

E143	○台湾産清酒の微生物に関する研究（第一報） Saccharomyces 属に就いて	中澤亮治 武田義人 霜三雄	臺灣總督府中央研究所工業部報告第 143 號；頁 85-97 (1935 年 2 月著)	p; 85 二段 +p. 86 第 1 段	96 (總括)	轉載自日本農藝化學會誌第 11 卷	521
------	--	---------------------	---	-----------------------	------------	-------------------	-----

早在 1897 年已有矢部氏命名清酒發酵的主要菌種為 *Saccharomyces Saké*，並對其進行研究，其後古在氏對該菌也進行詳細研究。中澤在其後分離出與 *Sacch. Saké* 性質完全不同的兩種酒母並分別命名為 *Sacch. Yedo* 及 *Sacch. Tokyo*。此外，其他的釀造試驗所根據齋藤氏、高橋氏等人的研究提出各種酵母菌類報告，而最近齋藤氏將灘地方的酒母通過各時期的分離對許多酵母菌進行研究，結論得出酒母中存在數十種菌。中村氏對各種清酒酵母菌進行血清學研究，闡明這些菌間有血清學上的差異。但以上無論何者都是與日本內地的清酒微生物相關，對臺灣的清酒微生物研究尚不完全，僅著者中的一人（中澤）從以前就有對酏（譯注：日本酒原料）及醪中的數種酵母菌進行分離研究而已。著者等在此對臺灣清酒釀造相關的微生物進行組織性的研究，現在對於酵母菌已完成部分實驗並依此進行報告。

總括

(1) 在臺灣的各清酒工廠對酒母、醪、滓等各製造工程進行微生物分離，其中針對 *Saccharomyces* 屬 15 株的形態及生理進行研究。

(2) 根據各菌株的糖類發酵、大群落、發酵溫度曲線分類為 8 群。

(3) 對各群尋求其類緣成為第一群 *Cerevisiae-Gruppe*、第二群 *Saké-Gruppe*、第三群 *Thermantitonus-Gruppe*、第四群 *Mandschuricus-Gruppe*、第五群 *Chevalieri-Gruppe*、第六群 *Jörgensenii-Gruppe*、第七群 *Exignus-Gruppe*、第八群 *Coreanus-Gruppe*。

(4) 從各群中的各菌株形態、生理上進行觀察，對各自為同一種或是最近似種進行判斷，認為歸在同一種較為適當。