

Kodak Color Control Patches

© Kodak, 2007 TM: Kodak



Kodak Gray Scale



© Kodak, 2007 TM: Kodak

A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19

Y994-J1896



1200700966448

殖産局出版第七七八號

臺灣の茶業

臺灣總督府殖産局特産課

Y994

J1896



I 種
W



1200700966448

臺灣の茶業

目次

一	沿革	一
二	生産事情	三
(一)	産地及産額	三
イ	栽培面積及摘葉面積	四
ロ	製茶戸數	六
ハ	粗製茶産額	七
(二)	小作慣行	八
イ	埔地小作	九
ロ	茶園小作	九
ハ	茶園小作	一〇

(三) 茶樹の品種……………10

(四) 栽培法……………11

イ 繁殖法……………11

ロ 植付法……………13

ハ 耕耘……………13

ニ 施肥……………13

ホ 剪枝及臺刈……………14

(五) アッサム種及山茶……………14

(1) 分布及性状……………14

(2) 栽培法……………15

(六) 製造法……………17

イ 烏龍茶……………17

ロ 包種茶……………18

ハ 紅茶……………19

(七) 製茶季節……………22



(八) 茶の種類と特長……………23

(九) 茶農の經濟……………24

(十) 香料作物……………25

(1) 氣候及土質……………26

(2) 栽培法……………26

(3) 收穫……………27

(4) 栽培面積及産額……………28

三 取引事情……………30

(一) 山方に於ける取引……………30

(二) 大稻埕に於ける粗製茶の取引……………30

(三) 再製茶館と再製茶の取引……………31

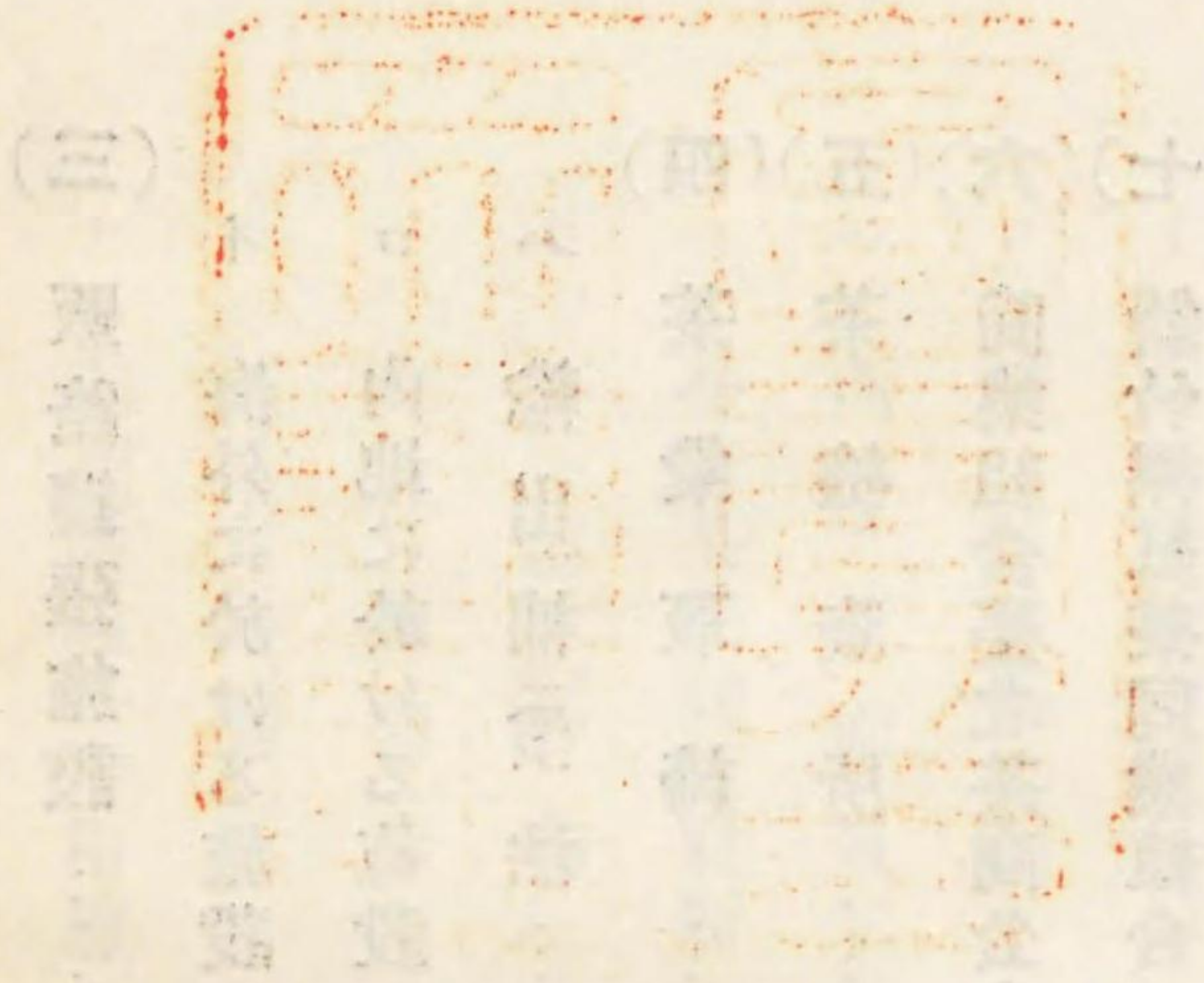
(四) 再製業者の經濟……………32

(五) 輸出商……………37

四 臺灣茶の貿易……………38

(一)	烏龍茶	三
(二)	包種茶	四
(三)	紅茶	四
五 茶業に對する諸施設			
(一)	沿革	四
(二)	茶業獎勵	四
イ	製茶機械の貸付	四九
ロ	模範茶園	五〇
ハ	街庄技術員	五
ニ	臺灣茶共同販賣所	五
ホ	茶苗配布	五
ヘ	海外練習生	五
ト	茶業傳習所	五
チ	滿洲國向茶の指導	五

(三)	販路擴張施設	五
イ	海外に於ける施設	五
ロ	内地に於ける施設	五
ハ	輸出補償法	五
(四)	茶業取締	五
(五)	茶検査所	五
(六)	同業組合臺北茶商公會	六〇
(七)	新竹州紅茶同業組合	六〇



臺灣の茶業

草

本島茶業の起源は審かならずと雖も、舊記に依れば凡そ二百餘年前中部の蠻地

に野生せる本島固有の茶樹より生葉を摘採焙製し飲料に充てたるものゝ如し。

然れ共現在の主産地たる臺北、新竹兩州に跨り、汎く栽培せらるゝ茶樹は對岸より

移民の齎したるものにして其年代は元より明確ならざれど、恐らくは前記土茶焙

製當時北部文山郡地方に傳へられたるが如し。其後漸次他の地方にも及び既に

千八百三、四十年頃福州に販出するに至り千八百五、六十年代には對岸に輸出せら

るゝもの相當の數量に達したり。千八百六十五年本島樟腦産地を視察したる英

人ジョン・ドット氏は臺灣茶に興味を感じ翌年粗製茶の買収を試み、超へて千八百

六十九年試みに二隻の帆船を以て米國紐育へ二千百三十一擔の茶を直輸出した

るに多大の好評を博し、茲に海外輸出の端緒を開き臺灣茶業上に一新紀元を劃し

たり。爾來同氏は農家に對し資金を貸與し或は對岸より種子を輸入して之を配

付する等斯業發展の爲め努力する所少なからず。當時粗製茶は總て廈門に於て

再製せられたるが、ジョン・ドット氏は之が不便を除かんが爲め臺北に工場を起し自ら再製を行へり。

斯くて千八百七十年代より益々海外に於ける臺灣茶の聲價上り製茶貿易其緒に就くに伴ひ臺灣茶業に注目して外商の渡臺し再製を試むる者漸く多く千八百七十二年には既に五洋行を算し各々相競ひて粗製茶の買付に従事し茶價次第に騰貴すると共に他方其の栽培の隆盛を來し從來顧みることなかりし灌溉水に乏しき丘陵地帯は悉く茶園に開拓せらるゝに至れり。而して其の輸出額は千八百六十五年の十三萬六千七百斤より千八百八十五年の千三百二十七萬斤に躍進し遂に二千萬斤を超ゆるに至れり。然れ共此の間一進一退あるを免れず。就中烏龍茶市場の不況に傾きたる時即ち千八百七十三年頃各洋行は孰れも茶の買付を中止したるが此際本島茶商は停滯茶を福州に送りて包種茶に再製し僅に斯業の危急より免るゝを得たり。之れ本島に於ける包種茶製造の動機にして其後對岸より渡來して包種茶再製を營む者多く今日の盛況を致す基礎を築れり。

斯く着々として進歩したる本島茶業は其後掠奪農耕の結果次第に衰運に向ひたりと雖も改隸後種々獎勵施設を行ひ其の發達を計りたる結果現に本島主要物

産として將た又海外輸出品の大宗として本島經濟界に多大の貢獻をなしつつあり。殊に本島茶園は全く灌溉の便なき北部の丘陵地帯に在り。而も栽培面積四萬五千甲製茶戸數二萬戸に達するを以て茶業の盛衰は嘗に我が輸出貿易の伸脹に多大の影響あるのみならず實に本島の財政經濟に及ぼす所甚大なるものあり。故に益々茶業の獎勵助長に努め之れが振興を計らざるべからず。

一 生産事情

(一) 産地及産額

茶樹は温暖にして氣温の激變少く且降雨分布平均し潤澤にして濕氣多き氣候に適し熱帶地方の高地乃至温帶地方に能く生育す。

茶樹に最適の土壤は腐植質に富む酸性壤土乃至埴土とす。北部は雨量均分せず且つ東北季節風強く理想的の茶業地として許し難きも海外の名茶産地と雖も孰れも多少の缺點を有するに鑑み大體に於て好適地と謂ふことを得べし。今著名なる産地を擧ぐれば左の如し。

臺北州

- 七星郡汐止街
- 淡水郡石門庄
- 海山郡三峽庄
- 文山郡新店庄、深坑庄
- 新莊郡林口庄
- 新竹州
- 竹東郡竹東街、北埔庄
- 大溪郡龍潭庄
- 新竹郡關西庄、新埔庄
- 中壢郡中壢街、平鎮庄

