

朝鮮總督府中央試驗所報告 第七回 第四號

葡萄栽培及果實酒釀造試驗成績

534.8

朝鮮總督府中央試驗所報告

第七回

第四號



청구번호 634.8
2538a 등록번호 168642

저자명

대한민국

중앙실험소
報告

請番 168642 登番
求號 錄號

著者

書名

國會圖書館

朝鮮總督府中央試驗所報告

第七回 第四號

目次

- 葡萄栽培 一
- 一、本年氣候卜葡萄樹生育卜ノ關係 一
- 一、葡萄主要病蟲害 三
- 一、葡萄種類淘汰 四
- 一、栽培上ノ主要試驗 五
- 一、環狀剝皮試驗 五
- 一、葡萄樹整枝高サ試驗 六
- 一、肥料 〇
- 一、果實釀造 〇
- 一、白生葡萄酒試驗 一
- 一、赤生葡萄酒試驗 三



目次

(1)メルロー開放式試験(2)メルロー密閉式試験(3)キャバネーソビナール 單獨醱酵試験(4)各種類混合醱酵試験	一三一―一七
一、ブランドー製造試験	一九
一、杏實酒	二〇
一、ラスプベリーリキュール	二三
一、葡萄酒	二三

大正十一年度葡萄栽培及果實釀造成績

大正十一年度葡萄栽培及果實釀造成績

技 手 園 田 宗 介

葡 萄 栽 培

一、本年氣候ト葡萄樹生育トノ關係

大正十一年度氣候ハ春期發芽前ヨリ秋期收穫前ニ亘リ降雨日數多ク葡萄ノ生育ニハ實ニ不良ナル天候ト云フサルヲ得ス、由來朝鮮ノ氣候ハ春期ヨリ六月迄デ乾燥シテ七月八月ニ至リ季節降雨期ニ入り九月十月ニハ再ビ乾燥期ニ入ルヲ常トセリ然レドモ本年ハ春、夏、秋即チ葡萄ノ全生育期ヲ通シテ降雨日數多ク就中八月ノ高溫度ノ時期ニ達シタル時ニ降雨久シキニ亘リシ爲ニ葡萄實ノ落果ヲ防グニ腐心シタリキ

尤モ降雨量ヨリ論スレバ大正九年ノ夏期ニ於テハ大正十一年ノ夫レト殆ンド逕庭ナカリシモ降雨日數ノ多キコトハ京城測候所創立以來ノ新記録ト稱セラル

次ニ大正十一年度春期就中三月ヨリ氣溫例年ニナキ溫暖ヲ催シタル爲メ葡萄ノ催芽ノ動穩ハ例年ニ比シテ早カリシモ三月廿日ニ至リ俄然降雪アリテ溫度ハ急激ニ下降シ零下八度ヲ示シ三月中旬ニ覆土ヲ除キタル葡萄樹ハ種類ニヨリテハ寒傷ヲ被リタルモノアリ

即チ三月十四日ニ覆土ヲ除キタル種類ハレデイワシントン、ピノーブラン、メルロー種ノ一部ニシテ、其ノ他ノ種類ノ大部分ハ四月一日ニ除覆セルモノハ米國種、歐洲種ヲ通シテ完全ニ發育シタリ

然レドモメルローノ一部ノ三月十五日ニ除覆セルモノハ最モ甚シキ寒傷ヲ蒙リ發芽遲レテ結實不良ナリキ、之レニ反シテ

同一種ノメルローニシテ四月一日ニ除覆セルモノハ實ニ完全ニ發芽シ結實歩合モ多ク豐産ナリキ、三月十五日除覆ノレノ
 一ブランハ左程大シタル寒傷ヲ蒙ラザリキ、三月十五日除覆ノレデイワシントンハソノ砧木ニヨリ被害ニ大差アリ
 要スルニ朝鮮山葡萄 (*Vitis amariensis*) ニ接キシモノ最モ弱ク次ニライベリヤ、ルペストリス三三〇六號、ソロニス、ル
 ペストリス一六一六號ハ共ニ相當ニ強ク、セントジョージ砧ノモノハ抹ヲ異ニスルニ從ヒ強弱ニ差アリ從ツテ右ノ砧木ノ
 異ルニ伴ヒ結果力ニモ豊凶ノ差ヲ來シタリ、三月十五日ニ除覆セルモノ中最モ對寒力強カリシハ、プレコースド、マラン
 グル種トス

例年ハ三月十五日頃蔓ノ覆土ヲ除キ來リシモ爾今當地方ニ於テハ四月一日ヨリ四月十日ノ間ニ覆土ヲ除クヲ完全トス(上
 述ノ如キ突發的低温ニ備フル爲メニ)

然ルニ大正十一年度ハ本所葡萄樹中最モ古キモノハ既ニ栽植後四年目ニ達シ右ノ如ク不順ノ天候ニ會シタルモ管理宜敷キ
 ニ叶ヒ年齡ニ相當シタル多クノ結實ヲ見良好ノ成績ヲ得タリ

大正十一年度ニ於テ葡萄種類ヲ整理シ當地ニ不適當ナル葡萄ノ種類ハ掘採シタルニヨリ植付後四年目ニ達シタル葡萄樹ハ
 僅々五反部ニ過ギスソノ收穫量ノ總量ハ實ニ一千百貫餘ニシテ今其ノ内主要ナル葡萄品種ト一反步當改算收量ヲ示セバ左
 ノ如シ

品 種	實 收 量	面 積	一反步改算收量	摘 要
メルロー	四二二、〇〇〇	一・五 ^反	二八〇、〇〇〇	四年生
マタロ	四四、二〇〇	〇・一三	三四〇、〇〇〇	右 同
キヤパネーソビナイン	六八、六〇〇	〇・六〇	一一四、〇〇〇	右 同
トレンビアーノ	九三、〇〇〇	〇・五〇	一九〇、〇〇〇	右 同
コロンビー(一名ソビナイン)	四、四〇〇	$\frac{1}{56}$ ^反	二四六、〇〇〇	三年生

