

適當して居るのであります。

強烈の酒有害の洋酒と申しますと、何時も引合せに出されるものの一つは、「ウオッカ」であります。時によると内務省あたりにまで、そんな議論の出ることのあるのは甚だ合點の行かぬ次第であります。「ウオッカ」は、酒精分は普通35—40%で、内地の焼酎と同一でありますし。前記の如くにして不純物を全く除去してありますから、呑口と云ひ、咽越の滑さと云ひ、彼の衛生上から云ふても、彼の「ウイスキー」や「ブランデー」に劣るものでありませぬ。吾人の眼界を以てせば、「ウイスキー」を、有色火酒の王とするならば、「ウオッカ」は無色火酒の王とす可きであります。等しく無色火酒である我が焼酎の如きは、「ウオッカ」につきて、大に學ぶ可きものがあると信じます。嘗て吾人の實驗によりますと、内地の甘藷高粱等の機械焼酎や、或は臺灣、瓜哇の糖蜜原料の代表酒精を35%に稀釋しましたもの、或は之に色々と脱臭法を施しましたものと比較してみましても、「ウオッカ」の傍らに持つて行きますと、皆多少の臭氣を感じる。それ程迄に「ウオッカ」のもつ無臭さは、優つて居るのでありまして、淡として水の如しとは此ことであります。

終りに参考の爲めに、「ウオッカ」の酒肴につきて述べます。「ウオッカ」の酒肴は、「ザクスキ」であります。「ザクスキ」は一つ

の皿に各種の魚卵の鹽藏物、それから煉肉鹽藏肉、冷肉、野菜等を多種多量に配しまして、これ等の酒肴を大に食べながら、「ウオッカ」を飲むのであります。「ウオッカ」は酒としては無味無臭を特色として居りますので、酒其のもののみでは、どこが美味しいのかわからないのでありますが、之に前記の酒肴を配しますと、何とも云へない味の疊感を感じて來るのであります。かゝる酒肴は、我が日本酒にも勿論適當して居ります。露西亞の魚卵の鹽藏物で、最も有名なものは、鰈鮫(テフザメ)の子の鹽辛、カヅキアであります。其他フオアグラ(鵝肝)ツルース等も變つて居ります。露西亞の諺に「酒呑みには御馳走をせよ」とありまして、右の酒肴を大に食べながら、大に飲むのでありますから、我が清酒の酒宴のやうに、どんな酒肴も前に飾るのみで、物をたべると酒がうまくない等と申しますのに比べまして、如何に衛生的であるかわかりません。彼の洋食の献立の最初に出て來る、「オードウブル」は、露國否北歐料理の「ザクスキ」から導かれたものでありますが佛蘭西料理の内地化、否立食の普及されんとする折り柄、此のオードウブルを内地化否酒肴化して、此の「コース」で、酒客を満足せしむることとしては如何と思ひます。何れ本編に關しては後日詳説する時があらうと存じます。

清酒の品質を論じ併て所感を述ぶ

美 山 廣 太 郎

由來我國人は櫻花を愛し櫻花の中最も山

櫻を賞美するは古來の武士的精神より出で

たるや否を知らざれど山櫻は四季の中最も生々の氣に満てる陽春四月の好季に際し殆んど一夜にして咲き亂れ數日にして飛散す其咲くや崇高美にして散りて潔きこと他に類を見ず古來の我國民性を表徴するものとして代表的花と稱するに足らんか之れ酒造清酒の品質と醸造し一派の連絡あり清酒を日本酒と稱し我國民的飲料として愛飲するは其國民的料理物と國民的精神に適合したるものあるに據らんか。

我清酒も亦其香味に於て芳醇にして眞に天の美祿として稱するに足る期間は特別の設備又は方法を施さざる限り多くは1~2ヶ月を出でざるなり。吾人の經驗に依れば明治時代(醸造上腐敗防止成効時期)に於ける木香の尊重の時にありては秋11月頃松茸狩時期より紅葉時期を最も芳醇とし1月以後にありては稍劣下し3月以降に於ては清酒の過熟と容器よりの移出物に依り著しく其品質の劣下せしものなり併し大正時代に入りて精白本位、酒香尊重、瓶詰流行に至り著しく醸造技術の進歩を見所謂吟造なるものは著しく酒質若く普通粗白並造りにて秋11月頃可熟せるもの、吟造酒は翌年2-3月頃醸造きは5-6月頃成熟し其芳醇時期も稍々持續するに至りしも尙2-3ヶ月の芳醇時期を保つに過ぎず昭和時代に入り現今冷蔵庫を設備するもの漸く多く其過熟を防ぎ一面量の調節を圖つゝあるも貯藏容器の問題は研究時代と謂ふも可なりと思はる。

