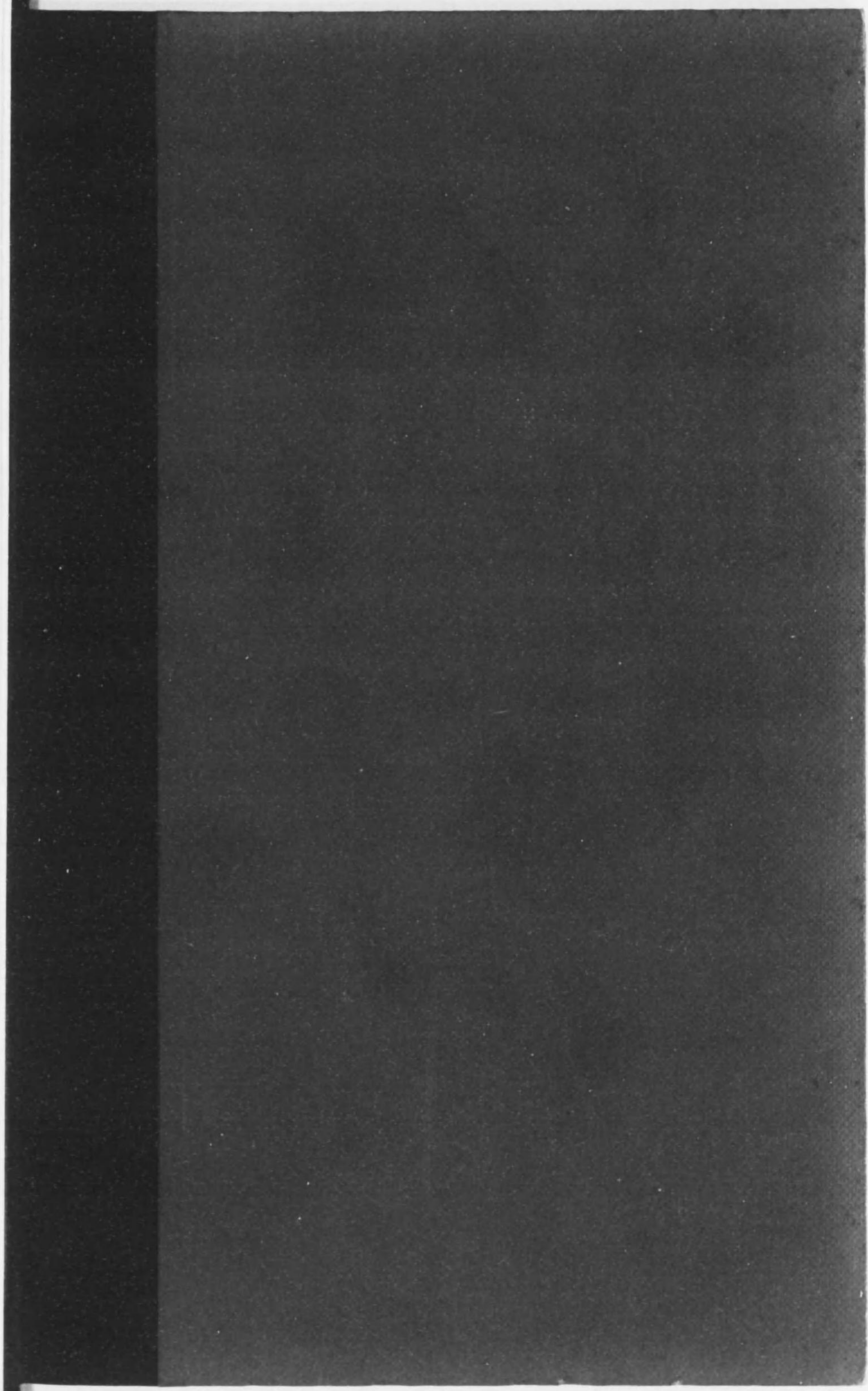
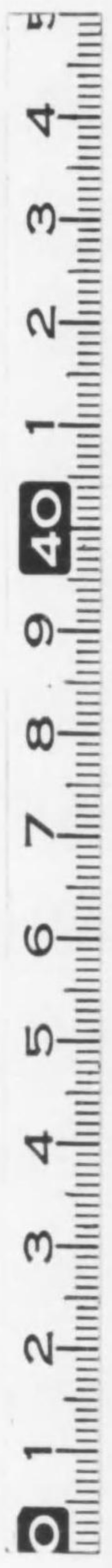




始



最近
高等商品學

立教大學教授
坂口武之助著



322-4280

緒 言

(1) 大正十四年三月拙著高等商品學を出版せし以來年を経ること既に六年、此の間工業の進歩著しく、従て新商品の市場に現はるゝもの倍、多きを加へたるに依り、時世に順應せしめむが爲、前版を改訂して最近高等商品學と名づけ之を上梓せり。

(2) 本書の記載事項は從來著者が立教大學、東京帝國大學經濟學部、海軍經理學校、早稻田大學、中央大學、拓殖大學、專修大學、慶應義塾大學其の他専門學校等に於て商品學を講述したる實驗に徴し、商業教育に必要と思料する事項を選択して之を掲げたるものとす。

(3) 本書掲載品名の選擇は本邦の製產品及輸出入品の内絶えず店頭に顯はるゝもの(多少の例外あるも)を選択し、説明は重要品に詳しくし、他は其の程度に應じて之を斟酌せり。

(4) 商品に關する沿革は簡潔を期する爲、重要品に關するものゝ外之を省き、化學構成式は必要止むを得ざるものゝみに限り之を掲げ、成るべく多く圖畫を挿入し、讀者をして記載事項を會得し易からしめむことを努め、又生産及輸出入品の統計を別冊とし、本書には唯表の番號を記載して引照の便に供せり。



著 者 肖 像

(5) 終りに郷友熊本利平君が山縣公爵家より譲受たる幽遠閑雅なる古稀庵を開放して、小生の著述に便宜を與へられたる好意を多謝す。

音づるゝ友はなけれど鶴の
鳴音絶えざる古稀庵の森

相州小田原古稀庵に於て

昭和六年一月脱稿

著 者 識

目 次

總 論	頁 i	第二類 豆類	頁 50
商品の意義	i	大豆	50
研究要目	ii	小豆	53
他の學科との關係	xiii	豌豆	55
研究の方法	xiv	蠶豆	56
商品學普及の必要	xiv	隱元豆(菜豆).....	57
第一類 穀物、穀粉、蕎麥及 澱粉類.....	1	落花生	58
○米.....	2	其の他の豆類.....	61
小麥	18	第三類 採油用種子	62
○小麥粉	25	菜子	62
大麥	31	芥子	63
黑麥一名ライ麥	34	胡麻子	64
燕麥	35	蓖麻子	65
鳩麥一名薏苡	37	大麻子	66
玉蜀黍	38	亞麻子(亞麻仁)	66
蜀黍一名高粱	40	荏子(荏胡麻子)	67
黍.....	41	桐子	68
粟.....	42	綿子(棉實).....	69
稗(稗)	43	パンヤの種子.....	70
蕎麥	45	向日葵の種子.....	70
澱粉	46	罌粟の種子	71
		阿列布	71

	頁		頁
茶子	72	肉荳蔻及荳蔻衣.....	104
蠟の實	72	乾薑.....	104
柏子	73	ジャマイカ胡椒	105
マウラ種子.....	74	桂皮.....	105
椰子	74	白荳蔻及小荳蔻.....	105
椴櫚核子	76	蕃椒.....	106
其の他	76	芥子.....	107
		其の他.....	107
第四類 食卓用果實類	78	調味料	110
柑橘類	81	ソース類.....	111
苹果(林檎).....	82	カーリー粉.....	111
柿.....	83	チャトニ	111
梨.....	84	ビクル.....	111
其の他の果實.....	85	煙草	112
第五類 蔬菜類、薬味類、調味料及煙草	95	第六類 砂糖及其の代用品 118	
根菜類	97	葡萄糖	119
葉菜類及莖菜類	97	果糖	121
花菜類	99	甘蔗糖及甜菜糖	121
蕪菜	99	椰糖	124
香辛菜	100	楓糖	128
菌類	100	瓜糖	135
其の他の蔬菜類	101	蘆粟糖	135
蔬菜の貯藏品.....	101	乳糖	135
薬味類	102	麦芽糖	136
ヴァニラ	102	サッカリン其の他の砂糖	
胡椒.....	103	代用品	136
丁香及丁子.....	103	第七類 水産物	138
		海藻類	139
		昆布.....	140

	頁		頁
天草及寒天.....	142	貝殻附真珠	181
海苔.....	144	鼈甲	182
布海苔.....	145	第八類 畜産、鳥類及其の生產品	184
其の他の海苔類.....	146	牛肉	184
魚類	146	鶏肉及鶏卵	188
鱈(鮫)及鱈鱈.....	150	乳汁及煉乳	192
鰹.....	152	バター(牛酪、乳酪又は乳油).....	200
鮪.....	153	人造バター	202
鱈(鰯).....	154	チーズ(乾酪).....	203
鯧(鯧).....	155	毛皮	204
鱈.....	156	革及其の原料.....	206
鮭.....	157	獸毛	212
鱈.....	159	角、蹄、牙、骨類	213
甲殻類	160	羽毛	215
蟹.....	161	第九類 無酒精飲料	216
蝦(蝦)類.....	163	茶.....	216
軟體動物	165	珈琲	223
鰻.....	165	ソーコー又はカカオ	225
貝類	168	清涼飲料水	228
淡菜.....	168	第十類 醸造品	232
揚巻貝.....	169	日本酒	232
馬刀貝.....	169	麥酒	236
貝柱.....	169	葡萄酒及シムパン.....	241
鮑.....	170	其の他の醸造酒及果酒...	245
其の他の貝類.....	173		
棘皮動物	173		
海鼠.....	174		
海膽.....	175		
腔腸動物	176		
水母.....	176		
珊瑚.....	177		
鯨類	178		

○ 酒精	246
ブランディ・ウィスキー	
その他蒸餾酒	251
○ リキウル	255
○ 醬酒	256
味噌	260
食醋	263
第十一類 油、脂肪及蠟	266
動物性油及脂肪	269
植物性揮発油	273
薄荷腦	280
樟腦	282
植物性脂肪油	284
蠟油	289
蠟類	300
第十二類 纖維類及其の製品	302
種子に生ずる纖維類	303
○ 棉花	303
カボック	311
韌皮より得る纖維	312
亞麻	312
大麻	313
苧麻及ラミー	314
黄麻	315
苧麻	316
苧麻	316
諸麻別名樹麻	316

葉莖より得る纖維	318
アバカー名マニラ麻	318
植物の葉より採る纖維	320
シサール麻	320
カンタラ麻一名マグエ麻	321
新西蘭麻	321
モーリシアス麻	322
千歳蘭(虎尾蘭)の纖維	322
鳳梨の纖維	322
タムピコ麻	323
果物及樹幹に生ずる纖維 (椶櫚及椰子の纖維)	323
雜纖維	324
織物用獸毛	325
○ 羊毛	326
○ 生絲	333
人造絹絲(人絹)	343
纖維類鑑別法	347
縮紡績絲	350
麻紡績絲	357
絹紡績絲	358
毛絲	359
○ 布帛類	362
綿織物	370
麻織物	378
絹織物	379
毛織物	385
毛綿交織布	387
地氈、緞通類	389
網地、粗物、レース及莫大小	390

製紙用パルプ	396
紙類	400
第十三類 鑛物及其の製品	414
研磨材料	414
石材及砂礫類	416
貴石及半貴石	420
黒鉛	424
石絨	425
雲母	426
滑石	427
石膏	427
粘土	428
石灰岩	429
アスファルト	429
石版石、硯材及碁石材	430
硫黄	431
重晶石	432
菱苦土鑛	433
螢石	433
石炭	433
食鹽	440

第十四類 窯業品	445
セメント	445
陶磁器	447
煉瓦、屋根瓦及土管	452

珐瑯鐵器及七寶器	456
硝子	458
第十五類 鑛及金屬	464
金	464
銀	467
白金	469
稀金屬	470
鐵及鋼	473
銅	493
亞鉛	497
鉛	500
錫	502
安質母尼	504
アルミニウム	505
ニッケル	509
水銀	512
コバルト	513
クローム	514
滿俺	516
蒼鉛	517
カドミウム	518
マグネシウム	519

第十六類 林産品	520
木材	520
椶櫚、苞木及枝條類	535
コルク	536

	頁		頁
タンニン材料	537	石鹼	584
木炭	539	燐寸	590
の生護膜	541	セルロイド・ガラリス、	
樹脂類	546	ペークライト及ハー	
漆.....	549	ド・ファイバー	594
第十七類 雜品	551	爆發物	598
漆器	551	殺菌劑、殺蟲劑及消毒劑	601
製帽用眞田	555	肥料	603
花筵及野草筵.....	558	木材乾留生成品	609
殺蟲粉	563	石炭タール生成品	613
阿膠、魚膠及ゼラチン ...	563	色素	619
硫酸	565	礦物性天然顔料.....	620
硝酸	569	動物性顔料.....	622
鹽酸	571	植物性天然染料.....	622
石炭酸	573	動物性天然染料.....	624
加里鹽類	575	人造顔料.....	624
曹達及曹達鹽類	578	人造染料(コールタール染	
硝酸曹達(智利硝石)	582	料)	627
		ペーント及ニス	631
		機械附動力	635

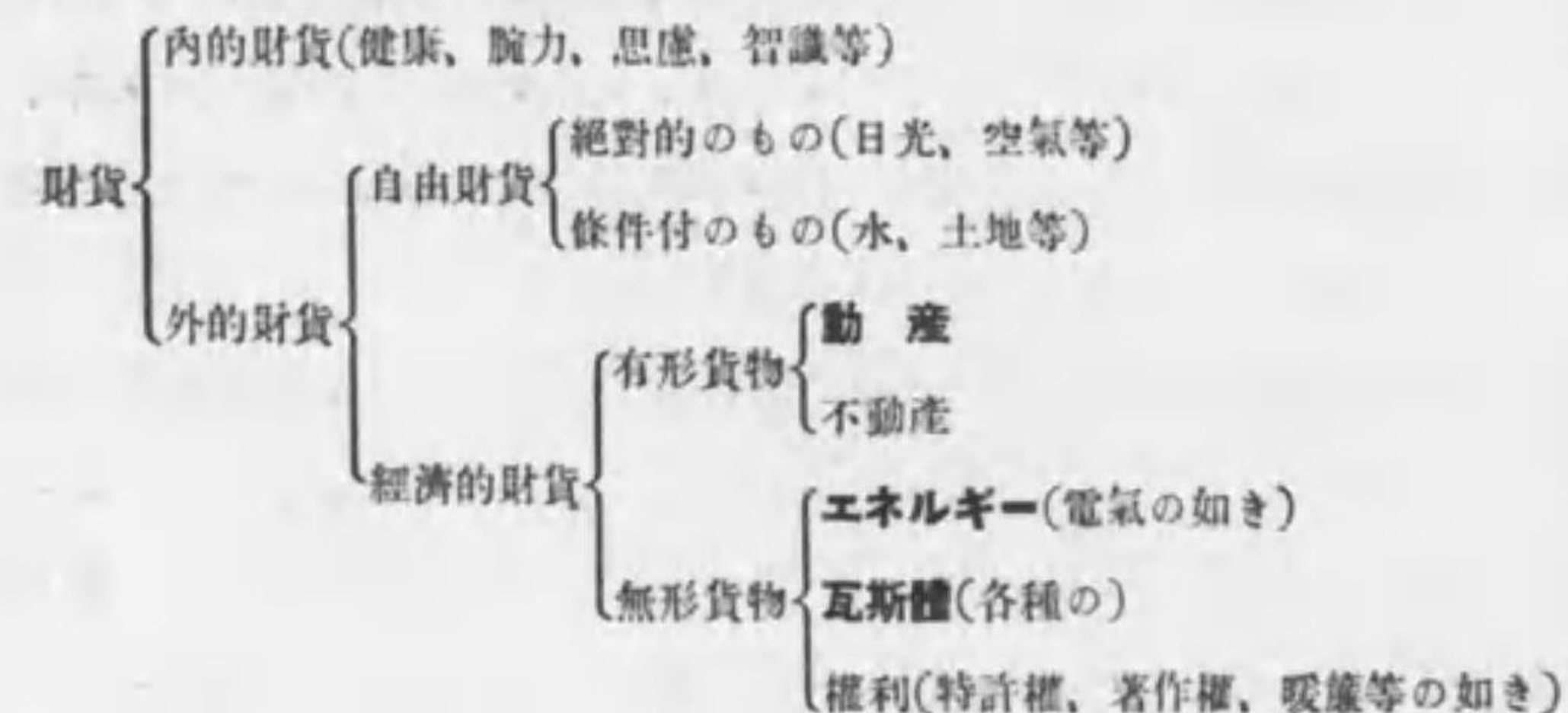
商品の意義 商品學に於て研究を要する商品は、有形無形を問はず交換價值を有し、且容易に授受し得べき財物にして、販賣の目的を以て所有又は所持せらるゝものに限る。但有價證券類の如き實質價值を有せざるものは之に含まざるものとす。

商品學に於て研究を要する商品は販賣の目的に供する財物なるを以て、同種の物品にして或は商品と稱へ、或は商品と呼び難きものあり、例へば農家の收穫したる農作物にして自己の消費に供するものは財物又は物品と稱し得べきも商品にあらず、併し其の一部を販賣するか、若くは販賣の目的を以て所持する時は其の部分を商品と云ふべきものなり、故に消費の目的を以て購入したる官廳用品、又は吾人の日用品の如きものは物品と稱し得べきも商品にあらざること明なり。又實質價值を有する商品にあざれば商品學に於て研究すべき價值なきものとす、銀行紙幣の如き又有價證券の如きは單に權利の象徴たるに過ぎずして、實質價值を有せざるに依り、權利の實體が消滅する時は一片の紙屑たるに過ぎず、例へば銀座街頭の縁日に陳列販賣せらるゝ帝政時代の露國紙幣の如きものとなりて初めて實質價值を發揮し同時に商品となるものとす、又自由財貨の如き何人も欲するが儘に得られ、交換價值を有せざるものは商品たることを得ず。又交換價值を有するものと雖も容易に授受し得べからざるものは商品として研究の必要を認めず、何となれば土地の如き不動産は其の賣買に當り唯所有權の移轉に過ぎず。不動産に準ずる家屋の如きも同一にして、夫れを構成する材料は元と箇々の商品として研究

の價値を有するものなりしも建物となり授受し難き物體に變じたる後は商品學の研究範圍外に屬し、鐵道、橋梁、船舶、船渠等の如きも亦然り、是等は總て其の建設材料に就て研究すべきものとす。

然し商品は必ず有形物にのみ限定するの必要なく電氣、瓦斯體等の如く無形のものとも雖、容易に授受し得べきものは商品として研究の價値を有す、即ちネオン瓦斯、アルゴン瓦斯、ヘリウム瓦斯、酸素瓦斯等の如き瓦斯體は壓搾して鐵の容器に填めて取引せられ、又電流の如きも計量器に依り供給せられつゝあることは日常吾人の目撃するところにして、或は蓄電池に充電して受渡をなすことあり、故に一種のエネルギーと雖容易に授受し得べきものは商品にして、其の研究の範圍を脱出せざるものとす。

是を以て見れば商品學に於て研究を要する商品は經濟的財貨の一部分たること下表に依り明なるべし。



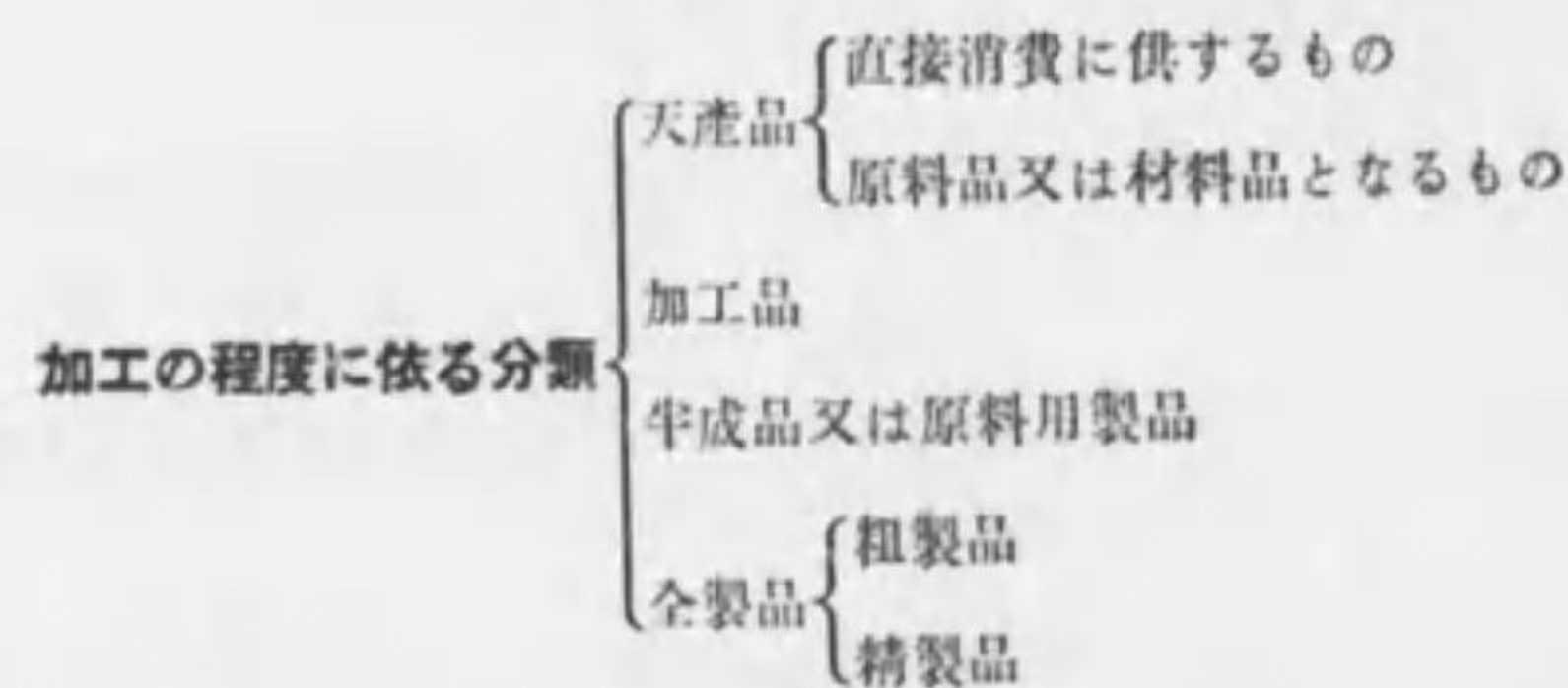
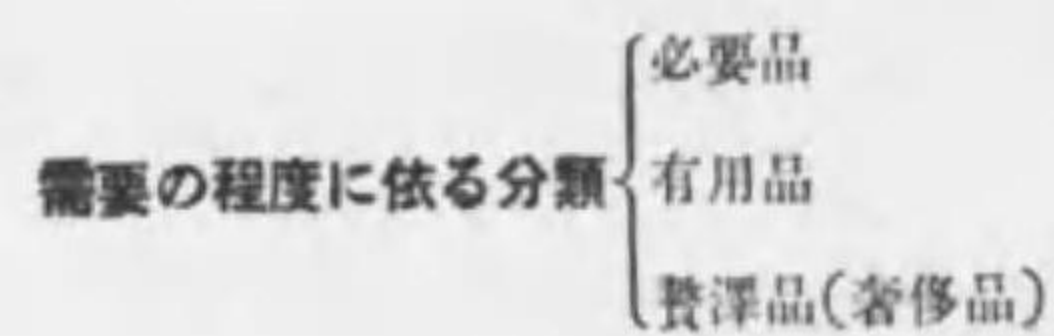
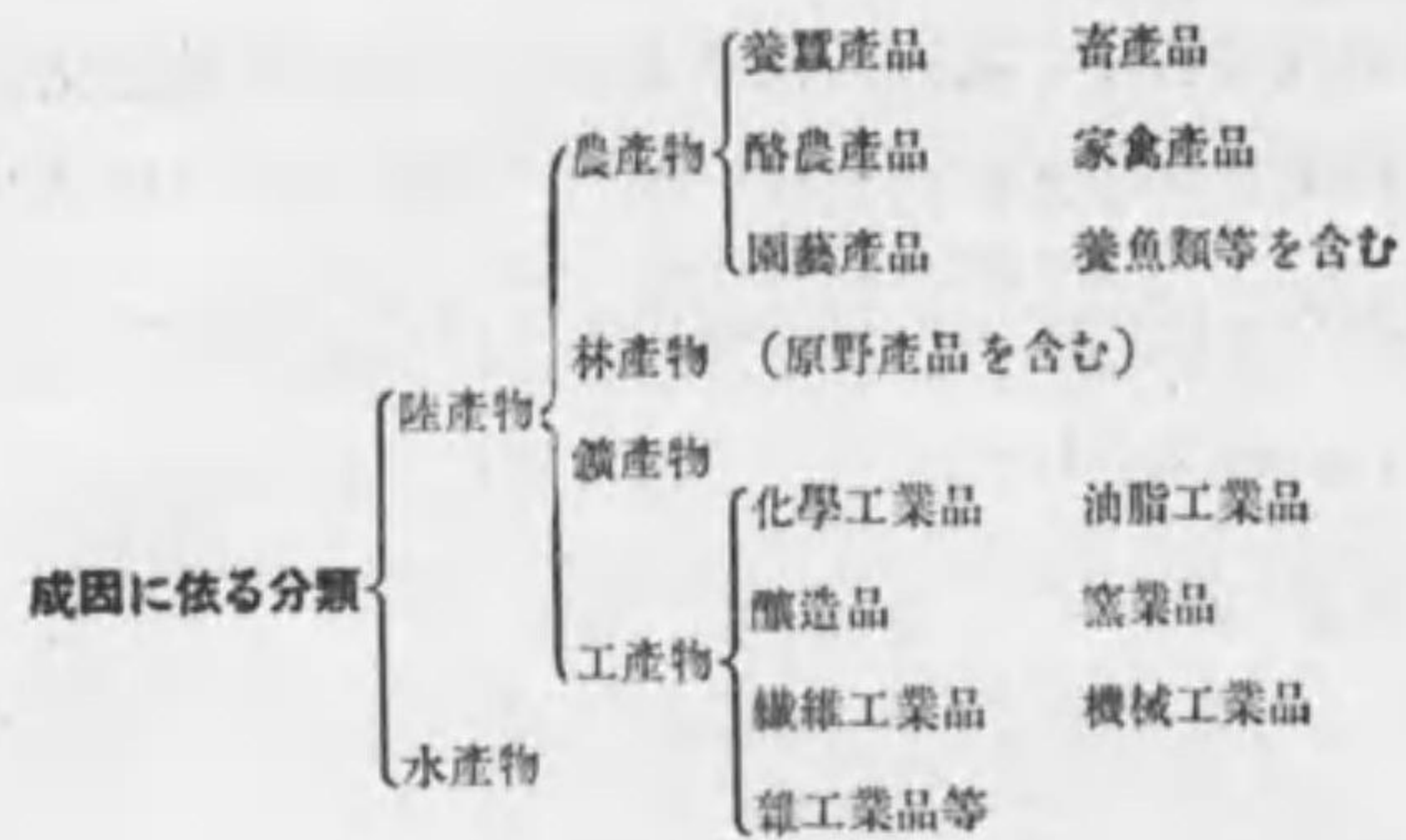
前表に分類せる財貨の内、研究の目的に供すべきものは動産と、授受し得べきエネルギー、瓦斯體等に過ぎず。

研究要目 商品學に於て研究すべき事項即ち研究の範圍は生産せられたる商品の性質及夫れが消費に移る徑路に於て賣買授與に關する各種の事項を主とし、天然物に就ては其の分布及生産の狀況、工藝品に就ては製造の狀況等をも併せて研究し、夫れが國際的商品なる時は世界に於ける需給の狀況及將來の豫

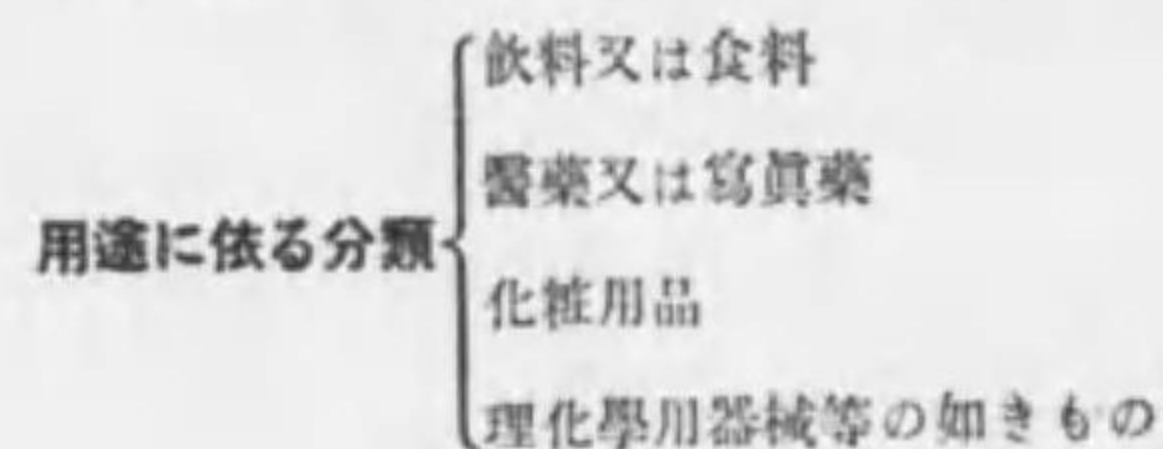
想、又內國的商品若くは地方的商品なる時は其の移動範圍に於ける現在及將來に於ける需給關係は勿論、之れが流行的物品なる時は國の内外を問はず、流行の趨向をも併せて研究するの要あり。以下其の研究項目を細別して其の梗概を述ぶべし。

(一) **名稱及異名** 商品の存在すると同時に必ず其の名稱なかる可らず、故に新に發明せられたる物品には新なる名稱を付するを以て毎年新商品が市場に現はるゝのみならず、全く同質の商品にして國と所とに依り名稱を異にすること恰も「難波の蘆は伊勢の濱萩」の諺の如し、例示すれば裸麥と麥安、南京豆と落花生、内地の大麻子と滿洲の小麻子、内地の蓖麻子と滿洲の大麻子、内地の荏子と滿洲の蘇子、マニラ麻とアバカ、人絹とレイヨン、ベンゾールとベンヂーン、グライバンと旋盤等の如く枚舉に遑あらず、況んや藥品及染料に至りては獨逸藥局方に採用せる名稱と本邦藥局方に採用せる夫れとの間に名稱を異にし、又染料は化學上の名稱と商品名とを異にする等頗る複雑なり。

(二) **種類及分類** 商品は其の種類夥多ありて、吾人の身邊に附屬するものみに就て見るも衣類あり、履物あり、眼鏡あり、指環あり、衣類にも和服あり、洋服あり。和服、洋服共に地合に依り差あるのみならず、羽織、着物、帯、褌等各形状及用途稍異なり、指環の如きも製造原料、寶石の種類等亦異なれり、實に商品は千差萬別なるを以て之を取扱ふにも豫め分類をなして其の移動を容易ならしめ、以て取引の圓滑を期せざる可らず、百貨店に商品を陳列する場合にも其の分類の方法宜しからざれば、購買の際時間を空費するの損失を免れず、又輸出入稅表、鐵道及船舶賃率表、倉庫敷料表等の作成に當りて其の分類の方法を科學的に且簡明に爲さざれば國際運輸及貿易の進展を阻害するの結果を招致するに至るべし、茲に分類上参考となるべき事項を擧ぐれば次の如し。



但全製品も亦原料に供するときは原料用製品と稱す。



其の他分類の方法數多ありて、(1) 品質の高下に依りて分類すれば優等品、上等品、中等品、下等品、損傷品等となり、(2) 眞偽に依りて分類すれば眞物(本物)、偽物(模造品)に分れ、(3) 需要の季節に依り分類すれば常用品(日用品又は日用品)、季節物となり、季節物は更に春物、夏物、秋物、冬物等に分れ、(4) 産地に依り分類すれば内地品、外國品(舶來品又は輸入品)となり、内地品にも本場物と場違物とあり、(5) 移動の範圍に依り分類すれば地方向商品、内國向商品、外國向商品(輸出品)となり、(6) 生活力の有無及保存の長短に依り分類すれば苗

木、家畜、蟲類、魚類等には生活力を有するものと、有せざるものとあり、生活力を有せざるもの内にも亦保存に堪へざるものと長く保存に堪ゆるものとあり、(7) 衣類地の如きは柄合に依り新柄(珍柄又は新意匠)、流行の柄、流行後れの柄、昔し柄等あり、之が必要者に依り男柄、女柄、小供柄、若向、年増向、老人向に分れ、又派手な柄、じみな柄、いきな柄、おとなしい柄、しぶい柄(くすみていきな柄)等に分る。

之を要するに其の分類を孰れの方法に依り、又孰れの程度に止むるかは分類を要する業務の性質に依り異ならざるを得ず、百貨店に於て衣類地を陳列する場合を想像すれば、絹、綿等の如く纖維の性質に依り之を分類し、夫れを和服地、洋服地、帯地等の如く用途に依り區別し、更に縮緬、縞子、縞等の如く組織に依り分類したる後、夫れを無地、縞物、縞、捺染物等に分ち、夫れを又小供柄、若向、年増向、老人向等に分類すれば顧客には頗る便利なるべし。

(三) 性質、品位及等級 商品は同一名稱のものと雖物理的又は化學的性質殆んど同じからず、殊に製造品にありては製造技工の巧拙に依りて品質概ね異なり、又天然物にありては氣候、地味、施肥の種類及多寡等に依り、性質に差異を生ずるのみならず、純粹の元素にあらざる限り、化合物には不純分の夾在するあり、又金屬の如きは成分全く同一なるものと雖熱處理法に依り硬軟の差を生じ、隨て其の用途異なることあり。依て取引の際には其の性質と取引當時に於ける經濟關係をも參酌して品位を定め等級を付して市場に出すを普通とす。等級には一級品、二級品、三級品、上等品、中等品、下等品等の如く一見明瞭なるものあれども、棉花、羊毛等の如きは産地別に等級に對する特定の呼稱あり、生絲も亦我國に於てはアルハベト順に依り等級を定め、米國に於ては特定の呼稱に依り等級を分てり、又木材の等級は木質、木取法、節の有無等に依り等級の區別頗る複雑なり、仍て定期市場に提供せらるる商品に豫め標準品を定むるを普通とす、是等等級の區別法等は各品目に就て研究するの要あり。

(四) **用途** 商品は各用途に向けらるゝものなるを以て其の用途を知悉するの要あり、消費の目的を以て商品を購入する者は自ら其の用途を知るも、商人が商品を仕入れて之を販賣するには總ての用途を知り、甲の用途に向け必要なときは乙、丙、丁と順次其の用途に向て販路を探るの要あり、商品の種類に依りては其の用途明瞭なるものあれども、礦物、化學藥、コールドー分縮品其の他の原料及原料用製品の如きは一品にて數十の用途を有するものあるを以て、研究するにあらざれば容易に其の用途を知難きものとす。

(五) **代用品又は競争品** 商品の價値は代用品又は競争品の有無に依り異ならざるを得ず、穀物の如きは相互に代用せらるゝを以て一種の穀物が豊作の場合に於ても他の穀物が凶作の時は價格の低落を見ざることもあり、之に反し一種の穀物が凶作の場合に於ても競争品たる同種の穀物が近距離の外國に於て豊作の場合には、直に輸入し來るを以て凶作の割合に價格の騰貴を見ざることもあり、其の他肉類、砂糖、油類、ゴム類、樹脂類、纖維類、木材、金屬等各代用品あるを以て商品の研究には代用品又は競争品の有無及市場に於ける夫れ等の勢力及其の消長に就て注意を怠らざるを要す、獨逸の人造樟腦は歐洲市場に於て本邦産天然樟腦の有力なる競争品となり、又天然藍は人造藍の競争を受け世界的に衰滅しつゝあるにあらずや。

(六) **價格の鑑定** 價格は大體生産費に依り定まるものなれども、同額の生産費を要するものと雖も生産條件又は技工の同じからざる場合には品質に良否の差を生じ、夫れが價格に影響を及ぼすのみならず、需要供給の關係に依りて價格に變動を來し、又國際的商品にありては金銀比價の變動及外國の景氣、不景氣等に依り價格に變動を及ぼすものなるを以て、價格の鑑定は頗る困難にして、墨西哥灣の颶風又はミシシッピ河氾濫の報は、直に世界の棉價を

變動せしむる等、通信機關の敏速に伴ひ、世界の一隅に起る些細の出來事が物價に波及するに至れり、故に先づ生産費と品質に依り其の鑑定をなし、其の變動を機微に察知せざる可らず。

(七) **産地、産額、生産の季節及狀況** 商品は内外の生産地及産額を知り、生産地と直接取引を爲し、又同一商品の生産地數多ある時は交通便利にして産額の多き地方より取引をなすを便利とするも、同種の商品と雖産地に依り多少品質を異にするものあるを以て、産地別に品質の良否を精査し、目的とする市場及消費者に適合するものを選択するの要あり、又天産物には産地の氣候に依り市場に出廻る季節あり之が亦赤道の南北に於て季節に大差あるを以て多量に且安價に商品を仕入れんとするには其の季節を捕ふるの必要あるのみならず、農産物の如きは收穫前既に其の作柄に依り價額に變動あるを以て各種の報道を綜合して仕入の時期を錯たざるを要す。

(八) **取引の方法及慣習** 本項目は専門的に研究を要するも、商品の研究に就ても其の概要を知るにあらざれば其の仕入及販賣に當り不便尠からざるべし。取引の方法と慣習とは物品に依り異なるのみならず、地方に依りても亦同じからず、商品は總て取引單位ありて、同じ容量取引のものにありても並量り、山量り等あり、重量取引のものにも貫目取引、斤目取引、疋取引、英听取引の別あり、勘定日、延取引、割戻、手数料の歩合、手附金の處置等概ね其の地方の商慣習に依るものなるを以て努めて之を知るの必要あり。

(九) **集散地、需要地及需要季節** 商品は生産地より直に仕入をなすを便利とするものと集散地より之を仕入るゝを便利とするものとあり、商品に依りては先づ中央市場に搬出せざれば、其の價格の定まらざるものあるを以て、大量貨物又は國際商品の如きは集散地を知るの必要あり、我國に於ても生絲は生産地より買入るゝよ

り横濱又は神戸市場に於て仕入るゝ方便なる場合多し、又商品の需要地を知らざれば賣捌きの時期を失することあり、國際商品に於て殊に然りとす、商品の生産は易く其の販路を求むるは難し、茲に鑑みて常に其の需要地を精査して市場の獲得に努むべきは勿論、商品に依り需要時季ありて本邦の田舎向又は支那向の商品は陰曆正月前、又は舊盆前等に於て取引盛に行はれ、歐米向の商品もクリスマス前に賣行旺なるものあり、國際的商品にありては夏向の商品は春に輸出し、冬向の商品は夏に發送するを普通とし、又瑞西の如き夏期に世界の觀客を吸收する所に於ては商品の需要季節は夏期にして、然かも旅行者に必要な商品の取引多く、之に反して冬期はニース、ネーブルス、パレスタイン方面に觀客を吸收するに依り、歐洲の繁華は此の方面に移動するを以て商品の需要も亦之に伴ふて移動するに依り、其の國の貿易月報に依りて各種商品の貿易時期を調査して之に順應するの覺悟なかる可らず。

(一〇) 需要地の氣候、需要者の體格、民度及嗜好 本邦は歐米及滿洲等に比し温度高きに依り、本邦産の商品殊に木器、竹器、漆器、革製品等は原料を能く乾燥せしめて製するにあらざれば需要地に到着の後、乾燥のため破損し若くは乾割を生じ、或は歪みて販賣に適せざることあり、又本邦人とアングロサクソン人種、スラヴ人種等は體格同じからざるに依り、是等の人種向のジャツ、衣類等は寸法に注意して仕入をなさざれば用途に適し難く、之に反して是等の地方向に製したるものを支那、南洋方面に仕向くれば、又苦情を醸し易し、民度及嗜好も亦東洋と西洋とは相異なり、東洋向の商品を歐洲に送り粗製濫造の惡評を招くこと往々之れあり、同じ東洋に於ても本邦と支那と印度とは嗜好全く同じからず、依て其の嗜好に適合したるものを輸出せざれば販路の擴張は望み難きものと知るべし。

(一一) 運輸の機關及徑路 運輸の機關にはトラック、汽車、汽船、船

船等の別あるのみならず、仕向地に至る距離が國內に限らるゝものあり、又地球の半周を越えて遠く輸送せらるゝものあるのみならず、或は熱帯を通過するものありて、之に對する荷造の方法等自ら異ならざるを得ず、故に商品を發送するには仕向地に到る運輸機關及徑路を考慮して途中商品の破損、褪色、濕潤等を招かざる様注意せざる可らず。

(一二) 諸費及税金 諸費と税金とは商品價格の一部を構成するものなるを以て之を知るにあらざれば、商品の價格を推定することを得ざるべし、國際商品にありては仕入先に於ける買入價格の外に買入手數料、船積費用、運賃、保險料、陸揚費等を要し、且仕入地に依りては運河通航料、棧橋料、岸壁料、起重機使用料の如き諸雜費を要することあり、又精密機械の如きは試験料、輸送中特別氣付に對する船長謝金等を要し、荷爲替を付したるものには爲替金の利子をも加算せざる可らず、又消費税、關稅(輸出税及輸入税)等は直ちに商品に轉嫁せらるゝに依り是等も併せて知悉するの要あり。

(一三) 取扱法及保存法 商品は其の取扱方の粗暴なるより破損を來し、又保存法の不完全なるより品質を落すことあるを以て、特種の商品に對しては運輸業者に取扱方の警告をなす必要あり、普通荷造の上に現はす警告の標語を例示すれば下記の如し。

天地無用又は平積無用(酸類の容器等に對し)
Do not turn over, or Stand on end

下積無用(精密機械等に對し)
Never stowed below

破物用心(陶磁器、硝子器等に對し)
Fragile

取扱注意(理化學器、時計類等に對し)
Handle with care

手鉤無用(胡麻、菜種等の袋入に對し)
Use no hook

汽罐注意(蠟燭の如きものに對し)
Stow away from boiler

光線注意(寫真用乾板、フィルム、感光紙等に對し)
Keep out of the sun

暗所閉封(同上)
Open only in dark place

燃焼し易きもの(酒精、揮發油等に對し)

Inflammable

爆發物(火藥、炸藥等に對し)

Explosives

又保存の方法には冷蔵、鹽藏等の外、穀物の如きは虫害、鼠害等を豫防し、濕氣のため黴を生ずる虞あるものは常に乾燥せしめ置く等、保存の方法を知るにあらざれば損傷なき商品を市場に提供すること能はざるべし。

(一四) 荷造(包裝) 荷造は商品の保存及運搬の爲必要なる容器なるにも拘はらず、本邦は多年鎖港をなし、各州に割據せし諸侯は各自給自足の政策を採りたる爲、商品の移動範圍狹隘なりしに依り、本邦に於ける商品の荷造は不完全のもの多く、内地輸送に於てすら破損を來し、鐵道當局へ損害賠償を請求するもの斷えず、依て外國輸出貨物は輸出港に於て荷造を改むるもの尠ならず、此の如く二重の手敷を要する結果荷造費嵩み、夫れが商品價格に轉嫁せらるゝに依り、競争劇甚なる外國市場に於て本邦品の不利を招くこと尠ならず。且荷造が一定せざる爲、受渡の際徒らに時間を費し、商取引の敏活を期し難く、加るに諸外國に於て包裝を施さず、所謂バラ荷として取扱ふ穀物、豆類、各種の種子類等に對し、本邦に於ては荷造をなす爲、經濟上の損失尠からざるを以て是等の貨物に對しては、成るべく包裝を省き、又現今の拵目取引を重量取引に改むることを得ば、浪費を省き且貨物受渡上の便利尠なからざるべし。

荷造には外裝と内裝との區別あるのみならず、外裝のみありて内裝を有せざるもの、又は全く荷造を施さざるものあり。

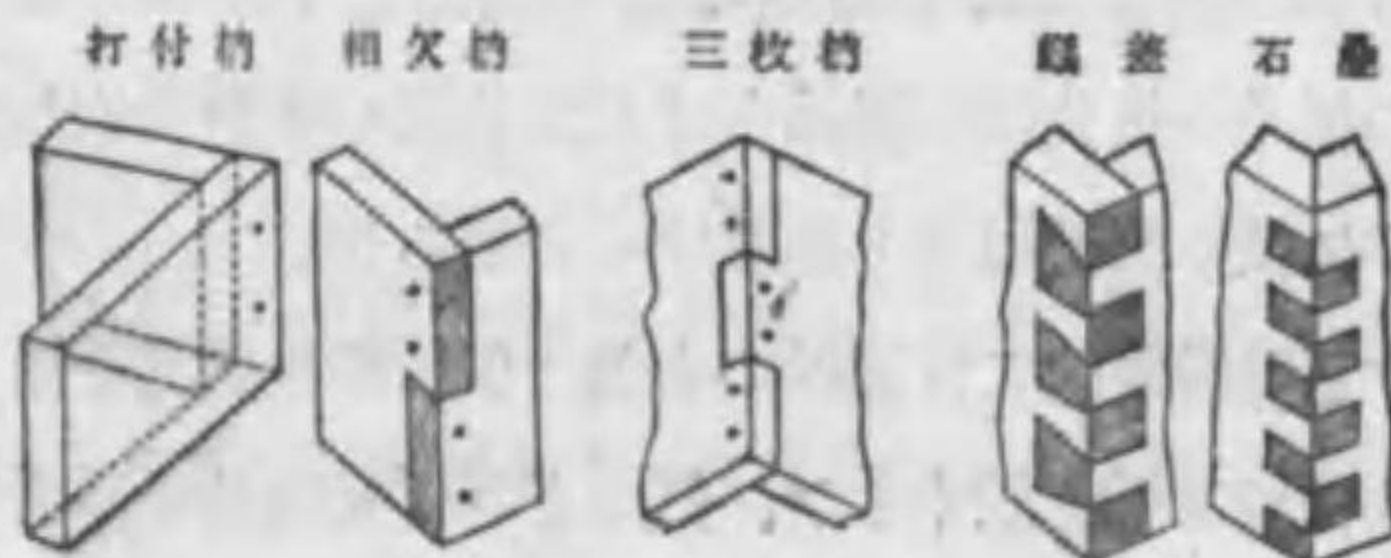
Bulk cargo

内裝の種類には束造、紙包、布包、袋入、箱入、筒入、曲物入、罐詰、罐詰、壺詰、樽詰、籠入等の別あり。又内裝と共に用ひるものには物品綴付用板紙及布帛、帶紙、包紙、間紙、紙牌、用法書、絲類、金屬線、卷心等あり。元來内裝は専ら貨物の保存と美觀とを兼備せしむるを目的とするを以て、被包裝物と包装材料との配色、釣合及包裝の大小、形狀、構

造等に重きを置かざる可らず。又外裝は、貨物運搬の途中、變質、損傷等を避くる爲施すものなるを以て、美觀よりは寧ろ堅牢に重きを置くべきものにして、其の種類には、藁包、菰包、籐包、布包、袋入、袋入、框入、櫛入、桶入、樽入、槽入、箱入、籠入、壺詰、罐詰、樽詰、罐詰、板箱、籠箱等ありて、桶詰、箱詰等をなす際には、空隙を充填する爲、藁、稗、種皮、棉花、絲屑、故紙、屑紙、樺糠、鈔屑、木毛、乾草、蘇苔、海草、蕁類、土砂、石炭殻等を用ひ、結束材料には藁繩、麻繩、藤、金屬線等を用ふ。而して容積を減ずるため壓縮したる貨物、又は箱、樽等に詰めたる貨物の包裝には、其の膨脹を防ぎ若くは外裝の堅牢を助け、且貨物の抜取等を防がんが爲、鐵帶、鐵箍、鐵線等にて締著け、必要なる場合には箱の合せ目に釘を打ち、或は鉛封若くは封蠟を施すことあり。又壓搾瓦斯を填充する容器には、其の壓力と運搬中の衝擊とに耐ゆべき、鍊鐵若くは鋼製の容器を用ひ、水銀の如き特種貨物の包裝には鐵筒を用ふ。又濕氣の爲、損傷すべき貨物を包裝するには、其の内部に防水布を用ひるか、若くは葉鐵板、亞鉛板、ターンプレート、茶鉛等にて箱の内張を爲すの要あり。若し外裝に硝子罐を用ふる場合には其の中に容るべき物品が、日光に觸れ變質の虞あるものなると否とに依り、蠟の色を變じ、又遠路運輸すべきものなるときは、破損を豫防する爲、外部を藤、竹、枝條等にて製したる籠を以て被覆するを可とす。之を要するに貨物の外裝は、被包裝物の性質と運搬の方法、運輸機關の種類、運輸の徑路



板の造方



箱の組合せ方

及距離、包裝の構成方法及其の材料の性質等を考慮し、適當に之を施すべきものにして、例へば、同一厚さの木箱と雖、木材の種類、箱板の接合(半接、相欠接、實接等)及組合(打

付柄、相欠柄、三枚柄、石畳等)の方法と、其の中に容るべき貨物の重量、運輸中に起る衝撃の強弱等に依りて、異なりたる結果を招致すべきものとす。本邦産貨物中、外國貨物の包装に倣ひたる洋酒類、清涼飲料水、煉乳、石油、紡績綿絲、金巾類等の荷造は、略一定し居れども、未だ數量に不同あるもの大多數を占むるに依り、之が一定を圖るにあらざれば、貨物の授受に際し不便なるのみならず、汽車積、船積、倉庫入等に際し一々其の容積若くは重量等の査定を要するが故に貨物移動の敏活を妨げ、加るに輸出貨物なるときは其の輸入地に於て徒らに税關の手数を煩はし、引取遅延の結果不利を招くこと尠なしとせず、故に之が一定を圖るは刻下の急務なり。

加工又は製造品に就ては尙下記の事項を研究せざる可らず。

(一五) **原料又は材料の種類** 原料又は材料の種類及其の良否は加工品及製造品の品質及價格に影響を及ぼすこと多く、殊に機械類の構成材料に不適當のものある時は殆んど機械全體が用を爲さざるのみならず、之を使用する際不測の損害を來す虞なしとせず、故に商品の仕入には此點に注意を拂はざる可らず。

(一六) **加工又は製造工程の概要** 加工及製造學は工業教育に屬するを以て、商品學の範圍を超越すと雖も、其の工程の概要を知るにあらざれば、價格の鑑定をなすこと難きを以て加工及製造法の大要並に其の難易等を知るの要あり。

(一七) **加工地及製造地** 加工地及製造地に依り商品の性質、構造、意匠等異なるのみならず、總て商品は國民性を現はすものなるを以て志想堅實なる國民の製造に係るものは堅固にして耐久力を有し、又金貨國の製品と銀貨國の製品とは金銀比價の變動に依り價格に變動を來すに依り製造地等を知悉するの要あり。

(一八) **原料に対する關稅免除又は戻稅の有無** 保護關稅制度を採用する國に於ては保稅工場を設くるか、然らざれば輸出品の原料若くは輸入無稅品と等しき物品を製する原料に關稅を免除し、或は

