

524

271



始



15.1.22

大正十五年三月

醸造試験所江田技師講話の概要

附録
岩村田稅務所管内酒造場審査會要錄
酒造業者の參考要錄
清酒に關する統計

佐久酒造組合

○正誤表

頁數	行數	誤	正
表紙	附錄	岩村田稅務所	岩村田稅務所
岩村田稅務署管内第一回酒造場審査會要錄ノ部		岩村田稅務署	岩村田稅務署
見出	四	成績	成績
一〇	五	成績	成績
一九		優等	一等
全		一等	一等
全		二等	二等
酒造業者ノ參考要錄ノ部		當	當
三	三	規定セルモノ	規定セルモノ
四	六	規程	規程
五	二	最	最
全	二	異動	移動
全	五	思科	思想
六	一	製造所	製造場
九	二	酒類ノ廢棄	酒類ノ廢棄
一八	一	酒稅	酒稅率

序

時代の推移は須臾も止む時なく、嗜好の變遷亦益繁くして而も經濟上には食糧問題労働問題の相伴ふあるのみならず、科學の進歩は其の發明によりて嗜好品の解決を爲さむとす。佐久酒造組合爰に見るあり、曩に銘醸地を視察して改良の爲し、唼酒會を開催して優劣を比較鑑別し、酒造場審査會を開設して醸造設備の改善を圖り、今亦斯界の泰斗江田鎌次郎君の講述を刷行して組合員に頒布しを攻究の師たらしめむとす、其の舉洵に機宜に適し斯業啓發上裨益する處大なるべきを思ひ欣喜に堪へざるなり。冀くは組合員各位一層の奮勵努力以て社會文化の趨勢を洞察し、品質乃至は經營方法の改善に怠ることなく、且天惠を利用して佐久酒の名聲を發揚し組合員各位の福利を増進せられむことを、本書刊行に當り一言を述べ併て佐久酒造組合の健全なる發達を祈る。

大正十五年三月

岩村田稅務署長 司稅官曾根兵吉

大
之
15. 6. 24
内交

緒言

本書は當組合清酒喇酒會席上に於て本縣酒造業改善刷新の爲め斯界の權威者醸造試験所江田技師が御講演下されしもので今後組合員各位が研鑽努力の針盤として永く机上に飾るべく酒造場審査會要録其他參考資料と共に印刷に付したものであります希は本書刊行の意を諒せられ舊套打解進んでその闕如の充全に努められんことを望みます

大正十五年三月

佐久酒造組合長

大正十五年三月十九日

佐久酒造組合清酒喇酒會に於ける

釀造試験所江田技師講話の概要



講 話

醸造試験所技師 江田鎌治郎

長野縣の銘醸地たる要素は何か

自然の冷蔵庫であること

空氣の乾燥すること

水の清冽であること

文化の中心地たる東京に近いこと

吟醸酒とは何か

色 澤 の 良 好

香味は吟醸香を有す

風味は濃醇

優良酒を造るには如何にすべきか

米 を 選 ぶ

洗米を丁寧にする

酒母、麴を上品にする

醪は心配してもりたてゝ行く

私は長野縣へは數回参りましたが當地方へ参りましたのは今回が始めてであります。本日佐久酒造組合の新酒喇酒會に出席し諸君の吟醸酒を親しく喇酒致しました、この機會に於て全國的の立場からして講評を試み且つは感想の一端を披瀝してみたいと存じます。

由來長野縣は酒の名産地ではなく今日の聲價は一般に考へられてをらなかつたのであります、何故ならば本縣は酒の原料品たる米の産地でなかつたからであります、併し此處數年間の進歩は驚歎に價ひするもので今や一躍銘醸地として全國的に名聲を揚げつゝあるのであります、然らば銘醸地となつた原因は何か、と云へば長野縣には銘醸地たるの要素の一が天恵に備つてをるからであります、夫れは

一、自然の冷蔵庫であること

二、空氣が乾燥すること

であります、その結果日本海岸の様に容器が微臭くなるといふ心配はなく、桶の手入が行きとゞき、仕事の能率が上るといふことになりました。

三、水の清冽であり

四、文化の中心地たる東京に近い

と云ふことであります。而して銘醸地たるの要素に欠くる處は、米産地ではないと云ふことであります。

この點は交通の便が發達してをりますから他の要素を以て償ふて餘りがあります、實に本縣の醸造業は以上の天恵に不斷の努力を加ふれば今後急速の進歩發達が伺はれるのであります。佐久の醸造高は三万三千餘石にして松本と伯仲しその量に於ても質に於ても多大の望を囑してをる次第であります。今や三月の下旬にも近く九州や中國の温い處ではすでに醸造期の過ぎ去りし今日天與の慶福により寒氣未だ去らず斯く醸造期の長いと云ふことは諸君の前途を祝福する次第であります。

長野縣の清酒に付卒直に云へば自分の今まで考へて居つたよりは酒質が遙に良くなつたことであります。一昨年 of 全國の品評會に自分も審査の一員として携はり親しく鑑評をしたのであります。其の當時に比するに一段の進歩頭角を表したのであります。本日喇酒の結果も佐久地方にはこの様な良いものがあるとは實は考いてをらなかつたのであります。諸君の御苦心の結果があらはれ斯の如き優良酒があると云ふことは御地の誇りであります。なほ臚を得て蜀を望めば漸く酒になりかけたのであるから之れからの御努力が肝腎であります。私が先頃九州、關西、北陸、東北と視察してきた結果は本年は到る處優良酒が出來てをります、今や技術が進歩し原料品を撰び優良品の醸造に腐心してをるのであります。今秋催さるべき全國の品評會にはその絢爛を競ふべく盛況を思ひやられるのであります。將に酒造界の前途は遠遠なるものであると存じます。

然らば吟醸酒とは何か、と云へば

第一色澤の美であります

敢て色澤のみにとらはれるのではないが全國一般に問屋から販賣者、需要者に至るまで近時色澤に付てやかましく云ふようになつてきたのであります。色澤の美なるものは必ずしも香味優であるとは云はれないけれども香味の優れて良いものは必ず色澤の美なるものであります。色澤が悪いと云ふと水が悪い鐵氣がある、或は又米が悪いと云はれるのであるが之は一般的には争はれない事實であります。併し米の白いので色のあるものは一概に水が悪いとは申されません、本縣の如く白雪皚々たる山の峯を流る、水を指して悪いとは云はれませんが、凡そ水には川、泉、井戸何れにしても多少は鐵氣があるものであります。その鐵氣の爲めに色の付くものは特別であります。海岸に近いとかまた低地ならば格別、佐久地方の如き軟水の地には水の爲めに色の付くと云ふことは少なからうと考いられます。で水の爲に色が付かないとすれば即ち米の精白程度の足らないのに歸着するのであります。然し自分は直ぐそれであると断定するには躊躇するのであります。

米が相當に精白され水質又悪くないとすれば色のつく原因は何か？

一段の研究を要しますが第一私は寧ろ米洗の方法がよろしくない結果ではなからうかと考ひます、昔しか

らの足洗方法は嚴寒の地に於ては人道問題からしても如何と思はれます、昨今洗米機の良好なるものが發明され一般に機械を使用する様にはなつてきましたが機械はまだ一研究の時代で人間が一生懸命に丁寧に洗ふように完全に洗ひるものは少いようで、單に一時間の洗米能力が多いと云ふにすぎないのでありますから洗米機を使用する場合には實際米を少しづつ、出し水を多量に使ひ最後の水の濁らぬ程度にまで完全に洗米をしなければなりません。

次に麴が色澤に大關係を有して居ります、勿論色の有無は酒母や醗の醗酵程度にもよりますが主として水か、白米か、米洗か、麴かの大体によるものであります、本日唎酒の結果から見ても精白が少くとも一割五分以上あるものならば採點表の③と云ふ字は出てこないものであります、その大多數は麴の手入不充分からきてゐるものと判定されます。

第二に香味であります

本日の唎酒の中には吟醸香のあるものは殆んどありませんでした、然らば吟醸香とはどんなものでせうか即ち参考品としてきてゐる福美人や、賀茂鶴の香の様なものでありませう、斯の如き天下の銘醸酒と比べておちるのは致し方がありません。

第三には風味であります

本日の唎酒したものの大部分は風味の少ないのが欠點であります、澁い、苦い、昔風の味がある、即ち醗味があるのであります、参考品の福美人と加茂鶴とを比較すると前者はやや甘口、後者は所謂旨口、しつかりした味があるのですが少くとも参考品は何れも優秀なる風味があるのであります、それには原料米にもよるがいやしくも備前米とか、播州米とか云ふ良い米を使つてゐるのに地方のものが風味の悪いと云ふのは未だ大多數が醗味あり製麴程度がうまくいつて居らない關係であらうと思ひます、であるから、さびしい味であり、にがはしり、からく、うすく、旨味にとばしいのであります、それに軟水なるがために加工劑を澤山使ひすぎるのではないかと思はれます、以上の點につき諸君の一段の考慮を希望致します。

近時九州が天下の銘醸地たるの地位を得んとしつゝあるは、假令は高度の精白米を使用し若醗、若麴を使用する結果あの温暖の地方にして醗桶を蕤巻きにし品温の調節をはかりをる位に研鑽努力してゐる賜ではないかと思ひます、諸君が樂天的に酒を造つておられるは麴のヒネたもの醗のヒネたもの米の黒いのを使つてゐられる結果であらうと存じます。

さて然らば優秀なる酒を造るには如何にすべきか？

先づ第一に米を白ふすることであり、白をみがけば米はやはらかに延いて早く出麴となり上品の麴が出来色は薄く香味も良くなるのであります、精白の程度と優良酒とはデリケートの關係があるもので

あります、備前米を使つて一番よいのは麴であります、如何に廣島杜氏にしても備前米の様な軟質のものでなく地米の硬質の麴でやらせたら矢張思ふ様には行かなかうと存じます、ですから麴の良いものを出すと云ふことは酒質改善上重大なるものと思はねばなりません、優等酒を造るに備前米、播州米であれば操作が樂で技術上左程骨が折れないのであるが九州米、東北米其の他の地方米を以て優等酒を造るのは非常に面倒で努力を要すべきであります、九州米東北米などでも搗減り三、四割以上を切れば軟かになりその結果として優良酒になるのでありますから醸造家諸君はあながち高い備前米を仕入れなくともかくれたる安い米を見出し高度の搗減りをなし良い酒を造ると云ふことは所謂賢明なる方法であらうと思ひます、また全部でなく麴米だけでも備前米や、播州米の如き優良米を使用することも至善の良法と存じます。下米の性質、地の氣候、水質等を考へ麴單獨のものでなく優良酒としての製麴程度を考慮しなければならぬと思ひます。

今天下の銘醸家が麴に對する方針としては大要左の三つに歸着するようである、即ち各其の藏々によつて

- 一、添伸留とだん／＼に若くするもの
- 二、麴の使用量を減らすもの

三、使用量を多くして若くするもの

等その藏に相當のものを使つてゐるのでありますから以上の關係を考へて製麴すべきであらうと思ひます次に酒母の點を申しますればこの地方の酒は酢味がある即ち風味が悪い、苦い、澁い、酢そのまゝの味が舌にのこるのであります。其の原因は

- 一、酒母の使用量が多い
- 二、米が黒い
- 三、酢麴がヒネる
- 四、酢分けがヒネる

等の何れかの結果で十年前の醪の掛麴が今日では酢麴になつてゐる位のもので且つ酢意地をつけない爲に酢を若く上げること苦心してゐるのであります、然し酢が若ければ醱酵が急激に來る結果味がさびしくなるから比較的若くあげて相當期間枯して使用する傾向があります。

要するに米を白くすると云ふことは意味のあることで酢も麴も上品になるのであります、ために醪は低温醱酵をするのであるが冷香即ち「ツワリ」香のつかない様に氣をつけないければなりません、然し低温必ずしも冷香あるものではありません、搾り上げてから冷香の來ると思はれるものが多くあります、藏によつ

