック」州の「ソータン」Sauterneは有名なる白葡萄酒である。(甘味の強い上等品が「テート」二等品が「ミイウ」と稱し、一般に「ソータン」と稱せられる。三等品は「クウ」と呼はれて居るのである)。「ライン」Rhine産の葡萄酒は、赤色種もあるが、主に白葡萄酒である。(英國にては「ホックワイン」と稱す)。「ワイン・ライン」は「ライン」河畔に産する葡萄酒である。中世の頃には酒中の白眉として賞用せられたもので、其の大部分は「ドライ・ワイン」であつて、酒質淡白にして一種の芳香を有して居るのである。之を「ボルドー」産に比較するときは、大体に於て早熟にして、永き保存に堪え得ぬ傾がある。白葡萄酒は夏は冷却して飲む。

佛國「ボルドー」産の葡萄酒は、貴族の「シャトウ」(Chateau 城塞)内の葡萄園から産するものが、品質と風味共に、他に優つて頗るよいのである。随つて其の醸造法の如きも、一部分秘密にされて居る程である。而已ならず同し「シャトウ」内で出来る葡萄酒にても、一等品には其の「シャトウ」の持主の名を署名した「レッテル」が貼られ、其の醸造した年號が記入されて居るのである。而して「ボルドー」市に於ける葡萄酒組合協會の等級は、赤葡萄酒が一等―五等、白葡萄酒が一等―三等までに分類せられて居るが、佛蘭西政府と「ボルドー」の組合とが監督の任に當り、勝手に下等品に上等品の名稱を附したり、又「シャトウ」の名義を亂用したりするときは直に嚴罰に處することになつて居る。我が國の酒類の販賣なども、是非とも斯くの如き制度にしたいものである。

五、貯藏及取扱

(一) 葡萄酒の貯藏

葡萄酒は長く貯藏せば固有の色澤を生じ、芳香を放ちて風味の醇美なるものが優良品である。それにて我が國の清酒を葡萄酒等の洋酒と比較するときは、先づ第一に香の点が目立つて異なる

ものである。洋酒の上等下等は素より、味が土台であるが、「フレーボア」、即ち一種の風味が主なる標準の一つとなつて居る。殊に赤白葡萄酒「ウイスキー」「シャンパン」などは、年數を経れば経る程、愈々云ふに云はれぬ風味が出て來るのである、然るに清酒にはそれが無いのである。第二に洋酒の清酒と異なる点は、清酒には一年以上の古酒がないのであるが、葡萄酒は年代の経つたもの程佳くなるので、樽に入れて五〇年も一〇〇年も、穴倉に蓄へて置くのである。穴倉の中の酒は年代が経つに従つて段々と風味が變化し、最初佳い酒が却つて悪くなつたり、初めには左程よくない酒も次第に佳くなつたりするのである。故によく酒を味ふ人は、豫め大なる穴倉を造つて、年々數十種の酒を蓄へ、それらの酒が怎厝風に變つて行くかを、非常の興味を以て見てゐるのである。外國の富豪中には、よく之を一種の娯樂として、之が爲めに何十萬と云ふ高價の酒を、終始穴倉の中に藏めて北叟笑んで居るものがある。従つて外國には、那翁の飲んだ酒とか、「ビスマーク」公や「モルトケ」將軍が飲んだ酒などと、容易ならぬ歴史付の古酒が少くないのである。

(二) 葡萄酒の取扱

葡萄酒の眞價は、年代と風味と芳香 Age Flavour and Bouquet の三つで定まるものである。特に芳香は佛蘭西語にて「ブーケー」と稱し、最も貴重せられるものである。それで葡萄酒は、常に地下の穴庫に貯蔵し、瓶は口を上にはせずして横に臥させて置くのである。之を使用する際は、其の烘みれた瓶を横にしたまゝ、籠に容れて静かに卓上に運び、客も瓶を横にしたまゝ、静かに酒杯に注ぎて飲むのが本式である。これは瓶を縦にして振盪するときは、凝結物の折角瓶底に沈澱して、上部の透明したものが攪拌せられる恐がある。また瓶を横にして置く理由は、瓶の栓が常に濕つて「キルク」が膨脹し空氣の滲入を防ぐからである。佛國などには、葡萄酒は瓶口を明けた時には、二四時間以内に飲み終る可し、この慣行がある程で、長く手をつけたまゝ放置するときは、瓶口から滲入する空氣の爲めに、酒は酸化腐敗するものである。我が國の人が養生にする目的で、葡萄酒の口を明けてから、夏などでも、一〇—三〇日もかゝりて、少量づゝ飲用するが如きは、獨り滋養の功がないのみならず、返りて害を貽すことが多いのである。

(三) 葡萄酒と料理

洋酒特に葡萄酒と、料理との關係は、彼地にありては殊の外注意せられるものである。近來我國では「レストラン」も殖え、西洋風の酒場等も各處に出來て、日本人の酒に對する嗜好も稍々復

雜となつて來たのである。元來日本には酒の種類があつても、御馳走の時に出すのは、唯一種類の清酒に限られて、始めから終りまで同じ酒を飲み通すのである。然るに西洋にては一つ一つ料理の異なるに従ふて、飲む酒が違ふと云ふ有様で、多くの種類の酒を一つの宴會で味ふのである。故に初心者には、それ等の酒を飲み分ける事や、廣く守られて居る作法なども、充分に心得て置かなければならぬ。長き間の經驗から、此の酒が此の料理に向くとか、此の二つの酒を合せるときは、特別の風味ある酒を生ずるとか云ふ事が、確められて居るのである。特に歐米にて正式の宴會に用ひられる酒は、主として葡萄酒の各種類である。依つて今爰に歐洲にて普通の宴會で行はれる、料理と酒との配合並に關係につきて述べておかんに、先づ宴會が開かれる前に、口切り即ち「アペタイザー」と稱し、食慾を増す爲に次の酒類が用ひられるのである。

「カクテル」(調合酒) 又は「ボンヌ」全(多くは米國にて)

「セリー」(再製葡萄酒) 此の時の「セリー」は甘味に乏しいもの。

「ベルモット」(全前)

古「マデイラ」(全前)

等の冷したものを。

次に「オールドダブル」即ち食卓に着いた時の飲み喰ひには、

「スープ」には

「セリー」全前「アモンチラド」や「マンザニラ」の如き又は「マデイラ」(再製葡萄酒)

野菜には其の他

「ベルモット」(全前)

又は「ベルモットカクテル」(調合酒)

次に 鱈^{オイスター}には

「モーゼルワイン」(沸騰性白葡萄酒)

又は「ソータン」(軽白)「ボルドー」

其他 すべて軽い白葡萄酒

魚肉には鱈の場合と同様で、而して同じ魚肉にても、脂肪の多いものには、「ボルドー」の白の
ような「ゴク」のあるもの、淡白の肉には、「ライン」(モーゼル)「バルガンター」産を用ひる
のである。

「アレトレー」Entrée 即ち口直しには

「クラレット」(赤葡萄酒)又は「チャンチ」(赤葡萄酒)

「シヤンパン」(冷やす)

「ロースト」(練肉)には

「クラレット」

又は「バルカンデー」(部屋の温度) (赤葡萄酒)

野禽肉には

「シヤンパン」(沸騰葡萄酒)

又は「バルガンデー」(赤葡萄酒)

「トースト」には

「シヤンパン」

糖類には

「マデイラ」

「チーズ」には

「ポルトワイン」(部屋の温度) (再製葡萄酒)
 果物には

「マラガ」(再製甘味葡萄酒) (トケーワイン)

「ムスカット」(部屋の温度)

「コーヒー」には

「ブランデー」(コンナツク)

又は「リキエール」(クリーム・ド・メンシユ)「シヤトリウス」(ベネジクチン)

而して宴會後には曹達水と麥酒とを飲むのである。要するに洋食に添へる洋酒は、酔を買ふ爲に飲むこと云ふよりは味を助ける爲に飲むのである。それ故に「アイト・オブ・ドリンキング」(飲酒の技巧)など云ふ術語さへもある位で、宴會に用ひる洋酒は、食物の味の濃淡に調和するといふことが最も大切である。要するに宴會で飲む酒が味を助ける爲とせば、「パー」で飲む酒は酔ふ爲め味ふ爲めに飲むのである。其の他食事を通じては、赤葡萄酒(魚の時には白葡萄酒肉の時には赤葡萄酒)「シヤンパン」とである。其の他「エール」「スタウト」又は單に「ビール」等である。

六、評

佛國伊國西班牙葡萄牙の諸國は、獨り葡萄酒を以て國民的酒精飲料となす許りてなく、盛に之を國外に輸出して重要な富源として居るのである。斯くの如く葡萄酒が世界性を帯びて、其の生産國の經濟政策上に頗る重要なものなるにも拘らず、我が國の産業として如何に發展せしむ可きかに就ては、未だ適當なる豫想もつかないのである。殊に我國の往時に於て葡萄酒は、洋酒中の洋酒なりと目されて、絶對的歐米の特産物なるかの思想が先入主となり、從來主として高價品として醫藥用に使われて居つた關係から、其の需要に節約的感情を伴ふた爲めに、普通の酒精飲料としての用途があまり振はなかつた。従つて之が醸造業も純國産として、發達するの一難關を有したのである。然るに近年に至り從來訓練期に屬した當業者は、勃然として活躍し、時代は葡萄酒をして國民的飲料に導く可く、需要が頗る増大したのである。特に彼の甘味葡萄酒と生葡萄酒との用法を取り違つて、往々甘味葡萄酒が食前食後に其の一杯をさる爲めに、食慾を増進して健胃の營養的價值がある可きを、其の量を過ごして亂醉に至つたり、或は生葡萄酒が食事中の飲料として、美味で滋養あるものにも拘らず、多少酸味や澁味を感じる爲に、之を好まざりしが如き嗜好上の迷も、殆ど一掃されんとして來たのである。更に輸出向として支那西伯利亞、南洋

方面の市場に、販路を開拓することが出来れば、需要は殆ど無限と信ぜられるのである。加之葡萄酒は永久に保存するに適するが故に、一時に賣捌くする必要もなく、之が爲めに生ずる價格の變動を大ならしめず、企業家をして不慮の損失を招かしめることが少いのである。此の時勢の力を實感する葡萄酒業者は、宜しく時運に乗ずるに共に、製産上にも細心の注意と最善の努力を拂ふて、品質の純良なるものを多量に生産する方法を研究實行して、我が國をして少くとも、東洋の葡萄酒産國たらしむ可きである。

現に葡萄酒其の他の果實酒は、我國にては無税に迄して保護獎勵されて居るのであるが、其の割合に進歩發達の遅れるのは、一は我國に於ける各地の風土が、濕氣多くして葡萄樹の栽培に適當しないが爲めこの説もある。

麥酒に依つて忽布の苦き経験を嘗めつゝも成功した本邦人は、爰に亦暫く葡萄酒につきて謙き体験をも味ははなければならぬのであらう。

本邦に於ける葡萄酒の産地は、甲州其の他であるが、年々甘味葡萄酒の原料として、佛國等の諸國から輸入せられる生葡萄酒の量は、比較的多いのである。即ち洋酒類の輸入は年々八五萬圓内外であるが、其の内葡萄酒が約四九萬圓を占めてゐるのである。而して我國で産する葡萄酒の

量は、一年僅々五萬圓に過ぎないのである。近年朝鮮は内地に比べて葡萄の栽培地として頗る適當であることがたしかめられたのは、本邦葡萄酒界の爲めに慶す可きことである。

二、林 檎 酒 (Cider)

一、來 歴

林檎酒の來歴も葡萄酒と同じく頗る古いもので、有史以前歐洲の北方に居住した「アリアン」人種の間には、既に之を飲用して居つたのである。現今歐洲に於て最も多額の林檎酒を産するのはやはり佛國で、次が獨逸と英國とである。佛國の年産額は約八百萬石と稱するが、それでも外國に向つて輸出する程の餘裕をもたないのである。

二、性 状

林檎酒は英國にては「サイダー」と稱し、佛國にては Cidre と稱するのである。本酒と葡萄酒との酸の性質上の差異は頗る注目す可きて、前者の酸は主として酒石酸であるが、後者の酸は主に林檎酸である。而して酒石酸は常に食料中に含まれて居る、石灰質と化合して酒石酸石灰を造るので、葡萄酒を飲用すると、時に之が體內に蓄積して、容易に體外に出でがたいのが原因となり、「ガウト」と稱する本邦人の脚氣に類する病氣を發生することがある。故に此

の病氣を豫防するには、葡萄酒の代りに林檎酒を飲むことである。其の他林檎酒の特長は葡萄酒に比べて、一般に酒精分の僅少なる点である。

林檎酒の成分は、原料の種類製造方法等に依つて異なるものであるが、一般の範圍は左の如くである。但し左の成分は林檎酒一〇〇斤中の瓦量である。

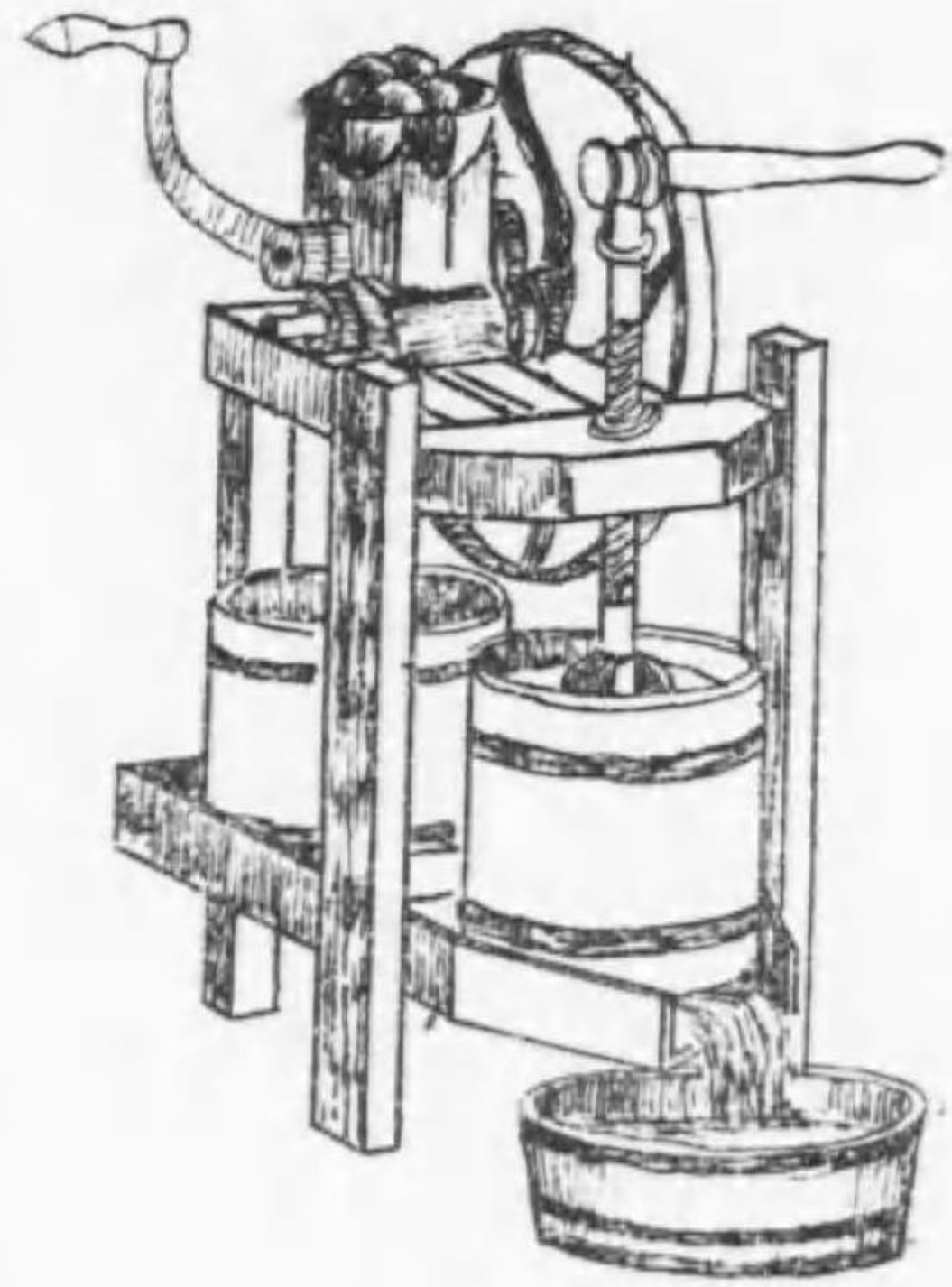
比重	一、〇〇〇—一、〇三〇
酒精	二、三—六、五瓦
酸	〇、二五—〇、四五瓦
還元性糖	〇、二〇—〇、六〇瓦
越幾斯	二、〇〇—九、〇瓦
灰分	〇、二〇—〇、三瓦

三、製法

林檎の果汁を採取するには、林檎を擦子等にてすり潰し、之を袋に入れて壓搾して汁を採るか或は林檎を薄片に切つて水中に浸漬し、其の浸出液を使用するのである。

果汁液の標準は、比重一、〇五七—一、〇八〇、糖分一二、五—一六、〇%、林檎酸〇、〇四〇—一、八〇%、單寧酸〇、〇〇三—〇、七〇%、粘質物〇、三〇—〇、九〇%である。次に果汁液は可成的

(圖 七、第)



米國製
結合搗碎兼壓搾装置

空氣に觸れぬ様にして、桶又は樽に導くのである。然るときは果實の表面に附着した酵母に依り醱酵を開始するのである。主醱酵は一晝夜前後から盛んとなり、一〇—一四日にて終結するのである。醱酵中は炭酸瓦斯を逸散する爲めに醱酵栓を使用するのである。醱酵終結せば直に其の上澄液を後醱酵桶に導き、室温を一〇度以下となし、三—五ヶ月後醱酵を行はしめるのである。次に之を再び滓引きして八度以下の室に約二ヶ月間、空氣の流通をさけて貯藏し然る後飲用に供するのである。林檎酒の主要菌は下面酵母の「サツカロミセス・マリー・リスレル」、上面酵母の「サ

ツカロミセス・マリー・ヅクロー」等である。近時獨逸等にあつては、良種の純粹酵母を培養して之を果汁に加へ、其の醱酵を安全に且つ短縮する方法が行はられて居る。

四、品 種

林檎酒の品種も頗る多く、各國によつてそれぞれ異なるのである。醱酵を其の途中で止めた甘味の多いものを、「スキート・サイダー」と稱し、充分醱酵せしめたものを「ハード・サイダー」(Hard cider)と稱するのである。

五、評

本邦に於ける苹果の産地は、北海道、青森、秋田、香川、岩手等であるが、其の品質の如きも敢て外國産に比べて遜色を見ぬ程である。併し其の林檎酒業は、遅々として振はぬのである。本邦にて現今之を營業として居るものは、斯業の嚆矢たる弘前市の松本合資會社をはじめ、北海道余市町林檎酒醸造株式會社及盛岡市の金澤友次郎氏の三個處あるのみである。天然葡萄酒は好かぬが香竄葡萄酒は好く、天然林檎酒は喜ばぬが、所謂「シャンペンサイダー」は喜ぶといふ、本邦人の口腹には、まだ酒にまで甘味を要求してやまないのである。彼の西洋人の如き酸味や澁味や苦味の裡に、一種の美味を感知するの嗜好は、果して何れの時代に來るものか。否か。

三、其他の果實酒 (Other fruit wines)

一、性 状

其の他の果實酒の成分は前二者に類似して居るが、それ／＼原料獨特の香味色彩をもつてゐるのである。

果實酒成分表

品名	酒 精	總 酸	揮 發 酸	「タンニン」	糖 分	「グリセリン」
林 檎 酒	四、三—七、一	〇、六三	〇、〇三	〇、〇四	〇、二一	〇、四七
枇 杷 酒	四、七八	一、五五	—	—	一九、三四	—
梨 子 酒	三、六—六、八	〇、六一	〇、〇五	〇、〇七	〇、三三	〇、三七
莓 酒	八、〇六	〇、八一	〇、〇五	—	〇、〇八	〇、四七
苺 酒	一〇、七四	〇、七七	〇、一八	—	九、七九	〇、七八
あ じ 酒	一〇、〇九	〇、九八	〇、一四	〇、〇三	〇、〇九	〇、五一
く ち 酒	一、一—一、五	〇、九一	〇、一一	〇、〇三	七、三九	〇、六八
「ハイデル」 「ペーデル」 酒	七、五六 七、八六	〇、六八 〇、七一	〇、一四 〇、〇五	〇、〇六 —	〇、一一 七、九六	〇、四二 〇、四七
懸 鈎 子 酒	九、九〇	〇、七一	〇、一三	〇、〇三	二、二—四、〇	〇、八四

二、製法

製法も前二者と大同小異であつて、我が政府の取扱ひも亦前者様同無税である。凡べて是等の果實酒は、歐米地方にては多く自家用料酒 Domestic or Home made wine と稱し、盛に家庭に於て製造せられるものである。我國にてもかくの如き制度習慣をつくることとせば、家庭上の經濟にてもあり、食卓上でも大ににぎはうこととなるであらうと信ずる。されど我國では同じく無税であつても、税法上の束縛が多いので、これが實現は相當に六づかしからう。

(一) 覆盆子酒

覆盆子酒の製法は、先づ覆盆子に其の等量の砂糖を混和して放置し、覆盆子中の汁液をすべて砂糖に浸出せしめるのである。之を綿布にて濾過して等量の水を加へ、一〇—一五度の室温にて醱酵せしめるのである。而して濾過用の綿布は、豫じめ少量の「レモン」汁、又は酒石酸溶液で濕して置く方がよろしい。莓酒は一般に透明にして紅色を帯びて居るものである。

彼の地にては一般に、果實酒は砂糖を加へて醱酵せしめるものであるが、其の分量に依つて、果實酒の種類が異なるのである。今覆盆子酒につきて云ふならば、

家庭用	果汁	水	砂糖
「アーブル・ワイン」	一立	〇、八立	一六〇瓦
「強アーブル・ワイン」	〃	〃	二二〇瓦
「リキエール・ワイン」	〃	〃	三〇〇瓦
			五五〇瓦

覆盆子酒の別法は、莓果に水を加へて二日間放置し、其の壓搾したる汁液に、適量の砂糖及び酒石酸と、少量の酒精若くは「ウイスキー」を加へて醱酵せしめるのである。莓酒、あかすぐり酒も、一同の方法で製することが出来る。

(二) 梨子酒

梨子酒の製法は、梨子の果汁を造り、林檎酒と同一の方法で製するのである。梨子の果汁は外國産のものは、糖分が一〇%以上あるも、本邦産のものは遙かに少いのである。酸は林檎酸として〇、一—一、〇%を含有する。

(三) 枇杷酒

枇杷酒の製法は、其の果汁に砂糖を加へて醱酵せしめるものである。本邦産枇杷果汁の主成分は、葡萄糖が五—九%、酸が〇、三—〇、五、粘質物が三—四%である。

(四) 杏酒及桃酒

杏酒及桃酒の製法は、其の果汁を分ち、搾殻には更に水を加へて二四時間浸出して搾り、前後の液を混合し、之に砂糖を加へて醸酵せしめるのである。なほ醸酵液中に粉碎した種核を混加するときは、特有の香氣を増加するものである。

其の他の果實酒の製法は右と大同小異であつて、葡萄酒林檎酒及び前記の各製法を參照せば、容易に良好のものを製することが出来る。

三、品 種

莓酒 (Goose berry wine) 懸釣子酒 (Raspberry wine) あかすぐり酒 (Currant wine) 梨酒 (Pear wine or Perry) 梅酒 (Plum wine) 杏酒 (Apricot wine) 桃酒 (Peach wine) 枇杷酒 (Elaeagnus wine) 無花果酒 (Figs wine) ラビアの土人は Mokhu (と稱す) 梔椀酒、桑實酒、柿酒、櫻桃酒等である。又「ウラク」(クニヤツエンニカ)「ナリブカ」(Uruk, Knyazhenka, Nalika)等は、共に各種の漿果から醸す處の、西比利亞地方の果實酒である。

四、「シャンパン」

(沸騰性葡萄酒及果酒 Sparkling wine or Champagne)

一、來 歴

三鞭酒の發明者は、佛蘭西に於て一七世紀の初頭「オーヰイーエ」の「サン・ペテル」なる寺院の一僧侶、葡萄酒庫番長「ドム・ベリギオン」である。當時同寺院にて製造した葡萄酒は頗る高評を博し、葡萄酒中第一位を占めて居つたのである。彼は如何なる動機から、此の「シャンパン」を發明したのか不明であるが、彼の性格を知る者の言によると、長期間に亘る研究の結果なることは、推察するに足るのである。「ルイ」一五世の時に、其の名が一時に喧傳せられるに至り、遂に地方葡萄酒製造の革命を來さんとするの形勢に達せしかば、突然謠言の流言が生じて、或は悪魔の酒と罵られ、或は其の泡沫を發するのは、故意に何物か加工した爲めならんなどと迷論百出し、特に彼の「ブルシア」王「フレデリック」二世の如きは、本問の解決を理科大學に求めた程であつたのである。爲めに「シャンパン」の前途は、一時暗雲に鎖されるの有様となつたが、後數年ならずして「シャンパン」は酒中の王にして、又王の酒であることが確認せられることとなつたのである。

二、性 状

葡萄酒其の他の果實酒に、炭酸瓦斯を飽和せしめたもので、所謂沸騰性葡萄酒である。酒精分

は一〇—一四%内外あつて、糖分は一定して居らぬ。

三、製法

本酒は一〇〇%純中酒精分八一—一〇瓦、酸量〇、五—〇、七瓦の成分を有する白葡萄酒の良種を選び、更に之に適量の砂糖と純粹酵母とを加へ、瓶中にて最初は一五—一六度、最後に九—一〇度の低温にて、一—二年間を要して醗酵せしめたる後、其の炭酸瓦斯を逃さぬ様に特別の方法に依つて、堀内に沈渣した酵母のみを取り去り、口栓針金等を厳密に施したるものである。其の他に特に發生せしめたる炭酸瓦斯を飽和せしめる方法もあるが、是れは加工酒であつて、品質劣り安價である。

四、品種

(一) 乾燥三鞭酒 Dry champagne

糖分の含有量5%以下のもの。

(二) 甘和三鞭酒 Sweet champagne

糖分の含有量五—二〇%のもの。

「シャンパン」の區別は又左の如くにして定める。

一、「ナンムソー」None Mousseux

普通の「シャンパン」を普通の方法で瓶詰したもので、沸騰しないものである。

二、「クレマン」Cremant

注ぎ出した時に僅に泡を生ずるものである。

三、「ムソー」Mousseux

瓶をあげたときに、瓶の口まで靜かに沸騰し來るものである。

四、「グランムソー」Grand Mousseux

開瓶と同時に大なる音響を發し、直に瓶外に沸騰し來るもので、この沸騰流出を防ぐには、口栓を抜くと同時に、瓶の口を少しく横にして空氣を入れるのである。

其の他彼の林檎酒を臺とした「シャンペン・サイダー」、「グースベリ」酒を臺とした「グースベリ・シャンパン」なども、其の一種である。又沸騰葡萄酒の一つなる獨逸の「スパークリング・モーゼル Moselle」なども、本酒に屬せしめてよいのである。

(三)「シャンペンサイダー」Champagne cider

「シャンペン・サイダー」の製法は、林檎果汁壹石と「ブランデー」七觔と砂糖一二封度を混

和して、冷處にて約一ヶ月間醗酵せしめ、後之に二匁の橙花水と、清澄劑として脱脂乳一升二合を加へ、次に壘に詰める際に砂糖の少量を加へ、堅く栓をなし、尙ほ金屬線にて口を縛り、約一ヶ月間放置して飲用に供するのである。本酒は佛國に於ける優秀なる酒精飲料の一つである。

「シャンパン」は徐々に冷却し凍る様にして出すものである。夏の盛りに「シャンパン」を冷さずには嘸むごきは、むしろ氣持を悪くする。

「シャンパン」は多くは、宴會就中目出度き披露の席上等に於て用ひられるものである。宴の途中に於ける「シャンパン」は「シャンパン」を飲むにあらずして、彼の宴會場内の動亂した空氣を破りて響き渡る處の、「シャンパン」の栓を抜く瞬間の「スポン」といふ音響を飲むのである。即ち酒の一特色を利用して、拍手喝采を兼ねしめるものである。所謂酒を音樂的に飲むのが、「シャンパン」である。但し其の風味も優良であつて、葡萄酒中の第一位を占めねばならない。

第三節 第二區乳酒密酒 第三區植物汁液酒

一、「ケフイヤ」又「ケフアー」

(Kephir Kefyr, Kefir, etc. 高加索刺)

概 説

「ケフイヤ」は元來高加索刺地方の乳酒であつて、主に牛乳(或は山羊乳羊乳)を原料とし、之

を山羊皮製の袋に入れ、之に特殊の酵母と乳酸菌を有する處の「ケフイヤ」粒と稱する、白色又は黄色の豌豆大の塊粒を加へて、二日間一八一二〇度の温度にて醗酵した、濃稠なる泡沫性酒精飲料である。牛乳(殺菌)〇、五立に對し「ケフイヤ」粒の使用量は一二瓦である。「ケフイヤ」は歡樂飲料の意味を有する。

「ケフイヤ」の醸造に干與する主要菌は、酵母は「サツカロミセス・フラギルス」「サツカロミセス・カルチラギノース」であつて、乳酸菌は「ラクトバチルス・コーカシクス」である。其の外「ケフイヤ」粒には、尙ほ其の作用の未知の「バクテリア」が多量に存在してゐるのである。「ケフイヤ」の成分は「ゲテボル」によれば次の如くである。

酒	精	分	〇、七〇〇
乳	糖		二、七八〇
乳	酸		〇、八一〇
	「カゼイン」		二、九八〇
	「ラクトアルピロミン」		〇、二八〇
	「マブトリン」		〇、〇五〇
脂	肪		三、三五〇

