

416

釀造試驗所報告

第六十三號

釀造試驗所

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 1 2 3 4 5

始



醸造試験所報告第六十三號目次

報 告

- 一、醬油麴ノ品評法……………一
- 一、第十一回講習醸造實習報告……………二

記 事

- 一、本所清酒試醸及貯藏ノ狀況……………七〇
- 一、本所醬油試醸概況……………七五
- 一、本所第十二回講習實習醸造……………七八

醸造試験所報告第六十三號

(大正五年三月)

報 告

醬油麴ノ品評法

本報告ハ本所技師梅野明二郎ヨリ提出ニ係ルモノニシテ醬油麴品評法トシテハ從來ノ品評條件タル外觀、香氣、風味ノ外ニ尙麴菌ノ大豆子葉ノ内部繁殖數ヲ麴ノ良否判別ノ一條件タラシムコトヲ可トスル旨ヲ記述セルモノナリ

緒 言

製麴ハ醬油醸造上ニ於ケル根本ニシテ、製麴ノ際已ニ大豆小麥ノ大半ハ分解ヲ始メ、且將來變化ヲ起スヘキ根元即チ麴菌ノ酵素ヲ生シ、麴ノ良否ハ直ニ製品ノ良否ニ影響スルモノナルヲ以テ、苟モ製品ノ優良ナランコトヲ望マハ、製麴ニ十二分ノ注意ヲ拂ハサルヘカラス。製麴ニ意ヲ用キ

ス不良麴ヲ以テ仕込ミタル場合ニ於テハ、其ノ後ノ操作如何ニ完全ニ行ハル、モ決シテ優良ナル製品ヲ得ルコト能ハサルヘク、製麴ハ即チ醬油醸造上ニ於ケル生命ト云フモ敢テ過言ニ非サルナリ。

此ノ如ク製麴ハ醬油醸造上ニ於ケル根本ニシテ、當業者モ近來漸ク製麴ニ重キヲ置クニ至リ、各地ニ麴ノ品評會ヲ開催シ、常ニ品質ノ改善ニ努メツ、アリ。而シテ今日行ハル、醬油麴ノ品評法ハ香氣、風味及外觀ノ三點ニ就テ審査シ、麴特有ノ芳香ヲ有シ風味宜敷、且外觀ハ光彩アル黃綠色ヲ呈シ、他ノ雜菌ヲ混交セサルモノヲ賞用スルモノトス。

然ルニ各地ノ醸造場ニ於ケル實地醸造ノ成績ヲ見ルニ、右ノ品評結果ニ反スル場合多シ。故ニ品評ノ結果優等ノ麴ヲ以テ仕込ミタル醬油カ必スシモ良好ナリト云フコト能ハサルト同時ニ、又黒寢麴ノ如キ劣等ト見做サレタル麴ヲ以テ仕込ミタルモノカ、反テ優良ノ製品ヲ得ル場合頗ル多ク、又各地ニ於テ今日ノ品評法ニ依ル良麴ト不良麴トヲ以テ同時ニ仕込ヲ行ヒ、試醸シタル結果ヲ見ルモ、不良麴ヲ以テ仕込ミタルモノ、成績反テ優良ナルモノアルカ如シ。

右ノ如ク各種ノ事實ヲ綜合スルトキハ、今日行ハル、醬油麴ノ品評結果ト、製品ノ良否トノ間ニ確タル一定ノ關係ナキモノ、如ク考ヘラル。實際ニ於テ麴ノ出來工合如何ニ因リ、諸味熟成ノ遲速及製品ノ良否等ノ差ヲ生スル事實ヨリ考察スルトキハ、今日ノ品評法ノ要件以外ニ主要ナル或

事項ノ存在スルコトヲ疑ハサルヲ得サルナリ。

偶々本報告者ハ常ニ換氣ヲ行ヒ、且麴菌ノ成熟程度ニ應シテ適當ニ室内ノ溫度ト濕氣トヲ加減スルコトヲ得ル特種ノ製麴裝置ヲ用キ、品溫ヲ高クシ製麴シタル出麴ハ、舊來ノ麴室ニテ製造シタル出麴ニ比シテ多少相違ノ點アルヲ發見セリ。

即チ製麴中麴菌ハ大豆ノ表面ニ繁殖シ、適當ナル状態ニ於テハ尙進ンテ大豆子葉ノ内部表面ニ侵入シテ繁殖シ、白色ノ菌糸層ヲ生スルモノナリ。此ノ大豆子葉ノ内部ニ麴菌カ繁殖スルコトヲ以下單ニ内部繁殖ト稱ス。

註 内部繁殖トハ麴菌カ子葉ノ内部表面ニ破精込ミ繁殖シタルモノナルヲ以テ、單ニ破精込ト稱スルモ差支ナシト雖彼ノ米麴ノ場合ノ如ク、菌絲カ大豆ノ表面ヨリ破精込ミタル所謂破精込ト混同スル悞アルヲ以テ、本報告者ハ特ニ之ヲ内部繁殖ト稱スルモノナリ。

而シテ此ノ内部繁殖數ハ製麴時ニ於ケル各種ノ條件ニ依リテ其ノ數ニ差異ヲ生スルモノニシテ、其ノ條件ノ適否ハ内部繁殖數ハ勿論、延テ其ノ内部繁殖程度ノ多少、強弱ニモ關係スルモノナリ。而シテ今日迄ノ調査ニ依レハ、普通ノ製麴法ニ依ル良麴ニ於テハ一般ニ内部繁殖數二〇%内外ニシテ、最大ノモノト雖四〇%ヲ超ユルコトナク、少ナキハ一〇%内外ナリトス。然レトモ前記ノ如キ特殊ノ製麴裝置ニ於テハ、出麴ノ内部繁殖數殆ト六〇%ヲ下ルコトナク、時ニ一〇〇%ニ達スルコトアリ。

依テ本報告者ハ右ノ如キ内部繁殖ナル要件カ、果シテ麴品評上ニ於ケル主要ナルモノナリヤヲ確定セントシ、各種ノ醬油麴ニ就テ試験ヲ行ヒタリ。其ノ大要ヲ記スレハ下ノ如シ。

試験第一

別報如何ナル場合ニ内部繁殖數多キ麴ヲ得ルヤニ關スル製麴試験報告中第一ニ掲ケタル大豆蒸熟時間ト内部繁殖數トノ關係試験ニ於ケル出麴ニ就テ、大豆粒ヲ篩別シ、指頭ヲ以テ各粒ヲ子葉ノ二片ニ離開セシメ、其ノ内部繁殖程度ニ依リテ左ノ四種ニ區別セリ。(以下之ニ倣フ)

- イ 内部繁殖全部ノモノ、即チ子葉ノ内部表面部ニ麹菌繁殖シ、白色ヲ呈スルモノ、
- ロ 内部繁殖半部以上ノモノ、即チ子葉ノ内部表面部以上ニ、麹菌繁殖シテ白色ヲ呈スルモノ、
- ハ 内部繁殖半部以下ノモノ、即チ子葉ノ内部表面一小部ニ麹菌繁殖シテ白色ヲ呈スルモノ、
- ニ 内部繁殖ナキモノ、即チ子葉ノ内部表面ニ全ク麹菌ノ繁殖シ居ラサルモノ、

右ノ各種ニ就テ十瓦ツツヲ二〇〇ccヲ容ル可キニ三角塚ニ採リ、之ニ「ボーム」比重十六度ノ鹽水五〇ccヲ加へ、密栓ヲ施シテ三十度内外ノ恒温器ニ入レ、毎日一回ツツ振盪スルコト十日間ノ後全部濾過シ其ノ濾液ニ就テ分析ヲ行ヘリ。

濾液 一〇〇cc 中

内部繁殖全 部ノモノ	内部繁殖半部 以上ノモノ	内部繁殖半部 以下ノモノ	内部繁殖ナ キモノ
---------------	-----------------	-----------------	--------------

越 幾 斯	二五・二一〇%	二五・四七五%	二四・五九五%	二四・四五五%
全 窒 素	〇・六三五六	〇・六一三二	〇・六〇二〇	〇・六〇一六
蛋 白 質 窒 素	〇・〇五〇四	〇・〇四七六	〇・〇三九二	〇・〇三九二
非 蛋 白 質 窒 素	〇・五八五二	〇・五六五六	〇・五六二八	〇・五六二四
有機鹽基性窒素	〇・二八八四	〇・二一八四	〇・一七九二	〇・一九〇四
「アミノ」酸(グリココールトシテ)	二・〇七五〇	二・〇〇〇〇	〇・九五〇〇	〇・九〇〇〇

右ノ結果ヲ按スルニ、内部繁殖ノ多少ハ僅カニ十日間ノ短時日ニ於テモ、已ニ其ノ分解程度ニ差異ヲ生スルモノナルコトヲ證スルモノナリ。

試験第二

別報如何ナル場合ニ内部繁殖數多キ麴ヲ得ルヤニ關スル製麴試験報告中第一ニ掲ケタル大豆蒸熟時間ト内部繁殖數トノ關係試験ニ於ケル出麴中、(ロ)及(ニ)ノ二種ノ出麴ニ就テ、各別ニ大豆ノミヲ分離シ、其ノ一〇〇粒ツツヲ全粒ノ儘二〇〇ccヲ容ルヘキ三角塚ニ採リ、之ニ「ボーム」比重十六度ノ食鹽水五〇ccツツヲ加へ、三十度内外ノ恒温器ニ入レテ毎日一回ツツ振盪シ、五十日ノ後全體ヲ濾過シ、其ノ濾液ニ就テ分析ヲ行ヒタル結果下ノ如シ。

濾液 一〇〇cc 中ノ量

全 窒 素	〇・九八〇〇%	〇・九八五六%
-------	---------	---------

蛋白質窒素	〇・〇七〇〇	〇・〇七二八
非蛋白質窒素	〇・九一〇〇	〇・九一二八
有機鹽基性窒素	〇・一七六四	〇・一七三六
「アミノ」酸(「グリコロール」トシテ)	三・七七五〇	三・九二五〇

右ノ大豆粒ハ内部繁殖數ニ於テ(ロ)ハ二十六%(ニ)ハ四十一%ノモノニシテ、丸粒ニ於ケル結果モ矢張り内部繁殖數ノ多キモノノ分解早キヲ示セリ。

試験第三

別報如何ナル場合ニ内部繁殖數多キ麴ヲ得ルヤニ關スル製麴試験報告中第二ニ掲ケタル浸漬時間ト内部繁殖數トノ關係試験ニ於ケル出麴ニ就テ、大豆粒ヲ篩別シ、試験第一ノ場合ニ於ケル如ク各粒ヲ子葉ノ二片ニ開離セシメ、其ノ内部繁殖程度ニ依リテ四種ニ區分セリ。
此ノ區分ニ就テ十瓦ツ、二〇〇ccヲ容ルヘキ三角壺ニ採リ、之ニ「ボーム」比重十六度ノ食鹽水五〇ccツ、ヲ加ヘ、密栓ヲ施シテ三〇度内外ノ恒温器ニ入レ、毎日一回ツ、振盪シテ、一ヶ月後ニ於テ全部濾過シ、其ノ濾液ニ就テ分析ヲ行ヒタル結果下ノ如シ。