て温度の高い醪を搾り上げ密閉してをるものがあるが之れはよくないことでありまして成る可く早くさめる様にし蓋をすかして息抜を拵ひ滓引後密閉すべきであらうと存じます、冷香のあるものは本日の喇酒六十點中にも十數點ありました、が決して少くないとは申されませんが、冷香と云ひばよいが一面火落香であり極く輕微のものは古酒になると消失しわからなくなりますが強いものは火落香と殆んど同じですから注意を拂はなければなりません、この冷香と云ふものは昔は無かつたもので米が白くなつてから出來た近代的のものであります。

以上を綜合すれば

- 一、色澤を良好にすること
- 二、香味は吟醸香を有するやうに努力すること
- 三、風味は濃醇を期すること

之れが爲には

- 一、米を選ぶ
- 二、洗米を丁寧にする
- 三、酒母、麴を上品にする

四、醪は心配してもりたて、行く様なもの

であればよいと云ふことに歸着するのですから主人側も杜氏側もお互に研究努力せられたいものであります。

尙一言すべきは杜氏の中には迷信があり、米は一夜漬でないといふやうな形式的の考がある、甚しき硬米の時は一夜漬けでは製麴が駄目なことであるから須からく氣轉をきかし米質の硬軟により考慮すべきもので短かいものは三時間でも軟かになり之と反對に硬質のものは二夜漬をしても未だかたいものがあります、概して備前米、播州米等は短かく關東、東北、九州米等は長くあります、然しそれも白さの程度によることで麴のハゼ込を早くそしてやんわりとうまく出すには漬米は重大なる關係があるものであります。

次に醪をへらすことであります、長野縣は醪を造るには天恵があり生醪、山广醪を製造するに他の温暖地にくらべて樂であります。

銘醸醪を造らんとするには

- 一、麴を若くする——麴を若くすると温暖地方ではや、もすると早沸におち入る傾向があるが當地方は寒氣で調節出来る

二、風味を上品にする——湧付前を比較的低温度にして置いて多糖多酸にする
 若し生酏、山广でどうしても酏味がのこる様であつたら速醸、連醸の酏を造れば良いので要するに現在では如何にすれば他地方の銘醸酏と同じに行くかと云ふことを研究せられることがやがて天下の銘醸酒をか
 もす順序となるのであります。

次に尙申し上げたいことは搾り上げの時期であります、これも

一、搾り上げが遅れると——にがはしり、苦味が出る

二、搾り上げが若いと——風味がよくなります

から醪の状態により適當の時期に製成をしなければなりません。

最後に貯藏の點であります、新酒は未製品でありますから優良酒として最後の勝利を得んとするにはこの貯藏が最も大切であるから容器の撰定及手入を深重にしなければなりません、容器の撰定と云ふことは材質にもより仲々困難でせうけれども手入に至つては御地は寒く乾燥するから理想的で東北地方の様な寒枯しの法がよいと思ひます、即ち桶をならべておいて火入の時期迄暇の時々を見て手入をすれば良いのであります、手入の方法に付ては日本醸造協會雜誌一、二月號に細かに書いてをいたから一讀を希望する次第であります。

桶から來た色は別として桶香のつく様では新酒の時代に如何によくとも駄目と云ふことになり、造りと貯藏とは一身同体にならなければ天下の銘醸酒とはならないのであります。

以上私の申した點を考慮して長野縣としては勿論佐久地方からも多數銘醸酒を出してもらいたいものと深く諸君に期待してゐる次第であります。

諸君本日の講評を参考として研鑽努力の一端としていたゞけば幸甚の至りと存じます。(文責在記者)

岩村田稅務所管內第一回酒造場審查會要錄

目次

一、酒造場審査會開催通知……………一

二、岩村田稅務署管内酒造場審査會則……………三

三、酒造に就て注意すべき事項……………八

四、酒造場審査會に關する標語……………一五

五、第一回酒造場審査會概評……………一六

六、第一回酒造場審査會實施概況……………一七

七、第一回酒造場審査會受賞者氏名……………一九

八、第一回酒造場審査會役員及酒造家氏名……………二二



一、酒造場審査會開催通知

大正十四年十二月二十五日

岩村田稅務署長

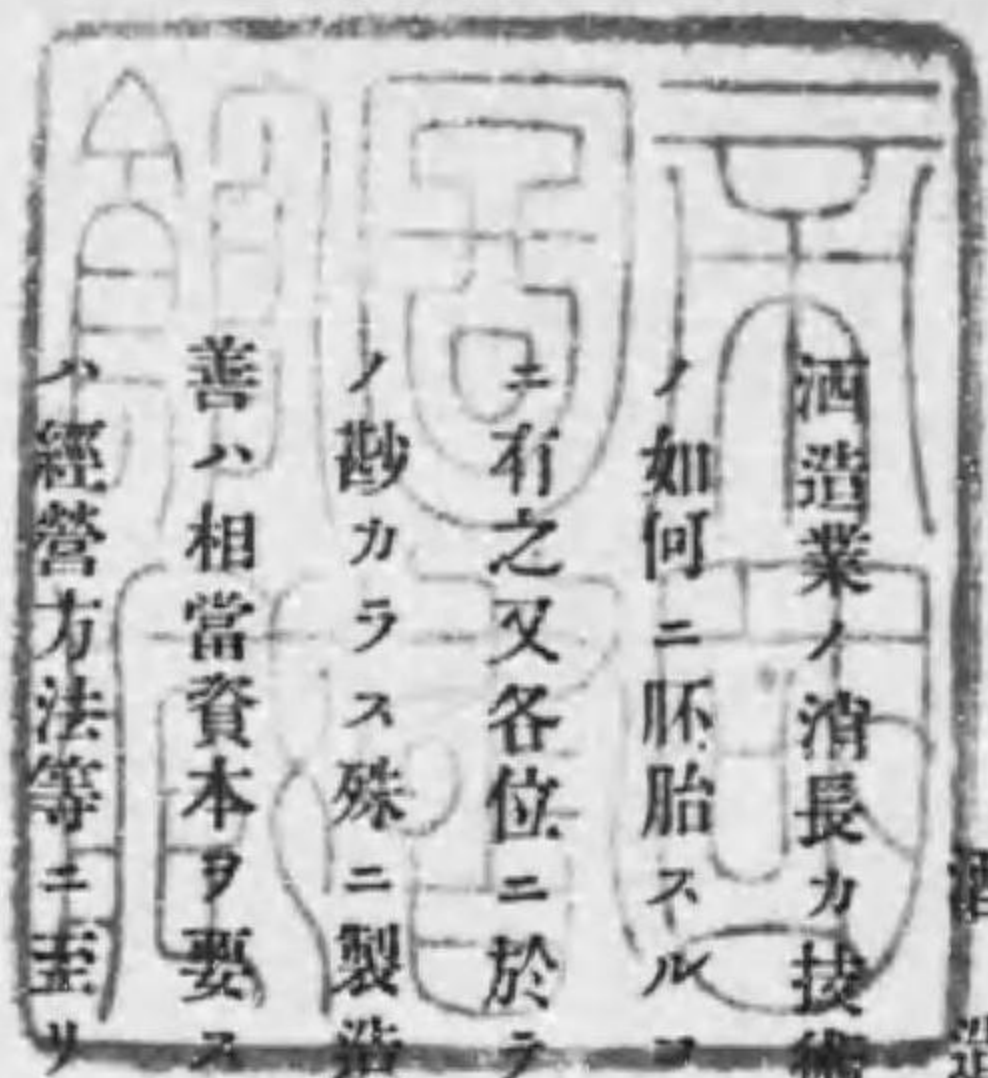
會

根

兵

吉

酒造業者宛



酒造業ノ消長カ技術ノ巧拙原料品ノ良否ニ由來スルト共ニ製造場ノ設備經營方法ノ良否及從業者ノ心掛等
 ノ如何ニ胚胎スルコトノ鮮少ナラサルハ言ヲ俟タサル所ニシテ既ニ當署ニ於テモ屢々宣傳獎勵シタル次第
 有之又各位ニ於テモ常ニ意ヲ茲ニ臻サレ其ノ成果大ニ見ルヘキモノアリト雖モ未タ以テ改良ヲ要スルモ
 ノ尠カラス殊ニ製造場ノ設備經營方法ニ至リテハ更ニ一段ノ改善ヲ必要トスルモノ多ク然シテ製造場ノ改
 善ハ相當資本ヲ要スルモノアリテ直ニ以テ必成ヲ期セムトスルハ不可能ナリト雖モ場内一部ノ設備整頓又
 ハ經營方法等ニ至リテハ容易ニ改善セラルヘキコトニ屬スルノミナラス大量生産ト優良品ノ廉價生産ハ時
 代ノ要求ニシテ少クトモ此ノ目的ニ向テ歩ヲ進ムルハ刻下ノ緊要事ニ有之這般其ノ筋ヨリ通牒ノ次第モ有
 之當署ニ於テモ斯業改善發達ニ資スヘク別紙綱領ニ依リ酒造場審査會ヲ開設酒造組合ト協力シ稅務執行ヲ
 圓滑ニ進メ度本年度ヨリ實施シ第一回成績發表ハ大正十五年三月行フヘキ見込ニ有之候條別紙注意事項ニ
 付貴製造場從業者一同ニ其旨御傳達ノ上協力實行方御取計相成度

右及通知候也

二

一、岩村田稅務署管内酒造場審查會則

第一章 總 則

第一條 本會ハ岩村田稅務署所轄内ニ於ケル佐久酒造組合員ノ酒類製造上ニ於ケル設備經營方法等ヲ比較審査シ斯業ノ改善發達ヲ圖リ併テ検査上ノ敏活ヲ期スルヲ以テ目的トス

第二條 本會ハ岩村田稅務署管内酒造場審查會ト稱ス
本會ノ事務所ハ岩村田稅務署内ニ置ク

第三條 審査ハ毎酒造年度製造期中ニ於テ隨時各製造場ニツキ二回以上之ヲ行フモノトス
審査期日ハ公開セス會長之ヲ定メ其ノ都度審査役員ニ通知スルモノトス

第二章 役 員

第四條 本會ニ左ノ役員ヲ置ク

- 一、會 長 一 名
- 一、審査長 一 名
- 一、審査員 四 名

三

- 一、評議員 四名
二、幹事 二名

四

第五條 會長ハ岩村田稅務署長審査長ハ同署間稅課長之ニ當リ評議員ハ酒造業者中ヨリ會長之ヲ囑託シ
審査員及幹事ハ稅務署員又ハ酒造家組合事務員中ヨリ適宜會長之ヲ指名ス

第六條 役員ノ任期ハ二酒造年度トシ欠員ヲ生シタルトキハ會長ニ於テ補欠囑託又ハ指名ヲ爲ス
第七條 審査員不得已事故ノ爲メ審査ニ從事スルコト能ハサルトキハ會長ハ臨時代理者ヲ指名スルモノ
トス

第八條 役員ノ職務權限左ノ如シ

- 一、會長ハ會務ヲ總理ス
- 一、審査長ハ審査事務ヲ統轄ス
- 一、審査員ハ審査長ノ指揮ヲ受ケ審査ニ從事ス
- 一、幹事ハ會長ノ指揮ヲ受ケ庶務ニ從事ス
- 一、評議員ハ會長ノ諮問ニ應シ諸般ノ事項ヲ評議ス

第三章 審査

第九條 審査ハ左ノ區分ニ依リ各審査員ノ採點シタル合計點數ノ多寡ニ依リ優劣ヲ定ム

- 一、製造場設備ノ完否
- 二、製造場内ノ清潔程度及容器々々器械整頓ノ良否
- 三、容器々々機械ノ手入及保存上注意ノ當否
- 四、原料品ノ處理取扱及製麴仕込操作ノ適否
- 五、製成作業及製品取扱ノ適否
- 六、製品ノ保存取扱上ノ適否
- 七、仕込及製品容器ノ配列並容器面ノ表示藏置區分ノ適否
- 八、醪仕込經過簿及容器轉換簿整理方ノ當否
- 九、前號以外ノ諸帳簿整理ノ當否
- 一〇、従業員ノ動怠竝規律及動作ノ良否

