

果樹の部

五、柑橘

柑橘類は種類によりて採收時期の異ると同じく貯藏法も一概に云ふ事は出来ないが一般に他の果樹に比較して貯藏し易く殊に夏橙、甜橙類は容易い様である。

柑橘中最も生産の多い温州蜜柑は果皮が軟く薄くて貯藏に困難であるから従来は採收後直ちに販賣されたものであるが近年は其の生産の増加と輸送力の少ない爲に價格が甚だしく暴落することがある、そこで之も貯藏して置いて三―四月頃品拂底の時に販賣すれば僅かの手數と幾等かの減量はあつても其の利益は之等を償ふて餘りあるのである、例へば大正八年末靜岡縣下では一樽(十二貫入)三圓内外であつたが翌年三月頃は八圓内外の高價になり而も減量は一割にも達せないのである。

斯様に貯藏は必要なものであるけれども其の方法を誤れば大なる失敗を招くものであるから次に貯藏する果實の熟度採收時期その他の貯藏力に影響を及ぼすものに就き参考の爲め園藝部に於ける試験の概略を示さう。

第一、果實の採收期と其の貯藏力及品質との關係

腐敗歩合	減量歩合	腐敗果を含まざる減量歩合	外觀風味	成績順位
第一區 早く採收せるもの	第三位	第一位	第三位	第三位
第二區 完全に着色せるもの	第二位	第二位	第一位	第二位

第三區 遅く採收せるもの 第一位 第一位 第三位 第二位 第一位

第二、採收日の天候が貯藏力及品質に及ぼす影響

第一區 晴天に採收せるもの	第二區 曇天に採收せるもの	第三區 前日降雨採收當日晴天なるもの
同じ	同じ	同じ
第三位	第一位	第三位

備考 三區共に餘り大なる差異なし。

第三、豫措時日の長短が貯藏力及品質に及ぼす影響

第一區 採收後直に貯藏せるもの	第二區 採收後三日目に貯藏せるもの	第三區 採收後七日目に貯藏せるもの	第四區 採收後十五日目に貯藏せるもの
腐敗歩合	第四位	第三位	第一位
減量歩合	第四位	第三位	第二位
腐敗果を含まざる減量歩合	第三位	第四位	第一位
外觀風味	第四位	第三位	第二位
成績順位	第四位	第三位	第二位

第五 採收貯藏

果樹の部

第四、顆の重積及貯藏力に及ぼす關係

第一區 一重並べ	腐敗歩合 第一位	減量歩合 第一位	外觀風味 成績順位 第一位
第二區 二重並べ	腐敗歩合 第二位	減量歩合 第三位	成績順位 第二位
第三區 三重並べ	腐敗歩合 第三位	減量歩合 第二位	成績順位 第三位
第四區 四重並べ	腐敗歩合 第四位	減量歩合 第四位	成績順位 第四位
大差なし		大差なし	

第五、顆の大きさに依る貯藏力と品質の關係

第一區 大形のもの	腐敗歩合 第二位	減量歩合 第二位	外觀風味 成績順位 第二位
第二區 中形のもの	腐敗歩合 第一位	減量歩合 第一位	成績順位 第一位
第三區 小形のもの	腐敗歩合 第三位	減量歩合 第三位	成績順位 第三位

其の他施肥期、肥料の配合、樹勢等も亦貯藏力に影響を及ぼす事が大きい、就中採收後の取扱は大なる關係を持つものであるからして特に注意せねばならぬ。

第六 重なる果實の大きさ

主なる果實の大きさに對する概念を得ん爲に其の縦徑、横徑重量等に付き大體の所を記述する事となる。

本調査は品種の特徴を備へた立派な果實に就いて行つたもので通して平均のものを得ることが出来なかつた、品種名の下に大小とあるは調べる物の大小を指したので其の物の固有の大小を示したのでは無いから此の點を誤解せぬ様注意ありたい。

和梨

品種名	縦徑	横徑	重量	品種名	縦徑	横徑	重量
市原早生	二、五 ^寸	二、八 ^寸	七五、〇 ^克	今村夏	三、二 ^寸	二、五 ^寸	二、五〇、〇〇
今村秋	三、〇 ^寸	四、五 ^寸	一〇〇、〇	晚三吉	三、五 ^寸	三、四 ^寸	一、二〇、〇〇
幸藏	二、三 ^寸	二、七 ^寸	六〇、〇	新長十郎	二、一 ^寸	三、三 ^寸	五五、〇〇
長十郎	二、四 ^寸	二、八 ^寸	七八、〇	二十世紀	二、二 ^寸	二、五 ^寸	六〇、〇〇
博多青	二、五 ^寸	二、八 ^寸	八〇、〇	明月	二、九 ^寸	二、九 ^寸	一〇、〇〇
鴨梨	二、七 ^寸	二、二 ^寸	七〇、〇	萊陽慈梨	二、二 ^寸	二、九 ^寸	八〇、〇〇

第六 重なる果實の大きさ

果樹の部
洋梨

品種名	ドライアンヌ	パイトレット	デュコンヌ
果	大	大	大
縦徑	二、四〇	三、三〇	二、三五
横徑	二、四〇	二、六五	二、四〇
重量	七〇、〇	八〇、〇	七〇、〇
品種名	ロビュール	ダユクス	ダユクス
果	大	中	
縦徑	四、〇〇	三、一〇	
横徑	二、五〇	三、〇〇	
重量	一〇〇、〇	八〇、〇	

品種名	旭	印	甘	紅	牙	緋
果	小	小	小	中	大	中ノ大
縦徑	一、八〇	二、三五	二、五〇	二、七〇	一、七〇	二、七〇
横徑	二、五〇	二、四〇	二、九〇	三、二〇	二、一〇	三、一〇
重量	三〇、〇	二五、〇	三〇、〇	三五、〇	三五、〇	四〇、〇
品種名	祝	龍	君	國	鶴	紅
果	小	小	小	大	大	中
縦徑	二、一五	二、四〇	二、三〇	二、三〇	二、四〇	三、二〇
横徑	二、四〇	二、六〇	二、八五	三、一五	二、八〇	三、〇〇
重量	三〇、〇	三〇、〇	三〇、〇	四〇、〇	五〇、〇	三〇、〇

鳳凰卵	大	二、七〇	二、八〇	五〇、〇	倭	中	二、三〇	二、八〇	四〇、〇
-----	---	------	------	------	---	---	------	------	------

品種名	肥	大	中ノ大	大	中	小	中	大	中
重量	六、二	九、三	四	一七、七	一七、七	六、〇	三	一、一五	一、一五
種子数		五	四	三	六	三			
核重%		二九、〇							
品種名	茂	田	木	中	中	小	中	大	中

品種名	アムステルダム	アムステルダム	アムステルダム	アムステルダム	アムステルダム	アムステルダム	アムステルダム	アムステルダム	アムステルダム
果	中	中	大	中ノ小	中ノ大	中	中	大	中ノ大
縦徑	二、二五	二、二五	二、三〇	二、二五	二、五五	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇
横徑	二、五〇	二、五〇	二、三〇	二、二五	二、六五	二、一五	二、一五	二、一五	二、一五
重量	三〇、〇	三〇、〇	三〇、〇	三〇、〇	三五、〇	三〇、〇	三〇、〇	三〇、〇	三〇、〇
品種名	スニード	スニード	スニード	スニード	スニード	スニード	スニード	スニード	スニード
果	中	中	大	大	中ノ大	中	中	大	中ノ大
縦徑	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇	二、二〇
横徑	一、一五	一、一五	一、一五	一、一五	一、一五	一、一五	一、一五	一、一五	一、一五
重量	三〇、〇	三〇、〇	三〇、〇	三〇、〇	三〇、〇	三〇、〇	三〇、〇	三〇、〇	三〇、〇

第六 重なる果實の大きさ

果樹の部

品 種 名 ア ー リ ー ニ エ ー イ ン ト ン	縦 徑 一、七〇	横 徑 一、九〇	重 量 二〇、〇	品 種 名 プ レ コ ー ス ド グ ロ ン セ ル	縦 徑 一、八〇	横 徑 一、九五	重 量 二二、〇
--	----------------	----------------	----------------	--	----------------	----------------	----------------

品 種 名 大 那 養 老	周 圍 二、二〇	高 サ 〇、七五	重 量 一、四七	品 種 名 ビ ン グ	周 圍 二、六〇	高 サ 〇、七五	重 量 二、三八
大 紫	二、五〇	〇、七六	二、〇五	黄 玉	二、〇〇	〇、六〇	一、二〇
那 翁	二、五〇	〇、八〇	二、三〇	日 ノ 出	一、七〇	〇、六〇	一、〇〇
養 老	二、四〇	〇、八〇	一、六六	紫 出	二、一〇	〇、六五	一、四〇

品 種 名 市 成	縦 徑 一、九五	横 徑 二、一〇	重 量 二〇、〇	品 種 名 甲 州 大 巴 旦 杏	縦 徑 二、三〇	横 徑 一、五五	重 量 三〇、〇
市 成	一、九〇	二、一〇	二〇、〇	西 田	一、四〇	一、七五	一、七〇
寺 田	一、九〇	一、八〇	二〇、〇				
萬 左 衛 門	一、五〇	一、七五	一八、〇				

柿 (甘)

品 種 名 晚 御 所	縦 徑 二、〇〇	横 徑 二、五五	重 量 六〇、〇	品 種 名 伽 羅	縦 徑 二、〇〇	横 徑 二、五五	重 量 六〇、〇
御 所	一、七〇	一、四〇	六〇、〇	正 月	二、五〇	三、〇〇	五〇、〇
次 郎	大 小	一、八五	六〇、〇	禪 寺	一、八五	二、〇〇	四八、〇
天 神 御 所	中	二、一五	五〇、〇	花 御 所	二、二五	二、〇〇	六五、〇
豐 岡	大	二、〇〇	五〇、〇	富 有	二、〇〇	二、六五	六二、〇
藤 原 御 所	大	一、八五	六〇、〇				

柿 (澁)

品 種 名 川 端	縦 徑 二、四〇	横 徑 二、八〇	重 量 七〇、〇	品 種 名 祇 園 坊	縦 徑 二、六〇	横 徑 二、三〇	重 量 六〇、〇
川 端	二、四〇	二、八〇	七〇、〇	西 條	二、四〇	一、九五	六五、〇
光	一、二〇	二、三〇	五〇、〇	倉	二、一〇	二、七五	七〇、〇
無	大	二、二〇	六〇、〇				

第六 重なる果實の大きさ

果樹の部

堂上蜂屋	大	二、二五	二、四〇	七五、〇	葉
會津身不知	中ノ小	一、八五	二、五〇	三九、〇	野
四ッ溝	大	一、七〇	一、六〇	二五、〇	大
					二、二〇
					二、二五
					七五、〇

品 種 名	房 長	肩 張	重 量	品 種 名	房 長	肩 張	重 量
溫州	大ノ小	一、四〇	二、二〇	早生渥州	大ノ中	一、三〇	二、八〇
凸	小	一、二〇	一、九〇	トムソンス	大	二、四〇	二、六〇
ワシントン	大	二、四〇	二、六〇	インブルー	大	二、二〇	二、五〇
マルチーア	大	二、一五	二、三〇	バレンシア	大	二、三〇	二、二〇
夏橙	中	二、二〇	三、五〇	ルビー	大	二、三〇	二、二〇
日向夏	中	二、二〇	三、五〇	鳴門	大ノ中	二、五〇	二、五〇
ゼノア	大	二、二〇	二、二〇	寶來	中	二、三〇	三、〇〇
				リスボン	大	三、〇〇	三、〇〇

葡 (歐洲種)

