

〔34〕

了せしむるを以て始めて公正に審査行はれたりと謂ふを得べし故に須からく審査に費す時間に制限を設くるを要するは事理の當然とする所なるべし而して以上述べ來りし要点を擧ぐれば左の如し。

- 一、出品酒を一齊に唎猪口に注入し以て注入に要する時間をほゞ同一ならしむること、
- 二、人手少なき理由により或は審査の終了を早めんため早くより唎猪口に注入し次回審査の用意をなし置く如きは不可なり
- 三、一回の審査に付する點數は最初五十點となし一回の審査に費す時間を見て適宜其の數を増減すべし。
- 四、審査員は三人を最少限とし五人を以て最多限となすを穩當と認む、尤もその數五人以上の場合は審査の中途に於て適當の時刻を見計ひ唎猪口中の清酒を全部新たなるものと入替へ審査せしむるを要す(終り)

## 『タピオカ』及玉蜀黍を小麥代用原料として 使用する醬油釀造試験報告

大阪釀造學會 會長 西 脇 安 吉

醬油釀造原料として從來一般に使用せらるゝ穀類は大豆及小麥なり、然るに此等の原料は相當に高價なるを以て屢々大豆粕及甘藷等の如き安價なる代用品を試用したる事少なからざれ共其結果は大豆粕を用ふるものゝ外は優良なるもの甚だ稀なり今回萩原洞一氏の依頼により『タピオカ』及玉蜀黍を小麥の代用原料として使用し醬油釀造實驗を行ひたり其概要左の如し。

### 一、釀造試験

『タピオカ』及玉蜀黍を小麥代用として如何なる結果を齎すかを知ららんが爲め小麥を原料とするものと同時に並行して比較試験を行ひたり。

[35]

(一) 仕込原料の配合量

(各原料を左記の比例に配合して仕込たり)

	大豆	小麥	玉蜀黍	タビオカ	汲水	食鹽
イ	二五合	二五合	—	—	五〇合	二五合
ロ	二五〃	—	二五合	—	五〇〃	二五〃
ハ	二五〃	—	—	一二・五合	五二〇〃	五〇〃
						二五〃

(二) 仕込方法

イ、大豆は一晝夜水に浸漬したる後蒸煮し小麥は炒熬して後凡そ四ツ割程度に破碎し兩者を能く混合し之れに種麴を加へて製麴を行ひ次ぎに食鹽を水に溶解し不純物を除去したる後之れに前記の完成したる麴を投入し仕込を行ひ其後毎日一回宛攪拌し醱酵完結後搾汁せり。

ロ、大豆を一晝夜水に浸漬したる後蒸煮し玉蜀黍を炒熬し約六ツ割程度に破碎し兩者を能く混合し、種麴を加へて製麴を行ひたり

以下總て「イ」と同様の操作を行ふ、

ハ大豆は一晝夜浸漬したる後蒸煮し玉蜀黍は炒熬し約六ツ割程度に破碎し「タビオカ」は一夜間水に浸漬し三分角位に破碎し蒸煮後三者を能く混合し種麴を加へて製麴を行ひたり、以下總て「イ」と同様の操作を行ひたり。

(三) 醸造期間

仕込年月日

搾汁年月日

經過年月

イ、大正十三年十月五日	イ、大正十五年三月七日	イ、凡十七ヶ月
ロ、〃〃 年十月十四日	ロ、〃〃 年三月十日	ロ、凡十七ヶ月
ハ、〃〃 年十月二十二日	ハ、〃〃 年三月十二日	ハ、凡十七ヶ月

(四) 垂歩合及粕量

	膠量	搾汁量	垂歩合	粕量
イ	七〇合	五一・三合	〇・七三三	八一六匁
ロ	七〇合	五二・五	〇・七五〇	六七六匁
ハ	七二合	五四・〇	〇・七五〇	六六〇匁

(五) 火當

「タビオカ」及玉蜀黍を小麥代用原料として使用する醬油醸造試験報告

「タビオカ」及玉蜀黍を小麥代用原料として使用する醤油醸造試験報告

壓搾後三十分間攝氏六十五度に加熱し冷却後滓引をなし完成したるものとす。  
 (六) 製成せる醤油の成分

分析の結果左の如し

比重	越幾斯分	總窒素	糖分	糊精	總酸	揮發酸	灰分	食鹽
イ	一、九五	三、四、九	五、五五	一、四	〇、六四八	〇、〇九二	三、五八六	二〇、一八五
ロ	一、九〇	三、五、九五	五、四九	一、〇三	〇、六三〇	〇、〇六八	三、二八四	一九、八九〇
ハ	一、九〇	三、七、六〇	五、三三八	一、〇三	〇、七〇一	〇、〇三六	三、四四〇	三、三三三

