

昭和拾年度業務報告

和歌山縣工業試驗場

器漆向地内



部一ノ品出會覽展藝工省工商

器漆向出輸



部一ノ品本見附送外海度年十和昭

目次

第一章 染色部

- 一、染色部業務ノ概要
- 二、自發試驗

- (一) フイブロンヅル應用人絹布艶消試驗
- (二) 人絹壁縮緬精練漂白試驗
- (三) ステーパールフハイバー布一般捺染試驗

- 三、依頼試驗
- 四、質疑應答
- 五、實地指導
- 六、調査
- 七、試驗研究成績發表並ニ報告書配布
- 八、參考品展示及標本配布
- 九、其ノ他
- 〇、來場者

第二章 機織部

- 一、縣下織物業ノ概況
- 二、自發試驗
- (一) モール應用ニナル春着及夏着ノ子供服地製

織試驗

- (一) 人絹縮緬製織試驗
- (二) 人絹綿毛交織變子供服地及ケーブ生地製織試驗
- (三) 柞細糸應用春物子供服地製織試驗
- (四) 特殊縮緬ネル生地製織試驗
- (五) 人絹糸應用秋期子供服地製織試驗
- (六) 人絹綿交織冬期婦人コート地製織試驗
- (七) 紡毛糸應用秋冬向子供外套地製織試驗
- (八) セロヤーン應用婦人服地製織試驗
- (九) 小紋入滿洲向服地製織試驗
- (一〇) 混毛糸應用變ネル生地製織試驗
- (一一) 人絹サージ生地事務服用生地製織試驗
- (一二) 鐘紡釣鐘草印「コンデンサーヤーン」應用ネル生地製織試驗
- (一三) 人絹平織生地ノ枕防止研究試驗
- (一四) 人絹糸應用縮緬生地製織試驗
- (一五) 人絹經糸一本糊付試驗緯糸紬糸製織試驗
- (一六) 人絹サージ生地製織試驗

- 三、依頼試験
- 四、依頼見本製織試験
- 五、質疑應答
- 六、實地指導
- 七、調査
- 八、照會
- 九、機械器具設備貸與作業
- 〇、特別工場設計依頼
- 一、參考品展示及標本配布
- 二、見習生
- 三、本年度購入機械
- 四、來場者

第三章 醸造部

- 一、縣下釀造業ノ概況
- 二、自發試驗
- (一) 曲線式駒ト在來駒トノ比較研究
- (二) 醱酵低溫早開必要條件研究
- (三) 高度精白米製麴法ノ研究
- (四) 白糠四段仕込ノ研究
- (五) 清酒酵母培養改良研究

第四章 漆器部

- 一〇、記録配布
- 二、實地指導
- 三、來場者
- 一、縣下漆器業ノ概況
- 二、自發試驗研究
- (一) 髹漆ニ關スル研究
- イ、塗立ニ於ケル彩漆助成要素ノ調合割合ノ研究
- ロ、塗立漆ノ値段別ニ依リテ生ズル乾燥塗面ノ堅牢度及光澤比較試驗
- ハ、瓦斯ストーブニ依ル塗漆乾燥試驗
- (二) 漆器下地ニ關スル研究
- イ、簡易下地(耐水性膠下地)ノ研究
- ロ、特殊下地ノ研究(輸出品トシテ適合セル下地法ノ研究)
- (三) 漆工ニ要スル機械器具ニ關スル研究
- イ、廻轉塗裝機ノ研究
- (四) 漆器樣地ノ研究
- イ、木材樣地ノ研究(檜材ノ完全ナル乾燥場ノ

- (六) 豆腐粕ヨリ「アミノ酸」製法研究
- (七) 「アスベルギルス、キャンデガス菌」應用醬油試驗
- (八) 合成酒製法研究
- (九) 清酒微量成分ト酒質トノ關係研究
- (一〇) 活性炭脫色程度並ニ使用法研究
- (一一) 酒母ノ枯ラシ期間ト最高溫分ケ時ノ母氏度數生酸酒精量トノ關係研究
- (一二) 「フエニールエチルアルコール」ノ有機酸「エステル」ノ清酒防腐性研究
- (一三) 清酒ノ捌ケト粘度トノ研究
- (一四) 清酒ニ對スル「金コロイド」ノ防腐性研究
- (一五) 大豆、小麥分別製麴試驗
- (一六) アミノ酸添加醬油試驗
- 三、依頼試驗
- 四、質疑應答
- 五、出張
- 六、講習、講話、研究会
- 七、品評會
- 八、視察
- 九、清酒酵母配布高

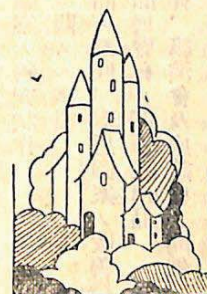
考案)

- (五) 輸出漆器ニ關スル研究(生産地ノ技法ヲ基調トセル堅牢漆器ノ研究)
- イ、輸出向見本製作ノ研究
- (六) 漆器塗飾ニ關スル研究
- イ、塗立變塗ノ研究(塗立ニ依ル塗飾ノ研究)
- ロ、異種材ノ應用研究(編緣應用塗飾研究)
- ハ、編紙及木糸織應用塗飾研究
- (七) 漆器圖案ノ研究試作
- 三、工藝指導ニ關スル事項
- (一) 工藝品ノ意匠、形態圖案ノ改善指導
- (二) 試作品展覽會ノ開催及出品
- (三) 講習會、講演會及座談會ノ開催
- (四) 見本ノ製作
- (五) 見本品ノ配布方法及配布先
- 四、試作品ノ展覽會及出品
- 五、審査及鑑査事項
- 六、依頼試驗
- 七、質疑應答
- 八、實地指導
- 九、調査

- 一、貸 與
- 二、機械器具使用許可
- 三、來場者

第五章 庶務部

- 一、文書收發件數
- 二、職員出張回数並二日數
- 三、印刷物ノ配布
- 四、來場者
- 五、現在職員



第一章 染色部

染色部

一、染色部業務ノ概要

本年度ハ自發試驗トシテ計畫シタル問題ハ相當ノ數ニ上リタルモ主任者ノ退職異動、職員ノ病欠ニ加フルニ依頼試驗、鑑定、質疑應答等ノ件數増加等ノタメ試驗ヲ完了、若クハ著手シ得タル數ハ其ノ半ニモ及バナカツタ。即大體完了シタルモノトシテハ、ファイブロインゾル應用人絹布全休艶消試驗、擬麻加工試驗、人絹壁精練漂白試驗ノミニシテ、著手シタルモノハ「ステープルフハイバー布一般捺染試驗」ナリ。但シ其ノ中直接染料捺染ニ於ケル糊料選擇試驗ヲ終了シテ其ノ成績ヲ發表セリ。

「ファイブロインゾル」ノ應用ニヨル人絹艶消品ハ其ノ風味堅牢度其他ノ點ニ於テ他法ノ追隨ヲ許サズ、高級艶消法トシテ將來ヲ期待シ得可キモノト信ズ。

擬麻加工試驗ハ當業者ノ依頼ニ基キモノニシテ其ノ成績ハ關係當業者ノ賞讃ヲ博シ近ク其ノ實地應用ヲ見ル豫定ナリ。

人絹壁縮緬モ亦當業者ノ依頼ニヨリ實施シタルモノニシテ満足ス可キ成績ヲ得、關係當業者ノ參考ニ資セリ。

ステープルフハイバー布捺染試驗ハ本品捺染ノ發興期ニ際シ適切ナル問題トシテ大イニ當業者ノ參考ニ資シツ、アリ、依頼試驗、鑑定質疑應答等ハ年々其ノ件數増加ノ趨勢ニアリテ本年度ハ前年ニ比シ更ニ其件數ヲ増加シ、時間ノ大部分ナ是ガ應待解決ニ費シタル狀態ナリ。

二、自發試驗

(一) ファイブロインゾル應用人絹布艶消試験

硝酸石灰、硫酸普達ノ混合溶液ヲ以テ絹屑ヲ分散シテ『ゾル』ヲ作り、被艶消人絹布ハ豫メ有機酸及其ノ鹽類、其他ノ適當ナル再生劑並ニ纖維保護劑ヲ添加シタル液ヲ以テ『バッド』シテ半乾燥ノ程度トナシ置キ、而ル後前記「ファイブロインゾル」ノ極ク稀薄ナル溶液中ニ通入スルコトニヨリ艶消ヲ行フモノニシテ、其ノ結果普通法ニヨリ先ニ「ファイブロインゾル」ヲ與ヘ置キ而ル後再生ヲ行フモノニ比シテ其ノ艶消効果ニ絶大ノ相違アリ。本方法ニヨル時ハ極メテ稀薄ナル『ゾル』ヲ使用シテ著シキ艶消効果ヲ舉グルコトガ出來ル。

『ファイブロインゾル』ニヨリ艶消ハ其風味堅牢度、其他ノ點ニ於テ他ノ礦物性沈澱ヲ纖維上ニ構成、亦ハ附著セシムル方法ノ追隨ヲ許サバ、ル特徴ヲ有スルコトハ周知ナルモ從來ハ加工費ノ關係上其ノ應用ヲ阻止サレテ居タ譯デアルガ本研究ニヨリ始メテ經濟的ニ工業的應用ノ途ヲ拓クコトヲ得タリ。

(二) 人絹壁縮緬精練漂白試験

複雑ヲ避ケルタメ試験ノ經過ノ記述ヲ止メ試験ノ結果丈ケテ記述スル。

糊拔工程

供試糊拔劑ハ局方ヂヤスターゼ、麥糠ヂヤスターゼ、フジターゼ、アミラデン(第一工業製藥)、D、K、S、バウゲー(第一工業製藥)、精練廢液ノ六種

右ノ糊拔劑ニ付キ(一)一立中ノ濃度ヲ等シクシタル場合、(二)糊拔液一立ノ價格ヲ等シク採リタル場合ニ付キ

其ノ糊拔效果ヲ定量的ニ試験シタル結果精練廢液ハ別トシ(一)ノ場合ニ於テハ糊拔劑ノ種類ニヨリ相當ノ差異ハ認メラレタルガ(二)ノ場合ニ於テハ其ノ成績ニ大差ナク何レモ有効ニ糊拔出來ルト云フ結果ヲ與ヘタ。

依而糊拔劑ハ前掲ノ中其何レデモ良イ譯デアアルガ此處ニハ「アミラデン」ヲ用フル方法ヲ示サン。

1、アミラデン(第一工業製藥製品)ヲ用フル方法

アミラデンノ〇、五乃至一〇%溶液ヲ作り五五—六〇度C、トナシ此ノ液中ニ吊練ノ方法ニヨリ生地ヲ浸漬保温シテ一夜間放置、但シ液比ハ一：二〇翌朝輕ク溫湯洗

2、精練廢液ヲ用フル方法

精練廢液(後出)ヲ水ヲ以テ二倍ニ稀釋シ五〇—六〇度Cトナシ四時間乃至一夜間浸漬、引キ上ゲテ炭曹ヲ添加セル溫湯中ニテ洗滌、或ハ其儘精練工程ニ移ス

備考。精練廢液ヲ用フル方法ハ其ノ糊拔效果ニ於テ充分デハナイガ其ノ代リニ經濟的ニシテ而モ同時ニ相當程度ノ精練モ出來。シボ立ノ具合モ此ノ方ガ良ク、次ノ精練液ノ汚濁ヲ少カラシムル等ノ利點アリ、澱粉質ノ使用量多カラザル此ノ種生地ノ糊拔法トシテハ却而適當ナルモノニアラズヤト思惟サル。

附記

生地ノ種類ニヨリテハ精練前ニ特ニ「シボ立」ノ工程ヲ施スニアラザレバ完全均整ナル「シボ」ヲ生ゼザル場合アリ、斯ル場合ニ付キ種々試験シタル結果次ノ方法ガ好結果ヲ奏スルコトヲ知レリ。

水 一、〇〇〇cc
苛性曹達 三瓦
ロート油 一瓦

該液中ニ冷液ニ於テ約三〇分間浸漬、水洗、稀薄ナル鹽化アンモニア液中ニ通入、水洗、而ル後糊拔ヲ行フ。

精練工程

精練劑トシテ、マルセル石鹼、ネオゲン、ロート油、油脂溶劑、アルカリ性鹽類等ヲ種々ニ組合セ且ツ其ノ分量ヲ變ジ時間モ一、二、三、五、等ニ分チテ試驗シ其ノ結果ヲ精練程度（水面下沈降速度）手觸、白度等ニ付キ比較シ更ニ經濟的考慮ヲモ加ヘタル結果次ノ方法ヲ適當ト認メタリ。

水	一、〇〇〇 cc
炭酸曹達（結晶）	〇、五瓦
硫酸曹達	一瓦
ネオゲン	〇、五瓦
マルセル石鹼	三瓦

布ト液量トノ割合ハ一：三〇、吊練リ方法ニ據ル

九〇—九五度Cニ於テ一、五—二時間（但シ精練廢液ヲ用ヒテ糊拔シタル場合）

引キ上ゲテ液ヲ切り炭曹ヲ添加シタル溫湯中ニテ洗滌。

備考

精練液ノ繼續使用ニ付イデ

精練液ハ工費ノ關係上一々更新スルコトハ許サレナイ、其デ精練液ノ繼續使用ニ付キテ試驗シタル結果、右ノ精練液ハ四—五回位繼續使用スルモ精練程度其他ニ於テ前後格別ノ差異ヲ認メナカ

ツタ。

即チ一日位ノ繼續使用ハ別ニ差支ナキモノト認メル。但シ本試驗ニ供シタル生地ノ糊拔ハ精練廢液ヲ使用シタルモノナルコトヲ附記スル。

漂白工程

供試壁縮緬ハ壁芯絲トシテ本絹ヲ使用シテ居ルノデ漂白ハ專ラ過酸化水素ニヨル方法ニ付キ試驗セリ。

Ⅰ、過酸化曹達ヲ用フル場合

冷水	一、〇〇〇 cc
硫酸（六〇度ボーメー）	五、二八瓦
過酸化曹達	三、三瓦

使用ニ際シ硫酸曹達（一：水一〇）ヲ七—八 cc 添加シテ微アルカリ性トナシ五〇—六〇度Cニ於テ約三時間操作ス、引キ上ゲテ尙二—三時間堆積、而ル後酸通亦ハ酸通ヲ省略シテ水洗ス。

備考

過酸化水素液ハ濃厚原液ヲ作り置キテ使用スルヲ便トスル。即チ所要ノ過酸化曹達及硫酸ヲ探リ右ノ液比ノ一〇分ノ一位ノ水ニ溶解シテ置ク、此ノ際最後ノ液性ハ注意ヲ要シ極メテ微弱ニシテ而モ明ニ酸性ノ反應ヲ呈スル様ニシテ置クコトガ必要デアル。

Ⅱ、濃厚過酸化水素液（三五%）ヲ使用スル場合

水	一、〇〇〇 cc
濃厚過酸化水素液	四瓦

適當量ノ硅酸曹達ヲ添加シテ使用スルコト(1)ノ場合ニ同ジ
漂白液ノ繼續使用

過酸化水素漂白液ハ前記ノ條件ノ下ニ於テ使用スル時ハ其ノ消費量比較的少量ニシテ殘液ニハ尙多量ノ有
効分ヲ殘存スル。

即前記ノ條件ナラバ有効分ノ殘存ハ80%以上ニモ達スル故ニ不足分ヲ補ヒテ繼續使用ス可キデアル。

漂白後ノ乾燥ハ自然乾燥ニヨル

結果ニ付イテ

右ノ方法ニヨリテ精練漂白ヲ行ヒタルモノハ其ノ精練度、白度手觸、風味等良好ナル製品ヲ與フ。

(三) ステールフハイバー布一般捺染試験

「ステールフハイバー織物一般捺染試験」計畫ニ就イテ

纖維工業界ノ寵兒トシテ久シク織物界ヲ風靡シツ、アリタル人絹モ近時漸ク行詰ノ兆ヲ示セル感アルニ對シ、所
謂新興纖維タル「ステールフハイバー」ハ今ヤ人絹ニ代ツテ纖維工業界興味ノ中心ヲナスニ至リ、或ハ「モス
リン」代用トシテ或ハ服地ニ或ハ交織ニ從來ノ毛絲ノ領域ヘノ進出目覺シク大イニ將來ノ發展ヲ期待セラレツ、
アリ。

我和歌山ニ於ケル是ガ捺染加工ハ、三年程前某工場ニ於テ試験的ニ行ワレタルニ初リ、今日ニ於テハ、相當ノ加
工高ヲ見ルニ至リ、將來是ガ捺染加工ハ益々一般化シ其ノ加工數量ノ増加ヲ見ルニ至ル可キハ豫想ニ難カラズ。

