○産業

○卒業證書授與　水産講習所ニ於テ一昨十一日山梨縣平民上野省三、東京府平民田中鉀之助ニ就モ遞信事業證明書ヲ授與セリ（農商務省）

○外國保險會社代表者住所變更　日本ニ代理店ヲ設ケテ保險事業ヲ營ム「ユニオンアッシュランス、ソヤイチー、リミッテッド」ハ日本ニ於ケル代表者ノ住所ヲ神奈川縣橫濱市山下町二百二十一番地、コーンス、商會方ニ變更シタル旨本年一月二十八日附ヲ以テ局出ヲタリ（農商務省）

○醸造試驗所事業成績ノ一部　本年度中本所ニ於テ試醸シタル酒母醪ニ付キ必要ト認ムル時期ニ於テ細菌調査ヲ行ヒタリ其度數左ノ如シ

酒母及元添	六十五箇	醪	二百十三回	清酒醸造攪拌試驗	主トシテ玉製黍ヲ原料トシテ	四十六箇	二百六十七回

二、玉製黍其他低廉ナル穀類ニ變更シ單獨若タハ米麹、蒸米ト諸種ノ割合ニ使用シテ清酒醸造攪拌試驗ヲ行ヒタルモノニシテ尚ホ引續キ研究ヲ要ス

三、糖ノ應用　糖中ヨリ其含有スル成分ヲ分離シ以テ之カ應用ヲ計ラントスルモノニシテ麹ニ「フ井チンニ付キテ研究シタリシモ既ニ公表セシモノアルヲ以テ目下ハ配糖體ニ付キテ研究中ナリ

四、麹糖化力ト清酒醸時間ト關係　同一米ニ付キ之ヲ「蒸煮時間ノ外總テ條件ヲ同一ニ

五、貯藏容器及容料ノ研究　酒類ノ容器ノ適當ナルモノヲ研究ニ併セテ容料ヲモ研究シタルモノニシテ目下ハ防止ニ得タルモ爲ニ外部ノ材質乾燥ヲ生スルノ處アルヲ以テ之ニ應スルノ方法ヲ研究セントス

六、清酒中ノ醸酸定試驗　清酒中ニ含有スル諸種ノ有機酸中固定酸及揮發酸ニ付キ其性質及ビ分量ヲ檢定シカタメ行フモノニシテ引續キ之ヲ行フ見込ナリ

七、麹中澱粉及糖類分離試驗　麹中ノ大部分ヲ占ムル澱粉ト製麹中生ジタル糖類トヲ分離スルノ試驗ニシテ尚ホ引續キ之ヲ行フ見込

八、浸漬水ノ成分ト醸造用分ト關係　白米ヲ洗醸シタル水ニ浸漬スルニ付キ水質、水温、換水度數相違スルトキハ總テ浸漬時間ハ同一ナルモ其溶成分ノ一機ナラサルコトハ疑ヒナシ成分ノ如何ニ依リ其溶出成分ノ如何ニ相違セルカ詳細ニ研究セントスルモノナリ

九、清酒貯藏試驗　杉材ヲ以テ製シタル容器ニ直接ニ清酒ヲ容ルトキハ往々ニシテ漏洩シ又ハ變敗ノ惹起スルカ故ニ今清酒ノ調ル部分ヲ浸透セサル物質ヲ以テ製作シ其中ニ必要量ノ杉材ヲ投シテ適宜ノ木香ヲ附シ酒味ノ調和ニ關ル目的ニシテ敢年前ヨリ鋼製鍋鏡シタリ尚ホ鐵製漆作リ外部ヲ木材ニ附ミ其蓋ヲ施シ空氣濾過裝置蓋ニ注液、コック」ヲ附シ試驗シタリ尚ホ進ミテ猛醪製造ニ適シタルモノヲ以テ漆種ノ容料ヲ使用シテ試ントス從來ノ成績ニ微スルニ鐵鞣鍍及鐵塗塗ハ著タ酒液ヲ著色シ香味劣變スルカ如シ其漆香ヲ去ルニハ糠ト水トヲ混合シタルモノヲ徐布シ數日ヲ經過スルトキハ殆ト去ルコトヲ得