(イ) 栽培面積及摘葉面積 最近十箇年間に於ける栽培面積及摘葉面積次の如し

年次	作付面積	摘葉面積
昭和元年	四七、三〇一 _甲	四四、〇四三 _甲
同二年	四六、四六一	四三、二六八

年次	栽培面積	摘葉面積
同三年	四六、六二三	四三、八〇五
同四年	四七、四五八	四四、七六一
同五年	四七、〇六八	四三、六五九
同六年	四五、九四八	四二、九七一
同七年	四五、五九二	四二、〇七九
同八年	四五、二九八	四一、九二四
同九年	四五、七六五	四二、四六九
同十年	四六、一〇七	四二、六三二

即ち近年栽培面積に著しき増減なし。
更に州別面積を示せば左の如し。(昭和十年)

州別	栽培面積	摘葉面積
臺北州	一九、四九四 _甲	一八、四五九 _甲
新竹州	二五、九三四	二三、六三六
臺中州	六〇七	五二一
臺南州	一三六	一八六
高雄州	一三	八
花蓮港廳	四六、一〇七	四二、六三二

(ロ) 即ち臺灣に於ける茶産地は臺北及新竹の兩州に集中せらるゝを見る。
 (ロ) 製茶戸數 最近十箇年間に於ける製茶戸數左の如し。

年次	製茶戸數	一戸當栽培面積	一戸當收量	一戸當收入
昭和元年	二〇、九三四 ^戸	二・二五 ^甲	九五〇 ^斤	三六〇 ^円
同 二 年	二〇、九九五	二・二一	九二〇	三一一
同 三 年	二〇、八四四	二・一九	八八〇	三〇三
同 四 年	二〇、八七三	二・二三	八七九	二八八
同 五 年	二〇、八三五	二・一九	八三五	一八二
同 六 年	二〇、六〇九	二・一一	七七八	一五六
同 七 年	二〇、六二七	二・二五	七一二	一二六
同 八 年	二〇、六八五	二・二二	七五一	一八六
同 九 年	二〇、六二七	二・一一	八九一	三六五
同 十 年	二〇、九二五	二・一〇	八五〇	三〇四

製茶戸數は機械製茶の發達により幾分減少の傾向あり、更に州別製茶戸數を示せば左の如し。(昭和十年)

州別	製茶戸數	一戸當栽培面積	一戸當收量	一戸當收入
臺北州	一二、二六九 ^戸	一・五三 ^甲	五四三 ^斤	一九二 ^円
新竹州	八、〇七九	三・二〇	一、三一九	四八三
臺中州	五〇五	〇・七五	四八〇	二〇四
臺南州	六八	〇・〇四	一一	一一
高雄州	四	三・二八	一六九	二〇三
高州計	二〇、九二五	二・一一〇	八五〇	三〇四

(ハ) 新竹州は臺北州に比し一戸當栽培面積、收量及價額共二倍以上なり。
 (ハ) 粗製茶産額 最近十箇年間に於ける粗製茶産額次の如し。

年次	粗製茶産額	同上價額	一甲當收量	一甲當價額
昭和元年	一九、八九四、五〇六 ^斤	七、五四一、七八九 ^円	四五二 ^斤	一七一 ^円
同 二 年	一九、三一六、九二八	六、五三七、二三〇	四四六	一五〇
同 三 年	一八、三四二、六八八	六、三一二、二二〇	四一八	一四四
同 四 年	一八、三四〇、一八六	六、〇〇五、〇〇九	四一〇	一三四
同 五 年	一七、四〇六、八六七	三、八〇三、六一五	三九九	八九
同 六 年	一六、〇三七、六七八	三、二二八、八二二	三七三	七五

同	七年	一四、七〇四、一五二	二、六〇八、四九一	三四九	六一
同	八年	一五、五四四、八七七	三、八六六、五三六	三七一	九二
同	九年	一八、三九二、〇二八	七、五四六、八六九	四三三	一七七
同	十年	一七、八〇二、七七二	六、三七七、〇九三	四一七	一四九

更に州別粗製茶産額を示せば左の如し。(昭和十年)

州別	粗製茶産額	同上價額	一甲當收量	一甲當價額
臺北州	六、六六二、四四〇 ^斤	二、三六七、二二四 ^円	三六〇 ^斤	一二八 ^円
新竹州	一〇、八九五、八七一	三、九〇四、七〇八	四六一	一六五
臺中州	二四二、五七四	一〇三、五〇〇	四六五	一九八
臺南州	一、二〇八	八四七	一九三	一三五
高雄州	六七九	八一四	八三	九九
計	一七、八〇二、七七二	六、三七七、〇九三	四一八	一五〇

昭和十年度に於ては新竹州及臺中州の甲當收量並價格が臺北州のそれに比し大なるは紅茶價額の異狀なる昂騰によるものなり。

(二) 小作慣行

本島に於ける小作茶園は其の適確なる數字を求むること困難なるも大約四割

に上るべく、而して茶樹は永年作物なるが故に之れに關する小作慣行も亦自ら他の短期作物の夫れと異なるものあり。即ち埔地小作(永小作)茶園小作等に分たる。

(イ) 埔地小作。埔地小作とは未墾地を借受け茶樹を植付くるものにして、其契約期間は大約該地に於ける茶園一代の壽命を目標とし十五年より五十年に到る永小作なり。而して此の種のもものは小作料低廉なるを原則とし甲當十圓内外なるも、長年月に互るを以て當事者の死亡、破産、轉居等により中途廢棄に終るものあり。又現今に於ては開拓すべき未墾地多からざるを以て新に契約せらるゝもの少なく、往時契約せるものも漸次期限の滿了其他の事情により次第に減退しつゝあり。

(ロ) 茶園小作。前述の埔地小作にして清政府時代の契約に係るものは明治三十七年大租權整理により、小作者が業主權を獲得して地主となりたるが、其後之等の茶園の小作に附せらるゝものを茶園小作と稱し、其の年限は極めて短期にして二年乃至五年のもの多く、又近年埔地小作期限滿了の故を以て返地するもの漸く多く、之等は僅々一箇年の小作とし小作料を競争に附するものあり。此種茶園は契約に際し肥培管理に付協定ありと雖も之れを忠實に實行するものなく、其極或は掠奪耕作に委せられ、爲に茶園は急速に荒廢しつゝあり。小作料は春茶收穫高を目

標とし一甲三、四十圓乃至七、八十圓となす。

(ハ) 茶機小作。 前述の埔地小作人にして其の茶園を他人に轉貸するを茶機小作と稱し、小作人は可及的多量の茶芽を摘採するを以て茶園は益、急激に荒廢す。 小作料は茶園小作に準ず。

(三) 茶樹の品種

現今本島に於て栽培せらるゝ茶樹の品種は野生茶樹の外、支那及印度より輸入せられたるもの及び本島に於て支那種より育成せられたるものにして其の數甚だ多し。

支那種系統の中最も優良にして現に當局に於て獎勵しつゝあるは青心烏龍、大葉烏龍、硬枝紅心、青心大有ほんの四種にして、其の樹性竝に栽培上の特性を示せば左の如し。

品	種	樹性	展芽の早晚	收量	製茶	包種	品質
青心烏龍	青心烏龍	稍々強	晚	多	烏龍茶及紅茶	包種	良
大葉烏龍	大葉烏龍	最強	早	多			良
青心烏龍	青心烏龍	強	中	多			良
硬枝紅心	硬枝紅心	最強	早	多			良

以上優良品種の外、黃柑種及時茶等廣く栽培され、其他各地に小面積宛栽培せらるゝものを數ふれば三十種にも達すべし。 紅茶としては印度より輸入せる各品種及野生種は生育迅速にして、收量多く品質優良なり。

(四) 栽培法

茶樹は移植後二年目の末に至らば相當の高さに達するが故に、適宜頂芽の摘採をなし三年目に至りて春茶より摘採す。 斯くして五年目には枝葉繁茂し普通の收量を見るに至り、爾後樹形の整ふと共に收量漸次増加し七、八年目に至れば樹勢旺盛にして收量又最も多し。 固より茶樹の品種、土壤の肥瘠、肥培の如何等によりて差異あれども、此最盛期を過ぐれば樹勢漸次衰退し收穫又減ずるに至るが故に、臺刈法によりて樹勢の恢復を計るものとす。

(イ) 繁殖法 茶樹の繁殖法として最も汎く行はるゝものは、内地及海外に於て採用せらるゝ實播法と對岸竝に本島に於て實行せらるゝ取木法の二種とし、接木及挿木は普通には行はれず。 元來茶樹は非常に雜交し易き性質を有するを以て、實播法によるときは母樹の形質を完全に遺傳するもの少なく、本島に於ては此の法によるものを時茶と稱し品質甚だ劣惡なりとせられ、古くより取木法(壓條法)を擇び

形質の維持を計り來れり。壓條期は時季を擇ばずと雖も、移植期は十二月乃至三月の雨期に之を爲すを以て十二月頃迄には十分發根せしむべく、發根には少なくとも六箇月を要し且つ時季としては三、四月を最適期とす。然れども春茶期以前に壓條する時は其年の春茶收穫を失ふ不利あるが故に、春茶の全部及品質優良なる夏茶第一回芽の摘採後即ち六月上旬頃之を行ふを普通とす。

母樹は五、六年生の若木若くは臺刈後三、四年を経且つ壓條すべき枝條は一年生の強勢なるものを最良とするものにして、豫め母樹の周圍を淺耕して土壤を膨軟ならしめ冗枝を除きたる後、枝條數本宛を苗木一機分とし之れを一握として強く捻ぢ碎き、其の部分へ豫め用意し置きたる竹片を二つに折曲げて枝條を挟み押へ付けて之を地中に打込み彈ね上らざる様、地に定着せしむ。

斯くして壓條終れば枝頭二、三寸を残して全株盛土をなし固く踏み付け、更に表面に膨軟なる土壤を覆ひ高畦狀とし、畦間に排水溝を設けて排水に便ならしむ。壓條後の主要なる管理は培土及除草にして覆土の流出せざる様注意し、又壓條中の摘採は發根を阻碍するを以て特に徒長すれば摘心をなす程度に止め置くべきものとす。

(ロ) 植付法 前項取木法により仕立てたる茶苗を本圃に移植するには、十二月乃至三月に互る降雨期に於てす。植付法は先づ整地したる圃地に水平に畦溝を設け其畦溝内に植孔を掘り之れに植付く畦溝の間隔は四尺乃至五尺、株間二尺乃至三尺を普通とす。