ジ	ヤ	ツ	キ	五、〇〇〇	1	420,000	三年生			
ハ	チ	シ	ラ	一、〇〇〇	5	168,000	三年生			
テ	ラ	ウ	エ	ア	一	17,400	四年生			
シ	テ	イ	ワ	シ	ン	ト	ン	二、〇〇〇	181,250	四年生
								三六二、五〇〇		

一、葡萄ノ主要病蟲害

本年ハ病蟲害ニ對シテ早春ヨリ之レカ豫防驅除ニ勉メタルニヨリ不順ナル氣候ニ會シタルニ不拘著シキ被害ヲ認メザリキ例ノ葡萄浮塵子ハ五月下旬ニ至リ盛ニ發生シタルモ驅除當ヲ得テ甚ダシク蔓延ニ至ラザリキ、浮塵子ハ葡萄ノ種類ニヨリテ該蟲ノ驅除劑トシテ使用シタルモノ左ノ如シ

除蟲菊揮發油乳劑調合量

揮發油	五	勺
除蟲菊	六	匁
石鹼	一〇—一二	匁
湯	四	合
水	一	斗

右乳劑ヲ五月初メヨリ下旬ニ渡リ四回散布セリ

病害トシテハ初夏ノ候炭疽病 (*Colocquimia ampelophagum*) 點々發生セシモ四回ノホルド一液散布ニテ完全ニ豫防驅除ヲ

大正十一年度葡萄栽培及果實醸造成績

ナシ得タリ

本年ハ例年ニナク秋期降雨多カリシヲ以テ葡萄ノ品種ニヨリテハ白銹病 (*Uromyces necator*)ノ發生ヲ見タリ即チビノーグ
リー及キヤリナーン等ニ最モ多ク認メタリ然レドモ何レモ被害大ナラズ 次ニ

七八月ノ降雨期ニ綠枝剪定ヲナシタルニ其ノ切口ヨリ病氣侵入セルモノアリ蓋シ綠枝剪定ハ葡萄栽培中重要作業ニ屬スレ
ドモ時期ヲ顧ミル必要アリ即チ季節降雨期前ニ豫メ行フヲ安全トス要スルニ大正十一年ハ豫防驅除ニ間然スル處ナカリシ
故ニ著シキ病蟲害ノ蔓延ナカリキ

一、葡萄種類淘汰

本年度ニ於ケル葡萄種類ノ淘汰ハレデイワシントンノ一種ノミニシテソノ面積ニ反歩トス、此ノ跡地ニハビノーグリー、
ペチシラー各五畝ヲ補植シテ別ニ新輸入種類拾數種ヲ各一―二本宛補植シテソノ習性ヲ觀察セントス
尙其餘地ニハ年ヲ追テ種類試験ノ成績如何ヲ俟チ結果力及品質ノ良好ナルモノヲ選ビ増植セント欲ス
次二十一年度ニ於テ實驗ノ爲メ行ヒタル葡萄接木苗ハ左表ノ如シ

品 種	完 成 苗	接木實驗數	砧 木 名
ビノーグリー	五〇本	九六	ライベリヤルベス トリス三三〇六號
ビノーブラン	六八	一五〇	同
ブラツクハンブルク	一六	三〇	同
ビノーノアール	六	一〇	同
マスカットハンブルク	五	一〇	同
ホワイトナボレオン	七	一五	同
ホワキトダマスコ	五	一〇	同



ベ	チ	シ	ラ	五六	七〇	同
甲	州			二七	四〇	同
ヨハニスベルグ	リースリンゲ			七	一〇	同
ホワイトツピナイン				六	一〇	同
ホルトギアブルー				九	一〇	同
計				二七四本	四九一	

即チ二百七十四本ノ苗ヲ得タリ而シテ完成苗ハ總接木數ノ五五%ニ當レリ

一、栽培上ノ主要試験

(イ) 環狀剥皮試験 (前年度ヨリ經續)

本試験ハ大正十年既ニ實驗ヲナシ其ノ結果ハ環狀剥皮ヲ行ヒタルモノハ然ラザルモノヨリ、昨年ノ成績ト同様ニ葡萄ノ熟期早ク果房ノ形状大ニシテ重量モ亦タ著シク増加セリ
 本年實驗ノ前年ト相違ノ點ハ糖分ノ含有量ノミナリ前年度ハ剥皮セルモノノ方然ラザルモノヨリ糖分含有量少カリシモ十一年度ハ剥皮セルモノハ前年ト反對ノ成績ヲ得タリ即チ左ノ如シ

供試種類	項目	總酸	糖
レテイワシントン	剥皮	〇・八四〇%	一一・二六%
	非剥皮	〇・八四〇	一一・二六
メルコ	剥皮	一・〇〇五	一五・二六
	非剥皮	〇・九六〇	一三・七八
キヤンベルスアーリー	剥皮	〇・五四〇	一三・七八
	非剥皮	〇・七九五	一一・一六

大正十一年度葡萄栽培及果實醸造成績

十一年九月十六日分柝柳谷雇員ニヨルル

即チ前年度ヨリ糖分ノ割合幾分増加セリ之レガ原因ノ大部分ハ樹齡ニ基シタルモノナランモ亦タソノ年ノ氣候ニモ依ル處多カルベシ要スルニ此ノ種ノ試験ハ少クトモ數年經續的ニ實驗セザレバ正鵠ヲ得ルコト艱シ

(ロ) 葡萄樹整枝ノ高サ試験

葡萄樹ノ高サハ其ノ土地ノ風土ノ如何ニヨリ決定セザルベカラズ、若シソノ地ノ氣候ニ不適當ナル高サトナス時ハ葡萄ノ品質及收量ニ影響ヲ及ボシ從テ葡萄酒ノ品質ト密接ナル關係ヲ有ス
從來朝鮮ニ慣用シ來リシ整枝法ハ垣根造法ナルガ其ノ以外ニ一層當地ニ適當シタル仕立法及高サナキヤヲ考慮シ樹形試験ノ豫備試験トシテ葡萄樹ノ高サ試験ヲ行ヒタリ

