

るを以て石灰と化合せしめ得たる不溶解物を濾し分け之れを分解して所求の酸を得るものなり、現今シ、リー島に於て之れを精製する工場なく、粗製品のまゝ獨英、米の三國に輸出せられ、之等の各國にては硫酸を以て分解せしめたる後ち骨粉を以て濾過し得たる水溶液より枸橼酸を結晶せしむるものなるも、此作業は比較的困難にして硫酸が存在する爲め、枸橼酸の分解より生ずる損失比較的大なるものなり。

レモンピールの鹽漬は海岸地方の市街に於て製造す、之れ此地方は海水を得る事容易なるを以てなり、シ、リー島に於けるピール鹽漬の需要は次の三種に區別する事を得可し。

- 一、油を搾出せざるもの
- 二、半ば油を含めるもの
- 三、油を殆んど搾出せるもの

之等は何れも麴商及び糖菓商により消費せらる、其製造はレモンを細長く切斷し、普通の方法により果肉を除去し之れを約一石三斗二升入の大桶に出来る丈け固

く詰め、後海水を充し、尙ほ鹽を加入して鹽味を強くするものなり。濃厚レモン液の生産は大規模のものにあらずして、工場は小にして、且つ蒸溜法極めて粗雑なり、即ち液は枸橼酸石灰製造の如く「バルブ」を以て壓迫して漏過し、次でポンプにて火爐に於ける淺きタンク中に注入し、薪火を以て水分を蒸發せしめ、希望の濃度液の一部を冷却し飴状となりたる時を度とすとなり、半シヤリベツ状となりたるものを北部伊太利に於ける酒及苦酒製造業者に販賣す。

シ、リー島に於けるレモン副産物製造所の多くは規模甚た小にして、設備も亦た甚だ粗雑なり従つて器械の如き頗る簡單なるものにして、油の製造に於てはカラプリアに於ける數個の工場を除きては殆ど機械的の設備あるものを見ず、枸橼酸鹽の製造に對しては破砕器、液汁及び枸橼酸鹽用各濾過裝置、熱蛇管を有せる結晶槽及び暖爐若くは加熱室の外尙ほ小なる液汁ポンプを要し、之等は極めて順序よく配置せらる、即ち根本たる破砕器及び壓濾器は果實切斷室の近くに設け、尙ほ其附近には液汁槽及びポンプを備へ、且つ揚水器は加熱室の近くにあるを便とし、結晶槽も亦其の附近に備へ付くるものなり。又多くの小工場にありては家根裏に

床を張りて此處を搾油所に供し居れり、此室は高さ中心に於て僅に六呎に過ぎず、暗くして氣通不良なる室なり。
 更らに進んで製造法につき少しく詳述する處あるべし。
 果實の處理 果實の處理法は地方により異なるものにして従つて作業時間の長短、輸出すべき油の品質等にも差異あるを免れず、而してシラキユース、エトナ、メツシナ、パツテイ、サンタアカタデイミレテロ及び北海岸地方にては二片式を行へるも、バレルモ、パーセロナ等に於ては三片式を行へり(但しパーセロナの或工場は前法によれり)此の二法の差異は果皮を分離する方法にして、即ち前者は果實を半切して果肉を除去するも、後者は三條片に剝去るものなり、園地に於て採收したる果實が工場に到着する時は大なる箱中に投入せらる、而して處理者は各々其箱の周圍に腰掛け、普通に使用する小刀を以て或は二片に或は三片に處理す、二片式の行はるゝ地方に於ては切斷せるレモンは直に片手附の桶に入るゝを以て作業甚だ迅速なり、又ビールを鹽漬となす地方に於ては果實を從斷したる後之を削り去るものなれば稍々長時間を要す。