「ケフイヤ」は胃腸病又は貧血虚弱症等に効驗があるを稱へられて居るが、高加索刺國に美人の多いのことは、別段の關係もなかる可きてあるが、其の血色の美しいのことは、萬更ら關係のないこともなからふ。

灰 分
水 分

〇、七九〇
八八、二六〇

二、「クームイス」又「クミス」

(Koumiss Kummys 蒙古其他)

概 説

蒙古、南露西亞、西比利亞地方の乳酒であつて、多くは馬乳（其の他駱駝乳及驢乳）から製するものである。彼の「マルコポロー」の報告にある、第一三世紀の頃、韃靼の「クブライ」帝が一萬の牝馬を飼養して、其の乳から「クームイス」を造つて、一族と共に飲用したことは有名なる話である。製法は前者と異ならぬが、別に「ケフイヤ」粒の如きものを使用せず、馬乳六分に水一分の割合に混合し、之に古い「クームイス」又は其の沈滓又は酸性乳の一割を配として、二〇—二五度の温度で二時間醗酵して製するのである。牝馬は夏季に多量の乳を産するものなれば、此の酒は夏時に於て多量に出来るのである。「クームイス」製造の際に起る變化は、乳酸を生じて乳

は凝固し、次で酒精醗酵が起つて炭酸瓦斯を發生し、乳中の「カゼイン」は凝固して全体に擴げられて容易に沈澱せず、濃厚の液となるのである。本酒の成分は「アリック」氏に據れば、

遊離炭酸瓦斯	〇、五八九	製造後八四時間	〇、七五〇
酒精 分	一、五八八		二、〇〇〇
乳 酸	〇、八九四		〇、九二八
乳 糖	二、五七三		一、五二六
「カゼイン」	一、〇三二		〇、九九〇
「アルピラミン」	〇、四〇二		〇、三九九
「アント・アルピラミン」	〇、一七六		〇、一八七
「ヘミ・アルピラミン」	〇、六五六		〇、六八一
灰 分	〇、二二二		〇、三三二
蛋白質總量	二、二六六		二、二五七
固 形 分	七、七一〇		七、一〇八
比重攝氏四度	一、〇二二		一、〇二五

彼の韃靼人が他に優れて健康なる所以は、本酒を飲むからであるを稱せられて居るのである。尚ほ彼等自らも、唯「クームイス」のみを食料とすれば、如何なる難儀の仕事も、成就することが出

來ると信じて居るのである。其の効驗ありとする處は、肺病患者に奇効あること、その他貧血症、壞血症「ヒステリ」憂鬱症等である。而して此の種蛋白質物性酒の常として、頗る泡沫性に富んで居る。

三、「マズン」(Mazun)

概説

「アルメニア」地方の乳酒であつて、多くは水牛又は山羊の乳から製せられるのである。一面には飲料に供し他面には食料となし、又芳香を附する爲めに牛酪の製造にも使用せられる。

四、「ラーベン」(Luben 埃及其他)

概説

これは埃及「アラビヤ」「シリヤ」等の乳酒であつて、酒精分は特に僅少のもので、固有の芳香と甘酸味とを有して居る。製法は前者の方法と殆んど同一である。但し凝固「カゼイン」は「ケフィヤ」の如く細微ならず、大塊となる傾がある。「アラビヤ」人は之を薬用としてゐるのである。

其他「シラ」「ストロイツグ」は「アイスランド」、「バイマ」は「ラブランド」、「マース」又は

「アアシ」は、亞弗利加の乳酒である。

五、蜂蜜酒 (Meads 波蘭其他)

概説

これは葡萄糖と果糖とを主成分とする、蜂蜜を醸酵せしめたものである。主として波蘭と露西亞の一部に産するものである。其他亞弗利加の南部の土人等もよく此の酒を醸るのである。

「テジ」(Taji)は「アビシニヤ」人の飲む蜂蜜酒であつて、其の醸酵液中に「ゲス」と稱する葉を加へるのである。此の酒は唯だ其の香氣を嗅ぐのみで、最早睡眠を催すことである。

「バクシヤ」(Bakshina)は「コーカサス」人の蜂蜜酒である。前者と共に可なり強い酒である。「テンボー・ラサリ」(Tenbo la salli)「インボード」等は「アフリカ」土人の蜂蜜酒である。

近來我國も養蜂が盛んとなつたのであるが、今試みに美味なる蜂蜜酒の一製法を示しかんに三貫匁の蜂蜜を水に溶解して三斗となし、之に酒石酸一二〇匁を加へ、一旦三〇—三五度の温度に昇せて放置するのである。然るときは一〇—一二時間の後には、醸酵を開始するのである。佛蘭西にては之に接骨木の花 (Helder flowers) を加へて芳香を附するのである。蜜酒の製造につきて過度の蜂蜜を使用するときは、醸酵後に尚ほ濃厚なる甘味を、殘留する恐れがあるので注意を要

するてある。

概 説

六、「パルク」(Pulque「メキシコ」)

糖分を含有する植物の汁液を、自然に醸酵せしめて得る處の酒類も世界には可なりあるのである。「パルク」は「メキシコ」の國民的酒精飲料であつて、龍舌蘭 *Maguey* の幹から生ずる汁液を採つて醸酵せしめたものである。其の色は乳白色を呈して、約六%の酒精分を含むのである。其の香味は恰も腐敗した獸肉の如き異臭を放つものである。故に新來の歐米人は之を厭ふのが常であるが、終には慣らされて他の飲料よりも好愛するに至る由である。彼の國の口牌に依れば、本酒は今から凡そ一〇〇〇年前に、時の王に依つて發見せられたものである。龍舌蘭から汁液を採取する方法は、花を持つ可き幹に限られて居り、先づ花を持つ可き幹の頭を切り取り、そこから幹に穴をあけて、それに溜る汁液を、一日に二―九回づゝ採取するのである。一本の幹から一日に三―四合づつ流出して、二―三ヶ月間持續し、然る後に其の幹は枯死するのである。之を驢馬の背上の皮袋、或は石の桶又は錫の罐に入れて醸酵せしめるのであるが、凡そ二四時間の後には酒となる。

「パルク」酒の成分は次の如くてある。

酒	精	五、八七〇
「ゲリスリン」		〇、二一〇
琥珀酸		一、一四〇
護謨質		〇、〇五〇
林檎酸		〇、五五〇
灰分		〇、二五〇
比 重		〇、九七六

印度錫蘭島邊の土人は、「アタウ・カラツバ」なる天然植物から、天然の酒を採つて酔歩蹠蹠、嬉々として舞蹈して居るのである。「アタウ」は蘇鉄の葉の如きものが地上から數本出て、居る植物である。其の莖を削りて竹筒を縛りつけて置く時は、天然の酒がタクリクと滴りて、一合五勺程も溜るのである。日本人なれば五勺も飲むときは泥酔する。其の香味は日本の味淋に類して居る。尙ほ此の地方の土人は、「アタウ」の葉で屋根を葺いたり、敷物を製したりして居るのであるが、此の葉の特色は、如何なる烈火に遇ふとも焼けることがない。此の「アタウ」は龍舌蘭の一種に外ならざる可きである。

龍舌蘭は大なる萬年青の如き植物であつて、多くの葉の中心から長さ三〇尺にも達する花莖を出すものである。陸上の草本類中、世界最大のものである。主として墨西哥、中央亞米利加、南米及び佛領印度支那等に産するものである。其の纖維は袋用の布に織られ、色々の繩類に造られ又墨西哥にては紙にまで製せられるのである。

七、「ドツデー」(Toddy 其他の椰子酒)

概説

現今歐米に行はれる「ドツデー」は、椰子 *Palm* の汁液即ち「ドツデー」から醸す處の酒であつて、南洋の特産物である。其の起原は遠くして印度の古代にある。其の新鮮なるものは美味にして壯快のものである。されど日光に當るときは、急速に醋酸發酵を起すものであれば、發酵の過ぎたものは品質が劣等である。

尙「ドツデー」なる名稱は、其の地方の醸造酒一般の名稱として使用せられるもので、恰も其の地方のあらゆる火酒を「アラック」と稱するが如くである。椰子の幹から該液を採取するには凡そ四〇年を経たる老木の頂上にある、穂子の根元から五―六寸の處を切り落し、其の切り口に容器を垂下して之に流出せしめるのである。一本の木から、毎日七―八合を生じ、一ヶ月間も續

くのである。

此の液を採つて放置する時は、次第に甘味を増して、先づ恰も我が飴湯の如きものとなるのである。次に發酵して酒となるのだ。酒の色は我が濁酒に似て稍々白濁を帯びて居る。味も亦稍々之に類して居るのであるが、特異の香りを放つのである。(日本領「マーシャル」群島中「ヤルト」島の製法)

又椰子の若い未熟の核實に、小なる四角の窓孔をあけて、之を傾けるときは、一つの實から凡そ七―八勺の無色透明の液汁が流れ出づるものである。其の成分は糖分酸分及び諸々の塩類であつて、美味清涼にして天然の「サイダー」である。これも一晝夜放置する時は、發酵して一種芳冽の酒となるのである。尙ほ椰子の實は熟すると、果汁が凝固して「ゴブラ」と稱する食油臭きものとなり、浮石鹼の原料に使はれる。

「バルランド」の分析によれば、椰子酒の成分は次の如くである

水 分
酒 精
炭 酸

八三、八〇

四、三八

〇、二二

林 糖 酸	〇、五四
「ゲリスリン」	一、六四
「マンニツト」	五、六〇
糖 分	〇、二〇
護 質	三、三〇
護 質	〇、三三
灰 分	〇、三三

元來此の酒が盛んに歐米に輸入せられるのは、之を蒸餾して精良なる「ブランデー」即ち「アラツク」を得んが爲めである。

八、「ナリケラジャ」(Narikelaja 印度の椰子酒)

概 説

印度の椰子酒は、椰子の實の汁液を原料とし、之に「フランテーン」(Framin) 熟せる「エムブリツク」(Embric) 「ミロポラールス」(Myrcolares) 及薬料「インドラジーバー」(Indrajiva) 等を加へて製するものである。

九、「セーラ」(印度)

概 説

「セーラ」酒も印度の酒の一つで、長胡椒の實「アスバラガス」(Asparagus) の根「ラセモスス」(Racemosus) 野生苹果、蓮花、蜂蜜、薬料「ラクスマン」(Laksman) 等を加へて製するものである。

10、「ソーマ」(Soma 印度)

概 説

卯月八日には本邦にても印度にても、釋迦の誕生を祝する爲めに、甘茶を小佛に灌ぎ、又飲んで楽しむ風習がある。此の縁起は印度の大古吠陀時代に、蘇摩なる酒を神とし、満月或は弦月を期して祭ることが行はれた。これが灌佛會の源である。

故に「ソーマ」は酒の名でもあり、又酒の神様でもあり、月の神様でもある。又此の酒が月夜に集めた「ソーマ」の蔓から出来るので、古代の印度人は之を月の滴りとも信じたのである。

本酒の製法は月夜に灌木の一種「ソーマ」蔓(印度の北方「ムーチャット」山や「ポランバツス」地方に産す)を伐り取り、石臼の間に壓碎して乳白色の液汁を取り、之に其の三分の一の水を加へ其の儘、又は大麥の粉、玄米粉、及び精製印度「バター」(ギー)を混合し、數日間醱酵せしめて得るものである。本酒は極めて保存し難い性質を有するのである。本酒は古來から印度人の最も貴重するものであつて、神に供する酒である。所謂「バイディツク」(Vaidika) と稱する莊嚴なる

儀式の下に、神饌に供せられるのである。而して此の式に列するものは、罪業消滅子孫繁榮、不老の天壽を保つと信ぜられる。

一、「マヂリカ」別名「マーワ」
(Madhrika or Mahwa)

概説

本酒は印度全部に栽培せられる「マーワ」樹の花と「ベル」Berの實、及び砂糖を水に浸漬して、醱酵せしめた酒である。其の起源は甚だ古いのであるが、今尚ほ上下の階級を通じて一般に愛用せられて居るのである。其の味佳にして稍、魔酔性を有するも害なく、其の價も安いのである。

二、「アリザ」(Aristha 印度)

概説

印度に産する酒の一種で、「マルメロス」Marmelos 樹根の汁と、洋季及び砂糖から造るものである。

三、「メーレヤ」別名「ゴイデー」(印度)

概説

此の酒も印度の酒の一つで、糖蜜を原料とし、之に大麻の葉、牛乳、及び薬料「カリカナ」nikanaを加へて製造するものである。但し薬料「カリカナ」は、嘗に癲酔せしめるのみならず、睡眠を催さしめるので、奢侈にして怠惰なる人のみが之を嗜み、午睡前に寵用せられるのである。

四、榲酒 (Beech wine 英吉利)

概説

英國の土地は、葡萄其の他多くの飲料となる可き、果樹の結實に不適當であるので、英國人は古來植物の花又は幹液を應用して、酒類其の他の飲料を造ることに巧者である。而して是等の酒は所謂「ホーム・ワイン」(家庭醸造酒)であつて、大仕掛けに製造して他に販賣するが如きことはないのである。一般に酒精分も極めて少量である。原料は馬鈴薯、大根、燕青、及多量の砂糖等である。就中油菜から造つた「レーブワイン」、一種の蒲公英の花から造つた「カウスリツプ」酒、或は榲の幹液から醸つた「ビーチワイン」等は、品質優等の美酒と稱せられるのである。

榲酒の製法は、毎年三月榲樹の幹に、深さ一寸半程の孔を數箇所に通ち、榲幹から浸出する液を採取するのである。汁液の量は木によつては、一日に四「ガロン」以上も出すのである。汁液

は先づ之に砂糖及び干葡萄を加へて、一時間程沸騰し、然る後に適當の温度に冷却しておくこと、徐々に醱酵を開始するのである。約九四時間の後、又之に干葡萄と魚膠とを混和し、酒桶の蓋を一ヶ月程取り去つたまま、放置し、然る後其の中の沈澱物を濾過して製成するのである。

一五、其他の植物汁液酒

概 説

「キルビユイ」は Kiripi 「カムチャツカ」人の醸す酒で、其の原料は楊柳の一種である。

「ウチ」Uchi は亞弗利加人の飲料で、「ココア」の實と野生の棗と椰子とを原料とする。

「フフ・エンサ」Fufu enza は、亞弗利加の「アシャンチ」の椰子酒である。此の酒の傳説は、

獵者「アンサー」が遊獵中に發見したもので、「エンサ」は「アンサー」のなまりで、「フフ」は白色を意味する。「アシャンチ」人はすべて此の酒を愛用するので多量に醸される。

「チラン」Chilang は「ヒリツピン」人の造るもので、甘蔗汁を原料とする。

「ムチュモール」Muchumor は「カムチャツカ」人の醸す酒で、葎と漿果を原料とする。

「シンボプカ」Shimpovka は「シベリヤ」人の飲む酒で、野生の薔薇の葉で造るものである。赤色を呈して清澄し、且つ炭酸瓦斯を含むのである。

又印度では「モーラ」Moola の花から、「ダル」酒と稱する一種の酒を醸造してゐる。一本の「モーラ」樹は一年間に、二〇〇—三〇〇封度の花をつける。此の花は花瓣厚くして多量の糖分を含み、此の乾燥した花の一〇噸から、九〇%の酒精九〇「ガロン」を製出し得べく、印度中の一州のみで年々同上の酒精を、一〇〇〇〇〇「ガロン」收得するだけの樹木がある。

第四節 第四區 穀類酒

甲 複行式 穀類酒

一、清 酒

一、來 歴

清酒は單に酒でも通じ、或は正宗（漢）（セイシウ（音））とも稱し、我國の所謂國民的酒精飲料である。尙和名「サケ」は榮の約若しくは榮水の略で、酔へば榮へ樂しむの義がある。近年其の醸造百高は五五〇—五六〇萬石を上下して、其他の我國に産する麥酒焼酎等のあらゆる酒類を合算するも、之が二割内外にも當らないのである。

我國の酒の起原に就ては、遠く神代の古から盛んに用ひられたことは、史上に明かな事實であ

る、それて多くの場合に本邦の酒の起原の引合に出される古事記の中の、素盞鳴尊が八頭八尾の大蛇を退治の爲めに造らしめられた酒は、衆葉て云ふからには所謂果實酒と信すべきである。又神代の昔米を原料とした酒の事蹟は、紀記風土記等に散見する處であるが、之に多少の改善が加へられたのは、崇神天皇の御宇大物主神の掌酒（御酒造りの役）活日の技術、並に次に示す處の應神天皇の御代に、百濟から傳來の醸造法を加味したによるもので、以て今日の濁酒や清酒製造の基礎を確立したのである。

亦百濟國主照古王、以牡馬一疋、牝馬一疋、付阿知吉師、以貢上、（中略）又秦造之祖、漢直之祖、及知釀酒人名仁番亦名須須許理等參渡來也、故是須須許理釀大酒以獻、於是天皇字羅宜是所獻之大御酒、御歌曰、須須許理賀、迦美斯美岐邇、和禮惠比邇祚理、許登那具志、惠具志邇、和禮惠比邇祚理。

上述は古事記に記されたものである。蓋し我が清酒や濁酒等の米原料酒造法の第一期の改造は、三韓征伐の餘澤と觀るのが至當であらう。斯くして我が酒造法の具体的に史乘にあらはれたのは、前年聖上陛下が御即位の際に、大典の御用に供せられた白貴黒貴の製法である。即ち今を去ること約一〇〇〇年前の延喜酒造式に、

酒を造るには米一石二斗八升六合を以て麩（麴）となし、七斗一升四合を以て飯となし、水五升を合して二甕となす。甕毎に酒一斗七升八合五勺を得。熟後久佐木灰三升を以て之に和し、黒貴と稱へ、和せざるを白貴と稱ふ。

云々とあるのがそれである。

爾來酒造の方法は時代を追ふて次第に發達し、飲酒の風習は益々盛大となり、孝徳天皇の二年には、既に禁酒令の發布をさへ見るに至つた。足利氏の中葉頃から奈良の天野酒が著名となり、江戸時代の初めに至るまで其の名を恣にした。酒粕の漬物が今に奈良漬と稱せられるのを見ても、其の頃の盛況が想ひ知られるのである。されど當時は勿論何れも極めて濃厚な濁酒であつた。それが濾過せられて今日の清酒の面影が出來たのは、文祿慶長の頃攝津の池田伊丹地方から、漸次工夫案出せられたのである。次で西の宮今津魚崎等の所謂灘酒が勃興し、就中享保年間魚崎の人山邑太左衛門氏が、これ迄粗白米を原料に使用して居つたのを精白米に代へ、併せて酒造に硬水の著功あることを實際に發見して、それ迄濃厚油の如くなりし酒質を全く一變して、淡白芳醇な現代の酒、所謂正宗の起原をひらいたのである。而して明治の初年以來税源と産業との両方面から、其事業の發達を奨励した結果、前記の諸地方の外に、各地各所に銘釀地優良酒を出すこと、

なつた。而して現今清酒の銘醸地は、兵庫縣灘地方、京都府、伏見地方、廣島縣西條地方、岡山縣玉島地方、福岡縣城島地方、及び秋田縣の一部等である。就中兵庫縣灘地方は、其間他の銘醸地が幾多の起伏變轉を經來つたにも係らず、獨り極めて順調に發達して、其の特色ある芳醇さ、加へるに巨大な資本と在來の老舗との大集中を背景として、常に全國醸造高の一割五〇一六〇萬石を醸造し、盛に關東京阪其他の方面に、根底ある販路を領有して居る。但し清酒其のもの、實質を比較して、所謂一騎打ちの品階をするときは、所謂銘醸に地域なして、近來殊に全國各所に努力の結晶ともみる可き優釀逸吟が產出されて居る。

年次清酒及其他的酒類査定有高表

年度	清酒	濁酒	白酒	味淋	燒酎	麥酒	酒精及酒精含有飲料
三〇	四、三九六、四〇〇	六、五、一二五、五	二、九七七、七	四、四三三、五	六、六、一七九、九	—	五、六八七、七
三一	四、一九七、三六一	八、二、五四、一	二、一三一、一	四、七、七三、七	九、九、二五、二	—	五、五九六、六
三二	三、九八九、四七八	六、一、〇八九、九	三、四九七、七	四、七、二一、七	一、二、一、四、一	—	五、二七五、五
三三	四、六一五、〇六八	六、三、四七、三	三、七、一、四	四、三、五、四、九	一、四、八、五、九	一、三、四、三、四、石	三、六六、六
三四	四、〇四、一、三、五	九、〇、〇八、三	三、五、〇、二	三、二、四、四、〇	一、二、九、九、〇、八	九、一、〇、四、六	三、五七七、七
三五	三、三〇九、〇一七	四、三、三、二、四	三、一、九、〇	二、九、一、四、九	一、一、七、三、六、七	九、三、三、三、三	三、六、〇、四
三六	三、六、三、九、六、三	四、三、八、六、八	三、〇、八、九	三、四、二、三、三	一、二、九、九、四、六	九、九、〇、四、七	七、六、〇、六

三七	三、一五三、一五二	四、〇、一五五	二、九、五、三	三、一、八、二、八	一、一、六、五、一、七	一、三、三、四、一、一	二、七、八、五、〇
三八	三、七九三、〇七九	三、五、二、〇、五	三、六、三、七	三、八、八、二、八	一、二、八、三、三、九	一、五、九、三、六、八	二、四、〇、二、二
三九	四、一六七、七二一	三、四、四七、六	四、八、一、三	四、七、七、五、一	一、五、一、〇、九、八	二、〇、一、四、四	二、一、三、一、二
四〇	四、三六八、九七六	二、八、二、八、九	五、八、七、二	五、三、八、五、一	六、七、四、七、八、二	一、六、三、三、九、六	一、八、八、一、〇
四一	四、一三四、九六八	二、一、二、五、八	六、三、二、五	五、三、六、三、八	一、八、五、七、八、八	一、五、〇、八、三、一	二、〇、六、四、一
四二	三、九二二、〇七三	二、二、一、五、三	六、五、四、七	五、三、四、一、六	一、九、二、二、六、五	一、五、五、七、四、一	三、二、八、八、八
四三	三、八六一、一二四	一、九、五、一、六	六、七、三、一	五、三、七、四、三	二、九、六、九、一、三	一、七、八、六、六、〇	一、一、五、〇、七
四四	四、一九八、四一九	一、六、四、六	七、〇、二、三	五、六、〇、八、七	二、三、四、二、一、二	一、九、六、四、四	二、〇、一、八、〇
四五	四、一二九、〇〇九	一、六、八、五、八	七、〇、四、三	五、四、三、七、七	二、五、七、六、〇、四	二、二、一、七、五、二	二、一、九、三、二
二	四、二一六、八九二	一、八、六、九、六	六、七、三、七	六、〇、〇、六、四	二、七、六、八、七、二	二、三、八、五、二、〇	二、三、二、六、三
三	三、六八三、〇二九	二、〇、九、六、四	七、〇、九、四	六、一、五、九、一	二、六、七、七、一、八	二、四、八、八、一、八	二、一、二、七、二
四	三、八八三、三〇六	一、七、七、九、六	七、九、〇、八	六、六、一、八、六	二、六、八、三、三、一	三、四、五、一、四、二	二、四、一、五、九
五	四、六〇七、五六九	一、九、一、三、七	九、〇、七、〇	八、〇、九、二、五	三、一、三、七、七、八	四、二、二、四、八、五	二、七、九、六、九
六	五、〇八五、六七一	一、九、九、二、九	一〇、二、七、五	九、一、〇、六、四	三、一、五、二、一、七	五、一、一、五、二、五	三、八、六、〇、九
七	四、九三二、八六一	一、七、八、六、八	九、七、九、三	一〇、三、四、六、一	三、九、五、二、四、四	六、七、七、二、四、九	六、四、四、〇、四
八	五、八七七、一六二	二、八、五、四、三	一〇、三、九、五	一〇、〇、三、〇、八	五、六、八、九、六、七	五、五、〇、〇、八、九	六、四、三、九、八
九	四、二五六、二二四	二、〇、四、五、八	一一、〇、六、八	八、一、七、六、七	四、一、九、五、四、〇	六、五、六、一、七、四	七、一、九、七、七
〇	五、五二九、一七四	二、三、七、九、五	一二、六、九、一	一一、四、三、五、〇	四、六、七、一、二、一	七、六、四、三、四、四	六、二、一、四、七

一一一 五、五五四、五九七
一一二 二二、二三二 一一、六二六 一一四、六六〇 四九一、七七〇

右表によると大正三―四の兩酒造年度は、諒闇の後を受けたのご、歐洲大戰勃發當時の財界不況の影響さて、酒造界は極めて悲惨なる状態を出現したのである。其の後數年間は、一般經濟界の活躍に伴ふて漸次活況を持續し、遂に大正八酒造年度には、五八七萬石餘といふ未曾有の査定高を現出した。然るに其翌年は、財界の恐慌と前年度の過釀から多額の持越高を殘存した結果、當業者相戒めて其の製造を自制したが爲に、前年度に比べて一六二萬石餘の大減釀をなしたが、酒價は却つて騰貴して當業者の懐中を利益せしめ、又其の翌年は一般經濟界の不振に拘らず、依然として好況を持續した。而して大正一一酒造年度は、前年度の好況と空前の米價安さて、當業者が無意識に少なからず自制力を失ふたが爲めに、其の査定高は五・五五四・五九七石に達して恰も大正八酒造年度の造石景氣を再現せしめ様としたのだ。が一般不景氣の襲來と關東大震災の結果とは、次年度あたりには、最も深刻なる打撃を、我が清酒界否酒造界に影響しはしないかと私に懸念せられる。

次表は北村銳氏編、統計より觀たる清酒釀造界から抜いたものである。

酒造年度	全 國 人 口	清 酒 消 費 高	消 費 高	同 上 指 數	同 上 指 數	同 上 一 人 當 量
四一八	三三、五〇八、〇〇〇	一〇〇	三、一六六、〇〇〇	一〇〇	〇九四	〇九四
九一三	三五、三四五、〇〇〇	一〇五	三、七一三、〇〇〇	一一七	一〇五	〇九五
一四一八	三七、〇七八、〇〇〇	一一一	三、六八六、〇〇〇	一一六	〇九九	〇九九
一九一三	三九、五四一、〇〇〇	一一八	三、三一〇、〇〇〇	一〇四	〇八四	〇八四
二四一八	四一、四五五、〇〇〇	一二四	三、八八四、〇〇〇	一二二	〇九四	〇九四
二九一三	四三、七五四、〇〇〇	一三一	四、二二四、〇〇〇	一三三	〇九七	〇九七
平 均						
三四一三	四六、八一六、〇〇〇	一三八	三、六二九、〇〇〇	一四四	〇七八	〇七八
三九	四九、五七一、〇〇〇	一四八	四、〇五〇、〇〇〇	一四八	〇八二	〇八二
四〇	四九、〇九二、〇〇〇	一四七	四、二〇〇、〇〇〇	一三三	〇八六	〇八六
四一	四九、三一九、〇〇〇	一四七	三、八八四、〇〇〇	一二二	〇九七	〇九七
四二	五〇、〇一一、〇〇〇	一四九	四、一七六、〇〇〇	一三一	〇八三	〇八三
四三	五〇、七一六、〇〇〇	一五二	四、二一〇、〇〇〇	一三二	〇八三	〇八三
四四	五一、四三五、〇〇〇	一五三	四、一五九、〇〇〇	一三一	〇八〇	〇八〇
四五	五一、一六七、〇〇〇	一五六	四、一三七、〇〇〇	一三一	〇七九	〇七九
二	五二、九一一、〇〇〇	一五八	四、二五四、〇〇〇	一二八	〇七七	〇七七

三	五三、六七五、〇〇〇	一六〇	四、〇五四、〇〇〇	一二八	〇七五
四	五四、四四八、〇〇〇	一六三	四、二〇六、〇〇〇	一五二	〇七七
平均					〇七九
五	五五、二三五、〇〇〇	一六五	四、五四四、〇〇〇	一四三	〇八二
六	五六、〇三五、〇〇〇	一六七	四、八一三、〇〇〇	一五二	〇八五
七	五六、八五一、〇〇〇	一六九	五、一四四、〇〇〇	一六一	〇九〇
八	五七、七八五、〇〇〇	一七二	五、二七七、〇〇〇	一六六	〇九一
九	五八、四三二、〇〇〇	一七四	五、五五一、〇〇〇	一七五	〇九五
一〇	五九、一三二、〇〇〇	一七六	五、三七三、〇〇〇	一六九	〇九一
平均					〇八九
總平均					〇八六

明治四年から三十三年迄三十ヶ年間は人口と消費高は稍比例し、三十四年から大正四年迄十五ヶ年間は、年を経るに従ひ消費高減小し、大正四年の指數に於て一六三に對し一三二、即ち三一の差を生じたのである。大正五年から漸次恢復して人口と消費と比例するに至つた。

尙一人當り消費量に就て見るも、最初三十ヶ年間は一人當り〇九六合、次の十五ヶ年間は〇七九合、近年に至り〇八九合、總平均〇八六合と云ふ數字を示して居る。最近に至り幾分増加の傾

向がないでもないが、將來一人當り消費量一斗を超過するが如きは、先づ稀なりと見て大過がないのである。

二、性 状

清酒は其の性状淡黄色透明で、酒精分の多い割合に越幾斯分が少なく、醸造酒としては頗る淡泊な香味を有つて居る。茲に清酒の化學的成分上の標準を示めすと、比重は〇・九九〇—一・〇〇〇の範圍で優良酒は一般に〇・九九〇〇内外である。概して辛口酒は比重が軽く甘口酒は重い。酒精分は一六・〇—二二・〇%であるが、少くとも一七%以上なければならぬ。越幾斯分は糖分糊精不揮發酸「グリセリン」總窒素、灰分等を包含して其の範圍内は三・〇—六・〇%である。而して優良酒は酒精分一七・〇%越幾斯分三・五%以上あるを通例とする。又同量の越幾斯分でも、比較的糖分の多いものゝ然らざるものがある。要するに酒精と越幾斯との含有量は、品質に重要な關係を及ぼすもので、前者は辛味を、後者は旨味甘味を感ぜしめて、而かも互に相殺する性質を有して居る。例へば酒精分が増加しても、越幾斯分が之に比例して増加すれば、其の味には大差がない。又越幾斯分に比べて、酒精の量が少なければ甘口となり、多ければ辛口となる。次に普通總酸分は〇・一三五—〇・二四〇%であるが、其の一割以下が不揮發酸で、他の大部分は琥

