

用ヒ洗帚ニテ其外部ヲ洗ヒ次ニ内面ヲ洗フテ能ク其醜ヲ除去シ次ニ「さゝら」ニテ其縁箍等ヲ洗ヒ其儘放置シ翌朝ニ至リ更ニ熱湯ヲ用ヒテ「しごき洗」ヲ爲ス又其桶板ノ合目ハ往々不潔物現存スルカ故ニ曲釘ニテ之ヲ搔キ出シ尙ホ之ヲ水ニテ洗ヒ乾スヘシ此洗方ヲ「洗」カヘシト稱フ而シテ將サニ之ヲ使用セントスルニ臨ミ仕込水ヲ濯キテ洗フモノトス

又六尺桶ヲ澄シ桶ニ使用シタル後即チ「酒焚」終レハ只之ヲ水ニテ洗ヒ乾キタル後少シ斜ニ横ニ伏セテ二階又ハ他處ニ貯フモノトス尤モ桶ノ置場ニ接スル部分ハ多少損傷スル患アルカ故ニ其部分ニ木ノ鋸屑ヲ散布シ置クヲ良シトス

又翌年度六尺桶ヲ使用セントスルハ「圍」桶洗ヒノ後ニ至リテ最初「すゝながし」ト稱ヘ湯ニテ「しごき洗」ヲ爲シ更ニ水ニテ「しごき洗」

ヲ爲シ然ル后仕込場ニ据ヘルモノトス五尺桶細口桶又ハ入レモ其洗方之ニ等シクシテ是等ハ共ニ所要ノ場處ニ据ヘ付ケタル后是ニ蓋ヲ爲シテ配造リノ間ニ各々四五回ツ「うちごもり」ヲ爲シ將サニ之ヲ使用スルニ臨ミ仕込水ヲ用ヒテ「きわ洗」ヲ爲スモノトス

麴蓋

麴蓋ノ使用終リタルモノハ熱湯ヲ用ヒテ「しごき洗」ヲ爲シ次ニ水ニテ洗ヒ内面ヲ上ニ向ケテ乾スナリ又翌年度ニ至リテ之ヲ使用セントスルハ熱湯ニテ洗ヒ次ニ水ニテ洗ヒ然ル后能ク乾シテ用ユルモノトス

船槽

酒槽ノ使用終リタルモノハ熱湯ニテ四五回洗ヒ乾キタル後上ニ向ケテ放置ス而シテ翌年度之ヲ使用セントスルハ初メ三四回「うち



こもりヲ爲シ次ニ湯ニテ「さき洗」ヲ爲シ更ニ湯ト水ヲ用ヒテ「さわ洗」ヲ爲シ然ル後布巾ニテ拭ヒ乾シテ用ユ

垂甕タシカマ

垂甕ノ使用終リタルモノハ熱湯一斗ニ付冷水凡ソ二升五合ヲ混和シタル微温湯ヲ用ヒテ充分ニ洗ヒ然ル後乾シテ貯フモノトス

酒袋又掛袋ト名ク

醪ヲ壓搾スルニ用ヒタル酒袋ノ使用終リタルモノハ其内面ヲ引操ヒキ回シ半切桶六七枚ノ熱湯内ニ浸シ之ヲ足ニテ踏ミ付ケ更ニ袋ノ内面ヲ引操、回シテ再ヒ足ニテ踏ミ付ケ次ニ袋ノ口ヲ揃ヘテ冷水ニ浸シ能ク洗フテ然ル後乾スモノナリ而シ夏期ニ至レハ之ヲ澁水ト稱ヘテ生澁三分水七分ノ混液中ニ浸シ再ヒ之ヲ取り出シテ乾ススク爲ス一一日二回ニシテ次日ハ更ニ袋ヲ引操、回シ同一ニ處理シ