品 種 名	房 長	肩 張	重 量	品 種 名	房 長	肩 張	重 量
ガールマン	五、五〇	四、三〇	四〇、〇	ゴールデン	四、四〇	三、五〇	五〇、〇
スウィート	五、〇〇	三、〇〇	四〇、〇	シヤスライ	五、五〇	三、二〇	三九、〇
ピノアール	四、五〇	三、二〇	四九、〇	ピノアール	三、二〇	二、三〇	三四、〇
ホルダー	三、六〇	二、四〇	三三、〇	プラツク	五、五〇	四、五〇	八〇、〇
甲州	六、〇〇	三、五〇	五〇、〇	マスカット	五、二〇	五、〇〇	六〇、〇
アレコリス	四、八〇	二、四〇	二〇、〇	カハラ	四、五〇	三、五〇	四〇、〇
マルベツク	五、九〇	二、五〇	二二、〇	マタ	四、五〇	二、二〇	三三、〇
キヤメリス	四、五〇	三、二〇	四三、〇	デラウェア	三、六〇	二、七〇	八五、〇
ナイヤガラ	四、三〇	三、〇〇	八〇、〇	ハイバート	四、〇〇	三、一〇	四〇、〇
ダイヤモンド	五、五〇	三、七〇	七五、〇	ワシントン	五、五〇	四、七〇	七五、〇

葡 (米國種及同生種)

第六 重なる果實の大きさ

果樹の部

無花果

品種名	縦徑	横徑	重量	品種名	縦徑	横徑	重量
カリフォルニア	二、〇〇	一、六〇	二、五〇	サムベトロ	二、四〇	二、〇〇	三、五〇
ピオレー	二、二〇	二、〇〇	三、〇〇	アラウソ	一、八〇	一、七〇	二、三〇
ドゥファイヌ	二、〇〇	一、九〇	二、五〇	ホワイトセノア	二、三〇	一、七〇	二、五〇
ホワイトヤ							
アドリヤチツク							

栗

品種名	一升ノ一粒平均重量	一粒最大重量	品種名	一升ノ二粒平均重量	一粒最大重量
銀寄甲	六〇	五、八	銀寄乙	六〇	六、一
今北	一〇〇	三、八	乙宗	一〇〇	四、〇
長光寺	五〇	八、〇	霜被	六八	五、〇
鹿ノ爪	二〇	四、〇	豊多摩早生	一三〇	三、〇
長兵衛	六〇	六、二	手々手	七〇	四、〇
岸根	三三	九、〇	獻上美濃	五〇	八、〇

二宮	宮中	從中	成
六五	五、〇	一、二	二、五
八、五	養	老	中
六〇	八、〇	一一、〇	

第七 我國に於る重なる果樹の栽培地

讀者諸氏の視察に便なる爲めに我國に於ける果樹の栽培地を列記することとする。但し町村名及び栽培者名は限ある紙面なれば茲に省略することとした。由て尙詳細を知らんとするものは管轄官廳に照會すべし。

青森縣	山形縣
<p>果 中津輕郡清水村。南津輕郡。北津輕郡。西津輕郡。三戸郡</p> <p>和洋梨 弘前市北川端町。弘前市松森町</p> <p>秋田縣 山本郡能代村。仙北郡</p> <p>梨 平鹿郡。鹿角郡。雄勝郡。山本郡</p> <p>北秋田郡</p>	<p>櫻 桃 山形市。東村山郡。北村山郡。米澤市。</p> <p>葡萄 東置賜郡。赤湯町。南村山郡上ノ山町。東田川郡山添村</p> <p>北村山郡。南村山郡</p> <p>果 飽海郡。東置賜郡</p> <p>西田川郡。飽海郡</p>

第七 我國に於る重なる果樹の栽培地

果樹の部

岩手縣
 苹果 岩手郡、和賀郡、二戸郡、九戸郡、上閉伊郡、江刺郡
 梨 盛岡市、岩手郡、紫波郡、稗貫郡、江刺郡、氣仙郡、西磐井郡
 桃 岩手郡、和賀郡
 宮城縣
 梨 宮城郡利府町
 同郡多賀城町、高砂村、遠田郡北浦村、牡鹿郡石巻町
 福島縣
 梨 信夫郡野田村
 柿 北會津郡門田村、耶麻郡駒形村
 櫻 伊達郡、双葉郡
 桃 伊達郡、信夫郡、石城郡
 茨城縣
 梨 一真壁郡關本町、多賀郡、新治郡。

葡萄 久慈郡、鹿島郡、稻敷郡牛久村、四茨城郡、東茨城郡、眞壁郡、二猿島郡、新治郡、西茨城郡、眞壁郡雨引村、久慈郡、西茨城郡、新治郡
 梨 栃木縣
 梨 足利郡、安蘇郡、下部賀郡、那須郡、足利郡、下部賀郡、河内郡、芳賀郡
 群馬縣
 梨 勢郡多木瀬村、多野郡、群馬郡、北甘樂郡、碓氷郡、利根郡、山田郡、勢多郡、多野郡、北甘樂郡、吾妻郡、佐波郡、邑樂郡、多野郡、群馬郡、碓氷郡、利根郡
 埼玉縣
 梨 一比企郡松山町、兒玉郡長幡村

桃 北葛飾郡高野村。
 葡萄 比企郡唐子村。
 東京府
 梨 南多摩郡稻城村、荏原郡六郷村、荏原郡六郷村、同郡羽田村、矢口村
 千葉縣
 梨 市原郡、長生郡、東葛飾郡、君津郡、長生郡、君津郡
 柿 安房郡富浦村
 葡萄 東葛飾郡八幡町
 神奈川縣
 柑 橘 足柄下郡、足柄上郡、橘樹郡稻田村、足柄下郡、中郡、都筑郡、橘樹郡、中郡
 梨 橘樹郡、中郡
 柿 橘樹郡、中郡

靜岡縣
 柑 橘 安倍郡、庵原郡、田方郡、引佐郡、志田郡、富士郡加島村、田子浦村、志田郡、相川村、小笠郡、庵原郡、安倍郡、豊田村、濱名郡、駿東郡、安倍郡、周智郡森町
 山梨縣
 葡萄 東八代郡祝村、東山梨郡勝沼村、西山梨郡
 葡萄 東山梨郡松里村
 櫻 桃 東八代郡、東山梨郡、中巨摩郡
 梨 長野縣
 苹果 長野市、上水内郡、北安曇郡、更級郡

第七 我國に於る重なる果樹の栽培地

果樹の部

梨 南安曇郡。諏訪郡。下伊那郡。上水内郡。
 桃 北佐久郡。上水内郡。
 葡萄 東筑摩郡。上高井郡。
 愛知縣
 柑 知多郡。碧海郡。寶飯郡。渥美郡。
 桃 知多郡。額田郡。西加茂郡。東春日井郡。
 梅 中島郡。
 梨 碧海郡。八名郡。知多郡。
 柿 額田郡。西加茂郡。東春日井郡。
 葡萄 碧海郡。
 新潟縣
 梨 北蒲原郡木崎村。中蒲原郡茨會根村。西蒲原郡月湯村。
 葡萄 中頸城郡高生村。中蒲原郡茨會根村。
 梨 劉羽郡劉羽村。
 櫻 北蒲原郡。
 富士山縣
 苹果 永見郡永見町。
 桃 射水郡。
 梨 射水郡。婦負郡。下新井郡愛本村。
 石川縣
 梨 石川郡戸板村。羽咋郡羽咋村。
 桃 河北郡。石川郡。
 苹果 石川郡。球洲郡。能美郡。
 福井縣
 柿 能美郡鳥越村。
 梨 坂井郡。丹生郡。
 桃 大飯郡。坂井郡。
 岐阜縣
 桃 稻葉郡。不破郡。可兒郡。
 本果郡

梨 揖斐郡小島村。
 苹果 吉城郡上寶村。益田郡下呂村。
 滋賀縣
 梨 栗太郡。神崎郡。坂田郡。東淺井郡。蒲生郡。高島郡。
 栗 犬上郡。坂田郡。
 三重縣
 梨 桑名郡。三重郡。鹿合郡。北台郡。
 南牟婁郡。
 一志郡。津市。河藝郡。
 京都府
 桃 久世郡。加佐郡。
 梨 久世郡。綴喜郡。紀井郡。加佐郡。
 梅 綴喜郡。
 温州
 柿 加佐郡。
 葡萄 加佐郡。
 温室葡萄 宇治郡山科村。
 大阪府
 柑 橘 泉南郡。泉北郡。
 梨 北河内郡。
 葡萄 中河内郡堅下村。
 枇杷 豊野郡止呂岐村。
 奈良縣
 梨 添上郡樺本町。
 蜜 桃 吉銀郡白銀村。同郡賀名生村。
 和歌山縣
 柑 橘 海草郡。有田郡。伊都郡。東牟婁郡。日高郡。
 柿 有田郡栖川村。
 梨 那賀郡那淵村。
 兵庫縣
 柿 那賀郡長田村。安樂川村。

第七 我國に於る重なる果樹の栽培地

果樹の部

葡萄 武庫郡伊東村
 桃 同上
 柑 津名郡大町村
 梨 神崎郡川邊村
 岡山縣
 桃 御津郡。赤磐郡。小田郡
 洋梨 赤磐郡太田村
 葡萄 兒島郡。上道郡。小田郡
 梨 上道郡。赤磐郡。兒島郡。淺口郡
 小田郡。吉備郡
 硝子室 清津郡横井村。御津郡野谷村
 葡萄 廣島縣
 柑 橋 豊田郡大長村。豊田郡久友村。豊
 濱村。御調郡田熊村。向島東村。
 安藝郡下蒲刈島村
 佐伯郡古田村。豊田郡北生口村。

桃 豊田郡西生口村。賀茂郡。深安郡
 御野村
 梨 佐伯郡。御調郡向島西及東村
 葡萄 安佐郡福本村
 柿 御調郡深田村
 山口縣
 温州 大島郡。玖珂郡。熊毛郡。佐波郡
 厚狹郡
 阿武郡萩町
 夏 美彌郡。豊浦郡
 梨 豊浦郡。吉敷郡山口町
 柿 根縣
 島 八東郡講武村。八東郡揖屋村
 果 能義郡島田村
 梨 取縣
 鳥 日野郡宮内村
 梨 八頭郡大御門村

梨 八頭郡。日野郡。東伯郡。氣高郡
 岩美郡
 桃 東伯郡。氣高郡。日野郡
 德島縣
 梨 板野郡大野村。那賀郡新野町。那
 賀郡立江町
 柑 橋 勝浦郡棚野村。勝浦郡高鑄村。那
 賀郡桑野村
 香川縣
 温州 三豊郡。小豆郡
 三豊郡。綾歌郡。小豆郡。本田郡
 仲多度郡。綾歌郡。小豆郡。本田郡
 オレンジ
 柿 本田郡。三豊郡
 桃 綾歌郡。大川郡
 苹果 小豆郡。香川郡。綾歌郡
 葡萄 香川郡
 梨 三豊郡。綾歌郡
 愛媛縣

柑 橋 伊豫郡。越智郡。宇摩郡。温泉郡
 西宇和郡。北宇和郡。南宇和郡
 越智郡。伊豫郡。温泉郡久米村
 伊豫郡。温泉郡
 高知縣
 梨 長岡郡三里村。長岡郡十市村。高岡
 郡高岡町。吉川郡弘岡上。中。下村
 高岡郡高岡町。香美郡山北村
 福岡縣
 柑 橋 糸島郡。糟屋郡。浮羽郡。鞍手郡
 宗像郡。三井郡。八女郡等
 糸島郡。京都郡。宗像郡。鞍手郡
 嘉穂郡。糟屋郡。三井郡。八女郡
 遠賀郡。京都郡。宗像郡。鞍手郡
 糸島郡。遠賀郡。鞍手郡
 田川郡。嘉穂郡。三井郡。八女郡
 葡萄 田川郡。嘉穂郡。三井郡。八女郡