畦溝の深さは降雨量と關係ありて、臺北州下においては淺く或は之れを設けざるものあれども、新竹州下にありては五、六寸の深さとなすを例とす。

(ハ) 耕耘 茶園の耕耘回數は一箇年深耕一回中耕三回計四回を普通とすれども、地方によりては三回なる處あり。而して其時期は農家の繁閑により多少差異あるも、今普通に行はるゝ耕耘時期を示せば左の如し。

深耕 十月下旬より翌年二月上、中旬

深耕戻 三月中、下旬

春茶摘採後 五月下旬

夏茶摘採後 八月下旬

(ニ) 施肥 本島に於ては從來施肥は茶品質の向上に有効ならずとなし、之れを行はざる慣習あり。此の慣習は一面小作慣行の不備と相俟つて極度の掠奪的耕作に

陥らしめ甲當收量の遞減を來して之れが恢復は施肥によるべく經濟的には綠肥と金肥とを併用するを可とす。綠肥としてはテフロシヤ、クロタラリア、インヂゴ、フェラ等本島に適し、又金肥としても高價なる鯨粕又は油粕を施用するの必要なく大豆粕又は硫酸アンモンにて足り、施用量は大豆粕にて一擔三十二匁硫酸アンモンにて十匁程度を中庸とす。收穫増加率は平均して施用窒素量の六・三倍見當なり。

(ホ) 剪枚及び臺刈 臺灣に於ては内地に於けるが如き淺き刈込竝に印度、錫崙に於けるが如き深き剪定共に之れを行ふの習慣なし。然れども樹勢更新の爲め臺刈を行ふ。臺刈に到る年數は茶樹の品種、地勢及び土質等によりて一定せずと雖も、先づ八、九年乃至十二、三年を普通とし、第二回以後は六、七年乃至八、九年毎に之れを行ふ。

(五) アッサム種及山茶

(1) 分布及性狀

山茶は現在中南部の千五百尺以上の山地に自生するも、特に臺中州能高郡、新高郡、臺南州嘉義郡、高雄州旗山郡下の山地に自生す。アッサム種は英領印度アッサ

ムの原産にして主として臺中、高雄の兩州下に栽培せられ將來高地茶園開設上有望なり。

性狀はアッサム種及山茶共に葉は大きく喬木性なるが故に上長性に富む、從つて支那種に比し剪枝を行ひ新芽發生の促進をなすを要す、尙アッサム種は山茶に比し對寒性少なきが如し。

(2) 栽培法

(イ) 氣候及土質

茶は温暖なる氣候を好み比較的降霧あるを可とし且餘りに乾燥するは良好ならず。雨量は二千ミリ以上にして各月平均に分布するを可とす。土質は酸性土壤にして中性及アルカリ性土壤は適當ならず。土壤は壤質埴土を可とし地下水の停滯を嫌ふか故に下部に礫を有し平地より稍傾斜地に適す、傾斜地は東面又は南面にして三〇度以下とす。

(ロ) 開墾及植付

伐木、下刈を丁寧に行ひ土中の木根は可成之を除き燒却すべからず、開墾終了せば直ちにテフロシヤ、クロタラリア、カシヤ等の綠肥作物或はグイグナ、セントラセマ

等の被覆作物を採植し表土の流失及地力の維持を計るべし尙開懇を行ふには豫め盲渠排水路歩道を大略設計して行ふを可とす。植付は一本植となし二年生苗を用ゆ苗は地上六寸内外に切斷し直根は可成鉢付のまゝ植ゆべし。尙畦は等高線に浴ひ水平とす、植穴は一尺角深サ一尺五寸とす移植後は足にて踏み固むるを可とす植付方法は三角植(底邊四尺二邊四尺六寸宛)と四角植(三尺六寸四方)の二方法あるも傾斜地に於ては三角植を可とす之等の甲當植付本數は三角植七、七六九本四角植の場合八、七八七本あり而して本植後三年目より少量宛摘採し得べし。

(ハ) 肥 培 管 理

本園に移植後枝幹の伴長充分なるに至らば地上六寸の所より剪枝を行ひ強力なる側枝を五乃至六本出さしむ、中耕及除草は年三乃至四回、行ひ此の時細根を害せざる様注意するを要す、又中耕の時綠肥の葉莖又は剪枝せるものは之を埋むるものとす、施肥は有機物質の補給を行ふため土糞綠肥作物を埋施すべし、出來得れば家畜の糞尿を施すを可とす。

(ニ) 繁 殖 法

繁殖は無性繁殖として取木及接木の二種を主とするも、取木は發根困難なり接

木は雨期に芽接を行へば活着良好なり。種子に依る繁殖としては茶樹は雜交し易きを以て、隔離したる採種園より採種した種子良好にして一甲當植付所要種子は一、〇〇〇粒を可とし、發芽率は七〇%内外なり、播種の時期は九、十、十一月の三箇月にして採種と同時に播種すれば發芽率高し、發芽後は床替を行ひ形質調査の上雨期に本植を行ふ。

(六) 製 茶 法

(イ) 烏龍茶 烏龍茶の製法は摘採したる生葉を日光に當て、次に室内に移して萎凋せしめ葉の邊緣部稍、醱酵するを待ちて之を釜炒に附し其の醱酵を止め、然る後揉捻によりて茶の細胞組織を破壊して其中に含有する可溶分の煎出を容易ならしむると共に、葉に燃りを與へ最後に之を乾燥するものとす。其の工程につき簡單に説明すれば

日乾萎凋は生葉を麻布^{まほてい}に薄く均一に擴げ日光に曝し生葉の水分を蒸發せしめ、茶葉が適度に柔軟となるを待ちて室内萎凋に移す。室内萎凋は茶葉に攪拌と靜置とを交互に與ふるものにして約四、五時間を要す。攪拌には萎凋器又は籬^{いご}筩と稱する直徑六尺餘の大形竹筩を使用す。

次に釜炒操作に移り、直火を以て熱したる釜炒機又は鐵鍋に茶葉を投入して炒り急速に酵素の活力を抑止すると共に、茶葉の水分を蒸發せしめ之を柔軟にし揉捻に便ならしむ。次に揉捻機を以て揉み茶葉を碎裂せしむることなく、葉細胞を潰し可溶分の煎出を容易ならしめ、且つ乾燥後撚れたる形状を與へ水色香味を良好ならしむ。揉捻により粘着、團結せる茶葉の塊を解き形状を良好ならしむる爲めに玉解を行ふ。玉解を終れば乾燥に附す。乾燥作業は茶葉を緊縮せしめ形状を良好ならしむると同時に、香味を充分發揮せしめ尙水分を去り貯藏に堪へしむるに在り。斯くして、粗製茶の製造を終るものとす。

山方製造人は普通粗製茶を賣り出す慣習にして、之れが再製は大稻埕に於ける茶館に於てす。再製法は粗製茶より茶頭(粗大なる葉)莖、粉葉等を選別し再火に附したる後、整形箱詰するものとす。

(ロ)包種茶 包種原料茶は以前は烏龍茶の形状粗大なるものを用ひ特に包種原料茶として製造することなかりしも、現在に於ては包種茶の製法頗る發達し其の原料として摘採期、摘採法及び製造法等烏龍茶と稍々異なるものあり。

春及び秋の茶芽は良質の烏龍茶を製すること困難なるも、包種茶としては優良

品を得るにより近年之れを以て専ら包種茶を製す。其の原料たる茶芽は烏龍茶に比し葉の成熟の度稍、高さを可とし、烏龍茶としての摘採期より一週間乃至十日間遅れて摘採す。

其の製造法は大約烏龍茶の工程と同じなれど、其の萎凋の程度は稍、若く釜炒温度稍、高さを可とす。要するに包種茶は烏龍茶に比して醱酵少く變化し易きもの故、製造作業中敏速の處置を要す。

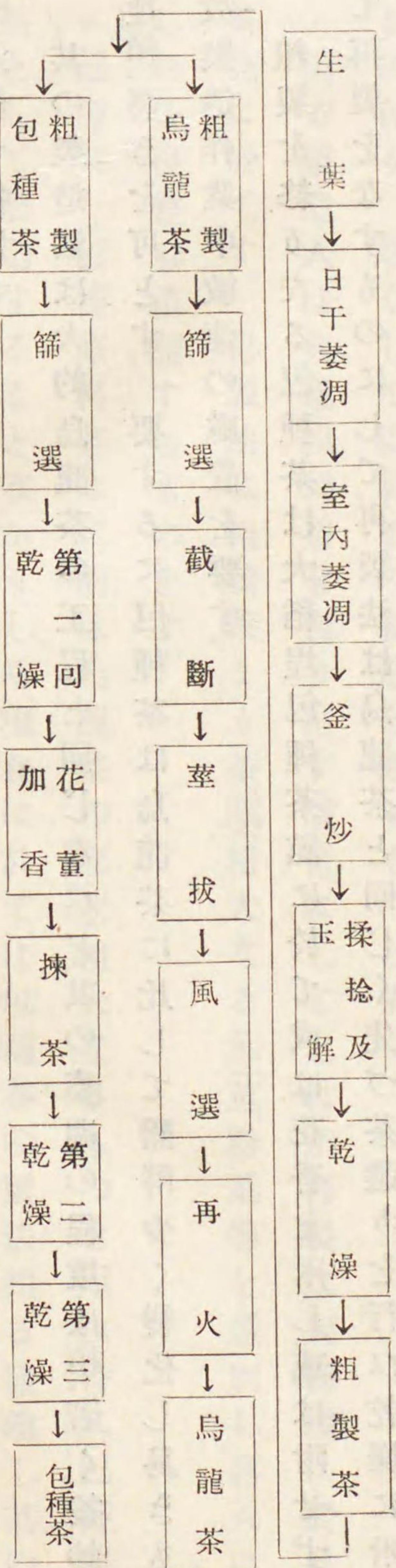
粗製を終りたる包種茶は大稻埕包種茶館に於て或は花香を附し、或は附せずして再製をなすものにして、再製法は烏龍茶と同じく先づ茶選りを行ひ乾燥に附したる後、之れに黃枝、茉莉及秀英等の花を混合堆積して花香を茶に吸收せしめ、次に茶と花とを分離して再び乾燥に附す。乾燥した包種茶は普通十匁乃至四十匁の紙包となし箱詰の上輸出せらる。