次に二分されたるレモンは淺き槽に移され處理者は其周圍にありてビールを容る可きバケツを携ふ、此時使用すべき器具は銳利にして且つ微かに凹面をなせる圓板にして、丈夫なる鎌形針金の一端に固く結着し、其反對の側に木製の把手を有せり、此圓板は左手に保たるゝレモンの果皮と果肉の間を巧に切り離し、機械果實共に回轉運動をなしつゝ其の一端に至るものなり、而して此作業は三片式のものに於ては全然必要なきものとす、果實處理に對する職工の賃金は普通處理したるビールの箱數によりて仕拂はるゝものにして、女子は一日二十五仙乃至四十仙にして、果實の切斷を爲す少年は時に十五仙を得るものもあるも五仙を越えざるを普通とす。

右の如くにして得たるビールは柳枝製大籃中に入れ、充つれば冷水槽に浸し、充分攪拌して汚物を除去す、かくの如く處理したる後數時間放置する時は、果肉より分離したる後直に使用するものに比し油量多しと云へり、分離されたる果肉は破碎して枸橼酸石灰に製造され、果皮は搾油せらるゝものなり。
 レモン油の搾出 搾油法に數種あり、其中最も普通なるは海綿によるものなり、此

方法を行ふ職工は低き椅子により、兩脚間に素焼の鉢を置き、各自の前に果皮を堆積し、一方に廢棄物を入るゝ籠を備ふ、鉢は直徑約一尺にして深き口を有し、其直下に小なる圓凹を設け、鉢を傾け、内容物を注ぎ出す時、液の沈澱物及び結晶物を殘留せしむる用に供せり、鉢の上には棒を渡して之を固着せしめ、其上に海綿を置く、此上に處理されたるレモン皮を置き、之を右手の母指と次の二指にて外皮を下方に向けて持ち、凹面海綿の廣き部に入れ、左手にて壓搾したる後、壓力を除きて、右手にて果皮を反轉したる後、再び壓搾す、斯くする事二三回にして放捨す。又簡單なる方法として、よく洗滌されたる海綿を左手の掌中に平たく置き、食指に纏ひて支持し、右手にて前の如く外皮を凸狀に屈曲壓搾する事數回に及び、最早油質を包含せざるに至りて之を放捨し、次の外皮を採りて同一の作業をなす、如斯くにして其海綿油液の爲めに十分飽充せられたる時は、之れを陶製鉢中に絞り込み、再び同一の方法を繰り返すものなり。

右何れの方法によるに論なく、搾取したる油は凡て二十四時間若しくは夫れ以上放置したる後紙にて濾過し、大なる銅製容器に貯藏せらる。

又佛國マントン市、ニース市等にて慣用しつゝある製油法を見るに、白鐵製の直徑七寸位の淺き盆形のものにて、其一邊に嘴あり、又底には長さ四寸直徑八分位の閉管を有せり、此器底には更に長さ約四分の銅製にて丈夫なる針の多數を有せり、而して職工は豫め處理されたるレモン皮を持ちて、外皮を此針に宛て數回摩擦するにより、外皮の油胞は悉く破裂して油は管中に垂下す、油の管中に充滿するを俟ちて其口を開き、他器に移し、油と水分とを分離したる後、濾過するものなり。

以上の方法により搾油したる殘滓は之れを擦したる後、蒸溜するものなり、此蒸溜法によりて得たるレモン油は無色にして香氣劣等一種の不快なる香氣を有するが故に、其儘販賣さるゝ事なく、何れも仲買業者の手によりて手壓品と混合せらるゝものなり。

伊國本島カラブリア州に於ては機械を以てレモン油を製造するものあり、而して同地方はベルガモット油の産地にして、同機械は主として之れに使用す可きものなり、機械を以て搾取したるものは手壓法によれるものに比し、其品質遙に上等にして、且つ着色濃厚なり、故に蒸溜レモン油又は手壓油の着色用として使用せらる。

