

特 216

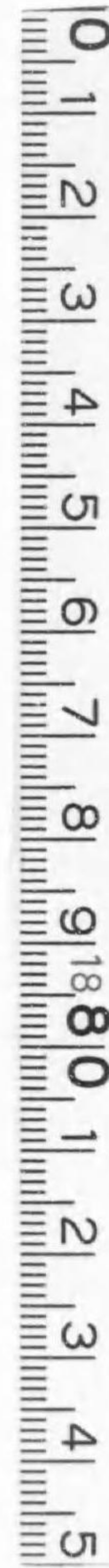
204

柿・栗・李

日本農協編輯



【郷のすから知況不】柿はに庭 栗はに山



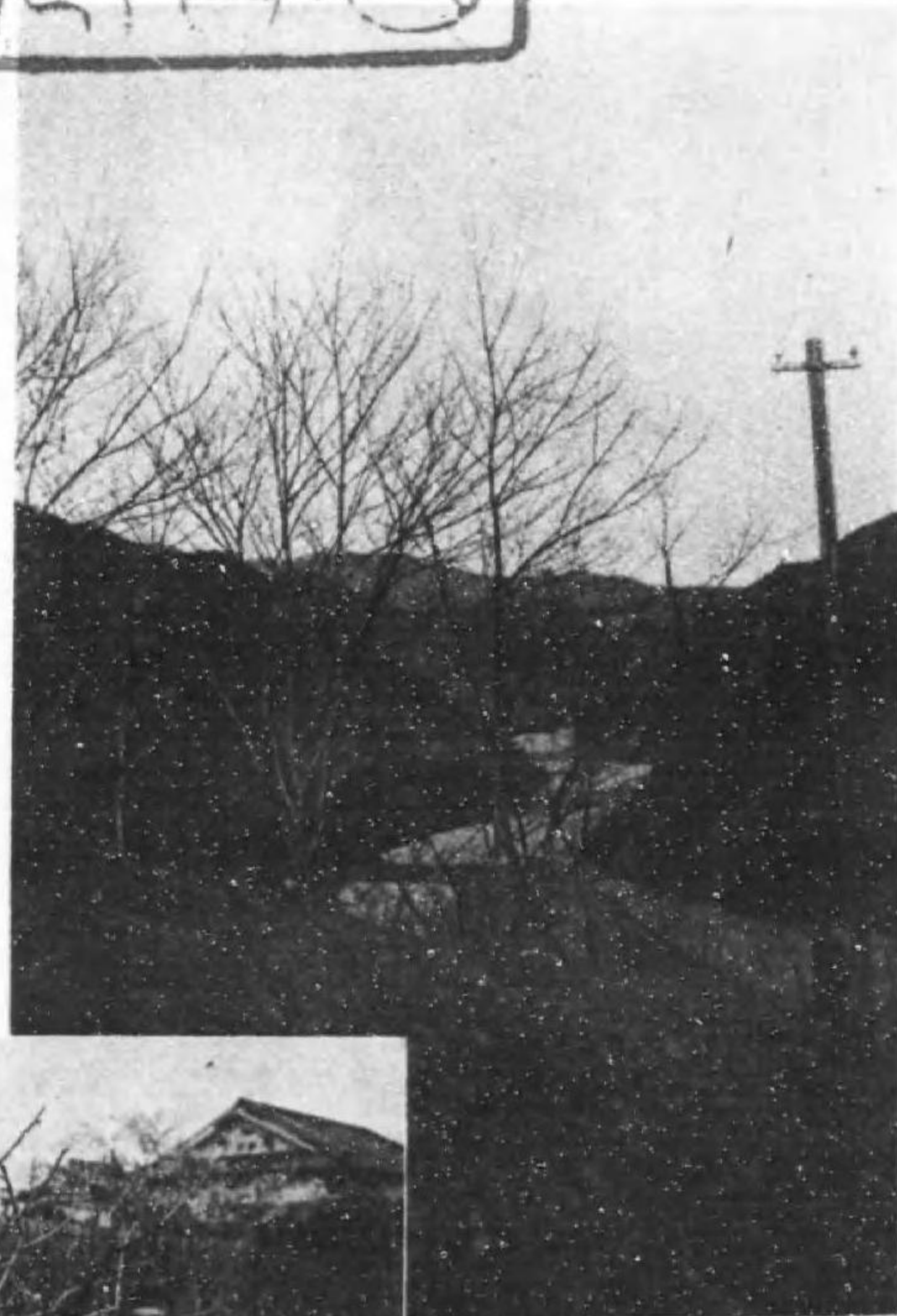
始



特 216
204

柿 栗 李

日本農林協會編輯



庭には柿「不知況の郷」



卷 頭 言

果物の嗜好は年一年と進む一方で、東京中央市場神田青果支場の統計によると、今では果物が断然野菜を壓倒してゐると云ふから物凄いでありますんか。

それ位ですから、柿栗を栽培してゐる地方へ参りますと本當に不景氣知らずです。

柿や栗はどんな地味にもどんな氣候にも適するし、作り方も極めて簡單で當りハズレが少く一般的な果物です。

特に山間部で別にこれと云ふ特産のない所で數人或は數十人共同して柿や栗を栽培すれば忽ちにして特産地になつてしまひます。

吾々編輯に當る者は、此本をまとめながら「本著が不況農村の『救主』ともなれば……」と考へながら専心編輯の事に當つた次第で御座います。

昭和十年五月端午の節句をトし

日本農村協會編輯部

柿 栗 李 目次

柿

柿の品種	一
(一) 甘柿	二
(二) 澁柿	四
栽植法	六
地勢と土質は?	六
栽植の時期と距離	七
整枝法	七
(一) 自然形整枝	七
(二) 盃形整枝	八
(三) 圓錐形整枝	八
剪定法	八
肥料	九
施肥期と施肥の方法	九
柿の病虫害	二
(A) 病害	二
(B) 虫害	三
柿の取引所	三

栗

柿園の收支	一三
柿の加工及貯藏	一五
一、柿澁の製法	一五
二、柿酢の製法	一五
三、澁柿味噌、最上柿、卸柿、粕漬、白和	一六
四、焼柿、柿餅、柿醋、乾柿	一六
五、柿切干、柿菓子、柿卷、牡丹柿、柿羊羹	一七
六、樽柿、白柿	一八
七、生柿の貯藏、輸送と柿の薬効	一九
生柿の出荷法	二〇
柿酢と柿澁の造り方	二四
有名な柿澁の副業	二八
栗の品種	三三
(一) 早生種	三四
(二) 中生種	三五
(三) 晩生種	三六
栽培法大要	三七
栽植法	三七
整枝法	三八

剪定法……………三六
肥料……………三九
病虫害……………四一
栗園の開園及び經營に際し顧慮すべき事項……………四三
栗實の嶄新なる殺虫法……………四六
栗實の貯藏……………四八
支那甘栗に就て……………五〇
輸出栗の選果及荷造……………五二

李

品種……………五五
風土……………五五
栽培……………五五
整枝法……………五五
剪定法……………五五
肥料……………五五
病虫害……………五五

附録

栗園の年中行事……………五〇

目次 (終)

柿・栗・李

柿

柿は、純國産ものが、優勢であります。特に柿に於ては純粋な國産物であつて、未だ外國物の關涉を受けたことは爪先ほどもないと云ふ。誇るべきものであります。而して又優良品は年と共に、産出されて行くことは、眞に、柿の爲めに喜しいことでもあります。

元來、果樹は、普通作物に比して、肥培管理に多くの手数を要する上、營利的に栽培する上相當の資本と、頭腦とを働かさねばならぬのですが、柿は比較的その必要が少ない——と云ふ大利點があります。即ち樹勢強健、病氣の被害少く、肥培に資本を要することが僅であり、比較的放任状態においても能く相當に結果し、

柿は、我國特有の産物であります。他の果樹の殆どが、外國種によつて、改良せられつゝあるのに反して、栗、梨、柑橘の三者と共に

従つて、相當の收益が收められるのです。之が、我邦に於て柿の栽培が、他果樹に比して、よく、發達した原因でありませう。

柿は、我國の殆ど到る所に栽培されて居り、その種類の如きは數百種の多きに上つて居ります。

柿は、生食の外、加工品として、又、生食、加工に耐へぬ不良品は、柿澁として、殆ど残りなく利用することが出來ます。近年は、海外市場に新たな販路を開拓して居りますから、その將來は、有望でありませう。

柿の來歴に就いては、申上げて居られませんが、兎に角これが、紀元前より、我國の山野に自生して居たことは、學者の定説となつて居るときゝます。

柿の品種
柿を味の上からは俗に云はれて居る通り「甘柿」と「澁柿」

とに大別することが出来ます。又、形の上からは、大體次の五つに區別することが出来ます。

- (一) 長形 …… 果の縦経が、横経に比べて著しく大きなもの
 - (二) 方形 …… 果に稜角が多いもの。
 - (三) 圓形 …… 果がふつくりと圓味を帯びて居るもの。
 - (四) 扁形 …… 果の縦経が、横経に比べて小さいもの。
 - (五) 以上の型以外に屬すべきもの。
- 大小の標準は、大は一ケの重量約六七十匁以上、それ以下三四十匁までを中、以下を小とします。
- (果の頂端を尖、圓、平、凹の四つに分け、蒂(萼)の部分、は、凹、平、凸の三様に區別して居ます。
- 以下品種を説明する上に必要な術語(?)を記しておきます。

- 一、蒂 …… 萼のこと。
- 二、蒂部 …… 蒂の附着して居る部分
- 三、蒂窪 …… 蒂部の凹み、
- 四、斜線 縦溝 …… 頂端(臍部)から蒂の方に向つて走つて居る線。
- 五、黒線状紋 …… 頂端を中心として畫ける黒色の状態。
- 六、黒粉斑點 …… 果面殊に頂端附近に散布して居る状態。

七、褐斑 …… 果肉に生じる斑點(所謂ゴマ)

甘柿には、御所型と御所型以外の型との、二つに大別けすることが出来ます。御所型は、果形が扁圓で、肉質緻密、褐斑は非常に少ないものです。

御所型に屬する柿には次の品種があります。

- (1) 御所柿 (別名 …… 砂糖丸、實生、大和御所、目黒御所、キネリ、霜冠、美大、久左衛門等)
- 本邦各地に産出し、果中形、扁平、蒂部豊圓、頂端稍尖り重量四十匁、内外が普通、果肉淡黄色で肉質柔軟緻密、甘味多く多漿品質優良、普通十月中下旬より、十一月にかけて、完全 近畿地方のもの最も優良、關東以北のものは、脱澁が不完全のものが多。

- (2) 富有 (別名 …… 水御所、花濟御所、東雲御所、改田御所等)

御所柿の改良種と認められて居る樹勢強健、發育良好な優良種。

果實は大、六七十匁より百匁に及ぶ、扁圓、頂端稍平か、圓味豊かな立派な形、果皮は紅黄色——完全する時は、濃紅色となり、非常に美しい。肉質柔軟緻密、甘味多く、水分豊かな。

風味上等品。

脱澁早き爲め、九月下旬より市場に出るが、十一月に入つて、はじめて本當の味が出る。非常に豊産で接木後三四年で結實し、七八年を経れば一本八九十ヶを結實する、而も、隔年結果の弊害が少く、毎年よく結果する。此の柿近時の、進出振りは、目覺しい、岐阜縣本巢郡川崎村が原産地であり本場地であるが今日では、全國到る處に廣く栽培されて居る。

(八) 天神御所

岐阜縣本巢郡藤田村を原産地とする重量五六十匁より八九十匁に及ぶ、上等品種、熟期は十一月 中旬。

本種は甘柿中の大王であつて、品質形状之の右に出ずるものはないが、樹勢稍弱く、従つて結果力も弱く、脱澁不完全なもの多きため、近來は富有に押され勝ちの状態にある——然し、依然として、その品位は、斷然第一位を保つて他の追従を許さない。

(九) 花御所

果形御所に似て一層大、頂端鈍尖形、丈の高い扁圓形、横断面は正圓、肉質緻密佳良、微小の褐斑と、種子の数が他の優良品種に比して多いのが缺點、十月中下旬より市場に出る。樹勢強健、脱澁佳良且つ豊産——將來洋々たる種類。

本種は鳥取縣八頭郡大御門村の原産

(六) 次郎柿 (別名: 甚郎、壽老)

富有に次ぐ逸品。樹勢富有に比して緩慢、發育程度中位、枝梢は太く直立性あり、果實は大にして六十二匁より百匁に及ぶ。果形扁圓、頂端平、頂端凹み、龜裂するものあり。四條の稍中廣き縦溝が頂端より蒂部までつき、四稜形をして居る。肉質柔軟、漿液多き上等品種。

本種は靜岡縣周智郡森町の原産で、結實力、旺盛、栽植後四年を経れば、相當の結實を見ることが出来る。脱澁速く十月中に採集可能、經濟的栽培として、甚だ有望な品種。

(七) 晚御所

岐阜縣の原産、富有に似て、富有より果形大、腰高。樹勢強健、枝梢の發育佳良なるも結果力稍劣る憎みあり。

(八) 藤原御所

奈良縣を原産地とする優良品種。但し、富有程廣く普及されては居らぬが、將來有望な品種である。

二、御所型以外の種類

(甲) 長形に屬するもの

此の型に屬するものは非常に多いが主なもの、霜降、豊岡、甘富士、八島等があり、その中で、豊岡は、

經濟的栽培品種として有望であるが、他は、新に栽培するべきものではない。

(乙)圓形に屬する主なるもの

禪寺丸(キザ柿、枝柿とも云はれ、神奈川縣下に多く栽培せられて居る) 甘百匁、天龍坊、伽羅、久保、傳内等があるが、何れも品種上等とは云ひがたく天龍坊、伽羅(九州地方のみ)傳内の三種が、稍明るい將來を持つて居るにすぎない。

(丙)扁形に屬する主なるもの

正月、水島、繪御所、徳田御所、四谷、蓮臺寺平柿、御寺圓座御所、實生丸、酒田、八朔、甘衣紋、妙丹等。
右の中有望品種は水島、酒田、八朔、甘衣紋(早生種として有望で九月中旬に採收可能)妙丹等。
其他、甘柿としては、人熊、如郎堂、鬼平、早稻柿、元山小春、祇園坊、キネリ、生炒、帯仕、黒熊、江戸一、相模丸等が、栽培して有望なものである。

(二)澁柿

(甲)長形に屬するもの

最も廣く分布されて居る品種。實用的栽培品種として有望

(イ)富士

静岡縣下で最も盛んに栽培される小果のもの(二十五匁前後)四條の縦溝がある處から此の名あり。豊産有望品種なれど、改良の餘地多し。大四溝は四溝の大なるもの。果の重量四十匁位。經濟的栽培用として前者より有望とされて居る。

(ロ)箱柿

六十匁内外の中果、樹勢收量共に中位。肉質疎にして佳良ならず。

(ハ)三郎座

北陸道に多し、中果(五十匁位)樹勢強健、豊産なり。

(丙)圓形に屬するもの

(イ)作州不身味

樽柿として有望。岡山縣久米郡地方に廣く栽培せらる。

(ロ)葉隠

九州地方殊に佐賀、熊本、福岡の諸縣に栽培盛ん。中果、樹勢強健、豊産、葉のみえぬほど結果する所から「葉隠」の名ありと。

(ハ)大久保

福島地方に栽培され、果は七八匁、富士に似て丈低し。肉質柔軟なるも品質上等ならず、乾柿に適す。

な大果。肉質上等。熟柿として之に勝るものなし、山梨縣に於て最も有良品種を産出する甲州百匁、澁百匁は、之の柿のことで目方八九匁が普通。

(ロ)堂上蜂屋(單に堂上又は蜂屋とも呼ばれる)

岐阜縣加茂郡蜂屋村の原産——現在、全国的に栽培せらる。豊産、品質上等、乾柿製造用として、極上等なものである。

(ハ)美濃(別名澤山あり)

品質、前者に劣るも、毎年豊産なる爲め、實用的栽培に適す。

(二)祇園坊

福島縣下祇園村祇園坊が原産地、果大、樹勢強健なるも、結果率劣り、實用的には不向。

(ホ)西條

鹹柿として頗る優良果は五、六十匁、長圓形、種子少し、收量の餘り多くないことが缺點。

(ハ)丸柿

肉質中位。豊産である爲めに、廣く栽培せられて居る。

(乙)方形に屬するもの

(イ)四ツ溝

(丁)扁形に屬するもの

(イ)横野

山口縣横野村原産、果は七八匁より百匁以上に達す。扁圓、四條の淺溝あり。樽柿として風味佳良、之に及ぶものなし、晩生種なり。樹勢強健、將來有望の品種。

(ロ)衣紋

原産地は千葉、關東の樽柿の大部分を占むるもの。果は五六十匁。樽柿用として、最も適す。風味佳良、十月下旬より採集せらる。樹勢強健なるも、結果稍劣る。同種中に山衣紋あり。

(ハ)川端、稻山

高知縣の原産、大果七八匁を普通とす。肉質疎なるも甘味強し、乾柿に適す。

(二)會津不身知(福島會津地方産)

大果七八匁より九十匁に達す。毎年豊産、實用的栽培として非常に有望。

(ホ)平柿

樹勢強健、豊産、果は五十匁前後の中果、肉質柔可。

(ハ)紅柿

前種に似て稍小果、品質優良。非常に豊産、前途有望なり

(ト)核無
中果。有望品種ならず。

(チ)寺社

樽柿として有望。新潟縣蒲原郡の原産。

(リ)紋平

石川縣能登地方に多く栽培せらる。五十匁前後の中果。果肉柔軟、多汁、甘味多く樽柿として好適。熟柿として美味有望品種の一つ。

(ヌ)長松

神奈川縣の原産。果は扁圓にして大、七八匁、横野に比して更に佳良、柔軟、水分多く樽柿にして最も佳良、逸品なり非常に有望な品種。

(ル)紅作(神奈川三浦郡の原産)

