

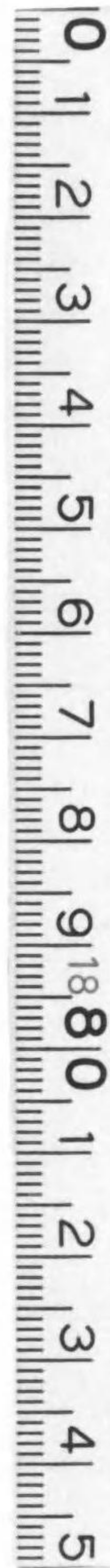
副業指針

石川縣副業協會

特 225

540

編



始



特225  
540

# 緒言

本編は本縣地方技師和氣薰氏の調査並編集に成れるものなり時代の要求に應し各種の副業に付逐次繼續發刊し産業獎勵に携る者の参考に資せむとす

昭和十八年五月

日



石川縣副業協會



副業指針 第一編

目次

第一	茶業調查	一
第二	大根切干調查	六
第三	澤庵漬及茄子塩藏	一一
第四	稻田養鯉	二九
第五	板紙	三六
第六	甘藷飴製法	四〇
第七	吊柿	四一
第八	柿澁	四五
第九	藤纖維及蘭纖維	五三
第一〇	乾紫蕨製法	五五

# 副業指針

## 第一茶業調査 (昭和十六年春季調査)

### 甲 栽 培

(一) 石川縣江沼郡分校村字打越

イ、栽 培 六 町 步

ロ、昭和十六年五月十五、六兩日霜害の爲め被害茶園は約二十日間後、見込。

専栽茶園 尤も多きは全部被害を受け少きも五割減。

混栽茶園 之れは二、三割減。

霜害管見 専栽の如き上部に覆なきものは割多く混栽の如き桑類のあるものは少なし。

東向の日光の早く當る所は少なし。

ハ、栽培と配給關係

肥料 今月村農會へ申出づ。六町步三千圓中霜害対策としては速効肥料反十五圓を要する見當。

銕 農會に申出づ。

銕 布 農林省より石川縣茶業組合へ割當許可を縣へ願出て配給を受く。

ニ、收 量

平 年 一番茶 五月下旬より六月上旬 一〇〇貫

二番茶 八月上旬

六〇貫

旱天なれば又雨多ければ共に収量に影響あり、肥料も影響あり。

ホ、本年一番茶芽の相場

一〇〇匁に付 八錢五厘。

ヘ、反別は増加するや減少するや

現状維持 混栽になつて居るものを改植し専栽が増加し混栽が減ず。

一年位は無肥料で採れるも茶の如き作物は後に影響あり。

従つて多收穫を得んとすれば三年目でないとい利いて来ないと云ふことにもなる。

(二) 石川縣江沼郡月津村字柴山

イ、栽 培 柴山にて生葉一萬貫の收穫あり。

ロ、本 年 霜害なし。

ハ、栽培上の配給關係

肥料 村農會へ申出居れり。

ニ、收 量

湯中氏 専栽四年目茶園 一番茶反當四十貫。(優良の發育にあるものは八十貫と見らる)

ホ、本年一番茶芽の相場

一〇〇匁に付 島中氏、六錢 湯中氏、製造後計算するものにして見當六―七錢 月津産組、八錢五厘。

ヘ、反別は増加するや減少するや

數年前半減したる茶園は只今増加しつゝあり。

毎年五反歩宛種子を播き一年發芽せざりし年もありし爲三年増加せり。

### 乙 製 茶

(一) 宇打越農事實行組合の狀況

イ、設備費 三萬圓餘 大正八年設立 年割一千圓。

修繕費 一ヶ年機械購入は一臺の割にて入用にて其他のものにて一、〇〇〇圓を要す。

四千貫の荒茶製造工場に付 一貫に付 五〇錢なり。

配給關係 機械 村農會に申請。

火 爐 同。

ベルト 昨年第一回本年第二回配給を石川縣茶業組合より受く。

割當は許可申請の後行ふ。

鐵 板 (トタンにても宜し)煙突等の修理に入用にして今迄は鍛冶屋より受けたるも中々困難なり。

ロ、石 炭

村役場へ申請し郡内大聖寺町商人より配給を受け居れり。村の工場にては二〇トンに要し目下九トン到來手持も五トン程あり不足分は受け得る見込なり。

一トン着三九圓なり、二〇トン七八〇圓。

荒茶一貫に付 一九八厘。

ハ、木 炭

五〇〇匁を要す一俵着二圓一一なり。  
警察へ申出郡内大聖寺町商人より受く。

ニ、人 夫 五〇〇依 一、〇五五圓 荒茶一貫に付 二六四厘。  
 十人を要し六人にも行ひ得べし。荒茶一貫約三十錢。  
 ホ、茶 芽 荒茶一貫に付五貫を要す、四圓二五錢。  
 ヘ、税 荒茶一貫に付石川縣茶業組合移出證紙二錢。  
 ト、雜 費 機械油(マシ油)、箒、箕、ヘチマ等。  
 荒茶一貫約一錢。

チ、販賣經費 紙袋二二——一三貫入一圓二十錢往復して修理の上使用しつゝあり。苺一枚二五錢、繩五錢にて依裝す。

リ、以 上 製茶諸費は合計五六二二厘となり外に事務所費等を要するなり。  
 ス、製品の價格 荒茶、縣外京都 單價  
 皆掛重量一風袋×9=重量×8圓=X

縣 内 單價  
 皆掛重量一風袋×9一風袋=重量×8圓=X  
 (但此の場合風袋は150匁と云ふ風に定めて行ふ)

右の如くして京都行八圓のものにても手取は七圓二十錢位なり。

ル、荒茶一貫よりは  
 (荒茶中の骨二割あり)  
 荒 茶 九五〇匁 七・二〇 六・八四

肩 茶 五〇匁 五・〇〇 二五  
 計 七・〇九

先づ一貫七圓の荒茶にて五圓五〇錢の諸費と見て利益一・五〇錢となるか。  
 ナ、荒茶七圓二十錢のものは再製すれば次の如きものとなると云ふ。  
 (縣協定價格金花山級と見るときは次の如き計算となる。)

原 料 一貫 七・二〇  
 運 賃 〇・〇六  
 干 燥 炭 代 一・一〇  
 干 燥 歩 減 五分 〇・三六  
 干 燥 葉 摘 粉 拔 人 夫 賃 〇・五〇  
 工 場 經 費 〇・五〇  
 袋 代 四半斤とし 〇・二四  
 一割五分粉茶燻し茶となる ナシ  
 計 八・九六  
 製 品 八四〇匁 五斤(一六〇匁)  
 單 價 一 斤 一・八〇に付 九・〇〇  
 燻し茶及粉茶 一五〇匁 〇・九三  
 計 九・九三  
 差 引 利 益 〇・九六 此の利益には金利營業費等を含むものなりと云ふ。

## 第二 大根切干調査

(愛知縣知多郡東浦村大字緒川新田戸  
田儀一氏に付昭和十六年二月調査す)

六

### (一) 大根の栽培

イ、整地

前作は南瓜、西瓜等の場合もあり小豆の場合もあり。前作收穫後堆肥を散布し牛耕(深五寸)して整地す。堆肥は三年に一回の割に施す。整地後播溝を切る。

ロ、播種

九月十日より二十日の間に行ひ播種は適期に行はざれば餘程收穫に影響あり二百二十日に双葉となるが此の地方の適期とせらる。

畦間、二尺 株間、六寸に點播(三、四粒)又は條播とす。

ハ、間引

播種後五日にて發芽し十日にして第一回間引四日して第二回五日して最後の間引を行ふ。

ニ、施肥

播種後時々下肥を施す。第三回間引後土の凹みの所に下肥五石藁芥灰一〇依を施用覆土す。

ホ、收穫

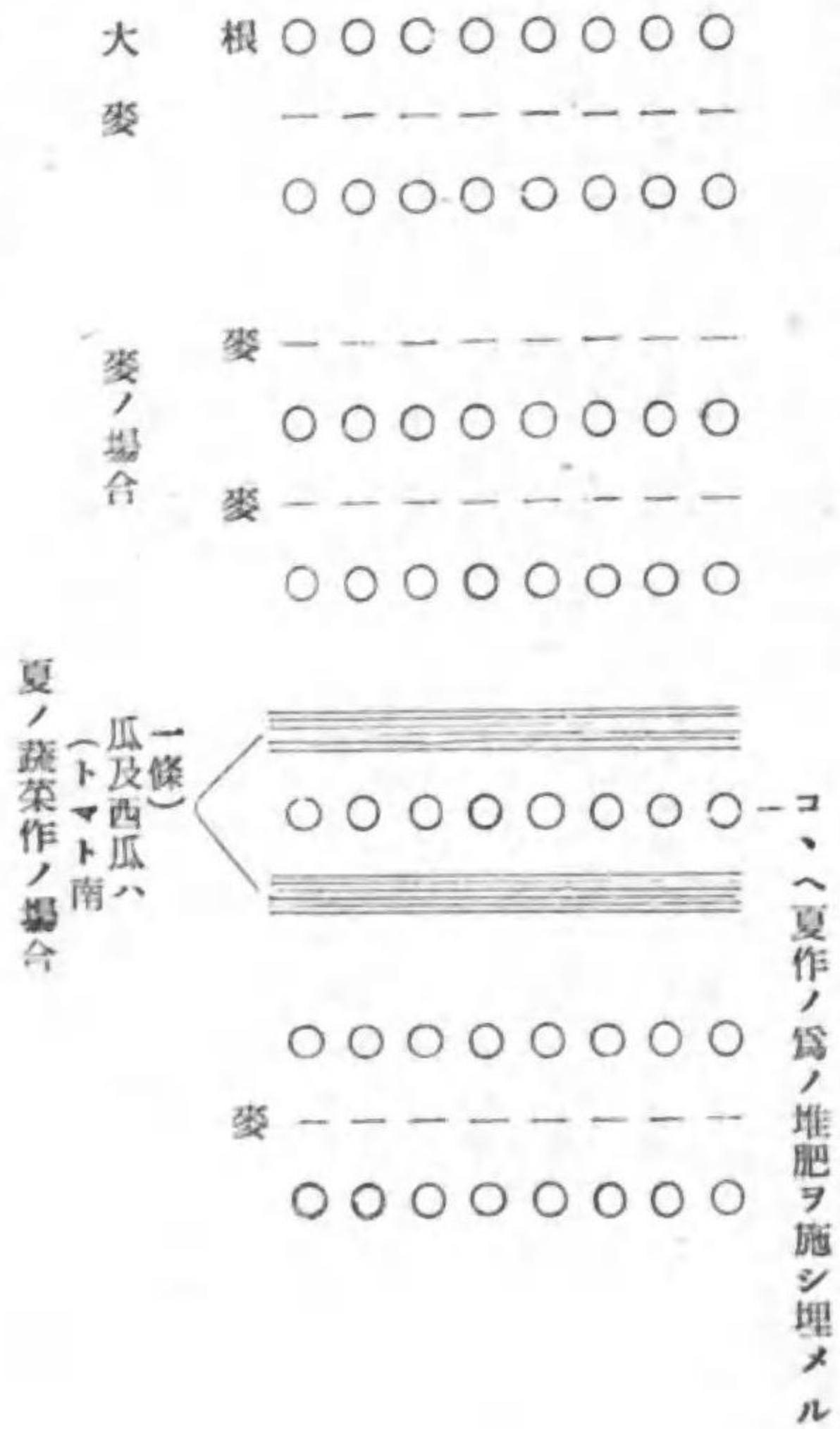
十二月より一月に收穫す。

反當、五千本 一本、三百匁 反當一、五〇〇貫の收穫なり。葉付一貫五錢の手取となり農會の指令により本年

は大阪に出荷せり。

へ、後作は麥

其次是トマト、南瓜、西瓜等なり。



### (二) 大根收支計算

支出の部

小作料 一圓  
肥料代 一五圓

米五斗其の半分

下肥五石七圓(一本一斗十四錢)

藁芥灰一〇依四圓(バラ、自動車一臺四十圓)

堆肥 年割四圓(見込)

勞 力 見込一四圓

五人五五

耕起一日

四反

播種一日

三反

間引三回

一人半

施肥

五分

收穫

三人

大根を引拔五本括りとし運搬して自動車に乗せる水洗はせず。

種子代 見込二圓

反當

三合宮重種

収入の部

大 根 七五圓 一、五〇〇貫

收支差引 利益 三四圓

大体は農會の指令に依り出荷するものなるも此の地方は四割は加工し六割は生食用に販賣するものである。現在未だ大根を残し置き市販に生食用に供するものもある。大阪出荷の例によれば