(ハ)紅茶 紅茶の製法は生葉を十六、七時間室内にて萎凋せしめ十分柔軟となり、重量にて生葉の三、四割を失ひたるを度とし揉捻に附す。揉捻は二、三時間之れを行ひ途中一、二回取出し玉解を行ふ。最後の揉捻を終りたる茶葉は玉解の後醱酵せしむ。醱酵は醱酵室の温度を攝氏二十五度以上に上昇せしめざる様適當の冷却

装置を設け、且つ湿度を飽和點に近く維持せしめざれば十分なる香味を發揮することを得ず。醱酵時間は四時間内外にして、醱酵を了れば乾燥の後整形箱詰を行ふものとす。紅茶の再製は粗製と連續して同一工場に於て行ふを原則とするも、本島に於て再製設備を有せざるものは粗製茶の儘之れを再製工場に賣渡すものあり。茲に製造工程を表示すれば次の如し

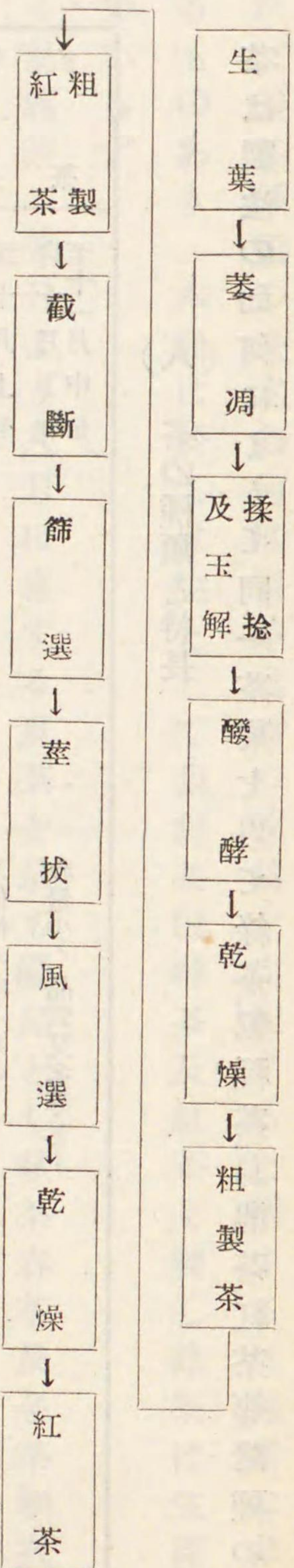
製茶一覽表

一 烏龍茶及包種茶



備考
 一、日干萎凋は烏龍茶は三十分乃至五十分なるに包種茶は五分乃至二十分
 二、室内萎凋は包種茶は攪拌を少くし烏龍茶は包種茶の三倍位とす
 三、烏龍茶は釜炒稍底温にて十五分乃至二十三分包種茶は高温にて六分乃至七分とす
 四、揉捻及玉解は烏龍茶は釜炒後直ちに再び包種茶は十分乃至二十分後行ふ

二 紅茶



(七) 製茶期節

本島は氣候温暖なるが故に内地に比し摘採期間長く、早きは三月下旬より始むるものあるも通常四月中旬より摘採し、冬期は十一月中旬に終るものとす。茶芽は約四十日毎に發育するが故に其の摘採回數は春茶一回、夏茶二回、秋茶二回、冬茶一回位なるも、各茶樹の品種並に芽の位置の如何により萌芽に早晚あり、且つ展芽の適度に伸長せるものより順次に摘採するを以て、一茶機の新芽を全部摘み取るには二、三回に分摘するを要するが故に、一箇年を通算すれば十二乃至十六回多きは二十回に及ぶものあり。

春茶にありては第一回の摘採を終り七、八日の後に次回の摘採をなし得。時には更に第三回目の摘採をなすことありて春茶は其の收穫最も多く、全收穫の約四

割乃至五割を占む。夏茶は空氣及土壤が漸く乾燥し萌芽力稍、衰退するを以て、春茶の如く收量多からずして全收量の約三割なり。秋茶は茶樹漸く疲憊を告ぐるの時なるにより、摘採回数も三、五回に過ぎずして全收量の二割強に當る。冬茶に至りては茶樹の萌芽、生長力も殆ど萎靡し摘採度數も二回を越ゆるを得ず、全收量の一割以内にして寧ろ之を摘採せざるを可とす。

茶期別により摘採期及摘採回数其の品質に就て表示すれば左の如し。

茶期	期間	摘採回数	品質
春茶	自四月中旬至五月上旬	一乃至三	中部以南以外は烏龍茶及紅茶として良茶を得ること困難なり、包種茶の品質は佳良なり
夏茶	自五月中旬至八月上旬	五乃至七	優良なる烏龍茶及紅茶を得、就中第一回夏茶を上位とす
秋茶	自八月下旬至十月上旬	三乃至五	品質烏龍茶及紅茶としては夏茶に次ぎ包種茶としては春茶と伯仲の中にある
冬茶	自十月中旬至十二月中旬	一	收量少く品質又劣等とす

(八) 茶の種類と特長

茶は製法の如何によりて同一茶葉を以て綠茶、包種茶、烏龍茶、紅茶等諸種の茶を製し得べしと雖も、其間茶業の性質、氣候、技術、設備等の適否により品質に等差あり。

殊に季節による製茶種類の適否は其の生産經濟に及ぼす影響甚大にして、換言すれば製茶種類の決定如何は製茶業者の収益を支配すると稱するも過言に非らざるものあり。本島に於ては主として烏龍茶、包種茶及紅茶を製し綠茶は生産未だ多からず。

(イ) 烏龍茶 五月より八月に産する夏茶を最も優品とし、秋茶春茶及冬茶順次之れに亞ぐ。形状は紅茶及綠茶に比すれば粗大なるも、優良茶にありては細かく水色鮮麗、香味芳潤にして一碗の極上茶を卓上に置けば馥郁たる佳香を放ち、室に入らんとする者をして直ちに其の烏龍茶なるを感知せしむるものあり。汐止(大葉烏龍及硬枝紅心を以て製す)文山(青心烏龍を以て製す)三峽(同上)竹東(青心大有を以て製す)地方のものを優良品とす。

(ロ) 包種茶 四、五月頃摘採する春茶と九、十月の候、産する秋茶を可とし、夏茶に於ては之を製造せざるを普通とす。形状粗大なるも香氣芳烈にして、殊に近年製茶技術の熟達により優良なるものありては、加香せざるも好く花香に類する芳香を有する包種茶を産するもの多し。普通茶は大稻埕に於て秀英、茉莉、黃枝等の花香を附す。南港、文山等の産著名にして、共に青心烏龍を以て製す。

(ハ)紅茶 紅茶は烏龍茶と同じく品質は夏茶を第一とし秋茶之れに次ぐ。而して青心烏龍、青心大有、硬枝紅心、大葉烏龍等の良品種を以て佳品を製造し得るも、之れが製造は完備せる工場に於て嚴密なる注意を以てするに非らざれば良品を得ること困難なり。本島に於ては日東拓殖農林株式會社の諸工場に於て優品を産し、其他大溪郡、中壠郡等に産するも品質稍劣れり。臺中州下の海拔二千尺以上の地に生育する野生種及同地に栽培せる印度より輸入のアッサム種より製造せる紅茶は品質頗る優良なり。

(ニ)綠茶 苗栗郡三叉及淡水郡淡水街に於ける時茶種栽培地に於て僅に島内消費として製造するに過ぎず。品質は苦味強く滋味を缺くを以て優良と稱し難し。

(九) 茶農の經濟

茶業經濟の特徴は肥培管理費、摘採費、製造費等の生産費は各地方を通じて格別の差異なきも、其の生産品たる製茶の價格は産地、品種、技術等の如何により著しく高低あり、従つて其の収益状態は一様ならず。而して此の事は獨り臺灣のみならず海外茶業地に於ても同様なり。本島茶の一甲當生産費を中等茶園に付示せば左の如し。

一甲當生産費

收入	一七〇圓九七錢 製茶四一七斤(百斤四一圓)
支出	三二圓七〇錢 中耕三回(一回六圓六〇錢)深耕一回(一二圓九〇錢)
	五〇圓〇四錢 摘採費(生葉百斤三圓)
	二圓五〇錢 農具損料
	五圓八六錢 公租公課
	一圓五七錢 肥料費
	一九圓九〇錢 土地資本利子
	二五圓〇二錢 製造費四一七斤(百斤六圓)
	二五錢 器具償却費
	一三七圓八四錢 支出計
差引益	三三圓一三錢

(十) 香料作物

茲に香料作物とは茶に花の香氣を附するため栽培する作物にして、其の種類は十數種あるも、其中主なるものはヤエクチナシ(黃枝)、マツリクワ(茉莉)及タイワソクケイ(秀英)の三種にして、就中秀英茉莉最も多し。而して黃枝は茜草科にして茉莉及秀英は木犀科に屬す。

(1) 氣候及土質

氣候は香料作物の種類に依りて多少異なるも、概して溫暖多濕なる氣候に適し、寒冷を忌み、開花期に於ける降雨は花香を甚しく減じ、且摘花を困難ならしむるものなり。土質は排水良好にして然も常に濕氣を保有する肥沃なる沖積土、若くは砂質土を好み粘質土は良好ならざるも、黄枝は性質強健なるが故に粘質土にも栽培せらる。

如斯其の栽培上に自然的要素を必要とする他、市場への運搬要來は商品的價値に關係大なるを以て市場近くに栽培せらるゝ、即本島に於ては製茶取引市場たる臺北市大稻埕を中心として四里以内に栽培せらる。

(2) 栽培法

(イ) 黄枝 本種の繁殖は主として挿木法を行ふ、挿木法には床挿となして後本圃に移植するものと、直接本圃に挿木するものとの二法あるも通常床挿法を行ふ、而して此の方法は通例二月下旬乃至三月中旬、前年又は前々年生の枝を長さ九寸内外に切斷し、苗床に畦巾九寸株間三寸乃至五寸に一本宛深さ六寸乃至七寸挿入す。斯くして得たる苗は一年乃至二年後本圃に三月下旬乃至四月中旬頃畦間九尺株間

七尺に移植を行ふ。

(ロ) 茉莉 本種の繁殖は通常黄枝と同様挿木法に依るものにして、挿穂は四節乃至五節を有し長さ六寸内外に切斷し、之を三月下旬乃至四月中旬株間二寸乃至三寸に一本上部二節を残して真直に挿入し一箇年にして苗を得、苗は三月下旬乃至四月中旬本圃に移植す、本圃は幅三尺乃至四尺五寸の高畦を設け、株間一尺五寸乃至二尺として一株二本宛とす。

