

始



釀造試驗所報告

第七十九號

釀造試驗所

釀造試驗所報告第七十九號目次

報 告

一、酒造米ノ理化學的調査……………

一

一、醬油釀造ニ關スル工場係數……………

一五三

# 釀造試驗所報告第七十九號 (大正八年十月)

## 報 告

### 酒造米ノ理化學的調査 (第二回報告)

本報告ハ本所技師佐藤壽衛、同技手松浦信次ノ提出ニ係ルモノニシテ

其ノ要旨左ノ如シ

試驗ノ目的 第一回報告ニ同シ

試驗ノ結果 本調査ニ供シタル大正六年産米ハ其ノ收穫期ニ於テ平年ニ比シ各所雨量大ナリシヲ以テ之レカ調査ノ結果ハ或ハ單ニ參考ニ供スルニ止マリ平年産ノモノト同一ニ看做サ、ルヲ以テ妥當トスヘキ乎

(一) 緒 言

本報告ハ前回ニ引續キ大正六年度産米ニ就キ調査シタル成績ナリ

前回ニ於テハ玄白米同一ノモノヲ得ルコト能ハザリシガ今回ハ此點ニ留意シテ同一品ノ玄白米ヲ得

酒造米ノ理化學的調査

ルニ勉メ比較對照ノ便ヲ計レリ、唯丸龜局管内岡酒造合名會社送付ノ白米ハ縱條ノ深サ其ク玄米ニ超ユルヲ以テ容易ニ別品ナルヲ推知セリ

大正六年度産米ハ概シテ收穫ニ際シ降雨多カリシ爲メ其ノ成熟ヲ害ヒタル趣ナルヲ以テ米質軟弱ニ陥リタルヲ否ムベカラズ、或ハ特異ノモノトシテ他ト區別スルノ必要アルベキカ、後日多數ノ成績ヲ統計スルニ當リ之ヲ鑑別スベシ

(二) 調査事項及其ノ方法

(イ) 調査事項

今回新タニ加ヘタルハ千粒ノ容積、フキチン、並ニ「アミロース」ト「アミロペクチン」ノ三項ニシテ化學成分中糊精ノ定量ヲ省略セリ、即チ左ノ如シ

- 一、夾雜物
- 二、色澤外觀
- 三、粒ノ整齊
- 四、心白米ノ割合
- 五、縱條ノ深サ
- 六、比重

七、糖化力

八、硬度

九、水分ノ吸收率

一〇、百瓦ノ容積

一一、千粒ノ重量

一二、千粒ノ容積

一三、胚膜層ノ厚サ

一四、胚子窪ノ深サト長サトノ比

一五、フキチン

一六、「アミロース」ト「アミロペクチン」

一七、化學的成分

(ロ) 試験方法

水分、直接還元糖、澱粉、脂肪、纖維、粗蛋白質、灰分及磷酸

(ロ) 試験方法

前同ト相違セルモノヲ舉グルバ

- 一、比重 今回ハ檢體ヲ九〇%ノ酒精液中ニ投入スルコトニ改メタリ

酒造米ノ理化學的調査

- 二、硬度 安藤氏硬度計ヲ使用シ各五〇粒ニ付キ平均ヲ求メタリ
- 三、千粒ノ容積 檢體ヲ比重ノ測定ト同ジク九〇%ノ酒精液中ニ投入シテ其ノ容積ヲ算出セリ
- 四、フオチン 大體ニ於テ「ラザー」氏ノ方法ヲ踏襲セリ  
 粉末ニセル檢體四瓦(玄米ニテハ一瓦)ヲ大略四〇〇珎ノ内容ヲ有スル三角瓶ニ入レ一、二%ノ鹽酸二〇〇珎ヲ注加シ常溫ニテ三時間時々振盪シツ、浸出シ乾燥シタル濾紙ヲ使用シテ濾過ス  
 濾液五〇珎ヲ約一五〇珎ノ内容ヲ有スル三角瓶ニ採取シ〇三%ノ「アンモニウムシオサイヤネート」液一〇珎ト水四〇珎トヲ添加シ一立中〇、〇七〇八瓦ノ鐵分ヲ含有スル鹽化第二鐵〇、六%鹽酸溶液ヲ以テ滴定セリ、比色標準物トシテ一〇珎ノ「シオサイヤネート」液ト六%ノ鹽酸一〇珎ヲ同形ノ三角瓶ニ入レ二珎ノ前記標準鹽化第二鐵溶液ヲ滴加シテ使用ス、米粉ノ浸出液ノ場合ニハ白色沈澱物ヲ生ズルヲ以テ反射光線ニ依リ比色スルヲ要ス、斯クノ如ク處理シテ五分間色ノ保持セラル、ヲ程度トシテ滴定ヲ中止シ消費セラレタル鹽化鐵溶液ヨリ標準ノ爲メ使用シタル二珎ヲ控除シタル數ハ作用シタル鹽化鐵ノ量ナリ、鹽化第二鐵溶液一珎ハ〇、一九二八珎ノ「フオチン」磷(P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)ニ相當ス
- 五、「アミロース」ト「アミロベクチン」 大略「タンレー」氏ノ方法ニ依レリ、精製セル澱粉(苛性曹達醋酸酒精、依的兒ヲ使用ス)〇、二瓦ヲ細長ナル「ビーカー」ニ採リ之ニ蒸餾水二〇〇珎ヲ和

シ一時間八〇度ノ重湯煎中ニ温メ放置シタル後上澄液中ニ脫脂綿ヲ插入シテ溶液中ノ「アミロース」ヲ吸收セシム之ヲ反覆シテ遂ニ「アミロース」ノ存セザルニ至リ殘滓ヲ秤量シ一部ノ「アミロース」ヲ測定セリ

八〇度ニ於テハ澱粉ハ全部「アミロース」ト「アミロベクチン」トニ分カレザリシヲ以テ更ニ澱粉液ヲ煮沸スルマデ熱シタルモノニ就テ同様ニ行ヒ兩者ヲ定量セリ

六、化學的成分 今回ハ糊精ヲ定量セズ、轉化糖ハ總テ澱粉トシテ計算セリ、又直接還元糖ノ浸出時間一晝夜ナリシヲ四時間ニ短縮セリ

(三) 品種產地品位其ノ他

今回調査シタルモノハ大正六年産米ニシテ玄白米ヲ合セ其ノ數四十種内玄米二十種白米二十種ニシテ其ノ使用區域ニ依リ之ヲ區別スルトキハ本所玄米三種、白米三種、大阪局玄米三種、白米三種、熊本局玄米三種、白米三種、廣島局玄米二種、白米二種、名古屋局玄米三種、白米三種、丸龜局玄米三種、白米三種ナリ而シテ其ノ各種ノ產地品種施肥其ノ他ノ條項ハ左ノ如シ

一、原料米ノ種類 青二印

一、產地及土質 岡山縣赤磐郡、花崗岩礫混在砂質壤土

一、一石當價格 金貳拾六圓

同 玄米乙

一、原料米ノ種類 青三印

一、產地及土質 同上

一、乾燥程度 稍不良

一、一石當價格 金貳拾七圓六拾錢

青二、青三ト稱スルハ岡山縣米穀検査ニ於ケル等級符號ニシテ各地ノ産米ヲ蒐集シ之レカ等級ヲ

區別スルモノナルヲ以テ其ノ産地區々タルヲ免レス從テ施肥、生育中ノ狀況、刈取時期、貯藏法

等不明ナリ

同 玄米丙

一、原料米ノ種類 越後米

一、乾燥程度 不良

一、一石當價格 金貳拾參圓八拾錢

同 白米甲

前記玄米甲ヲ本所備付「エンゲルバード」磨擦精米機ニテ二回通シ搗減重量一割二分六厘

貯藏方法精白ニ爲シタルモノヲ大函形ヲ成セル米櫃ニ入レ置キ使用ス

同 白米乙

前記玄米乙ヲ精白シタルモノヲ搗減一割一分六厘其ノ他同上

同 白米丙

前記玄米丙ヲ精白シタルモノヲ搗減一割三分二厘其ノ他同上

大阪局玄米 黒田庄品評會掛米

一、原料米ノ種類 改良山田穂(原種ヲ縣下美濃郡ニ取リ本村内ニ於テ栽培シ改良シタルモノニ

シテ白玉系統ノ特長ヲモ有シ山田穂ト白玉トヲ交配セルガ如キ性質ヲ有ス

一、施肥ノ種類其ノ分量及其ノ方法

元肥(六月廿日前後ニ麥蒞跡ヲ耨キ起シタルモノニ中熟堆肥五百貫、籾十貫ヲ施ス

追肥(六月廿五日插秧ヲ終リ七月上旬一番除草ニ際シ過磷酸反當リ拾貫ヲ施ス

一、生育中ノ狀況主トシテ天候害虫ノ有無………稍不良

一、刈取時期 十一月五日ヨリ

一、乾燥程度 良

一、貯藏ノ方法 完備セル倉庫ニ貯フ

一、玄米一石當價格 金貳拾八圓貳拾錢

一、使用釀造者氏名 兵庫縣武庫郡御影町 泉 仙介

同 上 久米 玄米 配米

一、原料米ノ種類 神力(他所ニテハ山田穂ト稱ス)

一、產地及其土質 兵庫縣加東郡米田村上象

七、八分ハ粘質壤土、二三分ハ粘土質

一、施肥ノ種類其ノ分量及其ノ方法………鯨粕、鱈粕、白子、豆粕配合ノ上魚肥拾四五貫豆粕

參貫堆肥百五拾貫價格一反歩ニ上田八圓中田九圓下田拾圓内外全部元肥トシテ二番耕耘ノ際施

肥ス

一、生育中ノ狀況主トシテ天候及害虫ノ有無………稍良好、虫害ナシ

一、蒞取時期 十一月上旬

一、乾燥ノ程度 稻架一週間以上拾日以内架ケ取後晴天二日以上(尤モ下敷莖ヲ用ヒ壹枚ニ付キ

六升以内)

一、貯藏方法 完全ナル倉庫ニ貯フ

一、壹石ノ價格 着貳拾九圓貳拾錢

一、使用釀造者氏名 前項同様 泉 仙介

同 玄米 秋津 配米

一、原料米ノ種類 山田穂

一、產地及其土質 兵庫縣加東郡秋津村………粘質壤土

一、施肥ノ種類及分量及其ノ方法………北海産魚肥ヲ壹反歩拾五貫宛平均元肥トシテ一回ニ施

肥ス

一、生育中ノ狀況主トシテ天候害虫ノ有無………天候不良

一、蒞取ノ時期 十一月五日頃ヨリ

一、乾燥ノ程度 佳良

一、貯藏ノ方法 完全ナル倉庫ニ貯フ

一、壹石ノ價格 着貳拾九圓

一、使用釀造者氏名 前項同様 泉 仙介

同 白米 黒田庄品評會掛米

前記玄米改良山田穂ヲ水車杵搗ニテ貳割七分ニ精白シタルモノ

同 白米 上久米 配米

前記玄米神力ヲ水車杵搗ニテ三割ニ精白シタルモノ

同 白米 秋津 配米

前記玄米山田穂ヲ水車杵搗ニテ三割ニ精白シタルモノ

熊本局 玄米 山口義六

一、原料米ノ種類 神力

一、産地及其ノ土質 福岡縣三井郡 壤質植土

一、施肥ノ種類其ノ分量及其ノ方法……………

一、反歩常堆肥二百貫目、綠肥(大豆<sup>大</sup>、紫雲英)百五十貫、大豆粕十五貫、過磷酸石灰八貫

一、生育中ノ狀況主トシテ天候及害虫ノ有無

植付時期ハ例年ヨリ遅レ曇天多カリシ爲メ生育狀況面白カラス土用ニ入り蒸熱打續キタルヲ以テ浮塵子ノ發生ヲ見八月下旬ヨリ九月上旬ノ暴風ニヨリ糝ヲ多ク生シ從テ結實作用充分ナラズ加フルニ收穫時期ニ於ケル多雨ハ乾燥ニ關係シ益々米質ヲシテ軟弱ナラシメタリ

一、刈取時期 十一月上旬

一、乾燥ノ程度 概シテ可

一、貯藏方法 刈取後十分稻干ヲナシ披落後再ヒ蓆干貯藏シ十二月ヨリ一月迄ノ間ニ糶摺ヲナシ

玄米ハ俵又ハ桶ニ貯藏ス

一、壹石ノ價格 金貳拾貳圓七拾錢

一、使用醸造者住所氏名 福岡縣三井郡北野町大字今山 山口儀六

同 玄米 吉村彦太郎

一、原料米ノ種類 神力

一、産地名及其土質 菊地郡産

一、施肥ノ種類其分量及其方法……………堆肥、豆粕、分量不明

一、生育中ノ狀況主トシテ天候及害虫ノ有無

雨多ク虫害大

一、刈取時期 十一月上旬ニシテ降雨多シ

一、乾燥ノ程度 不充分

一、貯藏方法 俵裝ノ上倉内貯藏

一、壹石ノ價格 金貳拾參圓

一、使用醸造者ノ住所氏名 川尻町 吉村彦太郎

同 玄米 田代元一



一、原料米ノ種類 神力

一、產地及其土質 佐賀縣杵島郡武雄町産ニシテ其土質ハ砂質壤土

一、施肥ノ種類其ノ分量及其方法

反當大豆粕七貫過磷酸石灰五貫山草二十貫ヲ用ヒ山草及過磷酸ハ之ヲ元肥ニ大豆粕ハ元肥及追肥ノ二回ニ分施ス

一、生育中ノ狀況主トシテ天候及害蟲ノ有無

分蘖充分ニシテ生育旺盛ナリシガニ化螟虫ノ害ヲ被リ二割方ノ減收ヲ來セリ苗代時代ヨリ天候順當ナリシモ收穫時季ニ於テ雨量多シ

一、刈取時期 十一月上旬

二、乾燥程度 良好

一、貯藏方法 乾燥ノ戻ラザル様濕氣少キ場所ニ貯藏シタル外特殊ノ方法ヲ施サス

一、壹石ノ價格 金貳拾貳圓五拾錢

一、使用釀造者ノ住所氏名 佐賀縣杵島郡武雄町 田代元一

同 白米 山口儀六

前記玄米神力ヲ杵搗若クハ摩擦ニテ一割四分ヲ精白シタルモノ

同 白米 吉村彦太郎

前記玄米神力ヲ杵搗若クハ摩擦ニテ二割ニ精白シタルモノ杵搗二十四時間摩擦十二時間(敷島製米器三十六回反覆)

同 白米 田代元一

前記玄米神力ヲ摩擦ニヨリ二割ニ精白シタルモノ

丸龜局 玄米 林田酒造株式会社

一、原料米ノ種類 神力

一、産地名及其土質 香川縣綾歌郡林田村 粘土

一、施肥ノ種類其ノ分量及其方法

堆肥一反歩ニ百貫四番草取後一面ニ散布ス

一、生育中ノ狀況主トシテ天候及害蟲ノ有無

天候佳良ナリシモ十月ノ降雨ハ多少其ノ成熟ヲ害シタリ虫害ナシ

一、刈取時期 十一月五日

一、乾燥ノ程度 晴天四日干

一、貯藏方法 俵入ニシテ普通倉庫

一、壹石ノ價格 金貳拾四圓貳拾錢

一、使用醸造者ノ住所氏名 香川縣綾歌郡林田村 林田酒造株式會社

同 玄米 岡酒造合名會社

一、原料米ノ種類 榮吾

一、產地及其土質 温泉郡川上村 砂交土

一、施肥ノ種類其ノ分量及其ノ方法

麥刈取右はさし肥ト稱シ一反歩ニ付キ干草百貫目ヲ切込ミ植付後土用前石灰六十貫目刈草二百貫目ヲ旋肥シ土用後硫曹六貫ヲ施肥ス

一、生育中ノ狀況主トシテ天候及害虫ノ有無

榮吾種ハ普通ノ稻ヨリ長ク爲メニ風ニ弱シ然ルニ前年ハ天候適順ナリシ爲メ相當收穫アリ害虫トシテハ浮塵子少キモ俗ニ心虫ト稱スル(白穂トナス)害虫多キ傾向アリ

一、刈取時期 十月下旬

一、乾燥程度 刈取後掛乾トナスコト五、六日(晴雨ニ係ラズ)後籾ハ庭ニテ乾燥スルコト約三日(天候ニヨリ一定セズ)

一、貯藏方法 古藁ヲ使用シタル俵ニ入レ風通リノヨキ場所ニ貯藏ス

一、壹石ノ價格 金貳拾六圓四拾錢(大正七年一月頃仕入)

一、使用醸造者ノ住所氏名 愛媛縣松山市本町三丁目 岡酒造合名會社

同 玄米 八木酒造部

一、原料米ノ種類 三寶米(又ハ三宮選トモ云フ)

一、產地及其土質 愛媛縣越智郡鈍川村、土質ハ普通ニシテ砂地ニ非ス

一、施肥ノ種類其ノ分量及其ノ方法……最初山草二回目山草、三回目ニ魚肥少量

一、生育中ノ狀況主トシテ天候及害虫ノ有無……植付ヨリ八月迄晴天、八月下旬ヨリ九月下旬マデ概ネ雨天勝チ虫害ナシ

一、刈取ノ時期 十一月中旬充分熟セサルヲ刈取ル

一、乾燥ノ程度 刈取後稻架ニセズ直ニコギ落シ莖ニテ三日間日光ニテ乾燥ス

一、貯藏ノ方法 乾燥後籾摺シ直ニ俵ニ入ル

一、壹石ノ價格 金貳拾六圓五拾錢

一、使用醸造者ノ住所氏名 愛媛縣越智郡今治町 八木春樹

同 白米 林田酒造株式會社

前記玄米神力ヲ摩擦ニヨリ六歩二厘五毛ニ精白シタルモノ

同 白米 岡酒造合名會社

前記玄米榮吾ヲアイデル式精白機ニヨリ一割ニ精白シタルモノ

同 白米 八木酒造部

前記玄米三寶米ヲ最初杵搗ニナシ後摩擦ニ掛ケ一割ニ精白シタルモノ

仙臺局 玄米 龜ノ尾

一、原料米ノ種類 龜ノ尾

一、産地名及其土質 福島縣北會津郡高野村粘土質

一、施肥ノ種類其ノ分量及其ノ方法：……一反部當リ大豆粕二枚(十四貫目)鰯ノ粕七貫目ヲ粉

末混合シ插秧約二十日前ニ施肥ス堆肥ハ廐肥ニ糞ヲ混積シ腐熟セルモノ一段步當リ二百貫ヲ使

用スルモノトス

一、生育中ノ狀況 概シテ良好

一、刈取時期 稻ノ半白色ヲ呈セル時即チ種籾ノ採取時期ヨリ七日乃至十五日以後ニ刈取ルモノ

トス

一、乾燥ノ程度 籾ヲ嚙ミ輕微ノ音響ヲ發スルヲ度トス即チ刈取後普通ノ天候ニ於テハ一週間乃

至二週間ニシテ天候不良ナルニ於テハ三週間ニ渉ルコトアリ概シテ乾燥不十分ナリ

同 玄米 普通坊主

一、原料米ノ種類 普通坊主

産地及其ノ他ノ事項前者ニ同シ

同 玄米 小杉

調査事項不明

同 白米 龜ノ尾

前記玄米龜ノ尾ヲ一割七步ニ精白シタルモノ

同 白米 普通坊主

前記玄米普通坊主ヲ二割二分ニ精白シタルモノ

同 白米 小杉

前記玄米小杉ヲ一割九步ニ精白シタルモノ

名古屋局 玄米 中越酒造株式會社

一、原料米ノ種類 石白

一、産地名及其土質 古志郡上組村 乾田ニシテ眞土

一、施肥ノ種類其ノ分量及其方法

豆	粕	五	分
米	糠	二	分
燒	粕	二	分
堆	肥	一	分

前示ノ肥料ヲ混合シテ田打前ニ施肥ス

一、生育中ノ狀況主トシテ天候及害虫ノ有無

插秧後開花時期迄ハ天候良好ナリシ爲メ生育完全ナリシモ結實後降雨ノ爲メ米質軟ニシノ未熟ナリキ虫害ヲ蒙リタルコトナシ

一、刈取時期 十月二十日頃

一、乾燥程度 收穫期ニ至リ降雨ノ爲メ稻掛ニテハ充分ナル乾燥ヲ爲ス能ハス粃トシテ漸ク乾燥ノ程度ヲ高メタリ

一、貯藏方法 新俵ニ收容シ(一俵四斗入)倉庫内ニ貯藏ス

一、壹石ノ價格 金貳拾貳圓五拾錢

一、使用醸造者住所氏名 新潟縣古志郡上組村 中越酒造株式會社

同 玄米 原田徳右衛門

一、原料米ノ種類 神力

一、産地名及其ノ土質 愛知縣知多郡東浦村生路 粘質壤土

一、施肥ノ種類其ノ分量及其方法……… 植付二週間前鯨粕一反歩ニ付十八貫匁施ス

一、生育中ノ狀況主トシテ天候及害虫ノ有無 生育中天候順調、虫害ナシ

一、刈取時期 十一月二十日前後

一、乾燥程度 倉庫積込

一、壹石ノ價格 金貳拾五圓五拾錢

一、使用醸造者氏名 愛知縣知多郡東浦村生路 原田徳右衛門

同 玄米 川島傳六

一、原料米ノ種類 神力

一、産地及其土質 三重縣鈴鹿郡庄内村砂ニ黒土混合

一、施肥ノ種類其ノ分量及其ノ方法……… 緋糟ニ豆糟ヲ二分乃至五分ヲ混合セシモノヲ五月初旬耕作時ニ溝ニ置キ又畔割ニ置ク然シテ約一反歩ニ八斗乃至一石ヲ使用シ更ニ植付後二、三週間ヲ經テ同様ノ混合肥料ヲ二、三斗散キ置クモノナリ