前各號ノ採點ハ各十點宛トシ百點ヲ以テ滿點トス

第十條 酒類製造業者ハ故ナクシテ審査ヲ拒ミ又ハ辭退スルコトヲ得ス

第十一條 審査ニ關與シタル者ハ故ナクシテ審査ニ關スル事項ヲ他ニ漏洩スルコトヲ得ス

五

第四章 授賞

六

第十二條 一酒造年度ヲ通シタル審査得點ノ最高點製造場ヨリ順次左ノ標準ニ依リ授賞數ヲ定ムルモノトス

一、審査製造場數ノ四割内外ヲ擬賞標準トス

二、授與ハ一等二等三等ニ分チ擬賞製造場數ノ七分ノ一ヲ一等賞七分ノ二ヲ二等賞七分ノ四ヲ三等賞トス

第十三條 三酒造年度連續シテ一等ニ入賞シタル製造場ニ對シテハ別ニ名譽賞狀ヲ授與スルコトアルヘシ名譽賞ヲ授與セラレタル製造場ハ模範製造場トシテ翌年度ヨリ三酒造年度間ハ審査ニ加ヘサルモノトス

第十四條 入賞シタル製造場ニ對シテハ時宜ニ依リ副賞品又ハ賞金ヲ授與スルコトアルヘシ

第五章 經費

第十五條 本會ノ經費ハ佐久酒造組合ノ負擔トス

第十六條 本會ノ役員ハ總テ無報酬トス但酒造家ヨリ指名サレタル審査員ニ限り出張ニ要スル實費金額ヲ支給スルコトヲ得

附則

第十七條 本會則ハ大正十四酒造年度ヨリ之ヲ施行ス

三、酒造に就て注意すべき事項

八

一、製造場の設備

原則として酒造に適し操業に便利なることを要し

洗場は 適度の廣さ、排水完全、清潔且つ明るいこと

釜場は 造石高に相當する釜の數、廣さが有り、燃燒完全、且つ位置よきこと

麴室は 室内、室前共相當の廣さあり且つ明るく、室内は換氣、保温の設備完全にして麴蓋、莖は特に

清潔なること

庫内は 廣さ、高、明るさ、通風、保温を完全にすること

槽場は 地盤、堅固、掃除容易、操作至便、勞力節約堅牢なる壓搾器、堅固且容量豊かなる槽の設備ありて明るいこと

容器は 造石相應の個數あり、酒質に應じたる材質たること

精米場は 取扱原料米高に應じたる廣さを有し動力精米機臺數又は精米量に應じ充分なる設備あること

干場は 日當りよく且つ廣さ充分なること

度量衡器は 正確なるは勿論、目盛正確にして使用に便利なること

其他 諸器完備し且つ造石數相應の人員を配置すること

二、製造場内の清潔と整頓

一、酒類の製造場は清淨第一を旨とし

一、店舗、庫内、検査場、休憩場、其他桶の上試桶の底に至るまで塵埃を留めざること

一、桶の並べ方、器具の置き方を規則正しく、場所の使ひ方を經濟便利に且巧に利用すること

一、外見のみの清潔は其目的に適はず、徒なる整頓は利用の途に適はず目的、方法を誤らざること

三、器具の手入と保存

一、桶類を始め器具は丁寧第一に取扱ふこと

一、麴蓋一枚に至るまで表裏内外を問はず清潔にすること

一、干場の日當り、風雨に従ひ出し入れに注意充分乾かすこと

一、蓋の置き方、目張、修繕、新舊の使ひ分けに注意し殊に使用直後の手入を忘れざること

一、新調、改測期到来、修理のものは必ず検定を受け使用すること

一、前項により検定を受けざるものは仕込、査定用には絶対に使はぬこと

九

四、原料米の處理及製麴仕込の操作

- 一、一粒の米、一滴の醪と雖も取扱を忽せにせざること
- 一、米種の撰定、用途の如何に鑑み精白度を加減し、精白度に比べ搗き減りを少くすること
- 一、米洗ひより槽揚に至る諸操作は其目的を忘れず且經過に適合することに注意すること
- 一、酒母、醪の仕込は製造方法に従ひ原料石數汲水を正確にし其經過を怠りなく記録し成績と照合し技術の練磨、經營上の参考にすること
- 一、醪の泡は桶内に追ひ桶の外に逃すべからざること

五、製成作業と製品の取扱

- 一、一滴の酒と雖も熟成迄の手續を顧みて丁寧にする
- 一、槽揚は麴の熟成程度を見計し槽、袋、垂口、入口桶等の準備を整へて着手すること
- 一、製成着手と査定期日とは豫め稅務署へ申告すること
- 一、醪は汲出前充分入權採尺の上石數歩合を算出記帳しておくこと
- 一、使用袋數は一と槽毎に其數を記帳しておくこと
- 一、垂口満量、入口を間違へる等は禁物のこと

六、製品の保存及取扱

- 一、槽場は何時も乾いて居る様に心掛けること
 - 一、査定前の酒と粕とは査定済のものゝ明かに區別を設け彼此誤りなき様特に注意のこと
 - 一、粕はなるべく一定の目方に揃へてかけておくこと
 - 一、査定石數と出粕量を原料と仕込經過とに比べ品質製成々蹟等につき研究をすること
- #### 六、製品の保存及取扱
- 一、滓引、移替は酒質の良否、容器の良否に深く注意し貯藏上遺憾なきを期すること
 - 一、火入後の天候には一層留意戸口の開閉、呑切等忽せにせざること
 - 一、酒質の如何により藏出の早晩を按配し顧客の嗜好を參酌して酒質を見計し藏出する等も保存上の注意事項である
 - 一、藏出高は時々正確に記帳し毎月々計及通計をつけ前月分を毎三日迄に稅務署へ申告すること
 - 一、呑栓、桶底には亡失豫防の注意を、庫内の濕氣、キ、瓶には腐敗豫防の眼を注ぐこと
 - 一、販賣用容器に不注意のため良質酒を損するが如きは甚しき過失と心得ること
 - 一、酒造業務の成果は獨り販賣によつてのみ報いられる優良酒を捨て賣するが如きは愚かなる業と知るべく、又高値賣万能も考へ物なるべく、釀造改良と相呼應して之が工夫を凝すこと

七、容器の配列、容器面の標記及藏置区分

一一

- 一、仕込、貯藏何れを問はず容器の配列を順序よく操作にも區別にも混雜を避けること
- 一、各容器には何を容れて有るかを明示し仕込区分、新、古、移入、混和の別、仕込月日、收容月日等を判明に容器面に標記しておくこと
但容器番號の上に記す等は不注意の一と知ること
- 一、酒の容器には收容當時の空積、入實深を詳細に標示し置き蓋をする前後に採尺記しておく等は後の手数を全く省き得て頗る良き方法の一なり
- 一、種類区分の異なるべき酒類を入り交せに列べて置くなどは最も避くべきものとす
- 一、査定既未済を見易き木札をかけておく等は過失を豫防し區別を容易にする良法なりとす、紅白の紙札等用ふる又妙なり

八、経過簿及容器轉換簿の整理

- 一、酒母、醗の経過簿は酒造操作上重要なものなれば品温、狀貌、尺度其他必要事項を洩なく記載操作の正確を證明し又醸造上の参考に資すること
- 一、容器轉換簿は酒類の系統を正しく知るを目的とし又移替前後の増減を明かにし庫内酒類の整理、酒

質の勘案上必要缺くべからざるもの故其記載と利用を怠らぬこと

- 一、酒母、醗に藥品加工をなしたるとき、特種の操作、變味の兆ありたるときは詳細に経過簿に記載しておくこと

- 一、本火入は勿論二火、三火等貯藏中の容器移動をも轉換簿に記し置くこと

九、其他の諸帳簿整理

- 一、帳簿の用は凡て事物の正確なる記録たり得るの點にある、従て酒類の製造出入に關する諸帳簿も正確に製造出入の事實を物語る記録でなくてはならない
- 一、原料の買入、精白、使用、製品の火入、混和、割水、藏出賣上、賣元、移入、戻入等夫々相寄て一の製造業を形造るのであるから何れの項目に欠點が有つても一身に一指を欠くが如く不具たるを免れぬことに注意すること
- 一、帳簿記載は獨り検査の用のみならず、酒造家として又従業者として各其分擔に於て斯業經營上に或は經驗上若くは責任上必須のものであるから検査官吏の指揮干涉に俟つことなく記帳整理を完全にせねばならぬ
- 一、殊に現代人として帳簿不整理は一の恥辱であると知るべきである

一〇、従業員の動怠並動作及規律

一、酒造業務は總て協力一致、規則正しく且敏活を要するのみならず、恰も神佛に事へるが如く誠心誠意親切丁寧細心の注意を以て努力せねばならぬ

一、腐造、變味、火落等は概ね前項の要件を缺くからであると云てもよい、即ち製麴、酒母、醪の仕込、火入、貯藏、就中桶の手入の不充分等誠意のかくる所に原因がある

一、故に先づ上下心を一にし秩序を保ち、規則を守り快活敏捷に働かねばならぬ
以上は極めて概要にして核心に觸れざる憾多きも之を參酌以て實務上に援用し酒造業の發展改良に資せられ度し

大正十四年十二月

岩 村 田 税 務 署

四、酒造場審査會に關する標語

規	記	保	操	容	整	清	設
律	帳	存	作	器	頓	潔	備
規	帳	並	操	桶	廣	藏	設
律	簿	酒	作	は	き	内	備
正	は	も	は	順	藏	清	完
し	正	保	可	序	も	け	全
く	確	存	啤	に	整	れ	な
行	に	次	一	表	頓	ば	れ
正	其	第	粒	示	せ	酒	ば
し	の	で	の	は	ざ	自	元
共	日	銘	米	明	れば	ら	費
同	必	酒	一	瞭	小	醇	少
一	ず	を	滴	に	き	良	し
致	記	凌	の	致	藏	な	
で	帳	ぐ	酒	し	に		
務	ませ		も	ませ	及		
め	せう		無	せう	ば		
ませ			駄		す		
せう			に				
			す				
			な				

五、第一回酒造場審査會概評

良	否
<p>一、各製造場共從業者一般ニ緊張ヲ以テ業務ニ從事セリ</p> <p>一、一層共同一致ノ觀念ヲ強メタル感アリ</p> <p>一、一般場内ノ清潔整頓ニ意ヲ拂ヒタリ</p> <p>一、原料製品器具等ニ至ルマテ取扱上細心ノ注意ヲ拂ヒタリ</p> <p>一、諸帳簿ノ整理ハ一般向上セルタメ検査上相互手數ヲ省略スルコト、ナレリ</p>	<p>一、精米能力不足ト認メタルモノ往々アリ</p> <p>一、造石高多キニ未タ精米所ノ設備ナキモノアリ</p> <p>一、麴室舊式ニシテ改善ヲ要スルモノ多々アリ</p> <p>一、桶ノ手入一般ニ注意セサル感アリ</p> <p>一、容器轉換簿ノ記載方概シテ不良ナリ</p>

六、第一回酒造場審査會實施概況 (審査長)

第一回酒造場審査會實施概況ハ左記ノ通りニシテ審査ノ成績ヲ通覽スルニ其ノ設備ニ於テ將々整頓等ニ於テ各製造場共豫期以上ノ好果ヲ收メタルハ酒造界革新上慶賀ニ堪ヘサルナリ然レトモ製造場中凡テノ設備若クハ場内整頓等充分ナリシモ帳簿整理上ニ於テ不充分ナリシタメ得點數ノ低下セラレタルモノ往々有リシハ誠ニ遺憾トスル所ナリ將來此ノ點ニ留意セラル可キ様又今回不幸ニシテ選ニ漏レタル製造場ニ於テモ關如ノ點ハ漸次改善シ更ニ面目ヲ一新セラレ本會所期ノ目的達成ニ努力アランコトヲ希望シテ止マサルナリ

記

- 一、審査員ハ酒造家二名(正、副組合長)間稅官吏二名選任セリ
- 一、審査着手前審査役員一同審査ノ細綱ニ關シテ詳細打合ヲ爲シ而シテ大、小製造場ニケ所ニ臨ミ基準審査ヲ行ヒタリ
- 一、會則中審査要項第一項乃至第六項ハ酒造家審査員第七項乃至第十項ハ間稅官吏審査員ニ於テ採點セリ