濾液一〇〇cc中ノ量

	内部殖全部 ノモノ	内部繁殖半部 以上ノモノ	内部繁殖半部 以下ノモノ	内部繁殖ナ キモノ
全窒素	〇・七七五六%	〇・七六四四%	〇・七七〇〇%	〇・七五八八%
蛋白質窒素	—	〇・〇九二四	〇・〇八四〇	〇・〇七五六
非蛋白質窒素	—	〇・六七二〇	〇・六八六〇	〇・六八三二
有機鹽基性窒素	〇・一九三二	—	〇・二二四〇	—
「アミノ」酸(「グリコロール」トシテ)	二・三〇〇〇	二・〇七五〇	二・〇五〇〇	一・九二五〇

右ノ結果ニ於テモ試験第一ト同様、内部繁殖程度ノ多キモノ程、蛋白質ノ分解早キモノ、如シ。

試験第四

別報如何ナル場合ニ内部繁殖數多キ麴ヲ得ルヤニ關スル製麴試験報告中第三ニ掲ケタル大豆ノ浸漬時間ト内部繁殖數トノ關係試験ニ於ケル出麴ニ就テ、内部繁殖數ノ異レル甲、乙、丙、丁四種ノ出麴各一升五合ツ、ヲ採リ、之ニ「ボーム」比重十九度ノ鹽水一升ツ、ヲ加ヘテ、約一〇立ヲ容ルヘキ硝子圓筒ニ仕込ミ、六月十六日ヨリ滿三ヶ月目ニ於テ搾汁ヲ行ヒタリ。其ノ生醬油ノ香氣、風味及比重等下ノ如シ。

生醬油品評結果

香氣ノ順位	甲	乙	丙	丁
醬油麴ノ品評法	一	二	三	四
				七 (一三七)

風味ノ順位	一	二	三	四
比重(ホーメ)	二三・〇	二三・五	二三・五	二三・五
内部繁殖數	四四%	二四%	二三%	四%
内部繁殖數ノ順位	一	二	三	四

右ノ生醬油ヲ七十五度ニテ十分間火入ヲ行ヒタル後ニ於ケル生揚醬油ノ品評結果及分析成績下ノ如シ。

火入醬油ノ品評結果

香氣ノ順位	甲	乙	丙	丁
風味ノ順位	一	二	四	三
色澤ノ順位	一	一	一	四
比重(ホーメ)	二三・〇	二三・〇	二三・五	二三・五
内部繁殖數	四四%	二四%	二三%	四%
内部繁殖數ノ順位	一	二	三	四
生揚醬油 一〇〇cc. 中	甲	乙	丙	丁
越 幾 斯	三三・七九〇%	三四・一六〇%	三三・二二五%	三二・九〇〇%
比重(ホーメ)	二三・〇	二三・〇	二三・五	二三・五

全 窒 素	一・三三〇〇%	一・三三二〇%	一・二九九二%	一・一九八二%
蛋白質窒素	〇・〇八一	〇・〇六七二	〇・〇七〇〇	〇・〇七二八
非蛋白質窒素	一・二四九〇	一・三〇五〇	一・二二九二	一・一一二〇〇
有機鹽基性窒素	〇・三五〇〇	〇・三六一二	〇・三五二八	〇・三二二〇
「アミノ酸(グリコロールトシテ)	四・一二五〇	四・一七五〇	四・一〇〇〇	三・六二五〇
食 鹽	一七・七八四〇	一七・七八四〇	一七・七八四〇	一七・七八四〇

右ノ結果ヲ按スルニ、前記三回ノ試験結果ト同様、實際ノ仕込ニ於テモ矢張り内部繁殖數ノ多キ出麴ハ、製品ニ於テモ亦優良ナルコトヲ證明スルモノナリ。

結 論

前記四回ノ試験成績ニ依リ、内部繁殖數多キ出麴ハ其ノ分解モ早ク、且製品モ亦優良ナルコトハ明白ノ事實ニシテ、又常識ヲ以テ判斷スルモ、大豆ノ表面ノミナラス子葉ノ内部ニ麴菌力繁殖スルモノハ、其ノ然ラサルモノニ比シテ、大豆ノ分解力強大ナルノ事實ハ明白ノコトニ屬ス。而シテ内部繁殖數ノ多キ麴ハ必ス大豆中ニ麴菌ノ破精込モ充分ニシテ、麴菌ノ酵素ノ力モ亦強キコトハ調査ノ結果明カナリ。即チ破精込深キ麴ハ必ス内部繁殖數多ク、内部繁殖數多キ麴ハ熟成早ク、製品モ亦優良ナルヲ以テ、先ツ良麴ト稱スルコトヲ得ルナリ。

右ノ如クナルヲ以テ、本報告者ハ茲ニ醬油麴ノ品評法トシテ新タニ提案セント欲スル品評法ノ要

件ハ、第一内部繁殖、第二風味、第三香氣、第四外觀ノ四種トシ、就中内部繁殖數及風味ニ最モ重キヲ置クモノナリ。

即チ普通ノ品評法ノ如ク外觀香氣及風味ニ就テ審査ノ上採點シ、次ニ大豆百粒ツ、ヲ分離シ一々子葉ヲ二片ニ分離シテ内部繁殖數ヲ檢シ、其ノ百分率ニ應ジテ採點シ、此ノ兩者ヲ合併シタルモノヲ以テ其ノ得點トナスモノナリ。

尙進ンテハ内部繁殖ノ程度ニ就テ全部、半部以上、半部以下、零ノ四種ニ區別シ採點ヲ行フトキハ一層精密ナル結果ヲ得ヘシト雖、益々複雑トナルヲ以テ右ノ四要件ヲ以テ先ツ充分ナリト信ス。右ノ四要件ニ就テ醬油麴ノ品評ヲ行フトキハ、仕込後ニ於ケル製品ノ良否ト益々一致スヘキモノト信ス。

茲ニ一例ヲ舉クレハ、黒寢麴アリテ外觀及香氣ハ勿論不良ナリト雖、此ノ麴ハ製麴經過中品溫高キニ過キ、一旦麴菌繁殖セルモノ、上ニ、更ニ毛黴繁殖シテ黒色ヲ呈スルニ至リシモノトスレハ此ノ麴ノ品質トシテハ全々不良ト爲スヘキモノニ非サルナリ。如何トナレハ製麴經過中、品溫カ或程度迄高キ場合ニハ、麴菌ノ内部繁殖數非常ニ多ク、反テ底溫麴ノ外觀良好ナルモノニ優ル場合甚タ多ク、彼ノ種麴ノ使用量多キ麴ハ品溫高昇シ、從テ黒寐トナルモノ多ク、出麴ノ外觀、香氣ハ不良ナリト雖、其ノ製品ニ至リテハ反テ種麴ノ使用量少ナキ外觀美麗ナルモノニ優ル場合多

ケレハナリ。

是等ノ事實ハ本報告者カ、別報如何ナル場合ニ内部繁殖數多キ麴ヲ得ルヤニ關スル製麴試驗ニ於テ報告セル如ク、全ク内部繁殖ノ數ニ關係スルモノニシテ、常ニ優良ナル製品ヲ産出セル醸造場ノ出麴ハ、縱令其ノ外觀不良ナリト雖、比較的內部繁殖數ノ多キコトハ到ル處ニ其ノ例ヲ見サルナシ。

又茲ニ外觀、香氣、風味共ニ殆ト同等ニ見ユル二種ノ醬油麴アリトスレハ、普通ノ品評法ニ於テハ、其ノ評點數同等ナルヘシト雖、此ノ新品評法ニ於テハ、更ニ大豆粒ノ子葉ヲ二片ニ分離セシメ、其ノ内部繁殖數ニ依リテ採點ヲナスヲ以テ、此ノ二種ノ麴ニ對シテ更ニ詳細ナル評點ヲ與フルコトヲ得ルカ故ニ、普通ノ品評法ニ比シテ一層正確ナル品評法ト云フヲ得ヘシ。但シ此ノ新品評法ニ於テ大豆子葉ヲ一々分離シテ内部繁殖ノ有無ヲ檢スルコトハ頗ル手数ト時間トヲ要シ、出品點數多キ品評會ニ於テ之ヲ實行スルコトハ困難ノ事ニ屬スルヲ遺憾トス。

第十一回講習醸造實習報告

本報告ハ本所技師嘉儀金一郎監督ノ下ニ本所技手山本敬三及元本所囑託栗山正雄カ擔任シテ指導ヲ爲シタル第十一回講習實習醸造ノ成績報告ナリ

第十一回講習醸造實習ハ前回ノ例ニ從ヒ本所第一工場内ニ於テ之ヲ行フコト、シ、講習者ヲシテ醸造ニ關スル一切ノ操作ヲ自ラ爲サシムルト共ニ、他ノ試醸物ニ就キテ見學ノ便ヲ與ヘタリ。講習者ハ全員ヲ二分シテ二組ト爲シ、第一組ハ大正三年十二月二日ヨリ大正四年二月二十三日迄、第二組ハ大正四年二月二十四日ヨリ同年五月五日迄ヲ該講習期間トシ、其ノ各組ニ對シ酒母三個、醪二個ヲ製造セシメタリ。而シテ右酒母ハ普通配、山卸廢止配及連醪配ノ三種、醪ハ普通法及酸馴養連醪法ノ二種ニテ其ノ成績ハ何レモ佳良ニシテ講習者ヲシテ醸造ニ關スル一般ノ操作ヲ實際ニ習得セシムルコトヲ得タリ。

今左ニ其ノ經過ノ大要ヲ記述スヘシ。

實習ニ使用シタル原料米ハ大正二年及同三年産備前米「青[㊦]」印ニシテ、本所備付ノ「エンゲルバーグ」精米機ニ依リ精白シタルモノヲ使用シ、原料水ハ本所構内井水ニシテ、又種麴ハ大阪市

樋口松之助製ヲ使用シ、原料ノ處理、麴ノ製造法、其ノ他總テ本所試醸ニ倣ヒタリ。

第一組(丙丁組)醸造實習

第一組醸造實習ニ於テ製造シタル酒母ハ、大正三年度講習第一號乃至第三號ノ三個ニシテ、醪ハ大正三年度講習第一號及第二號ノ二個ナリトス。

酒母

講習第一號及講習第二號酒母ハ、大正三年十二月三日麴製造ニ着手シ同月六日仕込ヲ行ヒタリ、而シテ講習第一號酒母ハ山卸廢止配ニシテ、午前八時水添ヲ行ヒ同九時半仕込ヲ爲シ午後二時荒權入ヲ行ヒ、爾後一時間乃至二時間毎ニ權入ヲ行ヘリ。講習第二號酒母ハ普通配ニシテ午後二時半八枚ノ半切ニ仕込ヲ爲シ、午後六時ヨリ一時間毎ニ手配ヲ行ヒ、翌日午前八時ヨリ一枚ノ半切ニ付三人ニテ十分間宛三回山卸ヲ行ヒ午後一時半折込ミ、爾後二時間毎ニ配搔ヲ爲シ、四日目午前八時配寄ヲ行ヒ、配寄後ハ二時間毎ニ權入ヲ爲ス。第一號第二號共何レモ六日目ヨリ暖氣操作ヲ行ヒシニ、第一號ハ十日目午前一時膨レ同日午後六時湧付ト爲リ、第二號ハ十日目午前九時膨レ同日午後十二時湧付ト爲レリ。而シテ湧付後ハ兩者共適當ノ湧付休ミヲ採リ、休ミ中品温ノ上昇鈍カリシヲ以テ熱湯暖氣ヲ入レ品温ヲ上昇セシメ、後何レモ暖氣「ギリ」ヲ行ヒシニ、其ノ後ノ經過狀況等佳良ト爲リ、斯クテ第一號ハ十四日目午後二時第二號ハ同日正午配分ヲ爲スニ至リテ、