一、生育中ノ狀況主トシテ天候及害虫ノ有無

插秧中ハ申分ナキ天候ナリシモ開花時期ヨリ雨量多クシテ豐熟ニ際シ亦幾分冷氣ノ早カリシ爲メ結實充分ナラス例年ニ比シ粗悪ノ傾キアリテ産實脆弱ナリ但シ虫害ハナシ

一、刈取時期 十一月中旬

一、乾燥ノ程度 例年ニ比較シ幾分重量輕ク且ツ刈取時天候濕潤勝ニシテ乾燥モ亦宜シカス

一、貯藏方法 俵ニ收メ可成の乾燥ノ倉庫ニ貯藏スルコト一般ニ同シ而シテ普通殺菌藥等ハ殆ント使用セス

一、壹石ノ價格 金貳拾六圓

一、使用醸造者氏名 三重縣三重郡四郷村大字西日野 川島傳六

同 白米 中越酒造株式會社

前記玄米石白ヲ杵搗若クハ清水式精米機ニテ摩擦ニヨリ壹割壹分ニ精白シタルモノ

同 白米 原田徳右衛門

前記玄米神力ヲ杵搗ニテ一割四分ニ精白シタルモノ

同 白米 川島傳六

前記玄米神力ヲ杵搗若クハ清水式精米機(十回轉)ニテ磨擦ニヨリ一割一分ニ精白シタルモノ

廣島局 玄米 木村靜彦

一、原料米ノ種類 雄町

一、産地名及其土質 岡山縣上道郡富山村ノ産ニシテ土質ハ概シテ粘土質ナリ

一、施肥ノ種類其ノ分量及其ノ方法……………

種類 燒酎蒸餾粕、大豆粕、人造肥料

分量 燒酎粕ハ乾燥シタルモノニシテ反當十貫匁乃至十五貫匁大豆粕ハ反當十四貫匁内外人造肥料ハ種類多ク確的ニ其分量ヲ知り難キモ何種ニ拘ラス概ネ十貫匁内外トス

方法 插秧前主トシテ燒酎粕ヲ施用トシテ往々大豆粕ヲ施ス

插秧後補充肥料トシテ適宜ノ人造肥料ヲ施シタルモ其ノ種類分量詳ナラス

一、生育中ノ狀況主トシテ天候及害虫ノ有無

生育中ノ天候ハ概シテ良好ナリシモ結實期ニ於テ雨量多カリシ爲收穫見込約一割餘減スルノ餘儀ナキニ至レリ收穫期ニ於テハ天候佳良ナリキ 虫害ナシ

一、刈取時期 普通ノモノト異ラス

一、乾燥程度 鎌入後四日間位野乾シ次ニ四日間位莖ノ上ニテ乾燥シタルモノニシテ程度頗ル佳良ナリ

一、貯藏方法 普通倉庫ニ堆積スルノ外特ニ施設シタルモノナシ

- 一、壹石ノ價格 金貳拾六圓五拾錢
- 一、使用釀造者住所氏名 西條町 木村靜彦

同 玄米 大藤直平

- 一、原料米ノ種類 雄町
- 一、產地及其土質 廣島縣豊田郡船木村川西、砂混リ地
- 一、施肥ノ種類其分量及其方法……大豆粕又ハ人造肥料一反ニ付十貫目ニ番草ノ時期ニ施ス

- 一、生育中ノ狀況主トシテ天候及害虫ノ有無 暗天勝ニシテ虫害ナシ
- 一、刈取時期 十月二十日頃ヨリ十一月中旬迄

- 一、乾燥ノ程度 中ノ上
- 一、貯藏方法 玄米俵入

- 一、壹石ノ價格 金貳拾六圓四拾錢
- 一、使用釀造者住所氏名 廣島縣御調郡三原町 大藤直平

同 白米 木村靜彦

前記玄米雄町ヲ杵搗(一斗五升入臼ニテ百二十時間)ニテ壹割八歩ニ精白シタルモノ

同 白米 大藤直平

前記玄米雄町ヲ杵搗ニテ壹割八歩六厘ニ精白シタルモノ

(四) 理化學的調査成績

本所 玄米 甲

- (一) 夾雜物 九、六七%

- (二) 色澤及外觀 淡藁黃蠟色ニシテ光澤アリ粒狀豊肥大粒ニ屬シ稀ニ糝米、青米、粳米ヲ混入ス

- (三) 粒ノ整齊

厚サ二、二ミリ以上ノモノ	八六、九七瓦	此中ヨリ	四十四粒
同 二、〇	同 一〇、九二	同	五
同 一、八	同 一、六五	同	一
同 一、六	同 〇、二五	同	ナ
同 一、六	同 〇、二〇	同	ナ
以下ノモノ	同	同	ナ
長サ平均五、四九二ミリ	最大 五、八五	最小	五、一五
巾 同 三、一三七	同 三、三	同	二、九

- (四) 心白米ノ割合 九五、二四%

- (五) 縦條ノ深サ 平均四一、五二ミクロン 最大 六九、二〇 最小 一七、三
- (六) 比 重 一、三九八六 觀測時ノ溫度二七度
- (七) 糖 化 力 二七、二九六
- (八) 硬 度 五十粒中  
一、〇—貫以下 八 粒  
一、〇—一、五 三十六粒  
一、五—二、〇 六 粒  
二、〇—二、五 ナ シ  
二、五以上 ナ シ
- 平均一、二二一九貫 最大 一、七七五 最小 〇、六七五
- (九) 水分吸收率 浸漬時間 室 温 吸 收 量  
二十四時間 二八、七度 二二、三〇%
- (一〇) 百瓦ノ容積 一二四、〇cc

- (二) 千粒ノ重量 重量二八、二三瓦
  - (三) 千粒ノ容積 二〇、二五cc
  - (三) 胚膜層ノ厚サ 平均五〇、二六五ミクロン 最大 五九、四〇〇 最小 四一、六二五
  - (二四) 胚子窪ノ深サト長サトノ比 平均〇、二四四〇 最大 〇、二八七〇 最小 〇、二〇六九
- 備考 胚子窪ノ長サ 一、九〇三乃至二、一六二五ミリ  
深サ 〇、四三二五乃至〇、六四〇一ミリ 以下略
- (二五) フ キ チ ン 定量セス
  - (二六) アミローストアミロペリチン 定量セス
  - (二七) 化學的成分 同上ノ無水物

水 分	一二、八八四〇	
直接還元糖	〇、九六四〇	一、一一二三
澱 粉	七三、一六三六	八四、四二二三
脂 肪	二、三一二〇	二、五五二四

酒造米ノ理化學的調査

纖維	維	一、六五〇〇	一、九〇三九
粗蛋白質	質	七、九六二五	九、一八七八
灰分	分	一、一八六三	一、三六八九
磷酸	酸	〇、四四四六	〇、五一三〇

同 玄米 乙

(二) 夾 雜 物 九、五二二%

(三) 色澤及外觀 淡藁黃蠟色ニシテ光澤アリ粒狀豊肥大粒ニ屬シ稀ニ粃米青米褐色米ヲ混

合ス

(三) 粒ノ整齊

厚サ	二、二ミリ以上	七〇、九五瓦	此ノ中ヨリ	三十六粒
同	二、〇	二四、〇七	同	十二粒
同	一、八	四、四八	同	二粒
同	一、六	〇、二五	同	ナシ
同	一、六以下ノモノ	〇、二〇	同	ナシ
長サ	平均五、四二六	最大 五、八五	最小 四、九五	

巾 平均三、〇二

最大 三、二五

最小 二、八

(四) 心白米ノ割合 五八、〇〇%

(五) 縦條ノ深サ

平均三一、五七二五ミクロン

最大 五一、九〇

最小 一七、三

(六) 比 重 一、三九八六

溫度二十七度

(七) 糖 化 力 三〇、〇三六

五十粒中

(八) 硬 度

二 粒

一貫以下

二十八粒

一、〇——一、五

二十粒

一、五——二、〇

ナシ

二、〇——二、五

ナシ

二、五貫以上

最大

一、九四〇

最小

〇、八五〇

(九) 水分吸收率

浸漬時間

室 温

吸水量%

酒造米ノ理化學的調査



二十四時間

二八、七度

二二、二二

(一〇) 百瓦ノ容積 一二二cc

(一一) 千粒ノ重量 二六、四五瓦

(一二) 千粒ノ容積 一八、九cc

(一三) 胚膜層ノ厚サ

平均四五、五九六、二五ミクロン

最大 四九、二七五

最小 四〇、五〇

(一四) 胚子窪ノ深サト長サトノ比

平均〇、二五二七

最大 〇、三〇五一

最小 〇、一八九七

(一五) フォチン フォチン燐(PO<sub>4</sub>)

乾燥物白分中 〇、四六八〇

(一六) アミローストアミロペクチン

定量セス

(一七) 化學的成分

水分

一三、〇七二〇

同上ノ無水物

直接還元糖

〇、九二四〇

澱粉

七三、〇九八〇

八五、二二九五

脂肪

一、九一四〇

二、二二一六

纖維

一、四八五〇

二、七三一五

粗蛋白質

七、一一三八

八、二八二八

灰分

一、二三三三

一、四三五六

磷酸

〇、五〇〇九

〇、五八四〇

同 玄米 丙

(一) 夾雜物 五、〇一%

(二) 色澤及外觀 褐葉黃色ニシテ光澤ニ乏シク粒狀豐肥ナラス中粒ニ屬シ稀ニ粳米糝米褐

色米ヲ混入ス外觀美ナラス

(三) 粒ノ整齊

厚サ二、二ミリ以上ノモノ

四九、一一瓦

此中ヨリ

二十五粒

同 二、〇 同

四〇、八五

同

二十粒

同 一、八 同

九、六〇

同

五粒

同 一、六 同

〇、二七

同

ナシ

同 一、六以下ノモノ

〇、〇六

同

ナシ

長サ平均五、二七三ミリ

最大 五、八ミリ

最小 四、九ミリ

酒造米ノ理化學的調査

酒造米ノ理化學的調査

三〇 (三五八)

- 巾 平均二、九六九ミリ 最大 三、一五 最小 二、六
- (四) 心白米ノ割合 一二、五%
- (五) 縦條ノ深サ 平均四一、七三六二五ミクロン 最大 六九、二〇 最小 一七、三〇
- (六) 比 重 一、三九八六 溫度 二十七度
- (七) 糖 化 力 三〇、一四八
- (八) 硬 度 五十粒中 十九粒 三十一粒
- 一、〇貫以下
- 一、〇—一、五
- 一、五—二、〇
- 二、〇—二、五
- 二、五貫以上
- 平均一、〇九二九貫 最大 一、四五〇貫 最小 〇、七五〇貫
- (九) 水分吸收率 浸漬時間 室 温 吸收量%

二十四時間

二八、六度

一九、一〇

- (一〇) 百瓦ノ容積 一三一cc
- (一一) 千粒ノ重量 重量 二四、二二瓦
- (一二) 千粒ノ容積 一六、六cc
- (一三) 胚膜層ノ厚サ 平均四五、七六五ミクロン 最大 五三、一〇〇 最小 三七、八〇〇
- (一四) 胚子窪ノ深サト長サトノ比 平均〇、二三三二 最大 〇、二六九六 最小 〇、一九四七
- (一五) フセチン 定量セス
- (一六) アミローストアミロペクチン 定量セス
- (一七) 化學的成分 水 分 一四、二四四〇
- 直接還元糖 一、一一二〇
- 澱 粉 七二、二三三二 八四、三四八〇
- 脂 肪 二、二五八〇 二、六三六八
- 同上ノ無水物

酒造米ノ理化學的調査

三一 (三五九)

酒造米ノ理化學的調査

三二 (三六〇)

纖維	維	〇、九八五〇	一、一五〇三
粗蛋白質	質	七、八七五〇	九、一九六三
灰分	分	一、一七九三	一、三七七二
磷	酸	〇、四三八二	〇、五一一七

大阪局 玄米 黒田庄品評會

(一) 夾雜物 一〇、一四%

(二) 色澤及ヒ外觀 葉黃蠟色ニシテ光澤ニ富ミ粒狀豊肥大粒ニ屬シ青米粃米稀ニ褐色米ヲ混

入ヌ

(三) 粒ノ整齊

厚サ	二、二ミリ以上ノモノ	五四、二九五	此中ヨリ	二十七粒
同	二、〇 同	三三、八二	同	十七粒
同	一、八 同	一一、三七	同	六粒
同	一、六 同	〇、四二	同	ナシ
同	一、六 以下ノモノ	〇、一〇	同	ナシ
長サ	平均五、三九ミリ	最大 五、六五	最小 五、〇五	

巾 平均三、〇八二ミリ 同 三、三五 同 二、七五

(四) 心白米ノ割合 七七、〇%

(五) 縦條ノ深サ

平均六七、三四〇二五ミクロン 最大 一〇三、八〇 最小 三四、六〇

(六) 比 重 一、四〇八五 觀測時ノ溫度 二十七度

心白米一、四一八四 同 二十七、五度

(七) 糖 化 力 三〇、二七六

(八) 硬 度 五十粒中

一、〇貫以下	六粒
一、〇——一、五	三十六粒
一、五——二、〇	八粒
二、〇——二、五	ナシ
二、五貫以上	ナシ
平均一、二四九八貫	最大 一、七五〇 最小 〇、九〇〇

(九) 水分吸收率

酒造米ノ理化學的調査

浸漬時間

室 温

吸 收 量 %

二十四時間

二八、七度

二一、九六

(一〇) 百瓦ノ容積 一二二cc

(二) 千粒ノ重量 重量 二五、七八瓦

心白米 二八、〇瓦

(三) 千粒ノ容積 一八、四cc

心白米 二〇、三cc

(三) 胚膜層ノ厚サ

平均四四、六五一二五ミクロン

最大 四九、二七五

最小 四〇、二七五

(四) 胚子窪ノ深サト長サトノ比

平均〇、二八一七

最大 〇、三一二五

最小 〇、二三九三

(二五) フキチン

定量セス

(二六) アミローストアミロペクチン

定量セス

(二七) 化學的成分

同上ノ無水物

水

一三、一四〇〇

直接還元糖

〇、六八四〇

澱粉

七四、四〇八四

八五、七一六六

脂 肪

二、〇九六〇

二、四一四五

纖 維

一、一五〇〇

一、三二四八

粗蛋白質

七、二八八八

八、三九六五

灰 分

一、一八〇三

一、三五九七

磷 酸

〇、二〇一五

〇、三三一一

同 玄米 上条

(一) 夾 雜 物 一一、一七%

(二) 色澤及外觀 葉黃蠟色ニシテ光澤アリ粒狀豊肥大粒ニ屬シ青米糝米稀ニ褐色米ヲ混入

(三) 粒ノ整齊

厚サ二、二ミリ以上ノモノ

五五、七二瓦

此中ヨリ

二十八粒

同 二、〇 同

三三、五九

同

十七粒

同 一、八 同

九、八八

同

五粒

同 一、六 同

〇、六三

同

ナシ

同 一、六 以下ノモノ

〇、〇五

同

ナシ

酒造米ノ理化學的調査

三五

(三六三)

長サ平均五、三三ミリ 最大 五、六五 最小 五、〇〇  
 巾 同 三、一二五 同 三、三五 同 三、〇〇

(四) 心白米ノ割合 六九、六四%

(五) 縦條ノ深サ

平均五七、一七六五ミクロン 最大 八六、五〇 最小 二五、九五

(六) 比 重 一、四〇八五 溫度 二十七度

(七) 糖 化 力 三二、〇五六

(八) 硬 度 五十粒中 十二粒

一、〇貫以下

一、〇——一、五 三十一粒

一、五——二、〇 七粒

二、〇——二、五 ナシ

二、五貫以上 ナシ

平均一、一九四四貫 最大 一、七五〇 最小 〇、七四〇

(九) 水分吸收率

浸漬時間

室 温

吸 收 量%

二十四時間 二八、七度

二一、六

(一〇) 百瓦ノ容積 一二六、五cc

(一一) 千粒ノ重量 二五、三五瓦

(一二) 千粒ノ容積 一八、一cc

(一三) 胚膜層ノ厚サ

平均四四、五三八七五ミクロン 最大 五二、八七五 最小 三六、四五

(一四) 胚子窪ノ深サト長サトノ比

平均〇、二八四七 最大 〇、三三三八 最小 〇、二一六七

(一五) フキチン

定量セス

(一六) アミローストアミロペクチン

定量セス

(一七) 化學的成分

同上ノ無水物

水 分 一三、五九二〇

直接還元糖 一、二〇四〇

澱 粉 七二、五五六四 八四、二九五七

酒造米ノ理化學的調査

脂 肪	二、〇九八〇	二、四三七四
纖 維	一、〇九二五	一、二六九三
粗 蛋 白 質	七、九六二五	九、二五〇八
灰 分	一、一六〇三	一、三四八〇
磷 酸	〇、四一五二	〇、四八二四

同 玄米 秋津

(一) 夾 雜 物 六、六%

(二) 色 澤 及 外 觀 萎黃蠟色ニシテ光澤アリ粒狀豐肥大粒ニ屬シ青米糝米褐色米ヲ混入ス

(三) 粒 ノ 整 齊

厚サ二、二ミリ以上ノモノ	五九、一五瓦	此中ヨリ	三十粒
同 二、〇 同	三三、一一	同	十六粒
同 一、八 同	八、五〇	同	四粒
同 一、六 同	〇、二四	同	ナシ
同 一、六 以下ノモノ	ナシ	同	ナシ
長サ平均五、二九ミリ	最大 五、六五	最小 五、〇〇	

巾 同 三、一四六 同 三、三 同 二、九

(四) 心白米ノ割合 六八、〇%

(五) 縦條ノ深サ

平均五八、六〇三七五ミクロン 最大 一〇三、八〇 最小 三四、六〇

(六) 比 重 一、四〇八五 温 度 二十七度

(七) 糖 化 力 二六、三三二

(八) 硬 度 五十粒中 十七粒

一、〇貫以下 三十粒

一、〇——一、五 三粒

一、五——二、〇 ナシ

二、〇——二、五 ナシ

二、五貫以上 ナシ

平均一、二九四貫 最大 一、五二五 最小 〇、六二〇

(九) 水分吸收率

浸漬時間 室 温 吸收量%

酒造米ノ理化學的調査

四〇 (三六八)

二十四時間

二八、七度

二〇、八

(一〇) 百瓦ノ容積 一二三 cc

(一一) 千粒ノ重量 二五、一二瓦

(一二) 千粒ノ容積 一八、〇〇 cc

(一三) 胚膜層ノ厚サ

平均四三、二七八七五ミクロン

最大 五〇、八五

最小 三六、九〇〇

(一四) 胚子窪ノ深サト長サトノ比

平均〇、二八二三

最大 〇、三三三三

最小 〇、二三八九

(一五) フキチン

定量セス

(一六) アミローストアミロペクチン

定量セス

(一七) 化學的成分

同上ノ無水物

水分

一三、三三六〇

直接還元糖

一、一三八〇

澱粉

七三、六三九八

脂肪

二、一〇六〇

一、三二〇二

八四、七八五〇

二、四二四七

纖維

一、〇一〇〇

一、一六二九

粗蛋白質

七、九六二五

九、一六七七

灰分

〇、九九八二

一、〇三四一

磷酸

〇、五二二六

〇、六〇一七

熊本局 玄米 山口義六

(一) 夾雜物 一三、六二%

(二) 色澤及外觀 莖黃色ニシテ稍褐色ヲ帶ヒ光澤ニ乏シク粒狀豊肥ナラス中粒ニ屬シ粃米

青米褐色米ヲ混入ス

(三) 粒ノ整齊

厚サ二、二ミリ以上ノモノ 二二、五一瓦

此中ヨリ

十一粒

同 二、〇 同 四〇、三八

同

二十粒

同 一、八 同 三一、八八

同

十六粒

同 一、六 同 四、三九

同

二粒

同 一、六 以下ノモノ

一、八四

同

一粒

長サ平均五、一四八ミリ

最大 五、五

最小 四、六

酒造米ノ理化學的調査

四一

(三六九)

巾同	二、九九六	同	三、二五	同	二、六五
(四) 心白米ノ割合	二〇、六%				
(五) 縦條ノ深サ	平均五八、三八七五ミクロン	最大	七八、七五	最小	一七、三〇
(六) 比重	重 一、三九八六	温度	二十七度		
(七) 糖化力	三一、二五八	(八) 硬 度	五十粒中		
	一、〇貫以下		五 粒		
	一、〇——一、五		十五粒		
	一、五——二、〇		二十八粒		
	二、〇——二、五		二 粒		
	二、五貫以上		ナシ		
(九) 水分吸收率	平均一、五一七六貫	最大	二、一八〇	最小	〇、八〇〇
浸漬時間	室 温	吸 收 量%			

二十四時間

二八、九度

二四、四六

- (一〇) 百瓦ノ容積 一二九cc
- (一一) 千粒ノ重量 二三、〇五瓦
- (一二) 千粒ノ容積 一六、五五cc
- (一三) 胚膜層ノ厚サ
  - 平均四四、〇五五ミクロン 最大 四八、三七五 最小 四〇、七二五
- (一四) 胚子窪ノ深サト長サトノ比
  - 平均〇、二五七六ミクロン 最大 〇、三二二七 最小 〇、一八二六
- (一五) フキチン フキチン燐 (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)
  - 乾燥物百分中 〇、五六一九
- (一六) アミローストアミロペクチン
  - 定量セス
- (一七) 化學的成分
  - 水 分 一二、四六〇〇
  - 直接還元糖 一、〇〇二〇
  - 澱 粉 七三、四七四二
  - 脂 肪 二、四四四〇
  - 同上ノ無水物 一、一四八一



酒造米ノ理化學的調査

四四 (三七二)

纖維	一、三七五〇	一、五七五四
粗蛋白質	七、七〇八八	八、八三三五
灰分	一、二七三三	一、四六三五
磷酸	〇、五三七二	〇、六九〇九

同 玄米 吉村彦太郎

(一) 夾 雜 物 一〇、七七%

(二) 色澤及外觀 葉黃蠟色ニシテ光澤ニ富ミ粒狀豐肥寧々中粒ニ屬シ粃米褐色米及青米ヲ

混入ス

(三) 粒ノ整齊

厚サ二、二ミリ以上ノモノ	二二、五八瓦	此中ヨリ	十一粒
同 二、〇	同	同	二十四粒
同 一、八	二七、八八	同	十四粒
同 一、六	二、二五	同	二粒
同 一、六 以下ノモノ	〇、三四	同	ナシ
長サ平均五、〇四六ミリ	最大 五、四五	最小	四、六

