

41



釀造試驗所報告

第七十五號

釀造試驗所

始



釀造試驗所報告第七十五號

(大正八年三月)

報告

醬油釀造用鹽質比較試驗報告

本報告ハ本所技師西村寅三、同木下淺吉、同技手井上濯、同雇生方立平、元本所囑託岸本間市諸氏ノ提出ニ係ルモノニシテ其ノ要旨左ノ如シ

本試驗ノ要旨

本試驗ハ專賣局ノ依託ニ係ルモノニシテ内地鹽十七種、臺灣鹽、關東州鹽四種ヲ以テ實地試驗ヲ行ヘリ

其ノ目的トスル所ハ醬油ノ品質ト鹽質トノ關係ヲ究メントスルニ在リ

本試驗ノ結果

本試驗ノ製品ニ就キ鑑評ノ結果ヲ綜合スレハ醬油釀造用鹽トシテハ内地三等鹽程度ノモノ最モ適良ニシテ臺灣鹽、關東州鹽ハ其ノ上等ノモノヨリモ寧ロ並等ノ方適良ナルカ如シ

醬油釀造用鹽質比較試驗報告

一、緒言

醬油醸造用鹽トシテ從來醸造家ノ最モ汎ク使用スルモノハ内地鹽ニシテ近來ハ臺灣鹽、關東鹽ヲモ漸次多量ニ使用スルニ至レリ、而シテ是等ハ何レモ海鹽ニシテ其ノ製造方法及製造時期等ノ差アルニ從ヒ地方別毎ニ其ノ鹽質ヲ異ニスルモノナリ、換言スレハ同產地ニ於ケル同等級鹽ニテモ毎ニ其ノ成分一定スルモノニ非ラス況ンヤ產地ヲ異ニスルモノニ於テハ其ノ差甚シキモノアリ而シテ鹽ノ夾雜物タル苦汁ハ醬油ノ品質ニ至大ノ關係ヲ有スルモノナルコトハ幾多ノ試驗成績ニ依リテ明ナリト雖、未タ產地ヲ異ニスル同等鹽及各等級鹽ニ就キ比較試驗ヲ行ヒタルコトナシ依テ今回更ニ此種ノ試驗ヲ行ヒ其ノ成績ヲ明ニシ併ヒテ臺灣鹽、關東州鹽(以下臺關鹽ト稱ス)ニ對スル矯正試驗ヲモ爲スコトトセリ

二、試驗ノ目的

本試驗ハ產地ヲ異ニスル同等級鹽及各等級鹽ヲ使用シ同一比量ノ鹽水ヲ以テ仕込ミタル場合ニ製品ノ品質ニ如何ナル影響アルヤ
臺關鹽中ノ苦汁成分ヲ除去シ或ハ添加シテ内地二等鹽程度ニ矯正シタルモノ即チ硫酸石灰ヲ補給シタルモノ及鹽化苦土ヲ除去シタルモノニテ仕込ミタル場合ニ製品ノ品質ハ如何

三、試釀用鹽ノ種類

赤	種	二等	三等					
味	野	二等	三等	四等	五等			
尾	道		三等	四等	五等			
三	田		三等	四等	五等			
阪	出		三等	四等	五等			
撫	養		三等		五等			
臺	灣	上等	並等					
關	東	上等	並等					
州			並等					
合	計	二十一種						

四、試釀ノ場所

東京府下瀧ノ川町 醸造試験所

五、容器並ニ器具

容器ハ本試験ニ際シ新調シタルモノニシテ仕込經過中蒸發欠減量ヲ可成減少ナラシムル目的ヲ以テ普通ノ桶ヨリ徑ヲ縮少シ深サヲ大ナラシメタリ左ノ如シ

容器ノ檢定

桶號	底徑	第一	第二	第三	口徑	深	中心深	石數
一	二〇四分	二二八分	二二九分	二二二分	二三三分	三九九分	四〇〇分	二、四三五合
二	二〇〇	二二二	二三四	二三五	二三七	三九九	三九九	二、四九二
三	一九七	二二一	二三二	二三三	二三四	三九七	三九九	二、四五〇
四	二〇〇	二二一	二三二	二三三	二三六	三九五	三九八	二、四五〇
五	一九九	二二〇	二三二	二三三	二三六	四〇〇	四〇一	二、四八三
六	二〇五	二二一	二三二	二三三	二三六	三九八	三九八	二、四八三
七	二〇一	二二一	二三二	二三三	二三七	四〇一	四〇一	二、四九五
八	二〇〇	二二〇	二三一	二三二	二三六	三九七	三九八	二、四四八
九	二〇〇	二二〇	二三一	二三二	二三六	四〇二	四〇二	二、六四〇
一〇	一九八	二二八	二三〇	二三一	二三六	三九七	三九九	二、四三三
一一	一九九	二二〇	二三一	二三二	二三六	四〇一	四〇三	二、四六六
一二	一九九	二二五	二三五	二三七	二三九	三九九	四〇〇	二、三四七
一三	二〇一	二二〇	二三一	二三二	二三六	四〇〇	四〇一	二、四七七
一四	一九九	二二九	二三一	二三二	二三八	三九八	三九九	二、四五八
一五	一九九	二二八	二三二	二三三	二三六	三九九	四〇〇	二、四七一
一六	二〇一	二二四	二三六	二三九	二四一	三九九	四〇〇	二、五六〇
一七	一九九	二二一	二三三	二三六	二三八	三九九	四〇〇	二、四九七
一八	二〇〇	二二一	二三三	二三六	二三七	四〇〇	四〇〇	二、四八三

六、仕込原料

(一) 生大豆

一九	一九九	二一九	二三一	二三四	二三七	四〇〇	四〇〇	二、四六九
二〇	一九九	二二〇	二三一	二二三	二三六	三九九	四〇〇	二、四五九
二一	一九九	二二〇	二二三	二三四	二三六	四〇〇	四〇二	二、四七七
二二	一九九	二二〇	二二三	二三四	二三六	三九九	四〇〇	二、四七〇
二三	二〇〇	二一九	二三一	二二三	二三四	四〇一	四〇一	二、四六三
二四	二五四	二七四	二八四	二八四	二八八	二五一	二五二	二、二九三

大豆ハ茨城縣産ニシテ其ノ一石當重量三十四貫百匁ナリ其ノ概括成分左ノ如シ

生大豆分析表

成分	生大豆百分中	乾物百分中
乾物	八六、七三八〇	一〇〇、〇〇〇〇
揮發物	一三、二六二〇	一五、二八九七
有機質	八二、二二二〇	九四、七九三七
灰分	四、五一六〇	五、二〇六五
炭素	一、二二〇三	一、四〇六九
窒素	六、一六〇〇	七、一〇一九
全炭水化合物	一七、五六〇〇	二〇、二四四九

醬油醸造用鹽質比較試驗報告

直接還元糖 〇、六四八〇
エーテル浸出物 一八、四七四〇

〇、七四七一
二一、二九八六

(二) 生小麥

小麥ハ相州産ニシテ品質普通一石當三十五貫八百匁ヲ有ス其ノ成分ハ左ノ如シ

小麥分析表

成分	生小麥百分中	
	乾物百分中	乾物百分中
乾物	八七、七〇八〇	一〇〇、〇〇〇〇
揮發物	一一、二九二〇	一四、〇一四一
有機質	八六、〇二八〇	九八、〇八〇五
灰分	一、六八〇〇	一、九一五三
磷酸	〇、五三八一	〇、六一三五
全窒素	二、〇一六〇	二、二九八四
全炭水化合物	八〇、六〇〇〇	九一、八九二一
直接還元糖	七二、五四〇〇	八二、七〇二九
エーテル浸出物	〇、五二八〇	〇、六〇一九
	二、〇〇二五	二、二八三一

(三) 用鹽

用鹽中内地各等級鹽ハ其ノ產地專賣支局ヨリ取寄セ臺灣上、並等鹽及關東州上、並等鹽ハ販賣人ヨ

リ購入セリ

種別	成分百分率			鑑定成績	等級
	水分	夾雜物	鹽化曹達		
赤穂二	七、九〇	二、八六	八九、二四	八七、八八	二
赤穂二	七、四五	四、五〇	八八、〇五	八六、四一	二
赤穂三	八、九〇	五、三一	八五、七九	八三、八四	三
赤穂三	六、五〇	五、五二	八七、九八	八六、二三	二
尾道三	七、五〇	六、〇九	八六、四一	八四、四四	三
尾道三	六、〇五	六、二四	八七、七一	八五、八六	二
尾道三	八、三〇	六、八九	八四、八一	八二、六〇	三
尾道三	八、四〇	六、五一	八五、〇九	八二、九五	三
尾道四	一〇、六〇	七、一八	八二、二二	七九、七二	四
尾道四	一一、九〇	九、八五	七八、二五	七五、〇九	四
尾道四	九、八〇	九、〇七	八一、一三	七八、三四	四
尾道四	一〇、二〇	六、七〇	八三、一〇	八〇、七四	三
尾道五	一一、〇五	一一、五九	七六、三六	七二、八四	五
尾道五	一三、九〇	一三、七二	七二、三八	六八、二五	等外
尾道五	一二、一五	一一、七七	七六、〇八	七二、五一	五
尾道五	一〇、四〇	九、九六	七九、六四	七六、六一	四

醬油醸造用鹽質比較試驗報告

撫養五等	一二、五〇	一〇、二一	七七、二九	七四、〇〇	五
臺灣上等	一一、五〇	六、九三	八一、五七	七九、〇三	四
同 並等	九、五五	九、七八	八〇、二七	七七、三二	四
關東州上等	九、一〇	五、五四	八五、三六	八三、三四	三
同 並等	九、六〇	四、九六	八七、四四	八五、六九	二

(四) 仕込用水

醸造試験所構内堀井水ヲ使用セリ

七、調製原料及調製法

(一) 製麴及出麴

製麴原料タル大豆小麦ハ從來試験所カ行ヘル方法ニヨリ蒸熟、炒熬等ヲ爲シ四回ニ分割シテ麴ヲ作製シ毎回出麴ノ總重量ヲ檢シ且ツ分析ヲ爲ス其ノ成績左ノ如シ

盛込年月日	大正五年九月廿六日	大正五年九月廿六日	大正五年十月二日	大正五年十月四日	合計
出麴年月日	同 十月一日	同 十月三日	同 十月五日	同 十月七日	
總重量	一八四、六二〇 實	一九一、五二〇 實	一八八、八九〇 實	一九四、二〇〇 實	七五九、二三〇 實
一斗ノ重量	一、八八〇	一、九三六	一、九八三	一、八五〇	

