

日本海軍「衛生酒」に関する研究

薬学雑誌 1903年度 560頁, 688頁

薬用養命酒ではない。消毒用酒精の話でもない。当時各国海軍は、兵員の食卓に少量の火酒を供していたが(英・ラム、露・ブランデー、仏・タフィア、コニャック)、本邦海軍では式日祝日に少量の日本酒が出るだけで、普通の食卓酒はなかった。しかし、海上勤務、演習で非常の労働をしたとき、或いは気温氷点下になったときなどには「衛生酒」というものが振舞われた。

明治36年のころは日本酒なら6勺(108ml)、ラム、ジン、泡盛、焼酎なら2勺。ここから1つを選ぶ(海軍糧食経理規程第4条)。配給量はアルコール度数で決められたと推定されるが、著者は、根拠があいまいだとする。そして「未だ実験をなしたるものあるを聞かず」と各蒸留酒につき4~6銘柄を集め、薬学的分析を試み、前編後編にわたる大論文に仕上げた。

アルコール分は、試料75mlに水同量加え蒸留液75mlを取り比重を測って決定。遊離酸はフェノールフタレインとアルカリ溶液で滴定。他に揮発酸、エキス、灰分、総エステル量(鹼化数)、揮発エステル、糖(アルリーン氏法)、フルフロール(アニリン・塩酸で着色し目で標準試料液と比較)、総アルデヒド(亜硫酸Na反応後でんぶん存在下に沃度液で滴定)、フーゼル油(定性試験3種のあと定量はクロロホルムに試料と硫酸を添加、下層の僅かな増加を測った)。

当時は日本酒しか知らない読者が多かったのだろうか、論文には上記4蒸留酒の親切的な解説もあり、性状、製法に多くのページを割いている。

なお、軍の治療薬品には、意識不明者の気付け目的に武蘭埜酒があった。採用されていたのはJa's Hennessy & Co. Cognacであり、1ビン2円60銭もするので(薬学会の年会費が2円)、著者は甲斐などで生産が始まった国産ブランデーを使えないかと実験分析、結論は「香味やや劣ると雖も国家経済上、変更すること必要なるべし」

小林 力