(ハ) 秀英 本種は前二者と異なり主として壓條法に依り繁殖を行ふ、一箇年一機より二〇乃至三〇機の苗木を得、本圃は三月頃三尺五寸乃至四尺五寸の小高き畦を作り畦間に凡そ幅一尺の溝を設け排水路又は摘花の通路となす、株間は通常三尺尺至四尺なり。

以上の如くして本圃に移植後は、三種共に旱害を被り易きを以て灌漑を充分に行ひ、春秋三回乃至四回人糞尿、堆肥、大豆粕及油粕等を施す、尙茉莉摘花終了後古葉摘を行ひ、茉莉は毎年十二月頃枝條を全部刈取る。

(3) 收穫

移植後黄枝は一年目茉莉及秀英は二年目より開花す、開花期間は黄枝は四月よ

り六月迄、茉莉は四月より十一月迄、秀英は六月より十一月迄とす、而して摘花の時は黄枝によりては外輪開綻のときより半開花に至るときにして、普通午前五、六時頃より八時頃迄行ひ、茉莉、秀英は花蕾膨大せる時にして午後三時頃より六、七時頃迄に行ふ。

其の收量は樹齡土質及肥培の如何に依り異なるも中等成木にありては甲當黄枝花二萬斤、茉莉花八千二百斤、秀英花三千斤内外なり。

(4) 栽培面積及産額

最近十箇年間に於ける種類別栽培面積收穫高及價額を左に示さん

香料作物作付面積

年次	黄枝	茉莉	秀英	計
昭和元年	四五、二八 ^甲	一三五、一三	一二八、七五 ^甲	三〇九、一六
同二年	四五、一一	一三二、八四	一二八、八五	三〇六、八〇
同三年	四六、一八	一三〇、二一	一四一、六九	三一八、〇八
同四年	四六、七二	一二八、五一	一四〇、七二	三一五、九五
同五年	四五、一二	一二五、六五	一四二、五二	三二二、二九

同六年	三八、九六	一一二、三三	一三六、三二	二八七、六一
同七年	三六、八五	一一〇、三七	一三二、三〇	二七九、五二
同八年	三四、七九	九三、四〇	一一七、七〇	二四五、八二
同九年	三五、三〇	一二一、五五	一一四、四〇	二七一、二五
同十年	三二、六〇	一四八、五〇	一〇九、三〇	二九〇、四〇

次に香料作物生産額を示さん

年次	黄枝	茉莉	秀英	計
昭和元年	六五、六二 ^斤	五〇、五〇 ^斤	三二、五三 ^斤	一四八、六五 ^斤
同二年	六五、九〇	五〇、四四	三九、四八	一五五、八二 ^斤
同三年	七六、八八	六五、一六	四〇、〇〇	一八二、〇六 ^斤
同四年	六五、二二	五八、〇三	四三、六五	一六七、九〇 ^斤
同五年	七〇、六七	五七、七二	四九、六三	一七四、九九 ^斤
同六年	六四、九四	五〇、六三	四三、四三	一五八、〇〇 ^斤
同七年	五九、〇一	四九、九三	二五、〇四	一三三、九八 ^斤
同八年	四七、九〇	三二、七四	一九、一三	一〇〇、七七 ^斤
同九年	三九、三六	四〇、三三	二七、〇三	一〇六、七二 ^斤
同十年	四三、四〇	四七、八五	二六、九七	一一八、二二 ^斤

三 取引事情

(一) 山方に於ける取引

臺灣茶の取引は茶業組織の關係上未だ舊套を脱せざるも漸次改善せられつゝあり。從來の取引法としては烏龍茶、包種茶共に產地茶農が坐ながらにして其粗製茶を茶販人(仲買人)に賣却し、茶販人は之れを製茶市場なる臺北市大稻埕に搬出して再製茶館に賣渡す。茶販人が茶を買取るには普通風袋込五十三斤半の茶袋を正味五十斤と見做し、現金又は内金拂或は前貸金の方法により支拂を行ふ。從來茶農は茶販人の言によりてのみ市場の狀勢を知るに過ぎざりしを以て、往々にして茶販人の乗ずる所となり、其の製品を安價に賣放つ等の弊害少からず。之れを以て總督府に於ては之等の中間取引機關より生ずる弊害を除去する爲めに、大正十二年より臺灣茶共同販賣所を設立せしめ、產地生産者より直接再製業者又は輸出商に販賣する途を開き、中間取引の弊を除き生産者の利益増進を計りつゝあり。

(二) 大稻埕に於ける粗製茶の取引

産地に於て生産せられたる粗製茶は大部分茶販人の手により粗製茶のまゝ五

十斤入の茶袋に詰め、鐵道自動車等により大稻埕市場に搬出す。而して荷主たる茶販人は見本を携へて再製茶館を持廻り最も高價に評價したるものに賣込む。取引勘定は烏龍茶にては金建計算とし、單に袋代として一袋(五十斤)に付十五錢を差引くに過ぎざるも、包種茶にありては今尙銀計算にして百圓を八十圓、百斤を七十斤に換算して代價の支拂をなす。但し例外として總督府の獎勵設立による臺灣茶共同販賣所に於ては、其の組合員たる山方生産者の製茶を大稻埕市場に於て正量正價を以て販賣し、取引上の諸弊害の打破に努めつゝあり。

(三) 再製茶館と再製茶の取引

再製茶館には烏龍茶を再製し之れを輸出商に賣込む烏龍茶館、包種茶を再製し自ら輸出に従事する包種茶館、兩者を兼營する所謂烏龍包種茶館、紅茶を再製し輸出に賣込む場合と自から輸出する紅茶茶館、烏龍茶と紅茶の兩種を兼營する紅茶及烏龍茶館との五種ありて、孰れも粗製茶を買込み之れが再製に従事するものにして、其數昭和十一年烏龍茶館二十七、包種茶館三十六、紅茶茶館十、烏龍及包種茶館九、紅茶及烏龍茶館十計九十二なり。

再製茶の取引狀態左の如し、

(イ) 烏龍茶 再製茶館に於て再製せられたる烏龍茶は箱詰の上、經手人の手を經て輸出商に見本茶を提出し、輸出商に在りては之を審査評價し數回の折衝を重ね價格の協定成立により取引せらるゝを普通とす。輸出商には從來專屬の買辦なるものありて再製茶館との取引は多く之を介して行はれたるものにして其の人物の如何により再製茶館に累を及ぼすものなきにあらざりしが、今や漸次其數を減じ直接取引を行ふものあるに至れり。箱茶の取引數量は普通一口以上にして一口の數量はハーフ、チエスト(三十斤入)八十箱、ボックス(十五斤入)七十箱とす。目引は輸出茶館により一定せざれども、大體百斤を九十五斤と爲すもの多し。

(ロ) 包種茶 再製濟みの茶は上記の如く再製業者自から輸出を行ふが故に、市場に於て取引せらるゝもの稀なり。

(ハ) 紅茶 紅茶茶館に於て再製したる紅茶の一部は直接輸出せらるゝも他は箱詰の上烏龍茶と同様に輸出商と取引を行ふ。茶箱は椗及ベニヤを使用す。

(四) 再製業者の經濟

一箇年凡そ八千箱以上を取扱ふ烏龍茶館に於て、粗製茶買付より輸出商に賣込む迄の再製諸費用昭和十一年度左の如し。

(イ) 烏龍茶再製費 百斤當

項目	員數	金額	摘要
營業費		三・二五三	詳細備考欄にあり
木炭費	木炭三十斤	〇・六六〇	木炭百斤二圓二〇錢、製茶百斤に付木炭三〇斤内外
揀茶工賃		〇・四〇〇	
再製減費	一五%	五・三一〇	再製減は品質の上下に依り差あり平均百斤四三圓再製減は水分減八%層茶七%層茶百斤十七圓
運搬費		〇・一三〇	再製茶館より輸出茶館迄の運賃なるも距離の遠近により一定せず
包裝費		四・二六三	
計		一四・〇一六	

備考 營業費として計上せる内譯は家賃、雇員給料、税金、茶商公會負擔金、器具購入費、修繕費、仲工費、箱費、食費、薪炭費、水道費、電燈料、雇員賞與、雜費等なり。

即ち粗製茶の買價に再製費を加へたるものを以て再製茶の原價とし、之れを輸出商に賣込みの際計算の基準となす。輸出商側の附値は下等茶にありては略一定せるも優良茶にありては鑑定人により多少の高下あるを常とするを以て、茲に豫想以上の利益又は損失を生じ製茶取引の妙味を存するも多少投機的の嫌なきにあらずと云ふべし。

又一箇年一萬箱以上を取扱ふ包種茶館に於ける粗製茶買入れより輸出迄の諸

費用は左の如し。
(ロ)包種茶再製費 (百斤當)

項目	員數	金額	摘	要
營業費		四・二一九	詳細は備考欄にあり	
木炭費	三十三斤	〇・七二六	木炭百斤二圓二〇錢	
揀茶工費		〇・九〇〇	薰花一回、薰花後一回、包裝の際一回、計三回乾燥す	
料花費		七・六〇〇	粗製の際一回、薰花後一回、計二回行ふ	
再製減費	一三%	二・八九〇	秀英花二十斤 百斤三十八圓 茉莉花十斤 百斤二十圓	
包裝費		三・二三〇	再製減は品質の上下に依り差異あり平均百斤三十四圓再製減	
計		一九・五六五	内譯左の如し 唇茶七% 唇茶百斤十七圓	
			水分減五% 唇茶七% (鉛を含む)	
			竹製 杉 (鉛を含む)	

備考 營業費に計上せる内譯は家賃、事務費、雇員給料、通信費、税金、茶商公會負擔金、食費、水道料、電燈料、旅費、金利雜費等なり。

包種茶は大部分本島に於て十匁入乃至四十匁入の紙包となし之れを箱に詰め輸出するものにして、之等紙包の商標は孰れも各輸出先に於て登録されたるものとす。

(ハ)紅茶再製費 (百斤當)