巾 平均二、九二七

同

三、一五

同

二、七五

(四) 心白米ノ割合 三三、四%

(五) 縱條ノ深サ

平均五五、一四三七五ミクロン

最大 八六、五〇

最小 一七、三〇

(六) 比 重 一、四〇三五

温度 二十七度

心白米 一、四〇八五

同 二十八、五度

(七) 糖 化 力 三四、一八四

(八) 硬 度

五十粒中

一、〇貫以下

三粒

一、〇—一、五

二十五粒

一、五—二、〇

二十一粒

二、〇—二、五

一粒

二、五貫以上

ナシ

平均一、四二五七貫

最大 二、一二五

最小 〇、七〇〇

(九) 水分吸收率

酒造米ノ理化學的調査

四五

(三七三)

浸漬時間

室 温

吸 收 量%

二十四時間

二八、九度

二三、四八

(一〇) 百瓦ノ容積 一一一、cc

(二) 千粒ノ重量 完全粒 二二、三七瓦 心白米 二四、一九

(三) 千粒ノ容積 完全粒 一六、〇cc 心白米 一七、一

(三) 胚膜層ノ厚サ

平均四二、三九ミクロン 最大 四七、〇二五 最小 三八、四七五

(四) 胚子窪ノ深サト長サトノ比

平均〇、二七八七 最大 〇、三四二三 最小 〇、二四五八

(二五) フキチン フキチン燐(P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) 乾燥物百分中 〇、四四三〇

(二六) アミローストアミロペクチン 定量セス

(二七) 化學的成分

同上ノ無水物

水 分 一一、五二六〇

直接還元糖 一、〇七六〇 一、二三三一

澱 粉 七三、三三五六 八三、九〇六二

脂 肪 二、五〇〇〇 二、八六〇三

纖 維 一、二三五〇 一、四一三〇

粗 蛋 白 質 八、〇五〇〇 九、二一〇三

灰 分 一、二〇五三 一、三七九〇

磷 酸 〇、四九八一 〇、五六九九

同 玄米 田代元一

(一) 夾 雜 物 一〇、三七%

(二) 色澤及外觀 葉黃蠟色ニシテ光澤アリ粒狀豊肥寧ロ中粒ニ屬シ青米粃米粃米及褐色米

ヲ混入セリ

(三) 粒ノ整齊

厚サ二、二ミリ以上ノモノ 四〇、四二瓦 此中ヨリ 二十粒

同 二、〇 同 四四、二一 同 二十二粒

同 一、八 同 一四、一九 同 七粒

同 一、六 同 〇、九四 同 一粒

同 一、六 以下ノモノ 〇、一八 同 ナシ

酒造米ノ理化學的調査

酒造米ノ理化學的調査

四八 (三七六)

- 長サ平均五、一八五ミリ 最大 五、五五 最小 五、〇〇
- 巾 同 三、〇〇 同 三、二五 同 二、七五
- (四) 心白米ノ割合 三二、五%
- (五) 縦條ノ深サ 平均六一、六三二二五ミクロン 最大 九五、一五 最小 三四、六〇
- (六) 比重 一、四〇八五 溫度 二十七度
- (七) 糖化力 三二、〇六八
- (八) 硬度 五十粒中 三粒
- 一、〇貫以下 三粒
- 一、〇—一、五 二十一粒
- 一、五—二、〇 二十五粒
- 二、〇—二、五 一粒
- 二、五貫以上 ナシ
- 平均一、五〇九四 最大 二、〇一貫 最小 〇、九〇〇
- (九) 水分吸收率

浸漬時間

室温

吸收量%

二十四時間

二十九度

二四、〇八

(一〇) 百瓦ノ容積 一二五cc

(一一) 千粒ノ重量 二二、七瓦

(一二) 千粒ノ容積 一六、九cc

(一三) 胚膜層ノ厚サ

平均四二、八八五ミクロン

最大 五〇、八五

最小 三六、〇〇

(一四) 胚子窪ノ深サト長サトノ比

平均〇、二七四〇

最大 〇、三〇九七

最小 〇、二二四九

(一五) フ非チン フキチン燐(P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)

乾燥物百分中 〇、二六五〇

(一六) アミローストアミロペクチン

定量セス

同上ノ無水物

水 分

一一、八二〇〇

直接還元糖

一、一九二〇

一、三六六六

澱粉

七三、〇八三二

八三、七八七四

酒造米ノ理化學的調査

四九

(三七七)

酒造米ノ理化學的調査

五〇 (三七八)

脂	二、四三〇〇	二、七八五九
纖	一、二〇〇〇	一、三七五八
粗蛋白質	八、〇五〇〇	九、二二九一
灰	一、二六九三	一、四五五二
磷	〇、五三一六	〇、六〇九五

丸龜局 玄米 林田酒造株式會社

(一) 夾 雜 物 一四、九五%

(二) 色澤及外觀 淡黃黄色ニシテ稍光澤ニ乏シ粒狀豐肥中粒ニ屬シ青米糲米粃米及褐色米ヲ混入ス

(三) 粒ノ整齊	厚サ二、二ミリ以上ノモノ	四一、〇六瓦	此中ヨリ	二十一粒
	同 二、〇	同	同	二十三粒
	同 一、八	同	同	六粒
	同 一、六	同	同	ナシ
	同 一、六	同	同	ナシ
	同 一、六	同	同	ナシ
	以下ノモノ	〇、一三	同	ナシ

長サ平均五、一九七	最大	五、五	最小	四、七五
巾 同 三、〇三九	同	三、二五	同	二、八五

(四) 心白米ノ割合 四一、五六%

(五) 縱條ノ深サ

平均五六、二二五ミクロン

(六) 比 重 一、四〇八五

(七) 糖 化 力 三四、三五八

(八) 硬 度

一、〇貫以下	二 粒	五十粒中
一、〇—一、五	三十一粒	
一、五—二、〇	十六粒	
二、〇—二、五	一粒	
二、五貫以上	ナシ	
平均一、三八一五貫	最大	二、一二五
	最小	〇、八五〇

(九) 水分吸收率

酒造米ノ理化學的調査

五一 (三七九)

浸漬時間 室 温 吸 收 量%

二十四時間 二十九度 二五、三四

(二〇) 百瓦ノ容積 一二六cc

(二一) 千粒ノ重量 二四、二三瓦

(二二) 千粒ノ容積 一七、三cc

(二三) 胚膜層ノ厚サ

平均四五、八七七五ミクロン 最大 四九、九五 最小 四二、〇七五

(二四) 胚子窪ノ深サト長サトノ比

平均〇、二六八九 最大 〇、三〇五一 最小 〇、一七〇七

(二五) フキチン フキチン燐(P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) 乾燥物百分中 〇、四三一一

(二六) アミローストアミロペクチン 定量セス

(二七) 化學的成分 同上ノ無水物

水 分 一二、七二四〇

直接還元糖 〇、九〇二〇 一、〇五五七

澱 粉 七二、二六八二 八四、五八五一

脂 肪 二、三九二〇 二、七九九七

纖 維 一、二一〇〇 一、四一六二

粗 蛋 白 質 七、四五五〇 八、七二五六

灰 分 一、二二一三 一、四一七八

磷 酸 〇、五二七七 〇、六一七六

同 玄米 岡酒造合名會社

(一) 夾 雜 物 一二、〇四%

(二) 色澤及外觀 莖黃蠟色ニシテ光澤アリ粒狀豊肥大粒ニ屬シ褐色米粃米青米ヲ混入ス

(三) 粒ノ整齊 厚サ二、二ミリ以上ノモノ 六二、四五瓦 此中ヨリ 三十一粒

同 二、〇 同 二八、一七 同 十四粒

同 一、八 同 八、一五 同 四粒

同 一、六 同 〇、九二 同 一粒

同 一、六 以下ノモノ 〇、一九 同 ナシ

長サ平均五、四〇七ミリ 最大 五、九 最小 四、九五

巾	平均三、〇二	同	三、二五	同	二、七〇
(四) 心白米ノ割合	五二、五二%				
(五) 縦條ノ深サ	平均五一、四六七五ミクロン	最大	八六、五〇	最小	一七、三〇
(六) 比	重 一、三九八六	温度	二十七度		
(七) 糖 化 力	三七、四二八				
(八) 硬 度	五十粒中				
	一、〇貫以下		三 粒		
	一、〇—一、五		二十九粒		
	一、五—二、〇		十八粒		
	二、〇—二、五		ナ シ		
	二、五貫以上		ナ シ		
(九) 水分吸收率	平均一、四〇三四貫	最大	一、九九〇	最小	〇、八八〇
浸漬時間	室 温	吸收量%			

二十四時間

二八、五度

二一、三六

- (一〇) 百瓦ノ容積 一二四 cc
- (一一) 千粒ノ重量 二五、七七瓦
- (一二) 千粒ノ容積 一八、三 cc
- (一三) 胚膜層ノ厚サ  
平均四四、七八六二五ミクロン 最大 四九、九五 最小 四〇、七二五
- (一四) 胚子窪ノ深サト長サトノ比  
平均〇、二七三二一 最大 〇、三一二五 最小 〇、二二八一
- (一五) フキチン フキチン燐(P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)  
乾燥物百分中 〇、四二九九
- (一六) アミローストアミロペクチン 定量セス
- (一七) 化學的成分 同上ノ無水物

水 分	一三、四五八〇
直接還元糖	〇、八三二〇
澱 粉	七三、〇三六八
脂 肪	二、三二二〇
	八四、五九一五
	二、六七七八

酒造米ノ理化學的調査

酒造米ノ理化學的調査

五六 (三八四)

纖維	一、〇四〇〇	一、二〇四五
粗蛋白質	七、九六二五	九、二二二三
灰分	一、一五七三	一、三四〇四
磷酸	〇、五〇八五	〇、五八八九

同 玄米 八木酒造部

(一) 夾雜物 一〇、五二%

(二) 色澤及外觀 淡黃蠟色ニシテ光澤アリ粒狀豊肥中粒ニ屬シ青米粃米褐色米ヲ混入ス

(三) 粒ノ整齊

厚サ二、三ミリ以上ノモノ	五二、二四瓦	此中ヨリ	二十六粒
同 二、〇	三六、二五	同	十八粒
同 一、八	一〇、五九	同	五粒
同 一、六	〇、七五	同	一粒
同 一、六 以下ノモノ	〇、二五	同	ナシ
長サ平均五、四四一ミリ	最大 五、七五	最小	五、〇
中 同 三、〇三	同 三、二	同	二、七五

(四) 心白米ノ割合 六三、二八%

(五) 縱條ノ深サ

平均五〇、六〇二五ミクロン

最大 八六、五〇 最小 三四、六〇

(六) 比重 一、四〇八五

溫度 二十七度

(七) 糖化力 三六、一六六

(八) 硬度

五十粒中

一、〇貫以下

八粒

一、〇——一、五

二十三粒

一、五——二、〇

十七粒

二、〇——二、五

二粒

二、五貫以上

ナシ

平均一、五四四七貫

最大 二、三八五貫

最小 〇、八二〇

(九) 水分吸收率

浸漬時間

室温

吸收量%

二十四時間

二十九度

二三、九二

酒造米ノ理化學的調査

五七 (三八五)

- (一〇) 百瓦ノ容積 一二四、cc
- (一一) 千粒ノ重量 二五、五瓦
- (一二) 千粒ノ容積 一八、二cc
- (一三) 胚膜層ノ厚サ
  - 平均四四、四六〇ミクロン
  - 最大 五〇、一七五
  - 最小 三八、二五
- (一四) 胚子窪ノ深サト長サトノ比
  - 平均〇、二五二四
  - 最大 〇、三二五三
  - 最小 〇、二〇九一
- (一五) フキチン フキチン燐(P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) 乾燥物百分中 〇、三六七三
- (一六) アミローストアミロペクチン 定量セズ
- (一七) 化學的成份
  - 水 分 一二、五〇八〇
  - 直接還元糖 一、〇九四〇
  - 澱 粉 七三、三一九三
  - 脂 肪 二、五六八〇
  - 纖 維 一、四八〇〇
  - 同上ノ無水物

仙臺局 玄米 龜ノ尾

粗蛋白質	七、七〇八八	八、八二二三
灰 分	一、二〇八三	一、三八二八
磷 酸	〇、四六三六	〇、五三〇六

(一) 夾 雜 物 一〇、六%

(二) 色澤及外觀 藁木黄色ニシテ稍褐色ヲ帶ビ光澤無ク粒狀豊肥ナラズ寧ロ中粒ニ屬シ青米糝米褐色米及粃米ヲ混入シ外觀美ナラズ

(三) 粒ノ整齊

厚サ二、二ミリ以上ノモノ	五六、五四瓦	此中ヨリ	二十八粒
同 二、〇	同 三〇、八六	同	十五粒
同 一、八	同 一一、一二	同	六粒
同 一、六	同 一、〇九	同	一粒
同 一、六ミリ以下ノモノ	同 〇、三四	同	ナシ
長サ平均五、〇二八ミリ	最大 五、五五	最小	四、六五
巾 同 三、〇一	同 三、二五	同	二、六五



酒造米ノ理化學的調査

六〇 (五八六)

- (四) 心白米ノ割合 一九、〇四%
- (五) 縦條ノ深サ  
平均六〇、五五ミクロン 最大一〇三、八〇 最小二七、三〇
- (六) 比 重 一、四一八四 溫度 二十四度  
心白米一、三九八六 同 二十六度
- (七) 糖 化 力 三七、五三二
- (八) 硬 度 五十粒中  
一、〇貫以下 五粒  
一、〇—一、五 二十六粒  
一、五—二、〇 十九粒  
二、〇—二、五 ナシ  
二、五貫以上 ナシ
- 平均一、三六三二貫 最大 一、八七〇 最小 〇、七二
- (九) 水分吸收率  
浸漬時間 室 溫 吸收量%

二十四時間

二十八度九

二一、〇四

- (一〇) 百瓦ノ容積 一三〇、五cc
- (一一) 千粒ノ重量 完全粒 二四、一瓦 心白米 二五、八五
- (一二) 千粒ノ容積 完全粒 一七、一cc 心白米 一八、三五
- (一三) 胚膜層ノ厚サ  
平均四五、六〇七五ミクロン 最大 四九、九五 最小 四一、六二五
- (一四) 胚子窪ノ深サト長サトノ比  
平均〇、二六二二 最大 〇、三二六三 最小 〇、二〇〇〇
- (一五) フキチン フキチン燐(P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) 乾燥物百分中 〇、四八五二
- (一六) アミローストアミロペクチン 定量セズ
- (一七) 化學的成分 同上ノ無水物

- 水 分 一三、七三六〇
- 直接還元糖 〇、七二八〇
- 澱 粉 七三、〇四四〇
- 脂 肪 二、〇九六〇
- 八五、二五〇七
- 二、四四六三

酒造米ノ理化學的調査

六一 (五八九)

酒造米ノ理化學的調査

六二 (五九〇)

纖維	一、〇八〇〇	一、二六〇五
粗蛋白質	七、四五五〇	八、七〇〇八
灰分	一、二七八四	一、四九二〇
磷酸	〇、四八六〇	〇、五六七二

同 玄米 普通坊主

(一) 夾雜物ノ割合 二五、九五%

(二) 色澤及外觀 藁黃色ニシテ稍褐色ヲ帶ビ光澤無ク粒狀豊肥ナラズ中粒ニ屬シ粃米青米

粃米、褐色米等ノ夾雜物ヲ多ク混入シ外觀美ナラズ

(三) 粒ノ整齊

厚サ二、二ミリ以上ノモノ	四五、六一瓦	此ノ中ヨリ	五十三粒
同 二、〇	同	同	十三粒
同 一、八	同	同	十一粒
同 一、六	同	同	二粒
同 一、六ミリ以下ノモノ	一、六三	同	一粒
長サ平均五、〇六二ミリ	最大 五、四	最小 四、六五	

巾 同 三、〇一六

同 三、三 同 二、七

(四) 心白米ノ割合 一六、二二%

(五) 縱條ノ深サ

平均四九、九五三七五ミクロン 最大 八六、五〇 最小 一七、三〇

(六) 比重 一、三八一九

温度 二十七度

(七) 糖化力 三四、八七六

(八) 硬度 五十粒中 二粒

一、〇貫以下	三十五粒
一、〇—一、五	十三粒
一、五—二、〇	ナシ
二、〇—二、五	ナシ
二、五貫以上	ナシ
平均一、三八二貫	最大 一、七五〇 最小 〇、九五〇

(九) 水分吸收率

浸漬時間 室 温 吸收量%

酒造米ノ理化學的調査

六三 (五九一)

二十四時間

二八、九度

二二、五二

(一〇) 百瓦ノ容積 一三二cc.

(一一) 千粒ノ重量 二二、六二瓦

(一二) 千粒ノ容積 一七、一cc.

(一三) 胚膜層ノ厚サ

平均四六、二〇三七五ミクロン

最大 五〇、六二五

最小 四二、三〇〇

(一四) 胚子窪ノ深サト長サトノ比

平均〇、二六三八

最大 〇、三二八二

最小 〇、二二二二

(一五) フキチン

定量セズ

(一六) アミローストアミロペクチン

定量セズ

(一七) 化學的成分

同上ノ無水物

水分

一四、五四〇〇

直接還元糖

一、三八四〇

澱粉

七一、九〇六四

脂肪

二、一四四〇

一、六三一六

八四、七六六四

二、五二七四

纖維

〇、九二五〇

一、〇九〇四

粗蛋白質

七、二〇一三

八、四八九二

灰分

一、二六八二

一、四九五〇

磷

〇、四六二五

〇、五四五二

同 玄米 小杉

(一) 夾 雜 物 二、三、八%

(二) 色澤及外觀 蒿黃色ニシテ光澤無ク粒狀豊肥ナラス寧ロ小粒ニ屬シ粃米糝米ヲ混入ス

(三) 粒ノ整齊

厚サ二、二ミリ以上ノモノ

六、七二瓦

此中ヨリ

三 粒

同 二、〇 同

二四、〇〇

同

十二粒

同 一、八 同

六四、八三

同

三十二粒

同 一、六 同

三、一六

同

二 粒

同 一、六ミリ以下ノモノ

一、一九

同

一 粒

長サ平均五、〇ミリ

最大 五、四

最小 四、六五

巾 同 二、八五三

同

三、〇

同

二、三五

酒造米ノ理化學的調査

- (四) 心白米ノ割合 九、五〇%
  - (五) 縦條ノ深サ
    - 平均五五、一四七三五ミクロン 最大 八六、五〇 最小 三四、六〇
  - (六) 比 重 一、三九三七 温度 二十七度
  - (七) 糖 化 力 二八、〇四四
  - (八) 硬 度 五十粒中
    - 一、〇貫以下 七粒
    - 一、〇——一、五 三十五粒
    - 一、五——二、〇 八粒
    - 二、〇——二、五 ナシ
    - 二、五貫以上 ナシ
  - (九) 水分吸收率
    - 平均一、二七九三貫 最大 一、七五〇 最小 〇、七六〇
- |       |       |        |
|-------|-------|--------|
| 浸漬時間  | 室 温   | 吸 收 量% |
| 二十四時間 | 二八、九度 | 二〇、七六  |

- (一〇) 百瓦ノ容積 一三〇、五
- (一一) 千粒ノ重量 二〇、四七瓦
- (一二) 千粒ノ容積 一四、七cc
- (一三) 胚膜層ノ厚サ
  - 平均四二、七三八七五ミクロン 最大 四八、一五〇 最小 三五、七七五
- (一四) 胚子窪ノ深サト長サトノ比
  - 平均〇、二五七二 最大 〇、三四二九 最小 〇、二二七三
- (一五) フキチン 定量セズ
- (一六) アミローストアミロペクチン 定量セズ
- (一七) 化學的成份
  - 水 分 一四、〇七〇〇
  - 直接還元糖 一、二一六〇
  - 澱 粉 七二、七七七六
  - 脂 肪 二、二二〇〇
  - 纖 維 〇、七八〇〇
  - 同上ノ無水物 一、四一六四
  - 八四、七七五八
  - 二、五八六〇
  - 〇、九〇八六

酒造米ノ理化學的調査

酒造米ノ理化學的調査

粗蛋白質	七、六二二三	八、八七七八
灰分	一、二二三二	一、四三五五
磷酸	〇、五五二〇	〇、六四三〇

六八 (五九六)

名古屋局 玄米 中越酒造株式會社

(一) 夾雜物 七、五八%

(二) 色澤及外觀 蒿黃色ニシテ稍光澤ニ乏シク粒狀豊肥ナラズ寧ロ中粒ニ屬シ褐色米糝米  
青米ヲ混入ス

(三) 粒ノ整齊

厚サ二、二ミリ以上ノモノ	六	三一、九四瓦	此中ヨリ	十六粒
同 二、〇	同	五二、四二	同	二十六粒
同 一、八	同	一四、八八	同	八粒
同 一、六	同	〇、六〇	同	ナシ
同 一、六	以下ノモノ	〇、一三	同	ナシ
長サ平均五、二三四	最大	五、六五	最小	四、九
巾同 二、九五九	同	三、一五	同	二、七五

(四) 心白米ノ割合 一〇、五〇%

(五) 縦條ノ深サ 平均五一、〇三五ミクロン 最大 六九、二〇 最小 一七、三〇

(六) 比 重 一、四〇八五 溫度 二十七度

(七) 糖 化 力 三五、四七八

(八) 硬 度 五十粒中 一粒

一、〇貫以下 十四粒

一、〇——一、五 三十五粒

一、五——二、〇 ナシ

二、〇——二、五 ナシ

二、五貫以上 最大 一、九七〇 最小 〇、八三〇

平均一、五七四三貫

(九) 水分吸收率 浸漬時間 室 温 吸收量%

二十四時間 二八、七度 二二、二六

酒造米ノ理化學的調査

六九 (五九七)

