

五 酒造・鑑定・醸造試験所・酒造組合と酒類行政

155 明治16年7月 鹿児島県の酒造

酒造景況 明治十六年五月調 (鹿児島県報告)

酒造営業者

酒造十四年度		自明治十四年十月一日 至全 十五年九月三十日		一期
醸造確定石高	酒類三万九千九百八十一石一斗三升七合	醸造人員	七百二十六人	醸造見込届石高
				酒造十五年度
				自明治十五年十月一日 至全 十六年九月三十日
				一期
		醸造見込届石高	酒類五万三千二百三十九石八斗二升二合	醸造人員
				五百十八人

古酒造十四年度確定造石高ト本年度見込届石高ト比較スルニ、本年度ニ於テ酒類一万三千二百五十八石七斗四升五合ノ増額ヲ生セシモ未タ皆造ノ期ニ至ラス、然ルニ二十三年第四十号布告酒造税則第二十八条ニ拠リ、一期造酒届出ノ石數何酒何石造ト審シタル標札ヲ戸外ニ掲出スルノ虚飾ニ出ル歟、不相応ノ造石ヲ届出置、期末ニ至リ減石スルノ弊風アレハ、本年度ニ於テ全ク増額ヲ生セシト確信スルヲ得サルナリ、当期最初^{十五年十月}ヨリ去ル五月三十日迄ニ検査済酒類ハ三万六千三百五十一石四斗九升六合ナリ、今ヤ清酒ハ稍皆造セシモ、焼酎造ハ蒸溜最中ニシテ、向フ年度中製造高ヲ予算スルニ概酒類七千余石ニ下ラサルヘシ、之ニ由リテ觀レハ到底本年度ニ於テ見込石高二及ハサルモ三千余石

ノ増額ヲ生スヘシ、此ノ増額タルヤ売捌ノ宜シキタメニ製造スルニ非ス、客歲第六十一号酒造税則第三条改正造石税ノ来年度^{十六年十月}以後ニ増加アルニ由ル歟、将タ金融年ヲ逐ヒテ閉塞シ、就中当春以来俄然米価ノ下落セシ影響ナル歟、酒類売捌口悪シク之カタメ造石過半数ハ残酒トナレルヲ以テ来年度ニ持越シ、從ヒテ当業者幾分ノ造石ニ減少ヲ来スモノト思惟ス

自飲酒造者

郡名	全戸数	十四年度		十五年度	
		製造人員	分合十戸中	製造人員	分合十戸中
薩摩	十二万八千八百六十八戸	五万二千五十五人	四三〇六一	五万三百六十一人	四一六五
大隅	四万五千六百九戸	二万二千八百六十三人	五〇一二八	二万六千五百二十九人	五八一六
日向	八万八千九百十二戸	四万六千二百〇四人	五一九六五	四万七千八百十四人	五三七七
合計	二十五万五千四百〇七戸	十二万二千二十二	四戸七四二三	十二万四千七百〇四人	四戸八八二五

但シ 大島郡ヲ除ク十五年度分ハ客歲第六十一号布告到達以前届出タル人員

右に掲ぐる表ノ如ク、戸數ニ比較シ自飲酒造人ノ夥キハ他府県無比ニシテ、十三年第四十号酒造稅則附則ニ一ヶ年酒類一石ニ超ユヘカラスト布告アリシヨリ、県下自飲唐草燒酎ハ昔ニ飲料ノ目的ニ非スシテ、蒸溜類ハ田圃肥料ニ供スルヲ以テ一石ノ制限ニテハ不足ヲ生シ彼是苦情モ有之、又客歲第六十一号布告及大藏省本年第九号遠ニ廻リ免許鑑札ヲ製造當時之ヲ各郡役所ニ配付シ、此ノ節免許出願最中ナレハ人員詳ナラスト雖モ、之ヲ概算スルニ本年一期中數月經過ノ後實施ニ就キ、前表届出人員三分一即四万余人ハ免許料ヲ納ムル者トシ、此ノ料金三万三千余円ニシテ、以後毎年度凡十二万内外ノ人員免許者アルトキハ此ノ免許料金十萬円内外トナレハ、本県酒造營業者ノ徵稅額ト僅ニ自飲酒造者ノ一家免許料金八十錢ノ徵收額ト同等ノ金額ニ至リ、新稅施行ノ場合多少苦情アル可シ

〔官報〕明治十六年七月十六日

156 明治16年9月 泡盛の醸造

泡盛醸造の概略(沖繩県報告)

精米或ハ精粟九斗ヲ一晝夜清水ニ漬シ、籠床ノ上ニ蒸製ノ円座ヲ敷キ、之ニ木製ノ麴甕ヲ裝置シ、其ノ中ニ其ノ半額即四斗五升ヲ入レ、之ヲ土製甕ニ懸ケタル鍋(清水八分程入ル)ノ上ニ載セ、蓋ヲ為シテ火ヲ燃スヘシ、而シテ其ノ既ニ入レタル半額ノ上ニ蒸氣ノ殆スルヲ見テ又残ル半額ヲ加フ、此ノ時麴甕ノ下部ニ在ル口ノ栓ヲ取リテ水ヲ入ル、是ハ蒸發シタル不足ヲ補フモノニシテ、始ヨリ三回ニ及ヒ、終ニ蒸シテ方言「カシキ」(蒸米ノコト)トナルナリ、之ヲ釀製ノ甕ニ枚ニ厚サニ、三寸(夏ハ二寸ヲ度トシ、冬ハ三寸ヲ度トス)トシ、平ニ之ヲ列ネ、予ネテ貯ヘ置ケル種麴一合ヲ撒布シ置クトキハ、夏ハ五、六日、冬ハ六、七日ヲ経テ薄煤色ノ麴トナル、之ヲ手ニテ粉碎シ其ノ温氣ヲ

去リ、半額ノ四斗五升分ノ麴ヲ甕(九斗ノ麴ハ甕ニ本ニ入ル、ヲ常トス)ニ入レ、之ニ清潔ナル水ヲ入ル、コト、夏ハ其ノ麴ノ上四寸、冬ハ三寸ヲ適度トシ、之ニ甑ヲ入ル、モノトス(夏ハ五勺、冬ハ一合)、而シテ夏ハ三日目、冬ハ四日目ヨリ泡醸ス(此ノ時試ニ醪ヲ嘗メテ味甘辛キ時ハ上出来、甘酸キ時ハ不出来、又之ニ苦味ヲ帯ヒタル時ハ又其ノ次ト知ルヘシ)、是ヨリ一回ツノヲ「サテ」ヲ以テ攪回スルコト夏ハ七日、冬ハ八日ヲ経レハ其ノ泡醸殆ト止ム、此ノ時甕ノ口ヲ夏ハ十五、六日、冬ハ十六、七日間芭蕉ノ生葉ヲ以テ緘シ置クモノトス、而シテ其ノ蒸溜ノ方法ハ、先ツ此ノ緘シ置キタルモノヲ鍋(三枚入ノ鍋ナリ)ニ入レ之ヲ甕ニ懸ケ、此ノ上ニ酒甕ヲ載セ、又此ノ上ニ錫製ノ垂甕ヲ載セテ蒸溜スルコト都合八回ニシテ二本ノ甕、即精米或ハ精粟九斗ノ醪全ク泡盛トナリ、若シ蒸溜中火度烈シケレハ勿論、烈シカラサルモ鍋底ノモノ焦レ、為ニ泡盛ノ風味ヲ害スルモノナレハ最注意シテ屢々竹棒ヲ酒甕ノ口ニ入レテ其ノ醪ヲ攪回スヘシ

前陳麴二本ノ醪ヨリ蒸溜セシ泡盛ノ高、上中下平均四斗二升五合、合計一石二斗七升五合ヲ得ルモノナリ

種麴ハ必精粟ニ限ルト雖モ別ニ製法ノ異ナルコトナシ、只極上出来ノ麴ヲ撰ヒ其ノ上列ヨリ取り天日ニ乾燥シテ夏ハ一、二升、冬ハ五、六升ツ、各醸造家ニ於テ貯蓄スルモノトス

甑ハ極上ノ麴ヨリ取ルモノニシテ四、五日間ノ泡醸ヲ経テ其ノ勢最強キモノヲ良トス

〔官報〕明治十六年九月二十八日

157 明治17年1月 日本酒の醸造法

日本酒醸造法(農商務省報告)

製麴

澱粉ノ質ハ水ニ溶セサルカタメ醱酵力モ之ヲ醸シテ酒トナスヲ得ス、是ヲ以テ麥酒ヲ製スルニハ、先ツ麥ヲ以テ麥芽トナシ、澱粉ヲシテ糖類ノ一種ナル飴糖ニ化セシメ以テ醸造ノ資トナスナリ、蓋シ麥芽ハ麩表ヲ水ニ浸シ之ヲ浸所ニ移シテ微シク萌芽ヲ發セシメ、水液ヲ澱粉ノ膠液中ニ和シテ以テ飴糖ニ化成シ、之ヲ名ケテ化糖母ト云フ

夫我カ日本國ニ於テ酒ヲ醸ス所ノ麴ハ恰モ西洋諸國ニテ麥酒ヲ造ルニ麥芽ヲ用フルト一様ナルカ如シ、抑々麴ヲ造ルニハ第一ニ地下一丈五尺乃至二丈ノ深処ニ於テ、延長二丈五尺乃至三丈許ノ口形半月状ナル坑ヲ掘リ、之ヲ麴室トナス、是ノ室ハ丈余ノ地中ニ在ルヲ以テ其ノ熱ヲ伝運スルコト自ラ微少ニシテ、一旦熱ヲ得ルトキハ則容易ニ冷却スルコトナキノミナラス、其ノ温度ハ敢テ外氣ノ變化ニ応セス常ニ平順ヲ持スルノ便アルヲ以テナリ、然ルニ尋常造酒家ノ麴室ハ之ニ異ナリ、家屋ノ中ニ於テ厚ク壁土ヲ塗閉シ、小戸ヲ設ケ藁席ヲ垂レ、以テ出入ノ口トナス、恰モ疎笨ナル小土藏ノ如シ、故ニ十分ノ温度ヲ保ツコト能ハス

麴ヲ製スルニハ白米ヲ洗滌シテ尽ク其ノ糠粒ヲ去リ、而シテ大桶ニ貯ヘ水ニ浸スコト一夜、粒々膨脹スルヲ度トシ、更ニ之ヲ大桶ニ移ス、此ノ桶下底ニ多ク小孔ヲ穿テ麻布ヲ其ノ中ニ敷キタル者ナリ、而シテ之ヲ大釜ノ上ニ置キ烈火ヲ以テ釜中ノ湯ヲ沸騰セシムルトキハ小孔蒸氣ヲ導キ、桶中ノ米粒蒸シテ強飯トナル、斯ノ如クスレハ米粒軟糊ニシテ弾力ヲ帯ヒ、粒中ノ澱粉ハ渾テ膠質トナルナリ、已ニ其ノ度ヲ察シ強飯ヲ藁席ノ上ニ攤布シカメテ凝塊ナカラシメ、飯粒ヲ放冷シ略ホ撰氏二十九度内外ニ至ラシメ、是ニ於テ麴種ヲ施スモノトス、夫此ノ種ヲ播スハ大概四斗ノ米ニ二オノ比例ヲ以テ、先ツ三、四握ノ冷米ニ混和シ、冷ク全席ニ撒散セシメ、既ニ此ノ順序ヲ了スルトキハ蒸米ヲ將テ之ヲ麴室ニ移シ、温度最高カラサル所ニ就キテ再ヒ藁席ニ攤布シ、撥フニ藁席ヲ以テシ、則日没ヲ度トシテ止ム、翌日詰旦室ニ入りテ之ヲ閱スレハ其ノ温既ニ撰氏二十五、六度ニ達ス可シ、日午ニ至リ此ノ米ヲ籠中ニ盛リ室外ニ出

シ復席上ニ攤布シ、而シテ之ニ冷水ヲ放注シ、了リ室蓋ノ大小ニ隨ヒテ各若干ヲ容レ、室内ノ兩棚下ナル土上ニ排列シテ、以テ翌日午前五時ヲ待テ漸次棚上ニ移ス、其ノ室蓋ヲ積置スルニハ恰モ小丘ノ如クシ、午前九時乃至十時ニ及フトキハ麴種次第ニ生長シ、織毛鬚鬚互ニ相固着シテ以テ撰氏百六度余ノ温熱ヲ發シ、之ニ因リテ活力ヲ損スルカ為ニ時々室蓋ノ中ヲ攪拌シテ以テ其ノ平舖ヲ要ス、凡此ノ順序ヲ了スレハ麴ノ温度五、六度ヲ減スルナリ、故ニ之ヲ回復セシカタメ再ヒ丘状ヲ造リ午後一時ニ及ヒ、復碎塊ノ手術ヲ施シ、午前八時ニ至ルトキ亦前ノ手續ヲナス、既ニ此ノ如クスルトキハ温度ハ撰氏九十度内外ニ在リ、第四日ノ午前五時ニ及ヒテ花薺瓦々全ク麴トナル、此ノ時之ヲ室外ニ出シ更ニ前夜ノ蒸米ヲ室蓋ニ盛リ之ヲ室内ニ納メ、以テ新陳互ニ相代謝セシムルヲ要ス、乃チ此ノ方法ニ拠ルトキハ米粒ノ凝固ヲ防キ、麴芽ノ度外ニ生長スルヲ過メ、適度ノ麴ヲ造ルコトヲ得ルナリ、既ニ麴室ノ業ヲ創ムル時ニ於テ或ハ薪火ヲ用ヒ、或ハ熱湯ヲ盛ル所ノ桶ヲ用ヒテ熱ヲ充タスト雖モ、既ニ其ノ業ニ就クニ於テハ他ノ熱ヲ藉ラス、米粒自ラ蒸シテ室内ノ空氣ヲ暖メ常ニ室外ノ度ニ比シテ其ノ高キコト撰氏四十四、五度ニ達ス、抑々此ノ熱度ノ起ル源因ヲ索ムルニ、是皆麴粒中ノ炭素水素ノ抱合シテ氣状トナルニ因ルナリ、蓋シ此ノ炭酸瓦斯ノ生スルモノヲ檢スルニ至リテ左ノ簡便ノ法アリ

先ツ一升五、六合許ヲ容ル可キ大瓶ノ口ニ木栓ヲ嵌メ、硝子管ヲ以テ栓中ヲ貫キ瓶内ノ空氣ヲシテ自由ニ出入セシメ、管ノ外端ニハ更ニ樹膠管ヲ装着シ以テ其ノ口ヲ緊閉ス、麴ノ將ニ熱セントスル時一掬ヲ取リテ此ノ瓶中ニ入レ、右ノ栓ヲ以テ其ノ口ヲ塞キ、而シテ管端ヲ固封シ以テ室中ニ置クコト四時間ヲ過クル後、他ノ麴ハ塊々鶴鬚ヲ被ルカ如キモ、瓶中ノモノハ此ノ如クナラサルヲ見ル、此ノ時瓶中ノ酸素ハ悉ク消尽シテ炭酸瓦斯トナリ、竟ニ良麴ヲ得ルコト能ハサルナリ、今百度ノ温熱ニ乾シタル者ヲ標準トシ、前二種ノ麴ノ成分ヲ檢スルニ左表ノ如シ

右表ニ抛ルトキハ白米ニ比スレハ澱粉ノ量著ク減少セリ、是他ナシ其ノ澱粉タリシ者多少澱粉糖或ハ糊精ニ變化スルヲ以テナリ

ノモルサケ溶ニ水		ノモルク溶ニ水	
甲種ニハ	六二〇二二	甲種ニハ百分中	二五〇〇一
乙種ニハ	三〇〇五一	乙種ニハ	三〇八八
不溶性蛋白質物	一〇五〇	澱粉糖	五八〇一〇
全灰	九	糊精	四〇四一
澱粉	五六〇〇	可溶性灰	五四
纖維	四〇二〇	全蛋白質物	八〇三四
脂肪	四三		六〇四〇
總計	九九〇九八		九〇八四
	二八〇一〇		一〇八三
			四
			二六〇二〇
			一〇九四
			五〇
			九九〇九六

麴既ニ鬱蒸スルノ際米粒幾分ハ気発シ去ルニ因リ、其ノ原質ノ米ト麴トヲ比較スルトキハ自ラ重量ノ減少スル理アリ、今之ヲ実験スル白米三斗ノ秤量十一貫四百三十匁アリ、此ノ米ヲ以テ麴トナスニ及ヒテハ其ノ秤量ハ十二貫三百八十匁トナル、然ラハ則チ秤量ハ却テ増加スルカ如シト雖モ、米ハ元ト百分ノ中ニ於テ十四〇四ノ水ヲ含ミ、麴ハ二十九〇五ノ水ヲ含ム故ニ、若シ之ヲ乾シテ前二者ヲ比較スレハ實ニ白米百匁中ニ於テ十一匁ヲ減シ、正ニ八十五匁八分ノ米ヲ以テ七十六匁四分ノ麴ヲ製シ得ルニ過キス、意フニ此ノ減量タルヤ全ク米ニ含有スル澱粉ヲ氣化飛散スルニ原クナル可シ、果シテ然ラハ白米百匁ヲ以テ麴トナストキハ則チ十八匁ノ炭酸瓦斯ヲ發ス可シ、蓋シ冬期ノ製造ニハ一日平均十二貫八百四十匁ノ白米ヲ要シ、其ノ鬱蒸ニ因リテ發スル所ノ炭酸瓦斯ノ全量ハ二貫四匁ナル可シ、而シテ之ヲ容ル、ニ於テ十二石ノ容積ヲ要ス、然ルニ麴室ノ広サ百十六石八斗七升ノ容積タルニ至リテハ瓦斯ハ空氣ノ活力ヲ妨ケ、不純氣中ニ在リテ麴花ハ十分ノ生長ヲ得ス、工人ハ自ラ此ノ中ニ入ルコト能ハサルナリ、故ニ其ノ適度ヲ要センニハ室口ノ一所ニ於テ地面ニ通スル竪孔ヲ穿チ、温氣ハ此ヨリ昇リテ外ニ出テ、冷氣ハ此ヨリ降りテ内ニ入り、冷温ヲシテ互ニ相交換セシム可シ、但シ冬日ハ内外ノ寒暖異ナルコト著シキヲ以テ交換自在ナレトモ、夏天ハ其ノ差著シカラサルヲ以テ其ノ自在ヲ得サルカタメ、火ヲ孔口ニ焚キ空氣ノ運動ヲ起サシムルヲ要ス、蓋シ夏候ハ多量ノ麴ヲ製セサルヲ以テ或ハ此ノ流通法ヲ行ハサルモ亦可ナリ

醸酒

撰津国伊丹西ノ宮等大酒造家ノ醸造法ハ略ホ相同シク、毎段ノ區別モ亦判然トシテ条理アリ、他ノ小酒造家ニテハ之ヲ二段三分ツノミ、即首段本醸造本段酒釀是ナリ、西洋法麥酒ノ醸造ハ之ヲ二段三分チ、前段ハ澱粉ヲ溶スルヨリ始メ、化糖母ヲ消滅スルニ止ル、後段ハ専ラ醱釀ヲ事トス、乃日本酒ハ開釀後一、二日ヲ除ク外ハ澱粉溶解ト醱釀ト並行ハル故ニ、麥酒ノ如ク外段ニ隨フコト能ハス、是二者ノ方法自ラ異ナル所以ナリ、抑々清酒ノ酒精ヲ含ムコト麥酒

ヨリ多キハ蓋シ之カタメナラン
伊丹及西ノ宮等醸酒法分段左ノ如シ

- 一 本醸造ノ段(首段)
 - 二 添ノ段
 - 三 中ノ段
 - 四 仕舞ノ段
 - 五 絞搾及澄清
- (本段)

凡此ノ分段ノ内本醸造ヲ以テ最肝要トス、此ノ時若シ注意疎ナルトキハ全功ヲ覆スノ患ヲ免レス
本醸造(酒醸首段)ニ用フル品物ハ米・麴・水ノ三品ニシテ、其ノ分量タルヤ酒家ニ因リテ異同アルヲ免レスト雖モ、
要スルニ左法ヲ以テ製シタル醱液ヲ本醸ト称ス、其ノ一回ニ製スルモノヲ一本醸ト謂フ、乃米・麴・水ノ分量ハ左ノ
如シ

蒸米五斗 麴二斗 水六斗 総計一石二斗

右蒸米ト麴ノ二品ハ蒸麴後ノ分量ニアラス、其ノ原資タル白米ノ予量ナリ

又西ノ宮ノ一本醸分量ハ左ノ如シ

蒸米五斗 麴二斗 水六斗三升 総計九斗六升

又東京府内濁酒製造家ニ於テ一本醸ト称フル者左ノ如シ

蒸米四斗 麴一斗六升 水四斗 総計九斗六升

今此ノ混合物ヲ取リテ試ニ乾米(百度ノ熱ニ乾シタル者)ト水トヲ分析スレハ左ノ如シ、但シ水一石重量四十八匁、

米一石重量四十匁トス

白米蒸 十六匁 同麴 六匁四百匁 水十九匁二百匁

右白米ハ百ニ付十四ノ水ヲ含ム、之ヲ蒸セハ三十八〇八、即百ニ付殆ト四十ノ水ヲ増ス、然ルトキハ十六匁ノ米ヲ
蒸セハ水六匁四百匁ヲ増シ、之ニ未蒸前ニ含ム所ノ水二匁二百四十匁ヲ合スレハ其ノ水量八匁六百四十匁トナル、又
此ノ二匁二百四十匁ヲ十六匁ヨリ減スレハ乾米ノ量十三匁七百六十匁ヲ得ルナリ、又白米百匁ヲ麴トナストキハ百
八匁トナル、故ニ此ノ比例ヨリ推ストキハ則六匁四百匁ノ白米ハ六匁九百匁ノ麴トナル可キナリ、而シテ此ノ量ノ麴
ニハ無論乾米四匁八百三十匁、水二匁七十匁ヲ含ム可シ、故ニ一本醸ノ比例ハ左ノ如シ

乾米ノ全量^{十三匁七百六十匁}_{四匁八百三十匁} 十八匁五百九十匁

米麴蒸鬱ノ為ニ吸取リタル水十匁七百十匁 } 二十九匁九百十匁
別ニ加ヘタル水十九匁二百匁

又本醸百ニ付乾米ハ三十八〇三、水ハ六十一〇七ニ当ルト云フ

抑々米・麴・水ノ三品各其ノ分量ニ随ヒ尽ク混合シ、之ヲ半切桶ニ斗六升七合量六個ニ分付シ、始ハ手ヲ以テ攪拌シ
テ其ノ結塊ヲ碎クヘシ、既ニシテ此ノ三品ハ自ラ糊漿状ヲ呈シ、漸ク調和スルニ随ヒテ澱融稀液トナル、此ノ如クシ
テ二時間ヲ過クレハ暫ク手ヲ輟メ、尚二十四時ヲ過クル後器械ヲ以テ液中ニ残存スル所ノ粒塊等ヲ圧碎シ、全ク液汁
トナルヲ候ヒ教桶ノ液ヲ集メ之ヲ大桶ニ盛り、藁席ヲ以テ周圍ヲ包ミ冷氣ヲシテ浸透セシメス、最初ヨリ茲ニ至ルノ
温度ハ常ニ授氏零度ヨリ十度ノ間ニ昇降ス、此ノ際現ル、所ノ化学的作用ハ麴液糊膠質ノ澱粉ニ感スル作用ニ外ナラ
ス、勿論給糖モ糊精或ハ澱粉糖ト一般ニ多少ノ生出アリト雖モ、共ニ漸次澱粉糖ニ変化スルナル可シ、然レトモ其ノ
作用ノ急ナラサル所以ハ元來米粒ハ実体ナルヲ以テ、之ヲ溶解シ且白糖母ニ感セシムルコト容易ナラサルニ由レハナ

リ、是ヲ以テ米ヲ麴及水ト混和シ大槽ニ盛り之ヲ放置スルノ日數ハ酒造家ニ因リテ異ナルノミナラス、時アリテ一家ト雖モ本醱ノ正否如何ニ応シテ日數ノ伸縮大キコト能ハス、即チ西ノ宮ニ於テハ混合ヲナス後一日ヲ経テ熱ヲ与フルト雖モ、伊丹ノ如キハ適度ヲ料リ直ニ之ヲ熱シ或ハ五、六日間ヲ隔テ、之ヲ熱スルコトアリト、又東京ノ濁酒製造場ニ於テハ前ノ三品ヲ混セシヨリ五日ノ午後三時頃ニ熱ヲ施スト云フ、左ノ表ハ未熟セサル醱ニ就キテ分析セシモノナリ

	第三日午前八時収	第五日午前八時収
澱粉糖	七〇五三	一一〇二五
糊精	五〇一二	五〇六九
甘油、灰、蛋白質物	痕跡	四八
非散性酸	一七	一九
散性酸		八
水	八七〇五三	八一〇五五三
回転比率	百二十四度	百六度
醱液比量	一〇一五	一〇一八
同 温度	摂氏十三度	十度
不溶性澱粉	二〇〇四三	一五〇四六

右ニ示ス如ク糊精ノ生スルアルモ、麴ノ作用ニ遵ヒテ直ニ澱粉糖ニ化シ去リ、其ノ現在スル量ハ第三日ノ醱中ニアル者ニ超エサル可シ、而シテ尤意ヲ注ク可キハ澱粉糖ナリ、第三日ニ至リテ猶多量ヲ残スモ、飴糖ハ些子ノ痕跡ヲ留メ

ス、現ニ檢糖器ヲ以テ醱液ヲ試査セシニ回転比率百二十四度ヲ得、又液中ノ溶解物ヲ秤リ之ヲ以テ糊精澱粉糖ノ二物ヨリ成ルモノト看做シ、其ノ混合ニ適當スル回転比率ヲ算定セシニ、百二十三〇四度ヲ得タリ、而シテ醱液ノ比重ハ漸々増スヲ見ル、是澱粉ノ溶化シテ液中ノ澱粉糖ノ量相加ハルニ由レリ、之ニ反シテ回転比率ハ自ラ減殺スルナリ、是糖類ノ加ハルタメ糊精ト澱粉糖ハ第五日ニ至リテ著シク増量スルニ由ル、凡酒造家ニテ醱ヲ熱スルハ通例第五日午後三時ヲ度トス、故ニ前ノ試験ハ蓋シ其ノ將ニ熱セントスルモノ、成分ニ稍類スルノ時ナラン、何レノ酒造家ニテモ桶ニ充テタル醱ヲ熱スル方法ハ皆一様ナリ、之ヲ湯婆或ハ抱箍ト唱ヘ、沸湯ヲ長サ一尺五寸形微シク桶内ニシテ、其ノ端ノ直径一方ハ一尺、一方ハ八寸ノ器ニ容レ固ク封シテ之ヲ右三尺桶ノヌクメ液中ニ入レ、全量ヲシテ温度ヲ保持セシム、此ノ湯婆ハ凡半日ヲ隔テ更ニ新者ヲ入レテ交代ヲナシ徐々熱ヲ強クス、但シ湯婆ノ數ハ大氣ノ冷温ニ由リテ一ナラス、故ニ予メ之ヲ定メ難シ、伊丹ニテハ本醱造ノ始ヨリ終ニ至ル日數十三日トス、此ノ間用フル湯婆ハ五個乃至九個トシ、西ノ宮ハ十三日間十四個乃至十二個ヲ用フト云フ、蓋シ醱ヲ熱スルニハ徐々之ヲ醱スヲ要ス、決シテ急速ニス可カラス、之ヲ急ニスレハ為ニ酸醱ヲ起シ、酒トナスニ至リテ酸味ヲ帯フルノ患アリ、又濁酒製造ニ於テ始メテ湯婆ヲ加フルハ第五日ノ午後三時ヲ以テシ、第八日ノ午後七時ニ至リ之ヲ能メ、醱液ヲ半切桶ニ移シ暫時之ヲ放冷シ、第十四日ニ及ヒ酒造本段ニ着手ス

抑々本醱造ニ於テ湯婆ヲ加ヘ之ヲ熱スルハ醱酵ヲ促スカタメナリ、既ニ試験ヲ施シ、第七日ニハ則氣泡液面ニ漲キ、沸々トシテ殆ト桶ノ周縁ヲ超エントシ、強辣ノ氣臭ヲ衝クニ至ル、今七日ヨリ第十四日ニ至ル間ノ分析表ヲ掲ク

溶化セサル澱粉	同温度	醱液比量	回転比率	合計	水	散性酸類	非散性酸類	甘油灰蛋白質物	糊精	澱粉糖	酒精	
一〇〇六八	二十三度	一〇〇八	百三十五度	一〇〇〇〇	八〇〇八〇	一五	三一	一〇一四	七〇〇	五〇四	五〇二	第七日
一一二〇四六	十四度	一〇〇五	百度七	一〇〇〇〇	八四〇四二	一一	二四	二〇八二	二〇八一	九九	八〇六一	第十日
一一〇五五	十度	一〇〇五	百十一度	一〇〇〇〇	八四〇六一	〇五	三一	二〇三五	二〇七一	四九	九〇四一	第十二日
一一二〇〇五	九度	一〇〇四	百十六度	一〇〇〇〇	八五〇四七	〇三	三〇	一〇九三	二〇五七	五〇	九〇二〇	第十四日

夫酒精ノ發生ハ第五日午後三時ヨリ第七日第八時ノ間ニ盛ニシテ、其ノ量ハ醱液ノ百分ノ五タリ、是澱粉糖ノ變化ニ由レハナリ、為ニ其ノ糖ハ一二〇二五ヨリ五〇四ニ減シ、糊精ハ之ニ反シ微シク増スト雖モ、真ノ増加ニアラス、他物ハ炭酸氣ト化シテ飛散スト雖モ、此ノ物ハ依然トシテ存スルヲ以テ相比スレハ聊増ス所アルニ似タリ、而シテ此ノ時澱粉ノ溶スル者ハ僅少ノミ、又右表ヲ見ルニ第七日ヨリ第十四日ニ至ル間順等ヲ得サル者アルハ、蓋シ試用シタル原料其ノ全体平均ノ処ヨリ得タル者ニアラサリシヲ以テナラン

夫酒精ノ量ハ日ヲ追ヒテ増スト雖モ、澱粉糖ハ第七日ヨリ第十日ノ間ニ於テ減スルコト頗急ナリ、遂ニ百分ノ一ヲ超エサルニ至ル、又糊精モ百分ノ七ヨリ二〇八ニ減却シテ而シテ止ム、是畢竟麴ノ勢力ヲ失スルカ為ナラン
 既ニ湯漿ヲ入ル、時ノ温度ハ濁酒造ニ於テ撰氏二十三度トス、西ノ宮酒造ハ二十度ナリ、然レトモ之ヲ半切桶ニ移シ放置スルトキハ冷却甚シク、此ノ際残余ノ泡酸ニ由リテ熱ヲ起スコトアレトモ、猶此ノ温度ヲ蓄フルコト能ハス、加之其ノ分析ニ就キテ考フレハ残余ノ泡酸ハ尚急ニ降ルヲ以テ、其ノ温度ヲシテ大氣ト者シカラシムルヲ防ク可シ、然レトモ需用少ナルヲ以テ遂ニ漸ク冷却ニ帰ス可キナリ、即第十日ニ八十四度、第十二日ニ八十度、第十四日ニ八九度ニ降ルニ至ラン