然ル後乾シテ貯フ

又翌年度醸造ノ初添初期ニ至ラハ水ヲ充シタル三尺桶二個ニ全數ノ酒袋ヲ投入シ尙ホ之ニ藁灰ヲ充シタル酒袋三個ツ、ヲ加エテ一日ニ二回ツ、水ヲ容レ換ヘ又袋ノ藁灰ハ洗ヒ終リ迄ニ各々新シキモノト五回取り換ヘルヘシ斯クシテ醪、絞、揚、ノ前夜ニ至リテ右ノ酒袋ヲ冷水ニテ洗ヒ更ニ仕込水ニテ洗ヒ尙ホ未タ乾カサルモノヲ使用スルモノトス  
澁ヲ酒袋ニ塗ルキハ醪、絞、揚、ノ時清酒ノ垂出ヲ速ムルト雖モ若シ藁灰ノ水ニテ洗方不充分ナル片多少澁氣殘存シテ酒質ヲ害スルモノナリト言ヒ傳ヘリ

「酒焚」釜

「酒焚」釜ハ甑仕前ノ後最初其内外ヲ砂ニテ磨キ上ケ尙ホ未タ乾カサ



ル中ニ再ヒ灰ヲ用ヒ俵ノ蓋ニテ磨キ次ニ水ニテ洗ヒ能ク水氣ヲ布  
 巾ニテ拭ヒ去リ然ル後釜ノ口ヲ上ニ向ケ之ヲ木片ノ臺上ニ上セ下  
 ヨリ藁火ヲ焚キテ稍々強ク熱シタル片之ヲ横ニ伏セテ直チニ其内  
 面ニ生漆ヲ塗り更ニ釜ノ口ヲ下ニ向ケ右ノ臺上ニ上セ藁火ニテ徐  
 々ニ乾燥ス而シテ是ヲ「酒焚」ニ使用セントスル片ハ先ツ水ニテ洗ヒ  
 能ク布巾ニテ其水氣ヲ拭ヒ去リ更ニいらす油ヲ布巾ニ濕シテ其内  
 面ニ塗抹シ直チニ使用スルモノトス若シいらす油ヲ多量ニ用ユル  
 片ハ酒ニ油香ヲ與フルガ故ニ多量用ヒサルヲ良トス  
 酒造器具ノ洗方粗畧ナル片ハ是レカ爲メニ往々酒質ヲ害シ或ハ其甚  
 タシキニ至リテハ酒造腐敗ノ源因ト爲ル事アリ是レ該器具ニ「バクテ  
 リア」ノ如キ腐敗原質ノ附着スルニ因ルモノナリ故ニ酒造器具ノ洗方  
 ハ是等ノ障害物ヲ撲滅或ハ除去スルニ非サレハ其効ナキモノナリ

灘酒造家ノ施行スル洗方ハ未タ完全ノモノト言フヲ得サレヒ其小心  
 注意スルヲ亦能ク勉メタリト云フヘシ到底他地方酒造家ノ及フ處ニ  
 非サルナリ



## 第二 酒造職工組織ノ事

灘ノ酒造職工ハ既ニ前記シタルカ如ク古昔ニ在リテ多クハ播州人ナリシト雖モ現今ハ殆ント全ク丹波人ニシテ彼等毎年酒造期節ニ至レハ酒造家ノ雇入レニ應ジテ來リ酒造終レハ再ヒ郷里ニ歸リ常ニ鋤犁ヲ採リテ農業ニ従事スルモノナリ而シテ現今灘酒造家ニ雇役セララル、職工ノ總員ハ殆ント四千人ナリ

又各酒造藏ニ要スル職工ノ數員ハ其酒造高ノ多寡ニ從ヒ差違アリト雖モ皆一定ノ規律アリテ妄リニ増減スヘカラサルモノトス即チ一ッ仕舞ニ十二人一ッ二分五厘仕舞ニ十五人一ッ半仕舞ニ十八人一ッ仕舞ニ二十四人ヲ要スル割合ナリ而シテ灘ニテ通常行ハル、處ノ一ッ半仕舞ニ要スル職工十八人ヲ其職務ニ從ヒテ類別スルヲ左ノ如シ