珀酸である。此の總酸の多少も酒質に影響することが大で、〇・二二%となるに既に不快味を感じしめるもので、〇・一六〇—〇・一九〇%の範圍が適當量である。

尙我が清酒は世界の醸造酒中で、最も清酒分に富めるもので、稀には二〇%にも達することがある。併し乍ら在來から酒造を三年すれば、一年は水を賣るなどの諺が残れる程で、近來でも清酒が藏出されて商舖を轉々する間に、時に少なからず割水する習慣があるので、最後に酒客の口腹を見舞ふ頃には、多くは酒精分が一六—一七%から一四—一五%にまで減じて居る。

第八回全國酒類品評會金牌授賞清酒三四品の内

比重、酒精、越幾斯、總酸、糖分の各最大最小の分の分析表、製造方法、製成歩合表

酒名	酒類	製造者	比重	酒精 (%)	越幾斯	總酸 (琥珀酸)	糖分	清酒度
賀茂鶴 一號庫	口號	廣島 賀茂鶴酒造會社	一、〇〇一〇	一七、三	四、八九七	〇、一八八八	一、七一二	〇
同 二號庫	同	同	〇、九九七五	一八、三	四、一五八	〇、一七七〇	一、一三六	三、五
白 菊 二號	秋田 高橋 長助	一、〇〇〇〇	一七、〇	四、六二一	〇、一八八八	一、四九二	〇	〇
國ノ一 一號	同 古川 佐一	一、〇〇〇〇	一七、一	四、六五〇	〇、一七七〇	一、九一六	〇	〇
賀茂鶴 二號庫	同 賀茂鶴酒造會社	〇、九九六八	一七、三	四、一一九	〇、一五三四	一、三三二	四、五	〇

福美人 一號庫	廣島 西條酒造株式會社	〇、九九四五	一七、五	三、三八三	〇、一六五二	〇、六四〇	八、〇	〇
福美人 二號庫	同 西條酒造株式會社	一、〇〇〇八	一七、〇	五、四八八	〇、一七二二	一、五五二	〇	〇
三吉正宗 一號	同 三吉 左右衛門	〇、九九七〇	一六、三	四、〇六〇	〇、一八八八	一、三三二	四、五	〇
滿壽 一號	静岡 増井 房吉	〇、九九三五	一七、八	三、五二八	〇、一七二一	一、〇一六	九、五	〇

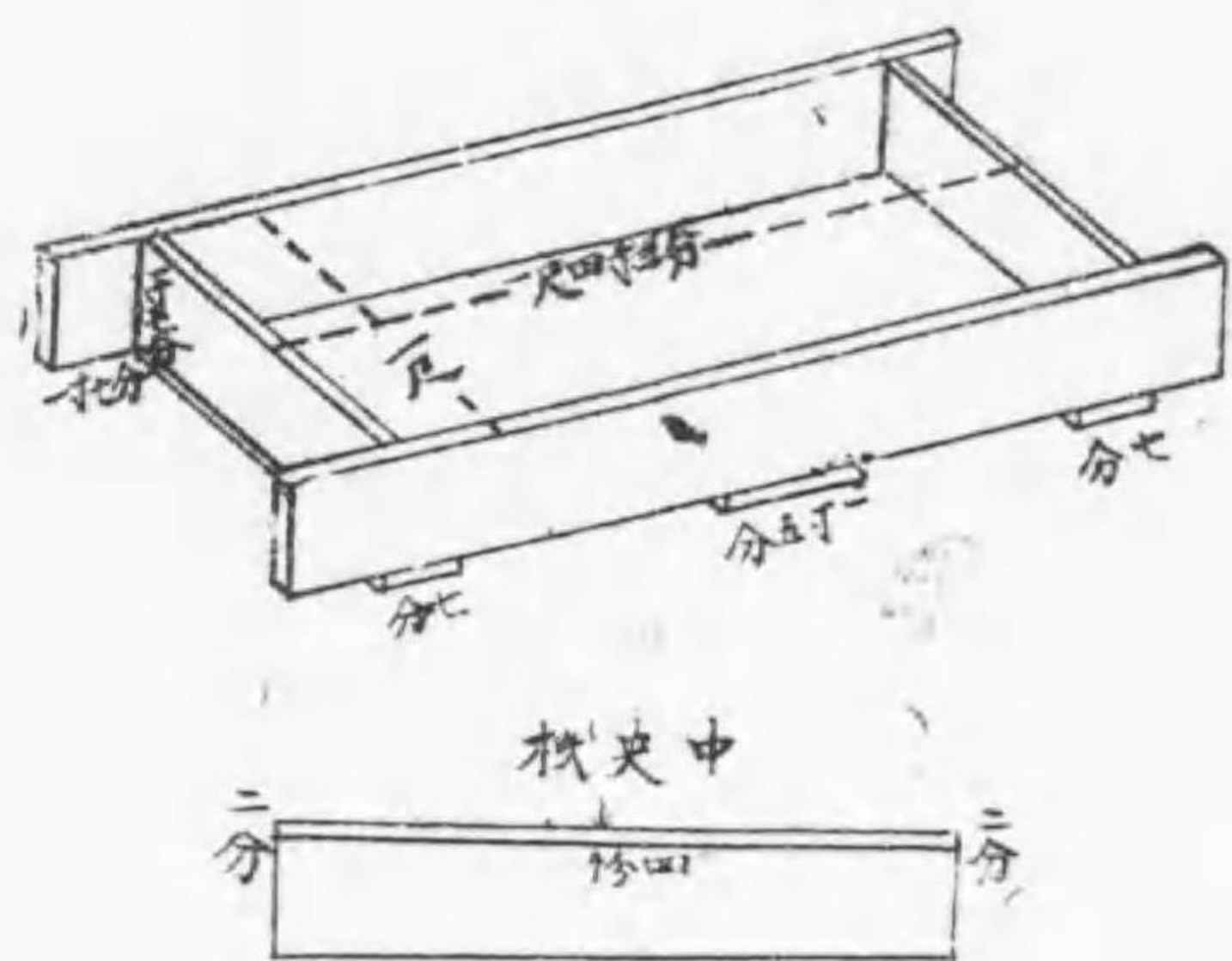
元酒母又ハ	初添	仲添	留添	計	汲水歩合	粕歩合	酒母區分
蒸米、四〇〇〇	一、〇四〇〇	二、〇六〇〇	三、〇九〇〇	六、二七〇〇	一、一一一	七、七〇八	普通 醗
麴米、一六〇〇	一、〇四〇〇	二、〇六〇〇	三、〇九〇〇	六、二七〇〇	一、一一一	七、七〇八	普通 醗
液水、四八〇〇	一、〇四〇〇	二、〇六〇〇	三、〇九〇〇	六、二七〇〇	一、一一一	七、七〇八	普通 醗
同右、六五〇〇	一、〇四〇〇	二、〇六〇〇	三、〇九〇〇	六、二七〇〇	一、一一一	七、七〇八	普通 醗
同右、七六五〇	一、〇四〇〇	二、〇六〇〇	三、〇九〇〇	六、二七〇〇	一、一一一	七、七〇八	普通 醗
同右、八二八〇	一、〇四〇〇	二、〇六〇〇	三、〇九〇〇	六、二七〇〇	一、一一一	七、七〇八	普通 醗
同右、六四九五	一、〇四〇〇	二、〇六〇〇	三、〇九〇〇	六、二七〇〇	一、一一一	七、七〇八	普通 醗
同右、七二八〇	一、〇四〇〇	二、〇六〇〇	三、〇九〇〇	六、二七〇〇	一、一一一	七、七〇八	普通 醗
同右、八二八〇	一、〇四〇〇	二、〇六〇〇	三、〇九〇〇	六、二七〇〇	一、一一一	七、七〇八	普通 醗

同右、五〇〇〇〇〇	同右、七二〇〇〇〇	同右、七二〇〇〇〇	同右、七二〇〇〇〇
一、二四〇〇〇〇	一、二四〇〇〇〇	一、二四〇〇〇〇	一、二四〇〇〇〇
二、二八〇〇〇〇	二、二八〇〇〇〇	二、二八〇〇〇〇	二、二八〇〇〇〇
三、三〇〇〇〇〇	三、三〇〇〇〇〇	三、三〇〇〇〇〇	三、三〇〇〇〇〇
四、三二〇〇〇〇	四、三二〇〇〇〇	四、三二〇〇〇〇	四、三二〇〇〇〇
五、三四〇〇〇〇	五、三四〇〇〇〇	五、三四〇〇〇〇	五、三四〇〇〇〇
六、三六〇〇〇〇	六、三六〇〇〇〇	六、三六〇〇〇〇	六、三六〇〇〇〇
七、三八〇〇〇〇	七、三八〇〇〇〇	七、三八〇〇〇〇	七、三八〇〇〇〇
八、四〇〇〇〇〇	八、四〇〇〇〇〇	八、四〇〇〇〇〇	八、四〇〇〇〇〇
九、四二〇〇〇〇	九、四二〇〇〇〇	九、四二〇〇〇〇	九、四二〇〇〇〇
一〇、四四〇〇〇〇	一〇、四四〇〇〇〇	一〇、四四〇〇〇〇	一〇、四四〇〇〇〇
一一、四六〇〇〇〇	一一、四六〇〇〇〇	一一、四六〇〇〇〇	一一、四六〇〇〇〇
一二、四八〇〇〇〇	一二、四八〇〇〇〇	一二、四八〇〇〇〇	一二、四八〇〇〇〇
一三、五〇〇〇〇〇	一三、五〇〇〇〇〇	一三、五〇〇〇〇〇	一三、五〇〇〇〇〇
一四、五二〇〇〇〇	一四、五二〇〇〇〇	一四、五二〇〇〇〇	一四、五二〇〇〇〇
一五、五四〇〇〇〇	一五、五四〇〇〇〇	一五、五四〇〇〇〇	一五、五四〇〇〇〇
一六、五六〇〇〇〇	一六、五六〇〇〇〇	一六、五六〇〇〇〇	一六、五六〇〇〇〇
一七、五八〇〇〇〇	一七、五八〇〇〇〇	一七、五八〇〇〇〇	一七、五八〇〇〇〇
一八、六〇〇〇〇〇	一八、六〇〇〇〇〇	一八、六〇〇〇〇〇	一八、六〇〇〇〇〇
一九、六二〇〇〇〇	一九、六二〇〇〇〇	一九、六二〇〇〇〇	一九、六二〇〇〇〇
二〇、六四〇〇〇〇	二〇、六四〇〇〇〇	二〇、六四〇〇〇〇	二〇、六四〇〇〇〇
二一、六六〇〇〇〇	二一、六六〇〇〇〇	二一、六六〇〇〇〇	二一、六六〇〇〇〇
二二、六八〇〇〇〇	二二、六八〇〇〇〇	二二、六八〇〇〇〇	二二、六八〇〇〇〇
二三、七〇〇〇〇〇	二三、七〇〇〇〇〇	二三、七〇〇〇〇〇	二三、七〇〇〇〇〇
二四、七二〇〇〇〇	二四、七二〇〇〇〇	二四、七二〇〇〇〇	二四、七二〇〇〇〇
二五、七四〇〇〇〇	二五、七四〇〇〇〇	二五、七四〇〇〇〇	二五、七四〇〇〇〇
二六、七六〇〇〇〇	二六、七六〇〇〇〇	二六、七六〇〇〇〇	二六、七六〇〇〇〇
二七、七八〇〇〇〇	二七、七八〇〇〇〇	二七、七八〇〇〇〇	二七、七八〇〇〇〇
二八、八〇〇〇〇〇	二八、八〇〇〇〇〇	二八、八〇〇〇〇〇	二八、八〇〇〇〇〇
二九、八二〇〇〇〇	二九、八二〇〇〇〇	二九、八二〇〇〇〇	二九、八二〇〇〇〇
三〇、八四〇〇〇〇	三〇、八四〇〇〇〇	三〇、八四〇〇〇〇	三〇、八四〇〇〇〇
三一、八六〇〇〇〇	三一、八六〇〇〇〇	三一、八六〇〇〇〇	三一、八六〇〇〇〇
三二、八八〇〇〇〇	三二、八八〇〇〇〇	三二、八八〇〇〇〇	三二、八八〇〇〇〇
三三、九〇〇〇〇〇	三三、九〇〇〇〇〇	三三、九〇〇〇〇〇	三三、九〇〇〇〇〇
三四、九二〇〇〇〇	三四、九二〇〇〇〇	三四、九二〇〇〇〇	三四、九二〇〇〇〇
三五、九四〇〇〇〇	三五、九四〇〇〇〇	三五、九四〇〇〇〇	三五、九四〇〇〇〇
三六、九六〇〇〇〇	三六、九六〇〇〇〇	三六、九六〇〇〇〇	三六、九六〇〇〇〇
三七、九八〇〇〇〇	三七、九八〇〇〇〇	三七、九八〇〇〇〇	三七、九八〇〇〇〇
三八、一〇〇〇〇〇〇	三八、一〇〇〇〇〇〇	三八、一〇〇〇〇〇〇	三八、一〇〇〇〇〇〇
三九、一〇二〇〇〇〇	三九、一〇二〇〇〇〇	三九、一〇二〇〇〇〇	三九、一〇二〇〇〇〇
四〇、一〇四〇〇〇〇	四〇、一〇四〇〇〇〇	四〇、一〇四〇〇〇〇	四〇、一〇四〇〇〇〇
四一、一〇六〇〇〇〇	四一、一〇六〇〇〇〇	四一、一〇六〇〇〇〇	四一、一〇六〇〇〇〇
四二、一〇八〇〇〇〇	四二、一〇八〇〇〇〇	四二、一〇八〇〇〇〇	四二、一〇八〇〇〇〇
四三、一〇九〇〇〇〇	四三、一〇九〇〇〇〇	四三、一〇九〇〇〇〇	四三、一〇九〇〇〇〇
四四、一〇九〇〇〇〇	四四、一〇九〇〇〇〇	四四、一〇九〇〇〇〇	四四、一〇九〇〇〇〇
四五、一〇九〇〇〇〇	四五、一〇九〇〇〇〇	四五、一〇九〇〇〇〇	四五、一〇九〇〇〇〇
四六、一〇九〇〇〇〇	四六、一〇九〇〇〇〇	四六、一〇九〇〇〇〇	四六、一〇九〇〇〇〇
四七、一〇九〇〇〇〇	四七、一〇九〇〇〇〇	四七、一〇九〇〇〇〇	四七、一〇九〇〇〇〇
四八、一〇九〇〇〇〇	四八、一〇九〇〇〇〇	四八、一〇九〇〇〇〇	四八、一〇九〇〇〇〇
四九、一〇九〇〇〇〇	四九、一〇九〇〇〇〇	四九、一〇九〇〇〇〇	四九、一〇九〇〇〇〇
五〇、一〇九〇〇〇〇	五〇、一〇九〇〇〇〇	五〇、一〇九〇〇〇〇	五〇、一〇九〇〇〇〇

三、製法

清酒の醸造法を簡単に述べると、先づ麴米の製造である。其の方法は精白した粳米を浸漬して蒸米とし、之を盆上に一斗つ、擴布して三〇度位に冷却し、常に二五度内外の温度を保留する麴室中の床上に引込み、三―四時間の後に種麴を播種して床採操作を行ふてよく攪拌し、次で床返し、盛り、初仕事、仲仕事、留仕事、積換、出麴等の各操作を經過させるのである。然るときは

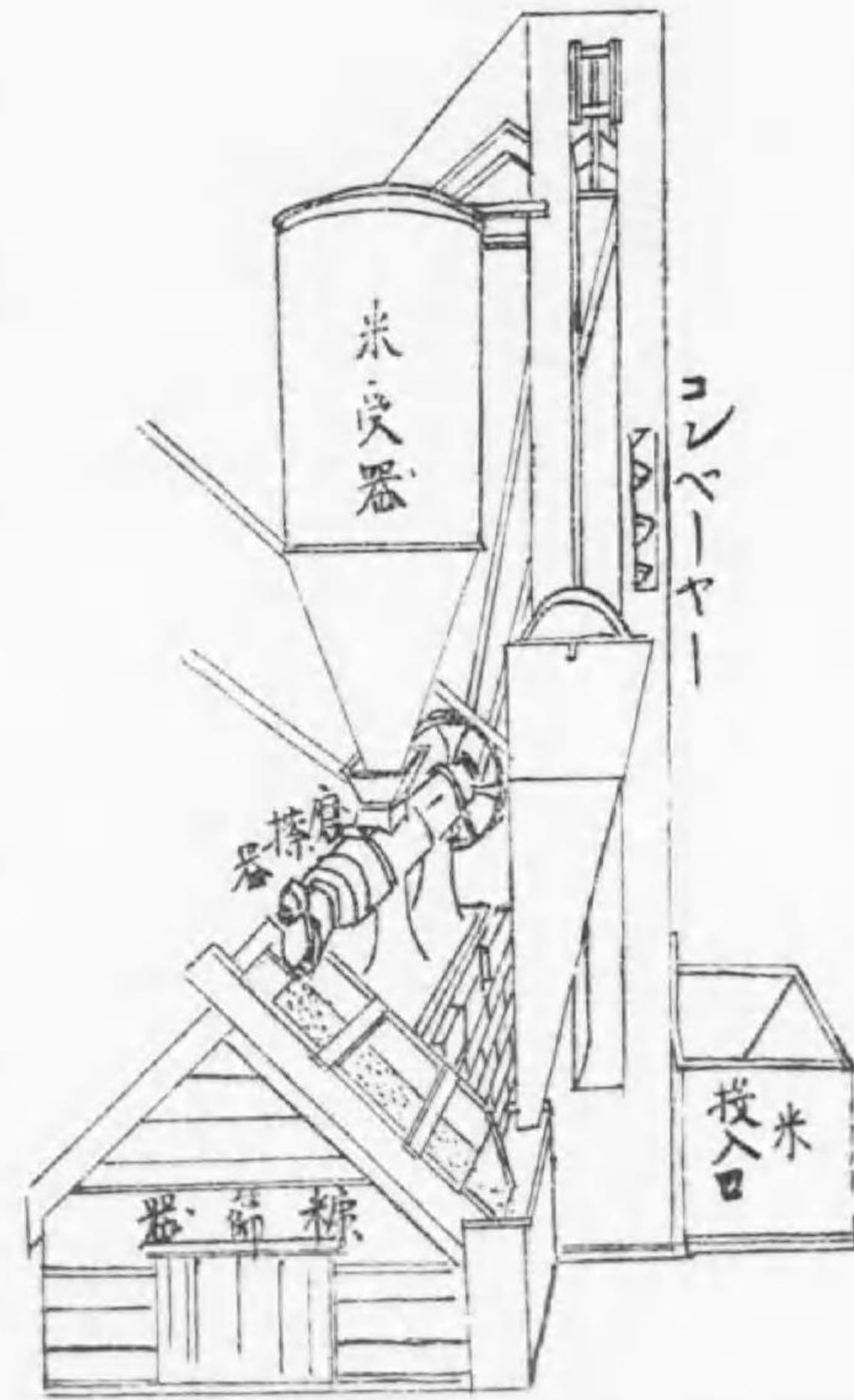
第八圖



蓋 麴

物料の温度は三二度内外から漸次上昇して四二度内外の最高温度に達し、種麴即ち「アスバラギラス・オリゼ」菌が、米粒の全面に或る程度の發育をする。而して出来上りし麴はそれ自身甘味を有すること共に、蒸米を溶解し且つ糖化する作用を有するのである。次に酒母を製造する。其の方法は一定量の蒸米と麴と水を、半切と稱する平たい容器中に分配し、之を攪拌桶碎し、數日の後に坪臺と云ふ深い容器に移し、一兩日の後木製の容器に熱湯を詰めた所謂暖氣樽を使用して、暖氣入れ、休み、追暖氣入れ、配分けの各操作を行へば、澁酸辛苦旨の五味を有する處の泥狀液、即ち酒母となるのである。而して酒母には主として清酒の酒精醱酵を掌る處の清酒酵母を一坵中に三―四億個の程度で含有する。清酒酵母の作用は、麴の力で蒸米を分解溶出した糖分を醱酵して、酒精分と炭酸瓦斯とに分解する能力を有する。即ち麴と配との一定量を仕込桶に採り、蒸米と水とを

第九圖



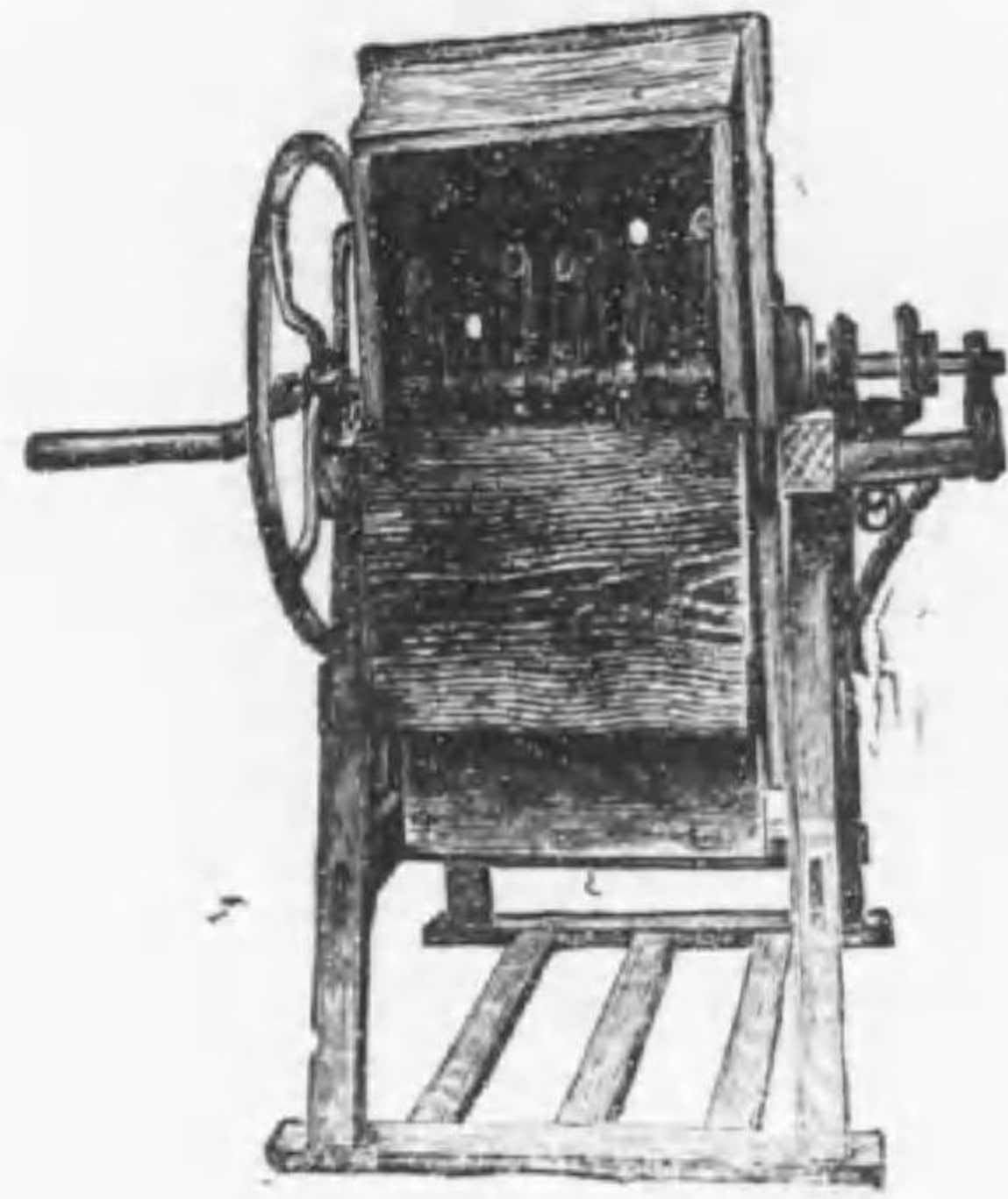
例一の機米精擦摩

一二—三度内外の温度で初添伸添留添の三段仕込をなし、晝夜適度の攪拌を行ひつ、放置する
 と麴の糖化と醗の醗酵とが調節的に行はれて、盛に炭酸瓦斯を放出して泡沫を生じ、十数日後に
 は糖分の大部分が酒精
 に變して熟成する。依
 つて之を搾取して其の
 酒精を分離すれば、爰
 に目的とする處の清酒
 即ち生酒が生ずる。

(一) 米 及 水

米及び水は、清酒の
 二要素であつて、清酒
 は梗米の水で、米と水
 とで出来ること云ふも敢て差支へない。元來麴菌は生米まぜどの儘、即ち生の澱粉質上では、完全に生育
 繁殖することが出来ない。故に蒸餾して蒸米、即ち糊狀澱粉とする必要がある。又糊狀澱粉は適

第十圖



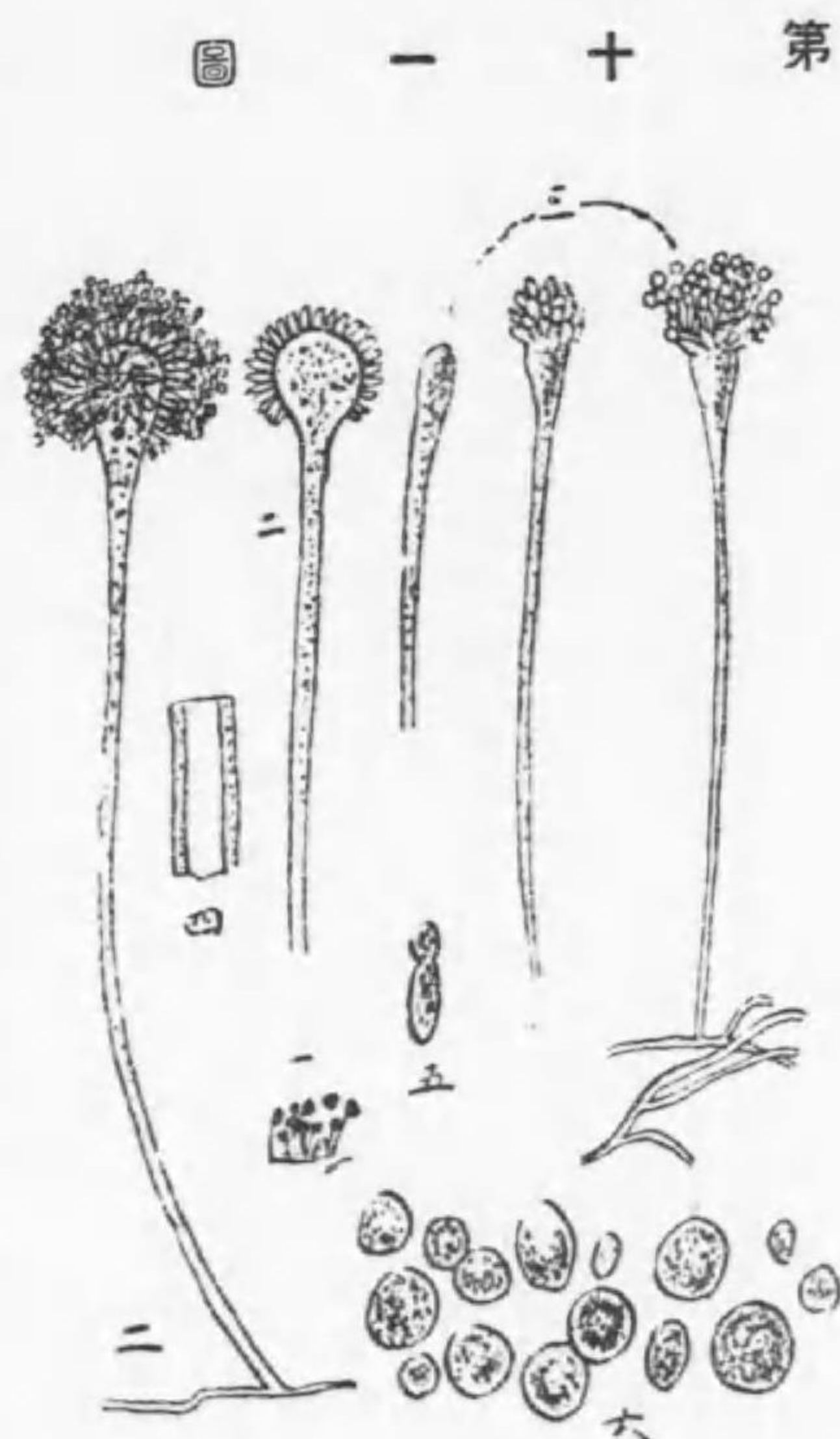
洗米機の一例(益田式)

(一) 麴

度に良水を加へないと、麴菌の糖化作用と醗の醗酵作用は、適度に働くことが出来ないものであ
 る。これが原料水を重視しなければならぬ理由である。蒸米は其の目的に向つて、即ち製麴用
 又は掛米用に對して、性状の可否と精白度が其の適度を得ることが大切である。又汲水は醗及
 び醗に關して、それぞれ其の適量を汲むことを忘れてはならない。而して良酒を醸す處の第一の
 機會は原料の適不適と善惡の選擇を失はないこと
 である。

麴は主として蒸米中の澱粉質を溶解して、糖分
 に變ずる、即ち糖化作用を掌るものである。され
 ば酒造に當つて麴の出來が悪く、従つて糖化作用
 が不完全なときには、醗中に多量の蒸米分を、其
 のまゝ酒粕として殘留する。又麴の性質が不良で
 多量の有害微生物等を含む居ると、醗に對し
 ても、醗に對しても、恐る可き害毒を與へて之を

