

次に只單純なる一品ばかりでの事は前の方法によつて知る事が出来るけれども食物の調味には砂糖ばかり或は鹽ばかり酢ばかりを用ふる事はごく少い例へて云つて見てもおしる粉を作るにも砂糖ばかりで作つたよりも少し鹽を入れるとそこに何とも云へない風味が出る又お吸物でも鹽ばかりで味をつけるよりも僅の醬油を入れた方がよい酢の物でも酢ばかりでなく砂糖或は鹽と砂糖とを入れる、そこで私共はこの方についても少しばかりしらべて見やうと思つてした

前と同じ方法でしてやはり20%の砂糖水を入れてこれに鹽水を少しづつ加へて味つてよい味と思ふところをとつたお吸物の方も同じやうにして見た、その結果は次のやうである

(水) 1<sup>g</sup>+(鹽) 1.6074<sup>g</sup>の味は(水) 1<sup>g</sup>+(鹽) 0.8<sup>g</sup>+(醬油) 0.007<sup>g</sup>と同じからさであつて後の方が風味がある、

又(水) 1<sup>g</sup>+(砂糖) 9.303<sup>g</sup>の味は(水) 1<sup>g</sup>+(鹽) 0.57<sup>g</sup>+(砂糖) 9.376<sup>g</sup>と同じ味である、これによつて鹽) 5.7<sup>g</sup>によつて砂糖) 9.376<sup>g</sup>—9.303<sup>g</sup>=0.073<sup>g</sup>の甘さが消された事となる事がわかる、

これによつて私共が割烹で教はり又常に實際して居る

飲料を得る事を始めて思ひつきましたのは今から凡そ百三十四年前の事でござりまして、余り古い事ではござりません。然し乍らかやうにして造られたものは頗る人の要求に叶ひましたものですから其後各國に炭酸飲料の製造が勃興致しまして現今では進歩した學術の生み出した近世的大工業の一つとして、數へられる様になりました。

普通人々の間に唱へられて居りますラムネ、サイダーは勿論清涼飲料水の種類は甚だ澤山でござりまして、人々の嗜好趣味に依り如何様にもこしらへられませんが、工業家のこしらへるものでは七百余もあるだらうと思はれます。今日本で普通に用ひられて居ります處の炭酸飲料の由來と云ふ様なものを少し申あげます。シャンペンといふ言葉の本來の意義は、フランスの或地方から産出する所の沸騰する葡萄酒といふ意味でござりましたが其後沸騰する葡萄酒は何處で出来るものでもシャンペンといふ様になり、其後更に意味が廣くなつて、沸騰する美味なる果實酒を一般にシャンペンと呼ぶ様になりました。サイダーといふ語は本來は一般に果實の汁液から造つた飲料の名稱でありましたが其後意味が狭くなつて、林檎の汁液から造つた飲料

方法と試みに合して見ると興味のある事と思ふ、けれども時間が少い爲に實驗をして確な比較をこゝに記す事が出来なかつたのはまことに遺憾とするところである

私共は最初大なる希望と興味とをもつてこの研究を始めたけれども自分等の努力の足らなかつたとは云へ又一方日々の事に追はれて落ちついて考へ實驗をする時を充分得なかつた爲に始めに期したやうなおもしろい結果を報告する事が出来なかつた事を重ね々残念に思ふ。

清涼飲料水に就いて

家一、二 吉田花美

大竹キミ

安藤ラク

山形花子

清涼飲料水と申しますと、極めて種類が多うござりますがこゝでは、人工甘味炭酸飲料に就きまして申しあげます。

外國で炭酸瓦斯を水に含有せしめて清涼にして爽快な

に限つて用ひられる名稱となりました。が近來炭酸瓦斯含有の飲料が容易に人工で造られる様になりまして以來此等の語の意義は大いに轉化したしまして果實の芳香を有する人工甘味炭酸飲料を何々シャンペンと呼び又林檎酒の芳香を有する人工甘味炭酸飲料をサイダーと呼ぶ様になりました、然し我國にて申しますサイダーは、バインアップルの芳香を持つて居る人工甘味炭酸飲料の事でござりません。即ちシャンペンもサイダーも、本來の意義は醸造した果實飲料の意味でござりませんが、日本では模造した人工炭酸果實飲料の意味でござりません。

ラムネと申しますものはリモナーデを製します時に、普通の水の代りに炭酸水を用ひたもの、即ち沸騰リモナーデを我國で誤まつてラムネと呼んで、居ります。ソーダ水は少量の鹽類を溶した炭酸水でござりません。扱て炭酸含有飲料は人間の體にどんな利目があるかと申しますと、其中に含まれて居ります、炭酸瓦斯と果實の芳香とが消化神經及腦の神經を刺戟して此を軟かに興奮せしめます故に身心共に爽快となり新陳代謝が盛んとなり胃腸の消化を助け食慾が進んでまゐります更に消化器官に水の吸収を促しては少量にて速やかに

