

ノ種子ノミヲ製スルコトハ頗ル難事ナルヲ以テ實際ニ於テハ最良ノモノ又ハ中心僅カニ白色ナルモノノ比較的多キヲ望ムニ止マル從テ當業者又ハ酒造業者間ニ左ノ如キ簡單ナル試驗法行ハル

内側白色ノ陶器ニ水ヲ盛り之ニ可檢紅糊ノ數粒ヲ投ズレバ善良ナル紅糊ハ直ニ色素浸出セラレテ器壁ニ沿ヒ器底ニ向ヒテ紅色ノ絲ヲ引クガ如クナルベク不良ナルモノハ甚ダ遅シト

要スルニ紅糊製造操作ノ終始ヲ通ジテ其ノ主眼トスル所ハ日本酒麴ノ製造ニ於ケルト同様一定ノ温度ヲ持續セシメツ、最適温度ノ下ニ主要菌ヲ發育セシメ且ツ常ニ温度ヲ平等ナラシメ菌發育ノ不均一ナラザランコトヲ勉ムルニ在リ其ノ日本酒麴ノ製造ト異ル所ハ製造中多量ノ水分ヲ補足スルコト、比較的長時間ヲ要スルコト及ビ密ノ廣キコトノ三點ナリ此等ニ關スル詳細ノ研究ハ引續キ歩ヲ進ムル見込ニテ本調査ハ此等研究ノ基礎タルベキモノナリ

(大正六年二月)

臺灣產醬油類釀造法

一、臺灣產醬油ノ種類及產額

二、内地式普通醬油

三、臺灣在來醬油

四、附 說

臺灣產醬油ノ成分

臺灣在來醬油中稀釋ニヨリテ起ル沈澱物ニ就テ

一、臺灣產醬油ノ種類及產額

屬 託 萩 原、昌 二

技 手 神 谷 俊 一

臺灣ニテ釀造スル醬油類ハコレヲ大別スレバ内地式釀造法ニ依リ大豆及小麥ヲ以テ麴ヲ造リ之ニ食鹽及水ヲ加ヘテ釀造スル普通醬油ト臺灣固有ノ釀造法ニヨリ單ニ豆類ノミヲ以テ麴ヲ造リ之ニ食鹽水ヲ多クハ其時期ヲ異ニシテ添加スル臺灣在來醬油トノ二トナル而シテ前者ハ主トシテ本島在住内地人ノ釀造消費スル所ニ係リ後者ハ專ラ本島人ノ釀造消費スルモノトス

臺灣在來醬油ハ更ニ之ヲ製品ニヨリテ白豆油及烏豆油(黑豆油)ノ二トナシ尙其品質上ヨリ上、中、下或ハ頭抽(一番醬油)二抽(二番醬油)三抽(三番醬油)等ニ分ツ、而シテ其釀造ハ市街地ニアリテハ多ク專業者ノ手ニヨリ營マル

臺灣產醬油類釀造法

ルモ田舎地方ニアリヲハ農家一般ニ各戸之ヲ醸造シ自家用ニ充ツルモノ多シ從テ其産額等モ正確ナル數字ヲ得難シ
 今試ニ大正五年度各廳ノ調査ニ係ル臺灣ニ於ケル醬油類ノ産額ヲ表示スレバ次ノ如シ、但シ表中臺灣在來醬油中
 ニハ販賣用及自家用共ニ含まル

品名	内地式醬油		臺灣在來醬油類		品名	内地式醬油		臺灣在來醬油類	
	石高	價格	石高	價格		石高	價格	石高	價格
醬油	2,000 <small>石</small>	34,000 <small>円</small>	108 <small>石</small>	2,200 <small>円</small>	醬油	1,000 <small>石</small>	13,000 <small>円</small>	8,011 <small>石</small>	100,314 <small>円</small>
宜	—	不詳	—	—	阿	130	3,000	970	17,400
糖	—	不詳	—	—	東	—	—	72	1,300
麵	—	—	3,055	43,813	花	492	9,800	100	不詳
中	—	—	2,233	41,374	港	—	—	28	608
南	40	1,120	300	6,900	湖	—	—	—	—
投	—	—	—	—	合	5,115	94,145	17,877	231,949
總	1,433	31,223	2,980	14,980					