要するに清酒も亦山櫻花の如く其品質淡泊にして座上低酌玉杯盛り來り琥珀の色で

詩美的のものなるも短命たるを免れず併し清酒も商品として先づ1ヶ年の壽命たるは火入後偶然の需要喚起に依り商機の面白き場面を現出する所以なりとす。

清酒の原料たる用米は穀物中最も高價にして其醸造方法たるや酒類中最も複雑したる方法にして其飲酒方法も燗酒法に依り最も貴族的と見做し得べしと信ず、併し御杯(盃)頂戴の傳統的の親しみを以て酒交せば再會の氣持ちは茶菓の類と比すべくも非ず之れ清酒の獨壇場と謂ひ得べきか。

清酒は醸造酒にして麥酒よりも其酸量尠なく淡泊にして米食を主とし副食物として多くは野菜又は魚肉を食する我國民の嗜好に適するものなり。

然し時は流る嗜好飲料も時代精神及文化の進運並に調理物の變遷に超然たる能はざるなり。

清酒は現時の状態に於て醸造物中最も醸造なし易からざるものなりと信ず清酒を造るは難からず併し其欲する醇良酒を得、しかも毎年同一醇良酒を得易からざるなり。

其原因たるや1ヶ年中僅かに限られたる期節(吾人は「イキ」の白く氣中に現出する期間を酒造好季と見做し居れり)中より醸造する能はず例令其庫に於ける標準優良酒醸造經過表10ヶ年の平均數を參考とし方針を立つるも年々其氣候乾濕を異にし用米及種麴の品質に差違あり又其原料配合量の不確定に加へ例令醸造主任及び従業員の交迭(の交代を見ざるも其容器並に其の手入方に依り品質を異にし精密に云へば同一貯藏桶より汲出したるものも其上下及胴側と中央の部分

と相違ある。^は花岡正庸君の研究に依りても
 證することを得べし之れ従前より中國地方
 に於て品評會出品酒を銅器より硝子管に依^る
 り採取する所以なりとす。故に同一多量の
 醇良清酒を得んと欲せば宜しく 50石乃至
 100石容位の特別なる杉桶^{セツバ}を造り之れに醇
 良酒となすべき適當の配合酒を造り數旬の
 後之れを醸詰するに若かずと信す。

又毎年同一的醇良酒を得んと欲せば其精
 白米の標準を造り吾^らに種麴の一定品を撰
 み酒母の標準を誤らざるに至れば他の注意
 は蓋し容易に求め得べしと思はる。

現時の分析法に依る清酒の成分は酎酒に
 於ける如く差違尠なく大體範圍は酒精16—
 19容量% 越幾斯2—6% 糖分0.5—4% (葡萄
 糖麥芽糖デキストリレ等を含む) 總酸0.12
 0—0.20% (琥珀酸、乳酸、醋酸を含有す)
 にして比重は0.990—1.012なり。

尙約1%位のグリセリンを含有し其の多
 量は銘酒造りに研究を要すと黒野博士は言
 はれ居れり、其他灰分の0.05—0.10% フイ
 ゼル油の0.05% エスター0.04% アルデハ
 イド0.01% 總窒素0.15% 位を含有し清酒中の微
 量含有物として黒野博士の發表に依れば、
 「イソマルトース」「グリコン」酸、蔞酸、
 枸橼酸の存在を認めらる。

高橋博士(高橋偵造氏)の清酒の窒素化
 合物に對する研究に依りチロシン、アラニ
 ン、ロイシン、トリプトファン、プロリン
 リジン等の存在を確定され尙アスパラギン
 酸、ヒスチジン、シスチンの痕跡を存すと
 報告されあり。

鈴木梅太郎博士の研究に依れば米の澱粉
 は他の穀物の作用と略々同様なるも只蛋白
 質は穀物の種類に依り甚だしく其性質を異
 にする故清酒特有の香味を研究するには其
 使用米の窒素化合物の性質を精査すること
 最も肝要なりと其窒素化合物中最も必要な
 るものはアミド化合物にして「アラニン」
 (米蛋白質の4—5%を含有し香味に大なる
 關係ありと) ロイシン、チロシン、ヴァリ
 ン、フェニールアラニン等を加へ醱酵せし
 むれば清酒に類似したるものを得べしと。

