

操	切	盛	積	仲	積	仕	積	出	引	床	切
作	返	同	同	同	同	同	同	同	一三	一三	一四
月	一三	同	同	同	同	同	同	同	一三	一三	一四
日	前四時	前八時	前十一時	後一時半	後四時	後七時	後十時半	前七時	前九時	後一時	前五時半
時刻	三〇〇〇	三〇〇〇	三一〇〇	三一〇〇	三一〇〇	三一〇〇	三一〇〇	三一〇〇	三七〇〇	三五〇〇	三三〇〇
品溫	二五・五	二六・〇	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五
室溫	二五・五	二六・〇	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五
乾球	二五・五	二六・〇	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五
濕球	二四・五	二五・五	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
濕度											
蒸氣時間									一・〇〇		
製造全時間											
米蒸時間											
更水度數											
米浸時間											
引込量									四〇〇		
種類									加州古米		
製造者									本所製		
品質									中		
搗減									〇・一四二		
原料米									加州古米		

第參、四號醱製造表

盛	積	仲	積	仕	積	出
同	同	同	同	同	同	同
前八時半	前七時半	後一時半	後四時半	後六時半	後十時半	前六時半
三三〇〇	三一五〇	三四・五	三五・〇	三七・〇	四一・〇	四〇・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
米蒸時間						
更水度數						
米浸時間						
引込量						
種類						
製造者						
品質						
搗減						
原料米						

第壹號初添麴製造表

引	床	切	盛	積
一五	同	二六	同	同
前九時	後一時	前四時半	前八時	前十時半
三六・〇	三六・五	三三・〇	三三・〇	三二・〇
二五・〇	二五・〇	二四・五	二五・〇	二五・〇
二五・〇	二五・〇	二四・五	二四・〇	二四・五
米蒸時間				
更水度數				
米浸時間				
引込量				
種類				
製造者				
品質				
搗減				
原料米				

釀造試驗所報告第九十二號

米浸時間 一〇・〇〇 浸水溫度 一一・八 更水度數 一 米蒸時間 一・〇〇
 引込量 七・一〇 種麴 製造者 本所製 使用量 石當り三五匁 製造全時間 三七・三〇
 原料米 米種 加州米 品質 中 搗減 〇・一四二

四〇〇 (四〇〇)

第貳號初添麴製造表

操	作	月	日	時刻	品温	室温	乾球	濕球	濕度	記事
引	込	一	二	前九時	三五・〇	二九・〇	二五・〇	二四・五		
床	揉	同	同	後一時	三五・〇〇	二五・〇	二五・〇	二四・五		
切	返	二	八	前五時	三一・〇〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇		
盛	替	同	同	前八時	三〇・五	二五・〇	二五・〇	二四・〇		
積	替	同	同	前十時半	三三・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇		
仲	事	同	同	後一時	三五・〇〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇		
積	替	同	同	後四時	三五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇		
仕	事	同	同	後六時半	三七・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇		
積	替	同	同	後九時	四一・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇		
出	麴	二	九	一時半	三八・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇		
米浸時間	一	二	〇	〇	浸水溫度	九・〇	更水度數	—	米蒸時間	一・〇〇
引込量	三・二〇	種麴	製造者	本所製	使用量	石當り四〇匁	製造全時間	四〇・三〇		
原料米	米種 加州米	品質	中	搗減	〇・一四二					

第貳號仲添麴製造表

引	込	床	揉	切	返	盛	替	積	替	仲	事	積	替	仕	事	積	替	出	麴	
一	二	三	〇	前九時半	三六・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇											
同	同	同	同	後一時	三六・〇〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五											
同	同	同	同	前五時	三三・〇〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇											
同	同	同	同	前八時	三三・〇〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇											
同	同	同	同	前十一時	三三・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇											
同	同	同	同	後一時	三四・五	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇											
同	同	同	同	後四時	三五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇											
同	同	同	同	後七時	三八・〇〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇											
同	同	同	同	後十時	四二・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇											
同	同	同	同	前二時	四〇・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇											
米浸時間	一	〇	〇	〇	浸水溫度	一一・五	更水度數	—	米蒸時間	一・〇〇										
引込量	四・八〇	種麴	製造者	本所製	使用量	石當り三九匁	製造全時間	四〇・二〇												
原料米	米種 加州米	品質	中	搗減	〇・一四二															

第一清酒釀造試驗

四〇一

(四〇一)

操	切	盛	仲	仕	積	出
作	送	同	事	事	替	替
月	一	同	同	同	同	同
日	一	前	後	後	後	後
時刻	前五時半	前八時	後一時	後七時	後十時半	後十時半
品温	二九〇〇	三〇〇〇	三〇〇〇	三四〇〇	四一〇〇	四一〇〇
室温	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇
乾球	二九〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇
濕球	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇

米浸時間 一〇〇〇 浸水温度 一〇・三 更水度數 — 米蒸時間 一〇〇
 引込量 七・七〇 種類 製造者 本所製 使用量 石當り三九匁 製造全時間 三九・三〇
 原料米 米種 米國新米 品質 中 搗減 〇・一四二

大正二一年度第一號酒母經過表(清酒)

月	日	日順	仕事時刻	檢温時刻	暖氣程度及廻程度	糶入程度	品温	室温	室温狀	貌	摘	要
二	一	五	水仕荒番	前七時半	—	—	—	—	—	—	—	—
二	二	一	水仕荒番	前七時半	—	—	—	—	—	—	—	—
二	三	二	水仕荒番	前七時半	—	—	—	—	—	—	—	—
二	四	三	水仕荒番	前七時半	—	—	—	—	—	—	—	—
二	五	四	水仕荒番	前七時半	—	—	—	—	—	—	—	—
二	六	五	水仕荒番	前七時半	—	—	—	—	—	—	—	—
二	七	六	水仕荒番	前七時半	—	—	—	—	—	—	—	—
二	八	七	水仕荒番	前七時半	—	—	—	—	—	—	—	—
二	九	八	水仕荒番	前七時半	—	—	—	—	—	—	—	—
二	一〇	九	水仕荒番	前七時半	—	—	—	—	—	—	—	—
二	一一	一〇	水仕荒番	前七時半	—	—	—	—	—	—	—	—
二	一二	一一	水仕荒番	前七時半	—	—	—	—	—	—	—	—

三人ニテ三十分間
三人ニテ十五分間

二六	二五	二四	二三	二二	二一	二〇	一九	一八	一七	一六
二二	一一	一〇	九	八	七	六	五	四	三	二
暖氣入	暖氣替替入	暖氣替入	暖氣替入	暖氣替入	暖氣替入	暖氣替入	暖氣替入	暖氣替入	暖氣替入	暖氣替入
後二時	後七時	後十時	後四時	後四時	後四時	後四時	後四時	後四時	後四時	後四時
後六時	後七時	後十時	後四時	後四時	後四時	後四時	後四時	後四時	後四時	後四時
二二	六六〇〇	一一〇〇	一〇〇〇	一〇〇	一〇〇	—	—	—	—	—
拔後六時間	氣四時間	留暖氣トス	留暖氣トス	留暖氣トス	留暖氣トス	留暖氣トス	留暖氣トス	留暖氣トス	留暖氣トス	留暖氣トス
二二	二一	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
二四〇	二八〇〇	二二七	二二七	二二七	二二七	二二七	二二七	二二七	二二七	二二七
六六八	六七七	六七七	六七七	六七七	六七七	六七七	六七七	六七七	六七七	六七七
八八〇	八〇〇	八〇〇	八〇〇	八〇〇	八〇〇	八〇〇	八〇〇	八〇〇	八〇〇	八〇〇
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

四〇三 (四〇三)

蒸籠(後二時)
通付(後十二時)

月 日 日順	仕 事 時 刻	檢 溫 時 刻	暖 氣 傳 遞 度 及 概 度	權 入 程 度	品 溫 室 溫 狀	貌 摘	要
二七 一三	—	正 午	—	前十時ヨリ二時 間每輕ク	一四〇・八〇	—	前十時稍高泡初期
二八 一四	—	正 午	—	一時間毎	二五・六七八	—	—
二九 一五	暖氣取替 詰替後 分後十二時	前九時 前九時 後十二時	—	投後一時間毎 分後二時間毎	二五・五五 三三・〇〇 三一・〇〇	—	泡
三〇 一六	—	前十時	—	戻後二時間毎	二〇・〇七〇	—	—
三一 一七	—	正 午	—	—	一七・八七五	—	—
— 一八	熟 成	正 午	—	二時間毎	一〇・七五	—	—
— 一九	—	正 午	—	同	六・七五	—	—
— 二〇	—	正 午	—	同	五・五〇	—	—

米浸時間 麴米 一二〇〇
味米 一四〇〇
原料米 米種 米國米 品質 中 搗減 〇・二四二 原料水 構内井水
原料配合量 蒸米 五〇〇 麴米 二〇〇 汲水 六〇〇
仕込時各品温 蒸米温 三一・〇 麴温 六・〇 水温 四・七
試驗事項 米國米使用醸造試驗 製造方法 山卸廢止販

細菌調查表

調查時期	月 日	酵 母 數	メナレン 青染色率	香 酸度	ボリンゲ度數	パクアヤ	外 觀
熟 成	一 二 二九	二二〇〇〇〇〇〇	一五%	下ノ下	四・八	一・四	長短桿菌一八% 微濁
熟 成	一 四 二八	〇〇〇〇〇〇〇	二一%	下ノ下	四・五	〇・八	長短桿菌二三% 清澄

分析調查表

調查事項	月 日	酒 精	越 幾 斯	糖	分 總	酸 揮 發 酸	不 揮 發 酸	比 重
仕込三日目	一 二 一七	—	二六・九〇四〇	二四・八八〇〇	〇・〇二一八	—	—	一・〇一五〇
湧 付	一 二 二四	—	三一・一〇〇〇	二九・四四〇〇	〇・二〇二七	—	—	一・〇二三〇
熟 成	一 二 二九	—	九・三三二〇	一一・〇〇〇〇	〇・六四九〇	〇・一六三二	〇・四九八〇	一・〇四八〇
熟 成	一 四 一三	—	七・七六〇〇	六・三四八〇	〇・六九六二	〇・一六五六	〇・五三三〇	一・〇四〇〇

大正十一年度第二號酒母經過表(清酒)

月 日 日順	仕 事 時 刻	檢 溫 時 刻	暖 氣 傳 遞 度 及 概 度	權 入 程 度	品 溫 室 溫 狀	貌 摘	要
二 一 一五	水添前七時 仕込前七時 荒番後三時半	前七時 後三時半	—	後六時ヨリ二時 間毎	一一・二〇〇 九・五〇 九・五〇	—	三人ニテ三十分間 三人ニテ十五分間
一 六 一六	—	正 午	—	二時間毎	九・〇七・三	—	—
一 七 一七	—	正 午	—	二時間毎	七・〇六・八	—	—
一 八 一八	—	正 午	—	二時間毎	五・五七・三	—	—

第一清酒醸造試驗

月日	日順	操作	檢溫時刻	暖氣樽 溫度及 廻程度	權入程度	品溫	室溫	狀	貌	摘	要
一九	五	仕	正午	—	二時間每	五・四	七・〇	—	—	—	—
二〇	六	—	正午	—	二時間每	五・二	六・八	—	—	—	—
二一	七	暖氣入 後前八時	後前八時 後四時	一〇〇	拔後三十分間 後十二時ヨリ 一時間每	一・一 〇・〇 二・七	五・五 七・三 六・〇	—	—	—	—
二二	八	暖氣入 後前八時	後前八時 後四時	一〇〇	拔後三十分間 後十二時ヨリ 一時間每	一・一 〇・〇 二・七	五・五 七・三 六・〇	—	—	—	—
二三	九	暖氣入 後前八時	後前八時 後四時	一〇〇	拔後三十分間 後十二時ヨリ 一時間每	一・一 〇・〇 二・七	五・五 七・三 六・〇	—	—	—	—
二四	一〇	暖氣入 後前八時	後前八時 後四時	一〇〇	拔後三十分間 後十二時ヨリ 一時間每	一・一 〇・〇 二・七	五・五 七・三 六・〇	—	—	—	—
二五	一一	—	正午	—	四時間每輕	二・〇	七・〇	—	—	—	—
二六	一二	—	正午	—	四時間每輕	二・〇	七・〇	—	—	—	—
二七	一三	暖氣入 後前八時	後前八時 後四時	—	前四時ヨリ 二時間每	二・四	八・〇	—	—	—	—
二八	一四	暖氣入 後前八時	後前八時 後四時	—	後七時ヨリ 一時間每	二・九	七・一	—	—	—	—

米浸時間	原料米	米種	米國米	品質	搗減	汲水	原料水	構内井水	米蒸時間
二九	一五	—	—	—	—	—	—	—	—
三〇	一六	—	—	—	—	—	—	—	—
三一	一七	—	—	—	—	—	—	—	—
三二	一八	—	—	—	—	—	—	—	—
三三	一九	—	—	—	—	—	—	—	—
三四	二〇	—	—	—	—	—	—	—	—

細菌調查表

調查時期	月	日	酵母數	青染色率	香味	酸度	ボリシク度數	パクテリヤ	外觀
熟分	一	二九	二二〇〇〇〇〇〇〇	一六%	下ノ下	四・六	一・四	長短桿菌二二%	清澄
熟成	一	四	二三三・三二〇〇〇〇	二〇%	下ノ下	二・七	一・二	長短桿菌二四%	清澄

第一清酒釀造試驗

仕込三日目	月	日	酒	精	越	糖	分	總	酸	揮發酸	不揮發酸	比重
一	二	二四	—	—	二六・四	二二・七	四・〇	〇・二	一八	—	—	一・一〇〇〇

四〇七 (四〇七)

湧	付	熟
一二	一二	一二
二九	二九	二九
二六六〇	二六六〇	二六六〇
二七二四〇〇	二七二四〇〇	二七二四〇〇
〇・二二〇一	〇・二二〇一	〇・二二〇一
〇・六三三二	〇・六三三二	〇・六三三二
〇・四九六二	〇・四九六二	〇・四九六二
一・〇四二〇	一・〇四二〇	一・〇四二〇
〇・六四九〇	〇・六四九〇	〇・六四九〇
〇・二七〇四	〇・二七〇四	〇・二七〇四
〇・四八一四	〇・四八一四	〇・四八一四
一・〇三五〇	一・〇三五〇	一・〇三五〇

大正十一年度第三號酒母經過表(清酒)

月	日	日順	操作	檢溫時刻	暖氣樽溫度及廻程度	權入程度	品溫	室溫	溫狀	貌	精	要
一	二	六	水仕荒番	前七時 前七時 後三時半	—	—	二九	二六	九五	〇〇	〇〇	三人ニテ三十分間
一	七	二	暖氣入	後一時半 後一時半	六〇	二時間毎	二二	二〇	〇〇	〇〇	〇〇	湧膨
一	八	三	—	—	—	—	二二	二四	〇〇	〇〇	〇〇	高
一	九	四	暖氣入	後七時	—	前一時半ヨリ 前一時間毎ヨリ 時間毎	二二	二五	九七	〇〇	〇〇	—
一	二〇	五	詰替	前六時 前六時 後四時	—	分後二時間毎	二三	二二	〇六	〇〇	〇〇	—

細菌調查表

調査時期	月	日	酵母數	メチレン青染色率	麴越幾斯	釀	酵	試驗
熟成	一二	二五	三三〇〇〇〇〇〇〇〇	三四%	上ノ下	二・三五	一・一	短桿菌ニ%
熟成	一二	二〇	三二〇〇〇〇〇〇〇〇	二四%	上ノ下	二・二〇	一・四	見エズ
熟成	一二	一〇	三二〇〇〇〇〇〇〇〇	二四%	上ノ下	二・二〇	一・四	見エズ
熟成	一二	二五	三三〇〇〇〇〇〇〇〇	三四%	上ノ下	二・三五	一・一	短桿菌ニ%

米蒸時間	一・〇〇
米浸時間	麴米 一四・〇〇 味米 一〇・〇〇
原料米	米種 米國米 品質 中 搗減 〇・一二
原料配合量	蒸米 五〇〇 麴米 二〇〇 汲水 六・六〇
仕込時各品温	蒸米温 七八・〇 麴温 七・八 水温 一一・〇
試驗事項	米國米使用釀造試驗 製造方法 速釀醱

第一清酒釀造試驗

分折調查表

釀造試驗所報告第九十二號

四一〇 (四一〇)

調查事項	月	日	酒	精	越	幾	斯	糖	分	總	酸	揮	發	酸	不	揮	發	酸	比	重
酒	二	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
成分	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二
熟成	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二

大正十一年度第四號酒母經過表(清酒)

月	日	日順	操作		檢溫時刻	暖氣樽 溫度及 週程度	權入程度	品溫	室溫	狀	貌	摘	要
			仕事	時刻									
二	一	六	仕水	前七時	前七時	—	—	—	—	—	—	—	—
二	一	一	荒權	後三時半	後三時半	—	—	—	—	—	—	—	三人ニテ三十分間
一	七	二	暖氣入	後十時半	後十時半	六〇	—	—	—	—	—	—	湧膨付レ
一	八	三	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	高泡
一	九	四	暖氣入	後七時	後七時	—	—	—	—	—	—	—	—

細菌調查表

調查時期	月	日	酵母數	メチレン 青色率	香	酸度	ホルリン 度數	パクア ヤ	外	濁
熟成	二	二	三三三・三二〇〇〇	二七%	上ノ下	二・四	一・四	長短桿狀菌	二%	微
成分	二	二	三三三・三二〇〇〇	二七%	上ノ下	二・四	一・四	長短桿狀菌	二%	微
熟成	二	二	三三三・三二〇〇〇	二七%	上ノ下	二・四	一・四	長短桿狀菌	二%	微
熟成	二	二	三三三・三二〇〇〇	二七%	上ノ下	二・四	一・四	長短桿狀菌	二%	微

第一清酒釀造試驗

米浸時間 麴米 一四・〇〇〇 浸水溫度 麴米 八・八
 原料米 米種 米國米 品質 中 搗減 〇・一二二 原料水 構内井水
 仕込時各品溫 蒸米溫 七・八〇 麴溫 七・八 汲水 六・〇〇
 製造方法 速醗醗

一、水添ノ際乳酸(七五%)七〇〇cc添加
 一、荒權ノ際第一酵母七五cc添加
 一、水添ノ際第一酵母七五cc添加
 一、荒權ノ際第一酵母七五cc添加

四一一 (四一一)

月日	日順	操作	檢溫時刻	親桶	枝甲桶	枝乙桶	室溫狀	貌	權入程度	摘	要
一五	一六	—	正午	一七・四	—	—	六・〇	同	同	—	後五時ヨリ冷却コイル一本使用
一六	一七	持揚	前十一時	一五・五	—	—	五・五	—	—	—	—
米浸時間		麴米	一〇・〇〇	浸水溫度	麴米	一〇・七	—	—	—	—	—
原料米		米種	米國米	品質	中	搗減	〇・二二	使用酒母	第三號	計	—
醱製造方法		蒸米	・四〇〇	初添	仲添	留添	—	—	—	—	—
留分前		一、一、二	三一	三・八五	二・八〇	〇・〇〇	八・六%	—	—	—	—
持揚前		一、二、一	一六	四・〇〇	〇・〇〇	〇・〇〇	一・六%	—	—	—	—
調查事項		月日	酒精	越幾斯	糖分	總酸	揮發酸	不揮發酸	比重	—	—
留分前		一、二、三	三一	三・三〇	〇・〇〇	一・三〇	一・四〇	〇・九六	〇・〇二	〇・〇一	〇・〇一
持揚前		一、二、三	三一	三・三〇	〇・〇〇	一・三〇	一・四〇	〇・九六	〇・〇二	〇・〇一	〇・〇一

細菌調查表

分析調查表

月日	日順	操作	檢溫時刻	親桶	枝甲桶	枝乙桶	室溫狀	貌	權入程度	摘	要
口打後	一	—	七・一	六・〇〇	—	—	七・九	—	—	—	—
十二日目	一	—	一・一	四・四〇	—	—	五・九	—	—	—	—
十四日目	一	—	一・三	一・六	八・〇〇	—	〇・三	—	—	—	—
持揚前	一	—	一・六	一・七	九・〇〇	—	〇・二	—	—	—	—
火入前	二	—	二・五	一・七	九・〇〇	—	〇・一	—	—	—	—
火入後	二	—	二・五	一・七	三・〇〇	—	〇・一	—	—	—	—

大正一一年度第二號醱經過表(清酒)

月日	日順	操作	檢溫時刻	親桶	枝甲桶	枝乙桶	室溫狀	貌	權入程度	摘	要
一三	三〇	初添	本添	前六時	前六時	前六時	七・三	—	—	—	水溫七・五 麴溫四・五 蒸米溫二・九
三一	三一	荒	權	前一時	前一時	前一時	一・〇	—	—	—	諸物前三時 二人ニテ十分間 品溫一〇・五 室溫七・九
三一	三一	踊	—	正午	—	—	一・〇	—	—	—	—
三一	三一	分	後十二時	後十二時	後十二時	後十二時	一・〇	—	—	—	水溫六・〇 麴溫八・〇 蒸米溫二・五
一	一	仲添	本添	前十時	前十時	前十時	八・五	—	—	—	諸物前六時 二人ニテ一分間 品溫甲七・〇 乙七・二 室溫五・〇
二	二	荒	權	前三時	前三時	前三時	七・五	—	—	—	水溫七・〇 麴溫五・二 蒸米溫六・八
二	二	留添	分	前十一時	前十一時	前十一時	七・三	—	—	—	—
二	二	留添	本添	後三時	後三時	後三時	七・九	—	—	—	—

第一清酒醱造試驗

月日	日順	操作	仕事時刻	親桶	枝甲桶	枝乙桶	室温狀	親權入程度	糖	要
一三	荒	正	午	六・五	六・八	六・五	七・〇	諸物後二時間毎	諸物後二時間毎	甲乙十分間親三人ヲテ甲六・七乙六・七室温七・〇
三二	後	六時	七・〇	六・八	六・八	六・〇	正午ヨリ	四時間毎	正午ヨリ	四時間毎
四三	正	午	七・五	七・二	七・二	六・〇	正午ヨリ	六時間毎	正午ヨリ	六時間毎
五四	正	午	七・七	七・五	七・五	七・〇	正午ヨリ	六時間毎	正午ヨリ	六時間毎
六五	正	午	八・八	八・一	八・〇	六・〇	正午ヨリ	六時間毎	正午ヨリ	六時間毎
七六	枝打	前五時半	九・五	九・五	六・〇	六・〇	水	泡	同	同
八七	正	午	一一・三	一一・〇	六・〇	同	高泡初期	同	四時間毎	口打前親一六・〇枝一三・五室温九・〇
九八	口打後	後十二時	正午	一一・四	一一・七	九・〇	高泡初期	同	同	同
一〇九	正	午	一六・八	一六・八	六・五	高	泡	三時間毎	同	同
一一〇	正	午	一八・五	一八・五	六・〇	同	同	正午ヨリ	二時間毎	同
一二一	正	午	一九・七	一九・七	五・五	落	泡	二時間毎	同	同
一三二	正	午	二〇・八	二〇・八	七・〇	前玉泡	同	同	同	同

原料米	米種	米國米	品質中	搗減	〇・一一二	使用酒母	第四號	留	添	計
一四一三	正	午	二・八	六・二	地	同	同	同	同	同
一五一四	正	午	二・二	六・〇	同	同	同	同	同	同
一六一五	正	午	一九・七	六・〇	同	同	同	同	同	同
一七一六	正	午	一六・七	五・二	同	同	同	同	同	同
一八一七	正	午	一三・五	四・〇	同	同	同	同	同	同

米浸時間 〇・〇〇〇 味米 〇・〇〇〇 浸水温度 〇・〇六 更水度數 米蒸時間 一・〇〇

原料米 米種 米國米 品質中 搗減 〇・一一二 使用酒母 第四號 留 添 計

蒸米 〇・四〇〇 〇・八〇〇 一・六〇〇 三・五三〇 六・三二〇

麴米 〇・一六〇 〇・三二〇 〇・四八〇 〇・七一〇 一・六七〇

汲水 〇・四八〇 〇・九〇〇 二・〇八〇 四・九四〇 八・四〇〇

細菌調查表

調查事項	月	日	酵母數	〇・五%メチレン青染色率
留分前	一一	一二	四二〇・〇〇〇〇〇	一〇%
搾揚前	一八	一八	三六〇・〇〇〇〇〇	一六%

分析調查表

調查事項	月	日	酒精	越幾斯	糖分	總酸	揮發酸	不揮發酸	比重
留分前	一一	一二	三・四〇〇〇	一五・一六二〇	一一・五〇〇〇	〇・一一二一	〇・〇一六八	〇・〇九五五	一・〇五六〇

