

編輯局報情

週報

昭和十九年四月二十六日 第... 刊行

戰時農園 の手引

四月二十六日號
392號

五錢



情 報 局 編 輯

報

週

昭和十七年四月二十六日 星期一 第四一七號

戰時農園
の手引

四月二十六日號
392號

五錢

週言

庭を開墾して野菜を作ったが、肥料がないので出来が悪い。これは家庭農園を始めた人々がこぼす迷懐である。確かに都市における空地利用家庭農園の隘路は肥料である。

肥料が足りないため折角作った馬鈴薯も葉と莖だけで落はつかない。大根も育ちが悪くて虫の害に負けてしまふ。その他收穫の量が努力丹誠を償ひ得ないのは、大抵肥料不足の結果である。

この隘路を打開する方策如何。曰く下肥を汲取つて作物に施せ。都市にあつては、どの家でも糞尿をもてあましてゐる。しかるに糞尿は、この上なき肥料であり、農村の人々にとつては増産の根元であり、こぼれたなら手ですくつてまで使ひたいほど貴重なものである。しかるに都會人には糞尿を汚穢として、見るだに嘔吐を催すといつた心持がまだくはびこつてゐる。この心持を拂拭し、汚穢を貴重な資源として活用するところに増産の秘訣がある。

そも、作物の成育するは天地の恵みによる。天地の恵みにて出来たものを人間が食つて糞尿とする。この糞尿を土に還して作物に與へることは、人間が天地の創造化育に参畫することであり、この土なく尊い仕事である。

肥びしやくと桶をとつて、自家の糞尿を汲取り、これを作物に與へよ。これは家庭農園の増産を促進するのみならず、都會生活の一大刷新であり、戦時生活への踏切りをつける所以である。何となれば、自ら下肥を汲取ることの出来る人は、あらゆる部面において戦時生活に徹底し得るからである。

戦時農園の手引

第一次歐洲大戰の勝敗は、獨逸の蔬菜自給戦によるところが大きかつたといふ。逸早く公園やゴルフ場等を潰して蔬菜の増産につめたイギリスが、蔬菜自給に無準備なつたドイツを破つたのである。この苦汗を嘗めたドイツは、こんど歐洲大戰が始まると、ぬかりなく蔬菜自給の手を打つた。

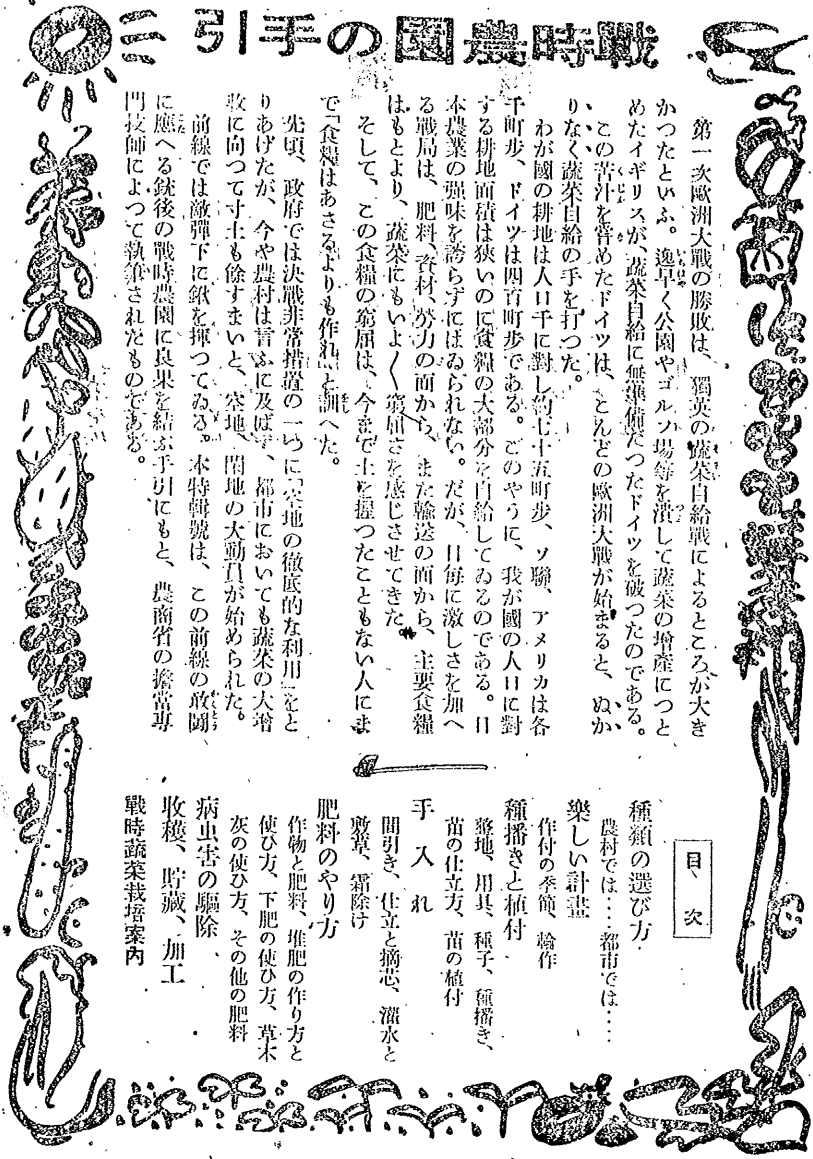
わが國の耕地は人口千に對し約七十五町歩、ソ聯、アメリカは各千町歩、ドイツは四百町歩である。このやうに、我が國の人口に對する耕地面積は狭いのに食糧の大部分を自給してゐるのである。日本農業の強味を誇らざるにはゐられない。だが、日毎に激しさを加へる戦局は、肥料、資材、勞力の面から、また輸送の面から、主要食糧はもとより、蔬菜にもいよゝ窮屈さを感じさせてきた。そして、この食糧の窮屈は、今まで土を握つたこともない人にまで「食糧はあさるよりも作れ」と訓へた。

先頃、政府では決戦非常措置の一に「空地の徹底的な利用」をとらあげたが、今や農村は皆々に及ばず、都市においても蔬菜の大増收に向つて寸土も餘すまいと、空地、閑地の大動員が始められた。

前線では敵弾下に紙を揮つてゐる。本特報號は、この前線の激闘に應へる戦後の戦時農園に果実を結ぶ手引にもと、農商省の擔當専門技師によつて執筆されたものである。

目次

- 種類の選び方
- 農村では……都市では……
- 楽しい計畫
- 作付の準備、輪作
- 種播きと植付
- 整地、用具、種子、種播き、
- 苗の仕立方、苗の植付
- 手入れ
- 間引き、仕立と摘芯、灌水と
- 剪草、霜除け
- 肥料のやり方
- 作物と肥料、堆肥の作り方と
- 使ひ方、下肥の使ひ方、草木
- 灰の使ひ方、その他の肥料
- 病虫害の驅除
- 收穫、貯藏、加工
- 戦時蔬菜栽培案内



種類の選び方

第一は適所適作

空地利用は従来放置されてきた雑多なごまんとした土地で、しかも農業に経験のない人が栽培する場合が多いです。ですから、それらの条件に適して、作り易く、しかも需要に叶った種類を選ぶこと、即ち適所適作を得ることが第一に必要です。次にこの関係を農村と都市に分けて表はしてみませう。

農村

- (一) 荒地、伐木跡地、河川敷、砂丘地等には、大豆、そば、とうもろこし、粟、粟、甘藷、かぼちゃ等。特に開墾や整地の不十分な場合は、植穴の場所だけを整地して、南瓜の坪播きをなし、低湿地ではほとんどの野菜、砂地では落花生が適し、土質のよい所で
- (二) 畦畔には、大豆、南瓜、蠶豆、豌豆、水田畦畔には畦畔として大豆を播き、畑地の縁の広い畦畔には南瓜を這はせる。冬は蠶豆、豌豆を作るとよい。
- (三) 階段畑の斜面には、南瓜、甘藷、傾斜地の段畑や果樹園の縁に

は蔬菜類もできる。冬作には麦類、豌豆、蠶豆その他蔬菜類を作る。

植付け、懸崖作りをするもので、草の多い土手には南瓜、石垣には甘藷が適する。後作には豌豆、蠶豆も出来る。

道はせて南瓜の立地栽培をする。(六) 湿地、溝、沼澤には、粟、くわみ、藜等。稲の出来ないやうな湿地、溝等には、くわみ、藜、沼や池には、藜が出来る。

都市

- (一) 庭先、庭園、町内空地、路地等。住宅の近所で、朝夕、手入れや収穫が出来るので、各自家庭菜園として集約的な作り方をし、また日陰地も適当なものを作れば十分に利用できる。種類は土地の状態で、順じ次のやうなものを選べばよい。なほ面積の広い場合は芋類、豆類、胡麻、たけのこ、ししとう等を多く作るやうにする。
- (二) 庭先、庭園、町内空地、路地等。住宅の近所で、朝夕、手入れや収穫が出来るので、各自家庭菜園として集約的な作り方をし、また日陰地も適当なものを作れば十分に利用できる。種類は土地の状態で、順じ次のやうなものを選べばよい。なほ面積の広い場合は芋類、豆類、胡麻、たけのこ、ししとう等を多く作るやうにする。
- (三) 階段畑の斜面には、南瓜、甘藷、傾斜地の段畑や果樹園の縁に
- (四) 果樹園、桑園の間作、周囲作には、里芋、冬蒔菜等。夏は陽当りが悪くなるから里芋が適する。雑木林の陰、農家屋敷内等の陽當りの不十分な所もこれに準じて里芋を植える。なほ幼樹園には馬鈴薯、南瓜、粟、そば、また桑園には蕪菜豆が適し、殊に桑刈(合草)のあとに馬鈴薯、蕪菜豆が出来る。冬作には、蕪菜、高菜その他菜類、分葱、葱、豌豆、蠶豆等の冬蒔菜が出来る。
- (五) 農家の軒先、屋根、垣根には、南瓜、甘藷、傾斜地の段畑や果樹園の縁に
- (六) 庭先、庭園、町内空地、路地等。住宅の近所で、朝夕、手入れや収穫が出来るので、各自家庭菜園として集約的な作り方をし、また日陰地も適当なものを作れば十分に利用できる。種類は土地の状態で、順じ次のやうなものを選べばよい。なほ面積の広い場合は芋類、豆類、胡麻、たけのこ、ししとう等を多く作るやうにする。