第七 我國に於る重なる果樹の栽培地

果樹の部

大分縣

柑 橋 北海部郡津久見村。南海部郡

梨 葡萄 大分郡種田村

枇 杷 速見郡朝日村

宮崎縣

梨 西諸縣郡小林町。西諸縣郡眞幸村

柑 橋 東舊杵郡

佐賀縣

落葉果樹 小城郡。杵島郡

柑 橋 東松浦郡。杵島郡

長崎縣

梨 北松浦郡。南松浦郡。東彼杵郡。

柑 橋 西彼杵郡。南高來郡。北高來郡

枇 杷 西彼杵郡伊木力村。南高來郡。北

高來郡

枇 杷 西彼杵郡茂木町

枇 杷 西彼杵郡茂木町

熊本縣

柑 橋 飽託郡河内村。王名郡小天村。芦

北郡水俣村

梨 球摩郡大村。宇土郡不知火村

鹿兒島縣

溫州 肝屬郡垂水村。日置郡。薩摩郡。

鹿兒島郡

始良郡

朝鮮 慶尙北道大邱。京城。仁川。慶尙

南道鎮南浦。平壤忠清南道太田及

鳥致院

慶尙南道龜浦

大邱。慶尙北道清道

京畿道開城。慶尙南道馬山浦

平安南道三登及咸從。京畿道水原

及開城

北海道

苹果

渡島國松前郡福山町。龜田郡大野

村。檜山郡厚部澤村。後志國瀨柵

郡利別村。余市郡余市町。大江村

忍路郡鹽谷村。古平郡古平町。石

狩國札幌郡平岸村。天鹽國増毛郡

増毛町附近。膽振國噴火灣洞爺湖

沿岸地方。北見國網走郡網走町。

紋別郡上湧別村

渡島國松前郡福山町。龜田郡大野

村。七飯町。檜山郡厚部澤村。後

志國瀨柵郡利別町。余市郡余市町

大江村。忍路郡鹽谷村。古平郡古

平町。石狩國札幌郡平岸村。八重

別村

渡島國龜田郡龜田村。大野村。七

飯村。渡島國上磯郡上磯町。茅部

第七 我國に於る重なる果樹の栽培地

櫻桃

郡森村。後志國余市郡余市町。大

江村。忍路郡鹽谷村。振膽國噴火

灣地方洞爺湖沿岸。西大別

渡島國龜田郡大野村。七飯町。後

志國余市郡余市町。大江村。忍路

郡鹽谷村。石狩國札幌郡琴似村。

山鼻村。平岸村。手稻村。膽振國

噴火灣地方洞爺湖沿岸西大別

渡島國龜田郡大野村。七飯村。上

磯郡上磯町

渡島國茅部郡森村南部

檜

新州新埔街

臺北州和尙州

臺北州蘆荳

臺北州七星郡草山庄

新竹州苗栗郡

文旦

雪柑桶柑

桃

柿

李

臺中州員林郡湖水坑庄。高雄州鳳

葡萄

山郡溪埔庄拓南社

葡萄

新竹州新竹街。臺北州臺北市古亭

村庄川根敷

温室の部

第一 温室葡萄栽培法

温室内に於て葡萄を栽培するには培土を調へることが大切である。培土。培土は左の割合で作るがよい。粘土四分。堆肥二分。砂三分。セメント屑一分。以上を層々堆積し二三ヶ月を経て更に積替を行ひ後尙二三回積替へを行ひて使用する故に約七八ヶ月前より準備しなければならぬ。此の培土は永い間堆積腐熟せしむる丈け効が多い。

栽子。温室に植付る苗は、芽挿法で育てたものが最もよい、其の方は早春發芽前、前年伸長した能く肥大し充實せるものを選び上二三分下約一寸を付けて一芽丈け鋭利な小刀で斜に切り砂土を充たした素焼の三四寸鉢に三分位埋め乾燥を防ぐ爲めに藁の細切したものを置き屢々灌水する。發芽して一尺位に伸長し根が鉢内に一杯になつた時に肥沃な土壤を盛つた八九寸鉢に移植し之を温室内に於て養成する 移植後は油粕の能く腐熟したものを稀薄にして

屢々施用する事が肝要である。主枝は六尺以上伸びたとき五尺内外の所で摘心を行ひ又副枝は必ず一葉を附したるまゝ摘断するがよい。

栽植。室の中央を通路とし其兩側の壁より一尺二三寸を隔て三尺の距離に徑一尺内外の穴を掘り原肥を施し豫れて育成した苗を栽植するのである。

栽植後の管理法。第一年の管理法。秋季新植した嫩苗は一二月の頃に至り二三の芽を残して剪定し其の年に生じた新梢は充分自由に伸長せしめ其の長ずるに従ひ支柱を與へて之に纏絡せしめる但し副芽は五六葉生じた頃一葉を存して摘断する。

第二年の管理法。主枝の能く生育し小指大に達したるものは三尺内外にて剪定し而して各芽何れも發芽伸長して花蕾を抽出し果穗を生ずる各果枝は必ず一果穗のみを残し其の他は間引き去るがよい。又各果枝の距離少くも七八寸位となし近接せるものは發芽以前豫め摘除すべきである、果枝は先づ一尺五寸乃至二尺位伸長するまで放置し然る後果穗を距る三四葉の所にて先端を摘断する、副芽は一葉を存して摘心し再び伸びたときは又同じく一葉を残して摘心を行ふのである。

第三年目の管理法。前二ヶ年の管理其宜しきを得たる時は主枝の發育甚だ旺盛にして良く成熟充實し此より肥大な枝を生ずるから之を三尺五寸位に剪定するが良い。但し其長短は栽培室の廣狭大小によりて酌量すべきは勿論の事にて若し葡萄樹の發育非常に旺盛にして且又栽培室の構造が廣大にして床場の廣き場合に在りては主枝の發育も亦非常に長大になること

第一 温室葡萄樹栽培法

がある。斯の如き場合に在りては之を七尺にて剪定するがよい。而して其の主枝副枝の剪定
纏絡等は前に説述した所に準據して之を施し又結果枝の發育充分なる場合には一芽を存して
剪定し若し勢力完全ならざるときは決して一芽に止めず二芽を残して剪定せねばならぬ。
葡萄室の大小により異なるけれど大約栽植後四年目に屋蓋の全部に主幹を延長させる事が出
来る普通室内栽培にあつては一二年にして屋蓋の上端に達するは常なるも前に説述した通り
漸次に主幹を伸長せしめ主幹は決して一時に伸長せしめぬがよい。

成長期中の管理。成長期の管理は種々細微の注意を要すもので最も經驗と熟練とを要する。
第一期發芽期。促成栽培を行はんとするには十二月乃至一月の頃より之に着手するのが普
通である。先づ第一に害蟲驅除を行ふべきである、即ち温室内は外界よりも常に高温である
から露地に於ては寒氣の爲に當然死滅すべき害蟲も其の生活を續けつゝある故充分嚴密に之
が驅除を行はねばならぬ、其の方法は青酸瓦斯燻蒸法が最適であるさて愈々促成が始つたな
らば此の第一期間は主に濕氣を與ふることに注意をせねばならぬ。若し床土乾燥に失し土中
水分の不足を告ると、決して完全なる發育を遂げることとは出来ぬ、それ故晴天のときは一日
二三回溫き水を樹上並に通路等に噴霧器にて撒水する、室内溫度は急激に上昇せしむる事な
く第一週に在ては七八度の上昇せしめ其後一週間に二三度づゝ高める位を度とし徐々に上
昇せしめ開花期までには十七八度に達するやうにするのである。溫暖なる日には室内溫度廿
二、三度に達する事あるも別に留意するの要がない、併し外界の溫度非常に上昇し室内溫度

廿五度を超するが如き場合にありては窓、扉等を開いて外氣を通じ廿二三度に降下するを待
つて直に之を閉ぢ溫度の急激に降ることを防ぐべきである。

第二期開花期。開花期に入れば樹上灌水は絶対に之を廢し室内の乾燥を計ると共に此の期
に至れば已に陽春の季に入り外氣の溫度も上昇するが故に時々窓戸を開き外氣を導き入れ室
内溫度廿五度以上に昇らざる様に注意し十五度以下に降らんとする場合は外は窓戸を閉ぢて
はいけない尤も之は晴天の日に限り雨天曇天或は寒冷の日にありては窓戸を閉ぢ外氣の侵入
を遮斷するのである。斯くして開花するに至らば小筆を以て花粉の媒介を行ふべきである。

第三期果實發育期、落花後は屢々灌水し室内に充分濕氣を保たしめる溫度は平均夜間は十
五度日中は廿度位に維持する様にし摘果剪枝も行ふのである。若し果房葉に蔽はれ日光を受
け得ざるときは葉を摘み去り果實をして充分光線を受けしむる様にせねばならぬ。

第四期(成熟期) 已に熟期に達したときは溫度廿度平均を保たしめ果の發育極度に達する
までは灌水を繼續し其將に呈色せんとする時期に至れば全く灌水を休止する此の際若し灌水
を續けると果實の品質を害する懼れがある。又成熟中は努めて外氣を導き入れ室内の乾燥を
計るがよい。今左に各期に於ける室内溫度の標準を示さう。

成長期	溫度		光線を受くる時	通氣	灌水	水
	晝	夜				
發芽期	一五—二〇	一五—一〇	適宜	屢々	々々	々々

第一 温室葡萄樹栽培法

温室の部

開花期	一八一二五	一五一一八	二五一三五	充分通氣	止
果實發育期	二〇一二八	一五一二〇	二五一三八	充分通氣	極メテ屢々
同成熟期	二〇一二五	一一一一八	二五一三〇	充分通氣	適宜

摘果、葡萄の摘果の程度は品種により果の着生に疎密があるから一概に定むる事は困難である、通常密着性のもは果粒三分の一を残し疎着性のもは三分の二若くは二分の一に留め二三回に之を行ふがよい。摘果に際し特に注意するは品種の特徴を保たしめ臙形を整正豊大ならしむる目的であつて之れが爲には成るべく果粒の外側にある、果粒を残し内方のものを除くことである。

肥糞、冬季剪定後 油粕、鯨粕、木灰、骨粉、過燐酸石灰、石灰、等を適宜混和して施用する、用量は全く一定することは出来ないが、一年生一本に對し油粕五六合木灰一升を施與するを標準として翌年より樹勢其他を顧慮し適宜増加するのであるが普通露地栽培の葡萄樹に比し倍位施肥すればよろしい。追肥は第三期及び第四期の始めに於て油粕汁及び下肥を稀釋したるものを一二回施用すべきである。

採收 葡萄は他の果實と異なり採收後日を經過する時は著しく品質を悪くし且顆粒脱落する恐あるが故に樹上で充分成熟せしめ必要に應じ採收する事が肝要である。

採收は果粒を傷けざるは勿論果皮に附着せる白粉を剥落せしめざる様能く注意せればならぬ、若し之等の注意を缺くときは外觀の美を損し市價を低下せしむることが著しい。又遠方

に輸送する場合は成るべく朝か若しくは夕方果實の冷却したるとき採取するがよい。樽より切り去りたる果臙は毛筆の類で白粉の剥落せぬ様靜かに塵及硫黄華の粉末の類を拂落し尙完全に成熟せざる果粒を除く等周到なる手入をなさねばならぬ。

クローコールマン	大	甚大	黒	上	晩	多	強
ゴールデンク井ン	中	大	黄白	上	中	多	強
ス井トウオスター	中	大	黄白	上	早	多	強
パーブルダマスкас	大	大	紫斑	上	中	少	弱
パレスターイン	大	大	黄金	上	中	少	弱
ブラツクハンパーク	大	大	紫黒	上	中	多	強
ブラツクマスカテラ	中	大	紫黒	上	中	多	強
ホワイトナイス	極大	大	黄白	上	中	中	弱
ホワイトマラガ	大	大	黄白	上	中	少	弱
マスカットハンパーク	大	大	暗紫	上	中	中	弱
マスカットオプ	大	大	黄金	極上	晩	多	弱
アレキサンドリア	大	大	黄金	上	晩	多	弱
マラガマスカテラ	大	大	黄金	上	晩	多	弱