○、「ラヂウム」ヲ應用　「ラヂウム」ヲ清酒醸造並ニ貯藏ニ應用シ諸種ノ實驗ヲ行フモノニシテ本年度ノ之ニ著手セルモノモアリ

一、醋酸安門ノ清酒ニ對スル防腐力試驗　醋酸安母尼亞ノ果シテ清酒ニ對シ防腐力アルヤ否ヤヲ試驗スルモノニシテ其分量ヲ種々ニ變更シ之カ實驗ヲ行ヒ居レリ

二、鐵製鍋鏡ノ清酒ニ關スル試驗　清酒醸成ノ當初ニ於テ各種コ「ヨ」ノ鍋ニ入レ清酒ヲ清ノ子塗ニ入レ

三、清酒次持ノ鑑定ニ關スル試驗　清酒醸成ノ當初ニ於テ各種コ「ヨ」ノ鍋ニ入レ清酒ヲ清ノ子塗ニ入レ

之ニ同一量ノ火薬ノ添加シ一定溫度ノ下ニ保持シ酒質ノ強弱ヲ測定スルノ考案ニシテ稍ヽ其目的ヲ達シ得ルカ如キモ引續キ尚ホ研究ヲ行ハントス

三、清酒醸造ニ關スル研究　支那ニテ製造セラル、醤油ノ品質ヲ攻究シ且ツ又其麹菌ノ性狀ト關聯シ彼是對照シ以テ我醤油醸造研究上ノ參考ニ資ス

五、試驗諸味ノ菌學的及化學的研究　本所ニテ製造中ノ醤油諸味ニ付キ其含有セル微生物並ニ化學的成分ヲ調査シタリ

五、六、麹菌ニ關スル比較研究　最ニ公表シタル清酒麹中ノ麹菌ト醤油麹中ノ麹菌ト比較研究ニ關聯シテ三種ノ麹菌ニ關スル研究ヲ行ヒ其成績ハ既ニ公表シタルモ更ニ本年度ニ於テ各地ヨリ種麹ヲ採集シ比較調査ヲ行ヒツヽアリ

五、七、乳酸菌ニ關スル調査　酒醪上現ハレタル乳酸菌ノ種別的研究及益菌ノ乳酸菌中酒精酸ニ對スル抵抗力等シタモノニ付キ酒醪液中ニ於ケル死滅ノ狀態ヲ觀測シ之カ成績ハ既ニ公表セシモ更ニ各種ノ點ニ付キ比較攻究中ナリ

五、八、清酒貯藏中酸類ノ變化　清酒貯藏中ノ總酸及「アミノ」酸ノ變化ニ付キテハ各殖産局ト協力調査シ其結果ノ前年度之ヲ公表セリ其後更ニ調査研究セル結果ハ既ニ之ヲ報告シタルモ尚ホ引續キ調査研究ヲ爲スヘキ見込ナリ

（附記）研究資料及教材等ニ用フルタメ帝國大學、高等學校其他ノ各種學校又ハ官廳研究所試驗場等ヨリ麹菌類ノ標本分與ヲ求ムル者甚タ多ク本所ハ其必要ト認ムル者ニハ成ルヘク分與シ來リ既ニ前年度マテ六千七百餘箇ニ達シタルカ本年ニ於テモ亦百二十七箇ノ分與ヲ爲シタリ

