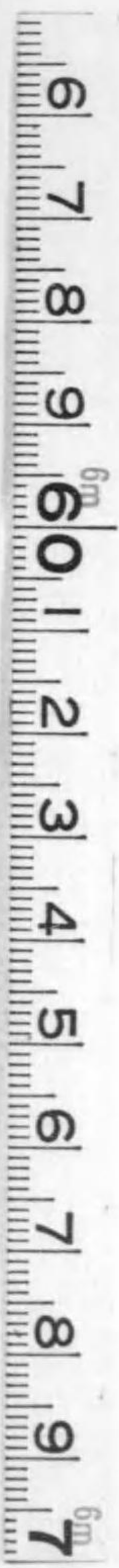


327

852

清酒火貯藏法講話



始



九龍稅務監督局編纂

清酒之入貯藏法講話

序

清酒は、我邦古來の飲料にして、其の品質の良否は、直に國民の衛生に關涉す。加之、國民嗜好の昂上は、益々醇

良酒を要望して止まず。是れ、輓近、清酒釀造改良の研

究旺盛なる所以にして、洵に國家の慶事なり。

釀造法攻究の必要は、今更、特に絮説の要なし。雖、清酒は、單に釀造のみによりて醇良たり得るものに非ず、釀

造後に於ける火入貯藏の奈何は、實に酒質に至大の關

係を有す。我管内近來釀造の技、大に進み、己に舊態を

脱出し、其の優良なるものに至りては、銘釀地の其れこ



正
5. 7. 12
内交

比較して、敢て遜色なきに至れり。雖。其の火入貯藏の法に至りては、未だ一般に進歩せず、年々歳々多石の火落酒を略るは、吾れ人共に恨事とする所なり。本局、曩に技術官を各地に派遣して、當業者及杜氏を集め、親しく實地に、學理に、火入貯藏の法を講ぜしめ、以て管内酒造業者に警戒を與へたりしが。大に功果の觀るべきものあり、當業者の講習録を要望するもの尠からず。即ち、本局鑑定部技術官に囑して、講話録を編纂せしめ、稿全く成る。眇たる一小冊子、載する所、簡なれども亦潔。以て清酒貯藏の要義を盡くす。其の言文

一致の通俗體を選びたるが如きは、蓋し多數杜氏の繕讀に便せんが爲、特に細心の注意を拂ひたるものなり。幸に、我管内一千の酒造業者に指針となり、又啓蒙の一助となり、本局の方針とする税源涵養の目的を達するに庶幾からん乎。敢て卷頭に一言して序とす。

大正五年五月

丸龜稅務監督局長 篠崎 昇

清酒火入貯藏法講話目次

第一章	緒言	一
第二章	清酒の火入	四
第一節	序説	四
第二節	滓引	七
第三節	不清澄清酒滓下げ法	一七
一	冷酒の儘滓下げ法	
二	火入と同時に 行ふ滓下げ法	
第四節	濾過法	一三
一	濾過器——二層 易壺台濾過器	
第五節	清酒の性質	一七
第六節	火入法の本義	二〇
第七節	火入の時期	二一

第八節 火入の準備……………二二
 一 釜の調理—二 燃料

第九節 火入の方法……………二六

第十節 火入の温度……………三〇

第十一節 火入釜の種類……………三三
 一 真火火入法(地釜法)—二 湯煎(重釜法)—三 蒸氣火入法—四 蛇管式

第十二節 目張重し及吞に就て……………三六
 一 重し—二 目張—三 目張用糊—四 吞—五 火入桶に記入貼附する要項

第十三節 「サリチール」酸使用法……………四一

第三章 清酒貯藏法……………四三

第一節 序 説……………四三

第二節 貯藏庫……………四四
 一 貯藏庫の位置及地盤—二 倉庫の建築

第三節 貯藏容器の撰擇及製作……………四七

- 一 材料—二 吉野の杉材處理—三 製作—四 呑口の位置
- 五 貯藏桶新調の時期

第四節 貯藏容器の處理……………五七

- 一 新桶手入法—二 古桶手入法—三 サ、ラに就て—四 火入前に於ける桶の處理—五 貯藏酒引拔後容器の處理—六 夏洗廢止論

第五節 桶の据方及火入後の注意……………六四

- 一 桶の据方—二 貯藏桶の注意—三 桶下り注意—四 貯藏桶の據場に就て

第六節 清酒貯藏と倉庫……………六八

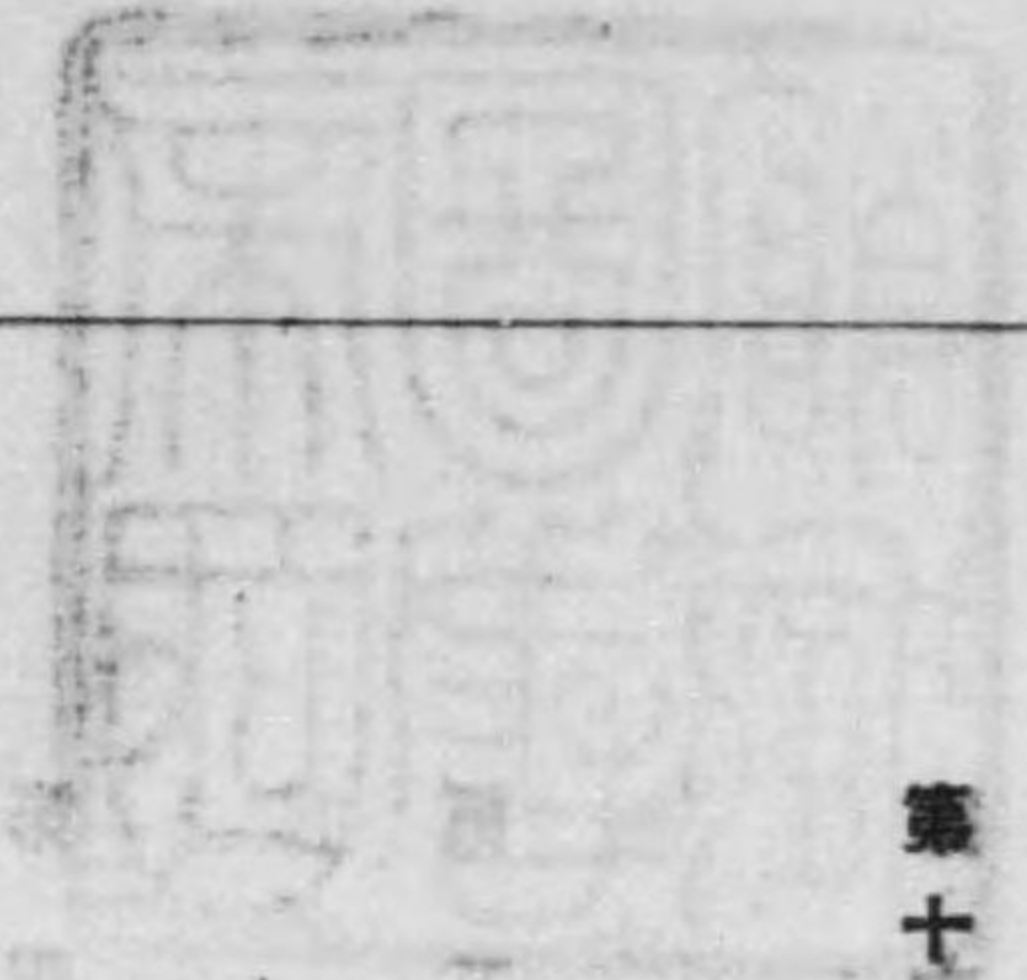
- 一 倉庫の密閉—二 密閉による利益—三 外氣の涼冷利用に就て—四 貯藏中の注意

第七節 吞 火 切……………七六

第八節 貯藏酒の檢酒……………七九

一檢酒法—二清濁及光澤—三火落の原因と其状態—四火落豫知試験
 第九節 再火及其他の處理……………八六
 一再火入法—二火落酒滓下げ法
 第十節 清酒蔵出しの注意……………八九
 第十一節 燻詰法……………九〇
 一燻詰用瓶の選擇及洗滌法—二コルクの選擇—三燻詰清酒の火入

目次終



清酒火入貯藏法講話

丸龜稅務監督局編纂

第一章

緒言

醸造が既に済んでしまつた場合にも其状況を回顧して將來の爲に充分なる研究と施設とをせねばならぬ。
 これは御互によく考へて見なくてはならない事である、決して死んだ子の年を算へて果無い夢を歡くのではない、賢人でも日に三度我身を省みると云ふ事であるから、吾々凡人は尙更の事、我子であり否我身である清酒の醸造に對し三省も四省もせねばならぬであらうか。
 彼の醸界の偉人であり、廣島縣酒造界の恩人である、故三浦仙三郎氏が終生清酒の改良に努力した事は公知の事であるが、殊に感すべき事は、世の常人ならば夏期の如きは清酒の貯藏を監視する位で、何等醸造の事を心配せぬ



三浦仙三郎氏の苦心

醸造と米質
の関係

氣候と醸造
の関係

のに反し、夏の間でも始終其年の醸造の事を顧みては自ら研究し、更に有力な杜氏をして何回も考させて互に語り合ひ、其年に得た種々の経験を研究し之を基礎として、明年の醸造は如何にすべきかを考へたと云ふ事である。之れ其年の醸造を三省するものではあるまいか。醸界の偉人ですへ如斯であるから、吾々は更により多く省みるのは當然である。

誠々今年に米が思ふ様に行かなかつた、硬軟が混淆になつて市に出た爲め、米を如何に處理すべきかに惑はざるを得なんだ、それで米の處理を誤つて失敗した人もあるし、或は過熱になつた硬質米で酒母を取つて非常に困難し、硬質米に懲りた人がいよく、醸造になつて軟質の不熟米が手に入つたので、之れ幸と大喜びで仕込したが、反つて仇とあつて冷込を來し失敗した者もあつた、其上年は氣候に於て非常に困難の年であつて、十數年來あき年だといふ事であるが誠にそうだと思はるゝ、酒母育成時代には非常に暖かく、醸造時代になつて寒暖交々至ると云ふ風だつた。

だから今年の清酒には、真好に出來たと云ふ物でも往々醱酵不十分で、酒精

清酒と火持
の関係

火落と醸造
の關係

分の足らないのや、蛋白質の分解の不十分なのがあるようである、そして之等の物は酒質が弱くて火落菌に對して抵抗力が少ない所謂火足弱きものである、況んや少しく文句の付いた酒に至つては其火足の弱さ加減が想像するに余りあるではないか。

今日の處では本年の酒は、云はば産落したばかりの赤子の様なものである、一人前となる迄には行先長き此清酒を今後如何にして無難に育てをさせるかは大に考慮すべき問題である。

火入貯蔵問題の大切な事は之れでも充分分かる理である更に一步進んで考へて見るに、我々かもし一朝此清酒の保護注意を怠つたり、或は適當の處置をせなんだ爲に万一火落したり變味したりなする時の事を思ふと、其結果はどうであらうか、啻に醸造家か莫大の損失を蒙るばかりではない、之か爲に落す醸造家の信用を如何にするか。

更に大きく考へて見るに清酒は我國の一大税源であるから之か爲に免税でも起つたから、直に國家の財政に撻なからざる打撃を與ふる事は識者を待たな

いでも分りきつて居る、又之が爲に地方の經濟界にも多大の恐慌を惹起す事は火を賭るよりも明である。更に衛生の方面から見ても其少しく異状を來した酒が價格の安さか爲に賣らるゝ結果國民の衛生に害を及ぼす事が幾何なるか知れないではないか。斯様に考へて見ると清酒の火入貯藏と云ふ事も今日迄考へて居つた様に、簡單に考へて居る譯には行かぬ、だから大に注意して最も安全の策を講し彼我共に利するの道を取らねばならぬ

第二章 清酒の火入

第一節 序 說

清酒は洋引するに新酒として飲料に供する事がある、殊に一般に値段の低廉なる、古酒の拂底等で新酒と比較的多く用ひられつゝある、銘醸地を除いては何處も新酒が相當に飲用せられ、多きは其造石高の五割、普通二、三割位は賣られて居る而し嗜好の向上に伴つて年と共に古酒が多く愛用せらるゝ傾向があるのである

新酒(生酒)は酒味が充分に調熟せぬから飲んでも旨くない、其上フーセル油の如きも其儘存在して居るから、新酒は兎角頭へ来て宿醉を來す事がある、衛生上から見ても大邊衰める譯に行かぬ。

こんな種々の理由で、新酒の需要が年と共に減つて、其大部分は火入貯藏して香味の調熟した上で所謂古酒として飲用するに至るのは誠に尤もな事である

元來火入法の發見せられた主旨は火入によつて、生酒中に現存する各種の有害菌を撲滅して長く保存に堪えさせる爲だつた。古く醸造技術の幼稚な時代には酒質も劣悪だつたから、之を保存する爲には、向火と云つて毎月火入れせねばならなかつた、其關係上遂に一般に古酒と云へば再火の香味を有する劣等のものであるから、むしろ新酒を愛用したのである。やゝ進歩した時代になつても古酒は再火の香氣を有するので、自然にそれを愛用する様子が有つた、それか更に進歩した今日は、再火の香氣を絶対に排斥する様になつた、即ち一回の火入で火落せず、數ヶ月間の貯藏に

火入と酒味の調熟

火入と清酒の成分變化

火入法の發見

堪々、酒味の調熟したものを好む事になつて居る。それが爲め昔は一顧の價も拂はなかつた、火入貯藏によつて来る酒味の調熟と云ふ事が、今日では重大な意義を有する事になつて來た。生酒を火入貯藏して置いて、相當の時日を経ると糖分や糊精が著しく變化し、木香なども加はつて酒味が調熟し、又酸類は「アルコール」と化合して「エステル」とありて芳香を生じ、新酒の時によくある麴の香や、「フーゼル」油の香は一種云ふべからざる芳香と變るものだから、此火入貯藏法は嗜好、衛生兩方面から見ても誠に適當な處置と云はねばならぬ、酒味調熟の原因としては、火入によつて来る温度や、後熟酵母や、空氣の酸化作用や、殘留する酵素等が重なる原因をなして居る事は今更云ふ迄もない事である。