出麴分析成績表

成分	第一回	第二回	第三回	第四回	平均
乾物	七九、七五六〇	八〇、七〇八〇	七八、八九二〇	八一、六一〇〇	八〇、二四一五
揮發物	二〇、二四四〇	一九、二九二〇	二一、一〇八〇	一八、三九〇〇	一九、七五八五
有機質	七七、〇七六〇	七八、一八〇〇	七六、二二二〇	七八、八八四〇	七七、五八八〇
灰分	二、六八〇〇	二、五二八〇	二、六八〇〇	二、七二六〇	二、六五三五
磷酸	〇、九一四三	〇、八五四四	〇、九一〇五	〇、八九六四	〇、八九三九
全室素	四、二〇〇〇	三、九二〇〇	四、四一〇〇	四、一〇〇〇	四、一五七五
全炭水化物	三七、九二〇〇	四一、九二〇〇	三四、二四〇〇	四二、三二〇〇	三九、一〇〇〇
直接還元糖	二、四〇〇〇	二、五二〇〇	三、一〇四〇	二、八〇〇〇	二、七〇六〇
エーテル浸出物	一一、〇九三五	八、八二二五	一一、〇四三〇	九、五七六五	一〇、一三三九

(備考) 上記成分ハ出麴當時每百式中ノ「グラム」量トス

(二) 仕込用鹽水及調製

鹽水ハ最初所要濃度ヨリ稍ヤ高キモノヲ作製シ之レニ水ヲ加ヘテ稀釋シ「ボーメー」度十八度半トナシ一仕込ニ對シ鹽水一石一斗ヲ使用セリ而シテ臺關上、並等鹽ニ對シテハ硫酸石灰ヲ飽和セシメタルモノト炭酸曹達ヲ以テ鹽北苦土ヲ除土シタルモノトアリ其ノ割合左表ノ如シ

種別	汲水石數	汲水重量	投入鹽量	鹽水總石數	増容量	鹽水一石百十貫目ニ對中ノ鹽量	スル増歩合
赤 糖 二	一、〇五六	合	五〇、三七〇	一三、五〇〇	一、一六七	合	一一、五六八
味 野 二	一、〇五六	五〇、三七〇	一三、五〇〇	一、一六七	一、一六七	一一、五六八	〇、八三二

醬油醸造用鹽實比較試驗報告

赤糖三	一、〇五〇	五〇、〇八五	一三、五〇〇	一、一六五	、二一五	一、五八八	〇、八五二
味野三	一、〇七一	五〇、〇八七	一三、五〇〇	一、一八三	、二一二	一、四一二	〇、八三〇
尾道三	一、〇五六	五〇、〇七〇	一三、五〇〇	一、一六八	、二一二	一、五五八	〇、八三〇
三田尻三	一、〇七一	五〇、〇八七	一三、五〇〇	一、一八二	、二一二	一、四二一	〇、八三〇
阪出三	一、〇五六	五〇、〇七〇	一三、五〇〇	一、一七〇	、二一四	一、五三八	〇、八四四
撫養三	一、〇五〇	五〇、〇八五	一三、五〇〇	一、一六七	、二一七	一、五六八	〇、八六七
味野四	一、〇五〇	五〇、〇八五	一三、九六〇	一、一七三	、二二三	一、九〇一	〇、八八一
尾道四	一、〇五〇	五〇、〇八五	一四、三五五	一、一七八	、二二八	一、一八六	〇、八九二
三田尻四	一、〇五〇	五〇、〇八五	一四、〇〇〇	一、一七四	、二二四	一、九二五	〇、八八五
阪出四	一、〇五〇	五〇、〇八五	一四、〇〇〇	一、一七二	、二二二	一、九四五	〇、八七一
味野五	一、〇五〇	五〇、〇八五	一四、〇〇〇	一、一七四	、二二四	一、九二五	〇、八八六
尾道五	一、〇五〇	五〇、〇八五	一四、四五〇	一、一八二	、二三二	一、二二五	〇、九一三
三田尻五	一、〇五〇	五〇、〇八五	一四、三五五	一、一八〇	、二三〇	一、一六五	〇、九〇六
阪出五	一、〇五〇	五〇、〇八五	一四、〇〇〇	一、一七四	、二二四	一、二一五	〇、八八六
關東養五	一、〇五〇	五〇、〇八五	一四、三五五	一、一八〇	、二三〇	一、一六五	〇、九〇六
關東石五	一、〇五〇	五〇、〇八五	一三、七八〇	一、一六二	、二二二	一、一八九	〇、八一三
同土除五	一、〇五一	五〇、一三三	一四、〇三三	一、一六四	、二一三	一、二〇五	〇、八〇五
關東除五	一、〇五一	五〇、一三三	一四、〇三三	一、一六四	、二一三	一、二〇五	〇、八〇五
關東除五	一、〇五二	五〇、一八〇	一四、七二〇	一、一八〇	、二二八	一、二四六	〇、八七〇
同土除五	一、〇五二	五〇、一八〇	一四、八二〇	一、一七八	、二二六	一、二五七	〇、八五一

上表關東中炭酸曹達ヲ以テ苦土ヲ除去シタルモノハ反應ヲ完全ナラシムル爲メニ煮沸法ヲ行ヒ冷却後
 滓引ヲ爲シ比重ヲ調節セリ
 (備考)

鹽水分析表

鹽種別	比重	固形物	硫酸 SO ₄	鹽素 ce	石灰 ca	苦土 mg	加里 K
赤糖二	一、四七〇	二二、三六〇	〇、二四八九	一三、四〇〇	〇、〇四五〇	〇、一四八	〇、〇六五六
味野二	一、四七〇	二二、五二六	〇、四四一五	一三、二二九	〇、一五七	〇、一二二	〇、〇五八二
赤糖三	一、四四一	二二、二〇六	〇、四四七七	一二、九五七	〇、一五〇	〇、一四一	〇、〇六五六
味野三	一、四四〇	二二、三〇六	〇、四一七二	一三、〇八一	〇、一五七	〇、一三三	〇、〇五八三
尾道三	一、四六四	二二、三九〇	〇、五三四九	一三、〇八一	〇、一六四	〇、一四七	〇、〇七三五
三田尻三	一、四五七	二二、一九〇	〇、五四八五	一二、九七四	〇、二〇〇	〇、〇八五	〇、〇五二五
阪出三	一、四四四	二二、二八六	〇、五二一七	一二、九〇三	〇、一三〇	〇、一八六	〇、〇九一八
撫養三	一、四三四	二二、二七〇	〇、四四二三	一二、九〇三	〇、〇九二	〇、一六二	〇、〇八一六
味野四	一、四四七	二二、二一六	〇、五一七三	一二、九〇三	〇、一〇三	〇、一九三	〇、〇九一八
尾道四	一、四六二	二二、四八八	〇、八〇〇三	一二、七九七	〇、一〇四	〇、三二五	〇、一六三三
三田尻四	一、四四六	二二、二三〇	〇、七二五四	一二、六九一	〇、一六一	〇、一九九	〇、〇七三五
阪出四	一、四六六	二二、三一〇	〇、五六四五	一三、〇八一	〇、一四三	〇、二〇五	〇、〇九一八

醬油釀造用鹽質比較試驗報告

味野五	一、一四五五	二二、二四六〇	一、一七一	一二、三五四三	〇、〇九七九	〇、四二四四	〇、二〇四一
尾道五	一、一四四六	二二、一七六〇	一、一三〇	一二、二六五七	〇、一〇七〇	〇、四七七五	〇、二九六六
三田尻五	一、一四五〇	二二、〇七六〇	〇、九九三二	一二、四七八四	〇、一三二一	〇、三四六五	〇、一六三三
阪出五	一、一四四八	二二、一〇八〇	〇、七六二四	一二、六五五七	〇、二七九〇	〇、二八〇二	〇、一六六六
撫養五	一、一四四四	二二、二一〇〇	〇、七九二〇	一二、六〇二五	〇、一三二九	〇、三〇六七	〇、一六六六
關東州並	一、一四七四	二二、六八二〇	〇、三六一七	一三、四〇〇一	〇、一七九〇	〇、〇九三四	〇、〇三二八
同上煮	一、一四五八	二二、三二六〇	〇、二二五一	一三、三二九二	〇、〇三七七	〇、〇九〇〇	〇、〇三二八
關東州上	一、一四五七	二二、二一六〇	〇、二六一七	一三、二二二九	〇、〇一六三	〇、一四四九	〇、〇五八三
臺灣並	一、一四六六	二二、二一〇〇	〇、六六九八	一二、八六八四	〇、二四三〇	〇、一五一四	〇、〇五八三
同上煮	一、一四五五	二二、二二〇〇	〇、五八二二	一二、八六八四	〇、一〇〇〇	〇、一四五九	〇、〇五八三
臺灣上	一、一四六〇	二二、四一六〇	〇、三四七三	一三、二二二九	〇、〇一八〇	〇、一四四四	〇、〇七三五

上表ニヨリ各成分ヲ結合セシメタルモノ左ノ如シ

種別	硫酸石灰	硫酸苦土	礬化苦土	礬化加里	鹽化曹達	合計
赤穂二	〇、一五三〇	〇、一七六五	〇、三〇九三	〇、一二五〇	二一、六三五一	二二、三九八九
味野二	〇、三九三五	〇、二〇五二	〇、三二五一	〇、一一一〇	二一、三四六五	二二、三六一三
赤穂三	〇、三五七一	〇、二四五二	〇、三六〇五	〇、一二五〇	二〇、八四一〇	二一、九二八八
味野三	〇、三五九五	〇、二〇四八	〇、三六一七	〇、一一一一	二一、〇五五二	二二、〇九三三
尾道三	〇、五五八八	〇、一七六〇	〇、四三八三	〇、一四〇〇	二〇、九三八五	二二、二五一六
三田尻三	〇、六八〇三	〇、〇八五五	〇、二六七八	〇、一〇〇〇	二一、〇〇三七	二二、一三七三