西ノ宮本酪ヲ濁酒ノ本酪ニ比ヘ大ナル差ナキハ左ノ分析ニ因リテ之ヲ見ル可シ

酒精	一〇〇五
澱粉糖	二
散性及非散性	五〇六
澱粉及纖維	一六〇五八
水	七二〇一六

此ノ本醱製造ニ於テ現レテ化学ニ關スル作用ハ至リテ簡易ノモノナリ、初メ麴ト米トヲ水ニ混シ未熟ヲ与ヘサル前ハ麴ハ溶ケテ水様液トナリ、即蒸米ニ反応スルコトハ前ニ記スルカ如シ、此ノ溶シタル澱粉糖及糊精液ハ後熟シテ醱酵ヲ起シ適応ノ養料トナル、醱酵益々増長シテ糖料消失シ、酒精ヲ造出スル時ニ当リ麴液ハ其ノ資ノアラン限澱粉ヲ化シテ糊精ニ変スト雖モ、再ヒ澱粉糖ニ化スルノ力ヲ絶タサルナリ、然レトモ本醱ノ全ク熱セントスル前ニ当リ麴ノ作用モ殆ト消滅スルカ如シ、此ノ本醱製造將ニ終ラントスル際ハ醱酵微々タリト雖モ、是其ノ力ヲ失ヒタルニアラス、新ニ含糖液ヲ加フルトキハ更ニ麴或ハ酒母ヲ加ヘサルモ自ラ再起ス可シ、故ニ本醱製造ノ要ハ首ニ醱酵ノ良質ナル者ヲ造出スルニ於テハ、乃後段ニ至リテ以テ良醱ヲ醸成ス可キナリ

酒造工ノ長ヲ杜氏ト云フ、本醱醸ノ盛ニシテ將ニ適度ニ達セントスルヲ候ヒ、其ノ温熱ヲ止ムルコトヲ奪ル、其ノ法タルヤ泡沸ノ度ヲ視テ醱液ヲ味フルニアリ、其ノ味三日目ニハ甘シ、是猶多量ノ糖類ヲ含ムノ徴トス、六日目ニハ波ク、七日目ニハ辛ク、終ニ酸味ノ起ルヲ度トシ以テ熱ヲ止ムルナリ、今伊丹ノ法ニ拠レハ通常前後十三日ヲ終テ正ニ適要ノ味ヲ発スト云フ、抑々甘酸苦渋辛ノ五味ヲ発シ始メテ本醱成熟ノ期トナス、蓋シ酸味ハ五日ヨリ七日目ニ生ヌル者トス

酒醱本段

伊丹、西ノ宮等ニ於テ釀酒法ヲ大別シテ首段本段トナス、尚本段ヲ小分シテ添・中・仕舞ノ三段トス、然ルニ東京府内ノ濁酒製造ハ此ノ三段ノ別分明ナラス、故ニ直ニ前ノ正法ニ拠リ之ヲ左ニ叙述ス

添段 伊丹法ニ拠レハ第一添ノ段ニ於テ一本醱ニ混和スル麴・米・水三品ヲ加フ、乃チ之ヲ称シテ添段ト曰フ、其ノ配合ハ左ノ如シ

本醱 一石三斗

蒸米 一石三斗
麴 三斗五升
水 一石三斗

總計四石二斗五升

又西ノ宮ニ於テハ左ノ如シ

本醱 一石三斗三升
蒸米 一石五斗
麴 三斗五升
水 一石一斗五升
總計三石八斗八升

右ヲ以テ之ヲ三尺桶ト称スルハ石量ノ桶ニ入レ、二時間毎ニ器械ヲ以テ攪拌ス、此ノ添ノ段ハ伊丹ニテハ四十二時、西ノ宮ニテハ三晝夜前後トス

醱酵ハ添段ニ於テモ盛ニシテ温度頗昇ル、当時之ヲ試験セシニ摄氏二十度ニ達シテ、且強辣ノ香ヲ発ス、此ノ時大氣ハ僅ニ十一度ニ過キサリキ、今西ノ宮製ヲ東京ニ携歸リ之ヲ分析スレハ左ノ如シ

酒精 一一 澱粉糖 一八 酸 三六 澱粉 一七・五二 計 二九・〇六

右ノ表ヲ以テ之ヲ見ルニ澱粉糖ハ実ニ微少ナリ、是或ハ酒造所ヨリ東京ニ輸ルノ間、泡酸ニ因リテ斯ノ如クナルニ至リシナラン、故ニ右ノ酒精ハ通常ノ添醱ニ比スレハ過量ナルニ似タリ

中ノ段 既ニ添ノ段ヲ終レハ直ニ之ヲ二分シ各三尺桶ニ入レ米・麴・水ノ三品ヲ加フ、乃チ之ヲ称シテ中ノ段ト曰フ、

其ノ配合左ノ如シ

伊丹法

添 四石二斗五升 一本醱ノ量

蒸米 二斗

麴 六斗五升

水 三石

合計九石九斗

西ノ宮法

添 三石八斗八升 一本醱ノ量

蒸米 一石八斗

麴 六斗

水 二石四斗

合計八石六斗八升

此ノ中ノ段モ亦前段ト同シク二時間毎ニ攪拌スルコトヲ要ス、是レハ米粒ノ桶底ニ沈殿スルヲ防キ、一ハ醱ノ休
停ナカラシメンカ為ナリ、斯ノ如クスルコト二十四時ニシテ正ニ第二中ノ段ヲ終ルナリ、伊丹ニ於テハ中醱ノ温度ヲ
試ムルニ撰氏十五度ニシテ、大氣ハ十一度ナリ、且試験ハ醱全盛ノ期少許前ナルヲ以テ未其ノ度ニ達セス、此ノ時
殆スル所ノ瓦斯ハ強辣ナルモ添段ニ比スレハ稍微ナリ

仕舞ノ段 既ニ二十四時ヲ過キ中段將ニ終ラントスルトキ、桶中ノ醱ヲ將テ再ヒ二分シ別桶ニ移シ以テ米・麴・水ノ

三品ヲ加フ、乃之ヲ称シテ仕舞ノ段ト曰フ、其ノ配合ハ左ノ如シ

伊丹法

中 九石九斗 一本醱ノ量

蒸米 三石三斗

麴 一石

水 四石二斗

西ノ宮法

中 八石六斗八升 一本醱ノ量

蒸米 三石六斗

麴 一石二斗

水 六石二斗

合計十九石六斗八升

此ノ段ニ於テハ醱ニ由リ水量ヲ増減スルコトアリ、最初ハ前法ノ如ク之ヲ四個ノ桶ニ平分シ、而シテ米・麴・
水ヲ加ヘ凡三日間放下セシ後、六尺桶ト称スル二十四、五石量ノ大桶ニ漉ム、此ヨリ兩三日ハ沸騰止マスト雖モ、時
ヲ経ルニ從ヒ漸ク衰へ終ニ静定シ、茲ニ於テ醱ノ効ヲ奏ス、爾後只醱ヲ漉シ澄清スルノミ、既ニ其ノ醱ノ全ク止
ミテヨリ之ヲ漉ス間ノ時日ハ便宜ニ從ヒ各異ナリト雖モ、之カタメ大ナル關係ヲ起スニ至ラス

酒造ニ消糜スル米・麴・水ノ全額ヲ通計スルハ尤肝要トス、故ニ之ヲ左ニ掲ク

伊丹酒造法

蒸米トナス米

麴トナス米

水

本醱造 五斗 二斗 六斗
 添 一石三斗 三斗五升 一石三斗
 中 二石 六斗五升 三石
 仕舞 三石三斗 一石 四石二斗
 合計 七石一斗 二石二斗 九石一斗
 重疊 二百八十四貫匁 八十八貫匁 四百三十六貫八百匁
 前二出ス如ク二百八十四貫匁ノ米ハ既ニ二百四十四貫二百四十匁ノ乾米ト、三十九貫七百六十匁ノ水ヨリ成ル、而シテ之ヲ強飯トナシ、此ノ飯百十三貫六百匁ノ水ヲ吸取ルモノトスレハ、蒸米ノ水疊ハ百五十三貫三百六十匁ナリ、又八十八貫匁ノ米ハ九十五貫四十匁ノ麴トナル、其ノ含有スル水ハ二十八貫五百十匁ニシテ、乾米ハ六十六貫五百三十匁ナリ、故ニ此ノ三品ヲ合算スレハ乃チ左ノ如シ

乾米 水

蒸米 二百四十四貫二百四十匁 百五十三貫三百六十匁
 麴 六十六貫五百三十匁 二十八貫五百十匁
 水 四百三十六貫八百匁

合計三百十貫七百七十匁 六百十八貫六百七十匁

之ヲ百分ノ算トスレハ

乾米 三十三・六(二十八・五ノ澱粉ヲ含ム)
 水 六十六・四

西ノ宮法ヲ伊丹ノ如ク算スレハ

乾米 三十三・三(二十七・一三ノ澱粉ヲ含ム)
 水 六十七・七

東京濁酒製造ニ於テ其ノ法ノ簡便ナル所以ハ伊丹西ノ宮ノ如ク一本醱ヲ添・中・仕舞ノ三段ニ分ツコトナク、直ニ本醱ヲ六尺桶ニ入レ之ニ添・中・仕舞ノ米・麴・水ヲ加フルニ在リ、奥ニ此ノ法ハ転移ノ際ニ於テ其ノ料ヲ失フナク、且労働ヲ省クノ便アリ、而シテ醱中適宜ニ温度ヲ保ツコトヲ得、既ニ濁酒製造ニ係ル本醱造、即前段ハ前ニ記シテリタリ、故ニ今進ミテ其ノ本段ニ説及ハントス

先ツ添ノ段ニ於テ米・麴・水ヲ加フルハ午前十一時ト其ノ量左ノ如シ

本醱 九斗六升
 蒸米 一石
 麴 三斗
 水 一石二斗
 合計三石四斗六升

又次回ノ増加ハ第十六日午前十一時トス、其ノ量左ノ如シ

醱(右ノ調理ヲ為ス醱) 三石四斗六升
 蒸米 一石二斗
 麴 三斗六升
 水 一石四斗四升

合計六石四斗六升

今仮ニ酒甑中變化ヲ起サ、ルモノトシ、右ノ二回ニ加ヘタル米水ノ配合ヲ算定スレハ乃チ左ノ如シ

乾米 三十四・九 (二十九・二ノ澱粉ヲ含ム)
水 六十五・一

第七日ニ至ル醱ヲ分析スレハ乃左ノ如シ

酒精 五・八〇〇
澱粉糖 二・〇六〇
糊精 三・八九〇
甘油蛋白質物 四・三
非散性酸 一・一五
水 八八・一九二

合計一〇〇〇・〇〇〇

不溶性澱粉並纖維 一二・八一四

回転比率 百六十度

比重 一・〇三

醱温 十九度

右回転比率ノ百六十度ニ達シタルハ多量ノ糊精ヲ含ミタルニ由ル、今此ノ醱液中ノ固形物ヲ燥シ分析スレハ左ノ配合ヨリ成ルヲ知ル

糊精 六五・〇〇

澱粉 三四・三六

回光無感物 六四

合計 一〇〇・〇〇

今此ノ成分ヨリ化学ノ理ニ從ヒ其ノ回転比率ヲ推算スレハ百六十度七分ヲ得、即実験ト推算トニ由リテ之ヲ見レハ此ノ三品ノ外給糖ヲ含蓄セサルナリ、前ニ記スル如ク第十四日同十六日ニ於テ米・麴・水ノ加入ハ正ニ伊丹西ノ宮ノ添中ノ二段ニ當リ、第十八日正午ノ加入ハ彼ノ仕舞ノ段ニ當ル、其ノ量ハ乃左ノ如シ

前二段ニ調理ヲ成ス醱 六石四斗六升

蒸米 一石四斗

麴 四斗二升

水 一石六斗八升

此ノ三段ニ於テ調和セシ米・麴・水何レモ變化セサル者ト做シ、其ノ米水ノ比例ハ乃左ノ如シ

乾米 百七十五貫百匁 百ニ付 三四・七 (二九・五ノ澱粉ヲ含ム)

米 三百二十九貫三十匁 六五・三

合計五百四貫三十匁 一〇〇・〇

泡醸盛ニ起ルトキハ則醱液温度ノ昇ル亦着シトス、第十七日ニハ摄氏十九度、第十九日ニハ二十五度、第二十日ニハ二十六度ニ進ミ、第二十四日ニ至リ漸々二十度ニ降ル、是乃醱醸盛期ヲ過キ緩和ニ帰スルヲ以テナリ、第二十八日ニ及ヒテハ下リテ十二度ノ低ニ至ル、但シ前二十余日ノ間大氣ノ温度ハ當時十二度ノ上ニ出テサリキ

右濁酒製造中酒醱ヲ採リ本段内ニ於テ分析スレバ乃左ノ如シ

	十九日	二十一日	二十四日	二十八日
酒 精	百二付 九・四四	百二付 一一・八三	百二付 一二・四一	百二付 一三・二三
澱 粉	一・一六	二七	二七	〇
糊 精	二・七四	一・四二	四七	四一
甘油蛋白質物	一・〇九	一・九八	一・六八	一・九九
非散性酸類	〇・三	〇・五八	〇・八六	一・〇七
散性酸類		〇・二九	〇・八六	〇・六一
水	八五・五四	八四・四一三	八四・九九八	八四・二〇二
合計	一〇〇・〇〇〇	一〇〇・〇〇〇	一〇〇・〇〇〇	一〇〇・〇〇〇
回 転 比 率	一三三・三度	八八・八度	四八・二度	三六度
醱 液 比 量	一・〇一七	〇・九九四	〇・九九〇	〇・九八八
醱 液 温 度	二五度	二六度	二〇度	一二度
溶解セサル澱粉	百二付 七・八五	百二付 五・五三四	百二付 五・四〇	百二付 四・一八

蓋シ此ノ表ヲ見ハ其ノ泡醱ノ盛衰ヲ知ルニ足ラン、第十八日ノ加米後ハ僅ニ二時毎ニ攪拌スルニ止ル、此ノ際沸醱甚シク其ノ最盛ナルハ第十九日及二十一日ノ間ニ在リ、此ノ時温度ハ最高ニ達スト雖モ泡沸稍減スルヲ覺ユ、茲ニ於テ醱液ハ苦味ヲ帯ヒ酒氣ハ大ニ長セリ、第二十四日ニ至リ泡沸漸ク微ニ強蒸ヲ発シ酒精ノ生スル、未止マスシテ第二十八日ニ至ル、而シテ此ノ四日間酒精ノ増スコト醱液百分二付二・四一ヨリ一三・二三ノ多キニ上ル、泡醱ノ全ク止ムハ必ス爾後數日ノ後ニ在ル可シ、第二十八日ノ分析ヲ以テ第二十四日ノ分析ニ比スレハ此ノ時醱中ノ化糖母ハ未全ク消滅セス、又此ノ間新鮮ノ澱粉ヲ溶化スルニアラサレハ糊精及澱糖ハ絶エテ酒精造成ニ補ナキモノトス、然レトモ分析表ノ數目ニ抛レハ、澱粉ノ溶化ハ敢テ中絶スルニアラス、麴ノ之ヲ起ス力、醱醱ノ力ニ敵スル能ハス、其ノ溶化セラル、モノモ直ニ酒精ニ変スルニ由リテ常ニ不足ヲ生スルナリ、是表中ニ糖類ノ減少ヲ來スノ源ナリ、意フニ酒液ヲ精細ニ分析スルニハ遊離酸ヲ二種ニ分タサルヲ得ス、即散性遊離酸、非散性遊離酸、是ナリ、甲ハ百度ニ熱シテ飛散ス、乙ハ其ノ温度ニ抗シテ沈滯ス、而シテ此ノ甲ノ酸力醱液中ニ於テ多ク第十九日後ニ生スルハ奇ト謂フ可シ、是ハ往々「サクシニック」酸ヲ混スルモノナレトモ、今之ヲ硫酸ト見做シテ算定セリ、此ノ酸多ク本醱造ノ際ニ生スル原因ハ蓋シ此ノ段ニ於テ液ヲ大氣ニ曝スコト自余ノ段ヨリ久シク、且未泡醱ノ盛ナラサルヲ以テ偶々他ノ有機物アリテ此ノ酸ヲ醸ス所以ナランカ

搾醱及酒精ノ生スルコト

醱醱ノ將ニ終ラントスル時醱液ハ希薄トナリテ殆ト水ト酒精トノ二物ヲ以テ成リ、未変化セサル米粒少許浮ヘルノミ、搾醱法ハ諸場共ニ大同小異ノミ、故ニ其一ヲ詳ニセハ其ノ他ハ推シテ知ルヘシ、右ノ浮ヘル米粒ヲ除ク装置ハ一ノ堅牢ナル槽ニ其ノ内徑ヨリ稍小ナル活蓋ヲ備ヘ、槽側ニ植テタル大柱ニ梁木ヲ串シテ槽ニ強圧ヲ施スナリ、但シ其ノ力ハ梁端ニ數十ノ巨石ヲ懸クルニ因リテ伝フルナリ、而シテ槽ノ下部ヲ穿チテ單溝ノ樋ヲ斗出シ、槽中ヨリ流出ツル精

酒ヲ其ノ下ニ備ヘタル樽ノ中ニ流下セシム、醱液ヲ濾スニ用フル布袋ハ洗テ其ノ質ヲ鞏固ニス、袋ニ醱液ヲ容ル、ノ量ハ通常其ノ全積三分ノ二即チ三升五合計ニシテ、余布ヲ中折シテロヲ発クロナカラシム、此ノ如キ袋ノ數三百乃至五百ヲ一搾槽中ニ並ヘ置クナリ、伊丹ノ醸造家ニテハ搾槽四個ヲ裝置シ、其ノ二個ハ四百ヲ容ルヘク、其ノ二個ハ三百四十二ヲ容ルヘシ、又西ノ宮ニテハ五百ヲ容ルベキ搾槽ヲ用フト云フ、既ニ此ノ醱液ヲ入レタル袋ヲ槽中ニ並ヘアルヤ、蓋ヲ其ノ上ニ覆キ、梁端ニ石ノ重ヲ懸ケ漸々ニ小ヨリ大ニ進ミ、遂ニ千二百斤乃至千八百斤ノ重盤ニ抵ラシム、若シ初ヨリ大重ヲ加フルトキハ濁汁黴濁ノ恐アレハナリ、此ノ如ク圧搾シテ十二時間ヲ過クレハ悉ク重石ヲ除キ、更ニ槽中ノ布袋ヲ転回シテ復前ノ手段ヲ施シ、十二時間ヲ過キテ始メテ搾醱法ヲ終ルナリ、斯クシテ得タル濁汁ハ仍些シク黴濁ヲ帶ヘルヲ以テ、猶暫ク澄サ、ル可カラス、東京ノ濁酒造場ニ於テハ醱液半量ヲ二十七日目ニ搾リ、余ハ三十二日目ヨリ過キサラシム、而シテ濾過セル濁汁ハ百分中左ノ成分ヲ含メリ

酒精	一一・一四
甘油膠脂蛋白質物等	一・九九二
非散性酸	・一三
可散性酸	・〇二
水	八六・七一八
比重	・九九
可溶性物	一・四三

該表ヲ二十八日目ノ醱液分析表ニ較フレハ酒精ノ量特ニ減スルヲ見ル、是補樽等ヲ洗ヒタル水ノ余瀝ヲ留ムルニ由ルナラン、今精滓ヲ分析スルニ百分ニ付左ノ如キ結果ヲ得タリ

澱粉並ニ纖維	三二・〇七
灰	・七〇
酒精	六・〇〇
水	五九・八〇
合計	一〇〇・〇〇

槽中猶酒精ノ残ルハ止ムヲ得サルノ事ナリ、而シテ此ノ酒精ハ後日蒸溜シテ酒ヲ取ル用ニ供ス、其ノ法ハ後ニ詳ナリ、一本醱ヲ醱酸シテ生スル清酒ハ六石八斗三升ナリ、其ノ比重ヲ前ノ如ク・九九トスレハ全量ハ三百二十六貫匁ナリ、而シテ渣滓ノ量ハ五十八貫匁ナリト云フ、既ニ酒造首尾ノ要件ハ略擧了セリ、其ノ結果如何ヲ推算スルニ足ルヘキヲ以テ、以下逐次ニ之ヲ試ミントス

濁酒 (茲ニ濁酒ト云フモ搾槽ヨリ濾出シタルトキハ透明ナル清酒ナリ) 百分中ニ八一・一四分ノ純酒精ヲ含ムヲ以テ、三百二十六貫匁ノ中ニハ三十六貫三百二十匁ヲ含ムヘシ、又五十八貫匁ノ槽ノ中ニハ百分ノ六ノ酒精アルヲ以テ、三貫四百八十匁ノ酒精ヲ含ムヘシ、故ニ此ノ二數ヲ合スレハ純酒精ノ全量ハ三十九貫八百匁ナリ、今前ニ示セル一本醱ニ用ヒタル料品ヲ再ヒ斯ニ掲ク

乾米	百七十貫百匁
水	三百二十九貫三十匁
合計	五百四十四貫百三十匁

右ノ乾米百分ノ中平均八十四分ノ澱粉アリ、故ニ仮ニ之ヲ尽ク酒精ニ變スルモノトスレハ、方ニ八十貫目ヲ得ヘシ、然レトモ實際ニ得ル所ヲ算スレハ三十九貫八百匁ニ過キス、意フニ是製造中數々桶ヨリ桶ヘ移スタメ自然消耗スルノミナラス、首段ニ於テ米ヲ搗精洗滌スルト絞搾スルトノ時ニ消耗スルナリ

左ノ方法ヲ以テ推算セハ製造中ニ消滅スル総量ヲ明瞭ニシ得ヘシ、今泡沸飛散スル炭酸瓦斯ノ量ヲ酒精百分二付九十
八分トス、此ノ量ハ臆測ヨリナスニ非ス、從來諸家ノ經驗シタル所ニ拠ル

濁酒全量 三百二十六貫匁

糟全量 五十八貫匁

炭酸瓦斯 三十九貫匁

合計 四百二十三貫匁

最初一本醱ニ用ヒタル米水ノ全量ハ五百四貫百三十匁ナレハ茲ニ算入セルモノト較フルニ正ニ百分ノ八十四ヲ得、乃
其ノ十六分ハ消滅セシナリ、然レトモ此ハ乾米ノ中麴トナレル時ニ滅スル量ヲ合セテ算セシニ由ル、然リト雖モ絞搾
ノ際更ニ洗滌水約十八貫匁ヲ注キ加ヘタリ

故ニ之ヲ加ヘテ推算スルニ於テハ全キ消滅量ハ百分二付十九分ノ量トス

伊丹製酒精ノ量ハ東京ノ濁酒ニ比スレハ較大ナリ、即チ其ノ一本醱ニテ製スル清酒ノ全量ハ十三石二斗ニシテ七
十五貫九百匁ノ酒精ヲ含ミ、其ノ糟ハ七十五貫匁ニシテ三貫八百匁ノ酒精ヲ含ム、然ルトキハ酒精ノ全量ハ七十九貫
七百匁ナリ、之ニ用ヒタル乾米ハ前ニ述ヘタル如ク三百十貫七百七十匁ニシテ、二百六十貫四百匁ノ澱粉ヲ含ム故ニ、
悉ク酒精ニ変スレハ百四十貫三百匁ヲ得ヘシ、即チ是其ノ実量ノ半ニ超ユル微ニシテ、百二付五十六・八二当ル
又西ノ宮ニテ用フル乾米ハ三百十貫百匁ナリ、其ノ澱粉悉ク酒精ニ変スレハ八百四十貫匁ヲ得ヘキニ、實際ノ清酒高
一本醱ニ付十四石一斗ニシテ、此ヨリ八十貫匁ノ糟ヲ生ス、此ノ二物ヨリ得ル酒ノ量ヲ算定スレハ七十七貫七百匁ニ
シテ、百二付五十六・六二当ル

東京ノ濁酒製造所ノ酒精ノ造量ヲ伊丹西ノ宮ノ量ニ比スレハ少差ナキニ非スト雖モ、概シテ之ヲ言ハハ三場ノ結果ハ

殆ト一揆ニ出ツル者ト謂フヘシ、蓋シ伊丹西ノ宮ノ如キハ製造モ大ニ且多年ノ熟練ヲ經テ一層良結果ヲ得ルナラン、
府下ノ濁酒ハ製量ノ少キノミナラス、練習モ未十分ナラス、其ノ功ヲ酒造ノ中心トモ稱スヘキ伊丹西ノ宮ニ比スヘキ
ニアラス

コルセルトノ著書ヲ閱スルニ某ノ酒造家ノ言ニ拠レハ、酒精ノ造量其ノ原理ニ合フモノ（消化セル澱粉ノ悉ク酒精ニ
変スルヲ云フ）半ニ過キサルナリト、コルセルト之ヲ駁シテ曰ク、是少キニ失スルノ算ナリ、其ノ実酒精ノ造量ハ原
理ニ合フモノ殆ト全數ニ達スヘキナリ、何トナレハ澱粉ノ糖質ニ化スル実ニ全量ニ達スレハナリト

東京ノ濁酒製造ニ於ケル方法ノ如キハ未全備シタルモノト為ス可カラサレトモ、伊丹西ノ宮ハ多年ノ熟練ヲ積ミタル
ヲ以テ盡巧ナリト信ス、然ルニ此ノ兩處ニ於テスラ酒精ノ量ハ合理造量ノ百分ノ五十七ニ過キス、コルセルト嘗テ之
ヲ算定シテ百分ノ八十五、ヲ得タルコトアリト云ヘルハ蓋シ例外ノコトニシテ、酒中ノ酒精ヲ決算スル或ハ多キニ過
キタルナラン、伊丹ノ極純酒ノ未毫モ稀釈スルコトナキモノスラ猶百分ノ十四ノ酒精ヲ存スルニ過キサルニ、東京釀
酒家ノ製スルモノニシテ却テ其ノ上ニ出ツルトハ豈信スヘケンヤ、コルセルトカ嘗テ實驗セル某ノ濁酒造ニ於テ實際
ニ得タル酒精ノ量ハ、合理造量ノ百分ノ六十七ニ當レリト云フ、其ノ醱釀ニ用ヒタルモノノ左ノ如シ

本醱 二石九斗

麴 三石二斗

米 十二石

水 十三石九斗

右四百七十五貫四百匁ノ澱粉ヲ含ミ若シ悉ク酒精ニ変セハ其ノ量二百五十六貫匁ヲ得ヘシ、醱液ノ容積ハ二十五石三
シテ其ノ百分中二十四、五分ノ酒精ヲ含ムトス、今假ニ醱液ノ比重ヲ・九九七セハ其ノ全量ハ千八百八十七貫匁ニシテ、

正三百七十二貫匁ノ酒精ヲ含ム、是即チ合理造量ノ百分ノ六十七ナリ、實ニ此ノ成績タル比類ナキ例トス、勿論注意シテ製造シタルモノト為スモ、猶其ノ酒精ハ所謂合理造量ノ三分ノ二ヨリ甚多カラサルナリ、コルセルトノ著書其ノ推算法ニ誤謬ナキヲ保シ難シ

若シ左ノ方法ニ由リテ計算セハ誤謬ノ憂ナク、以テ其ノ澱粉ハ悉皆溶化スルニ非サルヲ明了スルニ足ル
前ニ示ス如ク醱液ハ其ノ成分中四百七十五貫匁ノ澱粉ヲ含ムトナス、然ルニ今全醱液ノ量千八百八十七貫五百匁ノ中百七十二貫匁ノ酒精ニ相当スル澱粉ノ量ハ三百十九貫匁ニシテ、又醱液百分中ニ含メル固形物六・五分ナレハ此ノ量ハ全醱液ニテ七十七貫二百匁ナリ、二数ヲ合スレハ三百九十八貫匁ナリ、即是澱粉ノ溶化シタル總量トス、然ラハ此ノ溶化ハ澱粉全量ノ八割三分五厘ナルコト明ナリ

コルセルト又曰ク、現今ノ造酒法ハ既ニ完全ノモノナレハ今之ヲ改良シテ更ニ進歩セシメント欲スルモ、苟モ清酒質ヲ變スルニ非サレハ絶エテ其ノ功ヲ見ル可カラスト、然ルニ其ノ著書中ニ掲クル実証ニ就キテ推セハ猶此ノ法ヲ改良スルノ方便ナキニ非サルカ如シ、是從來聞キタル所ヲ以テ証スヘキノミナラス、老練ノ製酒家ニ就キテ其ノ説ヲ聞クモ亦然ルヲ覺ユルナリ

酒ノ貯藏法

澄清 搾醱器ニテ注出セル酒液ハ猶濁ヲ帯ヒテ飲用ニ供スル能ハス、必ス之ヲ澄サ、ル可カラス、其ノ法甚簡易ナリ、即チ酒液ヲ底面ヨリ差高キ処ニ二道ノ嘴管ヲ挿シタル大槽ニ集ム、斯クテ靜定スルコト十五日ノ後其ノ嘴管ノ栓ヲ抜キ去レハ、汚濁ハ悉ク槽底ニ澱ミ独リ上澄ノミヲ流出ス、而シテ亦此ノ殘レル下層液ハ再び靜定シテ前ノ如ク之ヲ流出シ、斯ノ如ク漸々ニ清汁ヲ醱ミ尽シ終ニ全ク渣滓トナル、乃チ其ノ漿ハ更ニ後ノ醱液ニ混合シテ以テ搾器ニ掛クルナリ

火入 右澄清シタル酒汁ハ酒工ノ所謂火入ヲ為シ之ヲ熱スルニ非サレハ炎毒ヲ經テ永ク貯フルコト能ハス、蓋シ此ノ法ヲ行ハサルモノハ溫暖ノ候ニ遇ヘハ僅ニ五、七日ヲ出テスシテ輒チ起酸シ、其ノ味ヲ變スルヲ免レス、此ヲ以テ伊丹西ノ宮ハ八十八夜ノ至ルヲ待チテ右ノ法ヲ行フ、火入法及之ニ用フル器具亦皆簡易ナリ、即チ地中ニ大ナル火籠ヲ築キ、之ニ鐵罐ヲ架ク、罐ノ上縁ハ地面ヲ出ツルコト五、六寸トス、此ヨリ罐ニ酒ヲ盛リ、下ヨリ火ヲ焚キ之ヲ熱ス、其ノ熱度ハ或ハ酒造家ニテハ驗温器ヲ用ヒ、華氏ノ百二十度乃至百三十度ヲ極トスレトモ、通常ハ其ノ將ニ極度ニ至ラントスルヲ候ヒ酒ノ中ニ手ヲ入レ、彼方ヨリ此方ニ攪拌スルコト前後三回殆ト堪フヘカラサルニ途ヒ火ヲ止ム、此ニ於テ未全ク冷却セサル酒ヲ將テ直ニ杉又ハ松ニシテ製シタル四十石余ノ大桶ニ移シテ蓋ヲ覆ヒ、其ノ間隙ニハ海膠ヲ以テ紙ヲ貼り之ヲ密封スルナリ、此ノ大桶ニ貯フルモノハ初春ノ候ハ敢テ患ナシト雖モ、盛夏ニ向ハントスル時ハ屢々試ムルヲ要ス、若シ微少ニテモ味ヲ變スト認メナハ再之ヲ熱スヘシ、斯クテ其ノ熱スル後ハ亦桶ニ移シ貯フルコト一二前ノ如クス、左ニ掲クルハ西ノ宮及伊丹ニ於テ製シタル清酒ノ分析表ナリ

