

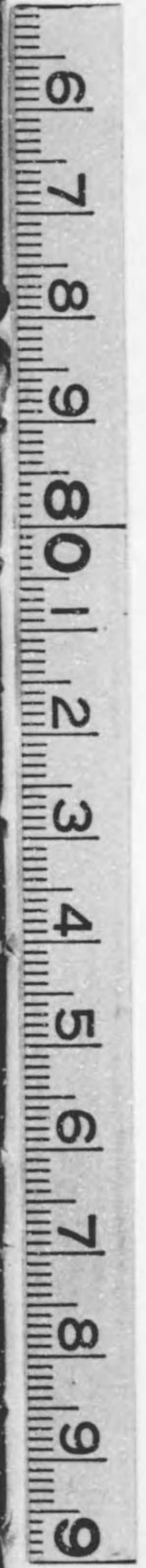
142
478

南洋支那及
南洋調査
第一百五十三號

印度支那の甘蔗バナナ

臺灣總督官房調査課

5007



始





凡 例

- 一、本書は、佛領印度支那總督府發行 Ch. Chevreton 及 Ch. Lemaire 兩氏共著 Catalogue des Produits de l'Indochine 第一卷中に於ける Bananiers の項を翻譯せるものである。
- 二、本書は、閱覽の便を圖り、印刷を以て筆寫に代へたるに止まり、敢て公刊せんとするものではない。

昭和三年八月

臺灣總督官房調査課



〃
送
寄贈本

14.21-478



印度支那の甘蔗

目次

第一章	總 說	一
第二章	東京に於ける甘蔗の種類	八
第三章	交趾支那に於ける甘蔗の種類	一五
第四章	安南に於ける甘蔗の種類	二〇
第五章	柬埔寨に於ける甘蔗の種類	二三
第六章	上部老撾に於ける甘蔗の種類	三三

目次



印度支那の甘蔗

第一章 總説

甘蔗^{バナナ}(Bananier)は學名を「*Musa sapientum*」又「*Musa sapientum*」又「*Musa sapientum*」と云ひ、安南人は *Chnoi* (桎)、東埔寨人は *Chék* 又は *Check*、老樞人は *Konei*、支那人は *Kan-chiao* (甘蔗)、*Pa-chiao* (芭苴又は芭蕉)、*Hsiang-chiao*、日本では *Banana* (ばなな) 甘蔗(みばせう)と云ふ。

甘蔗は芭蕉科 (*Musaceae*) に屬し、熱帯地方に自生するところの大草本植物である。而して熱帯、亞熱帯諸國に於ては到る處食用果實として多數のバナナ品種を栽培してゐる。而加之一方に於ては比律賓に於けるアバカ (*Abaca*) の如く工業的用途を有してゐる。

甘蔗の花は懸垂又は往々直立せる長穗上に簇生す。而して直立花の實例としては、東京の野生甘蔗中及び交趾支那の *Musa uranoscopos* Lour. 又は *Musa coccinea* Andr. が夫れである。

甘蕉の花序は房(Requie)の名を有す、花は種々數を異にせる叢生(密束)をなし、新月形に中膨れしたる一箇の共通花梗上にあり、之花叢は、多少鮮明なる色をなせる落ち易き幅廣き苞葉よりなる苞腋に簇生す。之苞葉は開花前鱗狀配列(覆瓦式)をなせること恰も朝鮮薊の葉の如し。而して甘蕉の漿果は手の指の如く(房の手又は脚と俗に云ふ)並置されてゐる。葉は甚だ廣く且延長せる肢翼をなし正中葉脈は強く、往々極めて高く且大なる圓錐筒狀の擬莖稈を形成する爲め、互に強固に苞擁して所謂莖稈(眞の莖にあらず)を成してゐる。

花莖は葉叢の中央に現出せん爲め之擬莖の中心に沿ひ上昇す。

バナナは多少伸長したる多稜形(多面側扁)の種子多き漿果にして、果肉性の軟塊をなせるものあり、或は干涸凋萎せるものあり。種子は漿果の内に埋没せるもの或は屢々早生不成立に終れるものもある。且外部には甚だ硬き骨質の殻と澱粉質の胚乳を有つてゐる。

漿果が其成熟を完ふしたる時は、甘蕉の地上部は悉く干涸消失するも、殆ど甘蕉の多くは後より新葉即ち球莖の出現を見る。

印度支那に於ては食用の目的にて栽培せる芭蕉の種類は極めて多數あるのみならず、一面柬埔寨、安南、老撾及び東京地方に見る自然生芭蕉も又豊富にして、他日纖維工業が立

派に之を利用し得るに到るべしと豫想せらるゝ程極めて安價なる纖維原料を生産供給し得る状態にあり。爾來特に之纖維を利用して製紙をなし。尙更に麻絲に製せんと考案したる者ありしも、今日に至るまで未だ成功せるものあるを聞かず。

嘗て佛人は比律賓より東京に *Musa textilis* Nees 及び *Musa sylvestris* Colla. なる種類を輸入した。是等の種類は「アバカ」(Abaca)即ち「マニラ」麻を供給する纖維芭蕉である。然し翻つて考ふるに他國より輸入を圖ること敢へて不可なりとせざるも、又安南山脈の森林中に自生する自然生の芭蕉種に就き考究を試むべき餘地多きを信ずる。