果臙粒の形状粒の大小色 澤品質熟 期收 量樹勢

第一 室葡萄樹栽培法

温室の部

ゴールドデン	大	楕圓	大	黄白	中	中	多	強
チヤンピオン	中	楕圓	中	黄白	中	早	多	強
フォスターシードリンク	中	楕圓	中	暗紫	中	早	中	強
ブラツクプリンス	中	楕圓	中					

第二 温室メロン栽培法

播種期。メロンは普通播種後七十日位で開花を始め其後更に六十日位を経て採收を終るものなれば同じ温室に於て一年三回は栽培する事が出来る。

播種期

定植期

採收期

第一回一月上旬

三月

六月—七月

第二回五月下旬

六月上旬、七月

九月

第三回八月上旬

九月

十一月—十二月

播種法。播種するには口徑二寸位の素焼鉢に一粒又は二粒宛を胚部を下に向け二分位挿入し播種後は適度の濕氣を與へ乾燥を防ぐ爲めに水苔を被ひ溫暖なる日蔭に置く時は、四五日にて發芽する播種用土は水苔〇、八。木葉腐敗一、二。砂〇、八。園土、一〇。以上の割合にて混和したるものを使用すればよい。

移植。かくして子葉が生じたならば低温で割合に日當りのよい場所に移し本葉一枚を現すに至らば之を三寸鉢に一本宛第一回の假植を行ひ更に二三葉發生したとき四寸鉢に假植する

而して之等の假植に際しては特に培土を調製するの要がある。その割合は左の通りである。

木葉腐敗〇、七。砂〇、三。園土一、〇。

右二回の移植を経て本葉五六枚となり鉢内に充滿するに至れば本床に定植するのである。

定植。床地は排水を良好ならしむる爲め床地の下層に瓦礫等を敷き込み其の上に七八寸位の厚さに土を固く壓迫して詰めて置く定植するには先づ數日前孔を掘り。之れに原肥を施し用土と混じ置くのである。床土の割合及び一株に施すべき施肥量は左の通りである。

堆肥〇、六。粘土、〇。壤土〇、五。砂〇、八。

肥料。消石灰五匁、骨粉五十五匁、鍊粕廿匁、木灰五十匁、にして數日後原肥がよく用土と腐敗混和したるを見計ひ鉢より苗を丁寧に抜き取り植穴に埋め根本は床面より約一寸高くし土を少し盛り上げ同時に根本より三四寸を離れ淺き溝を設けて之に充分灌水をする、若し床面が平であると灌水が根際に溜つて往々根に腐敗を生ずる悞がある又メロンは地際より病害を招き易いから定植と同時に根本に硫黄華を一握位撒布し置くことを忘れてはならぬ。定植の距離は整枝法によりて異なるが主枝一本立として一列に植付ける場合には三尺床に二尺の間隔を保たしめ又二本立のときは三尺の株間とする。

灌水。メロンは性乾燥を好むから胡瓜に比し灌水を少くする。而して灌水法に地表灌水と葉面灌水の二法あつて前者は根部に水分與へる爲に如露を以てし後者は専ら裏面に寄生する赤壁蝨を豫防し同時に之れに附着せる塵埃を洗滌する爲めに「シリシ」を以て葉の表裏よ

第二 温室メロン栽培法

り撒布するのである。成育中の灌水。發芽より開花期迄の期間は最も速に旺盛なる發達を遂げしむるを要するが故に充分に灌水を行はねばならぬ。又室内は割合に濕氣多き爲に赤壁露の發生することが少い。故に高温乾燥なる日に於てのみ葉面灌水を行ふべきである。開花期の灌水。授精を全からしむる爲め室内はなるべく乾燥に保たしめ地表灌水を節減する。開花期の發育期灌水。顆の肥大を増すには地表及び葉面共に充分灌水を行ふべきである。成熟期の灌水此の期に達すれば地表灌水是最も節減を要する。若し多量に灌水を行ふ時は熱期を遅らせ且甘味香氣共に甚だ宜しくない。然れども此の時期は草勢次第に衰弱しつゝあるに拘らず一方には乾燥に保たしむる爲め自ら赤壁露の發生蔓延が盛んになるから時々葉面灌水を施し之を豫防する必要がある。而して一般の灌水は常に床土の模様を見計つて行ひ盛夏の候には一日二回位春秋の候には一週間二三回で足る。

定植後の肥料。床地に定植後苗の已に活着したる頃第一回の追肥として薄き油粕の腐敗汁を施し爾後開花期に至るまで二回位之を施す而して開花期に於て木灰及過磷酸石灰を少量づゝ二三回施用する。

室内温度。メロンを栽培する温度は開花期まで廿度開花後は廿五六度位を適當とし嚴寒の頃殊に夜間の補温は困難なる爲め充分の注意をなし上記の標準温度を保たしむるに努め又如何なる場合にも十五度以下に降らしめてはならぬ。

整枝及摘心。メロンは側枝に結果する性質あるが故に勢力強き側枝を早く發生せしむるこ

とに努むべきである。メロンを二尺の距離に一行に植ゑたるものは主枝は之を摘心することなく直上に伸長せしめ之を支柱に導き六尺位に伸びたる時に摘心す。かくするときは各葉腋より側枝を發生する其の側枝の第一二葉目には必ず雌花を生ずるが故に其の先端一二葉を殘して摘心する。但し主枝の基部一尺以内より發する側枝は勢力弱く又顆も充分に發達せぬから一芽を残して早くより之を摘心し又其の上を生ずる側枝も勢力弱きもの及び雌花の生ぜぬものは徒に莖葉繁茂し室内の射光を妨げるから之も亦速に一芽を摘除する。側枝摘心の長短は一に其の勢力の如何によりて決する、即ち勢力強き枝に結果したる場合には長く剪定を行ふのである。次に摘心した側枝より發生せる孫枝は發育次第第一葉目にて摘心し常に枝を透して日光の透射及び空氣の流通を妨げざる様注意するのである。而して顆は高さ二尺乃至四尺位の間に結果したるものが品質最も優良である。普通顆は一株より一個勢力強き場合には二個位採收し得る尙摘心を行ひたる時は切口に必ず石灰を塗り置くがよい。

採收期。顆は開花後五六十日位にて完熟するもので熟したるものは芳香を發し顆面網目あるものは龜裂を著しく生じ顆梗の附着部が裂けて脱離せんとする傾向を現し花痕部が軟になる此の時顆梗を附して採收する若し採收の際顆梗を脱落せしむるが如き事ある時はメロンとして價値なく市場に於ても安價に賣買せらるゝが故に最も注意を要す。

人工交配。メロンは自然の交配によりて結果すること甚だ困難なる故に是非共人工によりて媒助すべきである。之を行ふには午前十時より午後二時頃迄室内乾燥せるときを見計ひ各

温室の部

節より簇出せる雄花の花粉を取りて之を雌花の柱頭に附着せしむるのである。かくの如くして行ふ處の人工媒助は成るべく多くの雌花に行ひ後其の結果せるもの、中最も勢力強きものを選び一個づつを残して他は悉く間引去るがよい。

品種 室内栽培に適する種類次の如し。

エメラルドゼム (サットンス)	サットン A	スカイレット	ビグ トリ ア	ヒーロープロツキング	ベストオアオール	ローヤルジュビリー	ローヤルフエーポリット
圓	短楕圓	短楕圓	楕圓	圓	卵圓	卵圓	圓
大	大	大	中	中	中	中	甚大
黄青	黄白	黄	黄	黄	黄	黄白	黄
無	微	微	少	稍深	少	微	微
網紋	網紋	網紋	網紋	組網	網紋	網紋	網紋
淡綠	淡朱黄	淡朱黄	淡朱黄	淡朱黄	淡朱黄	綠	淡綠
上	上	上	上	中	上	中	中
中期	中期	中期	中期	中期	中期	中期	中期

病氣の發生したるときは硫化加里一匁を水一升乃至七合に溶解して撒布するがよし。蚜蟲の驅除は「エキス、エル、オール」を「オンス」二千立方尺に用ひ燻殺するがよい。

節三 温室胡瓜の栽培法

用土。胡瓜は其根部割合に柔く且弱き故に粘土に富みて緊りたる土質は根の張り方不良なるのみならず動もすれば濕氣に因りて根腐りを來す恐れがあるから輕鬆な土壤を要す。即用土は(園土肥沃なる壤質砂土)四分、堆肥四分、細砂二分位の割合に混じたるものが適當である。

播種期。冬期採收するものは八月に春早く採收するものは十二月に播種する。

播種地。床平角鉢又は三寸の丸鉢の何れにてもよいが後の管理上三寸鉢に一粒宛播くが最も便利である。

胡瓜は一般に幼莖徒長し易き故播種する際鉢に半分位の深さに用土を入れ置き發芽後一杯土を充たす時は幼莖の下部より更に發根を促し草勢を旺盛ならしむるものである。播種後充分に灌水を行ひ廿五度内外の日蔭の場所に置く時は數日にして發芽する。

移植。發芽後已に本葉を生ずるに至れば三寸鉢に第一回の移植をなし第二葉を發生したら四寸鉢に移植し其後一尺位に伸長したる時に定植する。此の幼苗期間は胡瓜栽培上最も大切なる期間であつて動もすれば病害に侵さるゝのみならず地温高きときは幼苗は徒長し充實せる發育を遂ぐる事が出来ない蚜蟲の寄生するときは其心葉殊に萎縮し次第に下部の葉も黄色を呈して來る其後蚜蟲を驅除すれば枯死は免れるけれども二三週間は生長遅るゝものなれ

第三 温室胡瓜の栽培法

温室の部

ば発見次第直に驅除することが肝要である。

定植。定植床には六七寸位の深さに用土を入れ二尺幅の床なれば其の中央に一行に、二尺の距離に一本宛苗を定植する。而して原肥として一升に付油粕及木灰を一合宛過燐酸石灰五勺の割合にて施し用土とよく混合せねばならぬ。

整枝及摘心。定植後蔓は支柱に結び立て摘心することなく伸長せしめかくして主枝が屋根の頂端部に達したる時に摘心し側枝の發生を促す。然る時は其第一二葉目には必ず雌花を生ずる故三四葉の時に二葉を存して摘心し支柱を結びつければ胡瓜の發育肥大するに従つて重量を増加し爲に枝を損傷することが屢々あるから能く果梗を支柱に纏ひ置く事が肝要である而して摘心したる側枝より更に發生する芽は二葉を残して再び之を摘除する尙節成種は多く五六節目より毎節に又側枝は第一節目より結果するから摘心してはならぬ。

灌水。胡瓜の發育中は極めて多量の濕氣を要し殊に晴天打續き室内乾燥に失するが如き場合には根本に一層多く灌水を行ふは勿論通路及び葉の表裏に撒水し室内に充分の濕氣を保ち一方には赤壁蟲の發生を防ぐがよい。然しながら曇天又は降雨の際には成るべく室内を乾燥せしめ病害の發生を防ぐ様にせねばならぬ。胡瓜の性質として根部に多く灌水するの必要あるも餘り根際に接して之を施すと白絹病及び腐敗病に侵され易き故に五寸位の外に灌水し一方には根本に粗き土塊を稍高く盛り上げて乾燥を保つ必要がある。