十八日目兩者同時ニ熟成スルニ至レリ。

講習第三號酒母ハ速醸配ニシテ、大正四年一月十二日麴製造ニ着手シ同月十五日仕込ヲ行ヒタリ、即チ同日午前八時水添ヲ爲シ、同時ニ乳酸七〇〇cc及「ボーリング」檢糖計十四度ヲ示ス麴浸出液一・五立ニ培養シタル沈渣酵母ヲ加入シ、午前十時仕込ヲ行ヒ午後二時荒糧ヲ行フ。荒糧後ハ二時間毎ニ權入ヲ爲シタルニ同日午後十一時半膨レ翌日午前二時半湧付ト爲レリ。湧付後ハ其ノ酸酵經過ニ應シ適宜權入操作ヲ爲シ品温ヲ二十四度内外ニ保タシメタルニ、四日目ニ至リ品温稍々下降シ物料ノ溶解不充分ナルヲ認メシヲ以テ正午暖氣入ヲ爲シ午後三時半ヨリ暖氣「ギリ」ヲ行ヒシニ、溶解、糖化及酸酵益々順調トナリ同日午後十二時「メクミトリ」暖氣ヲ入ル、ニ至リ五日目午後一時最高温三十三度ニ於テ暖氣ヲ抜キ、後十八時間半ヲ經テ六日目午前七時半配分ヲ爲スニ至リ、九日目正午熟成ニ達セリ。

前記酒母ハ何レモ其ノ經過佳良ニシテ諸調査ノ結果亦頗ル優良ナリキ。而シテ前記ノ酒母中山卸廢止法ニ依レル第一號酒母ヲ使用シテ講習第一號醪ヲ製造シ、速醸配法ニ依レル第四號酒母ハ第二號醪ノ酸馴養原基母料ニ供セリ。

醪

講習第一號醪ハ大正四年一月七月初添麴製造ニ着手シ、一月十月初添仕込ヲ行ヒ同十三日留添ヲ

爲シタルニ其ノ經過頗ル佳良ニシテ、留後七日目口打ヲ爲シ十日目最高温二十一度四分ニ達シ、十六日午前八時搾揚ヲ爲セリ。

講習第二號醪ハ酸馴養連醸法ニ依リ其ノ原基母料トシテ講習第三號酒母ヲ其ノ配分當時ニ於テ配液三斗五升ヲ分取シ、之ニ乳酸第一日四二〇cc、第二日一四〇cc、第三日一四〇ccノ割合ニ全量七〇〇ccヲ三日間ニ亘リテ加入シ、爾後二時間毎ニ權入攪拌シツ、十日間馴養ヲ施シタル後、右原基母料ヲ用キテ一月二十九日元添仕込ヲ行ヒタリ、即チ同日午前八時半右ノ原基母料ニ乳酸三〇〇ccヲ加入シ、尙麴及水ヲ加ヘテ水添ヲ爲シ午前九時半仕込ヲ行ヒ、午後八時荒糧入ヲ爲シ荒糧後ハ酸酵經過及品温ノ上昇ニ應シ適宜權入操作ヲ爲シ、主酸酵中ハ品温ヲ二十五度乃至二十六度前後ニ保タシメ、是ヨリ上昇セシメサル様權入操作ニヨリ適宜調節シ、五日目正午元添分ヲ爲スニ至レリ。而シテ之ニ二月四日初添ヲ爲シ同月六日仲添同月七日留添ヲ爲シタルニ、留後ノ經過頗ル順調ニシテ九日目最高温二十二度二分ニ昇リ十四日目午後一時十二度五分ニテ搾揚ヲ爲セリ。前記二個ノ醪ヨリ生産シタル清酒ハ其ノ品質佳良ニシテ酒精添加貯藏試験ニ供スル爲何レモ滓引ノ際酒精ヲ添加シ講習第一號清酒ハ大正四年三月、講習第二號清酒ハ同年四月火入ヲ行ヒ、何レモ防腐劑ヲ使用スルコトナク貯藏シタルニ、貯藏ノ成績佳良ニシテ講習第一號清酒ハ大正五年一月、講習第二號清酒ハ大正四年十二月之ヲ拂下ケタリ。

第二組(甲乙組)醸造實習

第二組醸造實習ニ於テ製造シタル酒母ハ大正三年度講習第四號乃至第六號ノ三個ニシテ、醱ハ大正三年度講習第三號及第四號ノ二個ナリトス。

酒母

講習第四號及第五號酒母ハ大正四年三月三日麴製造ニ着手シ同月六日仕込ヲ行ヒタリ。而シテ右ノ第四號酒母ハ山卸廢止醱ニシテ、同日午前七時半水添ヲ行ヒ午後九時仕込ヲ爲シ午後一時半荒權ヲ入レ爾後一時間毎ニ權入ヲ行ヒタリ。又第五號酒母ハ普通醱ニシテ同日午後二時半八枚ノ半切ニ仕込ヲ爲シ、午後六時ヨリ二時間毎ニ手醱ヲ行ヒ翌七日午前八時ヨリ山卸ヲ行フ。山卸ハ一枚ノ半切ニ付三人乃至四人ニテ十五分間宛三回之ヲ行ヒ、山卸後ハ二時間毎ニ醱搔ヲ行ヒ二日目午後一時半折込ミヲ爲シ三日目午後三時半醱寄ヲ行ヒ醱寄後ハ二時間毎ニ權入ヲ爲ス。斯クテ第四號及第五號共ニ仕込後五日目ヨリ暖氣操作ヲ行ヒシニ、第四號ハ八日目午後四時膨レ同日午後十時湧付ト爲リ、第五號ハ同日午後六時膨レト爲リ九日目午前一時半ニ湧付ニ達セリ。而シテ湧付後ハ何レモ適當ノ湧付休ヲ採リ暖氣「ギリ」ヲ行ヒシニ第四號ハ十一日目午後八時第五號ハ十二日目午後九時醱分ヲ爲スニ至リ、十六日目正午兩者同時ニ熟成スルニ至レリ。

講習第六號酒母ハ連醱醱ニシテ大正四年三月五日麴製造ニ着手シ、同月八日仕込ヲ行ヒタリ。即

チ同日午前七時半水添ヲ爲シ、同時ニ乳酸七〇cc及「ボーリング」檢糖計十四度ヲ示ス麴浸出液一・五立ニ培養セル沈渣酵母ヲ加入シ午前八時半品温三十一度半ニ仕込ヲ行ヒ、午前二時荒權入爾後二時間毎ニ權入ヲ行ヒタルニ同日午後十時膨レト爲リ翌九日午前〇時半品温二十五度ニテ湧付ニ達セリ。湧付後ハ醱酵經過ニ應シ適宜權入操作ヲ爲シ品温ヲ二十五度内外ニ調節シタルニ四日目午後一時「ヌクミトリ」暖氣ヲ入ル、ニ至リ五日目午後〇時半最高温三十三度ニテ暖氣ヲ抜き同日午後八時醱分ヲ行フニ至リ、九日目正午熟成ニ達セリ。

前記三個ノ酒母ハ其ノ經過並ニ諸調査ノ結果良好ニシテ右ノ内山卸廢止法ニ依レル第四號酒母ヲ使用シテ講習第三號醱ノ製造ヲ爲シ、速醱醱法ニ依レル講習第六號酒母ハ講習第四號醱ノ酸馴養原基母料ニ供セリ。

醱

大正三年度講習第三號醱ハ大正四年三月二十三日初添麴ノ製造ニ着手シ、講習第四號酒母ヲ使用シテ同月二十六日初添仕込ヲ行ヒ同二十八日仲添同二十九日留添ヲ爲シタルニ、留後ノ醱經過佳良ニシテ留後七日目口打ヲ爲シ、十一日目最高温二十一度五分ニ達シ十七日目午前六時品温十四度二分ニテ搾揚ヲ行ヒタリ。講習第四號醱ハ酸馴養連醱法ニ依リ、其ノ原基母料トシテ講習第六號速醱醱ヨリ其ノ醱分ケ當所ニ於テ醱液三斗五升ヲ分取シ、之ニ直チニ乳酸五六ccヲ添加シ翌

日及翌々日各二八〇cc即チ全量一、二二〇ccノ乳酸ヲ三回ニ添加シ、爾後二時間毎ニ權入ヲ行ヒツ、酸馴養ヲ行フコト十日間ニシテ三月二十一日右ノ母料ヲ用キテ元添仕込ヲ行ヒタリ、即チ同日午前八時母料及水、麴ヲ混和シ水添ヲ行ヒ(乳酸ハ原基母料ニ全量添加セルヲ以テ元添仕込ノ際ニハ添加セス)午前九時半品温十九度半ニテ仕込ヲ行ヒ同日午後十時荒權ヲ入レ、荒權後ハ二日間毎ニ權入ヲ行ヒシニ、漸次醱酵旺盛トナリ品温モ亦上昇シ二十五度八分ニ達シタルヲ以テ適宜權入ヲ加減シ五日目午後五時元添分ケトナリ、三月二十八日之ニ初添仕込ヲ爲シ、同三十日仲添同三十一日留添ヲ行ヒシニ、留後ノ經過良好ニシテ七日目口打、十日目最高温度二十一度六分ニ達シ、十六日目午後二時品温十三度五分ニ於テ搾揚ヲ爲スニ至レリ。

前記二個ノ醱ヨリ製成シタル清酒ハ其ノ品質甚タ良好ニシテ酒精添加貯藏試験ニ供スル爲メ何レモ洋引ノ際酒精ヲ添加シ大正四年六月火入ヲ行ヒ防腐劑ヲ加フルコトナクシテ第二貯藏室ニ貯藏シタルニ貯藏ノ成績佳良ニシテ講第三號清酒ハ大正四年十二月、講第四號清酒ハ大正五年一月之ヲ拂ヒ下ケタリ。

附記 此ノ講習醸造實習ハ嘉儀技師監督ノ下ニ之ヲ行ヒタリ。

麴製造經過表

大正三年度講習第一、二號酒母麴

操作	月日	時刻	品温	室温	湿度		摘要
					乾球	濕球	
引込	一二三	前九時半	三五〇	二五〇	二五〇	二四・五	
床揉	同	後一時半	三五〇	二五〇	二五〇	二四・五	
切返	一二四	前四時半	三四〇	二五〇	二五〇	二四・五	
盛	同	前八時半	三三・五	二四・〇	二四・〇	二三・五	
仲仕事	同	後二時	三四・五	二五・〇	二五・〇	二四・五	
仕舞仕事	同	後七時半	三九・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五	
積替	同	後一〇時	四一・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五	
出麴	一二五	前五時半	三九・五	二五・〇	二五・〇	二四・五	
米浸時間	七・五	浸水温度	一七・五	米蒸時間	一・〇		
引込量	〇・四〇〇	種麴製造者	樋口	使用量	一石ニ付 四〇匁	製造全時間	四四時間