翁

一人



頭 <small>カシラ</small>	一人
大師 <small>ダイシ</small>	一人
酏廻 <small>モトマシ</small>	一人
内道具廻 <small>ウチノドウジマシ</small>	一人
門廻 <small>カドマシ</small>	一人
釜屋 <small>カマヤ</small>	一人
上人 <small>ジョウジン</small>	四人
中人 <small>チュウジン</small>	三人
追廻 <small>オヒマシ</small>	三人
飯焚 <small>イハナキ</small>	一人
合計	十八人

翁オウ○翁オウ社シャ一名ハ酒造一切ノ事ヲ總理スルモノニシテ即チ酒造職工長

ナリ

頭○頭ハ毎日職工ヲ指揮シテ其職務ヲ行ハシムルモノトス又翁疾  
病或ハ事故アリテ酒造場ニ臨監スルコト能ハサルキハ是レカ代  
理ヲ務ムルモノニシテ即チ酒造ノ副職工長ナリ

大師○大師ハ又衣紋エモン或ハ巾フキンもント稱ヘ麴製造ノ主任者ニシテ頭ト  
其位置ヲ同フシ共ニ翁ニ次クモノナリ麴ヲ代表スルハ即チ酒ノ良  
訓ナハ代酒ノ誤ナカ

酏廻○酏廻ハ酏醸造ノ主任者ニシテ大師ノ次ニ位スルモノナリ  
内道具廻○内道具廻ハ又うるくト稱ヘテ酏廻ノ補助役ヲ爲ス  
モノナリ

門廻○門廻ハ内道具廻ノ次役ニシテ酒造器具洗方ノ主任者ナ  
リ



釜屋○釜屋ハ竈ノ火ヲ焚クコトヲ主ルモノニシテ門廻リノ次役ナリ

上人○上人ハ醜絞揚ヲ主ルモノニシテ其主任者ヲ主船頭ヲセン又ハ絞リノ大將ト云フ

中人○中人ハ頭ノ指揮ニ從フテ種々ノ仕事ヲ爲スモノトス而シテ此ノ主任者ハ大師ノ補助役ヲ爲スモノニテ室子ムロゴト稱フ

追廻ツヅク○追廻ハ殆ント定職ナク門廻リノ小使ト云フモ可ナリ

飯焚イハヒ○飯焚ハ職工最下位ノ役ニシテ右職工十八人ノ賄方ヲ主ルモノナリ

酒造家ト職工ノ關係ハ從來ノ習慣上ヨリ成リ立タルモノニテ確乎タル一定ノ約定アルニアラス而シテ雇主ハ權力甚タ強ク職工ハ唯々年々其雇主ニ雇ハレントヲ希望スルモノナリ然レモ既ニ其雇主ニ雇ハ

レテ職務ニ從事スルキハ酒造上ノ權力ハ寧ロ雇主ノ右ニ出ルノ状態アルハ一般ノ實事ナリ

職工ノ進歩ハ其人ノ技倆ニ從ヒ遲速アリト雖モ通常十二三歳ヨリ酒造家ニ雇ハレテ漸次右ノ諸役ヲ經歷シ十四五年ノ後ニ至リ初メテ翁ト爲ルモノナリ尤モ頭既ニ其技術ニ熟達シ翁之ヲ推薦スルモ雇主ノ承諾スルニ非サレハ翁ト爲ルヲ得サルモノトス

酒造漸ク終リテ職工ノ解役シテ歸ルハ下役ヨリ順次上役ニ及ボスモノニテ先ツ甑仕舞コシキマヒヨリ十日ヲ經テ三人ノ職工初メテ解役歸郷シ尙ホ之ヨリ二十日ヲ經テ八人ノ職工解役歸郷ス而シテ總仕舞ト稱ヘテ酒焚イハヒ終ルハ殘ル七人ノ職工モ盡ク解役歸郷スルモノトス