又黒野博士は清酒の旨味に就て酒造主要
 菌たる麴菌又は酵母菌體より溶出する磷化
 合物の「コロイド」に關係を有するならんと
 云はれ居るが吾人酒造場に指導中夜間仕込
 庫に臨檢する際仕込桶及枝桶内醪の醱酵音
 は實に壯音にして其1c.c.中にさえ數億の
 酵母を含有する巨額の微生物の生死活動は
 其れ自體大なる影響あると共に其活力を清
 酒に傳へ所謂位置の「エネルギー」として活
 動力を保有せしむるに非ざるなきか。

清酒の完全なる構成分子の分析及其成分
 量^チ若し其原質の解離集合の状態を知るは酒
 造改良上最も必要事項なるを以て着々研究
 の歩を進められつゝあるを知るは大いに吾
 人の愉快とする所なり。

釀て飲酒者及酎酒上よりの清酒及其品質
 を觀察せば飲酒者に3階級あり。

1. は眞に清酒の愛飲者にして四季清酒を
 愛飲し自ら爛し「ウニ」「コノワタ」鹽辛等
 を肴として清酒を嘗めて其香味を愛し醉仙
 に至るもの此種の人は旅行するも愛用の銘
 酒を携帶す眞に技術者の苦心を知るものな

るも其種の人稀にして初め酒の「小言」を云ふも酔へば忘るるもの多し。

2. は清酒を味ふも肴及酌人を撰み其酔を楽しむもの。

3. は酒宴と其空氣を楽しむ者にして酒銘を重んぜず多くは其品質に無關心のものなり。

吾人は第1種の清酒の眞愛飲者の益々増加せんことを欲するも遺憾ながら往時に比し其數の減少するを嘆ずるなり又都會人士の漸く社會團體的會合多く簡易立會を主とするに至れば清酒も亦冷酒好適の品質に進ましめざるべからざるに非ざるなきや。

昔時は木香を好み其濃厚着色を欲したるものにして酒造家は火當の回数を重ねる毎に其價格を騰貴せしめ又新桶酒は一段と高價なりし時代あり此の時代には假令腐造多かりしと雖酒造家の黄金時代なりしなり。

木香を好みし時代は良吉野杉材たる桶樽樽丸を殆んど自由に撰み且専用出來たりし灘地方の清酒は嶄然頭角を顯したりしも大正時代より漸く木香の強きものを嫌氣する嗜好を馴致するに至り清酒固有の芳香を貴ぶに至り茲に技術の進歩を認められ全國各地より優良酒を續出するに至れり。

而して一般嗜好の向上と品評會開催の普及並に饅詰酒の需要増加は清酒の着色を好まず從來より若く苦味を嫌惡し昔時に比し品質著しく淡麗たるに至り現時は盃洗は殆んど形式に過ぎざるに至れり。

今吾人の經驗に依り聊か清酒の品質に就き論ぜんとす。

色 澤

清酒の色相は淡枸櫞色(良酒)枇杷色、薬色、黄金色、薬黄色等に區別し得べく新酒にありては微少なる浮游物の存するを常とするも古酒にありては透明にして光澤なからざるべからず。

用米の粗白なるを使用せしものは單なる赤褐色を呈するに過ぎざるも桶(主として圍桶)より來る材質の不良又は其手入方不良なるものは赤黑色を帶ぶるものゝ如くサリチール酸又は釜より褐色を呈せしむるものあり。

米

良好なる酒造米を精白する時は精由に青色を呈する如く清酒も醇良なるに至れば所謂一種の青美色を帶ぶるに非ずや。ざるなきや

清酒の「サエ」惡しきは醗酵中粘りたるもの、又は著しく若揚に失するもの或は逕付き不充分のものゝみ早く火入したるもの(春仕込に多し)等澱粉には蛋白微濁に「コロイド」に依るもの、サリチール酸に依るもの等種々あるも其圍桶或は樽詰に依り杉材より移出したるものに依り微濁を生ずるものも亦尠からず。

