

特116

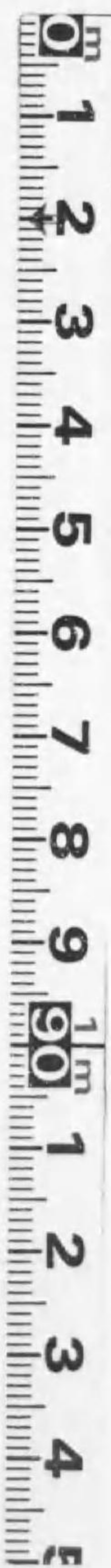
525

春原平八郎著

子女農業教本

上卷

東京 合資會社 六盟館



始





45116  
525

春原平八郎著

上卷

子女  
農業敎本

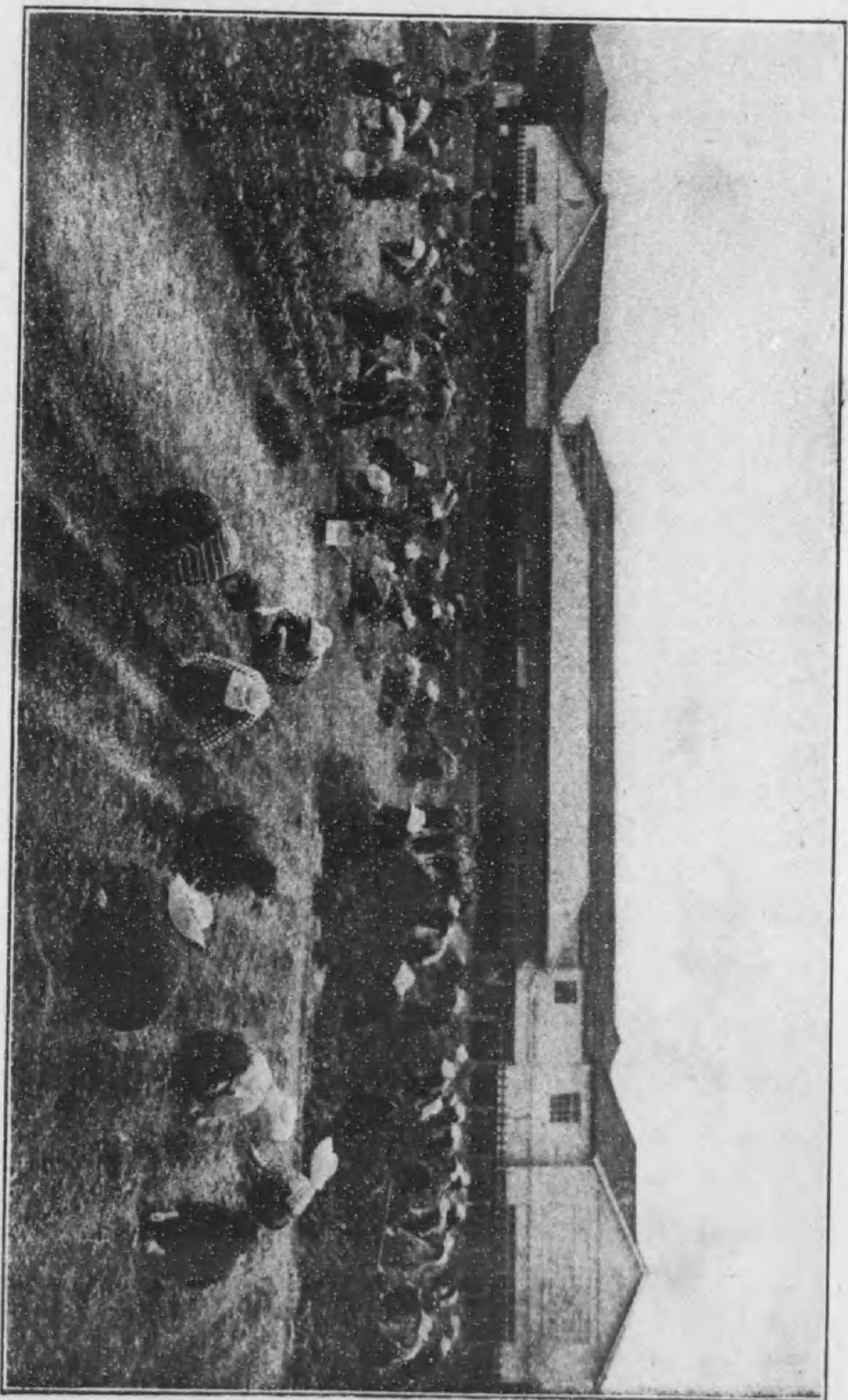
東京  
會社六盟館



東京 會社六 監製

女子職業者本

春原中八 監製



習實園農の徒生校學女



## 凡 例

一、本書は實科高等女學校に於て、二年間毎週一・二回の講義と若干時間の實習とを課する教科書に充つるを主眼として編纂したれども、農村に赴任すべき生徒の教養をなす女子師範學校、又は地方の高等女學校、或は女子實業補習學校等の教科書として、便利に用ひ得らるゝ様に注意せり。

二、本書の教材は、女子に適し且實習を伴はしめ得べきもの、中より選擇し、成るべく季節に準じて配列したれば、實習を主とし、其の大部分は實習場又は實習室の指導と説明とに待ち、全く教室内の講義を略することをも得べく、且之を希望する所なり。

三、本書は教科書なると共に實習指鍼にして、兼て家庭の參考書たらしめんことを期せり。多少精叙に過ぐるが如き點



多きは之が爲めなり。

四、本書の前編に於ては、蔬菜園藝を主とし、加ふるに簡易なる農産製造を以てし、之を實習し易からしめ、且主要普通作物及び栽培通論に屬すべき主要なる事項を授くる事とし、後編に於ては養蠶・農産製造を主とし、果樹園藝及び養雞を加へ、兼ねて農家・農村の改良繁榮上に於ける女子の位置を明かにしたり。

五、女子の農藝は家事科と最も密接の關係を有し、或る部分は其の何れに屬すべきかを分ち難きものあり。兩者相待ち相助けて其の目的を達すべきなり。

六、花卉栽培は之を附録とし、上下兩卷に分ちて述ぶることとし、土地の狀況によりてその取捨を容易にせり。

大正八年十一月

著者識

# 女子農業教本 上卷

## 目次

第一課	女子と農藝	一
第二課	瓜哇薯	四
第三課	菜豆	八
第四課	南瓜	二
第五課	胡瓜	五
第六課	茄	八
第七課	越瓜	三
第八課	田植と草取	五
第九課	大豆と小豆	九
第十課	夏の果物	三
第十一課	連作と輪作	五
第十二課	萊菔と蕪菁	六



第十三課	粕漬と奈良漬	四
第十四課	菘と甘藍	四
第十五課	間引と中耕	五
第十六課	菠薐草と冬菜	五
第十七課	豌豆と蠶豆	五
第十八課	稻の收穫と米の調製	五
第十九課	母本の選擇と種物の保存	六
第二十課	澤庵漬と菜漬	六
第二十一課	福神漬	六
第二十二課	肥料	七
第二十四課	土壌	七
第二十四課	促成と軟白蔬菜	六
第二十五課	苗床	六
附次終	日本草花の栽培	一三

女子農業教本 上卷

春原平八郎編

第一課 女子と農藝

農業

農業の特色

農業は土地を利用して、作物を作り、林木を仕立て、家畜を育て、蠶を養ひなどして、吾等の衣食住に必要な品物を作り出し、以て世を益する生業なり。されば之に従事するものは、常に野外に出でて、清き空氣と日光とに浴しつつ働くを以て、身體自ら健康となり、精神自ら健全となるのみならず、他の職業に比して失敗の虞も少なければ、忍耐と勤勉と



農業の特色  
其の二

節儉とを旨とし、安じて其の業に親しむ時は、何人もみな成功の域に達することを得べし。

以上の如く農業の仕事は、その多趣多様なること、決して商工業者の仕事の単純なるに比すべくもあらず。されば、老若男女各其の分に應じて業務を分擔することを得べく、かくて一家協力して、この複雑なる農事にいそしみてこそ、始めてよく農業の目的を達し、利益も亦多きものなれ。

殊に養蠶の如きは、古來女子に最も適したる仕事として、専ら女子の手によりて営まれたるものにして、古くは天照太神の蠶桑の事を始められ、或は幡樞皇后の親しく養蠶を遊ばされたる等の御事あり、近くは昭憲皇太后の紅葉山に養蠶所を設けられ、皇后陛下も御自ら養蠶にいそ

## 女子の養蠶

## 女子と副業

しませらるゝなど、歴代の皇后其の範を示したまへるもの枚擧に違あらず。然るに此の業の近時漸く女子の手を離れ、男子の手に移らんとする傾きあるは、女子の養蠶に對する知識技能の、男子に及ばざるものあるに至れる結果にして、甚だ惜しむべきことと云ふべし。されば、吾等はつとめて知識を研き、技能を練り、以て此の方面を擔當し、男子をして他の農事に専らならしめんことを心掛けざるべからず。

農家の生産物を丁寧な調製し、且之を安全に貯藏し、或は之に加工して種々の有用なるものを造り、又は屑物を整理してこれを有益に利用するなど、特に女子の手に待つべきもの甚だ多ければ、此等の事には男子を煩はさざる覺悟なかるべからず。



女子と園藝

更に園藝の如きも、女子の手に行はれ、之によりて滋味を食膳に供するを得ば、一家和樂の基ともなり、農家の幸福は愈、大なるべし。

女子と農家

農家の女子が此等の點を悟りて、自ら進みて此の方面に力を盡さば、農家の利益と樂みとは一層大なるものあるに至るべし。

第二課 瓜哇薯

瓜哇薯

瓜哇薯は南米智利秘露の原産にして、我國に入りて(慶長三年)より未だ三百年に過ぎざれども、其の性强健にして瘠せたる土地にも、氣候の不良なる年にもよく生育し、栽培も至つて容易なる作物にして、而かも其の塊莖には、消化し易き多量の澱粉を含み、滋養の價値も大に、貯藏も亦容易にし

適地

て、周年食膳に供せらるる重要なる蔬菜なり。

瓜哇薯は、有機物に乏しからざる排水よき砂質の地を好み、重粘又は卑濕の地の如きは、收穫物の品質不良なるのみならず、病害にも罹り易く、收量も亦少なきを常とす。

整地

圃場は成るべく深く且つ丁寧に耕すべし。整地おろそかなれば、其の株張りよろしからず、發育不良にして、薯の形もまた不正なるもの多かるべし。

播種

整地終らば二尺位の畦幅となし、堆肥の如き有機物に富める肥料に、過磷酸石灰草木灰等を混合して基肥(元肥)となし、薄く土を覆ひ、一尺位の株間に一粒宛の種薯を配り、二寸位の厚さに土を覆ふべし。

手入

發芽して三寸位に成長せば、一株の中芽の最も丈夫なる



病害蟲

もの一二本を残し、他は全部除き去り、町嚙に畦間を耕し(中耕)雑草を除き、(除草)腐熟せる人糞尿を追肥(補肥)として施し、畦間の土を根際に培ふ(土寄)べし。其の後十日位を経ば、再び補肥・中耕・土寄をなし、なほ一二回の除草・中耕・土寄を行ふ時は、莖葉は十分發育して花蕾を發生するに至る。もし開花結實せしむる時は、薯の發育は著しく妨げらるるものなるが故に、花蕾は一々除き去るを良しとす。

瓜哇薯には、疫病として恐るべき病菌に犯さるることあり。始め葉に發生すれども、次第に莖より地下の塊莖をも犯し、甚だしき時は、收穫の皆無なることすらあり。されば無病の種薯を選びて植うべく、若しまた葉に發病を認むる時は、ボルドウ合劑を撒布して驅除を行ふべし。又テンタウム

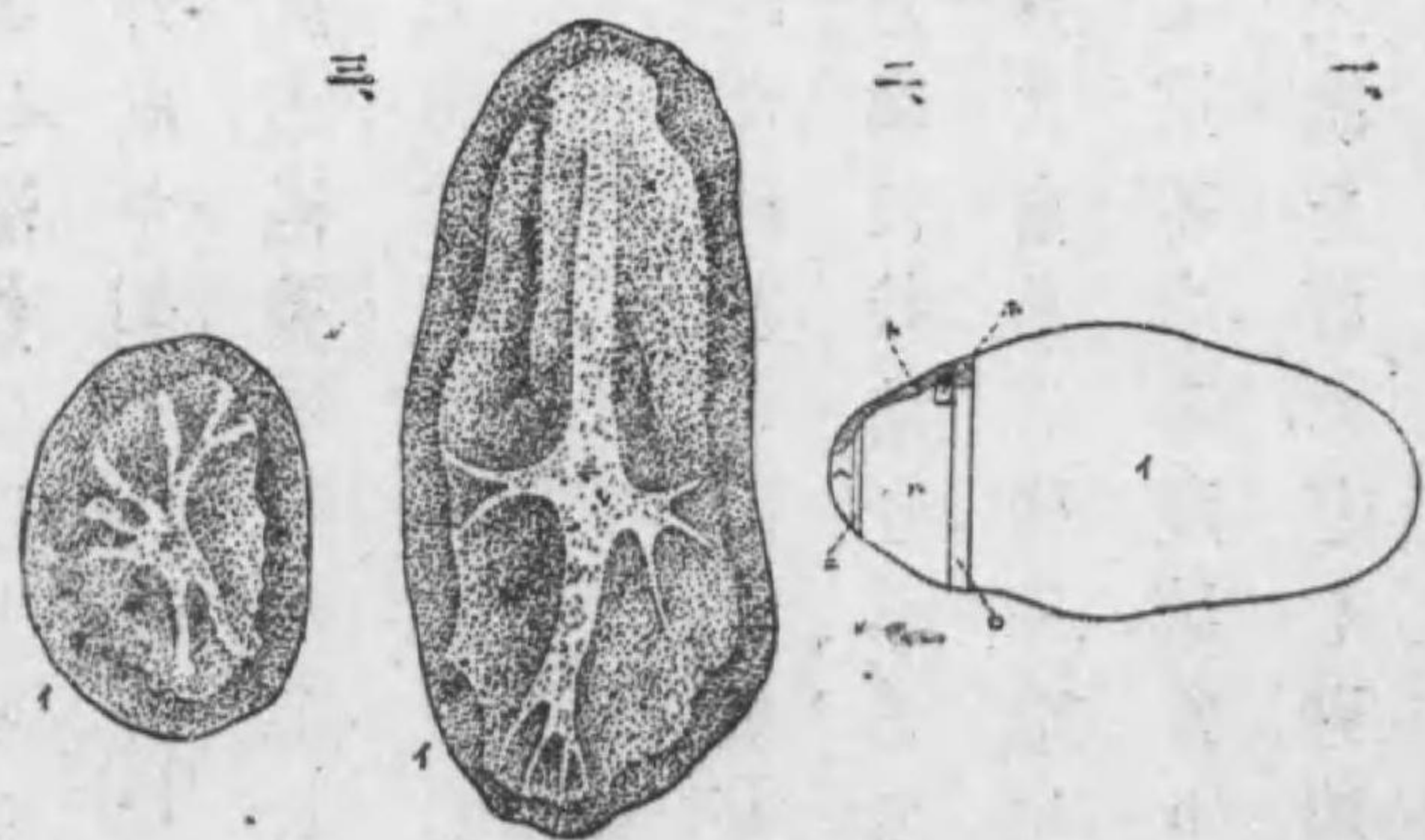
瓜哇薯疫病の圖(上)  
 い、患部  
 瓜哇薯の組み立  
 一、成分の割合  
 イ水分  
 ロ蛋白質  
 ハ澱粉  
 ニ脂肪  
 ホ纖維  
 ヘ灰分  
 ト栓皮  
 二、縦断面  
 三、横断面  
 イ栓皮  
 ロ外髓部  
 ハ中髓部  
 ニ内髓部



良き品種

シダマシの葉を食害することあれば、務めて之が驅除をなすべし。

瓜哇薯には品種頗る多く、我國に廣まり居る種類のみにて十種に餘れども、アーリーローズ・





菜豆

栽培法

土質

スノープレーキ等は優良なる品種なり。瓜哇薯は料理用には芽の浅き品種を選ぶを可とす。蓋し滋養分最も多きは外皮の直下にして、芽の深きものは外皮を剥ぐに當りて、勢ひ厚く剥かざるべからざるが故に、此の滋養分多き部分の大半を剥ぎ捨つる不利あるがためなり。

第三課 菜豆 附豇豆、鵲豆

菜豆はもと瓜哇薯と共に南米の原産なれども、古くより支那を経て我が國に入り、今は全國到る處に栽培せらるるに至れり。栽培至つて容易にして、滋養に富める種子を生じ、莢も亦軟き間に用ふれば、風味ありて重要なる蔬菜なり。菜豆は石灰質を含める稍粘質なる土壤を好めども、砂地の外は何れの土地にも之を栽培することを得べし。

肥料  
下種

良き品種

春季晩霜の虞なきに至らば、耕したる畑に畦を作り、堆肥・木灰・過磷酸石灰等を基肥とし、土を覆ひ、一尺位の株間を以て、一株二三粒宛の種子を下し、五六分の厚さに覆土すべし。發芽の後には中耕・除草を行ひ、稀き人糞尿を施し、土寄を行ふ時は、六月頃より莢の軟きものを收むることを得べし。更に早期の收穫を望まば、温床にて苗を仕立て、後圃場に移植するを良とす。

菜豆には蔓あるものとこれなきものとあり。後者は一般に早生なるを常とす。従つて促成栽培又は早春播種して短期に收穫するに適せり。然るに前者は晩生にして、收量一般に多く、永く收穫せらるゝを以て喜ばる。又莢の速かに硬化するものと永く硬化せざるものとあり。前者は



種實を採收するに適し後者は軟莢を其の儘煮食するに適せり。今その重なる良き品種を上ぐれば次の如し。

種類

蔓性種

硬莢種……札幌(於多福)鶉。

軟莢種……臺灣大莢・鈴成・オールドホームステッド。

矮性種

硬莢種……更紗・蔓無・ロングフェロー。

軟莢種……白蔓無・マーケットワックス。

矮性種は一尺五寸乃至二尺の畦幅にて可なれども、蔓性種にありては畦幅を廣くし、之に六尺餘の支柱を立てざるべからず。

豇豆には莢長くして三尺にも達するものあり、若き間には莢と共に煮食し、實りて後は種子を食す。これに十六豇豆・二十六豇豆等の品種あり。

豇豆

鵲豆

鵲豆は性極めて強く、瘠地にもよく繁茂し、晩秋霜の來るまでよく開化結實するを以て、菜豆より遅く蒔きて晩秋の蔬菜となすもの多し。これに白花・紅花・紫花等あり、又種子に白色・褐色・黒色等あり。白花にして白き種子を生ずるもの最も美味なり。