火入による殺菌作用は、古人が長き經驗によつて考案したものであつて實に尊い名譽ある發見である。

彼の泰西に於ける火入法の創始者である、バストール氏か近き五十年前に初めて發見したのに比ぶれば眞に誇るに足るものである。

火入の目的

火入温度と殺菌及調熟の關係

滓引の必要

今日では火入の目的は一に殺菌二に酒味の調熟にあると云ふ事か出来る。茲に於て火入は中々むづかしい事になるのである、即ち殺菌調熟の二作用は相反する性質を持つて居るので、之等が互に相侵さない程度に於て兩者の兼合を見て火入をせねばならぬ、温度を高く火入すれば殺菌にはよいが、酒質を害してしまふ、低過ぐれば酒質にはよいが殺菌の効力か薄くあつてしまふ。古人は經驗から割り出して、此兩者の兼合の處を手引によつて定めたいは賞するに足るではないか。今日では寒暖計によつて温度を定め、百三十五度より百四十度の間と定められて居る。

第二節 滓引

搾り揚げたばかりの清酒は、多量の滓を含んで濁つて居るから、暫く静置して可成早く此滓を沈降させねばならぬ。殊に火入貯藏に供するものは充分清澄させ、俗に云ふ「照り」が長い様にすべきである。

入口桶の適
富なる位置

入口桶と酒
質變化の關
係

火落の主な
原因

酒滓の成分

酒と微生物
の關係

洋下りを良好にする爲に入口桶は、倉庫中で最も寒冷なる所を撰んで据へ付ける様にす。此入口桶は兎角輕視せられて何處でもよい位に思つて、充分に入せぬ桶や、火落した桶や、造り桶あどを使用する人があるが、これはよほど考へものである。酒か此桶の中で後醸酵をするものだから、桶が悪いと折角上等に出来て居つても知らぬ間に酒質を傷めてしまふ事になる、残念と云つても愚なりである。

入口桶はよろしく手入を充分にして、たとへ酒が善くあらぬ迄も、悪しくならぬ様に用心せねばならぬ。

清酒の火落は第一に酒質による事は争ふべからざる事であるか又此洋引の良否、入口桶の善悪などから来る事が往々ある。

併て、洋どは一体どんなものであるか、學問上から云ふと蛋白質、脂肪、糊精、澱粉、纖維、其他塵芥、清酒酵母、及び雑多の微生物を含んで居るものであつて、之を通俗的に一言にして云へば、酒粕を溶いた物とも云へる。

そして之等は微生物の好餌であるから、多量に混存して居る事が、微生物を

再び活動せしめ、大に酒質を劣化するものであるばかりか、火落の一大原因となるものである。

だから洋引は丁寧の上にも丁寧に行つて、充分に分離し、酒質の變質、劣化等を豫防して置かねばならぬ。

洋引の方法
一番洋引の
時期

二番洋引の
時期

洋引の方法は、先づ捲揚後、三四日目頃より毎日上下の呑より各三升か五升位宛引出し、二週間内外で一番洋引を引くものである。一番洋引はあまり遅るゝのはよろしく無い、遅るゝ時は再び洋引か浮き上つて来る虞がある仕事の都合などで勝手に延す事は慎まねばならぬ、普通酒質の健全なるものは、一回の洋引で事足るが、此種のもは一回の洋引の時に、酒が充分清浄して居つて、洋か桶底に喰い付く様にしつかり沈澱して居るものでなければならぬ。少しく洋の着きが良くないとか、清澄が充分でないものは一番洋引後三週間目位に二番洋を引くがよい、さればと云つて洋引さへすれば良い様に思つて、三番以上も引くのは愚である、之れは最負の引倒しで反つて爲にならないものである。

滓引の際下
分法

呑袋の調製
法

酒質及搾揚
の遅速と滓
下の関係

滓下り不真
引の清酒と滓
引の時期

一番の時も二番の時も上呑以下の分即ち下呑から出る分は、別に置いて
早賣の方へ廻す事にしたい。
滓引の呑袋は白羽二重の二枚合せ、又は白本「フランネル」で二個以上用意し
て置いて、熱湯消毒の上交互に使用すべきものである。
滓下りの善悪遅速によつて酒質の強弱を定める事か出来るものであるが、其
遅速は又酒の揚げ方の老若によつて異なるから徒らに早まつてはならぬ、即ち
老熟した酒は滓下りか速であるし若揚の物は尙醗酵を續行する關係上滓下り
か遅いものである。

古から若揚の酒は老揚の酒に比して一番滓引をやす延ばすのは法であるが、
之により酒質が弱いものであると思ふのは間違である、又酒質の善良でない
もので清澄の遅い即ち滓下り具台の面白くないものを、若揚の滓下り遅さも
のと混同して一番滓引を延ばすのはよろしくない、之は反つて反對に一週間
位で、まだ充分清澄せずや濁つて居るものでもかまわぬから思ひきつて滓
引して大滓を分離し、次に期を見て二番を引くかよい、それでないと遂に清

澄せぬものとなつてしまふ。
滓引はなるべく寒冷の、天氣のよい日の朝早く引く様にすれば最もよい。

第三節 不清澄清酒滓下け法

清酒の性質良好あらざる爲め滓下り不充分で、二番滓を引いても清澄せない
時、又は火入以前に「ツワリ」香を醸し、混濁を來した場合等には火入前に滓下
けをなし、清澄させて火入するか、冷酒では、滓下けが旨く行かぬ場合には
火入操作を同時に行つて濁りを除去する事にするのである。

一般に使用される滓下け剤は、柿澁、卵の白味、寒天等であつて之等は使用
しても酒質を害するものでない。而し使用量が多い程沈澱滓が多量に出來て
不經濟だからなるべく少量を使用するかよい。

滓下けをする場合に時間の余裕があるならば、あらかじめ二、三斗の清酒で試
して見て行ふのか安全である。

一、冷酒の儘滓下け法

滓下け剤の
種類

冷酒の儘滓
下け法

柿澱法

柿澱混和量

卵白澱法

柿澱及卵白の混和量

柿澱及卵白混和の方法及順序

食塩の混和量

滓を減する方法

火入と同時に滓下け法

第二章 清酒の火入

イ、柿澱法

清酒十石に付古柿澱(三年もの)凡そ二、三升位の割合で混合し、充分攪拌して放置する時は曇か澱と共に沈降するものである。かくて清澄となつたら滓引を行ふかよす。

ロ、卵白澱法

前法で滓下り不可能の場合には清酒十石に付、古柿澱二、三升位と卵白三四十個を用ふればよい、使用法は先づ柿澱を該清酒に投入し、充分攪拌してよく混合させて置き次に卵の白味許を取り(黄味を少しでも入れればならぬ)清酒二、三斗ふ入れ食塩を約十匁加へ、攪拌して充分泡立たせ溶解した後目的の清酒の中へ投入してよく攪拌すれば一週間位で滓か下るものである。此時の分量も一部の清酒で試して見ればよい。此場合に清酒十石に付いて砥粉を三四十匁使用する時ハ滓を押しつけて滓下りを充分にし。且つ滓を少なくさせる得点がある。

ニ、火入と同時に滓下け法

卵白法

卵白及食塩の混和量

寒天法

滓下りを促進し且つ減少する方法

濾過法

イ、卵白法

清酒十石に付、約三四十個の卵の白味許を取り食塩約十匁と共に二、三斗の清酒に加へて充分泡立たせ溶解させて、之を全部の酒に混合し更によく攪拌した後火入をすればよい。

ロ、寒天法

要するに卵白の量は混濁の程度で定めるものである。清酒十石に付、寒天二、三十匁(寒天一本は約二匁)を少量の清酒に加熱溶解させ、これを火入した酒の中へ投入しよく混合して所定の様に目張を充分にして放置する時は清酒の冷却に伴ひ清澄するものである。此際煨性硫酸石灰(焼石膏と云ひ「ランプ」の口金継ぎ)又は砥粉を約五十乃至百匁位を寒天投入後清澄の上から散布する時は清澄を早くし滓を下へ押しつけて損失を少くする事が出来る。

第四節 濾過法

第二章 清酒の火入

果濾過器の効

濾過器

類濾過器の種

滓引操作を充分良好にする爲め近來は種々の濾過器が使用せらるゝ様よなつた。

濾過器を使へば滓が取れる計か、微生物もほとんど除去する事が出来る。さりながら其仕方かよくないと清酒中の「エキス」分を奪い去り酒質を淡泊にする傾がある。

一、濾過器

完全なる濾過器は醸造試験所などですでに使用せられて居る。「エンチンゲル」濾過器であつて、之れは動力を用ひて空気が筒を運轉し之によつて得た壓搾空氣を以て大鼓樽中から濾過器に向け清酒を輸送するものである。

近來内國産で手でやれる、價格も従つて安い濾過器が出来て居る「エンチンゲル」「エンチンゲル」「エンペロール」等の名で販賣して居るものだが、何れも舶來の「エンチンゲル」を模倣したもので其作用には差して異なる處はない。

其他輸送「ポンプ」に濾過部を附けた、所謂濾過「ポンプ」が種々の名で販賣せられて居る、「オーエス」濾過「ポンプ」、「フヒルター」濾過「ポンプ」、「ローチヤンポンプ」

等である。

其他「ポンプ」附でない簡易濾過器には、大正式とか小山田式などがあつた。

二、簡易壺臺濾過器

之れは最も簡便であるから、誰でも試みて都合のよきものである。

先づ二石入位の壺臺桶(又は特に作る小桶ならば細長き方かよい)の香口あるものを用ひ桶底に約二寸位の高さに竹「サナ」を作り(つまり竹「サナ」の二重底)其上に白の本「フランネル」を敷き、次に濾過綿(前述の濾過器に用ふるものと同一なり)の充分洗滌したものを二、三寸厚さに且つ平等に積重ね(水浸の儘にて積む時は容易に平等に積む事が出来る)更に「フランネル」を敷き竹「サナ」を以て上より抑へ其上に石を置いて重しとし(濾過の具合を見て重しの加減をすればよい)上より入れたる清酒が香口より出る様に装置すればよい。濾過か鈍りたる時は綿を取り出して洗滌して更に用ふべきものである。

實際濾過する場合には、上より酒を入ると時は最初は綿に含まれて居た水ばかり出て来る、凡そ四五升の後はやゝ色の着いた水と酒の混合したものが出

簡易壺臺濾過器の適當なる形状

全上濾過器の清り方

簡易濾過器使用上の注意

て来る、之れから氣を附けて居ていよく水の混合せぬものか出て来たなら
 それ以前のものは別にしておいて置く。いよく酒のみとなつても大方は濾
 過綿の微細な埃によつて濁つて居るから清澄なものか出るまで再三戻さけ
 れはならぬ。此際濾過綿の重しが輕過ぎると中々清澄して来ず重過ぎると濾
 せぬものである。之れは二、三度實驗して重さの加減を覺ゆるより外仕方ない。
 此濾過器で一日四十石はこせる。

一日の濾過
 量 濾過綿使用

濾過綿の洗
 滌法

濾過綿は壺臺一本につき約十ポンド内外あればよい、一ポンドの値段は約壹
 圓より壹圓貳拾錢位である。此濾過綿は約五ポンドを一枚として板の様にし
 てあるから之れを先づ二、三時間水に漬けて軟かになつた時、細かく揉み碎き
 之れを釜で水から煮上げ、一時間煮沸して後之れを取り出し、水にて充分洗
 ひ、更にもう一度前通り煮上げて水にて充分洗滌し、濾過綿の臭を除いてか
 ら用ふる様にせねばならぬ。此煮方かよくないと一種の濾過綿臭かつくから
 注意すべきである。

第五節 清酒の性質

酒質と火持
 の關係

製成酒は滓引と同時に甘健否、香味乃至老若等によつて數種類に分類する事
 が大切である、誰でも甚だしく遠つて居る酒を一所にする様な事はないが、
 元來酒質によつて酒を區別して火入せねばならぬと云ふ事をてんで頭に於い
 て居らぬ人がある。
 これは不心得も甚だしき者で、こんな些末らしき事か火持保存に大關係あつ
 て甚だよくない結果をもたらすものだから飽迄も改正せねばならぬ清酒は其
 性質の如何によつて火持の善悪を來す事が甚だしいもので火落の主因は一つ
 に茲にあると云つてもよい位である、清酒の成分で火落菌の繁殖に對する抵
 抗力の弱い、即ち酒質の弱いものか火落を來し易いのである。丁度我々人類
 か日常絶えず肺病の「バクテリア」を吸ひこんで居るのだが體質の丈夫な人は遂
 に胃さるゝ事か無い、然るに體質のよくない人は往々胃さるゝ様なものであ
 る

樽下りの質
否酒質の
善惡
速下りの速
否酒質の

倍て清酒の性質の強弱は先づ其経過によつて見るかよい、つまり経過の良好なもののは、酒質が良しいものと見る事が出来る。次に搾取の時に槽の下りの善惡によりて分ち、次に滓の下り具合、及び其底着きの具合によつて定めれば大した間違はない、滓の下りか速かで、底着がしつかりして、滓と清酒との區分の判然とする様なものは、性質善良で強健だと云ふ事が出来る。

酒質と火持
の強弱

次に製成酒の試味によつて之を定むるか適切である。明酒ふよつて火持の程度を左の如く大別する事が出来る。

イ、濃厚で重甘口のもの

火持不良

ロ、意地強く辛口のもの

火持不良

押強きもの
押弱きもの

火持最良
火持良

ハ、淡泊で輕口のもの

押強きもの
押弱きもの

火持稍良
火持不良

倍て學者の説によると、總酸(琥珀酸)〇・二%以上「アルコール」容量二〇%以上

化學成分と
火持

醇良酒の化
學成分

と云ふ様な成分の清酒は徹して酒質健全であつて、火持良好であると云ふか、かゝる酒は一般にそう容易に出来るものでない。又何れかと云へば醇良酒と云ふ事か出来ぬ、一般に醇良酒としては、「アルコール」一八%、酸〇・一五%、「エキス」三、八%位か今日の標準である。

だからどうしても化學成分中の二、三のもの位で決定する事が出来ぬ、前述の種々の試験法を總合して決定するが最も安全にして確實である。

酒に老若のある事は誰も云ふ事だが、之れは多く揚方によつて名けられて居る。而して酒質から云ふと何れが火持かよいと斷定する事が困難である。

火持を主として考へ、酒質を大別するならば、むしろ硬質の酒と、軟質の酒とに區別した方が當つて居る。

軟質の酒と云ふのは、製成の當時、又は火入前、若しくは初呑頃迄に、すでに酒がなんどなく成熟して居るもので、火入以前すでに新酒の様でないものを云ふ、要するに醇化作用が容易に且つ早く行はるゝものである、かゝる酒は製成當時、粕の歩合が少く、やゝ赤味を帯びて居るもので、而かも貯藏