職工ノ給銀ハ年々多少異同アリト雖モ其職工ノ役務ニ因リテ大ニ差違アリ即チ翁ノ給銀ハ釀造一期中二十五圓乃至五十圓トス而シテ其



他ノ職工ハ悉ク日給ニシテ「頭」「大師」ハ一日ニ付各十二錢ツ、「甌廻リ」  
 「内道具廻リ」「門廻リ」ノ三人ハ各十錢ツ、上人ハ各八錢ツ、「中人」ハ各七  
 錢ツ、「追ヒ廻シ」ハ各六錢ツ、「飯焚キ」ハ五錢ナリ尤モ被雇中職工ノ食料  
 ハ皆雇主ノ支辨スルモノニシテ一人ニ付一日ノ賄料ハ白米一升野菜  
 料四厘二毛ノ割合ナリ  
 職工ノ醸造シタル清酒佳良ニシテ特ニ夏期安全ニ之ヲ貯藏シ得タル  
 片雇主ハ「翁」及ヒ「頭」ニ相當ノ賞與金ヲ支給スルカ故ニ職工ハ益々其職  
 務ニ勤勉スルニ至ル憶フニ灘酒造ノ進歩スル其故無キニ非ラサルナ  
 リ  
 職工ハ能ク其職務ヲ勤勉スルト雖モ又一ノ惡弊アリ即チ私カニ雇主  
 ノ酒造米ヲ竊劫スル是レナリ其分量ノ多少ハ分明ナラスト雖モ之ヲ  
 概算スル片ハ凡ソ酒造米高ノ一分五厘ナルヘシ故ニ今灘酒造家ノ一

ケ年度ノ酒造米總額ヲ二十萬石ト見做ス片ハ其内三千石ハ職工ニ掠  
 取セラル、モノナリ而シテ灘ノ酒造米ハ「搗減」平均二割五分ナルヲ  
 以テ右三千石ノ白米ヲ玄米ニ改算スル片ハ四千石トナル又該玄米一  
 石ノ代價金五圓五十錢ト見做スキハ四千石ノ代金ハ正サニ二萬二千  
 圓ニシテ是レ灘酒造家カ職工ニ對シテ給銀ノ外ニ空シク支拂フ處ノ  
 金額ナリ此他職工ハ既ニ醸造シタル處ノ清酒ヲ竊劫スル等種々ノ弊  
 害アリテ酒造家カ職工ノ爲メニ損失ヲ蒙ルル亦決シテ勘カラサル  
 ナリ而シテ各酒造家ハ職工ニ右等ノ惡弊アル事ハ既ニ熟知スルト雖  
 モ從來ノ習慣ニ因リ皆ナ之ヲ默許ニ附シテ只職工ノ爲ス處ニ任スル  
 モノ、如シ  
 若シ右ノ事實果シテ眞ナラハ灘酒造家カ盡ク一致團結シテ此弊害ヲ  
 矯正スルハ實ニ今日ノ急務ニシテ且ツ其目的ヲ遂ケ得ヘキノ策固ヨ