第四課 南瓜

南瓜

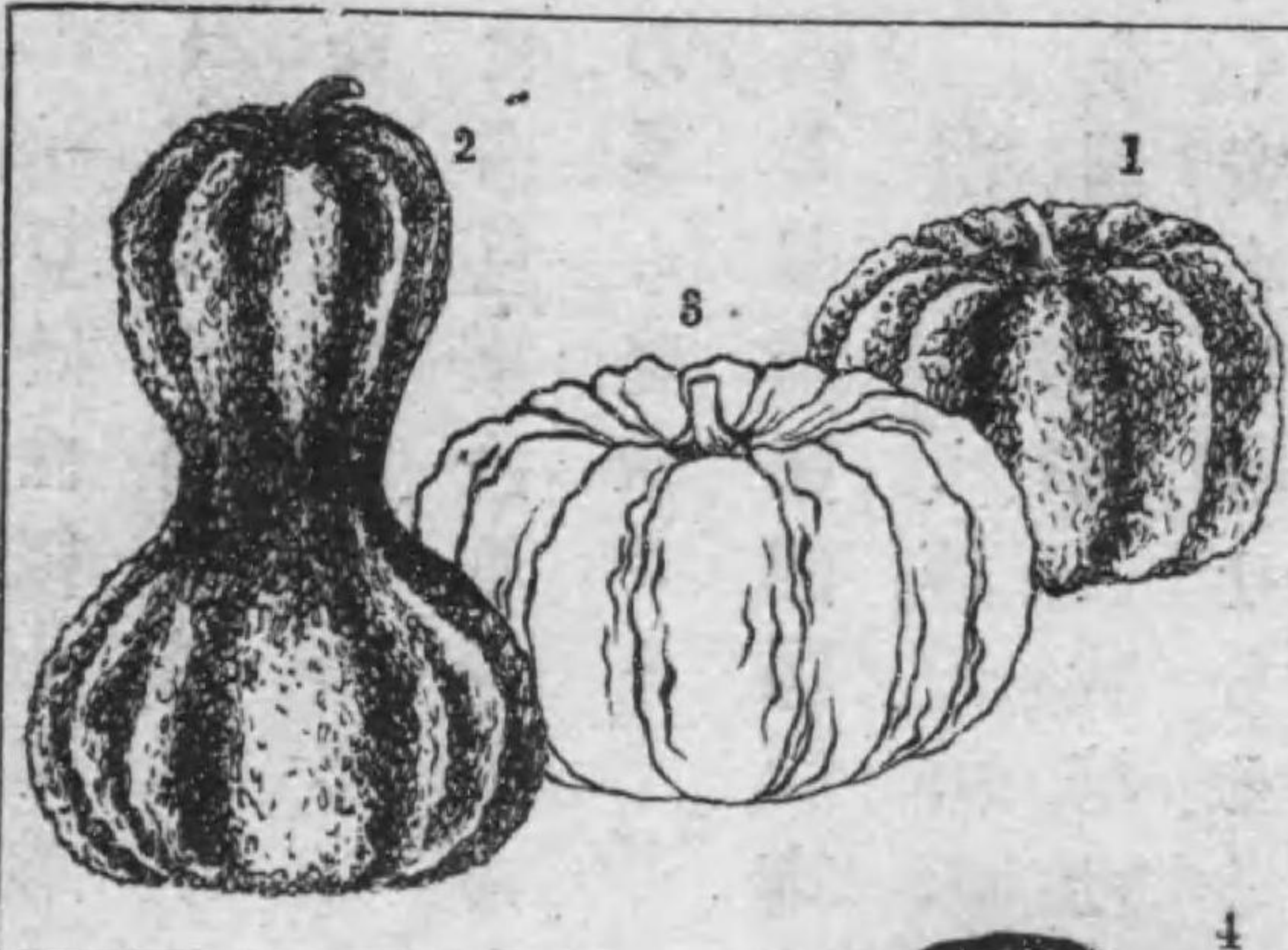
南瓜は土壤の好みも少なく、栽培も亦至つて容易なれば、全國到る處に栽培せらるる重要な夏季の蔬菜なり。斯く廣く栽培せらるるに従ひ、種々の優良なる品種を生じたりと雖も、次に上ぐるものの如きは就中良種なり。

縮緬(又居留木橋)南瓜……果形扁圓中等大にして、果面一樣に瘤狀突起あり、恰も縮緬のシボの如し。依てこの名あ

良き品種



南瓜の品種  
1 縮幅南瓜  
2 西京南瓜  
3 菊座南瓜  
4 ハッパード



り。廣く栽培せらるる早生の良種なれども、貯藏用としては果皮の硬化する缺點を有せり。

菊座又は淀橋・内藤南瓜……前種よりも稍大、表面滑かにして深き縦溝ありて、其の状恰も菊花紋に似たり、依て此の名あり。前種よりも熟期稍遅けれども、貯藏して果皮の硬化する事なく、風味亦可なり。

西京(鹿ヶ谷)南瓜……京都附近に多く、果形瓢箪形をなせり。晩熟種にして豊産なれども、味ひ前二種

に劣れり。

早生小南瓜……其の名の示す如く極めて早生にして、果形の小さな種類なり。こは菊座に類するものにして、品質優良なるのみならず、他の南瓜に魁して收穫せらるるを以て喜ばる。

ハッパード……米國産にして其の果形中央膨大し、兩端尖りて稍紡錘形をなせり。肉質緻密にして甘味に富み、外國種中最も廣く栽培せらるる良種なり。

南瓜は晩霜なきに至りて直播きすることあれども、三月下旬頃苗床に種を下し、五月中旬頃より本圃に移植するを普通の法となせり。本圃は豫め麥・蔓無豌豆・鶯菜二十日大根等、六月中下旬位までに收穫せらるるものを選び、南瓜を

栽培法

下種



肥料

植うべき畦のみ除きて栽培し置くを便利とす。通常畦幅を六尺とし、株間は品種によりて四尺乃至八尺位とするものにして、豫め堆肥・粕類・過燐酸石灰・草木灰等を多量に施し、鞍築をなし置きたるものゝ上に一本宛植うるものとす。十分根付きたる後、一二回稀き人糞尿を補肥として施す時は、忽ち新葉を開展して發育を初むべし。

摘心

移植後本葉五六葉を發生するに至らば、力強き本葉四葉を残して摘心をなし、四本の側枝を發生せしめ、成長に伴ひて二三次補肥と中耕とを行ひ、根際に土を寄せ、敷藁を與へ、常風の方向に逆はざる様側枝を其の上に配るべし。然る時は六月下旬より花を開き、花辭してより約三十日位にして收穫することを得るに至るべし。

採種

採種用の南瓜は、人工授粉によりて一番生ばんぢうのものより採るをよしとす。採種用のものは圃場にて十分熟さしめ、採收せば直ちに種子を採り、乾燥して貯へ置くべし。

第五課 胡瓜

胡瓜

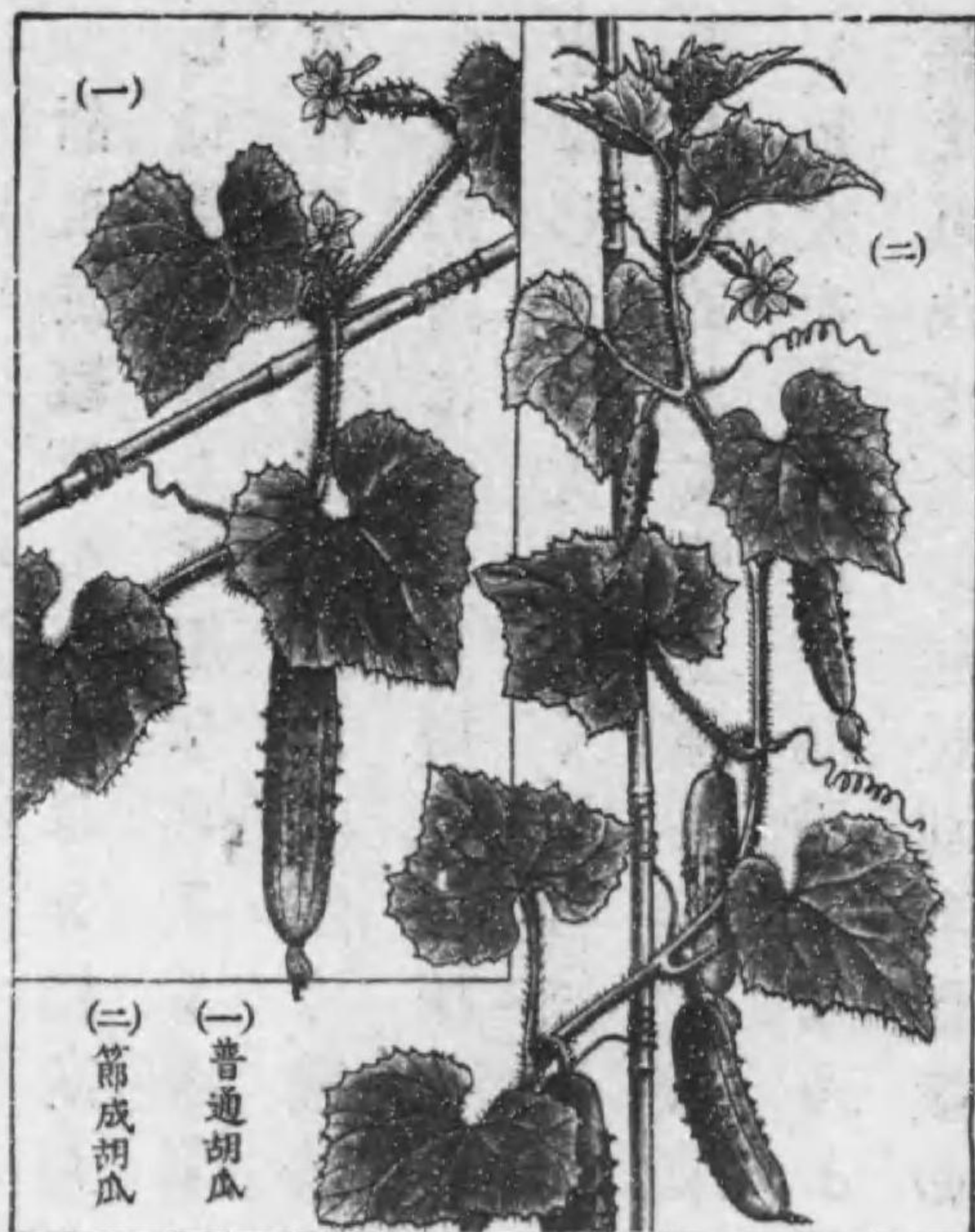
胡瓜は纖維少なく水分に富むを以て、生食又は漬物用として夏季盛んに用ひらるゝ蔬菜にして、亞細亞南部の原産なれども、今は歐米にも廣く栽培せらる。

品種

我が國にて最も廣く栽培せらるゝは、節成胡瓜として性早生にして草丈短かく、果實は小なれども結果數多き種類と、青大胡瓜として晩生種にして結果の數は前者に及ばざれども、長大なる肉厚き品種となり。又近來刈羽胡瓜として、節成種より出でたる越後刈羽郡産のもの廣まり來れり。此の



胡瓜の圃  
栽培法



りてより本圃に直播することも亦行はる。本圃は畦幅二尺五寸乃至三尺株間一尺位とし一畦毎に直立せる棚を作るをよしとすれども、又便宜三畦宛を合して屋根形の棚を設くることあり。

種は結果力最も旺盛にして、本葉三葉目位より各節に一二個時には三個位の瓜を付くことあり。

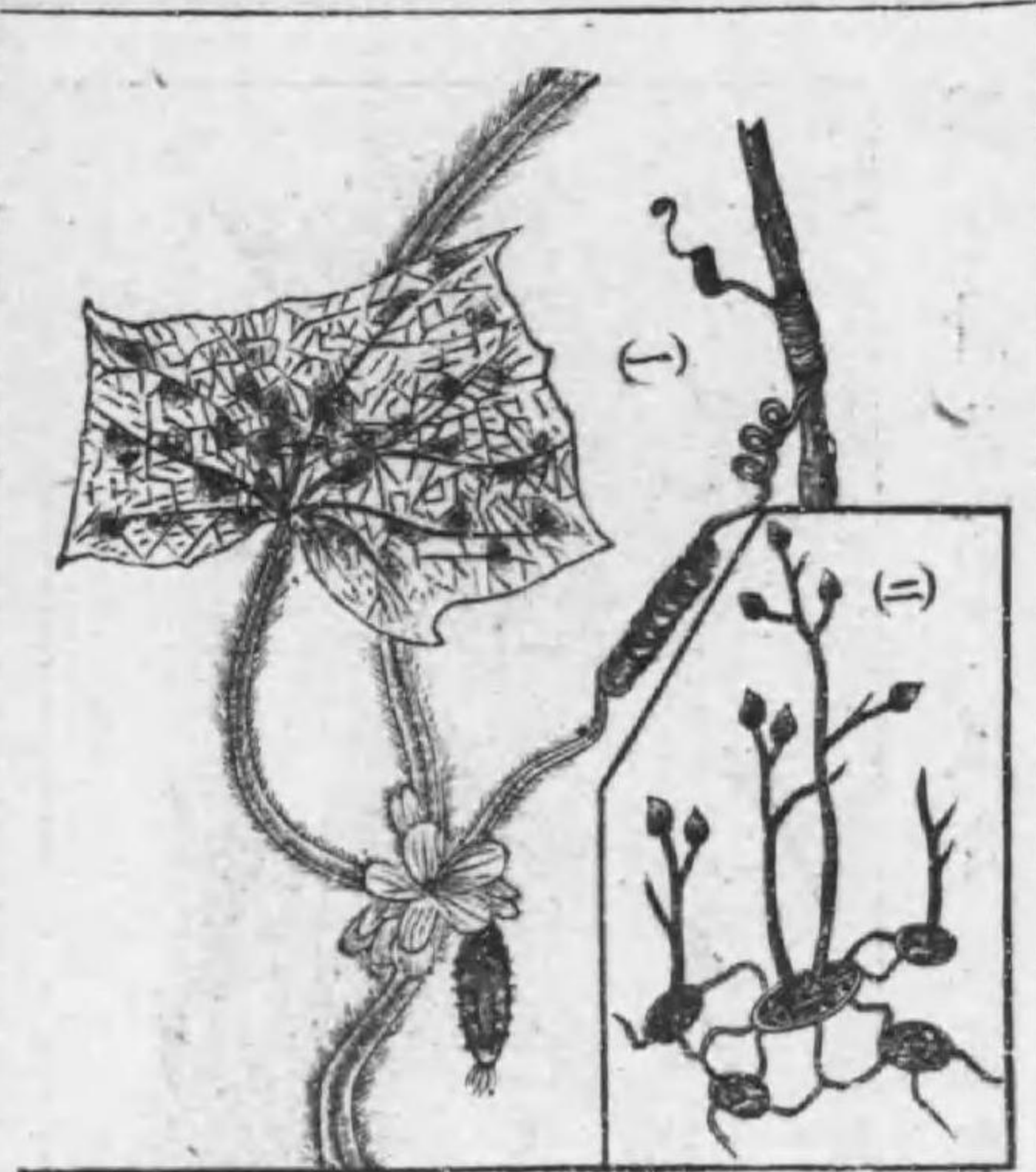
胡瓜も苗床にて苗を仕立て、本圃に定植するを常とすれども、晩霜去

肥料

摘心

病害蟲

胡瓜のベト病  
一、葉を犯したるもの  
二、露菌の胞子を生じたるもの



肥料は南瓜に用ひたる種類にて可なれども結實の期間短かきを以て、其の量を減じ、効速きものを選ぶを良とす。補肥には人糞尿の稀きものを三四回に分ちて施すべし。胡瓜は、節成種の外は摘心するをよしとするものなれば、本葉三四葉を出したる頃、摘心して二本の主枝を發生せしめ、第一雌花を付くるに至らば、更らに摘心して、再び側枝を發生せしむる様にすべし。

胡瓜は盛んに結果する頃に至れば、ベト病とて露菌に犯され、葉の下部より枯れ上る病に罹ること多ければ、時々ボルド



瓜守の圖  
一、成蟲  
二、幼蟲



滅を計るべく、瓜守は捕殺に努めざるべからず。

### 第六課 茄

茄は草勢强健なれども、瘠地を嫌ひ、過濕と乾燥とは著しく其の生育を害するを以て、濕氣ありて排水よき肥沃の地を選びて栽培するは最も望ましき事なり。又茄は跡地を厭ひて連作を忌むものなれば、年々地を代へて栽培すべき

### 茄の適地

ものなり。

茄は早春苗床に苗を仕立て、晩霜の虞なきに至りて本圃に移植するものにて、本圃は前作として、三四尺の畦幅に麥・蔓無豌豆・二年子大根・龜井戸大根等を栽培し置き、其の畦間に移植し、茄の長大なる頃には、前作を收穫する方法を取るべし。

### 栽培法

本圃は豫めよく耕し、前作の畦間に二尺位の距離に植穴を穿ち、堆肥・粕類・過燐酸石灰・木灰等を施し、土とよく混じて鞍築をなし置きたるものゝ上に、一本宛定植すべし。定植の後には、中耕・補肥・除草を重ねる作業となせども、生育期の長き作物なるが故に、就中肥料分の缺乏は結果力に大なる關係を有するを以て、集約なる農家は、十日目位毎に稀き人糞尿