内地式普通醬油

原料

内地ニ於ケルト異ナル所ナク大豆、小麦及食鹽ヲ用ヒ大豆ハ多クハ北海道、朝鮮、滿州又ハ九州地方産ニシテ稀ニ
 臺灣産ヲ使用シ小麦ハ主トシテ内地産ナレドモ間々臺灣産ヲ用フ、食鹽ハ専ラ臺灣産專買局製品ヲ以テス

製造法

製麴ノ手續等内地ニ於ケル醸造法ト異ナルコトナク炒熬セル小麦ト蒸熟セル大豆トヲ等分ニ混ジ此原料一石ニツ
 キ約三十匁位ノ種麴ヲ加ヘ麴蓋ニ盛り麴室中ニテ製麴ス但シ種麴ハ特ニ加ヘザルコトモアリ麴室ハ一般ニ氣温高キ

ヲ以テ保温等ノ要ナク二―三回ノ手入ヲナセバ大抵三日間乃至四日間ニシテ製麴ヲ終リ搬出スルヲ得ベシ

仕込ハ麴ヲ食鹽ト配合シテ仕込桶ニ入レテ汲水シ或ハ豫メ配合セシ食鹽水ニ麴ヲ投入ス夏期ハ一日二―三回冬期
 ハ二回毎日權入ヲナス諸味ハ普通六―七箇月位ニテ上槽壓搾スレドモ間々早キハ既ニ三箇月ニシテ搾リ又運キハ八
 箇月乃至一箇年ヲ經テ搾ルモノアリ搾出セシ粕ハ普通ニ番醬油、三番醬油ノ原料トシテ浸出用ニ供セララル

原料ノ配合及收量等ハ醸造者ニヨリテ一定セズ普通大豆及小麦ハ等量ニ用ヒ食鹽ハ四分五厘乃至五分位、汲水ハ
 十水乃至十三水ナリ、今實際行ハレツ、アルモノノ數例ヲ示セバ次ノ如シ

一 仕込分

大豆	小麦	食鹽	水	糞	大豆	小麦	食鹽	水	糞
(A) 0,300 <small>石</small>	0,500 <small>石</small>	0.450 <small>(100%)</small>	1,000 <small>石</small>	1,000 <small>石</small>	(=) 4,000 <small>石</small>	4,000 <small>石</small>	3,370 <small>(75%)</small>	8,000 <small>石</small>	8,000 <small>石</small>
(B) 1,000	1,000	1.012 <small>(98%)</small>	2,000	3,300	(#) 1,000	1,000	0.880	2,200	不明
(C) 5,000	5,000	4.800	10,000	不明					

三、臺灣在來醬油

臺灣在來醬油ハ本島人間一般ニコレヲ豆油ト稱ス、黒大豆(黑豆)ヲ原料トシテ製シ内ニ白豆油及ビ黒豆油(烏豆
 油)ノニアルコト既述セル如シ、然レドモコノ二者ハ單ニ熟成セル醬油ニ火入ヲ行フト行ハザルトニヨリテ生ズル
 稱呼ニ過ギズシテ前者ハ色極メテ淡ク黃褐色ヲ呈シ稀薄ニシテ腐敗シ易ク搾出後直チニ主トシテ本島人ノ割烹用ニ
 供セラレ後者ハコノ白豆油ヲ更ニ強ク火入ヲ行ヒ糞詰メタルモノニシテ濃黒褐色ヲ帶ビ極メテ濃厚ニシテ長ク貯藏
 ニ堪ヘ食用トシテ本島人間ニ廣ク使用セララル