國內に於て製造若くは製品を輸出する際、消費稅の免除又は關稅の拂戻制度を設くることありて、是等の制度が商品の價格に影響すること尠なからざるを以て、國際商品にありては輸出國及輸入國の制度を研究するの要あり。

(一九) **副産物の處理** 加工及製造業には副産物を生じ、製油業の如きは主産物たる油の價額よりも副産物たる油糟の價額反て多額に上る場合あり、又精米業には糠、碎米等を生じ、是等の價額は主産物の價格を定むる上に於て必要なを以て、副産物の處理法を研究することも亦商品研究の範圍に屬するものとす。

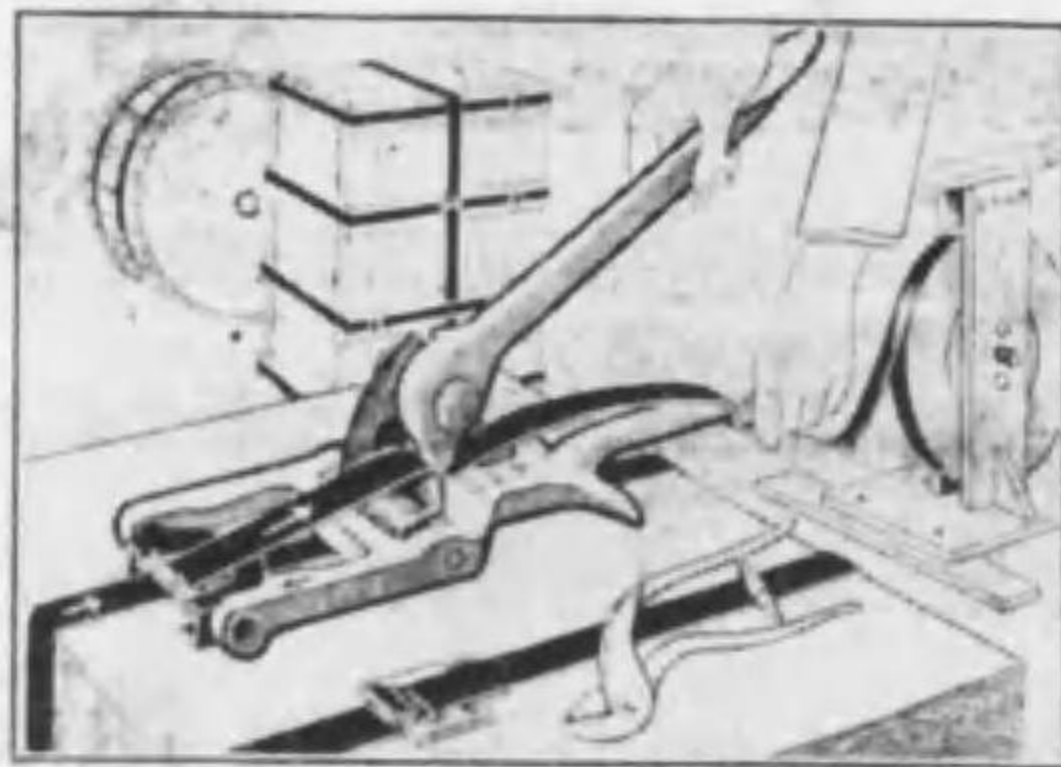
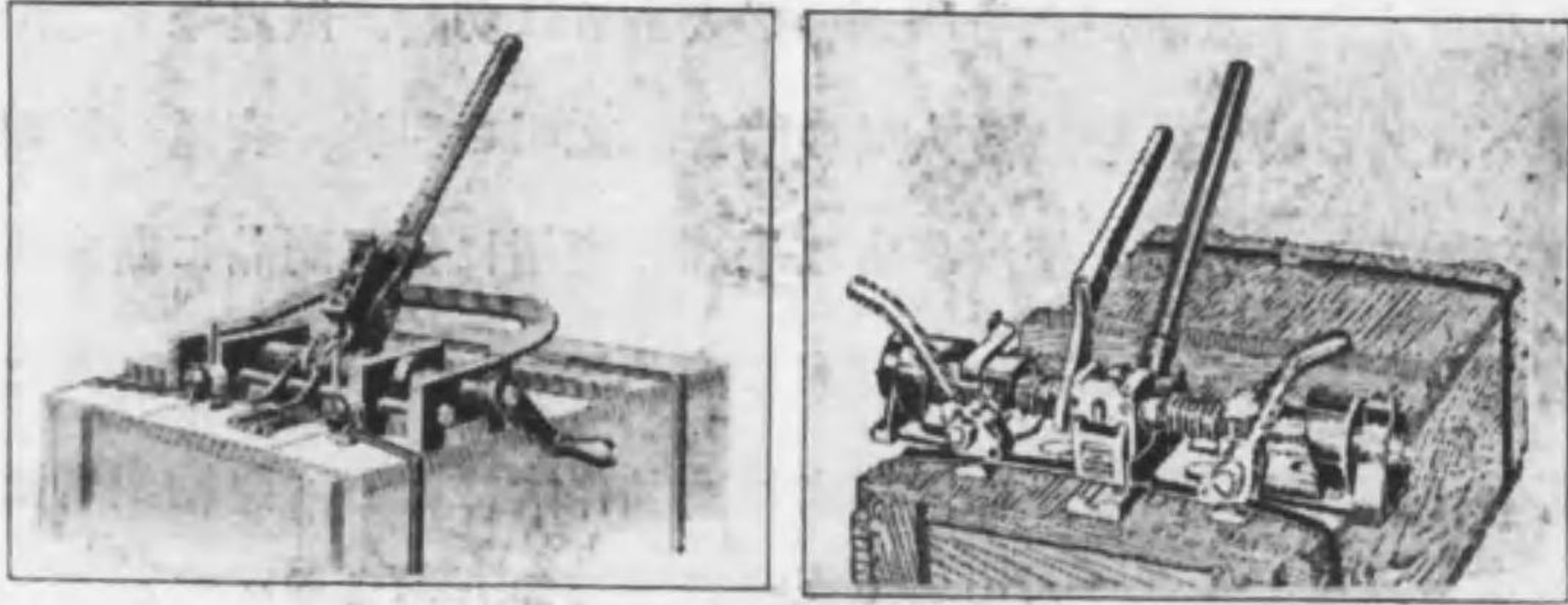
(二〇) **商品の配給** 商品の配給換言すれば生産者より消費者に移る販賣の徑路は頗る多岐に互り、生産者は唯一工業會社なる場合に於ても、其の一個の製品を販賣する小賣店の種類は十數の多きに及び、又生産者より小賣店に到る間に**特約店、仲買、卸商**等幾多の關門を経ざる可らずして、其の間の徑路頗る複雑なるのみならず、主要商品は**取引市場**ありて、**現物、先物**等の賣買をなし、商品の種類に依り取引の方法同じからざるを以て、其の配給の徑路、市場の組織等を辨へ置くにあらざれば、商品の仕入及其の販賣に當り暗中摸索の不便を感じるのみならず、取引の機會を失し不測の損失を招くことなしとせず、又**受渡の條件**等に就ても一應研究を要すべし。

他の學科との關係 商品學の基礎的智識を涵養するには植物學、動物學、農學、鑛物學、地質學、地理學、理化學、冶金學、機械學、工藝學、統計學を學ぶの必要あるのみならず、商品の移動方面に關しては市場、賣買、保險、交通、倉庫、貨幣、金融、關稅其の他の租稅に關する學科と密接なる關係を有するものとす。

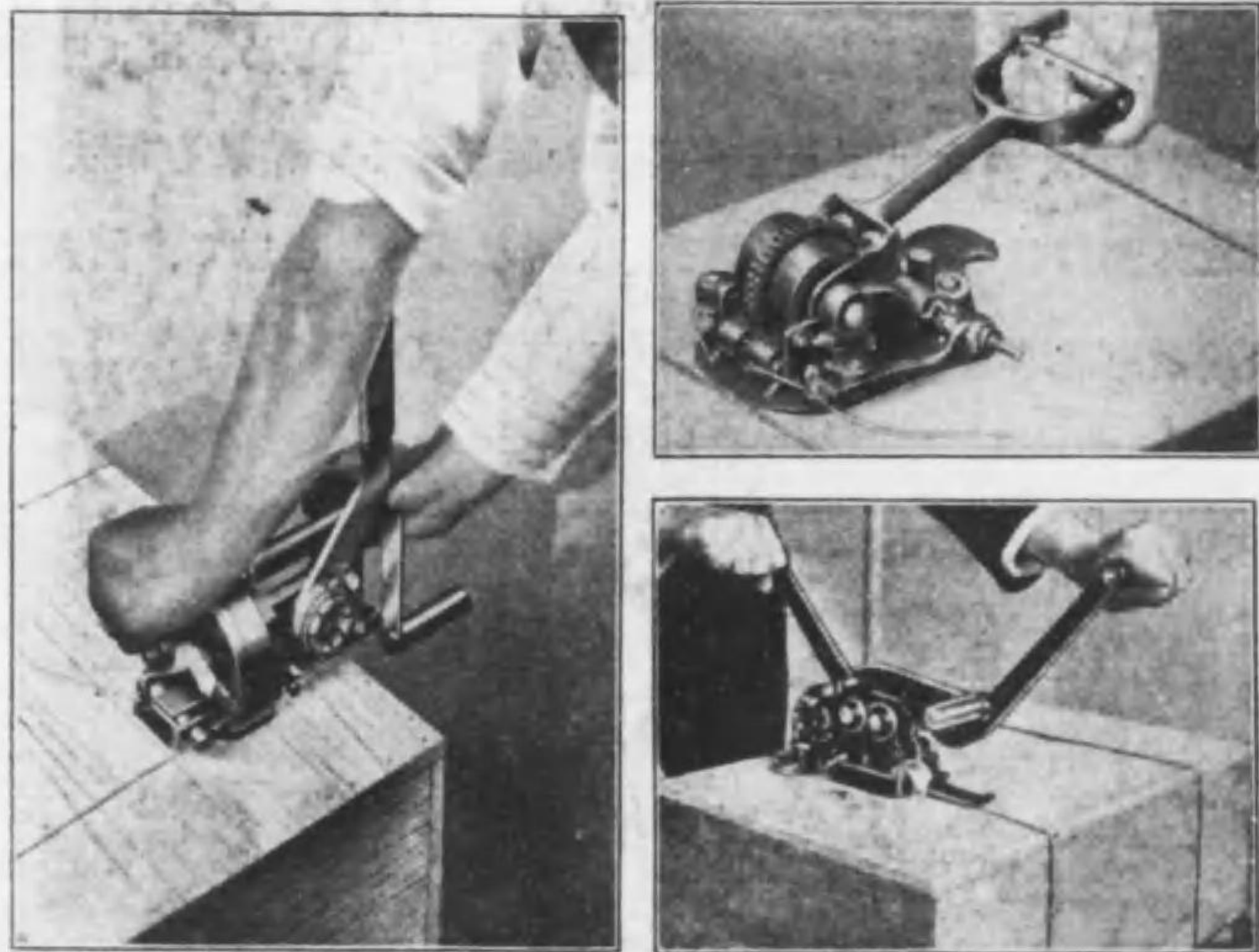
研究の方法 商品學を學ぶには其の商品を取扱ふ専門の商人に就て之を學ぶに如かずと雖、之れ唯一遍の理想に過ぎずして、凡百の物品を研究するに當り悉く専門家より實物に就て之を學ぶことは言ふべくして行はるべきものにあらず、故に之を學ばんとするものは先づ斯道の學者に就き若くは専門の書籍に依りて之を學び、同時に關係の諸學科を研鑽し併せて新聞、雜誌等に現はるゝ商品及工業に關係ある記事、各國の商務官、領事等の報告に留意せざる可らず。而して其の指導の任に當るものは成るべく見本を備へ、學理と實物との調和を圖り、品質鑑別法に就ては物質及材料の良否、乾燥の方法及程度、夾雜物の多少及其の性質、外觀、形狀、香味、色澤等の良否、品質の揃又は不揃、加工、調製又は製造法の巧拙、強力、粘力、耐久力等の強弱、用途に適、不適等を參酌して適當に訓練せしめ、試験に關しては成るべく簡便なる方法に訴へ、咄嗟の間に判斷を下し得べき様其の識別力を養成せしめざる可らず、但成分、化學反應、微細なる組織、強度、伸度、硬度、比重、比色、溫度、光度、光線の反射及曲折率、濕度、粘稠度、溶融點、沸騰點、凝固點、引火點、燃燒點、高熱度、發熱量等の如き化學分析に依るか若くは機械力を借るにあらざれば正確に知り難きものに就ては其の實驗をなし、若し實驗器具、機械類の設備なきときは抽象的に實驗の方法順序等を會得せしめ、必要ある場合には専門家に依頼して鑑定せしめ得る様、豫備智識を涵養せしめざる可らず。

商品學普及の必要 商品は商取引の目的物なるが故に商業家

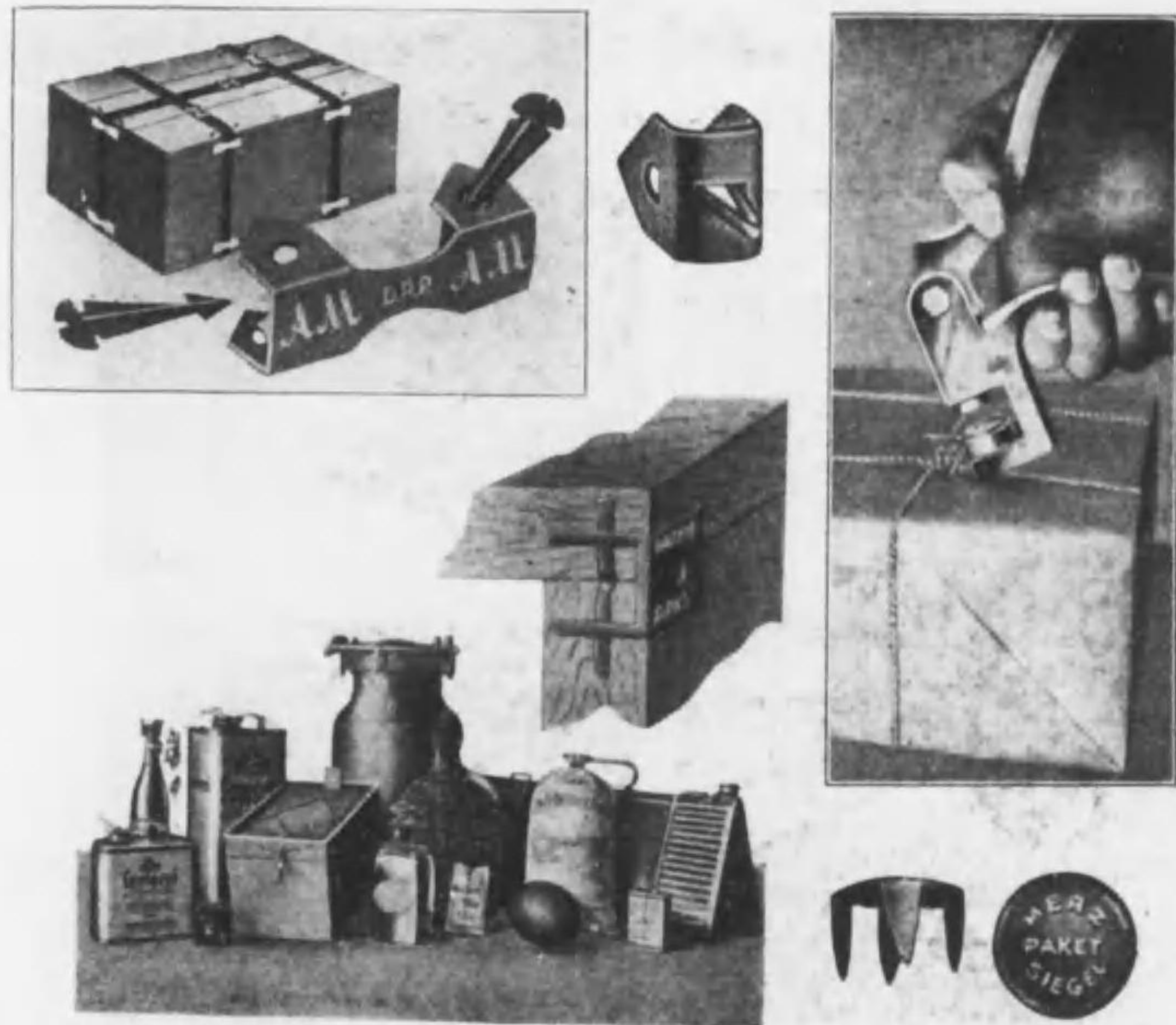
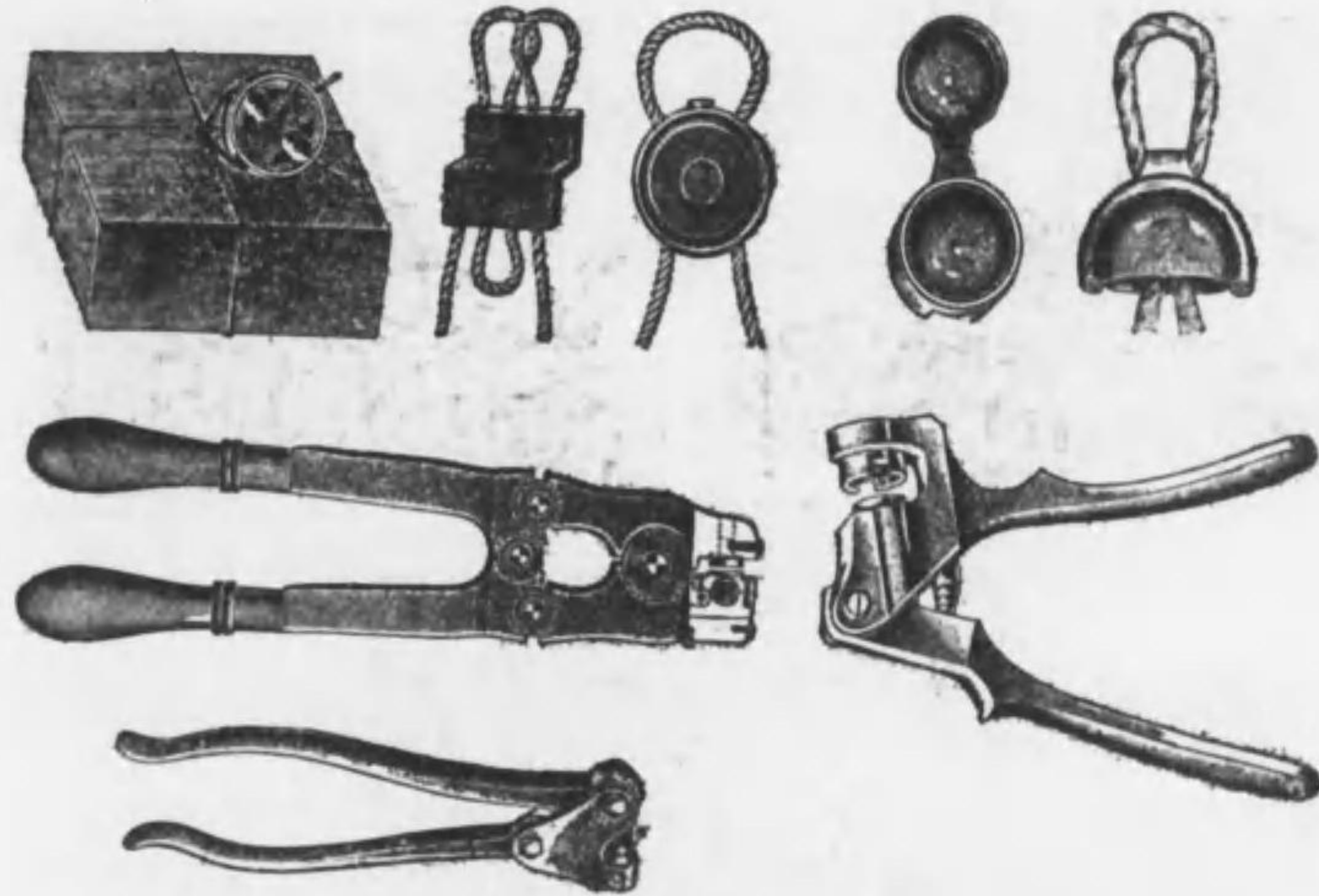
とならんとする者が之を學ぶの必要あるは勿論、歴史家も之を學べば其の時代に於ける人民の嗜好、文明の程度、交通の範圍等を知ることを得、經濟學者は學理の應用に當り商品に關する智識なかる可らず、殊に銀行家は商品に對して擔保貸付、又は荷爲替の取組に際し、保險業者は商品保險に際し、運輸業者は運賃の徴收に際し、倉庫業者は敷料の徴收及倉庫證券の發行に際し何れも商品に對する智識を必要とす、又政治家が之に關する智識に暗からんか、利益の打算に濃かなる今日の外交舞臺に立ちて列強と輸贏を争ふの際、國家の不利を招く虞なしとせず。又商工業の指導獎勵、或は收税の任に當る者若くは貿易、關稅の政策に參與する者にありては其の研究を忽にす可らず。又一面より見れば商品學は常識涵養の學問なるを以て、何人に限らず之を學ぶときは物品に對する鑑識力を向上せしめ、隨て嗜好の進歩を促し、漸次粗惡品を市場より驅逐するの結果を招致し、延ては外國貿易の發展を來すことゝもなるべきを以て、何人も其の研鑽を怠らざるを要す。



帶掛器各種



鐵線縮括器各種



施封器及施封圖解

高 等 商 品 學
最 近
第一類 穀物、穀粉、蕎麥及穀粉類

總說 古來我國に於ては米、麥、粟、黍及豆を**五穀**と稱し、支那に於ては稻、麥、稷、黍及菽を五穀と稱す、又稷に代ふるに麻を以てすることあり。麻は我國に於て胡麻と稱するものなり。然れども科學の進歩したる今日に於ては、穀物は英語のシリアルスと同様に、禾本科植物の種子にして食用に供するものと解釋するを穩當とす。

五穀の解釋には下記の數説あり。論語及孟子の註には稻、黍、稷、麥、菽なりと。周禮の註には麻、黍、稷、麥、豆又は藜、稷、菽、麥、稻なりと。荀子及漢食貨志には麻、黍、稷、麥、豆なりと。月令には麥、菽、稷、麻、黍なりと。楚辭には稻、稷、黍、豆、麻なりと。素問には禾、麻、粟、麥、豆なりとあり。

現今世界の人口は約十八億五千萬人ありて、其の食料に供する穀物の産額は約三十六億石餘 (64,940 萬軒)に上れり、其の内譯下記の如し。

米	約 670 百萬石 (12,086 萬軒)
小麥	約 830 ,, (14,972 ,,)
大麥	約 300 ,, (5,411 ,,)

ライ麦	約 320 百萬石 (5,772 萬疔)
燕麥	約 700 ,, (12,627 ,,)
玉蜀黍	約 800 ,, (14,431 ,,)

米

Rice

産地 米は稻の穎果にして、南亞細亞の原産なりしが現今は *Oryza sativa, L.*

世界の熱帯及温帯の各地に耕作するに至れるも、今尙世界に於ける全産額の約 97% は亞細亞洲に産せり。

米粒は其の一隅に胚あり、胚の存在する側面を俗に腹と稱し、之と反對の側面を背と稱す。背には小なる溝あり。

成熟の不完全なる米粒には腹白のもの多く、其の部分の組織は鬆疎にして蛋白質に乏し。



稻

世界各國に於ける米の産額大約下記の如し。

内地.....	60 百萬石 (1,082 萬疔)
日本 { 朝鮮.....	16 ,, (288 ,,)
臺灣.....	6 ,, (108 ,,)
支那	300 ,, (5,411 ,,)
英領印度	210 ,, (3,788 ,,)
佛領印度支那	20 ,, (360 ,,)
暹羅	15 ,, (270 ,,)
蘭領印度	18 ,, (324 ,,)

比律賓群島	6 百萬石 (108 萬疔)
マダガスカル島	3½ ,, (63 ,,)
埃及	2 ,, (36 ,,)
伊太利	4 ,, (72 ,,)
西班牙	2 ,, (36 ,,)
北米合衆國	5 ,, (90 ,,)
伯刺西爾	5½ ,, (99 ,,)
其他	1 ,, (18 ,,)

計 674 百萬石 (12,158 萬疔)

面積一反歩當米の收穫量大約下記の如し。

西班牙四石内外、伊太利三石内外、日本内地及北米合衆國二石内外、朝鮮・臺灣・瓜哇及伯刺西爾一石内外、英領印度及マダガスカル島七斗内外、暹羅六斗内外、佛領印度支那及比律賓群島五斗内外。

印度米(俗に言ふ南京米)の輸出力大約下記の如し。

(單位百萬石、括弧内萬疔)

緬甸 15 (270) 佛領印度支那 10 (180) 暹羅 5 (90)

支那に於ては穀物は總て輸出禁制品なるに依り、輸出の際は特許を受けざる可らず。

種類

【甲】 耕地に依る區別

水稻米
Irrigated rice.

陸稻米
Non-irrigated rice

本邦内地に於ては産額の約 97½% は水稻米に屬せり。

【乙】 成熟の早晩に依る區別

内地米	ワセマイ 早稻米	ナカナマイ 中稻米	オクナマイ 晚稻米
成熟日數	120—160 日	150—180 日	170—200 日

臺灣米 第一期米 第二期米

第一期米は小暑の頃(七月初旬)に收穫し、第二期米は小寒の頃(一月初旬)に收穫す、前者は早米、後者を晩米と稱し、(其の收穫高は第二期作の方稍多し。

【丙】 品質に依る區別

粳米
Ordinary rice

糯米
Glutinous rice

粳米は蠟白色にして糯米に比し粘氣少く、其の澱粉は沃度試薬に對し藍色を呈す、本邦内地に於ては米生産額の約 92% を占む。糯米は乳白色にして粘氣優り、沃度試薬に對し赤褐色を呈す。粳米の内新米の香に似たる香高きものを香米又は風米と稱す。米は外皮の色に依り白色米、赤米、黒米、緑米等に分つことあり。

品種 { 粳米の主なる品種 雄町、荒木、福山、愛國、神力、關取、白玉、竹成、近成、都、大場、信州、金小、錦、伊勢錦、玉錦、常豊、吉傳穂、國益、穀良、相徳、榮吾、珍光等。
糯米の主なる品種 大師糯、香糯、雜穀糯、御米糯、黒糯、銀糯、太郎兵衛糯、越谷糯、天朝糯、石上糯、肥前糯、肥後糯等。

但仔細に調査すれば本邦内地に於ける品種は一千種を下らず、臺灣に於ては一千六百有餘種の多きに及ぶと云ふ。

【丁】 形狀に依る區別

丸形米

長形米(秈)

丸形米は長さが其の幅の二倍半以下、長形米は長さが其の幅の三倍以上あり。我國の米は總て丸形米に屬すれども、仍夫れを短粒種及長粒種に分つことあり。

【戊】 粒の大小に依る區別

大粒米 長さ 6—7 mm.

中粒米 長さ 5—6 mm.

小粒米 長さ 4—5 mm.

白玉、雄町、都、錦、相徳、穀良、榮吾等の品種は大粒米に屬せり。(東京地

方は小粒又は中粒を好み、關西地方は中粒又は大粒を好む風あり。又輸出米には大粒の方需要多し。)

【巳】 産地に依る區別

内地米、朝鮮米(鮮米)、臺灣米(臺米)、亞米利加米、印度米(南京米)等に大別す。

更に其の産地に依り内地米は秋田米、庄内米、新潟米、越中米、武蔵米、江州米、攝津米、中國米、肥後米、防長米、筑豊米等に、朝鮮米は馬山米、群山米、木浦米、金川米等に、臺灣米は在來米、内地種米(蓬萊米)等に、印度米は蘭買米、ベンガル米、バセイン米、パトナム、西貢米(柴棍米)、東京米、暹羅米等に、米國米は布哇米、加州米、テキサス米、ルイジアナ米、カロライナ米等に分つ。

【庚】 硬軟に依る區別

硬質米、軟質米

硬質米は其の質硬くして主に九州、中國、東海方面に産し貯藏に耐ふるも、軟質米は其の質軟かく秋田縣以南の日本海沿岸に産し長く貯藏に耐へず。

【辛】 加工の有無に依る區別

粳
Paddy

粳穀(穎又は稈)を以て包まるゝ種子にして一石の重量は 160斤—185斤(96匁—111匁)、普通 175斤(105匁)内外あり。

玄米
Husked rice or hulled rice

機械力に依り、又は粳摺臼を用ひて粳殻を除去したる種子にして、粳一石より 0.45石—0.60石、普通 0.55石内外の玄米を得、玄米一石の重量は 37.00貫(231¼斤即ち 138.75匁)—39.200貫(245斤即ち 147.00匁)

にして、普通は 38.400 貫(240 斤即ち 144.00 疋)内外なり。

白米
Cleaned rice

外國に於ては穀を機械に掛け直ちに精白することあれども、我國に於ては玄米となしたる後精白す。玄米一石を精白すれば白米 0.875 石—0.950 石普通 0.920 石と副産物として碎米三合乃至六合、糠三升乃至四升五合を得べし。

白米一石の重量は 36.800 貫 (230 斤即ち 138.00 疋) 乃至 40.00 貫 (250 斤即ち 150.00 疋) なれども普通は 37.750 貫(236 斤即ち 141.56 疋) 乃至 39.600 貫 (247.5 斤即ち 148.50 疋) なり。但我國に於ては統計表の作成には白米一石を 250 斤に換算し、又東京府の公設市場に於ては一斗の代りに 15 疋(25斤)を賣買單位となせしも、近頃は 10 疋建とせり。

精白米、生搗米及磨米

精白米は精白の際玄米一石に對し白砂(硅砂の類)一、二升を混じて精白したるものなるを以て混砂搗白米とも稱し、生搗米は砂を用ひずして精白したるものなるを以て無砂搗白米とも稱す。磨米は精白の後磨擦機 Polished 械に掛けて米粒の外部に附着する糠及砂を除去したるものにして輸出に供す。又生搗米にして充分精白せざるものを半搗米と稱し、搗精の際胚子の脱離せざる様注意して精げたるものを胚芽米と稱す、胚芽中にはビタミン B を多く含むに依り脚氣豫防の糧食に適す。

白米の等級

白米の等級は一等より五等まで五級に區別せらるゝも、元より色合及品質の標準なきに依り、色合及品質共に一定のものにあらず。

参考 佐伯博士は精白米又は生搗米をフタシンのフェノール溶液に浸し、其の着色反應に依り精白の程度を判斷する方法を發明せりと云ふ。

玄米成分の百分率下記の如し。

	水分	粗蛋白質	粗脂肪	粗纖維	炭水化物	灰分
内地産 { 最大	15.20	9.95	3.17	1.00	74.40	1.80
六種 { 最小	13.87	5.60	2.21	0.74	67.59	1.30
朝鮮産	13.934	7.909	2.143	1.324	73.186	1.504
臺灣産	13.80	9.35	1.72	0.78	64.85	1.62
西貢産	13.575	8.445	2.128	1.156	73.155	1.541
暹羅産	12.639	8.745	2.208	1.071	74.078	1.259
安南産	12.750	7.636	2.160	1.332	75.024	1.098

白米成分の百分率下記の如し。

	水分	粗蛋白質	粗脂肪	粗纖維	炭水化物	灰分
内地産 { 最高	20.560	8.140	0.340	0.480	80.573	0.400
四種 { 最低	13.272	5.700	0.200	0.182	71.130	0.248
朝鮮産	17.997	7.625	0.453	0.556	72.742	0.627
西貢(柴棍)産	18.799	7.908	0.321	0.451	72.262	0.256
暹羅産	21.606	6.665	0.389	0.550	70.288	0.502
安南産	17.506	7.283	0.548	0.702	73.318	0.644
ラングン産	21.349	6.396	0.311	0.500	71.066	0.378

前表に依れば内地産米は概して蛋白質に富み、外國産米は脂肪と灰分に富めり、而して蛋白質に富む米は比較的透明にして其の質硬し。

米の蛋白質には Albumine, Globuline, Orizenine 等の別あり。

灰分の成分

加里	22.47	曹達	4.55	石灰	2.92	苦土	12.60	酸化鐵	1.63
磷酸	48.31	硫酸	0.23	硅酸	6.53	鹽素	0.91		

成分の滋養價及消化率下記の如し (獨逸の Rubner 氏の説)

	一瓦の熱量	一匁の熱量	消化率
蛋白質及炭水化物	4.1 大カロリー	15.4 大カロリー	{ 蛋白質 76% 炭水化物 98%
脂肪	9.3 ,,	34.9 ,,82%

中等勞働者の食量

一日體重一貫匁に付	{ 蛋白質 1.2 匁 熱量 140 大カロリー
體重十六貫匁あらば	{ 蛋白質 19.2 匁 熱量 2240 大カロリー

但し體重十六貫匁の者が充分勞働をなすには一日 3,000 大カロリー餘の熱量を必要とすべし。

ヴ、タミン Vitamines

玄米には其の外部及胚子に微量のヴ、タミン A と、多量のヴ、タミン B を含むも、精白したるものは著しく其の量を減じ、混砂搗白米は殆ど是等を缺けり、又米糠には約十萬分の一のヴ、タミン B (オリザニン) を含むと稱す。

産米の賣買 生産者が米を賣るには立毛の儘販賣し(青田賣)又はそれを擔保として金融を圖ることあれども、多くの場合は收穫後産米を地方の米問屋へ携行販賣し、或は居ながら地方の米仲買人の手を経て問屋に販賣し、若くは販賣斡旋所、出荷共同團體等の手を経て地方の米問屋へ轉賣し、又米券倉庫の設置ある地方に於ては、該倉庫に持米を寄託し倉荷證券(米券)を得、それを擔保となして銀行より金融を圖り、或は農業倉庫又は金融組合法に依り設けたる販賣組合に持米を寄託して金融を圖りたるものを是等の倉庫又は組合より地方の米問屋に販賣し、地方の米問屋は之を消費地の問屋に廻米販賣し若くは委託販賣をなし、或は前記の仲買人、販賣斡旋所、出荷共同團體、米券倉庫、販賣組合より直接消費地の問屋へ委託販賣をなし、或は消費地に設けたる地方の共同販賣所、斡旋所等の手を経て消費地の問屋若くは白米小賣商に販賣し、或は消費地の米商人が地方に出向き地方の問屋、組合、倉庫等より買附くるものあり、是等の方法に依り産地より消費地に集まりたるものが正米市場を經、或は直接白米小賣商の手に渡り、然る後消費者に供給せらるゝものとす。

取引 玄米の取引には、**定期取引**と**正米取引**との別あり、**定期取引**は**當月限**(當限、當切、當物、古々米、前期)、**翌月限**(中切、中物、中古米、中期)、及**翌々月限**(先物、新米、後期)の三期に分れ、東京、大阪を初めとして全國二十有箇所の取引所に於て、各標準米(東京取引所に於ては武藏中米、堂島取引所に於ては攝

津中米)を定めて取引をなし、各期末に現物の受渡をなすか、又は差金の授受に依りて清算をなすものとす。取引の際は轉賣及買戻が盛に行はるゝに依り現物受渡をなす額は、東京及大阪の取引所に於ては、賣買總額の百分一に充たず、而して現物受渡の際は受渡米の検査をなして等級を定め、之を格付表に照し、標準米より格上の品なれば割引をなし、格下の品なれば割増をなして受渡をなすものとす。又取引所の規定に依り、受渡の際代用米を用ふることあり。

正米取引は現物を市場に提供し、其の米質を検査して賣買をなすものなるに依り、突差の間に米質の良否を鑑別する能力を有する者にあらざれば、該取引に従事すること難し、而して競買者又は競落者は五日以内に現品の引渡を受け、其の際代金の決済をなすものとす。

白米の小賣 小賣商は正米市場、正米問屋或は地方の販賣斡旋所等より玄米を買入れ、原價に運賃(一石に付五十錢内外)、搗減、營業費及搗賃(約一割)を加へて賣價を算出し、それに手数料を加へて販賣するものとす。但し得意先に依りては空俵、碎米、糠等の外、手数料を得難きことあり。

外米相場 鮮米及臺米相場は本邦内地の期米相場に依りて變動すれども印度米の相場は倫敦市場の相場に依り左右せられ、本邦の米相場とは關係なきものとす。但し本邦より買附多き場合には市場に強氣を帶ばしむること勿論なり。

蘭賣米 印度米は主に蘭賣、アキヤ、バセイン、ムウルメインの諸港より Rangoon Akyab Bassein Moulmein 輸出し、本邦へは蘭賣より輸入するもの多し。

收穫期は第一期米五、六月、第二期米十月前後なり。

緬甸米には下記の品種あり。

ナセイン及**ネクレンジー**は共に長圓形にして前者は白色不透明、後者は半透明
Ngatsein Necrensie
 にして共に赤米を混入し、後者は混入歩合殊に多し。**ナキヤク**及**ラルーン**は共
Ngakyauk Laroung
 に狭長形にして光澤を帯び半透明なり。前者は赤米の混入少く、後者は其の混
 入多く品質又劣れり。**ミードン**一名**バザーライス**は糯米に似て乳白色なれども
Meedong Bazaar-rice
 粘氣少く、圓形米なり。**ボユート**は長圓形にしてナセインに似たれども粒小な
Boyoot
 り。農家は粳米を精米業者に販賣し、之を玄米又は白米となして輸出す。

蘭貢米の産地取引 取引は百籠建にして價格の單位は留比なり。一籠
Rupee
 の重量下記の如し。(單位封度)

粳米	玄米	白米	碎米	雜
46	68	75	72	45

玄米の等級を下記の如く分つ。

Cargo rice

二割粳入玄米
5 parts cargo rice

六分粳入玄米
16 parts cargo rice

二分粳入玄米
50 parts cargo rice (Loonzain)

白米の等級を下記の如く分つ。

歐洲向一等品、碎米なし
No. 1 European quality, no broken rice

歐洲向二等品、碎米二割五分入
No. 2 European quality, 25% broken rice

歐洲向三等品、碎米二割九分入
No. 3 European quality, 29% broken rice

エス・キュー (S.Q.) 碎米三割三分入
Straits quality, 33% broken rice

エル・エス・キュー (L.S.Q.) 碎米四割乃至四割五分入
Local strait quality, 40-45% broken rice

エス・エス・キュー (S.S.Q.) 碎米四割乃至四割五分入
Special strait quality, 40-45% broken rice

オー・エス・キュー (O.S.Q.) 碎米四割乃至四割五分入
Ordinary strait quality, 40-45% broken rice

小精米所に於てはエス・エス・キューを標準米となすに依り、此の等級
 のものを小精米所格とも稱し、大精米所に於てはオー・エス・キューを標
Small mill quality

準米となすが故に大精米所格とも稱す。我國に於てはエス・キュー級の
Large mill quality
 ものを蘭貢一等白米と稱せり。

碎米には玄碎米と白碎米との二種ありて、後者の等級を下記の如く分
Cargo broken White broken
 つ。

No. AA, No. 1A, No. 2A, No. 1B, No. 2B, No. 2.

蘭貢に於ては米の原形の三分の二以下に碎けたるものを碎米と稱す。

西貢米(柴棍米) 佛領印度支那に産する米の大部分は西貢港より輸出
Saigon
 せられ、東京地方の産米は海防港より輸出せらる。
Haiphong

同國産米の品種は下記の如し。

パイチュウは狭長形にして多量市場に出で、
Psychow

ヴィンロンは長圓形にして最も多く市場に出づ。
Vinblong

支那人は後者を**宜占米**と呼ぶ。之に似たるものに**ベキゾー**と稱する品種あり。
Baixau

ゴゴンは丸形米にして品質最も宜し。
Gocong

西貢米の産地取引

西貢市場に於ける取引は一擔建にして價格の單位は弗なり。

白米の等級を下記の如く分つ。

一等米 二等篩濟米 三等未篩米 混合二等未篩米
No. 1 No. 2 Sifted No. 3 Unsifted Mixed No. 2 Unsifted

の四等に分ち、碎米の混入歩合は五分乃至六割にして、三等未篩米に碎
Ordinary
 米五割入のものを普通品と稱し、建値の標準品となせり。

玄米は五分粳入、一割粳入、一割五分粳入、二割粳入の四級に分ち、碎
 米は一番大、二番中、三番小の三級に分つ。
No. 1 Large No. 2 Medium No. 3 Small

暹羅米 暹羅米は主としてメナム河流域に産し、盤谷より輸出す。

品種には**ナスアン**即ち**移植米**と**ナマン**即ち**撒播米**との二種ありて、共に狭長
Nasuang Garden rice Namang Field rice
 種に屬す。

暹羅米の産地取引

白米の等級を下記の如く分つ。

特等米碎米一割五分入
Special quality or best Europe, 15% broken rice

一等海峡向碎米二割五分乃至三割入
No. 1 for strait, 25-30% broken rice

二等海峡向碎米四割乃至五割入
No. 2 for strait, 40-50% broken rice

海峡向劣等品碎米六割乃至七割五分入
Strait lowgrade, 60-75% broken rice

建値の標準は粳米にありてはコヤン (16 $\frac{2}{3}$ 擔)
Coyan

又白米にありては擔建にして價格をチカル (約墨弗 $\frac{2}{3}$) にて定む。
Picul Tical

碎米の等級は下記の如く五級に分たる。

一 番 大 (L. B.)
No. 1 Large white broken

二 番 中 (M. B.)
No. 2 Medium white broken

三 番 小 (S. B.)
No. 3 Small white broken

四 番 細 小 (V. S.)
No. 4 Very small white broken

五 番 極 小 (S.)
No. 5 Sifting white broken

用途 米は炊きて常食に供し、又はライスカーリー、リゾット、
Rice curry Risotto

ト、スープ等の調理に供する外、糠、燒米、菓子、澱粉、麴等の原料に供し、麴は又清酒其他の醸造原料に供せられ、歐米に仕向けらるゝ米は澱粉の原料に供せらるゝもの多し。白米一石よりは清酒一石五斗を得るに依り、清酒の醸造高を年額五百萬石と假定すれば、其の原料として白米三百三十三萬石(玄米約三百七十萬石)を要すべし。碎米は食料、飼料、又は菓子、飴、麥酒の原料に供し、掃寄米は家禽の飼料とし、稗は包装材料及燃料、糠は飼料、肥料、漬物材料、藁は帽子用具田、繩、蓆、疊、俵、吹、簞、箆、苞、屋根等の材料、製紙原料、家畜の飼料、蒲團の填充料等に供す。

掃寄米とは波戸場、倉庫等に零れたる米を掃寄せたるものにして土砂、塵埃等の混入多し。

良否の鑑別法 (一) 調製法宜しくして粳米、不熟米(秕)、碎米、蟲喰米、異種の穀物、豆類、草の實、土砂、塵埃等の混入少きもの程品質優れり。(二) 固有の形狀を備へ、充分豊熟して粒形整一なるを良米とす。一般に長形米は圓形米に比し精白の際碎け易し。(三) 色澤均一にして光澤を有するものを良米とす。飴色にして光澤あるものは硬く且つ蛋白質に富み、貯藏に耐ふるも、白色のもの又は胴白のものは比較的柔かにして長き貯藏に耐へ難く、又赤米、青米等の如き色付米を混ざるものは不良米と知るべし。(四) 乾燥充分なるを可とす、米の水分は 14% 乃至 15% にして 15% を超ゆること多きもの程貯藏力短縮す。(五) 品質は米粒に龜裂(胴割)なく、硬度及比重優り、縦線淺く、腹白米の混入なく、粘性に富み、釜殖多く、香味佳良なるものを優良米とす。一般に古米は新米に比し釜殖多し。

硬度試験をなすには北尾氏の硬度計を用ひて壓力を加へ、米粒の中央に破れ目を生ぜし時を挫折硬度と稱し、粒の壓碎せられたる時を壓碎硬度と稱す、挫折硬度は普通五疋内外、壓碎硬度は普通七疋乃至八疋なり。

新古米の鑑別法 米粒中にはジアスターゼ、リパーゼ、カタラーゼ、オキシダーゼ、パーオキシダーゼ等の酵素を含み、此の内パーオキシダーゼは收穫翌年の夏期を經過すれば活力減退するに依り、玄米の新古を試験せんとするには供試米 20 瓦を採り加水磨碎して 250 匁となしたるもの 2 匁づつを採りて試験管に入れ、過酸化水素二滴を加へ、次にグァヤック丁液一滴を加へ、パーオキシダーゼに對する着色反應(青色)の濃淡に依り判定することを得べく、又グァヤコール 1% の水溶液と市販の過酸化水素を二倍量の水にて稀釋したるものとを混合し、之に供試米を浸漬し、着色反應(濃赤褐色)の濃淡に依り、鑑別することを得べし。

○ 需給 米の消費額は大正十四年以降五箇年間の平均に於て人口一に對し一箇年^{1.0624}1.123石なるを以て、六千四百萬の人口に對し、七千八百七十七萬石餘を要す。然るに本邦内地に於ける米の生産額は平年作の時⁷⁷⁰⁰⁰⁰⁰六千萬石内外なるを以て差引千八百七十七萬石内外の不足を生ず。之を補ふに朝鮮より⁸⁰⁰⁰⁰⁰八百萬石内外、又臺灣より¹⁰⁰⁰⁰⁰⁰一百万石内外の移入を爲すことを得べきも、尙三百萬石弱の不足を生ずべし。故に内地が豊年にして六千三百萬石以上の收穫を得るにあらざれば米の不足は免れざるべし。況や人口の増殖に伴ひ米の消費額は年々八十萬石以上の増加を來すべきも、作付面積の増加に伴ふ増收額は遙かに少きを以て、今日の趨勢より見れば米の不足額は年々遞増するものと見ざる可らず。(第一表乃至第三表参照)

○ 貿易 既説の如く内地産米は需要額に對し不足なるを以て、輸出額は昭和元年以降四年間に於て平均年額僅に三萬五千石餘に過ぎざりしが、輸入米は同年間の平均年額二百三十三萬石に上れり。輸出米は布哇を主とし、加奈陀、米大陸、東洋沿岸等本邦人の居留する地方に仕向けられ、輸入米は主に佛領印度支那、緬甸、暹羅より來り、又近頃加州産米の輸入を見ることあり。支那は米の輸出を禁止せるも、豊年のときは輸出を特許することあり。(第四表参照)

需要額算出法 需要額を算出するには人口一に對する五箇年間(大差なければ最近三箇年間)の平均消費額を算出し、其の數字に其の年に於ける人口の推定額を乗ずれば全需要額を算出するを得べし。而して該全需要額と收穫高を比較す

すれば過不足を算出することを得べし。

人口一に對する消費額を算出するには下の二方法あり。

(一) 曆年度を基礎として算出する法

$$\left. \begin{array}{l} \text{前年收穫高} \\ \text{其年輸移入高} \\ \text{其年再輸移入高} \end{array} \right\} \left\{ \begin{array}{l} \text{其年の輸移出高} \\ \text{其年の再輸移出高} \end{array} \right\} = \text{殘高(消費高)} + \text{人口}$$

(二) 前年十一月一日より翌年十月三十一日迄十二箇月間の米穀年度を基礎として算出する法

$$\left. \begin{array}{l} \text{前年十一月一日殘存米} \\ \text{前年收穫高} \\ \text{米穀年度間輸移入高} \\ \text{同 再輸移入高} \end{array} \right\} \left\{ \begin{array}{l} \text{米穀年度間輸移入高} \\ \text{同 再輸移入高} \\ \text{次の米穀年度へ繰越} \end{array} \right\} = \text{殘高(消費高)} + \text{人口}$$

毎年十一月一日の殘存米下記の如し

大正九年	551 萬石	大正十四年	550 萬石
大正十年	816 萬石	大正十五年	597 萬石
大正十一年	728 萬石	昭和二年	577 萬石
大正十二年	679 萬石	昭和三年	784 萬石
大正十三年	521 萬石	昭和四年	702 萬石

米穀年度に依り計算したる一人當消費高

大正十四年	1.129 石	昭和四年	1.110 石
昭和元年	1.134 石	以上五箇年平均	1.123 石
昭和二年	1.102 石		
昭和三年	1.138 石		

大正六年以降十箇年間人口増殖率

千人に付 12.518 人

大正十三年以降三箇年間人口及其の増加實數

	人口	増加實數	人口増加に依る米の消費増加
大正十四年	62,045千人	963千人	1,081千石
昭和元年	63,007	962	1,080
同 二 年	63,863	856	961
		以上三年平均	1,041

關係法例及參考事項

大正十年法律第三十六號 米穀法第二條 政府は米穀の需給を調節する爲特に必要ありと認むるときは 勅令を以て 期間を指定し米穀の輸入税を増減若くは免除し、又は其の輸入若くは輸出を制限することを得。又同年法律第三十七號米穀需給調節會計法には下記の規定あり。

第一條 米穀の數量又は市價の調節の爲にする米穀の買入、賣渡、交換、加工又は貯藏に關する一切の歳入、歳出は之を一般會計と區分し特別の會計を立てしむ。

第二條 本會計に屬する經費を支辨する爲必要あるときは政府は本會計の負擔に於て借入を爲すことを得。

前項の規定に依る 借入金の額は 第三條の規定に依り發行する證券の額と通じて最高二億七千萬圓とす。

關稅定率法第六條 米及穀の輸入税は 凶作の場合に於ては 勅令を以て 期間を指定し 每百斤四十錢を限度とし之を低限することを得。

米の輸入稅率 每百斤一圓(一石に付約二圓五十錢)

正米相場 (一石建)

	大正八年	大正九年	大正十年	大正十一年	大正十二年
東京	46.70	44.27	30.73	35.15	32.36
	大正十三年	大正十四年	昭和元年	昭和二年	昭和三年
	38.47	41.54	37.55	35.03	30.60
	昭和四年				
	28.92				
	大正八年	大正九年	大正十年	大正十一年	大正十二年
大阪	46.24	45.29	31.21	36.59	32.92
	大正十三年	大正十四年	昭和元年	昭和二年	昭和三年
	39.73	42.36	39.05	36.96	30.43
	昭和四年				
	30.57				

包裝 内地向は一俵概ね四斗入(風袋一貫三、四百匁乃至二貫匁位)、輸出向は麻袋入にて一袋正味百封度入、輸入米も亦麻袋入にて西貢米は一袋百匁入、暹羅米は一袋正味二百四十封度入、蘭買米は一袋正味二百二十四封度入なり。

貯藏 米は玄米となして貯藏すること多きも、其の他穀米の儘又は白米となして貯藏することあり。貯藏の方法としては、穀米にて貯藏すること最も安全なれども不利益を伴ふ爲、又白米となして貯藏すれば變質變味を來す爲、何れも特別の場合の外貯藏をなすことなし。

米倉を設くるには日當の宜しき高燥の地を選び、土間は濕氣の上らざる様アスファルト又はコンクリートにて固め、建物も亦外部より濕氣の侵入せざる様注意して建築し、倉庫外の空氣が其の内部のそれより寒冷にして濕氣少きときは窓を開き、それと反對のときは窓を閉づべし、即ち夏は晝間窓を閉ぢ夜間之を開くを可とす。

貯藏米は好く乾燥せしめて貯藏し、蟲害を防ぐには依の内に防蟲袋を用ふるか、又は二硫化炭素にて倉庫内を燻蒸するを可とす。一般に倉庫内の溫度は下部の方大にして上部に至るに従ひ漸次減少するものなるを以て、常に下部の空氣を乾燥せしむるに注意せざるべからず。又貯藏米に濕氣を帯びたりと思量するときは乾燥を怠る可らず、濕氣多ければ多き程米質を害すること多し。安全に貯藏せられたる米は揚減を減じ、發霉を増すも、食味と粘性とは年を重ぬるに従ひ減少するものとす。

但し貯藏の爲成分に著しき變化なきは下記の分析に依りて知るを得べし(分析表は澤村博士著食物化學より轉載)

	元和元年より 280年を貯へしもの	天明八年より 106年を貯へしもの
水分	12.66%	13.10%
固形分中		
粗蛋白質	8.61	9.86
粗脂肪	0.83	0.17
粗纖維	1.13	1.35
澱粉	86.25	84.87
其の他の炭水化物	1.53	2.00
灰分	1.65	1.75

小 麥

Wheat

產地 小麥はツリチクム、ヴァルガレと稱ふる植物の種子にして、北緯六十四度以南と南緯四十四度以北の中間に横はる各地に産し、⁽¹⁾全世界の年産額は 14,872 萬疋(830百萬石)内外なれども、其の産額と輸出額の多きは下記の諸國なり。⁽²⁾本邦内地の年産額は 108 萬疋(六百萬石)内外にして一陌の收穫高 23.5 疋(十三石)内外に當り、内地の需要を充たすに足らずして、⁽³⁾米國、濠洲等より毎年數十萬疋(數百萬石)の輸入あり。

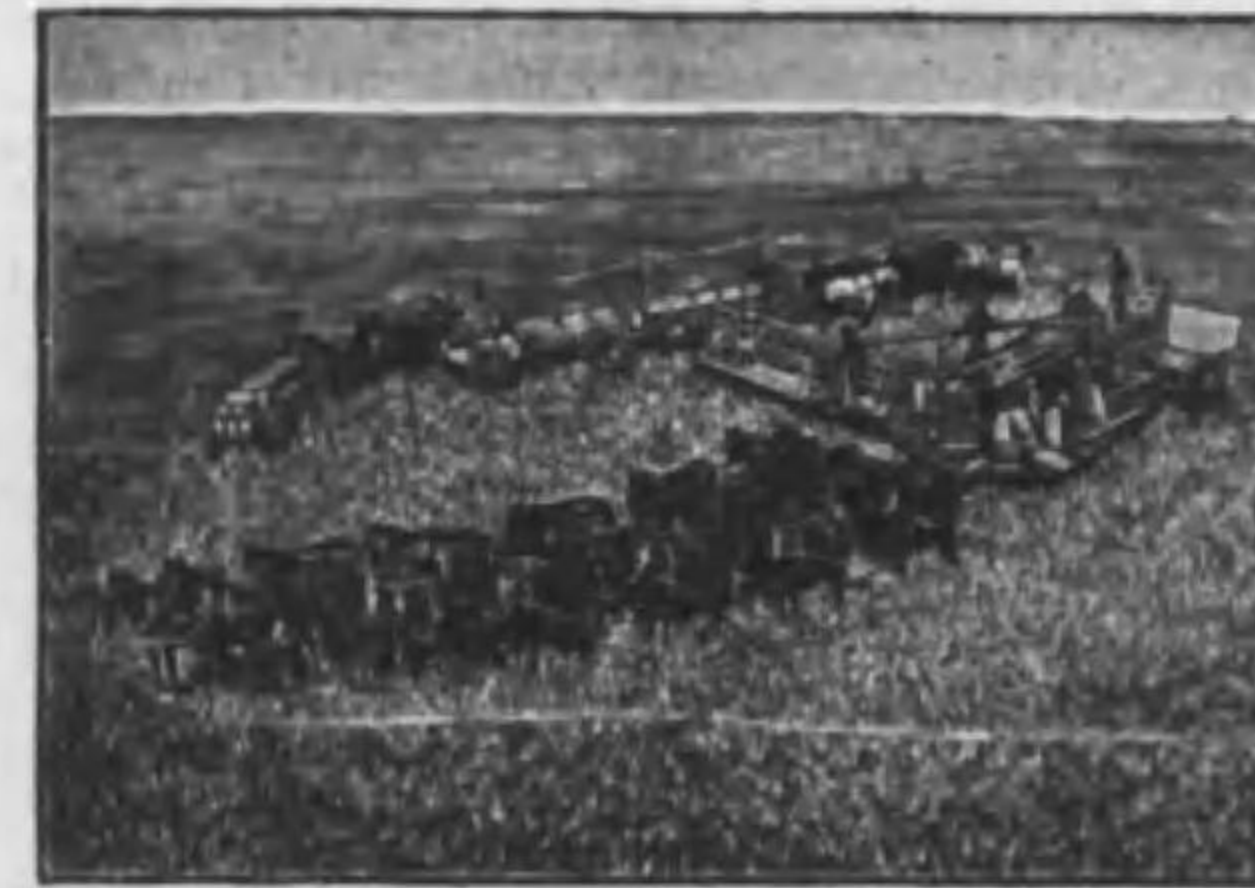
主産地

	産 額		一陌の收穫高 噸	輸 出 力	
	百萬疋	百萬石		百萬疋	百萬石
北美合衆國	24-32	(135-175)	1.26	3.6-5.4	(20-30)
露 西 亞	26-29	(144-162)	1.08内外	1.4-1.8	(8-10)
西 伯 利 亞	5-9	(30-50)	0.9内外	—	—
加 奈 陀	10-16	(54-88)	1.80内外	4.7-9.0	(26-50)
英 領 印 度	12-15	(66-73)	0.9噸	0.2-1.4	(1-8)
亞 爾 然 丁	7-8	(38-45)	1.08内外	2.5-5.8	(14-32)
濠 太 刺 利	4-6	(21-32)	1.08内外	1.4-2.5	(8-14)

其の他各國の産額(單位百萬疋、括弧内は百萬石)は佛蘭西約 9(50); 伊太利約 8(45); 西班牙約 5(28); ルーマニア約 3.6(20); 獨逸約 3.6(20); 埃及及北部阿弗利加約 3.6(20); ニューギニア約 2.7(15); 匈牙利約 2.7(15); 合衆王國約 2(11); ポーランド約 2(11); ブルガリア約 2(11); チェコスロヴァキア約 1.4(8)等なり。

品種 小麥の主なる品種下記の如し。

- (1) 普通小麥 (Common wheat) 全世界に耕作。
T. Vulgare, L. or T. Sativum, Lam.
- (2) クラブ小麥 (Club, dwarf, hedgehog, cluster, or square head wheat)、歐米各國、就中米國の太平洋岸に耕作。
T. compactum, Host.
- (3) 堅實小麥 (Hard wheat)、全世界、就中露國に耕作。
T. durum, Desf.
- (4) 脹穂小麥 (Poulard wheat) 歐米、就中、西、伊、葡に耕作。
T. turgidum
- (5) マムミー小麥 (Mummy wheat) 歐洲に多少耕作。
T. Compositum
- (6) 波蘭小麥 (Polish wheat) 主に地中海邊に耕作。
T. Polonicum, L.
- (7) 印度矮生小麥 (Indian dwarf wheat) 主に印度に耕作。
T. Sphaerococcum, Mihi.
- (8) 一粒スペルト (Small, or one-grained spelt) 歐洲の山國及亞細亞土耳其に耕作。
T. Monococcum
- (9) 二粒スペルト (Emmer, or two-grained spelt) 歐、米及印度に耕作。
T. dicoccum
- (10) 大スペルト (Large spelt) 歐洲、殊に獨逸に耕作。
T. Spelta, L.