特別なる注意

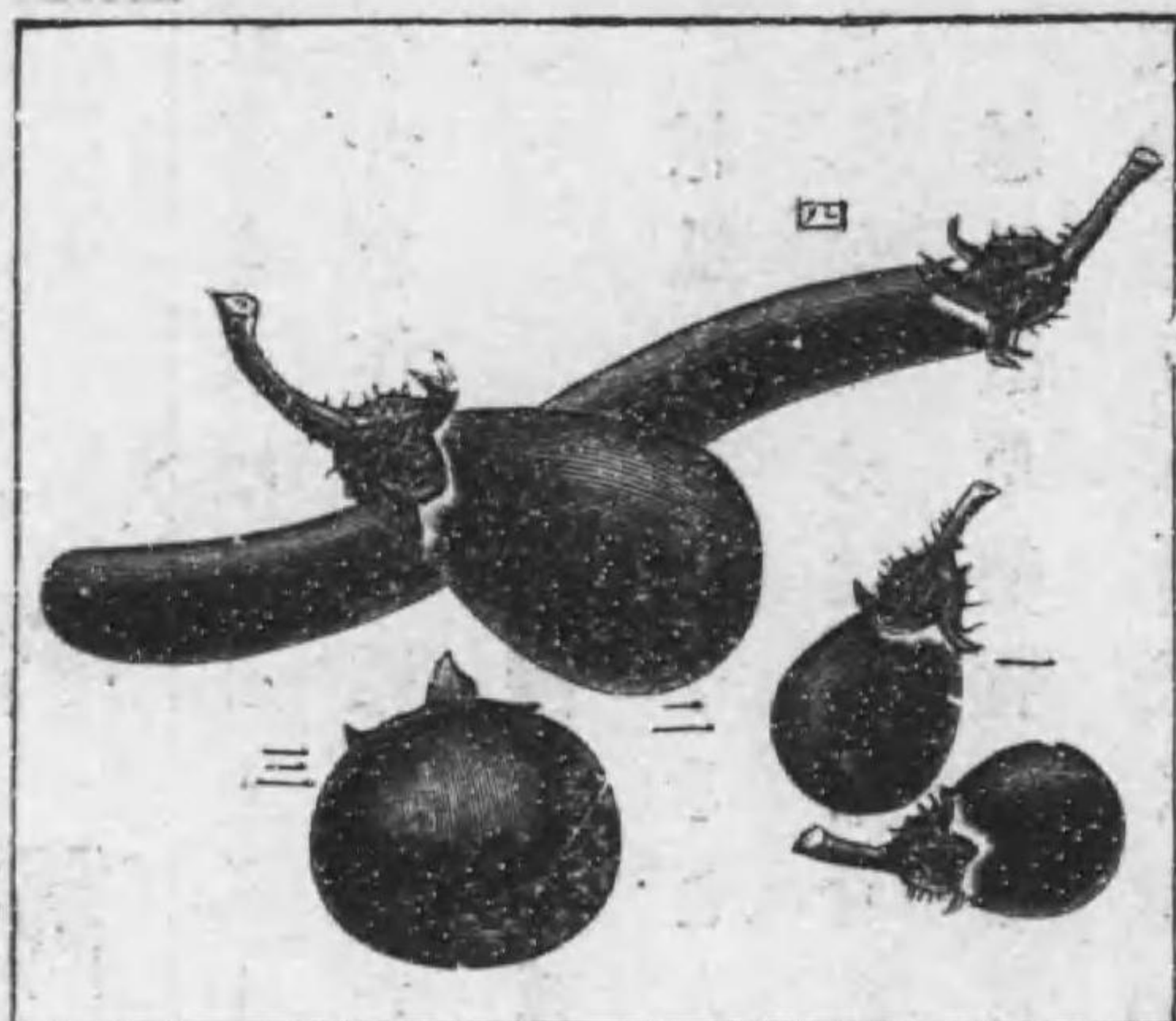
を施し、又時々草木灰をも施せり。

茄は成長するに従ひ、莖葉著しく繁茂し、稍強き風にも風害を被ることあれば、丈夫なる支柱を與へて根の動搖を防ぐべし。茄には立枯病とて苗の枯ることあり、又青枯病とて結果期に至りて凋るるものとあり。何れも病菌に原因するものなれども、六七年間茄を栽培したることなき土地に、多量の木灰又は消石灰を施し、窒素質肥料を節約して強健なる苗を仕立て、本圃も亦同様の注意を以て栽培せば、此等の害を豫防することを得べし。

茄には品種頗る多けれども、漬物用としては、果形小にして稍長味を帯びたる、早生蔓細千成茄、東京山茄の如きもの適當なるべく、煮食用としては、巾着茄、丸茄等の如き大形柔

茄の品種

茄の圖  
一 早生千成茄  
二 山茄  
三 丸茄  
四 大長茄



軟にして種子少なき種類を可とし、鳴焼等の料理には、果形の大なる外國種の如きものを可とす。然れども、此等の用途は、便宜何れにも流用することを得るは明らかなり。

蕃茄は我國に入りてより未だ多くの年月を経ざると、特殊の臭氣あるとによりて、未だ之を好まざるもの多きも豊産にして滋養分に富み、水分多きを以て夏季飲料の代用ともなり、農家の水菓子として適當なるものなれば、之が栽培の盛んならんことを希望する所なり。

栽培法  
苗床に苗を仕立て本圃に移植して棚に纏はしめ、犬果種



蕃茄の圖  
果物の利用



れども、或は之よりソースを作り、肉類を煮るに用ひ、或はジヤムを作るの原料となすも可なり。

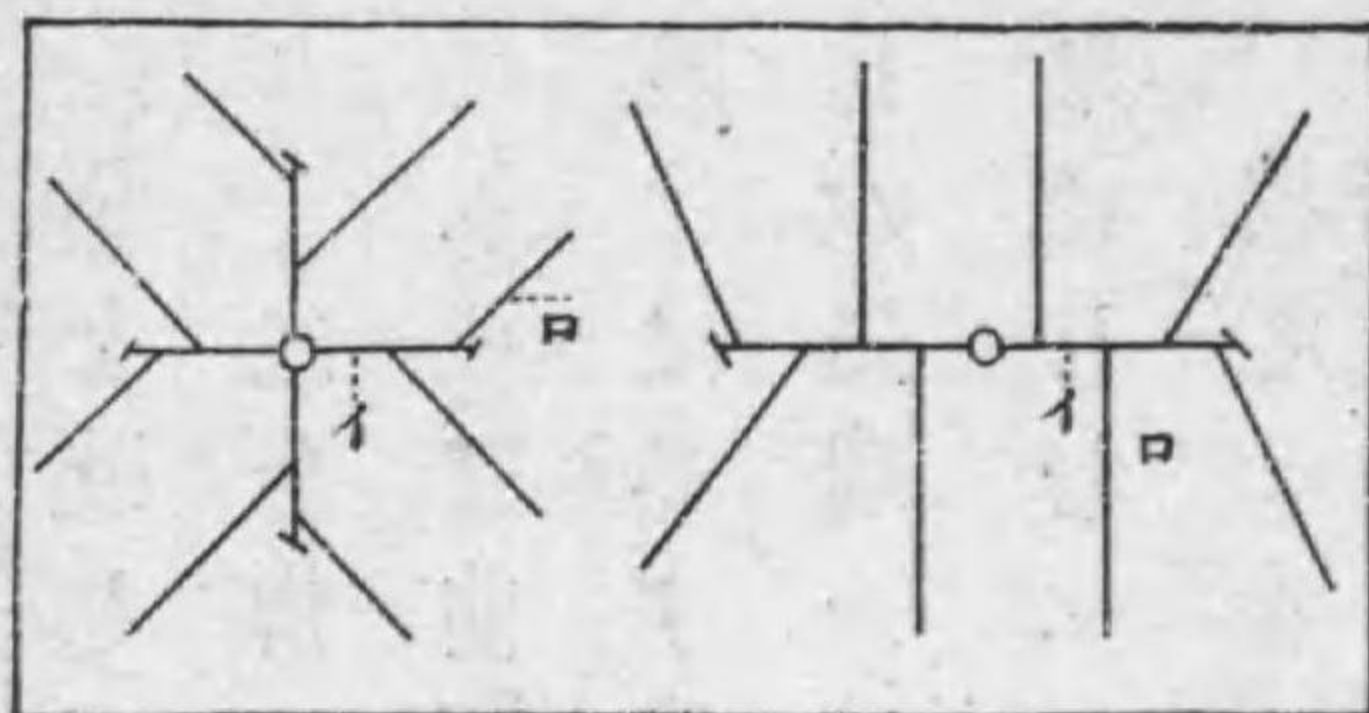
第七課 越瓜

越瓜は生食すること多けれども、粕漬・奈良漬として利用せんが爲めに、栽培せらるゝ事甚だ多し。

越瓜は草勢强健なれども移植を嫌ふを以て、殆んど床蒔にせらるゝ事なく、豫め畦幅三四尺・株間二尺乃至三尺に鞍

摘心分枝法

瓜の八本蔓  
○は株  
イは側枝  
ロは孫枝



築したるものに、五六粒の種子を下し、發芽の後間引きて強健なるもの一株を残して仕立つるを常とす。

發芽して力強き本葉の生ずるに至らば、摘心して側枝の發生を計るべし。越瓜は主枝には結果せざるものなれば、若し摘心せずして主枝の伸長に任する時は、多數の側枝を生じ、莖葉徒らに繁茂し、却て結果のよろしからざるものなり。摘心には通常二種の方法あり。本葉二葉を残して摘心し、先づ二本の側枝を出さしめ、側枝の本葉五葉を展開したるとき、四葉を残して摘心し、孫枝四本宛を發生せしめ、遂に八本の孫枝を得て結果枝となすものと、初め本葉四葉を残して摘心し、次に



二葉を残して摘心して八本の結果枝を得るものと之れなり。之を俗に「瓜の八本蔓」といふ。今其の有様を略圖を以て示せば前圖の如し。かくする時は、孫枝の第一葉目の葉腋には必ず雌花を生ずるが故に、雌花の發生を見れば、直ちに其の先端一二葉を残して摘心し、更らに側枝を得て之に結果せしむべし。

摘心をなす頃に至らば、畦間を耕し補肥として人糞尿又は油粕の液肥等を施し、薄く土寄を行ひ、第二回の摘心を終らば、補肥・中耕・土寄をなして敷藁を與ふべし。其の後蔓の伸長に伴ひ、更に一回補肥を施し、最後の土寄を行ひて、圃面一様に敷藁をなすべし。

越瓜にも、各地に多少異なりたる形質を有する品種多く、

手入

品種

其の果皮の黄緑なるもの、淡緑なるもの、緑色なるもの、濃緑色なるもの等あり。又果面に縦縞たてぢりを有するものと、之なきものとあり。

早生越瓜	淡綠色	早生	果形長大	品質稍劣
大越瓜	黄緑乃至淡綠色	晩生	短大	中等
桂瓜	綠色乃至濃綠色	晩生	小形	優等
縞瓜	濃綠色	晩生	短大	劣等

甜瓜も越瓜と同様にして栽培せられ、其の果實は寧ろ嗜好品として生食せらるゝものなり。甜瓜の一種にマスコメロンなるものあり、多くは温室又は温床内にて栽培せられ、高尚なる香味を有し、價も従つて甚だ貴きものなり。

第八課 田植と草取

稻は元暖地の作物なれども、太古より我が國に傳はり、永

甜瓜とマスコメロン

稻



## 苗代田

く我が風土に馴されたれば、今は樺太にも多少之を産するに至り、我が國民の常食は、米麥にあるを以て、我が國農作物中最も重要なものなり。

されば其の栽培法にも、常に幾多の改良行はれ、苗代田の如きも、昔は甚だ粗末のものなりしが、今は短冊苗代を作り、水の掛けひき、害虫の驅除、雜草の抜き取り等に便し、又は陸苗代を作りて多數の細根の發生を計り、或は水陸の折衷苗代を作る等、種々の工夫をこらすに至れり。

## 本田

本田は冬耕をなして土壤を風化せしめ置き、或は麥類、紫雲英などを作ることもあれども、田植に先ちて適當なる肥料を施し、耕起して水を灌ぎ、畔塗をなし、代掻を行ひて土壤を碎き、田面を一様に平に軟かにするを要す。

## 田植

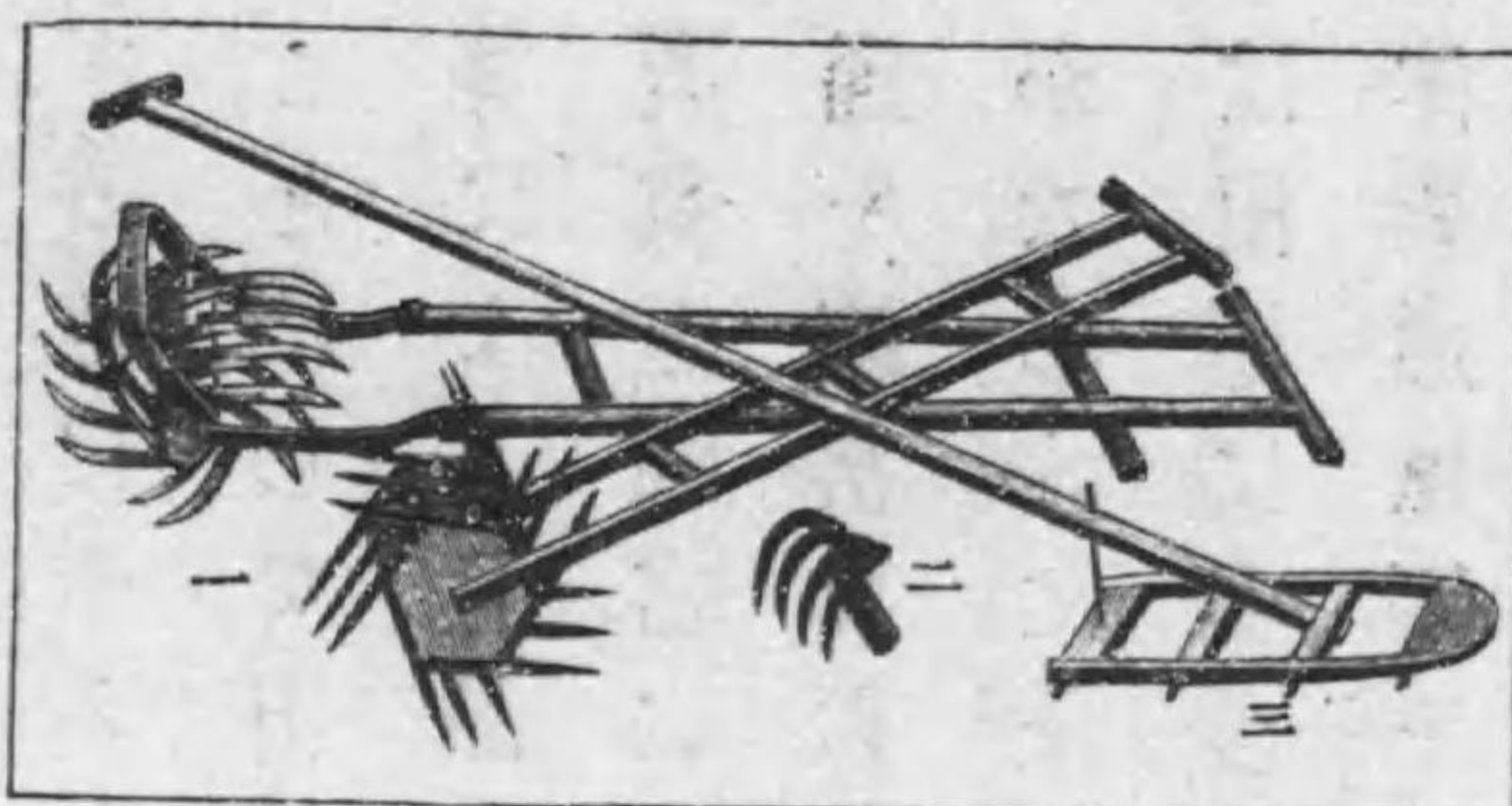
本田の準備終らば、暖かにして穩なる日を選び、苗を取りて田植を行ふべし。苗取にて注意すべきは、苗の腰を折らざる様にするこゝろ、根に土塊の附着し居らざる様にするこゝろにして、田植にては土地の肥瘠、肥料の多少、掛水の寒暖等により、且品種の性質等をも考へ、一株の苗數、畦幅、株間の廣狹を適當にし、地積を損することなく、且日光、空氣等の流通を適當ならしむること、淺植として根付き及び生育の速かならんことを計るを肝要なりとす。又正條植となす時は、田植に多少多くの時間と勞力とを要すれども、其の後の作業、通風等を容易ならしむるの利益あるものなり。

## 水田の手入

田植を終らば掛水を加減することと、草取を行ふこととは最も大切なる手入なり。中にも草取は、常に雜草を除く



草取器  
(一)田打車  
(二)雁瓜  
(三)八段取



のみならず、畑の中耕と同じく、よく泥土を軟げ、地温を高め、肥料の効果を進むるの目的をも兼ね行ふ作業なれば、晴天炎熱の日を選びて行ひ、地面を成るべく日光と暖氣とに觸れしむを良とす。草取は通常三四回行ふものにして、一番草は田植後十日位を経て、稻の根付たる頃、先づ水を落し、雁瓜又は田打車等にて畦間の土を打ち返し、二三日の後其の後を搔き均すべきものにして、以下二番草、三番草、止草等の場合には雁瓜を用ふることなく、唯手にて表土を軟らぐるに止め、又は八反取等の農具を用ひて表土を攪拌することあり。若し此際雁瓜打等をなす時は、根を傷

大小豆の作物としての特性

つけ或は稻を若返らしむる虞れあり。

第九課 大豆と小豆

大小豆は深根の作物にして、よく下層土の肥料を利用し、且其の根は根瘤菌と共生して、窒素質肥料分の之より供給せらるゝ作物なるを以て、高價なる窒素質肥料は、殆んど之を施すことなくして立派なる生育をなすものなり。されば浅根にして窒素質肥料を多量に要する麥類と交互に栽培せらるゝ事多し。此の外菜豆、豌豆、蠶豆、豇豆及び落花生等も、之と同種の作物にして、總て之を豆菽類といふ。此等の作物は、其の種實何れも蛋白質と脂肪とに富み、滋養の効多きものなり。中にも大豆は最も廣く栽培せられ、味噌、醬油、納豆、豆腐等、貴重なる食品の原料に供せらる。



大豆

大豆は其の種皮に黄・黒・褐・青・緑及び斑紋を有するもの等あり。黄豆は一に白大豆とも云ひ、用途最も廣く、青豆は豆粉を製し、其の他の豆は煮食用に供せられ、又扁平大形なる腎臓形種は浸豆として用ひらる。此等の各種は未熟なる間に收穫し、枝豆として用ひらる事あり。然れども中には特に枝豆として栽培せらるる品種あり。

整地は至つて簡單にて、前作物の畦間に溝を作り、又は蒔穴を穿ち、一尺位の株間にて二三粒宛の種子を下し、株間に少量の堆肥・過磷酸石灰・木炭等を置きて五六分の厚さに覆土し置くべし。發芽の後前作物を收穫せば、直ちに土寄を行ひ、更に後一回土寄を行ひて放置せば可なり。

枝豆は通常暖地にては三月下旬寒地にては四月下旬に下

栽培法

小豆

種するものにして、下種後八十日乃至百日位にて收穫せらるゝに至れども、味噌豆は五六月の頃に下種し、秋に至りて收むるを常とす。

小豆も亦其栽培大豆と異なることなけれども、味噌豆より稍早目に下種するをよしとす。

小豆は莢の成熟甚だ區々なるものなれば、其の收穫には全部一時に收め難きことあり。されば先づ熟したる莢を採收し、次で全部を收むるをよしとす。

小豆は澱粉に富み、従來餡となして菓子に製し、粉として洗粉等を作りたりしが、近來晒餡(干餡)を製し、北海道の一大産物となるに至れり。

第十課 夏の果物



## 夏の果物

夏の果物として内地に廣く産するは、苺・杏・桃・葡萄等にして、其の他寒地には櫻桃、暖地には枇杷等あり。

苺は、他の果物に魁して佳味なる美果を産し、而かも殆んど他の蔬菜の如き考へにて、容易に栽培せらるゝと、空地の利用に適するとを以て、近來家庭用としても諸方に栽培せらるゝに至りしが、都會附近に於ては、販賣用として大栽培をなすものをも増加し來れり。苺は生の儘にて食し、又は牛乳・砂糖等を和して食すれども、貯藏力乏しきは其缺點とする所なれば、ジャム・ゼリー等となして貯藏することあり。ピルモラン・ビクトリア・ノーブル等は良種なり。