項目	員數	金額	摘	要
營業費		三・〇五二	詳細は備考欄にあり	
揀茶工費		〇・五〇〇		
整形及再火費		一・一八〇		
油費		〇・〇五五		
再製減費	一五%	三・六〇〇	再製減は品質の上下に依り差異あり	
包裝費		四・七八五	平均粗製紅茶百斤四十圓 唇茶二十圓	
計		一三・一七二	再製減水分三% 唇茶十二%	

備考 營業費に計上せる内譯は家賃、事務費、雇員給料、通信費、税金、公課、食費、水道料、電燈料、施肥、利子、其他雜費等なり

右は八七八、〇〇四斤の粗製紅茶を再製せる工場に於ける調査なり
各種再製茶の數量左の如し

年次	茶種	烏龍茶	包種茶	綠茶	紅茶	茶	計
昭和元年		八二六・二五斤	九〇〇・八五斤	五〇〇・六四斤	二四三・四九斤		一七五八・三八斤
同二年		八〇五・九三斤	九一〇・五三斤	三八・三五	六七・四〇		一七三三・〇〇
同三年		七九四・五五斤	七五二・三九斤	三八・〇〇	六三・一〇〇		一五五〇・〇五斤

各種再製茶の價額左の如し

年次	茶種	烏龍茶	包種茶	綠茶	紅茶	茶計
同 四 年		六三〇,〇六六	八〇三,四四三	九,四一〇	二五,〇〇〇	一,四六〇,一七九
同 五 年		六一六,一五〇	八〇〇,三九八	一三,六七一	七,五四八	一,五〇三,七五八
同 六 年		六七二,五五四	七〇三,七七六	三三,一六〇	一,一〇一,〇九四	一,四九五,九五四
同 七 年		七二四,七五六	三九八,一一九	二五,七〇	八七,一七〇	一,二〇〇,七三三
同 八 年		六三三,一三一	五三六,六二七	一四,一〇〇	一四,七四五	一,二〇九,六四五
同 九 年		五二九,三三四	五三六,三三三	一六,五〇〇	六〇,二四六	一,六九六,五七七
同 十 年		五二八,〇三二	三〇六,〇九五	一三,〇〇〇	五,四九七	一,六四六,二四五
昭 和 元 年		五五三,七九二	六九四,一三六	二六,三三〇	一四,六三〇	一,三六八,四八〇
同 二 年		四八九,一五四	六九〇,一九一	一七,九四四	二九,二二四	一,一八四,一〇一
同 三 年		四七六,二〇六	五五四,八〇七	一七,〇〇〇	四,四〇五	一,〇八二,一七一
同 四 年		三七四,八七六	六四八,四九九	四,九四〇	一六,五〇〇	一,〇五三,二九五
同 五 年		三三四,二〇二	六二九,三六七	三三,一一〇	四〇,三七七	一,〇七四,五三三
同 六 年		二八四,〇六九	五〇九,四九九	一五,一〇四	三九,二六五	八三三,八三七
同 七 年		一七八,二八〇	二〇九,五〇九	五,五四三	四七,七〇〇	四三三,二四三
同 八 年		二〇五,三九五	一八九,〇三九	五,九四〇	七,七二四	四六四,三八七〇

(五) 輸 出 商

本島に於ける製茶輸出商は凡て臺北市大稻埕に店舗を構へ買付けに従事す。
輸出商の數は烏龍茶に在りては

- 邦 商
 - 三井物産株式會社
 - 野 澤 組
- 英 商
 - Tait & Co., Ltd (德 記)
 - Jardine Matheson & Co., Ltd (義 和)
- 米 商
 - The Anglo-American Direct Tea Trading Co. (新華利)
 - Carter Macy Tea & Coffee Co., Inc (美 時)

の七軒にして
包種茶にありては

- 錦記製茶株式會社、新芳春茶行、護記泰昌

文裕茶行、三井物産株式會社、株式會社錦茂茶行

を主なるものとし三十軒を算せり。

以上輸出商の内烏龍茶にありては本店を本國に置き臺北には支店又は出張所として營業す。又包種茶に在りては全部臺北を本店とす。

四 臺灣茶の貿易

(一) 烏龍茶

領臺以來大正八年に至る二十四年間の烏龍茶輸出年額は最高千五百三十四萬斤、最低千四百七十七萬斤にして平均千三百四十七萬斤なりしが、大正九年には茶業界未曾有の不況の爲め一舉四百八十二萬斤に下り、爾來之れが恢復に努めたるも未だ一千萬斤に達するに至らず。

現在生産せらるゝ烏龍茶の九九七%は島外に輸出せられ、更に其の八一、五%は北米合衆國に仕向けらる。今參考の爲に昭和十年に於ける本島烏龍茶の仕向地別輸出數量及價額を表示すれば左の如し。

仕向地	數量	價	額
北米合衆國	五、六五六、三六九斤	三、一一〇、八七二	一、七〇、八七二
英吉利	八五三、一三三	六二〇、二一五	五三、三三二
香港	二、六七二	一、二八二	二、八二二
濠太刺利	七六、二〇八	四九、〇八七	三、七二二
英領亞米利加	四、四九七	三、三七二	一、四九七
其他	三一、三七四	二九、四六一	九、四六一
輸出合計	六、六二四、二五三	三、八一四、二八九	一、一〇、一五九
内地移	九、五五八	一一、〇一五	一、一〇、一五九
輸出合計	六、六三三、八一	三、八二五、三〇四	二、二〇、三一四

前表に示す如く烏龍茶の仕向地は第一北米合衆國、第二英吉利にして其他は云ふに足らず。而して此の兩國に對する輸出高の消長を見るに

年次	北米合衆國	英吉利	内地
昭和四十年	一一、四三四、〇一五斤	六九、〇五七	五九二、九五六
大正五十年	一〇、三三七、七九五	一八四、八五九	三、五三八、九一〇
同十年	七、〇四六、七六三	一七三、七八九	六八、四三四

昭和元年	七、〇四五、六三七	七五〇、七四三	四二、四七九
同五年	四、〇三五、〇四〇	一、一四七、八〇四	二二、二〇四
同六年	五、一一七、六六八	六二五、五六〇	二〇、六八〇
同七年	五、八八五、三四〇	三九二、六五五	二六、九五二
同八年	五、六二七、二二四	八九六、七六六	八、四九三
同九年	四、三五四、六二七	六三三、六二九	七、四七八
同十年	五、六五六、三六九	八五三、一三三	九、五五八

にして米國に對する輸出は一千萬斤を下ることなかりし輸出額が大正九年を界とし急轉直下の激減を示し、七百萬斤を超ゆること多からざるに至れり。其の原因は

- 一、大正九年の世界的不況に際し、爪哇茶の米國市場に對するダンピング行はれ烏龍茶の販路杜絶したること。
- 二、不況以來、印度、錫崙、爪哇等品質の改善に非常なる努力を拂ひ需要者の嗜好に適合するに努めし爲め、烏龍茶日本茶並に支那茶等は一齊に多大なる壓迫を受けたること。
- 三、包種茶及紅茶の發達が烏龍茶の領域を侵し、從來烏龍茶を製せるもの次第に

包種茶に變換するに至りたること。

にして斯く内外兩方面より其の輸出減退を來したるを以て、之が恢復には多大なる困難を感ずるものとす。

(二) 包種茶

包種茶の輸出は改隸以來常に漸増の步調を以て、明治二十九年の百四十六萬斤より昭和元年の八百九十萬斤に進み、同年を以て遂に烏龍茶の輸出を凌駕したるも、昭和三年には日貨排斥の影響を受けて七百萬斤臺に、昭和七年には三百萬斤臺に降れり。

包種茶の仕向地は昭和九年迄は蘭領印度即爪哇第一位にして暹羅並に滿洲國之に亞ぎたるも、同十年に至りて滿洲國第一位となり暹羅第二位を占め、爪哇は第三位となれり。今昭和十年國別輸出狀況を示せば左の如し。

仕向地	數量	價	額
蘭領印度	七九三、八六七斤		六二八、二九八
香港	二二二、三三〇		九七、六五一
中華民國	六二、九三五		三三、九〇〇

比 律 賓	暹 羅	英領海峽殖民地及英領ボルネオ	佛 領 印 度 支 那	滿 洲 國	其 他	輸 出 合 計	內 地 移 出 合 計	輸 移 出 合 計
四三、七〇〇	八二二、二三八	七六〇、四七七	五九七、一六五	一、二九三、〇九四	三四、九四三	四、六二〇、七四九	五三八、一四〇	五、一五八、八八九
二〇、四五〇	四七二、九〇六	四〇四、九一五	二九四、八九四	八四〇、九七九	一一、九八二	一、八一四、九七五	二二五、六五一	三、〇三〇、六二六

包種茶仕向地別消長一覽表

年 次	中 華 民 國 香 港	蘭 領 東 印 度 暹 羅	滿 洲 國 內 地
明 治 四 十 年	三三、七三四斤	一、九七七斤	
大 正 五 年	一六、七五七	四一、七三一	三、二六四九三斤
同 年	九、七五三	六、六五四	三、九四七九七
昭 和 元 年	一五、九五四	一、五〇、四一八	五、一六四二三八
同 年	一、〇〇、一七四	一、八〇、五八八	五、〇七、九四二
同 年	七、〇、三三七	六、三、五六八	四、〇、四八三
同 年			一、五、六二七
同 年			一、三、四九元
同 年			八、七、二元
同 年			一、〇、四一六
同 年			四、一、九七
同 年			一、五、六二七
同 年			二、三、九九六
同 年			二、五、四九三

(三) 紅 茶

同 年	二、〇一八	三、三、三九九	二、六、四、七三	一、一、二、二四	一、一、五、五三	四、〇、三、八五
同 年	四、八、五五〇	六、二、一、四一	一、五、〇、九、九六	三、〇、一、五	四、七、〇、九七	三、七、三、三三
同 年	八、九、五七五	一、七、〇、〇一	一、二、三、四、〇〇	七、四、五、五四	一、〇、九、〇、六九	四、七、三、三三
同 年	六、二、九、三五	二、二、三、三〇	七、九、三、八七	八、二、二、三八	一、二、三、〇、九四	五、三、八、四〇

紅茶は從來年二、三十萬斤の産出ありしも製法不充分なりし爲、其聲價を發揚するに至らず。且つ昭和元年以後は輸出商の破綻等により不振を極めたりしが、昭和三年以來日東拓殖農林株式會社の新式工場に於て製出せるものは品質著しく改善せられ、今や英米市場に於ても錫蘭茶或はダージリン茶に匹敵するものとして認めらるゝに至り、同社に於ても將來主力を注ぎ之れが増産に努めつゝあり。尙臺中州下のアッサム種及山茶共に品質優良にして將來益々有望なり。昭和十年度に於ける紅茶仕向地別輸出高左の如し。