（未完）

○通運

○船舶出入數　横濱神戸、長崎、門司四開港ニ於ケル本年二月中ノ船舶出入數左ノ如シ（遞信省）

國籍	船種	横濱 入 船數	横濱 入 總噸數	神戸 入 船數	神戸 入 總噸數	長崎 入 船數	長崎 入 總噸數	門司 入 船數	門司 入 總噸數	横濱 出 船數	横濱 出 總噸數	神戸 出 船數	神戸 出 總噸數	長崎 出 船數	長崎 出 總噸數	門司 出 船數	門司 出 總噸數
日本國	汽船	二六	三三六、六六六	九	九六一	一	六、七一七、五九〇	四	三〇二、五三五	二六	三三六、六六六	九	九六一	一	六、七一七、五九〇	四	三〇二、五三五
〃	帆船	四	二、〇三二	一	一、一五五	一	四五、九五五	一	一七、九	四	二、〇三二	一	一、一五五	一	四五、九五五	一	一七、九
〃	計	二六	三三八	一	一、一五五	一	四五、九五五	一	一七、九	二六	三三八	一	一、一五五	一	四五、九五五	一	一七、九
英國	汽船	三六	二、八五七、九一七	一	二、九五一	一	一、一三一、九一九	一	一〇〇、〇〇八	三六	二、八五七、九一七	一	二、九五一	一	一、一三一、九一九	一	一〇〇、〇〇八
米國	〃	五	六、七一八、八一一	一	一、一五一	一	一、一三一、九一九	一	九〇、〇〇八	五	六、七一八、八一一	一	一、一五一	一	一、一三一、九一九	一	九〇、〇〇八
獨國	〃	四	二四、八五五	一	二九、八一六	一	二九、八一六	一	二、七一七、四	四	二四、八五五	一	二九、八一六	一	二九、八一六	一	二、七一七、四
佛國	〃	一	五九〇	一	一、一四六、八	一	一、一四六、八	一	一〇、九八三	一	五九〇	一	一、一四六、八	一	一、一四六、八	一	一〇、九八三
諸國	〃	一	五九〇	一	五九〇	一	五九〇	一	八〇、〇九八	一	五九〇	一	五九〇	一	五九〇	一	八〇、〇九八
澳國	〃	一	九四、九五五	一	九四、九五五	一	九四、九五五	一	一、一四六、八	一	九四、九五五	一	九四、九五五	一	九四、九五五	一	一、一四六、八
丁國	〃	一	四、八〇九	一	四、八〇九	一	四、八〇九	一	五、三六六	一	四、八〇九	一	四、八〇九	一	四、八〇九	一	五、三六六
獨國	〃	一	一三七	一	一三七	一	一三七	一	一〇、〇六六	一	一三七	一	一三七	一	一三七	一	一〇、〇六六
露國	〃	一	四五、〇九六	一	四五、〇九六	一	四五、〇九六	一	一、九五七	一	四五、〇九六	一	四五、〇九六	一	四五、〇九六	一	一、九五七
支那	汽船	一	九四五、二〇〇	一	一、一〇四	一	一、一〇四	一	二四、〇七七、五六五	一	九四五、二〇〇	一	一、一〇四	一	一、一〇四	一	二四、〇七七、五六五
〃	帆船	一	二、三六〇	一	九五一	一	九五一	一	三六	一	二、三六〇	一	九五一	一	九五一	一	三六
〃	計	一	九四五、二〇〇	一	一、一〇四	一	一、一〇四	一	二四、〇七七、五六五	一	九四五、二〇〇	一	一、一〇四	一	一、一〇四	一	二四、〇七七、五六五

（備考）表中×ハ內國航船ナリ

○雜事

○移民業務代理許可　移民取扱人日本殖民合資會社ヨリ出願ニ對シ移民保護法第十條ニ依リ東京市神田區表猿樂町四番地伊藤頼ラシテ內地ニ於テ業務代理ヲ爲サシムルノ件ヲ一昨十一日許可セリ（外務省）