中果、肉質緻密、前者に劣るも豊産にして栽培容易。

(ヲ)清白寺(神奈川に廣く栽培せらる)

扁圓なる中果、品質佳良ならざるも、樹勢強健、豊産、毎年よく結果す。都會向きでなく、自家用或は、田舎向きの品種。

(ワ)君蓮子(マメガキ、コガキ)

金柑大の山野自生の種類。主として製澱の原料となる。

右の外になほ、西念寺、庄左衛門、守屋、饅頭、飯臺、倉光カナツキ、尾谷、千女、雀ノ子等の有望品種がある。

== 栽 植 法 ==

一、氣候……柿は、北海道以外の地では何處でも栽培可能でありますから、氣候は栽培に關係ない様ですが、品種によつて氣候の影響を非常によく受けるものがあります。即ち、澁柿は別であります。甘柿の甘味は、温暖な關東、中國地方のものが、北國のものよりも勝つて居ます。これは、言葉をかへて云へば、熱期に日光の直射が充分な處のものほど、糖化作用がよく行はれる爲めでありませう。然し、餘り暖かすぎる地方に参りますと、脱澱の作用は良好でも肉質が疎くなります。琉球、臺灣、小笠原等の熱帯に近い處では、品質の非常に悪いものしかが出来ません。其他、雨霜や風の關係も多少あります。

地勢と土質は？

柿は平地よりも、山麓、谿谷等の傾斜地等が寧ろよろしいが、その西北面には防風林を作るか、又は、風を防ぐ山のあつる所がよろしい「風害の少ない處」——それが大切な條件であります。

ろしい。寒地は、降雪の爲め根をいためる心配がありますから、春融雪後がよろしい。

栽植の距離は、圃場の状態、管理法により一概に云へません。古木になると、一本で一畝歩内外を占めるものが少くありません。然し、之は自然放任の場合で、果園として栽培するには、二間半四方、一段歩五十本内外が適度とされて居ます。土地が瘠せて居て、表土の浅い處で、直根の伸びがたい心土の所では、二間に二間半、又は二間四方——即ち一反歩五十本乃至七十五本栽植してよろしいものです。

栽植に當つては、定められた距離に、苗の根廻りより廣い孔を掘り、土壌を細にし、原肥として、堆肥、大豆粕、木灰等を適當に施し、能く混ぜ合はします。苗木は、直根(牛蒡根)を三分の一乃至二分の一位鉄切り、根を四方に配置する様に定植する。植を終れば、支柱を行つて、倒伏を防ぎます。

柿は樹齡の多いもの程移植困難であります。混植の必要は、柿園には、同一品種をのみ栽植するよりも、一、二の品種を配合した方がよろしい様であります。(此の研究に就いては、何れ稿を改めて、述べたいと思ひます)

整 枝 法

柿は土質を選ばず生育結果をすること妙です。然し乍ら、優良品種を多産しよう爲めには、土質を選擇することが大切です。即ち、柿の牛蒡根が伸び難い、表土の浅い、心土の堅い土地、——表土が礫質、粘土又は、壤土、砂質壤土等の瘠すぎの土地でない場所、而して、心土に砂礫の多い。排水良好の土地がよろしい。表土に砂礫を含み、排水良好ならば、心土が粘板岩の様な處でも良結果を得ます。

——従来、柿園専門の果園を開いた人はない様だ。多くは邸宅の周圍や圃場の一部と數本づゝ栽植して來たので、之が栽培管理の方法も、嶄新な方法はありません。然し、その經營よろしきを、得れば、梨、桃、柑橘に勝るとも劣らぬ利益を見られることと思はれます。

圃場の充分な耘耕、栽植する種苗の選擇、その後の管理、——その三拍子が揃ふ必要のあることは、柿の場合も、他の果樹の場合と異りません。

苗——は、一、二年生のものが活着率が良好で、老苗ほど不良であります。

栽植の時期と距離

栽植の時期は落葉期の十一月下旬より、翌年三月頃までありますが、暖地で降雪の少ない地方は、秋植の方が結果がよ

従来、柿を栽培するに當つてその枝葉は殆ど放任されたまま
 でした。之は云ふ迄もなく專業的栽培でなく家庭的な少数
 栽培であつた爲めです。然し、營利的に栽培しようとするに
 は、管理上一定の樹形を必要とします。今此處ではむづかし
 い理論はやめとして、その實際方法に就いて述べて見ませう

(一) 自然形整枝

一本の幹を立て樹冠を作らせ、自然に近い樹形に仕立てる
 整枝法中最も簡単なものです。

地上から分ける枝までの長さ(即ち地上からの距離)によ
 り、長幹仕立、中幹仕立、短幹仕立等に區別されます。柿に
 は、その中の中幹仕立(地上より三尺内外より枝を分く)
 短幹仕立(地上より一二尺、より枝を分く)の何れかの方法
 がよろしいが、二尺以下は餘りよろしくないと考へられて居
 ます。

(二) 盃形整枝

盃形に仕立て上げるので、一定の高さで心幹を止め、第一
 番の枝を斜に伸し、次に第二番、第三番と分枝に分枝を重ね
 るものですが、柿は枝が直立性を帯びて居ますから、支柱か
 繩で枝を誘引して作ります。

(三) 圓錐形整枝

栽植後四五年間人工を加へ、心幹を一尺乃至一尺五寸内外
 に短く切り、側枝を四方に伸し、下方の枝を長く、上方のも
 のを短く、剪定し、樹形の大體を定めます。

剪定法

柿は隔年結果のものとされて居りますが、手入次第で毎年
 結果させることが出来ます。

冬季剪定……三月上旬、短く太い充實枝を残し、弱い
 枝や、枯枝、發育枝等は、之をその基部の適當な處から剪定
 します。但し、種枝の先端から結果枝を生じますから、結果
 枝させる枝は、先端を剪定してはなりません。

良好な種枝が多数ある時は、其の一部分を短く切り、翌年
 の豫備枝の成生に心がけます。前年結果した枝の基部は時々
 芽を持たぬことがありますから、枝の狀態によつて、稍長目
 に、或は前年及び前々年の境目、又は前々年の先端で剪定し
 て了ひます。

前年の結果枝でも、勢力の旺なものは、本年も結果しま
 すから、保存します。有核種は、雄花着生枝をも適宜保存し
 受胎作用(花粉を雌花に與へること)を完全に行はせるよう
 にします。然し、長年月を経て、勢力の減退したもの、前年
 の結果枝は、之を剪定してしまつた方がよろしい。

夏期季剪定……六月中下旬に至つて、生育中等のものは、
 必ず剪定した方がよろしいです。即ち一尺五六寸以上も伸び
 たもの及び、更に伸び育たうとするものに限つて剪定します

尚、勢力の盛んな樹では、細枝、密枝を適宜に間引きし、常
 に枝と枝との間に空氣を通し、日光を透す様に心がけ、發育
 の堅全を計るべきであります。

(注意、冬期の剪定は、時期早く、年末に行ふときは、寒害
 の爲め切口より枯損じる場合がありますから、寒い地方など
 では、初冬よりも却つて、翌春三四月頃に行ふ方がよろしい
 暖地は二月中下旬から三月中旬の間——所謂「寒明け」に
 行ふのが安全です)

反當施肥成分表

要素	樹齡	十五年	十二年	十年	八年	六年	四年	二年
窒素	買	四・五〇〇	四・〇〇〇	三・五〇〇	三・〇〇〇	二・五〇〇	二・〇〇〇	一・五〇〇
磷	買	五・〇〇〇	四・五〇〇	四・〇〇〇	三・五〇〇	二・五〇〇	一・五〇〇	〇・八〇〇
加里	買	六・五〇〇	五・五〇〇	四・五〇〇	三・五〇〇	二・五〇〇	一・五〇〇	〇・八〇〇

施肥量例(十年生、一反歩七十五本植)

肥料

従来は殆ど無肥料で栽培されて参りました。然し、優良種
 を得る爲、樹勢を弱らせぬ爲めには、矢張り相當の施肥が必
 要なこと、云までもありません。殊に生育緩慢なものとして
 知られるものですから、その幼少時代には、成るべく速かに
 伸長させるために、窒素肥料を多肥した方がよろしい。樹齡
 が進んで結果を見るようになったならば、加里質の肥料を多
 く與へるようになります。此の肥料を多く施せば、花蕾の着性
 を良好にし、澁抜きを良好にします。灰を多施すると、澁柿
 も甘柿となると、俗云はれますが、それは、加里肥料の大切
 なことを云つたものに外なりません。

肥料名	原肥	一本當り	三要素		
			窒素	磷酸	加里
大豆粕	二五・五〇〇	〇・三四〇	一・七八五	〇・三八三	〇・五一〇
人糞尿	二二五・〇〇〇	三・〇〇〇	一・二八三	〇・二九三	〇・六〇八
堆肥	二二五・〇〇〇	三・〇〇〇	一・一二五	〇・五八五	一・四一八
過磷酸石灰	二一・〇〇〇	〇・二八〇		三・一五〇	
木灰	二三・五〇〇	〇・三〇〇		〇・八七五	二・六三三
計			四・一九三	五・二八六	五・一六九

同 (十四年生、反當六十本植)

肥料名	反當	一本當り	三要素		
			磷酸	加里	窒素
硫酸アムモニア	五・〇〇〇	〇・〇八三			一・〇〇〇
大豆粕	四二・〇〇〇	〇・七〇〇	〇・五四六	〇・七五六	二・七五〇
米糠	三〇・〇〇〇	〇・五〇〇	一・一三四	〇・四二〇	二・六二四
強過磷酸石灰	一五・〇〇〇	〇・二五〇	三・〇〇〇		
硫酸加里	一三・〇〇〇	〇・二一七		五・二〇〇	
計	一〇五・〇〇〇	一・七五〇	四・六八〇	六・三七六	四・二七四

施肥期と施肥の方法

柿の施肥期は、樹齡と生育状態によつて多少差異がありますが、大體に於て、一回若くは二回に與へるのが普通であります。

二回に分施する場合には、第一回を十二月月中旬から二月下旬に至る間に成るべく早期に施します。第二回は、六月下旬乃至七月月中旬までの間、果實が指頭大となつた頃に施します。一回の場合は、二月下旬から四月上旬、即ち、發芽の前に施します。土質が吸收率の高い粘質又は腐蝕質のものには、一回でよろしいが、吸收率の弱い砂土、礫土等の場合には、二回に與へた方が結果良好です。二回に分施の時には堆肥、大豆粕の様な遅効性のものを早く與へ、人尿、過磷酸石灰の如きは補肥にいたします。殊に過磷酸、木灰を使用する時には、必ず、原肥と、補肥とに分施いたします。

施肥の方法は、他果樹と同様に、株の周圍に淺溝を作り施すのですが、その溝の距離は、幹の周圍の約三倍半位がよろしい。即ち十年生内外までは、直徑一尺五寸乃至、三尺位の圓を描き、巾六七寸乃至一尺位、深さ、五六寸、内側を淺く、外側を深くして掘り、豫め混合した肥料を施し、充分攪拌し、土を混じて被土します。

若し此の時、過磷酸石灰、木灰の様なものを同時に施した場合には、最初に木灰を施して土をよく混和し、薄くかけ土します。然る後に、過磷酸石灰と混和した他の肥料を施します。施肥後乾燥の甚しい場合には、肥料が容易く吸ひ取られませんが、乾草や藁等を根元に布いて乾燥を防ぎます。石灰を加用するには、畑地全面に散布し、耕起の際、埋没させるようにします。

柿の病蟲害

柿には今の處、他種の果樹ほど多くの病蟲害がありません。

(イ) 柿の黒星病

五月上旬頃葉が開くと同時に、その葉脈に黒色の小點を生じ次第に擴大して豆大となり、若葉幼芽に發生すれば捲縮む。葉柄嫩梢を犯すと紡錘形又は長楕圓狀の斑紋を生じ、翌年になつて縦に裂けます。

豫防法

- 一、三月下旬乃至四月上旬、新芽の開綻する前、二斗五升乃至三斗式ボルドウ液を撒布(發芽後は不可)
- 二、發芽後は消石灰加用硫黄合劑を用ゆ。

三、被害の果實葉は、集めて焼却し、枝梢もなるべく除去するが安全

四、陰濕の地ほど罹病多き故避ける可、又は排水法を講じます。

(ロ)柿の落葉病

葉片に六月頃發病し葉に暗色の小點を生じ次第に擴大して不正形となり黒褐色に變じます。葉は一寸紅葉した様に見える病勢進めば、落葉、落花します。

豫防法——前病と同じ。

(ハ)腐敗病(又は黒斑病)

幼果の蒂に近い部分に小さな黒點を生じ、次第に圓形の大斑となり、内に小黒斑が出来、破裂して赤色の胞子群を露出し遂に飛散します。果實は柔軟となり腐敗、葉に發病すれば枯れて落葉します。

豫防法

- 一、發芽前二斗五升乃至三斗式ボルドウ液を撒布する。
- 二、病枝を悉く切り取り焼却する。

(ニ)柿の紫紋羽病

桑の根と同様な菌糸が根から根へ蔓延します。本病に犯されると、葉の光澤悪くなり、遂には枯死します。根は深い處

から次第に犯され赤褐色となり腐敗します。

豫防法

- 一、根の接觸によつて傳播するものであるから、一度發生したものは株を掘り起し、根はどんな細根でも篩ひとつて、焼き捨てる。
- 二、病勢の進まぬものは、成るべく早く株際の土を除き、之に石灰乳を撒布する。

(ホ)柿の胴枯病(枝枯病)

主として若木に發生します。被害部分は暗褐色に變じ、凹陷し、後健全部との境に縦に裂け、次で被害部中央にも裂目を生じます。此れがひどくなると枝は枯死します。

豫防法

- 一、秋季から五月發芽前まで、數回石灰乳を以て洗滌。
- 二、發芽前ボルドウ液を濃注。
- 三、被害部は切り取り、其跡にタールを塗り、枯死部は焼却します。

(B)虫害

(イ)柿の實蠹蛾(蒂蠹)

豫防驅除法

- 一、幼蟲や蛹の捕殺——發蛾前七月上旬より中旬中に樹上

に残つて居る蒂を皆採つて、之を焼捨てるのが有効。

- 二、被害果の處分——被害果は、外に蟲糞を出して居るから之れを摘採り、焼却又は埋める。

- 三、成蟲の捕殺——五月 中旬から六月にかけ、七月 中旬から八月にかけた出蛾期間に葉裏に止まつて居るのを捕殺する。

(朝の中がよろしい)

其他、誘蛾燈の使用、袋掛法、隔年結果による防除法とがあります。

(ロ)角蠹蟲(蠟介殼)

驅除法

- 一、發生の少ない時は、竹筥又は粗硬なタワシで潰し殺す
- 二、夏季幼蟲の孵化後、石灰硫黄合劑又は石油乳劑或は松脂合劑等の何れかを撒布する。
- 三、冬季に青酸瓦斯燻蒸法を行ふ。

(ハ)柿の刺蟲

驅除豫防法

- 一、冬季落葉期中、枚條に附着する蛹繭を捕殺する。
- 二、幼蟲の發生多き時は、石油乳劑の二十倍液を撒布。或は泥水を強く噴霧器で注加しても効果あり。

- 三、七月頃産卵期に卵塊を採收する。
- 四、毒劑撒布もよろし。

(二)赤楊蝸蝓(ぶらんこけむし。まいまいが。しらおい蛾)

驅除豫防法

- 一、冬季の卵塊採收
 - 二、幼蟲孵化の當時に毒劑を撒布する。
 - 三、天敵ヤドリバナ、卵寄生蜂等により天然驅除を行ふ。
- その外に、介殼蝨、小角蝸蝓、囊蝨等々がありますが、その被害は今の處大したものではありません。

柿の取引所

東京市神田區山本町	神田市場
東京市本所區	江東市場
東京市京橋區北紺屋町	京橋市場
大阪市	大阪天満市場

市場内には、數多の取引商人が居りますから、市場にお問ひ合せ下さい。紙數の都合上數多問屋名を一々列記出来ませんから省略いたします。但し、御質問には應じます。

柿園の收支

果樹園の收支は、專業の場合と、副業の場合とは、相違のあること云ふまでもない。こゝにはその副業的のもの

かゝけることにした(富有四十本、横野(澁)三十五本植)として計算す。

年次	上		中		下		計	
	果數	價額	果數	價額	果數	價額	果數	價額
四年	三〇〇ケ	二一〇〇	六〇〇ケ	二四〇〇	一一二五ケ	四四〇〇	一〇二五ケ	四九・五〇
五年	七五〇	五二・五〇	一一二九	四五〇〇	三七五	七・五〇	二・二五〇	一〇五・〇〇
六年	一一二五	七八・七五	一・五〇〇	六〇・〇〇	一一二五	二二・五〇	三七五〇	一六二・二五
七年	一・五〇〇	九〇・〇〇	二・二五〇	六七・五〇	一・五〇〇	二二・五〇	五・二五〇	一八〇・〇〇
八年	二・六二五	一五七・五〇	三・〇〇〇	九〇・〇〇	六・七五〇	二八・一三	七・五〇〇	三三・六三
九年	二・六二〇	一五七・五〇	三・三七五	一〇一・二五	二・二五〇	三三・七五	八・二五〇	三三・五〇
十年	三・〇〇〇	一八〇・〇〇	三・〇〇〇	九〇・〇〇	一・五〇〇	二二・五〇	七・五〇〇	三三・五〇
計								三六・三八

勿論年により、又、最近の如き諸物價暴落の期にあつてはその相場に多少の變動は見なければならぬ。

種々の事情によつて異つて居るし、三年目までは、収入が殆どないのであるが、岐阜縣下に於ける平年の收支の一例をあげて見れば(一反歩)