自動車にては一、三〇〇貫を積む。

大阪迄八トン車にて積込迄の小運送其他八圓大阪迄の運賃は四〇圓を要する由なり。

(三) 此の地方は金肥にては高くなる故名古屋の屎尿糞芥灰を多く用ゆ。作物の栽培事情と大根の加工

貳町歩を栽培し〇・五町歩は果樹〇・五町歩は苜蓿類一町歩は麥及大根等を行ふ。八反歩の水田耕作をなす。大根は一町歩之れに出来たるものは良好のものは生食用に供し其他のものは加工に供す。加工品は千切丈にて四〇〇圓、櫻切干にて二〇〇圓の見當である。

(四) 加工品の公定價格

千 切 百匁 小賣 一五錢 卸 一三錢

櫻切干 百匁 同 二五錢

(五) 加工方法

イ、千切大根 午前中に切りて一日にして干上げたもの良好歩留多く、二日も三日もかゝる様では良きものも出来ず手間もかゝるなり。

千切大根に供する大根は大体屑であつて之れを三枚の連續匏にて細削し竹簀に廣げて干上げるものである。

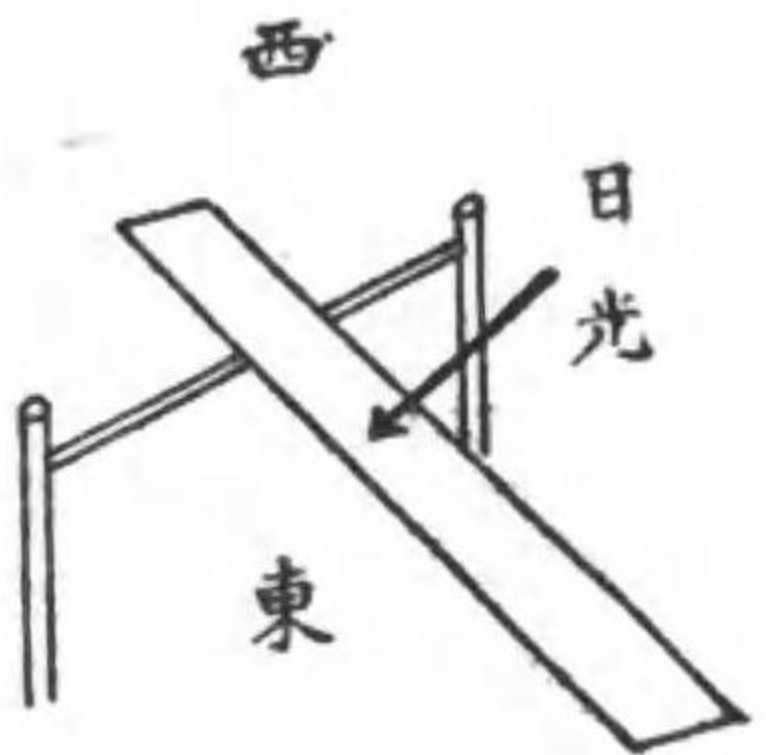
削る時間は一五〇匁の生大根ならば一本十秒にて行ひ得るも之れ以下のものをよく用ゆるに由り先づ五割も餘計掛る割合なり。

二人削り一人干す丈けで中々骨が折れる状況である。

二百五十貫の大根を三時間半で三人で削り且干すことが出来る。

其他之れを取上げ紙袋に納めて荷造出荷するを要し、セロハン、レッテル等は農家のサービスなり。干す簀は西北に向ける様にする。





暖かくて風あるが乾燥宜しく、寒さの爲めに凍る様にては翌日凍つたものが又とける丈けで干すひまがないのである伊吹下しは困るのでそれ迄に行ふ習慣である。  
製品の歩留は八%と見て居るのである。

ロ、櫻 切 干

葉付大根を皮剥にて皮剥を行ひ、之れを干架にて乾燥する。  
更に簧の上にて葉を去り大根のみを乾燥し押切にて花に切る。  
切りたるものは今一度簧にて乾燥して袋詰とする。  
一本の大根を干したるものは十匁と見當をつけて居るのである。



十匁

### 第三 澤 庵 漬

本法は東京市板橋區東大泉町東京漬物協會渡邊徳右衛門氏の秋田及石川縣に於ける講習講義を摘録せるものなり。

#### 一、前 論 (大根栽培法)

##### 大根の採取法

- 先に一寸申上りましたが最も安心の出来る種子を得るのは自家採種であるこれより採種法の大略を御話致します。
- (一) 母本の選擇 昔から大根種子は一反に二、三本しかないと申しまして本當に其の品種に適する凡ての性質を具備せるものは誠に少ないものである。先葉の色(一反圃の葉色の適應しいものがよい)形数の多少により根の形状、長さ、太さ、側面にある毛根の具合(毛根の繕れ悪し)等詳細に調べると氣に入るのは中々見付からないものである。母本を選ぶ第一條件はあまり老熟せぬものを選びねばならぬ(老熟したものは元氣がないと云ふた割合大きくなることである)そんな母本採種するものは普通のものより遅蒔したものの中より撰ぶがよいのである。
  - (二) 圃場の位置 茲に適當なる母本が見付られ必要な數量が集められたら之を採種圃に植付けるのである。此の場合特に注意せねばならぬ事は採種圃の位置である、即ち他品種又は他の十字科植物と交雜せぬ様な所であらぬ故に近隣の採種するものと自分で採種する品種とを考へ交雜せぬ様互に注意せねばならぬ。
  - (三) 畦巾と株間 採種する場所が定まれば次に植付であるが畦巾は普通の畦を一本拔とし株間は二尺五寸三尺内外とする先植付するには普通の蒔物をする作物より少々深い作條を切り其れに眞横にねかし葉の部に土をかけぬ様根の部のかくれる様に土をかけ其のそばに肥料をやる。
  - (四) 肥 料 肥料は蒔付の時用ゐた様なものでよいが魚粕の量を増した方がよいと思ふ。施肥が終れば根の部が

少々高くなる位かける此の場合葉の部を出すことに注意せねばならない。斯くして越冬するのであるが風切(麥稈及藥等)でもしてやれば尚よい、又時々見巡り葉の部が土にうもれぬ様に葉の向て居る先の所を堀つてやる。春になると霜の中にも拘らず大根は勢よく成長し花梗を拔出してくる此の時中耕と同時に追肥してやる。かくしてやると大根は益々繁茂して開花してくる。病蟲害の豫防驅除等に注意してやると立派な實を結ぶものである。

(五) 收 穫 次に收穫であるが大根の種子の實る頃は梅雨期であるので餘程注意せぬと折角採つた種子を發芽させる様なことがある。梅色になつてきたらかりとるのであるが天候を見定めてからやらねばならぬ、そして充分乾したら取り入れて軒下等に吊しておくがよい。

蒔付前に極く天氣のよい日を選びこなし用ゆ、餘分のもはそのまま置くがよい。二三年迄發芽する。

### 大根の播種法

(六) 採 種 量 一本で一合は取れぬ平均八勺と見る。雨のかかるのは悪い故莢の儘保存する。

- (一) 足 踏 法 畦幅がきまつたら一定の間隔に足先に力を入れて線の上を踏み足跡をつけ足先の一番低くなつた處に基肥を置き種子は肥料より一、二寸離れた處を手又は足で幾分低くなる程度に地面を平にして蒔くのである。
- (二) 溝を造る法 畦幅がきまつたら極く浅く溝を造る、此の時は底部が平になる様に蒔く事が肝要だ。これは種子の上にかける土の深さを一定させる爲である。溝が出来たら一定の間隔に基肥を置き其の肥料から一、二寸離れて種子を蒔く。

(一) 二兩者何れの場合でも種子粒が肥料の中に入らぬ様にすることが必要である。

(三) 種子蒔が終ると覆土をやるのだが、此の作業は中々熟練を要する。其の時の天氣工合で或は厚く或は薄くする事が必要だ。例へば雨天勝なれば可成薄く種子がかくればよいが早魃の時などは少々厚くかけ其の上を鋤で鎮壓して少しでも種子の乾かぬ様に注意する。又種子を蒔く前に水をくれて其處に種子粒を蒔くのも一方法である。

(四) 畦幅と株間	
大根の種類	畦 幅 株 間 反 當 本 數
美濃早生大根	一尺八寸—二尺二寸 一尺二寸—一尺五六寸 四、三一五—五、〇〇〇本
其 他	二 尺—二尺二寸 一尺四五寸—一尺七八寸 二、五〇〇—三、八五〇本

### 大根の播種量

種子の善惡種類大小によるが大體次の様な標準である。

- (一) 美 濃 早 生 大 根 反當三合—三合五勺
- (二) 秋早生、練馬種、理想 四 合—四合五勺
- (三) 一 株 五 六 粒—一〇粒

### 大根の播種期

同一作物でも其の土地の氣候風土又は其の目的によつて播種期が異なるものである。大根も種類により又早取り晩取り等目的により播種期に相違がある。今私の近郷でやつて居る大根の標準を申上げて見ると、

- (一) 美濃早生大根 五六月―八月
- (二) 秋早生大根 七月下旬―八月上旬
- (三) 理想大根 七月下旬―八月上旬
- (四) 練馬尻尖大根(澤庵大根) 八月上旬―九月上旬 最盛期八月十日より二十日迄

大根の肥料

次に肥料であるが之れは一番大切な問題で各作付をする畑に依つて多少の相違がある。まして地方的には甚しく異なることは皆様御了知の通りであります。又其時の値段も考へ最も経済的な肥料を用ゆる様心掛けられたい。肥料が不足すると大根に糞が入り易い。今東京近郷で普通やつて居る一例を示して見ると、

基肥(反當)	第一回追肥	第二回追肥
下肥	五〇貫	三〇〇貫
米糠	四〇貫	二〇〇貫
粕	五貫	
灰	一五貫―三〇貫	

基肥の施し方は米糠、粕、灰等を混合して足形につまみ入れる此の上より下肥にて濕らし風に飛ばぬ様にする。堆肥は中耕土等の後凹くなつた所へ施す私は御地の様に材料が豊富に得られる土地では燐炭を製造されて使用される事に特に御奨め致します。

又畑によりては整地に當り反當二〇貫―三〇貫の石灰を施用される事もよろしからうと思ふ。堆肥を施す場合は前作條間に用ゆる。

大根の間引

前申上げた様な諸點に注意して蒔付ました大根は四、五日すると立派に發芽して参ります。十日、十五日と立つ内に大自然の恵みで大根はすくすくと生長し二十日前後になると本葉が六、七枚になり、非常な勢で日一日と繁茂して來ます。そこで間引して最も丈夫な者を一本残すのであります。元來間引は數回に行ふのが理想であるが大量栽培になると中々理想通りには行きません。此點は皆様の仕事都合で手心してもらいたい。間引する時の注意

- (一) 品種に相當するものを選び出すこと。
- (二) 病蟲害に浸されぬものを選び出すこと(心喰蟲に注意すること)
- (三) 岐根を有せざる強勢なるものを選び出すこと(肥料の中に種子粒を入れぬこと)
- (四) 餘り厚蒔したる時は葉がからみあつて居るため一本もなくしてしまふ事がある注意すること。

大根の土寄

間引をしながら又は間引した直後風に吹きさらぬ様又中耕の作業が仕易い様に大根の根元に基肥を出さぬ様外の處の土を土塊を碎き乍ら高さ二三寸、徑五六寸に蒔葉を埋めぬ様に寄せ葉の基部を折らぬ様兩手で軽く壓して置く其の程度は翌朝明に復する位がよろしく間引する前に中耕して置き其の土を寄せると作業が仕易い様であります。第二回は第一回の反對にやる施肥も同様である。

大根の中耕並追肥

大根の間引く頃になると草も相當成長してくる、そこで除草も兼ね又追肥をやるため中耕をやる、此の際の中耕は口

蔭切とする。  
 追肥を施し中耕をするのは土寄の直後が作業がしやすい。  
 第二回追肥は第一回施行後十日位置いてからやる、此處で一才注意申上げますが大根栽培には肥切が大禁物でありま  
 すから時々圃場を見廻り、若し肥料不足の様な状況が見へたら速効的の追肥をやることを忘れてはなりません。肥切  
 のした大根は乾燥が悪く鬆等になり易いものです。充分御注意して下さい。

大根の收穫

收穫は品種播種期並用途等に依りて收穫の時期を異にすれども適期を過ぎない事が第一である。  
 反當で三、〇〇〇本 三、五〇〇本で普通五〇圓―六〇圓の換算となる。

東京附近で栽培する大根の種類と諸關係

種 類	播種期	畦 巾	株 間	栽培日數	收穫期	備 考
美濃早生大根	自五月下 至八月下	二尺八寸	尺四、二寸 尺四、五寸	四十五、六日	七月下	新着、ベツタラ漬新漬澤庵
秋 止 大 根	自八月上 至九月上	二尺一、二寸	尺四、五寸 尺六、五寸	七十日	十月上	新着、ベツタラ漬
理 想 大 根	自七月下 至八月下	二尺一、二寸	尺四、五寸 尺六、五寸	七十日	十月下	新漬澤庵、ベツタラ漬
秋 早 生 大 根	自七月下 至八月下	二尺一、二寸	尺四、五寸 尺六、五寸	七十五日	十月下	主トシテ新着
練馬大根	自七月上 至九月上	二尺二寸	尺七、八寸	九十日	十一月下	主トシテ澤庵