- 一、審査ノ眼目ハ徒ラニ製造場建物ノ大、小設備上ノ新舊ニ拘泥セス醸造全般ヲ通シ其ノ適否、若クハ良否ヲ念トシ一面製造石數ヲ參酌シテ嚴正公平ヲ旨トシ誠意之レガ審査ニ從事シ且酒造家審査員ハ自己ノ製造場ニ對スル審査ヲ棄權シ以テ其ノ立場ヲ明ニセリ
- 一、審査會期ハ酒造家ニ取リ最モ多忙ナル時期ナリシモ一日三、四軒ノ審査ニ止メ仔細ニ審査シ良否ノ點ニ就テ一々懇切ニ指導セリ
- 一、第一回審査ハ一月下旬ヨリ着手二月上旬迄ニ於テ酒造家審査員ト間稅官吏審査員トハ各別ニ酒造場全部(二十三場)ヲ審査シ第二回審査ハ間稅官吏ノミヲ以テ二、三兩月中ニ行ヒタリ
- 一、三月十九日清酒喇酒會當日ニ於テ褒賞授與式ヲ舉行シ第一、二回ノ審査ヲ通シ得點數多キモノヨリ順位トシ一等二名二等四名三等八名計十四名受賞セリ
- 一、三月二十日各酒造場ニ對シ審査會長ヨリ書面ヲ以テ審査成績順位及審査上ニ於テ良否ノ點ニ付氣付タル事項ヲ通知シ參考ニ供シタリ

附記

(褒賞授與式當日ハ佐久酒造組合清酒喇酒會井ニ醸造試驗所江田技師本縣中川技師兩氏ノ講話會開催アリタルヲメ出席者營業主二十九名杜氏三十名藏働五十一名合計百十名外ニ來賓トシテ各官衛長新聞記者等十名ノ多數ニ達シ盛況ヲ呈シタリ)

七、第一回酒造場審査會受賞者氏名

等級	住所	氏名
優等	大澤村	木内醸造合名會社
全	小諸町	大塚酒造株式會社
一等	穂積村	黒澤恒太郎
全	野澤町	伴野菊四郎
全	臼田町	合名會社橘倉商店
全	本牧村	武重一祐
二等	全	大澤市郎右衛門
全	中込町	木内醸造合名會社
全	岩村田町	原治助
全	田口村	高橋嘉作
全	中佐都村	萩原丈次

全幹全
事
岩村田稅務署
稅務署屬
黑澤恒太郎
戶塚勇
澁谷彌彦

酒造

家 (清酒)

北佐久郡
遠山新太郎
中山佐一
戶塚勇
原治助
大塚酒造株式會社
小山謹之助
吉村權助
大澤市郎右衛門
南佐久郡
依田喜代作
市川定雄
土屋熊治
市川安次郎
伴野菊四郎
木內嘉一
木內釀造合名會社
合名會社橋倉商店

武重一祐
依田利久太
土屋事一郎
依田彌太郎
佐藤榮一
荻原丈次郎
佐藤勸兵衛
宮澤榮三郎
株式會社共信社
高橋嘉作
高橋敬之助
新津浩一
相馬義郎
黑澤恒太郎
佐々木榮三郎
小山彌太郎

酒造業者の参考要録

目次

一、酒造業者の心得へき要項……………	一
二、酒類の亡失未前防止に就て……………	一三
三、清酒焼酎歩合算出方法……………	一七
四、酒税率一覽……………	一八
五、酒造税納期……………	一八
六、酒の見わけ方……………	一九

酒造業者ノ心得へキ要項

名古屋稅務監督局
岩村田稅務署

一、酒類ノ定義

定義ハ稅法ニ示ス處ニ依リ明瞭ナルモ本定義ノ解釋ハ頗ル嚴格ナルヲ要スルモノニシテ決シテ推理推論ヲ以テ擴張スルコトヲ許サス而シテ定義ニ恰當セサル酒類ノ製造ハ凡テ酒精含有飲料ノ製造トナリ之レカ製造ノ免許ヲ受ケサルモノハ無免許製造犯又免許ヲ受ケタルモノニ於テ之カ査定ヲ受ケサルトキハ脫稅犯ヲ以テ處分セラレ其ノ石數ノ計算ハ單ニ酒類ニ混和セラレ又ハ混和ニ依リ増量シタル數量ニ依リ處分セラル、モノニアラスシテ全石數ニ就キ處分ヲ受ク假ハハ二十石ノ不良酒ヲ救濟セムカ爲一升ノ藥品ヲ混和シタリトセムカ二十石一升ノ酒精含有飲料ノ密造犯トシテ處分セラル故ニ此種ノ犯則ハ常ニ多石數ニ上リ時ニ產ヲ傾クルニ至ルモノアルヲ以テ大ニ心スヘキコトナリ

今參考トシテ已往犯則トシテ檢舉セラレタル重ナル事例ヲ示セハ左ノ如シ

- (一) 清酒、味淋又ハ燒酎或ハ味淋、燒酎共ニ混和スルモノ
- (二) 全 砂糖、單舍利別、グリセリンノ類 全 上
- (三) 全 苦汁、醬油又ハ食鹽ノ類 全 上

- (四) 全 蕃椒丁幾、甘硝石精ノ類 全 上
 - (五) 全 酪酸安門、乳酸ノ類 全 上
 - (六) 全 木香油、功能散、スメル丁幾、火止キングノ類 全 上
- 然レトモ生産保護奨励ノ立場ヨリ特ニ他物混和ヲ許スコトアリ即チ
- (一) 酒類醸造中乳酸、稀鹽酸、燐酸及酒石酸
 - (二) 酒類ニ沈降性炭酸石炭、重炭酸曹達及卵白ヲ混和スルコト是也
- 以上ノ如クナルヲ以テ能ク税法ノ定義ヲ知り若シ醸造上或ハ不良酒救済上他物ヲ混和セムトスル場合ハ一々稅務署ニ聞キ其ノ指揮ヲ受ケタル後ニスヘキコトヲ忘ルヘカラサルコト

二、酒造ノ免許

免許ハ之ヲ申請スルトキハ必ス與ヘラル、ト云フモノニアラス人ト場所トニ依リ拒否セラルルコトアリ場所ノ問題ハ直接諸君ニ關係ナキモノニ依リ免許ヲ拒否スル場合ニ於テ多大ノ關係ヲ有スルモノアリ免許ヲ與ヘサルモノトシテ法規ニ示ス處左ノ如シ

「酒造税法ニ違反シタルモノ又ハ其ノ戶主、家族、同居者、雇人其ノ他ノ從業者又ハ稅務署ニ於テ免許ヲ與フルニ不適當ト認ムルモノ」

三、酒類ノ査定

故ニ犯則ヲ敢行スルトキハ自己ハ勿論自己ヲ中心トセル一家ノモノ殆ント全部ニ涉リ將來免許ヲ受ケ得サルコト、ナル場合アルモノニシテ若シ清酒ノミノ免許ヲ受ケ居ルモノカ時ニ腐敗酒ノ發生アリテ燒酎ヲ製造セントスルニ當免許ヲ受ケ得サル場合ヲ生シ大ナル不都合ヲ來タスコトアルヘシ

- (一) 酒類ハ之ヲ製成シタルトキ收稅官吏職權ヲ以テ査定スヘキモノニシテ反面査定ヲ受ケサルヘカラサルモノナリ原則トシテ容器ノ容量ニ依リ査定ス此ノ査定ヲ受クルニアラサレハ酒類ヲ他人ニ讓渡シ質入シ又ハ製造場外ニ移出スルコトヲ得ス之ヲ犯ストキハ十圓以上百圓以下ノ罰金ニ處セラレ若シ故意ニ査定ヲ免カレ又ハ免カレムトシタルモノハ造石稅五倍ノ罰金ニ處セラレ
- (二) 酒類ヲ製造スルモノノ醪ハ(1)他人ニ讓渡ストキ(2)公賣セラル、トキ(3)飲料ニ供シ又ハ酒類製造用ノ外ニ供スルトキハ濁酒ヲ製造シタルモノトシテ査定ヲ受ケサルヘカス酒類製造ノ原料トシテ檢定ヲ受ケタル酒類カ前各號ノ場合ニ該當シタルトキ亦同シ
- (三) 特ニ注意ヲ望ムハ雇人カ酒造業ヲ終ヘ歸宅ニ際シ往々査定ヲ受ケサル強度ノ燒酎或ハ清酒等ヲ竊取シ持チ歸ルモノアルヲ聞ク之レ等ハ舊來ノ惡習ニシテ爲ニ自己ハ横領罪ヲ構成スルコト、ナリ又營業主ハ脫稅犯ヲ以テ處分セラル、場合アリ

四、原料酒類ノ檢定

同一製造場内ニ於テ酒類製造ノ原料トシテ製造スル酒類ハ製成ノトキ檢定ヲ受ケタルモノハ課税ヲ免セラルル若シ檢定ヲ受ケスシテ故意ニ他人ニ讓渡シ質入シ消費スルカ如キ行爲アルトキハ無論造石税五倍ノ罰金ニ處セラル

五、造石税ノ免除

一旦査定ヲ受ケタル酒類ハ法律上特ニ免除スル場合ヲ規定セルモノ、外造石税ノ免除ヲ受クルコト能ハサルハ法第十一條ニ定ムル處ニシテ其ノ第十二條ニ免除スヘキ場合ヲ左ノ如ク規定セリ本解釋亦酒類ノ定義ト同様嚴格ニ解釋セラルヘカラサルモノナリ

- (一) 災害ニ罹リ酒類ノ廢棄ニ屬シタルモノ
 - (二) 腐敗シタル酒類ニシテ政府ノ承認ヲ得酒類トシテ飲用スヘカラサル處置ヲ施シタルモノ
 - (三) 腐敗シタル酒類又ハ災害ニ罹リ飲用スヘカラサルニ至リタル酒類ニシテ燒酎ノ製造ニ供スルモノ
 - (四) 容器ノ損傷若ハ塞栓ノ自然ノ脫去ニ依リ酒類ノ亡失シタルモノ
- 以上各號ハ製造場外ニ移出セサルモノニ限ル
- 之等免税條件ニ該當セルモノト思料シタルトキハ直チニ稅務署ニ申請スルヲ得ヘント雖法第二十五條ニ

「故意ニ事故ヲ作爲シ又ハ詐術ヲ構ヘ造石税ノ免除ヲ得又ハ得ムトシタルトキ」ハ其ノ造石税五倍ノ罰金ニ處セラル、ノ規程アリ尙左記ノ如キハ免税ニ關シ最ヒ注意ヲ要スヘキ点ナリ

(一) 一般的ニ注意ヲ要スルモノ

免税石數ヲ算出スルニハ査定石數ヲ基礎トシテ爾後ニ於ケル欠減石數ハ何程洋石數ハ何程ト計算シ洋引貯藏減量控除石數ニ到達シ居ルヤ否等ヲ調査スルモノナルヲ以テ常ニ査定後ニ於ケル容器ノ異動關係、洋引石數、火入直前石數、火入直後ノ石數等ヲ明確ニ計算シ得ヘキ帳簿類ニ記載シ置ク等豫メ相當ノ用意ヲ要ス然ルニ往々ニシテ此用意ヲ欠クカ爲當該官吏ノ調査非常ニ困難ヲ感スルノミナラス延イテ系統不明ハ酒類トシテ免税ヲ拒否セサルヘカラサルニ至リ製造者ハ多大ノ損失ヲ招クコトアリ

(二) 廢棄、亡失ニ付テ

災害ハ別トシテ虫穴ヲ通シテ漏洩シタルモノ、桶ノ底抜ケ、箱切レ塞栓ノ自然ノ脫去等ニ依ル免税申請ハ比較的多數ナル感アリ是レ元ヨリ相當ノ注意ヲ拂ヒタルモノナランモ中ニハ不注意、怠慢、疎漏ニ基クモノニアラスヤト思科セラル、モノアリ例ヘハ

