

臺灣總督府研究所報告 第二回

臺灣酒類釀造法梗概

技師 中澤宗亮
囑託 岡崎宗治



目次

- (一) 臺灣ニ於ケル酒類ノ種類及產額
 - (二) 白酒
 - (三) 紅酒
 - (四) 米酒
 - (五) 麥酒
 - (六) 蜜酒
 - (七) 高粱酒
 - (八) 紅酒
 - (九) 紅酒以外ノ再製酒
- 臺灣酒類釀造法梗概

一、臺灣ニ於ケル酒類ノ種類及産額

臺灣固有ノ酒類ト見ルベキモノハ玄米、甘藷、甘蔗汁、離仔土、糖蜜、高粱等ヲ原料トシテ白麹ヲ加ヘ醱酵セシメタル蒸餾酒、及ビ是等ノ蒸餾酒ニ紅梅、及其他ノ原料又ハ漢藥ヲ以テ加工シタル混成酒即チ再製酒ナリ所謂白酒ト稱スルハ前者ノ酒類ニシテ無色透明ナリ、之ニ對シテ再製酒ハ、紅酒、藥酒、其他原料ノ名ヲ冠ス、此外ニ琉球ノ酒ナル泡盛、支那ノ紹興酒、日本ノ清酒等ヲ釀造スルモノアリ、臺灣酒造稅規則ニハ酒類ヲ分チテ次ノ三種トス

一 釀造酒

二 蒸餾酒

三 再製酒

現時最も多ク釀造セラル、ハ玄米ヲ原料トスル米酒、糖蜜ヲ原料トスル糖蜜酒、甘藷ヲ原料トスル蕃薯酒、泡盛及ビ是等ヲ原料トシテ再製又ハ混成セル紅酒、藥酒トス高粱ヲ原料トスル高粱酒及紹興酒ノ産額ハ極メテ僅少ニシテ甘蔗汁離仔土ヲ原料トスル甘蔗酒、離仔酒ハ現時釀造スルモノナシ、清酒、味淋、燒酎等ノ釀造未ダ多額ニ達セズ今是等ノ酒類ノ産額ヲ表示スレバ次ノ如シ(財務局稅務課調査ニ基ク)單位石

酒名	明治四十二年度	明治四十三年度	明治四十四年度
釀造酒	430.3	555.8	474.
蒸餾酒			
再製酒			

米酒	61130.7	41331.8	34492.3
薯酒	6922.1	3177.8	2392.8
高粱酒	482.1	955.2	311.1
藥酒	118.0	161.7	45.1
甘蔗酒	27360.5	49295.3	58923.4
離仔酒	4040.4	14.0	—
離仔酒	1198.6	—	—
大計	1.5	—	—
	102443.7	9181.4	97839.3
再製酒			
紅酒	9052.7	11043.2	11297.8
藥酒	1952.2	4813.0	5847.8
烏豆酒	913.2	1896.9	2917.3
白玉酒	622.4	397.6	793.6
芍藥酒	149.1	63.9	78.5
糯米酒	90.8	218.3	129.6
鳳梨酒	0.3	22.2	29.5
離仔酒	308.9	213.9	161.3
梨酒	135.1	172.5	315.0
綠豆酒	48.1	27.9	44.0
原酒	1.0	1.2	1.1
九龍酒	109.8	—	—

臺灣酒類輸出入統計表

麥酒	35.2	52.1	45.9
啤酒	2.3	—	—
中酒	111.8	—	—
威士忌酒	2.2	—	—
木酒	13.3	8.1	8.2
葡萄酒	4.5	—	—
紹興酒	10.0	—	—
高粱酒	1.4	—	—
白蘭地	1.4	—	—
威士忌酒	2.1	—	—
玫瑰露酒	18.4	0.6	—
其他酒類	—	1800.3	21192.5
合計	14106.2	1800.3	21192.5
再製酒中原料ヲ米酒、其他ノ酒類ニ仰ギシモノノ數量、調査不備ノ爲メ記錄セル事能ハズ	2815.2	2158.3	2976.4
葡萄酒、ウキスキート稱スルハ真正ノ品ニアラズシテ酒精其他ノ酒類ヲ以テ再製セルモノナリ	265.8	292.7	176.0
次ニ本島ニ於ケル輸移出入ノ酒類及其數量、價格ヲ擧グレンバ次ノ如シ、臺灣總督府統計書)	373.2	355.0	136.8
本島ト外國トノ間ニ於ケル輸出入	117.5	40.6	92.8
本島ト日本内地トノ間ノ移出入	107.5	81.2	73.1
臺灣酒類輸出入統計表	46.0	136.6	133.9
其他酒類	—	1.8	16.8
合計	—	—	3.6

此外日本酒類及酒精ノ造石類次ノ如ク

酒類	2191.1	3022.4	7277.0
合計	123215.5	129085.1	130192.3

再製酒中原料ヲ米酒、其他ノ酒類ニ仰ギシモノノ數量、調査不備ノ爲メ記錄セル事能ハズ
葡萄酒、ウキスキート稱スルハ真正ノ品ニアラズシテ酒精其他ノ酒類ヲ以テ再製セルモノナリ
次ニ本島ニ於ケル輸移出入ノ酒類及其數量、價格ヲ擧グレンバ次ノ如シ、臺灣總督府統計書)

酒類	明治十一年	明治十二年	明治十三年
麥酒	344 ^斤	187 ^斤	221 ^斤
啤酒	169 ^斤	132 ^斤	195 ^斤
其他ノ酒類	139	44	28
合計	10 ^斤	8	30
輸入	5047 ^斤	3762 ^斤	9342 ^斤
輸出	3062	2739	7160
威士忌酒	8	4	131
中酒	148	214	479
木酒	534	635	743
葡萄酒	8400	2991	6229
紹興酒	8974	3945	7433
高粱酒	2592	1927	2166
白蘭地	5827	2692	5315
其他ノ酒類	261	145	674
合計	218	102	1382
本島ト日本内地トノ間ノ移出入	31	3	5

臺灣酒類輸出入統計表

臺灣酒類釀造法概観

種類	甲	乙	丙
酒	299103	74670	117283
其他ノ酒類			111000
移入			225206
移出			180305
糖	670722	230273	144
糖ノ摺入	7205	40140	
麥酒	93374	260715	
葡萄酒	5405	28812	
其他ノ洋酒		32175	
其他ノ酒類		11356	
酒	1153	590	
糖			1208
			707
			4057
			2653

二、白 糖

白糖ハ玄米、藥種、糖種、米糠等ヲ以テ作リタル鳩卵乃至鶏卵大ノ白色乃至汚黄色ノ塊粒ニシテ支那人ノ所謂酒藥歐洲人ノ所謂支那酵母 Chinese Helo, levure Chinoise 瓜哇人ノ稱スル「ラギ」ニ相當スルモノナリ(第拾壹圖參照)支那、暹羅、交趾支那、馬來半島、印度及南洋諸島ニ於テ酒類ヲ製造スル際使用セラル、モノニシテ、原料タル澱粉ヲ糖化シ或ハ醱酵作用ヲ助クルノ目的ニ供セラル、者ノ如ク、我國ノ清酒釀造ノ際使用セラル、種麴ト相似ノ位置ニ置カルベキモノナラム、猶白糖中ノ主要菌ニ就テハ外國産ノモノニ就テハ、多數ノ研究者アレドモ臺灣産ノモノニ就テハ宇佐美桂一郎氏(1)ガ琉球泡盛麴研究ノ際臺灣産白糖中ノ酵母菌ニ論及セルト、齋藤賢道氏(2)ノ白

糖中ノ糸狀菌及ビ酵母菌ニ就テノ研究アルノミナリ、

(1)宇佐美桂一郎 東京帝國大學工科大学學術報告第三號(明治三十四年)

(2)齋藤賢道 臺灣産酒精飲料ノ菌學的調査釀造試驗所報告第十七號(明治四十一年)

白糖製造ノ原料ノ配合ハ製造家ニ依リテ各差異アリ、今茲ニ其二三ノ例ヲ掲グレバ左ノ如シ

種類	甲			乙			丙		
	量	價	合計	量	價	合計	量	價	合計
玄米	115	210	240	200	480	480	200	480	480
糖	200	100	480	100	480	480	100	480	480
酒	120	610	1040	610	1040	1040	610	1040	1040
水	20	240	240	240	240	240	240	240	240
米	3800	10000	11000	10000	11000	11000	10000	11000	11000
製成量	90		90	90		90	90		90