成分	伊丹		西ノ宮	
	凱歌	印初日影印白雷印口	印いろ盛印大漁印魁	印弘明一印瑞
酒精	二二・三〇	二二・二五	二二・二〇	二二・〇〇
澱粉	六一・一一	三二・二二	四〇・四四	二〇・〇〇
糖	二二・五五	二二・五六	一〇・五	一四
甘油	二・五〇	二・一五	一・八	一・五八
灰	一・四五	一・一三	一・八三三	一・二〇二
蛋白質	一・四	一・一	一・一	一・一
非散性酸	一・四五	一・一三	一・三三	一・二四

可散性酸	水	合計	比較	回転比率
八五・〇一五	八五・一三五	〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	三十一・六
八四・九二一	八四・九二一	〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	二十五・六
八五・〇三二	八五・〇三八	〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	三十一・三
八四・〇三三	八四・四八八	〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	十九・七
八六・〇二六	八三・六八四	〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	二十四
八六・七一	八四・五二六	〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	十六・四
八四・〇一四	八四・五二六	〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	三十七
八四・九二七	八三・六八四	〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	二十四
八五・〇一三	八四・九二七	〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	四十一・六

以上ノ清酒ハ明治十二年ノ歳尾ヨリ十三年ノ歳首ニ亘レル冬期中ノ製ニ保レリ、右分析ヲ施ス時マテ貯蓄ノ為ニ火ヲ入レタルハ僅ニ一回ノミ、而シテ各種トモ其ノ成分ノ上ニ於テ大ナル差異ナキハ表中ニ明ナリ、殊ニ酒精ノ量ハ百分ノ十一ヨリ十四ノ外ニ出テス、又澱粉糖及糊精ノ微量ナルト酒精ノ多キハ麥酒ニ比シテ甚異ナル所アリ、蓋シ此ノ澱粉糖及糊精ノ幾分消滅スルモノハ酒中ニ遊離炭酸瓦斯ヲ含ムコトナク平穩質ヲ保ツ所以ナリ、是実ニ葡萄酒ノ醸シ終リタルモノニ類スト云フヘシ、都テ新製ノ酒ハ黄褐色ニシテ試ニ之ヲ飲メハ猶不熱ノ味アリト雖モ、久シク貯ヘテ熱スルモノハ漸ク濃黄色トナリ、味愈々醇美ナリ、斯ノ如ク清酒ハ暑中ニ於テ屢々火ヲ入レサレハ終ニ腐敗ヲ免ル、コト能ハサルヲ以テ其ノ煩冗殆ト言フ可カラス、故ニ之ヲ便法ヲ得ント欲スルハ酒造家ノ最急トスル所ナルヘシ、嘗テ屢々腐敗酒ヲ試験セシカ、其ノ液中ニ生スルモノハ概ネ「ビュートリック」酸、安母尼亞及有臭揮発物ナリ、而シテ腐敗ヲ起セハ酒精ノ量必ス減スルカ如シ、既ニ明治十二年ノ春ヨリ翌年六月マテ貯ヘタル清酒ヲ分析セシニ、百分中十一・四分ノ酒精ヲ含ミ、〇・三一分ノ酸類ヲ存シ、此ノ酸類百分中二十八分ノ「ビュートリック」酸ヲ見出シタリ、然レトモ此ノ酒ハ当初試験セサリシヲ以テ前後ノ比較ヲ得サルハ頗ル遺憾トスル所ナリ、左ノ二酒ハ明治十三年二月五日ヨリ通常酒類ノ貯蔵法ニ於ケル如ク瓶中ニ納メテ貯ヘ、一八翌年一月十七日、一八全十一月一日ニ封ヲ開キ分析シタルモノナリ、共ニ当初試験シテ其ノ成分ヲ詳ニセシモノナレハ相比例テ増減ヲ知ルコトヲ得ヘシ

水	ビュートリック酸	非散性酸	甘油並ニ灰類	糊油並ニ灰類	澱粉糖精	伊丹凱歌印		西ノ宮いろ盛印	
						貯蔵前 十三年二月五日	貯蔵後 十四年一月十七日	貯蔵前 十三年二月五日	貯蔵前 十四年十一月一日
八五・一三五	八五・一八〇	八五・一八〇	八五・六八四	八五・一八九	一一・三	一一・九	一三・七三	一一・四八	
〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	六二	九	四〇四	一一・九二	
〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	二五五	二二五	一八	〇	
〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	五三	六三七	一八三三	〇	
〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	一四五	三六〇	一四三	三三五	
〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	〇〇〇・〇〇〇	〇一五	〇六二	〇二六	〇二三	

二種共ニ酒精ノ量ハ減シ微量ノ糊精ハ全ク貯蔵ノ為ニ消滅セリ、而シテ貯蔵中ニ起レル大ナル変化ハ非散性酸ノ増量ト少シク「ビュートリック」酸ノ生セシニ在リ、而シテ腐敗酒ニ臭香ヲ生スルハ其ノ量僅々ナレ、首トシテ此ノ「ビュートリック」酸及揮発性ノ物ノナス所ナリ、又其ノ酸味ヲ生スルハ非散性酸ノ増額ニ基キ、殊ニ「ラクチック」酸之カ多キニ居ル、又貯蓄中酒精及澱粉糖ノ消滅セシ量ハ酸類ヲ生セシノミニテハ相称フニ足ラス、思フニ是ニ醗酵ヲ起シ、為ニ炭酸瓦斯及水分ヲモ並セ造レルナラン、其ノ故他ナシ、嘗テ腐敗酒ヲ嘗メ試ムルニ炭酸瓦斯ノ量ヲ認ムルヲ得タリ

清酒ヲ貯ヘタル器物ノ底ニハ必ス沈殿物厚層ヲ為ス、之ヲ檢視スルニ殆ト悉ク微房ヨリ成ル、腐敗酒中ニハ通常有機物ヲ生シ、変味酒ニ臭氣ヲ起スハ固ト此ノ物ノ生長ニ原クナルヘシ、夫清酒ニ火入スルハ此ノ有機物ヲ消滅セントタメニスルモノト雖モ、永時ノ貯蔵ニ就キテハ十分ノ予防法ト為スコカラサルヲ以テ、已ムヲ得ス再三全法ヲ施スニ至ル、

殊ニ盛實ノ候ハ往々一ヶ月ニ一回若クハ二、三回ニ及フコトアリ、煩冗ト云フヘシ

清酒ニ加熱シテ貯フルノ法ハ三百年來我カ邦人ノ因襲セル所ニシテ、其ノ間徒ニ一時ノ腐敗ヲ防クコトニノミ從事シ、曾テ永久保存ノ法ヲ請求セサリシハ莫ニ異ムベク又遺憾ト云フヘシ、抑々腐敗ノ起ルヤ前ニモ言ヘル如ク有機物ノ交雜スルニ因ル、而シテ之カ予防ノ熱酒法タル其ノ一ヲ得テ其ノ二ヲ失フニ非サルヲ得ンヤ、蓋シ該法ヲ行フニハ貯桶ノ清酒ヲ大鐵ニ移シ加熱シテ再ヒ旧桶ニ入ルマヲ以テ、此ノ熱ヲ經タル酒ハ悉ク有機物焦爛滅スルノ功ヲ奏スヘキモ、初メ桶中ニ殘レル酒中ノ有機物ハ得テ尽スヘキニ非ス、是レ時ヲ經テ漸ク變リ遂ニ再ヒ酒ヲ腐敗セシムルノ媒ヲナス、實ニ酒造家カ清酒腐敗ヲ永久ニ妨ク能ハサルモノ職トシテ是ニ由ル、然レトモ加熱シテ貯フルノ法ヲ發明シタルハ日本ノ榮亦大ナリトス、歐洲ニ於テスラ彼ノパステールハ之カ發明ニ由リテ當世ニ於テ大ナル聲譽ヲ荷ヘリ、但シ我カ國ノ貯酒法ハパステールノ法ニ比レバ欠点アルヲ免レス、蓋シ熱ノミニ依リテ悉ク腐敗ヲ止ムル能ハサルハパステールノ夙トニ注意セシ所ニシテ、彼酒ヲ熱シテ蓄ニ其ノ有機物ヲ燻滅スルノミナラス、殊ニ爾後ノ保存ニ注意シ、復新ニ有機物ノ入ルコトナキヲ務メシヲ以テ、今日歐洲ニ於テ其ノ法ニ從フモノ皆永ク貯フルヲ得、且其ノ香ヲ滋クシ其ノ質ヲ良クスルノ益ヲ享クルニ至レリ、然ルニ清酒ニ於テハ未嘗テ佳香ヲ發スルニ届ルマテ陳腐シタルモノアラス、已ニ遍ク此ノ種ノ古酒ヲ搜索セシカドモ絶エテ一滴モ得ルコトナシ、勿論酒ノ首場タル伊丹西ノ宮ニ於テスラ一冬期ニ製シタルモノハ其ノ年ヲ越エサルニ必ス売却スルノ習慣ナレハ洵ニ已ムヲ得サルナリ、是必スヤ炎暑ノ候ニ數々加熱スレハ遂ニ之カ為ニ香味ヲ失フヲ恐ル、故ナラン、且此ノ法ハ腐敗ノ兆アルヲ待チテ始メテ行フモノナレハ、已ニ幾分カ「ビューチリック」酸ヲ醸成シタランコト疑フ可カラス、或ハ加熱ノ際其ノ幾分カ蒸氣飛散セシナラシモ、決シテ悉ク之ヲ消滅スヘキニ非サルナリ、加之斯ク幾回モ加熱ヲ重ヌルヨリシテ遂ニ愛ニ殘レル「ビューチリック」酸モ其ノ量ヲ増シ、隨ヒテ飲ムコト能ハサルニ至ルコト多カルヘシ

前述ノ事實アルカ為ニ其ノ貯藏簡單ニシテ効驗アル法アラハ固ヨリ酒造家ハ之ヲ得シコトヲ希フナルヘシ

蓋シ「コルセルト」ハ管テ防腐酸ノ効用ヲ説キ、酒造家ニ勸メテ之ヲ施サシメシコトアレトモ、聞ク所ニ拠レハ其ノ試驗ノ結果タル酒造家ヲ満足セシメサリシカ如シ、願フニ「サリチル」酸ヲ葡萄酒製酒ノ防腐ニ用フルハ歐洲ニ於テモ近頃ノ事ニシテ、英國獨國ノ如キ氣候ノ地ニテハ好結果ヲ得タリ、教授「コルベ」曰ク、新製ノ葡萄酒ニ「サリチル」酸ヲ調合スレハ悉ク爾後ノ醗酵ヲ停メ、又一瓶ノ内半ヲ飲ミタル殘量ニ之ヲ混シテ貯フルニ絶エテ香味スルコトナシト、但シ此ノ酸ヲ入ル、分量ハ一瓶ニ就キテ〇・二「グラム」(或ハ「サリチル」酸〇・一「グラム」)、重硫酸加里〇・一「グラム」(一「グラム」ハ約我カ二分六厘六毛ニ當ルヲ適當トス)、又「コルベ」曾テ之ヲ英國製ノ稀キ麥酒ニ混シ其ノ量ヲ増減シ、之ニ依リテ得タル結果ヲ對照セリ、但シ之ニ用ヒタル麥酒ハ通例四ヶ月ヲ貯フヘキモノトス

千八百七十五年一月製ノ麥酒
八月ニ試驗シタル分
十二月ニ試驗シタル分

- 酸味
- 二・五 佳味
- 五 酸味
- 一〇 佳味
- 二〇 佳味
- 四〇 佳味

右ノ試驗ニ由リテ觀レハ麥酒百「リットル」、即チ十一方「グラム」ニ就キ十乃至十二「グラム」ノ防腐酸ヲ加フルハ、尤歐洲ノ氣候ニ適量ナリトス、然リト雖日本ノ氣候ハ概テ温暖ナルヲ以テ其ノ量ヲ多少加減セサル可カラス、唯

未其ノ正シキ量ヲ定ムルコト能ハサルノミ、之ヲ実地ニ試験セシ者ハコルセルト並ニ農学校員キンチナリ、其ノ試験ノ要ニ曰ク、昨年夏中「サリチル」酸ヲ加ヘテ清酒ノ状ヲ種々試験シケルカ、其ノ加量清酒ノ一万分ノ一ナルトキハ之ヲ瓶中ニ固封シ置ケハ能ク一ヶ月ヲ貯フヘシ、五千分ノ一ヲ加フレハ之ヲ封セサルモ能ク一箇年ヲ保ツヘシトアリ、此ニ由リテ観レハコルベカ説ノ虚ナラサルヲ証スヘキナリ、故ニ擬ニ酒造家ノ之ヲ用ヒテ益ナシト云ヒシハ蓋シ其ノ加量ノ少キカ為ナラン、今此ノ酸ハ防腐ニ適スルモノト云フト雖モ、年久シク経驗スルニ非サレハ、敢テ之ヲ以テ永久ニ貯ヘテ変化ナシト確言スヘカラス、況ヤ此ノ酸ハ炎暑ノ候ヲ経レハ「サルチリック、エーテル」ニ変シ易ク、而シテ此ノモノハ其ノ効驗速ニ「サリチル」酸ニ劣レルヲヤ、加之清酒ヲ貯フル器具ハ都テ木製ナルヲ以テ、酸氣ヲ吸収シ爲ニ其ノ量ヲ減シ、随ヒテ其ノ作用モ薄弱ナルノ患アリ、左レハ貯酒中此ノ酸ヲ加フルハ必要ノ事ナルヘシ、既ニ暑中ヲ経テ清酒ヲ貯フルニハ五千分ノ一ヲ加フヘシトスレハ、毎年此ノ多量ヲ費サ、ルヲ得ス、然ルニ此ノ価ヲ算計スレハ非常ニ高価ナルカ故ニ、更ニ此ノ法ニ代ヘ左ノ熱酒法ヲ用フル方却テ便ナランカ

今徒ニ「サリチル」酸ノ價格ノ低下ヲ待タスシテ、左ノ法ニ從フニ於テハ之カ爲ニ器具等ノ改革スヘキモノモ僅ニ酒樽熱酒樽等ニ止リ、他ニ費用ヲ要スルコトナシ、元來旧熱酒法ノ宜シカラサル所以ハ前ニモ陳フル如ク、温熱セシ後直ニ之ヲ殘留ノ存スル故樽ニ復スルニ在リ、但シ現今供用スル尋常ノ貯酒樽ニテハ之ヲ醜ミ尽スト空氣ノ通入ヲ塞クトノ法ニ於テ共ニ容易ノ業ニアラス、因リテ今直径六、七尺ナル西洋形ノ樽ニシテ其ノ縁辺ハ悉ク糊紙ヲ以テ糊封セラルモノヲ用フルニ於テハ、別ニ貯蓄法ヲ索ムルニ及ハサルヘシ、本邦第一ト称スル伊丹ノ大醸酒家ト雖モ現今一冬期ノ造酒高ハ多シトスルニ足ラス、今此ノ貯蓄法ヲ施スニ至ラハ其ノ造額ノ増サンコト疑フ容レス、抑々方今ノ如キ大樽ニ貯フルニ於テハ若シ一旦腐敗ヲ醸スニ至ラハ一樽悉ク損害ヲ蒙ルヲ免レス、若シ西洋形ノ小樽ヲ用フレハ腐敗ヲ起スモ其ノ量僅少ニ止リ敢テ他ニ波及スルコトナシ、況ヤ之ヲ別ニ広大ノ家屋ヲ増築スルニ及ハサルニ於テテヤ

右ノ方法ニ從ヘハ貯蓄ニ確實ノ効アルコトハ嘗テ實驗セシ所ナリ、蓋シ此ノ試験ニ用ヒシ清酒ハ伊丹製凱歌印、西ノ官製着色盛印ノ二種ニシテ、二種ヲ各々五個ノ樽ニ充實シ水ヲ入レタル平底ノ缶ニ並ヘ徐々冷水ヨリ熱シ、摂氏六十度、華氏百六十七度ノ高点ニ上ルヲ候ヒ、木栓ヲ以テ樽口ヲ塞キ封蠟ニテ封シ、斯クテ放置スルコト十二ヶ月ノ後口ヲ開キ之ヲ檢スルニ依然トシテ透明純粹毫モ腐敗ノ兆ヲ呈セス、此ノ法ヲ施サ、ル者ハ全月時間過キタル後既ニ腐敗ノ兆ヲ起セリ

焼酎及味淋

前ニ述ヘタル如ク米粒中澱粉ノ溶ケサル分ト細泡トハ醱液ヲ濾スノ際毎ニ布袋中ニ残り糟滓トナル、然ルニ此ノ中ニハ百分ノ六ノ酒精ヲ含ムヲ以テ、酒造家ハ更ニ之ヲ蒸溜シ焼酎ヲ製シテ重利ヲ収ム、此ノ蒸溜シテ得ル所ノ焼酎ハ方法ニ工夫ヲ用フルヨリシテ、却テ百分ノ四十乃至二十ノ酒精ヲ含ムモノトナル、蒸溜器ノ制ハ薬舖ニ用フル「ランビキ」器ト其ノ趣ヲ全ウス、其ノ法ハ通常ノ火竈ニ鑄鉄ノ平鍋ヲ架ケ、水ヲ滿テ火ヲ以テ之ヲ熱ス、鍋上ニハ木桶底ニ多ク孔ヲ穿ツモノヲ罩セ、再ヒ上ニ平鍋ヲ架ケ其ノ接際ヲ密緘シ、中ニ冷水ヲ盛リテ凝集器ニ代フ、其ノ尖レル処ノ下ニハ漏管ヲ挿置シ鍋底ヨリ滴レル焼酎ヲ器側ニ備ヘタル樽ノ中ニ輸ルナリ

腐敗酒ニテ焼酎ヲ造ルニハ直ニ之ヲ沸蒸鍋ニ入ル
左ニ載スルモノハ各所ノ焼酎百分ノ中ニ含メル酒精ノ分量並ニ比重ナリ

酒精ノ量	伊予製甘糟	泡	盛	八町堀製焼酎	伊丹製三升取	全製五升取
比	五〇・二〇	三六・九九	四三・四七	四一・五	二六・〇〇	二六・〇〇
重	〇・九一八	〇・九四二	〇・九三七	〇・九四一	〇・九六四	〇・九六四

焼酎ノ首トシテ用フル所ハ味淋製造ニアリ、左ノ表ハ味淋一類ノ銘酒ヲ分析セルモノニシテ、蒸香ハ製造中自然ニ発スルモノ多ケレトモ、殊ニ加味シタルモアリ、梅酒紫蘇酒ノ如キ是ナリ

成分	七年味淋	保命酒	桑酒	麥老酒	甘露酒	流山味淋	梅酒	紫蘇酒
酒率	77.0	77.0	77.0	77.0	77.0	77.0	77.0	77.0
糖精	1.140	2.25	2.50	2.85	3.20	3.00	3.15	1.85
澱粉	1.93	2.1	2.80	3.50	3.3	3.0	2.9	1.9
糊精	4.00	5.67	2.33	3.06	1.05	4.96	1.94	0.79
非散性酸	65.24	60.17	67.38	61.59	56.94	54.94	66.84	61.25
水	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
合計	108.07	108.76	106.51	108.71	107.66	113.80	110.63	105.63

以上ノ銘酒ハ大抵黄色ニシテ濃厚ナルコト蒸種油ノ如シ、味甘辛ニシテ芳香アリ、殊ニ尾張ノ二種ハ芳烈ナリ、梅酒ハ酸味ニ梅香ヲ和シ甚口ニ適フ、蓋シ潰爛シテ製スルナラン、紫蘇酒ハ其ノ香気肉桂ニ類ス、亦紫蘇ヲ浸シテ得ル所ナラン、味淋製造ノ原理ハ前三述ヘタル澱粉ノ溶化ニ由ラサルナシト雖モ、之ニ用フル焼酎ニ多量ノ清酒ヲ含ムヲ以テ醗酵ヲ起スコト能ハス、是其ノ化学的ノ變化ト認ムルモノハ澱粉ノ溶解ニ止ル所以ナリ

其ノ伊丹ノ製法ニ於テハ左ノ分量ニテ原料ヲ調和スト云フ
 蒸糯米九石 麴三石三斗 焼酎五升取十四石 總計二十六石三斗
 右ノ分量ヲ混交シテ大桶ニ盛り二日ニ一度之ヲ攪拌シ二十日間其ノ儘ニ置キ、終ニ至リテ又七斗ノ焼酎ヲ加ヘ、更ニ一日ヲ過キテ之ヲ攪拌シ、是ヨリ澄清シテ其ノ滓ヲ沈澱セシメ、先上澄ヲ流シ去リ渾テ濁液ヲ布囊ニ盛り之ヲ絞

搾シテ、以テ製シタル味淋ハ二十一石ニシテ残滓ノ量百八十貫匁トス、今味淋ノ比重ヲ一・〇七トスレハ味淋及糟滓ノ量併セテ千二百五十八貫五百匁ナリ、而ルニ之ニ用ヒタル米麴及焼酎ノ全量ハ千三百十三貫匁ナレハ、正ニ五十四貫匁ノ不足ヲ生ス、是之ヲ算スルニハ味淋ノ比重并ニ米麴等ノ重量ニ於テ平均數ヲ用ヒサル可カラサルカ為ナラン、又大坂ノ造法モ殆ト全シケレトモ其ノ用フル分量ハ異ナリ左ニ示スカ如シ

蒸糯米七石 麴二石五斗 焼酎十四石四斗 焼酎二十七石九斗
 右ノ分量ニテ混交シテ放置スルコト十五日ヨリ二十日ニ至リ、其ノ間三日毎ニ之ヲ攪拌スルナリ、斯シテ得タル味淋ノ量ハ二十四石ニシテ百二十貫匁ノ糟ヲ残ス、此ノ二數ヲ合スレハ千三百五十二貫匁トナル、然ルニ之ニ用ヒタル物料ハ全量千三百四十貫匁ナリ、所要ノ加減法ヲ施セハ兩數殆ト符合スト謂フヘシ、今仮ニ味淋製造ニ用フル焼酎内酒精ノ量ヲ百分ノ二十五トシ、其ノ六ヲ糟ノ中ニ残ストスレハ伊丹ノ味淋ニハ百分ノ十六ヲ含ミ、大坂製ハ十六・六ヲ含ムナラン、然ルニ實際ノ味淋ニ含メルモノハ此ヨリ少シ、然レハ之ニ用フル焼酎ニハ必多クノ酒精ヲ含マサルナラン、又味淋製造中絶エテ醗酵ヲ起スコトナシ、是液中酒精ノ分量多クシテ醗酵ヲ起スコト能ハサルニ由ル、故ニ其ノ化学的ノ作用ハ特リ澱粉ヲ糊精並ニ澱粉糖ニ変スルニアルノミ

158 明治32年7月 酒造組合規則の制定

勅令第三百四十号(官報 七月十日) 明治三十二年七月八日 酒造組合規則

〔官報〕明治十七年一月十二日(十七日)

第一条 酒類製造者酒造税法第四十条ニ依リ設クヘキ酒造組合ニ関スル規定ハ本令ヲ以テ之ヲ定ム
第二条 酒造組合ハ組合員協同一致シテ營業上ノ弊害ヲ矯正シ信用ヲ保持スルヲ以テ目的ト爲スヘシ
第三条 酒類製造者酒造組合ヲ設立セムトスルトキハ組合契約書ヲ作成シ地方長官ノ認可ヲ受クヘシ、組合契約書ヲ
変更シタルトキ亦同シ
第四条 組合契約書ニハ左ノ事項ヲ記載スルコトヲ要ス

- 一 組合ノ名称
 - 二 組合設立ノ区域
 - 三 組合事務所ノ所在地
 - 四 組合ノ事業
 - 五 組合役員ノ選任方法、任期及其ノ権限
 - 六 組合總會召集ノ方法
 - 七 組合ニ於ケル會議ノ方法
 - 八 組合經費ノ負担及其ノ取立方法
 - 九 組合契約違反者処分ノ方法
 - 十 契約書ノ変更ニ関スル手續
 - 十一 組合ニ於テ酒類製造者ノ造石税納付ヲ担保スル場合ニ於ケル決議方法
 - 十二 酒造税法施行規則第三十一条第一項ノ通知ヲ受ケタルトキノ処分方法
- 組合契約書ニハ前各号ニ掲クルモノノ外組合ニ於テ必要トスル事項ヲ記載スルコトヲ得

第五条 酒造組合ハ諸般ノ事務ヲ処理スル爲左ノ役員ヲ置クヘシ

- 一 組合長 一名
- 二 組合評議員 若干名

組合員多数ナルトキハ便宜組合副長又ハ組合支部長ヲ置クコトヲ得

役員ハ組合總會ニ於テ組合員中ヨリ之ヲ選任ス

第六条 組合長ハ組合員ヲ代表ス

組合長ノ代理者ハ組合契約書ノ定ムル所ニ依ル

第七条 組合役員ノ選任及解任アリタルトキハ酒造組合ヨリ其ノ氏名ヲ地方長官及稅務管理局長ニ報告スヘシ

第八条 酒造組合ハ毎年少クトモ一回其ノ經費ノ決算ヲ爲シ組合員ニ報告スヘシ

第九条 酒造組合ハ營利ノ事業ヲ爲スコトヲ得ス

第十条 地方長官ハ酒造組合ノ決議又ハ其ノ役員ノ行為ニシテ法令ニ違背シ又ハ公益ヲ害スト認ムルトキハ其ノ決議
ヲ取消シ、又ハ役員ノ改選ヲ命スルコトヲ得

〔法令全書〕

159 明治33年7月 東京稅務管理局鑑定部ノ意義につき主稅局長演說

稅務通信第十号

主稅局長演說筆記

逕回東京稅務管理局ニ於テ各地方ノ見習員カ稅務ニ関スル講習ヲ為スニ方リ、各員ノ心得迄ニ述ヘ置カント欲スルモノニ
三點アリ

其ノ第一ニハ各員ハ此ニ見習員トシテ講習ヲナスニ付テハ宜シク一般官吏ノ服膺スヘキ事柄ヲ見習ハルヘシ、即チ第一
二各員ハ篤ク官吏服務規律ヲ心得サルヘカラス、又第二ニハ所屬稅務管理局長ノ定メタル稅務官吏ノ服務心得ヲ學
ブコトヲ要ス

茲ニ特ニ各員ニ向テ之ヲ遂クルノ要ハ抑モ各員ノ見習タル一般官吏ノ見習トハ大ニ其ノ趣ヲ異ニスルモノアリ、普通
ノ管庁ノ見習ナルモノハ一般ノ規程タル文官見習規定ニ基キ設ケラル、モノナルモ、各員ノ見習タルハ此ノ規程以外
ニ特別ノ勅令ヲ以テ設置セラレタルモノナレバ、宜シク其ノ設置ニ付重要ナル趣旨ノ在ル所ヲ記憶セラルヘシ、今ヤ
各種ノ稅法整理ノ際ニ當リ稅務執行上益々技手ノ必要ヲ感シ之カ養成ヲ行フト、又之ヲ養成スルニハ普通ノ見習ト異
ニシ、特ニ有給ノ取扱ヲナス所以ハ、一ニ各員ヲシテ専心一意ヲ力ヲ講習ニ注カシメ、以テ完全ナル練習ヲ遂ケシムル
ノ趣旨ニ外ナラス、故ニ各員ノ見習タル亦彼ノ一般普通ノ見習ト性質ニ於テ差異ナシト雖モ、各員ノ習得スヘキ事項
ハ專ラ其ノ專門技術的ナル職務上ノ事ニ重キヲ置カサルヘカラサルカ故ニ、各員ハ第一ニ官吏服務規律ヲ服膺セサル
ヘカラス、官吏服務規律ハ帝國政府カ帝國ノ官吏ニ下シタル服務規律ノ大綱ナルヲ以テ官吏タルモノ、須臾モ其ノ身
ヲ離スヘカラサルナリ、凡官吏ハ公私ノ別ナク管庁ノ内外ヲ問ハス、苟モ官吏タル以上ハ平素服務規律ヲ遵行シ之カ
繩束ヲ受クヘキハ固ヨリ、其ノ所ニシテ服務規律ノ大綱ハ造次顛沛ニモ尚遵ル、コト能ハサルモノナリ、抑モ服務規
律ノ大綱ハ一見頗ル容易ナルカ如ク思考セラル、モ、之カ実行ニ至リテハ又決シテ容易ナラサルモノアルナリ、蓋シ
之ヲ誦ムハ易キモ之ヲ行フハ難ク能ク識ミ能ク解スルモ實際之ヲ遵行スルニ非スシハ、未タ以テ十分ニ服務規律ヲ解
シタルモノト云フヘカラス、之ヲ行フニハ精々各員ノ心掛ヲ要スルナリ、第二ニ稅務管理局長ノ定メタル稅務官吏ノ

服務心得ハ稅務官吏カ職務ヲ内外ニ亘リ心得ヘキ服務規律ノ細目ナリ、之亦一見輒ク解セラル、カ如キモ決シテ容易
ニ理解セラル、モノニアラス、宜シク之ヲ熟読玩味シ進シテ之ヲ各自カ行爲上ニ踐行スルコトヲ以テ旨トスヘシ、蓋
シ職務上ノ言語措置等ニ於テモ必ス一定ノ練習ヲ經スシテ決シテ円満ノ効果ヲ奏ス難キニミナラス、尚進シテハ時局
ノ變遷ニ応シ絶エス發生シ來ル種々ノ事項ニ処シテ自ラ適當ノ措置ヲ爲スノ工夫ナカルヘカラス、故ニ各員ハ平素能
ク之ヲ研究シ又之ヲ長官ノ說明ニ聽キ以テ各自カ職務上ノ増益ヲ計ラハ從テ一般ノ稅務上増益ヲ及ホスコト少ナカラ
サルヘシ、而シテ服務心得ノ実績ヲ奉クルニ容易ナラサルハ現今尚各局長ヨリ均シク聞ク処ナリ、今之ヲ例セハ日常
諸般ノ行政事務執行ニツキ各分掌ニ長タル者カ職務上ノ命ヲ傳ヘ、之ニ部屬スル者カ命ヲ承クルニ方リ命ヲ傳フルモ
ノ並ニ之ヲ承クルモノ共ニ些少ノ難事ナキカ如シト雖モ、之ヲ傳フルノ難キハ伝ヘラル、ノ難キニ等シキモノアリ、
今十人ノ承命者アリテ一齊ニ能ク伝告者ノ主意ヲ解シ之ヲ行フト得ハ至幸ナリト雖モ、多數ノ内或者ハ理解ノ程
度ヲ異ニシ、又其ノ解シ方ニ至リテモ人ニヨリ差違アルコトアルヘク、一ハ重ク他ハ輕キニ失スル等往々伝告者ノ趣
旨ヲ誤リ、甚シキハ全く伝告ノ趣旨ヲ遺忘スルカ如キモノアリ、故ニ命ヲ傳フル者モ平常其ノ伝ヘ方ヲ習練シ伝ヘラ
ル、者ヲシテ能ク解シ能ク行ハシムルノ道ヲ講シ、伝告ヲ承リタル者モ亦常ニ伝告ノ趣旨ヲ誤ラサルコトニ注意セサ
ルヘカラス、凡ソ命令ヲ長官ニ承ルモノ之ニ對シ疑ヲ質スカ如キハ固ヨリ当然ノコトナルト雖モ、往々命令ヲ承クル
中徒ラニ質疑反問シテ命令ノ事項ヲ不明ニシ、又之ヲ遺忘スルカ如キコトアレハ大ニ不可ナリ