同 講習第三號酒母麴

引込	一二二	前一〇時	三八・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五
----	-----	------	------	------	------	------

床	同	後一時	三八〇〇	二五〇	二五〇	二四・五	
切返	一・一三	前四時	三四〇〇	二六〇	二六〇	二四・五	
盛	同	前九時	三一四〇〇	二六〇	二六〇	二五〇	
積替	同	前一時	三一三〇〇	二五〇	二五〇	二五〇	
仲仕事	同	後一時	三一四〇〇	二五〇	二五〇	二五〇	
積替	同	後五時半	三四〇〇	二五〇	二五〇	二四・五	
仕舞仕事	同	後七時半	三八〇〇	二五・五	二五・五	二四・八	
積替	同	後一〇時	四一〇	二四・五	二四・五	二四〇	
出麴	一・一四	前七時	四〇・五	二四・五	二四・五	二四〇	
米浸時間	九〇	浸水溫度	一三・三	米蒸時間	一〇		
引込量	〇・二〇〇	種麴製造者	樋口	使用量	一石三付 四〇匆	製造全時間	四五時間
引込	三・三	前九時	三六・五	二五〇	二五〇	二五〇	
床揉	同	後一時	三一六〇〇	二五〇	二五〇	二五〇	

同 講習第四、五號酒母麴

切返	三・四	前四時半	三四〇〇	二五〇	二五〇	二五〇	
盛	同	前八時	三一四〇〇	二五〇	二五〇	二五〇	
積替	同	前一〇時半	三三〇	二五〇	二五〇	二五〇	
仲仕事	同	後一時	三三四〇〇	二五〇	二五〇	二五〇	
積替	同	後三時半	三六〇〇	二五〇	二五〇	二五〇	
仕舞仕事	同	後五時半	三八〇〇	二五〇	二五〇	二五〇	
積替	同	後八時半	四一〇	二五〇	二五〇	二五〇	
出麴	三・五	前四時半	四〇〇	二五〇	二五〇	二五〇	
米浸時間	一一・五	浸水溫度	一二・五	米蒸時間	一〇		
引込量	〇・四〇〇	種麴製造者	樋口	使用量	一石三付 四〇匆	製造全時間	四三時間半
引込	三・五	前一〇時	三六〇	二五〇	二五〇	二四・五	
床揉	同	後一時半	三一〇〇	二五〇	二五〇	二四・五	
切返	三・六	前四時半	三四〇〇	二五〇	二五〇	二四・五	
盛	同	前九時半	三一〇〇	二五〇	二五〇	二四・五	

同 講習第六號酒母麴

積替	同	前一時半	三二・五	二五・〇	二五・〇	二四・五
仲仕事	同	後二時	三一・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇
積替	同	後五時半	三六・五	二五・〇	二五・〇	二五・〇
仕舞仕事	同	後七時	三八・五	二五・〇	二五・〇	二五・〇
積替	同	後九時	四一・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇
出麴	三七	前五時半	四〇・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇
米浸時間	一二・〇	浸水温度	一六・〇	米蒸時間	一・〇	
引込量	〇・二〇〇	種麴製造者	樋口	使用量	一石二付 四〇匁	製造全時間 四三時間半

同 講習第一號初添麴

引込	一七	前一〇時	三五・五	二五・〇	二五・〇	二四・〇
床揉	同	後二時半	三五・五	二五・〇	二五・〇	二四・五
切返	一八	前五時半	三一・五	二四・五	二四・五	二四・〇
盛	同	前九時	三四・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五

仲仕事	同	後二時	三五・〇	二四・五	二四・五	二四・〇
仕舞仕事	同	後六時半	三七・五	二五・五	二五・五	二五・〇
積替	同	後九時半	四一・五	二六・〇	二六・〇	二五・五
出麴	一九	前四時半	四〇・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五
米浸時間	八・〇	浸水温度	一五・五	米蒸時間	一・〇	
引込量	〇・三二〇	種麴製造者	樋口	使用量	一石二付 三五匁	製造全時間 四二時間半

同 講習第一號仲添麴

引込	一一〇	前九時半	三六・〇	二四・五	二四・五	二四・〇
床揉	同	後一時	三六・五	二四・五	二四・五	二四・〇
切返	同	前四時	三四・〇	二三・五	二三・五	二三・〇
盛	同	前八時半	三三・〇	二六・〇	二六・〇	二五・〇
仲仕事	同	後二時	三三・五	二五・〇	二五・〇	二四・五
仕舞仕事	同	後七時	三八・五	二五・〇	二五・〇	二四・五
積替	同	後九時半	四一・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇
出麴	一二	前三時半	三九・〇	二四・〇	二四・〇	二四・〇

米浸時間 九・〇 浸水溫度 一三・八 米蒸時間 一・〇
 引込量 〇・四八〇 種麴製造者 樋口 使用量 一石二付 三五匁 製造全時間 四二時間

同 講習第一號留添麴

引込	一・一一	前一〇時	三六・〇	二六・〇	二六・〇	二五・〇
床揉	同	後一時	三六・五	二五・〇	二五・〇	二五・〇
切返	一・一二	前五時	三四・〇	二四・〇	二四・〇	二四・〇
盛	同	前九時	三四・五	二四・五	二四・五	二四・五
仲仕事	同	後二時半	三四・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五
仕舞仕事	同	後八時	三八・〇	二四・五	二四・五	二四・〇
積替	同	後一牛	四一・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五
出麴	一・一三	前四時	三九・五	二六・〇	二六・〇	二四・五
米浸時間	九・〇	浸水溫度	一四・〇	米蒸時間	一・〇	
引込量	〇・七一〇	種麴製造者	樋口	使用量	一石二付 三五匁	製造全時間 四二時間

同 講習第二號醪元添麴

引込	一・二六	前一〇時	三五・〇	二四・五	二四・五	二四・〇
床揉	同	後一時半	三五・〇	二四・五	二四・五	二四・〇
切返	一・二七	前四時	三三・五	二四・五	二四・五	二四・〇
盛	同	前八時	三四・〇	二六・〇	二六・〇	二五・五
積替	同	前一時	三三・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五
仲仕事	同	後一時	三四・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五
積替	同	後四時半	三二・五	二五・〇	二五・〇	二四・五
仕舞仕事	同	後七時	三九・〇	二五・〇	二五・〇	二四・七
積替	同	後一〇時	四一・〇	二五・〇	二五・六	二四・五
出麴	一・二八	前七時	四〇・〇	二六・〇	二六・〇	二五・五
米浸時間	一五・〇	浸水溫度	一五・五	米蒸時間	一・〇	
引込量	〇・三二〇	種麴製造者	樋口	使用量	一石二付 四〇匁	製造全時間 四五時間

同 講習第二號初添麴

引込	二・一	前九時半	三六・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五
床揉	同	後一時半	三六・〇	二四・〇	二四・〇	二三・五

切返	二	二	前七時半	三三・五	二四・〇	二四・〇	二三・五
盛	同	同	前一〇時半	三三・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇
仲仕事	同	同	後二時半	三四・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五
仕舞仕事	同	同	後八時半	三八・〇	二五・五	二五・五	二五・〇
積替	同	同	後一時	四一・〇	二五・五	二五・五	二五・〇
出麵	二	三	前六時半	三九・〇	二五・五	二五・五	二五・〇
米浸時間	一一・〇	浸水溫度	一四・〇	米蒸時間	一・〇		
引込量	〇・三二〇	種麴製造者	樋口	使用量	一石二付三五匁	製造全時間	四五時間

同 講習第二號仲添麴

引込	二	四	前九時半	三五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五
床採	同	同	後一時	三五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五
切返	二	五	前四時	三四・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五
盛	同	同	前八時	三四・五	二六・〇	二六・〇	二五・五
仲仕事	同	同	正午	三一・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五

仕舞仕事	同	同	後六時	三八・〇	二五・五	二五・五	二五・〇
積替	同	同	後九時	四一・〇	二五・五	二五・五	二四・五
出麵	二	六	前二時	三九・〇	二五・五	二五・五	二五・〇
米浸時間	一一・五	浸水溫度	一六・五	米蒸時間	一・〇		
引込量	〇・四八〇	種麴製造者	樋口	使用量	一石二付三五匁	製造全時間	四〇時間半

同 講習第二號留添麴

引込	二	五	前九時半	三六・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
床採	同	同	後一時	三五・五	二五・〇	二五・〇	二四・五
切返	二	六	前五時	三四・〇	二五・〇	二五・五	二四・五
盛	同	同	前九時	三一・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五
積替	同	同	正午	三二・五	二五・〇	二五・〇	二四・五
仲仕事	同	同	後二時	三四・〇	二五・五	二五・五	二五・〇
積替	同	同	後五時	三六・〇	二六・〇	二六・〇	二五・五
仕舞仕事	同	同	後七時	三八・五	二五・五	二五・五	二五・〇
積替	同	同	後一〇時	四一・〇	二五・五	二五・五	二五・〇

出	麵	二・七	前二時	四〇・〇	米蒸時間	二五・五	一・〇	二五・五	二五・〇
引込量	〇・七五〇	種麴製造者	樋口	使用量	一石二付 三五匁	製造全時間	四〇時間半		
米浸時間	一・〇	浸水溫度	一三・〇	米蒸時間	一・〇	二五・五	二五・〇		

同 講習第三號初添麴

引込	三・二三	前九時	三六・〇	二六・〇	二六・〇	二五・五	
床揉	同	後二時	三六・〇	二六・〇	二六・〇	二五・五	
切返	三・二四	前四時半	三四・〇	二六・〇	二六・〇	二五・五	
盛	同	前八時	三四・〇	二六・〇	二六・〇	二五・五	
積替	同	前一〇時半	三四・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	
仲仕事	同	後〇時半	三四・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	
積替	同	後四時半	三五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	
仕舞仕事	同	後六時	三五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	
積替	同	後九時半	四一・〇	二五・五	二五・五	二五・五	
出	麵	三・二五	前四時	四〇・〇	二五・〇	二五・〇	
米浸時間	一・〇〇	浸水溫度	一五・〇	米蒸時間	一・〇	二五・〇	
引込量	〇・三二〇	種麴製造者	樋口	使用量	一石二付 三五匁	製造全時間	四三時間

同 講習第三號仲添麴

引込	三・二六	前九時	三六・〇	二五・五	二五・五	二五・〇	
床揉	同	後二時	三六・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五	
切返	三・二七	前四時半	三四・五	二五・〇	二五・〇	二四・五	
盛	同	前八時	三四・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五	
仲仕事	同	後一時	三四・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五	
仕舞仕事	同	後五時半	三八・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五	
積替	同	後八時半	四一・〇	二五・五	二五・五	二五・〇	
出	麵	三・二八	前二時	三九・五	二五・〇	二四・五	
米浸時間	一・〇・五	浸水溫度	一五・〇	米蒸時間	一・〇	二四・五	
引込量	〇・四八〇	種麴製造者	樋口	使用量	一石二付 三五匁	製造全時間	四一時間