酒造米ノ理化學的調査

廿〇 (五九八)

- (一〇) 百瓦ノ容積 一二八cc
- (一一) 千粒ノ重量 二二三、七五瓦
- (一二) 千粒ノ容積 一七、〇cc
- (一三) 胚膜層ノ厚サ
  - 平均四五、〇〇〇ミクロン
  - 最大 五一、九七五
  - 最小 四〇、七二五
- (一四) 胚子窪ノ深サト長サトノ比
  - 平均〇、二三二三
  - 最大 〇、二六八五
  - 最小 〇、一九〇一
- (一五) フキチン フキチン燐(P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) 乾燥物百分中 〇、四四三六
- (一六) アミローストアミロペクチン 定量セズ
- (一七) 化學的式分
  - 水 分 一三、二八八〇
  - 直接還元糖 一、七九二〇
  - 澱粉 七一、六一一二
  - 脂肪 二、三八六〇
  - 纖維 〇、九二〇〇

同上ノ無水物

二、〇九五七

八三、七四七三

二、七八三三

一、〇七五九

粗蛋白質

七、六二一三

八、九一二九

灰分

一、一七八二

一、三七七九

磷酸

〇、四二四一

〇、四九六〇

同 玄米 原田徳右衛門

(一) 夾雜物 三三、二三%

(二) 色澤及外觀 灰蒿黄色ニシテ光澤無ク粒狀豊肥ナラズ寧口小粒ニ屬シ粃米、青米褐色

米ノ多色ヲ混入シ外觀美ナラズ

(三) 粒ノ整齊

厚サ二、二ミリ以上ノモノ

二二三、五七瓦

此中ヨリ

十二粒

同 二、〇 同

三九、五八

同

二十粒

同 一、八 同

二八、三九

同

十四粒

同 一、六 同

六、四〇

同

三粒

同 一、六 以下ノモノ

一、九七

同

一粒

長サ平均五、〇七八

最大

五、五

最小

四、三

巾 同 二、九五

同

三、二

同

二、六

酒造米ノ理化學的調査

七一

(五九九)

酒造米ノ理化學的調査

- (四) 必白米ノ割合 三〇、五〇%
- (五) 縦條ノ深サ 平均六四、〇一ミクロン 最大 一〇三、八〇 最小 三四、六〇
- (六) 比重 一、三八一九 溫度 二十七度
- (七) 糖化力 二八、三三六
- (八) 硬度 五十粒中 五粒
- 一、〇貫以下 二十五粒
- 一、〇—一、五 二十粒
- 一、五—二、〇 ナシ
- 二、〇—二、五 ナシ
- 二、五貫以上 ナシ
- 平均一、三七六二貫 最大 一、九三〇 最小 〇、七六五
- (九) 水分吸收率 浸漬時間 室溫 吸收量%
- 二十四時間 二十八、七度 二五、六

- (一〇) 百瓦ノ容積 一三〇、〇cc
- (一一) 千粒ノ重量 二二、五瓦
- (一二) 千粒ノ容積 一六、二cc
- (一三) 胚膜層ノ厚サ 平均四五、九九ミクロン 最大 四九、七二五 最小 四一、四〇
- (一四) 胚子窪ノ深サト長サトノ比 平均〇、二六一八 最大 〇、三二七一 最小 〇、一九六四
- (一五) フチン 定量セズ
- (一六) アミローストアミベクチン 定量セズ
- (一七) 化學的成份 同上ノ無水物

水分	一三、九一四〇
直接還元糖	一、九二四〇
澱粉	七〇、二六八四
脂肪	二、三三六〇
纖維	一、二〇〇〇
水	一三、九一四〇
直接還元糖	一、九二四〇
澱粉	七〇、二六八四
脂肪	二、三三六〇
纖維	一、二〇〇〇

酒造米ノ理化學的調査

粗蛋白質 八、二八六三 九、七二三五  
 灰分 一、二九三二 一、五一四八  
 磷酸 〇、三八〇六 〇、四四六一  
 同 玄米 川島傳六

(一) 夾雜物 二三、五%  
 (二) 色澤及外觀 藁黃色ニシテ稍光澤ニ乏シ粒狀豐肥ナラズ寧口中粒ニ屬シ粃米褐色米及青米ヲ混入ス

(三) 粒ノ整齊  
 厚サ二、二ミリ以上ノモノ 一四、七〇 此中ヨリ 七粒  
 同 二、〇 同 四七、四九 同 二十四粒  
 同 一、八 同 三四、一一 同 十七粒  
 同 一、六 同 三、三〇 同 二粒  
 同 一、六 以下ノモノ 〇、四〇 同 ナシ  
 長サ平均五、二一三ミリ 最大 五、五五 最小 五、〇  
 巾 同 二、九八 同 三、一五 同 二、七

(四) 心白米ノ割合 三〇、九%

(五) 縱條ノ深サ

平均六〇、七六六二五ミクロン

最大 七七、八五 最小 二五、九五

(六) 比重 一、三九三七

温度 二十七度

(七) 糖化力 三四、八四四

(八) 硬度

五十粒中

一、〇貫以下

一粒

一、〇——一、五

二十六粒

一、五——二、〇

二十三粒

二、〇——二、五

ナシ

二、五貫以上

ナシ

平均一、四五一五貫

最大 一、八七〇

最小 〇、九四〇

(九) 水分吸收率

浸漬時間

室温

吸收量%

二十四時間

二八、七度

二五、三二



- (一〇) 百瓦ノ容積 一二五、五cc
- (一一) 千粒ノ重量 二二、八五瓦
- (一二) 千粒ノ容積 一六、五cc
- (一三) 胚膜層ノ厚サ  
平均四六、八七八七五ミクロン 最大 五二、七二五 最小 四二、九七五
- (一四) 胚子窪ノ深サト長サトノ比  
平均〇、二四七四 最大 〇、三二三〇 最小 〇、一八三三
- (一五) フキチン 定量セズ
- (一六) アミローストアミロペクチン 定量セズ
- (一七) 化學的成分 同上ノ無水物
- 水分 一三、〇六八〇
- 直接還元糖 一、四一六〇
- 澱粉 七二、六五五二 八三、八四一九
- 脂肪 二、四八四〇 二、八六六五
- 纖維 〇、八四五〇 〇、九七五一

粗蛋白質 七、八七五〇 九、〇八七五  
 灰分 一、四八二二 一、七二〇四  
 燐酸 〇、四八四二 〇、五五八八

廣島局 玄米 木村靜彦

- (一) 夾雜物 一〇、七五%
- (二) 色澤及外觀 淡藁黄蠟色ニシテ光澤アリ粒狀豊肥大粒ニシテ糝米青米褐色米ヲ混入ス
- (三) 粒ノ整齊  
厚サ二、二ミリ以上ノモノ 六六、四七瓦 此中ヨリ 三十三粒  
 同 二、〇 同 二七、九〇 同 十四粒  
 同 一、八 同 五、〇〇 同 三粒  
 同 一、六 同 〇、四四 同 ナシ  
 同 一、六 以下ノモノ 〇、一七 同 ナシ  
 長サ平均五、三九五ミリ 最大 五、八五 最小 四、九〇  
 巾 同 三、〇〇七 同 三、一五 同 二、五五
- (四) 心白米ノ割合 四二、七〇%

酒造米ノ理化學的調査

(五) 縦條ノ深サ

平均五一、四六七五ミクロン 最大 六九、〇〇 最小 二五、九五

(六) 比 重 一、三九八六 温度 二十七度

(七) 糖 化 力 三五、〇四四

(八) 硬 度 五十粒中 十一粒

一、〇貫以下 三十二粒

一、〇—一、五 七粒

一、五—二、〇 ナシ

二、〇—二、五 ナシ

二、五貫以上 最大 一、九五〇 最小 〇、六七〇

平均一、一六二三貫

(九) 水分吸收率

浸漬時間 室 温 吸收量%

二十四時間 二八、七度 二四、〇二

(一〇) 百瓦ノ容積 一二四、五cc

(十一) 千粒ノ重量 二六、五二瓦

(十二) 千粒ノ空積 一九、〇cc

(十三) 胚膜層ノ厚サ

平均四八、五四三七五ミクロン 最大 五六、四七五 最小 四二、五二五

(十四) 胚子窪ノ深サト長サトノ比

平均〇、二四七一 最大 〇、三二二五 最小 〇、一八一八

(十五) フキチン 乾燥物百分中

フキチン燐(P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) 〇、三七六〇

(十六) アミローストアミロペクチン 定量セズ

(十七) 化學的成分析

水 分 一三、〇三五〇

直接還元糖 一、二一六〇 同上ノ無水物 一、四〇二三

澱 粉 七三、二八九六 八四、五一五九

脂 肪 二、一五六〇 二、四八六三

纖 維 一、五〇〇〇 一、七二九八

酒造米ノ理化學的調査

粗蛋白質 七、四五五〇 八、五九七〇  
 灰分 一、一〇〇三 一、二六八八  
 磷酸 〇、四五七八 〇、五二七九  
 同 玄米 大藤直平

(一) 夾雜物 一四、八五%

(二) 色澤及外觀 淡藁黃蠟色ニシテ光澤アリ粒狀豐肥大粒ニシテ糝米褐色米青米ヲ混入ス

(三) 粒ノ整齊

厚サ二、二ミリ以上ノモノ 六〇、二五瓦 此中ヨリ 三十粒

同 二、〇 同 二九、八三 同 十五粒

同 一、八 同 九、二四 同 五粒

同 一、六 同 〇、五六 同 ナシ

同 一、六 以下ノモノ 〇、一一 同 ナシ

長サ平均五、三五五ミリ 最大 五、七〇 最小 四、九五

巾 同 三、〇六六 同 三、二五 同 二、九〇

(四) 心白米ノ割合 五九、〇%

(五) 縱條ノ深サ

平均五、七九二五ミクロン 最大 一〇三、八〇 最小 三四、六〇

(六) 比 重 一、四〇八五 温度 二十七度

(七) 糖化力 三八、三二〇

(八) 硬 度 五十粒中 八粒

一、〇貫以下 二十七粒

一、〇—一、五 十二粒

一、五—二、〇 三粒

二、〇—二、五 ナシ

二、五貫以上 平均一、三七七五貫 最大 二、二〇〇 最小 〇、七五〇

(九) 水分吸收率 浸漬時間 室 温 吸收量%

二十四時間 二八、六度 二四、四六

(十) 百瓦ノ容積 一二三セ

酒造米ノ理化學的調査

(二) 千粒ノ重量 二五、九五瓦

(三) 千粒ノ容積 一八、五cc

(三) 胚膜層ノ厚サ

平均四六、四〇六二五ミクロン 最大五一、〇七五 最小四〇、四〇

(四) 胚子窪ノ深サト長サトノ比

平均〇、二五八五 最大 〇、三三〇四 最小 〇、一一六五

(五) フキチン

乾燥物百分中  
フキチン燐(P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)  
〇、三八四七

(六) アミローストアミロペクチン

定量セズ

(七) 化學的成分

同上ノ無水物

水 分 一三、一〇二〇

直接還元糖 〇、九四〇〇

澱 粉 七三、〇二六〇

脂 肪 二、二七四〇

纖 維 一、一〇〇〇

一、〇九四〇

八四、九九三七

二、六四六七

一、二八〇三

粗蛋白質

七、四五五〇

八、六七六七

灰 分

一、一二四三

一、三〇八六

磷 酸

〇、四五〇八

〇、五二四七

本所 白米 甲

(一) 夾 雜 物 二、六五%

(二) 色澤及外觀 白色硝子様ニシテ光澤ヨク粒狀豐肥大粒ニ屬シ磨擦米ニシテ往々不透明ナル粃米ヲ混入スルモ其ノ量極メテ少クシテ外觀美ナリ

(三) 粒ノ整齊

厚サ二、二ミリ以上ノモノ 六九、九瓦 此中ヨリ 三十五粒

同 二、〇 同 二七、三 同 十四粒

同 一、八 同 二、四五 同 一粒

同 一、六 同 〇、一五 同 ナ

同 一、六以下ノモノ 〇、一〇 同 ナ

長サ平均五、三二三ミリ 最大 五、七五 最小 四、九五

巾 同 三、〇四六 同 三、二五 同 二、八〇

酒造米ノ理化學的調査

八三 (六一一)

- (四) 心白米ノ割合 八六、四二%
  - (五) 縦條ノ深サ  
平均三四、八一六二五ミクロン 最大 六九、二〇 最小 八、六五
  - (六) 比重 一、四二八五 温度 二十五、五度
  - (七) 糖化力 二二、七一一
  - (八) 硬 度 五十粒中  
一、〇貫以下 四六粒  
一、〇——一、五 四粒  
一、五——二、〇 ナシ  
二、〇——二、五 ナシ  
二、五貫以上 ナシ
  - (九) 水分吸收率 平均〇、七九七九貫 最大 一、一四〇 最小 〇、五二五
- | 浸漬時間  | 室 温   | 吸 收 量% |
|-------|-------|--------|
| 二 時 間 | 二八、七度 | 一九、九   |

- (一〇) 百瓦ノ容積 一二〇 cc
  - (一一) 千粒ノ重量 二五、四五瓦
  - (一二) 千粒ノ容積 一八、八 cc
  - (一三) フキチン  
風乾物百分中(フキチン燐)  
腹白粒 〇、〇二五九  
心白粒 〇、〇二三七  
硝子粒 〇、〇二三七
  - (一四) アミローストアミロペクチン 八〇度ニ於ケルアミロース二一、七九%  
アミロース四六、六二% アミロペクチン五三、三八%
  - (一五) 化學的成分 同上ノ無水物
- | 水 分     | 直接還元糖   | 澱 粉     | 脂 肪    | 粗 蛋 白 質 | 纖 維    |
|---------|---------|---------|--------|---------|--------|
| 一三、二七二〇 | 〇、四六四〇  | 七八、二七八四 | 〇、二九〇〇 | 六、六九三八  | 〇、四四五〇 |
| 〇、五三六七  | 九〇、五二四二 | 〇、三三五四  | 七、七四一〇 | 〇、五一四二  |        |

酒造米ノ理化學的調査

同  
白米 乙

灰 分 〇、三〇一一  
〇、三四八二  
燐 酸 〇、一七九四  
〇、二〇七五

(一) 夾 雜 物 三、二七%

(二) 色澤及外觀 甲ニ同シ

(三) 粒ノ整齊

厚サ二、二ミリ以上ノモノ 四八、一 此中ヨリ 二十四粒

同 二、〇 同 四二、一五 同 二十一粒

同 一、八 同 九、二五 同 五、五粒

同 一、六 同 〇、四二 同 ナシ

同 一、六 以下ノモノ 〇、〇五 同 ナシ

長サ平均五、二一三ミリ 最大 五、六五 最小 四、七〇

巾 同 二、九四九 同 三、一五 同 二、五五

(四) 心白米ノ割合 六三、二八%

(五) 縱條ノ深サ

平均二七、六三六七五 最大 五一、九〇 最小 五、一九

(六) 比 重 一、四四九三 温度 二五、五度

(七) 糖 化 力 二四、六三九

(八) 硬 度 五十粒中

一、〇貫以下 四十三粒

一、〇——一、五 七粒

一、五——二、〇 ナシ

二、〇——二、五 ナシ

二、五貫以上 ナシ

平均〇、七七五貫 最大 一、二四〇 最小 〇、五二五

九) 水分吸收率

浸漬時間 室 温 吸收量%

二時間 二八、九 二〇、〇八

(一〇) 百瓦ノ容積 一一九、cc

(一一) 千粒ノ重量 二二、七五瓦

酒造米ノ理化學的調査

酒造米ノ理化學的調査

(三) 千粒ノ容積 一六、六cc

(三) フキチン フキチン燐(P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) 腹白粒 〇、〇五九三

風乾物百分中 心白粒 〇、〇五二〇

硝子粒 〇、〇五五九

乾燥物百分中 〇、〇六一五

(四) アミローストアミロペクチン 八〇度ニ於ケルアミロース二二、九八%

アミロース四六、一五% アミロペクチン五三、八五%

(五) 化學的成分 同上ノ無水物

水分 一三、二二三〇

直接還元糖 〇、五三六〇 〇、六一八八

澱粉 七八、二二七六 九〇、三〇〇〇

脂肪 〇、三七〇〇 〇、四二七二

纖維 〇、六二二五 〇、七一八七

粗蛋白質 六、五二七五 七、五三五八

灰分 〇、三四六一 〇、三九九六

燐酸 〇、一八四二 〇、二一二七

同 白米 丙

(一) 夾雜物 五、四二%

(二) 色澤及外觀 微褐色硝子様ニシテ光澤アリ粒狀豊肥ナラズ中粒ニ屬シ磨擦米ニシテ往々不透明ナル秕米ヲ混入ス

(三) 粒ノ整齊 厚サ二、二ミリ以上ノモノ 二七、八瓦 此中ヨリ 十一粒

同 二、〇 同 五七、九 同 二十九粒

同 一、八 同 一三、二二 同 六粒

同 一、六 同 〇、九五 同 一粒

同 一、六 以下ノモノ 〇、一一 同 ナシ

長サ平均五、一二四 最大 五、六〇 最小 四、五五

巾 同 二、九二六 同 三、一〇 同 二、四〇

(四) 心白米ノ割合 一六、四%

(五) 縦條ノ深サ

酒造米ノ理化學的調査

酒造米ノ理化學的調査

九〇 (六一八)

平均三四、三八三七五ミクロン 最大 五一、九〇 最小 一七、三〇

(六) 比 重 一、四二八五 溫度 二五、五度

(七) 糖 化 力 二九、四七五

(八) 硬 度 五十粒中 五〇粒

一、〇貫以下 五〇粒 同 同 同 同

一、〇——一、五 ナ シ 同 同 同 同

一、五——二、〇 ナ シ 同 同 同 同

二、〇——二、五 ナ シ 同 同 同 同

二、五貫以上 ナ シ 同 同 同 同

(九) 水分吸收率 平均〇、六八一八貫 最大 〇、九〇〇 最小 〇、五二五

浸漬時間 室 溫 吸 收 量%

二時間 二八、九度 一六、六六

(一〇) 百瓦ノ容積 一二〇、五cc

(一一) 千粒ノ重量 二一、八瓦

(一二) 千粒ノ容積 一五、三cc

(一三) フキチン 定量セズ

(一四) アミローストアミロペクチン 八〇度ニ於ケルアミロース二三、九四%

アミロース四六、四四% アミロペクチン五三、五六%

(一五) 化學的成分 同上ノ無水物

水	分	一四、〇五〇〇
直接還元糖		〇、五〇〇〇
澱粉	粉	七七、二三八〇
脂	肪	〇、二八六〇
纖	維	〇、三〇六〇
粗蛋白質		七、二八八八
灰	分	〇、二九四一
磷	酸	〇、一七五二

大阪局 白米 黒田庄品評會

(一) 夾 雜 物 六、一%

酒造米ノ理化學的調査



酒造米ノ理化學的調査

九三 (本二〇)

(二) 色澤及外觀 白色硝子様ニシテ光澤ニ富ミ粒形豊肥大粒ニ屬シ磨擦米ニシテ往々不透  
明ナル粃米ヲ混入スルモ外觀美ナリ

(三) 粒ノ整齊。

厚サ二、二ミリ以上ノモノ 一四、三二瓦 此中ヨリ 七粒

同 二、〇 同 五、五一 同 二十六粒。

同 一、八 同 三三、四五 同 十七粒

同 一、六 同 〇、八二 同 ナシ

同 一、六ミリ以下ノモノ ナシ 同 ナシ

長サ平均五、二三一ミリ 最大 五、六五 最小 四、八〇

巾同 三、〇〇八 同 三、二五 同 二、七〇

(四) 心白米ノ割合 八五、〇%

(五) 縦條ノ深サ

平均四六、四九三七五ミクロン 最大 六九、二〇 最小 一七、三〇

(六) 比重 重 一、四四九三 温度 二十六度

心白米 一、四二一四 同 二十七度

(七) 糖化力 一九、二二三

(八) 硬度 五十粒中

一、〇貫以下 四十二粒

一、〇—一、五 八粒

一、五—二、〇 ナシ

二、〇—二、五 ナシ

二、五貫以上 ナシ

平均〇、八四六九貫 最大 一、二五五 最小 〇、五五〇

(九) 水分吸收率

浸漬時間 室温 吸收量%

二時間 二九、三度 二〇、八六

(一〇) 百瓦ノ容積 一一六cc

(一一) 千粒ノ重量

完全粒 二二、三九瓦

心白米 二四、二九

酒造米ノ理化學的調査

酒造米ノ理化學的調査

(三) 千粒ノ容積

完 全 粒 一五、四 cc

心 白 米 一六、九 cc

(三) フキチン

フキチン磷 (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)

乾燥物百分中 〇、〇二八五

(二四) アミローストアミロペクチン 八〇度ニ於ケルアミロース二二、三二%

アミロース四六、六八% アミロペクチン五三、三二%

(二五) 化學的成分

同上ノ無水物

水 分 一三、一〇三〇

直接還元糖 〇、三九二〇

〇、四五七四

澱 粉 七七、四七九二

九〇、四〇四七

脂 肪 〇、一六〇〇

〇、一八六七

纖 維 〇、七七〇〇

〇、八九八五

粗蛋白質 六、六〇六三

七、七〇八四

灰 分 〇、二九五二

〇、三四四三

磷 酸 〇、一六五〇

〇、一九二五

同 白米 上久米

(二) 夾 雜 物 五、八四

(二) 色澤及外觀 前同様

(三) 粒ノ整齊

厚サ二、二ミリ以上 二三、四五瓦

此中ヨリ 十二粒

同 二、〇 同 四七、五五

同 二十四粒

同 一、八 同 二八、一八

同 十四粒

同 一、六 同 〇、七二

同 ナ シ

同 一、六 以下ノモノ ナ シ

同 ナ シ

長サ平均五、一五二ミリ 最大 五、五五

最小 四、七五

巾 同 二、九八 同 三、一五

同 二、七〇

(四) 心白米ノ割合 七四、四八%

(五) 縦條ノ深サ

平均四一、九五二五ミクロン

最大 七七、八五

最小 一七、三〇

酒造米ノ理化學的調査

- (六) 比 重 一、四四九三 温度 二六度
- (七) 糖 化 力 二一、六七九
- (八) 硬 度 五十粒中  
四十粒  
十粒  
ナシ  
ナシ  
ナシ  
二、五貫以上  
平均〇、八六二九貫 最大 一、二五〇貫 最小 〇、五四〇
- (九) 水分吸收率 浸漬時間 室 温 吸 收 量 %  
二時間 二九、三度 二〇、三〇
- (一〇) 百瓦ノ容積 一一三、五cc
- (一一) 千粒ノ重量 二二、六八瓦
- (一二) 千粒ノ容積 一五、九cc