軟質の酒と
火持

酒質の區分
法

硬質の酒と
火持

中木香に感染し易く、色か着き易いものである。かゝる軟質の酒は概して火持が良くない。
硬質の酒と云ふのは、前と反対に初呑切時代にも未だ酒味が成調せず、生の香味を持つて居つて、旨味に乏しいものである。つまり醇化作用が緩慢で秋にならなければ調熟せぬ性質のものである。此種の酒は粕の歩合が適量で七貫内外、色か青味を帯ひて居り、而も貯藏中に色が着き難きものを云ふのである、此種の酒は概して火持良好である。之等の事を承知して居つて、よく酒を分類し、火入の方法、貯藏容器の分配等を塩梅して、酒の保存に遺憾なきを期さねばならぬ。

第六節 火入法の本義

火入法の本
義
適當なる釜

火入の目的は既に述べたる如く清酒の殺菌及調熟を計るゝあるのだから最も大切なのは其温度である。火入温度を決定するには、先づ火入釜で決定するのは順序で、此時百三十六度乃至百四十度位あれば大過なきものであるが、

中の火入温
度

最も大
なる温
度
火入操作の
要旨

優秀なる火
入をなすに
要する條項

温度の動かなくなる時は貯藏桶であるから、火入温度を決定する唯一無二の場所貯藏桶である、従つて其最終の温度で定むれば最も確實である。
火入温度は貯藏桶にて百三十三度以上あるべきものである。
次には火入操作である。火入釜にて殺菌せられたるものはなるべく外氣に觸れず、仕事か手早に行はれ、かつ努力の最も少ない事か大切である、そして火入後はなるべく外部より有害菌の侵入せぬ様に努むべきである。
之か爲には、火入釜を大きくし、人夫を増し、或は火入方法を改良して、火入はなるべく低温度にて酒質の劣化を防ぎ、しかも貯藏桶にて百三十三度以上ある様にせねばならぬ、更に貯藏桶は重し、目張等を完全にして有害菌の害を免かるゝ様にすべきものである。

第七節 火入の時期

昔の火入時
期

火入の時期は昔は八十八夜(五月初旬)前後と定まつて居つたのであるが、これは昔は技術が幼稚で、酒質が劣等であつたので、火を入れ始めると其後は尙

火入時期の
遅延と酒質
の劣化
現今火入の
期適當なる時

火と云つて、毎月火入するものであるから可成火入の回数を減すると云ふ考
で、新酒として保てるだけ火入せず辛棒して居つたらしい、又一つには火
入すればむしろ酒質が劣化する傾かあつたからだかもしれぬ。而しなから今
日では一番火で保つのを原則とする様になつたから、かゝる心配もなくなり、
殊に五月と云へば氣候も甚だしく温暖になり、従つて空氣中の微生物も多く
なつて爲に之れ等の有害菌に侵される懼がある、且つ一二月迄に搾取したも
のを不完全な洋引桶に入れて長く置く時は、遂には「ツワリ」香(一種の惡臭)の
機なものをつけ酒質を劣化し易く甚だしきは曇さへ生し易いから今日では誰
もこれ迄置く者がなく、三月末から四月にかけて火入する様になつた、

第八節 火入の準備

火入の準備

いざ火入をするに云ふ場合に、之れに要する器具器械が充分調つて居らな
くはさうしても思ふ様な火入が出来るものでない。火入前に之れに要する道
具、即ち釜は勿論、試桶、柄杓等より「コミ」目張紙に至る迄充分注意して準備

釜の調理

して置く事が大切である。

一、釜の調理

火入釜は今日、鐵釜、銅釜、「アルミニウム」釜等種々のものか用ひられて居る。
鐵釜にも特に火入にのみ用ふるものと、冬中使用したものを用ふるのとある。
何れの釜も火入前手入をせねばならぬ。

イ、銅釜

銅釜は内面の錫の剥けたる處なさを驗し、剥けたる處は塗り直して
置く事、此場合にはよく銅の織目が離れる事があるから注意すべきで
ある。

ロ、鐵釜

鐵釜で錆が出たり漆が剥けたりして居る物を以て火入する時は酒質を
害するものだから、適當な手入をして鐵氣止をせねばならぬ。

鐵釜の手入は先づ煉瓦又は荒砥で内面を琢磨し、少しも錆の無い様になり内面
銀の如くなる迄やるのである。これも一日で出来る仕事でないから、毎日仕

鉄釜
鐵釜の水入
即ち錆止法
鐵釜の磨き
方

生漆の塗り方

漆焼付法

漆を自然に乾かす法

鐵氣止めの略法として種油使用法鐵氣の酒質に及ぼす影響

事の終には内面に灰を塗つて錆を防いで置き、次の朝之れを洗ひ落して再び磨くと云ふ風に少くも四五日間は磨かなければだめである。かくして一通り磨いた時は、此度はやゝ密な砥で磨き最早充分ありと思ふ時充分清め（此際種油の布巾で釜を拭ひて油を附けて置く）と漆の延びかよい、天日で温め良質の生漆或は少く之に「グリセリン」を混して成へく薄く且つ平等に塗り（薄く二度塗をすれば最もよい）、煉瓦又は石の上に釜を倒にして置いて内部より静かに藁火を以て焼付けるのである、其加減は、釜底の上に藁又は紙を置いて之れか狐色になる位でよい。釜に傷のあるものは此焼付法をやると、時に傷口をいためて酒の漏る様事があるから、自然に乾かす法を取らねばならぬ、即ち蒲葦の上に漆を塗つた釜を倒にして置けば一週間で乾くものである。

生漆の代りに種油を焼付てもよいが、之れは略法である。「サリチール」酸を用ふる場合には殊更此鐵氣止の漆塗加大切である、少しても漆の剥けた處があると釜から鐵氣が出て、「サリチール」酸と化合し「サリチール」酸鐵を生し著し

漆釜使用前の用意

火入酒中の鐵氣試験法

燃料

薪材

火入に及ぼす燃料の關係

く酒に色を着ける候かある。

漆塗の釜け使用前二、三度湯沸しして漆香を除去した後、火入に使用するかよい。

釜から鐵氣の出るか否かを検するには、火入酒の少量を取り之れに單寧酸又は五倍子粉を少し投入しよく攪拌すればよい。もし鐵氣があれば直ぐに褐色又は黒色か出来る。

二、燃料

イ、薪材

直火火入及び湯煎火入には薪材を用ふるものである、此場合石炭を嫌ふ所以は、石炭は火力強さを以て兎角酒か焦げたり、着色したりして酒質を害する爲である。又一つは石炭を焚く場合には全部火を引き去る事かむつかしいからである。此火を残す事は直火や湯煎法でゆるし難いものである。又松材は一般にあまり使用せられず、且つ之れを焚くと酒が減るとか云はれて居るか、決してそんな事はなく使用して

石炭

よきものである。又それかと云つて茅の類の様な極端に弱い材料を以てして加温か緩漫過ぎると酒精分や芳香物質が揮發する惧があるから之れ亦注意しなければならぬ。

石炭

蒸氣火入する時には、火力が強い方かよいから元釜又は石炭を焚くかよい。

第九節 火入の方法

第五節清酒の性質の條下にある注意によつて、酒質を大別して、秋迄貯蔵するものと、それ以前に賣るものに區分して火入すべきものである、秋迄貯蔵する分には上香の部分のみを用ひ下香の分はそれ／＼纏めて早賣に供する事にするかよい。

火入着手前の準備

火入の時は釜場の天井及焚口の前方には清潔の藁を以て圍をなし、上部及附

火入と酒質の區別

火を焚き初める時期

焚き加減の關係

火入酒の攪拌法
豫定温度前後に於ける火入の適當なる時間

近の塵埃や煤煙を釜の中へ落ちて來ない様に置く事か大切である。火入をする時は香口は羽二重の二枚袋を當てて半切に出し生酒用試桶で火入釜に運び、酒か釜鑄の處まで來てから火を焚き初める。それ以前に焚き初めると直火熱か酒の入れ際に達して、酒を焦かす恐れがある。酒か釜に満量にまつたら蓋をして徐々に熱する様にする、此時甚たしく熱すると酒の芳香か飛んでしまつて酒質が劣化する惧がある、さればと云つて、前に云つた通り無茶に弱い火で焚くのも考ものである、要するに多く泡沫の浮ばあい位の程度で熱するかよい。

それで温度か百二十度位迄來たならば、清潔な搦で酒を攪拌して上下を平均し、それから火又は蒸氣を弱めて豫定の温度百三十五度乃至百四十度迄徐々に昇せるのである。豫定温度になつたなら火又は蒸氣を全部撤去して十分乃至十五分間其温度を保持せしめた後、なるべく迅速に貯藏桶に入る。火を焚き始めてから豫定温度よなる迄には小釜ならば一時間大釜ならば一時間半乃至二時間位かゝるものである、此際酒の表面に少しは泡が出来るから篩で掬つ

火入酒を貯蔵するに際し、
貯蔵桶の容量
の適量に注意
する

貯蔵桶と火
入釜の大小
の關係

火入酒を貯
蔵桶に入る
量に注意する

て除けねばならぬ。
 此火入した酒を貯蔵桶に運搬するに、ぐざぐとして居つてあまり時間が加
 る様では有害菌も多く侵入するだらうし、温度もさめるし且つ貯蔵桶の蓋
 も長く開けて置く事にあるから酒精分や芳香やを失ふ事になる。
 更に一步進めて一本の精酒を満量にするに長時間かゝらぬ様にすれば最もよ
 い之れか爲には貯蔵桶に比し火入釜を出来るだけ大きくするかよい、そうでな
 ければ二つ以上設けるかよい。一つをらは二十石桶に對して五六石位の釜で
 ありたい、三石位の釜ならば二つで火入する事にしたいものである。釜二
 つ使用する事も難事の如く考へらるゝけれど蒸氣火入ならばなんでもよい。
 少し進歩した人は皆此方法を取つて居る、又一つには火入に對し人夫をある
 べく多數使用する様にすれば此主旨を徹底する事か出来る。
 火入酒は事情のゆるす限り満量にたく事にするかよいが、之か爲め酒かしみ
 上つて目張を濡らすのはよろしくない、先づ三寸内外の定積をこしらへる機
 にすればよい。もし「コミ」の濡れたる時は取り替へるべきである、かゝる事は

端石焚きの
由不真なる理

火入釜の洗
方

「カスリ」の
處分

火入に使用
する器具の
處理

決して怠つてはならぬ。
 あまり定積を多くして端石に焚く時は、桶中の酒量か少ないかッ冷めやすか
 つたり、空氣の量か多い爲め桶の内部か充分殺菌されなかつたり、空氣か多
 い爲め空氣の膨脹收縮著しく、爲めに火落菌を誘致し易かつたり、或は樽に
 際か出來たりして、火持の上か甚だ悪影響を及ぼす事か多い。
 かくて火入かすまば、直ちに蓋を卸し、重しをのせ、「コミ」を込み目張をして
 置くものである。

火入注意

- イ、火入釜は一回毎に、少くも二回毎に水洗をし、布巾で水氣を拭き取り
- 二三回毎に「イラズ」油(煎らすま搾つた菜種油)を引くのか最もよろしい。
- ロ、火入釜底の「カスリ」と稱へる最後の酒は少なくとも一斗、多きは五六斗位別
- として貯蔵酒に混ぜないがよい。
- ハ、火入に使用する試桶、擔桶又は柄杓等は必ず一定の清潔の場所に倒立に
置き、上向きにして置いてはならぬ。

試桶の区分
冷酒の出し

二、冷試桶と火入試桶とは是非別にする方がよい。
ホ、冷酒は一釜毎に其石数だけ出し決して半切の中に残して置いてはならぬ。

第十節 火入の温度

火落菌死滅
の温度及時

火入は前にも述べた様に殺菌と調熟とを兼行せしむるが、本主であるから此
主旨によつて火入の温度を決定すべき筈である。
元來火落菌は百三十三度以上で十五分間保ては死滅するものである。だから
單に殺菌と云ふ方面からばかり見れば、なるべく温度の高い方がよい事は誰
しも分る事である、又調熟とか酒質とか云ふ方面から見れば、比較的低い方
かよいのである。

火入の要件

往昔の火入
温度

今火入するに當つては此矛盾したる二つの要件の目的を遺憾なく達しよう
云ふのだから、よほど上手にせぬと目的か達せられない。
昔、検温器など云ふもの無かつた時代には此火入加減、即ち温度はどうし
て見て居つたかど云ふと、手引簿手引熱火、など云ふて區別して居つた。手

釜中の温度
と桶中の温度
との關係

釜中の温度
を豫備温度
と見る事

引とは手先を火入中の酒の中へ入れて、前後に引き三遍以上せうしても熱く
て引けない位の温度の事で、丁度今日の火入温度に等しいものである。薄手
引とはやゝ低温なるもの、熱火とはやゝ高温なるものである。手引法は身體
の都合などで違ふから不確實のものである。
今日は寒暖計なるものがあつて常に一定の度を知る事が出来るのみならず一
度の差でも知る事が出来るのだから、何程便利だか知れない。儲て茲に大よ
注意せねばならぬ事は前にも述べた如く火入温度は釜の中ではかり決定する
もので無い事である。人による釜でさへ目的の温度かあればそれで万事す
んだと思ふ者がある。これはとんでもない間違で、火入酒が桶に入ると大方
四度乃至八度位温度か釜で見たと時より落ちるもので、しかもそれが種々の關
係で冷却の度合が異なるものである。
火入の最後は桶の中へ入れてしまつた時であるから火入の温度は桶で決定す
べきものである。釜の中の温度は云はゞ豫備である云ふ事が出来る、だか
ら火入のやり方で温度の落ちる度合か違ふもので、上手に入れば下り方か

少さい、これは即ちすでに述べた様に火入の人数や釜の大きさをやかましく云ふ理である。

桶中の温度の標準

桶中の温度の事を注意せよ無頓着に火入する人には、桶中は意外に低温になつて居る事がしばしばある事を想像せぬわけに行かぬ、かくて之が爲に火落の原因を拵へるとすると其不注意を懐かざるを得ぬ。