米國に於て小麥刈取及收納の圖

上圖の收納機械を馬二十四頭乃至三十二頭に曳かしめ刈りて實を落し、それを袋に入れ秤を束れる等の作業を同時に行ひ、一臺にて一日に二百石の小麥を處理すと云ふ。



1-2 普通小麦、3 クラブ小麦、4 波蘭小麦、
5 腹穂小麦、6 マムミー小麦、7 一粒スペルト、
8 大スペルト。

米國に耕作する普通小麦の内には Walla-Walla; Blue stem; Forty fold; Duluth; Goose wheat; Oregon; Red fife; Red Turkey; Red Russian; Colorado; Victoria 等の種類あり。又我國にて耕作するものには辨天、軍配、東洋、蜂の子、唐團扇、玉名、改進、寶儲、江の島、晒小麦、雪晒、白波、黒木、木の下、資選、細赤、赤三尺、赤坊主等の種類あり。

種類 商業上に於ては普通小麦を外皮の色に依り、

白肌小麦、黄肌小麦、赤肌小麦
White wheat Yellow or Amber wheat
Red wheat

小麥の三種に分つ。本邦の在來種は赤肌小麦に屬し、粘力に富めども、製粉歩合少く、西洋種は、白肌小麦又は黄肌小麦に屬し、在來種に比して粘力稍劣れども、製粉歩合多し。小麦は又實の硬軟に依り、**堅實小麦** Hard wheat と**柔實小麦** Soft wheat とに分つ。後者は専ら製粉原料に供す。又播種の時期に依り、**春小麦**(又は夏小麦)と**冬小麦**(又は秋小麦)とに分つ。前者は二月乃至四月頃播種し九月頃收穫し、後者は九月乃至十月頃播種し、翌年五、六月頃收穫す。

北米合衆國の南部は冬小麦を、又其の北部は春小麦を耕作し、我國は専ら冬小麦を耕作す。

普通商業上に於ては黄肌小麦は赤肌小麦と見做すに依り、大別して**白肌**と**赤肌**の二種となる。濠洲、北米の太平洋岸、印度より輸出するものは白肌多く、合衆國の東部、加奈陀、亞爾然丁、露西亞より輸出するものは赤肌多し。是等の兩種

内に子實の硬軟あるのみならず、其の混合品あり、硬き方の種類は粘力に富むと雖、Durum と稱ふる種類は硬過ぎるの嫌あり、但し伊太利に於ては之を麵類の原料に供す。

小麦の内最良質のものを産するは加奈陀のマートバ地方及濠洲の西部地方にして、前者は No. 1—No. 6 の六級に分ち北米合衆國産のものは No. 1—No. 4 の四級に分つこと多し。亞爾然丁産小麦の内 Rosafe と稱ふる種類はパラナ河の流域に産するものを指し、Baril 又は Barusso と稱ふるものはブエノスアイレス府以南の地に産するものを指せり。濠洲産小麦の内「ニュー、サウス、ウエルス」産のものは主に撒荷にて輸出すれども、其の他の地方より輸出するものは概ね袋入りなり。新西蘭産のものは Tuscan wheat と稱し、多少輸出あり。印度産のもの、内最優等に位するものは Choice white Karachi と稱する種類にして、之に次ぐは Choice white Bombay, Choice white Delhi 等なり。智利よりも近頃 Candeano wheat と稱ふる硬質白肌小麦の輸出ありて品質良好なり。

收穫時期

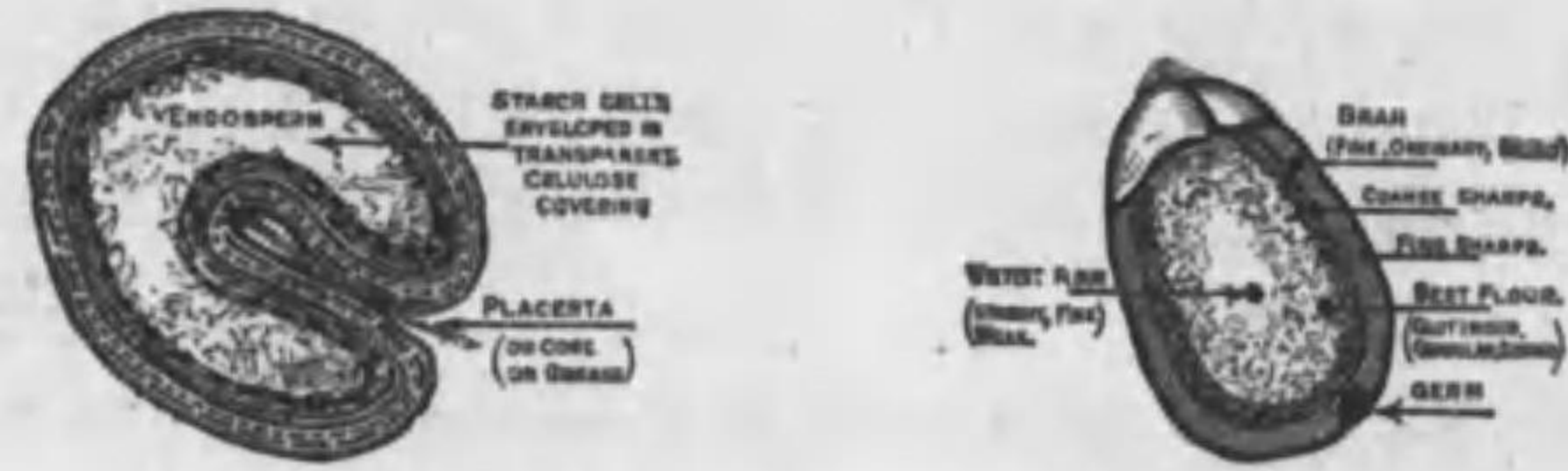
濠太刺利、新西蘭、亞爾然丁、智利毎年一月；英領印度二、三月；墨西哥、玖巴四月；日本、支那五、六月；テキサス、フロリダ、アルゼリア、小亞細亞の北部五月；加州、オレゴン、ユタ、其の他北緯四十度以南の米國諸州六月；米國の北部、オンタリオ、ケベック、南露西亞、佛蘭西、匈牙利七月；加奈陀の東部、英國、獨逸、和蘭八月；露西亞、瑞典、諾威、蘇格蘭九月；北露西亞及フィンランド十月；秘露、南阿弗利加十一月；南濠洲及緬甸十二月なれども、各國を通じて毎年六、七、八の三箇月間に收穫せらるるもの總收穫高の約四分三を占む。

組織及成分 小麦粒の外部は外果皮、中果皮、内果皮、外種被、内種被の五層より成り次に胚膜質、粘質細胞等の組織ありて其の内部に胚乳と一端に胚あり。

製粉の際果皮は大部分糠となつて残り、種被は碎けて粉の中に混入す、殊に末粉には其の混入歩合多し。



小麦の縦断面



小麦の横断圖

小麦より得る製品圖

成分 (千三百五十八回試験の平均)

	水分	蛋白質	脂肪	無窒素物	繊維	灰分
各國産平均	13.37	12.04	1.91	69.09	1.90	1.71

品位 小麦は充分成熟して、長楕圓形をなし、外皮に光澤を帯び、粒に大小なく、藁、土砂、草の實等の如き夾雑物の混入歩合は、重量2%を超えず(多きは8%に及ぶ)水分は重量14%を超えざるもの(多きは16%に及ぶ)を優良品とす。

製粉用に供するものは破碎面粉状を呈する柔實種の方製粉歩合多く、破碎面に光澤を帯びるものは、硬實種にして製粉歩合少けれども、蛋白質に富むに依り味噌、醤油の原料に好適す。又製粉用には粒の大なるもの程製粉歩合多し。

小麦一石の重量は米國産及滿洲産は三十七貫匁(稀に三十六貫匁位のものあり)、本邦産の外國種は三十五、六貫匁、同在來種は三十四、五貫匁、朝鮮及滿洲産は三十三、四貫匁(稀に三十二貫匁位のものあり)。

取引 世界の大市場は市俄古、ウヰニペグ、リヴァプール、シドニ
Chicago Winnipeg Liverpool Sydney
にして、紐育、ボストン、暹香坡、ポートランド(オレゴン州)の市場
Vancouver Portland
も相當大なり。我國に於ては東京及大阪を大市場とす。市俄古市場に於ては硬質赤肌小麦第二號品を標準品とし、ブッセル建、ポートランドに於ては白肌ウヰスターン種第二號品を標準品とす。滿洲はハンドレッド・ウヰート建、英國はクォーター建、又米國の西海岸にはセンチタル建の所あり、東京は元一石建なりしも現今は茨城産三等品を標準として百斤建、大

阪は兩備産三等品を標準として風袋込一石(四十貫)建とし、九州筋は一石建なり。而して世界の小麦年度は毎年八月に始まり翌年七月に終るものとす。

小麦は中等品標準として取引せらるゝ場合多し。賣買の條件には現場渡値、F. A. Q basis On the Spot、波戸場渡値、沖渡値、船積渡値、運賃保険料込値等あること他の貨物と同様にし Ex-wharf Ex-ship F. O. B. C. I. F. て、例へば市場價格に輸出諸掛を加ふれば船積渡値となり、之に海上運賃及保険料を加ふれば本邦着値となり、それに輸入商口錢、金利、輸入税、沖取工場持込費等を加ふれば工場着値を算定することを得べし。

容量及重量の換算表下記の如し。

1 ブッセル	{ 英國 0.2015 弱=63 封度 米國 0.1954 弱=60 封度
1 クォーター	=8 ブッセル=504 封度
1 ハンドレッドウヰート	=112 封度=84.672 斤
1 センタル	=100 封度=75.6 斤

東京市内卸賣相場 (大正十三年まで石建、以後百斤建)

	大正十一年	十二年	十三年	十四年	昭和元年	二年	三年	四年
最高	20.40	20.00	24.60	11.30	10.20	8.30	8.60	8.15
最低	14.20	13.00	16.00	9.10	7.70	7.40	7.10	7.00

但し毎月平均相場の最高及最低を示せり。

用途 本邦に於ては、輸入小麦は専ら製粉原料に供せられ、内地産のものは味噌及醤油の原料に供せらる。

種子用は年額二十八萬石乃至三百四十萬石、醤油原料百九十萬石内外、味噌原料十四萬石内外、其の他は製粉原料及雜用に供せらるゝものとす。

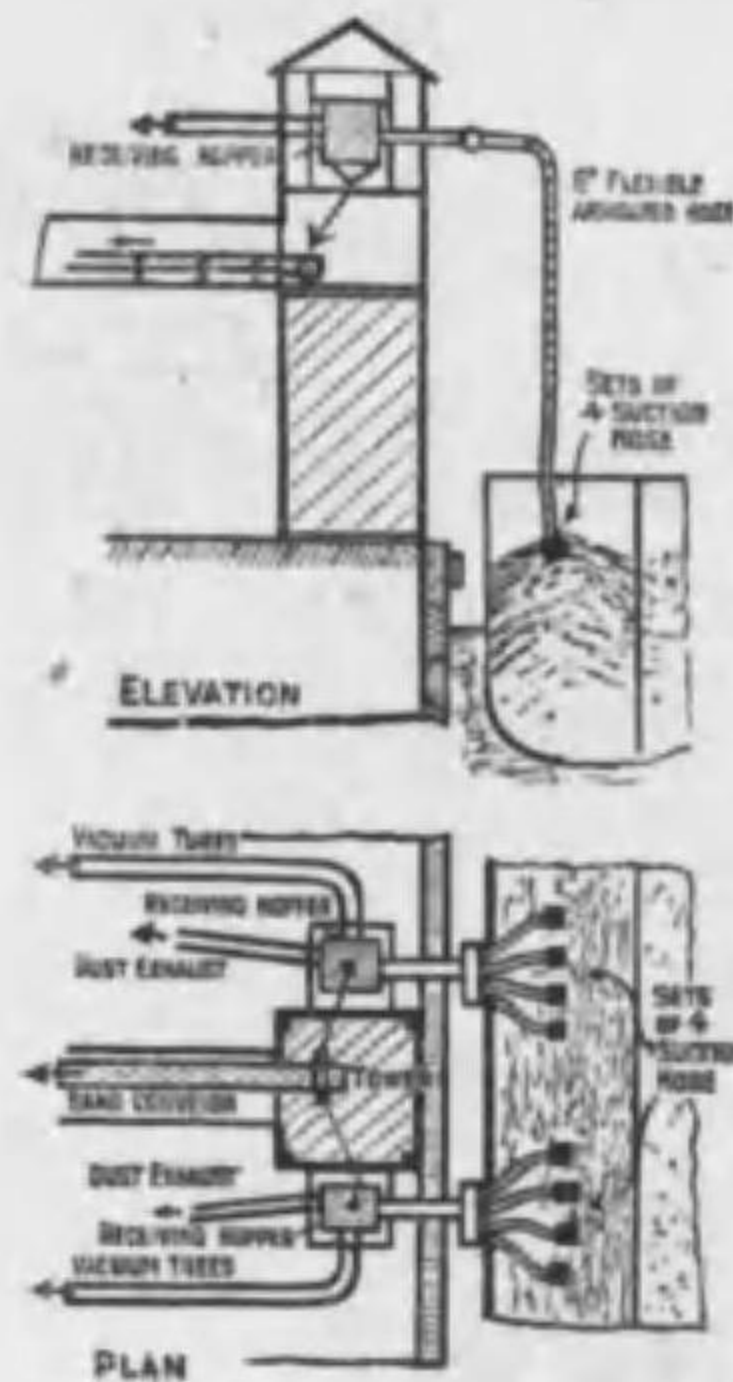
需給 本邦内地に於ける小麦の作付反別は五十萬町強、其の生産額六百萬石内外、朝鮮の作付反別三十六萬町内外、收穫高二百萬石内外なるに臺灣の作付反別は僅かに五百町内外、收穫高三千石内外に過ぎず、而して内地に於ける需要額は製粉業の發展に連れ、増加の趨勢を有するにも拘はらず、收穫高は之に

伴はず、加ふるに朝鮮よりの移入額は同國に於ける製粉業の勃興に依り減少の傾向あるに依り、加奈陀、米國、濠洲、支那、露國等よりの輸入額は漸次増加して近年は年額五百萬石内外に達せり。(第五表及第六表参照)

輸入税及戻税 輸入税率は毎百斤一圓五十錢にして、輸入の小麦を以て製造したる粉を輸出するときは其の原料の戻税を受くることを得べし。

大正十年五月勅令第二百三十八號及大藏省令第十八號参照

包装 小麦の包装は内地に於ては四斗入の俵を用ふれども、朝鮮産は吠入にて、一箇の正味百斤乃至百十斤、濠洲産は麻袋入にて一袋正味百四十斤、風袋込百四十二斤、米國及濠洲産は麻袋入にて、前者は一袋百封度内外、後者は同二百二十四封度内外なり。



撤荷倉入装置

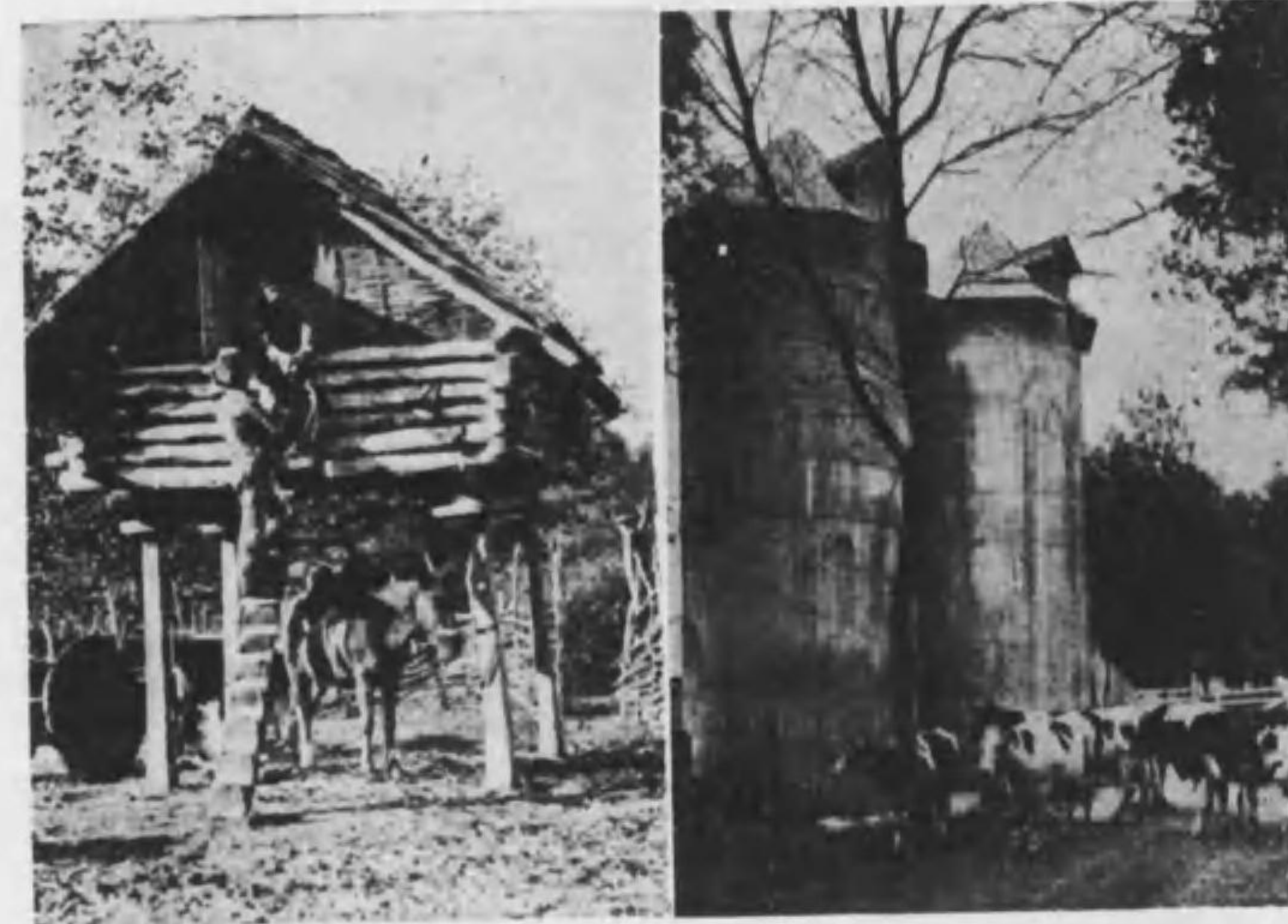
貯藏 小麦は米と同様完全なる倉庫に貯藏し、且つ換氣を良くし、蒸れざる様なさゞれば、粉の原料に適せざるに至るべし。

歐米に於ては小麦は輸送及貯藏共に品等別にバラ荷になし、積卸は總て機械を用ひ其の巧妙なること、恰も唧筒にて水を吸ひ、又之を放射するが如し。

倉庫は歐洲にては「サイロス」、米國にては「グレイ Silos Grain エレベーター」と稱へ、庫入庫出共に機械を用ひ、其の圓滑なること水の流るるが如し。大なる倉庫は壹棟に百四十萬石を貯藏し得るものあり。



米倉(スマトラ島)



玉蜀黍倉(波斯)

乳牛と其の飼料倉(米國)



小麦倉(米國)
貯藏容積百四十萬石

小 麥 粉

Wheat flour

製粉 小麥粉は俗に**餛飩粉**、**米利堅粉**、又は**饅粉**と稱へ、支那

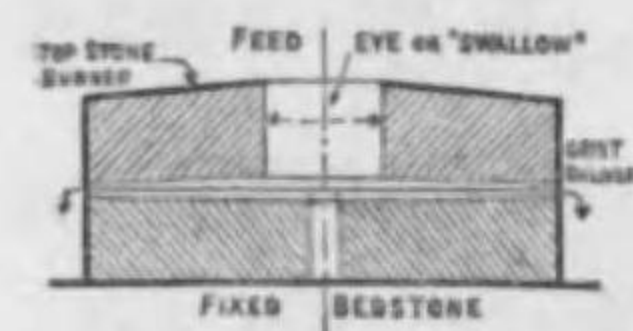
に於ては**麪**と稱ふ。

之を製するに**手挽**、

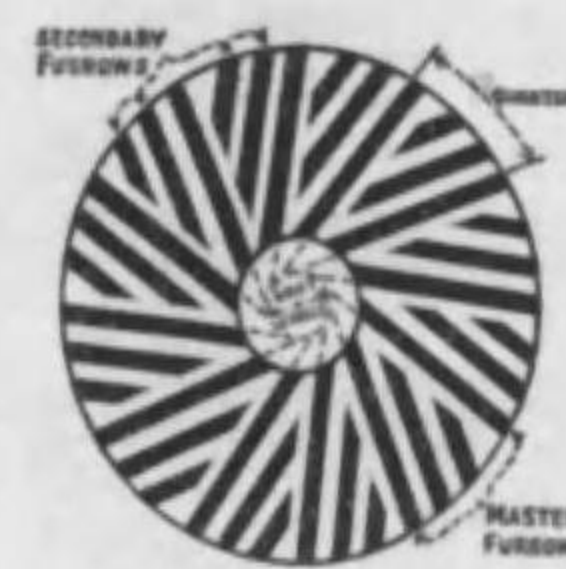
水車挽、及**機械製粉**

の三方法あり。手挽

と水車挽とは、石臼



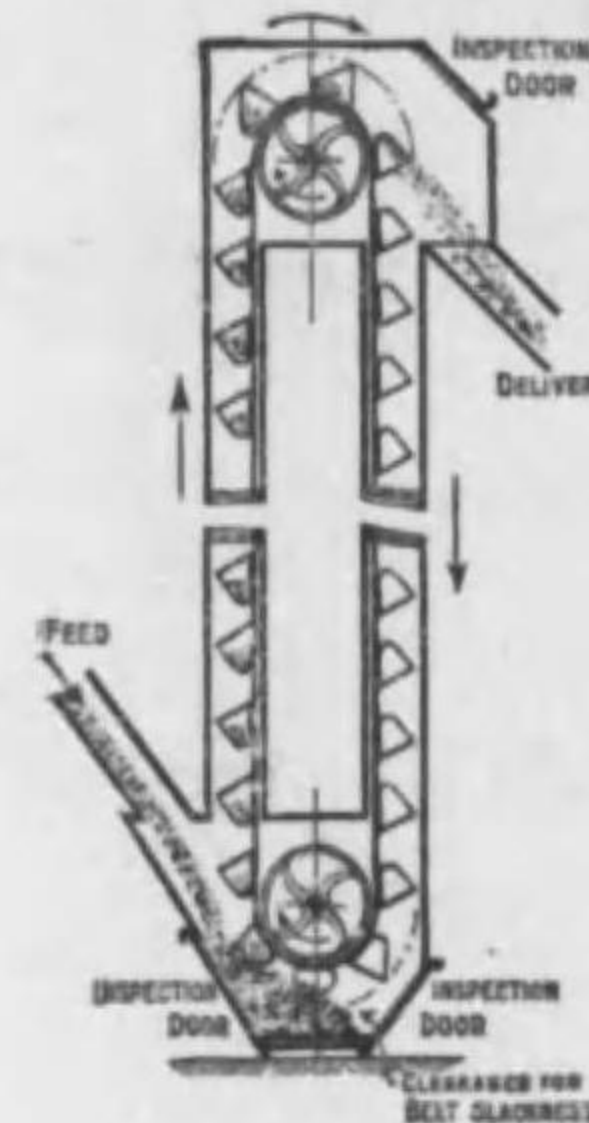
石臼の圖



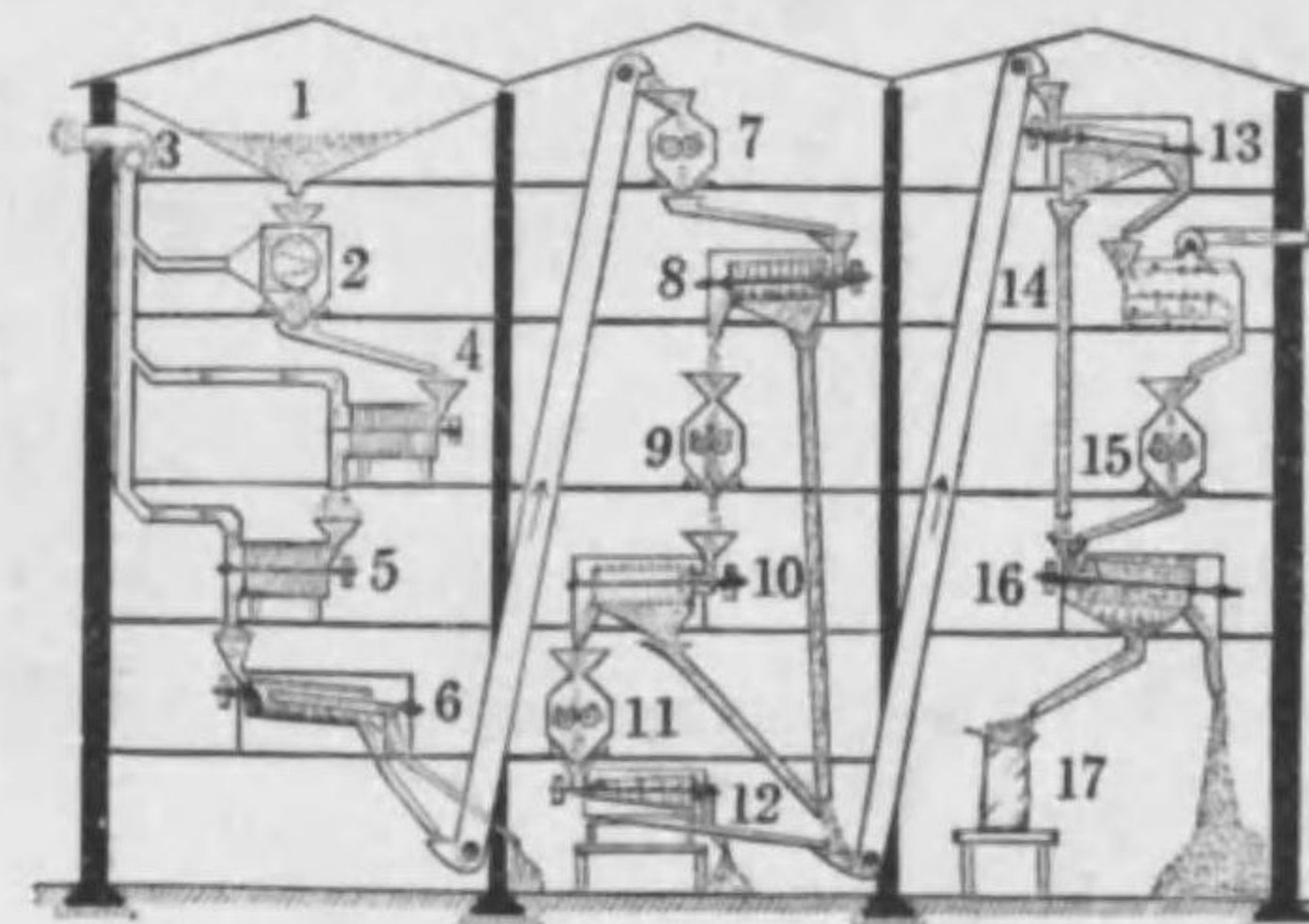
溝の切り方

を用ひて挽碎し、機械製粉は先づ**揚穀機**を用ひて原料小麥を工

Elevator



揚穀機



機械製粉の工程圖

- 1 小麦貯藏場、2 分離機、3 煽風機、4 磨擦機
- 5 刷淨機、6 異種選別機、7, 9, 11 破碎碾子
- 8, 10 篩別機、12 除殼機、13 圓篩篩、14 精淨機
- 15 精碎碾子、16 篩別機、17 製粉

場の階上に揚げ、そ

れを分離機に掛け、篩を用ひて土砂を分離すると同時に**煽風機**

Separator

Motor fan

の作用に依りて塵埃、秕、蟲喰麥等を吹き分け、次に**磨擦機**に

Scourer

掛けて麥粒に生ずる織毛及それに附着する汚物を擦り落し、煽

風機に依りてそれを吹き飛ばし、仍刷淨機に掛けて麥粒の外部を刷磨し、次に異種選別機に掛け草の實等を除去し、又必要ある時は磁力選別機に依り農具の破片、釘等の如き鐵片を除き、茲に精選を終りたる小麦は、直に斜狀の溝を切りたる破碎輦子に掛けて破碎をなしたる後、篩別機に掛けそれを通過せざるものは再三破碎輦子に送り、破碎して篩別を行ひ、遂に除糠機に依りて糠を分離し、粉は圓塙篩に依り精粗を分ち、粗粉は精淨機に掛け、通風をなして輕塵を除きたる後、無溝の精碎輦子に掛け、粉碎して篩別を行ひ、製粉は最後に過酸化窒素、オゾン、鹽素瓦斯等を用ひて漂白を施し、自動秤量機を用ひ看貫して袋に入る。



麦粒破碎作用
Wheat bran
Reel
Purifier
Purifier roll
Automatic balance

(4) 本邦に於ける各種小麦の製粉歩合大約下記の如し。

	米國、加奈陀 濠洲産小麦	朝鮮及滿洲産 小麦	本邦産改良種 西伯利亞及 印度産小麦	本邦産在 來種
粉	75%	60%	70%—74%	65%
麩	21%	30%	24%—22%	27%

但し濠洲及加奈陀産の小麦は最高 78%、内地改良種及滿洲産小麦の優良なるものは最高 75%、西伯利亞、印度及朝鮮産のものは最高 72% 位の粉を取ることを得べし。

(b) 等級 我國に於ては特等粉、一等粉、二等粉、三等粉、末粉等に分ち、同等級に屬するものを銘柄に依り數等に分てり、而して名柄の異なる毎に其の品質に差異あるに依り用途も亦自ら異なれり。

我國に於ける特等粉及一等粉の生産歩合は 16%—20%、二等粉 77%—80% にして三等粉の生産歩合至つて少し、又下等の原料よりは特等粉及一等粉を得難きものあり。

銘柄 本邦産小麦粉の銘柄を例示すれば下記の如し。

日清製粉會社製品 特等粉ミリング印(高級製麵粉用)、カメラ印(同上)、曲馬印(製麵、製麵粉用)、一等粉、旭印(製麵、上等製菓及製麵粉用)、月印(同上)二等粉、鶴印(製麵、製菓、製菓、製糊用)、雪印(同上)等。

日本製粉會社製品 特等粉、ナポレオン印(高級製麵粉用)、ヨット印及オリエン印(製麵粉、製菓用)、一等粉富士印(製菓用)、松印(同上)、二等粉牡丹印(製麵、製菓、製麵粉用)、辨天印(製菓、製麵粉用)等。

松本米穀製粉會社製品 特等粉天女印、網印、汽車印、一等粉赤七福神、二等粉青七福神等。



麦粉を袋に入れたる形狀

外國に於ける等級の分ち方は區々にして多きは八、九等に分ち又銘柄、呼稱等に依り其の用途を示せり、**パテント**と稱ふるものは一般に特等品を指し、**ホワイト**と稱ふるものは夫れより劣り、其の次に位するものは、**一等ハウスホール** **No. 1 Households**、**二等ハウスホール**、**ベーカース**等に分ち、又等級を分たず通し挽になしたるものを**標準挽麥粉**と稱ふ。**セモリナ**は小麦の胚乳部より取りたる粗粉にし **Standard grade straight-run flour Semolina** 一吋角經緯 18—40 筋の篩を通過したるもの、**ミツリングス**は夫れより稍細かなるものにして 40—80 筋の篩を通過したるもの、**粉**は 94 筋以上の篩を通過したるものにして、其の中間に位するものを**ダunst**と稱へ、穀の粉碎せられたるものを**シャープス**と稱ふ。シャープスには精、粗の別ありて前者は 50 筋の篩を通過するもの、穀にも亦精、粗の別ありて前者は 14 筋の篩を通過するものとす。

成分

	水分	窒素質物	脂肪	無窒素質物	纖維	灰分
外國産	細粉	12.63	10.68	1.13	74.69	0.30
	粗粉	12.58	11.60	1.56	73.39	0.92
本邦産	一等粉	14.97	11.70	0.97	71.03	0.76
	二等粉	14.06	13.74	1.41	69.02	1.04

窒素質物の内セリアリン、フィブリンは水に溶解すれども、アルブミン、グリアチン、グルテン及ミューシンは水に不溶解にして粉を捏ねたる時、粗粘質を形くるものとす。
Cerialin Fibrin Albumen Gliadin Glutenin Mucin Crude gluten

(5) 製粉能力及製粉高 本邦の製粉能力は昭和五年に於て一晝夜約四萬六千二百バレル(壺バレルは四袋)なれども製粉年産額は ~~一億三千~~ 億 12 億 現行ハ製粉年産額ハ一億七千万内外ナリ

主なる製粉会社の能力を擧ぐれば千バレル単位として日清製粉 20,100、日本製粉 17,300、増田製粉 2,500、松本製粉 1,300 にて此等四社にて全能力の約九割を占む。

卸賣相場 東京に於ける一袋の相場にして大正十四年までは東亞製粉(今の日本製粉)の二等粉辨天印、以後は日清製粉の二等粉鶴印の相場なり。

	大正十二年	十三年	十四年	昭和元年	二年	三年	四年
最高	4.10	5.50	5.35	4.52	4.33	4.14	3.88
最低	3.18	3.37	4.50	3.99	3.89	3.50	3.54

各一ヶ月平均相場の最高と最低を示せり。

(7) 良否 上等の粉は細微にして微黄色を呈し且固有の臭氣を有し、粉碎したる外皮の混入少なくして、水分 14.5%、灰分 1% を超えず、之を口中に含むも無味若くは少しく甘味を有し、全く酸味を有せざるものならざるべからず。又之を捏ねれば弾性の塊となり、それを水にて洗へば粘質(粘質)を得べし、而し

て其の重量が濕潤の儘にて、少くとも粉の重量の四分の一以上にあらざれば、麵麩を製したるとき好く膨脹せず、又麵類の原料に適し難し。

粉の精粗を驗するには一吋角経緯 168 筋の篩にて篩ひたる時通過せざるもの歩合によりて判断すべし。優良のものは 5% 以下なり。色を見るにはパークス氏試驗法と稱へ板上に粉を載せ、之を硝子板又は筥にて押し潰げ、又は夫れを水に一吋浸して驗す。又上等の粉は夫れを捏ねる時手に粉の附着することなく、捏粉を球形になし三十分間平板上に放置するも形状を變ぜず、それを延べたる時切れざるものとす。又捏粉を布に包み堅く括りて三十分間煮沸し布を取除きたる時、良質の粉なる時はそれに布目を印するものとす。麥角反應あるものは食用に適せず、菌類の附着するもの、虫害を受けたるもの等亦同じ。

(9) 用途 小麦粉は麵麩、麵類、麩、菓子類、味の素、澱粉、糊等の原料に供し、穀は家畜の飼料、麩、麴、チアスターゼ、醤油、乳酸等の製造原料に供す。

小麦粉より麵麩を得る重量は前者の 100 に對し、後者約 130 に當り、麵麩を膨脹せしむる爲には酵母を用ひ、醗酵作用に依り澱粉糖を分解せしむれども、家庭に於ては膨し粉を用ふ。膨し粉を製するには (1) 酒石酸、(2) 酪酸、(3) 酸性酒石酸加里、(4) 磷酸壺カルシウム、又は (5) 曹達明礬と酸性炭酸曹達を用ふ、其の化學反應下記の如し。

- (1) $H_2C_4H_4O_6 + 2NaHCO_3 = Na_2C_4H_4O_6 + 2CO_2 + 2H_2O$
- (2) $HC_2O_5HCO_2 + NaHCO_3 = NaC_2O_5HCO_2 + CO_2 + H_2O$
- (3) $KHC_4H_4O_6 + NaHCO_3 = KNaC_4H_4O_6 + CO_2 + H_2O$
- (4) $CaH_4(PO_4)_2 + 2NaHCO_3 = CaHPO_4 + Na_2HPO_4 + 2CO_2 + 2H_2O$
- (5) $NaAl(SO_4)_2 + 3NaHCO_3 = 2Na_2SO_4 + Al(OH)_3 + 3CO_2$

麵類は支那に於ては粉絲と稱し、管索麵、絲索麵又は紐索麵、花形索麵 (Pâtés) 等の別あり。
Macaroni Vermicelli Patties

味の素はグルタミン酸と重曹の混合より成るものとす。我國に於ては小麦粉消費高の約50%は麵類の製造に、約25%は菓子類及團子に、約14%は麵飽に、約4%は麩の製造に、殘餘の約7%が糊其の他の雜用に供せらるゝと言ふ。

取引 粉の取引には會社對特約店との取引と市場取引との二種に分る。前者は普通一口の取引を千袋とするも、地方面には一車(十噸車積445袋)送りのものあり。特約店販賣は現金取引を原則とし、地方送りは荷爲替を附するも、稀には信用取引に依る

ことあり。市場取引は小麦粉貿易組合及小麦粉問屋組合間に行はるゝ取引にして東京に於ては日清製粉の鶴印又は日本製粉の竹印、關西に於ては日清製粉の雪印、日本製粉の日の出印を標準品とし、千袋單位にて取引を爲すものとす。市場取引に於ては轉賣、買戻等に依り利稍を得んとすること他の取引と同様なり。

(8) **需給** 本邦内地に於ける製粉業は近年著しく進歩して製粉高^{12億}一億~~一億~~萬斤餘に達し、輸出額三億斤内外、鮮臺への移出高九千萬斤に上り、生産額の約三分一は輸移出に振向けらるゝに至りたるを以て、内地に於ける輸入は六千萬斤臺より千萬斤餘に減退し、又鮮臺に於ける輸入も殆ど防遏しつゝあり。(第七表乃至第九表参照)

關稅 小麦粉每百斤の關稅は二圓九十錢にして、小麦100斤より粉75斤を製するものとせば、小麦粉100斤を製するには原料小麦133 1/3斤を要す。而して小麦百斤の輸入税は一圓五十錢なるに依り、粉100斤の原料に課せらるゝ輸



麵の種々の形状

入税は(133 1/3斤×1.50圓)貳圓となるべし。故に粉百斤の製造に對しては(2.90圓—2.00圓)九拾錢の關稅保護を受けつゝあるものとす。

麩 麩は内地に於て四億斤餘の供給あれども、畜産業發達の爲、飼料として其の不足を告げ、上海方面より年額三億斤乃至三億七千萬斤、價額千百萬圓乃至千五百萬圓の輸入あり。(第十表参照)

輸入税率 無税

(10) **包裝** 小麦粉は天竺布製の袋に入る、一袋の正味重量は四十九封度にて四袋を一バレルと稱し、英國製の粉は一袋百四十封度入にて之をハーフ・サックと稱し、二箇をサックと稱す。麩は一袋五十斤入なれども、輸入のものには百斤入のものあり。

貯藏 粉は能く乾燥せしめて貯藏し、濕氣を吸收せしめざる様注意せざれば、醱酵して麵飽の原料に適せざるに至るものとす。殊に外皮の粉末を含むものは醱酵を起し易し。

大 麥

Barley

產地 大麥はホルヂウム、サチヴムと稱ふる禾本科植物の種子なり。此の植物はラブランド又はアイスランド等の如き寒地に至るまで耕作することを得、且つ海拔一萬尺餘の高地に生育するに依り、小麦の生育せざる地方の耕作に適す。世界の産額は三億石内外にして、本邦内地に於て千六百萬石内外、朝鮮に於て七百萬石内外を産す(第十一表参照)。獨逸、波蘭、丁抹、^{Smyrna}チュエコスロヴァキア、南露西亞、ダニューブ河下流沿岸、北亞弗利加、スミルナ地方、印度、波斯、加奈陀、加州、濠洲、新西蘭等は小麦の主産地なり。



二條大麥 四條大麥 六條大麥

品種 品種には**六條種**、**四條種**、**二條種**等ありて、我國にて耕作する**裸麥**は俗に**麥安**と稱し六條大麥の一種に屬す。二條大麥は専ら醸造用に供せられ、我國に耕作する主なる種類は**ゴールデン・メロン**及其の改良種たる**北大一號**、**北大二號**等なれども歐米に於て耕作するものは専ら**シュヴァリエ種**なりと云ふ。

大麥には**春蒔種**と**冬蒔種**とありて北緯四十五度以北は主に春蒔種を耕作し、成熟日数は我國の南部に於ては百八十日内外なれども北部に於ては二百八十日内外なり。

六條大麥の穂は六角形にして其の長さ一寸乃至二寸、四條大麥の夫れは四角形にして、二寸乃至三寸、二條大麥の穂は扁平にして、垂穂種は四寸内外、立穂種は三寸内外あり。大麥は總て有稈種なるを以て**搗減** 35% 内外に達するも、裸麥は稈を有せざるに依り搗減一割五分内外に過ぎず。我國に於ては關東以北は大麥を耕作し、中國、四國、及九州地方は専ら裸麥を耕作す。一**反歩**の收穫量は、大麥にありては一石六斗内外、裸麥によりては一石二斗内外なれども搗減を計算すれば精麥としての收穫量は、大差なきものとす。

品位 子粒肥大にして充實し、粒形揃ひ、色は淡黄色に稍綠色を帯び、光澤を有し、皮薄くして硬からざるものを良品とす。又破砕面光澤あるものは蛋白質に富み、粉狀を呈するものは澱粉質に富む。麥酒の醸造用に供するものは蛋白質の含有量少きものを可とす。

成分

	水分	粗蛋白質	粗脂肪	粗纖維	無窒素物	灰分
精白大麥	12.16	8.57	1.81	2.05	73.58	1.81
裸麥	14.40	13.00	1.50	3.00	66.10	2.00

需給 大麥は本邦内地に於ては今日のところ殆んど自給をなし、滿洲、濠洲、米國、加奈陀、獨逸等より少しく輸入し、又朝鮮より移入あれども、朝鮮への移出額はそれに比し遙かに多量なり。朝鮮に於ては之に反し輸移出高に比し輸移入高多きを以て朝鮮の生産高は其の需要を充たすに足らざるものとす。(第十二表参照)

用途 大麥及裸麥は精げて其の儘、又は**挽割麥**、**押割麥**等となして農家の常食に供し、或は家畜の飼料、味噌、醬油、醋、酒精、燒酎、ウヰスキー等の原料に供す。又球形に磨精したるものを**パール・バーレー**と稱へ、スープの材料に供し、發芽せしめたるものを**麥芽**と稱へ、麥芽糖、飴、麥酒、「**モルト・エキス**」、「**モルト・コーヒー**」等の原料に供し、麥稈は製帽用**真田**の原料に供す。

取引 關東は茨城産の中等品を標準品とし、關西は河内産を標準品とし一石建とす。但し裸麥は關東に於ては讃岐産の中等品、又は肥後産の

中等品、關西は泉州產の中等品を標準品とす。

重量 大麥一石の重量は、在來種は二十七貫匁乃至三十貫目、二條種は三十一貫目乃至三十二貫匁、裸麥は三十七貫目位なり。

陸軍省糧秣廠に於ては一升の重量優等品 320 匁、一等品 310 匁、二等品 300 匁、三等品 290 匁、四等品 280 匁、五等品 270 匁と定むと云ふ。米國に於ては一ブッセルの重量を品質に依り 46 封度物、48 封度物、50 封度物、52 封度物、56 封度もの等に分つ。之を我國の升目に換算すれば一升 274 匁乃至 333 匁に當れり。

輸入税率

大麥	每百斤	0.60 ^圓
パールバーレー	同	7.10
麥芽	同	2.70

包装 内地產は普通四斗入の依なれども稀に三斗二升入のものあり。

黑麥 一名 ライ麥

Rye



產地 黑麥はセカーレ・セラレと稱ふる禾本科植物の種子にして、形狀細長く褐色を帶ぶ。此の麥は寒地の耕作に適し、又瘠地に能く生育す。世界の産額は約三億二千萬石にして主なる生産地は歐洲の北部及北米合衆國の北部なり。本邦に於ては東北地方、北海道、樺太等に僅かの産出あるに過ぎず。

世界の主なる生産國及其の産額大約下記の如し。(單位百萬石)

露西亞	200	北米合衆國	15
獨逸	60	チェコスロヴァキア	10
ポーランド	50	匈牙利	8

此等諸國に次ぎ産額の多きは佛蘭西、瑞典、西班牙、白耳義、奧地利、リトワニア等なり。

輸入税率 從價 一割五分

用途 黑麥は専ら**黑麵麩**の原料に供し、又ウ・スキー、酒精、**ジン酒**の原料に供す。其の外我國に於ては醬油及味噌の原料に供し、又雜炊となして食することあり。

成分

	水分	粗蛋白質	粗脂肪	無窒素物	粗纖維	灰分
各國產平均	13.37	11.19	1.68	69.36	2.16	2.24

重量 黑麥一石の重量は、平均三十四貫七百匁内外なり。

附言 此の麥が生育中菌體に冒され、變質したるものを**麥角**と稱へ、藥用に供せられ、劇藥の一種に屬す。輸入税 無税

カラス 燕 ムギ 麥

Oats

產地 燕麥はアヴェナ・サチヴァと稱ふる禾本科植物の種子にして、北緯六十三度以北の寒地に於ても生育し、又瘠地に於ても耕作を爲し得ること黑麥に同じ。世界の産額は約七億石にして、本邦内地に於ては主に北海道に耕作し、其の産額二百萬石内外、朝鮮の産額百萬石内外、滿洲の産額五十萬石内外なり。(第十三表參照)

世界の主なる生産國及産額大約下記の如し。(單位百萬石)

北米合衆國	200	佛蘭西	58
露西亞	145	英國	35
獨逸	70	ポーランド	34
加奈陀	66		

此等諸國に次で産額の多きはチエコスロヴァキア、瑞典、羅馬尼亞、亞爾然丁、丁抹等なり。

現今燕麥を輸出する國は亞爾然丁、智利、加州、加奈陀、濠洲、アルゼリア、チュニス、露西亞、獨逸、瑞典、ダニエーブ河下流沿岸の地方等にして、新西蘭も多少輸出力を有す。



燕麥

上段左より旗狀燕麥、普通燕麥、裸燕麥。
下段左よりストリゴサ、フツア、プレグイス。

混合種、黄色種等に分てり。
Mixed Tawny

需給 本邦内地に於ては自給をなし、今日のところ殆んど輸移出入なし。

用途 本邦に於ては専ら馬糧に供し、外國に於ては主要食料の一種に屬し、押潰したるものを**ロールド・オーツ**又は**クエーカー・オーツ**と稱へ、粗く砕きたるものを**グローツ**と稱へ、火力を以て乾燥せしめ、稍細かく砕きたるものを**オート・ミール**と稱ふ。是等は能く煮沸し、牛乳を掛け食料に供し、此の料理を

品種 主に耕作せらるゝ品種は旗狀

A. Orientalis

燕麥、普通燕麥、裸燕麥にして、其の

A. Sativa A. Nuda

他ストリゴサ、フツア、プレグイス等

A. Strigosa A. fatua A. brevis

の品種あれども是等は青刈用の爲耕作するに過ぎず。

品位 能く成熟し容積に對する重量

の重きもの程品質優良なり。

有稈種の方は稈を除くこと困難なるを以て、普通蒸熱法を施して之を除去す。稈の歩合は25%—

30% 位なり。加奈陀に於ては食用のものを一號乃至三號に分ち、飼料用のものを一號及二號に分つ。又子實の色に依り、黑色種、白色種、褐色種、

No. 1 Feed No. 2 Feed No. 3 western Black White Grey

ポリッジと稱ふ。又其の粉を麵麩の原料に供することあり。

輸入税率	燕麥	每百斤	0.65
	オートミール	同	9.55

成分 有稈のものは外國種 377 種の平均、又除稈したるものは米國産 179 種の平均なり。

	水分	蛋白質	脂肪	無窒素物	纖維	灰分
有 稈	12.11	10.66	4.66	58.37	10.58	3.29
除 稈	12.79	13.50	7.60	62.80	1.20	2.00

重量 燕麥一石の重量は 18.300貫—28.800貫、普通 20.000 貫内外なり。英國に於ては一石の平均重量を 24.570 貫と看做せり。

鳩麥 一名 薏苡

Job's tear

産地 鳩麥は コイクス・ラクリーマと稱

Coix lacryma, Jobi.