口、間作にするもの…：甘日大根、春菊、分葱、小薺、ほうれん草等

ハ、街路沿の根元…：南瓜、里芋、(金時)の真ん中、蕪菜、ふじ豆、胡麻

ハ、畑の周囲に植えるもの…：北側一丈の高くなる玉蜀黍、胡麻、里芋、豌豆等

(三) 工場、會社、官衙、公園、社寺、學校敷地等に適當な面積に分けて個人的に作る場合は(一)に準ずるが、學校、園地、隣組等で共同耕作をする場合は、手入れや収穫に樂な、次のやうな種類をまとめて栽培する。なほ種類はあまり多く作らない方がよい。

イ、物干場、出窓、屋上、街路

甘藷、馬鈴薯、里芋、南瓜、大豆、落花生、胡麻、玉蜀黍、麥、玉葱、豌豆、蠶豆、大根等

(二) 箱栽培、防空壕、街路樹の根元等

(四) 郊外の建築豫定地、荒地、河川敷、雑木林等に出来るだけ近くの者が利用するのがよいが、遠くから通つて作る場合も起ってくる。個人に分割する方が栽培成績はよいが、遠い場合等に共同耕作とする

楽しい計画

種類を上手に組合せ 高度な輪作を行はう

土地や栽培の仕方によつて、前に述べたやうな種類を選んだ作付の計画を樹てます。實際は蔬菜類を作る場合が多いのですが、蔬菜類は一人一ヶ年、延十八坪もあればたいい足り、これを集約的に作付けると、年三回繰返すことが出来、家庭から、實際には六坪、五人家族で三十坪となりますが、家庭園では出来ない種類もありません。そこで、これ以上に土地のある場合は、蔬菜のほかに芋類や豆類を増産するの結構ですが、なるべく隣組等に分け合つて蔬菜を作るやうにした方がいいです。いづれにせよ、都市の空地は狭いのですから、これを有効に利用するには、種類を上手に組合せ、いはゆる高度輪作を行つて、増収する計画を樹てることが必要です。これには種類の特性、殊に作付季節を知ることが必要です。以下これについて説明させよう。

作付の季節

第一圖は關東地方を対象とし、主な種類の作付期で、この圖の●印を拾つてゆくと、だいたい次の五季が主な作付期になります。

第一季は二月下旬から三月下旬までの馬鈴薯、時無大根、小根、春菊、西洋菠菜等の播種期で、これ等は早いほど成育にも土地の利用にもよく、こゝろ寒さに強いものの種を播きます。

第二季は四月中旬から五月上旬までの菜豆、南瓜、胡瓜等の播種期、トマト等の定植で、これ等は晩霜の害をなげれば、早いほど成育がよいので、家中の●印の旬内では、なるべく早目に作付ける心掛けが必要です。

第三季は五月中旬から六月中旬頃までの里芋、落花生、たゞ

第一圖 家庭菜園作付表

種類	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
時無大根(1)	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
廿日大根(1)			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
小根(1)			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
馬鈴薯			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
にら			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
めりが			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
春菊(1)			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
西洋菠菜			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
かきりしや			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
三寸人参			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
蔓菜豆			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
南瓜			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ふじ豆			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
立秋胡瓜(1)			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
時無大根(2)			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
なす			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
トマ			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
里芋			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
落花生			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

例 〇〇 作付期
 ● 収穫期
 △ 作付最遅期
 ○ 作付最遅期
 ○ 作付最遅期
 ○ 作付最遅期
 ○ 作付最遅期

ふじ、こし、甘藷等で、こゝ等も早い方がよいのですが、前作が残れてから幾らか後れて作付けても差支へありません。

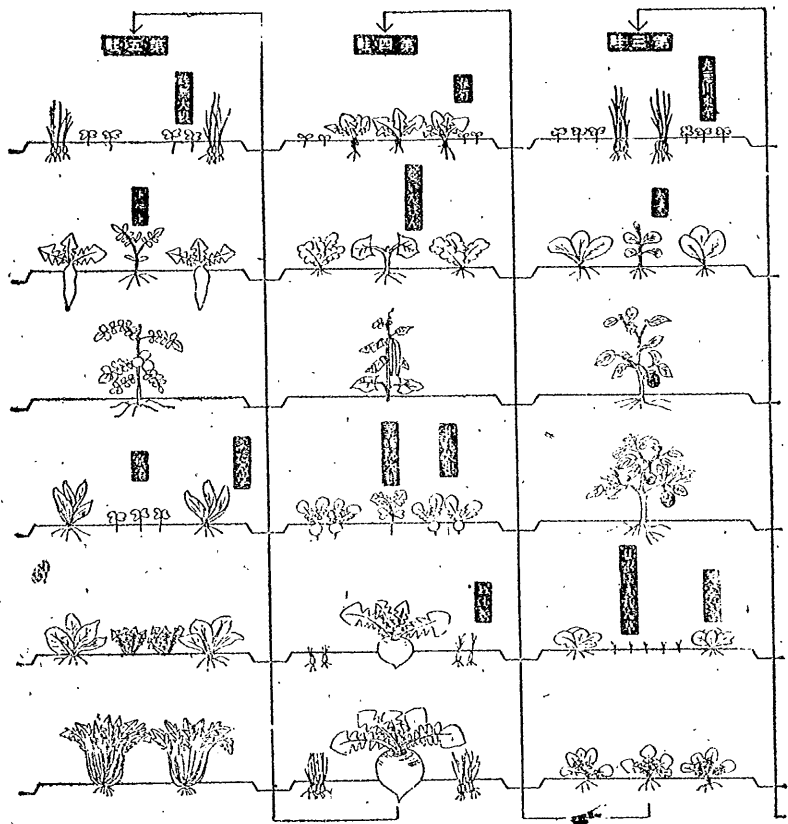
第四季の八、九月播の大根、葉、菜類、西洋菠菜等は早くすると害虫がひどく、またこれ等は農家の出荷も一般に豊富ですから、むしろ夏作を十分獲つてから、少し晩日に播付け、十二月一杯に十分成育させて、一、二、三月に収穫するやうにし、また

春用の第五季に土地を残すだけの手控へて作付します。また、西洋菠菜大根は後れると大きくならないから八月中旬に播きま

す。第五季は十月に菜類、分蘗、西洋菠菜、豌豆、蠶豆を播き、冬までに寒さに傷まない程度に成長させておいて、菜類やほうれん草等は三月初めから開引いて貯蓄しながら育て、三、四月用に

備考	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
落花生								○	○	○	○	○
玉蜀黍										○	○	○
枝豆										○	○	○
葉豆										○	○	○
胡瓜										○	○	○
不揃草										○	○	○
立秋胡瓜(2)										○	○	○
美濃早生大根										○	○	○
廿日大根(2)										○	○	○
葉(2)										○	○	○
聖徳院大根										○	○	○
長崎白菜										○	○	○
日本菠菜(1)										○	○	○
小根(2)										○	○	○
菜(2)										○	○	○
分蘗										○	○	○
玉ちしや										○	○	○
ふじ豆										○	○	○
日本菠菜(2)										○	○	○
豌豆										○	○	○
蠶豆										○	○	○

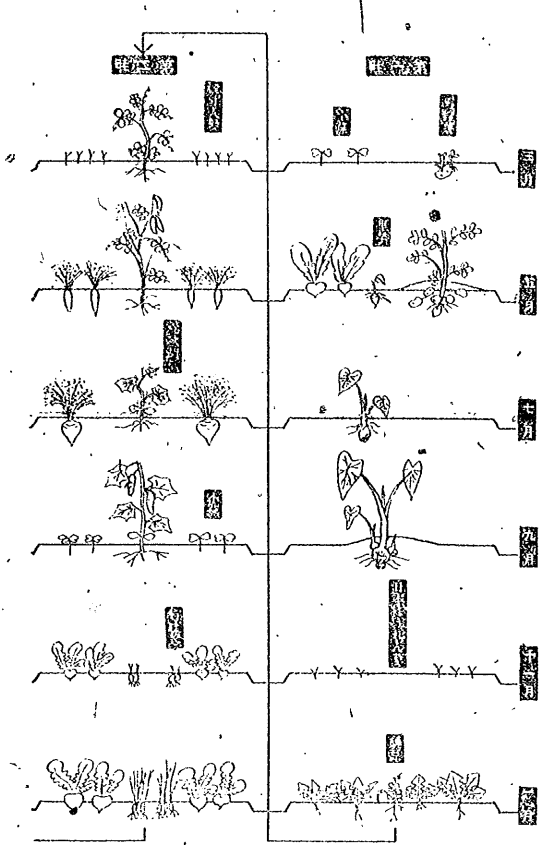
備考 一、作付期は本圖の作付期または定植期で、かきりしや、玉ちしや、葉豆、トマ、ふじ豆、甘藷には、めりがは別に作付するが、苗



五月の常會徹底事項

一、先づ食糧増産を
食糧の増産は絶対の急
務です。米も麥もいも
るのみも大増産をやり遂
げ、その他雑穀や蔬
菜など、すべて食用と
なるものはどしく作
付ませう。
二、苗代では前虫害を防ぐや
う努め、また後には適期をのが
さぬやうに播種期を厳格に守
り、大増産につなげることを
期を失せぬやうすること。
三、畑地でも農具、あ
らゆる空堀を徹底的に利用し
て、雑穀を栽培などを作付す
べし。作業は出来れば共同で
やること。
四、すべてを貯蓄へ