服務心得中又規程ノ細密ニ涉リ特別ノ事務ニ對シ執務心得ヲ定メタルカ如キモノアルモ、之ヲ解釈スルニ方リテハ尚
細密ノ注意ヲ加ヘ能ク其ノ趣旨ノ在ルトコロヲ考察セサルヘカラス、例セハ服務心得中懇切ナルコトヲ務ムヘシトノ
規程アリ、而シテ之カ取扱ノ程度ハ如何之ヲ行爲ニ表スヘキヤ、或ハ言語ノ上ニ注意スヘキカハ蓋シ細密ノ研究練習
ヲ經サレハ十分ニ其ノ趣旨ヲ了解スルコト能ハサルヘシ、單ニ丁寧ト云フモ唯リ已ヲ屈仰シテ人ニ譲ルノ謂ニアラス、

其ノ能ク事宜ニ適スルニ至ルハ又タ日常練熟ノ結果ニ俟タサルヘカラス、服務心得ノ重要ニシテ而カモ之ヲ遵行スルノ難キ夫レ斯ノ如シ、各員須ク之カ攻究ニ勉ムヘシ

第二ニ述フヘキハ各員カ將來ニ於テ孰ルヘキ事務上ノ事ナリ、抑モ技手ハ官制上技術官タリ、稅務管理局技手ハ技術上ノ知識ヲ具ヘ、課稅物件ニ付テ技術上ノ鑑定ヲナスコトヲ掌ル故ニ、其ノ職務ハ全ク普通ノ行政官ト異ナリ、例令ハ茲ニ課稅物件ニ關シテ一ノ疑問ヲ生シ、物件ノ性質ニ由リテ課稅ノ範圍内ナルヤ否ヤヲ決スヘキ場合ニ於テハ、技手ハ其ノ平素修得シタル技術上ノ知識ヲ以テ物件ノ性質ヲ鑑定シ、行政官ハ之ニヨリテ物件ノ性質ヲ知り其ノ課稅ノ範圍内ナルヤ否ヲ法規ニ基キテ決定スルナリ、故ニ技手ト普通ノ行政官トハ明ニ其ノ職責ヲ別テ各其ノ孰ル所ヲ守リ、苟モ他ノ事務ニ干渉セサルヲ要ス、事件ノ性質ニヨリ或ハ行政官ニ於テ技手ノ鑑定ニ從ハサルコトモアルヘシ、然レトモ技手タルモノハ己カ技術上特有ノ知識ヲ以テ充分ニ物質上ノ鑑定ヲナセハ足ルカ故ニ、行政官ハ其ノ鑑定ニ從フヤ否ヤハ毫モ考慮スル所ニアラス、技手ハ斯ク行政官ト獨立シテ物件ノ技術上ノ鑑定ヲ掌ルモノナルニ從テ之ニ要スル技術上ノ知識ハ平素十分ニ鍛鍊蘊蓄セサルヘカラス

較近各種稅法ノ整理ト共ニ課稅ノ範圍漸次擴張セラレ、課稅ノ方法ニ至リテモ在來ノ旧慣ヲノミ墨守スル能ハサルニ至レリ、例ヘハ酒稅ノ如キ近來種々異例ノ酒類ヲ製出スルヲ以テ之カ課稅ノ方法モ從來ノ規程ヲ以テ適當トナスヤ否ヤ疑ヲ生シ來レリ、現今各稅務管理局ニ專職ノ技手ヲ置キ專ラ課稅物件ノ鑑定ヲ為サシムルモ、畢竟世ノ進歩ニ伴ハシムル趣旨ニ外ナラス、故ニ茲ニ一物件ニ關シ疑アレハ管序ハ先ツ所屬ノ技手ニ命シ技術上其ノ性質ヲ鑑定セシメ、行政官ハ又此ノ鑑定ニ基キテ之ニ法規ヲ適用シ、兩者各自己ノ職分ヲ守リテ互ニ相超越セサルニ至リ、始メテ能ク円滑ノ効ヲ奏スルコトヲ得ヘシ、之レ蓋シ技手ヲ以テ技術上專職ノモノトシ、行政官ト獨立ノ地位ヲ有セシムルノ制度ヨリ來ル結果ナリ、然レトモ之ニ反シ行政官自カラ普通ノ眼識ヲ以テ物件ノ鑑定ヲナスカ如キコトアレハ、其ノ間往々

ニシテ議論ヲ生シ円滑ヲ欠クノ弊ヲ免カレス、現今關稅ノ制度ノ如キ漸ク發達ノ域ニ達シ、例セハ課稅物件ニツキ疑ヲ生シタルトキハ之ニ關スル專職ノ鑑定官アリテ各特有ノ知識ニヨリ技術上ノ手段ヲ尽シテ其ノ性質ヲ鑑定シ、而カシテ行政官ハ其ノ鑑定ノ結果ニ基キ執行ヲ為スカ故ニ、其ノ間更ニ意見ノ衝突ヲ來ス等ノ虞ナキ而已ナラス、人民ニシテ処分ニ不服ナルトキハ之ニ對シ關稅訴訟ヲナスノ道ヲ開ケリ、稅務管理局ノ技手ニ於ケル猶關稅ト全一ノ取扱ニ出テシムル趣旨ニ外ナラスト雖モ、技手ノ人員充實セサルト間々兼務ヲナセル者アル等ヨリシテ、現今未タ前述ノ如キ職務ノ分界ヲ明確ナラシムルノ運ニ至ラサルナリ、此ノ如ク技手ハ稅務管理局ニ於ケル特別ノ機關トシテ稅務執行上重要ノ補助ヲ与フヘキ責任アルモノナレハ、各員ノ如キ今後專心此ノ技術上ノ知識ヲ修得シ、以テ他日之ヲ實務ニ応用スル準備ナカルヘカラス

第三ニ各員カ毎日此ノ一室ニ會シテ修得スヘキ事項ノ梗概ニ付テハ先ニ第二ニ述ヘタル所ノ如シ、而ルニ各員カ此ノ講習ニ臨ムニ方リテハ各員ノ屬スル各局長ニ於テモ夫々訓示セラレシコトナランカ、尚余カ茲ニ特ニ各員ノ注意ヲ喚起シ置カント欲スルモノハ他ナラス、各員ハ須ク想ヲ宏桑ニシ、學ヲ所ヲ精密ニシ、此ノ講堂ニ於ケル講習ハ短期日ニ過キスト雖モ尚各自ノ講習ハ將來永久ニ持續スルコト、覚悟シ、學科ノ如キモ單ニ此ノ講習ノミニ満足セス、向后益々奮テ自ラ攻究啓發スルコトヲ期スヘシ、尚講習中精勵勤勉志想ヲ精緻ナラシメ行爲ヲ慎重ニ持シ、以テ余カ第二ニ述ヘシ目的ヲ完全ニ達セラレシコトヲ望ム

明治三十三年七月五日 國

160 明治34年10月 丸亀稅務監督局の鑑定事務取扱手續

局報第三百三十四号 明治三十四年十一月八日 丸亀稅務管理局

鑑定ノ部 令達

訓令第一〇二号

鑑定課
稅務署

鑑定事務取扱手續別冊ノ通り相定ム

但シ明治三十四年五月十七日訓令第四十四号鑑定事務取扱手續ハ廢止ス

明治三十四年十月三十一日

丸亀稅務監督局長菅原道敬

(別冊)

鑑定事務取扱手續

- 第一条 可驗物ヲ收受シタルトキハ第一号様式ノ可驗物收受簿ニ登錄シ速カニ試験ニ着手スヘシ
- 第二条 可驗物ノ供試數量・分析方法・運算・其ノ他性状反応等ハ第二号様式ノ試験原簿ニ登記シ、試験完了シタルトキハ第三号様式ノ試験成績簿ニ記載スヘシ
前項試験成績簿ハ時々局長又ハ署長ヲ檢閲ニ供スヘシ
- 第三条 可驗物中保存ヲ要スルモノハ其ノ適量ヲ存置シ、容器番号・品名・出所及保存期限ヲ標記スヘシ、但シ後日ノ証明ニ供スヘキモノニハ封緘ヲ施スヲ要ス

第四条 他ノ請求ニ依リ鑑定又ハ調査ヲ為シタルトキハ其ノ請求者ニ成績ノ通知ヲ為スヘシ

但シ鑑定書ハ第四号様式ニ拠リ調製スヘシ

各課ヘノ通知ヲ為シ又ハ鑑定書ヲ発スルトキハ其ノ領收印ヲ徴スヘシ

第五条 共用物品保管主任ハ内国税徵收費所屬物品取扱手續ニ依リ鑑定用物品ノ出納保管ヲ為スノ外、仍ホ第五号様式ノ鑑定用物品使用簿ヲ調製シ其ノ受払及共用予備ヲ区分整理スヘシ、但シ共用物品受払簿ヲ要セス

第六条 鑑定及分析用器具・器械・藥品ハ常に清潔ニ為シ之ヲ鎖鑰アル一定ノ容器ニ納メ、形体大ニシテ容器ニ納メ難キモノハ鎖鑰アル室内ニ掛置スヘシ

第七条 保管及使用ニ当リテハ殊ニ左記事項ニ注意スヘシ

- 一 天秤ハ特設ノ室内ニ安定シ時々其ノ感能ヲ檢シ其ノ近傍ニ於テ腐食性瓦斯ノ發生スヘキ試験ヲ行フヘカラス
- 二 顕微鏡ハ乾燥冷氣ノ場所ニ靜置シ鏡体ヲシテ対物鏡ニ附着セシメ又ハ塗料膠接料ヲ侵シ、或ハ鏡面ヲ害スヘキ操作ヲ為スヘカラス

三 檢糖器ヲ使用スルトキハ予メ標準水晶板ヲ用ヒテ示度ノ正否ヲ檢シ、「ランプ」ハ器械ノ尖端ヨリ約二「デシメートル」ヲ距テ、檢液管ノ螺旋ハ過度ニ回旋スルヲ避クヘシ

四 白金器ハ「アルカリ」、「アルカリ」土類ノ水酸化物、青酸物、硝酸物、及磷、砒素、鉛、アンチモニー等合金ヲ造リ易キモノト、若クハ此等ノ物体ヲ含有セルモノヲ炭酸曹達ノ如キ還元剤ト共ニ強熱シ、或ハ塩素ヲ發生スヘキ液ニ触レシムヘカラス、又白金器ノ清淨ハ重硫酸加里ノ熔融法ニ從ヒ決シテ金屬面ヲ搔傷スヘキ物質ヲ以テ研磨スヘカラス

五 細菌用諸器械ハ可成乾燥清淨ナル容器ニ藏置スヘシ

六 各種器械器具及藥品ノ使用ヲ了シタルトキハ必ス之ヲ清淨シテ原ノ如ク蔵置^{用也} 排列シ、殊ニ金屬製ノモノハ酸化ヲ防クコトヲ努ムヘシ

七 貴重ナル試薬ノ廢液片屑ハ可成之ヲ保存シ恢復ノ上再用ニ供スヘシ

八 爆發性又ハ引火シ易キ物体殊ニ注意ヲ加ヘ堅ク火氣ノ近接ヲ避クヘシ

鑑定課長又ハ署長ハ前項ノ事実ニ就キ隨時檢閲ヲ行フヘシ

第八條 鑑定用物品ヲ局署外ニ移出セントスルトキハ第六号様式ノ鑑定用物品移出簿ニ記載シ、鑑定課長又ハ署長ノ承認ヲ受ケ物品会計官吏及共用物品保管主任ニ通知スヘシ

第九條 鑑定用物品ヲ使用スルモノ故意恣意ニ「ピアスシテ」「ピアカー」「フラスコ」(標点付ヲ除ク) 試薬壺ヲ毀損シタルトキハ第七号様式ノ物品毀損簿ニ記載シ、鑑定課長又ハ署長ノ承認ヲ受ケ物品会計官吏及共用物品保管主任ニ通知スヘシ

第十條 鑑定課長又ハ署長ハ鑑定室内鎖鑰ノ保管者ヲ指定スヘシ

第十一條 執務時間外ニ於テ鑑定室内ニ入ラントスルモノハ鑑定課長又ハ署長ノ承認ヲ受クヘシ

〔書式省略〕

(平8 高松 118)

161 明治35年1月 技手見習員ノ講習科目

平用第20号

技手ヲシテ技術ニ関シ常ニ履修セシムヘキ科目并ニ技手見習員ヲシテ講習セシムヘキ科目、別紙當局ニ於テ取調候ニ付參考トシテ及送付候也

明治三十五年一月九日

大蔵省主税局長目賀田種太郎 印

郡山稅務監督局長小林重殿

(別紙)

見習員講習科目及程度

一 無機化学大意

一 有機化学大意

一 物理学大意

一 一般定性并ニ定量分析

一 特別分析并ニ判決法

一 但シ各酒精含有飲料并ニ其ノ原料、砂糖、醬油等ヲ主トス

一 一般応用化学

一 但シ酒精ヲ要スル製薬方法及工業品ノ製造鑑定ヲ主トス

一 特別応用化学

一 但シ酒精、日本酒、麥酒、葡萄酒、其ノ他酒精飲料ノ製造、砂糖原料栽培、製糖并ニ精製、醬油醸造等

一 醸造化学

酒精并ニ腐敗醱酵ニ関スル化学的并ニ細菌的理論細菌学大意
— 容器丈量法

醱酵桶、貯蔵桶、其ノ他一般容器容量測定法
— 実習

定性并ニ定量分析、塩類并ニ酸類ノ製造并ニ精製、各種丁幾越幾斯等ノ製造、檢糖器使用方法、顯微鏡使用法、培養基製造、純粹培養法、酒類ノ製造ニ関スル醱酵并ニ糖化等ノ実験

以上科程講習ハ六ヶ月ヲ以テ終了ノ予定
学科ハ午前二之レヲ課シ、午后ハ実習ヲナサシムルコト

講習中ハ随時試験ヲ為スコト
講習終了后ハ本局又ハ稅務署ニ於テ実務ヲ訓練セシムルコト

— 技術技術的履修科目

- 麦酒醸造方法
- 酒精製造并ニ丁幾越幾斯等ノ製造法
- 醱酵化学（細菌学ヲ含ム）
- 砂糖原料ノ栽培并ニ製造論
- 檢糖器論并ニ使用方法実習
- 酒樽計量法
- 葡萄酒、蒸溜酒類製造并ニ鑑識

上記諸課目程度ハ先般本省ニ於テ技手ノ講習ヲ受シ程度ニ因ル

(昭 54 仙台 2094)

162 明治35年12月 丸龜稅務監督局の可驗物採集手続

訓令第二八号

稅務署

可驗物採集手続別冊ノ通相定ム

従前丸龜松山兩稅務管理局ニテ定メタル可驗物採集ニ関スル手続ハ之ヲ廢止ス

明治三十六年十二月七日

丸龜稅務監督局長 池袋秀太郎

(別冊)

可驗物採集手続

第一条 可驗物ハ適當ナル方法ニ依リ其ノ全量ノ状態ヲ平均ナラシメタル後採集スヘシ

第二条 可驗物ノ容器ハ必玻璃製磁製又ハ内面ニ釉藥ヲ施シタル陶製ノ壺ヲ用ウヘシ

第三条 可驗物ノ容器及栓ハ極メテ清淨ナルモノヲ撰ヒ採集スヘキ可驗物ヲ以テニ、三回洗滌シタル後使用シ、其ノ

容器内ニ適宜空隙ヲ存スヘシ

古栓ヲ用ウル場合ニ於テハ必之ヲ煮沸シ又ハ紙類ノ如キ滲透スヘキ物体ヲ用ウヘカラス

第四条 液状ニ非サル可驗物ノ採集ニハ前二条ニ拠ラサルコトヲ得

第五條 可驗物ノ容器ニハ封緘ヲ施シ番号ヲ付シ表装ニ可驗物ノ文字ヲ記載スヘシ
可驗物ヲ採集スルトキハ左記事項ヲ詳記シタ書面ヲ作成シ置キ、可驗物ヲ提出スルトキハ其ノ書面ヲ共ニ提出スヘシ

- 一 採集又ハ鑑定ヲ要スル事由
- 二 採集年月日
- 三 酒類又ハ醬油ニ在リテハ製造方法、仕込順号、歩合、仕込及製成年月日
- 四 腐敗酒等ニ在リテハ前号ノ外腐敗ノ原因、火入ノ回数、調味若クハ防腐除酸ノ為混和シタル薬剤ノ名称數量
- 五 水ハ井水ニ在リテハ井ノ構造、付近ノ地質、地面ヨリ水面ニ至ル距離、河水ニ在リテハ河流ノ狀況
- 六 其ノ他必要ノ事項

第六條 細菌ノ試験ニ供スル可驗物ノ採集ニハ充分殺菌シタル玻璃製ノ容器ヲ用ニ細菌ノ侵入ヲ防ク為相当ノ手當ヲ施スヘシ

第七條 可驗物ハ左ノ數量ニ從テ採集スヘシ

- 一 酒母、醪、各種飲料品 四合以上
- 二 砂糖、糖蜜、糖水 百匁以上
- 三 丁幾類及酒精劑 二合以上
- 四 各種原料品 二合以上
- 五 残渣類 五百匁以上
- 六 水 一升以上

七 細菌試験ニ供スル可驗物 一合以上

前項ニ属セサルモノハ適宜採集スヘシ

第八條 可驗物ハ輸送ノ便否ニ從ヒ相当ノ手當ヲ為シ速ニ送付スヘシ

第九條 可驗物ノ重要ナルモノハ技手ヲシテ採集セシムヘシ

(平 8 高松 49)

163 明治35年12月 丸龜稅務署の鑑定事務管掌区域表の制定

訓令第五九号 明治三十五年十二月二十六日付

稅務署

鑑定事務管掌区域表左ノ通相定ム

但シ丸龜稅務管掌区域内ノ鑑定事務ハ当分ノ内丸龜稅務監督局ニ於テ取扱フ

鑑定事務管掌区域表

稅務署名	管 掌 区 域
丸 龜	丸 龜 高 松 土 庄 長 尾 各 稅 務 署
觀 音 寺	觀 音 寺 川 之 江 西 条 各 稅 務 署
德 島	阿 波 国 各 稅 務 署
高 知	土 佐 国 各 稅 務 署
松 山	松 山 宇 和 島 八 幡 浜 今 治 大 洲 卯 之 町 久 万 町 各 稅 務 署

164 明治35年12月 丸亀稅務監督局の稅務署鑑定事務取扱手續

訓令第四八号

稅務署

稅務署鑑定事務取扱手續左ノ通相定ム

元丸亀松山兩稅務管理局ニ於テ定メタル鑑定事務取扱ニ関スル令違ハ之ヲ廢止ス

明治三十五年十二月二十日

丸亀稅務監督局長 池袋秀太郎

稅務署鑑定事務取扱手續

第一条 鑑定課ノ設アル稅務署ニ於テ可驗物ヲ收受シタルトキハ第一号様式ノ可驗物收受簿ニ登記シ速ニ試験ニ着手スヘシ、但シ設備ノ充分ナラサル為又ハ其ノ他ノ事由ニ因リ本局ニ於テ分析鑑定ヲ為スヲ要スト認ムルモノハ一応試験ノ上若ハ直ニ之ヲ本局ニ送付スヘシ

鑑定課ノ設ナキ稅務署ニ於テ分析鑑定ヲ要スル物件アルトキハ別ニ定ムルトコロノ鑑定事務管掌区域表ニ從ヒ鑑定課ノ設アル稅務署ニ送付スヘシ、但シ其ノ最モ簡易ニシテ専門技術者ノ分析鑑定ヲ要セサルモノハ此ノ限ニ在ラス

第二条 毎日執務ノ概要・可驗物ノ性状・反応及運算等ハ第二号様式ノ試験原簿ニ登記シ、試験完了シタルトキハ第三号様式ノ試験成績簿ニ記載シ署長ノ閱覽ニ供スヘシ

第三条 可驗物中後日ノ証明ニ供スヘキモノハ其ノ適量ヲ存置シ收受番号及保存期限ヲ標記シ封緘ヲ施スヘシ、但シ

変質ノ虞アルモノハ存置量ノ一分ニ可驗物ニ變化ヲ及ボササル防腐劑ノ一定量ヲ加ヘ又ハ適當ノ手当ヲ為スヘシ

第四条 他ノ請求ニ依リ鑑定又ハ調書ヲ為シタルトキハ其ノ請求者ニ成蹟ノ通知ヲ為シ、鑑定書ヲ發スルトキハ第四号様式ニ拠リ調書スヘシ、但シ試験者ト鑑定者ト異ルトキハ各自署名スルモノトス

第五条 鑑定課ニハ鑑定用ノ物品ヲ保管セシムル為別ニ共用物品保管主任ヲ置クモノトス
前項ノ共用物品保管主任ハ物品取扱手續ニ依ルノ外尚第五号様式ノ鑑定用物品出納簿ヲ調製整理スヘシ、但シ共用物品受払簿ヲ要セス

第六条 鑑定及分析用器具・器械・薬品ハ常ニ清潔ニ為シ、鎖鑰アル一定ノ場所ニ設置スヘシ

第七条 保管及使用ニ当リテハ特ニ左記事項ニ注意スヘシ
一 天秤ハ特設ノ室内ニ安定シ時々其ノ感能ヲ檢シ、其ノ近傍ニ於テ腐食性瓦斯ノ發生スヘキ試験ヲ行フヘカラス

二 顕微鏡ハ乾燥冷氣ノ場所ニ靜置シ可驗物ヲシテ対物鏡ニ付着セシメ又ハ塗料膠接料ヲ浸シ、或ハ鏡面ヲ害スヘキ操作ヲ為スヘカラス

三 檢糖器ヲ使用スルトキハ予メ標準水晶板ヲ用キテ示度ノ正否ヲ檢シ、「ランプ」ハ器械ノ先端ヨリ約二「フシメートル」ヲ距テ、檢液管ノ螺旋ハ過度ニ回旋スルヲ避クヘシ

四 白金器ハ「アルカリ」、「アルカリ」土類ノ水酸化物、青酸物、硝酸物及磷、砒素、鉛、「アンチモニー」等合金ヲ造リ易キモノト、若ハ此等ノ物体ヲ含有セルモノヲ炭酸曹達ノ如キ還元劑ト共ニ強熱シ、或ハ塩素ヲ發生スヘキ液ニ触レシムヘカラス、又白金器ノ清淨ハ重硫酸加里ノ溶融法ニ從ヒ決シテ金屬面ヲ搔傷スヘキ物質ヲ以テ研磨スヘカラス

五 細菌用諸器械ハ成ルヘク乾燥清浄ナル容器ニ蔵置スヘシ
六 各種器具器械及藥品ノ使用ヲ了シタルトキハ必之ヲ清浄シテ原ノ如ク蔵置排列シ、殊ニ金屬製ノモノハ酸化ヲ防クコトヲ努ムヘシ

七 貴重ナル試薬ノ廢液片屑ハ成ルヘク之ヲ保存シ快復ノ上再用ニ供スヘシ

八 爆発性又ハ引火シ易キ物体ハ特ニ注意ヲ加ヘ堅ク火氣ノ近接ヲ避クヘシ

九 貴重ナル物品ハ一定ノ容器ニ納メ非常事變ニ対スル相当ノ注意ヲ為シ置クヘシ

署長ハ前項ノ事案ニ就キ隨時檢閲ヲ行フヘシ

第八条 鑑定用物品ヲ署外ニ移出スルトキハ第六号様式ノ物品移出簿ニ記載シ署長ノ承認ヲ受ケ、物品會計官吏及共用物品保管主任ニ通知スヘシ

第九条 執務時間外ニ於テ鑑定室内ニ入ラントスルトキハ署長ノ承認ヲ受クヘシ

第十条 鑑定事務概況、收受件数及試験成績ハ翌月五日期限報告スヘシ、但シ試験成績ハ第七号様式ニ抛ルヘシ

〔様式省略〕

(平8高松 49)

165 明治35年12月 丸龜稅務監督局の鑑定事務取扱規程

鑑定第一号 明治三十五年十二月二十三日

丸龜稅務監督局鑑定事務取扱規程

第一条 可驗物ヲ收受シタルトキハ第一号様式ノ可驗物收受簿ニ登記シ速ニ試験ニ着手スヘシ

第二条 鑑定部長ハ分析、細菌調査及庶務ヲ分担セシムル為局長ノ承認ヲ經テ部員ニ其ノ分數ヲ指定スヘシ

第三条 毎日執務ノ概要、可驗物ノ性状、反応及運算等ハ第二号様式ノ試験原簿ニ登記シ、試験完了シタルトキハ第三号様式ノ試験成績簿ニ記載シ局長ノ閱覽ニ供スヘシ

第四条 可驗物中後日ノ証明ニ供スヘキモノハ其ノ適量ヲ存置シ、收受番号及保存期限ヲ標記シ封緘ヲ施スヘシ、但シ變質ノ虞アルモノハ存置量ノ一分ニ可驗物ニ變化ヲ及ボササル防腐劑ノ一定量ヲ加ヘ、又ハ適當ノ手当ヲ為スヘシ

第五条 他ノ請求ニ依リ鑑定又ハ調査ヲ為シタルトキハ其ノ請求者ニ成績ノ通知ヲ為シ、鑑定書ヲ發スルトキハ第四号様式ニ抛リ調製スヘシ、但シ試験者ト鑑定者ト異ナルトキハ各自署名スルモノトス

第六条 鑑定部共用物品保管主任ハ物品取扱手續ニ依ルノ外尚第五号様式ノ鑑定用物品出納簿ヲ調製整理スヘシ、但シ共用物品受払簿ヲ要セス

第七条 鑑定及分析用器具・器械・藥品ハ常に清潔ニ為シ鎖鑰アル一定ノ場所ニ蔵置スヘシ

第八条 保管及使用ニ当リテハ特ニ左記事項ニ注意スヘシ

一 天秤ハ特設ノ室内ニ安定シ時々其ノ感能ヲ檢シ、其ノ近傍ニ於テ廢食性瓦斯ノ發生スヘキ試験ヲ行フハカラム

二 顕微鏡ハ乾燥冷氣ノ場所ニ安置シ可驗物ヲシテ対物鏡ニ附着セシメ又ハ塗料膠接料ヲ浸シ、或ハ鏡面ヲ害スヘキ操作ヲ為スヘカラス

三 檢糖器ヲ使用スルトキハ予メ標準水晶板ヲ用キテ示度ノ正否ヲ檢シ、「ランプ」ハ器械ノ尖端ヨリ約二「デ

シメートル」ヲ距テ、検液管ノ螺旋ハ過度ニ回旋スルヲ避クヘシ

四 白金器ハ「アルカリ」、「アルカリ」土類ノ水酸化物、青酸物、硝酸物及磷、砒素、鉛、「アンチモニー」等合金ヲ造リ易キモノト、若クハ此等ノ物体ヲ含有セルモノヲ炭酸曹達ノ如キ還元剤ト共ニ強熱シ、或ハ塩素ヲ発生スヘキ液ニ触レシムヘカラス、又白金器ノ清浄ハ重硫酸加里ノ溶融法ニ従ヒ決シテ金属面ヲ搔傷スヘキ物質ヲ以テ研磨スヘカラス

五 細菌用諸器械ハ成ルヘク乾燥清浄ナル容器ニ蔵置スヘシ

六 各種器具器械及藥品ノ使用ヲ了シタルトキハ必之ヲ清浄シテ原ノ如ク蔵置排列シ、殊ニ金属製ノモノハ酸化ヲ防クコトヲ努ムヘシ

七 貴重ナル試薬ノ廃液片屑ハ成ルヘク之ヲ保存シ快復ノ上再用ニ供スヘシ

八 爆発性又ハ引火シ易キ物体ハ特ニ注意ヲ加ヘ堅ク火氣ノ近接ヲ避クヘシ

九 貴重ナル物品ハ一定ノ容器ニ納メ非常事変ニ対スル相当ノ注意ヲ為シ置クヘシ

鑑定部長ハ前項ノ事変ニ就キ随時検閲ヲ行フヘシ

第九条 鑑定用物品ヲ局外ニ移出スルトキハ第六号様式ノ物品移出簿ニ記載シ鑑定部長ノ承認ヲ受ケ、物品会計官吏及共用物品保管主任ニ通知スヘシ

第十条 執務時間外ニ於テ鑑定室内ニ入ラントスルトキハ鑑定部長ノ承認ヲ受クヘシ

第十一条 税務署ヨリ報告ノ收受件数ハ第七号様式ノ税務署試験件数簿ニ記載シ試験成績ハ税務署毎ニ区分編纂スヘシ

(平8 高松 49)

166 明治36年4月 腐敗酒類造石税免除処分に関シ鑑定可駁物に添付する書類の件

訓甲第七三号

北条税務署長

腐敗酒類造石税免除処分ニ関シ鑑定ノ為メ提出スル可駁物ニハ左記事項ヲ記載シタル書類ヲ添付スヘシ

明治三十六年四月二日

東京税務監督局長 印

一 製造者住所氏名

二 可駁物ノ種類

三 貯蔵容器番号並ニ其ノ満量石数

四 現在石数

五 仕込年月日

六 査定年月日及石数

七 醱酵経過日数及其ノ概況

八 醸造方法

九 製成歩合

一〇 異状ヲ認メタル時期并ニ其ノ後ノ経過及現状

一一 火入シタル事アレハ其ノ回数

一二 風味ヲ矯正スル為メニ加ヘタル処置ノ有無アレハ其ノ方法

- 一三 酒精パーセント並ニ酸ヲ檢シタルコトアレハ其ノ時限及成績
 - 一四 免稅後ノ処置方法見込
- 以上ノ外鑑定上參考トナルヘキ事實アレハ併テ記載スヘシ

(昭56 東京 2169)

167 明治36年4月 四国酒造組合聯合会發起人会の開催

内達乙第三号

稅務署長

酒造業ノ改良發達ヲ企圖スル為メ四国酒造組合聯合会開催方ニ付申報ノ次第モ有之候処、各酒造組合ハ概_テ其ノ必要ヲ認め大ニ希望スル趣ニ有之、且本件ニ付各県知事ニ交渉シタルニ何レモ最モ必要ニシテ時局ニ適シタル良圖ナリトシ、該会設立ニ対シ可成奨励援助ヲ与フヘキ旨ニ有之、就テハ左ノ事項ニ依リ發起人会ヲ開キ着々進行候運ヒニ付、各酒造組合長及組合支部長ハ發起人トナリ尽力候様交渉シ、其ノ發起人タルヘキ者ノ氏名及交渉ノ顛末ヲ至急申報スヘシ