然ルニ是ガ捺染ハ著色落著ヲ缺キ、且ツ所謂「白ケル」等ノ缺點ノ傳ヘラル、アリ、尙ホ此ノ外ニモ新ラシキ捺染
トシテ相當研究ヲ要ス可キ事項ノ少ナカラザル可キヲ豫想シ、此處ニ「ステールフハイバー一般捺染試験」ヲ計

畫セリ。

而シテ其ノ第一著手トシテ先ヅ直接染料捺染ニ於ケル素糊撰定試験ヲ實施セリ。次ニハクローム染料、ラビッド
染料、バット染料ノ直接捺染及各種白拔、著抜試験ヲ順次實施シ、其ノ成績ヲ發表シテ當業者諸氏ノ參考ニ資ス
ルコト、セリ。

其ノ一「直接染料捺染ニ於ケル素糊撰定試験」ニ就イテ

綿布捺染ノ場合捺染ノ平等性ト云フ點ニ於テハ、大抵ノ素糊ハ略満足ナル結果ヲ與ヘ殆ド問題ナキニ對シ、人絹
織物ヤ、「ステールフハイバー」織物等ニアリテハ、纖維ノ物理的性質ノ差異ニヨリ、平等ナル捺染結果ヲ與フ
可キ素糊ノ種類ハ極ク少數ノモノニ局限セラル、傾向アリ。(人絹捺染用素糊ニ就テハ既ニ試験ヲ行ヒ其ノ成績
ヲ發表セリ)且ツ擬モスリントシテハ、捺染後ノ手觸ノ柔軟性ヲ尊ブテ以テ、直接染料捺染品ノ如ク後ニテ溫洗
ソービング等ヲ施シ得ザルモノニ對シテハ、糊落ノ可及的容易ナルモノヲ撰定スル必要アリ。

其他、色相ノ鮮明ナルコト、濃度ノ大ナルコト、等ノ條件ヲ満足セシム可キ素糊ヲ見出スニハ、糊料竝ニ其ノ調
合ノ割合等ニ付キテ、相當研究ヲ要ス可キモノアリ。

斯クテ、適當ナル素糊ヲ發見シ、其ニ適當ナル染料ヲ用フレバ、仕上ニ關スル問題ハ別トシテ、「ステールフ
ハイバー」織物捺染ニ於ケル問題ノ大半ハ解決セラレタルモノト言フニ近シ、トノ見地ヨリ本試験ヲ實施シタル
モノニシテ、供試糊料ハ高價ナルモノ、亦一般的ナラザルモノヲ避ケ、普通ノ糊料ヲ取リテ是ヲ種々ニ組合セ、
亦其ノ配合ノ割合ヲ變ジテ試験セリ、供試染料ノ個々ニ就キテハ、總テガ充分満足ス可キ結果ヲ得タリトハ稱シ
難キモ、先ヅ、大体ニ於テ所期ノ結果ニ到達シタルモノト認メ、此處ニ其ノ成績ヲ發表シテ當業者諸氏ノ參考ニ
供セリ。

一、試験ノ方法

1、捺染生地ノ精練

片面毛燒後糊拔、デヤスターゼ一分ヲ水一〇〇〇分中ニ溶解セル溫液中ニ浸漬、一夜間放置、溫湯洗。
精練

炭酸曹達

一分

ネオゲン

一分

石鹼

三分

水

一、〇〇〇分

ノ精練液ヲ用ヒ、(液量ハ布ノ約三〇倍)吊シ練法ニ依リ、沸騰點近クニ於テ、約三時間精練、溫湯洗、冷洗。
附記 多少デモ精練ノ不完全ナルタメ捺染ニ影響ヲ及ボシ、試験ノ結果ヲ不明瞭ナラシムル恐ヲ避クルタ
メ、精練ハ特ニ完全ナルコトヲ期セリ。

2、捺染素糊調製表

素糊ノ名稱	(一號)	(二號)	(三號)	(四號)	(五號)	(六號)
	トラガントゴ ム糊	生 歟 トラガントゴ ム糊	ブリテイシユ ゴム糊	生 歟 ブリテイシユ ゴム糊	トラカント ゴム ブリテイシ 糊	コーンスタ ーチ ブリテイシ 糊
生 麩	一	五	一	二〇	一	一
六バーセント トラガントゴム糊	九〇	三〇	一	一	六〇	一

ブリテイシユゴム	一	一	六〇	三五	二〇	三〇
コーンスターチ	一	一	一	一	一	一〇
グリセリン	二〇	二〇	二〇	二〇	二〇	二〇
水	一	五五	三〇	五〇	四〇	五〇
合 計	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇

尚ホ 五號トラガントゴム糊ニ就テハ次ノ如ク其ノ割合合ヲ異ニセルモノヲモ試験セリ。

	(A)	(B)	(C)
六%			
トラガントゴム糊	四〇〇	二五〇	六〇〇
ブリテイシユゴム	三〇〇	四五〇	二四〇
グリセリン	二〇	二〇	二〇
水	二八〇	二八〇	一四〇
合 計	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇

3、供試染料

直接染料ノ如ク比較的溶解度ノ小ナル種類ノ染料ニアリテハ、可及的溶解度大ニシテ捺染糊中ニ於テ充分溶解
状態ヲ保持スル染料、即チ、所謂捺染ニ適スル染料ヲ撰擇スルコトガ、平等ナル捺染結果ヲ得ル上ニ於テ、素
糊ノ種類ト相俟ツテ、必要ナルコトハ勿論デアル。尚ホ外ニ堅牢度、鮮明度等ヲモ考慮セネバナラナイガ、本

試験ハ染料撰定試験ガ其ノ目的ニアラザルヲ以テ、其ノ試験ヲ省略シ單ニ現在捺染工場ニ於テ使用セラレツ、アル染料中ヨリ溶解度佳良ナルモノヲ採リテ試験ニ供セリ。

供 試 染 料 名 如 左

- シリウス、エロウ5G
- コンゴー、オレンジRRX
- ニツボン、スカーレットB
- バラゾール、スカーレットGS
- バラゾール、ブリ、アント、ピンクB
- ダイレクト、フワスト、バイオレットFFBNX
- ダイレクト、ブリ、アント、バイオレットB
- ダイレクト、プリユウRW
- ニツボン、スカイ、プリユウ
- ベンゾ、クロームブラウンB
- ダイレクト、プリンテング、ブラックEW
- ノアル、レジユイト

1、捺 染 糊

熱 湯	二〇
染料	六〇〇—三〇〇

ファイブリットD	三〇
磷酸曹達	二〇
グリセリン	八〇
素 糊	二五〇—五五〇
合 計	一、〇〇〇
但シ、シリウスエロウ5Gニ對シテハ磷酸曹達ヲ省ク、亦タ、バラゾールブリアント、ピンクBニ對シテハ次ノ處方ヲ用フ	

染 料	五
熱 湯	六五〇—三五〇
ファイブリットD	一〇
磷酸曹達	五
グリセリン	八〇
素 糊	二五〇—五五〇
合 計	一、〇〇〇

素糊ノ機械捺染糊トシテ適度ナル粘度ヲ與フルニ必要ナル使用量如左。(捺染糊一、〇〇〇瓦ヲ作ルニ要スル量)

一號、六%トラガントゴム糊	二五〇
二號、生麩、トラガントゴム糊	三〇〇

- 三號、ブリテイシユゴム糊
 四號、生麩、ブリテイシユゴム糊
 五號、トラガント、ブリテイシユゴム糊
 六號、コーンスターチ、ブリテイシユゴム糊
 五、捺印後ノ處理

五〇〇
 五五〇
 三〇〇
 五五〇

一封度内外ノ壓力ノ下ニ、三〇分間濕蒸氣ヲ以テ蒸熱ヲ行ヒ、蒸熱後直チニ冷水ヲ以テ水洗シテ乾燥ス。

二、試驗ノ結果ニ付イテ

試驗ノ結果ヲ要約シテ見ルト。

試驗ノ範圍ハ充分ニ廣イトハ言ヒ難イノデ一般的ニ斷言スルコトハ差控フルモ實驗ノ範圍内ニ於テ言ヘバ「ステープルフハイバー」織物ノ直接染料捺染ニ於ケル素糊トシテ用ヒ得ルモノハ、トラガント、ブリテイシユゴム糊ト、トラガントゴム糊ノ二種ニ限ラル、様デアル、他ノ素糊ハ捺染ノ平等性、色相、濃度等ニ於テ是等ノ條件ヲ個々ニ切り離シテ見ルト良好ナルモノモアルガ、各一長一短ヲ不免、平等性、柔軟性、鮮明度、濃度等ノ諸條件ヲ或ル程度ニ兼ね備エテ居ルモノハ、トラガントブリテイシユゴム糊アルノミデアル、是ニ亞ゲモノハ、トラガントゴム糊丈ケノモノデ染料ニヨリテハ却而此ノ方ガ良イ場合モアル位デアル。

尙供試糊料ノ個々ニ就イテ、其ノ作用ヲ考察シテ見ルト、次掲試驗成績ニ於テ明ナルガ如ク、トラガントゴム糊丈ノモノハ一般的ニ言ツテ、平等性ト濃度トニ於テ充分トハ言ヘナイ代リニ、捺染品ノ手觸ト色相ト鮮明度トニ於テ最も優ツテ居ル、澱粉類ヲ配合シタルモノハ、平等性、濃度及鮮明度ニ於テハ可ナルモ、捺染品ノ手觸ヲ硬化セシムルコト

大ナル缺點アリ。

ブリテイシユゴム丈ケノモノハ色淡ク、色相モ最も鈍汚、且ツ、手觸モ硬ク、到底使用ハ出來ナイ。

トラガントニブリテイシユゴムヲ適當ナル割合ニ配合シタルモノハ、トラガントゴムノ特徴タル色相ノ鮮明及手觸ノ柔軟性ニ大キナ惡影響ヲ及ボスコトナクシテ、捺染ノ平等性ヲ増進シ、亦其ノ濃度ヲ増大スルヲ以テ最も良イ結果ヲ與ヘルモノデアル。

三、試驗成績

シリ阿斯、エロウ、5 G

捺染ノ平等性	手觸	色相	濃度	採	否	採	採	採	採	採
二	一	一	相當	採	否	採	採	採	採	採
二	三	一	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
二	五上	三	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二
二	五	二	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃

附記 成績表ニ於ケル數字ニハ次ノ意義ヲ與ヘテ居ル。

- 一、……最良
 二、……良
 三、……稍良
 四、……不良
 五、……最不良
 以下總テ是ニ準ズ

[illegible]

ニッポン、スカーレットB

[illegible]

バラゾール、スカーレットGS

[illegible]

バラゾール、ブリ、アント、ピンクB

採	濃	色	手	捺染ノ平等性	
否	度	相	觸		トラガントゴム糊
採	一	一	一	三	トラガント生麩糊
					トラガント生麩糊
	二	二	四	四	ブリテイッシュユゴム糊
				全然不可	ブリテイッシュユゴム糊
	四	四	五	五	トラガント生麩糊
				下	ブリテイッシュユゴム糊
	五	五	二	五	ブリテイッシュユゴム糊
				下	ブリテイッシュユゴム糊
	四	四	五	五	ブリテイッシュユゴム糊
				下	ブリテイッシュユゴム糊

[illegible]
$$\frac{12}{11\%}$$

擦染ノ平等性		ト ラ ガ ン ト ゴ ム 糊	生 麩	ト ラ ガ ン ト ゴ ム 糊	生 麩	ト ラ ガ ン ト ゴ ム 糊	生 麩	コ ー ン ス タ ー チ 糊
手觸	一			四		五	二	五
色相		何レモ大ナル差異ヲ不認						
濃度		何レモ大ナル差異ヲ不認						
探否							探	

ダイレクト、プリンテング、ブラツク、EW

採	濃	色	手	捺染ノ平等性
否	度	相	觸	
	四	四	一	五下
採	一	一	四	三
	四	三	五	四
	五	五	二	(C)五
	三	四	五	四下

ノアル、ナフトール

探	否	探	探	探
濃	度	殆シド差異ヲ不認		
色	相	殆シド差異ヲ不認		
手	觸			
捺染ノ平等性		何レモ佳良ナリ生	何レモ佳良ナリ生	何レモ佳良ナリ生
		トラガントゴム糊	トラガント生麩糊	トラガント生麩糊
			ブリテイツシユゴム糊	ブリテイツシユゴム糊
				トラガント生麩糊
				コーンスターチ糊

三、依頼試験

事項	件数	点数	事項	件数	点数
精練漂白ニ關スル事項	一五	一六	絲染ニ關スル事項	二六	六九
布染ニ關スル事項	一五	三〇	捺染ニ關スル事項	六	七
仕上ニ關スル事項	一一	二五	染料ニ關スル事項	二六	七〇
染色助劑ニ關スル事項	二	四	水質分析ニ關スル事項	九	一一
タンニン酸分析ニ關スル事項	二三	四七	其他ノ工業藥品ニ關スル事項	一三	二一
工業藥品製造ニ關スル事項	六	六	規定液調製ニ關スル事項	四	四
雜晒白及染色ニ關スル事項	七	九	人絹艶消ニ關スル事項	一一	一四
絲布強力ニ關スル事項	一一	三九	不上リ原因鑑定ニ關スル事項	二六	四二
不上リ品救済ニ關スル事項	六	六	染色堅牢度ニ關スル事項	一〇	三二
其他	一六	一八	合計	二四三	四七一

四、質疑應答

事項	件数	事項	件数
精練漂白ニ關スル事項	四六	絲染ニ關スル事項	三二
布染ニ關スル事項	二八	捺染ニ關スル事項	二〇

五、實地指導

事項	件数	事項	件数
染色堅牢度ニ關スル事項	六	染色助劑ニ關スル事項	三
仕上劑及仕上ニ關スル事項	一八	染料ニ關スル事項	二九
工業藥品ニ關スル事項	三三	人絹絲布艶消ニ關スル事項	三〇
雜晒白竝ニ染色ニ關スル事項	一〇	絲布ノ強力ニ關スル事項	一三
不上リ原因ニ關スル事項	四六	不上リ品救済ニ關スル事項	一二
水質ニ關スル事項	六	染色標本ニ關スル事項	四
特許ニ關スル事項	一〇	其他	四二
合計	三八八		

六、調査

事項	件数	事項	件数
捺染ニ關スル事項	一五	工業藥品製造ニ關スル事項	三二
絲染ニ關スル事項	一六	雜纖維精練漂白及染色ニ關スル事項	二
布晒及染色ニ關スル事項	八	人絹艶消ニ關スル事項	一九
合計	九二		
傳習生指導	二〇八日		

事項

縣外染織業視察調査

染色標本ニ關スル調査

染料及助劑其他藥品ニ關スル調査

特許公報ニ關スル調査

其他

件數

三

八

三

常時

一一

事

項

縣下染色及捺染狀況ニ關スル調査

工場設備ニ關スル調査

依頼ニヨル特許ニ關スル調査

染織業取締ニ關スル件

合計

件數

六

四

六

九

五〇

七、試驗研究成績發表並報告書配布

1、『フイブロインヅル』應用人絹布全体艶消試驗

依頼者ニ報告

2、ステープルフハイバー織物一般捺染試驗

其ノ一、直接染料捺染ニ於ケル染料撰擇試驗報告書四〇部作製

3、擬麻加工試驗

依頼者ニ報告

4、人絹壁縮緬精練漂白試驗

依頼者ニ報告

八、參考品展示及標本配布

1、印度カルカッタ市場蒐集海外染織標本展示會

一回 三日間

2、右標本ヲ當業者ニ配布

一回 三〇部

3、滿洲市場蒐集染色標本配布

一回 二〇部

九、其

他

1、展覽會出品物製作

二件

一〇日間

2、記念品製作

一件

一〇日間

一〇、來

場者

來場者

一、〇六一名

第二章 機 織 部

機 織 部

一、縣下織物業概況

昭和十年度ニ於テ本縣織物業ノ推移ノ概況ニツキテ縞三綾其他ノ綿布類ハ前年ノ打撃ヲ蒙リ入在荷薄ニテ稍々小康ヲ得、其ノ間中南米ノ輸入ノ阻止強化セラレタルモ商館思惑買ニテ引續小康ヲ得、一月中旬ヨリ滿洲、蘭印市場ノ強歩調ヲ迎リ稍商況ニ曙光ヲ認ムルニ至リ。織込綿ネルハ海外ニ於テノ關稅障壁ノ影響ト帝都不祥事件ノ勃發ニ財界ハ内外市場共氣迷ノ觀ヲ呈シ依然トシテ其後モ不況ヲ呈シタリ、普通無地ネルニ於テモ内外共不振ヲ持續シ南洋方面ニ少々輸出ヲ見ルニ過ギズ、最盛期ノ七月ニ於テ綿花ノ暴落、日埃通商條約ノ破棄通告アルニモ係ラス漸増、埃及關稅引上ノ波及ニヨリ輸出モ一頓挫ノ傾向トナリ、内地向ハ案外盛ナリシモ十月以降ハ海外關稅ノ障壁ノ影響現ハレ漸減シ引續キ不況ニ終リタリ。高野口方面ノシール類、卓子掛類、其ノ他共内外取引ハ例年ヨリ稍ヤ不況ヲ迎リタリ。然シテ本年一般織物商況トシテハ内外共不活潑ノ狀態ニ終リタリ。