豌豆、馬鈴薯、里芋等の忌地が
問題なのですが、これについて
は後述の栽培概要にも記しま
したから、参照の上、連作を避
けるやうに計画をして下さい。
なほ、忌地は同じ畦の上でも
場所を變へると害が少く、また
深山に堆肥や糞土を入れると
或る程度避けられるものです。



輪作

第二圖は種類の特性和作付期
を活用し、深い別から一年中絶
間なく、深山の收穫をあげるや

うに組合せた輪作の一例です。
一畦年五作で、第一畦の所に
第二年には第二畦、第三年目
には第三畦と順々に繰上げてゆ
けば、永久に行詰らないやうに
なつてゐます。
畦は、いはゆる床畦で、この作
り方は後で説明しますが、幅を
四尺一四尺五寸くらゐに作つた
まゝで、二月か八月に作物の

深山の輪作の一例

なくつたとき、深く掘り起
し、底に深山の堆肥や下肥を埋
込、元通りの畦に作り上げ、
次ぎ／＼と輪作を繰り返す。
例へば、第一畦では三月初め
に馬鈴薯を植ゑてゐますが、こ
の大きくなるのは五月に入つて
からですから、それまでに側で小
藪を一作とりませう。後で馬鈴薯
は廣い畦幅を與へられて十分に
成育します。里芋は初めは陽陰
でも育つので馬鈴薯の陰に植ゑ
て置き、馬鈴薯の穫れた後、畦
一杯に擴がらせませう。これを十
月下旬に收穫し、翠春用のはう
れん草を畦一面に撒播きし、そ
の間に豌豆を播いておきます。
各畦共この要領で、順に年中
收穫が出来るやうになつてゐま
すが、このやうな組合せは幾ら
でも考案できますから、皆さん
でこの圖解を参考に、それ／＼
計畫を働いて下さい。
この際、茄、トマト、蒔蘿、

種播きと植付

整地

初めて畑を作るには、まづ木の根や雑草、石、瓦カケ等を取除き、シャベル等を使って深く掘り起します。次に塊りを細く砕いて一旦、平にならし、種條に當る所に深い溝を掘つて、十分に堆肥と下肥を入れ、再びならして、四人毎に二、三浅い紙の幅の広い畦の上を鐵等で平にならしめます。これが前にも述べた、いはゆる「床肥」で、排水のよい所では一番よいやり方で、大抵の蔬菜はこの畦の前に述べた順序で作付をしますと、開れない人でも上手に作れます。

時期を誤らず、苗を傷めず

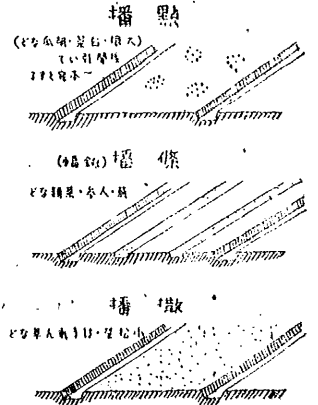
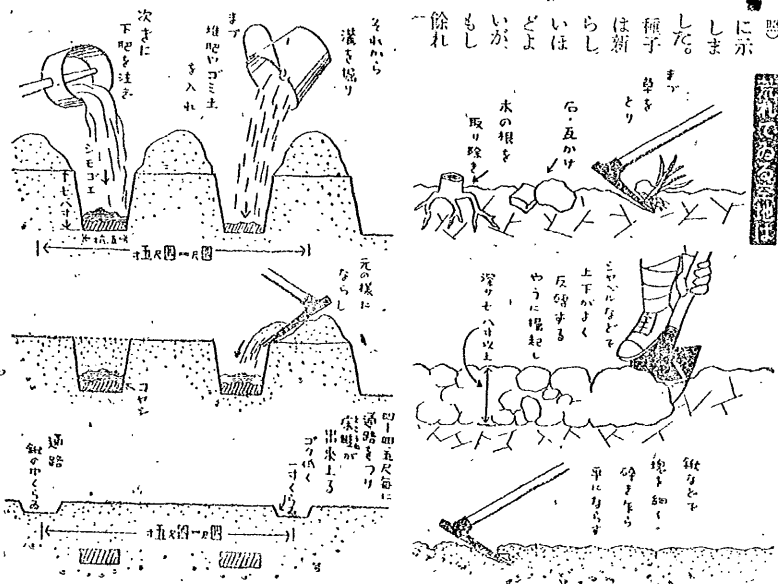
たゞ広いじめくした土地とか、甘藷等を作る場合には特に高畦として作るやうにします。

用具

畑を起すのに必要な農具等も空堀利用であれば特に新調せず、防家窓を削つたシャベルでも、有合せの鐵せんが形のもでもよい、めい／＼の家になければ隣組等で融通して使ひませう。手製の竹ベラ（竹製移植機）も便利なるものです。下肥や水をやるためには木製のバケツ、竹の柄杓があれば満點です。

種子

品種や播種量は別表（五十頁）



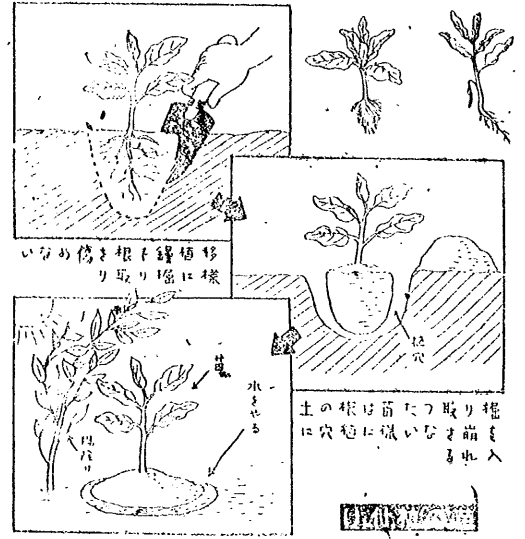
切れで起す平にならしめます。播き方には、撒播き、條播き、撒播き等があります（上欄参照）。播く時には手をなると、たけ高くとむらにならないうえに、萬遍なく播きます。種を播いたら、その上にだいたい種のおきか二倍か三倍位の厚さに土を均一にかけます。

種播き

播く場所は高低のないやうに、下敷にならずことが大切で、狭い條播きなら紙の角で、つすくに條を立て、紙の幅の広い條播きする場合は紙の背で平にし、撒播きの場合には板

苗の仕方

甘藷、加、トマト、唐芋、ちしや、甘藷、玉葱、にら、めら、ふき等は直接畑に種を播かずに、苗床で苗を仕立てて、その苗を植付ます。甘藷や、葱、トマト等の苗は、仕立てに手間がかかり、また、素人には



困難で遅れ時ちでずから、苗を買つて植えます。しかし、ちしや、甘藷、玉葱等は比較的容易です。これ等の苗を仕立てるには、床畦に株を二寸毎に條目をつけるか、薄く撒播きをして、葱、玉葱等は植せず、ちしやは一回、甘藷は二回移植します。第一回の移植は本葉二枚位の時、二寸に二寸間隔、第二回は本葉五、六枚の時、四寸に三寸の間隔に植えます。苗は下葉がよく茂りてゐて、横に張つて根の多いのがよく、下葉がなくなつて、徒長し、根の少ない苗はよくありません。

苗の植付

苗の植付には、根を傷めないこと、潤らせないこと、水を十分にやるのが大切で、そのために、苗床には苗取りの三時間前に底まで泥み込むやうに十分水をかけて置き、植付の直前に移植機を使って根の土を落さないやうに、そつくり掘り取ります。

葱類の苗は別に土をつけた一畝を傷めないやうに、丁寧に掘り取り、植付の深さは、苗床に育つて来た時より僅かに深目に植ゑ、土は押へないで、十分に水をかけ、その後三、四日間水をやり、これからの植付は夕方に行ひ、なほ、トマトや茄子やうに潤れ易いものには、陽の當る側に葉のついた木の枝等を立て、陽を遮り、三、四日経つて潤れなくなつたら取り除きます。

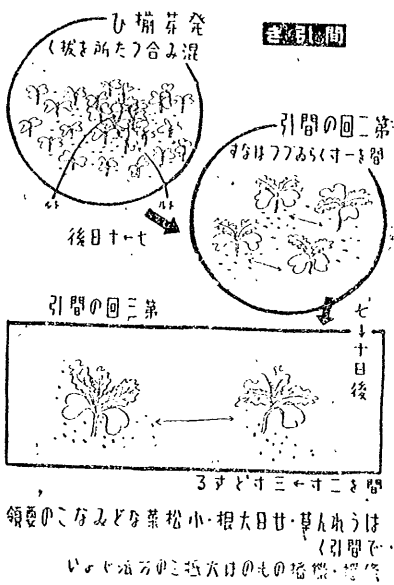
手入れの仕方

子供を育てる気持をもつて

間引き

間引きは、育つてゆく苗の距離を程よくしてやり、次ぎ次ぎと穴あきのだけを揃へて残し、また種まきを除去する作業で、どんなによく生えても間引

きがうまくゆかないと、よいものは採れません。そのころは、早くから間引きにかゝり、何回も手まめに間引くことです。例へば、大根の露播の場合には十粒くらゐづゝ點播し、次ぎくづゝと弱いものを間引いて、双葉の



仕立と摘心

引きのときに土入れをしてやる、と、足長がなほり、工合よく育ちます。
トマト、きゅうり、萹いんげん、豌豆等は、五、六寸になつたとき、竹を立て、これに程よく枝を配置しながら、藁で結び付けてやります。たゞ豆類はひとりで這上るから結びつけの要はあ