清酒麴菌



- 一、アスマルゲルス・ナリツエー
- 一、芽胞十数（顕大）
- 二、芽胞十柄（七五倍）
- 三、芽胞十柄及び芽胞子の発生（七五倍）
- 四、芽胞子柄の一部（四〇〇倍）
- 五、種子（四〇〇倍）
- 六、芽胞子（八〇〇倍）

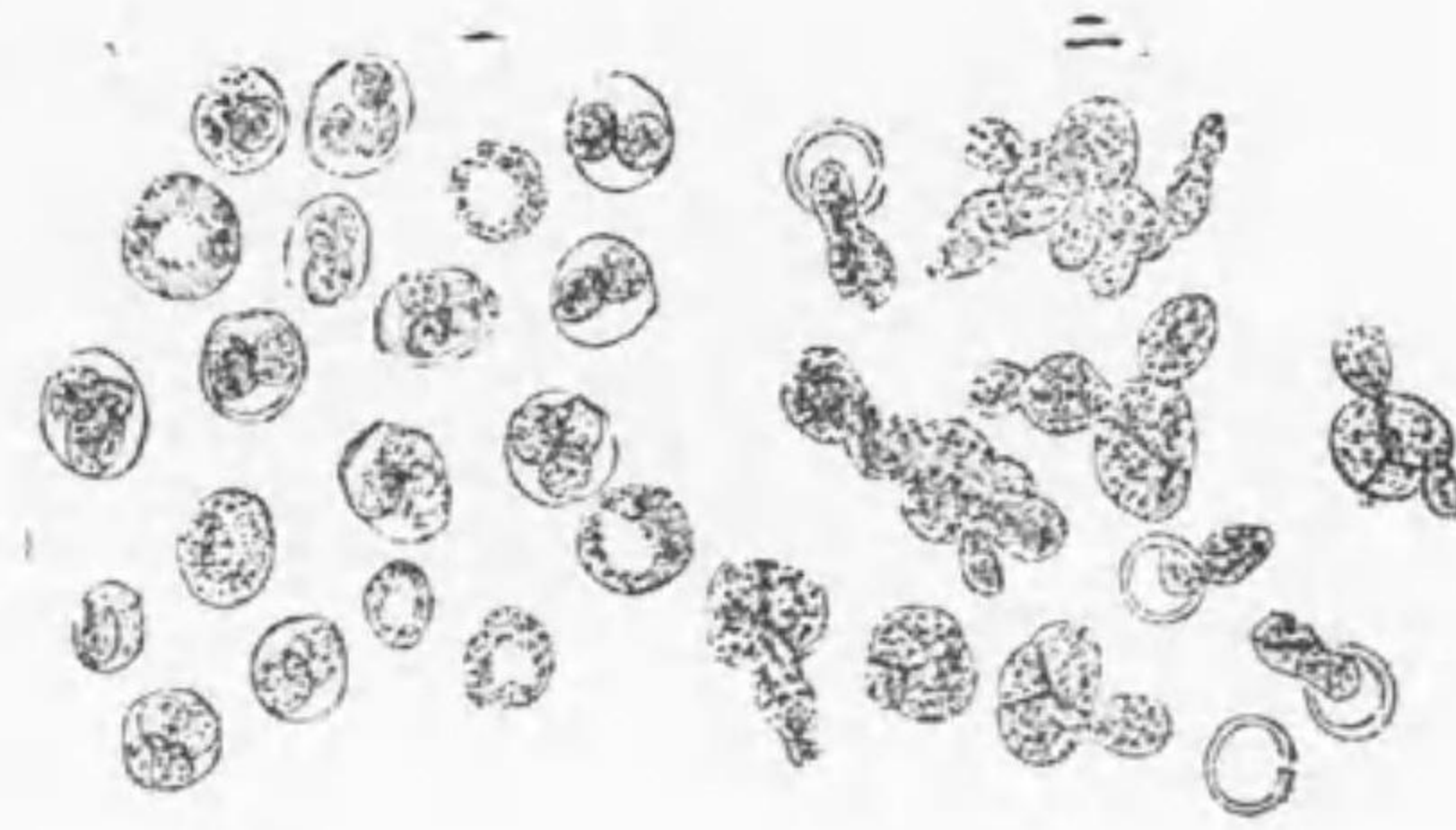
變敗せしめる。種麴とは、蒸米の表面上に「アスマラギラス・オリゼー」菌を蕃殖せしめて、其の生殖機關である芽胞子を形成せしめたものである。即ち製麴の際に蒸米に種麴を播種すると、麴菌の芽胞子は蒸米粒に附着して成長し、漸時にして白色の菌絲を生ずると共に、蒸米の一部も

糖化せられて乳白色の糖分に變化し、甘味を帯び來つて麴となる。故に清酒用米麴とは麴菌を蒸米に發育せしめ、而も種麴の如く芽胞子を成熟せしめるに至らず、中途で出麴して冷却し其の成長を中止したものである。それで此の菌絲が發育する時には、其の細胞内に麴糖化素等の酵素類が形成蓄積せられる。故に製麴の要点は第一に性質の最も良好な種麴を選ぶこと、第二に製麴法に注意して有害菌を蕃殖せしめず、糖化力の盛んな、風味良好な製品を得ることである。

(三) 酏

麴の主なる作用がその中に存在する糖化素等の酵素の作用にあるが如く、酏の目的は酏中に蕃殖する清酒酵母菌「サツカロミセス・サケ」の作用を主眼とする。此の清酒酵母を一〇〇〇倍の顯微鏡で視ふと、徑が一分位に見える圓形や卵形の細胞體である。清酒酵母は常に種麴、麴、稻藁、或は醸造場の空氣中に存在し、酒母製造中に種々な徑路を経て、徐々に甘味ある物料中に發育し來り、暖氣入れ期となつて、生酏が適當な温度と甘味と酸味とを有するに至ると、非常な勢力で蕃殖して、遂に酒母が熟成するを見るのである。故に現今の清酒の酒母法は、酵母の根源を種麴、稻藁或は空氣等の、自然落下にまつものである。それで清酒の酒母も、麥酒の如く、純粹な一定の培養した酵母を使用して製する方法もあるが、未だ必ずしも好結果を現はすには至らな

第 十 二 圖

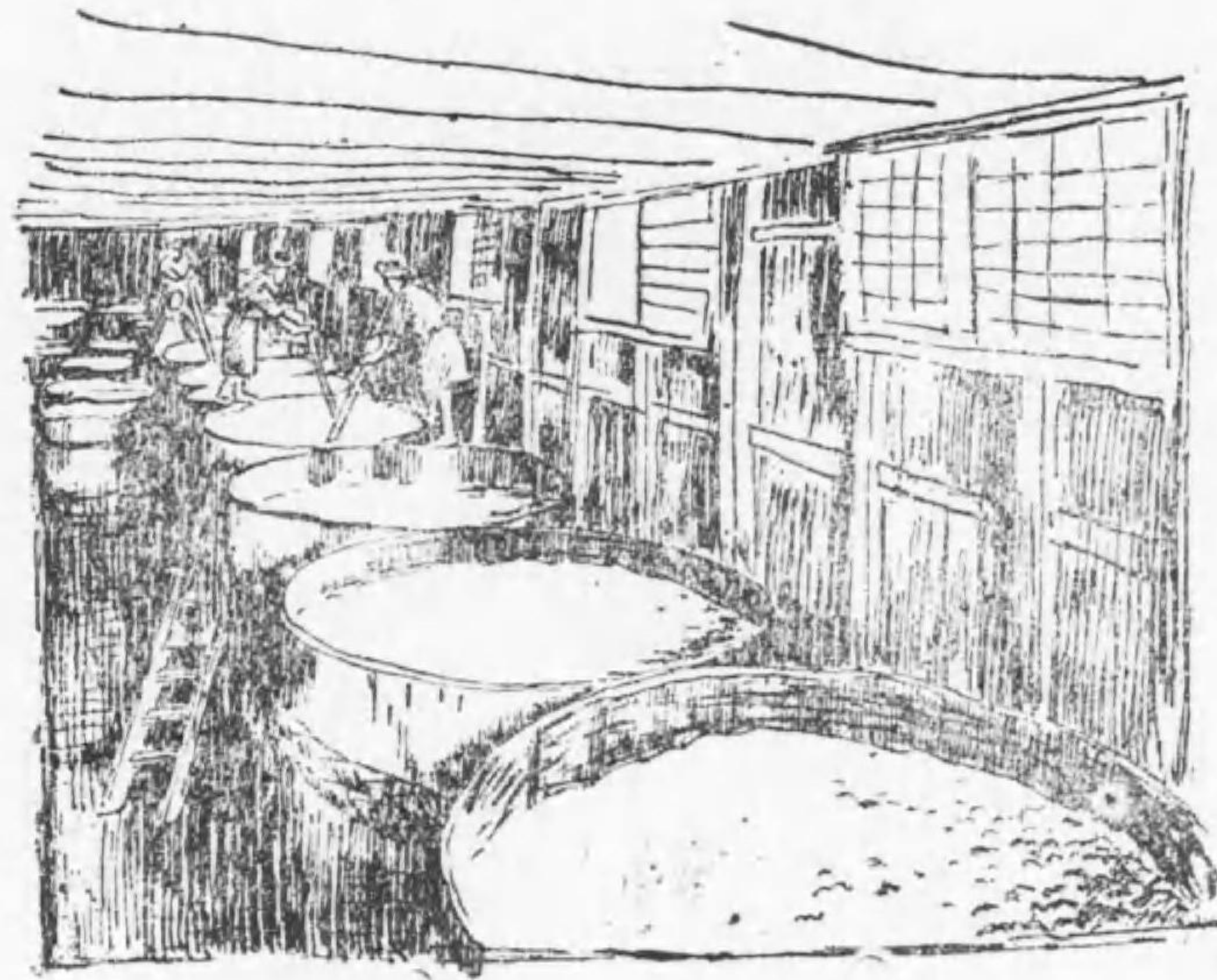


清酒酵母(九〇倍)
「サツカロミセス・セケ」
一、内生胞子
を生せる細胞
二、内生胞子の發芽

せて酵母の發育と醱酵を助成する。換言すればこれが爲めに主要菌の清酒酵母が、所謂其の生理的純粹培養法を全ふすることが出来るのである。従つて吾人が酒母の操技を誤らない限りは、常

い。それで空氣中及原料器具等には、常に無数の有害無害の微生物が生息して、各操作の際に乗じて偶々清酒酵母の繁殖をも壓倒し、酒母をして變敗せしめんとする危険が伴ふものである。されど爰に天の配劑は人工的操技と相俟つて、是等の危険を未然に防止して、併せて酵母の發育を助成する作用が存在する。即ち乳酸菌の作用是れである。酒母の仕込から漸次に發生する酒母固有の酸味は之に歸因する。此の酸の機能はよく有害菌の發生を防止して、酒母の育成を不安危険の状態から離隔せしめ、併

第 十 三 圖



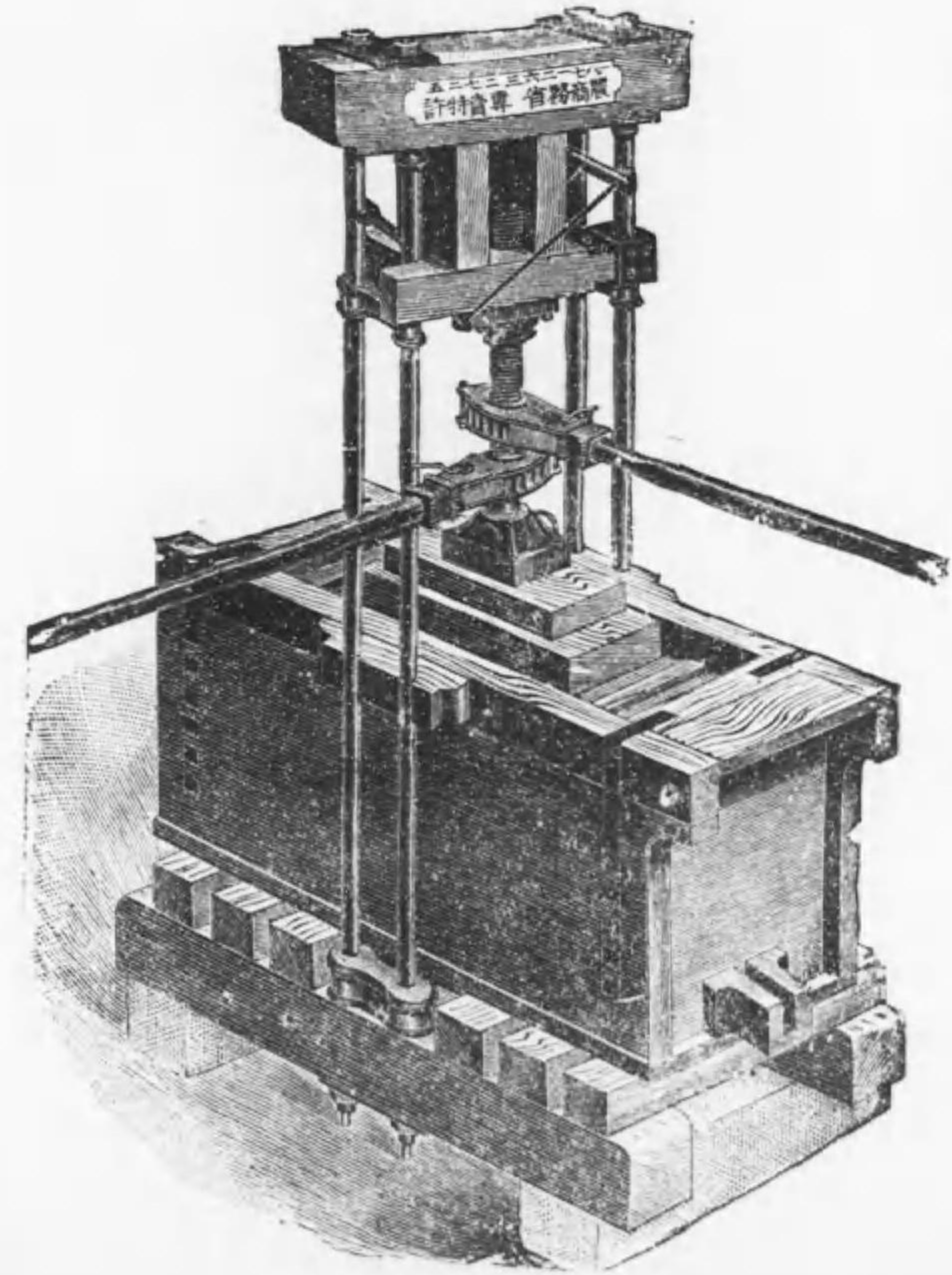
酒 造 庫 醱 仕 込 場 の 圖

に酒母の健全な育成を遂行し得るのである。酒母には普通配、山卸廢止配、速醱配、水配等の各種類がある。普通配山卸廢止配等が専ら行はれる。吾人は一方には彼の速醱配や元添連醱法の様な工業的色彩を帯びた方法が、一日も早く工業的に普及せんことを望んで居る。

(四) 醱

一定量の配と麴とに蒸米と水とを混和して、麴の糖化作用と配の醱酵作用とを併行せしめるのが清酒醱である。今清酒醱が醱酵熟成する徑路を述べると、初日の初添三日目の仲添四日目の留添の三回に、各原料を仕込んで混合する。かくて

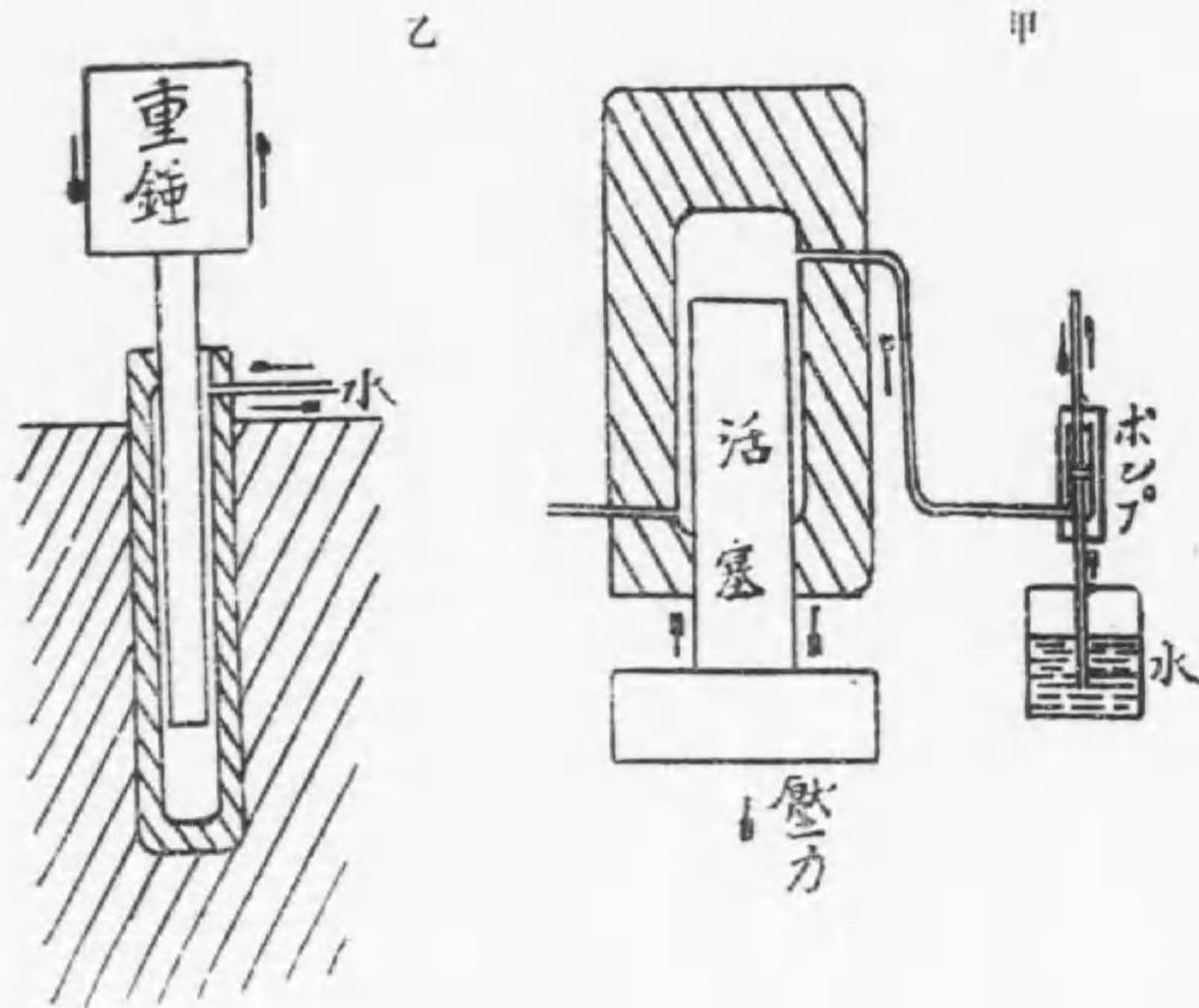
圖 四 十 第



壓搾機の一例(河原式)

醱中の麴は先づ蒸米に働いて之を溶解糖化し、次で醱中の酵母はその繁殖醱酵に最も必要な養料を得たので、同時に繁殖と醱酵の兩作用を開始する。而して醱酵に伴ふ炭酸瓦斯の發生の爲に液面に漸次泡を生じ、蟹泡から漸次岩泡高泡となり、糖化と醱酵の兩作用が次第に強盛と

圖 五 十 第



水壓器及び

蓄力器

甲ハ木壓器の要部

乙ハ蓄力器「マツ

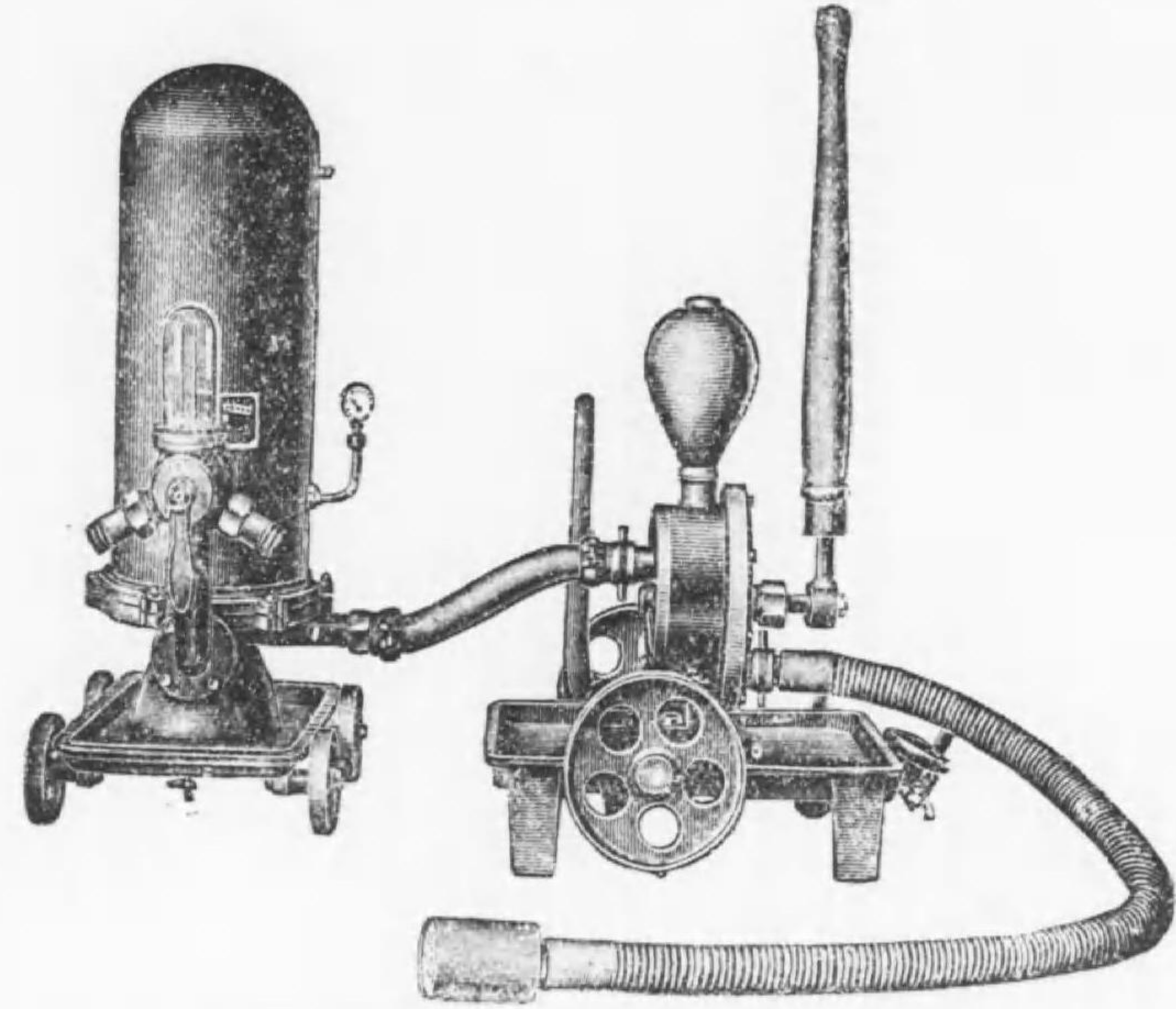
キエムレーター

なり、次で引泡玉泡を呈するに至り、醱酵作用のみが其の極度に達し、品温が二〇—二五度の最高温度となり醱中の糖分を殆ど消費し盡すのである。尚ほ數日間放置して醱酵が沈靜して、温度が下落するのを待つて壓搾し、酒粕を分離すること、目的物たる清酒が得られるのである。其の間初添の日から一七—一八日を要するのが普通である。

(五) 調熟と杉材容器

現今酒造の期節は、晩秋か

第 十 六 圖



最新式結連式過濾機(押送ポンプ及過濾器)

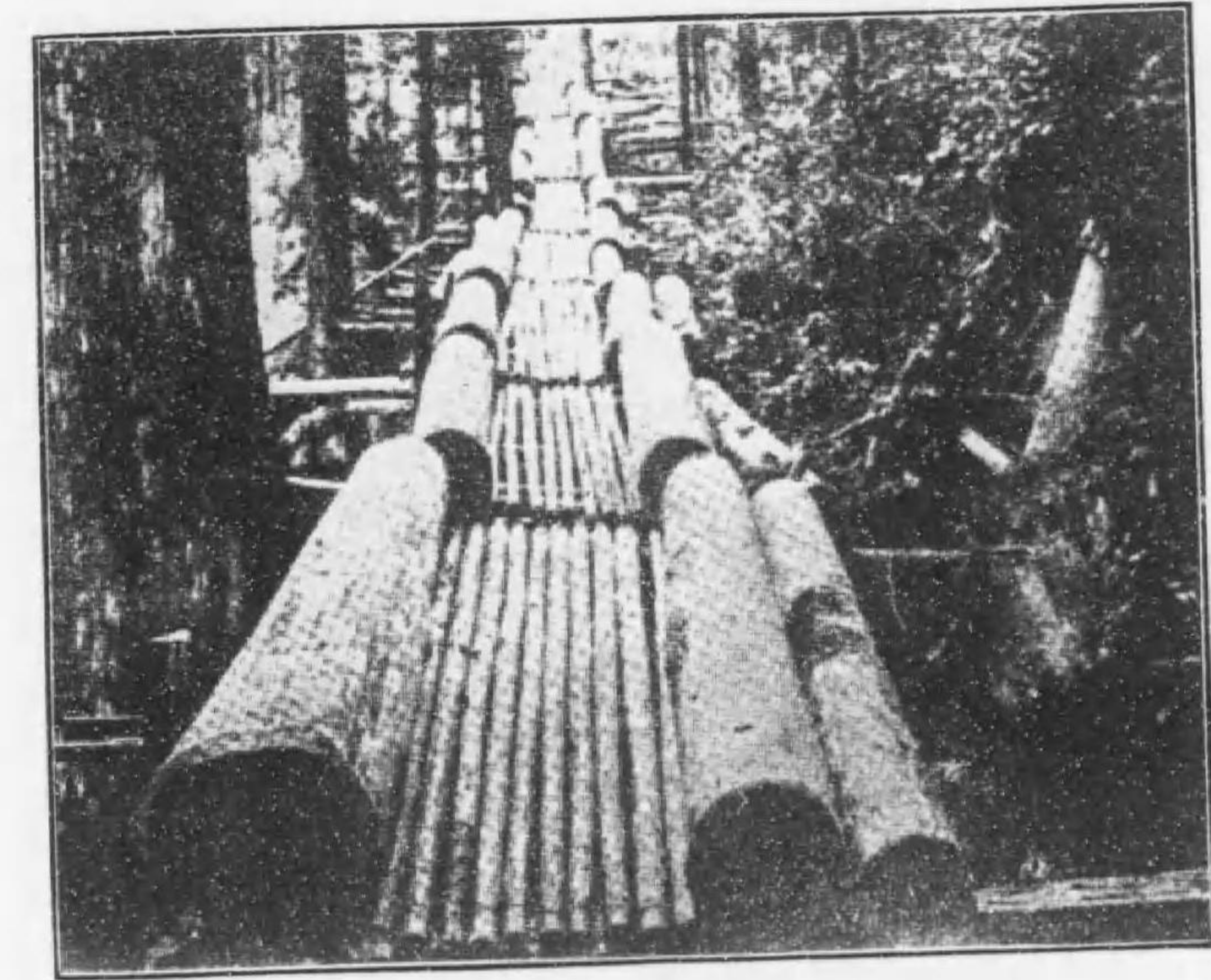
ら始つて冬期を中心とし、初春に到りて醸造を終るのである。次に四月上旬に六〇度内外の温度で加熱殺菌即ち火入を行ひ、杉材の貯蔵容器に嚴封して調熟せしめる。かくして二―六月を経過したならば、始めて調熟した風味の佳良な古清酒となつて需要者の杯盤にのぼる様になる。故に桶材及樽丸即ち容器の如何は、清酒の調熟香味に影響することが甚大である。用材は全て杉の木で其最も優良とせられるのは吉野杉である。之に次くものは高野杉・肥後杉・能代杉等である。吉野杉は木漕が少