二、加工 法

大根の乾燥法(天日乾燥)

乾燥の仕方 葉干、葉付のまま數本又十本位束ね軒下、木等に干す。  
 連干、首を切り繩で連に編み横木に吊して干す。

イ、時 期

十月下旬頃から初めるか十一月下旬より十二月上旬か最盛期稀には一月頃に乾すこともある。

ロ、場 所

極最初の中は可成く風通のよい畑中がよいが十一月下旬以降は庭とか林の南陰とか日溜のよい所がよい。

ハ、大根ヤライの造方

支柱は直徑二、三寸より四寸位の長さ六、七尺の丸太を横丸太の強弱にもよるが八尺乃至一丈位の距離に地下に一  
 尺二、三寸より二尺位埋め其の根元を堅くつきかため倒れぬ様にする、そして豫め其の頂端をM形に切り込み横丸  
 太を其の上に渡すのである。横木は基部徑三、四寸、長さは場所により適當のものを選び方向は成るべく東西にな  
 る様にする。一反歩の大根を乾燥するに要する大根ヤライの長さは約四、五十間位要る。支柱の高さは作業する人  
 々の身長等を考へて造る事又一定の場所に數列並べて造る時には互に陰にならぬ様離れて造ることを忘れてはなら  
 ぬ、又此の場合は防寒のため大根を寝す場合のことも考へて置くがよい。

ニ、大根採取と運搬

一方前項に申上げました様な用意が出来ましたならば次にやる作業は大根の採取である、採取運搬の事は收穫の項  
 で申しましたから此處では略す。採取の要領は葉を脇にかい込み大根の生えて居る方角に抜くのである、そうしな

いと折れる。

ホ、洗 場 所

次に洗場所であるが大根の運搬、乾燥場の位置、用水等種々考慮して作業に無駄なき所を選ぶがよい。  
洗場の位置が定まれば豫め一方で抜き取つた大根を折つたり、庇をつけぬ様町寧に運搬し（折れ易いから行儀よくリヤカーに並べる）洗蘇に都合よき様積み重ねて置く、此の場合日の照る中にあまり乾かぬ様蘇をかける事又寒氣の烈しいときは必ず防寒の用意を忘れてはならぬ。

ヘ、洗 蘇 法

洗蘇に必要な道具は盥（徑三尺五寸―四尺位）二ヶ四斗樽二本位、藤屑（藤細工の屑）、鮫皮タワシ等。  
先大盥を適當に並べ次に四斗樽を並べ、それに水を充し第一の盥に土大根を入れ鮫皮タワシにてゆすり、第二の盥に入れ藤の屑を用ひて洗ひ（町寧に）次の樽にて濯ぎ水をきり次の作業連編みに便利な様に積み重ねる其の要領は丁度薪などの棚を造ると同じである。

ト、連 の 編 方

洗蘇の後乾燥するため繩を以て編むのであるが、繩は普通依の解繩を用ふ（但し色繩を除く）。  
編方としては大根の細く短きものを下部順次太い長いものを上部とし、尻部の最も太き所と根身の稍中央部との二ヶ所を編み首の部を南に向けて乾すのである。此の時注意することは一連の大根が同時に乾上る様考へて編むことである。尙編む上に於て殊に注意することは一方を右編としたら、他方は左編とせねば縫が戻つて落ちると云ふ人もあるが上手に編めば決して其様な心配はない。むしろ繩を二度用ゆるときに左右別ける必要がいらぬ。一連は大は六、七本、小は十本位とす。

チ、連 の 吊 方

連と云ふのは大根を編むだ一吊の事。

大根の乾燥には常に太陽熱を利用することを忘れてはならぬ様に連の間隔は六、七寸位とし頭部が太陽に面する様吊すのである。

リ、防 水 と 防 寒

此の時の結方は藤結とする様に掛けたり卸したりする時は猶更だ。  
大根を乾燥する時期は寒さ厳しく霜の下りる日が多い爲め夜間は凍らぬ様蘇や席で覆ひ雨雪の場合は猶更町寧に防水の用意をせねばならない。蘇は酒菰が一番便利である（但し色の付いて居る方を大根にふれぬ様注意する事）菰掛の要領は十月下旬から十一月初旬は横に一枚露や霜除の程度とする。寒氣が強くなるに従ひ中間支柱を中心に連を寄せ南側三枚、北側四枚位に掛け落ちぬ様縛るのである。最下部は凍り勝故、更に横に二枚位重ねて覆ひ連の下の地面には常に藁等を敷き置くといふ。此處で注意せねばならぬ事は餘り防水、防寒と云ふ事に氣を取られ霜除を晝間掛け通しにしたり、雨天の時南風の時又は雪の日等に温度が上昇して大根の肌を汗をかき品質を損傷することがあるから此時は覆をとり風を入れてやる必要がある。次に酒菰は入梅期に購入するが年中で一番安い様だ。

ヌ、漬 込

以上申上りました通り細心の注意を以てすれば所期の乾燥が出来る。乾燥度即ち、乾燥の日數乾加減等は左表によること。

澤庵漬の種類と諸關係及置場所

區 別	種 類	食 期	乾 燥	漬 込 後 の 漬 込 場 所
甘 鹽	二升五合鹽	二月中下	五、六日位	屋外又は軒下の日當りよき南側
	三升鹽	三二月中下	七、八日位	家屋の軒下で朝夕光線にあたる處

鹹	中	鹽	鹽
七升鹽	六升鹽	五升鹽	四升鹽
八月以後	五、六月	四、五月	三、四月
	中下	中下	中下
十五日以上	十四、五日位	十二、三日位	十日位
家屋内に貯蔵して戸を密閉し置く事	家屋内で風の入らぬ様注意の事		家屋の北側又は家屋内

干大根標準規格

イ、天印赤札	干大根	二十貫	八	側	漬込本數自七十本至八十本	一本自百五十匁至三百五十匁
ロ、松印青札	干大根	二十貫	九	側	漬込本數自八十本至百本	一本自百五十匁至三百五十匁
ハ、竹印紫札	干大根	二十貫	七	側	漬込本數七十本以内	一本自百五十匁至五百匁
ニ、梅印白札	干大根	二十貫		側	本數及量目の制限なし	

乾燥の操作が終れば漬込に掛るのである。

イ、漬込に必要な用具

- 一、樽(四斗樽)酢空、味噌空、漬物空、其他の空樽を用ゆ。但し梅漬、紅生姜着色のもの漬樽は用ひぬがよい。
- 一、押蓋 樽の大小に従ひ多少の違があるから豫め少し宛寸法の異なるもの二三種用意すること。
- 一、押板 エゾ松、松杉材等の正六分の板割(長さ二間)
- 一、押石 一樽の表面に付約二十五貫から三十貫位の玉石又角石を要す(コンクリートにて作るも可)。
- 一、ツナギ板(材は押板と同じ) これは漬込の時樽と樽を澤山重ねたものが倒れぬためつなぎ合せるため用ゆ。長さ四尺、六尺、九尺、二間。

- 一、向鉤
  - 一、天秤棒
  - 一、篩 藥劑などを篩ふので一分目位のものともつと細きもの又糠鹽等を篩ふに適するもの等
  - 一、計量器 大、小二種位。
  - 一、鉋丁
  - 一、枘 五合、一升、二升、三升、五升、検査済のものを用ふる場合は液體用、普通木箱を造り用ゆるを徳用とす。
  - 一、箕
  - 一、鹽 若しくは箱舟。
  - 一、蓆 數枚。
- 其他必要品。

漬込工程

イ、樽洗並樽の撰別

食料品を入れるのであるから丁寧に且清潔に洗ふ事。  
 水切などの出来る様豫め桶屋に見させると同時に甘鹽用、鹹鹽用等に區別して置く、又漬込む時には樽を地上に倒にふせ尻に水を入れ水漏の有無を検査してから用ゆ、斯くすることは良品を製作する一段階なれば是非實行せられたい。

## ロ、材料 寄せ

漬込に先ちて必要な材料を豫め取寄せて置かねばならぬ。

- 一、鹽 三等鹽若しくは二等鹽、可成下等品よし。
- 一、糠 成る可く新しき無砂のもの、メンザイをぬきたるもの。
- 一、着色劑 黄粉、オーラミン等各種あれば優良品を使用する方得策なり濃度の強きものがよいので分折せねばわからぬ。
- 一、甘味料 色糠の作り方、これは着色劑を一樽づつ入れるより豫め適當な濃度のものを糠の中に入れをき其の糠を用ゆるのである。
- ハ、乾燥と鹽の關係。
- ニ、鹽、糠、着色劑の交ぜ方。
- ホ、乾燥大根の撰別
- 規格に従ひ大、小善惡を區別する。特に割れ鬆大根を注意する。
- ヘ、漬 方
- 澤庵漬の製品の良品は全く此の漬方一つで定める故に漬方の巧拙は製品の良否を定めることになるから相當研究と熟練を要する故に次の諸點に注意すること。
- 一、材料大根を惜まず充分詰込むこと。これは技術である初めのものは中々詰まぬ。
- 二、絶対に間隙を作らぬ様にすること。
- 三、糠を各層平均に丁寧に入れること。
- 四、出来る丈け刃物を用ひぬ原形のまゝ漬込むこと。此點から見ると練馬大根は理想的の形態をなしてゐる。

五、鹹鹽のものは漬上げまでに樽を一廻轉させること。一樽に七段に積むとすれば七段積む間に経て積み乍らの如くすることである、長き貯藏をするものは間隙を作らぬ爲め特にするのである、隙間がなくなると水が入らなくなる。

以上の諸點に注意して少しの間隙もなき様大根を漬込み之を何層も重ね、樽一杯にし更に一側を盛り上げて翌日迄置く此の時も防寒を忘れてはならぬ。

## ト、切込と積込

前日漬込む際一側上は樽より外に大根が出て居る、それに鹽をして置くと翌朝は樽へ納めらるゝ様になるけれどもそれでも入らぬものは切る。それが切込である。

前日若しくは前夜漬込たるものは翌朝切込をなして積込場所に運び押蓋をなし押枕をのせ板を渡し壓石を置く。尙澤山あるときは二段積、三段積又は五六段迄積み重ねることもあるが普通三段位とす。

## チ、壓石を置くときの注意

壓石を置くには各樽平均に押せる様にせねばならぬ、兩端に大きな石を置き次第に適當なものを置く。此の時落ちぬ様注意せねばならぬ。

## リ、鹽の加減と置場所。

## ヌ、鹽の加減と食期。

## ル、保存期間中の注意

保存中は時々見廻り水切れ又押方等に注意し場合によりては積替をなす又今日では鏡樽を打ち目ぬりして置くものもある。

## ヲ、反當收量

大根生一本一貫のもので葉が四百匁大根が六百匁位の割合である根の八百匁位までであるものは立派な練馬大根である。五日位干すと五百五十匁位となる。

大根の反當收量と申しましても一様でないが普通三十樽位から四十樽迄が極上出来で四十五樽―五十樽位。

7、屑大根の處理  
原料大根の撰別の時はね出した屑大根は出来る丈澤庵漬にし其の後を削干して乾燥し福神漬の原料に賣る。又別の法としては削干せず鹽押として原料に賣る事も出来る。

本漬込材料一樽(四斗)分量及押枕出荷正目

品名	二升五合鹽	三升鹽	四升鹽	五升鹽	六升鹽	七升鹽
鹽	三升	三升五合	四升五合	五升五合	六升五合	八升
口鹽	一	一	三合	五合	五合	五合
糠	六升五合	六升	五升	四升五合	三升	三升
色粉	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇
押枕	二寸	二寸	二寸五分	三寸	三寸	三寸
出荷正目	十七貫	十七貫	十六貫	十五貫	十五貫	十五貫

備考 鹽は三等鹽、色粉(オウラミン)五〇とは六〇〇瓦(百六十匁)の1/50を一樽分とす。  
白粉(サツガリン)(アマ)は百二十匁の1/5を一樽分とす。

### 新漬澤庵(新押澤庵)

#### 一、新押澤庵の由来並概況

昔は大根乾燥中、天候不良又は雨天続き等のため思ふ様に乾燥が出来ぬ時は腐敗したり夥大根になつてどうすることも出来ず遂に皆田や畑に捨てたものである。それが大正の中頃から大桶やコンクリート溜を利用して鹽押として其の難をのがれることが考へられ農家の利益甚だ大なるものがある。此の法が段々と擴まり天候が不良なるときのみならず澤庵を早く製造するに之を利用する様になり今日は各地にて此の法を應用して澤庵漬を製造する様になり中には之れが本當の澤庵漬製造法だと思つておる方もある様である。唯美濃早生大根又は秋早生大根等を原料として澤庵を製造するには氣候の關係で乾燥が完全に出来ぬから止むなく此の法を應用して、いわゆるスピート澤庵を製造するが唯珍らしいと云ふのみで餘りほめたものではない。