- 一 追テ發起人会ニハ別段意見ナキ向ハ出席セサルモ妨ケナキ旨ヲ通シ出席ノ有無併テ申報ヲ要ス
- 一 四国酒造組合聯合会發起人会ヲ四月三十日丸龜市ニ開クコト
- 一 發起人会ニ於テ聯合会開設主意書及聯合会規約草案及聯合会開催ノ準備等ヲ議決スルコト
- 一 發起人会開催ニ関シテハ丸龜稅務監督局ニ於テ相当援助シ、丸龜酒造組合長ニ於テ斡旋スルコト

右内達ス

明治三十六年四月十四日

丸龜稅務監督局長池袋秀太郎 印

(平9 高松 445)

168 明治36年4月 四国酒造組合聯合会發起人会出席について

四国聯合会發起人会出席ノ件案

明治三十六年四月二十日

須崎稅務署長根来 成

丸龜稅務監督局長池袋秀太郎殿

本月十四日内達乙第三号ヲ以テ四国酒造組合聯合会發起人ノ件御内達ニ依リ、本郡組合長及其ノ他役員ニ交渉奨励セントスルニ、組合長其ノ他重モ立役員ハ博覽会視察ノ為メ上坂不在ナルニヨリ、不得止副組合長須崎町西内藤太郎及支部長岡本種吉ニ交渉ヲ試ミ候処、何レモ其ノ發起人タルヲ承諾セシモ現今業務多用ノ場合ナルヲ以テ、或ハ出席ノ義ハ整ヒ兼候哉モ難計旨申出候ニ付、万障繰合出席スヘキ旨奨励御処置候ヘトモ、出席ノ義ハ無算束被存候右及申報候也

追テ本日本文記載ノ兩名ヲ召喚シ奨励中本県属坂本貞吉來留、本聯合会開催ノ件ニ付当業者ニ奨励スヘキ本県知事ノ内命ヲ受ケタル趣ヲ以テ共々奨励勸誘致シ候間、御參考迄ニ添申候也

169 明治36年4月 四国酒造組合聯合会發起人会に出席

四国聯合会發起人会出席之件案

明治三十六年四月二十七日

須崎稅務署長

局長宛

本月十四日付内達乙第三号ヲ以テ四国酒造組合聯合会發起人之件ニ関シ四月二十日須乙第一五号ヲ以テ申報致置候処、其ノ後酒類製造家ニ就キ奨励勸誘致シ候処、本日本郡ヨリ同發起人会へ上村豊太郎・井上和之助兩名出席スルコトニ相成候間、右及申報候也

(平9 高松 445)

170 明治36年5月 四国酒造組合聯合会發起人会の開会

間秘乙第一〇号

明治三十六年五月十二日

須崎稅務署長殿

丸龜稅務監督局 函

四国酒造組合聯合会發起人会ハ予期ノ通客月三十日当丸龜市ニ於テ開催、翌一日終了、右ニ出席ノ發起人三十名ニテ

香川県參事官・徳島県属臨席、別紙ノ通懸決セリ、而シテ出席者全般ノ意向ハ斯業ノ刷新改善ヲ企図スル為メ益聯合会設立ノ必要ヲ認メタルモノノ如クニシテ、何レモ熱心ニ研鑽討議ヲ尽シタリ、本件ニ就テハ尚所屬酒造組合ニ対シ便宜奨励助力シ聯合会ヲシテ円満ニ成立セシムルコトヲ期セラレ度
右通牒候也 (別紙ハ本日四種郵便ニテ發送セリ)

(別紙)

〔案紙〕

「四国酒造組合聯合会設立趣意書

四国酒造組合聯合会」

四国酒造組合聯合会設立趣意書

酒類ノ製造ハ産業ノ最モ大ナルモノニシテ且稅源ノ最モ主ナルモノナリ、然ルニ吾四国ニ於ケル酒造界ノ現況ハ概子旧套ヲ墨守シ其ノ改良進歩ノ見ルヘキモノ甚少キノミナラス、近時益々不振ノ傾向ヲ呈シ、甚シキハ其ノ製造ヲ廢止スルノ悲境ニ遭遇スル者亦尠シトセス、蓋シ其ノ原因ハ一時的經濟界ノ影響ト認ムヘキモノナキニアラサルモ、尚主要ノ原因ナクンハアラス、近時酒価ハ昂騰シタリト雖モ原料及勞銀ノ騰貴、稅率ノ増加、其ノ他諸種ノ關係ヨリ当業ハ昔日ノ利潤ヲ得ル能ハス、加之酒価ノ昂騰ハ益々代金ノ回收ニ困難ヲ來シ、為ニ資金ノ運轉ヲ阻害シ延テ種々ノ弊竇ヲ醸シ、或ハ酒類ヲ濫売シ、或ハ税金ヲ遁脱スル等、酒造界ニ害毒ヲ与フル者漸次増加スルニ至ル、況ヤ酒類製造方ノ未タ幼稚ナル域ニ在ルカ為酒質ハ概子良好ナラス、隨テ輸入酒ハ漸次其ノ數ヲ増シ、腐敗酒ハ年々其ノ額ヲ減セス、是等ノ事項ハ實ニ吾四国酒造界ヲシテ漸次不振ノ苦境ニ至ラシムルノ主因タラスムハアラス、嗚呼若シ今ニ於テ之カ救済ノ方法ヲ講究セス、其ノ改善ノ施設ヲ企画セス、徒ニ拱手在苴セハ將來益々衰退ニ赴キ、多數ノ當業者ハ遂

ニ廃止倒産ノ悲運ニ至ルナキカ憂慮ニ堪ヘサル所ナリ、尚ホ刮目以テ更ニ一般酒造界ヲ觀察スレハ酒造ノ改良其ノ他
 斯業ノ刷新ハ一大問題トシテ具現者ハ其ノ講究経営ニ怠ラサル状況アリ、酒類ノ製造ハ莫ニ産業ノ最モ大ナルモノニ
 シテ税源ノ最モ主ナルモノナリ、蓋シ酒造界革命ノ時期ハ甚タ遠キニアラサルコトヲ覺悟セサルヘカラス、吾酒造界
 ノ状況以上叙述スルカ如シ、其ノ改善刷新ヲ講究施設スルハ莫ニ現下忽セニスヘカラサル最モ必要ナル急務ナリ、而
 シテ之カ実行ハ事頗ル重大ニシテ到底区々孤獨ノ力ヲ以テ其ノ成功ヲ期スベキニアラス、依テ吾四國ニ於ケル酒造組
 合ハ愛ニ聯合会ヲ組織シ、汎ク相提携シテ時局ニ適應スル研究施設ヲ実行シ、以テ斯業ノ刷新ヲ企圖スルト共ニ、組
 合共同ノ福利ヲ増進センコトヲ期ス

年月日

発起人

- 丸亀酒造組合長 西野 嘉右衛門
- 全 組合員 曾川 文治
- 全 丸尾 忠太
- 全 河口 為吉
- 三壺酒造組合長 高城 龜太郎
- 全 組合員 大野 享平
- 綾歌郡酒造組合長 鎌田 大三郎
- 全 組合員 松野 喜之助

- 高松酒造組合長 青山 孫平
- 全 組合員 河西 貫一
- 小豆郡酒造組合長 盛 澄八郎
- 大川郡酒造組合長 玉木 伝次郎
- 阿波国酒造組合長 高尾 楳治
- 全 組合員 神原 五郎三郎
- 全 板野支部長 平野 徳太郎
- 全 支部員 多智花 善十郎
- 全 名西支部長 佐野 勇次郎
- 美馬酒造組合長 藤枝 利平
- 香美酒造組合長 寺尾 梅太郎
- 長岡酒造組合長 山本 文平
- 全 組合員 沢田 福太郎
- 全 浜田 重太郎
- 全 松本 龜太郎
- 全 近森 馬太郎
- 全 武島 駒太郎
- 高岡酒造組合長 西内 虎太郎

四国酒造組合聯合会規約書

第一章 組織及目的

第一条 本会ハ香川、徳島、高知、愛媛県内ノ各酒造組合ヨリ成立シ四国酒造組合聯合会ト称ス

第二条 本会ハ事務所ヲ香川県丸亀市ニ置ク

第三条 本会ハ酒造ノ改良、信用ノ保持、其ノ他營業上ノ弊害ヲ矯正スルヲ目的トシ、左ノ事項ヲ実施スルモノトス

一 醸造法ノ改良ヲ攻究シ必要ニ依リ酒造研究所ヲ設置スルコト

二 酒類品評会ヲ開催スルコト

三 販売取引ノ方法ヲ改良シ販路ノ拡張ヲ図ルコト

四 酒類、密造ノ防遏策ヲ講スルコト

五 全国酒造組合ト気脈ヲ通シ自他ノ福利ヲ企図スルコト

第四条 本会ハ營業上ノ利害ニ関シ其ノ筋ヘ意見書又ハ請願書ヲ提出スルコトアルヘシ

全	組合員	岡本	権吉
全		井上	和之助
全		上村	豊太郎
高知酒造組合員	生田	左司馬	
幡多郡酒造組合員	矢野	暹	
松山酒造組合員	岡	喜三郎	
全	組合員	武智	良太郎
全		小笠原	董
越智郡酒造組合員	八木	春衛	
全	組合員	武内	孫市郎
全		越智	忠兵衛
新居周桑二郡酒造組合員	武田	兼太郎	
全	組合員	飯尾	節太郎
全		近藤	金二郎
全		長井	与平治
全		木村	清松
全		大西	善左衛門
宇摩郡酒造組合員	前谷	竹造	
全		山川	信一
全		篠永	五平次
浮穴酒造組合員	池田	友次郎	
喜多郡酒造組合員	上田	謙吉	
全	組合員	井上	周三
西宇和酒造組合員	玉井	卓一	
南北宇和郡酒造組合員			

第二章 職員及書記

第五條 本会ニ左ノ職員ヲ置ク

一 会長 一名

二 副会長 一名

三 幹事 二名

四 職員 若干名

第六條 会長及副会長ハ職員ノ互撰ヲ以テ之ヲ定ム

第七條 会長ハ本会諸般ノ事務ヲ掌理シ外部ニ向テ本会ヲ代表ス

第八條 副会長ハ会長ヲ補佐シ會長事故アルトキハ之ヲ代理ス

第九條 幹事ハ会長ニ於テ酒造組合員中ニ之ヲ囑託ス

幹事ハ本会ノ會計及庶務ニ従事ス

第十條 職員ハ各組合又ハ支部ヨリ一名ツヽ撰出スルモノトス、但シ進石數一萬石ヲ超過スル毎ニ更ニ職員一名ヲ加フルモノトス

第十一條 職員ノ外組合員ニシテ意見ヲ有スルモノハ議場ニ列スルコトヲ得、此ノ場合ニ於テハ組合長又ハ支部長ハ

其ノ氏名ヲ會長ニ申告スヘシ、但シ表決ノ權ヲ有セス

第十二條 職員ハ總會ニ於テ討論表決ヲ為スノ權ヲ有ス

職員ノ表決ハ本会ニ對シ其ノ所屬組合又ハ支部ヲ代表スルモノトス

第十三條 会長及副会長及職員ノ任期ハ二ヶ年トシ滿期再選スルコトヲ得、但シ補欠員ハ前任者ノ任期ヲ繼承ス

第十四條 職員ハ凡テ名譽職トス、但シ本会ヲ代表シテ出張スル場合ハ旅費ヲ給ス

第十五條 本会事務所ニ書記若干名ヲ置キ會長之ヲ任免ス

書記ニハ相当ノ手当ヲ給シ、旅行ノ場合ハ旅費ヲ給ス

第三章 會議

第十六條 會議ハ定期總會及臨時總會ノ二種トシ、会場ハ各県順番トス

第十七條 本会ハ本會議員ヲ以テ組織ス

第十八條 定期總會ハ毎年一回五月ニ之ヲ開キ前年度ノ經費決算ヲ認定シ及ヒ次年度ノ収支予算ヲ議定ス

臨時總會ハ必要ナル都度之ヲ開キ臨時ノ収支・予算・規約書ノ変更・其ノ他重大事件ヲ議定ス

第十九條 總會ハ第十條第一項ノ議員半數以上出席スルニアラサレハ開クコトヲ得ス、但シ規約書改正ノ場合ヲ除ク

外同一議件ニ付召集再度ニ及ヘル場合ハ此ノ限ニ在ラス

第二十條 會議ノ議件・場所・日時ハ之ヲ召集狀ニ明記シ予メ之ヲ発送スルモノトス

第二十一條 正副會長共ニ事故アリテ會議ノ議長タルコト能ハサルトキハ出席員ノ互撰ヲ以テ臨時議長ヲ選任ス

第二十二條 會議ノ議決ハ出席員ノ過半數ノ同意ニ依ル、但シ可否同數ナルトキハ議長ノ決スル所ニ依ル

第二十三條 臨時總會ハ左ノ場合ニ限リ召集ス

一 會長ニ於テ必要ト認メタルトキ

二 職員ニシテ職員二名以上ノ同意ヲ得各所屬組合ヲ代表シテ請求シタルトキ

第二十四條 本章ニ定ムル所ノ會議ニ關スル順序方法ハ議事細則ヲ以テ之ヲ定ム

第四章 會計

第二十五条 本会ノ会計年度ハ酒造年度ニ依ル

第二十六条 本会ノ経費ハ各組合及各支部ニ於テ分担ス

第二十七条 前条ノ分担金ハ之ヲ折半シ其ノ製造場敷及造石敷ニ応シ年々定期總會又ハ指定期日迄ニ之ヲ納付スルコトヲ要ス、但シ二十石以下ノ製造家ハ特ニ場敷割ヲ除ク

第二十八条 年度中予算總額超過又ハ予算外ノ支出ヲ要スルトキハ臨時總會ノ決議ニ拠リ前条ノ例ニ照ラシ若クハ特別ノ賦課法ヲ定メテ之ヲ徴収ス

第二十九条 徴収シタル金員ハ当分入用ノ分ヲ除ク外銀行等ニ預ケ置キ臨時支出スルモノトス
右規約ノ条項堅ク遵守スヘク依テ各自組合又ハ支部ヲ代表シ茲ニ連署捺印スルモノ也

四国酒造組合聯合会議事細則

第一条 議員ノ席次ハ抽籤ヲ以テ之ヲ定ム

第二条 議員ノ意見アルトキハ自己ノ席次番号ヲ呼ビ議長ノ許可ヲ得テ發言スルモノトス

第三条 建議及動議ハ賛成者アルニアラサレハ議題ト為スコトヲ得ス

第四条 議論數派二分レ何レモ過半数ニ達セサルトキハ議長ニ於テ委員ヲ選定シ更ニ審議セシムルコトアルヘシ

第五条 議長ハ議員ノ言論人身ノ毀譽變_ズ貶ニ涉リ又ハ議場ノ秩序ヲ紊_ルスルノ虞アリト認ムルトキハ之ヲ中止スルコトアルヘシ

第六条 前各条ノ外議事及採決ノ方法等ハ總テ議長ニ一任スルモノトス

四国酒造組合聯合会酒類品評会規程

第一条 四国酒造組合聯合会酒類品評会ヲ毎年聯合会定期總會ノ時之ヲ開ク

第二条 本会ニ出品スル酒類ノ數量ハ清酒ニ在テハ八合其ノ他ニ在テハ各四合トス、但シ同一人ニ在テハ二種ニ止ムルモノトス

第三条 前条ノ出品物ハ各組合及支部役員ノ立会ヲ受ケ保存桶ヨリ褐色ノ壇ニ採取シ立会者ト共ニ封緘シテ送付スルモノトス、但シ之カ荷造費運搬費ハ本会ノ負担トシ、其ノ出品物ハ選付セサルモノトス

第四条 出品物ノ審査ハ県庁、稅務監督局ノ技術官及斯道ニ堪能ナル者ニ囑託シ其ノ優等品ニ對シ本会ヨリ褒状ヲ交付ス、但シ経費ノ都合ニ依リ賞品ヲ交付スルコトアルヘシ

第五条 品評會長ハ便宜県知事ニ、審査委員長及同副委員長ハ稅務監督局長及稅務署長ニ請ヒ之ヲ囑託スルモノトス
出品物ノ審査ハ有効進歩ノ二種ニ分子左ノ各号ニ就キ之ヲ行ヒ採点及其ノ方法ハ審査員ニ一任スルモノトス

一 香味

二 色 沢

三 フーゼル油

四 保存力

酒造組合聯合会経費予算

一 金二百五十円

内

金六十円

内

金五円

金二円八十銭

金十円

金十円

金十五円

金七円二十銭

金十円

金百九十円

内

金三円

金五十六円

但シ一人ニ対シ旅費八円、滞在費十円、謝金十円ノ見積

金一円五十銭

金二円四十銭

金二十円

金十円

本会経常費

総会々場五日間借料

全人足一人雇入給料

本会書記一ケ年手当

通信費

印刷費

筆墨紙其ノ他諸費

発起人会及創立費

品評会開催費

会場三日間借料

灘ヨリ招聘審査委員二人手当及旅費

臨時書記雇入一人三日間手当

人足二人二日間給料

褒状二百枚調製費

賞品十個代

金一円六十銭

金三十円

金四円五十銭

金五十円

金十一円

審査用喇酒猪口四個代

立食用折詰百五十個代

全盛品評会記念文字入百五十個代

各組合ヨリ会場迄ノ出品物運搬費

予備

但シ費用ハ各項流用スルコトヲ得

酒造組合联合会経費負担概算額調

税務署名	酒造場数割負担金額	造石数割負担金額	負担金額計
高松	三、五三四	四、八九二	八、四二六
丸亀	四、〇九二	六、〇三八	一〇、一三〇
観音寺	二、三二五	二、三三二	四、六五七
土庄	六五一	七一一	一、三六九
長尾	二、〇四六	二、七五五	四、八〇一
計	一二、六四八	一六、七三四	二九、三八三
徳島	九、一一四	五、五八〇	一四、六九四
富岡	三、九九九	三、一五〇	七、一四九

計	中 村	須 崎	伊 野	高 知	後 免	赤 岡	安 芸	計	池 田	脇 養	川 島	脇 養	石 井	日 和 佐
二五、 四八二	五、 〇二二	五、 〇二二	一、 四八八	四、 八三六	一、 九五三	三、 二五五	三、 九〇六	二八、 三六五	三、 三四八	二、 六九七	二、 五一一	四、 四六四	一、 五八二	六五、 六一
二八、 九八九	四、 三六九	六、 〇七〇	二、 一三八	六、 七四一	二、 二二〇	三、 三八〇	四、 〇七一	二一、 八七三	三、 一四三	一、 九七一	一、 八七〇	五、 〇二六	六五、 六一	四八、 二二
五四、 四七〇	九、 三九一	一、 〇九二	三、 六二六	一、 五七六	四、 一七三	六、 六三五	七、 九七七	五〇、 二三八	六、 四九二	四、 六六八	四、 三八一	九、 四九〇	二、 二二二	一、 一三三

合 計	宇 和 島	卯 ノ 町	八 幡 浜	大 洲	久 万 町	川 之 江	西 条	今 治	松 山
一二五、 〇〇〇	五八、 五〇五	一〇、 六〇二	五、 七六六	九、 〇二一	六、 〇四五	一、 六七四	一、 六七四	五、 六七三	一四、 四二三
一二五、 〇〇〇	五七、 四〇四	九、 七一〇	四、 四四七	七、 六五〇	六、 一一四	一、 九六九	二、 四二三	五、 五六四	一四、 一四六
二五〇、 〇〇〇	一一五、 九〇九	二〇、 三一二	一〇、 二二三	一六、 六七一	一二、 一五九	三、 六四三	四、 〇九七	一一、 二三七	二八、 五六九

総会及酒類品評会開催順序

一 総会及酒類品評会ヲ左ノ日程ニ依リ丸亀市ニ開催スルコト、但シ酒類品評会ハ全規程ヲ仮規程トシ、且右三要ス
ル經費ハ予算原案ノ範圍内ニ於テ之方準備ヲ為スモノトス

一 六月十五日

総会

一 仮会長撰挙

- 二 聯合会規約ヲ議ス
- 三 職員撰挙
- 四 議事細則ヲ議ス
- 五 酒類品評会規程ヲ議ス
- 六 經費予算ヲ議ス
- 六月十六日 酒類品評会
 - 一 出品物総覽
 - 二 褒状賞品授与式
 - 三 立食
- 六月十七日 以降
 - 一 審議問題ヲ議ス

明治三十六年酒類品評会準備事項

- 一 酒類品評会ハ六月十六日ニ丸亀市ニ開クコト
- 二 一般組合員ニ左ノ事項ヲ通知スルコト
 - 一 品評会ニ出品セムトスルモノハ五月末日マテニ丸亀市ニ到着スル予定ニテ出品物ヲ送付スルヲ要ス
 - 一 出品物ノ採取ハ便宜収税官吏ノ立会ヲ求メ、組合員支部員ノ立会ヲ受ケサルモ妨ケナシ
 - 一 壇ハ熱湯ニテ煮沸シ、尚ホ出品スヘキ酒ヲ以テ内部ヲ洗滌シ、栓ハ新清ナルモノヲ用フルヲ要ス

- 一 出品物ニハ製造主任・氏名・酒銘・製造方・価格及採取立会者氏名ヲ記載シタル出品状ヲ添付スルヲ要ス、但シ「レットテル」ヲ用フルモノハ之ヲ貼付スヘシ
- 三 品評会長ハ香川県知事ニ囑託スルコト
- 四 審査委員ニハ左ノ通り之ヲ囑託スルコト
 - 一 各県庁及丸亀稅務監督局ヨリ各一名
 - 一 灘地方ヨリ二名
- 五 審査委員長ハ丸亀稅務監督局長ニ、同副長ハ丸亀稅務署長ニ囑託スルコト
- 六 品評会開会ヲ通知シ出席ヲ求ムルモノ左ノ如シ
 - 一 各県ノ知事及主任官吏
 - 二 丸亀稅務監督局長及主任官吏
 - 三 丸亀稅務署長及丸亀市長
- 七 褒状賞品授与式ハ即日執行シ、了リテ出席者一同立食ヲ催フスコト、但シ酒ハ出品物ヲ用フ
- 八 品評会ノ施設其ノ他ニ關シテハ丸亀稅務監督局ノ援助ヲ請ヒ、且事務一切ハ丸亀、坂出兩酒造組合長及全組合員ニ囑託スルコト

以下宿題

聯合会審議問題

一 酒造研究所ヲ設立スルノ要否、若シ之ヲ必要トセハ如何ナル組織方法ニテ何所ニ設立スルヲ可トスヘキヤ理由

酒類ノ製造ハ最モ醇良ナルモノヲ成ルヘク生産費少クシテ醸成シ且其ノ腐敗ニ至ルノ虞ナキコトヲ期セサルヘカラス、然ルニ四國ノ現時醸造方ハ概^ニ旧套ヲ墨守シ頗ル幼稚ノ域ニ在ルヲ以テ如上ノ目的ヲ達セントセハ大ニ酒造ノ改良ヲ企圖セサルヘカラス、而シテ之ヲ改良ハ當業者ノ知識ト経験ヲ要スルモノナルヲ以テ、若シ輕忽ニ之ヲ実行スルトキハ實ニ其ノ目的ヲ達セサルノミナラス、大ニ失敗ニ終ルノ事例ナシトセス、依テ一般酒造改良ノ一着手トシテ酒造研究所ヲ設ケ其ノ知識実験ヲ修養シ、着々之ヲ実行スルハ最モ適切ニシテ頗ル急務ナリト思考スルニ依ル

二 杜氏ノ定期講習會ヲ設クルノ要否、若シ之ヲ必要トセハ如何ナル組織方法ニテ何所ニ設クルヲ可トスヘキヤ理由

杜氏ハ由來実験ノ外醸造上ノ知識ヲ有セサルヲ以テ単ニ旧套ヲ墨守スルニ止リ、改良進歩ノ如キハ絶テ望ムコトヲ得ス、況ンヤ地方ノ杜氏ハ熟練優等ノモノ尠ナキオヤ、然ルニ從來酒造主ハ酒造ノ全權ヲ此ノ杜氏ニ一任セリ、酒造主ニ於テ醸造ノ知能ヲ有セサルヲ以テ止ムヲ得スト雖モ、大産業大税源ノ生命ヲ一杜氏ニ委スルハ頗ル寒心スヘキコトナリ、然レトモ現時差當リ此ノ杜氏ニ一任スルノ止ムヲ得ストセハ宜シク此ノ杜氏ヲ養成シ、成ルヘク其ノ欠点ヲ補フコトハ目下ノ急務ナルヘキミ由リ、定期ニ杜氏ノ講習會ヲ關キ醸造上最モ必要ナル學識ヲ注入スルハ時局ニ適切ナル施設ナリト思考スルニ依ル

三 小醸造所ヲ合同シテ大醸造所ト為スノ可否、若シ之ヲ可トスレハ如何ナル方法ニ依リ実行スルヲ可トスヘキヤ理由

小醸造所ニ於ケル酒造生産費ハ大醸造所ニ比シ多額ヲ要シ、即チ小醸造所ハ利潤少ク且資本ノ運轉ニ差支ヘ營業ヲ永續スルハ甚タ困難ナル狀況ナリ、依テ小醸造所ハ漸次合同シテ大醸造所ト為シ、時世ノ進運ニ伴ヒ刷新企圖スルハ頗ル必要ノコト、思考スルニ依ル

四 仕込ノ水量ヲ改正スルノ可否理由

醇良ノ清酒ヲ得ムニハ仕込ノ水量ヲ仕込米ニ対スル十水以上ト為スヲ以テ一般ニ是認スル所ナリ、然ルニ四國ノ醸造方法ハ水量少ク甚シキハ六水ニ過キサルモノアリ、水量ヲ改正スルハ酒質ヲ改良スルト生産費ヲ減少スルトノ一挙兩得トナル、今四國ノ清酒ヲシテ總テ十水ニ改ムルトキハ凡ニ二万八千石ハ其ノ増水ノ結果製造高増加シ、其レタケ生産費減少スルコト、ナル、依テ右改正ヲ一般ニ実行スルハ最モ必要ナリト思考スルニ依ル

五 酒類売代金ノ回収ヲ容易ナラシムルニハ如何ナル方法ニ依ルヲ可トスヘキヤ理由

酒類売代金ノ回収ハ近時酒価騰貴ニ隨ヒ頗ル困難トナリ、為メニ資本ノ運轉ヲ阻害シ、又其ノ弊トシテ往々低價濫売行ハレ、一般商業ハ其ノ影響ヲ受クルコトモ不少、蓋シ酒造界ノ不振衰頹ニ赴ク主因ハ代金回収ノ困難ニ在リト云フモ不可ナシト信ス、之ヲ救済刷新ヲ企圖シ當業汎ク相提携シテ一致共同之ヲ実行スルコトハ最モ必要ナリト思考スルニ依ル

六 酒類ノ密造及税金ノ遁脱ヲ図ルモノニ対スル防遏方ハ如何ナル方法ニ依ルヲ可トスヘキヤ理由

酒類ヲ無免許ニテ密造スル者及免許者ニシテ税金ノ遁脱ヲ図ル者近時追々増加スル傾向アリ、是等ハ正業者ノ販

路ヲ縮少シ且酒価ヲ擾乱スル等正業者ニ損害ヲ与フルモノ甚々大ナリ、宜シク之カ防遏策ヲ講究シ間接ニ其ノ取締方ヲ実行スルハ頗ル必要ナリト思考スルニ依ル

醸造研究所規程

第一章 組織 目的

第一条 本所ハ香川、徳島、高知、愛媛ノ各県毎ニ其ノ管内酒造組合ノ共同事業トシテ適當ノ場所ニ之ヲ設立スルモノトス

第二条 本所ハ酒造ノ改良發達ヲ図ルヲ以テ目的トシ其ノ施設スヘキ事業概テ左ノ如シ

- 一 酒造ニ関スル諸般ノ研究ヲ為スコト
- 二 前項研究ノ成績ヲ組合ニ報告シ且酒造ノ改正ヲ誘導スルコト
- 三 組合員及其ノ子弟若ハ雇員ニ醸造ノ学理及技術ヲ教授スルコト
- 四 酒類及其ノ原料ノ鑑定、酒造ニ関スル設備ノ設計ヲ為スコト

第二章 職員

第三条 本所ニ左ノ職員ヲ置ク

- 一 所長 一名
- 二 主事 一名
- 三 技師 一名
- 四 技手 二名

第四条 所長ハ名譽職トシ關係組合員中ニ之ヲ囑託スルモノトス

所長ニハ關係組合ノ決議ニ依リ手当ヲ支給スルコトアルヘシ

第五条 所長ハ關係組合ノ決議事項ニ依リ諸般ノ事務ヲ処理シ且講習生ノ監督ヲ掌ル

第六条 主事ニハ俸給及食費ヲ支給シ所長之ヲ任免ス

第七条 主事ハ所長ノ指揮ヲ承ケ庶務ニ従事シ且所長事故アルトキハ之ヲ代理スルモノトス

第八条 技師及技手ニハ相当ノ技能アルモノヲ撰択シ所長之ヲ任免ス

技師及技手ニハ俸給ヲ支給シ且技手ニハ食費ヲ支給ス

第九条 技師ハ第二条ノ事業ヲ担任ス

技手ハ技師ノ指揮ヲ承ケ酒造ノ操作ヲ担任ス

第十条 職員ニ於テ本所ノ用務ノ為旅行スルトキハ旅費ヲ支給ス、但旅費支給額ハ別ニ定ム

第三章 講習

第十一条 本所講習生ヲ分チ甲種乙種トス

甲種講習生ハ左ノ科目ニ就キ学理ト実修トノ講習ヲ為サシメ講習了リタルトキハ卒業證書ヲ授与ス、但シ科目ハ時宜ニ依リ之ヲ増減スルコトアルヘシ

一 醸造化学大意

二 日本酒醸造法

三 築窯法大意

四 酒類試験法大意

五 実脩

乙種講習生ハ専ラ実脩ヲ為サシメ講習アリタルトキハ其ノ証明書ヲ交付ス

第十二条 講習生ハ三十名ヲ定員トシ志願者定員ニ超過スルトキハ申込ノ順ニ依リ入所セシムルモノトス

第十三条 講習生トシテ入所セシムルモノハ満十七年以上ノ男子ニシテ且甲種ハ尋常小学校卒業以上ノ学力ヲ有スルモノ、乙種ハ満一年以上酒造ニ経験ヲ有スルモノニ限ル

第十四条 講習生ノ講習期間左ノ如シ

一 甲種講習ハ毎年十月ニ開始シ翌年三月ニ了ルモノトス

二 乙種講習ハ随時一仕込以上ノ実脩ヲ限度トス

第十五条 講習生ノ授業料ハ一ヶ月ニ円トシ其ノ月分ヲ前納セシムルモノトス、但シ已納ノ授業料ハ如何ナル事由アルモノ之ヲ還付セス

第十六条 講習生ハ本所所定ノ寄宿舎ニ入ルヘシ、但シ特別ノ事故アルモノハ外宿ヲ認可スルコトアルヘシ

講習生ノ食費其ノ他ハ総テ自弁トス

第十七条 講習生ハ入所ノトキ別紙書式ニ依リ誓約書ヲ差出スヘシ

第十八条 講習生ハ本規程及講習生心得ヲ遵守スル義務アルモノトス、講習生心得ハ随時之ヲ掲示ス

第十九条 品行方正ニシテ學術優等ナル講習生ハ特待生トシテ授業料ヲ免除スルコトアルヘシ

第二十条 講習生ニシテ本規程及講習生心得ニ違背スルトキハ講習ヲ拒絶スルコトアルヘシ

第四章 雜則

第二十一条 本所關係組合員ハ本所ニ対シ酒類及其ノ原料ノ鑑定、酒造ニ関スル設備ノ設計ヲ請求スルコトヲ得、此

ノ場合ニ於テハ請求者ト其ノ実費ヲ負担スルモノトス

第二十二条 本所ノ會計ハ關係組合ニ於テ別ニ之ヲ鑑定ス

第五章 附則

第二十三条 關係組合員ニシテ其ノ業務ヲ以テ研究ノ用ニ供セムトスルモノアルトキハ当分其ノ酒造場ヲ以テ研究所ニ充ツ、此ノ場合ニ在テハ其ノ製造主ニ名譽職トシテ主事ヲ囑託スルモノトス