支出の部
 施肥耕耘人夫 十二人
 袋 二十人
 肥料代 六十七人
 運賃代 四十二人
 計 二百四圓

收入の部
 一反當り百三十箱(一箱平均三圓五十錢として) 四百五十圓
 差引純益二百五十一圓

兼枝病蟲防除 十五人
 收穫 六十七圓(一人平均一圓)
 輸送費 三十圓
 地代其他 三十圓



柿

(キカ)

柿の調理法

一、柿澁の製法

澁氣の最も強烈なものを取り、直ちに臼に投入して搗き碎き、之れに等分の水を加へ、凡そ二時間程其まゝに置けば、上等の澁となる。斯くて桶の上に二本の棒を渡し、其上にザルをのせ、右の細く砕いた柿を、澁汁と共に汲み入れ置く時に自然と桶中に滴り、そのカスはザルに留まる。桶中の澁汁は、其の澄みたる中能く沈澱物を布にて濾し分ち、之を一番澁と稱する。二番は下等なれども、之を搾ることは前の通りにし、一番澁汁に混合して用ひることが出来る。澁汁を貯ふ

二、柿酢の製法

柿は其の成熟期に至り、往々にして、害蟲の爲め、又は氣候の變化によつて、墜落するものがある。此れ等のものは、何の役にも立たぬものとして、打捨てられるが、之を拾ひ集めて蒂を去り、不潔を洗つて、瓶又は桶に入れて蓋をし、そのまゝ十日乃至十五日間放置する中に、盛んに炭酸瓦斯を發生する。尚ほそのまゝにして二十日程たつと、餘り瓦斯がなくなると、此の中大部分の沈澱物を搾り分くる中に、不透明な濁濁液を得られる。之を他のカメに移して蓋を爲し置く中に、二日にして再び酸酵を起して、上部は半透明と爲るを以て、其の上澁を波取つて他の容器に移す。右を一番酢と稱す

る。次に前記の、滓滓をそのまゝにして置けば、再び醱酵を起す。此の第二回の醱酵の起りたる時、大部分の沈澱物を取り去る時は、不透明の液と爲り、之を前同様瓶或は桶に入れ置く時には、微弱なる醱酵起り二、三日を経れば醱酵終り、醱母は沈澱し、汁液は半透明となるを以て其の上澄を取りたるもの即ち二番酢である。此の酢は、瓶に入れ貯蔵してよい。今此れを簡単に分析した結果を聞けば、水分、灰分、有機分、醋酸、糖類、有機酸等である。右によれば有毒物は少しも含まれて居らぬから、食品品として毫も差支へないものである。

三、澁柿味噌、最上柿、卸柿、粕漬、白和

澁柿の味噌漬——を作るには、味噌を器中に盛り、半分のにばし、窪を付け、

美濃紙を敷き、柿を山葵卸でおろし、絹にてこしたるシルを入れ置き、自然に固るのをまつて、小口から切り、茶菓子に用ふる時は、味ひ淡泊にして佳良である又大なる柿を二つ切りにし、切口に鹽をぬつて、味噌の中に漬けておいてもよろしい。

最上柿——を製するには、先づ外皮を去つて二つに切り、核子を除き、目方を計つて、砂糖味噌を製してぬりつけ、火にかけて焦付かぬ様注意してアブリ、上下共綺麗に爲して用ふる。味は非常によろしい。

卸柿——を製するには、成熟したる甘柿の大きなものを取り、皮を剥いてワサビ卸にて卸し、之れを味淋酒にヒタして數時間放置しておき、後種々の野菜をキザミ込めば味がよろしい。

柿の粕漬——を製へるには澁柿が成熟しかけた頃、見計つて、之を取つて皮を

剥ぎ、二つに割りて核子を去り、薄く切り、酒粕に鹽を合せたものにつけて置けば澁氣は自然に去れ、日を経れば甘くなる。果實は出来るだけ大きいのを選むがよい。又味噌漬とするもよく、柿に砂糖を加へて水を入れ煮て食べてもよい。

四、焼柿、柿餅、柿餡、乾柿

焼柿——の製法は、澁柿の能く熟したものをチギリ取つて、之れに外部に疵を附け（竹串で處々を突くのです）火上に列べて焼くときは右の疵孔から汁を吹き出し、乾くにしたがつて、抜けます此の場合に外皮を剥き去りて食するとき

、甘いこと蜜の様であります。柿餅の製法は——澁柿の充分に赤くなつたものを取り、二つ切りにし核子を去り、細く刻み、臼に入れて搗きつぶし、焼米又は麥焦し（コウセン）等を加へて搗き合せて餅とします。味甘き珍物です。柿餡を製するには、小豆を鍋に投じて適量の水を加へ、次に澁柿の成熟したものを取り、外皮を剥き、タネを去り、細くきざみ之を先の小豆と共によく煮てやはらかにし、煮えたならば、能く煉りつぶせば、甘いこと砂糖を加へた様な餡が出来ます。

乾柿の製法、串柿の製法は、澁柿をよく熟したものを振切り、皮を剥いて之を竹串に貫き、凡そ八個を一串として、八串を藁で二ヶ處をつないで、之れを一連と唱へます。又吊し柿はヘタの軸に、藁又はシユロの葉を細く裂いたものを結びつけ（麻糸でもよろしい）日當のよい軒

下（但し多量の場合には、稻掛の様なものにかけるか、太い繩に挟むでもよろしい。何れにしても雨覆をする必要がありませす）に掛けて干し、七分位乾いたときに、種廻しを行ひ、又藁に包み、その上に軽くオモ石を掛けると扁平に爲る。はじめは赤色であるが、後には自然と全面に白粉を生じます。（なほ干柿の製造法については、本誌七月號の乾燥室を利用して干柿の製造——菊地幸一氏述を御参照下さい。記者附記）其の味はよろしいことは世人の知る處であります。干柿を永く貯蔵するには、箱若しくは瓶に入れて、上に乾燥した切藁を覆つて、密閉しておけばよろしい。

尚ほ乾柿を製するに當つて、多量の皮が出来ますが、此の皮は藁に擴げ日光によくかはかして貯蔵しておき、大根を濯ぎ、適宜に加へると、その香味を増すこと奇妙です。又細く粕にした

ものを麥焦しに加へると砂糖の代用となりその他菓子材料にも使用出来ます。

五、柿切干、柿菓子、柿卷、牡丹柿、柿羊羹

柿の切干は、澁柿の熟したのを取り、外皮を剥いて二つ切りにし、核子を去つて適宜に切ります。藁にそれを薄く擴げて日光に乾すこと數日それで、肉は堅くなり、之れを取り入れて紙袋に收めて空氣の流通のよい處に吊ておけば、そのまゝで菓子の代用となります。又瓶に砂糖を適宜に入れ、其の中で砂糖ぐるみとして、密閉しておくと、なほよい菓子代用物が出来ます。

柿菓子は——串柿を二つに割り、タネを去り、搗鉢に入れて搗りつぶし、之を適宜の竹筒に詰め、小口より棒で押し、固ため、さうして、その棒でつき出し、固つたのち、適宜に切つて用ひます。少量の砂糖を加味すれば更に妙であります。

春柿は——通例の串柿のまだ敷き切りぬ柔かなうちに、萼と核子とを去つて、手で握り固め、竹の皮に包むで、その上を薬で包み、而して細い薬繩で隙間もなく巻きしめ、火上に高くかさしてスツカリ乾燥すれば、數年間保存しても、更に味の變ることがありません。之を小口切りにすると、まるで牡丹の花の様に美しいので一名之を牡丹柿とも稱します。

柿羊羹——は吊柿でも串柿でもよろしい二つに切つて核子を抜き、搗鉢に入れてよくスリツプし、絹篩で濾し、寒天を加へて煮詰めること、普通の羊羹と同様只非常にこげつき易いからよくかきまはす様に注意が大切です。

砂糖又は水飴を加へると更によろしいその割合は大體、柿六百匁、砂糖四斤、小豆二升、寒天六本位のものであります。

六、樽柿、白柿

樽柿——は澁柿の成熟期に近いものを採取して、酒氣のある空樽に四十度前後の温湯を入れ、之に柿を投じ、一晝夜間浸漬して、甘柿に變へるのである。又法蓼桑及楮の葉、何れでも、得易いものを求めて、之れを湯釜に入れてよく煎じ、その液汁を樽にくみとり、暫く柿の様なもののでカキマワシ、微温湯となつた頃、柿を投入して、蓋をした上を更に、蒸又は滯を以て密封する。此くて一晝夜乃至二晝夜を置けば、澁氣はスツカリ脱ける。湯の温度、其量が悪いと抜け切らぬ事もある。そんな時は、同じ方法をも一度繰返せばよろしいのである。

白柿——(一名柿花とも云ふ)を製す出来る。

るには、ハチガヤ柿(方柿)及美濃柿を用ふるを最上とする。

秋の土用後より生柿をつみとり、澁離れと云つて、五日間許り貯へておき、小刀で皮をムキ、横竿へ二つづつ、糸又は打葉で、その蒂をつるし、二十四、五日の間柿屋(日當のよい軒下でもよい)へかけておき、裏表を返して、三日許りの後手入を爲し、風雨をよける爲めに孤を下げ、三日許りの間は、晝夜共晴雨にかはらず、古菰で圍ひ、それから廿日許の間は、晝は干し、夜は圍ひ、その間に手入を爲し——即ち核子廻はしを行ひ、その後は柿屋より下ろし新産をしき、風當のよい所に棚をつつて、晴天でかはかす。此して寒に入る迄は、夜は箱に入れた葉をしき、日中は天日にせば、白霜が斑に生じる。此を霜降りと云ふ。恰も地上に降霜のあつた様である。其後、日をふるに従つて一面に白粉が生じる。年

内に貯ふべき柿は、寒中から春の彼岸迄に晴天をえらんで、乾し上げ、つぼに詰めておくがよろしい。

又永く貯ふるには、凡そ一ヶ月毎に一日づつ晴天を選むで敷葉の上に、壺の柿をとり出して並べ、午前九時頃から午後三時頃までよく日光にあてる。此く毎月一回づつ乾燥し、梅雨期に至つて、土器の壺にワラを敷き柿を一重入れてはワラをしき、又柿を並べ、斯くの如くにして一杯につめ入れ、口を能く封じておき、立秋に至り壺よりとり出して、晴天に一日よく日乾し、又元の様に壺に入れて貯へて置けば、何年でも、保つものである。

七、生柿の貯蔵・輸送と柿の薬効

生柿を貯蔵するには、普通能く熟したものを、更に傷のつかぬ様に注意して採取し、果實一貫匁に對して鹽一升五合、水一斗の割合に混合した液飴を桶に入れ

これに投じてひたして置けば數ヶ月を経ても腐敗しない、又桶の底に乾いた葉をして、柿を其の上の一つ／＼フレぬ様に離してならべ、上にワラを被ひ更に柿をならべると云ふ様に、器物一杯にして蓋をし、陰所に貯蔵する。或は樹木の落葉を以て貯蔵するもよく、或は貯蔵芝、吊籠等の法もある。

(最も新しい方法としては瓦斯貯蔵と云つて、攝氏五度前後の炭酸瓦斯一〇——一五%と酸素一〇%とを含む人工空氣中に貯蔵する方法もあるが、まだ、研究中らしく、實用化には至つて居ないと思ふ右の方法によると半ヶ年以上確に貯蔵出来るらしい)

生柿の遠隔地輸送の荷造の大意は——左の通りである。
大箱ならばその内法高さ一尺七寸、巾一尺四寸にして、長さ二尺の外箱に入れ之れを四段に仕切り、生柿を一つ宛白紙

に包むで排列し、乾いたワラ、鉋屑等を以て各顆の空隙をふさぎ、小箱には一品種に限つて入れ、又外箱を造り兩側には四條のスキマをあけて鐵帶を以て、四ヶ所を包むのである。又、竹籠を用ふるもよろしい。柿は、成熟の度を過せば、糖分はアルコールに變じ、以後酸化ますます盛んになり終には腐敗するものであるから、荷造りには細心の注意を要する。

柿の薬効を挙げれば、左の通りである。吃逆を止めるには柿を食べるか、或はそのヘタを煎じて飲めばよい。胸の焦けるに、生柿又は乾柿を食べし。蝮の毒を治すには咬まれた場處に廣く柿の澁を塗布すればよろしい。澁のない時は澁柿をつぶしてその汁を用ふるがよい。妙効あり。

東京を

生柿の出荷法

中心とした

柿果は従来餘り遠隔地に販出されなかつた關係上、其の出荷方法の如きも、兎に閑却され勝てありました。然し近來は可成り遠隔地からもどん／＼輸送させる様になつて参りました。

—東京への出荷状況—

最初、東京市内の店頭を賑はす早生種禪子丸、鶴の子等は九月以降から出荷されますが、十月上旬、中旬頃からは、千葉縣産の、千葉衣紋、福島縣の會津御所等が出荷されて、ソロ／＼賑かになつて來

ます。十一月中旬頃には御所柿等の姿は殆どなく、蜂屋、身不知、衣紋等の全盛期です。

岐阜の有名な富有柿は大抵十一月上旬に顔を見せますが、此の頃には又静岡方面から次郎柿が量は少ないが出荷されます。

然して蜂屋の樽柿は、十二月一杯で大体無くなりませんが、近來東京では、二、三月頃まで貯蔵された樽柿が可成高價、一箱六十錢から八十錢見當、で販賣される様になつて参りました。三四ヶ月も貯蔵されるのはなか／＼の手續だらうと思ひます。これは下關附近の産である横野柿（衣紋に似て稍大）と云ふ晩生種のものであります。

—荷造に際して—

第一に先づ商品の選別ですが、之は非常に嚴重に行つては、半甘、澁、大、中

小、上、中、下等に區別し、之等を決して一箱内で混種、混合せぬ様に注意することです。

殊に未熟物、過熟物には注意せねばなりません。前者は色澤が悪く、後者は傷つき、腐敗し易いので商品としての價値が薄いのですそれも一箱中に二、三ヶの傷み物であるならば我慢もされやうが、着荷品の大部分がそんな風であると出荷者個人のみならず、其地方の價値を落すこと甚大であります。

故に成るべく出荷組合の如きものを造り組合に於て嚴重に選果、荷造りし、組合の合格品のみを出荷する様にし、生産地に於ける柿果の風味、色澤も、そのまゝ需要者に供給し得る様に心がける事が肝要です。

—重なる荷造法—

箱詰法、籠詰法、樽詰法等が主なる荷

造です。尙外に近郊からは枝杓が出荷されます。

—甲 甘柿の荷造—

(イ)箱詰法

▲容器 普通石油箱（長一尺六寸五分、中八寸、深一尺一寸五分、横板厚さ六分、縦板厚四分、夷松製）或は同大の箱を用ひます。

▲詰込 何れも箱の内面には、新聞紙を敷き、尙丁ねいに麥ワラ等を薄く當て之に新聞紙又はパラフィン紙等で一つづゝ包むだ柿果を、動搖せぬ様に密につめ込み、尙ソバ實殻、粗殻、乾燥した水苔又は新聞の丸めたものを填充し上部には新聞紙又は麥ワラを薄くあて嚴重に蓋をし繩をかけて果の損傷を防ぐことが大切であります。

岐阜産の富有柿は上物は、組合制定の紙で包んだ、上を更に新聞紙で二重に

包装して一方から順次に詰込みます。

一箱の重量は四五貫目が適當ですが一箱のケ数は優等七十箇、松九十箇、竹百ヶ、梅百三十ヶであります。

(ロ)手箱荷造

▲容器 一定していません。普通長さ一尺六寸、巾一尺一寸、深さ三寸の木箱を用ひます。近頃は中仕切された紙箱もボツ／＼用ひられ出した様です。

▲詰込 果は精選をし、一個／＼特製マシク入りの包装紙で包み、箱の底には麥ワラ等を薄くしき、其上に果を一行並べに詰込み、最後に麥ワラを薄く當て、此の箱を三重にして、一番上の箱に蓋をあて、繩をかけるのです。此の際横に「當て木」をあてると一層荷が丈夫に出来ます。

(ハ)竹籠荷造

主として近在物に使用されます。

▲容器 普通長さ一尺九寸、巾一尺一寸、深さ五六寸の籠です。

▲詰込 最初、底部に菰の如きものを敷き、そのはしを籠の外側へ折り曲げて垂らし、後麥ワラ、藁等を薄くあて、此の上に充分に選別した柿果を傷つけぬ様に詰め、更に藁等を載せ折りまげた菰の端を以て覆ひ、繩かけ致します。容量は普通大五貫、小二貫位です。

(ニ)枝柿の荷造

近在から出荷されるもので、小形の柿果を枝附のまゝ收穫し、其枝數本を一束として竹籠に詰め販出するのです。

—乙 澁柿に用ふる法—

▲容器 千葉、茨城、宮城、鳥取、埼玉、福島等では重に酒の空樽（大小の差は多少あり）を使用して居ります。

▲詰込 要するに輸送の遠近に不關、樽

の到着する頃までには完全に澁抜が出来る様に期間を計つてつめ込みし出荷するのである。

先づ最初一番空樽(孤冠りのまゝの新しいもの)を使ふならば、直ちに取掛つてよろしいが、二番空樽(一度使用したもの)を使ふならば良く洗つて乾かす必要がある。

果を詰めるには、最初樽の内面に「キリフキ」で酒を吹き掛け、後葉を薄く敷き、又酒を吹きかけてから、一列に外側からウズ巻形に果を並べ、又酒を吹き掛け、果を並べ、最後に薄くワラを當て、蓋打ちをして充分目張りし、繩かけは三方掛として、詰込月日を表記して終るのである。