杏は、あまり上等なる果物にはあらざれども、栽培手入等に特別の注意を拂ふことなくして、多量の生産を得らるゝ

## 苺

## 杏

を以て諸方に栽培せられ、其の果實は生食せらるゝ外、罐詰又は乾杏とし、或はジャム・甘露煮等となし、其の用途も少なからず。されど在來の種類中には優良なるもの少なければ、漸次接木又は苗木によりて、甘饅頭・紅桃・田植桃等の良種に植ゑ換ふるを良しとす。

桃は杏に比して香味も更らに愛すべく、夏の果物中の主要なるものなり。主として生食用となせども、貯藏輸送に堪え難きを以て、近來は罐詰に製造せらるゝもの多し。温暖なる氣候を好むが故に、關東以西に良品を産せり。早生の良種としてはアムステルダム・ジュンあり、六月下旬より成熟す。天津水蜜桃は七月中旬より成熟し、外觀尖圓形にして紅色の美果なれども、味は外觀の美に伴はず、然れども肉緊

## 桃



葡萄

りて貯藏力に富むは、その歓迎せらるゝ所以なり。七月下旬より收穫せらるゝものに、離核水蜜桃・土用水蜜桃あり、上海水蜜桃に似て、稍小なれども熟期早く、離核なるを彼より勝れりとす。上海水蜜桃は風味果形等桃中の王なれども、不離核なるは、其の缺點とする所なり。八月上旬より收穫せらる。

葡萄の良種は從來殆んど甲州種のみなりしが、近來は歐洲種・米國種等も多くなり、生食に適したるもの、醸造に適したるもの、乾葡萄に適したるもの等の品種を栽培するに至れり。歐洲種は一般に生食用に適すれども樹勢弱く、米國種は品質歐洲種に劣れども樹勢強健豊産なるを以て、漸次栽培面積を加ふるの勢ひなり。歐洲種にはシヤストラド、

連作と輪作

フホシテンアロウ・プラック、ハンブルグ・ゴールデン、チヤンピオン等の良種あり。米國種にはデラウェア・アトリアン・フ・ハト等々の良種あり。

第十一課 連作と輪作

作物の作付順次には連作と輪作とあり。連作とは、同一の土地に年々同一の作物を栽培することにして、恰かも水田に年々稻を栽培するが如きものを云ひ、輪作とは之に反し、性質の相異なる數種の作物を選び、輪番交代して栽培するを云ふ。

作物の特性

作物の中には稻・麥・甘藷・大麻・煙草等の如く、連作によりて品質を上進するものなきにあらざれども、中には荳菽類・西瓜・茄等の如く、跡地を厭ふ作物ありて、之を連作するとき



兩法の選擇

生育悪しく、時には收穫の殆んど皆無なることすらあり。されば後者の如き作物は、必ず輪作法によらざるべからざれども、なほ前者の如き作物にありても、之を輪作する時は、多少その品質を損するが如きことなきにしもあらずと雖も、之が爲に肥料を節約し、病蟲害等を減じ、費用と手數とを要すること少くして、而かも多くはその收量を増加するを常とするものなり。

然れども重要作物にありては、連作によりて多くの肥料を要し、病蟲害の驅除、豫防等に勞費多けれども、なほ年々相當の收穫ありて收支相償ひ、輪作によりて他の作物を栽培するに比し、却つて利益の勝れるものあり。されば農家は、風土、經濟の事情、作物の種類等を參酌して、兩

輪作年限

者其よろしきに従ふべきなり。

今輪作の參考として、數種の蔬菜の特性を示さば次の如し。

一、連作の害を認めずして却て品質を上進するもの。

菜菔 胡蘿蔔 甘藷 葱頭 南瓜等

二、比較的連作の害を認めざるもの。

燕菁 甘藍 苾 花椰菜 冬瓜 扁蒲  
玉蜀黍 野蜀葵 苜蓿 蒿苳 山葵 土當歸等

三、一年間休栽すべきもの。

葱 薤 百合 蒨藜草 枝豆 薑等

四、二年間休栽すべきもの。

瓜哇薯 薯蕷 胡瓜 蠶豆 鵲豆 豇豆等

五、三年以上休栽すべきもの。

里芋 甜瓜 越瓜 蕃茄 蕃椒 菜豆等



六五年以上休栽すべきもの。

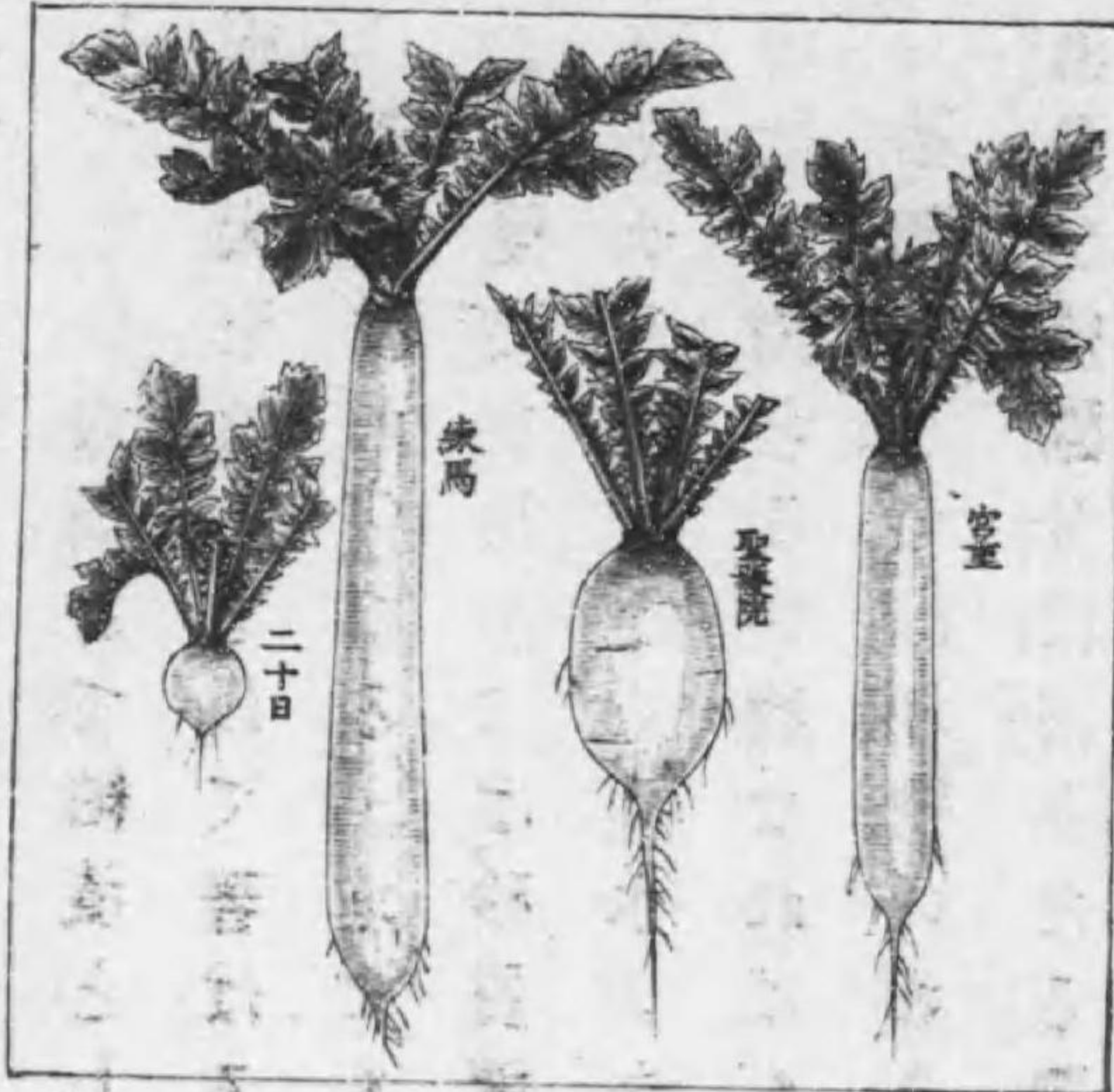
茄 牛蒡 西瓜 豌豆等

### 第十二課 菜菔と蕪菁

#### 菜菔の品種

菜菔は通常其の生育の時期によりて區別し、秋大根・夏大根・時無大根等となす。秋大根は最も廣く且多く栽培せらるゝものにして、宮重・練馬・聖護院等の良種あり。宮重・早生・練馬・聖護院等は煮食用として貴ばれ、晩生練馬は澤庵漬として賞せらるゝ、又宮重は切干大根とし尾張地方の名産として知らるゝものなり。夏大根と秋大根との「間の手大根」として、近來諸方に栽培せらるゝものに美濃早生なるものあり、煮食又は淺漬用として用ひらる。夏大根は蔬菜少なき初夏に收穫せらるゝを以て喜ばるゝものなり。夏大根の

#### 菜菔の圖



最も早きものとして、龜戸大根あり。龜戸大根は肉質軟かく淺漬又は煮食用に適せり。二年子大根は前年九月下旬頃播きて、翌春龜戸大根の收穫前に用ひらるゝによりて便なり。又時無大根は春より秋にかけて隨時栽培せらるゝものにして、他の菜菔の切れ間に收穫せらるゝ様に栽培することを得べく、播種後四五日位にて收穫せらるゝに至るものなり。二十日大根も春秋の間隨時栽培せられ、栽培至つて容易にして、しかも播種後三十日前後にて收穫せられ、形色共に美



土質

しくして、生のまゝ料理のツマとなし、又は鹽漬・酢漬として早春より用ひ得べきを以て便利なり。又秋大根の一種にして、守口大根とて粕漬として尊ばるゝものあり。櫻島大根は大形なるを以て著はる。

肥料

蒺藂は如何なる土地にも栽培することを得れども、品質よき優品を得んには、砂質壤土・腐植質壤土等にして、餘りに乾燥することなく、排水よき肥沃の土質をよしとす。殊に根部を需むる作物なれば、整地は深くして丁寧なるを要す。基肥としては堆肥の如き有機質肥料・魚肥・米糠の如き窒素及び磷酸分に富みたる肥料及び木灰の如き加里肥料とを適宜に配合するを要す。窒素肥料は發育を進め加里肥料は之を丈夫にする上に効あり、又磷酸肥料は蒺藂の甘味

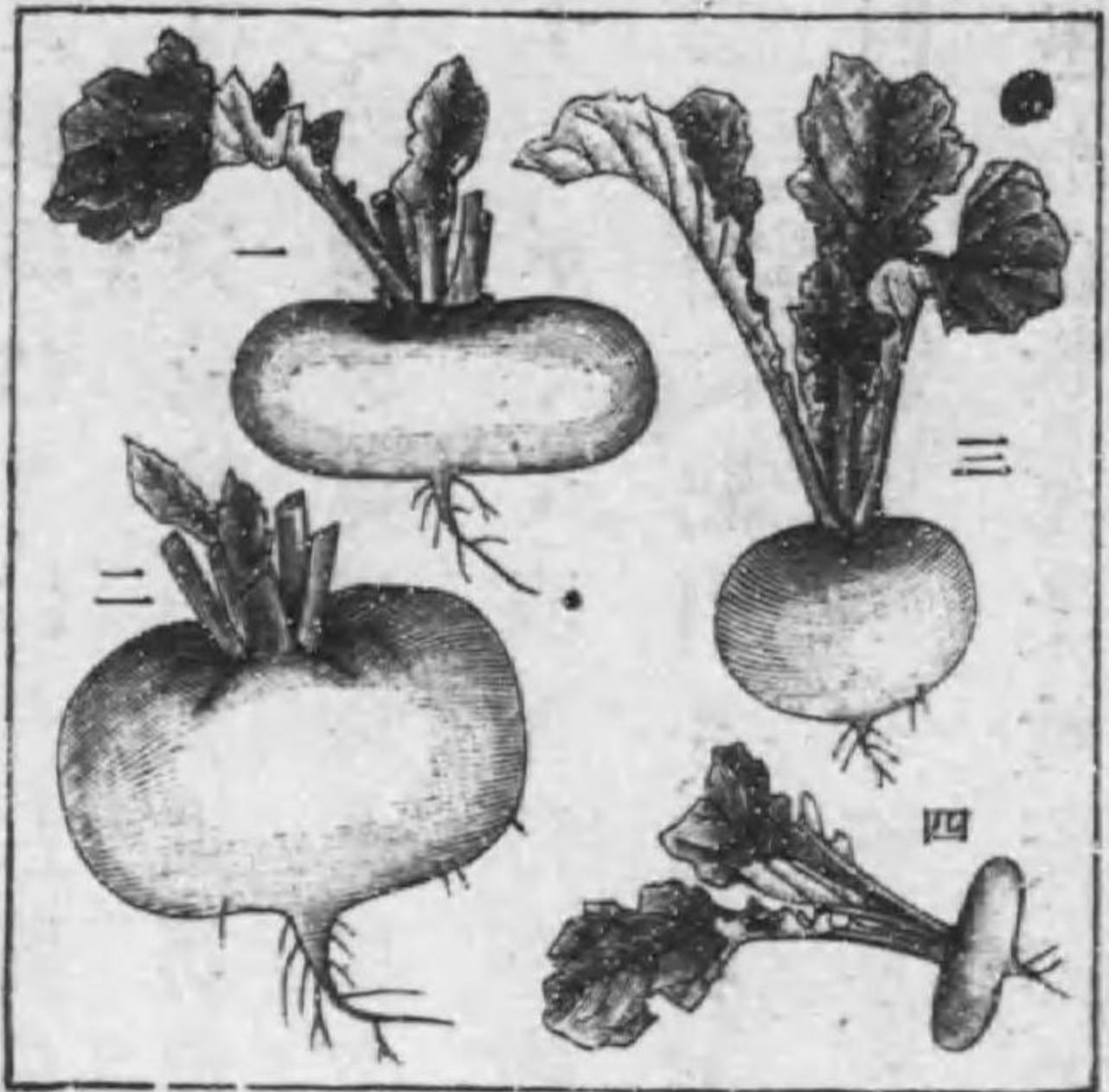
栽培法

を増すに利あり。然れども種子の肥料に直接するは、發芽を誤り又は岐根を生じ、且鬚根を多くするの失あるものなれば、基肥には覆土して其側に播くをよしとす。品種によりて畦幅を適宜にし、肥料を施し種を下すべきも、二十日大根・時無大根等の如きは條播し、練馬大根・聖護院大根の如きは一尺許の距離に摘播するをよしとす。覆土は、土質乾燥の程度等によりて異なれども三四分の厚さとし、乾燥を防ぐ爲めに切藁等の上覆をかくるを安全なりとす。かくて四五日を経ば、發芽し來るを以て、成長につれて二三次に間引き、補肥としては數回薄き人糞尿を施し、二三回畦間の中耕を行ひ、又適宜土寄をも行ふ時は、根部の成長速かにして柔軟なる良品を得べし。



蕪菁の栽培

- 蕪菁の圖
- 一、近江蕪菁
- 二、聖護院蕪菁
- 三、天王寺蕪菁
- 四、時無小蕪菁



五十日にして收穫し得べきものあり。汁の實又は淺漬用として甚だ便利なるものなり。

第十三課 粕漬と奈良漬

粕漬と奈良漬とは、何れも酒粕に各種の材料を漬込みたるものなれども、粕漬は漬けて間もなく用ふるに反し、奈良

材料の準備

生もの、漬方

粕漬桶の圖  
特に底の  
見ゆる様に  
蓋きたるも



漬は二三年間も漬け置きて、後初めて用ふるを兩者の主たる差異となせり。  
粕漬となすべき材料は甚だ多けれども、越瓜を以てその主なるものとなし、茄を用ふること之に次げり。此等の材料は、酒粕の分量によりて準備すべきものにして、酒粕の約八割以内の材料を漬込むを以て普通適量となせり。

若し生の材料を漬込む場合には、先づ材料の切口に食鹽を塗り、半日乃至一日位放置して其の「持水を吐かする」ことを要す。之れ蔬菜の有する水分を少からしむる方法にして、若し持水を吐かせずして漬込む時は、漬けた



漬け方

る後に持水を吐き、酸敗を招く原因となることあり。かくても尙ほ水分多きを以て、圖に見るが如く中底付の桶を準備し、サナの下部には糠に食鹽を混じたるものを入れ、漬物は「サナ」より上に漬くる様にすべし。

先づ底部に食鹽とよく煉り混ぜたる酒粕を敷き、其の上に漬物材料を互に接せざる程度に並べ、更に粕を置きて再び材料を並ぶること前の如くし、最上部には稍多量の蓋粕をのせ、食鹽を撒布し十分目貼し冷所に貯ふべし。かくて十數日を経ば食用に供し得べしと雖も、よき風味を生じ來るは二ヶ月位を経たる後にして、稍辛鹽に漬けたるものは、随分永く貯蔵することを得べし。更に上等なるものは、約一ヶ月の後捨て粕をなし、他の新しき粕に漬け直し

茄の粕漬

をなすことあり。

茄は生の儘にて漬くることあれども、二日間程鹽壓しほをなし、其の「持水」を吐かせたる後、暫らく日に乾かして水氣を切りて漬込むを普通とす。

山葵の粕漬

山葵の粕漬は風味よきを以て、嗜好品の一として人々の好む所なり。先づ材料を適宜に刻みて一日間鹽壓をなし、水氣を切りて粕に漬込むを普通とすれども、又刻みたる山葵を沸湯中に投じ、直ちに引き上げて水氣を去り、鹽粕中に漬込むも可なり。