枸櫞酸石灰の製法。レモン油製造に際し除去されたる果肉は破砕器に入れらる。而して破砕器は時に動力によるものあるも、多くは人力を以て運轉するなり。普通使用せらるゝ破砕器は木製廻轉器に接続せる漏斗及び破砕果肉を送り出す小斜溝よりなる。而して之等は液汁槽の上部又は其附近に装置せられ、以て液汁を滴下せしむるものなり。破砕したる果肉は葉を以て密に編みたる筵の圓筒形濾過器中に投入し、木槌を以て搗碎き、濾過筵充滿したる時は其數個を堆積して液汁の流出し止むまで壓搾す。かくして得たる液汁は液汁槽中に送られ、夫れより人力ポンプを以て大桶に移さる。此桶には直火蒸汽蛇管、若くは液中に直接蒸汽を導く加熱装置を有し、槽中にて液の酸度は石灰水を用ひて中和し、數時間熱せる後、液の冷却せざる間に濾過槽に送るものなり。濾過槽は木製格子の板底を有し、其上に特殊の濾過布を布き、沈澱せる白色の枸櫞酸石灰を集め、液は濾布を通じて放棄せらるゝを以て、充分に液の排除を終りたる時は沈澱を集取して濾過袋に入れ、小壓搾器の下に置きて更に殘餘の水分を排除す。袋より出せる枸櫞酸鹽を容易に乾燥せしむるには、普通鐵製鍋に入れ、之を竈

に入る可し。此の竈は小室にして頂端に氣流孔を有し、其周圍には鍋を支持せしむる鐵製の枠を備へ室の中心には大なる火鉢ありて乾燥の用に當つ、而して乾燥に要する時間は大きさにより六乃至八時間なり、斯くして充分乾燥せるものは約六十%の枸櫞酸を含有す、之れを約六百七十五ポンド入の大樽に包装す、包装されたる枸櫞酸石灰は分析の結果枸櫞酸の含量を公示したる證明書を附したる上にて之れを賣却す、買ひ入れたる仲買業者は獨英米の各國に向け輸出するものなり。

六 我が國に於けるレモンの適地

我邦に於けるレモン栽培の適地と目さる可き處は、現時に於ける柑橘生産地中の溫暖なる地方を以てすれば大過なからん、今ま試みに之れを記せば

臺灣	各地
鹿兒島縣	南部海岸地方及び各島嶼
東京府	小笠原島
宮崎縣	南部海岸地方の最も溫暖なる地方
高知縣	南部海岸地方の最も溫暖なる地方

和歌山縣 牟婁郡の最も溫暖なる地方
 静岡縣 伊豆半島中の最も溫暖なる地方

臺灣は到る處として之れを産するに不適なる處なく、中央高地を除きては何れの地も必ず好成績を得可し、而して沖繩縣及び小笠原島に於ても亦た地勢に鑑み風害強烈ならざる所に栽培せば必ず優品を得られん、鹿兒島以北の内地に於ても右に掲げたる地方にありては、方位地勢等の上にて少しく注意する所あらば必ず相當の成績を得る事困難ならざる可きを信ず。然れども之等の地方は何れも行通不便にして未だ柑橘栽培につき趣味を有せず、實益を獲得せし事なきが故に、容易に之れが普及を圖る事能はざる可し、只だ當局者の勸誘宜しきを得、又地方有志の幸に奮起する者あるを得ば、比較的迅速なる發達を遂ぐるやもまた知る可からず。

農商務省園藝試驗地に於ては、數年來小笠原島、鹿兒島縣、大島、伊豆、土佐等溫暖なる各地に苗木を配布し、以て之れが試培をなさしめつゝあるも、未だ具體的に成績の如何を發表するに至らず、我が農商務省に於ては之れが栽培試驗の益々必要なる

を感じ、大正三年度より、少額の補助金を交付し、高知縣立農事試驗場をして、之れが試験に従事せしめつゝあり、試験地の作付反別は僅に二反歩に過ぎざるも、今後數年を出でずして、其結果の發表せらるゝものあるに至らん、當業者たる者又大に留意する處ありて可なり。