一 供試品種 レデイワシントン。メルロー

a レデイワシントン、高サ試験

項	目	高サノ區別	本數	摘	要
第一	區	地上 一尺	三本	樹形何レモマンソン式方八尺植へ四年生ヲ本春俄ニ樹形改造	
第二	區	同 三尺	同		
第三	區	同 五尺	同		

b メルロー 高サ試験

項	目	高サ	本數	摘	要
第一	區	地上 一尺五寸	一本	樹形ハマンソン式方八尺植へ四年生	
第二	區	同 五尺	二本		

右試験ノ主要調査項目ハ各區ノ收量、品質、含有成分及溫度濕氣且ツ之レニ關聯シタル病蟲害ノ關係等ニアリ

一 收 量



項 目

數

量

摘

要

第一區
第二區
第三區

レテイワシントン

メルロ

平均一本ノ收量

一、五〇〇
一、八〇〇
一、三〇〇

二、〇〇〇

右收量ハ本年一年ノミノ成績ニテハ正鵠ヲ缺グリ蓋シ本供試樹ハ從來垣根造ノ樹形ヲ本春俄カニ改造シタルモノナレバナ
リ、レデイ第三區即チ五尺區ハ未ダ豫定ノ面積及高サニ枝葉蔓延繁茂セズ所謂樹形未完成ノ状態ニアリ尙多年ノ平均收量
ヲ調査ヲ繼續スル必要アリ

二 品 質

レデイニ於テハ第三區最モ佳良ニシテ果房整ヒ果粒堅實ニシテ外觀ヨク光澤アル黃金色ヲ呈シ果皮ノ面ニ充分ナル白粉ヲ
着生シ頗ル美麗ナリ味又最モ佳良ナリ反之第一區ノ一尺區ハ收穫前即チ未熟ノ時ニ際シテハ果粒豐大ナリシモ收穫ニ當リ
光澤ナキ綠黃色ヲナシ外觀頗ル不良ニシテ果皮ニ白粉ヲ生セス脱粒多ク粒粗着ナリキ、第二區ノ三尺區ハ收穫ノ時ニ果粒
白黃色ニシテ光澤ナク白粉モ發生セザルニアラザレドモ五尺區ニ比シ甚ダ劣レリ
成熟期ハ五尺區最モ早ク一尺區之レニ次ギ三尺區最モ晩シ

三 成 分

分 析

項 目
第一區
第二區
第三區

總 酸

糖

分

總

酸

糖

分

摘

要

〇・五八
〇・六三
〇・六六

一四・九二
一六・七二
一九・七六

〇・六七
〇・六七

一六・二二
一七・七〇

メルロ二區ハ五尺
ノ高サトス

大正十一年度葡萄栽培及果實醸造成績

糖分ノ含有成分ハ五尺區最モ多ク地上ニ接近スルニ從ヒ減少セリ

四 病 蟲 害

一尺區ハ早春發芽早クシテ初夏幼果ノ折ハソノ大サヲ増スコト速カナリシモ秋期收穫ノ際ハ大サニ變化ナク五尺區ハ收穫前ニ俄カニ豐大トナリタリ、樹ノ病蟲害ニ對スル關係ハ地上ニ近キモノ最モ多ク中夏季節降雨期ニ當リ雨ノ爲メ泥土果粒面ニ附着シ外觀ヲ損シタリ就中一尺區ハ盛夏病氣ノ爲メ果粒ノ脱落最モ多ク浮塵子モ最モ多ク發生セリ且ツ晚腐病モ第一區ニ多ク五尺區ハ之レニ反ス此レガ原因ハ蓋シ夏季ノ濕氣ト溫度トノ關係ニ基因スベク空氣ノ流通如何モ正ニソノ一因タルベシ

五 各區ニ於ケル氣象

a 溫度(各區ニ於ケル葡萄生育期間溫度觀測)

區 別	五月中平均溫度	六月中平均	七月中平均	八月中平均	九月中平均
第一區	二一・四〇	二六・〇	二五・四	二六・七	二四・九
第二區	二〇・〇〇	二四・八	二五・七	二八・〇二	二五・七
第三區	一九・〇〇	二三・〇	二四・九	二七・九	二四・三
地上部	二五・〇〇	二八・七	二五・一	二七・七	二二・七

右表ニヨリ案ズルニ溫度ハ五、六月兩月ニ於テハ一尺區最モ高ク五尺區最モ低ク七月ハ三尺區最モ高ク一尺區之レニ次ギ五尺區最モ低シ八月ハ三尺區最モ高ク五尺區之レニ次ギ一尺區最モ低シ九月ハ三尺區最モ高ク一尺區之レニ次ギ五尺區最モ低シ就中九月ハ地上部最モ低シ葡萄ノ生育期ト右ノ各區ノ溫度ノ高低ヲ比較觀察スルアラバ蓋シ栽培上有益ナルベシ