酒質の健全と火入温度

それで桶中の温度は是非百三十三度以上ありたいものである。之れから考へると釜中の温度はなるべく低くて、桶中の温度が百三十三度位ある様に火入するのが最も上手と云ふ事が出来る。今日一般に釜中の火入温度はどの位になつて居るか云ふと、百三十五、六度から百四十度位である。之れから見ても善良な酒は如何なる風も火入したらばよいかと云ふに、注意深き人は先づ最初の釜の分は桶に入つて最も冷却し易いと云ふので、百四十度に入れ、次の釜は百三十八度に入れ、第三釜以後は百三十六度位に入れ。結局桶の温度は百三十二、三度となる様に居る。勿論此温度は前述の方法によつて酒質を鑑定した上で決定し、酒質強健のものはやゝ低く入れ、弱きものはなるべく

醇良清酒の釜毎の火入温度

火入温度の検定

高温に入るゝ事とせねばならぬ。而して又火入温度は、火入釜の種類によつて少しは異なるものであつて蒸氣火入や蛇管式でやる時は豫定より二、三度高く入れぬ、桶に於て豫定の温度とあらぬ。兎に角、火入の際は火入酒か桶に満量になつた時、必ず温度を検しなければならぬ、之れは必ずしも忘るゝ事か出来ぬ。

第十一節 火入釜の種類

火入釜は以前、地釜のみであつたのが、追々進歩して湯煎二重釜となり。或は蒸氣火入、蛇管式等種々なる型式のものか生れて来た。使用は其何れでもかまわぬが、それ／＼注意せぬと目的を達する事が出来ぬ。火入方法として大切な條件は、加熱か急激であく其上過熱の恐かなく酒精の揮發少く、火入酒の空氣に觸るゝ事少く、仕事か手早に行はれ従つて火入酒か貯藏桶に入つた時なるべく高温度を保ち、そして勞力の少さい事等である。

火入方法として大切な條件

今何種の釜を用ふるとしても之れに叶ふ様心掛けねばならぬ。さて何れの方法が最も適當であるかは今俄に決定する事か出来まいが吾々は今日の處では蒸氣火入法を採用して居る。

直火火入法

一、直火火入法(地釜法)

地釜では、石炭の如き強き火を焚かす必ず薪材でやるべきである。豫定温度に來て火を引いた時は竈口を開放するのみならず俗に云ふ「濕し」(木の先に菰を縛りつけたるものを水に濕す)を焚口に入れて、釜の尻に當てる事を忘れてはならぬ。釜の水洗は重要で忘るべからざる事である。

湯煎二重釜法

二、湯煎二重釜法

二重釜は内釜と外釜との間湯を充たし、内釜に清酒を入れて火入するものであつて、内釜には近來錫引銅製のものや、「アルミニウム」で作つたものを用ふるものがある。此式で火入する時は豫定温度になつた時は竈口を開放し火を全部去る外、いよく汲み出す前に外釜の底へ「パイプ」で冷水を注ぎ込み湯煎の湯の温度を適當に下けて火入酒が少なくなつた時焦着かぬ様にせねばな

二重釜使用に就て注意

らぬ。

蒸氣火入法

三、蒸氣火入法

火入釜を一定の容器(普通は三尺桶を使用する、或は甕の様に煉瓦で作つてもよい)に掛けて密着し、此容器に蒸氣を通して釜を温めるのである。此方法で火入する時も、百二十度位になつたら蒸氣を半分位にし、以後は徐々に温度を昇らせる様にし、豫定の温度になつたら蒸氣を全部止めるのである。此方法では汲出し初めてから段々酒が少量になるにつれ冷却する傾があるから豫定温度も一般よりも二、三度高目に入るゝかよい。

蒸氣の火入法の温度を高くする理由を進行したる蒸氣火入法

此方法の一層進歩したのは、火入釜を貯藏桶よりやゝ高く梓の如きものにて据へ付け、それで火入し、火入酒は木管の内面漆引の物を以て貯藏桶に輸送し、流し込む様にするのである。これによれば試桶で運ぶのを略するのみならず、火入酒を空気に晒らす事も少なくてよろしい。假令高處に据へ付けても蒸氣であるから釜を温めるには一向差支かない。只冷酒を二階迄運ばねばならぬ事か欠点だか冷酒であるから左様飛ぶ様にして急いで運ばなくてもよ

蛇管式

蛇管式使用の注意

重し

歪形桶ミサリチール酸棉の應用

いし、一方火入酒を運ぶ手数が省けるからさほど難事ではない。殊に此際濾過「ポンプ」を利用して二階へ冷酒を上げれば最も妙である。

四、蛇管式

蛇管式は進歩した方法であるが注意せぬと反つて不結果を來すものである且つ之れは蛇管内の錫の削けて居るか否かを見る事が出来ぬので困る事がある。此方法で火入する時は其流出量に注意せぬと火入本義に叶はぬ事か出来、清酒の殺菌が不充分ある惧がある。

第十二節

目張、重し及呑に就て

一、重し

火入終つた時は桶の木頭を清拭して之れに「サリチール」酸を塗る事は一般に行はれて居る事であるが、桶が新しくして歪み居らぬものは之れでよいが、若し歪形となつて重しを置いても善良に密着し難様なものには、脱脂綿又は小袖綿に「サリチール」酸を含ませたものを約五、六分の厚さに敷き、蓋を覆ふかよ

重しの目方

目張

「コミ」の作り方

い。此「サリチール」酸棉の作り方は、酒精一台に「サリチール」酸十匁位溶かし、之れに桶縁の幅に切つた綿を浸し軽く絞つて天日で乾し置く。

かくて蓋をしたならば重しの石(又は他の材料)を一本につき百五十貫乃至二百貫位を載せ聊も蓋と桶頭との間に隙の出来ない様にするが肝要である。今日迄のやり方を見るとどうも此重しか足らぬ様だから少しく蓋又は桶頭の歪んだものは互に密着しないのみならず、よし其時の密着した様でも其後蓋のくるといどか、桶が少しでも狂つたとか云ふと、蓋が離れて隙を生ずる様になる之れはなんでもない事の様であるが大に注意せねばならぬ。

二、目張

上述の如く蓋をし重しをしたならば今度は「コミ」を充分丁寧に竹篋にて能く押し込めし込む。「コミ」の作り方は紙を對角線に添ふて二つに折り此折目に竹の細き棒を入れて之れを心としてくるくると巻きつけ終つたならば竹棒を抜き、三角形に指にてかさへればよい。かうすると両端が薄いから互に重ね合せても特に其處が厚くならぬやい。「コミ」の押込かすんだならば今度は横張を

する。これは張紙を半分位づゝ重ね合せて順に張り一廻りした時は二重になつて居る儘にする。かくした處で酒氣の壓力の爲めに、「コミ」や目張か吹き出される事があるから注意して直さねばならぬ、而して翌日張込の充分なを見て茲に縦張をする、縦張も互に半分程重ね合せて二重になる様にすべきものである。

かくの通り目張は是非とも完全にせねばならぬ注意深き酒造家は毎年必新調のものを用ふる、灘地方では目張専用厚く生紙を以て漉かせたものを用ひ、且つ決して古反古又は前年使用のものを再び用ふる事かない。

經濟上全部新調する事か出来ぬ場合と雖も前年火落した桶に用いたものは決して使用してはならぬ。古きものを用ふる場合には充分日光消毒をした上でなければいけない。

蓋の合せ目及び蓋板の継目の處は充分完全に目張をせねばならぬ。特に栓星を折つた處は丁寧に張る事が必要である、又板の継目を張るに殊更狭い目張紙を用ふる人があるが之れはやはり廣いものを以て完全な張るかよい。

目張紙の新調

古目張使用上の注意

蓋の目張

パラピン及濾袋の應用

目張用糊

香
香の材料
香の木質
木越し

かくて目張か充分出来たら、これか乾いた時を見て目張及其附近へ「パラピン」を塗布する事にしたらばよろしい。かくの如く充分目張か出来たら徳島縣で昔から用いて來た濾紙の厚袋を應用し桶の三分の一位迄覆ひ下の端を細紐で縛つて置くがよい、強いて藁繩で巻き上げるに及ばぬ。

三、目張用糊

「コミ」目張等に使用する糊は「サリチール」酸を入れたものを用ふるかよい、これを作るに糊の煮たばかりの熱い時に入れるとまるで糊か利かぬ事になつてしまふ。其の結果之れに恐れて再び「サリチール」酸を用ひぬ者があるが之れは甚だ面白くない、此際糊か冷めてから入れれば溶解かよくあいけれども大丈夫である、よし充分溶けなくてもよく混つて居ればよい。

四、香

香は木質良好なる榎又は朴香を撰み香穴との接合か充分具合よくかければならぬ。それよ杉香などを間合せに用ふる結果木越しがして酒のしみ出る様な事かあつてはならぬ。酒かしみ出る時は之に徹か附いて火落の媒介をする

第二章 清酒の火入

事にある、假令酒の滲み出あいまでも、呑及び呑と桶との接合部分には呑切の度毎に「サリチール」酸酒精液(酒精一合に「サリチール」酸七匁を溶かしたるもの即ち約5%溶液)を塗布し置いて黴の生へるのを防ぐ様にするが肝要である。

五、火入桶に記入貼付する要項

火入がすんだなら各桶毎に左記の要項を記入した紙を貼付し置くがよい。

一、仕込日	一、番	二、番
一、引月日		
一、火入月日及天候		
一、防腐剤の有無及量		
一、火入温度及桶内最後の平均温度		
一、火入着手及終了時間		
一、火入主任氏名		
一、初呑切月日		
最後の成績		

第十三節 「サリチール」酸使用法

現今の醸造成績上から見て「サリチール」酸を使用せずして安全に火を持たせる事は絶対に不可能である、よし「サリチール」酸を以て銘醸物か少々位貯蔵し得たとしてもそれは未だ今日の處問題とするに足らぬ、勿論年々「サリチール」酸入らばに火を持つ酒が増加する事は事實であるか、其進歩は誠に遅々たるもので残念ながらまだ枕を高くする事が出来ぬ。醸造技術の研究の一日もゆるかせに出来ぬのは實に茲にあるのである。

「サリチール」酸は石當り十匁迄を許されて居ると思へばよい。「サリチール」酸を使用する方法は凡そ左の三通りである、其何れによるも都合がよいが只注意すべき事は如何なる場合にも釜の中で清酒と混合せぬ事である、之れは前にも云つた通り酒に基たしく色をつけて劣化させるからである。

一、豫め熱したる清酒中か又は酒精に所要の「サリチール」酸を溶解し、火入の中頃桶中に投入混和する。此場合に焼酎を使用する事があるも兎角燒

耐の臭が移り酒質を劣化するからなるべくさけるかよい。
 口、火入の際、最終釜の前の釜に於て「サリチール」酸を試桶の内、火入酒と混和し桶中に投入する。

ハ、「サリチール」酸を酒精に溶解し、貯藏桶の仕上りの際内面殊に底及呑口の附近に塗布し置き火入する、此際使用量全部を塗布するの約三分の一量位塗布し置き残余は火入の際酒に混して投入するのどある。又火入に先ちて所要の「サリチール」酸全部を酒又は酒精に溶かし、桶の内面に塗布し直に使用する事もある。

方法の何れたるを問はないが「サリチール」酸は中々よく均等に混和溶解し難いものだから其心得で充分注意して、全清酒と混合する様に注意する事か大切である。

時によると「サリチール」酸を使用した清酒を再度火入する場合に、先の「サリチール」酸が消れて無くなる(もし存在すれば火は来ぬと思つて居る)ものだと思つて更に入れてもよい様に考ふる者があるが、之れは大なる間違ひで前に入れ

使用したるサリチール酸は消滅せず

ただけの「サリチール」酸はほとんど全部残留して居るものであるから、其つもりで居らなければならぬ。

第三章 清酒貯藏法

第一節 序 説

現今、吾々の嗜好では精酒は新酒として、どうも充分に満足して飲用する事か出来ぬ。よし新酒で満足出来るとしても、夏期清酒を造る事か、今の設備と経済では到底困難であるから、是非相當保存して置かなければならぬ。昔は單に酒としての需要を充たすと云ふ位の事で、酒質の如何などは、それほど問題として居る暇かなかつた、火入操作によつて辛して保存し、以て吾々の欲望を充たしたものだ。今日では嗜好の向上と経済の關係とで、火入貯藏によつて單に保存と云ふ事の欠減を可成少くして而かも良好なる保存を計ると共に酒質を醇化せしめて、吾々の向上して居る嗜好を満足させねばならぬ事になつて来た。之れが爲に火入は如何にすべきものであるかは既に

嗜好の變遷

清酒の保存と嗜好の關係

に詳しく述べた通りであるが、前述の方法を遺憾なく實行して優秀なる火入を行つた處で貯藏上の注意や手當が言く行はれねば、酒質保存上最も危険で困難なる盛夏の候を如何にして切り抜ける事か出来よう。しかも昔とは事情が全く異つて醸造の大部分を貯藏せねばならぬに於ておやである。一方又、清酒は此温暖で保存上實に困難なる盛夏の候を通過してこそ、酒質が醇化して吾々の嗜好に適する様な芳醇なものになるものである。

貯藏方法にして充分に行はれなければ、酒質の芳醇を期する處ではあく、反對に再度火を入るゝ事を余儀なくされたり、或は腐敗して全然飲用すべからざるものもある事は決して珍らしき事ではない。此様になつては醸造家の損害は莫大なるもので酒造業の安全はとても期待する事か出来ぬ。

されば吾々は、火入に於て非常の努力をするのみならず更に貯藏に於て、より以上の奮勵をして有終の美をなさねばならぬ。

第二節 貯藏庫

貯藏庫の位置
要件

貯藏庫の位置
及地盤
貯藏庫の位置
適當なる
位置

貯藏庫の位置
及地盤の造
り方

倉庫の建築
倉庫に大切
なる要件
二階建にする事

清酒貯藏上貯藏庫の良否は其保存上至大の關係のある事は今更云ふまでもない。而して貯藏庫の大切なる要件は乾燥清潔、冷暗等である。

現在の貯藏庫に在つては、其位置構造等か氣に入らぬものが多いが、と云つて今直に建て替へる事も出来まいから、せめてそれに對して出来る限り最善の方法を盡して、以て貯藏の安全を計る事に努めねばならぬ。

