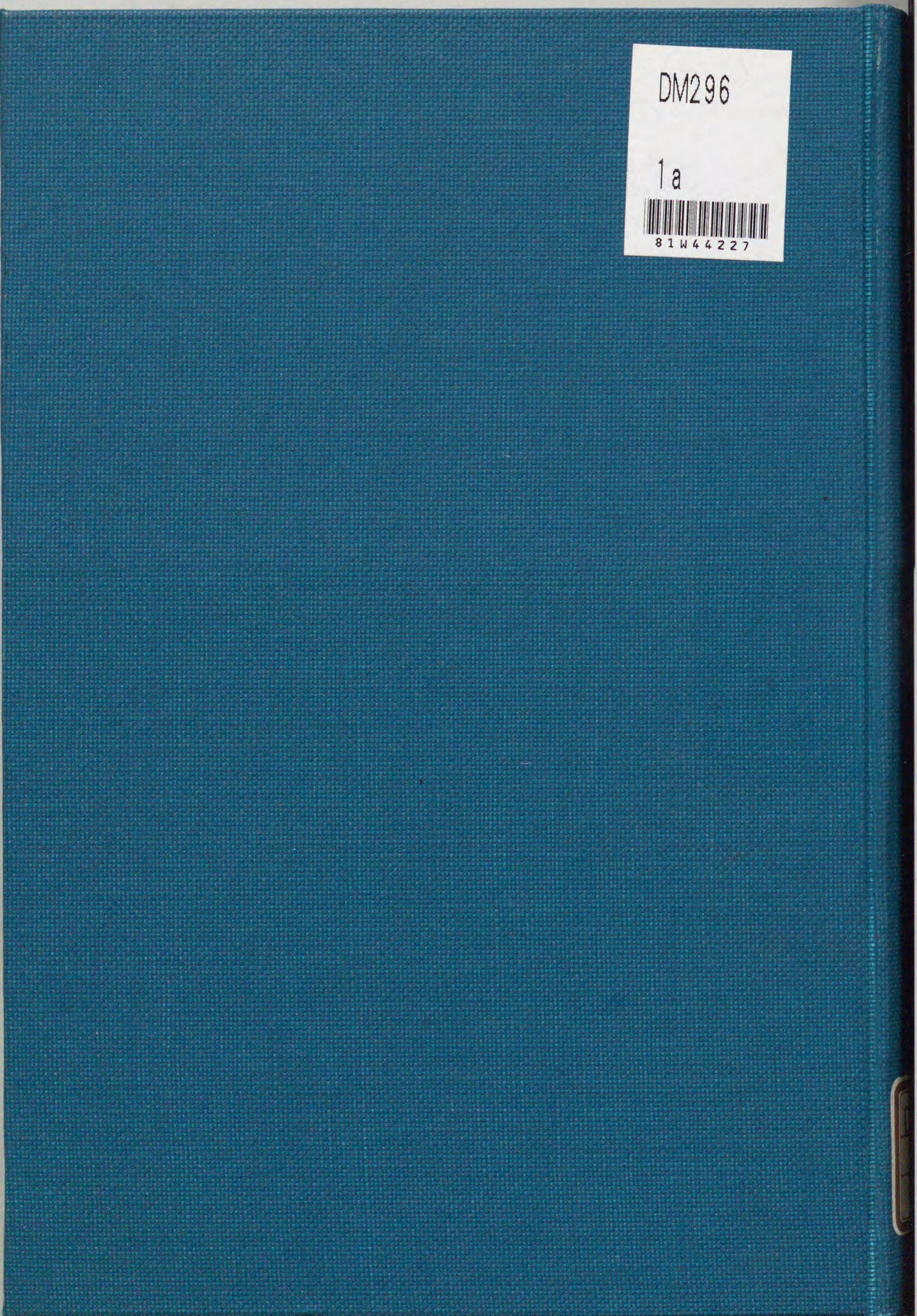
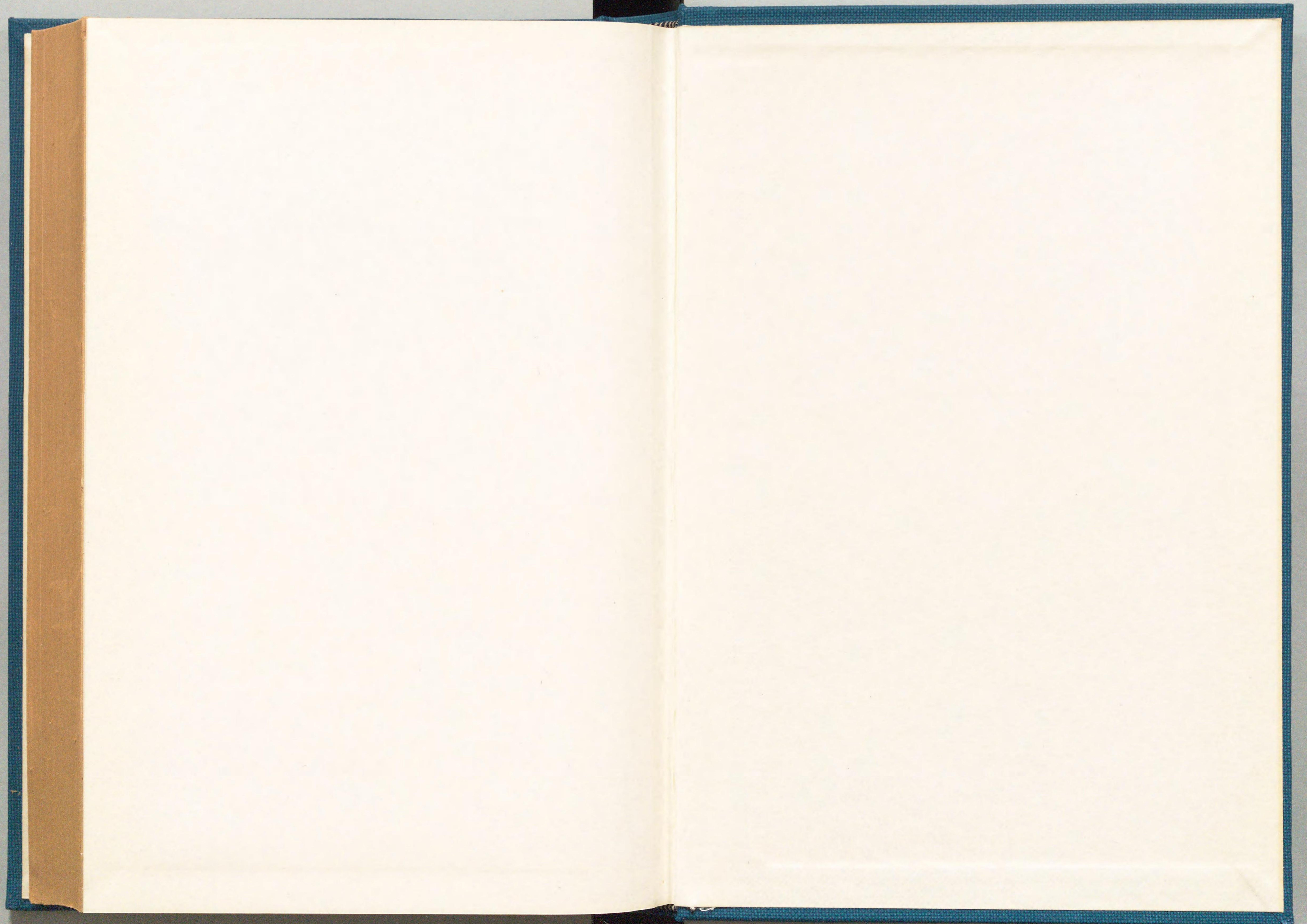


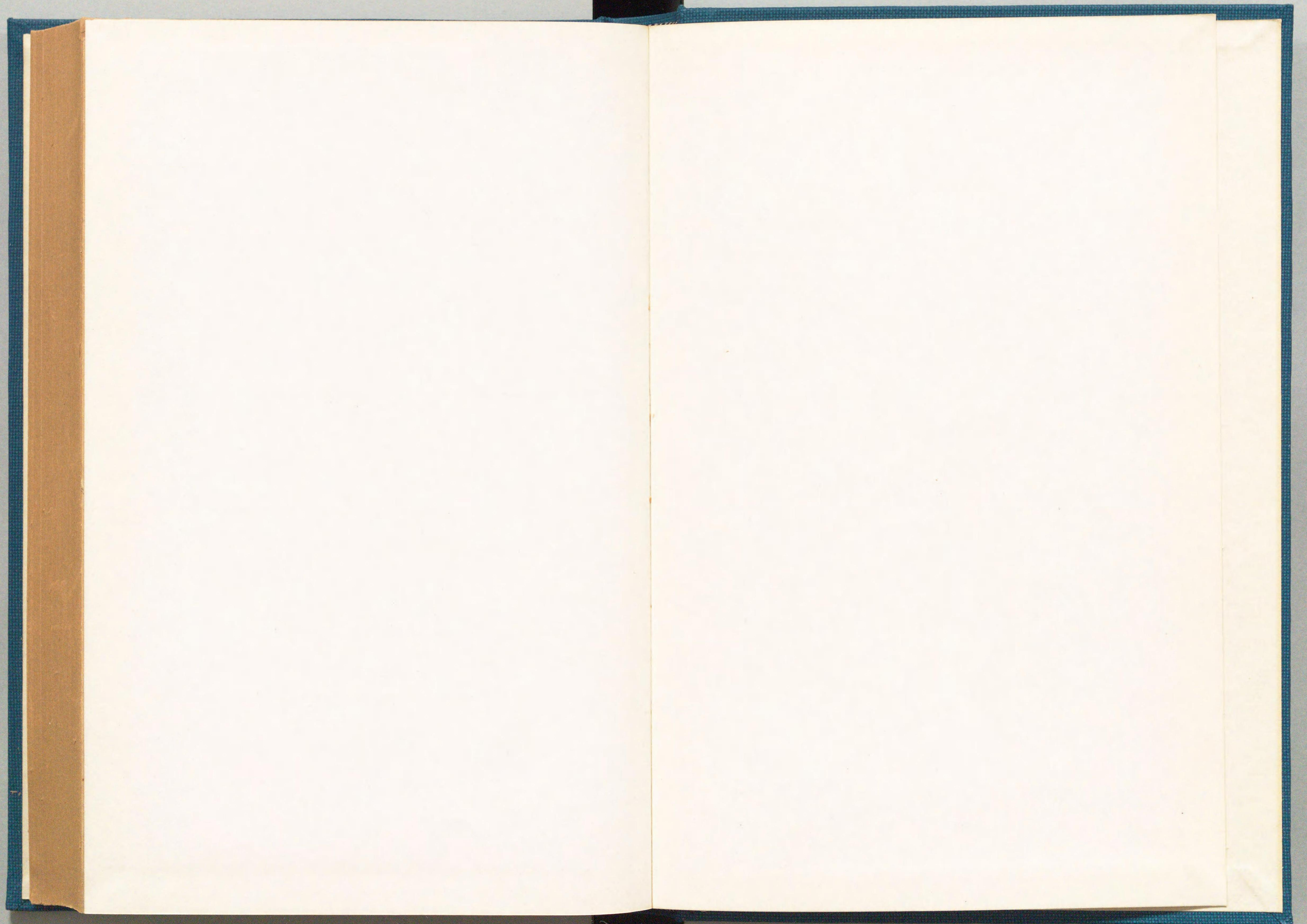
DM296  
1a  
81W44227













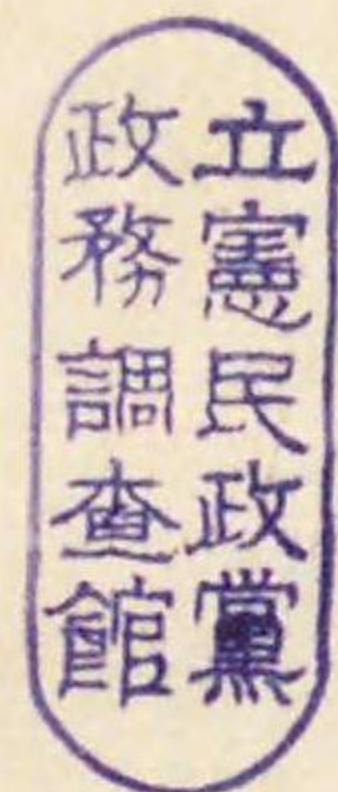
昭 10  
A  
393

池A-83

昭和七年十二月

農家副業  
指針

農林省



10. 7. 2

經濟復原部 副官 孫



DM296  
1a

昭10  
A  
393



81W44227

835975

### 例言

一、「農山漁家副業指針」は従来農山漁家に於て其の主業たる農業、林業、漁業に従として行ひつゝある加工、飼育、栽培等各般の事業に亘りて其の主要なるものを選択し各品目毎に其の(一)種類 (二)産額 (三)主産地 (四)輸出入額 (五)輸出入品の主なる仕向先、仕出地 (六)生産時期 (七)生産方法の概要 (八)收支計算(九)其他農山漁村経済更生計畫樹立上参考となるべき事項に付記載し「農山漁村経済更生計畫樹立方針」の一部と爲したるものである

二、「農山漁家副業指針」中の各品目は其の總てを必ずしも本質上の副業品であるとして掲げたるものに非ずして農山漁村経済更生計畫樹立上農家、山家、漁家が副業的に其の主業に取り入れて農山漁村の勞力の利用、農家、山家、漁家の經濟の改善上利用すべき主なる品目を選択して掲げたるものである

三、「農山漁家副業指針」に掲げられたる産額は推定以外は農林省統計表、畜産提要、



商工省統計表、工場統計表、地方廳の統計に據り輸出入額は日本外國貿易年表及  
月表に據りたるものである 又收支計算は産地、時期其の他の事情に依り異なる  
が産地の一實例を示し又は之を基礎として推定したるものである

目次

第一 副業選定上注意すべき事項……………一  
 第二 副業經營上必要と認むる事項……………二  
 第三 副業經營上採用すべき品目……………四

(一) 柿……………五  
 (二) 乾柿……………六  
 (三) 柿澁……………八  
 (四) 栗……………一〇  
 (五) 栗罐詰……………一二  
 (六) 梅……………一三  
 (七) 梅干及梅漬……………一四  
 (八) 無花果……………一六  
 (九) 枇杷……………一七  
 (一〇) 枇杷壘罐詰……………一九  
 (一一) 櫻桃……………二一  
 (一二) 櫻桃壘罐詰……………二二

(一三) 胡桃……………二三  
 (一四) 葡萄液壘詰……………二四  
 (一五) 桃罐詰……………二五  
 (一六) 杏及杏ジャム罐詰……………二七  
 (一七) 苹果ジャム罐詰……………二九  
 (一八) オレンジ、マーマレード壘罐詰……………三〇  
 (一九) 蜜柑壘罐詰……………三一  
 (二〇) 促成蔬菜……………三三  
 (二一) 苺ジャム罐詰……………三五  
 (二二) アスパラガス……………三六  
 (二三) アスパラガス罐詰……………三八  
 (二四) 山葵……………三九  
 (二五) 畑山葵……………四〇  
 (二六) 山葵漬……………四二  
 (二七) 大蒜……………四三  
 (二八) 薤……………四四  
 (二九) 薤漬……………四四



(三〇)	澤庵	.....	四
(三一)	茄子及胡瓜鹽漬	.....	四
(三二)	奈良漬	.....	四
(三三)	福神漬 (其の他の刻漬物及其の 燻罐詰を含む)	.....	五
(三四)	干瓢	.....	五
(三五)	乾薑 <small>せしょうが</small>	.....	五
(三六)	大根切干	.....	五
(三七)	甘藷切干	.....	五
(三八)	筍	.....	五
(三九)	筍罐詰	.....	五
(四〇)	トマトソース燻詰	.....	六
(四一)	トマトケチャップ燻詰	.....	六
(四二)	グリーンピース燻詰	.....	六
(四三)	落燻罐詰	.....	六
(四四)	蓴菜燻詰 <small>しゆんさい</small>	.....	六
(四五)	蓴菜燻詰 <small>とんがらし</small>	.....	六
(四六)	蕃椒	.....	六

(四七)	藺	.....	六
(四八)	苳苳 <small>しちとうる</small>	.....	六
(四九)	藺及苳苳製品	.....	七
(五〇)	苳苳製蠶網	.....	七
(五一)	苳苳荒粉	.....	七
(五二)	苳苳精粉	.....	七
(五三)	楮	.....	七
(五四)	三極	.....	七
(五五)	杞柳	.....	七
(五六)	杞柳製品	.....	八
(五七)	莞草 <small>わんぐさ</small>	.....	八
(五八)	絲瓜	.....	八
(五九)	薄荷取卸油	.....	八
(六〇)	藥用人參	.....	八
(六一)	サフラン	.....	八
(六二)	一般藥用植物	.....	九
(六三)	花卉球根	.....	九

(六四)	切花	.....	九
(六五)	蜀黍筍	.....	九
(六六)	藁製品	.....	九
(六七)	藁製草履表	.....	九
(六八)	燻苞	.....	一〇
(六九)	麥稈眞田	.....	一〇
(七〇)	自家用醬油	.....	一〇
(七一)	凍豆腐	.....	一〇
(七二)	馬鈴薯及甘藷澱粉	.....	一〇
(七三)	素麵	.....	一一
(七四)	水飴	.....	一一
(七五)	兔	.....	一一
(七六)	兔毛皮	.....	一一
(七七)	兔肉	.....	一七
(七八)	緬羊	.....	一八
(七九)	ホームスパン	.....	二〇
(八〇)	豚	.....	二二

(八一)	ハム、ベーコン及ソーセージ	.....	二四
(八二)	農家の乳牛	.....	二七
(八三)	バター	.....	三〇
(八四)	鶏	.....	三三
(八五)	鷺	.....	三五
(八六)	七面鳥	.....	三七
(八七)	蜜蜂	.....	三六
(八八)	兔肉其の他の罐詰 (牛肉 を除く)	.....	四一
(八九)	眞綿	.....	四三
(九〇)	眞綿加工品	.....	四五
(九一)	玉絲及座線絲	.....	四七
(九二)	生絹及節絹	.....	四八
(九三)	桑皮	.....	五〇
(九四)	箆及籠類、竹行李及竹製バス ケット	.....	五一
(九五)	竹製筍及熊手 (松葉筍)	.....	五四



(九五)	蠶箔	二五
(九六)	竹皮表	一五七
(九七)	竹ステッキ	一五九
(九八)	竹製煙草用吸口(パイプ)	一六一
(九九)	美術竹細工	一六三
(一〇〇)	簾	一六五
(一〇一)	傘骨	一六七
(一〇二)	和傘	一七〇
(一〇三)	團扇骨	一七一
(一〇四)	團扇	一七三
(一〇五)	椎茸	一七四
(一〇六)	松茸	一七六
(一〇七)	松茸罐詰	一七七
(一〇八)	榎茸及滑子	一七八
(一〇九)	榎茸及滑子の罐詰	一八〇
(一一〇)	木箸	一八二
(一一一)	木製玩具	一八四

(一一二)	經木製品	一八五
(一一三)	羊齒製品	一八八
(一一四)	木通蔓製品	一九〇
(一一五)	籐表	一九一
(一一六)	生漆	一九四
(一一七)	木蠟	一九五
(一一八)	桐油	一九七
(一一九)	油桐實	一九九
(一二〇)	椿油	二〇一
(一二一)	椿實	二〇三
(一二二)	棕櫚晒葉	二〇五
(一二三)	棕櫚製品	二〇六
(一二四)	紫蕨(乾)	二〇八
(一二五)	五倍子	二〇九
(一二六)	樟蠟爾	二一一
(一二七)	醋酸石灰	二一二
(一二八)	松脂	二二三

(一二九)	葛粉	二二五
(一三〇)	鯉	二二七
(一三一)	鯉味噌	二二九
(一三二)	金魚	二三〇
(一三三)	鮎	二三二
(一三四)	泥鱒	二三三
(一三五)	公魚 <small>わかさぎ</small>	二三四
(一三六)	鮎	二三五
(一三七)	鮎粕漬	二三六
(一三八)	鱒	二三七
(一三九)	牡蠣	二三八
(一四〇)	鰻	二三九
(一四一)	蛤	二四〇
(一四二)	蛎	二四二
(一四三)	煮乾蛎	二四三
(一四四)	淺草海苔	二四三
(一四五)	石花菜 <small>てんげき</small>	二四四

(一四六)	寒天	二四五
(一四七)	海蘿(袋海蘿)	二三七
(一四八)	布糊(漉海蘿)	二三七
(一四九)	鳴門和布	二三九
(一五〇)	食用蛙	二四〇
(一五一)	田作	二四一
(一五二)	鰓刺鱈	二四三
(一五三)	丸乾鱈	二四四
(一五四)	煮乾鰓 <small>ひしこ</small>	二四五
(一五五)	鯖節	二四六
(一五六)	田麩 <small>せひぢ</small> 大鯿及鯿	二四七
(一五七)	鹽鯖	二四九
(一五八)	鹽鱈	二四九
(一五九)	味醂乾鱈	二五〇
(一六〇)	佃煮	二五二
(一六一)	小鱸及鱈の酢漬 <small>こはだ</small>	二五三
(一六二)	小鱸粟漬	二五四



(一六三)	蒲鉾	二五五	(一八〇)	編網(マニラ麻及麻)	二七九
(一六四)	竹輪	二五八	(一八一)	手漉和紙	二八〇
(一六五)	雲丹	二五七	(一八二)	紙函	二八二
(一六六)	二番鰯	二五九	(一八三)	封筒及紙袋	二八四
(一六七)	柔魚の鹽辛	二六〇	(一八四)	水引	二八五
(一六八)	樂々織	二六一	(一八五)	硝子玉	二八六
(一六九)	タオル	二六三	(一八六)	豆電球	二八七
(一七〇)	天鵞絨	二六四	(一八七)	屋根瓦	二八八
(一七一)	テーブルクロス	二六六	(一八八)	セルロイド製品	二九〇
(一七二)	ミシン裁縫品	二六八	(一九〇)	蠟燭	二九二
(一七三)	造花	二六九	(一九〇)	護謨靴	二九三
(一七四)	ドイリー及センター	二七〇	(一九一)	鼻緒	二九五
(一七五)	軍手	二七二	(一九二)	煉炭	二九七
(一七六)	靴下	二七三	(一九三)	小金具	二九八
(一七七)	組紐及真田紐	二七四	(一九四)	ナット釦	三〇二
(一七八)	秀紐	二七六			
(一七九)	麻真田捲糸	二七七			

### 第一 副業選定上注意すべき事項

副業は農山漁家の経済更生を圖る爲には主業と同様に必ず之を經營することを要するが其の適當な種類は地方の産業經濟の状態、氣候風土等の自然的の事情其の他諸種の事情に依り夫々異なるのである然し其の選定に當つては次の事項を注意する必要がある

- (一) 單に収入の多きことのみを望まずに確實な事業を實行する方針で選定すること
- (二) 販賣を目的とする副業品ならば販路が廣く又自家用を目的とするものならば其の消費が多量で然かも其の需要は一時的でなく持續の見込が確實なものなること
- (三) 原料、飼料等が容易に得られるものであること然かも農林漁業生産に連續する等之が自家で供給し得るものや其の地方に豊富にあるものならば更に適當である
- (四) 生産技術は従業者の能力に適當したもので特に難しい技術を要せず容易に習得し得るものなること
- (五) 固定資本をむやみに多く要するものを避け投じた資本の回收が確實で然かも早いものなること



## 第二 副業經營上必要と認むる事項

副業を經營するに當つて其の生産物の生産費の低減、品質の改善、販路の擴張等に努むる爲に其の地方の既設の産業組合、農事實行組合等を利用し又は従業者が共同して新に之等の團體を組織し従業者が一團となつて次の如き事業を行ふことが必要である

### (一) 生産に關する事項

(イ) 原料、飼料、器具機械、種苗、種畜等を共同して購入し又は共同して生産すること

(ロ) 家族勞力及び自村勞力利用範圍を廣むることに努むること

(ハ) 優良な器具機械等を使用し共同利用、共同作業を有利とするものは共同生産、共同荷造等を行ふ爲に共同作業場を設置し又は農山漁村に簡易なる工業を興し之を利用すること

(ニ) 市場の需要狀況、嗜好の變遷等に應じ生産の改善に努むること

(ホ) 生産物の形質、荷造等の検査を行ひて其の統一を圖り商品價値の増加に努め粗製濫造を爲

らむること

(ハ) 投機的に生産を圖るが如きことを爲さざること

### (二) 販賣に關する事項

(イ) 生産物の共同販賣を行ひ收益の増加に努むること

(ロ) 市場に於ける需要の狀況相場の變動等に注意し 生産物の出荷の調節に努め之が爲に共同貯藏場を設置すること

(ハ) 生産物の販路の擴張、需要の増進を圖る爲に試賣を爲し又は見本市、即賣會等を開催し又は副業品市場を設置すること

(ニ) 生産物は信用確實なる取引業者を選定して販賣することに努むること

尙帝國農會に於ては各種の副業品、帝國水産會に於ては副業的水産物、日本産業協會に於ては輸已向副業品に付其の販賣斡旋市況調査等を行ひつゝあるが故に之等の機關を利用して販賣の圓滑を期すること而して之等の機關の所在地は左の通りである