第 十 七 圖



吉野杉山林の圖

圖 八 十 第



大和吉野川吉野杉材筏流の圖

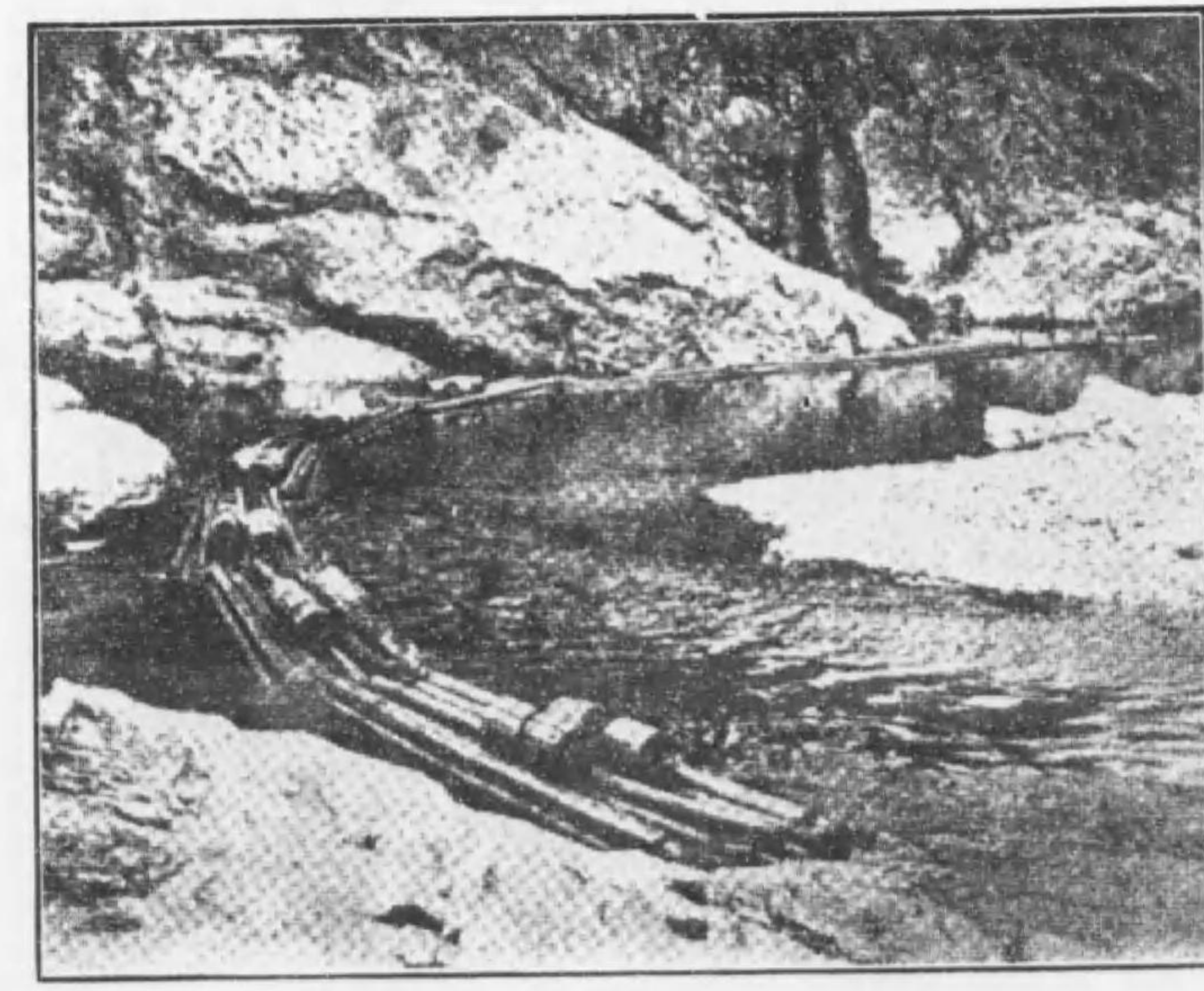


圖 十 二 第

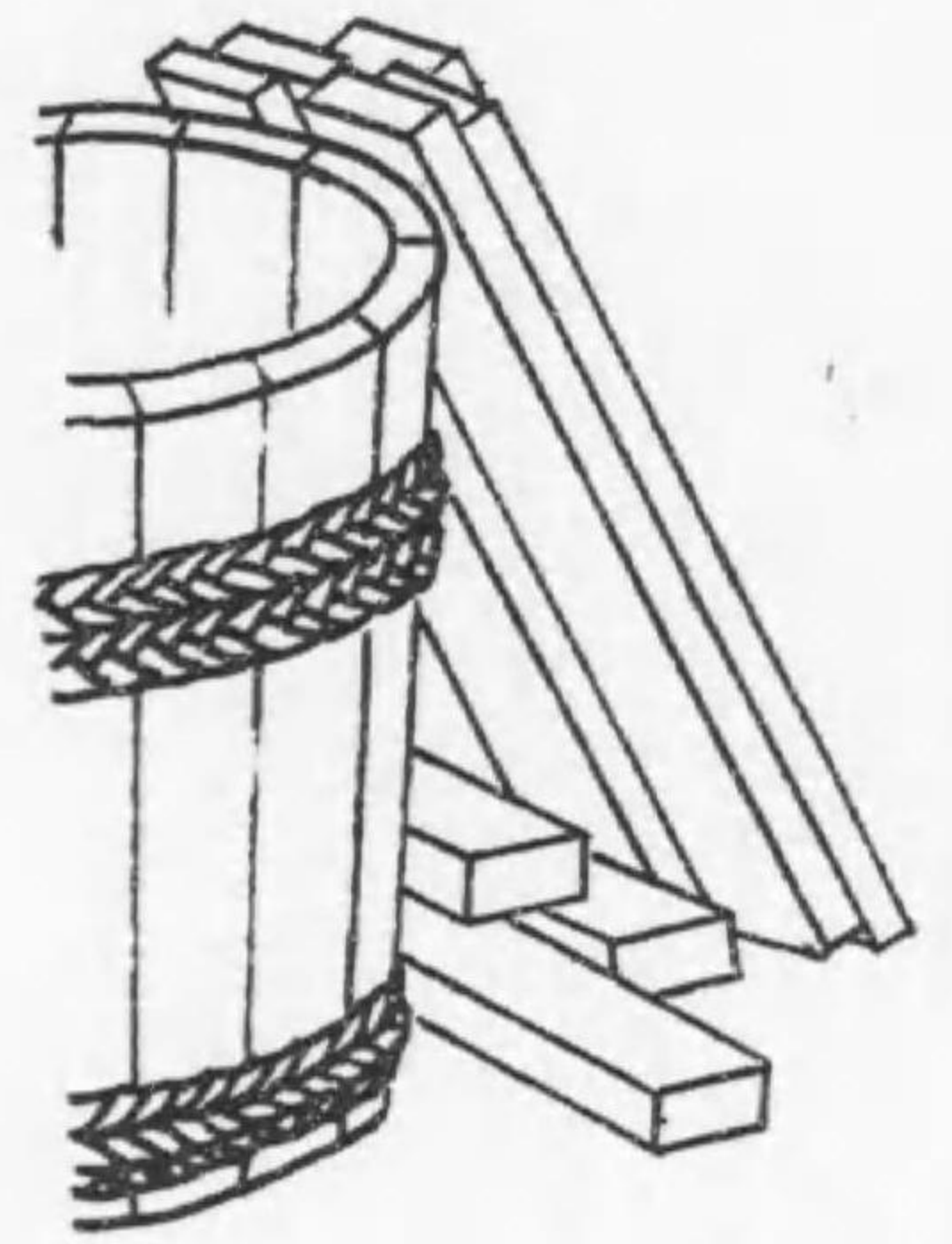


圖 九 十 第

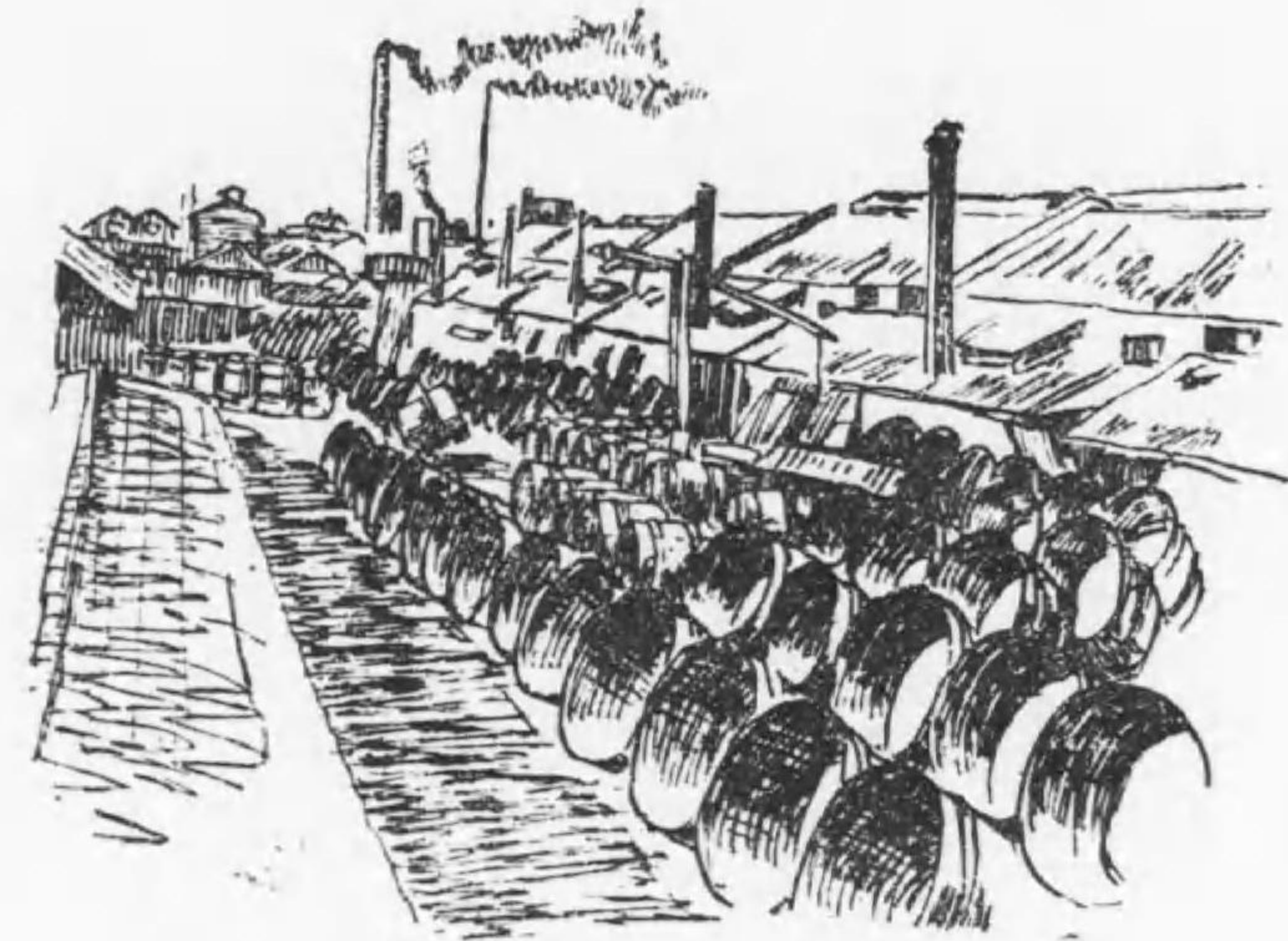


分 區 の 材 桶

木 桶 及 桶

- 一、内稀うちまけ 外部は白太しろたで内部は赤味である。即ち甲附で最上等品。
 - 二、極稀 赤丸あかまるとも云ひ總赤である。
 - 三、中稀 飛切りとびきりとも云ひ、赤の色悪しく木目は粗である。
 - 四、小節 節の多い下等品。
 - 五、黒 木澁ちくの多い劣等品。
 - 六、小皮丸 一名蓋丸かきまるとも云ひ、樽の鏡かがみとなる
- なく、芳香に富んで居るので、各地の酒造家は競ふて之を賞用する。樹齡は桶樽けづは七〇—一三〇年迄、樽丸用は七〇—一〇〇年位を適當として居る。樽丸用材は長さ一尺八寸幅三—四寸厚さ五分に小割したもので、其の品質によつて次の如くに區分する。

第二十一圖



酒造庫及び容器日光乾燥の圖

白太の部分である。

七、底丸 總赤て樽の底となる。

(六) 清酒の壘詰

大は四斗樽から小は一升二升の小樽まで、従来は皆清酒の容器は杉材の樽詰であった。而して現今は薦葎り清酒風味の全盛時代とも見られるが、一方にはまた時代の一變轉期として木香をあまりに重視しない清酒の壘詰が、非常な勢ひで發達して來たのである。元來酒や醬油等の容器に杉材の使用されて居つたのは、第一に杉材が我國に最も豊富で、従つて大体に於て安價でありしこと、第二に容器を製作するに他の木材に比べて長所の多いこと、第三に又其の

四斗樽は當時の唯一の運搬機關であつた、馬の負擔力や載み卸しに便利なりしこと、第四に杉材と清酒兩者の本質の適合性が世上の嗜好を導びしこと等である。それで現代で杉材が大きな欠点となつたのは、第一に其の容量の不正確であること、第二に運搬に不便の多いこと、第三に材料の高價であること等である。然るに壘詰酒の長處は、容量が正確であつて、運搬に便利で、材料を得るに容易である許りでなく、又彼のはかり酒と比較すること、

第一に安心して醸造家直詰若しくは販賣者の責任ある吟製を求められること。

第二にはかり賣りには偶々間に合せの拙劣な調合酒が多いこと。

第三従つて値段と品質とを比較すること、壘詰酒の方が少しは値段が高くつくことがあつても、

品質がよいから結局利益であること。

第四壘詰酒は腐敗しがたく衛生的であり、且つ時に腐敗することがあるも、容易に發見することか出来ること。

等の特点がある。しかし始めて壘詰清酒が市場に提供された當時は、風味について批難が多かつたのであるが、習ひ性となつた今では何等の批難を聞かぬ許りでなく、却て樽詰酒の木香臭が問題とされるやうになつた。即ち壘詰酒の長所は従來清酒の主要の特色である木香を犠牲とする迄

に大きなものである。吾人は供給者として需要者として、壘詰酒を標準とした酒質の改善と酒質の特色にふさはしい酒銘とによつて、責任的な壘詰酒の普及を大々的に要望してやまない。而して清酒の壘詰は、最早や理想的の問題ではなくて實際的の勢ひであり、杉樽と硝子壘との清酒容器としての價値と需要とは、近い將來には、其の位置を轉倒するものを見なければならぬ。従つて酒壘の様のものまで洋壘の新案が最もふさわしいものならう。附記するに我國で清酒壘詰の嚆矢と傳へられるのは、明治七年今の蜂印香竄葡萄酒發賣元の近藤利兵衛氏である。當時氏は英國から輸入した「エール」の鱗壘の空壘を集め、之に日本酒を詰めて、花魁酒と名づけて發賣した。其の命名が當時の人の耳目を惹き、且つ中味が灘の銘酒であり、其の上に量も格好であり携帯にも便利であつたので、いたく經濟的だと云ふので、豫想通り普及的に愛用されたといふのが、同氏の實驗談である。

(七) 酒質と醸造法

清酒の品質を上下に二大別すると、醇の酒と不醇(醜)の酒、換言すれば、垢抜けのした都會向きの酒と、癖の多い垢抜けのしない田舎向きの酒とに區分することが出来る。又同じ醇の酒でも、原料の如何や製造の方法等で、

淡醇(薄口) 濃醇(濃口) 甘濃醇(甘口) 旨濃醇(旨口) 辛濃醇(辛口) 辛醇(辛味)

等の各種の酒が出来る。其の理由は第一に芳醇の酒は、良質の原料米及水を撰び、且つ原料米の精白度を高めて、製麴製醱製醪火入等を比較的低温度に行ふことである。然して之に遠ざかる事大なる程田舎向きの不醇の酒が醸される。原料米の精白度は不醇・並醇・中醇・芳醇の酒質に従ふて、現今は搗き減りが五分から三―四割位までである。中醇以上の酒を造らふと思へば、少くとも一割五分内外又はそれ以上としなければならぬ。花岡仙台稅務監督局技師の實驗にもある様に米は實質の如何と、其の精白度とで、白米の重量が一升三七五匁から四二〇匁までの大差がある故に此の点に餘程注意しないと、眞の一〇水眞の一水とすることが不可能である。尙同技師の實驗によると、搗減り一割の時に一〇貫の白米は蒸米(即時)として一二・六六〇貫あり、二割のときは二三・五八二貫となり、三割のときは三四・四七五貫となる。又同一玄米の五分減りのときの白米の澱粉量は八三・一四%で、二割五分のときは九〇・三六五%である。参考の爲めに記して置く。

第二に淡醇の酒を造るには、前者醇の酒の方法に對して、汲水を延はすことである。原料總米に對して一一・五―一二・五水位を使用する。

第三に濃醇の酒を造るには、醇の酒の方法に對して汲水を詰めることである。原料總米に對して九—一〇水位を使用する。

第四に甘濃醇（濃醇の酒に對して）の酒の生ずるのは、詳しく云へば色々の原因もあるが、麴の使用量を減すると共に、比較的若麴を使用すること。竝に軟水（一—二度内外）を使用する等である。但し油断すると甘濃不醇の冷込的醪の清酒となる。

第五に辛濃醇の酒を造るには前者同様に種々の原因もあるが、麴の使用量を増加すると共に、比較的老麴を使用すること。并に硬水（五度以上）を使用すること等である。但し醪醸醇の如何によつては、辛醇となり易い。

第六に旨濃醇の酒を造るには、第四と第五の方法を斟酌して吟醸する。本酒質は現代的芳醇の一つで、米の品質及び其の精白度を一層吟味する必要がある。

第七に辛醇の酒を造るには、第五の方法に對して、一層辛口となる手段を講ずると共に、尙其の他の操作をすべて辛口的の方法とする。

今前記の酒質を清酒の化學的成分から、一種の標準を定めて見ると大略次の如くに想像することか出来る。

	辛醇	淡醇	濃醇	旨濃醇	甘濃醇	辛濃醇
酒精	一九・〇%	一六・五%	一七・五%	一八・〇%	一七・五%	一八・五%
糖漿斯	三・五%	三・〇%	五・五%	四・五%	六・〇%	四・五%
總酸	〇・一九%	〇・一六%	〇・一七%	〇・一七%	〇・一七%	〇・一八%

(八) 銘釀地の釀造法

清酒の釀造法は根本の學理的方面又は工業的適用の方面は兎も角も、其の實驗的方面、即ち著者の所謂新杜氏流の方面は仲々詳しい處まで研究されて居り、且つ之を詳述した成書にも乏しくないから、万事はそれ等の成書に譲り、左に江田釀造試験所技師著杜氏釀造要訣や著者の調査等から灘・西條・玉島等の、特色ある銘釀地の釀造上の要目を比較することとして本項を結ぶ。

1、灘の釀造法

氣候 期節中は餘り氣候の激變がない。藏内の温度は常に六—一〇度の間である。

原料水 所謂西の宮井水を使用し、普通の硬水である。硬度は五—一〇度、鹽素の量は五〇—一〇〇である。

原料米 播磨産の大粒軟質米を選び、平均二割—二割五分減りの精白として使用する。

蒸米法 浸水法は水温一四—一六度の中に、二夜漬即ち三三—三四時間浸漬する。蒸米法は水切

りを充分にして、一時に甑に持ち込む。

製麴法 床揉は西條に比べてやゝ粗で、製麴の最高温度は四二—四五度である。麴は突き破精（虎破精）の若麴を造る。但し醗麴は極端の老麴を使用する。

酒母法 總米七斗醗二個立ての普通醗で山御は稍々粗である。醗立後四日目に初暖氣を入れて、湧付き迄一日に二本づゝ八—九本を適度とする。これより多いのも少ないのも思む。湧付温度は二二—二四度、湧付休みは一晝夜—一晝夜半で、暖氣「ギリ」又は權「ギリ」を行ふ。最高温は三三—三五度、暖氣抜き後一七—二四時で醗分を行ふ。熟成醗の香味は良好で、辛澁の二味並に押味に富む。

醗仕込法 麴の使用量は二割七八分、汲水量は一—一・七水である。仕込温度は添一—一・一—一三・三度、仲八・九—一〇度、留七・八—八・九度である。擲入は二—三人で二時間毎に行ふ。最高温度は留後凡そ一〇—一一日目に來て二二・二—二三・九度である。醗酵の具合は稍々前後急的である。搾り揚迄の日数は、普通留後一八—一九日目で、粕量歩合は八—九貫である。

火入貯藏法 圍桶には古桶を使用する。四斗樽に冷卻をしてから良木香の附くのを賞美し、圍桶で木香の附くのを思む。

酒質 最上精白米を使用するにも拘らず、比較的高温麴と高温醗酵の爲めに、色がやゝ濃厚となる傾向がある。そして新酒の際には風味が左程でもないが、古酒となつて精撰された吉野杉の、最上等の新樽に入れ冷卻されて市場に出ると、醇化して芳醇の眞價を現はし、冷酒よりも燗酒に於て引立ち、飲み心地のよい特徴を有して居る。然しながら動もすれば色が濃くなり辛口に傾く恐れがある。一説には灘の原料米は、搗くと言ふよりは磨くのであつて、外見の立派な割合に、精白が出來て居らぬとも稱せられてゐる。

要するに灘の酒造法が、所謂前後緩急に温和な高温醗酵を營む所以は、精白度の高い糖化源と硬水の醗酵源とが相殺調和するものこそば、比較的高温經過の徐々に溶解する性の突き「ヘゼ」麴と、老ね且つ枯らし醗との按排によるからである。

2、西條の醸造法

氣候 期節中の藏内の温度は常に三—五度である。

原料水 中硬水で硬度は三—五度、鹽素の量は四〇—六〇。

原料米 銘酒用には大粒軟質の備前米、吟醸用の精白度は灘以上に高める。

蒸米法 浸水法は水温二—一五度の水に、一夜一四—一五時間浸漬する。蒸米法は抜掛法によ

る。

製麴法 床扱は灘に比べて頗る丁寧である。製麴最高温度は三八・九—四〇度である。麴は全面總「ハゼ」の頗る若麴を尙ぶ。

酒母法 灘と同様に總米七斗酛二個立ての普通酛で、山卸は頗る密である。酛立後六日に初暖氣を入れて、小中大の樽を順次に使用して、湧付迄に一日に二本づ、一二—一五本で、寧ろ其の多ふ過ぎるを喜ぶ。湧付温度は二一—二二度湧付休は灘同様一晝夜—一晝夜半、高泡は軽くして低く、或は玉泡交りの状態を現はす。普通「ギリ」は行はぬ。最高温は三二—三三度、暖氣抜き後七—一〇時間で酛分を行ふ。熟成酛の香氣は良好で、濃味且つ滋味が強い。

醪の仕込法 麴の使用量は三割、汲水は一〇—一水である。仕込温度は添一〇—一二度、仲九—一〇度、留八—一〇度である。糶入は一人て二—四時毎に行ふ。最高温度は留後凡そ八—一四日目に來て、一八—二〇度である。醱酵は稍々前急後緩的である。搾り揚迄の日数は普通留後一七—一八日目であるが、灘に比べて若揚げてある。粕歩合は七—八貫である。

火入貯藏法 三—五年目の木香良好の上等桶を使用するので、貯酒の香氣は良好である。

酒質 若麴若酛を使用する爲めに、酒質は如何にも芳烈で、濃醇且つ色澤が淡麗である。されど

釀造法は如何にも技巧的で少なからざる勞費を要し、且つ動もすれば甘口に失し、樽詰爛酒としては、品質幾分低下するの虞れのあるのが多いと云はれて居る。

要するに西條の酒造法が前急後緩的に進む理由は、麴が總「ハゼ」の若麴であれば、始めは相當に後には徐々に溶解する性があり、且つ之に若酛が按排せられるからである。

3、玉島の釀造法

氣候 期節中の藏内温度は、常に三—六度である。

原料水 中硬水若しくは軟水で、鹽素の量は六〇—一〇〇。

原料米 大粒軟質の備前米（雄町）。精白度は一般に灘や西條に比べて遙に低い。吟醸用でさへ一割—一割五分以内、稀に二割である。

蒸米法 浸水法は水温一〇度の水に、一夜漬一五—一六時間浸漬する。蒸米法は扱掛法による。

製麴法 床扱は極めて粗である。製麴の最高温度は極端な低温三四—三六度である。所謂班「ハゼ」と稱し、突き「ハゼ」であるが「ハゼ」落ちが多い。外觀はさして美しくはないが、香味が良好で香氣が特に良い。

酒母法 總米七斗酛の一個立て或は二個立て、多くは山卸廢止酛である。酛立後四—六日目に初

暖氣を入れ、小中大の樽を順次に使ふて、湧付迄に一日一本つゝ五―一〇本位入れる。湧付温度は一七―二二度、湧付休みは一晝夜―二晝夜、高泡は高く来り「ギリ」は行らぬ。最高温は二八―三二度で、暖氣抜き後五―一〇時に配分を行ふ。配分は頗る若く中には高泡中のものさへも分ける。熟成配の香氣は良好で、且つ極めて淡泊である。

醪の仕込法 麴の使用量は二割七八分―三割、汲水は一水―一・三水である。仕込温度は添八―一〇度、仲六―八度、留五―八度である。糶入は一晝夜に二―四回、糶数は少ない。最高温度は留後凡そ一五―二〇日目に來るが、一四―一六度である。醱酵は極端の前緩漸進的である。搾り揚迄の日数は二〇―二三日目、粕量は一〇―一三貫である。

火入貯藏法 西條と略ぼ同様。

酒質 比較的粗白米を使用するが、極端の低温若麴低温醱酵の爲めに、香氣芳烈、風味温雅、色澤頗る淡麗である。但し其の短所とも云ふべきは、法外に粕量の多い爲めに、時には酒精分が少きに失し押味に乏しく、古酒となつては「ダレ」氣味となり、所謂爛下りがして、飲み飽きがすると言はれて居る。

要するに玉島の酒造法が極端の前緩漸進的な所以は、彼の斑「ハゼ」麴は溶解度が始めも頗る

徐々であるが、最後にもあまり多くは溶けぬ。故に若配を使用するに拘らず、よく低温仕込低氣温と調和して、醱酵は前緩漸進的となつて粕量が多く残る。

4、銘釀地の原料配合法

次に示すは銘釀地の代表的清酒中の、原料配合法の二―三例である。(二〇九頁参照)

銘釀地清酒醪原料配合表

灘地方 菊正宗		酒母		初添		仲添		留添		計		摘要	
蒸米	〇、七八〇	一、八六〇	二、八九五	五、三二〇	一〇、八四五	一個半仕舞							
麴米	〇、三一五	〇、五四〇	〇、八一〇	一、四四〇	三、一〇五	麴歩合〇、二八六							
汲水	〇、九六〇	二、〇二〇	四、三五〇	九、〇〇〇	一六、三三〇	汲水歩合一、一七一							
伏見地方(月桂冠)													
酒母		初添		仲添		留添		計		摘要			
蒸米	〇、九二七	二、一五〇	三、九〇〇	五、八〇〇	一二、七七七	一個七分五厘仕舞							
麴米	〇、三八五	〇、七〇〇	一、〇五〇	一、四〇〇	三、五三五	麴歩合〇、二七七							
汲水	一、一二〇	二、〇七三	四、四〇〇	一〇、三五〇	一七、九四三	汲水歩合一、一〇〇							

廣島縣西條地方(加茂鶴)

蒸米	麹米	汲水	九州城島地方(有蒸)	蒸米	麹米	汲水	東北地方(兩關)	蒸米	麹米	汲水
〇、五〇〇	〇、二〇〇	〇、六〇〇	〇、五〇〇	〇、二二〇	〇、六九〇	〇、五五〇	〇、二二〇	〇、二〇〇	〇、二〇〇	〇、六〇〇
初添	〇、四〇〇	一、〇〇〇	初添	〇、四〇〇	一、一〇〇	初添	〇、四〇〇	〇、四〇〇	〇、四〇〇	一、二〇〇
仲添	二、〇〇〇	二、六〇〇	仲添	〇、六五〇	三、〇〇〇	仲添	二、八〇〇	〇、九〇〇	〇、九〇〇	三、五〇〇
留添	三、三〇〇	五、二五〇	留添	二、四〇〇	三、三〇〇	留添	五、七〇〇	四、八〇〇	一、三五〇	七、八〇〇
計	六、八〇〇	九、四五〇	計	六、一〇〇	八、〇〇〇	計	一〇、四九〇	九、五〇〇	二、九〇〇	一三、一〇〇
摘要	一個仕舞 麹歩合〇、三〇八 汲水歩合一、〇六〇		摘要	一個仕舞 麹歩合〇、三一一 汲水歩合一、〇〇〇		摘要	麹歩合一、二九五 汲水歩合一、二〇一	麹歩合一、三〇五 汲水歩合一、〇五六		

四、品 種

(一) 新清酒

清酒は其の醪を搾取して、滓引き清澄させた儘のものを、新清酒新酒又は生酒等と稱する。其の性状は色彩が淡く、香味が苛烈で、なほ麴香即ち新酒香を有するのみで、彼の杉製の容器から来る處の木香や、其他一切の古酒的の調熟した香味等を欠くものである。併し此の新酒は地方によつては可なり需要のあるもので、現に其の原料作物に従事する田舎の農家などは、實際に其の香味に共鳴し、且つ其の値段も古酒に比べると相當に安價であるので、秋季から冬季にかけて少なからず需要されるのである。

此の頃は新酒許りと申しけり

左 衛 門

(二) 古清酒

現今一般に清酒と稱するのは、正しく云へば古清酒のことである。古清酒は本來の目的である防腐の爲めと、副生的とも稱す可き調熟の目的とで、且つ之が爲めに客器から必然的に移行する木香を附する爲めに、新清酒を春先に五五―六〇度に加熱殺菌即ち火入を行ふて、杉製の容器桶又は樽に、二ヶ月以上數ヶ月間貯蔵したものである。されば其の色澤は美しい淡黄褐色を呈し、

香味もよく調熟して口當りが軟かて、苛烈の風味は消失するものである。一般には四月頃に新清酒を火入して、六月頃から古清酒として賣り出すのである。而して一―一二月に至らば、桶酒の味が悪くなり、桶疲れも生ずるので、主産地あたりでは皆樽に詰め換へるのである。又秋季に古清酒の欠乏した場合か、或は其の値段が大に騰貴した場合には、新清酒で巧に古清酒を模造して販賣するものである。即ち新清酒を臨時に火入して古清酒に混和することか、又は古清酒と新清酒とを合併火入して容器に貯蔵する等して、約一ヶ月位調熟せしめる。此際古清酒と新清酒との混合割合は元より一定せぬのであるが、一分と一分か又は一分と三分等の比例である。勿論あまりに上等の模擬古酒も出来ないが、所有した古酒の劣悪な場合には、時として品位を向上せしめるところがある。兎に角上記の模擬古酒は並清酒ではあるが、僅かの加工否な混和の爲めに、新酒が古酒となつて賣れて行く次第である。それで今では清酒には杉樽の實質から浸出する處の木香が極めて重要な芳香成分となつて居る。木香の選擇即ち容器の選擇と處理とは最も大切である。

1、古清酒の品種

清酒の品質を判定するに、之を香と色と味とに別けて、香よく色薄く旨味あり辛味あり押あり口當りがあくまで軟かて、咽越しの滑かなものが、其の良品とせられる。それで最も醇良な酒質