b 濕 度

區 別	六月中平均	七月中平均	八月中平均	九月中平均
-----	-------	-------	-------	-------

第一區	六四・三	九六・〇	八〇・二	六六・〇
第二區	七〇・〇	九四・〇	八七・〇	七五・〇
第三區	六〇・〇	九〇・八	七六・〇	六四・〇

要スルニ右ノ溫度及濕度表ニヨリ推考スルニ十一年度中平均ノ溫度ハ七月ガ最も高ク此ノ時期ニ於テ各區ノ濕度ヲ見ルニ五尺區最も小ナリ

高サ試験ハ本年單ニ一年ノ經驗ニシテ俄カニソノ結論ヲ降スハ早計ニ失スルモ歐米各國ノ葡萄產地ト朝鮮ノ葡萄ノ生育狀況ヲ比較シ葡萄樹形ニ就テ其ノ概要ヲ記スレバ

外國葡萄產地ニテ慣用スル短幹仕立法ハ我が朝鮮ニハ不適當ト云ワザルヲ得ス外國ノ乾燥且ツ夏期比較的低温ノ地ニ於テハ短幹ニ仕立テ、種子蔓モ又短クシテ所謂スパークシテム法ヲ採用シテ糖分ノ含有量ノ増加ヲ計ルモ我が朝鮮ハ内地ヨリモ遙カニ乾燥スルト雖モ外國ノ產地ニ比スレバ盛夏ノ候尙更ラニ大氣濕潤ト云ワザルヲ得ス素ヨリ内地ニ於ケル梅雨ノ如ク降雨久シキニ亘ル事ナキモ、七八月ノ頃季節降雨期アリ而カモソノ頃ハ高温ナルニヨリ葡萄ヲ地上部ニ近ク短幹ニ仕立テル時ハ枝條ハ充實セズ促ラニ徒長シテ枝葉ノ鬱閉ヲ來シ空氣ノ流通ヲ害シ果實及枝條共ニ水分充溢シ就中株ノ地際ノ果穗ハ雨ノ爲メ泥土ヲ附着シ果穗ハ晚腐病ソノ他諸種ノ病菌ノ巢窟トナリ且ツ朝鮮ノ如キ枝條ノ旺盛トナルベキ素因ヲ有スル土地柄ニ於テ無理ニ短幹仕立トスル時ハ樹ノ老衰ヲ惹起スルコト正ニ明ナル事實アリ株造式短幹仕立法ハ全然當地ニ不適當ニシテ垣造式ハ株造リニ比シ遙カニ勝ルルコトハ既往ノ實驗ヨリ判明セルモ未ダ一層朝鮮ノ風土ニ適當シタル樹形アルヲ信ズ、故ニ樹形試験ノ豫備トシテ引繼キ葡萄樹ノ高サ試験ヲ行ヒ之レガ根底アル確定ヲ俟テ更ニ具體的樹形試験ニ移ランコトヲ期ス

一、肥料

大正十一年春使用シタル肥料ノ種類及施肥量左ノ如シ

肥料名	重量	三要素		
		N	P ₂₀₅	K ₂₀
米糠	八〇〇,〇〇〇	一六,〇〇〇	二九,〇〇〇	—
油粕	三〇〇,〇〇〇	一五,〇〇〇	六,〇〇〇	—
蒸骨粉	一五〇,〇〇〇	五,〇〇〇	三〇,〇〇〇	—
木灰	一,〇〇〇,〇〇〇	—	—	六〇,〇〇〇
消石灰	一五〇,〇〇〇	—	六五,〇〇〇	六〇,〇〇〇
計	—	三六,〇〇〇	—	—

摘 要
四年生一町歩宛
施肥量

大正十一年度果實酒醸造試験

本年當醸造部ニ於テ試験セシ果實酒及果實加工品ノ種類左ノ如シ

- (1) 白生葡萄酒
- (2) 赤生葡萄酒
- (3) ブランドー
- (4) 杏實酸酵酒
- (5) 葡萄液

一、白生葡萄酒試驗

本年ハ朝鮮ニ於テハ前例稀ナル降雨量多ク且ツ降雨日數久シキニ亘リ原料ノ栽培ニ苦心シ就中病害ノ消毒ニ務メタリシ結果幼樹トシテハ満足ナル結實ヲ得タリト雖ドモ糖分ノ含有量ノ減少ハ免レザリキ、例年ハ七八月ニ際シ季節降雨期ニ入ルモ九、十月ノ收穫時期ニ際シテハ概ネ乾燥スルヲ普通トスルモ本年ハ全生育期間ヲ通ジ降雨多ク原料ノ生産ニハ不合理ナル天候ナリキ

白葡萄酒原料ハ九月二十九日朝ニ收穫シ午後果粒ヲ破碎シテ壓汁セリ當時糖分含有量一四、五%ニシテ總酸一、〇%ナリキ、故ニ甘蔗糖ヲ加ヘテ糖分ヲ二〇%ニ改メタリ即チ左ノ如シ

月	日	原料	葡萄	砂糖	壓搾果汁	摘要
大正十一年	九月二十九日	一四〇 ^原	〇〇〇	五 ^原	八二〇	一九四升

本年ハ原料未ダ少カリシテ以テ各種類ニ亘リ醱酵試驗チナス能ワス已ムナク混合シテ醱酵セシメタリ

醱酵、本所ニ於テハ葡萄酒ノ醱酵室ヲ備エサルヲ以テ當時氣温ノ急激ナル冷却ヲ慮リ已ムナク醱酵桶中ニテ半開放式的ニ醱酵ヲ促進セシメタリソノ經過左表ノ如シ

白葡萄酒仕込經過表

月	日	午前		午後		摘要
		品温	室温	品温	室温	
九月	二十九日	—	—	—	—	
九月	三十日	一五・五	—	一四・五	一六・〇	午後仕込ミホーリング一七度
十月	一日	一六・五	—	一七・〇	一六・〇	甘蔗糖添加後ホーリング二〇度
十月	二日	一六・五	—	一七・〇	一七・五	
十月	三日	一六・〇	—	一五・〇	一八・〇	

大正十一年度葡萄栽培及果實醸造成績

大正十一年度葡萄栽培及果實釀造成績

一一

期	日	酒 精	總 酸	糖 分	揮 發 酸	表面ノ泡ヲ除ク
十月	四 日	一七・〇	一六・五	一七・〇	一九・〇	
十月	五 日	一七・五	一六・五	一八・〇	一九・〇	
十月	六 日	二一・〇	一八・〇	二四・〇	二〇・〇	醇全盛、午後高泡、ボーリシカ 一四度
十月	七 日	二四・五	一八・〇	二四・〇	二〇・〇	ボーリシカ九度
十月	八 日	二六・〇	一八・〇	二六・〇	二〇・〇	ボーリシカ六度
十月	九 日	二三・〇	一九・〇			ボーリシカ〇・五度 午後貯藏樽ニ移ス

即チ仕込後十一日目ニ前醱酵ヲ終リタリ其ノ時ノ分析表ハ左ノ如シ

前醱酵終リノ分析表

期	日	酒 精	總 酸	糖 分
十月	九 日	一〇・一	〇・七九五	一一・二六

十月九日貯藏樽ニ納メ後醱酵ヲ營マシメタリソノ後順調ナル經過ニテ本醱酵ヲ終リ液ハ漸次清澄トナリタルヲ以テ大正十一年十二月六日ニ第一回ノ滓引ヲナシ清澄液一石七斗ヲ得タリ