ふる禾本科植物の種子にして子供の玩弄に供する川穀に似れども、夫れに比し形狀大にして、外皮柔かなり。本邦及支那に耕作す。

用途 古來強壯劑として用ひられ、又近頃は肺病に特效ありと稱へ、米に混じ或は粥となして食用に供し、或は飴、酒、煎餅、



鳩麥

ビスケット等の原料に供す。

成分

	水分	蛋白質	脂肪	無窒素物	纖維	灰分	磷酸
皮付のもの	12.74	13.65	5.38	64.94	3.17	0.12	
皮を除き たるもの	9.53	17.58	7.15	62.41		2.32	1.01

玉蜀黍

Indian corn or maize

産地 玉蜀黍はジュー・メイスと稱ふる禾本科植物の種子にして
Zea mays, L.

て、世界に於ける産額は八億石餘にして、本邦内地及朝鮮共に其の産額六十萬石内外に過ぎず。(第十四表参照)

世界の主なる生産地と其の産額大約下記の如し。(單位百萬石)



北米合衆國	600	露西亞	27
亞爾然丁	58	ニューゴース ラヴィア	25
羅馬尼亞	45	伊太利	22
伯刺西爾	30	匈牙利、印度 埃及、墨西哥	各 15

是等に次で生産の多きは南阿、ブルガリア等なり。合衆國は多額の生産をなせども輸出額は其の 10% 内外にして、国内

にて消費する額の内、約 88% は家畜の飼料に供せらる。故に輸出額は亞爾然丁に及ばずして第二位にあり。それに次ぐは羅馬尼亞、南阿等なり。

品種 品種には焙裂種、軟實種、小粒種、甘味種、馬齒種、
Pop corn Soft corn Pearl corn Sweet corn Dent corn

硬實種、有稃種等あり。又粒の色に依り白色種、黄色種、赤色種、
Hard corn Pod corn White Yellow Red
種、綠色種、暗綠色種、黑色種、斑色種等に分つ。
Olive Dark green Black Speckled

亞爾然丁より輸出するものは黄色種多く、米國より輸出するものは
Yellow La Plata

白色種、黄色種、混合種の三種に分れ、南阿より輸出するも
White American Yellow American Mixed American

のは一號乃至三號白色扁平種、四號黄色扁平種、五號及六號黄色豊圓種、
No. 1-3 Flat White No. 4 Flat Yellow No. 5-6 Round Yellow

七號混合種、番外品の八種に分れ、印度よりはカラチ産黄色種及赤色種
No. 7 Mixed No Grade Yellow or red Karachi

多く輸出せられ、其の他羅馬尼亞、瓜哇、スマトラよりも多少の輸出あり。

品位 玉蜀黍は充分豊熟して粒に大小なく、又調製法宜しくして疵を有せず、光澤に富み、乾燥宜しきものを優良品とす。

需給 本邦内地に於ては産額のみにては不足の爲滿洲方面より年額七萬斤内外の輸入あり。(第十五表参照)

用途 玉蜀黍は食料及家畜及家禽の飼料に供せらるゝ外、酒精、酒精含有飲料、酢、澱粉等の原料に供し、種子を粗く碎きたるものをホミニー、
Corn starch Hominy 稍細かく碎きたるものをコーン・ミール
Corn meal と稱へ、調理して「ホミニー・マッシュ」、
Mush Pudding プディング等を製し、粉砕したものを「コーン・フラワー」と稱へ、
Corn flour Corn bread 玉蜀黍麵麩の原料に供す。澱粉製造の際は油を副生す、而して油は食料又は人造護謨の原料に供せらる。粉は麵麩の製造に供し、澱粉は菓子、糊精、澱粉糖、舍利別等の原料に供す。
Dextrin Corn sugar Corn syrup

玉蜀黍麵麩には Creol corn bread or Egg-bread, Corn muffin, Corn dodger, Hoe cake (mammy), Ash cake, Biscuit bread 等の種類あり。又玉蜀黍を調理したるものには Succotash, Stirabout, Polenta, Tortilla, Tamal 等の種類あり。

成分 (米國産八十種平均)

水分	蛋白質	脂肪	無窒素分	纖維	灰分
13.35	10.17	4.78	68.63	1.67	1.40

輸入税率	玉蜀黍	每百斤	0.30
	コーンミール	同	5.65
	コーンスターチ	同	2.30

重量 一石の重量は普通 35.500貫—36.850貫 けれども本邦種には 40.000 貫のものあり。

蜀黍 一名 高粱

Grain-sorghum, durra or Kafir

産地 蜀黍はアンヅロポゴン・ソルガム・ウルガリスと稱ふる
Andropogon Sorghum Var vulgaris
禾本科植物の種子にして、該植物は滿洲に多く耕作し、其の産額四千萬石に達し、朝鮮に於ては八十萬石内外の産出あり、北米合衆國に於ては千五百萬石内外、アフリカの南部に於ても多量の産出あり。本邦内地に於ける産額詳ならず。近年滿洲より七千萬斤乃至一億斤餘の輸入あり。(第十五表参照)



品種 食用の爲耕作する

蜀黍の外、**帚蜀黍**及**砂糖蜀黍**
A. S. Var obovatus, Hack.
(砂糖の項を見よ)等あり。子實の色には白色、黄褐色、赤褐色、暗黒色等ありて、色の濃きものは澁味強きに依り、食用には白色種のもの良好なり。又**稷蜀黍**と**糯蜀黍**の別ありて、後者は粘力に富む。

用途 本邦に於ては、粉

に製して副食物に供し、或は焼酎、澱粉等の原料に供するに過ぎざれども、滿洲に於ては常食に供し、又高粱酒及素麵の原料に供す。近年之を精げ蒸乾になせしものをも輸入す。併し北米

合衆國に於ては専ら家畜及家禽の飼料に供し、**帚蜀黍**の穂は**ブ
Whisk**
ラシ及**帚**の製造原料に供す。
brush Broom

成分 (外國産十二種平均)

水分	蛋白質	脂肪	無窒素物	纖維	灰分
11.46	8.96	3.79	70.25	3.59	1.95

輸入税率 無税

重量 一石の重量 35.000 貫内外なり。

黍

Common millet or broom-corn millet

産額 黍は**パニクム・ミリアセウム**と稱ふる禾本科植物の種
Panicum milliaceum, L.



子にして、太古より支那、印度其の他
歐亞の舊國に耕作し、近頃米國に於ても多量の生産あり。本邦の産額は内地に於て二十萬石餘、朝鮮に於て十萬石弱なり。(第十六表参照)

品種 穂の分岐せる形状に依り**散穂**

種、**寄穂種**、**丸穂種**(我國に耕作せず)

に分つ外、子實の色に依り**赤黍**(糜)、**黒**

黍(和)、**白黍**(苕)、**黄黍**(黄米)に分ち、又粘力の多少に依り、**小**
黍又は**稷黍**(稷)、**糯黍**(黍)等に分つ。

需給 本邦内地は自給をなせども、朝鮮は不足の爲滿洲より二、三千万斤の輸入あり(第十五表参照)。

用途 食料、家禽及小鳥の飼料、又は粉に製しプディング、 ^{pudding} 麩、團子等の原料に供す。

成分	水分	蛋白質	脂肪	無窒素物	纖維	灰分
日本産	12.00—	8.20—	2.95—	60.95—	0.91—	1.80—
	14.70	10.89	4.20	70.60	5.96	4.55
外國産	12.50	10.61	3.89	61.11	8.07	3.82
輸入税率	每百斤		0.50圓			

粟

Italian millet and German millet

産地 粟の内、大粟(梁)は、學名セタリア・イタリカ又小粟(粟)は學名セタリア・ゼルマニカと稱する禾本科植物の種子に
Setaria italica, Beauv.
S. I. Var. S. germanica, Trin.

して、支那、印度其の他歐米に耕作し、滿洲に於ては二千五百萬石内外の收穫あり。本邦内地の産額は百萬石乃至百四十萬石、朝鮮の産額五百萬石内外なれども不足の爲、滿洲より内地へ七萬石内外、朝鮮へ三百石内外の輸入あり。(第十七表及第十八表参照)

品種 粟には前記の如く大粟と其の變種たる小粟の別ありて、二種共粘力の多少に依り

稈粟と糯粟とに分つ。

用途 食料、家禽の飼料又は飴、酒精等の原料に供する外其の用途は黍に同じ。



粟

成分	水分	蛋白質	脂肪	無窒素物	纖維	灰分
本邦産	13.34	2.57	5.55	65.34	1.65	2.55
外國産(六種)	11.26	2.29	3.56	67.33	4.25	2.31
輸入税率	每百斤		0.50圓			
重量	一石の重量 30.000 貫内外なり。					

ヒエ 稷(稗)

Sanwa millet or Japanese barn-yard millet

産地 稷は、學名パニクム・フルメンタセウムと稱する禾本
Panicum frumentaceum

科植物の種子にして、貯藏に耐ふるに依り、本邦に於ては古來備荒用穀物として耕作し、本邦内地の産額は六十萬石内外、朝鮮の産額は七十萬石内外に過ぎずして、夫れにては不足を訴へ、内地への輸入は少額なれども、朝鮮へは滿洲より數千石の輸入あり。(第十九表参照)



稷

用途 稷は精白すれば約三分二は糠となるを以て、半搗の儘雜炊等となして食用に供し、或は粉となし團子等に製して食す。其の他飴、燒酎等の原料に供し、又家畜の飼料に供す。

成分	水分	粗蛋白質	粗脂肪	無窒素物	粗纖維	灰分
稷	13.00	11.78	3.03	53.09	14.75	4.35
同(精白したるもの)	11.13	12.03	0.95	74.99	0.45	0.41
輸入税率	每百斤		0.50圓			
重量	一石の重量は 28.000 貫内外なり。					

四國稗(唐稗)

Korakan or Ragi

產地 四國稗は弘法稗、唐稗、龍爪稗、鴨爪稗又は鴨蹄黍とも稱し、學名エレシシ・コラカナと稱ふる禾本科植物の種子にして、子實の形狀は粟に類似すれども赤味を帯べり。英領印度、支那、馬來諸島、亞刺比亞、埃及等に耕作し、我國に於ても山間僻地に耕作す。子實は虫害を受くることなきを以て、長く貯藏に堪ふ。



四國稗

用途 農家の食用又は燒酎の原料に供し、或は粉に挽き團子、菓子、プディング等を製するに用ふ。

輸入税率 従價 一割五分

唐人稗(御穀)

Pearl millet or Bullrush millet

產地 唐人稗は學名ペニセツム・チフェイスムと稱ふる禾本科植物の種子にして、主に英領印度、支那、中部亞弗利加、埃及等に耕作し、近年又北米合衆國に牧草として栽培せり。



唐人稗

用途 此の稗は稗、四國稗等に比し、滋養價高しと稱し、産地に於ては食料に供し又酒を醸す外、粉よりは菓子、麵飽等を製すと云ふ。

輸入税率 従價 一割五分

蕎麥

Buckwheat

產地 蕎麥は學名フエゴピルム・エスキュレンツムと稱ふる蓼科植物の瘦果にして、寒地及瘠地の耕作に適し、又播種後二、三箇月にて成熟するに依り、他の作物凶作の時、又は開墾に取掛る時山野を燒きて先づ其所に栽培す。支那、印度、西伯利亞、米國等に耕作し、歐洲に於ては専ら獨、露に耕作すと云ふ。



蕎麥

露西亞及北米合衆國の收穫高は各千萬石内外に及び、本邦内地の産額百萬石内外、朝鮮の産額六十萬石内外なれども不足の爲朝鮮へは滿洲方面より十萬石内外の輸入あり。(第二十表参照)

用途 専ら粉に製して切蕎麥、搔蕎麥、菓子等の原料に供す。古來田螺と合食を忌む。歐米に於てはバターケーキ、ポリッジ等を製し食料に供す。

成分

	水分	粗蛋白質	脂肪	無窒素物	粗纖維	灰分
精粉	14.6	6.9	1.4	75.8	0.3	1.0

精粉を得るの量は子實の重量の約三分二に過ぎず。

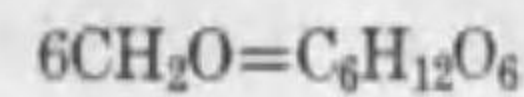
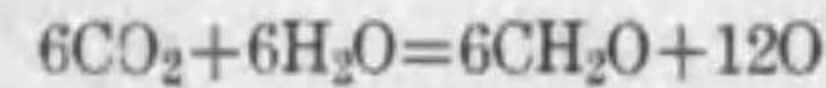
輸入税率 每百斤 0.50 圓

重量 一石の重量は 30.000 貫—31.000 貫なり。

澱粉

Starch

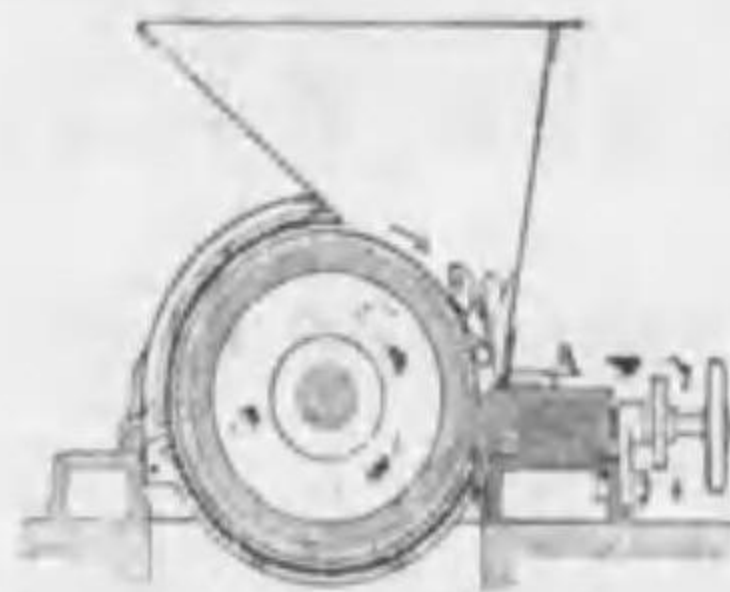
生成 植物は空中より炭酸瓦斯を攝取し、葉綠素と日光の媒介に依り水分と化合し、酸素を放出してホルムアルデヒドに變じ、それが縮合作用に依り葡萄糖と化し、更に水を放出して澱粉を生じ、之を根、莖或は子實部に蓄積して、他日發生の資料に供するものと考へらる。其の化學式は



但し澱粉の分子式は未だ確定的のものにあらず。

採取法 故に澱粉は葉綠素を含む植物體に存在す。之を採取するには挽

白、卸金、搗碎機等を用ひて原料植物體の細胞を破壊し、篩を用ひて糟を分離したる後、水簸法に依りて精粗を分ち、粗なるものは再び粉砕し、純白なるものを製するには漂白法を行ふ。澱粉は原植物の種類に依り粒形異なるを以て、顯微鏡検査を行へば原植物の種類を知ることが得べし。澱粉は沃度試薬に對し、糯米の澱粉は赤褐色其の他のものは藍色を呈するに依り、其の存在を知るの要あるときは該試薬を應用すれば可なり。



搗碎器



水簸器

沃度試薬	水	1,000 cc.
	沃度加里	25 gr.
	沃度	12.7 gr.



大麥澱粉 馬鈴薯澱粉 米澱粉 小麥澱粉
ライ麥澱粉 玉蜀黍澱粉 燕麥澱粉 タビオカ澱粉 セーゴ澱粉

原料 本邦に於て製造原料に供する植物は、馬鈴薯、甘藷、葛、蕨、百



タビオカ原植物



セーゴ椰子樹

合の根、片栗(車前葉山慈姑)、烏瓜又は天瓜の根、薯類、蘇鐵、七葉樹の實其の他の堅果類、米、小麥、玉蜀黍等の穀物類なるが、外國に於ては、其の他タビオカ根、マランタ(Tapioca, cassava, manioc or manihot root), Maranta 根、クルクマ根、カンナ・エツリス根、エーラ(Curcuma root, Canna edulis, Arum 根、セーゴ椰子の幹、及不熟の蕉實、サワ root, Sagopalm stem, Banana ーソップ、マンゴー、麵包の實等の實より製す。Soursop, Mango, Bread fruit) グリヤの根より採りたる澱粉類似の粉はイヌリ(Inulin)ンと稱し、蒟蒻芋の粉はマンナンと稱する物質(Mannan)にして澱粉にあらず。

上記の原料中、澱粉質の含有率は區々にして例せば馬鈴薯には 21% 内外、甘藷には 25% 内外、米は 74% 内外、小麥は 70% 内外、玉蜀黍は 68% 内外の澱粉質を含むも、澱粉を採取し得べき歩合は原料に含む澱粉量の 75%—80% に過ぎず。本邦にて製造する澱粉の過半は馬鈴薯製にして之を坊間にては片栗粉と稱す。之に次ぐは甘藷澱粉にして製造

全額の二割内外を占む。

需給 歐洲戰爭中は食料不足の爲澱粉の需要増加し、本邦内地の産額は二億斤以上に上り、大正六年には千五百萬圓餘、七年には二千九百萬圓餘(數量一億六千六百萬斤餘)、八年には千二百萬圓餘の輸出を見たれども、歐洲戦後輸出減退し、隨て生産額も一億斤に減少し、近年は輸出額百萬斤内外、價額十三萬圓餘に激減し、之に反して輸入額は三千萬斤内外、價額二百萬圓餘に増加せり。朝鮮に於ては澱粉の生産至つて少きを以て内地より百四、五十萬斤、價額十七、八萬圓の供給をなしつつあり。(第二十一表及第二十二表参照)

輸入澱粉の主なるものはタピオカ澱粉及セーゴ澱粉にして、本邦製の澱粉より安價なるに依り、工業用として新嘉坡、蘭領印度方面より輸入し、又北米合衆國よりコーンスターチの輸入あり。

タピオカ澱粉には粉狀のもの外、片狀、眞珠形、小粒等の種類あり。セーゴ澱粉にも亦大眞珠形、小眞珠形、細小眞珠形等に丸めたるものあり。
Flake Pearl Seed
Large pearl Small pearl Fine Small pearl

輸入税率

タピオカ、マニオカ及セーゴ

甲、粉狀のもの	每百斤	1.80圓
乙、其の他	従價	三割
コーンスターチ	每百斤	2.30圓
其の他の澱粉	同	2.00圓

小樽に於ける澱粉一等品百封度の相場

	大正八年	大正九年	大正十年	大正十一年
最高	16.23圓	8.83圓	7.85圓	11.36圓
最低	8.33	5.05	5.08	7.24

眞否 澱粉は、其の色純白にして光澤を有し、纖維の混入なく、異味異臭を有せず、水分一五%以下、灰分〇・五%以下のもの

の上品とす。色を白く見せる爲紺青、群青等にて青味を帯ばしめたるもの、他物を混じたるもの、又は水分17%以上のものは劣等品とす。

用途 澱粉は食料、菓子原料、化粧品、石鹼、蒲鉾等の偽和材料、貼付糊、接合糊、織物の仕上糊、製紙糊等に用ふ。澱粉に攝氏二百五十度位の熱を與へて焙焼するか、又は澱粉を硝酸の0.2%—0.3%若くは鹽酸の0.4%—0.5%の溶液にて潤ほし乾燥せしめ、更に粉碎して攝氏百二十度内外の熱を與ふれば^{デキストリン}糊精と稱する物質に變じ、温湯に全部溶解す。糊精は仕上糊、捺染糊、ゴム糊等の原料に供せらる。又澱粉に酸を加へて加熱すれば葡萄糖に變ず、之を俗に葡萄飴と稱し、飴又は砂糖の代用に供す。

糊精は別名を英吉利護謨、澱粉護謨、人造護謨、米國護謨、ゴムメリン British gum Starch gum Artificial gum American gum Gommelin と稱ふ。蒟蒻の粉は芋より約13%を得べし、其の用途は食用蒟蒻の製造に供するのみならず、糊着劑、防水布、リソネット、模造龍甲等の原料に供す。
Linnet

取引 取引は百封度建にて北海道検査一級品を標準品とす。

包装 普通正味百封度を金巾製の袋に入れ、更に麻袋に入る。其の他五十封度袋及二百封度袋あり。輸入品には百五十斤入、二ハンドレッド^{Hundred}ウェイト入等あり。
weight

第 二 類

豆 類

Legumes and pulse

豆類とは豆科植物の種子を總稱したるものなれども、茲には其の内食用に供する主なるものを掲ぐ。食用の豆類は太古より歐亞の各國に栽培せられ蛋白質の給源として廣く利用せられたるものとす。是等の豆類は乾燥状態に於て、20%乃至30%の蛋白質を含み、黒大豆、青大豆の如きは40%を超ゆ。脂肪分も亦比較的少量にして、大豆は17%、落花生は45%、最も少き豌豆及蠶豆と雖15%内外を含み、之に加るに無窒素物の量は17%乃至60%に達し、又**ビタミン**を含む。殊に青豌豆は**ビタミンC**の含有量多し。英國の**トムソン**博士は乾豌豆五十匁(約一合五匁)の滋養價は、牛肉一封度の滋養價に等しといへり。豆類は穀物と同じく能く成熟して形状整一なるべきは勿論、異種の豆類、土砂其の他夾雜物の混合少く、色澤優り、比重重く且つ水分の含有量少きものを良品とす。

大 豆

Soy bean or Soja bean

産地及産額 大豆は學名**グリシオン・ヒスピダ**と稱する豆科植物の種子なり。大豆は元支那及日本の特産品なりしが現今

は佛領印度支那、英領印度、濠洲、南阿、亞爾然丁、加奈陀、



大 豆

北米合衆國等に栽培し、合衆國の産額は七、八百萬石に達すと云ふ。併し世界中産額の多きは滿洲にして其の産額は千九百萬石乃至二千四百萬石に達す。本邦内地の産額三百萬石内外、朝鮮の産額四百萬石餘なるが、内地に於ては多大の不足を訴へ、朝鮮より百四十萬石内外の移入を仰ぐ外、滿洲より三百萬石内外の供給を受く。其の他豆糟の輸入額は年額二十億斤内外に達す。(第二十三表及第二十四表参照)

種類 種類には豊圓種と扁平種とあり。碁石豆、鞍掛豆、雁喰豆等と稱ふる種類は後者に屬す。又外皮の色に依り、**白大豆**、**黄大豆**、**赤大豆**(褐色大豆)、**青大豆**、**黒大豆**、**斑大豆**等に分ち、粒の大小に依り大粒種、小粒種に分つ。大白、大福、鶴の子等と稱するものは大粒種に屬せり。滿洲に於ては黄大豆を黄荳、金元の二種に分ち、更に黄荳を白眉、黒臍に分つ。其の外烏荳、青荳等ありて、青荳には皮青、心青の二種あり。後者は外皮及胚乳共に綠色なり。

大粒種は百粒の重量30瓦を超え、一升の粒數6,400—6,500粒なるに、小粒種は百粒の重量五瓦に満たず、一升の粒數二萬粒以上ありと云ふ。

大豆には早熟種、中熟種、晩熟種等ありて、早熟種は90日内外にて成熟すれ

ども、晩熟種は180餘日を要す。而して田の畦に栽培するものを俗に畦豆と呼ぶ。

用途 主として味噌、醤油、納豆、豆腐、氷豆腐、湯葉等の原料に供し、又煮豆となして、若くは炒りて副食物に供し、或は豆乳を製し、其の粉は菓子餅等の製造に用ふ。

成分

	水分	蛋白質	脂肪	無窒素物	纖維	灰分
本邦産黒大豆	11.09	40.25	18.26	21.97	3.88	4.55
同 黄大豆	13.46	36.71	17.43	24.93	2.47	5.00
同 綠大豆	12.28	42.85	13.58	23.68	2.91	4.70
内外七種平均	11.41	36.04	16.59	27.21	3.95	4.81

輸入税率 每百斤 0.70圓

製油法 製油法には楔縮、螺旋縮、水壓機縮、揮發油浸出法等種々ありて、壓搾法に依るときは重量一〇乃至一二%の油を得るも、浸出法に依るときは、一三乃至一四%を得べし。油槽は肥料及家畜の飼料に供し、又醤油、糊、塗料等の原料に供す。而して輸入大豆を用ひて肥料を製造するときは關稅全部の戻税を受くることを得べし。

取引 北海道産大豆の標準品は検査三等品にして百斤建なれども、其の他の内地産及朝鮮産は一石建とす。滿洲には大連取引所の外營口、遼陽、鐵嶺、公主嶺、四平街、開原、長春、哈爾濱等に取引所ありて、呼直の單位は麻袋込百斤建なれども取引單位は一車建 (350袋=49,700斤) とす。

東京卸賣相場 (支那白大豆中一石建)

	大正十二年	十三年	十四年	十五年	昭和二年	三年	四年
最高	15.80	22.50	25.00	17.30	17.05	17.20	18.28
最低	13.40	13.00	17.35	14.40	14.20	15.05	13.87

但毎月平均相場の最高及最低なり。

重量 一石の重量は 34.400貫—36.000 貫なり。*

包装 北海道産は一呎又は一依 16,000 貫入、其の他内地産のものは一依四斗入、滿洲産は一袋總量 142 斤、正味 140 斤入、朝鮮産は一呎五斗入なり。



滿洲大豆の圃



大連埠頭に於ける大豆及其の豆粕

貯藏 豆類は乾燥し難きに依り、貯藏前注意して乾燥せしめざれば貯藏中品質を害し易し。南滿洲鐵道會社に於ては、大豆及豆粕に對しては一定數量以上のものは同品位のものを混合保管の方法を採れるに依り、入出庫及運搬上頗る便利なり。又滿洲の集散地に於ては荻を大螺旋形に巻き其の中に貯藏して屋根を設く、之を圃と名く。

小 豆

Adzuki bean

産地及産額 小豆は、學名 *Phaseolus radiatus*, var. *pendulus*, Fr. の變種ベ

ンズルスと稱ふる豆科植物の種子なり。其の主産地は、支那及本邦にして、本邦内地及朝鮮の産額各百萬石内外滿洲の産額二百五十萬石内外あり。其の外朝鮮には綠豆の産額十一萬石乃至十三萬石に達す。内地へは朝鮮より五萬石内外、滿洲より五十萬石内外の輸移入あり。(第二十五表及第二十六表参照)

種類 種類には小粒小豆及大粒小豆ありて、後者を大納言小

豆とも稱す。色には紫赤色、淡赤色、白色、黑色又は斑入のものあり。**蔓小豆**(一名蟹眼^{ヤヘナリ})及**八重生**も此の一種に屬せり。**八重生**は小豆の原種たる學名フセオルス・ラヂアツスの種子にして *Phaseolus radiatus*, L. 外皮緑色なるに依り**綠豆**とも稱し、又滿洲に於ては**吉豆**と稱す。佛領印度支那に於ては**竹小豆**と稱へ、白小豆に類似のものを産し、我國へ輸入あり。

用途 小豆は強飯の材料に供し、又菓子、餅等の餡、汁粉、善哉、甘納豆、羊羹、其の他菓子類に用ゐられ、或は干餡、晒餡を製し、内外の需要に供し、又洗粉を製す。綠豆も亦洗粉の原料に供せられる外、**糠**(^{モヤシ}牙秧)、豆素麵等を製す。

成分	水分	蛋白質	脂肪	無窒素物	纖維	灰分
室蘭産	17.00	22.97	0.38	51.67	4.44	3.54
外國産	12.87	18.61	1.06	56.79	7.97	2.70

本邦よりは晒餡及羊羹の輸出あれども其の數量價額共に不明なり。

建値 東京深川市場に於ては北海道検査三等品即ち中等品を標準とし百斤建とす。

相場 北海道室蘭産中一石の價格

	大正十二年	大正十三年	大正十四年	大正十五年	昭和二年
最高	30.30	39.50	37.75	30.00	32.25
最低	21.80	32.00	23.00	20.25	21.48

但毎月平均相場の最高及最低を示せり。

輸入税率

小豆	每百斤	0.55
綠豆	同	0.65

重量 小豆一石の重量は内地産 38.400 貫、鮮滯産 39.200 貫にして、綠豆は 40.000 貫なり。

包装 小豆には俵入、呌入、袋入、稀に箱入あり。俵入は四斗入を普

通とし、袋入には六貫餘を入れたるものより十三貫餘を入れたるものまで種々あり、箱詰は關西地方に行はれ一箱六十斤乃至百五十斤位を入る。

豌豆

Pea

産地及産額 豌豆はピスム・サチブムと稱ふる豆科植物の種子にして世界各國に耕作す。本邦の産額は大正六年の七十六萬石をレコードとして近年四十萬石内外を産するに過ぎず、其の主産地は北海道なり。朝鮮に於ては咸鏡道方面に生産あり。歐洲戰爭中には需要劇増し、大正七年には一億五千萬斤弱、價額二千三百萬圓弱の輸出を見たれども、近年は五千萬斤内外、價額五、六百萬圓の輸出をなすに過ぎず。又支那よりは二千萬斤内外、價額百萬圓内外の輸入あり。(第二十七表参照)

種類 豌豆には**白豌豆**、**青豌豆**、**赤豌豆**、**褐色豌豆**の種類あり。又子實の大小形狀等に依り大粒種、小粒種、豊圓種、有皺種等に分つ。

用途 豌豆は煮り又は煮て副食物に供する外、味噌、醬油等の原料に供し、外國にては引割豆、豆粉等に製し、専らスープの原料に用ゆ。

青豌豆は罐詰に製す。之を罐詰になすには、收穫するや否や直ちに製造に着手するにあらざれば天然の香味を損じ、價値を落すものとす。

成分

水分	蛋白質	脂肪	無窒素物	纖維	灰分
13.92	22.15	1.39	52.68	5.68	2.68

建値 北海道産中等品を標準品とし、百斤建とす。

		大正九年	十年	十一年	十二年	十三年	
		圓	圓	圓	圓	圓	
深川相場 (百斤建)	青豌豆	最高	13.00	15.44	20.00	13.00	13.78
		最低	7.20	7.10	10.29	9.50	9.95
	赤豌豆	最高	20.18	16.92	12.36	11.20	14.75
		最低	9.35	9.84	8.20	9.70	10.50

輸入税率 每百斤 0.65圓

重量 赤豌豆は一石 35.200 貫、青豌豆は 36.8000 貫なり。

包装 北海道産豌豆は袋入にて一袋 6.500 貫、12.000 貫、12.100 貫、13.600 貫入等種々あり。

蠶豆

Broad bean or horse bean

産地及産額 蠶豆は *Vicia faba*, L. と稱ふる 荳科植物の種子なり。

埃及、印度及歐洲諸國に於て耕作すれども、有名なる産地は支那にして、毎年漢口より輸出する額のみにて十萬噸を下らず。我國に於ては五十萬石内外の生産あれども尙不足の爲最近十萬石内外(一石を 210 斤と見て)、價格百萬圓内外の輸入あり。(第二十八表参照)

種類 蠶豆には大粒種と小粒種とあり、前者をお多福豆と稱す。

用途 本邦に於ては煮、熬り又は油揚となして副食物に供し、又味噌、醤油、菓子等の原料に供するも、歐米に於ては専ら家

畜の飼料に供し、又スープ、ビスケット等の原料に供することあり。

成分

水分	蛋白質	脂肪	無窒素物	纖維	灰分
13.79	25.31	1.68	48.33	8.06	3.13

輸入税率 每百斤 0.55圓

重量 一石の重量は平均 33.600 貫なり。

隠元豆(菜豆)

Kidney bean, haricot bean or french bean

産地及産額 隠元豆は學名 *Phaseolus vulgaris*, L. と稱ふる 荳科植物の種子にして、現今世界至るところの温帯地方に耕作せられ、我國に於ては主として北海道に又朝鮮に於ては咸鏡道に耕作す。本邦内地の收穫高は 現今五十萬石内外にして、昭和四年には六千萬斤餘、價額八百萬圓餘の輸出を見たり。(第二十九表参照)

大正六年には一億四千萬斤餘、價額二千二百萬圓餘、又翌七年には一億九千萬斤餘、價額三千萬圓餘に上り、其の翌年は千八百萬圓餘に減じ、歐洲戦後は輸出速かに減退せり。

種類 隠元豆の内白色のものは、粒の大小に依り大福、中福、小福に分ち、長形のものトロキスンを十六寸又は十八寸に分つ。白色にして周圍に紅色を帯びるものを俗にアネゴ豆と稱へ、赤色のものを金時豆と稱へ、黒色のものを黒鶉又は鼈甲豆トハフスンと稱へ、赤紫色又は褐色の斑點を有するものを鶉豆Turtle beanと稱ふ。鶉豆には大鶉、小

鶉、丸鶉、長鶉の別ありて、小鶉の稍長手のものを**ビルマ豆**と稱へ、其の小形のを**手亡豆**と稱ふ、手亡豆は更に夫れを大中小に分つ。

ライマ・ビーンと稱するものは隠元豆に類似し稍扁平なり、學名は *Phaseolus Lima bean* ス・ルナツスにして加洲に多量の生産あり。種類には大粒種、豊圓種、小粒種等あり。

用途 莢隠元は蔬菜に代用し、種子は煮て副食物に供し、又は料理に用ひ、或は菓子原料とす。西洋に於ては肉類と共に煮て食し、又は肉の付け合せに用ひ、或はスープの材料に供し、又外皮の柔かなる内に收穫して罐詰に製す。

成分

	水分	蛋白質	脂肪	無窒素物	纖維	灰分
本邦産	17.51	20.30	1.07	53.19	4.46	3.47
外國産(二十種平均)	11.24	23.66	1.96	55.60	3.88	3.66

建値 種類別に中等品を標準とし百斤建とす。

輸入税率 每百斤 0.50 圓

重量 一石の重量は 34.400 貫—37.600 貫なり。

包装 俵入、呷入共壹箇百斤入のもの多し。

落花生

Ground-nut, ground-pea, earth nut, pea-nut, monkey-nut, jur-nut, manila-nut, goober or pinder

産地及産額 落花生は南米ブラジルの原産と稱せられ、學名 *Arachis hypogaea, L.* アラキス・ハイボジーと稱ふる豆科植物の種子にして、花は地上に開くも、受精の後頓に其の花梗を延長して地面に向ひ、遂に

地下に入りて結實す。我國に於ては俗に之を南京豆、唐人豆、



上列大粒種
下列小粒種

地豆等と稱せり。主産地は埃及、印度、瓜哇、支那、佛領西部亞弗利加、西班牙、南北兩米等にして、支那に於ける生産の中心は山東省なり。北米合衆國の産額は五、六百萬石にして、歐洲へは亞弗利加及東洋方面より毎年數億封度を供給しつゝあり

て、其の製油の中心地はマルセイユ港なりと云ふ。本邦内地の産額は二千萬斤内外にして、専ら千葉、神奈川、静岡、鹿兒島、愛知の諸縣に耕作し、朝鮮に於ては殆んど生産せざれども、臺灣に於ては四十萬石餘の産出あり。本邦内地よりは二、三十萬斤の輸出あれども、支那方面よりの輸入額は二千萬斤乃至二千五百萬斤、價額二百五十萬圓乃至三百萬圓に上れり。(第三十表及第三十一表参照)

輸入税率	落花生	每百斤	圓
}	脱殻せざるもの	1.25	
	其の他	1.80	

種類 落花生は其の粒の大小に依り、前者を大粒、大落花又は這落花と稱し、後者を豆落花(チヨホ落花)、小粒、赤落花、金時落花等と稱ふ。本邦産は大粒のもの多し。

我國に於ては小粒のものを西班牙種、ヴァレンシア種と稱し、中粒のものを *African* 亞弗利加種と稱し、大粒のものをヴァージニア種と稱す。而して大粒種には這落花と立落花の二種あり。
Runner Bunch

重量	荚入	大粒壹石	16.000
		小粒	18.000
	子實	大粒	24.000—30.000
		小粒	30.000—32.000

荚入 16.000 貫より子實約 11.000 貫を得べし。

用途 種子は蒸りて副食物に供し、又バター代用品、菓子等の原料に供す。菓子の原料に供するには種子を其の儘蒸りて用ふる場合と、引き割り、粗く砕き又は粉になして用ふる場合とあり。併し主なる用途は製油原料にして、子實には36%—50%、平均約45%の油を含み、其の約85%を搾取することを得べし。

油は不乾性にして食用に適し、又潤滑油、石鹼原料等に供することあり。殻は燃料に供し、又外國に於ては之を砕き金屬磨に用ふ。

成分

	水分	蛋白質	脂肪	無窒素 越幾斯質	纖維	灰分
子實	6.95	27.65	45.80	16.75	2.21	2.68

取引 内地産は殻付水洗品百斤建、支那産は子實一擔建とす。落花生には地廻品と選別品とあり。青島取引所に於ては重量一オンスに含む粒數 32—40 箇以内のものを標準品とし、賣買單位を一車(240 擔)に定むと云ふ。

包装 麻袋入にて青島輸出のものは新袋 150 斤入、内地産のものは 150—200 斤入なれども多少の増減は免れ難し。

其の他の豆類

其の他の豆類の内には、不熟の時荚豆とし蔬菜の代用に供し、又は成熟したる後子實を煮て食用に供し、或は引き割り、若くは砕きてスープの原料に供するもの等あり。其の主なるもの下記の如し。

扁豆 Lentil	學名	<i>Lens esculenta</i>
刀豆 Jack bean or Sword bean	學名	<i>Canavalia ensiformis</i> , DC.
扁豆(鵲豆) Egyptian bean or bonavist	學名	<i>Dolichos lablab</i> , L.
八升豆(藜豆)	學名	<i>Mucuna capitata</i>
大角豆(豇豆) Cow-pea	學名	<i>Vigna sinensis</i>

此の種類に於てアスパラガス豆と稱へ、加州に栽培するものは荚の長さ三尺に延びるものあり。

紅花隠元
Scarlet runner

學名 *Phaseolus multiflorus*

テバリイ豆
Tepary

學名 *Phaseolus acutifolius*, Var. *Latifolius*

小手亡に似たる豆にして白色、黄色、褐色、暗黒色及其の斑になりたるもの等種々ありて、外皮硬きに依り使用前水に浸して用ひ、特種の高き香を有す。

瘤豌豆
Chick pea

學名 *Cicer orientinum*

豌豆に似たる帯黄白色の豆にして外皮の所々に小さき突起を有す。印度、地中海に瀕する諸國に耕作す。

輸入税率 上記各種の豆類 每百斤 0.50 圓

第三類

採油用種子

Oily Seeds

概説 前類に述べたる大豆及落花生は、油の原料に供せらるるときは採油用種子に分類するを穩當とす。其の他本邦に産する主なるものは菜子(菜種)、胡麻子、芥子、亞麻子、大麻子等の數種に過ぎずして其の産額も亦豊富ならず、然るに本邦の製油業は近年著大の進歩を告げ、其の油は内地の需要に應ずるのみならず、海外に輸出せらるゝ額又尠からざるを以て、内地産の原料のみにては到底其の需要に應ずるに足らずして、海外より八、九千萬圓の輸入を仰げり。(第三十二表参照)

主なる採油原料の種類下記の如し。

菜子

Rape seed or colza seed

産地及産額 菜子は俗に菜種と稱へ、本邦産のものは學名 Brassica campestris, L. と稱ふる十字科植物の種子なり。本邦、支那、印度及歐洲に耕作せられ、本邦内地の産額六十萬石内外あれども、不足の爲毎年支那及印度より四千萬斤乃至一億七千萬斤價額五百萬圓乃至千五百萬圓の輸入あり。(第三十三表参照)

歐洲に於て採油原料に供する菜種の品類には其の外ラパス、ラバ、ナパス等
B. rapum B. rapa B. napus
と稱ふるものあり。

輸入税率 毎百斤 0.85圓

種類 種子の色は黄色、褐色、赤褐色、黑色等にして、種子に油の含有量は 40%—45% なれども、油の得量は本邦産のものにありては 24%—36%、支那産のものは播種の際種子の選擇に注意せざる爲、芥子等の種子を混ざるに依り、油の得量は 20%—30% に過ぎず。

芥子

Mustard Seed

産地及種類 芥子は學名 Brassica nigra, Koch. と稱ふる十字科植物の種子なり。本邦、支那、印度、小亞細亞、亞弗利加及歐米に耕作し、黒芥子と稱ふるものは褐色又は暗褐色、白芥子と稱ふるものは帶黄白色又は帶緑白色なり。而して種子には刺激性の揮發油約 1% と、無刺激性の脂肪油 27.28% (黒芥子) 乃至 28.79% (白芥子) を含有す、我國よりは菜子と合せ數量二、三百萬斤、價額二、三十萬圓の輸出あり。(第三十四表参照)

用途 食卓用マスタード、脂肪油、揮發油等の原料に供し、又醫術上には之を粉碎し水を加へて芥子泥を作り、誘導刺激劑に用ふ。

輸入税率は菜子と同率なり。

胡 麻 子

Sesamum or Sesame seed

産地及産額 胡麻子は學名セサムム・インヂクムと稱ふる胡麻科植物の種子にして、本邦、支那、印度、暹羅、瓜哇、小亞細亞、希臘、阿弗利加の北部、ザンヂバール、ナタル及佛領西部阿弗利加、西印度諸島、墨西哥、ブラジル、合衆國の南部諸州に耕作し、種子は長楕圓形にして扁平なり。支那に於ては湖北、河南及湖南の三省が其の主産地にして漢口を経て輸出する額二億斤に上ることあり。之に各港の輸出額を加ふれば三、四億斤(18—24千萬疋)に達す。本邦内地の産額は三萬石餘(5411疋)あれども、不足の爲支那より本邦内地への輸入額は二千四百萬斤乃至三千四百萬斤、價額三、四百萬圓を超ゆ。(第三十四表参照)

輸入税率 每百斤 0.50 圓

種類 胡麻子は外皮の色に依り、白胡麻、茶胡麻、黒胡麻等に分つ。油の得量は 48%—57% なれども、實際搾取し得べき量は其の八割五分位に過ぎず。我國に於ては三番搾をなしたる時一石の原料より二斗八升乃至三斗を得といふ。胡麻子一石の重量は二十八貫内外なり。

用途 胡麻子は熬りて胡麻鹽を作り、或は和物の調味料に使用し又は豆腐を製すれども、主なる用途は製油原料にして、其の油は専ら食料に供せらる。

包装 輸入品は袋入にて一袋 120—130 封度入なり。

蓖 麻 子

Caster bean

産地 蓖麻子は 大戟科に 屬する リチヌス・コムニス と稱する植物の種子にして、別名を唐胡麻又は唐菎



蓖 麻 子

と稱へ、支那に於ては大麻子と稱す。同國に於ける主なる産地は滿洲及北支那の地方にして、印度、西印度、アルゼリア、北米等に於ても多量の産出あり、近年又伊國に於て耕作す。本邦に於ては専ら千葉縣に栽培し、其の他愛知、高知及九州方面に多少の産出あれども不足の爲、滿洲及東蒙古産のものゝ輸入額千萬斤乃至二千萬斤、價額百二十萬圓乃至二百萬圓に達す。(第三十五表参照)

輸入税率 無税

用途 種子は豆形を爲し、長さ十耗幅四耗乃至五耗ありて、暗黒色に類黄色の斑紋を有し、専ら製油原料に供せられ、外國に於ては冷壓に依り一番搾を爲し、温壓に依り二番搾をなせども、本邦及支那に於ては温壓法に依り搾油す、油の得量は種子一石より二斗内外なり。

蓖麻子油は粘稠度高き黄色の液體なれども、精製すれば殆んど無色透明となる。精製したるものは下劑に用ひ、未精製のものは機械油として

需要多し。此の油を硫酸にて処理したる**ターキー・レッドオイル**は媒染劑
Turkey-red oil
に用ふ。

大麻子 Hemp seed

産地 大麻子は學名カンナビス・サチヴァと稱する纖維植物の
Cannabis Sativa, L.