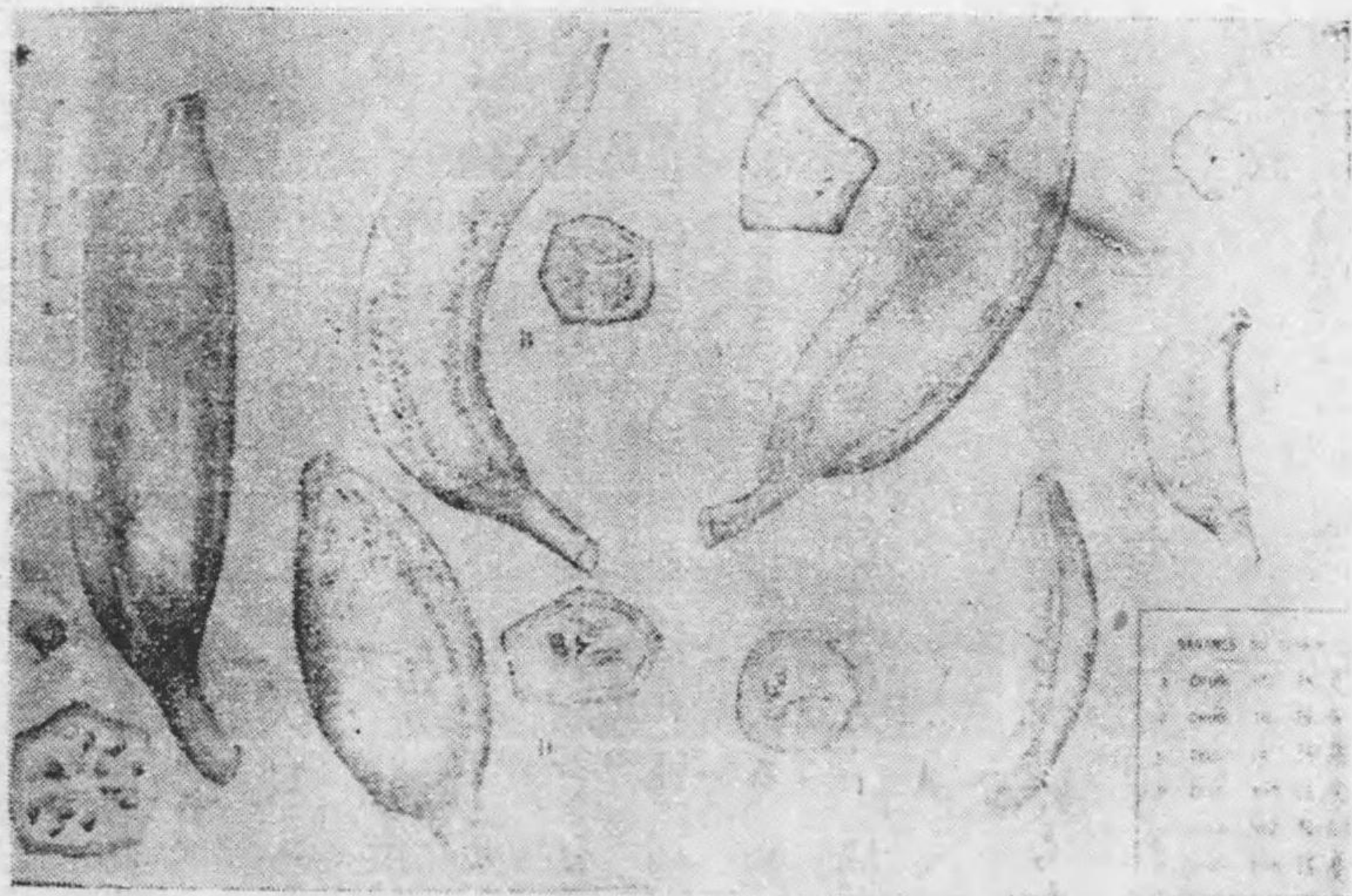
Musa Cavendishii Paxt. 種及び *Musa Chinensis* Sweet. 種に相似する若干の種類を除き、大部分の食用品種は *Musa Sapientum* Lin. 種に屬してゐる。然かも之「ミュサ、サピアンチウム」は *Musa Paradisiaca* Lin. の一變種に外ならざることは多くの植物學者の一致せる説である。

印度支那に於ける芭蕉の種類又は變種の檢證認定を容易ならしむるには、ニコルソン氏の植物辭彙 (Le Dictionnaire des plantes de Nicholson) に示されたる秩序ある分類に倚賴せば利するところ多からん。

數年來歐洲殊に佛國には大量のバナナが輸入されてゐる、然も其生食甘蕉の輸出を印

度支那に求めんと
の計劃は恐らく不
可能事に屬せんも
乾燥バナナの取引
は或は可能ならん
か、蓋し該業は従
來より印度支那に
存在し、今後其の
地方に適應する乾
燥器の使用によ
り、斯業の發達を
容易ならしむるで
あらう。

東京に於て風味
極めて優秀且つ容



易に輸送するに便
利なる種類と云做
されてある矮小甘
蕉が栽培されてお
る。是は古那種の
甘蕉にて Nica Car
vathish Par 種
に屬する矮小種な
るが如し。然るに
該甘蕉も冷蔵室の
備付ある快速力船
の整備なき限り又
同じく本植民地よ
り佛國に向け輸出
することは難事で

あらう。

バナナ粉も又今や歐洲人食糧品中の一役を務むるに到つた、然かも印度支那は相當有利
の相場にて之新食糧品の取引市場を提供するに良好なる地位にありと云へやう。

註 本問題に就ては一九〇二年印度支那經濟記要中「輸出貿易を目的とするバナナの調
製」及び同「バナナ粉に就て」なる二論文を参考せば裨益する所あらん。尙本問題に
對する參考資料を得んと欲せば熱帶農業雜誌 (Journal d'Agriculture tropicale) 中に
イルプシユヴィツチ氏 (Vilbouchevitch) 監輯の下に公にされたる多數の論文を参照す
べきである。

印度支那に於ては甘蕉は土人生活上重要な役目をなしてゐる。先づ住民にして其庭園
内に甘蕉を栽植せざる者一戸もなしと稱して差支なかるべし。又諸所に優良ある甘蕉農園
あるも何れも其の面積大でない。

甘蕉は主として土人住宅の附近或は庭園の周圍に特に植付けてゐる。斯くして他の庭園
作物に使用して残れる殘物を肥料として利用し同時に他作物に拂ふ注意手入をも利用する。
河川氾濫の際氾濫を被らざる程度の極豊沃なる低地は、甘蕉栽培に適するものゝ如し。
而して排水不良にして停滯せる濕氣は芭蕉に甚しく有害である、殊に當初排水良好なりし

ものが不良に復歸したる場合に於て有害の度甚しい。

甘蔗の繁殖は普通地下塊莖所謂球莖より萌芽せる嫩莖高さ約〇米突六〇位のものを選採し、之を四米突間隔に植付けるのである。

植付けてより果房の完全に成熟せる迄の時日は、植付地の土壤と施用せる肥料の性質及び品種に著しく關係する處あるも、概して先づ十二箇月より十八箇月の間にあり。

甘蔗が成熟期に達すると其果房は莖より切離し、自家消費用として住宅内に吊し置くことあるも、概ね市場に販出する。市場にて房は分割され小賣用に販賣す。而して一房の重量及び一房を形成する漿果の數は著しく不同である。

一房の最大重量は東京の河内附近に於ては二十二斤である、然れども其平均重量は十五乃至十八斤と見積るを寧ろ至當とする、即ち最も廣く普及せる甘蔗種桎蕉 (Choui tien) の一房の重量が夫れである。

果房を生ずる莖は、房の切採されると同時に必ず地面竝に根元より伐採する。伐採したる莖は之を刻みて豚の飼料に供する。又甘蔗は牛の飼料缺乏の際に於ける貴重なる食物である。

註 甘蔗の葉莖の營養價值の問題に關しては、一九〇一年印度支那經濟紀要中に記載せ

る柬埔寨政廳農務課長カスシエ氏 (Casier) の報文を参照すべし。

花の先端は漿果の數量過多なりと思考するときは之を切斷す。而して安南土人は此切斷したる部分を野菜の代りに一時間許り水煮したる後食用に供する。又歐洲人も時々朝鮮薊 (「きくいも」の如き) の如く酢和のソースにて之を食す。但し之を用ゐるには豫め多量の水にて苛辛性を除く爲め煮るを必要とする。

甘蔗の利用法に關する記述を終らんとするに當り、序に記すべきはメリダ試験所長 (Merida [Yucatan]) デリュエ氏 (Dr. Herille) の最近の實驗に據れば、或種甘蔗の漿果は蒸餾酒即ち「バナナ、ウスキ」醸造に利用するを得。