阪出三	〇、四四四五	〇、二六〇六	〇、六二二八	〇、一七五〇	二〇、五一四六	二二、九一七五
撫養三	〇、三一六〇	〇、二七四八	〇、四一九二	〇、一五五六	二〇、六五七二	二二、八二二八
味野四	〇、三五二四	〇、三三六六	〇、四九〇七	〇、一七五〇	二〇、五五四〇	二二、九〇八七
尾道四	〇、三五四七	〇、六八九三	〇、七二九三	〇、三一一一	一九、九七八九	二二、〇六三三
三田尻四	〇、五四九〇	〇、四二三四	〇、四四六一	〇、一四〇〇	二〇、二八五四	二二、八四三九
阪出四	〇、三八八八	〇、三六三五	〇、五一五〇	〇、一七五〇	二〇、八一六七	二二、二五九〇
味野五	〇、三三三〇	一、一〇五七	〇、七八四八	〇、三八八九	一九、一一六七	二一、七二九一
尾道五	〇、三七六五	一、〇六二一	一、〇二七〇	〇、四三七五	一八、六三六六	二一、五三九七
三田尻五	〇、四四九三	〇、八四七四	〇、六八四七	〇、三一一一	一九、五〇七一	二一、七九九六
阪出五	〇、四三五〇	〇、五七〇六	〇、六四四四	〇、二二二二	一九、九一八九	二一、七九一一
撫養五	〇、四五二〇	〇、五九二八	〇、七三〇五	〇、二二二二	一九、七二五三	二一、七二二八
關東州並	〇、四〇一〇	〇、〇九八五	〇、二八七四	〇、〇六二五	二一、七一〇〇	二二、五六〇四
同上煮	〇、一二六二	〇、一七〇五	〇、二一七〇	〇、〇六二五	二一、六八〇五	二二、二五六七
關東州上	〇、〇五五四	〇、二七九〇	〇、二二八七	〇、一一一一	二一、四五二七	二二、一二六九
臺灣並	〇、七二八九	〇、一九四五	〇、四三八三	〇、一一一一	二〇、六一〇一	二二、〇八二九
同上煮	〇、三七四一	〇、三九八七	〇、二五五三	〇、一一一一	二〇、八三四九	二一、九七四一
臺灣上	〇、〇六一二	〇、三八二二	〇、二六三一	〇、一四〇〇	二一、三八七七	二二、二二三二

八、仕込

前項ニヨリ調製セル鹽水ヲ各桶ニ一石一斗宛ヲ標準シ置キ之レニ毎回ノ出麴ヲ二十三等分シ前後四

醬油醸造用鹽質比較試驗報告

回ニ投入シ仕込ヲ了セリ其ノ一仕込ニ投入セル麴量及仕込方法ハ左ノ如シ

出麴投入量	第一回	第二回	第三回	第四回	合計
	七、六九二 匁	七、九八〇 匁	七、八九〇 匁	八、〇九〇 匁	三一、六五二 匁

仕込方法及仕込石數

容器番號	鹽種別	大豆	小麥	鹽	汲水	仕込石數 中心深分
一五	赤 穂 二	五〇〇 合	五〇〇 合	一二、七二五 匁	九九五 合	二七六
一九	味 野 二	同	同	一二、七二五 匁	九九五 合	二七五
四	赤 穂 三	同	同	一二、七四七 匁	九九一 合	二七六
五	味 野 三	同	同	一二、五五三 匁	九九五 合	二七五
六	尾 道 三	同	同	一二、七一四 匁	九九四 合	二七三
七	三 田 尻 三	同	同	一二、五六三 匁	九九六 合	二七五
八	阪 出 三	同	同	一二、六九二 匁	九九二 合	二七四
九	撫 養 三	同	同	一二、七二五 匁	九九〇 合	二六三
一四	味 野 四	同	同	一三、〇九一 匁	九八五 合	二七六
一	尾 道 四	同	同	一三、四〇五 匁	九八〇 合	二八〇
一一	三 田 尻 四	同	同	一三、一一八 匁	九八三 合	二八〇
一〇	阪 出 四	同	同	一三、一三九 匁	九八五 合	二七五
二〇	味 野 五	同	同	一三、一一八 匁	九八三 合	二七五

二一	尾 道 五	同	同	一三、四四八 匁	九七七 合	二七五
二二	三 田 尻 五	同	同	一三、三八二 匁	九七九 合	二七七
二三	阪 出 五	同	同	一三、一一八 匁	九八三 合	二七五
二四	撫 養 五	同	同	一三、三八二 匁	九七九 合	二七五
一七	關 東 州 並	同	同	一三、〇四五 匁	九九三 合	二七三
一三	關 東 州 並	同	同	一三、二六〇 匁	九九二 合	二七六
一	關 東 州 上	同	同	一三、二七〇 匁	九八三 合	二七八
一八	鹽 湯 並	同	同	一三、四九九 匁	九八三 合	二七三
一六	同 煮	同	同	一三、八二九 匁	九八二 合	二六七
二	鹽 湯 上	同	同	一三、七二二 匁	九八一 合	二七三

九、諸味熟成

上記ノ如ク大正五年十月七日各種ノ仕込ヲ爲シ以後ハ法ノ如ク權入ヲ行ヒ且ツ權入前後ノ丈量、室温、諸味温等ヲ檢定シ其ノ他必要事故ハ日認ニ記載セルモ其等ノ記事ハ茲ニ省略セリ

各種ノ諸味ハ大正六年十月九日ヲ以テ滿一ケ年ヲ經過シ全ク熟成ヲ遂ケタルニヨリ其ノ石數ヲ查定シ水壓機ヲ使用シテ壓搾精製スルコト、セリ

壓搾及火入ノ成績

種 別	熟成石數	壓搾石數	醬油石數	粕量	垂歩合	粕歩合	油 比 重	製成醬油石數	火入 比 重	火入後 比 重
赤 穂 二	一、三四〇 合	一、三三〇 合	一、一五〇 合	二、七〇〇 匁	〇、八〇〇 合	八、八〇〇 匁	三、三	一、三〇〇 合	〇、〇	一、三〇〇 合
										一五 (四五七)

醬油釀造用鹽質比較試驗報告

味野二	一、四六六	一、四四六	一、二六五	三、七三三	〇、八〇六	八、六七九	四五	三、四	一、〇四七	六〇	二、三、三
赤穂三	一、四七七	一、四七七	一、二八四	三、二六四	〇、八二二	八、二三六	七五	三、三	〇、九九九	七八	二、五、三
味野三	一、四九八	一、四八八	一、二七六	三、二七四	〇、八二八	八、七二七	三五	三、四	〇、九九七	六〇	二、三、二
尾道三	一、四五一	一、四三一	一、二六五	三、五七五	〇、九二五	八、六六五	四〇	三、五	〇、九五五	七〇	二、三、四
三田尻三	一、四六〇	一、四〇〇	一、二七五	三、一〇〇	〇、八四四	八、四〇〇	四〇	三、三	〇、九六五	六三	二、三、二
阪出三	一、四六三	一、四四〇	一、二五九	三、〇六五	〇、八四〇	八、三六〇	四一	三、四	一、〇〇五	五五	二、三、二
味野四	一、四五八	一、四六八	一、二七五	三、二七五	〇、八二二	八、五〇〇	三五	三、二	一、〇一七	六〇	二、三、八
尾道四	一、四三三	一、三九三	一、二六三	三、九八三	〇、八三四	九、一八八	三三	三、四	一、〇〇五	六五	二、三、三
三田尻四	一、四三八	一、四三八	一、二九〇	三、二八二	〇、八三七	九、一〇一	四〇	三、三	一、〇〇七	七五	二、三、四
阪出四	一、四三三	一、四四四	一、二七三	三、三三三	〇、八二九	八、六三〇	三五	三、三	一、〇一五	六〇	二、三、二
味野五	一、四三八	一、四三八	一、二七〇	三、二七〇	〇、八三三	八、六九一	四二	三、四	一、〇〇〇	六〇	二、三、二
尾道五	二、四六四	一、四四四	一、二七三	三、二七三	〇、八二二	八、七二五	五〇	三、三	一、〇〇〇	六〇	二、三、二
三田尻五	一、四七八	一、四八八	一、二七三	三、一七八	〇、八二四	八、九二〇	四三	三、三	一、〇〇一	五〇	二、三、一
阪出五	一、四八九	一、四六九	一、二七八	三、三三九	五、八二一	八、九八五	一	三、三	一、〇〇九	七〇	二、三、一
撫養五	一、四八五	一、四六五	一、二八一	三、三二八	〇、八〇六	八、九〇七	三五	三、三	一、〇一〇	五〇	二、三、一
關酸石灰	一、四六三	一、四四三	一、二六五	三、〇三三	〇、八二七	九、一八二	三八	三、四	一、〇三三	四九	二、三、一
同土除去上	一、四五五	一、四三九	一、二六二	三、四六五	〇、八〇九	九、三六八	三〇	三、五	一、〇一三	六〇	二、三、四
同土除去上	一、三九九	一、三七九	一、二七〇	三、一〇〇	〇、八八一	八、五九三	八〇	三、四	〇、九九四	六〇	二、三、四

臺礮石 一、四四八 一、四三八 一、二七五 三、〇八〇 〇、八三三 九、〇三三 四一 三、二 一、〇六〇 五五 二、三、〇

同土除去上 一、四三三 一、四三三 一、二五八 三、三三〇 〇、八〇八 八、五八八 三五 三、三 一、〇三三 七七 二、三、四

同土除去上 一、四四三 一、四四三 一、二六二 三、二八二 〇、八二四 八、九二〇 四六 三、三 〇、九九三 六〇 二、三、二

(備考)

壓搾時間ハ一種ニツキ一晝夜ト定メ十月十日着手十一月一日終了セリ其ノ方法ハ各種共同一條件ノ下ニ之レチ行ヒ袋數ハ一種九〇枚乃至一〇〇枚ヲ使用セリ

比重ハ「ホーム」度ニシテ火入温度攝氏六〇度トナス

油ハ搾取醬油ノ液面ニ浮游スルモノヲ汲取レリ

十、製品鑑評

製品ノ鑑評ハ何レモ火入ヲ行ヒタルモノニ就キ左記方法ニ依リ醸造試験所ニ於テ同所職員西村技師、佐藤技師木下技師及同所鑑評囑託員遠山、林、鈴木ノ六名之レヲ爲セリ

(一) 鑑評方法

鑑評ハ總テ採點法ニヨリ合評ヲ避ケ各自ノ單評トシ製品ニハ暗號ヲ付シタリ採點ノ標準ハ左ノ如シ

香 氣 三〇點

色 澤 一〇點

風 味 六〇點

(二) 鑑評成績

醬油醸造用鹽質比較試驗報告

種別	色澤	香氣	風味	合計	順位
赤糖二	八、三	二二、五	四八、五	八〇、三	一八
赤糖二	七、九	二二、六	四六、八	七八、三	一六
赤糖三	八、五	二二、六	四八、五	七九、六	一九
赤糖三	八、五	二四、六	四六、八	七九、九	一八
尾道三	八、八	二四、二	四七、八	八〇、八	二
尾道三	八、一	二四、三	四八、一	八〇、五	四
尾道三	八、三	二四、三	四八、〇	七九、六	九
尾道三	八、三	二四、一	四八、三	八〇、二	六
尾道三	七、八	二四、一	四八、三	八〇、二	一
尾道三	八、五	二五、三	四八、六	八二、四	一
尾道四	九、〇	二三、六	四六、五	七九、一	一二
尾道四	八、四	二三、八	四七、〇	七九、二	一〇
尾道四	八、八	二三、〇	四五、六	七七、四	一九
尾道四	七、〇	二三、六	四八、三	七八、九	一三
尾道五	七、三	二四、〇	四六、六	七七、九	一六
尾道五	七、九	二四、〇	四六、五	七八、四	一五
尾道五	八、〇	二四、〇	四六、五	七八、五	一四
尾道五	七、八	二三、六	四六、〇	七七、四	一九
尾道五	八、四	二三、六	四七、五	七九、五	一〇