第一清酒釀造試驗

後十二時ヨリ冷却ヨ
イル一本使用

口打後	一	九	九・三〇〇〇	八・八七八〇	四・三八〇〇	〇・一七一	〇・〇〇九六	〇・二六一七	一・〇二五〇
十二日	一	一三	一四・五〇〇〇	七・一二八〇	三・五〇〇〇	〇・二三六〇	〇・〇二四〇	〇・一二二四	一・〇一〇〇
十五日	一	一六	一七・五〇〇〇	—	—	〇・二四一九	—	—	〇・九九八〇
押揚前	一	一八	一八・一〇〇〇	三・〇四二〇	一・七八〇〇	〇・二〇〇六	〇・〇五〇四	〇・一五一	〇・九九五〇
火入前	二	二五	一七・九〇〇〇	三・六八四〇	一・〇五六〇	〇・二二二四	〇・〇二一六	〇・一九二	〇・九九五〇
火入後	三	一九	一七・四〇〇〇	三・六八四〇	〇・八一六〇	〇・一九四七	〇・〇一九二	〇・一七五九	〇・九九五〇

七 原料米比較試験

技師 犬内 諒
元本所技手 井上 勇 吉

試験ノ要旨

試験ノ目的 清酒醸造用トシテ原料米ノ比較

試験ノ結果 本試験ハ尙未ダ確定ノ結論ニ到達セザルモ清酒醸造用ノ適應米トシテハ單ニ備前及播州米ノ

ミナラズ肥後及秋田米ニアリテモ選擇ノ上相當ニ精白サレタルモノニアリテハ前者ニ匹敵スル優良酒ヲ得ラル、モノ、如シ

緒言

清酒ノ醸造ニ使用スル原料米中播州米或ハ備前米等ノ如キハ適應米トシテ既ニ定論アレトモ之等、原料米ハ其ノ數量限リアリ年々需用増加スル一方ニテ價格甚ダ不廉ナルヲ以テ他ニ産額相當大ニシテ價格ノ低廉ナル適當ノ原料米ヲ選定シテ之ヲ使用スルコトトセバ需給ヲ調節シ醸造經費ヲ節減シ得ラル、ノ利尠少ナラサルヘキニヨリ本試験ニ着手シタル次第ナリ、然レドモ多數ノ種類ニ就テ同時ニ醸造試験ヲナスコトハ不可能ナルヲ以テ、本年度ニ於テハ先ツ好評アル秋田産肥後産ノ二種類ヲ播州米及備前米トニ比較シテ如何ナル差異アルヤヲ試験シタルニヨリ左ニ其ノ概要ヲ記載セントス

試験ノ經過

一、原料米ノ種別

大正十一年度ニ於テハ本試験ニ供用スル爲山卸廢止配(酒母仕込順第二十八號ヨリ第三十二號迄)及醪(仕込順第十六號ヨリ第二十號迄)各五個分ヲ醸造シタルガ其ノ内第二十八號及第二十九號酒母麴ノ原料米ハ秋田米ニシテ其ノ精白シタルモノヲ購入セルガ故ニ搗減歩合ハ不明ナレドモ第三十號ハ播州米ヲ使用シ其ノ搗減歩合〇・一二二、第三十一號ハ備前米ヲ使用シ搗減歩合〇・一三二又第三十二號ハ肥後米ヲ使用シ搗減歩合〇・一四四ナリ、而シテ之等各種ノ搗減歩合ニ於テ多少ノ差異アルハ同一程度ノ精白ヲ標準トスルガ爲本所据付ノ「エンゲルバーク」精米機ニヨリテ各五度掛ヲナシタルニヨリ原料米ノ品質ニヨリテ斯ノ如ク差異ヲ生ジタルモノト認メラル

又醸造ノ内第十六號用原料米ハ備前米ニシテ酒母第三十一號原料米ニ同ジク、第十七號用米ハ播州米ニシテ酒母第三十一號用米ニ同ジク、第十八號用米ハ肥後米ニシテ酒母第三十二號用米ニ同ジク、仕込第九號及第二十號用米ハ秋田米ニシテ酒母第二十八號並第二十九號用米ト同様ナリ

右原料米ノ理化學的調査成績ハ左ノ如シ

(技手 山田正一ノ調査ニ係ル)

試験ノ方法ハ醸造試験所報告第七十四號 七—一〇頁ニ準據セリ

試験成績

(一) 備前白米

一、色澤外觀 白色硝子様ニシテ光澤アリ中粒豊肥往々糝米ヲ混入セリ

二、夾雜物 七・四%

三、粒ノ大小

厚サ二・二粒以上ノモノ 一八・一瓦 此中ヨリ 九

同 二・〇 同 五〇・二瓦 二十五粒

同 一・八 同 二九・二瓦 十五粒

同 一・八 以下ノモノ 三一・一瓦 一粒

最大 最小 平均

長 サ 五・四五粒 四七・五 五・一五八

幅 三・二 二・六 二・九二八

四、硬度(五〇粒ニテ試験)

一・〇貫下 一粒

一・〇—一・五 八粒

一・五—二・〇 二十粒

二・〇—二・五 八粒

二・五以上 十三粒

最大 三・三三三二〇貫 最小 〇・七五〇 平均 一・九七五四

第一清酒醸造試験

四二一 (四二二)

- 五、心白米ノ割合 五五%
- 六、比 重 一・二九三九
- 七、百瓦ノ容積 一一四 cc
- 八、千粒ノ重量 二三瓦
- 九、千粒ノ容積 一六・五 cc
- 十、水 分 一三・二二四九%
- 十一、炭水化物(澱粉トシテ) 七九・〇八七五%

(二) 播州白米

- 一、色澤外觀 硝子様半透明ニシテ光澤アリ中粒稍豊肥粃米ヲ混入セリ
- 二、夾雜物 一一・七%
- 三、粒ノ大小
 - 厚サ二・二耗以上ノモノ 一九・五瓦 此中ヨリ 十粒
 - 同 二・〇 同 五〇・九瓦 二十五粒
 - 同 一・八 同 二六・八瓦 十三粒
 - 同 一・八 以下ノモノ 三・八 二粒
- 長 サ 最大 最小 平均
 - 五・七耗 四・六五 五・一三七

幅

三・二五

二・四

二・九四一

四、硬度

- 一、〇貫以下 三粒
- 一・〇—一・五 十三粒
- 一・五—二・〇 十五粒
- 二・〇—二・五 十四粒
- 二・五以下 五粒
- 最大 三・二〇〇貫 最小 〇・八五〇 平均 一・八一
- 五、心白米ノ割合 四七%
- 六、比 重 一・四三五三
- 七、百瓦ノ容積 一一六 cc
- 八、千粒ノ重量 二二・四瓦
- 九、千粒ノ容積 一五・六 cc
- 十、水 分 一三・九九九四
- 十一、炭水化物 七六・九五〇〇

(三) 肥後白米

- 一、色澤外觀 白色硝子様小粒ニシテ糠ヲ附着セリ粃米ノ混入多シ

第一濟酒醸造試験

二、夾雜物 一四・七%

三、粒ノ大小

厚サ二・二耗以上ノモノ

一・四瓦

此中ヨリ

一粒

同 二・〇 同

二八・八瓦

十四粒

同 一・八 同

六〇・六瓦

三十粒

同 一・八以下ノモノ

九・六

五粒

最大

最小

平均

長 サ

五・三耗

四・六

四・九四七

幅

三・二五

二・〇

二・八九五

四、硬度

一・〇貫以下

〇

一・〇一―一・五

十粒

一・五―二・〇

二十三粒

二・〇―二・五

十二粒

二・五以上

五粒

最大 三・〇〇貫

最小 一・二五〇

平均 一・八九一四

五、心白米ノ割合

二三%

六、比 重

一・四四二九

七、百瓦ノ容積

一一・六cc

八、千粒ノ重量

二〇・二瓦

九、千粒ノ容積

一四・〇cc

十、水 分

一三・五七〇一%

十一、炭水化物

八〇・六〇六四%

(四) 湯澤白米

一、色澤外觀 灰白色、不透明中粒稍豊肥糠ヲ附着シ粃米ヲ混入セリ

二、夾 雜 物 一七・六%

三、粒ノ大小

厚サ二・二耗以上ノモノ

四三・四瓦

此中ヨリ

二十二粒

同 二・〇 同

三九・八瓦

二十粒

同 一・八 同

一五・一瓦

七粒

同 一・八以下ノモノ

二・三瓦

一粒

最大

最小

平均

長 サ

五・五耗

四・二

四・九八六

幅

三・二

二・六五

二・八八四

第一清酒醸造試験

四二五 (四二五)

四、硬 度

一〇貫以下	二 粒
一〇—一・五	二十 粒
一・五—二・〇	二十三 粒
二・〇—二・五	五 粒
二・五以上	〇
最大 二・四二〇貫	最小 〇・九一〇
平均 一・五五九八	
五、心白米ノ割合	二三%
六、比 重	一・四四三〇
七、百瓦ノ容積	一一八 ^{cc}
八、千粒ノ重量	二一・五瓦
九、千粒ノ容積	一四・九 ^{cc}
十、水 分	一四・九八六四%
十一、炭水化物	七八・一三三三%

(五) 播州玄米

一、色澤外觀 藁黄蠟色光澤アリ粒狀稍 扁平中粒ニシテ青米、赤米、褐色米、糝米ヲ混入セリ
 二、夾雜物 一三・七%

三、粒ノ大小

厚サ二・二耗以上ノモノ	三一・二瓦	此中ヨリ	十六 粒
同 二・〇 同	四五・七瓦		二十三 粒
同 一・八 同	二〇・八瓦		十 粒
同 一・八以下ノモノ	二・九瓦		一 粒
長 サ	最大 五・七耗	最小 五・〇	平均 五・三〇三
幅	三・三	二・七	三・〇四二

四、硬 度

一〇貫以下	一 粒
一〇—一・五	三十 粒
一・五—二・〇	十六 粒
二・〇—二・五	二 粒
二・五以上	一 粒
最大 二・六八〇貫	最小 〇・九六〇
平均 一・四五六	
五、心白米ノ割合	四七・四%
六、比 重	一・三二八〇

- 七、百瓦ノ容積 一二二 cc.
- 八、千粒ノ重量 二四・七瓦
- 九、千粒ノ容積 一八・六 cc.
- 十、水分 一四・五五〇五%
- 十一、炭水化物 七三・五七五%

(六) 肥後玄米

- 一、色澤外觀 萎黄蠟色光澤アリ中粒ニシテ青米ノ混入多ク褐色米、粃米、粃米ヲモ混入セリ
- 二、夾雜物 八・〇%
- 三、粒ノ大小

厚	二・二粒以上ノモノ	一・八瓦	此中ヨリ	六粒
同	二・〇同	五〇・八瓦		二十五粒
同	一・八同	三二・七瓦		十六粒
同	一・八以下ノモノ	四・八瓦		三粒
長	サ	最大 五・三五	最小 四・八五	平均 五・一〇一
幅		三・二五	二・四	二・九四八
四、硬	度			

一、〇貫以下	〇	
一・〇—一・五	二十粒	
一・五—二・〇	二十四粒	
二・〇—二・五	六粒	
二・五以上	〇	
最大 二・二〇〇貫	最小 一・〇六〇	平均 一・六〇四六
五、心白米ノ割合	一七%	
六、比 重	一・三七八九	
七、百瓦ノ容積	一二五 cc.	
八、千粒ノ重量	二二・二瓦	
九、千粒ノ容積	一六・一 cc.	
十、水分	一四・〇三二七%	
十一、炭水化物	七三・二九三八%	

(七) 湯澤玄米

- 一、色澤外觀 萎黄蠟色光澤アリ中粒豊肥青米、粃米、褐色米ヲ混入セリ
- 二、夾雜物 六・〇%
- 三、粒ノ大小

厚サ	二・二粒以上ノモノ	六五・五瓦	此中ヨリ	三十三粒
同	二・〇 同	二六・一瓦		十三粒
同	一・八 同	六・二瓦		三粒
同	一・八以下ノモノ	二・〇瓦		一粒
長	サ	最大	最小	平均
幅		五・三粒	四・二	五・〇六
		三・三五	二・八	三・〇六四

四、硬 度

一・〇貫以下	三 粒
一・〇—一・五	三十三粒
一・五—二・〇	十四粒
二・〇—二・五	〇
二・五以上	〇
最大 一・九六〇貫	最小 〇・八八〇
平均 一・三八八二	
五、心白米ノ割合	二二%
六、比 重	一・三八七〇
七、百瓦ノ容積	一二五 cc

- 八、千粒ノ重量 二三・三瓦
- 九、千粒ノ容積 一六・八 cc
- 十、水 分 一五・二—一三五%
- 十一、炭水化物 七一・七七五〇%

爽 雜 物	備前白米	播州白米	肥後白米	湯澤白米	播州玄米	肥後玄米	湯澤玄米
長サ	七・四%	一一・七	一四・七	一七・六	一三・七	八・〇	六・〇
粒ノ整齊	五・一六粒	五・一三七	四・九四七	四・九八六	五・三〇三	五・一〇一	五・〇〇六
硬 度	二・九三	二・九四一	二・八九五	二・八八四	三・〇四二	二・九四八	三・〇六四
心白米ノ割合	一・九八貫	一・八一	一・八九一四	一・五五九八	一・四五六	一・六〇四六	一・三八八二
比 重	五五%	四七	二三	二三	四七・四	一七	二二
百瓦ノ容積	一・三九三九	一・四三五三	一・四四二九	一・四四三〇	一・三三八〇	一・三七八九	一・三八七〇
千粒ノ重量	一一四 cc	一一六	一一六	一一八	一一二	一一五	一一五
千粒ノ容積	二二五瓦	二二・四	二〇二	二一・五	二四・七	二二・二	二三・三
水 分	一六・五%	一五・六	一四・〇	一四・九	一八・六	一六・一	一六・八
炭 水 化 物	一三・三 四九%	一三・九九九四	一三・五七〇一	一四・九八六四	一四・五五〇五	一四・〇三一七	一五・二一三五
	七九・八 五%	七六・九五〇〇	八〇・六〇六四	七八・三三三	七三・五七五〇	七三・二九三八	七一・七七五〇

二、麴ノ製造經過

大正十二年一月二十日酒母麴製造ニ着手シタルガ、酒母仕込順第二十八號ヨリ第三十二號迄五箇分ハ其ノ原料米前記ノ如ク異レドモ、何レモ同時ニ引込ヲナシタルモノニシテ、水温一二度ノモノニ一二時間

浸漬シテ更水ヲ行ハズ、蒸餾三十分前ニ水切ヲナシタル後抜掛法ニ依リテ蒸餾スルコト一時間ニシテ甑取ヲナシタルモノナリ、此ノ操作ハ醪用ノ麴製造時ニ於テモ大同小異ノ方法ニ準據シタリ

斯ノ如ク處理シタル蒸米中秋田米ヲ使用セル分ハ相當ニ堅硬ナリシヲ以テ他種ノ原料米ニ比較シテ品温ヲ高ク引込ミタル後、床採操作ニ於テ適宜品温ヲ下降セシメ置キテ盛込ミタルガ、同操作終了後ニ於テ品温稍下降ノ傾キアリタルヲ以テ其ノ品温ヲ保持スルニ努メタリ、爾後普通ノ如ク操作ヲ繼續セシメタルモ蒸米ノ硬質ナリシ爲カ、破精込ヲ相當ナラシムルニ要シタル時間最モ長ク、全製麴時間四五時間ヲ費ヤシタリ

播州米、備前米及肥後米ヲ使用シタル分ハ共ニ三四度内至三五度ニ於テ引込ヲナシ、普通ノ如ク操作シテ留仕事後一時間内外即チ麴製造全時間四四時間内外ニテ出麴ヲナシタルニ何レモ相當ナル良麴ヲ得タルガ其ノ詳細ハ經過表ニ記載セルガ如シ

醪用麴ノ製造經過ハ各種ノ原料米中秋田米ハ配麴ノ同種米ヨリモ尙高温度ニ引込ミ且ツ其ノ硬質度ヲ矯正スル爲ニ引込前「イケ」飯トナシ置キタレトモ其ノ他ノ原料米ニアリテハ亦配用麴ト同様ニ三五度内外ニ引込ヲナシタリ、而シテ夫等ノ最高温度ハ何レモ四〇度前後ニ採リ、初添麴ニアリテハ仕舞仕事後八—一〇時間即チ製麴全時間四〇時間ヲ要シ仲添麴ハ七時間留添麴ハ六時間内外ニテ出麴ヲナシタルニ共ニ良麴ヲ得タリ

三、酒母ノ製造

酒母(自第二十八號至第三十二號)ハ五個ニシテ何レモ同時ニ仕込ミタル山卸廢止配ナリ、其ノ味米ハ麴米ニ使用セル各種ノ原料米ト同ジク、其ノ原料配合量左ノ如シ

蒸米・五〇〇 麴米・二〇〇 汲水・六〇〇

酒母第二十八號及第二十九號ハ秋田米ニシテ配麴ハ破精込充分ナラズ配味米ニ於テモ幾分硬ク尙ホ肥後米使用ノ分ニ於テモ其ノ配味米ハ備前米及播州米ニ比シ稍硬ケレバ之等酒母ハ何レモ早湧ニ陥ランコトヲ虞レ仕込温度ヲ稍低クシ糧入ヲ頻繁丁寧ニ行ヒ配立後六日目ニ何レモ六十度ノ暖氣ヲ挿入シ席巻ヲ行ハズ裸ノマ、「ギリ」操作ヲ行ヒ之ニ反シ播州米使用(第三十號)及備前米使用ノ第三十一號ハ普通ノ程度ニ於テ進行シ暖氣抜後ハ何レモ一時間毎ノ糧入ヲ強クシタリ七日目ニ於テ八〇度ノ暖氣ヲ挿入シ其ノ廻シ程度及同暖氣撤去後ノ操作ハ前日ノ如シ八日目ニハ熱湯暖氣ヲ挿入シ爾後ノ操作前日ノ如シ

斯クテ其ノ後モ同ジ要領ニテ進行シタルガ第二十八號及第二十九號ハ早湧ノ傾向ヲ示シ第三十二號モ稍早湧ノ兆アリタルヲ以テ暖氣「ギリ」操作最モ強ク頻繁ニ行ヒ秋田米ニ於テ殊ニ溶解糖化ニカメタリ其ノ結果却テ稍湧後レノ傾向ヲ示シタルモ其ノ後夫々各原料米ニ對シ適當ノ操作ヲ採リタルヲ以テ第二十八號ハ配立後十六日目第二十九號ハ十七日目第三十二號ハ十五日目ノ稍長日ニ亘リ第三十號ハ十四日目第三十一號ハ十三日目ニ配分トナリタルニ何レモ良好ノ酒母ナリキ

四、醪 製 造

醪自第十六號至第二十號五箇ヲ製造シ各號ノ味米ハ前者麴米及酒母味米ニ使用セル各種原料米ト同一ノモノニシテ亦醪原料配合各同一ニシテ左ノ如シ

蒸	酒	初	仲	留	計
米	母	添	添	添	
四〇〇	八〇〇	一・六〇〇	三・五三〇	六・三三〇	

麴	米	一六〇	三二〇	四八〇	七一〇	一・六七〇
汲	水	四八〇	九〇〇	二・〇八〇	四・九四〇	八・四〇〇

備前米使用ノ醪第十六號ハ大正十二年二月十九日初添同二十一日仲添同二十二日留添ヲ行ヒ第三十一號酒母ヲ使用シタリシガ留添後ハ二時間毎ノ權入ヲナシ同五日同水泡トナリ同日枝打ヲ行ヘリ翌日高泡初期トナリ七日日本泡ニ移リ九日目口打ヲ行ヒ爾後モ二時間毎ノ權入ヲナシタリシガ留後十一日目ニ於テ品温上昇甚ダ緩カナルヲ以テ權入ヲ扣目ニシタリ斯クテ同十三日目ニ於テ落泡トナリ翌十四日目ニ於テ最高一八度ヲ示シ酸酵順調ノ經過ヲ採リテ十八日目搾揚ヲ行ヘリ

播州米使用ノ醪第十七號ハ大正十二年二月二十一日初添同二十三日仲添同二十四日留添ヲ行ヒタリ但シ使用酒母ハ第三十號(播州米)ナリトス

留添後ハ二時間毎ノ權入ヲナシ同五日日本泡トナリ同日枝打ヲ行ヘリ同八日目高泡初期トナリ翌九日目日本高泡トナレリ同日口打ヲ行ヒ爾後引續キ二時間毎ノ權入ヲナシ十二日目落泡初期トナリ十四日目最高一八・二度ヲ示シ酸酵順調ノ經過ヲ取リテ十八日目搾揚ヲ行ヘリ

肥後米使用ノ醪第十八號ハ大正十二年二月二十三日初添同二十五日仲添同二十六日留添ヲ行ヒタリ但シ使用酒母ハ第三十二號(肥後米)ナリトス

留添後ハ二時間毎ノ權入ヲナシ五日日本泡トナリ同日枝打ヲナス翌六日目高泡初期トナリ次デ七日日本高泡トナレリ九日目口打ヲ行ヒ爾後モ二時間毎ノ權入ヲナシタリ十二日目落泡初期トナリ十四日目最高一八・七度ヲ示シ酸酵順調ニシテ十八日目搾揚ヲ行ヘリ

湯澤米使用ノ醪第十九號ハ大正十二年二月二十五日初添同二十七日仲添同二十八日留添ヲ行ヒタリ但シ但用酒母ハ第二十八號(湯澤米)ナリトス留添後酸酵稍緩漫ナリシヲ以テ六時間毎ノ權入ヲナシ五日目枝打ヲナス七日日本泡トナリ翌八日目ヨリ四時間毎ノ權入トナシ九日目口打ヲ行フ、十一日目日本高泡トナリ十四日目最高品温一七・三度トナリ同品温ヲ保ツコト四日間ニシテ十九日目搾揚ヲ行ヘリ

前十九號ト同様ニ湯澤米使用ノ醪第二十號ハ大正十二年二月二十七日初添三月一日仲添同二日留添ヲ行ヒタリ但シ使用酒母ハ第二十九號ナリトス留添後酸酵稍緩漫ナリシヲ以テ前者ト同ジク六時間毎ノ權入ヲ行フ翌六日目水泡九日目高泡初期トナリ同日口打ヲ行フ爾後酸酵緩カニシテ翌十日日本高泡トナリ十七日目最高一七・二度ヲ示シ斯クテ二十三日目搾揚ヲ行ヒタリ

五、品位調査

大正十一年度

(1) 新酒二十點中(大正十二年四月二十四日)

仕込號	順位
一六 (備前米)	六
一七 (播州米)	七
一八 (肥後米)	一
一九 (湯澤米)	五
二〇 (湯澤米)	二

(2) 初吞切十一點中(大正十二年六月十一日)

仕込號

順號

一六 (備前米)

一

一七 (播州米)

三

一八 (肥後米)

二

一九 (湯澤米)

四

(3) 初吞切十四點中(大正十二年七月九日)

仕込號

順號

二〇 (湯澤米)

一〇

(4) 古酒二十七點中(大正十二年八月八日)

仕込號

順號

一六 (備前米)

九

一七 (播州米)

六

一八 (肥後米)

三

一九 (湯澤米)

八

二〇 (湯澤米)

一五

第二八、二九號酒母麴製造表

操 作 月 日 時 刻 品 溫 室 溫 乾 球 濕 球 記 事

操	作	月	日	時	刻	品	溫	室	溫	乾	球	濕	球	記	事
引	込	一	二四	前	十時	四九・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇	二四・〇			
床	揉	同	同	後	一時	四〇・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇	二四・〇			
切	返	一	二五	前	五時	三三・〇	二四・〇	二四・〇	二四・〇	二四・〇	二四・〇	二四・〇			
盛	仲	同	同	前	八時半	二八・〇	二六・〇	二六・〇	二六・〇	二六・〇	二五・〇	二五・〇			
仕	仕	同	同	後	二時半	三三・五	二九・〇	二九・〇	二九・〇	二九・〇	二四・〇	二四・〇			
仕	舞	同	同	後	七時半	三七・〇	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二四・五	二四・五			
積	替	同	同	後	十時半	四〇・〇	二五・五	二五・五	二五・五	二五・五	二四・五	二四・五			
出	麴	一	二六	前	七時	三八・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇	二四・〇			
米	浸	一・〇・〇	浸	水	溫	一・二・〇	更	水	度	數	一・〇・〇	米	蒸	時	間
引	込	量	種	類	製	造	者	本	所	製	使	用	量	石	當
原	料	米	種	類	品	質	上	搗	減	一	製	造	全	時	間
秋	田	米	品	質	上	搗	減	一	製	造	全	時	間	四	五・〇・〇

第三〇號酒母麴製造表

引	込	一	二四	前	十時	三四・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇	二四・〇			
床	揉	同	同	後	一時	三四・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇	二四・〇			
切	返	一	二五	前	四時	三三・五	二四・〇	二四・〇	二四・〇	二四・〇	二三・五	二三・五			

第一清酒釀造試驗

四三七

(四三七)