原料

臺灣産醬油類製造法

臺灣醬油ノ原料トシテハ前記ノ如ク黒大豆、食鹽及ヒ水ノ三者ニシテ小麦ハ全ク之ヲ使用セズ、黒大豆ハ土語烏豆ト稱シ種皮堅硬ナル黒色ノ小粒ナリ、食鹽ハ臺灣產專賣局製品ニシテ多クハ二等以下ノ大粒粗製品ヲ用フ、水ハ殆ンド選擇セズ單ニ飲料ニ適スレバ可ナリトス、猶前記原料ニ普通調味料トシテ熟成後多クハ赤砂糖、糖蜜等ヲ加ヘ其他玄米、甘草、麥「モヤシ」等ヲ用フルコトアリ

製造法

(イ)製麴。 黒大豆ハ水ヲ以テ良ク洗滌シテ塵埃等ヲ去リシ後約四時間位浸水シテ引き上ゲ一斗位ヲ鐵鍋中ニ入レ約等量ノ水ヲ加ヘテ煮沸ス初メハ烈火ヲ以テシ次第ニ火力ヲ弱メテ一―二時間ノ後鍋中ノ水殆ンド消失シ大豆膨張シ來ル時ヲ以テ適度トシ火ヲ去ル、茲ニ煮熟セル大豆ハ之ヲ直徑五尺位ノ大ナル竹製ノ甎(土名甎筒)ニ五分位ノ厚サニ薄ク擴ゲテ冷却セシメ猶一―二時間日光ニ曝露シテ表面ノ濕潤略ホ乾燥スルニ至ラシム、次ニコレヲ麴室ニ移ス麴室ハ或ハ獨立シテ一屋ヲナスモアレバ或ハ家屋ノ一部ヲ以テコレニ充ツルモアリテ廣狹一定セズ場所ハ溫度湿度ノ變化比較的少ナキ所ヲ選ミ四圍ハ壁トナシ一―二箇所通風窓ヲ設ケ一方ニ出入口ヲ付スコノ中ニ高サ約六尺、間隙六―七寸ヲ有スル八―九段ノ柵ヲ作り(第二圖)コレニ前記甎ヲ挿入ス種麴ハ特ニ加フルコトナク麴室中ニ散在スル胞子ニヨリテ自然ニ麴菌ノ附着發育ヲ待ツ從テ多クハ他ノ種々ノ雜狀菌ノ共ニ群生スルヲ見ルベシ豆ヲ入レタル甎ハ二日目位ヨリ他ノ甎ヲ以テ被ヒ或ハ麻布(ムシロ様ノモノ)ニテ被覆ヲナス又右納葉、菅葉、菅草、青葉、竹ノ葉等ヲ以テ被フコトアリカクテ普通三日ヲ經レバ麴菌ノ點々發育セルヲ見ルベクコノ際黑點ノ生ズルハ溫度高キニ過グル爲ナレバ或ハ攪拌シ或ハ被ヒテ去リ放冷セシム若シ又何等微ノ發育ヲ見ザル時ハ溫度不足ノ證ナルヲ以テ覆ヒテ厚クスコノ儘夏季ハ一週間冬季ハ十日ヲ經レバ豆ハ黃綠白色ノ麴菌ヲ以テ全ク包マル、ニ至ルコレヲ豆蒲