同 講習第三號留添麴

引込	三・二七	前九時	三六・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五
床揉	同	後二時	三六・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五

切返	盛	積替	仲仕事	積替	仕舞仕事	積替	出麵	引込量	米浸時間	米浸温度	種麴製造者	樋口	米蒸時間	使用量	製造全時間
三二八	同	同	同	同	同	同	三二九	〇・七二〇	一〇・五	一四・五	一〇・〇	一四・五	一〇・〇	一石二付 三五匁	四一時間
前五時	前八時半	前一時	後一時	後三時半	後六時	後九時	前二時								
三四・〇	三四・〇	三三・〇	三四・〇	三六・〇	三七・〇	四一・〇	三九・五								
二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇								
二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇								
二四・五	二四・五	二四・五	二四・五	二四・五	二四・五	二四・五	二四・五								

同 講習第四號醱元添麴

積替	仲仕事	積替	仕舞仕事	積替	出麵	引込量	米浸時間	米浸温度	種麴製造者	樋口	米蒸時間	使用量	製造全時間
同	同	同	同	同	三二〇	〇・三二〇	一一・〇	一六・〇	一〇・〇	一六・〇	一〇・〇	一石二付 四〇匁	四三時間
前一時	後一時半	後四時	後六時	後九時	前四時								
三二・五	三三・〇	三六・〇	三八・〇	四一・〇	四〇・五								
二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇								
二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇								
二四・五	二四・五	二四・五	二四・五	二四・五	二四・五								

同 講習第四號初添麴

積替	仲仕事	積替	盛	切返	床揉	引込	積替	仲仕事	積替	仕舞仕事	積替	出麵	引込量	米浸時間	米浸温度	種麴製造者	樋口	米蒸時間	使用量	製造全時間
同	同	同	同	三二六	同	三二五	同	同	同	同	三二〇	〇・三二〇	〇・三二〇	一一・〇	一六・〇	一〇・〇	一六・〇	一〇・〇	一石二付 四〇匁	四三時間
後四時	後一時半	後一時	前九時	前五時	後一時	前九時	後四時	後一時半	後四時	後六時	後九時	前四時								
三六・〇	三四・五	三三・〇	三四・〇	三一・五	三五・五	三五・五	三三・〇	三三・〇	三六・〇	三八・〇	四一・〇	四〇・五								
二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・五	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇								
二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・五	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇								
二四・五	二四・五	二四・五	二四・五	二五・〇	二四・五	二五・〇	二四・五	二四・五	二四・五	二四・五	二四・五	二四・五								

仕舞仕事	同	後六時	三八〇〇	二五〇	二五〇	二四・五
積替	同	後九時	四一〇	二五〇	二五〇	二四・五
出麴	三二七	前四時	四〇・五	二五〇	二五〇	二四・五
米浸時間	一〇〇	浸水温度	一五〇	米蒸時間	一〇	
引込量	〇・三二〇	種麴製造者	樋口	使用量	一石二付 三五匁	製造全時間 四三時間
同	講習第四號仲添麴					
引込	三二八	前八時	三六〇	二五〇	二五〇	二四・五
床揉	同	後一時	三六〇〇	二五〇	二五〇	二四・五
切返	三二九	前四時	三四〇〇	二五〇	二五〇	二四・五
盛	同	前八時半	三四〇〇	二五〇	二五〇	二五〇
仲仕事	同	正後	三四〇〇	二五〇	二五〇	二四・五
仕舞仕事	同	後五時半	三八〇〇	二五〇	二五〇	二四・五
積替	同	後八時半	四一〇	二五〇	二五〇	二四・五
出麴	三三〇	前二時	四〇〇	二五〇	二五〇	二四・五
米浸時間	一〇・五	浸水温度	一五・二	米蒸時間	一〇	

引込量 〇・四八〇 種麴製造者 樋口 使用量 一石二付 三五匁 製造全時間 四一時間

同 講習第四號留添麴

引込	三二九	前九時半	三六〇	二五〇	二五〇	二五〇
床揉	同	後二時	三六〇〇	二五〇	二五〇	二四・五
切返	三三〇	前四時	三四〇〇	二五〇	二五〇	二四・五
盛	同	前八時半	三四〇〇	二五〇	二五〇	二四・五
積替	同	前十一時	三三〇	二五〇	二五〇	二四・五
仲仕事	同	後一時半	三四〇〇	二五〇	二五〇	二四・五
積替	同	後四時	三六〇	二五〇	二五〇	二四・五
仕舞仕事	同	後六時	三八〇〇	二五〇	二五〇	二四・五
積替	同	後八時半	四一〇	二五〇	二五〇	二四・五
出麴	三三一	前二時	四〇〇	二五〇	二五〇	二四・五
米浸時間	九〇	浸水温度	一六〇	米蒸時間	一〇	
引込量	〇・七一〇	種麴製造者	樋口	使用量	一石二付 三五匁	製造全時間 四〇時間半

同	一六	一	暖氣	後	八時	三三〇	八〇五	玉	配分後二時間毎ニ權入
同	一七	二	暖氣	後	三時半	三一〇	八〇三	玉	配分後二時間毎ニ權入
同	一八	三	暖氣	後	三時半	一八八	六〇二	玉	配分後二時間毎ニ權入
同	一九	四	暖氣	後	三時半	一六七	六〇〇	玉	配分後二時間毎ニ權入
同	二〇	五	暖氣	後	三時半	一七〇	六〇〇	玉	配分後二時間毎ニ權入
同	二一	六	暖氣	後	三時半	一七〇	六〇〇	玉	配分後二時間毎ニ權入
同	二二	七	暖氣	後	三時半	一七〇	六〇〇	玉	配分後二時間毎ニ權入
同	二三	八	暖氣	後	三時半	一七〇	六〇〇	玉	配分後二時間毎ニ權入
同	二四	九	暖氣	後	三時半	一七〇	六〇〇	玉	配分後二時間毎ニ權入
同	二五	一〇	暖氣	後	三時半	一七〇	六〇〇	玉	配分後二時間毎ニ權入
同	二六	一一	暖氣	後	三時半	一七〇	六〇〇	玉	配分後二時間毎ニ權入
同	二七	一二	暖氣	後	三時半	一七〇	六〇〇	玉	配分後二時間毎ニ權入
同	二八	一三	暖氣	後	三時半	一七〇	六〇〇	玉	配分後二時間毎ニ權入
同	二九	一四	暖氣	後	三時半	一七〇	六〇〇	玉	配分後二時間毎ニ權入
同	三〇	一五	暖氣	後	三時半	一七〇	六〇〇	玉	配分後二時間毎ニ權入
同	三一	一六	暖氣	後	三時半	一七〇	六〇〇	玉	配分後二時間毎ニ權入
同	三二	一七	暖氣	後	三時半	一七〇	六〇〇	玉	配分後二時間毎ニ權入
同	三三	一八	暖氣	後	三時半	一七〇	六〇〇	玉	配分後二時間毎ニ權入
同	三四	一九	暖氣	後	三時半	一七〇	六〇〇	玉	配分後二時間毎ニ權入
同	三五	二〇	暖氣	後	三時半	一七〇	六〇〇	玉	配分後二時間毎ニ權入
同	三六	二一	暖氣	後	三時半	一七〇	六〇〇	玉	配分後二時間毎ニ權入
同	三七	二二	暖氣	後	三時半	一七〇	六〇〇	玉	配分後二時間毎ニ權入
同	三八	二三	暖氣	後	三時半	一七〇	六〇〇	玉	配分後二時間毎ニ權入
同	三九	二四	暖氣	後	三時半	一七〇	六〇〇	玉	配分後二時間毎ニ權入
同	四〇	二五	暖氣	後	三時半	一七〇	六〇〇	玉	配分後二時間毎ニ權入

米浸時間 一・一五 浸水溫度 一六・〇 更水度數 ナシ 米蒸時間 一・〇
 原料米 米種 備前青③ 品質 上 搗減 〇・〇八六 原料水 構内井水
 原料配合量 蒸米 〇・五〇〇 麴米 〇・二〇〇 汲水 〇・七〇〇
 仕込時各品溫 蒸米溫 四八・〇 麴溫 六・二 水溫 四・七
 試驗事項 講習實習 製造方法 山卸廢止

同 講習第五號酒母

同	八	三	暖氣	後	二時半	五五〇	四四五	玉	配分後二時間毎ニ權入
同	七	二	暖氣	後	二時半	四五五	四四五	玉	配分後二時間毎ニ權入
三	六	一	暖氣	後	二時半	五五〇	四四五	玉	配分後二時間毎ニ權入

同	九	四	暖氣	後	四時	五〇〇	四〇〇	玉	二時間毎ニ權入
同	一〇	五	暖氣	後	四時	五〇〇	四〇〇	玉	二時間毎ニ權入
同	一一	六	暖氣	後	四時	五〇〇	四〇〇	玉	二時間毎ニ權入
同	一二	七	暖氣	後	四時	五〇〇	四〇〇	玉	二時間毎ニ權入
同	一三	八	暖氣	後	四時	五〇〇	四〇〇	玉	二時間毎ニ權入
同	一四	九	暖氣	後	四時	五〇〇	四〇〇	玉	二時間毎ニ權入
同	一五	一〇	暖氣	後	四時	五〇〇	四〇〇	玉	二時間毎ニ權入
同	一六	一一	暖氣	後	四時	五〇〇	四〇〇	玉	二時間毎ニ權入
同	一七	一二	暖氣	後	四時	五〇〇	四〇〇	玉	二時間毎ニ權入
同	一八	一三	暖氣	後	四時	五〇〇	四〇〇	玉	二時間毎ニ權入
同	一九	一四	暖氣	後	四時	五〇〇	四〇〇	玉	二時間毎ニ權入

同 一〇	四	枝	打前	十時	正	午	一五・六	一五・〇	一三・八	七・〇	高	泡	後三時ヨリ高泡
同 一〇	五	枝	打前	十時	正	午	一七・三	一七・八	一六・〇	七・〇	高	泡	枝打前品温 視一八・〇
同 一〇	六	口	打前	九時	正	午	一九・六	一九・六	一七・二	八・二	高	泡	枝甲一六・七 室温七・〇
同 一〇	七	口	打前	九時	正	午	一九・七	一九・七	一七・二	八・二	高	泡	口打前品温 視二〇・九
同 一〇	八				正	午	二一・二	二一・二	八・五	落	泡	枝乙一七・四 室温六・八	
同 一〇	九				正	午	二二・二	二二・二	八・〇	地	泡		
同 一〇	一〇				正	午	二二・〇	二二・〇	八・〇	地	泡		
同 一〇	一一				正	午	一九・六	一九・六	八・〇	地	泡		
同 一〇	一二				正	午	一七・〇	一七・〇	六・五	地	泡		
同 一〇	一三				正	午	一四・二	一四・二	五・五	地	泡		
同 一〇	一四				正	午	一二・四	一二・四	七・四	地	泡		
同 一〇	一五				正	午	一一・五	一一・五	七・四	地	泡		
同 一〇	一六				正	午	一一・〇	一一・〇	七・四	地	泡		
同 一〇	一七				正	午	一〇・六	一〇・六	六・五	地	泡		
同 一〇	一八				正	午	一〇・二	一〇・二	六・五	地	泡		
同 一〇	一九				正	午	一〇・二	一〇・二	五・五	地	泡		
同 一〇	二〇				正	午	一〇・二	一〇・二	七・四	地	泡		

