

特命全權大使「米欧回覽実記」(二)

第三十七卷 スタッホルト及びウオリッキ州の記

十月朔日 陰小雨す

朝十時二、舌非力府セツフィールウィルソン氏の宅を辞し、リノルンス駅より、蒸気車のに上る、ウィルソン氏兄弟、駅まで送り別を告る、友于ゆうう掬すべし、是より北走し、テルバー州を横過す、みな平野なり、四十四英里にて、ポールトン邑に達す、此はスタッフォルト州の一都邑にて、此にビール(ビールは穀酒の総名なり、重に麦にて醸す)醸造の地なるを以、途次に其場に至る、

○オールソップ氏会社のビール醸造場は、殆ど此一邑を専らにする大場なり、オールソップ氏食饌を造りて待ち、迎へて会堂に於て、午食を供す、食畢りて、製場を回る、○場内は地を占むる五十「エーカー」(我二十町)、中に市街をなし、曲折に周回すれば、十二英里に及び、半日の回り尽す所にあらず、因て荷車せんとうに氈榻を設け、蒸気車にて、場内の鉄道を馳走する用意をなせり、書記局オフィスに連り、一の大酒倉あり、長さ百間、幅は之に半ばす、

三層の屋宇にて、地下あなへに窖ひを作る、詳かに後に記すべし、此倉を出て、瀛車ように上りて走る、路を挟みて廨舎を建る、市街の如し、約一町余は、みな古樽の修復をなす、木を削り、箍たがを編む、箍は西洋に竹なきゆへ鉄片藤蔓にて造る、古樽の内面は、清浄に注意せざれば、酒味を壊る、泡醸の桶などは殊にしかり、或は硫黄にて薰するを佳とす、○夫より麦倉を建て並べ前なる広場に丘山の如く樽を露積し、倉の傍なる広場には、糟丘を堆したるを、車上より仰望しつつ、車走れば、一街の長屋を連ね、新樽を製造する所あり、凡そ西洋の樽は、上下を殺小ひやうせうにし、中腹を膨張す、太鼓の胴に似たり、材は打裂うちひき易やすき樹を資用す、凡年輪の著き材は、打裂うちひき易やすけれども、木質の鬆うすなるは、氣の漏洩りゅうに易きを以て、堅材を用ひ、器械にて緊束す、故に船底に積み、上より衝激を受けても、破損に難し、樽の大小小等しからず、最大なるは三十六「ガロン」へ約我九斗を盛る、四人力にて纜わすかに扛あぐるべし、

小は「ガルロン」へ我二升五合を盛るにすぎず、○是より通路を横絶し、別一区に至る、此門関には、車至れば、圧力にて門扇自ら開け、車去れば、又自ら閉る仕掛をなせり、西洋田家の木戸には、往往に此類の設けあり、其式種種なり、「スプリン」へ弾き金なり、前に見ゆぐの利用による、此一区にも、亦酒窖、及び醸酒場屋あり、樽を積み糟を堆し、処に狼藉なり、