種別	色澤	香氣	風味	合計	順位
同去上並	八、七	二三、八	四七、五	八〇、〇	七
同去上並	八、〇	二三、〇	四六、六	七七、六	一八
同去上並	七、三	二四、〇	四六、三	七七、六	一八
同去上並	九、〇	二四、〇	四七、六	八〇、六	三
同去上並	八、三	二三、五	四七、一	七八、九	二三

但シ本鑑評チ爲スニ當リテハ努メテ等差ヲ生スル機探點セシテ以テ製品ノ品質ト點數トハ決メテ比例チナスモノニアラザルナリ

右ノ成績ニ據リ各等鹽ニ就キ點數ノ多キモノヨリ順次ニ列記スレバ下ノ如シ

順位	種別	點數	合計	順位
一	味野四等	八二、四	九	九
二	尾道三等	八〇、八	一〇	九
三	臺灣並等(苦土除去)	八〇、六	一一	九
四	三田尻三等	八〇、五	一二	九
五	赤糖二等	八〇、三	一三	九
六	撫養三等	八〇、二	一四	九
七	關東州並等(苦土除去)	八〇、〇	一五	九
八	味野三等	七九、九	一六	九

醬油醸造用鹽質比較試驗報告

一六	味野二等	七八、三	一八	關東州上等(苦土除去)	七七、六
一七	尾道五等	七七、九	一九	撫養五等	七七、四
一八	臺灣(硫酸石灰添加)	七七、六	一九	阪出四等	七七、四

猶同上ニ就キ仕込鹽水中總夾雜物及苦土分ノ少キモノヨリ順次ニ配列シテ點數ニヨル順位ト對照スレバ次ノ如シ

種別	仕込鹽水中總夾雜物	品評ニヨル順位	種別	仕込鹽水中總夾雜物	品評ニヨル順位
關東州 並等(苦土除去)	〇、五七六二	七	三田尻 三	一、一三三六	四
同上 上等(同上)	〇、六七七八	一八	臺灣 並等(苦土除去)	一、一三九二	三
赤穗 二	〇、七六三〇	五	撫養 三	一、一六五六	六
關東州 並等(硫酸石灰添加)	〇、八四九四	一〇	尾道 三	一、三一三一	二
三田尻 三	〇、〇八五八	四	味野 四	一、三五四七	一
關東州 並等(苦土除去)	〇、〇九〇〇	七	臺灣 並等(硫酸石灰添加)	一、三六一七	一八
同上 同(硫酸石灰添加)	〇、〇九三四	一〇	阪出 三	一、四〇二九	九
赤穗 二	〇、一四八八	五	同上 四	一、四四二三	一九
臺灣 上等(苦土除去)	〇、八四五五	一三	關東州 上等(苦土除去)	〇、一四四九	一八
味野 二	一、〇一四八	一六	味野 二	〇、一二二一	一六
同上 三	一、〇三七一	八	同上 三	〇、一三三九	一八
赤穗 三	一、〇八七八	九	赤穗 三	〇、一四一八	九
			臺灣 上等(苦土除去)	〇、一四四四	一三

同上 並等(苦土除去)	〇、一四五九	三	三田尻 五	二、二七〇〇	一五
尾道 三	〇、一四七七	二	味野 五	二、六〇七六	一三
臺灣 並等(硫酸石灰添加)	〇、一五一四	一八	尾道 五	二、八八四四	一七
撫養 三	〇、一六二八	六	阪出 四	〇、二〇五二	一九
阪出 三	〇、一八六四	九	同上 五	〇、二八〇二	一四
味野 四	〇、一九三六	一	撫養 五	〇、三〇六七	一九
三田尻 四	〇、一九九七	一	尾道 四	〇、三二五九	一二
三田尻 四	一、五五八五	一	三田尻 五	〇、三四六五	一五
阪出 五	一、八七二二	一四	味野 五	〇、四二四四	一三
撫養 五	一、九九三三	一九	尾道 五	〇、四七七五	一七
尾道 四	二、〇八四四	二二			

前表ニ依リ製品ノ品質ト食鹽中ニ含有スル夾雜物及苦土分トノ關係ニ就キ攻究スルニ一、二ノ例外アリト雖大體ニ於テ夾雜物ハ鹽水中凡ソ一・五%苦土分ハ鹽水中凡ソ〇・二%以上ニ含有スルモノハ明カニ製品ノ品質劣化スルヲ示シ又是等成分ノ含量少キニ失スルモノモ亦製品ノ品質ニ好影響ヲ與ヘザルコトハ之レヲ認知スルニ難カラズ

次ニ臺、關鹽ノ並等ニ碳酸曹達ヲ加ヘ煮沸シテ之レニ含有スル苦汁分ノ一部ヲ除去シタルモノニ於テ其ノ否ラザルモノニ比シ優良ノ成績ヲ示セルハ苦汁分ヲ除去シテ其ノ量ヲ減ズルコトガ必シモ斯ル結果ヲ齎ラシタルニアラズシテ恰モ適當ノ程度ニ苦汁分ガ除去セラレタルト此除去行為ノ爲メニ

成分上ノ變化ヲ來シタルトニ因ルモノト考フルヲ穩當ナリト云ハザルベカラズ、如何トナレバ臺、關鹽ノ上等ニ在リテハ同法ニヨリテ苦汁分ヲ除去シタルモノガ却テ不良ノ成績ヲ示セルニ徴シテ明カナリ又同鹽ノ等級別ニ於テハ概シテ上等鹽ヨリモ並等鹽ノ方何レモ優良ノ成績ヲ示セリ、要スルニ醬油醸造用鹽トシテハ適量ノ夾雜物ヲ含有セザル可カラザルコトハ明カナリ

次ニ同種ノ味野三等鹽ヲ使用シタルモノニシテ仕込桶ノ口徑大ナルモノト其ノ小ナルモノトヲ比較シタルニ鑑評成績ノ結果ハ左ノ如シ

使用鹽種類	容器	色澤	香氣	風味	合計	順位
味野三等鹽	口徑大	八・五	二三・八	四六・八	七九・一	一
	口徑小	八・五	二四・六	四六・八	七九・九	

之ニ依テ見レハ小試験用ノ仕込桶ハ容量近似セルモノニアリテハ口徑ノ大ナルモノヨリモ口徑小ナルモノ製品ノ品質比較の佳良ナルヲ示セリ

十一、結論

以上記述セル製品ノ鑑評成績ヲ基礎トシテ結論スレバ大要左ノ如シ

- 一、醬油醸造用鹽トシテハ内地鹽タルト臺、關鹽タルトヲ問ハズ適量ノ夾雜物ヲ含有スルヲ要ス
- 二、内地三等鹽程度ノモノハ醬油醸造用鹽トシテ比較の適良ニシテ五等鹽程度ノモノハ適當ナラザルガ如シ、換言スレバ内地三等鹽程度ノモノハ醬油醸造用鹽トシテ適量ノ夾雜物ヲ含有シ五等鹽程度

- ノモノハ過量ノ夾雜物ヲ含有ス仍テ内地二等鹽、四等鹽ハ勿論臺、關鹽及其ノ他ノ鹽ト雖其ノ成分ニ於テ三等鹽ニ近似スルモノハ何レモ醬油醸造用鹽トシテ適良ナリト云フヲ妨ゲザルベシ
- 三、臺、關鹽ハ何レモ上等鹽ヨリモ却テ並等鹽ノ方適良ナルガ如シ

第十四回講習醸造實習報告

本報告ハ本所技師嘉儀金一郎、同山本敬三、元本所囑託村上敏三郎ノ提出ニ係ルモノニシテ其ノ要旨左ノ如シ

第十四回講習醸造實習ハ從來ノ例ニ從ヒ第一工場内ニ於テ之ヲ行フコト、シ、講習者ヲシテ醸造ニ關スル操作ヲ自習セシムルト共ニ本所酒釀場ニ付見學スルノ便ヲ與ヘタリ。尙今回ノ實習ニ於テハ一般實習組以外特殊實習組ヲ作り二人乃至三人ヲ以テ一組トナシ本所事業上差支ナキ限り本所事業中精米、洗米、蒸餾、滓引、火入、呑切、曇詰、桶手入、酒精蒸餾等ノ實地作業ニ當ラシメ實習ノ効果ヲ充分ナラシムルニ努メタリ。一般實習ニ在リテハ先ツ全員ヲ二分シ二組トナシ、第一組ハ大正六年十二月六日ヨリ大正七年二月二十三日迄、第二組ハ大正七年二月二十五日ヨリ同年五月一日迄ヲ實習期間トシ、其ノ各組ニ對シ酒母三個、醪二個ヲ製造セシメタリ、即チ三個ノ酒母ハ普通配、山卸廢止配、乳酸應用速醱配ノ三種ニシテ、醪ハ前記酒母中山卸廢止配法ニ據レルモノヲ使用シタルモノ一個ト、又前記乳酸應用速醱配ヲ原基母料ト爲シ酸馴養速醱法ニ據レルモノ一個トヲ醸造シタルニ其ノ成績何レモ佳良ニシテ醸造ニ關スル一般ノ技術ヲ實際ニ習得セシムルヲ得タリ。今其ノ大要ヲ左ニ記述スベシ

實習ニ使用シタル原料米ハ大正五年產備前青印㊦及大正六年產備前青㊧印ヲ本所備付ノ「エンゲルバーグ」摩擦精米機ニ依リテ精白シタルモノヲ使用シ、原料水ハ本所構内井水ヲ又種麴ハ大阪樋口製ヲ使用シ原料ノ處理、麴ノ製造等總テ本所試釀ニ倣ヒタリ

第一組醸造實習

第一組醸造實習ニ於テ製造シタル酒母ハ大正六年度講第一號乃至三號ノ三個ニシテ醪ハ同年度講第一號及第二號ノ二個トス

酒 母

講第一號酒母ハ普通配ニシテ大正六年十二月七日麴製造ニ着手シ十二月十日仕込ヲ行ヘリ、即チ同日午後二時半半切八枚ニ仕込ヲ爲シ午後六時ヨリ二時間毎ニ手配ヲ行ヒ、二日目午後九時ヨリ半切一枚ニ付三人ニテ十分間宛三回山卸ヲ爲シ直チニ折込ヲ行ヒ以後二時間毎ニ配搔ヲ爲シ、三日目正午配寄以後二時間毎ニ權入ヲ行ヘリ而シテ六日目ヨリ暖氣操作ヲ行ヒシニ溶解糖化稍々過度トナリシヲ認メシヲ以テ、十日目午後四時暖氣拔後權入ヲ中止シ午後十時ヨリ溫湯(五〇度)暖氣ヲ以テ留暖氣ト爲セシニ、十一日目正午膨レ午後十時湧付ニ達セリ、湧付後ハ其ノ經過ニ應シ適宜操作ヲ爲シ湧付休五十時間ノ後權「ギリ」操作ヲ行ヒタルニ九時間ノ後品温低下シ醱酵緩慢トナリシヲ以テ之ヲ停止シ尙品温上昇ノ目的ヲ以テ暖氣入ヲナシ二時間後品温二六、二度ニ至リテ之ヲ拔キ爾後權入ヲ