記事 泡重ヲ充分ナル高泡トナラズ
 米浸時間 一一・五 浸水温度 一四・〇 米蒸時間 一・〇
 原料米 米種 備前青③ 品質上 搗減 〇・〇八一 連續回数 一回
 元添製造法 蒸米 〇・八〇〇 麴米 〇・三二〇 汲水 一・二二〇 母料 〇・三五〇 乳酸 三〇〇cc
 醱製造方法

蒸米 〇・三〇〇 元添 〇・八〇〇 初添 〇・八〇〇 仲添 一・六〇〇 留添 三・六三〇 計 六・三三〇

麴米 〇・二二〇 汲水 〇・四二〇 膠垂 〇・九〇〇 清酒 〇・九〇〇 粕 二・〇八〇 醱 五・〇〇〇 水量 一・六七〇
 歩合 〇・九〇四 一・五一一 六・三三八 一・六七六 一・〇五〇
 母料 母料種別 速醸醱 母料石數 三斗五升 使用醱量 七〇〇cc 馴養日數 一〇
 試驗事項 講習實修

同 講習第三號醱

三 二六	初添	水添	前	六時	前	九時	前	六時	前	八・〇	六・〇	水溫七・九 麴温七・五
同 二七	割	水添	前	四時	前	四時	前	四時	前	七・五	七・四	醱後二時間毎ニ權入
同 二八	仲添	水添	前	十一時	前	十一時	前	十一時	前	七・八	七・八	醱物前八時四時ニテ約十分
同 二九	留添	水添	後	一時	後	一時	後	一時	後	五・二	五・二	間行フ品温三・〇 室温五・五
同 三〇	荒	權	前	三時	前	三時	前	三時	前	七・〇	七・〇	後二時ヨリ四時間毎ニ權入

原料米	米種	備前青	品質	上	搗減	〇・〇八一	使用酒母	講第四號
同三〇	二		正	午	九・〇	八・九	八・七	四・四
同三一	三		正	午	一〇・四	九・八	九・六	六・〇
同三二	四		正	午	一三・〇	一一・八	一一・三	四・八
同三三	五	枝	正	午	一四・四	一三・七	一三・〇	一・五
同三四	六	打	正	午	一六・五	一四・二	四・八	高
同三五	七	口	正	午	一七・七	一六・八	七・八	高
同三六	八	打	正	午	一九・三		七・〇	落
同三七	九		正	午	二〇・三		七・〇	玉
同三八	一〇		正	午	二一・二		七・〇	地
同三九	一一		正	午	二一・五		五・八	同
同四〇	一二		正	午	二二・二		六・〇	同
同四一	一三		正	午	一八・二		六・〇	同
同四二	一四		正	午	一六・〇		六・〇	同
同四三	一五		正	午	一五・〇		六・五	同
同四四	一六		正	午	一四・二		九・四	同
同四五	一七	搗	正	午	一四・二		九・四	同
同四六	一八	揚	正	午	一四・二		九・四	同
同四七	一九	前	正	午	一四・二		九・四	同
同四八	二〇	六	正	午	一四・二		九・四	同
同四九	二一	時	正	午	一四・二		九・四	同
同五〇	二二	前	正	午	一四・二		九・四	同
同五一	二三	六	正	午	一四・二		九・四	同
同五二	二四	時	正	午	一四・二		九・四	同
同五三	二五	後	正	午	一四・二		九・四	同
同五四	二六	二	正	午	一四・二		九・四	同
同五五	二七	時	正	午	一四・二		九・四	同
同五六	二八	時	正	午	一四・二		九・四	同
同五七	二九	後	正	午	一四・二		九・四	同
同五八	三〇	十	正	午	一四・二		九・四	同
同五九	三一	時	正	午	一四・二		九・四	同
同六〇	三二	後	正	午	一四・二		九・四	同
同六一	三三	十	正	午	一四・二		九・四	同
同六二	三四	時	正	午	一四・二		九・四	同
同六三	三五	後	正	午	一四・二		九・四	同
同六四	三六	十	正	午	一四・二		九・四	同
同六五	三七	時	正	午	一四・二		九・四	同
同六六	三八	後	正	午	一四・二		九・四	同
同六七	三九	十	正	午	一四・二		九・四	同
同六八	四〇	時	正	午	一四・二		九・四	同
同六九	四一	後	正	午	一四・二		九・四	同
同七〇	四二	十	正	午	一四・二		九・四	同
同七一	四三	時	正	午	一四・二		九・四	同
同七二	四四	後	正	午	一四・二		九・四	同
同七三	四五	十	正	午	一四・二		九・四	同
同七四	四六	時	正	午	一四・二		九・四	同
同七五	四七	後	正	午	一四・二		九・四	同
同七六	四八	十	正	午	一四・二		九・四	同
同七七	四九	時	正	午	一四・二		九・四	同
同七八	五〇	後	正	午	一四・二		九・四	同
同七九	五一	十	正	午	一四・二		九・四	同
同八〇	五二	時	正	午	一四・二		九・四	同
同八一	五三	後	正	午	一四・二		九・四	同
同八二	五四	十	正	午	一四・二		九・四	同
同八三	五五	時	正	午	一四・二		九・四	同
同八四	五六	後	正	午	一四・二		九・四	同
同八五	五七	十	正	午	一四・二		九・四	同
同八六	五八	時	正	午	一四・二		九・四	同
同八七	五九	後	正	午	一四・二		九・四	同
同八八	六〇	十	正	午	一四・二		九・四	同
同八九	六一	時	正	午	一四・二		九・四	同
同九〇	六二	後	正	午	一四・二		九・四	同
同九一	六三	十	正	午	一四・二		九・四	同
同九二	六四	時	正	午	一四・二		九・四	同
同九三	六五	後	正	午	一四・二		九・四	同
同九四	六六	十	正	午	一四・二		九・四	同
同九五	六七	時	正	午	一四・二		九・四	同
同九六	六八	後	正	午	一四・二		九・四	同
同九七	六九	十	正	午	一四・二		九・四	同
同九八	七〇	時	正	午	一四・二		九・四	同
同九九	七一	後	正	午	一四・二		九・四	同
同一〇〇	七二	十	正	午	一四・二		九・四	同

製造方法	酒母	初添	仲添	留添	計
蒸米	〇・四〇〇	〇・八〇〇	一・六〇〇	三・五三〇	六・三三〇
麴米	〇・一六〇	〇・三二〇	〇・四六〇	〇・七一〇	一・六七〇
汲水	〇・五六〇	〇・九〇〇	二・〇八〇	四・八六〇	八・四〇〇
歩合	〇・九一三	一・五一〇	五・七〇〇	一・六五三	一・〇五〇

同 講習第四號醪

元添	水添	前八時	前八時半	前九時半	前九時	前八時	前八時半	前九時半	前九時	前八時	前八時半	前九時半	前九時
三二一	一	元添	水添	前八時	前八時半	前九時半	前九時	前八時	前八時半	前九時半	前九時	前八時	前八時半
同	同	荒	權	後	十時	後	十時	後	十時	後	十時	後	十時
同	二			後	八時	後	八時	後	八時	後	八時	後	八時
同	三			後	六時	後	六時	後	六時	後	六時	後	六時
同	三			後	四時	後	四時	後	四時	後	四時	後	四時
同	三			後	十六時	後	十六時	後	十六時	後	十六時	後	十六時

第十一回講習醸造實習報告

原料米 米種 備前青① 品質 上 搗減 〇・〇八一 連續回數 一回
 元添製造方法 蒸米 〇・八〇〇 麴米 〇・三二〇 汲水 一・一二〇 母料 〇・三五〇
 膠製造方法

元添	初添	仲添	留添	計
蒸米 〇・三〇〇	〇・八〇〇	一・六〇〇	三・六三〇	六・三三〇
麴米 〇・一二〇	〇・三二〇	〇・四八〇	〇・七五〇	一・六七〇
汲水 〇・四二〇	〇・九〇〇	二・〇八〇	五・〇〇〇	八・四〇〇
膠垂	清酒	粕	膠	水量
步合 九二二	一・五一〇	五・八一三	一・六三七	一・〇五〇
母料 母料種別 速釀配	母料石數 〇・三五〇	使用酸量 一・一二〇cc	馴養日數 一〇	
試驗事項 講習實修				

酒母分析表

大正三年度講習第一號酒母

調查時期	酒	精	越	澱	斯	總	酸	揮發酸	不揮發酸	糖	分
暖氣四本目 正午	—	—	二八・三七三〇	—	—	〇・二一八〇	—	—	—	—	二四・二四〇〇
膨	—	—	二八・七〇八〇	—	—	〇・二〇六五	—	—	—	—	二三・九二〇〇
湧	—	—	二七・五六二〇	—	—	〇・二九五〇	—	—	—	—	二三・一八〇〇

同 講習第二號酒母

山卸後	—	—	二一・二三二〇	—	—	—	—	—	—	—	一三・四五〇〇
暖氣四本目	—	—	二六・七〇一〇	—	—	〇・一〇六二	—	—	—	—	二二・四二〇〇
膨	—	—	二六・八八〇〇	—	—	〇・二〇六五	—	—	—	—	二四・〇二〇〇
湧	—	—	二五・五三六〇	—	—	〇・三二四五	—	—	—	—	二一・〇六〇〇
配	—	—	七・一三三〇	—	—	〇・五六〇五	—	—	—	—	二・一四〇〇
熟	—	—	一四・二〇〇〇	—	—	〇・五六〇五	—	—	—	—	一・一三六〇
同 講習第三號酒母	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
膨	—	—	二九・〇四五〇	—	—	〇・一〇六二	—	—	—	—	一七・〇六〇〇
湧	—	—	二八・九三六〇	—	—	〇・一〇六二	—	—	—	—	一六・七六〇〇
暖氣入前	—	—	一五・〇二四〇	—	—	〇・二七七三	—	—	—	—	七・六六〇〇
溫取入前	—	—	一〇・〇〇〇〇	—	—	〇・二九五〇	—	—	—	—	五・八六〇〇
配	—	—	一三・〇九〇〇	—	—	〇・三二四五	—	—	—	—	一・六七二〇
熟	—	—	一三・八二〇〇	—	—	〇・三二四五	—	—	—	—	一・〇三六〇