- (1) 腐蝕セル個所ヨリ漏洩シタルモノ

容器ノ古キモノヲ使用スル製造所ニ在リテハ往々桶側ニジクノト浸出シ居ルモノアリテ之レニ對シ當該官吏ヨリ相當注意ヲ與ヘラル、ニ拘ハラス左程意ニ介セスシテ其儘ニ打過キ後日現在石數ノ少量ナルニ驚キ免税ヲ申請スルモノアリ不注意タルヲ免カレス

(2) 桶ノ底抜ケ續切レ

之レ亦容器ノ古キヲ使用セルニ基因スルモノ多キカ如シ若シ相當年數ヲ經過シタル容器ニ酒類ヲ收容スル際能ク之ヲ調査(桶屋ニ鑑定セシムルモ一方法)スルトキハ底ノ緩ミ又ハ箍ノ腐朽等收容酒類ニ堪エサルコトヲ發見スヘキニ更ニ意ヲ用キスシテ收容セルニ依ルモノアリ不注意タルヲ免カレス

(3) 塞栓自然ノ脱去

出シ吞ニ附ケ換ヘニ際シ打込ノ淺キ又ハ業務中塞栓ニ觸レ其ノ緩ミタルヲ看過シタル等ニ起因スルモノ多キカ如シ過失タルヲ失ハス

以上ノ事實ニシテ其ノ明カナルニ於テハ免税ヲ拒否スル理由トナラサルニアラス今過失ト認メ免税ヲ拒否セル行政判例ヲ左ニ示サン

(a) 事實

巡查派出所ニ引致セラレタル某逃走シ酒造業者ノ清酒貯藏庫ノ土戸ヲ排シ格子戸ヲ破壊シ浸入潜

匿ノ際清酒容器ノ塞栓ニ觸レ清酒ヲ亡失センメタリ

(b) 稅務署ノ處分

前號事實ニ對シ免税申請アリタルニ對シ過失ニ基クモノト認メ免税ヲ拒否セリ

(c) 行政判例

稅務署ヨリ免税ヲ拒否セラレタルヲ以テ行政訴訟ヲ提起セリ其ノ判決要旨

住宅ト離レテ存スル酒倉ニ對シ格子戸ニ腐朽ノ箇所アリ釘ノ緩ミモアリ而シテ其ノ格子戸ハ被害者居村地方ノ酒倉ノ板戸ニ比シ脆弱ノモノナルコト明カニシテ酒類製造場ノ出入口ノ設備ニ付酒類製造者ノ通常用フル相當ノ注意ヲ爲サ、リシ過失アリタルモノト認定スルヲ以テ免税スルヲ得サルモノトス

(三) 腐敗ニ付テ

直ニ販賣ノ見込ナキニ多數ノ良酒ヲ混和シ共ニ腐敗ニ陥ラシムルモノアリ不注意タルヲ免カレス

六、免許ノ強制取消

絶体的ニアラサルモ法律上強制取消ヲ爲シ得ル場合(1)犯則ヲ敢行シ處分、處罰ヲ受ケタルモノ(2)三年以上休業シタルモノトノ二種アリ

直接諸君ニ關係ヲ有スルハ其ノ前段ニ屬スルモノニシテ今如何ナル犯則ヲ行ヒタルニ對シ免許ヲ取消サルハキモノナルヲ示サハ

- (一) 法第二十四條該當
詐欺其ノ他不正ノ所爲ヲ以テ造石數ノ査定ヲ免カレ又ハ免カレムトシタルモノ
- (二) 法第二十五條該當
故意ニ事項ヲ作爲シ又ハ詐術ヲ構ヘ造石稅ノ免除ヲ得又ハ得ムトシタルモノ
- (三) 法第二十六條該當
納稅保證トシテ保存ノ義務ヲ有スル酒類ヲ他人ニ讓渡シタル者滯納處分ヲ受ケルモ納稅金ヲ完納スル能ハサルトキ
- (四) 法第二十七條該當
酒類製造用ト否トヲ問ハス其ノ製造シタル酒母又ハ醪ノ検査ヲ免カレ又ハ免カレムトシタルモノ
- (五) 法第二十八條該當
イ) 納稅保證トシテ保存ノ義務ヲ有スル酒類ヲ他人ニ讓渡シ、質入シ消費シ又ハ製造場外ニ移出シタルモノ

(ロ) 造石數査定前ノ酒類ニ就キ前號ヲ行爲アリタルモノ
之レ等ノ犯則ハ製造主自身ハ勿論尙稅法ハ雇人其ノ他ノ從業者ニ於テ行ヒタル犯則ノ場合ト雖製造主ヲ處分處罰スヘキ規定ナリ

七、其ノ他常時心得置クベキ事

- (一) 申請申告
ヲ要スル
- (イ) 製造場圖面及容器、器具、器械ノ異動(申告)
(説明) 器具、器桶トハ酒樽、甕、桶、縮木、壓搾器、竈、蒸餾器、蒸餾器、掛袋、屑桶、釜半切桶、蒸籠ノ類
 - (ロ) 製造業者居所氏名ノ異動(申告)
毎酒造年度製造スヘキ毎酒類ノ見込造石數、製造着手ノ時期、製造方法、仕込數並之レ等變更ノ都度(申告)
 - (ニ) 酒類ヲ粕濾セムトスルトキ(申告)
 - (ホ) 酒母、醪又ハ原料用酒類ノ廢棄、亡失、腐敗、變味シタルトキ(申告)
 - (ヘ) 醪又ハ検査ヲ受ケタル原料用酒類ヲ他人ニ讓渡シ飲料ニ共シ又ハ酒類製造川外ニ供セムトスルトキ(申告)
 - (ト) 製造場外ヨリ酒母、醪又ハ酒類ヲ移入シタルトキ(申告)
 - (チ) 酒類造石稅ノ免除ヲ受ケントスルトキ(申請)

(二) 検査ヲ受
項クヘキ事

本項ニ述フル處ハ特ニ検査ヲ受クルニアラサレハ處理スルヲ得サルモノヲ列擧セルモノニシテ一般的ニ検査ヲ受クヘキ義務アルモノトシテハ製造場、容器、器具、器械原料品、酒類、帳簿書類等ニシテ酒造ニ關スル全部ニ涉ルモノナリ

(三) 檢定ヲ受
項クヘキ事

(イ) 原料用酒類ヲ製成シタルトキ
(ロ) 容器、器具、器械
(ハ) 容器ノ修理
(說明) 輪替ハ勿論容器ノ内側ヲ削リタルモノヲ含ムモノトス

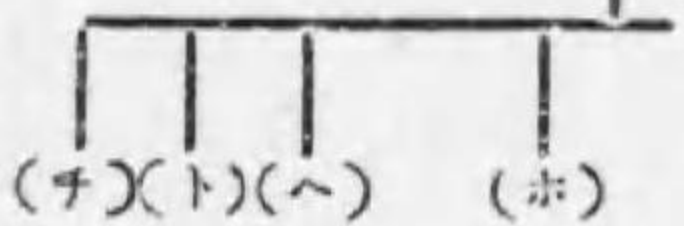
(四) 承認ヲ受
項クヘキ事

(イ) 申告シタル酒類ノ製造方法ヲ變更セムトスルトキ
(ロ) 酒類製造中容器、器具、器械ヲ製造場外ニ移出セムトスルトキ
(ハ) 酒母又ハ醗ノ醗ヲ調節セムカ爲彼此混淆セムトスルトキ
(ニ) 二仕込以上ノ醗ヲ合併シテ清酒ヲ搾リ上ケントスルトキ
(ホ) 收稅官吏力必要ト認メ命令シタル事項例ヘハ
(1) 熟成シタル酒母ヲ醗ニ仕込マントスルトキ
(2) 熟成シタル醗ヲ酒母ニ代用シ添掛ヲ爲サムトスルトキ
(3) 酒母、醗又ハ原料用酒類ノ容器ヲ變換セムトスルトキ

(五) 帳簿ノ整
理

(イ) 前各號ノ外收稅官吏力指定シタル事項ヲ爲サムトスルトキ
(ロ) 酒造用原料品及酒粕ノ受拂ニ關スル事項
(ハ) 酒母、醗ノ仕込、燒酎ノ造リ込ニ關スル事項
(ニ) 酒類ノ移入、移出、賣上ニ關スル事項
(イ) 移入ニハ移入先、石數、代金、移出ニハ桶番號毎ニ石數、賣上ニハ賣上先石數及割水石數、代金、以上ノ各項ニ年月日ヲ記入スルハ勿論ナリトス
(ニ) 酒母、醗ノ經過簿
(說明) 醗ノ經過簿ニハ必ス日々ノ温度空積深、(狀觀變化ノ都度)ヲ記入スルコト而シテ從來ノ例ニ徴スレハ空積深温度ハ之レヲ實際ニ調査セテ速觀ヲ以テ記載スルカ如キモノアリ如斯コトナキヲ要ス
製造場内ハ常に清潔ニスルコト
容器、器具、器械ハ可成一定ノ場所ニ設置シ散逸セシメサルコト
醗及酒類ノ容器ハ變テ除クノ外測定ノ翌年ヨリ五年内ニ改測スヘキヲ以テ該富容器ハ必ス測定ヲ受クルニアラサレハ使用セサルコト
酒母、醗、酒類及酒粕ノ容器ニハ必ス其ノ仕込、査定、移入、年月日又ハ仕込號、而シテ酒類ニ在リテハ

(六) 其ノ他ノ事項



新古ノ別等ヲ表示スヘキコト

(ホ) 酒地、釀ノ仕込中又ハ酒質ニ變兆ヲ發見スルモ時ニ製造主ニ知ラシメ且ツ稅務署ニ申告セサルモノアリ
注意ノコト

(ヘ) 製成中ノ袋流ハ一製成區域以外ニ溢ルヲ得サルモノニ付注意ノコト

(ト) 検査、檢定、査定ニ使用ノ尺度ハ必ス檢定ヲ受ケタルモノヲ使用スルコト

(チ) 異例ノ製造方法或ハ操作等ヲ行ハントスルトキハ必ス製造主及検査官吏ト協議ノ上ニスルコト

八、検査官吏ニ對スル心得

(イ) 稅法上検査官吏ハ酒類ヲ製造スルモノ又ハ之ヲ販賣スルモノ、所持ニ係ル酒類、其ノ製造出入ニ關スル一切ノ帳簿書類及酒類製造又ハ販賣上必要ナル建築物、材料器械其他ノ物件ヲ検査シ又ハ監督上必要ノ處分ヲ施スコトヲ得ルモノニシテ反面酒造業者ハ之等ノ検査、監督ヲ受シルノ義務アルモノナリ而シテ其ノ検査監督ハ最モ嚴正ニ執行セサルヘカラサルモノナリ然ルニ之レカ執行ニ際シ往々犯則者扱ヒヲ受クルトカ又ハ苛酷ナル検査ヲ受ケタルトカノ言ヲ聞クコトアルノミナラス時ニハ執行中ニ之ヲ言行ニ表ワス者アリテ検査官吏ヲシテ反對ニ疑ヲ抱カシムル場合アルヲ聞ク甚タ遺憾ニ不堪處ナリ元ヨリ製造場ニ於ケル種々ナル成績ノ良否ニ依リ検査監督ノ回數ニ差違ヲ見ルコトアルヘシ例ヘハ甲製造場ニ對シテハ清酒製成中検査ヲ五回執行シ乙製造場ニ對シテハ全検査ヲ二回ニ止ムルカ如キコト

トアリト雖モ検査監督其ノモノハ嚴正ナラサルヘカラサルモノナリ故ニ諸君ハ能ク義務ヲ重ンシ努メテ検査官吏ヲシテ満足ニ職務ヲ執行セシメ苟モ検査上不便ヲ感セシムルコトナキヲ望ム

(ロ) 從來ノ經驗ニ徴スレハ検査官吏ノ質問ニ答フル處住々親切ヲ欠キ其ノ場限りノ言ヲ弄シ爲ニ反問ニ會ヒ窮シテ益々言ヲ左右ニシ遂ニハ犯則ノ嫌疑ヲ起サシメ自ラ多大ノ迷惑ヲナスコトアリ時ニハ又誠實ナル申立ヲ爲サ、ルカ爲實質上不利益ヲ來サシムルコトアリ例ヘハ誤リテ査定未済ノ樋ノ口清酒ヲ査定済清酒中ニ汲ミ違ヘ査定ヲ受クルニ至ラサリシヲ赤裸々ニ検査官吏ニ開陳スルコトナクシテ却ツテ言ヲ左右ニ託シ非ヲ掩ワンセルカ爲メ故意ニ脫稅ヲ圖リタルノ結果ニ陥リ處分ヲ受クルカ如キコトアリ