中止シ酸酵ノ促進ヲ計リタシニ品温ハ次第二ニ上昇シ八時間ノ後二七、五度ニ達シ香味亦適當ナルヲ認メタルヲ以テ同時「スクミトリ」暖氣ヲ入レタルニ十五日目午後十一時配分ニ達シ十九日目正午熟成スルニ至レリ。

講第二號酒母ハ山卸廢止配ニシテ大正六年十二月八日麴製造ニ着手シ十二月十一日仕込ヲ行ヘリ、即同日午前七時半水添テ行ム午前十時仕込ヲ爲シ午後三時荒糧以後二人ニテ二時間毎ニ糧入ヲ行ヘリ、而シテ六日目午前八時ヨリ暖氣操作ヲ行ヒシニ十日目午前七時順調ナル湧付ニ達セリ、湧付後ハ其經過ニ應シ適宜操作ヲ爲シ湧付休三十九時間ノ後暖氣「ギリ」操作ヲ行ヒ十四時間ノ後「スクミトリ」暖氣ヲ入レタルニ經過頗ル佳良ニシテ十三日目正午配分ニ達シ十七日目熟成スルニ至レリ。

講第三號酒母ハ乳酸應用速釀配ニシテ大正七年一月十一日麴製造ニ着手シ同月十四日仕込ヲ行ヘリ、即チ午前七時水添ヲ行ヒ同時ニ乳酸(七五%)七二八cc及「ポーリング」十四度ノ麴汁「リートル」半ニ培養シタル沈澱酵母全部ヲ加入シ午前九時三十一度ニテ仕込ヲ行ヒ、午後二時荒糧以後二時毎ニ糧入ヲ行ヒタルニ午後十一時膨レトナリ、二日目午前一時湧出ニ達セリ、湧付後ハ其ノ經過ニ應シ適當ナル操作ヲ施シタルニ四日日午後十一時半配分トナリ八日目ヲ以テ熟成スルニ至レリ

前記酒母ハ何レモ其ノ經過佳良ニシテ細菌並分析調査ノ結果亦優良ナルヲ示セリ、而シテ前記三個ノ酒母中山卸廢止配法ニ據リタル第二號酒母ヲ使用シテ講第一號醪ヲ釀造シ第三號酒母ハ講第二號

醪ノ酸馴養原基母料ニ供セリ

醪

講第一號醪ハ大正七年一月八日初添麴製造ニ着手シ一月十一日午前九時初添仕込ヲ行ヒ同月十四日留添ヲ爲シタルニ酸酵經過極メテ順調ニシテ留後六日目口打ヲ爲シ十二日目最高温十九度七分ニ達シ十八日目搾揚ヲ了セリ。

講第二號醪ハ酸馴養連釀法ニ據ルコト、シ大正七年一月十七日(講第三號酒母乳酸應用速釀配)配分ノ際原基母料ニ供スルカ爲配液三斗五升ヲ分取シ直ニ之ニ乳酸四〇〇ccヲ加入シ尙同月十八日正午二〇〇cc同月十九日正午一〇〇ccノ乳酸ヲ加入シ十二日間酸馴養ヲ施シタル後、同月二十八日午前七時半右母料ニ麴三斗二升、汲水一石一斗二升ヲ以テ水添ヲ了シ午前九時品温二十度一分ニテ元添仕込ヲ行ヘリ、而シテ同日午後六時荒糧ヲ入レ荒糧後二時間毎ニ糧入ヲ爲シ、二日日午前五時高泡初期ノ狀貌トナリ漸次酸酵旺盛トナリ品温ノ上昇スルニ從ヒ糧入其ノ他操作上加減ヲ爲シ品温ヲ二十五度内外ニ保チタルニ、五日目午前九時元添分ニ達シ(元添分ノ際次回ノ原基母料トシテ三斗五升ヲ分取シ、残りノ八分ノ三ヲ以テ初添仕込ニ供ス)夫レヨリ二日ヲ經テ二月三日初添同月五日仲添同月六日留添仕込ヲ行ヒタリ、而シテ留添後酸酵經過順調ニシテ七日目口打ヲ爲シ九日目最高温二十度五分ニ達シ十七日目搾揚ヲ了セリ。

第二粗釀造實習

第二組釀造實習ニ供シタル酒母ハ大正六年度講第四號乃至第六號ノ三個ニシテ醗ハ同年度講第三號及四號ノ二個トス

酒 母

講第四號酒母ハ乳酸應用速釀醗ニシテ大正七年二月二十六日麴製造ニ着手シ三月一日仕込ヲ行ヘリ即チ同日午前七時水添ヲ行ヒ同時ニ乳酸(五〇%)一、〇九二cc及「ボーリング」十四度ノ麴汁一「リール」半ニ培養シタル沈澱酸母全部ヲ加入シ午前九時三十一度ニテ仕込ヲ行ヒ午後二時半荒糧入ヲ爲シ爾後二時間毎ニ糧入ヲ行ヒタルニ同日午後十二時「フクレ」二日目午前一時湧付トナリシヲ以テ以後其ノ經過ニ應シ適當ナル操作ヲ施シタルニ五日目午後三時醗分トナリ八日目ヲ以テ熟成スルニ至レリ。

講第五號及六號酒母ハ共ニ大正七年三月十五日麴製造ニ着手シ三月十八日仕込ヲ行ヘリ、右ノ内第五號酒母ハ山卸ヲ廢止醗法ニ依リ午前六時半水添午前九時半仕込ヲ爲シ午後一時半荒糧ヲ行ヒ荒糧後二時間毎ニ糧入ヲ爲ス。第六號酒母ハ普通醗法ニ依リ午後三時半切八枚ニ仕込ミ午後六時ヨリ二時間毎ニ手醗ヲ行ヒ、二日目午前七時ヨリ半切一枚ニ付三人ニテ約三十五分間山卸ヲ行ヒ、三日目午前八時半切八枚ヲ四枚ニ、同日午後四時半切四枚ヲ二枚ニ折込ミ、四日目午前八時半醗寄ヲ爲

シ爾後二時間毎ニ糧入ヲ行ヘリ。而シテ何レモ六日目ヨリ暖氣操作ヲ行ヒシニ第五號ハ稍々早湧トナリ七日目午後十二時膨レノ狀貌ヲ呈シタルヲ以テ爾後糧入ヲ頻繁ニ行ヒ尙八日目午前九時半ヨリ常湯暖氣ヲ入レ強ク暖氣廻ヲ行ヒタルニ同日午前十一時二十一度ニテ湧付ニ達シ第六號酒母ハ八日目午前七時半膨レ同日午後十二時湧付ニ達シ品温十九度三分ヲ示ス。斯クシテ湧付後ハ其ノ經過ニ應シ適宜糧入、暖氣「ギリ」及「ヌクミトリ」操作ヲ爲シタルニ第五號ハ十一日目午前六時半第六號ハ同日午後五時何レモ醗分ニ達シ十四日目熟成スルニ至レリ。

前記酒母ハ何レモ其經過佳良ニシテ細菌竝分析調査ノ結果亦優良ナルヲ示セリ、而シテ前記三個酒母中第四號酒母ハ講第三號醗ノ酸馴養原基母料ニ供シ第五號酒母ヲ使用シテ講第四號醗ヲ釀造セリ

醗

講第三醗ハ酸馴養連釀法ニ依ルコト、シ、原基母料トシテ大正七年三月五日講第四號酒母(乳酸應用速釀醗)ヨリ其ノ醗分時ニ於テ醗液三斗五升ヲ分取シ直チニ之ニ乳酸四〇〇ccヲ攪拌シツ、加入シ、更ニ翌日午前三時二〇〇cc午前九時一〇〇ccノ乳酸ヲ加入シ十二日間酸馴養ヲ施シ、同月十六日午前七時右母料ニ酸三斗二升、汲水一石一斗二升ヲ以テ水添ヲ了シ午前九時半十九度半ヲ以テ元添仕込ヲ行ヘリ、而シテ同日午後六時荒糧ヲ入レ荒糧二時間毎ニ糧入ヲ爲シタルニ、二日目午後二時高泡トナリ漸次醗酵旺盛トナリ品温ノ上昇スルニ行ヒ糧入其ノ他操作上加減ヲ爲シ品温二十五度内外

ニ保チタルニ、五日目午後三時半元添分ケニ達シ(元添分ノ際次回ノ原基母料トシテ三斗五升ヲ分取シ残りノ八分ノ三ヲ以テ初添仕込ニ供ス)夫レヨリ二日ヲ經テ同月二十二日初添、二十四日仲添、二十五日留添仕込ヲ行ヒタリ、而シテ留添後酸酵經過順調ニシテ七日目口打ヲ爲シ、十日目最高温十九度四分ニ達シ十六日目搾揚ヲ了セリ

講第四號醪ハ四月六日初添麴ノ製造ニ着手シ同月九日初添仕込ヲ行ヒ同月十一日仲添同月十二日留添仕込ヲ爲シタルニ其ノ後ノ經過佳良ニシテ留後七日目ニ口打ヲ爲シ十一日目最高温十九度五分ニ達シ、十七日搾揚ヲ了セリ。

以上實習ニ於テ製成シタル清酒ハ何レモ其ノ品質佳良ニシテ本所普通ノ方法ニ從ヒ渣引火入(防腐劑ヲ使用セス)ヲ行ヒ地下貯藏室ニ貯藏シタルニ貯藏中ノ經過亦頗ル良好ニシテ、講第一號清酒ハ同年六月講第二號清酒ハ同八月塚詰拂下用ニ供シ、講第三號及四號清酒ハ合併二分シ鹽酸添加貯藏試験ニ供シ今尙貯藏中ナリ