此の詰込月日を表記することは、到着地に於て樽内柿果の澁抜きの程度を豫測する爲めでありませう。

詰込数は、衣紋なら大百八十ケ、中

二百七十五ケ、小三百四十ケ、蜂屋で六百四十ケ、中百七十ケ、小二百五十ケ、見當、新樽と云つてやゝ小形のものだと幾分顆数が減ります。

(ホ)會津身不知の荷造(焼酎拔) 容器は石油箱又は同大の箱。(大きさは甘柿の部参照)

詰込は最初、新聞紙敷を敷いて間隙等を除き後充分に果を詰込むでから、焼酎四合乃至六合を、一様に「霧吹き」で吹き込み、最後に又數枚の新聞紙で密閉し、蓋打ち、繩掛けするのです。繩は「キ」の字形に掛け、詰込月日を表記することは、樽詰法と同じ。

然して樽詰法も同様であるが、柿果は詰込みの際は、何れも裸で包紙等が無いからヘタで肌を傷けない様に上手に詰込む事が肝要です。

(は)莊内柿の荷造(アルコール拔)

容器は前と同様でよろしい。

詰込は最初は新聞紙二枚を箱の周囲に敷き當て、新聞紙の端は箱の外圍に折り曲げ、更に底部には敷ワラをし、後

柿果を段々に詰込みますが、此の間アルコールを、一様に柿果の間隙に行き渡る様に撒布します。尙各段の柿には一段毎にワラを挟み柿果の損傷を防ぎます。

最後に又薄く葉を當て、外圍に折り曲げた新聞紙で覆ひ、蓋打ち繩掛けすることは前と同じ一箱に要するアルコール量は、普通二合五、六勺の割合であります。

澁柿の荷造法はそのまゝ澁抜きに應用出来るのであります。

樽柿の貯藏法

樽柿が、其まゝ四五ヶ月——即ち翌春二三月頃まで完全に貯藏されると非常に高價に販賣することが出来るから可成り

利益のあがるものである。

先づ柿果の詰方は前の樽詰法の様にし、最後に蓋によく目張りをした後に樽を倒にして、その底に水を張り、更に樽の周圍には菰藎等をまいてかこみ、乾燥の爲めに、樽にスキマが出来ぬ様にし、樽又は、被覆物に時折り適宜の撒水をするのである。可くすると翌春二、三月頃までは大概持つものなさうであります。又或る地方では、貯藏果を甕に入れて、地中深く埋め、樂に半ヶ年以上も貯藏し得たとの噂をきいたことがあります。御研究の参考までに申添へます。

箱詰法と樽詰法の長短

箱詰法の長所

- 一、容器が樽より安いこと。
一、詰込法及澁抜も樽詰よりも簡單であること。
一、荷造り、運搬、其他取扱ひの便利

こと。

- 一、開箱後、柿果は長日月を経て、樽詰法の様に色澤の變化を生じなく、斑點等の出来る憂ひの殆どないこと
一、樽詰法の長所
一、柿果の風味が、箱詰より遙に佳良であること。
一、ワザ／＼容器を作る必要のないこと

海外輸出の例

最後に参考に山梨縣の蜂屋、富士柿が浦鹽に輸出されて殆ど完全に到着し得たのは左の如き荷造。

容器は二重箱、外箱の外法長さ二尺一寸、巾一尺四寸、深さ一尺七寸。此の中に二ケの小箱を入れる。

詰込は内箱の小箱の内部を四段に仕切り各段に一箱一箱種類の柿果を臘紙で充分包装し一列に並べ、鉋屑等で動搖を防ぎ、堅く蓋打し、それから外箱に入

れ蓋をし鐵帶で以て、四ヶ處嚴重に締めました。尙外箱に兩側に四條の隙を作り風通を計りました。

柿酢と柿澁の造り方

原料 柿

主に熟柿又は半熟柿(青熟柿)を原料とします。然して、其熟柿も、甘と澁とによつて、原料に對する出来高、製品の品質などに幾分の差はあるが、目立つ程に大きな差はない様である。

何れにしても甘柿の熟柿若くは半熟柿を使用するが、一番よろしい。普通は熟柿一貫目に對する出来高は二合乃至三合と見れば大差ない。

要するに原料は熟柿又は半熟柿であるならば、甘柿でも澁柿でも一向に差支へないと云ふことになる。

落果したものも、腐つて居ないものなら使用して良いがどちらかと云へば、落果は使用せぬが安全である。出荷すべくして疵のあるものなどは、使用してよろしい。

柿酢

柿酢は文字通り、柿を原料にして造つた酢のことで、非常に美味なものでもあり、且又誰でも容易に上手下手なしに大した手數もかけず造り得るものです。實用的なものでありますから、知つて置いて決して不利益なものではありません。次にその製法を述べて見ます。

柿酢と食酢

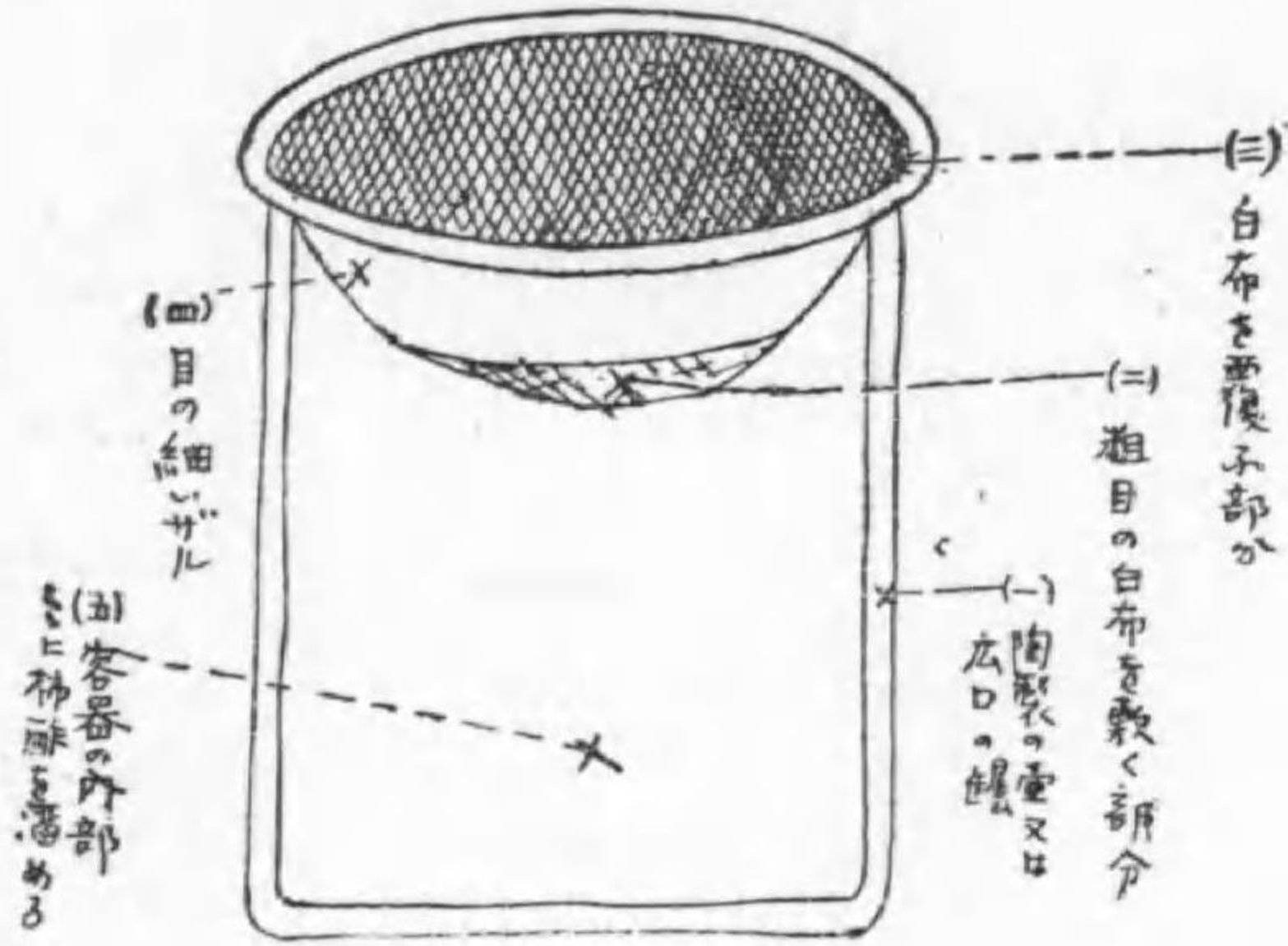
柿酢は、食酢に比して、第一にあの強

烈な鼻をさす様な香ひがありません。第二に味か食酢の様に酸味ばかりのものではなく、適當な甘味を保有して居ます。第二に食酢は夏等などに於て應々腐敗することがありますが、柿酢は、其の貯蔵にさへ注意すれば、腐敗するどころか、年數を経る程味が良ろしくなると云ふ特長があります。

使用法は、普通食酢六分と柿酢四分とを混合するか或は半々に混合して用ひられて居る様ですが、此れはまだ一研究の餘地があることと思ひます。

製法

用具は左記の物を一組とする。



- 一、陶製の壺、又は硝子製廣口(大口)壺一ケ。
- 二、目の細かいザル一ケ。
- 三、清潔なる白布二枚——二枚中一枚は寒冷紗の如き目の粗大(アラ)なものがよろしい。後の一枚は普通の晒布にてよろしい。

右の用具が揃つたならば、第一に壺の上部(口)へ(二)のザルをのせ、ザル底部には(三)の白布一枚を敷く。此の白布は可成目のアラいものを使用した方が柿酢がよく壺の中へ落ちる。然し、此の白布は必ず使用せねばならぬものでなく貯蔵罐に詰めかへる時充分注意して、カスが入らぬ様にしたらばよろしい。然し使用する方が一番安全である。残る一枚の白布は柿を投入したザルの上部を覆ふのに使用するものである。(第一圖参照)

時期……丁度柿が色づき初める頃、前記の用具を組合せ、一度に熟果を採集することとは困難であるから、毎日熟したものを取つて、ザルの中に投入し、白布で上部を被つて、太陽の直射せぬ場所にとつて置く斯くて投入して日がたつと、投入して置いた柿から一種の香を出して、小さな蟲が澤山其容器の周圍を飛びまはるが、之は心配しなくてもよろしい此の頃には粘り氣のある柿酢が壺の中にポタ／＼と滴下しはじめて居るのである。

製造法……普通柿を投入してから五日から二十日程経つると、容器の底部に柿酢が出来て居るものであるが一度にザル一杯に投入せずして、熟柿の見當り次第に投入したものであるならば、最後の柿を投入した日から十五日——二十三日を経てザルを取り上げ、申にこのつて居る柿のカスは全部ステて了ふ。此際少く注意してザルに残つて居るものを、板などで壓搾すれば、幾分か柿酢がある。然し水を加へる様なことをしてはい

けない。腐り易くなるからである。
壺の蓋に溜つてゐる粘々した液は目のこまかい布でも一度搾り、清潔な（此れは前以て洗つて、よく水気を切つて置くこと）罎に詰め、密栓して貯蔵する。此の搾る際にも、少しでも水気を使用してはならぬ。

柿酢の貯蔵法

柿酢の本年とつたものは、本年中に食用に供することが出来る。然し柿酢としては實際の味が出るのは翌年の春彼岸過ぎてからのことである。

貯蔵するのは至つて簡単である。只日光の直射せぬ冷所にしつかりと栓をして置けばよろしいのである。床下でも結構である。

柿酢貯蔵或は製造の際に、酢の表面に白色の膜の様なものが出ることもある。この白色の膜様のものが出来るとよいの

であるが、此の白色膜そのものは飲用してはいけないのである。又酢が腐敗したときは此の膜様の性質の上部にカビが生へ出す。さうして、味が變つて来る。若し白膜だけならよろしいが、カビが生へ出したり、味が變つたりしたら、それは、決して食用にしてはならない。

餘り未熟柿ばかり、投入したり、水気を入れたりすると、早く、さうした切角の手敷を全然ムダにしてはなればならぬ様なことになり易いのである。

柿造の製法

最も簡単な製法を記して見る。

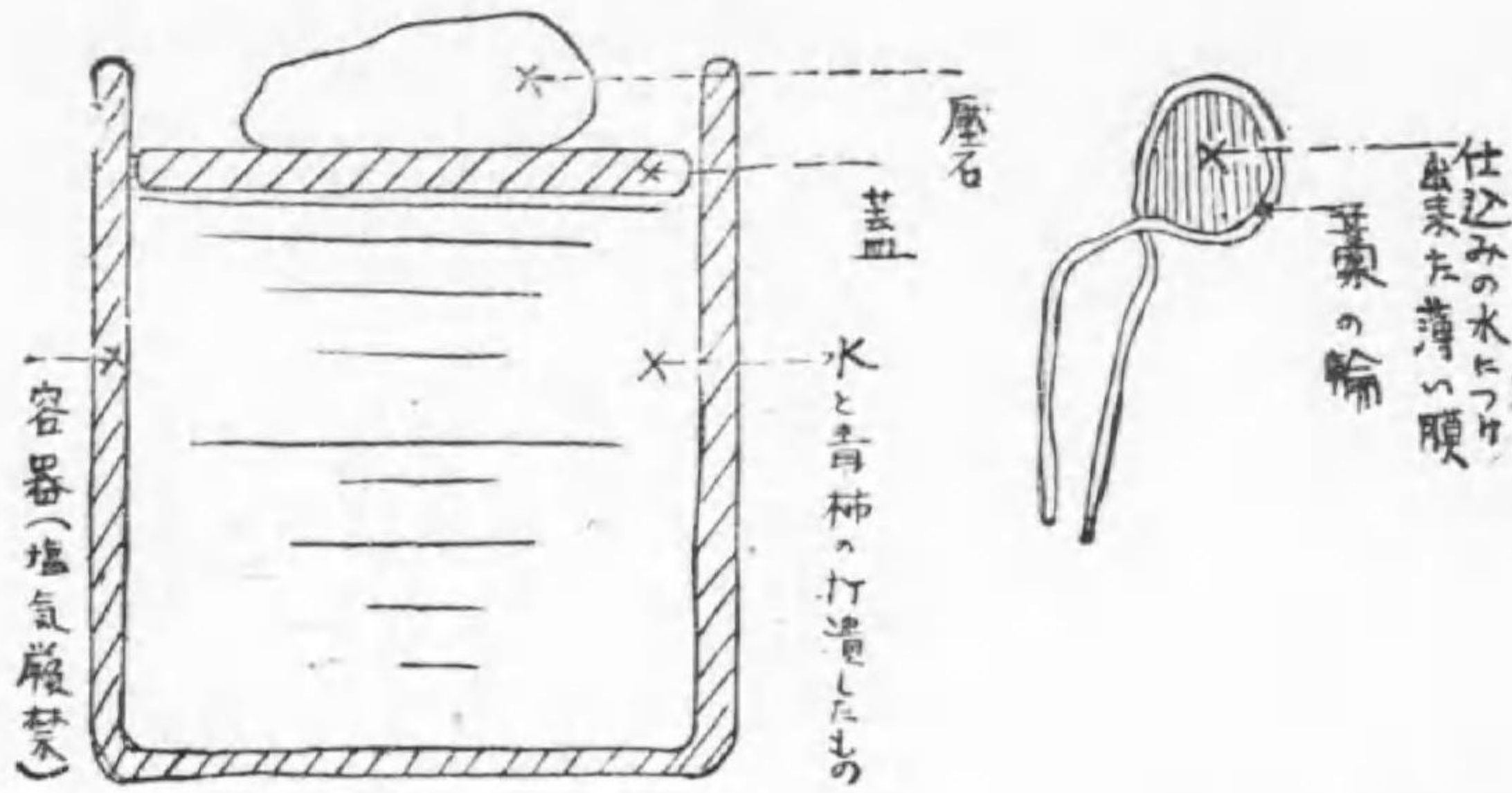
原料柿——は柿酢とは全く反対で、可成固く腐敗せぬ未熟柿（青柿）を原料とする。之れは、青果でありさへすれば、腐つて居ぬ以上、落柿を使用しても一向差支へがない。

容器——は陶器でも、桶でも差支へは

ないが、絶対に鹽氣のあるものを使用してはならない。

先づ、容器に三分の一許りの水を入れ、それへ青柿を棒で（或は白で搗き）砕いて、丁度先きに入れた水が投入した柿を押へると、柿の上まで来る位まで柿を入れるのである。その上に、容器よりや、小さい蓋（第二圖参照）をして、その上には適當の壓石を置いて、水が柿の上部にまはる様につまり——柿が丁度水に漬る様にして置く、此の詰込みの際には前にも云つた様に鹽分を絶対に入れぬことなほ粟糠もいけなと云ふことを、云ふて居るから念の爲めに注意。

右の様にして仕込んでから後、十日乃至十七日位すると、柿造が出来て居るのであるが、其の出来て居るか、どうかを調べるには、水の表面張力（物理的現象）を利用するがよろしい。即ちその最も簡単な方法は、葉で普通は、振指か食指



が入る程の輪を作り、仕込み容器の蓋をとりのけ、水中にヒタして引出して見て薄い膜が其輪に出来れば、最早完全に、柿造が得られた證據であるから、早速布袋などでよく壓搾（絞り出）して濾して

罎詰とし。縁の下の様な、日光の直射せぬ冷い蔭に置いて保存する。若し、仕込から十日乃至十七日経つて前の様にして調べて見て膜が出来ないのは失敗したものとしてよろしい。官敷原因を調る。

有 望 な 柿 澁 の 副 業

落柿から柿澁を

青葉の蔭から、青い玉を覗かせて居る柿の木を仰いで、「今年は柿が澤山なつた」と喜んで居ると、降雨が多かつたり、風が強かつたりして、翌朝起きて見ると、その大部分が落ちてゐるのを見て力を落すことがよくあります。大變惜しいのですが食べるには澁し、加工するには早いし、誠にやつかないものです。然し之も取扱ひ方一つで大變役立つ物になります。