清酒の色はアミノ酸と糖類との化成に依る「メラニン」様色素の如しと云ふ又カラムルを生ずることも當然ならんか。

清酒の色は複雑なる原因に依り生ずるものにして就中用米の精粗、酒母、麴の老若醗酵温度の高低と粘度火入後の温度の高低容器等に關するものゝ如し。

紫外光線に依り新清酒は常に藍紫色の螢光を發し全く乳白黄色を呈せず之に反し古清酒は常に乳白黄色の淡き螢光を發すと云

ふ。

香 氣

酒類は味を主とするもの^{（優劣の標準なり）}は他の酒類に比し高からず容器の^{（清酒の匂は）}杉香を要する所以ならんか併し近來杉材以外の貯藏容器を用ひ清酒特有の芳香を商品としても漸く認知し得るに至りたるは一進歩と認め得べきか。

和蘭の生物學者「ツワーデメーカー」氏は嗅質の分類を9種に分類しあるを見るが、我清酒の芳香も之れを類似物に分類の要あるならんか吾人の經驗に依れば清酒には一般に成熟したる梨の芳香の如きものを認められ其芳醇と稱せらる新酒には菌香と梨香並に梅花又はチュリツブ花香の如き芳香の混合したる如き香氣を認めらるゝに非ずや。

新酒にして糠臭或は油臭を有するものは用米の粗白なるか洗米の極めて不充分なるに依るもの多く^{（最）}澁香を放つものは袋又は桶等の澁引き後の處理不注意より來るもの尠からず「ツワリ」香は酏の過老のものを用ひたる時又は仕込容器の「ツカレ」たるもの或は其洗滌不充分なるものを使用せしため、或は漚引中不注意のために生ずるものあり冷香は一般に醗の温度の高低に拘らず粘ばり過ぎしものを若揚せし場合に發生を見るが如し。

古清酒にありては其芳醇と稱せらるゝものに梨香、木香、エチールアルコール香と蒸米の分解せし時に生ずる一種の芳香物と混合せし芳香を放つやに感ずるなり。

之れを分析すればエチールアルコールと

ステル類及清酒中のアルデハイド及杉材中のアルデハイド並に未知の米特有なる窒素化合物なりと云ふ而して山田正一博士の研究に依れば清酒中にある「アルデハイド」は一種特別の状態をなして存在するものにして^{（蒸餾）}蒸餾して集合せば最早元の液中に於ける如き状態と異なるが如くエチールアルコールも普通分析に現出する全量が純粹のエチールアルコールの形態にて清酒中に存在せるものなるや疑はしと云ふ。

古酒にある不良香として火香、^{（冷）}焦香、^{（冷）}冷香^{（火入前又は醸造上よりも來る~~（冷）~~香なり）}は火落菌に依て生ずることあり甘口酒に甘香を放つものあり醋酸エステル臭又は酪酸臭を有するものは其醸造に欠盈ありしものゝ如く仕込桶と圍桶と同一の酒造場に於ては「ツワリ」香の如き一種の臭氣を帶び易く其容器より來るものは枯香（圍桶の2ヶ年以上使用せざるものを用ひたるとき）干香（酒氣の抜けざる以前に日光に直射せしむるか乾燥に失したる時）を移香し又圍桶の手入に惡しきため^{（最）}臭き匂を放つ時あり。

時として不注意のため槽の前板に檜を用ひしものにして檜香を移香する時は不快臭を感じ酸臭を有するものは問題とならず其^{（是は圍桶に依る）}他漆香（槽、漚引桶の一定に漆引に依る）鐵、アルミニウム等の金屬香火入又は其容器より移香を有するものあり。

稀に湯香の如き又は石油の如き臭氣を放つものを見しが黒野博士の研究に依れば酒精溶液中に於けるアミノ酸の電解の場合「アセトアルデハイド」の2分子が異狀結合をなすために屢々起るダイアセチル等を

生ずるに依り風呂香又は湯香と稱する惡臭を生じチロシンの分解生成物として石炭酸又は石油の如き惡臭を生ずと云ふ。尙堀香なるものあり酒質の強弱並に氣温の高低光線の明暗燐質に依り其發生時期に多少の差違あるも微に臭氣を生ず之れ水晶に近き硅酸石灰多くソーダ灰の混合少なき高級硝子燐(着色燐の方可)を使用せば可ならんも普通の硝子製酒燐中には價格の關係よりソーダ灰使用量多きためか其結合又は遊離アルカリのため醸造酒類中(ビールよりも總酸量少なし)比較的含有酸量の尠なき清酒の更に燐内のアルカリと結合するため生起さるゝものと認められ居れり之の研究は商品として必要なものと信ず。