○在外公館報告

○臺灣ヲ「ペスト」流行地ト認定　本件ニ關シパタビア駐在領事浮田鄕次ヨリ本月六日附ヲ以テ左ノ如ク報告アリ（內務省）

臺灣總督府ハ五月五日臺灣ヲ「ペスト」流行地ト認定セリ

○産業

○卒業證書授與　水産講習所ニ於テ一昨十一日山梨縣平民上野省三、東京府平民田中鉀之助ニ就モ遞信事業證明書ヲ授與セリ（農商務省）

○外國保險會社代表者住所變更　日本ニ代理店ヲ設ケテ保險事業ヲ營ム「ユニオンアッシュランス、ソヤイチー、リミッテッド」ハ日本ニ於ケル代表者ノ住所ヲ神奈川縣橫濱市山下町二百二十一番地、コーンス、商會方ニ變更シタル旨本年一月二十八日附ヲ以テ局出ヲタリ（農商務省）

○醸造試驗所事業成績ノ一部　本年度中本所ニ於テ試醸シタル酒母醪ニ付キ必要ト認ムル時期ニ於テ細菌調査ヲ行ヒタリ其度數左ノ如シ

酒母及元添	六十五箇	醪	二百十三回	清酒醸造攪拌試驗	主トシテ玉製黍ヲ原料トシテ	四十六箇	二百六十七回

二、玉製黍其他低廉ナル穀類ニ變更シ單獨若タハ米麹、蒸米ト諸種ノ割合ニ使用シテ清酒醸造攪拌試驗ヲ行ヒタルモノニシテ尚ホ引續キ研究ヲ要ス

三、糖ノ應用　糖中ヨリ其含有スル成分ヲ分離シ以テ之カ應用ヲ計ラントスルモノニシテ麹ニ「フ井チンニ付キテ研究シタリシモ既ニ公表セシモノアルヲ以テ目下ハ配糖體ニ付キテ研究中ナリ

四、麹糖化力ト清酒醸時間ト關係　同一米ニ付キ之ヲ「蒸煮時間ノ外總テ條件ヲ同一ニ

五、貯藏容器及容料ノ研究　酒類ノ容器ノ適當ナルモノヲ研究シタルモノニシテ目下ハ防止ニ得タルモ爲ニ外部ノ材質乾燥ヲ生スルノ處アルヲ以テ之ニ應スルノ方法ヲ研究セントス

六、清酒中ノ醸酸定試驗　清酒中ニ含有スル諸種ノ有機酸中固定酸及揮發酸ニ付キ其性質及ビ分量ヲ檢定シカタメ行フモノニシテ引續キ之ヲ行フ見込ナリ

七、麹中澱粉及糖類分離試驗　麹中ノ大部分ヲ占ムル澱粉ト製麹中生ジタル糖類トヲ分離スルノ試驗ニシテ尚ホ引續キ之ヲ行フ見込

八、浸漬水ノ成分ト醸造用分ト關係　白米ヲ洗醸シタル水ニ浸漬スルニ付キ水質、水温、換水度數相違スルトキハ總テ浸漬時間ハ同一ナルモ其溶成分ノ一機ナラサルコトハ疑ヒナシ成分ノ如何ニ依リ其溶出成分ノ如何ニ相違セルカ詳細ニ研究セントスルモノナリ

九、清酒貯藏試驗　杉材ヲ以テ製シタル容器ニ直接ニ清酒ヲ容ルトキハ往々ニシテ漏洩シ又ハ變敗ノ惹起スルカ故ニ今清酒ノ調ル部分ヲ浸透セサル物質ヲ以テ製作シ其中ニ必要量ノ杉材ヲ投シテ適宜ノ木香ヲ附シ酒味ノ調和ニ關ル目的ニシテ敢年前ヨリ鋼製鍋鏡シタリ尚ホ鐵製漆作リ外部ヲ木材ニ附ミ其蓋ヲ施シ空氣濾過裝置蓋ニ注液、コック」ヲ附シ試驗シタリ尚ホ進ミテ猛醪製造ニ適シタルモノヲ以テ漆種ノ容料ヲ使用シテ試ントス從來ノ成績ニ微スルニ鐵鞣鍍及鐵塗塗ハ著タ酒液ヲ著色シ香味劣變スルカ如シ其漆香ヲ去ルニハ糠ト水トヲ混合シタルモノヲ徐布シ數日ヲ經過スルトキハ殆ト去ルコトヲ得