大麻

種子にして俗に**麻の實**と稱し、支那にては**小麻子**と稱す。主産地は歐洲、北米、印度、支那、滿洲及本邦にして、本邦の産額は需要を充たすに足らざるを以て、滿洲北方より二千萬斤乃至三千百萬斤、價額百五十萬圓乃至二百萬圓の輸入を仰げり。(第三十五表参照)

輸入税率 無税

用途 種子は焙りて食料に供し又は小鳥の飼料に供することあれども、主なる用途は製油原料にして、種子に含有する**油分**は30%—35%なれども、其の**得量**は28%内外に過ぎず。

大麻子油は主としてベンキ、ニス又は石鹼の製造に用ひ、又食用、燈火等に供することあり。

亞麻子(亞麻仁) Linseed

産地 亞麻子は學名リヌム・ウシタチツシムムと稱ふる纖維植物の種子にして、主産地は露國のバルチック海沿岸、和蘭、



亞麻

獨逸、匈牙利、伊太利、佛蘭西、白耳義、英國、埃及、モロッコ、印度、支那、加奈陀、北米合衆國、伯刺西爾等にして、支那に於ては主に山西省の北部、本邦に於ては北海道に産す。本邦の産額は三百萬斤乃至千二百萬斤に上れども尙不足の爲、印度、露西亞及支那より千二百萬斤乃至二千八百萬斤、價額百三十萬圓乃至三百萬圓の輸入あり。(第三十六表参照)

輸入税率 無税

用途 亞麻子は煎劑として内服藥、灌腸料等に供し、又苧布となして外用に供することあれども、主なる用途は製油原料にして、種子に**油の含有量**は31%—43%、本邦産のものは32%内外、**油の得量**は約其の八割に當れり。

亞麻子油は乾燥性油に屬するに依り、ベンキ等の原料に供し、又軟石鹼、硬化油の原料に供することあり。

荳子(荳胡麻子) Perilla seed

産地 荳子は學名ペリラ・オシモイデスと稱ふる紫蘇と同科 Perilla ocimoides, L. P. O. Var. crispa, Benth. 科の唇形植物の種子にして、支那に於ては**蘇子**と稱す。本邦内地に於ては北海道及青森、岩手、栃木、新潟、岐阜、千葉、福島、宮城の諸縣に栽培し、朝鮮に於ては平安南北道及黃海道に産す



苧麻

輸入税率 每百斤 0.50圓

れども、東洋に於ける主産地は滿洲なり。本邦内地の産額は六、七千石に過ぎざるを以て、朝鮮より一、二百万斤、價額十萬圓乃至二十萬圓、滿洲より七百万斤乃至二千三百萬斤、價額七十萬圓乃至二百六十萬圓の輸入あり。(第三十七表参照)

種類及用途 種子には**黒苧**と**白苧**とありて、**油の含有量**は35%—45% なれども、我國に於て温壓に依る**得量**は黒苧一石より一斗六升内外、又白苧より一斗三升内外に過ぎず。

苧油は亞麻子油、桐油、大麻子油等と同様乾燥性油に屬す。

桐 子

Seed of *Aleurites cordata*

産地 桐子は**油桐**(罌子桐)別名**油木**、**毒苧**又は**山桐**の果實中に含む球形の種子にして、本邦産のものは徑約四分なれども、支那産のものは稍大にして、橢圓形のものあり、外種皮は灰褐色にして、外種皮と種核との重量殆んど相等し。本邦に於ては北陸、山陰及東海道地方に年額一、二萬石、價額二、三十萬圓の産出あれども、主なる産地は支那の湖南、湖北、貴州、四川、福建の諸



桐子

甲 乙
桐子 核子

省にして、近頃佛領印度支那、北米加州及南部諸州に移植せりと云ふ。(第三十八表参照)

輸入税率 従價 一割

用途 種核には油分48%—57% を含むに依り専ら製油原料に供せられ、本邦に於ては一石の種子より油約一斗六升を得と云ふ。

桐油は乾燥性油に屬するを以て、ペンキ等の原料に供するのみならず、支那に於ては、其の他器物、家屋、舟艇等を塗るに使用す。**支那より油の輸移出額**は漢口よりするものゝみにても年額二千五百万斤乃至五千万斤に達せり。

綿 子 (棉 實)

Cotton seed

産地及移入額 印度、米國、埃及、支那等の如き綿花の産地より輸出す。本邦の産額は二百万斤内外に過ぎざるに、其の需要は製油事業の發達に伴ひ、著しく増加せるを以て、朝鮮より三百万斤乃至九百万斤、價額十萬圓乃至四十萬圓餘の移入を見る外、支那、印度、蘭領印度等より六千万斤乃至一億六千万斤、價額三百萬圓乃至六百萬圓餘の供給を仰げり。(第三十九表参照)

輸入税率 無税

用途 専ら製油原料にして、製油をなすには石臼にて種子を挽き碎き、外種子(引殻)、内種子(俗にセリと稱す)及棉毛を除き、種核を粉碎して真粉となし、それを熱して搾油をなすものと

す。綿子百貫より油の得量は一斗七升乃至二斗内外なり。

棉子油は食用に供し、引殻は燃料に供す。

パンヤの種子

Kapok seed



パンヤ樹 同果實

産地 瓜哇、比律賓群島、印度、錫蘭等に産し、種子の外部には綿花に似たる纖維を生ず。纖維より分離したる種子は綿子大にして黒色なり。本邦へも輸入することあれども、其の數量は大ならざるべし。

輸入税率 無税

用途 専ら製油原料にして種子に油の含有量は 30%—32% なるを以て、棉子の含油量

17%—23% に比し遙に大なり。

パンヤの油は食用及石鹼原料等に供せらる。

向日葵の種子

Sun-flower seed

産地及用途 向日葵は我國に於ては翫賞用植物として栽培するに過ぎざれども墨西哥、露國の南部、匈牙利、獨逸、祕露、印度、支那地方に於ては其の種子を食用及工業用に供する爲栽培す。支那に於ては其の種子を熬りて、瓜子と等しく副食物に供するも、乾燥したる種子よりは 15%、核子よりは 32% の油を採取することを得べきに依り、諸外國に於ては専ら製油原料に供す。

輸入税率 無税

罌粟の種子

Poppy seed

産地及用途 罌粟は主として阿片を採取する目的を以て、印度、波斯、小亞細亞、露國、埃及、支那等に栽培す。種子には白と黒との二種ありて、菓子の製造に供することあれども、主なる用途は製油原料にして約 60% の油を採取することを得べし。油は油繪用繪具及石鹼の原料、並食用に供す。

輸入税率 無税

阿列布

Olive

産地 阿列布は木犀科に屬する學名オレア・イウロペーと稱ふる植物の核

Olea europaea

果にして、地中海に瀕する歐洲、亞細亞、土耳其、阿非利加の北部地方が世界の主産地なれども、近年は南北兩米に於ても生産するに至り、支那の南部に於ては橄欖と稱へ、橄欖科に屬する學名カナリウム・

Canarium

アルブムの核果を産し、共に橢圓形にして長さ一時乃至一時半あり、普通深綠色なれども、充分成熟すれば帶紫色又は暗黒色となるものあり。世界の産額は十二、三億斤と稱せられ、本邦に於ては香川、三



阿列布 重、鹿兒島の三縣に移植せらる。

用途 果實は鹽漬となして食すれども、果實中には 30%—50% の油を含有するに依り、主なる用途は製油原料にして其の果肉及核子より油を得べし。阿列布油は食用油類中最も優良にして、Salad oil サラダ油及魚類の罐詰用として廣く用ひられ、又機械油及石鹼原料として需要多し。

茶 子

Camellia seeds

産地 茶子は山茶科に屬する ^{ツバキ} 椿、^{サザンクワ} 茶梅、茶等の種子を總稱したるものなれども、此の内市場に現はるゝものは主に前二者とす。何れも東洋の特産にして、本邦に於ては伊豆半島、伊豆諸島、駿遠地方、四國、九州に主産し、支那に於ては長江筋就中江西及湖南並に南支那に産し、同地方より輸入を見ることあり。

用途 専ら製油原料に供し、椿の種子には 35% 内外の油を含有し、其の種皮を去りたるものには 57% 乃至 67% の油を含有す。本邦に於ては一石の子實より一斗五升乃至二斗三升の油を採取す。

椿油及茶梅油は食用、燈用、潤滑用、石鹼材料等に適すれども、近年髮油としての需要増加し、價格暴騰し居れるを以て他の用途に供せらるゝこと稀なり、其の粕も亦婦人の髮洗用に供せらる。

輸入税率 無税

蠟 の 實

Fruits of Japanese tallow trees

産地 本品は漆樹科に屬する ^{Rhus Succedanea} 榿樹及 ^{R. Vernicifera} 漆樹の果實を指したるものにして、本邦、支那及佛領印度支那に産し、本邦に於ける榿の實の主産地は福岡、愛媛、大分、熊本、佐賀、和歌山、



榿 實

輸入税率 無税

用途 製油原料にして之れより油を取るには、莖(花梗)の付きたる儘の果實を槌にて打ち、莖より分離すると同時に果肉部を破碎し、之を蒸して壓搾すれば、百斤の子實より十四斤乃至二十斤の生蠟と二斤半位の榿核油を得べし。生蠟を漂白したるものを白蠟と稱へ、又此の兩種を總稱して木蠟と稱すれども、其の化學的性質より論ずれば、蠟の種類にあらずして油の種類に屬せり、木蠟には往々菜種油を混じたるものあり、溶融點の試験に依り、略之を摘發するを得べし。



(上)生蠟 (下)晒蠟

木蠟は蠟燭、石鹼、蠟紙、造花、鬢附等の原料に供し、又艶出、錆止、絲及織物の仕上、洗濯品の蠟引等に用ふ。本邦よりは年額四、五百万斤、價額二百萬圓内外の輸出あり。

柏 子

Stillingia seed or Chinese tallow seed

産地 我國に於ては南京榿一名唐榿、又支那に於ては烏桕と稱する樹木の果實にして、該樹は九州の南部に生育すれども、未だ其の果實を利用するに

至らず、其の主なる産地は支那にして、湖北、湖南、河南、四川、貴州、江西、安徽、江蘇、浙江、廣東の諸省は殊に産出多し。果實の形状は榧の實に似て稍小なり。

輸入税率 無税

用途 支那に於ては果肉より採りたる油を皮油と稱へ、其の核より採りたる油を子油、梓油又は青油と稱へ、果肉と核とを破碎して採りたる油を木油と稱し、本邦にては之を柏油と稱へ、外國人は之を植物脂肪と稱ふ。其の主なる輸出港は漢口なり。

油は石鹼の原料に供し、又は分解してパルミチン酸、オレイン酸、グリセリン等を製す。本邦へ支那より輸入する牛脂には該油を多少混合したるもの多し。

マウラ種子

Mowra seed

産地及用途 マウラ種子は印度に産するバシニア属の樹の實にして、別名をマウ、イルベイ又はイリビーと稱し、同國より年額五千萬斤内外の輸出あり。該果實は阿列布大にして、全く製油原料に供せられ、之より得る油にはマウラ油とプルワ油との二種ありて、後者は前者に比し稍硬し、該油は食用に適するに依り料理に用ひ、又印度バターGheeの混合材料に供し、其の他石鹼、蠟燭、人造バター等の製造原料に供す、近頃本邦へも該種子の輸入を見ることあり。

輸入税率 無税

椰子

Cocoa nut

産地 椰子はココ椰子樹即ち學名ココス・ヌシフェラと稱ふる棕櫚科植物の果實にして、熱帯各地に産し、本邦の委任統治下に置かれたる南洋諸島も亦其の主産地の一なり。該樹は護謨樹と共に盛に熱帯地方に栽培せられ、其の

何れを栽培するが利益多きかに就ては、未だ結論に到着せず。椰子樹は播種後六、七年乃至十年にして實を結び、それより約五、六十年間引續き、毎年六十箇乃至八十箇の果實を得、豊年のときは一樹より二、三百箇を得ることあり。

結實より成熟まで九箇月乃至十一箇月を要し、錫蘭に於ては成木より平均五十箇、肥料を施せば八十箇、瓜哇に於ては平均八十箇、ニューギニア島に於ては五十箇乃至六十箇を得と云ふ。又一説には七年樹より平均四十箇、八年樹より五十五箇、九年樹より七十箇、十年以後の成木より八十五箇位を得と云ふ。



椰子の實



椰子の實の集積

用途 果殻を包む纖維は各種の工業原料になり、果殻は燃料又は木炭原料に供せられ、果核はコブラCopraと稱へ、新鮮なるものは30%—40%の脂肪を含み、乾燥したるものは50%内外を含む。コブラの乾燥品には日光乾燥Sun-driedのもの、火力乾燥Kiln-dried or smokedのもの、熱風乾燥Hot-air driedのもの等あり。本邦は委任統治の南洋群島より年額二百萬圓弱の供給を受くるに依り、輸入は新嘉坡、比律賓群島等より五十萬斤乃至五十萬斤、價額十萬圓乃至六十萬圓を仰ぐに過ぎず。(第四十表参照)

椰子油は白色泥状にして専ら化粧石鹼の原料に供せられ、又人造バター、蠟燭等の原料に供せらる。又油糟は家畜の飼料及肥料に供せらる。

一箇のコブラを製するには平均六千箇の果實を要するに依り、一樹より六十箇の果實を産するものとすれば、百本より一箇のコブラを得ることとなり、一樹よりは

十疋即ち約二十二封度を得べし。

輸入税率	椰子	每百斤	2.10圓
	コブラ		無税

椶 櫚 核 子

Palm kernel

産地及用途 亞弗利加洲に産する油椰子即ち學名 エリイス・グイネエンシ Oil-palm *Eloeis guineensis*



油椰子

様なり。

果核の輸入税率 無税

スの果實を採り、其の果肉を除いて得たる果核にして、主として亞弗利加洲の西海岸一帯の各地に生産し、土人は此の樹を以て家を造り、其の葉を以て屋根を葺き其の汁より飲料を醸し、果核は輸出に供す。近年中央亞弗利加、東部亞弗利加、伯刺西爾、墨西哥、西印度諸島に移植し、又新嘉坡、蘭領印度、比律賓群島等の東洋熱帯地方にも移植せられつゝあり。

産地に於て果肉より採る椶櫚子油及其の核 Palm oil を碎き、仁より搾取したる椶櫚核油は共に外 Palm-kernel oil 見椰子油に類似し、其の用途も亦椰子油と同

其 の 他

All others

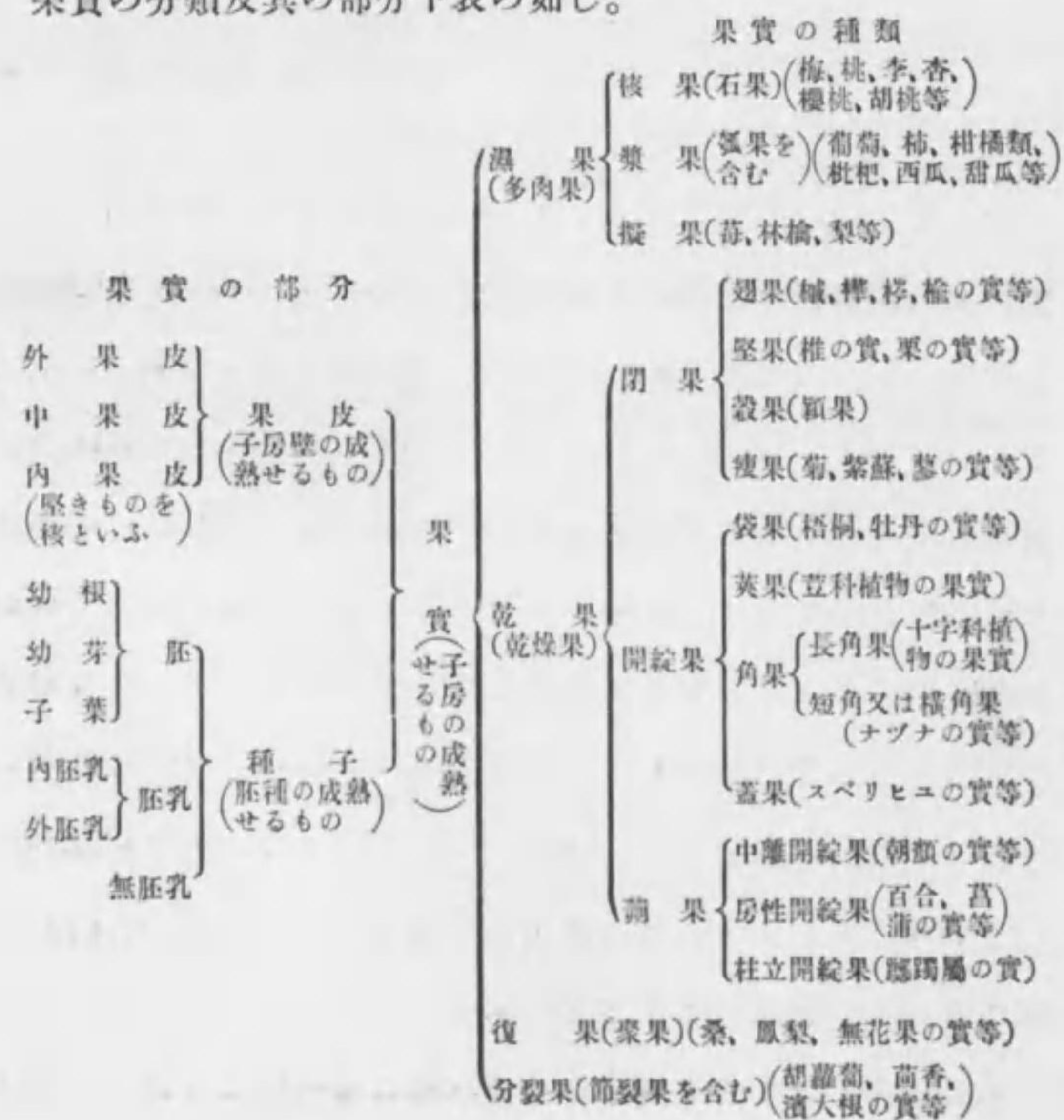
其の他歐洲産椶の核子、印度産のモリンガの實、印度及瓜哇産の櫟(山毛櫟) Cherry kernel Moringa-nut Beech-nut
の實、印度産のカーカスの實、印度産のニガターの實、歐亞産の七葉樹の實、 Curcas nut Niger-nut Horse-chestnut
楡の實、ピスタチョーの實、樺の種子、樺の種子、匈牙利産の野大根の種 Acorn Pistacho-nut Quince seed Birch seed Wild-radish

子等よりは不乾燥性の油を採取することを得、^{ニゴノミ}齊愾果、印度産の巴豆、^{Styrax-nut}萊菔、^{Croton seed}子、^{Radish}ブラジルナット、^{Brazil-nut}葡萄子、^{Grape seed}獨行菜の種子等よりは半乾燥性の油を得、^{Torreya}榧の實、^{イヌガサ}粗榧の實、^{クルミ}胡桃、^{南洋産}南洋産のカンドルナット、^{亞弗利加産}亞弗利加産のマンケッチ・^{Candle-nut}ナット、^{Manketti}紅花子、^{Safflower seed}荳子等よりは乾燥性の油を得、又印度産のガラムナット、^{Galam-nut}亞弗利加産のシーナット、^{Shea-nut}北米産のミリカ・ナット、^{Myrica nut}ヴァテリア・ナット等よりは固形又は半固形の植物性脂肪を採取するを得べし。

第四類
食卓用果實類
Table fruits

食卓用果實類とは俗に水菓子と稱ふるものを指し、果物の内其の儘食用に供し得べきものゝ總稱にして、瓠果の内食卓用に供し得べきものも此の内に含めり。尙便宜上食卓用に供し得べき堅果及核子類も本類中に加へたり。

果實の分類及其の部分下表の如し。



果實の輸移出入に關しては左の法令を参照すべし。

明治四十二年逓信省告示第千三百四號 小包郵便に依り外國に輸入することを
得ざる物品表

大正元年逓信省告示第五百十四號通常郵便に依り外國へ發送することを
得ざる物品表

大正二年農商務省令第四號輸移出温州蜜柑の容器に關する件

大正三年法律第十一號輸出入植物取締法

同 年農商務省令第二十七號輸出入植物取締法施行規則

同 年勅令第二百二十號輸出入植物取締法に依り検査を行ふ海港指定

大正八年農商務省告示第二百二十八號朝鮮移出植物検査規程

大正九年農商務省令第二十一號輸出入植物取締法第七條に依り植物又は其の容
器包装に使用したる物の輸入移入又は收受禁止の件

大正十五年農林省告示第十八號輸出する植物にして輸入國政府に於て其の輸
入に付輸出國の検査證明を必要とするものゝ件

食卓用果實の内濕果に屬するものは水分70%—90%を含み、蛋白質及澱粉質の含有量少けれども、林檎酸、酒石酸、枸橼酸、鞣酸等の如き有機酸、糖分、ペクチン質、灰分等を含有し、加ふるにビタミンB及C若くは其の一を含むに依り、各國共に食後に於て之を用ふるのみならず、枸橼、梅、不熟の柑橘類は枸橼酸の原料に用ひ、溢柿、山査子等よりは鞣酸を採り、葡萄を初め糖分を多く含有する果物は果物酒の原料に供し、葡萄酒の沈渣よりは酒石酸を製し、檸檬、ライム等の汁は清涼飲料の原料に用ひ、不熟の苦橙、檸檬、*Bergamot*等の如き柑橘類の皮は香水原料に供する芳香揮發油を採取するに用ひ、又柘榴皮、陳皮等の如く藥用に供するものあり。

本邦内地に産する果實中蜜柑及林檎は海外輸出に適し、前者

は關東州、北米合衆國、加奈陀、露領亞細亞等へ年額三百萬圓内外の輸出あり、又林檎は亞細亞洲の東洋各地及印度方面へ年額六十萬圓内外の輸出ありしも、近年朝鮮に於て生産著しく増加し、滿洲、浦鹽方面へは同地より六、七十萬圓の輸出をなすに至りたるを以て、内地よりの輸出は二、三十萬圓に減少せり、其の他内地よりは生柿、乾柿、梨等取合せ六十萬圓内外の輸出をなし、一面には臺灣よりバナナ千萬圓内外、鳳梨の罐詰三百萬圓内外、椪柑、朱欖、龍眼、西瓜、木瓜、其の他の果物五十萬圓内外の移入を見る外、加州のオレンジ、檸檬、乾葡萄、其の他桃、梨、鳳梨、櫻桃等の罐詰、南支の荔枝、歐米産の胡桃、甘扁桃等の核子、ブラジルナット、ピーカンナット等の如き堅果、中支の蓮實、乾棗、北支及滿洲の甘栗等の輸入額は百萬圓内外に達せり。

果物の輸入に際しては果皮に附着する有害菌の有無に付注意をなさざる可らず、文明國に於ては果物輸入の際は嚴重に検査をなし、有害菌の附着するものは絶対に其の輸入を許さざるに依り、それ等の國に仕向けらるゝ果物は黒黴其の他有害菌の附着せざるものを選択し、且荷造に注意せざる可らず。

鑑定 果物の良否を鑑定するには其の種類に應じ、外形の大小、完、不完、重量の輕重、色彩の優劣、果皮剝離の難易、其の厚薄及芳香の有無、肉質の粗密、硬軟及其の香味の良否、纖維の有無及多寡、核の有無及大小、核離の難易等を參酌し、豫め各

項目に對し點數を定め置き、合計點數の比較的多きもの程優良なるものとす。

輸入税率

果實 及 核子	砂糖、糖水、糖蜜、 又は蜂蜜を以て 貯藏したるもの	容器共每百斤	圓	12.70		
		罐詰のもの	同上	圓	7.25	協定率 5.50
	其の他	罐詰のもの	同上	圓	8.50	
		壺詰のもの	同上	圓	3.20	
		其の他	生果	每百斤	圓	4.00
	乾果		同	圓	6.90	
	核子		同	圓	7.85	
	其の他		従價		30%	

備考 是等の輸入果物及核子並其の貯藏したるもの及乾したるもの共に大正十三年七月三十一日以後當分の内鬻品税従價十割を課せらる。

柑 橘 類

Citrus

柑橘類の主産地は歐洲及北米の南部、南支那及本邦の紀州、駿州、泉州、徳島、九州、臺灣等にして、加州はオレンジの産地として其の名殊に高し。種類には温州蜜柑、小蜜柑、ネーブル・オレンジ、椪柑、雪柑、朱欖、文旦、グレープ・フルート、夏橙、三寶柑、金柑、檸檬、枸櫞、ライム、佛手柑、柚、ト等種々あり、又此等の雜種に屬するものも少からず、紀州は温州蜜柑の本場として其の名高く、静岡縣之に次ぐ、臺灣は朱欖、文旦、椪柑及雪柑の産地として著名なり。

柑橘類の本邦内地に於ける産額二千五百萬圓内外、臺灣に於ける産額百五十萬圓内外にして、内地より温州蜜柑の輸出額二、三百萬圓に上れり。(第四十一表及第四十二表参照)

苹 果 (林 檎)

Apples

産地及種類 苹果は世界各國の温帯地方に多少産せざるなしと雖、殊に米國は有名なる産地なり。支那に於ては山東省、西伯利亞に於てはセミレチエンスク州に良質のものを産し、本邦に於ては主として北海道、秋田、青森、長野、山形の諸縣に栽培し、其の産額二千萬貫乃至二千六百萬貫、價額六百萬圓乃至八百萬圓餘に上り、朝鮮に於ては大邱、京城、仁川、三浪津、平壤、黃州等に於て優良のものを産し、其の産額五百萬貫内外に上り、内地よりは三十萬圓乃至五十萬圓餘、朝鮮よりは六、七十萬圓の輸出あり、又近年關東州に於ても林檎の生産を見るに至れり。(第四十三表及第四十四表参照)。

本邦産の内早熟種には黄金丸(中圓、淡黄)、紅魁(扁圓、濃紅色に深紅の條)、
Eary Heroest Red Astrachan
 小町(小尖圓、濃赤色)、初笑(中圓、深紅條斑)、クーバース・アーリー(中扁圓、淡
Early Strawberry Duches of Ordenberg Coopers early
 綠紅)、黄魁、ウィリアムス等、中熟種には旭(圓、肋狀又は角張、濃紅色に紫
M'kintosh red
 斑)、祝(扁圓、綠黄色に紅褐色の緋) 紅較(中圓、綠赤色に紫紅の較)、生娘
California Fameuse Graven-
 (大扁圓、黄)、於福(中扁圓、黄色に赤暈)、敷島、黄龍、緋緘、臘月、紅斜子、緋
stein Maidens Blüsh
 の衣、翠玉、君ヶ袖等。晩熟種には滿紅一名紅玉(扁圓又は圓、全面濃紅)、國
Jonathan
 光(中鈍圓錐、黄綠に暗紅色の緋又は緋)、倭錦(長圓錐又は扁圓、綠黄色に淡紅
Rawles janet Ben Davis
 花の太き緋又は緋)、鳳凰卵(扁圓にて肋條角張、綠黄色にて陽向淡紅褐色)、甘

露(中圓、綠黄色又は淡黄色、陽向褐色)、赤龍(大扁圓、濃紅色に赤褐の條斑)、
 Talman's Sweet Baldwin
 柳玉(大圓錐、淡黄色に深紅の縞又は緋)、鶴卵(中橢圓、綠黄色陽向淡紅色)、
 Smith Cider
 金星及白雪(前者は大橢圓、後者は中扁圓、共に綠黄色陽向淡紅色)等の種類あり。

用途 生食をなす外、^{Baked}焼き、^{Evaporated}煮、或は乾して食し、又はジャム、ゼリー、パイ、^{Cider}林檎酒等の原料に供す。

柿

Japanese persimmons or Kakis

産地 柿は學名 *ディオスピロス・カキ* と稱ふる植物の果實に
 Diospyros Kaki, L.
 して我國の原産なりしが、今は歐洲及米國に移植せられ、殊に米國に於ては其の栽培に改良を加へ良果を産するに至れり。本邦内地の産額は生柿千四百萬圓内外、乾柿三百萬圓内外なり。(第四十五表参照)

種類 種類には甘味種と澁柿ありて、前者に屬するものには富有、花御所、天神御所、次郎、豊國、伽羅、百匁柿、キザガキ(木醜)、禪寺丸、鶴の子、蓮臺寺平柿等と稱ふるものあり、後者には蜂屋柿(美濃柿)、富士、衣紋、核無、祇園坊、身不知、横野、四ツ溝、葉隠等の種類あり。

用途 甘味種は生食をなし、或は菓子、羊羹等の原料に供し、澁柿は不熟の時破碎して澁を取り、又は熟したる後澁抜きをなし、若くは熟し柿となして生食し、或は乾柿となし、若くは柿酒の原料に供す。澁を抜くには樽抜きと湯抜きとの方法ありて、前法に依りたるものを樽柿と稱す。

梨

Pears

産地 梨は世界の温帯地方到るところに生産し、本邦に於ては東京府、神奈川、千葉、新潟、福島の諸縣に産するもの品質優良なり、又近頃朝鮮に於ても良種を産す。本邦の産額は在來種千二百萬圓餘、西洋種及支那種三、四十萬圓、又朝鮮の産額三百萬貫内外なり。(第四十六表参照)

種類 早熟種には市原早生、眞鍮、獨逸、博多青等、中熟種には長十郎、幸藏、明月、二十世紀、太白、中屋等、晩熟種には世界一、今村秋、晩三吉、泰平、青龍、金龍、國富、白帝龍、晩生赤等有名にして其の他淡雪、力彌、平子、赤龍、大古河、江戸屋、初霜、雪の下、赤穂、玉水、王子、白雪、小雪、山柳、青柳、晩六、花待、金平等の種類あり。西洋種は日本梨に比すれば果肉柔かにして甜美なり、支那種は成熟すれば黄色に變じ、西洋種に比し酸味多し。



西洋梨

用途 主に生食をなせども其の他燒き、又は煮て食し、或は罐詰に製し、若くは其の汁を搾りてアリノミ酒の原料に供す。

Perry

其の他の果實

All other fruits

【甲】 温帯地方に産するもの。

(1) 桃 Peach 白桃、離核水蜜、上海水蜜、天津水蜜、スバイ油桃、西洋種等あり。黄肉の洋種は主に罐詰に用ふ。本邦内地の産額五百萬圓内外なり。(第四十七表参照)

(2) 梅 Mume 大粒のものには豊後、長東、中粒のものには難波、八房、養老、白加賀、青軸、林州、小粒のものには小梅(信濃又は甲州梅)あり。本邦の産額六百萬圓内外にして、梅干、蜜漬、砂糖漬、奈良漬等になし、又熨斗梅、梅羊羹、菓子、梅酒、梅酢、枸橼酸等の原料に供す。(第四十七表参照)



メドラー

(3) 枇杷 Loquat 本邦各地に産する小枇杷の外、白粉枇杷、丸唐枇杷、長唐枇杷等の種類あり、田中及茂木枇杷は長唐枇杷の一種に屬す、其の他唐川、田村、土肥、楠、鹿兒島白等と稱する種類あり。本邦内地の産額二百萬圓内外なり。歐洲にはメドラーと稱へ枇杷に似たる果實を産し、生食をなし、又は其の汁を取り清涼飲料を製す。(第四十七表参照)



櫻桃

(4) 櫻桃 Cherry 早熟種、中熟種、晩熟種に分れ、酸味の多きものと然らざるものとあり、又外皮の色に依り區別すれば黄玉、養老、那翁、Governor wood Elton Napoleon Bigarreau

等は黄色種に(白色種とも稱す)、**珊瑚**、**日ノ出**等は赤色種に、
May Duke Early Purple Guigne
 又**大紫**、**若紫**等は黑色種に屬せり。我國內地の産額は百萬
Black Tartarian Great Bigarreau
 圓弱にして、生食に供する外罐詰に製し、又**ジャム**、酒類の原料に供す。
 (第四十七表参照)

(5) **葡萄** 本邦内地の在來種は甲州葡萄にして成熟すれば淡赤紫色を呈
 し、生食に適すれども葡萄酒の原料としては品質外國種に及ばず。外
 國種には有核のものSeedlessと無核のものSeedlessとありて、生食には後者を貴ぶ。歐
 米種共に成熟の早晚あるのみならず、果皮の色には白色、黄色、綠色、
 赤色、紫色、紫黑色等種々ありて、品種は千數百種に及べり。本邦内
 地の産額は内外種を合せ六百萬圓内外にして、朝鮮の京畿、慶尙、全
 羅の各道に品質優良のものを産し、支那の山東省も亦極東に於ける産
 地として有名なり。葡萄は生食をなす外、葡萄酒の原料として多額の
 需要あり、其の他乾製になし又は菓子、**ジャム**、**葡萄液**等の製造に用
Raisin Grape juice
 ふ。

(6) **杏** 元は亞細亞洲の原産なれども現今
Apricot
 歐米に移植せられ、米國に於ては直径二
 吋半以上のものを特大と稱し、以下第三
 號までに分ち、第三號を一時以上とせり。
 生食の外乾製、罐詰等となし、又菓子、
ジャムの原料に供し、核子は藥用に供
 す。



(7) **李** 李は品種多く小形の滋味あるもの
Plum
 を米國にては**ダムソン**と稱へ、小形の甘
Damson
 味に富みたるものを**グリーン・ゲージ**と
Green-gage
 稱ふ。巴旦杏(果肉綠黄色)、牡丹杏(果肉橙黄色)、米桃一名西瓜桃(果
Blood plum
 肉暗赤色)も其の一種に過ぎず。生食をなす外、乾製又は罐詰になし、
Prune
 或は**ジャム**の原料に供す。巴旦杏は甲州産、米桃は鹿兒島産、其の他は
 關西地方の産優良なり。

(8) **無花果** 世界に於ける無花果の主産地は、土耳其の**スミルナ**にし
Fig Smyrna
 て、其の他加州、西班牙、伊太利、葡萄牙、希臘に於ても良質のもの
 を産し、外國産の大形のもの直径三吋半に至り、糖分 62% に達す
 るものあり。我國に於ては愛知、三重、岐阜、廣島、尾の道、新潟、神
 奈川等に良質のものを産すれども、其の品質外國産に及ばず。無花果
 は生食をなせども運搬に耐へ難きを以て乾製となし、市場に現るもの
 の多し、又蜜漬になし或は菓子、**ジャム**、酒等の原料に供し、又獨逸に
 於ては**珈琲代用品**を製すと言ふ。

(9) **須具利及房須具利** 須具利は本邦内地に於ては札幌地方に多く栽培
Gooseberry Currant

すれども良質のものに乏
 し。世界中有名なるは英
 國産にして大なるものは
 直径一吋長一吋半に達す、
 米國産のものは之より稍
 小形なり。房須具利は葡
 萄の如く房状になりて生
 ずるものにて白色種、赤
 色種、黑色種等あり、之
 を英語にて**カーラント**と
Currant
 稱するも、乾葡萄と混同
 す可らず、兩種の須具利
 は生食すれども、多くは
ジャム、ゼリー、ソース、
 パイ、舍利別等の原料に
 供し、不熟のものよりは
 枸橼酸を製す。



(1) 房須具利 (2) 須具利 (3) 櫻桃 (4) 草苺 (5) ブラック
 ベリー (6) ロガンベリー (7) クランベリー (8) ブルーベリー

(10) **その他のベリー類** ベリー類には比較的多く生食をなす**草苺**の外、
Berries Strawberry
樹莓(懸鈎子)及類似のものに**デューベリー**、**ロガンベリー**等あり、**桑**
Raspberry & Blackberry Dewberry Loganberry

の實も亦外形稍此等に類
 Mulberry
 似せり、其の外食用に供
 するものに越橘、ブルー
 Cranberry Blue-
 berry、ハックルベリー、
 Huckleberry、
 ビルベリー、パーベリー、
 Bilberry Barberry、
 バッフハローベリー、胡
 Buffalo-berry
 類子等あり。此等のベリ
 Silver-berry



パーベリー

一類は生食をなす外鹽漬となし、又は罐詰となすものあれども、多くは
 ジュム、ゼリー、ソース、パイ、舍利別、果物酒等の原料に供し、又林
 檫酸、枸橼酸等の原料に供することあり。

- (11) 柘榴 柘榴には水晶柘榴(白花)、甘實柘榴(赤花)等あり、本邦、支那
 Pomegranate
 及歐洲に産し、果實は生食をなす外料理に用ふることあり、歐洲に於
 ては其の汁を採り清涼飲料を製し、又果皮は藥用に供す。

- (12) 藥 棗は亞細亞洲の産なりしも今は歐米に移植せられたり、果實は
 Jujube
 球形又は橢圓形にして、支那の河南省方面に産するものは本邦産のも
 のに比し、品質優良なり。熟果は黄色、赤褐色又は暗赤色を呈し生食
 をなす外、乾製、蜜漬、砂糖漬となして貯ふ。乾製のものも又藥用に
 供することあり。

- (13) 檮 檮 歐米及亞細亞洲の温帯に
 Quince
 産し、我國に於ては信州、北陸、東
 北地方に栽培す、果實には西洋梨
 の形のもの、林檎の如き形のも
 のとあり、生食に適せざれども煮
 て食し、又ジュム、ゼリー、ソー
 ス等の原料に供す。



檮 棗

- (14) 楊梅 楊梅は本邦九州方面に産し、果實は球形にして外面粒状を呈
 Myrica plum

し、熟果には黄紅色のものと赤紫色のも
 のとあり、支那産のものは本邦産のもの
 に比し果實概ね大なり、生食をなす外、燒
 酎、リキュール等に漬けて貯へ、又は果實
 酒を製す。



楊 梅

【乙】 熱帯地方に産するもの

- (1) バナナ(蕉實) バナナは東洋印度の原産
 Banana
 なりしが、今は世界の熱帯各地に移植せられ、中央亞米利加及西印度
 諸島に産す。支那に於ては之を甘露又臺灣に於ては芭蕉^{カンチョウ}と稱す。臺
 灣に於ける栽培樹數二千萬本内外、果實の收穫高三億斤内外、價額八百
 萬圓内外に達し、品種の主なるものは高脚種(北蕉)、低脚種(粉蕉)、
 仙人種の三種にして、北蕉の果實は太くして短く、粉蕉の果實は細く
 して長し、包裝は籬入にて正味十斤内外なり。バナナは生食をなす外
 ジュム、菓子、酒、酢等の原料に供し、不熟のものは澱粉原料に供す。
 又熱帯地方に於ては料理用バナナなるものあり、果實の直徑二三吋大
 にして、不熟のものを燒き、焙り、又は煮て食し、或は乾して碎き、
 其の粉より菓子、パン、ブッチング、スープ等を製す。

- (2) パインアップル(鳳梨) 鳳梨は南米の原産なりしが、現今世界の熱
 Pineapple
 帯及亞熱帯を通じて栽培せらるゝに至れり。臺灣に於て栽培する主な
 る品種は紅皮種(有刺及無刺)、黄皮種及青皮種(烏皮種)にして、收穫
 高千五百萬顆内外に達すれども、品質は布哇産に及ばず、果實は生食
 をなす外、罐詰となし、又ジュム、ゼリー、菓子、酒等の原料に供す。

- (3) 荔枝及龍眼 兩者は同屬の植物にして前者は福建、廣東方面に生産
 Li-chee Lung-gan
 し、後者は其の外臺灣に生産す、臺灣に於ける龍眼の産額は二、三千
 萬斤なり。荔枝は果皮粒状を呈し、球形にして直徑一時乃至一時四分
 一、龍眼は果皮滑かにして直徑一時に充たず、赤褐色の外皮を除けば
 共に白色不透明のゼリーに似たる甜美なる果肉を有し、其の中に黒褐

色の種子一個を藏す、生食をなす外、乾製となし又乾製の果肉を罐詰となしたるものあり。支那に於ては果肉を薬用に供す。**詔子**は荔枝と同屬の果實にして、果皮に紅色又は橙黄色を呈する刺狀の突起あり、果肉は荔枝のそれに似て酸味あり。



荔枝



模 仔

- (4) **模仔**(マンゴー 芒果) 亞細亞洲熱帯地方の原産なりしが、現今は世界の熱帯

及亞熱帯に生産し、臺灣の生産額は四百萬斤乃至千七百萬斤に達し、果實は不正橢圓形にして扁平なり。成熟すれば黄色より黄紅色に至る、果肉中には核より生ずる無數の纖維錯綜せり、生食を主とすれども印度に於ては不熟のものを採りて**チャトニー**の材料に供す。

- (5) **木瓜** (パパイヤ) 樹は高さ三十尺位に成長し枝を生ずること稀にして、大なる掌狀葉が頂上に叢生することヤツデ(金剛纂)に似たり、果實は樹頂に近く密生し、品種に依り長橢圓形又は卵圓形にして、濃綠色より黄褐色に變じ、充分



木 瓜

成熟すれば鮮黄色を呈す、果皮薄く中空にして内壁に阿列布色の種子を附着す、果肉は淡黄色にして厚さ一吋乃至二吋あり、味甜美にして**パパイン**と稱する酵素を含有し、**ペプシン**の如く肉の消化を助く。恰

も瓜類の如く生食をなす外、サラダ、プッチング、パイ、ジャム、ピクル等となして食用に供す。臺灣の生産額は三百萬斤内外なり。

- (6) **蒲桃** (フトモモ Rose apple) 馬來及緬甸の原産なりしが、現今熱帯地に廣く分布し、加州及臺灣にも生産す。果實は鶏卵大にして内部空洞の箇所に數多の種子を有す。生食をなす外、ゼリー、漬物、菓子等を製す。
- (7) **蓮霧** (Mountain apple or Malay apple) 馬來の原産なりしも現今廣く分布し、臺灣にも生産あり、果實は倒圓錐形にして鮮紅色に熟し、果皮は蠟様の光澤を呈し、生食に適す。

- (8) **蕃石榴** (Guava) 熱帯亞米利加の原産なりしが現今各地に分布し、臺灣に於ても生産あり、果實には西洋梨の如き形のもの球形のものありて直径二吋内外なり、成熟すれば黄色乃至赤色にして、果肉は甜美なるものと酸味を有するものあり、主に生食をなせども其の他罐詰になし、又煮て食し、或はジャム、ゼリー、舍利別、チーズ代用品の製造に用ふ。



- (9) **蕃荔枝** 臺灣に於ては**釋迦頭**、又は**佛頂果**とも稱し、果實は綠黄色長さ三吋内外の集合果にして、外面は佛頭に依たる瘤起を有し、其の中に各種子を藏す、生食をなし、又は調理して食用に供す。此の一種に**刺蕃荔枝**あり。

- (10) **マンゴスチーン** (Mangosteen) 英領印度の原産なりしが現今米國の熱帯地方及西印度諸島に於ても生産し、果實は中形の林檎大にして、外面は赤色乃至暗褐色を呈し、蜜柑の瓢囊に似たる白色の果肉は其の味甘酸宜しきを得、果物の女王と稱せらる。其の中に五箇乃至十箇の種子を包藏す、

専ら生食をなし果皮は單寧材料に供す。

- (11) **麵包の實** Bread fruit 人頭大の集合果にして種子を有するものと無種子のもの



パンの實

とあり、果實の外部は粒状をなし青緑色なれども熟すれば黄色を帯ぶ、白色なる果肉部は花托の變化したるものにして、焼き又は煮て此の部分を食用に供す、又不熟のもの

を採り、澱粉を製することあり、又種子は焙りて食用に供す。

- (12) **デート** Date デート椰子の果實にして、該樹を栽培すれば七、八年にて

實を結び、百年以上毎年收穫するを得べし、果實は球形のものあれども、多くは橢圓形にして、長さ二吋内外あり、頗る甘美に富むを以て生食し、又は乾製として市場に出づ、主産地は波斯、イラク、亞刺比亞及阿弗利加洲の北部地方にして、近年米國に於ても栽培す、又産地に於ては果實及果柄よりデ



デート

ート蜜を採り、或は之を醗酵せしめて酒を造り、種子は熬りて珈琲に代用す。

- (13) **五欵子** Averrhoa fruit 別名を羊桃と稱し長さ三寸内外の橢圓形の果實に三乃至五の深き溝あり、熟果は鮮黄色を呈し酸味強きも、品種に依りては甘味を有するものあり、不熟のものは野菜に代用し、成熟したものは生食す。



五欵子

- (14) **ツリアン** Durian 果實は橢圓形にして長六吋乃至一呎に達し、外面に三角形の刺あり、成熟したるものは外面褐色にして一箇の重量五封度乃至七封度に達す、クリーム色の果肉を食用に供すれ

ども固有の臭氣を有するに依り一般の嗜好に適せず、不熟の果は野菜に代用し、種子は焙りて食す。



ツリアン



梨

- (15) **鱈梨** Alligator pear or Avocado-pear 亞米利加熱帶地方に主産する核果にして、球形のもの、西洋梨の形をなしたるものとあり、果皮は綠色、黄色、褐色、帶赤色等種々あり、該果實は殆んど生食に適せず、専らサラダの材料に供す。

- (16) **其の他** All Others 其の他熱帶地方の果物にはサボター名マムミー、スター Sapota or Mammee Star アップル、 apple タイス、 Ti-es パッション・フルート、 Passion fruit ペチペーヴ、 Pejibave ブリククリー、 Prickly pear



サボタ



タマリンド

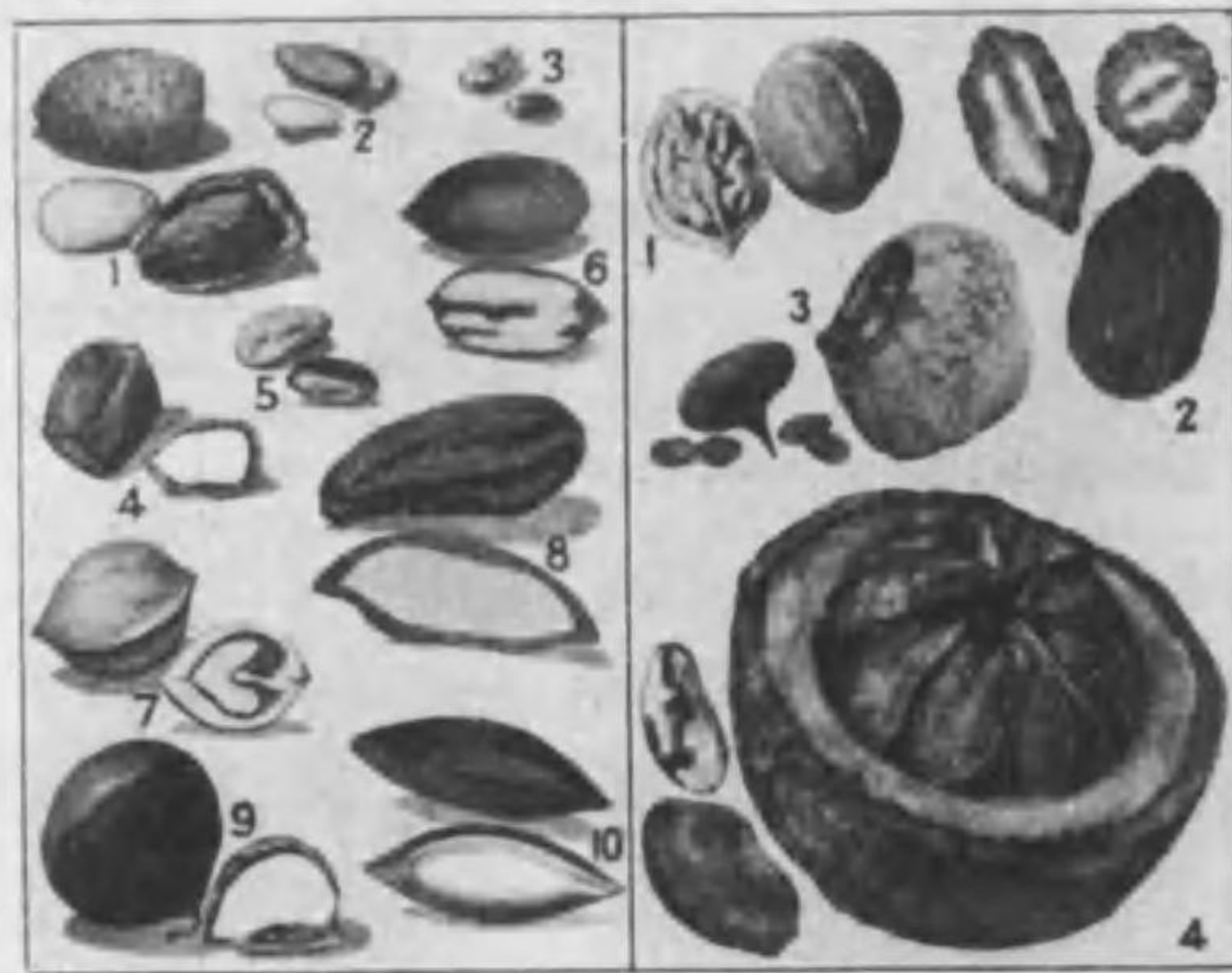
ベアー (仙人掌の果實)、チェリ pear モイア、シーグレープ、スパニッシュ Cherimoya Sea-grape Spanish



波羅蜜樹

ベイオネット、ブロックス・ハート、カシュー・アップル、タマリンド、
 bayonet Bullock's heart Cashew apple Tamarind
 マンガヴァ、波羅蜜、ポンド・アップル等あれども概ね産地にて食用に供
 Mangava Jack-fruit Pond apple
 するに過ぎず。

核果及堅果 是等は生の儘、又栗、銀杏、カシューナット、椰子
 の如きは焙りたる後、木の實割を用ひて外皮を除き、食後の水
 菓子と同時に食用に供し、又木の實バターを造りて食物の調理
 Nut-cracker
 若くは菓子の原料に用ひ、又粗く砕きて菓子の材料に供し、其
 の他胡桃、榧子等の如く油を多量に含むものは製油原料に供す
 ることあり。



核果及堅果

- (1)甘栗桃 (2)(3)松子 (4)フィルバート (1)胡桃 (2)バターナット (8)マンキ
 (5)ピスタチョーナット (6)ピーカンナット (7)ヒッコリーナット (8)ブラジ
 ルナット (9)栗 (10)ピリナット

主なる種類及主産地下記の如し。

胡桃(佛蘭西、伊太利、米國、支那)、甘栗桃核(西班牙及加洲)、バタ
 Walnut Almond
 ーナット(米國)、ピスタチョーナット(シシリー島)、銀杏(日本)、
 Butter-nut Pistacho-nut Gingko-nut
 菱子(支那)、荷子(支那)、カシューナット(米國)、ブラジルナット
 Trapa-nut Nelumbo-nut Cashew-nut Brazil-nut

(伯刺西爾)、栗(支那、日本、米國)、大甘栗(伊太利、佛蘭西)、バ
 Chestnut Maroon
 ラダイス・ナット(伯刺西爾)、フィルバート(伊太利、西班牙、土耳其)、
 Paradise-nut, in monkeypot Filbert
 榛子(伊太利の南部及シシリー島)、ヒッコリー・ナット(米國)、ビー
 Hazelnut & Cobnut Hickory nut
 カン・ナット(米國)、ピリ・ナット(比律賓群島、其他南洋諸島)、松子
 Pecan-nut Pili-nut Pine seed
 (米國、朝鮮)、榧子(日本)、柯子(日本)等。(第四十八表参照)

瓠果 瓜類は不熟の時は蔬菜として用ふれども、成熟すれば
 水菓子として用ふるものあり、茲に主なる種類を挙げれば下記
 の如し。

- (1) 西瓜 西瓜には早生種と晩生種とありて、普通肉色に依り赤水瓜、
 Water-melon
 黄水瓜、白水瓜に分つ。品種は本邦在來種の外、アイスクリーム(球
 Ice-cream
 形、淡綠色に綠色の網狀線紋、桃紅色、白種)、コールス・アーリー(楕
 Col's early
 圓、綠色に濃緑の線紋、鮮紅色、黒褐種)、フロリダ・フューボリト(長
 Florida Favourite
 楕圓、暗緑に淡褐の條斑、濃赤、暗褐種)、マウンテン・スキート(楕圓、
 Mountain Sweet
 白色に濃綠色の條斑、紅色、暗褐種)、スキート・アズ・ハニー(長楕圓、
 Sweet as Honey
 暗緑に濃色の條斑、赤色、暗褐種)、スキート・サイベリアン(楕圓、
 Sweet Siberian
 暗綠色に濃色の斑紋、橙黄色、灰褐種)等主なるものなり。本邦内地
 の産額六、七千萬貫にして奈良、愛知、北海道、富山、新潟、千葉等は
 産額殊に多し。(第五十七表参照)
- (2) 甜瓜 本邦在來種の梨瓜、甕瓜等の外、西洋種にはモントリオー
 Montreol
 ル、ゴールデン・クイーン、ロッキー・フォード、サットン・スカー
 Golden Queen Rocky Ford Sutton's Scarlet
 レット、サットン・ベスト・オブ・オール、サットン・エー・ワン、エ
 Satton's Best of All Satton's A. 1
 メラルド・ゼム、サットン・パーフェクション、キャサバ、ハニー・
 Emerald Gem Satton's Perfection Casaba Honey
 デウ等主なるものなり、本邦内地の産額は千三百萬貫内外にして、北
 海道及愛知縣は主なる産地なり。(第五十八表参照)

第五類

蔬菜類、薬味類、調味料及煙草

Vegetables, Spices, Condiments and Tobacco

蔬菜は俗に野菜と稱し、之を攝取すれば清血、利尿、便通等の效あるのみならず、^{Vitamin A, B & C} ビタミン、エー、ビー、シーを含み、就中ビタミン、シーの含有量多きを以て、肉類と共に副食物として、生活上缺く可らざるものなること言ふを俟たず、古來本邦は菜食を以て聞えたる國柄なるを以て、其の種類も頗る多く、又其の取引も至つて盛なり。本邦内地産蔬菜の内玉葱は東洋各地及濠洲方面に三千萬斤内外、價額百四十萬圓内外、馬鈴薯は専ら東洋方面に三千萬斤内外、價額百萬圓内外、乾椎茸は東洋方面及米國へ百萬斤乃至百六十萬斤、價額二、三百萬圓其の他の野菜取合せ百五十萬圓内外、罐詰蔬菜七、八十萬圓、蔬菜漬物五十萬圓内外、總計八百萬圓内外の輸出をなし、其の輸入は米國より來るアスパラガス^{Asparagus}を主として輸出額の十分一にも充たざるべし。(第四十九表乃至第五十一表参照)

輸入税率

蔬菜	砂糖、糖蜜、糖水又は蜂蜜を以て貯蔵したるもの 容器共每百斤	十二圓七十錢
	罐詰のもの	同上 七圓九十錢(協定税率六圓)
	罐詰のもの	同上 七圓六十錢
	壺詰のもの	同上 一圓九十五錢
	其他	従價 三割

備考 生菜、樽詰の漬物等は「其他」の項に依る、而して「其他」の項に分類すべきものを除く外、大正十三年七月三十一日以後當分の内覧品税従價十割を課せらる。

蔬菜類の主なる種類下記の如し。(括弧内は本邦内地に於ける大體の産額を示せり)