換	盛	仲	仕	積	出
作	事	事	事	替	麴
月	同	同	同	同	一
日	同	同	同	同	二六
時刻	前八時	後二時	後七時半	後十時半	前六時
品溫	二九〇	三三五	三七〇	四〇〇	三九〇
室溫	二六〇	二五〇	二五五	二五五	二五〇
乾球	二六〇	二五〇	二五五	二五五	二五〇
濕球	二五〇	二四〇	二四五	二四五	二四〇
濕度					
記事					

米浸時間 一〇〇〇 浸水溫度 一二・〇 更水度數 — 米蒸時間 一〇〇
 引込量 二〇〇 種麴 製造者 本所製 使用量 石當り三五匁 製造全時間 四四・〇
 原料米 米種 播州米 品質 上 搗減 〇・一二一

第三二號酒母麴製造表

引	床	切	盛	仲	仕	積	出
込	揉	返	事	事	事	替	麴
一	同	一	同	同	同	同	一
二四	同	二五	同	同	同	同	二六
前十時	後一時	前五時	前八時半	後二時	後七時半	後十時半	前六時半
三五〇	三五〇	三三五	三〇〇	三四〇	三七〇	四〇〇	三九〇
二九〇	二五〇	二九〇	二六〇	二五〇	二五五	二五五	二五〇
二五〇	二五〇	二九〇	二六〇	二五〇	二五五	二五五	二五〇
二四〇	二四〇	二四〇	二五〇	二四〇	二四五	二四五	二四〇

米浸時間 一〇〇〇 浸水溫度 一二・〇 更水度數 — 米蒸時間 一〇〇
 引込量 二〇〇 種麴 製造者 本所製 使用量 石當り三五匁 製造全時間 四四・三〇
 原料米 米種 備前米五度掛 品質 上 搗減 〇・一三二

第三二號酒母麴製造表

引	床	切	盛	仲	仕	積	出
込	揉	返	事	事	事	替	麴
一	同	一	同	同	同	同	一
二四	同	二五	同	同	同	同	二六
前十時	後一時	前五時	前八時	後二時	後七時半	後十時半	前六時半
三五〇	三五〇	三三〇	二八〇	三三五	三七〇	四〇〇	三九〇
二五〇	二五〇	二五〇	二六〇	二五〇	二五五	二五五	二五〇
二五〇	二五〇	二五〇	二六〇	二五〇	二五五	二五五	二五〇
二四〇	二四〇	二四〇	二五〇	二四〇	二四五	二四五	二四〇

米浸時間 一〇〇〇 浸水溫度 一二・〇 更水度數 — 米蒸時間 一〇〇
 引込量 二〇〇 種麴 製造者 本所製 使用量 石當り三五匁 製造全時間 四四・三〇
 原料米 米種 肥後米五度掛 品質 上 搗減 〇・一四四

第拾六號初添麴製造表

操作	月	日	時刻	品溫	室溫	乾球	濕球	濕度
仲仕	同	同	後一時	三四〇〇	二五〇	二五〇	二四〇	二四〇
積替	同	同	後四時	三四〇〇	二五〇	二五〇	二四〇	二四〇
仕舞	同	同	後六時	三五〇〇	二五〇	二五〇	二四〇	二四〇
積替	同	同	後九時	四一〇〇	二五〇	二五〇	二四〇	二四〇
出麴	二	二二	前〇時	三八〇〇	二五〇	二五〇	二四〇	二四〇

米浸時間 一〇〇〇 浸水溫度 一〇・八
 引込量 七・一〇 種麴 製造者 本所製 更水度數 —
 原料米 米種 備前青三五度掛 品質上 搗減 〇・一三二 米蒸時間 一〇〇
 製造全時間 三八・三〇

第拾七號初添麴製造表

引込	床	切	盛	仲仕	仕舞
込	探	返	同	同	同
二	同	一九	同	同	同
前九時半	後一時	前五時	前八時	後二時	後十時
三五〇	三五〇〇	三〇・五	三一〇〇	三一〇〇	三七・五
二五〇	二五〇	二五〇	二四〇	二五〇	二四〇
二五〇	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇	二三〇

米浸時間 一〇〇〇 浸水溫度 一一・八
 引込量 三・三〇 種麴 製造者 本所製 更水度數 —
 原料米 米種 播州米五度掛 品質上 搗減 〇・一二一 米蒸時間 一〇〇
 製造全時間 四四・〇〇

第拾七號仲添麴製造表

引込	床	切	盛	積替	仲仕	仕舞	出麴
込	探	返	同	同	同	同	同
二	同	二二	同	同	同	同	二二
前九時半	後一時	前五時	前八時	前十時半	後一時半	後四時半	後十時
三四〇	三四〇	三四〇〇	三三〇五	三一〇〇	三一三五	三四〇〇	四〇〇
二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇
二四〇	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇	二四〇

米浸時間 一〇〇〇 浸水溫度 一二・三
 引込量 三・三〇 種麴 製造者 本所製 更水度數 —
 原料米 米種 播州米五度掛 品質上 搗減 〇・一二一 米蒸時間 一〇〇
 製造全時間 四四・〇〇

第一清酒釀造試驗

釀造試驗所報告第九十二號

引込量・四八〇 種麴 製造者 本所製 使用量 石當り三五分
 原料米 米種 播州米五度掛 品質 上 搗減〇・二二一

第拾七號留添麴製造表

操	作	月	日	時	刻	品	溫	室	溫	乾	球	濕	球	度
引	込	二	二二	前九時半		三五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二四〇	二四〇	二四〇	
床	揉	同		後一時		三四〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二四〇	二四〇	二四〇	
切	返	二	二三	前五時		三三〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二四〇	二四〇	二四〇	
盛		同		前八時		三三〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二四〇	二四〇	二四〇	
仲	仕	同		後二時		三三〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二四〇	二四〇	二四〇	
仕	舞	同		後七時		三七〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二四〇	二四〇	二四〇	
積	替	同		後十時		四〇〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	
出	麴	二	二四	前一時		三九〇	二五〇	二五〇	二五〇	二九〇	二四〇	二四〇	二四〇	

米浸時間 一〇〇〇 浸水溫度 一四・三 更水度數 — 米蒸時間 一〇〇
 引込量・七一〇 種麴 製造者 本所製 使用量 石當り三五分 製造全時間 三九・三〇
 原料米 米種 播州米五度掛 品質 上 搗減 〇・二二一

第十八號初添麴製造表

引	込	二	二〇	前九時半	三四〇 <th>二五〇 <th>二五〇 <th>二五〇 <th>二五〇 <th>二四〇 </th></th></th></th></th>	二五〇 <th>二五〇 <th>二五〇 <th>二五〇 <th>二四〇 </th></th></th></th>	二五〇 <th>二五〇 <th>二五〇 <th>二四〇 </th></th></th>	二五〇 <th>二五〇 <th>二四〇 </th></th>	二五〇 <th>二四〇 </th>	二四〇
床	揉	同		後一時	三四〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二四〇
切	返	二	二二	前五時	三三〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二四〇
盛		同		前八時	三三〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二四〇
積	替	同		前十一時	三三〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二四〇
仲	仕	同		後一時	三一〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二四〇
積	替	同		後四時	三四〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二四〇
仕	舞	同		後六時	三五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二四〇
積	替	同		後九時	四一〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二四〇
出	麴	二	二二	前二時	三八〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二四〇

第拾八號仲添麴製造表

引	込	二	二三	前九時半	三五〇 <th>二五〇 <th>二五〇 <th>二五〇 <th>二五〇 <th>二四〇 </th></th></th></th></th>	二五〇 <th>二五〇 <th>二五〇 <th>二五〇 <th>二四〇 </th></th></th></th>	二五〇 <th>二五〇 <th>二五〇 <th>二四〇 </th></th></th>	二五〇 <th>二五〇 <th>二四〇 </th></th>	二五〇 <th>二四〇 </th>	二四〇
床	揉	同		後一時	三五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二四〇

第一清酒釀造試驗

四四五

(四四五)

四四四

(四四四)

記事

仕舞	仕事	同	後七時	三七・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
積	替	同	後十時	三五・五	二五・〇	二五・〇	二四・〇
出	麴	二	前三時	四〇・〇	二五・五	二五・〇	二四・〇
	麴	二	前三時	三九・五	二五・〇	二五・〇	二四・〇
米浸時間	一・二〇〇	浸水温度	一四・三	更水度数	—	米蒸時間	一・〇〇
引込量	・三二〇	種麴	製造者 本所	使用量	石當り三五匁	製造全時間	四一・三〇
原料米	米種 秋田米	品質	上	搗減	—		

第拾九號仲添麴製造表

採	作	月	日	時刻	品温	室温	乾球	濕球
引	込	二	二五	前九時半	六〇・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
床	採	同	同	後一時	三〇・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
切	返	二	二六	前五時	三〇・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
盛	替	同	同	前八時	三三・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
積	仕	同	同	後〇時	三三・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
仲	仕	同	同	後二時	三一・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
積	替	同	同	後五時	三三・五	二五・〇	二五・〇	二四・〇
仕	舞	同	同	後八時	三七・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
積	替	同	同	後一時	四〇・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇

記事

出 麴 二二七 前四時 三九・〇 二五・〇 二五・〇 二四・〇

米浸時間 一四・〇〇 浸水温度 一〇・八 更水度数 —

米蒸時間 一・〇〇

引込量 四八〇 種麴 製造者 本所 使用量 石當り三五匁

製造全時間 四二・三〇

原料米 米種 秋田米 品質 上 搗減 —

第拾九號留添麴製造表

引	込	二	二六	前九時半	四〇・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
床	採	同	同	後一時	三〇・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
切	返	二	二七	前五時	三三・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
盛	替	同	同	前八時	三二・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
仲	仕	同	同	後一時	三三・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
仕	舞	同	同	後十時	三八・〇	二六・〇	二六・〇	二五・〇
積	替	二	二八	前一時	四〇・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五
出	麴	同	同	前五時	三九・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
米浸時間	一四・〇〇	浸水温度	一三・三	更水度数	—	米蒸時間	一・〇〇	
引込量	・七一〇	種麴	製造者 本所	使用量	石當り三〇匁	製造全時間	四三・三〇	
原料米	米種 秋田米	品質	上	搗減	—			

第二十號初添麴製造表

引	込	二	二四	前十時	四〇・〇	二五・〇	二五・〇	二四・〇
---	---	---	----	-----	------	------	------	------

第一清酒醸造試験

四四九 (四四九)

釀造試驗報告第九十二號

一七二二 正午
一八二三 熟成 正午
米浸時間 麵米 一〇〇〇
味米 一〇〇〇
原料米 米種 秋田米 品質上 搗滅 原料水 構内井水
原料配合量 蒸米 五〇〇 麴米 二〇〇 汲水 六〇〇
仕込時各品溫 蒸米溫 三二・〇 麴溫 四二・二 水溫 四・〇

試驗事項 原料米比較試驗 製造方法 山卸廢止醱

細菌調查表

調查時期	月	日	酵母數	香味	酸度	揮發酸	不揮發酸	比重
熟成	二	一八	四二六・六四〇・〇〇〇	上ノ上	二・二	一・四	短桿菌一%	清澄
熟成	二	一一	三五三・三二〇・〇〇〇	上ノ中	二・八	一・四	短桿菌四%	清澄
熟成	二	一	二〇〇	上ノ上	二・二	一・四	短桿菌一%	清澄

分析調查表

調查時期	月	日	酒	精	越	幾	斯	糖	分	總	酸	揮	發	酸	不	揮	發	酸	比	重
仕込三日目	一	二九	〇・五〇	〇	二〇	〇	八八	一五・六二	〇	〇	二三四								一〇八三〇	
熟成	二	一八	一三・一〇〇〇	二六	一一	八〇	一九・五六	〇	〇	四七二〇									一一〇三〇	
熟成	二	一一	八・八六八〇	四〇	八〇〇	〇	七三一六	〇	〇	七二二〇									一〇一八〇	
熟成	二	一八	一四・五〇〇〇	五七	七三	四〇	一〇・七六〇	〇	〇	七四九三									一〇〇五〇	

大正一一年度第二九號酒母經過表(清酒)

月	日	日順	操作	檢溫時刻	暖氣槽溫度及廻程	權入程度	品溫	室溫	狀	貌	摘	要
一	二七	一	水添 七時 荒權 十一時 二番權 十三時	後十二時	二入ニテ五分間 二入ニテ五分間 爾後二時間毎	二時間毎	九・七	六・八	〇	〇	二	四
二	二八	二		正前六時			八・三	六・五	〇	〇	二	五
二	二九	三		正午			六・七	六・五	〇	〇	二	五
三	三〇	四		正午			五・九	六・〇	〇	〇	二	五
三	三一	五		正午			五・三	六・五	〇	〇	二	五
二	一	六	暖氣入 後四時	後四時	一時間毎		八・五	六・八	〇	〇	二	五
二	二	七	暖氣入 後四時	後四時	一時間毎		九・九	八・〇	〇	〇	二	五
三	三	八	暖氣入 後四時	後四時	一時間毎		四・六	八・五	〇	〇	二	五
四	四	九	暖氣入 後四時	後四時	一時間毎		一・五	七・〇	〇	〇	二	五
五	五	一〇	暖氣入 後四時	後四時	一時間毎		一・五	六・〇	〇	〇	二	五
六	六	一一	暖氣入 後四時	後四時	一時間毎		七・七	七・五	〇	〇	二	五
七	七	一二	暖氣入 後四時	後四時	一時間毎		九・八	七・六	〇	〇	二	五

第一清酒釀造試驗

四五五 (四五五)

試驗事項	原料米比較試驗	製造方法	山卸廢止醱
原料米	米種 秋田米	品質 上	搗減
原料配合量	蒸米 五〇〇	麴米 二〇〇	汲水 六〇〇
仕込時各品溫	蒸米溫 三三・〇	麴溫 四・二	水溫 四・〇
米浸時間	麴米 一〇〇〇	浸水溫度	麴米 一二・〇〇
原料米	味米 一〇〇〇	味米	八・〇〇
米蒸時間	味米 一〇〇〇	更水度數	—
原料水	構内井水	米蒸時間	一〇〇〇

試驗事項	原料米比較試驗	製造方法	山卸廢止醱
一八二三	熟成	正午	正午
一七二二	熟成	正午	正午
一六二二	熟成	正午	正午
一五二〇	熟成	正午	正午
一四一九	熟成	正午	正午
一三一八	熟成	正午	正午
一二一七	熟成	正午	正午
一一一六	熟成	正午	正午
一〇一五	熟成	正午	正午
九一四	熟成	正午	正午
八一三	熟成	正午	正午

細菌調查表

調查時期	月	日	酵母數	メチレン青染色率	香味	酸度	揮發酸	不揮發酸	比重
熟成	二	一八	四三三・三二〇〇〇	一六%	上ノ上	二・一	一・三	短桿菌二%	清澄
熟成	二	一一	三八〇〇〇〇〇〇	一三%	上ノ中	二・〇	一・六	短桿菌三%	清澄

分析調查表

調查時期	月	日	酒	精	越	幾	斯	糖	分	總	酸	揮	發	酸	不	揮	發	酸	比	重
仕込三日	一	二九	〇・七〇〇	一八・八二〇	一五・六二〇	〇・〇二三四	〇・〇二三四	〇・〇二三四	〇・〇二三四	〇・〇二三四	〇・〇二三四	〇・〇二三四	〇・〇二三四	〇・〇二三四	〇・〇二三四	〇・〇二三四	〇・〇二三四	〇・〇二三四	〇・〇二三四	一・〇八〇〇
熟成	二	一八	二八・三九六〇	二二・四二〇〇	〇・四八三八	〇・四八三八	〇・四八三八	〇・四八三八	〇・四八三八	〇・四八三八	〇・四八三八	〇・四八三八	〇・四八三八	〇・四八三八	〇・四八三八	〇・四八三八	〇・四八三八	〇・四八三八	〇・四八三八	一・〇九〇〇
熟成	二	一一	九・四八六〇	四・四八〇〇	〇・七一三九	〇・七一三九	〇・七一三九	〇・七一三九	〇・七一三九	〇・七一三九	〇・七一三九	〇・七一三九	〇・七一三九	〇・七一三九	〇・七一三九	〇・七一三九	〇・七一三九	〇・七一三九	〇・七一三九	一・〇二四〇
熟成	二	一八	六・二五二〇	一・一九二〇	〇・七四九三	〇・七四九三	〇・七四九三	〇・七四九三	〇・七四九三	〇・七四九三	〇・七四九三	〇・七四九三	〇・七四九三	〇・七四九三	〇・七四九三	〇・七四九三	〇・七四九三	〇・七四九三	〇・七四九三	一・〇〇六〇

大正一一年度第三〇號酒母經過表(清酒)

月	日	日順	操作	檢溫時刻	暖氣機溫度及迴程	摺入程度	品溫	室溫	狀	貌	摘	要
一	二七	一	水添前七時 仕込前七時 荒番權後三時	前七時 前七時 後十二時	—	—	—	—	—	—	—	—
二	二八	二	—	前六時	—	—	—	—	—	—	—	—
二	二九	三	—	正午	—	—	—	—	—	—	—	—

第一清酒釀造試驗

三〇	四	正午	六・一	六・〇	四五八	(四五八)
三一	五	正午	五・六	六・五		
二	六	暖氣入 後四時	九・八	八・〇		拔後一時間每樞入
一	七	暖氣入 後四時	五・五	五・五		
二	八	暖氣入 後四時	八・四	七・八		
三	九	暖氣入 後四時	一・三	五・五		
四	〇	暖氣入 後四時	一・五	八・五		
五	一	暖氣入 後四時	一・二	七・〇		
六	二	暖氣入 後四時	一・〇	六・〇		
七	三	暖氣入 後四時	一・〇	六・八		
八	四	暖氣入 後四時	一・〇	七・五		
九	五	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
一〇	六	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
一一	七	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
一二	八	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
一三	九	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
一四	一〇	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
一五	一一	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
一六	一二	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
一七	一三	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
一八	一四	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
一九	一五	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
二〇	一六	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
二一	一七	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
二二	一八	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
二三	一九	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
二四	二〇	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
二五	二一	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
二六	二二	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
二七	二三	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
二八	二四	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
二九	二五	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
三〇	二六	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
三一	二七	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
三二	二八	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
三三	二九	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
三四	三〇	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
三五	三一	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
三六	三二	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
三七	三三	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
三八	三四	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
三九	三五	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
四〇	三六	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
四一	三七	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
四二	三八	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
四三	三九	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
四四	四〇	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
四五	四一	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
四六	四二	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
四七	四三	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
四八	四四	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
四九	四五	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		
五〇	四六	暖氣入 後四時	一・〇	六・五		

原料米 米種播州米五度掛 品質上 搗減 〇・二二 汲水 六〇 原料水 構内井水

仕込時各品温 蒸米温 三二・〇 麵温 四・二 水温 四・〇

試驗事項 原料米比較試驗 製造方法 山卸廢止配

一〇	一五	辰	前九時	正午	二時間每	一六・〇	六・〇	
一一	一六	申	前九時	正午		一四・八	六・〇	
一二	一七	酉	正午	正午		一〇・五	六・〇	
一三	一八	戌	正午	正午		九・〇	七・〇	
一四	一九	亥	正午	正午		七・二	七・〇	
一五	二〇	子	正午	正午		七・〇	七・〇	

米浸時間 麵米 一〇〇〇 味米 一〇〇〇 浸水温度 麵米 一二・〇 味米 八・〇 更水度數 米蒸時間 一・〇〇

細菌調查表

分析調查表

調查時期	月	日	酵母數	青染色率	香味	酸度	ホルリシク度數	短桿菌二%	短桿菌二%	清澄
仕込三日目	一	二九	〇・六〇〇	二・三三	上ノ上	二・二	一・〇	短桿菌二%	短桿菌二%	清澄
配分	二	九	一四・〇〇〇	九・二二六	上ノ上	二・〇	一・六	短桿菌二%	短桿菌二%	清澄

第一清酒釀造試驗

一四一九 正午
 一五二〇 熟成 正午 正午
 米浸時間 麴米 一〇〇〇〇 浸水溫度 麴米 一二〇〇
 味米 一〇〇〇〇 味米 八〇〇
 原料米 米種 肥後米 品質 上 搗減 〇・一四四 原料水 構内井水
 原料配合量 蒸米 五〇〇 麴米 二〇〇 汲水 六〇〇
 仕込時各品溫 蒸米溫 三二・〇 麴溫 四・二 水溫 四・〇
 試驗事項 原料米比較試驗 製造方法 山卸廢止醱 米添時間 一・〇〇

細菌調查表

調查時期	月	日	酵母數	麴越幾斯醱試驗	香味	酸度	ボーリツク度數	バクテリア	外觀
配分	二	一〇	三八六・六四〇・〇〇〇	二・二%	上ノ中	二・三	一・六	短桿菌三%	清澄
熟成	二	一五	四三三・三三〇・〇〇〇	二・〇%	上ノ上	二・三	一・四	短桿菌三%	清澄

分析調查表

調查時期	月	日	酒	精	越	幾	斯	糖	分	總	酸	揮	發	酸	不	揮	發	酸	比	重
仕込三日日	一	二九	〇・八〇〇〇	二五・〇九二〇	一六・二四〇〇	〇・〇二三四	〇・〇二三四	〇・〇二三四	〇・〇二三四	〇・〇二三四	〇・〇二三四	〇・〇二三四	〇・〇二三四	〇・〇二三四	〇・〇二三四	〇・〇二三四	〇・〇二三四	〇・〇二三四	〇・〇二三四	〇・〇二三四
湧付	二	二六	—	二九・六二二〇	二二・三三三〇	〇・三八九四	〇・三八九四	〇・三八九四	〇・三八九四	〇・三八九四	〇・三八九四	〇・三八九四	〇・三八九四	〇・三八九四	〇・三八九四	〇・三八九四	〇・三八九四	〇・三八九四	〇・三八九四	〇・三八九四
配分	二	一〇	一三・六〇〇〇	九・三七八〇	三・八八〇〇	〇・七一三九	〇・〇四〇八	〇・〇六九三八	〇・〇六一九〇	〇・〇六一九〇	〇・〇六一九〇	〇・〇六一九〇	〇・〇六一九〇	〇・〇六一九〇	〇・〇六一九〇	〇・〇六一九〇	〇・〇六一九〇	〇・〇六一九〇	〇・〇六一九〇	〇・〇六一九〇
熟成	二	一五	一五・四〇〇〇	六・九四七〇	二・二〇〇〇	〇・七六一一	〇・〇四四八	〇・〇六九七四	〇・〇六一九〇	〇・〇六一九〇	〇・〇六一九〇	〇・〇六一九〇	〇・〇六一九〇	〇・〇六一九〇	〇・〇六一九〇	〇・〇六一九〇	〇・〇六一九〇	〇・〇六一九〇	〇・〇六一九〇	〇・〇六一九〇

大正一一年度第一六號醱經過表(清酒)

月	日	日順	操作	檢溫時刻	親	桶	枝	甲	桶	枝	乙	桶	室	溫	狀	貌	權	入	程	度	摘	要
二	一	九	初添水添 本添 後十時	前六時 前九時 後十時	親	桶	枝	甲	桶	枝	乙	桶	室	溫	狀	貌	權	入	程	度	摘	要
二	〇	〇	分踊 後十時	正十時 後十時	親	桶	枝	甲	桶	枝	乙	桶	室	溫	狀	貌	權	入	程	度	摘	要
二	一	一	仲添水添 本添 前十一時	前十一時 前十二時	親	桶	枝	甲	桶	枝	乙	桶	室	溫	狀	貌	權	入	程	度	摘	要
二	一	二	荒 後十二時	後十二時	親	桶	枝	甲	桶	枝	乙	桶	室	溫	狀	貌	權	入	程	度	摘	要
二	二	一	留添分 水添 後十一時	前十一時 後十一時	親	桶	枝	甲	桶	枝	乙	桶	室	溫	狀	貌	權	入	程	度	摘	要
二	三	二	荒 前六時	正前六時	親	桶	枝	甲	桶	枝	乙	桶	室	溫	狀	貌	權	入	程	度	摘	要
二	四	三	—	正午	親	桶	枝	甲	桶	枝	乙	桶	室	溫	狀	貌	權	入	程	度	摘	要
二	五	四	—	正午	親	桶	枝	甲	桶	枝	乙	桶	室	溫	狀	貌	權	入	程	度	摘	要
二	六	五	枝打 後三時	正後三時	親	桶	枝	甲	桶	枝	乙	桶	室	溫	狀	貌	權	入	程	度	摘	要
二	七	六	—	正午	親	桶	枝	甲	桶	枝	乙	桶	室	溫	狀	貌	權	入	程	度	摘	要
二	八	七	—	正午	親	桶	枝	甲	桶	枝	乙	桶	室	溫	狀	貌	權	入	程	度	摘	要
三	一	八	—	正午	親	桶	枝	甲	桶	枝	乙	桶	室	溫	狀	貌	權	入	程	度	摘	要

第一清酒釀造試驗

四六五 (四六五)