○、「ラヂウム」ヲ清酒醸造並ニ貯藏ニ應用シ諸種ノ實驗ヲ行フモノニシテ本年度ノ之ニ著手セルモノモアリ

一、醋酸安門ノ清酒ニ對スル防腐力試驗　醋酸安母尼亞ノ果シテ清酒ニ對シ防腐力アルヤ否ヤヲ試驗スルモノニシテ其分量ヲ種々ニ變更シ之カ實驗ヲ行ヒ居レリ

二、鐵製鍋鏡ノ清酒ノ子塗ニ關スル試驗　清酒醸成ノ當初ニ於テ各種コ「ヨ」ノ鍋ニ入レ清酒ヲ清ノ子塗ニ入レ

三、清酒次持ノ鑑定ニ關スル試驗　清酒醸成ノ當初ニ於テ各種コ「ヨ」ノ鍋ニ入レ清酒ヲ清ノ子塗ニ入レ

之ニ同一量ノ火薬ノ添加シ一定溫度ノ下ニ保持シ酒質ノ強弱ヲ測定スルノ考案ニシテ稍ヽ其目的ヲ達シ得ルカ如キモ引續キ尚ホ研究ヲ行ハントス

三、清酒醸造ニ關スル研究　支那ニテ製造セラル、醤油ノ品質ヲ攻究シ且ツ又其麹菌ノ性狀ト關聯シ彼是對照シ以テ我醤油醸造研究上ノ參考ニ資ス

五、試驗諸味ノ菌學的及化學的研究　本所ニテ製造中ノ醤油諸味ニ付キ其含有セル微生物並ニ化學的成分ヲ調査シタリ

五、六、麹菌ニ關スル比較研究　最ニ公表シタル清酒麹中ノ麹菌ト醤油麹中ノ麹菌ト比較研究ニ關聯シテ三種ノ麹菌ニ關スル研究ヲ行ヒ其成績ハ既ニ公表シタルモ更ニ本年度ニ於テ各地ヨリ種麹ヲ採集シ比較調査ヲ行ヒツヽアリ

五、七、乳酸菌ニ關スル調査　酒醪上現ハレタル乳酸菌ノ種別的研究及益菌ノ乳酸菌中酒精酸ニ對スル抵抗力等シタモノニ付キ酒醪液中ニ於ケル死滅ノ狀態ヲ觀測シ之カ成績ハ既ニ公表セシモ更ニ各種ノ點ニ付キ比較攻究中ナリ

五、八、清酒貯藏中酸類ノ變化　清酒貯藏中ノ總酸及「アミノ」酸ノ變化ニ付キテハ各殖産局ト協力調査シ其結果ノ前年度之ヲ公表セリ其後更ニ調査研究セル結果ハ既ニ之ヲ報告シタルモ尚ホ引續キ調査研究ヲ爲スヘキ見込ナリ

（附記）研究資料及教材等ニ用フルタメ帝國大學、高等學校其他ノ各種學校又ハ官廳研究所試驗場等ヨリ麹菌類ノ標本分與ヲ求ムル者甚タ多ク本所ハ其必要ト認ムル者ニハ成ルヘク分與シ來リ既ニ前年度マテ六千七百餘箇ニ達シタルカ本年ニ於テモ亦百二十七箇ノ分與ヲ爲シタリ