追肥。胡瓜は甚だ多くの養分を要するから定植後灌水と共に薄き液肥を數回施し以て生長

を促進すべきである。液肥は十分腐熟せる下肥又は油粕を用ふるときは効果が多い。

室内温度。室温は夜間十五度乃至十八度、日中は日陰に於て廿一度乃至廿四度位が最も適當してゐる。

採收。採收の時期は品種によりて異なるが普通英國種は播種後五六十日(節成種四五十日)にして開花し始め更に其後三四十日(節成二三十日)にして適當なる大きさに達し其色一層深緑となり皮膚平滑となりたる時期に於て採收するのである。

品種。温室内に栽培する適當なる品種次の様である。

馬込	羽節	成	針ヶ	サツ	テ	エ
白	成	谷	一	A	フ	イ
圓筒	圓筒	圓筒	圓筒	圓筒	圓筒	圓筒
少小	稍大	少大	少大	大	大	大
中	中	中	大	大	大	大
淡綠白	淡綠	淡綠	濃綠	濃綠	濃綠	濃綠
上	上	上	上	上	上	上
多	中	中	多	中	中	中
強弱	中	中	中	弱	弱	弱

右外國三種は多くカラドとして用ふる。

第四 温室トマト栽培法

第四 温室トマト栽培法

トマトは實生と挿木の二法によりて繁殖を行ふ。

(一) 實生法。普通八月上旬か十月上旬頃に於て播種箱及び鉢に播き充分灌水して之れを廿四五度の室内に置く時は一週間内外にて發芽する、其後床地に植付くる迄には四回位の移植を行ひ本葉を發生すれば第一回を三寸鉢に假植し第二回は三葉のとき四寸鉢に第三回は五葉のとき六七寸鉢に斯くして七八葉となれば花蕾が現出する此の時に床地に定植を行ふのである。

(二) 挿木法。主枝の基部に生じたる充實せる枝が最も適當である。即ち側枝の二三節目の部分二節を附し其部を斜に切り葉柄を二分の長に殘し之を鉢又は平箱に細砂を盛りたる中に挿枝の半分を斜に挿し充分灌水し廿三四度の室温ある所に置く時は十日餘にして下端の切口及節部より發芽し始むる故根の一寸以上伸びたる時四寸鉢に假植し根の充分發生したるときを見計ひ床地に植込む此の挿木法によれば早く結果期に達し且つ低き部分より結果し得る利あるも根の發育は異様の状態にある故に株は早くより衰弱するの傾向があるので普通は實生法によるのである。

定植。床は六七寸の深さに用土を盛り巾三尺の床なれば二列に植ふ苗の相重ならざる様に互の目にするがよい。但し列間は一尺五寸とし株間は二尺五寸とする。右トマトの培土は土〇、五、堆肥〇、三、砂〇、二、の割合に配合したるものが適當である。尙一本に對して原肥は油粕十五匁、過磷酸石灰廿匁、木灰三十匁を、數日前より用土と混じ置き、原肥と用土

をよく腐敗混和したる時に靜かに鉢より抜き前記の距離に植付を行ふのである。

整枝。トマトは葉莖共に甚しく繁茂し易く規則正しく整枝しなければ花は日蔭となり勢力は葉莖にのみ走つて多くは落下す。又例令結果するも顆の發育は甚だ後れるのである。之を整枝するには主枝は摘心する事なく其まゝ一本立として直上せしめ七八尺の高さに伸びたる時に摘心を行ふ此の際には花叢は基部七八葉より二三葉毎に都合七八を附くる其後は各葉腋より生ずる側枝は發生次第摘み去り又大葉は三分の一を残して剪り更に往々花叢の先端部の變じて枝となる事あれば此等も發生次第摘み専ら勢力を顆に向はしむる様努むべきである。

灌水。トマトは發育の初期に於ては多量の水分を要するから室内は常に多濕に保ち冬期間は毎週二三回春期に際しては殆ど毎日灌水し尙晴天の日には通路等に撒水を行ひ若し赤壁蝨の發生する徵候ある場合には葉の裏面に噴霧器を以て水を充分に撒布せねばならぬ。然れども開花盛りに際しては室内を乾燥せしめ若し多濕なる時は花粉の成熟不完全にして隨て交配が充分でない爲に顆は往々畸形を呈するものなれば此の時期にはなるべく灌水を避け一方には空氣の流通を充分にして花粉の成熟を完全ならしむべきである。次に果の發達する頃になつたならば再び水を充分に施し更に成熟期には成るべく室内を乾燥せしむるのである。然るにトマトは休みなく順次上方に花叢を生じ開花するものなれば時期を定めて灌水を加減する事は困難なる故前記の性質を承知して置いて適宜灌水を行ふべきである。

人工交配。トマトの授精作用を完全ならしむる爲めには人工交配を行ふ之には普通の方法と

しては日中を見計ひ小さき木片を以て莖を數回烈しく叩き花粉の發散を促すか或は最も満足なる効果を收めやうとするには花粉を硝子皿に集め同じ花又は他の花の柱頭に筆を以て附着せしむるのである。

摘果。顆は一房に多く着生するものであるが全部を結果せしめる時は小形となるから四五個に間引を行ふがよい。而して顆が肥大する時には往々枝の裂傷する事がある。故に細紐を以て顆梗を吊り置かねばならぬ。

追肥。第一の結果を見たる頃より人糞油粕汁の如き肥料を施す時は、其發育一層旺盛となり従つて收穫を増加する、此れより後は毎月二回位薄き液肥を施し一方には床土の固結を防ぐ爲めに中耕を行ふのである。

室温。定植後の温度は夜中十五度乃至十八度日中は廿五度位となし若し廿六七度以上に上昇せば窓戸を開放し外氣を通じて速に温度を下降せしめる、室内の温度高きに過ぐる時はトマトの品質を甚だ劣悪ならしめるから最も注意すべき事である。

採收。トマトは普通定植後六七十日位にて着色成熟す顆は成熟するに従つて必ず早朝顆梗の部分より切りて採收する若し遠方に輸送する場合には輸送中に追熟するが故に顆の先端少しく赤色を呈した時に採收するがよい。尙トマトの促成品は餘り大形のものには好まれぬから一顆の量は三四十匁位の品がよい。

品種。

蔬菜の部

第一 蔬菜の採收、選別、荷造り

品 種 名	形 状	大 小	褶 皺	色 澤	品 質	收 量	草 勢
アイエストオパール	扁 圓	中	殆 無	朱 赤	中	多	高 強
ア ー リ ア ナ	短 楕 圓	中	中	朱 赤	中	中	高 強
チヨクスアーリー	稍 圓	中	無	濃 朱 赤	中	少	高 弱
サ ッ ト ャ	圓	中	無	濃 朱 赤	上	中	高 強
ニューアーリー	稍 圓	中	殆 無	濃 朱 赤	上	多	高 強
フログモアセレクテッド	稍 圓	中	殆 無	紅	上	多	高 強

一、採收。採收の時期、方法の決定に關係ある要項には

(イ) 種類及夫自身の採收適期。

(ロ) 需要及供給の多少。

(ハ) 後作の種類如何。

(ニ) 人夫の多寡(農勞働界繁閑期其他)。

(ホ) 病蟲害の有無多少。

第一 蔬菜の採收、選別、荷造り

蔬菜の部

- (ヘ) 販賣法の如何(遠き市場に出荷、擔小賣り貯藏賣りの場合等)。
等がある。依つて蔬菜園經營上最有利の採收時期は茲に遠かに定めることは出来ない。乃ち各地方栽培家各自の考へに據らねばならぬ、参考のために(イ)項に就て其一般を記述しやう。
- (イ) 蘿蔔、燕菁。外葉に赤葉數枚を生じ衰微を呈し始むる際根部の色澤を損せざる以前。
- (ロ) 胡蘿蔔、牛蒡、里芋、葱姑、葱頭。外葉枯れ心葉二三枚を残す頃。
- (ハ) 薯蕷、百合、蓮根。莖葉枯死したる後。
- (ニ) 薑、馬鈴薯、甘藷、葱、菜類。衰微を呈し枯葉を生じ始めし際。
- (ホ) 結球菜類。結球充分にて破裂崩壞せぬ範圍にて成るべく晩き時期。
- (ヘ) 茄子胡瓜。色澤を損せぬ範圍にも生長充分の時。
- (ト) トマト苺。色澤よく出で固の風味を有するに至りし際。
- (チ) 南瓜、西瓜、冬瓜、甜瓜。外皮に白粉を被り顆梗の附着部邊に割目又網目を生ずる頃。
- (リ) 豆類。莢用ならば硬化せず色澤を損せぬ範圍にて大きくなりたる時、青實ならば莢稍變色して皺を生じ始めたる頃、熟粒ならば褐變し破裂せざる前。
- (ヌ) 嫩芽類。嫩芽が土表に現れんとする前又は少しく現はれたる頃。
- 右各種の採收法としては茄子、胡瓜、トマト、白芋等の如き、漸次收穫するものにあつては特に採收時期遅れの様に、鋏、利刀等を使用して樹を損傷せぬ様注意することが肝要である。而

して一日中早朝又は夕方に採收することの必要なしとは皆人の知る所である。又一般に霜に遭ひ、或は凍結する時は貯藏久しきに堪へないものであるから(里芋の如き高温作物は殊に然りである)貯藏の目的のものは降霜前か一度位霜に遭はして直ちに採收せねばならぬ(寒冷作物又寒さに依つて品質の上進するものは例外)總て取扱を丁寧にして汚損傷なき様注意すること、アスパラガスの如き陽光によつて着色するものになつては採掘後日光の直射を避けねばならぬ。

二、選別。選別なる仕事は販賣上に影響する事の大なるものであつて、選別宜しきを得ず其品質形状不揃で劣等品を混ざる様では到底成功を期することは出来ない。

品質の優劣鑑定並に選別の標準としては

(イ) 需要の目的用途を審にする事。

(ロ) 品種として純不純。

(ハ) 組織として形状大さ外皮の厚薄根身の硬軟肉質の粗密茸毛の有無多少莖葉の硬軟及び水分、粘力、種子、漿液の多少等。

(ニ) 形状外觀として、固有の形質の有無、大小長短、病蟲害の有無、枯腐莖葉根等混淆の有無。

等がある。各自市場の状況を參酌して選別することが肝要である。一般に品物のよく類別されて各等が整一にされることは非常に重要な點である。斯くの如きものは仲介者、需要者方

第一 蔬菜の採收、荷造り、選別

面に信用を得て好評を博する所以となる。
三、荷造。荷造りは種々の事情によつて其の方法を異にせねばならぬのは言ふまでもない。
即ち

- (イ) 種類並に品種。
- (ロ) 品質の上下並に価格の高低。
- (ハ) 購入使用に便なる荷造材料の種類。
- (ニ) 市場需要者等との遠近。
- (ホ) 販賣法。

等は其の主なるものであらう、左に内地市場に販出するに適當とせらるゝ荷造法の概略を記す。

- 甲。共通せる荷造法として普通に積み重ねても隠れぬ箇所(箱ならば最も狭き兩側面・俵ならば其兩端)へ荷札を附し一個の重量は成るべく貫を單位として、重量に依らず本數個數に依るものは拾を單位とし各個の荷物は重量及本數には個數を均一にすること。
- 乙。品種別の荷造標準としては、
- (イ) 蘿蔔、蕪菁、人參。三本括とし一括毎に交叉して菰卷とし一個に荷造り十貫目位とする事、俵入れとするも佳。
 - (ロ) 牛蒡。一貫五百匁又は二貫匁括りのものを根を内部に入れ十五六貫位の菰卷きとし