〔印紙〕

誓約書

市郡町村(何某子弟)

何 某

生年月日

右貴所講習生トナリ候ニ付テハ御規則堅ク相守候ハ勿論若シ講習中貴所ニ損害ヲ与ヘ候ハ、御指定ノ通り弁償可仕候、依テ誓約候也

右

年 月 日

何 某 印

(父兄 何 某 印)

所長宛

酒造研究所設立経費予算

一 金千六百六十円

内

經常費

金六十円

技師一人一ヶ年分俸給

金二百五十円

杜氏二人酒造一期分給料

金五十円

全 食料

金五十円

旅費

金百円

藥品其ノ他消耗品代

金十円

雜費

金六百円

設備費

内

金三十円

講習生用机椅子代

金三円

教授用黒板二枚代

金七円

職員用机椅子代

金百九十円

顕微鏡一個代

金二百円

化学試験器代

金百円

乾熱殺菌装置費

金七十円

麴産建設費

(平 9 高松 445)

171 明治36年5月 丸亀稅務監督局鑑定事務管掌区域表中の変更

訓令第四〇号

稅務署

明治三十五年十二月訓令第五九号鑑定事務管掌区域表中左ノ通変更ス

明治三十六年五月十一日

丸亀稅務監督局長 池袋秀太郎

高知	高知 安芸 赤岡 後免 伊野 須崎 稅務署
松山	松山 今治 久万町 大洲 稅務署
宇和島	宇和島 中村 八幡浜 卯ノ町 稅務署

(平 8 高松 49)

172 明治36年6月 酒造杜氏の講習会について

内達乙第四号

稅務署長

四國酒造組合研究会ノ議決ニ係ル酒造杜氏ノ講習ハ專創始ニ属シ、俄ニ完全ナル方法ヲ設ケテ開催スルコトハ至難ノ

義モ可有之、就テハ差当リ別紙準則ニ依リ開催セシメ度、右開催スルコトハ相成候ハ、本年ハ別紙ノ通り其ノ開催地及所屬酒造組合ヲ定メ、講師ハ局署ノ技手ヲシテ充ラシメ、可成便宜ヲ与フヘキニ付組合ニ対シ篤ト勧誘ノ上右開催スル様取計ヒ、其ノ願末申報スヘシ

明治三十六年六月二十七日

丸亀稅務監督局長池袋秀太郎 印

173 明治36年6月 四国酒造組合聯合會設立の趣旨

演達筆記

明治三十六年六月稅務署長會議席上局長演達筆記

諸君、諸君ハ客冬以來新官制ノ趣旨ヲ体シ其ノ重大ナル職責ヲ愆ルコトナク能ク時局ト推移シテ稅務執行ノ任務ヲ全フシ来ラレタルハ全ク諸君カ忠実ニ精勵セラレタル結果ナリト信ス、思フニ官制改正後局署百般ノ施設ハ幸ニ着々運歩ヲ進メ之ヲ外ニシテハ四国酒造組合聯合會ノ設立及酒類品評會ノ盛舉ヲ見ルニ至リタルカ如キ、諸君モ亦必スヤ當官ト共ニ満足ヲ表セラル、所タルヲ信ス

然リ諸君、諸君ト余輩トハ開局以降諸般ノ施設經營ヲ共ニシ着々其ノ企圖ヲ成就シテ茲ニ會同シタル快ナリト雖モ、我々ハ果シテ今日ヲ以テ絶対ニ満足シ得ヘキカ局署過去ノ施設ハ果シテ確モ間然スヘキナキカ、余輩ハ遺憾ナカラ未タ遑ニ首肯シ能ハサルモノアルナリ

諸君當官ハ客冬ノ會同ニ於テ諸君ニ希望スルニ、將來稅務執行ノ良否ハ舉テ署長諸君ノ責任ニ掃スヘキカ故ニ、諸君ハ將來大ニ慎重熱心一事一件苟モスヘカラサルハ勿論、又徒ニ上司ノ牽制ヲ顧慮シ、稟請申覆徒ニ商榷ヲ重ネ、若ハ責任ヲ推誘スルカ如キコトナク互ニ職守權限ヲ分守シ、獨立ノ成人トシテ独歩ノ行動アルヘキコトヲ以テシタリ、然ルニ爾後ノ事蹟ヲ按スルニ自署ノ便宜ノ為ニ監督局長ノ職權ニ屬スル職員ノ進退更迭ニ容喩シ、漫リニ本局ノ措置ヲ難シテ全局ノ利害ヲ顧ミサルカ如キ事アリ、或ハ之ニ反シテ稅務署長ノ職責ニ屬スル職員ノ統御管轄上ニ関シ之カ措置ヲ本局ニ要請セラル、向アリ、事業ノ施設、簿書ノ整理等ニ於テハ縱令良法妙案アルモ、規程命令ノ存セサル限りハ進テ積極的ノ動作ヲ採ルコトナク、形式条文ノ末ニ拘々タルカ如キコトアリ、此等ハ畢竟本局ノ分枝末葉タル旧管理局時代ノ感想ニ支配セラル、モノナルベシ、諸君願クハ現制度ニ就テ一屬熟考シ其ノ職責權限ヲ自董シ、広ク大局ニ鑑テ自己ノ見地ヲ高メラレムコトヲ希望ス

署員品性修養ノコトハ屢々訓達シタルトコロニシテ諸君モ常ニ留意セラルルトコロアルヘシト信ス、然レトモ近時類廢シタル社会ノ風潮ハ官吏ノ社会マテモ侵入シ、中央地方ノ官吏ニシテ最モ恐ルヘキ犯罪ヲ敢テシタルモノアルヲ見ル、諸君ハ此ノ際一屬署員ノ監督ヲ嚴ニシ一般ニ清廉ノ氣風ヲ養成セシムルニ注意セラレムコトヲ望ム

署員ノ法規研鑽ニ就テハ屢ニ反覆訓示タル所ニシテ、諸君ニ於テモ亦タ平常其ノ注意ヲ怠ルナカルヘシト雖モ、今特ニ其ノ必要ヲ認ムルモノアリ、近ク稅務署事務監督ノ結果ニ徴スルニ、法律命令等ノ改廢アリタル事柄ニ對シテ漫然旧法ニ依リ之ヲ処理スルモノアリ、或ハ規程上明ニ定メラレタル事項ニシテ之カ取扱ノ背規アルカ如キハ直稅事務又ハ徵收事務等ノ処理ニ最モ多ク認メラル、所ニシテ、間稅事務ニ在リテモ間接國稅犯則者処分上擬律錯誤ノ判決ヲ下シ或ハ法規ノ解釈ヲ誤ルカ如キモノ実例往々少カラス、之レニ法規ノ研鑽ヲ忽ニシ又ハ徒ニ旧制慣行ニ拘泥スルノ弊習ナルカ故ニ、自今一屬法規ノ研究ヲ奮勵シテ違法失當ノ処理ナキヲ期セラレムコトヲ要ス

直稅事務中所得稅及營業稅ノ調査事績ヲ案スルニ、近時各署稍進歩ノ状ナキニアラスト雖モ、未タ以テ調査ノ程度方

法適當均一ナリト認メ難キモノアリ、抑本税ノ調査ハ主トシテ間接ニ蒐集セシ資料ニ基キ賦課ノ標準ヲ算定スヘキモノナルカ故ニ、資料蒐集ノ粗密ト調査範囲ノ広狭トハ直ニ課税ノ増減消長ニ關係ヲ及ホスヘキモノナリ、自今一層資料ノ蒐集ヲ周密ニスルト同時ニ、其ノ調査ハ最モ公正適切ナラサルベカラス、若シ苟モ感情ニ走り若クハ徒ラニ税額ノ増加ヲ望ムカ為メニ漫ニ法文ヲ曲解シ、或ハ苛察ニ流ル、カ如キコトアラハ到底税務ノ執行ヲ円満ナラシムルコトヲ期シ難キカ故ニ、此ノ点ニ付テハ特ニ注意セラレムコトヲ望ム

所得ノ調査決定ニ対スル審査ノ申立ハ漸次其ノ数ヲ増加シ、又營業税ニ在リテモ客年税法ノ改正ニ依テ審査申立ノ範圍ヲ拡張セラレタルト、社会一般ニ法律思想ノ発達スルニ從フテ此ノ種ノ爭議ヲ加フヘキハ必然ナルカ故ニ、当初決定ノ際ニ於テ克ク慎重ニ調査ヲ遂ケ、一朝納税者ノ抗議アルニ方リ断シテ当初ノ決定ヲ變更セラル、カ如キコトナキヲ期スヘキハ曩ニ之ヲ訓示シタリト雖モ、近時發生セル事實ニ就テ之ヲ案スルニ、審査ノ申立ニ對スル事實ノ再査及弁明ノ充分ナラサルモノ及徒ラニ其ノ非ヲ固執セムトスルカ如キ形跡ナキニアラス、自今一層此ノ辺ニ留意シ事實及法律上主張シ得ヘキ点ニ對シテハ勿論充分之ヲ主張スルヲ要スト雖モ、若シ苟モ調査決定ニ瑕疵アル場合ニ於テハ其ノ事實ヲ曲解庇護スルカ如キコトナク正当ニ説明シテ適當ナル意見ヲ付シ、一ハ課税ノ公平ヲ保チ、一ハ稅務執行ノ公明正大ナル所以ヲ知ラシメムルヲ要ス

間稅事務中監視事務ノ執行ハ營業者ノ不正ヲ鑑別シ交通事ニ當リ機宜ニ投シ極テ敏活ノ行動ニ出ザルヘカラス、然ルニ事實ニ於テハ措置概ネ形式的ニ流レテ而モ其ノ行動千遍一律ノ嫌アルカ如キハ甚タ遺憾トスル所ナリ、思フニ神出鬼没克ク機先ヲ制シテ監視事務ノ實質的舉揚ヲ計ラムト欲セハ宜ク老練熟達ノ手腕家ニ俟タサル可カラサルヤ勿論ナリトス、然ルニ比較的技能ニ熟達セル間稅課主任ハ多ク内部事務ニ從事セシメテ、之カ取締ノ必要最モ多キ酒造最盛期ニ於テスラ充分力ヲ外勤ニ致サシメサル如キ向アルハ甚ハ怪訝ニ耐ヘサル所ニシテ、監視事務ノ善否ニ關係ス

ル又尠少ナラサルモノアルヘキヲ信ス、望ムラクハ諸君習員ノ事務分掌等ニ就テハ最モ深ク注意セラレムコトヲ近年酒造税ノ一時徴収頻繁ニ行ハル、モ法定上ノ保証物ハ僅少ナルカ為ニ、時々多大ノ欠損額ヲ生スルコト其ノ例ニ乏シカラス、故ニ出来得ヘキ限り之カ予防方法ヲ講スルノ必要アリトス、即チ若シ納稅保証物及ヒ保証人ニ就テハ常ニ尤モ深ク意ヲ用ユルト同時ニ諸君ハ常ニ部下ニ注意シテ、若シ苟モ酒造税法第七条ヲ適用スルノ必要ヲ認メタルモノ、如キハ仮借ナク機宜敏速ニ之カ処分ヲ執行シテ國庫ノ損失ヲ防クニ努ムヘシト雖モ、又造石税金一時徴収方法ノ如キ酒造家ニ取リテハ全ク死活問題ニ屬スルカ故ニ之カ適用ニ就テハ調査ノ周到執行ノ違法ナキヲ期シ、最モ慎重ニシテ且ツ遺漏ナキヲ期セラレムコトヲ要ス

稅務制度中鑑定機關ハ創設年久シカラスシテ未タ幼稚ノ域ニアリト雖モ、物質的鑑定上官民ノ爭議ヲ裁断シ、醸造ノ進歩ヲ裨益シテ漸次有益ノ効果ヲ舉クルニ至リタルノミナラス、近時外部營業者カ稅務行政ニ對スル感想ヲ一變シ來リタルカ如キハ与テ鑑定機關設置ノ大ニカアルヲ信シテ疑ハス、故ニ將來益檢稅事務ト共ニ之カ発達ヲ期スルノ必要アルヲ以テ、鑑定課設置稅務署ニ在リテ署長諸君ハ平素部下技手ノ奨励ニ努メ、尙實地ニ就キ一層調査研究ヲ為サシメラレムコトヲ望ム、技手ニシテ實地ニ疎キカ為メ營業者等モ充分信用ヲ措カサルカ如キ傾アルハ往々見聞スルトコロニシテ、酒造ノ改良等ヲ誘導奨励スルニ付遺憾カカラサルガ故ニ此ノ点ニ就テハ一層注意セラレムコトヲ望ム徴收事務ハ徵稅ノ目的ヲ達スル最終ノ樞機ニシテ最モ慎重ノ注意ヲ要スルモノナルコトハ前會同ノ節既ニ之ヲ述フル所ノ如シ、爾來収納上ノ成績ハ漸次良好ノ域ニ進ミツ、アリテ三十五年度末ニ近キ各納期ニ於テハ前年度ノ同期ニ比シ大ニ滞納者ヲ減少セシノミナラス、其ノ収納歩合ハ全國ニ於ケル各監督局ノ第一位ヲ占ムルニ至レリ、是レ全ク各位置勵精ノ致ス所ニシテ徵收督勵ノ措置其ノ宜ヲ得タル結果ナリト信ス、然レトモ是レ唯比較的良好ナル成績ナリト云フニ止マリ尙未タ完全ナリト満足ナリトハ稱シ難キモノ無キニアラス、即或稅務署ニ於テハ仍不納者ヲ出スコト多數ナ

ルモノアリ、又市町村長送付遅延ニ渉ル税金多額ナルモノアルハ実ニ遺憾ナリトス、又近時ハ他ノ各局管内ニ於テモ
鋭意徴収上ノ改善ニ力メツ、アルヲ以テ今日ノ第一位ハ他日ノ最下位ニ在ルノ時來ルナキヲ保セサルニ依リ、各位ニ
於テモ今日ノ成績ニ安ンスルコトナクシテ是迄完納ヲ告ケツ、アル稅務署ハ其ノ美蹟ヲ繼續シ、滞納者アル稅務署ハ
不撓不屈尚一層充分ノ督勵ヲ加ヘ以テ全部ノ完納ヲ圖ラサルヘカラス、是レ或ハ望蜀ノ感ナキニアラサルモ、全管ノ
完納ハ余カ赴任以來各位三期待シテ止マサル所ナルヲ以テ各位ニ於テモ其ノ方針ニ依リ努力セラレンコトヲ望ム
各事務ニ屬スル簿書ノ整理モ亦タ各署概シテ漸次整頓ノ状ヲ認ムト雖モ、要スルニ租稅ノ事務ハ之ヲ内ニシテハ計算
簿記ヲ主トシテ一毫ノ差違ヲ許サス、之ヲ外ニシテハ常ニ人民ノ財産權ニ直接シテ最モ公平ヲ期セサルヘカラスカ
故ニ、斯務ニ従事スル官吏ハ常ニ細々最モ緻密ニ、最モ正確ニ百般ノ事務ヲ処理セサルヘカラス、然ルニ今日
ニ於テハ尚未タ完全無欠ヲ以テ認メ難キモノ甚タ少シト為サス、諸君也フ自今事務取扱上一層ノ注意警戒ヲ加ヘラレ
ムコトヲ

終リニ莅ミ特ニ一言スベキハ稅源涵養ノコトナリ、一般ノ産業衰へ稅源枯竭スルトキハ決シテ完全ナル徵稅ノ目的ヲ
達スヘカラス、稅源涵養ノコトハ稅務上深ク留意セサルベカラサルコトナリ、今回本局カ主唱誘導シテ四國酒造組
合聯合会ヲ組織セシムルニ至リタルモノ、全ク當業者ノ知見ヲ進メ業務上ノ改良刷新ヲ促シ稅源涵養ノ目的ヲ達セム
トスルニ外ナラス、諸君モ能ク本局ノ方針ノ在ル所ヲ了シ啓發誘導シテ稅源ノ涵養ニ努メ、以テ完全ナル徵稅ノ目的
ヲ達スルヲ期セラレムコトヲ要ス、又獨リ之ノミニ止ラス一般ノ産業及地方財政ニ關スル事項ノ如キモ常ニ調査シ置
カルハ稅務執行上必要ノコトト信スルヲ以テ能ク此ノ趣旨ヲ体セラレムコトヲ望ム

余茲ニ開局以來ニ於ケル稅務署長諸君ノ勤勞ヲ多謝ス、而シテ之レト同時ニ當官カ稅務行政ノ舉揚發展ヲ希望スルニ
於テ將來諸君ニ企待スル所亦以上述ヘ來リタルカ如シ、願クハ諸君其ノ意ヲ諒トシ同心協力俱ニ共ニ益々我稅務ノ

改善刷新ニ尽瘁セラレムコトヲ希望ス、尚各事ニ関シテハ別ニ諮問案ヲ配付シアルガ故ニ充分討議セラレムコトヲ

望ム

演達筆記

明治三十六年六月鑑定課主任會議席上局長演達筆記

今回諸君ヲ召集シタルハ彼ノ四國酒造組合聯合会第一回種類品評会ヲ当局内ニ開催シタルニ依リ諸君カ技術上ノ研究
調査ヲ為サルルニ付恰モ適當ノ時機タルヲ認メタレハナリ、諸君ハ定メテ右品評会ニ依リテ得ル所尠ナカラサルヘシ
ト信ス、尚今回諸君ノ会同ヲ幸ヒ當官カ鑑定事務ニ就キ常ニ抱持スル意見ト希望トヲ一言スヘシ

我稅務機關ニ鑑定部課ヲ設置セラレタルハ言マテモナク課稅物件ノ物質ヲ明ニシ、課稅上ニ關スル無益ノ争議ヲ避ケ
課稅ノ公平ヲ期スルカ為ニシテ關稅行政ノ必須条件ナリトス、而シテ關稅ハ国力ノ發達ニ伴フテ漸次増進スヘキモノ
ナルカ故ニ將來諸君ノ任務ハ益重且大ナルヲ致スヘキハ勿論、關稅検査官吏カ検査監督ヲ執行スルニ就テモ技術上ノ鍛鍊
スル知識ヲ欠クニ於テハ其ノ職責ヲ全フスル難キニ至ルヘキヲ以テ、創始時代ニ於ケル諸君ハ獨リ自ラ技術上ノ鍛鍊
灌漑ヲ為シテ物質ノ鑑定ノ研究ニ努ムルニ止ラス、又關稅検査官吏ヲ啓發指導シテ技術的知能ヲ修養セシメ検査監督
上ニ其ノ効果ヲ及ボスノ覚悟ナルヘカラス、之レ即チ諸君カ學術ニ熱誠ナル所以ニシテ又職務ニ忠實ナル所以ナリ
トス、然則チ諸君カ現時ニ於ケル責任益重大ナラストセムヤ

夫レ諸君ハ職ヲ徵稅機關ニ奉セラルルカ故ニ一面ヨリ見レハ課稅上ノ性質ヲ鑑定スルニ於テ足ルカ如シト雖モ、抑産
業ハ本ニシテ徵稅ハ末ナリ、故ニ歳入ノ多大ナラムコトヲ欲セハ之ヲ稅源ノ發達ニ俟タル可ラス、今回当局カ率先
德源シテ四國酒造組合聯合会ヲ創立シ酒類品評会ヲ催フサシメタルカ如キハ、即チ其ノ本ヲ培養シテ其ノ末ヲ繁茂セ
シテムノ趣旨ニ出ルモノナリ、而シテ諸君ハ此ノ目的ヲ達スルニ於テ適切ノ機能ナルカ故ニ深ク本局ノ施設ニ鑑ミ、

法規ノ許ス範圍ニ於テハ課稅物件ニ對シ及フヘク保護ヲ与フルコトニ注意シ、其ノ改良進歩上懇切叮嚀ニ誘導獎勵ノ途ヲ講スヘキハ勿論、彼ノ腐敗其ノ他酒類ニ對スル不正手段等ニシテ苟モ稅源ノ發達ヲ阻礙スヘキモノノ如キハ之カ防遏摘挙ニ努メテ、國庫ノ補充ヲ計ルモ亦タ職ニ稅源ニ從フ諸君本来ノ責任ナリトス

終ニ臨ミ一言スヘキモノアリ、課稅物件中今日諸君カ主トシテ研究セラルル酒類製造ノ事業ハ目下極テ幼稚ノ域ニ在リテ一般ニ之カ改良革新ノ必要ヲ認メラレ、其ノ操作ハ悉ク學理ノ応用ヲ急務トスヘキモノニアラサルナシト雖モ、如何セン學者ノ研究モ亦タ日尚淺クシテ未ダ究理闡明セラレサルモノ少カラス、加フルニ學說多クハ理論ニ馳セテ実行ニ難キカ故ニ其ノ声ノ大ナルニ拘ラス、其ノ実ノ著ラサル嫌ナシトセス、即チ諸君ハ本業ノ実況ニ鑑ミ現下ノ状態ニ斟酌シテ実行ノ難易ヲ考ヘ施設ノ緩急ヲ計リ、一步一步着々実効ヲ見ルニ至ラシムルノ途ヲ講シテ酒造ノ改良進歩ヲ現実ナラシメラレムコトヲ必要ナリトス

以上ハ諸君カ執務上將來留意セラルヘキ大綱ヲ挙ケタルモノトス、若シ夫レ今回ノ召集ニ依リテ研究セラルヘキ諸般ノ問題ハ主務ノ部ヲシテ別ニ提出セシムヘキノミナラス、諸君カ各自熱心ナル平素ノ研究ヨリ發明セラレタル有要ノ知識ニ少カラサルヘキカ、故ニ幸ヒ一堂ニ會同セルヲ機トシテ充分討議ヲ重ニ互ニ經驗ヲ談シ所見ヲ吐露シテ本會ノ効用ヲ永ク將來ニ留メラレムコトヲ望ム

(平 9 高松 450)

174 明治36年10月 札幌稅務監督局の技術講習規程

訓令第一九号

部

稅務署

技術講習規程左ノ通相定ム

右訓令ス

明治三十六年十月三日

札幌稅務監督局長 楠 正篤

技術講習規程

第一条 講習ヲ分ケテ甲乙ノ二種トス

第二条 甲種ハ見習員ノ技術上ノ知識ヲ養成シ、乙種ハ特ニ指定シタル稅務屬ニ執務ノ參考トナルベキ技術上ノ知識ヲ養成スルヲ以テ目的トス

第三条 講習科目ハ左ノ如シ

甲種科目

無機化学

有機化学

物理学

一般定性並ニ定量分析

特別分析並ニ判定法

但シ各酒類及酒精含有飲料並ニ其ノ原料、砂糖、醬油等ヲ主トス

一般応用化学

但シ酒精ヲ要スル製菓及工業品ノ製造鑑識ヲ主トス
特別応用化学

但シ酒精、各酒類及酒精含有飲料ノ製造、砂糖栽培、製糖及精製、醬油醸造等
醱酵化学

酒精並ニ腐敗醱酵ニ関スル化学上並ニ細菌学上ノ理論細菌学大意
容器測定法

醱酵桶、貯蔵桶、其ノ他一般容器、容量、測定法
実習

定性定量分析、塩類及酸類ノ製造及ヒ精製、各種丁幾越幾斯等ノ製造、検糖器ノ使用法、顕微鏡使用法、純粹
培養法、酒類ノ製造ニ関スル醱酵並ニ糖化等ノ実験

乙種科目

無機化学大意

有機化学大意

物理学大意

但シ物体ノ浮力、熱、光線ノ反射及ヒ屈曲等ヲ主トス

醱酵化学

麦酒醸造法

日本酒醸造法

砂糖製造法

一般酒精含有飲料並ニ酒精製造

製菓並ニ製品

但シ酒精ヲ要スル製菓及工業品ノ製造鑑定ノ大意

容器測定法

西洋形酒樽ノ容量測定ヲ主トス

分析法

一般定性定量分析法各酒類及酒精含有飲料醬油等ノ定量分析並ニ決定法

第四条 講習スベキ人員及ビ日時ハ隨時之ヲ定ム

第五条 講習委員若干名ヲ置キ技手ヲ以テ之ニ充テ、一人ヲ委員長トシテ局長之ヲ指定ス

第六条 委員長ハ講習ニ関スル一切ノ事務ヲ掌理シ、委員ハ講習事務ヲ分担ス

第七条 委員ハ講述セシ科目ニ就キ隨時試問ヲナスコトアルヘシ

第八条 委員長ハ講習ノ状況及ヒ講習員ノ成績ヲ隨時局長ニ報告スヘシ

(平 8 札幌 64)

175 明治36年11月 丸亀稅務監督局の關稅特別監督規程

局報第一〇九号

明治三十六年十一月五日

丸亀稅務監督局

間決定第三号

間税特別監督規程左ノ通り定ム

明治三十六年十一月四日

丸亀稅務監督局長 池袋秀太郎

丸亀稅務監督局間税特別監督規程

- 第一条 本局管内ニ左ノ間税監督区及間税監視区ヲ設ケ間税特別監督員及間税特別監視員ヲ指定ス
- 第二条 間税特別監督員ハ事務官ヲ以テ、間税特別監視員ハ本局稅務屬ヲ以テ之ニ充ツ
- 第三条 間税特別監督員ハ監督区内ニ於ケル稅務署ノ間稅事務ノ監督ヲ行ヒ、且必要ニ応シ間税ノ監視ヲ行フモノトス

監督区	監視区	稅務署名
第一区	第一区	丸亀 高松 長尾 土庄
第二区	第二区	觀音寺 川之江 西条 今治
第三区	第三区	松山 久万町 大洲
第四区	第四区	八幡浜 卯ノ町 宇和島
第五区	第五区	徳島 撫養 富岡 日和佐
第六区	第六区	石井 川島 脇町 池田
第七区	第七区	高知 後免 赤岡 安芸
第八区	第八区	伊野 須崎 中村

第四条 間税特別監視員ハ間税特別監督員ノ指示ニ從ヒ監視区内ニ於ケル間税ノ監視事務ヲ行ヒ、且必要ニ応シ稅務署ノ間税検査監督事務ノ視閲ヲ行フモノトス

第五条 第三条第四条間稅事務ノ監督視閲ノ執行ニ關シテハ本局稅務監督規程ヲ、間税ノ監視事務ノ執行ニ關シテハ稅務署間税検査監督手續ヲ準用ス

第六条 間税特別監督員及間税特別監視員ニ於テ間税ノ犯則事件ヲ認知シタルトキハ機宜ノ処置ヲ為シ、之ヲ稅務署ノ間税検査官吏ニ引繼クモノトス

第七条 間税特別監督員ハ取扱上法規命令ニ反シ若ハ其ノ宜キヲ得スト認ムルモノアルトキハ稅務署長ニ注意又ハ其ノ是止方ヲ協議スルモノトス、但シ時宜ニ依リ直ニ間税官吏ニ協議スルコトヲ得、此ノ場合ニ在テハ事後ニ於テ本文ノ手續ヲ為スヲ要ス

前項事ノ重大ニ屬スルモノハ局長ノ指揮ヲ受クルモノトス、但シ緊急ノ場合ニ在テハ直ニ協議シ事後ニ於テ申報スルヲ要ス

第八条 間税特別監視員ハ取扱上法規命令ニ反シ若ハ其ノ宜キヲ得スト認ムルモノアルトキハ間税特別監督員ニ報告スルモノトス、但シ間税特別監督員ノ其ノ監視区ニ出張シアラサルトキ又ハ緊急ノ場合ニ在テハ第七条ニ準拠スルヲ要ス

第九条 間税特別監督員及間税特別監視員ハ常ニ收稅官吏ノ証票ヲ携帶スルモノトス

第十条 間税特別監督員及間税特別監視員ハ日誌ヲ携帶シ執務上ノ概要ヲ記載スルモノトス、但シ間税特別監視員ハ便宜間税特別監督員ノ閱覽ニ供スルヲ要ス

第十一条 間税特別監督員及間税特別監視員ハ別紙様式ニ拠リ毎週巡回事蹟報告表ヲ調製提出スルモノトス、但シ間

税特別監視員ハ爾税特別監督員ヲ經由スルヲ要ス

〔審式省略〕

(平8・高松 49)

176 明治36年12月 札幌稅務監督局の鑑定事務取扱規程

訓令第二二二号

鑑定部
間接部
稅務署

明治三十五年十一月訓令鑑第一号鑑定事務取扱規程別冊ノ通改正ス
右訓令ス

明治三十六年十月十六日

札幌稅務監督局長 楠 正篤

(別冊)

鑑定事務取扱規程

第一章 分析鑑定

第一条 鑑定部長分析或ハ鑑定ヲ要スル驗体ヲ收受シタル時ハ自ら処理スルモノノ外、主任技手ヲ指定シ之レヲ交付スヘシ

第二条 主任者試験品ノ交付ヲ受ケタル時ハ直ニ驗体処理簿(第一号式)ニ登録捺印ヲ了シ、且ツ処理簿ノ番号・試験品名・提出署名及製造者(所持者)ノ氏名ヲ記入シタル票紙ヲ容器ニ貼付シタル後試験ニ着手スヘシ