但し地方的には此の新漬澤庵で相當利益を上げて居る所もある。依つてこれから其の方法の大略を御話致します。

#### 一、新漬澤庵の原料大根

大根の中でどう云ふものが新漬澤庵となるかと云ふと美濃早生大根、秋早生大根、理想大根等が用ひられる。其他乾燥不良の干大根等である。

新漬澤庵 鹽押 二十貫に對し鹽三升である。  
本漬 鹽五合なれば四、五日後鹽一升なれば十日後位に食期に入る。

#### 二、鹽押の工程

##### イ、必要な道具

- 大桶(トゴ) 大小種々あれど四五尺―六尺位のもものが適當。
- コンクリート溜 六尺四方深さ四尺五寸―五尺が適當。
- ロ、大根の洗滌
- 干澤庵の時と同じ。



溜の近くの適當な所、水利のよき所で洗ふ。又遠方より輸送するときは洗つてからトラック等で運ぶ。

溜でも大根でも大根を詰める時は決して十文字にならぬ様何時でも平行して詰込むこと。これは大根の形状を悪くしないためである。

二、鹽及着色大根の大、小等を見計へ加減すること  
短時間に製造するものなるが故に鹽押のとき着色すること。

ホ、押 石

鹽押の時の押石は充分上からも急に押してしまはねばならぬ、六尺角五尺深の場合三、四百貫の重石とするとして目的迄押せたら押石をはねのけるのである。

ハ、押 加 減

二、本漬の工程  
樽其他は干澤庵の時と同様にする。

イ、漬 方

干澤庵の要領で漬込む、只此の場合は樽の邊迄詰込めば充分である。  
ロ、鹽加減及着色  
原漬の具合を見て適當に加減する其他凡て干澤庵に準ず。

鹽押の時間及方法並本漬材料の分量

時	期	鹽 押 期 日	鹽 材 料 押 の 分 量
自十九	中上	五 十 時 間	生 大 根 鹽 五 合 一 升
自十一	中下	七 十 時 間	三十二貫付鹽四升五合 糖 五 六 升 位
自十二	中下	九 十 時 間	秋早生は鹽五升色粉二匁 甘味料色粉は二匁

新漬澤庵標準規格

イ、天印赤札	美濃大根	秋早生大根	ロ、松印青札	美濃大根	秋早生大根	ハ、竹印紫札	美濃早生大根	秋早生大根	ニ、梅印白札	秋早生大根
至自 百三十本	至自 百三十本	至自 百八十本	至自 百三十本	至自 百三十本	至自 百三十本	至自 百三十本	至自 百八十本	至自 百二十本	至自 百四十本	至自 七十本
漬込二十貫	漬込二十貫	同	漬込二十貫	漬込二十貫	同	同	漬込二十貫	同	同	漬込二十貫
正目十八貫	正目十八貫	同	正目十八貫	正目十八貫	同	同	正目十八貫	同	正目十八貫	正目十八貫
一本 至二百二十匁	一本 至二百二十匁	一本 至三百五十匁	一本 至二百二十匁	一本 至二百二十匁	一本 至二百二十匁	一本 至二百二十匁	一本 至二百二十匁	一本 至三百五十匁	一本 至三百五十匁	一本 至三百五十匁

大根施肥分量例

此の表は東京園藝作物要覽による

肥料	基肥		第一回追肥		第二回追肥		合計	三要素量
	例一	例二	例一	例二	例一	例二		
米糠	四〇貫						四〇貫	N二・九
魚粕	五貫						五貫	P二・五
草木灰	三〇貫						三〇貫	K三・五
人糞	五〇貫	二〇〇貫		二五〇貫		二五〇貫	五五〇貫	
堆肥	二〇〇貫						二〇〇貫	
人糞	一〇〇貫			二〇〇貫		二〇〇貫	五〇〇貫	N六・〇
硫酸アンモニア				四貫		五貫	九貫	P三・五
米糖	一〇貫						一〇貫	K四・〇
過燐酸石灰	一〇貫						一〇貫	
硫酸加里			三貫				三貫	
木灰	一〇貫						一〇貫	

茄子の塩蔵

秋田縣雄勝郡三關村で茄子を作る者は一〇〇名一〇町歩である。茄子は吠に入れて来るので一吠八貫位入る。三關村産業組合では茄子塩蔵を行ひ此の産業組合へ昭和十四年八月二十三日茄子を持参したものの二十五人で二四〇貫であつた。

一、原料 茄子

一貫 一〇錢乃至一四錢

二、塩 (二等塩)

一俵 三五「キロ」(九貫)二圓二三錢

茄子二四〇貫に對し漬込の際六俵、五日後漬直しの際一俵を用ふ。

三、水

一石六斗 但二四〇貫の茄子に對し

水に焼明ばんを混合す。茄子一貫に一匁の割とす。だるま印一六〇匁に付三四錢である。

四、漬込

漬込桶は直徑六尺、高さ五尺位のもので三〇〇貫乃至四五〇貫を行ひ得、漬込みたる後は吠を切りて茄子の上に置き、其の上に重石を行ふ。重石の重量は一二〇貫である。

五、出来上つたものは生の量の三分の一位に減少する。  
四斗樽には多少汁も入つて二十五貫を入れる事が出来吠積ならば十五貫位入る。

第四 稻田養鯉 (秋田縣平鹿郡に於ける調査)

一、親 鯉 池

理想は二〇坪位の長方形が宜し、即ち三間に七間位の割にすると宜し、水の深さは三、四尺あるを宜しとす、水の交換分量にもよるが坪六、七尾は放養出来る。一番と云ふは雌一尾に雄三尾の割とする。

二、産 卵 池

水深一尺五寸乃至二尺位面積は四坪以上一二坪位とする、底は泥ではいけない、石か砂でなくてはならぬ、産卵の際は運動が甚だしく其の爲産んだ卵に塵がかかるので孵化率が悪くなる。

きれいな水の温かい温度を要求する、攝氏一八度となると適温となる。秋田縣にては五月中旬でも早い方で下旬から六月に入つて産卵せしむ。其の頃は田植の時期に入るので仔を早める事も考へられるが之は考へものである。早ければ高く販賣し得ることになるも経験を要し失敗に終り易し。

初めは雌雄を別々にし置き後一所にすると宜し。魚草は枝が密で卵がよく付けば宜しいのである、然して水草以外は煮て灰汁を去ることが大切である。杉皮でやるものがあるが小枝にて鯉を損傷し易く又澁が出てよくない、稻藁の芯を用ふるものもあるも宜しからず、金魚藻は流れに出来たものでなければならぬ、柳の根は舊盆に採取して置かねばならぬ。愛知縣彌富金魚養殖場は一村にて一箇年三〇萬圓の金魚を産し米國へ五〇萬尾を輸出して居る。此處では澤山の柳の根を用意するのである。皆屋根に上げて灰汁を抜くのであると云ふ。

扱卵を産んだならば適當に産卵した所で孵化池へ卵を移し又後へ魚草を置くのである。

### 三、孵化池

六寸乃至七寸の水深は水温が一定する。

池は細長く一間に二間の如く設く。卵を入れるに魚草を塊のまゝ入れぬ様均らすことが大切である。

水温が上下相違すると孵化が上と下と同一でなく二日も差が出来、之の如くなると卵が早く孵化したものに喰はれるので損失となる、魚草を均一に置くと日が當り全体都合よく孵化する。

次に卵は呼吸して居るので餘り水を流すと卵が動いて發眼しないのである、孵化は水の温度が一八度乃至二〇度なら四、五日、二〇度以上となると四日、一五度位ならば十日もかかる。あまり早く孵化させると弱い、又餘り長くなるとよくないので中庸が宜しい。一週間位で産ませるとよい。

朝晩水温の均一を計つがよい、それには冷水は水を陽光で温めて注ぎ餘り暖かなる時は冷水を注ぎ得る装置を施し置かば宜しい。然し農家の副業では、なか／＼手が廻り兼ねるものである、朝より正午頃迄は簾を掛け又晩には温度の下ることを防ぐ爲覆をなし又雨の日も氣をつける様にする。親鯉は一樣に熟して來るものでなく差があるので孵化池は何枚も造つて置くとよい、一間乃至二間の孵化池を澤山持つとよい。

鯉仔の嚙糞は二日間にて消える、之れのある間は体が重く下に沈んでゐる、それから浮く様になると池を圍つて遊ぶものである、金魚藻を取除く其の際氣を付けぬと生れた鯉仔が付いて行く、魚草だけ取りあげる、其の法は鯉は温水性である習性を利用するのである、暫らく金魚藻を塊として置き取除くのである。

鯉仔が浮いて歩く様になると餌をやる、然らざれば弱い鯉仔が犠牲となる、二十日間も餌を與へずに置くと皆なくなつてしまふ。

一坪に卵十萬を入れ六割孵化しても六萬となる、最初は茹玉子の黄味一個で一日分である、四分の一とし一日四回に分與する、黄味を布に包みバケツで薄めて如露にて池の周圍に與ふ、初めは体に鱗がないから黄味を喰べると赤みがかつて見える、二時間も経つと肛門の廻り丈黒く見える、そうしたならば消化せられたので次回の黄味を與へると云ふ風にする、鯉仔を他へ運ぶには小さいものであるから凡そ二〇〇尾位を茶碗一配に數へ後は之と比較して何配あるから何千何萬と數へるのである、初め寒冷沙で濾して池水を排除し鯉仔が少量の水と残つた所で此の如き所理を成す、其の爲池の一箇所に一尺角位少し深みの所を作り置き又池全体を二寸位の勾配を付けて置くとよい。

### 四、育仔の場所(育成池)

苗代に飼育する場合には八寸乃至九寸巾の板で畦畔を直す、何百放したのに何尾しか居なかつたと云ふ話も聞くが苗代の改造に缺陷があると思はれる、又二才兒を飼育するが如き場合は尙更畦畔は直して置かねばならぬ。

扱苗代に坪當り堆肥二貫を施す。そして「みじんこ」を發生し置き鯉兒の生れたものを一坪に一〇〇〇尾放してよ

い、然し次第に大きくなると数を次第に減じて行く必要がある、水の深さは初めは浅く次第に深く六寸位になつたがよい。

秋田縣仙北郡横澤村齊藤熊雄氏によれば昭和十三年には少し遅れたるが六月九日に産卵し六月二十七日より配布して居る大きいもので一寸ありたり、大体二十日間にて一寸にしなければならぬと云ふ方針であると云ふ。同氏は村農會に提供して居るが相場は一寸位の物一〇〇尾に付き十錢である、普通の相場の半額位と思はれる。同郡雲澤村では七、八分位の物十錢に七〇乃至八〇尾の販賣であると云ふ。昭和十三年六月の終りに一寸位の物は八月上旬に二、三寸に伸びてゐる。

五、稻田養鯉

畦畔の高さは一五寸とし中は一〇寸とする。鼠穴等に氣を付ける事が大切である。一反歩の田ならば三寸の樋で灌水し排水は二箇所に設く、畦畔の崩壊を防ぐことが大切である。水深は魚が大きくなるに従つて六寸位になる様にするがよい。田の一箇所に深い魚溜を設け又田の中央に一本と周囲には溝を設けて置く、施肥、除草等に便利であるからである。又取上げの爲入つて歩くと足跡に入り挿へ難いからである。

八分乃至十分の仔鯉は反當三〇〇〇尾を放養する。昭和十二年七月二十日仙北郡田澤村千葉徳信氏の實驗によればこの如きものが九月四日には即ち四六日間後には歩溜八割七分一厘で二、六一五尾となり重量八貫二〇〇匁体長二寸乃至三寸五分平均三寸一分となつてゐた。之にはもとより餌を與へなければならぬものであつて千葉氏は蠶蛹五貫米糠三〇貫を與へてゐる、米は稻田養鯉を行はないものより一割の二斗五升を増收して居るのであるから稻田養鯉は大分利益になると云ふ結果となつて居る。

秋田縣では通苗代に放養するものが相當にある。昭和十三年に仙北郡横澤村にては村農會で奨励して四九、六〇〇尾を配布し村農會で鯉仔代の半額を補助してゐる。一人平均二〇〇〇尾の見當で約二五〇人乃至三〇〇人に分配せら

れてゐる。横澤村には苗代面積約五〇町歩で其の三分の一は鯉仔を放養してゐる様である。玉川悪水掛りの所もあるので全部鯉を放す譯に行かぬ様である、二才鯉を稻田に放養することも試験の成績によると秋田縣山本郡にては三寸乃至五寸の鯉四〇〇尾を入れ取上げの際三〇尾を減じ一六貫となり一尾平均一〇八匁にて食用に供し得るものが出來た、餌料は蠶蛹二四貫を與へたと云ふ。