一、貯藏庫の位置及地盤

貯藏庫の位置は土地乾燥で風の強烈に當らぬ處で空氣が乾燥し過ぎたり、

濕潤し過ぎない處かよい。

故に倉庫を建てるに際しては極乾燥する處を撰定し蔵の内土地を一、二尺位掘つて小石及砂利を詰め其上を「コンクリート」又は「叩キ」とすること。土地が排水のよくない處ならば倉の周圍に排水溝を設けなければならぬ。

二、倉庫の建築

倉庫の建築は可成高くして圍桶の上に多くの空間を存する様にせねばならぬ、先づ總二階建にして二階下は一丈三尺位よすればよい。南及西の方面は取も

日光の直射を防ぐ事
二重壁にする事

よく日光で照らされてやけるから、特に日除とあるべき他の建物又は樹木等か無い蔵では西及南の方の壁は二重壁(二重壁の間は一尺五寸乃至二尺位隔てゝ建てること)にするがよい。

壁を二重にする事か出来ぬ場合には両面大壁として日光の熱をさげねはならぬ、即ち内側に更に簀立をなし、大壁を塗るのである、かくすると小二重壁の様にあるのである。

壁の裏返に就ての迷信

貯蔵庫としては外氣の影響を蒙り温度の高底の急激に變化するのを嫌ふから、壁はなるべく厚く塗る事にしたい。昔は蔵の壁は裏を返せば酒が遠ふと云ひならはして居つたので古く建つた蔵は大方返してあゝ。さりながら今日は左様な事は一つの迷信として誰も信しないのだから、舊蔵も新調の蔵も遠慮なく裏を返すがよい。裏を返す事は藏を清潔にする点に於てはよほどよいものである。裏は白漆喰か、叮嚀にするあらは黄大津に塗るかよい。

貯蔵庫の窓はなるべく少ない方がよいのだが、今日の處貯蔵庫と云つても多くは醸造中仕込に使用するものであるからそれに必要だけ相當多く窓を開け

貯蔵庫に通當なる窓

日光直射を防ぐ處置

假屋根を設くる事

適當なる庫の向

材料
清酒の火持

るがよい、而して貯蔵庫として使用する場合はすべて障子土戸を引き、入口にもやはり土戸を引く様にすることがよい。それもなるべく嚴密に閉まる様に注意すべきである。

注意深き改良家の南西の壁へは一尺程隔て、屋根より葺葺を下け、以て直射日光の熱を防いで居る。

屋根は葺の上へ更に假の葺屋根を造ると室温が二度位低くなるものであるから是非試みるがよい、此の葺を使用する時の屋根でも壁でも其間一、二尺は離れて居る様よせぬと利目が少ない。

庫の建方は、室温が變動せぬ爲に直射の日光を多く受けぬ様に、庫は東西より長く北向とし、且つ南西両方面に樹木を植へ込むを可とす。

第三節

貯蔵容器の撰擇及製作

一、材料

清酒の火持及其酒質の向上には貯蔵桶の完否、良否が至大の關係をもつて居る。

るものである。
貯藏桶材は古來杉に一定して居るか、之れ、第一に清酒を完全に保存する事、
第二に其杉材より分泌する木香等によつて酒質を向上させ清酒固有の風味を
調熟せしむる事の二大目的を有つて居るのである。だから杉材の良否は直に
以て清酒の香味に影響し其品位を左右するのみならず其材質不良の時は爲に
火落を誘致する事さへある。
杉材は何處へ行つても澤山に存在して居るものだが、桶材として名のある處
は指を屈する程しかない。
天下の名杉材としては吉野産に越すものはない之に次く物として賞用せらる
は國物と云はれ、伊勢、土佐、秋田、越前、肥後等である。そして大阪を以ては
國物をしはく吉野産として賣らるゝ事がある。
國物の方は天然林だから杉の木の手入が規則的に出来て居ないので反して吉
野の方は造林的で、手入が行届いて居り、間切法によつて生長、肥大等を調節
して居つてすべてが規則的に出来て居るから、木目が整然として居る。かく

の如くであるから人工林は天然林に比べて木越しの怖もなく「アク」が少なく又
木香も芳烈である。斯様に美点が多いので吉野産が天下第一の名を専らよし
て居るわけである。

二、吉野の杉材處理

吉野に於ける杉の伐採及時期等は其製材の目的、用途によつて異なつて居るが
樽丸、桶材等に用いるものは通常四月中旬頃から行ふものである。伐截の杉材は
山の下方に向けて倒し、第一枝迄外皮を剥きたるまゝ枝葉を残して約半ヶ年
其儘に放置し木材中の樹液を蒸發させる、つまり木の「アク」を除くのである。
それで十月頃から製材に着手する、これを山挽と云つて居る(大阪邊に製材す
るのを地挽と云ふのであるが市場で地挽と云ふ物でも十中の八、九は山挽であ
ると云ふ事である)製材後は山中で約一ヶ年井桁に組んで積置き自然に日乾し
するものと倉庫内に入れて約二ヶ年堆積して置くものと二通りある。倉枯し
の方は品質が上等であるが價が高くなる不利がある。
杉材は伐截後直に製材すると「アク」が除去され悪く、色澤も害せられ木香も

減損せられ易いから、國物の杉材を用ふる場合にも此の注意を以て吉野で取扱ふ様にしたならば今日得らるゝものより品質の上等ものを得る事か出来ると思はるる。國物の杉の出る地方の人々は此点に於て一段の注意をしたからばよからうと思ふ。

吉野にて製材する桶材は樽丸桶樽の二つに區分して製法を異にして居る

樽丸
樽丸用杉の
適當なる樹

樽丸材の種

(一) 樽丸
樽丸に用ふる杉は七十年以上百年位のものをも最も良好なりとし、節の少なきものを之れに當てて居る、樽丸は、一尺八寸の長さで五分厚さに割つたものを両面削つたものである。

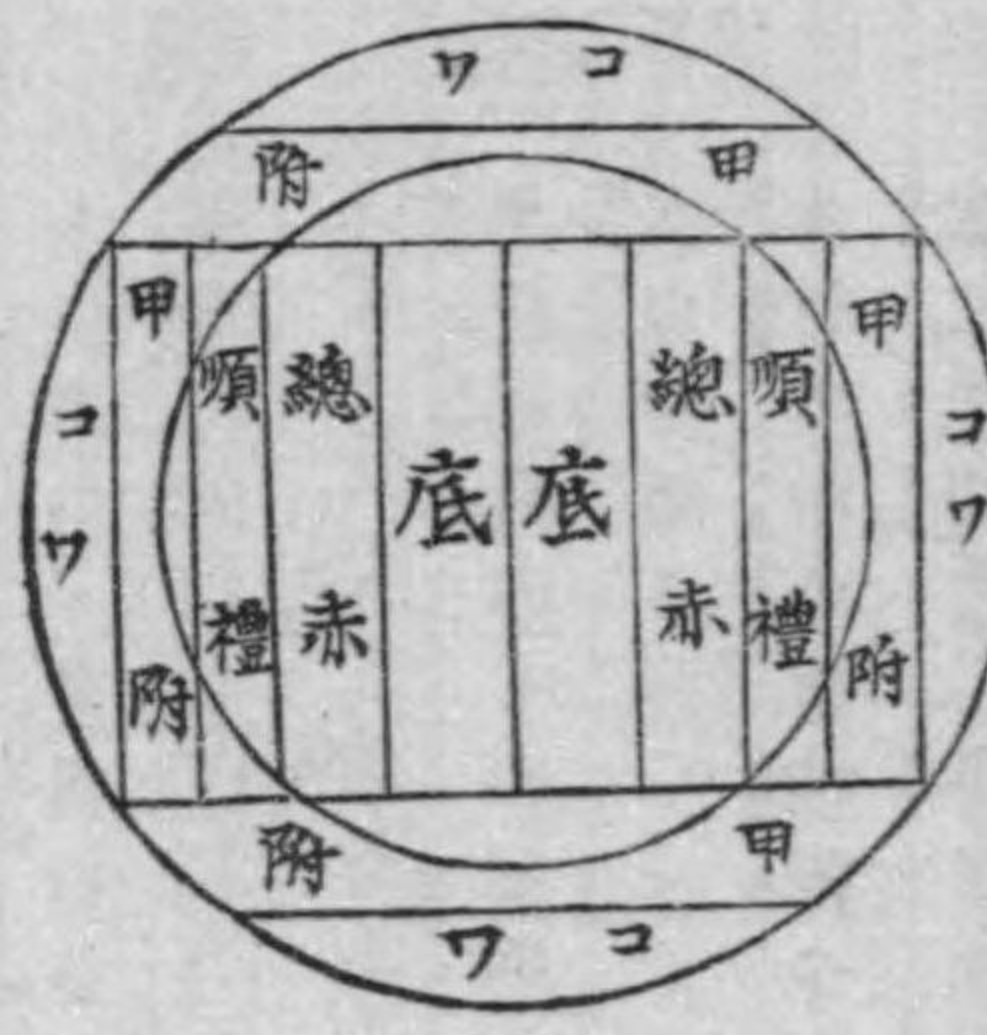
樽丸の種類は左の様に品質により區分して居る。

- イ、内種 最も上等にして甲付きあり。
- ロ、極稀 一名赤丸と云ひ總赤なり。
- ハ、飛切 色悪しく木目粗なるものにて下等。
- ニ、小節 節多きもの最下等。

ホ、木皮丸 「コワ」の厚きものにて作る、四斗樽の鏡と云ふものは特に蓋丸と云ふ。

へ、底丸 総赤であつて、長さ一尺五寸、巾四寸乃至六寸、厚さ一寸に作る。

(二) 桶樽
桶樽に用ふるものは八十年以上百三十年以下のもの杉樹中最も良好なるものを以てする。長さ六尺五寸、切り其心部は底用として其他は大體左の圖の通り墨行を施して厚さ一寸六分宛の厚板に挽廻るものである。



桶樽
桶樽用杉の
適當なる樹
木皮
甲附

木皮、とは全部白身又は白太とも云ひ木質の最外部である、無論容器の材料にならぬ
甲附、とは外部に白太を附け内部赤味なるものであつて、一本の木で四隅から一枚宛取れるものであつて、貯藏容器として最上なるものである、之れは酒に相當に木香をつけ且赤身の處か薄いから色の看く事

順禮

も少ない。外部は全部白太だから桶の壽命が短いのは欠点である。順禮、両端に少しく白太があつて他は皆赤身である、其形状が恰も順禮の「ナ

總赤

イツル」に似て居るから此名がある。總赤、全部赤身のものである、堅牢であるか木香が強過ぎ酒に色か着く等の

底

欠点がある。底、木材の中心を挽割つたもので幾分黒味を帯びて居るもので式と云つて

吉野杉と他山杉との鑑別法

底に使用する、厚さは三寸五分を普通とする

國物杉の欠点

吉野杉と他山の杉との鑑別は頗るむづかしく遺憾ながら良法がないと云ふ事だから確なものを手に入れようとするれば是非吉野へ出張して購入するか極信用ある材木商と取引する様にせねばならない。現今吉野全山の造林者材木商中吉野杉と他山の杉との鑑別に長じて居る者は只二人のみでしかも鼻で嗅き分けるのだと云ふ事であるから其如何に困難であるかを想像する事が出来る。國物の杉は随分外觀が美であるから其如何に困難であるかを想像する事が出来る。國物の杉は随分外觀が美であるから其如何に困難であるかを想像する事が出来る。只價が廉く木質が堅牢である事が取得

製作

である、國物は少なくも三四年位は乾燥させて用ふるがよい。

(三) 製作

如何によい材料を用ひた處で貯藏桶の製作が不完全では効果が無い、のみならず火持の安全を期する事かとてもむづかしい。

元來容器の製作には良工を撰ぶのが一番だが土地の事情等で旨く行かぬ場合が多い。

貯藏桶

式と樽との合せ目に對する手當

「コクッ」を詰める場所

「コクッ」の製法

それで貯藏桶製作上最も困難の處は何處かと云ふと、底即ち式と樽との合せ目である、だから此の場合には常にうまく行かぬものと定めて置いて初めから手當を施すのが上策である、手當と云つても合せ目へ「コクッ」をなすのであるが、今日迄四國では大多數式の内部の面を取つてないから、之れでは策の施し様がない。それで製作に際し二、三分位の面を取つて置き、酒は少し位はしみ出るものと見て茲へ「コクッ」を詰めるのである。「コクッ」と云ふのは良質の生漆に錫鈍粉及砥の粉を加へ混合したものである、底の外部の面を取つてある處へも「コクッ」をし、其上に白ペンキに少量の光明丹を入れたものを

底の内面及
樽の底部に
對する手當

方式材の撰定

桶蓋に就て

塗るがよい。
 此外節は内外両面から少しく扶り取つてそこへ「コクソ」を詰めるがよい、又樽の裂目にも應用してよろしい。
 上等の桶でないとか、やや古き桶などならば式の内面及樽の底から五寸位迄生漆を塗るのもよい、又桶の内面に古柿澁を二、三遍塗抹するのよい。又桶の外部にも澁を數回塗抹して置く時は黴がつかなくてよろしい。
 一体貯藏桶は側式共に節のあるのを最も忌むものであつて節の無いのを無地、無節など云つて最も貴び、節があつても小さく貫通して居らぬものを其次とし節の両面に通つて居ると死節のあるのを最下等としてある。
 一般に國物の杉で作る様な場合に樽に對し式か甚だしく劣悪なる材料を用ふる風がある、これは大なる間違で、さらでだに乾燥し難き底に節の多い「ヤニ」の強きものを使つては「アク」が強いので充分乾燥するに中々難難である。樽よりも底の方がむしろ材質の良好なるものを使用する様心掛けねばならぬ。樽蓋も亦兎角薄過ぎる傾があるからなるべく厚くしつかりしたものを作らね