水溫八・五麴溫五・〇
 蒸米溫二七・五
 諸物後十二時二人ニテ十分間品溫一一・二室溫七・〇
 水溫四・〇麴溫六・〇蒸米
 溫甲一二・五乙一一・〇
 諸物前二時二人ニテ十分
 間品溫八・五乙八・七室
 溫五・〇
 水溫五・五麴溫六・二蒸米
 溫七・〇
 諸物二人ニテ十分間品溫
 親七・〇甲七・〇乙七・二
 室溫五・五
 枝打前親一二・五乙一一・
 〇室溫五・〇

釀造試驗所報告第九十二號

四六六 (四六六)

二	九口	打後四時	後四時	一五・六	六・〇	同	同	口打前觀一七・五甲一二・五室溫六・〇
三一〇			正午	一七・〇	七・五	同	同	
四一一			正午	一七・五	七・〇	同	同	
五一一			正午	一七・七	六・五	同	同	六時間每
六一三			正午	一七・八	五・五	同	同	落泡前(一時)四時間每
七一四			正午	一八・〇	七・〇	地	同	
八一五			正午	一七・八	七・五	同	同	
九一六			正午	一六・八	五・八	同	同	
一〇一七			正午	一六・三	六・〇	同	同	
一一一八	揀後一時	後正一時	午一四・七	四・五	五・五	同	同	

米浸時間 對米 一〇〇〇〇 浸水溫度 對米 一一・九
 味米 一〇〇〇〇 味米 一一・七
 更水度數 米蒸時間 一・〇〇

原料米 米種 備前米新 品質上 搗滅 〇・一三二
 使用酒母 第三一號

醱製造方法 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・二六〇 〇・三二〇 〇・四八〇 〇・七一〇 一・六七〇
 汲水 〇・四八〇 〇・九〇〇 二・〇八〇 四・九四〇 八・四〇〇

試驗事項 原料米比較試驗

細菌調查表

調查時期	月	日	釀	母	數	〇・五%メチレン青染色率
留分前	二	二二	三五三	三二〇	〇〇〇	二二%
揀場前	三	一一	四七三	三三二	〇〇〇	二三%

分析調查表

調查時期	月	日	酒	精	越	幾	斯	糖	分	總	酸	揮	發	酸	不	揮	發	酸	比	重
留分前	二	二二	三・四〇〇	一・六二五	〇・〇	八・四六〇	〇・〇	七六七	〇・〇	二六四	〇・〇	五〇八	一・〇	六〇〇						
口打後	三	二	一・四〇〇	九・四三八	三・〇〇〇	〇・一五三四	〇・〇	一六八	〇・〇	一四六九	一・〇	二三〇								
留後十二日	三	五	一四・二〇〇	七・八九六	〇・一九五六	〇・一六五二	〇・〇	一六八	〇・〇	一四八七	一・〇	一五〇								
揀場前	三	一	一七・五〇〇	四・四七八	〇・一四八〇	〇・一八二九	〇・〇	二四〇	〇・〇	一五九三	〇・九	九八〇								
火入前	四	二	一七・四〇〇	三・八七六	〇・一四五二	〇・一八二九	〇・〇	一四〇	〇・〇	一五九三	〇・九	九八〇								
火入後	四	二	一七・三〇〇	四・一三八	〇・一四五二	〇・一八八八	〇・〇	二八八	〇・〇	一六〇五	〇・九	九八〇								

大正一一年度第一七號醱經過表(清酒)

月	日	順	操作	檢溫時刻	品	枝甲桶	枝乙桶	室溫	狀	貌	權入程度	摘	要
二	二	一	初添水添	前六時	前六時	七・三	七・三	五・〇	〇				水溫八・三麴溫六・〇蒸米溫三・〇
二	二	二	荒標	前三時	前三時	一一・四	一一・四	五・〇	〇				諸物前五時二入ニテ十分間品溫一一・四室溫五・〇
二	二	三	分踊	後十二時	後十二時	一一・八	一一・八	六・〇	〇				水溫五・〇麴溫九・五蒸米溫一・〇五
二	二	三	仲添水添	前十時半	前十時半	八・七	八・七	五・五	五				水溫五・〇麴溫九・五蒸米溫一・〇五

第一清酒醱造試驗 (四六七)

釀造試驗所報告第九十二號

火入前 四一二 一七九〇〇 四・二一〇〇 一・五五二〇 〇・一八八八 〇・〇二一六 〇・一六七六 〇・九九八〇

火入後 四一二 一七六〇〇 四・二一〇〇 一・四九二〇 〇・二〇〇六 〇・〇二四〇 〇・一七七〇 〇・九九八〇

四七〇 四七〇

大正一一年度第一八號醱經過表(清酒)

月	日	日順	操作		親桶	品		室溫狀	親權入程度	摘	要
			仕事時刻	檢温時刻		枝甲桶	枝乙桶				
二	二	三	初添水添 前六時半	前六時半	—	—	—	—	—	—	水溫八・五 麴溫五・〇 蒸米 溫二七・五
二	三	四	荒 權 前二時	前二時	—	—	—	—	—	—	諸物前四時二人ニテ十分 間品溫一一・五 室溫五・〇
二	四	五	分踊 後十一時	後十一時	—	—	—	—	—	—	水溫四・三 麴溫六・五 蒸米 溫一〇・五 諸物前二時二人ニテ十分 分間品溫甲八・三 乙八・二 室溫五・〇
二	五	六	仲添水添 前十二時半	前十二時半	—	—	—	—	—	—	水溫五・〇 麴溫四・五 蒸米 溫七・〇
二	六	七	留添水添 後一時半	後一時半	—	—	—	—	—	—	諸物後二時一人ニテ十分 間品溫親六・七 甲五・八 乙 六・五 室溫四・〇
二	七	八	荒 權 正午	正午	—	—	—	—	—	—	枝打前品溫親一〇・五 甲 七・五 室溫六・〇
二	八	九	—	—	—	—	—	—	—	—	二時間每
三	一	二	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	二	三	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	三	四	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	四	五	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	五	六	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	六	七	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	七	八	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	八	九	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	九	一〇	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	一〇	一一	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	一一	一二	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	一二	一三	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	一三	一四	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	一四	一五	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	一五	一六	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	一六	一七	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	一七	一八	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	一八	一九	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	一九	二〇	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	二〇	二一	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	二一	二二	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	二二	二三	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	二三	二四	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	二四	二五	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	二五	二六	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	二六	二七	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	二七	二八	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	二八	二九	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	二九	三〇	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	三〇	三一	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	三一	三二	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	三二	三三	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	三三	三四	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	三四	三五	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	三五	三六	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	三六	三七	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	三七	三八	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	三八	三九	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	三九	四〇	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	四〇	四一	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	四一	四二	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	四二	四三	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	四三	四四	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	四四	四五	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	四五	四六	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	四六	四七	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	四七	四八	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	四八	四九	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	四九	五〇	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	五〇	五一	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	五一	五二	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	五二	五三	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	五三	五四	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	五四	五五	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	五五	五六	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	五六	五七	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	五七	五八	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	五八	五九	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	五九	六〇	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	六〇	六一	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	六一	六二	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	六二	六三	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	六三	六四	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	六四	六五	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	六五	六六	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	六六	六七	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	六七	六八	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	六八	六九	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	六九	七〇	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	七〇	七一	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	七一	七二	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	七二	七三	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	七三	七四	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	七四	七五	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	七五	七六	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	七六	七七	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	七七	七八	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	七八	七九	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	七九	八〇	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	八〇	八一	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	八一	八二	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	八二	八三	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	八三	八四	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	八四	八五	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	八五	八六	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	八六	八七	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	八七	八八	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	八八	八九	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	八九	九〇	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	九〇	九一	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	九一	九二	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	九二	九三	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	九三	九四	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	九四	九五	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	九五	九六	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	九六	九七	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	九七	九八	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	九八	九九	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三	九九	一〇〇	—	—	—	—	—	—	—	—	—

口打前品溫親一七・二 枝
一二・七 室溫五・四

米浸時間	原料米	米種	肥後米	五度掛	品質	上	搗	仲	添	留	添	計	米蒸時間
一五	八	榨	揚	前八時	前八時	四・七	—	—	—	—	—	—	一〇〇
一四	一	七	—	正午	正午	一六・〇	—	—	—	—	—	—	—
一三	一	六	—	正午	正午	一七・八	—	—	—	—	—	—	—
一二	一	五	—	正午	正午	一八・六	—	—	—	—	—	—	—
一一	一	四	—	正午	正午	一八・七	—	—	—	—	—	—	—
一〇	一	三	—	正午	正午	一八・二	—	—	—	—	—	—	—
九	一	二	—	正午	正午	一七・七	—	—	—	—	—	—	—
八	一	一	—	正午	正午	一七・四	—	—	—	—	—	—	—
七	一	〇	—	正午	正午	一六・四	—	—	—	—	—	—	—
六	一	九	口	打前八時	前八時	一六・〇	—	—	—	—	—	—	—
五	一	八	—	正午	正午	一六・五	—	—	—	—	—	—	—
四	一	七	—	正午	正午	一四・八	—	—	—	—	—	—	—
三	一	六	—	正午	正午	一四・八	—	—	—	—	—	—	—
二	一	五	—	正午	正午	一四・八	—	—	—	—	—	—	—
一	一	四	—	正午	正午	一四・八	—	—	—	—	—		

六	五枝	打前八時	前八時	九・七	九・〇	五・五	同	枝打親一〇・四甲八・三室
七	六	正午	正午	一一・一	九・七	七・〇	水泡(正午)	正午ヨリ四時間毎
八	七	正午	正午	一三・一	一〇・五	七・五	同	
九	八	正午	正午	一四・八	一一・五	四・〇	同	
一〇	九口	打前十一時	前十一時	一四・五	六・〇	六・〇	高泡初期	口打前親一六・二枝一・
一一	一〇	正午	正午	一五・七	六・〇	六・〇	(前四時)	同
一二	一一	正午	正午	一六・五	五・五	五・五	高泡	同
一三	一二	正午	正午	一七・〇	六・〇	六・〇	同	同
一四	一三	正午	正午	一六・八	五・〇	五・〇	同	同
一五	一四	正午	正午	一六・七	五・〇	五・〇	同	同
一六	一五	正午	正午	一六・八	五・〇	五・〇	同	同
一七	一六	正午	正午	一六・九	五・〇	五・〇	同	同
一八	一七	正午	正午	一七・二	九・五	地玉後四時	同	同
一九	一八	正午	正午	一七・二	七・〇	地	同	同
二〇	一九	正午	正午	一六・五	六・〇	同	同	同
二一	二〇	正午	正午	一六・〇	六・五	同	同	同
二二	二一	正午	正午	一四・九	六・〇	同	同	同

二三	二三	正午	正午	一四・三	六・五	同	同
二四	二三	揚前十一時	前十一時	一三・五	七・〇	同	同
米浸時間	麴米	一四・三〇	浸水溫度	麴米	一一・〇九	更水度數	米蒸時間
味米	一二・〇〇	〇〇	味米	一一・二二			一・〇〇
原料米	米種	秋田米	品質上	搗滅	使用酒母	第二十九號	
醱製造方法	酒母	初添	仲添	留添	計		
蒸米	・四〇〇	・八〇〇	・一六〇〇	・三・五三〇	・六・三三〇		
麴米	・一六〇	・三二〇	・四八〇	・七一〇	・一・六七〇		
汲水	・四八〇	・九〇〇	・二・〇八〇	・四・九四〇	・八・四〇〇		

試驗事項 原料米比較試驗

細菌調查表

調查時期	月	日	酵母數	〇・五%メチレン青染色率
留分前	一一・三	二	二八六・六六四・〇〇〇	二〇%
搾揚前	二	四	四〇〇・〇〇〇・〇〇〇	一九%

分析調查表

調查時期	月	日	酒	精	越	幾	斯	糖	分	總	酸	揮	發	酸	不	揮	發	酸	比	重
留分前	一一・三	二	三・九〇〇〇	一一・〇四八〇	七・一六〇〇	〇・〇九四四	〇・〇二四四	〇・〇八〇三	一・〇四五〇											
口打後	三・一	一	一・〇三〇〇〇	七・七七四〇	三・二〇〇〇	〇・一五九三	〇・〇二一六	〇・一三八一	一・〇一八〇											

第二 醬油釀造試驗

一 麴菌種配合試驗報告

試驗擔任者 元本所技師 西村寅三
助技師 木下淺吉
手勝山百壽

試驗ノ目的 本所ニ於テ優良種ト認メタル麴菌種五四號同一九二號、同二〇八號、同六四號ハ單一ニ使用
スルト二種ヅ、配合シテ使用スルトハ製品ノ品質上如何ナル差異アルヤ又、配合使用ノ場合ニ於テハ
何號ト何號トヲ配合シタル製品ノ品質最モ優良ナルヤヲ試驗セントスルモノナリ
試驗ノ結果 麴菌種ヲ單一ニ使用シタルモノヨリハ二種相配合シタルモノ概シテ良好ノ成績ヲ示シ又其ノ
配合ハ六四號ト二〇八號、五四號ト二〇八號、一九二號ト六四號ヲ相配合シタルモノ比較的優良ノ成
績ヲ示シタリ

(一) 仕込要綱

仕込記號	使用麴種菌	仕込元石高	仕込年月日
(イ)號	二〇八號單用	大豆五斗 <small>一石</small>	大正十年十月十四日
(ロ)號	一九二號單用	同 右	同 右
(ハ)號	六四號單用	同 右	同 右

第二醬油釀造試驗

三五九

(三五九)

(ニ)號	五四號單用	同	右	同	右
(ホ)號	二〇八號ト一九二號配合使用	同	右	同	右
(ハ)號	六四號ト二〇八號	同	右	同	右
(ト)號	二〇八號ト五四號	同	右	同	右
(チ)號	一九二號ト六四號	同	右	同	右
(リ)號	五四號ト一九二號	同	右	同	右
(ヌ)號	五四號ト六四號	同上	右	同	右

(二) 仕込原料及其處理法

大豆ハ朝鮮産ニシテ品質普通、一斗ノ重量ハ平均三貫四百五十目、小麥ハ相州産ニシテ品質優良ナラズ一斗ノ重量平均三貫四百目、鹽ハ關東州並等鹽ニシテ、水ハ本所構内井水ナリ

次ニ大豆ハ洗滌シテ約十五時間冷水浸漬ヲナシ十分水ヲ切りタル後加壓罐ニテ十封度ノ一時間加壓蒸熟シ翌朝マテ留釜トシテ製麴ニ供セリ

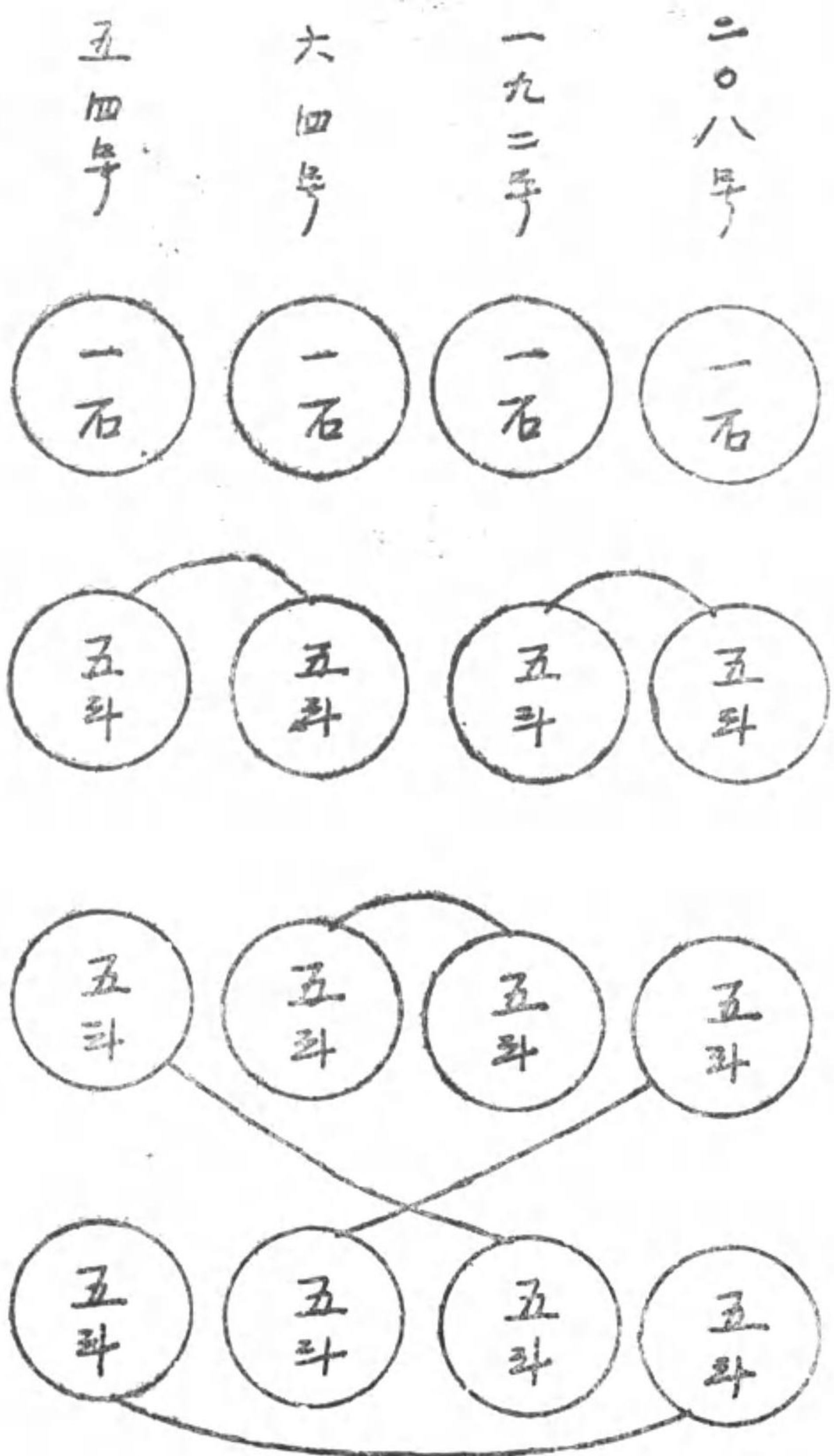
小麥ハ回轉炒熬機ニテ普通ノ程度ニ炒熬シ割碎機ニヨリ普通ノ程度ニ割碎シテ製麴ニ供セリ

鹽ハ冷水ニ溶解セシメ一夜靜置シテ滓引ヲ行ヒ仕込ニ使用セリ但シ鹽水ノ濃度ハ母氏比重計ニテ十八度ナリ

(三) 製 麴

種麴ハ先ヅ「ベトリ」皿ヲ以テ前記四種ノ種菌ヲ純粹ニ培養シ之ヲ原種トシテ障子蓋法ニヨリ大豆小麥ヲ培

養基トシテ種麴ト爲シ其乾燥物九十々ヲ元石一石ノ原料ニ使用シテ製麴セリ
製麴ノ方法ハ二底盛法ニヨリ各種菌ヲ以テ元石二石五斗宛ヲ室入シ、四日目ニ出麴トシテ仕込ニ使用セリ
配合方法左ノ如シ



麴菌種 五四號菌

月日	時刻	品温	室温	濕球温度	外氣	摘	要
大正一〇年 一〇月一一日	前 九・〇〇	四一・〇	—	—	—	—	盛込前
	一〇・〇〇	三七・〇	二七・〇	二四・〇	二六・〇	—	同右後
	一一・〇〇	三三・〇	三〇・〇	二七・五	二六・〇	—	—
	後 三・三〇	二九・〇	二八・五	二四・五	二七・〇	—	—
	七・三〇	二七・〇	一五・五	二三・〇	二四・〇	—	—
	一〇・〇〇	二六・〇	二五・〇	二三・〇	二四・〇	—	—
	前 四・三〇	三六・〇	二九・〇	二八・〇	二八・〇	二三・〇	—
	六・三〇	三九・〇	三〇・〇	二九・〇	二九・〇	二三・〇	—
	七・三〇	四一・〇	二五・五	二三・〇	二三・〇	二三・〇	一番手入始
	九・〇〇	三四・〇	二六・〇	二三・〇	二三・五	二三・五	同右終
	後 一・三〇	四〇・〇	二八・〇	二五・〇	二四・〇	二四・〇	—
	一・三〇	四一・〇	二九・〇	二五・〇	二五・〇	二四・五	—
二・〇〇	四一・〇	二九・〇	二五・〇	二五・〇	一五・〇	二番手入始	
三・〇〇	三八・〇	二八・〇	二四・〇	二四・〇	二五・〇	同右終	
五・〇〇	三九・〇	二七・〇	二三・〇	二三・〇	二四・〇	—	
一〇・三〇	三九・五	二八・〇	二五・〇	二五・〇	二二・〇	—	
前 五・三〇	三四・〇	二七・〇	二四・〇	二四・〇	二二・〇	—	

(四) 仕込及諸味ノ攪拌

九・三〇	三三・五	二八・〇	二四・〇	二〇・〇
一・三〇	三五・〇	三一・〇	二七・〇	二〇・〇
後 二・〇〇	三五・〇	三一・〇	二六・五	一九・〇
四・三〇	三四・五	二九・〇	二五・〇	一八・〇
九・〇〇	二八・〇	二七・〇	二三・五	一九・五
前 七・三〇	二五・〇	二四・五	二〇・〇	一八・〇

出 麴

仕込容器ハ容量約二石五斗ヲ有スル細長ノ桶ヲ使用セリ又原料ノ配合ハ各仕込共左ノ如シ

大豆五斗 小麥五斗 鹽八五斤 水一石一斗

仕込ラ了シタル諸味ハ夏期ニ入りテ順當ニ酸酵ヲ爲セリ而シテ諸味ノ攪拌ハ左ノ通り之ヲ行ヘリ

攪拌 期 間

攪拌回数及時刻

大正十年十月十四日ヨリ同年同月三十一日ニ至ル	毎日一回午後二時攪拌
同年十一月一日ヨリ同年同月三十日ニ至ル	隔日一回 同
同年十二月一日ヨリ同年十一月三十一日ニ至ル	四日目ニ一回同
同年四月一日ヨリ同年五月三十一日ニ至ル	隔日ニ一回 同
同年六月一日ヨリ同年九月三十日ニ至ル	毎日一回 同
同年十月一日ヨリ同年同月二十一日ニ至ル	隔日一回 同

以上攪拌時ニ於ケル諸味ノ温度及其入實石等ニ就キ調査セシモ特記スヘキモノナキヲ以テ爰ニハ省略スル

コト、セリ

(五) 熟成及搾汁

諸味ハ仕込後一ケ年ヲ經過セシヲ以テ大正十一年十月二十五日其容量ヲ檢定シテ壓搾ニ附セリ熟成諸味量左ノ如シ

仕込記號	熟成諸味量	熟成歩合
(イ)號(二〇八號)	一・三三二	一・三三三
(ロ)號(一九二號)	一・四七四	一・四七七
(ハ)號(六四號)	一・五五一	一・五五五
(ニ)號(五四號)	一・五二六	一・五三三
(ホ)號(二〇八號ト一九二號)	一・四三四	一・四三三
(ヘ)號(六四號ト二〇八號)	一・四二七	一・四三三
(ト)號(二〇八號ト五四號)	一・四七八	一・四三八
(チ)號(一九二號ト六四號)	一・四九四	一・四九九
(リ)號(五四號ト一九二號)	一・四五七	一・四五六
(ヌ)號(五四號ト六四號)	一・五〇三	一・五〇〇

次ニ熟成諸味ハ全部各仕込號毎ニ水壓機ヲ以テ滿一晝夜間搾汁セリ、蓄力機ノ壓力ハ一平方吋ニ對シ一千五百封度ナリ諸味ノ壓搾成績左ノ如シ

仕込記號	壓搾諸味量	垂量	粕量	垂歩合
(イ)號(二〇八號)	一・三三二	一・〇二三	一・〇六〇	〇・七六九
(ロ)號(一九二號)	一・四七四	一・二八八	一・二九五	〇・八〇五
(ハ)號(六四號)	一・五五一	一・二二三	一・四一五	〇・七八二
(ニ)號(五四號)	一・五二六	一・二三二	一・二二〇	〇・八〇七
(ホ)號(二〇八號ト一九二號)	一・四三四	一・一八六	一・一六〇	〇・八三四
(ヘ)號(六四號ト二〇八號)	一・四二七	一・二〇四	一・三〇〇	〇・八三七
(ト)號(二〇八號ト五四號)	一・四七八	一・二四一	一・一七二	〇・八四〇
(チ)號(一九二號ト六四號)	一・四九四	一・二二三	一・三・八〇〇	〇・八一二
(リ)號(五四號ト一九二號)	一・四五七	一・二四二	一・一・九八〇	〇・八五二
(ヌ)號(五四號ト六四號)	一・五〇三	一・二七一	一・三・〇〇〇	〇・八四六