(ハ) 検査官吏ヨリ指示セラレタル事項ハ必ス之ヲ遵守セサルヘカラサルモ若シ指示ニ應スル能ハサルトキハ能ク理由ヲ述ヘ理解ヲ得ルコト、シ苟モ遵守スルカ如キ態ヲ裝ヒ實行セサルカ如キ又ハ直チニ惡感ヲ以テ之ヲ迎ヘ徒ラニ事ヲ醸スカ如キ行動ニ出テサラムコトヲ望ム

二、酒類の亡失未前防止に就て

名古屋稅務監督局
岩村田稅務署

一四

酒類の造石稅は特に法律で定められた場合の外は免稅さるゝことが出來ないのであつて其の場所は、
一、災害に罹り酒類の廢棄に屬したるもの。

二、腐敗したる酒類にして政府の承認を得て酒類として飲用すべからざる處置を施したるもの。

三、腐敗したる酒類又は災害に罹り飲用すべからざるに至りたる酒類にして燒酎の製造に供するもの。

四、容器の損傷若くは塞栓の自然の脱去に依り酒類の亡失したるもの。

以上各號の場合であります但其内一號の場合は天災其他天災に等しい災害を受けた場合を指すのであつて豫め之に備へることは困難な事であり但其の場合におきましては比較的豫防し易い様に思はるゝのであります、其の故に腐敗防止に付いては各位に於かれても夙に十分の御注意になつて居る事であり、然るに第四號に該る容器の損傷又は塞栓の自然の脱去に原因して酒類の亡失するもの、豫防に付ては之こそ各位の心掛次第で絶無になし得るものであるに拘らず聊か御注意が十分でないかの様に見受けらるゝのであります。

酒類の容器損傷又は塞栓の自然脱去に原因して廢棄亡失に歸する石數は全國の統計に依りますと年々二千石近くの多額に上つて居るのであります、名古屋稅務監督局管内でも左表で示す通り毎年二百石乃至三百

石の酒類を失ひつゝあるのであります。

酒類亡失石高表

年次	縣別	愛知	靜岡	三重	岐阜	長野	新潟	計
大正九酒造年度		七	一	四九	三六	三六	三七	一六五
大正十酒造年度		五一	一八	一三	九	四三	一六	一五〇
大正十一酒造年度		五六	六	二〇	一五	四八	五四	一九九
大正十二酒造年度		五二	四八	一	七三	一〇八	六七	三四八
大正十三酒造年度		七	二〇	五	三二	三七	七九	一七九

之れが原因に付きまして當局は往年容器の損傷區分其他數方面より調査して之を印刷に附し諸君に御願
けして御注意を促した事がありますが其の後の状況を見まするに依然として未だ減少するの傾向がないの
であります、故に此の点に付一層其の原因に留意して調査を致して來たのであるが豫て御注意して置きま
た通り今少しく注意を拂はれたならば或は之等の亡失も未前に防ごうことが出來得られたのではないかと思
惟さるゝのであります、假令は繩の切斷乃至は繩の弛みより生ずる底抜けの如き又は不付後塞栓に掛繩を

爲さざりしより起る脱栓の如き場合は一に注意の如何に胚胎することが多いのであります、而して容器の腐蝕等より起る亡失は梅雨期が最も多いのであります。茲に重ねて其の原因等を掲げて御参考に供したいと思ひます、何卒厨一層の御注意あらむことを切望致します。

一、容器損傷の場合

- (イ) 筵切
- (ロ) 筵弛み
- (ハ) 筵腐蝕
- (ニ) 底拔
- (ホ) 底板低下
- (ヘ) 底弛み
- (ト) 桶木虫蝕
- (チ) 桶木腐蝕
- (リ) 節穴故障

以上でありますが内最も件数の多いのは(ト)桶木虫蝕(イ)筵切(ニ)底抜の順序であります(ト)に在りては使用前の発見は困難とするも(イ)、(ニ)の場合の如きは使用前の念査使用後貯藏中の注意如何に依つて亡失を未前に防

止し或は発見時期に遅速があるのであります。

- 二、容器塞栓の脱去の場合
- (イ) 新しき呑栓
- (ロ) 捻込不充分
- (ハ) 掛繩の外れたるもの
- (ニ) 男呑の短かゝりしもの
- (ホ) 女呑の破裂せしもの
- (ヘ) 呑口磨滅せしもの

右の亡失順序は捻込不充分、新しき呑栓と云ふことになつて居りますが、何れの場合に於きましても完全に掛繩を施されたならば此の種の亡失は殆ど絶無を期する迄に防止が出来得るものご考へるのであります

三、清酒焼酎歩合算出方法

清酒ノ部 (小數三位ニ止メ端數ハ四捨五入)

- 留掛即時歩合——原料米石數ヲ以テ留掛即時石數ヲ除シタルモノ
- 洩落即時歩合——原料米石數ヲ以テ洩落即時石數ヲ除シタルモノ
- 熟成醪歩合——原料米石數ヲ以テ熟成醪石數ヲ除シタルモノ
- 醪垂歩合——醪熟成石數ヲ以テ清酒石數ヲ除シタルモノ
- 清酒歩合——原料米石數ヲ以テ清酒石數ヲ除シタルモノ
- 粕歩合——原料米石數ヲ以テ粕貫目ヲ除シタルモノ
- 水量歩合——原料米石數ヲ以テ汲水石數ヲ除シタルモノ
- 醪熟成石數ノ留石數ニ對スル歩合——留掛即時石數ヲ以テ醪熟成石數ヲ除シタルモノ
- 焼酎ノ部 (小數三位ニ止メ端數ハ四捨五入)

- 焼酎歩合——原料品ノ數量ヲ以テ焼酎石數ヲ除シタルモノ
- 酒精歩合——原料品ノ數量ヲ以テ製成焼酎ノ含有酒精總簡數ヲ除シタルモノ

四、酒 税 (大正十五年四月一日より)

税 別 種 別	酒 造		税 率
	第一種	第二種	
第一種	酒精分廿三度以下ノ濁酒	酒精分廿三度以下ノ清酒白酒及酒精分廿度以下ノ味淋燒酎	一石二付 三十六圓
第二種	度數三十一度三十二度三十三度三十四度	度數三十一度三十二度三十三度三十四度	全 四十圓
第三種	度數三十五度三十六度三十七度三十八度	度數三十五度三十六度三十七度三十八度	稅額 四一、五〇 四三、〇〇 四四、五〇 四六、〇〇
	度數三十九度四十度四十一度四十二度	度數三十九度四十度四十一度四十二度	稅額 四七、五〇 四九、〇〇 五〇、五〇 五二、〇〇
第四種	度數四十三度四十四度四十五度	度數四十三度四十四度四十五度	稅額 五三、五〇 五五、〇〇 五六、五〇 五八、〇〇
	酒精分二十四度末滿ノモノ	酒精分二十四度以上ノモノ	一石二付 一二十五圓 一圓八十錢

五、酒造税納期

- 第一期 七月十六日ヨリ全三十一日限
- 前年十月一日ヨリ其年四月三十日マテ査定石數ニ係ル稅額四分ノ一
- 第二期 十月十六日ヨリ全三十一日限
- 前年十月一日ヨリ其年四月三十日マテ査定石數ニ係ル稅額四分ノ一
- 第三期 翌年二月十六日ヨリ全二十八日限
- 全上及其ノ年五月一日ヨリ九月三十日マテ査定石數ニ係ル稅額二分ノ一
- 第四期 翌年三月十六日ヨリ全三十一日限
- 前納額ノ殘數

六、酒の見わけ方
ごんな酒が良いか？

色 青味を帯びた淡黄色でなるべく色相の淡いものを賞美します。色の淡い酒が必らず良いとは言へませんが、良い酒は必ず色は淡いものです。赤味を帯びた酒は感服しません。

澤 色が淡くても「ツヤ」の無い酒は良くありません。まして濁つてゐる様な品は劣等です。

香 清酒特有の芳香を高く放たなければなりません。酒の香と杉の香とは密接な關係がありまして杉の樽に容れて適度に其の香が移つたものを賞美します。然し永く置いたものや、樽の材質が悪いと、「悪くさい」香味となります。

味 辛口を好む人もあり、甘口を好む人もあり、一概には言はれませんが、「ウマ味」に富み、「シャント」した押味があり、之が良く調和して、上品で「クドク」無い酒でなくてはなりません。「甘タルイ」ものや淡白なだけで「シャント」した力が無い酒は優等品と言へません。

燗上り 酒は燗をして飲むのが常態でありますから。燗をした場合に悪い特徴が顯はれる様では「ダメ」であります。良い酒は燗をすれば一層品位が昂上するものであります。序にお燗は熱燗より温燗の方がよく其の適當な温度は攝氏四十五度位の所であります。

要するに 飲み倦きをせず。何時迄もうまく飲んで頭に上らず。宿醉しない酒が優等品であります。

清酒に關する統計

心學一
日一訓
抄錄

修養十句

徹底	謙遜	協力	知足	慎重	忍耐	反省	油斷	勤勉	公益
菊作り汝は菊の奴哉	さがりてはなほ名をあぐる藤の花	松をさくちからはみいじ六つの花	上見ればかきりなしとや百合の花	見さざけぬうちにはかたるなはつ櫻	ひさも世もかくや寒苦をしのぐ梅	かへりみよ身を幾度も日ながどき	ゆたんしてあらしに逢ふなはな芒	せいだせばこほる間もなし水車	世のために勤めよ人はかがしより

目次

一、佐久で何程の酒が出来るか……………一

二、廿五年前と現在では酒の製造高区分は如何に變つたか……………一

三、酒の一番出来るのは何月か……………二

四、酒を一石造るには何程白米を使ふか……………二

五、毎年十月へ持越酒は何程か……………二

六、酒の一番賣れるのは何月か……………三

七、佐久で何程の酒を飲むか……………三

八、杜氏の出身地の主なる處は何處か……………三

九、酒の原料米は何處産が多いか……………四

一〇、明治卅四酒造年度から酒の造高や、税金、玄米の値段は如何に變つて來たか……………四

一一、長野縣では何處が一番酒が出来るか……………七

一二、本局管内では何稅務署管内が一番酒が出来るか……………七

一三、本局管内では何縣が一番酒が出来るか……………八

- 一四、全國では何縣が一番酒が出来るか……………九
- 一五、全國、長野縣、佐久の酒の持越高と製造高は何程か……………一〇
- 一六、全國、長野縣、佐久の明治卅四酒造年高から酒の製造高は如何に變つて來たか……………二
- 一七、租税中酒造税は何割を占めるか……………三
- 一八、佐久清酒製造高一覽表……………四
- 一九、税制整理の結果租税の増減は如何になつたか……………五
- 二〇、大正十三年度岩村田稅務署租税一覽表……………六

一、清酒釀造場數及大正十四酒造年度清酒製造石數調

郡別	場數	大正十四酒造年度製造石數		前年度製造石數	前年度ニ對スル増減
		年度	製造石數		
北佐久郡	一六	一四、二九六	二、二六 _七	增	二、〇三四 _七
南佐久郡	一七	一九、五七二	一九、〇四六	增	五二六
計	三三	三三、八六八	三、三〇八	增	二、五六〇

二、酒造(清酒)場數造石高區分調

郡別	酒造場數		造石高區分		計	製造高	一場當
	年度	場數	石	區分			
北佐久	正三	一	一	以上	二六	六、九七六 _七	二六九 _五
	明四	一	二	以上			
南佐久	正三	一	一	以上	二七	七、六九〇	二八五
	明四	一	一	以上			
計	正三	二	二	以上	五三	一四、六六六	二七七
	明四	二	二	以上			
北佐久	正三	一	一	以上	一六	一四、二九六	八九四
	明四	一	二	以上			
南佐久	正三	一	一	以上	一七	一九、五七二	一、一五二
	明四	一	一	以上			
計	正三	二	二	以上	三三	三三、八六八	一、〇六
	明四	二	二	以上			