場内の一斑を歴観して、後に製酒の一斑を示す、一ノ五層屋に至る、最上層にて、麦を翻し、之を煽し、之を篩ふ、篩麦の器を「ハーシフル」と云、鉄線を鹿く織りたる布を緊張し、之を傾斜にたれ、麦を其面に走らしむれば、粒粒走り下り、瑣屑はみな布際より漏れ落ちて、前に勻田なる粒のみを堆積す、略我万石篩に類せり、其他此に類する利用の器猶多し、「ビール」醸造には、穀類みな用ふべし、麦を最上とす、中にも大麦は酒精、及び泡醸の良質分を、適当に含むとなり、○夫より麦芽を造る場を示す、「ビール」は穀を蘖芽となし、其汁にて醸せるものなり、凡醸造には、植物質に含める、糖分、蛋白質の酸化に従ひ、泡醸して芳烈なる液をなすによる、麦を水に漬し、萌芽を動すとき、糖分を発成するものなり、故に醸酒には、必ず蘖を製して用ふ、漢土にても亦麦蘖にて酒を醸したり、
蘖を一に麴とも云、今穀を煮て醸し衣を生せしめたるを麴と云は別一法なり、日本にて飴を製するにて察すへし、此室には熱氣を送り、室内の満面に、湿麦を撒布し、一兩夫をして之を掻きませしむ、此麦は水に六七日漬したるものにて、一再攪掻の後に、其ままにて醗すれば、一夜にて芽を動かすと云、室の四周は、窓を小にし、空氣を閉る、○次の室には、其麦蘖を乾燥し、水分を去る、麦粒に芽を動し、三分一の大をましたるを度とし、此室に送る、此室も亦窓小なり、室の下層より乾燥の火氣を送る、室内の熱、約百五十度、猶人の出入するに堪えたり、此室は必ず三階の上であり、二階を空くして、火氣を蓄へ、適宜の温を此に到らしむ、下層に数行の火竈を作り、石炭「コーク」を熾起す、其熱氣を二階に升らしめ、やや熱を失ひ、且炭酸烟煤を滅し、三階の乾燥室に至り、余熱を麦芽の諸室に散せしむ、○夫より麦蘖を液となす場に至る、此場屋の三階に、磨輪を仕掛けて、乾燥せる麦篩を砕き、其顆粒を破り、風簸にて扇す、秕糠目を眯し衣に滿つ、次の室内に

いは、太なる木製の甑を数箇安し、甑の中腹以下は、下の二階に貫けり、其大さは徑

一丈五尺に及ぶ大桶にて、三階の処に抽つる分も、高さ四尺に及ぶ、其大なることはにて推すへし、此中に車仕掛にて、麦芽及び液汁を攪する、器械を施す、是に麦蘖の粉へ顆粒を砕きしものゝをいれ、熱湯を注ぎ、混攪すること半時にて、麦蘖の精分、熱湯に沁出したるとき、下の二階の処より、底の栓をぬぎ、其麦精湯を収めとる、此二階の処には、案内せさりしにより、其詳なるは見知せさりき、此に稍手数あることよし、已に精分を取たる麦蘖を糟とす、以て馬に秣すると云、○此麦精湯に、葎穂花汁を和し、管を伝へて冷す場あり、此仕掛二あり、其一は少傾斜せる牀をはる、長さ十余間あり、場を竟る、周辺に縁あり、四面の窓には戸を設けす、寒醸には、此に傾瀉して冷す、其一は銅管を盤渦する、総て十五六匝、冷水の槽中に浸し、其上端は、那の一場より、麦精湯を注入し、下端は、他の一場に繞り出て、麦精湯を醸し桶にいるる、夏醸は此管に流して冷す、凡熱液の酸敗は、温百度内外に及ぶとき生するものなり、冷て七十度に下れば、酸化せすとなん、現今の醸造にも、尚此の槽にて冷したり、此側に分析場ありて、酒を査験す、西洋にて一製造場あれば、必ず其分析の場を設く、術の益精なるも亦宜なり、○次に醸酒を大樽に入れ蔵する場に至る、其樽の径八九尺なり、上に蓋をなさすへ此無蓋は何の故なるやを詳かにせさりき、以て沸醸を促す、是を第二の泡醸とす、此に於て酒気を醸し、満面に泡を噴き、其烈なること嗅げは顔を刺し、燭を下せば即滅す、○是より泡醸室に至る、是は初め麦精湯を冷したるを、泡醸樽中に盛り、其樽は周密に封印固せるものにて、上頂に小孔を開き、之に管を施したり、酒より沸騰する泡沫を道き、孔より噴き出て、管を伝へ滴り出しむ、是を第一の泡醸とす、発酵せしむるには、酒母を加ふとなり、而て其噴出したる泡沫は、桶を伝へて桶に収む、是は麩包を練るに用ふ、此泡液には「アンモニヤ」「瓦斯ありて、物質を膨脹せしむる性あればなりへ我邦に醴酒にて饅頭を煉るも亦同理」此樽を名けて「フェルメンティション」と謂ふと、泡醸樽の義なり、○夫より前に記せる酒倉に至る、