リ難キニアラサルヘシ然ルキハ灘酒造家カ年々職工ノ爲メニ損害ヲ蒙リタル彼ノ二萬二千圓ノ金額ハ爾今之ヲ既空ノ中ヨリ獲收スルヲ得ヘキ理ナリ

攝州灘酒造法實驗說大尾

寒暖計度數比較表

攝氏ノ度	〇	一	二	三	四	五	六	七	八	九	一〇	一一
華氏ノ度	三二〇	三三	三五	三六	三七	三八	三九	四〇	四一	四二	四三	四四
攝氏ノ度	一一	一二	一三	一四	一五	一六	一七	一八	一九	二〇	二一	二二
華氏ノ度	五二	五四	五七	五九	六〇	六二	六四	六六	六八	七〇	七二	七四
攝氏ノ度	二四	二五	二六	二七	二八	二九	三〇	三一	三二	三三	三四	三五
華氏ノ度	七五	七七	七八	八〇	八二	八四	八六	八八	九〇	九二	九四	九六
攝氏ノ度	三六	三七	三八	三九	四〇	四一	四二	四三	四四	四五	四六	四七
華氏ノ度	九六	九八	一〇〇	一〇二	一〇四	一〇六	一〇八	一一〇	一一二	一一四	一一六	一一八
攝氏ノ度	四九	四九	五〇	五一	五二	五三	五四	五五	五六	五七	五八	五九
華氏ノ度	一一四	一一三	一一三	一一三	一一三	一一三	一一三	一一三	一一三	一一三	一一三	一一三

攝華比較度



攝氏ノ度	六〇	六一	六二	六三	六四	六五	六六	六七	六八	六九	七〇	七一
華氏ノ度	一四〇	一四一	一四二	一四三	一四四	一四五	一四六	一四七	一四八	一四九	一五〇	一五一
攝氏ノ度	七三	七四	七五	七六	七七	七八	七九	八〇	八一	八二	八三	八四
華氏ノ度	一六一	一六二	一六三	一六四	一六五	一六六	一六七	一六八	一六九	一七〇	一七一	一七二
攝氏ノ度	八四	八五	八六	八七	八八	八九	九〇	九一	九二	九三	九四	九五
華氏ノ度	一八三	一八四	一八五	一八六	一八七	一八八	一八九	一九〇	一九一	一九二	一九三	一九四
攝氏ノ度	九六	九七	九八	九九	一〇〇							
華氏ノ度	二〇四	二〇五	二〇六	二〇七	二〇八	二〇九	二一〇	二一一	二一二	二一三	二一四	二一五