左ニ各組合ノ生産統計ニヨリ昭和十年度本縣織物産額ヲ示ス。

昭和十年度織物生産高

品名	内地		向		輸出		内地輸出合計	
	數量	價額	數量	價額	數量	價額	數量	價額
綿織物類	三九、四六反	二、七五、〇〇〇 _円	八三、一九四反	三、三三、〇〇〇 _円	一、一四、七〇反	五、八九六、〇〇〇 _円		
綿糸類	一、三三七、六〇〇反	一一、八五七、六〇六	九七、五三二反	七、七三三、〇六六	二、三三九、四三反	一、九六〇、〇〇〇 _円		

人絹織物類	シール類	卓子掛類	毛織其他ノ肩掛類	其他織物	羅沙	毛布	合計
六、〇〇〇反	三三、一三三碼	六五枚	四七、七六枚	一	七三、三〇〇米	四二枚	一
五七、〇〇〇	三三、一三三碼	一、八四五	四六、九六三	三三、八三三	一三、九六〇	一、八四五	一六、二八四、〇〇六
一、〇〇六、九九碼	一、八四五	一八、二九八枚	一、〇〇、七五五	二九〇、八八元	一	一	二、五七、六八〇
六、〇〇〇反	一、七三、二五碼	一八、九三三枚	四七、七六枚	一	七三、三〇〇米	四二枚	一
五七、〇〇〇	一、五七、四三三	二九、九六三	四六、九六三	三三、八三三	一三、九六〇	一、八四五	二六、八七、六八六

右ノ外ニ細布、天竺、綾木綿、人紡モス等アリ之等ノ合計價額ハ壹千百萬圓程度ナリ。

一、自發試驗

(一) モール應用ニナル春着及夏着ノ子供服地製織試驗

目的	緯糸	経糸	箆通幅
緯糸ニモール糸ヲ應用シテ春向ノ子供服地ヲ製織セントス	綿糸60	1二本ト30	1一本トノ李撚及人絹三〇〇D赤白ノ李撚糸
(1) 經糸ニ同ジ、(2) モール糸、綿糸60	1ト30	1、人絹三〇〇D	七八種、箆密度一種間八・二七羽、一羽引込數四本

經糸數 二、六八八本

綜統 八枚、順通、組織2/2ノ綾ノ變化組織

緯糸密度 一種間一五・七五本

下拵方法 人絹糸ハ赤ニ染色シテ白ト李撚ス、モール糸ハ赤白ニ斑染セリ

製織機械 平野式綿織機

整經	長	幅	仕上	長
一八・二〇米	一〇〇〇米	八〇〇瓦	仕上	九・五米
九〇種	織上(1)	量目 一、九四〇瓦	量目 一、九〇〇瓦	七六種

織上(2)	長	幅	仕上	長
三・六四米	八〇〇瓦	仕上	量目 三・三〇米	七六種
七五〇瓦	七五〇瓦	七五〇瓦	七五〇瓦	七五〇瓦

結果 モール糸ガ横段式ニ現レテ春向子供服地トシテ適品ヲ得タリ

(二) 人絹縮緬製織試驗

目的 經糸ニベンベルグ一二〇D、緯糸ニ同ジク強撚糸ヲ織リ高級ナルワイシャツ生地ヲ製織セントス

緯糸 1) ベンベルグ一二〇D及人絹壁糸、2) ベンベルグ一二〇D及紳糸二八番

箆通幅 九五種、箆密度一種間一四・六羽、一羽引込數三本

經糸數 四、三二〇本

綜	緯	下拵	製	結	目	緯	經	筵	經
統	密度	方法	織機	果	的	糸	糸	通	糸
四枚、組織平織	一柳間(1)三九・四本、(2)三六・二本	人絹壁糸ハベンベルグ一二〇Dト生糸二一Dトノ壁擦糸、ベンベルグ強擦糸ハ一米間二、〇〇〇回右擦ス	北原式絹布織機	夏期ノワイシャツ地トシテノ適品ヲ得、大阪、神戸市場ニテモ評良好ナリ	(三) 人絹綿毛交織變子供服地及ケーフ生地製織試驗	人絹綿毛ヲ交織シテ、タオル風ニ織リ、ケーフ生地並ニ子供服地ヲ製織セントス	綿糸80 ² 、人絹三〇〇D	(1)毛糸リング擦糸、(2)人絹糸リング擦糸、(3)人絹糸リング擦糸	七七・五種、筵密度一柳間一五・七五羽、一羽引込數二本 二、二四〇本
	長一八・二〇米 幅一二・〇〇種	織上(1) 長一・三七米 幅九一・五種 量目三三七瓦	織上(2) 長一・〇九米 幅九一・種 量目三三七瓦	仕上 長一・二〇米 幅八三・五種 量目三一七瓦	仕上 長一・〇四米 幅八五種 量目三二五瓦	其他 二點			

綜	緯	下拵	製	結	目	緯	經	筵	經
統	密度	方法	織機	果	的	糸	糸	通	糸
八枚 組織綾變地	一柳間一五・七五本	緯糸(1)毛糸リング擦糸ハ紡毛糸16 ¹ 二本ト人絹糸30 ¹ 二本トノリング擦	平野式綿織機	(1)ノ毛糸應用ニナルモノハ彈力風相最モ良好ニシテ組織的變化アルモノトシテ海水浴用ケーフ	(四) 柞糸應用春物子供服地製織試驗	柞糸ヲ經緯ニ應用シテ春向ノ子供服地ヲ製織セントス	柞糸8 ¹ 、人絹糸一二〇D、シミレーン糸10 ¹ 、R毛糸20 ¹	經糸ニ同ジ	
	長二七・三〇米 幅九〇種	織上(1) 長二・七三米 幅七三・七種 量目七五〇瓦	織上(2) 長三・八六米 幅七六・二種 量目四九八瓦	織上(3) 長一・六・七五米 幅七六・二種 量目二九六二瓦	仕上 長一・五〇米 幅六一種 量目七三〇瓦	生地ノ儘使用	生地ノ儘使用		

筵通幅	經糸數	綜	緯糸密度	下拵方法	製織機械	整經	結果	目的	緯經糸
八六・三種、筵密度一極間七・一羽、一羽引込數毛糸一本 六九六本	八枚順通、組織平織及綾變化組織 一極間七・九本	柞紬糸8 1トシミレーン糸10 1ト本撚トナシ青薄青ニ異色染トナシ、R毛糸ハ赤ク染色シ、 人絹一二〇Dハ赤白ノ本撚トセリ	平野式綿織機	長一八・二〇米 幅九〇極	織上(1) 長一二・七五米 幅八六・五極 量目二、七三〇瓦	織上(2) 長二・三〇米 幅八六・五極 量目四八七瓦	柞紬糸ノ甘撚ナルタメ風味柔軟ニシテ生地ニ彈力性乏シク不結果ニ終レリ	(五) 特殊縮緬ニル生地製織試驗	經糸ニ人絹糸ト綿糸、緯糸ニハ人絹強撚糸、綿糸及シミレーン糸ヲ交織シ起毛ヲナシ縮緬風ノ 特殊ニルヲ製織セントス 綿糸16 1、人絹糸一五〇D (1)綿糸8 1ト人絹一五〇D、(2)シミレーン糸10 1ト綿糸14 1

筵通幅	經糸數	綜	緯糸密度	下拵方法	製織機械	整經	結果	目的	緯經糸
九一種、筵密度一極間一二羽、一羽引込數二本 二、〇五六本	八枚 組織平二重織 一極間二五・二本	緯糸ノ人絹強撚糸ハ一五〇D三本引揃ヘ左右一米間一、二五〇回加撚ス 平野式綿織機	長一八・二〇米 幅一一〇極	織上(1) 長九・五五米 幅八九極 量目二、〇八五瓦	織上(2) 長五・〇〇米 幅八七・七極 量目九六七瓦	仕上 長九・七五米 幅七五極 量目二、〇六四瓦	仕上 長四・七〇米 幅八三・九極 量目九五三瓦	(六) 人紡糸應用秋冬期子供服地製織試驗	當業者ニ配布シ珍奇ナル織物トノ好評ヲ博シ應用品ガ市場ニ取引サレツ、アリ 人紡糸ヲ變斜子組織ニテ織リ秋冬期子供服地ヲ製織セントス 人紡糸40 2、人絹糸一五〇D 經糸ニ同ジ 八四種、筵密度一極間五・九羽、一羽引込數六本 三、〇一六本

綜	緯	下拵	製	結	目	經	筵	綜	經	緯	筵	綜	緯	下拵	製	結
統	糸密度	方法	織機	果	的	糸	通	統	糸	糸	通	統	糸密度	方法	織機	果
<p>八枚、組織平ト斜子トノ混成組織 一、二、三本</p> <p>人紡糸ハ濃綠色ニ染メ、人絹撥糸ハ赤一本白一本、人紡糸線一本ノ三本ヲ撚合セリ 平野式綿織機</p> <p>長 一・八〇〇米 幅 九〇〇米 織上 幅 一・〇〇〇米 量目 二、一二〇〇瓦 仕上 輕クロール仕上ヲナス</p> <p>嶺新ナル秋冬向子供服地トシテ好評ナリ</p>																
<p>(七) 人絹綿交織冬期婦人コート地製織試験</p> <p>人紡糸ニテ秋冬向婦人子供服地ヲ製織セントス 人紡糸 30²、綿糸 80²、人絹糸 一二〇D 綿糸 80²、人絹 一二〇D 八四、筵密度一、二、五羽、一羽引込數三本 三、三三一本 十枚、組織 1³ノ綾三挺杆 一、二、三、六本 地糸ノ人紡糸 30²ハ薄鼠色ニ染色シ、格子ニ出ル部分ノ人紡糸ハ緑ニ、人絹糸ハ赤黒ニ染色ス 平野式綿織機</p>																

綜	緯	下拵	製	結	目	經	筵	綜	經	緯	筵	綜	緯	下拵	製	結
統	糸密度	方法	織機	果	的	糸	通	統	糸	糸	通	統	糸密度	方法	織機	果
<p>長 一・八・二〇米 幅 九〇〇米 織上 幅 一・二・七二米 量目 二、二五〇瓦 仕上 幅 一・二・五〇米 量目 二、〇四〇瓦</p> <p>表ハ格子柄、裏ハ縞縞柄トナリ、裏付ノコート地ニテ秋冬向婦人コート地トシテ好適ナリ</p>																
<p>(八) 紡糸糸應用秋冬向子供外套地製織試験</p> <p>經ニ人紡糸、緯ニ梳毛糸紡毛糸ヲ織リ秋冬向子供外套地ヲ製織セントス 人紡糸 30²、人絹 一五〇D 梳毛糸 30²、紡毛糸 16¹ 八五、筵密度一、二、五羽、一羽引込數三本 二、四七五本 八枚、組織 2²ノ綾 一、二、三、六本 經ノ人紡糸ハ薄緑ト淺黃色ニ染色シ、人絹糸ハ赤黒ニ染色シテ撚ミ、緯糸ハ青ニ染色ス 平野式綿織機</p> <p>長 一・三・五米 幅 九〇〇米 織上(1) 幅 二・七三米 量目 八・一三〇瓦 仕上 幅 一・四〇一瓦 量目 七・七〇瓦 ロール仕上</p>																

結

秋冬向ノ子供用外套地トシテ適品ニシテ而モ格安ナモノヲ得タリ

(九) セロヤーン應用婦人服地製織試験

目

地ヲ人絹ト綿トノ變撫糸トナシ格子ノ部分ニセロヤーンノ變撫糸ヲ應用シテ婦人子供服地ヲ製織セントス

經

人絹一五〇D、綿糸80¹⁰⁰/₂、セロヤーンノ變撫糸

緯

經糸ニ同ジ
九一・五種、篋密度一種間一〇・二羽、一羽引込數一本

綜

四五三本
四枚 組織 平織

緯

一種間一七本

下拵方法

地糸ハ人絹一五〇D二本ト綿糸80¹⁰⁰/₂トヨリナル、リング撫糸、セロヤーン變撫糸ハセロヤーン一〇〇番一本ト梳毛糸60¹⁰⁰/₂一本ト人絹一五〇D四本トヨリナルループリング撫ナリ
格子ニ出ル白ハダイヤ艶消一五〇D五本引揃ヘテ甘撫ス

製

平野式綿織機

整

長 一三・六五米
幅 一二〇種 織上 長 一二・二七米
幅 八一・三種 仕上 長 一〇・八〇米
量目 一・六八八瓦 量目 一・六四八瓦

結

艶消仕上ヲ施シタルタメ地ノ人絹ノ部分ノ光澤ハ消ヘセロファンノ部分ガ良ク光リ風變リナ地

風ノ服地ヲ得タリ

(一〇) 小紋入滿洲向服地製織試験

目

經ニ綿糸¹⁰⁰/₂、緯ニ綿糸80¹⁰⁰/₂及人絹一五〇Dノ糸ヲ織リ、ジャカード機ニヨリ小紋ヲ出シ滿洲向ノ服地ヲ製織セントス

綿糸¹⁰⁰/₂

綿糸80¹⁰⁰/₂及人絹一五〇D

九二・六種、篋密度一種間二七・五羽、一羽引込數二本

五、〇八八本

ジャカード機四〇〇ロニテ小紋ヲ出セリ

一種間三五・五本

ナシ

北原式絹布織機ジャカード機四〇〇口付

整

長 一七・三〇米 織上 長 三・六米
幅 一三〇種 幅 八六・四種 仕上 長 三・五〇米
量目 三九四瓦 量目 八二・三種 量目 三七二瓦

結

滿洲向トシテ申分ナキ服地ヲ得タリ

(一一) 混毛糸應用變セル生地製織試験

經	筵	經	綜	緯	下拵方法	製織機械	整	結
糸	通幅	糸數	統	糸密度			經	果
綿糸20—1緯糸混毛糸7—1「コンデンサーヤーン」	九一・五糧、箆密度一糧間九・二五羽、一羽引込數二本	一、七一五本	四枚、組織 平織	一糧間 一四・五本	ナシ	平野式綿織機	長 五四・五米 一二〇糧	風味ハ申分ナキモノヲ得タルモ白生地トシテハ更ニ充分ナル研究ヲ必要トシ、白生地ヨリモ色生地トシテ應用スルコトニ依リテ適品タルベシ
							織上 幅 量目	
							四九・一米 九一・五糧 八八〇〇瓦	
							{ 精練長 漂白幅 量目	{ 起毛長 仕上幅 量目
							四八・七米 八六・三糧 七八五〇瓦	五二・八〇米 七七・五糧 七二八〇瓦

(一三) 人紡サージ生地事務服用生地製織試験

目的
經緯人紡糸ニテ事務服地ヲ製織セントス

經	緯	簾	經	綜	緯	下拵	製織	整	結
糸	糸	通幅	糸數	統	糸密度	方法	機械	經	果
人紡糸30	人紡糸30	八七・五糎、簾密度一糎間九・二六羽、一羽引込數三本	二、四五〇本	四枚組織 $\frac{2}{2}$ ノ綾	一糎間二六・八本	ナシ	平野式綿織機	長 幅 織上 量目	新興纖維ノ應用トシテ良好ナル格安ノ事務服地トシテノ適品ヲ得タリ
1	1							五二米 八一・三糎 五、七七〇瓦	
								仕上 幅 量目	
								五・一五米 六八・〇糎 五、六〇〇瓦	