は以上の各長所を具備して、其が風味が所謂旨辛「ピン」てなければならぬ。而してこれを説明するに、専門的では濃淡、辛旨甘（強弱）及び醇不醇の各對照語を以てしてゐる。

先づ醇の酒とは、色の薄い香の良、口當りが軟かて、咽越しの滑かなものを指すのである。然らざるもの程不醇の酒である。

濃の酒とは所謂濃口の酒で、旨味あり肉あるもの、即ち糊精糖分「アミノ」酸「グリッスリン」不揮發酸等の越幾斯分の多いものを指すのである。故に然らざるもの程、酒は淡（薄口）となる。又越幾斯分中の糖分が比較的多いものは、旨口の酒からすゝんては甘口の酒となる。辛の酒とは辛味の強い所謂辛口の酒であつて、酒精分のみの特に多量な酒を指すのである。比較的酒精分の少ない甘味の著しい、即ち甘口の酒を甘味の酒と稱する。

それで現今は旨濃醇の酒を理想的の純良酒と稱して居るが、其の原料や醸造法や需要先の關係等から、同じく醇の酒を造るにしても、大略次の様な各種の酒質に分れて來るのである。

- (1) 淡 醇（薄口の酒）
- (2) 濃 醇（濃口の酒）
- (3) 甘 濃 醇（甘口の酒）

- (4) 旨濃醇(旨口の酒)
- (5) 辛濃醇(辛口の酒)
- (6) 辛醇(辛味の酒)
- (1) 淡醇

酒質はあくまで淡麗であるが、所謂辛味と越幾斯分とに乏しい薄口の酒を稱する。飲んで美味ではあるが、上戸には呑みごたへのしない、押しのない酒である。

(2) 濃醇

前者に比べて越幾斯の多い酒を云ふのである。

(3) 甘濃醇

前者よりは越幾斯分が少ないが、其割合に酒精分がまだ少なく、旨味若しくは甘味を稍多く感ずる。所謂女性的の酒を指すのである。酒質は頗る上品で、呑口も頗る旨いが、盃を重ねて行くに従ふて、飲み飽きがするので、淡白な料理や長飲には適しない。

(4) 旨濃醇

甘濃醇と辛濃醇の中間に位し、酒質荒からず軟か過ぎず、生地の儘の一本立ては、最も理想的

な酒である。

(5) 辛濃醇

越幾斯分も多く酒精分も多い、口當りの「シャン」として押しの強い、所謂男性的の酒である。さればこの酒を飲用すると、口當りもよく呑みごたへもあり、又喉越しが滑かて、ながく飲んでも飲み飽きがないのである。前者と共に淡白な料理で上戸黨が長飲するに適する。

(6) 辛醇

酒精分の多い割合に、越幾斯分の少い、所謂辛口の酒である。酒精分の含有量が多く酔ひ易いので、多飲に適しない。

一般に辛口にせよ甘口にせよ濃厚の酒は、之に五分乃至一割内外の割水をするに、實質の如何によつては返りて旨濃醇化し、或は又薄醇ともなり濃醇ともなることがある。

新進の銘醸地廣島地方の酒は、淡醇から甘濃醇、甘濃醇から旨濃醇に進みつゝあり、灘地方の酒は漸次辛醇又は辛濃醇から、旨濃醇に改醸されつゝある。其他の各地方では、諸々の「ローカルカラー」(癖)の多い垢抜けのしない田舎酒、所謂醗の酒から醇の酒に進み行くが爲めに、多くは廣島酒の歩みしと同一の道程を経つゝある様である。但しこれは多くは一地方的と云ふより

れは技術的方面若しくは統一的の觀察に止まるもので、需要者の側から觀たり嗜好の方面から判斷すると、其處には相當の異論がある筈である。一例をあげれば現に東京の人は、甘口所謂甘濃醇の酒を好み、京阪の人は辛口所謂辛濃醇の酒を嗜むが如くである。この事實は要するに其の地方の文化の特質風土の關係から來た嗜好別、換言すれば食物や其の調理の關係からである。大體から云ふと關東の料理は甘味と鹹味の勝つた所謂濃厚のものであるが爲めに、少し位甘味の勝つた酒でないこと、味の相殺性の爲めに、之と程よく調和して美味を感じないのである。然るに關西否京阪の料理はすべて關東に比べると甘味と鹹味とに乏しく、極めて淡泊に出來て居るので、少しも甘味の勝つた酒でも、直に味覺に影響して、數杯にして不美を感じ次第に飽きが來るのは道理の觀易しい處である。従つて又地方に行くこと、調理が頗る鹹口の處がある。之にはやはり辛醇（強醇）の酒でないこと程よく調和しないわけである。廣く考へると我國の料理だとして、清酒の味に適合する刺身酢物の類許りではなく、饗宴には各種の料理が列べられる。それに西洋料理も今日の宴席には缺く可らざるものとなつたし、支那料理も漸次流行せんとして居る。是等の料理は下戸許りに供したわけのものではなく、上戸からも盛んに喰べて貰ひたいのである。此の際從來の舊慣を追ふ處の同一の芳醇では、料理も美味しくなければ酒も次第にまづくなつて來る。さ

れば斯かる場合に、例は鹹い料理には濃醇又は辛醇な酒を以てし、甘い料理には甘濃醇な酒を以てし、淡泊な料理には辛醇な酒を以てし、又饗宴がながびく際には淡醇を以てし、遂ては其間に葡萄酒や麥酒や其他の酒類も必要となつて來るものと思ふ。かくなれば料理と酒とが初て相調和するわけ、双方共に美味しく味ふことが出来るのである。従つて今後は少しく氣の利いた旗亭や饗宴の場合等には、同一品質の酒のみを以て満足せず、蒸酒に廣島酒に曰く何々、各地からそれ／＼の特長ある酒を準備して置く様にならなければウツだと思ふ。

それにまた今述べた様に、土地を異にする毎に酒の嗜好が異なるし、夏向きには麥酒に對抗して旨く飲める酒も必要であるし、立食には冷酒で美味しものも時代が要求して居る。樽添のよい酒は無論なくてはならないが、娯話にして癖のない酒も今後大に必要となつてくる。故に清酒界には旨濃醇の外に各種の芳醇がなくてはならぬ。地方が都會の嗜好に同化する一面、饗宴や料理の方法はまた進んで國際化し愈々複雑となつて行く現代では、國酒をあくまで發展せしめんと思へば、其至醇の中にも益々濃淡辛甘其他の特徵を要求することが必定である。されば此の際當業者にあつては迷ふことなく、審に自釀の需要先の嗜好を觀察し、且つ時勢の變遷に着眼して、或は密に其の嗜好に適合す可く、時には一步進んで其の嗜好を導びくが爲めに、至醇の裡にも大異

彩のある吟醸の製出に努力しなくてはならない。

3、清酒と調合

清酒の特質上から、當業者なり販賣業者なりに望ましいのは、各地方の何處でもよいが、清酒の集散地として最も優秀な位置を占て居る地で、歐州邊て見る様な調合酒業の大に發達せんことである。彼の佛國の調合酒業者は、何れも内外各國の著名な葡萄酒を移輸入して、そこで獨特の技術を奮つて、各種の異彩あり特色ある酒を調製して、再び之を地方や外國に移輸出して營業を頗る繁榮ならしめ、又國富を増進して居るのである。又英國では「ウィスキー」を如斯くにして居る。英國では王室醸造及調合業などと稱するものがある位で、歐州では調合酒業は斯界で公々然と行ふ可き、然も頗る重要な一營業と見做されて居る。尤も此の酒の調合と云ふことは、我國でも主産地は勿論他地方でも、内々の藏内の仕事としては極めて重要なもので、甲の酒三割と乙の酒七割と丙の酒を調合したり、辛口の酒に甘口の酒を何割混ぜて東京向きにするとか、或は甲の地方にはどれが向くとか、乙の地方にはどれにするとかと云ふことは始終行はれて居る。が中には各地に、自家で醸造する数倍な大にして且つ堅實な販路を有する營業者は、各産地から各種の酒質を撰擇して仕入れ、之を自家の倉庫で巧に調合して、自家的一定不變の特色ある一―二種

又は數種の銘酒に調合して、之をまた再び各地方に販賣して居る。然かも其の酒質が常に酒銘に供ふので、得意先や需要地から極めて執着的な永久的な信用を博して居るものも遇々に見うけられるのである。そして著者は清酒の特性上から、此の種の調合業をもつと公々然と、大ビラに發達せしめて欲しいのである。現在各地から醸される處の至醇至健ではあるが、それぞれ地方により藏元によつて、特色を有する不揃の清酒を買集めて、優秀な技術で、香味色進んではその容器にまで各種の特色ある、例へば東京向きであるとか、京阪向きであるとか、北海道向きであるとか、九州は如何に臺灣は如何にと、辛口旨口薄口濃口の酒に調合して、且つ途中で品切れなど云はない様に無限に移出することである。而して一面に地方的にたこへ酒の出來不出來があつても、常に一定不變の銘酒を販賣して、需要先の信用を持続する様にするのである。調合と云ふことは何れの酒にも必要なことであるが、特に我が清酒の様な特質の酒類には、此の調合の巧拙并に發達不發達といふことは、引いて清酒業の死活にも影響するものである。

清酒に調合酒業の發達することが如斯くてあれば、また彼の偶々甘口の酒が欲しいからとて、酒に味淋や單舍利別やを混ぜたり、甘口で困ると云ふて、食塩や焼酎やを混ぜたりして、知らずくの間違法行爲を犯す様な事も起らなくてすむわけである。

五、鑑定及取扱

(一) 清酒の鑑定

清酒の品質を識別鑑定する方法は、前項性状や品種の處で、大略説明して置いたが、爰に詳しく需要者と嗜用者の側となつて、其の撰び方や用ひ方を述べて置く。清酒には新清酒と古清酒とがあり、吾人が一般に清酒として飲んで居るのは古清酒である。而して古清酒の中でも各種の芳醇のあることは前述の通りである。嗜酒者需要者は、一々之を品評するの技術を有たなければならぬ。其の上数多い酒舗の中には、二火ものを一火もの、良い酒に混ぜてみたり、安價の新酒を古酒に焚き込んで古酒の値段で賣つてみたり、安價の酒に有名な酒の「レッテル」を貼つて渡したり、腐敗しかけたものを直して賣つたり、或は甚だしいものになると、多量の割水をかきす爲めに、砂糖や味淋や苦汁や焼酎を混ぜたりして居る。故に清酒の鑑定と撰擇とは、特別の智識と技術とで極めて沈重に行らなければならない。

一般に清酒を鑑定するには、色澤と香氣と味との三つに區別して行ふて居る。

1、色澤

清酒を清洗した無色の洋盃に注いで、之を白紙上に置いて檢するに、色相が淡麗透明で少しく

第二十二圖



青味を帯び一種の光澤俗に云ふ照又は艶のあるのが良いのである。時に何となくボンヤリと冴えずして艶に乏しく、或は指先で掻き廻すと、微に雲様の曇りの動くが如きものは、既に變敗した酒か正に腐敗せんとする前兆である。又酒の地質が赤味を帯びたものは、品質の劣等である証據で、赤味が濃厚となればなる程不醇品なるを免れぬ。清酒の色澤を商賣的若しくは専門的に審査する場合には、一般に地に藍色の蛇の目形のある、白色の喇猪口を使ふて、其の濃淡光澤を檢する。

2、香氣

清酒の香氣を檢するには、清酒を前記の洋盃か喇猪口に半分程入れて、手で軽く振蕩しながら鼻に近づけ、其の瞬間に清酒特有の芳香を放つか、或は不快の臭氣を感じるかを調べる。清酒を搾取する際に不注意の爲めに附けた袋香、貯蔵容器の手入の不完全の爲めに附いた桶香、

或は木香の悪質又は附き過ぎ、其他異臭あるものは皆不良品である。特に芳香に乏しいものや癖香のあるものは、元來の酒質が不醇の爲めか然らざれば二番火ものである。醋臭や火香のあるものは、變敗の前兆か變敗酒の矯正酒である。古清酒に火入新清酒を混和する場合は、古清酒三升到新清酒一升位までは一寸わかりかねることもあるが、新酒が澤山入ると新酒香が残るので、容易に見分けることが出来る。

灘の清酒が銘酒として聲價を博した原因の一つは、常に容器に吉野産の上物を撰擇使用するからである。清酒を特に吟撰し吉野産の杉樽に詰めて、汽車や汽船に振られながら、需要地へ向けて發送せられる間に、樽の木質の善い香りが移つて、一種云ふ可からざる風味を生ずる。然るに他の地方では、一般に吉野杉以外の所謂地木を使用する爲めに、酒の實質がよいものでも其香氣が大体に於て劣り、特に其附き過ぎたものなどには、時に飲用に堪えないものがある。

3、味

清酒の味を検するには、其の少量を口中に含んで舌一面に擴げ、審に甘酸苦澁辛の味を調べ、次に肉即ち越幾斯分の多少を検する。甘味と辛味が程よく調和し、酸味や澁味は味となつてかくれ、苦味等は一切感ぜず、口中が穩かにして咽越しが滑かて、押しが充分にあり肉の相當に多

いものが醇良酒である。所謂旨辛たまからピンと來なくてはならない。良い酒は口中に含むと旨味と辛味を感ずるが、それを吐き出すと、其の後は口中に何等の味も残さないものである。併し悪い酒は呑んだ後まで甘味が残つたり酸味が残つたりする。また其の甘味や酸味が離れ離れに感ずるものや、澁味や苦味の著しいものは不良酒である。酸味の強いものや、苦味澁味の多いものや、従つて辛味の少ないものは變敗酒である。總じて新酒の腐敗性のものは、甘味と酸味が強いものであるが、古酒となつて腐敗するものは、酸味が目立つて多く生ずるものが多い。すべて酒の香氣と風味とは、冷酒で検するものであるが、之を四五度位に加温して行ふと、其の香味を一層明瞭に知ること出来る。殊に清酒は一般に爛をして飲むものであれば、冷酒よりも爛酒として引き立ち、所謂爛上りのする酒がよろしい。而して爛酒を冷却し爛冷しとしてみるに、不良酒は酒質が非常に變化するが、良酒は味も香りもあまり變らない。

又酒質の如何に依つては、酒に適宜の割水をするに返つて酒質を温和ならしめるものもあるが、商略上から時々多量の割水をするところがある。酒質が良好でも酒が多量の水で薄められて居つては、それだけ响が悪しく、且つそんなものに限つて色々の混和物が入れてあるから、需要者としては甚だ損のわけであれば、此の点は大に注意しなければならぬ。

(二) 清酒の取扱

1、清酒の直接需要者としての取扱ひ方

- 一、容器は樽物、陶製徳利、硝子罎、何れでもよろしいが、清潔に洗滌して異臭のないのを選ぶのである。
- 一、酒を季節にもよるが数日間保存の要あるときは、古樽は不可である。新しい上等の樽に求めることを忘れてはならぬ。
- 一、一―二回使用した罎類徳利等は必ず悪臭のあるものであれば細砂で洗ふか、苛性曹達液で一回煮沸し、後清水で洗滌し曹達分を去つて使用することにする。
- 一、總じて少しでも不潔な容器に貯へるときは、直に酒にうつり香を生じ、また色々の腐敗作用をおこし、酒味を損するものである。
- 一、たごへ入れ物を清潔にする共、栓の不完全で空気や酒の漏るが如きものは、之を色々の塵埃や微菌が浸入して酒質を損するものである。特に夏時は注意しなければならぬ。
- 一、またかの酒にたかり易い狸々蠅の如きは、からだの小なるが爲めに、不完全なる栓の細隙を通過して入り、遂に酒に腐敗微菌を導くものである。故に栓は完全にしなければならぬ。

- 一、日光の當らぬ涼しくして風通しのよろしい處に貯るのである。日光が直射し、又は風通りの悪い湿氣を帯ひた處は、斷じてさけなければならぬ。
- 一、一斗五升の樽物は、終り二升位とならば速かに飲み終るがよい。之は酒樽にのこるときは空氣にふれる部分が多くなつて變化しやすいからである。

- 一、徳利罎壘盃などの酒器は、全へて清水で洗ふて、異臭あるものを用ひてはならぬ。
- 一、罎は間である冷熱の中間に温めるがよろしい。芳醇酒の外は冷酒にて飲んでならぬ。又罎は熱きに過ると酒の味を損するのみならず、酔が急に廻つて酒の興をそぐものである。
- 一、献酬酒盃の交換は國の風なれば、益々盛にするのはよいが、同時に吾人の新案として盃洗は、席上に必らず一人に一個づつを具へて、尙ほ時々清水をいれ代へる様にすることを提供するのである。これ今日の公衆衛生上としても、客に對する禮儀としても必らず實行を期したいのである。

2、腐敗酒の直し方

清酒が變敗や腐敗すると、悪臭を放ち(冷香「ツツリ」香などと稱す)濁濁を呈し酸味を生ずるものである。其の甚だしいものは、焼酎か食酢の原料とするより仕方がないが、少々位の腐敗

酒は之を左記の方法で救治することが出来る。尤も以下に示すのは、小賣業者若しくは家庭を本位として述べたにすぎないのである。

(イ)酸味を除くには、沈降性炭酸石灰、炭酸加里、炭酸「ソーダ」、重炭酸「ソーダ」等かを少々宛加へ、喇味しながら其の適度となつたときにやめる。但し酒には元來相當の酸があつて味を生ずるものであるから、あまりに酸を抜き過ぎては返つて味を害ふものである。就中上記の薬品中沈降性炭酸石灰が一番適當で、且つ安價につく。「アンモニヤ」でも除酸し得られるが、之は禁じてあるから使用することが出来ない。清酒一斗に對して、琥珀酸として〇・一%の酸を除くに要する薬品の分量は次の通りである。

沈降性炭酸石灰

四・〇七

炭酸加里

五・六一

(ロ)不快の臭氣を消すには、良粕で粕濾するのがよろしいが、これは醸造業者でなければ出来ない相談である。清洗した木炭藁炭又は骨炭末で、混和濾過すると多少効力がある。先づ良い香の酒と適當の割合に混和するがが一番よい。その他薬品を加へる方法もあるが、法律上勝手にやることが出来ない。

(ハ)酒の曇りを下けて濁濁を清澄させるには、清酒一石に對して卵の白味二個乃至六個位を加へ、よく攪拌混和して火入放置するのである。故に一―二升位の酒なれば極少量ですむわけである。又柿澁を使用する方法もある。柿澁は五年以上位経過したものを、清酒一斗に對して二―三勺位加へて、充分に攪拌して其の儘放置する。然るときは澁の中の單寧と清酒中の蛋白質とが化合して沈澱を起し、それが曇りを沈下せしめる。その他寒天一石に六―二〇匁を使用する方法もある。又輸送「ポンプ」付の濾過器で濾過すれば、火落酒の濁濁を完全に除いて透明にすることが出来る。酒が少量なれば極上等の羅紗の袋で濾してもよい。

3、清酒の燭について

清酒は一般に温めて飲むものだが、燭の仕方て旨い酒もまづくなるのである。それで酒の燭をするには、湯加減を最も注意しなければならない。湯のぐらぐらと沸き立つのは元より宜しくないが、又生温るいものも不可である。これから沸き立たんとする程度の湯加減が最も適當して居るのである。此の方法よりも四―五分間漬ける。普通では燭の出来不出来は徳利の底に手を當て、確め切つた時が、丁度燭の出来の最上の機會である。此の時の燭なれば酒は旨い絶頂である。又杯盤

に運んでから旨い爛の保てる時間は、一〇—二〇分の間である。但し蓋のある徳利ならば一五—二二分位は保つ。何時も清酒の最上の風味を味ふと思へば、前記の上爛の呼吸を逸してはならぬ。

昔の大名は酒の爛をするのに、酒で酒を爛したときいて居るが、眞に酒の味を出すにはボンヤリと温めることが何より肝心である。其爛であれば、兩者の膨脹の率が同じいので、湯で爛をするよりも一層風味が良くなるわけである。彼の偶々酒の爛を直火で行ふものがあるが、わざくいらつかせて酒の風味を害することが夥しい。

4、清酒の樽詰

平素極めて清酒の純良な品を飲用せんと思へば、信用ある酒店から著名の酒の樽詰酒即ち薦被を買ひ求めることである。又同一の酒でありながら、其の使用期中に風味が自然と變化するものである。概して云へば一樽の内、最初と最後の量約四割を除いた中間の六割が一番美味しいものである。尙ほ樽の大きさは、四斗乃至三斗五升詰めが、最も酒に適當する。半樽又は四斗五升詰ては何れも風味が劣つて来る。これは多年の経験が生んだ結果から來たのであらう。故に大樽薦被りの愛用者は、常に此の点に注意を要する。

清酒の需要は四季を通じてであるが、夏期は一般に味がまづく飲まれるのと、夏向きには近來麥酒などがあるので、少なからず其の需要を減じられる。元來本場の清酒は、毎年十月とならぬと純良な本火入冷卸ものは出ぬのである。而して夏時の清酒は概して旨く飲めない上に、夏は防腐の關係上から酒を濃くして居るので一層旨くない。兎に角夏期の酒は濃厚なものであれば、常に五分—一割位の清水を和して爛をするか、或は冷飲するならば、一割に相當する氷を入れて用ひるがよい。斯くすれば酒に美味が増して來て旨く飲めるのである。

六 評

(一) 饗宴と清酒香味の改造

文化の進むにつれて、饗宴には自つと會飲と會食との別を生じ、又飲酒には味ふ嗜好のものと酔ふ趣味のものが分れて來る。我が國の往時も會飲が主であつて、食べることは多く副であつたが、現代は次第に會食が主なるものとなつて、會飲はむしろ副である場合が多い。従つて飲酒も味ふて飲む場合と、飲んで酔ふ場合とが追々區別せられる様になつて來た。往時は久しぶりであつた一杯飲みまじやうと云ふたのに、今ではこれは珍らしい、一緒に飯でも喰べまじやうと云ふ方がきよくなつた。時勢は如斯く進轉して居るのに、一部に行はれて居る我が飲酒や饗宴

の方法には、まだ頗る舊習や舊慣を離れ得難いものがあつて、之を批評的に観ると、頗る矛盾した不得要領のことが多いのである。試みに之を左に列挙してみる。

- 一に、御馳走ヲ夥多並べない、酒が飲めぬ云ふ。
- 二に、其弊料理は多くも喰はずに、酒ばかりを飲んで居る。
- 三に、御馳走の有る無しは云ふが、調理の良し悪し等は左程氣にも留めない。
- 四に、料理の良し悪しを云はずに、酒の善し悪し許りを評し勝ちである。
- 五に、下戸も上戸も同席として置いて、上戸許りを満足させやうとして居る。
- 六に、酒の目的の料理か、料理の目的の酒か、はなればなれでどちらかわからない。
- 七に、酒は禮に始つて亂に終ると云ふが、かくして大正の今日でも平氣で送つて居る。

又、或は酒を湯水の如くに粗末にして何とも思はない。而して饗宴の時などには主人側では、酒の選擇は酒屋任せにして居るが、献立や料理については、たとへ誤謬だらけてあるとはいへ、多大の苦心と出費と技能を拂ふことを惜まない。然るに客側では料理の苦心や、出来具合などは心に留めなくて、仲には本邦人の虚禮式から心だけに留めて置くものもあらうが、酒の良し事のみを所望して居る。昔から酒宴と云へば飲酒を主としやうとするのは無理もない。又從來の我國風が簡素を尚び、封建時代の風として平素常に兵糧を食して居つた爲めにもよるか。日本人は食物の事には甚だ無頓着で、何んだ食物の事なんかと食

物の事について、彼れ是れ云ふのを頗る卑しとする習慣があつたからでもあらうが、少しく進んだ現代人は、酒に酔ふ事や、他の醉態を眺める事のみを樂みとして居るもの許りではなく、酒を味ふ事に趣味を有して居る人々が頗る多いのである。又酒の嫌な人や、或は飲んでも飲まなくても好い、徐ろに其の料理を味うとする人人が、何れの宴席でも過半数は占めて居る。併し何れも免れ酒で大亂痴を悦ぶ者でも、少なからず饗宴の場席と酔興の場合とを、キッチンと區別しやうとして居る。飲酒者の個性も重ければ不飲酒者の個性も重いのである。されば酒飲み一方、即ち酔ふことのみ偏した酒宴と云ふものは、今後は一切二次會の仕事でなければならぬ。然るに所謂酒宴の遺風が、尙ほ到る方面に存在しておつて、下戸と上戸とを同席せしめ乍ら、上戸許りが満足しやうとする形である。下戸の客は主人側の好意を半分も酌む事が出来ないで、不愉快の思ひて義務的に出席し義務的に退却する外はない。兎に角飲酒の方法の爲めにも過渡期を觀る可き現時の我國では、飲酒本位の爲めの料理か、料理の興を助ける爲めの酒かの區別がつかなくなつた。而已ならず「諸色」の廉かつた昔ならいざ知らず、生活の向上した、そして文化生活の特に喧傳せられる今の世の中で、彼の何れの宴席にもよくある、上戸は料理を喰ひ散らし、下戸は酒を吐き捨てる有様を見るなどは、實に不經濟の話で、時代錯誤も甚しいのである。一部の批評家

がこの有様を評して、「始めはお役所へ出頭した時の如く、終りは癪狂院をお見舞した如しだ」と、悲しいかな、この皮肉も無條件で受入れねばならない。

酒呑みは奴豆腐にさも似たり、はじめ四角でしまひぐにやく、

米國では個人的の酔ひ倒れが多いので禁酒プロヒビションの問題が生じたのであるが、我が國では宴會の癪狂院廢止の法律が必要であらう。要するに現代は、從來の酒宴なるものが事實に於て亡び去らんとして、饗宴には會食が主となりつゝあるのである。だから意義ある會食の理想ではない現實は始めからくつろいで、所謂禮にも偏らない亂にも及ばない位の處で、會食を主として、飲酒は料理の風味をたすけたり、軽く酩酊する程度で始終するものでなければならぬ。思ふに在來行はれ來つた飲酒や酒宴の方法や習慣は、封建時代の遺風であつて、萬事が悠長で娛樂（酒の外）の方法の乏しかつた時代の、自然的要求の結果に外ならない。特に彼の宴席の時間のだら／＼としてながいことや、酒を獎めるのは元より好遇好意を表示し、對者の健康を祝福する爲の、極めて愛す可き世界的古典的な儀禮であるとは云へ、彼の献酬の亂發によつて、酒量のない人々にまで、無理強ひに飲まさんとする爲めに、盃洗の中や疊の上に無駄に捨てられる酒量の如きも、或人の計算によると、年々醸造高の五%即ち二五萬石は下るまいこの事である。従つて之を壹石壹百五

拾圓とみると參千七百五拾萬圓といふ大金となる。酒は禮に始まつて亂に終ると云ふ從來我國の所謂酒宴なるものを、今日の世界に行ふて居るのは如何に最層目にみても、到底贊意を表するところは出来ない。

「神は人類が生れて種々の苦勞に堪へねばならぬことを憐れみ、爲めに神聖な祭禮を指定して、人間の休息と勞働とを交替せしめ、又人間に與へるに、數多の「ミユレズ」や其れが首領たる「アポロロン」や「アトニッス」酒神「バツカス」などを以つてして、人間の歡樂の伴侶たらしめ、又た神々の援助に依つて、人間の教育を進歩せしめる。」

と、彼の西歐の大哲「プラトーン」は、國憲篇第二卷に云つて居る。如斯き大の酒の讚美者である「プラトーン」も、遠い其の時代に於て、既に業に無秩序の飲酒を戒めて、

飲酒宴席には秩序がなければならぬ。又宴會等には他の會合のやうに、司會者が必要である。此の秩序なり規律がある時は、酒は非常に善美の效績を上げるものである。

と云つて居るではないか。二〇世紀の一等國を以て自負する我が國民も、此の点には大に速に反省しなければならぬのである。而已ならず斯の様な酒宴の習慣は、現代の如き生活難の襲來して、僅かに其の一部の食料問題が既に重要な社會政策となつて居る時節に、更に寸時を争ふが如き時間の大切な、又娛樂方面の廣い世界に存在せしめる事の、如何に非條理なるかは識者を俟つて敢て知る可きではなし。

扱て清酒を好む人はよく云ふのである。御馳走を食たり飯を食へたりしては、酒が旨く飲めない。料理を喰べる人は酒をあまりのんでは料理が旨くない。又酒量がたごへ五合一升とある人でも、ほんごに酒の美味しく飲めるのは、一合乃至二合までで、其れ以上はますます旨くないが、旨いしくもない事も事實であらう。元來酒は空腹時が一番美味しいのであるが、また空腹の時位早く酔が廻つて、害の大なる時はないのである。彼の食時から食時までの中間の飲酒が、所謂亂に終るのはこれが爲もある。飲酒と同時に、又は其の後直に食物をこらないと、衛生上非常に有害である。それで清酒に對して其の味を助けるもの、即ち清酒に調和する處の料理なるものは、刺身つくり酢の物等の極めてあつさりした淡泊なものに過ぎない事も、大方の首肯する處である。されば上述の様な清酒の性質から結論を下すと、清酒には刺身(鮭の)酢の物(鮑若くは老婆貝の)の類を酒肴として、酒量あるものに對しても、五勺から一二合前後(銘酒の生一本を)の程度ですゝめるのが、最も酒を旨く飲ませて美酒を御馳走する所以であらねばならない。而してそれ以上をすゝめるのは、饗宴と飲酒を混同して其の要旨を没却せしめ、徒らに酔興を助けるに過ぎない事となる。