六、養 鯉 池

秋田縣仙北郡雲澤村某氏(失名)氏によれば一五畝歩の養鯉池を三年前に設け昨年は四〇貫入れて一四〇貫を採り昭和十三年は五〇貫(二〇〇〇尾)を入れて一五〇貫を採る豫定で飼育して居る此の池を築くに八夫八〇人を要し又畦畔を守る爲に杭及板代一五圓を支出して居る、池は深き所二五寸乃至三〇寸浅き所一五寸で深淺は相半し且つ深さは一定しては居ない、水は樋八寸のものに二寸位の厚さで瀑水となつて注がれてゐる。

餌料は蠶蛹七〇貫(三八圓五〇錢)を與へる見込である、此の池よりは蓴菜(一石五斗六〇圓)を收入して居る。附屬として三室を有する取揚池を持つて居る、雪深き地方であるからである。

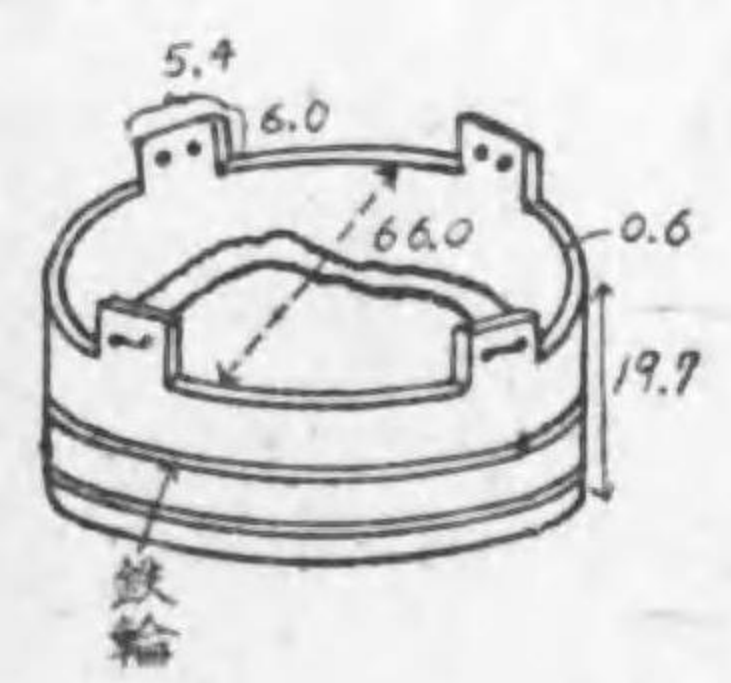
秋田縣雄勝郡小野村地方にては苗代の周圍を高くして養魚場に代へる、水深は一五寸乃至二〇寸とする。

七、越 冬 池

寒い所では越冬池を設けて越冬をさせることが必要である、又販賣するにも雪が深いので便利な所に蓄養して置く事が大切である。蓄養池は半間、一間乃至二間の池で五百貫を貯藏し得る、但し流水のこと。

八、魚 の 運 搬

鯉の運搬桶は圖の様なもので製造には木を選ばなければならぬ、一荷七圓位かゝる、一荷に十貫の鯉を入れる事が出来る、リヤカーには五箇位つけて運ぶことが出来る、秋田の驛



迄柳田驛からの鐵道運賃は六五錢で空桶は無貨で戻る（其の日の内ならば）ことになつて居る鐵道直扱として送るのである。

九、餌料の生肉率と餌料を施用の割合

餌料の生肉率は調査が中々困難であるが次の如き試験の成績がある。（施用量一、〇〇〇に對する増肉量）

生 蛹	一八〇	干 蛹	五九八
壓搾蛹粕	六二五	大 麥	三八二
		大豆粕	四五〇

塩虫、琴虫等に生肉と云ふ事は考へられない程度であるが保健上宜しく、馬鈴薯屑の如きものは餌料の單用より來る弊害を防除し得るものである、又茶類も施用が必要である。

今二〇匁の鯉を一五〇匁に大きくするには一〇〇尾に付き所要餌料の量を約二〇貫とする、然して是れが月別施分量は秋田縣にては次の如く行ふ。

月	一箇月の分量	一日の割合
四 月	二〇〇匁	
五 月	八〇〇匁	
六 月	三、〇〇〇匁	一〇〇匁
七 月	四、〇〇〇匁	一三〇匁
八 月	六、〇〇〇匁	二〇〇匁
九 月	四、〇〇〇匁	一三〇匁
十 月	一、八〇〇匁	六〇匁
十一 月	二〇〇匁	

一〇、鯉の種類

獨逸鯉は明治三十七年獨逸ミュンヘンより横濱に來り一〇〇尾積んだものが七尾しか到着しなかつたのである、是れは全部雌で革鯉が一尾鏡鯉が六尾であつた、之に日本鯉の雄を交配して二〇〇尾出來たものを配付したのである、獨逸鯉は鱗がなく鱗に行く所のもが生肉となるもので生育が早いのであるが肉軟かく食通には賞味せられぬ日本鯉は各地のもので相違があるが飼育すると何れも体長より体高が増大するに至るものである、体長とは俗には口より尾の先迄であるが指導方面では尾の付根迄を云ふのである。

信 州 鯉	体 高	一	体 長	一、二五
琵琶湖鯉	同	一	同	一、三〇
利根川鯉	同	一	同	一、三四

日本鯉には淺黄と黒とあり、淺黄は成長が早い肉が軟かく出來るので輸送に骨が折れると云ふのである、又三色鯉は一番二〇〇圓位のものもあるので試みるとよい。

一一、鯉の病虫害

蛙の食害あり方法なし。

苗代に川せみの害あり周圍に稻を植えると宜し。

しらみ（蝦の類である）鰭の下に來る。

はりがね虫、水の悪しき場合に多し、日當りの悪しき所に多し。五パーセントの塩水で治る。

ボ

水生菌が付く、音光に鈍感となる、餌料を變へ牧草、アカザ、浮草等を與へて豫防すこと、ビタミンAの缺乏によるものであると聞く斯かる場合には以上の様に取扱ふのであるが春分等に出來るものは魚体に傷があり斯か

る物はなか／＼治る事困難である。  
神 經 過 敏

ビタミンBの缺乏であると云ふ。麩、麥を煮て與へる初めより蠶蛹で飼育するものに多いのである。麩、麥は水温が二〇度になれば三時間位で消化せらる。

一二、此の項は秋田縣水産試験場の指導を受けた點が多い。  
一三、鯉の販賣価格は卸賣一貫匁に付三圓一〇錢、小賣百匁四〇錢である。

親鯉及種苗用小鯉の公價は決定してありません。

次に養魚飼料用干蠶蛹の配給及價格等は石川縣では有機肥糧配給株式会社、産組聯等より養魚組合（荷受団体）へ渡り個人に配給せらるゝので價格は左の通である。

昭和十五年十一月十九日農林省告示第五九四號拔萃

一、製造者が有機肥糧配給株式会社に引渡す價格

品名	含有窒素成分	呷入正味一〇貫當價格	
		四	五
干 蠶 蛹	九・〇%以上	八・四五	
	八・五%以上	八・〇五	
干 蠶 蛹 粉 末	九・〇%以上	八・六〇	
	八・五%以上	八・二〇	
蠶 蛹 油 粕	九・〇%未滿	八・〇五	
	八・五%以上	七・六五	

二、製造を爲す者の組織する団体又は日本油肥販賣株式会社が有機肥糧配給株式会社に賣渡す場合の販賣價格

一の販賣價格に左の金額を加算したる價格

呷入正味一〇貫に付

金 二 錢

三、有機肥糧配給株式会社が道府縣指定統制団体又は全購聯に對して販賣する場合

一の販賣價格に左の金額を加算したる價格

呷入正味一〇貫に付

金 三 六 錢

四、道府縣指定統制団体又は卸賣商が小賣商又は市町村産業組合に對して販賣する場合又は道府縣産業組合聯合會が市町村産業組合に賣渡す場合の販賣價格

三の販賣價格に左の金額を加算したる價格

呷入正味一〇貫に付

金 一 〇 錢

五、小賣商又は市町村産業組合の販賣價格

三の販賣價格に左の金額を加算したる價格

呷入正味一〇貫に付

金 三 〇 錢

備 考

一、一及二の販賣價格は産地各縣（全國省線及直通連帶社線各縣）驛出貨込現金建價格とす。

二、三、四及五の販賣價格は内地産のもの及輸入又は移入に係るものゝ販賣價格にして全國省線及直通連帶社線各驛並に主要港着貨込現金建價格とす。

三、前二項の受渡場所以外の場所に於て受渡を爲す場合は別に運送賃其他の實費を加減し得るものとす。

四、本表に掲げたる含有成分量に満たざるものゝ販賣價格は本表に掲げたる當該品の最低販賣價格の二割引の

價格とす。

五、蓮包装のもの、價格は同一正味に付吹包装のもの、價格と同一價格とす。

## 第五板 紙

昭和十六年十一月二日北陸の秋の珍しい麗かな日である。午前九時一行と共に金澤驛に落ち、榊村、八木兩重役の同道にて石動驛に下車、徒歩にて北國製紙株式會社に至り工場の見學を成す。稻藁配給の爲の視察なり。

此の工場は大正七年の創立で「黄ボール」紙製造の専門工場とも稱すべきものであつて、年産七、〇〇〇トンと云ふ資本金は貳拾萬圓である。

我が國、現在の「黄ボール」生産高は、月産一〇、〇〇〇トンの由で、三十二社と云ふことであるから、此の工場の生産高から見ると、相當に生産を揚げて居ることがわかる。此の工場は富山縣に所在するのであるが、石川縣に隣接し石川縣の資本であつて、原料の藁も石川縣より求むる所が多い。

黄ボール紙の製造工程は先づ藁とか古繩とか何によれ原料である所の藁類をば一インチ位に切斷機で切斷して之れを蒸釜に送る所の場所へ運んで置くのである。一方では石灰を水溶液に製造して是亦蒸釜に送る準備を整へて置くのである。

斯くて原料の用意が出来たならば、切藁になつたものが千貫位入る蒸し釜に切藁を入れて、其の一割に當る石灰を溶かした液を注加する。そして回轉し乍ら蒸氣を通して、石灰を藁に作用せしむるのである。回轉は五時間、蒸氣は二時間通すと云ふことである。

次の工程は「ビーター」である、是れは纖維を更に小さくするもので旁々水を滴下して石灰水を洗滌するのである。

次に更に機械の作用で纖維を細切して、製紙原料としての工程を終るのである。

紙漉は先づ原料を厚薄のない様に攪拌する機械があつて、原料の水溶液の濃度を一定にするのである。そして後、紙漉機に掛けるのである。和紙の場合人は手で漉のであるがこの機械は機械自身で漉のである。機械には純毛の布が仕掛けてあつて、之れが回轉して個々に回轉して居るローラーに附着するバルブを毛細管現象で布面の裏に付けて通るのである。

個々のローラーを通過しそれが又他の布に附着したバルブと合するの仕掛けである。この場合こゝでは二枚分の布が合ふことになりローラーは三個宛で計六個である。布は稀硫酸で最初の所で洗はれ石灰分を中和する。板紙の厚さは布面の通過する速度によつて決せられる。

次に布はバルブを挟んで押壓せられ、水分を除去せられ遂に紙面のみとなり布と分かれる。

布と分れたものは直ちに乾燥機にかゝり最後に仕上機にかゝつて面を平滑にし遂に中央より切られ二枚の板紙に裁斷せられて出て来る仕掛である。

この機械は英國から來たもの、由で「ボール紙」の型は二尺四寸に二尺七寸で最後に出る所で二枚並べて採れるので此れが國際型となつて居ると云ふことである。

一枚の重量は即ち紙の厚さは色々あるが薄いのが八オンス、こゝの工場では十オンス、十二オンスものを多く製して居る。二十オンス以上のものもあると云ふことである。

梱包は一トンを四十括にし十オンスもので一括八十一枚位の由である。

一トン生産價格一三三圓、小賣は一四六圓と云ふことである。一トンに五百貫の藁を要する由である。稻藁を工場へ出して戦時下此の紙も相當に作らねばならぬ事を知つたのである。