桶木香と樽木香とは相違し全國的に商品として區々錯綜しあるは公知に屬す。

味 に 就 て

吾人の味覺、嗅覺は炎症、充血等の故障に依り時に不正確に陷る場合なきに非ざるも之れを練磨する時は各機能大いに發達して著しく鋭敏度を増すものゝ如く喇酒に依り分析上檢査し得ざる範圍の香味の識別を成し得るが如く分析法完全に發達するも飲料の喇酒術は實用上益々發達を要するものと信ず。

嗅覺は密接に味覺と結合し居り味覺は單に舌のみならず頬及上顎の一部にも味神經のあるあり味神經は舌の内にありても其中央部に少なく其舌底(主として苦味を感ず)舌縁(酸味を感ず)舌尖(甘味と鹹味を主として感ず)に多く味神經分布さると云ふ。

喇酒は通常香氣を嗅き(「はな」と云ふ)

次ぎに口中に入れ味ひ(舌上にて轉々するを「ころがす」と云ふ)吐出して香と殘味感(引込と後口)を印象するにあり。

清酒の味は大體に小別せば辛味、酸味、甘味、旨味、澁味、苦味となすを普通とすべく各六味共に喇酒感能力に依り更に夫々異種に區別し得べく極めて「デリケート」のものたるを信ず。

酒質に強弱あり濃淡あり「キメ」細かきと荒きとあり又嗜好上より辛口、甘口、旨口に大別するを得べし。辛口酒に屬するものは酒精比較的多く含糖量少なく從て「エキス」分尠なく比重も輕きを常態となし苦味を伴ひ易く其含酸量(殊に琥珀酸)の多きものは酒質荒きを常とし割きゝ惡しきも樽添ひ良きものゝ如し。

甘口酒は酒精稍少なく糖分多く「エキス」多くして比重從て重く^{1.0}10以上を有するもの稀ならず「キメ」細かく感じ易きも後口重く爛下りするもの多し下戸、甘料理に適するものゝ如く其薄きものは弱し。

旨口酒は一般の需要者の甘口酒と混同され易きものにして要は前に甘旨くして後さばけ良きものなり其含糖類は葡萄糖及麥芽糖少なくデキストリン、グリセリン多く、アラニン、ロイシン、ヒスチジン、アスパラギン酸等のアミド化合物の含有量に關係するに非ざるなきや。

清酒の味は主として其使用醗味及米、水質、蒸米の調理に關係深きものゝ如く澁味は火入後夏時迄在存するものあり其火入温度貯藏容器に關す又低温醗酵若揚のものは澁味強く醇化後れ粗白米の使用麴、酒母、

醗の過熟又は醗酵温度の高きもの或は醗の粘ばりたるものは苦味を生じ易く火入貯藏

に依り其苦味を増加することあり。
~~タイプクラムツセウ同すは下等味大要~~
 清酒の口中に感ずる味を大要の3種に

區別し得んか。(明も略す)

1. 紡錘形 前口淡くして旨甘く口中にボート豊に膨るゝ如く感じ後口圓く消え辛味を感じ何等餘味を残さず圓滿なる快味を有するもの之れ良酒なり。

2. ノシ形 初め前口淡きも何等かサビしき感あり後辛きか甘きか苦きか澁きかの單味を感じ後口に何等か暫時餘味を有するもの之の種のもの多し。

3. 三角形 初め口に入れ直ちに甘味若くは苦辛味又は澁味或鹽味甚だしきは酸味を感じ風味に乏しく後口に苦味を餘し易きもの品質劣等にして酔心持の悪しきものなり。

以上の第1型は優良味にして第2は中等味に屬し第3は下等味に屬す、要するに六味調和して用水と醇化せば口に薄醇の感を與ふるも濃醇の質を有するものと謂ふを得べし。

燗酒に就て

清酒は燗をなして飲用するものなるを以て其方法を誤り芳醇酒を殺すこと稀ならず殊に旅館及普通の料理屋に於ける燗酒方法

を酒造家より指導するの要あり然らざれば九仞の効を一簣に虧く誹を免れず。

酒の燗は錫(殊に「シンガポール」産錫を可なりと云ふ)の燗瓶を用ひて華氏120—140度位に燗するを可なりと云ふ花岡君が冷酒審査は止むを得ずとするも喇酒家は冷酒と燗酒との連絡を一層充分に研究し、更に進んで冷酒として如何なる味が飲み厭するかせぬかと云ふ點を精細に分析研究して冷酒の味と連絡を確め之の點を冷酒審査に加味せば餘程實際の商品と品評會の成績と一致し審査の正鵠を得るならんと思はれると云はれたるは同感の至りなり。