(七) 色澤、香味及火持

色澤は小麥醤油は最も濃く玉蜀黍醤油之れに次ぎ「タビオカ」醤油最も淡し、「タビオカ」醤油に於て特に浮遊油滴を認む、香味小麥醤油は旨味多く玉蜀黍醤油は淡白にして「タビオカ」醤油は甘味相當に強し、火持は玉蜀黍醤油最も不良にして小麥之に次ぎ「タビオカ」最も良し。

(八) 原 價 計 算

醸造實驗に使用した原料代を時價を以て計算し製成醤油一升當りの原料の價額を算出して比較すれば次の如し。

大豆	小 麥	玉蜀黍	タビオカ	食鹽	總價格	醤油一半當り原價
イ	四五、五錢	五三、〇錢	—	七、四錢	一〇五、九錢	二〇、六四錢
ロ	四五、五〃	—	—	七、四錢	八〇、二〃	一五、二七〃
ハ	四五、五〃	—	一三、六〃	七、四錢	八〇、一〃	一四、八一〃

但し大豆一石につき金拾八圓廿錢、小麥一石につき金廿一圓廿錢、玉蜀黍及「タビオカ」は各百斤當り金四圓廿錢、食鹽は百斤當り金四圓九十二錢として算出す、工賃及粕代は算入せず。

試 驗 成 績

右の實驗結果により三種の醤油を比較すれば左の如し。

製成醤油の組成成分より見るときは越幾斯分の總量は「タビオカ」、玉蜀黍、小麥の順位にして總窒素量は小麥、「タビオカ」、玉蜀黍の順位なり、糖分及糊精の量は三種共大差なく酸、灰分及食鹽の量は「タビオカ」に於て最大なり、之は各原料の成分の相違より來りたるものなる事明かなり、即ち小麥は窒素含有量最も多くして「タビオカ」は礦物質含有量最も多きを以てなり「タビオカ」醤油の酸は醱酵によりて生産せるものなり。

「タビオカ」醬油の火持良きは食鹽及酸量多く窒素少なく且浮遊油滴の存在するが爲めなるべし。

要 約

右三種の醬油の成分は先づ普通醬油成分含有量の範圍内に在り各獨特の色澤、香味を有し一般の嗜好に適するものと思惟す「タビオカ」及玉蜀黍は小麥に比すれば窒素含有量少なけれども價格低廉なるを以て、安價醬油の原料として小麥の代用品となし得るものと認む。

(本實驗の操作は殆んど總て仲囑托教員の行ひたるものなり茲に記して其の勞を謝す)

# 臺灣に於ける酒類專賣實施狀況

大阪醸造學會理事 土 田 盛 一

(本編は臺灣總督府專賣局の調査にして特に西脇本會長に送附せられたるものなり)

内 容

- 第一 島内所酒類の説明
- 第二 賣渡數量
- 第三 賣渡金額
- 第四 各地酒類消費の狀況
- 第五 季節と酒類
- 第六 特越酒類

統計諸表

- 第一表 年次別酒類別賣渡數量表
- 第二表 大正十四年度地方別酒類別賣渡數量表
- 第三表 年次別地方別賣渡數量表
- 第四表 年次別酒類賣渡金額表
- 第五表 大正十四年度地方別酒類別賣渡金額表
- 第六表 年次別地方別賣渡金額表
- 第七表 地方別人口一人當酒類消費數量表
- 第八表 地方別人口一人當酒類消費金額表
- 第九表 地方別酒類一石當金額表
- 第十表 月別酒類實行調表
- 第十一表 持越酒類別年次消費數量表
- 第十二表 持越酒地方別年次別消費數量表

臺灣に於ける酒類專賣實施狀況