(一三) フキチン

定量セズ

(一四) アミローストアミロペクチン 八〇度ニ於ケルアミロース二一、五六%

アミロース四六、二三% アミロペクチン五三、七七%

(一五) 化學的成分

同上ノ無水物

水 分	一三、〇五六〇	〇、四五六八
直接還元糖	〇、三九六〇	九〇、九二三四
澱 粉	七八、九二〇〇	〇、一七九九
脂 肪	〇、一五六〇	〇、三九八〇
纖 維	〇、三四五〇	七、六二〇七
粗蛋白質	六、六〇六三	〇、三一一六
灰 分	〇、二七〇一	〇、一九七四
磷 酸	〇、一七〇一	

同 白米 秋津

(一) 夾 雜 物 五、三八%

(二) 色 澤 及 外 觀

酒造米ノ理化學的調査

前 同 様

(三) 粒ノ整齊

厚サ二、二ミリ以上ノモノ 三五、四五瓦 此中ヨリ 十八粒

同 二、〇 同 四四、四 同 二十二粒

同 一、八 同 一九、六 同 十粒

同 一、六 同 〇、五五 同 ナシ

同 一、六 以下ノモノ ナシ 同 ナシ

長サ平均五、一五五ミリ 最大 五、五五 最小 四、七〇

巾 同 二、九八五 同 三、二五 同 二、七〇

(四) 心白米ノ割合 五四、五六%

(五) 縦條ノ深サ 平均四八、二三三七五ミクロン 最大 七七、八五 最小 二五、九五

(六) 比 重 一、四三八八 温度 二六度

(七) 糖 化 力 一七、二六七

(八) 硬 度 五十粒中

一、〇貫以下 四十三粒  
一、〇——一、五 七粒  
一、五——二、〇 ナシ  
二、〇——二、五 ナシ  
二、五貫以上 ナシ  
平均〇、八三九二貫 最大 一、二五〇 最小 〇、五七五

(九) 水分吸收率

浸漬時間 室 温 吸收量%

二時間 二九、二度 一九、六

(一〇) 百瓦ノ容積 一一二cc

(一一) 千粒ノ重量 二三、瓦

(一二) 千粒ノ容積 一六、二五cc

(一三) フキチン 定量セズ

(一四) アミローストアミロペクチン 八〇度ニ於ケルアミロース二三、三九%

アミロース四六、九八% アミロペクチン五三、〇二%

酒造米ノ理化學的調査

酒造米ノ理化學的調査

一〇〇

(六二八)

(二五) 化學的成分

同上ノ無水物

水分	一三、四七五〇	〇、四七二六
直接還元糖	〇、四〇八〇	九一、〇六八七
澱粉	七八、六一六八	〇、二二九四
脂肪	〇、一九八〇	〇、四五一八
纖維維	〇、三九〇〇	七、四六〇〇
粗蛋白質	六、四四〇〇	〇、三一七五
灰分	〇、二七四一	〇、一八五二
磷酸	〇、一五九九	

熊本局 白米 山口義六

(一) 夾 雜 物 二〇、六七%

(二) 色澤及外觀 茶褐白色ニシテ光澤ニ乏シク粒狀豐肥ナラス中粒ニ屬シ半磨米ニシテ往々糲米ヲ混入シ外觀美ナラズ

(三) 粒ノ整齊

厚サ二、二ミリ以上ノモノ 一二、四五瓦 此中ヨリ 六 粒

同 二、〇 同	四一、四九	同	二十一粒
同 一、八 同	四〇、四五	同	二十粒
同 一、六 同	四、二〇	同	二粒
同 一、六ミリ以下ノモノ	一、三六	同	一粒
長サ平均五、〇三八ミリ	最大 五、四〇	最小 四、五五	
巾 同 二、九五三	同 三、一五	同 二、七〇	

(四) 心白米ノ割合 二四、四四%

(五) 縱條ノ深サ

平均四六、七一〇ミクロン 最大 六九、二〇 最小 一七、三〇

(六) 比 重 一、四三八八 溫度 二六、五度

(七) 糖 化 力 一九、八七五

(八) 硬 度 五十粒中

一、〇貫以下

三十五粒

一、〇——一、五

十 五

一、五——二、〇

ナ シ

酒造米ノ理化學的調査

一〇一

(六二九)

二、〇——二、五

ナ シ

二、五貫以上

ナ シ

平均〇、九二七八貫

最大 一、三五〇

最小 〇、六一〇

(九) 水分吸收率

浸漬時間

室 温

吸收量%

二時間

二九、二度

一九、五二

(一〇) 百瓦ノ容積 一二〇、五cc

(一一) 千粒ノ重量 二一、一九瓦

(一二) 千粒ノ容積 一五、cc

(一三) フキチン フキチン燐(OP<sub>2</sub>P)

乾燥物百分中 〇、〇六七二

(一四) アミローストアミロペクチン 八〇度ニ於ケルアミロース二三、〇〇%

アミロース四七、四五% アミロペクチン五二、五五%

(一五) 化學的成份

水分

一一、九七四〇

同上ノ無水物

直接還元糖

〇、三〇〇〇

〇、三四六八

澱粉

七七、二七四〇

八九、三三三六

脂肪

〇、二五二〇

〇、二九一三

纖維

〇、五三五〇

〇、六一八五

粗蛋白質

七、六二二三

八、八一七〇

灰分

〇、五一八二

〇、五九九一

燐酸

〇、二六五二

〇、三〇六六

同 白米 吉村彦太郎

(一) 夾 雜 物 一七、四三%

(二) 色澤及外觀 微茶褐色白色ニシテ光澤アリ粒狀豊肥寧口中粒磨擦米ニシテ往々不透明ナル糲米ヲ混入ス

(三) 粒ノ整齊

厚サ二、二ミリ以上ノモノ

三七、九二

此中ヨリ

十九粒

同 二、〇 同

五二、〇〇

同

二十六粒

同 一、八 同

六、三三

同

三粒

酒造米ノ理化學的調査

1011 (六三〇)

酒造米ノ理化學的調査

104 (六三三)

- 同 一、六 同 三、四〇 同 二粒
- 同 一、六 以下ノモノ 〇、三四 同 ナシ
- 長サ平均五、〇六七ミリ 最大 五、二五 最小 四、四五
- 巾 同 二、九八五 同 三、二五 同 二、六〇
- (四) 必白米ノ割合 三四、八%
- (五) 縦條ノ深サ 平均三四、一六七五ミクロン 最大 五、一九〇 最小 八、六五
- (六) 比 重 一、四三八八 温度 二八度
- 必 白 米 一、四一八四 同 同
- (七) 糖 化 力 二九、七二七
- (八) 硬 度 五十粒中 三十二粒
- 一、〇貫以下 十八粒
- 一、〇—一、五 ナシ
- 一、五—二、〇 ナシ
- 二、〇—二、五 ナシ

二、五貫以上

ナシ

平均〇、九三九九貫 最大 一、四〇〇 最小 〇、五六五

(九) 水分吸收率

浸漬時間

室 温

吸 收 量%

二 時 間

二九、三度

二〇、四〇

(一〇) 百瓦ノ容積

一一一 cc

(一一) 千粒ノ重量

完 全 粒 二〇、三〇瓦

(一二) 心 白 米 二一、三七瓦

(一三) 千粒ノ容積

完 全 粒 一四、九 cc

心 白 米 一五、〇 cc

(一四) フキチン フキチン(P.P.)

乾燥物百分中 〇、〇三七八

(一五) アミロース アミロペクチン

八〇度ニ於ケルアミロース 二二、〇一%

酒造米ノ理化學的調査

一〇五

(六三三)

アミロース 四七、四五% アミロペクチン 五二、五五%

(二五) 化學的成份

同上ノ無水物

水	分	一二、八二四〇	〇、二八五一
直接還元糖		〇、二四八〇	九〇、七三〇六
澱粉		七八、九二二八	〇、一七〇一
脂肪		〇、一四八〇	〇、二四七二
纖維		〇、二一五〇	八、〇八七五
粗蛋白質		七、〇三五〇	〇、四七九五
灰分		〇、四一七一	〇、一九九三
磷酸		〇、一七三四	

同 白米 田代元一

(一) 夾雜物 一二、九九%

(二) 色澤及外觀 白色硝子様ニシテ光澤アリ粒狀豐肥寧口中粒ニ屬シ磨擦米ニシテ往々不透明ナル糝米ヲ混入スルモ外觀美ナリ

(三) 粒ノ整齊

厚サ二、二ミリ以上ノモノ	四三、五五瓦	此中ヨリ	二十二粒
同 二、〇	同 四四、〇五	同	二十二粒
同 一、八	同 一一、四三	同	六粒
同 一、六	同 〇、五二	同	ナシ
同 一、六	以下ノモノ 〇、三五	同	ナシ
長サ平均四、九六四	最大 五、二五	最小 四、六〇	
巾 同 三、〇一	同 三、一五	同 二、七〇	
(四) 心白米ノ割合 三五、五%			
(五) 縦條ノ深サ			
平均三〇、四九一二五ミクロン	最大 五一、九〇	最小 一七、三〇	
(六) 比 重 一、四四九三	溫度 二六、五度		
(七) 糖 化 力 二九、七一一			
(八) 硬 度	五十粒中		
	一、〇貫以下		
	一、〇——一、五		
		三十二粒	
		十八粒	



一、五——二、〇  
 ナシ  
 二、〇——二、五  
 ナシ  
 二、五貫以上  
 ナシ  
 平均〇、九三六貫 最大 一、三三五 最小 〇、五五五  
 (九) 水分吸收率

浸漬時間 溫度 吸收量%  
 二時間 二九、四度 一九、三四

- (一〇) 百瓦ノ容積 一一九cc
- (一一) 千粒ノ重量 二二、七三瓦
- (一二) 千粒ノ容積 一六、〇cc
- (一三) フキチン フキチン燐(P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)  
 乾燥物百分中 〇、〇一七〇
- (一四) アミローストアミロペクチン 八〇度ニ於ケルアミロース 二二、六一%  
 アミロース 四六、五〇% アミロペクチン 五三、五〇%
- (一五) 化學的成分 同上ノ無水物

水分	一二、五八四〇	〇、五三〇六
直接還元糖	〇、四六四〇	九〇、九三三三
澱粉	七八、九五五二	〇、一五三二
脂肪	〇、一三四〇	〇、二五一六
纖維維	〇、二二〇〇	八、三三五三
粗蛋白質	七、二八八八	〇、四一五二
灰分	〇、三八三一	〇、二七九一
磷酸	〇、二四四一	

丸龜局 白米 林田酒造株式會社

(一) 夾雜物 九、一三%

(二) 色澤及外觀 灰白色ニシテ光澤ニ乏シ粒狀豐肥中粒ニ屬シ半磨米ニシテ往々糝米ヲ混入ス

(三) 粒ノ整齊  
 厚サ二、二ミリ以上ノモノ 三二、三八 此中ヨリ 十六粒  
 同 二、〇ミリ以上 五〇、九七 同 二十五粒

酒造米ノ理化學的調査

酒造米ノ理化學的調査

一一〇 (六三八)

- 同 一、八 同 一六、四〇 同 八粒
- 同 一、六 同 〇、二四 同 ナシ
- 同 一、六 以下ノモノ ナシ 同 ナシ
- 長サ平均五、〇三九ミリ 最大 五、二五 最小 四、七〇
- 巾 同 三、〇一一 同 三、二〇 同 二、七〇
- (四) 心白米ノ割合 六六、八八%
- (五) 縦條ノ深サ . 平均四三、四六六二五ミクロン 最大 七七、八五 最小 一七、三〇
- (六) 比 重 一、四四三二 溫度 二七度
- (七) 糖 化 力 一七、六六九
- (八) 硬 度 五十粒中 二十粒 三十粒 ナシ
- 一、〇貫以下
- 一、〇—一、五
- 一、五—二、〇
- 二、〇—二、五

二、五貫以上

ナシ

平均一、一二貫

最大 一、四九〇

最小 〇、六七〇

(九) 水分吸收率

浸漬時間

室

温

吸收量%

二時間

三〇度

二一、二六

(一〇) 百瓦ノ容積 一一九cc

(一一) 千粒ノ重量 二二、三四瓦

(一二) 千粒ノ容積 一五、四cc

(一三) フホチン フホチン燐(P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)

乾燥物百分中 〇、〇九二八

(一四) アミロース アミローストアミロペクチン 八〇度ニ於ケルアミロース 二二、二二%

アミロース 四六、九二% アミロペクチン 五三、〇八%

(一五) 化學的成分

同上ノ無水物

水 分

一三、四〇一〇

直接還元糖

〇、五〇六〇

〇、五九三五

酒造米ノ理化學的調査

一一一

(六三九)

澱粉	七七、二二二六	九〇、五八三五
脂肪	〇、三五八〇	〇、四一九九
纖維	〇、二七六〇	〇、三三三七
粗蛋白質	六、三五二五	七、四五〇六
灰分	〇、五三六一	〇、六二八七
磷	〇、二〇九二	〇、二四五四

同 白米 岡酒造合名會社

(一) 夾雜物 四七、七八%

(二) 色澤及外觀 白色ニシテ光澤ニ乏シ粒狀豐肥寧口大粒ニ屬シ半磨米ニシテ往々糝米ヲ混入ス

(此白米ハ玄米ト同名異物ナリ)

(三) 粒ノ整齊

厚サ二、二ミリ以上ノモノ	二八、〇九五	此中ヨリ	十四粒
同 二、〇	四四、〇一	同	二十二粒
同 一、八	二六、三一	同	十三粒

同 一、六 同

一、四〇

同

一粒

同 一、六ミリ以下ノモノ

〇、〇八

同

ナシ

長サ平均五、一八三ミリ

最大 五、五〇

最小 四、七

巾 同 二、九九九

同 三、二〇

同 二、七五

(四) 心白米ノ割合 五六、一%

(五) 縦條ノ深サ

平均五三、一九七五ミクロン

最大 一〇三、八〇 最小 二五、九五

(六) 比重 一、四四三二

温度 二七度

(七) 糖化力 一四、八二七

(八) 硬 度

五十粒中

一、〇貫以下

二十六粒

一、〇——一、五

二十四粒

一、五——二、〇

ナシ

二、〇——二、五

ナシ

二、五貫以上

ナシ

酒造米ノ理化學的調査

平均〇、九九五四貫

最大 一、四七〇

最小 〇、五三〇

一一四

(六四二)

(九) 水分吸收率

浸漬時間

室 温

吸收量%

二時間

二九、九度

一八、三〇

(一〇) 百瓦ノ容積 一一三、五cc

(一一) 千粒ノ重量 一一三、四〇瓦

(一二) 千粒ノ容積 一六、一cc

(一三) フキチン フキチン燐(PO<sub>2</sub>)

乾燥物百分中 〇、〇三二四

(一四) アミローストアミロペクチン

八〇度ニ於ケルアミロース 二二、八六%

アミロース 四六、五四%

アミロペクチン 五三、四六%

(一五) 化學的成分

水分

一四、一三〇〇

同上ノ無水物

直接還元糖

〇、三四八〇

〇、四〇五九

澱粉

七七、二三〇八

九〇、〇三三九

脂 肪

〇、一二八〇

〇、一四九二

纖 維

〇、五〇〇〇

〇、五八二九

粗蛋白質

七、一一三八

八、二九三一

灰 分

〇、四五九一

〇、五三五二

磷 酸

〇、一九三九

〇、二二六一

同 白米 八木酒造部

(一) 夾 雜 物 七、〇七%

(二) 色澤及外觀 前同様ニシテ寧口中粒ニ屬ス

(三) 粒ノ整齊

厚サ二、二ミリ以上ノモノ 三四、三九瓦

此中ヨリ

十七粒

同 二、〇 同

四四、八八

同

二十三粒

同 一、八 同

二〇、一八

同

十粒

同 一、六 同

〇、三八

同

ナシ

同 一、六 以下ノモノ

〇、〇二

同

ナシ

長サ平均五、二〇六ミリ

最大 五、六五

最小

四、五〇

酒造米ノ理化學的調査

一一五

(六四三)

酒造米ノ理化學的調査

一一六

(六四四)

巾 同 三、二〇

同

三、二〇

同

二、六〇

(四) 心白米ノ割合 六九、六八%

(五) 縦條ノ深サ

平均三六、七六二五ミクロン

最大 七七、八五

最小 八、六五

(六) 比 重 一、四三八八

溫度 二十七度

(七) 糖 化 力 一七、九三七

(八) 硬 度

五十粒中

一、〇貫以下

十八粒

一、〇——一、五

二十四粒

一、五——二、〇

八粒

二、〇——二、五

ナシ

二、五貫以上

ナシ

平均一、一五九三貫

最大 一、八〇〇

最小 〇、五三〇

(九) 水分吸收率

浸漬時間

室 温

吸收量%

二時間

二九、七度

二〇、四四

(一〇) 百瓦ノ容積 一一三三cc

(二) 千粒ノ重量 二三、四四瓦

(三) 千粒ノ容積 一六、三三

(三) フキチン フキチン燐(P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)

乾燥物百分中 〇、〇一二九

(四) アミローストアミロペクチン 八〇度ニ於ケルアミロース 二一、一六%

アミロース 四六、一九% アミロペクチン 五三、八一%

(二五) 化學的成份

同上ノ無水物

水

分 一三、二七〇〇

直接還元糖

〇、二三八〇

〇、二七七〇

澱 粉

七七、四七三八

九〇、一七四七

脂 肪

〇、二二四〇

〇、二六〇七

纖 維

〇、三五五〇

〇、四一三二

粗蛋白質

七、二〇一三

八、三八一九

酒造米ノ理化學的調査

一一七

(六四五)

灰	分	〇、四二三一	〇、四九二五
燐	酸	〇、一六〇六	〇、一八六九

仙臺局 白米 龜ノ尾

(一) 夾 雜 物 七、五%

(二) 色澤及外觀 微褐白色硝子様ニシテ稍光澤ニ乏シ粒狀豐肥ナラズ寧口中粒ニ屬シ磨擦米ニシテ往々糝米ヲ混入ス

(三) 粒ノ整齊

厚磨	二、二ミリ以下ノモノ	三四、七七瓦	此中ヨリ	十七粒	
同	二、〇	同	同	二十粒	
同	一、八	同	同	十二粒	
同	一、六	同	同	一粒	
同	一、六	同	同	ナシ	
同	一、六	以下ノモノ	〇、三五	同	
長サ平均	四、八五三ミリ	最大	五、三五	最小	四、二五〇
中	同	二、九六七	同	三、一五	同
(四)	心白米ノ割合	四三、〇八%			

(五) 縦條ノ深サ

平均四一、五二ミクロン 最大 八六、五〇 最小 一七、三〇

(六) 比 重 一、四四三四 温度 二六、七度

心 白 米 一、四三八八 同 二七、五度

(七) 糖 化 力 三二、七四六

(八) 硬 度 五十粒中

一、〇貫以下	十二粒
一、〇—一、五	三十六粒
一、五—二、〇	二粒
二、〇—二、五	ナシ
二、五貫以上	ナシ
平均一、一二四貫	最大 一、六五〇 最小 〇、五八〇

(九) 水分吸收率

浸漬時間	室 温	吸收量%
二 時 間	二九、六度	一八、四

酒造米ノ理化學的調査

- (一〇) 百瓦ノ容積 一一七cc
- (一一) 千粒ノ重量
  - 完全粒 二一、六二瓦
  - 心白米 二三、五五瓦
- (一二) 千粒ノ容積
  - 完全粒 一五、二cc
  - 心白米 一六、四cc
- (一三) フキチン フキチン燐(P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)
  - 風乾物百分中
    - 腹白粒 〇、〇二八九
    - 心白粒 痕跡
    - 硝子様 〇、〇二八九
- (一四) 乾燥物百分中 〇、〇二八五
  - アミローストアミロペクチン 八〇度ニ於ケルアミロース 二二、〇九%
  - アミロース 四六、八四% アミロペクチン 五三、一六%
- (一五) 化學的成分
  - 水 分 一四、〇三九〇
  - 同上ノ無水物

直接還元糖	〇、三四四〇	〇、四〇二〇
澱粉	七七、五三〇四	九〇、五九五三
脂肪	〇、三五八〇	〇、四一八三
纖維維	〇、一九五〇	〇、二二七九
粗蛋白質	六、七八一三	七、九二四〇
灰分	〇、三七〇一	〇、四三二五
燐酸	〇、一八四三	〇、二二五四

同 白米 普通坊主

(一) 夾雜物 一五、八九%

(二) 色澤及外觀 微褐白色硝子様ニシテ稍光澤アリ腹白米多ク粒狀豊肥ナラズ中粒ニ屬シ 磨擦米ニシテ往々糝米ヲ混入ス

- (三) 粒ノ整齊
    - 厚サ二、二ミリ以上ノモノ 三八、〇四瓦 此中ヨリ 十九粒
    - 同 二、〇 同 二五、一〇瓦 同 十二粒
    - 同 一、八 同 三一、五八 同 十六粒
- 酒造米ノ理化學的調査 (六四九)

酒造米ノ理化學的調査

一三三 (六五〇)