優良酒

新清酒の搾りたる時淡々たる水の如く殆んど着色せず味淡白にして香氣(麴及配等)の高きものを佳なりと認められ其成熟したるものは色相は淡で少しく青色を帶び光澤は麗で寶玉の如く(琥珀)香氣は芳で低からず味は初め淡く、次ぎに旨味を感じ淡く消え後快き辛味を有し酔心持良く稍其量を過すも頭に上らず後に乾きの尠なきものを吾人は優良酒と認むるなり。

之の品質のものにてサルチール酸を使用せずして2—3ヶ年同一の酒質を保たしむべく全般的に研究を遂ぐれば日本酒として世界に誇り得る天の美祿と稱し得るなり。

嗜好の變遷

大古支那黃帝時代既に乳酒の飲用あり周
時代徽を使用して酒を造りたる記録あり其
古時^古時代は嗜好品種^{クハク}多なり且砂糖等の甘味物の
稀なる時代殊にアルコールの癡醉的生理作
用の理を知らざりし時代にありては酒精飲
料は營養的に於ても神授物として貴重品た
りしを推知するに難からず殊に我國に於て
は昔時所謂自家用濁酒の飲用旺なりしを
以て相當の營養價を有せしや瞭けし近時世
界各國より各種の酒精飲料輸入されビール
の如きは夏時殆んど獨占の形勢を示すに至
り加ふるに種々清涼飲料に菓子の販賣さる
ゝに加へ四季を通じて各種の果實の生産額
を増加するに當り例令清酒に相當の營養價
値ありとするも日本料理の添物としてのみ
需要さるゝ程度にては將來大なる發達を期
し難からんを憂ふ。

濁酒より清酒を飲用する時代となりても
一般に昔時徳川末期時代より明治30年頃迄
は油の如き濃厚なるものを良酒とせしもの
ゝ如く明治40年頃より大正初期（4年頃）迄
に薄醇の清酒を貴ぶ時代あり其後世界大戦
の好景氣を受けて甘濃醇の全盛を見現今昭
和時代に於て旨口濃醇を賞味するに至り漸
く清酒の眞使命を現すに至れるならんか。

吾人の希望

清酒の品質は技術の進歩に依り漸時統一の傾向あるも其原料、原料配合量、容器、氣候、風土の關係及釀造操技に依り現時昭和5酒造年度實際釀造したる七千九百二十酒造場の酒質は萬別にして精密に調査せば數百、數千種に區別し得る^{355人}も消費者及販賣

者より之れを識別すること容易ならず單に其產地と酒銘に依り常用愛飲者にのみ良否甘辛の區別を知らるゝのみに過す今少しく其品質の内容と醸造、設備等の内容又は其酒質の種類に據る燗酒温度並に燗酒方法等を示して廣告に加へ又專屬バーにて實驗せしめ其各酒造場の特色を酒銘と同時に公知せしむるの要なきや、又清酒の香味色相に特異性の種類を造り又一面冷酒本位のものを造る要なきや。

西宮税務署の調査に依れば灘五郷に於ける
 榾訖石數は大正 7 酒造年度の 75.887 石より
 昭和 4 年度に於て 136.712 石に達し約 2
 倍に増加せしを見るは喜ばしき現象にして
 今後防腐劑を使用せずして 直接釀造品を
 飲用者に供給し得るは此の榾訖を適當とせ
んが故に今後は榾訖本位に於ける不變質釀
 造及貯藏方法並に設備に向て全力を注がざ
 るべからざるに非ずや。

而して其品質を向上せしめ保存性を高め
特異性のものを造らんとせば獨り醸造上の
みならず其製成酒の調合法の研究を科學的
に發達せしめ又酒質の改良に其成分を補給
するの道を自由ならしめ以て理想的の清酒
を得るに容易ならしむる要なきや。

必ずや將來酒問題は社會問題の重要部分として一層研究さるゝことゝ信ず。

宜しく我國重要食料たる米の需供の調節を圖り又販賣を調節し其品質を自由に作用向上せしむるため清酒の醸造販賣を政府の官營となすを以て國家社會問題としても合理的に非ざるなきや敢て當局の一考を求め併て賢明なる諸士の批判を乞ふ。(完)

○ 正月又は正月に於ては父の治端に二の依畔者、傾はる
を見たるものなりと云ふ。