甲ハ新竹廳苗栗一堡銅羅灣庄 胡集義

乙丙ハ臺北廳管内ニ於ケル製造者ナリ

玄米ハ本島産米ヲ用ヒ品質ハ撰擇スルコトナシ、藥種ハ別表ニ示スガ如キ草根木皮類ノ粉末ヲ使用スルモノニシテ各製造者ニ依リテ其處方ヲ異ニス

糖種ハ既製白糖ノ充分乾燥シタル上等品ヲ用フルモノニシテ、之レガ良否ニヨリテ製成品ノ品質ノ優劣ヲ來スモノナルガ故ニ、其撰擇ハ充分意ヲ用フ、然レドモ其鑑定方法ハ單ニ肉眼的検査ト其香氣ヲ檢スルニ在ルノミ、米糠ハ普通品ヲ使用ス

臺灣酒類釀造法概観

製造所ハ多クハ住宅ノ一部ヲ使用シ時トシテハ特ニ製造所トシテノ家屋ヲ使用ス、用具ハ石臼、篩(方約二〇センチメ
ノ目ヲ有ス)、床トシテハ深サ一尺巾四尺長サ六尺ノ函ノ底ニ粗穀ヲ厚サ六寸内外充填シタルモノヲ使用ス、其他淺
キ竹製篋及ビ稻藁、蓆等ナリトス、

製造操作

購入セル玄米ヲ特ニ洗滌スルコトナク直チニ水ニ浸スコト、冬季ハ三時間、夏季ハ二時間内外(甲法)或ハ六時間
(乙法)或ハ八時間(丙法)ニ於テハ夏季冬季浸漬時間ニ區別ナシ)ニシテ、之ヲ水ヨリ出シ石臼ニテ粉碎シ、
前記ノ篩ニテ篩過シ猶篩上ニ残留スルモノアルトキハ之ヲ更ニ搗碎シテ盡ク篩過スルニ至リテ止ム、斯クシテ細末
トナレルモノニ前記種種及ビ藥種ノ粉末ヲ加ヘ能ク混合シテ之ニ水ヲ加ヘテ泥狀トナシ、更ニ能ク之ヲ煉リテ一々
手ニテ梅實大ノ丸子ヲ作り、前記床中ノ粗穀ノ上ニ一粒づ、並列シ其上ニ稻藁蓆ヲ敷フ、此蓆ノ枚數ハ時ノ温度ニ
依リテ或ハ一枚或ハ數枚ヲ用フルコトアリ、床中ノ温度ハ次第二上騰スルモノナルガ二十四―五度ヲ以テ適度トナ
ス、併シ製造人ハ寒暖計等ヲ使用スルコトナク唯感覺ノミヲ以テシ手ヲ挿入シテ其温度高キニ過グルト、感ズルト
キハ其蓆ノ加減ヲナス斯ク床中ニ置クコト甲法ニアリテハ二十四時間(冬季)或ハ二十時間(夏季)、乙法ニアリ
テハ七時間内外、丙法ニアリテハ二十時間ニシテ床ヨリ出シ扁平ナル竹製篋中ニ並列シ一晝夜乃至二晝夜屋内ニテ
乾燥シ、次ニ直接日光ニテ乾燥スルコト一日乃至三日ニシテ終ル、雨天ノ時ハ屋内ニ於テ火カヲ以テ徐々ニ乾燥セ
シム、乾燥度ハ粒ガ互ニ粘着セザルヲ度トナス

三、紅 糴

紅糴トハ蒸白米ニ *Monascus purpureus* Went. ヲ繁殖セシメタルモノニシテ古ク支那ニ於テ製造セラレ臺灣、交趾
支那、爪哇、及ビ其他ノ南洋諸島ニ於テ支那人ガ製造シ酒類及ビ飲食物ニ紅色ヲ附スルタメニ使用シ愛ネテ風味ヲ
附與スト稱セラル、

紅糴ノ本島ニ於テ製造セラル、モノ極メテ一部分ニシテ新竹、宜蘭、臺中廳下ニ二三ノ製造家アルニ過ギザレドモ
紅糴ハ紅酒ノ原料トシテ廣ク使用セラル、紅糴製造ノ原料ノ配合次ノ如シ、

蒸	米	300斤	銅	鑊	灣	庄	胡	集	義
	米	2斤							
	酒	3斤							
	水	3斤							
製	量	300斤							450斤

前者ニ於テハ糯米及ビ柚種ノ使用量蒸米ニ比シテ後者ヨリモ少ナシ
原料ニ使用スル種米及ビ糯米ハ該地方産ヲ用フ、又米ハ二期米ヲ使用ス之レ一期米ニ比シテ價格低廉ナレバナリ、
米質ハ嚴密ニ品質ヲ論セザル如ク中位以上ノモノナレバ宜シト稱ス、
原米ハ常法ニ從ツテ搗精ス、其程度ハ普通食料米ト大凡同一ニシテ搗減一割ナリト謂フ、
白米ハ午後五、六時頃所要ノ數量ヲ洗滌シテ瀉濁ヲ去リ翌朝三時頃マテ清水中ニ沈漬ス、此時ニ及ビテ米ヲ水ヨリ出

シテ大ナル米籾ニ盛り、數回水ヲ注ギテ濁レル水分ヲ全ク除去ス、一時間餘ヲ經テ之ヲ飯甑ト稱スル蒸米桶ニ入レテ蒸露ス、飯甑ノ大サハ普通ノ器ニ適應スルモノニシテ高サ二尺五寸容積二石餘ヲ容ル、ニ足ル、飯甑ノ底ハ細キ切レ目アリテ此上ニ麻布ヲ敷キ米ヲ積ム、飯甑ハ寸餘ノ板ニテ作ラレ外側ニハ特別ニ保温ノ裝置ナシ、又米ノ表面ニモ何物ヲモ被ハズ、

四五〇合ノ米ハ凡ソ一時三十分ニシテ蒸露シ終ル、然ル後之ヲ直徑六尺位ノ葎蒭又ハ毛綱ト稱スル淺キ竹笥ニ取リ出シ冷却ス、此際十分ニ米塊ヲ攪拌分離シテ粒々別個トナスヲ要ス、斯クテ其儘夕刻ニ及ビ此時米ヲ米籾ニ取リテ水ヲ盛レル桶中ニ入レ、夏時二百回冬季百回位手ニテ攪拌ス而シテ其儘水中ニ沈漬シテ翌朝ニ及ブ、更ニ水ヨリ取リ出シテ水分ヲ充分ニ滴下セシメタル後再ビ(午前二時頃)飯甑ニ入レテ蒸スコト前日ノ如シ、蒸スコト四十分餘ニシテ毛綱ニ取リ出シテ前日ノ如ク攪拌、冷却、解離ス、其温度降下シテ手ヲ觸レテ著シク温ヲ感セザル頃ヲ見計ラヒテ桶種ヲ加ヘ更ニ攪拌混合シテ竹籠ニ入レテ室ノ一隅ニ納メ麻布及ビ棉布團數枚ヲ被ヒテ保温ニ努ム、

桶種ハ豫メ蒸シテ冷却セル糯米ヲ土鍋ニ入レ之ニ紅袖ト水トヲ混ジ棒ニテ能ク攪拌磨摺シテ製スルモノニシテ鮮紅色ヲ呈スル半流動體ナリ、通常數仕込分ヲ作り置き毎回一仕込分ヲ取り出シテ蒸米上ニ散布ス、此物ハ多少アルコト分ヲ含有ス

桶種ヲ混ジタル蒸米ヲ入ル、筥ハ桶管ト稱シ高サ二尺直徑一尺七八寸アリ、薄キ竹片ニテ編ミタルモノニシテ米籾ノ如キ形態ナリ、

室ハ桶籠ト稱ス普通四仕込分ノ米粒ヲ擴布スルニ足ル廣サヲ有ス、其構造ハ長方形ニシテ壁ノ厚サ尺餘ニ達シ土塊又ハ煉瓦ニテ積ミ、内面ニハ粘土ヲ塗り床地面ヲ掘リ下ゲテ粒殼ヲ五寸乃至八寸位積ミ其上ヲ粘土ニテ薄ク塗