渴をとめ解熱の効があります。又炭酸瓦斯が胃からゲップとなつて来る時に其と一緒に胃の中にある悪い瓦斯を一掃いたします炭酸飲料を飲んで胸がスツとするのは其爲でござります。其他、其中に含まれて居ります所の砂糖や果實糖や酸は、精力を強め脳を明敏にする働きを持つて居るのでござります。殊に天然の鑛泉を其原料としたるもの（例へば平野水の如きもの）は又特殊の鑛物分を含んで居りまして、夫々種々の、醫治作用を持つて居ります。

次に清涼飲料水と腐敗といふ事につきて申しあげます清涼飲料水に防腐劑を用ふる事は我國の法律で禁せられて居ります、防腐劑を用ひないで清涼飲料水が出来ないわけではござりません。出来はしますが其を用ひないで作られたものが、何日間健全に保てるか疑問でござります、これ等の飲料水には、種々のものと一緒に幾分の空氣が必ず含まれて居ると見なければなりません。空氣があれば又必ず醗酵菌が居るでせう、これ等の醗酵菌は攝氏六拾八度位では、砂糖分を分解してアルコールに醗酵いたします。更に八十度になりますと醋酸となります。故に冬期は先づ安全でござりますが夏期はどんな製造家の製したサイダー類でも、防腐

劑を使用するか若しくは細菌學的に精密な注意を拂つて建設された工場で製したものであるか、のいづれかでない限り、腐敗しないと斷言する事が出来ません。然も其一は法律を以て禁じられ、他の條件を満足させる様な工場は、日本に無いのでござります、そうでござりますから、永久に腐敗する事なしなど、云ふ廣告は信用するに足らぬものであるらしく見えます。けれども警視廳では一方防腐劑の使用を禁じ乍ら、一方では或物を除きては必ずしも製造日附の貼紙を貼る事がある様に思はれます。これは警視廳の目の届かぬ所では腐敗に近きもの又は腐敗したサイダーを賣るの事實である事を證明するものであります。殊に地方などで店にサイダーを注文しますと、開栓して持つてまゐります。開栓すると炭酸瓦斯の沸騰に依り、沈澱物がすつかり浮きあがつて腐敗したサイダーも泡たつて景氣よく見えますから、客は知らずに飲んでしまひます。

要するに清涼飲料水は文明の産物でござりまして種々有用な醫治作用を持ち而も酒類の如く身體に害を與へずまことによろしいものでござりゐますが、使用に當

りまして注意を致さないとかへつて害を醸すおそれがございます。

### 甘酒につきて

家二、三 今井 静子  
小川 たか  
増 淵 きん  
青木 千代

現今家庭に於て、用ひられます家庭飲料は、サイダーシトロン、氷水等の清涼飲料を始めとして、一々數へあげますに、遠ない程、澤山ござりますが、其中で昔から、我國に用ひられましたものは、甚だ少うござります。

甘酒は、古くから、我國にあつたものでござりまして支那に起つたものが、三韓を経て、應仁天皇の御代に我國に、傳へられたと、申すこととでござります。それ以來、千有餘年の間、長く飲用されます中に、幾多の改良變化がござりまして、つひに、今日飲用されてをります様な、我國特有のものと、なりました。支那にも甘酒らしいものがございますが、趣が異なりますし、

西洋に於ては、それらしいものも、ござりませぬ。殊に、現今教育上、敬神の事が、盛に唱へられまして村々での氏神様の、お祭は、重要視されてまゐりました。殊に、秋祭には、日本全國皆とは云はれませぬが大低甘酒を自宅で造りまして、神様にも供へ、子供婦人には、殊の外喜ばれるのでござります。此様に、甘酒は、古くから我國にある特有の、飲料でござります上に、廣く、國內に渡つて、どんな僻地でも、簡單な材料で、たやすく造ることが出来ます所から、研究を思ひたつた、次第でござります。

先づ、甘酒の性質から、申しますと、既に皆様の御存じの事でござりませうが、米と糶とが、材料でござりまして、即ち米や、糶中の澱粉が、糶中にある糶菌のはたらきによりまして、麥芽糖に變じましたものでござりませぬアルコール醗酵を起しませぬから酒の氣はござりませぬまづ一種の菓子に屬すべきものでござりませぬ其の甘味は普通の砂糖とは其の性質に於て違ふのは勿論身體に對しての効果も異なる事は申すまでもござりませぬその成分を申してみますと次の様なこととでござります。