りません。

茄子には、短い棒切れを斜めに挿込んで、これに結んでやりま

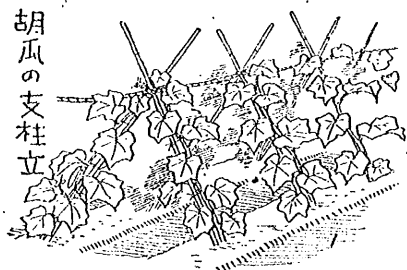
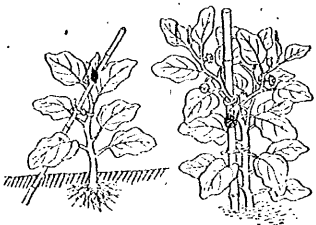
す。南瓜の立寄り作りは、軒先や立木から縄を張つたり、棚を作り、これに結びつけながら這ひ上ら

せませす。馬鈴薯は早目に丈夫な芽二本を残して他は掘取り、その後に出る新芽もみな摘み取ります。

トマトは主幹と、一本の太い枝が出て来ますから、この枝が出た頃から、早目に側芽を摘み取つて二本仕立てにするか、この太い枝も摘いて、一本仕立てにします。その後数回芽摘をします。

茄子は主幹と同じ太さの枝が一本出て、そのすぐ下に、いまい木かなり太い枝が出ますから、この二本を残し、その下方から出る小枝は全部摘いでしまひま

三味枝の支柱立 三味枝の支柱立



胡瓜の支柱立

す。

南瓜では西洋南瓜は親蔓によく着果しますから、一般には摘心をしなくてもよいのですが、軒先作り等で枝を混ませないで高く仕立てる場合には、横枝を全部摘取つて主蔓だけを伸ばします。日本南瓜は親蔓に餘りありませんから、平作りのときは、本葉四、五枚で摘心して子蔓を出します。立寄り作りでは陽當りのよ所まで早く伸ばすことが大切ですから、日本南瓜も摘心しない方がかへつてよい場合が多いやうです。

灌水と敷草

苗を植付けた露播や、七、八月の早天の時の胡瓜や茄子、また九月頃の大根、萹、菜類等には雨の少ないときには十分に水をかけてやらなければなりません。また畦を低くし、灌水を十分に

やつて、土を濡らせて置く、と、虫の発生や被害も少くなるものです。

七、八月の早天には、胡瓜、茄子、トマト等の根元に除草した草を敷くと、乾燥を防ぎ、雑草の繁茂を抑へることが出来ます。

霜除け

関東以北で雪の積らない所では霜冬に成程し、或ひは越冬させる蔬菜には霜除けをしなければなりません。大きくなつた大根、萹等には根元に土を寄せたり、落葉等をかけてやり、菠菜、京菜、春菜、小松菜、萹等には竹や藁木の枝を一面に立ててやり、また北側から斜めに風を、古藁等で屋根をかけてやればなほ完全です。なほ霜除けに添つて、そのすぐ北側に土を盛ると防寒に役立ちます。



温室の構造
 温室の構造は、植物の生育を促進し、病害を防ぐために必要である。温室の構造は、植物の生育を促進し、病害を防ぐために必要である。

肥料のやり方

自給肥料で済ませよう

作物と肥料

作物の種類と肥料は大抵みに

いふと、次のやうな關係になります。

窒素 は植物の莖や葉を盛

らす。

リン酸 は植物の成熟を促進

し、實を成らせ、種子の實入りをよくし、植物體を丈夫にし、病氣に對する抵抗力を強めます。従つてあらゆる作物に必要です。が、種實を收穫する植物類、果實を獲る果菜類、貯蔵器官である根を獲る根菜類等には特に必要で、葉菜類でも、白菜、日藍のやうな晩生のものには必要です。

必要です。

硫酸加里や草木灰は加里肥料

であり、堆肥、粕類等も加里を

含んでゐます。

右の三要素のほかに直接の肥料

要素ではありませんが、石灰

や木灰は土の酸性を中和して成

育をよくし、堆肥等の有機質は

土を軟らかくして、根の呼吸作

用を助んにし、従つて根張りを

よくし、また肥料や水分を阻よ

く保持しますので、間接に非常に

大切な肥料効果のあるもので、

前の要素と同様に重要視しなけ

ればなりません。

次に主な自給肥料と其の使ひ

方を述べます。

堆肥は、前記の三要素を極よ

く保有して獲せた土地を肥やし、

軽重な土地を軟らかくし、

軽い土地に對しては水保ちをよ

くし、肥料切れをなくしますが

ら、正に萬能特効の肥料で、作

物の根を揃つてみると、堆肥のあ

る所だけ一杯根が喰ひ入つたや

うに達達してゐます。蔬菜類に

は特に堆肥の効果があるらしいも

ので、胡瓜など段當り千貫、二千

貫といった工合に思切つて澤山

入れると、よき出来のものでは

ない。甘藷やトモ、南瓜、麥類

等にも著るしい効果があります

が、窒素分の濃い堆肥を除り多

くやると葉ばかり茂り、また大

根がよく腐つてゐない堆肥を興

へると、股が出来易いから、注

意しなければなりません。

よく出来た堆肥は下肥等がす

つかり分解してゐますから、不

濯でもなく、臭い臭ひもなく、使

ひ易いもので、基肥にも追肥に

も使へます。各家庭で二百貫や

三百貫の堆肥を作ることとはや

すいこと、殊によく出来た堆肥

は成分も濃厚になりますので、

家庭園の肥料は堆肥だけで済ま

せることも出来ます。

堆肥の作り方は、まづ庭所の

近くに横、縦、深さ二三尺位

の溝を大きな穴を二つ掘り

ます。その一方に庭所から出る

厨芥、雑草、古藁、庭を

掃いたときのこみや落葉など

掃きだめは捨てやうなものを

何でも入れます。たゞガラス、

瀬戸物、石ころ、煉瓦を入れ

ないやうにします。湯が腐葉を

と混ぜれば、古きく腐みかけて

血をかけます。一つの穴が一杯

になりましたら、踏みつけて土

をかけて置き、次の穴に入れ

ます。次の穴が一杯になつたとき

前の穴の土を掘り出して、煉所の

土を少し積んで下肥をか

けながら、四角に丁寧に積上げ

ます。このまゝで半年も経てば

出来上りますが、なほよく腐つ

た濃厚な堆肥を作るには、二、三

回積み直し、その際下肥をか

けて置きます。

堆肥の使ひ方は基肥に澤山使

ふこととして、整地法の開墾に

は、牛糞を示したやうに、作付け

る場所の底に埋めますが、場

合によつては、地面に撒けて、

鍬で切込みながら整地するこ

ともあります。追肥にする場合

には、植株から三、四寸離して備

の狭い條を掘り、よく腐熟し

て、細かくほろ／＼になつた濃

厚堆肥を入れて簡単に土をかけ

ます。

下肥の使ひ方

下肥は、注目すべき肥料で、ど

んな作物にも適し、早生の菜

菜類等、堆肥と下肥だけでよ

く出来ます。しかし、下肥は

窒素が主で、燐酸、加里が不足

してゐますから、これだけ

では、

不足

不足

不足

不足

不足

不足

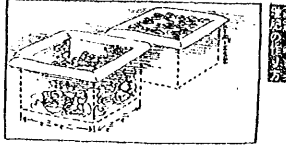
與へ過ぎると、葉ばかり出来て、實のらず、また病気に罹り易くなり、味もよくありません。

新しい下肥は何と云つても不潔で、また病菌、寄生虫等の傳染の虞れもあり、作物の根を傷めますから、取扱に注意を要し、殊に葉菜類等に上からかけるやうなことは絶対に避けねばなりません。

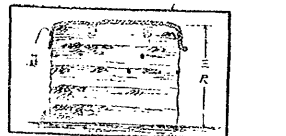
そこで夏なら一ヶ月、冬なら三ヶ月以上、肥溜に移して置き、十分腐熟させます。かうすると病菌は死滅し、寄生虫の卵も大部分死にますし、臭ひもひどくなく、取扱ひ易くなります。また新しい未熟な下肥でも、整地法の圖解に示したやうに、植條の底を深く掘つて、堆肥を入れた所に澤山に流し込んで、十分に土をかけてしまふと、不衛生なこともなく、澤山やれるので、追肥の必要もなく、ま

た作物の根を傷めることもありませんが、なほ堆肥に吸収させ、殊に濃厚堆肥を作つて追肥にも使ふやうにすれば、これ等の厄介を除くことができ、極めて合理的な下肥の利用法となります。

使はなければなりません。あらゆる種類に必要ですが、殊に芋類の澱粉を増し、また豆類にもよく効きます。また土地の酸性を中和するので、酸性に弱い蔬菜には効果が著しく現はれます。これを使ふには、整地の



草灰の使ひ方



草灰の使ひ方

草灰の使ひ方
葉や茎の灰や糞灰は前に述べたやうに貴重な加里肥料で、殊に下肥や堆肥には加里が不足してゐますから、無駄にしないで

とき、掘り起す前に地面に撒いて、鋤込んだり、堆肥に混ぜたりして使ひます。葉に澤山かゝると傷めることがあります。石灰や、豆炭、燐炭の灰は効目がありません。

鶏糞は三要素を完全に含んでゐますから、最も優れた肥料です。非常に濃厚ですから、腐熟させて使ふことが大切で、殊に濃厚堆肥に混ぜて、積んで置いて使ふのが最もよい方法です。豚肥、牛肥は勿論、兎糞、山羊糞、猪糞の馬糞、魚の糞、糞の毛等も極めて優れた肥料で、殊に窒素質が濃厚ですから、堆肥と積んで置いたりして、腐熟させて使ひます。

その他の肥料

米糠や各種の粕類もまた優れた固態肥料ですが、これ等は一般に飼料等にして家畜の糞を、通してから肥料にすることが大切です。米の磨き汁も有効ですから、溜水を兼ねて與へます。腐土、どぶ土も肥料分を含んでをり、軟かい土になりますから、乾かして置いて、種子を播いた後のかけ土や開引いたときの土入れに使ひます。

病虫害の驅除

煙草の吸殻も一役

蔬菜にはいろいろの害虫や病気が着きますが、薬剤散布等も十分でない家庭栽培では、病虫や虫のつき難い丈夫な種類を選ぶこと、畦を低くし、十分に灌水して乾かさないうと、また成るべく密生させないやうにして丈夫に作ることにし、なほ常に注意して、もし病虫が着いたら、次ぎのやうにしてひどくならないやうに防ぐやうにします。