(六) 製成

搾汁ハ一旦生滓ヲ引キ十一月十二日湯煎法ニヨリ攝氏達温六十度ニテ火入ヲ爲シ五日間清澄セシメ重引ヲ行ヘリ左ニ其ノ製成々績ヲ示ス

仕込記號	製成醬油量	火入重量	製成醬油ノ濃度
(イ)號(二〇八號)	〇・八一八	〇・一〇〇	二四・一
(ロ)號(一九二號)	〇・八五二	〇・一一八	二四・〇

第二醬油醸造試験

(ハ)號(六四號)	○・九五一	○・〇七七	三七〇
(ニ)號(五四號)	○・九六二	○・〇七五	二三・二
(ホ)號(二〇八號ト一九二號)	○・九二二	○・一一五	二三・八
(ヘ)號(六四號ト二〇八號)	○・九〇一	○・一一五	二三・四
(ト)號(二〇八號ト五四號)	一・〇七九	○・〇七七	二三・七
(チ)號(一九二號ト六四號)	○・九八一	○・〇九五	二三・一
(リ)號(五四號ト一九二號)	一・〇四五	○・〇七三	二三・四
(ヌ)號(五四號ト六四號)	○・九九〇	○・〇九五	二三・一

(七) 鑑評成績

大正十一年十二月製成醬油ニ就キ本所技師ノ喇味法ニヨル鑑評成績ハ左ノ如シ

(イ)號(二〇八號)	二	三	七	八	六
(ロ)號(一九二號)	二	四	三	五	三
(ハ)號(六四號)	一	二	四	三	二
(ニ)號(五四號)	二	三	五	六	四
(ホ)號(二〇八號ト一九二號)	二	四	六	七	六
(ヘ)號(二〇八號ト六四號)	一	三	一	一	一

各人ノ點數ニヨル順位
甲 乙 丙
合計點數順位 順位數ニヨル順位

(ト)號(二〇八號ト五四號)	一	四	二	二	二
(チ)號(一九二號ト六四號)	一	二	四	三	二
(リ)號(一九二號ト五四號)	二	一	四	四	二
(ヌ)號(五四號ト六四號)	二	五	四	六	五

(備考) 採點法ハ色澤十點、香三十點、味六十點、合計百點ヲ滿點トス。以下各試験ノ採點法モ同
様ナリ

(八) 結論

以上試験ノ結果ニヨリ大要左ノ如キ結論ヲ下スコトヲ得ベシ

- (一) 麴菌種ハ單一ニ之ヲ使用シタルモノヨリハ二種配合シテ使用シタルモノ、品質概シテ優良ナルカ如シ
- (二) 今回使用シタル麴菌種ノ中二種ヲ配合使用シテ比較的製品ノ品質良好ナリシモノハ二〇八號ト六四號、二〇八號ト五四號、一九二號ト六四號等ナリ
- (三) 二〇八號ハ單一ニ使用シタルモノハ其成績良好ナラサルモ他ノ菌種ト配合使用スル時概シテ好成績ナルカ如キハ面白キ現象ナリトス

二 酸類浸漬大豆製麩使用試驗

試驗擔任者 元本所技師 西村寅三
助技師 木下淺吉
手勝山百壽

試驗ノ目的 豆麩ヲ造ルニ乳酸、鹽酸、硫酸等ノ酸類ノ適量ヲ使用スル時ハ製麩時ハ勿論諸味熟成中ニ於テモ粘生菌ノ爲ニ不良ニ陥サルコトノ研究結果ニ基キ先ヅ使用硫酸ノ適量ヲ決定センガ爲メ本試驗ヲ施行セルモノナリ

試驗ノ結果 硫酸〇・三%ト〇・五%トニ大豆ヲ浸漬使用シタルニ製品ノ品質ハ〇・五%ノ方適量ナルガ如シ

(一) 仕込要綱

仕込記號	浸漬水ノ硫酸含有量	仕込元石數	仕込年月日
イ 號	〇・三%	四・九〇〇	大正十一年一月二十二日
ロ 號	〇・五%	四・九〇〇	同 右

(二) 仕込原料及其處理法

大豆ハ朝鮮産ニシテ先ヅ之ヲ水洗シ(イ)號用ハ〇・三%(ロ)號用ハ〇・五%ノ硫酸水溶液ニ十七時間浸漬シタル後壓力十封度ノ一時間加壓蒸熟シ翌朝マデ留熱セシメ製麩ニ供セリ其他ノ原料及其ノ處理法ハ前記麩菌種配合試驗ニ同シ但シ仕込鹽水ノ濃度ハ母氏十九度ナリ

(三) 製 麩

本製麩用種麩ハ本所ニテ優良ト認メタル一九二號、六四號、五四號ヲ原種トシテ各別ニ造リタルモノヲ製麩ニ際シ混合使用セリ製麩法ハ二底盛ニ依リ元石四石九斗ヲ二回ニ分チテ室入セリ左ニ製麩溫度ノ經過表ヲ示ス

イ號仕込麩經過表 (其ノ一)

月 日	時 刻	品 温	室 温	濕球溫度	外 氣	摘 要
大正一一年	前 一〇・三〇	二〇・〇	一四・五	一 度	—	盛込終
一七	後 三・三〇	二二・〇	二二・五	二〇・〇	六・五	
	七・〇〇	二四・二	二四・〇	二二・五	六・〇	
	一〇・三〇	二二・五	二二・〇	二二・〇	五・五	
一	前 五・〇〇	二二・五	二二・〇	二〇・五	五・〇	
一八	九・三〇	三〇・〇	二七・〇	二四・〇	四・〇	
	一〇・三〇	三四・〇	二九・五	二六・〇	三・五	一番手入前
	一 一・〇〇	三一・〇	二九・〇	二六・五	—	同 右 後
	後 二・〇〇	三七・〇	二九・〇	二七・〇	—	二番手入前天窓ヲ少シク開ク
	三・〇〇	四〇・〇	二九・〇	二七・〇	—	
	四・三〇	三四・五	二五・五	二二・〇	—	
	七・三〇	三七・〇	二七・〇	二四・〇	—	
	一〇・〇〇	三五・〇	二七・〇	二三・五	—	

口號仕込麴經過表 (其ノ四)

月日	時刻	品温	室温	濕球濕度	外氣	摘
一 二二	前 六・三〇	二六・〇	二四・五	二三・〇	三・〇	三七六 (三七六)
	八・〇〇	三六・五	二八・五	二七・五	一・五	一番手入前
	九・二〇	四二・〇	三一・〇	三〇・〇	三・〇	同右後
	一一・三〇	三二・〇	二五・〇	二四・〇	三・〇	同右後
	一・〇〇	四〇・〇	二八・〇	二五・五	三・〇	積替始
	一・三〇	三三・〇	二一・〇	一九・〇	三・〇	同右後
	三・三〇	四二・〇	二〇・五	一八・〇	四・〇	
	七・三〇	四〇・五	二九・〇	二八・五	四・〇	
	一一・三〇	四〇・〇	二五・〇	二四・〇	四・五	
	前 六・〇〇	三五・〇	二六・〇	二五・五	四・五	第四回ノ盛込終ル
	一〇・一〇	二〇・〇	一六・五	一四・〇	四・〇	
	後 二・〇〇	二七・〇	二四・五	二三・五	四・〇	
	五・三〇	三一・〇	二五・五	二四・〇	四・〇	
	七・三〇	三三・〇	二五・五	二四・〇	四・〇	
	一〇・〇〇	三一・〇	二三・五	二三・〇	三・〇	
	一二・〇〇	二五・〇	二四・五	二四・〇	四・〇	
	七・三〇	二五・五	二四・五	二四・〇	五・〇	
	一〇・〇〇	二四・〇	二六・〇	二五・〇	四・〇	
	一二・〇〇	二二・〇	二四・五	二三・五	四・〇	
	前 二・〇〇	二七・〇	二六・五	二四・〇	三・五	盛込終
	四・〇〇	二九・〇	二八・〇	二六・五	四・〇	
	六・四五	三四・〇	三一・五	二九・五	四・〇	
	九・〇〇	四一・〇	二一・〇	一九・〇	四・〇	一番手入前
	九・三〇	三一・〇	二二・〇	二〇・〇	四・〇	同右後
	一二・〇〇	三九・〇	二七・〇	二五・〇	四・〇	二番手入前
	後 一・〇〇	四〇・〇	二五・五	二二・五	四・〇	同右後
	一・三〇	三五・〇	二三・〇	二〇・〇	七・五	
	六・三〇	三五・〇	二〇・〇	一七・五	六・五	
	一〇・〇〇	三〇・〇	一六・〇	一四・〇	六・五	
	前 五・三〇	二七・〇	二三・二	二〇・〇	七・五	
	八・〇〇	二七・〇	二二・〇	一九・〇	七・五	
	後 一・〇〇	三四・五	二四・五	二二・〇	七・五	
	三・〇〇	三六・〇	二六・五	二五・〇	七・五	

大正一二年
三月

第二醬油醸造試驗

月日	時刻	品温	室温	濕球濕度	外氣	摘
一 二四	前 二・〇〇	二七・〇	二六・五	二四・〇	三・五	盛込終
	四・〇〇	二九・〇	二八・〇	二六・五	四・〇	
	六・四五	三四・〇	三一・五	二九・五	四・〇	
	九・〇〇	四一・〇	二一・〇	一九・〇	四・〇	一番手入前
	九・三〇	三一・〇	二二・〇	二〇・〇	四・〇	同右後
	一二・〇〇	三九・〇	二七・〇	二五・〇	四・〇	二番手入前
	後 一・〇〇	四〇・〇	二五・五	二二・五	四・〇	同右後
	一・三〇	三五・〇	二三・〇	二〇・〇	七・五	
	六・三〇	三五・〇	二〇・〇	一七・五	六・五	
	一〇・〇〇	三〇・〇	一六・〇	一四・〇	六・五	
	前 五・三〇	二七・〇	二三・二	二〇・〇	七・五	
	八・〇〇	二七・〇	二二・〇	一九・〇	七・五	
	後 一・〇〇	三四・五	二四・五	二二・〇	七・五	
	三・〇〇	三六・〇	二六・五	二五・〇	七・五	

六〇〇	三八〇	二八・五	二七〇	
九〇〇	三六・五	二八〇	二六〇	
一二六	前八〇〇	二九〇	一八・五	一七〇

(四) 仕込及諸味ノ攪拌

仕込容器ハ容量約十三石ノ桶ヲ使用シ又仕込原料ノ配合ハ(イ)號及(ロ)號共次ノ如シ

大豆 四・九〇〇^石 小麥 ナシ 鹽 六一九斤 水 七・〇〇〇^石

又仕込後諸味ノ攪拌ハ左ノ通り之ヲ行ヘリ

諸味攪拌期間

攪拌回数及時刻

大正十一年一月二十六日ヨリ二月六日ニ至ル	毎日一回午後二時攪拌
同 年二月七日ヨリ三月三十一日ニ至ル	五日目ニ一回同 右
同 年四月一日ヨリ九月三十日ニ至ル	毎日一回 同 右
同 年十月一日ヨリ十一月十二日ニ至ル	隔日一回 同 右

諸味ハ(イ)號及(ロ)號共四月上旬頃ヨリ豆麴諸味特有ノ一種腐敗的臭氣ヲ放チ夏期ニ至リテ益著シカリシモ味ハ頗ル美味ヲ覺ヘタリ而シテ熟成ニ近ツクニ從ヒ其臭氣ハ漸次減少セシモ之ト同時ニ美味モ亦漸次減退ヲ示シタリ

(五) 諸味ノ熟成及搾汁

諸味ハ前記ノ如ク秋冷ト共ニ漸次美味減退ノ傾向ヲ認メタルニヨリ大正十一年十一月十二日搾汁ニ附セ

リ諸味ノ檢定容量左ノ如シ

仕込記號

諸味量

熟成歩合

イ號(硫酸〇・三%)	一〇・二九三 ^石	二・二〇一(元石四石九斗ニ對シテ)
ロ號(同 〇・五%)	一〇・〇一六	二・〇四四(同 右)

右諸味ハ一平方吋ニ對シ千五百封度ノ壓力ニテ滿二晝夜間壓搾セシニ其成績左ノ如シ

仕込記號

壓搾諸味量

總垂量

粕量

量

垂歩合

イ號(硫酸〇・三%)	一〇・二九三 ^石	七・九七八	一一一・〇〇〇	〇・七七五
ロ號(同 〇・五%)	一〇・〇一六	七・六一八	一一一・三五〇	〇・七六一

(六) 製成

搾汁ハ(イ)號(ロ)號共ニ一種ノ臭氣ヲ有シ、味亦一種ノ刺戟味アリシヲ以テ搾汁各一石ニ就キ達温攝氏七十五度ニテ火入ヲ爲シ他ハ製成ヲ行ハス

(七) 鑑評成績

前記ノ一部火入ヲ爲シタルモノニ就キ大正十一年十二月喇味法ニヨリ本所技師ノ鑑評成績ヲ示セバ左ノ如シ

仕込記號	各人ノ點數ニヨル順位	合計點數順位	順位數ニヨル順位
	甲		
イ號(硫酸〇・三%)	二	二	二

第二醬油釀造試驗

ロ號(同 〇・五%)

一

一

一

一

右鑑評ノ結果ニ依レバ製品ノ品質ハ(ロ)號即チ硫酸〇・五%液ニ浸漬シタルモノ幾分良好ナルガ如シ

(八) 結論

本試験ニヨル製品ハ(イ)號及(ロ)號何レモ一種溜的臭味ヲ帶ビ品質良好ナラザリシモ更ニ鹽量ヲ變更セシテ汲水量ヲ減少スルカ又ハ汲水量ヲ變更セシテ鹽量ヲ増加スルカノ方法ニヨリ試験ヲ反覆シテ後結論ヲ下スコトノ妥當ナルヲ認ムルモノナリ

三 盛込量大小比較試験

試験擔任者 技師 木下 淺吉
助手 勝山 百壽

試験ノ目的 製麴時ニ於ケル普通ノ麴蓋ニ盛込量ノ大小如何ガ麴及製品ノ品質ニ及ボス影響如何ヲ調査セ
ントスルニアリ

試験ノ結果 普通ノ麴蓋ニ對スル盛込量ハ元石一升乃至一升二合位最適宜ニシテ出麴及製品ノ品質比較的
優良ナルカ如シ

(一) 仕込要綱

仕込記號	盛込量(元石)	仕込年月日
(イ) 號	八合(大豆、小麥等分)	大正十年十二月十四日
(ロ) 號	九合(同 右)	同 右
(ハ) 號	一升(同 右)	同 右
(ニ) 號	一升一合(同右)	同 右
(ホ) 號	一升二合(同右)	同 右

(二) 仕込原料及其ノ處理法

仕込原料及其處理法ハ前記麴菌種配合試驗ニ同シ又仕込鹽水ノ濃度モ同様ナリ

第二醬油醸造試験

麴經過表

月	日	時刻	仕込用	室温	濕度	外氣	摘
大正一〇年	一一	前	二九〇	二〇〇	一七〇	一四〇	盛込終
		後	二八五	二三五	二二五	一六〇	
		前	二八〇	二四〇	二三〇	一五五	
		後	二七五	二四〇	二三〇	一五五	
		前	二七〇	二五〇	二四〇	一五五	
		後	二六五	二六〇	二五八	一五五	
	一二	前	二六〇	三〇五	三一〇	一五五	一番手入前 同右後
		後	二五五	二六〇	二五〇	一五五	
		前	二五〇	二六〇	二五〇	一五五	
		後	二四〇	二六〇	二五〇	一五五	
		前	二三〇	二六五	一九五	一一〇	
		後	二二五	二五五	一九五	一一〇	
一一	前	二二〇	三六〇	二六〇	二二〇	一番手入前 同右後	
	後	二一〇	三六〇	二六〇	二一〇		
	前	二〇〇	三六〇	二六〇	二〇〇		
	後	一九〇	三六〇	二六五	一九〇		
	前	一八〇	三六〇	二六五	一八〇		
	後	一七〇	三六〇	二七〇	一七〇		

麴經過表

月	日	時刻	仕込用	室温	濕度	外氣	摘
大正一〇年	一一	前	三一〇	二〇〇	一七〇	一四〇	盛込終
		後	三一〇	二三五	二二五	一六〇	
		前	二八〇	二四〇	二三〇	一五五	
		後	二七五	二四〇	二三〇	一五五	
		前	二七〇	二五〇	二四〇	一五五	
		後	二六五	二六〇	二五八	一五五	
	一二	前	二六〇	三〇五	三一〇	一五五	一番手入前 同右後
		後	二五五	二六〇	二五〇	一五五	
		前	二五〇	二六〇	二五〇	一五五	
		後	二四〇	二六〇	二五〇	一五五	
		前	二三〇	二六五	一九五	一一〇	
		後	二二五	二五五	一九五	一一〇	
一一	前	二二〇	三六〇	二六〇	二二〇	一番手入前 同右後	
	後	二一〇	三六〇	二六〇	二一〇		
	前	二〇〇	三六〇	二六〇	二〇〇		
	後	一九〇	三六〇	二六五	一九〇		
	前	一八〇	三六〇	二六五	一八〇		
	後	一七〇	三六〇	二七〇	一七〇		

麴經過表

(ホ) 號仕込用

月日	時刻	品温	室温	濕度	外氣	摘	要
大正一〇年							
一二	前二時	三六〇	二二〇	一七〇	一四〇	盛込終	
	後一〇〇	二五〇	二三五	二二五	一六〇		
	四三〇	二四〇	一四五	二三〇	一五五		
	六〇〇	二六〇	二五〇	二四〇	一五五		
	九〇〇	二六五	二五五	二四〇	一五五		
一二	前六〇〇	三九五	三〇五	三〇五	一五五		
	七三〇	四四〇	三一五	三一〇	一五五		
	八〇〇	四三〇	三六五	二五八	一五五	一番手入前	
	九〇〇	三九〇	三二〇	二一〇	一五五	同右後	
	一二〇〇	四二〇	二六〇	二五〇	一一〇		
	後一〇〇	四二〇	二六〇	二五五	一一〇	二番手入前	
	一三〇	三四〇	二一五	一九五	一一〇	同右後	
	四〇〇	四〇〇	二三〇	二二〇	一一〇		
	六三〇	四二〇	二六五	二六五	一一〇		
	一〇三〇	四一〇	二四五	二三五	八五		
一二	前六三〇	三二〇	二〇〇	一九〇	五〇		

(四) 仕込及諸味ノ攪拌

仕込容器ハ容量約二石五斗ヲ有スル細長ノ桶ヲ使用セリ又仕込原料ノ配合ハ各仕込共左ノ如シ

大豆 五斗 小麦 五斗 鹽 八五斤 水 一石一斗

又仕込後諸味ノ攪拌ハ左ノ通り之ヲ行ヘリ

攪拌期間	攪拌回數及時刻
大正十年十二月十五日ヨリ同年同月三十一日ニ至ル	毎日一回午後二時攪拌
同十一年一月一日ヨリ同年三月三十一日ニ至ル	三日目ニ一回 同右
同 年四月一日ヨリ同年六月三十日ニ至ル	隔日ニ一回 同右
同 年七月一日ヨリ同年九月三十日ニ至ル	毎日一回 同右
同 年十月一日ヨリ同年十一月三十日ニ至ル	隔日ニ一回 同右
同 年十二月一日ヨリ同年同月二十五日ニ至ル	四日目ニ一回 同右

以上攪拌時ニ於ケル諸味ノ温度及其ノ入實石數等ハ之ヲ調査セシモ特記スヘキモノナキヲ以テ爰ニハ省略

スルコト、セリ

(五) 諸味ノ熟成及搾汁

諸味ハ夏季ニ於テ順當ニ酸酵ヲナシ熟成期ニ入りシヲ以テ大正十二年一月二十一日其ノ容量ヲ検査シテ搾汁ヲ行ヘリ熟成諸味量左ノ如シ

仕込記號	熟成諸味量 石	熟成歩合
(イ)號(八合盛)	一・二七三	一・二七
(ロ)號(九合盛)	一・二七九	一・二八
(ハ)號(一升盛)	一・三〇〇	一・三〇
(ニ)號(一升一合盛)	一・四二一	一・四二
(ホ)號(一升二合盛)	一・三七九	一・三八

(備考) 熟成諸味量比較的少キハ仕込倉庫ノ南方ニテ通風多カリシ爲ナルベシ

右諸味ハ一平方吋ニ千五百封度ノ水壓ニテ滿一晝夜間壓搾セリ其成績左ノ如シ

仕込記號	壓搾諸味量 石	垂量 石	粕量 貫	垂歩合
(イ)號(八合盛)	一・二七三	〇・九八九	一三・一五〇	〇・七七六
(ロ)號(九合盛)	一・二七九	一・〇三二	一三・四〇〇	〇・八〇一
(ハ)號(一升盛)	一・三〇〇	一・〇八三	一四・〇〇〇	〇・八三三
(ニ)號(一升一合盛)	一・四二一	一・一三九	一三・三〇〇	〇・八〇二
(ホ)號(一升二合盛)	一・三七九	一・〇九六	一二・八〇〇	〇・七九五

(六) 製成

壓搾シタル生醬油ハ一旦生滓ヲ引キ二月四日湯煎法ニヨリ攝氏達達六十度ニテ火入ヲ行ヒ五日間清澄セシメ近引ヲ行ヘリ左ニ其ノ製成々績ヲ示ス

仕込記號	製成醬油量 石	火入量 石	製成醬油濃度 度
(イ)號(八合盛)	〇・六八三	〇・〇九〇	二四・六
(ロ)號(九合盛)	〇・七〇八	〇・一五〇	二四・三
(ハ)號(一升盛)	〇・八一八	〇・〇九五	二四・五
(ニ)號(一升一合盛)	〇・八八九	〇・一三一	二三・九
(ホ)號(一升二合盛)	〇・八四九	〇・一三〇	二四・〇

(七) 鑑評成績

製成醬油ハ大正十二年五月喇味法ニヨリ本所技師ノ鑑評成績ハ左ノ如シ

仕込記號	各人ノ採點ニヨル順位		合計點數順位	順位數ニヨル順位
	甲	乙		
(イ)號(八合盛)	二	二	三	二
(ロ)號(九合盛)	四	一	三	三
(ハ)號(一升盛)	一	一	一	一
(ニ)號(一升一合盛)	三	一	二	二
(ホ)號(一升二合盛)	五	二	四	四

第二醬油釀造試驗

(八) 結論

右試験ノ結果ニ基キ結論スル時ハ左ノ如シ
製麴時ニ於ケル盛込量ノ多少ハ明カニ出麴ノ品質ニ影響シ延テ製品ノ品質ニ影響ノ及ボスモノナリ而シテ
普通麴蓋ニ對スル盛込量ハ試験當時(十二月中旬頃)ノ氣候ニテハ一枚一升乃至一升一合位最適量ナルガ如
シ

四 大豆品種比較試験

試驗擔任者 技師 木下 淺吉
助手 勝山 百壽

試験ノ目的 醬油釀造用仕込原料トシテ北海道大豆、朝鮮大豆、滿洲大豆ハ何レガ適良ナルカラ試験セン
トスルモノナリ

試験ノ結果 製品ノ品質ニ於テ大差ナキモ順位ヲ附スレバ、朝鮮、滿洲、北海道ノ順位ナルガ如シ

(一) 仕込要綱

仕込記號	大豆ノ產地	仕込元石	仕込年月日
イ 號	朝鮮	豆麥五石	大正十一年一月十四日
ロ 號	滿洲	同 右	同 右
ハ 號	北海道	同 右	同 右

(二) 仕込原料及其處理法

大豆中朝鮮産ハ種皮淡黄白色ヲ呈シ中粒種ニシテ品質普通一斗ノ重量ハ平均三貫四百五十目ヲ有セリ而シ
テ之ヲ蒸熟スルニ十五時間冷水浸漬ヲ行ヒ後壓力十封度ノ一時間加壓蒸熟ヲ爲シ其ノ儘翌朝迄留熟セシメ
タリ

北海道産ハ種皮少シク綠色ヲ帯ビタル淡黄白色ヲ呈シ中粒種ニシテ品質普通ナルモ乾燥稍不良一斗ノ重量

ハ平均三貫四百目ヲ有セリ之レガ蒸熟方法ハ前記朝鮮産ニ同ジ

滿洲産ハ種皮淡黄白色ヲ呈シ中粒種ノ稍小形ナルモノニシテ品質普通乾燥良好ニシテ一斗ノ重量ハ三貫五百目ヲ有セリ之レガ蒸熟ノ方法ハ十七時間冷水浸漬ヲ行ヒ後十封度ノ一時間半加壓蒸熟シテ製麴ニ供セリ
小麥、鹽、及仕込水並ニ其處理法ハ前記麴菌種配合試驗ノモノニ同ジ、但シ鹽水ノ濃度ハ母氏十九度ナリ

(二) 製 麴

製麴ノ方法ハ二底盛法ニヨレリ出麴ノ品質ハ何レモ優良ニシテ其ノ重量左ノ如シ

仕込記號

出麴全重量

出麴元石一石當ノ重量

イ號(朝鮮)

一五〇・〇〇〇 貫

三〇・〇〇〇 貫

ロ號(滿洲)

一四八・五〇〇

二九・七〇〇

ハ號(北海道)