左に印度支那に於ける甘蔗の主要なる品種に就き、國別に之を列擧し且つ其名稱を指示することとする。素より多數の種類の事なれば、國と所を異にするに従ひ土人の稱呼は種々異なるものありと雖も、多くは異名同質のものにて單一標型に歸著す、然れども確實性を疑ひ存するものは、其國に固有なる名稱を暫く用ゐるを寧ろ可なりとする。

甘蔗纖維の輸出問題が佛國人の注意を喚起せるを以て、最も注意すべき價值ある品種に對しては、特に此纖維に就き多少の注意すべき事項を記入し、又目下既に機織纖維の供給可能となりたる東京の野生甘蔗に就ても述べやうと思ふ。

註 芭蕉纖維に就ては、一九〇一年印度支那經濟紀要頁二一七中に印度支那總督府農林商務局次長ブルニエ氏 (Breiar) の「印度支那に於ける野生芭蕉に就て」なる論文及び同府囑託派遣官オートフィユ氏 (Hautefeuille) の「芭蕉纖維に就て」なる論文が、一九〇八年五月末發行の熱帶農業雜誌第八十三號に掲載しあれば、就て參照すべきなり。

第二章 東京に於ける甘蕉の種類

一、Chuôi tiên (柶蕉) 之甘蕉は弓形の長果にして帶綠黄色をなし、皮は厚味にして果肉クリーム色を有し、香氣及び甘味に富み、消化し易く、極めて優良なる漿果にして廣く栽培せらるゝ改良種である。

二、Chuôi là (柶蘿) 之漿果は四角形の長果にして、成熟すれば黄色となり、赤味の斑點が表皮一面に現はるゝ。肉は白味を帶び、甘味僅少、甚しく粘著性に富み、消化し難く、極めて平凡なる漿果である。

之品種は極く少量の絲を土人に供給す。其絲を探るには、莖幹の薄片を削りて抽出する。

三、Chuôi là mật (柶蘿蜜) 之バナナは短太にして、斷面多角形をなし、果肉の色は

黄色を帶びたるもの又は蔷薇色を帶びたるものあり。芳香及甘味に富み、消化し易く、普通一般に栽培されてゐる種類である。

四、Chuôi ngư

(柶御)

漿果短くして肥

太、弓狀をなす。

果皮は稍々ぼやけたる黄色をなし、

果肉は黄味を帶べ

る白色にして甘味

極めて僅少又香氣

も少なし、消化し

易し、之漿果は土

人間に可なり尊重されて居る。

五、Chuôi ông bụt; Chuôi mần (柶蔓) 漿果小にして黄色を呈し、錆色の斑點を有する



東京—柶蕉種

を特徴とし、弓状をなす。果皮は普通竝に厚く、果肉は白く、香氣は稍々存するも甘味は餘りなし、消化し易し。之種類は主として子供の好食するものにして、又祖先祭壇の供用として大いに使用されてゐる。

六、*Chuôi hót* (極曷) 大果にして殆ど眞直、断面は多角形、皮厚く、肉は黄味を帯び消化し難し、果肉中に多少の種子を含有す。然れども此の種類は漿果を目的とするよりも、寧ろ花を食料に供せんが爲めに盛んに栽培されてゐる。而して土人は莖幹の薄片より裁縫用として極く少量の絲を抽出する。

七、*Chuôi mố giang* 本種は東京に存在する總ゆる甘蕉中最も大果のものにして眞直、果皮厚く黄味を帯び、果肉は帶赤黄色にして風味なく、消化し易し。之種類は餘り栽培されず。

八、*Chuôi côm* (極曷小) 之種類の漿果は小にして眞直、大したる價值を有せず、世人は又之を *Chuôi hót mít* と別稱してゐる。

九、*Chuôi đầu voi* 之は恐らく *Musa Wilsoni* Hort. に相違なかるべし、俗に象頭芭蕉 (*Bananier tête d'Elephant*) と稱してゐる。本種は雲南及びバンプ地方 (*Van-bu* [Son-la]) に於て著名である、莖の最上部は食用に適すと主張されてゐる。この種類は *Musa Ensenete*

Gmel. 屬中一觀賞芭蕉種に屬する。

一〇、*Chuôi rừng* 野生芭蕉にして *Musa textilis* Nees; *Nusa sylvestris* Rumph. 及び *Musa superba* Roxb.; *Musa textilis* Grad. は皆な之と同一種類である。

右前者に屬するものは匍枝を曳くも、後者は然らず。
註 野生芭蕉は頑丈なる纖維を生ず、但しカンバン (*Quang-binh*) 及びアータン (*Hà-tinh*) 兩州の或小谷に見受ける種類及び恐らく其他の地方に存在する種類を除外するの要がある、何となれば實際右指示せる諸州に於ては全丘陵殆ど野生芭蕉を繁殖せるを目撃するも、何れも一として耐久力強き纖維を生せぬからである。

東京に於ては野生芭蕉は廣く分布してゐる、彼の紅河の流域、イエンバイ (*Yên-bay*) より老開 (*Lao-kay*) に到るまで、クラーク河及び其の支流の流域 (*Riviere-Clair*)、ソンセイ (*Sông-chây*) 及びソンガム (*Sông-gam* = 第二軍政管區)、其の境界よりニユイエバン州及びテユイエカン州 (*Nguyễn-binh et Tuyên-quang*)、ユノア州 (*Hung-hoa*)、ソニンユア河 (*Sông-mua*) の小谷及び其他の河川流域に沿ふ各地點に分布されてゐることは一般の認知する處である。紅河流域にて目撃する種類は、少しく細長き圓筒形をなす莖幹を有し、其葉は細長楕圓形にして薄綠色である。直立せる花序は三十万

至四十糶の長さを有し、深紅色を帯びたる赤色の苞を具備す。果實は帶赤黄色且大にして硬き褐色を帯びたる多數の種子を含有し、食用に適せず、老開附近にて見受ける一變種は漿果が綠色をなせる外少しも變りたる處がない。

この種類は織物原料と看做される處よりして、一自然生の種類たるを免れぬ、其纖維は莖幹の薄層を削りて引離し採集す、纖維の質はアバカ纖維より劣り、假令絹具の製造には利用する能はざるまでも、せめてスバルト細工品の材料に利用するを得るであらう。然れどもこの種芭蕉類の事業經營は甚だ困難且危険を伴ふ、蓋し該種芭蕉の最も多量に生産する場所には熱病盛んに流行し、加之纖維分離の仕事が餘りに悠長緩慢なるが故に、實際に輸出の目的にて安價に此纖維を生産せん事は唯だ一片の夢想たるに過ぎぬ。

野生芭蕉の用途は、若し其原料中に存する多量の腐蝕性髓組織を除去することに成功するを得ば、製紙の原料となすことの最も有利なるべきは疑のない處である。

或種の栽培芭蕉も又等しく工業用に利用され得る可能性を有する纖維を生産す、但しこの種の栽培芭蕉は假令印度支那に廣く栽植せらるゝとは云へ、單に點在的にして餘り密集的栽植を構成せず、即ち普通この芭蕉は庭園中住家の附近に植付けありて土