帝國農會 東京販賣斡旋所 東京市神田區、神田青果市場内

同 横濱販賣斡旋所 横濱市平沼町、産業會館内

同 大阪販賣斡旋所 大阪市此花區下福島三丁目三八、大阪中央卸賣市場内

同 神戸販賣斡旋所 神戸市神戸區下山手通四丁目、縣産業獎勵館内

同 門司販賣斡旋所 門司市仲町三丁目

同 札幌販賣斡旋所 札幌市北三條西七丁目



帝國農會 京都府丹波口、京都市中央卸賣市場内  
 帝國農會販賣幹旋所 名古屋市中央區榮町、愛知縣農會内  
 帝國農會販賣幹旋所 函館市海岸通六四  
 帝國農會販賣幹旋所 吳市西二河通六丁目九ノ二  
 帝國農會販賣幹旋所 長崎市櫻町一五  
 帝國水産會 東京市赤坂區溜池町一、三會堂内  
 日本産業協會 東京市麴町區内山下町一ノ一

尙産業組合の經營に付ては「農山漁村經濟更生計畫と産業組合指導方針」(別冊)金融の改善に付ては「農村金融改善計畫樹立方針」(別冊)を参照のこと

### 第三 副業經營上採用すべき品目

以下掲ぐる各種の品目は多種多様に亘るを以て農村經濟更生計畫樹立上各農山漁村に於て又個々の農山漁家に於て實際に之を取入れて實施する場合に於ては其の地方の農林漁業の經營狀態、農山漁家の經營組織、自家及び自村の勞力の分配其の他諸般の事情を考慮し其の品目の選擇に付き充分なる注意を拂はなくてはならない

## (一) 柿

- 一、種類 甘柿は富有 次郎 花御所 御所等  
 澁柿は横野 平核無 會津身不知 蜂屋 西條等
- 二、産額 五三、八〇三、七三九貫 九、六三七、六〇五圓(昭和六年)
- 三、主産地 福島縣 岐阜縣 長野縣 新潟縣 岡山縣 廣島縣 奈良縣 愛知縣 兵庫縣 福岡縣
- 四、收穫時期 九月乃至十一月
- 五、栽培法の概要 約三間四方に一本位の割合に直径二尺深さ一尺位の穴を掘り之に健全な接木苗を植ゑ細根の見えない程度に覆土した上に堆肥を施し稍々深植とする苗は地上二尺五寸乃至三尺で切断し之から三本の主枝を出して叢狀に仕立て適當なる肥培と管理とを加ふれば植付後三年目には既に多少の結實を始めるものである柿は隔年結果の習性が甚しいものであるから適當に剪定する必要がある尙落果多く之は害蟲の被害に依るもの少くないから適當なる殺蟲法を講じなければならぬ肥料は堆肥及磷酸質肥料の様なもの良く成木一本に對する施肥の一例を示せば堆肥四貫、下肥二貫 大豆粕一升 米糠五升 灰二升位で之を冬期二月頃根の周圍を掘りて施すが良い

### 六、收支計算 (昭和五年岐阜縣反當十五年成木園の例)



収入 金三百五十八圓(柿果九十箱其の他市場及自宅にて販賣のもの約五千五百箇代)

支出 金二百一十一圓十錢(肥料代四十一圓 人夫賃七十八圓 箱代五十三圓十錢 租稅藥品其の他三十九圓)

差引 金百四十六圓九十錢 利益

七、其の他計畫樹立上参考となるべき事項 柿は北海道及沖縄を除くの外は全國各縣に成育し栽培頗る容易であるから宅地廻り又は畦畔等空廢地の利用に適するのみでなく山間部地方の農家が少面積宛の柿園を經營することは有利な副業である此の場合部落が擧て植栽し生産物は之を共同で出荷するようにせねば利益が少い

尙品種によつて價格に甚しい相違があるので必ず地方に適當な最も優良品種を植えねばならない從來各地に古くから在る柿樹の多くは品種不良のものであるから之等は良種に接替へ収入の増加をはからねばならない

(一) 乾柿

一、種類 胡露柿 串柿

二、産額 二、二四九、七八九貫 一、四二六、一四七圓(昭和六年)

三、主産地 廣島縣 長野縣 福島縣 宮城縣 佐賀縣 福井縣 兵庫縣 岡山縣 岐阜縣 山梨縣

熊本縣

四、輸出額 幾分輸出あり

五、生産時期 十一月乃至十二月

六、製造法の概要 乾柿の製造方法には各地に自家用として製造されて居る吊柿と廣島縣で製造されて居る改良式と岐阜縣の製法及串柿の製法とに依り各其製法を異にして居るが將來推奨すべき方法としては廣島式が良い其方法は先づ乾燥小屋が必要であるが之は雨露を凌ぐ堀立小屋で良い採取したる生柿は適當なる長さの枝を付け剥皮は皮の残らざる程度に極薄く行ふ繩掛は丈夫な小繩を六尺に切つて柿を挟み直に乾燥小屋に運び乾燥す其後果肉を緻密にする爲に手入を行ふのであるが必ず晴天で手入後天氣が續く見込の日を選んで前後二回の手入を行ふ第一回は果中の水分が大いに減少し立皺の生じた時が適期で第二回は其後一週間で行ひ尙果實の甚だ大なるものは其後更に一回行ふ乾燥中雨に當てる事は最も注意すべき事である第二回手入後晴天五、六日で乾燥場から持ち歸り整形して其後寝せ込をなすのであるが其目的は果面に白粉を粧はしめ尙乾燥を十分ならしむるものである寝かし込後十分の白粉を生じて仕上がれば密閉した箱に入れ貯藏する

七、收支計算 (昭和六年熊本縣に於ける一萬箇製造の例)



收入 一五五圓 乾柿一萬箇代  
 支出 一二六圓 (内譯生柿一萬個代五〇圓 剝皮手入人夫賃三八圓 箱代及乾燥材料三八圓)  
 差引 二九圓 利益

八、其他計畫樹立上参考となるべき事項 從來秋期多雨の地方では製造困難であつたが火力乾燥法が考案せられ好成績を舉げて居る即簡單な三、四尺角の豎長くし上方に排濕孔を設けたる乾燥器を造り下方に煉炭を入れる装置となし百度内外の温度で約三晝夜乾燥して半ば乾燥をしたる後日光乾燥をなすものである

(三) 柿 澁

- 一、種類 一番澁 二番澁
- 二、産額 約四〇〇、〇〇〇圓(推定)
- 三、主産地 廣島縣 富山縣
- 四、生産時期 九月上中旬
- 五、製造法の概要 二百十日前後青澁柿を採收して直にローラーで碎き水を加へて桶に移し毎日一回宛攪拌すること四、五日乃至一週間で布袋に移し壓搾濾過して殘滓を除き汁液を桶又はタンクに入

れ密閉し外氣の透通を絶ち約半年を経れば良好なる柿澁を得るものである之を上柿澁と云ひ生柿百貫匁から十貫乃至二十貫を得られる尙一旦壓搾したる殘渣に再び少量の水を加へ二番柿澁を製造する澁を製造するに當り最も注意すべきは原料柿は必ず未熟なものでなくてはならぬ若し一個でも熟柿又は腐敗したものがあるときは澁は腐敗の虞れがあるものである  
 柿澁はタンニンを多量に含有して居る程優良品で一番澁は二番澁に比し遙に勝つて居る

六、收支計算 (昭和三年富山縣原料柿一萬貫消費の例)

收入 二、一六二圓 柿澁百石代(四十六度檢定のもの工場渡しとす)  
 支出 一、八〇〇圓 (一、四五〇圓原料柿一萬貫代二〇〇圓十貫匁の工費二〇錢として一萬貫代一五〇圓工場其他設備費に對する償却金)

差引 三六二圓 利益

設備器具機械 ローラー(一五〇圓)壓搾機(一〇〇圓)大桶八ヶ(二八〇圓)其他六〇〇圓動力機は他の物を臨時使用す

七、其他計畫樹立上参考となるべき事項 柿澁は漁網、釣絲の塗料、船舶及建物の外側塗料、漆器下地、澁紙、油合羽等其の用途が極めて廣いので在來柿の多い地方の共同事業として有望なる副業である



(四) 栗

- 一、種類 豊多摩早生 大正早生 オサヤ 今北 銀寄 岩根 霜被ギ等
- 二、産額 一二二、九一八石 二、三二一、五五七圓(昭和五年)
- 三、主産地 愛媛縣 茨城縣 岩手縣 東京府 兵庫縣 廣島縣 京都府 神奈川縣 大阪府 岐阜縣
- 四、輸出入額 輸出額 四一二、〇〇〇斤 六一、一四二圓(昭和六年)  
移輸入額 七七七、〇八七圓(昭和五年)

五、輸出入品の主なる仕向先又は仕出地

仕向先 北米合衆國 加奈陀  
仕出地 移入朝鮮 輸入支那

六、收穫時期 八月下旬乃至十一月

七、栽培法の概要 栗は大抵の土地には栽培が出来るものであるが大體あまり乾燥に失しない東北面の緩傾斜地が良い強健な苗を求め反當六、七十本を植ゑ適當に樹形を整へ肥培管理を行へば三年目位から漸次結實し十年後は二石内外の收穫を得ることが出来る今京都府に於ける五年生の栗一本に

對する施肥例を示すと人糞尿三貫 大豆粕百匁 過燐酸石灰五〇匁十年生後のものには此倍量に草木灰二百匁を加用して居る

病蟲害の主なるものは鐵砲蟲、胴枯病等であるが鐵砲蟲の驅除法は七、八月頃成蟲を捕殺する事と既に樹幹を喰害せるものは青酸加里、猫イラズ等で殺蟲する胴枯病の防除としては凍害、蟲害に罹らない様にする事と周到な肥培管理を行ふ事である尙成熟した果實には象蟲及實蛾蟲の害があるから販賣するものは是非とも二硫化炭素、燻蒸を行ふの要がある其の割合は千立方尺に付二硫化炭素五封度二十四時間燻蒸である

八、收支計算 (昭和五年兵庫縣山地栽培段當の例)

收入	金七拾貳圓(販賣用栗一石五斗代)
支出	金貳拾六圓(地代五圓、採取芝刈人夫賃一四圓其の他七圓)
差引	金四拾六圓 利益
(昭和六年神奈川縣樹令十年生畑地集約栽培段當の例)	
收入	金百四拾圓(生果一四〇貫代)
支出	金五拾圓(肥料二〇圓人夫賃其の他三〇圓)
差引	金九拾圓 利益



九、其他計畫樹立上参考となるべき事項 栗は土質を選ぶこと少く本邦では北海道の極寒地方を除く外到る處栽培に適し原野山地の利用に適し農山村の副業として適當である

(五) 栗 罐 詰

- 一、産額 三五、六〇〇貫 一一四、五八三圓(昭和六年)
- 二、主産地 京都府 大阪府 廣島縣
- 三、輸出額 相當輸出あり
- 四、生産時期 九 十 十一月
- 五、製造法の概要 一夜間水に浸漬した栗を豆熬り金網を以て火爐にかけ焙乾した後外皮及澁皮を剝離して清水に投じ時々換水しつゝ十二時間位浸漬し更に硼酸水溶液(水一升到に硼酸一匁の割)に一時間浸漬した後約十分間位煮沸して灰汁を去り更に之を水一升到に砂糖三百匁位の割合に調製した糖液中で暫く煮沸し尙同じ濃度の糖液中に暫く浸漬した後罐に詰め前記の同じ濃度の糖液を注入し脱氣、密封、殺菌、冷却す
- 六、收支計算 (昭和六年香川縣の例)

収入 金二百十八圓

支出 金百七十三圓七十錢 (原料代八十圓空罐代四十六圓二十錢砂糖二十八圓九十錢人夫賃四

圓七十錢燃料費一圓八十錢動力費五圓器具機械償却費一圓六十錢其他五圓五十錢)

差引 金四十四圓三十錢 利益

器具機械 鍋、熬金網、水槽、玻璃容器、卷締器、脱氣器、殺菌器、桶、ピツキンクテーブル其他

(六) 梅

- 一、種類 白加賀 養老 佐倉 青軸 豊後 長束 小梅
- 二、産額 三四九、五八三石 三、六〇五、六一三圓(昭和六年)
- 三、主産地 埼玉縣 茨城縣 栃木縣 群馬縣 千葉縣 神奈川縣 新潟縣 長野縣 静岡縣 愛知縣 京都府 福岡縣 熊本縣 和歌山縣

四、收穫時期 入梅前後

五、栽培法の概要 梅は頗る強健で放任しても相當の結實を見るものであるが良果を多穫せんが爲には相當の肥培管理が必要である即優良なる接木苗を選定し排水良好で開花の頃寒風を受けない所を選び普通二間半四方に一本植を準盃形状に仕立て七月中旬前後に枝梢の充實を圖る爲に徒長枝の除去其の他の剪定を行ふが良い而して二月頃堆肥、下肥其他適量の肥料を施し採取は傷を付けない様



成るべく丁寧に行はねばならぬ

六、收支計算 (昭和五年和歌山縣反當成木園の例)

収入 七十五圓(生梅十五石代)  
支出 五十圓(肥料代十五圓、採取其の他人夫二十五圓、其の他十圓)  
差引 二十五圓 利益

(七) 梅干及梅漬

- 一、種類 梅干 どぶ漬
- 二、産額 約一、五〇〇、〇〇〇圓(推定)
- 三、主産地 和歌山縣 愛知縣 静岡縣 神奈川縣 埼玉縣
- 四、輸出額 邦人用として相等輸出がある
- 五、製造時期 六月乃至七月
- 六、製造方法の概要 梅干用の梅は稍黄色を呈しかけた頃採取し過熟のものは不適當である普通六月下旬頃に漬込むもので先づ梅をよく洗ひ梅一斗に對し食鹽二升五合位の割合で層々漬込み四、五貫の押石を載せ一晝夜其の儘にして置く時は水が上り容量が減少するので其の儘にて約三週間位を経

た時桶から取り出して莖又は簀の上に擴げ晴天の日に普通三、四日間日乾し内一夜は夜露にあてる斯くして乾上げたものを日乾しと稱し紀州では一等より五等迄品位により分ち之を小樽(三貫三百匁入)に詰め販賣する

紅干の物は生梅漬込後一週間位した後紫蘇を上部に漬け重石を載せて置き乾燥の時に梅と共に取り出し手でもみ之を元の鹽水に戻して紅色の梅酢を造り之に梅を一、二回浸して乾し上げるものである大阪地方に需要多きどぶ漬は紫蘇を共に漬け紅酢を作り尙紅粉を加へて着色し一切乾燥しない物で品質は悪いが生産費は低廉である

七、收支計算 (昭和六年和歌山縣一樽(三貫三百匁)の例)

収入 金三圓十五錢(梅干一樽代三圓 梅酢十五錢)  
支出 金二圓九十四錢(樽代五十錢 原料生梅代二斗二升一圓五十四錢 鹽代四十錢 人夫賃(漬ケ手間)三十錢 荷造運搬其の他諸雜費二十錢)  
差引 金二十一錢 利益

八、其他計畫樹立上参考となるべき事項 梅干は農家の保健食糧とし又軍隊用として缺く可らざる

ものである近頃生梅の價格が比較的高價なので梅園を經營する者もあるが梅は専門の果樹園とするよりも寧ろ空廢地を利用し毎戸植栽して生産を増加すべきものである



(八) 無花果

- 一、種類 ドーフィン 在來種 ブラウンターキー ホワイトゼノア
- 二、産額 約四〇〇、〇〇〇圓(昭和五年推定)
- 三、主産地 神奈川縣 大阪府 岡山縣 廣島縣
- 四、收穫時期 八月乃至十月
- 五、栽培法の概要 東北、北海道地方を除く比較的溫暖な地方では到る處栽培可能で土質はあまり選ばないが甚しく乾燥する場所は良くない之が栽培に當つて注意すべきは無花果は其の成熟が甚だ不同で長い間に亘りて成熟するに従つて漸次採收するもので且無花果は極めて損傷し易く従つて長距離輸送が困難であるから栽培地は成る可く需要地に近い所でなければならぬ繁殖は挿木で簡單に出来る植付距離は普通二間乃至二間半で大體盃狀に近き自然形に仕立る肥料は人糞尿 塵芥等安價な肥料を用ふるを得策とし其の他魚粕米糠硫酸加里を適當に施す病蟲害としては天牛の被害最も甚しきものであるから子供を利用して可成成蟲を捕殺し又被害のある枝梢には針金を入れて幼蟲を刺殺し深く喰入りたるものは青酸加里又は猫イラズ等を入れ喰穴を粘土で塞いで殺す

六、收支計算 (昭和五年神奈川縣段當樹齡十年生の例)

収入 金貳百圓(生果五百貫代)  
支出 金壹百五圓(肥料代二〇圓 人夫賃三五圓 箱代及荷造費三〇圓 其他二〇圓)  
差引 金九拾五圓 利益

七、其他計畫樹立上参考となるべき事項

無花果は栽培頗る容易で山畑から稍濕地迄植付けることが出来る其の果實は營養價値に富み又結果時期長く數ヶ月に亘り隨時採收することが出来るので家庭果樹としても適當なものである一方都市に於ての需要は大に増加の傾向であるから都會に近き農家で宅地附近其の他に小面積宛栽培し共同出荷することは將來相當有望な事業である

(九) 枇杷

- 一、種類 田中 茂木 楠等
- 二、産額 三、七七八、九六八貫 一、九七九、九六〇圓(昭和六年)
- 三、主産地 長崎縣 千葉縣 兵庫縣
- 四、收穫時期 五月乃至七月
- 五、栽培法の概要 枇杷は溫暖なる氣候を好み關東以北は栽培困難である土質はあまり選ばないが礫



質粘土又は礫質壤土に良品を生産する平坦地、傾斜地共に栽培可能であるが傾斜の方面は東南面及東面が良い栽培法は健全な接木苗を二間半乃至三間の距離に四月頃栽植し大體自然形に整枝する剪定は三、四月發芽前に行ひ夏期剪定を果實收穫後の八、九月に行ふ施肥は長崎縣の例では小栽培家は下肥及魚肥を施すのみであるが熱心家は下肥、堆肥の外多量の油粕を施して居る結實期となれば十月下旬に摘花を行ふもので大體早く開花するものは除去するが良い其の後二、三月頃摘花して一枝五六顆とし袋掛を行ふ枇杷は其の成熟に従つて一顆宛採收するもので此摘果採收には相當多數人手を要するものである

六、收支計算 (昭和六年長崎縣段當十四年生の例)

収入 金一九〇圓 生果三八〇貫  
 支出 金一五九圓 支内譯 肥料代二五圓 人夫賃七五圓 小作料其他五九圓  
 差引 金三一圓 利益

七、其他計畫樹立上参考となるべき事項 枇杷は比較的果實の少い初夏に出廻り味は甘酸宜しきを得て居るので一般の嗜好に適し近年大いに需要が増加して來た樹は頗る強健で礫質土に良く成育し且夏季の甚だしく乾燥した空氣を嫌ふ爲海岸の近くで好成绩を擧げて居る花及幼果の摘除、袋掛其他相當の勞力を要するものであるが漁村の山地を利用する副業として適當なるものである

(一〇) 枇杷壘罐詰

- 一、産額 一七、六三八貫 二八、三一一圓(昭和六年)
- 二、主産地 千葉縣 廣島縣
- 三、輸出額 幾分輸出あるも不詳
- 四、生産時期 六、七月
- 五、製造法の概要 原料枇杷を水洗し臍部及果柄の附着部分を丸く切り取り此の孔から種子を取り出し内面を充分綺麗にし之を熱湯中に暫時浸漬して取り出し剥皮する剥皮終れば壘又は罐に詰め水二升五合に砂糖三百匁乃至四百匁を溶した糖液を注入し脱氣、密封、殺菌、冷却する
- 六、收支計算 (昭和六年二打入四百函當千葉縣の例)

収入 金四千二百七十五圓  
 支出 金三千八百三十七圓 (原料枇杷代千八百圓 空罐及箱及レツテル代八百八十圓 砂糖代五百六十七圓 人夫賃三百三十五圓 其他二百五十五圓)  
 差引 金四百三十八圓 利益

器具機械 鍋、種子取器、秤、玻璃器、桶、濾過袋、卷締機、脱氣箱、殺菌器、ピッキングテ



ーブル其の他

(一一一) 櫻 桃

- 一、種類 那翁 黃玉 大紫 日の出等
- 二、産額 一、〇三八、七八九貫 五七九、三六八圓(昭和六年)
- 三、主産地 山形縣 福島縣 長野縣
- 四、收穫時期 五月、六月
- 五、栽培法の概要 櫻桃は本邦に於ては大體東北、北海道及中部地方の比較的寒冷なる地方に適し果實中最も早く成熟し早生種は五月中旬既に市場に現るものである土質は砂質壤土若は礫質壤土を適當とすべく健全なる苗を選び東北地方にありては普通三間乃至三間半に植ゑる櫻桃は種類に依り二様の樹形をなすものであるから仕立法及剪定法は此種類に依りて異にすべきで即ち黃玉、支那種は扁頂形を呈し若紫、那翁の如きは圓錐形を呈するものであるから大體に於て準圓錐形に仕立つるがよい櫻桃は元來剪定の要なきものであるが栽植後數年間は樹形を整ふる爲に適當なる整枝を行ふのである肥料は段當四月中旬堆肥二〇〇貫 木灰二〇貫 過燐酸石灰三〇貫 下肥八石 五月中旬硫安一貫五百匁 過燐酸石灰二貫 七月中旬大豆粕二〇貫 十月骨粉五斗を施して居る

結實迄に七、八年を要するものであるから其の間適當なる間作を行ふべきで間作物の種類は成るべく丈低く根の蔓延せざる養分吸収の烈しからざるものがよい果實は損傷し易いものであるから收穫は雨天直後に行ふことなく晴天の日に行ふ

六、收支計算 (昭和六年山形縣反當十五年生の例)

収入	金二百五十圓 (生果四百貫代)
支出	金百二十五圓 (肥料代二十五圓 人夫賃五十五圓 荷造其の他四十五圓)
差引	金百二十五圓 利益

七、其の他計畫樹立上参考となるべき事項 從來櫻桃は東北及北海道の如き寒冷地の生産に限られた

ものゝ如く思はれて居たが關西地方の如き溫暖地に在ても土地の選定と肥培管理宜しきを得るときは栽培不可能なものではない近年山梨、岐阜、島根、廣島各縣の山間部に於て栽培し東北地方よりも早く成熟するので價格も高く比較的好成績を示して居る蓋し櫻桃は果實中最も早く成熟し尙近年荷造が研究改良せられ相當遠距離迄輸送出来る様になつたので之が副業的栽培は有利である

(一一二) 櫻桃壘罐詰

- 一、産額 三七、四五〇貫 四三、五二〇圓 (昭和六年)



- 二、主産地 山形縣 長野縣
- 三、輸出入額 幾分輸入及輸出あり
- 四、製造時期 五、六、七月
- 五、製造法の概要 原料を精選秤量した後水洗して果面七、八ヶ所に針で穿孔し（又は種子取器を以て種子を取り去り）之を稀薄な明礬水（明礬三匁位を水一斗に溶したるもの）へ十五分間位浸漬して取り出し煮熟したるものを清水中に投じ冷却し直に罐又は罌に詰め水一升に砂糖二百匁乃至二百六十匁を溶した糖液を注入し脱氣、密封、殺菌する、

六、收支計算（昭和六年一封度罐一ヶ當山形縣の例）

収入 金二十錢  
 支出 金十六錢（原料代六錢 空罐代五錢五厘 調味料二錢 工賃一錢五厘 燃料二厘 レツ  
 テル八厘）  
 差引 金四錢 利益  
 器具機械 核取器、調理用テーブル、秤、瀘過袋、玻璃容器、卷締機、脱氣器、殺菌釜、クローラー、  
 水槽、桶、その他

(一二二) 胡桃

- 一、種類 菓子胡桃 信州胡桃
- 二、産額 一〇、八二四石 一四五、八六四圓（昭和五年）
- 三、主産地 長野縣 岩手縣
- 四、輸入額 支那より幾分輸入あるも數量不詳
- 五、收穫時期 十月
- 六、栽培法の概要 胡桃は本邦各地に自生して居る鬼胡桃があるが之は品種劣等で果實としての栽培價值が少いから信州胡桃又は菓子胡桃を選定するがよい繁殖は從來實生に依つたものであるが優良種は是非とも接木法に依り品種の向上と結實年限を短縮するの要がある植付に當つては胡桃は根を地中深く繁茂する爲少く共直径二尺深さ二尺五寸位の植穴を掘り尙豫め其の周圍を耕して置くがよい栽培距離は成木となつた時に五間前後を適當とするものである剪定は普通之を行はないものであるが大體の樹形を整へる爲最初の年には一本の幹を伸し次の年には地上六尺の所にて剪定し之より三、四本の枝を發生せしむる様にするがよい熟期は九月下旬頃で裂開して核を現したる時竿で打落し土間に堆積して蓆を蔽ひ二、三日間放置すると外皮が醱酵して容易に分離するものである外皮は



自家用染料として使用して居る結實は植付後實生苗は八、九年 接木苗は五、六年で二十年位以後が最盛期に入り一樹好成绩ものは五斗内外の收穫がある胡桃は樹齡甚長く數十年乃至百年以上もよく結果するものである

七、收支計算 (昭和六年長野縣反當二十五年生の例)

收入	金二百五十圓 (五石賣上代)
支出	金五十圓 (肥料代十五圓 人夫賃其他三十五圓)
差引	金二百圓 利益

八、其他計畫樹立上参考となるべき事項 現在我國の優良胡桃の生産は甚だ僅少であるのに需要の方は非常に増加し従つて價格の暴騰を來して居る之が必要は今後益々増加の見込であるのみならず北米合衆國では毎年數千萬圓の需要あり内約半數は外國から輸入して居る状態であるから輸出の見込も充分あり將來有望と認められて居る特に樹性頗る強健で殆ど放任するもよく結實するものであるから山地其他空廢地を利用して之を植栽するは適當の副業である本邦では北海道より九州迄發育するが乾燥し過ぎる地は不適當である