(一三) 鐘紡釣鐘草印「コンデンサーヤーン」應用變生地製織試驗

目的
鐘紡釣鐘草印「コンデンサーヤーン」ヲ應用シタルネル生地ノ製織試驗

經	緯	經
糸	糸	糸
數	幅	通
一、七五本	九一・四糎、 筈密度一糎間九・二六羽、 一羽引込數二本	綿糸、 コンデンサーヤーン $\frac{8}{1}$

綜	緯	下拵方法	製織機械	整	結
四枚組織 平織	一極間一三・四本	ナシ	平野式綿織機	長一〇九・一米 幅一四〇極	在來ノオランダネルヨリモ優秀ナル手觸リナルモ稍ヤ糸斑アルト、價格多少高價ナルガタメ、製品トシテハ猶ホ研究ノ餘地アルモノトシテノ評ナリ
長一〇五・五米 幅一五・一一〇瓦	仕上 長一〇九・五米 幅七四・〇極				

(一四) 人絹平織生地ノ枕防止研究試驗

目	經	緯	簇	經	綜	緯	下拵方法
的	糸	糸	通	糸	統	糸	
普通下打式綿織機ノ双人絹平織生地ノ枕防止試驗	人絹一五〇D	人絹一二〇D	七三・六極、簇密度一極間一四・九六羽、一羽引込數三本 三、三〇〇本	四枚組織 平織	密度一極間二五・二本	糊付糸繰、整經等ノ操作ハ特ニ吟味シテ準備ヲ行ヘリ	

製織機械	整	結
平野式綿織機	長一八・二〇米 幅九〇極	綿織機トシテ糊付良好ナリシタメ織生地ハ勿論ノコト精練セルモ枕ラシキモノヲ發見セズ好結果ニ終レリ
長一一・八二米 幅九・五極	仕上 長一一・五〇米 幅九〇・五極	

(一五) 人紡糸應用縮緬生地製織試驗

目	經	緯	簇通	經	綜	緯	下拵方法	製織機械
經ニ人絹糸、緯ニ人紡強撚糸ヲ織リ人紡縮緬ヲ製織セントス	帝人ダイヤー〇〇D	人紡糸30 ¹ 及40 ¹	九一・五極、簇密度一極間一六・五羽、一羽引込數二本 三、〇二四本	四枚組織 平織	一極間二六本	緯糸一米間左右二、二五〇回加撚ス	平野式綿織機	長一八・二〇米 幅一一〇極
仕上 長七・四〇米 幅七一・一極								幅八六・四極 仕上 長七・四〇米 幅七一・一極

四〇

織上(2)	長	八・五〇米
幅	八六・四〇	
量	目八七六瓦	
仕上	長	七・八〇米
幅	七一・〇〇	
量	目八二四瓦	

結果 獨特ノ風味ヲ備ヘ大阪神戸市場ニテ大好評ヲ博シタリ、然レドモ加撚工費ガ相當高クナルト同時ニ加撚作業ニ對シテハ一段ト技術ノ研究餘地アリ

(一六) 人絹經糸一本糊付試験緯糸紬糸製織試驗

目	的	人絹一本糊付試驗、緯ニ紬糸221ヲ織リテ試驗セリ
經	糸	人絹一五〇D
緯	糸	紬糸221
筵	通	八九種、筵密度一厘間一六・五羽、一羽引込數二本
經	糸	三、〇〇〇本
綜	統	四枚 組織 平織
緯	糸	一厘間二・三本
下	拵	經糸ノ糊付ハ可溶性澱粉ヲ主体トシテ之ニ油類ヲ少量加ヘタル糊ニテ一本糊付ヲ行ヒタリ
製	織	平野式綿織機
整	經	長 一八・二〇米 幅 一〇〇〇厘 織上 長 一五・八四米 幅 八六・五〇厘 仕上 長 一五・一〇米 幅 八四・〇〇厘 量目 一、四六四瓦 量目 一、三三二瓦
結	果	經糸ノ糸切、毛羽立等殆ンドナク豫期以上ノ好成績ヲ示セリ

(一七) 人紡サージ生地製織試驗

目	的	人紡糸ニテ比較的耐久力ニ富メル作業服地ヲ製織セントス
經	糸	人紡糸30/2
緯	糸	人紡糸30/1
筵	通	八七・七種、筵密度一厘間一二・六羽、一羽引込數二本
經	糸	二、二二〇本
綜	統	四枚 組織 2/2ノ綾
緯	糸	一厘間二八・四本
下	拵	經糸ハ薄糊ヲ施スノミ
製	織	平野式綿織機
整	經	長 一二・八〇米 幅 七五・五〇厘 織上 長 二二・二〇米 幅 七一・五〇厘 仕上 長 二二・二〇米 幅 七一・五〇厘 量目 三、二六〇瓦 量目 三、〇六三瓦
結	果	作業服地トシテ地合モヨク相當耐久力ニ富メル生地ヲ得好評ナリ

三、依頼試驗

件名	件數	點數	件名	件數	點數
綿布其他織物組織分解設計ノ件	四二	六六	人絹織物組織分解及設計ノ件	一三	二六

綿糸番手検定ノ件	二六	二六	人絹綿搦糸ノ糊含有量ノ検定ノ件	一	一
人絹糸ノ検尺測定ノ件	三	三	綿糸ノ生地仕上ニ對スル斑点ノ原因ニツキ鑑定ノ件	二	二
人絹糸ノ番手検定ノ件	五	五	人絹糸生糸應用壁糸ノ糸遣ヒニツキ鑑定ノ件	一	一
人絹糸布強伸度測定ノ件	二	六	綿及紡毛糸應用襟卷生地ノ仕上試験ノ件	一	一
綿糸及シミレーン糸ノ長サ測定ノ件	三	三	人絹糸應用縮緬生地製織試験	二	二
人絹強撚糸數測定ノ件	一〇	一三	普通人絹ト「セラニーズ」人絹トノ種別鑑定ノ件	一	二
小供服地縮織物整理試験ノ件	六	四六	人絹綿交織物ノ納税ニ關スル有無鑑定ノ件	二	二
人絹人絹糸應用見本整理ノ件	一五	四〇	ネル織物ノ起毛ニ對スル組織ノ構成法ノ件	一	一
織物組織種屬及製織方法鑑定ノ件	一四	一五	人絹織物製織用杼ノ鑑定ノ件	一	二
海外製ワイシャツ地ノ組織及糸遣ヒ鑑定ノ件	二	四	人絹綿交織見本ノ仕上ニ對スル鑑定ノ件	二	二
綿單糸及三本撚強撚糸作製試験ノ件	三	四	綿糸ノ糊付試験ノ件	一	一
人絹糸壁撚糸其他ノ加撚回数及長サ測定ノ件	九	一〇	人絹糸製織ニ依ル經糸引原因鑑定試験ノ件	一	一
人絹糸ノ撚數ノ測定ノ件	一	四	人絹糸應用元結及鬘斗結糸作製試験ノ件	一	一
夏期婦人及小供服地ノ組織分解及設計ノ件	一	五	天絹糸平絹織目割ニ對スル防止方法試験ノ件	一	二
人絹糸及廿糊付糸ノ強伸度比較試験ノ件	三	四	綿織用篋番手ノ設計ノ件	二	二
柞紬糸ノ長サ、糊付目方トノ關係試験ノ件	三	八	綿二重織用「タベット」設計ノ件	一	一
人絹糸デニール検定ノ件	三	三	管捲機能率比較試験ノ件	一	一

人絹糸認糊付試験ノ件

織物ノ目付秤量測定ノ件

各種織物纖維ノ混和及混紡率並其有無鑑定ノ件

三	五	一	其	他	一二	一三
一	五	一	計		二〇八	三三八

四、依頼見本製織試験

一、目的 人絹糸ヲ應用シ毛ノ風味ヲ有シ彈力性ニ富メル服地ヲ得ムトス

經糸人絹糸30²、緯糸人絹糸40¹引揃

一、目的 柞紬糸ヲ應用シテ青年團服地ヲ製織セントス

(イ) 經糸綿糸30¹、緯糸柞紬糸17²

(ロ) 經糸綿糸42²、緯糸柞紬糸17²

一、人絹糸綿糸應用「スレット」撚糸作製試験

一、人絹糸應用「ループ」飾撚糸作製試験

一、人絹糸應用リング飾撚糸作製試験

一、人絹ダイヤ糸應用リ、アン飾撚糸作製試験

一、縮緬用人絹糸強撚糸作製試験

一、シール經糸用人絹糸撚糸作製試験

一、本編見本輸出縞柄作製整經ノ件

計

一点	一点	一八点	二点	二点	三点	四點	一点	三点	三八點
----	----	-----	----	----	----	----	----	----	-----

五、質 疑 應 答

件 名	件 數	件 名	件 數
ステープルファイバー及其應用織物ニツキ	四六	特殊ネル及其他ノ實用新案ニツキ	九
人絹糸應用ワイシャツ地其他人絹織物及見本織ニツキ	七四	人絹綿糸用高速度管捲機ニツキ	一四
人絹染色ノ其糊付ニツキ	六	中耳裝置ニツキ	三
人絹糸人絹糸外各種糸ノ普通撚糸、變リ撚糸、強撚糸方法及其撚止方法工程ニツキ	八二	襟卷用耳織ニツキ	一
原綿染色糸並其應用織物ニツキ	七	ジャカード紋織機購入設備ト其ノ使用方法ニツキ	一
紡績用毛糸應用袋織布ニツキ	六	紡毛糸、人絹糸、人絹糸、綿糸交織婦人服及小供服地ニツキ	六
人絹織物製織用管捲機整經機及糊付機等其他準備機械ニツキ	二六	輸出廣幅織物ニツキ	六
變リ撚糸機及其購入ニツキ	七	婦人服地ノ流行柄行ニツキ	二
人絹綿織物工場設計及模様替ニツキ	二〇	農村ノ生糸消化ノ對策及其準備ニツキ	五
絹織物ノ製織方法ニツキ	一八	綿糸ノ番手系質及長サニツキ	一
人絹糸糊付及糊料並乾燥方法ニツキ	三三	人絹糸、綿糸及紬糸ノ交織物ニツキ	八
織物消費稅及其ノ申告ニツキ	一三	人絹糸及人絹糸織物ノ整理ニツキ	一九
織物組織及分解設計ニツキ	二三	綿糸織物ノ整理ニツキ	三
柞紬糸及其ノ應用織物ニツキ	八	人絹糸ノ強伸度測定ニツキ	七

人絹用籽ニツキ	四	落綿糸ニツキ	三
麻織物ニツキ	一	人絹糸、人絹糸織物又ハ其交織物ノ検査及検査規定ニツキ	三
綿織物及綿各種見本織ニツキ	二七	ネル織物ノ起毛ト組織トノ關係及組織分解方法ニツキ	二
シミレーン糸ノ長サニツキ	一	起毛織物ニツキ	五
モール糸ニツキ	一	織物用測定及檢定機械ニツキ	三
ガウン生地ニツキ	六	織物機械ト準備機械トノ廻轉ト電動機並ニ「シヤフテング」ノ關係ニツキ	三
力織機ノ調整及改造ニツキ	六	ドビー機ト其ノ調整ニツキ	三
人絹糸ノ長サ及番手ノ計算方法ニツキ	六	紬糸ニツキ	三
工場經營ニ對シ人絹及綿織物ノ將來又其方針ニツキ	六	綿輸出不振ニ對スル原因調査及取引ニツキ	四
綿經ボブリン生地ノ製織及改良スベキ事項ニツキ	九	變撚糸ノ一般構造及用途ニツキ	三
綿織物ノ組織ニツキ	五	綿糸ノ糊付ニツキ	三
織物組織學及機械ノ講習ニツキ	五	毛糸人絹糸混用防寒バイル織ニツキ	二
染織業取締規則及其ノ方法ニツキ	五	津田式力織機ノ各部据付工事並ニ其ノ應用ニヨリ織物作製ニツキ	三
織組織ノ製織法ニツキ	四	縞三綾ノ糸番手ニツキ	三
夏ノワイシャツ地ノ試織ニツキ	五	有毛織物ニ「ステープルファイバー」糸應用ニツキ	三
人絹毛人絹糸應用交織物ニツキ	六	人絹織物製織ノ方法ト能率向上ニツキ	三
天然絹糸及其ノ繰返ニツキ	五	人絹綿交織起毛織物ニツキ	一
模沙織ノ能率及製織方法ニツキ	四	毛布織ニツキ	四
人絹糸ノ管捲及注意事項ニツキ	三		

外國製各種見本製織方法及組織ニツキ
人絹人紡糸織物ノ採算ニツキ
人絹纖維ノ光澤ト艶消糸ニツキ
綿糸強撚應用織物ノ組織及見本織ニツキ
特殊ナル生地ニ強撚糸ヲ應用シ凸凹模様ヲ現出セシムル方法ニツキ
綿織機ノ上打織機ヲ下打式ニ改造ト杼替裝置ニツキ
綿朱子入應用綿及普通綿ハンカチーフ織ニツキ
セロファン糸ニ就キ
ステープルファイバー糸ノ認糊付方法ニツキ
人絹・絹綿及人紡糸ノ部分整經機並整經ニツキ

二
三
二
二
二
二
三
二
二
四

廣幅織機及其ノ購入ニツキ
撚糸工場新設ニ對スル設計並撚糸機ニツキ
人絹糸製織ノ場合ノ箆目透及經緯吊シ疵並横引等ノ防止ニツキ
人絹糸及其購入ニツキ
絹布織機及絹布織機製織上ノ注意事項ニツキ
人絹糸ト綿糸ノ應用ニナル「ボーラー」織ニツキ
人絹織物整理工場ノ設備ニツキ
人絹撚糸用油ニツキ
特殊ナル生地及普通ナル生地ニツキ
其他
計

四
三
三
三
二
四
一
一
二七
六四
七七三

六、實地指導

件 名
人絹織物工場設備及設計ニ關スル件
ドビー機操作運轉ニ關スル件
變撚糸機ニヨリ撚糸作製ニ關スル件
人絹糸白及染色糸ノ糊付工程ニ關スル件

件數
八
五
五
一八

件 名
農村耕作綿花ノ織物化應用ニ關スル件
綿糸ノ撚糸加工及機械操作ニ關スル件
綿及人絹糸強撚加工ノ機械操作ニ關スル件
天然絹羽糸繰返ニ關スル件

件數
一
二
二
三

電動機械器具据付ニ關スル件
機械及傳導裝置据付ニ關スル件
綿經オブリン生地ニ對スル製織方法ニ關スル件
人絹織物製織ニ關スル件
人絹糸整經ニ關スル件
人絹糸變撚糸ノ撚糸方法及撚止ニ關スル件
人絹織物製織ノ力織機ノ運轉ニ關スル件
整經機ノ据付ニ關スル件
綿糸ノ經糸糊付ニ關スル件
整經機ノ操作方法ニ關スル件
變リ撚糸ノ糸長測定ニ關スル件
紬糸ノ糊付ニ關スル件
人絹糸ノ繰返ニ關スル件

一
八
二
一五
五
八
四
二
三
二
三
一
五

中耳裝置ノ取付ニ關スル件
人絹紡糸ノ認糊付ニ關スル件
人絹綿交織ノ製織方法ニ關スル件
人絹糸應用リリヤーン變撚糸作製ニ關スル件
人絹糸ワイシヤツ地輸出品整理ニ關スル件
絹製織方法ニ關スル件
人紡糸ノ糊付繰返及整理ニ關スル件
織物組織分解方法ニ關スル件
工場内ノ操作及能率向上ニ關スル件
高速度管捲機ニ關スル件
人絹糸應用撚糸依頼
計

三
四
一
三
一
二
二
二
五
六
三
二
一三五

七、調査

件 名
工業研究情況調査
人造絹織物事情調査

件數
一
一

件 名
毛織物ニ關スル調査
織物納稅ニ關スル調査

件數
一
一

縣外染織業視察調査

生絲生産消費ニツキ月報方依頼ニ關スル調査
染織機械及器具用語案ニ關スル調査
隨時織機及従業員ニ關スル調査
隨時織物原價採算ニ關スル調査

三	隨時綿絲外各種相場高低ニ關スル調査	一
一	特許實用新案ニ關スル調査	三
一	其他	一
一	計	一六

四八

八、照

會

件名	件數	件名	件數
人絹糊付機ニ關スル照會	二	織物見本ニ關スル照會	一
管捲機械ニ關スル照會	五	紡毛絲ニ關スル照會	一
織機其他附屬品ニ關スル照會	七	セロヤーンニ關スル照會	四
整經機ニ關スル照會	五	撚絲機ニ關スル照會	一
試驗機械ニ關スル照會	二	紬絲採集機ニ關スル照會	三
開綿機販賣先ニ關スル照會	三	計	三五
原綿染色絲ニ關スル照會	一		

九、機械器具設備貸與作業 (部内ニテ作業セシ分)

一、天然絹羽絲繰返	一回	一、整經	一回
一、人絹絲管捲	三回		
一、各絲ノ繰返	二回	計	八回

一〇、特別工場設計依頼

一、工場設計 (一一八坪ニ對シ津田式二四合長野式二台ニ於ケル設計)