農商務省興津 農學士 恩田鐵彌君著

園藝叢書 實験 苹果栽培法

彩色石版刷九枚寫眞口繪六枚木版數十個挿入

(册一全) 菊判總クローソス上製 紙數三百七十頁 正價金壹圓四拾錢 郵稅金拾貳錢

著者は現に興津園藝試驗場長として新界に名聲高く殊に苹果栽培に就て造詣深き人也從來本邦に於て此種の良書に乏しきを遺憾とし多年の研究と實験とに基き茲に本書を公にせらるる記事極めて丁寧親切にして初心者と雖も一讀せば直ちに了解し得べく苟も園藝家たるもの必讀すべき近年罕に見る所の好著なり、請ふ内地は勿論苹果栽培に最適地たる朝鮮滿洲に於て斯業に従事せんとするの人士は速に本書に依て斯業の開發に資せられん事を。

農商務省興津 農學士 恩田鐵彌君 村松春太郎君 共著

園藝叢書 實験 柿栗栽培法

彩色石版刷三枚寫眞版一枚木版數十個挿入

(册一全) 菊判總クローソス上製 紙數三百五十三頁 正價金壹圓六拾錢 郵稅金拾貳錢

「前編」柿——總論、源語の由來及分布、性態、氣候及土質、品種、繁殖、植付、施肥、整枝及剪定、摘果及袋掛、中耕及除草採收、荷造運搬並に販賣、果實の貯藏、病虫害、間作、柿落果の原因並に之が防止策、加工及利用、「後編」栗——總論、分布氣候及土質、種類、繁殖法植付施肥其他手入、剪定及び樹形採取及び貯藏、病虫害、加工品、收支計算

農商務省興津 農學士 恩田鐵彌君 草野計起君 共著

園藝叢書 實験 和洋梨栽培法

彩色石版二枚寫眞版一枚木版數十個挿入

(册一全) 菊判總クローソス上製 紙數四百六十九頁 正價金壹圓四拾貳錢 郵稅金拾貳錢

梨は我國重要果樹の一にして年々の産出巨額に達し農家の副業として將た專業として利得多しと雖も、梨は果樹類中最も病虫害の被害多く栽培宜しきを得ざるに於ては遂に收穫皆無の厄に逢ふこと尠ならず、此當業者の常に焦慮する處たり、恩田先生夙に之を慨し則ち草野氏と圖り十有餘年の實験と東西各地の實蹟とに基き和洋兩梨に涉る栽培法の全般を極めて詳密周匝に記述せられたるもの即ちこれ、眞に梨樹栽培上唯一の指針にして又空前の最大益書たり。

農商務省興津 農學士 恩田鐵彌君 內田郁太郎君 共著

園藝叢書 實験 柑橘栽培法

彩色石版四枚寫眞版八枚木版數十個挿入

(册一全) 菊判總クローソス上製 紙數七百五十四頁 正價金壹圓七拾貳錢 郵稅金拾貳錢

柑橘は我國産果樹類中其産額並に海外輸出量に於て最高位にあり而かも尙ほ洋々たる將來を有す、然るに隨て現時に於ける栽培状態を見るに多くは自然のままにして未だ天與の遺利を悉く獲得しつゝあるものなし兩先生之れを遺憾とし講話に講習に斯業の開發に盡瘁せらるゝこと十有餘年、然かも未だ以て全國に普及せしむる事能はず、茲に廿年來の蘊蓄を披瀝せられ専ら實際的に本書を大成せらる。誠に本邦唯一の柑橘栽培書にして當業者無二の好同伴たる也。

發行

博文館

農商務省興津園藝試驗場長

恩田鐵彌君著 農學士

果樹學教科書

(全一冊)