同 一、六 同

三、八六

同

二粒

同 一、六 以下ノモノ

一、三二

同

一粒

長サ平均四、九二三ミリ

最大 五、二五

最小 四、三〇

巾 同 二、九三八

同

三、三五

同

二、六〇

(四) 心白米ノ割合 三九、一六%

(五) 縦條ノ深サ

平均四三、四六六二五ミクロン

最大 七七、八五

最小 一七、三〇

(六) 比重 一、四三八八

温度 二六、七度

(七) 糖化力 三〇、六五九

(八) 硬度

五十粒中

一、〇乾以下

二十二粒

一、〇—一、五

二十六粒

一、五—二、〇

二粒

二、〇—二、五

ナシ

二、五貫以上

ナシ

平均一、〇二〇六貫

最大 一、六〇〇

最小 〇、五四〇

(九) 水分吸收率

浸漬時間

室温

吸收量%

二時間

二九、六度

一八、七二

(一〇) 百瓦ノ容積 一一五cc

(一一) 千粒ノ重量 二一、七瓦

(一二) 千粒ノ容積 一五、二cc

(一三) フキチン 定量セズ

(一四) アミローストアミロペクチン

八〇度ニ於ケルアミロース 二二、五三%

アミロース 四七、一三%

アミロペクチン 五二、八七

(一五) 化學的成分

同上ノ無水物

水

一四、二五六〇

直接還元糖

〇、二二八八

〇、二六八三

澱粉

七七、四一〇〇

九〇、七二六六

脂肪

〇、三三六〇

〇、三九三八



維 織	〇、三五二五	〇、四一三一
粗 蛋 白 質	六、六九三五	七、八四五四
灰 分	〇、三〇〇一	〇、三五一七
磷 酸	〇、一八二三	〇、二一三七

同 白米 小杉

(一) 夾 雜 物 一一、五二瓦

(二) 色 澤 及 外 觀 前 同 樣 ニ シ テ 寧 口 小 粒 ニ 屬 シ 腹 白 米 比 較 的 少 シ

(三) 粒 ノ 整 齊

厚サ二、二ミリ以上ノモノ

三、五〇瓦

此中ヨリ

二 粒

同 二、〇 同

一五、九四

同

八 粒

同 一、八 同

七四、六二

同

三十七粒

同 一、六 同

五、一九

同

三 粒

同 一、六 ミリ以下ノモノ

〇、八二

同

ナ シ

長サ平均四、八〇九ミリ

最大 五、二

最小 四、二五

巾 同 二、七八三

同 三、〇

同

二、五五

(四) 心白米ノ割合 一一、四四%

(五) 縦 條 ノ 深 サ

平均四〇、八七二二五ミクロン

最大 六九、二〇

最小 一七、三〇

(六) 比 重 一、四三八八

温 度 二六、七度

(七) 糖 化 力 二六、八三一

(八) 硬 度

一、〇貫以下

二十五粒

一、〇—一、五

二十四粒

一、五—二、〇

一 粒

二、〇—二、五

ナ シ

二、五貫以上

ナ シ

平均〇、九九五四貫

最大 一、七二〇

最小 〇、六五〇

(九) 水分吸收率

浸漬時間

室 温

吸 收 量 %

二 時 間

二九、五度

一七、三四

酒造米ノ理化學的調査

- (一〇) 百瓦ノ容積 一一九cc
- (一一) 千粒ノ重量 一八、七四瓦
- (一二) 千粒ノ容積 一三、cc
- (一三) フキチン 定量セズ
- (一四) アミローストアミロペクチン 八〇度ニ於ケルアミロース 二二、五四%
- アミロペクチン 五二、八六%
- (一五) 化學的的成分 同上ノ無水物

水	分	一三、五八四〇	
直接還元糖		〇、三一六〇	〇、三六二四
澱粉	粉	七八、六九六〇	九〇、二六〇〇
脂肪		〇、三五六〇	〇、四〇八三
纖維	維	〇、五〇〇〇	〇、五七三五
粗蛋白質	質	七、〇三五〇	八、〇六八八
灰分	分	二八五一	〇、三一五五
磷酸	酸	一七四七	〇、二〇〇四

名古屋局 白米 中越酒造株式会社

- (一) 夾雜物 九、四四%
- (二) 色澤及外觀 茶褐白色ニシテ光澤ニ乏シク粒狀豐肥ナラズ寧口中粒ニ屬シ半磨米ニシテ往々糲米ヲ混入ス
- (三) 粒ノ整齊

厚サ	二、二ミリ以上ノモノ	二二、八〇瓦	此中ヨリ	十一粒
同	二、〇	四五、二八	同	二十三粒
同	一、八	二八、七五	同	十四粒
同	一、六	一、六二	同	一粒
同	一、六以下ノモノ	一、五〇	同	一粒
長サ	平均五、〇九九ミリ	最大 五、四	最小	四、八
巾	同 二、八七八	同 三、一	同	二、六
(四) 心白米ノ割合	一四、二%			
(五) 縦條ノ深サ				
平均	三七、八四三七五ミクロン	最大 五一、九〇	最小	一七、三〇

(六) 比 重 一、四四九三 温度 二六、五度

(七) 糖 化 力 三三、八五三

(八) 硬 度 五十粒中  
四 粒

一、〇貫以下

一、〇——一、五

一、五——二、〇

二、〇——二、五

二、五貫以上

平均一、三八三貫

(九) 水分吸收率

最大 一、八四五

最小 〇、七四〇

浸漬時間

室 温

吸 收 量%

二 時 間

二九、五度

一九、四〇

(一〇) 百瓦ノ容積 一二一、五cc

(一一) 千粒ノ重量 二一、七三瓦

(一二) 千粒ノ容積 一五、八cc

(三) フキチン フキチン燐(P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)

乾燥物百分中 〇、〇八四二

(四) アミローストアミロペクチン

八〇度ニ於ケルアミロース 二二、九四%

アミロース 四七、四〇%

アミロペクチン 五二、六〇%

(五) 化學的成份

同上ノ無水物

水 分 一三、三四八〇

直接還元糖 〇、三三二〇

澱 粉 七七、〇三八二

脂 肪 〇、三五八〇

纖 維 〇、五一〇〇

粗蛋白質 七、四五五〇

灰 分 〇、三三一

磷 酸 〇、一八四九

同 白米 原田徳右衛門

(一) 夾 雜 物 一八、九二%

酒造米ノ理化學的調査

(二) 色澤及外觀 糠付米ニシテ茶褐色ヲ帶ビ粒狀豊肥ナラズ寧口小粒ニシテ碎米粃米ヲ混入セリ

(三) 粒ノ整齊

厚サ二、二ミリ以上ノモノ	三〇、〇五瓦	此中ヨリ	十五粒
同 二、〇 同	三六、〇〇	同	十八粒
同 一、八 同	二七、八八	同	十四粒
同 一、六 同	三、九三	同	二粒
同 一、六 以下ノモノ	二、一〇	同	一粒
長サ平均四、九七四ミリ	最大 五、三	最小	四、五五
巾 同 二、九三	同 三、一〇	同	二、六五

(四) 心白米ノ割合 五七、一四%

(五) 縦條ノ深サ

平均三六、七六二五ミクロン	最大 六九、二〇	最小 一七、三〇
---------------	----------	----------

(六) 比重 一、四三八八

温度 二六、五度

(七) 糖化力 一八、八四九

(八) 硬 度

一、〇貫以下	五十粒中
一、〇—一、五	十六粒
一、五—二、〇	三十一粒
二、〇—二、五	三粒
二、五貫以上	ナシ
平均一、二〇六五貫	最大 一、六七五
	最小 〇、五四

(九) 水分吸收率

浸漬時間	室 温	吸 收 量%
二時間	三〇、一度	一九、九六

(一〇) 百瓦ノ容積 一二六cc

(一一) 千粒ノ重量 二〇、八五瓦

(一二) 千粒ノ容積 一四、六〇cc

(一三) フキチン 定量セズ

(一四) アミローストアミロペクチン 八〇度ニ於ケルアミロース 二一、九九%

アミロース四六、七六% アミロペクチン 五三、二四%

(二五) 化學的成分 同上ノ無水物

水	分	一三、三三六〇	
直接還元糖		〇、三二六〇	〇、三七八六
澱粉		七七、五三八六	九〇、〇五三三
脂肪		〇、三七八〇	〇、四三九〇
纖維	維	〇、六二五〇	〇、七二五九
粗蛋白質		六、七八一三	七、八七五七
灰	分	〇、四五四一	〇、五二七四
磷	酸	〇、二一一八	〇、二四六〇

同 白米 川島傳六

(二) 夾雜物 三二、六九%

(二) 色澤及外觀 白色硝子様ニシテ光澤アリ粒狀豊肥ナラズ中粒ニ屬シ磨擦米ニシテ粃米 碎米ヲ混入セリ

(三) 粒ノ整齊

厚サ	二、二ミリ以上ノモノ	六、八九瓦	此中ヨリ	三粒
同	二、〇 同	三三、九四	同	十七粒
同	一、八 同	五五、二一	同	二十八粒
同	一、六 同	三、五一	同	二粒
同	一、六以下ノモノ	〇、三五	同	ナシ
長サ	平均四、九九六ミリ	最大 五、四	最小 四、八	
中	同 二、九〇四	同 三、〇	同 二、六	

(四) 心白米ノ割合 四八、〇%

(五) 縦條ノ深サ

平均三九、七九ミクロン 最大 七七、八五 最小 二五、九五

(六) 比重 一、四三八八

(七) 糖化力 二四、七一一

(八) 硬度 五十粒中

一、〇貫以下 十粒  
一、〇—一、五 三十二粒

酒造米ノ理化學的調査

一、五——二、〇 八 粒  
 二、〇——二、五 ナ シ  
 二、五貫以上 ナ シ  
 平均一、二四二四貫 最大 一、七四五 最小 〇、七七五

(九) 水分吸收率

浸漬時間 室 温 吸 收 量 %  
 二 時 間 二九、六度 二〇、三〇

(一〇) 百瓦ノ容積 一二二cc

(一一) 千粒ノ重量 二〇、八五瓦

(一二) 千粒ノ容積 一四、六cc

(一三) フキチン 定量セズ

(一四) アミローストアミロペクチン 八〇度ニ於ケルアミロース 二二、八一%

アミロース 四七、三二% アミロペクチン 五二、六八%

(一五) 化學的成分 同上ノ無水物

水 一二、九九二〇

直接還元糖 〇、四六四〇 〇、五三四六

澱 粉 七八、四九四四 九〇、四三四七

脂 肪 〇、二五二〇 〇、二九〇三

纖 維 〇、五一五〇 〇、五九三三

粗蛋白質 六、六〇六三 七、六一一二

灰 分 〇、四六五一 〇、五三五八

磷 酸 〇、一八二三 〇、二二〇〇

廣島局 白米 木村靜彦

(一) 夾 雜 物 三、二%

(二) 色澤及外觀 白色硝子様ニシテ光澤アリ粒狀豊肥大粒ニシテ磨擦米ナリ粃米碎米極メテ少ク外觀美麗ナリ

(三) 粒ノ整齊 厚サ二、二ミリ以上ノモノ 一一、三九瓦 此中ヨリ 六 粒

同 二、〇 同 四二、七六 同 二十一粒

同 一、八 同 四三、九五 同 二十二粒

酒造米ノ理化學的調査

一三五 (六六三)

酒造米ノ理化學的調査

一三六 (六六四)

同 一、六	同	一、六〇	同	一粒
同 一、六	以下ノモノ	〇、二八	同	ナシ
長サ平均五、三一ミリ	最大	五、七五	最小	四、九〇
巾同 二、九七七	同	三、二〇	同	二、七五
(四) 心白米ノ割合	五五、三%			
(五) 縦條ノ深サ				
平均一、六三四二五ミクロン	最大	三四、六〇	最小	〇
(六) 比 重	一、四三八八	温度	二六、五度	
(七) 糖 化 力	二九、五二七			
(八) 硬 度		五十粒中		
一、〇貫以下	三十一粒			
一、〇—一、五	十九粒			
一、五—二、〇	ナシ			
二、〇—二、五	ナシ			
二、五貫以上	ナシ			

平均〇、九〇四三貫 最大 一、四六〇 最小 〇、五五〇

(九) 水分吸收率

浸漬時間 室 温 吸收量%

二時間 二九、二度 一一、二〇

- (一〇) 百瓦ノ容積 一一〇、cc
- (一一) 千粒ノ重量 二二、〇一瓦
- (一二) 千粒ノ容積 一六、〇cc
- (一三) フキチン フキチン燐(P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)
- 乾燥物百分中 〇、〇一三〇
- (一四) アミローストアミロペクチン 八〇度ニ於ケルアミロース 二二、一三%
- アミロース 四六、一七% アミロペクチン 五三、八三%
- (一五) 化學的成分 同上ノ無水物

水 分 一一、七五二〇

直接還元糖 〇、四四八〇

澱 粉 七八、五八〇八 九〇、九二七五

酒造米ノ理化學的調査

一三七

(六六五)





第一表

玄米之部

種別	試驗事項	夾雜物 %		心白米ノ割合 %	
		長サ	巾	サ	ミクロン
本所	甲	九・七	五・四	三・三	九・五
同	乙	九・五	五・四	三・三	九・五
同	丙	五・〇	五・二	二・九	四・七
大阪局	黒田庄品評會	一・〇	五・三	三・〇	六・七
上	桑	一・二	五・三	三・二	六・八
秋	津	六・六	五・〇	三・一	六・八
山	義六	一・三	五・四	二・九	五・三
同	村彦太郎	一・〇	五・〇	二・九	五・五
同	丸代元一	一・〇	五・一	三・〇	六・三
同	丸代元一	一・四	五・九	三・〇	五・三
同	岡田酒造合名會社	一・〇	五・四	三・〇	五・四
同	八木酒造部	一・〇	五・四	三・〇	五・四
同	龜ノ尾	一・〇	五・〇	三・〇	五・四
同	通坊主	一・五	五・〇	三・〇	五・四
同	小古局	一・三	五・〇	二・八	五・四
同	名古屋酒造會社	七・五	五・三	二・九	五・四
同	中越酒造會社	七・八	五・三	二・九	五・四
同	原田徳右衛門	三・三	五・〇	二・九	五・四
同	川島傳六	三・五	五・二	二・九	五・四
同	廣島局	一・〇	五・三	三・〇	五・四
同	木村靜彦	一・〇	五・三	三・〇	五・四
同	大藤直平	一・四	五・三	三・〇	五・四



第二表

白米之部

各表中化學的

種別	試驗事項	夾雜物		粒ノ整齊		心白米ノ割合		縱深ノ深サミクロン	比重	精化力
		%	長サ	%	巾	%	%			
本所 甲		二.六五	五.三三〇	三.〇四六〇	八.六〇四	三.四〇八二五	一.〇四八五	二.〇七一一		
同 乙		三.二七	五.二二〇	二.九四九〇	六.三二八	二.七.六三六七五	一.〇四四三	二.〇四三九		
同 丙		五.四二	五.二四〇	二.九二六〇	一.六〇〇	三.四.三八三七五	一.〇四八五	二.〇四七五		
大阪局		六.〇〇	五.三二〇	三.〇〇八〇	八.五〇〇	四.六.四九三七五	一.〇四四三	二.〇四三三		
同 桑		五.八四	五.二五〇	二.九〇〇〇	七.四〇八	四.一.九五五〇	一.〇四九三	二.〇六七九		
同 津		五.三八	五.一五〇	二.九八五〇	五.四〇六	四.八.二三三五	一.〇四三八	二.〇七六七		
山本局		二.〇.七	五.〇三八〇	二.九三三〇	二.四.四四	四.六.七.〇〇〇	一.〇四三八	二.〇八七五		
同 六		一.七.四三	五.〇六七〇	二.九八五〇	二.四.〇〇	三.四.六.六七〇	一.〇四三八	二.〇七二七		
同 元一		二.〇.九	四.九四〇	三.〇一〇〇	三.五.〇五〇	三.〇.四.九二五	一.〇四四三	二.〇七一		
丸龜局		九.〇三	五.〇九〇	三.〇一〇〇	六.六.八八	四.三.四.六二五	一.〇四三二	二.〇六六九		
同 會社		四.七.七八	五.一三〇	二.九九九〇	五.六.一〇	五.三.一.九七.五〇	一.〇四三二	二.〇八二七		
同 會社		七.〇七	五.〇六〇	二.九五八〇	六.九.六八	三.六.七.六三〇	一.〇四三八	二.〇七三七		
同 部		七.〇〇	四.八三〇	二.九六七〇	四.三.〇八	四.一.五.二〇〇〇	一.〇四三二	二.〇七四六		
同 尾		一.五.八九	四.九二〇	二.九八三〇	三.九.一六	四.三.四.六二五	一.〇四三八	二.〇六八九		
同 主		一.一.五五	四.〇八九〇	二.七八三〇	二.二.四四	四.〇.八.七.二五	一.〇四三八	二.〇六八二		
同 杉		九.四四	五.〇九九〇	二.七八八〇	一.四.〇〇	三.七.八.四三.五	一.〇四三三	二.〇八五三		
名古屋局		一.八.九二	四.九七四〇	二.九〇〇〇	五.七.一四	三.六.七.六三〇	一.〇四三八	二.〇八四九		
同 會社		三.〇.六九	四.九九六〇	二.九〇四〇	四.八.〇〇	三.九.七.九〇〇〇	一.〇四三八	二.〇八二一		
同 六		三.〇.二〇	五.三〇〇〇	二.九七七〇	五.五.〇三	一.一.三.三.四三.五	一.〇四三八	二.〇八二七		
同 平		二.〇.九	四.九七〇	二.八二二〇	五.六.八	二.〇.一.六.〇〇	一.〇四三八	二.〇八〇三		



巾同 二、八六一 同 三、〇〇 同 二、六五

(四) 心白米ノ割合 五六、八八%

(五) 縦條ノ深サ 平均二、〇一六ミクロン

(六) 比 重 一、四三八八 最大 四三、二五 最小 五、一九

(七) 糖 化 力 三二、五〇三 温度 二六度

(八) 硬 度 五十粒中 四十粒

一、〇貫以下 十粒

一、〇—一、五 ナシ

一、五—二、〇 ナシ

二、〇—二、五 ナシ

二、五—以上 ナシ 平均〇、八七六二貫 最大 一、三七〇 最小 〇、五二五

(九) 水分吸收率 浸漬時間 室温 吸收量%

酒造米ノ理化學的調査

二時間

二九、三度

二〇、二六

(一〇) 百瓦ノ容積 一一八cc

(一一) 千粒ノ重量 二二、一八瓦

(一二) 千粒ノ容積 一四、七cc

(一三) フキチン フキチン燐(P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)

腹白粒 〇、〇〇九六  
硝子粒 〇、〇〇九六

風乾物百分中

乾燥物百分中 〇、〇三三三

(一四) アミローストアミロペクチン 八〇度ニ於ケルアミロース 二二、八〇%

アミロース 四六、六三% アミロペクチン 五三、三七%

(一五) 化學的成分

同上ノ無水物

水分 一三、〇三六〇

直接還元糖 〇、四七二〇

〇、五四三九

澱粉 七八、八六〇二

九〇、八七一〇

脂肪 〇、二〇〇〇

〇、二二〇五

纖維 〇、三〇五〇

〇、三五一五

粗蛋白質 六、六〇六三

七、六一二五

灰分 〇、三三九一

〇、三九〇七

燐酸 〇、一四七八

〇、一七〇三

附記

フキチンハ技手松本憲次之レカ定量ヲ行ヒ普通化學成分ノ分析ハ元技手佐田樂造及研究科員杉本譽男之レヲ行ヒ物理學的調査ノ大部分ハ松本科員之レヲ行ヒタリ

(五) 結論

今回調査シタルハ前回ト稍趣ヲ異ニシ酒造上適品ト認メラル、モノ、ミヲ選ヒ其ノ化學的並ニ理學的諸性質ヲ測定シ之カ準據ヲ知ラント欲セリ

然レトモ名ツケテ適品ト云フモノ各地必シモ其ノ規ヲ一ニセス甲ノ適品トシテ推獎スルモノ或ハ乙ヲ満足セシムル能ハス乙ノ不適トシテ省ミサルモノ甲ノ適品ニ比シ軒輕アルヲ保シ難シ、各地各人見ル所ヲ異ニスル畢竟是非批判ノ相異ニ基ツクモノニシテ聊カ玉石混淆ノ誦ナキニアラス、加之吾人ノ規矩ヲ用ヒテ計量セントスル各性質ナルモノ必シモ單獨ニ存在スルモノト云フヘカラス、或ハ表裏放ツヘカラサルモノアルヘク又相關聯錯綜融合シテ其ノ性質ノ表現セラル、モノアルヲ以テ之ヲ個々分離シ甄別スルノ多ク中ラサルヲ思ハシメサルニアラス

然リト雖モ是等ノ關係ヲ闡明シテ彼此比較檢察シ其ノ間ニ聯關セル比率ヲ得ントスルハ多數調査ノ

援ニ待タサルヘカラス又短日月ノ能クスル所ニアラサルヲ以テ多年ニ亘リ之レカ調査ヲ行ヒ批判ハ之ヲ他日ニ期セントス

左ニ平均數(算術平均)ヲ示セハ

玄米ノ部		平均以下ノモノ、平均	平均以上ノモノ、平均
夾雜物	平均	九、五九 (二三)	一九、九八 (七)
心白米ノ割合	一三、二三	二三、二五 (一一)	六五、〇五 (九)
縱條ノ深サ	四二、〇三	四六、一六九三七 (八)	五九、二三六六六 (一一)
比	五四、〇〇六四五	一、三九四三八 (一〇)	一、四〇九〇 (一〇)
糖化力	一、四〇一六八	二、九五八四 (二〇)	三五、八二三 (一〇)
硬化度	三二、七〇四	一、一八八四 (七)	一、四七〇〇 (一三)
水分吸收率	一、三四七二	二二、三七 (一〇)	二四、三九 (一〇)
百瓦ノ容積	二二、八八	一一三、七 (一一)	一二九、七 (八)
千粒ノ重量	二二、六	二二、二〇 (一一)	二六、〇七 (九)
千粒ノ容積	二四、四七	一六、五四 (一一)	一八、二三 (九)
胚膜層ノ厚サ	一七、四八	四三、八七八四 (二〇)	四六、七一五六 (一〇)
胚千竅ノ深サト長サノ比	四五、三九五九	〇、二四八〇 (二〇)	〇、二七三一 (一〇)
水分	〇、二六〇	一一、八四九〇 (一一)	一三、七八七五 (九)
糖分	一三、二七五八	一、〇九八四 (一一)	一、六五〇〇 (八)