二、參考品展示及標本配布

本場試織品標本配布 (七種類)	一回	一一七部	本場試織品標本配布 (六種類)	一回	一一〇部
本場試織品標本配布 (四種類)	一回	一二五部	内地市場蒐集織物標本配布 (二種類)	一回	一一〇部
内地市場蒐集織物標本配布 (一三種類)	一回	九二部	海外カルカタ市市場蒐集織物標本展示會	一回	三日間

三、見習生

目的	期間	住所氏名
----	----	------

農村ニ於ケル生絲消化ノタメ
一般織物組織學及實地見習

自昭和十年八月九日約五ヶ月間
至昭和十年十二月二十七日

和歌山縣西牟婁郡田並山

下野みつ

三、本年度購入機械

名	稱	製	作	所	台	價	備	考
區分整經用	ボビン台	和歌山市	野口茂木	一台	空 _円 五	兩側六〇錘		
濱野式八丁絹綿強撚絲機		福井市	伊澤機料店	一台	一五、〇〇	ドラム式幅一〇〇吋		
木全式整經機		名古屋市	木全機械社	一台	四〇、〇〇	箆幅八七吋	兩側四挺杆	
大限式毛織機		名古屋市	大限鐵工所	一台	七五、〇〇			

四、來 場 者

一、四七一 名

第三章 釀 造 部

釀造部

一、縣下釀造業ノ概況

本年上半期マデハ釀界稍好轉ノ氣勢ヲ示シタルモ議會解散、肅正選舉、二・二六事件等ノ影響ヲ蒙リ一般經濟界ノ不振ニ伴ヒ本縣釀造界モ萎縮ニ傾クヤニ思惟サレシモ酒造業ハ本縣特有ノ濃醇酒ガ近時精白ノ向上釀技ノ躍進等ノ爲ニ品質著シク向上シ會々世ノ嗜好ニ投合シタル爲高價ナラザルモ賣行ヨク米價高ニ拘ラズ釀造高増加シ全國的ニ見テ二厘ノ減ヲ示セルニ反シ本縣ノミハ全國的ニ増石高ノ「トツプ」ヲ切り昨年ニ比シ四千六百六十四石六分二厘ノ増ヲ示シ、査定高七萬九千百二十四石ニ達シ大阪稅務監督局管内第三位ヲ占ムルニ至リ強健ナル發達ヲ遂ゲツ、アルハ喜バシキ現象ナリ。

本縣清酒ノ移出入狀況ハ下記ノ如シ。

移出先	移出高 _石	移入先	移入高 _石
大阪府	七、八七一	大阪府	一、三四五
東京府	六、一四七	兵庫縣	、八七一
神奈川縣	二、八七九	其ノ他	一、一六七
兵庫縣	二、一六九		
三重縣	一、三三一		
奈良縣	一、一三〇		
其ノ他	八一五		
計	二二、三四二	計	三、三八二

本酒造期ハ米質粗惡ニシテ軟弱加フルニ氣候六十年來ノ低冷ニ遭遇セシ爲「トロ沸キ」傾向ツケラル、ヲ患ヒタルモ醸技ノ優進、科學的管理ノ普及ノ結果ハ却テ之レ等ヲ旨ク活用シ一合ノ腐造モナク却テ例年ニ比シ酒質強健ニシテ甘口芳醇ナルヲ得タリ。四段仕込ハ本年度ハ普通酒甘口ニ傾キシ結果減少シ一、九六九石ヲ醸造セシノミナリ。

其ノ設備の改善モ大ニ進行シ麹室ノ改築三、冷蔵設備一、珪瑯タンクノ買入六十本餘ヲ算スルニ至レリ。

醬油ハ昨年二月ノ値上ゲモ漸ク本年二月ニ實行サレシ位ニシテ原料高ニ比シ騰貴セズ、加フルニ三印ノ壓迫、アミノ酸醬油ノ擡頭、自家用醬油ノ獎勵等ニ基キ販賣意ノ如クナラズ愈々經營ニ難點ヲ増シ之ガ打開策トシテ工業組合化ニ官民協力シタルモ各利害ノ點ニ於テ相容レザル所アリ、議未ダ熟セス持越シトナレルハ遺憾ナリ。

本年七月專任醬油技手來任シ醬油釀造各般ニ涉リテ指導ヲ開始シ先ヅ原料高ニ對スル代用原料ノ使用上特ニ脫脂大豆ノ撰擇及其ノ處理法ニ於ケル完全蒸熟ノ勵行ヲ促シ製麴ニ權入ニ製成ニ一大注意ヲ喚起シ更ニ、アミノ酸ノ製法並ニ利用法ニ指ヲ染ムルニ至リ業者又之ニ對應シ斯業ノ改善ニ力ヲ致スコト益々多キヲ加フルニ至レリ。其ノ製造高ハ昨年ニ比シ一割二分減ヲ示セルハ原料高ト不況ニ依ルモノト察セラル、モ業者ハ今少シク積極的ニ出デ、常ニ張氣ニ出デ退嬰のナラザルコトコソ能率ヲ高メ販路ヲ開拓スル上ニ必要ナルヲ覺悟セザルベカラズ、左ニ本年ノ釀造高表ヲ示ス。

昭和十年度釀造物製產高表

稅務署別	清酒		味		淋		燒		酎		醬		油	
	製成	高場數人員	製成	高場數人員	製成	高場數人員	製成	高場數人員	製成	高場數人員	諸味使用高	場數人員	製成	高場數人員
和歌山	三、六八	三三	二〇二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	三、五〇〇	五〇	三、五〇〇	五〇
粉河	二、六五	三三	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	六、三〇〇	三三

二、自發試驗

(一) 曲線式駒ト在來駒トノ比較研究

東京稅務監督局考案ノ曲線式駒ト在來式駒トノ比較調査ヲ爲シタル結果曲線式ノ方在來駒ヨリ蒸氣ノ抜ケ方早クカモ強ク分配良好ニシテ一〇—二〇分蒸シ上リ早く成績佳良ナルモノト認ム。

(二) 醱酵低溫早開必要條件研究

縣下ニ於テ醱ノ低溫醱酵ヲ爲サシムル時泡付キヲ早クスル爲ニハ酒母トシテハ湧キ遅レ育テノ酒母ヲ最高溫一七度ヲ最低限度トシテ添立テ時母氏六度以上アルヲ要スル如シ。

(三) 高度精白米製麴法ノ研究

市内鹽崎酒造場ニ於テ廣島八反三等佐竹堅型精米機ニテ五割減白トシタルモノヲ用ヒテ手洗ヒシタルモノヲ浸漬スルコトナク水切十時間後蒸餾四十五分ニテ一斗四貫建テノ蒸シ上リ五貫四百匁ノ蒸米ヲ用ヒ種麴使用量樋口、上田等分ノ石當十四匁使用ニ低下シ左記經過ニテ製麴シタルニ純白シマリ適當ニシテ捌ケヨク突破精小豆味ノ芳香ノ若麴ヲ得タリ、之ヲ以テ仕込ミタル醪ハ五日目ニ高泡トナリ、十四日間持續シ、達最高溫一三度、九日目ニ來リ最高ヨリ五分溫度降下シテ二十一日目ニ上槽ス。當時總酸一・一八〇、酒精一六・一、比重母氏一・一四四、清酒歩合一・四七二、醪垂歩合・八二二、粕歩合一七・二七五、水量一・一〇〇ニシテ縣品評會優等第十七位、淡路自釀酒品評會最優等ヲ得タルモ芳香高ク色淡キモ稍福ラミニ乏シク其ノ原因麴トシテ見レバ硬キニ過ギ味ニ乏シカリシ爲ト觀察サル。

製麴經過表

操作	時刻	品温	室温	濕球	備考
取込	午後六、三〇	三八	三四	二七	一月二十七日ノ取込ナリ
床揉	夜半	三一	三四	二七	種麴石當十四匁使用
切返	正午	三一、五	三五	二八	蒸米臭
盛	午後六、〇〇	三一、五	三五	二八	蒸米稍シマル、破精ヲ見ズ僅ニウルミ香ヲ覺ユ
仲	夜半	三一、五	三五	二八	ボチ／＼破精ヲ見ル
出麴	午前一一、〇〇	三八、〇	三七	二九	此ノ間三回積替ユルモ品温上昇低キ爲仕舞仕事ヲ爲サズ

室温ハ煉炭ストーブラ利用ス

(四) 白糠四段仕込ノ研究

那賀郡某酒造場ニ於テ白糠四段仕込ノ研究ヲ爲シタリ其ノ仕込配合ハ下記ノ如シ。

	酒母	初添	仲添	留添	四段(白糠)	計
蒸米	一、三六〇	二、〇〇〇	四、〇〇〇	五、六〇〇	二、〇〇〇	一四、九六〇
麴米	六四〇	八〇〇	一、二〇〇	一、四〇〇	—	四、〇四〇
汲水	一、六四〇	一、〇〇〇	五、〇〇〇	八、四六〇	—	一七、一〇〇

白糠ハ一石四十貫トシテ秤量シ普通半切ニ約四一五貫目取り、如露ニテ散水シツ、攪拌混合シ、握リテ塊リ放セバ、バラツク程度ニ散水ス、此ノ程度ニテハ約四〇—四六%ノ吸水ヲ爲ス、斯クテ一時間放置後三尺角五寸厚ノ「セイロ」五段ニ入レ二石ヲ三回ニ分チテ蒸餾ス、蒸餾時間ハ三十分ニテ充分檢蒸試驗ニ合格ス、蒸餾速時ノ重量増加ハ原重量ノ約四六%ナリ、蒸シ糠ハ僅ニ團子ヲ交ユルモ捌ケ良好ニシテ豆腐粕ヲ碎キタル如キ觀ヲ呈ス、之ヲ留後十六日目最高溫ヨリ一、五度降下シタル品温一九度ノ醪ニ同温マデ冷却シテ投入シ翌日浮キ上リタル所ニテ權入シ爾後晝夜二—三日權入シ留後二十一日目ニ上槽セリ、今投入前ト上槽後ノ成分ヲ比較スル時ハ下ノ如シ。

	投入前	上槽後
清酒メーター	(一)二、〇	(一)六、〇
酒精	一八、五	一九、一
エキス	六、三	七、〇五
總酸	〇、一三	〇、一五

猶製成歩合ハ醪歩合一・六〇〇、清酒歩合一・四二八、醪垂歩合・八七七、粕歩合九・一九六、水量・九〇〇
製成清酒ハ色澤普通稍糠臭ヲ交ユル如キモ他人ニ喇カシムルニ感ゼズ、味濃厚ニシテ甘ク然カモ押シ強ク市場酒トシ

テ充分ナルモノト認ム但シ糯米四段ニ比シ甘味不足セルハ糠ノ吸水多キ爲ナレバ白糠四段仕込ニ於テハ親醪ノ汲水ヲ縮少スル必要アリ。

(五) 清酒酵母培養改良研究

清酒酵母ヲ在來法ノ麴エキス乳酸々性液ニテ連續培養スル時ハ變性スル傾向ヲ有シ、特ニ發泡性ト芳香發生性ガ退歩スル傾向アリ、之ガ改良法ヲ研究セルニ時々在來培養基ニ蒸米ヲ混入シテ培養スル時ハ其ノ變性ヲ防止シ得ル如シ。

(六) 豆腐粕ヨリ「アミノ酸」製法研究

高野豆腐ノ副産物豆腐粕ノ利用法研究ノ一端トシテ「アミノ酸」製造ヲ試ミタリ、該豆腐粕分析ノ結果ハ左記ノ如シ。

水分 八二%、 總窒素 〇・八%、 粗蛋白質 五・〇%、 粗脂肪 〇・二%、

粗纖維 〇・一六%、 灰分 〇・六%

右粗蛋白質ヲ乾燥物百分中ニ換算セバ二五%ニシテ「アミノ酸」原料トシテ價值アル如ク思料サレタルヲ以テ日乾ト火力乾トヲ併用シ、水分一〇%マデ乾燥シタル後鹽化石灰浴ヲ用ヒテ合成鹽酸ヲ一八%迄稀釋シタル液ヲ原料ノ二倍用ヒ一一一度品温ニテ一八時間還流冷却器ヲ附シテ分解シ曹達灰ニテ冷後中和濾過シテ製シタルニ一升ノ原價二十九錢七厘トナリ、普通製品ヨリ十錢高ニシテ然カモ品質劣惡ニシテ異臭高ク價值ナキモノト認ム。

此ノ際鹽化石灰ト沸點トノ關係ヲ實測シタルニ依リ他日ノ參考ニ併記ス。

鹽化石灰% 沸點 鹽化石灰% 沸點 鹽化石灰% 沸點

一八 一〇三 五〇 一〇八 一〇〇 一一〇

二五 一〇四 七〇 一一三 一一〇 一二八

三七 一〇五 八五 一一七

(七) 「アスベルギルス、キャンデタス菌」應用醬油試釀

曩ニ廣島縣釀造試驗場ニ於テ發表サレタル該菌應用ノ醬油ノ眞價ヲ研究セムト欲シ左記仕込配合ノ下ニ在來麴菌ト比較試釀ヲ爲セリ、未熟成ナルモ今迄ノ經過ノ大要ヲ報告ス。

仕込配合 大豆 二、五升(一升三四〇匁) 小麥 二、五升(一升三六〇匁) 鹽水 六升 鹽度 一八・七五

製麴ノ結果ヲ見ルニ「キャンデタス」菌ハ發育過緩ニシテ約半日ノ相違アリ從テ品温ノ上昇モ過緩ニシテ縮リハ普通麴

製麴經過調査表

月日	晴雨	操作	時刻	キヤンデダス	日	號	S	號	室温	濕球	外氣溫
十一月二十五日	雨	盛込	P.M 二	品溫 二五 重量 二六〇 ^實 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二三、〇 重量 二六八 ^實 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二四、五 重量 二六二、五 ^實 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二五、〇 重量 二六〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二六、〇 重量 二六〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二五、〇	二二、〇	二三、〇
二十六日	晴	一番手 入前	同 一	品溫 二三、〇 重量 二四六 蛋白質分解力 八cc 糖化力 二cc	品溫 二三、五 重量 二二三、〇 蛋白質分解力 六、五cc 糖化力 四、〇cc	品溫 二三、〇 重量 二二八、五 蛋白質分解力 七、〇cc 糖化力 三、〇cc	品溫 二二、八 重量 二二八、三 蛋白質分解力 二八、三 糖化力 二二、〇	品溫 二二、〇 重量 二二、〇 蛋白質分解力 一七、〇 糖化力 一七、〇	二二、〇	二二、五	一七、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一七、〇
同	同	二番手 入前	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 八cc 糖化力 一cc	品溫 二四、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 七、〇cc 糖化力 一七、〇cc	品溫 二四、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二四、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二四、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二四、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇
同	同	同後	同 二	品溫 二四、〇 重量 二四〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二七、〇 重量 二二〇 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	品溫 二八、〇 重量 二一七、〇cc 蛋白質分解力 一 糖化力 一	二八、〇	二二、〇	一四、〇

二十八日	同	出	麴	同九三	二七、五	一、七五	七〇、〇	〇、五	二七、〇	一、五〇	五、〇	〇、八五	二七、〇	一、六五	六〇、〇	〇、九	二八、〇	三、〇	一四、五
------	---	---	---	-----	------	------	------	-----	------	------	-----	------	------	------	------	-----	------	-----	------

菌ヨリ強ク發育順ハH最も早くS之ニ次ギ「キャンデタス菌」最も遅シ、麴ノ枯レ具合ハ「キャンデタス菌」ノ三一%、Hノ三五%、Sノ三六%ニテ「キャンデタス菌」最も悪シ、胞子ノ着生ハH最多、S之ニ次ギ「キャンデタス菌」最も不良ナリ、香氣ハ「キャンデタス菌」ハ甘香特ニ強ク糖化力ノ大ナルヲ想像セシメ事實モ表示ノ如ク強大ナリ、醗ノ經過ハ熟成ニ達シテ後發表スルコト、シ茲ニ省畧ス。