人は青物屋の如く果實採取を目的として之を栽培し、果房を採りたる後の莖幹は之を豚の食糧に供する。然も其の纖維の歩留は極めて低く、纖維分離の作業は庖刀を使ふ故悠長緩慢たるを免れず、且獲たる纖維は上等の織物原料品とは思はれざるを遺憾とする。

河内植物園に於ては、嘗て外國産芭蕉種の移植馴化を試みたることあり、就中一九一〇年 Nogent-sur-Marne の植民地植物園（フランス・コロン）より送付され、移植の結果満足なる成績を示したる三種のブラジル産芭蕉に就き、茲に特に記述しやうと思ふ。

一 アルジャン (Argent) と稱する品種は、長く且強き花莖を有する房を産す。而して花莖は七乃至八個の漿果群（メナ）（俗に手又は脚と云ふ）を有し、其漿果の色は淡黄色にして長さ七乃至八糶、圓周は五乃至六糶である。又漿果の稜角は餘り目立たず、果皮は薄く艶滑である。果肉は粘著性を有し餘り甘味を有しない、之本品種の平凡なる所以である。

二 バルバード (Barbades) と稱する品種は、黄色の漿果群七個よりなる長花莖の房を産す。而して漿果の長さは七乃至八糶、果皮薄く、果肉は甘味ありて良質の果實である。

三 マカ、ダ、リオ (Maca da Rio) と稱する品種は、七乃至八脚よりなる房を生ず。

而して各脚は十乃至十二の漿果を有し、その漿果の色合は橙黄色にして、著しく目立ちたる四稜角をなし、その長さは七乃至十穂、圓周は四乃至五穂である。皮は厚く、肉は粘着性を有し、水氣に乏しきも、極めて甘味に富む。要之本バナナは極めて生食用として好適する(以上河内植物園長ラフイタン氏(Laffitan)の報告より拔萃)。

右以外の外國産芭蕉も夙に以前より河内植物園に輸入された、就中、一八九七年ラウル氏(Raoul)が總ゆる栽培品種の交換を勸告すると共に多數の他種類と共に、爪哇より差出したる馬來産の有名なる Pisang radiah



種 蘿 桂—京 東

zeze (帝王甘蔗) の如き其一である。同氏は之甘蔗は世界に於ける最良の品種と看做したれども其意見は一般の認むる處とならなかつた。同氏の右「帝王甘蔗」に對する意見は左の如し。

果皮は固著せず、果肉は緻密ならず、外觀綿の如く柔かである、然かも極めて水氣多く舌上にて融けるが如し、消化し易く且風味得もいはれぬ美味である。

交趾支那に於て既に著名となつてゐるレユニオン島 (Réunion) 産「ポムミノオン」(Pomme-mignonne) 甘蔗は、マルタン、ド、フラクル氏 (Martin de Flacourt) がタンバ芭蕉栽培試験場長たりし時、タンバ (Thanh-ba) に輸入したるものである。

第三章 交趾支那に於ける甘蔗の種類

附記 本章は交趾支那總督府農商課長モランザウ氏の記事に據る。

交趾支那に於て最も一般に栽培せらるる芭蕉の品種は左に示すが如し。

一、Choui sa 該甘蔗は生育旺盛にして、高さ二米突八〇乃至三米突、帶赤綠色の眞直莖幹である。葉は淡緑、葉柄は帶白綠色を有し、恰も薄く白粉を振り掛けたる様に見ゆ。葉(新芽)は可なり多數である。最初の嫩葉は茶褐色の斑點を有せず、且僅に蔷薇色をなせ

る周縁を有す。房は甚だ密詰し、其の漿果の數一房に百二十箇を持つ。漿果の色は淡黄にして恰も特殊の白色細粉を以て被はれたる如く見ゆ。果皮は可なり薄く、果肉は白色にして締り、風味は頗る僅少にして、若干の種子を含有する。

之品種は交趾支那全體に普及し、市場に販賣されゐる甘蔗の殆ど大部分を占めてゐる。而して西貢埠頭に於ては常に多數の軸板が市場に販賣せん爲め、之重要なる積荷を陸揚してゐる。

該バナナは生の儘か又は調理して販賣される。然し歐洲人間には至つて評判宜しからず。漿果の長さは十一乃至十二粒、徑三粒あり。

二、Chuôi chà 之蕉實は又往々 Chava (歐洲人の所謂林檎蕉)と稱してゐる。生育旺盛なる芭蕉にして葉の數は中位である。之芭蕉は美果を結ばしむる爲めには特に日光を充分に受け且極めて肥沃なる土壤を必要條件となす、莖幹は多少赤味も帯べる綠色をなす、房は一般に極く密生し、百二十乃至百三十果を有す、漿果は極めて充實肥滿して其の筋側は殆ど突起を見ず。果皮薄く淡黄色にして赤色の斑點を有す、果肉は白く極めて緻密に極めて純良に且香氣に富む。故にこの蕉實は歐洲人には最も賞味されてゐる。然れども一度果房を莖より切離すや否や凡ての果群は極めて迅速に登熟するの不利不便がある。

加之果皮は熟すると割裂する爲めに果實の品質を損す。

之甘蔗には若干の亞變種がある。即ち其漿果の大小如何及び成熟に當り赤色點線の多少如何により區別されてゐる、彼のレユニオン島より輸入したるミニヤウンヌ (Mignonne) 品種は交趾支那の Banane-pomme 種より漿果はより小なるも風味は一層優れる者にして、本種の一亞變種たるに過ぎぬ。西貢植物園にも同様爪哇より輸入したる小漿果種に屬する一變種がある、其變種の漿果は品質極めて優秀なるも只若干の種子を有する缺點あり、之も本種の一亞品種ならんか。

本品種の漿果は十二乃至十三粒の長さで徑三乃至四粒を有す。

三、Chuôi và 又 Chuôi già 之甘蔗はマラバール (Malabare)と稱し、綠色の果皮は完全に登熟するや直ちに帶綠黄色に急變し、多數の褐色斑點を生ずるを特徴とする。其蕉實は長形にして僅かに彎曲す、果皮は普通の厚さをなし、果肉は餘り緊密ならざるも風味は嗜好に好適す。房は極めて密生、莖幹は比較的細長にして、發育は頗る緩慢、其色は帶黃綠色にして一面に褐色斑點を以て彩られてゐる。新葉の嫩葉は濃茶色の斑點を有す。

之バナナは保存力に於て前記林檎蕉 (Banane-pomme) の夫れに優れるも、輸出には適せぬ。

漿果の長さは十五乃至十六糎にして、其徑は三糎である。

四、*Chuôi la* (桎蘿) 之品種は大き緊縮され、五側筋可なり突起せる細長き蕉實である。漿果の断面は五角形をなす、果皮はぼやけたる黄色にして少しく褐色の點線あり、果肉は頗る人の嗜好に適し、房は餘り密生せず、莖幹は強大である。

漿果は十乃至十一糎の長さ三糎の徑を有す。

五、*Chuôi cau* 黄色の小蕉實メナナにして可なり嗜好に適する味を有す。莖幹は短縮され殆ど矮小なり、房は餘り密生せず、漿果は少しく澱粉質なるも極めて優良である。