- イ 菜類や甘藷、大根等に着く害虫や夜盗虫……これは手で捕ること、夜盗虫は特に甘藷や菜類等を夜出て喰ひ荒し、葉は根元にもくつてみすから、掘り出して殺します。
- ロ 菜類や瓜類の双葉につく抽蚕(二重とん)……刻み煙草の粉か、十倍位の木灰に除虫菊の粉を混ぜて朝露のあるうち、上から薄く振りかけます。
- ハ 菜類、瓜類、茄等のアブラムシ……巻煙草の吸殻、刻み煙草の粉を溜めておいて、二十匁位を水一升の割合で文火で煮出し、これに石鹼五匁をとかし、さらに五倍位の水を薄めて、有合せの罎取りに使用、簡単な霧吹きで葉の表面によくかけます。なほ石鹼はなければ入れなくても済みます。またこの代りに、石鹼十匁を水五升に溶し、これに除虫

菊の粉十五匁を入れ、よく混ぜかけるのも一方法です。
ニ 馬鈴薯や茄、トマト等の葉を喰ふテントウムシ(テントウシ)……刺露のあるうちが捕り易く、この虫がひどく発生したときは、砒酸石灰といふ薬をかけます。この薬は最毒の農薬等であるから使用法に注意し、農業者等の指導者から指導を受けて使ひます。
ホ 馬鈴薯、胡瓜、その他蔬菜の葉の枯れる病氣……いろいろの病氣があるが、病氣が出かゝつたら、病氣の着いた葉をとつて、後に銅製劑液を霧吹きで葉の表面に撒布します。馬鈴薯はこの病氣が出なくて、花の出初めと、その後十日位位の二回この薬をかけること非常に増収しますから、大面積に作るときは、ぜひ實行して下さい。その割合は葉を農業者で輪流して貰ふときに指導を受けられます。なほ砒酸石灰をこの銅製劑液に混ぜてかければ病氣と虫を一度に防ぎます。

收穫貯藏加工

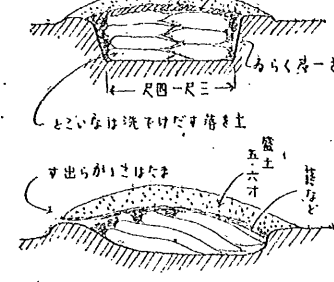
すべてに戰時的な工夫を

收穫には利用の都合を考へると同時に、作物の育ち、工合を助けるやうにすることが大切です。例へば、胡瓜や茄は大きくなるまでならせおくと、作物を弱らせ、かへつて收穫が少

るばかりでなく、品質や栄養価
値も若いときがいゝので、すから
なるべく若取りをします。西
洋南瓜は完全に熟さないで、澱粉
が少く、味も悪いので、花が咲
いてから三十五日、四十五日ぐ
らゐして實に瓜の跡がつかなく
なつてから獲るのが適当で、あ
まり永くならせで置くと、かへ
つて澱粉が減つて、まづくなり
ます。日本南瓜も白粉のふいた
頃の適期に獲ることが必要
で、永くならせ過ぎてはよくあ
りません。

葉や波模草や茶
類等は少しづつ、絶
えず間引きながら
収穫すると、長い間
使ふことが出来、
残つたものの生育
を促進し、収量を
増すことが出来ま
す。春菜、つるな、
水前寺菜等は、出

来るだけ長い間置れるやうに
芽先だけ摘み、次ぎぐと
枝を出させるやうにします。
にはは隣の半分づゝを交代に刈
り、追肥を薄山にやると、絶え
間なく穫れ、不腐草、唐人菜
極もしや等も追肥をやりながら
外葉から摘んで獲ります。すべ
て蔬菜類は雨の日に採ると味が
悪く、ビタミンも少く、また同
じ理由で、朝よりも夕刻に採
り、なるべく早く食へることが
大罪です。



貯蔵

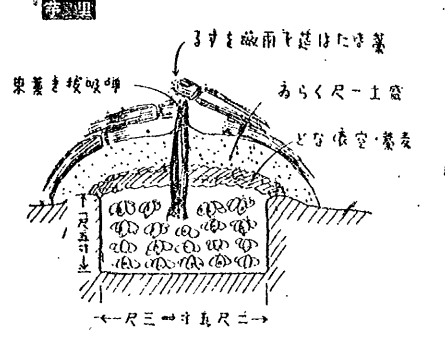
日本は氣候が溫和で、雨も適
度である等の
關係で、一年
中野菜が豊富
であるために
貯蔵の習慣が
なく、最近都
會地等では
殊に冬蔬菜に
困つてゐます
が、家庭で十貫、二十貫の蔬
菜を貯蔵することは極めて容易
で、貯蔵を十分に行へば、冬の
缺乏を補ふことが出来、白
菜、甘藍、蕪、玉葱、南瓜等はよく
乾かしてから凍らない程度で、
また暖か過ぎない屋内に吊して
置き、湿度をよく乾かしてから軒
下や床下等の湿らない土地を深
さ二尺くらゐ掘つて、芋を五、四
段かさね、乾いた藁を蔽ひ、中央
に呼吸抜きを設けて、土をかけ



加工と調理
家庭で出来る加工は主に乾燥
と漬物です。乾燥には大根、蕪
の切干、里芋のずのき、大根の
ひば、芋類や南瓜の切干等があ
ります。乾燥に當つては薄く
切ること、湯通しをして酵素の

はたらきを殺
して乾かす
こと、十一月、十
二月の温度が
下つて天候の
いゝときに行
ふことが大切
です。

漬物はビタ
ミン等の營養
價值からいふ
と、なるだけ
生々しい状態
で漬がよいの
です。



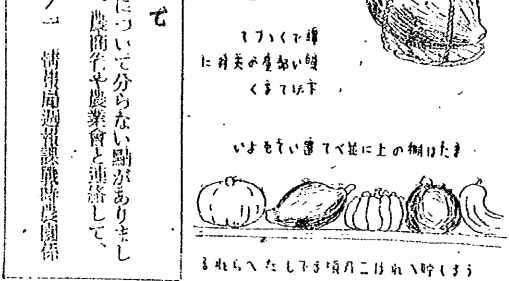
すが、蔬菜の出盛りに貯蔵の意
味も兼ねて漬け込む場合は、永
保ものするやうに醗くすること
が必要で、それには塩が多く
要りますから、大根でも菜類で
も、瓜類でも、思ひ切つて陽に
乾かして水気を抜いて漬けると
永く保ち、また旨味もよく
なります。

春の菜類の葉や、人参の間引き
若し葉、赤芽の里芋類、南瓜、若牛
蒟、甘藍等の葉類、ふきや若い牛
蒟の葉、根菜類の葉や、蕪、玉葱、
或ひは南瓜の種子等、從來捨て
ておつたものも、調理法によつ
てはかすつて、すりまく食べられ
るものから、それなりの用法
を講究して、食ふたいと思ひま
す。

第二にビタミン等、營養價值
の關係で、なるだけ新鮮しい
ものを生で食へることが必要
で、大根、二十日大根、きやへ
つ、もしや、あうが、うど、
山芋、蕪、白葱、蕪、白菜等、
生のままで塩や味噌をつけた
り、生料理にしたり、浸し物
汁の實、煮物、漬物等もなる
だけ生々しい
程度で食へま
す。

で、混ぜたり、高菜漬を種炊に炊
き込むことによつて、醬油を節約
し、蕪、大根の切干、人参、南
瓜は他の食品に旨味を添へる意
味で用ひ、落花生、南瓜の種子
の用途を生かし、例へば炒つて
胡麻代用とし、殊に浸し物に旨
味を添へる意味で使ふ等の工夫
も必要です。

お問合せはついで
大蔵を讀んで、蔬菜類の貯蔵について分らない點が
あります。左によりお問合せ下さい。農産省や農業者と連絡して
お答えいたします。





戦時蔬菜栽培案内

さて、戦時農園に戦果を挙げるには、どんな種類を選べ、如何なる手入れをしたらよいか、今まで述べたところで、だいたいは分つたと思ひますが、なほ、各種類別にその栽培のあらましを述べ、戦時蔬菜増産への案内とさせよう。前のところや、後に掲げた「各種蔬菜類等の栽培概要」の表などと眺み合せながら読んで下さい。

甘藷

アメリカの原産で、南洋に傳はり、南支を經て沖縄に渡來、それから内地に普及したもので、生産力が強く、幾度も飢饉を救ひました。

瘠地にもよくでき、收穫も多いものですが家庭菜園では、他の蔬菜と一緒に作ると、土地が肥え過ぎてゐて、蔓

ばかりが茂つて、根が太らない場合があり、また長い間、廣い土地をふさぎますので、畑が相當廣い場合とか、また學校・工場・隣組等で共同耕作をするのに適してゐます。

諸苗は、専業の農家でないと仕立てることが面倒ですから、最寄の農業會で斡旋して貰ふやうにして下さい。

品種は味のよいものより作り易い收穫の多いものを選ぶことで、關東地方の「紅赤」等は味がよいが、收穫が少いので近頃、非常に殖えた「沖繩百號」といふやうな多少味は劣つても收穫のあるものを作るやうにします。主食としてはかういふ品種がかへつて適當です。

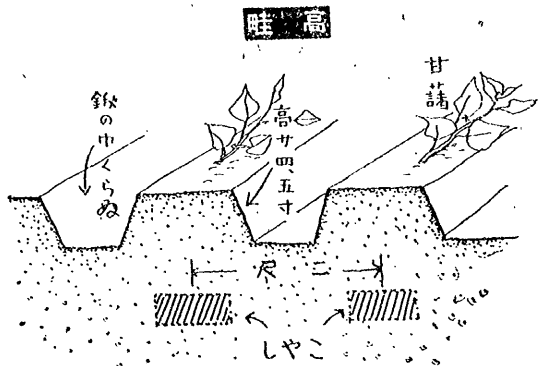
根のほか、蔓の先、葉柄等もアブラ水で茹で、水に晒してゼンマイのやうにして食べ、また乾かして貯へることも出來ます。