(麴)トイフコレ製麴ノ終了セルナリコレヲ一度日光ニ曝露シテ過剩ノ濕氣ト併セテ臭氣ヲ發散セシメ又多少他ノ有害ノ細菌類ヲ死滅セシメ次ニ仕込ニ移ル

(ロ)仕込。 仕込法ハ所ニヨリ極メテ區々ニシテ從テ其熟成期間等モ更ニ一定セズ大略次ニ記載スル三方法ニ區別スルヲ得ベシ

(甲)早朝前記麴ヲ麴室ヨリ取り出シコレヲ籠ニ移シ流水ヲ以テ洗滌シテ豆ノ表面ニ附着スル麴菌ノ胞子ノ大部分ヲ去リ更ニ清水ヲ以テ一―二回洗滌シタル後水ヲ切り成ルベク低温ナル室内ニ翌朝マデ放置ス翌朝ニ至リコレニ加フベキ食鹽ノ約半量ヲ配合シテ陶製甎中ニ仕込ム水ハ此際加ヘズ甎ノ大サハ一仕込ノ分量ニヨリテ差異アレドモ五斗乃至八―九斗位ノ容量ヲ以テ普通トス仕込ヲナセル甎ハ陶製ノ蓋ヲ以テ被ヒ其接合部ハ泥土ヲ塗リテ全ク密封シコレヲ屋外露天ニ並列シ日光ニ曝露スカクシテ一週間乃至二週間ヲ經過スレバ前記ノ蓋ヲ明ケテ汲水ヲナス汲水ハ加フベキ食鹽ノ殘部ヲ所要ノ水ニ溶カシタルモノヲ以テス食鹽ト共ニ浸漬スル期間ハ所ニヨリテ異ナリ臺中嘉義方面ニアリテハ短キハ五日長キハ二週間ニ互リ澎湖島ニアリテハ三十日ノ久シキニ互ル本法ハ主トシテ臺中、嘉義等ニ行ハル

(乙)本方法ハ臺北、臺南、宜蘭、阿緬、臺中ノ一部ニ行ハル、モノニシテ麴ハ前ノ如ク洗滌シテ甎ニ入レコレニ直チニ食鹽及水ヲ配合シテ屋外日光ノ當ル場所ニ置キ夏季二十日間冬季四十日間放置シテ醬油ヲ抽出ス其間(甲)ノ如ク嚴封シテ全ク手ヲツケザルモノト又毎日櫛入ヲ行フモノトアリ

(丙)洗滌セル麴ヲ濕潤ノ儘麻布等ヲ以テ覆ヒ約六時間乃至二十四時放置シテ分解ヲ促進シ後コレニ食鹽及水ヲ配合シ以後一―二日ニシテ抽出ス本法ハ南投及臺中ノ一部ニ行ハル

猶臺東廳下ニ於ケル醸造法ハ前記ノモノトハ稍ヤ趣キヲ異ニスルヲ以テ特ニ左ニ略記セン

其ノ方法ハ蒸煮セル烏豆一石ヲ細カク搗キ碎キテ恰モ内地ノ一部ニ行ハル、田舎味噌製造ニ於ケル味噌ノ如ク直徑一寸五分位ノ團子狀ニ練リ固メコレヲ暗室中ニテ製麴シ一週間乃至二週間ニシテ一塊ヲ四ツニ碎キ更ニ室中ニ置クコト約二週間ニシテコレヲ取り出し細カク碎キコレニ食鹽百斤、モヤシ三匁ヲ充分ニ混和シ桶中ニ入レ更ニ水一石ヲ加ヘテ攪拌シ約六箇月ノ後其全部ヲ二釜トシテ數時間煮沸シテ之ヲ濾過シ一石ニ對シエキス(大坂乾清製造所製)三十匁ヲ入レテ醬油トナス、又他ノ方法ハ蒸煮セル烏豆七斗ヲ其儘磨ノ如キモノニ擴グテ麴菌ヲ繁殖セシメ約一週間ノ後一度水ニ浸シテ引キ上ゲ一晝夜水ヲ垂レシメタル後コレニ臺灣耐(米酒ノ類)五升、赤砂糖二斤甘草一斤八角四十匁小肥二十匁ヲ混ジテ桶ニ入レ置キ約四箇月ヲ經テコレヲ四釜ニ分チ一釜三斗ノ割合ニ水ヲ加ヘ約六時間煮沸シテ約六斗ノ製品ヲ得

前述セル如ク仕込方法ハ所ニヨリテ異ナリ從テ仕込ノ原料配合歩合及其收量等極メテ區々ニシテ更ニ一完セズ今試ニ主ナル數例ヲ示セバ次ノ如シ

一 仕 込 分

豆	鹽	水	食鹽(烏豆油)	豆	鹽	水	食鹽(烏豆油)
130g	20g	20g	25g	0.100g	4g	0.040g	0.040g
130g	75g	100g	80g	0.100g	10g	20g	0.100g
1,000g	150g	1,000g	不割	0.000g	3g	0.100g	1g
0.700g	0.200g	1.200g	0.000g	1,000g	80g	1,000g	0.500g
0.900g	40g	0.900g	0.650g	1,000g	200g	2,500g	2,500g
0.100g	3g	0.005g	0.045g	1,000g	50g	1,500g	1,000g
0.500g	30g	0.600g	100g	3g	1.3-1.5g	1,500g	5.5-5.7g