(二四) 葡萄液壘詰

- 一、産額 二四〇石 二一、二四〇圓 (昭和六年)
- 二、主産地 北海道 宮城縣 山梨縣 長野縣
- 三、製造時期 七月乃至九月
- 四、製造法の概要 葡萄の果穂から果粒を離し洗滌して水切したものを破砕器に掛けて破砕し麻袋に入れ壓搾して搾汁する果汁は直に火入れを行ひ一晝夜放置して上澄液を取り更に濾過器に掛け濾過し壘に詰め密封、殺菌する

五、收支計算 (昭和六年宮城縣の例)

收入	金六百圓
支出	金五百十七圓五十錢 (原料代三百六十圓 容器七十圓 製造費其他八十七圓五十錢)
差引	金八十二圓五十錢 利益

器具機械 壓搾器、麻袋、二重鍋、玻璃器、果實破砕機、打栓器、殺菌器、水槽、濾過器等

六、其他計畫樹立上参考となるべき事項 近年天然果汁は漸次需要増加の傾向である

(二五) 桃 罐 詰

- 一、産額 一五三、五八四貫 一六七、六一七圓 (昭和六年)



- 二、主産地 長野縣 岡山縣 山形縣 廣島縣 新潟縣
- 三、輸入額 相當輸入されて居る

四、生産時期 七、八月

五、製造法の概要 原料桃を洗滌し押切で縫合線から二つ割となし核取スプーンを以て除核したものを籠に入れ其の儘沸騰湯中に一分間程浸し取り出し直に冷水中に投じ冷しつつ皮を剥ぎ大小に區分し罐に詰め水一升當砂糖二百五十匁を溶した糖液を注入し脱氣、密封、殺菌するのである桃の剥皮に苛性曹達液を使用する方法は水一斗當苛性曹達六、七十匁を溶した沸騰液中に核を取つた桃を浸し直に取り出し冷水中に投じ冷却しつゝ剥皮し水洗して苛性曹達分を充分除去するのである

六、收支計算 (三封度罐一箇當昭和六年岡山縣の例)

収入	甲、二五	三封度罐一箇賣却代金	
支出	甲、二二八	(原料桃代、 入夫賃、 砂糖代、 器具損料及燃料代、 空罐代、 レツテル運賃其他)	、〇〇五 、〇〇八 、〇〇七
差引	甲、〇二二	利益	

器具機械 押切機、核取スプーン、玻璃器、庖丁、桶、卷締機、脱氣箱、殺菌器、秤、濾過袋、鍋、調理用テーブル、水槽、其の他

七、其の他計畫樹立上参考となるべき事項 原料桃の種類的選擇に注意せねばならない天津水蜜桃は

不適當で白桃は最も適當である

(二六) 杏及杏ジャムの罐詰

一、産額 杏ジャム 二〇九、六三八貫 一一一、七六二圓 (昭和六年)

杏罐詰 九六、七三六貫 六四、二三五圓 (昭和六年)

二、主産地 長野縣

三、製造時期 六、七月

四、製造法の概要

(一)杏ジャム 杏を水洗し之を苛性ソーダ液で處理した後冷水中に投じ冷却、剥皮後水洗して充分苛性曹達分を除去したものゝ核を取り去り薄く細断して之を二重鍋に入れ水を加へないで加熱し暫時にして砂糖を適量に加へて攪拌しながら濃縮して適當の濃度になれば容器に詰めて密封、殺菌する砂糖を加へないものを粗製ジャムと稱し前法と同様密封、殺菌するのである

(二) 杏罐詰 原料を水洗した後苛性曹達液で處理し(剥皮に苛性曹達を使用する方法は桃罐詰參照)剥皮したものを二つ割とし核を取り去つた物又は丸の儘の物を罐又は壺に詰め水二升五合に砂糖六百二十匁位を溶した糖液を注入して脱氣、密封、殺菌、冷却する操作中果實類は酸化酵素



の作用に依り着色し易い爲之を防ぐべく水中に浸漬するがよい

五、收支計算

(一) 杏罐詰一函當(昭和六年長野縣の例)

収入 七<sup>円</sup>、二〇 (四打入一函代)

支出 五<sup>円</sup>、九六 (原料代一<sup>円</sup>、四四 砂糖一<sup>円</sup>、四四 空罐及レットル代一<sup>円</sup>、四四 加工料<sup>円</sup>、九六

資本利子<sup>円</sup>、四八 箱代<sup>円</sup>、二〇)

差引 一<sup>円</sup>、二四錢 利益

(二) 杏ジャム一罐當 (昭和六年長野縣の例)

収入 五<sup>円</sup>、〇〇乃至五<sup>円</sup>、五〇

支出 四<sup>円</sup>、七〇

差引 <sup>円</sup>、三〇乃至<sup>円</sup>、八〇 利益

器具機械 庖丁、核取器、二重鍋、秤、鍋、桶、濾過袋、玻璃容器、脱氣箱、卷締器、殺菌器、

ボイラー、調理用テーブル等

六、其他計畫樹立上参考となるべき事項 杏は空廢地を利用して栽培し其の果實は生の儘では販賣

困難であるから必ず杏ジャム、杏砂糖煮の罐詰壘詰とし種子は杏仁として販賣するがよい

(二七) 苹果ジャム罐詰

一、産額 九二、七六九貫 四八、〇九九圓 (昭和六年)

二、主産地 青森縣 長野縣

三、輸出額 幾分輸出あり

四、製造時期 十月から翌年三月

五、製造法の概要 苹果を二分し果心を除去し剥皮した後果實を薄く刻み二重鍋に入れ水を加へず攪

拌しながら加熱し果肉柔軟となれば砂糖を加へ温度を少しく下げ砂糖の溶解するを待ち再び温度を

高くして濃縮し適當の濃度となりたる時壘又は罐に詰め脱氣、密封、殺菌する

六、收支計算 (昭和六年六打入一函當青森縣の例)

収入 金十三圓十四錢(六打入一函賣却代)

支出 金十圓九十一錢(原料粗製ジャム一圓六十八錢 砂糖二圓七十五錢 飴一圓十二錢 空

罐及レットル代四圓三十錢 一函に對する工場費一圓六錢)

差引 金二圓二十三錢 利益

器具機械の主なるもの 二重鍋、庖丁、桶、卷締機、脱氣器、殺菌釜、秤、調理臺等



七、其他計畫樹立上参考となるべき事項 現在都會で需要するジャムの最も多量を占めて居るのは  
苹果ジャムで需要多く廢果の利用に適す

(一八) オレンジ、マーマレード壘罐詰

- 一、産額 四九、五〇九貫 一二四、三七〇圓 (昭和六年)
- 二、主産地 静岡縣 山口縣 廣島縣 愛媛縣
- 三、輸出額 北米へ輸出せられて居る
- 四、製造時期 四月乃至六月
- 五、製造法の概要 夏蜜柑を水洗し十文字に果皮に切目を入れ果肉と果皮を剝離し果皮は二回沸騰湯  
中で煮沸して苦味を除き之を破砕器に掛けて細判するか又は庖丁で薄く切り再び水中に投じ殘存苦  
味を除去した後壓搾水切をする果肉は瓢囊を除去し其の砂瓢及前記の果皮を鍋に入れ加熱し暫時に  
して原料の五、六割の砂糖を加へて煮詰め適當の濃度となれば壘又は罐に詰め脱氣、密封、殺菌す  
るのである

六、收支計算 (昭和六年製品一貫匁當山口縣の例)

収入 金三圓 (製品一貫匁賣却代)  
 支出 金二圓三十錢 (原料代八十錢 空罐其の他一圓五十錢)  
 差引 金七十錢 利益

器具機械 庖丁、秤、二重鍋、桶、卷締機、脱氣箱、殺菌器、肉挽器、クローラ等

七、其他計畫樹立上参考となるべき事項 輸出品として有望である

(一九) 蜜柑壘罐詰

- 一、産額 三五、六二八貫 一五八、八五六圓 (昭和六年)
- 二、主産地 廣島縣 和歌山縣
- 三、輸出額 約一、五〇〇函(昭和五年)内地需要よりも輸出の方が多量である
- 四、主なる仕向先 北米合衆國 歐洲
- 五、製造時期 十一月乃至翌年二月
- 六、製造法の概要 原料蜜柑を剥皮し二%の苛性曹達液の沸騰液中に約二秒間浸して取り出し冷水中  
に投入して充分苛性曹達を洗ひ去り後瓢囊を綺麗に除去し清水中に浸漬して殘留苛性曹達を充分去  
ると共に酸化酵素の作用を防ぎ後取り出して壘又は罐に詰め水二升五合に砂糖約六百二十匁を溶し



た糖液を注入して脱氣、密封、殺菌するのである

七、收支計算 (昭和六年半封度罐四打入一函當和歌山縣の例)

収入 金六圓五十錢 (半封度罐四打入一函賣却代)

支出 金五圓八十五錢 (原料代一圓二十錢 人夫賃一圓五十錢 砂糖九十錢 空罐二圓 運賃十五錢 其の他十錢)

差引 金六十五錢 利益

器具機械 鍋、庖丁、調理臺、桶、秤、濾過袋、玻璃器、卷締機、脱氣器、殺菌器、クーラ等

八、其の他計畫樹立上参考となるべき事項 輸出品として有望なのみでなく内地に於ても今後需要増加の傾向であるから密柑産地の共同經營として適當である

(二一〇) 促成蔬菜

一、種類 茄子 胡瓜 蕃茄 南瓜 土當歸 欵冬 菜豆 冬瓜 苺 メロン 薑 山椒 蕨等

二、産額 約七、〇〇〇、〇〇〇圓 (昭和五年推定)

三、主産地 静岡縣 愛知縣 千葉縣 茨城縣 大阪府 兵庫縣 高知縣 山口縣 宮崎縣

四、生産時期 九月頃より播種し採收は十二月より五月に至る

五、栽培法の概要 促成場は北風を防ぎ南面して日當りの良好な暖い所が良く地下水の高い所は不適當である

設備は木製、煉瓦製、コンクリート製の框及藁を主材料とし土を以て外氣を防いだ簡単なものもある  
醸熱材料には厩肥綿屑等を用ひる醗酵熱に依るものが普遍的であるが其の他電氣、温泉、煉炭等によるもの等がある而して蔬菜の種類により適温を異にし又日光の温度により日中は硝子戸を開閉して調節し又夜間は被覆物を爲す等細心の注意を要するもので相當技術の熟練を要するものである

六、收支計算 (昭和五年愛知縣の例)

(一) 茄子 (一框當)

収入 金二十圓

支出 金二十六圓七十錢

内譯 金五圓十錢 木框其の他資本の償却費

金九圓九十錢 肥料醸熱材料費

金七圓八十錢 人夫賃

金三圓九十錢 荷造費其の他



差引 金六圓七十錢

缺損となるも後に示すが如く肥料代人夫賃は自給の分相當あり尙收入は年により約四十圓位も擧げ得れば冬期農閑期副業として有望なるものである

(二) 欸冬 (一畝歩當)

收入 金六十七圓二錢 二十九梱 (一梱は十本一把のもの約五十把)

支出 金四十八圓四十一錢

内譯 金十三圓二十錢 小屋掛其の他材料費

金十二圓六十錢 人夫賃

金八圓二十七錢 肥料及小作料

金十四圓三十四錢 運賃荷造其の他

差引 金十八圓六十一錢 利益

七、其の他計畫樹立上参考となるべき事項 促成蔬菜は其の種類極めて多く栽培技術周到なるを要するもので且之が需要關係も極めて微妙なるものがあるから之が栽培者は右の點を十分研究の上着手の要がある從來其の栽培は愛知、静岡で見ると其の熱源の多くは釀熱物に依るものが最も多いが

近來は其の熱源も容易に得られない傾向もあり且多大の勞力を要し所要の溫度を長時間保持し得ないと云ふ不便等よりして簡易ボイラー、電熱利用、蒸氣熱利用、溫泉熱利用等種々工夫考案せられ最近之等を利用するものが漸次増加して來た又從來の木框は内容積狹過ぎ殊に丈高く廣面積を要する蔬菜の促成に都合が悪い爲最近大型フレーム、輕便温室等に變化する傾向がある

### (二二一) 苺ジャム罐詰

一、産額 八四、八七〇貫 一〇〇、八一七圓(昭和六年)

二、主産地 北海道 東京府 長野縣 兵庫縣

三、製造時期 五、六月

四、製造法の概要 先づ原料を破損せぬ様に水洗し其の蒂を蒂取器で除去し鍋に入れ初めは弱火を以て加熱し漸次溫度を高め濃縮中は絶えず攪拌するが苺の原形をなるべく損せぬ様に注意し適當の濃度になつた時を見計ひ砂糖を加へ膠狀となる迄煮詰め直に罐に詰めて密封殺菌する

五、收支計算 (昭和六年兵庫縣の例)

收入 金二萬九千七十二圓(苺ジャム一萬六千四百九十貫賣却代)



支出 金二萬四千六百六十九圓（原料代三千八百四十圓 砂糖代一萬一千八百二十五圓 燃料代三百二十八圓 空罐及箱代七千四百二十圓 人夫賃四百五十七圓 運送費其他二百九十九圓）

差引 金四千九百三圓 利益

製造用器具機械 鍋又は二重鍋、桶、秤、蒂取器、卷締機、脱氣箱、殺菌釜、調理臺等

六、其他計畫樹立上参考となるべき事項 苺の生産地では出盛期の出荷調節の上からも必ず行ふべき事業である

(一一二) アスパラガス

- 一、種類 バルメット コノバーサルコロツサル ジアイアントオブワシントン
- 二、産額 主産地の産額 昭和六年 北海道二三、〇七三貫 廣島縣 六五〇貫
- 三、主産地 北海道 廣島縣
- 四、生産時期 四月乃至六月
- 五、栽培法の概要 アスパラガスの繁殖には實生と株分の二法があるが將來長年月の收穫を望む場合は實生の方が良い播種は秋採つた種子を砂中に貯藏し春三月下旬頃に一尺巾に條播として秋迄養成

し葉が枯れてから本畑に畦巾五尺株間二尺に定植する本畑に植えた初年は馬鈴薯、里芋、薑、菜豆、大根等を間作する三年目には幾分採收出来るが收穫しないで肥培し四年目の春から收穫をする本畑に移植した年の施肥標準は基肥として堆肥二百貫、大豆粕七貫、過磷酸石灰三貫一番追肥として五割の水を加へたる下肥百貫二番追肥として同量を施し其の後五、六年間毎年施肥量を一割宛増加する軟白の方法は三月下旬頃盛土して收穫は四月から發生に従ひ約二ヶ月間之を行ふもので收穫中は大小に拘らず總てを採收するの要がある

六、收支計算 アスパラガスは苗植付後大體四年目から收穫し其の後數十年繼續して收穫する事が出来るもので收量は反當百貫乃至百五十貫此の價額が八十圓乃至百二十圓である生産費は肥料代約二十圓、勞力費三十五圓其他十五圓と見積つて計七十圓を差引き十圓以上五十圓位の利益となる譯である

七、其他計畫樹立上参考となるべき事項 本邦に於てはアスパラガスは罐詰としての需要が多い生としての需要は年々増加の傾向であるが未だ僅少に過ぎない從て之が栽培は都會附近又は罐詰原料としての需要の便ある特殊の地方でなければならぬ特に比較的廣き土地を要し且收穫迄に數年を要するから餘裕ある農家でなくては栽培困難である



(二三) アスパラガス罐詰

- 一、産額 二四、五七一貫 六六、九九七圓(昭和六年)
- 二、主産地 北海道 廣島縣
- 三、輸入額 北米合衆國よりの輸入額 一八一、五三〇弗(昭和二年)
- 四、製造法の概要 原料を水洗し土砂を落し選別したものを罐の大きに應じ下部を切り去り沸騰湯中で煮熟し適當に軟くなれば冷水中に投じ時々換水しながら漂白する之を容器の大きに應じ太さの一樣な材料を頭部を揃へて詰め水一升到食鹽八匁と少量の枸橼酸を溶かした注入液を加へ脱氣、密封、殺菌、冷却する
- 五、其の他計畫樹立上参考となるべき事項 我國へ輸入する罐詰類中アスパラガス罐詰は最も多大な部分を占めてゐるので之が自給は大切なことである  
アスパラガスは日々の天候其の他で發育狀況を異にし品質も變るものであり之が罐詰製造には相當困難な技術を要するものであるから充分な調査研究の上着手すべきである

(二四) 山 葵

- 一、産額 四七九、八二二貫 一、四一二、五八一圓(昭和五年)
- 二、主産地 長野縣 静岡縣 島根縣 山口縣
- 三、生産時期 年中なるも極寒極暑の候には少し
- 四、栽培法の概要 澤山葵栽培上最も注意すべき事項は其の適地を得る事である即ち山間の冷涼なる清水の湧出する箇所其の水温は攝氏十一度乃至十五度を適當とし有機質を含まない事が必要である尙日光の直射せざる所がよい右の様な適地を得た場合開墾造田をなすもので其の方法には上水式と下水式とがあり相當困難な技術と多額の經費とを要するので一坪當の造田人夫は二人乃至三人である植付は春秋二期を適當とし一坪當の苗數は約六、七十本で植付後の管理は頗る簡單で僅かに雑草落葉の除去を行ひ降雨の際は濁水の浸入を防ぐ様にする施肥は現在澤山葵には全然行はない病虫害は種々發生し殊に腐爛病の如きは恐るべき被害を及すものであるが完全なる防除法はない一般に水温の高い場合に病害の發生多く低い場合は少い  
收穫は普通十五ヶ月乃至二十ヶ月で全部採收するもので採收は成るべく晴天を選び親株及小株の大きなものは販賣用に中等大のものは種苗にし最も小なるものは加工用とする
- 五、收支計算 (昭和六年反當長野縣の例)

収入 金六百六拾圓 (上物一五〇貫四五〇圓 中物八〇貫一六〇圓 屑物一五〇貫五〇圓)



支出 金四百貳拾四圓五拾錢 (山葵田開墾費九百圓二十ヶ年年賦償還金並利子(二ヶ年分)一八四圓五〇錢 種苗代一萬八千本一八〇圓 箱代一〇圓 垣修繕費一〇圓 病蟲害防除其の他四〇圓)

差引 金貳百參拾五圓五拾錢 利益

所要勞力男女計一二〇人(洗立整地六〇人管理二〇人收穫調製四〇人)一日一人當勞働所得約壹圓九六錢に當る

尙前記收入中上物單價三圓は山葵の最低値にして普通七、八圓内外であるから右計算よりも收益は多大となる

六、其の他計畫樹立上参考となるべき事項 山葵は本邦特有の香辛料で適地を得る時は收益の多いものである需要も年々増加する傾向にあるので適地を求めて栽培するときは山村副業として好適のものである

(二五) 畑山葵

一、産額 八五、四九九貫 一八三、四八九圓(昭和五年奈良縣のみの分)

二、主産地 奈良縣

三、生産時期 普通秋植とし翌々年五月頃より十月頃迄に收穫す

四、栽培法の概要 畑山葵は普通秋植とし翌年秋季掘り起して植替へ第三年目の五月から十月頃迄の間に收穫する

之が栽培は東北に面し南及西を藪などに塞がれた陰濕の土地がよい適地を選び整地を行ひ畦巾一尺八寸内外に作條を切り基肥(糞種粕、木灰、過燐酸石灰等)を施し株間六、七寸の距離に植付ける段當所要苗數は約七千五百本である植付後は中耕、土寄、追肥を二、三回行ひ三月下旬頃花梗が抽出するときは摘花を行ふ尙山葵は日光の直射を忌むものであるから夏季に簡單なる日覆を設けて育成に努め九、十月の候掘り取り親株から出せる小株を全部掻き取り親株中發育よきものは直ちに販賣し他は植直し更に一ヶ年養成するものである

五、收支計算 (昭和七年奈良縣の例)

收入 金四百拾圓(親山葵二四〇貫單價一圓五〇錢三六〇圓 仔苗一〇〇貫單價 五〇錢 五〇圓)

支出 金百六拾六圓五拾錢 (種苗代七五貫三七圓五〇錢 肥料七二圓(一年目四〇圓 二年目三

二圓) 敷草一二圓 日覆材料容器箱其の他四五圓)

差引 金貳百四拾參圓五拾錢 利益

反當所要勞力二ヶ年男女計一二〇人一日一人當勞働所得約二圓二錢に當る



六、其他計畫樹立上参考となるべき事項 畑山葵の需要は主として關西地方に限られて居るが澤山葵の品薄の期に生産せらるるのであるから品質に比し高價に販賣される

### (二六) 山葵漬

- 一、産額 六〇〇、〇〇〇圓 (昭和六年推定)
- 二、主産地 静岡縣 神奈川縣 長野縣
- 三、製造時期 年中なるも最も多きは冬季
- 四、製造法の概要 材料山葵は傷物及小物を用ふること多く葉莖共に用ひ葉柄は五、六分の長さに切り筥に入れて丁寧に洗ふ根莖は大桶に入れ棒を以て良く攪拌洗滌したる後七、八分内外の短冊形に切斷する葉柄は六月頃迄は繁茂して柔かであるから稍多量用ひても良いが六月以後は硬くなるから減少せねばならない普通葉柄は根莖の半量以下が良い漬込に當つては鹽を以てアクを抜く必要があり其の方法は材料十貫に對し鹽三合の割合で良く揉み暫く其の儘にした後漬込むか又は材料十貫毎に對し鹽七合の割合を以て漬け輕き壓石を置き一夜放任して十分水が浮いて來たとき其の汁を搾り捨て豫て用意の粕に漬ける酒粕は甕に十分壓し詰め蓋に目張して密閉貯藏するのであるが可成二、三年を経た古いものがよい尙味醂及其の粕を混ざると甘味を増し品質が良くなる漬ける際には此の

粕を取出し裏漉しにかけ前記の山葵と粕と約半量を平均に混ぜ蓋を密閉し冬期は一週間夏季は二晝夜を経て食用に供する其の後夏季は約一週間冬期は一ヶ月間保存することが出来る

五 其他計畫樹立上参考となるべき事項 山葵漬は萬人向の嗜好品で現在相當高價を保ち之が製造は可なり有利である而して其の需要は今後益々増加の傾向であるから山葵の産地で屑物の利用法として之を製造するは適切な事業と思はれるが山葵漬の製造は相當の技術を要し又製品は比較的貯藏が短期間であるから豫め販賣に付充分研究の上着手せねばならない

### (二七) 大 蒜

- 一、主産地 静岡縣 沖繩縣 千葉縣等
- 二、生産時期 植付は九月收穫は翌年七月乃至八月
- 三、栽培法の概要 八、九月頃圃地を整地して一尺五寸乃至二尺の作條を切り基肥を施し間土して種球を一箇宛七、八寸位の距離に植付け一寸乃至二寸に覆土する肥料は堆肥、人糞尿、過磷酸石灰、草木灰等を施し發芽後は除草中耕に努め追肥を一、二回施すときは生育良好である斯くて翌年七、八月頃葉の枯凋する頃球を掘り取り五塊乃至十塊を一束とし葉を束ね雨露の當らぬ所に吊して乾燥する
- 四、收支計算 (昭和七年反當り見積り)



収入 金八拾圓 (大蒜二〇〇貫 單價四〇錢)  
 支出 金參拾四圓 (地代一〇圓 種球代一二圓 肥料一〇圓 其他二圓)  
 差引 金四拾六圓 利益

反當所要勞力男女計二〇人一日一人當勞働所得二圓三〇錢に當る

五、其他計畫樹立上参考となるべき事項 大蒜は從來ソース原料として使用されてゐたが最近保健強壯的效果が宣傳せられ之が爲一般家庭に於ても使用せられ尙大蒜から製造すると稱する二、三の強壯劑が發賣せられ盛に宣傳する爲大に栽培熱が高まつてゐるが之が持続性に付ては見込が立たない従つて之を相當規模に栽培するのは考へもので寧ろ桑園間作及空廢地の利用程度に止めるが安全である

(二二八) 薤

一、主産地 福井縣 鳥取縣 千葉縣  
 二、生産時期 七月  
 三、栽培法の概要 初年目は九月頃畦幅一尺五寸内外株間四寸内外の距離に種薤一箇宛植付け肥料は反當り窒素二貫匁、磷酸五百匁、加里一貫五百匁内外を標準とし施肥するのである

第二年目には春及九月頃の二回に分量の肥料を追肥として施すと共に其他中耕除草を行ひ第三年目の春も同様に施肥及手入をなし七月下旬頃莖葉全く黄變するに至り收穫するのである

四、收支計算 (昭和六年反當福井縣の例)

収入 金四拾四圓 (薤四百貫)  
 支出 金拾六圓 (地代六圓 肥料代七圓 器具損料一圓 諸公課二圓)  
 差引 金貳拾八圓 利益

(自家勞働收入三十七人分)

五、其他計畫樹立上参考となるべき事項 薤は比較的土質を選ばず栽培最も簡單で薤漬として相當需要があるので山畑及海岸の砂地等の利用に適し桑園の間作にもよい

(二二九) 薤 漬

一、産額 約三五〇、〇〇〇圓前後 (昭和六年推定)  
 二、主産地 福井縣 鳥取縣  
 三、製造時期 鹽漬は七、八月 仕上は隨時  
 四、製造法の概要 薤の兩端を切り清水で洗滌したものを篩で大、中ノ大、中ノ小、小等數種に分ち



四斗樽一丁に薤十二貫五百匁乃至十三貫五百匁 鹽四升乃至五升水一斗四、五升内外の割合で薤の品質、貯藏の時期等により區別して漬込み鏡蓋を打ち鹽水を一杯にして貯藏する

五、收支計算 鹽漬(上等花薤半加工の場合昭和六年福井縣の例)

收入 金八圓五拾錢 (四斗樽一丁分)