繩にて固く巻くこと葉は菰卷きよした後根より四五寸の所より切り捨つること。

- (ハ) 佛掌薯。石油箱入れとし鋸屑又は粗殻を充分に入れ六貫目入とする事。
- (ニ) 長芋折れ易き故ビール箱又は煙草箱入れとし鋸屑又は粗殻を充分に詰める事。
- (ホ) 里芋、甘藷、馬鈴薯。其儘俵入れとし繩にて二個所巻き重量は十五六貫位馬鈴薯は二拾貫位。
- (ヘ) 體菜。五株位を一括りとし拾貫位を菰卷とする事。
- (ト) 結球白菜。炭俵入とし四五貫。
- (チ) 葱。一貫位のものを一括りとし根深葱は更に新聞紙にて巻き六貫乃至八貫を菰卷きとす。
- (リ) 筍。呷入ならば十五貫籠入れならば十貫とし脱出せぬ様注意する事。
- (ヌ) 蔕。十本括りて合せ四貫位とし葉を兩端にして包み荷造後葉の三分の二を捨つる事
- (ル) 胡瓜茄子越瓜。石油箱又は煙草箱入れとし擦れ傷を生ぜぬ様充分にしつかりと填充する事。
- (オ) 蓮根。五貫位を三個所括りとし菰卷きとする事。
- (ワ) 菠薐草。五株括りとせるものを拾把位づゝ交互に重ね籠入れとし五貫位とする。
- (カ) 西瓜。借切貨車に其儘又は繩にて三四個括りとして積込む。
- (ヨ) 豌豆籠入れとし拾二貫とす運搬中蒸して腐敗し易いから注意を要する。

第一 蔬菜の採收、選別、荷造り

(タ) 南瓜、吸入、とす十貫位。

(レ) 苺。早く出す場合には成るべく小さき(長さ五寸位巾三寸位深さ一寸二分位)箱に一
粒並べとし上下に菜の葉を填充する、之れを更に四五箱を一括りとして繩掛する市場に近き
所又は最盛期に多数出荷する場合には箱の大きを増して可。

(ソ) 軟化ミツ葉。洗滌長短を揃へ莫塵に並べ又は百匁位の束として敗出す。

(ツ) 軟化薑。十二、三本を一把とし十把を一俵として菰包みとして販出する。

(ネ) 石刁柏。七八寸以上の長さに切りて採收し(洗ふ事は不可)太さによつて大小に分ち
長さを一定に切り揃へ百二十匁位の束として又は平箱に並べ新鮮の菜の葉と層々に重ねて封
装する光線を遮断する装置を必要とする。

浦鹽輸出蔬菜荷造法の概略。

浦鹽に輸出する場合特に注意せねばならぬのは夏及冬期の荷造輸送法である即ち夏は蔬菜に
よりては暑さのために蒸熱せられ途中にて腐敗し易きものであるから箱は透し箱其他通風の
装置を施したるものを用ひ尙汽船會社と交渉して甲板積みとせねばならぬ、冬にありては寒
さ強く途中にて凍結のために陸揚げ後廢棄せねばならぬ様になり易きものがあるから少くと
も十二月下旬から二月下旬頃までは箱又は籠の内部には新聞紙を當て又容器の外部は菰又は
蓆にて包装するが如くして防寒の装置を充分にせねばならぬ。
従來十二月中旬から三月中旬の間該地に輸送さるゝ、パーセリ、セルリ、アヌバラガス花椰

菜等は右の防寒の設備が施されてある。而して箱は丈夫に作り途中破損せぬ様に注意し籠も
出来るだけ丈夫なものに作りて押し疵押し潰し等を豫防する様に荷造りせねばならぬ。容器
は成るべく新しきものを用ひ包被其他の材料も吟味し商標も(露語にて記したるもの可)貼付
して商品としての外觀を具備する様にせねばならぬ。左に少しく種類につきて荷造法の差異
を記述し様。

(イ) 苺(敦賀)。折箱(長さ六寸巾四寸四方の隅に幅二分長さ一二寸の空氣抜を作る)に
苺の葉を敷き苺果の少しく着色したるものを一粒列べとし、之れを四十折乃至六十折を一
梱とする。其作梱法は長さ一尺二寸五分幅八寸五分の六分板上に折箱を積重ね上部にも同様
の板を覆ひ四隅の角に半割竹を繩を縦横に纏結し手にさげられる様に荷造る。

(ロ) 葱頭(大阪泉州地方)。長二尺長徑一尺三寸短徑一尺一寸八角柱形の透目箱を用ひ兩
端を幅五分の鐵帶板にて巻く、胴側は各幅二寸の板を七分宛空隙を置き一箱に十四枚を釘付
す。繩掛を行はず此八角箱は自重一貫六七匁内容正味凡八貫匁。

(ハ) 馬鈴薯、甘藷、里芋。米俵に入れて繩掛す、一俵重量は馬鈴薯の北海道方面のもの
十五貫愛知方面のもの十三貫長崎方面のもの(一吸入多く又小籠入れあり)八貫。

(ニ) 牛蒡葱。菰又は蓆巻とし牛蒡は八貫乃至十三貫五六ヶ所横括りとなし長さ三四尺圍
り三尺位の棒状とす、葱は交互に束ね七八貫三四ヶ所横括りをなし長さ三尺圍り三尺位と
する、葱は深さ七寸幅八寸長さ二尺位の竹身にて作れる箱に入れ二籠合せて一梱とし繩掛す

々の準備と設備と方法とが相俟つて缺くる所がなき様にせねばならぬ、左に是等に就て少しく記述して見やう。

一、露地貯蔵法

甲 露地。秋冬の候採收する纏ての根菜類(甘藷及び長芋は例外)は一般に耐寒力強きものであるから(アメリカ防風の如きは凍結に依りて品質を上進す)暖地にては翌年迄で圃場に其の儘放置し得、又寒地にては單に畦上に一尺位覆土し置く時は安全に越冬せしめ得る。

乙 貯蔵窖。多くの塊莖類の如き高温作物は、到底露地に於ては越冬する事が出来ないから貯蔵窖が必要となる貯蔵窖の構造と貯蔵法に種々ある。即ち

イ、暖地に於ける里芋其の他の貯蔵窖。

位置。排水佳良なる南向傾斜地を選定す。

構造。幅二尺乃至四尺、深さ二尺、長さ適宜の溝を掘る。

方法。側壁と底に藁を並べて作物の土に直接觸れる事を防ぐ、地表面に至るまで、蔬菜を填充する。(種子用の甘藷は結球の柔なるものを掘り、窖中に植付春に至り徐々に日に當て後畑に植ゑ出す、食用のものは根を切り傾倒して填充する)蔬菜の上に厚さ五六寸の藁程を覆ひ更にその上に一尺の土盛をする降雨多き地方では又その上に蓆藪等を蔽はねばならぬ。

摘要。右は暖地で里芋其の他の根菜類の貯蔵に用ひられつつある方法であるが寒地では尙馬鈴薯、甘藷等に應用される、之は室内よりも常に相當の濕氣を含有して居るから蔬菜を長く

新鮮の状態に置く事が出来る殊に甘藷の如き寒氣の爲に少し位凍るとも變質せぬものは室内に貯蔵して萎凋又は腐敗し易きものに比して優れたる方法である。藁、甘藷の如き濕氣と低溫を忌むものは、(ロ)法の如き方法(埼玉縣鳩ヶ町邊の方法)に依らねばならぬ。

ロ、濕氣と低溫を忌む藁の如きものの貯蔵窖。

位置。雨濕の侵み込まぬ赤色粘土の傾斜地。

構造。徑三尺、深さ一丈の四角の縦穴を作り其の底より横に二尺四方の穴を入口としたる奥に長さ九尺、高さ六尺、幅六尺の穴を穿つ。

方法。貯蔵前、一二日間乾燥す。

搬入。(藁の如きは畑の乾燥適度の土を一尺位の厚さに斜に積みたる、藁と藁との間に五寸の厚さに入る、搬入當時は穴を開放し稍時日を経て入口に藁束を入れ寒氣の増すに従つて段々と藁の量を増す。

ハ、根の儘掘取りて窖内に栽植する葉菜類の如きものの貯蔵窖。

位置。溫暖排水佳良なる地。

構造。長二間幅一尺深二尺の溝を掘る周圍は板張り(永久的のものは石又は煉瓦にて積み上ぐ)穴の中央は縦に四五尺の高さの位置に縦に棟木を通じ棟木より屋根形に板にて葺き下す。方法。野菜を根の儘掘り取り狭く植ゑ付く(通氣よく適當の濕氣を含む故乾燥を忌む葉菜類に良い)。

ニ、室内貯蔵庫夏季中に冷蔵装置として植物の保存力を長くし、冬季中に寒気に弱き野菜類を貯蔵する最も進歩したる装置であるが、茲には之れを省略し一般蔬菜の、(甲)貯蔵前と(乙)貯蔵中に注意すべき要項を記す、之れは室内貯蔵庫に貯蔵する場合にのみではなく一般に必要な事項である。甲貯蔵前の注意一、栽培法として、(イ)畦幅株間を廣くし(ロ)排水をくし(ハ)磷酸加里肥料を充分施し健全なる發育を計る事二、選擇及貯蔵準備として(イ)未熟品は腐敗し易く、過熟品は是亦腐敗し易く或は球は破裂し易きものであるから適期に採收すること、(ロ)傷あるものは除く事、(ハ)水分に富む野菜は貯蔵中乾燥すれば萎凋濕氣多量の時は腐敗し易き故少しく乾燥せしめて水分を減ずる事、一般に陰乾可、(ハ)堆積せぬ事、新鮮の野菜殊に葉菜類に於て肝要。止むを得ず堆積したる場合には時々上下を換へて停滞空氣を去る事、(乙)貯蔵中、一、バクテリアの繁殖防止の爲に、(イ)低温度に變化なく保つ事、(ロ)濕氣を少なくする事、(ハ)石灰硫黄等を撒布し又は土砂等にて間を隔つる事、(ニ)被病害腐敗物のは速に除去する事等に注意し、二、貯蔵品の過熟豫防と發芽防止の爲にとて、(イ)低温を保ち、(ロ)濕氣を少なくし、(ハ)陽氣を射入せしめず、暗黒とする事等に心掛くる事一般に貯蔵中、(イ)稍高温を要する蔬菜は里芋、薑、甘藷、南瓜等であつて、(ロ)氷點に近き低温に堪ふるものは馬鈴薯、薯蕷、甘藍、玉葱、人參、牛蒡、菜豆、セルリ、アスパラガス等(總じて夏季の蔬菜は冷涼ならしむる事、(ハ)乾燥を忌むものは馬鈴薯、里芋、甘藍其の他葉菜類、(ニ)乾燥を好むものは玉葱、南瓜、甘藷、薑、薯蕷等である而し

て貯蔵適温として從來認められて居る所は次の様である、温度華氏)

人參	三〇—三四度	西瓜	三二度
玉葱	三二—三八	菜豆	三二—四〇
アメリカ防風	三三—三四	セルリ	三三—三八
玉蜀黍	三五度	アスパラガス	三四度
甘藍	三二—三六	芥菜	三六—四〇
馬鈴薯	三三—四〇	漬菜	三五—三八

附記、種子の貯蔵、種子の貯蔵に於て最も注意を要する點は多くのものが濕氣の爲に發芽力を失ふ事が早いと言ふ事である、依つて種子貯蔵には光線の入らぬ温度の變化少なき所冷涼な場所等を選定するは勿論、必要であるが尙瓶の如きものに詰め中に生石灰(崩壊する爲めに空氣中の濕氣を吸収して瓶内を乾燥する)、の一塊を投じて密栓する事は發芽力保存年限を大ならしむる方法である。(但し紫蘇、山椒、冬瓜、ミツバ、オカヒジキ等は乾燥すれば播種後發芽歩合非常に惡きものである。此れ等は土砂中に貯へる事は栽培上必要の事である。以上。