根菜類

本類に屬する主なるものには馬鈴薯^{Potato}(二億四、五千萬貫、價額三千萬圓内外)、玉葱^{Onion}(二千五百萬貫内外、價額四百萬圓内外)、蘿蔔^{Radish}(六億貫餘、價額五千萬圓)、胡蘿蔔^{Carrot}(三千萬貫、價額六百萬圓餘)、蕪菁^{Turnip}(四千萬貫内外、價額五百萬圓内外)、牛蒡^{Burdock}(五千萬貫、價額千五百萬圓)、甘藷^{Sweet-potato}(十億貫内外、價額一億圓内外)、書芋^{Taro}(一億六千萬貫内外、價額三千五百萬圓内外)、食用百合^{Edible lily bulb}(三千四、五百萬貫、價額百二、三十萬圓)、蓮根^{Nelumbo root}(千二百萬貫、價額五百萬圓)、慈姑^{Arrowhead}(五十萬貫、價額五十萬圓)、薯蕷^{Yam}、佛掌薯、八頭芋、唐芋、甜菜^{Beet}(火焰菜)、甘露子、波羅門參(西洋牛蒡)、^{Japanese stachys Salsify or Oyster plant Kohlrabi} コールラビ等の種類あり。(第五十二表乃至第五十五表参照)

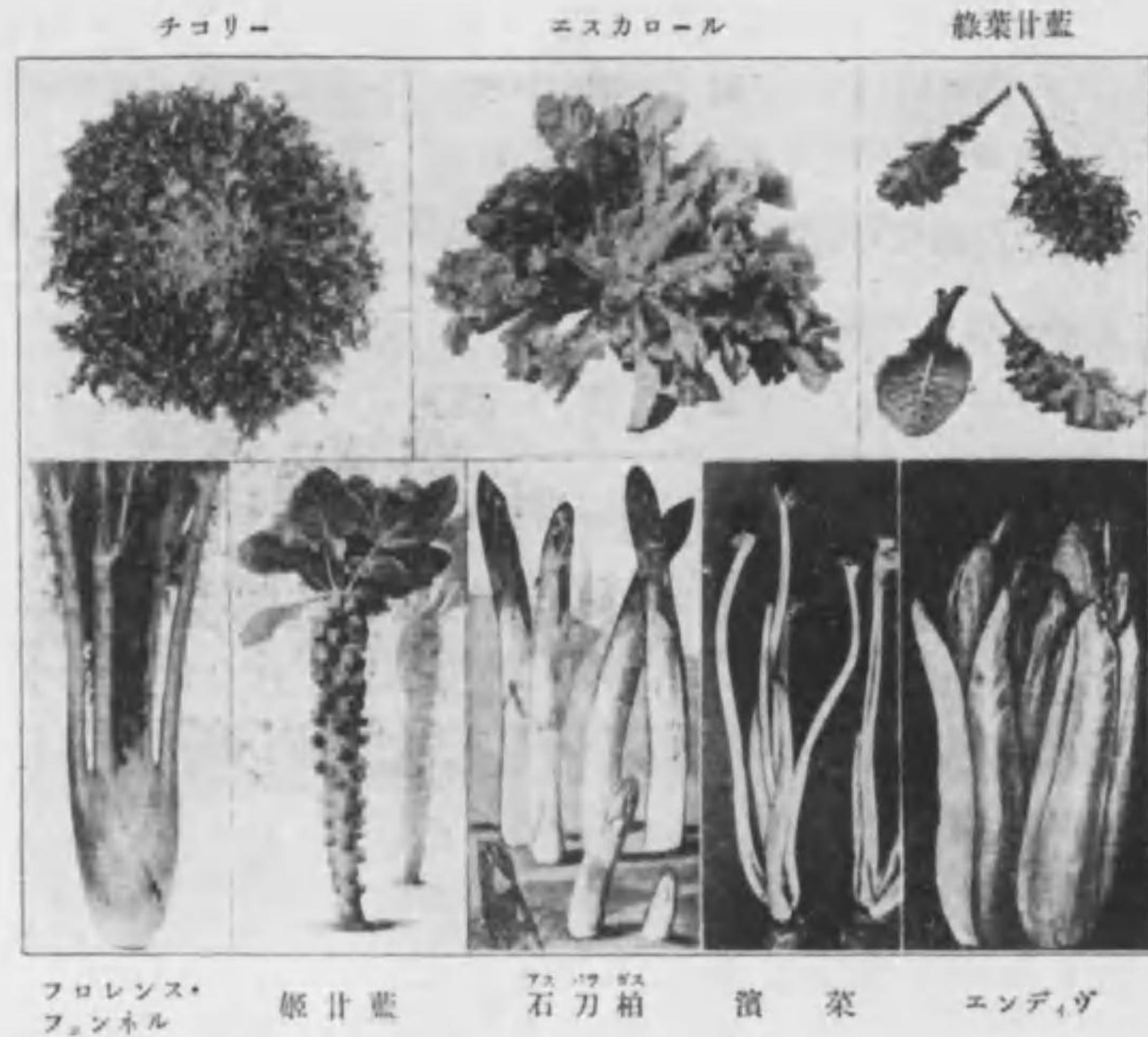


附記 東京府、群馬、埼玉、鹿児島、千葉、栃木、神奈川の諸縣は花百合を耕作し、全國の收穫高八千萬箇に上りたることあれども、近年大に減少せり、主に歐米に向け二千五百萬箇内外、價額二、三百萬圓の輸出あり。

波羅門參

葉菜類及莖菜類

右兩種の内主なるものを擧ぐれば、白菜、三河島菜、山東菜、京菜(水菜)、杓子菜、小松菜、^{ニラキナ} 醋莖菜、芥子菜(漬菜の總産額一億六千萬貫、價額千八百萬圓)、甘藍^{Cabbage}(三千萬貫、價額五百萬圓)、^{ニラキナ} 韭葱、^{アサツキ} 絲葱、^{ワケギ} 科葱、葱(五千萬貫、價額



千二百萬圓)、^{チンヤ}高苣、^{キャベジ}キャベジ・レチス、「^{バンチ}バンチ・レチス」、「^{コス}コス・レチス」、
 Common lettuce Cabbage lettuce Bunch lettuce Cos lettuce
^{エンドイブ}苦苣苣、^{ヘレン}野苣苣、^{スピナチ}菠薐草、^{シカリー}濱菜、^{エスカロール}鱈菜、^{チコリー}チコリー、^{エスカロール}エスカロール、^{スピナチ}フダンソ
 Endive Spinach Sea-kale Escabite Chicory Escarole Spinach
 ウ、^{フンネル}フンネル、^{ブルセル}姫甘藍、^{カレ}緑葉甘藍(羽衣甘藍)、^{アスパラガス}石刀柏、^{ウド}獨活、^{セリ}塘蒿、^{アスパラ}早
 peet Fennel Brussels sprout Kale or Borecole Asparagus Udo Celery
^{パルセ}芥菜、^{アザミ}芹、^{アザミ}三葉芹(野蜀葵)、^{アザミ}款冬、^{アザミ}麥吾、^{アザミ}蕨、^{アザミ}薇、^{アザミ}苧蒿、^{アザミ}芋莖、^{アザミ}蓴
 Parsley Azami Azami Azami Azami Azami Azami Azami Azami Azami Azami
 菜、^{アザミ}防葵、^{アザミ}丸葉大黃等なり、是等の葉莖菜は長く貯蔵に耐へざるに依り、本
 邦港灣に出入する船舶の船用品として供給し又漬物として輸出する外、貿易
 品としての價値少く、生菜の輸入は唯支那の山東地方より冬期白菜の來ることあるに過ぎず。(第五十六表参照)

花 菜 類

Flowers for cooking

花菜類は料理用に供する花類の總稱にして、歐米に於て料理に供するものは、^{カウリフラワー}花甘藍及^{ブロッコリー}木立花甘藍、^{アチコーク}朝鮮菊にして、本邦に於ては料理菊^{イエロー}即ち^{アキチンセム}黃菊(阿房宮、武藏野等を含^{フキノトウ}chrysanthemum flower 苧荷の子(花蕾)及^{リリー}款冬蓋(花蕾)、又支那に於ては^{リリー}金針菜を料理に供す、^{セブツ}金針菜は本邦に於て^{セブツ}千葉萱草と稱する植物の花にして、之を乾したるものは支那より絶えず少量づゝの輸入あり。



朝鮮菊

蔬 菜

蔬菜は蔬菜に供する瓜類の總稱にして、其の主なるものは^{キュウリ}胡瓜(五千五百貫、價額千二百萬圓)、^{カボチャ}南瓜(七千萬貫、價額千二百萬圓)、^{カボチャ}茄子(一億貫、價額二千萬圓)、^{カボチャ}蕃茄(五百萬貫、價額百萬圓餘)、^{シロウリ}越瓜(千八百萬貫、價額四百五十萬圓)、^{メロン}不熟の甜瓜、^{カボチャ}小胡瓜、^{カボチャ}冬瓜、^{カボチャ}苦瓜、^{カボチャ}瓠瓜(扁蒲)、^{カボチャ}準人瓜、^{カボチャ}金絲瓜、^{カボチャ}絲瓜等なり。是等蔬菜の内、瓠瓜は干瓢の製造に使用せらるゝ額多量にして、其の主産地は栃木縣、群馬縣、埼玉縣等なり。絲瓜は若き時食用に供せらるゝのみならず、老いたるものよりは纖維を採取し帽子の製造原料、垢磨材料、履物材料等に供す。本邦よりは歐米に六、七百萬箇、價額四、五十萬圓の輸出ありて、其の主産地は静岡縣なり。蕃茄は鮮の儘料理に供せらるゝのみならず、^{トマト}トマト・ソースの製造原料に供す。(第五十七表及第五十八表参照)

香辛菜

香辛菜に屬する主なるものは生薑(七百五十萬貫、價額四百萬圓弱)、蕃椒(四、五十萬貫、價額四十萬圓)、薑、
 防風、水田芥、胡椒草、山葵、ワサビダイゴン、山蒜、
 蒜(胡)、菹、薤、紫蘇、立麝香草、セージ、
 パルム、ヒソップ等なり、是等の内生薑及蕃椒は、乾燥せしめたる後粉末となし香辛劑に用ふ。本邦内地に於ける乾薑の製造高は十五萬貫内外、價額二十五萬圓内外なり。(第五十九表参照)

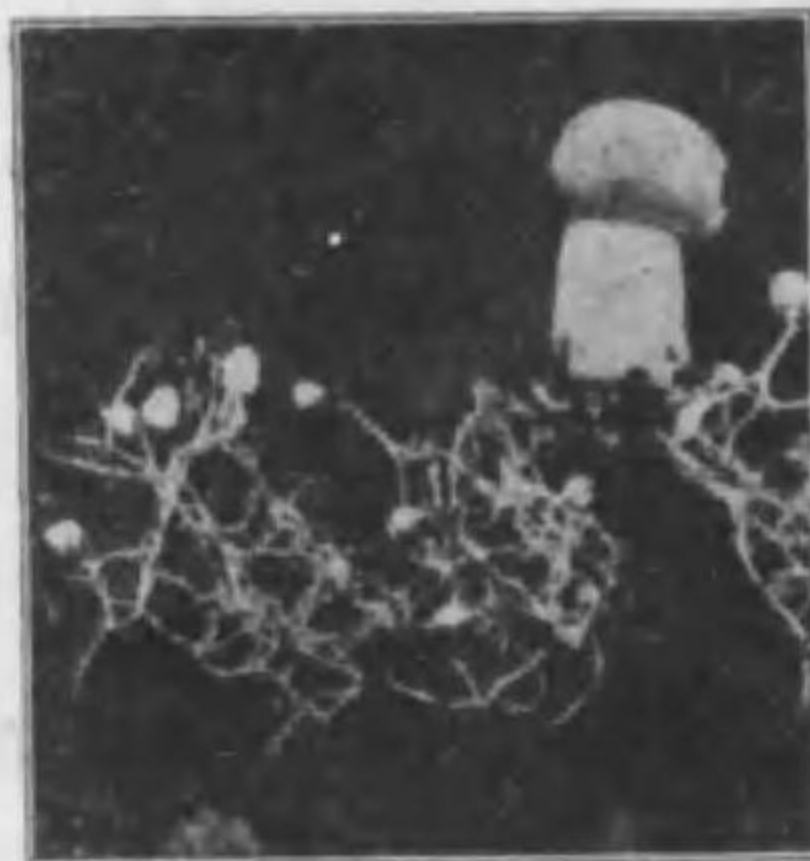


ニンニク

菌類

Fungus

菌類の内蔬菜に供する主なるものは、松茸(千萬斤、價額三、四百萬圓)、椎茸(乾製百五十萬斤、價額三百萬圓)、「シメジ」、松露、シムピニオン、初茸、木茸、革茸等にして、これ等の内松茸及シムピニオンは鮮に



菌類の増殖

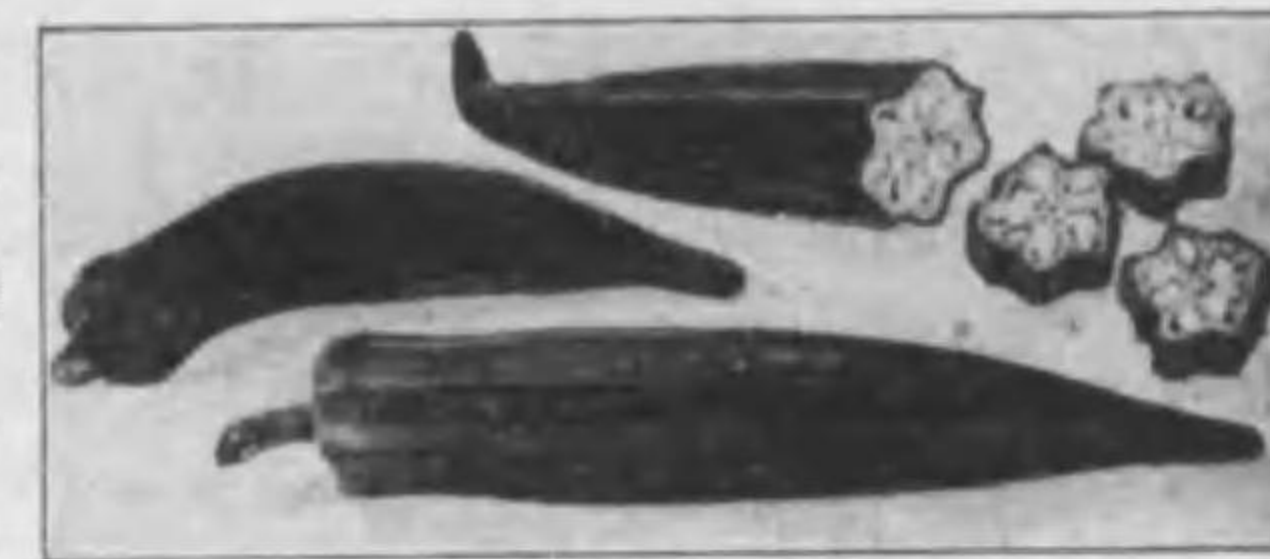


松露

て食用に供せらるゝ外、罐詰となして市場に供給せらるゝもの多し、前者は本邦より輸出に供し、後者は佛國より輸入を見るも其の額は多量ならず。椎茸は宮崎、大分及静岡に主産す。(第五十表参照)

其の他の蔬菜類

其の他の蔬菜類の内には筍(千六百萬貫、價額六百五十萬圓)、莢笋(菰笋)、オクラ、マルチニア、莢豆類、不熟の豆類、不熟の玉蜀黍等あり、是等の内筍及不熟の玉蜀黍は罐詰となし、市場に提供せらるゝものありて、前者は本邦より多少輸出に供せられ、後者は「シュガー・コーン」と稱ふるものにて、米國より輸入することあり。支那市場には筍を鹽乾にしたるものありて、本邦へも多少の輸入あり。菰笋は本邦に生産なきも支那市場に於ては四時絶ゆることなし。(第六十一表参照)



オクラ

蔬菜の貯藏品

Preserved vegetable

蔬菜の内或種のものには既に述べたる如く乾製になし、又罐詰に製す。乾製にも丸乾、切乾等の別あり、更に之を素乾、蒸乾、鹽乾等に分ち、罐詰及罐詰にも水煮の儘、詰めたるものと、調味を施し又は漬物となして詰めたるものとあり。漬物には澤庵漬、鹽漬、味噌漬、糟味噌漬、麴漬(ベッタラ漬)、芥子漬、醋漬、醤油漬(福神漬、柴漬等)、味淋漬、粕漬(奈良漬)等の別あり。本邦内地に於ける切乾大根の産額七百萬貫内外、價額三百萬圓弱、甘藷切乾の産額九百萬貫内外、價額三百萬圓弱にして、切乾大根は既に輸出を開始せり。(第五十五表参照)

薬味類

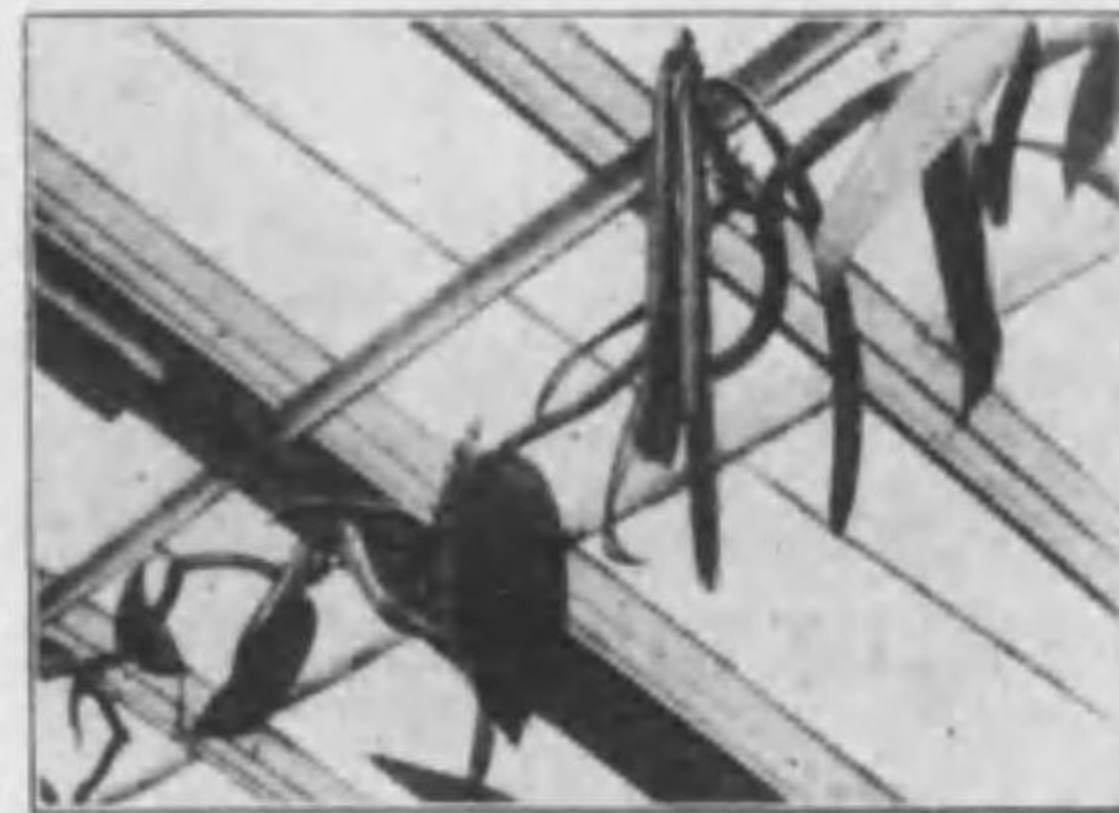
Spices and Condiments

薬味類は植物の花蕾、子實、莢、皮、根等を乾燥粉碎して製するものにして、殆んど滋養の效を有せざれども、胃を刺激して消化液の分泌を催し、それに依りて攝取したる食物の消化を促進せしむるを以て、古來嗜好的の食料として用ひらる。殊に熱帯地方の住民は氣候の關係に依り、食欲の減退すること温帯又は寒帯地方の住民に比し著しきに依り、薬味料を取ることも亦大なり、其の主なるもの次の如し。

ヴァニラ

Vanilla

學名ヴァニラ・プラニフォリアと稱ふる蔓生植物の莢果にして、墨西哥、南米、瓜哇、セイセル島、マ、リシアス島、錫蘭島等に耕作せらる。莢果は採取後熱湯を以て處理し、暗褐色になりたる時乾燥せしめて市場に出すものとす。本品が芳香を有するはヴァニリンと稱する揮發油を含有するに依る、然るに近年多兒分餾品又は砂糖を原料として人工のものを得るに至れるを以て、從來の耕作者は脅威を感じつゝあり。



ヴァニラ

輸入税率 ヴァニラ豆 無税

胡椒

Pepper

學名ピペル・ニグルムと稱ふる灌木の果實にして、主成分をピペリンと稱す。市場にて黒胡椒と稱するものは未熟の果實を乾燥せしめたるもの、又白胡椒は成熟したるもの、外皮を除去し乾燥せしめたるものなり。其の主産地は印度のマラバル及ツラヴァンコール地方、瓜哇、スマツラ、比律賓、暹羅、西印度等なり。此の外薑撥、薑澄茄等の種類あり。本邦内地へは胡椒の種子と其の粉を合せ十萬斤内外の輸入あり。(第六十表参照)



胡椒

輸入税率

胡椒	種子	每百斤	7.30
	粉	容器共每百斤	24.60
薑撥		従價	20%
薑澄茄			無税

丁香及丁子

Clove and Mother of clove

學名オイゲニア・カリオフィラタと稱する植物の花蕾を乾燥せしめたるものを丁香、其の果實の成熟せざるものを乾燥せしめたるものを丁子又は母丁香と稱し、花莖を集めたるものを薑丁子と稱す。主産地は阿弗利加洲のザンチパール島及ペムバ島にして前者の産は赤味を帯び形状大、又後者の産は小にして暗黒色なり、併し其の品質は兩者共ベナン島及アムボイナ島産に劣ると云ふ。丁香の主成分はオイゲノールなるを以て、其の抽出原料



丁香

Eugenol

に用ふ。本邦内地へは十萬圓内外の輸入あり。(第六十一表参照)

輸入税率 無税

肉 荳 蔻 及 荳 蔻 衣

Nutmeg and Mace

馬來群島就中パンダ、スマツラ、瓜哇に産し、又近年ベナン、新嘉坡、錫蘭島等に於て栽培せる學名ミリスチカ・フラグラン *Myristica fragrans* スと稱する植物の核子を肉荳蔻と稱へ、夫れを包む網状の内皮を荳蔻衣と稱ふ。前者は榲實大、橢圓形の核にして之を削れば黄褐色に暗褐色の脈状斑紋あり、後者は生のとき赤色なれども乾したるものは褐色を呈す。其の他同一名稱を付し市場に現はるゝものに下の種類あれども品質劣れり。



肉 荳

- 長 肉 荳 蔻
Long or mild nutmeg, from *M. fatua*
- パプア 肉 荳 蔻
Papua nutmeg, from *M. argentea*
- ジャマイカ 肉 荳 蔻
Calabash or Jamaica nutmeg, from *Monodora myristica*
- ブラジル 肉 荳 蔻
Brazilian nutmeg, from *Cryptocarya Moschata*
- 加 洲 肉 荳 蔻
Californian nutmeg, from *Torreya myristica*

輸入税率 肉荳蔻及荳蔻衣 無税

乾 薑

Dried Ginger

學名ジンジベル・オフィシナレの地下莖を乾したるものにして、西印度諸島、南米、アフリカ洲の西部、クィーンズランド、支那及本邦に栽培し、就中支那産及ジャマイカ産良質なり。市場に現はるゝ種類には剥皮したるものと否らざるものとあり。本邦内地にて製するものは剥皮せざるものにて、年産額十五萬圓内外、價額二十五萬圓内外ありて、大部分輸出に供す。(第五十九表参照)

輸入税率 従價 20%

ジャマイカ胡椒

Jamaica pepper

西印度諸島、墨西哥、南米等に栽培する學名ピメント・オフィシナリスの果實を乾したるものにして、外皮に縷を有し豌豆大なり。別名をピメントと稱し、又肉荳蔻、桂皮、丁香等を混合したる如き芳香を放つに依りオールスパイスとも稱す。



胡椒

a. 花 b. 花の縦断面 c. 實

輸入税率 従價 20%

桂 皮

Cinnamon bark and cassia bark

桂皮には印度産の肉桂樹より得るものと、支那産の肉桂樹より得るものとの二種あり、前者は錫蘭の主産なりしが近年瓜哇、レユニオン島、ケープヴェルデ島、伯刺西爾、西印度諸島、ウガンダ地方に移植せられたり。桂皮は皮薄く黄褐色にして揮發油分の多きものを優良品とす。本邦内地へは支那、印度より數十萬斤の輸入あり。

輸入税率 無税



肉桂樹

白 荳 蔻 及 小 荳 蔻

Cardamom

薑科に屬する學名アモムム・カーダモムムの果實を白荳蔻と稱し、莖に入りたる儘市場に出すも、收穫中崩裂して子實の脱出したるものあり。之を各別に市場に出すときは子實を砂仁と稱し、莖を荳蔻殼と稱ふ。主に印度に産す。其の外 小 荳 蔻 一名 マラバル白荳蔻 及 錫蘭白荳蔻 と稱する種類あり。

Elettaria cardamomum Malabar cardamomum *Elettaria Major* or Ceylon cardamomum

支那に於ては白荳蔻を優良荳蔻と稱へ、アモナム・
Cardamomum superior
 カーダモナムとエレクトリア・カーダモナムと兩種
 の果實を包含せしめ、劣等荳蔻と稱するものは支
 那の南部に産するアモナム・ヴィロサム及緬甸、暹
A. Villosum
 羅等に産するアモナム・ザンソイデスの果實を總
A. Zanthoides
 稱し、其の種子を砂仁と稱するも、眞正のものは阿
Graft of Paradise
 弗利加及西印度に産するアモナム・メレゲタ及「ア
A. Melegueta
 モナム・グラナム・パラヂシ」の種子なりと言ふ。
Granum Paradisi



小荳蔻

輸入税率

小荳蔻	無税
白荳蔻其他	従價二割

蕃 椒

Chilli or Cayenne pepper

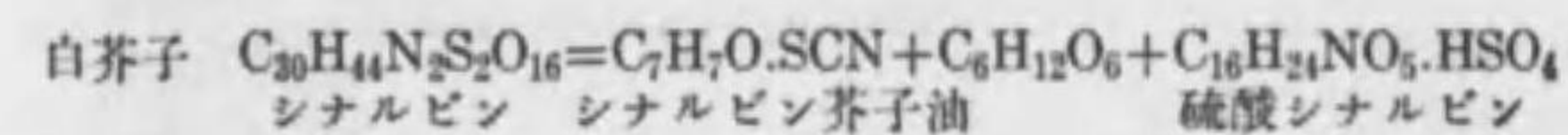
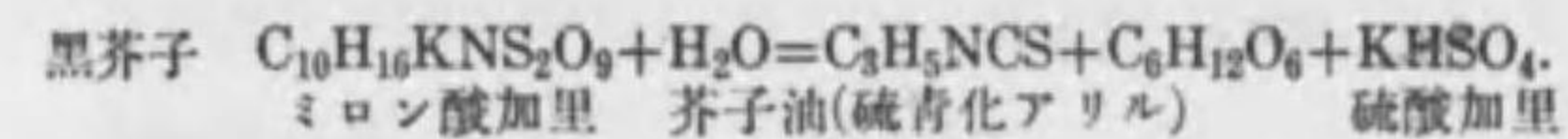
蕃椒は學名キャプシカム・ロングム又はキャプシカム・フルテシンスの果實に
Capicum longum C. frutescens
 して、本邦に於ては前者に屬する天上守、鷹の爪、三鷹、遠鷹、日光、獅子、
 八房等と稱する種類を耕作し、又ルビーキング、チェリー、「ロン・ルージュ」、
 「チャイニース・ジャイアント」、「カレード・スコープ」、「ラージ・ベル」、モンスト
 ラス等の洋種を栽培す。主産地は東洋、中部阿弗利加、南米、印度等にして
 我國に於ては北海道、東京、鳥取、香川、山形、滋賀、茨城の府縣に産する
 もの多し。本邦内地の産額は五十萬貫内外、價額四十萬圓内外にして米國方
 面に輸出多し。(第五十九表参照)

輸入税率	従價 20%
------	--------

芥 子

Mustard

芥子には黒芥子、白芥子及印度芥子等の別あり、
Brassica nigra B. alba Indian or brown mustard, from B. juncea
 其の辛味は其れに含む 0.3% 乃至 1.0% の刺激性芥子油に因る、該油は黒
 芥子に多く含むに依り、此種類が薬味の材料として最良なり、製品には穀粉、
 澱粉、薑黃粉等を混じたるものあるに依り注意すべし。芥子粉に温湯を加へ
 て煉ればミロシンと稱ふる酵素の作用に依り、分解して刺激性の芥子油を生
 ず。其の分子式下記の如し。



輸入税率

芥 子	每百斤	0.85
芥 子 粉	容器共每百斤	23.30
芥子泥及煉芥子	従 價	30%

我國へは英國より Colman's mustard の輸入多し。

其 の 他

其の他薬味の原料として用ふるものには下記の種類あり。

薑 黃

Turmeric, or rhizome of Curcuma longa

食料品の黄色染料としても用ふ、亞細亞の南部及臺灣に産す。

莪 薑

Curcuma zedoaria

薬劑としても用ふ、支那に産す。

鬱 金

Golden turmeric or Curcuma macrophylla

薬用、染料としても用ふ。印度、支那、臺灣、琉球、鹿兒島縣等に産す。

夏薑
Galangal roots or *Alpinia officinarum*

藥劑としても用ふ、支那の南部、臺灣及印度に産す。

益智
Zingiber nigrum

藥用にも供す。印度に産す。

伊豆縮砂及縮砂一名砂仁
Alpinia Japonica, or Amomum zanthoides

後者は暹羅及印度に産す(白豆蔻の項参照)。

泊芙蓉
Saffron, or *Crocus Sativus*

雌蕊頭を摘取乾燥せしめたるものにして藥用にも供す。歐洲の南部に産し、又本邦に於て栽培す。

山椒
Zanthoxylum piperitum

果實の外皮を用ふ、本邦及支那に産す。

茴香一名小茴香
Fennel-seeds, or *Foeniculum vulgare*

各國に於て栽培し、本邦に於ても生産す。

大茴香一名八角茴香
Star-anise, or *Illicium verum*

支那及佛領印度に産す。我國に産する日本産大茴香 *I. religiosum* は莽草(シキミ)の果實にして毒性を有するに依り、前者と混同す可らず。

アニース實
Aniseed or *Pimpinella anisum*

熱帯地方に栽培し、本邦に産せず。

姫茴香一名カールム實
Caraway-seeds, or *Carum carvi*

各國に栽培し又本邦に於ても生産す。

胡荽子
Coriander-seeds, or Seeds of *Coriandrum sativum*

小亞細亞及歐洲の南部に産す。

ベイ葉
Bay-leaves, or leaves of *Laurus nobilis*

月桂樹の葉を乾燥せしめたるもの。



サフラン



胡荽子



月桂樹



セレリー

ケーパー
Caper, or flower buds of *Capparis spinosa*

カバリス樹の花蕾にして、主に歐洲の南部に産す。

セレリー子
Celery-Seeds or Seeds of *Apium graveolens*

和蘭三葉と稱ふる蔬菜の種子にして、近頃本邦にも耕作す。

カミン
Cumin, or Seeds of *Cuminum cyminum*

歐洲及印度に栽培し茴香に極似す。

蔞子
Dill, or Seeds of *Pencedanum graveolens*

支那、印度等に栽培す、茴香と薄荷とに似たる芳香を發す。

山葵
Root of *Wasabia Japonica*

本邦伊豆産のもの有名にして、殊に天然産のもの品質最も優良なり。



西洋山葵



薄荷



旱芹菜

西洋山葵

Horse-radish, or root of Cochlearia Armoracia

香氣及辛味共本邦産山葵に及ばず。

フェヌグリーク子

Fenugreek Seeds, or Seeds of Trigonella foenum graecum

主に米國に栽培す。

マージヨラム

Marjoram, or Origanum majorana

薄荷に似たる草にして、歐米に産す。

薄荷

Mint, or plants of Genus Mentha

薄荷は東洋及歐米に栽培するものを合すれば十種以上に及び、薬味の
外、製薬原料に用ふ。**オランダセリ
早芹菜**

Parsley, or Carum petroselinum (Petroselinum sativum)

生菜は料理のツマ(飾り)に用ふ。主に歐米に栽培す。

セージ

Sage, or Salvia officinalis

専ら歐米に栽培す。

セーヴオリイ

Savory, or Satureia hortensis

主に歐米に栽培す。

ターラゴン

Tarragon, or Artemisia dracunculus

主に佛國に栽培す。

タチジャカウソウ一名タイム

Thyme, or Thymus vulgaris

各地に産すれども、主に歐米に於て栽培す。

調味料**Condiments**食物に香味を與ふるものゝ總稱にして、食鹽、食醋、薬味類、
ソース、カレー粉等を包含す。茲には主要なるものゝみを掲ぐ。**ソース類****Sauces**ソース類には液體のものと泥狀のものとなりて、其の種類數十種の多きに
及ぶも、廣く用ひらるゝものは「トマト・ソース」、^{Tomato-Catchup}「アンチョビー・ソース」、^{Anchovy essence}
「ウースター・ソース」等なり。ウースター・ソースは醤油と醋とを混和し、^{Worcestershire sauce} 枸櫞
汁、葱頭、タマリンド、^{ニンニク} 蒜、^{Garlic} 鹽魚汁、胡椒其の他の薬味を適當に配合して香味
を付したるものとす、英國の名産なり。之に類似したるものに^{Leicester Sauce} レスター・ソ
ースあり。**カレー粉****Curry powder**カレー粉の製造法は種々あれども普通は姜黄、^{コエンドロソ} 胡荽子、黒胡椒、蕃椒、
フェヌグリーク子、カミン、乾薑、枸櫞汁等を適當に調合して製す。又夫れに
桂皮、丁香、^{ニツツク} 肉荳蔻等を加へたるものあり。**チャトニ****Chutney**印度にて製する醋漬の一種にして、「インヂアン・コンヂメント」とも稱ふ、
^{Indian condiment} 其の材料には櫛果を主とし、乾葡萄、タマリンド、ライム、生薑、蕃椒、蒜、
^{Mango} 香料等を用ひ、^{Spice} 甘味を付したるものと^{Sweet chutney} 否らざるものとの二種あり。
^{Sour chutney}**ピクル****Pickles**花甘藍、蕃椒、小胡瓜、マンゴー、メロン、葱頭、^{ラツキヨウ} 菘等を醋に漬けて貯藏
したるものにして、材料を混合して漬けたるものを^{Gherkin} ミックスド・ピクルと稱し、
^{Mango} ^{Melon} ^{Onion} ^{Mixed pickle}
甘味を付したるものと否らざるものとあり、^{Sweet pickle} ^{Piccalilli} ^{Chow-chow} ビッカリリ及チャウチャウと稱ふる
ものも其の一種に屬す、但支那製のチャウチャウは野菜、果物等を蜜漬になし
たるものとす。

煙 草

Tabacco

産地 煙草は茄科に屬する植物にして約五十種あるも喫煙用の爲栽培せらるゝものは、「ニコチアナ・タバクム」と「ニコチアナ・ルスチカ」の二種に過ぎず、該植物は高さ二尺乃至九尺に成長し、葉は螺旋形に幹に互生し、一葉序に於ける葉數は普通八、九枚にして、葉及莖には纖毛ありて液を分泌し、果實は二乃至四



タバコ

室にして一果五千粒内外の種子を藏す。世界の産額は十六億斤乃至二十二億斤にして其の主産地及産額大約下記の如し(單位百萬斤)。

北米合衆國 1,000—1,200, 露西亞 150, 日本 117—139 (内地 100—116, 朝鮮 15—20, 臺灣 2—3), 匈牙利 100, 伯刺西爾 100, 比律賓群島 68, 瓜哇及スマトラ 85, 玖馬 27—90, 獨逸 30—50, 希臘 25—50, 佛蘭西 25—40, 伊太利 15—37, 勃牙利 10—48, 墨西哥 17—20, 加奈陀 10—37, 羅馬尼亞 10—29, 白耳義 5—15

其の他土耳其、支那、小亞細亞、波斯等も亦有名なる産地なり。

需給 本邦内地に於て産額の最も大なるは栃木縣にして、鹿兒島、茨城、徳島、福島、神奈川、静岡、廣島、岡山、熊本の諸縣之に次ぎ、其の他一府二十三縣に耕作すと雖、内地に於ては葉巻煙草及兩切煙草の原料となる優良品の生産乏しきを以て、米

國、比律賓群島、英領印度、支那等より葉煙草の輸入年額七百四十萬斤乃至千四百萬斤、其の價額七百萬圓乃至千三百萬圓餘に達し、其の他製造煙草の輸入額四百萬圓内外に上れり、又本邦よりは葉煙草二十萬斤乃至六百萬斤、價額十四萬圓乃至二百萬圓と製造煙草四萬圓乃至三十萬圓の輸出あり。(第六十二表及第六十三表参照)

收入を圖る目的を以て佛蘭西、西班牙、伊太利、奧地利、匈牙利、ユーゴスラヴィア、波蘭、チエコスロヴァキヤ、瑞典、モロッコ、エタアドル等の諸國は我國と同様專賣制度を布けり。本邦内地の專賣利益は一億五六千萬圓にして歳入の約十分一を補填し、英國は其の輸入に重税を課する爲五億圓以上の收入を擧げ、歳入の約十六分一を充たせり。

輸入税

葉 煙 草	政府の外輸入するを得ず	
咀 嚼 煙 草	每 斤	2.23 圓
喫 煙 草	同	5.17
葉、紙巻、葉巻其の他の煙草	從 價	35%

品種 品種は米國のみに於ても百種以上ありと稱せられ、同一品種のもの雖、栽培地の氣候、地味及收穫の方法等に依り形質の異なるものを生ずるものとす。世界各地に耕作する著名なる品種にはハバナ、Havana Seed「シード・リーフ」、スマトラ、Smatra「ホワイト・バーレイ」、オリノコ、Orinoco マニラ等ありて我國に耕作するものは「ニコチナ・タバクム」の一種マクロフィラMacrophyllaに屬し、米國に於てマリーランドMarylandと稱するものと同種にして、之が又産地に依りて品質を異にし、國分煙草、指宿煙草イブ及出水煙草(鹿兒島縣)、水府煙草(茨城縣)、秦野煙草(神奈川縣)等に分れ、其の内に柳葉と丸葉の二種ありて各品種を異にす。

ハバナ種は主に玖馬に栽培し、日覆をなして仕立てたる葉は薄くして強韌なるに依り葉巻煙草の上巻に用ふ。シードリーフは米國コンネチカット州の産有名

なり。「ホワイト・ペーレイ」はオハイオ州の原産に屬し、スマトラ、^{Turkish}ターキッシュ、マニラ等は何れも産地名を採りたるものにして、オリノコはヴェネズエラの原産なれども、現在はヴァージニア及北カロライナ州に多く耕作す。本邦産の内には先に掲げたるもの外、秦野葉、桐ヶ作葉(千葉)、三浦葉、達摩葉(茨城及栃木)、蓮葉、薄葉、赤塚葉、生板葉(以上四種高崎方面)、松川葉(福島)、會津葉、丸葉、南部葉、東山葉、東根葉、米澤葉(以上六種東北地方)、遠州葉、上地葉、大草葉、中野葉(以上四種東海道地方)、備州葉、日野葉、作州葉、三原葉、米國種、備後葉(以上六種中國筋)、阿波葉、豊後葉、上座葉、竹田葉、肥後葉、垂水葉、宮崎葉(以上七種九州筋)、沖縄葉等の品種あり。

品位 煙草の品質は其の組織、色澤、芳香、喫味、燃焼、煙量、灰の色等に依り決定せらるゝものにして、葉薄く葉脈の小なるものは、厚くして大なるものより燃焼し易く、色澤は品種、製法等に依りて異なれども、淡色のものは概してニコチンの含有量少なく、喫味輕快にして濃褐色のものは其の含有量多きため味辛く、綠色を帯びるものは惡臭を伴ふもの多し。芳香は品種、産地、ニコチン及膩脂の含有量に關すること多く、普通ニコチン及膩脂の含有量多きものは芳香に富めども、土耳其煙草の如くニコチンの含有量少なくして、芳香に富むものなきにあらず。喫味の良否は喫煙家の嗜好に依ること多きも、優良なる煙草は喫味輕快淡薄にしてニコチンの含有量少なく、其の含有量増加するに従ひ味濃厚となり、刺激性及麻醉性を増加するものとす。燃焼力は引火と保火の良否に依りて決定すべきものにして加里、木質及硫化物を多く含むものは一般に燃焼良好なれども、鹽素の含有量多きものはそれを不良ならしむる嫌あり、又煙量は多きを可とし、灰の色は白きを可とす。

ハバナ煙草は芳香に富み喫味の輕快なること世界無比と稱せられ、主に葉卷煙草の原料に供給せられ、土耳其煙草は紙卷及刻煙草の原料として味の優良なること世界に冠たり。米國コネクチカット州の産は前者に代用せられ、露國の南方に産するものは後者に代用せらる、スマトラ産のものにはハバナ産に比肩すべき良品ありて葉卷煙草に用ひられ、マニラ煙草は之に劣ると稱せらるゝも特有の香味は亦捨て難きものあり、ケンタッキー州に産するものは葉色濃く美麗にして産額豊富なれども、品質はヴァージニア産に及ばず、支那は品質佳良なるもの乏しく、本邦産は概して香味淡薄なり。

本邦に於て葉煙草を收納するには土葉、中葉、本葉、天葉、雜葉の五種に分ち、專賣局に於てはそれを特等、優等、一等以下十數等に區別して賠償價額を定む。

成分 主成分はニコチンにして揮發性アルカロイドに屬し極めて劇毒性を有す。それを1—6%含有する外、膩脂、蛋白質、硝酸、單寧酸、林檎酸、蔞酸、枸橼酸、醋酸、ペクチン酸等を含み、又灰分は8—23%にして加里と石灰は其の約三分一を占め、他は曹達、磷酸、苦土、硫酸、硅酸、鹽素、酸化鐵等より成る。

製品 製品には刻煙草、紙卷煙草、葉卷煙草、咀嚼煙草(嚼煙草)、嗅煙草等の別ありて、刻煙草は更に細切と粗切に分ち、俗に云ふマトロス・パイプに用ふるものはラム、砂糖、グリセリン等にて加工



葉卷各種

したるもの多し。紙卷煙草には兩切と口付とありて、前者には加工したるものあり、又其の一端に金箔(金口)、銀箔(銀

Gold-tipped Silver-tipped

口)、Cork-tipped コルク、Straw-tipped 麥稈等を附着したるものと、Plain 否らざるものと、竹製、紙製等の吸口を副へたるものとあり。Mouth-piece 葉巻煙草にも椎の實形に作りたるものと兩切のものとありて、後者には三本を三ツChervot 打の紐の如く組み合せたるものあり。嚼煙草は葉煙草を型に入れ、壓搾して板狀に作りたるものなるを以て俗に板煙草とも稱し、使用するにはナイフにて削り、其の適量を口中に含み咀嚼して喫煙に代ふるものにて、倉庫内の如く火氣を忌む場所又は荒天に船舶の甲板上に働く水夫等の如く喫煙の暇なきものゝ需要に供す。喫煙草は粉末狀に碎きしものにて、之を用ふるには指頭を以て鼻孔に塗り吸ひ込みて喫煙に代ふるものとす。

茲に参考の爲ハバナ産葉巻煙草の内普通なる銘柄を挙げれば Corona; Inven-
cibles; Heliotropes; Alfonsos; Perfectas Elegantes; Perfectas; Britanica
fina; Regalia Especial; Deidagas; Bauquets; Petit Sport; Perfec-
cionados; Principals; Sensitivas; Regalia Elegant; Violetas; Puritanos;
El Radio Invencibles; El Radio Rothschilds, etc. 又マニラ産の葉巻煙草に
は Pig tails; Incroyables; Incomparable; Imperiales; Perfectos; Reina
Victoria Extra; Regalia A. Lopez; High Life Extra; Bouquets;
Isabeles; Selectos; High Life; Exquisitos; Alfonsos; Orientales; Media
Regalia; Regalia; Londres finos; Princess; Londres; Infantes; Populares;
Senioritas 等の種類あり、埃及製の紙巻には High Life; Figaro; Saturn;
Merachrino; No. 913; Cousis; Dubec; M. C. C. Extra; M. C. C. Delight;
M. C. C. Mon Repos; B. O. C.; Imperial No. 1; A. B. C.; E. C. C.; etc. 獨
逸製の紙巻煙草には Splendid; Gelbesorte; Da Capo; Petit canon; etc. 英
國製の紙巻煙草には Westminster Turkish A. A.; State Express No. 555;
Three Dots; Edinburgh; Three Castles Magnums; Three Castles; etc.
米國製のそれには Pall Mall; Happy Hit; Imperiales; Rob Boy; Oxford;

Fair fox; London Life; Natural; etc. 佛國製には Dona; Burma's Best;
etc. 伊國製には Macedonia, 和蘭製には Sport, etc. あり。嚼煙草の英國製に
は Three Castles; Captain Navy; Richmond Mixture; Craven Mixture;
Royal Navy; etc. 米國製には Imperial Cube Cut; Lucky Strike; Virginia
Hash; 佛國製には Tabac des Ancres; Les Enfants de la Mer, etc. あり。

煙草の一人當消費量

北米合衆國 1,230 匁、獨逸 520 匁、英國 460 匁、佛蘭西 360 匁、日本 300
匁内外なり。

第六類

砂糖及其の代用品

Sugar and its Substitutes

總説 砂糖類は化學上より見れば炭素、水素及酸素の化合物にして、其の内に含む水素と酸素との割合は、水を組成する水素と酸素との割合に同一なる化合物、即ち炭水化物の一種に屬し、食料として大なる價值を有するのみならず、酒精の原料として有用なるものとす。茲に砂糖類を分類すれば下記の如し。

單糖類 分子式 $C_6H_{12}O_6$
Monoses or Mono-saccharides

葡萄糖
Glucose, dextrose, grape sugar or starch sugar

果糖
Fructose, fruit sugar, levulose or diabetin

單糖類中には其の外 Mannose, galactose, Acrose 等の種類あれども商品として重要ならず。

複糖類 分子式 $C_{12}H_{22}O_{11}$
Bioses or disaccharides

蔗糖
Sucrose, saccharose or cane sugar

甘蔗糖
Cane sugar

甜菜糖
Beet sugar

椰糖
Palm sugar

楓糖
Maple sugar

瓜糖
Melon sugar

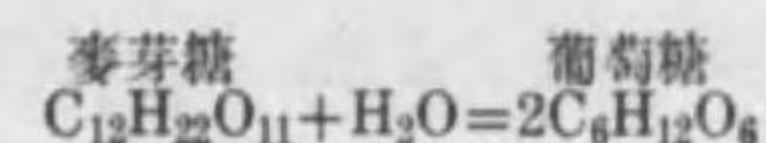
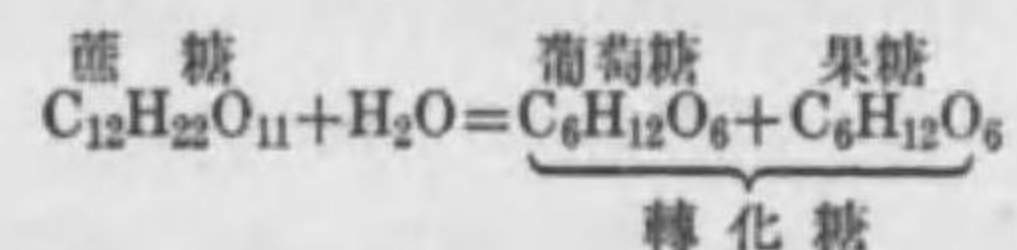
蘆粟糖
Sorghum sugar

乳糖
Lactose or milk sugar

麦芽糖
Maltose or malt sugar

其の外多糖類と稱ふる澱粉、糊精、纖維素等あれども商品としての砂糖類とは其用途異なるに依り除外せり。

單糖類は稀薄なる酸類を加へて煮沸するも分解せざれども、複糖類は之が爲容易に加水分解して同一或は異なりたる二種の單體糖を生ず、即ち蔗糖が加水分解する時は葡萄糖と果糖とを生ず、此の作用を蔗糖の轉化と稱し、生じたる砂糖を轉化糖と稱す。



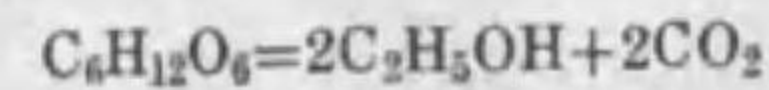
葡萄糖

性狀 葡萄糖は白色の細かなる稜柱狀の結晶をなし、其の甘味淡薄にして甘蔗糖の其れに比すれば約三分二位に過ぎず、其の水溶液は偏光を右旋し、**フェーリング氏溶液**を直接に還元す、Fehlings solution エーテル若はアセトーンには溶解せざれども等量の水、酒精又は木精に溶解し、其の水溶液は酵母に依り醱酵して酒精と炭酸瓦斯とに分解す。

346 瓦の結晶硫酸銅を水に溶かして 500 珎となし、別に 173 瓦のロッセル鹽

($\text{KNaC}_4\text{H}_4\text{O}_6$) と 60 瓦の苛性曹達とを水に溶かして 500 瓦となし、此二液を等分に混じたるものを**フェーリング氏液**と稱し、其の 10 瓦は葡萄糖の 0.05 瓦、又は蔗糖(轉化したる後)の 0.0475 瓦によりて完全に還元せらる。

酵母の接觸に依る醱酵作用は下記の如し。



製法 葡萄糖を製するには水を銅製の蒸煮罐に入れ、之に硫酸を 0.3% に至るまで加へて沸騰せしめたる中に、乾燥澱粉に水を加へて乳状になしたるものを注下し、泥状になつたる時之に一氣壓を加へ、約一時間煮沸すれば、澱粉の約半量は糊精に變じ、他の部分は澱粉糖に變ず、此の時沃度液にて澱粉の有無を試験し、其の存在を認めざるに至らば糖化作用を終りたるものにして、其の比重はボーム比重計の十七度位(約 1.140) なり、然し該製品中には尙硫酸を残留するに依り、炭酸石灰にて之を中和し硫酸石灰となりて沈澱したる後濾過して夫れを除き、其の濾液を煮詰めて「ボーム」三十二度位(約 1.290)の濃度となし、再び壓力を掛け濾過して殘餘の石灰を除き、脱色を要するものは骨炭にて濾過するか、若くは亞硫酸、オゾン、鹽素を用ひ漂白したる後、ボーム四十二度乃至四十五度(1.41—1.45)に煮詰むれば殆ど無色の製品を得べし、但し糊精を多量に含有するに依り結晶することなし、之を俗に**葡萄飴**と稱す。

・固形の澱粉糖を製するには前に述べたる如く稀硫酸にて澱粉を煮沸して充分に糖化作用を起さしめ、澱粉糖の量が糊精の其れの約二倍位に達したるとき加熱を止め、濾過精製して濾液を煮詰むれば澱粉糖の結晶を見るべし、此の時之を分離し、再結晶を爲さしめて製す、但し其の製造法容易ならざるを以て、未だ本邦にて製造するに至らず、外國より其の供給を仰ぎつゝあれども輸入額は少額なるべし。

需給 本邦に於ては甘蔗糖に對し輸入税と消費税を重課するに依り其の市價頗る高きが故に、其の代用品として澱粉糖の製造盛に興れるも、其の生産額は明ならず。

用途 葡萄糖は飴と同様に其の儘食用に供し、又菓子原料

として用ひられ、又麥酒醸造の際麥芽糖に加へ、或は煉乳、ジャム、ゼリー等の製造に甘蔗糖の結晶を防ぐ爲添加し、色素の製造、布帛の色染等には還元剤として用ひ、その他靴墨、キャラメル等の製造、單寧剤の混合剤等に用ひ、又紙の製造に應用する等其の用途頗る廣し。