ル、周囲ニ方一尺位ノ窓ヲ設ク、室ノ高サ五尺五寸又ハ六尺ニシテ其階上ニハ稿稈ヲ敷ク事數寸ニシテ、製成紅袖乾燥ノ場所ニ充ツ、廣サ十八坪、乃至二十坪位ナリ、

桶管ニ入レ桶籠ニ置き蒸米ニハ寒温ノ調節ニ應ジテ綿布團、麻布等ヲ數多覆ヒテ冷却ヲ防グ、斯ク爲スコト約一日即チ最初ヨリ第四日ノ午前六時頃ニ至レバ、温度上昇スルヲ以テ其過昇ヲ防グタメニ桶管ヨリ出シテ床ノ上ニ盛リテ麻布ヲ以テ覆フ。然レドモ温度ハ次第ニ上昇スベキヲ以テ米ノ堆積ノ高サヲ減ジテ温度ヲ調節ス、即チ其日ノ夜間十二時、二時、四時ノ三回ニ擴散シテ遂ニ厚サ三寸餘ノ廣汎ナル堆積トナス、更ニ數時間ヲ經テ品温、血温ニ均シク米粒悉ク淡鮮紅色ヲ呈シ光澤ヲ放チ清酒麴ニ似タル芳香ヲ放ツ時ニ到レバ、再ビ米籾ニ盛り之ヲ水桶中ニ沈漬スルコト夏時ハ三十分冬期ハ十五乃至二十分トス然ル時ハ紅米能ク水分ヲ吸收シテ稍々冷却ス、茲ニ於テ水中ヨリ取り出シテ水分ヲ滴下セシメ米籾ヲ交換シテ水分ヲ充分ニ除去ス、若シ品温著シク過昇シタル場合ニハ特ニ米籾ノ數ヲ増シテ冷却ノ均一ナラント努ム、午前十時ニ再ビ桶籠ニ入レテ床上一二三寸ニ擴布シ置ク然ル時ハ温度再ビ上昇スベシ午後四時、十二時、翌朝四時ノ三回ニ之ヲ一所ニ集メ、内外上下ヲ混合攪拌シテ均一ナラシメ、更ニ同様ニ擴布ス、此時期ニ至レバ微ノ臭氣ヲ發ス、

此ノ日(第六日)ノ午前六時頃ニ至リテ再ビ米籾ニ盛り前日ト同様ノ注意ヲ以テ漬水ス、十時頃桶籠ニ入レテ厚サ一寸餘ニ床上一ニ擴布シ、午後四時、十二時ノ二回前記同様ノ方法ニテ攪拌混合シテ温熱ヲ均一ナラシム、第七日午前六時更ニ漬水ス、其方法前二回ト同様ナリ、水中ヨリ取り出シタル時ハ其水滴ノ滴下シ終ルヲ待チテ、桶籠ノ階上麻布ノ上ニ散布シ毎日一回午後四時頃ニ攪拌ス、三、四日ニシテ全ク乾燥スベシ、但シ夏時ノ晴天ニハ階上一ニ日置キ更ニ一日日乾スレバ乾燥充分ナリ、

紅袖ハ紅酒ノ原料トシテ使用セラル、其目的ハ恐ラクハ紅袖ノ鮮紅色ヲ溶解スルノミニ在ラズシテ酒ニ芳香ヲ附與スルニ在ルナラン、而シテ紅袖ノ色素ハ一回使用シタルノミニテ全ク褪色スルモノニアラザレバ紅酒ノ壓搾桶ハ再ビ粗紅酒ヲ造ルニ足ル、添仔酒ト稱スルモノ之レナリ、又紅袖搾粕ハ米酒其他ノ酒類醸造ニ際シテ原料ト共ニ投入スルコトアリ、

紅袖ハ外觀濃紅色ヲ呈セル粗糲ナル米粒ニシテ米粒ノ殆ンド全ク内部迄菌絲ニヨリテ侵サレ從ツテ紅色ヲ呈ス、日光ニ觸レ、又ハ時日ヲ經過スルトキハ紅色次第ニ褪色シテ表面淡紅色トナル、

近時紅袖ニ代フルニ食用紅ヲ以テスルモノアリ、蓋シ紅袖ハ獨リ酒類醸造ニ使用セラル、ノミナラズ廣ク食品ニ紅色ヲ附與スル原料ナリシガ、酒造税法施行以來酒類製造人ニアラザレバ之ガ取引ヲ爲ス能ハザルガ故ニ一般ノ食品ニハ食用紅ヲ使用スルノ習慣ヲ養成シ酒類醸造ノ場合ニモ之ヲ應用スルニ至リ斯クテ偽造紅酒ヲ製造スルニ至レリ

四、米 酒

米酒トハ粳米ヲ炊煮シテ白糊ヲ混ジ水ヲ加ヘテ醱酵セシメタル醪ヲ蒸餾シテ得タル酒類ナリ、外觀無色透明ニシテ多少酒濁ヲ伴フ、味淡白ニシテ僅カニ酒氣ヲ感ジ酸味ヲ帶ブ、特有ノ芳香ト認ムベキモノナシ、市場ニ於ケル品位ノ優劣モ主トシテ酒濁ノ多少ニアリテ香味ニツキテ多ク云ハズ、寧ロ酒精含量ノ多キヲ實スルガ如シ、

米酒ハ糖蜜酒、蕃薯酒ト共ニ直接ニ飲用セラル、外各種ノ混成酒又ハ再製酒ノ原料トシテ使用セラル米酒醸造ニ於ケル原料ノ配合ハ各地ニヨリテ異ナル其二三ヲ列記スレバ次ノ如シ、

原料	白	糖蜜	水	酒	糖	製成酒類
暹羅、玉泉公司	63.0	21.00	17.00			18.83
山口、昭和製	42.0	15.00	13.00			18.00
京成	37.00	0.00	7.30			
梅田、林國成	15.00	3.00	6.00			
新井、林慶	8.00	3.00	18.00			
同、藤野源	13.00	3.00	27.00			45.00
同、岡	15.00	5.00	37.50			60.00
同、高世英	8.00	1.80	18.00			30.00
同、藤雅博	10.00	4.00	40.80			61.80
新井、藤原源	9.00	5.80	18.00			30.00
中津、野生	8.00	4.50	22.10			36.00

以上ハ米酒醸造家ノ全部ヲ代表スルモノニアラズト雖モ假リニ之ニ據テ米一石ニ對シテ使用スル白袖及ビ酒濁ノ割合ヲ計算スルトキハ次ノ如シ

原料	白	糖蜜	水	酒	糖
最 高	57.1	4.00	43.1		
最 低	9.00	2.20	37.0		
平 均	30.1	27.9	40.9		

右ノ如クナルガ故ニ汲水歩合ノ多量ナル到底清酒ノ比ニアラズ清酒ニ在リテハ十水乃至十二水ヲ普通トス、斯クノ如キ稀薄ナル仕込法ハ本島ノ氣候ト大ニ關係ヲ有スルモノニシテ比較的短時日ニ多量ノ澱粉ヲ糖化、醱酵セシムルガ爲メナルベシ、

米酒及び他ノ酒類釀造ニハ米ヲ使用スルコト多クレドモ、其多クハ粳米ヲ玄米ノ儘ニテ使用シ搗精スルコトナシ、酒造用米トシテハ特ニ注意スベキ要點ナキガ如シ、價額低廉ナルヲ競ヒテ購求スルニ依リテ見レバ其品質ニハ重キヲ置カザルヲ知ルニ足ル、又本島北部ノ海岸地方ニハ赤米ヲ産シ、又普通米ニ赤米ヲ混ズルコト多シ、赤米ハ價額低廉ナルモ外皮稍堅緻ニシテ容易ク破壊シ難シ、故ニ赤米ノ混入スルヲ忌ムト雖モ赤米ノミヲ以テスレバ差支ナシ、米ハ單ニ精白セザルノミナラズ洗滌、浸水等ノ豫措ヲモナスコト無ク直ニ釜ニ入レテ炊煮ス、米酒仕込ノ前段即チ玄米ヲ炊煮シ白軸粉ヲ混ジテ米糲ニ置ク間ノ操作ハ、番薯酒、糖蜜酒ノ釀造ニ要スル醱酵原料ヲ作ルニモ必ズ同一法ニ據ルモノナルガ故ニ茲ニ之ヲ詳説スベシ、

玄米ヲ炊煮スル釜ハ鑊ト稱スル鐵製鍋ノ竈ニ固定セルモノナリ此レニ一定ノ水量ヲ汲ミ入レ竈ニ點火シテ煮沸シ初ムルトキ玄米ノ一定量ヲ取リテ鑊中ニ投ジ蓋ヲナス、一回ニ煮炊スル米量凡ソ二斗内外ニシテ加フル水ノ量ハ玄米ニ對シテ一三乃至一五ノ割合ナリ、米粒加熱セラレテ水分ヲ吸取シ容積ヲ増シ糠層破レ白色ノ澱粉層露出シテ飯トナリタルトキ釜蓋ト稱スル篋ノ上ニ擴布シ時々攪拌シ放冷ス、篋ニハ直チニ水ヲ加ヘテ次回ノ炊煮ニ供ス、釜蓋ノ上ニテ放冷スル場合ノ温度ハ凡ソ血温ニ至ルヲ度トス、但シ夏時ニアリテハ充分ニ放冷スト雖モ血温ヨリハ高シ、此時別ニ春白ニテ搗キ篩ニテ細粉トセシ白軸ノ一定量ヲ炊米上ニ擴布シテ重ニ攪拌混合シテ一定量ヅ、米糲又ハ磁缸ニ容ル米糲ハ上端圓形ニシテ徑一尺七八寸下端方一尺餘高サ一尺四、五寸ノ篋ナリ、此物ニ炊米二升五合位ヲ容ル然ルトキハ其内容七八分ヲ占ム、多クノ場合ニハ其中央ヲ少シク凹メ置ク、又時トシテハ平坦ニシ又反リテ凸出セシムルコトアリ、斯ク裝置シタル米糲ハ二個ヅ、重ネテ磁製ノ徑二尺餘ノ皿ノ上又ハ磁缸ノ上ニ靜置ス、氣温ノ低下スルトキハ麻布ヲ以テ被ヒ保温ス、又或時ハ米糲ヲ使用セズシテ直チニ仕込缸ナル磁缸ニ炊米ヲ容ル、コトアリ、