第三条 前条試験了了シタル時ハ驗体容器ノ貼紙ニ試験済ト朱記シ、保存スヘキモノハ其ノ保存處ヲ処理簿ニ記載シ

部長ニ引継クヘシ

第四条 主任者前条ノ手續ヲ了シタルトキハ試験成績簿(第二号式)ニ其ノ事項ヲ登録シ決裁ヲ受クヘシ

第五条 分析ハ大藏省指定ノ方法ニ準拠スヘシ、若シ其ノ方法ニ依ラザリシ時ハ自ら用ヒタル方法ノ摘要發明者若ク

ハ採用登録名ヲ試験成績簿ニ記載スヘシ

第六条 物件提出者ニ分析鑑定ノ事蹟ヲ告知スルノ必要アルトキハ試験成績簿ニ依リ鑑定書又ハ試験成績簿ヲ作成ス

ヘシ

第七条 鑑定書又ハ試験成績簿ハ左ノ要件ヲ列記スヘシ

一 驗体提出者ノ住所氏名

二 驗体種目

三 調査ノ目的

四 成績

五 成績ニ対スル説明并ニ理由

六 判定

七 調査着手終了ノ年月日

八 部長及主任者ノ官氏名捺印

九 作成年月日

但シ鑑定書又ハ試験成績書ハ便宜第三号書式用紙ヲ用ユルコトヲ得

第八条 試験ニ従事スル時ハ必ラス手帳ニ左ノ事項ヲ記載シ試験事蹟ヲ明瞭ナラシメ、其ノ手帳ハ爾後一ケ年間保存スヘシ

一 処理簿ノ番号

二 品名

三 試験成績ノ基礎

第九条 試験ニ着手シタル時ハ其ノ着手ノ日ヨリ十日間以内ニ結了スヘシ

但シ十日間以内ニ鑑定分析ヲ了スル能ハサルモノハ其ノ事由ヲ具シ予シメ局長ノ指撥ヲ受クヘシ

第十条 試験成績ハ毎翌月十日迄ニ一覽表ヲ作成シ局長ニ提出スヘシ

第十一条 課税物件ニ関シ参考若クハ研究ノタメ試験ヲ行ハントスル時ハ予メ其ノ参考トナルヘキ資料又ハ研究ニ必要ナル事項ヲ明記シ、局長ノ承認ヲ經テ試験ニ着手シ、其ノ成績ハ之ヲ研究録ニ記入シ局長ニ提出スヘシ

第十二条 課税物件ニ関シ試験若クハ調査ヲ請願スルモノアル時ハ局長ノ承認ヲ經テ之ニ着手シ、其ノ成績意見及方法等ハ差支ナキ限度ニ於テ之ヲ請願者ニ告知スヘシ

第二章 試験物採取

第十三条 分析鑑定ヲ要スヘキ物件ヲ採取スルニハ左ノ方法ニヨリ規定量ヲ採取スヘシ

但シ規定量ヲ得難キ場合ハ此ノ限ニアラス

酒類ノ採取

一 採取スヘキ容器ハ硝子壺ヲ用フルコト

二 硝子壺及木栓ハ温湯ヲ以テ再三清潔ニ洗滌シ、尚ホ採取スヘキ酒類ヲ以テ再洗シ用フルコト

三 旧用ニ属スル木栓ハ一旦煮沸シテ用フルコト

四 採取スヘキ酒類ハ元容器ニ就キ之ヲ攪拌シテ品質ヲ均等ナラシメタル後採取スルコト

五 採取シタル酒類ハ容器ニ満タシ密栓ノ上針金或ハ麻糸ヲ以テ緊縛シ目張ヲナシ、其ノ要部ニ封緘ヲ施シ採取者捺印スルコト

六 採取スヘキ酒類ノ量數ハ清酒及酒精含有飲料ニアリテハ四合入二個、濁酒若クハ清酒醪ニアリテハ四合入三個トス

七 造石税免除申請ニ対スル物件ニシテ参考ノタメ其ノ以前ニ採取シタルモノアル時ハ之ヲ添付スルコト

醸造水ノ採取

一 前項一、三、及ヒ五ハ水ノ採取ニ準用ス

二 井水ハ汲水器ニ附着セル汚物ヲ洗净シ、仍啣筒ヲ用ユルモノニ在リテハ筒中ノ停水ヲ除去シタル後採取スルコト

三 河水ハ壺ヲ逆倒シテ水中ニ至ラシメ水面下約一尺ノ所ニ於テ壺口ヲ転シテ採取スルコト

四 泉水ハ河水ニ準シテ採取スルコト

穀類ノ採取

一 各容器ヨリ適宜分取シ之ヲ能ク混和シタル後約五合ヲ採取スルコト

二 採取スヘキ容器ハ適當ノモノヲ撰ミ湿润セサル様包装スルコト

醬油其ノ他ノ醱体ハ前各項ニ準シ適當ノ方法ヲ以テ採取スヘシ

第十四条 分析鑑定ヲ要スル酒類、醸造水、其ノ他ノ物件ニハ左ノ事項ヲ詳記シタル書面ヲ添付シ、其ノ容器ノ外装ニ品名并ニ製造者若クハ所持者ノ住所氏名ヲ記載セル標籤ヲ貼付スヘシ

酒類

- 一 試験ヲ要スル事由
 - 二 品名
 - 三 名称
 - 四 製造方法
 - 五 製造又ハ仕込年月日
 - 六 製造者又ハ所持者ノ住所氏名
 - 七 採取ノ年月日
 - 八 其ノ他必要ノ事項
- 腐敗変味ニ属スル酒類ニ付テハ前各項ノ外左ノ事項ヲ詳記スヘシ
- 一 醸造中若クハ製成後異常ヲ呈シタル時期及経過ノ状況并ニ腐敗変味ノ原因
 - 二 腐敗酒調味等ノ為メ加工シタルモノハ其ノ方法及使用薬剤ノ種類并ニ数量等
- 醸造水
- 一 種類
 - 二 採取ノ場所

- 三 採取当時ノ水及外氣ノ摂氏温度
- 四 井水ニ在テハ地表ヨリ水面迄及水面ヨリ水底迄ノ深サ

穀類

- 一 産地名
- 二 種類、名称、生産ノ年
- 三 買入ノ時期及価格

醬油其ノ他ノ物件ハ前各項ニ準シ必要ノ事項ヲ記載スヘシ

附則

第十五条 本規程中鑑定課ノ設備アル税務署ニ在テハ局長ヲ署長ニ、部長ヲ上席技手トス
第十六条 税務署長ハ前月中施行セシ鑑定并ニ試験ノ成績ヲ毎月五日迄ニ局長ヘ申報スヘシ
但シ事ノ重大ナルモノハ特ニ其ノ都度申報スルヲ要ス

〔書式省略〕

177 明治37年5月 醸造試験所官制の制定

勅令第百三十六号 (明治三十七年) (官報 五月九日)
醸造試験所官制

第一条 醸造試験所ハ大蔵大臣ノ管理ニ属シ酒類醸造ノ試験及講習ニ関スル事務ヲ掌ル
第二条 醸造試験所ニ左ノ職員ヲ置ク

- 所長 一人
- 事務官 専任 一人 奏任
- 技師 専任 三人
- 書記 専任 四人 判任
- 技手 専任 五人

第三条 所長ハ大蔵省高等官ヲ以テ之ニ充ツ、大蔵大臣ノ指揮監督ヲ承ケ所務ヲ掌理シ部下ヲ監督ス
第四条 事務官ハ所長ノ指揮ヲ承ケ所務ヲ掌ル
第五条 技師ハ所長ノ指揮ヲ承ケ技術ニ関スル事務ヲ掌ル
第六条 書記ハ上官ノ指揮ヲ承ケ庶務ニ従事ス
第七条 技手ハ上官ノ指揮ヲ承ケ技術ニ関スル事務ニ従事ス

(法令全書)

178 明治37年10月 醸造試験所講習者の募集

訓乙第五五二号

税務署長

醸造試験所講習者ノ件ニ付別紙ノ通四谷外四税務署長へ通達致置候ニ付、心得ノ為メ通達ス

明治三十七年十月十三日

東京税務監督局長

(別紙)

訓乙第五三一号

税務署長

醸造試験醸ニ於テ今十月初旬ヨリ清酒試験ニ着手シ来ル三十八年一月ヨリ講習者ヲ入所セシメ得ヘキ都合ニテ、今十月下旬募集広告ヲ為シ、当局管内ハ各府県一名宛ヲ入所セシムル筈ニテ、入所希望者カ之レニ超過シタル場合ハ入所試験ヲ執行スヘキモ、若シ各府県内酒造組合ノ協議ニヨリ一名タケ適當ニ推薦シタルトキハ試験ナクシテ入所セシムル事ヲ得ル都合ニ付、貴官ヨリ埼玉県酒造組合長(千葉県酒造組合組合長、東京酒造組合長、山梨県酒造組合長、三多摩郡酒造組合長)ニ交渉シ、右推薦者ノ有無決定ノ上至急本官マテ通報スヘシ
但シ推薦者ノ資格ハ醸造試験所講習規程第四条(本年八月十三日局報第二十三号参照)ニ拠ルヘキモノトス

明治三十七年十月五日

東京税務監督局長

(昭45 東京 512)

179 明治37年10月 醸造試験所講習者の募集について

鑑第六三号

醸造試験所講習者募集ノ件ニ付テハ別紙官報公告案送付越候ニ付可送付候、尚本該所長ヨリ左記各項モ申越候間、右

二御了知相成度、此ノ段及通知候也

明治三十七年十月十八日

鹿兒島稅務監督局 印

種子島稅務署御中

一 願書ニ依リ講習規程第四條(公告案第二項)ノ条件ヲ具備セサルコト明ナルモノハ直ニ願書ヲ却下セラレ度候
二 入所試験ハ全国同時ニ施行セラレ度候ニ付日時ヲ左ノ如ク相定メ候

十二月五日午前九時ヨリ二時間 数学

全 日 午前十一時ヨリ一時間 理化等

全 日 午後一時ヨリ一時間 作文

三 入所試験施行ノ場所ハ成ル可ク府県庁所在地ノ稅務監督局又ハ稅務署ニ選定セラレ度云々

参照、本件ニ就テハ何レ決定ノ上更ニ通知可及候

四 出願者ノ身元性行等ハ特ニ周密ニ御調査ヲ相煩度、講習者ハ学力ニ偏セヌ將來誠実ナル酒造業者トシテ最モ適當ナル人物ヲ得度候ニ付、御含ヲ以テ御措置相成度候

五 本件ニ関スル通信其ノ他費用ヲ要シ候ハ、当所ヨリ支弁可致候ニ付御請求相成度候

○醸造講習者募集

本所講習者五十名募集ス、志願者ハ左記各項ヲ知ノ上本年十一月二十日限り願書ヲ所轄稅務監督局ニ差出サルヘシ(講習規程ハ本年七月六日官報第六三〇四号ニ掲載セリ)

明治三十七年十月

醸造試験所

一 講習者ノ員數ハ大坂、兵庫、愛知、福岡ノ一府三県ニハ二人ツ、其ノ他ノ府県(沖縄県ヲ除ク)及北海道ニハ一人ツ、配当ス、但シ一府県内ニ於テ配当員數ニ相当スル志願者アラサルトキハ、其ノ員數ハ本所ノ適宜ニ依リ他府県ヨリ募集スルモノトス

二 講習者ハ酒類醸造業者又ハ其ノ子弟ニシテ左ノ各項ニ該当スル者タルコトヲ要ス

一 満十九歳以上ナルコト

二 中学四年級相当以上ノ学力ヲ有スルコト

三 一箇年以上実地醸造ニ従事シタルコト

四 身体強壯ニシテ伝染性疾患ナキコトノ医証ヲ有スルコト

三 入所願書及履歷書ハ左ノ書式ニ依リ医師ノ身体検査証ヲ添へ所轄稅務監督局ニ差出サルヘシ

[入所願書書式略]

(昭62 熊本 46)

180 明治37年10月 醸造試験所講習者募集の広告

訓乙第五八八号

稅務署長

醸造試験願講習者募集廣告ハ官報ニ掲載アルモ尚一般ニ周知スル様特ニ注意シ、又左ノ事項参考ノ為メ便宜一般ニ開示スベシ

明治三十七年十月三十一日

東京稅務監督局長

一 他府県ヨリ寄留スル者ヨリノ出願ハ便宜受付ルモ願書ノ処理及入所試験ハ出願者ノ酒造場所在地ヲ所轄スル稅務監督局ニ於テ之ヲ為スコト

二 講習中ノ經費ニ付全所ノ概算ニ依レバ大略次ノ通り

一時限リノモノ	円	常時ノモノ	円
夜具、蒲団、蚊帳	一〇、〇〇〇	食料	六、〇〇〇
作業服夏	五、三五〇	薪炭	三〇〇
冬	八、〇〇〇		
工場服二着	三、〇〇〇	筆紙墨文具	五〇〇
靴 一足	二、〇〇〇	靴下	二〇〇
シャツ夏五枚	四、〇〇〇	雜費	一、〇〇〇
冬三枚	三、〇〇〇	計一ヶ月	八、〇〇〇
ズボン下夏五枚	四、〇〇〇		
冬三枚	三、〇〇〇		
計	四二、三五〇		

(昭56 東京 2169)

181 明治37年12月 酒造組合法の制定

法律第八号(官報 一月一日) 明治三十七年十二月三十一日

酒造組合法

第一条 本法ニ於テ酒類製造者ト称スルハ清酒、濁酒、白酒、味淋又ハ焼酎ヲ製造スル者ヲ謂フ

第二条 酒類製造者ハ稅務署管内ヲ一区域トシ酒造組合ヲ設クルコトヲ得、但シ土地ノ狀況ニ從ヒ特別ノ区域ニ依ルコトヲ得

第三条 酒造組合ハ組合員協同一致シテ營業上ノ弊害ヲ矯正シ信用ヲ保持スルヲ以テ目的ト為ス

第四条 酒造組合ヲ設置セムトスルトキハ其ノ区域内ニ於ケル酒類製造者三分ノ二以上ノ同意ヲ得、創立總會ヲ開キ定款ヲ釐定シ政府ノ認可ヲ受クヘシ

第五条 酒造組合設置ノ認可アリタルトキハ其ノ区域内ニ於ケル同種酒類ノ製造者ハ当然其ノ組合員ト為ル

第六条 酒造組合ハ組合相互ノ氣脈ヲ通シ其ノ目的ヲ達スル為酒造組合聯合会ヲ設置スルコトヲ得

第七条 酒造組合聯合会ヲ設置セムトスルトキハ其ノ創立總會ヲ開キ定款ヲ釐定シ政府ノ認可ヲ受クヘシ

第八条 酒造組合又ハ酒造組合聯合会ノ定款ノ変更ハ政府ノ認可ヲ受クヘシ

第九条 酒造組合又ハ酒造組合聯合会ハ營利事業ヲ為スコトヲ得ス

第十条 政府ハ酒造組合又ハ酒造組合聯合会ノ決議又ハ其ノ役員ノ行為ニシテ法令若ハ定款ノ規定ニ違背シ又ハ公益

ヲ害スト認ムルトキハ其ノ決議ヲ取消シ、其ノ行為ヲ制止シ、役員ノ改選ヲ命シ又ハ組合若ハ聯合会ノ解散ヲ命スルコトヲ得

第十一条 本法ニ規定スルモノノ外酒造組合及酒造組合聯合会ニ關スル事項ハ勅令ヲ以テ之ヲ定ム
附則

第十二条 本法ハ發布ノ日ヨリ之ヲ施行ス

第十三条 酒造税法ニ依リ設立シタル酒造組合ハ本法施行ノ日ヨリ本法ニ依リ設立シタルモノト看做ス

前項ノ酒造組合ニシテ其ノ区域内ニ於ケル酒類ノ製造者各種毎ニ三分ノ二以上ヨリ成立スルトキハ同区域内ニ於テ未タ組合ニ加入セサル同種酒類ノ製造者ハ本法施行ノ日ヨリ当然組合員ト為ル

(一)法令全書(一)

182 明治37年12月 酒造組合法施行規則の制定

勅令第八号(官報 一月一日) 明治三十七年十二月三十一日

酒造組合法施行規則

第一条 酒造組合法ニ依リ酒造組合ヲ設置セムトスルトキハ五名以上ノ同業者ニ於テ其ノ組合ノ区域及酒類ヲ定メ、發起ノ認可ヲ地方長官ニ申請スヘシ

第二条 酒造組合設立發起ノ認可アリタルトキハ發起人ハ其ノ組合ノ区域内ニ於ケル同業者ニ左ノ事項ヲ通知シ組合設置ノ同意ヲ求ムヘシ

一 組合ノ名称、区域及酒類

二 組合員タルヘキ者ノ數、但シ各種酒類毎ニ之ヲ區別スヘシ

三 組合事業ノ概目

四 創立費及経費ノ概算

五 同意表示ノ形式及期間

第三条 法定ノ同意者アリタルトキハ發起人ハ定款ヲ作り遅滞ナク創立總會ヲ召集スヘシ

創立總會ヲ召集スルトキハ少クトモ二週間前ニ會議ノ目的、日時及場所ヲ組合員タルヘキ者ニ通知シ且之ヲ公告スヘシ

前項ノ通知ニハ定款ヲ添付スヘシ

第四条 定款ハ組合員タルヘキ者ノ三分ノ二以上ノ同意アルニ非サレハ之ヲ議定スルコトヲ得ス

但シ二種以上ノ酒類製造者組合員タルヘキ場合ニ於テハ各種酒類製造者毎ニ三分ノ二以上ノ同意アルコトヲ要ス

第五条 創立總會ニ於テハ組合員タルヘキ者ハ書面ヲ以テ表決ヲ為シ又ハ他ノ組合員タルヘキ者ニ委任シテ其ノ表決權ヲ行フコトヲ得

第六条 創立總會ヲ終タルトキハ發起人ハ法定ノ同意者アリタルコトヲ証スル書類、定款及創立總會ノ決議録ノ謄本ヲ添付シ、組合設置ノ認可申請書ヲ地方長官ニ提出スヘシ

第七条 創立總會ニ於テハ其ノ議定シタル定款ノ規定ニ從ヒ役員ヲ選舉シ又ハ経費ノ予算並ニ徴収方法ヲ議定スルコトヲ得

第八条 発起人発起ノ認可アリタル後六箇月以内ニ組合設置ノ認可ヲ申請セサルトキ又ハ公益ヲ害スル行為ヲ為シタルトキハ地方長官ハ発起ノ認可ヲ取消スコトヲ得

第九条 酒造組合聯合会ノ創立總會ハ其ノ聯合会ヲ組織セムトスル組合ニ於テ選定シタル委員ヲ以テ之ヲ組織ス

第十条 酒造組合聯合会ノ創立總會ヲ終リタルトキハ酒造組合聯合会設置ノ認可申請書ヲ地方長官ニ提出スヘシ

前項ノ認可申請書ニハ定款ヲ添付スヘシ

第十一条 酒造組合又ハ酒造組合聯合会ノ創立費及其ノ償却方法ハ創立總會ノ承認ヲ經ヘシ

第十二条 酒造組合又ハ酒造組合聯合会ノ定款ニハ左ノ事項ヲ記載スヘシ、但シ酒造組合聯合会ノ定款ニハ第十二号及第十三号ノ記載ヲ要セス

一 名称

二 区域

三 酒類

四 事務所ノ所在地

五 事業

六 役員ノ権限及其ノ選任、解任ニ関スル規定

七 總會召集ノ方法

八 會議ノ方法

九 経費ノ負担及其ノ徴収方法

十 定款違反者処分ノ方法

十一 定款ノ変更ニ関スル手續

十二 酒類製造者ノ造石税納付ヲ担保スル場合ニ於ケル決議方法

十三 酒造税法施行規則第三十一条第一項ノ通知ヲ受ケタル場合ニ於ケル処分方法

十四 加入及脱退ニ関スル規定

十五 解散ニ関スル規定

定款ニハ前項各号ニ掲クルモノノ外酒造組合又ハ酒造組合聯合会ニ於テ必要トスル事項ヲ記載スルコトヲ得

第十三条 定款ノ変更ヲ議定シタルトキハ認可申請書ニ其ノ変更シタル定款及変更ノ理由書ヲ添付シ地方長官ニ提出スヘシ

第十四条 酒造組合又ハ酒造組合連合会ハ左ノ役員ヲ置クヘシ

組合長又ハ聯合会長 一名

評議員 若干名

前項ノ役員ノ外定款ノ規定ニ依リ他ノ役員ヲ置クコトヲ得

組合長ハ組合員中ヨリ、聯合会長ハ聯合会ヲ組織スル酒造組合ノ組合員中ヨリ之ヲ選定シ地方長官ノ認可ヲ受

クヘシ

前項ノ認可申請書ニハ履歴書ヲ添付スヘシ

第十五条 組合長又ハ聯合会長ハ酒造組合又ハ酒造組合聯合会ヲ代表シ之ヲ統轄ス

組合長又ハ聯合会長故障アルトキハ定款ノ規定ニ依リ他ノ役員之ヲ代理ス

評議員ハ組合長又ハ聯合会長ノ諮詢ニ応シ又ハ定款ノ規定ニ依リ組合又ハ聯合会ノ事務ノ一部ヲ分掌ス

第十六条 組合長又ハ聯合會長ノ解任アリタルトキ及他ノ役員ノ選任又ハ解任アリタルトキハ酒造組合又ハ酒造組合聯合会ヨリ其ノ氏名ヲ地方長官及稅務監督局長ニ報告スヘシ

第十七条 組合又ハ組合聯合会ニ於テ定款ノ執行ニ関スル規則ヲ設ケタルトキハ其ノ都度地方長官及稅務監督局長ニ報告スヘシ

第十八条 酒造組合又ハ酒造組合聯合会ハ定款ノ規定ニ依リ組合員ノ製品ヲ検査スルコトヲ得

酒造組合又ハ酒造組合聯合会ハ定款ノ規定ニ依リ違約者ニ対シ過怠金ヲ徴收スルコトヲ得

第十九条 酒造組合又ハ酒造組合聯合会ノ經費ヲ予算並ニ徴收方法ハ定款ノ規定ニ從ヒ之ヲ議定シ地方長官ノ認可ヲ受クヘシ

經費ノ決算及業務成績ハ毎年少クトモ一回、酒造組合ニ在リテハ組合員ニ、酒造組合聯合会ニ在リテハ其ノ組合ニ公示シ、且地方長官及稅務監督局長ニ報告スヘシ

第二十条 役員ノ欠ケタル場合ニ於テ補欠選挙ノ手續ヲ行フヘキ者アラサルトキハ地方長官ハ組合員ヲ指定シテ其ノ手續ヲ行ハシム

第二十一条 酒造組合又ハ酒造組合聯合会解散ヲ為サムトスルトキハ組合員又ハ聯合会ヲ組織スル組合ノ三分ノ二以上ノ同意ニ依リ其ノ事由ヲ具シ地方長官ノ認可ヲ受クヘシ

第二十二条 酒造組合又ハ酒造組合聯合会解散シタルトキハ組合長又ハ聯合會長ヲ以テ其ノ清算人トス、但シ定款ニ別段ノ規定アルトキハ此ノ限ニ在ラス

第二十三条 前条ノ規定ニ依リ清算人タル者アラサルトキハ地方長官之ヲ選任ス

第二十四条 清算人其ノ任ニ適セス又ハ不正ノ行為アリト認めルトキハ地方長官ハ清算人ヲ改任スルコトヲ得

第二十五条 清算終了シタルトキハ其ノ結果ヲ地方長官ニ届出ツヘシ

第二十六条 酒造組合法第十条ノ処分ハ地方長官之ヲ行フ

第二十七条 本令中酒造組合又ハ酒造組合聯合会ニ関シ地方長官ニ屬スル事務ニシテ二府県以上ニ渉ルモノハ大藏大臣之ヲ行フ

附則

本令ハ發布ノ日ヨリ之ヲ施行ス

本令施行前酒造組合規則ニ依リ為シタル酒造組合設置ノ手續ハ本令ニ依リ之ヲ為シタルモノト看做ス、但シ定款ニ記載スヘキ事項ニシテ組合契約書ニ記載ナキモノハ之ヲ議定シ、本令施行後三箇月以内ニ地方長官ノ認可ヲ受クヘシ

(法令全書)

183 明治38年8月 醸造試験所講習規程及び第二回講習者募集の件

間第四六一号

明治三十八年八月十一日

東京稅務監督局 圖

稅務署御中

醸造試験所長ノ依頼ニヨリ別紙全所講習ニ関スル規程及第二回講習者募集廣告書ニ部宛配付候条、一部宛ハ酒造組合事務所ヘ配付相成度、殘部ハ其ノ署ヘ備置キ希望者ノ閱覽ニ供セラルヘク、尚講習志望者ノ身許・性行・其ノ他取調方全所長ヨリ照会アリタルトキハ適宜ナル調査ヲ遂ケ回報セラルヘク候、此ノ段申進候也

(八月十七日組合長へ配付) (朱加筆)

(別紙)

「^金講習ニ関スル規程

醸造試験所

本所ノ目的ハ明治三十六年十一月一日大蔵大臣ノ訓示及本所分課規程ニ明掲セル如ク酒造事業及酒造經濟ノ進善ヲ図ルニ在リ、故ニ講習者トシテ入所スル者ハ必ス營業家ノ子弟ニシテ、講習ヲ終ルヤ直ニ著実ナル營業家トシテ其ノ利益ヲ増進セムトスルモノニ限ル、學校トシテ生徒ヲ養成スルハ其ノ趣旨ニ在ラス、今講習規程ヲ定ムルニ当リ此ニ其ノ趣旨ヲ述フ

醸造試験所講習規程

- 第一条 本所ハ醸造ニ関スル作業ヲ講授ス
- 第二条 講習期間ハ六箇月トシ、其ノ時期ハ便宜之ヲ定メテ公示スルモノトス
- 第三条 講習者ノ定員ハ一期五十名トス
- 第四条 講習者ハ酒類醸造營業者又ハ其ノ子弟ニシテ左ノ各項ニ該当スル者ヨリ選定ス
 - 一 滿十九歳以上タルコト
 - 二 中学四年級相当以上ノ学力ヲ有スルコト
 - 三 一箇年以上実地醸造ニ従事シタルコト
 - 四 身体強壯ニシテ伝染性疾患ナキコトノ医証ヲ有スルコト
- 第五条 講習志願者ハ願書ニ履歷書並ニ身体検査証ヲ添ヘ本所ニ差出スヘシ

入所願書及履歷書ハ左ノ書式ニ依ルヘシ

入所願書 (用紙美濃紙)

某儀醸造試験所講習志願ニ付入所御許可相成度履歷書及身体検査証相添ヘ此ノ段相願候也

明治何年何月何日

何 某 印

醸造試験所長何某殿

履歷書 (用紙美濃紙)

本籍地 何府 (県) 何郡 (市) 何町 (村) 大字何何番地
寄留地 何府 (県) 何郡 (市) 何町 (村) 大字何何番地

士族 (平民) (何某何男)

何 某 戸主

何年何月何日生

- 一 何年何月ヨリ何年何月マテ何學校ニ於テ (何某ニ就キ) 何学修業
- 一 何年何月何學校ニ於テ第何年ノ課程ヲ修了ス (全科卒業)
- 一 何年何月ヨリ何年何月マテ何所ニ於テ醸造業ニ従事ス (醸造法又ハ応用化学ヲ習得ス)
- 一 何年何月何日何々ニ付賞 (罰) ヲ受ケ

右之通ニ候也

右 何 某 印

明治何年何月何日

第六条 講習志願者ノ入所ヲ許可ストキハ之ヲ通知ス

志願者前項ノ通知ヲ受ケタルトキハ入所前保証人(正副二人)ヲ定メ左ノ書式ノ保証書ヲ本所エ差出スヘシ

保証書(用紙美濃紙)

印紙

何府(県)何郡(市)何町(村)大字何何番地

士族(平民)戸主(何某何男)

何 某

何年何月何日生

右ノ者今般入所御許可相成候ニ付テハ同人在所中ニ係ル一切ノ事件ハ私ニ於テ引受可申、此ノ段保証候也

何府(県)何郡(市)何町(村)大字何何番地

正保証人 何 某

何某父(兄)(何)
(同家族ニ任ラサル親屬ナルトキハ生所ヲ記スヘシ)

正保証人 何 某

印紙

明治何年何月何日

醸造試験所長何某殿

第七条 正保証人ハ東京府内ニ在住シ公民権ヲ有スルコトヲ町村長又ハ区长ノ証明シタル者ニ限ル、但シ本所ニ於テ適當ト認ムル者ハ此ノ限ニ在ラス

副保証人ハ講習者ノ父兄又ハ其ノ他ノ親屬ニ限ル

第八条 保証人転任スルトキハ直ニ其ノ旨届出ツヘシ、死亡又ハ正保証人他府県ニ転住シタル場合ニ於テハ講習者ハ直ニ他人ヲ以テ之ニ換ヘ、更ニ保証書ヲ差出スヘシ

第九条 講習者入所ノ際本所ニ於テ健康診断ヲ行ヒ伝染性疾患アリト認ムル者ニハ入所許可ヲ取消スコトアルヘシ

第十条 講習科目ハ左ノ如シ

一 理化大意

二 化学分析

三 醸造ニ関スル理論綱領

四 醸造ニ関スル建築及機械大意

五 工場管理法

六 分析、顕微鏡及醸造実習

第十一条 休業日ハ左ノ如シ

一 大祭祝日及日曜日(醸造中ハ休業セス)

二 五月九日(本所官制公布記念日)

三 別ニ定ムル休業期間

第十二条 講習期ノ終ニ於テ試験ヲ行ヒ之ニ合格シタル者ニハ修業証書ヲ付与ス、但シ臨時ニ試験ヲ行フコトアルヘシ

第十三条 講習者ニシテ諸規則及心得等ニ違背シ若ハ怠惰不品行ナルトキハ之ヲ戒告シ仍ホ改悛ノ見込ナキ者ハ退所

セシムルコトアルヘシ

- 第十四条 疾病其ノ他ノ事故ニ因リ成業ノ見込ナキ者ハ退所セシム
- 第十五条 講習者ハ修業ニ便ナル為メ本所ノ定メタル作業服ヲ着用スヘシ
- 第十六条 講習者所内ニ寄宿セムトスルトキハ保障人連署シテ出願スヘシ
- 第十七条 食費其ノ他講習中ノ費用ハ講習者ノ自弁トス
- 第十八条 講習者ノ心得及寄宿舎ニ関スル規程ハ別ニ之ヲ定ム

講習者心得

第一章 一般ノ心得

- 第一条 講習者ハ本所ノ定メタル総テノ規程ヲ遵守シ職員ノ指揮ヲ受ケ其ノ監督ニ従フヘシ
- 第二条 講習者疾病ニヨリ講習ヲ休止セムトスルトキハ其ノ旨ヲ届出ツヘシ、但シ三日以上ニ亙ル時ハ医師ノ診断書ヲ差出スヘシ
- 第三条 本所内ニ寄宿スル講習者疾病ニ因リ寄宿舎外ニ転宿セムトスルトキハ宿所及期間ヲ定メ医師ノ診断書ヲ添付シ、保証人ノ連署ヲ以テ出願スヘシ、其ノ期間ヲ過キテ仍ホ引続キ外宿セムトスルトキ亦同シ
- 第四条 講習者尊属親其ノ他ノ近親ノ疾病ニ因リ又ハ其ノ他ノ事故ニ因リテ帰省セムトスルトキハ其ノ事由及宿所ヲ詳具シ、期間ヲ定メ保証人ノ連署ヲ以テ出願スヘシ、其ノ期間ヲ過キテ仍ホ引続キ帰所スルコト能ハサルトキ亦同シ
- 第五条 陸海軍籍ニ在ル者簡閲点呼又ハ勤務演習ニ応スルトキハ保証人ノ連署ヲ以テ届出ツヘシ