奈良漬

奈良漬は、奈良の名産として奈良地方に廣まりたる粕漬の一種にして、主として越瓜を材料となせるものなり。先づ普通の粕漬の如くに漬込み、約一ヶ年を経たる後、捨て粕



をなし新しき粕中に漬け替へ、更に一年以上を経て初めて食用に供するものなり。越瓜はこの頃に至れば、稍暗色を帯びたる鱷甲色となり、味甚だ美なるに至るべし。

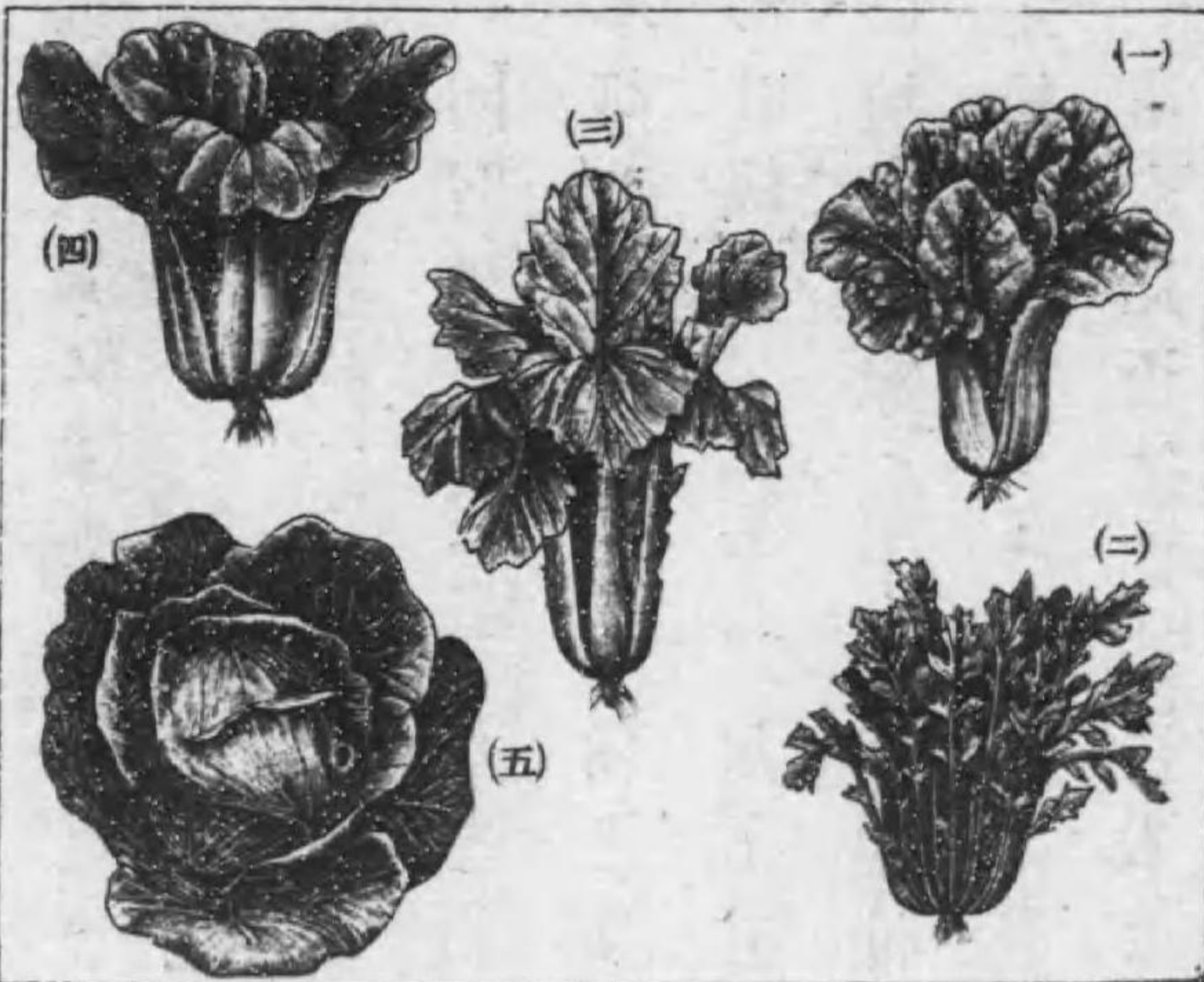
第十四課 苣と甘藍

苣

苣漬菜類にも品種甚だ多く、支那・朝鮮に良種を産せり。現在我が國にて汎く栽培せらるゝは、山東菜・白菜・體菜等の支那・朝鮮等より入りたるものと、本邦在來の苣類となり。支那・朝鮮にては、淘汰の目標をその葉部に置き、我が國にては、葉部と根部との兩者に置きたるが如し、従つて苣としては、彼は我より進歩したるものと云はざるべからず。我が國にては京菜・壬生菜等も栽培せられ、前者と共に浸物・漬物又は煮食用として用ひらる。

栽培法

苣の圖  
一、白  
二、京菜  
三、山東菜  
四、體菜  
五、甘藍



菜類は主として葉を需むるものなれば、さまで深耕を要

せざれども、丁寧<sup>ていねい</sup>に表土を碎きて下種するの要あり。先づ二尺許に畦溝を作り、堆肥・粕類・木灰・人糞尿等を多量に施し、覆土したる上に條播又は摘播となし、一二分の覆土をなすべし。かくて發芽の後には速かに間引をなし、品種等によりて適當の株間を保たしめ、時々畦間の中耕を行ひ、稀き液肥を施すべし、若し少しにても養分の缺乏する時は、盛んなる成長止み、徒に纖維のみ多くなりて、決して良品を收め難かる



害 蟲

甘 藍

べし。

菘には青菜蟲・黒菜蟲等の害蟲ありて葉を蝕害するものなれば朝夕見廻りて之を捕殺すべし。

甘藍(キャベツ)は西洋蔬菜中最も汎く栽培せらるゝものにして、春秋二期に床播となし、發芽の後本葉二葉を出さば一回假植し、更に二葉を出さば二回目の假植を行ひ、後之を本畑に定植するを常とす。本畑は稍粘質なる地を選び、豫め畦幅二尺乃至二尺五寸、株間一尺五寸乃至二尺位の距離に植穴を穿ち、十分堆肥・油粕・人糞尿等を施し置きたる所に定植すべし。

苗の選擇

苗の良否は結球に大なる關係あるものなれば、之が選擇は甚だ必要なる事なり。先づ葉柄短かく、葉と葉との距離

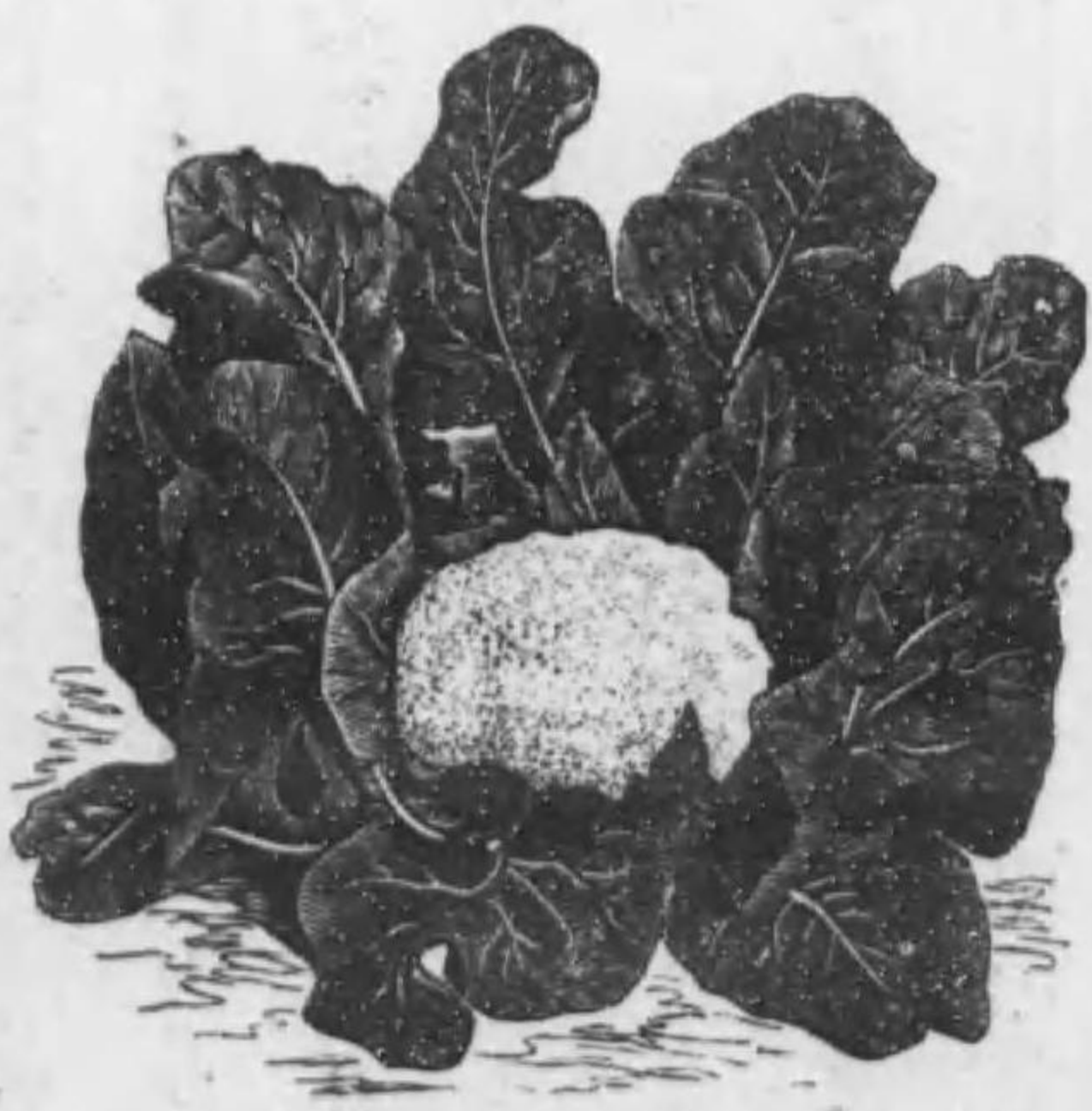
手 入

品 種

も亦短くして、葉の内方に曲りたるものを選ぶを良とす。

定植の後は、數回補肥・中耕をなして盛なる成長を助け、早魘の害を受けざる様に保護する時は、良き結球を得べし。

甘藍にも品種甚だ多けれども、アーリーエストオブオー  
ル・アーリーサンマー(早生)サクセツション(中生)オータムキ  
ング・札幌甘藍等は、就中古くより栽培せられたる良種なり。





子持甘藍と花椰菜

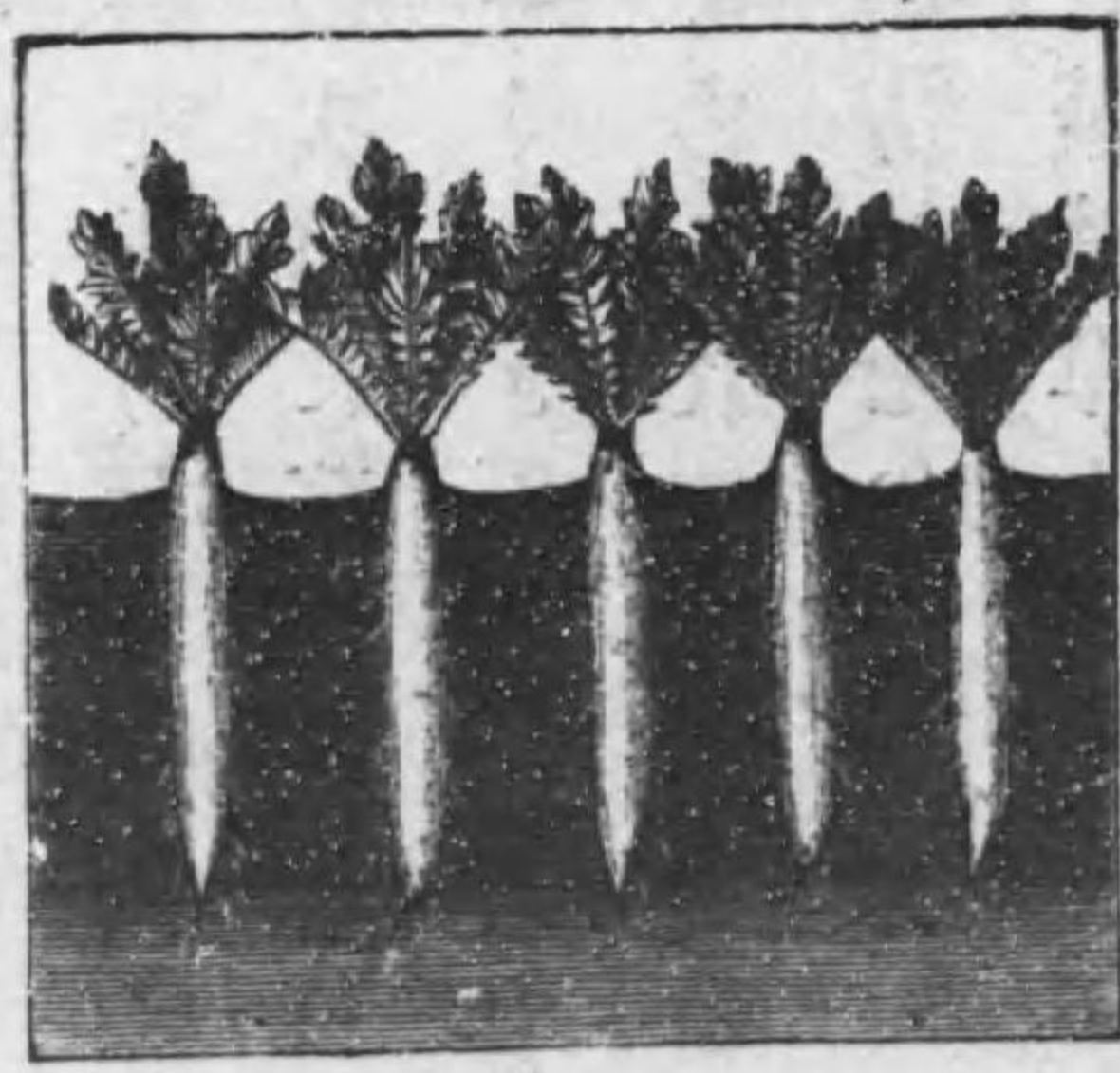
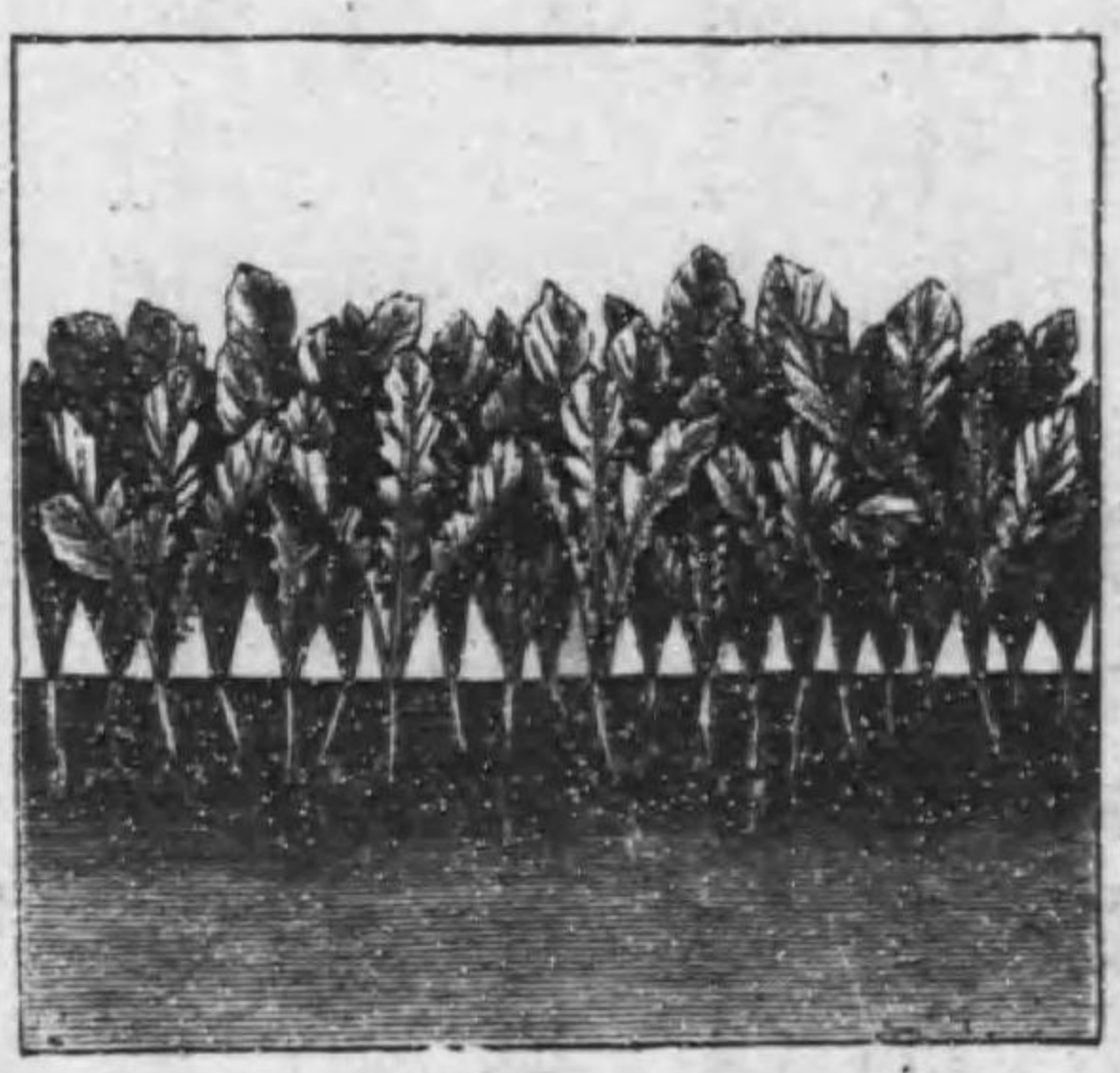
甘藍に類したるものに、葉腋に生ずる腋芽の小球状をなせる球芽を食すべき子持甘藍あり。又花蕾を食すべき花椰菜あり。何れも高尚なる西洋蔬菜として近來所々に栽培せらるゝに至れり。其の性状前圖に見るが如し。

第十五課 間引と中耕

成長の後是一本立となすべき菜菔・蕪菁・苤藍類の如きも條播又は株播となし、常に數倍の種子を下し、發芽の後間引を行ふべきこと、既に前數課に於て學びたる所なり。啻に此等の作物のみならず、胡蘿蔔・牛蒡・菠薐草・野蜀葵等の如きも、皆な選種困難にして發芽も十分ならざるのみならず、中には性質の惡變せる種子をも混ざるものなれば、常に稍厚播きとなし、發芽の後間引によりて良き苗のみを残すべきも

間引

間引を行はざる菜菔(上) 間引を行はたる菜菔(下)



のとす。此等の作物は、間引によりて各個の間隔適當となり、日光・空氣・養分等の供給平等となり、且性質

中耕と土寄

の惡變せるもの、他の品種の混交せるもの、勢力弱きに過ぎたるもの、又は餘りに勢の強きに過ぎて他を壓倒するもの等を除かるゝが故に、従つて發育齊一となり、品質の揃ひたる優良なるものを、多量に收穫することを得べし。中耕は往々土寄と共に行はるゝものなり。中耕によりて耕土を軟ぐれば、空氣・水・溫熱の流通をよくし、地溫を高め、



肥料を有効ならしめ、根の呼吸作用をよくし、容易に根の伸長することを助くるの利あり。又土寄を行ふ時は、肥えたる土を根本に集め、根の露出を防ぎ、且土壤の空氣に觸るゝ面積を多からしむるを以て、土壤はよく風化し作物よく繁茂し又風害をも減ずることを得べし。