六、*Chuôi lĩa* 之甘蔗は薔薇色にして多少赤色を帶ぶ。果實は可なり嵩張りて圓く且良く充實す。果肉は白く甘味ありて味佳良なり。莖幹は赤味を帶び頗る細長く且つ發育遅緩なり。新葉は餘り多からず。結實までには長時日を要す。房は概して餘り密生せず、果皮は往々熟すると裂割す。果實の長さは十三糎にして徑は三糎あり。

七、*Chuôi ngũ; Chuôi tàu ngũ; Chuôi la hoa.* (桎御の一種)

之はマダガスカル、バナナ (*Banane de Madagascar*) と云ふ、大漿果にして三十乃至四十糎の長さ三糎乃至四糎漿果の徑を有し、色は黄色なり。漿果は生食に適せず、必ず焼くか煮るか又は油揚にして食するを要す、生ナは不消化なり。房は餘り密生せずして僅かに十

八乃至二十果を有するに過ぎぬ、總ての花は悉く結實す。房の尖端は開花後萎縮して他の芭蕉種の花序に特徴たる圓錐苞を全然保存することが出來ぬ。安南土人は圓錐苞を除去して之を野菜として消費する。

八、*Chuôi Mot* (桎局) 之蕉實は大にして硬く、五側筋突起し、肉中に種子充滿す。果實の長さ〇、米突一二乃至〇、米突一五。果皮厚く混緑の赤味色をなす。房は極く密果し百箇乃至百十箇の漿果を有す。莖幹は深緑にして黒色斑點ある大理石模様をなし、生育極めて旺盛にして四米突以上に達す。

九、*Chuôi tiên hương* (桎蕉の一種) 小にして彎曲せる蕉實にして、甚だ香氣に富み、味は少しく胡椒辛し。莖幹は細長、房は餘り密果せず。

一〇、*Chuôi mật* (桎密) 品質劣等の蕉實にして、歐洲人は之を重用せざる如く、安南人も又た餘り之を好まず。莖幹高く生育甚だ旺盛である。要するに好ましからざる品種に屬する。

一一、*Chuôi côm* 廣く普及し且一般に日常消費してゐる蕉實である、頗る小果の方に於て、黄色を呈し兩端は綠色を呈す。房は頗る密果して果肉は黄色味を有し、風味佳良なり。漿果の長さは九乃至十糎にして、徑は二乃至三糎あり。

第四章 安南に於ける甘蔗の種類

尙 Chuối nanh heo; Chuối yong 其他の品種を掲ぐるの必要あるも、凡て是等の品種は其栽培極めて局限されあるを以て、茲には之を省略する。

第四章 安南に於ける甘蔗の種類

左に掲ぐるものは安南政府農務監督官アイカンシウ氏 (Pai Quang Chieu) の調査に準據し、安南農務課長ジャクケ氏 (Jaquet) が一九〇一年一月末印度支那經濟紀要に掲げたる記事の抜萃である。

一、Musa nana—Chuối cau (Banane aee) 横椰(バナナ) 又砂糖蕉 之甘蔗實は長さ十一乃至十五糎にして、断面圓く、徑〇米突〇三乃至〇米突〇三五、果皮は薄く且黄金色を呈し、熟するときは縦裂し且黒點を以て被はる、而して之黒點は漸次擴大して遂に全漿果を黒被するに至る。

果肉は黄色多汁にして甚だ甘味に富み、消化し易く、種子を有せず。之蕉實は一般に宗教的儀式に供物として使用せられてゐる。

二、Musa mellis—Chuối mật môt (白蜜蕉) Banane miel blanc 白桂蕉

之蕉實は十二乃至十五糎の長さ平均〇米突〇三五乃至〇米突〇四二の徑を有す。断面は角立つてゐる。果皮は厚く、果肉は帶黄白色にして外觀澱粉質、種子を有せず。

漿果が甘味を増し來ると、土人は之を水煮して食す、又漿果が青ければ、之を薄片に刻切して生菜料理にして食する。

三、Chuối tiêu (消化蕉) Banane digestible 桂蕉 之蕉實は十四乃至十七糎の長さありて少しくS形に曲つてゐる。徑は〇米突〇三乃至〇米突〇三五である、断面は角立ち、果皮は竝に厚く帶葉色の黄色をなし、果肉は白くして芳香に富み澱粉質である。種子を有せず。宗教的儀式の際供饌物として之を使用す。此蕉實は消化極めて宜しきが故に病人に給與す。

四、Chuối cau quàng; Chuối đông nai (交趾支那甘蔗又はカン甘蔗) Banane de Quang ou de Cochinchine 之漿果は長さ〇米突一〇乃至〇米突一三あり、横断面は圓形をなす、果皮薄く極めて美麗なる黄金色を呈し、成熟すると皮縦裂す。果肉は黄色にして香氣に富み、極めて緻密にして種子を有せず。尙消化し難きも頗る一般に珍重されてゐる。

五、Chuối mật lá (葉蜜蕉) Banane feuille sucrée 桂蜜蕉 之漿果は前記 Chuối mật môt (Banane miel blanc) と稱するものに類似してゐる。然れども其の特異點は白桂蜜蕉種よりも花梗が一層華奢にして且果皮も一層厚く帶葉色の黄色をなしてゐる。果肉は白く澱粉質にして、味は少しく酸味あり。食したる後口(味の名残り)は餘り良好ならず、時として種子を有することあり。此種類は餘り珍重されず。

六、Chuôi mật mội (黒蜜蕉 # 桎蜜黒) 漿果の長さは〇、米突一三乃至〇、米突一六、横断面は角立ち、果皮は鼠色をなし、果肉は帯黄白色にして、糖分と香氣に富み、外見澱粉質にして、極めて不消化である、該種は甚だ有觸れたるものにて敢て珍しからず。

七、Chuôi tà lunge 漿果の長さ十七糎乃至十九糎、徑は〇米突〇三五乃至〇米突〇四、横断面は圓し、果皮は竝の厚さを有し、既に生食するに差支なき程度に充分熟したる後も尙綠色を呈す、熟し過るときは帯綠黄色となる。果肉は白く、香氣に富み、且稍多汁なり。外見澱粉質にして甚だ不消化なり。

八、Chuôi cháo (大使蕉 又は 收斂蕉 Banane des ambassadeurs; Banane astringente)

漿果の長さ〇、米突一八乃至〇、米突二一、果皮厚く灰黄色をなし、果肉は澱粉質なるも大なる種子を以て充滿す、故に土人は之漿實が尙未熟にして青色をなせる時に於てのみ之を食用に供す。即ち安南土人が之を食時に生菜料理として用ゆる場合には環狀に切刻す。熟したる漿果は時として腸患者に灌腸劑として用ひらる。

第五章 柬埔寨に於ける甘蔗の種類

左に掲ぐる解説は柬埔寨政廳農務課長カスシエ氏 (Cassier) の報告に據るものである。

一、Chék nam va (甘肉蕉 Banane Chair douce) 之蕉實は柬埔寨一圓に栽培され、隨て其生産額も甚だ多く、擔にて販賣即ち卸賣せらるゝものはこの種類のみである。漿果の色合は黄色にして天鵝絨の如く軟滑なり。果肉は締まり品質普通である。而して交趾支那産の Chuôi 等に類似せるが如く思はれる。