## 第六 甘藷飴の製法

四〇

此の製法は昭和十七年春石川縣農會平島氏講師として講習を行はれたる際の處理である。

イ、甘藷飴の製造時期

甘藷收穫後翌年二月頃迄は何時でもよいが屑藷のある時又は腐敗貯藏に耐えざる頃十二、一、二月頃は農閑期利用上よりして廢物利用上よりして最もよいと思はれる。

ロ、作り方

甘藷飴の製法は普通米を原料として製する飴の製法と大差がないが甘藷の場合特に注意を要する點を左に列擧する

一、甘藷は煮用にする時の煮き方より稍や軟く煮ること。

二、煮汁は捨てること然る後「メル湯」諸一貫匁に付温湯（攝氏五十五度、華氏百三十一度）一舁を注加し、スリコギにて能くすりつぶすこと。

固りあるときは搾るとき嚙化充分ならざる爲可成よくつぶすこと。

三、麥芽粉諸一貫匁に付七、八匁乃至一合混入し三時間乃至五時間放置すること。（五十五度より六十度往復）其間二時間置位に手取早く攪拌すること。

四、諸の品種により放置時間を異にす、俗にベン付諸の類は三時間位粉狀（千葉赤の如き品種）は五時間以上放置せざれば飴とならざるが如し、萬一五十度以下に温度が下降したならば七時間放置す。

五、搾り取は普通飴に同じ但し搾り始の時搾り袋の目より諸は糊の如く出る場合は未だ完全に飴にならざる證なるに付尙一時間乃至二時間繼續放置すること。

六、搾り汁は氣長に蒸發せしめ汁粘氣を生ずるに従ひ弱火となすことは普通飴に同じ。

七、仕込の時鹽二匁を入れるときは甘味を増す。

## 第七 吊柿

（調査者 石川縣羽咋郡加茂村池端喜一郎氏）

一、調査地農村の狀況

羽咋郡加茂村矢駄は柿の産地ですが字中野は一八戸の村で耕地は平均田五反、畑二反、山林の所有面積は一町五反の平均で原野と稱するものは僅少である、此の字では柿は七割は畑へ三割は山へ植付けてある。一戸五十本平均で一本の作付面積は約十坪である。一本の樹から五貫の收穫で一戸當りは二百五十貫で昭和十四年の相場によると一本から壹圓で五拾圓の金額が採れた譯である。生産した柿は半は生柿の儘販賣し半は吊柿に製造すると云ふのが普通の狀況である。

吊柿に製造するのによい品種は「最勝」と云ひ「昭和」と云ふのも用ひられて居る。

前者は新の正月頃に出來上り後者は二月頃の食用に供される遅いものである、「最勝」は一個五十匁以上のものがよいが四十匁臺の生産が一番多いと云ふことである「蜂屋」に似た柿である。

二、柿の採收

柿を吊柿にする爲めに採收するのは吊柿とするに適當なる氣候に入つてからが都合がよいのである、此の意味で此の地方では十一月十日頃が「最勝」の最盛期となつて居る、柿が熟し過ぎて來ると水分が多くなつてよくない、柿を採收するには晴天の日中に行ひ露のある時や雨の場合は止めたがよい、竹挾で柿を損傷しない様に果柄を付けて採るのである。一日に男一人で五十貫を採收する由である。

採集したものは一應宅に取込んで置いて一日経つてから製造に取掛るがよいのである。



三、製 造

(イ) 剥 皮

柿の皮剥ぎは此の地方で段々研究した結果現在では第一に帯の所を「ヘタクリ」と稱する刃物で剥いで第二に肩の所を「片刃の鉋」で二廻り剥皮し第三に「皮採り」で皮を採つて仕舞ふのである、實驗によると五十二匁のものは剥皮直後四十四匁となつた。皮剥ぎが終つたならば葉芯で二個を括るのである距離は七寸五分とする糸で括る人もあるけれども感心しない、皮剥ぎの能率は女一人で五百個と云ふことである。

(ロ) 硫 黄 燻 べ

干燥器を用ひて硫黄燻べを行ふ一例によると約四十立方尺に付硫黄三匁三十分間で七百個を行ふ割合である。

(ハ) 干 燥

硫黄燻べが済んだなら之れを干燥場に運んで竹竿に吊して干すのである。干燥場は日當りのよい所に設けるのであつて多量に行ふ場合は小屋を特設し又階架にて臨時に小屋を設け極少くない場合は日當りのよい居室の面に懸吊する。

小屋の一例を示すと次の様である。

次に柿を吊してからの手當としては毎日天候によつて注意せなければならぬので雨天の際は前面や側面に菰を下げて温氣を防ぐ様にし風當りの強い時には又それを防ぐ様にするのである、斯くて天氣の好い時には日光が當り風も通る様にして干燥第一回の手入に努めるのである、是れは天候の關係や柿の大小によりて着手の時期の相違があるが先づ吊し初めてから二週間は置かなければならぬ、吊した柿果の色が茶色に成つて縦皺が来るその頃の手入で親指と人差指とで芯切を行ふことである、核は殆どないがあつても出さないで其儘にして置く。第二回の手入、第一回の手入をしてから四・五日経つて行ふ干燥が進んで第一回の時より幾分果が硬くなつて来る、そ

したなら揉んで形状を直すのである。第二回の手入が済んでから四・五日も経てば大分干せるので白い粉が見える様になると次の工程の寝かし込みを行ふのである。

(ニ) 寝 かせ 込 み

吊して干した柿の帯を切り形を直し之れを蠶の飼育籠に葉を薄く引いたものゝ上に横に並べて置く一籠に百五十果見當である。そうすると白い粉がバラバラ来る。空氣が寒い時になつて乾いて来れば早く粉が来るし雨模様になると遅れるのであるが大休一週間も経てば出せる様になる。

(ホ) 干 燥 の 程 度

生柿に對して三分一位に干上げたものが一番美味で二月頃迄も持たせるには四分一位に干上げ入梅後迄も持たせるには五分一位に干上げねばならぬ。

(ヘ) 干 燥 中 の 注 意

干燥の途中で天候が悪くて干燥が思はしくなく且黴を生ずる様な場合は火力乾燥を行はなければならぬのである然し火力乾燥を行ふことは手間のかゝる問題で煩はしく自然干燥に越したことはないのである。

火力干燥の方法は煉炭で行ふので攝氏八十度を過ぎてはよくない様であると云ふ。煉炭の持つ間行ふ。干燥器の寸法は高さ五十七寸横二十七寸奥行二十六寸で之れに千個を入れることが出来る。

四、荷 造

(イ) 材 料

木箱寸法	縦内法寸法	一尺四寸	板の厚さ	一分五厘
	横内法寸法	七寸五分	枚の厚さ	三分五厘

高内法寸法 一寸五分  
 底枚巾 一寸九分三枚 厚 さ 二分五厘  
 蓋 一枚板  
 釘 箱組に對し十四本 蓋に對し四本  
 箱の價格

材料木代 十六錢  
 組賃 二錢  
 釘 一錢  
 レツテル及繩代等 一錢  
 計 二十錢

(ロ) 箱詰め方

箱の横に薬を並べ又縦に薬を並べ最初に枕を置き斜に並べるのである、此の地の類別は次の通りである。

種類	横	縦	計	昭和十四年産相場	生産割合	一個の生柿の重量	
イ	印	四	九	三六	二・〇〇	一〇%	五十匁以上
シ	印	五	九	四五	二・〇〇	四〇%	四十匁以上
カ	印	六	九	五四	一・九〇	三〇%	三十匁以上
ワ	印	六	一	六六	一・七〇	二〇%	二十匁以上
小	玉	七	一	七七	一・七〇	一	二〇匁以下

並べた上には縦にバラバラと薬を置き紙は用ひない、そして蓋をしレツテルを張るのである。

(ハ) 検査荷造

木箱に詰めたものは出荷組合で品質を検査し等級を決定して釘を打ち木箱五箱を一梱としてキ印に繩掛けして發送の手續きをするのである。

五、收支概算

支出之部		收入之部	
生柿	一二五貫	生柿	二五圓
人夫賃	五〇人	箱代	三五圓
箱代	五七箱分	其他	一〇圓
計		計	八二圓
吊柿	二八二〇個		一一〇圓

第八 柿

澁

(石川縣河北郡俱利伽羅村産業組合)

山名八十二郎氏  
小林法敷氏

一、調査地農村の状況

俱利伽羅村の内柿を多く産する所は藤又及九折で藤又に於ける状況を聞くに戸數三十三戸で耕地は田七反畑四反で山林の所有面積は一町平均である柿は一戸當三十本を所有する平均で六割は山柿で柿澁用のものであり四割は生食

用のものである、柿は凡て畑にあつて山柿は多く畦畔にある、山柿から柿澁原料柿の採收量は尤も多いもので三十貫乃至四十貫で成る年と成りの悪い年とがある若木では成年に三十貫採れ、ば成年でない年は二十貫も採れるのであるが老木になると三年に一度位しか收穫出来ないものもあつて平均には收量は甚だ少ない一本平均成り年には三貫五百匁成らない年には其の半位と云ふことである。一本の柿の領有する面積は約十五坪である。

二、柿の採收

柿は手にて採收する中々困難な爲めに一人にて二十五貫位の採集量である、採收の時期は柿澁の製造適期に支配せられるのであつて普通二十日前後十日間がよいと云はれて居る。

適期を過ぎると柿が色付き掛けて澁の質を損するのである、原料の柿は相場が安いものであるから遠方から運搬することが出来ない、藤又部落から加工場迄持つて来るのでも十貫に付いて十二錢の運賃を要して居る(柿の相場の約一割)状況である、その上柿を吠等に入れて其儘置くと一夜の間に熱を持つ程當時の気温が高いので貯蔵する事が出来ない、加工場では買入れた柿を薄く擴げて一時貯へ採取して二十四時間以内には処理をする様に努めるのである。

三、俱利伽羅村産業組合加工場の設備

此の工場は農林省の奨励金を頂いて出来たもので主なるものは次の通りである、但し製造時期十日間生柿消費量一萬貫の見込の工場である。平生は糶の仕上、脱穀、精米等を行ふて居る。

- (イ) 工場の大さ
- 省略

- (ロ) 内部設備

地下室セメントタンク

果實破砕機	モーター	三馬力	一
壓搾機	大桶	約二〇石入	二
	中桶	一五〇貫入	七
	小桶		七

四、製法

第一日

青柿を破砕機に掛けて砕く、砕いたものを中桶に移し之れに適當の水を加へて一晚置くのである。

第二日

一晚置いたものを其儘壓搾機で壓搾する、そして粕と液とに分ける、其所に出来た液は二番澁である、次に粕を破砕機に掛けて先の二番澁又は水を加へて一晚置くのである。

第三日

一晚置いたものを其儘搾つて粕は捨て液は二番澁に混合する、第二日には新たな青柿を破砕機に掛けて砕く、砕いたならば二番澁を注いで直ちに搾るのである、壓搾桶は一個約五貫之れに對し二番澁に三升を入れるのであるが常に濃度を見て注ぐ量を加減するのである。粕は更に搾つて二番澁を取ること前の通りにする。

こゝに出来た液は一番澁となるのである。斯くて順次作業を繰り返すものである。此の工場では破砕機の工程は一時間三百貫位で最高は六百貫である、午前中に青柿を千貫午後二番の粕を千貫行ふ、総人員男女合せて七人である。

五、製造量及品質

青柿十貫より一番澁六升二番澁四升合計一斗の生産量である。  
 一番澁は製造直後はボーメ五十七度乃至五十八度で二十日間を経ると二、三度減少して五十五度位となる。  
 二番澁は二十七度乃至二十八度である。青柿には加へて搾るのはよいが搾つた後の澁には水を加へて貯蔵することは出来ない、又餘り温度の高いものは凍つて役に立たないのである、柿澁は色の濃いもので濃度の高いものがよいのである。柿は適期に採取して時間の経たない内に製造したものがよいのである。時間が経つたものは色が濃くなるのである。

六、澁の貯蔵

澁は大桶に貯蔵する、貯蔵する間に膜を張つて来る桶の澁の面には新聞紙を置き上には蓋をするのである。

七、澁の販賣

濃度によつて一升の價を計算を立て四斗樽に入れる質量によつて最後の計算をすると云ふのが習慣である。

八、收支概算

計	支	出	之	部
收入	支出	青柿	工場償却	利益
一・七〇	一・二〇	一・一〇	二八	一

柿澁 一斗

一・七〇

◎農林省告示第六百三十九號

價格等統制令第七條ノ規定ニ依リ柿澁搾取用澁柿及柿澁最高販賣價格左ノ通指定ス

昭和十七年九月二十一日

農林大臣 井野碩哉

一、柿澁搾取用澁柿

一貫當

四〇錢

イ、本表價格ハ柿澁製造工場持込價格トス

ロ、本表價格ノ範圍内ニ於テ地方長官別段ノ額ノ指定ヲ爲シタルトキハ本表價格ハ之ヲ摘要セズ

二、柿澁

規 格	生 産 者 最 高 販 賣 價 格		販 賣 業 者 最 高 販 賣 價 格	
	大 口	小 口	大 口	小 口
濃度二・〇度以下	一三・〇〇	一四・〇〇	二二・〇〇	二五・〇〇
同 二・〇度以上	二五・〇〇	二六・〇〇	三六・〇〇	四一・〇〇
同 二・五度以上	三一・〇〇	三三・〇〇	四三・〇〇	四九・〇〇
同 三・〇度以上	三八・〇〇	四〇・〇〇	五一・〇〇	五八・〇〇
同 三・五度以上	四四・〇〇	四六・〇〇	五八・〇〇	六六・〇〇
同 四・〇度以上	五〇・〇〇	五三・〇〇	六五・〇〇	七五・〇〇
同 四・五度以上	五六・〇〇	五九・〇〇	七二・〇〇	八三・〇〇
同 五・〇度以上	六二・〇〇	六五・〇〇	七九・〇〇	九一・〇〇
同 五・五度以上	六九・〇〇	七三・〇〇	八七・〇〇	一〇〇・〇〇