これを拾ひ集めて臼でつき、小穴のある桶に入れて上から重石で押しつけますと、家具類や、漁網などに塗つて、

持ちをよくする柿澁が出来るのです。

このやうに至つて簡単に柿澁は出来ず上に、需要も亦極めて廣いので、野生柿や、澁柿の栽培の多い地方では、農家の副業として、柿澁を製造することは、大變有望なことです。

殊に蜂屋柿とか、衣紋柿とか、鶴の子柿とか、莊内柿の如き品種にあつては、九月上旬頃幼果を摘みとりますから、残つた柿がよく太り、年成りと云ふことが避けられ、一方摘みとつたものは、柿澁の原料にするのですから、一舉兩得となります。

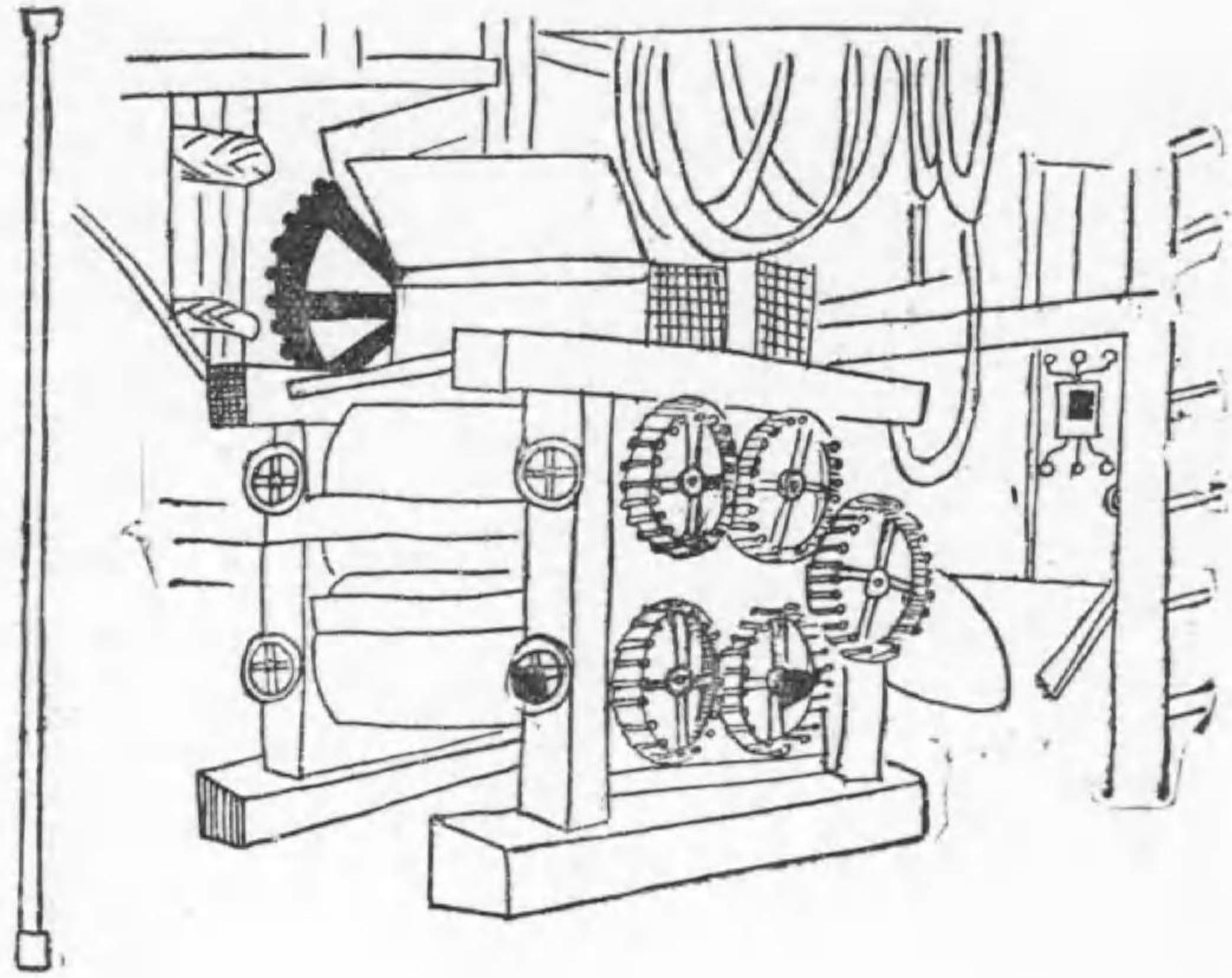
富山縣地方の柿澁副業

現に富山縣地方では、此の柿澁製造が農村の副業として盛んに行はれ、その製産高は、昭和三年に於て約一萬石に達しました、それが漁網用として富山縣内の各漁業地を始め、石川、新潟、福井の縣外や、遠くは樺太、沿海州、カムサツカ邊まで、販路をひろげ、工業用としては、三重縣の型紙用、石川縣山中漆器に、田尻濱の建具用、名古屋の塗箸等に使はれ、現在では品物が不足と云ふ有様です。

最近漁網用の柿澁に對抗して、河村式網染料とか、染用エキスとか、又日高式エキス阿仙藥等の藥品が発賣されたり、コールドールを代用するやうなことも發表されましたが、これは何れもまだ、確な効果をあげず、或は取扱ひが不便だと云ふことから、現在ではどうしても柿澁の右に出づるものはないとまで歓迎されてゐるのです。

その製造と經營方法は？

このやうに有望な柿澁が、富山縣地方では、どんな組織で生産されて居るかと申しますと、株式會社が一つ、共同組織が九つ、其他僅かの個人經營があります。



これ等の團體では、製造に當つて原料は多く自分持ちの柿の樹から供給しますが、なほ不足の時は一般から買取ります。ですから澁工場が出来ると、その附近一帯の柿の値段が上ると云ふわけです。

それで、原料をとる八月下旬から九月月上旬にかけての二週間餘りは、婦人も子供も老人も、山や野を馳けまはつて、野生の柿を採り、又家の周囲に作つた澁柿の悪いのを落して工場に持つて行きます。工場では普通の年で幼果一ペを十錢から十八錢、年によりますと二十錢位で買ひとることもめづらしくありません。小學兒童が放課後や休日にも四五十錢から一圓位の収入を擧げることが容易なものです。

共同經營のものの中には、發動機で搾るもの七ヶ所、電動力で搾るもの五ヶ所、水車のものが四ヶ所あります。工場で出来た製品は飛ぶ様に賣れて行き、その利益は、それ／＼分配します。又村内の各農家から見ても、廢物に等しい野生柿や幼果を有意義に利用してお金にするのですからよい思ひつきです。

工場の設備約千五百圓

では、副業的に柿澁を作るにはどの位の設備がいるかと申しますと、今原料一萬ペを使ふものとして、建物に製造所及澁置倉庫の二棟を建てます。これは何れも三間に二間で、基礎工事費百八十圓、坪十五圓の建築費で、それが五百四十圓、澁桶二十石入り八本で、これは古酒桶一本三十五圓見當で、二百八十圓、以上の運賃と据付料を三十二圓とします。二棟床を坪三圓のコンクリート塗をして、之が百八圓、之に百五十圓の柿實粉砕用のコイル機一臺、百圓の搾機を搾桶共に二挺、發動機五十圓に、手桶四ヶ、半切り二ヶで、十二圓、その他小道具附屬品一切で二十圓、六七十石入のタンク一ヶ約百圓を備付ければ、之で大體の工場が出来上ります。いよ／＼製造を始めるに當つて、石油五本で、十五圓、揮發油二升で一圓五十錢を購入すれば、機械が運轉出来します。この總經費千五百三十八圓五十錢と云ふわけです。

して出来たものが即ち仕上げの柿澁となるものです。柿澁は普通の原料で作つたものは濃度の標準を四十六度としてゐますが、工業用には大抵このまゝで用ひます。漁網用には比重計で調節しながら廿五度乃至三十度に水を入れて薄めて使ひます。

濃度は需要者の注文で自由にしますが従つて澁の値段もこれによつて、定まるわけです。たゞ柿澁製造の際、注意すべきことは金屬性の用具を絶対に用ひてはなりません。

どの位の利益がある？

以上申した様に柿澁製造所には、多額の資本を要し、又製造する時が殆ど、秋の僅の間丈けなので、利益が薄いであらうと思はれませうが、これは精米、精麥、精粉等の利用工場と一處に設備し、又製茶や、製紙等の工場にも利用したならばその利用の範圍は廣いものなのです。

それで實際柿澁製造をはじめてどれだけの利益があがつてゐるか申しますと、茲に一萬ペの原料を消費する程度で申しますと、一度四錢七厘の工場渡し四十六度檢定のものが百石出来ますから、その價額金二千百六十二圓となり、尤も柿の搾り粕は農家の肥料になります。これは

計算には入れてありませんこれが収入です。支出の方は、柿一萬ペの買入價額を、千四百六十圓、十ペの工賃二十錢づゝと見て一萬ペで二百圓、工場建物並設備の十分の一を原價消耗と見積つて、百五十圓として合計千八百圓となります。そこで差引六百六十二圓の純益金が擧ることになります。

これを産業組合てやれ！

柿澁の副業は、以上の様に非常に有利、有益ですが、最初工場を設備する爲め、大きな金が要しますので、副業として、成功するには、産業組合の利用設備として、此の工場を協同で作つて、組合員が柿を提供し、尙純益金は分配すると云ふやり方にすれば、ほんの一時に、相當な利益をあげることにあります。近年興つて來た、宅地利用も此れによつて一層盛んになれば、それこそ一石三鳥の例にもれません。

栗 りく

最近我邦産の栗が、北米及カナダ等に於て、漸次伊太利産の栗を驅逐せんとしつゝあることは栗の將來を明るくするものである。

(栗の海外輸出状態に就いては、本年四月號誌上に於て、誌友大戸勇君が、述べられて居るから、省略する)

栗の栽培は、従来、柿同様殆ど自然に放任せられ人工を加へることが少なく、果樹と云ふよりはむしろ、森林植物の副産物位に輕視されて居たが、近來その輸出先が開拓せられたと共に、種々加土の方法が研究された爲め、俄然之れが栽植は高まり、各地に熱心な栽培家、研究家が表はれて來た。之は、栗にとつては眞に喜ばしいことであると思ふ。

我邦産の栗は、その歴史が古いだけあつて、品質が非常に優れて居ると云ふ強味があるから、之を益々改良して、絶對に他國産品の追従を許さぬ佳品にまで向上させれば、海外市場に於ける利益を獨占することも、あながち夢想とは云へないと思ふ。北米栗輸入高約二千五百萬封度を一封度二十仙とすれば、邦貨にして、約一千萬圓——であるから、相當なものである。

栗が栽培上どんな利點を持つかと云へば、

- 一、土質を撰ばぬこと。
- 二、管理が極めて容易なこと。
- 三、病蟲害の少ないこと。
- 四、果實は利用範圍廣く、その需要が世界的なこと。
- 五、果實はよく長期の貯藏に耐へ、運搬に便利なこと。
- 六、經營に當つて、大資本を必要とせぬこと。
- 七、収入が、他の果樹に比して早く得られること。

吾人は、農家の好副業として、又土地利用の好事業として將又國家經濟の點よりして、此の果樹の栽培を讀者諸賢におすゝめたい。

我國に於ける栗の年産額は、年約三十五萬石、價額にして約三百萬圓であるから、國內の需要を満した上海外需要を充たし得るまでには、まだ一非常な距りがあるわけである。

栗の名産地として、古くから知られて居る地方は、東北地

方では福島、秋田、關東地方では、埼玉、群馬、茨城、栃木、北陸では長野、新潟、近畿中國地方では、京都、大阪、兵庫、島根、山口、四國では、愛媛、九州では大分、熊本、宮崎、鹿児島、等——であつて、全國至る處に生産すると云ふ状態であるが、果樹園として、合理的、栽培して居る地方はまだ稀いものである。

栗の品種

栗の品種は、實に種々雑多である。が大體、その熟期によつて、次の如く分類することが出来る。

早生種……九月上旬までに採收し得るもの、
中生種……九月中旬より十月上旬までに採收し得るもの、
晩生種……十月中旬以後、採收するもの。

栗の實の部分名は、大體次の様に定められて居る。以下、品種説明の必要上列記しておくことにする。

一、栗の各部——名稱

- 刺束……刺の分歧集合したもの。
- 裏面の毛茸……穂の裏面の絨毛
- 穂梗……穂について居る柄枝

刺

穂肉……穂の皮の總稱

開裂……(十文字、丁字、一文字) 穂の裂け方の種類

二、果實の各部。名稱

- 不充實果……果實の發育不良なもの。
- 側果……穂の外位にあるもの。
- 中果……穂の中位にあるもの。
- 雙子、三子……一粒粒中の胚の數
- 單果、二果、三果……一種中の果粒の數。
- 果皮……果實の外側
- 種皮……果肉と果皮との中間にある澱皮
- 果肉……子葉——で、食用する部分
- 幼根……芽の出る部分
- 花柱部……果頂先端の尖つた部分
- 花頭部……花柱部の最先端絲狀物
- 果頂……果實の頂先の部
- 肩……胴の部分の張る所
- 胴……肩の下部から果底の上部までの一帯
- 内、外面(側果)……背を外面、腹部を内面と云ふ。
- 狭側面、廣側面(中果) 廣狭あり、その二側を以上の如

く呼ぶ。

毬付部

果實の毬に附着する部分。

粟粒

果底にある粟状の突起物。

放射線

果底にある放射線。

接線

胴と果底との境線。

縦線

果皮の表面を縦走する線。

毛茸

果皮の表面にある絨毛。

稜線

果頂より胴部の下方に達する稜角の線。

果實の大小

大粒——一升山盛り

七十粒位のもの

中粒——

七十粒乃至百十粒

小粒——

百十粒乃至百五十粒

最小粒——

百五十粒以下のもの

今、此處で、數多い粟全部を説明することは至難であるから、有望と見られて居る品種に就いてのみ説明することにす

(一) 早生種

(イ) 豊多摩早生

東京府豊多摩郡の原産——毬は小形、刺束の配置は不正、

刺は分岐多く太く短く硬い。裏面に毛茸多く、開裂は十字形

のものが多く、一種中二三果を蔵して居る。果實は小形で大體三角形、色は濃栗色、熟期は八月中下旬、一升の粒數百五十内外、風味は上等ではないが、早生ものだと言ふので、賣行がよろしい。豊産であるから、將來有望である。

(ロ) 八朝早生

神奈川縣橘樹郡の原産。果實は小果皮赤褐色で縦線があり、内容充實し、品質は上等である。

熟期八月中旬。豊多摩早生と前後して採收される。賣行きはむしろ、前者より佳良。所謂盆粟として、東京市場に出る小果は此の八朝早生の未熟なもののことである。

(ハ) 足柄早生

神奈川縣足柄上郡の産出にかゝる。樹勢強健。毬果の大きさは中位。刺束の配列正しく、分岐多きも刺短く細く柔か、開裂は十字形、一穂中三ヶ乃至二ヶを蔵す、果實は小にして一升百十粒内外、重量三百八十匁前後。

八月中旬頃より採收せられ九月初旬に到る。早生種としては、形大きく、美しく且つ豊産なもので、前途有望

(ニ) 盆粟

舊盆頃に出来るので、盆粟と云はれる。種類多し。關東地

方のものは概して、小果、樹勢も強くないが、丹波地方のものは、稍果が多い。丹波地方のものは、市場で歓迎されて居る。

(ホ) 極早生

小果、八月下旬から九月上旬が熟期。毬は十字開裂で三個の果を蔵するのが普通。

(ヘ) ラダイ

神奈川縣下の原産で、樹勢は稍弱いが、枝梢はよく成育し結果良好。毎年よく結實する。八月下旬、八朝早生に次いで採收される。果形が大きい處から市場では歓迎して居る。

(二) 中生種

(イ) 彼岸栗

早生彼岸、晩生彼岸に大別せられるが、名稱はいろいろである。小果で、色澤淡褐色、表面に薄い毛茸があり、果皮澁皮共に薄く、肉色白く緊まり、風味佳良。九月中下旬、彼岸十日後頃に採收せられる。晩生のもものは、熟期が更に十日程遅れるが、果實大で一升七八粒、豊産で味が良く、市場では大歓迎する。經濟的栽培として適當のものがある。

(ロ) オサヤ

神奈川縣下に栽培されて居る。結果期に達することが早い

ので、知られて居る。

果實は中等大で一升九十粒内外、肩の張つた豊圓な美果果色は濃褐色で、果肉は甘味多く品質最も上等。九月上旬より採收せられる。毎年よく結果するのと、果形が市場向なので經濟的には、之れに及ぶ種類は他にないとされて居る。

(ハ) 乙宗

大阪、兵庫地方に多く栽培せられて居る。

果實は中粒、果頂尖り、能く豊肥た立派な形の栗である。赤褐のツヤツとした果皮の下には白色緻密、甘味の強い果肉がある。九月中下旬——即ち彼の彼岸頃より採集される。需要の多い時期なので賣行は宜しい。

(ニ) 今北

大阪及京都府下に多い品種で、樹勢が非常に強く、瘠薄の土地でも能く結果する。枝梢太く短くガツンリとして居る。果形は中位、果頂の尖つた。接線の小さい濃褐色の果で、外皮は厚さは中位澁放れが、非常によく、果肉は風味よく、甘味も強い。一升百粒内外、重量三百八九十匁、豊産なこと、瘠地でよく結果すること、隔年結果の弊害がないこと等の爲め、經濟的に利益ある品種である。