或は云はん酒客はそれ以上に酒を飲まんと欲するものであると。されど客は最早酒を味はらん

と欲するものではなく、大に酔はんご欲するものである。酔ふて或は快談し、或は私語し、或は歌舞せんと欲するものである。併し之は後の話として、前述の酢の物や刺身位と清酒の五勺や一合位では一宴席として、上戸下戸の兩者の飲食慾を到底満足せしめる事が出来ないのは、わかりきつた話である。更に別の料理を出さなければならぬ。されば此の際重ねて清酒については酒も不味いし、料理の味も害はれるのである。そこでどうしても、吸物や煮物や焼き物等香の料理肉の料理脂肪分に富んだ料理、香味に富んだ料理、西洋料理に支那料理にこ、それぞれの料理に調和して、それぞれの香味を助ける處の酒類を、各地に産する清酒の内から撰擇したり、或は洋酒や新しい酒を創造したりする必要が起つて来る。而して酒は料理の味を助け、料理は酒の味を増すこと、しなければならぬ。かゝる結果は始めから終りまで同じ酒を同じ盃で飲む、酒と料理との關係を無視した、没趣味な宴會の方法が改められることとなる。かくなれば來客にも主人側にも満足を與へて、又食べながら飲み得るので衛生上にもよろしく、而して恐らくは上戸にも大した不愉快はなかる可きて、爰に始めて意義ある現代的な飲食の方法が生れて来るわけである。饗宴に善美の極を盡した山海の珍味に、始めから終りまで同一品種の清酒で通ほすと云ふ事は、少しく矛盾しはしないか。尤も折角の御馳走なればと皆折箱に詰めるものならば一言ないが。現

に歐米諸國では如斯き方法は、古から行はれてゐる。料理と酒味の調和の上から、「デンナー」に用ひる何種の皿には、何種の酒を伴はずと云ふ事が、大概定まつて居るのである。而して趣味的には之に用ひる洋盃の如きに至りて、酒の異なるに従ふて、皆それ／＼特殊のものを使用するのである。(葡萄酒五貯蔵及取扱(一)葡萄酒と料理参照) 斯様に洋食に對する洋酒は、全く味を助けることが主となつて飲まれて居るのである。洋酒の使用者は之を食物の味の濃淡等に調和せしめる事に、最も注意を拂ふて居る。進んでは我が宴會の方式なども漸次、歐米の方式を參照して現代の生活状態に適合す可く、其の長を採り短を捨て、改善する様にしなくてはならない。否な早啼斯くなり行くものごみなければならぬ。

色に出ぬ上戸の人の顔見れば、蛇が蚊を呑んだ一合の酒

顧みて食後に於て尙醉然を満足せんと欲するものには、疊の上の塵埃をさけて、別室で特殊の清酒や「ビール」や、葡萄酒も元より不可なく、或は焼酎なり「ウイスキー」なり「ブランデー」なりを、水或は炭酸水で簡単に飲んで、大に快談歌舞に興ず可きである。或は下戸や婦人などは、「リキユール」や調合酒の様なもので歡談を續ける事とする。

上述の様に於て、我が宴會の方法を改良したならば、爰に初めて料理の目的も達する事が出来

るし、香味を目的とする酒と、酔興を目的とする酒との區別が益々判然として来るのである。これまた取りも直さず、一面には眞乎に國民的飲料たる清酒の香味を發揮し得る所以で、下戸にも上戸にも満足を與へて、主人側の好意にも酬ゆることが出来る所以だ。而して従來の様な宴席に必ず伴ふ處の亂雑や不規律や、時間の不經濟や、貴重な酒や料理を無益に捨てる等の、あらゆる欠点をも除く事が出来るのである。

斯様に觀じ來つて、従來の我が清酒の風味なるものを考へると、清酒に適當な料理は、眞乎に酔の物や刺身位のもので、其また旨い量が上戸にあつても、五勺乃至一二合の間にあることもわかる。上戸でさへそれ以上現代の風味を有する清酒を用ひる事が、既に無意味であり、衛生上からも弊興上からも甚だ思はしくない。況んや中戸や下戸に於ては一層然りである。爰に於てか我輩の清酒の改造問題が、初めて意義を成して来るわけである。

顧みるに高唱亂舞は眞乎に日本酒の趣味ではなからう。淺酌低唱、四隣人なくして夜の更くるを知るの興味。或は一杯一杯復一杯、徐に汲み徐に傾け、吟聲絃音枕をかすむるの時、主客の懇親最も佳なり底の風趣こそは、日本酒のみが獨有する處の情懷と云つてよいのである。激務に寸暇のない現代人には、其の緊張した氣分をたまには取り去つて、のんびりとした氣分にひたら

ねはならぬ。されば毎年出来る處の五〇〇—六〇〇萬石の清酒の内三〇〇—四〇〇萬石だけは、大に必要なものとして、上述の情懷を愈々發揮する爲に、清酒をして益々其の目的に添ふ様に改良せしめる事として、残りの二〇〇萬石内外の清酒の風味は、如何に改造創造すべきかの問題に到達して来るのである。即ち清酒の改造を行ふには、清酒の風味を改良して、酢の物や刺身以外に、各種の料理に適當する様に、各種の特色ある清酒各國酒を造り出す事、彼の葡萄酒の様にする事が大に必要となつてくるのである。而して如斯改良の方法は、現今の酒造法に改釀（廣島酒の成功の如く）を自由に行はしめて、各地から特長あり異彩ある芳醇を出すこととするもよいが、一方に於て歐米の酒類支那の酒類日本の銘酒などの方法香味も參酌して、所謂新時代の要求に應じて、新時代の調理に調和した食べながら飲み得る處の、新しい酒を創造したり、廢れた酒を復活したりする事である。

次に示すのは伏見の名醸家、月桂冠夫人の談話であるが、余は之をきいて我が酒造界にもなほ斯の人あり、清酒の内地的は勿論、世界的の發展も亦必ずしも失望するに當らないと信じたのである。

先般自分の酒蔵に臨場して、仔細に檢分を遂げられた某大官は、東道役を勤めた自分に對し、一體この月桂冠は如何なる料理

と、最もよく調和するか聞して呉れ」と突如質問せられた。魚肉の刺身に調和するか、或は鯛の漬物、或は鳥肉の煮物等に對し、果して何れが酒味の本領を發揮するかこの質問である。自分は常に自釀酒をして改良の上にも改良を期し、種々研究し居たけれども、漸し乍ら未だ何種の料理と能く調和するか、其の邊の研究を怠つてゐたので赤面した。

此の質問をせられた大官は、職掌柄でもあらうが、世界各地に行はれる酒類料理に通ぜられるので、一言一句聞く者の非常の好刺戟たるを失はなかつた。我が酒造家中に於て、其の自釀酒が如何なる料理と最も調和し得るやを、確實に答ふる者は恐らく絶無であらう。自分は爾來此の質問の意味を釋かんが爲めに、別に研究所的のものを設け、餘暇を割いて膠漿を絞つて居る吾々酒造家の多數は、常に獨天狗を極め、自釀酒がどんな経過を以て消化せられて居るかを究める者が甚だ夥しい。

自分の口に啣いて佳い以上は、誰も同じであること速断するものが多い様である。こんな誤つた考へを有つが爲め、延いて事業の蹉跌を招徠するのである。自分は某大官の質問に即答せられなかつた不明を極とし、自ら鞭撻して居る云々。

(二) 清酒の輸出と香味の改造

前述は我が國酒の變轉期改造期に迫られて居る第二の理由であるが、其の第三の理由は、清酒の海外發展に關してである。爰數年來清酒の造石高は頗る長足の増加を示したのであるが、やはり其の需要は寧ろ大の島國內に限定され、更に海外の輸出とは關係がない。又其の製法の改良なり進歩なりと云つても、在來の傳統法に對して一步さえ進めず一法だつて改めないものと云つてよい。毎年〳〵麴や配の製法を吟味したり、原料米の精白度を高めたりすることの一天張で、徒に角を矯めんと慾して牛を殺すが如き改良法で、品質の均一無變化の清酒のみをこれ事として、島

國內の嗜好の満足のみならずこれつごめて居るに過ぎない。彼の多少なりと工業的色彩を帯びた速醸配や元添法の如きも捨て、顧みないのである。我が清酒當業者の多くが皆果してこんな方針でありとすれば、我が清酒が彼の獨の麥酒の如く、英の「ウィスキー」の如く、佛の葡萄酒の如く、廣く世界の舞臺に上つて、無限大に雄飛發展するの機會は、遂に容易に來らないであらう。今や國際的交通は日々に繁く、商業は世界的に月々に盛大となつて居る際なれば、彼の商品も世界的共通なものこそせず、徒らに國內的の供給のみで満足する様な製造業は、退歩しない迄も長足な發展の餘地は遂に來ない筈である。

さらば我が清酒は何故に、直に外人の飲用に適しないか。又何故に諸大陸が之を歡迎しないかと云ふに。これは個人的に趣味嗜好の違ふ場合があると同様に、各國民に嗜好の差がある爲めである。それで清酒を海外に輸出しようと思へば、よく各國民の嗜好を調査し、之に應じて清酒の香味を折衷し、改革し適應するより外に途がないのである。而して此の事は餘裕ある我が清酒醸造業者が、幾分でも其の眼光を高處に置いて、少しく此方面の研究に没頭せば、技術の方面にしても、宣傳の方面にしても、左程困難な仕事ではないと信ずる。彼の麥酒は元來埃及で創製されたものであるが、希臘や羅馬を経て獨逸に入り、更に佛英露米及東洋に及んで、遂に世界的の飲料

となつた。これは能く各國民の嗜好に鑑みて、應變的に改良したが爲めに外ならない。獨逸には其の國獨特の麥酒を有つて居るが、東洋方面にこれを輸出する場合には、自からそれに適當な品質を研究し、又西歐中の他國へ販賣するには、又特殊の方法でしたのである。嘗て大日本麥酒會社の矢木博士が、「余輩は我が當業者と此の際充分に注意を拂ふて、努力研鑽の勞を積んで、例へば支那に販賣をするには支那向き、白人に供給をするには白人向きの清酒を製造して、清酒を世界共通の商品とすることを切望する」との説は、我が輩の持論と大いに一致共鳴するのである。彼の通宵飲止むことを知らない獨逸人には、淡泊な「ラーゲル」麥酒があり、又肥肉膏脂も厭はない英國人には、強烈苦楚な「エール」がある様に、清酒を飲みなれた口には少しく酒精分を増して、爰に日本向きの麥酒が生れた。又我が邦人の嗜好が比較的酸味澁味を好まず、まだ甘味に渴して居るが爲めには、少しく其の酸味澁味を減じて幾分糖分を増して、日本向きの「ポットツイン」を造りて、目下我が國には盛んに其の需要を喚起して居るのである。然るに清酒を海外の異人種の間輸出せんとするに、單に自己の嗜好を標準として、毫も外人の趣味傾向を顧みないで、ただ自分の口に佳い以上は、彼も之に同じと速斷したので、是迄の試みがすべて皆失敗に終つたのである。故に志あるものは此点に深く省みる處があれば、海外の發展の如き大に餘地ある可きである。

(三) 酒銘と酒質の多角性

葡萄の果實を原料とした葡萄酒の種類と香味とは、頗る其の數に富んで居る。例へば「ソータン」であるとか、「ボックワイン」であるとか、「ムスカード」「マルワジャ」「マラガ」「ベルモット」「マルサラ」「セリ」「ポート」「マデイラ」「チーベルン」等其の名稱は、皆それ／＼産地をあらはすと共に、それ／＼の特殊の香味を表現して居るのである。これは特に藝術的醸造法の性質上、自然にしかある可きである。而してかゝることは商略上からも、需要者の側から觀ても、頗る有意味で要領を得たことである。然るに葡萄酒と同様に、工藝的方法によつて醸される處の我が清酒は、之に反して其香味を全國中均一的な單調式に統一することのみを本旨と心得て、其の酒名の如きは、無意味な故事臭い名稱を附する外には、少くとも其の特長ある品質を代表するとか、或は其の地方を代表するなどといふ、責任的な名稱を有するものは、殆んど見當らないのである。此の事實は清酒業の發展策上からみても、甚だ遺憾に思ふ点である。

某が嘗て廣島の銘醸地西條に客こなつて行つた事がある。處が主人が貴殿の口には加茂鶴が向く、いや白牡丹がよろしいとか、或は昨夜は福美人を差し上げたから、今日は龜齡にませうなど、それ／＼酒の特徴を披露しての優待振りには、甚だ奥ゆかしく感じたこと告げた。併しこん

なことは全國的に殆ど稀れて、多くは一升一圓五十錢位の酒をくれ、二圓の酒をくれなど、云ふの殺風景である。

今から考へると、彼の正宗の名稱の如きは、灘産の酒に限る筈であつた。又近來淡薄芳醇頗る品質が、現代的な特長を有する所から、天下に名聲を博して居る廣島酒なども、同地方の爲めに今の内に、廣島酒としての恰好な代表的名稱を附して置くことは、廣島酒の將來の爲めに甚だ得策な事と信ぜられるのである。而して清酒の醸造法が藝術的であればある程、全国各地到る處に銘酒地を疾出せしめて、それぞれ其の産地の有する香味上の個性を發揮することによつて、少くとも一方面一階級の需要者の執着的な嗜好を喚起して、依つて以てそれ／＼銘醸地としての強固な商權的地盤を掌握せんことを切望してやまない。

従つて著者は酒類品評會の審査などが、清酒を一定の品質のもの、若しくは全國を一定の品質に統一す可きものとして批判し、彼の各地各醸造法の有する特色等は措いて、問ふを要しないとする様な傾向のあるのを、甚だ極端の判定法と信するのである。すべて製造品なるものは、地域原料技術等の異なるにより、如何にしても結局はそれぞれの特徴を發揮しねばやまないものである。又人の嗜好趣味は、各々其の面貌の異なる様に千差萬別である。嗜好品に於て藝術的醸法による

清酒に於て特に然りである。さらに徒らに東西各地の酒質を一本調子に統一し批判せんことにつごめて、需要先の料理や嗜好との關係等までも無視せんとするが如きは、一方に於て地域原料技術等に依る特色を殺ぐこととなり、他方に於ては清酒の性状品種をして、實際社會の需要と全く相隔離せしめることとなり、遂には自繩自縛清酒の前途をして行詰らしめざればやまざらんとするのである。故に吾人の管見を以てすれば特に全國的品評會審査の標準の如きものにあつては、彼の比較的淡泊で越幾斯分に富む廣島酒に優等賞を與へるならば、彼の比較的色彩と芳香とに富む灘酒にも優等賞を與へるのである。尙進んでは濃厚辛烈で火持健全な所謂強醇酒にも、優等賞を與へるなどして、それ／＼其の地方其の流派の特色を善導し、發揮することにしてほしいのである。それで一例をあけて其の審査の無意義なことを説明したならば、酒の色相について、清酒は無色を標準とするものなれば、色の濃い品質の物は劣等なわけであるが、酒は一定の有色を標準とするものこそば、一定限度以上に色の薄いものの如きは、むしろ避忌す可きものではなからうかとも考へられるではないか。而して一面には前述の様にそれ／＼の特色を有する各地方の同業者は、固く相結んで一團となり、盛んに其の長所と特色とを、一般の需要社會に向つて吹聴宣傳し、それに向つて世上の嗜好を喚集同化するに努め、彼の特産的權威を以て、地方の産業を

無限大に發達さす可きである。現今の一般の酒造家が有つてゐる様な、徒らに附和雷同的態度は吾人の毫も採らない處である。昔時は士農工商などと區別がついて居つても、其の生活状態の精神状態などは、略ぼ似通つたもので、酒の如きも時偶斗酒敢て辭しないといふ豪傑があつても清酒濁酒焼酎等極く簡單なもので満足して居たのである。乍併今日では淺酌低唱式舊習を追ふ人ばかりでなく、肉体労働者階級あり、有識無産階級と稱する團體も少くない。又精神ばかりを使ふて居る所の學者だの醫師だなどといふ者も多い。それに前述の様な酒類と料理との關係等もあり、又時好に合ふ洋酒類は、續々と輸入せられたり、清酒の海外發展の必要にも迫られて居るのだから、此の際進んで國酒の内外両方面の發展をはからうと思へば、在來の清酒の品質香味を地域的に特色あるものとし、進んでは麥酒類似の特色あるものも造り、葡萄酒紹興酒類似の香味あるものも造る等して、専ら清酒をして多品種のものたらしめ、各種の料理や内外各地人の嗜好に適せしめるを新方針として、酒銘と酒質の一致に最善の努力を拂ふ可きである。

果して然らば何如にして清酒を多角性たらしめるかと云ふに、彼の漫然と優良酒を醸らんとするが如きは無論不可能であつて、元より無標準で改醸を進めるが如きは甚だ不可であるが、さりとて酒質の標準を在來の方針の如く全國的に一定せんとすることは、少しく否な大に其範圍が廣

汎過ぎるのである。宜敷其の標準の區域を一地方的に置いて、先づ前に示した各種の特色ある芳醇を醸すこととするのである。其の始め廣島酒が盛に銘醸を造り出して、各地の品評會は勿論、全國の品評會に於て、他のすべてを凌駕して最優位を占め、而もこれが大に一部の嗜好に投じたときに、其の反對者から、これは品評會酒であるとか、これは女性的で實用に適しない酒であるとか、樽添えの悪い酒であるとか、又は爛下りのする酒、飲み飽きのする酒であるなどこき卸された時にも、毫も之に顧慮することなく益々其の特色を發揮してすゝみ、而して或る方面に堅固な販路を開かしたためたのである。(今では其緒についたが、)今や壘詰酒が長足の發達をした樽添えの問題や木香の問題も影がうすい。現代的甘口の酒なれば、廣島酒の二倍や三倍の需要は世間には樂々あるのである。其の他各地方で特徴あり異彩ある清酒を醸すに當つては、或は貯藏容器の如きも、從來の様に杉材に適するものは、杉桶と、杉樽とで進むは元より異論はないが、銅製桶等に適するものは銅製の容器に容れて、其の芳香にまでも特種の風味を發揮せしめ、遂には酒盃の如きにまでもそれ／＼に適するものを配し、依つて以て之が飲用の方法并に料理との關係をも明かにして、如何なる場合と如何なる料理には、何地方産の酒質が適當するなどの極めて「デリケート」な問題迄も解決することに努めるのである。

飲んで味ふ可き酒を、色澤のみで輕々に批判して、其の裏面に七難のかくれて居るのを開却したり。僅に吐き出し吹き出しするのみで其れに等級を附して、樂觀してみたり悲觀してみたりするが如きは、如何にしても自家撞着であり時代錯誤としか考へられぬ。而して一方でイヤ灘だイヤ廣島だどさわいしてる間に、相當頭数の多い一部階級の口には、所謂民衆的な値段が安くて一寸喇ける位の酒が、盛に需要されて居るのである。又近來の標語に、酒を造る灘酒を商ふ伏見と云ふことを耳にするが、酒も商品である以上は、造ることと賣る事が伴はなければ、品評會で名をかり得たからとて、到底天下に其の名を認められることはむづかしい。品評會で受賞するのも、一の宣傳の方法であらうが、酒質が一定の「レベル」に達したら、宣傳廣告の強い者が最高の權威を奪ふのである。宣傳廣告に念の無い者は、段々とその規模を縮小するより外はない。

廣島酒の勃興とて最初は、先進地灘酒を模範として、否な少くとも灘酒位のもを醸したいと思ふて努力したのであらう。處が其の成功した結果は、灘酒と大いに其の特徴を異にした、其の風味はむしろ現代的である處の清酒となつて現われたのである。故に著者の管見を以つてすれば酒質が至醇で且つ健全でありさへすれば、参考にせんと調査するのは兎も角も、敢て灘を「モデル」にする必要もなければ、廣島を手本とする理由もない。たゞそれ等の地方から買つてやる可

きものがありれば、其醸造に熱心な努力的精神であつて、汲水の寡多粕歩合の大小の如きも深くごがむる理由がない。酒粕は酒粕としての利用の道を考ればよい。

在來の様に酒造法を藝術的方法で發展せしめるのも元より可なりだか、進んで四季醸造の大工業組織によつて、大に民衆的國酒の爲に發展することも大に可なりである。酒質の濃淡辛甘何れにせよ。少くも一地方一階級の嗜好を代表するに足るに充分な、特色あり異彩ある吟醸の全國到處に頻りに出現せんことを切望する次第である。

二、地傳酒及赤酒 (出雲と肥後)

概 説

此の兩酒は税法上清酒として取り扱はれて居るが、糖分に富んで甘味が強いので、普通の清酒の様に飲料の目的にのみ使用せられないで、却つて一部は調味料に使用せられる。即ち此の兩酒は、我國唯一の酒精醱酵式味淋である。

(一) 赤 酒

灰持酒ちりもちと云ひ、肥後の特産である。製法は普通の清酒と大同小異であるが、汲水は四―五水麴の使用量は四―五割で、麴は黄褐色を呈する迄老熟させたものを使用する。而して搾り揚げの

際及び貯藏中に時々灰を使つて酸を中和し、一回も火入をしないのが特色である。所謂火入でもたせず灰で持たすものだ。肥後の國十一郡中、球摩草北天草の二郡を除いた他は皆之を醸造し、就中上下益城郡が最も盛んである。尙土語では赤酒を「赤かつ」、清酒を「白かつ」と稱する。

(二) 地 傳 酒

出雲の特産で、其の地傳酒と云ふのは、普通清酒の上方から傳來したのに對して、地方固有の傳來酒の意味である。製法は前者と相似て居るが、掛米に多くは糯米を使用する。又木灰も使用するが、貯藏中に火當も行ふ。

赤酒の嗜好は肥後及び日向、地傳酒は出雲の一地方に限られて、一般的でない。同地方人は氣味の特異な点を賞味して、決して味淋を之に代へることなどは歡ばぬのである。本酒の製法は、甘味葡萄酒の一法にある様な、清酒醱の醱酵を半途で中止した如きものである。而して其の酒質は、味淋としても清酒としても、一種の地方癖を有するので、到低他地方人の嗜好に適す可くもないが、吾人の創造又は改醸觀を以てするときは、本法だとして其の長所を探り其の短所を捨て、改良したならば、葡萄酒に甘味葡萄酒のあるが如く、一種獨特の甘味清酒が得られるわけ、また獨特の美味を有する調味用醱酵味淋が出来るわけ、場合に依ては酒造界に相當の地歩を占め

得ぬとも限らないと信ずる。

赤酒及地傳酒成分表(赤酒は野白技師地傳酒は葛岡技師)

種肥後	類色澤比	重	酒精	「エキス」分	酸	葡萄糖	麥芽糖	糊精	「グリセリン」	全窒素物	灰分
第一號	紫黄色	一、〇六六	一五、〇〇〇	一八、三〇〇	無シ	一〇、三〇〇	四、〇〇〇	一、〇〇〇	一、七三〇	二、二五〇	〇、七二七
第二號	褐色	一、〇七三	一四、六〇〇	一四、六五〇	無シ	八、〇〇〇	一、九三三	〇、七三〇	一、九〇〇	二、〇〇〇	〇、七三〇
出雲第二號	暗褐色	一、〇七三	一四、五〇〇	一四、五五〇	無シ	三、一三〇	〇、七三三	〇、七三三	三、一三〇	一、七三三	一、八〇〇
地傳酒	褐色	一、〇七三	一四、五〇〇	一四、五〇〇	無シ	〇、六三三	二、六三三	〇、七三三	一、七三三	〇、七三三	〇、七三三

(三) 瀧水酒梅川酒劍菱酒

次に示す三法は、現行はれて居るをきかないが、酒造改良者の参考の爲めに示した。

1、瀧水酒

辛口の清酒醪一石に對し

糯白米一斗七升五合 一晝夜浸漬する

粳白米一斗七升五合 二晝夜浸漬する

計 三斗五升

右を蒸米とし、之に

麴二斗四升五合 七割麴

水二斗六升五合 七割五分水

を加へ、七日毎に攪入すること三回、それから一日に三回づゝ攪を入れて三日目に搾取する。搾り立ては味の薄いものであるが、兩三日放置すること本風味を生ずる。

2、梅川酒

前法に於ける蒸米の全部を糯米にすると梅川酒となる。

3、劍菱酒

瀧水酒の方法にて、仕込水の代りに焼酎を使用すると劍菱酒となる。

三、濁酒

概説

濁酒は又にごり酒とも稱し、粗製の清酒醪の異名同質である。今も帝都の繩暖酒で、どぶろく又は白馬と稱して販賣されて居る。其の白馬と稱するのは、白くて旨いの意味から來て居る。但し同じ白馬と稱しても、西洋の「ホワイト・ハウス」と云へば、「ウイスキー」の内でも優等の酒類であるから面白い。其の性状は酒精分が一〇—一五%、越幾斯分が五・〇—一〇・〇%、總酸が

○二%以上である。現今濁酒は、一部都會の勞働者、若しくは農家の補助的飲料として、其の乏しい命脈を保つて居るが、往昔我が清酒は、此の濁酒から發達したものである。之を歴史の上から云へば、彼の豊太閣が朝鮮使を饗てなした際には未だ濁酒であつて、醍醐の花見に用ひた酒でも、銚子でなければ注ぐことの出来ぬものであつた。而して彼の慶長の頃から、ポツポツ澄み酒が出来た様である。今の大阪の鴻の池家の祖先の工夫で、濁酒から澄み酒の清酒が出来る様になつた等の話もある。それから玄米造りが片白造り、(掛米だけ白米使用)、片白造りが諸白造り(麴米掛米共に白米使用)諸白造りが現今の精白米造りとなつて、濃いこと船の様な酒が、淡いこと水の様な現代の酒質迄に變遷した。思へば徳川の太平三〇〇年間間の文化が我が國酒の發達に對して、幾度か改造的創造的の進歩を齎らしたものと云はねばならぬ。濁酒の特色は今も一般に糠分の多い粗白米で仕込むのであるが、爲めに高等酒精醱酵を誘起して「フーゼル」油を含むことが多量であれば、頭の上つて衛生上には甚だよろしくないのである。されど此の濁酒も清酒以上の精白米を用ひ、其の製成にも工夫を加へて、何々「ライス・クリーム」(米の濃酒)とても稱へて賣り出したならば或は新しい需要を喚起せぬとも限らない。

四、藥酒 (朝鮮清酒)

概 説

朝鮮固有の酒類にも、濁酒、藥酒、白酒、過夏酒、燒酒、梨露酒、甘紅露、合酒、等其の種類に乏しくないが、中鮮南鮮地方は濁酒藥酒等の醸造酒を好み、北鮮地方は専ら燒酒を愛用する。

藥酒は丁度我が内地の清酒に該當するもので、帶黄赤色を呈し、酒精分一〇—一五%を含有し味も亦佳良である。たゞ腐敗し易いから大規模に製造することが出来ぬ。主として冬季から春季の間に、必要に應じて自家用的に醸造して宴會祭日等に汎く飲用するのである。

藥酒の原料は、糯米及梗米、麴子と水とである。

麴子の製法 我が國が麴を使用し、歐米の諸國が麥芽を使用するに對して、朝鮮支那の醸造は専ら麴子を使用する。朝鮮の麴子中には「アスパラギラス」屬「サツカロミセス・コレアヌス」が存在して、糖化作用と酒精醱酵を掌るのである。又朝鮮の麴子には粗麴粉麴の二種があつて共に小麥が原料であるが、前者は小麥一粒を數個に粗らく挽き割り、後者は粉末狀に碾挽したものである。又前者は燒酒や濁酒の用に、後者は主に藥酒の醸造に使用する。麴子を製するには、小麥を挽碎して浅い扁平な桶に移し、水を加へて手で能く攪拌し、後ち足で捏合して圓形板狀の塊に造り、之を温室に移して藁で包み、形態を保つために繩を平に卷いたものを當て、又箇々の

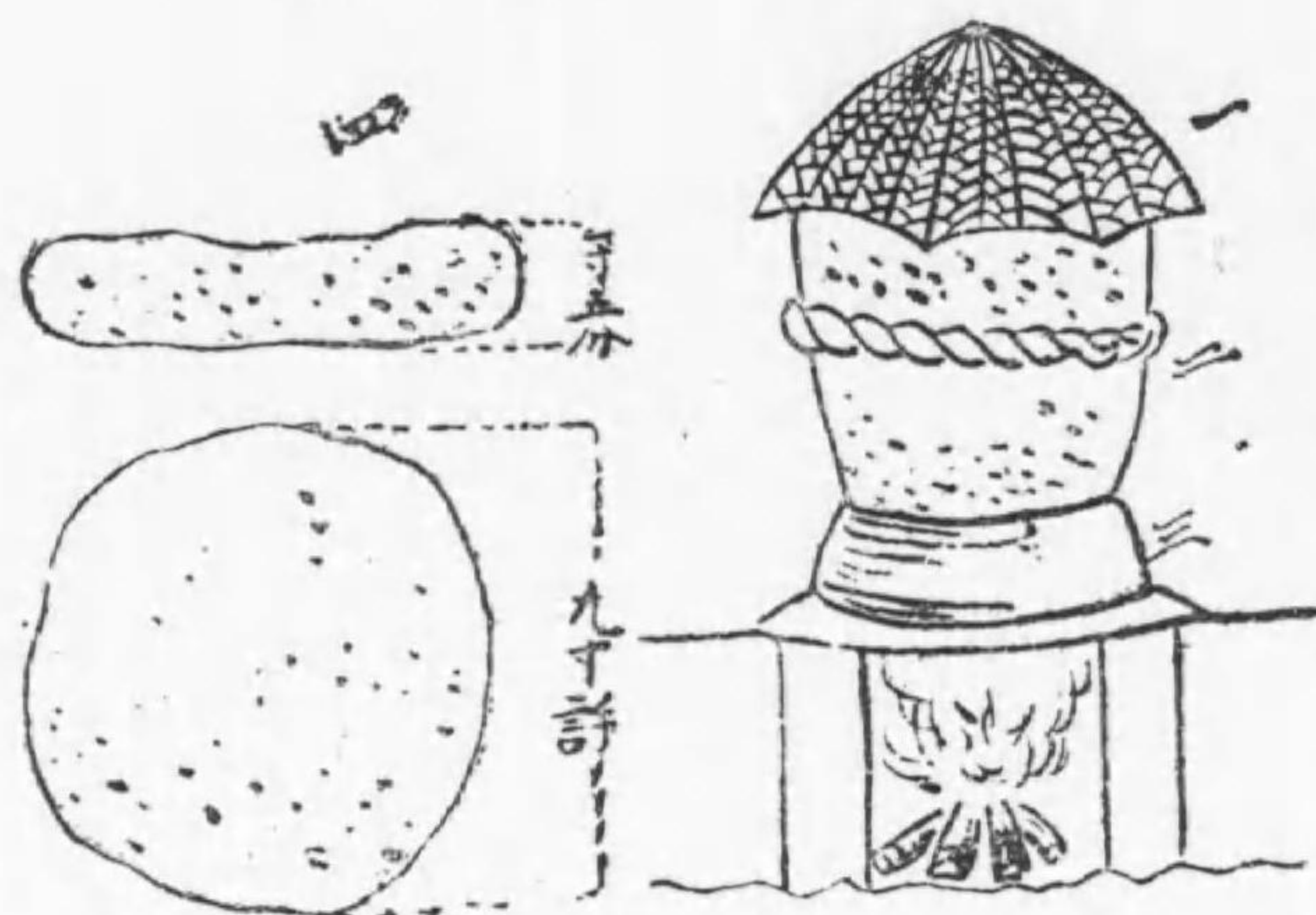
間にも藁を挿入して適宜に積み重ね、並列して藁を掛ける。然るときは第二日には麴子の中の菌が發育して、品温が上昇するので上下の積替を行ふのである。第三日にも同じく積替を行ひ、第四日には縦に積替を行ふ。此の時となると黴が麴子の内外に發育し、發熱して水滴を生ずるから藁及藁を取り除き、第五日目にはさきの繩の平に卷いたものを取り去り五日間乾燥させる。初めから十日目に、室外へ運び出して製造を終はるのである。