輸入税 每百斤 拾參圓六拾五錢

果 糖

果糖は葡萄糖と共に果實及蜂蜜中に存在す、果糖のカルシウム化合物は水に溶解し難きに依り、其性質を利用し轉化糖に消石灰を加へ果糖石灰となして葡萄糖より分ち、夫れに無水炭酸を通して果糖に變ぜしむ。果糖は結晶し難きに依り通常水飴状をなし其の甘味は略葡萄糖に等し。若し純粹の結晶状果糖を製せんとするには、**ダリア**の塊莖より採取したるイヌリンに稀硫酸を加へ煮沸糖化せしめ、水酸化バリウムを用ひ酸を中和せしめ酒精を用ひ結晶せしむ。之を加熱すれば九十五度にて溶解し、又酵母に依り醱酵すれども葡萄糖に比すれば其の醱酵遅緩なり。

甘蔗糖及甜菜糖

栽培の起原 甘蔗栽培の起原は詳ならず、一説には紀元前四百八十年代に於て既に東印度に其の栽培を見たりと云ふ。それが地中海方面に傳はりしは紀元七世紀の頃にして、亞米利加に傳はりしはコロンブスの同洲發見以後に屬し、我國に蔗糖の入りしは、西曆七百五十年代唐の僧鑑真が孝謙天皇に之を献ぜしに始まり、夫れを移植するに至りしは慶長年間大島の船が支那に漂着し、歸國の際種苗を持歸りしを流鶯とす。徳川家光時代にそれを内地に移植し、八代將軍吉宗時代に其の普及を圖りたれども、風土の關係上成功したるは高松藩に過ぎざりしと云ふ。併し琉球には古くより栽培したるも製品の輸出を禁止し居たりとの説

あり。臺灣には千六百五十年代和蘭人の占領せし頃より栽培したりと傳へらる。甜菜の発見は千七百四十七年頃なるも野生のものは糖分渺なきに依り、夫れを改良して製糖原料に供するに至りたるは第十九世紀の初なり、併し充分改良の實を擧ぐるに至りたるは同世紀の中葉以後に屬せり。我國に之を北海道に移植せしは明治五年にして、同十四年に釧路の紋館に製糖工場を置きて製糖に着手し、又二十一年には札幌に製糖工場起りたれども、道廳の奨励も其の効を奏せず、兩工場共に廢業の止むなきに至りしが、歐洲戰時中糖價の暴騰に促され、大正八年頃より再び北海道に製糖會社の設立を見るに至れり。

産地 甘蔗は學名 *サッカラム・オフィシナルム* と稱する禾本科植物にして世界の熱帯及温帯地方の栽培に適し、成長すれば高さ八呎乃至二十呎に達す。甜菜は別名を蒸菜又は砂糖大根と稱し、學名 *ベタ・ウルガリス* と稱する藜科に屬する植物にして製糖

用甜菜の外、蔬菜用甜菜及飼料用甜菜の二種あり。

甘蔗の在來種には竹蔗(讀谷山、喜界ヶ島等)、納蔗、紅蔗等と名づくるものありしが、近頃は外國種の Bamboo (rose, yellow or striped), Otahaite (Lahaina or Bourbon), Cheribon (white, red or purple), Tanna (white, yellow, striped or black), Salangore 等と稱する種類を耕作しつゝあり。

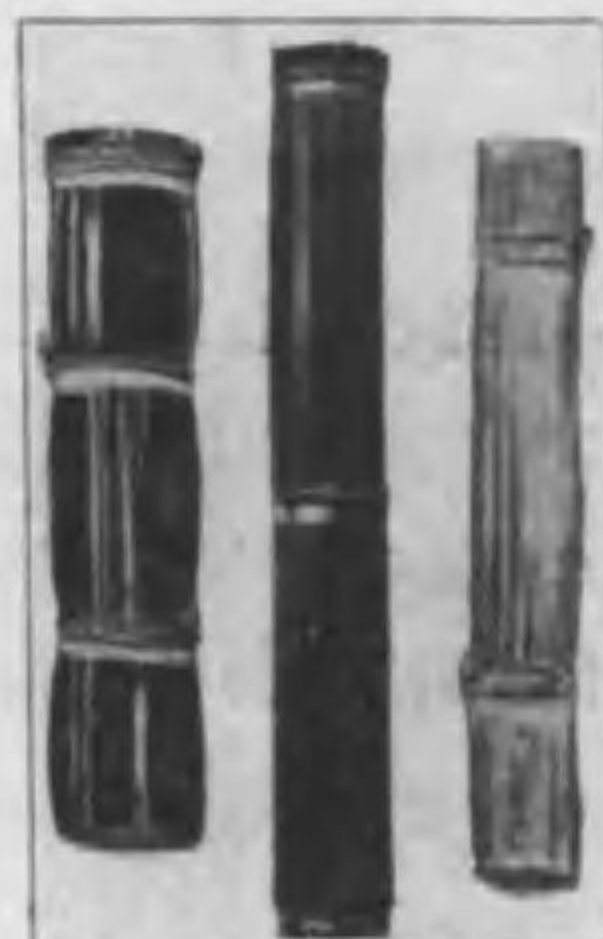
甘蔗の一反歩に對する收穫高は本邦内地 5,000斤—7,000斤、臺灣 4,000斤—



甘蔗



白甜菜 赤甜菜



蔗 莖
左二本 バムプー種
右一本 タンナ種

7,500斤、瓜哇 12,000—15,000斤にして、甘蔗より砂糖の製造歩合は内地 8.0%—9.8%、瓜哇 9.5%—11% にして臺灣は 9% 弱なりしが、昭和五年度期には舊式 8.8%、新式 11.88%—12.76% 平均 12.72% となり、前期の 11.70% に比し増加せるを以て同島に於ける砂糖の産額は豊年と相俟つて近年著しく増加せり。

蔗莖に含む糖分は其の部分に依り同じからず、Bonâme 氏の調査に依れば下記の如し。

	梢部	上部	中部	下部
結晶糖	4.01%	8.85%	14.11%	13.74%
轉化糖	6.57%	4.11%	2.44%	1.78%

甜菜の反當收穫高は北海道農事試験場の試験成績に依れば 5,000 斤—8,000 斤に上れるも、民間にて耕作したるものは 2,000 斤—3,000 斤に過ぎず。甜菜の含糖率は通常 8%—9%、多きは 17%—18% に達し平均 13% 餘なり、然れども改良の結果 27%—28% を示すものあるに至れりと云ふ。

世界に於ける甘蔗糖及甜菜糖の産額 (Willet and Gray の調)

	甘蔗糖	甜菜糖	合計
1914—15	10,432千噸	8,243千噸	18,675千噸
1924—25	15,628	8,092	23,720
1925—26	16,324	8,290	24,614
1926—27	16,028	7,704	23,732
1927—28	16,293	9,024	25,317
1928—29	17,031	9,337	26,368
1929—30	17,615	9,215	26,830

甘蔗糖の主産地及産額 (單位千噸)

	玖 瑪	瓜 哇	計	甘蔗糖 總産額の
1925—26	4,884	2,278	7,162	44%
1926—27	4,508	1,959	6,467	40%
1927—28	4,011	2,360	6,371	39%
1928—29	5,156	2,989	8,095	45%
1929—30	4,900	2,914	7,814	44%

甜菜糖の主産地及産額 (單位千噸)

	獨逸	チェコ	露國	計	甜菜糖 總産額の
1925—26	1,595	1,497	1,041	4,123	50%
1926—27	1,657	1,043	871	3,571	46%
1927—28	1,665	1,252	1,501	4,418	49%
1928—29	1,851	1,055	1,380	4,286	46%
1929—30	1,850	1,025	1,200	4,075	44%

本邦砂糖産額 (單位千擔)

	内地	臺灣	合計
大正十二年	1,270	5,923	7,193
十三年	1,617	7,357	8,974
十四年	1,475	7,992	9,467
昭和元年	1,607	8,332	9,939
二年	1,622	6,852	8,474
三年	1,932	9,668	11,600
四年		13,155	
五年		13,508	

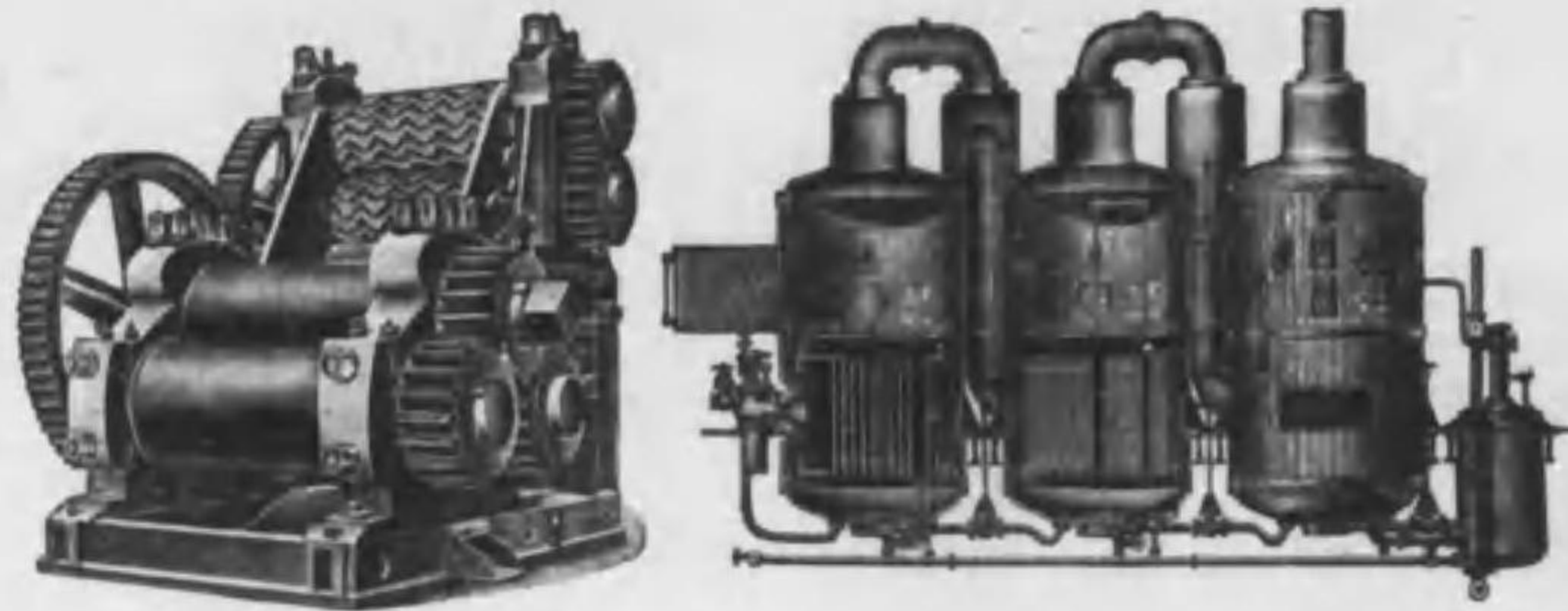
甘蔗糖の世界に於ける全産額は千七百萬噸餘にして之に甜菜糖の産額九百萬噸餘を加ふれば砂糖の總産額は二千六百萬噸餘となる。而して甘蔗糖の主産地は玫瑰島及瓜哇島にして兩島の産額は甘蔗糖總産額の約四割五分を占む。故に是等の地方に於ける甘蔗作柄の豊凶は世界の糖價に大なる影響を及ぼすものとす。印度は産額三百萬噸内外に上れども、殆んど輸出をなさざるを以て海外取引に重きをなさず。本邦の産額は内地九萬噸内外、臺灣四十萬噸乃至六十萬噸にして豊作の時と雖八十萬噸を出でず。甜菜糖は俗に大根砂糖と稱し、専ら歐洲に耕作し、獨逸、チェコスロヴァキア及露國の産額を合すれば、該糖全産額

の約半に達するを以て、是等諸國に於ける甜菜の豊凶は又糖價に影響を及ぼすこと多し。本邦に於ては近年北海道及平壤附近に甜菜の耕作を始め、既に其の製糖に着手せるも未だ好成績を擧ぐるに至らず。又滿洲の奉天及哈爾濱附近並に山東省に於ても耕作をなしつつあり。(第六十四表乃至六十七表参照)

製糖準備 甘蔗が充分成熟したる時根部より切り、葉を拂ひ、蔗苗として梢部一尺位を切り取る、之を頂苗と稱へ、尙不足の時は次の部分を切り取る、之を草苗と稱ふ、又苗を取らず株出を行ふことあり、苗を取りたる残部の蔗莖は製糖の爲工場に搬入せらるゝものとす。甘蔗の製糖には新舊兩式あり。

舊式製糖法 舊式製糖法は木製、石製又は鐵製の轆轤を畜力に依り回轉せしめて蔗汁を搾り、之を開放釜にて煮詰むるに過ぎず、斯くして生じたる暗黒色の塊を黑糖と稱し、之を冷却に先ち樽の中に注入して凝固せしめたるものを輸入黑糖と稱し、品質に應じ計、半歩、一步、一步半、二歩、二歩半、三歩(最上)の七級に分ち二歩を標準品とす。又蔗汁を煮詰むる際石灰乳を釜中に注ぎ、液面に浮ぶ蛋白質其の他の汚物を除去したる後、糖汁を清澄桶に酌出し沈澱物を除き、濾過して揚釜に移し煮詰めて樽に注入凝固せしめたるものを輸入白下糖と稱す。白下糖を袋に入れ壓力を加へ、糖蜜を押し出したるものを和三盆(三盆白)と稱へ、加工の程度に依り一半、二度もの、二半、並三盆、上三盆等に分つ。臺灣に於ては底に孔を穿ちたる甕に白下糖を入れ、上より泥滓を注ぎ、糖蜜を底孔より漏出せしめ三盆糖類似のものを製し、之を漏菜糖と名づく。輸入糖の内貢粉糖(包仔糖)と稱へ黒色の粉末状をなせるもの、板糖と稱へ厚三分位の板状をなせるもの、及梳糖と稱へ煮詰めたる砂糖を椰子の殻に注ぎ凝固せしめたるもの等は直接製法に依りて製したる含蜜糖に屬せり。

新式製糖法 新式製糖法は先づ蔗莖を截斷機、裂碎機若くは挫碎機に掛けたる後、一對乃至三對の壓搾機を用ひて蔗汁を搾取し、夫れを銅網に



挫碎機連結壓搾機

効用罐

て濾過し、計量槽を経て清澄槽に注入し、夫れに石灰乳を加へ加熱して有機酸を中和すると同時に液面に浮む蛋白質、ゴム質其の他の汚物を泡滓槽に移し、清澄液を沈澱槽に導きて沈澱を分離し、沈澱は泡滓と共に

壓濾機に掛けて滓渣を除

き、濾液は清淨液に加へ之を効用罐に導き濃縮せしめたる後、結晶罐に移し煎糖して結晶を生ぜしめ、白下糖が罐に満つるに

至れば夫れを結晶器に移して仍其の結晶を育て、次に混和機を経て分蜜

機に送り遠心力を應用して糖蜜を分離す、斯くして製したるものを分蜜糖と稱し、其の最初出來たるものを一番糖と稱へ、其の結晶の大なるものを雙目糖と稱ふ。雙目糖は其の色の濃淡に依り赤雙及黃雙に分つ、雙目糖を磨潰したるものを俗に目潰糖と稱す。一番糖を製したるとき出たる糖蜜は濃縮結晶せしめて、二番糖乃至四番糖を回収し、最後に生じたる糖蜜を上り蜜又は廢棄蜜と稱す。二番糖以下のものを焚込白下と稱することあり、而してそれを分蜜する際分蜜機を用ひず、袋に入れて分蜜し

機に送り遠心力を應用して糖蜜を分離す、斯くして製したるものを分蜜

糖と稱し、其の最初出來たるものを一番糖と稱へ、其の結晶の大なるも

のを雙目糖と稱ふ。雙目糖は其の色の濃淡に依り赤雙及黃雙に分つ、雙

目糖を磨潰したるものを俗に目潰糖と稱す。一番糖を製したるとき出

たる糖蜜は濃縮結晶せしめて、二番糖乃至四番糖を回収し、最後に生じ

たる糖蜜を上り蜜又は廢棄蜜と稱す。二番糖以下のものを焚込白下と稱す

ことあり、而してそれを分蜜する際分蜜機を用ひず、袋に入れて分蜜し



結晶罐

分蜜機

たる時はサック・シュガー又はブラック・ストロップと稱す。坊間にて天光、初雪、花見、玉砂糖等と稱するものは分蜜糖の一種にして、花見は天光に比すれば色稍白く、玉砂糖は黑色の塊を混入するに依り名づけたるものなり。

分蜜糖の赤味を帯びたるものを俗に赤糖と稱し、赤雙の結晶細かなるものをセントリ貢粉糖と稱す。焚黒糖は砂糖包装の洗ひ汁、又は地上若くは器上に零れたる砂糖の掃き集めを鍋に入れ煮詰めて製したるものにして、品等無雙、無類、極稀等に分ち、又アムペラの洗ひ汁を煮詰めたるものを坊子込と稱へ、零れ砂糖を煮詰めたるものを砂込と稱ふことあり、又焚黒中には輸入の赤糖に着色して黒味を帯びしめたるものありと云ふ。

耕地白糖 耕地白糖は前掲の清澄工程中過剰に石灰を加へて泡滓を除き、次に炭酸飽充法に依り石灰を除きたる清澄糖液を亞硫酸瓦斯、ブランキット (Na₂S₂O₄) ノリット等の如き漂白劑を用ひて漂白したる後、蒸發、煎糖、結晶、分蜜等の工程を経て得たる白色の分蜜糖を指したるものとす。

甜菜白糖 甜菜白糖を製するには、先づ甜菜を洗ひ夫に付着する土砂を除き、次にそれを截斷機に掛け薄片に細斷したる後、温湯に浸して滲出法を施し、粕を去りて得たる糖汁を清澄槽に移し、耕地白糖の製法と等しき工程を施して直接白糖に仕上ぐるものとす。製糖歩留は大約獨逸 15.7%、和蘭 13.8%、加州 15.8% なりと云ふ。

砂糖の精製 砂糖の精製を爲すには黒糖、分蜜糖の如き原料糖を溶解し、清澄法を施したる後、骨炭を充たしたる濾過器内を通過脱色せしめ、次に粗糖を製する場合と同じく濃縮、結晶、分蜜等の工程を経て、精製糖を得るものとす。精製糖は結晶の細かなるものを俗に車糖と稱へ、其の大なるものを白雙と稱す。角砂糖は分蜜を終りたる精製糖を、直に角形の型に入れ壓搾して立方形に造りたる後乾燥せしめ、又は特種の装置に依り厚板状に固めたるものを角形に切りて乾燥せしめたるもの。棒砂糖は精製糖を圓錐形の型に入れ、分蜜機に掛け錐頭に設けたる孔より糖蜜

を振出した後乾燥せしめたるものにして、之を不正形に割りたるものを**破碎糖**と稱へ、角砂糖と同様の用途に供せられ、各種の精製糖を粉碎したるものを**粉糖**と稱ふ。**氷砂糖**は精製糖を水に溶解し、之を浅き器に入れ温室内に置き、塊状に結晶せしめたるものにして、其の際副生する残液を**氷蜜**と稱す。

砂糖の検査 砂糖の色相を計る標本を**和蘭標本**と稱へ、瓜哇糖を小なる角形の罫に密封し、一組宛箱に入れたるものにして、第五號より第二十五號に至る二十一種に區別す。本邦に於ては商取引及關稅並消費税を賦課する場合には、該標本に依り砂糖を分類するものとす。



和 蘭 色 相 標 本

砂糖の關稅及消費税の分類及稅率

輸 入 稅 率		消 費 稅 率	
砂 糖		1 砂糖	
1 和蘭標本色相第十一號未滿のもの	每百斤 2.50	第一種 和蘭標本第十一號未滿のもの	
		甲 樽入黑糖 百斤に付	1.00
		乙 樽入白下糖但し分蜜したるもの、白下糖以外の砂糖に加工して製造したるもの及全部又は一部、新式機械に依り製造したるものを除く	同 2.00
		丙 其他のもの	同 2.50
		第二種 同第十八號未滿のもの	同 5.00
2 同 第二十二號未滿のもの	同 3.95	第三種 同第二十二號未滿のもの	同 7.35
3 其他	同 5.30	第四種 同第二十二號以上のもの	同 8.35
		第五種 氷砂糖、角砂糖、棒砂糖	
		其他類似のもの	同 10.00
		其他類似のもの	同 7.40
		氷砂糖、白砂糖、棒砂糖其	
		其他類似のもの	同 7.40
		2 糖蜜	
		第一種 氷砂糖を製造するときに生ずる糖蜜	
		1 糖分を蔗糖として計算したる重量、全重量の百分の六十を超えざるもの	同 1.30
		2 其他	同 2.50
		甲 糖分を蔗糖として計算したる重量、全重量の百分の七十を超えざるもの	同 3.00
		乙 其他のもの、糖分を蔗糖として計算したる重量百斤に付金八圓三十五錢の割合を以て算出したる金額	

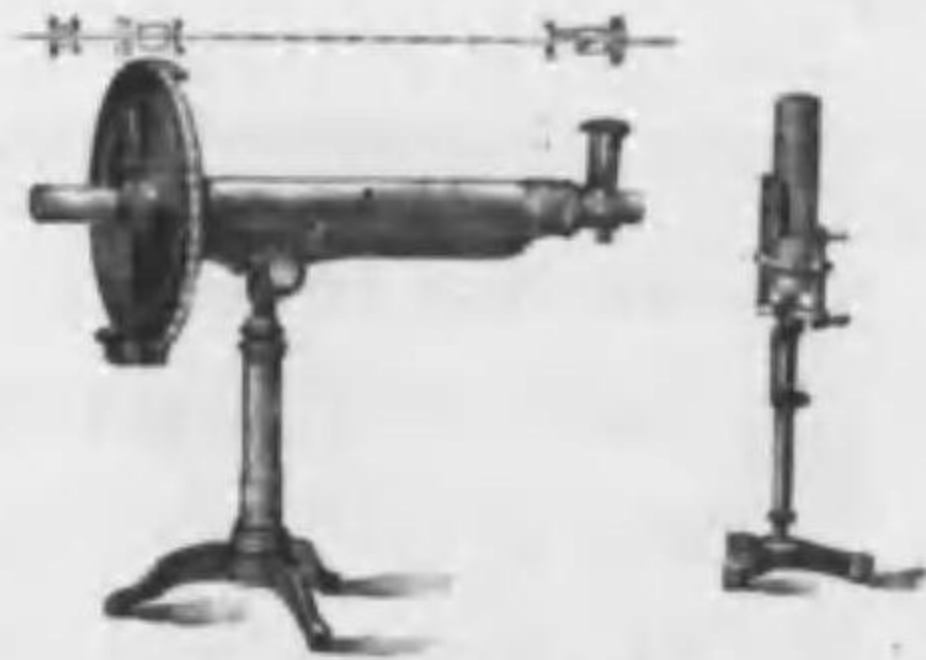
第二種 其他の糖蜜

- 甲 糖分を蔗糖として計算したる重量、全重量の百分の六十を超えざるもの 百斤に付 1.00
- 乙 其他のもの 同 2.50
- 3 糖水 同 7.35

糖水

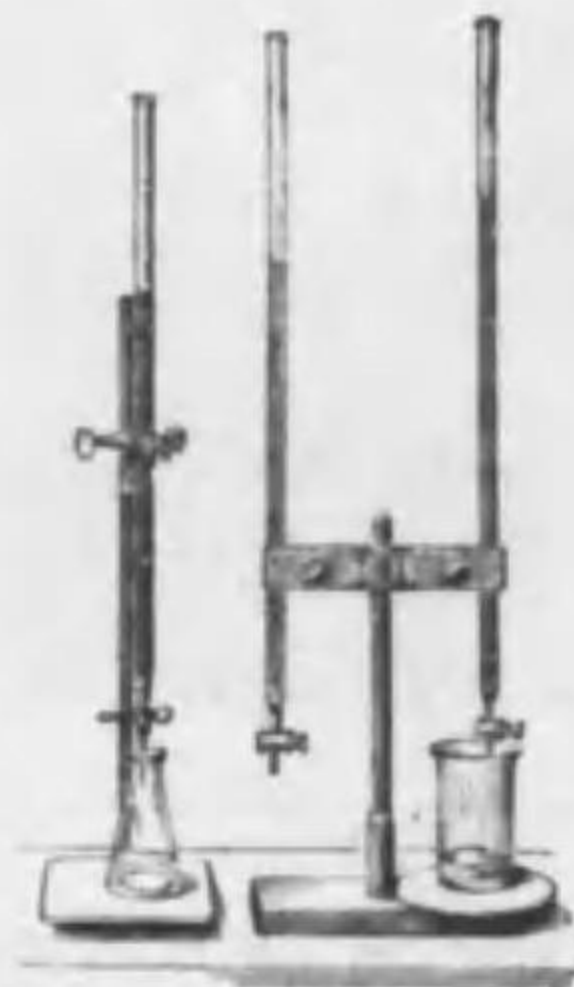
- 甲 罐入又は罐入のもの 每百斤、罐容器共 15.30
- 乙 其他 每百斤 10.70

分蜜糖の色相は普通和蘭標本の第十六號乃至第二十號内外に位し、精製糖の四温と稱ふるものは第二十三、四號にして五温糖、角砂糖、棒砂糖等は何れも第二十五號以上に位し、三温と稱ふるものは四温に比すれば色相下り、或時は分蜜糖の上等のものに名づることあり。標本を用ひずして砂糖の色相を比較するには同量の標本を同大の試験管に入れ、



檢糖器

一定量の水に溶解して其の色を比較するを便とす。然し砂糖の糖分は必ず其の色相と一致するものにあらざるを以て、糖分を検出するには **檢糖器** を用ひ、其の偏光度に依りて之を知るか、若くは蔗糖ならばそれを轉化して、夫れが**フェーリング氏液**より銅を還元する度に依りて糖分を算出するものとす。不純分又は轉化糖を多く含む砂



ビュレット

糖は精糖の**收得率**低きに依り、精製糖の原料に供するものは蔗糖の含有歩合を検出するの要あり。又糖液を製し**バルリング氏**比重計若くは**ブリックス氏**比重計を用ひ其の濃度を計りても大體糖分の含有歩合を知ることを得べし。

砂糖の本邦内地需給表 (單位千擔)

年次	内地産	臺灣移入	輸入	移出	輸出	消費額	人口一 人消費 斤
大正 12	1,270	6,341	5,013	164	1,068	11,392	18,81
13	1,617	7,278	5,107	163	1,909	11,930	19,53
14	1,475	7,307	6,364	154	2,450	12,542	20,21
昭和 元	1,607	7,448	7,585	249	3,063	13,328	21,15
2	1,622	7,241	7,034	309	2,689	12,899	20,20
3	1,932	10,007	6,361	227	3,869	14,204	21,91

本邦へ輸入するものは殆んど原料糖にして其の八割餘は瓜哇より來り、夫れに次で玖馬、比律賓、米國産の輸入あり。輸出糖は精製糖と少額の氷砂糖及角砂糖にして概ね支那、關東州及露領亞細亞に仕向けらる。

上記の表に依りて見れば大正十四年以降三箇年の平均に於て四億五百七十萬斤の不足を告げ、人口一に對する消費額は二十斤餘に當れり、然るに大正元年より同九年までの消費額は九斤乃至十七斤に過ぎざりしが最近遽かに消費の増加を來したるは糖價の下落に主因するものゝ如し。

東京市内分蜜糖 MS 標卸賣相場 (百斤當)

	大正九年	十年	十一年	十二年	十三年	十四年	昭和元年	二年
最高	51,00	27,10	20,15	29,00	23,40	20,40	19,45	20,75
最低	23,80	19,20	17,00	19,55	20,30	18,60	17,10	18,30


但し毎月平均相場の最高及最低を示せり。

歐米各國に於ける人口一に對する砂糖の消費額を本邦内地のそれと比較すれば下記の如し。

年	斤	年	斤
米 國 (1921)	84.0	白 耳 義 (1920-21)	33.0
丁 抹 (1920-21)	73.5	佛 國 (,,)	25.5
英 國 (1922)	73.1	日本 { 内地 (1927) 20.2 朝鮮 (1923) 2.2 臺灣 (,,) 15.0	
諸 威 (1919-20)	56.7		
瑞 典 (1920-21)	45.0		
獨 逸 (,,)	37.5	奧 匈 國 (1920-21)	18.0
和 蘭 (,,)	34.3	伊 太 利 (,,)	9.0

取引 輸入糖は問屋筋若くは精糖會社の注文を受け、又は自己の計算に於て外國貿易商の手を経て輸入し、現物取引は關稅納付後になすも、先物取引の場合には保稅倉庫へ倉入の儘取引をなすことあり。臺灣の分蜜糖にして精糖原料に供するものは、租糖會社が精糖會社と直接取引をなし、又直接消費に仕向けらるゝものは租糖會社と問屋筋と直接取引をなすか若くは代理店を経て取引をなすものとす。精糖會社が精糖を販賣するにも問屋筋と直接取引をなす場合と代理店又は特約販賣店を経て取引をなす場合とあり。黒糖の如き最初より殆んど直接消費に仕向けらるゝものは製造家と問屋筋と直接取引をなし、問屋の手に渡りたるものは租糖と精糖との別なく消費に振向けらるゝものにして、問屋より小賣商に直接卸すか、又は小問屋を経て小賣商に卸し、それが消費者の手に移るものとす。又代理店、特約店等が問屋を兼業し、小問屋が小賣商を兼業する地方に於ては取引の徑路を省き手数を減ずることゝなるべし。又代理店、問屋筋の大取引には仲立人の介在することあり。

東京に於ては從來東京市場組合事務所に於て、毎月一及六の日に組合員たる砂糖代理店及問屋等立會ひて相對取引をなすに過ぎず、大阪に於ては取引所を設け大正十四年十二月より取引を開始せり。賣買單位は一袋百五十斤入二百五十依にして、呼直は消費稅未納品百斤建とし、限月を六箇月と定め、六、七及八月の取引に限り五月限とし、格付表は毎年六月該年度産糖の狀況を調査し格付委員及商議員立會の上決定することゝせり。上場せらるゝものは總て分蜜糖にして、十四年度の標準品を例示すれば下記の如し。

標準品は臺灣製糖の TAB にして、之と同格品は日本製糖の DSA、鹽水の ESB、新高の NSA、東洋の TOB、明治の  //、帝國の TEA にして、林

本源の LSB は拾錢落、新興の SAA 及新竹の CSA は各二十五錢落、臺東の TSU 及臺南の ABB は各三十五錢落、代用品たる瓜哇の黃雙目は瓜哇一擔に付二圓五十錢落なりき。

砂糖稅の免除又は拂戻 政府の承認を受け外國輸出の目的に供する砂糖、糖蜜又は糖水、政府の承認を受け砂糖、糖水又は酒精製造の原料に供する砂糖、糖蜜及飲食すべからざる處置を施したる糖蜜を製造場又は保稅地域より引取るときは消費稅を免ぜらる(砂糖消費稅法參照)。和蘭標本第十五號以上の砂糖を煉乳製造の原料に供したる者又は消費稅を課せられたる砂糖を用ひ製造したる菓子、又は糖果を外國へ輸出したるものは消費稅の下付を政府に請求することを得(煉乳原料砂糖戻稅法及輸出菓子、糖果原料、砂糖戻稅法參照)。輸入の砂糖を輸出に供する氷砂糖又は骨炭濾過若くは稅務署の承認したる之に代るべき方法に依り輸出に供する精製糖、角砂糖、棒砂糖、其の他類似の砂糖製造に使用するときには輸入稅の全部又は一部の免除若くは拂戻を受くることを得べし(關稅定率法、大正十年勅令第二百三十八號及大正十年大藏省令第十八號參照)。

用途 砂糖の用途は一般に知らるゝを以て、特に述ぶるの要なかるべし。糖蜜は駄菓子、酒精、ラム酒等の製造原料に供し、又肥料、飼料若くは燃料に供せらる。之を遠路輸送するには固形糖蜜に製することあり。甘蔗の搾殻は専ら燃料に供し、又紙の原料に供す。甜菜の搾粕は主に家畜の飼料、又は肥料に供し、浮渣、濾渣は肥料に用ふ。

Scums and Saturation press cake

搾殻は原料甘蔗重量の 25%—30% に達し、パルプ製造の歩留は約其の六分一なり、又燃料としての價値は石炭の約三分一に相當せり。

包装 臺灣産分蜜糖、白糖及内外精糖は普通安平蓆包(蓆包)となし、二本の割籐を以て結束し、正味重量百斤を標準とすれども、臺灣の原料糖は近頃麻袋入正味百五十斤に改めたり、瓜哇産の原料糖は竹籠入にて正味三百七十斤乃至五百六十斤、多くは五百斤内外、又麻袋入は正味百七十

斤、玫瑰の原料糖は麻袋入にて正味二百四十斤内外、比律賓産の赤糖は椰葉又は水草を以て編みたる袋に正味四十五斤乃至六十斤を入る、之を俗に糖糖と稱す。内地産の樽入白下糖は正味百二十斤内外、黒糖及焚黒糖の樽入は正味二十三貫内外、沖繩産の樽入黒糖は正味十六貫乃至二十二貫位にして重量一定せず。

鐵道輸送の一噸は百斤入の安平依にありては十六依、黒糖は十一樽、瓜哇糖は九袋七分、玫瑰糖は七包、氷砂糖は四十五箱に當れり。

椰 糖

椰糖は毎年十月頃熱帯地方に於て、古々椰子樹、デート椰子樹、パルミイラ椰子樹等の如き椰子屬樹木の梢部に孔を穿ちて滲出する液を集め、それを煮詰むること黒糖又は楓糖の製法と同様なり、椰糖には往々果實の殻に注入して凝固せしめたるものあり、我國に於てはそれを椀糖と稱せり。印度地方の産額は十四萬噸位にして、樹齡三十年位の一樹より約三十八疋の砂糖を得ると云ふ。

楓 糖

楓糖は北米合衆國の北部及加奈陀の南部に自生する砂糖楓の樹液より製するものにて、其の汁を取るには春期樹皮に穴を穿ち、其所より滲出する液を受器に流入せしめ、去れを集め鍋にて煮詰むること黒糖の製法と異なることなし。樹液に含む糖分は2%—4%にして二百年位の樹より一期に二疋位の砂糖を得べし。該糖は精製することなく黒糖の儘市場に現はれ、専ら食卓用に供せらる。又樹液を充分煮詰めず、楓舍利別として消費せら



楓糖汁の採取

Maple syrup

る額も亦尠ならず。近頃本邦へはメープリンと稱する製劑の輸入ありて、甘蔗糖の溶液に夫れを加へ、楓舍利別に代用す。楓糖の米國に於ける産額は一箇年一萬五千噸乃至二萬噸と稱せられ、歐洲戰亂に際し糖價暴騰の時は産額著しく増加したり。楓糖及楓舍利別は本邦へ僅かの輸入を見るに過ぎず。

瓜 糖

瓜糖は甜瓜の汁を濃縮せしめて製する舍利別狀の不結晶糖にして、米國加州、コロライナ州等に於て豊作に際し、供給過多の時製造するに過ぎず、用途は楓舍利別と同じく鍋燒其の他の燒立菓子に掛けて食す。

蘆 粟 糖

蘆粟糖は蜀黍の一種に屬する蘆粟の汁を搾りて製する砂糖にして、該植物は歐米に一時盛に栽培せられ、本邦へも移植せられたることあれども、砂糖の收得率が甘蔗及甜菜に及ばざる爲め、其の耕作は近年衰退を來せるも、飼料に適する爲米國に於ては今尙耕作をなす地方あり。

乳 糖

乳糖は動物の乳汁中に約四%内外を含むに依り、乳汁より乾酪を製造する際、凝乳素を以て乳汁中の酪素を凝固せしめ、之を分離したる殘液即ち乳漿を蒸發せしめ、粗製の乳糖を得、之を再結晶せしめて製するものとす。而して其の甘味は甘蔗糖に比し著しく劣るを以て、小兒の營養劑に添加し若くは醫藥を調劑する際賦形藥に使用する外甘蔗糖に代用することなし。我國に於ては未だ製産を見ざるに依り、毎年歐米より五、六十萬斤、價額二、三十萬圓の輸入あり。

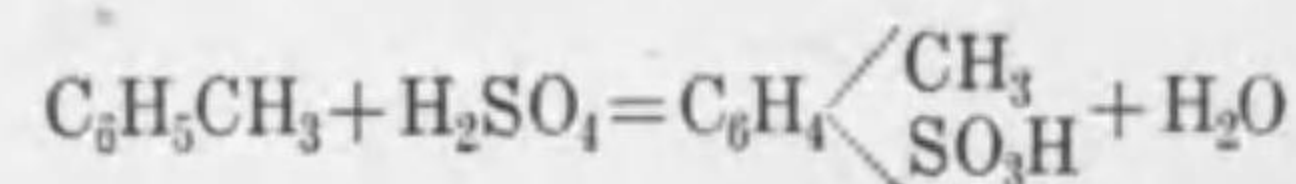
麥芽糖

麥芽糖は大麥を發芽せしめたる麥芽を粉碎し、之を攝氏五十五度内外の温湯に浸し、其の中に含むチアスターゼの作用に依り澱粉を糖化せしめ、然る後粕を去り液を濃縮せしめて製したるものにして、飴も其の一種に屬す。後者は糯米、糯粟、粳米、玉蜀黍、甘藷、馬鈴薯等を煮て糜狀となし、それに麥芽粉を加へ攝氏五十度乃至六十度の温度にて糖化せしめ、粕を去り濃縮せしめたるものとす、而して其の成分は麥芽糖と糊精の混合物なり、之を精製するには骨炭濾過を行ふこと甘蔗糖の精製に同じ、麥芽糖の用途は専ら麥酒の製造原料に供せらるゝ外、飴と同様食料及菓子類の原料に供せられ、其の粕は蛋白質、脂肪、纖維等に富むを以て家畜の飼料に好適し、又肥料として有効なり。

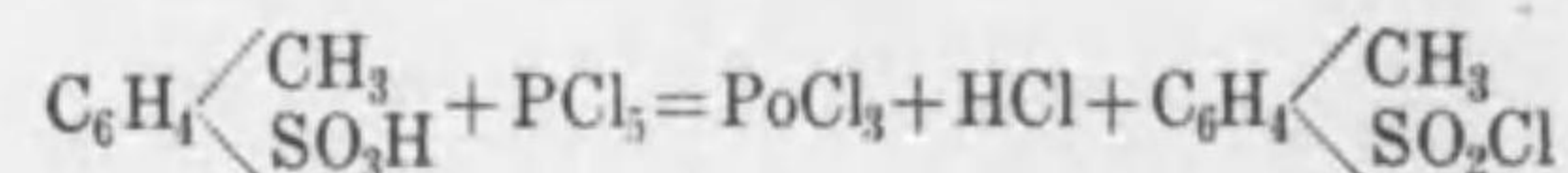
サッカリン其の他の砂糖代用品

Saccharine and other Sugar-Substitutes

サッカリンは石炭參兒を分餾して得るトリユーオル ($C_6H_5CH_3$) を原料となし、それに濃硫酸を作用せしむれば「オルソ・パラトリユーオル・スルホン酸」を化生す。

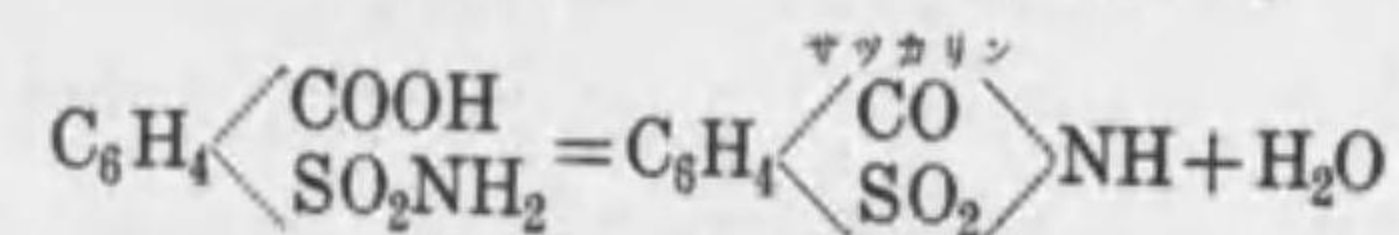
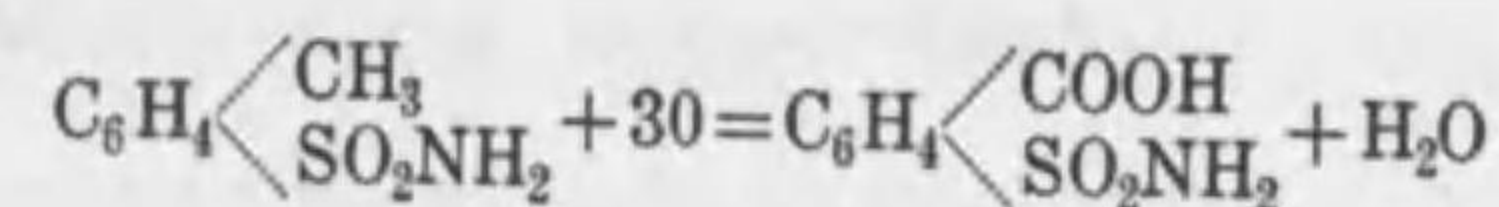


又それに五クロール燐を作用せしむれば「オルソ・パラトリユーオル・スルフォクロライド」に變ず。

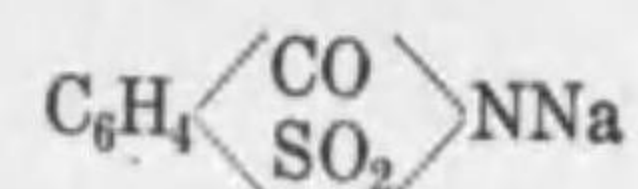


此の時液體なるオルソ體を分取してそれに亞母尼亞瓦斯を通じ

「オルソ・スルファミド・トリユーオル」 ($C_6H_4 \left\langle \begin{array}{c} CH_3 \\ SO_2NH_2 \end{array} \right\rangle$) に變ぜしめ、それを過滿俺酸加里を以て酸化せしめたる後、鹽酸を用ひて分解し、温湯又は熱酒精を用ひて再結晶せしむればサッカリンを得べし。



純粹のサッカリンは砂糖の五百倍に匹敵する甘味を有すれども水に不溶解なるを以て、それを酒精にて溶解し、炭酸又は重炭酸曹達を加へて中和し結晶せしむれば、溶性サッカリン



を得べし。商業上單にサッカリンと稱し、砂糖に代用するものは溶性のものにして、砂糖の約四百倍に匹敵する甘味を有し、不消化物なれども有毒性にあらざるを以て、糖尿病患者に應用し、又歐洲戰亂の際は砂糖の不足を補ふ爲盛んに利用せられたり。然し本邦に於ては食料として之が使用を禁じ、外國より輸入の際は一斤に對し六十圓の重税を賦課せらる。近頃は内地に於て其の生産を見るに至れるを以て製品の輸入は殆んど杜絶せり。之と同種のものにヂュルシン、グリユーシン、サンドース等の種類あり。

第七類

水産物

Aquatic products

總説 世界面積の約四分三は海水を以て蔽はれ、其の面積 139 百萬平方哩、海水の容積 302 百萬立方哩と稱せられ、それが吾人に運輸の利便を與ふると共に降雨の源泉を供給し、海流に依りて溫度を調節し、是等が陸地産業の興廢に影響を與ふるのみならず、海藻・魚類・海獸・甲殻類・軟體動物等の如き海産動植物の繁殖を助け、陸上に於ける肉類、蔬菜等の食料品、皮革、肥料等の不足を補ひ、且つ加里・沃度・臭素・マグネシア等の藥劑を供給し、魚油・貝殻等の主要なる工業原料及蟹甲・珊瑚等の如き美術品の原料を與へ、海綿・眞珠貝等の養殖場となり、加ふるに海水は吾人の生活上一日も缺く可らざる食鹽の給源となり、それが又曹達工業及鹽素工業の原料となる等海産の多寡は實に國家經濟に至大の關係を有すること言ふを待たず。幸にして我國は地積に對し海岸線の長きこと世界に比類なく、剩へ北方には世界有數の漁場と稱せらるゝオホーツク海及勘察加半島を控へ、漁業上絶好の位置を占むるに依り、環海の資源を開拓すると同時に其の涵養を努めざる可らず。最近我國の漁獲高は露領沿岸のそれを除き四億圓内外に上り、世界各國のそれに比し遜色なしと雖も、漁撈法及漁船の改善、養殖事業の奨励、漁場の探查等に依り、尙發展の餘地なしとせず。

海産物の輸入に就いては下記の免稅規定あり。

關稅定率法第七條 本邦より出漁せる船舶を以て捕獲採集せる魚類其の水産物及其の製品にして工程の簡單なるものを輸入するときは關稅を免除せらるゝものとす。

(甲) 海藻類

Algae

總説 海藻とは海水中に生ずる植物の殆んど全部を包括し、海水の至るところにして海藻の生活に適する地盤を有するところには、必ず海藻の繁殖を見ると雖も、全く光線の透過せざる深所、又は光線の竄入せざる洞窟中には生ぜざるものとす。而して通常海藻の生ずる所は二十尋位までの深所にして、其の形態は顯微鏡を用ひざれば存在を認め難き微細のものより、數十尺に及ぶ大なるものに至る。これを色に依りて區別すれば綠色藻、褐色藻及び紅色藻となり、用途に依りて區別すれば食用、藥用、工業原料、肥料等に分る。

海藻の成分は大差あること下の分析表に依り明なり。

	水分	粗蛋白質	粗脂肪	無窒素物	粗纖維	灰分
淺草海苔	14.19	29.95	1.29	39.45	5.52	9.60
青海苔	13.53	19.35	1.73	46.18	—	19.21
若布	18.92	11.61	0.31	37.81	—	31.35
羊栖菜	15.74	11.37	0.49	54.84	—	17.56
昆布	23.95	6.64	0.87	43.68	4.97	19.89
寒天	19.56	11.53	0.51	73.50	0.45	3.45

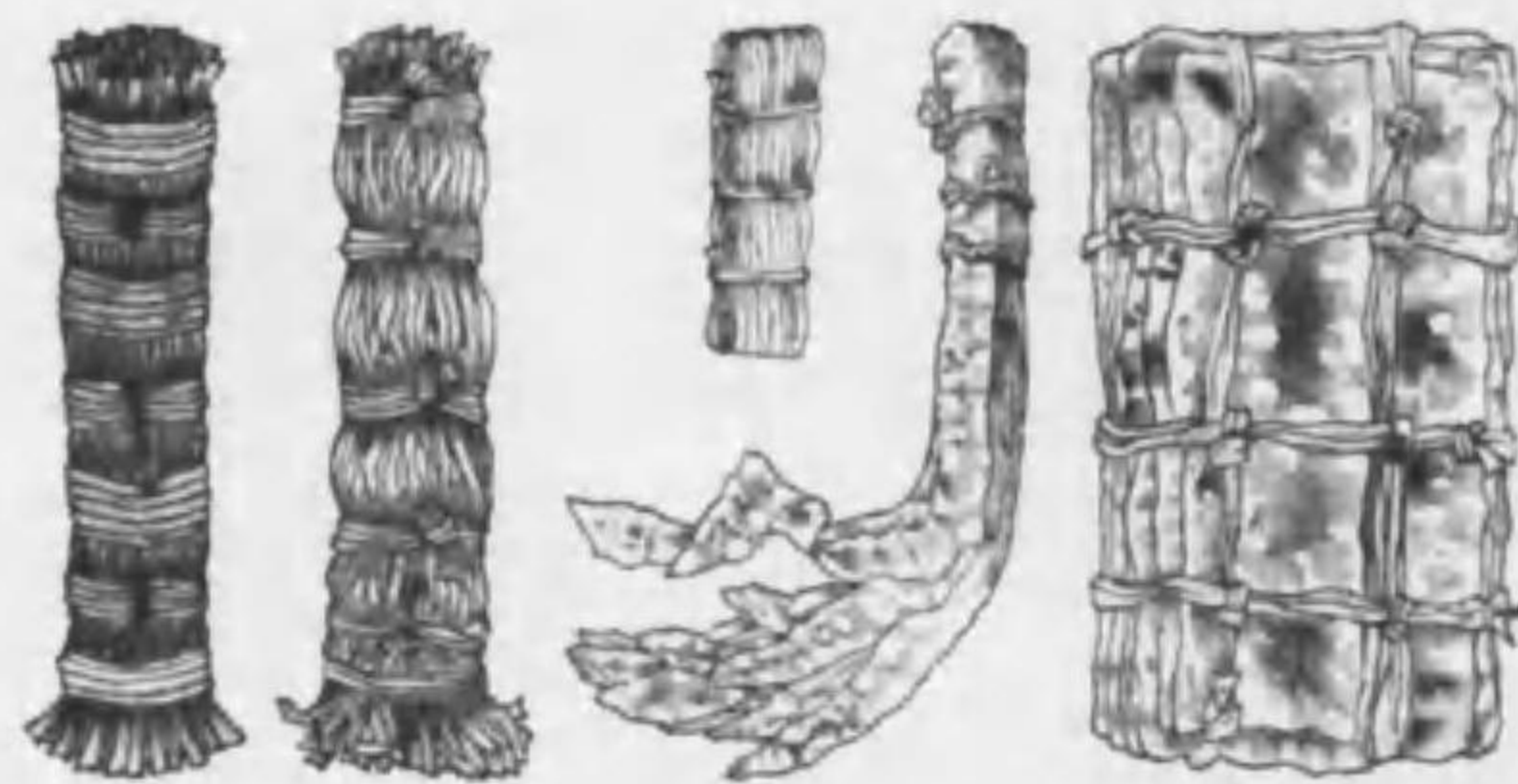
前表に依れば淺草海苔は蛋白質に富み、又最近の試験に依ればビタミン A、B、C を含み、殊に B の含有量多しと云ふ、若布、昆布等は蛋白質の含有量乏しきも灰分の含有量極めて多し。海藻類中商取引に供せらるゝ主なるもの次の如し。

昆 布

Tangle

産地及種類 昆布はラミナリア属の海藻にして北太平洋の北岸に饒産し、本邦に於ては三陸地方より北海道及朝鮮の江原道以北に産し、北海道に産するものにて二十種の多きに及ぶ。

本邦の産額は五千萬貫乃至二億貫弱、價額四百萬圓乃至千四百萬圓にして、輸出高は四千五百萬斤乃至六千六百萬斤、價額三百萬圓乃至四百三十萬圓に上り、仕向地は支那を主とし、其の他東洋人の在留する米國方面へ少量の輸出あり（第七十表参照）。



長切昆布 駄昆布 元揃昆布 折昆布

昆布を乾燥せしめ市場に出すものには長切昆布、元揃昆布、折昆布、駄昆布、トロロ昆布等の種類あり。長切昆布は長昆布、三石昆布、眞昆布等を乾し砂を拂ひ、成熟の悪しきもの、斑點あるもの、短尺のもの及赤葉、枯葉等を除き、之を揃へて一等品は長四尺、二等品は長三尺五寸、三等品は長三尺に切りて束に造り、それを二束合せて結束したるものを一駄と稱し、一等品は八貫匁、二等品は七貫五百匁、三等品は六貫匁を