されば中耕は作物の生育中數回行ふべきものにして、雨天又は雨後の過濕の時を避け、最初は淺く行へども成長につれて漸く深くし、根の次第に蔓延するに及びては、再び淺く行ひて根の損傷を避くべきなり。又中耕土寄は雜草の萌生を防ぐに効あるものなれば、除草の目的を兼ね、淺く中耕を行ふは一舉兩得の方法なりといふべし。

### 第十六課 蒔草と冬菜

#### 各作物

秋となりて多くの秋作物の取り入れられたる後は、田畑には作物少く、何となく物寂しき感を與ふべし。此の間に徐々に成長し、冬の間を通じて田畑にある作物を凡て冬作物と云ひ、其の主なるものは大小麥なれども、其の他になほ油菜・豌豆・蠶豆・蒔草及び冬菜等あり。此等の作物は皆寒氣に堪ふる性強くして、冬間よく根を深く土中に伸長し、早春より繁茂すべき準備をなすものなり。

蒔草は春播することあれども秋播を普通とす。砂質壤土は其の最も好む所なれども、肥沃なる土壤なれば何れの土地にも栽培することを得べし。多濕なる土地にては殆んど生育せざれども、決して乾燥を好むものにあらず、されば乾燥地の外は溝播にすべきものにあらず。

#### 蒔草の適地



栽培法

菠薐草を秋冬の候に栽培せんには、多量の有機質肥料及び窒素質肥料を施し、五尺幅の抱畦（かま）を作り、其の上に一尺五寸の距離に横雁木を切り、之に條播し七八分の厚さに土を覆ふを普通とす。九月彼岸頃に下種したるものは、十数日にして發芽するを以て、間引て二三寸の距離を保たしめ、乾燥を防ぐ爲めに表土の中耕液肥の施用に注意する時は、極めてよく繁茂するを以て、十一月頃より順次間引て食用に供すべく、又竹枝等を立て藁にて蔽ひ寒害を防ぐ時は、硬化することなく、次第に收穫して用ひらるべし。

其の後順次收穫せんには、二週間位づゝを隔て、暖地にては十一月上旬まで下種するをよしとす。又春播は三月中旬より五月中旬までの間に下種せざれば、抽臺速かにして良

西洋菠薐草の圖

冬菜



結果を得難かるべし。

秋播には在來の有稜種、又は西洋種何れを用ふるも、可なれども、春播には西洋の圓形種の方、晩生にして抽臺すること遲きを以て有利なりとす。

冬菜は中秋の候下種して冬季間の用に供するものにして、種々の品種あれども、皆な纖維少なく軟かにして、冬季青味の少なき時に收穫せらるゝを以て珍重せらる。

冬菜、菠薐草等は氣候の寒冷なる時期に栽培せらるゝものなれば、肥料の分解遲きを以て、速効性の肥料を施し、努めて生育の速かならんことを圖るべきなり。又秋冬の候は、降



雨の後に土地の乾燥することも速かならざるものなれば、畦は稍高く設くるを安全なりとす。

第十七課 豌豆と蠶豆

豌豆と蠶豆

豌豆も蠶豆も共に秋季種を下し、他の蔬菜の多く收穫せられたる後に、冬作物として圃場を占むるものなること、前課に學びたる所の如し。且共に荳科に屬し、根に根瘤バクテリアを共生せしめ、高價なる窒素肥料を施すことなくして、而かも蛋白質に富める種子を結び、其の根莖葉等は皆なよき飼料となり、又は分解し易き窒素肥料となる等相似たる作物なり。

豌豆の品種

豌豆には、莢軟かにして種子と共に食用に供せらるゝ莢豌豆と、莢は硬く種子のみ食用に供せらるゝ實豌豆とあり。

蠶豆の品種

前者は蔬菜として重要なるものにして、從來栽培せられたる白花の莢豌豆の外、雪割・佛蘭西大莢・臺灣大莢・廣島赤花等はみなよき品種なり。

蠶豆にて我が國に多く作らるゝは、一寸・於多福・金時等なりとす。

栽培法

兩者共に特性として連作を忌み、彌地病を起すを以て、五年此等の栽培を休みたる畑を選び、品種の喬矮によりて二尺乃至三尺幅に畦立をなし、基肥として過燐酸石灰・草木灰等を施し、土を覆ひ一尺前後の距離に二三粒づつ下種すべし。若し發育の模様悪しき時は、稀き人糞尿を施し、又根際に粗殼の類を置きて寒除をなす時は、根はよく地中に蔓りて春暖の候に至れば、盛んに繁茂し來るを以て、蔓性のも



害虫

のには支柱を與へ、中耕土寄等を行へば、五月下旬頃より收穫することを得べし。

豌豆には夜盗蟲來りて其の幼莖を食し、ヒゲゾー蟲來りて若き果實に卵を産み、幼蟲はその種子を食して被害甚だしき事あれば、前者は其の卵塊をつぶし幼蟲を捕殺し、後者は收穫後直ちに二硫化炭素を以て其の種子を燻蒸すべし。又蠶豆は幼芽に蚜蟲の被害著しき事あり。被害の程度によりては石油乳劑を用ひて驅除せざるべからず。

第十八課 稻の收穫と米の調製

稻の收穫の適期

稻は成熟の頃に至れば、莖葉内の養分は次第に穀粒に運ばれ、穀粒はその内容次第に硬くなり、遂に蠟様となり、外皮は黄色となり、莖葉も亦黄色を呈するに至るべし。この時

適期收穫の必要

期を黄熟期と云ひ收穫の適期なりとす。

適期に收穫すれば收量多く、美味にして且碎米を生ずること少きを以て品質優良なれども、早きに過ぐれば、實入不十分に於て、青米、碎米等の分量多くなり、又遲きに失すれば鳥獸の害を受け、胴割米（かたがは）を生じ、風味を減ずるのみならず、若し倒伏の害を蒙るが如きことある時は、大に收量、品質を損するものなれば、適期を誤らざる様注意すべし。近來一般に遲きに失する弊あるは速かに改むべきことなり。

刈り取りたる稻は、豫め稻架（いかり）を作り、之に掛けて乾燥すべし。

稻架掛をなしたるものは、乾燥よく行はれ、扱落（あはだ）しに便利なるのみならず、不時の降雨にもその害を免れ、品質を損す

收穫後の乾燥



稻扱器

ることなく、扱落し後の乾燥も速かに行はるゝ益あり。乾燥したる稻は穂を扱き落し、颯扇（せきせん）にかけて秕（か）を去るべし。稻扱器には近來種々の改良行はれ、努力を省き工程を

（長野市南吹上  
八橋常蔵作）  
八ッ橋式廻轉  
稻扱器  
イ、差入口  
ロ、脱穀車  
ハ、ハツミ車  
ニ、齒車二個  
ホ、足踏槓杆  
ヘ、ハンドル  
ト、稻・麥載  
せ蓋



進むるに至りたるは甚だ喜ばしきことなり。凡そ農具は堅牢にして一時に多額の費用を投ずるとも、工程の大にして、永く使用に堪ふるものを選ばざるべからず。此の點より考ふる時は、圖に示す八ッ橋式の如きは優良なる稻扱器

扱落し後の乾燥

なりと云はざるべからず。

扱落したる扱は、藁（わら）に擴げ十分乾燥したる後貯へ置き、農閑の時を待ちて調製すべし。若し乾燥不十分なれば、貯藏中に黴（かび）を生じ、或は害虫に犯さるゝ事多く、又扱殻（か）の離れも悪しきが故に、扱摺（か）も困難にして、米も亦水分多きを以て光澤悪しく、質脆くして、碎け易く、扱摺の際碎米を生じ、精白にも同様の損失を招きて、米質を損する不利あり。

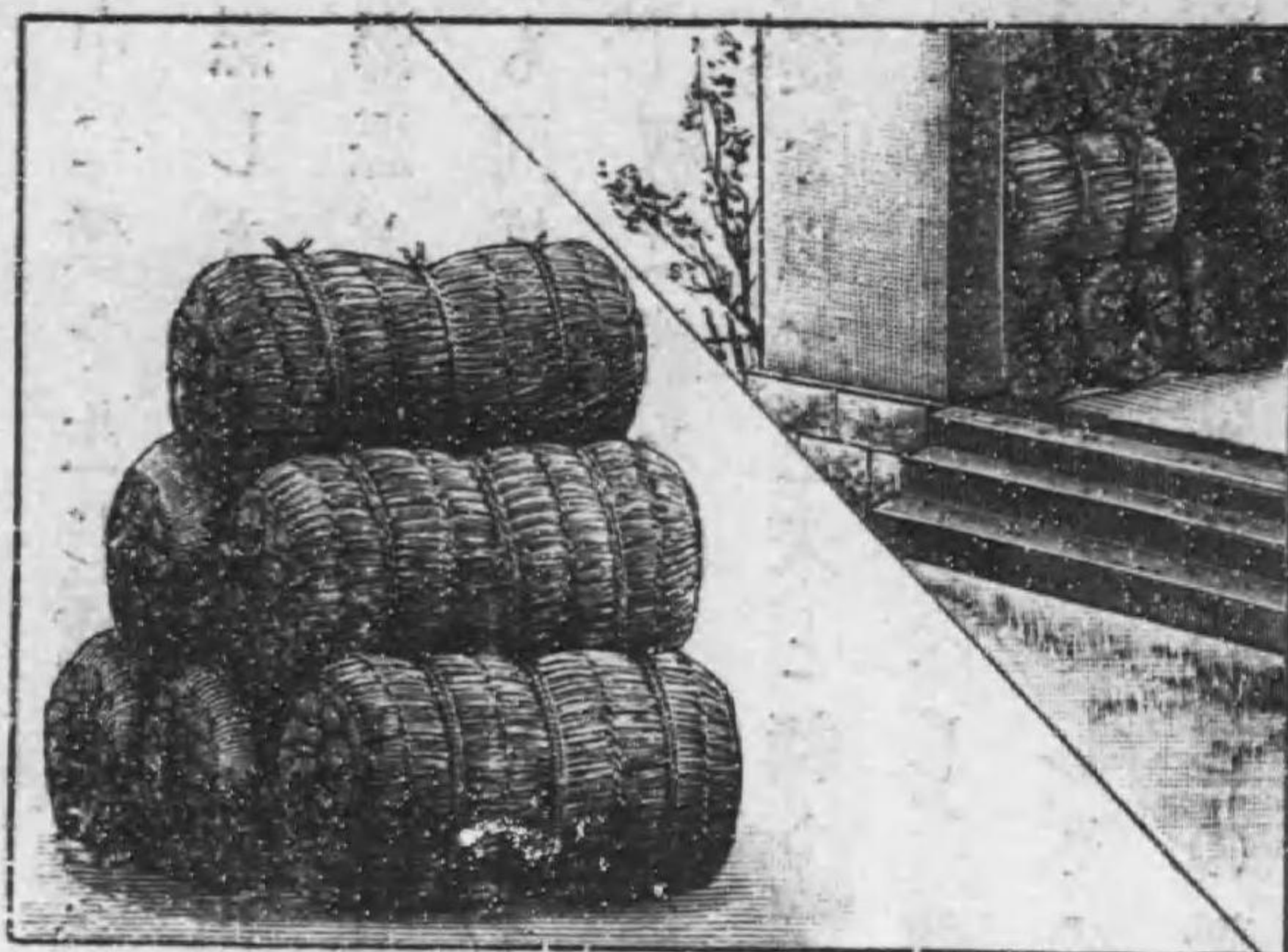
扱は礮（たまり）を用ひて扱摺をなし、颯扇（せきせん）にかけて稈（こ）を去り、萬石籾（ひ）を以て玄米と摺り残りの扱とを分ち、扱は再び礮（たまり）に掛けて扱摺をなすべし。調製は兎角粗略に流れ易きものなれば、努めて丁寧にし、その品質を落さざる様に心掛くべし。稻扱、玄米、其の他の穀物等は、皆若干の期間保存せざるべ

調製

保存



母本の選擇



熱心なる農家は、稲の收穫に先ち、拔穂とてよき母本を  
びてその穂を抜き取り、翌年の種子となすもの多し。こは  
良き母本に生じたる種子は、よき作物を生ずるによれり。

からず。保存には先づ第一に乾燥  
の十分なるを要し、次て之を丈夫な  
る俵又は吠に收め、高燥冷涼なる土  
藏又は納屋の中に貯へ、梅雨明けの  
炎暑の日來らば、四五日間貯藏所の  
窓戸を開き、或は取り出して空氣を  
通ぜしめ、蟲乾をなし、又は二硫化炭  
素の燻蒸等をなすべし。

第十九課 母本の選擇と種物の保存

良き母本

即ち親の形質はよき種子によりて子に遺傳するものにし  
て、諺に「瓜の蔓に茄は成らぬ」といふも此のことなり。而し  
て此の遺傳せる性質の良否は、種子の肉眼鑑定又は颯扇篩  
等によりては、分つこと能はざるものなれば、是非共其の母  
本につきて選擇せざるべからず。母本の選擇は凡ての作  
物に於て必要な事なれども、蒹藜、瓜類等の如き、殊に變  
性し易き作物には、特に必要なことといふべし。  
良き母本とは、完全に品質の特徴を備へ、過不足なき中庸  
の發育を遂げたるものをいふ。近時農會等が、共同して採  
種圃を設け、よき種子を選び、よき母本を育て、よき種子を分  
配せんと企て居るもの次第に多きを加へ來れるは、甚だ喜  
ばしきことといふべし。



種籾等の收穫

稻は母本の選擇をなさば、普通の收穫に先ちて稍、早めに收穫し、日蔭に稻架を作り、徐々に乾燥し、次で十分陽乾すべし。若し收穫遅るゝ時は、爲めに胴割（どまわり）を生じ、刈取後直ちに強き日光にあつる時は、種子に龜裂を生じ、胚にも及ぶことあるものなり。その他の作物も、母本の選擇終らば、嚴に普通の作物との混交を避け、稍、早めに收納し、十分注意して調製し、調製終らば十分乾燥して、俵、箱又は袋等の中に收めて貯藏すべし。

貯藏の場所

貯藏所は清潔、低温にして、且水濕の犯さざる所を選ぶべし。彼の種子に黴を生ずるが如きは、主として不潔と高温と多濕との三者の誘因をなすによるものにして、此等の事情はよく菌類の繁殖を促すものなり。

貯藏種子の選種

又種子は下種する頃には、多くは農繁の時期にて、選種等も丁寧に行ひ難きを常とするものなれば、貯藏に先ち又は農閑の時期に選種を行ひ、何時下種するもさしつかへなき様に準備して、貯藏し置くを良とす。

種薯類の貯藏

瓜哇薯、甘藷、里芋等の種薯を貯藏せんには、先づ日蔭にて之に附着せる土を乾燥し、地中深く穴を穿ち、其の中に藁稈（わらこ）、籾殻等を敷き、之に種薯を並べ、若干の草木灰、石灰等を撒布し、更に藁稈等を覆ひ、深く土を蔽ひて、なるべく一定の低温を保たしむる様に努むべし。

第二十課 澤庵漬と菜漬

澤庵漬は今を距ること二百七十餘年の昔、寛永年間に澤庵禪師が明より歸朝の際、此の方法を傳へてより、遂に諸々

澤庵漬



漬大根

に擴まり今日に及びたるものなりといふ。

澤庵大根は速かに食用に供せんとするものは、比較的水分多く軟かなる種類を可とすれども、永く貯藏せんとするものは、水分少なく稍、堅き種類を選ぶをよしとす。従つて前者には丸尻練馬・宮重等可なれども、後者には、晩生尻細練馬又は各地の堅大根を以て適當なりとす。

乾燥の程度

蒹菴の選擇終らば、貯藏期間の長短と品種の性質とによりて、適當に乾燥せざるべからず。即ち貯藏期間の永きもの程丁寧に乾燥すべく、水分多き品種程十分に乾燥すべきなり。

食鹽と糠

蒹菴を乾燥し始めなば、食鹽と米糠とを準備すべし。四斗樽一本には、練馬大根六十本乃至百本、目方約二十貫を漬

鹽加減

込み得らるゝものにして、四斗樽一本に對し、食鹽と米糠とは兩者を合して一斗を用ふるを適當とし、兩者の割合は貯藏の期間によりて異なり、その短かきものは、食鹽の分量を少くし米糠の分量を多くし、永きものは、之に反せしむべし。今次に大體の標準を示さん。

貯藏期間	食鹽	米糠	貯藏期間	食鹽	米糠
一ヶ月	二升	八升	五ヶ月	五升	五升
二ヶ月	二升五合	七升五合	六ヶ月	六升	四升
三ヶ月	三升	七升	七ヶ月以上	七升	三升
四ヶ月	四升	六升			三升

漬け方

先づ糠と食鹽とはよく混合し置き、大根一並べ毎に之を撒布し、壓蓋を施し、壓石を加ふるものにして、壓石は或る程度まで重きをよしとし、通常二十貫目位のものを用ふるも



菜漬の方法

のなり。

菘は丁寧<sup>に</sup>に水洗し、十分水氣の切れたる頃、漬桶の底に食鹽を撒き、菘を並べ食鹽を撒き、斯くて最後に壓石を加ふべし。食鹽は四斗樽一本に對し約一升五合を適當となすべく、永く貯藏するものは更に食鹽の量を多くし、淺漬として食するものは之より其の量を減じて可なり。壓石は大根と異なり、あまり強きに過ぐる時は、葉柄は潰れ葉は粗硬となり、色澤をも損じて青味を減ずるに至るものなれば、水の上るを度とし、重壓<sup>を</sup>をなさざるを良しとす。かくて水の上りたる後は、更に輕壓となし、其の表面に上りたる水にて常に漬菜を蓋ひ居る程度になし置くべし。

第二十一課 福神漬

福神漬

材料

漬け方

福神漬とは種々の材料を細かに刻み、味醂と醤油とにて漬け上げたるものにして、罐詰となしたるもの等は、年中變味・廢敗を來たす事なく、辨當の菜<sup>菜</sup>等には至つて便利なるものなり。

福神漬の材料としては、若き刀豆・蕪菁・紫蘇・茄・越瓜・筍又は切干大根等を辛鹽に漬け置き、之を原料として用ふ。此の外松茸等をも用ふることあり、味可なれども永く保ち難き失あり。

福神漬は、右の如く別々の時期に鹽漬にして貯へ置きたるものを、一所にして漬け直したるものなり。以上の材料は細かに刻みて、一旦鹽出して其の鹽氣を去り、後十分搾りてその水分を去り、(此の際風通しよき所に一日位蔭乾をなし、又は



味付

布片に包みて壓を掛くるを良とす。各種の材料を混合し、先づ醬油に浸して押え蓋をなし置き、時々攪拌して上下平等に醬油の行き渡る様に努むること、五日間位に及ぶ時は、醬油は十分此の材料に滲み込むべし。