同 講習第四號酒母

仕込三日目	—	—	二五・三七〇〇	—	—	—	—	—	—	—	一五・五〇〇〇
初暖氣入前	—	—	二五・二七九〇	—	—	—	—	—	—	—	一七・三八〇〇

大正三年度講習第一號酒母

調査要項調査時期		原液一cc中ヨリ出現ルタシ落數									
均	平	澆懸若天液		膠晒酒		浸麵性中出		出浸麵液		出浸麵液	
		酵	母	酵	母	酵	母	酵	母	酵	母
湧付	八・六四八	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
熟成	一五三・〇九〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
澆懸若天液	七四・八四四	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
膠晒酒	六・八〇四	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
浸麵性中出	九八・六五八	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	三・四〇二	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	七・四四二	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
澆懸若天液	四四・二二六	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
膠晒酒	二・〇四一	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
浸麵性中出	七四・一六四	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	五四・八〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	二・〇四一	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
澆懸若天液	一七四・一八二	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
膠晒酒	一五九・八九四	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
浸麵性中出	一九〇・五二二	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	一七〇・一〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	三〇〇・〇〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
澆懸若天液	一九	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
膠晒酒	九六	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
浸麵性中出	一五四・〇七一	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	一八七・二〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	二四八・四〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
澆懸若天液	一九〇・八〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
膠晒酒	二二六・〇〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
浸麵性中出	一八七・二〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	三〇六・八〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	一九	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
澆懸若天液	九六	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
膠晒酒	一五四・〇七一	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
浸麵性中出	一八七・二〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	二四八・四〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	一九〇・八〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
澆懸若天液	二二六・〇〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
膠晒酒	一八七・二〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
浸麵性中出	三〇六・八〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	一九	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	九六	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不

外觀 清澄 香味 上ノ下 檢鏡 Bac 稀
 ニ見ユ(短) 總酸 二・三(〇・三三七)
 ホーリンゲ度數

外觀 清澄 香味 上ノ中 檢鏡 Bac 稀
 ニ見ユ(短) 總酸 二・〇(〇・一一八)
 ホーリンゲ度數

原液一cc中ヨリ出現ルタシ落數

調査要項調査時期		原液一cc中ヨリ出現ルタシ落數									
均	平	澆懸若天液		膠晒酒		浸麵性中出		出浸麵液		出浸麵液	
		酵	母	酵	母	酵	母	酵	母	酵	母
湧付	八・六四八	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
熟成	一五三・〇九〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
澆懸若天液	七四・八四四	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
膠晒酒	六・八〇四	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
浸麵性中出	九八・六五八	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	三・四〇二	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	七・四四二	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
澆懸若天液	四四・二二六	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
膠晒酒	二・〇四一	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
浸麵性中出	七四・一六四	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	五四・八〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	二・〇四一	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
澆懸若天液	一七四・一八二	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
膠晒酒	一五九・八九四	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
浸麵性中出	一九〇・五二二	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	一七〇・一〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	三〇〇・〇〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
澆懸若天液	一九	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
膠晒酒	九六	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
浸麵性中出	一五四・〇七一	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	一八七・二〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	二四八・四〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
澆懸若天液	一九〇・八〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
膠晒酒	二二六・〇〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
浸麵性中出	一八七・二〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	三〇六・八〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	一九	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
澆懸若天液	九六	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
膠晒酒	一五四・〇七一	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
浸麵性中出	一八七・二〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	二四八・四〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	一九〇・八〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
澆懸若天液	二二六・〇〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
膠晒酒	一八七・二〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
浸麵性中出	三〇六・八〇〇	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	一九	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
出浸麵液	九六	不	不	不	不	不	不	不	不	不	不

外觀 清澄 香味 上ノ上 檢鏡 Bac 稀
 ニ見ユ(短) 總酸 二・〇(〇・一一八)
 ホーリンゲ度數

外觀 清澄 香味 上ノ上 檢鏡 Bac 稀
 ニ見ユ(短) 總酸 二・〇(〇・一一八)
 ホーリンゲ度數

同 講習第三號酒母

原液一cc中出現リヨシタル落數									
均	平	濾懸液	若液	晒酒	性中	浸性	出浸	出浸	出浸
均	平	濾懸液	若液	晒酒	性中	浸性	出浸	出浸	出浸
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
八六・七五一	八九・九六四	九九・六〇三	八〇・三二五	六七・四七三	六四・四八〇	二五・八二〇	二四・九四八	二六・八三八	二六・六六〇
二二三・〇二〇	二八三・五〇〇	二六六・六六〇	二六八・三八〇	二四九・四八〇	二五八・二〇八	三〇三・二〇〇	三〇三・二〇〇	二二〇・三二〇	二四一・二〇〇
二二二・四〇〇	二一九・六〇〇	一八〇・〇〇〇	二四一・二〇〇	二四八・四〇〇	二二〇・三二〇	三二六・八〇〇	二八〇	二二〇・三二〇	二四一・二〇〇
九八	九八	九八	九八	九八	九八	九八	九八	九八	九八

同 講習第四號酒母

原液一cc中出現リヨシタル落數									
均	平	濾懸液	若液	晒酒	性中	浸性	出浸	出浸	出浸
均	平	濾懸液	若液	晒酒	性中	浸性	出浸	出浸	出浸
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
一三・六八〇	六・八四〇	九〇・六三〇	一〇・二六〇	八六・五二六	三・四二〇	八〇・三七〇	三・四二〇	八五・八四二	七・五〇四
一三六・〇八〇	一四〇・四五四	一二九・四三八	一二九・四三八	一二九・四三八	一二九・四三八	一二六・六八四	一二六・六八四	一五〇・八二二	一五〇・八二二
一三六・四五八	一五〇・八二二	一〇四・一三九	一〇四・一三九	一〇四・一三九	一〇四・一三九	一九七・五〇五	一九七・五〇五	一五〇・八二二	一五〇・八二二
九八	九八	九八	九八	九八	九八	九八	九八	九八	九八

醱細菌調查表

大正三年度講習第一號醱

原液一cc中ヨリ出現ルタシ聚落數										調査要項調査時期					
均	平	濾過液	若天液	膠晒酒	性出	中出	浸出液	浸出液	出天液	原基母料	元添分	元添使用前	仲分	留分	搾揚
バクテリア	バクテリア	バクテリア	バクテリア	バクテリア	バクテリア	バクテリア	バクテリア	バクテリア	バクテリア	母	母	母	母	母	母
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	三二七・四二〇	四三四・五一一	二九八・五二六	二六四・七〇八	八八・二二八	四八三・二四六
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	四四三・七〇〇	五三八・六五〇	四三一・九九八	二五二・三九六	一七三・五〇二	四六四・七七八
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	三一八・二四〇	六五七・二七八	二八九・三三二	三〇四・七二二	一三二・一九二	五六〇・一九六
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	三二〇・二六〇	五七四・五六〇	三四四・七三六	二五五・四七四	九六・一九〇	五五〇・八九二
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	一一九・三四〇	四八四・七八五	三二九・三四六	二九八・五六六	九〇・八八二	四七〇・九三四
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	一一九・三四〇	四八四・七八五	三二九・三四六	二九八・五六六	九〇・八八二	四七〇・九三四
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	三二七・七九四	五一九・九五七	三三八・七八六	二七五・一七三	一一六・一七九	五〇六・〇〇九
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	四六六・八〇〇	四一三・六〇〇	四二〇・〇〇〇	三七三・二〇〇	三三三・二〇〇	五四六・八〇〇
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	二五・〇	一〇〇	一一〇	一五〇	九〇	四〇
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	九九	一〇〇	一一〇	一五〇	九〇	四〇

原液一cc中ヨリ出現ルタシ聚落數

原液一cc中ヨリ出現ルタシ聚落數										調査要項調査時期					
均	平	濾過液	若天液	膠晒酒	性出	中出	浸出液	浸出液	出天液	原基母料	元添分	元添使用前	仲分	留分	搾揚
バクテリア	バクテリア	バクテリア	バクテリア	バクテリア	バクテリア	バクテリア	バクテリア	バクテリア	バクテリア	母	母	母	母	母	母
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	三二七・四二〇	四三四・五一一	二九八・五二六	二六四・七〇八	八八・二二八	四八三・二四六
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	四四三・七〇〇	五三八・六五〇	四三一・九九八	二五二・三九六	一七三・五〇二	四六四・七七八
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	三一八・二四〇	六五七・二七八	二八九・三三二	三〇四・七二二	一三二・一九二	五六〇・一九六
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	三二〇・二六〇	五七四・五六〇	三四四・七三六	二五五・四七四	九六・一九〇	五五〇・八九二
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	一一九・三四〇	四八四・七八五	三二九・三四六	二九八・五六六	九〇・八八二	四七〇・九三四
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	一一九・三四〇	四八四・七八五	三二九・三四六	二九八・五六六	九〇・八八二	四七〇・九三四
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	三二七・七九四	五一九・九五七	三三八・七八六	二七五・一七三	一一六・一七九	五〇六・〇〇九
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	四六六・八〇〇	四一三・六〇〇	四二〇・〇〇〇	三七三・二〇〇	三三三・二〇〇	五四六・八〇〇
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	二五・〇	一〇〇	一一〇	一五〇	九〇	四〇
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不	九九	一〇〇	一一〇	一五〇	九〇	四〇

第十一回講習種造賞報告

同 講習第三號醪

原液一cc中ヨリ出現ルタシ落數									
均	平	澱粉大液	若液	膠晒酒	浸性膠晒酒	中出	出浸膠晒液	出浸膠晒液	出浸膠晒液
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
仲	仲	留	留	留	留	留	留	留	留
二八七・二八〇	二八七・二八〇	一九八・五九四	一九八・五九四	一九八・五九四	一九八・五九四	一九八・五九四	一九八・五九四	一九八・五九四	一九八・五九四
分	分	分	分	分	分	分	分	分	分
二四二・八二〇	二四二・八二〇	二二二・一五六	二二二・一五六	二二二・一五六	二二二・一五六	二二二・一五六	二二二・一五六	二二二・一五六	二二二・一五六
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
二七三・六〇〇	二七三・六〇〇	一六八・三〇〇	一六八・三〇〇	一六八・三〇〇	一六八・三〇〇	一六八・三〇〇	一六八・三〇〇	一六八・三〇〇	一六八・三〇〇
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
二九〇・七〇〇	二九〇・七〇〇	二七二・六四六	二七二・六四六	二七二・六四六	二七二・六四六	二七二・六四六	二七二・六四六	二七二・六四六	二七二・六四六
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
二五六・五〇〇	二五六・五〇〇	一六八・三八〇	一六八・三八〇	一六八・三八〇	一六八・三八〇	一六八・三八〇	一六八・三八〇	一六八・三八〇	一六八・三八〇
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
二七〇・一八〇	二七〇・一八〇	二〇五・九九九	二〇五・九九九	二〇五・九九九	二〇五・九九九	二〇五・九九九	二〇五・九九九	二〇五・九九九	二〇五・九九九
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
原液一cc中ノ酵母數	原液一cc中ノ酵母數	原液一cc中ノ酵母數	原液一cc中ノ酵母數	原液一cc中ノ酵母數	原液一cc中ノ酵母數	原液一cc中ノ酵母數	原液一cc中ノ酵母數	原液一cc中ノ酵母數	原液一cc中ノ酵母數
〇・五%	〇・五%	〇・五%	〇・五%	〇・五%	〇・五%	〇・五%	〇・五%	〇・五%	〇・五%
メチレン青溶液	メチレン青溶液	メチレン青溶液	メチレン青溶液	メチレン青溶液	メチレン青溶液	メチレン青溶液	メチレン青溶液	メチレン青溶液	メチレン青溶液
ニテ着色スル酵母數%	ニテ着色スル酵母數%	ニテ着色スル酵母數%	ニテ着色スル酵母數%	ニテ着色スル酵母數%	ニテ着色スル酵母數%	ニテ着色スル酵母數%	ニテ着色スル酵母數%	ニテ着色スル酵母數%	ニテ着色スル酵母數%
沃度沃度加里溶液ニテ染色セラルル酵母數%	沃度沃度加里溶液ニテ染色セラルル酵母數%	沃度沃度加里溶液ニテ染色セラルル酵母數%	沃度沃度加里溶液ニテ染色セラルル酵母數%	沃度沃度加里溶液ニテ染色セラルル酵母數%	沃度沃度加里溶液ニテ染色セラルル酵母數%	沃度沃度加里溶液ニテ染色セラルル酵母數%	沃度沃度加里溶液ニテ染色セラルル酵母數%	沃度沃度加里溶液ニテ染色セラルル酵母數%	沃度沃度加里溶液ニテ染色セラルル酵母數%
原液一cc中ノ酵母數	原液一cc中ノ酵母數	原液一cc中ノ酵母數	原液一cc中ノ酵母數	原液一cc中ノ酵母數	原液一cc中ノ酵母數	原液一cc中ノ酵母數	原液一cc中ノ酵母數	原液一cc中ノ酵母數	原液一cc中ノ酵母數
均	平	澱粉大液	若液	膠晒酒	浸性膠晒酒	中出	出浸膠晒液	出浸膠晒液	出浸膠晒液
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
一八七・九二〇	一八七・九二〇	二四六・九二四	二四六・九二四	二四六・九二四	二四六・九二四	二四六・九二四	二四六・九二四	二四六・九二四	二四六・九二四
元	元	元	元	元	元	元	元	元	元
添	添	添	添	添	添	添	添	添	添
仲	仲	仲	仲	仲	仲	仲	仲	仲	仲
分	分	分	分	分	分	分	分	分	分
留	留	留	留	留	留	留	留	留	留
分	分	分	分	分	分	分	分	分	分
推	推	推	推	推	推	推	推	推	推
揚	揚	揚	揚	揚	揚	揚	揚	揚	揚
千	千	千	千	千	千	千	千	千	千