標準とす。又八貫匁束五箇即ち四十貫を一石と稱することあり、本邦より輸出する昆布は大部分長切昆布なり。元揃昆布は利尻昆布、眞昆布、鬼昆布等を伸べて乾燥せしめ、これを三十五枚乃至四十枚重ね、根部を丸形に裁ち、長さ五尺位に切り揃へ結束したるものにて、一把の重量は二貫匁位なり。元揃昆布を二つに折り長二尺五寸位に結束したるものを端折昆布と稱す。折昆布は眞昆布、利尻昆布等を乾し上げて皺を延ばし三、四枚乃至七、八枚を重ね折り疊みて五百匁位の束に造りたるものにして、其の折り方に依り長折昆布、島田折昆布等の名あり、専ら内地消費に供せらる。駄昆布は長切昆布、元揃昆布等の切屑、又は海岸に打寄せたる下等の昆布を乾し、長さ四尺位の束に造りたるものにて、トロロ昆布は粘質に富みたる昆布を乾したるものなり。

品位 品位は何れも乾燥充分、色澤鮮麗にして、赤葉、損傷葉等の混入及葉質の不同なく、且つ充分成熟したるものを取揃へ、束造の完全なるものを良品とす。

用途 昆布にはグルタミン酸鹽を含み、又乾燥品に附着する白粉には、マンニット、マニトール等と稱する糖分を含み味佳良なるにより、煮出しに供し又食料として廣く用ひらる。之を焼きたる灰中には沃度千分三乃至六、鹽化加里百分十二乃至十五、硫酸加里百分三乃至五、食鹽百分十二内外を含むに依り、沃度製造の原料に供し、其の副産物として加里鹽類、曹達鹽類及食鹽を採取す。昆布の製品には刻昆布、臙昆布、白髪昆布、昆布茶、細末昆布、醋昆布、昆布菓子等あり。刻昆布には青竹粉、松島粉、丹礬、綠青等にて着色したるものありて其の一匁中銅の含有量百匁を超ゆるものは有毒なるを以て賣買を禁ぜら

れ居れり。

荒布及搗布 ^{アラメ ヲツメ}も亦沃度製造の原料として廣く用ひらる、之を焼きたる灰中、沃度の含有量は千分六内外、加里の含有量は百分の九乃至十五位なり。

沃度製法 海藻灰の浸出液を煮沸蒸發せしめ、液面に鹽膜を生ずるに至らば結晶器に移し冷却して硫酸加里、硫酸曹達等の結晶するを待ち、それを除去したる後、母液は再び煮沸濃縮せしめ、析出し来る食鹽其の他の曹達鹽類を杓取し、永續する結晶膜を結ぶに至らば、結晶器に移し放冷して析出する鹽化加里の結晶を取り、再三反覆して此の工程を行ひ、最後の母液を沃度母液と稱し、其の濃度を32—33度にして沃度2%—3%を含有す、それに硫酸を加へ析出する硫黄を除き、更に硫酸と過酸化氫を加へて蒸餾し、茲に發生し来る沃度蒸氣を濃縮すれば金屬沃度を得べし、其の化學反應下記の如し。



本邦に於ける沃度の産額三千萬斤乃至七千萬斤、價額二十五萬圓乃至五十萬圓、鹽化加里の産額百萬斤乃至二百三十萬斤、價額三萬圓乃至九萬圓位なり。

天草及寒天

Agar-agar and Vegetable isinglass

種類及産額 ^{トコロシヅメ}天草は**心天草**又は**石花菜**と稱し、本邦沿岸に産する主なる種類は**天草**、**鬼天草**、**鬚草**、**平草**等にして、本邦内地の産額百五十萬貫乃至二百三十萬貫、價額百七十萬圓乃至二百四十萬圓なれども、不足の爲朝鮮より百五十萬斤乃至二百三十萬斤、價額五十萬圓乃至九十萬圓の移入



一 平草 二、三天草 四 盤草

あり(第七十一表参照)。

心天の製法 ^{トコロシヅメ}心天は天草を漂白し、大釜に投じ煮沸して、寒天質を溶解せしめたる後、濾過して粕を去り、濾液を冷箱に注入し凝固せしめたるものにして、夏期の清涼食料に供す。

寒天の製法 寒天は冬期心天を製し之を凍凝せしめたる後、乾燥せしめたるものにして、**角寒天**と**細寒天**の兩種あり、前者は百本を後者は四十本を一束に造り、之を集めて筵包又は箱入とす。



寒天の品位 寒天は色白くして光澤を有し、纖維、滓渣等の混入なく、形狀正しく龜裂品其の他損傷品を混入せず、又充分に乾燥せしめたるものにして、之を熱湯に投ずれば容易に溶解し、其の溶液透明にして渣を認めざるものを優良品とす。

寒天の用途 寒天は清涼食料、菓子、織物仕上糊、寒天紙、寒天版等の原料、罐詰食料の混合材料、**燕巢**の代用、酒類の清澄劑、^{Bird's nest}バクテリアの培養基等に用ふ。我國より寒天の輸出額は二百萬斤内外、價額四百萬圓内外にして米・佛・獨・支・印の諸國を主とし、其の他各國へ向へり。(第七十表参照)

燕巢は蘭領印度及英領印度方面に棲息する^{Collocaia}コロカリア屬の小鳥が海岸又は山中の洞窟に營める巢を取りたるものにして、材料は鳥が海草を食し其の唾液にて造りたりとの説と、昆蟲を食し其の唾液にて造りたりとの説とあり、専ら支那料理にスープの材料として用ひ、上等品を官燕と稱し、以下二等及三等に分つ。

海 苔

Purple Sloke or purple laver

産地及産額 海苔は別名を甘海苔、淺草海苔又は紫菜と稱し、學名をボルフィラ・テネルラと稱す。形状は葉狀又は扇狀を爲し、其の周縁には波形の皺縮を有し、色は紫黑色にして、長さ一寸乃至三寸、幅三分乃至五六分ありて、波浪の荒き外海沿岸に生ずるものは、波打際の岩上に附着し、其の質硬きも風味佳良なり、内海に産するものは、秋の彼岸前に小枝を海邊に立て、^レ藻を造り、之に海苔の胞子が附着し成長したるものを採取す、紫菜の養殖採取高六百萬斤内外、價額千百萬圓餘又乾海苔の製造高五十萬斤内外、價額千五百萬圓内外なり。(第七十二表参照)

海苔の香や江戸百萬の水の味 棒 洋

其の外海苔の名産地として知られたるは陸前の氣仙沼、遠江の濱名湖口、三河の前芝、安藝の廣島、備前の沿岸等なりしが、近頃朝鮮の榮山江、錦江、洛東江等の下流に良質のものを産し、其の製品は内地へ年額百萬斤餘、價額三、四百萬圓の移入あり。(第七十二表参照) 海苔は淺草海苔、舞坂海苔、松前海苔、朝鮮海苔等の如く産地に依り名稱を付する外、採取の時期に依り秋海苔、冬至海苔、寒海苔、春海苔等と稱す。此の内寒海苔品質最も優良なり。外海の岩上に生ずるものを採取する主なる地方は、渡島の福山、室蘭附近、越後の海府浦、出雲、志摩、伊豆、對馬等にして、採取年額七十萬貫内外、價額八十萬圓内外なり。(第七十三表参照)

海苔の抄製法 外海に産するものは之を採取したる後、能く洗滌してそれに附着する砂、貝殻等を除去したる後水に浮べて掬ひ取り、それを簀上又は筵上に薄く擴げ、乾燥せしめたる儘市場に出すを以て形状不同なるのみならず、厚薄の差甚だし、併し地方に依りては、近頃淺草海苔に倣ひ抄製するものあり。淺草海苔の抄製法は、採取したる海苔を板上に擴げ、塵埃、青海苔等を除きたる後、鹹水にて能く洗ひ、それを盤上に載せ適當の大きさに刻みたるものを淡水を盛りたる樽に浮べ、其の一定量を掬ひ取り、縁を付けたる葭篋の上に注ぎ水を漏出せしめ、簀と共に乾かしてそれを剥ぎ取り、十枚宛重ね

中央より折り紙片にて括りたるものを一帖と稱す、大きさは縦六寸五分、横七寸内外なり。

海苔 薺きつゝ尻吹かれぬる女かな 杏 二

品質 上等の海苔は紫黑色にして光澤に富み、香味共に佳良にして、品質の劣るに従ひ黒味及光澤に乏しく、最下等のものは青海苔を混入す。

用途 新鮮の時料理に用ひ、又抄製したるものを焙りて食用に供する外、焼海苔、味付海苔に製し市場に現はるゝものあり、又海苔は佃煮になし、それを罐詰若くは罐詰になしたるものあれども専ら内地向にして、海外輸出は乾海苔及味付海苔多く、それすら在外本邦人の需要に應ずるに過ぎず。

海苔汁の手際見せけり淺黄楠 芭 蕉

布 海 苔

Funori or Mucilaginous algae

種類及産地 布糊、三井樂、又は海羅とも稱し、紅色藻類中の「イトフノリ科」に屬し、**布海苔**、**本布海苔**、**袋布海苔**、**小布海苔**、**花布海苔**、**千島小海苔**等の種類あり。體は細管状をなし中空にして空氣を含み、枝は不規則に岐れ其の着點は細く縊れ、丈は五六分より二寸内外に至り、色は帶赤紫褐色なり。本邦に於ては四國より三陸地方に至る太平洋沿岸、九州全沿岸、山陰道沿岸、朝鮮沿岸等の干潮線以上の岩石に簇生し、其の他北海道沿岸に産するものあり。而して市場に現はるゝものには漂白したるものと否らざるものとあり、後者は採取したるものを竹篩にて篩ひ、尙手選をなして貝殻、砂等を除き乾燥せしめたるに過ぎず、前者は夏期に原草を淡水に浸し、能く揉みて鹽分を去り筵の上に延べて乾し、又は薄く抄きたる後、乾す際屢水を散布し、日光漂白を施し帶黄白色に變ぜしめたるものなり。

用途 布海苔は煮沸して粕を去り各種の織絲及布帛類の糊料、家庭用の洗濯糊として需要多し。其の他各種の固着劑及筆の製造等に供す。

需給 本邦内地の産額は百萬貫内外、價額百萬圓内外なれども不足の爲、朝鮮より百萬斤内外、價額七十萬圓内外の移入あり。(第七十三表参照)

糊の原料となる他の海藻 糊の原料に供する、其の他の海藻には、松海苔、米海苔、百足海苔、紐海苔、銀杏草、杉海苔、カヒノリ、鹿角菜、コトヂノツノマタ、ヒラコトジ、興津海苔、ヒラサイミ、麒麟菜(琉球鹿角菜)、オゴノリ、カバノリ等ありて、此の内鹿角菜及コトヂノツノマタは壁布海苔と稱へ、泥工の壁土を捏ね、又其れを固着するに用ふ。

銀杏草も亦内地産のみにては不足の爲、近來朝鮮より五十萬斤内外、價額十萬圓内外の移入あり。

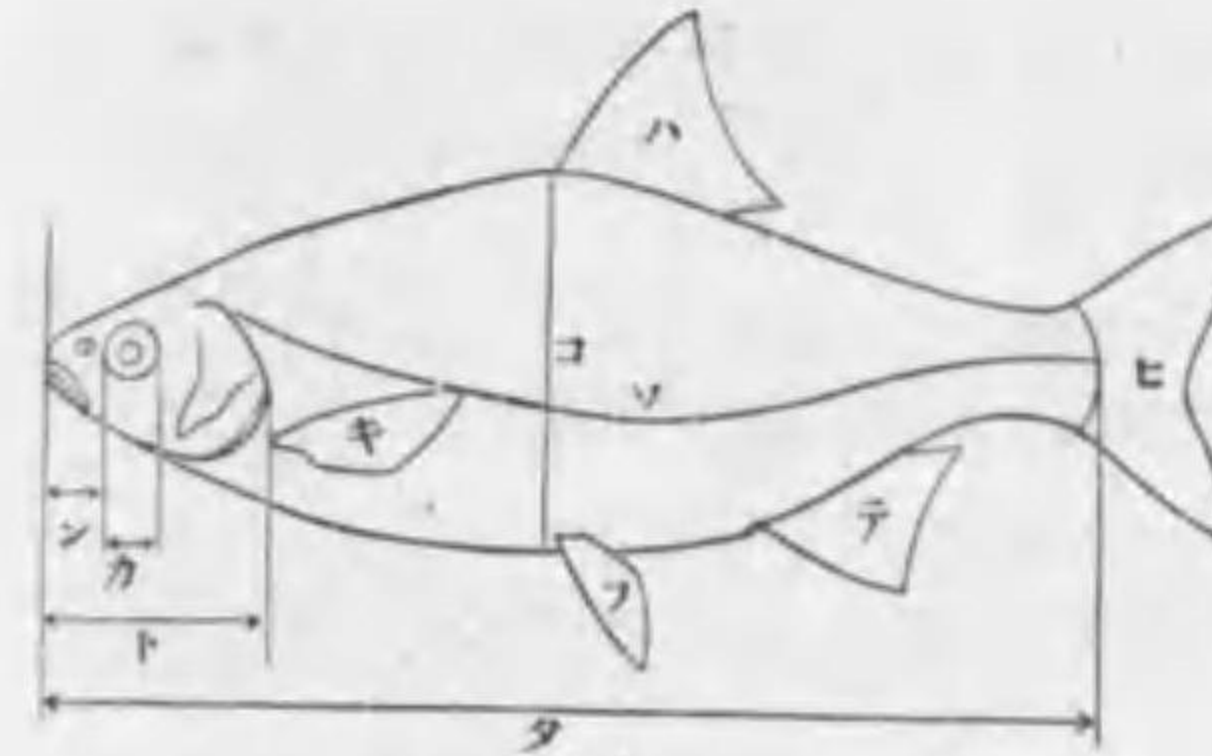
其の他の海苔類

其の他鹹水に産する海苔の内にはアヲサ、アナアヲサ、アヲノリ等あり、前二者は紫菜と同じく抄製して用ひ、又は生にて汁の實、刺身のツマ等に用ひ、後者は抄製することあれども、多くは其の儘乾燥せしめ、藁にて束ね市場に出づ。芳香に富むを以て煎餅、カキ餅、又は料理に香味色彩を付するに用ふ。淡水に産する川苔も亦アヲノリと同様綠色にして香氣を有するに依り賞用せられ、水善寺苔(熊本市外)、日光苔一名大谷川苔、富士苔(富士川産)、芝川苔(駿州富士郡精進川産)、菊地苔(肥後の菊地川産)、瑞穂苔(相州桂川産)、青倉苔(上野の青倉川産)、壽泉苔(筑前の秋月産)等は其の名夙に著はる。

(乙) 魚 類

Fish

總説 魚類は脊椎動物の一種にして水中に棲息し、其の血は冷にして多くは卵生なれども稀には胎生のものあり。體は頭部、軀幹及尾の三部より成り、全身に鱗を生じ概ね皮膚より粘液を分泌し、鰓と稱ふる呼吸氣管を備へ、亦游泳を司るため胸 鰭、腹 鰭、脊 鰭、後脊 鰭、臀 鰭及尾 鰭 Pectoral fin, Ventral fin, First dorsal fin, Second dorsal fin, Anal fin, Caudal fin を備へ、尾鰭の上下兩部の形狀等しきものを正尾と稱へ、等しからざるものを歪尾と稱ふ。又魚類には自己の棲息する水と等しき比重を保ち自由に體の



魚 體 測 定 法

カ、眼徑 キ、胸鰭 コ、體高 ク、側線
ケ、體長 ケ、臀鰭 コ、頭長 ハ、背鰭
ヒ、尾鰭 フ、腹鰭 シ、吻長

操縱をなすため、腹中の脊梁下に鰭を備ふるのみならず、深水中に棲息する魚類は發光器を有するものあり。

魚肉 魚肉は獸肉に比すれば水分多く、肉色は赤きものと白きものとありて、前者は比較的脂肪

多く肉濃厚なり、但し魚の脂肪は其の種類によりて異なるのみならず、同種の魚と雖も其の棲息の場所に依りて異なり、隨て其の肉味同じからず、一般に外海産の魚肉は内海産のそれに比すれば硬くして味劣り、熱帯及寒帯産のものは温帯産のものに比して味劣り、又雄魚の肉は雌魚の夫れに比すれば味劣り、殊に雌魚の肉は産卵期前脂肪の増加したる時最も美味なり。

經濟價值及成分 魚の食用に供せらるゝ部分と頭、骨、鱗、臟腑等の如く廢棄せらるゝ部分との割合は、鰻にありては前者53%—60%、鮭にありては69%位なれども、鯉にありては僅に44%位に過ぎず。魚肉に含む蛋白質の量は比目魚、鱈、鯉、鯖、鱒、鰻、鱈、黒鯛、鮫、鰯等にありては20%以上にして牛肉及馬肉に劣らず、即ち下記の如し。

成 分	水 分	蛋 白 質	脂 肪	無窒素物	灰 分
牛 肉	72.03	20.96	5.41	0.46	1.14
鱈	72.50	21.10	4.88	1.52	
鯉	72.73	25.06	1.21	1.00	

鯛	{77.90— 77.61	20.28— 17.65	3.07— 0.75	1.38— 1.36
鰹	70.26	21.39	6.72	1.62
比目魚	79.25	19.16	0.47	1.12
鯉	78.86	18.94	0.83	1.37

魚肉にはクレアチン、クレアニン、ヒスチジン、ザンチン、ヒポザンチン、カルノシン、アラニン等の如き鹽基を含み其の消化力獸肉に劣らず、ビタミンの含有量は魚卵を除けば一般に尠なきも獸肉に劣るものとは言ひ難し。併し魚肉には往々條蟲、ヂストマ、十二指腸蟲、旋毛蟲等の如き寄生蟲を保持するものあるを以て生食に注意す可きは勿論、河豚にはテトロドニン^{テト} Tetrodonin と稱ふる毒素を有するに依り、食用に供するときは完全に之を除去するにあらざれば、中毒のため死を招くことあり。我國に於ては此の毒素を以てテトロドトキシシン^{テト} Tetrodoxin と稱ふる藥品を製し、癩病、癱瘓質斯等に應用しつゝあり。又魚肉が腐敗すればトメイ Ptomain と稱する毒素を發生し中毒を起し、甚しきに至れば死を招くことあり。故に罐詰及罐詰類は其の授受の際嚴密なる検査を行はざる可らず。

魚の鮮否 新鮮なる魚の眼球は水晶の如く透明にして稍突起し、鰓は濃紅色を呈し體軀硬くして容易に曲らず、鱗は光澤を帯びて魚體に固着し、指頭にて壓せば弾力を有し凹むことなく、^{トリメチル} Trimethylamin の存在より腥臭を發し、比重は水より稍重きが故に水中に投ずれば沈降し、腐敗に傾きたる魚の眼球は濁りて其の周邊に赤味を帯び、且つ凹みを生じ、口及鰓蓋自然に弛み、鰓の色は褪せて黄變し、鱗は剝脱し易く、體軀は緊張力を失ひ、掌上に横ふれば尾部垂れ下り、肉は柔軟に化し指頭

を以て壓せば其の痕跡を留め、光澤乏しくして異様の臭氣を發し、水中に投ずれば概ね浮び、切身になしたる際も、古きものは光澤に乏しく且つ弾力を有せず。

罐詰法 罐詰法には加熱密閉法と真空密閉法とありて、前法には又含氣法と脱氣法の二様あり、含氣法は材料を罐に入れ直に密閉し、外部より攝氏 110度—115度 の熱度を與へて殺菌するのみなるを以て腐敗を醸し易し。脱氣法は密閉したる後、煮沸又は蒸煮して攝氏 100度—105度 の熱を與へ、罐の膨脹したる時、小孔を穿ちて排氣を行ひ、直に之れを密閉する方法なり。併し大工場に於ては、假卷縮の罐に詰めそれが排氣匣^{Exhaust box}を通過し、自然に脱氣せられたる時、自動的に卷縮を行ふものとす。真空密閉法は熱のため性質を變ずべき物品を罐詰するに缺可からざる方法にして、^{真空封罐器} 此の工程を行ふには真空封罐機械又は真空卷縮機械を用ひ、罐内の空氣を排除したる後、密封を爲すものとす。



真空封罐器

罐詰検査法 罐詰の良否を試験するには普通打検法を行ふ。

此の法は罐詰を木片又は金屬棒にて叩き、其の音響が清らかに



真空檢罐器

して緊りたるが如く聞ゆるときは良品と見做し、濁音を發するものは不良品と見做す、但し濁音を發せざる場合にも内容品が酸敗し居れることあるを以て、此の試験は絶対安全のものにあらず、又外見に依りても略良品を知ることを得べし、即ち罐の蓋及底を検査せしとき共に凹陷

せるものは良品にして凸起せるものは不良品なり、殊に凸起面を指頭を以て強壓したる場合に直に舊態に復するものは腐敗瓦斯の充實せる兆候なり、尙入念に検査を爲すには罐詰を攝氏三十六七度に温めたる室内に數日又は十數日放置したる後、前記の検査を行はざる可からず。又多數の取引を爲す場合には罐を開き、内容品の色澤、香氣及味を機能的に検査するの要あり、又蟹の罐詰には往々罐内の黒變したるものあり、斯の如きものは絶対に排除せざる可からず。尙進んで、鉛分、鹽化錫、トメーン、細菌等の存否を検出するには化學的及顯微鏡的検査に依らざる可からず。

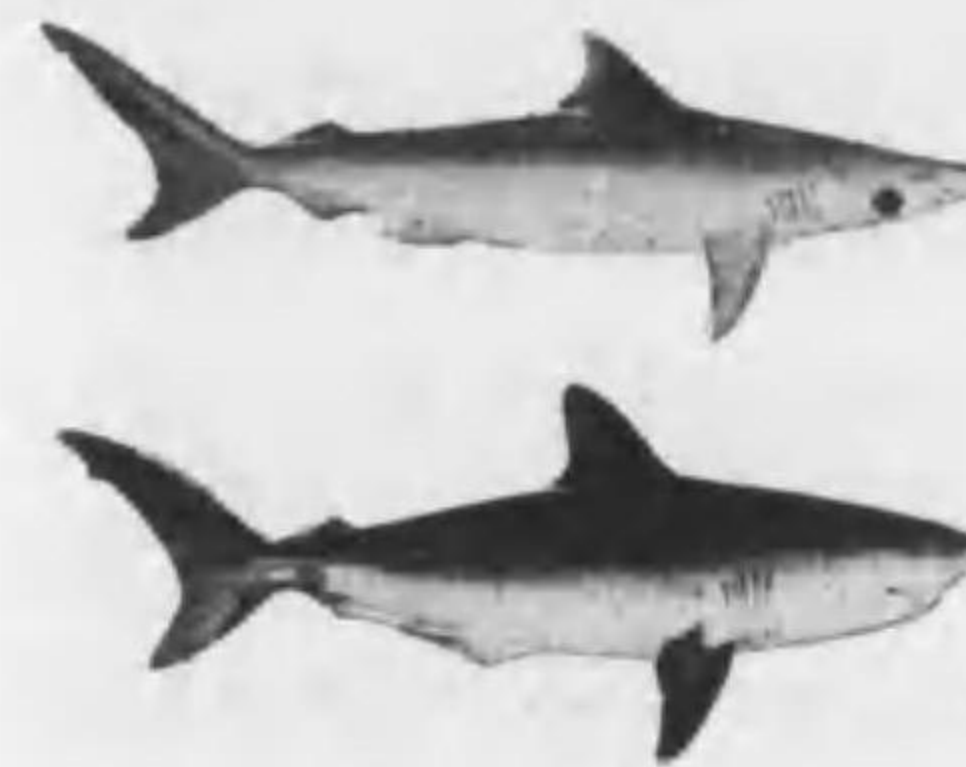
輸出の罐詰は大正五年一月農商務省令第一號に依り罐又は罐の標紙に邦語又は外國語を以て内容物の品名及正味量を明示し、尙其の包装箱には其の品名を明示せざる可からず、又罐付若くは巻締の不完全なる罐詰又は罐の膨脹したるものにして内容物腐敗の虞あるものは、輸出することを得ず。

魚類の内貿易關係上重要なものを挙げれば下記の如し。

鱈 (鮫) 及 鱈 鱈

Sharks and Sharks' fins

種類及産額 鱈は魚類中板鰓類に屬し、其の分布區域頗る廣く、殊に熱帶及亞熱帯に産し、其の種類頗る多くして數十種に及び、體軀の大きさは四五尺より四五丈に至る。主なる種類は白鮫、青鮫、鼠鮫、猫鮫、撞木鮫、カス鮫、平頭鮫、尾長鮫、七日鮫、鋸鮫、バカ鮫一名姥鮫、ヨシキリ鮫、油鮫、相鮫、モミチ鮫、天鷲絨鮫、角鮫、天竺鮫、星鮫、小鮫、黒小鮫、烏鮫等なり。本邦内地及其の沖合に



目白鮫(上) 鼠鮫(下)

於ける鮫の漁獲年額千三百萬貫、價額五百萬圓餘に上ることあり。(第七十四表参照)

肉の用途 鮫の肉は蒲鉾、半平等の材料に供し、又湯引、照焼、煮付等の料理に用ひ、肉片は素乾となし又鮫節を製す。

是等の材料には白鮫、目白鮫、平頭、撞木鮫、星鮫等の肉優良にして、之に次ぐは鼠鮫、青鮫、カス鮫等の肉なり。

鱈 鱈は支那人が魚翅と呼ぶ所のものにして、同國の料理には缺く可からざる材料の一なるを以て需要頗る廣し。之を製するには鋭利な刀を振ひ、肉の附着せざる様注意して鱈を切り取り、稀薄なる鹽水にて洗滌したる後、脊鱈(刀)一枚、胸鱈(划)二枚、尾鱈(鉤)一枚、都合四枚を一組となし、紐にて繋ぎ合せ日光乾燥を施すものとす。支那市場に於ては之を大別して白魚翅及黒魚翅の二種に分ち、前者は後者に比し高價なり。而して白鮫、目白鮫、撞木鮫、ヤジ(ソコ鱈)、棲黒、眞鱈等の鱈は前者に屬し、鼠鮫、ヨシキリ鮫、青鮫、猫鮫等の鱈は後者に屬す。就中白鮫、ヤジ及棲黒の鱈優良なり。本邦内地に於ける鱈鱈の製造高二十萬貫内外、價額六、七十萬圓にして、其の輸出額七十萬斤内外、價額五十萬圓内外なり。(第七十五表参照)

一頭より得べき鱈の量は魚の種類及大小に依り一定のものにあらずと雖も、大體生魚重量の6%乃至8%にして、之を乾燥せしむれば四割乃至五割に減ずべし。

他の製品 鱈鱈の外皮を去りたるものを推翅と稱し、其の色に依り金鱈、銀鱈の二種に分つ。又鱈の頭部、頸部、鱈根等に存在する軟骨を煮乾したるものを明骨と稱し、此鮫、平頭鮫より製するものは品質殊に宜し、製法良きものは黄白色にして半透明の如く見ゆ。

包装 貳百斤内外の筵包又は箱入とす。



鯉

Bonito

種類及産額 鯉は鯖科に属する魚類にして、本邦産のものには真鯉、惣多Bonito, Frigate鯉、スマ鯉。筋鯉の四種あり。真鯉の大なるものは體長三尺餘、重量四貫匁に達す。漁業の盛なる地方は鹿兒島、長崎、高知、三重、静岡、千葉、茨城、沖繩、宮城、福島、の諸縣にして、専ら鯉節の原料に供す、内地沿岸及遠洋に於ける鯉の漁獲高二千貫内外、價額二千四百萬圓内外なり。(第七十六表参照)



鯉

松魚賣いかなる人を酔すらん

芭蕉

鯉節 鯉節は木魚とも稱へ、體量六百匁以上の魚よりは四本を製し、背部



より製したる二本を雄節と稱し、腹部より製したる二本を雌節と稱す、同一魚より製したるものときは前者の方品質優良なり。又小なる魚よりは左右の肉より扁平なるもの各一本を製す、之を龜節と稱し、品質前二者に比し劣れり。鯉節は乾イ本節(雄) ロ本節(雌) ハ龜節 燥せしめたる儘のものを荒節と稱へ、之が外部を削除したるものを削節と稱ふ。鯉節は形状正くして、割れ目、繕ひ跡等を存せず、乾燥充分にして比重優れ、之を打合すも濁音を發せず、皮膚に残る皮は細き皺を生じ、肌合一般に滑かにして白粉を付けたる如く見え、少しも油臭を帯びず、之を削りて煮出したるとき汁に濁濁を生ぜず、又汁は佳味を有し、少しも油臭なきものを良品とす。而して品位と成分との關係に付ては未だ決定的の解釋を下したる者なけれども、脂肪の含有量少なくして、イノシン酸及ヒスチン酸其の他のアミノ酸の量に富み、それ等が其の他の成分と適當に調和せられたるものが、品質優良なるものならんと推定せらる。土佐

節、伊豆節、駿遠節、薩摩節等品質殊に宜し。内地に於ける鯉節の製造高は二百四十萬貫内外、價額二千萬圓内外にして、輸出高は二十萬斤内外、價額三十萬圓内外なり。(第七十六表参照)

鯉節製法 身卸しをなし、次に身割をなしたるものを煮籠に列べ、籠と共に沸騰水に入れ釜に蓋を施して約一時間煮熟したる後、引き上げて冷却せしめ、次に籠の儘骨拔盡に移し小骨を抜き、脊皮の一部を去り且脂肪汚物等を洗除し、次に焙爐に掛け稍乾きたる時、摺身を以て損所を繕ひ、焙乾と日乾とに依り相當堅くなりたるものを荒節(鬼節)と稱す。それを三、四日間樽に詰め表面に濕氣を帯ぶるに至れば小刀にて削り、日乾をなして表面が硬くなりたる時、タワシにて塵埃を磨り落し、又樽に詰めて數回微付作業を行ひ、其の度毎に日乾をなし微の生ぜざるに至らば製造を終るものとす。

マグロ

Tunny

種類及産額 鮪は鯖科に属する魚類にして、九州に於てはシビと稱ふれども、關東地方に於ては夏期に漁獲ある老大的ものをシビと稱へ、冬期に漁獲するものをマグロ、其の小なるものをメジ又はヨコワと稱ふ。本邦に於て漁獲の盛なる地方は岩手、宮城、千葉、長崎の諸縣にして西北海及西南海方面は漁獲少なし、但し關西方面に於てはキワダ(黄肌)をシビと稱ふることあり。鮪の背鰭は十三軟條、七離鰭なれども、キワダのそれは十四軟條、九離鰭なり、内地に於ける鮪の漁獲高は千二百萬貫内外、價額二千萬圓内外なり。(第七十七表参照)



鮪舟入りくる淡霜曇り 未來

鮪

用途 鮪は大西洋及地中海に於ても漁獲ありて、歐米人の嗜好に適するに依り、伊國に於ては油漬罐詰を製す。我國に於ても歐洲戰時中之に倣ふて油漬罐詰の輸出をなしたることあり。又鮪は鹽藏せらるゝ外、鮪節を製し鯉節に代用せられ、小鮪より製したるものをメジ節又は横節と稱へ、大魚を細割に

なして製したるものを萬割と稱ふ。内地に於ける鮪節の製造高二十萬貫内外、價額百萬圓内外なり。(第七十七表参照)

鯷 (鯷)

Sardine

種類及産額 市場にて鯷と稱へ販賣せらるゝものには眞鯷、潤眼鯷及鯷(脊黒鯷)の三種あり。眞鯷は琉球より北海道に至るまでの沿岸に産し、稚小なるものをシラス、二寸位に成長したるものを中羽、充分成長したるものを大羽と稱ふ。内地に於ける鯷の漁獲高は一億八千萬貫、價額二千八百萬圓に上ることあり。(第七十八表参照)



眞 鯷

用途 生鮮なるものは蒲鯷、煮付、醋割等に調理し、又鹽乾、素乾、煮乾、鹽漬、醋漬、粟漬、粕漬等になして貯蔵す。鹽乾のものは通俗に目刺鯷と稱ふ。近年又西洋にて製する鯷油漬の製法に倣ひ、鹽蒸のものを阿列布油又は其の代用油に漬け罐詰に製するも、其の風味歐洲製の罐詰に及ばず、何となれば歐洲に於てサーディンと稱へ罐詰せらるゝものは地中海及歐洲の大西洋沿岸に産するピルチャードと稱ふる小魚にして、鯷に比し美味なるに因れり。米國に於て製するシャディンはメンハーデンと稱ふる魚の仔にして之も亦歐洲産のものに比し其の味劣れり。故に本邦産の鯷油漬は歐洲戦時中盛に輸出したれども、現今著しく減退せり。又鯷は搾粕を製し肥料に供す、製粕歩合は乾粕 25% 及油 9% 内外を得べし。

貿易 稚鯷、田作(長七釐内、外の小鯷)、鯷等を煮乾又は素乾になしたるもの及鹽鯷は支那地方へ輸出多し。(第八十表参照)

備考 特別用鹽規則第二條又は鹽專賣法第十八條第一項の規定に依り賣渡したる鹽を以て鹽藏したる鯷、鯷、鯷、乾鯷、又は乾鯷を外國に輸出し、又は專賣法を施行せざる地に移出したるときは交付金の下付を專賣官廳に請求することを得べし。

又鯷の罐詰は歐洲産、就中佛國製品及諾威製品の輸入あれども其の額は多からざるべし。

輸入税 鯷油漬 每百斤 28.20圓(協定税率 14.10圓)

鯷 (鯷)

Herring

産地及産額 鯷は鯷科に屬する魚類にして體長一尺内外あり、本邦北部の東西兩岸に産すれども、主なる産地は北海道の西岸、就中忍路、高島、小樽、岩内、濱益、厚田、増毛の地方及樺太の西岸に於て漁獲多し。本邦内地に於ける鯷の漁獲高一億千貫乃至一億七千貫、價額千二百萬圓乃至千八百萬圓なり。(第八十一表参照)



鯷

用途 鯷は 9% 餘の脂肪を含み生食に好適せず、普通鹽漬、酢漬、燻製、乾製等となして食用に供せらるゝも、肥料に供せらるゝ額に比すれば極めて少額なり。乾製には丸乾、割乾、身缺等の種類ありて、身缺は腹部を去り背部のみを素乾になしたるものにして、二十尾束ねたるものを一連、五連を一把、二十四把を筵に包みたるものを一連又は一本と稱す。油を取るには、平釜にて煮沸したる後壓搾す。製油歩合は生魚百貫より油約六貫六百匁と乾粕約二十貫を得べし。粕は 9% 餘の窒素と約 4% の磷酸を含むを以て肥料に好適す。

鯷つぶすうしろぐんぐん汽車過ぎし 枯 粕

油は水素と結合せしめて硬化油を製し、又は分解してステアリン酸、オレイン酸、グリセリン等を製し或は製革用、石鹼原料等に供す。

鯷鱈は鯷の卵巣にして生鯷百貫より乾鯷二貫匁乃至二貫五百匁を得べし。食用に供するには、鮮の儘鹽藏したるものゝ方味優れり、本邦に於ける鹽鯷の製造高二、三十萬貫、燻製一萬貫内外、身缺鯷四百萬貫内外、鯷鱈百萬貫内外なり。(第八十一表参照)

鱈

Cod-fish

種類及産額 鱈は鱈科に屬する魚類にして其の種類數多あれども、本邦に産するものは鱈、介黨鱈、コマイ鱈及鬚鱈ヒゲダマの四種に過ぎず。鱈は體長二尺四五寸乃至四尺、體重二貫匁内外のもの多し。本邦の日本海方面に於ては長門及び朝鮮慶尙道以北、太平洋岸に於ては常陸以北に産すれども、多量に漁獲あるは北海道の西海岸、及勸察加沿岸とす。漁業家は海岸附近にて漁獲する



鱈

ものを磯鱈と稱へ、又沖合にて漁獲するものを沖鱈と稱ふ、後者は前者に比して肉味優れり。本邦内地及遠洋に於ける鱈の漁獲高は三、四千萬貫、價額五百萬圓乃至千萬圓なり。(第八十二表参照)

製品 鱈を脊より三枚に開き、頭部及骨を除去し、素乾になしたるものを棒鱈又は柴魚と稱へ、本邦の製造高百五十萬貫乃至百八十萬貫、價額百四、五十萬圓に上れり。又鹽乾となすには脊割になして臟腑及汚物を洗除したる後、一夜鹽を施し乾燥せしむ、但し上等品を製するには剥皮せざる可からず。米國に於ては骨拔鱈と稱へ、鱈肉に甘鹽を施し、之を壓搾して煉瓦形に固め市場に販賣するものありて、味頗る美なり。本邦に於ける鹽藏品及鹽乾品の製造高二、三百萬貫、價額二百萬圓内外なり。(第八十三表参照)

棒鱈に舌鼓うつ長屋どし

荷 堂

品位 形體完全にして全長一尺を超え、乾燥充分、色澤良好にして汚物の附着するなく、裁割正しく、害虫の附着若くは發生せざるものを良品とす。

輸出 鱈の肉は色白くして味淡白なるを以て、歐米人の嗜好に適し、諸般方面より南米に向け毎年巨額の乾鱈を輸出しつつあり。本邦より輸出する乾鱈は支那・印度・新嘉坡・比律賓群島・布哇等に向ふもの多く、北米合衆國・加奈陀方面にも亦近年輸出を開始せるに依り將來品質の改良と航路の發達とに

依り南米方面にも輸出の増加を見るに至るべし。現今本邦内地より乾鱈の輸出額八百萬斤内外、價額百六、七十萬圓なり。(第八十二表参照)

介黨鱈 スツクダ 介黨鱈(鰻)は朝鮮に於て明太魚又は北魚と稱へ、漁獲高の多きは咸鏡道沿岸にして漁獲高千萬貫餘に達す。本邦内地に於ける主なる漁場は新潟、富山、石川三縣の沖合、北海道の小樽、岩内、釧路の沿岸にして漁獲高は七、八百貫に上れり。體形は鱈に比し狭長にして、體長は一尺五六寸に過ぎず、内地に於ては生食をなす外、素乾、鹽漬等に製すれども、朝鮮に於ては専ら素乾に製し、各道の需要に供せらるゝのみならず滿洲方面へも輸出多し。



介黨鱈

コマイ鱈 コマイ鱈は體長一尺内外にして、北海道より勸察加半島に至る北海に産し、樺太の北方に於て漁獲多し。鬚鱈は深海に産し、體長一尺内外に過ぎざれども味頗る美なり。

卵及肝油 鱈の卵は鹽漬として市場に出で、明太魚の卵は殊に珍重せらる。而して肝は採油原料に供せられ、重量百封度の肝より油約八升と油粕約二貫匁を得べし。油は精製して藥用肝油を分ち殘餘の油は工業用に供す。鬚及鮫の肝よりも同質の油を採取することを得べきに依り、市場に現はるゝ粗製肝油は是等の油を混合したるもの多し。是等の肝油は近頃ビタミンAの製造原料に供せらる。

鮭

Salmon

種類及産額 鮭は鮭科に屬する魚類にして、大西、太平兩洋に棲息し、太平洋に棲息するものには次の種類あり。

日本鮭 別名アキアジ、夏鮭、トキシラズ(學名、Oncorhynchus Keta) 平均 Dog Salmon, Chum Salmon or Keta 重量一貫六百匁、大なるもの二貫匁、肉は白色に近く、味佳ならず。

鱈之介 別名スケ、イタウマス(學名、O. Tschawytscha)、平均重量二貫五百 Quinnet salmon, Spring salmon, Kinook salmon, King salmon or Tyee salmon

奴、大なるもの十貫匁以上、肉色は濃厚なる鮮赤色又は白色を帯ぶ、肉味佳良。

紅鮭 別名紅鱒(學名、O. Nerka)、重量平均壹貫匁にて最大なるものは五貫匁 Red salmon or Blueback salmon
に達す、肉は極めて美味。

樺太鮭 別名鱒、樺太鮭、脊張鮭、本鮭、櫻鮭(學名、O. Gorbuscha)、重量 Humpback salmon or Pink salmon
平均五百匁内外にして、稀に一貫匁に達す、味美なれども紅鮭に劣れり。

銀鮭 別名銀鱒(學名、O. Kisutch)、重量平均七百匁位、大なるものは三貫五 Silver salmon, Silver fish, Medium salmon, Coho or Kisutch salmon
百匁、肉は Medium red と稱へ、紅鮭より稍淡く相當に佳味を有す。

日本鮭は本邦沿岸にありては東は利根川口、又西は山陰道の西端より以北、殊に新潟、岩手、秋田、山形等の諸縣に産すれども、主産地は北海道にして總産額の八割餘を占む。

鮭 一つかゝらぬ網を二度曳きぬ 乙 呂



鮭

該魚は秋期産卵の際河川を遡るに依り、漁夫は此期を待て漁獲するを常とす。其の長さは二尺乃至三尺、重量三封度乃至二十封度に及べり。

鮭と鱒の鑑別法

	體高の	頭長の	眼徑の
日本鮭	體長は 五倍	三倍半	頭長は 八倍。 臀鰭十六刺
鱒	同	三倍半 四倍	同 六倍半。同 十刺乃至十二刺

内地沿岸に於て漁獲する鮭は年額三、四百萬貫、價額四、五百萬圓に過ぎず故に本邦市場に現はるゝ鹽鮭類は本邦より出漁船の勘察加方面に於て漁獲したるもの多く、又多少米國より輸入のものあり。(第八十五表参照)

本邦より出漁せる船舶を以て漁獲したる魚類を輸入するときは關稅定率法第七條第十九號に依り關稅を免ぜらるべきも然らざる場合に於ては次の關稅を課せらるべし。

米國方面より外國貿易船に依り輸入せらるゝ鮭には 下記の輸入稅を課せらるべし。

輸入稅率	鮮 鮭	從價 一割
	燻 鮭	同 一割
	鹹 鮭	同 一割
	罐詰、鹹詰又は鹽詰のもの	同 二割

用途 紅鮭(紅鱒)は肉味佳良なるに依り専ら罐詰又は燻製となし、鹽藏をなすものは其の他の種類に屬するもの多し。卵は俗に筋子と稱し鹽漬若くは粕漬として市場に現はる。露領沿岸に於ける本邦人の罐詰製造高は五十萬兩乃至八十萬兩に及べり。(第八十四表参照)

品位 吻曲らずして、外皮に光澤を有し、少しも赤錆(食鹽に附着したる脂肪が酸化して錆色に變じたるもの)を生ぜず、又惡臭なくして、鹽味強からず、兩側の肉は豊肥して、押潰したる如く扁平ならず、其の味佳良なるものを上等品とす。甘鹽を施し多く日を経ざるものを新巻と稱へ、長く鹽藏したるものに比して高價なり。

乾鮭にカンテラ暗き夜店かな 櫻子

貿易 露領及北米より鹽鮭、鹽鱒等の輸入額は五千萬斤、價額五百萬圓に上ることあり。其の他本邦より出漁船の漁獲輸入するもの二千萬圓餘に上り、其の内支那地方へ再輸出するもの年額百萬圓に上ることあり。輸出の當初は肉が赤きため嫌忌されたれども努力の結果、市場を擴張しつつあるのみならず、近年は印度及比律賓群島方面へも輸出を開始せり。(第八十五表参照)

取引單位 鹽鮭の取引は百石を價格の單位となすの習慣ありて、之を尾數に換算すれば六千尾に當り、紅鮭及ニコラエフスク産の夏鮭ならば八千尾に當れり。

鱒

Trout

種類及産額 鱒は鮭科に屬する魚類にして 日本鱒、海鱒、河 Japanese salmon trout, Sea-trout, River trout and brook trout, Lake trout, Great lake trout, Rocky mountain trout, Blue back trout, 湖鱒、太湖鱒、ロクキー鱒、青脊鱒、ドリー、ヴァーデン、虹鱒等の種類あり。本邦に於ては北海道、樺捉、國 Dolly-warden trout, Rainbow trout
後等より南は九州の河川に至るまで棲息し、日本海に注ぐ河川に於ても古來

漁獲あり。姫鱒は樺太鱒の變種にして、元と北海道阿寒湖の産なりしを支笏湖に移して人工養殖を爲し、好成績を得たるを以て、今は十和田湖、中禪寺湖、蘆の湖等に養殖し、近頃又玉川に放てり。

鱒と類似の魚類には同科に屬するイトウ(イト)、イワナ(嘉魚)、ヤマメ別名アメノウヲ(鮭)等あり。本邦内地沿岸に於ける鱒の漁獲高三、四百萬貫内外、價額三百萬圓内外、養殖鱒の漁獲高二萬五千貫内外、價額四萬圓内外に上れり。又本邦出漁船の露領沿岸に於ける漁獲多き年は四十五、六萬石に及び、罐詰の製造高四十萬兩餘に達することあり。(第八十六表参照)



鱒

春寒う鱒一びきを贈りけり

鮭峨屋

用途 鱒は肉中に條蟲の幼蟲を宿すもの多きに依り、生食すること稀にして多くは蒸し又は煮て食し、或は鹽漬、味噌漬、粕漬、罐詰、燻製等になして食用に供す。

貿易 鱒は従來鮭と共に専ら支那へ仕向たるものなりしが、近年印度地方に試賣をなすあり。輸出高は鮭と合せ年額百萬圓に上れり。(第八十五表参照)

取引單位 鱒の一石は四十貫にして百石を尾數に換算すれば、下記の如し。

樺太産	14,000尾
勸察加、ニコラエフスク 及樺太の西海岸産	16,000,,
樺太産	12,000,,

甲 殼 類

Crustacea

甲殼類は節足動物の一種に屬し、大なるものは兩脚間の長さ丈餘に及ぶも、小なるものは肉眼を以て鑑識し難きものあり。

而して其の大多數は海産に屬すれども、陸上又は淡鹹兩水中に棲息するものなきにあらず、其の内商取引に供せらるゝ主なるものは蟹と蝦との二種なり。

- 胸 甲 類 Thoracostraca (蟹、蝦類)
- 甲 殼 類 { 節 甲 類 Arthrostraca (船蟲、ワラジムシ等)
- 切 甲 類 Entomostraca (蠶、ミジンコ等)

蟹

Crab

種類及産地 蟹は全世界に分布し、其の種類に依り色彩、斑紋等稍異なるのみならず、陸上に棲息し、又は深海の底に棲息する等其の生活状態相異なれり。而して其の體形は何れも扁平にして、五對の脚(肢)を有し、其の内胸肢は比較的大にして、末端は分岐して螯(鉗又は鋏)となり、又海中に遊泳するものにおいて、第五對の肢は扁平にして恰も櫂に似たる働きをなすものとす、本邦産の内食用に供せらるゝ主なる種類には**モクヅガニ**、**擁 釧**、**高足蟹**(蟻)、**鱈場蟹**、**ズワイガニ**、**茨蟹**等あり、**モクヅガニ**は河口附近の淡水又は半鹹に産し、**ガサミ**は近海約十米以内の沙泥底に棲み、**高足蟹**は世界第一の大蟹にして左右兩肢端間の長さ一丈に及ぶものあり、日本海及太平洋の深海に常棲し、**ズワイガニ**は石川縣、新潟縣、朝鮮東海岸、樺太西海岸等に棲息し、**茨蟹**は甲及脚に棘を有し、且つ鉗脚左右異なること鱈場蟹に同じ、太平洋及日本海の北部に棲息し何れも地方的

商品なるに過ぎざれども、鱈場蟹は其の分布區頗る廣くして北海道の東北、千島列島、樺太、北鮮、沿海州、オホーツク海、勘察加、アリューシアン列島、アラスカ沿岸等に於て水深十五尋乃至三十尋の沖合に棲息し、其の漁場は鱈の漁場と同一箇所なるを以て斯く名けたるものなり。濫獲の結果、北海道及樺太沿岸に於ては産額減少したるに依り、近頃はオホーツク海に蟹工船を出し漁獲したるものを船内に於て罐詰に製しつゝあり。鱈場蟹の漁獲高は内地海岸百六十萬貫、露領六百萬尾乃至八百萬尾なり。(第八十七表参照)

漁獲法 刺網を用ひ漁獲するものにして、

蟹工船は概ね日善漁業會社、日本工船會社、昭和工船會社等に屬し、又近年露國船の出漁するものあり。



鱈 場 蟹

罐詰法 漁獲したるものは先づ脊甲を除き内臓及血液を去り、水洗して煮熟したる後、釜より引き上げ冷却するを待ち、甲殻を除き剥身となし、夫れを冷水にて好く洗ひ豆腐肉(血液の凝固せるもの)の如き汚物を除き、水切をなしたるものを罐内に硫酸紙又は經木を敷きたるものに入れ、少量の食鹽(肉一封度に二匁位の割合)と、極少量の酒石酸を加へて密封し加熱殺菌をなすものとす。罐詰の製造高は内地沿岸二十萬貫内外、露領沿岸十二、三萬函、輸出高は千七、八百萬圓内外なり。(第八十七表参照)

小蟹及雌蟹禁漁令

農務省令を以て雌蟹及脚甲の幅五寸未満のものは漁獲を禁じ、同時に是等の蟹は販賣の目的を以て製品となし、又は是等の蟹及其の製品を販賣し、若くは販賣の目的を以て所有及所持を禁ぜられたり。

罐詰の品位 輸出罐詰は一等乃至三等に分ち、脚の肉に比し脚の肉の多きものを上等品とし、下記の條件に適するものを合格品とす。

- (1) 罐には品名、正味量、輸出年月日、日本製なることを表示すること。
- (2) 罐は巻締又は外嵌にして打檢善良、密封罐形共に善良なるもの。
- (3) 形態完全、色澤鮮麗にして固有の香氣を有するもの。
- (4) 反應は中性又は弱アルカリ性なること。
- (5) 有害物を含まざること。
- (6) 罐材は一封度罐に對しては一箱九十五封度以上又半封度罐に對しては九十封度以上のチーコール板又は塗漆したる板を用ひ、其の質完全なること。
- (7) 箱材は正五分以上、妻木は六分以上の乾燥したる品質良好なるものにして抜節、死節なきものを用ひ、堅固に荷造せるもの但しベニア板を用ひ荷造完全なるものも之に準ず。
- (8) 一封度罐の肉量は百匁以上にして下記の肉種を詰む、半封度罐のそれは之に準ずるものとす。

	一 等 品	二 等 品	三 等 品
大蟹	一番脚肉三十八匁以上、 崩肉二十匁以下のもの	一番脚肉二十八匁以上、 崩肉三十匁以下のもの	一番脚肉十八匁 以上のもの
中蟹	脚肉(爪又は脚固形肉を 含む)五十匁以上、崩肉 三十匁以下のもの	脚肉(爪又は脚固形肉を 含む)四十匁以上、崩肉 四十匁以下のもの	脚肉(爪又は脚の 固形肉を含む)三十 匁以上のもの
崩肉	脚肉を上下に並列した るもの	脚肉を並列せざるもの又 は脚肉を混ぜざるもの	—

備考 蟹の肉には肩肉、ソボロ(肩肉の崩肉)、一番脚肉(脚の太き部分の肉)、ラッキ。(一番脚肉と二番脚肉の中間の肉)、二番脚肉、爪肉に分ち、爪肉は脚の肉にして右側の肉は上等にして一番脚肉と同等なれども、左側の肉は劣れり。

包装 一封度入の罐は四打を一箱に入れ、半封度の罐は八打を一箱に入る。

蝦(蝦) 類

種類及産地 蝦類の内商業上重要なものは龍蝦、車蝦、小蝦の三種なり。龍蝦は本邦に於ては、東南海より西南海に至る各地の沿岸に棲息すれ