甘藷の植付は五月の中、下旬が適期で土地を深く耕し、堆肥や草木灰を十分に施して、二尺五寸―三尺毎に高畦を作りませう。

苗は一―尺五寸づゝ離して植付けますが、苗が大きいとき、土地が肥えてゐるとき、肥料が十分るときには比較的離して植付け、苗が小さいとき、土地が瘠せてゐるとき、肥料が少いときは狭くして植付けます。

植付の方法は、船底植などが一番よい

やうです。この場合、土地が濕つてゐるときは深く乾いてゐるときはやゝ深く土をかけます。苗の芯を埋め込まないやう氣をつけます。また葉が上に蔽はれないやうに、葉は皆地上に出るやうに正しく植えて下さい。よく以



前は返返しといふやうなことをやりましたが、特にこの必要はなく、蔓が畑に平均になるやうに蔓の整理をしてやる程度とします。早生は九月から掘り取つて食べられます。中生、晩生は霜がおりるまで太りますが、寒さに遭ふと傷んで貯蔵がきかなくなりませうから、その前に收穫するやうにいたします。

馬鈴薯

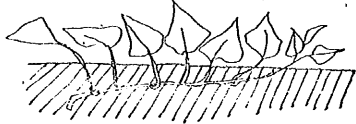
最も多く作られてゐる「男爵薯」といふ品種は早生で、三月に植えて六月に

れ、家庭でも少し畑の廣い場合には、他の蔬菜と組合はして作れます。また廣い所に共同で作るにも適當です。たゞ馬鈴薯は、種薯が北海道や東北とか、その他高冷地等で出來た病氣に罹つてゐないよいものを選んで作らないと、まるきり成績が舉りませぬ。ところで近頃は輸送の都合でこの種薯がなかなか手に入らない場合が多いので、農業會等から斡旋を受けて作るやうにします。大面積等で作る場合には、男

爵薯」のほか、少し種れるのが遅れるが「紅丸」とか「三圓」等といふやうな品種を作るのもよいことです。

馬鈴薯は、なるべく早く植える程よいもので、關東では二月下旬から三月上旬、東北

甘藷の水平植



北海道では雪融け早々植付けます。種薯は、普通車位の薯(二十匁内外)を二つ切りにして使ひますが、種薯を節約するために芽を一つ以上着くやうに四、五片に切つて使つても差支へありません。畑に間を二尺二寸―二尺五寸ぐらゐ離して五、六寸の深さに溝を切り、これに堆肥や木灰を十分施して、その上五―二寸土をかけ、その上に種薯の切口に灰を落けて間を一尺―一尺二寸位づゝ離し、切口を下にし

て置き土を背の上二寸位かけます。芽を出してから芽の数が多いと着く葉が不揃ひになつて小葉が多くなるので、丈夫な芽を二、三本残して、あとのものは抜き取ります。五、六寸になつたときと、一尺位の時と二回、畦間の土を根元に十分に土寄せをしてやります。花が咲くやうになればそろそろ葉が太るので、この頃探りといつて根元の土を手で掘り、大きいのを選り、また元のやうに土をかけて置きまします。葉が七分通り黄ばんだ頃が掘り時です。鉄で葉を傷つけないやうに氣を付けて掘り、日光に當てないやうに陰乾にして濕氣をとつて貯へます。馬鈴薯は空地利用には春植が適當ですが、春植より收穫は少いが秋薯といつて八月に植えて十一月に獲ることも出来ます。

里芋

貯蔵性が非常に強いので五月まで貯へられ、肥料にも適し、栽培が容易で病虫害も少く、半日陰地にも適し、ま

た肥料も利用されますので、家庭園、特に半日陰地の利用に適します。

品種には親芋用と子芋用があり、親芋用種は親芋、子芋ともに食用に適し、澱粉質の多いもので、殊に八つ頭、唐の芋、赤芋等は赤紫で、ずみきは生薬として利用されます。八つ頭は關東地方に多く、唐の芋は東海以西に多く、その子芋を特に大きく育てたものがいはゆる海老芋です。赤芋等は全国的に多く、子芋がよく着きます。女芋は丸形、葉薄芋は筒形で、共に青芋で、ずみきは生薬として利用されません。

子芋用には土垂、石川、六月、紫芋、高砂等多数の品種があり、早生で子芋が多く着き、澱粉質が割合に少く、親芋は晩になると質が悪くなります。大部分青紫で、ずみきは生薬として利用されません。

五月初頃、堆肥をたくさん入れて子芋を深く植ゑ、土を二寸位かけて置き、六、七月に二回追肥を與へて深く

土寄せをしてやります。葉が一杯に茂つたなら赤紫種では外の方のずみきをときん切り取り、澱粉物や汁の實に用ひます。十一月初頃掘り上げ、葉は皮を剝いて風通しのよい所に吊して干上げます。

南瓜

南瓜は、日本南瓜、西洋南瓜、ペポ南瓜の三種に分れてゐますが、三種とも南アメリカが原産地です。

日本南瓜は先づ南洋に渡來し、四百年前日本、支那に傳はつたもので、温暖地帯に多く、黒皮、縮縮等は最も品質の勝れたものとされてゐます。

西洋南瓜は北米、歐洲、ロシア方面で發達し、東洋へは古くから傳はつてゐましたが、近代に至つてアメリカから北海道へ、また北滿へロシアから傳はり、就中、北海道の品種には勝れたものがあります。

ペポ南瓜は各地に分布し、日本にも傳はつてゐますが、餘り重要でありません。

南瓜は熱帯では廣大な面積に野生化してゐる位で、蔓が伸び始めると雑草も壓倒するほど生育が旺盛で、また蔓性であるため、根元の所だけよく耕して基肥を與へて置けば、土手や荒地、垣根、屋根、立木等に這廻つて結實します。耕地の少い場合や開墾の間に合はない場合に作るに最適で、農村、都市を通じ、大いに空地利用に活用すべきものです。また九州、四國の暖地では水稻の植付前に採れますので、麥の間や高菜等の後作とし、麥(又は高菜等の冬菜)と南瓜と稻と三毛作ができ、また關東以南の畑作では、その後にはや秋蔬菜等が出来ます。

日本南瓜は關東以南の温暖地方に適し、品種としては黒皮、縮縮の如き味の勝れた早生種がありますが、これ等は暑さに弱い早熟栽培向きですから、空地利用には晩く作つてもよくなる白皮や高首が適當です。

西洋南瓜は従來北海道、東北、長野に多く、冷涼な地方や高冷地に適す

るもので、高温地方でもよくなりませんが、澱粉の集積が十分ではありません。

品種としては早生種に中村早生、甘栗、中生種にデリジャス、黒皮栗、晩生種にハッパード等がありますが、高温地では早生種や中生種が適します。

空地利用では四月中、下旬に直接するか、三月下旬頃植木鉢や箱に播いておいて五月初頃丁寧に移植します。肥料は植穴にたくさん堆肥を入れて置き、本葉五、六枚の頃までに下肥を與へます。

いはゆる立體栽培では若いときに陽が當らないと徒長する虞れがありますから、出来るだけ陽の當る所を選び、勿論、場合によつては或る程度鉢や箱で仕立ててから丁寧に植鉢へ、いづれの場合も伸び出したなら小竹を立てて早く陽當りのよい所まで、伸ばしてやる必要です。仕立て方は軒先作り、屋根作り、立木作り等では、高い所から繩を張つたり、支柱を立ててやつたりして、これに這ひ上らせます。

西洋種は親蔓をくなくりますから、摘みせず、日本南瓜は、子蔓によくなら

りますから、平地に這はせる場合は本葉四、五枚のとき摘みして子蔓にならせますが、立體栽培では早く陽の當る所まで伸ばすことが大切ですから、摘みしない方がよいと思ひます。初めの頃の雌花は雄花が少ないため實の止まらぬことがありますが、朝早く、雄花の雄蕊で、雌花の雌蕊を軽くこすつてやります。

早生種で開花後三十五日ぐらゐ、中生種で四十五日ぐらゐすると日本南瓜は白粉が吹き、西洋南瓜は瓜が立ちにくい位になりますから、この頃收穫します。南瓜の葉柄は露と同様、煮メや汁の實になりますので、盛んに茂つた頃から少しづつ獲つて使ふと古く出来ま

す。種子は油分が多いので炒つたり、茹でたりしておやつにし、また炒つて胡麻の代用にします。

大根

家庭菜園は一般に土地が淺くて悪く、また秋大根の頃は一般に荷が豊富ですか

ら、秋大根は早くへて、むしろ出荷の多い、春や夏、或は真冬に穫るやうにするよいでせう。

品種としては秋大根には関東に練馬系、東海以西に宮重系の多数の品種が発達してゐます。これ等は根が深くて家庭菜園には適しない場合が多く、また十一月、十二月には出荷が豊富ですが、根が短くて、晩くまで畑に残される聖護院を関東で八月下旬、關西で九月上旬に播き、防寒をしてやつて、一、二月頃使ふやうにします。

春大根は十月頃播いて冬を越させ、四月に穫るもので、関東には二年子、關西には春福、春若、福込等があります。耐寒性強く寒立ちが晩く、春蔬菜として重要なものですが、餘り多く作られてゐません。関東では霜よけが必要で、

夏大根としては時無大根、四十日大根、美濃早生大根等があります。時無大根は丈夫で、寒立ちのしない品種です。家庭菜園に最も適し、二月下旬

旬頃から四月まで播けます。美濃早生は練馬から出た品種で生育が早く、丈大で、夏によく出来たもので、必要に応じて夏大根または秋大根として六、九月に播くことが出来ます。