高サ三尺計リ上部ニテ膨大シ内容一石内外ノ缸ナリ新竹地方ニテハ一斗内外ヲ容ルベキ小ナル磁缸ヲ使用ス、是等ノ磁缸中ニ於ケル炊米ノ處理ハ米糲ニ於ケルト同様ニシテ冬季ニハ磁缸ノ周圍ニ糠殼ヲ堆積スルコト尺餘ニ及ブコトアリ

磁缸又ハ米糲ニ仕込ミタル米ハ二十時間計リヲ經テ甘味アル液ヲ滴下ス之ヲ酒清ト稱ス、此時炊米ノ温度上昇シテ五十度位トナル、米粒ノ表面ニハ白色又ハ類白色ヲ呈セル菌絲密生シ甘酸ノ香氣ヲ放ツ、酒清ハ甘ク、又時ニ酸味アリ、此時米糲中ノ炊米ハ磁缸ニ入ル、酒清ノ集マルコト二升斗リナリ、此時第一回ノ汲水ヲナス、氣温ノ高低其他ノ事情ニヨリテ多少伸縮スレドモ凡ソ仕込後一晝夜ナリ、醱酵ニ於テ成ル之ヲ酒清ト稱ス、

一個ノ磁缸ニ仕込ムベキ炊米ノ量ハ大ナル磁缸ノ場合ニハ二斗内外ニシテ小ナル場合ニハ二升五合内外トス汲水ハ全汲水ヲ一回ニスルト二回又ハ三回ニ分配スルトアリ、多クハ二回ニ分施ス、仕込ノ第二日及ビ第三日ニ於テス、第一回ノ汲水後數時間ニシテ酒清ハ既ニ醱酵状態ヲ認ムルコトヲ得ベシ、次第二米粒ヲ液面ニ浮游セシメテ厚サ數寸ニ及ブモ攪拌混合スルコトナシ、第三日ニ於テ更ニ汲水スレバ酒清ハ磁缸ニ充滿シテ往々缸外ニ溢出ス、此日醱酵最高潮ニ達シ酒清ノ容積十分ニ膨脹ス、汲水ヲ三回ニ分チテ行フモノハ此日ノ夕刻汲水ス次日ハ酒清ノ醱酵漸ク衰退シテ容積亦收縮ス、醱ハ初メ淡薄ナル甘味ヲ有スルモ次ニ酸味ト淡薄ナル酒氣トヲ帶ブルニ至ル、稱ニハ酸臭ヲ發スルモノアリ、或ハ果實様ノ「エステル」香氣ヲ發生スルモノアリ、又米粒ノ表面ハ白色ノ微ニハ被ハル、事アリ、炊米粒ハ充分ニ浸出セラレテタテ形骸ヲ存スルニ過ギズ次日蒸餾ニ附ス、

熟成セシ酒清ヲ蒸餾スルニハ酒清ノ各層ヲ上下ニ攪拌混合シテ數回ニ分取ス、蒸餾器ハ玄米煮炊ニ用キタル同様ナル竈ニ固定シタル竈ノ上ニ固有ナル冷却器ヲ設備シタルモノナリ、蒸酒桶ト稱ス、直径上部ニテ一尺七寸、下

部ニテ二尺八寸斗リ高サ二尺五寸位ノ木製桶ニシテ鑷ニ密着ス、下端ヨリ八寸位ニシテ斜ニ底ニ徑五寸斗リノ穴アリテ鑷中ニ發生セシ蒸氣ヲ上昇セシムルニ供ス該蒸氣ハ底ノ上ニ設ケタル錫板又ハ鍍錫セル銅板製ノ木碗ヲ倒置セルガ如キ形ノ冷却器ニテ凝縮シ其下縁ニ沿ヒテ設ケラレタル溝ニヨリテ嘴管ニ集リ受器ニ落ツ、蒸酒桶ニハ常ニ冷水ヲ盛リテ蒸發氣ヲ冷却セシム、水ハ桶ノ下方ニ附屬セル呑口ニヨリテ屢ニ交換ス、酒溜ハ鑷ノ中ニ入レテ回ノ蒸餾ニ供スルモノ凡ソ二斗五升又ハ三斗内外ニシテ之レヨリ酒六升餘ヲ採收ス蒸餾終リタルトキハ毎回蒸酒桶ヲ鑷ヨリ取り外シ、蒸餾殘滓ヲ汲ミ出シ更ニ新シキ酒溜ヲ入レテ蒸餾ヲ反覆ス、斯クシテ得タル米酒ハ味淡薄ニシテ芳香ニ乏シク殆ンド酒精ノ稀薄ナルモノヲ飲ムガ如シ、屢ニ液面ニ浮遊スル油狀物質ヲ伴フコトアリ酒精ノ含量大凡二十容量%内外ニシテ、玄米一石ヨリ酒精トシテ二斗内外ヲ産スルガ如シ、

米酒ハ直チニ飲用スレドモ又種々ノ再製酒、混成酒ノ原料トシテ使用セラル蒸餾殘滓ハ豚ノ飼料トシテ實用セラル、

五、蕃薯酒

蕃薯酒トハ甘藷ヲ煮熟セシメテ之レニ糠メ白砂糖ヲ加ヘテ糖化シタル梗炊米ヲ混ジ一定期間醱酵セシメタル醱酵蒸餾シテ獲タル飲料ナリ、直接ニ飲用セラル、ノミナラズ再製酒ノ原料トシテ使用セラル、コト米酒ト同ジ。此酒ハ味極メテ淡薄ニシテ少シク焦グタル甘藷ノ臭氣ヲ有スレドモ香氣ニ著シキ缺點ヲ見ズ、主トシテ本島北部ニ産スレドモ産額著シカラズ、米價低廉ナラザルトキニ多ク醸造セラル、傾キアリ、又近來糖蜜酒ノ醸造増加シ來レルヲ以テ醸造高一層減少セリ、

蕃薯酒ノ仕込法ハ地方ニ依リテ大ニ異ナル、之レヲ表示スレバ次ノ如シ、

原料	米	白	糖	水	製成酒
1. 新 竹、林 園	367	260	500	1500	3130
2. 同、富 世 元	320	280	1230	1850	3090
3. 中 津 酒 井 庄	360	403	390	2000	3000
4. 深 津、深 津 酒 井 庄	700	230	800	3000	

上記ノ仕込法ニ依リテ各原料ノ割合ヲ表示スレバ、

原料	炊米1000合ニ對スル白糖ノ量	炊米1000合ニ對スル白糖ノ量	炊米1000合ニ對スル白糖ノ量	蒸米100斤ニ對スル白糖ノ量
1.	723	1556	4107	268
2.	675	3812	5250	138
3.	1111	1056	5556	536
4.	314	1443	4286	375

即チ是等ノ仕込法ニ就キ原料相互ノ間ニ數量ノ關係著シク異レリ、炊米ニ對シテ白糖ヲ多ク使用スルモノハ蕃薯ニ對シテ多ク汲水スルモノ、如シ、是等ノ差異ハ氣温、原料ノ種類、其他ノ關係ニ基クモノナリト雖モ其差餘リニ大ナリ、蕃薯ハ清潔ニ洗滌シテ米籾又ハ其他適當ナル容器ニ入レテ水分ヲ除去シタル後其大ナルハ二三個ニ切斷シテ蒸熟セシム、蒸熟スルニハ鑷ニ水ヲ張リテ沸騰セシメ之ニ蕃薯ヲ投入ス、其水量凡ソ蕃薯百斤ニツキ一斗二升乃至一斗六升ナリ、蒸熟シタルモノハ桶ニテ速ビ仕込用ノ桶又ハ磁缸ニ投入シ攪拌破壞シテ粥爛セシム、温度冷却セバ炊米ノ白糖ニ依リテ糖化シタルモノト汲水トヲ加フ、此際少量ノ紅糖ヲ加フレバ酒質ヲ善良ナラシムト云フ、熟炊シタル蕃薯中ニ炊米ヲ加フルトキハ數時ニシテ醱酵状態ヲ認ムベシ、然レドモ醱酵液極メテ粘稠ニシテ泡沫ヲ液面