以上ハ其ノ經過ノ大要ニシテ尙詳細ハ別表製造經過表ニ記載セリ

酒母醪製造表

大正六年度講第一號酒母麴

操作	月	日	時刻	品温	室温	湿度		摘	要
						乾球	濕球		
引込	一	二	前九時半	三六〇	二五・五	二五・五	二四・五		
床揉	同	同	後一時	三六〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇		
切返	同	八	前六時	三三・八	二五・五	二五・五	二四・五		
盛替	同	同	同九時	三〇・〇	二五・五	二五・五	二四・〇		
積替	同	同	同十一時	三二・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇		
仲仕事	同	同	後一時	三四・五	二五・〇	二五・〇	二四・〇		
積替	同	同	同五時	三五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇		
仕舞仕事	同	同	同六時半	三八・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇		
積替	同	同	同十時	四一・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五		
出麴	同	九	前六時半	三九・五	二六・〇	二六・〇	二五・〇		
米浸時間	一〇・〇		浸水温度	一四・五	更水度數		米蒸時間	一・〇	
引込量	二斗		種麴製造者	樋口	使用量	石當四十匁	製造全時間	四五・〇	
記事	經過及品質佳良ナリ								

同 講第二號酒母麴

引込	一	二	八	前九時半	三五・〇	二五・五	二五・五	二四・〇	
----	---	---	---	------	------	------	------	------	--

床	揉	同	後一時	三五〇	二五〇	二五〇	二四〇
切	返	同	前五時半	三四〇	二五〇	二五〇	二四〇
盛	替	同	同八時半	三三〇	二五〇	二五〇	二四〇
積	替	同	同十一時	三二〇	二五〇	二五〇	二四〇
仲	仕事	同	同一時半	三四五	二五〇	二五〇	二四〇
積	替	同	同四時半	三五〇	二五〇	二五〇	二四〇
仕	舞仕事	同	同六時半	三五五	二四〇	二四〇	二三〇
積	替	同	同十時	四一〇	二五〇	二五〇	二四〇
出	麴	同	前六時半	三八〇	二四〇	二四〇	二三〇
米浸時間	九・五	浸水溫度	一四・六	更水度數	—	米蒸時間	一・〇
引込量	二斗	種麴製造者	樋口	使用量石當り四十匁	—	製造全時間	四五・〇
記事	經過佳良ナレドモ稍々破精込アシク甘味不足ノ感アリ						

同 講第三號酒母麴

引	込	一	前九時半	三七〇	二五〇	二五〇	二三〇
床	揉	同	後一時	三〇五	二五〇	二五〇	二三・五
切	返	同	前四時	三〇〇	二五・五	二五・五	二三・〇
盛	替	同	同七時半	三〇五	二五・五	二五・五	二三・五
積	替	同	同十時	三二〇	二五〇	二五〇	二三〇
仲	仕事	同	正午	三一五	二五・五	二五・五	二四〇
米浸時間	一〇〇	浸水溫度	一〇〇	更水度數	—	米蒸時間	一・〇
引込量	二斗	種麴製造者	樋口	使用量石當り四十匁	—	製造全時間	四三・五
記事	破精込香味佳良						

同 講第四號酒母麴

引	込	二	前九時	三七〇	二六〇	二六〇	二四〇
床	揉	同	後一時	三〇五	二六〇	二六〇	二五〇
引	返	同	前五時半	三〇五	二六〇	二六〇	二四〇
盛	替	同	同五時半	三〇七	二六〇	二六〇	二四〇
積	替	同	同十一時	三一八	二六〇	二六〇	二四〇
仲	仕事	同	後〇時四十分	三三〇	二六〇	二六〇	二三・七
積	替	同	同三時半	三五〇	二五・五	二五・五	二三・五
仕	舞仕事	同	同六時	三五五	二五・五	二五・五	二三・五
積	替	同	同十時	四一〇	二六〇	二六〇	二三・五
出	麴	同	前六時	三九〇	二六〇	二六〇	二三・五
米浸時間	一一・〇	浸水溫度	一三・四	更水度數	—	米蒸時間	一・〇

第十四回講習醸造實習報告

引込	三	一三	前八時半	三九〇	二四〇	二四〇	二二〇
床揉	同	同	後一時	三九〇	二四〇	二四〇	二二〇
切返	同	一四	前五時半	三三〇	二三・五	二三・五	二二・五
盛替	同	同	同八時	三三〇	二四・五	二四・五	二三・〇
仲仕事	同	同	同十一時	三〇〇	二四・五	二四・五	二三・〇
積替	同	同	後一時	三三〇	二四・五	二四・五	二三・〇
仕舞仕事	同	同	同四時	三三・五	二五・〇	二五・〇	二三・五
積替	同	同	同六時半	三四・五	二四・五	二四・五	二三・五
仕舞仕事	同	同	同九時半	三四・五	二五・〇	二五・〇	二三・〇
積替	同	同	同六時半	四一〇	二四・〇	二四・〇	二三・五
出麴	同	一五	前六時半	四〇〇	二五・〇	二五・〇	二三・〇

米浸時間 一二・〇 浸水温度 一二・八 更水度數 — 米蒸時間 一・〇
 引込量 三斗二升 種麴製造者 樋口 使用量石當り四十匁 製造全時間 四四・〇
 記事 經過及破精込佳良ナレドモ稍々硬シ

同 講第三號初添麴

引込	三	一九	前十時	三七〇	二六・〇	二六・〇	二四・〇
床揉	同	同	後一時	三七〇	二六・〇	二六・〇	二四・〇
切返	同	二〇	前六時	三〇・五	二六・五	二六・五	二四・五
盛替	同	同	同八時	三〇・五	二七・〇	二七・〇	二五・五
積替	同	同	同十一時	三二・〇	二五・〇	二五・〇	二三・五

仲仕事	同	同	後一時	三三・五	二五・〇	二五・〇	二四・〇
積替	同	同	同三時半	三五・〇	二五・〇	二五・〇	二三・五
仕舞仕事	同	同	同六時	三八・〇	二五・五	二五・五	二三・五
積替	同	同	同九時	四二・〇	二六・〇	二六・〇	二四・〇
出麴	同	二一	前六時	三九・〇	二五・〇	二五・〇	二三・〇

米浸時間 一二・〇 浸水温度 一五・〇 更水度數 — 米蒸時間 一・〇
 引込量 三斗二升 種麴製造者 樋口 使用量石當り三五匁 製造全時間 四二・〇
 記事 破精込香味佳良

同 講第三號仲添麴

引込	三	二二	前九時	三六・五	二六・〇	二六・〇	二五・〇
床揉	同	同	後一時	三六・五	二五・五	二五・五	二四・五
切返	同	二三	前五時半	三三・五	二六・〇	二六・〇	二四・五
盛替	同	同	同八時	三三・五	二五・〇	二五・〇	二三・〇
仲仕事	同	同	同十時半	三二・〇	二六・〇	二六・〇	二四・五
積替	同	同	後一時	三三・五	二六・〇	二六・〇	二四・〇
仕舞仕事	同	同	同四時	三五・〇	二五・〇	二五・〇	二三・〇
積替	同	同	同六時	三八・〇	二五・〇	二五・〇	二三・〇
仕舞仕事	同	同	同八時半	四一・〇	二五・〇	二五・〇	二三・〇
出麴	同	二四	前一時半	四一・〇	二五・〇	二五・〇	二三・〇

第十四回講習醸造實習報告 四一 (四八三)

積替	同	同	後三時半	三五・五	二五・五	二五・五	二四・〇	
仕舞仕事	同	同	同五時	三八・〇	二五・五	二五・五	二三・五	
積替	同	同	同八時	三一・五	二五・五	二五・五	二三・五	
出麴	同	同	前一時	四一・〇	二五・五	二五・五	二三・五	
米浸時間	一〇・〇	浸水温度	一五・五	更水度數	二六・〇	二六・〇	二四・〇	
引込量	四斗八升	種麴製造者	樋口	使用量石當リ三五匁	米蒸時間	一・〇	製造全時間	四一・〇
講第四號留添麴								
引込	四	前八時半	三八・〇	二五・〇	二五・〇	二三・〇		
床揉	同	後一時	三八・〇	二六・〇	二六・〇	二四・〇		
引返	同	前五時	三三・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇		
盛替	同	同八時半	三三・〇	二七・〇	二七・〇	二五・〇		
積替	同	同十一時	三三・〇	二六・〇	二六・〇	二五・〇		
仲仕事	同	後〇時半	三一・五	二六・〇	二六・〇	二五・〇		
積替	同	同四時	三五・〇	二六・〇	二六・〇	二五・〇		
仕舞仕事	同	同六時	三五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇		
積替	同	同九時	四一・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇		
出麴	同	同十二時	三九・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇		
米浸時間	一〇・〇	浸水温度	一五・〇	更水度數	二五・〇	二四・〇	米蒸時間	一・〇
引込量	七斗一升	種麴製造者	樋口	使用量石當リ三五匁	製造全時間	三九・五		

酒母醱製造經過表

大正六年度講第一號酒母

月	日	日順	仕事	操作	暖氣湯温度	檢温時刻	品温	温室	温状	貌	摘	要
一	二	〇	一	手仕	配込	後二時半	七七・五	六六・〇	六七・〇	六六・五	午後六時ヨリ二時間毎ニ手配ナ行フ	
同	一	一	二	折山	込卸	同前九時	七七・五	六六・七	六七・七	六七・五	一枚ノ半切ニ付三人ニテ約十分間宛山卸ヲ行フ	
同	同	同	同	同	同	同前九時半	七七・五	六六・七	六七・五	六七・五	折込後二時間毎ニ配搖ヲ行フ	
同	同	同	同	同	同	同前九時半	七七・五	六六・七	六七・五	六七・五	二時間毎ニ配搖	
同	同	同	同	同	同	同前九時半	七七・五	六六・七	六七・五	六七・五	配寄後二時間毎ニ權入	
同	一	二	三	配	寄	正午	六六・三	六六・三	六六・五	六六・五	暖氣入同時卷席及席蓋ヲナス	
同	一	三	四	打	瀬	正午	六六・三	六六・三	六六・五	六六・五	拔後二時間毎ニ權入	
同	一	四	五	同	同	正午	七七・〇	七七・〇	七七・五	七七・五	暖氣入同時卷席及席蓋ヲナス	
同	一	五	六	暖氣	拔入	後四時	七〇・〇	七〇・〇	七〇・一	七〇・一	拔後同斷	
同	一	六	七	同	拔入	後四時	一五〇・〇	一五〇・〇	一五〇・八	一五〇・八	拔後同斷	
同	一	七	八	同	拔入	後四時	一八〇・〇	一八〇・〇	一八〇・八	一八〇・八	拔後同斷	
同	一	八	同	同	同	後四時	一八〇・〇	一八〇・〇	一八〇・八	一八〇・八	拔後同斷	