(ホ) 銀寄

中生種中の王様である。樹勢強健、殊に肥沃な表土の深い處に良品を産する。濃褐色の大果は一升三百七八十匁、粒數にして六十粒位、十月上旬に成熟する。

肥えた表土の深い處に栽培すれば、頗る豊産で、隔年結果の弊害も少く、果實の形、色光澤、味共によろしい爲め、經濟的栽培品種として、最も有望なものである。

なほ、外に「鹿の爪」「毛長」等が、京都府下、兵庫縣下で相當の成績を擧げてゐる。

(三) 晩生種

(イ) 美濃 (献上、養栗、美濃大栗)

岐阜縣下の産。樹勢強健、枝梢太くして密、毬球は大きく形は整つて居る。刺束の配列稍不整、刺は長く、分岐が多い一球中、二、三果を抱いて居る。一升四五十粒の大果で、四百匁内外、色は赤褐色で、果皮、澁皮共に厚く、果肉は淡黄色を帯び質緻密、甘味強く、風味佳良、九月下旬から十月上旬が採收の初期である。結果率よく、栽培し易い品種。

(ロ) 豊前大栗

大分縣下の原産種。樹勢強健、果實は一升四十粒位、澁離れは悪いが甘味強く、味は佳い。

(ハ) 正月

一升百粒の中果、肉質は緻密で、非常に味がよろしい。十月下旬成熟する。

(ホ) 岸根

山口縣下に最も多く産出する優良品種。樹勢強健、枝梢太く粗、十字開裂の毬は肉が厚く裏面に毛茸が多い。果實は最も大きく一升三七八粒。三百五六十匁内外ある。果肉、澁皮共に厚いが、肉白く緊り、風味佳良。虫害を受けること少なく、貯藏力強く、比較的豊産なので、經濟的に利益のある品種である。

(ホ) ティウチ

一升七八十粒の中果。澁離れ中位、肉質緻密。甘味強く、風味は佳良。養栗の原料に多く使用せられる。

(ヘ) 霜カツギ

丹波地方に多く、樹勢強健、然し、肥土でない良品を産し難い。果實は大きく一升四十乃至五十箇位。肉質しまり、風味はよろしい。形がくづれぬ所から、料理用に喜ばれて居る。

隔年結果の弊が此の良種の缺點である。

(ト) 出野

京都地方に多く産出する。

果實は中等大。毬付の小さい澁皮、果皮の薄い、而も澁皮離れのよい品種で、果皮の味も上等である。熟期は十月下旬、害蟲に強く、貯藏力長く、料理、加工用に適する上、隔年結果の弊が少ないので、經濟的栽培には、利益の大きいものである。

外になほ、長兵衛、長光寺等がある。勿論、以上が栗の品種の全部ではないし、此の外にまだ、隠れて世に現はれぬ優良品種があること、思ふ。それ等は、將來の研究に俟つ外ない。

栽培法大要

氣候——栗は殆ど全世界の到る處に分布、我邦でも、北海道を除いては、殆ど全國に生育し栽培せられつゝある(北海道でも樹は育つのであるが、結果が非常に少ないのである)概して、温暖なる地方に大粒のものを産し、寒冷の地方には小果を産する處より見れば、氣温は、結實作用に大きな關涉を持つて居るものと考へられる。次に乾濕何れがよろしきかと云へば、乾燥を好む傾きがある。風の作用にも非常に鋭敏であるのは、多くは斜面地を栽植場として居るからである。従つて、風の來る方向を遮けて、栽植せねばならない。

地勢土質——平坦地と傾斜地との優劣を一概に言ひ切るこ

とは出来ない。然し、粗放な栽培の爲め廣い面積を要することから云へば、從來放棄せられて居た山林、秣場等を利用する方が、得策であらう。栗は、温度よりも、風と、夏期の程度を越した乾燥を好まぬ關係から(斜面植えの場合には)西向、西南向よりも、東北向、北面がよく、更に東南面及南面は理想的である。

土質は、他果樹に比して、更に撰ぶことが少なく瘠地でもよく生育するが、排水佳良で、且つ乾燥に過ぎぬ土地を撰ぶ必要はある。

栽植法

即ち、栗の栽植地としては、東、東南、東北、北の何れかに傾斜し、陽光、不十分であつても、夏季乾燥の甚しくない處、而して排水のよい所を尊ぶのである。又表土の深淺——を云へば、表土の深き所を可とする。但し、土性は多く撰む必要がない——とされて居る。

栽培法

栗苗は實生ものと、接木ものがある。栗苗の栽植は、如何なる土地——即ち、既墾の細地がよい

か、未墾の山林原野がよいか——と云ふと、勿論前者が生育速かであるが、山林の利用と云ふ方面から見ると、緩い傾斜の風の當らぬ山林、原野地帯に栽植することが、望ましい。栗

は、梨、桃の如く、一ヶ處に集めて栽植する必要のないものであるから、出来得るかぎり、従来利用されなかつた土地から適地を探し求めて栽植したいものである。

栽植の距離——は、平坦地ならば、二間半に三間、或は二間半四方に一本、瘠地の傾斜地では二間四方乃至二間半四方に一本、土地利用上から云へば、はじめ密植して、生長するに従つて間引することがよい。

栽植の時期と方法——栽植の時期は他の果樹同様、落葉期より發芽迄の間であるが、十一月乃至十二月、又は二月乃至三月に於てする。寒氣の猛烈な時期には、根をいためたり植ゑいたみを生じたりするから、出来るだけ避けたい。苗木は一年生よりも二年生の方が結果がよろしい。一年生のものと及び、實生のものは、一ヶ年熟圃で培養した上定植した方がよい。

苗木栽植の場所は、丁寧に耕し、石礫や雜草、雜木の根等を除き、深耕し、土塊をよく碎き、出来得れば堆肥を混入し土とよく混ぜ合せ、根を四方に擴げて定植する（接木の場合には、接いだ處が土を被るまで被土する）乾燥の強い土地では被土を成るべく深く被けた方がよろしい。

整後法

………

従來の如く自然放任では、果實の採收を目的とするには、管理に不便を免れない。仕立方は大體柿に準じて行へばよいと思ふが、柿に比べて伸育ちの速いものであるから、多少の研究を必要とする。

次に中幹仕立（圓頭形仕立）の例を述べて見れば、

栽植に際して苗木は一尺五寸位に切斷し、之より三四本の新枝を發生させ、先端の一枝は眞直ぐに誘引し、以下三四本は之を横に誘引し、成るべく四方に開張つて、翌年各枝を一尺五寸内外に剪定し、二三本の側枝を分枝させ、その主枝から出たものは、前年同様先端のものは眞直ぐに、他は側方に誘引し、成るべく各枝が入りまじることを避け、ほどよい距離に配置する如く心掛け、栽植後の二三年間は人工を加へて四方に枝梢を射出させ、丁度圓錐形仕立の如くしその後自然の分岐にまかせ、只、内側の密生過ぎる所を剪り除き、空の多い所には枝を誘つて、空を塞ぐ様に心がけ、樹冠の中や高さは制限せず、年と共に擴大させるようにする。

此の方法は、他の矮性仕立の様に行きとゞいた管理を行へぬ缺點はあるが、栗の様に、比較的手入れの必要な果樹にあつては、實際的から見ると利益が多いものであると信じる。

剪定法

………

林業——即ち用材を採るのが主目的である場合には、剪定の必要はないが、果園として栽培するには、剪定の必要が起る。

栗は柿の如く前年生の種枝に本年新梢を生じて、之に結果するものであるから、栽植三四年間は、枝の伸張に心がけ其の後は毎年大體次の如く剪定を行ふ。

一度結果した枝は翌年再び結果枝を生じることが少く、一年休養するのが普通である。で本年結果したものは、冬期剪定に於て、腋芽二三芽を残して、新梢の發生を促す。又發育不良の結果枝は、採集と同時に、二、三芽を残して剪定する（但し栗は、柿と同様、本年の結果枝から翌年の結果枝を生じるものであるから、芽を一つも残さず切除する事はいけな）残された二、三芽からは、翌年になつて結果枝を生じるから、翌春、母幹より最も遠い一枝を残し、他の一本或は二本は、二、三芽を残して更に切除を行ひ（隔年結果を防ぐためである）本年の結果を防ぐと共に、一本の健全な種枝の發育につとめること、柿と同様である。而して、次年には、其の結果したものは基から除去し、先に短く切りつめておいた、芽から出たもの、うち母幹に近いものを前年同様、二芽（或は三芽）で剪定し、遠いものは、そのまゝ種枝として放

任的に伸育させておくと完全な結果枝になる。此の様にして年々同一方法で剪定を行へば、種枝の缺損することなく、従つて隔年結果の弊は少ないし又、枝梢の徒長を押へることが出来る。

結果枝ならざる枝梢は、二分の一、乃至三分の一内外に剪定することにする。その中からは種枝が新に發生して来る。一年に二尺以上にも伸びる旺盛な徒長枝は分岐點から切除してつた方がよろしい。大體に於て、七八寸未滿のものには剪定は、餘り行はなくてもよいが、それ以上のものは、七八寸位に或は、二三芽を残す位に切り縮めてよい。これらは、周囲の状況、樹勢、枝くばりの模様を考へて、適宜に行はれたい。

扱て次に剪定の時期であるが、秋期落葉より翌春發芽までの間であるならば、何時行つてもよろしいが、嚴寒中は、避けた方が安全である。然し、結果枝の剪定は秋季收穫と同時に、その基部の芽（即ち翌年の結果枝たる芽）を、充實させることが、大切なことである。此れを、秋期收穫と同時に剪定すると、翌年に這入つてから剪定するのでは、春に至つての發芽状態に非常な差異がある事勿論である。

肥

料………

肥料は、地方に依つて種々である。或地方では、秋彼岸頃下草を刈つて之を敷込み、或地方では、人糞尿を一本につき半荷位宛施す——又或所では、發芽後油粕を三四合宛——と云ふ様に……………。

然し理想的の基本肥料としては、堆肥、塵芥、厩肥の様な

反當施肥成分表

要素	樹齡	十五年	十二年	十年	八年	七年	五年	四年	三年
空素		三・八〇〇	三・五〇〇	三・〇〇〇	二・五〇〇	二・〇〇〇	一・五〇〇	一・〇〇〇	〇・八〇〇
磷酸		三・五〇〇	三・〇〇〇	二・五〇〇	二・〇〇〇	一・五〇〇	一・〇〇〇	〇・七〇〇	〇・五〇〇
加里		三・八〇〇	三・三〇〇	二・八〇〇	二・三〇〇	一・八〇〇	一・二〇〇	〇・七〇〇	〇・五〇〇

施肥量例 (十一年生、反當り五十本植)

肥料名	反當	反當含有三成分		
		空素	磷酸	加里
大豆粕	二・〇〇〇	一・三〇〇	〇・二六〇	〇・三六〇
骨粉	八・〇〇〇	〇・三二〇	一・七六〇	—
灰	四・〇〇〇	—	〇・六〇〇	一・八〇〇

人糞尿	三五〇・〇〇〇	七・〇〇〇	一・七五〇	〇・四五五	〇・九四五
合計	四一八・〇〇〇	八・一六〇	三・三七〇	三・〇七五	三・一〇五

註……………右表中の骨粉を強過磷酸或は米糠、藁灰を硫酸加里、人糞尿をアムモニアに変更しても結構である。

同 (五年生、一反步當り)

肥料名	總量	元肥	補肥	含有三要素		
				空素	磷酸	加里
人糞尿	一〇・八〇〇 (二石二斗五升)	—	—	〇・六一六	〇・一四一	〇・二九二
大豆粕	六・〇〇〇	六・〇〇〇	—	〇・三九六	〇・〇七二	〇・一二六
過磷酸石灰	三・〇〇〇	三・〇〇〇	—	—	〇・六〇〇	—
計	—	—	—	一・〇一二	〇・八一三	〇・四一八

註……………尙右の外堆肥、厩肥、雜草等の有機質肥料を與へ、土質によつては、石灰を加用する場合もある。

施肥の時期は幼樹の間(五、六年迄)は二月下旬乃至三月上旬に原肥を施し六月七月に到つて補肥を與へ、二回に分施する。其の以後は春季(三月中下旬頃)一回で充分である。然し、乾燥を防ぐ爲めに根元に敷いた刈草、藁類は、腐敗す

るに従ひ、秋季若くは、春季耕起に際し、稍深く埋没するを可とする。補肥は夏土用前に與へること。

病蟲害

(一)病害

イ、腐朽病

本病に犯されたものは、枝幹が暗色に變じ、赤斑を生ずる

病気が進めば枯死する。幼樹より老木に多く発生する。

豫防驅除法

一、切傷等の傷痕から侵入するものであるから、タール、其他の殺菌剤を塗布すること。

二、櫛子體は、成るべく早く取り去り、焼却する。

栗の胴枯病

被害の樹皮は次第に黒褐色に變じ、皺皮の様になる。表面に黒色の針頭大の粒が出来る。又樹皮がしばしば裂け、果實にも無数の小斑が出来ることがある。主幹に生じる外、梢枝にも発生する。

驅除豫防法

一、苗木購入の際ボルドウ液に浸し、消毒して栽植する。

二、被害部を取り去り、焼却し、其跡にタール又は濃厚ボルドー液を塗抹する。

三、發芽前ボルドウ液を撒布する。

ハ、栗の萎縮病

苗木若くは幼樹の時代害せられる。被害部は暗褐色に變じ次第に凹みを生じ、龜裂を生ずる。病斑は枝梢を一めぐりするから、病斑から先の方は枯死する。

豫防法

前病に準じて行ふ。

ニ、護膜病

栗に限らず、他果樹にも発生する。枝幹から淡黄色又は黄褐色の光澤のある粘々した物を出し、空氣にふれて固つたもの。多くは害蟲の被害部切傷のあとなどから分泌されるものである。枯死するようないが、樹勢が弱る。又土質が非常に不適當な場合或は、有機質肥料を多量にすぎた場合にも起る。

豫防法

出來得るかぎり、蟲害や傷に注意し、早く、被害部をなほすか、タールや其他の防腐剤を塗抹する。土質や、肥料も考へて見ると更によろしい。

ホ、斑紋病

葉の両面に直徑一二分の小圓の病斑を現はす。楕圓形や、多角形の場合もある。病勢が進めば、落葉枯死する。

豫防法

一、排水を良好にする。又は排水不良地を避けて栽植する

二、被害葉は之を取まとめて焼却し、五、六月の候に、二、

三回ボルドウ液を撒布する。

三、苗木は石灰乳で消毒したものをを用ひること。

栗園の開園及び經營に際し顧慮すべき事項

一、適地に適種を選ぶこと

栗樹は風土に依り支配せらるゝこと少なしと雖も、品質の優良なるものを經濟的に多量生産せんと欲すれば、適地に適當の品種を栽培しなければならぬことは火を見るより瞭かな事である。

然るに従來は土地利用の意味を以て、米麥其他普通作物の栽培し得られざる不毛の地、或は急傾斜地等に所謂栗山を經營せんと試みたものが多かつたのであるが、斯くては競争の多い、然も品質本位の市場々裡に勝ちを得ることは到底覺えないことである。

二、品種の選定は成るべく最小限度に止むること

其地方の状態によりて早中晩何れを選むかを決定すべきものであるが、其数の多きに失せざる様心掛けなくてはならない。全國一品種とするが如きも極端なるも、十數種の多きに及び恰も試験場に於て品種試験を行ふが如くに多數の品種を集むるは無意味にして、然も販賣上品位の統一を缺き著しく不便を感じるに至るのである。往時の如く其地方に適應せる品種の不明なる時代はいざ知らず、今日の如く有望品種の既に決定せられ居る時代にあつては成るべく品種の數を制限し、品位の一定を計ることが極めて必要である。

三、市場の遠近と交通の便否に顧慮すること

栗は荷造運搬に比較的便利にして貯蔵も容易なるため他の果實の如く市場關係は重大なるものではないが、然し大消費地に近き所に在りては一般に早生種を栽培して、栗の珍しき頃市場に出荷するを得策とするのである。之に反して市場に遠き地方にては貯蔵に堪へる品種又は加工に適するものを栽培することが有利である、然も加工用として栽培する場合には一村或は一地方が共同して品種を統一し大量的に生産しなければならぬ。

四、他地方からの出荷の關係を考慮すること

栗果生産の時期は其種類に依り、其地方の風土に依つて、自ら異なるものであるから、他地方からの産出を考慮して適當の品種を選ぶべきである。従來果實の産地には名産地と稱するものがあつて、其處からの搬出は市價に著しき變動を與へるものであつて、近時支那栗の栽培狀況が内地栗の市價に影響することの大なるは良く人の知る所である、故に栽培すべき品種及び販賣の時機には細心の注意が必要である。

五、生産物の利用法に就いて顧慮すること

栗果は貯蔵に耐えるを以て、加工法等を特に研究する必要な如くであるが、將來栽培の増加が必要消費に對し著しく均衡を失し、生産過剰の嘆聲を聞く日の來ることがあるかも知れぬ、斯かる價格の著しき暴落に際しては、貯蔵を行ひ時期を待つことも必要であるが、一面積極的に之が利用の方法即ち罐詰、乾燥其他の加工法を講じ、或は海外輸出を多くする等、常に需要供給の平衡を保持することに顧慮する必要がある。