支出 金七圓八拾七錢 (荒薤二十五貫匁代三圓 四斗樽一ヶ代一圓 鹽五升代五十錢 諸負

擔及荷造費九十錢 人夫賃(洗滌、選別及樽詰等)一人五分の分一圓五十錢薤切賃九十七錢)

差引 金六拾參錢 利益

加工用器具 双鎌一人に付一丁宛四十錢 洗桶十個十圓 選別用篩五個十圓 選別箱付三個九圓

六、其他計畫樹立上參考となるべき事項 生薤の儘販賣は甚不利であるから薤の産地では可成少なくも鹽漬迄に加工して販賣するが有利である

(三〇) 澤庵漬

一、産額 約二、〇〇〇、〇〇〇樽 約八、〇〇〇、〇〇〇圓(昭和六年推定)

二、主産地 東京府 徳島縣 三重縣 愛知縣 山口縣

三、輸出額 漬物總輸出額は五〇四、七九五圓(昭和五年)あるが澤庵漬の分としては不詳

四、製造時期 十月乃至十二月

五、製造法の概要 澤庵漬の製造法には生大根を以てすると乾燥大根を以てするとあるが普通は乾燥大根を以て製造するもので大根を一週間乃至二週間乾燥し食用時期により鹽の分量を異にし糠と共に漬込むもので色澤を良好ならしむる爲普通黄粉又はオーラミンを加用して居る生大根に依るものは九月十月頃の早期行ふもので洗滌した大根を「コンクリート」製大「タンク」で鹽漬となし之を更に糠と鹽で漬込むものである

其他味付澤庵と稱し麴、酒粕、昆布等を混じて漬込むものが漸次需要増加の傾向である

六、收支計算 (二段歩の大根を澤庵漬とする場合昭和六年徳島縣の例)

收入 金百四十七圓(三十五樽分 但し一樽四圓二十錢)

支出 金百三十圓四十一錢(大根一段歩分代四十五圓 四斗樽三十五本代二十八圓 人夫賃其他二十七圓四十錢 食鹽、米糠、黄粉、オーラミン代二十一圓六十九錢 荷造費運賃其他八圓三十二錢)

差引 金十六圓五十九錢 利益



七、其他計畫樹立上参考となるべき事項 近年澤庵は漸次家庭の自家漬込を廢し少量宛購求する傾向にあるので畑作地方で大根を栽培し澤庵とするは有利な事業である

(三二) 茄子及胡瓜の鹽漬

- 一、産額 約一〇〇、〇〇〇圓以上(昭和六年推定)
- 二、主産地 東京府 埼玉縣 愛知縣
- 三、製造時期 七月乃至九月の出盛り過剩時期
- 四、製造法の概要 先づ茄子及胡瓜の果柄を切り取り水洗ひして材料の重量に對し二割前後の鹽で漬込むもので之に一回漬と二回漬とがある一回漬は全量の鹽を一度に用ひて漬け二回漬は初め漬込み時に約六割位の鹽を用ひて漬け其の後約一週間を経て二樽又は三樽分を一樽に漬込み直すもので其の際に残りの鹽を用ひ材料重量に對する鹽の分量は大體一回漬と同量である
- 五、收支計算 (茄子二千貫當昭和六年愛知縣の例)
  - 収入 金百七十圓(鹽漬茄子約千貫賣上代)
  - 支出 金百六十二圓二十錢 (原料茄子代六十圓 鹽代約七十二圓 人夫賃(漬込より仕上迄)三十六人分二十五圓二十錢 器損料其の他五圓)

差引 金七圓八十錢 利益

六、其他計畫樹立上参考となるべき事項 主として福神漬材料を目的に漬込むもので出盛り期の價格暴落期に共同漬込みを行へば單に鹽漬としての利益を擧げ得るのみでなく生茄子の價格維持上最も有効である

(三三) 奈良漬

- 一、産額 約一、四〇〇、〇〇〇圓乃至一、五〇〇、〇〇〇圓(昭和六年推定)
- 二、主産地 和歌山縣 奈良縣 愛知縣 大阪府 東京府 岡山縣
- 三、輸出額 相當輸出あるも不詳
- 四、製造時期 七、八月及冬期
- 五、製造法の概要 材料は越瓜を主とし茄子、胡瓜、菜菔、花落西瓜等である越瓜は縦に二つ割とし種子を取り去り其の中に鹽を詰め上向として日光に晒すか又は簡單に漬けた物を酒粕に漬込む酒粕は板粕を冬季焼酎、味醂を加へ大樽によく詰め込み目張りして貯藏して置き之を越瓜の中に軽く詰め樽底に鹽を少しく振り粕を敷いて其の上に一層宛並べ間隙のない様に粕を詰込み全部漬け終れば一寸壓を掛けて鏡蓋を打ち貯藏するもので一回乃至三回位の漬替へを爲すものと漬替へせぬものと



がある

六、收支計算 (昭和六年樽當和歌山縣の例)

収入 金十九圓十二錢(十貫匁入一樽賣却代)

支出 金十五圓四十二錢

差引 金三圓七十錢 利益

(三三二) 福 神 漬 其他の刻漬物及其の壘罐詰

一、産額 樽詰約一、二〇〇、〇〇〇圓 壘罐詰約三五〇、〇〇〇圓(昭和六年推定)

二、主産地 東京府 大阪府 京都府 愛知縣 北海道 埼玉縣 栃木縣 群馬縣

三、製造時期 通年

四、製造法の概要 大根、茄子、刀豆、瓜、蓮根、薑、紫蘇等を其の生産時期に鹽藏し置き加工時に之を出し清水中に浸漬し鹽拔を行ひ細斷器で細斷し之を袋に入れて壓搾して水分を除去した後調味液に浸漬するもので調味液は種々で醬油、砂糖、酢、其他香辛料調味料を適宜の割合に調合するのである壘罐詰とするものは上記福神漬を壘又は罐に充填し之に少量の調味液を注入し脱氣、密封、殺菌、冷却した後包装し仕上げるのである

五、收支計算 (四斗樽一丁(二十四貫入)當昭和六年福島縣の例)

収入 金二十三圓

支出 金十八圓六十錢(材料四圓五十錢 調味料一切十一圓四十錢 四斗樽一本一圓 人夫賃

一圓五十錢 雜費二十錢)

差引 金四圓四十錢 利益

(三四) 干 瓢

一、産額 一、五〇〇、〇〇〇圓(昭和六年推定)

二、主産地 栃木縣 茨城縣

三、輸出額 幾分の輸出あるも不詳

四、生産時期 七、八、九月

五、生産方法の概要

(一)扁蒲の栽培法

(イ)苗の育成 本圃に直播を行ふものと温床或は露地で苗を育成するものがある温床に依るものは三月上旬に茄子、胡瓜と同様に温床を設け六、七寸四方に一粒宛播種し發芽成長すれば假



植を爲さず五月中旬本葉四枚を生ずれば直に本畑に定植する

(ロ)本畑の管理 四月下旬乃至五月上旬に耕起し元肥を施し移植の準備をする五月中旬頃一反歩當三四十本の割で定植し其の後は瓜蠅等の害虫に注意する外摘心を怠らず行ひ肥料としては第一回五月下旬乃至六月上旬人糞尿を、第二回六月下旬乃至七月上旬に鍊粕、油粕等の肥料を施し又堆肥、厩肥を施し土質を膨軟にする七、八、九月頃適當に成熟した扁蒲を天候良好な日を見計ひ採收する

(二)干瓢の製造 干瓢の乾燥は一日中に大體完了する必要があるので快晴の日を見定め早朝採收剝皮せねばならない従來は扁蒲を厚さ七、八分に輪切りとし内部から干瓢鉋を以て厚さ五、六厘に長く剝ぐのであるが近年主産地では主として手動又は足踏の剝皮機を使用して居る剝皮したものは長さ六尺餘りの架竿に二つ折りに掛けつゝ七尺五寸内外の長さに切り更に架竿を増して二本とし架竿の間隔を三寸位とし日當風通し良好な場所で乾燥する乾燥場の地面には麥稈類を敷き汚物の附着及地面よりの水蒸氣の發散を防止する乾燥中隣接した干瓢は合着し易い故正午から二時半頃に亘り二回乃至三回裾捌きをする必要がある乾燥したものは屋内の棚に掛けて置き翌朝更に乾燥し正午頃架竿から取り品位を揃へて約百五十匁を一把とするのである

六、收支計算 (一反歩當生産の扁蒲を干瓢とする場合昭和六年栃木縣の例)

収入 金四十一圓十錢 (上千瓢二十八貫代三十三圓六十錢 中干瓢五貫代三圓五十錢 下干瓢

五貫代二圓 其の他二圓)

支出 金四十圓三十五錢 (肥料代十三圓 地代六圓 種子代七十錢 敷藁及苗床圍材料費九十

五錢 管理勞銀十一圓 苗床構成及農具損料八十錢 干瓢製造用器具損料五十錢 架干

材料其の他一圓 加工勞銀六圓四十錢)

差引 金七十五錢 利益

器具機械 輪剝機五圓 丸剝機十五圓 庖丁一圓八十五錢 突貫十五錢 面取二十錢 切出

籠六十錢 貯藏器乾燥用竹及杭

七、其他計畫樹立上參考となるべき事項 干瓢製造上最も重要な乾燥である從て天候良好な地方でなければ製造に適せず尙扁蒲の栽培は過乾の地には不適當である

(三五) 乾 薑

一、産額 約一八〇、〇〇〇圓(昭和六年推定)

二、主産地 静岡縣

三、輸出額 一、〇四五、八〇〇斤 一九八、八九八圓(昭和六年)



四、輸出品の主なる仕向先 獨逸 英吉利 英領印度

五、製造時期 一月乃至二月

六、製造法の概要 材料薑の品種は金時が最もよい收穫した薑は莖葉をもぎ取り適當に小割をなし四斗樽に八貫内外を入れ攪拌洗滌して外皮を去る製造方法には石灰を混じて乾燥するものと其儘乾燥するものがある其の儘乾燥するものは洗滌の終つたものを藁に擴げ陽乾すること一週間の後華氏百四十度乃至百六十度の火力を以て三時間乃至四時間乾燥器で乾燥した後二日間寒氣に晒す乾燥中注意すべきは毎日三、四回上下に攪拌し降雨の際は一晝夜に數回攪拌する石灰を混ざる製造方法は洗滌した薑十貫に付約五勺の石灰を適量の水に溶したもののの中に浸して乾燥するもので陽乾で約三十日内外を要し略乾燥の出來たものは約五日間堆積して置き再び約一週間寒風に晒して陽乾する

石灰乾燥のものは食料として其儘用ふるときは有害であるから多量の水に少量の硫酸を溶かし石灰を洗ひ落した後乾燥器に依り乾燥した後使用しつつある状況であるから成るべく無灰乾燥を行ふがよい

七、收支計算 (昭和四年静岡縣の例)

收入 金百六十圓(乾薑百貫代)

支出 金百四十四圓(原料薑代百四十圓 器具損料其他四圓)

差引 金十六圓 利益

所要勞力男女計二十一人一日一人當勞働所得約七十六錢に當る

八、其他計畫樹立上參考となるべき事項 輸出乾薑の過半は静岡縣濱名地方に於て生産輸出せられ品質は中等以下であるが他國産のものに比し價格低廉なので競争が出來るのである

(三六) 大根 切干

一、産額 三、八一五、五八二貫 一、一九七、九三〇圓(昭和五年)

二、主産地 愛知縣 宮崎縣 鹿兒島縣

三、製造時期 十二、一、二月

四、製造法の概要 大根を水洗し桶の上に衡器を置き生大根の尾端の方から稍斜に突き出し切斷された大根を風通し良き場所に竹簧を架設し其の上に撒布して乾燥するのである

五、收支計算 (昭和六年一反步愛知縣の例)

收入 金三五圓乃至四〇圓(大根一反步生産量一、八〇〇貫—二、〇〇〇貫 製品歩留は七分—

一割にして切干約一二〇貫—一八〇貫)



支出 金二六圓 (二圓種子代 五圓肥料代 二圓五〇錢器具損料 一〇圓人夫(耕作)賃 六圓 五〇錢加工勞銀)

差引 金九圓乃至一四圓 利益

六、其他計畫樹立上参考となるべき事項 大根切干製造上最も大切なのは乾燥である乾燥の如何は主として風の有無に關するもので冬季常に乾燥した風のある地方でなければ成功困難である

(三七) 甘藷切干

一、産額 八、八四七、五四三貫 一、六七二、二〇八圓(昭和五年)

内蒸切干約六五〇、〇〇〇圓

二、主産地 蒸切干は静岡縣 茨城縣 生切干は長崎縣 愛媛縣 鹿兒島縣

三、製造時期 十一月乃至翌年二月

四、製造法の概要(蒸切干) 清水で洗滌した生甘藷を蒸籠に入れて約二時間半蒸し其の冷却しない間に手で剥皮して放置し冷却してから切斷器で二分乃至二分三厘位の厚さに切斷し蠶箔の如きものに一枚宛並べて地上三、四尺の棚上で二、三日風乾した後風の當らない日當りよき場所の藁上に擴げて陽乾する白粉を生せしむるには之を藁を敷いた藁上に堆積し藁を覆ひ七、八日放置すればよ

い

五、收支計算 (昭和六年段當栽培並蒸切干製造茨城縣の例)

収入 金四十八圓五十錢(甘藷切干十三呎代四十五圓五十錢 甘藷蔓六百貫代三圓)

支出 金十七圓(種甘藷代一圓四十錢 肥料代七圓 燃料代三圓 器具損料一圓 地代三圓 繩、呎代一圓六十錢)

差引 金三十一圓五十錢 利益

所要勞力男女計五十六人 (栽培十六人、加工四十人)一日一人當勞働所得約五十六錢に當る

器具機械 蒸釜、蒸籠、乾燥用器(蠶箔の如きもの)切斷器等一式約七十五圓

六、其他計畫樹立上参考となるべき事項 蒸切干は主として間食用に供せられ甲信及東北、北海道地方に需要が多い甘藷の栽培に適するも生藷の儘有利に販賣の途なき地方に製造して有利と思はれる

(三八) 筍

一、種類 眞竹筍 淡竹筍 孟宗竹筍 根曲竹筍

二、産額 一七、一一九、三三四貫 四、三八五、五四四圓(昭和五年)



三、主産地 京都府 大阪府 福岡縣 徳島縣 神奈川縣 東京府

四、輸出額 輸出あるも其の額不詳

五、輸出品の主なる仕向先 關東州

六、生産時期 普通三月より五月 東京地方では植付の翌年 京都地方では三年目より採取

七、栽培法の概要 筍栽培には京都式目黒式の二法ありその手入の仕方は地方によりて幾分異なるも

東京地方では根埋を行ひ京都地方では土入れを行ふが施肥を十分に行ふ點では何れも同様である施肥の量は出來得れば反當り五、六百貫以上がよい肥料として最も必要なるは馬糞、下肥、米糠、堆肥等にしてこの外大豆粕、魚粕、鳥糞、蹄爪、骨粉等肥料分を含むものなれば何んでも差支ない施肥の時期は筍の發育中を除いては何時でもよい

八、收支計算 (昭和六年島根縣反當の例)

収入 九五圓七五錢

内譯 筍賣上代 九〇圓(筍四五〇貫)

竹材賣上代 五圓七五錢(竹材二五本)

支出 六四圓二五錢

内譯 肥料代 一〇圓二〇錢(人糞尿八五荷代)

勞 賃 三六圓一〇錢(人夫三六、一人分)

器具損料 四圓四五錢

その他 一三圓五〇錢(荷造販賣費等)

差引 三一圓五〇錢 利益

備考 支出の内肥料代及勞賃は自給物、資金は二十五圓位

九、其他計畫樹立上参考となるべき事項 孟宗竹は一般に溫暖な地方に適し栽培適地としては排水良好なる平地若しくは緩傾斜地にして風當りの少い南向の所で上質は地味肥え膨軟な砂質壤土にして土層の充分深き所が適する

(三九) 筍 罐 詰

一、産額 一、二五六、二六八貫 八八五、二八七、六圓(昭和六年)

二、主産地 京都府 大阪府 石川縣 福岡縣

三、輸出額 七七八、八一四斤(容器重量共) 一五八、八四四圓(昭和六年)

四、輸出品の主なる仕向先 關東州 北米合衆國 布哇 中華民國

五、生産時期 四月 五月



六、製造法の概要 筍を洗滌し土砂塵芥を落し根付の硬き部分及其の先を剪除したるものを釜或は「タンク」に入れ約一時間位煮沸し筍の硬軟の度適度となつた時取り出し清水中に投じ冷却した後丁寧に皮を剥ぎ取るのである剥皮終れば清水を盛れる水槽中に之を投じ二晝夜位浸漬して灰汁抜きをする(此の間數回換水する)灰汁抜き終れば適當の大きに切り罐に詰め注入液として熱湯を注ぎ脱氣密封、殺菌(三斤罐四十分 六斤罐五十分 石油罐一時間)する

七、收支計算 (昭和六年徳島縣の例)

収入 金一萬九百五十三圓二十九錢 (罐詰賣却代一萬九百四十三圓六十六錢 雜收入九圓六十三錢)

支出 金一萬八十四圓五十九錢 (原料筍代三千四百五十七圓三十三錢 罐材料代二千七百十二圓四十三錢 通信運搬費三百五圓八十錢 燃料電氣料三百八十三圓八十四錢 人件費及工賃千二百二十二圓十錢 敷地料及借入金利子三百二十五圓二十九錢 其他千六百七十七圓八十錢)

差引 金八百六十八圓七十錢 利益

設備器具 卷締器、モートル、臺秤、調理臺、大釜、竈、桶及樽、給水設備、タンク、動力器、其他設備一切約二千圓内外

八、其他計畫樹立上参考となるべき事項 筍の生産多き地方では小筍の利用上必ず行ふべき事業である筍罐詰の需要は益々増加の傾向である

(四〇) トマトソース罐詰

一、産額 八五〇、二七五貫 五三二、七六三圓(昭和六年)

二、主産地 愛知縣 北海道 埼玉縣 千葉縣 滋賀縣

三、製造時期 七月乃至九月

四、製造法の概要 原料トマトを水洗し土砂、塵芥を落し次に花萼部を除去し暫く水切した後蒸煮釜で三十分間位蒸煮し蒸煮終れば裏漉機にかけ磨碎したものを更に仕上機に掛け果汁状となし之を濃縮装置に入れ加熱濃縮して比重一・〇三乃至一・〇六位になれば之を罐に詰め打栓密封して殺菌するのである

五、收支計算 (昭和六年一函當大阪府の例)

収入 金五圓五十錢 (麥酒罐詰四打入一函賣却代)

支出 金五圓二十錢 (原料トマト二圓三十錢 空罐及箱代一圓三十錢 王冠及レッテル代五十錢 工賃及燃料其他一圓十錢)



差引 金三十錢 利益

製造用器具機械 電動機、裏漉機、仕上機、罎詰器、蒸煮釜、打栓機、二重鍋（或は其他濃縮用器具）、殺菌器、水槽、等約六〇〇圓

六、其他計畫樹立上参考となるべき事項 都會に近く蕃茄の出初め期に於て生食用として販賣し得る便ある地方が有望である

(四一) トマトケチャップ壘詰

一、産額 三九五、九一五貫 四〇一、三八五圓（昭和六年）

二、主産地 愛知縣 大府府 兵庫縣

三、輸入額 優良品が北米合衆國から相當輸入されて居る

四、製造時期 主として七月乃至九月

五、製造法の概要 トマトソースに砂糖、食鹽、氷醋酸、胡椒、蕃椒、ニクヅク、ローレル、桂皮、ニンク、葱頭等の調味料及香辛料を加へ調味したもので其の配合量には種々あるが一例を示せばトマトソース一石當り砂糖五貫 食鹽一貫二百匁 醋酸一封度 胡椒半封度 ニクヅク一封度 桂皮半封度 薑十匁 葱頭二封度 ニンク一封度の割合に加へ調味し加熱濃縮して熱い内に直に壘に

詰め打栓、密封するのである

六、收支計算（昭和六年四合壘四打入一函當大阪府の例）

收入 金九圓（四合壘詰四打入一函賣却代）

支出 金八圓六十錢（原料トマト二圓八十錢 空壘及箱代一圓三十錢 玉冠及レツテル代五十

錢工賃及燃料其他一圓三十錢 調味料二圓七十錢）

差引 金四十錢 利益

製造用器具機械 トマトソース參照

(四二) グリーンピース罐詰

一、産額 四八七、一六五貫 四五八、〇七五圓（昭和六年）

二、主産地 大阪府 京都府 滋賀縣 岡山縣

三、生産時期 五月乃至七月

四、製造法の概要 莢付豌豆を「ピーハラー」で剥皮し選別機に掛けて大粒、普通粒、中粒、小粒に區別し選別した豌豆は清水一斗當硫酸銅一匁五分乃至二匁五分を溶かした溶液中にて煮熟す煮熟時



間は粒の大小に依り異なるも普通七、八分位である煮熟終れば冷水中に投じ一晝夜位晒す此の間數回換水を行ふ晒し終つた豌豆は色澤不良のもの過熟のもの毀損したもの等を選別して去り一定量宛罐に詰め「ボーマ」比重三度位加熱した食鹽水を注入し脱氣、密封、殺菌、冷却するのである

五、收支計算 (昭和六年一封度罐千七百九十個當福岡縣の例)

收入 金二百六十九圓 (一封度罐千七百九十個賣却代)

支出 金百三十七圓 (原料豌豆二十九圓 空罐八十五圓 人夫賃十八圓 雜費其他五圓)

差引 金百三十二圓 利益

製造用器具機械

ピーハラー、選別機、水槽、桶、釜、テーブル、卷締機、脱氣箱、殺菌器、クローラー、秤、濾過袋、其他

六、其他計畫樹立上参考となるべき事項 材料たる豌豆は水田の裏作として栽培し出初めの頃は煮食用として販賣し出盛り期に至り加工するがよい製造時期が田植時に當るので充分勞力の關係を考慮して着手せねばならない

(四三) 落 壤 罐 詰

一、産額 一〇六、二四一貫 一〇七、四〇九圓(昭和六年)

二、主産地 大阪府 京都府 愛知縣 廣島縣

三、製造時期 三月乃至九月

四、製造法の概要 落の葉を取り去り水洗して長の儘茹で後清水中に浸して冷却し皮を剥ぎたるものを清水中に浸漬し充分灰汁抜きをした物を壤又は罐の長さに切り之を豎に詰め稀薄な食鹽水を注入して脱氣密封殺菌する

五、收支計算 (昭和六年三斤罐三十箇入一箱當滋賀縣の例)

收入 金四圓 (三斤罐三十箇入一箱賣上代)

支出 金三圓九十九錢 (原料代六十四錢 材料代二圓 製造工賃八十五錢 其他諸雜費五十錢)

差引 金一錢 利益

器具機械 桶、庖丁、鍋、濾過袋、卷締機、脱氣器、殺菌釜調理臺等

(四四) 蓴 菜 罐 詰

一、産額 一六、〇八八貫 一六、九三四圓(昭和六年)

二、主産地 兵庫縣 新潟縣 宮城縣 富山縣

三、製造時期 四月乃至六月



四、製造法の概要 蓴菜は各地の沼澤に野生するもので此の芽を採收し充分水洗した後箆に上げ水切をした物を沸騰湯中に入れて七、八分煮沸したものを再び水洗した後壘に詰め之に煮沸した稀薄な食鹽水を注入して密封殺菌する

器具機械 打栓機、殺菌釜、庖丁、鍋、桶、秤等

五、その他計畫樹立上参考となるべき事項 最近需要増加し殊に關西地方に賞美せられるものであるサイダー壘詰一本の價格十五錢位である製造は簡單で他の壘詰の如く多くの設備を要せず經費としては人夫賃、燃料、壘代位のものであるから材料の豊富な地方では製造して有利である

(四五) 蕃 椒

- 一、種類 八房 鷹ノ爪 三鷹
- 二、産額 約一、五〇〇、〇〇〇斤内外の見込
- 三、主産地 静岡縣 香川縣 大阪府 岡山縣 鹿兒島縣 三重縣
- 四、輸出額 約七〇〇、〇〇〇乃至八〇〇、〇〇〇斤 二〇〇、〇〇〇圓の見込
- 五、輸出品の主なる仕向先 南洋方面及北米合衆國
- 六、收穫時期 十月乃至十一月

七、栽培法の概要 溫暖なる砂地又は砂質壤土が良い三月下旬苗床に叮嚀に播種し三週間前後で發芽するから其の後周到な肥培管理をなし五月上旬苗が三、四寸に成長したとき本畑に移植する其の方法は静岡縣濱名郡地方では麥の畦間を膨軟ならしめ畦幅二尺株間八寸一株二本宛を移植する蕃椒は中耕を行ふことなく只二、三回の除草を行へば良い鍊粕を施すと色澤を良くするので移植後之を施すの要がある

採收は鷹ノ爪種は成熟が不揃であるから成熟に従つて漸次摘採し三鷹及八房は全部成熟後株と共に抜き取り吊して乾燥する選別は色澤、形狀に依り一等品と二等品に分けて居る

八、收支計算 (昭和三年反當静岡縣の例)

収入	一一九圓	(乾蕃椒七百斤代)
支出	五一圓	(勞力費三一圓 肥料費一七圓 其他三圓)
差引	六八圓	利益

九、その他計畫樹立上参考となるべき事項 蕃椒は香辛料として食用ソース其の他味付品に加味すること多く殊に熱帯地方及北米合衆國への輸出が有望と認めらるるから適地に麥の裏作として栽培するに適して居る