二、Chék chvea; Chék krôp (馬來蕉 又は 種子蕉 Banane Malaise ou banane à graines) 之甘蔗は廣く柬埔寨に普及してゐる種類である、漿果大にして綠色を呈し、完全に熟すれば黄色となる。品質は普通にして多量の種子を含有するが故に此名稱ある所以である。此漿果は未熟の時に莖心と同様生菜料理にして生食される、又土人は此苞鞘より少量の粗麻を抽出す。而して之品種は交趾支那に於ける Chuôi hôt (桎曷) と同一なるが如く思はる。

之種類には四箇の變種がある、即ち左の如し。

一 Chék chvea krnos 之種の漿果は極めて硬き種子を含有するが故に一般に餘り感賞されぬ。プレイバン地方 (Preyvang) に産す。

二 Chék chvea tassey 之變種の漿果は前者に比すれば幾分か一般に感賞せらる、而して前者に比し硬度稍々少なき種子を含有す。

三 Chék chvea chac 之種の漿果は野菜の代りに生の儘未熟のものを食用とす。

四 Chék chvea crôp

三、Chék pông mán (鷄卵蕉 Banane oeuf-de-poutle) 之種類は柬埔寨一圓に栽培せらるゝ其漿果は甚だ珍重され、形小にして黄色を呈し、果肉は締つてゐる。此甘蔗は只だ住家の周圍にのみ栽植され、土人は品質優良にして外觀美麗ある漿果を生産せんが爲め、多數栽植多量生産を避け且一叢四莖以上は殘立せしめぬことにしてゐる。此種類は交趾支那に於ける Chnôï gan と同一種に屬するが如く思はる。

柬埔寨人は本種に二變種あるを知つてゐる、即ち左の如し。

一 Chék pông mán pluc.

二 Chék pông mán crâchac ândök.

四、Chék môha trakal 之種類は普通一般に見受ける所なるも、殊に山地に多く栽植す。漿果は頗る良質にして、果肉は甚だ甘味に富むにも拘らず、餘り一般に珍重されず。本種は交趾支那の Chnôï mât (桎密) に類似するが如く思はる。

五、Chék môha thlây (優良蕉 Banane grand mérie) 之種類は栽培稀れにして結實するまでに十

四乃至二十二箇月を要す。その漿果は前者に甚だ類似す。

六、Chék krâchâk ândök (龜爪蕉 Banane griffe de to tue) 之蕉實は短く且曲り、甚だ香氣に富

む。漿果は食卓用として相當に珍重される。交趾支那の Chnôï nanh heo 種と同一なるが如し。

七、Chék snâp mûk 漿果の品質は普通にして中膨れをなし、側筋突起し角張つてゐる。餘り栽培されず、莖心は生菜料理として食す、而して漿果は煮沸するか又炙熱して食す。

この種類は交趾支那の Chnôï vong と同一種なるが如し。

八、Chék nuon (完全蕉 Banane parfaite) 之種類の漿果は短く、果肉は少しく香氣あり。又少しく甘味あれども僅少の酸味を有す。本種類は普通竝の品質を有し少しく消化し難き蕉實と看做されてゐる。交趾支那の Chnôï Oim と同一種なるが如し。

柬埔寨人は本種類に五つの變種ありとしてゐる。

一 Chék nuon toek 漿果小にして甚だ珍重されるも其生産甚だ罕れである。

二 Chék nuon thom 漿果は甚だ珍重されるも其の數罕れなり。

三 Chék nuon khlung (鷲蕉 Banane aigle) 之漿果は餘り感賞されず。交趾支那の Chnôï chà va に類似する様思はる。

四 Chék nuon khlung khlai (雜種蕉 Banane hybride) 漿果は可なり感賞せらるゝも生産罕れなり。

五 Chèk nuon parang (歐洲人輸入甘蕉) 漿果は珍重されるも餘り多からず。交趾

支那の Chuôi lam chà và に該當するものゝ如し。

九、Chèk ànhông (長蕉) 漿果長く緑色を呈す。交趾支那の Chuôi và に該當するが如し。

該種類は左記三變種を含むが如し。

一 Chèk ànhông snêng (長角蕉) 之甘蕉は漿果長く緑色を呈し且甚だ著名なるが故に多くの庭園に栽培されてゐる、蓋しこの甘蕉は往昔柬埔寨宮廷に保存されしものであるから名高くなつたのである。之は植付け後十二箇月乃至二十箇月にして結實す。本種は交趾支那に於て Chuôi và hông の名稱で識られてゐる品種なるが如し。

二 Chèk ànhông tua 該種は相當廣く栽培され、殊に或佛教寺院に栽植せらる。植付け後十二箇月乃至二十箇月にして結實す。漿果は前者の夫れよりも一層小なるも然かも甚だ珍重せらる。交趾支那の Chuôi và lũng に該當するものゝ如し。

三 Chèk ànhông lèak

一〇、Chèk etrâyông (無花蕉) 該甘蕉は森林に富める山地に栽培される種類に

して、其漿果は支那官吏に奉納物として珍重されてゐる。漿果は甚だ長く、之を食用に供するには薄片に細切したる後、煮沸又は往々炙焼す。該種の甘蕉は交趾支那の Chuôi khong bap 又 Chuôi và nui と稱する品種に類似するが如し。

一一、Chèk lèak (セラック蕉) 漿果小にして果皮赤色をなし且果肉も赤く少しく酸味を有す。本種は交趾支那に於て Chuôi lĩa (Banane feu 火蕉)なる名稱にて周知せらるゝ種類である。

一二、Chèk phèh (灰蕉) 品質中位の漿果にして、灰色味を帯び、餘り感賞されず、各所の佛教寺院内に栽培せらる。植付け後十五箇月乃至二十箇月にして結實す。交趾支那の Chuôi trò に該當するものゝ如し。

一三、Chèk snêng piôpé (山羊角蕉) 漿果は其香氣と風味の得も云はれぬ高雅なるが爲め甚だ推賞されてゐる。然れども餘り栽培されず。本種は交趾支那の所謂 Chuôi tiên (Banane poivre 胡椒蕉 || 桎蕉) と同一種なるが如し。

一四、Chèk tuk (多汁蕉) 餘り栽培されず、植付け後十箇月乃至十八箇月にて結實す。漿果は甚だ推賞せられ且つ極めて多汁なり。交趾支那の Chuôi là 桎蘿 (Banane feuille 葉蕉) 又 Chuôi là ta と稱するものに該當するが如し。

一五、Chék mōráy snét (Banane à cent régimes 百房蕉)

該種の甘蔗は甚だ罕れである。其一房には凡そ三十箇の脚を有し、各脚は極めて細き漿果
廿乃至卅を附著す。該種は交趾支那にては Chuôi môt trâm nài の名稱にて識られてゐる。

一六、Chék réachássey 又は Chék kráchák réachássey (Banane dragon 又は à griffes de
dragon 龍蕉又は龍爪蕉)