六、苗木の購入

栽培すべき苗木は自ら養成する場合もあるが、多數栽植する場合、或は其時日なき場合には他より購入するの

であるが、購入に當つては次の二點に特に注意する必要がある。

1、信用ある處を選ぶこと。

2、價格の低廉なることのみを欲せず、實質の優良なるものに重きを置き、特に病木苗に注意すること。

七、栽植に當り特に注意すべき事項

1、陽光、通風、交通の便否、猪害等を考慮すること。

2、周囲の蔭となるべき立木は之を伐り拂ふこと。

3、山地開園にありては竹根の除去を完全にすること。

4、結果を良好ならしむるため場合によりては混植すること。

5、實播用種子は大栗を用ふること。

八、栽培中特に注意すべき事項

1、定植當初に於て窒素質肥料を過施するは罹病し易きにより注意すること。

2、接木當年は支柱を充分にし強風に折損せざる様注意すること。

3、一年生の接木に結果せるものは、之を取り除くこと。

4、多數結果するに至らば樹勢を衰退せしめざる様施肥並に剪定に注意すること。

5、いが、病虫害木の切り取りたるものは、之を焼却すること。

6、肥料の配合に注意し加里、磷酸の補給に注意すること。

四、栗實の嶄新なる殺虫法

栗實の大敵「クリシギザウムシ」又は「クリミガ」の被害に對しては吾々の常に心を痛めて居る所であるが、此程、農林省農事試験場から、其試験結果が左の如く發表された。

一 二硫化炭素最低有効量

一 常壓燻蒸試験に於ける二硫化炭素の最低有効薬量

茨城縣新治郡産輸出栗を使用し、燻蒸溫度攝氏一五度に於て二硫化炭素を以て六時間、十二時間、二十四時間及三十四時間燻蒸を行ひ燻蒸終了後殺虫調査用栗實は布袋に入れ之を昆虫飼育室内に一週間吊し置き品質調査用栗實は布袋に入れ石油箱詰とし置き一ヶ月後成績を調査せるに二硫化炭素の最低有効薬量は次表の如し。

容積比	六時間燻蒸		十二時間燻蒸		二十四時間燻蒸		三十六時間燻蒸	
	mg/L	方尺ニ對スル封度數	mg/L	方尺ニ對スル封度數	mg/L	方尺ニ對スル封度數	mg/L	方尺ニ對スル封度數
1/2	一八〇	一一、〇〇	一六四	一〇、〇二	一四八	九、〇四	一四二	八、六七
1/4	一二六	七、四八	六八	四、一七	五六	三、四三	四八	二、九四
1/20	八二	五、〇二	四六	二、八二	三四	二、〇八	二四	一、四七

右藥量を以て充分殺虫効果を納め得ると共に二硫化炭素は本試験の範圍に於ては殆ど栗實の品質を害せざるを認めたり。

二 減壓燻蒸試験に於ける二硫化炭素並青酸の最低有効薬量

試験方法は大體常壓燻蒸試験と同様にして一〇〇mm三〇〇mm五〇〇mmの各所定氣壓に減壓したる後藥劑を適用し六時間及十二時間藥蒸試験し常壓試験と同様にして殺虫及品質に付調査せるに二硫化炭素並に青酸の最低有効薬量は次表の如し

藥劑名	六時間			十二時間		
	容積比	減壓	燻蒸	容積比	減壓	燻蒸
二硫化炭素 (T/Su)	1/2	100 mm	一八五	1/2	100 mm	一七〇
	1/4	100 mm	一四〇	1/4	100 mm	一七五
	1/20	100 mm	八五	1/20	100 mm	四五
青酸 (T/Su)	1/2	100 mm	一一八	1/2	100 mm	九四
	1/4	100 mm	五四	1/4	100 mm	三八
	1/20	100 mm	一五	1/20	100 mm	六

右の成績に於て明なるが如く二硫化炭素及青酸の最低有効薬量は減壓と殆ど關係なく之が有効薬量は燻蒸時間と容積比により決定するものにして二硫化炭素は栗實品質に殆ど影響なきも青酸は之が品質を相當害するを認めたり。

三 倉庫に於ける二硫化炭素燻蒸試験

輸出栗燻蒸倉庫大阪府豊能郡東郷村倉庫(間口四、五五米奥行三、六〇米高サ三、五五米の鐵筋コンクリート作り)及同郡田尻村倉庫(間口三、五〇米奥行三、四九米高サ三、三二米の内面コンクリート張り土蔵作り)に於て燻蒸試験せるものにして東郷村倉庫に對し二硫化炭素十一封度(八五三封度) 田尻村倉庫

には五封度（五五 mm）を用ひ静置揮發法及噴霧揮發法の二法に依り藥劑を揮發せしめ二十四時間燻蒸試験を施行したるに静置揮發せしむる場合と又噴霧揮發せしむる場合も容積比 1/9 以内なれば八五 mm にて殺虫の目的を達し得、但し噴霧揮發の場合には倉庫内の瓦斯を均一ならしむる方法を講ずるの要あり。

四 倉庫に於ける二硫化炭素十二時間燻蒸試験

本試験は試験回数少なりし爲驅除効果に付ては確定するに至らざりしも容積比小なる場合には藥量八五 mm にて有効なるが如し。

備考

- 一、容積比とは燻蒸器内容積に對する被燻蒸栗實量なり。
- 二、一六、三 mm は内容積一、〇〇〇立方尺に對する二硫化炭素一封度に相當する量なり。

五 栗實の貯藏

栗の生果貯藏法には従來、水浸法と土中埋藏法との二方法があつたが、前者は果の虫害を免るゝ代りに品質を損し、後者は品質を損ぜざる代りに虫害多く、良法なく苦しんだものであるが、京都府立農事試験場綾部分場に於て二硫化炭素を以て豫め果實を燻蒸し、後箱又は大形の甕中に、僅かに濕氣を有する鋸屑と混じ、蓋を施し、冷涼な室内に置き、完全に貯藏し得ることを發見され、爾後各地で此の方法を採用して好成绩を納めてゐる。

試験の方法

- 第一區 屋内害中に適濕有る鋸屑に埋藏す
- 第二區 甕中に適濕有る鋸屑に埋藏す(屋内)

第三區 箱中の適濕有る鋸屑に埋藏す(屋内)
試験の成績

區別	第一區	第二區	第三區	備考
調査月日	十二月十五日 査	十二月十五日 査	十二月十五日 査	
腐敗せるもの發芽せるもの	一・四%	〇・九%	ナシ	腐敗せるは主に虫害なり
調査月日	一月二十三日 査	一月二十三日 査	一月二十三日 査	
腐敗せるもの發芽せるもの	ナシ	ナシ	ナシ	腐敗せるは虫害に非ず
調査月日	三月十二日 査	三月十二日 査	三月十二日 査	
腐敗せるもの發芽せるもの	六二・〇%	五〇・二%	一・一%	

以上の成績を見るに、第一區は他區に比し常に高温にして、春季に至り發芽すること他區よりは早い。故に永く貯藏せんとするには害中に貯ふるよりも、容器に入れて冷涼な室内に貯藏するのが最もよい。

支那甘栗に就て

栗は従來日本栗が最も優良で本邦に最適の品種であると一般に考へられて居つたが、併し現在の日本種は果實が大きく外観は洵に立派であるが甘味に乏しく澁離れが悪くて利用上にも遺憾の點が尠くない。

所で支那栗は、甘味強く、渋皮の離れがよい爲に「甘栗太郎」として都會の露傍其他で販賣され人氣を呼んでゐるが、其の原料は總て支那天津附近から年々巨額の金を投じて輸入して居つたのである。

然るに、昭和七年頃、高知縣の一角、仁淀川の傍明治村傍士氏の支那栗園にボツ／＼實生支那栗が結果するやうになり、該縣農務課萩原技手の調査發表並に縣農事試験場中津川技手等の調査研究を始め、民間の栗樹栽培に心ある者は東京・横濱等より態々現場に赴いて或は雜誌、或は新聞に稿を競ふて發表したので、俄然、支那栗黄金時代を出現し、果樹園藝界の泰斗恩田博士は、傍士駒市氏二十年間の苦心研究の功蹟に對して、「傍士甘栗」と命名し、世に公にすることを奨められ園藝界の美談の一となつてゐる。

(因に傍士駒市氏は高知農學校出身の方で曾て澤村先生の薫陶により農業に興味を持ち、豫て支那に遊學せんと志を持つて神戸南京町の在邦支那人に支那語を學んでゐる内に、ふとした所から支那栗栽培を思ひつき其處から大小混合の支那栗實を手にして高知市の自宅に播付け、其後十數里隔つた前記明治村の山林一町歩を手に入れて、其處に移し、昭和六年播付後十七年目にて始めて若干の結實を見たのであるが、其間氏は家政上にも隨分の苦闘をなし夫人が文房具店を營んで生活を續けて居つたのであるが、昭和八年最愛の夫人を亡くしてしまひ、傍士氏は、辛苦して生活を續け、只々支那栗の結果だけを頼りに且つ道樂に其日々々を過して來たのである。)

支那栗の栽培は、どの程度まで有望であるかに就ては未だ確たる研究は行き届いてゐない。樹性は強健で伸長力に富み、一ヶ年間に一丈位は平氣で伸びる、接木すれば活着率は良好で高接でも苗木の縛接でも自由自在に出来るから、將來蕃殖の點に於ては何等の心配もない。只實生支那栗は二十年位にならなければ結果しないものであるが、接木したものが何年位で結果するかは未知の問題である、少くとも日本栗の實生と接木との割合から想像して十數年はかゝると見るのが至當かも知れない。

支那栗の中には、大・中・小・早・中・晩は勿論のこと嚴密に云へば百本が百本皆異なる譯であつて、日本栗に多くの品種があるが如く支那栗にも將來幾多の品種が出来るものである。

支那栗栽培に對しても、林學方面の先輩は支那栗は徒長性があり、粗放な管理で十分であるから、林木として山野に栽植するに好適する、特に東北地方の如き寒地に栽植すれば、寒害の爲穀類の收穫が減少した場合には穀物の代用食となし得るし、副産物として白木耳の栽培が出来れば此の上もないことであると云つて居られる。

前記試験場の中津川技手等の説によれば、果樹として支那栗を栽植するには飽くまで果樹としての管理をしなければ實も立派なものとはれない、栽培法としては畦間株間を遠く反當四―五本位とし剪定は枝間剪定の程度に止めて置くがよい。林木として果實の収益を兼ねて栽培することゝなると反當數本が適當の栽植距離となるからこれでは栗材の收量は極めて少なくなつてしまふ。又材木を目的に密植したのでは結果は思はしくないと述べて居られる。

兎に角東北地方の乾燥地帯で支那栗を栽培すれば高知縣(日本一の多雨帯)で栽培するよりは栗果の品質も一層よいものが得られるものと考へられる。若し山野に栽培を試むる場合には適當に他の林木と混植して所謂下木を作れば一舉兩得である事と考へられる。

今参考のため、高知縣農事試験場の調査報告を述べると次の如くである。
熟期、早熟種九月下旬、中熟種十月上旬、晩熟種十月下旬である。

大きさ、小粒に屬するものが八―九グラム(二匁)内外、大粒種は一六―一九グラム以上(四匁五分―五匁以上)に及び、一升百二十粒内外であるから少くとも日本種の中粒種以上には相當する。

一 球果の包含粒數 通常二顆乃至三顆にして十字形に開裂し、果實の形狀外、觀等は樹によつて多少違ふが、日本種に比較すると毬付の部分が著しく狭小で特有の形態を具へて居る。即ち側果の毬付は柿種子狀、中果の其は稍長方形にて接線灰白色を帯び、粟粒、放射線等も稍趣を異にする。

毬付小、肩張り顯著なる爲め幅廣き特有の形狀をなし、色澤も樹によつて差はあるが普通茶褐色で光澤もあり、殊に日本種と異なる點は全面に絹絲狀の毛茸を密生して灰白色に見えることである。

縦線 不明瞭で花柱部は特に長く一、二一、五センチ（四分乃至五分）に及び白色細美なる毛茸を密生して彎曲するを常とし、其尖端は〇、三六〇、四〇センチ（二分二三厘）宛もある八―九本の柱頭が殊に目立つ。

果皮 は脆弱にして稍乾燥すれば果肉との間に空隙を生じて破碎し易く、澁皮は離脱容易にして脆く、果内組織緻密にして甘味頗る強きが如き本種の持つ特性は甚だ優秀で日本種の遠く及ばざる所である。

樹勢 頗る旺盛で櫟の如き大きな葉を有し、日本種、朝鮮種に比較し枝葉の肥大伸長力強く、乾燥病虫害等に對してもより大なる抵抗力を有するが如くである。

斯の如き樹勢強盛なるが爲め結果期に入ること稍遅きの觀なきにあらざるも種々なる事實に徴し接木後少くとも五六年以内で結果期に入らしむることは差して困難でなからうかと思はれる。

收穫量 即ち生産能力は本種の内地に於ける營利栽培の可否を決定する重要因子であり吾々の最も知らむとする處であるが、前述の如く最近漸く或部分が結果し始めた許りであるから適正なる判定は今後の調査に俟たねばならぬが優良なる或小粒種の如きは既に昭和四年から三ヶ年の結果が觀察され、年々結果量を増大して居る實狀から推して少くとも是等小粒種に關する限り相當の生産能力もあり得るやうに思はれる。

栽培可能地帯 支那栗の原産地が或る程度迄寒冷なる地方であり、又朝鮮平壤附近の主産地も最低氣温零下三十度以下にも下降するが如く本種の栽培は従來所謂寒冷地帯に於て發達成功して居るのであるが、果して我關東中國地方の如き溫暖地に於て成功する可能性があるか否か、これは勿論今後の觀察研究の結果に俟たねばなるまいが、少くとも高知縣に於ては今回原産地以上のものが出来ることだけは確認された譯である。

斯の如く滿鮮地方は暫く措き我内地に於ては北海道東北地方が原産地に略近い氣候を有するだけ適地としての天恵を多く持つものではあるまいかと想像もされるが本縣の實蹟に徴すれば又如何なる地方にても栽培は可能なりと推測し得る譯である。

併し樹勢脆弱なる本種は發育期間の甚だ長き暖地より寧ろ短き發育期間を持つ所の寒冷地方に於て却て多くの結果能率を擧げ得るのではあるまいか、又病虫害等の發生も寒地に於てより少き理由があるのではないか、又暖地に於ても營利栽培に成功し得るだけの收穫を擧げ得るか否か等の事柄に就ては尙將來に残された問題である。

輸出栗の選果及荷造

栗の輸出が初めて行はれた當時は、單に虫害栗、屑物等を除く位であつたが年々に改良を加へられ、先年日本栗北米輸出組合が組織せられて後は、一定標準の選果と輸送法を制定するやうになつた。昭和六年から兵庫縣にては輸出栗に對し縣營検査が施行されるやうになり、海外に於ける聲價は年毎に高まりつゝある。

採收した果實は以前は人手を以て大小を區別したのだが、これでは人により場所により相違を來たし統一した品を出荷することが出来なかつた。其處で昨年より一定標準の篩を以て選果をなすやうになり、選果の能率を高めると同時に品位の統一をとることが出来るやうになつた。

今篩の網目の大小とそれによる一封度當の粒數の標準を示すと次の如くである。

等級	篩の網目	一封度當粒數
AA	一寸五厘以上	二〇粒以内
A	九分五厘以上	二一—三〇粒迄
B	八分五厘以上	三一—四〇粒迄
C	七分五厘以上	四一—五〇粒迄

輸出向栗検査規則 第七條第二項「容器ハ乾燥セル木材ヲ以テ製造セル長サ外法一尺七寸、幅内法九寸二分、深サ内法一尺ノ隙箱トシ蓋及底ハ幅三寸一分、厚サ正五分ノ板ヲ以テ四分五厘ノ隙ヲ各二箇所兩側ハ幅二寸二分厚サ正五分ノ板ヲ以テ四分ノ隙ヲ各三箇所設ケ兩棲ハ正八分ノ一枚板ヲ用フルコト」

以上の容器に荷造されたものは周圍に帶鐵を以て釘打し、途中にて荷傷のしない様に注意することが必要である。(栗の栽培と輸出に依る)。



李は古くから、各地に栽培せられた果樹であるが、果形小さく品種が少なく、而もその成熟の時期が桃果と殆ど同時期であるため、その需要が比較的他果に比べて劣るかの感がある。併しスモ、特有の風味は、決して捨てられないべきものでなく、品種によつては、栽培價值が相當に高い殊にその栽培は極めて容易であるから、副業的栽培果樹としては、歡迎すべきものであると思ふ。

李には優良品種が比較的少ない。

(イ)寺田李

大阪、京都の方面に古くから栽培せられて居たもので、現今各地に栽培されて居る。樹勢強く、枝は自然に開張して盃状となる。果實は長圓形で一夥十五六匁の中果、果皮黄色地に紅色を帯び完熟すれば暗紫色となり、白粉を裝ふ。果肉黄色柔軟、甘味に富み、芳香あり、七月中旬から八月月上旬にかけて成熟する。

(ロ)市成李

九州鹿兒島の地方に多く、樹勢强健、果形尖圓、一夥二十

二三匁の大果、果は暗赤紫色、黄褐色の斑點がある。果肉は暗紅色肉質しまり甘味あるも、風味中等。

(ハ)陣の内李

同じ地方に多い。果實一夥三十匁内外。尖圓形、果肉鮮紅色、黄褐の斑點がある。果肉は暗紫色、甘、酸の度よろしく品質は上等である。

(ニ)フームーサー

最近北米から渡來した外來種である。樹性強く、果實は四十匁以上に達し、楕圓形、果皮黄綠色、果肉黄色、漿液多し核子離れがよい。豊産種で、品種上等。然しまだ、廣く普及して居ない。

(ホ)ソルダム

樹勢強く、果實は圓く、果皮は紅黄色を呈し、完熟すると紫色になる。果肉鮮紅、漿液豊富で、甘味強く、風味は優等である。一夥の重量は三十匁から四十匁に達し、七月下旬に成熟する。