當時ノ分析成績ハ左ノ如シ

期	日	酒 精	總 酸	糖 分	エ キ ス	比 重	揮 發 酸
十一年十二月六日		一〇・五	〇・六三	〇・五三	二、二〇六	〇・〇二八八	〇・〇二八八

要之白生葡萄酒原料生産ノ時期ニ際シ降雨多キ爲メ含糖量減少ノ爲メ醱酵ノ經過ヲ憂慮シタリシガ事實ハ豫期ニ反シ極メテ順調ニ完了シ製品ノ品質モ、從來米國種ヲ以テ釀造試験ヲ行ヒタリシ時ニ比シ遙カニ優越セリ、今後貯藏ニ一定ノ年月ヲ經ルアラバ必スヤ醇良ノ白生葡萄酒トナルベキ素質ヲ具有セリ

本年白葡萄酒ニ供シタル原料ハ悉ク歐洲種即チ(Vitis Vinifera)屬ニシテ其ノ品名及數量ノ左如シ

品名	數量
Trebbiano	九五、四〇〇 ^計
Pinot Blanc	二〇、八〇〇
Riesling	一一、六〇〇
Colomber	四、四〇〇
Burgar	三、五〇〇
Muscad du-Boidley	三、三〇〇
計	一四〇、〇〇〇

本年赤葡萄酒ハ單獨品種ニテ醸造試驗ヲアシ得ル迄ニ多クノ結實ヲ得シモ歐洲種白葡萄ハ未ダ種類試驗中ニテ多クノ結實ヲ望ミ艱キカ故ニ未ダ同一品種又ハ同屬種類ノミニテ醸造試驗ヲナス域ニ達セズ已ムナク各種混合醸造ヲナセリ
本所ニ於テ純歐洲種ヲ以テ白葡萄酒原料ニ供シタルハ本年ヲ以テ創メトス

一、赤生葡萄酒

本年ハ赤葡萄酒原料ハ幼苗栽植後既ニ四箇年ニ達シタルモノアリテ多クノ結實ヲナシタリ即チ赤葡萄原料ニ供シタル總數量五五六貫三〇〇^〇々ニシテ製品約七石ノ葡萄酒ヲ得タリ其ノ内主ナル品種ハメルロー、マタロー、キヤパネーソビナーン等ナリ、右ノ品種ニヨリ單獨又ハ混合醸造試驗ヲ行ヒタリ、即チ單獨ニ醱酵ヲ營マシメタル種類ハメルロー、キヤパネーソビナーンノ兩種ニシテ次ニ、メルロー種ヲ以テ密閉式及開放式ノ比較醱酵試驗ヲ行ヒ、別ニ各種ノ配合醱酵試驗ヲモ行ヒタリ

今メルローノ密閉式及開放式ノ經過ヲ述ベ順次各種ノ醸造經過ニ及バントス

メルロー種開放式試驗

大正十一年度葡萄栽培及果實醸造成績

メルロー開放式試験ニ供シタル原料ノ數量其他左ノ如シ

葡萄實 砂糖 挫碎液 壓搾果汁 清澄液
 二六六、〇〇〇_匁 一〇七五〇_匁 四石三斗 三石九斗 三石五斗一升

仕込期日ハ十一年十月一日ニシテ當時果汁ノ分杯ハ糖分一七、二四%總酸〇、六%ナリ甘蔗糖一〇貫七五〇匁ヲ添加シ最
 後ノ含糖分二四%ニ改メタリ本試験ノ經過表左ノ如シ

メルロー開放式試験經過表

日	順	午前			午後			摘	要
		品	温	室	品	温	室		
一	日	—	—	—	—	—	—	—	
二	日	二六・五	一六・〇	一・八〇	一八・〇	一七・五	ボトリンク十九度	砂糖後ノボトリンク二四度	
三	日	一七・三	一五・〇	一七・〇	一五・〇	—	—	—	
四	日	一七・五	一六・五	一八・〇	一九・〇	—	—	—	
五	日	二二・〇	一六・五	二四・〇	一九・〇	—	—	午後最モ發酵盛ナリ	
六	日	二六・五	一八・〇	二九・〇	二〇・〇	—	—	ボトリンク五度	
七	日	二九・〇	一九・〇	二九・〇	二〇・〇	—	—	ボトリンク〇度	

即チ一週間ニシテ前發酵ヲ終リタリ

メルロー密閉式試験

本試験ニ供シタル材料、區分左ノ如シ

原料葡萄實 砂糖 挫碎液 壓搾液 清澄液
 一五六、二〇〇_匁 五、四〇〇_匁 一石九四 一石六五 一石三

備考 メルロー密閉式及開放式試験ハ原料ノ數量異ルモ、本試験ニ供シタルモノハ別ニ同一容量ノ醗酵桶ニ同一量ヲ入レ、比較觀察セシモノナリ

右ノ經過表左ノ如シ

メルロー密閉式經過表

日	順	午前		午後		摘	要
		品	室	品	室		
一	日	一七〇	一六・五	一六・八	一五・〇		甘蔗投入後ポリング二四度
二	日	一七〇	一六・五	一八・〇	一九・〇		
三	日	一七〇	一六・五	一八・五	一九・〇		
四	日	一八・五	一八・〇	一九・〇	二〇・〇		
五	日	二三・〇	一八・〇	二四・〇	二〇・〇		
六	日	二七・〇	一八・〇	二七・〇	二〇・〇		
七	日	二七・〇	一九・〇	二五・〇	一九・〇		
八	日	二五・〇	一九・〇	!	!		