白米ノ部		平均	平均以下ノモノ、平均	平均以上ノモノ、平均
澱粉	平均	八四、六五六三	八四、〇三九〇 (一三)	八五、〇四三九 (七)
脂肪	一二、七五	二、七六二六	二、五二三五 (二三)	二、八三三五 (七)
纖維	一、三四七四	一、一五四八 (一一)	一、五八二九 (九)	九、二五二七 (九)
粗蛋白質	八、九二三九	一、三九八二	一、三二二三 (一一)	一、四九一一 (九)
灰分	一、三九八二	〇、四四七七 (六)	〇、五八二八 (一四)	
磷酸	〇、五一六八			
夾雜物	平均	一二、七五	六、三一 (一三)	二三、七六 (七)
心白米ノ割合	四九、六八	三一、〇一 (九)	六五、九七 (一一)	
縱條ノ深サ	三七、五六〇二九	二九、七四五五九 (九)	四三、九五七七〇 (一一)	
比	一、四四一一	一、四三七〇 (一一)	一、四四七〇 (八)	
糖化力	二四、一七二	一八、九七五 (一〇)	二、九三六七 (一〇)	
硬化度	〇、九六六〇	〇、八五三四 (一一)	一、一二五六 (九)	
水分吸收率	一九、六一	一八、五八 (九)	二〇、四四 (一一)	
百瓦ノ容積	一一九、三	一一六、八 (一〇)	一二一、八 (一〇)	
千粒ノ重量	二二、六一	二二、二二 (一一)	二三、四三 (八)	
千粒ノ容積	一五、五五	一四、八四 (一一)	一六、四二 (九)	
アミロヘクチン	五三、二二	五二、八二 (九)	五三、五五 (一一)	

酒造米ノ理化學的調査

水分	一三、三三五三	一三、〇〇六三 (一一)	一三、七三六〇 (九)
糖	〇、四四七三	〇、三四四五 (九)	〇、五三一四 (一一)
澱粉	九〇、四一七三	九〇、〇〇〇〇 (九)	九〇、七五三六 (一一)
脂肪	〇、二九八八	〇、二一六八 (一一)	〇、三九九〇 (九)
粗蛋白質	七、九四三二	七、六四四五 (一一)	八、三九一一 (八)
纖維	〇、四九二四	〇、三四三四 (一〇)	〇、六四一四 (一〇)
灰	〇、四二五八	〇、三五七一 (一一)	〇、五二八八 (八)
磷酸	〇、二一四五	〇、一九八〇 (一四)	〇、二五三一 (六)

括弧内ノ數字ハ平均算出ニ使用シタル員數ヲ表ハス

右ノ内其ノ數量ノ大小多寡カ品質ニ及ス影響ノ明カナルハ夾雜物、心白米ノ割合、縱條ノ深サ、比重、水分吸收率、百瓦ノ容積、胚膜層ノ厚サ、胚子窪ノ深サト長サトノ比、水分、澱粉、糖分、脂肪、纖維、粗蛋白質等ニシテ他ノ糖化力、硬度、千粒ノ容積、重量、灰分、磷酸、アミロペクチン等ニ至リテハ優劣遠ニ分チ難キヲ以テ前者ノミニ就キ前掲ノ三平均數ヨリ抽出スレハ

玄米ノ部

夾雜物	一等指數 九、五九	二等指數 一三、二一	三等指數 一九、九八
心白米ノ割合	六五、〇五	四二、〇三	二三、二五
縱條ノ深サ	四六、一六九三七	五四、〇〇六四五	五九、二三六六六

白米ノ部

比重	一、四〇九〇	一、四〇一六	一、三九四三
水分吸收率	二四、三九	二二、八九	二一、三七
百瓦ノ容積	一一三、七	一二六、一	一二九、七
胚膜層ノ厚サ	四三、八七八四	四五、三九五九	四六、七一五六
胚子窪ノ深サト長サノ比	〇、二四八〇	〇、二六〇六	〇、二七三一
水分	一一、八四九〇	一三、二七五八	一三、七八七五
全糖	九五、五九〇〇	九五、〇九八〇	九四、六九六二
脂肪	二、五二三五	二、七六二六	二、八三三五
纖維	一、一五四八	一、三四七四	一、五八二九
粗蛋白質	八、六六四九	八、九二三九	九、二五二七
夾雜物	一等指數 六、三一	二等指數 一二、七五	三等指數 二三、七六
心白米ノ割合	六五、九七	四九、六八	三一、〇一
縱條ノ深サ	二九、七四五五九	三七、五六〇二九	四三、九五七七〇
比	一、四四七〇	一、四四一一	一、四三七〇
水分吸收率	二〇、四四	一九、六一	一八、五八
百瓦ノ容積	一一六、八	一二九、三	一二一、八
水分	一三、〇〇六三	一三、三三五三	一三、七三六〇

酒造米ノ理化學的調査









粗蛋白質 良 優 劣 良 優 劣 可 可 優 可 可 良 良 可 劣 良 優 優 優  
心白米ノ割合 優 良 劣 優 優 良 劣 可 可 優 良 優 可 可 劣 劣 良 可 良 良

心白米ト蛋白質トノ關係ハ已ニ前研究者ノ認メタル所ナリ、全々一致スルモノ八箇僅カニ一級異ナルモノ十箇一致セサルモノ二箇ナリ、本調査ノ白米ハ精白度區々タルニ拘ハラス之ノ關係現ハルルヲ以テ精白ニシテ同一ナランニハ一層明白ナル成績ヲ得ラルヘシ、玄米ニ於テハ明カナル關係ヲ示サス、蛋白質ニ富ム胚膜層ノ如何ニ左右セラレタルモノナランカ

以上ハ僅カニ其ノ片鱗ニ觸レタルニ過キス、同ヲ重スルニ從ヒ研究ヲ進メント欲ス  
糖化力、硬度、千粒ノ容積、重量、灰分、磷酸フキチン、アミロペクチンニ就テハ前二者ハ中庸ヲ千粒ノ重容量ハ大ナルヲ灰分、磷酸フキチン、アミロペクチン等ハ少ナキヲ善トスルカ如クナレト多數ノ調査ニ徴セサルヘカラサルヲ以テ之カ論斷ヲ次回マテ保留シ置クヘシ

### 醬油釀造ニ關スル工場係數

本報告ハ本所技師木下淺吉、雇生方立平ノ提出ニ係ルモノニシテ釀造試驗所報告第六十九號所載ノ工場係數調査以後ニ係ルモノトス

#### 第一節 仕込原料ノ重量調査

##### 第一項 大豆ノ重量

種別	一斗ノ重量(五回平均)	收穫年別	調査年月
地塚(茨城縣產)	三、三八〇	大正六年	大正七年四月
秋田(秋田縣產)	三、三七〇	同	同
白莢(熊本縣產)	三、四一〇	同	同
本種赤莢(茨城縣產)	三、四六〇	同	同
赤莢(新潟縣產)	三、五二〇	同	同
千成生娘(埼玉縣產)	三、四四〇	同	同
毛稗(同縣產)	三、三八〇	同	同

醬油釀造ニ關スル工場係數

大瀧谷(新潟縣產)	三、五三〇	同	同	同
出來過(宮城縣產)	三、三二〇	同	同	同
浦次郎(長野縣產)	三、四一〇	同	同	同
油銀(同縣產)	三、五七〇	同	同	同
毛振(宮城縣產)	三、三一〇	同	同	同
兄(秋田縣產)	三、三三〇	同	同	同
龍山大豆(朝鮮產)	三、四九〇	同	同	同
同右	三、三五〇	同	同	同
生娘(茨城縣產)	三、四三〇	同	大正七年	大正八年一月
同右	三、三九〇	同	同	大正八年三月
平均	三、四三六			
第二項 小麥ノ重量				
赤坊主(神奈川縣產)	三、七四〇	同	大正六年	大正七年三月
白ボロ(栃木縣產)	三、七四〇	同	同	同

赤達磨(埼玉縣產)	三、七四〇	同	同	同
關取(栃木縣產)	三、七九〇	同	同	大正七年四月
白小麥(佐賀縣產)	三、五五〇	同	同	同
細稈(埼玉縣產)	三、六五〇	同	同	同
セイチゴ(岡山縣產)	三、六七〇	同	同	同
畠田(同縣產)	三、四九〇	同	同	同
白坊主(神奈川縣產)	三、五五〇	同	同	同
通稱相州小麥	三、六五〇	同	同	同
平均	三、六五七			
第三項 鹽ノ重量				
種別	等級	一升ノ重量	調查年月	
(一)赤穂鹽(兵庫縣赤穂產)				
	二等	三二七匁	同	大正五年十月
	三等	三四七	同	
(二)味野鹽(岡山縣味野產)				
	二等	三四〇	同	
	三等	三二九	同	

(八) 臺灣鹽	上等	三五四	同
(七) 關東州鹽	並等	四二八	同
(六) 阪出鹽(香川縣阪出產)	上等	四二六	同
(五) 撫養鹽(德島縣撫養產)	四等	三四七	同
(四) 尾ノ道鹽(廣島縣尾ノ道產)	三等	三五〇	同
(三) 三田尻鹽(山口縣三田尻產)	五等	三三二	同
	四等	三二九	同
	三等	三三二	同
	五等	三三二	同
	四等	三四八	同
	三等	三三六	同
	五等	三二五	同
	四等	三六七	同

平均

均

並等

四〇〇  
三五二

同

第二節 仕込原料ノ處理ニ關スル調査

第一項 大豆浸漬及蒸熟ニ依ル重量及容量ノ變化

(1) 水溫二三度水量一、一倍浸漬七時間ノ場合

記號	供試料			浸漬後			同上供試料一石ニ對スル換算量		
	容量	重量	一斗重量	容量	重量	一斗重量	容量	重量	一斗重量
(イ) 〇六〇	斗	貫	貫	斗	貫	貫	石	貫	貫
(ロ) 〇六〇	〇,六〇	二,〇二〇	三,三七〇	一,三九	四,二五〇	三,一〇〇	二,三一六	七〇,八三三	二,一八三
(ハ) 〇六〇	〇,六〇	二,〇二〇	三,三七〇	一,三一	四,〇〇〇	三,〇五〇	二,一八三	六六,六六六	三,〇五〇
平均	〇,六〇	二,〇二〇	三,三七〇	一,三八	四,二〇〇	三,〇五〇	二,三〇〇	七〇,〇〇〇	三,〇六七

(備考) 供試料ノ容量、一斗ノ重量、浸漬後ノ全重量及一斗ノ重量ハ皆實際ノ秤量數ヲ示シ他ノ之ニヨリ算出シタルモノトス、以下同斷

(2) 大豆ノ蒸熟ニヨル重量及容量ノ變化

(イ) 水溫四〇度浸漬水量一、一倍浸漬三時間ノモノ (大正七年十月調査)

記號	生大豆			蒸大豆			供試料一石ニ對スル換算量		
	容量	全重量	一斗重量	全容量	全重量	一斗重量	容量	重量	重量
(加壓蒸熟拾封度二時間)	生大豆	生大豆	生大豆	蒸大豆	蒸大豆	蒸大豆	一五七	(六八五)	

醬油醸造ニ關スル工場係數

醬油醸造ニ關スル工場係數

(イ)	石 二七五〇	貫 九二、一二五	貫 三、三五〇	石 五、〇二八	貫 一七二、二〇〇	貫 三、四二五	石 一、八四一	貫 六二、六一八
(ロ)	同	同	同	同	同	同	同	同
(ハ)	同	同	同	同	同	同	同	同
(ニ)	同	同	同	同	同	同	同	同
平均	同	同	同	同	同	同	同	同

(ロ) 水温四〇度浸漬水量一、二倍浸漬十八時間

加壓蒸熟ニ於テ壓力及蒸熟時間ヲ異ニスルモノ(大正八年三月調査)

八封度一時間半	石 一、七五〇	貫 五九、三二五	貫 三、三九〇	石 三、五六四	貫 一、二八、三〇〇	貫 三、六〇〇	石 二、〇三六	貫 七九、〇〇五
同	同	同	同	同	同	同	同	同
八封度二時間	同	同	同	同	同	同	同	同
十封度六時間	同	同	同	同	同	同	同	同
平均	同	同	同	同	同	同	同	同

第二項 小麥炒熬及剝碎

(1) 小麥ノ炒熬及剝碎ニ依ル重量及容量ノ變化

但シ供試用小麥ハ神奈川縣相州小麥ナリ

(イ) 大正七年六月調査

記號	供 試 料			炒 熬 後			剝 碎 後		
	容 量	重 量	一斗重量	試料一石ニ對スル換算容量	同換算重量	一斗重量	供試料一石ニ對スル換算容量	同換算重量	一斗重量
(イ)	石 二五〇〇	貫 九、〇〇〇	貫 三、六〇〇	石 一、四四八	貫 三二、五八〇	貫 二、二五〇	石 一、七五二	貫 一、八六〇	貫 一、八六〇
(ロ)	同	同	同	同	同	同	同	同	同
(ハ)	同	同	同	同	同	同	同	同	同
(ニ)	同	同	同	同	同	同	同	同	同
平均	同	同	同	同	同	同	同	同	同

(備考) 石炭使用量ハ平均生小麥一石ニ對シ五十斤ノ割合ナリ

(ロ) 大正七年十二月調査

(イ)	石 一、一七〇	貫 四二、七〇五	貫 三、六五〇	石 一、四六二	貫 三二、三九八	貫 二、二一六	石 一、六九一	貫 一、九一六
(ロ)	同	同	同	同	同	同	同	同
(ハ)	同	同	同	同	同	同	同	同
(ニ)	同	同	同	同	同	同	同	同
平均	同	同	同	同	同	同	同	同

(ハ) 大正八年二月調査

(イ)	石 二、七五〇	貫 九九、〇〇〇	貫 三、六〇〇	石 一、四九四	貫 三二、一〇九	貫 二、一五〇	石 一、六九〇	貫 一、九〇〇
(ロ)	同	同	同	同	同	同	同	同
平均	同	同	同	同	同	同	同	同

醬油醸造ニ關スル工場係數

(六八七)

醬油釀造ニ關スル工場係數

(一)	一、七五〇	六三、〇〇〇	同	一、四四七	三一、八二八	二、二〇〇	一、七〇六	一、八六六
(二)	二、七五〇	九九、〇〇〇	同	一、四五六	三一、三四五	二、二三〇	一、七一〇	一、八三三
平均				一、四四五	三一、七七五	二、二二〇	一、六七八	一、八九六

一六〇 (六八八)

(二) 炒熬小麥ノ割碎後之ヲ篩別シテ得ル粗粉及細粉ノ割合ヲ調査シタルニ次ノ結果ヲ得タリ  
但シ供試用生小麥ハ容量二石五斗、全重量九〇貫匁ニシテ一斗重量ハ三貫六〇〇匁ナリ

記號	炒熬小麥 全重量	割碎小麥全重量		同上斗重量		供試料一石ニ對スル換算容量	
		粗麥	粉麥	粗麥	粉麥	粗麥	粉麥
(イ)	七八、七〇〇	六六、〇〇〇	一三、八〇〇	一、七一六	一、九一六	一、五三九	〇、二八八
(ロ)	同	六一、二〇〇	一九、〇〇〇	一、六七五	二、〇〇〇	一、四六二	〇、三八〇
(ハ)	同	六三、三〇〇	一七、一〇〇	一、八三三	一、八五〇	一、三七六	〇、三六九
(ニ)	同	六六、三〇〇	一三、四〇〇	一、七五〇	一、九〇〇	一、五一六	〇、二九二
平均				一、七四四	一、九一七	一、四七四	〇、三三二

粗麥合計

第三項 食鹽ノ溶解

食鹽ノ溶解ニ依ル容量ノ増加及食鹽水ノ濃度

(一) (試驗的調査) 番水製造ノ際ニ應用スル目的ヲ以テ味野三等鹽、關東州上等鹽、臺灣上等鹽ニ就キ溶解後ノ増容量及鹽水濃度ヲ調査シタル結果ヲ示セハ左ノ如シ

(1) 味野三等鹽(一升ノ重量三百三十匁但シ五回平均)

水量	食鹽量	鹽水	增加歩合	比重(母氏)
一〇升	三三(一歩鹽)	一、〇二九	〇、〇二九	七、二(攝氏一五度)
同	五〇(一歩五厘鹽)	一、〇三八	〇、〇三八	九、八(同)
同	六七(二歩鹽)	一、〇五三	〇、〇五三	一一、八(同)
同	八三(二歩五厘鹽)	一、〇六五	〇、〇六五	一四、四(同)
同	一〇〇(三歩鹽)	一、〇七八	〇、〇七八	一六、〇(同)
同	一一七(三歩五厘鹽)	一、〇九〇	〇、〇九〇	一七、九(同)
同	一三四(四歩鹽)	一、一〇七	〇、一〇七	一九、九(同)
同	一五〇(四歩五厘鹽)	一、一二五	〇、一二五	二二、二(同)
同	一六七(五歩鹽)	一、一三二	〇、一三二	二二、九(同)

(2) 關東州上等鹽(一升ノ重量四百三十匁但シ五回平均)

水量	食鹽量	鹽水	增加歩合	比重(母氏)
一〇升	四三(一歩鹽)	一、〇三七	〇、三七七	七、六(攝氏一五度)
同	六四(一歩五厘鹽)	一、〇四七	〇、〇四七	一〇、八(同)
同	八六(二歩鹽)	一、〇六九	〇、〇六九	一四、〇(同)
同	一〇七(二歩五厘鹽)	一、〇八五	〇、〇八五	一六、〇(同)
同	一二九(三歩鹽)	一、一〇六	〇、一〇六	一八、九(同)
同	一五〇(三歩五厘鹽)	一、一二三	〇、一二三	二一、三(同)

醬油釀造ニ關スル工場係數

一六一 (六八九)



醬油醸造ニ關スル工場係數

同	一七二(四步鹽)	一、一四二	〇、一四二	二、三一	(同)	一六二	(六九〇)
同	一九三(四步五厘鹽)	一、一六三	〇、一六三	二、四、四	(同)		
同	二一五(五步鹽)	時々攪拌シ一晝夜ヲ經過スルモ充分ニ溶解セス					

(3) 臺灣上等鹽(一升ノ重量三百七十七々但シ五回平均)

水	食	鹽	水	增加	比重
量	量	量	量	容量	(母氏)
一〇	三八(歩一鹽)	一〇、二七	〇、〇二七	七、一(攝氏一五度)	
同	五六(歩五厘鹽)	一〇、四四	〇、〇四四	九、八(同)	
同	七五(歩鹽)	一〇、六四	〇、〇六四	一二、六(同)	
同	九四(歩五厘鹽)	一〇、八一	〇、〇八一	一五、〇(同)	
同	一一三(歩鹽)	一一、〇一	〇、一〇一	一六、九(同)	
同	一二二(歩五厘鹽)	一一、二二	〇、一二二	一八、四(同)	
同	一五一(歩鹽)	一一、二七	〇、一二七	二〇、四(同)	
同	一七〇(歩五厘鹽)	一一、四七	〇、一四七	二二、〇(同)	
同	一八八(歩鹽)	一一、五七	〇、一五七	二三、四(同)	

(二) 小仕込ノ際ニ於ケル調査

赤穂、味野、尾ノ道、三田尻、阪出、撫養ノ各等鹽ニ就キ汲水一石ニ對スル使用量、溶解後ノ増容量及鹽水ノ濃度ヲ調査シタルニ其ノ結果左ノ如シ

産地及等級	汲水量	水一石ニ對スル使用量	鹽水量	增加歩合	比重(母氏)
赤穂 二等鹽	一、〇〇〇	一二、七八〇	一、一〇五	〇、一〇五	一八、八

味野 二等鹽	同	一二、七八〇	一、一〇五	〇、一〇五	一八、八
赤穂 三等鹽	同	一二、八五〇	一、一〇九	〇、一〇九	一八、五
味野 三等鹽	同	一二、六一〇	一、一〇五	〇、一〇五	一八、六
尾ノ道 三等鹽	同	一二、七八〇	一、一〇六	〇、一〇六	一八、七
三田尻 三等鹽	同	一二、六一〇	一、一〇四	〇、一〇四	一八、六
阪出 三等鹽	同	一二、七八〇	一、一〇八	〇、一〇八	一八、五
撫養 三等鹽	同	一二、八五〇	一、一一一	〇、一一一	一八、四
味野 四等鹽	同	一三、二九〇	一、一一七	〇、一一七	一八、五
尾ノ道 四等鹽	同	一三、六七〇	一、一二一	〇、一二一	一八、七
三田尻 四等鹽	同	一三、三三〇	一、一二七	〇、一二七	一八、五
阪出 四等鹽	同	一三、三三〇	一、一二六	〇、一二六	一八、七
味野 五等鹽	同	一三、三三〇	一、一二七	〇、一二七	一八、六
尾ノ道 五等鹽	同	一三、七六〇	一、一二五	〇、一二五	一八、五
三田尻 五等鹽	同	一三、六七〇	一、一二三	〇、一二三	一八、六

第三節 製麴ニ關スル調査

第一項 製麴中各操作間ニ於ケル重量ノ變化

(1) 製麴中ニ於ケル麴重量比較

記號	盛込當時一斗重量	一番冷シ	二番冷シ	下麴	出	出麴ノ盛込ニ對スル重量割合
	盛込ヨリ三日目ノ朝					一六三 (六九一)

醬油醸造ニ關スル工場係數

醬油醸造ニ關スル工場係數

(イ)	二、七〇〇	二、四七五	二、二八五	一、九三五	一、七三五	一六四
(ロ)	二、六〇〇	二、四〇〇	二、二五〇	一、八五〇	一、七一〇	〇、六四三
(ハ)	二、六五〇	二、四一七	二、二一七	二、〇二九	一、八四二	〇、六五八
平均	二、六五〇	二、四三一	二、二五一	一、九三八	一、七六二	〇、六六五