ニ作ルコトナク、隨所ニ火山口ノ如キヲ作リテ炭酸瓦斯ヲ逃氣セシム、醱酵ノ初期ニハ酒甕ノ表面ニ微生物ニ起因スル乳白又ハ乳灰白色ノ皮膜ヲ作り味甘ク又酸味ヲ交ニ時トシテハ腐敗ノ臭氣ヲ帶ブルモノアリ、多クノ場合ニ於テ仕込ノ翌日更ニ一定量ノ蕃薯ヲ蒸熟セシメテ酒甕ニ加フ、醱酵ハ四、五日ニテ終ル、其終リニ近ヅクニ從テ粘着性次第ニ減少シテ容易ニ小桶ニテ汲ミ出スヲ得ベシ汲ミ出シタル酒甕ハ露ニ入レ僅時之ヲ攪拌シテ露ニ燻炙スルヲ防ギ既ニシテ沸騰シ初ムレバ蒸酒桶ヲ裝置シテ抽出液ヲ集ム一、回ノ蒸餾ハ酒甕ニ斗五六升位ニシテ酒六升ヲ得蒸餾ノ操作ハ米酒ノ場合ト同様ナリ、多數ノ場合ニツキテ見ルニ蕃薯百斤ニツキ酒二十斤ヲ得ベシ、

六、糖 蜜 酒

製糖工場ノ廢棄物ヲ利用シテ酒精飲料ヲ製スルハ廣ク世界ノ各地ニ於テ行ハル、所ニシテ本島ニ於ケル製糖ノ歴史古ク從テ其醸造業モ亦相應ニ發達シ居レリ、離仔酒ノ醸造之レナリ、離仔酒トハ蔗汁ヲ煮沸スルトキニ生ズル離仔土ヲ以テ醱酵セシメタルモノナリ、分蜜糖業ノ創設以來糖蜜ヲ以テ離仔土ニ代フルハ發達當然、經路ニシテ之ヨリ製スルモノヲ糖蜜酒ト云フ、糖蜜ハ價格低廉ニシテ醱酵簡單ナルノミナラズ糖蜜利用法ノ一トシテ當局指導獎勵ニ努メケレバ漸次糖蜜酒ノ産額ヲ増加シ來レリ

糖蜜ヨリスル酒精飲料ノ製造ハ我國ニ於テハ小笠原島ニ行ハレ、甘蔗糖業ノ先進國ナル爪哇、西印度諸島、南米一部ニ於テモ行ハレ、あつ、ノ名ヲ以テ世ニ知ラル、本島ニ於ケル糖蜜酒ハ離仔酒及甘蔗酒ヨリ進歩シ來レルモノナリ、本島在來ノ糖廠ニ於ケル家畜ニ依リテ回轉スル

大ナル石臼ニテ甘蔗ヲ壓搾シタル蔗汁ハ直チニ釜ニテ煮沸ス、此際生ズル滓ハ所謂離仔土ニシテ蔗汁中ノ蔗芽、非糖質物及糖分ヲ含有シ醱酵原料トスルニ足ル、又甘蔗壓搾汁ハ直チニ醱酵セシムルニ足ルコト言フ俟タズ、此兩者ハ直チニ炊米及白柚ヲ以テ成熟セシメタル醱酵原料ヲ加ヘテ醱酵セシム其配合次ノ如シ

白 柚	310
炊 米	310
離仔土、離仔水	1200
	1500

内外トス、但シ離仔土ハ仕込磁瓶上ニ竹籠ヲ置キタル上ニ盛り、水ヲ注ギテ糖分其他ヲ溶解セシム大抵四五日ニシテ醱酵了ル米粒ノ大部分ヲ缸中ニ殘シ液分ノミヲ汲ミ出シテ蒸餾ニ付ス、殘部ニハ更ニ蔗汁又ハ離仔水ヲ加ヘテ醱酵セシム、斯ノ如クシテ三回以上反覆スルコトヲ得、此醸造法ハ酒造稅法施行以來禁止セラレ之レニ換フルニ糖蜜ヲ以テスルニ至レリ、

糖蜜酒ノ起源ハ前陳ノ如ク其最モ盛ンニ行ハル、ハ砂糖工業ノ盛ナル地方ニシテ臺南、嘉義、最モ多量ニ産ス、今ハ全島到ル處其産出ヲ見ルニ至レリ

糖蜜酒醸造ノ現狀ハ今尙ホ其初期ニ屬シテ原料ノ處理醱酵ノ形式蒸餾ノ方法等未ダ統一セラレズ隨所ニ隨意ノ經驗ヲ重ネ試験ヲ反覆シツ、アリ其主ナルモノハ(一)炊米及白柚ヲ用フル米酒又ハ離仔酒ノ方式ニ依ルモノ(二)泡盛酒ヲ用フル泡盛酒ノ型ニヨルモノ(三)清酒麹ヲ作り飯ノ形式ヲ取ルモノ(四)純粹培養ノ酵母ヲ以テスルモノ、四アリ、又醱酵ノ容器トシテ磁瓶ヲ以テシ、桶ヲ以テシ、若クハ「セメント」槽ヲ以テスルモノアリ蒸餾モ在來ノ蒸酒桶ヲ用フルモノ又ハ連續的ノ蒸餾器ヲ用フルモノアリ、是等ノ利害得失ハ相伴ヒテ直チニ其優劣ヲ論シ難シ、仕込法ノ示ス原料配合ノ狀態ヲ一括シテ表示スレバ次ノ如シ

(一) 炊米及白柚ヲ用フルモノ

地 區、林 種 質	原 料 米	白 糖	糖	蜜	灰	水
新竹、嘉義、臺南	720	400	240	360	360	5,330
鹿港、彰化、台南	240	240	240	240	240	3,000
嘉義、鹿港、台南	300	100	100	250	2,000	2,400
同	640	400	400	900	6,400	2,000
同	240	240	240	250	2,000	2,000

(二) 泡盛麴ヲ以テスルモノ

地 區、林 種 質	原 料 米	白 糖	糖	蜜	灰	水
同	430	640	640	5,530		

(三) 清酒麴ヲ用フルモノ

地 區、林 種 質	原 料 米	白 糖	糖	蜜	灰	水
苗栗、彰化、臺南	500	530	7,400			
同	1000	1500	19,686			
二 八 水、糖	200	600	5,200			
同	100	120	1,200			

(四) 純粹酵母ヲ使用スルモノ

地 區、林 種 質	原 料 米	白 糖	糖	蜜	灰	水
臺中、蔡 川	800	4200	28,000			

右ノ如ク何レノ場合ニモ原料相互ノ間ニ量ノ關係ヲ見出スコト能ハズ、大體ニ於テ糖蜜百斤ヲ醱酵セシムルニ要スル原料ハ次ノ範圍ニアルガ如シ、

(1) 安 米	最 少	最 多	平 均	平均ニテ米100斤ニ於テ、
灰	04.7	200	111	980
水	625	1647	1,095	980
(2) 泡盛麴 米			71.7	

之レニヨリテ見ルトキハ白柚及炊米ヲ使用スル場合ニ、最も多ク原料ヲ要シ、泡盛麴ノ場合之レニ亞ギ、清酒麴及純粹培養ヲ以テスルモノハ之ヲ要スルコト最モ少ナシ、前記ノ如ク糖蜜ノ醱酵ヲ誘導スルモノハ區々タリト雖モ其實況ハ米酒泡盛清酒ノ醱ノ場合ト大同小異ナリ今ハ單ニ其特異ノ點ノミヲ擧グベシ

- (一) 白柚及炊米ヲ使用スルモノハ米酒ノ場合ニ記載シタルガ如ク炊米及白柚ヲ處理シテ大凡一晝夜ヲ經テ炊米適當ノ狀態トナリ酒清ノ適下スル頃之ヲ相當數ノ磁缸ニ分配シテ糖蜜及水ヲ加フ
- (二) 泡盛麴ヲ使用スルモノハ亦泡盛釀造ノ場合ト同ジク仕込ヲ行フ毎日數回攪拌シテ醱酵狀態進歩シ、四日ニシテ醱酵ノ高潮ヲ經過シタルトキ仕込缸ノ全部ニ分配シテ糖蜜及水ヲ加フ、
- (三) 清酒麴ヲ使用スルモノニアリテハ大體清酒ノ場合ト同様ナレドモ其稍異ナルハ氣温其他ノ自然的影響ニ支配セラルル事理ヲ解セザルトニ依ルモノ、如シ今苗粟饅饅方ニ於ケル稍規模大ナル場合ヲ擧グレバ次ノ如シ、
 粳白米ヲ洗淨シテ糠ヲ去リ一夜間浸水ス、其間換水スルコトナシ、凡ソ十二時間ノ後飯ニテ蒸騰ス、其間米粒ヲ攪拌シテ温熱ヲ均一ニ分配セシム蒸騰終レバ麴室内ノ床ノ上ニ擴布シ放冷ス此時數回反覆攪拌シテ糠ヲ被ヒ置ク、其冷却適度ニ達シタル頃種麴ヲ加ヘテ床揉ミヲナシ平カナル丘狀ニ積ミ重ネ種麴數十枚ヲ覆ヒ置ク十二時間ヲ經テ棚ノ上ノ蓆ノ上ニ厚サ五分乃至一寸位ニ擴布ス棚ハ巾三四尺長サ十數尺上下ノ間隔一尺餘ニ作レル五六段ヲ以テ成ル、此上ニ蓆ヲ敷キ其上ニ麴米ヲ擴グ此ニ於テ一日ヲ經過スレバ菌絲發育シテ米粒互ニ融着ス、之ヲ掌