の注意

呑口の位置

ばならぬ。薄い時ハ狂を生し易いから親棧のしつかりして居る事は勿論であるが、蓋板も相當厚いものを用ふる事が必要である。又止むを得ぬ場合の外は親棧に檜を用ふる事を止めねばならぬ、檜は丈夫であると云ふ位の理由で無頓着に用ひられて居るが、かくては火入酒に檜の香を附けて酒質を損する俣がある。
 かくて板の合せ目や棧の小口等で隙のある處はなるべく「コクソ」をして空氣の流通を防ぐ様にするがよい。
 四) 呑口の位置
 貯藏桶の呑口は底にすりつけて設くるのが普通である、貯藏酒中の火落菌は多く下部なる底から繁殖するものだから、右の如く呑を付けければ檢酒を正確ならしむるに便利である。
 さて呑口の位置は式の木目に對してどふ云ふ方向にあるのがよいか、之れはよほど面白い問題である、而して今日銘醸地方のものを見るに式の木目と並行して居るのと、直角になつて居るのと二通り行はれて居る、果して何れか

並行法

最良であるかは決定する事か出来ぬか、今其各特徴を擧げて参考にして置く。

イ、並行法

直角法並行法の欠点

此方法のものは檢酒毎に最下部の沈澱物を比較的充分に取る事か出来るから檢酒上好都合である。而して之れが爲め底部の酒を動搖せしめる懼がある、此動搖も火落菌の繁殖なき時は苦にならないが、もし火落菌の聚落でも出来て来た場合には之を崩して火落を早める虞がある。

直角法

ロ、直角法

並行法の欠点

此法で設けられたる時はどうしても底酒の動搖が少ないから火落菌の聚落等も崩す懼が少ないか欠点としては並行法の様に沈澱物が多く出て来ぬから、火落菌の繁殖を早く發見するに幾分不便がある。

(五)貯藏桶新調の時期

貯藏桶を新調するに、火入にさせまつて作る者があるが多くは急に思ひ付いたとか、或は値段の安いとか云ふ理由でやるのであるが、これは大なる誤りである。かくては桶の手入が充分に行かず、爲に火落を來すとか、又は充

分に乾燥して居らぬ材料を用いなければならぬ様事か出来て貯藏上非常な不幸を見ねばならぬ。だから新桶は秋季又は早春に作り充分手入して使用せねばならぬ

貯藏容器の處理

第四節 貯藏容器の處理

貯藏容器は其處理法即ち手當の如何によつて貯藏桶としての價値が高まらぬのみならず貯藏桶としての壽命が縮まるものである。ことに手入の如何は酒質の醇化火持の良否に至大の關係を及ぼすものであるから、心ある人の大に注意し且つ努力する所以である。

桶洗等の大切な事

それを一般の人か徒に藏夫の數を減する事か醸造經濟を保つ所以だと思得て人數を切り詰める結果、藏男に桶洗をするは充分の余裕を與へず、其上桶洗は余計な仕事の如く考へて居る傾がある。又杜氏の方では貯藏桶の手入などは何時でも出来るし、且つ桶の手入は仕事の片手間にするものだと思つて居る結果、差しせまつた仕事のみして長時間を外したり、甚だしきは碌々手

桶洗の完否
係酒質の關

新桶手入法

桶材の産地
に依り洗滌
方の相違あり

入せずにしきんと云ふ風がある。

だから新酒には相當の良酒でありながら、秋になると案外劣等酒となつたり、甚だしきは桶の悪い爲に火落したりなどして、實に不經濟の事をして居る、これでは折角半歳の苦心で出来た酒を僅かの事で水泡に歸する事になる、愚も亦及ふべからずではあいか。

秋期の貯蔵桶手入を余計の如く考へたり、桶の手入は造りの片手間でやるべき物だなど思ふ謬見は一日も早く打破してしまわねばならぬ。

一、新桶手入法

新桶は單に水洗と「シゴキ」を十二三回行ふて、内部及底裏に打湯をする位の事で仕揚げる事になつて居る、これは熱湯を用ふれば却て「アク」を引出すと云ふ理由からである、灘地方の如く吉野杉の甲附で作つた桶を用ふる處や、特に木香を好む田舎ではこれでも仕方ないが、然らざる地方又は特に木香の強き桶は充分に「アク」を抜くがよい、「アク」抜洗として二、三回容量の割以上の熱湯にて内籠をし、其後五六日は一日一、二回位湯「シゴキ」をし、更に十回位湯當

を行ひ次に水「シゴキ」をして仕揚げとなし、其後は充分日光乾燥を行つて目張をして置くものである。

時によると桶底に木袋が出来て其内へ酒かしみ込んで居つて秋洗の時でも十分酒氣か抜けず、或は之れか腐敗などして居る事かあつて、爲に火落を來す事かある、だから手入の際槌で軽く叩いて袋の出来て居るか否かを檢し、もし音が悪く袋になつて居る様ならば是非とも其部分を抉り取つて燻木をし充分手當をせねばならぬ。

二、古桶手入法

十一月中頃より容器を外へ出し先づ外部の微塵をよく洗ひ落し、桶容量の割以上の湯を以て内籠を二、三回行ひ（廣島縣の銘醸家は極銘酒向には満量の内籠を必ずと云ふ）此段毎に湯洗し其後は一日一回五、六日間は縦「シゴキ」を行ひ、次で毎日横「シゴキ」を爲し、前後通して十二、三回少なくも八、九回「シゴキ」をし、充分「アク」が抜けた頃にあれば一週間位湯當をし以後は直射日光に當らぬ様にして充分乾燥して枯場に入れて目張をして置く、此際あまり直射日光にあ

古桶手入法
内籠湯の適
當なる量
置内籠後の處

てると日向臭くなる惧がある、廣島縣地方では内籠後は絶対に直射日光に當てぬと云ふ事である。

「サ、ラ」に就て

三、筋に就て

桶洗に大切な要件は先づ「サ、ラ」の良好なるものを探ふ事である。一般に「サ、ラ」がよく無い様である。多くは「サ、ラ」の筋が不均一であつて、薄くて巾廣のものかあつたり、太いのや、細いのやが雜つて居つたりして居る殊に甚たしきは竹の肉の部分も多く使用し過ぎて居る。

かく不揃の「サ、ラ」を以て洗ふ時は、桶肌への當り方が均一でないから充分洗滌が出来ないのみならず桶を非常に傷める惧があり、且つ肉の部分の多いものでは「サ、ラ」が脆くていけない。

又實際使用して居るのを見ると、「サ、ラ」の先が尖つてしまつたのでも其儘用ひて居つて、先を平に切つて桶への當りを平均する考の無い人か多い、かゝる事は注意して出来るだけ効果のある方法を取らぬばならぬ。

火入前に於

四、火入前に於ける桶の處理

理ける桶の處

火入前一二週間の時に貯藏桶を出し、手入するものである。

上等の桶は、外へ出して水洗を一旦北日で乾燥させて藏へ入るゝのと、水洗か済んだらすぐ入れるものがあるが、之れは何れでもよい。之れ等の桶には内面に「サリチール」酸酒精液を塗布するとか最も安全で要用な事であるから、是非實行する事にしたい。

桶洗は少々も火入前三四日目迄に仕揚げるかよい。

秋枯し時代に放外に長く日光に曝して置いたものは、清酒に枯香を附ける懼があるから、之れ等は一回湯當をなし、水洗をして「アク」を抜き乾燥して使用するがよい。

貯藏酒引拔後の容器處理の好なりし桶の手法

五、貯藏酒引拔後容器の處理

貯藏酒の引拔後空となつた時、其清酒火持良好であつたから、一滴も残さず清酒を引き出し場合によつては「ゴム」管を用いて出しかくて一点の星もなき確信があれば、其儘木香を打つて置けばよい。之れを「引枯し」と云ふ此の際清酒に異状かあつても底に星がある豫想の時は、蓋を取つて燈火によつて底を驗

火持不買な
當法
桶の手當法

火落したる
桶の手當法

し、星かなかつたなら其儘蓋をして目張をして置く、もし星か出来て居るならば先づ星の部分に熱湯にて洗ひ取り、一回位内籠をして充分洗ひ、よく拭き取つて、桶の内面に「サリチール」酸酒精を塗布して、蓋をし目張をして置けばよい。

星の出来た處は墨で印をつけて置き秋季手入の際十分洗ひ、其甚たしきものは抉り取つて填木をして「コクソ」をする様にするがよい。

貯藏酒か火落した場合はよほど手入を充分にせぬとならぬものである。先づ熱湯にて火落菌を洗ひ落し、次で一割位の内籠をして五、六時間蒸氣を籠らし、底の惡氣を抜いてよく洗ひ其後二、三日打湯をする、其毎又未だ熱氣のわする内に布巾でよく拭き取らねばならぬ、そうでないと黴か来る候がある。かくて充分洗滌したならば冷却するのを待つて「サリチール」酸酒精を塗布して蓋をなし目張を充分にして枯して置くものである、之れを「内洗法」と云ふ。

此際天氣さへ良ければ外へ出して洗つてもよいが、此水洗法は不注意にするど反つて不結果を來すから、よほど氣をつけねばならぬ。

夏洗廢止論

かくて秋季になれば外へ出して古桶手入法に依つて充分手入するのである、火落桶は殊に此「秋洗」を丁寧にならねばならぬ。

六、「夏洗」廢止論

四國では一般に夏洗と云つて盛夏の候容器全部を洗ふ習慣があるが、之れは甚だ面白くない習慣である。

夏洗をするのは、春季火入後の桶手入か不充分であるから起る問題で、此の際蓋のない桶などは大方徹か来て居ると云ふ仕末である。

桶はどんな桶でも黴の來るのを非常に嫌ふものであるから、火入迄に小道具を充分手入してよく乾燥させ其儘二階へ上げて置いて置く決して黴の來ぬ位迄に枯しておく事が必要である。生酒の入つて居つた桶は火入後充分手入して枯し場に入れ蓋をして必ず「コミ」目張等をしておくべきである。中には造り桶なるか散に蓋をせなんだり、よし蓋をして目張をせぬ者があるが之れは非常な誤である、之れは是非とも目張を充分にして秋迄黴あどの來ぬ様にせねばならぬ。かくすれば夏洗の要もなく只貯藏桶は引拔後内洗法をして置かね

桶洗の真好なる季節

夏洗と春、秋洗との関係

台石又は木の据方

ばならぬだけである。又夏洗する結果秋洗も兎角簡略に失する嫌がある。之れも大なる誤で、元來秋洗は圍桶及造桶等の手入として之れは良好なる季節はないのであるから此時には思ひ切つて人夫と時日とを興へて完全にすることがよいのである。それを夏洗をした爲に略すと云ふ事は誠に大小を誤つたる措置と云はねばならぬ。かゝる理由で夏洗は一分の得をして九分の損をする事になるから春洗秋洗を充分にして夏洗を止めたいものである。

第五節 桶の据方及火入後の注意

一、桶の据方

貯藏桶の据方もよほど注意せぬと火持に關係するものである。臺石又は杵木等は狂はぬ様に地盤を堅めて置いて据付ける様にする殊に新藏の如きはよほど注意せねばならぬ。此邊の事を忽にするに遂に桶が傾いて不測の禍を招く事がある。

台の高さ

水準器を用する事

重しの適當なる重量

貯藏桶の注意
火入後外側

臺はなるべく高さかよい、一般に低さ傾かある。低い時は土地の濕氣が桶底に感して桶底がしめつたり又は黴が着いたかして不潔となる惧がある。又底の清潔法を行はんとして爲る事か出来ぬので甚だ不便である。臺は極めて水平にして桶を水平に据付ける様にせねばならぬ、之れは水準器でも應用して完全にするかよい。又人によると、殊更に前方に傾けて据付ける者あれど、之れ甚だ面白くない事である。もし酒を出す場合に不便と云ふならば最後に「ワヤツキ」で桶の後方を少しく上げて傾くるかよい、かく酒かほとんどなくなつてから傾けるのは別に害か無い。

又蓋の重しも今日迄一般に輕過ぎる様である、或は之れを御規則的に乗せる位に思つて居る人のあるのは遺憾である、前にも述べた如く是非とも貯藏桶一本に對して百五十貫乃至二百貫位のものを用ふるかよい。

二、貯藏桶の注意

火入済みたる時は容器の外部を注意して、樽の合せ目から酒が滲みではせぬ

の注意
酒の滲出木
通し其他に
就ての手當

か、又は虫穴から出る様な事はないか、式の合せ目はどうであるかど充分の
検査をしてもし之れ等の欠点があるならば樟油女の髪に用ふる堅油を塗るか
「コクソ」をするか、或は木片を打ち込んで置いて「コクソ」にするか等何れかの法
を行つて少しても滲み出ぬ様にするのか肝要である。又樽の合せ目等の滲み
が極少して單に濕める位の事ならば「サリチール」酸を塗りつけて置けばよい。
之れを怠ると滲み出た酒に黴かつさ、それに「バクテリア」がついて遂に火落の
媒介をするに至るし、殊に不潔の藏では此酒に狸々と云ふ小蛾の幼虫がつい
て樽に穴をあけ桶を甚だ傷めるものである。
只木通しの場合にはほとんど策の施し様かないから之れは常に良く拭き「サリ
チール」酸を塗つて置かよ。

桶下の注意

三、桶下の注意
桶の下は常に乾燥する様に心掛けたいのだが、よく乾燥する藏でも兎角桶の
下か濕り勝である、况んや濕氣ある藏では其度甚たしいものである之か爲に
地面は微か甚たしく来り非常に不潔にある。之れを防ぐには清砂を敷くか、粗

倉庫地盤濕

潤せる時の
手當

殼を敷くか、木炭を敷くか、生石灰を散布するかの諸方法がある、何れでも
其便利の方法を取ればよい、藏全体には生石灰を細粉にして散布し微の來ぬ
様にするかよ、木炭を用ふる場合に木炭が濕つて來たなら最早効力かあ
から外へ出して天日で充分乾燥して用ふれば何遍でも使用出来る。

貯藏桶の菰
巻に就て
菰巻法の利
点

四、貯藏桶の菰巻に就て
貯藏酒の冷却を徐々にするか爲に、即ち保温を可良にする爲め、桶に菰を巻
く法がある。之れは冬季又は春季に火入酒の熟成を急ぐ場合には最も有効で
ある菰巻法は保温と云ふ方面から考へると中々善良なるものであるが、四國
の如き温暖の地方では強て其必要を認めぬのみならずむしろ欠点が多いから
吾々は左の理由で菰かぬ事を主張して居る。さりながら特殊の事情で常に藏
を開放して置かねばならぬ藏の如きは別である。