紅茶仕向地別輸出高

仕 向 地	數	量	價	額
中華民國香港	二、〇一八	三、三、三九九	一、一、二、二四	四、〇、三、八五
蘭領東印度暹羅	四、八、五五〇	六、二、一、四一	一、五、〇、九、九六	三、七、三、三三
滿洲國內地	八、九、五七五	一、七、〇、〇一	一、二、三、四、〇〇	四、七、三、三三
其他	六、二、九、三五	二、二、三、三〇	七、九、三、八七	五、三、八、四〇

五 茶業に對する諸施設

(一) 沿革

改隸後本島の茶業に關し第一に着手されたる施設は税制の整理にして、明治廿九年十月律令第九號を以て公布されたる製茶税則は製茶百斤に對し、二圓四十錢を課し前政府時代釐金税の最高率に相當せり。次に明治三十一年律令第十九號を以て茶園税則を定め茶樹一萬機に付一圓五十錢を徵收し、同三十二年七月には律令第十九號を以て臺灣輸出税及出港税規則を設け、輸出税として烏龍茶百斤に付一圓六十錢、包種茶百斤に付一圓二十錢、出港税として烏龍茶一圓、包種茶六十錢を課せり。以上諸税の内茶園税は明治三十七年六月輸出税及出港税は同四十三年十月廢止され、獨り製茶税のみは昭和五年四月廢止に至るまで繼續せられたり。次に滿洲國獨立以來本島包種茶の輸出著しく、遂に支那茶を蠶食するに至り其の將來益、有望にして年々増加の傾向を有す、一方滿洲向茶は包種茶用香花たる茉莉の使用倍加し、現在茉莉にては往々不足を來するを以て、原料たる茉莉苗の中國方面に輸出せらるゝもの多きを以て之を取締らんが爲、昭和十年五月三十日府令

第三十一號を以て特用作物輸移出取締規則を發布せられたり。更に試験機關に就て見るに、明治三十四年石碇堡十五份庄(文山郡管内)及桃澗堡龜崙口庄(桃園郡管内)に茶樹栽培試験場を設置し、同三十六年改めて竹北二堡安平鎮(中壢郡管内)に模範製茶試験場を設置し、烏龍茶及紅茶の機械製造の試験研究を爲し斯業の模範たらしめしが、次で明治四十三年廢止せられ工場は紅茶生産を目的として新に設置せる日本臺灣茶株式會社に無償貸付し、後年同會社の後身たる臺灣拓殖製茶株式會社に拂下げたり。右試験場廢止と同時に安平鎮に茶樹栽培試験場を設置し、其の分場を三叉河(苗栗郡三叉)に設け試験研究をなせり。而して此三叉河分場は大正三年之れを廢止し、安平鎮茶樹栽培試験場は大正九年中央研究所に編入せられ中央研究所平鎮茶業試験支所と改稱せり。更に昭和十年より新に臺中州新高郡魚池庄海拔二千尺以上の地に中央研究所魚池紅茶試験支所を設立し専ら紅茶に關する試験を行ひつゝあり。

茶業に對する獎勵施設としては明治四十二年度より大正六年度迄、茶園施肥獎勵の爲め大豆粕(一機三十二匁の割)を無償配布し、(此總金額七萬八千八百圓)又紅茶

生産補助の爲め日本臺灣茶株式會社に對し十萬六千二百五十圓を補助せり。製茶販路擴張の爲めには明治三十九年度より各種の施設をなし、更に大正七年度よりは茶業獎勵計畫を實施し以て今日に及べり。而して販路擴張並に茶業獎勵に就ては別に詳述す。

以上の外特記すべきは大正九年より十年度に亘る徽茶の買收にして、大正九年の大恐慌當時輸出杜絶したる停滞茶は貯藏設備不完全なりし爲、大部分は徽付腐敗に歸したるを以て其儘にして放棄せんか、翌年其茶に混合輸出せられ一朝にして聲價を失墜せしむるの危険あるを認め、遂に百斤に付五圓の補助を以て三井物産株式會社をして、カフエイン原料として百斤八圓にて悉く之れを買收せしめたるが、其數量百八十萬斤に達せり。

(二) 茶業獎勵

茶業獎勵は臺灣茶業發達のため品種並に栽培法の改良機械製茶の普及、製茶技術の向上を計り且其の生産及取引組織の改善を行ふを目的として、大正七年度より十箇年計畫を以て實施せられ、昭和三年度以降も尙ほ之れを繼續し昭和四年度よりは新に茶業傳習所を設け、茶業者の子弟に茶業に關する智識技能を傳習する

こととし、品種改良の爲めには種苗の無償配布を行ひ、集約的栽培法獎勵の爲めには模範茶園を設け、之れに對し肥料費を補助し、機械製茶普及の爲めには製茶機械の貸付を行ひ、製茶技術向上の爲めには茶業專任の街庄技術員の經費を補助し、生産組織改善の爲めには茶農の組織せる組合又は公司にして一定面積以上の既成茶園を基礎とし共同製茶を行ひ製茶を共同販賣所に託して販賣を行ふものに限る。前述の各種の補助獎勵をなすこととし、販賣組織改善の爲めには臺灣茶共同販賣所を設置し低廉なる手数料を以て各組合、公司の生産に係る製茶の委託販賣をなし、仲間機關を排して茶農より直接茶商に販賣するの風を助長し以て生産費の節約を期しつゝあり。

(イ) 製茶機械の貸付 茶農にして組合又は公司を組織し五十甲歩以上の茶園を以て工場を設置し、共同して機械製茶を行はんとするもの毎年十箇所を選び左記機械を貸付す。

乾	揉	玉	釜	原
燥	捻	解	炒	動
機	機	機	機	機
一	三	一	二	一
臺	臺	臺	臺	臺

烏龍茶の機械製造は其の發達の當初に在りては品質却て手製に及ばざりし時代もありしが、現在に在りては極めて容易に優良茶を製造し得るのみならず、品評會、展覽會等に於て最高賞を受くるもの亦少からず。製造費は平均手製より二、三圓少なし。昭和十一年末現在製茶機械の貸付を受くる茶業公司組合の數は臺北州八十一、新竹州八十八、臺中州二、合計百七十一なり。

(ロ) 模範茶園 本島茶農は茶園の管理に付き甚しく掠奪的にして施肥の慣習なく、之がため茶園は年々地力消耗し衰退荒廢しつゝあり。而して荒廢茶園は他作物の成育困難なるのみならず、造林地としても尙不適當なるが故に茶園の荒廢は獨り本島茶業上の大問題たるのみならず、土地經濟上亦看過すべからざる現象なり。されば本獎勵に於ては大正十一年度以降組織せられたる茶業公司又は組合に對し一箇所五甲以内の模範茶園を設置せしめ、之れに施肥栽培を行ひ一甲に付き百圓、昭和七年よりは五十圓の割合を以て五箇年間肥料費を繼續補助し、施肥の效果と利益とを充分に體得せしめ、之れを模範として以て一般茶農に施肥の觀念を普及せんとするものなり。爾來その效果の認められたるを以て昭和十年より新設は之を中止せり。

昭和十一年末現在補助模範茶園の數は

臺 州	五八	一三
竹 州	六九	一七
計	一二七	三九

に上れり。

(ハ) 街庄茶業技術員

現在本島茶農は二萬戸を越へ、其の製茶法は組織的教習機關なかりしが故に、地方的に又個人的に極めて區々にして殆ど何等の統一なく優良なる茶工の數甚だ僅少なるとのみならず、多くは自己の技術を秘して公開せず、爲めに製茶法の進歩を阻碍する所多かりしが、其根本的必要條件たる茶樹の栽培及製茶の指導を爲す爲め主要茶産地街庄に茶専門の技術員を設置し之れが指導に當れり。その給料の一部を本府に於て補助するものにして、目下臺北州十二街庄、新竹州十八街庄に技術員を設置す。

(ニ) 臺灣茶共同販賣所 製茶取引法改善の目的を以て山方生産地より中央市場に至る一切の仲介機關を排除し、且此間に於ける品質の惡變を防止する爲め茶業獎

勵に依る茶業組合又は公司を組合員とする、任意組合臺灣茶共同販賣所を設置せしめ、之れに對し大正十二年度より年々補助を行ひ來れるが、昭和三年組織を變更して産業組合となれり。

共同販賣所は其の事業として組合員の製茶を委託販賣するものなるが、右は積年の固陋なる因習打破を意味するものなるを以て、最初の間は充分なる成績を見る能はざりしも、今や一箇年の取扱額四百四十萬斤に達し、一部再製を行ひ組合員利益の増進を計りつゝあり。
臺灣茶共同販賣所設立以來の成績左の如し。

年次	補助金	取扱高
大正十二年	二〇、〇〇〇 <small>円</small>	一三九、五七九 <small>斤</small>
同十三年	二〇、〇〇〇	三九五、〇二二
同十四年	一七、〇〇〇	六〇一、二二八
昭和元年	一七、〇〇〇	一、一一〇、七〇六
同二年	一七、〇〇〇	一、八二二、二二七
同三年	一七、〇〇〇	二、〇二二、六一五
同四年	一七、〇〇〇	二、七六一、九四〇

年次	補助金	取扱高
同五年	一五、三〇〇	一、九九九、二〇四
同六年	一一、四三〇	一、九〇九、四五三
同七年	一一、七四〇	二、七七四、八八五
同八年	一一、七四〇	二、六九一、七二七
同九年	一一、七四〇	三、六七九、五二〇
同十年	一一、七四〇	二、七六七、七九〇
同十一年	五、八七〇	四、四三一、〇八八

備考 大正十二年六月十二日開所

(ホ)茶苗配付 本島茶園の約五割は劣等又は優良ならざる品種にして、之れが爲め臺灣茶の品質を低下すること少からず。之れが更新は根本的に必要なると共に新開茶園に對しても優良品種栽植は忽緒に附すべからざるものとす。

然るに實際問題として劣等品種茶園の更新は優良茶苗の移植活著困難なるのみならず、數箇年間無收穫を來すべきものなるを以て、現在の茶農として進んで之れを實行するには多大の犠牲を拂はざるべからず。然るに現在の茶農は疲弊甚だしく自力を以て之れを遂行する餘力なし。又一面新開茶園に對しても苗木の不足より動もすれば劣等品種を栽植するものあるを以て、之れを極力防止する必