同	一九	九	同	拔入	後	四時	一〇〇	後	四時	一〇六	七〇	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	二〇	一〇	同	拔入	後	五時	九五	後	五時	一八二	八三	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	二一	一一	同	拔入	後	九時	一〇〇	後	九時	二〇一	八三	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	二二	一二	同	同	後	十時	九〇	後	十時	二六〇	九五	拔後十時品ニ一〇度
同	二三	一三	同	同	後	十一時	九〇	後	十一時	二四〇	九五	午後二時ヨリ二時間毎權入
同	二四	一四	同	同	後	十二時	九〇	後	十二時	二七〇	九五	午後二時ヨリ二時間毎權入
同	二五	一五	同	同	後	一時	九〇	後	一時	二七〇	七五	午後二時ヨリ二時間毎權入
同	二六	一六	同	同	後	二時	九〇	後	二時	二七〇	七五	午後二時ヨリ二時間毎權入
同	二七	一七	同	同	後	三時	九〇	後	三時	二七〇	七五	午後二時ヨリ二時間毎權入
同	二八	一八	同	同	後	四時	九〇	後	四時	二七〇	七五	午後二時ヨリ二時間毎權入
同	二九	一九	同	同	後	五時	九〇	後	五時	二七〇	七五	午後二時ヨリ二時間毎權入
同	三〇	二〇	同	同	後	六時	九〇	後	六時	二七〇	七五	午後二時ヨリ二時間毎權入
同	三一	二一	同	同	後	七時	九〇	後	七時	二七〇	七五	午後二時ヨリ二時間毎權入
同	三二	二二	同	同	後	八時	九〇	後	八時	二七〇	七五	午後二時ヨリ二時間毎權入
同	三三	二三	同	同	後	九時	九〇	後	九時	二七〇	七五	午後二時ヨリ二時間毎權入
同	三四	二四	同	同	後	十時	九〇	後	十時	二七〇	七五	午後二時ヨリ二時間毎權入
同	三五	二五	同	同	後	十一時	九〇	後	十一時	二七〇	七五	午後二時ヨリ二時間毎權入
同	三六	二六	同	同	後	十二時	九〇	後	十二時	二七〇	七五	午後二時ヨリ二時間毎權入
同	三七	二七	同	同	後	一時	九〇	後	一時	二七〇	七五	午後二時ヨリ二時間毎權入

同 講第三號酒母

同	一四	一	水	添	前	七時	三九	前	七時	三九	七〇	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	一五	二	仕	込	前	九時	二八	前	九時	二八	七〇	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	一六	三	荒	權	後	二時	二八	後	二時	二八	七〇	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	一七	四	温	取	後	十一時	二五	後	十一時	二五	六三	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	一八	五	温	取	後	十一時	二五	後	十一時	二五	六三	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	一九	六	温	取	後	十一時	二五	後	十一時	二五	六三	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	二〇	七	温	取	後	十一時	二五	後	十一時	二五	六三	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	二一	八	温	取	後	十一時	二五	後	十一時	二五	六三	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	二二	九	温	取	後	十一時	二五	後	十一時	二五	六三	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	二三	一〇	温	取	後	十一時	二五	後	十一時	二五	六三	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	二四	一一	温	取	後	十一時	二五	後	十一時	二五	六三	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	二五	一二	温	取	後	十一時	二五	後	十一時	二五	六三	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	二六	一三	温	取	後	十一時	二五	後	十一時	二五	六三	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	二七	一四	温	取	後	十一時	二五	後	十一時	二五	六三	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	二八	一五	温	取	後	十一時	二五	後	十一時	二五	六三	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	二九	一六	温	取	後	十一時	二五	後	十一時	二五	六三	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	三〇	一七	温	取	後	十一時	二五	後	十一時	二五	六三	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	三一	一八	温	取	後	十一時	二五	後	十一時	二五	六三	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	三二	一九	温	取	後	十一時	二五	後	十一時	二五	六三	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	三三	二〇	温	取	後	十一時	二五	後	十一時	二五	六三	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	三四	二一	温	取	後	十一時	二五	後	十一時	二五	六三	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	三五	二二	温	取	後	十一時	二五	後	十一時	二五	六三	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	三六	二三	温	取	後	十一時	二五	後	十一時	二五	六三	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	三七	二四	温	取	後	十一時	二五	後	十一時	二五	六三	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	三八	二五	温	取	後	十一時	二五	後	十一時	二五	六三	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	三九	二六	温	取	後	十一時	二五	後	十一時	二五	六三	拔後四時間毎ニ輕ク權入
同	四〇	二七	温	取	後	十一時	二五	後	十一時	二五	六三	拔後四時間毎ニ輕ク權入

同	一八	五	—	—	正	午	一五・八	一四・三	—	八・二	—
同	一九	六	口	打後	正	午	一六・七	一五・〇	—	八・二	口打前親品温一七・〇室八・二
同	二〇	七	—	—	正	午	一七・〇	—	—	七・五	同
同	二一	八	—	—	正	午	一八・〇	—	—	八・〇	同
同	二二	九	—	—	正	午	一八・六	—	—	七・五	同
同	二三	一〇	—	—	正	午	一九・〇	—	—	七・八	同
同	二四	一一	—	—	正	午	一九・〇	—	—	八・二	同
同	二五	一二	—	—	正	午	一九・七	—	—	八・〇	同
同	二六	一三	—	—	正	午	一九・一	—	—	八・〇	同
同	二七	一四	—	—	正	午	一八・三	—	—	七・五	同
同	二八	一五	—	—	正	午	一七・五	—	—	六・〇	同
同	二九	一六	—	—	正	午	一六・八	—	—	七・〇	同
同	三〇	一七	—	—	正	午	一五・二	—	—	七・五	同
同	三一	一八	推リ揚ケ	前八時半	正	午	一四・七	—	—	六・〇	同

米蒸時間 一・〇
 更本度數 —
 使用酒母 講習第二號

試驗事項 講習實習(山卸廢止既使用)

同 講第二號醪

麴米 一六〇 三二〇 四八〇 七一〇 一六七〇
 澆水 五六〇 九〇〇 二〇八〇 四八六〇 八四〇〇
 歩合 麴垂 清酒 粕 膠 水量
 八八一 一四四三 七六五〇 一六三七 一〇五〇

一	二八	一	元添	水添	前七時半	前七時半	—	—	—	五・五	—
同	同	荒	權	後	六時	後	六時	—	—	六・二	—
同	二九	二	—	—	前二時半	前二時半	—	—	—	六・五	—
同	三〇	三	—	—	後十二時	後十二時	—	—	—	六・五	—
同	三一	四	—	—	正六時	正六時	—	—	—	七・〇	—
二	一	五	元添分々	前	九時	正	九時	—	—	七・〇	—

水温五・三麴温五・三蒸米温八
 〇〇母料温五・三
 荒權後一本權二時間每權入
 前五時高泡ノ初期二一・八室
 六・三前八時半掛席ヲ去ル
 前十時ヨリ一時間每權入、前
 十一時半蓋ヲ脱ス、後二時全
 蓋ヲ去リ三十分間每權入三四・
 三室七・〇後四時三五・〇室七・
 二午後亂權入
 前六時ヨリ一時間每權入正午
 ヨリ二時間每權入
 後三時半蓋ヲナス 品二四・七
 室七・二
 午前六時全木蓋ヲ施ス
 品二四・五室六・〇
 分クノ際母料三斗五升採取
 残量ノ3/8ヲ添桶ニ分ク

同	二九	五枝	打後一時	正	一六六	一五五	一四七	四八	同	枝打前親一六・七甲一四・八至六・四
同	三〇	六	—	正	一七五	一五九	—	四九	同	—
同	三一	七口	打前八時半	正	一七八	—	—	六〇	同	口打前親一八・六枝一五・八
四	一	八	—	正	一八七	—	—	四五	落泡	—
同	二	九	—	正	一九三	—	—	五三	上泡	午前八時ヨリ二本權四時間毎權入
同	三	一〇	—	正	一九四	—	—	五六	地	午後十二時ヨリ二時間毎權入二本權
同	四	一一	—	正	一九〇	—	—	五八	同	—
同	五	一二	—	正	一八六	—	—	五三	同	—
同	六	一三	—	正	一七五	—	—	五八	同	—
同	七	一四	—	正	一五六	—	—	五五	同	—
同	八	一五	—	正	一四八	—	—	六七	同	—
同	九	一六	搗後一時	後	一三四	—	—	五四	同	—
同	九	一六	搗後一時	後	一三四	—	—	五四	同	—
同	九	一六	搗後一時	後	一三四	—	—	五四	同	—

原料米 米種 備前青新米 品質上 搗減 〇・二〇 連釀回数 一回
 元添製造方法 蒸米・八〇〇 麴米・三二〇 汲水・一二〇 母料・三五〇 乳酸 三〇〇g
 醱製造方法 元添 初添 仲添 留添 計
 蒸米 三〇〇 八〇〇 一・六〇〇 三・六三〇 六・三三〇

麴米 一・二〇 三・三〇 四・八〇 七・五〇 一・六七〇
 汲水 四・二〇 九・〇〇 二〇・八〇 五〇・〇〇 八・四〇〇
 母料 母料種別 母料石數 使用酸量 馴養日數
 乳酸速釀 三・五〇 七・〇〇 一〇日

同 講第四號醱

試驗事項 講習實習(酸馴・連釀法)

四	九	初添	水添	前	六時	前	六時	—	—	七八	八日午後十一時水全量及麴投入水添六・〇麴七・〇蒸米三三・〇
同	一〇	荒	權	前	五時	前	五時	—	—	七七	諸物午前八時二入ニテ十分間行フ
同	一〇	荒	權	前	五時	前	五時	—	—	七七	午後九時半掛席ヲ去ル品温一二・三室七・五
同	二	仲添	水添	前	十一時	前	十一時	—	—	六〇	水温五・二麴温七・〇蒸米温一五・〇
同	二	仲添	水添	前	十一時	前	十一時	—	—	六〇	諸物午後十二時二人ニテ十分間行フ甲九・八乙九・六
同	二	荒	權	後	十時	後	十時	—	—	七〇	水温六・六麴温六・〇蒸米温一二・五
同	二	留添	水添	後	一時	後	一時	—	—	五三	諸物親前六時二人ニテ約十分間行フ
同	二	留添	水添	後	一時	後	一時	—	—	五三	荒權後二本權二時間毎權入
同	二	留添	水添	後	一時	後	一時	—	—	五三	水泡殆ト見ズ良好ナラザル高泡狀ヲ呈ス
同	一三	荒	權	前	四時	前	四時	—	—	四八	—
同	一三	荒	權	前	四時	前	四時	—	—	四八	—