而シテ一般ニ上等品ヲ得ントスル時ハ食鹽及水ノ割合ヲ少クシ下等品ノ場合ニハ多クス、猶二番醬油ハ一番醬油ヲ抽出セル粕ニ一番醬油ト略ホ同量ノ食鹽及水ヲ加ヘテ更ニ抽出ヲ行ヒテ製スルヲ普通トシ又所ニ依リテハ一番醬油三分ノ一ニ鹽水三分ノ二ヲ加ヘテ製スルノ法ヲ探ルモアリ、更ニ同様ニシテ又三番醬油ヲ製ス、一番醬油ハ普通頭抽出ト稱シ二番、三番ハ之ヲ次抽(又ハ二抽)三抽等ト稱ス

前記配合量ヲ今試ニ大豆一石ニ對スル割合ニ換算スレバ略ホ次ノ如キ數種トナル

大豆(石)	食鹽(斤)	水(石)	大豆(石)	食鹽(斤)	水(石)
1,000	100	1,000	1,000	30	1,000
"	100	1,700	"	25	0.530
"	100	2,000	"	180	2,400
"	30	0.950	"	100	1,200
"	00	1.250	"	80	1,000
"	40	0.400	"	45	1,700
"	100	0.900	"	30	1,200

(ハ)抽出及火入。諸味ハ多クハ其熟成期間極メテ短キト其間攪拌等ノ操作ヲ行ハズ單ニ靜置スルノミナルヲ以テ豆ハ更ニ崩壞スルコトナク殆ンド原形ヲ存シタダ蒸煮大豆ヲ浸水セルガ如キ狀態ニアリ從テ搾出ノ手段モ極メテ簡單ニシテ別ニ壓搾等ノ操作ヲ施サズ單ニ竹製ノ笊ニ汲ミ上ゲテ自然ニ滴下スル液分ヲ集取スルニスギズ又所ニヨリテハ初メ簡單ナル「吸上ゲポンプ」ニテ汲ミ上ゲ又ハ細長キ竹製ノ籠ノ筒ヲ諸味中ニ挿入シテ筒ノ内部ニ集ル大部分ノ液分ヲ汲ミ取り然レ後笊ニ上ゲテ滴下セシムル方法ヲ探ルモアリ液分ヲ去リタル粕ハ蔴鼓ト稱シ更ニ二番醬油ノ抽出ニ用ヒ或ハ家畜ノ飼料トナス

茲ニ抽出セル液分ハ即チ白豆油ニシテ淡黄褐色ヲ呈シ内地醬油ニ比較スレバ極メテ「薄口」ノモノニシテ弱キ「アムモニヤ」臭ヲ發スルヲ常トス其儘白豆油トシテ販賣スレドモ其消費量少ナキヲ以テ多クハ之レニ火入ヲ施シテ烏豆油ヲ製造ス

烏豆油製造ノ火入ハ特種ナル鐵製ノ鍋ヲ用フ此鍋ハ口徑二尺五寸位上面ノ開キ扁平ナル圓錐形ノモノニシテ其ノ上部ニハ高サ約七寸位ノ無底圓筒形ノ桶ヲ接合スソノ内容ハ約三―四斗ヲ容ルハニ足ルコレニ前記白豆油ヲ入レ烈火ヲ以テ強ク沸騰セシムコノ際多クハ赤砂糖其他ノ調味料ヲ混ズ煮沸ノ時間ハ製品ニヨリ一定セズ「濃口」ノモノヲ得ントスル時ニハ初メノ約四割量トナル迄ニ「薄口」ヲ得ントスル場合ニテハ八割量位迄ニ「濃口」ヲ得ル豆油ハ汲桶ヲ以テ汲出シ布ニテ濾過シ以テ煮沸ニヨリ起レル沈澱物ヲ除去シ桶中ニ移ス更ニコレヲ大ナル桶ニ集メテ放冷清澄セシメ後樽或ハ罎ニ詰メ所謂烏豆油トシテ販賣ス