加工の部

園藝加工品の製法

種類。園藝加工品の種類には味漬、酢漬、砂糖漬、水煮、等種々あるも此處には果實のシヤム類、砂糖漬、及び蔬菜の水煮の様な普通のものに就て記述することにする。

第一、果實のシヤム類

シヤムは果肉に砂糖を加へ火力で煮詰めて製造したるものである。元來果實は甘味及び酸味を有するが種類に依つては苦味芳香を有してゐる。其の内甘味は概ね葡萄糖、果糖或は甘蔗糖の様な形態で酸は林檎酸、酒石酸、枸橼酸の如き形態で存在し又特にペクチンと稱ふるものを含み、果實を煮詰める際に熱によつて膠状となり、シヤム或はゼリーを製する時に最も必要な成分がある、此の成分の含量は果實の種類に依つて違ひ、苹果榲桲は最も多く須具利等には尠い。

原料の選擇。從來果實の砂糖漬の原料は、落果や病蟲害に犯されたもの、其の他傷物で販賣品として價値の少いものを利用するかの如く考へられ又實行されて居つた。併し是れば間違つた事で矢張り立派なものを拵へるには優良な原料を以てしなければならぬ。それで採收時期、調味の度等は勿論よく研究して出来るだけ優品を得る様心掛ければならぬ。

砂糖。製品の用途によつて違ふも風味ある優品を得んには精製糖を使用しなければならぬ。若し夾雜物ある砂糖を使用するときは製品の色澤を害するのみならず味ひ濃厚に過ぎアケ強く品質を惡變せしむる懼がある。

砂糖の用量。果物の種類砂糖の種類に依り一定出来ないが、

- 莓、 總重量の 七割乃至八割
- 柑橘、 七割乃至十割
- 無花果、 四割
- 杏、李、 七割乃至九割
- 梅、 十割
- 蕃茄、 四割

(二) 柑橘のマーメイド

柑橘のシヤムは特にマーメイドと謂ふ。之れに使用せらるゝ品種は苦味を有する回青橙が最もよく夏橙はその次である。併し原料の豊富な點に於て夏橙が最も有望である。其の他旭柑、鳴戸柑でも製造することが出来る。

調製

一、原料の秤量

これによつて砂糖、果皮の加入量、製品の割合を定む。

園藝加工品の製法

加工の部

一、洗滌

果皮に附着する塵埃、煤、介殼蟲等を洗ひ落す。

一、果皮の切り離し

果皮に果梗の部より頂部に掛けて交錯する四つの切れ目を入れ、果皮を損せざる様剥皮すること。

一、果皮の處理

原料の一割(果皮全量の $\frac{1}{10}$ 又は $\frac{1}{8}$)の果皮を成る可く薄く整形に短冊形長八分位に切つて、軟らかになるまでよく煮ること。

一、果肉の處理

剥皮を終つた果は各囊の背部に庖丁で切れ目を入れ沙甌のみを出して甌蓋と種子は除き去る、この甌や種子が混ざると製品が醜きものとなるから注意すること。

煮詰。沙甌を瀬戸引き鍋に入れ、加熱煮沸しよく軟らかになつた時(俗に水分を吐き出したと謂ふ、此の時甌内の水分は幾分外出て減るのである。)豫め用意してあつた果皮を投入しよく攪拌して充分飽まり軟らかとなれば、所定の砂糖(原料の七乃至八割)を二、三回位に分ち混合する。(若し一度に多量を入れるときは砂糖は鍋底に沈み攪拌困難となり魚け付き易い。)砂糖を入れる時は炭火を緩めてよく攪拌し、速やかに溶解させて後徐々に加熱する爾後炭火及び攪拌に注意する時は四十五分乃至一時間十五分位にて仕上げらる。此の際過度に

加熱すると製品が鉛状となる患あるばかりでなく鍋又は釜に焦げ附いて臭くなり、又は色澤を害するから火力及攪拌にはよく注意せねばならぬ。

仕上げの程度は口や筆では説明し難いが先づ清水を茶碗に盛り、上方から液を滴下するとき、其の瞬間に水中にて凝る、又廣口の皿に少し入れ十分位放置するときには表面に薄膜を張る位を度とする。煮詰めが終れば甌又は瓶に詰め密閉するシヤムの様に砂糖の量の多いものは殺菌の要がない。

原料總重量、一貫 砂糖、七百匁 果皮加入量、百匁。

煮詰め時間、一時間位にて一磅罐拾個位を得。

(二) 草莓シヤム

品種。グキクトリヤを第一としウイルソン。クラークス、シードリング之に次ぐ。グキクトリヤは顆紅色、肉質は緻密で酸味もあるから製品は甘酸適度、風味最も優良である。

調製

一、秤量

一、洗滌 水中に入れ攪拌して表面に附着せる土砂、塵埃を洗ひ去る。

一、除蒂。蒂は總原料の一割乃至一割二分出る。

煮詰。除蒂終りたる顆は瀬戸引き鍋に入れ徐々に熱を加へ攪拌するときには莓果中の水分と色素とは外に吐出されて顆は收縮赤褐色となる熱が強過ぎたり攪拌の仕方が粗末であると果形

加工の部

を破り、従つて完全なる果形をなすもの少くなり製品価値を大いに減ずる。又文火にて長時間煮沸するときは色澤を害する故攪拌加熱に注意して果の軟らかになつた時火力を緩めて砂糖を二、三回に別ち入れ徐々に加熱攪拌する。其の後はマーマレードと略ほ同じ様に扱ふ。又砂糖投入前製品中に完全なる果形をなすものを残すために一部分揃ひ上げ別器に取つて濡れ布を被け酸化變色するを防ぎおいて仕上げ十五分位前に再び入れて煮沸すると製品は體裁がよくなる。

(三) 杏シヤム

調製

一、秤量、一、割果、一、剥皮

煮詰

少量の水を入れ煮沸し果肉をよく搗き碎き充分碎けた時砂糖を入れる。(生果の時は酸味少きも加熱によつて酸味を増す故砂糖を多量に用ゆ。)煮詰は前同様。仕上げ數分位前核子を入れて杏シヤムなることのわかる様にする。

(四) 無花果

品種。アラウン、ターキー、ホワイトゼノア。

原料は充分成熟したものを選んで採收せねばならぬ。

調製

一、秤量

一、庖丁にて梗部及び腐敗部の除去

一、少量の水を以つて煮沸

一、軟らかになりたる時とり出して手早やに剥皮

煮詰

同前。果實に糖分多き故砂糖は四割とする。

(五) 莓 蜜

調製。草莓シヤムに同じ。

煮詰

瀬戸引き鍋に入れて加熱すると實の中の水分が川て果實は縮んで来る。この時揃ひ上げて麻布に包み果汁を絞り出す。此の果汁に砂糖を入れて加熱する。砂糖は果汁一升到就き三百五十匁位が適當である、尙砂糖一匁毎に對し卵白一ヶを投入してよく攪拌し果汁を加へ急激に加熱すると卵白中のレグユミンは凝固と共に果汁及砂糖中の夾雜物、アクを凝固せしめ液面に泡となつて浮き上つて来るから之を揃ひとり清澄にして尙二十分位煮沸して之を瓶詰にして置くのである。

第二、果實の砂糖漬

果實を適度の濃度の砂糖液中に漬けたもの。果實の砂糖漬或はシラップ漬と云ふのである。

園藝加工品の製法

加工の部

砂糖液の製法。砂糖の分量は砂糖煮と同様果實の種類によつて異ふもので普通水一升に付き桃、枇杷、無花果、梨等は二五〇乃至三〇〇匁、栗には三〇〇乃至四〇〇匁位用ゐる。砂糖を瀬戸引き鍋に入れ塊りを碎き水を少量加へて練り之に砂糖一貫匁に對して明白一個宛を混和し所定の水を入れた後急激に加熱すると蜂蜜の時と同様に卵白の一團と共に夾雜雜もそれに附着して白泡となつて浮き上がるから之を搦ひ棄る。後二三回沸騰させると液は清澄になる。そこで煮沸を止めて冷却するのである。

(一) 梨の砂糖漬

品種。今村夏、今村秋、晚三吉、キリアアパーレット等の様な肉質が緻密で白く石細胞の少い品種がよい。洋梨は後熟して稍々軟らかになつた時に使用するべきである。

調製

一、選果、大、小及び熟度の選別。一、秤量 一、洗滌 一、割果(大果六つ切り、普通四つ切り) 一、除心(道具は桃の除核器を用ゐる) 一、剥皮。

肉詰

剥皮が済めば肉詰と砂糖液の注入をせねばならぬ。

封蠟、湯檢、瓦斯抜十分、殺菌二十分後冷水中で冷却する。作業中は肉の酸化變色を防ぐために清水中に浸漬して空氣に曝らさない様にするのが大切である。

(二) 桃の砂糖漬

品種。トライアンフ。アーリークロフオード。サルウエト。ヒトスクリングの如き黄肉種アーリーリパース離核水蜜桃、土用水蜜桃の如き白肉種、天津の如き赤肉種は製品が紫色に變ずるから體裁が良くない。

調製。梨と同様であるが唯桃では割果の時桃を俎上に置いて厚刃の割核刀を縫合線にあて上方より叩くときは核と共に二等分する(果の過熟なるものは此の際壓碎せられる)これを除核器で核を除き剥皮する。

肉詰

梨と同様、大果に過ぎ糶に入らざる時は湯の中に十分位浸して置くと割果前水一升に對し苛性曹達二匁五分、乃至五匁を溶解した液に四乃至七分程浸した後取り出すと指で容易に皮がむくことが出来る。

(三) 枇杷の砂糖漬

品種。茂木、田中、楠の如き大果が良い

調製

一、選果、大、小、熟度の選別
一、果梗を二回許り回して取る。
一、コルク殺し(穿孔器)を以つて核を除く。

園藝加工品の製法

加工の部

- 一、果肉中の子房壁膜の除去(墨針の先を少しく曲げたものを用ゐる)
 - 一、整形、果の両端を少しく切り外観を美にする。
- 其の他の肉詰操作は前と同様である。

(四) 櫻桃の砂糖漬

品種。黄玉、ナポレオンの如き白肉又は黄肉種がよい。

調製

- 一、果梗の除去。

一、核除き(器械を以つて種子のみを除き果は中空となす。)又は除核を行はず果の裂開を防ぐため細き銅針にて果面に小孔を穿つ。

其の後の操作同前。

(五) 無花果の砂糖漬

品種。サンハトロ、ホワイト、ブラウン、ターキー。ホワイト、セノア(果梗の基部堅し)等を使用す。

製造

果梗を去り沸騰せる湯の中に數分間浸漬して指頭で押して柔らかになつた時取り出し之を冷水に浸して後肉詰するのである。過熟果はシヤムに使用し、砂糖漬けには稍未熟の方を可とする。

(六) 栗の砂糖漬

品種。銀寄。鹿ノ爪等がよい。

之に使用する果實は外皮の赤褐色を呈せるに採收する程開いて自然に落ちたものは果肉が割れ易い。それで樹上にあるときに採收したものの方が成績がよい。

果は一週間位月光に曝して後炭火で焼き冷えない間に濕布で柔らかく揉み外皮と澁皮とを除く又採收後直ちに小刀で剥皮する法もある。

剥皮終れば清水に入れ時々換水して十二時間位放置し之れを水一升に對し硼酸一匁を溶解したる液に一時間浸漬後肉詰とする。

(七) 莓の砂糖漬

莓は柔軟多漿の類であるから形が崩れない様に注意することが肝要である。従つて未熟なものを選び水洗して肉詰する。

品種。クラークス、シードリング。レーテスト、オプ、オイル等。

第三 蔬菜の水煮

水煮は新鮮な原料を使つて固有の色澤と風味とを保存させる目的であるから何等これに味つけをなさず、唯淡水或は殺菌の目的で少量の食鹽と砂糖とを加へて製造したもので歐米に於ては石刀柏、青實豌豆、馬鈴薯、洋菌、菜豆等の水煮は非常に廣く使用せられて居るけれども吾國では近年これが製造を始めた位で其の需要も甚だ多いとは言はれず只筍と松茸の