(八) 合成酒製法研究

未完ニ付發表ヲ見合ス。

(九) 清酒微量成分ト酒質トノ關係研究

工業的簡易ナル方法ニ付撰擇研究中。

(一〇) 活性炭脱色程度並ニ使用方法研究

目下研究中。

(一一) 酒母ノ枯ラシ期間ト最高温分ケ時ノ母氏度數生酸酒精量トノ關係研究

目下研究中。

(一二) 「フェニールエチルアルコール」ノ有機酸「エステル」ノ清酒防腐性研究

同劑ハ樽中ニ於テハ木香ト結合シ無効ナリト云フヲ以テ研究ヲ中止ス。

(一三) 清酒ノ捌ケト粘度トノ研究

田端酒造場ノ清酒ニ就テ研究セルニ清酒ノ粘度ト捌ケトハ比例スル如ク又同一人ノ製造ニ係ル清酒ハ粘度ト原エキス度ト畧ホ比例スル如ク觀察サル。

(一四) 清酒ニ對スル「金コロイド」ノ防腐性研究

都合ニヨリ中止ス。

(一五) 大豆小麥分別製麴試驗

來年度ニ延期ス。

(一六) 「アミノ酸」添加醬油試驗

アミノ酸製法ノ研究後ニ延期ス。

三、依頼試驗

件名	件數	點數	件名	件數	點數
清酒ニ關スル試驗	二二六	一、七八三	活性炭素ニ關スル試驗	二	二
醬油ニ關スル試驗	二二三	四二	密柑酒ニ關スル試驗	一	一
食酢ニ關スル試驗	三	五	沈澱劑ニ關スル試驗	一	一
朝鮮酒ニ關スル試驗	二	五			
味噌ニ關スル試驗	一	一			
計		二五九			一、八四〇

四、質疑應答

件名	件數	件名	件數
石燒壺ニ清酒貯藏時ノ火入溫度ニ就テ	一	サルチール酸ノ種類ト其ノ性質ニ就テ	一
伏見某酒造場ノ冷用酒賣出シ方法ニ就テ	一	清酒工場設計ニ就テ	一
清酒ノ脫色方法ニ就テ	二	四段仕込方法中ノ最良方法ニ就テ	一
最近ノ清酒改良ノ要點ニ就テ	一	金鑛分析方法ニ就テ	一
某酒造場ノ酒質改良方策ニ就テ	一	夏期清酒脫色ノ可否ニ就テ	一
活性炭素ノ使用量ニ就テ	一	アミノ酸製造時ノ油浴ニ、マシシ油使用ノ可否ニ就テ	一
醋酸石灰、枸橼酸、密柑罐詰業ノ重ナル製造業者ニ就テ	一	醬油粕ノ、アミノ酸原料トシテノ價值ニ就テ	一
清酒工場ノ煙突ノ大サニ就テ	二	酒造用水濁濁ノ原因ニ就テ	一
冷用酒質ニ就テ	一	大豆麴陰乾試驗ニ就テ	一
醬油ノ調粘料ニ「メリケン粉」ヲ使用セルニ違高シ其ノ原因及處理法ニ就テ	一	等低溫麴ノ研究ニ就テ	一
初呑切時期ニ就テ	一	清酒用壘ノ洗滌方法ニ就テ	二
醬油仕込用大豆蒸熱法改良研究ニ就テ	一	冷蔵清酒庫出シ前ノ處理方法ニ就テ	一
三田村式醬油鑑定法ト官能トノ比較研究ニ就テ	一	檢酒瓶ノ改良容器ニ就テ	一
番水製造時ノ氷醋酸添加量ニ就テ	一	某酒造場ノ冷用酒ノ可否並ニ其ノ殺菌方法ニ就テ	一

本縣清酒ノ仕向先及其ノ量ニ就テ	一	豐年豆粕仕込ニ就テ (一)豐年ニテハ櫻豆ノ如キモノ絕對ニ得ラレヌカ (二)豐年ノ蒸熱程度 (三)製品ノ香氣	一
各種脫脂大豆粕ノ長短ニ就テ	一	本縣釀造關係勸業費ニ就テ	一
一流市販醬油ノ如キ香氣添加方法ニ就テ	一	紫外線ニ依ル清酒殺菌ノ酒質ニ及ボス影響ニ就テ	一
呑切成績ニ就テ	一	製造工業、貿易發明工業研究發明機關雜誌ニ就テ	一
食酢ノ濾過裝置ニ就テ	一	酒麴室ノ設計ニ就テ	一
火落酒處理方法ニ就テ	一	清酒ノ割水方法ニ就テ	一
昭和十年酒造年度ノ吟釀方針ニ就テ	二	出品酒質ニ就テ	一
袋漉ノ濃度ニ就テ	一	裸麥ノ使用方法ニ就テ	一
鐵桶ノ手入方法ニ就テ	一	清酒冷蔵庫ノ換氣方法ニ就テ	一
清酒火持良否ノ原因ニ就テ	一	清酒桶賣値段ニ就テ	一
醬油生黴發生ノ原因ニ就テ	一	秋期ノ清酒割水方法ニ就テ	一
清酒仕込配合法ニ就テ	一	豐年豆粕ト櫻豆トノ油分ニ就テ	一
清酒用混凝土製垂レ甕ノ塗料ニ就テ	一	某酒造場酒質改良方法ニ就テ	一
清酒防腐劑ニ就テ	一	火落酒矯正方法ニ就テ	一
某酒造場ノ市場批評ニ就テ	一	生醗ノ膨レ時酵母添加ノ効果ニ就テ	一
酒造庫ニ浸水シタル場合ノ對策ニ就テ	一	大豆小麥分別製麴方法ニ就テ	一
冷用酒ノ壘爛法ニ就テ	一	酒造用ポンプノ材質ニ就テ	一

安價醬油製法其他二件

アミノ酸分解釜設置ニ就テ

吟醸酒ノ冷沸キ手常法ニ就テ

醬油麴室築造ニ就テ

火落桶ニ直ニ火入酒ヲ入レル場合ノ手入法ニ就テ

中村博士講演要旨ニ就テ

陳列用清酒見本ノ着色劑ニ就テ

ソース製法ニ就テ

出品酒ノ缺點ニ就テ

清酒分析法ニ就テ

素化酸(苦味拔キ)ニ就テ

醬油ノ濾過方法ニ就テ

アスベルギルスキヤンデタス菌種麴ニ就テ

清酒脫酸劑使用量ニ就テ

六二

清酒澁下不充分ノ原因ニ就テ

速醸醗味切レ不良ノ原因ニ就テ

四段仕込ノ種類ト長短ニ就テ

四段仕込及普通酒ノ割糞キ方法ニ就テ

火落桶ノ手入方法ニ就テ

吟醸ノ火入溫度及時期ニ就テ

間酒ト古酒ヲ割ケタルモノトノ差ニ就テ

珫瑯「タンク」手入法ニ就テ

アスベルギルスキヤンデタス菌仕込ニ就テ

清酒冷藏庫ノ絶縁塗料ニ就テ

セロファン使用方法ニ就テ

清酒蛇管火入溫度ニ就テ

火入用ゴムホース手入法ニ就テ

計

一〇六

五、出

張

一、實地指導

清酒實地指導

一六八日

醬油實地指導

計

六五日

一三三日

二、視察及事務打合ノ爲ノ縣外出張

清酒ニ關スル視察

醬油ニ關スル視察

品評會啤酒會

酒造大會

事務打合セ

協議會

三、調査

螢光度調査

研米機調査

五回

七日(民費三日)

一回

二日

四回

五日

一回

五日

三回

三日

一回

五日

二回

三日

一回

一日

六、講習、講話、研究會

名 稱

開 催 地

時 期

回數

日數

人員

酒造研究會

灘、大阪(二)、本場

六月六日、六月十七日、九月三日
九月十六日、十二月二日

五

五

八二

酒造講習會

新庄村

自七月三十一日
至九月三日

一

四

八七

六三

酒造講話會

御坊、本場(二)、粉河、御坊、本場(一)

七月十七日、九月十六日、十二月二日、十二月十四日、十二月二十日、二月十五日

六四
六 六 一三六

酒造杜氏研究會

本場、粉河、御坊、鳥取、津市、妙寺

十二月二日、十二月十四日、一月十六日、一月二十日、二月十三日、二月十五日

七 一〇 一五三

醬油研究會

田邊、本場(三)、湯淺、田邊(三)、本場、湯淺

五月十一日、七月十日、八月二十一日、九月十八日、十月九日、十一月二十日、十二月十一日、二月二十一日、三月六日

九 九 二二八

七、品評會

名 稱 開 催 地 期 日

出品點數

本場主催第四回和歌山縣秋季品評會

本場

自十月二十日至十月二十六日

一三八

和歌山酒母麴品評會

同右

一月十四日

三一

伊那酒造組合品評會

粉河

自三月六日至三月七日

九六

第八回紀南清酒品評會

湯淺

自三月八日至三月十日

八七

第四回和歌山酒造組合品評會

本場

自三月九日至三月十一日

一三四

第二七回和歌山縣清酒品評會

御坊

自三月十六日至三月二十三日

二八四

八、視察

一、酒造ニ關スル視察

視察場所

主 催

期 日

參加者

大阪市、兵庫縣灘

和歌山酒造研究會

六月六日

二二

大坂市

和歌山酒造研究會

七月八日

一

鳥取縣鳥取市淀江町

和歌山杜氏研究會

自一月十六日至一月十八日

七

三重縣津市

伊那杜氏研究會

一月二十日

二三

一、醬油ニ關スル視察

視察場所

主 催

期 日

參加者

三重縣津市

紀伊醬油組合

自十二月十二日至三月十三日

七

九、清酒酵母配布高

清酒酵母配布高

四百六十二配分

一〇、記錄配布

(一) 古酒品評會分析表

- (一) 第二十六回和歌山縣清酒品評會分析表
- (三) 昭和十酒造年度吟釀方針
- (四) 三重縣醬油工業組合視察報告

二、實地指導

堀技手ハ左記醬油工場ニ於テ醬油實地指導ヲ爲セリ。

期 間	指 導 場	指 導 主 目	來場者
自十二月三日 至十二月八日	有田郡湯淺町	赤桐虎吉	二三
自二月四日 至二月十九日	西牟婁郡田邊町	廣井榮三郎	一二
自三月廿三日 至三月廿八日	和歌山市北細工町	築瀬元吉	一六

三、來場者

釀造ニ關シテノ來場者

九九七人

第四章 漆器部

漆器部

一、縣下漆器業ノ概況

本縣下ノ漆器ハ當工業試驗場漆器部ノ所在地タル海南市ヲ主要産地トス。

畏モ東久邇宮稔彦王殿下ニ於カセラレテハ昭和十年四月二十三日當市ニ御成リノ砌殊ニ産業獎勵ノ御思召ニ依リ紀州漆器同業組合ニ台臨ヲ仰ギ奉リ組合員ノ製品並ニ當場作品ヲ台覽ニ供シ種々御下問ヲ賜リタルハ誠ニ有難ク感激ノ至ニシテ御趣旨ノ程モ忝ク其ノ光榮之レニ過ギルモノナク斯業者一同コノ光榮ヲ感銘シテ御趣旨ヲ體シ斯業ノ爲盡瘁セン事ヲ誓ヒタリ。

昭和十年六月七日紀州漆器同業組合ガ創立五十周年記念祝賀式及物故功勞者慰靈祭並ニ功勞者ノ表彰式ヲ盛大ニ舉行シ本縣知事藤岡長和閣下、廣田經濟部長、和歌山市前田商工會議所會頭、柳海南市長等多數名士ノ參列アリ同日漆器祭ヲ催スル他紀州漆工會黒江意匠會ノ兩展覽會モ開催セラレ組合未曾有ノ盛典トシテ意義深カラシメ「黒江漆器」ノ歴史ヲ祝福セリ、又昭和十年十一月四日ハ當工業試驗場漆器部ガ元黒江町立漆器學校敷地ニ昭和五年七月一日落成式ヲ舉行セラレテヨリ時恰モ本年ヲ以テ五周年ヲ迎ヘコノ意義深キ五周年記念ニ際シ紀州漆器同業組合ニ於テハ祝賀協賛會ヲ組織シ祝意ヲ表セラレルト共ニ展覽會其ノ他ノ催ヲナシ紀州漆器ノ發展ヲ計ランコトヲ切望シタリ。

本年度ニ於ケル該漆器ノ概況ハ前年度ニ大差ナク産額數量等ニ著シキ増額ヲ見ル能ハズ採算ノ困難低賃金等ノ爲販賣業者並ニ製造業者共ニ不景氣ノ苦盃ヲ舐メタリ。

産額ニ於テ稍々増額ヲ見タルハ材料高ニ基因スルモノニシテ景氣ノ好轉シタルモノニ非ズ前年度ト同ジク賣行不振ノ爲
 乱賣スルモノ多ク苦境ニ立テリ次ニ生産品ノ動向ハ家具食器(會席膳、碗、重箱等)ヨリ贈答用品タル盆類ニ變遷シツ、
 アリ本年度ニ於テ約七〇%迄贈答用品ノ製造販賣ヲナセル有様ニシテ將來コノ贈答用品ノ賣行ハ業界ノ盛衰ニ多大ノ影響
 アリ故ニ品質ノ向上ト意匠形態ノ改善ニ付適切ナル指導ト研究ヲ續行シツ、アリ。

特ニ輸出漆器ノ振興ニ關シテハ當工業試驗場ハ懸賞募集或ハ試作品ノ展覽會ヲ當地組合及漆工會等ノ後援ノ下ニ開催シ
 組合員ノ啓發ニ努メツ、アル結果漸ク輸出漆器ノ認識ヲ深メ其ノ作品ガ長足ノ進歩ヲナシタルハ欣幸トスル所ナリ。
 殊ニ本年度ニ於テモ引續キ商工省ニ於テハ之レガ工藝振興計劃ニ關シ補助費ノ交附アリテ其ノ氣運ヲ更ニ助長シ圖案ニ
 關スル專任指導技術員ヲ當工業試驗場漆器部ニ設置シ其ノ任ニ當ラシムル外講習、講演會等ヲ開催、工藝品ノ見本製作、
 海外見本品ノ配布各種展覽會出品等試驗研究並ニ指導獎勵ニ努力シツ、アリ。

當業者ノ試驗場ヲ多イニ利用シ斯業向上ヲ計リ其ノ實績ヲ收メツ、アリ。

左ニ當市組合ノ生産統計ニヨリ昭和十年度紀州漆器ノ産額數量比較表及紀州漆器内外向製品仕向地及種類別價格比率ヲ
 示ス。

紀州漆器製品別生産額及數量比較表

仕向地	昭和十年度 自十一月一ヶ年			昭和九年度 自十一月一ヶ年		
	製品別	數量	價格	數量	價格	昭和九年度、十年 度對比價格ノ増減
内	膳盆重箱等	10,041,000個	2,136,000圓	7,644,600個	1,626,040圓	449,960圓増

仕向地	昭和十年度 自十一月一ヶ年			昭和九年度 自十一月一ヶ年		
	製品別	數量	價格	數量	價格	昭和九年度、十年 度對比價格ノ増減
地	丸物類	1,632,600個	268,600圓	1,356,100個	310,110圓	68,490圓増
向	春慶類	3,621,000個	488,600圓	2,899,560個	372,440圓	116,160圓増
輪	計	15,336,600個	2,888,300圓	11,670,200個	2,338,700圓	649,600圓増
出	盆類	107,600個	59,900圓	82,600個	43,380圓	16,520圓増
向	洋傘柄	10,350個(打)	3,500圓	10,481個(打)	3,848圓	388圓減
總	計	117,950個	56,400圓	93,210個	47,228圓	9,172圓増
計	計	15,454,550個	2,944,700圓	11,763,410個	2,385,928圓	658,772圓増

紀州漆器内外向製品仕向地及種類別價格比率

仕向地	昭和十年度 自十一月一ヶ年			昭和九年度 自十一月一ヶ年		
	製品別	數量	價格	數量	價格	昭和九年度、十年 度對比價格ノ増減
内	膳盆重箱等	7,644,600個	1,626,040圓	7,644,600個	1,626,040圓	0圓
地	丸物類	1,632,600個	268,600圓	1,356,100個	310,110圓	68,490圓増

向 出 輸		向
洋 傘 柄	盆 類	春 慶 類
印 度	英	四三、五〇〇
其 他	佛、伊、獨	二六、九〇〇
	其 他	一五、二〇〇
		一八、七〇〇

備考 輸出貨品ハ殆ンド總テ神戸居留地ノ外人商館ヲ通ジ間接貿易ナルガ故ニ仕向地ヲ的確ニスルコト能ハザルヲ常トス

二、自發試驗研究

昭和十年木、漆、金工技術官會議協議事項トシテ當部ニ於テ分擔スベキ試驗研究事項

一、様漆ニ關スル研究

イ、塗立ニ於ケル彩漆助成要素ノ調合割合ノ研究

前年度ニ引續キ當地ニ於テ精製販賣セラレツ、アル朱合漆各種（イ、ロ、ハ、ニ、ホ、ヘ、ト、チ、リ）ニ對シ發色鮮明ニシテ褪色シ難ク且ツ操作簡便ニシテ可及的廉價ナル塗立彩漆ヲ得ンガ爲漆液ノ良否ト顏料トノ調合割合ニヨリテ生ズル發色並ニ塗立面ノ良否ヲ比較研究セリ、使用漆ト使用顏料トノ關係、保温或ハ濕度等ノ發色ニ及ボス影響等ヲ試驗研究シ如上ノ目的ヲ達シタリ。