四、附 說

臺灣産醬油ノ成分

(イ) 内地式普通醬油ノ成分

一般内地製品ト大ナル差異ヲ認メズ今臺北及臺南ニ於テ釀造セル其工場製品ノ分析結果ヲ示セバ左ノ如シ

醬油100克中瓦數	比量		雜質		全糖素		アミノ酸性		蛋白質		アミノ酸		鹽素	
	糖	蛋白質	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)
南 産	1.179	33.55	0.540	0.102	0.900	0.007	0.005	0.2404	3.038					
北 産	1.194	36.21	0.523	0.129	1.352	0.161	0.132	定規キズ	3.340					

(ロ) 臺灣在來醬油ノ成分

臺灣醬油ニハ前記ノ如ク白豆油、烏豆油(黑豆油)ノ別アリ白豆油ハ醬油抽出其儘ノモノ黑豆油ハ更ニ之ニ火入ヲ行ヒテ其詰メタルモノナレバ從テ一ツハ極メテ稀薄ニシテ一ツハ極メテ濃厚ナリ前者ハ色淡ク黄褐色不透明ニシテ多少ノ混濁ト「アンモニヤ」臭ヲ有シ後者ハ強烈ナル火入ノタメ著シク着色シテ濃黑褐色トナリ焦グ臭キ一種特有ナル臭氣ヲ有スサレバ何レモ普通醬油ノ如キ芳バシキ香氣等ハ更ニ認ムルヲ得ズ、今之等ニツキ分析セル結果竝ニ其等供試品ノ產地ヲ示セバ次ノ如シ

- 白豆油 (1) 臺中廳下鹿港
- 同 (2) 同 彰化
- 烏豆油 (1) 臺北廳下坊橋後埔庄
- 同 (2) 同 枋寮

臺灣産醬油類製造法

臺灣産醬油類鑑定法

- 烏豆油 (3) 臺中縣下彰化
- 同 (4) 同 鹿港
- 同 (5) 同 彰化

醬油100克中互數

比重	總固形物	粗灰分	鹽化ナトリウム		糖質	蛋白質	脂肪	水分	比重									
			乳白	黄色														
白豆油 (1)	1.092	15.15	11.42	10.17	0.072	0.023	0.465	0.085	0.038	0.2230	—	—	—	—	—	—	—	—
同 (2)	1.110	20.55	11.73	10.17	0.060	0.030	1.095	0.245	0.100	0.5282	—	—	—	—	—	—	—	—
烏豆油 (1)	1.234	41.19	27.51	24.85	1.080	0.300	1.100	0.236	0.090	0.4343	4.55	54	3.6	—	—	—	—	—
同 (2)	1.271	36.24	28.12	26.39	0.315	0.074	0.756	0.204	0.071	0.3756	3.25	28	1.6	—	—	—	—	—
同 (3)	1.255	48.22	29.69	29.58	1.170	0.250	3.069	0.428	0.699	0.9156	—	—	—	—	—	—	—	—
同 (4)	1.121	44.17	18.46	14.86	1.440	0.318	2.996	0.526	0.431	1.0798	2.40	22	1.6	—	—	—	—	—
同 (5)	1.175	32.17	18.57	16.30	0.450	—	1.434	0.267	0.118	0.6339	1.511	33	2.5	—	—	—	—	—