菊判洋裝
紙數二三〇頁
正價金八拾錢
郵稅金拾錢

本書は著者多年の研鑽に基き著述せる農學校用教科書にして、總論各論の二編に分ち、總論は果樹學、果樹の分類、品種の選擇、著殖法、氣候地勢土性、栽植法、肥料、剪定、整枝、交配、作用等章を分ちて詳説し、各論に於ては植物學上より果樹を分類し各果樹は之を氣候、土質、品種、栽植法、剪定、整枝等の項目の下に細説したり、而して説明の懇篤なる事、挿畫の豊富なること及び特に品種の選擇並に説明に意を用ひたることは本書の特色とする所なり。

實園藝講義

(全一冊)

菊判洋裝上製
紙數三七四頁
正價金圓貳拾錢
郵稅金拾貳錢

總論 ●果樹。氣候。地勢及土性。栽植法。栽植の距離。栽植期節。剪定。整枝法。結果枝。地中の部分と地上の部分との關係。斷根及移植。摘果。採收。果樹の満開期及採收期。肥料。各種果樹の主なる産地一覽表。柑橘。蘋果。梨。洋梨。柿。枇杷。桃。櫻桃。李類。葡萄。無花果。栗蔬菜。土性。苗床。品種。栽培摘要。摘心及整枝法。耕勸及整地。中耕。間引。收穫。肥料。各種蔬菜の主なる産地一覽表。●病虫害。藥劑の製法。●病害の防除法。●虫害の防除法。●果樹園に於ける受胎作用。附録

博文館發行

宮内省內苑局

福羽逸人君著

果樹高等栽培論

菊判洋裝上製
紙數三四六頁
正價金圓參拾錢
郵稅拾貳錢

本書は著者が多年の實驗に係る果樹蔬菜の促成早熟及び抑制の諸栽培法を詳述して餘す處なし而かも其所説たる學理に根由せざるはなく且つ圖畫を挿入して其方式を示すが如き實に最新最善の良著書とす抑も著者が園藝上の學識と技術とは世自ら公評ありて更に喋々を要せざるなり、斯業に従事する者一本を座右に備有すれば其裨益する處蓋し尠少なからざるべし。

果樹栽培全書

菊判洋裝上製
紙數六四七頁
正價金壹圓五錢
郵稅拾錢

- 分本一、卅錢二、三、四各貳拾五錢 各郵稅六錢
- 第一冊 總論。果樹栽培の現況を論ず。果樹種別。果樹園設置論。果樹園枝設計算。果樹園に適する位置の選擇。氣候。土質。園地。園地の廣狹。園地。園地の準備。地味改良。等
 - 第二冊 梨樹栽培法。榴樹栽培法。柿樹栽培法。枇杷樹栽培法。柿木栽培法。柑橘栽培法
 - 第三冊 阿利薩樹栽培法。附製油法。桃樹栽培法。橙樹栽培法。杏樹栽培法。李樹栽培法。巴旦杏栽培法。苹果栽培法。梅樹栽培法。
 - 第四冊 葡萄樹栽培法。須具利栽培法。懸釣子栽培法。無花果栽培法。栗樹栽培法。柑桃樹栽培法。榛樹栽培法。

博文館發行

農學士 東條秀介 校閱
江原春夢 著

果樹草花 園藝全書

(全一冊)
洋裝 菊判
紙數 四五二頁
正價 金六拾錢
郵稅 金八錢

▲口繪草花培養の圖及果實草花類數十種石版極彩色刷十二枚

園藝の進歩は是れ社會の進歩なり花卉や盆栽や造庭や其高尚にして巧なる時は社會の嗜好も高尚にして復雜に赴けるの時なり蔬菜や果實や鮮にして美なるもの、食卓に上るの時は蓋し衛生的知識の發達したるを證するに足る今や文運日に旺にして人智年に進み社會次第に高尚の域に達せんとせり園藝の事茲に於てか世人の大に注目する所となりたり蓋し園藝は無邪氣にして娛樂の業たり又一方に於ては比較的に利益多くして愉快なる事業の最たり本書は東條學士の精細に校閱したる江原氏實驗上の要語なるを以て趣味と利益の大なることいふを待たざるなり園藝家必ず一讀せざる可からず