同 講習第四號醪

原液一cc中ヨリ出現ルタシ落數									
均	平	澱粉大液	若液	膠晒酒	浸性膠晒酒	中出	出浸膠晒液	出浸膠晒液	出浸膠晒液
不	不	不	不	不	不	不	不	不	不
原	原	原	原	原	原	原	原	原	原
基	基	基	基	基	基	基	基	基	基
母	母	母	母	母	母	母	母	母	母
料	料	料	料	料	料	料	料	料	料
元	元	元	元	元	元	元	元	元	元
添	添	添	添	添	添	添	添	添	添
仲	仲	仲	仲	仲	仲	仲	仲	仲	仲
分	分	分	分	分	分	分	分	分	分
留	留	留	留	留	留	留	留	留	留
分	分	分	分	分	分	分	分	分	分
推	推	推	推	推	推	推	推	推	推
揚	揚	揚	揚	揚	揚	揚	揚	揚	揚
千	千	千	千	千	千	千	千	千	千

紀事

○本所清酒試釀及貯蔵の状況

大正四年度後期(自大正四年十月至大正五年三月)に於て製造したる酒母は左の如し、

酒母順號	試 驗 事 項	配立月日
四一	安母尼亞鹽類應用試驗 (炭酸安母尼亞 山卸廢止配)	十月廿八日
四二	同 (同)	同
四三	同 (硫酸安母尼亞)	同
四四	同 (比較の爲無添加)	同
四五	醱權入程度比較試驗 (速 釀 配)	十月廿九日
四六	同 (同)	同
四七	醱蒸米硬軟比較試驗 (同)	同

四八	同 (同)	同
四九	ラジューム水應用試驗 (二、〇〇〇マツへ水添の 時添加 山卸廢止配)	十一月 十二日
五〇	酵母比較試驗 (丙 二 五 號 速 釀 配)	同月 二十一日
五一	酵母混用試驗 (同 乙 二 五 號)	同
五二	同 (同 乙 二 一 號)	同
五三	同 (同 甲 三 七 號)	同
五四	酸類混用試驗 (稀鹽酸七五六cc. 磷酸三一五cc.)	十二月九日
五五	同 (稀鹽酸七五六cc. 磷酸三一五cc.)	同
五六	同 (稀鹽酸二八三cc. 磷酸三九四cc.)	同
五七	強醇酒試驗 (速 釀 配)	同
五八	同 (山卸廢止配)	同
五九	酵母混用試驗 (乙 二 五 號 速 釀 配)	同月 二十九日

六〇	同	(同乙 二一號)	同
六一	同	(同乙 三七號)	同
六二	酵母混用試験	(同乙 二五號)	一月十一日
六三	同	(同乙 二一號)	同
六四	同	(同甲 三七號)	同
六五	原料米比較試験	(同越後 山卸廢止配)	同月十三日
六六	同	(同)	同
六七	同	(同)	同
六八	同	(同)	同
六九	原料米處理法試験	(同山卸廢止配)	同月十五日
七〇	同	(同)	同
七一	同	(同加酸浸漬 山卸廢止配)	同月廿日
七二	同	(同)	同

七三	原料米處理方法試験	(同山卸廢止配)	一月二十日
七四	原料米精白方法試験	(同杵搗、山卸廢止配)	一月二十一日
七五	同	(同)	同
七六	同	(同エンゲルバーグ 山卸廢止配)	同
七七	同	(同)	同
七八	後熟酵母應用試験	(同山卸廢止配)	一月二十六日
七九	原料米比較試験	(同越後 米)	同月三十一日
八〇	同	(同)	同
八一	同	(同)	同
八二	種麴比較試験	(同本所製純粹種 速醸配)	二月十日
八三	同	(同山卸廢止配)	同
八四	同	(同)	同
八五	同	(同)	二月十四日
八六	同	(同)	同

八七 同 (本所製市販種) 同月十八日
 八八 同 (同) 同

前記の酒母は其の熟成するに従ひ各試験の目的に應じて撰定し之を使用せり、其の醪の仕込月日及試験事項を擧ぐれば左の如し、

醪順號	試験事項	使用酒母番號	初添月日
二六	醪權入程度比較試験 (權入多し)	四五―四八 合併酒母	十一月十五日
二七	同 (權入少し)	同	同月十七日
二八	醪蒸米硬軟比較試験 (蒸米硬)	同	同月十九日
二九	同 (同 軟)	同	同 二十一日
三〇	安母尼亞鹽類應用試験 (炭酸安母尼亞)	四二	同月二十七日
三一	同 (硫酸安母尼亞)	四三	同月二十九日
三二	ラジューム水應用試験 (醪仕込の際 二二、四〇〇マツへ)	四九	十二月一日
三三	醪母比較試験	五〇	同月三日
三四	酸類混用試験	五四	十二月二十日
三五	同	五五	同月二十二日

三六	同	五六	十二月二十四日
三七	強醇酒試験	五七	同月二十六日
三八	同	五八	同月二十八日
三九	醪母混用試験	五二、六〇、 六一、六四、 合併酒母	一月二十二日
四〇	同	同	同月二十四日
四一	同	同	同月二十六日
四二	原料米處理法試験	七一	二月七日
四三	同 (加酸浸漬)	七二	同月九日
四四	原料米精白方法試験 (エンゲルバルグ)	七六	同月十二日
四五	同 (杵搗)	七四	同月十四日
四六	同 (同)	七五	同月十六日

第二十六號乃至第四十一號清酒は既に火入を了し貯蔵を爲したり。

○本所醬油試験概況

大正四年度に於ける醬油の試醸中昨年十月迄の分は本所報告第六十一號所載の通りなるか、其の以後に於ける熟成諸味の製成及試醸の概況は左の如し、

一、前年度の試験にして既に諸味を搾汁製成し品位調を行ひしもの

(1) 諸味添加試験

二 個

仕込に際し熟成諸味(元石一石に對し熟成諸味五升の割合)を添加して諸味の熟成及製品の品質に如何なる影響あるやを試験したるものとす

(2) 「ソーダ」使用試験

二 個

大豆蒸煮の際重曹を使用して大豆の煮ゆを容易ならしめ同時に蒸煮大豆の反應を中性に近からしめて麴菌の分泌する酵素の作用を營むに適當なる状態となし以て諸味の熟成及製品の品質に如何なる影響あるやを試験したるものとす

(3) 單菌と複菌との優劣比較試験

製麴の際麴菌を一種使用したるものと二種若くは三種を使用したるものとに就き製品の品質を比較調査せんか爲め試験したるものとす

(4) 豆麥分別製麴試験 其の二

四 個

豆麴と麥麴とを各別に製麴し之か出麴の時期を異にしたるものを互に相混合して仕込みを

なして諸味の熟成及製品の品質に如何なる影響あるやを比較試験したるものとす

(5) 小麥の炒熬程度試験

小麥炒熬の程度が製品の品質に及ぼす影響を調査せんか爲めに試験したるものとす

(6) 水質試験

仕込水の硬軟が製品の品質に如何なる影響を及ぼすやを試験したるものとす

二、目下仕込中のもの

(1) 豆麴と麥麴との仕込時期を異にする試験 三 個

先づ豆麴を比較的硬く仕込みて適當の期間之か分解を行はしめ後麥麴と適量の水及鹽とを加へ仕込みて醱酵せしめ以て熟成期間を短縮し得るや否や並に製品の品質に及ぼす影響を試験せんとするものなり

(2) 「ソーダ」使用試験

四 個

前年度の繼續試験にして試験の目的は前項記載の通りとす

(3) 小麥減少試験

四 個

小麥は大豆と等分に使用するを普通とするも本試験は小麥を減少して仕込をなし製品に如何なる影響を與ふるかを試験せんとするものなり

○本所第十二回講習實習醸造

講習者全員に對し酒母六個、醪四個を實地醸造せしむることとし、大正四年十二月五日を以て實習醸造に着手せり、即ち左の如し、

酒母順號	摘要	醱立月日
講第一號	山卸廢止醱	十二月八日
同第二號	普通醱	同
同第三號	山卸廢止醱	同月十日
同第四號	普通醱	同
同第五號	乳酸應用速醱醱	同月十八日
同第六號	鹽酸應用速醱醱	同
醪順號	摘要	初添月日
講第一號	講第一號酒母使用	一月十二日
同第二號	講第四號酒母使用	同月十四日
同第三號	講第五號酒母使用	同月十六日

同第四號

講第四號醪元添使用

同月十八日

右醪は全部搾揚を了し滓引火落を爲し貯藏中なり、

正 誤

第六十二號 二〇五頁一行目 ○・〇五〇トアルハ

○・〇〇五〇ノ誤植ニ付キ訂正ス

大正五年三月廿七日印刷
大正五年三月三十日發行

【定價金十五錢】

發行者兼	釀造試驗所	東京府北豊島郡 瀧野川町
印刷者	金子鐵五郎	東京市赤坂區新町 五丁目四十二番地
印刷所	金子活版所	東京市赤坂區新町 五丁目四十二番地
販賣所	興釀社	東京市下谷區上野 町一丁目十八番地
販賣所	大谷信助	東京市日本橋區北 箱町二番地
販賣所	合名益池商店	東京市本郷區春木 町二丁目廿六番地

終