ロ、塗立漆ノ値段別ニ依リテ生ズル乾燥塗面ノ堅牢度及光澤ノ比較試驗

當地ノ精製漆ハ一種數種ノ値段別アリ之ヲ同一條件ニ依リ塗漆乾燥セシメ塗面ノ比較、日光、油出、浸漬、熱湯等ノ曝露試驗ヲナシタリ

ハ、瓦斯ストーブニ依ル塗漆乾燥試驗

瓦斯ストーブニ依ル塗漆乾燥ハ前年度ニ於テ操作ノ簡便塵埃皆無火氣ノ安全等其ノ長所アルトコロヲ認メタルモ尙ストーブノ構造ノ改善、保温裝置ノ改良ヲ圖リ保温ノ進行調査、濕度ノ調節、不燃性瓦斯ノ排出裝置等ニ依リ塗漆乾燥上何等惡影響ナク在來ノ保温設備ニ比シ一層優秀ナル結果ヲ見タリ業者間ニ使用スルモノ續出ノ見込ナリ。

二、漆器下地ニ關スル研究

イ、簡易下地（耐水性膠下地）ノ研究

當地漆器ノ安價品ハ半田下地ヲ施シホルマリン液ヲ塗布スルトキハ動モスレバ木地ノ龜裂或ハ反撓ノ慮アルヲ以ツテ下地トシテ之等ノ欠点ヲ除去セシムルト同時ニ可及的廉價ニシテ然モ強靱度ヲ加へ上塗漆トノ密着完全ナル塗布劑ノ調製ヲ必要トスルニ由リ本年度ヨリ繼續シテ之レガ研究ニ當ラントス。

ロ、特殊下地ノ研究（輸出品トシテ適合セル下地法ノ研究）

完全ナル乾燥檜木地ノ使用ト相俟ツテ氣候風土等ノ變化ニ耐ヘ輸出品トシテ適應性アル下地法ヲ考究スルニアリ本年度ヨリ繼續之ヲ行フ。

三、漆工ニ要スル機械器具ニ關スル研究

イ、廻轉塗裝機ノ研究

器物ノ取付ケヲ容易ナラシムル爲簡易ナルチャツク式トナシ廻轉ト刷毛ノ運行トノ調節等ヲ考慮シタル該機ヲ設計ノ上和歌山市中ノ島貝殻町福岡鐵工所ニ依頼シ製作中ナリ。

四、漆器漆地ノ研究

イ、木材漆地ノ研究(檜材ノ完全ナル乾燥場ノ考案)

檜材使用ヲ主眼トシ輸出向キトシテ種々ナル條件ニ適合スル漆器漆地ヲ得ントスル爲完全ナル乾燥場ノ考案ヲ必要トス依ツテ本年度ヨリ之ヲ繼續研究セントス。

五、輸出漆器ニ關スル研究(生産地ノ技法ヲ基調トセル堅牢漆器ノ研究)

イ、輸出向見本製作ノ研究

第三回商工省輸出工藝展覽會出品及外國商館ヘノ見本製品ヲ得ル爲工藝指導事項ト相俟ツテ種々ナル考案試作ヲナシツ、アリ。

六、漆器塗飾ニ關スル研究

イ、塗立變り塗ノ研究(塗立ニ依ル塗飾ノ研究)

前年度ニ引續キ之ヲ研究シ彩漆ノ配色、手法ノ變化等ニヨリ趣味深キ塗立變り塗ヲ得タリ業者間ニ於テ盛ンニ之ヲ應用シツ、アリ。

ロ、異種材ノ應用研究(編緣應用塗飾研究)

前年度ニ引續キ之ヲ研究シ現在ニ於テハ當地特產品ト化シ内外ヘ盛ンニ製作販賣セラレツ、アリ尙竹皮ノ部分ヲ卷輪トナシタルモノ或ハ藤心ヲ繩トナシタルモノ等意匠ノ變化ト相俟ツテ形狀色彩等ヲモ考慮シ新規ナル製品ノ

案出ニ努ム。

以上ノ詳細ハ昭和十一年四月商工省第一回木、漆、金、技術官會議決議ニ依ル研究報告ニ記載シアリ。

ハ、編紙及木糸織應用塗飾研究

種々ナル編紙及木糸織ヲ盆類ニ貼布シ塗飾ノ手法、色彩等ニヨリ強靱ニシテ雅味アル立体的塗布面ヲ得タリ之レガ利用方面多ク輸出向漆器トシテモ製作販賣セラレツ、アリ。

七、漆器圖案ノ研究試作

最近生活様式ノ變遷ニ伴ヒ之ニ適應セル圖案ヲ要求スル者多ク當場ニ於テモ之レニ順應スル意匠、形狀、色彩等多角のニ之ヲ研究試作シタル結果近代的ニシテ然モ斬新ナル各種ノ圖案ヲ得之ヲ製作化シ各種展覽會ニ出品スル外當業者及商人ノ見本トナシ直チニ商品化サレ販路ヲ擴メツ、アリ。

二、工藝指導ニ關スル事項

(一) 工藝品ノ意匠形態圖案ノ改善指導

本年度モ引續キ常部ニ於テハ工藝意匠圖案ニ關スル專任指導技術員ニヨリ漆器、日傘、シール、再織其ノ他一般工藝品ノ意匠圖案ノ改善及新規意匠圖案ノ依頼調製ニ應ジ又ハ實地指導質疑應答或ハ意匠形態ノ圖案集ノ配布、講習會ノ開催等輸出工藝品ノ新規意匠圖案ノ指導啓發ニ努メシム。

(二) 試作品展覽會ノ開催及出品

一、輸出向漆器試作品懸賞募集及入選作品展示並ニ常部試作品展覽會

イ、共催 和歌山縣工業試驗場、紀州漆工會、紀州漆器同業組合
ロ、目的及趣旨

輸出工藝品ノ意匠ノ改善ト其ノ製作獎勵ノ目的ヲ以テ近畿聯合輸出向工藝試作品展覽會及第三回商工省輸出工藝展覽會ニ出品スル爲地方當業者ヨリ汎ク試作品ヲ募集シ審査ノ結果優秀作品ニハ獎勵金ヲ交附シ之レガ批判ヲ行ヒ其ノ改善ヲ促スト共ニ展示會ヲ開催シ同時ニ當部試作品及輸出向工藝圖案ヲ展覽シ以テ輸出工藝ノ振興ヲ徹底セシメ大阪ニ於ケル商工省輸出工藝展覽會ニハ同展ニ入選者ヲシテ視察ニ派遣セシメ一般工藝思想ノ普及ヲ圖リ其ノ鑑識ノ向上ヲ策セリ。

ハ、會期及會場

會期 昭和十年九月三日

會場 和歌山縣工業試驗場漆器部(海南市船尾)

ニ、應募作品

品名	數量	備考	品名	數量	備考
ステッキ	三本	各種	菓子器	五個	各種
電気スタンド	二台	同	菓子盆	一組	各種
レターセット	四個	同	珈琲盆	四枚	各種
丸盆	二枚	同	手箱	二個	同
苺セット	六組	同	タイル	二額	同
灰皿	二個	同	編付盆	五組	同

カッブセット	一組	各種	ネクタイ入	二個	各種
一輪指	二個	各種	苺入	一個	一個
インクスタンド	一組	各種	手袋箱	一個	一個
白粉入	七個	各種	卵子スタンドセット	一組	一組
ボンボン入	六個	同	果物鉢	一個	一個
盛花器	二個	同	ハンドバック	六個	各種
菓子器	二個	同	化粧箱	一個	一個
パン皿	一枚	同	刻苺入	一個	一個
ビール盆	一枚	同	パイプト苺箱	一組	一組
ブツクエンド	一組	計		七七点	

ホ、展示會出品ノ種類及其ノ概數
當業者ノ作品

甲ハ近畿聯合輸出向工藝試作品展覽會第一次鑑査合格品ニシテ第二次鑑査合格同展出陳後昭和十年商工省輸出工藝展覽會へ出品搬入ヲ受クルモノ

乙ハ近畿聯合輸出向工藝試作品展覽會第一次鑑査合格品

品名	數量	備考	品名	數量	備考
パイプト苺入	一組	甲	灰皿	一個	乙
刻苺入	一個	同	パン皿	一枚	甲

白粉入 四個
 珈琲盆 四枚
 編付盆 一枚
 手袋箱 四個
 タイル 二額
 菓子器 一個
 ステツキ 三本
 ボンボン入 三個
 電氣スタンド 二個
 額縁 一組
 ビール盆 一枚
 ブツクエンド 一對
 菓子器 一個
 花盛器 一個
 カップセット 一組
 一輪指 二個

當場ノ試作品

乙各種
 甲同
 甲
 同各種
 乙
 甲各種
 同同
 同同
 同
 同
 同
 乙
 甲
 同
 同各種
 同

インクスタンド
 白粉入
 エングセット
 黄セット
 ビール盆
 レターセット
 レターセット
 ハンドバック
 サロン用灰皿
 ネクタイ入
 化粧箱
 キヤンデーボックス
 編付小判盆
 ハンドバック
 計

七六
 一個
 三個
 一組
 一組
 一枚
 一個
 三個
 六個
 一個
 二個
 一個
 二個
 一枚
 一二個
 七二点
 五二点
 二〇点
 乙
 甲各種
 同
 乙
 同各種
 同
 同
 甲各種
 同
 同
 同
 甲
 乙各種
 甲各種
 乙同

品名
 キヤンデーボックス
 黄入
 花瓶
 白粉入
 刻黄入
 灰皿
 葉巻入
 果物盛
 ケーキセット
 化粧台
 編付ビール盆
 ボンボン入

數量
 七個
 六個
 四個
 一〇個
 四個
 四個
 五個
 三個
 一個
 四枚
 四枚
 三個

備考
 各種
 同
 同
 同
 同
 同
 同
 同
 各種
 同
 同

品名
 ファインガーボール
 バウダボックス
 ナットセット
 寶石箱
 砂糖入
 スモールキヤンドル
 手袋箱
 ハンカチーフ
 ビスケツト入
 フルーツセット
 計

數量
 二個
 一個
 四組(二四枚)各種
 一個
 三個
 二個
 一個
 二個
 一個
 一組(七個)
 七三点

備考
 各種
 各種
 各種
 各種
 各種
 各種
 各種
 各種
 各種
 各種
 各種

へ、展示圖案

輸出向工藝品トシテ近年著シク効果ヲ示シツ、アル海南市ニ於ケル漆工藝品ニ就キ一層充分ナル成果ヲ收メシ
 ムル爲當部調製ニ係ル漆工藝品ニ應用適切ナル圖案ヲ示ス

漆器圖案

點數

形狀、模様、色彩ノ結合

木工圖案

五

七八

二、第二回近畿聯合輸出工藝試作品展覽會

イ、主催近畿七府縣、市及開催地商工會議所ノ聯合

ロ、目的及趣旨

本邦輸出工藝品ノ改善發達ヲ圖リ産業ノ振興ニ資スルヲ以テ目的トナシ近畿聯合輸出工藝試作品展覽會ヲ開
催ス

ハ、會期及會場

會期 昭和十年九月十五日ヨリ二十八日迄十四日間

會場 大阪市東區内本町橋詰町大阪府立貿易館

ニ、出品ノ種類及其ノ概數

甲ハ同展終了後昭和十年商工省輸出工藝品展覽會へ搬入ノ取扱ヲ受クルモノ

乙ハ同展ニノミ陳列仕向先ヲ米國ト局限セズ

當場ノ試作品(甲出品)

種目	命題	數量	備考	種目	命題	數量	備考
漆器	キャンデーボックス	七個	各種	漆器	刻 莨 入	四個	各種
同	莨 入	六個	同	同	灰 皿	三個	同
同	花 瓶	四個	同	同	葉 卷 入	四個	同
同	白 粉 入	一〇個	同	同	果 物 盛	三個	同

漆器	ケーキセツト	一組(八個)	同	漆器	フィンガーボール	二個	同
同	化粧台	四枚	各種	同	ナットセツト	四組(二四個)同	
同	編付ビール盆	四枚	同	同	寶石箱	一個	
同	ボンボン入	二個	同	計		六〇点	

當場指導ニヨル當業者ノ試作品

種目	命題	數量	備考	種目	命題	數量	備考
漆器	手袋箱	四個	各種	漆器	ボンボン入	二個	各種
同	電気スタンド	二個	同	同	ビール盆コップ台付	一組(七枚)	
同	額 縁	一組(四本)	同	同	菓子 入	一個	
同	パイプト莨入	一組		同	花 盛 器	一個	
同	刻 莨 入	一個		同	カップセツト	一組(七個)	
同	ハン 皿	一枚		同	一 輪 挿	二個	各種
同	コーヒー盆	四枚	各種	同	白 粉 入	三個	同
同	編付盆	一枚		同	エングセツト	一組	
同	タイル	二額	各種	同	レターセツト	三個	各種
同	小判盆	一組(二枚)		同	ネクタイ入	二個	同
同	ステッキ	三本	各種	同	ハンドバック	六個	同

日傘	尺三絹張	三本	各種	織物	ドイリ	二枚	各種
織物	ブランケット	一枚	各種	同	テーブル掛	二枚	同
同	寝台カバー	一枚	各種	同	輪奈シール卓子掛	一枚	同
同	マツト	三枚	各種	同	再織卓子掛	一枚	同
同	カーテン	一組	各種	計		六〇点	
同	ハンカチーフ	半打	各種	種目	命題	数量	備考
漆器	灰皿	一個	各種	漆器	ビール盆	一枚	
同	白粉入	四個	各種	同	レターセット	一個	
同	キャンデボックス	二個	同	同	化粧箱	一個	
同	菓子器	一個	同	同	ハンドバック	二個	
同	ブツクエンド	一對	同	同	インクスタンド	一組	
同	蓑セット	一組	計			二六點	

三、第三回昭和十年商工省輸出工藝展覽會出品

昭和十年

自十月十一日至十月十七日 東京
 自十一月一日至十一月七日 大阪
 自十一月十九日至十一月二十四日 名古屋

當場試作品

品名	出品数量	鑑査合格数	紐育展出品数	備考
品名	出品数量	鑑査合格数	紐育展出品数	備考
キャンデーボツクス	七個	七個	二個	各種
蓑	一五個	一〇個	三個	同
花入	四個	四個	二個	同
白粉入	一個	八個	三個	同
灰皿	四個	四個	同	同
ケーキセット	一組	一組	一組	同
果物盛	三個	三個	各	種
化粧台	四枚	三枚	同	種
ビール盆	四枚	三枚	二枚	同
ボンボン入	三個	三個	一個	同
計	七個	七個	七三點	六一點
品名	出品数量	鑑査合格数	紐育展出品数	備考
フィンガーボー	二個	二個	二個	各種
ナットセット	(二四個)	四組	二組	同
寶石箱	一個	一個	一個	各種
砂糖入	三個	三個	三個	同
スモールキャン	二個	二個	二個	同
手袋箱	一個	一個	一個	同
ハンカチ箱	二個	二個	二個	同
ビスケット入	一個	一個	一個	同
フルーツセット	一組	一組	一組	同
計	七三點	六一點	一六點	各種

右ノ内十六種ハ明春紐育ニ於テ開催セラル、日本工藝品紐育陳列會出品ニ選拔出陳セラレタリ

當場指導ニヨリ當業者ノ試作品

種目	出品数量	鑑査合格数	紐育展出品数	備考
漆器	四九點	二四點	四點	各種
日傘	三本	四點	四點	計
計	六五點	二五點	四點	各種

右ノ内四種四点ハ明春紐育ニ於テ開催セラル、日本工藝品紐育陳列會出品ニ選拔出陳セラレタリ
四、商工省工藝指導所試作品展示會

イ、主催 和歌山縣工業試驗場

ロ、目的及趣旨

當地紀州漆器ノ輸出振興ニ關シ商工省工藝指導所製作ニ依ル參考品ノ貸與ニヨリ展示會ヲ開催シ意匠ノ改善技術ノ向上ノ資料トナシ以テ當地方業者ノ覺醒ヲ促進セントス

ハ、會期及會場

會期 昭和十一年三月二日ヨリ四日間

會場 和歌山縣工業試驗場漆器部(海南市)