右ノ開放式及密閉式ノ經過表ニ依レバ開放式ニアリテハ前醗酵ニ七日ヲ要シ密閉式ハ八日ヲ要シタリ
 次ニ前醗酵後及後醗酵後ノ分柝表ヲ記スレバ左ノ如シ

前醗酵後ノ分柝表

項	日	酒	糖	分	總	酸
開放式		一一・〇		〇・二八		〇・六七
密閉式		一〇・〇		〇・五〇		〇・六六

後醗酵後分柝表 (第一回滓引當時)

大正十一年度葡萄栽培及果實醸造成績

項 目	比 重	酒	糖	總 酸	揮 發 酸	糖 分	エ キ ス
開 放 式	〇、九九八	一一・〇	〇、四八七	〇、〇一六八	〇、〇一六	二、六一七	
密 閉 式	〇、九九七	一一・〇	〇、五二五	〇、〇一六八	〇、〇一七五	二、六一四	

右ノ表ニヨル時ハ密閉式ハ開放式ニ比シテ酸及殘糖量多少多シ、次ニ品質上ニ亘リ第一回滓引當時啤酒ノ結果ヲ述ベムニ密閉式ハ味温和ニシテ單調ナルヲ感スレトモ少シク炭酸瓦斯ヲ包含スル氣味アリ開放式ハ味前者ニ比シ稍ヤ粗クシテ未ダ原料特有ノ青臭キ香氣消失セザル感アリ然レトモ色素充分滲出シテ單寧ノ味充分ナリ後醱酵ノ際密閉式ハ泡釀久シク經續シタリシ結果清澄ノ期日ハ開放式ヨリ遅レタリ

要之本試驗ハ本年單ニ一年ノ實驗ナレバ俄カニ取リテ標準トシ難キモ目下ノ觀察ニテハ密閉式ノ方稍ヤ味芳醇ナルガ如シ然レトモ今後一定ノ貯藏年月ヲ經過シタル上ニ品評セザレバ正鵠ヲ得ルヲ能ワズ

要スルニメルローヲ以テ原料トシテシタル酒ハ密閉式、開放式ヲ通ジテ色薄ク香氣低シ故ニ他ノ種類ト混合釀造ヲ行ヒテソノ缺點ヲ補フノ必要アリ

キヤバネーソビナーン單獨醱酵試驗

キヤバネーソビナーン種ハポルドー、タイプノ赤葡萄酒ニ配合スル貴重ニシテ本所ニ於テ本年初メテ稍ヤ多クノ收量ヲ得タルヲ以テ單獨ニテ醱酵ヲ營マシメテソノ經過ヲ觀察シタリ

之レ供シタル材料其ノ他ノ區分左ノ如シ

原 料	砂	糖	挫 碎 液	壓 搾 液	清 澄 液
六八、六〇〇	三、〇〇〇	一、〇五	一、〇〇	九〇	

仕込當時總果汁ノ分析ハ糖分一六、一二%總酸〇、九ニシテ甘蔗糖ヲ加ヘテ二二度ニ改メタリ、其ノ經過左ノ如シ

キヤバネーソビナーン醱酵經過表

日	順	午前			午後			摘	要
		品	温	室	品	温	室		
第一	日	一八〇	一六・五	一八・〇	一九・〇	一九・〇	一九・〇	十月四日仕込ミ	
二	日	一八〇	一七・五	一八・〇	一九・〇	一九・〇			
三	日	一八〇	一八・〇	一九・〇	一九・〇	一九・〇			
四	日	一九〇	一九・〇	一九・〇	一九・〇	一九・〇			
五	日	二六〇	二七・〇	二七・〇	二〇・〇	二〇・〇			
六	日	二九〇	二九・〇	二九・〇	一九・〇	一九・〇			
七	日	二四〇	一九・〇	一九・〇	一九・〇	一九・〇			

午前中ニホリリング〇度トナ
リ直チニ壓搾ス

本種ハ佛國ボルドーニ於テボルドー型ノ葡萄酒ニ混合スル原料中最モ有名ナルモノニシテ本所試験ノ結果ハ新酒トシテハ色澤及香氣缺點ナキガ如キモ更ラニ三四年ノ貯藏後ニアラザレバ確實ナル批判ヲ望ミ難シ
要スルニ本種ハ朝鮮ニ於テモ赤葡萄原料トシテハ適當ト認ムルモ惜キカナ收量多キヲ望ミ難キヲ以テ他ノ豊産ナル種類ト混合シテ補色用又ハ味付用トシテ使用スルニ如カズ

各種類混合醱酵試驗

本年ハ上述ノ如クメルロー一種類ノミニテ單獨ニテ釀造ヲ試ミタルモ本種ハ釀造後製品ノ色薄ク香氣ノ特徴少キ爲メ此ノ種類單獨ニテハ速モ完璧ヲ期シ得ベカラザル故ニ左ノ如ク原料ヲ配合シタリ

原	料	砂	糖	挫	液	壓	液	第一回	搾	分	後	摘	要
九五〇〇〇	貴	三〇〇〇	貴	一・四三	石	一・三一	石	一・一七	石	マ	タ	四四	二〇〇
										メ	ル	三〇	〇〇〇
										ロ	二	二	〇〇〇
										雑	二	二	〇〇〇

壓搾當時ノ含有糖分ハ一五、五%ニシテ總酸〇、七九ナリキ
前醱酵當時ノ分柝左ノ如シ

大正十一年度葡萄栽培及果實釀造成績

期	日	酒	精	總	酸	糖	分
十月	九日	一〇〇〇	〇・〇〇	〇・六八	〇・三三		

次ニ後酸酔ヲ終リテ第一回滓引ヲナシタリソノ當時ノ分析左ノ如シ

比	重	酒	精	總	酸	揮	發	酸	糖	分	エ	キ	ス
一〇〇	九・二	〇・五七七	〇・〇一六八	〇・二二八	二・七五七								

本試験ノ經過表左ノ如シ

經過表

日	順	午前			午後			摘	要
		品	温	室	品	温	室		
二	日	一七二	一六・五	一七・〇	一七・五	一九・〇	十月三日仕込ミ		
三	日	一七五	一六・五	一八・〇	一九・〇	一九・〇	破碎當時		
四	日	一八五	一八・〇	一九・〇	一九・〇	一九・〇	ホーリソング		
五	日	二三〇	一八・〇	二五・〇	二〇・〇	二〇・〇	ホーリソング		
六	日	二九〇	一八・〇	二九・〇	二〇・〇	二〇・〇	添糖後		
七	日	二七〇	一八・〇	二〇・〇	二〇・〇	二〇・〇	マタロー		