要あり。

五四

故に優良茶苗を無償配布し之れが増殖の奨励をなしつゝあり。茶苗は臺北新竹兩州農會に委託養成せしめたるも、昭和七年よりは兩州をして自から茶苗を養成せしめ其の經費の一部を補助し以て茶苗を希望者に配付するものにして、本奨勵實施當初は希望者の募集に困難を感じたりしも、今や當初の奨勵と相俟つて成績良好となれり。目下無償配布しつゝある優良茶樹品種は青心烏龍、大葉烏龍、青心大有、硬枝紅心の四種なり。種苗配布數は大正十三年度迄は毎年六百萬本、十四年度以降は四百萬本なりしが、昭和四年度よりは八百萬本に増加せり。

大正七年度以來、昭和十年度迄配付したる茶苗は、總數實に一億二千六百萬本(約一萬五百甲步)に達し本島茶園總面積の約二七%に相當す。別に大正十四年度及昭和二、三年度に於て優良紅茶の原料たるアッサム種を輸入して、之れを希望者に配布しその繁殖を計れり。

(へ) 海外練習生 昭和七年より實施し來れるものにして、海外茶産地に練習生を派遣し本島茶と比較研究をなし以て本島茶の改良發展を計らんとするものなり。

(ト) 茶業傳習所 茶業は農産製造業にして、且臺灣茶の市場は主として海外に在り。

故に茶業は他の一般農業に比し技術經驗を要すること多きと、同時に海外同業者に對し優勝の地位に立つに非ざれば、到底成功するを得ず。然るに本島に於ける茶業者は之を内地、印度、錫崙、爪哇等の茶業者に比すれば、其智識技能の及ばざる所甚だ遠きものあり。幸にして臺灣茶が獨特の烏龍茶及包種茶なるを以て、今日に至るまで同種の茶を以て競争を受くること無かりしかば、綠茶並に紅茶を産する支那茶の如き深刻なる打撃を免れたりと雖も、最近烏龍茶の最大仕向地たる米國に於ては國民の嗜好漸次錫崙茶に傾向せんとし、之が爲め同地の烏龍茶商は從來の烏龍茶に比し一層改良せられたるものを販賣するに非ざれば、到底永く其販路を維持し得ざるべしと主張するもの多し。

而して臺灣茶を眞に改良せんとせば、先づ茶業者の覺醒を促し且つ之を訓練せざるべからずと雖も、從來僅に巡廻教師に依り製法の傳習をなすに過ぎず、優秀にして時勢に適合する茶業者を養成し臺灣茶改善の目的を遂行し得ざるが故に、昭和四年度に於て茶業傳習所の建設に着手し、昭和五年六月開所傳習生四十五名を收容し組織的教習機關たらしめたり。

茶業傳習所は一箇年の課程を以て毎年三十名内外の傳習生を收容するものに

五五

して、農學大意、機械學大意、茶樹栽培法、製茶法、工場管理並に實習を課し、現在本島に於て最も必要を感じつゝある常識ある實際家として茶業改善の陣頭に立つべき者を養成するを以て目的とす。

(チ) 滿洲國向茶の指導 本島包種茶は從來其の六割以上を蘭領印度に輸出したるも、近年同地に於ける輸入關稅の高率化並に同地に於ける包種茶製造等の爲其の輸出額頓に激減せり。之が爲包種茶の將來寒心に堪えざるものなりしが、新興滿洲國は從來支那茶の消費地として年額約一千萬斤を需要し、然も同國に於て消費せらるゝ支那茶は本島産茶に類似し、之に改善工夫を加ふれば容易に支那茶を驅逐することを得べし。他面滿洲國將來の發展と共に其の消費を増加すること多言を要せざるを以て、之が指導獎勵をなさんとするものなり。

(三) 販路擴張施設

(イ) 海外に於ける施設 臺灣烏龍茶の最大仕向地たる米國は、廣告宣傳萬能の國として各種茶共に巨資を投じて宣傳に努めつゝあるに鑑み、臺灣茶も亦之れに對抗して廣告宣傳を行ふの必要を認め、明治四十年以來或は博覽會に喫茶店を設け、或は見本茶ポスターを配布し、或は茶商をしてパッケージ茶を賣出さしむる等施設

する所少なからざりしが、大正十年以來は専ら新聞廣告を主とし、其の他雜誌廣告、日曜繪附録見本茶配布及本府駐在官を茶消費中心地たる紐育に常時駐在せしめ、市場調査を行ふ他近年料理學校及都市有力デパートに於ける實物宣傳を行ふ等常に廣告を繼續しつゝあり。

其の施設範圍は東部諸州、主として新英蘭地方に主力を注ぎつゝあり。昭和元年には米國華府に開催の獨立百五十年紀念博覽會、同八年にはシカゴに於ける進歩一世紀博覽會等を利用し、臺灣烏龍茶を出品陳列する外、臺灣喫茶店を開設し前記廣告と相俟つて大に烏龍茶宣傳に力むる所ありたり。

米國以外に廣告宣傳を行ひたるは英國及歐洲大陸並に爪哇にして、英國に對しては明治四十三年日英博覽會に臺灣喫茶店を開設し、續いて其翌年より大正七年迄八箇年間英京に常設喫茶店を補助し、歐洲大陸に於ては露都、巴里、リエジ等の各地博覽會に喫茶店を設け、又爪哇に對しても包種茶の喫茶店をバンドンに於ける年次博覽會に開設せり。

更に新興滿洲國に於ても將來益有望なるを以て常に之が販路開拓に當りては留意し、市場の調査の爲調査員を派遣すると共に大連に本府經營にかゝる物産紹

介所を設立し、諸種調査交渉の任に當らしむると共に毎年臺灣物産紹介、見本市開設に當りては見本茶配布或は茶の無料接待等なし宣傳に努めつゝあり。

(ロ) 内地に於ける施設。内地に於ける烏龍茶竝に紅茶の需要は年を逐つて増加しつゝあり。此の機に於て其の移出増進を計らんが爲め大新聞紙を初め各雜誌印刷物、其他に依り廣告し、尙各地に開催せらるゝ博覽會に喫茶店を開設する等宣傳に力めつゝあり。

(ハ) 輸出補償法。臺灣茶新市場として蘇聯・イラン・土耳其・アフガニスタン・地中海沿岸・東亞並に南米の各地は將來最も有望視せらるゝも、今之等相手國商人の信用状態不確實にして輸出貿易金融上不利不便尠からざるが爲輸出困難なるを以て、茲に當局に於ても昭和九年十月より輸出補償法を本島に施行し、臺灣茶の新市場開拓に努めつゝあり。

(四) 茶業取締

茶業取締に關しては明治四十四年四月農商務省令第二十號明治四十五年農商務省令第九號改正を本島に施行したりしが、大正九年茶業界未曾有の不況に際し輸出杜絶して莫大なる停滯茶を生じたり。然れども一般茶農は何等貯藏設備を

有せず、時日を經過するに従ひ甚しき黴付茶を生ずるに至りしを以て若し此儘に放置せんか、翌年の茶期に及んで之れを輸出茶に混入販賣するの虞あり。臺灣茶の聲價は一朝にして失墜すべきは明瞭なるを以て之れを買收し、製藥原料として處分するの必要を認め茲に農商務省令に追加補助を加へ、同年十一月府令第一百七十三號を以て臺灣茶業取締規則の發布を見るに至れり。而して此の取締規則の農商務省令と異なる所は、臺灣總督の許可を受けたるものは黴付腐敗茶を買收して製藥原料に供するを得せしめたる點にありとす。

(五) 茶検査所

臺灣烏龍茶最大の仕向地たる北米合衆國に於ては、明治三十年(一八九七年)粗悪不正茶輸入禁止令を發布し、各産地茶別に標準茶を設定し、純良品質、適飲の諸點に付検査を施行せり。

爾來今日に至るまで其内容若干の改訂ありしも、概して其都度検査嚴重となり爲めに本島輸出茶にして輸入拒絶の厄に遇ふもの少なからず、獨り彼我當業者の損失たるのみならず、又本島重要輸出品の聲價に關する重大問題なるを以て、遂に大正十二年六月臺灣總督府茶検査規則の發布を見るに至れり。爾來年々總督府

六〇
に於て臺灣茶の標準を決定し、之れによりて臺灣産烏龍茶及包種茶の検査を勵行したる結果成績甚だ良好にして、米國市場に於ける臺灣茶の聲價向上に資する所多大なるものあり。昭和九年紅茶の市價昂騰するや茶農家は競つてその製造をなしたる結果、粗製濫造に陥り臺灣茶の聲價を墜すの憂ありしを以て同六月一日より紅茶の検査を開始せり。

(六) 同業組合臺北茶商公會

臺北茶商公會は大正三年十二月重要物産同業組合法第十四條により茶商に關する同業組合の設立を見たるものにして、其の目的とする所は臺灣茶業の改良發達を圖り、其の販路を擴張し同業者の向上を計るに在りて、臺北州管内に於ける茶館、茶棧、茶販人、經手人、茶箱商等を以て組織し、前記事業の外、粗惡茶及不正茶の取締を勵行すると共に各種の調査及包種茶の共同輸出等をなし、又は海外の博覽會等に喫茶店其他の宣傳により販路の擴張を圖り、或は島内に於て品評會を開催する等本島茶業發展上多大の貢獻をなしたると共に、將來益々之れが爲め盡瘁努力し以て本島茶業の大成を期せんとするものなり。

(七) 新竹州紅茶同業組合

本組合は昭和九年八月二十三日重要物産同業組合法により設立認可せられたるものにして、新竹州下に於ける紅茶業の改善發達を計るを目的とし、同州下紅茶製造業者を以て組織せらる。而して之が目的達成の爲製茶の品質検査を行ふと共に、紅茶品質の向上及統一を期せんとし、再製工場を指定する等設立日猶淺きも相當の成績を挙げつゝあり。



本館の出版は昭和十二年三月十七日印刷
昭和十二年三月二十日發行



昭和十二年三月十七日印刷
昭和十二年三月二十日發行

臺灣總督府殖產局特產課

臺北市上奎府町二丁目二十六番地

印刷人 吉村清三郎

臺北市大和町四丁目十番地

印刷所 吉村商會第二印刷工場