果樹草花 盆栽培庭 續園藝全書

(全一冊)
洋裝 菊判
紙數 三五四頁
定價 金六拾錢
郵稅 金八錢

▲口繪方今諸大家秘藏の珍奇品盆栽寫真四十餘個挿入

園藝全書は大に世の好評を博し旬月ならずして數版を重ねたり、而して前編は露地培養即ち花壇、園圃山野等に栽培すべき方法を主述せしを以て、本編には盆栽培養法を專叙せり、記する所理論を略して實地經驗の栽培法に則り、先づ盆栽土調製法、盆栽植込法、灌水法、肥料使用法、鉢の種類、植込配置法、盆栽支柱法、及陳列臺、害蟲驅除法、夏期保護法、冬期保護法等の一般の心掛を掲げ、夫れより、觀賞樹、觀花草花類等數百種に就て一々其栽培撫育法を簡明通俗の文を以て懇切に説明し、添ふるに數多の挿圖を以て、前編と合せて園藝家必携の寶典なり

博文館發行

農學士 高橋久四郎 著

園藝通論

菊判 洋裝 紙數 三三四頁
正價 金四拾錢 郵稅 八錢
特價 金五拾五錢 郵稅 拾錢

園藝中最も趣味と利益とを與ふるものは園藝に如くはなし加ふるに世の進歩は園藝の進歩を促して止まず之れ方今園藝の聲各地に起り農家の好副業として世に已に定論ある所以なり本書は我需要と風土に鑑み園藝一般に關する理論を説明し次で果樹蔬菜花卉等の栽培に説き及ぼし學理と實地とを併記して詳細を極む當業者必讀の良書にして讀者を益する事他書と其選を異にせん。

園藝各論

菊判 洋裝 紙數 三二四頁
正價 金四拾錢 郵稅 八錢
特價 金五拾五錢 郵稅 拾錢

近時園藝の進歩は益々學理の應用を促し之が栽培の方法又た精巧を極めて珍種佳品の産出漸く多からんとす著者並に通論を編して園藝全般に關する學理及び之が應用と方法を述べらる今茲に各論を編して各果樹蔬菜及び花卉に就て各其特性を比較的詳細に説明し尙補ふに多數の挿圖を以てせり、著者が用意の周到なる以て世の斯道に志す人々の參考に資せる處多大なりと謂ふべし。

博文館發行

授教學大科農學大國帝北東
著 君三勇野星 士學農

最新 果樹栽培講義 上卷

菊判洋裝クロス上製 正價貳圓參拾錢 郵稅
紙數五七〇頁圖版百八十個 拾貳錢

著者は東北帝國大學農科大學に於て園藝講座擔任教授として果樹栽培に關し其造詣最も深し。今回本館の請ひに由りて此書を公にせらる。上巻收むる處は、總論、果樹の繁殖、果樹の剪定の三編にして、總論に於ては果樹の種類、果樹の形態及生理、果樹品種等を論じ、其中栽培の基礎たるべき形態及生理は百十數頁に互り最も學術的に果樹の形態及生理を觀察したる一大論文の觀あり、第二編に於ては實生法、挿木法、取木法、接木法等の理論及實際の技術に關する詳細なる説明あり、第三編の剪定は仕立(整枝)と剪枝の二部に分ち、各種果樹類に就き詳細に其理論と實際を説きて約三百頁に及び、凡そ果樹に關する要項殆んど餘蘊あるなし、斯學に従ふ者は勿論、栽培家の絶好資料たるべし。

博 文 館 發 行

續 下卷
目次

- 第四編 果樹の栽植 果樹園の設置。栽植方法。品種の選擇。各果樹類重要品種解説等。
- 第五編 果樹の管理(施肥、病蟲害の驅除豫防、果樹の鉢植等)
- 第六編 收穫及貯藏

330

36

終