午前中ホーリソング〇度ニナリ直チニ壓搾ス

原料
マタロー 四四・〇〇〇
ナルロー 三〇・〇〇〇
雑 二一・三〇〇

石ノ原料中マタローハ色澤ニ富ミ酒質濃醇ニシテ而カモ原料ハ樹上ニ於テ收穫前ニ腐敗スルコト極メテ少ク、ジンファン
 テル種ノ如ク收穫前ニ腐敗シ收量ヲ低減スル種類ニ比スレバ遙カニ良好ナリマタローハ將來釀造原料トシテ有望ナル種類
 ト察セラル本種ニメルローヲ配合シタル結果ハメルローノ不足セル色素ヲ補ヒ香氣ヲ改善スルヲ得タリ
 要スルニ葡萄酒釀造ハ各種類ノ葡萄實ヲソノ風土ノ變異ニヨリ變化シタル特徴ヲ知リソノ特有性ヲ利用シ各々原料ノ配

合ヲ研究シテ初メテ生品ノ完璧ヲ期スルモノト信ズ

故ニ本所ニ於テモ各種類ノ栽培試験ト同時ニ其ノ原料ニ就テ更ニ一層此ノ種ノ各種類配合試験ニ主キヲ置ク處アラントス
外國ノ產地ニ於ケル品種ノ各配合種類ハ凡ソ一定セルモ葡萄酒ニ供スル原料ノ各品種ハ風土ヲ異ニスルニ從ヒソノ品質ニ
變異ヲ生ジタル實例多ケレバ、我ガ朝鮮ニ於テ之ノ點ノ消息ヲ研究調査スルヲ斯業研究中焦眉ノ急トス

一、ブランデー醸造試験

從來本所ニ於テハ葡萄酒用原料少クシテ、ブランデーノ原料トシテ多クノ葡萄ヲ使用スルコト能ハザリシガ本年初メテ多
クノ原料ヲ得タルヲ以テ豐富ナル原料ヲ以テ本試験ヲ實行セリ

以前ハ原料稀ナル關係上葡萄破砕液ニ更ニ汲水シテ且ツ多ク甘蔗糖ヲ添加シテ醱酵ヲ營マシメルカ又ハ極メテ劣等ナル屑
葡萄ヲ原料トセシモ本年ハ初メテ完全ナルレデイ種ヲ原料トシタリソノ材料左ノ如シ

原料	砂糖	挫碎液	壓搾液	蒸溜生品
二七一〇 ^質	一七、〇〇〇	四、四〇	四、〇〇	四十六度五 七斗五升
				原料レデイワシントン

右ノ材料ヲ以テ九月二十六日ニ仕込ミヲナシテ左ノ經過ヲ得タリ

ブランデー經過表

日	順	午前		午後		摘	要
		品	室	品	室		
一	日	溫	一	溫	一		
二	日	二五・〇		二六・〇		破碎前ホーリング一六度	
三	日	二〇・〇		二〇・〇		添糖后ホーリング二〇度	
四	日	二八・〇		二七・〇			

大正十一年度葡萄栽培及果實醸造成績

五	日	二七・〇	一七・〇	二八・〇	一八・五
六	日	二九・〇	一六・〇	二七・〇	一七・〇

右表ノ如ク前醸酵中ハ果皮ト果汁トヲ一所ニ醸酵セシメ六日目ニボーリング零度ニ於テ果皮ト果汁ヲ壓搾器ニヨリテ分離シ果汁ノミヲ桶ニ移シ粗滓ヲ沈メ上澄ヲ取り出シテ蒸溜シタリ而シテ果皮中ニハ尙若干ノアルコール分殘存スルニヨリ水ヲ散布シ酒精分ヲ水中ニ溶解セシメ更ニ壓搾シテソノ液ヲ蒸溜シタリ其ノ製品四十六度五分ノモノ七斗五升ニシテ目下貯藏樽中ニ納メ成熟ヲ計リツ、アリ要スルニ本年ノブランドー仕込ニハ汲水ヲサス且ツ甘蔗糖ノ添加モ例年ヨリモ極メテ少カリシ故ニソノ香氣高ク品質モ例年ニ比シ良好ナルガ如シ

一、杏實酒(醸酵酒)試験

從來本所ニ於テ杏酒ト稱シテ多ノ生品ヲ出シタルモノハ純醸酵酒ニアラズ果實ニアルコール及砂糖ヲ加ヘタル一種ノ混成酒ニシテ所謂外國ノリキユール部類ニ屬スルモノナリ

此處ニ述ベントスルモノハ之レト全ク趣キヲ異ニシテ杏ノ醸酵酒ニアリ杏實ハ京城ノ市場ニ之レヲ求メ七月三日ニ此ノ仕込ミヲ實驗セリ其ノ方法ハ初メ果實中ノ腐敗又ハ病蟲被害果ヲ除キ次ニ果粒ヲ縫合線ニテ二等分シテ種子ヲ除キ果肉ノミヲ取りテ桶ニ入レテ恰モ漬物ヲ製造スルトキノ如ク輕キ押シ石ヲ載セ置キシニ果汁漸次滲出シテ七月五日果汁ヲ壓搾シ之レニ砂糖ヲ加ヘ更ラニ汲水ヲナシテ醸酵ヲ營マシメタリ其ノ材料及區分左ノ如シ

原料	店	砂	糖	汲	水	果	汁	種	子	果	肉	清	澄	液
三、一〇〇	一、五〇〇	五升七合	二升八合五勺	三、〇〇〇	二、四〇〇	七升五合								

汲水ハ果汁ノ約倍量ニシテ糖分ヲ四十%ニ改メタリ

ソノ酸酵經過表左ノ如シ

杏酒酸酵經過表

日	順	室	温	品	温	摘	要
第一	日		二二・〇		二二・〇	七月五日仕込	温度ハ午前十時一回觀測
二	日		二二・〇		二二・五		
三	日		二〇・〇		二二・五		
四	日		二二・〇		二二・五		
五	日		二四・五		二四・五		
六	日		二四・五		二四・〇		
七	日		二五・五		二五・〇		
八	日		二五・〇		二五・〇		
九	日		二四・〇		二四・〇		
一〇	日		二三・五		二四・〇		
一一	日		二四・〇		二三・〇		