一五〇・〇〇〇

三〇・〇〇〇

左ニ製麴温度ノ經過表ヲ示ス

ハ號仕込製麴經過表

大豆種類 北海道産

月 日	時 刻	品 温	室 温	濕球温度	外 氣	摘 要
大正一一年	前	一〇・〇〇	一七・〇	一〇・〇	七・〇	盛込前
一	一〇・三〇	三三・〇	二〇・〇	一一・〇	七・〇	同右後
一	後	二二・三〇	二二・〇	一三・五	七・五	

一	前	四・〇〇	二二・五	二二・〇	一七・五	八・〇	
一	一	九・三〇	二二・〇	二四・〇	一九・五	六・〇	
一	二	五・三〇	二四・〇	二二・〇	二〇・〇		
一	三	七・三〇	二五・〇	二六・〇	二二・〇		
一	後	一一・〇〇	三五・〇	三〇・〇	二七・〇		
一	一	一〇・〇〇	四一・〇	三一・五	二九・〇		一番手入前
一	二	一・三〇	三五・〇	二五・五	二四・〇		同右後
一	三	三〇・〇〇	三九・〇	二七・五	二五・五		
一	四	四〇・〇〇	四〇・〇	二八・〇	二五・五		
一	五	四〇・三〇	四〇・〇	二〇・〇	二七・五		
一	六	六・〇〇	三六・〇	二四・〇	二二・五		
一	七	九・〇〇	三七・五	二三・五	二〇・〇		
一	八	五・〇〇	四一・五	五五・〇	二六・五	七・〇	
一	九	九・〇〇	三六・〇	一七・五	一四・〇		
一	一〇	三〇・〇〇	三六・〇	二五・五	二三・〇		
一	一	八・三〇	四〇・〇	二五・五	二四・五	六・〇	
一	二	五・〇〇	三四・〇	二七・五	二六・五	五・五	
一	三	六・三〇	三七・〇	三〇・〇	二九・五	六・五	
一	四	八・三〇	三九・〇	三二・〇	三一・〇		

イ號仕込製麴經過表

大豆種類 朝鮮産

第二醬油釀造試驗

醸造試験所報告第九十二號

月日	時刻	品温	室温	濕球温度	外氣	摘
大正一一年 一三	前 時分	二七・〇	一九・〇	一七・〇	—	盛込後
	後 二〇・〇	二五・〇	二三・〇	一九・五	—	三九六 (三九六) 要
	前 一〇・三〇	二五・〇	二五・五	二三・〇	—	
	後 三・〇	二六・〇	二五・五	二四・五	七・〇	
	前 九・三〇	二七・〇	二五・五	二四・五	七・五	
	後 六・〇	二七・〇	二五・五	二四・五	七・〇	
	前 一二・〇	二七・〇	二五・五	二四・五	三・〇	
	後 八・〇	三七・〇	二七・五	二六・五	五・五	
	前 五・〇	四二・〇	三二・〇	二六・五	六・五	
	後 九・〇	三五・〇	一九・〇	一七・〇	六・五	
	前 一二・〇	三九・〇	二五・〇	二三・〇	四・五	
	後 一・〇	三九・〇	二五・五	二三・五	五・五	
前 一〇・〇	四三・〇	三〇・〇	二七・五	七・〇		
後 一・〇	三五・〇	二五・〇	二二・〇	三・〇		
前 一〇・三〇	三八・〇	二六・〇	二二・〇	二・〇		
後 三・〇	三五・〇	二五・〇	二二・五	三・五		
前 五・〇	四三・〇	三〇・〇	二七・五	七・〇		
後 一・〇	四五・〇	三〇・〇	二八・五	七・〇		
前 六・〇	三九・〇	二九・〇	二七・〇	七・〇		
後 三・三〇	三一・〇	二三・五	二〇・〇	六・〇		
前 一・三〇	三六・五	一八・〇	一〇・五	五・五		
後 一・〇	四〇・〇	二五・五	二三・五	五・五		
前 一・〇	四〇・〇	三〇・〇	二八・五	七・〇		
後 一・〇	四三・〇	三〇・〇	二七・五	七・〇		
前 八・三〇	三四・〇	二二・〇	二一・〇	四・五		
後 六・〇	三四・〇	二二・〇	二一・〇	四・〇		
前 八・〇	四〇・〇	三二・〇	二九・〇	—		
後 六・〇	四三・〇	三三・〇	三三・〇	—		
前 六・〇	四三・〇	三四・〇	三三・〇	—		
後 三・〇	二六・〇	二二・〇	一八・〇	二・五		
前 一・三〇	二六・〇	二二・〇	一八・〇	二・五		
後 三・〇	二五・五	二二・〇	二二・〇	三・五		
前 六・〇	二五・〇	二四・〇	二二・五	四・〇		
後 九・三〇	二三・〇	二二・五	二二・五	四・五		
前 一〇・四〇	二五・二	二四・〇	二四・〇	四・〇		
後 六・〇	四三・〇	三三・〇	二九・〇	九・〇		
前 八・〇	四三・〇	三一・〇	二九・〇	四・五		
後 九・三〇	三七・〇	二二・〇	一八・〇	七・〇		
前 一二・〇	四三・〇	二八・五	二二・五	七・五		
後 一・〇	四一・〇	二四・〇	二一・〇	七・五		
前 一・三〇	三七・五	二四・五	二一・五	七・五		

口號仕込製麴經過表
大豆種類 滿洲産

月日	時刻	品温	室温	濕球温度	外氣	摘
大正一一年 一五	前 時分	三三・〇	一七・〇	一四・〇	二・五	盛込前
	後 一・三〇	二六・〇	二二・〇	一八・〇	二・五	三九七 (三九七) 要
	前 一〇・〇	二五・五	二二・〇	二二・〇	三・五	
	後 三・〇	二五・〇	二四・〇	二二・五	四・〇	
	前 六・〇	二五・〇	二四・〇	二二・五	四・〇	
	後 九・三〇	二三・〇	二二・五	二二・五	四・五	
	前 一〇・四〇	二五・二	二四・〇	二四・〇	四・〇	
	後 六・〇	四三・〇	三三・〇	二九・〇	九・〇	
	前 八・〇	四三・〇	三一・〇	二九・〇	四・五	
	後 九・三〇	三七・〇	二二・〇	一八・〇	七・〇	
	前 一二・〇	四三・〇	二八・五	二二・五	七・五	
	後 一・〇	四一・〇	二四・〇	二一・〇	七・五	
前 一・三〇	三七・五	二四・五	二一・五	七・五		

第二醬油醸造試驗

一番手入前
同右後
二番手入前
同右後
三九七 (三九七)

一	一七	前	六・三〇	三九・五〇	二六・五〇	二四・〇〇	三・〇〇	七・五〇
		後	一・〇〇	二九・〇〇	二二・〇〇	一八・五〇	五・〇〇	
			三・三〇	三五・〇〇	二二・五〇	二〇・〇〇	六・五〇	
			七・三〇	三四・五〇	二四・〇〇	二二・五〇	六・〇〇	
			一・〇・三〇	三三・〇〇	二二・五〇	二一・〇〇	五・五〇	
一	一八	前	六・三〇	二四・〇〇	二三・〇〇	一九・五〇	六・〇〇	
			八・〇〇	三三・〇〇	二七・五〇	二三・〇〇	五・〇〇	

(四) 仕込及諸味ノ攪拌

仕込容器ハ容量約十石ノ桶ニシテ之ニ仕込ミタル原料ノ配合法ハ左ノ如シ

イ號(朝鮮)	二・五〇〇 ^石	二・五〇〇 ^石	四六七 ^斤	五・〇〇〇
ロ號(滿洲)	二・五〇〇	二・五〇〇	四六七	五・〇〇〇
ハ號(北海道)	二・五〇〇	二・五〇〇	四六七	五・〇〇〇

又仕込後諸味ノ攪拌ハ左ノ通り之ヲ行ヘリ

諸味攪拌期間

大正十一年一月十四日ヨリ二月十一日ニ至ル	每日一回午後二時攪拌
同 年二月十二日ヨリ三月三十一日ニ至ル	三日目ニ一回 同右
同 年四月一日ヨリ同年六月三十日ニ至ル	隔日一回 同右
同 年七月一日ヨリ同年九月三十日ニ至ル	毎日一回 同右
同 年十月一日ヨリ同年十一月三十日ニ至ル	隔日一回 同右
同 年十二月一日ヨリ同年一月二十五日ニ至ル	四日目ニ一回 同右

左ニ約十日毎ニ測定シタル諸味熟成經過表ヲ示ス

諸味經過表

大正十一年	仕込號	室溫	諸味溫	攪拌前	攪拌後	差
一	ハ號	五・〇	四・〇	四・二五	四・二五	〇・〇〇
	イ號	五・〇	四・〇	四・二五	四・〇五	〇・〇〇
二	ロ號	五・〇	四・〇	四・二八	四・二七	〇・〇一
	ハ號	六・〇	四・五	四・一八	四・一八	〇・〇〇
	イ號	六・〇	四・五	四・〇三	四・〇三	〇・〇〇
二	ロ號	六・〇	四・五	四・二〇	四・二〇	〇・〇〇
	ハ號	一五・〇	一一・〇	四・二〇	四・二〇	〇・〇〇

第二醬油醸造試驗

ロ號(滿洲)	六・九八四	五・一四七	九一・〇〇〇	〇・六五〇
ハ號(北海道)	六・九七二	五・五三三	八一・四〇〇	〇・七八九

(六) 製成

搾汁ハ一日生滓ヲ引キ二月十日蒸氣火入罐ヲ以テ攝氏六十度達温ニテ火入ヲ爲シ五日間清澄セシメ近引ヲ行ヘリ左ニ其ノ製成々績ヲ示ス

仕込記號	製成醬油量	火入重量	製成醬油ノ濃度
イ號(朝鮮)	石 四・三二九	石 〇・四二〇	度 二四・四
ロ號(滿洲)	四・四一一	〇・三七八	二四・五
ハ號(北海道)	四・五四九	〇・三五〇	二四・三

(七) 鑑評成績

製成醬油ハ大正十二年五月喇味法ニヨリ本所技師ノ鑑評セル成績左ノ如シ

仕込記號	各人ノ點數ニヨル順位	合計點數順位	順位數ニヨル順位
イ號(朝鮮)	甲 二	一	一
ロ號(滿洲)	一	二	一
ハ號(北海道)	三	三	二

(八) 結論

本試驗ニ使用シタル朝鮮滿洲及北海道產大豆ハ夫々其ノ地ニ生産シタル一種ニ過キスシテ必スシモ代表的

ノモノニアラサルヲ以テ本試驗ノ結果ニヨリテ直チニ醬油醸造原料トシテ其ノ適否ヲ判斷スルハ素ヨリ早計タルベキモ本試驗ニ使用シタル品種ニ就キ試驗ノ結果ニヨリ結論ヲ下ストキハ左ノ如シ

本試驗ニ供シタル朝鮮產大豆、滿洲產大豆及北海道產大豆ノ三種中製品ノ品質比較の優良ナリシハ朝鮮產大豆ニシテ滿洲產之ニ亞ギ北海道產ハ更ニ之ニ亞クガ如シ然レ共諸味ノ熟成歩合及製成歩合比較的多量ナリシハ北海道產大豆ナルガ如シ

五 加溫速釀造試驗

試驗擔任者
 元本所技師 西村 寅三
 助技師 木下 淺吉
 手勝 山百壽

試驗ノ目的 諸味ヲ加溫速釀スルニ糖化ヲ抑制スル三段掛法ニヨリテ良品ヲ製出セントスルモノナリ
 試驗ノ結果 熟成期間四ヶ月ニテ從來ノ溫釀製品ニ比シ優良ナルモノヲ得ラル、ガ如シ

(一) 仕込要綱

仕込記號	仕込年月日	仕込原料ノ配合			摘	要
		大豆	小麦	鹽水		
(イ) 號	第一回 大正十年十二月十二日	三・五〇〇 石	一・七五〇 石	六五〇 斤	七・七〇〇 石	麥若麴追加 同右
	第二回 同 十一月八日	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	
	第三回 同 十一月十七日	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	
(ロ) 號	第一回 大正十年十二月十二日	一・七五〇 石	一・七五〇 石	六五〇 斤	七・七〇〇 石	普通麴追加 同右
	第二回 同 十一月九日	〇・四三七五	〇・四三七五	〇	〇	
	第三回 同 十一月十八日	一・三一二五	一・三一二五	〇	〇	

(二) 仕込原料及其ノ處理法

大豆ハ北海道産ニシテ品質普通、一斗ノ重量ハ平均三貫四百目、小麦ハ相州産ニシテ品質優良ナラズ一斗ノ重量平均三貫四百目鹽ハ内地三等鹽、水ハ本所構内井水ナリ

次ニ大豆ハ洗滌シテ約十二時間冷水浸漬ヲ爲シ十分水ヲ切リタル後、加壓罐ニテ八封度ノ一時間加壓蒸熟シ翌朝迄留釜トシテ製麴ニ供セリ

小麦ノ炒熬割碎並ニ鹽水ノ製法ハ前記麴菌種配合試驗ノモノニ同ジ但シ鹽水ノ濃度ハ母氏十九度ナリ

(三) 製 麴

種麴ハ本所ニテ優良種ト認メタル一九二號、六四號、五四號ヲ原種トシテ障子蓋法ニヨリ各別ニ造リタルモノヲ製麴ニ際シ混合使用セリ

次ニ(イ)號用ノ麴ハ第一回(大正十年十二月十二日)ハ大豆(三石五斗)、小麦(一石七斗五升)ヲ以テ普通麴ヲ造リ、第二回(大正十一年二月八日)及第三回(大正十一年二月十七日)ハ小麦(八斗七升五合)ノミヲ以テ製麴シ若麴(室入ヨリ三日目ノ朝)トシテ仕込ニ使用セリ

(ロ)號用ノ麴ハ三回共普通麴ヲ造リテ仕込ニ供セリ而シテ出麴ノ品質ハ何レモ優良ニシテ其線過表ハ左ノ如シ

麴 經 過 表 其ノ一 (普通麴)

月 日	時 刻	品 温	室 温	濕 球 温 度	外 氣	摘	要
大正一〇年 一二月七	前	一・三〇〇	二四・〇	一九・〇	九・〇	盛込前	
	後	三・〇〇〇	二六・〇	二二・五	九・〇		
	後	七・〇〇〇	二七・〇	二四・五	九・五		
	前	一・三〇〇	二四・〇	一九・〇	九・〇	同右後	
	後	三・〇〇〇	二六・〇	二二・五	九・〇		
	後	七・〇〇〇	二七・〇	二四・五	九・五		
一二月八	前	一・三〇〇	三三・〇	二九・〇	九・五		

第二輪油釀造試驗

四〇九 (四〇九)

月	日	時	刻	品溫	室溫	濕球溫度	外氣	摘	要
二	九	前	五〇〇	四一・五	三一・〇	二八・五	七・〇	出麴	四一〇 (四一〇) 窓ヲ少ク開ク 天窓全開 一番手入前 同右後 蒸氣ヲトメル 二番手入前 同右後 天窓ヲ閉ズ 天窓ヲ開ク
			六〇〇	四二・五	二七・五	二四・〇	七・〇		
			七・三〇	三九・五	一三・〇	一七・〇	七・〇		
			八・〇〇	三六・〇	二〇・〇	一六・〇	七・〇		
			一〇・九〇	三五・〇	二二・〇	一六・〇	八・〇		
			一〇・〇〇	四一・〇	二七・〇	二六・〇	一〇・五		
		後	一・三〇	三八・〇	一六・〇	二四・〇	一〇・五		
			七・三〇	四三・〇	二八・五	二七・〇	一二・〇		
			一・三〇	四〇・〇	二六・〇	二三・〇	六・〇		
			七・三〇	三九・〇	二七・〇	二四・〇	六・五		
			一〇・〇〇	三五・〇	二二・〇	二四・〇	六・〇		
			三・〇〇	三二・〇	二六・〇	二四・五	一一・〇		
二	一〇	前	八・〇〇	三七・〇	二八・〇	二七・〇	一〇・〇	出麴	同右後
			六・三〇	三五・〇	三一・〇	二七・〇	一〇・〇		
			一〇・〇〇	二七・〇	二七・五	二六・〇	一一・〇		
			五・〇〇	二六・〇	二六・〇	二六・〇	一一・〇		
			二・三〇	二七・〇	二四・〇	二四・〇	一〇・〇		
			一・〇〇	三〇・〇	三〇・〇	三〇・〇	一〇・〇		
		後	二・三〇	二七・〇	二六・〇	二六・〇	一一・〇		
			五・〇〇	二六・〇	二六・〇	二六・〇	一一・〇		
			九・三〇	三四・〇	二二・〇	二七・〇	一〇・〇		
			八・〇〇	三九・〇	二八・〇	二七・〇	一〇・〇		
			六・三〇	四一・〇	三一・〇	三〇・〇	一〇・〇		
			五・〇〇	三七・〇	二七・五	二六・〇	一〇・〇		
二	一一	前	一・〇〇	三五・〇	二二・〇	一三・五	一〇・〇	盛込前	
			一・三〇	三〇・〇	二〇・〇	一二・〇	一〇・〇		
			五・〇〇	二七・〇	二七・五	二六・〇	一一・〇		
			九・三〇	三四・〇	二二・〇	二七・〇	一〇・〇		
			八・〇〇	三九・〇	二八・〇	二七・〇	一〇・〇		
			六・三〇	四一・〇	三一・〇	三〇・〇	一〇・〇		
		後	一・〇〇	二七・〇	二六・〇	二六・〇	一一・〇		
			一・〇〇	二六・〇	二六・〇	二六・〇	一一・〇		
			一・〇〇	三五・〇	二五・五	二五・〇	一〇・〇		
			一・〇〇	三五・〇	二五・五	二五・〇	一〇・〇		
			一・〇〇	四二・〇	二八・〇	二八・〇	九・五		
			一・三〇	三八・〇	二七・〇	二八・五	九・五		
二	一二	前	六・〇〇	四五・〇	二九・〇	二八・五	九・五	二番手入前 同右後天窓閉ム 天窓開ク	
			一〇・〇〇	三六・〇	二〇・〇	一八・〇	九・〇		
			六・〇〇	四五・〇	二九・〇	二八・五	九・五		
			九・〇〇	四三・〇	二八・五	二八・〇	九・〇		
			六・〇〇	三五・五	二九・五	一八・二	九・〇		
			九・〇〇	四三・〇	二八・五	二八・〇	九・〇		
		後	三・三〇	三三・〇	二四・〇	二二・五	一二・五		
			六・〇〇	三六・〇	二五・五	二四・〇	一二・五		
			九・〇〇	三五・〇	二五・五	二四・〇	一二・五		
			六・〇〇	三五・〇	二五・五	二四・〇	一二・五		
			九・〇〇	三五・〇	二五・五	二四・〇	一二・五		
			六・〇〇	三七・〇	二五・五	二四・〇	一二・五		

麴經過表 (麥麴)

月日	時刻	品温	室温	濕球温度	外氣	摘	要
大正一一年	前 一一・三〇	二八・五	二二・〇	一七・〇		盛込終	
	後 一・〇〇	二六・〇	二二・五	一九・〇			
	前 六・〇〇	二六・〇	二二・五	一九・〇			
	後 七・三〇	二二・〇	二二・五	二〇・五			
	前 八・〇〇	二八・五	二二・〇	一八・五			
	後 一・〇三〇	三八・五	三一・〇	二七・〇			
	前 一・三三〇	四一・〇	二五・〇	二〇・五			
	後 一・三三〇	四一・〇	二五・〇	二〇・五			
	前 三・三〇	四一・五	二五・五	二一・五			
	後 四・〇〇	四〇・〇	二四・五	二一・五			
	前 七・〇〇	三八・〇	二四・五	二二・五			
	後 九・三〇	四二・五	二八・五	二七・五			
	前 五・〇〇	三八・〇	二八・〇	二五・五			

四二二 (四二二)

出 麴

窓ヲ少シク開キ蒸氣ヲ通ズ

一番手入前

同右後

二番手入前

同右後

同右後

出 麴

(四) 仕込及諸味ノ攪拌

仕込容器ハ容量約十三石ノ桶ヲ使用シ又仕込原料ノ配合及仕込追加ノ時期ハ前記仕込要綱記載ノ通りナリ又諸味ノ攪拌ハ仕込後毎日一回又ハ二回午後二時頃之ヲ行ヘリ諸味ノ温度ハ温室内ノ温度ヲ蒸氣管ニテ三〇度乃至四五度ニ加温シ以テ二〇度乃至二八度ニ保ツベク調節セリ、左ニ約十日間毎ニ測定シタル諸味ノ經過表ヲ示ス

諸味經過表

仕込五七號ハ麥若麴二回追加、五八號普通麴二回追加ノ諸味ヲ示ス

月日	仕込號	室温	諸味温	攪拌前	攪拌後	差	摘	要
大正一一年	イ 號	一三・〇	一一・〇	四・一六	四・一六	〇・〇〇		本日ヨリ蒸氣ヲ通ズ
	ロ 號	一三・〇	一一・〇	四・〇七	四・〇〇	〇・〇七		本日ヨリ二回攪拌ス
	イ 號	三一・五	二二・〇	四・〇九	四・〇九	〇・〇〇		
	ロ 號	四六・〇	二二・〇	三・九五	三・九五	〇・〇〇		
	イ 號	三五・〇	二二・五	四・〇六	四・〇五	〇・〇一		
	ロ 號	三五・〇	二二・五	四・〇六	四・〇五	〇・〇一		
	イ 號	二七・〇	二一・五	三・九〇	三・九八	〇・〇八		

第二醬油醸造試驗

四二三 (四二三)

(六) 製成

搾汁ハ一旦生滓ヲ引キ四月二十四日蒸氣火入罐ニテ攝氏達温六十度ニテ火入ヲ行ヒ五日間清澄セシメ近引ヲ行ヘリ左ニ其ノ製成々績ヲ示ス

仕込記號

製成醬油量

火入近量

製成醬油ノ濃度

イ號(若麴追加)

七・一六六

〇・四三〇

二五・四

ロ號(普通麴追加)

七・三四二

〇・三〇〇

二六・〇

(七) 鑑評成績

製成醬油ハ大正十一年六月喇味法ニヨリ本所ノ囑託鑑評人ノ鑑評成績ハ左ノ如シ

仕込記號

各人ノ點數ニヨル順位

合計點數順位

順位數ニヨル順位

イ號(麥麴追加)

甲

二

乙

一

丙

一

二

一

二

一

二

一

二

ロ號(普通麴追加)

一

二

二

二

二

一

二

一

二

一

二

二

(八) 結論

以上試驗ノ結果ニヨレバ約四ヶ月ニシテ從來ノ温醸法ニヨルモノニ比シ優良ナル製品ヲ得ラル、ガ如シ而シテ諸味ノ仕込ヲナスニ糖化ヲ抑制スル手段トシテ前記本文ノ通り若麥麴トシテ二段ニ分チ追加スルモ普通麴トシテ同様ニ追加スルモ製品ノ品質ニ於テハ大差ナク只香氣ニ於テ幾分若麥麴トシテ追加シタルモノ優良ナルガ如シ

六 脫脂大豆使用加温速醸試驗

試驗擔任者 技師 木下 淺吉
助手 勝山 百壽

試驗ノ目的 脫脂大豆ヲ使用シタル諸味ヲ加温速醸シテ如何ナル製品ヲ得ラル、ヤ試驗セントスルニアリ
試驗ノ結果 熟成期間四ヶ月ニテ從來醸造法ニ依ル一ケ年位經過ノモノニ比シ品質ニ於テ大差ナク又脫脂大豆ヲ使用シタルモノト之ト同種ノ大豆ヲ使用シタルモノトハ寧ロ前者ノ品質優良ナルガ如シ

(一) 仕込要綱

仕込記號	脫脂大豆	大豆	小麥	鹽	水	仕込年月日
イ 號	九四・五〇〇	三・五〇〇	三・五〇〇	六五六	七・三五〇	大正十一年七月三日
ロ 號	三・五〇〇	三・五〇〇	六五六	七・三五〇	同	右

(二) 仕込原料及其ノ處理法

大豆ハ北海道産ニシテ前記加温速醸試驗ニ使用ノモノニ同シ其ノ處理法モ亦同様ナリ
脫脂大豆ハ前記ノ大豆ヲ原料トシテ本所設備ノ大豆油抽出裝置ニテ脫脂シタルモノニシテ大豆一石ヨリノ生産量ハ二十七貫ナリ之ガ處理法ハ元石一石相當量即チ二十七貫ニ對シ水七斗五升ノ割合ニ撒水吸收セシメ十封度ノ一時間半加壓蒸熟シ翌朝迄留熟セシメ製麴ニ供シタリ