(四六) 蘭

- 一、産額 一一、九八一、八八三貫 四、四五九、一二六圓(昭和六年)
- 二、主産地 岡山縣 廣島縣 福岡縣 熊本縣 石川縣
- 三、生産時期 植付十二月收穫翌年七月
- 四、栽培法の概要 土質は耕土深き埴質壤土又は埴土の乾田に適する育苗法には畑苗仕立、八月苗仕立の二法がある畑苗は本田刈株の新芽を十二月下旬又は早春畑に植え一ヶ年間養成して本田に移植し八月苗は前記の畑苗を八月に田の苗床に移し更に十二月頃本田に移植する段當所要苗床は二十乃至三十坪である本田は稲作と同様に整地し一株六、七本宛六、七寸の株間に植へ肥料は堆肥、大豆粕、硫酸アンモニヤ、硫酸加里、過燐酸石灰等を用ふ冬季間は寒害を防ぐと共に春季分蘖を容易ならしめ且つ肥料の分解を充分ならしむる爲常に灌水して置き梅雨後に至りて排水する六月中下旬に周囲の蘭の伸長、品質を一齊ならしむる爲蘭田の周囲に麥稈の如きもので圍を作る其の他の管理は稲作と殆ど同様である收穫期は七月中下旬で早朝刈取り直に山土を溶解して泥染を行ひ其の日に大體乾燥を終へる

五、收支計算 (昭和六年段當岡山縣の例)

収入 金百二十三圓七十五錢 (長蘭百九十五貫 六蘭六十貫 トポ蘭二十貫 計二百七十五貫 平均單價四十五錢)

支出 金三十八圓 (苗床肥料代五圓 本田肥料三十圓 染土代三圓)

差引 金八十五圓七十五錢 利益

段當所要勞力七十人(育苗共)一日一人當勞働所得約一圓二十二錢に當る

六、其他計畫樹立上参考となるべき事項

蘭草の栽培加工は從來三備地方其他現在主産地の特殊地方に限られる様思はれて居たが最近技術の進歩と需要の増加とは從來皆無の地に新産地を生ずるの傾向がある之等新産地は品質に於ては假令劣るも地方的には經濟上相當有利な場合が少くない

(四七) 苧 苳

- 一、産額 四、一四四、一〇四貫 一、五九九、〇四五圓(昭和六年)
- 二、主産地 大分縣 熊本縣 静岡縣
- 三、生産時期 植付五月下旬乃至六月上旬、刈取九月乃至十月
- 四、栽培法の概要 育苗法には田苗、畑苗の別あつて田苗を得るには本田のものを收穫の際残し置き十一月頃莖を刈取り春本田に新芽を移植する畑苗は春季畑に植付け一ヶ年間養成して本田に移植す



る本田の植付期は五月乃至六月で一株四、五本を五、六寸の株間に栽植し植付後六、七十日を経過し草丈四尺七、八寸に達した時四尺六、七寸以上の梢端を艾除して成育を一樣ならしめる整地、施肥等は蘭と大體同様である收穫期は本田に植付後一〇〇日目頃で花蕾の開かんとする頃刈取り琉球蘭分割器で裂き乾燥する

五、收支計算 (昭和六年段當静岡縣の例)

收入 金八拾圓 (琉球二〇〇貫 貫當四〇錢)

支出 金參拾六圓五拾錢 (肥料三五圓 蘭分割器償却費其他一圓五〇錢)

差引 金四拾參圓五拾錢 利益

段當所要勞力 男女計四〇人一日一人當勞働所得約一圓八錢に當る

機具 琉球蘭分割器一臺約一〇圓

六、其他計畫樹立上參考となるべき事項 關東以北の寒地には不適當である田畑共に栽培が出来殊に鹽入地にも栽培することが出來海岸川岸等の浸水地の利用によい

(四八) 蘭及苜蓿製品

一、種類 疊表 苜蓿 花苳 其他

二、産額 一四、一四四、六一五圓(昭和五年)

内譯 備後表 一三、四一七、五二〇枚 六、三六八、五〇四圓

琉球表 七、五三八、六二二枚 二、四一六、七三三圓

苜蓿及花苳

四十碼物 八一九、〇九六本 四、一九五、四九九圓

其他 五、五三六、八七二枚 一、一六三、八七九圓

三、主産地 備後表 廣島縣 岡山縣 石川縣

琉球表 大分縣 静岡縣 熊本縣

花苳及苜蓿 岡山縣 福岡縣 廣島縣

四、輸出額 九二六、二四六圓(昭和六年)

内譯 花苳(連製) 一五、九六九卷 一〇六、〇一三圓

花苳(單製) 二、一六三、七四六枚 五五一、〇六二圓

疊表 一、一三八、六〇〇枚 二六九、一七一圓

五、輸出品の主なる仕向先 花苳連製 (布哇 海峽殖民地) 單製 (アフリカ 英領印度 英吉利)

疊表 中華民國 關東州



六、生産時期 年中生産せられるが最も生産多きは八月乃至十月及十二月乃至翌年三月迄  
七、收支計算

(1) 琉球蘭栽培及加工(昭和六年段當静岡縣の例)

収入 金二百七拾九圓參拾九錢 (琉球表五六〇枚二七四圓〇七錢 一枚當平均約四八錢九厘  
疊表用以外の原料蘭五圓三二錢)

支出 金百拾六圓七拾四錢 (小作料三一圓四〇錢 肥料代五六圓三一錢 疊表製織材料費二  
九圓三錢)

差引 金百六拾貳圓六拾五錢 利益

所要勞力 男女計一五二人一日一人當勞働所得約一圓〇七錢に當る

(2) 備後蘭栽培及加工(昭和六年段當静岡縣の例)

収入 金四百八拾圓 (諸目表七八四枚 單價五〇錢、着莫蔭四四〇枚單價二〇錢)

支出 金百拾壹圓四拾五錢 (育苗費(肥料)二圓二五錢 本田(肥料)四五圓 染土代八五錢

小作料三一圓四一錢 蘭田圍材料其の他一圓九〇錢 表及莫蔭製織材料及機具償却其の他三

〇圓)

差引 金參百六拾八圓五拾五錢 利益

所要勞力一一四人(栽培五三人加工六一人)一日一人當勞働所得約三圓二三錢に當る

機具 絲燃器五圓内外 織機二〇圓内外

八、其他計畫樹立上参考となるべき事項 花苳の海外輸出は近年寧ろ不振の状態を呈してゐるが疊  
表莫蔭の内地需要は年次増加の傾向で近年所々に新産地を生じつゝある状態である水田本位の地方  
に幾分の蘭草を栽培し冬季及夏季の農閑期に製織し地方需用に應ずるは適當のことと思はれる

(四九) 苳苳製蠶網

一、種類 五分角 六分角 五枚挿 直角

二、産額 一三、四七六、二一八枚 四二一、四〇三圓(昭和五年)

三、主産地 愛知縣 静岡縣

四、生産時期 農閑期隨時

五、製作法の概要 原料たる苳苳を冬期二時間夏期二十分間内外水中に浸漬して柔となし所定の苳苳  
網用木枠を用ひて製網する

六、收支計算 (昭和六年一人一日當愛知縣の例)

収入 金壹圓 (四〇枚 一枚二錢五厘)



支出 金七拾貳錢 (一枚當原料芋苡一錢五厘 繩三厘)  
差引 金貳拾八錢 利益

器具 芋苡網用木枠(五分角、六分角、五枚挿、直角)七〇錢—一圓二〇錢

七、其他計畫樹立上参考となるべき事項 製作技術が容易であるから老幼婦女子の作業に適當である原料芋苡は支那産の物が堅剛で適當であるが内地産の屑芋苡でもよい芋苡の産地では屑物利用として製造し又養蠶地方では原料を栽培又は購入して自家用品自給の目的で製造するによい副業である

(五〇) 蒟蒻荒粉

- 一、産額 八〇、四七六百斤 二、三三〇、二九六圓(昭和五年)
- 二、主産地 群馬縣 岡山縣 廣島縣 茨城縣 福島縣
- 三、生産時期 十一月乃至十二月
- 四、輸入額 一、三九九、七一七斤 二七八、七八八圓(昭和五年)
- 五、輸入品の主なる仕出地 中華民國及蘭領印度
- 六、製造法の概要 清水で洗滌した生芋の表皮を竹篋で削り去り鉋で二分乃至二分三厘の厚さに輪切

とし之を竹串に三、四分の間隔に貫き十本を細繩で一連とし吊して陽乾する

七、收支計算 (昭和六年四年子段當生産芋に付岡山縣の例)

収入 金貳百四拾圓貳拾錢 (荒粉上物一二六貫 二三九圓四〇錢 同下物二貫 八〇錢)

支出 金貳百貳拾圓五拾錢 (原料生芋代七二〇貫 二一六圓 包装材料九俵一圓三五錢 公租公課一圓三五錢 器具損料其他一圓八〇錢)

差引 金拾九圓七拾錢 利益

所要勞力 男女計三一、三人一日一人當勞働所得約六〇錢に當る

(五一) 蒟蒻精粉

- 一、産額 五八、五二〇百斤 三、三七六、七九四圓(昭和六年)
- 二、主産地 蒟蒻荒粉産地に同じ
- 三、輸出額 主として在外邦人食糧用として少量輸出あるに過ぎず
- 四、生産時期 十二月より翌年五月迄を主として其他通年
- 五、製造法の概要 蒟蒻精粉装置は胴搗式米搗装置と略同様で唯杵に「アオリ」と稱するものを附け



精粉と飛粉とを分離せしめる装置を有するもので約十時間搗き碎きて製粉する  
従来の此種の精粉装置は飛粉を飛散せしめて作業不便なので此の不便を除く爲に筒内に扇風器を据  
付け一定の場所に之を吸ひ取らしむ装置を附したのもある

六、收支計算 (昭和六年一駄當岡山縣の例)

收入	金百五拾五圓 (精粉一駄(四五貫代))
支出	金百四拾九圓七拾錢 (原料荒粉七三貫一三八圓七〇錢 勞銀二人二圓 包裝材料四俵 一圓六〇錢 公租公課三圓四〇錢 器具償却費四圓)
差引	金五圓參拾錢 利益

蒟蒻精粉装置

最も小規模な物で五、六百圓 普通二、三千圓を要するので共同事業として設置せねばならな  
い

七、其他計畫樹立上参考となるべき事項 蒟蒻は價格の變動甚だしきものであるから農家は少くも  
荒粉迄に加工し更に進んで精粉として販賣するが有利である

(五二) 楮

一、産額 三、六四五、二四六貫 一、八一七、六四六圓 (昭和五年)

二、主産地 高知縣 山口縣 島根縣 佐賀縣

三、生産時期 黒皮十二月——翌年三月 白皮一月——八月

四、栽培竝纖維調製法の概要 繁殖は普通分根法に依るもので枝根の直径二、三分位のものを四、五  
寸の長さに切断し畦幅一尺五寸に二、三寸の株間に植付け一ヶ年間苗を養成して本圃に定植する本  
圃は全面を耕起せず單に植穴を堀り坪當四、五本乃至六本の割合とする中耕、除草は春季夏季一回  
宛行ふのみで普通肥料を施さない若し施肥する場合は堆肥、人糞尿、落葉等の如きききを用ふ收穫  
は普通植付翌年十二月乃至翌々年一月とし鎌で根際から刈取り爾後十二、三年間繼續收穫すること  
が出来る收穫した枝條は大小に選別し四、五尺の長さに切断して大束に束ね蒸釜で大體二時間餘り  
蒸し切口の皮の一分位收縮した時取り出し手で一本宛剥皮し陽乾する之が黒皮で更に外部黒色の部  
を去りたる物が白皮である白皮の製法は普通黒皮を清水に夏期三時間冬期十時間位浸漬し充分水分  
を吸収せしめた後小刀類で外皮を擦り除き更に清水に浸し洗滌し乾燥するのである

五、收支計算 (段當昭和六年高知縣の例)

收入	金拾四圓八拾貳錢 (白皮十三貫 單價一圓一四錢)
支出	金五圓五拾五錢(苗代四圓 公租公課一〇錢 燃料一圓其他四五錢)



差引 金九圓貳拾七錢 利益

七八

段當所要勞力男女計一八人（栽培八人、調製加工一〇人）一日一人當勞働所得約五二錢に當る

六、其他計畫樹立上参考となるべき事項 楮は畑の周圍、堤塘又は切替畑其他空廢地の利用に適當である

(五三) 三極

一、産額 二、九二五、六七四貫 一、四八九、〇三〇圓（昭和五年）

二、主産地 高知縣 愛媛縣 島根縣 岡山縣 徳島縣

三、生産時期 黒皮十二月—翌年三月 白皮一月—八月

四、栽培竝調製法の概要 土質は排水良好なる壤土又は埴上を最も適當とし繁殖は普通實生法に依り

四、五月頃種子を苗床に下種し苗を一ヶ年養成して本圃に定植する種子は一段歩の苗床に二升乃至三升を要し一段歩の苗床で本圃一町歩の苗を得られる本圃は全面を耕起せず三、四月頃二尺五寸乃至三尺の距離に植穴を掘りて植付ける本圃は春及夏一回宛中耕除草を行ひ普通肥料を施さない收穫は定植翌年の冬期に行ひ爾後二三年隔きに長大な莖を選りて刈取る黒皮及白皮の調製法は楮と同じである

五、收支計算（昭和六年段當高知縣の例）

収入 金拾七圓九拾參錢（白皮一六貫六〇〇匁 單價一圓〇八錢）

支出 金參圓六拾五錢（種子代一圓 公租公課一〇錢 燃料二圓 其他五五錢）

差引 金拾四圓貳拾八錢 利益

段當所要勞力男女計二二人（栽培二二人調製加工一〇人）一日一人當勞働所得六五錢に當る

六、其他計畫樹立上参考となるべき事項 三極は日光の強き直射を忌む故北面の山腹又は山間の傾斜地の利用に適する

(五四) 杞 柳

一、産額 八二四、七五九貫 四九八、一三三圓（昭和五年）

二、主産地 高知縣 兵庫縣 長野縣 岐阜縣

三 生産時期 剥皮調製四月下旬乃至五月上旬

四、栽培法の概要 繁殖は挿木により四、五年生の發育良好なる株から直徑三分位の枝條を選び一本の枝條から長さ八寸位の挿枝二、三本を採收し暖地は十一月寒地は翌春發芽前に畦幅一尺五寸乃至二尺株間七寸乃至一尺の距離に一本宛頭部四、五寸を地上に出し叮嚀に挿込む肥料は普通施さない

七九



が人糞尿、過燐酸石灰、草木灰、等少量を施すときは成績がよい中耕除草は一、二回行ひ秋末株際の土を畦間に寄せて置き株に陽光を充分に當て翌春發芽前此の土を舊位置に覆す栽培中重要な管理は芽掻と稱し腋芽が二、三寸に伸長した時主幹に傷付けぬやう掻き取ることである收穫は普通十一月乃至翌年二月に刈取り之を水田に挿入して樹液の流動を促し稍芽の伸びた時剥皮して白芽を製す

五、收支計算の概要 (昭和六年植付後五年生岐阜縣の例)

- 収入 金七拾貳圓參拾錢 (白芽一二〇貫七二圓 屑柳及皮三〇錢)
- 支出 金拾六圓 (地代一四圓 其他二圓)
- 差引 金五拾六圓參拾錢 利益

段當所要勞力男女計二三人一日一人當勞働所得二圓四四錢に當る

六、其他計畫樹立上参考となるべき事項 杞柳は耐水性強き故河川氾濫の浸水地の利用に適し尙杞柳は價格の變動甚敷故之等の土地を利用するのでなければ經濟上不引合を免れない尙杞柳の栽培を安全ならしめる爲可成加工を行ふ必要がある

(五五) 杞柳製品

- 一、種類 行李 バスケット 果物籠 椅子 卓子 買物籠 書文庫 ミダレ籠 花籠 罐詰籠等

二、産額 三、四七五、二五二圓 (昭和五年)

内譯 行李 二、五八九、五七六圓  
籠及びバスケット 八八五、六七六圓

三、主産地 兵庫縣 岐阜縣 埼玉縣

四、輸出額 一一五、三二六個、一〇〇、六〇五圓 (昭和六年)

五、輸出品の主なる仕向先 北米合衆國 比律賓諸島

六、生産時期 年中

七、加工法の概要 製品の種類に依り原料柳(白芽)を選別し作業を容易ならしめる爲二時間乃至五時間浸水柔軟ならしめて生地を編み乾燥した後椽付裝飾を附して仕上げを爲すもので其の製法は製品の種類に依り異なる

用器具 編臺、踏板、糸框、弓竹、庖丁、針、槌、型板、引割器等である

八、收支計算 (一日一人に付昭和六年岐阜縣の例)

- 収入 金參圓四拾六錢 (行李二箇 三圓四〇錢柳屑六錢)
- 支出 金貳圓五拾六錢 (原料杞柳一圓八〇錢 竹一六錢 ズック三六錢 絲一四錢 籐六錢 其他四錢)



差引 金九拾錢 利益

九、其他計畫樹立上参考となるべき事項 編方及縁竹付等は相當技術を要するから長期の傳習會、講習等に依り技術の習得を要する

(五六) 莞 草

一、主産地 秋田縣 新潟縣

二、生産時期 播種は四月下旬乃至五月上旬刈取は八月上旬

三、栽培及加工法の概要 稲作の苗代と大體同様の苗代を設け四月下旬乃至五月上旬下種す坪當種子量は精選種子一勺乃至三勺で反當所要苗代面積は五坪である本田は風の強く當らない濕田を可とし水稻の如く丁寧に整地し肥料は特に窒素質肥料を多量に施し移植は水稻の插秧後行ひ坪當株數七〇乃至九〇株とし一株一本植とする其の後の管理は大體水稻と同じである  
收穫は大體八月上旬で晴天の日を選び鎌で刈取り直ちに皮部を剥ぎ乾燥するのである主として利用するのは皮部で疊表、莫蔭とし頗る堅牢である製作方法は蘭及苳苳と何等變りはない  
莞草は皮部の外髓部及葉も夫々乾燥貯藏の上利用することが出來髓は綱に葉は草履、蓑等に利用することが出来る

四、收支計の概要 (昭和六年反當生産の莖葉加工の場合秋田縣の例)

収入 金百參拾圓七拾貳錢 (疊表一一〇枚七一圓五〇錢 葉製草履六六六足四六圓六二錢 葉蕈六六枚、六圓六〇錢、髓二〇貫六圓)

支出 金百貳圓七拾八錢 (肥料一四圓 栽培人夫男女一三、五人一〇圓 割裂人夫女七〇人二八圓 疊表織賃及絲代二七圓五〇錢 草履工賃一九圓九八錢 葉蕈織賃及繩代三圓三〇錢)

差引 金貳拾七圓九拾四錢 利益  
五、其他計畫樹立上参考となるべき事項 東北地方の通苗代の跡作に又宅地廻り其他の過沃地の栽培に適し苳苳及蘭草の栽培に適しない東北地方其他の寒冷地に適當な作物であり加工は之等地方の冬季の副業として最も適當である

(五七) 絲 瓜

一、産額 八、五〇八、九四八個 二六三、二九五圓 (昭和六年)

二、主産地 靜岡縣

三、輸出額 四五八、二四六斤 三九四、九七四圓 (昭和六年)



四、輸出品の主なる仕向先 獨逸 英吉利 北米合衆國

五、生産時期 採收九月乃至十一月

六、栽培法の概要 東南に面した温暖な場所に温床を設け三月下旬に下種し發芽後二、三回間引を行ひ本葉三、四枚の時本圃に定植する本圃一段歩に要する苗床は五、六坪で種子量は一升乃至一升五合である

種苗は普通麥畑へ五月上旬麥の刈取り前に移植するもので畦幅四尺、株間三尺の距離に植穴を掘り基肥を施し間土して其の上一本宛植付け其の周圍に麥稈等を敷き乾燥を防ぐ肥料は堆肥、人糞尿、過磷酸石灰、草木灰等で基肥の外補肥として三回に分ち與へる苗が成長して七、八尺に達した時高さ約四尺五寸位の棚を作り蔓を之に纏はしめ冗蔓を除去して主枝の發育を促し九尺以上に達した時から結實させ一番成、二番成、三番成共に優良な物のみを残して其の發育を促すのである  
收穫期は八月下旬乃至十一月迄で特に適期を誤らない様に注意せねばならない收穫した果は直ちに水中に投じて果皮、果肉を腐敗せしめ流水で充分に洗滌して纖維のみとし乾燥するのである

七、收支計算 (昭和六年段當靜岡縣の例)

收入	金百參拾五圓 (三千本一本平均四錢五厘)
支出	金五拾四圓 (地代十圓 肥料三十五圓 支柱材料償却費二圓 種子及苗床諸材料二圓)

其他五圓)

差引 金八拾壹圓 利益

段當所要勞力男女計四二人一日一人當勞働所得一圓九二錢に當る

八、其他計畫樹立上参考となるべき事項 糸瓜は我國の特産物で主として獨逸に輸出せられ更に加工されて歐米諸國へ輸出されてゐる

暴風雨の被害少なく夏季氣温高く乾燥に過ぎず秋季降雨少なき地方の肥沃なる砂質壤土乃至埴質壤土の栽培に適する品種に注意し長く且つ太き糸瓜を生産せねばならない

(五八) 薄荷取卸油

一、産額	九〇八、九八七斤	三、五一〇、一八一圓 (昭和五年)
二、主産地	北海道 岡山縣 廣島縣	
三、輸出額		
薄荷油	三五五、五〇一斤	八五七、七七五圓 (昭和六年)
薄荷腦	三七〇、三一三斤	二、九八四、二八三圓 ( " )
薄荷玉	一〇三、四〇三打	八九、三四〇圓 ( " )



四、輸出品の主なる仕向先 薄荷油 (英吉利 佛國 獨逸) 薄荷腦 (北米合衆國 英吉利 佛國 海峽植民地) 薄荷玉 (蘭領印度 香港)

五、生産時期 薄荷葉刈取後二週間乃至二ヶ月

六、收支計算の概要 (昭和六年段當生産乾葉一八〇貫當岡山縣の例)

収入 金六拾七圓七拾錢 (取卸油一五斤 斤當四圓三〇錢 蒸溜粕一六〇貫 貫當二錢)

支出 金五拾圓 (原料乾葉四五圓 蒸溜設備償却費一圓 燃料一圓五〇錢 勞賃一圓五〇錢

其他一圓)

差引 金拾七圓七拾錢 利益

蒸溜裝置 蒸溜桶、竈、平釜、蛇管、冷却鍋、油受器其他一式三百圓内外にして最近北海道で奨勵せる物は鐵製の完全な蒸溜桶で一切の經費約八百圓である

七、製造法の概要 薄荷乾葉を蒸溜桶に填充し各部蒸氣の漏出せざる様注意して加熱する斯くする時は水蒸氣と共に乾葉中の油分は蒸發して蛇管の中に誘導せられ冷却装置により冷却せられて液體となり油受器に流れ出る油受器には水を分離する装置ありて水は油受器より流出し取卸油のみ溜る蒸溜に要する時間は原料の乾燥程度蒸溜裝置の良否に依り異なるが普通三乃至五時間である

八、其他計畫樹立上参考となるべき事項 蒸溜設備は多額の費用を要する故共同事業とし尙蒸溜設

備の不完全な物は油の歩止りに多大の影響があるから可成完全な物を設置するがよい

(五九) 藥用人參

一、産額 二一、七八四貫 二七六、三〇一圓 (昭和六年)

二、主産地 長野縣 福島縣 島根縣

三、輸出額 四二、二六三斤 一二三、六四〇圓 (昭和六年)

四、輸出品の主なる仕向先 香港 中華民國

五、生産時期 播種後五年目の十月乃至十一月に採收

六、栽培法の概要 人參は同一地に長期成育するものであるから丁寧に深耕して土塊を粉碎し二尺五寸位の床を設けて植付けるのである播種期は春秋二季であるが普通は秋播である播種法は型板(播種板)を床上に載せ二寸乃至三寸毎に蒔穴を穿ち其の中に細土と種子を混じて三、四粒宛播下して覆土し日光の直射を遮ざる爲小屋掛をするのである肥料は堆肥、油粕、草木灰、人糞尿等で發芽後間引して一本立とし其の後除草、肥培に注意し第三年目から漸次肥大根を採收し第五年目に全部を收穫する

製造法には信州式、雲州式等があり製品には白參と紅參とがある白參は生人參を其の儘乾燥し紅參



は稍柔となる迄煮沸して乾燥したものである

七、收支計算 (一反歩當栽培生人參昭和六年長野縣の例)

収入 金壹千貳百七拾五圓 (三年生一五貫七五圓 四年生四五貫三三七圓五〇錢 五年生六九貫八六二圓五〇錢)

支出 金八百拾壹圓 (種子四升一二〇圓 肥料敷草九一圓 小屋掛材料及修繕費其ノ他六〇〇圓)

差引 金四百六拾四圓 利益

所要勞力五ヶ年間計二六〇人一日一人當勞働所得約一圓七八錢に當る

八、其他計畫樹立上參考となるべき事項 藥用人參は收穫迄に五ヶ年間を要し其の跡地には忌地病を發生する爲約二十年間以上再び栽培不可能であるから耕地の狭少な地方及資力なき農家には栽培困難である

支那に於ける藥用人參の需要は多大であるが近年日貨排斥の爲輸出が不振で従つて價格も暴落して居るが此の状態は何時迄も續くものとは思はれない

(六〇) サフラン

一、産額 八一、五九〇斤 一三、三九一圓 (昭和五年)

二、主産地 兵庫縣 佐賀縣

三、輸入額 數年前迄は毎年約二〇〇、〇〇〇圓ありたり

四、生産時期 植付は九月 蕊の採收は十一月掘起しは六月

五、栽培法の概要 溫暖で秋期乾燥の氣候を好み排水良好な砂質壤土が適當である短冊形の床を設け基肥 (堆肥、大豆粕、油粕、人糞尿、米糠等) を施して地表を均し種球を三乃至五寸の距離に植付ける植付期は九月中旬乃至十月上旬で植付後三〇乃至四〇日で開花するから雌蕊のみを摘採し簡単な紙張りの乾燥器で充分に乾燥する