即チ十一日目ニ本酸酵ヲ終リタルヲ以テ壘ニ入レ殺菌綿栓ヲ挿入シ後酸酵ヲ行ヒタリ、ソノ後チ漸次清澄セシニヨリ九月二日ニ第一回ノ滓引ヲナシ清澄液七升五合ヲ得タリ

本試験ニ關スル分析左ノ如シ

期	日	項	目	酒	精	林	糖	糖	エ	比	重
十一年	九月四日	第一回	滓引當時		一五%	〇、四八九	一	一			〇、九九七
十一年	十二月五日	第二回	滓引當時		二三%	〇、四七六	七・五九	一三・四二			一・〇三

右生品ハ味淡白ニシテ寧ロ輕快ヲ覺ヘ甘酸調和宜敷キヲ得味圓滿ナリ、今後成熟ト共ニ品質ヲ向上スベシ

大正十一年度葡萄栽培及果實醸造成績

一、ラズブベリーリキュール

朝鮮ハ洋種ノラズブベリー(懸蔓子)ノ栽培ニ適シ殊ニ手入レヲ要セズ殆ド放任ノ状態ニテ充分ノ結實ヲ見ル、ソノ特有ノ香氣及色素ヲ利用ノ目的ニテ左ノ材料ニテ、ラズブベリーリキュール實驗ヲナシタリ

月	日	ラズブベリー	ブランデー	砂糖	糖	液	水
六月	二十三日	九〇〇 ^匁	一斗五升	三七〇〇 ^匁	一、四五 ^斗		

其ノ製造順序ハ六月二十三日ニ果粒ヲ一々蒂ヲ分離シテ果肉ノミヲ取り攪ニ入レ之レニ五十度ノブランデー一斗五升ヲ加ヘテ果肉中ノ色素、香氣、味ヲブランデー中ニ滲出セシメ七月十七日ニ壓搾シ原液一斗四升五合ヲ得タリ、當時分析ハ左ノ如シ

原 液 分 析

酒 精 四〇% 糖 〇一八

右ノ原液ハ清透ヲ計ル爲メ再ビ攪中ニ入レ靜置シ置キタリ大正十二年三月九日ニ至リソノ上澄液ヲ取り出シ一斗四升五合ノ液水ヲナシ同時ニ砂糖三貫七百匁ヲ加ヘタリ當時ノ分析成績ハ左記ノ通ニシテ目下貯藏中ナリ

酒 精 一六% 糖 二二、九二

一、葡萄液製造試驗

葡萄液製法ハ本所ニ於テ年來實驗ヲ重ネソノ製法ニ就テハ既ニ確定ヲ見タリシモ、之レガ原料ニ供スル品種ノ選擇及配合

ニ就テノ研究ハ尙今後ノ實驗ニ屬ス

本行ヒシ品種ノ主ナルモノハ、レデーワシントン。デラウエアアール及ジャツキ種ノ少量トス
今ソノ材料ニ供シタル種類ソノ他ヲ表記スル左ノ如シ

種類及材料

品	種	同上重量	砂糖	生	品	摘	要
レテイワシントン		九一、七〇〇	三、五〇〇	一・〇〇〇	石		
デラウエアアール		一七、四〇〇	五〇〇	〇・二二			
ジャツキ		少量實驗					本種ハ數壇ノ實驗ニ止ム

右製法ハ例年ト大差ナキモ白葡萄酒液ハ壓搾果汁ヲ二晝夜靜置シタル後チ滓引シテ之レヲ攝氏八十二度ニ於テ十五分間殺菌シテ後チ味醂ノ空壇ニ貯藏シ瓶口ニハ水ニテ練リシタル石膏ヲ塗附シソノ上ニバラフ井ンヲ塗り置キタリ

次ニ從來本所ニテ製造セル葡萄酒液ハ悉ク白色種ノミナリシガ本年ハ白葡萄酒液ノ大部分ト別ニ赤葡萄酒液ノ少量ノ實驗ヲ試ミタリ此ノ製法ハ別ニ白色葡萄酒液ノ夫レト大差ナキモ單ニ果皮ニ含ム固有ノ色素ヲ液中ニ滲出セシムルニアリ之レヲナス方法種々アルモ本所ノ實驗ハ赤色葡萄酒ヲ破碎シテ果皮ト果汁ヲソノママ一所ニシテ加熱シソノ目的ヲ達シタリ

即チ果粒ヲ破碎後ニ果皮混入ノママ攝氏五十七度迄テ熱シテ數時間冷却放置シテ壓搾シタリ
若シソノ時ノ温度低キ時ハ色素ノ滲出充分ナラズ反對ニ熱度高キ時ニハ色素ハ完全ニ滲出スルモ香氣ヲ失ヒ味又粗惡トナリ易シ、其ノ製法ハ白葡萄酒液製造所ニ關シ數年前既ニ發表シタル故ニ重複ヲ避ム爲メニ此處ニハ赤葡萄酒液製造ノ要點ヲ條記スルコト左ノ如シ

一 葡萄實ノ果柄除キ及破碎

二 果皮及果汁ヲ一所ニ五十七度テ加熱(三時位放置シテ冷却色素滲出ノ爲メ)

大正十一年度葡萄栽培及果實醸造成績

三 壓 搾

四 果汁殺菌(攝氏八十二度)及貯藏

五 清澄液分離(サイホーン使用)

六 壘 詰

七 殺菌(八十二度ニテ十五分間)

八 栓ニバラフキン塗附

次ニ參考ノ爲メ生産費ノ一例ヲ示スコト左ノ如シ

葡 萄 液 生 産 費

大正十一年度分

一、金四拾七圓拾五錢也 二合壘 二〇七分製造

一、金貳拾貳錢七厘也 二合壘 壹本生産費

内 譯

品 目	數 量	單 價	金 額
葡 萄 實	四〇〇〇〇 ^貫	〇、五〇〇	二〇、〇〇〇
砂 糖	一、五〇〇	二、〇〇〇	三、〇〇〇
サイダー空罐	二一七本	〇、〇五〇	一〇、八五〇
木 栓	二二〇ヶ	〇、〇二〇	四、四〇〇
火 力			五、〇〇〇
人 夫	三人	一、三〇〇	三、九〇〇
計			四七、一五〇

大正十三年六月廿七日印刷

大正十三年七月一日發行

朝鮮總督府中央試驗所

京城府旭町二丁目十番地

印刷所 京城印刷所