湧	付	—	二八・三六五〇	〇・二一八三	—	—	—	一七・九〇〇〇	一・一〇一〇
熟	成	一三・〇八〇〇	七・六五五〇	〇・三四二二	〇・〇二七〇	—	—	〇・三一五七	一・三九二〇
熟	成	一二・七三〇〇	六・八五一〇	〇・四〇一二	〇・〇二八八	—	—	〇・三七二九	一・一五二〇
同 年度講第四號酒母 (乳酸速釀配)									
湧	付	—	二八・二九三〇	〇・二一八三	—	—	—	一八・一〇〇〇	一・一〇二〇
熟	成	一三・六四〇〇	七・六七七〇	〇・三八三五	〇・〇三四二	—	—	〇・三四九九	一・七一二〇
熟	成	一三・〇〇〇〇	六・四六八〇	〇・三八九四	〇・〇三五四	—	—	〇・三五四六	一・〇七六〇
同 年度講第五號酒母 (山卸廢止配)									
仕込後三日目	付	—	二五・六八一〇	—	—	—	—	—	—
湧	付	—	二三・二八二〇	〇・二五九六	—	—	—	—	—
熟	成	一四・一〇〇〇	六・七五〇〇	〇・三九五三	〇・〇三五四	—	—	〇・二六〇五	一・七二二〇
熟	成	一四・五〇〇〇	五・四五〇〇	〇・三九五三	〇・〇三五四	—	—	〇・三六〇五	一・七二二〇
同 年度講第六號酒母 (普通配)									
寄四日目	付	—	二三・九六〇〇	—	—	—	—	—	—
湧	付	—	二六・二一七〇	〇・三〇〇九	—	—	—	—	—
熟	成	一三・三六〇〇	八・三八九〇	〇・五〇七四	〇・〇三七二	—	—	〇・四七〇八	三・一二四〇
熟	成	一三・三六〇〇	六・八六八〇	〇・五〇七四	〇・〇三七二	—	—	〇・四七〇八	一・九五六〇
同 年度講第一號膠									
留分前	—	四・六二〇〇	一六・四四六〇	〇・一〇三三	〇・〇〇九〇	—	—	〇・〇九一五	八・五二〇〇
留分前	—	—	—	—	—	—	—	—	一・〇五五〇

口 打後	九・一八〇〇	一〇・七三九〇	〇・二二三九	〇・〇一〇八	〇・一三三三	四・三八〇〇	一・〇二九〇
十二日目	一五・一〇〇〇	六・八三二〇	〇・二七一	〇・〇一三八	〇・一五七五	一・三五二〇	一・〇〇六〇
十五日目	一七・六〇〇〇	五・四〇八〇	〇・二七七〇	〇・〇一五〇	〇・一六二三	〇・八七六〇	一・〇〇〇〇
十七日目	一八・三三〇〇	四・六四七〇	〇・一八二九	—	—	〇・三四四〇	〇・九九六〇
十八日増揚前	一八・四四〇〇	四・三九九〇	〇・一八二九	〇・〇一六二	〇・一六七〇	〇・三四四〇	〇・九九五〇
同 年度講第二號膠							
母料使用前	一二・八二〇〇	七・五七四〇	一・〇七九七	〇・〇三二八	一・〇四八四	一・〇九六〇	一・〇一七〇
元添分前	一三・三六〇〇	七・八〇〇〇	〇・三三六三	〇・〇二九四	〇・三〇七四	二・五八八〇	一・〇一一〇
分前	三・五〇〇〇	一四・七七四〇	〇・〇四七二	〇・〇〇四二	〇・〇四三一	七・八六〇〇	一・〇五〇〇
口 打後	一一・五五〇〇	一〇・七七九〇	〇・一一二一	〇・〇一〇八	〇・一〇一五	四・二八〇〇	一・〇二七〇
十日目	一六・三〇〇〇	六・九七〇〇	〇・二四七五	—	—	—	一・〇〇六〇
十三日目	一八・一一〇〇	五・六二八〇	〇・二五九三	—	—	—	一・〇〇〇〇
十五日目	一八・八九〇〇	四・七九一〇	〇・二六五二	—	—	—	〇・九九六〇
十七日増揚前	一九・〇〇〇〇	四・二六三〇	〇・二六五二	〇・〇一六二	〇・一四九三	少	〇・九九五〇
同 年度講第三號膠							
口 打後	一一・六四〇〇	一〇・七三四〇	〇・二〇六二	〇・〇一〇二	〇・〇九六三	五・〇八〇〇	—
十二日目	一六・六〇〇〇	六・八九〇〇	〇・一五三四	〇・〇一三八	〇・一三九八	一・九七六〇	一・〇〇六〇
十六日増揚前	一八・六七〇〇	四・八四六〇	〇・一六五二	〇・〇一五〇	〇・一五〇五	〇・六四〇〇	〇・九九七〇
同 年度講第四號膠							

醸造試験所報告第七十五號

六八 (五一〇)

留分前	三・四三〇〇	一四・四七三〇	〇・〇五三一	〇・〇四二	〇・〇四九〇	一〇・二八〇〇	一・〇五一〇
口打後	一〇・〇〇〇〇	九・八九三〇	〇・〇九四四	〇・〇〇八四	〇・〇八六一	四・五八〇〇	一・〇二四〇
十二日目	一五・八〇〇〇	六・九〇九〇	〇・二四一六	〇・〇一三八	〇・二八〇	二・三四四〇	一・〇〇七〇
十五日目	一七・五〇〇〇	五・一三四〇	〇・一五三四	—	—	〇・九三六〇	〇・九九九〇
十七日口搾揚前	一八・二二〇〇	四・一九七〇	〇・一五九三	〇・〇一五〇	〇・一四四六	〇・五四〇〇	〇・九九五〇

酒母酸細菌調査表

年度	酒母番號	調査時期	原液(50%メチレン青溶液ニ染色スル)酵母數		50%メチレン青溶液ニ染色セラルル酵母數%		外觀	香味	檢鏡	總酸度數	
			原液(50%メチレン青溶液ニ染色スル)酵母數	50%メチレン青溶液ニ染色セラルル酵母數%	原液(50%メチレン青溶液ニ染色スル)酵母數	50%メチレン青溶液ニ染色セラルル酵母數%					
大正六	講習一	熟成	三三三・二〇〇	二七	—	—	清澄	上ノ中	Bac. 100 1/10	二・一	〇・八
		配分	三六〇・〇〇〇	三〇	—	—	清澄	上ノ中	Bac. 1/10 1/80	二・〇	〇・四
同	同二	熟成	四〇・〇〇〇	二九	—	—	清澄	上ノ中	Bac. 稀ニ見ハ	二・一	〇・六
		配分	四二〇・〇〇〇	三一	—	—	清澄	上ノ中	Bac. 稀ニ見ハ	二・〇	〇・八
同	同三	熟成	三六〇・〇〇〇	二六	—	—	清澄	上ノ中	Bac. 見エズ	二・〇	〇・八
		配分	三九三・二〇〇	二八	—	—	清澄	上ノ上	Bac. 見エズ	二・〇	一・〇
同	同四	熟成	三七六・八〇〇	二三	—	—	清澄	上ノ中	Bac. 見エズ	二・一	〇
		配分	四一六・八〇〇	二五	—	—	清澄	上ノ下	Bac. 稀ニ見ハ	二・五	一・〇
同	同五	熟成	三二六・八〇〇	二三	—	—	清澄	上ノ中	Bac. 稀ニ見ハ	二・一	〇・四
		配分	三四〇・〇〇〇	二八	—	—	清澄	中ノ上	Bac. 1/80	二・二	〇・二

年度	酒母番號	調査時期	原液(50%メチレン青溶液ニ染色スル)酵母數		50%メチレン青溶液ニ染色セラルル酵母數%		外觀	香味	檢鏡	總酸度數		
			原液(50%メチレン青溶液ニ染色スル)酵母數	50%メチレン青溶液ニ染色セラルル酵母數%	原液(50%メチレン青溶液ニ染色スル)酵母數	50%メチレン青溶液ニ染色セラルル酵母數%						
大正六	講習一	熟成	三三三・二〇〇	二七	—	—	清澄	上ノ中	Bac. 稀ニ見ハ	二・〇	〇・二	
		配分	三四〇・〇〇〇	三〇	—	—	清澄	上ノ下	Bac. 1/70	二・一	〇	
		搾留	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
		揚分	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
同	同二	搾留	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
		揚分	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
同	同三	搾留	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
		揚分	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
同	同四	搾留	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
		揚分	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
同	同五	搾留	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
		揚分	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

醸造試験所報告第七十四號中正誤表

頁	行	誤	正
二	終ヨリ七行	都渡船、	部、渡船
二	終ヨリ六行	信州、金子	信州金子
二六	終ヨリ六行	二・三	二・二
二六	終ヨリ五行	下	同
二六	終ヨリ二行	・九〇	四・九〇
三〇	三行	一四・二二	一四・二〇
三二	二行	五・六二五	五・六二五〇
三三	七行	五七・〇	五〇・六〇
三四	終ヨリ三行	一一〇・六〇	一一〇・六〇
三六	六行	二二・五	二二・五
三六	六行	一四・二五 cc	一四・二五 cc
四一	終ヨリ三行	褐色	褐色米
五一	終ヨリ五行	一・九五	二五・九五
五一	終ヨリ六行	二・二〇	三・二〇
六一	五行	二・二五	二・二五
六一	六行	蕪黄	蕪黄色
六八	終ヨリ三行	一・〇〇	一・〇〇
七三	終ヨリ三行	二九・四八	二九・四八
七六	六行	米、多ク	米、多ク
八七	終ヨリ五行	二一・四四	二一・四〇
九〇	八行	五一・二五瓦	五一・五二瓦
九六	終リ行	完全粒二・九〇瓦ハナリ	糊精
一一三	二行	糊精	平均
一一〇	六行	平均	平均
一二〇	九行	五〇・二九ミリ	五〇・二九ミリ
一二四	終ヨリ二行	糖化分	糖化力
一二四	終ヨリ二行	・八六九八	・八七九八

第二表白米之部中終ヨリ五行目十段	第一・七〇 一九・七〇
第二表白米之部中終ヨリ四行目十段	二九・六〇 二一・六〇
第二表白米之部中終ヨリ三行目十五段	一・三〇二二 一・五〇三二
一三四 九行	十種
一四一 終ヨリ五行	化學的成
一四三 終ヨリ五行	心白杆
一四六 二行	分ロ
一四七 七行	酸素
一四九 十行	モノサ
一四九 終ヨリ三行	精白ノ際
一五五 四行	米粒中ニ
一五五 七行	原形質
一五七 五行	oldenburg
一五九 終リ行	染料率表中
1a 50	1.01%
2 33	0.01%
33	ノ排列方ハ
168 終ヨリ四行	標準
169 七行	糸状菌
170 六行	數字上
170 終リ行	創製
173 終リ行	酸性
174 後ヨリ五行	同數
183 終ヨリ七行	同數
190 終ヨリ七行	同數

大正八年三月廿九日印刷
大正八年三月卅一日發行

著者兼 醸造試験所
東京府北豊島郡
瀧野川町

印刷者 金子鐵五郎
東京市赤坂區新町
五丁目四十二番地

印刷所 金子活版所
東京市赤坂區新町
五丁目四十二番地

1424
126

終