第二項 出麴ノ重量及容量

本所麴室ヲ以テ普通ノ如クニ底盛ニ依リ製麴シタル出麴中比較的良麴ト認メタルモノノ容量及重量ヲ調査セシニ次ノ如シ

(1) 大正七年十月調査

記號	製麴量	元石一石當		出麴一斗重量
		容量	重量	
(イ)	五、五〇〇	一、五二二	三三、四八二	二、一三三
(ロ)	同	一、五二二	三三、〇〇九	二、一八三
(ハ)	一、〇〇〇	一、五〇三	二九、四六〇	一、九六〇
(ニ)	同	一、四五五	三〇、三〇〇	二、〇八三
(ホ)	同	一、四六六	三〇、〇五〇	二、〇五〇
(ヘ)	同	一、四九〇	三〇、五五〇	二、〇五〇
(ト)	同	一、四五三	三二、七〇〇	二、二五〇
(チ)	同	一、四九六	三三、一五〇	二、二一六

(2) 大正七年十二月調査

(リ)	同	一、三九五	三三、二五〇	二、三八三
(ヌ)	同	一、四五四	三二、九五〇	二、二六六
平均		一、四七五	三一、七九〇	二、一五七

(3) 大正八年三月調査

(イ)	三、五一〇	一、五九四	三四、〇一七	二、一三四
(ロ)	三、四八〇	一、六二〇	三四、〇一九	二、一〇〇
(ハ)	三、五〇〇	一、六一九	三四、〇〇〇	二、一〇〇
(ニ)	五、二五〇	一、五九八	三四、〇七六	二、一三三
平均		一、六〇八	三四、〇二八	二、一七

(備考)

一、製麴量ハ元石ニテ示シ大豆小麦等量ヲ使用セルモノナリ  
 二、元石一石當出麴ノ重量ハ出麴全重量ヲ秤量シ之ヲ製麴量ニテ除シタルモノトス。又元石一石當出麴容量ハ出麴一斗重量ヲ以テ元石一石當出麴ノ重量ヲ除シタルモノトス

(4) 供試料ニ於テ相州小麦ヲ用ヒ大豆ハ各異リタル種類ヲ用ヒテ製麴シ出麴ノ重量及容量ヲ調査

醬油醸造ニ關スル工場係數

セルニ次ノ如シ

但シ一回ノ盛込量ハ大豆五斗小麥五斗合計一石ナリ

(大正七年四月調査)

大豆種別	容量	重量	出麩一斗重量
地塚	一、五九〇	三、一九〇〇	二、一〇〇
白莢	一、五八三	三、四、二〇〇	二、一五〇
本種赤莢	一、六六三	三、三、二五〇	二、一〇〇
千成生娘	一、六二四	三、四、〇五〇	二、一〇〇
毛神	一、六二四	三、三、三〇〇	二、〇五〇
大瀧谷	一、六二四	三、二、三〇〇	二、〇五〇
浦郎	一、六一三	三、五、五〇〇	二、二〇〇
毛根	一、四一六	三、一、一五〇	二、二〇〇
兄田	一、四〇〇	三、〇、一〇〇	二、一五〇
秩田	一、五二四	三、三、四五〇	二、二〇〇
赤莢	一、六六〇	三、四、〇五〇	二、〇五〇
平均	一、五六五	三、三、一四	二、一三三

第四節 諸味及諸味ノ壓搾ニ關スル調査

第一項 諸味ノ熟成歩合及其ノ重量

本所ニ於ケル諸味ノ熟成歩合及其ノ重量ヲ調査セシニ次ノ結果ヲ得タリ

(1) 元石一石仕込 (大豆五斗小麥五斗) (酒液添加試験) 大正七年一月調査

記號	汲水量	仕込鹽水ノ母氏度數	諸味熟成期間	熟成諸味量	熟成歩合	熟成諸味一斗重量	試驗事項
(イ)	一、〇〇〇	一八、五	滿一ヶ年	一、二九四	一、二九四	五、五五〇	一石ニツキニ斗
(ロ)	同	同	同	一、三一二	一、三一二	五、五五〇	一石ニツキニ斗
(ハ)	同	同	同	一、二九一	一、二九一	五、六〇〇	標準
平均	同	同	同	一、二九九	一、二九九	五、五六六	

(2) 元石一石仕込 (大豆五斗小麥五斗) (大豆蒸熱比較) 大正七年五月調査

記號	汲水量	仕込鹽水ノ母氏度數	諸味熟成期間	熟成諸味量	熟成歩合	熟成諸味一斗重量	試驗事項
(イ)	一、一〇〇	一八、五	滿一ヶ年	一、四七五	一、四七五	五、六五〇	八封度三十分
(ロ)	同	同	同	一、四三九	一、四三九	五、六〇〇	八封度一時間
(ハ)	同	同	同	一、四〇九	一、四〇九	五、六七〇	八封度一時間半
平均	同	同	同	一、四四一	一、四四一	五、六四〇	

(3) 元石一石仕込 (大豆五斗小麥五斗) (麩老若比較) (大正七年三月調査)

記號	汲水量	仕込鹽水ノ母氏度數	諸味熟成期間	熟成諸味量	熟成歩合	熟成諸味一斗重量	試驗事項
(イ)	〇、八八六	一八、五	滿一ヶ年	一、三四八	一、三四八	五、六〇〇	三日目午前(二晝夜)
(ロ)	〇、九七六	一八、五	同	一、三三八	一、三三八	五、五七〇	三日目午後(二晝夜半)
(ハ)	一、〇〇〇	一八、八	同	一、三四〇	一、三四〇	五、六〇〇	四日目午前(三晝夜標準)
(ニ)	一、〇三三	一八、五	同	一、三三二	一、三三二	五、六〇〇	四日目午後(三晝夜半)
平均				一、三三七	一、三三七	五、五九三	

醬油醸造ニ關スル工場係數

(備考) 汲水ノ第四日午前(七十二時間)出麹重量ヲ標準トシテ算出ス

(4) 元石七石仕込 (大豆三石五斗 小麥三石五斗) 炭酸曹達使用比較 大正八年一月調査

(イ)	七、〇〇〇	—	一ヶ年一月	一〇、四九五	一、四九九	五、七〇〇	煮熟ノ際曹達ヲ使用セサル
(ロ)	同	—	同	一〇、六四四	一、五二一	五、六五〇	煮熟ノ際曹達ヲ一石當リ五
平均					一、五一〇	五、六七五	五斗ヲ使用セルモノ

(5) 元石七石仕込 (大豆三石五斗 小麥三石五斗) (加温速醸 三段仕込) 攪拌大小比較 大正七年六月調査

(イ)	七、〇〇〇	—	五ヶ月	一〇、二三四	一、四六二	五、五三〇	大 一日 五十六本
(ロ)	同	—	同	一〇、五一六	一、五〇二	五、五〇〇	小 一日 二十八本
平均					一、四八二	五、五一五	

(6) 元石十一石 (大豆五石五斗 小麥五石五斗) 製麴温度高低比較 大正七年六月調査

(イ)	一一、〇〇〇	—	一ヶ年一月	一六、一四九	一、四六八	五、五八〇	高温製麴
(ロ)	同	—	同	一六、四七三	一、四九八	五、六〇〇	低温製麴
平均					一、四八三	五、五九〇	

(7) 元石十一石仕込 (大豆五石五斗 小麥五石五斗) 汲水大小比較 大正七年四月調査

(イ)	一一、〇〇〇	一九、〇	一ヶ年一月	一五、九〇七	一、四四六	五、五五〇	十水仕込
(ロ)	一一、〇〇〇	同	同	一七、三六七	一、五七九	五、六〇〇	十一水仕込
(ハ)	一一、二〇〇	同	同	一七、八九四	一、六二七	五、五五〇	十二水仕込
平均					一、五五一	五、五六七	

(8) 元石三十石仕込 (大豆十五石 小麥十五石) 攪拌方法比較 大正七年六月調査

(イ)	三〇、〇〇〇	一九、五	一ヶ年	四五、八六四	一、五二九	五、六〇〇	空氣攪拌
(ロ)	同	—	同	四六、一七五	一、五三九	同	櫛入攪拌
平均					一、五三四	五、六〇〇	

(9) 煮込及冷仕込容器大小比較 大正六年七月調査

(イ) (A) 元石十石仕込 (大豆五石 小麥五石)	一〇、〇〇〇	一九、〇	一ヶ年	一四、八二六	一、四八三	五、六〇〇	煮込容器大
(ロ)	同	—	同	一四、九八九	一、四九九	同	冷仕込容器大
平均					一、四九一	五、六〇〇	

(B) 元石五石仕込 (大豆二石五斗 小麥二石五斗)

(イ)	五、〇〇〇	一九、〇	一ヶ年	七、一六八	一、四三四	五、六〇〇	煮込容器中
(ロ)	同	—	同	七、三六一	一、四七二	五、五五〇	冷仕込容器中
平均					一、四五三	五、五七五	

(C) 元石一石仕込 (大豆五斗 小麥五斗)

(イ)	一、〇〇〇	一九、〇	一ヶ年	一、三二四	一、三二四	五、六五〇	煮込容器小
(ロ)	同	—	同	一、三八三	一、三八三	五、六〇〇	冷仕込容器小
平均					一、三五四	五、六二五	

(備考) 以上各試験工程ニ於テ大豆ハ茨城縣産生類上等又ハ中等、小麥ハ神奈川縣相州小麥上等又ハ中等ヲ使用セリ

醬油醸造ニ關スル工場係數

第二項 諸味ノ壓搾

本所ニテ仕込ミタル各種ノ熟成諸味ニ就キ壓搾成績ヲ調査セシニ其ノ結果次ノ如シ

(一) 各操作間ニ於ケル諸味垂量及粕量

(A) 元石一石仕込、十二ヶ月熟成普通諸味壓搾 大正六年六月調査

但シ水壓機ノ壓力千五百封度 手直シ一回

記號	一回ノ壓搾諸味量 石	加壓前一時 間中垂量 石	加壓後手直迄 六時間垂量 石	押切り十六 時間ノ垂量 石	總垂量 石	垂歩合	粕歩合
(イ)	一、二九〇	〇、三〇〇	〇、六三〇	〇、一一〇	一、〇五〇	〇、八一四	一三、六七五
(ロ)	一、二八六	〇、三二〇	〇、六三〇	〇、〇九〇	一、〇四〇	〇、八〇九	一三、三〇〇
(ハ)	一、二八四	〇、三九〇	〇、五三〇	〇、一一〇	一、〇二〇	〇、七九四	一三、四五〇
(ニ)	一、三二八	〇、四一〇	〇、五七〇	〇、一一〇	一、〇七〇	〇、八〇六	一三、四〇〇
(ホ)	一、二五五	〇、四一〇	〇、五七六	〇、一一〇	一、〇三〇	〇、八二一	一一、六五〇
平均	垂量及粕量	〇、三六六	〇、五七六	〇、一一〇	一、〇四二	〇、八〇九	一三、〇九五
歩合		〇、二八四	〇、四四七	〇、〇七八			

(備考) 垂歩合ハ諸味ニ對シ粕歩合ハ仕込元石ニ對スルモノトス。以下同斷

(B) 元石一石仕込十二ヶ月熟成普通諸味 大正八年四月調査

記號	一回ノ壓搾諸味量 石	加壓前十七 時間ノ垂量 石	加壓後手直迄 三時間垂量 石	押切り三時 間中垂量 石	總垂量 石	垂歩合	粕歩合
(イ)	一、四四四	〇、五一〇	〇、五三〇	〇、〇七〇	一、一四〇	〇、七六九	一八、〇〇〇
(ロ)	一、四四四	〇、四三〇	〇、五〇〇	〇、〇七〇	一、〇〇〇	〇、六九二	一九、五〇〇
(ハ)	一、四五〇	〇、五一〇	〇、五三〇	〇、〇四〇	一、〇八〇	〇、七四五	一九、六〇〇
(ニ)	一、四五〇	〇、五〇〇	〇、五五〇	〇、〇七〇	一、一二〇	〇、七七二	一七、五〇〇
(ホ)	一、四三三	〇、五〇〇	〇、五二〇	〇、〇七〇	一、〇九〇	〇、七六一	一八、六〇〇
平均	垂量及粕量	〇、四九〇	〇、五二六	〇、〇六四	一、〇八〇	〇、七四八	一八、六四〇
歩合		〇、三三九	〇、三六四	〇、〇四五			

(C) 元石一石仕込十二ヶ月熟成普通諸味 大正七年三月調査

但シ水壓機ノ壓力千二百封度 手直二回

記號	一回ノ壓搾諸味量 石	加壓前十六 時間垂量 石	加壓後一番直 迄六時間垂量 石	二番直シ迄 六時間垂量 石	押切り五 時間垂量 石	總垂量 石	垂歩合	粕歩合
(イ)	一、四二二	〇、四三〇	〇、五四〇	〇、一〇八	〇、〇一一	一、〇八九	〇、七六五	一七、五五〇
(ロ)	一、三六二	〇、四〇〇	〇、五六〇	〇、一〇〇	〇、〇二〇	一、〇七〇	〇、七八六	一六、七五〇
(ハ)	一、三八四	〇、四三〇	〇、六三〇	〇、〇八〇	〇、〇二〇	一、一五〇	〇、八三九	一四、九〇〇
(ニ)	一、三四七	〇、四二〇	〇、五七〇	〇、〇八八	〇、〇二〇	一、〇八八	〇、八〇八	一五、三〇〇
(ホ)	一、三三八	〇、四〇〇	〇、五七〇	〇、〇八〇	〇、〇〇九	一、〇五九	〇、七九一	一五、二〇〇
平均	垂量及粕量	〇、四一六	〇、五七四	〇、〇九一	〇、〇二〇	一、〇九一	〇、七九七	
歩合		〇、三〇四	〇、四一九	〇、〇六六	〇、〇〇八			

(二) 諸味三石以上ノ壓搾率 (水壓機ノ壓力千五百封度)

(A) 大正六年六月調査 (手直一回)

醬油釀造ニ關スル工場係數

醬油醸造ニ關スル工場係數

一七二 (七〇〇)

記號	壓搾諸味量 石	壓搾全時間 時間	總垂量 石	垂歩合	粕量 貫	諸味一石ニ對スル粕量 貫
(イ)	四、四二二	二五、五	三、八八〇	〇、九一五	四七、二五〇	一一、一三九
(ロ)	四、四三五	四〇、〇	四、〇三〇	〇、九〇九	四六、一〇〇	一一、〇三五
(ハ)	四、三三八	二六、〇	三、八三〇	〇、八八三	四五、一五〇	一一、〇四八
(ニ)	四、三三八	三九、五	三、七八〇	〇、八七一	四四、八五〇	一一、〇四九
(ホ)	三、六八〇	三九、五	三、二八〇	〇、八九一	三五、九二五	九、七六二
平均				〇、八九四		一〇、四三一
(B) 大正八年一月調査 (手直一回)						
記號	壓搾諸味量 石	壓搾全時間 時間	總垂量 石	垂歩合	粕量 貫	諸味一石ニ對スル粕量 貫
(イ)	八、二三六	四五、〇	六、一二〇	〇、七四三	八七、一〇〇	九、九六八
(ロ)	八、二三六	四五、五	六、七三一	〇、八一七	九一、二〇〇	一一、〇七三
(ハ)	八、七四〇	四五	六、一七〇	〇、七〇六	一〇四、四五〇	一一、九五二
(ニ)	八、七四九	四五	七、一一〇	〇、八一三	九三、四〇〇	一一、〇六七
平均				〇、七七〇		一〇、九一七
(C) 大正七年五月調査 (手直一回)						
記號	壓搾諸味量 石	壓搾全時間 時間	總垂量 石	垂歩合	粕量 貫	諸味一石ニ對スル粕量 貫
(イ)	八、〇〇〇	四八	六、二五八	〇、七八二	八一、四五〇	一〇、一八一
(ロ)	同	四九	六、一四四	〇、七六八	八八、一五〇	一一、〇一九
(ハ)	同	四九	六、二七八	〇、七八四	八五、五〇〇	一〇、六八八
平均				〇、七八四		一〇、六二八

(三)	同	四八、	六、四二一	〇、八〇三	八五、〇〇〇	一〇、六二五
平均				〇、七八四		一〇、六二八

第五節 醬油及醬油ノ火入ニ關スル調査

(一) 生醬油清澄工程ニ於ケル生量

(A) 大正六年六月調査

記號	壓引前ノ 生醬油量 石	壓引後ノ 生醬油量 石	生醬油ノ比重 (母氏度數)	清澄日數	生量ノ量 石	生醬油一石ニ 對スル垂歩合
(イ)	六、八〇一	六、五一一	二三、三	五日間	〇、二八八	〇、〇四二
(ロ)	六、九六四	六、七六八	二二、九	二同	〇、一九六	〇、〇二八
(ハ)	五、五七七	五、四三七	二三、〇	七同	〇、一二二	〇、〇二二
(ニ)	五、四九二	五、三五五	二三、〇	三同	〇、一三七	〇、〇二六
(ホ)	五、四三二	五、二七九	二三、一	四同	〇、一四四	〇、〇二八
平均						〇、〇二九

(備考) 以上ハ元石五石仕込十二ヶ月熟成諸味ニシテ(イ)(ロ)ハ水壓機(ハ)(ニ)(ホ)ハ山崎式壓搾機ニテ壓搾シテ得タルモノナリ

(B) 大正六年十月調査

記號	壓引前ノ 生醬油量 石	壓引後ノ 生醬油量 石	生醬油ノ比重 (母氏度數)	清澄日數	生量ノ量 石	生醬油一石ニ 對スル垂歩合
(イ)	一、一八四	一、一〇九	二三、三	四日間	〇、〇七五	〇、〇六三
(ロ)	一、一七六	一、一四一	二三、四	同	〇、〇三五	〇、〇三〇
(ハ)	一、一六五	一、一二五	二三、五	同	〇、〇四〇	〇、〇三四

一七三 (七〇一)

平均	(三)	一、一七三	一、一三三	二二、三	同	〇、〇四〇	〇、〇三四	〇、〇四〇
----	-----	-------	-------	------	---	-------	-------	-------

(備考) 以上ハ元石一石仕込十二ヶ月熟成諸味ヲ水壓機ニテ壓搾シテ得タルモノナリ

(二) 火入欠減及歪量

醬油ノ火入工程ニヨリテ生スルトコロノ火入欠減及歪量ニ就キ調査セシニ其結果左ノ如シ。但シ火入セントスル醬油量一石五斗以下ハ普通ノ大釜二枚ヲ重ネ合セタル湯煎ニテ火入ヲ行ヒ、六石以上ハ容量七石ノ二重火入罐ヲ用キ一回若クハ二回湯煎状態ニテ火入ヲ行ヒタリ。而シテ加熱後火入溫度ニ達スレハ直チニ清澄桶ニ移シテ放冷セリ。

(A) 火入溫度五十五度 (大正七年七月調査)

記號	火入ニ供シタル生醬油量	火入後醬油量	同 一斗重量	同 比重	火入歪量	生醬油一石ニ對スル火入欠減	同 火入歪量
(イ)	七、四〇七	六、八四〇	五、六五〇	二四、一	〇、二〇〇	〇、〇七七	〇、〇二七
(ロ)	八、〇四〇	七、六〇五	五、六三〇	二四、二	〇、三七〇	〇、〇五四	〇、〇四六
平均	—	—	五、六一六	—	—	〇、〇六六	〇、〇三七

(B) 火入溫度六十度 (大正八年二月調査)

(イ)	一、二〇〇四	一、一〇八〇	五、七七〇	二四、三	〇、六三〇	〇、〇七七	〇、〇五三
(ロ)	四、九五五	四、五四九	五、七〇〇	二四、二	〇、一〇七	〇、〇八二	〇、〇二二

(ア)	五、一九五	四、九二六	五、七五〇	二四、三	〇、〇五〇	〇、〇五二	〇、〇一〇
(イ)	五、一三九	四、九一三	五、七〇〇	二四、〇	〇、〇五〇	〇、〇四四	〇、〇一〇
(ロ)	五、〇五五	四、七四〇	五、八〇〇	二五、六	〇、〇五二	〇、〇六二	〇、〇一〇
(ハ)	五、二三七	四、八〇〇	五、八〇〇	二五、〇	〇、〇八五	〇、〇八三	〇、〇一六
(ニ)	七、五二五	六、八九七	五、七〇〇	二四、二	〇、二六〇	〇、〇八四	〇、〇三五
平均	—	—	五、七四六	—	—	〇、〇六九	〇、〇三三

(C) 火入溫度六十度 (大正六年四月調査)

(イ)	〇、九〇一	〇、八四五	五、七〇〇	二四、八	〇、〇七〇	〇、〇六二	〇、〇七七
(ロ)	〇、九一〇	〇、八五六	五、七〇〇	二四、七	〇、〇七〇	〇、〇五九	〇、〇七七
(ハ)	〇、九五八	〇、九一四	五、六五〇	二四、	〇、〇四〇	〇、〇四六	〇、〇四二
(ニ)	一、〇四八	〇、九八二	五、六五〇	二二、四	〇、〇二〇	〇、〇六三	〇、〇一九
平均	—	—	五、六七五	—	—	〇、〇五八	〇、〇五四

(三) 醬油ノ火入前後ニ於ケル比重及重量

本所ノ諸味ヲ壓搾シテ得タル醬油ニ就キ火入前後ニ於ケル液ノ濃度及一斗ノ重量ヲ調査セシニ其結果左ノ如シ。但シ火入ノ方法ハ前記第五節(二)ニ同シク火入溫度ハ何レモ六十度ナリ。

記號	母氏度數	火入前	母氏度數	火入後	比重差
(イ)	二四、四	一斗重量 五、六〇〇	二四、八	一斗重量 五、七〇〇	〇、〇四
(ロ)	二四、四	一斗重量 五、六〇〇	二四、七	一斗重量 五、七〇〇	〇、〇三

醬油醸造ニ關スル工場係數

一七五 (七〇三)





終