以上の如くして醬油に漬かりたるものは、更に味付けをなさざるべからず。味付けの材料としては特に上等なる醬油に味醂と砂糖又は水飴等を加へ、一旦煮立て、冷却したる汁を用ふるものにして、前記の材料を甕又は壺に詰めたるもの、上に注ぎて貯へ置くなり。かくて一二日を経ば食用に供し得べく、又長く貯藏し置きて用ふるも可なり。味付汁の調合割合は次の如し。

醬油四合 味醂五勺 一合 砂糖十匁 水飴若干

肥料

第二十二課 肥料

今まで學びたる所を考ふるに、肥料には種々の種類ありて、其の用法の如きも種々異なりたることを知るべし。即ち基肥と補肥とにては多少其の性質を異にし、豈類・菜類・瓜類等の間にも、又肥料の種類を異にしたり。

基肥と補肥

是肥料には其の肥効の徐々に表はるゝものと、速に表はるゝものと、土壤によく吸収せられて永く地中に止まるものと、然らざるもの等あるによるものにして、厩肥・堆肥・粕類・米糠・過燐酸石灰・草木灰等は基肥として貴ばれ、人糞尿・硫酸アンモニア・智利硝石・粕類の液肥等は補肥として貴ばるれども、人糞尿・硫酸アンモニア等は基肥・補肥何れにも用ひらるゝ、便利なる肥料なり。一般に基肥には遲効性肥料を選



肥料の成分

び、補肥には速効性肥料を用ふるものとす。

又作物の種類によりて肥料の種類を異にしたるは、肥料には窒素、燐酸及び加里なる**主要三成分**あり、作物の種類によりて此の三成分を要する割合を異にし、又肥料によりて此の三成分を含有する割合を異にせるによりてなり。肥料にして此三成分の中唯一種のみを含む肥料を**偏質肥料**と云ひて他の三成分を含有する肥料と區別することあり。硫酸アンモニア、過燐酸石灰の如きは此の偏質肥料なり。又三成分を含むものも、其の割合の多少によりて分類し、窒素質、燐酸質及び加里質肥料の三者となすことあり。

今三成分によりて肥料を分類表示せば次の如し。

窒素質肥料

硫酸アンモニア、智利硝石、魚肥、大豆粕、油粕、人糞尿等

肥料 燐酸質肥料

過燐酸石灰、骨粉、米糠等

加里質肥料

草木灰、硫酸加里等

肥料の配合

偏質肥料にあらざるものも、作物の種類によりて好む所の養分を異にする以上、一種の肥料を以て作物の需要を満足せしむるものは、殆んどこれあることなし。されば實際の使用に當りては、數種の肥料を配合し、作物の需要に應ぜざるべからず。これ既に學び來れる作物の肥料に、各種の肥料を取り合せて施すべきことを述べたる所以なり。

主なる肥料

今二三の肥料につきて、その施用法の大要を述べべし。

**人糞尿** 三成分を含めども主なる成分は窒素にして、速効性なるが故に、補肥として可なれども、又よく土壤に吸収せらるゝを以て、基肥として用ふるも可なり。新しきも



の濃厚なるもの等は、作物に害あるものなれば、二三倍の水を加へ十分腐熟したる後に用ふるをよしとす。堆肥は各種の成分を含み、遅効性なるが故に基肥とするに適せり。堆肥は分解して腐植質を作り土性を良好ならしむる性あるものなれば、之が使用を怠らざるは、よき作物を作る第一歩なりと云ふべし。

**粕類** 粕類に魚粕・大豆粕・油粕等あり、何れも有効なる濃厚肥料なり。効を急がざる時は、粉末となして其の儘施し、土を覆ひ置けば可なれども、速効を望まば液肥として用ふるを可とす。

**過磷酸石灰** こは人造肥料中最も多く用ひらるゝものなり。價格の低廉にして、しかも肥効の大なる磷酸肥料に

土壤

して、基肥補肥共に用ひらるゝ有効なる肥料なり。

**硫酸アンモニア・智利硝石** 何れも速効性の偏質窒素肥料にして、補肥として最も可なれども、前者は基肥として用ふるも可なり。

**木灰** 家庭にて得らるゝ大切なる加里肥料なれば、注意して集め置きて用ふべきも、アンモニア性の肥料と同時に施す時は、アンモニアを揮發せしむる不利あり。

**第二十三課 土壤**

肥料を施すには又土壤の性質をも考へざるべからず。即ち土壤には肥料を吸収保持して、永く之を失はざるものあり。又は此の力極めて弱くして、一時に多量の肥料を施さば、雨水等の爲めに流れ去るものあり。此等は土壤の種



土壤の種類

類と性質とに關係するものなれば、今其の最も普通なるものにつきて述ぶべし。

土壤は分つて三者となすを常とす。砂土、埴土及び壤土之なり。此等は砂と細微土との割合を以て定むるものにして、大略次の如き性質を有せり。

一、砂土は砂の分量八割以上を占め、細微土少なき土壤にして、氣水の流通よく行はれ、粘氣少なく耕耘容易なれども、水分肥料等を吸収保蓄する力弱きが故に、養分を失ひ易く、屢、乾燥に過ぎ、旱魃の害を被ること大なり。

二、埴土は俗に粘土とも云ふことあり。砂土に反し、砂は其の分量極めて少なく四割以下にして、細微土六割以上なる粘氣強き土壤なり。肥料を吸収してよく之を保持す

れども、氣水の流通悪しく水分永く停滞するが故に、地温低く、肥料の効遅く、また耕作に勞多き失あり。

三、壤土は砂と細微土と程よく混じたる土壤にして、其の性質砂土と埴土との中間に位し、各種の作物に適し、耕作上最も良好なる土壤なり。

土壤は砂、細微土等の外、動植物質の不完全なる分解によりて生じたる腐植質を適度を含むをよしとすれども、其の量の餘りに多きに過ぎて腐植土と呼ばれる、程となる時は、作物の栽培に不適當なるに至るものなり。土壤にして適當に腐植質を含む時は、粘重に失せず輕鬆に過ぎず、乾燥の害を減ずることを得べし。

又此等の土壤の中間には、其の配合の割合の異なるに従

土壤種類と  
密土法



土壤の組織

つて種々の階段ありて、壤土と稱すべきものにも埴土に近きものあり、或は砂土に近きものありて、種々中間の土壤を作ること勿論にして、此の事實は人工的に彼れ此れ互に配合を調節せば、略ぼ希望するが如き性質の土壤を得らるべきことを示すものにして、此の人工的方法を客土法と呼べり。

又土壤は永く耕耘することなくして放置する時は、之を組み立つる土壤粒子間の間隙の大きさに、大なる不同なきに至るを常とす。之を單粒組織の土壤と云ひ、常によく耕耘したるものは、土粒は互に相集まりて團粒をなし、團粒は更に集まりて間隙多き土壤を作り、所謂團粒組織の土壤となるべし。後者は前者に比して氣水の流通良好にして、作物

促成栽培

の生育佳良なるものなり。されば土壤は適宜に腐植質を生ずべき肥料を施し、且時々耕耘して、團粒組織の状態を保たしむる様に努めざるべからず。

第二十四課 促成と軟白蔬菜

人工的に諸種の温熱を利用し季節に先立ちて各種の蔬菜を栽培し、珍味の蔬菜を供給する方法を、蔬菜の促成栽培法又は早作法と云ふ。

促成蔬菜

促成栽培をなすべき蔬菜には従來茄・胡瓜・菜豆・豌豆・二十日大根等を主としたれども、近來苺・蕃茄・高苳・土當歸等をも促成するに至り、其の範圍を廣むるに至れり。

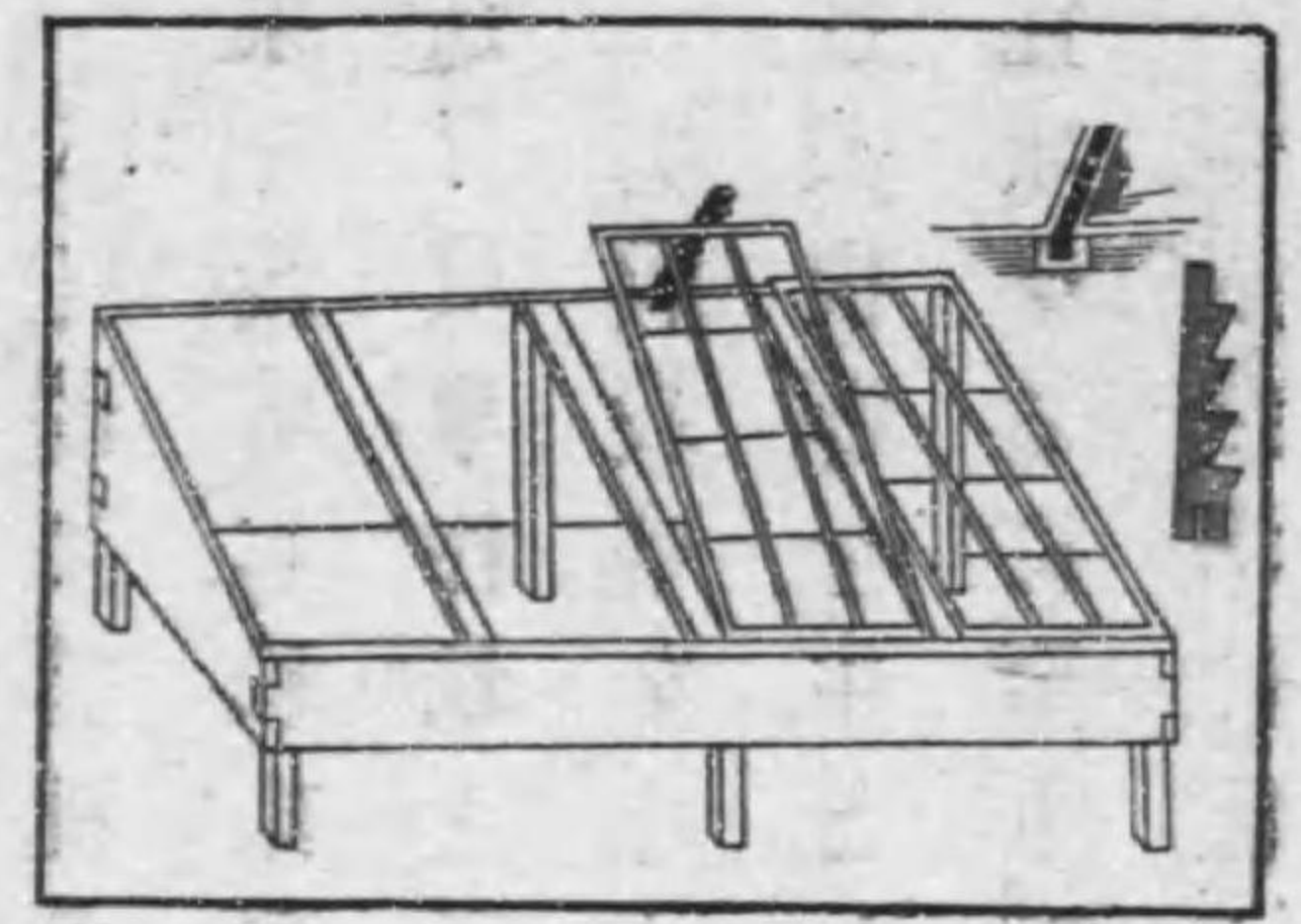
促成用の温床

促成栽培には、火熱・蒸氣熱等を利用することあれども、設備及び發熱材料に多くの費用を要し、温泉熱を利用するこ



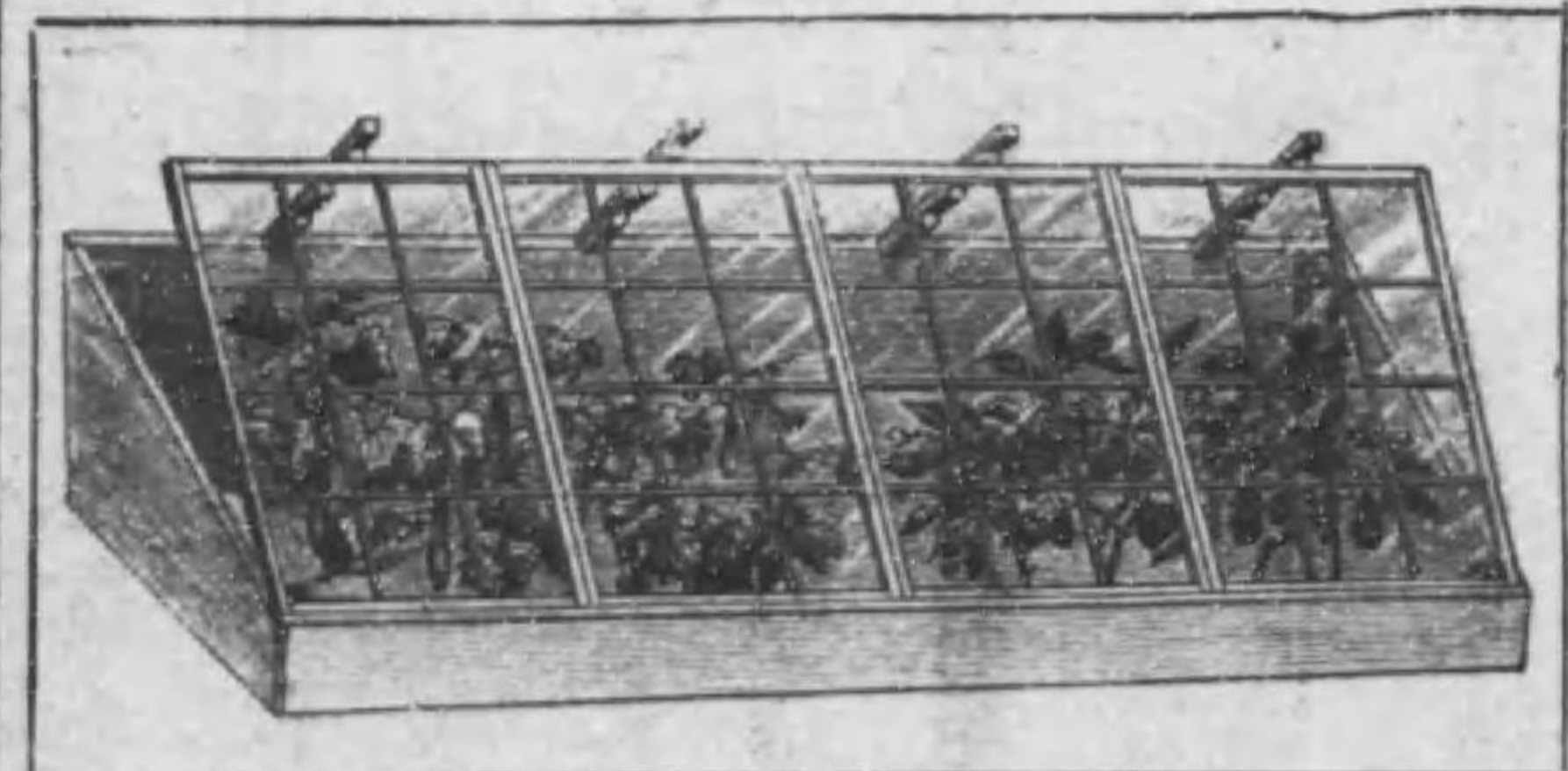
洋式五床框の

洋式低設温床



とあれども、何れの地にても之を利用すること能はざると、温泉の多くは都會を隔りたる地に多きを以て、促成栽培に利用せらるゝ場合少なし。従つて最も普通に用ひらるゝは、上圖に示すが如き洋式低設温床の利用なりとす。

洋式低設温床とは、幅四尺長さ適宜の木框を作り、之に硝子障子を掛けたるものを準備し、日當りよく排水良好なる土地を選び、此の木框に適合すべき大きさに、深さ一尺五寸乃至二尺餘の穴を



醸熟材料

温床の手入

穿ち、之に醸熟材料を入れ、先きの木框を装置し、作土として肥土四五寸を盛りたるものなり。

温床に用ふべき醸熟材料には種々ありと雖も、腐敗醱酵を起すに當りて高熱を發する材料ならば、何れを用ふるも可なれど、多くは落葉、藁、厩肥等を用ひ、之等の材料を層々相重ねて水及び人糞尿等を注ぎ、十分鎮壓し置く時は、醱酵熱を發して長く持續するを以て、此の熱を利用して蔬菜を育てることを得べし。

温床は之を作りて旬日を経ば、床地の温度は一定し來るを以て、前記の蔬菜を蒔き又は移植し、其の後は灌水、通氣等に注意し、且温熱の保持に努め、適當に摘芽、摘葉等を行ひて、徒長を防ぐ時は、速かに珍味を味ふことを得べし。



軟白蔬菜の  
方法

促成軟白蔬  
菜

苗  
床

軟白蔬菜又は蔬菜のモヤシと呼ぶものには二種あり。一は最も普通なるものにて、葱・土當歸・石刁柏等の如く、土を蔽ひて日光を遮り、其の中にて軟かく且白色に育たしむるものにして、他の一は促成軟白とて、窖室又は促成栽培に用ひたる温床に菰を蔽ひ、温度と濕氣を十分與へつゝ日光を遮りて、速かに成長し且軟白なる様に栽培するものなり。

促成軟白には土當歸・石刁柏等の外、野蜀葵・蕪荷・薑等をも用ふるに至り、又蕎麥・麥・大豆・大根等を箱又は鉢に蒔きて促成軟白を行ふことあり、其の若き芽を用ふるものにして、前者と共に皆な冬季貴重なる蔬菜として用ひらる。

第二十五課 苗 床

作物の中には、麥・大根・苾等の如く、本圃に直播するもの多

苗床の種類

けれども、稻・茄・南瓜・甘藍などの如く、先づ苗床にて苗を仕立て、後之を本圃に移植するもの少なからず。

苗床は苗の幼弱なる間に、特に保護を要する作物、又は苗の成長に長き時日を要し、もし直播せば徒に永く圃場を塞ぐる不利ある作物、或は氣候寒冷なる地方に於て、温暖なる季節の來るを待ちて、本圃に直播きすれば、時期既に遅く、従つて其の生育遅れ、よき結果を得られざるが如き作物のため、に用ひらるゝのみならず、播種の適期至るも、なほ本圃には前作物ありて之を整地し難き場合等に設けらるゝものなり。されば苗床は北に風除を設け、南向きにして日當りよく、又排水よく行はれ、空氣の流通も妨げられざる地にして、兼ねて管理に便利なる所を選びて設くるを良とす。