是も三層の大屋にて、最上層に葎穂花を畜ふ、葎穂は英の南部「ケンド」州辺に多く耕種

をなす、蔓生艸まんせいそうにて、其花は黄色の細葩さいはを集め、中に芳香を含む、菊花に似たり、其花を乾かし、袋にて輸し致す、袋は所謂「バック」なるものにて、其長さ四尺に幅二尺、厚さは尺に充つ、此一袋の葎穂、其価は十五磅に至ることあり、年の豊凶によりて、相場に不同あり、○此地下に酒窖しゅくわうあり、「トレント」川の水を導き、其水力にて器械を運し、酒樽を上下す、此器械は甚だ簡易なり、斜面を作り、樽を転して其上におけば、自ら上下す、樽の自然力にて上下するもの如し、水力を導ける鉄管は、場の中腹に横はれり、○窖中の酒樽、すへて一万に及ぶ、来月中には之を各国に輸送シ、日本にも亦輸致すへしと云、此より酒樽を地上に挙げ、検査人、樽の側面に、径五六分の孔を鑿うがち、毎樽に嘴くちばし状なる漏斗ろうぶつを入れ、樽中の酒を酌み、飲み試み、別瓶より同製の酒を補ひ、樽に充盈せしめ、孔に栓を打込み、其面を削りて転し出す、

飲料は、国民の開明富饒けいめいふじょうなるに従ひ、益えき精美を好むものなり、故に飲料の消費高にて、国の開化を証すると謂ふ説もある如く、現今にても、歐洲に飲料の消費は、其高実に莫大なり、飲料に種種あり、茶、咖啡、酒、火酒、及び烟草是なり、是に沙糖を合せて、貿易品と名け、共に課税を重くす、穀肉の類は、營業力を生ずるの元品にて、飲料は快樂を媒介する物品たり、營業を務むるは、快樂を得んと欲する所なり、国の開明富饒なるに従ひ、飲料の消費を増加するは、亦自然の理なり、酒に兩種あり、釀酒、火酒是なり、釀酒とは、穀汁を醸かせるを「ビール」と謂ふ、果漿かじょうを醸せるを「ワイン」と謂ふ、皆日常食間の飲料なり、之を蒸餾じゆうし、揮発分をとりて製調したるを、火酒類とす、嗜酒の癖をなしたるもの外は、之を食前に少量を飲むにすぎず、西洋人の飲酒を戒るは、其過度なると、火酒を常用するにあり、「ビール」「ワイン」を併あせて、全く禁絶するにはあらず、日本の酒も、亦「ビール」の一種なり、其醸法を異にしにし、清烈なるを以て、西洋人誤り認みとめて、火酒の類となす、大に非なり、西洋にて穀を醸して酒となすに、其醸法は種種あれとも、大意は穀麩こくぼを煎ほし、葎穂液わうそつと共に和調して、発酵せしめ、其「アルコール」分変化して、穀の澄液ちやうえき中にあるを賞味するなり、初釀二釀へ沸騰静止の後に

樽に蓄ふことゝにて飲を急釀といひ、三釀へ沈澱物をさりて樽に詰かへることゝの後に飲を緩釀といふ、三釀は久しきを厭はず、故に富貴の人は、百年の古酒を賞味す、其価も亦不貲なり、日本の酒は麴を和して釀す、釀法頗る高尚に属す、只未だ歐洲人に嗜好を生せざるのみ、飲料は開化に従ひ進み、異味を好むは人の通慾なれば、今より其釀法を慎精にし、貿易の道を得は、必ず一箇の輸出物品とならん、醤油は塩蔵釀造品にて、食料調和の剤なり、蘭人之を輸送し、独逸地方に賞味せられ、英人も亦之を好む、味淋は酒の一種にて、并せて食料調和に益あり、釀造術は、日本の長技に属す、農産を製作し、釀造品となして輸出するは、尤国産倍殖の眼目を得たるものと謂ふへし、当時歐洲に「ビール」釀造の盛なるは、英国、独逸、澳地利、及び白耳義、みな之を務む、此場の広大なるをみても、其盛なるを証するに足らん、因て飲料消費の事由を論述して、我
国産輸出に注意を与ふると云爾、

「スタツホルト」州中に於ては、陶品製造の名所なり、其回覧を後に譲りて、「ウォリック」州の北明翰府へ赴きたれば、之を後日の条に記するをみるへしへ後「チェスター」州の記に於て録出す、