以上掲ぐる處ノ分析方法ハ何レモ別項醬油類試驗報告第一報中ニ略記セルモノト同様ナリ

臺灣在來醬油中稀釋ニヨリテ生ズル沈澱物ニ就テ

- 前記烏豆油(3)及(4)ハ其等ノ糖分ヲ定量セントシテ水ヲ以テ稀釋セルニ乳白色細微ナル多量ノ沈澱ヲ生ジ液ハ著シク濁セリ、仍テ該沈澱物ノ何物ナルカラ確メント欲シ種々ノ試驗ヲ行ヒ左ノ結果ヲ得タリ
- (一) 沈澱ハ烏豆油ヲ水ニテ約二〇倍ニ稀釋スル時析出シ初メ約二五倍ニ達スレバ析出殊ニ盛ナレドモ夫レ以上ニ稀釋スルモ最早何等變化ナシ
 - (二) 豫メ烏豆油中ノ酸ヲ中和スル時ハ稀釋スルモ更ニ沈澱生ゼズ

- (三) 沈澱ヲ取りミロン氏試薬ヲ滴加シ熱スル時ハ著明ナル赤色ヲ顯ハシ又水醋酸ト硫酸トヲ以テ處理セバ赤紫色ヲ呈ス

- (四) 烏豆油(3)ニ付キ其沈澱物ヲ濾過秤量セルニ烏豆油一〇〇c.c.中二・六七七瓦ニ當リ其中ノ全窒素ヲ定量セルニ沈澱物ニ對シ一六・二〇トナリ是レヲ烏豆油一〇〇c.c.ニ改算セバ〇・四三七瓦ニ相當セリ

- (五) 沈澱ハ酸ヲ加フルモ溶ケズ「アルカリ」ニハ容易ニ溶解ス

- (六) 沈澱ハ一〇〇%食鹽水ニ容易ニ溶解スレドモ更ニコレヲ水ニテ稀釋スルカ又ハ透析法ヲ行フ時ハ再ビ析出ス

- (七) 沈澱ハ硫酸「アンモニア」ノ稀釋液ニ溶解シ又コレヲ以テ飽和セシムレバ再ビ析出ス

- (八) 沈澱ヲ除去シタル液ニ付キ「アミノ」酸ヲ定量セルニ稀釋前ニ溶解存在スル割合ト異ナラズ

以上ノ結果ニヨレバ該沈澱物ハ水ニ不溶解ナル蛋白質物ニシテ(一、二、四、八項ニヨル)其性質ハ二、五、六、七項ニヨリ植物性蛋白質中ノ「グロビュリン」ニ良ク符合ス(Osbone: Vegetable Proteins, pp 72—78)ナレバ該沈澱ハ原料タル大豆中ノ「グロビュリン」即チオスボーン氏ノ所謂「グリン」類似ノ物質ガ食鹽水ノタメニ浸出サレ未ダ何等ノ變化ヲ受ケズシテ烏豆油中一定濃度ノ食鹽ノ爲メ溶存シコノモノガ稀釋ノ爲メ玆ニ不溶解状態トナリ析出セルモノナルベシ、猶前記分析結果ニ於テ蛋白質窒素ノ多量ナルハ又コノモノ、該蛋白質ナルコトヲ立證スベク一般ニ其熟成期間ノ短少ナルト其火當テ温度ノ強キヲ通例トスル臺灣在來醬油ガ多量ニ此種ノ蛋白質ヲ含有スルハ内地普通醬油ト其成分上ニ於テ大ニ異ナリ興味アル點ナリトス (大正六年八月)

大豆の性質、栽培法、加工法、用途等、詳しく述べられてゐる。大豆は、古くから我が國に栽培されてゐるが、その歴史は、古くは、西暦前二千年、といふ。大豆は、東洋の作物で、西に傳へられたのは、十六世紀のことである。大豆は、食用、飼料、工業原料として、重要な地位を占めてゐる。大豆の栽培は、我が國の主要な農業生産の一つである。大豆の加工法は、煮、蒸、炒、揚げ、などである。大豆の用途は、食料、飼料、工業原料として、幅広く使われている。大豆は、健康に良い食品である。大豆は、たんぱく質、ビタミン、ミネラルを豊富に含んでゐる。大豆は、アレルギーを引き起こす可能性がある。大豆は、消化に悪い食品である。大豆は、アレルギーを引き起こす可能性がある。大豆は、消化に悪い食品である。