第六条 講習者已ムヲ得サル事故ニ因リ退所セムトスルトキハ保証人ノ連署ヲ以テ出願スヘシ

第二章 講習ニ関スル心得

- 第七条 講習者ハ講師ノ講述ヲ筆記スヘシ
- 第八条 講習者ハ常ニ自ラ紙筆墨文具ヲ準備シ特ニ給与セラレ又ハ使用ヲ許可セラレタルモノノ外、本所所屬ノ物品ヲ使用シ消費スルコトヲ得ス
- 第九条 講習者ハ講習ノ為メト雖モ講師又ハ職員ノ指揮又ハ許諾ヲ受ケスシテ藥品、器具、機械、材料等ヲ使用シ、若クハ職工、小使、其ノ他ノ傭人ヲ使役スルコトヲ得ス
- 第十条 講習者ハ藥品、器具、機械、材料等ヲ毀損亡失セサル様常ニ慎重ノ注意ヲ加フルコトヲ要ス、若シ過チテ之ヲ毀損亡失シタルトキハ直ニ講師又ハ其ノ主任者ニ申出ツヘシ
- 第十一条 講習者ハ講習ノ為メ使用セシ藥品、器具、機械、材料等ヲ自ラ整理シ、且ツ講習ノ為メニ研究室、工場等ノ不潔トナラサル様之ヲ掃除スヘシ
- 第十二条 講習者ハ本所内ニ於テハ講習上必要ナキ書籍雜誌類ヲ鑑閲シ又ハ所持セサルコトヲ要ス

第三章 寄宿ニ関スル心得

- 第十三条 寄宿舎ニ在リテハ自管ヲ主トシ協同一致シテ美風ヲ養成スルコトニカムヘシ
- 第十四条 寄宿舎ニ在リテハ規則正シキ善良ナル生活ヲ為スコトヲ要スルヲ以テ百事常職ヲ本トシ、他人ノ妨トナラサル様細密ニ注意スヘシ
- 第十五条 寄宿舎各人ノ配置ハ係員ノ指示スル所ニ従ヒ随意ニ転室スルコトヲ得ス
- 第十六条 起臥食事ノ時刻ヲ左ノ如ク定ム、但シ醸造中ハ此ノ限ニアラス

四月一日ヨリ十月三十一日マテ 十一月一日ヨリ三月三十一日マテ

一 起床 午前六時 午前六時半

二 朝餐 午前六時半ヨリ全七時半マテ

午餐 正午十二時ヨリ午後一時マテ

夕餐 午後五時ヨリ全六時マテ

三 就寢及消灯 午後十時

第十七条 室内ニ在リテハ無用ノ談話ヲ為スヘカラス

第十八条 適宜担当者ヲ定メ寄宿舎内外ノ清潔ヲ保ツヘシ

第十九条 寄宿舎ニ於テハ左ノ条件ヲ守ルヘシ

一 起床ヨリ就寢マテハ作業服ヲ着用スルコト

二 室内ハ毎日午前八時マテニ自ラ掃除スルコト

三 濫リニ他人ノ室内ニ入ラサルコト

四 自室ニ於テ将棋・囲碁・骨牌・音曲ヲ弄ヒ、或ハ高声ヲ発スル等一切他人ノ妨害トナル挙動ヲナサハルコト

五 外来人トハ必ス応接室ニ於テ面会スルコト

六 舎内ニテハ上靴、上草履（電音ヲ発セサルモノニ限ル）ノ外穿タサルコト

七 唾沫、吹殻等ニヨリ舎内ヲ汚穢セサルコト

八 消灯後ニ於テハ私ニ点火セサルコト

九 食堂外ニ於テ食事ヲ為サス、又指定シタル時ノ外所内ニ於テハ酒類ヲ飲マサルコト

十 毎日一定ノ時間ニ入浴シ身体清潔ヲ保ツヘキコト

十一 舎内ノ器具、建物等ヲ毀損シタル時ハ直チニ係員ニ届出テ相当ノ弁償ヲ為スヘキコト

第二十条 寄宿者ハ別ニ定ムル所ニ依リ自ラ食卓ノ事ヲ弁スルモノトス

第二十一条 朝餐時刻前及午後八時以後ハ外出ヲ許サス、但シ已ヲ得サル事故ニ因リ係員ノ許諾ヲ受ケタルトキハ此ノ限ニアラス

第二十二条 外出シタル者午後八時マテニ帰所スルコト能ハサルトキハ必ス係員ノ満足スヘキ証明ヲ具スルコトヲ要ス

第二十三条 一定ノ時ニ於テ本所嘱託医ノ健康診断ヲ受クヘシ、但シ其ノ費用ハ各自ノ自弁トス

第二十四条 寄宿者此ノ規程ニ違背シタルトキ又ハ其ノ疾病ノ性質ニ因リ本所ハ退舎ヲ命スルコトアルヘシ

講習者食卓自弁規程

一 講習者ハ舎内ニ於テ自炊スヘキモノトス

二 炊事ニ要スル竈、釜、鍋及食卓、腰掛等ハ総テ之ヲ貸与ス

三 寄宿者中ヨリ適宜ノ方法ヲ以テ委員若平名ヲ選出シ食事、会計ニ関スル一切ノ事ヲ担当セシム、但シ会計整理ノ

願末ハ毎翌月三日以内ニ係員ニ報告スヘシ

四 委員ハ係員ノ承認ヲ得テ炊夫ヲ雇入ルヘシ

五 寄宿者ノ食料ハ一日一人ニ付金二十錢ヲ超エザルコトヲ要ス

六 自炊ニ関シテハ総テ係員ノ命令監督ヲ受クヘシ

講習者補修規程

- 第一条 本所ノ修業証書ヲ有スル者ニ限り三箇月以内補修ヲ為スコトヲ得、但シ其ノ人員ハ時宜ニ依リ之ヲ定ム
- 第二条 補修員トシテ入所ヲ望ム者ハ其ノ補修スヘキ事項ノ範圍、期間ヲ記載シ出願スヘシ、但シ本所ノ都合ニ依リ其ノ入所ヲ謝絶シ又ハ半途退所ヲ求ムルコトアルヘシ
- 第三条 補修志願者定員ヲ超過スルトキハ講習中ノ成績ニ依リテ撰択ス
- 第四条 補修員トシテ入所ノ許可ヲ得タルモノハ入所前本所ノ相当ト認ムル保証人ヲ定メ其ノ保証書ヲ差出スヘシ
- 第五条 機械器具等ハ本所ノ使用ニ差支ナキ限り之ヲ貸与スヘシト雖モ、薬品材料等ハ補修員ノ自弁トス
- 第六条 貸与品ヲ毀損亡失シタルトキハ之ヲ弁償セシム
- 第六條 本所ハ補修員ニ対シ其ノ補修事項ノ範圍内ニ於テ特ニ調査研究又ハ操作ヲ命スルコトアルヘシ、此ノ場合ニ於テハ之ヲ拒否スルコトヲ得ス
- 第七條 補修員ハ其ノ補修事項ニ関シ報告書ヲ作り本所ニ提出スヘシ

講習者募集

第二回講習者五十名募集ス、志願者ハ左記各項ヲ知ノ上本年九月十五日限り本所ニ出願セラルヘシ

明治三十八年八月

醸造試験所

(一) 講習者ハ酒類醸造業者又ハ其ノ子弟ニシテ左ノ各項ニ該当スル者タルコトヲ要ス

- 一 満十九歳以上ナルコト
 - 二 中学四年級相当以上ノ学力ヲ有スルコト
 - 三 一箇年以上実地醸造ニ従事シタルコト
 - 四 身体強壯ニシテ伝染性疾患ナキコトノ医証ヲ有スルコト
- (二) 入所願書及履歷書ハ左ノ書式ニ依リ医師ノ身体検査証ヲ添フヘシ

入所願書(用紙美濃紙)

其醸造試験所講習志願ニ付入所御許可相成度履歷書及身体検査証相添、此ノ段相願候也

明治三十八年何月何日

何 某 ㊦

醸造試験所長若槻礼次郎殿

履歷書(用紙美濃紙)

本籍地 何府(県)何郡(市)何町(村) 大字何何番地
 寄留地 何府(県)何郡(市)何町(村) 大字何何番地

士族(平民)何某何男(戸主)

何 某

年年何月何日生

- 一 何年何月ヨリ何年何月マテ何学校ニ於テ(何某ニ就キ)何学修業
- 一 何年何月何学校ニ於テ第何年ノ課程ヲ修了ス(全科卒業)

- 一 何年何月ヨリ何年何月マテ何所ニ於テ醸造業ニ従事ス（醸造法又ハ応用化学ヲ習得ス）
 - 一 何年何月何日何々ニ付キ賞（罰）ヲ受ク
- 右之通ニ候也

明治三十八年何月何日

右何 某 ㊟

(四) 本所ハ志願者ノ学力其ノ他ヲ調査詮衡シ並ニ北海道各府県ニ適宜人員ヲ配当シ入所ヲ許可スヘキ者ヲ選定ス
 四 講習者ノ入所ヲ許可スルトキハ入所ノ期日ヲ定メテ之ヲ通知ス（入所期ハ本年十一月上旬ノ予定）

（昭45 東京 512）

184 明治40年11月 腐造防止について

明治四十年十一月九日 札幌稅務監督局

局報第四十二号 参照

神戸稅務監督局局報登載

腐造防止

醗中ニ於テハ酒母ヨリ入りタル酒醗母ト容器、器具、原料、空气中等ヨリ入りタル有害菌トノ生存競争常ニ行ハレ居ルモノニシテ、醗ノ腐造ニ陥ルハ其ノ中ニ於ケル生存競争上酒醗母力有菌ヲ完全ニ圧倒シ得サリシニ基因スルモノナリ、而シテ生物カ生存競争上敵者ヲ完全ニ圧倒シ得ル為メニハ其ノ體質、數量及其ノ生存ニ対スル外圍狀況ノ適宜方カ敵者ノ其レ等ニ比シ充分ニ優越ナルヲ要スルモノナルヲ以テ、醗ノ腐造ヲ防止セント欲スルニハ酒醗母ヲハ其ノ

體質ヲ充分ニ強健ナラシメ、其ノ數量ヲ充分ニ多大ナラシメ、且醗ノ組成性状ヲ充分ニ其ノ生存ニ適応セシムルト同時ニ、敵者タル有害菌ヲハ其ノ體質ヲ成ルヘク羸弱ナラシメ、其ノ數量ヲ成ルヘク尠少ナラシメ、且醗ノ組成性状ヲ成ルヘク其ノ生存ニ不適宜ナラシメサルヘカラス、以上ノ理由ニ依リ腐造防止ノ目的ニ対シテハ次ノ事項ニ充分ナル注意ヲ払フヲ要ス

一 醸造場構内ハ常ニ充分ニ清潔ニ保ツヲ要ス、就中麴室内ハ最清潔ニ保タサルヘカラス、麴室内ヲ清潔ニ保ツ為ニハ其ノ踏ミ込ミ薬及天井薬ヲ充分ニ厚クシ（約二尺）、使用ノ初メ及使用休止中ニハ「フオルマリン」殺菌ヲ行フヲ可トス

二 容器、器具ハ充分ニ清潔ニスル外尙充分ニ殺菌シテ使用スルヲ要ス、殺菌ハ普通ノ場合ニ於テハ蒸氣殺菌又ハ日光殺菌ニテ充分ナルモ、腐造物ニ触レタルモノニ対シテハ「フオルマリン」殺菌ヲ施スヲ安全ナリトス

三 醸造用水ハ清澄、無色、無味、無臭ナルモノヲ撰用スルヲ要ス、尙成ルヘクハ硬水（独逸硬度五度乃至八度ノモノ佳）ヲ撰用シ、就中酒母製造用水ハ特ニ硬水ヲ撰用スルヲ安全ナリトス

適當ナル天然硬水ヲ得能ハサル場合ニハ人工硬水ヲ使用スルヲ可ナリトス、人工硬水ヲ製スルニハ予メ原水ヲ分析スルヲ要ス、分析ハ局署ニ於テ其ノ委嘱ニ応ス

四 醸造用米ハ飯ニシテ粘力ニ富ミ風味甘美ナル種類ノモノヲ撰用スルヲ要ス、単ニ外貌ノミヲ以テ撰択スルハ甚シク危険ナリ、特ニ酒母製造用米ニ於テ然リトス、外貌ノミヲ以テ撰択セルコトカ主ナル原因トナリ腐敗ヲ招ケル実例甚タ多ク、灘地方ニ於テモ最近ノ実例決シテ少カラス充分ニ注意スルヲ要ス、鑑定ハ局署ニ於テ其ノ委嘱ニ

五 醸造用米ハ充分ニ搗白シテ使用スルヲ要ス、特ニ酒母及麴製造用米ニ於テ然リトス、麴製造用米ノ搗減ヲ故ラニ

少クスルモノアリ、是レハ謬見ニシテ甚危険ナリ、就中丹波流製麹ニ於テ最モ危険ナリ、充分ニ注意スルヲ要ス

六 蒸米ノ蒸シ方ハ充分ナルヲ要ス、菰蓋後少クトモ一時間強キ火力ニ依リ蒸シ方ヲ繼續セサルヘカラス、特ニ酒母及麴製造用蒸米ニ於テ然リトス

七 種麴ハ充分ニ信用スルニ足ル優良品ヲ採用スルヲ要ス、「ペトリー」皿ニ収メ水ヲ加ヘテ麴室内ニ放置スルニ五時間以内ニ於テ異臭ヲ發スルモノ、及希薄麴液ヲ盛り綿栓シ殺菌セル試験管ニ投入シテ麴室内ニ放置シ、二昼夜以上経過スルモ酒精醱酵ヲ生起セサルモノハ共ニ不良ナリト知ルヘシ

八 麴ハ香氣ノ充分ニ良好ナルモノヲ製造スルニ努ムルヲ要ス、外貌ノ美醜ニ重キヲ置キ過クルハ危険ナリ、但シ酒母麴ハハゼ込ミ浅キニ失スヘカラス、早沸酒母ヲ生成スルノ恐レアリ

九 酒母ハ沸キ付キノ時期ニ於ケル甘味充分ニ強烈ニシテ美ナル泡ノ経過ヲ有シ、分チノ時期ニ於ケル甘味ノ切レ方良好ナリシモノヲ採用スルヲ要ス、沸キ付ノ時期ニ於ケル甘味不充分即チ甘味カ尚末タ充分ニ強烈トナラサル前ニ於テ沸キ付キタル早沸キ酒母ハ、其ノ含有スル酒精母体質微弱ニシテ腐造ヲ招致スルモノナリ、充分ニ注意スルヲ要ス、早沸キ酒母ハ一般ニ淡味ニシテ酸味弱ク、泡ノ経過ハ美ナラサルヲ常トス、甘味ハ使用米質ノ如何ニヨリ或ハ強キコトアリ或ハ弱キコトアリ、如斯酒母生成セル場合ニハ成ルヘクハ廃棄スルヲ安全ナリトス、強テ使用セント欲スルニ於テハ局署技術官ノ鑑定ヲ經ンコトヲ勸告ス

十 醱ノ原料配合ニ於テ酒母使用量ヲ法外ニ少クセサルヲ要ス、特ニ早沸キ又ハ沸キ後レノ酒母ヲ使用スル場合ニ於テ然リトス

火落防止

普通酒酒ハ其ノ品質ノ如何ニ係ラス火落菌及其ノ他特種ノ有害菌ノ侵入ニ遇フトキハ其ノ悪作用ニ依リ変敗スルヲ免レ得ルモノナシ、特ニ酒精及酸ニ乏シキモノニ於テ右ノ変敗所謂火落ニ陥ルコト容易ナルモノナリ、貯藏中ニ於ケル清酒ノ火落ニ陥ルハ火落操作ニ欠点アリテ、酒中及桶内ノ殺菌不充分ナリシカ又ハ桶ノ処理法不完全ニシテ熟酒ノ透徹シ得サル桶ノ局部ニ有害菌潜伏シ、火入ニ依ル殺滅ヲ免レ貯藏中発育繁殖シテ酒ニ達シ得タリシカ、又ハ目張其ノ他密閉不充分ニシテ有害菌外界ヨリ桶内ニ侵入シタリシカ等ニ基因スルモノナリ、故ニ火落ヲ防止セント欲スルニハ火入操作、桶ノ処理法及目張其ノ他ノ密閉等ニ充分ニ注意シテ、何レノ方面ニモ有害菌ノ貯藏酒ニ達シ得ヘキ経過ナカラシメサルヘカラス、以上ノ理由ニ依リ火落防止ノ目的ヲ達スル為メニハ次ノ事項ニ注意スルヲ要ス

一 秋初桶ノ処理ヲ始ムルニ当リ、先ツ桶内ヲ充分ニ検査シ節、裂ケ目袋ニナリタル箇所(桶材表面下稍深キ位置ニ於テ木屑剥ケテ空洞ヲ生シ袋状ヲ呈シタル箇所、此ノ如キ箇所ハ之ヲ小木槌ニテ打チ試ムルトキハ他ノ部分トハ著シク異なるナル明キ樽ヲ打チタルトキノ如キ音ヲ發ス)等ノ如キ有害菌ノ潜伏シ得ヘキ局部アルヲ発見シタルトキハ充分ニ深く削リテ埋メ木ヲ為スカ、若シクハ「コクソ」(生漆ニ乾キタル澱粉ヲ練合シテ適當ナル稠度トナシ、更ニ堅木ノ細カキ鋸屑、例ハ櫛製造所ニ多ク生スル鋸屑ノ如キモノヲ練合セルモノ可ナリ)ヲ詰メ充分ニ乾固セシメタル後、普通ノ如ク洗滌乾燥シ桶圍ヒ場ニ納メタル後一旦熱湯ニテ洗滌シ、噴霧器ヲ使用シ「フォルマリン」稀酒精溶液(「フォルマリン」一分ヲ約六十度ノ酒精又ハ燒酎九分ニ溶解シタルモノ)ヲ桶内面ニ撒布シ密栓、密蓋シテ放置シ、春初ニ至リ桶ヲ貯藏場ニ移スニ當リ再ヒ桶内ヲ検査シ、異常ナキモノハ前ノ如ク「フォルマリン」稀酒精溶液(三十三石桶ニ對シ三合以内)ヲ桶内面ニ撒布シ密栓密蓋シテ放置シ、異常アルヲ認メタルモノハ秋初ニ於テナセルト同一ノ処理ヲ行ヒ、前者ノ如ク「フォルマリン」稀酒精溶液ヲ桶内面ニ撒布シ密栓、密蓋シテ放置シ、共ニ其ノ儘貯藏用ニ供ス、右ノ処理ハ火入レニ使用前少クトモ一週日以上ナルヲ要ス

二 火入釜ハ可成大形ナルモノヲ撰用シ、桶ヲ成ルヘク急速ニ熱酒ヲ以テ充タスヲ要ス、小形ナル火入釜ヲ使用シ熱酒ヲ以テ桶ヲ充タスニ長時間ヲ費スハ不可ナリ、此ノ如クニスルトキハ火入温度ヲ充分ニ高クスルモ桶内ニ入りテ後ノ酒温著シク下降シテ桶内ノ殺菌不十分トナリ火落ヲ招致スルモノナリ、其ノ最近実例当局管内ニモアリ注意スルヲ要ス

三 火入レ温度ハ酒精ニ富ム清酒ニ対シテハ華氏百三十五度位、酒精ニ乏シキ若クハ二回以上ノ火入ヲ行フ清酒ニ対シテハ百四十度位ニ定ムルヲ要ス、尚前者ニアリテハ桶充滿後ノ桶内酒温ヲ華氏百三十度以上、後者ニアリテハ等シク桶充滿後ノ桶内酒温ヲ百三十五度以上ニ保タサルヘカラス、是レ火入レハ酒ヲ殺菌スルト同時ニ桶内ヲモ殺菌スルモノナルヲ以テナリ

四 木栓ハ一旦煮沸シ乾燥シ「フオルマリン」稀酒精溶液ニ浸漬シタルモノ、目張紙ハ新シク清潔ナルモノ、「ヨミ」ハ「サルシル」酸ヲ加ヘタル湯ニテ揉ミタルモノ、糊ハ冷却後「フオルマリン」ヲ加ヘタルモノナルヲ可トス

(平8 札幌 64)

185 明治43年8月 醸造試験所成績の公表

局報第四十九号 雑件

鑑定部長會議ニ於ケル決議事項通牒(各稅務監督局宛)

本局通牒往第九一六〇号 明治四十三年八月十二日

本年七月東京稅務監督局ニ於テ開催セル鑑定部長會議ニ於ケル決議事項中左記各項ハ極メテ重要ノモノニ付、爾後此

ノ決議ノ方針ニ依リテ醸造業者ヲ指導シ新業ノ改良發達ヲ計リ度候條、各地方ノ狀況ニ応シテ適宜其ノ方針ヲ定メ醸造業者ヲ御指導相成候條致度、此ノ段及御通牒候也

一 醸造試験所ニ於ケル左記各項ノ試験成績ハ佳良ナルヲ以テ各地ノ狀況ニ応シテ酒造家ニ普及セシムルノ方法ヲ講スルコト(鑑定部長會議ノ際配布シタル醸造試験所ニ於ケル試験成績要領参照)

イ 米質、水質及水温ノ原料米浸漬時間ニ及ボス影響ヲ明ニシ浸漬時間ニ相当斟酌ヲ加フルコト

ロ 酒母ノ製造ニ乳酸ヲ応用スルコト

ハ 必要ニ応シ酒母ノ仕込ニ加工水ヲ使用スルコト

ニ 酒母製造ニ山卸ヲ廃スルコト

ホ 原料ヲ適温ニ処理シ酒母ヲ速醸スルコト

ヘ 酒母ノ形式ヲ踏ムコトナクシテ乳酸ト純粹酵母トヲ使用シテ醪ノ仕込ヲ為スコト

ト 酵母ヲ乳酸中ニ馴養シテ醪ノ連続醸造ヲ行フコト

チ 醪ノ製造ニ枝桶ノ使用ヲ廃止スルコト

二 醸造試験所報告ヲ一般業者ニ周知セシムルノ方法ヲ講スルコト

三 隨時若ハ常設ノ試験場ヲ設ケシメ指導ノ任ニ当ルコト

四 杜氏蔵人ノ養成ヲ計ルコト

五 酒類及麴、酒母等ノ品評会ヲ開催セシムルノ方針ヲ採ルコト

六 酒類品評会ニ於ケル審査方法ハ大凡左ノ条規ニ準スルコト

イ 出品ノ採取ハ稅務官吏立會ノ上之ヲ行フ

- ロ 容器ハ一定ノモノヲ用キ可成硝子製黒褐色ノ缶ヲ用ウ
- ハ 審査ハ主トシテ啤酒の審査法ニ依リ必要ニ応シ化学的試験ヲ行ヒ其ノ成績ヲ参酌スルトコアルヘシ
- ニ 啤酒の審査ハ色沢、香、味ノ三項ニ就キ左ノ標準ニ依リ探点ス
 - 色沢 百分ノ二十
 - 香 百分ノ四十
 - 味 百分ノ四十
- ホ 「サリチル」酸ヲ含有スルモノハ其ノ多少ニ応シ百分ノ三以下ヲ減点ス
- ヘ 啤酒の審査ハ可成大形ノ喇猪口ヲ用キ色沢ハ合議ニ依リ決スルモ妨ナシ
- ト 審査ハ可成午前ニ於テ之ヲ行フヲ可トス
- 七 品評会其ノ他当業者ノ来集セル機会ニハ必ス斯業ニ関スル講話ヲ為スコト
- 八 前各項ノ目的ヲ達スル為必要ニ応シ各地酒造組合ノ聯合ヲ勧誘スルコト
- 九 酒造ノ改良、杜氏ノ養成、品評会ノ開催等苟モ税源涵養ニ関スル施設ヲ為スニ方リテハ地方庁ト連絡ヲ採リ可成
- 協同一致ノ行動ニ出ツルコト
- 十 実地指導ノ状況ハ其ノ都度本省ニ報告スルコト
- 十一 醸造ニ関スル試験成績及器具機械ノ参考ニ供セラルヘキモノハ本省ニ報告スルコト

(平 8 札幌 64)

186 明治43年12月 醸造醱の調査

鑑第二八四号

明治四十三年十二月二十六日

東京税務監督局 印

北条税務署御中

醸造醱調査ニ関シ別紙ノ通り醸造試験所ヨリ照会有之候条、醸造醱発見次第当局へ通報シ、右ニ関スル指揮ヲ受クヘシ

右照会ス

(別紙)

醸往第一一五〇号

本所細菌調査資料ニ供シ度ニ付貴局管内ニ於テ醸造醱御発見相成次第、該醱并ニ之ニ使用シタル種麹ノ少量トテ左記条項ニ拠リ御採取ノ上御寄贈相煩ハシ度、此ノ段御依頼候也

- 一 右採取ニ対スル注意ハ醱ノ分ハ熱湯殺菌(木栓共)ヲ施コシタル醱ノ約半量ヲ充タシ、麻繩又ハ針金ニテ木栓ノ上部ヲ緊束シ、尚「パラヒン」ニテ其ノ上ヲ塗布セラレタシ
- 二 種麹ハ右醸造醱ニ使用シタル殘量又ハ同時ニ買入レタル種類ノモノヲ乾熱殺菌ヲ施コシタル広口罐(約二合入レ醱)、又ハ袋入其ノ儘ノモノヲ小形醱入レトナシ、其ノ接ぎ目ヲ「パラヒン」ニテ塗布セラレタシ
- 三 採取ニ使用スル柄杓又ハ匙等ハ凡ヘテ細菌学的注意ヲ以テ取扱ハレタシ
- 四 醱ノ經過大要并ニ分析表(之ハ追テ御調査ノ上ニテ願ヒタシ)

- 五 全一製造場ニ於テ多数ノ腐造醗ヲ発見セラレタル場合ニハ其ノ状況異ナラザル限り一種類ニ止メラレタシ
- 六 腐造原因ニ対スル費局又ハ稅務署ノ御見込
- 七 其ノ他腐造誘因ニ対シ參考トナル可キ事項アラバ付記セラレタシ

明治四十三年十二月二十二日

醸造試験所長菅原通敏

以上

東京稅務監督局長菅野盛次郎殿

(昭56 東京 217)

187 明治44年7月 醸造試験所技術官の派遣申請手續

繼第一三四号

北条稅務署

別紙醸造試験所技術官派遣申請手續一部參考ノ為送付ス

追テ各酒造組合ニハ別途送付候ニ付念ノ為申添候也

[明治四十四年七月十九日受付]

(別紙)

醸造試験所技術官派遣申請手續

- 一 公共団体、酒造組合、若ハ酒造業者等ニ於テ酒類ノ醸造ニ関シ試験講習等ノ為醸造試験所技術官ノ派遣ヲ請ハム

トスルトキハ其ノ目的、期日及期間並ニ場所等ヲ定メ二十日以前ニ書面ヲ以テ醸造試験所長ニ申請スベシ

二 前項ノ申請アリタルトキハ醸造試験所ハ其ノ許可ヲ定メテ之ヲ其ノ申請者ニ通知シ、其ノ許可シタル場合ニ於テ

ハ出張技術官ノ氏名及所要旅費概算額ヲモ通知ス

三 前項許可ノ通知ヲ受ケタルトキハ申請者ハ前項ノ旅費概算額ヲ指定ノ場所ニ納付スベシ

四 出張技術官旅行ヲ了リタルトキハ醸造試験所ハ旅費ノ精算ヲ為シ過剩ナルトキハ之ヲ還付シ、不足ナルトキハ之

ヲ追納セシム

(参照)

大蔵省令第二十四号 (明治四十四年五月二十三日)

公共団体酒造組合若ハ酒造業者等ニシテ酒類ノ醸造ニ関シ試験講習等ノ為醸造試験所技術官ノ出張ヲ請求スルモノハ出張ニ要スル旅費ヲ前納スベシ

前項ニ依リ前納シタル旅費ニシテ精算ノ結果過剩ヲ生シタルトキハ之ヲ還付シ不足ヲ生シタルトキハ之ヲ追納セシム

(昭56 東京 217)

188 明治44年9月 酒造改良に関する件

間第九一五号

北条稅務署

酒類製造ニ関シ別紙ノ通千葉稅務署ヨリ申報ニ付為參考
右通牒ス

(別紙)

第三五三二号

明治四十四年九月二十一日

千葉稅務署長

東京稅務監督局長殿

予メ報告致置キ候千葉県内務部長ヨリ別紙ノ通り酒造改良發展上ノ件ニ付去ル十九日各酒造組合長及聯合會長ヘ夫々
通牒相成候

右及申報候也

本県ニ於ケル酒類ノ産額ハ実ニ三百余万円ノ多キニ達シ、其ノ盛衰ハ県下經濟ノ消長ニ關シ著シキ影響ヲ与フヘキモ
ノニシテ、之カ改善ハ須臾モ忽諸ニ付スヘカラサル儀ニ有之候、是レ積年県ニ於テモ其ノ勸奨督勵ヲ怠ラサル所以ニ
シテ、当業者モ亦克ク其ノ旨趣ヲ体シ奮勵僥マス年々品評會、講習會等ヲ開催シテ常ニ其ノ向上ニ力ヲ尽シ、漸次斯
業ノ発達ヲ見ルニ至リタルハ洵ニ欣フヘキ現象ニ有之候、殊ニ邊般開催セラレタル一府四県東京酒類品評會ニ於テ多
數優逸ナル賞格ヲ得ルニ至リタルハ、全ク去ル五月本県カ開設シタル共進會ニ出品セシカ爲メ、各業者競フテ前年
ニ於ケル醸造時季ニ於テ醸造法其ノ他ノ点ニ付、特ニ研究注意ヲ払ヒタル結果ニ出テタルモノニシテ、右ノ好成績ヲ
舉クルニ至リタルハ決シテ偶然ニアラサルヘク、而シテ該成績ノ發表ハ著シク世ノ耳目ヲ引キ將來其ノ声價ヲ舉クヘ
キ一新紀元タルト共ニ、益々之レカ改良進歩ヲ図ラサルヘカラサル當業者ノ責務ハ実ニ輕カラサルコト、存セラレ候、
又來ルヘキ十月ニ於テハ醸造協會ノ主催ニ係ル第三回清酒品評會開催ノ舉モ有之、就テハ再ヒ前回ニ凌駕スルノ成績

ヲ舉ケ愈々其ノ声價ヲ永久ニ持続セサルヘカラス、然ルニ万一不幸ニシテ反對ノ結果ヲ得シカ、這般舉ケ得タル成績
ハ那辺ニ基ケルモノナリシヤヲ疑ハシムルニ至リ甚タ遺憾ノ次第二付キ、当業者ハ前回ノ賞格ニ甘ンセス更ニ此ノ際
一層ノ奮勵努力ヲ要スヘキ儀ト存セラレ候、今ヤ醸造ノ時期ニ際シ特ニ注意ヲ喚起セシムヘキ点多カルヘキニ付キ、
夫々適當ノ措置ヲ講シ指導奨勵相成度、此ノ段特ニ及通牒候也

明治四十四年九月十九日

千葉県内務部長夏秋十郎

千葉縣酒造組合聯合會長

宛

県下各酒造組合長

(昭56 東京 2170)