時無大根は栽培し易く、また春播のために虫害も少く、よく出来たものが夏秋季に栽培する大根は、蟬、虫のみ虫心喰虫の被害がひどいので、美濃早生大根を早播きにし、また聖護院大根を晩播きにして、これ等の被害を避け、心喰虫は幼時に針で刺殺し、のみ虫には硫黄石炭、あぶら虫には樟草の汁をかけて駆除しなければなりません。

廿日大根は南欧の原産、早生小形の生食用大根です。極めて早生で二十、三十日で収穫でき、二、九月に適時播種され、栽培は極めて簡単で、家庭菜園の間作や箱栽培に適當してゐますから、もつと盛んに利用すべきものです。利用は生食が第一で、塩をつけてそのまゝ食べたり、三杯酢、漬物、

塩漬にもよく、おろし大根にもなります。収穫が後れると巻が入り易いから、少しづつ二十、三十日毎に播いて置きます。

極めて舊く分布したものは、北歐ではよく発達し、低温性蔬菜及び飼料用として改良されてゐます。我が國では近畿地方にたくさん品種が出来てをり、また北海道には北歐の品種が普及し、飼料にも用ひられてゐます。従来關西では天王寺、聖護院、掘り蕪等の大蕪を秋に作り、関東では時無や金町等の小蕪を春作る習慣があります。

耐寒性強く早生で、栽培容易ですから、家庭園では春作は二月下旬から四月までに播いて、四月から六月まで採り、秋作は九月の終りから十月半ばまでに播き、年内に大きくして、根元に土やごみをかけてやり、冬の蔬菜の缺乏したときに適時利用します。

人參

中央アジア方面の原産で、東西の温帯に傳はり、集洋では瀧野川や金時のやうな産生の長人參となり、西洋では三寸、五寸等の早生短形のものが発達しましたが、長人參もあり、國分人參の如きは、洋種の長人參です。

家庭では土地が浅く、また早く採ることが必要ですから、晩生の長人參は不適當で、殊に長人參は寒立ちし易いので春播きには適しません。家庭菜園では三寸や五寸人參を春、秋、回、間作的に播き、順次開引いて、葉も根と共に味噌和等にして食べます。

唐人菜、杓子菜、京菜

唐人菜は縮緬白菜ともいはれ、白菜に近い品質をもつてをり、早生で、九月に青虫が少くなつてから播いてもでき、殊に外葉を少しづつ、掻いて長く食べることが出来ます。

杓子菜は體菜ともいはれ、日本では

北陸地方に多く作られます。栽培が簡単で、また早生で移植もでき、青虫が少くなつてから作ることが出来ます。栽培は唐人菜に準じます。

京菜は水菜ともいはれ日本原産で、京都が本場です。栽培が容易で、耐寒性が強く、寒立ちも晩いので、全国的に普及し、殊に春蔬菜として家庭園に適します。八月下旬から播いて秋作にしたり、春播きも出来ますが、春蔬菜として利用するには十月上旬頃から播きます。防寒をして置くと、冬にも少しづつ大きくなり、絶えず開引きながら、利用してゐると二月の終りから株が太りますから、早目に追肥を施し、順次四月上旬まで育てながら穫ります。

高菜は九州地方以外では餘り利用されてゐませんが、この漬物は非常に美味で、長く貯蔵に堪へ、種も要らず、また栽培は十一月に水田裏作に植ゑ、四月に穫れて、その後畑を植付けるまでに早生の南瓜や蔬菜が一作でき、土地

利用上、極めて有利ですから、澤庵代用に増産し、都市にも盛んに利用することが必要です。

品種としては柳川、おたふく、紫高菜は漬物向き、かつを菜は、葉を掻いて煮ても食べられます。九月上旬頃播くと十二月に採れ、九月下旬頃播くと三、四月に採れます。畑の都合では、本葉三、四枚の頃移植することも出来ます。関東では寒圍ひを要しませんが、二月に追肥をやると三月に入り急に大きくなり出しますから、開引いたり、外葉を掻いて漬漬、或は貯蔵用の漬物、和物や煮物に用ひ、殊に葱は味噌和として美味です。漬物にするには一、二日陽に干して剥らせてから漬けると塩も節約でき、甘塩で貯蔵に耐へます。

菠薐草

中央アジアの原産で、東洋では角種の東洋種となり、西洋では丸種の西洋種になりました。日本では三百年前頃支那から傳はり、明治以後に洋種も入

り、これ等の雑種も出来てゐます。虫害も少く栽培簡単で、耐寒性が最も強く、真冬にも収穫を続けられます。また葉菜質高く、幼児の食餌にも適します。

日本在来種は、浸物としての品質最も優れ、支那種は大葉で収量多く、満洲種は耐寒性が強く、北滿、シベリアでも多量します。これ等の東洋種は、立ちが早いので春播きには適しません。西洋種にはたくさん品種があり、大葉多肉で、収量多く、熟立ちの晩の特性をもつてゐますから春播きに適します。秋播きは早過ぎると立枯れし易いので、九月中旬から十月までに日本種を、春播きは二月下旬から四月まで洋種を、同時播くことが出来ますから、順々に播き、間引きながら育てると、十一月から五月まで絶えず収穫することが出来ます。即ち九月中旬頃播いて、十一月から十二月まで採り、また九月下旬頃播き、寒さの来るまでに育て上げて、一―三月に収穫し、十月中旬頃播いて

越冬させ、二月に追肥をやつて、早目に間引き始めて、三、四月に利用し、春作は二月下旬播きを四月に、三月下旬播きを五月に収穫します。

春菊

病虫害がなく、暑さにも割合に強く、早生で栽培も簡単で、家庭園の間作に適します。秋は八月下旬から十月上旬頃に播き、晩播きものは寒圍ひをすると、翌春に穫ることも出来ます。春は二月下旬から、五月まで播き、間引いて収穫し、葉が出たならば、葉の先きを摘んで使ふと、次ぎ／＼に横枝が出て大きな株になります。

不斷草

熱帯にも普及してゐる位で耐熱性の極めて強いもので、病虫害もなく、栽培簡単で、外葉から摘んで長い間収穫できますので、夏蔬菜として家庭園に最適です。秋播き、春播き、いづれにも適し、越冬栽培や移植も出来ますので、随時播いて利用すべきですが、殊に五月頃播いて夏の葉菜缺乏期に穫り、浸物、

和物等に供します。

ちしや

中央アジアの原産で、東洋では玉ちしや、縮ちしやとなり、西洋では玉ちしや、縮ちしやとなり、立ちしや等に發達したものです。播ちしやは耐熱性強く栽培容易で、夏の葉菜缺乏時に新鮮な生食用に供され、また摘んで長く使ふことが出来ます。春、秋ともに播けますが、殊に四月に播いて、育苗し、本葉三、四枚のとき移植し、夏の間葉を摘んで、塩やぬたをつけて生食したり、汁に浮かせて食べます。玉ちしやは、耐寒、耐熱ともに弱いので、秋は九月上旬、春は三月上旬に早く播いて、暑さや寒さの来ないうちに結球させるやうに努めます。

ふき

ふきは各地に野生してゐますが、栽培するのは日本だけで、正に日本原産の蔬菜です。陽當りの不十分な所にでも育ちますので、半日陰地の利用に適してゐます。十月初堆肥を十分理めて、その

上で根株を植込んでおきますと、翌年から穫れ、毎年冬に堆肥を埋めてやると永年収穫が出来ます。不適地では三、四年すると株が弱ることがありますから、その際は土地をよく掘り起し、新しく根株を移植します。収穫は四、五月が主ですが、よく肥やして播けば七月まで穫れます。

めうが

日陰地でもでき、春のみうがだけ、夏秋季の花は共に生食に適し、浸物や、汁の實にもよく、収穫期間の長いものです。露と同様、日陰地に栽培すべきものです。二月に堆肥を十分與へて根株を植込み、その年から花が穫れ、翌年からめうがだけでも穫れます。毎年冬に堆肥を與へると長年生育し、ふきよりも丈夫です。

葱

古來盛んに栽培され、殊に關東では千住系の各品種や下仁田等の白葱が發達し、關西、九州では九條等の葉葱が發達してゐます。白葱は生育期間が長く、畦幅も廣く

しなければならぬので、家庭園に適しません。葉葱は適期に栽培すれば、一年中収穫できますから重寶です。春は三、四月に播き、七、八月頃植付け、冬から春にかけて収穫し、秋は九月に播き、五―七月に二回ほど植付け、夏秋期に収穫します。

分葱

我が國では暖地に多く栽培されてゐます。栽培容易で、生育期間短く、耐寒性強く、冬の間に漸次生育して、春の蔬菜缺乏期に採れますので、家庭園の間作として最適です。十月に一ヶ所、二球づつ、植付けますと、三月から急に株が増えますから、順次五月まで収穫します。

菲

互り隨時收穫が出来ますので、家庭園に必ず植えて置くべきものです。普通は三月の初めに堆肥を十分に埋めて株分けをして植込みますが、根株のないときには三月頃播くと、秋には収穫できます。三、四年して株が

弱つたら、掘り起し、肥料を十分に與へて株分けして植替へます。

胡瓜

インド方面の原産とされ、日本では古くから品種も栽培法も發達し、殊に春胡瓜としては落食、馬込、聖護院、毛馬等の優れた品種が出来てゐます。栽培は容易でない點が多く、殊に春胡瓜は移植が困難ですから、家庭園では直播で出来る、立秋種や地這種を五―七月に二回ほど直播して栽培します。基肥に堆肥をたくさん埋め、その後、数回追肥を與へます。播種は一ヶ所五、六粒點播し、弱いものから、順順に間引いて、本葉五、六枚頃一本立ちとし、地這種は敷藁等をしてそのまゝ地に這はせ、立秋種等は支柱を與へ、枝を配置しながら結び付けます。水を多く與えますから灌水を十分に行ひ、敷草をしてやります。