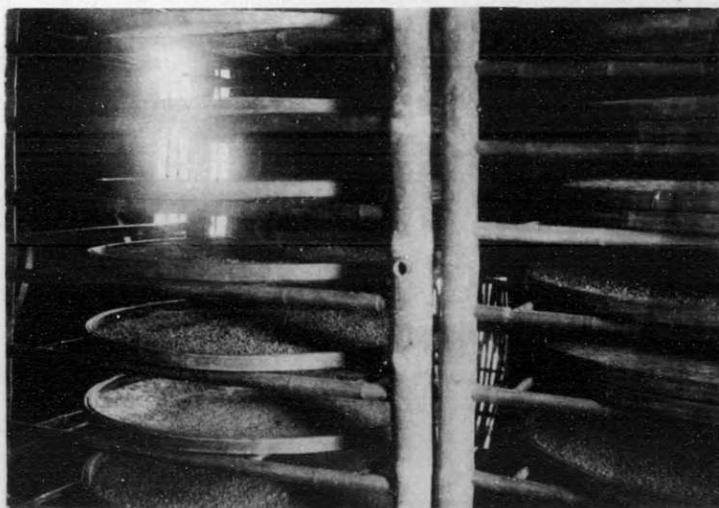
第一圖

本島式大豆煮熱湯

- イ、島豆
- ロ、煮熱セル島豆
- ハ、煮熱
- ニ、煮熱セル豆ヲ放冷セシム
- ホ、浸水セル島豆

第二圖

本島式製法



一、 野木子豆
 二、 煮標子豆
 三、 煮標子豆
 四、 煮標子豆
 五、 煮標子豆
 六、 煮標子豆
 七、 煮標子豆
 八、 煮標子豆
 九、 煮標子豆
 十、 煮標子豆
 本豆大 豆 標 室

第一圖
 第二圖

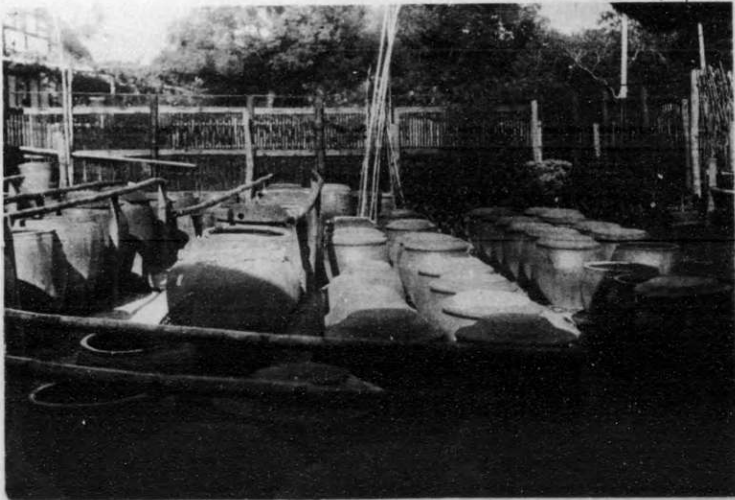
第三圖

本島式仕込場

- イ、麹
- ロ、洗滌セル麹
- ハ、食 糧
- ニ、鹽 水 桶
- ホ、仕 込 甕
- ヘ、熱成豆油ノ抽出

第四圖

本島式燗所



一、蒸氣豆餅、餅出
 中、升、豆、夾
 二、製、木、餅
 八、食、餅
 日、到、糖、土、小、餅
 下、餅
 本、直、尖、升、豆、餅
 蒸、三、圓

本、直、尖、升、豆、餅
 蒸、四、圓

第五圖

本島式火入揚

イ、火入釜

ロ、杓子

ハ、汲桶

ニ、煮沸セル豆油ヲ濾過ス

ホ、煮沸セル豆油ヲ冷却セシム

ヘ、豆油樽