氣候と土質

從來自然の放任にまかせられて居らるも、各地で相當の結果を示して居る處を見れば、大がいの氣候に適するものであ

ることがわかるが、開花期が比較的早い關係上、晩霜の害の少ない、暖い地方が、成績は良好である。

土質はあまり撰まない、然し表土が粘質壤土で、下層(心土)が砂礫を混する粘土質が最もよろしい。

砂土、又は砂土に近い土質の處でも、相當の成績を擧げ得られるが、夏季早天の打續いた場合には、乾燥し易いから、それを防止する工夫をせねばならない。

要するに李は、各種の土質でよく成育結果するが、排水良好で而かも適當の濕氣を保ち、極端に乾燥せぬ土地がよろしく、若し、乾燥の強い土地であるならば、綠肥草作物、刈草敷ワラ等の方法によつて、乾きを防ぎ、粘土質の土壤を客土して、土地の改良を企てるようにする必要があるのである。

苗木——苗木は、桃を砧木にしたものを撰ぶ方が結果がよろしい。

植付け——は、他の落葉果樹と同様に、落葉後——即ち、十一月中下旬から、十二月一日頃がよく、おそくとも、三月上旬までに終らなければならぬ。

栽植の距離は、普通二間四方に一本植るとし、表土の深い枝の伸長の旺んな土地では、二間半四方とするのが適當である。

る。栽植に際しては單植よりも、混合植の方がよろしい。それは、寺田李の如く、自花受精が困難な品種等では、單植はその結果率が非常に劣るからである。

整枝法

李は、自然の生長にまかせておいても、大體盃狀の枝を伸長するものである。であるから、此の性質を利用して、盃狀に整枝するのが、最も容易であり、結果も良好とされて居る。李の結果枝は極めて短小であるから、主枝の數をなるべく多數に仕立てた方が有利である。

又李の主枝は、下垂する傾があるから、此れを防ぐ爲めに三、四年を経て大體盃狀形が出来上つたならば、その四面に四本の丸太を建設して、竹を横にわたし、これに主枝の先端を誘引結束し、盃狀形柵作とするのが最も有利であるし便利でもある。

庭植の裝飾的整枝法を行ふ時には主枝と水平に誘引することは、あまり適當でないから斜に誘引する(例へばバルメツト・オブリキユー)方法をとる。

剪定法

剪定を合理的に行ふ爲めには、先づ前以て、枝梢の生育状態を知らなければならぬ。

李は、梅、杏などと同様に極めて伸張力の旺盛なもので幼植の時代には、普通四五尺から七八尺も伸長するものである。而して、年を加へるに従つて、主枝の伸張力は次第に衰へる。然し、梅と同様に、老樹になつても、徒長枝が澤山發生する。而して、著しく結果の歩合を減らす。

李の花蕾は、本年生の長枝及短枝に發生する。就中、生長の鈍いと思はれる短い枝に花芽を持つことが多い。三四尺の長さに伸びた枝でも、桃と同様に、葉腋に相當多く花芽を發生するものであるが、結果の歩止りは非常に少ない。であるから、李の短果枝は、結實上、極めて大切なものである。

枝梢の頂芽は桃と同様、葉芽を常として、腋芽は、單芽又は三四芽を生成する。單芽の場合は葉芽であつて、二芽以上の場合には、中央の一芽は常に葉芽で、その左右に花芽を生成してゐる。李は、どんな短く小さい枝でも、二芽以上の場合は、中央の一芽は常に葉芽であつて、その左右に花芽を生成してゐる。此の葉芽によつて、生育をつゞけ、短果枝を形成するもので、丁度梨の副芽の様に、毎年分岐伸育して短果枝を群生するのである。

此の短果枝群は李の結果上最も有用なものである。然し短果枝群が年數を重ねて老衰すると、勢力がなくなり、結果

數を著しく減少し、而も果實の發育不良となる傾向がある。依つて、基部に近い部分から發生する新梢を以て常に更新するのは勿論、年々適當の剪定を加へて、勢力の維持を圖らなければならぬ。

李の芽は、發芽が非常に容易であると共に、非常によく伸長する。而して、老大な枝から伸びた新梢にもよく花芽を持つものである。従つて、スモ、の整枝剪定は極めて容易である——と云つてよいのである。

(イ)主枝の剪定

李は殆ど副梢を發生しない。けれども短少な側枝の發生は容易で、而も一部に偏することが少い。であるから、主枝を剪定する長さは樹齡によつて定めねばならない。即ち、整枝時代の主枝は割合に短く剪りつめ、丈夫な主枝を分岐伸育させねばならない。既に樹形の完成に近く、主枝を分岐させる必要がないようになつたならば、主枝に空虚が出来ない範圍で、比較的長く剪定するので、標準は二尺乃至二反五寸位である。

口、側枝の剪定

前年に伸長した主枝を適當の長さに剪定すると、その腋芽は本年發育して新梢を出す。先端に近いものはよく伸長し、

基部のもの程伸長が強くなく、短果枝となるものがある。勢力の強い側枝は夏季五月下旬頃に先端を摘除して、徒長を抑へる。枝によつて、勢力の旺なものには切口から更に新しい枝を出す。これは更に二三葉を残して摘除する。斯くて冬期になつてから、これを四芽乃至六芽を残して剪定する。此の場合主枝の基部にある側枝は、先の方にあるものほど短く剪定する。

此の側枝は次の年、先端にのびる一、二芽を、夏季に剪定して、その徒長を抑へておく、それ以下の腋芽は、發育が弱く、一、二寸伸び多数の花芽を着ける短果枝となる。斯様になつた側枝は、冬季に基部にある、一、二の短果枝を残して他は剪定するので、以後は結果枝の發育状態によつて、これを短く剪りつめ、或は更新して、常に適當の勢力を附與せねばならない。

(ハ) 結果枝の剪定

スモ、の花芽は、短い枝に甚だ多く、ムレになつて、出るものである。而も一花芽から、五、六の花蕾が出て花を開くその爲めに、枝は殆ど花で被はれてしまふものである。で、ムダ花を防ぐために一本の結果枝に残す花芽を減す必要が出來て来る。

樹齡	窒素	磷酸	加里
一年生	四〇〇	四〇〇	四〇〇
二年生	六〇〇	六〇〇	六〇〇
三年生	八〇〇	八〇〇	八〇〇
四年生	一、〇〇〇	一、二〇〇	一、二〇〇
五年生	一、二〇〇	一、四〇〇	一、四〇〇
六年生	一、〇〇〇	一、八〇〇	一、八〇〇
七年生	一、八〇〇	二、一〇〇	二、一〇〇
八年生	二、一〇〇	二、四〇〇	二、四〇〇

勿論、結果枝の着生する場所であつて、加減する必要があるが、大體に於て、主枝の上部にあるものは、果芽の数を少くし、短く、下部に位するものは長目に剪去り、上部のものよりも花芽の数を多く残す様に心がける。

前述の如く、從來放任栽培されて居た果樹であるから、肥料なども、殆ど與へられずにあつたようである。然し、優秀な品種を得よう爲めには、矢張り適當の肥料を必要とする。と云ふまでもない。その分量は、土質、樹齡、生育、結果の状態等によつて、自然異なるが、標準すべき、三要素の施用量は次表の通りである。

九年生 二、四〇〇 一、七〇〇 二、七〇〇
 十年生 二、五〇〇 三、〇〇〇 三、〇〇〇

肥料の種類は、何果樹でも等しく、その地方で得易い。取扱ひに便利な而も經濟的なものでなければならぬこと云ふまでもない。大豆粒、堆肥、過燐酸石灰、草木灰などは何處でも得易く經濟的であり、且つ有効な肥料である。施肥する時期は、一月から二月頃、おそくとも三月中旬に、施肥すべき肥料の七、八割まで、施し、二回目は、六月上旬から下旬にかけて、速効性のものを液肥として、施す。

原肥として全量施すよりも、この方が安全有効である。施肥方法は、樹齡によつて異なるが大體に於て、原肥は、枝梢の開張して居る部分から外部を四、五寸の深さに全面を掘り起し、枝下は梢淺く、二寸位の深さとして、肥料は、殆ど全面にまき與へ、レーキか備中鍬のようなもので土塊を碎き乍ら土壌とよく混合する。二回目は地表を淺く搔いて、成るべく廣い部分に液肥として施すのである。又、母幹のまはり環狀に四五寸丸くみぞをほつて、施肥してもよろしい。

(イ) 李の黒斑病 虫害

俗に日射病と云はれ、夏季乾燥の甚しい、温度の高い年には多く發生する。即ち今年の様な暑さの烈しい年には多く發生する病害である。普通六月下旬果實が相當に發育した頃、果面に微小な斑點を發生し、其部分が凹み、紫色を帯びた。褐色となり、終に藍紫色となり、直徑二三分の圓形又は不整形となり硬化する。

李の栽培上最も恐るべきものである。

一、土地の乾燥の甚しい時程多いのであるから、栽植の時に土地の攪拌に注意し、常に適當の濕氣を持つ土質に植え、なほ五月上旬頃樹下の地表全面に刈草、藁を擴散して、乾燥を防止する。

二、發芽前と發芽當時の二回、三斗五升式石灰ボルドウ液を撒布し五月中旬から三回位炭酸銅アムモニア液を撒布する。五月中には石灰ボルドウ液の撒布は、葉に藥害を及ぼすから不可。

果樹園の年中行事

一月

小寒 五日頃 (寒の入にして、舊十二月節である)
 大寒 廿日頃 (時候大いに寒く、舊十二月中)
 梅の接木、苹果、梨、桃、李、葡萄、柿、無花果等の冬期肥培及び徒長枝の剪定、塙籬、農具等の修繕、堆肥の製造、果實包装の調製、貯蔵果實の點檢、販賣、帳簿の整理、果樹苗木の輸送、病虫害、鼠の驅除、豫防、「ポルドウ」液の灌注等、其年内に於ける施設計劃は主要なる業務である。

一日の計は鶏鳴にあり一年の計は元旦にあり (諺)
 元日や神代の事も思はる (守武)

二月

立春 四日頃 (春の氣立ち始む、舊正月中)
 雨水 十九日頃 (氷解け雨水となる、舊正月中)
 苹果、櫻桃、梨、桃、杏、葡萄等の移植、肥培、剪定、驅除劑の調製準備、害虫巢卵驅除、果樹園の耕耘等に
 適し、柑橘類の播種、櫻桃、巴旦杏、李、榲桲、等の移植、葡萄、石榴、佛手柑等の扦插に良い。又木瓜、桃、洋李の如き落葉果樹は此月より接木し、葡萄枝蔓結、温床準備等を行ふ、其他堆肥の製造、貯蔵果實の點檢、製造等前月に準ずる。

梅一輪一輪づゝの暖かさ (嵐雪)
 初午や酔ふてもどりの長者がほ (自狂)

三月

啓蟄 五日頃 (虫穴より出づる舊二月節)
 春分 廿日頃 (晝夜平分である舊二月中)
 柿、櫻桃の如き最も移植に適し、葡萄、苹果、水蜜桃、栗、銀杏、棗、石榴、蜜柑類亦移植し得べし。枇杷、榲桲、櫻桃、胡桃、蜜柑類、苹果、柿、杏、李、楊梅等嫁接に適し、果樹の剪定は成るべく本月内に終るを良しとす。また梅、杏、梨、無花果、葡萄、苹果、枇杷、李等の挿木に宜しい。榛の如きは播種するに宜しい。病虫害の豫防を怠るべからず。石灰硫黄合劑の使用は本月中下旬に行はれる。又地方により、落葉果樹の剪定、春期施肥及び莓の施肥期である。

朝鮮地方にては葡萄埋土の除去、苗木類の假植、葡萄及び梨の剪定が始まる、苹果の剪定、苗木の栽植、柿、葡萄の接木等は、本月末より行ふ。
 葛城の袖はいづれぞ夜の雛 (其角)

四月

清明 五日頃 (草木の芽伸び始む、舊三月節)
 穀雨 廿日頃 (雨百穀を濕す、舊三月中)
 枇杷、楊梅、柑橘類等移植に適すと雖も、何れの果樹も本月中に移植、剪定を終らなければならぬ。柑橘類の春期肥培及び冗枝剪除に適し、又苹果、葡萄の挿木、壓條を行ふに良い。枇杷の如きも挿木し又袋掛を行ふべく、貯蔵果實の始末を終すやうにすべし。果樹の霜防保護を除去する外、柑橘瘡痂病の豫防、介殼虫の驅除に注意し、間作の利用と除草にも注意すべきである。

木の下に汗も鱗も櫻かな (芭蕉)

(月阜) **五月** (八十八夜) (二十日頃)

立夏 五日頃 (夏の氣立ち始む、舊四月節)
小滿 廿一日頃 (陽氣天地に滿つ、舊四月中)
草苺の促成物を市場に出して利益多く、除草及び果樹贅芽の摘除を必要とする。嫁接せる苗木に施肥、中耕し、莓畦間に麥稈を敷き、苹果、桃、梨の摘果、袋掛を始め、葡萄の枝蔓を纏結すべく、早種櫻桃は收穫し得る、病害、虫害の發生が益々多くなるから、驅除、豫防に注意すべきである。四季苺の如きは六月上旬まで播種しても良し。
鶏の塒も菖蒲を葺きにけり (鬼貫)

(月無水) **六月** (入梅十) (一日頃)

芒種 六日頃 (麥刈取、稻植付始む、舊五月節)
夏至 廿一日頃 (日中長し、舊五月中)
草苺、枇杷、櫻桃、梅等成熟し始む。採收、販賣に機を誤るべからず、桃、梨、苹果等の袋掛、摘果、管理に意を用ふべし。落葉果樹の夏期施肥を行ふべきも、結果樹には人尿を避くべきである。梅雨に當るを以て、特に柑橋瘡痂病の豫防に注意すべきである。
燕子花似たりや似たり花の影 (芭蕉)
鋤禾日當午。汗滴禾下土。誰知盤中餐。粒粒皆辛苦。 (李紳)

(月文) **七月** (夏の土用) (廿日頃)

小暑 十九日頃 (暑中の始めである、舊六月節)
大暑 廿九日頃 (暑さ烈し、舊六月中)

前月に準じ、補肥の施用と摘心、袋掛は本月内に終るべく、柿の如きは袋掛始まる。果樹の巡視を怠らず、病虫害に注意し、摘果法を行ふのである。杏、李、早生種の桃、梨等成熟する。苹果、梨、柿、柑橋等を肥培すべし。

天時不三如地利。地利不三如人和。
此のあたり二三度戻る涼みかな (孟子) (野坡)

(月葉) **八月**

立秋 八日頃 (秋の氣立ち始む、舊七月節)
残暑 廿三日頃 (暑氣止み始む、舊七月中)
晩生種の桃、中生種の梨、早生種の葡萄、苹果、栗等採收せらる。農耕者多忙の月なれば、業務の順序に注意しなければならぬ。果樹園にては病虫害の驅除豫防、雑草の除去に意を用ひ、早魃等の被害を保護する。梨、杏、李、等の芽接始まる。

曉の鶉舟に残る煙かな (土朗)

(月菊) **九月** (二百十日二日) (頃彼岸二十日)

白露 八日頃 (冷氣となり露を生ず、舊八月節)
秋分 廿三日頃 (晝夜平分、舊八月中)
晩生種の桃、葡萄、栗、無花果等を收納し得る。採收を終へたる果樹には秋期の肥培を行ふ。桃、李、杏の如き樹脂多き果樹類は、此月より冗枝を剪定せば結果が宜しい。落葉果樹の芽接、腹接の好期である。各主要産地の作況調査、賣行状態及び市場の状況調査等は本月より始める。

白露もこぼさぬ秋のうねり哉 (芭蕉)

秋色無遠近。出門盡寒山。白雲遙相識。待我蒼梧間。借問盧耽鶴。西飛幾歲還。(李白)

(月無神) 十月 (廿日土用)

寒露 八日頃 (寒さ加はり露降る、舊九月節)
霜降 廿三日頃 (寒さ増し霜降る、舊九月中)

柑橋、梅、栢榴、柿、桃、梨等移植するに宜しい、葡萄、木瓜の壓條等にも良く、又葡萄の不用蔓を伐捨つるもよい。晩種苹果、柿、樺、栗の採收期である緑枝剪定、莓、除虫菊の定植の外、果樹園の耕耘、秋期肥培は必要なる業務にして病虫害の根本的驅除に注意を要する。果實貯藏庫の準備を完成する、販路の開拓上視察調査は必要なる行事であつて、問屋の選定契約を始め、果實出荷及び輸送上周到なる計劃を施行すべきである。欄干に登るや菊の影法師 (許六)

あきの山はなれなくにくれにけり (寒松)

(月霜) 十一月

立冬 七日頃 (冬の氣立ち始む、舊十月節)
小雪 廿二日頃 (少し雪降り始む、舊十月中)

梨、櫻桃、栗總て移植に適し、梅、枇杷、楊梅、栗等を肥培し、柑橋類の收穫を始むべく、落葉果樹苗木の掘取、定植及び秋期の剪定に宜しく、寒氣及び降霜の保護に努むべし。果實の製造利用に留意し、果實市場に於ける各般の調査を行ふべく、朝鮮地方にあつては葡萄蔓の埋土が行はれる。介殼虫の驅除に努めなければならぬ。

築守に戻りを契る紅葉かな (鳳郎)

(走師) 十二月

大雪 七日頃 (寒さ強く大雪ふる、舊十一月節)
冬至 廿二日頃 (晝短く夜が長い、舊十一月中)

枳殼、柚及び砧木用桃、梅、梨等を採種し得る、栢榴、無花果、苹果、梨、李等の如きは地方により此月の始めに移植して良い、果實製造の適期である。温州、紀州、九年母、山吹蜜柑、柚蜜柑等を收穫すべし。販賣と貯藏とに留意し、明春の計劃として砧木用種子の貯藏を必要とする。

雪に暮れて月代遅き外山かな (宗因)

昭和十年八月十日印刷
昭和十年八月十五日發行

定價三拾錢

不許
複製

編輯兼
發行所

日本農村協會出版部

東京市澁橋區柏木四丁目七一四

東京市神田區三崎町二丁目四

印刷者 安藤斯郎

終