ニ、出品ノ種類及其ノ概數

貸與セラレタル參考品出陳

品名	數量	備考
カクテル盆	一枚	漆噴霧塗裝應用赤把手一
卵スタンド	一個	鐵線把手付
小箱	一個	橙色玉付新變塗
ビンボツタス	一個	雲 綢 塗
菓子器	一個	鶴 模 樣
盛合せツト	一組	朱 塗

品名	數量	備考
ラヂヲボツタス	一個	柱掛用青塗
ブラツシユセツト	一組	黒塗雲綢ブラシユ四刷毛一
白粉入	二個	バフ 共
小鉢	一個	新變塗内金色
大鉢	一個	新 變 塗
煙草入	一個	ナスビ模樣

インクスタンド	一組	十字花模樣
ビンボツタス	一個	蝶 模 樣
腕 輪	一組	十二個
フルーツセツト	一組	大皿一 小皿六
サービス盆	一枚	七寶ユニツト應用
喫 煙 具	一組	兎付灰皿五枚付
彫漆應用文房具セツト		
インクスタンド	一個	
ブツクエンド	一組	
プロツター	一個	

メ モ 立	一個	
ベ ン 皿	一個	
ペーバーナイフ	一個	
呼 鈴	一個	
煙 草 入	一個	七寶應用
メ モ 立	一個	同 (金メツキ)
手提箆笥	一個	
電氣スタンド	一組	
計	三〇点	

(三) 講習會、講演會及座談會ノ開催

イ、主催 和歌山縣工業試驗場

ロ、目的及趣旨

輸出工藝品(漆器)ノ製作技術ニ關スル先進地ノ特殊優良技術者ヲ招聘シ短期講習會ヲ開催シ當地方輸出漆器ノ缺點ヲ補ヒ以テ當業者ノ技術向上ニ努メル外輸出工藝品ノ振興ノ講演會及座談會ヲ開催シ地方業者ニ對シ智識ノ啓發ニ努メタリ。

ハ、講習、講演、座談會

一、八雲塗描法講習會

會 期 昭和十年四月五日 一日間

會 場 和歌山縣工業試驗場漆器部

講 師 石田英秀氏

受講生 一五〇名

後 援 當 試 驗 場

一、第一期蒔繪圖案夜間講習會

會 期 昭和十年六月二十日ヨリ十五日間

會 場 和歌山縣工業試驗場漆器部

講 師 當 部 職 員

受講生 三 二 名

一、第二期蒔繪圖案夜間講習會

會 期 昭和十年八月二十九日ヨリ十五日間

會 場 和歌山縣工業試驗場漆器部

講 師 當 部 職 員

受講生 二 九 名

一、紀州漆器ヲ語ル座談會

會 期 昭和十年六月三日

一、輸出漆器振興懇談會

會 場 紀州漆器同業組合事務所樓上

出 席 者 一 二 名

會 期 昭和十年六月二十日

會 場 和歌山縣工業試驗場漆器部

出 席 者 一 三 名

一、輸出漆器見本ニ關スル座談會

會 期 昭和十一年二月十七日

會 場 和歌山縣工業試驗場漆器部

出 席 者 一 一 名

一、高岡彫講習會

會 期 昭和十一年三月十四日ヨリ七日間

會 場 和歌山縣工業試驗場漆器部

講 師 牧野善治氏

受講生 一 九 名

一、輸出工藝振興ニ關スル講演會

會 期 昭和十一年三月三十一日

會 場 紀州漆器同業組合事務所樓上

講師 大阪府貿易館商工技師 井岡大輔氏
來聽者 約三〇〇名

(四) 見本ノ製作

イ、見本製作者

和歌山縣工業試驗場

紀州漆器同業組合

紀州製傘同業組合

紀州織物工業組合

ロ、製作見本ノ品種別及數量

一、漆器

輸出向 盆 類

三種

三三枚

同 小箱 類

九種

一〇八個

同 丸物 類

七種

一七九個

同 小家具 類

三種

三六枚

二、日傘

輸出向 日傘

二種

一〇〇本

三、織物 (シール再織)

卓子掛 一種
壁掛 一種
カーテン 一種

八枚
八枚
四組

(五) 見本品ノ配布方法及配布先

本年度モ引續キ當場ニ於テ見本品ノ品種ヲ選定シ適當ナル輸出先ヲ定メ當縣物産販賣斡旋所ノ斡旋ヲ經テ海外領事館
附屬陳列館ニ發送シ之レガ批判ヲ仰グ外當場直接内地ニ於ケル取引先ノ輸出商館外人商館ニ托シ海外ニ發送セシメ其
ノ販路ヲ求ムルノ方法ヲ講ジタリ。

主ナル配布先ト種目及數量

發送 先

種目 數量

備考

スイツルガツサーコンパニー

漆器

一七点

和歌山縣物産販賣斡旋所ヲ經テ發送

フランスブランドマージン

織物

三点

スラバヤ日本商品陳列館

同

同

同 バタビヤ出張所

同

同

桑港日本商品陳列館

同

同

カイロ日本商品館

同

同

東京伴野貿易株式會社

漆器

一二点

當場直接送附

横濱大藤商行

漆器

一〇点

同

大阪大丸興業株式會社
神戸宮部末高合名會社

漆器

一八点
一七点

當場直接送附

八八

四、試作品ノ展覽會及出品

一、東久邇宮稔彦王殿下ノ台覽品

昭和十年四月二十三日

紀州漆器同業組合へ出陳

品名	數量	備考
花 瓶	四個	各種
銘 々 盆	五枚	各種
煙 草 入	四個	各種
果 子 盛	三個	同
菓 子 器	二個	同
ボ ン ボ ン 入	五個	同
白 粉 入	一〇個	同

品名	數量	備考
編 付 盆	二組	各種
隋 圓 盆	一枚	各種
茶 櫃	一個	各種
フ ィ ン ガ ー ボ ー ル	五個	各種
灰 皿	一個	各種
計	四三点	

一、特産見本商談會

昭和十年四月二十六日

紀州漆器同業組合へ貸與

大阪貿易館ニ出陳

品名	數量	備考
フ ィ ン ガ ー ボ ー ル	二個	各種
手 袋 箱	一個	
ハ ン カ チ 筥	一個	
ベ ン 皿	一個	
ト ラ ン プ 入	一個	

品名	數量	備考
白 粉 入	三個	各種
砂 糖 入	一個	
化 粧 台	一枚	
唐 草 文 盆	一組	
計	一二点	

一、紀州漆器同業組合創立五十周年記念第一回漆工會展覽會(參考出品)

昭和十年六月七日ヨリ同月八日迄

紀州漆器同業組合へ出陳

品名	數量	備考
花 瓶	三個	各種
白 粉 入	二個	同
ボ ン ボ ン 入	三個	同
フ ィ ン ガ ー ボ ー ル	二個	同

品名	數量	備考
賞 入	三個	各種
化 粧 台	一枚	
長 手 盆	二枚	各種
計	一六点	

一、講習生作品圖案展覽會

昭和十年七月十五日ヨリ同月十八日迄

當部講堂へ出陳

種 目
各種漆器圖案

點 數
五〇点

來 觀 者
七九名

一、全日本工藝品展覽會

昭和十年十月十三日ヨリ同月二十一日迄

三重縣商工獎勵館へ出陳

品名	數量	備考
小判型盆	一組	
菓子器	一個	
ボンボン入	一個	
煙草入	一個	
白粉入	一個	
フィンガーボール	二個	各種
計	七点	

一、當部五周年記念各地漆工藝品展覽會

昭和十年十一月四日ヨリ同月六日迄

當部陳列室へ出陳

品名	筒數	出品者 (順序不同)
浪模様甲盛	一個	石川縣工業試驗場
小鉢付	一個	同
鉢付	一個	同
小鉢	一個	同
小鉢	一個	同
圓錐型	一個	同
コシバクト入	一個	同
陷圓型盆	一枚	同
色變リ	一個	同
貴セツト	一個	同
南瓜乾漆	一個	同
香合	一個	同
箱(五重)	一個	同
彫刻山水	一個	同
手盆	一個	同
長手盆	一個	同
丸重	一組	同

菓子器	一個	香川縣工業試驗場	手巾箱	一個	同
小蓋付二重	一個	同	乾漆溜塗盛	一個	奈良縣立商工館
容醬	一個	同	十二陵雲脚螺鈿文	一基	同
菓子皿	一組	同	置物台	一基	同
同	一枚	同	黒塗市松模様	一枚	同
丸成文	一枚	同	新分螺鈿文	一枚	同
構成文	一枚	宮城縣工業試驗場	塗分螺鈿文	一枚	同
虫文	一組	同	朱塗螺鈿文	一基	同
ベリールセット	一個	同	豆鏡	一個	同
舟文青貝	一個	同	長方形黒塗螺鈿文	一個	同
青貝	一個	同	寶槌形黄土塗松竹梅模様	一個	同
サービス盆	一個	同	時計架	一個	同
獅子文	一個	同	葉模様	一個	名古屋市工藝學校
柘榴文	一個	同	草花模様	一個	同
菓子鉢	一個	同	手附	一枚	大阪府工業獎勵館
菓子鉢	一個	同	長手盆	一枚	同
大内塗	一個	同	アルミ鑄造變塗	一個	同
膳付八十碗	一個	山口縣工業試驗場	赤塗盛	一個	同
菓子盛	一個	同	菓子盛	一個	同
菓子盛	一個	同	菓子盛	一個	同

浪花塗	一個	同	ベ	皿	二枚	同
サラダボール	一個	同	ベ	軸	五本	同
ボンボン入	一個	三重縣商工獎勵館	小朱塗	盆	一組	同
菓子鉢	一個	同	卷煙	草筒	一本	同
四方盆	一枚	同	計		五七点	
灰皿	三個	同				

一、當部五周年記念研彩會圖案展覽會

昭和十年十一月四日ヨリ六日迄

當部漆裝室へ出陳

種目

數量

出品者

漆器圖案

數量

二〇名

一、當部五周年記念各地漆器參考品及海外輸出見本漆器展示會

昭和十年十一月四日ヨリ同月六日迄

當部陳列室及漆裝室へ出陳

種目

數量

備考

各地漆器

六〇点

當場各地方漆器ノ參考品

輸出漆器

一〇点

當部及紀州漆器同業組合ノ試作品

計

七〇点

一、當部五周年記念試作品即賣會

昭和十年十一月四日ヨリ同月六日迄

當部講堂へ出陳

品種

數量

備考

品種

數量

備考

盆

三八枚

各種

菓子器

九個

同

台

一枚

同

硯箱

四個

同

茶櫃

六個

同

小箱

一四個

同

ボンボン入

九個

同

計

一〇三点

黄入

一二個

同

一、全國工業試驗場作品工藝品展覽會

昭和十一年一月二十一日ヨリ同月二十六日迄

神戸市大丸株式會社神戸店六階催物へ出陳

品名

數量

備考

品名

數量

備考

白粉入

一個

當部試作品

果物盛

三個

同

ハウダボックス

一個

同

ビール盆

三枚

同

チヨコレートボックス

一個

同

ステッキ

一本

指導作品

容器

一個

同

菓子盛

一個

同

盆

一枚

同

ハンドバック

四個

指導作品各種

鏡付白粉入

二個

當部試作品各種

ボンボン入

四個

同

キャンデーボックス

五個

同

計

二八点

一、兒童成績品展覽大會（産業特別館ニ參考出品）

昭和十一年二月六日ヨリ同月八日迄

和歌山縣海南市内海尋常高等小學校へ出陳

品名	數量	備考	品名	數量	備考
キャンデボツクス	四個	各種	盆	一組	
煙草入	二個	同	編付盆	一組	
花瓶	二個	同	ハンカチーフ箱	一個	
筆立	一本	焼竹應用	チヨコレート箱	一個	
インクスタンド	一組	同	茶櫃	一個	
喫煙具	一組	同	容器	一個	
ブツクエンド	一對	同	ベイバー入	一個	
果物盛	一個	同	ストーブ前立	一脚	
鏡付白粉入	二個	各種	標本額	二面	各種
編付ビール盆	一枚		計	二六點	

一、商工省第二十三回工藝展覽會

四月二十一日ヨリ四月三十日迄 東京・府立東京商工獎勵館
五月十三日ヨリ五月十九日迄 京都・大禮記念京都美術館
六月二日ヨリ六月八日迄 長崎・市立商工獎勵館
六月二十四日ヨリ六月三十日迄 名古屋・愛知縣商品陳列所
昭和十一年

（出陳

品名	數量	備考	品名	數量	備考
丸形草花模様	一枚	口繪寫真参照	六角形線模様	一個	
乾漆額盆	二點		花瓶	一個	

五、審査及鑑査事項

- 一、田邊町紀伊新報社主催ウインド裝飾審査ニ小泉場長明石技手囑託
- 一、田邊町紀伊新報社主催木竹加工産物共進展覽會審査ニ佐原技師囑託
- 一、第一回漆工會展覽會審査ニ小泉場長佐原技師阿部技手明石技手囑託
- 一、第二回近畿聯合輸出工藝試作品展覽會鑑査ニ小泉場長囑託

六、依頼試験

事項	件數	點數	事項	件數	點數
木地ニ關スル試験	五二	一五七	圖案ニ關スル事項	六〇	一八七
下地ニ關スル試験	三三	一〇二	其他	一八	五二
髹漆ニ關スル試験	二四	七〇	計	二二五	六九五
蒔繪ニ關スル試験	二八	一二七			

七、質二疑 應 答

事 項	件 數	事 項	件 數
木地ニ關スル事項	一九五	圖案ニ關スル事項	一八〇
下地ニ關スル事項	六〇	其 他	六〇
髹漆ニ關スル事項	三七五	計	九六六
蒔繪ニ關スル事項	九六		

九六

八、實 地 指 導

事 項	件 數	事 項	件 數
木地ニ關スル事項	四二	圖案ニ關スル事項	三七
下地ニ關スル事項	三一	其 他	一二
髹漆ニ關スル事項	三〇	計	一八六
蒔繪ニ關スル事項	三四		

九、調 査

事 項	件 數	事 項	件 數
木地ニ關スル事項	一五	下地ニ關スル事項	二〇

事 項	件 數	事 項	件 數
髹漆ニ關スル事項	三〇	設備ニ關スル事項	四〇
蒔繪ニ關スル事項	三五	其 他	三〇
圖案ニ關スル事項	二五	計	一九五

一〇、貸 與

品 目	件 數	品 目	件 數
輸出向漆器試作品	一五	圖 書	一一五
内地向漆器試作品	一三	計	一八五
當場參考品及標本	四二		

一一、機械器具使用許可

品 名	件 數	品 名	件 數
象 嵌 機	六五	下地用小道具	一五
丸 鋸 機	一二	髹漆用小道具	三五
木工旋盤機	一五	蒔繪用小道具	五五
吹霧塗裝機	七	計	一七五
板物用小道具	六七		

九七

第五章 庶務部

二、五二〇名

三、來 現場 者

榮正章 魚 務 部

庶務部

一、文書收發件數

收受 五十二件
發送 一八五件

二、職員出張回数並二日數

職名	區分	管内		管外		回数	計
		回数	日數	回数	日數		
場長		五九	六二	二九	五六	八八	一一八
技師		一九六	二二三	二四	四一	二二〇	二五四
技手		六六	七八	三七	六三	一〇三	一四一
主事		二	二	四	八	六	一〇
助手		三	八	三	三	六	一一
計		三二六	三六三	九七	一七一	四二三	五三四

三、印刷物ノ配布

昭和九年度業務報告

一八一部

四、來 場 者

三五九人

五、現 在 職 員

就 職 年 月 日	職 名	職 務
昭和五年五月二十六日	小 氏	擔當職務
同	三 泉	場 長
昭和五年五月六日	田 村	造 器
昭和四年四月一日	佐 原	造 器
昭和七年四月九日	後 藤	造 器
昭和四年四月一日	上 岡	造 器
昭和十年七月一日	森 岡	造 器
昭和六年八月三十一日	堀 部	造 器
昭和九年七月九日	明 石	造 器
昭和九年五月五日	菊 川	造 器
昭和十一年九月一日	松 田	造 器
昭和五年二月二十一日	秋 月	造 器
昭和七年四月四日	吉 田	造 器
昭和八年四月十二日	立 林	造 器
昭和九年七月二十一日	英 樹	造 器

昭和十一年十月二十五日印刷
昭和十一年十一月一日發行

發行所 和歌山市一番地
和歌山縣工業試驗場

印刷所 和歌山市久保町一丁目廿三番地
爲森商店印刷部

電話一二三番



日本標準規格 A 5

(148×210mm)