なす

インドの原産で、古くアジア二帯に普及し、殊に耐熱性が強いので、熱帯でも

重要な蔬菜となつてゐます。

栽培容易で、長く収穫でき、家庭園に適してゐますが、育苗は困難です。多量の堆肥を埋め込み、数回追肥を與へます。主幹と第一、第二枝を残して三木立とし、第二枝以下の側芽は摘取つてしまひます。初成りは早目に収穫して、木を強め、また灌水や敷草を十分にやります。

トマト

南米の原産です。育苗が困難な上、早く植ゑないとモザイク病に罹り易いので、出来るだけ早く苗を購入して植ゑることが肝要です。窒素質が多過ぎると實が止らないので、堆肥を基肥に與へ、追肥は生育の狀態に應じ、草丈六、七寸のとき一回與へる程度にとゞめます。仕立のところで速べた通り、一本立、または二本立として、側芽はすべて摘取ります。

菜豆

南米の原産で、支那を経て渡來したものと

いはれ、莢を食するもの、實取りのもの、兩方兼用のものがあり、また、莢性のもの、莢無しものがあります。家庭園としては莢用のもの、莢取り兼用のものがよく、莢無しは金時(兼用)やマスターピース(莢用)等が適し、これらは早生で手竹も要らず間作にも適してゐます。

尺五寸や鈴成、満洲等(いづれも莢用)の莢性のものは収量も多く、長期間収穫が出来ます。栽培は容易で、木灰を十分に施し、瘦地では少し堆肥を施せばよく出来す。

播種期は四月下旬から六月までで、半月おき位に何度にも分けて播いておけば永い間、軟かいものが採れます。一ヶ所三、四粒づつ播き、莢無しは浄のよいものを二本、莢性は株間に應じ一、二本、大面積や共同耕作では實取専門の種類(手無の中長鶏、大手亡、ビルマ等といふ種類を作るのが適してゐます。

鶉豆

地中海地方の原産とされ、蠶豆と共に耐寒性の豆類で、十一月に播き(北海道では四月に播く)五、六月に収穫されます。家庭園では春作の作付には莢支へないやう輪作の順序を考慮して、畑の周辺等に絹莢豌豆(菜用)や鉦豌豆により確井種を播きます。

菜豆と同じやうに特に木灰を十分與へます。

枝豆(大豆)

東洋の原産、瘦地や軟かい土地にも適し、栽培も簡単です。家庭園では枝豆として、團體等では大豆として採るとよいでせう。枝豆用には種振や黒魁等の早生種や中生大豆を、五月に播きますが、害虫の多い所では早生種を早く播くことが肝要です。大豆として採るには右のほか、地方々々にいろ／＼な品種があり、また夏大豆と秋大豆とがありますから、それによつて播き時を加減しなければなりませんから、種子の替換を受けたときよく聞いて

て作るやうにします。基肥として堆肥と木灰を埋め込んで、一ヶ所に二、三粒播き、三寸位に伸びたときに土寄せをしてやります。

落花生

南米の原産、他の作物の適しないやうな砂地にもでき、栽培は簡単です。海濱、河川敷、その他面積の廣い共同栽培に最適の作物です。土地が軟かく排水のよいことが必要で、整地は丁寧に、木灰を十分施し、瘦地では堆肥を施さします。五月に立性種では畦幅二尺に株間六、七寸、這性種では畦幅三尺に株間二尺位に、一ヶ所二、三粒づつ播種します。種子を鼠に喰はれることが多いので、その心配のある土地で

たうもろこし

南米の原産、非常に丈夫な作物で、空地利用に適し、殊に家庭園では畑の周囲作とし、また庭の面積に共同で栽培するにも適します。基肥として、殊に瘦地には堆肥を多く施し、五月に畦幅二尺五寸―三尺、株間一尺五寸に、一ヶ所三、四粒づつ播種し、草丈四、五寸のとき、二本残して間引き、下肥を與へて、土寄せします。下部より出る側芽をよく氣を付けて小さい内に摘取ります。

胡麻

アフリカ、或いはインドの原産といはれ、生育期間短く、栽培容易で、家庭園の周囲作としたり、陽當りのよい道路縁等に、また共同栽培にも適します。基肥として堆肥を施して五、六月頃、條播きに、順次間引き、草丈四、五寸の頃、丈の揃つたものを六、七寸株間を與へて残し、下肥を與へて土寄せをします。収穫が晚れると下部の莢が裂け、種がこぼれますから、下の方の莢が三分の二ぐらゐる黄色く色付いたとき刈り取つて、種子の落ちないやうに立てかけたり、吊して置いて追熟させ、莢の裂けたとき種子を振り落します。

各種蔬菜類等の栽培概要

種類	品名	種	條	間	株	播	手入れその他
甘藷	沖繩一〇〇號	農林一號	二尺五寸―三尺	一尺二寸―一尺五寸	〇四〇〇―一六〇〇本	イ、上記の品種は、大抵、人手を要しない。土寄せは、草丈四、五寸のとき、二、三回、土寄せをする。ハ、草丈は、一尺二寸―一尺五寸のとき、間引きをする。ニ、草丈は、一尺二寸―一尺五寸のとき、土寄せをする。	

馬鈴薯	芋	瓜	大根					小蕪	大蕪
早生 根筒紫 中晩生 根筒赤 (秋薯) 根筒赤 西洋南瓜 早生 赤皮甘栗 黒皮南瓜 日本南瓜 白皮 縮穂 (へちま南瓜)	赤芽、アツ頭 唐ノ芋、土乗、高砂	西洋南瓜 デリシナス、中村 日本南瓜 立穂作り 日本、西洋赤	時無大根 養濃草生 聖護院 宮重 二年子大根	小蕪 大蕪 聖護院 天守寺 札幌 紫蕪					
一尺二寸五寸 一尺二寸五寸 一尺五寸 一尺五寸	一尺五寸十三尺 一尺五寸 一尺五寸	一尺二寸五寸 一尺二寸五寸 一尺二寸五寸 一尺二寸五寸 一尺二寸五寸 一尺二寸五寸	一尺 一尺 一尺 一尺 一尺	一尺五寸 一尺 一尺 一尺	一尺 一尺 一尺 一尺	一尺五寸 一尺 一尺 一尺	一尺 一尺 一尺 一尺	一尺 一尺 一尺 一尺	
一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸	一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸	一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸	一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸	一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸	一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸	一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸	一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸	一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸	
一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸	一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸	一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸	一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸	一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸	一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸	一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸	一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸	一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸 一尺一尺五寸	

人參	草類		波稜草		不陸草		ちしや		めうが		葱		玉葱		
三寸人參 五寸人參	高菜 唐菜 京菜	日本波稜草 西洋波稜草	かしや 玉ちしや	葉葱 根葱 (九條葱)	葉葱 根葱 (九條葱)	葉葱 根葱 (九條葱)	葉葱 根葱 (九條葱)	葉葱 根葱 (九條葱)	葉葱 根葱 (九條葱)	葉葱 根葱 (九條葱)	葉葱 根葱 (九條葱)	葉葱 根葱 (九條葱)	葉葱 根葱 (九條葱)	葉葱 根葱 (九條葱)	
一尺五寸 一尺五寸 一尺五寸	一尺五寸 一尺五寸 一尺五寸	一尺五寸 一尺五寸 一尺五寸	一尺五寸 一尺五寸 一尺五寸	一尺五寸 一尺五寸 一尺五寸	一尺五寸 一尺五寸 一尺五寸	一尺五寸 一尺五寸 一尺五寸	一尺五寸 一尺五寸 一尺五寸	一尺五寸 一尺五寸 一尺五寸	一尺五寸 一尺五寸 一尺五寸	一尺五寸 一尺五寸 一尺五寸	一尺五寸 一尺五寸 一尺五寸	一尺五寸 一尺五寸 一尺五寸	一尺五寸 一尺五寸 一尺五寸	一尺五寸 一尺五寸 一尺五寸	
一合五勺一三合 一合一〇勺 一合一〇勺	一合五勺 一合一〇勺 一合一〇勺	一合五勺 一合一〇勺 一合一〇勺	一合五勺 一合一〇勺 一合一〇勺	一合五勺 一合一〇勺 一合一〇勺	一合五勺 一合一〇勺 一合一〇勺	一合五勺 一合一〇勺 一合一〇勺	一合五勺 一合一〇勺 一合一〇勺	一合五勺 一合一〇勺 一合一〇勺	一合五勺 一合一〇勺 一合一〇勺	一合五勺 一合一〇勺 一合一〇勺	一合五勺 一合一〇勺 一合一〇勺	一合五勺 一合一〇勺 一合一〇勺	一合五勺 一合一〇勺 一合一〇勺	一合五勺 一合一〇勺 一合一〇勺	一合五勺 一合一〇勺 一合一〇勺
一、二、三、四年 一、二、三、四年 一、二、三、四年	一、二、三、四年 一、二、三、四年 一、二、三、四年	一、二、三、四年 一、二、三、四年 一、二、三、四年	一、二、三、四年 一、二、三、四年 一、二、三、四年	一、二、三、四年 一、二、三、四年 一、二、三、四年	一、二、三、四年 一、二、三、四年 一、二、三、四年	一、二、三、四年 一、二、三、四年 一、二、三、四年	一、二、三、四年 一、二、三、四年 一、二、三、四年	一、二、三、四年 一、二、三、四年 一、二、三、四年	一、二、三、四年 一、二、三、四年 一、二、三、四年	一、二、三、四年 一、二、三、四年 一、二、三、四年	一、二、三、四年 一、二、三、四年 一、二、三、四年	一、二、三、四年 一、二、三、四年 一、二、三、四年	一、二、三、四年 一、二、三、四年 一、二、三、四年	一、二、三、四年 一、二、三、四年 一、二、三、四年	

週報

昭和九年四月二十六日... 印刷者... 局... 局... 局

Table with 10 columns: にはら, 胡瓜, なす, トマト, 茶豆, 碗豆, 蠶豆, 枝豆, 花生, 玉蜀黍, こま. Each column contains crop details, dimensions, and prices.