之種類は餘り栽培されず、漿果は美麗なる黄色をなし、香氣に富むも稍々酸味を呈す。

一七、Chék préy (Banane sauvage 野生蕉) 自然生なれば漿果は殆ど食用に適せ
ず、利用は主として其葉鞘よりアバカに幾分類似せる纖維を採取す。主産地は Kompong-
cham, Ksach-kandal, Kieu-svay 其他の諸州である。

一八、Chék sambak kra (Banane à écorce épaisse 厚皮蕉)

本種類は至つて罕れである。

一九、Chék chù (Banane aigre 酸蕉) 品質普通の蕉なれども、其漿果は極めて酸味強
く、隨て生産罕れなり。交趾支那に於ける Chuôi chat に該當するが如し。

二〇、Chék damrey (Banane éléphant 象蕉) 生産極めて罕れなり、漿果は煮て食す、交
趾支那人は此種類に Chuôi tróng の名稱を附してゐる。

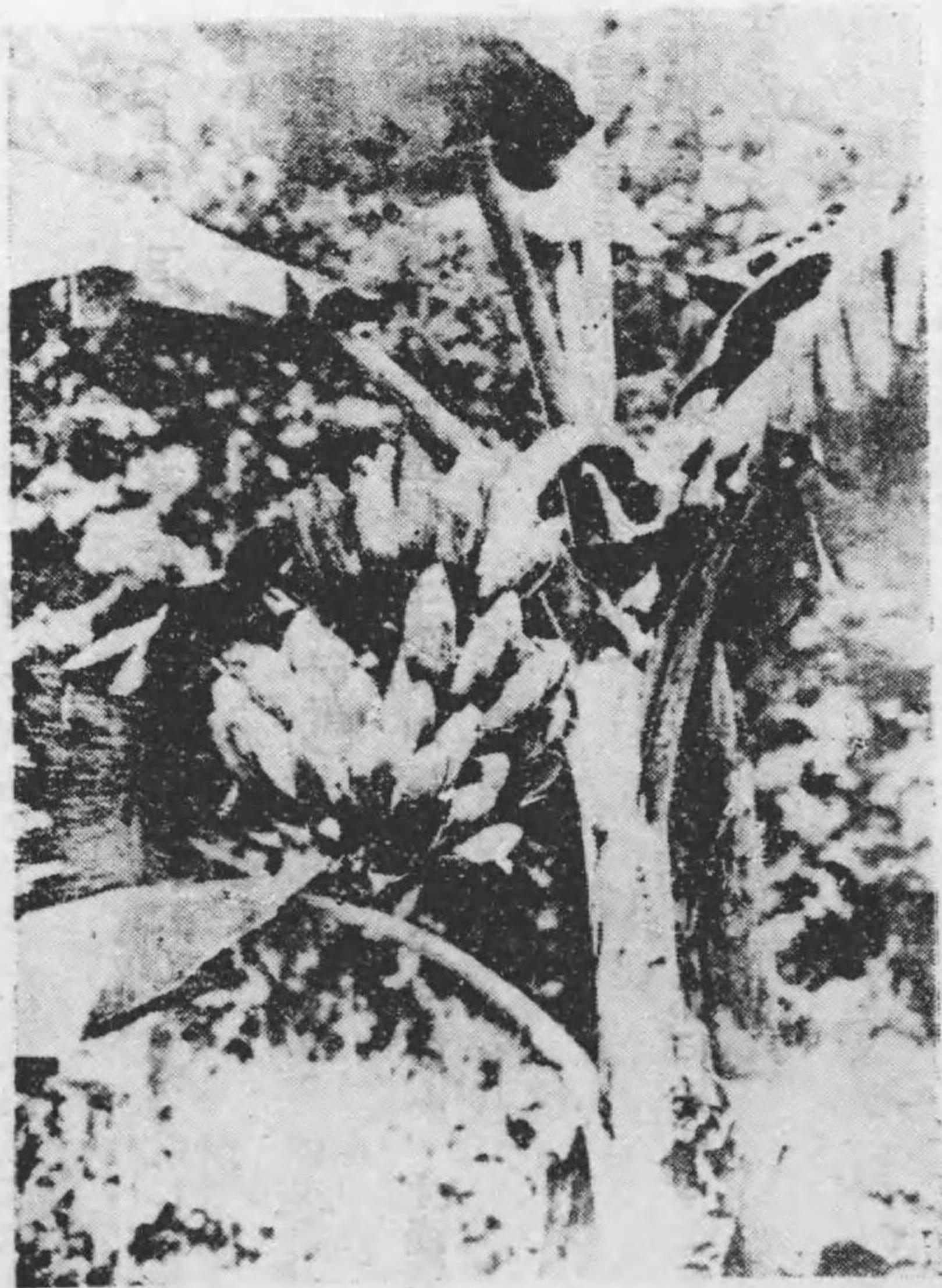
二一、Chék phlák (Banane ivoire 象牙蕉) 生産罕れなる種類なるも、其漿果は甚だ推
賞されてゐる。

二二、Chék pé
(Banane à plateau

高地蕉)

之名稱は本蕉を
産する高原は其の
守神が造りたる供
物を受くべく運命
付けられてゐると
云ふ暗示より起り
たるものにして、
生産極めて罕れに

して漿果の品質は普通である。



種 曷 枉——京 東

二三、Chék ká véng (Banane à long cou 長頸蕉) 之名稱は果梗の長さを暗示したるも

のにして、生産少なし。

二四、Chék méas (Banane or 黄金蕉) 生産甚だ罕れにして、唯だ高地に於てのみ生育可能なる種類である、漿果は極めて珍重せられ、若干の寺院に栽培せらるゝを以て顯著となつてゐる。

二五、Chék pùm sèn (Banane parfumée 香水蕉) 該種も罕れにして或寺院に栽植されてゐる。漿果は大にして果皮赤色、果肉は甚だ香氣高く赤色を呈す。

二六、Chék tabäl (Banane mortir à piler le riz 搗白蕉)

本蕉は矮小種にして漿果を生せず。唯だ莖心を生菜料理にして食するのみ、生産罕れである。Peam 及び Kampot 諸州に見受ける。

二七、Chék thoi (Banane naine 矮小蕉又は盆栽蕉)

極めて生産罕れなる種類にして、其漿果は品質普通である。交趾支那に於ける Chü'oi lüng と同一なること疑ひなし。

Chék ke

二八、Chék pongtea

Chék near Boron

是等の種類に就ては調査を缺く。

二九、Chék khäl damrey (Banane tête d'éléphant 象頭蕉) — Musa Martini And.