園藝加工品の製法

水煮が稍古い歴史を持つて居る位のものである。

石刁柏の水煮

原料にはなるべく軟化した部分を使い同じく軟白したものでても堅くなつたものは優良なる製品を得ることが出来ない。

調製

- 一、洗滌
- 一、選別。大、小、細、太、及び熟度の選別。
- 一、截切。一定の長さに揃へ基部を去る。
- 一、煮沸。截切終れば一〇—一五本宛紐で束ね提げらるゝ様にし篩に基部を下にして揃へて立て、沸騰した湯の中に下半分を一二分間浸した後全部液中に浸し少し軟らかになつた時引き上げて冷水中に入れ充分冷却してから肉詰する。
- 注。注入液は前述の様に普通の淡水であるが、又食鹽及び砂糖を水一升に付き三五分宛宛煮沸溶解した液を使用する時は石刁柏の様に蛋白質を多く含み腐敗し易いものは之を防止することが出来る。
- 殺菌は瓦斯抜き前十五—二〇分位後一時間半沸騰湯中に浸漬するもあまり長く時間をとると色澤及び品質を損ずるから大規模の場合は蒸氣壓力を用ひ四—五封度で三十分乃至四十分位行ふがよい。かくすれば殺菌も完全に行はれて右の様な失敗も免れる。

殺菌終れば冷水中に入れて冷却する。

筍の水煮

原料は新鮮にして餘り大に過ぎぬものを選び(頭部皮の部のみ)を少し切り棄てその儘水煮をするのである。煮る程度は熱が筍の心まで達すれば良いのであつて先づ指で押して柔かくなつた時である此の時引き上げて清い冷水中に投じて剝皮するのである。大きいものは切半して冷水中に一晝夜放置する。この間によく換水してアクを充分除かぬと製品の色澤品質を害する。

封蠟も殺菌するのであるが殺菌はアスパラガスよりも少し長い方がよい。筍があまり大きくて切半して入れる様なものは外觀が悪い、而して價も非常に安い。

青實豌豆

品種。アラスカ。ベルドノヨン。ホール等の如く粒小で熟度の揃つた色澤のよい物を選ばねばならぬ。

原料が過熟したものであると大粒となるばかりでなく、充實し過ぎて色澤が不良で又煮熱の時粒が破裂するから若い時に採收する。莢むきした豆粒は篩にかけて大小を別ける(鹽水選比重一、〇四〇—一、〇七〇を用ひ輕重を別つ)即ち二分より二分五厘を小、二分五厘より三分を中、三分より三分五厘を大とし、これ以外にあまり極端に過ぎるから繼續には用ゐない。選別後瀬戸引き鍋で水を沸かし温湯となつた時これに豆を入れて煮熱し軟らかになつ

園藝加工品の製法

たならば止める。浸湯のときは豆粒を直接鍋の中に投じて急激に温めると豆の皮が裂開する虞れがあるから金網籠に入れ其の儘浸漬し籠を上下し或は廻はして徐々に温めるとこれを防ぐことが出来る。顆粒が軟らかになれば徐々に微温湯を注ぎ掛け後冷水に浸けてさますのである。此の際にも急激に冷却すると皮が破裂するのである。

肉詰 色澤の悪いものや皮の裂けたものを除いて罐に詰め液を入れるのである。注入液は砂糖及び食鹽一升到し各五―七匁溶解せしめたものを使用する。

封臘殺菌 殺菌は一封度罐にて沸騰湯中に十五分浸漬し脱氣を行つた後一時間半位殺菌して冷水に浸けて冷却する。

牛蒡の水煮

原料 割合に細き整形なるものを選びねばならぬ。太いものを切半すると外觀を損ずるから直徑五分位のものが良い。採收後洗滌し皮を庖丁又は大根の剥皮器にて剥き水中に浸しアケカ去つて驟の深さに切つて肉詰する。

第四 蕃茄ソース

蕃茄ソースは我が國では果汁に調味料を加へないで水分を蒸發したもので外國のコンデンス、トマト又トマト、ビュレーに該當し西洋料理及びトマト、ケチャップ、トマト、スープの原料に使用される。

品種。ヘンダーソン、クリム、カツシヨン。ボンデローザ。テリアルクキーン、スパークス

アールヤナ等でテリアル、クキンは生食用として良いがソースの原料としては色澤の暗赤色酸味及び芳香が少いから成品としての色澤風味共に劣る。

製造。充分熟したるものを採收して(未熟のものは色澤不良製品の歩留りが悪い。)病蟲果を除き水洗して蒂をくりぬき果を切半して瀬戸引鍋に入れ炭火を徐々に掛けると果汁が吐き出さる、この時攪拌不充分で熱を過度に掛けると焦げ付く故注意すべきである。

徐々に加熱すると共に果を搗き碎く時は水分、色素、鍋の中に集まるこの時桶の上に笊を置きこれに移し攪り潰すときは笊中に果皮と粗繊維のみ残る。残渣は棄て果汁は毛篩又は麻布で濾して種子及び繊維を除き去る。濾過終つた果汁は瀬戸引鍋に入れて煮詰蒸發させ煮詰前の半量になつた時止めて瓶詰にする。

又別法として果汁を毛篩で濾した許りでは水分が多量に存在してゐるから煮詰に長時間を要して製品の色澤を悪くするそこで更に金巾又はフランネルの布袋に入れて之を吊つて濾すのである六割位滴下した時袋中の果汁を鍋に取つて煮詰める。かうすれば色澤鮮明なるものが得られる。然し香氣風味は前法によるものよりは劣る。

濾過液は鍋に入れて加熱蒸發すると液面に泡沫が浮遊して来るからこれを掬ひとり又鍋側はよく濕布で拭ひ汚物の焦げ付くを防ぐ様にする。液は清澄となる。その時更にフランネル袋にて濾し濾過液を適當の濃さに煮詰める。

第五 乾柿

園藝加工品の製法

加工の部

品種。各特産地によつて違ひ各特有の品種がある。即ち廣島、山口縣等の瀬戸内海地方では祇園坊、四條を甲州では富士、甲州峰屋を岐阜では堂上峰屋、土佐、稻山、川端等が用ひられて居る。甲地で優良だと賞められる品種が必ずしも乙地でも良い成績を上げるものではない。そこで其の地方に適した種子の少い肉が緻密で製品の歩留り多いものを選ぶべきである。

乾果製造と其の期間中の天候は至大の關係がある製造中冷涼で降雨が少く氣候の乾燥することが必要條件である。雨天がつよくと乾燥し時日がかかり爲めに黴が出来たり變色したりして到底優品を製することは出来ない。前各産地で優品を産するは蓋し製造中に天候が適順な爲である。

製造。柿の葉の紅色を帯び少し落葉し始め蒂の黄ばんだ時果を傷つけない様に採收して大小に分け萼片を取り棄て剃刀で蒂の下の所から果皮の残らない様に剥皮し頂部の黒點を残すことにする。

若し蒂の下の部を剥皮しない時は蒸發が不充分で乾燥が充分に行かない。又果頂に黒點を残すのは乾燥中果皮の潰れを防ぐためである。剥皮したものは紐又は繩で果梗を結び通風のよい日當りの充分な雨露の當らない所に吊して乾燥する(大仕掛けに製するとき南向きに小屋掛けをする乾燥中は裏表を返し雨露のある時は藎又は藎を覆つて濕りを避ける。かくすると十八日—二十四日位で水分は發散して果實は收縮し外側に堅い皮をはる。この時果を手で軟らかに揉んで形を整へ乾燥を促進す。三日—四日経つた後再び揉み四日位陽乾すると

果が緊まるから繩からはずして新しい藎の上或は新藁の上に一列並べとし日に乾し一日二、二回反轉)夜は屋内に入れ、この操作を二日ばかり繰り返すと白粉を裝ふ様になる、そこで浅い箱に入れて藎を覆ひ一晝夜放置すると果面に露を持つて來るから又藎に並べて陽乾する之を二三回行ふと全面に美しい白粉が出来る貯藏は乾した新らしい切藁中に各果の相觸れない様に詰め蓋をして置く。

第六 空罐販賣所

- 大阪市北區西野田町草開町
- 大阪市北區平野東野田町七丁目
- 空罐販賣所
- 大阪市北區天滿與力町二
- 大阪市西區西道頓堀五丁目
- 大阪市南區西園寺町

- 東洋製罐株式会社
- 松本 豊吉
- 德永硝子製瓶會社
- 織田 商店
- 月岡製瓶所

圖藝加工品の製法

數字ハ稀釋倍數ヲ示ス。

三	三	四	四	五	六	八	十	十	十	十	二	
	度	度						一	四	六	八	十
度	半	度	半	度	度	度	度	度	度	度	度	度
					〇、四	〇、八	一、三	一、	二、〇	二、三	三、〇	四、〇
			〇、三	〇、四	〇、七	一、四	一、九	二、三	三、〇	三、七	四、五	五、五
二、〇	二、六	三、一	三、六	四、一	五、二	七、四	九、七	一〇、一	一二、五	一五、〇	一七、〇	二二、〇
五、一	六、一	七、二	八、二	九、三	一一、八	一五、二	二〇、四	二二、七	二九、〇	三四、〇	三九、〇	四五、一
九、二	一〇、九	一二、六	一五、四	一六、二	一九、八	二七、二	三一、七	三八、六	五〇、〇	五九、〇	六七、〇	七七、〇

園藝家必携

附 録

濃厚石灰硫黄合劑稀釋倍數表

二	二	二	二	二	三	三	三	三	三
十	十	十	十	十	十	十	十	十	十
三	五	七	八	九	十	十一	十二	十三	十四
度	度	度	度	度	度	度	度	度	度
四、五	五、五	六、一	六、五	六、八	七、一	七、五	七、八	八、二	八、六
六、五	七、四	八、三	八、七	九、一	九、五	九、九	一〇、五	一〇、九	一一、四
二四、七	二九、〇	三一、九	三三、三	三四、八	三六、五	三六、一	三九、七	四一、四	四三、〇
五三、〇	五九、〇	六五、〇	六八、〇	七一、〇	七四、〇	七七、〇	八一、〇	八四、〇	八七、〇
九一、〇	一〇一、〇	一一〇、〇	一一六、〇	一二〇、〇	一二九、〇	一三一、〇	一三七、〇	一四二、〇	一四七、〇

附 録

園藝家必携終

附錄

一	二	三	四	五	六	七	八	九	十
十一	十二	十三	十四	十五	十六	十七	十八	十九	二十
二十一	二十二	二十三	二十四	二十五	二十六	二十七	二十八	二十九	三十
三十一	三十二	三十三	三十四	三十五	三十六	三十七	三十八	三十九	四十
四十一	四十二	四十三	四十四	四十五	四十六	四十七	四十八	四十九	五十
五十一	五十二	五十三	五十四	五十五	五十六	五十七	五十八	五十九	六十
六十一	六十二	六十三	六十四	六十五	六十六	六十七	六十八	六十九	七十
七十一	七十二	七十三	七十四	七十五	七十六	七十七	七十八	七十九	八十
八十一	八十二	八十三	八十四	八十五	八十六	八十七	八十八	八十九	九十
九十一	九十二	九十三	九十四	九十五	九十六	九十七	九十八	九十九	一百

大正八年十二月十七日印
大正八年十二月二十日發
大正九年三月十日再版發行
大正十年三月十五日增補三版發行

園藝家必携與付

定價金壹圓

靜岡縣鹿原郡興津町中宿

著作兼
發行者

櫻

會

右代表者

押川常水

東京市神田區美土代町一丁目廿一番地

白井赫太郎

東京市神田區美土代町一丁目廿一番地

東京活版所

發行所

(振替貯金口座)
東京一五二〇五番

櫻會

靜岡縣興津町園藝部內

會

會

會

會

會

會

會

會

會

會

會

會

會

會

會

會

會

會

會

會

會

會

會

會

會

會

388
1591

終