三、清酒月別製成高調

酒造年度	月別	十一月	十二月	一月	二月	三月	四月	計
大正十三	石數		六、六九三 _石	七、〇三〇 _石	八、九二二 _石	七、七六 _石	一九二 _石	三、三〇八 _石
	順位		五	四	三	一	二	六
大正十四	石數		七、七七七	七、三九九	九、四六二	八、二三三		三、八六八
	順位		五	四	三	二		一
酒造年度	順位		五	三	四	一	二	

四、清酒歩合調

(大正十四酒造年度)

原料	及	産出	品	歩	合
白米	汲水	膠	一清酒	粕	膠
二、〇四一	二、三三四	三、〇八三	三、三五二	一、九〇、八〇一	八八九
外	一六	一六	一六	一六	一六
垂	一、五三五	一、七七八	一、〇五九		八、六五六

◎清酒一石ニ對スル原料白米平均使用量六斗五升一合

五、清酒持越高調

酒造年度	大正五年	六年	七年	八年	九年	十年	十一年	十二年	十三年	十四年	平均
石數	九、一八〇 _石	一〇、九三五 _石	一三、一五九 _石	一四、六二七 _石	二三、九七 _石	九、四〇六 _石	二、四二二 _石	一五、四〇九 _石	一七、三〇六 _石	一七、五四〇 _石	一四、三九〇 _石

六、大正十三酒造年度清酒藏出高調

順位	權別		全		全		全		全		全		計
	月別	十月	十一月	十二月	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	
古酒	二、九四三 _石	二、六九九 _石	五、四九	八元	九八八	九六	八二	三七三	二七	八六	二五	二五〇	一五、四七五
	新酒	一	五二	八四五	三四〇	五二〇	九七五	一、一九三	一、三三四	一、三六八	一、八七三	一、八七	二、七六
計	二、九四三	二、七四	六、二七四	一、二六九	一、四九八	一、九二	二、〇〇四	一、六六七	一、四八五	一、九五六	一、九〇一	二、九六六	二八、五三七

七、清酒消費高調

酒造年度	移出	移入	消費總量	一戸當消費高	一人當消費高
大正十三酒造年度	一三、〇八二 _石	一、〇一五 _石	一八、三三二 _石	六〇八 _合	一〇九 _合

八、杜氏出身地調

新	東	刈	下	北	南	兵	廣	靜	計
中	東	刈	下	北	南	兵	廣	靜	計
三	三	一	一	一	一	四	二	一	三五

九、清酒原料米產地別調

酒造年度	國名	信濃	越後	羽後	羽前	磐代	陸中	備前	伊勢	播磨	朝鮮	其他	計
大正十三	石數	七、四六石	六、三〇四石	六、七石	一、二二石	五石	六、七石	三、五四石	一、三三石	二、七石	二、五三石	一〇石	二〇、一七石
酒造年度	割合	.37	.31	.03	.06	.03	.03	.02	.01	.01	.13	.01	1.00
大正十四	石數	五、三五	六、二九七	一、四三	三三	一	六、四	一、三六	九	三七、四	五、八四	二七	二二、〇四
酒造年度	割合	.24	.29	.06	.02		.03	.06		.02	.27	.01	1.00

參考

一〇、清酒製造場數製造高消長及稅額並玄米價格調

酒造年度	製造場數	製造高	法定淨引及貯藏減量	稅率	稅額	玄米一石當價格
明治三四年	五	一四、六六石	百分ノ二	二石ニ付	一五	二五、六〇七
全 三五	五	二、五七六	全	全	一八四、八八四	二、八三

全 三六	五	一六、五八三	全	全	二四三、九四四	一四、六六
全 三七	四	二、八六八	特別全	二	二〇八、七七四	一三、六七
全 三八	四	一三、七六七	全	全	二二九、三六五	一三、三三
全 三九	四	一八、二〇九	全	全	三〇三、三七六	一四、九一
全 四〇	四	三、八八六	全	全	三八五、七七四	一五、六〇
全 四一	四	一七、五九一	全	二〇	三四四、八〇四	一六、七二
全 四二	四	一五、九六八	全	全	三二二、九七九	一二、九三
全 四三	三	一八、六八二	全	全	三六六、一八三	一三、〇八
全 四四	三	二二、六八九	全	全	四三三、七四三	一七、二五
大正元年	三	三三、六八〇	全	全	四四四、五四〇	一九、七五
全 二	三	二二、三六三	全	全	四五七、九二〇	二〇、五三
全 三	三	一九、九六五	全	全	三九一、三四〇	一四、六四
全 四	三	二四、一二三	全	全	四七二、八〇〇	二一、二三

岐阜縣	岐阜	大垣	關	郡上	多治見	惠那	高山	計												
	一九,三九七	一六,六三八	二二,〇八四	一,五三六	一〇,六六九	七,二六五	二,八四三	七,四三三	石											
長野縣	長野	岩村田	上田	上諏訪	伊那	飯田	西筑摩	松本	大町	中野	計									
	二〇,〇六〇	三,三〇八	一五,三五五	一七,六二五	一六,四三〇	二〇,五〇〇	三,二七一	三,六四七	九,五二七	二,三九九	一八〇,一四二									
新潟縣	新潟	新發田	巻	三條	長岡	小千谷	十日町	柏崎	高田	糸魚川	村上									
	二〇,〇六七	一六,九七四	一四,七三六	二,一七七	三,一六三	二,四〇七	四,六六八	六,七三二	三,九〇二	五,七六一	七,八九九									
相川 計																				
七,八四一		三,三九九																		

一三、本局管内ニ於ケル清酒消長調

(前五ヶ年分)

區分	大正九酒造年度	大正十酒造年度	大正十一酒造年度	大正十二酒造年度	大正十三酒造年度
愛知縣	一三〇,九六四	一七二,七三三	一四四,三五二	一六七,九五二	一六一,三四〇
静岡縣	六三,二五四	九〇,一一一	九二,五四四	九〇,二〇六	八七,七七八
三重縣	七三,一四六	一〇二,一四八	一〇二,五〇〇	九八,九九二	九六,一七六

岐阜縣	六四,六五六	八三,〇九二	八八,二四三	八三,四二二	七九,四三二
長野縣	二五,三六七	一七,八九〇	一九〇,八三三	一八七,六二二	一八〇,一四二
新潟縣	一三六,八三〇	一七,〇八〇	一七,七二九	一七,二七七	一六三,三九九
計	五九六,二三七	八〇五,〇四四	八四,一八一	八〇六,四五九	七六八,一九七

一四、大正十三酒造年度全國清酒製成高調

(合計石數五,五五,五九二石)

局名	縣名	石數	縣名	石數	縣名	石數	縣名	石數
大阪局	兵庫	八五,〇七三	京都	三六,七四〇	大阪	一〇七,〇五五	石川	九九,三六四
	和歌山	八六,九六六	滋賀	八一,一五四	高知	七六,三〇八	奈良	七四,二六四
廣島局	德島	六五,三二二	富山	六四,五五五	香川	六二,一四八	福井	五九,四八〇
	廣島	二五,九七二	岡山	一四,〇三二	愛媛	一五,八七九	山口	一四,五七三
名古屋局	島根	八四,五九三	鳥取	五〇,一四二	愛知	一六,三四〇	三重	九六,一七六
	長野	一八〇,一四二	新潟	一三三,三九九	愛知	一六,三四〇	三重	九六,一七六
七六,八九七	静岡	八七,七六八	岐阜	七九,四三二				

仙臺局 七五九四三七石	福島	一八二、〇四五石	山形	一五、〇六一石	秋田	一四七、三六二石	宮城	九五、〇四六石
熊本局 五九、三九三石	岩手	九、六九〇石	青森	九〇、二二三石				
東京局 五二、六二三石	福岡	二五、七四五石	大分	一八、八二五石	佐賀	九四、四九三石	熊本	五五、九五二石
札幌局 一七、二五石	長崎	五〇、三三二石	宮崎	一五、〇三九石	鹿兒島	三、〇二七石	沖繩	—
	埼玉	一七、七五五石	茨城	一七、七九九石	栃木	九四、七四五石	千葉	八六、二三八石
	群馬	七、二二七石	山梨	五、二五九石	神奈川	二八、二二六石	東京	二〇、四四四石
	北海道	一七、一五石						

一五、大正十四酒造年度清酒持越及前年度製成高調

全	持越高	前年度製成高	持越高	前年度製成高	持越高	前年度製成高
	二、九〇九、一五石	五、五五五、五九石	一〇一、四二一石	一八〇、二四三石	一七、五九九石	三、三〇八石

一六、清酒製造高消長調

酒造年度	全	國	長野	佐久	兩郡
明治三三四年		四、一三三、五七六石	二八、七七二石	一四、六六六石	
全 (二八年)		三、八七一、四三六石	二〇六、〇九五石	一三、七六七石	
全 (五年目)		三、九三九、四九一石	二二五、六三七石	一八、六八二石	
大正四年		三、九六一、五五五石	二二九、三三四石	二四、二三三石	
全 (十年目)		四、七〇一、五三三石	一五、七三六石	三、一三四石	
全 五年		五、一八八、八九三石	一七、七五四石	三五、五三五石	
全 六年		五、一九一、四八五石	一七、四八七石	三四、九五八石	
全 七年		六、一八六、四八六石	二〇三、七二〇石	四一、五八八石	
全 八年		四、四八〇、二三五石	二二五、三八七石	一九、三〇九石	
全 九年		五、八〇一、五五三石	一七九、八九〇石	三三、〇一六石	
全 一〇年		五、九六六、九六五石	一九〇、八三三石	三三、九六六石	