イ、本表規格ノ濃度ハ攝氏十五度ニ於ケルボーメ比重計ノ指度ヲ謂フ  
ロ、本表價格ハ全國副業協會中央會ノ發行スル證券ヲ貼附セルモノノ價格ニシテ該證券ノ貼附ナキモノノ價格ハ本表ノ濃度二度以下ノモノノ價格トス

ハ、生産者最高販賣價格ハ生産者ノ工場渡價格トシ販賣業者最高販賣價格ハ賣主店先渡價格トス

ニ、一回ノ取引量ガ五樽以上ヲ大口、一斗以上五樽未満ヲ小口トシ分賣ハ一回ノ取引量ガ一斗未満ノモノヲ謂フ

ホ、生産者最高販賣價格中小口及分賣ノ價格ハ生産道府縣内ノ實需者ニ販賣スルモノノ價格トス

ヘ、古澁(生産ノ翌年十月一日以後販賣セラルルモノヲ謂フ)ノ最高販賣價格ハ本表價格ニ其ノ二割ノ金額ヲ加算シタル價格トス

ト、玉澁(濃度五度以上ノモノニシテ製造後滿四年ヲ經過シタル年ノ十月一日以後販賣セラルルモノヲ謂フ)ノ最高販賣價格ハ當該

本表價格ニ其ノ十割ノ金額ヲ加算シタル價格トス

チ、濃度ヲ異ニセル柿澁、古澁又ハ玉澁等ヲ混合セルモノノ最高販賣價格ハ混合セルモノノ内最高販賣價格ノ最モ低キモノノ價格ヲ

適用スルモノトス

リ、三斗五升又ハ四斗樽入レノモノヲ販賣スル場合ハ樽代及荷造諸掛トシテ本表價格ニ六圓ヲ加算シ得ルモノトス

ヌ、軍納入用ノ特別梱包ノモノノ價格ハ本表價格ニ樽代及荷造諸掛ノ實費ヲ加算シ得ルモノトス

全國副業協會中央會柿澁檢查規程 (認可申請中)

第一條 本會ハ本規程ニ依リ柿澁ノ檢查ヲ施行ス

第二條 檢查ハ本會又ハ道府縣副業協會(副業協會ニ準ズル団体ヲ含ム以下檢查施行者ト稱ス)之ヲ行フ

第三條 檢查ハ檢查施行者ノ指定シタル検査場ニ於テ之ヲ行フ但シ必要アリト認メタルトキハ前項ノ検査場以外ノ場所ニ於テ検査ヲ行フコトヲ得

第四條 檢查ヲ受ケントスル者ハ規格別、容量別數量及仕向先其ノ他必要ナル事項ヲ記載シタル検査請求書ヲ提出

スヘシ

第五條 検査ハ製品壹樽毎ニ之ヲ行フ

第六條 検査施行者ニ於テ必要ト認メタルトキハ一定ノ場所ニ製品ヲ移送セシメテ検査ヲ爲スコトアルベシ

前項ノ場合ニ於ケル製品ノ移送ニ要スル經費ハ受檢者ノ負擔トス

第七條 検査ノ結果ハ合格及不合格ニ區別シ合格品ニハ本會所定ノ検査證券ヲ製品壹樽毎ニ貼付シ検査年月日検査

施行者名ヲ記入シ検査員認印ヲ押捺スヘシ不合格品ハ再調製ヲ行ヒタル後再検査ヲ請求スルコトヲ得

第八條 受檢者検査ノ結果ニ對シ不服アルトキハ検査アリタル後五日以内ニ再検査ノ請求ヲ爲スコトヲ得但シ再検査

ノ結果ニ對シテハ不服ノ申立ヲ爲スコトヲ得ス

第九條 検査施行者ハ検査施行上生ジタル損害及天災其他避クベカラザル事由ニ依リ生ジタル損害ニ對シ賠償ノ責

ニ任セス

第十條 柿澁ノ效用ヲ高ムル目的ヲ以テ規格ノ異ナルモノ二種以上混合シタルトキハ検査施行者ニ検査ノ請求ヲ爲

スヘシ

第十一條 本會ハ検査ニ要スル經費トシテ受檢者ヨリ左ノ検査手数料ヲ徴收ス

一、検査手数料 壹樽ニ付 金 五 錢

第十二條 前條ノ検査手数料ハ検査請求書ニ添ヘ之ヲ納入スヘシ

第十三條 再検査ノ場合ニ於テモ検査手数料ヲ徴收ス但シ第八條ニ依ル検査ノ結果再検査ニ異動アリタルトキハ其ノ

異動アリタル部分ニ對スル検査手数料ハ之ヲ免除ス

第十四條 検査ハ別表規格ニ依リ品質容量及荷造等ニ付之ヲ行フ

第十五條 道府縣副業協會ニ於テ検査ヲ施行シタル場合ハ別ニ定ムル検査報告書ニ依リ其ノ結果ヲ本會ニ報告スヘシ

柿澁規格

品名	規格	品位
柿澁(新)	濃度 二度未満	濃度ハ攝氏一五度ニ於ケルボルメー比重計ノ指度ニシテ異臭ナク他物混 合又ハ不良顆ヲ原料ニ混合セザルモノ
古澁	濃度 二度以上	
同	濃度二・五度以上	
同	濃度 三度以上	
同	濃度三・五度以上	
同	濃度 四度以上	
同	濃度四・五度以上	
同	濃度 五度以上	
同	濃度五・五度以上	
同	濃度 五度以上	
同	濃度 五度以上	
同	濃度五・五度以上	
同	濃度 五度以上	
同	濃度五・五度以上	

- 一、古澁トハ製造ノ翌年十月一日以後販賣セラルルモノ
- 二、玉澁トハ製造後滿四年ヲ經過シタル年ノ十月一日以後ニ販賣セラルルモノ
- 三、容量  
樽詰 正味三斗五升詰 正味四斗詰
- 四、荷造

イ、強靱ナル材料ヲ以テ製造セル堅牢ナル樽ヲ使用スルコト  
 ロ、繩掛ハ三、五分繩ヲ用ヒ縦繩ハ三筋ノ繩ヲ以テY字掛トシ横繩ハ一筋ノ繩ヲ以テ各縦繩ニ引掛ケ充分緊括スルコト但シ特殊繩掛ヲ必要トスルモノハ從來ノ慣習ニ依ルコトヲ得  
 ハ、近距離小口運搬ノ場合ハ繩掛セザルコトヲ得

第九 藤纖維及藺纖維

藤纖維

石川縣西金澤驛前小森善一氏は兩三年前より藤纖維の利用を研究し目下工場を設け之れが製造に當り居れり。原料の消費高一日三百貫なりと云ふ。此の工場にては藤の莖は十貫二圓にして之の外運賃を要す、縣内及縣外より求めつつあり。藤纖維丙號は十貫十九圓七十錢にして原料一貫より百匁分四割の製品を得と云ふ。  
 藤纖維の採取方法は藤の莖を三尺位に切り之れを工場に運ぶ。太き莖は之を一度動力槌打機の如きものに掛けて軟くなし置く次にローラに掛けて水を注ぎつゝ何回も碎き一度堆積して水を常に注ぎつゝ澱粉類を除去し更にローラに掛けて柔軟ならしめ後纖維を割きて陽干し水分を去りて梱包の上需要者に輸送す。纖維は網状をなし折れ易きも繩にせば強きものゝ如し、此の工場は太き莖を打碎く爲に二臺の打碎器と五馬力のモーターを備付け特殊の打碎ローラーは三臺にて十馬力モーターを附屬す。  
 之れに配水装置として揚水ポンプ、同モーター、同タンク配水管等あり。干燥室は設備せるも目下使用に至らず、工場は約一五〇坪、乾場六百坪を有す、總体の設備經費は五萬圓なりと云ふ。

石川縣小松市蘭草屑バルブ纖維抽出工業所北田與三郎氏に依れば蘭屑より纖維を採取する方法は次の如しと云ふ。  
一、原料蘭草一貫二十二錢より小トボ級四十六錢位迄あり。

原料蘭草は工場にては長短と固まりを解しよく混合したる上にて煮釜に投ず。煮釜にては苛性曹達一貫約一圓を原料の一割二分位混合して二時間位煮沸するなり。釜の大きさは三十貫の原料を入れるもの二個設置せり。一日百五十貫位の原料を消化する由なり。

次に之れを洗場にかけて洗滌し次に稀硫酸（硫酸一斗七圓）を洗ひ壓搾して水分を去り日光に當て、乾燥するものなり。歩溜二割と云ふ。

バルブは織物に用ひらるゝ由なり、工場は製紙工場に於けるものと大差なく、大休工場は三十坪位なるも原料置場製品倉庫は百坪を有し又原料の乾燥場、原料貯藏場は簡單なる建物なれども百坪以上にして地上に設けたる日光乾燥場は柵を設置し擴げて干すの便あれば足るも坪数は相當に多く約三百坪なり、建物設備器具機械は約一萬圓と見做すべきか。

蘭草バルブは昭和十四年より研究し十五年一月より實行に着手し別に北田氏はフトン綿ともなし得る發明を爲したり。

屑蘭を原料としてバルブを製造することは最近次第に盛となり原料の蒐集に困難を伴ふに至れり。北田氏監督の此の工場はオスモーズ理化學研究所と稱す。

壓搾乾燥したるバルブはパンソフター（京都第一工業株式會社發賣）と稱する油を掛けて固を解き絲に紡ぐ方法もあり。

## 第一〇 乾紫蕨製造法

此の編は秋田縣技手越前谷恂氏を招き昭和十六年四月指導を得たる際同氏の指導書なり。

### 一、はしがき

古くから山野に自生する紫蕨を採集して乾燥し貯藏食糧品として食用に供される事が行はれてゐたが、その製法は區々で商品價値の點から各産地に相當の差異があり従つて取引にも大きな影響を齎らしてゐたものであるが近年改良法が研究され各地に良品を生産するに至つた。

干紫蕨の主要生産地方は四國、北陸、東北地方の各縣で主として山國地方である殊に消雪と共に紫蕨の發生を見るのであるから、毎年暖地の四國ものが市場に出廻るのが最も早く、消雪の遅い東北地方は最後に出廻る。

干紫蕨は梅雨期から夏秋にかけて野菜類の市場出廻りの少ない期節に惣菜用として主要都市の市場に珍重せられるばかりでなく、山菜として特有の醫藥的效果が認められ最近頗るその需要が増加し殊に今次事變以來軍用干物品として相當量の供出を見るる状態で一層貯藏食糧品として重視せられるに至つた。

本稿は主催の干紫蕨製造講習會の參考資料として主としてその製法に就いて述べんとするものである。

### 二、干紫蕨の榮養價

干紫蕨は古來不老長壽の食品として一般に珍重せられ特に病後の恢復、婦人産前、産後に特効あるものとして推奨賞美せられてゐるものであるが尙藥的效果顯著なりとして示されてゐるものを擧げると次の如くである。

- 一、産前産後及婦人諸病
- 二、常習便秘
- 三、動脈硬化症
- 四、胃腸病
- 五、不眠症
- 六、逆上性の人
- 七、精力弱き人
- 八、老衰者

干紫蕨の組成成分表（衛生試驗所發表）

水分	粗蛋白質	粗脂肪	可溶無氮素	粗纖維	灰分	計
六・三〇	二〇・二六	〇・四九	四一・九六	二〇・二五	一〇・七四	一〇〇・〇〇

三、干紫蕨の生産組織

山村に行はれてゐる「干紫蕨」の生産組織を次の二つに分ける事が出来る。

(一) は生産の全工程を自家の勞力を以て行ひ、採取から生産仕上げ迄で行ふて製品の販賣を取引商人に直採販賣するのである。(この方法は古くから行はれた風習である)然し此の方法は山村民にとつて中間商人に利益を占められる等種々な不利の點が多いので生産した各自の製品を共同作業場等に集荷し出荷組合組織として協同して全部の生産額を共同出荷又は共同販賣法を採ることが近時次第に行はれて生産者の有利を圖つてゐる方法が採り行はれるに至つた。

(二) は純然たる一つの加工業と見做して生産工程を二分し生の原料を山村民が採取しこれを一定價格を以てその組合に提供し組合はこれを加工事業として生産事業をなし(産業組合等では加工販賣事業となる)製品の統制販賣をするものである。