藥酒仕込方法の一例。

原料	區分	酒	本	添	計
梗米		〇、四五	〇、九〇		〇、一三五
糯米				〇、四五	〇、四五
麴子		〇、三〇			〇、三〇
汲水		〇、三〇		〇、二五	〇、二八〇
此の製成藥酒全酒		〇、二〇〇			
外に後水酒（所謂番酒）					

仕込に使ふ梗米は、精白して清洗したものを細粉し、熱湯を注いで蒸籠し、甕に入れて一夜放置し、後之に麴子粉を混和して餅状となし、其の後は攪拌しないで温室内に置いて、約一〇日の後

圖 三 十 二 第



朝鮮の甕及小麥麴（麴子）

- 一は竹製の笠
- 二は藁製の甕胴徑二尺
- 三は羽釜
- 四は「メルク」(麴子)

に前段と同様に第二段の仕込をする。七―一〇日目で酒母が熟成する。然る時は糯米を蒸籠して冷却し汲水と共に仕込むのである。仕込後は攪拌せず、甕に蓋をなし蕨巻する等して、適當の保温法を施して放置する。斯くて約三週間を経過せば醗が熟成するのである。そこで萩製の「籠水」を醗中に挿入して、藥酒約二斗を得るのである。又其の殘滓は水を加へて四―五日間放置し、又蕨を挿入して後水酒所謂番酒を採るのである。然らざれば之に更に梗米三升を粥

とし麴子粉一升五合と水一斗五升を加へて、充分攪拌し四―五日放置し、篩過して濁酒とて飲用する。

要するに藥酒の仕込の一寸違つてゐる点は、仕込水の使用量の甚だ少いこと、原料に對して三

朝鮮酒酵母（九〇〇倍）

「サツカロミツエス・コレアムス」

第 二 十 四 圖



一は幼若細胞

二は内胞子を生ぜ

る細胞

又合酒と云ふものがある。これは品質が濁酒と藥酒の中間であつて、製法も別に大差はない。但し其の濾過法は篩過法に依るものであるから外観は濁酒に似て居る。

夏過酒とは、麴子一斗糯米六升の割合で仕込み、糯米を過度に蒸熟して使用する外に、仕込水は一切使用せぬものである。春季は一ヶ月前後で熟成し、酒液は溶解漉溜したものを採酌して、別に濾過壓搾等を行はぬ。金泉の夏過酒は強い甘味ある酒で、酒精の含有量は極めて少い。

概 説

五、濁 酒（朝鮮濁酒）

「マツカリ」も朝鮮の酒で、丁度内地の濁酒に相當する。即ち藥酒の粗製品であつて、麴子に粗麴を使用し、梗米糯米を共に原料とする外、製法は別に大差がないのである。而して其の醪を單に篩濾したものである。朝鮮の或る一部の社會では、之を飯の代用にするとか、之を飲むのではなく喰べるのである。

其の性状は汚白色の濁液で、酒精分三―八%を有し、酸臭と酸味が共に甚だしい。

六、黃 酒（支那）

概 説

本酒は菊酒行酒又は紹酒とも云ひ、支那山東省邊に出る釀造酒である。糯米即ち黄米を煮熟し、麴子と水とを原料として、之を一石入の缸に仕込んで、約一週間釀酵させて麻袋で搾取し、直に飲用に供する。別に火入等はない。其の性状は稍々清酒に類似する所があり、甘酸味強く茶褐色又は黒褐色を呈し、酒清分は一〇―一三%ある。其の黒褐色であるは、粟を炒熟して使用するから、従つて特に炒香と苦味とを有つて居る。本酒の主産地は山東省であるが、支那人が

喜んで飲用する爲めに、需要は可なり廣いのである。

特に山東省の青州が名産地で、支那では美酒のことを青州とも云ふのはこれがためである。固有の醸造酒中最も著名なのは、本酒と紹興酒とである。其の他竹葉青酒・狀元紅酒・圓眼美酒・萬字果酒・葡萄美酒・福祿壽酒・福祿美酒・金橘舊酒・大谷黃酒・上金舊酒・上銀舊酒等があるが、未だ酒名か酒銘か不明である。

七、紹興酒 (支那)

一、支那酒及來歴

支那に於ける酒の濫觴は、邈たる黄帝時代にありとしてある。本草綱目に宗爽の説をひいて、

……戰國策に云く、帝女儀狄酒を造つて之を禹に進むと、説文に云く、少康酒を造る、即ち杜康なりと、然れども本草に酒の名稱あり、素問にも亦酒醫あり、然らば即ち酒は、黄帝より始まり儀狄にあらざるなり……

と。それで人口に最も膾炙して居る酒の來歴は、禹帝の時帝女の儀狄が酒を造つて禹帝に進めた帝は之を飲んで甘しとし、後世之れが爲めに身を亡し家を喪ふものがあるだらうと、儀狄を斥けた云々の事蹟である。支那の酒類は無慮數十百種に達して居るであらうが、詩には主に紅酒と黃

酒とに分けて居る。

- 小槽酒滴眞珠紅……………(唐詩)
- 酒釀江浪碎春風……………(宋詩)
- 玉椀盛來琥珀光……………(李白)
- 春酎盃濃琥珀薄……………(杜甫)

前の二句は紅酒、後の二句は黃酒を詠じたものだ。爰に述べる處の紹興酒や黃酒などの醸造酒は、無論黃酒に屬するのである。

支那酒を大別して主なものをあげると醸造酒では紹興酒黃酒、蒸餾酒では高粱酒と汾酒及び各種の再製酒や藥酒である。紹興酒は酒精分が少なく、口當りが穏かた、南方の上流人士の間に賞用せられ、高粱酒は酒精分が強いもので、主として北方人の愛用する處である。又冷酒等の燒酒は主に下等社會の飲料で宴席等には用ひないこととして居る。支那の語に紹興爲名士、燒酒爲光棍。

shaohsing is a polished gentleman, samshoo is a rowdy.

とあるのをみても、兩酒の位置を知ることが出来る。「サンシヤウ」は支那語の三燒である。(支

那ては蒸餾酒の酒名は語尾に燒の字を附して區別する。藥酒は主に燒酒に藥物果實又は花粉其他を加へて香味を附けたもので、主として其の名の示す如くに藥用として用ひられる。支那の酒類製造高は

中華民國酒類統計表（第一次農商統計大正二年度）

果實酒（釀造酒）	四、四一九三三八
黃酒（釀造酒）	五、二六一、九〇九、二五九
燒酒（蒸餾酒）	二七、六一九、五七二、石〇二一
高粱酒（同前）	二〇、二二八、一〇八、石六一三
藥酒（再成酒？）	八、五八八、石〇七六
其他（雜）	一、〇六九、五二三、石四六〇

但し二三不明の省があつて計數に上らぬ。民國の統計は全へて斤量數なるが、大體一斤三合の割合にて、試みに我が石數に換算した。

即ち中華民國は釀造酒と蒸餾酒との比例が、丁度我國の反對で、釀造酒の生産高が蒸餾酒の割に過ぎぬ。以て我國以外亞細亞諸邦の酒類嗜好の趨勢を推知することが出来る。

次にかず江氏の筆をかりて、左に支那の正月酒の趣味を紹介してみやう（酒醬油世界一八の三八）
古い歴史を有つて居る支那である。何んに付けかんに付け、濃厚な色彩に趣味を置いてゐる、支那の正月は頗る異彩を放つて

あるが、それに供ふ酒も、頗る豊富な刺戟に富んでゐるのは無理もない。中略家の内にあつては街上の沸き返へる様な騒ぎ以上の、歡樂の絶頂を極めて、癡狂の數々を盡してゐるのである。若い女が甜くて強い山西の遊安酒の酔に乗じて、裸體の亂舞を舞ふかと思へば、蘇州の福珍酒に酔はされて、劍の舞を演じてゐるなどは、實に驚界の窟かと思はれむばかりであらう。常州の惠泉酒、湖州の烏程酒や北方の葡萄酒、馬波酒、梨酒、棗酒、の類などを、交る交る盃に注ぎ、飲めば酔ひ、酔へば歌ふ、神思飄蕩の感興を、一滴二滴と唇で濕ほしてゐる。女妓は女妓で愛玩の胡琴を鳴らしつゝ、玉のやうな喉嚨を弄び、雪の白肌を見せ、豐頬に腮窩を刻んで愛嬌を賣り、芳烈な南方の椰漿酒、樹汁酒、密酒に酔ひ、琵琶を弾き雲ら打ち、月鼓を鳴らして、放歌亂舞の男を相手に、狡猾な機嫌を取つてゐる。

支那には元より酒について、一定の産地と云ふものはないが、北の方では多く高粱酒の類を産し、南部では山東登州の黃酒（登酒）、山西の汾水を以つて造る燒酒（汾酒）天津の藥酒（五加皮酒）浙江紹興の清酒（紹興酒）、康東の香料を加えて製する藥酒類は古來から有名である。

爰に支那酒の説明は、釀造酒では紹興酒と黃酒とを、蒸餾酒では高粱酒を述べることとした。紹興酒と高粱酒とが、本書としては少しく精し過ぎはせぬかの感もある、將來我が國と支那とは益々密接の關係を生じて、其の嗜好の如きも相反したり、相融和したりする機會が最も多いことと思ふたからである。

紹興酒の起原は頗る遠くして、夏古小康代の發明とも傳説せられて居る。而して古來からして

支那酒界随一の銘酒として、百酒の王とまで賞用せられたものである。然し其の醸造法は由來秘傳視せられたが爲めに、其の原料でさへ米か麥かについて明知するものが無かつた。然るに沈光翹と云ふ人が浙江に生れ、家が世々酒業であつた。因て其の秘を述べ全國人士の倣製に供したので、これから其の製造が各所に行はれる様になつた。されど今に其の名産地は上海から杭州を経て、約五〇〇支那里に至る間、宋六陵の遺跡を有する舊紹興府内である。彼の力山を抜く豪勇項羽が北征する爲めに、旗揚をなした地を有名とする。紹興は即ち該酒の本場であつて、地名を以つて酒名に冠したのである。而して他地方に産するものは、所謂土酒であつて、品質が遙に劣るものである。

紹興から遠隔の地へは、途中の變質を防ぐ爲めに、大概路酒と云つて、上等品を送るのである。就中北京向のものは京莊と稱し、特に品質を吟味して居る。又別に紹興酒は一等酒を花彫、二等品を遠年、三等酒を陳々と呼び、又其の酒質によつて善釀酒套等の名がある。其の他本酒は家に娘の子が生れると、同時に之を醸して其の嫁入りの時迄貯藏して置く習慣もある。本酒は貯藏すればする程風味が調熟するので、長年貯藏するものになると、一四—一五年も置くのであるが、普通にも三—四年を経過したものをを用ひるので、一名老酒とも稱へるのはこれが爲である。

る。

二 性 状

紹興酒は其の貯藏が久しいものは、我が清酒よりも香味が穏和である。恰も清酒と麥酒とを折衷した位の風味で、酔ふて悪酔を催さぬのは、確かに紹興酒の優逸な点である。其の酒精分は一〇—一三%であるが、頗る越幾斯分と酸分とに富んで居る。又灰分も比較的が多い。

紹興酒及黃酒成分表(衛生試験法)

酒名	比重	酒精	越幾斯	糖分	糊精	總酸	揮發酸	不揮發酸	クリセリン	灰分
紹興酒	0.985	13.3	3.65	1.50	0.67	0.33	0.01	0.45	—	0.05
同	0.985	15.00	2.91	0.35	0.67	0.35	0.01	0.35	—	0.05
黃酒	1.015	15.51	1.15	痕跡	—	0.53	0.01	0.35	—	0.05
同	1.011	8.500	1.33	六、八四	1.53	0.60	0.01	0.35	—	0.05

三 製 法

紹興酒の原料は、糯米、酒藥、麴麥、及水である。

(一) 原 料 水

原料水の撰擇は極めて重要である。紹興府の酒質が他地方に比べると、抜んで、優秀なのは第

一に水質の爲めとされて居る。彼の源を千山萬嶽から發する處の、鑑湖霞川若耶溪の諸流は、何れも岩砂で敷き詰めた、清潔な河床を潺々として流れ去つて居る。而して流水に香魚の遊ぶを眺め得るのは、支那としては甚だ珍しい。紹興酒の原料水はすべて此の水を使用する。就中紹興の西郷に鑑湖と呼ぶ處がある。其の地の水質は特に透明清潔で、恰かも鏡の如くて最も醸造に適して居る。

(二) 糯 米

支那糯米は、米質豊肥で光澤單純、色が白く質が軟かて粘性に富むのを最良とする。紹興酒に用ひる糯米は、紹興産を適品とし、江蘇省の金壇の南郷産を佳とし、無錫、丹陽、溧陽、暨河等が之に次ぐのである。霜降後冬至前に採取して使用する。糯米には早、中、晩の三種があり、早産は粘性薄弱で醸造に適しない、晩産は登場が遅いので醸酒の間に合はない、故に中種を適當とするのである。支那糯米の成分の一例は次の如くてある。

水分	脂肪	灰分	風乾物中 ノ灰分	蛋白質	炭水化物
一六、二〇〇	二、三二〇	一、五六〇	〇、三〇	七、九三〇	七二、〇二〇

之を精白するには、人力、畜力、水力等で、石杵、石臼等にて搗くのである。其の糠秕及過量

の蛋白質や脂肪を去るに、機械を用ひて碾ると、熱力を感じて粘性を減するので不可として居る。搗減は大略次の如くてある。

全量一〇、〇〇〇斤に付糠七三〇斤、破碎米一一七斤、損失量一八五斤差引精米八、九六八斤を得るのである。

(三) 酒藥 (酒葯 chiu yao)

老酒を醸造する上に最も重要なもので、各醸造家は製法を多く秘密にして自製する。形状四耗重さ一二—一三瓦の球状体で、色は黒灰色を呈し指頭で容易く碎き得られる。又酒藥は使用前に臼で細碎する。酒藥中の細菌は主として酵母菌「アスパラギラス」屬「リゾツプス」屬である。紹興酒の主要酵母菌は「サツカロミセス・シャウシン」である。

(四) 麴 麥

麴麥 (麴麥麴子 Chiu-mai 等と稱す) の原料は、大麥小麥何れをも使用するが、小麥を使用するものが多数である。又大小の兩種を混合して用ひるものは、大麥二、小麥八、の割合を以つてする。

大麥及小麥。夏至後の立秋前に收穫した、實入好きものを上等とする。大麥は紹興の東郷、江

蘇の垂錫から産するものを第一とする。其成分の一例は次の如くである。

澱粉 六八、三四 蛋白質 一〇、二五 纖維 四、二〇 石灰 二、一〇 脂肪 二、〇八

小麦の蛋白質は、大麦より少いのである。製造に着手するには、先づ麥を水で洗ひ上げ、其の浮糞泥砂を去り、烈日に曝して乾燥し、暗室に蔵して潮濕を防ぐのである。斯くて陽曆九月白露の時に、石磨にて粗粉に磨碎する。秋深く降霜を見んごする前に、麥粉四〇―五〇斤に、清水一石を加へて攪拌する。之を櫃底に板台を設けてある櫃内に移して、蒲蓆で掩ひ包み、兩足で踏みならし、充分交ぜ合ふた頃を見計ふて取出して四切りとするのである。一片の大きさは長二尺、厚五寸許である。之を麴塊と呼ぶのである。麴塊を麴床に運び、二片を梱りとして藁包となして放置し、麴菌の繁殖するを待つのである。三―四週間の後には、麴菌が充分に發育して菌糸が黄白色を呈するのである。依つて藁包を剥ぎ取つて、空氣の流通よろしき乾濕適度の別室に移して保存するのである。

麴麥の色は淡灰褐色又は黒灰褐色で、黴の種類は菌叢の白色な「アスペルギラス」屬が多いのである。

(五) 釀 造

紹興酒釀造の時期は、概ね冬至後立春前、即ち陽曆十一月より正月に至る間である。冬期は水性が極めて醗醞に適するのである。

イ浸米。清潔なる硬水で精白糯米を缸内に浸すこと、(米一石五斗に對して水二百余斤)一晝夜乃至一晝夜半で、漿水及浸出物を掬ひ出した後に、再び清水で洗滌し、糠分或は混交せる雜物を排泄する。

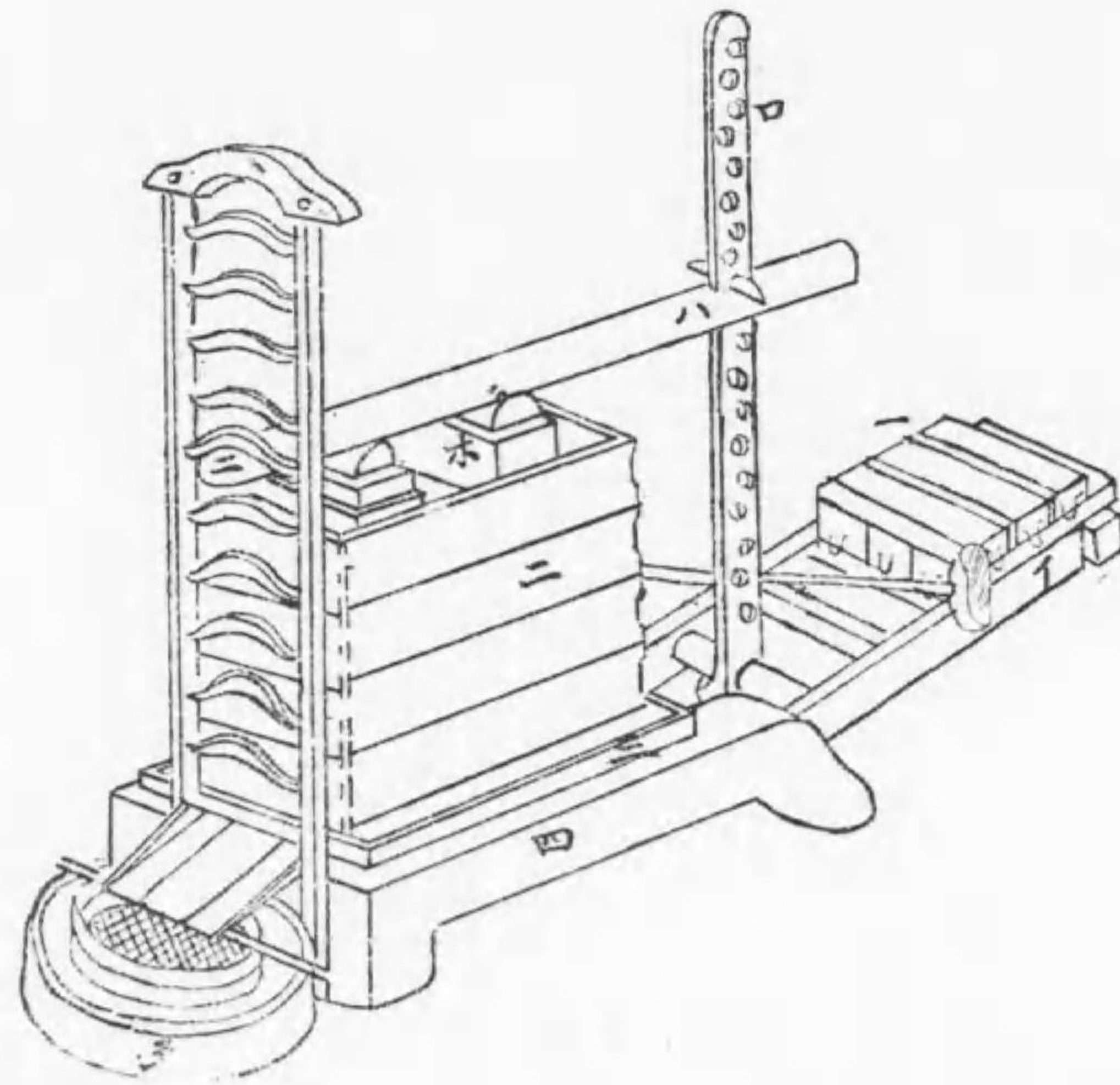
○蒸餾及冷却。如斯して洗滌した淨米を甑内に入れて、蒸甑に掛けるのである。蒸熟の程度は捻りて試みる。其の適當となつた時を熟化と呼ぶ。糯米が熟化すれば梓木を装置した桶上に移し清水を注いで温度を落下せしめるのである。注水量は午前中なれば約四〇余斤、午後なれば五〇余斤を注ぎ、温熱を調節して一齋に醗酵せしめるのである。灌水の漏れ水は、氣温極低のときは再び灌水に用ひるのである。

ハ仕込。洗滌冷却したる米飯を缸内に投入し、酒藥四―五兩を入れて攪拌し、凹形となして置けば一―二晝夜で中間に液体を生ずるのである。之れ即ち米中の澱粉が糖化作用を起した爲めで、俗に之を漿凹酒と呼び、紹興酒の酒娘とも稱すべきものである。之の一缸の容量は約三石計で尙之に水を加へること一七―一八斤、酒麴を加へること四斗で、酒肥で力一杯に攪拌した後に、

缸口に蓋をして醸酵室に密閉するのである。此際用ひる加水の多少は、製酒に上、中、下の差を生ぜしむるもので、加水少き程上酒が得られるのである。斯くて温度の加減により、一日乃至三―四日を経れば、米飯が水分を吸収して水面に膨起するのである。此の時長柄の酒耙（耙は元犁の如きもので、横溝く齒多く土塊を細かにする器具）で再三底から大掻きに攪拌し、飯粒を破碎して瓦斯を洩らし品温を平均せしめ醸酵作用を促すのである。此仕事を開耙と稱する。開耙は醸酒上最要なる操作の一つで、醸酒の原料が如何程精良であつても、若し開耙が早ければ軟かに過ぎ、遅ければ硬過ぎて酸澁の原因となるのである。開耙は氣候の寒煖土地の方向等に依りて速さを定むるのである。此時に於ける物料は酒酸と稱し恰も濃厚なる粥の如く、温度は三〇度内外である。斯の如くして一日に十數回、温度低き時は三―四回づゝ、八―九日間連続する。温度低き時は酒泡を起し、炭酸瓦斯の發現を見るのである。而して醪液は沈澱し酒精分は日に増加して、將に本醸酵せんとする。此の際の醪液は、俗に凌飲酒と名ける。

二 醸酵。缸内の温度が漸く上昇して、醸酵が旺盛となれば、音聲を發するので、温度の高低によつて、攪拌の時期を定めるのである。温度の高い時は毎日攪拌すること六―七回から一〇回位であるが、温度の低い時は、三―四回から五―六回を適度とする。而して最初攪拌をなす時の温度

第二十五圖



紹興酒壓搾機

- 一 一條石と稱し壓搾の重力たる石
- 二 二袋箱と稱し内に精製酒袋を入れる
- 三 石架
- 四 木臺
- 五 缸

(一)の重力は「イロ」を引き下げんとして更に「ハ」に及ぼし「ニ」は固定せるものなるを以て、其の重力を「ホ」に及ぼして袋に袋を壓搾す)

は三〇度内外である。温度が漸次下降するに随ふて、攪拌の度数も遞減するを要するもので、斯くして一週間後には醱酵が終結を告げるのである。

(六) 搾 酒

搾酒の時期は、概ね陽曆の二月から三月に至る間である。前項の原料酒を絹袋に注入し、木槽で搾取する。袋内の渣の汁なきに至つて搾酒を止める。搾出した酒は、煮沸前は生清と稱し、飲むも口に適しないのである。袋内の渣は酒糟と名けて、焼酒の原料とする。

(七) 煎 酒

搾出した生清は、煎酒器たる錫鍋又は鐵鍋に入れて沸騰の状を呈する迄、煮沸して氣を散し滑を去るのであるが、茲にても把の巧拙を視ふのである。次に之を酒罎に灌入するのである。罎は先ず甑の上に置き然る後に注ぎ入れるのである。瓶口は油紙布若しくは沸湯の中に入れて荷葉及竹葉とて紮封し、氣を洩さぬ様にし、更に其上に泥土と糞糠とを混和して、固めた三―四寸厚の泥土で蔽ひ、口と泥土との合せ目は泥土にて密塗し日光で晒乾して貯藏室に搬入するのである。

(八) 貯 藏

此酒は古酒を尊び、保存期間の長い程酒質が向上するのである。故に之を貯藏する容器は、薬

を施した陶器を用ひ、場所は成るべく高燥明敞で日光又は潮濕の豫防を緊要とするのである。若しも貯藏の方法が宜しきを得れば、數十年若しくは百年余の久しきを経るも、益々其の風味と香氣とが純化するのである。

一般には少くも五―六ヶ月乃至一ヶ年を貯藏して賣出すのである。然るときは酒の色は淡黄色と變つて、紹興酒特有の風味を具備するのである。市場には釀造後三年位のものもあるが、大官富豪の家では、十數年以上貯藏したのも少なくはないのである。尙原料配合法の一例を示せば次の如くである。

糯米	約二五〇斤 (二擔半)
麴麥	二四斤
酒藥	五斤
水	三〇〇斤

支那の酒量一斤は凡そ我が三―四合である。

四 評

紹興酒は主に支那南方人の愛用酒であるが、又支那四百余州は勿論のこと、五〇〇萬の海外移住者は、何れも之を宴席食卓に珍重して、支那人の中流以上の宴會には、必らず此の紹興酒を漂

はせる。而已ならず我が本邦人にも愛用せられ、在留者をはじめ、足跡一たび支那に印する遊士は、皆此の老酒の風味に引きつけられるのである。時には之を飲んで、微臭があり酸味がありとして排斥しやうとするものもある。これ其人の嗜好に適應せざる場合もあるが、多くは其の酒は、支那國民が國自慢として誇る處の古い純良の紹興酒でなくして新醸であるか、坊間て人工を加へた處の不正品であらう。附言するに支那の人民は總じて酒に對して、其の嗜好が甚だ強烈で、概して酒量も大であるが、併し酒の爲めに、邦人の様にへべれけとなつて、千鳥足の醉態を演じたり、或は酔に乗じて物事を誤魔化す等の様な不体裁は多くは仕ないといひ居る。

紹興酒の様な支那の醸造酒を、直に吾々本邦人の口で啣くと、酸味と共に特有な香がある許りてなく、不發揮酸の量が多いから、恰も腐敗して居る様に思はれるが、支那人としては、其の香氣は即ち芳香であつて、其の酸味は風土と食物の調和上から、缺く事の出来ない味成分の一つである。支那料理の流行する現今、紹興酒の風味については、充分の觀察を要する。坪井博士の如きは、常に此の紹興酒の香味を賞美して居られた。

八、口嚼酒 (臺灣の生蕃其他)

概 説

臺灣生蕃の酒造に付いて記したものをみると、原料の米粟を糖化するのに、麴を使用するものと、唾液即ち其の「デアスターゼ」を利用するものがある。後者の所謂口嚼酒は、支那にも行なはれた如く、隋書韃靼傳に、「酢は古の辛酒なり、米を嚼んで造る。之を飲めば亦酔ふ」とある。又は八紘釋史にも、「美人酒は美人口中に米を含んで之を造る。一宿にして成る」とある。我國の古代の俗習にも、此の口嚼酒は相當に行はれた如くて、日本決擇に「上古之代、口中嚼米、吐納_ニ木櫃_ニ經_レ日酣酸、名之爲_レ醴故今謂_ニ釀酒_ニ爲_レ嚼其法也、(今南島人所爲如_レ此)とあり、明世法錄に「琉球國以_レ水漬_レ米、越宿、婦人嚼以_レ取_レ汁、曰_ニ米奇_ニ米奇_ニ即御氣」とあり、鹽囊抄に「酒を造るを「かむ」とも云ふ、いかなる心ぞ、釀字は酒を造る也、「つくる」とも「かむ」ともよむ。昔此の國の人、酒を造るすべを知らず。口に米をかみて水にはき入れ、はき入れして日を經て後熟する時、是を釀と云ふ、後の人うるはしく造れども、昔に准へて「かむ」と云ふ」ともある。其他成形圖説、國史眼、大隅風土記等にも、皆此の事が載せてある。

唾液は口腔の舌下腺耳下腺顎下腺の三部から絶へず分泌せられるもので、其の含有する糖化素は「ブチアリン」と云ひ、人及び草食動物に限つて存在する。唾液の分泌は一晝夜に、普通の人は一八〇〇瓦を生じ、食事の時に最も多く分泌する。酸味とか、唾線の摩擦などは、その分泌を