全	一二年	五、八七、九三石	一七、六二石	三、一五石
全	一三年	五、五五、五九一	一八、〇二二	三、三〇八
全	一四年			三、八六
全	一五年			

一七、租 稅 一 覽

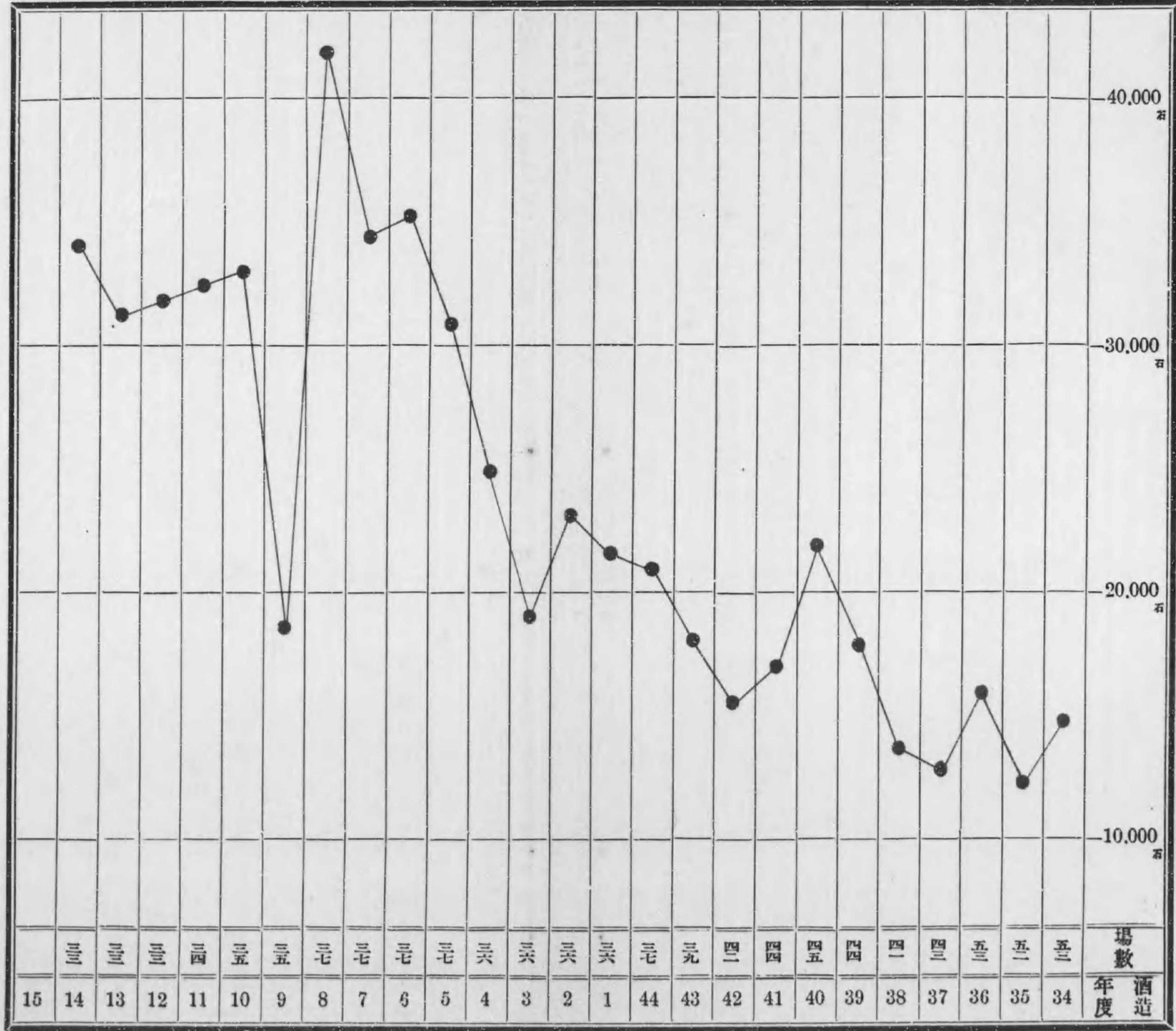
租 稅 別	區 分		備 考
	全 國	長 野 縣	
租 稅	六十四年度 歲入豫算	六十三年度	(佐久兩郡)
地 租	七五、三三六千円 七四、〇〇五	二、九八六千円 一、九二六	田租 一三〇、〇三圓 宅地租 二八、六七七圓 畑租 四、八四九圓 雜地租 二、一六五圓
所 得 稅	一九五、八五五	三、三五	第一種 六、一四圓 第二種 五、二四圓 第三種 七、〇四圓 人員 五、三四人 內家族 四九九人
營 業 稅	五七、二八三	一、二五二	法人 七、三五圓 個人 五、三九五圓 一四二人 一、九四四人
相 續 稅	二二、七三三	二八三	家督相續 三、四三五圓 遺產相續 二、八八一圓 二三人 九五人
通 行 稅	二、六六六	五	佐久、草津鐵道ヨリ
割 合	一、〇〇	一、〇〇	

鑄業稅	五、二五	三五	五	試掘稅四、四二圓 採掘稅四六圓
酒造稅	一六、三六	五、八六〇	一、〇〇七	大正十二年度查定高 清酒 三、一五八石 燒酎 五、四四石
醬油稅	六、八二	一六〇	三	大正十三年度查定高諸味 一〇、九七石 大正十五年一月自家用醬油免許人員 七、三五五人
砂糖消費稅	七〇、〇九			
織物消費稅	五、六七二	一〇九	三	製造人員 絹 六人 綿 二人 麻 八二人
取引所稅	八、九六〇			
關稅	九六、八五			
其他	三、六三三			
割 合	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	

一八、佐久清酒製造高一覽表

The image shows an open book with two pages. The left page contains a large, faint table grid. The grid is mostly empty, with some very light, illegible markings at the bottom. The right page is blank. The text '一八、佐久清酒製造高一覽表' is printed vertically in the center of the left page.

一八、佐久清酒製造高一覽表

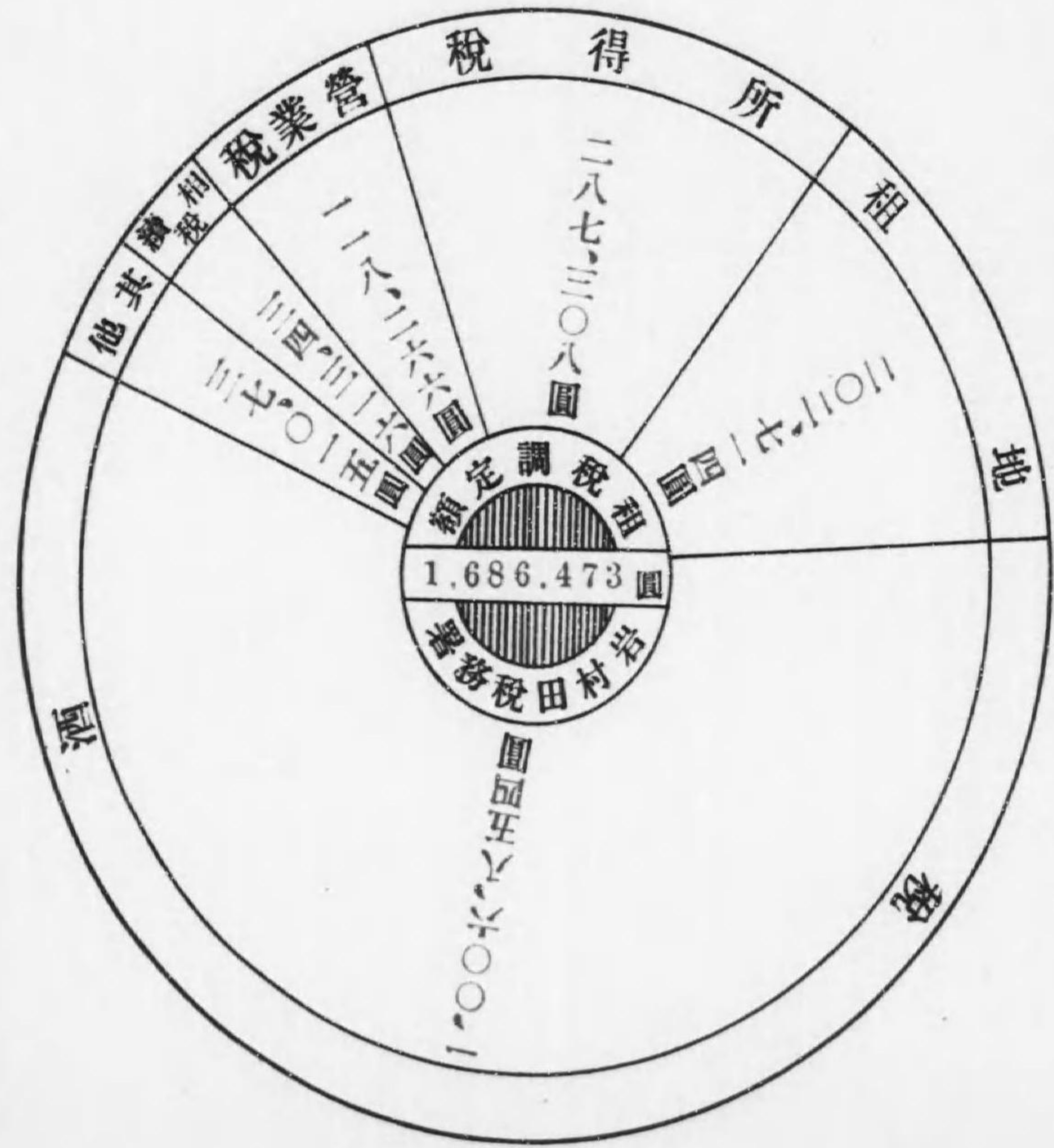


一九、税制整理後ノ租税増減見込高調

(間税之部)

差引	小計	清凉飲料税 (創設)	酒				賣藥税(廢止)	醬油税(廢止)	區分		備考					
			酒精及酒精含有飲料税(全上)	麥酒(全上)	酒(税率引上)	酒造税(綿織物廢止)			全國	佐久兩郡						
1	4,030	4,946	35,274	427	5,029	29,886	1	1	增	減額	1千円	7,152千円	1千円	23,324千円	大正十三年度分	
															全	
																大正十三年度分 依リ計算
																大正十三年度 造石高ニ依リ 推算
																大正十五年度 見込高

二〇、大正十三年度岩村田稅務署租稅一覽表



非賣品

大正十五年六月八日印刷
大正十五年六月十日發行

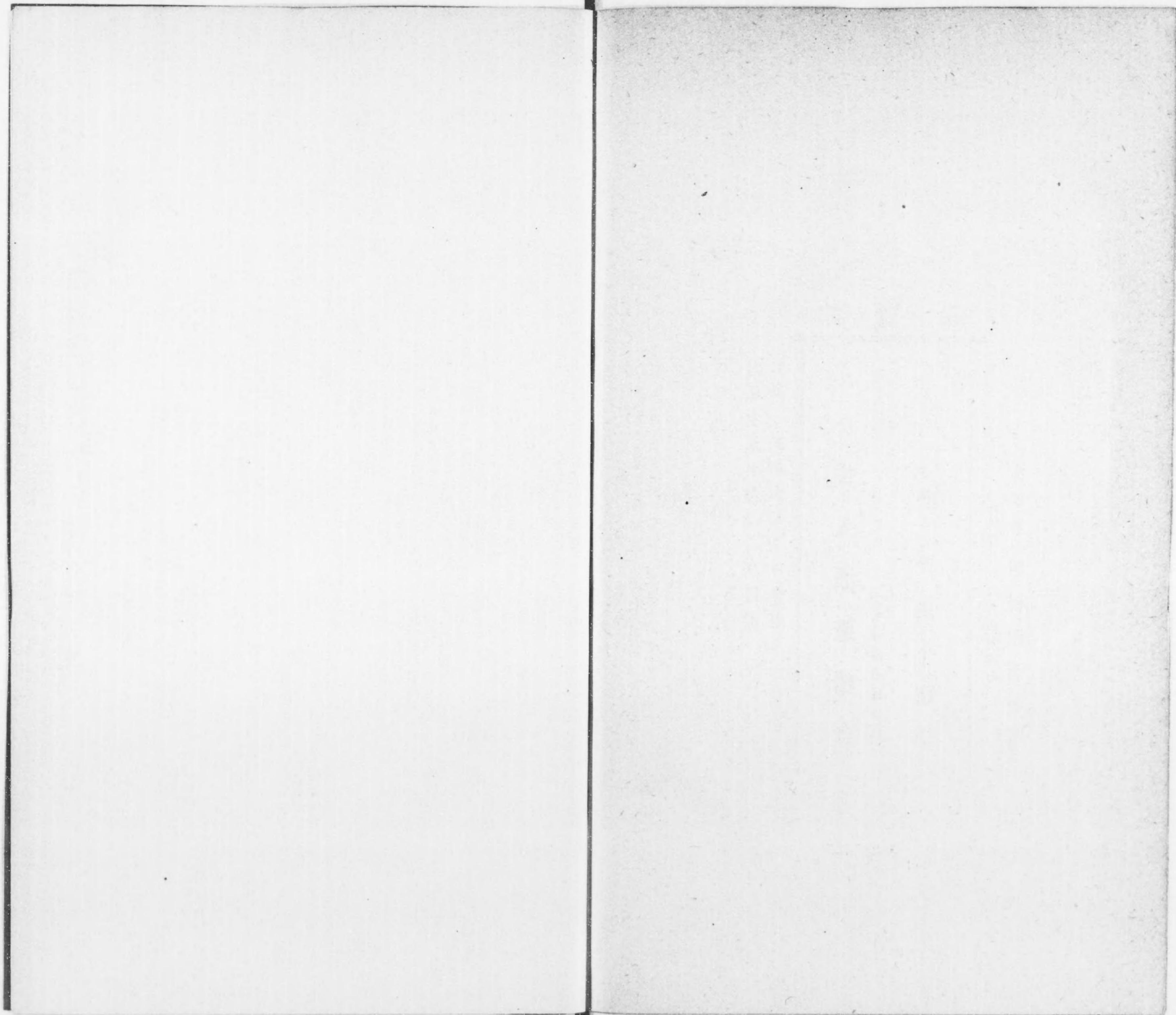
佐久酒造組合

〔長野縣岩村田町〕

編輯兼
印刷發行人
井出今朝平

長野縣北佐久郡岩村田町

印刷所 岩村田活版所



524

271

終