大ノ片トナシ表裏ヲ反轉ス斯ノ如ク手入ヲナスコト毎日一回ニシテ三日間棚ノ上ニ置キ第四日ニ至リテ出麴トナル麴ハ黃熟シテ甘味ノ外ニ酸味ヲ帯ビ著シク微ノ香ヲ發ス、固結ハ米粒ノ表面ニ沿ヒテノミ發育ス、此製麴法ハ泡盛麴ノ製法ヲ加味シタルモノト見ルベシ、此麴ハ一定量ノ水ト共ニ磁缸中ニ仕込ム、大凡三晝夜ニシテ主醱酵終ル其間一晝夜ニ四五回攪拌ス、其初メハ甘味アルモ次日ニハ著シク、酸味ト滋味トヲ加フ、第三日ニハ一層酸味ヲ増加ス、其香氣ハ清酒ノ酒母又ハ醱ニ異ナリ米酒瀰ニ類似ス、醱ハ麴粒ノ全部ヲ醱ノ表面ニ浮上セシメ毫モ泡沫ヲ作ラズ、外觀亦米酒瀰ノ如シ、醱ノ温度高クシテ攝氏三十五度ニ昇ルヲ普通トス、第四日ニ至レバ醱酵狀態著シク沈靜シテ主醱酵ヲ終ル茲ニ於テ其定量ニ糖蜜及水ヲ混ジ主要ナル醱酵ヲ營マシム、

(四) 醱母ノ純粹培養ヲ行フモノハ麴汁ヲ以テシ三日間ニ四升五合ノ麴汁ニ繁殖シタルモノヲ麴米八斗汲水一石ノ中ニ加ヘテ一晝夜ノ後糖蜜ヲ加フ此故麴米ヲ費スコト甚ダ少量ニシテ多量ノ糖蜜ヲ醱酵セシムルニ足ル、

糖蜜酒醸造ニ使用スル醱酵桶ニ種々アリ其最モ多ク使用セラル、モノハ磁缸ナリ、容量一石内外ニシテ多量ノ仕込ニハ其多數ヲ要シ取扱監理ニ不便ナリ、「セメント」槽ハ任意ノ容積ニ形造ルコトヲ得ルト雖モ其面粗糲ニシテ不潔ニ且ツ酸類ニ侵サレ易シ其方形、長方形、圓形等種々アリ、木桶ハ「セメント」槽ニ比シテ清潔ニシテ保温ニ便ナリ、其大サ二―三石乃至六―七石ヲ容ルモノ普通ニシテ稱ニハ二十石ヲ容ルモノナリ、此等ノ容器ハ何レモ利害得失相半シ氣温ノ高低ト醱酵資料ノ多少ニ依リテ大小ヲ適當ニ使用セラレ居ラズ、

糖蜜ヲ醱酵セシムルニハ前記四種ノ醱酵原料ノ何レカニ水ト共ニ添加スルニアリ、而シテ糖蜜ノ全量ヲ一時ニ添加スルモノト數回ニ分チテ加フルモノトアリ後者ヲ普通トス、此方法ハ米酒其他ノ場合ト異リ寧ろ清酒ノ場合ニ於ケルガ如シ

糖蜜ノ稀釋度ハ既ニ記載シタルガ如ク

白糖ヲ使用スルモノ	673°	1.847°	570°
泡盛麴ヲ使用スルモノ			917
清酒麴ヲ使用スルモノ	897	1.423	1188
麥芽醱母ヲ使用スルモノ			997

清酒麴ヲ使用スルモノ最モ稀薄ニシテ純粹醱母ヲ使用スルモノ最モ濃厚ナリ、然レドモコハ又一方ニ糖蜜ノ性質ニ依リテ多少異ナル故ニ之レノミニ依リテ醱母ノ糖蜜ニ對スル抵抗力ヲ察スルコト能ハズ糖蜜ヲ數回ニ分チ仕込ミタルトキニ其分配ノ割合ハ多クノ場合均一ニ近キ量ニ於テセラル、ト雖モ又甚ダシク相違セル場合モアリテ一定セズ、而シテ一方ニハ醱酵原料ノ相異ナルニ依リテ又異ナル但シ或場合ニハ數回分施ノ最後ニ單ニ水ノミヲ加フルコトアリ興味アルコトナリ、又毎回仕込ム糖蜜ノ濃度モ時トシテ相異ナルコトナリ、

實際上ノ仕込ノ手續ハ簡單ナリ即チ豫メ仕込用ノ磁缸又ハ其他ノ容器ニ醱酵原料ヲ均一ニ分配シテ之ニ糖蜜ト水トヲ分配ス、次日更ニ水ト糖蜜トヲ分配シ或ハ第三日更ニ糖蜜及水ヲ加フ又單ニ水ノミヲ加フルモノアルコト前陳ノ如シ

醱酵最モ盛ンナルハ第二日、第三日ニシテ其後漸次衰退シテ第四日第五日ニ蒸留ス、醱酵ノ盛ンナル時ハ醱酵ノ温度三十五度以上ニ及ブコト稀ナラズ、殊ニ醱酵ノ容器ノ大ナル桶、又ハ「セメント」槽ヲ用ヒタルトキニ然リトス、又氣温ノ高低ニヨリテ差異アリ、醱酵ノ磁缸ニ於テ行ハル、モノハ暑氣ニ於テ品温上昇スルコト他ニ比シテ少クテ冬令ハ品温低下シ易ク殺菌ヲ以テ保温スルコト米酒ノ場合ニ云ヒシガ如シ桶又ハ「セメント」槽ニテハ之レニ反シテ夏時温度過昇ス、

醱酵中手入スルコトナシ種ニ大桶ニ仕込ムトキニハ一日三四回攪拌スルコトアリ
醱酵中ノ外觀ノ特徴トシテ見ルベキモノナシト雖モ泡沫ノ状態多少ノ變遷アリ其初メハ細微ニシテ透明ナル小泡發
生スルモ醱酵ノ盛時ニアリテハ直徑數寸ニ及ブ泡沫ヲ生ズ泡沫ハ層ヲナシテ重複スルコトナシ醱酵衰フル頃ニハ泡
沫多少混濁ス、

熟成シタル醪ハ蒸餾ニ付ス蒸餾器ハ小醸造家ニ在リテハ舊來ノ熬酒桶ヲ以テス、其取扱法米酒ノ場合ト全ク同一ナ
リ、其酒精ノ含量二十度内外トス、

大醸造家ニ在リテハ連續的ニ蒸餾シ得ル稍改良セシ蒸餾器ヲ具フ「フオールウエルマー」ヲ備ヘ簡單ナル「デフ
グメーター」ヲ有スルモ「アルデヒド」「フーゼル」油ヲ分餾シ得ザルガ如キモノナリ斯ノ如キ蒸餾器ニテハ酒精
含量四十度内外ノモノヲ産ス

臺北製酒合資會社ニテハ「イルケス」型ニ類スル蒸餾器ヲ備フ、其工程一晝夜ニ百石ノ醪ヲ蒸餾スルニ足ル酒精ノ
含量九十度内外ナリ

一般ニ糖蜜酒ハ糖蜜ニ固有ナル一種ノ臭氣ヲ伴ヒ「アルデヒド」「フーゼル」油ヲ含ム其臭氣ハ貯藏久シキニ及ブ
トキハ多少消失スト雖モ稍々長キ時間ヲ要ス、此臭氣ヲ除去スル方法ニ就キテハ未ダ確然タル手段ヲ取り居ルモノ
ナシ、然シテ再製酒トシテ處理スルトキハ其操作中ニ臭氣ノ大部分ハ消失シテ製成酒ハ其臭氣著シキモノ少ナシ