本種類は印度支那の多くの森林地帯に於て象頭蕉 (Banancier à tête d'éléphant = Chuoi dân voi) の名稱にて知られてゐるものにして、Musa Ensete Gmel. に類似し一観賞用種類である。之は故阿内植物園長マルタン氏 (Martin) により著名となつた。

此擬莖の心のみ野菜として食用に供されてゐる。本種は恐らく雲南其の他上部東京の或地方にて幾多の著者により著名となりし Musa Wilsoni と同一種類であらう。

第六章 上部老撾に於ける甘蔗の種類

(ニアバン領地 = Territoire des Hua-Panhs)

左の解説は印度支那總督府監督官ワルテル氏 (Wartelle) の報告に據れるものである。

一、Konei khai (Banane oeuf 卵蕉) 最も推賞されてゐる甘蔗種にして、漿果は短大に且中央部中膨れをなす。果皮は黄色にして完全に熟すれば銻色の斑紋にて一面を被ふ。果肉は黄味を呈し、多汁にして甚だ香氣に富み且種子を含有せず。

二、Konei ngao 又は Konei dap (大 蕉 Banane grosse 又は 洋 刀 蕉 Banane Sabre) 本種の漿果は十五乃至二十

二纏の長さとな家鴨卵大の徑を有す、果肉は白く、少しく酸味あり、果皮は厚く黄色味を呈し、種子を有せず。

三、Kouei souk lak 漿果少しく弓曲し、十七乃至十九糎の長さ三乃至四糎の徑を有す。横断面多角形をなし、果肉は淡黄色味を帯び、稍々締り、甘く且輕少の香氣を有す、種子を有せず、生にて消費せらる。

四、Kouei tip 又は Kouei hibp (Banane comprimée 側扁蕉)

漿果は少しく弓曲し、十四乃至十五糎の長さを有し、断面は殆んど四角形をなす。果皮は餘り厚からず、果肉は柔軟なるも舌觸り少しく辛辣味あり、種子を有せず、生にて消費さる。房を見るに、漿果は互に壓縮し合ひ、爲めに其形狀甚だ扁平となつてゐる。此特長が此名稱を招來したる所以である。

五、Kouei kai me (Banane poule 鳥肌蕉)

漿果は餘り推賞されず、其長さは十五乃至十六糎、徑は平均四糎あり、果皮は厚く、表面粗糙不齊をなす。故に老樹人は之を藁の皮膚の小隆起に擬へてゐる。果肉は少しく蔷薇色を呈し、風味快く、稍々柔かなり。若干の種子を含有す、土人は生にて消費する。

六、Kouei rhim deng (Banane à rais rouges 赤縞蕉)

漿果は甚だ推賞せられ、其長さ十三乃至十五糎、徑平均四糎を有す。断面は不規則なる五角形にして、形狀長楕圓形をなす。果皮は美なる黄色をなし、赤味ある斑紋を一面に有す。然るに稜角部は赤色にて彩らる、之即ち赤縞甘蕉の名ある所以である。果肉は白くして汁液多く且極めて香氣に富む。種子を有せず、生にて消費せらる。

七、Kouei eo (Banane rein 腎臟蕉又は穹隆蕉)

漿果は最も推賞せられ、其長さ十五乃至十六糎 徑は三乃至五糎あり。断面は頗る規則正しき多角形をなし 形狀は甚だ弓曲す。果皮は普通竝に厚く、美しき黄金色を呈し、硬く且滑かなり。果肉は白くして締りあり又少しく酸味且香氣あり。其香氣は柑橘類の香をなし、種子を有せず。生にて消費せらる。

八、Kouei ping (Banane à grillon 燒炙蕉)

漿果は甚だ滋養に富めるを以て極めて珍重せらる、其長さは九乃至十一糎にして、直徑は三糎五乃至四糎あり。形狀短太にして中膨をなし、断面は不規則の多角形をなし、其稜角は多くは圓し。果皮は厚くして粗且其色は美麗なる黄色地に赤味がよりたる褐色斑點を有す、果肉は白く締り、生の儘にては或る酸味と辛辣なる舌觸を有す、故に此漿果を食用に供する時は必ず火にて炙ぶるか、燃殻の中にて焼くを常とする所以である。此點は釜にて焼きたる或る澁き梨實と幾分類似してゐる、種子を含有せず。

九、Kouei tine tao (Banane pied de tortue 龜足蕉)

之甘蕉は高さ一米突五〇以上には全然伸長せざる種類である。

一〇、Kouei nam va (Banane jus de figue. 無花果汁蕉) 本種類の漿果は短く、断面は殆ど圓し。取り立ての新鮮なるものは餘り風味なし。用途は直ちに之を煮て食することあるも、寧ろ薄片に刻切し、日向にて簀上に干燥して後用ゆるを優れりとする。

一一、Kouei nu nang (Banane doigts de femme noble. 貴婦人指蕉)

漿果は甚だ珍重され、形狀細長く、體裁よき弓形をなし、花梗に反對の尖端即ち漿果の頭端は細り、内側に於て少しく扁平となる。長さは八乃至九糎にして徑は二糎乃至二糎半あり。果皮は薄く淡黄色を呈し、果肉は多汁にして香氣あり、種子を有せず、生にて消費せらる。

一二、Kouei sang Kouei sane khode (Banane courtę courte cintrée. 短甘蕉又は弓形短甘蕉)。漿果は甚だ珍重せられ、其長さと太さは平均竝、果皮は樺色の粗糙面にて被はれ、果肉は柔かにして多汁且香氣あり、種子を含有せず。

一三、Kouei khao (Banane riz. 米蕉) 之漿果は其消費高甚だ多大である、殊に饑饉の際には缺乏せる米の一部分に代用として之を供給する、即ち米甘蕉なる名稱は茲に由來せるものである。漿果の長さと太さは普通である、果皮は厚く暗綠色を呈し、各側に帯黄色斑點を有するを以て目立つ。果肉は固く且少しく苦味あり。之漿果は米の如く蒸煮又

は火にて炙りて消費するのみにて一切生食せず。

一四、Kouei kene (Banane à graines. 種子蕉) 自然生の種類にして、林中の空地及び川の荒れたる岸邊によく見受ける。莖を形成する葉鞘は耐久性の紡績纖維を供給す。

一五、Kouei pa (Banane des forêts. 森林蕉) 森林に自生する別種類にして、之芭蕉より地方用途の目的にて機械纖維を抽出する。

一六、Kouei som (Banane aigre. 酸蕉) 漿果の長さは十五糎にして、徑四糎を有す、断面多角形を示し、外側に於ける稜角は圓味を呈す。果皮は厚く不齊にして平滑ならず、帯褐色の小斑點を以て被はる。果肉はクリーム色をなせる白色にして筋の多き纖維質なり。辛辣なる舌觸と且鋭き酸味(澁酸味)を有す、種子を有せず、唯だ火に炙るか又は燃殻の中に焼き、之を消費する外一切之を生食せず。

一七、Kouei bou eup 老樹人は之名稱により熱帯地の森林中に産する一種の葛即ち一種の攀援莖植物の果實と區別す、但し之葛の果實は其の形狀能く蕉實と類似せるも、夫れ以外には甘蕉と何等の共通點を有せず。

之漿果は柔かにして錯綜せる纖維網よりなる海綿質の果肉より成る。但し之甘蕉に就ては之以上説明すべき資料を有せず。

142
478

Handwritten text in a cursive script, likely a letter or a page from a manuscript. The text is written in a dark ink on aged, slightly yellowed paper. The handwriting is dense and fills most of the page, with some lines starting with capital letters. The overall appearance is that of a historical document.

終