イ、菰巻法唯一の利点である保温は他に之れを補ふ道がある即ち近來の貯藏
法では絶對的に藏を密閉する方針を取つて居るから此保温の目的を達す
る事か出来る、開放する事を意とせまいで菰巻するよりも寧ろ巻かずに倉

菰巻法との
比較

蓋巻法の有害なる点

倉庫密閉と清酒火持の關係

- ロ、 蔵巻の爲には樽等に酒のしみ出でて之れに黴のつく場合でも充分之に監視と手筈とをとする事か出来ぬ、爲めに火持を悪しくし桶を傷める等中々害が多い。
- ハ、 蔵巻は四五十日位迄に除くものであるが、此際窓や戸口を開けなければうましく仕事か出来ない、従つて蔵の中の空氣の動揺と通風を甚たしくし、且つ蔵を取扱ふ爲め非常に埃を立てる空氣を不潔にする候かある之れは貯藏中最も嫌ふ点である。
- ニ、 蔵は前述の如く除去すべきものなるに一般には、之れを億劫かり、又は取るべき物なる事を知らずして秋迄其儘にして置くものがある。

第六節 清酒貯藏と倉庫

貯藏庫は火入後出来るだけ締切つて風の通はぬ事は勿論、光線も入らぬ様にして冷暗に保つかよい。

冷暗であつて空氣の動揺かなければ火持かよはせよるしいものである。暗所は明所に比して酒質の老熟する速度が緩慢に行はれ保存力を強くするものであり、空氣の動揺かなければ有害菌等か外部から蔵の中へ入らなればかりか、蔵の中で沈静して居る有害菌に、浮遊散亂して繁殖する機會を與へず従つて貯藏桶の中へ入る機會を少なくするものである。

倉庫の密閉

一、 倉庫の密閉
倉庫は火入済次第充分密閉する事か大切である即ち入口、窓等の土戸を閉め尙菴等にて良く圍ふか、丁寧にするならば窓は漆喰で目塗りする位にするかよい。又蔵の戸を再々開けなければならぬ場合で、長く貯藏するもの(秋迄貯藏するもの)時々藏出しするものを區別出来るならば此の間に建二枚重ね位の物で仕切をして假令戸を開けても圍桶の處へは日光も風も通はぬ様にすべきである。今日迄地方の酒造家は大方、倉庫の密閉と云ふ事を注意して居らなかつた様である。或は此事をてんで知らぬ人かある。又話で聞いて居つてもそれほかに思はぬで實行せぬ人もある。入口戸の處は二重戸となる様

赤意味で入口より二、三尺中へ入つて蕤を吊つて第二の入口を作るかよい、かくすると密閉と云ふ事をよほど徹底的に施行する事か出来る。

兎に角倉庫は全然密閉出来なくても紋上の意味をよく了解してなるべく此主旨を實行する事にせねばならぬ。

密閉による利益

一、密閉による利益
火入酒の急冷を防ぐこと

火入酒は調熟及殺菌両方面より見て火入酒か高温で相当期間保持せらるゝ事か要件であるが、之れを實現するには倉庫を密閉すれば最もよい即ち百三十度以上もある酒か何百石も一所に集められて居るのだから倉庫の温度はよほど上昇して居る理である。之れか風も通はぬと倉内の温暖なる空氣か流動せぬから室温冷却に暇か掛り従つて貯藏酒の冷却を遅からしむるものである。

之れか充分に行はるれば蕤巻法も必要をいのである。又急に冷却する時は酒の容積の收縮の度台か甚だしいから従つて之を補

空氣の動搖を防ぐこと
火落菌の所在

ロ、

ふ爲め外氣の侵入量か多く従つて火落菌か多く入り易い。假令貯藏酒か冷却するまでには其緩急にかゝらわらず同量の空氣か桶内へ入るとしても静かよ冷める時は長時間かゝり従つて空氣の沈静してから入る分か多いからどうしても細菌か少さい事になるのである。静かに火冷するとしても火入當座は二十石よ對し一晝夜に四、五升は減るものである、だから急激に冷却する時は其浸入量はよほど多量となるのである。

空氣の動搖を防ぐこと
一体火落菌などは倉庫の外共に澤山存在して居るものであつて空氣か静まつて居れば之等の菌類も埃やと一緒になつて沈降して居るものである、そして火落菌と雖もかくの如く沈んで居れば別に害を爲さぬが、之れが一旦空氣か動搖すると一緒に舞ひ上つて或は貯藏桶の中へ入り、或は酒などの滲み出て居る處へ附着して害を爲すものである。だから火持の上から云ふとどうしても空氣か無菌の状態にある事か必要である、之れか爲には空氣の動搖せぬ事が最も大切である、従つて倉庫

夏期外氣の爲に室温の上昇を防ぐこと

外氣の涼冷を利用するに就て

外氣の最も低温なる時刻

を密閉する事か重大なる要件となるのである。

八、夏期外氣の爲に室温の上昇するを防ぐこと
貯藏庫の室温のなるべく低かるべき事は誰でも望んで居る事であるが、夏期は外氣の方が非常に高いから貯藏庫の内外が通氣すればするは外部の温空氣が室内へ侵入して、室温を高める事になる。此の爲めにも倉庫の密閉と云ふ事が大切である。

三、外氣の涼冷利用に就て

夏期室温をなるべく低度に保ちたいと云ふ事から、夜分外氣の低温になつた時窓を開けて冷氣を入れる事か一般に行はれて居る、之れはよき事ながら少しく注意せぬと反つて不結果に終るものである。
外氣の最も低温なるは何時であるかと云ふと午前四五時の時である、だからもし窓を開けて室温を低下しようと思へば三時頃から三四時間位地窓を開くのでなければ効力少ない。
それを一般には夜にさへなれば外氣が室温より低き物の如く考へ夜の十時頃

より朝迄開けて置く様である之れは反つて室温を上げる様な結果を來すから充分注意せねばならぬ。

又三四時頃開けるとしても晴天無風の日にあければならぬ、風のある時開ける事は、たとへ少しく室温を下げたとしても之れが爲に空氣が動揺して損する事はどれ程多いか知れぬ。雨天の時などは大氣が動揺して居るのみならず濕氣が多いから、庫内の室氣を動揺させる上に濕氣を増させる候がある。又開けるにはなるべく地窓を主として開ける事にしたい、地窓の多い蔵は是非開けるべきである。

又庫内に濕氣が多く黴でも生へる様な場合に通風すれば乾燥すると云ふ見地から窓や戸を全然開放するものがあるが、之れ大なる誤である、かゝる場合には通風によらないで乾いた砂を入るゝか微な塵を來る様ならば生石灰を散布して防ぐ様にすべきものである。
結局窓を開けるならば晴天無風の日朝三時頃より三四時間地窓を切つて冷氣を入るゝ事にすればよい、もし此注意が充分行はれぬならばむしろ窓を開け

貯蔵中の注意

ぬ方かよい。

或人の如きは夜分高窓を切ると非常に冷風が入つてくる様に思つて居るか之れ亦誤の甚だしきものである、これは外氣と室内の空氣とが入替る爲めに風を生しそれが顔に當る結果室内空氣より高き場合でも外から入る風が冷たい様に思はるゝのである、丁度團扇を使へば冷しい様である。

四、貯蔵中の注意

1、庫内の出入及掃除

倉庫の密閉による効果を充分にするには貯蔵庫内の出入をなるべく少くする事が大切である。出入が多ければ多いほど通氣を多くする結果室温を高めたり空氣を動搖せしめたりするものである。倉庫内で仕事をするとしてもなるべく小人數で靜かに仕事をしてなるべく空氣の動搖せぬ事に努めねばならぬ。貯蔵倉庫内は締切る前に掃除して後はなるべく掃除を云ふ空氣の動搖する事をせぬかよい、従つて貯蔵庫内で仕事をしても散らからぬ様にす

梅雨の候に於ける注意

るかよい。掃除を是非せねばならぬ場合よは、土間には過「マンガ」酸加里水(五升の水に約十匁の過「マンガ」酸加里を溶したものを)を散布して置いて靜かに掃除するにすかよい。潔癖の人か掃除さへすれば清潔になるかの如く者へ掃除する人かあるが之れは目に見える塵埃か除去されたと云ふだけて藏内の空氣はひしる細菌類の爲に穢れる事になるのである、板の上の埃なども決して掃いてはならぬ之れを除去したいのなら、熱湯又は「フォルマリン」布巾で拭くべきである。

口、樽、底、呑先及其他の注意

梅雨の頃から土用に入ると樽、底及呑口等に酒かしみだして、之れに黴かつき遂には虫などかついて悪臭を發するものであるが、之れをそれはを苦にせぬ人がある。之れを小事の如く思つて輕視すると遂に火落などを誘致して大事に至る

事があるから時々監視して之れか驅除に努力せねばならぬ。かゝる場所
はよく拭いた上「サリチール」酸酒精液を塗布して置くかよい。
其他倉庫の柱等に黴かついたなら「フォルマリン」の布巾でよく拭くかよい。

第七節 呑切

火入後四五十日経過した時、初呑切を行ふものである。此頃になると貯藏酒
は全く冷却して居るものである。呑切は貯藏酒かあまり温度のある内にする
事はよくない。

初呑切の時に貯藏酒の状況をよく検査し、其熟成進行の程度によつて酒質を
判定すべきものである。

イ、呑切の時日

呑切は初呑切後十日目毎位にするものである、而して呑切には、日と時
とを撰はねばならぬものである。さるを之れに就て一向注意して居る人
のないには驚かざるを得ぬ。

呑切の時日

呑切の適警
なる時期

呑口の洗滌
呑先洗方に
就て注意す
べき事項

一般に呑切の日を一週間とか十日目とかに定めると、其日には風か吹か
うが雨が降らうが何にもかまわず呑切する様であるが之れは大に慎まね
ばならぬ事である。

呑切は快晴であつて無風の日の朝早く決行すべきものである。之れ風雨
の時には大氣か動揺して菌類か飛散し易いから、従つて火落菌も呑切の
爲め桶中へ侵入する空気に伴つて貯藏桶へ入り易いものである。

又早朝は大氣か最も静穏である、吾々の感覚が最も鋭敏であつて、呑切
に最も重要な検査法であるところの切り鼻を誤覺する悞か無いといふ
大得点がある。

ロ、

呑口の洗滌

呑切の時に呑先を洗ふ事は誰しもする事であるが水で濡れさへすれば、そ
れで清潔になつた様に思つて一つの容器に汲んだ水で何本の呑をも洗ふ
者がある、之れも大なる不注意であつてこれでは第二本目の呑からは清
潔にするのではなくてむしろ不潔にする事になる。即ち甲呑の不潔物を

乙呑へもつて行つて塗りつける様なるのである、注意の上にも注意すべき事である。

呑切の二、三時間前に熱湯で一本一本に湯を汲み替へて新鮮なもので洗滌し、よく不潔物を除いてから熱湯布巾で拭つて置くべきである。

呑切の酒量
及呑切後の
手當

ハ、

呑切の酒量は初呑の時の外はなるべく少量宛出す事にするがよい、多く出すのは徒に空氣の侵入量を増し危険を多くするのみである。

呑切済後の
注意

呑切済みたる後は呑口の附近に酒氣の残着して居らぬ様によく熱湯で洗

滌し、更に「サリチール」酸酒精液を塗布してをく事を怠つてはならぬ。

呑切の際にはなるべく酒を零さぬ様にせねばならぬ、もし零したる時は生

石灰でも散布して微の來ぬ様に努むべきである。

此際呑に微も來て居らず清潔なものがよいが、もし微でも來て居る時は、

あらかしめ消毒して置いた呑と取り替へる様にする。呑の消毒法は、呑

を熱湯で煮沸した後、日光にて乾かし、「サリチール」酸酒精液を塗布して

呑の消毒法

保存して置くのである。

第八節 貯藏酒の檢酒

火入酒は貯藏中常に酒氣が變化して熟成醇化するものである。貯藏中此の酒

質の推移を知る事も要用の事には相違ないが、酒質が單に熟成醇化するのみ

ならば貯藏中強いて檢酒せなくもすむものであるか、左様な單能な事には行

かす、貯藏中酒質が熟成醇化するにつれ、火落即ち腐敗作用も伴ひ來る事は

否ひ理に行かぬ。だから貯藏中常に檢酒して此酒質の變化に注意して續いて

來る火落を豫知し腐敗を未然に防ぐ事にしなければならぬ。

檢酒には特に呑口の傍に小呑を付けて、之れで酒を出すものや、其他色々の

仕力があるか、何れでもよい兎に角手當が充分あればよいのである。

檢酒の際には口中の注意が最も大切であつて、煙草一服でも試味判別力を害す

るものだから、なるべく朝飯前にするかよい、もし食後爲す場合は朝飯に

はなるべく口中に臭氣の残らぬものを取り、其後も呑切済む迄は食物に氣を

呑切檢酒方

つけて万々遺漏なき様にしたい。
檢酒の際は呑切の條に述べた注意をよく守り然る後香を切つて最初の切り鼻
を注意して唸るか大事である。

此切り鼻の香りは最も大切であつて酒質の良否火落の兆候等か最も鋭敏に且
つ早く感ぜらるゝものである。此時試桶も各桶毎なるべく別のものを使用す
るがよい、それでないと試桶について居る前の桶の酒の香で微妙なる切り鼻
の香氣を遠明き述べた事がある。

次に、別に殺菌用意して置いた無色の硝子の共口壺に各桶毎に二壺宛採取し
て置くのである。呑切の時極最初のもものは、どうしても沈澱の滓が入つて居
るから最後の處で採集する様にすることがよい。かくて各壺には桶號を附し、一
壺は桶の傍に置き他は事務室に持つて来て置き、此方は毎朝其香氣色澤等を
檢するのである。そして事務室の分が變化したなら直ちに桶傍の壺について
檢査し、此分も異狀を來して居るならば、更に親桶について檢酒するが順で
ある。

檢酒の順序

親桶と檢酒
壺の火落の
時期の關係

秋期に於け
る檢酒方法

再火に就て
注意

檢酒法

火落の徴は秋になつて貯藏酒の温度より室温か涼冷にある迄は檢酒壺にとつ
た酒の方が親桶より早く來るものである。
だから夏の間は檢酒に注意する結果萬々遺漏なき人も秋になつて、檢酒壺の
確かなのに安心して親桶の注意をゆるかせにし、遂火落の不幸を見る事かあ
る。之れ、秋にあると貯藏酒より室温の方が低温である爲である。故に秋に
なつては親桶の方を常に監視せねばならぬ。