七、高粱酒

高粱酒ハ本島產酒類中最モ酒精含量多キモノニシテ臺中廳下鹿港ニ産ス、新竹ニテモ産スレドモ僅少ニシテ論ズル

ニ足ラズ、高粱酒ノ品質優良ナルモノハ「ウキスキ」ニ類似セル風味ヲ備ヘ本島產酒類中最モ邦人ノ嗜好ニ適ス
其價亦貴クシテ上流社會ニノミ飲用セラル就中高粱酒ヲ原料トセル五加皮酒ト稱スルハ風味殊ニ良好ナリ、然レド
モ現今ノ産額極メテ少ナク酒類中重キヲナサズ

高粱酒ノ仕込法ハ次ノ如シ、

糖蜜	1500°	白	糖	150°
糖蜜	3100	糖	750	300

高粱ハ秋期收穫時ニ購入シテ貯藏シ置クモ其方法宜シカラザルヲ以テ蟲害ニ罹レルモノ多シ、
高粱ハ種實ヲ脱穀シタルノミニシテ脱皮スルコトナク直チニ浸水ス、蒸餾シテ澱粉ヲ糊化セシメ仕込ニ供ス浸水ス
ルコト大凡一晝夜ナリ其間換水、攪拌等ノ處置ヲ施サズ、蒸餾ニ使用スル釜ハ普通醸造家ニ使用セラル、鍋ヨリハ
稍大ニシテ地上略一尺ノ所ニ竈ヲ設ケ之ニ竈ヲ据エ其上端ヲ固定シ略徑五尺ノ蒸桶ヲ据ユルニ足ルガ如ク裝置ス、
蒸桶即チ飯飯ハ高サ二尺五寸上端ノ徑四尺下端五尺ニシテ底ハ竹ノ篋ヲ以テシ此上ニ布ヲ敷キ此レニ浸漬セシ高粱
ヲ盛ルコト紅袖ノ場合ト同ジ、蒸餾中ハ屢高粱ヲ攪拌シテ上下ヲ反轉シ均一ニ蒸餾セシム、蒸餾シタル高粱粒ハ外
觀新鮮粒ト大差ナケレドモ内部ノ澱粉ハ糊化セリ、蒸餾高粱ハ薄キ竹片ニテ作レル篩又ハ粘土ヲ以テ平滑ニシタル
地上ニ攤布シ放冷ス、殆ンド氣温ニ近ク冷却セバ粉末ニナシタル白袖ヲ混ジテ能ク攪拌ス、若シ冷却度ニ過ギ乾燥
スルトキハ水ヲ撒布シ白袖粉ノ高粱ニ附着スルヲ助ク、高四、五寸ノ厚サニ堆積シテ布巾、藁、篩又ハ布團ヲ被ヒ置
ク此操作ヲナス室ハ特ニ隔離セル清潔ナル場所ニ於テシ氣温ノ寒温ニ應ジテ室内ノ温度ヲ調節スベキ裝置ナケレド
モ寒季ニハ窓ヲ閉テ高粱ヲ被フコト厚シ夏時ニハ之レニ反ス、

此所ニ堆積スルコト一晝夜ニテ仕込桶ニ移ス、此間ニ高粱ハ肉眼的ニ何等ノ變化ヲ認ムル事ナク又温度モ著シク上昇シ居ラズ、

仕込桶ハ高サ三尺徑三尺ノ桶ニシテ此レニ前記ノ高粱ヲ容レ能クカラ加ヘテ層積シ叮嚀ニ粒々密着セシム、其表面ニハ粉粒ヲ七、八分ノ厚サニ敷キ更ニ粘土ヲ以テ厚サ二分ニ塗リツケ全ク密閉ス、之酒溜ナリ、爾後十二乃至十七日此状態ニ放置スルトキハ酒溜成熟ス但シ此間酒溜ノ容積ハ次第ニ減少ス其初メハ一日毎ニ高サ一寸内外ヲ減ズ、數日間低下シテ其極ニ達ス、熟成ノ時ニハ仕込當時ニ比シテ七寸位低落シ居ルヲ常トス故ニ桶ニ接スル表面又ハ表面ニ生ズル龜裂ニハ粘土ヲ以テ密閉シ置ク、

熟成ノ期間ハ氣候ニ依リテ長短アルモ凡ソ前掲ノ如シ、熟成ノ徵候ハ粘土層上ニ發生スル香氣ニヨリテ判断ス、辛烈ナル酒氣ヲ發生スルニ至レバ熟成シタルモノトス熟成時ニ於ケル高粱ノ外觀ハ殆ンド仕込前ト異ナル所ナシ、高粱粒子ハ完全ニシテ單ニ清冷質スベキ芳香ヲ發生ス指間ニ夾ミテ壓スルニ澱粉多ク未ダ變化セズ、桶ノ底ニハ少許ノ酒清ヲ湛ユ高粱ニ石餘ヲ以テシテ高粱酒七、八升ヲ得ルニ過ギズ、

酒溜蒸餾ニ使用スルモノハ又特別ノ構造ヲ有ス鑪ノ上ニ安置セラル、三個ノ部分ヨリ成ル、第一ノ部分ハ直徑四尺高サ二尺ノ桶ニシテ其底ニ竹篋ヲ施シ布片ヲ敷キ熟成高粱ヲ容ル、モノナリ、此物鑪ノ上ニ密着ス、酒清ハ鑪ノ水中ニ投入ス、第二ノ部分ハ冷却器ナリ高一尺徑三尺餘ノ桶ニシテ之ニ適合スル鑪ヲ固定セルモノナリ、鑪ニ水ヲ盛リ鑪ヨリ發生セシ蒸氣ハ此部分ニテ外界ト遮斷セラレ冷却水ニテ凝縮ス、此二ツノ部分ヲ連絡スル第三ノ部分アリ、底ナキ桶ニシテ下部ハ高粱ヲ入レル桶ニ上部ハ冷却器ニ密着ス、冷却器ニヨリテ凝集セシ酒分ハ其最モ低キ中央部ヨリ滴下スルヲ以テ之ヲ杓子狀ノ桶ニテ受ケ受器ニ集ム、二石餘ノ高粱ヲ以テシテ得ル處ノ酒量四斗五升内外ナ

リ其酒精含量四十度以上トス、高粱酒ノ蒸餾液ハ再ビ新シキ蒸高粱ト共ニ仕込ム、然レドモ此方法ニテ得タル酒精ノ量ハ洋ヲ加ヘザルモノト差異ナシ、故ニ眞ニ醱酵ニ關與セシヤ否ヤ明カナラズ、
高粱酒ハ磁缸中ニ密閉シテ貯藏ス久シキニ涉レバ漸次ニ風味温和トナリ良醇トナルト稱ス、貯藏十數年ニ及ブモノ最モ實味セラル

八、紅 酒

紅酒ハ再製酒ノ一ニシテ其製造高再酒中ノ首位ヲ占メ本島人ガ冠婚ノ式場ニ缺ク可ラザル酒類ノ一ナリ、其色製造當時ニ在リテハ紅色ヲ呈シ青紫色ノ盛光彩ヲ放ツ、貯藏永キニ亘ルトキハ此紅色ハ糲メテ淡褐色トナリ盛光彩ヲ呈セザルニ至ル、斯ク永ク貯藏シタルモノヲ老紅酒ト稱シテ大ニ實美スト云フ、

原料配合次ノ如シ、

糯米	紅 糖	水	烏 糖	米 酒
1000	500	1000	300	600

糯米ヲ水中ニ浸漬スルコト十乃至十二時間ニシテ水中ヨリ取出シテ約半量ノ水ヲ加ヘテ蒸餾シ冷却後紅糖ヲ加ヘテ直チニ磁缸中ニ仕込ミテ汲水ス、翌日ヨリ三回二回一回ト各日攪拌ヲ行フ斯クスル間ニ極メテ微弱ナル醱酵ヲ起シ泡起スルヲ見ル、仕込ミテヨリ約一週日ニシテ原料米酒ノ酒精容量%二十内外ノモノヲ加ヘ後一週日放置シテ或ハ酒抽ト稱スル細長ノ竹製籠ヲ籠中ニ挿入シテ其中ニ浸出セル液ヲ汲出シ或ハ布製袋ヲ懸垂シ置キ其中ニ醱ヲ汲入シテ自然流下ヲ待ツ、斯クシテ得タル液ヲ約五升容ノ磁缸ニ移シ入レ紙ヲ以テ其口ヲ蔽ヒ暗クシテ且ツ温度低キ土

塊倉庫中ニ貯蔵シ二、三年ノ後賣品トシテ出庫ス、酒抽ニヨリ液體ヲ取り去リタル殘粕或ハ搾粕ハ米酒ノ酒糟ト共ニ蒸餾ニ附ス

九、紅酒以外の再製酒

紅酒ヲ初メトシ凡テノ再製酒ハ米酒、糖蜜酒、番薯酒等所謂白酒ノ風味淡薄ニ過ギタルヲ補フ所ノ人工ヲ施シタル「リキユール」酒類ナリ、其加工ノ方法、原料ニヨリテ種々ノ名稱アリ、其重要ナルモノヲ舉グレバ略次ノ如シ、