其他ノ仕込原料及其處理法ハ加温速醸試驗ニ同シ、又鹽水ノ濃度モ同様母氏十九度ナリ

(三) 製 麴

種麴ハ本所ニテ優良種ト認メタル一九二號、六四號、五四號ヲ原種トシ障子蓋法ニヨリ各別ニ製シタルモノヲ製麴ニ際シ混合使用セリ

次ニ製麴ノ方法ハ二底盛法ニヨリ布蓋ヲ以テ普通ノ通り之ヲ行ヘリ左ニ出麴ノ重量及製麴温度ノ經過表ヲ示ス

出麴總重量(元石七石) 一石當麴ノ重量

イ號(脫脂大豆使用)	二〇三・八〇〇	實	二九・一一四
ロ號(普通大豆使用)	二二七・九五〇		三三・五六四

製 麴 經 過 表 其ノ一

普通大豆使用(標準)

月 日	時 刻	品 温	室 温	濕球温度	外 氣	摘 要
大正 一 年	前 九 時 分	三 七 度	二 七 〇	二 六 〇	二 四 〇	盛込前
	後 一 〇 〇 〇	三 四 〇	二 六 五	二 四 〇	二 五 〇	同右後
	後 三 〇 〇	二 七 〇	二 七 〇	二 四 五	二 七 〇	
	一 〇 〇 〇	二 八 〇	二 四 五	二 二 五	二 五 〇	
	前 二 〇 〇	三 一 〇	二 六 五	二 五 五	二 四 五	

月 日	時 刻	品 温	室 温	濕球温度	外 氣	摘 要
七 二	前 二 四 〇	三 七 〇	二 五 五	二 四 五	二 六 〇	一番手入前
	後 一 〇 〇	三 八 〇	二 六 五	二 四 五	二 六 〇	同右後
	後 一 〇 〇	四 一 〇	二 七 五	二 六 〇	二 五 五	二番手入前
	後 一 〇 〇	四 三 〇	二 七 〇	二 五 〇	二 七 五	同右後
	後 一 〇 〇	三 八 〇	二 八 〇	二 五 七	二 六 五	
	後 一 〇 〇	四 三 〇	二 七 〇	二 五 〇	二 七 五	
	後 一 〇 〇	三 五 〇	二 八 〇	二 六 五	二 八 〇	
	後 一 〇 〇	三 三 〇	二 七 〇	二 五 五	二 七 五	
	後 一 〇 〇	三 〇 〇	二 六 五	二 四 五	二 六 〇	
	後 一 〇 〇	二 八 〇	二 五 五	二 四 五	二 五 〇	
	後 一 〇 〇	二 六 〇	二 四 五	二 三 五	二 四 〇	
	後 一 〇 〇	二 四 〇	二 三 〇	二 二 五	二 三 〇	
	後 一 〇 〇	二 二 〇	二 一 〇	二 一 〇	二 一 〇	

製 麴 經 過 表 其ノ二

脫脂大豆(櫻豆)使用

月 日	時 刻	品 温	室 温	濕球温度	外 氣	摘 要
七 三	前 一 〇 〇	三 三 〇	二 九 〇	二 八 〇	二 六 〇	出 麴
	後 一 〇 〇	三 〇 〇	二 七 〇	二 六 〇	二 六 〇	
	後 一 〇 〇	二 九 〇	二 六 五	二 五 〇	二 六 〇	
	後 一 〇 〇	二 七 〇	二 五 〇	二 四 〇	二 五 〇	
	後 一 〇 〇	二 五 〇	二 三 〇	二 二 〇	二 四 〇	
	後 一 〇 〇	二 三 〇	二 一 〇	二 〇 〇	二 三 〇	

第二醬油醸造試驗

大正一二年	七	七	七
前	八・三〇	九・〇〇	九・三〇
後	九・〇〇	九・三〇	一〇・五〇
前	三・〇〇	三・九〇	三・〇〇
後	三・〇〇	三・〇〇	三・〇〇
前	二・八〇	二・八〇	二・八〇
後	二・九〇	二・九〇	二・九〇
前	二・六五	二・六五	二・六五
後	二・六五	二・六五	二・六五
前	二・四〇	二・四〇	二・四〇
後	二・四〇	二・四〇	二・四〇
前	二・二五	二・二五	二・二五
後	二・二五	二・二五	二・二五
前	二・一〇	二・一〇	二・一〇
後	二・一〇	二・一〇	二・一〇
前	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇
後	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇
前	〇・三〇	〇・三〇	〇・三〇
後	〇・三〇	〇・三〇	〇・三〇
前	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇
後	〇・一〇	〇・一〇	〇・一〇

櫻豆小麥混合時前
盛込前
盛込終室前ニ積ミ置ク
室中ニ引込△

一番手入前
同右後
二番手入前
同右後

七	七	七
前	九・一五	三・五〇
後	三・〇〇	三・五〇
前	二・八〇	二・八〇
後	二・八〇	二・八〇
前	二・七〇	二・七〇
後	二・七〇	二・七〇
前	二・六五	二・六五
後	二・六五	二・六五
前	二・五〇	二・五〇
後	二・五〇	二・五〇
前	二・四〇	二・四〇
後	二・四〇	二・四〇
前	二・三〇	二・三〇
後	二・三〇	二・三〇
前	二・二〇	二・二〇
後	二・二〇	二・二〇
前	二・一〇	二・一〇
後	二・一〇	二・一〇
前	二・〇〇	二・〇〇
後	二・〇〇	二・〇〇
前	一・九〇	一・九〇
後	一・九〇	一・九〇
前	一・八〇	一・八〇
後	一・八〇	一・八〇
前	一・七〇	一・七〇
後	一・七〇	一・七〇
前	一・六〇	一・六〇
後	一・六〇	一・六〇
前	一・五〇	一・五〇
後	一・五〇	一・五〇
前	一・四〇	一・四〇
後	一・四〇	一・四〇
前	一・三〇	一・三〇
後	一・三〇	一・三〇
前	一・二〇	一・二〇
後	一・二〇	一・二〇
前	一・一〇	一・一〇
後	一・一〇	一・一〇
前	一・〇〇	一・〇〇
後	一・〇〇	一・〇〇

(四) 仕込及諸味ノ攪拌

仕込容器ハ容量約十三石ノ桶ヲ使用シ又諸味ノ攪拌ハ仕込後毎日一回午後二時頃權ヲ以テ行ヘリ、諸味加温ノ方法ハ前記加温速醸試験ノモノニ同シ七月及八月ハ加温セズ左ニ諸味ノ經過表ヲ示ス

諸味ノ經過表

仕込號ロハ普通大豆使用諸味。同イハ脱脂大豆使用諸味。

月日	仕込號	室温	諸味温	攪拌前	攪拌後	差	摘	要
大正十一年七月七	イ	二七・〇	二六・〇	四・四八	四・四八	〇・〇〇	本日仕込留	
七	ロ	二七・〇	二六・〇	四・四三	四・四二	〇・〇一	本日仕込留	
七	イ	二六・〇	二六・〇	四・五二	四・五二	〇・〇〇		
七	ロ	二六・〇	二六・〇	四・四二	四・四一	〇・〇一		
七	イ	二八・五	二六・〇	四・六九	四・五二	〇・一七		
七	ロ	二八・五	二六・〇	四・四二	四・三六	〇・〇六		
八	イ	三〇・〇	二八・〇	四・七三	四・五二	〇・二一		
八	ロ	三〇・〇	二八・〇	四・五八	四・三九	〇・一九		
八	イ	三二・〇	三〇・〇	四・八二	四・五〇	〇・三二		
八	ロ	三二・〇	三〇・〇	四・七三	四・三一	〇・四二		

第二醬油醸造試験

四二一 (四二二)

口號(普通大豆) 二 二 二 二

(八) 結 論 二

從來ノ醸造法ニ於テ脫脂大豆ヲ使用シタルモノト同種ノ大豆ヲ使用シタルモノトハ製品ノ品質ニ於テ前者ノ方優良ナリシコトハ既ニ數回ニ亙リ報告セシガ今回ノ加温速醸ニ於テモ全ク同様ノ成績ヲ示シタリ而シテ熟成期間約四ケ月ニシテ從來法ニヨル一ケ年位經過ノモノニ比シ品質大差ナク又搾汁當時ニ於ケル右兩種ノ諸味ノ熟成程度ヲ比較スルニ明ニ脫脂大豆ヲ使用シタルモノ其ノ進捗セルヲ認メタリ。

七 仕込容器比較試驗

試驗擔任者 技師 木下 淺吉
助手 勝山 百壽

試驗ノ目的 諸味ノ仕込容器トシテ從來ノ桶ト煉瓦製角槽ヲ使用スルモノトニ就キ製品上ニ及ボス優劣如何ヲ比較調査セントスルモノナリ

試驗ノ結果 煉瓦製角槽ヲ使用スルモノハ桶ヲ使用スルモノニ比シ製品ノ品質寧ロ優良ナリ

緒 言

醬油諸味ノ仕込容器トシテ從來ノ大桶ヲ使用スルト角形ノ「タンク」ヲ使用スルトハ場所ノ節約上後者ノ有利ナルコトハ言ヲ俟タズ且ツ後者ヲ築造スルニ鐵筋「コンクリート」又ハ煉瓦ヲ以テスル場合ハ桶ヲ製作使用スルニ比シ概シテ廉價ナルコトハ明カナルモ之ヲ仕込ニ使用シテ製品ノ品位上ニ至リテハ果シテ如何ナル結果ヲ齎スヘキヤ未ダ其ノ優劣如何ニ就キ明確ナル判定ヲ下スニ至ラズ從ツテ當業者中ニ於テモ之ヲ使用スルノ可否ニ就テ疑惑ヲ有スルモノ決シテ尠シトセズ本試驗ハ是等ノ疑惑ヲ有スルモノニ對シ解決ヲ與ヘンガ爲メニ施行セルモノニシテ既ニ其ノ成績ヲ明カニスルコトヲ得タルヲ以テ左ニ之ヲ報告セントス。

(一) 仕込用容器ノ構造及大サ

本試驗用「タンク」ハ煉瓦製ニシテ圖ノ如ク長方形ノモノ二個ヲ連續シ其ノ上半部ハ地上ニ露出シ他ハ地中ニ埋没シタルモノニシテ之カ築造法ハ地面ヨリ四尺餘ノ深ニ長方形ニ堀下ゲ平ニナラシテ先ツ割栗ヲ八寸

ノ厚ニ突込ミ其ノ上ニ一尺ノ厚ニ「コンクリート」ヲ打込ミ其ノ上ニ二枚通煉瓦ヲ平ニ敷キ詰メ其ノ上ニ煉瓦一枚積トシテ深サ六尺ニ積ミ上ゲ其ノ内外ヲ「セメント・モルタル」ヲ一様ニ塗布セリ而シテ内部ヲ塗布シタル「モルタル」ニハ防水劑トシテ「マノール」ヲ混和使用セリ尙「タンク」ニハ更ニ左ノ如クシテ「アスファルト」ヲ塗布セリ。

(「タンク」第壹號「アスファルト」塗着法)

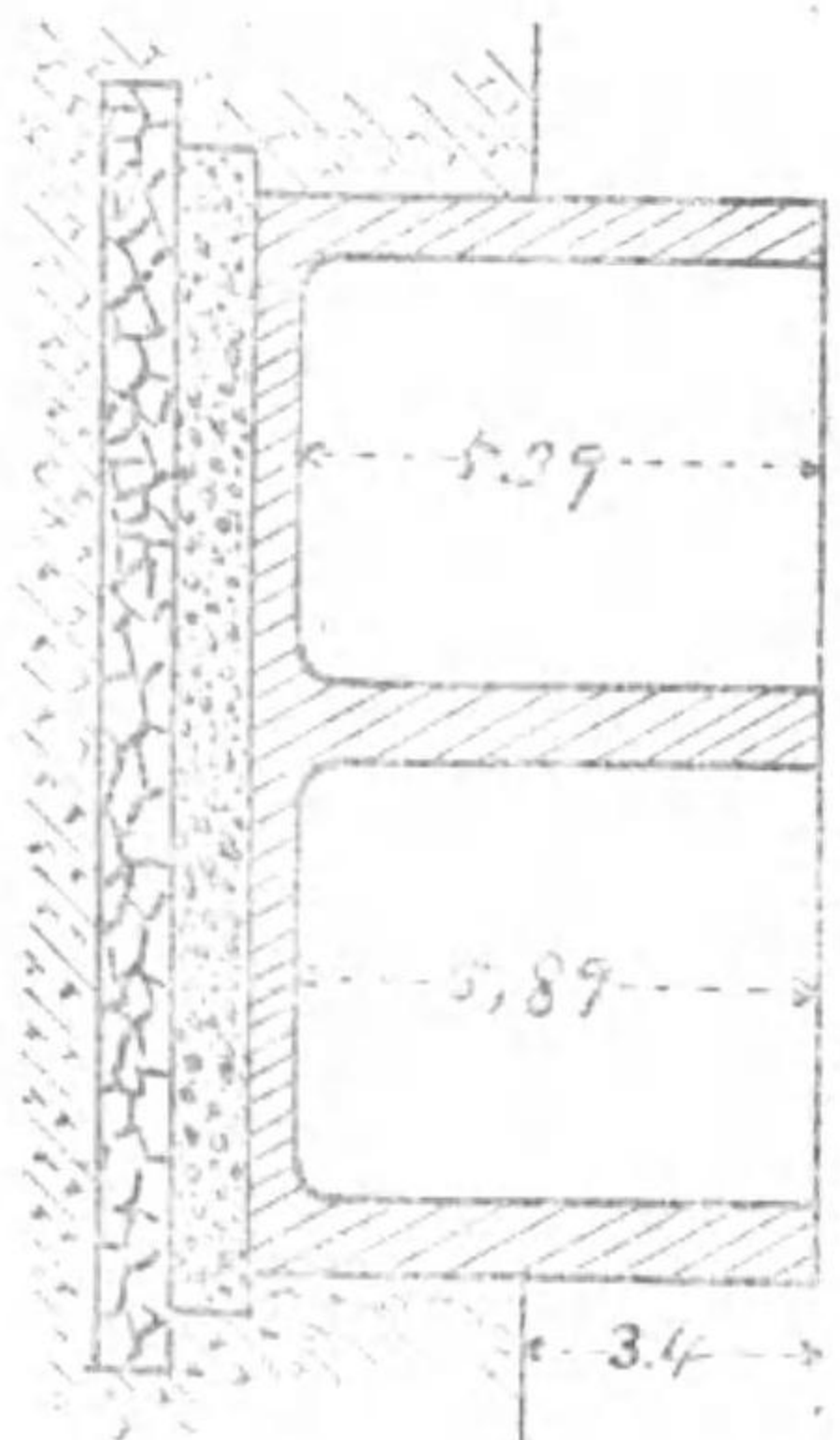
「タンク」ノ内部ナル「セメント」層ノ殆ト硬化セシ頃ヲ見計ヒ一旦冷水ニテ洗ヒ上ゲタル後チ焔爐ニ炭火ヲ盛リ徐々ニ乾燥セシメ次ニ「アスファルト」ヲ釜ニ投ジ火熱ヲ以テ熔融シ之ニ蠟石粉ヲ加ヘテ能ク混和シ適當ノ硬サニ達シタル時之レヲ燒「コテ」ニテ約四分厚ニ塗付ケ其ノ面ヲ平滑ニ仕上ゲ「アスファルト」ト蠟石粉ノ使用量ハ重量ニテ一〇對六ノ割合ナリ。

(「タンク」第貳號「アスファルト」塗布法)

「タンク」第壹號ト同ク先ヅ「セメント」面ヲ乾燥セシメタル後チ「アスファルト」一貫目ニ「テレビン」油五割度位ヲ加ヘ少シク加熱シテ溶解セシメ恰モ「ペンキ」様ノ流動體トナシ之ヲ「ペンキ」刷毛ニテ平等ニ塗布シ乾燥セルモノナリ。左ニ「タンク」ノ大ッ及ビ其ノ圖面ヲ示ス

容器種別	縦尺	横尺	深尺	入實石數
「タンク」第壹號	七・八七	四・九一	五・八九	三四・九八九
「タンク」第貳號	七・九三	四・九五	五・八九	三五・六六四
桶	口徑 五・七三	底徑 五・二三	深サ 五・二六	一九・四四一

(備考) 仕込桶ハ普通ニ使用スルモノト異ナルコトナシ



(二) 仕込原料及其配合

本試験ニ使用シタル仕込原料及其配合ハ左ノ如シ

	大豆	小麦	鹽	水
イ號(タンク一號)	一〇・五〇〇	一〇・五〇〇	一、八〇一・五	二一・〇〇〇
ロ號(タンク二號)	一〇・五〇〇	一〇・五〇〇	一、八〇一・五	二一・〇〇〇
ハ號(桶)	五・五〇〇	五・五〇〇	九四四・〇	一一・〇〇〇

(備考) 原料大豆ハ北海道産普通品ニシテ壹升ノ重量ハ參百四拾匁小麥ハ相州産ノ普通品ニシテ壹升ノ重量參百五拾匁、鹽ハ關東州並等鹽。仕込水ハ本所構内井水ナリ。

(三) 仕込原料ノ處理法。

大豆ハ水洗シテ十二時間冷水浸漬ヲ行ヒ加壓釜ニテ壓力十封度ノ一時間(蒸氣豆層面ヲ噴出後蓋ヲ爲シ壓力十封度ニ達シタル時ヨリ)加壓蒸熟シ其ノママ翌朝マデ留熟シ製麴ニ供セリ。
 小麥ハ回轉炒熬機ニテ普通ノ程度ニ炒熬シ更ニ割碎シ製麴資料トナセリ。
 鹽ハ溶解槽ヲ以テ攪拌溶解シ泥土ヲ沈澱セシメメンガ爲メ鹽水一石ニ付キ柿澁壹合ノ割合ニ加ヘ充分攪拌シテ清澄セシム但シ鹽水ノ濃度ハ母氏比重計ニテ十八度半ニ矯正使用セリ。

(四) 製 麴

種麴ハ本所ニテ選定シタル第六十四號菌ヲ種菌トシテ製造シタルモノヲ用ヒ二底盛製麴ニヨリ九回ニ分チテ製麴セシニ出麴ノ品質ハ毎回良好ナリ左ニ元石壹石當リノ出麴ノ重量ヲ示ス。

月 日	回 數	出麴ノ重量
九月二十二日	第一回	三二・〇〇〇
同 二十四日	第二回	三一・五八〇
同 二十六日	第三回	三二・九〇〇
同 二十八日	第四回	三一・八〇〇
同 三十日	第五回	三一・六六〇
十月二日	第六回	三〇・四五〇
同 四日	第七回	三〇・八〇〇
同 六日	第八回	三〇・五一〇
同 八日	第九回	三〇・〇〇〇
	平均	三一・三〇〇

右出麴ハ毎回按分比例ヲ以テ(イ)(ロ)(ハ)ノ各號ニ分配仕込ヲ爲セリ猶參考ノ爲メ製麴溫度ノ經過表二、三ヲ例示セバ左ノ如シ

製麴溫度經過表 例一(大正十年十月一日盛込 四日出麴)

月 日	時 刻	天 候	品 温	室 温	濕 度	外 氣	摘 込	要
一〇	一	前九時	曇	三五・〇度	度	度	盛	
同	同	前十時	同	三二・〇	二六・五	二四・〇	二二・〇	右終リ

第二醬油醸造試験 四二九 (四九)

同	後八時	同	四〇〇〇	二三〇	二〇〇	一八〇
同	後十時	同	三九〇〇	二三〇	二一〇	一八〇
同	後十時	同	三四五〇	二二〇	一九〇	一八〇
〇	前五時半	同	三五〇〇	二一五	一八〇	一八〇
同	前九時	晴	四一〇〇	二九〇	二五〇	一九〇
同	前九時	晴	四五〇〇	二九〇	二五〇	一九〇
同	前十一時半	同	三九〇〇	二六五	二二〇	一九〇
同	後二時半	曇	三五〇〇	二九〇	二四〇	二〇〇
同	後四時	同	四〇〇〇	三〇〇	二五〇	二〇〇
同	後六時半	同	三七〇〇	二七五	二四五	二〇〇
同	後八時半	同	三一〇〇	二六〇	二六〇	二〇〇
同	後十時	同	三五〇	二八〇	二七〇	一九〇
〇	前五時半	同	三五〇	二七〇	二七〇	一八〇
同	前六時半	同	三五〇	二七五	二七〇	一八〇
同	前八時	同	三四〇	二九五	二八五	一八〇

出 麴

(五) 諸味ノ攪拌

九月二十二日ヨリ出麴ヲ仕込ミ十月八日仕込留トナシ以後權ヲ以テ毎回普通ノ程度ニ攪拌セリ攪拌ノ回數

左ノ如シ

大正十年九月二十二日ヨリ十月三十一日迄	毎日一回午後二時攪拌
同 年十月二日ヨリ十一月三十日迄	隔日一回 同 右
同 年十二月三日ヨリ十一月七日迄	三日目ニ一回同 右
同 十一年一月十一日ヨリ三月二十九日迄	四日目ニ一回同 右
同 年四月一日ヨリ六月二十九日迄	隔日ニ一回同 右
同 年七月一日ヨリ十月十九日迄	毎日一回 同 右

(六) 諸味ノ經過

前記攪拌時ニ於テ室温及ビ諸味温ヲ測定シタルニ大要次ギノ如キ傾向ヲ認メタリ即チ桶仕込ノ諸味ハ仕込後十一月マデハ概シテ温度ノ降下早ク十二月ヨリ翌年一月中ハ「タンク」ト殆ト平行ニ進ミ二月以後ハ「タンク」仕込ノモノヨリ温度ノ上昇幾分早ク且ツ高温ナルヲ見ル殊ニ七、八月ノ候ハ常ニ二十八、九度ヲ保持シタルニ反シ「タンク」仕込ノモノハ七、八月ノ候ト雖モ二十七度ニ昇リタルハ僅々數日ニシテ他ハ平均二十六度ヲ示シ九月ハ平均二十四度十月ハ平均二十二度ヲ示セリ之ヲ桶仕込ノモノニ比スレバ九月ニテハ桶仕込ヨリ概シテ低キモ十月ニ入リテハ反ツテ高キヲ示セリ

之ヲ要スルニ桶仕込ノモノハ全部地上ニ露出シ且ツ容量小ナル爲メ外氣ノ影響ヲ蒙ルコト多ク從テ品温高低ノ程度大ナルヲ示シ「タンク」仕込ノモノハ容器ノ半部地中ニ埋没シ且ツ容量桶ヨリ大ナル爲メ秋季ヨリ冬季ニ向フ際ハ幾分外氣ノ影響ヲ蒙ルコト少ニシテ諸味温度ノ降下少キモ冬季ヨリ春夏兩季ニ向フ際ハ反對ニ諸味温度ノ上昇遅キヲ示セリ左ニ攪拌時ニ測定シタル諸味温度ノ經過ヲ表示ス

(七) 酒精酸酵ノ状態

「タンク」仕込ノ諸味ハ桶仕込ノ其レニ比シ幾分濁遅レノ氣味アリシモ一旦湧付後ハ永ク酸酵作用ヲ持續スルモノノ如シ即チ桶仕込ハ大正十一年六月五日ヨリ酒精酸酵ノ現象ヲ呈シ漸次酸酵シテ同年八月二十五日頃ニハ殆ト諸味ハ沈靜ニ歸シタルニ反シ「タンク」ハ約二週間遅レテ六月二十九日頃ヨリ同現象ヲ呈セシモ以後酸酵期間ハ長期ニ亘リ十月二十日諸味査定ノ際モ尙ホ酸酵状態ヲ持續シ引續キ本試験ノ殘諸味ニ付キ之レヲ觀察セシニ同年十二月ノ中旬マテ酸酵現象ヲ認メタリ。