此の二つの組織の良否は何れも一利一害で産地の事情その他生産因子を極めないでは断定は出来ない所であるが山村の實情から干紫蕨は山村民の全餘剩勞力を有効に消化すると云ふ點に主點が注がれるのである。即ち一人前の者が山へ出かけて採取し、山へ行くことの出来ない婦女子老人が家内でこれを處理するのが特長で従つて製品も丁寧に採まれて良品が生産される。而し各戸に行ふのであるから應々規格の區々のものを作り易く従つて充分規格選別を勵行する様指導せねばならない。これに比して工場的生産は選別規格等に於て大量取纏つた生産を期することが得易い。然しこれを一個の工場生産化して採集原料代に加工賃を支拂ふて處理して行くことが作業の能力及原料關係で相當困難も伴ふから此の點を注意して行へば有利に導くことが出来る。

四、乾紫蕨の作り方



(1) 火力乾燥法(青乾)

一、準備

- (一) 小屋掛
- (二) 乾場
- (三) 釜及竈
- (四) 茹網
- (五) 乾具

○小屋間口三米突(一丈)奥行二・八米突(九尺強)

○乾物小屋の奥行の方向壁に接して長さ二米突(六尺六寸)、巾七十種(二尺三寸)深十五種(五寸)の爐を掘り夫れに兩側及中間に柱を立て高さ爐底より七十種(二尺三寸)、長さ二米突(六尺六寸)、巾七十五種(二尺五寸)



の棚を造り其の上に萱にて造りたる簀を敷く。

簀は葉を除きたる萱にて巾一米突(三尺三寸)、長さ二米突(六尺六寸)にて四ヶ所の二本あみとす。

○釜及竈 釜は深さ三十五糎(一尺一寸)以上の釜を用ひ竈は釜を掛け火を燈すに適當なる様に築く。

○茹 網 中太の繩を用ひ目は成る可く細きを良とするも深さ一尺一寸の釜なる時は目の大きさは十糎(三寸三分位)にて縦横共に八つ編位にて、そして兩垂に繩を通して作る。

二、採取

紫蕨は三十糎(一尺位)伸びたる頃が最も好期である。それを鈎下二十糎(六寸六分)位に折取る。

葉の一節位開きたるものは十五糎(五寸)に採る。

一株に一本乃至數本の女紫蕨がある。之れは加工するも食用にならぬ故採取せざること。(残して置けば繁殖し又株の絶ゆる事無く年々良く發生す)

三、綿取及選別

一、綿 取 採取した紫蕨を生の儘手にて抜きて綿及葉を取去りつつ選別す。(採取の時二十糎(六寸六分)以上長く採取したるものは此の時折捨てること)

二、選別

太	上	生莖徑	三分五厘以上	特	製品等級
一	等	同	三分四厘以下二分五厘以上	松	
二	等	同	二分四厘以下一分五厘以上	竹	
三	等	同	一分四厘以下	梅	

四、茹方

一、紫蕨を釜に入るゝに就いて

釜には水を深さ九寸位入れて之を煮沸せしむ。そして紫蕨を釜の大きさに依り適當量に茹網に入れて之れを括りて釜の中に芽の部分を上にして立てゝ入れ全部湯に浸る如くに注意す。

二、茹方

紫蕨を釜に入れたる後湯が沸き始め大きな氣泡を生じ間もなく小氣泡を發生せし時(攝氏九十度にして五分間以内を良とす)茹網の儘引上げ早速紫蕨を擲げて熱をさます。(熱をさます乾燥に移るは宜くない)採取した紫蕨は其の日の内に茹でざれば製品の歩合に影響す。又茹湯は毎日取換へること。又茹でたる後は日光の反射を絶対に避けること。

五、乾方

イ、一番乾燥は出來得る限り火力を強くし(攝氏八十度以上は水泡する)平均に乾く如くに攪拌し紫蕨の外皮が乾き綿取の際取残したる芽葉が粉れて落ちる頃又擲ると「ゴム」質の如く掴むと手に附着する氣分のする頃紫蕨の潰れざる程度に揉み返し充分に小皺を生ぜしめ又芽を落す。

一番乾燥は全般から見ても三分の一以上乾きて青色が濃厚になりたる頃又は藁の間に挟み(木箱の中に入れても宜しい)、蒸氣を充滿せしめ乾部と未乾部に一樣の水氣を帯びたる時に二番乾燥に移る。(蒸す時期は三十分以上一時間以内とし一時間後乾燥出來得ざる場合は擲けて置くこと)

ロ、二番乾燥は一番乾燥より火力を弱くし(攝氏七十度位)平均に乾く如くに攪拌し三分の一乾きたる時一番乾燥同様に蒸す。

ハ、乾上は特に火力に注意し出來得れば煙又は炭火にて乾すが安全である。(攝氏五十度内外)火力が高度(攝氏七十五度以上)なる時は、紫蕨が火傷します。(其の際は「ピシ」と發聲して紫蕨中の蛋白質、脂肪、含水

炭素等が失せて繊維が空泡して粉れます。初めは其の儘攪拌しますが乾きたる部分が折れる様に乾き所々に未乾部を見出す頃等の類にて二回露水を振り掛けて乾し全部乾物になりたる時容器に詰める。

(ロ) 日光乾燥法(赤乾)

- 一、準備 一、釜及竈 二、茹 網 火力乾燥に同じ
- 二、採取 時期及方法 同
- 三、綿取及選別 同
- 四、乾 方

○乾 方 紫蕨を釜に入れたる後再び湯が沸き始め、初め大氣泡を生じ間もなく小氣泡を生じ再び大氣泡を發生する頃(攝氏九十三度位にして五分間以内を良とす)引き上げ紫蕨を擡げて熱をさます。

(熱をさますは日光の直射に依る乾燥を開始するも宜しい)

外火力乾燥に同じ。

五、乾 方(二十時間二日間にて乾上るとして)

茹でたる紫蕨を釜又は竈の上に擡げて乾します。茲に注意すべきは茹でたものを雨天の爲乾し得ぬ場合は家の軒下或は流し場等に放置し陰乾せぬやう水を吹き掛けて置くこと。日光の光を受けた部分が變色せむとする程返します。再び變色せむとする頃返し紫蕨がゴム質の如く摺むと手に附着する氣分のある頃紫蕨の潰れざる程度に揉む如く攪拌します。之を一番揉みとし乾燥開始後約五時間位後です。二番揉みは一番揉みの後約二時間位にて再び一番揉み同様に軽く攪拌しつゝ揉む。三番揉みは明日の十一時頃になります。其の間に一回返し三番揉みは乾部の折れざる程度に揉む。(此の時乾部が折れる様でしたらまとめて一寸の間延を被せて置くとすぐ軟かくなります)

三番揉み以上はうすく擡げる事なく小まとめにす。乾くに從つて一層纏めて最後は上下に返すのみとす。而して乾上つた物は火氣無き所にて一夜を過せば自由に曲る様になりますから其れを容器に詰めて下さい。

(ハ) 火力乾燥と日光乾燥の比較

- 一、火力乾燥は有煙火力にし煙中に含むタール、アセチール等の防蟲劑が附着する爲め蛾の産卵を防ぎ貯藏に堪え、又製品は青色濃厚となり一見黒色に見えるも水に浸す時は青色に復歸し味も良く歡迎されて居ります。
- 二、日光乾燥は蛾の産卵が容易であり水に浸すも火力乾燥程色澤は復歸せず味も少し劣つて居りますが、最近醫學上日光乾燥特有の榮養價が有るので歡迎され需要量最も多し。

五、荷造並販賣法

干紫蕨の荷造法は規格等級別に仕分けしてこれを函詰又は袋詰にする。

(イ) 箱 詰

杉又は松の干燥せる正四分板で長さ(内法)二尺、巾一尺二寸、深さ一尺五寸兩小口に一寸五分の板オサイを付けたる箱を使用する。

内部に「ハトロン」紙を立法包とし正味十貫匁を入れ蓋をなし大繩にて二重廻し、モドシ掛けに横「キ」字縦十文字掛けると兩小口に商標を貼る。

(ロ) 袋 詰(南京袋)

正味八貫匁入れ太繩にて二重廻しに「井」字掛けとす。

(注意) 正味量に對して二分の増量をするのが歩減りを防ぐ上に必要である。

販賣には共同販賣に依り統制出荷の方法が便利である。

参考迄に軍部の購入規格を示せば

陸軍 干紫蕨 一梱内容一四キロ三・五キロ袋詰四袋、釘、ハトロン紙、防濕紙官給  
海軍 袋詰にて可

何れも干燥充分にして品質良好なるもの。

(ハ) 製造並販賣上の注意事項

- 一、採方を充分にすること
- 二、根元の堅い部分(俗に足と云ふ)は非常に嫌れるため原料採取の場合特に注意して堅い部分は切り除くこと。
- 三、選別は充分注意し赤干青干を混入せざること。
- 四、太物に中細物を混入してゐる場合は取引上不利を招くこと多く且つ最下品を以て評價される恐れあるから厳密に太物、中物、細物と區別すること。
- 五、製品は必らず等級に區別し内容量は不足せざる様函詰すること。

(ニ) 干紫蕨公定價格

品物	單位	卸賣價格	單位	小賣價格
紫蕨	一貫	八・〇〇	百匁	〇・九五

本表に掲ぐる干物の價格中には従來の商習慣に依る包装費を含む、但し容器付にて販賣する場合は箱又は籠は内容量一〇〇匁に付七錢以内を加算することを得。

六、干紫蕨の食べ方

「干紫蕨」を凡そ一晝夜程水に浸して置きますと約四倍位の生のやうな太さに戻ります。(此間なるべく二、三度水

を取り換へて下さる)

それから軽く茹でた後水で一、二回すすいでから戴きます。

(此の間揉まないで下さる)

斯様に水さへ新しく置くなれば二、三日置いても差支ありません。

御早く料理に御用ひなさる場合は「干紫蕨」を鍋に入れ水をヒタヒタ浸して火に掛け加熱しボツボツ泡が出る迄煮まして清水の中に取り入れ軽く揉んで水洗して調理致すのであります。(青干ぜんまいを戻す場合に斯うしても頂けば煙臭味は取れ美味に頂けます)

調理法

- 味噌汁 ひたし 御吸物 酢の物 煮物 佃煮 卵蒸し 壽し 五目飯
- 和物 豆腐胡麻白和 山椒味噌和 柚子味噌和 くるみ味噌和 辛子和
- 漬物 奈良漬 味噌漬

其の他料理の取り合せにも結構です。

(附録)

(一) 火力干燥試験

製造試験成績表(但し秋田縣産のもの)

干燥工程	等級別加熱平均温度			等級別干燥時間			等級別生産歩留ノ一例			等級別茹上温度			同上所要時間
	一等品	二等品	三等品	一等品	二等品	三等品	一等品	二等品	三等品	一等品	二等品	三等品	
第一干燥	攝氏 七五・八	同	同	一時間	一時間	一時間							
第二干燥	六八・六七四	三二七・〇	五〇分	三〇分	三〇分	三〇分							

436  
35

昭和十八年五月二十五日印刷  
昭和十八年五月二十二日發行

石川縣農務課內  
發行所 石川縣副業協會  
編輯人 和氣 薫

金澤市大手町二八  
印刷者(中石四一)橋本 彌三郎  
金澤市大手町二八  
印刷所 橋本 文堂  
電話二三七六番

石川縣特承七十四號

第三十號	四六・〇四八・〇四一・〇二〇	時間三時間二分	五分
總量ニ對スル歩合			
茹上溫度(平均)			
要時上間所			

(二) 日光干燥試驗

採取總量	三九貫四〇〇匁	原料等級	上等	採取量ニ對スル歩合	七%	干燥仕上量	一三〇匁	選別數量ニ對スル歩合	八・五%
生總量	一〇貫〇〇〇匁	葉芽量	一貫一〇〇匁	納量	三〇〇匁	精選量	八貫六〇〇匁	精選歩合	八六%
一等級品	一〇貫〇〇〇匁	二等級品	一〇貫〇〇〇匁	三等級品	一〇貫〇〇〇匁	精選量	八貫一〇〇匁	精選歩合	八一%
合計	三九貫四〇〇匁	合計	三九貫四〇〇匁	合計	三九貫四〇〇匁	合計	八貫七〇〇匁	合計	八七%

(三) 生總量に對する精選量

生總量	一〇貫〇〇〇匁	葉芽量	一貫一〇〇匁	納量	三〇〇匁	精選量	八貫六〇〇匁	精選歩合	八六%
一等級品	一〇貫〇〇〇匁	二等級品	一〇貫〇〇〇匁	三等級品	一〇貫〇〇〇匁	精選量	八貫一〇〇匁	精選歩合	八一%
合計	三九貫四〇〇匁	合計	三九貫四〇〇匁	合計	三九貫四〇〇匁	合計	八貫七〇〇匁	合計	八七%

終