（未完）

○通運

○船舶出入數　横濱神戸、長崎、門司四開港ニ於ケル本年二月中ノ船舶出入數左ノ如シ（遞信省）

國籍	船種	横濱 入 船數	横濱 入 總噸數	神戸 入 船數	神戸 入 總噸數	長崎 入 船數	長崎 入 總噸數	門司 入 船數	門司 入 總噸數	横濱 出 船數	横濱 出 總噸數	神戸 出 船數	神戸 出 總噸數	長崎 出 船數	長崎 出 總噸數	門司 出 船數	門司 出 總噸數
日本國	汽船	二六	三三六、六六六	九	九六一	一	六、七一七、五九〇	四	三〇二、五三五	二六	三三六、六六六	九	九六一	一	六、七一七、五九〇	四	三〇二、五三五
〃	帆船	四	二、〇三二	一	一、一五五	一	四五、九五五	一	一七、九	四	二、〇三二	一	一、一五五	一	四五、九五五	一	一七、九
〃	計	二六	三三八	一	一、一五五	一	四五、九五五	一	一七、九	二六	三三八	一	一、一五五	一	四五、九五五	一	一七、九
英國	汽船	三六	二、八五七、九一七	一	二、九五一	一	一、一三一、九一九	一	一〇〇、〇〇八	三六	二、八五七、九一七	一	二、九五一	一	一、一三一、九一九	一	一〇〇、〇〇八
米國	〃	五	六、七一八、八一一	一	一、一五一	一	一、一三一、九一九	一	九〇、〇〇八	五	六、七一八、八一一	一	一、一五一	一	一、一三一、九一九	一	九〇、〇〇八
獨國	〃	四	二四、八五五	一	二九、八一六	一	二九、八一六	一	二、七一七、四	四	二四、八五五	一	二九、八一六	一	二九、八一六	一	二、七一七、四
佛國	〃	一	五九〇	一	一、一四六、八	一	一、一四六、八	一	一〇、九八三	一	五九〇	一	一、一四六、八	一	一、一四六、八	一	一〇、九八三
諸國	〃	一	五九〇	一	五九〇	一	五九〇	一	八〇、〇九八	一	五九〇	一	五九〇	一	五九〇	一	八〇、〇九八
澳國	〃	一	九四、九五五	一	九四、九五五	一	九四、九五五	一	一、一四六、八	一	九四、九五五	一	九四、九五五	一	九四、九五五	一	一、一四六、八
丁國	〃	一	四、八〇九	一	四、八〇九	一	四、八〇九	一	五、三六六	一	四、八〇九	一	四、八〇九	一	四、八〇九	一	五、三六六
獨國	〃	一	一三七	一	一三七	一	一三七	一	一〇、〇六六	一	一三七	一	一三七	一	一三七	一	一〇、〇六六
露國	〃	一	四五、〇九六	一	四五、〇九六	一	四五、〇九六	一	一、九五七	一	四五、〇九六	一	四五、〇九六	一	四五、〇九六	一	一、九五七
支那	汽船	一	九四五、二〇〇	一	一、一〇四	一	一、一〇四	一	二四、〇七七、五六五	一	九四五、二〇〇	一	一、一〇四	一	一、一〇四	一	二四、〇七七、五六五
〃	帆船	一	二、三六〇	一	九五一	一	九五一	一	三六	一	二、三六〇	一	九五一	一	九五一	一	三六
〃	計	一	九四五、二〇〇	一	一、一〇四	一	一、一〇四	一	二四、〇七七、五六五	一	九四五、二〇〇	一	一、一〇四	一	一、一〇四	一	二四、〇七七、五六五

（備考）表中×ハ內國航船ナリ

○雜事

○移民業務代理許可　移民取扱人日本殖民合資會社ヨリ出願ニ對シ移民保護法第十條ニ依リ東京市神田區表猿樂町四番地伊藤頼ラシテ內地ニ於テ業務代理ヲ爲サシムルノ件ヲ一昨十一日許可セリ（外務省）

○在外公館報告

○臺灣ヲ「ペスト」流行地ト認定　本件ニ關シパタビア駐在領事浮田鄕次ヨリ本月六日附ヲ以テ左ノ如ク報告アリ（內務省）

臺灣總督府ハ五月五日臺灣ヲ「ペスト」流行地ト認定セリ

特許 535 号 本文