雌蕊の摘採は毎日其の日開花したものを午前中に摘み取り必ず其の日に花の凋れぬ内に蕊のみ摘み取らねばならない蕊の採收期間は約三週間である雌蕊採收後は除草に努め球の肥大を圖り翌年五、六月莖葉の枯死する頃球を掘り起し乾燥せる場所に貯藏し置きて種球に供する

六、收支計算 (昭和六年段當兵庫縣の例)

収入 金六拾圓 (雌蕊三斤 斤當二〇圓) (球根七二〇貫は見積らす)

支出 金參拾貳圓 (肥料二〇圓 容器六〇錢 借地料一〇圓 其他一圓四〇錢) (種球代三二〇貫は見積らす)

差引 金貳拾八圓 利益



段當所要勞力男女計五七人一日一人當勞働所得約五拾錢に當る

七、其他計畫樹立上参考となるべき事項 現在サフラン一斤の相場は二〇圓前後であるが大正十三年には實に約百四十圓の高値であつたサフランは各種婦人病藥の材料及着色劑として廣汎な用途がある

收支計算に於て種球代を見積らなかつたのは種球代は一段歩數百圓を要し一時に購求したのでは到底引合はぬからである然し繁殖率の多大なもので毎年三、四倍には増殖するから初め少量を購入し漸次増殖すればよい

サフランは桑園の間作に適當で兵庫縣は殆それであるサフランの花の採集には多大の勞力を要し加之其の時期は秋の農繁期であるから一般の農作地方には寧ろ不適當で養蠶地方又は海岸地方などがよい

(六一) 一般藥用植物

一、種類

(栽培) 川芎 黃連 吉草 白芷 常歸 決明子 地黃 茴香 牛膝 大黃 牡丹 芍藥 白牽牛子 商陸 チキタリス カミツレ ケシ 其他

(採收)

當藥 蕘若 龍膽 桔梗 半夏 牻牛兒 藪藥 駒草 營實 川骨 カラスウリ 其他

二、産額 約五〇〇、〇〇〇圓(昭和五年内務省調査)

三、主産地 長野縣 徳島縣 奈良縣 三重縣 富山縣

四、輸入額 昭和五年に於ける本邦輸入藥種(植物)の輸入總額は約二、〇〇〇、〇〇〇圓で其の内主なるものは甘草(六六六、〇〇〇圓)キナ皮(五一〇、〇〇〇圓)ホップ(四八三、〇〇〇圓)を差引けば約三四〇、〇〇〇圓で其の種類は實に百五、六十種の多數に達して居る

五、輸入品の主なる仕出地 中華民國

六、生産時期 莖葉の採收は七、八月頃 根の採收は十一月 十二月

七、其他計畫樹立上参考となるべき事項 藥用植物は價格の變動甚しき故之が栽培に付ては投機的の栽培を慎み尙確實なる問屋との契約栽培は最も安全である採集の物は少量では販賣困難であるから共同して採集、販賣せねばならない

藥用植物中には收穫調製上特殊の技術を要するものがあるから充分研究の上實行すべきである

(六二) 花卉球根

一、種類 チューリップ ヒヤシンス グラジオラス アネモネ 水仙 アマリリス クロッカス



其の他

二、産額 詳細は不明であるが最も有名なる産地新潟縣の昭和六年の産額は約三〇〇、〇〇〇圓

三、主産地 新潟縣 千葉縣 埼玉縣 東京府 愛知縣 富山縣 奈良縣

四、輸出入額 原種は毎年輸入してゐる。輸出はチューリップを見本的に少量輸出したに過ぎない

五、生産時期 多くは十月頃植付け翌年五月頃採收するも春期植付け秋期採收するものもある

六、栽培法の概要 球根の種類に依り土質の適否を異にするものであるから其の選定に注意せねばな

らない例へばチューリップは排水良く而かも地下水が高く乾燥に過ぎない砂質壤土が良いがヒヤ

シンスは寧ろ粘土質の所がよい球根類は一般に多量の肥料を要し其の大部分は基肥として施すもの

であるから植付けは十分注意して丁寧に行はなければならぬ又植付けの深さに依り大に球の繁殖に影

響するもので普通は球の二倍の深さに覆土を行へば良い

球の繁殖を目的とする場合には蕾は全部摘去すべきものであるが都市に近く便利な地方では切花と

して販賣する方が有利である

球の採收は莖葉が黄變してから行ふもので晴天に掘り取り陰干にしてから冷涼、乾燥の場所に貯藏

するがよい

七、收支計算(昭和五年段當チューリップ一等球使用新潟縣の例)

収入 一、四五〇圓(販賣用球三萬球小球五斗)

支出 一、二八七圓(種球代一、一〇〇圓 人夫賃七二圓 肥料代六〇圓 其他五五圓)

差引 金一六三圓 利益

八、其他計畫樹立上参考となるべき事項 花卉球根類は年次需要増加の傾向にあるので之が栽培は

適地を得て行へば相當有利であるが只之が栽培には種球代に多額を要するので當初は小面積から初

め漸次擴大する方が安全である尙品種の劣等なるものは價格低廉であるから常に優良新品種の栽培

に努力せねばならない。

(六三) 切花

一、種類 百合 カーネーション バラ スウィートピー チューリップ グラジオラス ジンジャ

水仙 百日草 日々草 マーガレット ルピナス 金魚草 アスター 金盞花 ストック 天人菊

ストケシヤ スパイレヤー 桔梗 角虎ノ尾 夕霧草 矢車草 友染菊 ガーベラ 花菖蒲 菊

ダーリア ゼラニウム アスパラガス フリージャ 其他

二、産額 約六、〇〇〇、〇〇〇圓(昭和四年推定)



三、主産地 東京府 神奈川縣 静岡縣 埼玉縣 千葉縣 大阪府 兵庫縣 奈良縣 愛知縣 福岡縣

四、生産時期 (販賣時期)年中賣出さるゝも高級品は十月頃より四、五月に至る間最も多し

五、栽培法の概要 切花用草花の種類は甚多種で秋植の物 春植の物 一年草 二年草及宿根草等種々あり従て栽培法も夫々異り而して新品種程大體收益の多いものであるが種類により相當栽培困難なものも少くないので農家の副業としては可成一般的な栽培の容易な物を選ぶがよい  
高級花卉は多く温室栽培である温室栽培は普通十月頃から翌年五月頃迄で早きは十二月 一月頃から出荷するものである温室栽培に必要な器具設備は温室坪當二、三十圓 木框温床坪當約十五圓 簡易暖房七、八十圓 アポールポンプ五、六圓 如露三圓 地中寒暖計一圓 玻璃鐘二十錢等である

六、收支計算

(イ)昭和六年東京府反當秋菊栽培の例

収入 二〇〇圓 (生花一三〇圓代)

支出 一一七圓五〇錢(苗代一〇圓 小作料一〇圓 肥料代二一圓五〇錢 肥培管理人夫三三圓

販賣荷造人夫四〇圓 農具損料三圓)

差引 金八二圓五〇錢 利益

(ロ)昭和六年大阪府反當洋菊栽培ノ一例

収入 一五六圓 切花一萬二千本

支出 一三四圓二〇錢(肥料代二〇圓二〇錢 種苗代三〇圓 人夫賃四五圓 小作料其他三九圓)

差引 金二一圓八〇錢 利益

七、其他計畫樹立上参考となるべき事項 都會の近接地でなければ成功困難である  
十分技術の熟練を経た上着手し當初は可成少資本から始め漸次擴張するがよい

(六四) 蜀 黍 筍

一、産額 約一、〇〇〇、〇〇〇圓(推定)

全國中生産最も多き栃木縣の昭和六年の産額は一、〇八〇、〇〇〇本三二〇、〇〇〇圓

二、主産地 栃木縣 埼玉縣 東京府

三、生産時期 主として十一月乃至翌年三月 及八、九月



四、栽培竝製作法の概要 播種期は大麥の後作の場合は五月下旬乃至六月上旬 大麻後作の場合は七月下旬で大麥又は大麻の畦間に株間六乃至八寸の距離に下種する段當播種量八合乃至一升を要する 發芽後間引を行ひ一株二本立とし中耕除草を三回行ふ肥料は推肥、大豆粕、人糞尿、米糠、過燐酸石灰、草木灰等を施與する收穫は穂が葉鞘から一寸乃至二寸抽出した時を適期として刈り取り一尺二、三寸の長さに切り揃へ之を一、二分間熱湯に浸漬した後三、四日間陽乾して仕上げる

筭の製作方法は原料草を表草と中草に選別し表草の殻を穂元二寸位水に浸し柔軟ならしめ眞鍮の針金で表草、中草及中殻を適當に配列して編み下げ穂三寸位迄五筋位同幅に堅く綴り上げ製品とする

五、收支計算(昭和六年栃木縣の例)

(イ)栽培(反當麥跡作の場合)

収入 金貳拾貳圓 (蜀黍草穂收量一八貫 一九圓 稈代三圓)

支出 金拾參圓 (種子一升一圓 肥料五圓 勞賃七圓)

差引 金九圓 利益

(ロ)製筭(一日一人に付)

収入 金貳圓 (筭五本一本當四〇錢)

支出 金壹圓四拾五錢 (原料草代一圓 竹柄二〇錢 針金一五錢 絲及籐一〇錢)

差引 五拾五錢 利益

製作用具 押切、小刀、木槌、金槌、疊針、待針、鋏、錘、穀裝等約二圓五〇錢

六、その他計畫樹立上参考となるべき事項 筭の製作は熟練した技術を要する故相當の傳習を必要とする

從來關西地方では比較的生産が少いの近年需要は漸次増加の傾向であるから畑地の多い地方に原料を栽培し冬季の副業として筭を製作するは適當と思はれる

(六五) 藁 製品

一、産額 二五、九〇三、八三〇圓(昭和六年販賣品のみ)

内 譯

繩 八、七一七、九二九圓

苴 五、九六七、六二四圓

叭及俵 六、四九七、五二八圓

簇 四八九、八三八圓

其他 四、二三〇、九一一圓



二、主産地

繩 新潟縣 兵庫縣 北海道 青森縣 富山縣 石川縣 静岡縣 大阪府 静岡縣 愛知縣  
蕨 富山縣 兵庫縣 石川縣 青森縣 福井縣 静岡縣 三重縣 德島縣  
叭 香川縣 兵庫縣 青森縣 富山縣 福岡縣 佐賀縣 德島縣 鹿兒島縣 山口縣

三、輸出額 三八〇、〇九九圓(昭和六年)

四、輸出品の主なる仕向先 露領沿海州及關東州

五、生産時期 十二月乃至翌年四月の冬季農閑期を主とし八月及九月の夏期農閑期にも生産せらる

六、收支計算

(イ)繩(昭和七年製繩機一臺一日當見込)

收入 七拾八錢 (三分五厘繩十三貫 一貫當六錢)

支出 四拾五錢 (原料蕨十五貫、一貫當三錢)

差引 三拾三錢 利益 (男一人一日及蕨打の報酬)

(ロ)蕨(昭和七年製蕨機一臺一日當見込)

收入 八拾四錢 (蕨十二枚一枚當七錢)

支出 二拾四錢 (原料蕨八貫代一貫當三錢)

差引 六拾錢 利益 (女一日及蕨打・縦繩綯の報酬)

蕨工器具機械

蕨打機 手動用 二十圓内外  
百圓乃至二百圓内外

製繩機 二十圓内外

製蕨機 二十五圓内外

繩仕上機 二百圓内外

七、其の他計畫樹立上参考となるべき事項 水田本位の地方では蕨製品以上に有利な副業は少い

蕨製品の良否は蕨打の如何に因ることが多大であるから蕨打機の普及を圖り尙水車又は電動力に依る共同蕨打場及繩の共同仕上場の設置利用を圖らねばならない

蕨製品の品質規格の統一は聲價の維持上最も大切であるから検査機關の確立を圖り嚴重な検査を施行することが肝要である

(六六) 蕨製草履表

一、産額 一、〇〇〇、〇〇〇圓前後(推定)

最も生産多き山形縣の昭和六年生産額は四九四、〇〇〇圓である



- 二、主産地 山形縣 三重縣 奈良縣
- 三、生産時期 十二月乃至翌年三月其の外隨時
- 四、製作法の概要 稻藁を第二節の下部で切り取り葉鞘を除き米磨汁中に浸漬して漂白し乾燥した後第一節を除き第二節を以て男女大小各種の型及大きさに製作するもので整理表は更に之を熱せる各種の鐵製型金に嵌め形を整へるものである
- 五、收支計算(昭和六年一日一人當山形縣の例)

收入 金參拾錢(厚表十足)  
 支出 金五錢(原料代)  
 差引 金貳拾五錢 利益  
 製作用具 作り臺(一個)八〇錢 金槌(一個)二〇錢 ころばし(一個)一五錢 物尺(一個)一〇錢内外

(六七) 壘 苞

- 一、種類 一升壘苞 五合壘苞 四合壘苞 二合壘苞 一合壘苞
- 二、産額 昭和五年主産地産額 自昭和四年六月(兵庫 三一五、一四〇圓 至昭和五年七月(茨城 七六、七八〇圓)

- 三、主産地 茨城縣 兵庫縣
- 四、輸出額 兵庫縣産は濠洲へ向け數萬圓輸出せられてをる
- 五、製造時期 十一月から翌年三、四月迄及夏季の農閑期を主とし兵庫縣では子供が夏休み中製造するものが大部分を占めて居る

六、製造法の概要 豫め駒に編糸を巻きて之を編臺に掛け麥稈を三本宛一方に寄せて添へ俵編の如く駒を前後して編み麥稈の一端を折り返して再び編み之を繰返し十八手乃至二十手で終りとし兩端の糸をくくり合せて筒状となし更に折曲げざる一端を縛りて苞とする

七、收支計算 (老人一人一日當昭和七年茨城縣の例)  
 收入 金三十錢(四合壘苞百五十本代)  
 支出 金九錢(編糸代三錢、原料麥稈代六錢)  
 差引 金二十一錢 利益

製作用具 編臺及編駒(自家にて製作することが出来る)及鉄等

八、其他計畫樹立上参考となるべき事項 從來壘苞は麥酒會社で多大の需要を見たが近年之が使用を大部分中止した爲一時生産減少の傾向にあつたが醤油、酒等に需要が増加した爲現在でも相當の産額を示してゐる従つて醸造地に近き麥作地方で老幼婦女の副業として行ふには適當な仕事である



(六八) 麥 稈 眞 田

一、産額 六、五〇九、八七三東 一、五六一、三二一圓(昭和五年)

二、主産地 岡山縣 香川縣 廣島縣

三、輸出入額

輸出額 三、五八三千東 九一七、五〇八圓(昭和六年)

外に麥稈帽子 一二三、四二二打 四五二、六〇九圓(昭和六年)

輸入額 一、四八六、四〇〇斤 五〇七、四九六圓(昭和六年)

四、輸出入品の主なる仕向先及仕出地

仕向先 北米合衆國 英吉利 佛蘭西

仕出地 中華民國

五、生産時期 八、九、十の各月最も多きも其の外年中

六、製作法の概要 眞田用の麥は裸麥であつて其の品種は矢筈、小鬚傾、大鬚傾の三種類で普通の麥の收穫適期よりも約一週間乃至二週間早く刈り取るもので早刈に因る麥の減收は一割位である麥を扱ぎ落した麥稈は之を畑に擴げて充分に乾燥した後之を硫黄で燻蒸漂白して納屋に貯蔵し隨時取

り出して第一節と第二節とに夫々剪摘し更に稈の大小に依りて選別し尙之を二ヶ乃至五ヶに突き割りたるもの又は丸の儘の物を編組するものである編組には三平と稱する眞田以外には機械なく全然手工に依るものである麥稈眞田の種類は多數あるが就中多く製作せられる物は單四菱、五菱、片丸四菱、五角等である

七、收支計算 (昭和六年一段歩生産の麥稈にて單四菱製作の場合香川縣の例)

收 入 金參拾圓(單四菱二五〇反一反(六〇碼)一二錢)

支 出 金七圓參拾錢(原料麥稈九〇貫六圓三〇錢、其の他一圓)

差 引 金貳拾貳圓七拾錢 利益

所要勞力老幼婦女子計二六二人(材料調製四七人編組二一五人)一日一人當勞働所得約九錢に當る

八、其他計畫樹立上参考となるべき事項 麥稈眞田は原料の關係上瀬戸内海沿岸の岡山、廣島、香川、愛媛の各縣に限られるものの如く考へられてゐたが近年福岡縣の如きは都市副業として之等の地方から材料を移入して製作してゐる原料が一定する爲製品も自然統一するので好評である麥稈眞田の収益は甚だ少額であるが七、八歳の小兒から六、七十歳の老人迄従事出来るところが強味である



## (六九) 自家用醬油

一〇四

一、産額 自家用醬油の産額は不明であるが醬油醸造業者の昭和六年の總産額は三、一八八、〇〇〇餘石で其の醸造石數は他の調味料の使用、農家の自給其の他の關係で年次減少の傾向にあるが未だ自給農家の數は僅少に過ぎない

二、主産地 比較的廣く普及せりと思はれるは群馬縣 栃木縣 愛知縣 三重縣等

三、製造時期 通年仕込むことが出来るが普通四、五月頃仕込み冬季の農閑期に搾汁するが便利である

四、製造法の概要 小麦を精選して之を炒熬鍋で炒熬し粉碎器に掛りて粉碎し大豆は精選したものを水洗し釜で充分煮熟した後之を小麦粉と混合する此の際醬油種麴の適當量を加へて充分混合したものを麴蓋に盛り込み麴室に入れる製麴は醬油醸造上最も大切な操作であるから温度の調節麴の手入等充分注意して行ふべきである普通盛込から四日目に麴が出来上るから之を豫め調製しておいた食鹽水中に投入する之を仕込と云ふ醬油醪の仕込の割合には九水仕込、十水仕込、十一水仕込等ありて各汲水及鹽の量が異なる今一例として十水仕込の例を示すと大豆三斗、小麦三斗、食鹽五十七斤、汲水六斗である

醪は仕込後約一ヶ年を経過すると熟成すると熟成すれば之を壓搾機に掛けて搾汁するのである搾出された生醬油は火入を爲し歪引する醬油粕には更に食鹽水を加へて番醬油を製造し搾汁後火入れの際に味醂、砂糖、カラメル等を加へて調味着色し歪引をした後一番醬油と混合又は其の儘樽に詰め貯藏するのである尙一番醬油をも調味着色して品質、味を佳良にすることもある

### 五、收支計算 (昭和六年大豆、小麦各三斗十水仕込群馬縣の例)

支 出 金十二圓五十錢 (大豆三圓、小麦三圓、食鹽二圓五十錢、燃料其他雜費一圓、調味料其他三圓)

### 收 入

一番醬油 六斗五升  
番醬油 四斗五升  
醬油粕 十三貫 一圓三十錢

一升の生産費平均(勞力を見積らす)約十錢二厘に當る

機械器具 炒熬用平鍋、粉碎器、大豆煮熟用釜、桶、仕込桶、製麴用器具一式(出来得れば麴室、麴蓋) 壓搾機、度量衡器、權、筴等を要するが多くは農家所在の物を用うることが出来る  
新調は桶、壓搾器で二、三十圓位で充分である



六、其他計畫樹立上参考となるべき事項 現在農家は安い麥と大豆を賣つて高い醬油を購入して居る状態である今之を自家で醸造すれば前記の通り約十錢内外で醸造出来るから農家は全部各自に又は組合で醸造することが適當である

(七〇) 凍豆腐

- 一、産額 約四、〇〇〇、〇〇〇圓(昭和四年推定)
- 二、主産地 大阪府 奈良縣 和歌山縣 長野縣 兵庫縣 長崎縣
- 三、生産時期 十二月乃至翌年二月末迄
- 四、製造法の概要 精選大豆を一晝夜乃至一晝夜半清水に浸漬して充分に水分を吸収せしめた後挽臼で出来る限り微細に挽き碎き豆油(ゴ)を製し煮釜に移す煮釜には敷湯を材料大豆一升に對し二升乃至二升五合の割に煮沸して置き前記の豆油を靜かに汲み込み煮熟する煮熟中は泡が発生するので沸騰せる部分に泡消(石灰と種油とを等量に混合したるもの)を泡の消える程度に滴下し泡の消えた豆油を麻袋に汲み込み豆油が流れ出なくなる迄壓搾し之に苦鹽汁を注加して蛋白質を凝固せしめ澄水を除去して豆乳を型箱に詰め壓して水分を流出せしめ型箱から取出して所定の大きに切斷して水槽中に浸漬貯藏するので之が生豆腐である

生豆腐は晴天の夜を見定めて之を取り出し所定の大きに小切とし凍結板(蠶箔の如きもの)に相當の間隔を保ちて竝べ地上三、四尺の棚に架して充分凍結せしめた後半切桶に移し五、六日間後熟作用を起さしめて熱湯を二回注ぎ解氷して壓搾器で水分を除去し火爐で乾燥する連製の物は凍結したものを翌朝藁で編みて連となし日當りよき場所に吊して乾燥する

五、收支計算

(一)連製のもの(昭和五年従業者三人の場合の一日當長野縣の例)

- 収入 金九圓三拾錢(製品三一〇連)
- 支出 金六圓二拾錢(大豆四斗四圓 燃料一圓三〇錢 苦鹽汁及泡消一五錢 器具機械の償却費其の他七五錢)
- 差引 金三圓拾錢 利益
- 一人當勞働所得一圓三錢に當る

(二)高野式(昭和三年従業者七人二日間當和歌山縣の例)

- 収入 金百八拾八圓四拾錢(上物一萬箱一六五圓 中物一五圓 豆腐粕二四〇貫八圓四〇錢)
- 支出 金百七拾七圓拾錢(大豆三石六斗六三圓 燃料(薪)四〇〇貫二二圓 人夫賃二八圓 人夫食費八圓 箱代一〇個五圓五〇錢 荷造費竝大阪迄の運賃一〇圓 發動機石油三圓 資本利



子税金其他二五圓 問屋口錢一二圓六〇錢

差引 金拾壹圓參拾錢 利益

器具機械 (副業的のもの) 挽臼、豆浸桶、煮釜、挽溜桶、凝集桶、型箱、裁斷器、凍結板、凍結棚、麻袋等一式百圓乃至百五十圓

六、其他計畫樹立上参考となるべき事項 凍豆腐は農家の貯藏副食物として最も適當なるもの一つである東北地方は大豆の生産多く製造上氣候も適當と思はれるので今後普及せしむべき副業の一つと思はれる

(七一) 馬鈴薯及甘藷澱粉

一、産額 五四、八六三、九一八匁 七、三〇三、一七九圓(昭和五年)

二、主産地

馬鈴薯澱粉 北海道

甘藷澱粉 千葉縣 熊本縣

三、輸出入額(澱粉全部)

輸出入額 七九七、三〇〇斤

七四、七二七圓(昭和六年)

輸入額 四一、五四三、四六五斤 二、三八四、三四一圓(昭和六年)

四、輸出入品の主なる仕向先及仕出地

仕向先 中華民國 關東州

仕出地 和蘭

五、製造時期 十月乃至翌年二月

六、製造法の概要 原料を水洗し充分土砂を落し磨碎機にて磨碎し乳汁状となし之を澱粉乳と粕に分離し更に澱粉乳を沈澱装置にて澱粉を沈澱せしめて採收し之を更に沈澱槽で精製した後乾燥する乾燥終れば之を粉碎機に掛け篩で篩別け調製するのである

七、收支計算 (昭和六年馬鈴薯澱粉一袋當北海道の例)

収入 金七圓三十五錢(澱粉一袋賣上代 一袋、一〇〇封度)

支出 金六圓二十一錢(原料四圓 燃料及動力費四十錢 土地資本利子其他一圓二十六錢

● 公課諸掛及雜費五十五錢)

差引 金一圓十四錢 利益

器具機械 根塊洗滌器、磨碎機、澱粉分離機、澱粉沈澱箱、乾燥框、其他建設費總額約二千圓以上



八、その他計畫樹立上参考となるべき事項 個人の小規模製造は經濟上不利なれば相當の共同作業場を設置することを要す

(七二) 素 麵

一、産額(麵類) 一四、二六五、〇〇〇圓(昭和四年推定)

二、主産地 兵庫縣 三重縣 香川縣 奈良縣

三、製造時期 十二月から翌年三月迄

四、製造法の概要 (手延製) 小麥粉に適當の鹽分を加へ而して用意の水を加へ捏桶で充分に練り之を麵板上に乗せて再び練り之を厚さ約一寸五分位に押し延ばし約一寸五分の幅に切斷し之に少量の種油を塗り一樣に油を行き渡らせた後次第に細紐に撚り伸し最後に麵紐を二本の竹に掛けて細く引き伸し空箱に入れて熟せしめ置き晴天に日光乾燥を爲すもので此際更に麵紐を引き延し麵線となすものである

(機械製) 手延製よりも堅く練り之を練機にかけ二箇のロールの間を通して帶狀體となし之を幾回も繰返して充分練り之を細目の櫛形齒を有する切斷機で細斷し乾燥するのである

五、收支計算 (昭和四年三十斤入六箱當兵庫縣の例)

収入 金貳拾七圓貳拾五錢八厘

支出 金拾九圓九拾八錢一厘 (小麥三六貫一六圓二〇錢 挽粉代五〇錢 箱代一圓六八錢 把

紙口紙七錢八厘 食鹽五〇錢 油代四七錢 荷造繩代七錢三厘 製品檢査料四八錢)