- 烏豆酒
- 綠豆酒
- 白玉酒
- 栗仔酒
- 芍薬酒
- 瓜梨酒

此他ニ藥酒ト稱スルモノアリ此物ハ更ニ雜多ナル漢藥ヲ加味シタルモノニシテ多クハ醫藥ニ供ス

加工ノ方法ハ概論スベカラズト雖モ其單簡ナルハアル香料又ハ藥味ヲ單純ニ混和スルニ過ギズ其稍複雑ナルモノト雖モ十數日乃至數十日間香料又ハ藥種ヲ白酒中ニ加エテ浸出シ其殘滓ヲ除去スルニ過ギズ

茲ニハ單ニ仕込ノ原料及數量ヲ表示シ他日更ニ精密ナル調査ヲ遂グントス

○烏豆酒

北條、玉泉公司	米	酒	烏	豆	藥	料	砂	糖
		2980 ^g				20 ^g		10 ^g

○綠豆酒

地田、林田實	1240	40	100	1440 ^g
新竹、徳興棧	2160	120		
	糖蜜酒			8 ^g
嘉	張、陳	5,280		

○栗仔酒

新竹、徳登源	米	酒	綠	豆	白	糖
		720 ^g		40 ^g	80 ^g	
嘉張、黃金	糖蜜酒	1,700	蜜	香	砂	糖
			6 ^g		2 ^g	

○白豆酒

基隆、玉泉公司	米	酒	白	糖	水
		2880		15 ^g	
新竹、徳登源	糖蜜酒	2160		1000 ^g	
嘉張、黃金	糖蜜酒	1,700		320 ^g	

○栗仔酒

基隆、玉泉公司	米	酒	栗	仔	糖
		2880 ^g		10 ^g	10 ^g
新竹、徳登源	米	酒	芍	薬	糖
		2700 ^g		5 ^g	500 ^g

糖蜜酒製造法概論

蒸餾酒類製造法概観

酒名	原料	糖度	酸度	揮發酸	不揮發酸	エステル	糖類多量	灰分
蒸餾酒	1,230	5	260					
梨酒								
新竹、徳島酒	米酒 730	鳳梨油 8	白糖 80					
三								
徳島、玉泉公司	米酒 2,800	糖 10	糖 10	糖 10	糖 10	糖 10	糖 10	糖 10
山口、徳和製	糖蜜酒 1,500	糖 300	糖 100	糖 100	糖 100	糖 100	糖 100	糖 100
新竹、徳雅詩	米酒 2830	糖 640	糖 610	糖 610	糖 610	糖 610	糖 610	糖 610
同上	米酒 2980	糖 3200	糖 480	糖 480	糖 480	糖 480	糖 480	糖 480
高松、隆興製	糖蜜酒 1,015	糖 34	糖 240	糖 240	糖 240	糖 240	糖 240	糖 240
同、資全	糖蜜酒 630	赤砂糖 8	大小酒 21	糖皮油 100	糖 100	糖 100	糖 100	糖 100

附 説

本島産酒類、白柚、紅柚、ノ成分ニ就キテハ、從來之ヲ調査シタルモノ少ナシ、上來記載シタル酒類ノ數種ニ就キテ簡單ナル化學成分ノ分析ヲ試ミタルヲ以テ併セテ茲ニ録ス、此ニ使用シタル試料ハ主トシテ本島北部ノ産ニ係リ未ダ全島ニ及バズ、且ツ分析成分モ普通成分ノミナルヲ以テ、單ニ其一端ヲ窺フニ過ギズ、試験ニ採用シタル方法ハ一般法ニ從ヒタルモ其大略ヲ記載スレバ次ノ如シ、

- 一、比重ハ攝氏十五度ニ於テ重量法ニテ測定ス、
- 一、總酸、揮發酸、不揮發酸ハ、酒百匁中ノ游離酸ヲ中和スルニ要シタル十分一規定苛性曹達ノ耗數ニテ表ス、
- 一、不揮發酸ハ總酸ノ量ヨリ、蒸氣蒸餾ニテ蒸餾シ抽出液ニ付キテ測リシ揮發酸ノ量ヲ減シタルモノヲ以テ表ス、
- 一、「エステル」ハ鹼化後ニ生ジタル酸ヲ中和スルニ要シタル十分一規定苛性曹達ノ耗數ニテ表ス

本分析ハ主トシテ技手石田吟之助ノ執行シタルモノナリ、

酒名	比重	糖度	酸度	揮發酸	不揮發酸	エステル	糖類多量	灰分
基酒、玉泉製酒公司	0.9790	14.50	8.32	7.3	0.3	3.47	0.0074	0.0010
徳島、隆興、安興製	0.9788	14.75	17.2	14.7	2.5	6.58	0.0148	0.0028
新竹、徳和製酒公司	0.9738	19.00	10.4	9.6	0.8	9.1	0.0092	0.0010
新竹、隆興、高松製酒公司	0.9782	18.65	10.6	10.3	0.38	4.18	0.0124	0.0024
士林、豐泉製酒公司	0.9767	16.50	12.0	11.4	0.6	6.20	0.0112	0.0040

蒸餾酒類製造法概観

臺灣産醱酵菌類

種名	蛋白質含量 (%)	糖類 (%)	澱粉 (%)	脂肪 (%)	灰分 (%)	水分 (%)	乾燥後重量 (%)
1442	0.0208	1.414	1.508	0.0784	0.374	1.508	2.3905
1414	0.028	1.550	7.284	6.214	0.0476	0.476	7.5440
0.896	3.54	2.33	6.211	8.341	6.553	6.7859	6.7859
69.0916	69.4179	64.3415	40.8167	48.4411	49.8575		
36.9121	55.217	39.210	33.407	47.778			
48.0	21.2	62.0	72.0	86.0			
36.5	66.5	196.0	137.0	156.0			

三六

臺灣産醱酵菌類ノ研究

技 師 中 深 亮 治

臺灣産醱酵微生物ニ關スル研究ハ從來甚ダ尠クシテ(一)上田榮次郎氏ハ臺灣産紅麴ヲ菌學的ニ研究シテ其主要菌ハ *Monascus purpureus* Vent. ナルコトヲ報告シ(二)宇佐美桂一郎氏ハ臺灣燒酎釀造用ノ白麴ヲ研究シテ二種ノ醱酵菌ヲ分離シ(三)清酒醱酵菌及ビ泡盛醱酵菌ト比較シテ臺灣産ノモノガ其醱酵力ニ於テ三者中第一位ヲ占ムルモノナルコトヲ論ゼリ又(四)齋藤賢道氏ハ臺灣産紅麴及ビ白麴ヲ研究シ紅麴ノ主成菌ハ上田榮次郎氏ノ所見ト一致シ又紅麴中ヨリ一種ノ醱酵菌ヲ分離シ真正醱酵菌族ニ屬スル一種ナリトセリ同氏ハ又白麴ニ就テハ其主成菌ハ其形態上骨テウメント及ビプリンセン(一)ヤリヒス兩氏ガ爪哇醱母乃チ「ラギ」(Bag)中ヨリ分離セル *Chamydomoer Oryzae* ニ酷似スト爲シ本菌ノ糖化力大ナルコトガ實地上重大ナル點ナリトセリ又白麴中ヨリ一種ノ真正醱酵菌ヲ分離セリ同氏ハ其後管テ支那醱母中ヨリ分離セル *Rhizopus oligosporus* ヲ本島産白麴ヨリ分離證明セリ

附記 前記三著者ガ各紅麴或ハ白麴ト稱スルハ本島ニ於ケル紅麴白麴ヲ指スマンナルコト明ナリ一言附加シテ後ノ學者ニ悉ナカラシメントス

(一)上田榮治郎 植物學雜誌 第十五卷百六十九號及百七十號 明治三十四年

(二)宇佐美桂一郎 東京帝國大學工科大学學術報告 第三號 明治三十四年

(三)齋藤賢道 醱造試驗報告 第十七號 明治四十一年

右ノ如ク本島産醱酵菌類ニ關シテ二、三ノ研究ヲ見ルモ未ダ以テ本島産醱酵菌類ノ全豹ヲ窺ヒ得タリトスベキニアラズ猶之等醱酵菌含有物ヲ研究シ進ミテハ之ガ實地應用上如何ナル種類ヲ如何ニセバ好結果ヲ擧ゲ得ベキカ等獨リ學術上興味アルノミナラズ又實地上重大ナル諸問題ノ存スルアリ

臺灣産醱酵菌類ノ研究

三七