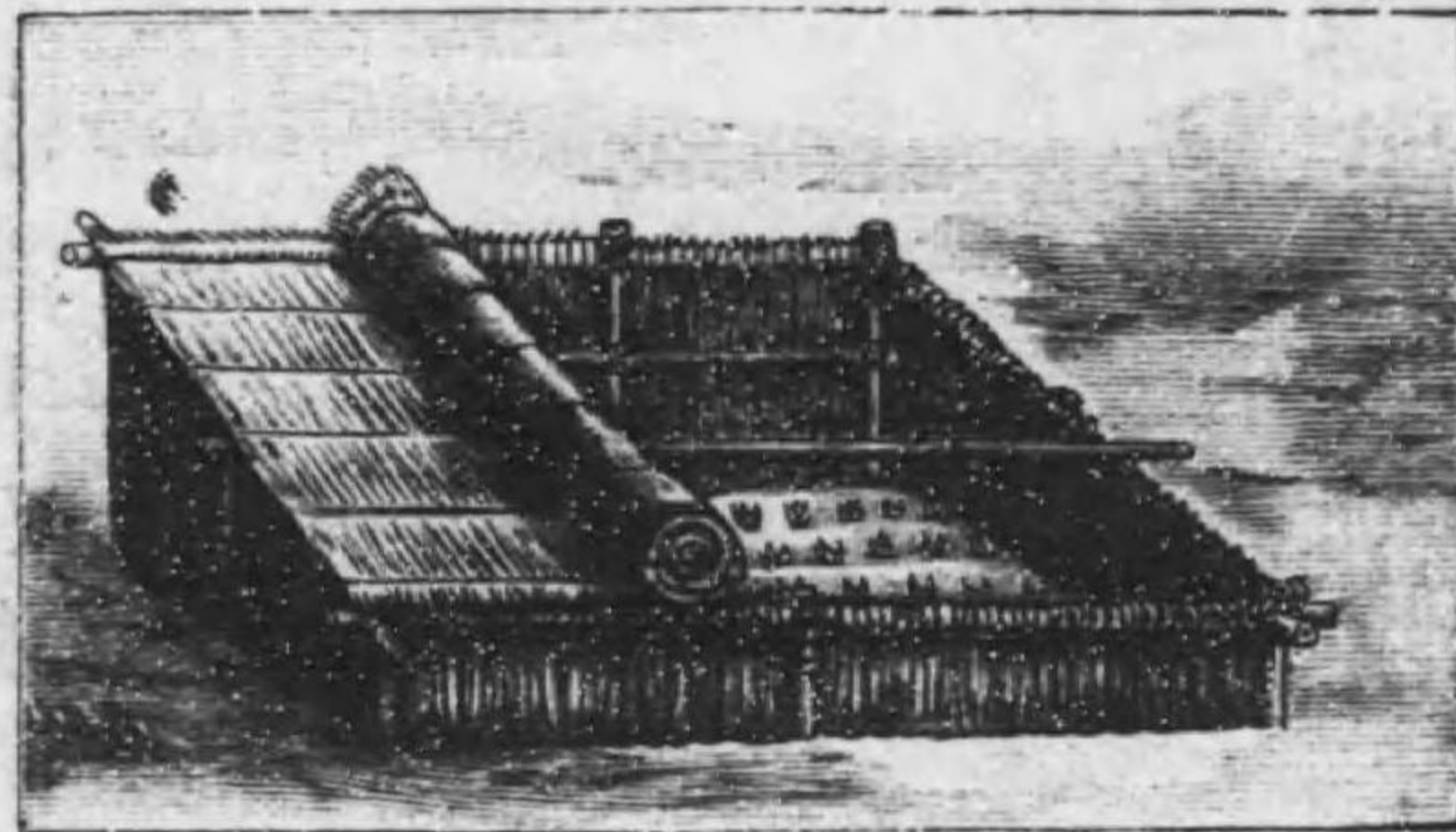


苗床の必要  
と位置

苗床には葱・甘藍等の如く、唯よく床地の土を軟げ、人糞尿又は腐熟せる堆肥を施すのみにて、之に種子を下すものと、甘藷・茄等の如く、周圍に圍ひをなし、馬糞・落葉・藁屑等を積み、これに水及び人糞尿等を注ぎて堅く踏み堅め、かくて七八寸の高さに至らば、其の上に篩ひたる肥土三四寸許りを盛り、之に種子を下すものとの二種あり。前者は別に人工熱を用ふることをなきを以て之を冷床と云ひ、後者は發熱材料を用ひたるを以て之を温床と呼べり。

然るに、近來また前課に述べたる洋式の低設温床を用ひ、これにて苗を仕立つるもの次第に多きを加へ來れり。之に對し前記の地面に高く設くる温床を、高設温床と呼びて區別するを常とす。

高設温床の圖



温床は、高設なると低設なるとを問はず、藁・菘・萱・苦等を用ひて蔽ひをなし得らるる装置となし、夜間・降雨・又は寒冷なる時などには、之によりて熱の放散せらるゝを防ぐべきものなり。今高設温床の簡單なる一例を圖示せば上圖に於て見るが如きものを普通となせり。

低設温床は、完全なる温床なれども、排水の不良なる地にては之を設くること能はざると、管理に技術を要すること多き不利あれども、高設温床は敢て排水の良否を問はず、又技術を要すること少なく、費用も亦少くして足るの利あり。



苗床の手入

苗床の手入の良否は、苗の發育・強弱等に大なる影響を及ぼし、又其の移植後の根付・生育にも關係すること大なるものなれば、床地の溫度・乾濕・苗の粗密等に注意するは勿論、除草・病蟲害の豫防・驅除等をも怠らず、力めて強健なる苗を育て上げんことを心掛けざるべからず。

女子農業教本 上巻 終

附 録

日本草花栽培

一朝顔の栽培

朝顔の種類

朝顔には種類甚だ多けれども、大別して二種となすことを得べし。一は大輪種にして専ら輪の大なるを貴び、他の一は狂ひ咲と稱し、輪の大小を問はず、花及び葉の形狀・色彩等の珍奇なる變異を賞するものなり。

朝顔の作土

朝顔の栽培をなさんには先づ作土を準備せざるべからず。作土は、前年より壤土に馬糞・堆肥・油粕及び人糞尿等を多量に施して切りませ置き、之に多量の川砂を加へ、肥沃にして排水良き土壤を作り置き用ふるを良とす。斯る作



下種

土に育てたるものは、莖は強大となり、葉色美しく、花に力ありて萎むこと遅きものを作り得べし。

作土の準備ならば、之を大形の鉢又は蜜柑箱の類に詰めて苗床となし、四月下旬の頃一寸位の間隔を以て種を下すべし。此の際種子は俗に芽と稱する黒點の部分を、薄く削りて下種する時は、汲水容易となりて發芽を早むることを得べし。かくする時は、數日にして芽はよく出揃ふべし。

移植

發芽して本葉を開くに至らば、苗の短大なるものを選び、先づ之を三寸位の素焼鉢に假植すべし。かくて本葉四五葉を生ずるに至り、其の三四葉を残して摘心し、五六寸の素焼鉢に定植すべし。

摘心

定植したる後、葉腋より發生したる腋芽の伸びて三四葉

仕立方

を發生したる頃、二三葉を残して再び摘心する時は、次で生ずる腋芽は花芽にして、蔓の基部より花蕾を生ずるを見るべし。

以上の摘心は叢生仕立に用ひらるゝ方法なれども、此の外支柱を立て、櫓作、舟形作等種々の形狀に作ることにあり。此の場合には、第一回の摘心によりて希望通りの枝數を作り、第二回は各枝より各一枝宛を得る様に摘心して、その各枝を支柱に纏はしむるをよしとす。

管理

朝顔は早朝に賞するものにして、日光にあへば忽ち其の色を損するものなれば、花壇は午前中日光の直射なく、午後よりは日當りよき所を選びて設くるを最もよしとすれども、かゝる所を得難き時には、日覆を用ひてこれが掛け外し



採種

を行ふべきなり。又花壇を設けざる時は、日當りよき所に育て置きたる鉢を、開花の前夜又は早朝より日蔭に取り込み置くべし。かくて午後とならば花を摘みて直ちに日光に當て、多少枝葉の萎るる程度に至らしめ、後十分給水すべきものなり。

盛花の候に咲きたる花に結實せる種子は、成績最も可なるものなれば、種子を收めんとするものは、別に養ひ置きて盛花の候に結實せるものを採種するをよしとす。

二、菊の栽培

菊の種類

菊は開花の季節によりて、之を夏菊・秋菊・寒菊に別てども、一般に菊と呼べば秋菊を指すが如し。これ花壇の紅白既に衰徴を呈せる時、秋菊はよく高尚優雅にして、馥郁たる芳

菊の觀賞

香を含みて、咲き出づるによるものなるべし。

秋菊に大菊(大輪)・中菊(中輪)又は狂菊(小菊)・小輪(小輪)等あり。又單瓣なるあり、重瓣なるあり。花冠にも管瓣・匙瓣・平瓣等あり。色に紅・白・紫・黄等ありて之に濃淡あり。その品種の多きこと實に枚擧に遑あらず。

大菊は輪の力ありて大なるを貴び、中菊は花の狂ひの妙を愛し、又其の一株に多くの花を付け、形正しく生ひ立ちたる姿をも愛づる物なり。小菊はその名の如く、花は小輪にして多數に簇生し、滿枝花を以て蔽はるゝが如きを賞すべし。又近來野菊・山菊等を盆養して、其の艶なる姿を味ふものあり。かく其の種類によりて各觀賞の目的を異にすれども、一般に花に雅品あると共に、肥培灌水等のよく行き届



菊の繁殖法

き、根本より力ありて光澤よき葉を付け、病蟲害等にも犯されず、日常の手入れの届きたるをも賞すべきなり。

菊の栽培には先づ苗を作らざるべからず。これに根分實生、芽挿、葉挿等の方法あれども、根分法によるを最も普通とし、芽挿も屢行はるゝ事あれども、葉挿の如きは極めて特別なる場合の外用ひらるゝことなく、實生は主に變種を作らんが爲めに行はるゝ方法なり。

菊の根分

根分をなさんには、晩秋の候根本より一二寸の所にて親木の幹を切り、土を寄せて寒中その根を保護し置く時は、翌春力強き新芽の伸長し來るが故に、暖地にては彼岸頃より、寒地にては八十八夜頃これを掘り取り、新芽をかき取りて苗床に植ゑ、日覆を施し置く時は、數日にして根を生じ、生長

菊の摘心

を始むるを以て、時々薄き油粕液肥等を施して、苗の生育を計るべし。

かくて成長を始むるに至らば、摘心を行ひて三四の側枝を發生せしめ、側枝の生長するに及び、中菊にては再び摘心して各枝より二三の側枝を作り、之に花を持たしむるを普通とすれども、暖地にありては更に第三回の摘心を行ふことあり。何れの法によるも、摘心は土用中に終るべきものにして、之より遅るゝ時は莖の發育不十分にして、よき花を付くこと能はざるべし。又根分の際摘心をなして植ゑ付け、其後二回の摘心を行ふ方法によることあり。

用土

菊を根分けせんには、先づ前年十月頃より培養土(作土)の準備をなすべし。培養土は堆肥、人糞尿、油粕等を、多量に土



支柱立

壤中に切り混ぜて作るものにして、其後二三週間に一回宛之を切り返し、十分混合腐熟せしめ置きて用ふべきなり。又菊は壤質砂土若しくは砂質壤土を好むを以て、土性によりては砂又は眞土(園土)を客土して、適當なる土壤を作るを必要とす。

摘心を終り花枝の七八寸に生長し來らば、支柱を與へ之に纏はしむるを良とす。支柱を立つること遅ければ風害を招き易く、又樹姿を正すこと困難なるに至るべし。

莖の十分伸長する頃に至れば、先端より數個の枝を生ずるを以て、側枝の力強きもの一本を残し、主枝と他の側枝とを摘み去るべし。残されたる側枝の先端には、多數の花蕾を付くるを以て、これまた中心の蕾及び力弱き周圍の蕾と

摘  
枝摘と花蕾

を去り、一個の蕾のみを残して開花せしめざるべからず。

觀賞花樹栽培

一、牡丹

牡丹は専ら花を賞する灌木にして、四五月の頃艶麗豊美なる單瓣又は重瓣の桃紅・白紫の花を付け、支那にては之花の富貴なるものとし、百花の王となせども、誠に名實空しからざる花木と云ふべし。

牡丹の繁殖には實播接木根分等あれども、實生は多くは變種を得んが爲めに用ひられ、接木根分は普通に行ふべき方法なり。接木は主に切接にて三月初旬頃を適期とし、根分けは秋の彼岸過ぎに行ふを最もよしとす。

牡丹

牡丹の繁殖



培養法

よき花を賞せんには、秋の彼岸頃根本を掘り、之によく腐熟したる堆肥又は油粕等多量に施し、翌春の生長・開花の養分となすべし。翌春に至りてもなほ開花までに、三四回薄き油粕液肥を施すをよしとす。

花の保護

開花中は午後は日覆ひをなし、且米の泔水・日向水又は極めて薄き液肥を灌水用として灌ぎ、花の持続を計るべしと雖も、元來乾燥を好み、之に堪ふる性あるものなれば、十分注意して濕潤に過ぎざる様にすべし。

花後の手入

花の散りたる後は、花莖を二三節目より剪定し、又は古き幹を切り去り、新しき枝に更新する等の手入をなし、冬季は根本に馬糞・茶殻等を積み、寒除けとなすべし。

二、薔薇

薔薇

薔薇は馥郁たる芳香と、艶麗なる花姿とを愛する灌木にして、一重・八重・大輪・小輪等其の種類甚だ多く、培養によりては四季花を絶たざるものあり又近來裝飾用蔓性薔薇等も栽培せられ、檣壁・綠門等に利用せらるゝに至れり。

薔薇の繁殖

接木・挿木等を以て普通の繁殖法となせども、壓條・株分け・實播き等も亦行はる、接木は主として苗木商の行ふ方法にして、一般には其の樹性の強健にして發根の容易なるを利用し、挿木によりて繁殖を行ふを常とす。

挿木

挿木をなさんには、肥料分少なき細砂を鉢に盛り、床地となし、之に花莖の落花したる後位の若き枝を取り、二三節宛に切り、下端は鋭利なる小刀を以て、薄くその皮部を削り、一節目は全く地下に隠るる位の程度に、削りたる部分を下



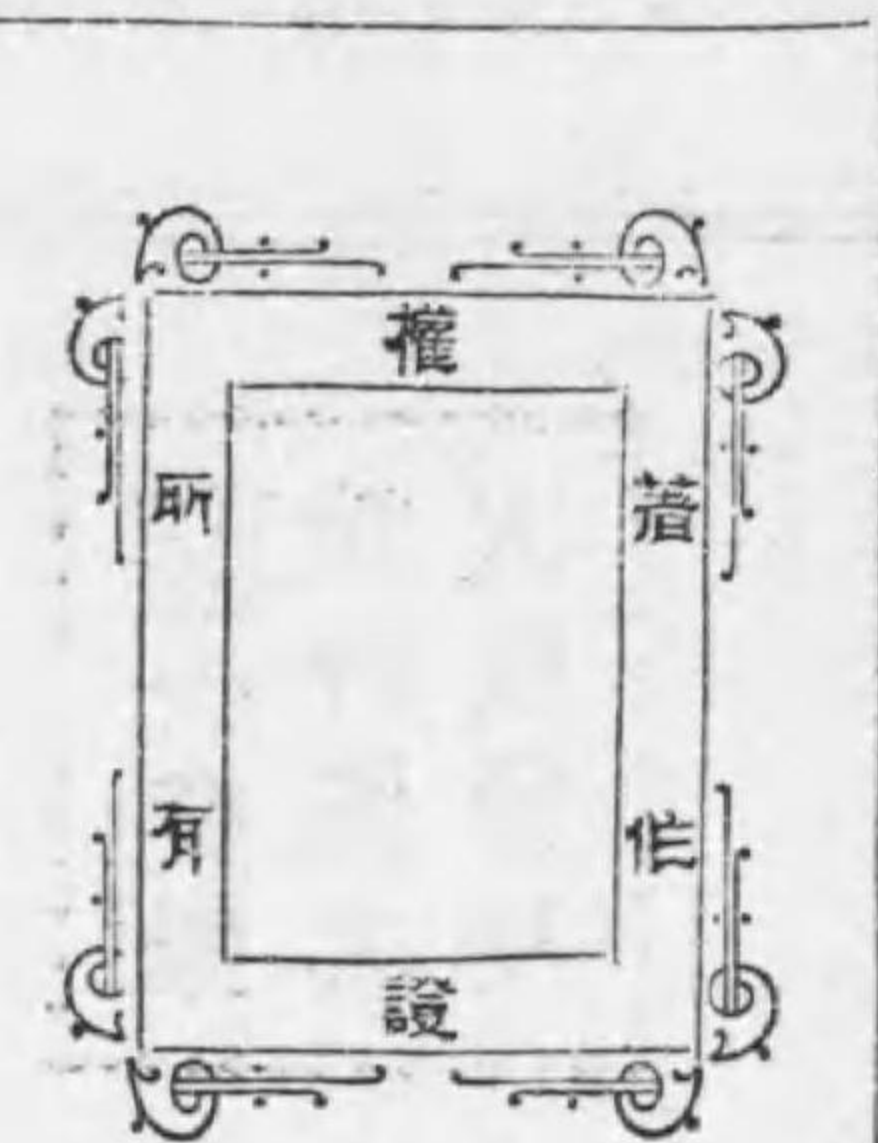
薔薇の栽培

方に向くる様にし、稍斜めに挿すべし。  
 薔薇は年中何時移植するも可なれども、最も安全なるは  
 春秋共に彼岸を以て適期となせり。肥料は牡丹に準じて  
 施すべし。大輪の美花を得んは、適宜花蕾を摘みてその數  
 を制限し、又は剪定を嚴にし、常に強勢なる新芽の發生を促  
 さざるべからず。  
 又鉢植をなさんには、十分根と枝とを剪り、培養土を以て植  
 込み、その後も春秋二季には、鉢より出して根と枝を刈り込  
 み、新しき培養土を以て植ゑ替へを行ふをよしとす。

附 録 終

大正九年一月十三日印  
 大正九年一月十六日發  
 大正九年七月三十日訂正印刷  
 大正九年八月二日訂正發行

女子農業教本	
定價	上巻 金參拾參錢
	下巻 金參拾八錢
大正九年度	上巻 金五十六錢
臨時定價	下巻 金六十五錢



著者 春原平八郎  
 發行者 東京市日本橋區鐵砲町三番地 合資六盟館  
 右代表者 杉本七百丸  
 印刷者 東京市京橋區弓町二十五番地 高橋郁

發行所

東京市日本橋區鐵砲町三番地

合資六盟館

電話 振替口座東京二二五五〇番

販賣所

全國府縣下各書肆



合資六豐館  
發行圖書  
大販賣所

東京市京橋區  
南傳馬町二丁目  
電話京橋二一六三番  
振替口座東京二八〇九番  
目 黑書店

東京市日本橋區  
鐵砲町  
電話神田一三二三番  
振替口座東京三〇九〇番  
柳原書店

東京市日本橋區  
本石町二丁目  
電話本局一六九八番  
振替口座東京五六一三番  
杉本書店

長岡市表四ノ町  
電話長岡一八八番  
振替口座東京三六一九番  
目 黑十郎

長野市大門町  
電話長野二二四番  
振替口座東京一〇七〇番  
西澤本店



終