差引 金七圓貳拾七錢七厘 利益

器具機械 (手延製) ハタ、踏板、ハギ板、コハリ板、出し風呂、オモ風呂、コネ桶、フミ桶、

サイ桶、クダ、丁刃、其他にて價格計約百圓内外

(機械製) モーター、コネ機、ハタ、五列丁刃、クダ其他價格計約千五百圓内外

(七三) 水 飴

一、産額 不詳

二、主産地 京都府 岡山縣 高知縣 熊本縣 佐賀縣

三、製造時期 通年

四、製造法の概要



(イ) 麥芽の製造方法 精選した大麥を水洗した後約二晝夜水に浸漬し之を土間に筵を敷き其の上  
凡そ五寸位の高さに堆積し藎で覆ひ發芽せしめ芽の長さ麥粒の二倍位になりたる時之を乾燥し其  
の儘石臼で碾碎して使用する

(ロ) 原料 糯米でも粳米でもよい充分精白し水洗し一夜冷水中に浸漬したる物を蒸饅する蒸饅を了  
へたるものは直ちに六十度内外の温水を入れた桶に入れ之に前記の麥芽を加へる其の割合は原料  
米一斗に付麥芽粉二升内外(糯米であると粳米の場合より少量でよい)湯二斗乃至三斗とし充分攪  
拌混合して蓋をなし六十度内外に保温せば五乃至八時間で糖化を了へる之を袋に入れ搾汁し搾汁  
を直に蒸發釜に入れ加熱濃縮する此の場合液面に浮き上る汚物を掬ひ去り濃度が適當になつた時  
之を樽、罐、壘等に詰めるのである製品の歩止りは原料米の重量に對し約八割即ち米一斗に對し  
約三貫餘りの飴を得る事が出来る

五、其他計畫樹立上參考となるべき事項 碎米其他を利用し砂糖代用品とし製造するに適す

(七四) 兎

- 一、種類 メリケン及イタリヤン等と俗稱する白色短毛の毛の密生せる大形の兎
- 二、飼育頭數 一、九五一、九五一頭(昭和六年)

三、産額

内白 色 家 兎	一、二三〇、〇〇〇頭	一、二九〇、〇〇〇圓(昭和六年推定)
アンゴラ其の他の兎	一、二〇〇、〇〇〇頭	九九〇、〇〇〇圓
	三〇、〇〇〇頭	三〇〇、〇〇〇圓

四、主産地 長野縣 福島縣 群馬縣

五、輸出入額

輸出額	九、六四八頭	二〇、九九一圓(昭和六年)
輸入額	八、六六五頭	二〇九、八七九圓(昭和六年)

六、輸出入品の主なる仕向先又は仕出地

主なる仕向先	中華民國 關東州
主なる仕出地	英國 北米合衆國

七、飼育管理の概要

白色短毛で毛の密生する大形の兎を飼育するが好い牝は生後六、七ヶ月牝は一  
ヶ年位から用ふるが適當である妊娠期間は一ヶ月で平均五、六頭を分娩し約一ヶ月で離乳させる年  
三、四回の分娩に止むるが安全で一牡は六、七牝に配し得る一頭宛飼育箱に入れるが生後三ヶ月位  
迄の仔兎は共同飼育しても好い飼育箱は間口二尺乃至一尺八寸高一尺五寸位の箱の前面に金網の戸



を作るも箱の一部五、六寸を板で區劃し分娩室とするが好い飼料は野菜屑青草等の農村で手に入るものを主とすれば購入飼料は僅少に過ぎないか或は殆んど要らない大豆粕豆腐粕等も好飼料である

八、收支計算(昭和六年群馬縣の例)

収入 家 兔 賣 却 代 二四圓七五錢

牝一頭當十五頭を生産し販賣するものとし一頭生體量七百五十匁 百匁十一錢の割にて一頭當の價額八二錢五厘である三十頭分の價額二四圓七五錢

支出 種 兔 償 却 費 及 利 子 三圓〇三錢

牝一牝二の購入費七圓を三ヶ年にて償却するとし一ヶ年分二圓三三錢と利子年一割七〇錢の合計

飼育箱償却費及利息 七圓八〇錢

ビール箱の空箱三十個分の購入費十五圓と金網其他經費三圓計一八圓を三ヶ年にて償却するとし一ヶ年分六圓と利子年一割一圓八〇錢の合計

購入飼料費其他 八圓

計 一八圓八三錢

差 引 五圓九二錢 利益

支出に於て勞力收入に於て兔肥あるが計算に入れず

九、其他計畫樹立上参考となるべき事項 近時兔毛皮が國內消費も増進し又輸出額も増加の傾向に

在るから東北地方北海道北陸地方其他氣候寒冷なる農山村の副業として有望である又供試驗動物としての販路もあるから都市附近の農家の副業としても適する

(七五) 兔 毛 皮

一、産額 約一、二〇〇、〇〇〇枚 七五〇、〇〇〇圓(昭和六年推定)

二、主産地 長野縣 千葉縣 新潟縣 群馬縣

三、輸出入額

輸出額 三五二、三九一斤 一、三四五、八八九圓(昭和六年)

輸入額 二九斤 四〇二圓(昭和六年)

四、輸出入品の主なる仕向先又は仕出地

主なる仕向先 北米合衆國

主なる仕出地 濠洲 中華民國

五、生産時期 十一月より翌年三月迄

六、生産方法の概要 頭部を一撃の後後脚を紐で結び逆に釣り下げ頸動脈を切りて放血す紐を取り去



つて屠體の内股より切り開き足部を切つて毛皮を丸剥ぎとす毛皮の腹部中央を縦に切り開き肉脂肪等の附着を除いて肉の附着面を表として板に長方形に近く張りつけるが縁に釘を打つて之を日光で乾燥する乾燥は冬季晴天の場合二、三日で可いが炭火等で乾燥することは禁物である

七、收支計算 (昭和六年群馬縣の例)

収入

兔毛皮一枚 六五錢

兔肉二百匁 三〇錢

計 九五錢

支出

家兔一頭 八二錢

屠殺乾皮の經費 五錢

共同屠殺を爲し屠殺する人を雇ひて其の經費を分擔するものとして

計 八七錢

差引 八錢 利益

八、其他計畫樹立上参考となるべき事項 寒冷な地方の毛皮は優良であるから之等の地方の農山村の副業に適當である兔毛皮は陸軍被服廠に納入する場合や輸出商に直接販賣する場合は乾皮でなければならぬから地方では共同的に屠殺剥皮乾燥等を行つて輸出商等と取引上の聯絡を得るに至れば更に有利である

(七六) 兔 肉

一、産額 約二五〇、〇〇〇貫 三七五、〇〇〇圓(昭和六年推定)

二、主産地 長野縣 福島縣 群馬縣 千葉縣

三、生産時期 主として十一月以降翌年三月迄

四、生産方法の概要 剥皮後屠體より頭部を切斷し内臓を取り去るが肝臓等は附着して賣る場合がある但し膀胱は注意をせぬと臭味がつくから破らぬことが大切である遠距離の輸送は骨付で好いが二、三時間冷却せしめ乾燥した布で拭きメリケン袋其他で包んで送る

五、收支計算 兔毛皮の收支計算参照

六、其他計畫樹立上参考となるべき事項 養兔では兔毛皮を販賣した後肉の處分を適當にすることが肝要で兔肉は軍隊工場寄宿舎等の大口需要者と契約して共同販賣すれば有利に販賣が出来る又地



方都市共に兔肉の消費が増加しつつあるが故に組合に依つて共同販賣すれば適當な販路はある

(七七) 緬 羊

一、種類 メリノ種 コリデル種 シュロプシャー種等

二、飼育頭數 二四、四五三頭(昭和六年)

三、産額

生産頭數 七、二九五頭 (昭和六年)

生産肉量 一、一四〇頭 一七、二六四圓(昭和六年)

生産毛量 一六五、九一四封度 (昭和六年)

四、主産地 北海道 福島縣 宮城縣

五、輸出入額

緬羊の輸入額 四頭 二〇〇圓 (昭和六年)

肉の輸入額 六〇、七五四斤 一八、〇七五圓(昭和六年)

羊毛の輸入額 一、四三〇、四〇五百斤 八六、一四五、六一六圓(昭和六年)

六、輸入品の主なる仕出地

緬 羊 濠洲 北米合衆國

緬羊肉 濠洲 加奈陀

羊 毛 濠洲

七、飼育管理の概要 蕃殖には牝は明二歳から九歳牡は明三歳から六、七歳迄で在胎日數は約百五十日である秋種付して翌春三月頃分娩させると仔緬羊の發育上成績が好い一頭又は二頭を分娩す青草、甘藷蔓、麥糠、豆粕を與へ又蠶沙桑等も飼料として用ひられる冬季飼料としては乾草や豆殻等を貯へて與へるが好い剪毛は春一回で好い

八、收支計算(昭和六年福島縣の例)

種牝三頭九十圓 畜舎建築器具材料費一〇圓(物置を改造)

収入

羊 毛 賣 却 一〇圓五〇錢 汚毛九疋の賣上代

仔 羊 生 産 六〇圓〇〇錢 仔羊三頭、一頭平均二〇圓

計 七〇圓五〇錢

支出

資金償却費及利息一割 三〇圓 資金一〇〇圓を五ヶ年で償却



飼料費	一〇圓	麥糠、豆粕、鹽等を購入
衛生費	一圓	
其他	五圓	
計	四六圓	
差引	二四圓五〇錢	利益

九、其他計畫樹立上参考となるべき事項 濕潤な地では疾病に罹され易いから注意を要するが一般の農山村の副業に適する産毛は東京市荒川区陸軍省千住製絨所にて買ひ取る外羊毛加工に適し廢羊や鬮羊は東京大阪其他の肉店(指定せるものあり)に販賣出来る

(七八) ホームスパン

- 一、産額 約四〇〇反(昭和六年推定)
- 二、主産地 北海道 岩手縣 福島縣 熊本縣
- 三、生産時期 農家に於ては農閑期
- 四、製造方法の概要 汚毛をマルセル石鹼を用ひて洗滌し脂肪汚物を除き乾燥せしめた洗毛をハンドカードにて梳毛し紡毛機にて絲とす絲を整經機に掛けた後織機に掛けて織上ぐ

五、收支計算(昭和六年熊本縣の例)

収入	
一反賣却代	二三圓
支出	
原毛代五封度	四圓
染料其他	一圓七五錢
器具機械償却費	二圓八〇錢
整經機其他七〇圓の十ヶ年償却及利子一割を償却するものとし一反分の償却費	
紡毛製織手間賃	一〇圓 二十日間一日五十錢
税金	一圓
計	一九圓五五錢
差引	三圓四五錢

六、其他計畫樹立上参考となるべき事項 ホームスパンは漸次需要が増加しつつあるから緬羊飼育地方の婦女子の副業として適當であるが需要者の嗜好に注意して柄を決めることが肝要である

(七九) 豚



- 一、種類 ヨークシャー種 バークシャー種等
- 二、飼育頭數 七四二、三一一頭(昭和五年)
- 三、産額

生産頭數 五二四、七一七頭 (昭和五年)

生産肉量 七二五、一〇四頭 二二、〇六三、二九二圓(昭和五年)

- 四、主産地 沖繩縣 鹿兒島縣 千葉縣 茨城縣

五、輸出入額

生豚の輸出入額

輸出額 一五六頭 三、九九六圓(昭和五年)

輸入額 二二頭 一〇、一八七圓(昭和五年)

肉の輸出入額

輸出額 九〇斤 三二圓(昭和五年)

輸入額 二六、三二五斤 七、三八六圓(昭和五年)

六、輸出入品の主なる仕向先又は仕出地

生豚

主なる仕向先 中華民國 關東州

主なる仕出地 英國

肉

主なる仕向先 中華民國

主なる仕出地 中華民國 關東州 加奈陀

七、飼育管理の概要

ヨークシャー種 バークシャー種等を飼育するが好い牝は生後八ヶ月乃至一ケ年から蕃殖に用ひる妊娠期間は普通約百十五日位である年二回蕃殖を行ひ得る一回の分娩頭數は五六頭から十二、三頭位である

簡単な小屋を作り周圍を板等で圍む約一坪に一頭位の割合に飼育す飼料は農場や臺所の殘滓等を利用す澱粉粕・醬油粕・米糠・麥糠・豆粕や甘藷等も好い一日二、三回に分與し食鹽炭酸石灰等を自由に舐食せしめ又清水は常に給與する豚コレラ等の傳染性の疾病に罹せられると損害が大であるから常に注意する必要がある

八、收支計算(昭和六年神奈川縣の例)

收入 肉豚四頭

七二圓

支出



仔豚購入費(四頭)

二〇圓

購入飼料費

二七圓

雜費

五圓

計

五二圓

差引

二〇圓 利益

九、其他計畫樹立上参考となるべき事項 豚は農家の残滓等で飼育し得られ又此の飼育に依つて肥料も得られるから農村の副業として適當である

(八〇) ハム、ベーコン及ソーセージ

一、産額 三、四六二、八二八斤 一、七五一、五七八圓(昭和五年)

二、主産地 神奈川縣 東京市 名古屋市 長崎市 静岡市(静岡縣畜産組合聯合會)

三、輸出入額

輸出額 五一、八六八斤

三六、〇九七圓(昭和五年)

輸入額 三四、八六一斤

三五、二七五圓(昭和五年)

四、輸出入品の主なる仕向先又は仕出地

主なる仕向先 中華民國 香港 露領亞細亞

主なる仕出地 加奈陀 北米合衆國 獨逸 英國

五、生産方法の概要 ハムは豚の腿肉を用ひ肉の整形をなして一日乃至三日間位撒鹽に漬けたる後鹽硝石香味料を含める液を豫め作成し置き其の液中に二週間乃至五週間位漬け取り出して水に二、三時間漬けたる後乾いた布で拭き後燻煙室に入れ鋸屑等を煙して燻煙す燻煙日數は數日乃至二週間位である其の後包装す

家庭ハムは豚のロース肉を使用し調味料を加へたものを牛腸に詰め暫時乾燥せしめた後燻煙すソーセージは豚肉を肉挽器に掛け調味料を加へ充分混合したものを腸に詰め暫時乾燥せしめた後燻煙室にて燻煙しつゝ乾燥す生産費を安くする爲内臓や兎肉も混用する

六、收支計算(本年の見込)

収入 販賣價額

ハム(一貫五百匁のもの)

八一〇本

四、二五二圓五〇錢

家庭ハム(三百匁のもの)

八一〇本

一、〇九三圓五〇錢

ソーセージ(百匁のもの)

二、〇二五本

六〇七圓五〇錢

計

三、六四五本

五、九五三圓五〇錢



支出 原料(肉代)

ハム

二、七五四圓

家庭ハム

七二九圓

ソーセージ

三六四圓五〇錢

計

三、八四七圓五〇錢

材料(香料鹽硝石包装材料其他)

加工

ハム

四〇五圓

家庭ハム

九七圓二〇錢

ソーセージ

七〇圓八八錢

計

五七三圓〇八錢

販賣經費

二九七圓六八錢

建物器具機械及設備費償却費

二〇〇圓

加工場一〇坪燻煙室煮釜其他の設備及肉挽器桶等、器具機械計一、〇〇〇圓の十ヶ年償却及利子年一割及修繕費

加工及雑役手間賃

三七八圓

一日四人一ヶ月十五日間十月より六月迄九ヶ月分通計五四〇日分一日七十錢

計

五、二九六圓二六錢

差引

六五七圓二四錢 利益

前記の設備以外に豚の屠殺に付いて既設の屠殺場があれば之を利用し既設のものが無ければ新に設備することが必要である

七、其他計畫樹立上参考となるべき事項 養豚の普及せる農村の事業に適當するが相当多額の資本を要し又相当技術を要するから組合で製造するが好い

(八一) 農家の乳牛

一、種類 ホルスタイン種及其の雜種等

二、飼育頭數 農家の飼育する乳牛 三〇、八〇八頭 (昭和五年)

三、産額(搾乳高) 搾乳業者以外の農家等の搾乳高

四三〇、四三九石 六、二八一、六四八圓 (昭和五年)

四、主産地 北海道 千葉縣 静岡縣

五、飼育管理の概要 乳牛としてはホルスタイン種の系統のものが最も多く飼育されてゐる蕃殖には



生後十八ヶ月頃から牡は六、七歳牝は十歳位迄が適當である妊娠期間は平均二百八十五日位である分挽は一産一仔が普通である泌乳量は種類個體經産の度數等に依つて相違あるがホルスタイン種で一ヶ年約三、〇〇〇阡内外が普通である

稻藁・野草・甘藷蔓・大豆粕・穀・米糠等を適當に配合し供給す其の外青刈の玉蜀黍・大豆・燕麥・紫雲英を與へる牛舎は納屋小屋等を改造し床はコンクリート又は板張りとし壁も板張とするが好い廣さは三坪乃至二坪半に一頭位を飼養するが適當である其の外飼料室や堆肥場も用意する必要がある

六、收支計算 (昭和六年千葉縣の例)

收入

牛乳賣却金

一二四圓八〇錢

一ヶ年一三石 一升九錢六厘の割

産 犢 代(六ヶ月)

五〇圓

乳牛賣却代年割收入

二五圓

四ヶ年後一〇〇圓に賣却するとして

計

二四三圓八〇錢

支出

飼 料 費

四七圓九二錢

家畜保險料(保險價額二〇〇圓)

八圓六四錢

種 付 料

五圓

衛 生 費 及 雜 費

一〇圓

犢育成哺乳及飼料費

二二圓五〇錢

乳牛償却費及利息

七〇圓

乳牛一頭二〇〇圓を四ヶ年にて償却するとして一ヶ年分五〇圓及年一割の利子二〇圓計

畜舎改造費の償却費及利息

九圓

改造費三〇圓を五ヶ年にて償却するとして一ヶ年分六圓及年一割の利子三圓の計

器具償却費及利息

七圓

器具費二〇圓を四ヶ年にて償却するとして一ヶ年分五圓及年一割の利子二圓計

計

一八〇圓〇六錢

差 引

一九圓七四錢 利益

堆肥三、〇〇〇貫あるも勞銀と共に計算に入れず

七、その他計畫樹立上参考となるべき事項 乳牛飼育に伴つて生乳の殺菌殘乳處分として行ふバター



製造等に付いて共同設備を爲す必要がある

(八二) バター

一、産額 三、四九〇、〇〇〇斤 四、一〇五、〇〇〇圓 (昭和五年)

二、主産地 北海道 東京府 新潟縣

三、輸出入額

輸出額 一四、三七四斤 一六、二六四圓 (昭和五年)

輸入額 四五三、一二四斤 四二五、七九三圓 (昭和五年)

四、輸出、品の主なる仕向先又は仕出地

主なる仕向先 關東州 露領亞細亞

主なる仕出地 加奈陀 新西蘭 濠洲

五、生産方法の概要

牛乳を分離器でクリームと脱脂乳に分けクリームにスターターを加へて一晝夜  
醗酵せしめた後チャーンに入れてバターを造り採り出した後水切器で水切り約三%の食鹽を好く混  
合し容器に入れる

六、收支計算 (本年の見込)

収入 バター九〇〇封度

八一〇圓

支出 原料乳(六三石、一升九錢六厘の割) 六〇四圓八〇錢

包装費

一八圓

製造消耗品費

一八圓

建物、器具機械及其の設備費

(建物十坪分離器チャーン)の償却費及利息 一一七圓五〇錢

計

七五八圓三〇錢

差引

五一圓七〇錢 利益

尚脱脂乳五三石 一〇六圓は勞銀と共に計算に入れず

七、其の他計畫樹立上参考となるべき事項 乳牛を飼育して居る農村で殘乳を加工するに適する

(八三) 鶏

一、種類 レグホーン種 プリマスロック種 ロードアイランド種 ワイヤンドット種名古屋種等

二、飼育羽數 五二、五八五、六五七羽 三五、四三四、九九二圓 (昭和五年)

三、産額 産卵 三、〇〇八、二四二、六二五個 七二、一六九、〇七七圓 (昭和五年)



鶏肉 二〇、七九五、六三五羽 一八、五〇八、一一五圓 (昭和五年)

四、主産地 愛知縣 鹿兒島縣 千葉縣 静岡縣 福岡縣 茨城縣

五、輸出入額

生鶏 輸出額 二、六三五羽 九、八五〇圓 (昭和五年)

輸入額 八三三羽 五四、七四〇圓 (昭和五年)

鶏卵 輸出額 七九、七六五斤 二八、七五四圓 (昭和五年)

輸入額 九二、六一一擔 二、八一七、一九七圓 (昭和五年)

六、輸出入品の主なる仕向先又は仕出地

生鶏 主なる仕向先 中華民國 比律賓 露領亞細亞 主なる仕出地 北米合衆國

鶏卵 主なる仕向先 比律賓 露領亞細亞 英國 主なる仕出地 中華民國

七、飼育管理の概要

地方によつて獎勵の種類を定めてゐるからそれらの種類を飼育するがよい通常種鶏としては雄は孵化後一年より五年位雌は一年半より二年から三、四年迄が好い一雄に配するに雌は十羽乃至十五羽位である孵化には母鶏を用ふる外共同で飼育する場合には孵卵器育雛器を使用して雛を育てると好い卵用種は孵化後五、六ヶ月で産卵を開始し普通年百五十個乃至百八十個を産卵するが二百五十個以上の多産鶏も相當飼育されてゐる淘汰する雄雛は去勢の上飼育し廢鶏は肥育

すれば肉用として好い飼料は穀、玉蜀黍、大豆粕、小麥、魚粉等の外に綠餌を適宜に與へ飲料水も必要である又砂浴の場所も與へると好い不潔にすると羽蟲や寄生蟲に犯されるから掃除をよくする必要がある

八、收支計算 (昭和六年千葉縣の例)

常飼成鶏羽數 成鶏五十五羽 雌四十羽

育雛羽數 一〇〇—一二〇羽

收入 鶏卵 二二五圓六九

販賣 食用卵 三、八五五個 一一一圓八〇錢種卵 一、四三〇個 七八圓六五錢自家用見積 一、二一五個 三五圓二四錢

生 鶏 一八六圓二八錢

廢鶏 三〇羽 五四圓〇四錢 若雄 四五羽 五二圓九一錢 初生雛 二八五個 六九圓八五錢 雜鶏 九圓四八錢

鶏 糞 三八圓五〇錢 自家消費見積

母鶏賃貸料 五〇錢

養鶏資金及賣上金利子 一〇圓五〇錢

計 四六一圓四七錢

支出



種畜費	三五圓七五錢	自家産種卵六五〇個
飼料	二〇〇圓九四錢	購入一五三圓九〇錢
雜品	二〇錢	自家産見積四七圓〇四錢
勞銀	九一圓二五錢	自家勞銀見積
諸負擔	一圓七〇錢	公税二〇錢
敷地資本利子	六圓四六錢	組合費一圓五〇錢
建物維持費及償却費	五圓四〇錢	運動場並鷄舎敷地二〇坪
器具維持費、償却費	一圓七一錢	鷄舎(杉皮葺床板張)四・五坪
資金利子	一〇圓	養鷄資金
鷄資本利子	一〇圓五〇錢	
計	三六三圓九一錢	
差引	九七圓五六錢	利益

九、その他計畫樹立上参考となるべき事項 最近は卵價が安いけれども可成飼料を自給し得れば一般農村の副業に適する農家の飼育羽數は勞力、飼料等に依り相違あるべきである

(八四) 鶯

- 一、種類 バンオーピントン種 カーキキャンベル種 大阪鶯及四季鳥と俗稱する鶯等
- 二、飼育羽數 四六八、七五三羽 三〇一、一二九圓 (昭和五年)
- 三、産額
  - 卵 一二、二二二、三五九個 三四〇、一三八圓 (昭和五年)
  - 肉 二七三、一一六羽 二四三、〇七三圓 (昭和五年)
- 四、主産地 大阪府 兵庫縣 福岡縣 千葉縣
- 五、飼育管理の概要 種鶯は一歳から三、四歳頃迄で一雄は五乃至八雌に配す孵化期間は二十八日乃至三十二日である飼料は米糠、麥糠等の外澱粉粕や軍隊、料理屋の残飯等を利用して之等を煮て練餌として與へる尙練餌も適宜投與する禽舎は床は土間とし鷄舎に準じて造れば良いが雨雪を防ぐ程度で充分である一坪當二十五羽乃至三十羽位飼育することが出来るが水溜があれば結構である諸所に産卵するから朝の内に取り集める必要がある孵化には孵卵器或は母鷄を用ゆると良い
- 六、收支計算 (昭和六年福岡縣の例)



収入

鶯 卵  
廢鶯八羽

四〇圓 産卵二、〇〇〇個一個二錢の割  
四圓八〇錢 一羽六〇錢の割  
計 四四圓八〇錢

支出

雛の償却費及利息

二圓〇四錢

飼料

雛二十羽の購入費三圓四〇錢を二ヶ年にて償却するとして一ヶ年分一圓七〇錢及利息一割三四錢の計

三〇圓

雜費

四圓

禽舎償却費及利息

六圓

禽舎一坪二〇圓を五ヶ年償却として一ヶ年分四圓及利息一ヶ年分二圓の計

計

四二圓〇四錢

差引

二圓七六錢 利益

七、其他計畫樹立上参考となるべき事項

沼地等のある地方で之を利用して飼育する場合農家の副業に適する又地方に依つては水田に放飼し黒椿象等の稻の害蟲驅除に役立たして居る所もある

(八五) 七面鳥

一、種類 青銅色種 白色種等

二、飼育羽數 約三五、〇〇〇羽 一一〇、〇〇〇圓 (昭和五年推定)