明治廿二年十月十日出版  
 明治廿六年九月二日再版印刷  
 明治廿七年九月十日再版發行

定價金



發賣所

東京蠣壳町二丁目一番地  
 大阪南區清水町三休橋東  
 大阪南區鰻谷中之町

釀造用達合資會社  
 歸一雜誌社

著述者 高野 諄治  
 發行者 高野 修助  
 印刷者 堀田 道貫  
 印刷所 同所



17  
279

每月五元 每日發行 全國送無料  
發行所 釀造雜誌社  
定價金七錢 冊上金七錢 以錢宛

東京日本橋區蠣殼町貳丁目壹番地

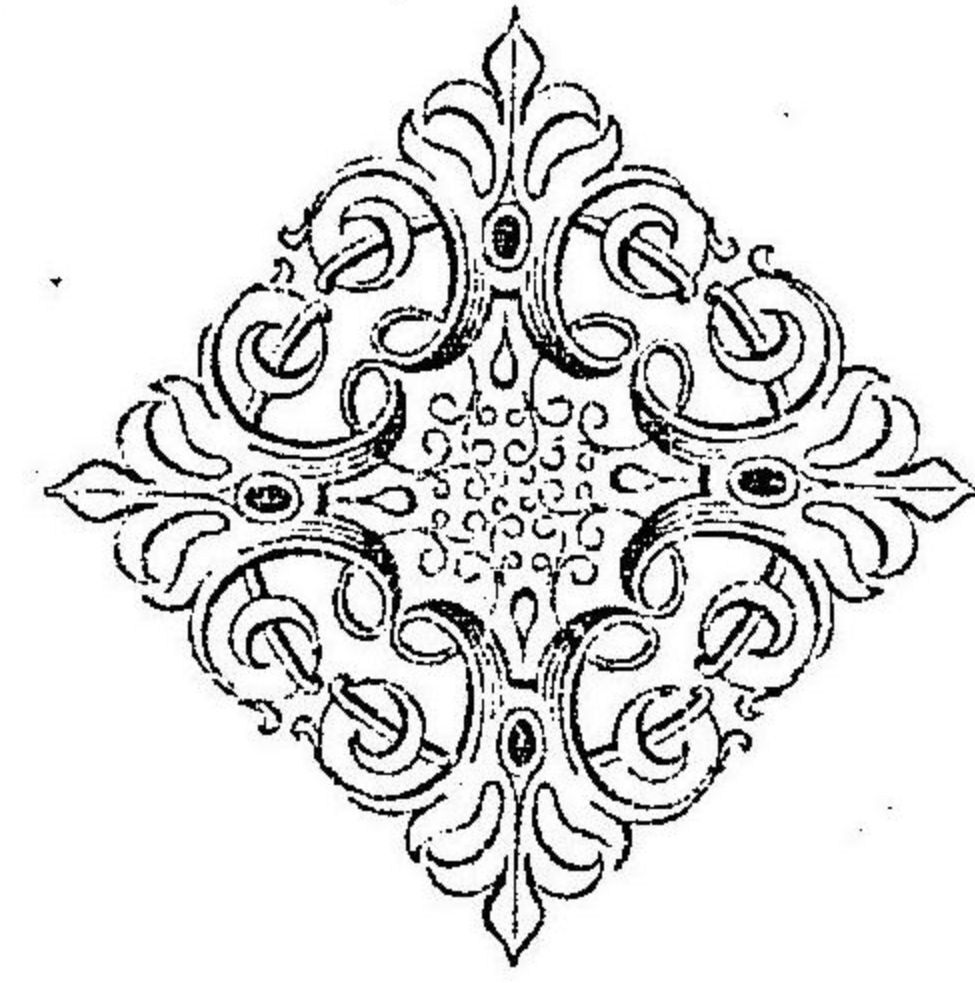
特別寄書家  
元工部大技長 宇都宮三郎君  
醫學士 古川榮君  
理學士 肥田密三君  
工學士 清水鐵吉君  
理學士 增島文次郎君  
伊勢研會技官 高野諄治君  
理科大學 田中延次郎君  
帝國醸造家機關雜誌  
帝國醸造家機關雜誌  
治學理實業の三要を具備す  
農商務省技士 西川麻五郎君  
製藥士 若井榮三郎君  
京都研究所技士 大八木正太郎君  
鶴岡研究所技士 上野長雄君  
工業學校卒業生 竹内大次郎君  
工業學校卒業生 關内五郎君  
工業學校卒業生 廣田金吾君  
工科大學 久松源次郎君

釀造雜誌

我釀造雜誌は明治十九年の創刊にして今や號を重ねる百六十有餘此間本業の波瀾は西に關西聯合會起り東に一府十九縣聯合會起り其激する所全國酒家大會の盟と爲る此時に當り第四議會の増稅案酒精法案等の提出あり我釀造雜誌は此難局に當て終始一貫本業と其生死を共にして鞠躬盡瘁十年一日の如し故を以て全國醸造家の信愛年年に厚し今や本邦主産地なる掛州灘魚崎西宮今津には櫻菊兩正宗惣花澤の鶴目出岡白鹿白鹿大關花嫁を初め諸大家塚には春駒其他諸大家尾州知多郡又は練業會社外諸大家其他京都大阪關東東北九州等に於て屈指の大家は悉く率先資助せらるゝの光榮を荷へる醸造業専門の雜誌なり誌中記載の要法令の諸法令及目を擧ぐれば 法令の諸法令及目錄社説新政治學理實論説寄家學理專門學士の術藝學草の學理問答實業上諸般の疑及及び實験上問答實業上諸般の疑及及び實験上問答實業上諸般の疑及及び實験上問答實業上諸般の疑