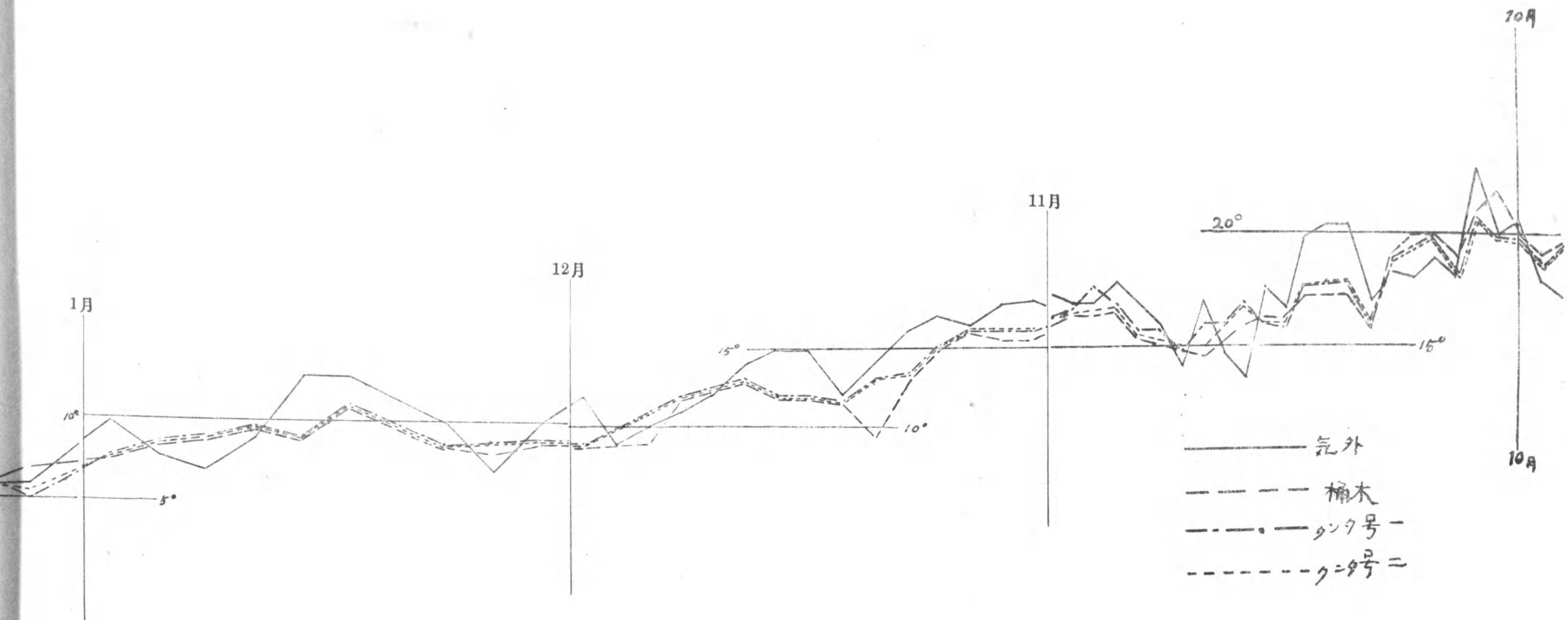
(八) 熟成及ビ搾汁

大正十一年十月二十日本試験ノ諸味ヲ査定セシニ熟成諸味量及ビ熟成歩合左ノ如シ。

仕込號	熟成諸味量	熟成歩合
イ號(タンク一號)	三二・二二三	一・五三
ロ號(同二號)	三二・五一五	一・五九
ハ號(木桶)	一五・八三六	一・五二

仕込號	壓搾諸味量	總垂量	粕量	垂量	粕量
イ號(タンク一號)	八・〇〇〇	六・〇七〇	七六・九五〇	〇・七五九	九・六一九
ロ號(同二號)	八・〇〇〇	六・二六七	七四・六〇〇	〇・七八三	九・三二五
ハ號(木桶)	八・〇〇〇	六・一二二	七六・五五〇	〇・七六五	九・五六九

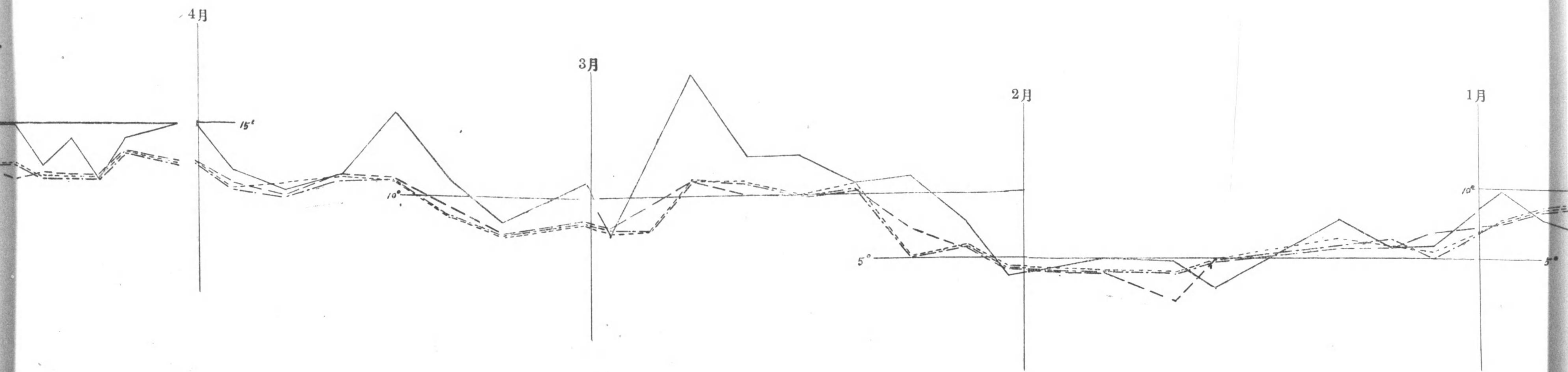
同月二十一日水壓機ヲ以テ二晝夜間搾汁セシニ其ノ成績左ノ如シ但シ水壓機ノ壓力ハ千五百「ポンド」トス

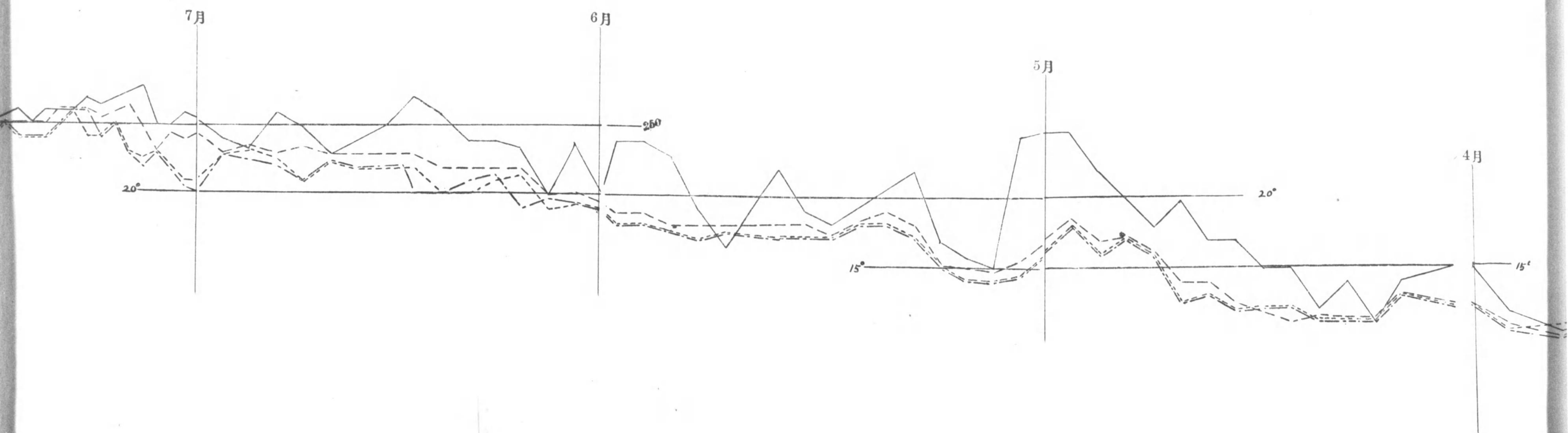


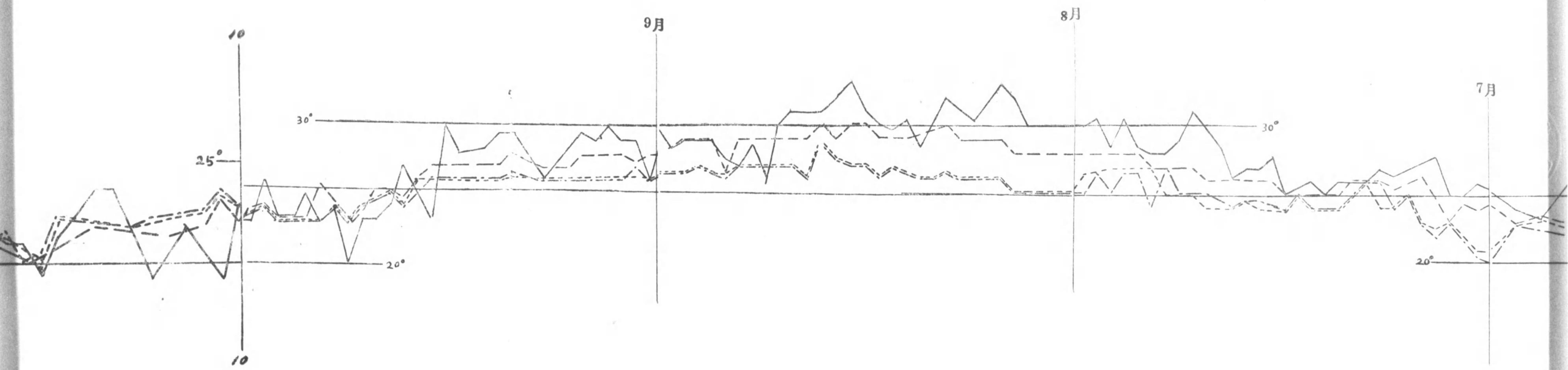
同月二十一日水壓機ヲ以テ二晝夜間搾汁セシニ其ノ成績左ノ如シ但シ水壓機ノ壓力ハ千五百「ポンド」トス

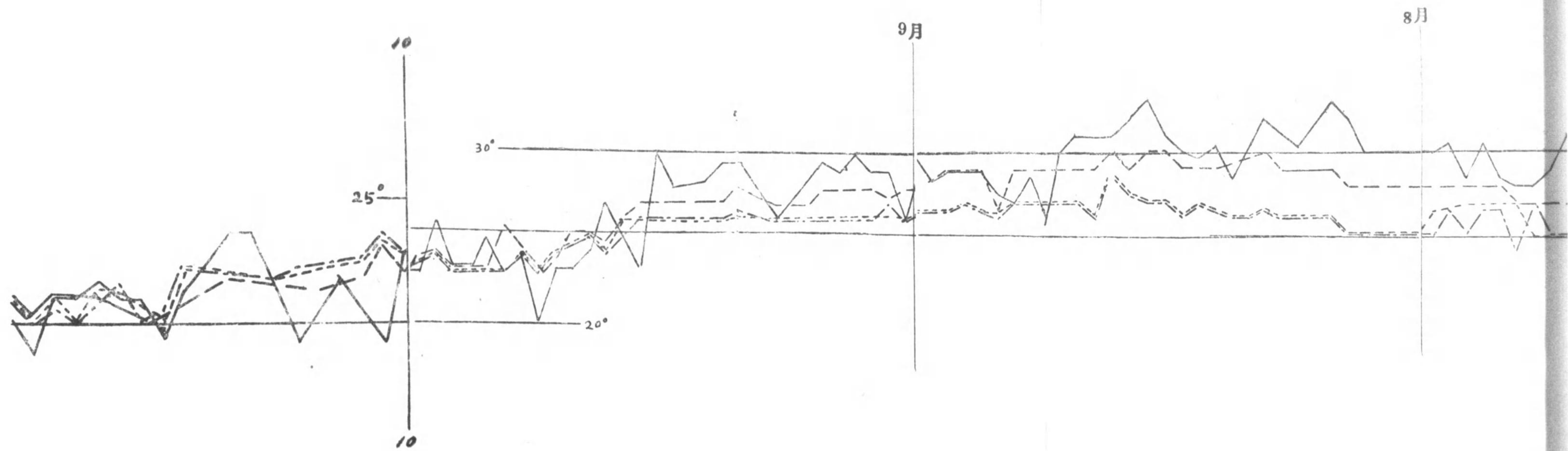
仕込號	壓搾諸味量	總垂量	粕量	垂量	歩合
イ號(タンク一號)	八・〇〇〇	六・〇七〇	七六・九五〇	〇・七五九	九・六一九
ロ號(同二號)	八・〇〇〇	六・二六七	七四・六〇〇	〇・七八三	九・三三五
ハ號(木桶)	八・〇〇〇	六・一二一	七六・五五〇	〇・七六五	九・五六九

イ號(木桶) 一五・八三六
ロ號(木桶) 一・五二









(九) 製 成

前記ノ搾汁ハ浮上セル油ヲ分離シ蒸氣火入罐ヲ以テ攝氏達温六十度ニ火入ヲ施シ直チニ逆引桶ニ移入シ清澄セシメタリ、左ニ製成ノ成績ヲ示ス。

仕込 號	製成醬油量 石	火入添量 石	製成醬油濃度 度
イ號(タンク一號)	五・一三二	〇・三六八	二二・六
ロ號(同 二號)	五・三一九	〇・三七五	二二・四
ハ號(桶)	五・二〇〇	〇・三四五	二二・九

(一〇) 鑑 評

製成醬油ハ暗號ヲ符シ本所技師ノ鑑評ニ附セシニ其ノ結果次ノ如シ。

仕込 號	鑑評ノ順位			順位數ニ ヨル順位	點數ニヨル 順位
	甲	乙	丙		
イ號(タンク一號)	一	一	一	一	一
ロ號(同 二號)	二	二	二	二	二
ハ號(桶)	三	三	三	三	三

右成績ニヨレバ桶仕込ノモノハ色澤ニ於テ大差ナキモ香、味。殊ニ香氣ニ於テ「タンク」仕込ニ及バザルヲ認メタリ。

(一一) 「タンク」ノ検査成績

「タンク」ハ仕込後滿一ケ年ニシテ熟成諸味ノ大半ヲ汲出シ検査セシニ「タンク」第壹號ハ其ノ内側「アスフ

アルト」面ニ於テ諸味面トノ接觸部二、三寸許リノ所ニ多少ノ凹凸ヲ生ジタルヲ認メタリ之レ夏季「アスフアルト」面ノ軟化セントキ絶エズ諸味面ニ於テ最多量ニ浮遊スル油分ノ爲ニ侵蝕セラレタルガ如シ右ノ外尙「アスフアルト」面ノ光澤ヲ失ヒタルガ如キモ格別ノ變化ヲ蒙リタルヲ認メズ「タンク」第二號ハ夏季諸味攪拌後等ニテ「タンク」ノ内面ヲ清掃ノ際之レニ觸ルル部分ハ殆ンド剝脱シテ「セメント」面ヲ露出スルヲ認メタリ。又本年九月一日ノ大地震ハ實ニ未曾有ニシテ大廈高樓倒壊セシモノ無數ナリシモ前記ノ「タンク」ハ何等影響ヲ蒙ラサリシハ將來「タンク」ヲ使用セントスルモノニ對シ全ク從來ノ疑念ヲ一掃シ得タリト信ス

(一) 結論

今回本試驗ニ於テ使用セル桶ト「タンク」トハ其ノ大小ヲ異ニシ從テ仕込石數同一ナラズ且ツ仕込場所ニ於テ殆ント相接近スルモ全ク同一倉庫内ニアラザリシ故ニ比較試驗トシテハ完全ナリト言フ能ハザルモ本試驗ノ結果ニヨリ大要左ノ結論ヲ下シ太過ナキヲ信スルモノナリ

- (一)「タンク」仕込ノ諸味ハ桶仕込ノ諸味ニ比シ幾分湧キ遅レノ傾向ヲ示スモ酒精酸酵ノ期間ハ前者却ツテ永續スルモノノ如シ
- (二)「タンク」仕込ノモノハ桶仕込ノモノニ比シ諸味熟成歩合ハ幾分多量ナルモノノ如シ
- (三)「タンク」仕込ノ製品ハ桶仕込ノ製品ニ比シ寧ろ優良ナルモノノ如シ

八 布蓋ト普通蓋トノ比較試驗

試驗擔任者 技師 木下 淺吉
助手 勝山 百壽

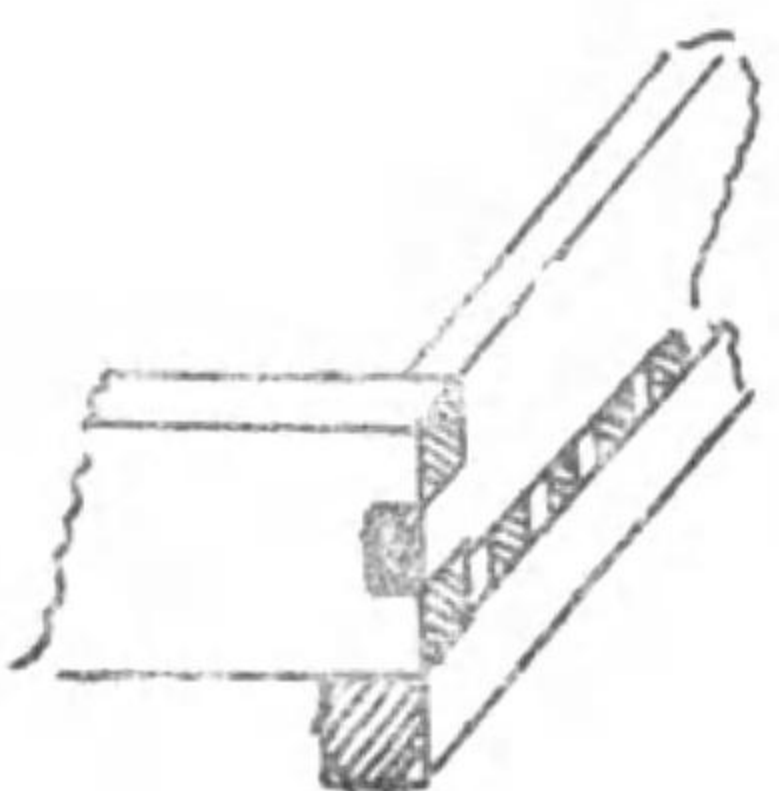
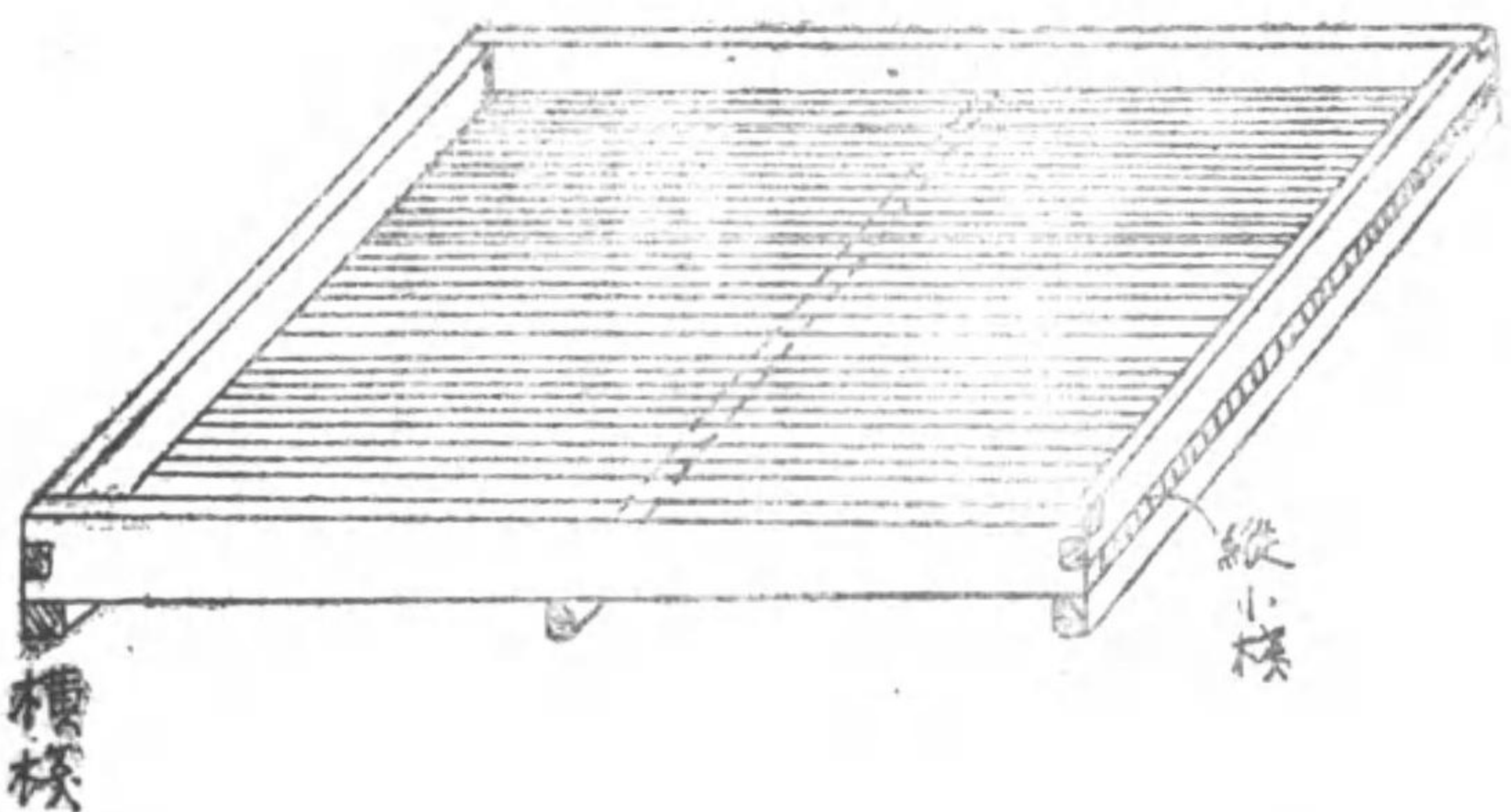
試驗ノ目的 製麴中空氣ノ流通ニ適スル布蓋ト從來ノ普通蓋トヲ使用シテ製品ノ品質上ニ及ボス優劣如何ヲ試驗セントスルモノナリ

試驗ノ結果 普通蓋ト布蓋トハ布蓋ヲ使用シタルモノ製品ノ品質比較的優良ナルガ如シ

(一) 仕込要綱及布蓋ノ構造

- 仕込記號 仕込石數 仕込年月日
 - イ號(普通蓋) 一石 大正十年十二月十六日
 - ロ號(布蓋) 一石 同年同月十六日
- 本試驗用ノ布蓋ハ左圖ノ如キ格子ノ底部ヲ有スル長サ三尺横二尺ノ淺キ木製ノ蓋ニシテ之レニ生木綿ノ如キ丈夫ナル綿布ヲ敷キタルモノナリ
猶本布蓋ノ寸法ヲ表示ヒバ左ノ如シ
格子蓋及布片ノ寸法

長 尺 格子蓋 (外側) 三・〇〇
尺 布片 二・八〇(木綿尺ニテ)



幅 二・〇〇 (同) 二・〇〇 (同右)
 高 〇・三四内外 (同) |
 深 〇・二四内外 |

(二) 仕込原料及其ノ處理法

仕込原料及其ノ處理法ハ前記麴菌種配合試驗ニ同ジ又仕込用鹽水ノ濃度モ同様十八度ナリ

(三) 製 麴

本試驗用種麴ハ盛込大小比較試驗ノモノニ同ジ

製麴ハ夫々布蓋ト普通蓋トニ盛込ミ同一室ニ同時ニ室入ヲ爲シ何レモ四日目ニ出麴トシテ仕込ニ使用セリ

出麴ノ品質ハ共ニ良好ニシテ其ノ重量及盛込蓋數等ハ左ノ如シ

仕込記號 使用蓋數 蓋一枚ノ盛込量 出麴總重量(仕込石二石)

(イ)號(普通蓋) 七一 枚 一升五合四勺 三二・九五〇 貫
 (ロ)號(布蓋) 一七 五升八合九勺 三一・四〇〇

左ニ製麴經過表ヲ示ス

麴 經 過 表

月 日	時 刻	品 温	室 温	濕 球 温 度	外 氣	摘 要		
大 正 十 年	前 一 〇 時 分	普通蓋	二四・五	二四・〇	二三・五	三二・五	一〇・〇	盛込終
二 三	二 四 〇 〇	布蓋	二四・〇	二四・〇	二三・五	三二・五	一〇・〇	盛込終
二 三	二 四 〇 〇	布蓋	二四・〇	二四・〇	二三・五	三二・五	一〇・〇	盛込終

第二醬油釀造試驗

四四一 (四四一)

(六) 製 成

搾汁ハ二月四日前記盛込量大小比較試験ノモノト同様ノ方法ニテ火入及漚引ヲ行ヘリ但シ(イ)號仕込(普通蓋)ノモノハ火入ヲ施シテ漚ヲ生シタルマ、十數日間靜置セシモ清澄ノ見込ナキヲ以テ一旦生粕ヲ以テ粕漚ヲナシ再火入ヲ施シタリシヲ以テ製成々績ハ正確ナラザルヲ以テ爰ニハ(ロ)號仕込(布蓋)ノモノ丈ケヲ左ニ示ス

製成醬油量

火入量

製成醬油ノ濃度

ロ號(布蓋)

石 〇・七五五

石 〇・二一〇

度 二四・七

(七) 鑑 評 成 績

製成醬油ハ大正十二年五月喇味法ニヨリ本所技師ノ鑑評ニ附セシニ其ノ結果次ノ如シ

仕込記號

各人ノ點數ニヨル順位

合計點數順位

順位數ニヨル順位

イ號(普通蓋)

二

一

一

一

ロ號(布蓋)

一

一

二

二

(八) 結 論

右試験ノ結果ニヨレバ製麴スルニ普通蓋ヲ使用スルト布蓋ヲ使用スルトハ出麴及ビ製品ノ品質ニ於テ後者ヲ使用シタルモノ比較的優良ナルガ如シ

大正十三年三月二十八日印刷
大正十三年三月三十一日發行

發 著 行 人 兼 醸 造 試 驗 所

東 京 府 北 豐 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

14.24

126

終