呑切檢酒の場合には檢酒壺の酒は毎回取り替へるものである、それで一、二日
前に事務室用の檢酒壺を洗つて日光消毒をして置く、そして此消毒した壺は
次の時に桶の傍に置く様に交互に用ふればよい。

檢酒の際酒質が軟化して來て、火持危険なるを認めた時は決して躊躇せず、惜
しみを掛けず、直に火入をすべきものである、此際徒に火入を延す事は遂に
取り返しのかね損失を招くものであるから呉れぐも注意せねばならぬ。

一、檢酒法
イ、香氣

香氣と火落の關係

酒味と火落の關係

氣泡消失の遲速と酒質の關係

光澤と酒質

酒質にもよるか火落の前兆として最も能く最も早く感ずるものは香氣の變化である。濁濁を來さずして香氣の異變するものは、最も恐しく、殊に「冷香」と稱する惡臭のある火落に對して一朝注意を缺いたら忽ち急變して遂に救ふべからざる不幸を見るものであるからよほど注意せねばならぬ。

ロ、酒味

酒味が腰強く、荒く喇けるものはよいが、急に味が乗つて呑よくなり、旨味を感じる様になつたらよほど注意せねばならぬ、之れ酒質の熟成が頂上に達し將に異變せんとする前兆である。

ハ、氣泡消失の遲速

呑切の際酒を出した時に試桶で又は之れを燻などに取つて振ると氣泡が出来るものだが、之の泡が又其酒質の健全によつて消失する速さが違ふ。即ち健全なるものは直に消失するかさうでないものは消ぬ悪い。

ニ、清濁及光澤

健全の酒は光澤が鮮明であるか酒質が弱るに従つて照りが悪しくなつてきて光澤が遂に曇を生ずるものである。照りか少しく悪しくなつたものは「コップ」に入れ硝子棒にてよく攪拌し、透して見ると其照りの善悪は勿論、曇の存否を吟味する事が出来る。

攪拌によつて曇の有無を吟味する法

三、火落の原因と其状態

夏期貯藏中火落となる原因は、火落菌と云ふ「バクテリア」の作用であつて、酒質と温度とに關して此火落菌が作用を逞しくするのである。さて此火落菌はどうして貯藏酒の中へ這入つて來るのであるか、元來「バクテリア」と雖も自然に發生するものでないから、さつと何等かの道を辿つて來るに相違ない。新酒の中には火落菌は存在するものであるが、之れは火入によつて全然撲滅させてある、火入操作不完全である時は尙存在して居る事があるが、主として來るのは外氣が火冷の爲めに、又は呑切の爲めに桶の中へ侵入するのに伴つて來るのである。又酒が滲み出た處に火落菌がついて、其酒に傳つて桶に入る事もある。之れから見ても目張や、桶の清潔法の大切なる事がわかる。

火落菌侵入の経路

儲て、火落と云つても酒質によつて其状態や程度は一樣でないが、これを大別すれば次の三種になる。

イ、臭氣の先に來るもの、

ロ、酸味の先に來るもの、

ハ、潤濁の先に來るもの、

此中で臭氣の先に來るものは最も恐ろしく、腐敗の進行が最も早く酸味と潤濁とを伴ふものである。

酸味の先に來るものは稀である。

潤濁の先に來るものは腐敗の進行最も徐々として來るものであつて、かゝる

酒は潤濁に驚いて火入する場合でも最初出てくる桶底の一部の酒のみ潤濁し

て居つて他は助かる場合が多い。又其清酒を火入して秋迄保存する場合にも

自然に滓下りかして清澄になるものどしからざるものどある。自然に清澄せ

ぬものでも秋になつて滓下け劑を用ふるか濾過器を用ふれば相當販賣するに

苦しむ事か多い。

四、火落豫知試験

貯藏酒が無事に夏を越すか否かによつて、酒質の健全は勿論、良否をも判定する事か出来るか、當業者利得の分岐点も懸つて此点にあると云ふ事か出来る。如何に善良な注意を以てしても二度火を入るゝ事になると其損失はたどへ酒質の劣化せすとし、石に對し少なくとも二、三圓になるものである、其酒質の劣化に對しての損害を加ふれば非常な物である。而して更に一步を進めて火落したに至つては蓋し其損失計り知るべからざるものかある。かくては一冬中の努力も貴重なる資本も、果た酒造税の一部も煙の如く消滅失せて悲惨の状況に至る事は想像するに難くない、だからせめて、再度火を焚くとしても火落に至らぬ先に火入して損失を少なくする事に注意せねばならぬ。此爲めには古來官能的檢酒法か行はれて居るか其技能の熟達と檢酒の正確とは中々困難であつて、とても万全を期する事か難いのである。近時やゝ進歩した學理的の方法か種々發表せられて居るか、今日の狀態では、一般酒造家か之れによつて檢酒する事は蓋し難事である。

次に示す方法は簡易であつて一般酒造家か應用し得るのみならず中々効果あるものである。之れは煩をいとわす是非實行する事にしたがい。

加水火落豫知試験

此方法は一の檢酒に一分乃至二割の殺菌水(煮沸してもよい)を加へ酒を薄めて檢酒法の時と同じく燻に入れて温所に置き、其火落の遅速によつて、親桶の貯蔵酒の火足の強弱を知り以て火落の時期を豫知する事か出来る。

第九節 再火及其他の處理

一、再火入法

清酒貯蔵中火落の兆あつて到底保存の力なきを見越さば、眼前の慾目に迷はされず直に決行するかよい。二番火を入れるれば欠損もあるし品質も落ちるから可成入れまいと云ふ考から逡巡して居る結果遂に火落の不幸を見る事かよくある様である。猶豫する結果火落でもすると酒を傷めるばかりではない、貯蔵桶を少なくも二本以上痛める事になる。貯蔵桶に火落の癖をつける事は

再火入法

再火の適當溫度

火落酒滓下け法

薬灰濾過法

後來の貯蔵に對し非常なる打撃であり損失である。

再火を焚く場合に色のつくのを恐れて、薄火を焚くと云ふ傾あるか、是れ亦非常なる誤解である。此際はむしろ普通溫度よりやゝ高温に入れねばならぬ、それでないとは三度火も四度火も焚く事になりて豫想外の損失を招く事にある。再火の溫度は通常百五十度位で入るかよい。

而して誤つてすでに火落した酒に對して火落する場合よりは前に述べた不澄清酒滓下け法によつて酒に救濟法を行つてから火入するかよい。

二、火落酒滓下け法

火落した酒を火入する場合に瀾濁して居るときには火入の條にて述べたる不澄清酒滓下け法の火入操作を同時に行ふ法によつて充分手當をするかよい。其際手當をせずに秋になつて貯蔵酒か全く冷却し最早火落の心配ない時節になつたなら冷酒にて滓を下ける方法を取るのである。之れも前述の方法を取ればよいが更に左の方法による事か便利で効果多い。

イ、薬灰濾過法

薬炭の造り

薬炭の精製に硫酸を使用する事

薬灰の「ア」に除去する事

薬灰濾法

第三章 清酒貯蔵法

此方法は炭の有孔吸収性を利用した方法である。此方法では薬灰即ち炭の作り方が最も大切である。薬炭を作るには薪を焚いて薬火か灰にならない紅い間に熱湯中に投入し之れを炭に揚げて数回湯を注ぐと共に燃へ残りを取り除き、更に之れを硫酸を少し入れた湯の中へ入れてよく攪拌し「ア」をすつかり抜いて中性のものとし、更によく洗つてから水を切つて團子位に堅く絞つて置く。之れを桶又は鏡を抜いた伊丹樽の中で目的の酒とよく混合し酒か薄墨色になる位迄加へ、呑先に括りつけた布袋で濾過するのである。此方法は濁濁を除く外色をとり臭氣を去るものである。只此法に最も注意すべき事は薬灰の「ア」を絶対に抜かねばならぬ事である。

口、薬灰濾法

前法によつて作つた薬灰にて、凡そ清酒十石に用ふればよい量を試して定めて置き、此十石量の薬灰に古柿澁(三年もの)二升位をよく吸収させて置き、之れを目的の酒に混合して放置する時は薬灰の沈降するに従つて

滓か下り清澄するものである。

第十節 清酒藏出しの注意

夏期清酒の藏出しは新酒時代の酒質の良否や、容器の良否や、桶の据付順などに重きを置き、其酒質の現在の健全に注意せないので藏出しする人か多いか之れ亦大に誤つて居るものである。酒質保存の上からでも、醸造經濟の上からでも甚だ面白くない危険の方法である、即ち火落に對して安全でないのである。だから夏期の藏出しは検酒法によつて得た成績によつて、酒質の醇化程度と其健全度とによつてせねばならぬ。即ち酒質の健全を第一の條件とし、酒質の良否を第二とし、最後に桶の良否による事にすべきである。又藏出しをする爲め庫を開放するなどは面白くないのみならずでにしばし論じた如く甚だしき悪結果をもたらすから呉れくも注意し燈火によつて仕事をする様にせねばならぬ。

新桶の貯蔵
酒は早賣に
すへき事

木香を好む地方では新桶を最も大事にするか之れも仕方がないが、此の結果なるべく藏出しを後廻しにする傾がある。又一つには新桶は火か落ちないと思つて居るものもあつて、秋迄貯蔵せんとする風があるか爲に、しばしば火落の不幸を見る事がある、之れは是非早賣にして絶対に火を落さぬ様万全の策を取らねばならぬ。

第十一節 燻詰法

近來清酒の燻詰は一般に行はるゝ様になつたか、小醸造家では設備が充分でない、火入法を行はぬ爲め、しばしば燻詰の火落を來したりなどして、夏期燻詰の出来ぬ様な事のあるのは情なき次第である。燻詰法は今日一般に用ひらるゝ無色又は緑色瓶を以てすると、あまり長く保存して置くに従つて、日光の作用をうけて、所謂燻香をつけたり、色か著しく濃くなつたり又は苦味を生じたりして酒質保護の上から云ふと欠点もあるが、燻詰にすると火落が絶対に防げると、販賣上便利であるのとで益々稱

燻詰用瓶の
選擇及洗滌
法

揚せらるゝ様になつて居る。

一、燻詰用瓶の選擇及洗滌法

燻詰用瓶としては酒質保護から云ふと褐色燻か最も良好であつて、無色や緑色瓶は最も不良である。而し販賣上顧客に好感を與へる点から現今専ら無色及び緑色瓶が使用せられて居る。

瓶は燈火に翳し、よく内部を検し小石、砂、泡等のあいものを撰ばなければならぬ、これ等が入つて居ると火入の際破裂する傾がある。

瓶を洗ふに新瓶ならば湯又は水にて「ブラッシ」を以て再三洗ひ乾いてから使用すればよいが、古瓶は三位の苛性曹達の液水に約一晝夜位浸して置いて後湯又は水で充分洗へばよい、此際石油又は他の油類の入つたものはなるべくさけるかよい。

二、「コルク」の選擇

「コルク」はあるへく上等品で弾力のある空洞のないものを使用する様にすゝめよい。ろれでよいと折角しても密栓し難いから火落を誘致する傾がある。

「コルク」の
選擇

「コルク」には本「コルク」、半長「コルク」、半「コルク」等あるが可成本「コルク」を使用するがよい。

「コルク」は使用前二、三十分間熱湯で煮沸するか蒸気で蒸すかして「ア」を抜き去り、一旦栓打器に掛けて含有する汁液を排出させ之れを巾布で拭き取つてから使用するがよい。

又一般に使用せられて居るのは器械口瓶である、之れも「コルク」と器械の具合をよく注意せねばならぬ。更に現今「ビール」や「サイダー」等も専ら使用せられて居る「クラウンコルク」を應用してもよい。只之れは特別の瓶を用ひねばならぬ。

燻詰清酒の火入

燻詰に供する酒は濾過するがよい、それでないと些々たる浮遊物があつても火入後沈澱したり、或は之れが爲めに光澤が鈍つたりして甚だ體裁を損するものである。

少しの燻詰をする藏では、火入の餘下で述べて置いた簡易壺蓋濾過器の方法

三、燻詰清酒の火入

を應用して、其小型のものを作り、即ち高さ二尺經一尺五寸位の桶を以て濾過器を作り使用すればよい、要するに其使用量によつて桶の大きさを自由に定むればよい。

濾過した酒は瓶詰めする時は満量にせないで口の處を約一寸位残しておく事が肝要である。此際満量詰めするか又極めて空所が少なくて酒及空氣の膨脹の爲め瓶が破裂する候があるから注意せねばならぬ。

酒を詰めたら栓打ちして口金を締め首迄低温の湯又は水に浸け、蒸気で湯を熱し湯温を華氏百三十度乃至百五十度位迄上昇させた後三十分間位其温度を保ち、次お水を加へて徐々に温度を下げ人膚位に近づいたら瓶を取り出すのである、熱きものを急に取出して冷風で當てるか又は冷たい物に觸れると瓶が破裂する候があるから注意すべきである。

燻詰の火入器を簡單に作りたいならば次の如くすればよい。

イ、五斗入位の釜で蓋の處から蒸氣を取る様にする、
ロ、火入槽は二尺に三尺位の大きさで深さ一尺五寸の箱。

簡易燻詰火入器

- ハ、格子こしを組くんだ二重底じゅうじを作り底より二寸位の高さたかみにする。
- ニ、火入槽ひいれなへ蒸氣じょうきを「トタン」の管くだで二重底の下したに据付け小孔こあなを兩側りょうがわに明けたるものより噴ふかせ槽中の湯かみを熱あつする。
- ホ、蒸氣箱じょうきばを利用して冷水れいすいを送る様ようにする。

清酒火入貯藏法講話畢

大正五年七月五日印刷
大正五年七月十日發行

清酒火入貯藏法講話畢付



四國稅務協會代表者

發行者 高 安 正 利

香川縣丸龜市西平山町二百九十四番地

印刷者 都 村 常 一

香川縣丸龜市富屋町四十二番地

印刷所 都 村 活 版 所

香川縣丸龜市富屋町三十六番地

丸龜稅務監督局内

發行所

丸龜市 御供所町

四國稅務協會

327
852

終