寄書 諸家の商況 各地商況





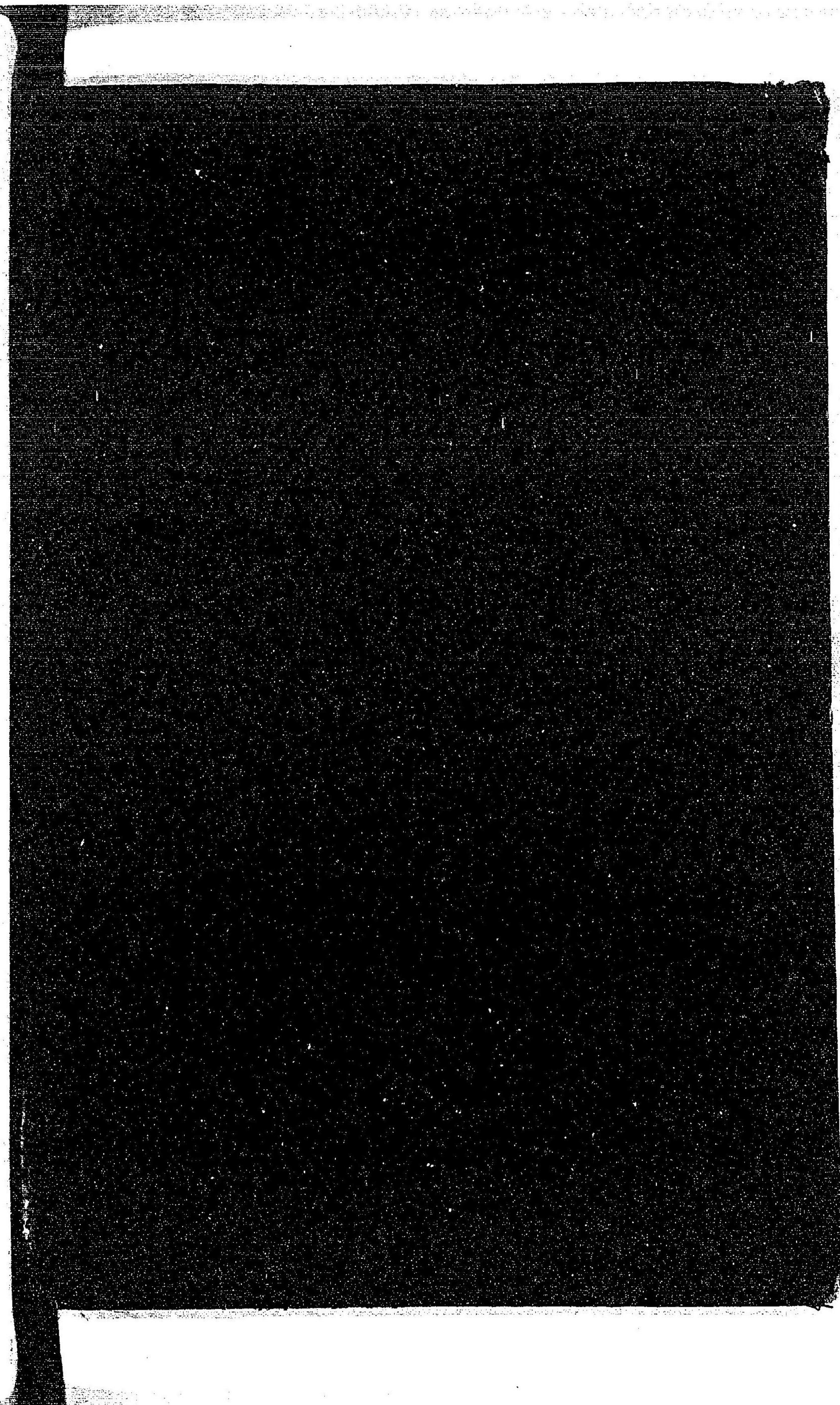
地番六町城山區橋京市京東

行印所刷印田堀



17  
299







17  
279

068077-000-5

17-279

撰州灘酒造法実験説

高野 諄治/著

M27

CDL-0197