三、主産地 千葉縣 愛知縣

四、飼育管理の概要

蕃殖には雌は一歳雄は二歳から用ひられ一雄に對して十羽内外の雌を配す雌は

通常三、四月頃と七、八月頃の二期に産卵す孵化日數は二十七日乃至二十九日である禽舎は大體養

鶏の場合に準じて良い飼料は米糠、小米、穀、魚粉等を與へ又葱韭青飼料を適宜與へ其の外孵化

後一ヶ月位が最も斃死し易いから蟲等の動物質飼料を與へることも必要である

五、收支計算 (昭和六年千葉縣の例)

収入

七面鳥賣却代

二八圓

雄四羽一羽四圓五〇として一八圓雌四羽一羽二圓五〇錢として一〇圓

巢鶏賣却代

五〇錢

計

二八圓五〇錢



支出

種卵購入費	三圓	種卵一〇個(二個三十錢の割)
飼料購入費	九圓六〇錢	孵化八羽と見一羽日五厘八ヶ月分
巢鷄購入費	一圓五〇錢	孵化用母鷄一羽
設備費償却費及利息	六圓	設備資金二〇圓を五ヶ年で償却
計	二〇圓一〇錢	
差引	八圓四〇錢	利益

六、其他計畫樹立上参考となるべき事項 販路の關係より一概に農山村の副業に適するとは云ひ難く都市附近の農家に於て果樹園や空地を利用し農産物の廢物等を利用して飼育するが良い

(八六) 蜜 蜂

- 一、種類 イタリヤン種 カリーニオラン種等
- 二、飼養蜂群 一六七、三八一箱 (昭和五年)
- 三、産額
  - 蜂蜜 四九六、四七〇貫 九〇八、三八九圓 (昭和五年)
  - 蜜蠟 六、三一九貫 三三、二九三圓 (昭和五年)

四、主産地 岐阜縣 長野縣 福岡縣

五、輸出入額

蜂蜜

輸出額	一、五五八斤	一、四七三圓 (昭和五年)
輸入額	四、一五四斤	一、九五二圓 (昭和五年)

蜜蠟

輸出額	八斤	二二圓 (昭和五年)
輸入額	一一七、一一〇斤	一〇二、一〇五圓 (昭和五年)

六、輸出入品の主なる仕向先又は仕出地

蜂蜜

主なる仕向先	中華民國 關東州
主なる仕出地	中華民國 比律賓諸島

蜜蠟

主なる仕向先	中華民國
主なる仕出地	中華民國 英國 佛國 英領印度



七、生産時期 四月乃至十月

八、飼育管理の概要 晩春の頃分封によつて増加して行く巣箱は南の開いた乾燥の地が好く蜜源が多くて貯蜜の多い時には繼箱を用ひる採蜜は蜜が充滿して蜜蓋で被れた時巢框を取り蜜刀で蜜蓋を切り除き分離器で分離し蜜は罐に入れて販賣す又蜜蓋や不用の巢脾を溶して蜜蠟を採る越冬前には相當貯蜜せしめて置く必要があるから比較的品質の悪い蕎麥蜜や其の他の蜜を具へるか又は普通の赤砂糖等を與へる尙胡蜂に襲撃される場合が多いから注意が必要である寒冷なる地方では越冬に充分注意する必要がある

九、收支計算 (昭和六年長野縣の例)

資金一二五圓 種蜂七群一〇五圓 蜜分離器一臺巢箱七個覆面布ゴム手袋燻煙器其他購入費二〇圓

収入	産 蜜	八〇圓	産蜜六〇貫の内四〇貫を販賣一貫二圓の割
	分 封 群	五二圓	三群分封二群四〇圓一群一二圓
	計	一三二圓	
支出	巢 礎	八圓	

販賣用費用

一三圓五〇錢

壘代三圓五〇錢レットル其他一〇圓

巢箱修繕器具購買費

一〇圓

巢脾箱器具

一九圓

勞 銀

一六圓

資本償却費及利息

三七圓五〇錢

計

一〇四圓

差 引

二八圓 利益

一〇、其他計畫樹立上参考となるべき事項 蜜源の多い地方の農山村の副業に適するが寒冷なる地方と溫暖なる地方と連絡し轉蜂による飼育を行へば更に有利である

(八七) 兎肉其の他の罐詰(牛肉を除く)

一、産額 二四、九五〇貫 一〇七、七七六圓 (昭和五年)

二、主産地 神奈川縣 長崎市 函館市

三、輸出入額

輸出額 八、〇一四斤 四、二一四圓(昭和五年) 輸入額五六、五六六斤 三九、三三五圓 (昭和五年)



四、輸出入品の主なる仕向先又は仕出地

主なる仕向先 布哇 海峽植民地 主なる仕出地 中華民國 北米合衆國

五、生産方法の概要 獸鳥肉を適當の大きさに切つて調味料を加へたる液に入れて煮たる後罐に詰め締  
機に掛けて加熱殺菌し罐詰とす

六、收支計算 (本年の見込)

収入

百箱 (一箱四打入)

一、六八〇圓

支出

原料兎肉代

六四八圓

調味料

一七〇圓

空 罐

二四〇圓

包裝其他

六〇圓

建物器具機械其他の(加工場一〇坪巻締器、  
設備費の償却費及利子(殺菌釜脱氣器煮釜等)

一五七圓七〇錢

計

一、二七五圓七〇錢

差引

四〇四圓三〇錢 利益

七、其他計畫樹立上参考となるべき事項 兎肉の罐詰は販路が確實であれば兎肉處分の方法として  
は適當である

(八八) 眞 綿

一、種類 角眞綿 袋眞綿 (袋状のもの)

二、産額 八四、六四八貫 一、六六七、三三五圓 (昭和五年)

三、主産地 滋賀縣 福島縣 愛知縣 新潟縣 長野縣 廣島縣 群馬縣

四、輸出額 一〇、九〇〇斤 一〇、〇〇〇圓 (昭和五年)

五、輸出品の主なる仕向先 關東州

六、生産時期 乾燥繭を原料とする場合は敢て時期を選ばないが生繭を原料とする場合は六月乃至十  
月

七、生産方法の概要

生産時期に依つて乾燥繭又は生繭を原料とするも製品の品質に應じて玉繭出殻  
繭又は揚り繭を重曹と共に練釜の中で煮沸して纖維を解杼したる後水洗ひし乍ら順次に展開し一枚  
當繭十二、三粒位を掛框に掛けて角形に擴げ之を乾燥した後仕上盤にて整形する百匁位を一括りと  
して包装して販賣に供する之は角形の角眞綿であるが袋状をしてゐる袋眞綿といふのもあるが掛框



及仕上盤を用ひず専ら手先の熟練に依つて作る

八、收支計算 (昭和五年滋賀縣の例)

収入

角 眞綿 一貫二百匁

二一圓六〇錢

蛹及手屑

四〇錢

計

二二圓

支出

生 玉 繭 一石二斗

一四圓四〇錢

重曹、亞硫酸及燃料

一圓一二錢

剝 賃

三圓

雜役手間賃

一圓五〇錢

計

二〇圓〇二錢

差引

一圓九八錢 利益

器具機械

焜爐

練釜

掛盤

濺策

掛框

仕上盤其の他附屬品を加へ一揃にて十五圓

九、其の他計畫樹立上参考となるべき事項

眞綿は最近滿洲地方の需要が著しく増加し其の生産は家

族の勞力の利用上適當な副業である製品は形狀及寸法を統一することが何より肝要である

(八九) 眞綿加工品

一、種類 吹留眞綿、防寒衣、摘眞綿等

二、産額 不詳

三、主産地 大阪府 東京府 福島縣

四、輸出額 多少輸出あるも其の額は不詳

五、生産時期 通年生産する處あるも普通秋冬二季

六、生産方法の概要 吹留眞綿の生産は袋眞綿を材料とする場合(直接玉繭又は出殻繭を材料とする

こともある)は先づ袋眞綿(丸判眞綿)を塗桶に掛けて摘み延ばし掛盤の長邊に二人相對して一枚

宛掛盤の上に展開して普通羽織用なれば長さ六尺四寸、巾四尺七寸位の目方二〇匁とし豫め水一升

に對しゼラチン一〇匁の割合に造つた糊を噴霧器にて一面に撒布し管にて靜に回轉して押付け火熨

斗を掛け風乾するのである又防寒衣は適當なる型に摘んだ眞綿を掛けて刷毛にて薄糊を引き乾燥し

た時型通り裁斷してミシン掛を施し絹布又は綿布で縁を取つて縫ふのである

七、收支計算 (昭和七年福島縣の例)



一人一日の工程 吹留真綿一〇枚當

收入

吹留真綿 一〇枚

四圓八〇錢

支出

真綿 二〇〇匁

三圓九〇錢

ゼラチン糊 一〇匁

一八錢

器具損料其の他雜費

二五錢

計

四圓三三錢

差引

四七錢利益

器具機械 真綿を材料として吹留真綿を造る場合塗桶、掛盤、噴霧器、火熨斗、管等一揃にて約三〇圓

防寒衣を造る場合ミシン器械一臺一〇〇圓内外、火熨斗、塗桶、作業臺等一揃にて約一五〇圓  
八、其他計畫樹立上参考となるべき事項 真綿製防寒衣の販路は主として關西都市及地方殊に寒地向に限られ吹留真綿の販路は主として都市である

(九〇) 玉糸及座繰糸

一、産額 座繰糸 四六〇、〇〇〇貫 一五、八〇三、〇〇〇圓

玉糸 七二五、〇〇〇貫 一七、八四七、〇〇〇圓

計 一、一八五、〇〇〇貫 二三、六五〇、〇〇〇圓 (昭和五年)

二、主産地 愛知縣 (玉糸、座繰糸) 群馬縣 (玉糸) 岐阜縣 (座繰糸)

三、輸出額 玉糸 四六五、二〇〇斤 一、五三八、〇〇〇圓 (昭和六年)

四、輸出品の主なる仕向先 北米合衆國 佛蘭西 伊太利

五、生産時期 通年生産さるゝも主として六月乃至翌年三月

六、生産方法の概要 玉繭、二等繭或は屑繭を原料として之を煮釜中にて煮沸し適宜集緒して一本の糸として座繰器の小枠に捲き取る、尙揚返しを行ふには此の小枠を揚返機械に掛けて大枠に巻き返して一総十匁とし二総を合せて絲捻器にて捻造りとし更に捻絲三十本六〇〇匁を括箱に六本五段に積み重ね括搾器にて締め付けて結束の上包装荷造する

七、工賃 (昭和五年長野縣の例)

一日一人當り八〇匁乃至九〇匁を繰絲するを普通として繰絲賃五十五錢再繰賃十五錢計七十錢の收



得

器具機械 竈、煮釜、座繰器其他附屬品等一式で十五圓乃至二十圓である

八、其他計畫樹立上参考となるべき事項 普通繰絲揚返は農家個々にて行ふが現在では工場で大規模に行ふものもある又揚返若は荷造等を再繰所に委託し又は共同組織に依つて行ふものもある

(九二) 生絹及節絹

- 一、種類 生絹、玉絹、太織等
- 二、産額 二、四二四、〇〇〇反 六、〇三〇、〇〇〇圓(昭和五年)
- 三、主産地 埼玉縣 群馬縣 福島縣
- 四、輸出額 多少輸出あるも其の額は不詳
- 五、生産時期 時期に依り繁閑あるも通年
- 六、生産方法の概要 生絹は座繰絲より節絹は玉絲より造るもので何れも裏絹を主とし其他帶地絞り地及羽織地等に用ひられる、二等繭玉繭又は屑繭等から座繰して原絲を造り又は直接原絲を購入して整經、管捲して製織し一疋當り百匁内外とし織卸しの儘販賣するを普通とする
- 七、收支計算 (昭和五年埼玉縣の例)

収入 節絹百匁一疋 三圓〇〇錢

屑物賣却代 一五錢

計 三圓一五錢

支出 乾燥玉繭三八〇匁 一圓三〇錢

絲挽賃 七〇錢

整經代 五錢

耳絲代 五錢

織賃 五〇錢

納税 三〇錢

計 二圓九〇錢

差引 二五錢利益

器具機械 焜爐、鐵鍋、座繰器、繰枠、高機及整經機其他附屬品一式にて約五〇圓

八、其他計畫樹立上参考となるべき事項 本業は繭又は絲を原料とするので養蠶地方の農村の副業として適當であるが賣品は幅・目附等を統一するが肝要である



(九二) 桑皮

- 一、産額 約五〇、〇〇〇圓(昭和六年推定) 最も生産多き長野縣同年産額白皮一六、一三五貫九、七五六圓、黒皮四五、五一貫九、六八五圓
- 二、主産地 長野縣
- 三、輸出額 見本として英國及米國へ少量を輸出した
- 四、生産時期 六月(春蠶用桑條)十二月乃至翌年三月(夏秋蠶専用桑條)
- 五、生産方法の概要 原料は春蠶用桑條及夏秋蠶専用桑條共に利用出来るが勞力の關係上普通後者を  
使用してゐる後者は十二月乃至翌年三月迄に代採し之を四、五尺に切斷し一束一貫匁位に束ね蒸釜  
で大體二時間半位蒸し切口の皮が一分位收縮した時取り出し清水中に二、三時間浸漬してから剥皮  
器で剥皮と同時に白皮となし更に之を日光の直射する、流水中に數日浸漬漂白した後陽乾する春蠶  
用桑條は蒸すことなく直ちに剥皮して黒皮を採收し乾燥保存して其の儘製紙原料とし又は農閑期に  
楮等の如く白皮と爲すものである
- 六、收支計算 (昭和六年段當桑條二五〇貫當長野縣の例)
  - 收入 乾燥白皮十六貫 一二圓四八錢

乾燥桑白棒一四一貫 七〇錢  
桑澁皮二一貫 二一錢

計 一三圓三九錢

支出 原料桑生棒二五〇貫 二圓五〇錢  
燃料(乾燥桑棒)七一貫 三五錢  
器具損料其他 二二錢  
計 三圓七錢

差引 一〇圓三二錢利益

段當桑條を白皮に製造するに要する勞力一人一日一人當勞働所得約八拾六錢に當る  
器具設備 蒸釜及蒸筒、竈、剥皮器其他一式一五圓乃至二〇圓  
七、其他計畫樹立上参考となるべき事項 桑皮は和紙製造の原料として需要せられるから其の製造  
は養蠶地方の副業として適當である

桑皮紙は頗る強靱で防虫、防水の効果ありと稱せられ内地の需要のみならず價格さへ安ければ海外  
の需要も相當多大の見込である



(九三) 箶及籠類、竹行李及竹製バスケット

一、産額 箶及籠類九、六一五、五二八圓 竹行李三二九、二二二圓 バスケット七四、〇八六圓 (昭和五年)

二、主産地 箶及籠類 大分縣 静岡縣 兵庫縣 竹行李 静岡縣 宮城縣 長野縣 竹製バスケット 大阪府 愛知縣

三、輸出額 行李、旅櫃、提囊類 一四八、五一八打 四〇三、五七三圓 (昭和六年)

四、輸出品の主なる仕向先 北米合衆國 和蘭 白耳義 佛蘭西

五、生産時期 竹行李は十二、一、二月 箶及籠類は十一月乃至翌年三月

六、生産方法の概要 (竹行李) 伐採した竹は割つて材料として恰好のものとするが之には竹割器が用ゐられる割つた竹は肉削りを行ふが之も機械が多く用ゐられる次に編むのであるが網代組で多くは三本網代である一定の型に編上げた時は縁に苦竹の心を入れて其の上を縁巻きする輸出向のものは淺型で且漂白を施すが之れは普通輸出港に於ける輸出商が主として神戸港の商人に依つて行はれ之等商人は漂白を施す外皮革を附して恰も「トランク」の如くして輸出する

七、收支計算 (一)飯籠(一人一日の工程四箇昭和五年京都府の例)

収入 一圓六〇錢

支出 竹、針金 四〇錢

差引 一圓二〇錢 利益

(二)筍籠(一人一日の工程八箇昭和五年京都府の例)

収入 二圓四〇錢

支出 竹、針金 六四錢

差引 一圓七六錢 利益

(三)箶(一人一日の工程四箇昭和五年長野縣の例)

収入 二圓二四錢

支出 六八錢

差引 一圓五六錢利益

(四)竹行李(一人一日の工程三組七分昭和五年長野縣の例)

収入 一圓一五錢五厘

支出 三八錢五厘

差引 七七錢 利益



## (九四) 竹製箒及熊手 (松葉箒)

- 一、産額 五〇〇、〇〇〇圓 (昭和六年推定)
- 二、主産地 竹箒 福岡縣 徳島縣 京都府 熊手 福岡縣
- 三、輸出額 不詳
- 四、輸出品の主なる仕向先 熊手 北米合衆國 獨逸(推定)
- 五、生産時期 十一月乃至翌年四月頃
- 六、生産方法の概要 (松葉箒福岡縣の例) 原料竹は苦竹を使用し柄には比較的細い徑一寸位のもの

穂先きの割竹は相當太く且節間長いものを材料としてゐる材料竹の伐採は蟲の發生を豫防する爲十月頃から翌年三月頃に行ふを可とする先づ穂先を製造するには豫め竹材を粗殻で磨き表面を清淨した後木取を行ふが之は長さ一尺八寸五分に切斷するに當り其の間に一箇の節を取り節は兩端から一尺四寸及四寸五分の位置に在る様にするのだが竹材の大小、節間の長短に依り其の位置は必ずしも一定しない切斷したものは竹割りを爲すのだが割つた後に竹を並列し揃へ易からしむる爲に竹材の一端から長目に互つて竹材の周圍を一周する様螺旋狀の線を竹の表皮に又物の尖端を以て附す節のみを以ては揃へるに困難であるからである竹割には鉋を用ゐる割竹の幅は約五分とする割つたもの

は節間の長い方の先端から約五寸位肉を削る肉削りを行つた穂竹は其の先端から此の節間の殆ど半に達する割目を附するが幅五分の穂竹は二等分又は三分分と爲す此の作業は先割と謂ふ筈一本分の穂竹は十一本だが一本の穂竹は二又は三分せられるから穂先は二十二乃至三十三本となる先割を行つたものは先に記した螺旋狀の線に従ひ丁寧に揃へた後挾竹を以て穂竹を二箇所挾んで固定する固定した後穂竹の基部即ち節間短き方の先端から五分の處に舞錐を以て孔を穿つ次に挾竹に挾んだ儘先に肉削りした部分に熱した直徑一寸位の鐵棒を當てて押し曲げ約十分間位抑置き後に戻るを防ぐ曲げ終つたものは挾竹を除き基部の孔に止め金を挿入して扇形と爲す弦の長さは一尺五寸五分とする此の作業を繼ぎと謂ふ止め金を附したものは基部から七寸の箇所に筍を取付けるが此の際穂竹の間隔を均一ならしめ且筍は表裏から一本宛取付け針金にて巻付く次に筍の上の方二箇所を鐵線又は銅線(輸向は普通銅線)或は葛の蔓で編む此の際穂竹の割目を開いて穂先を二本或は三本と爲して編むので此の作業を中組と謂ふ以上の作業を終つたものは締金及止め金を以て柄を取付けて製作は終るが柄は苦竹の外淡竹を使用し長さ四尺二寸に切斷したものを釜に入れて苛性曹達液で煮沸しながら矯正する然し此の際少しくソリを與へ粗殻で磨いて柄の製作は終る

## 七、收支計算 (昭和六年松葉箒一本當福岡縣の例)



収入 筥一本 一八錢  
 支出 原料竹 四錢 金具其他 一〇錢  
 差引 四錢利益

八、其他計畫樹立上参考となるべき事項 熊手は近年米國の需要が増加し今後も輸出遞増の傾向に在るが柄と齒(穂先)の結目が堅牢に製作せられたものでなければ輸出に向かない

(九五) 蠶 箔

- 一、種類 圓形 角形
- 二、産額 一、〇〇〇、〇〇〇圓 (昭利六年推定)
- 三、主産地 長野縣 愛知縣
- 四、生産時期 主として註文に依り通年製造
- 五、生産方法の概要 (長野縣の例) 原料竹は主として篠竹だが之は竹割器を用ゐて三つ位に割る縁竹の青竹には苦竹を使用し其の幅は一寸位で二枚合せる 編方は龜の子組である 材料には太細の區別及數の多少はあるが組方は殆ど之に一定して居る
- 六、收支計算 (一人一日當工程昭和五年)

(一) 茨城縣の例

収入 二圓一〇錢  
 支出 七〇錢  
 差引 一圓四〇錢利益

(二) 宮崎縣の例

収入 三圓六〇錢  
 支出 二圓六〇錢  
 差引 一圓〇〇錢利益

七、其他計畫樹立上参考となるべき事項 蠶箔は養蠶地方に原料竹があるならば其の地方の使用品を副業的に製作して自給を圖るべきである

(九六) 竹皮表 (南部表 信太表)

- 一、種類 下駄表 雪駄表 草履表
- 二、産額 約二、〇〇〇、〇〇〇圓 (昭和六年推定)
- 三、主産地 大阪府 群馬縣 山梨縣 東京府



- 四、輸出額 輸出あるも其の額不詳
- 五、生産時期 七、八、九月及十二月から四月
- 六、生産方法 (大阪府の例) 藁心を木槌で充分に輕打して柔くし細き繩に縋ひて之を經として竹皮を以て編み編み上げたものは經を引いて所定の寸法に爲すと共に一端臀部の締りを整へる次に之を硫黄で燻蒸した後 日光に晒すが此の漂白作業は適當の色合に晒す迄行ひ七、八回にも及ぶ最後に整形作業を行ふが之には壓棒で壓縮し表を少しく薄くし周圍の凸凹を去り適當の下駄臺上に据付けるに適當な體裁を整へた後 適度に乾燥し型に嵌入れ焼いた鐵板に當て螺旋機又は締木に掛けて壓搾して製品を作る
- 七、收支計算 一人一日當(推定)
  - 收入 下駄表(二足) 一圓二〇錢
  - 支出 内譯 原料竹皮三〇錢 仕上賃三〇錢 藥品四錢
  - 差引 五六錢 利益
- 八、其他計畫樹立上参考となるべき事項 竹皮表の原料竹皮は日本産の外支那からも輸入して製造して居るが大都市では他の下駄表である棕櫚製、セルロイド製、レザー製に比し需要が夥しいものであるから竹皮産地の副業として適當である

(九七) 竹ステツキ

- 一、種類 鞭根製 普通竹製
- 二、産額 不詳
- 三、主産地 滋賀縣 大分縣 宮崎縣
- 四、輸出額 鞭根製ステツキ 五〇、〇〇〇圓乃至六〇、〇〇〇圓(推定)
- 五、輸出品の主なる仕向先 北米合衆國 英吉利 佛蘭西(推定)
- 六、生産時期 九月乃至翌年四月
- 七、生産方法の概要 (イ)鞭根にあらざるもの 原料竹は根の丸いものを選び掘取つた後鉞を以て莖の五尺以上の部分を切斷する次に油抜きを爲すが日光に依り竹を枯らす場合は河原で竹を洗つた後小砂を使つて皮に傷を入れ日當り良い南側に根を上にして乾燥する時は節の中心から白色に變じ始め一週間にして節も殆ど白くなる 藥品に依る場合は水洗ひした後苛性曹達の溶液を熱し竹の根を下にして浸し變色し始めるを適度として出し根を上にして再び浸し薄黄色となつたものを日蔭で乾燥する乾燥したものは曲りを伸ばすが煉瓦二箇を七輪の火の上に置いて其の間に伸ばさんとする部分を當てて熱する此の時強火なれば焦げ弱火なれば長時間を要すとも效果



なく熱は竹の内部に通るを程度とする熱したものは竹伸器に伸ばす部分を嵌めて挺子應用の如くに矯正する真直ぐなつたものは所定の長さ普通二尺九寸に切る次に藁切りに用うるが如き鉋を用ゐて根を丸く切り鑽を用ゐて節を擦り落す根の部分が終れば前の鉋を用ゐて尖端を削り鑽を掛ける次に一樣に皮を剥ぐが之には特種な器具がある最後にペーパーを以て磨きを行ふが幹を先きにして根部を後に行はぬとペーパーの消費は多くなる仕上げは硫黄華を用ゐて磨き假漆を塗り石突付けを行ふ

(ロ) 鞭根製のもの 地下莖を損傷せざる様根掘を爲した後長さ四尺三寸に切斷し根部及地下莖に着生した細根を剪除する次に油抜きを炭火で行ひ樫材を以て造れる矯正器にかけて屈曲を矯め日光乾燥を行つた後河原で細砂を以て磨き、再び乾燥した上硫黄燻蒸で晒白し、選別の後本末を交互に合せて結束し菰に包みて荷造を終る

八、收支計算 (昭和六年鞭根製にあらざるもの大分縣の例)

収入 一八圓一〇錢 内譯竹ステッキ一〇〇本一八圓 雜收入一〇錢  
支出 一三圓九五錢 内譯 材料費人夫賃其他一二圓九五錢 資本利子器具破損料其他一圓  
差引 四圓一五錢 利益

尙一人一日採掘數は竹林に依り異なるが優に二百本を掘り取ることが出来る

九、その他計畫樹立上参考となるべき事項 原料竹は根が曲らず幹が軟弱、粗剛に過ぎず又三尺以内節が七箇以上あるものは上等品とせられて居るから此の種のもので得るためには土地に礫石の少く過濕、過乾ならず平地のものが良い鞭根製ステッキは籐、アツシユ(トネリコ)等の高級品のステッキと匹敵し日本内地は勿論海外にも年々輸出せられて居るが此の原料の鞭根を採取する爲には滋賀縣では竹林に幅二尺乃至三尺五寸深さ四尺及五尺の溝を掘つて此の溝に生ずる竹の根を採つて居るが相當成績が良い又鞭根はステッキに向かないものは傘手として製作され輸出も相當ある

(九八) 竹製煙草用吸口(パイプ)

- 一、産額 三〇〇、〇〇〇圓 (昭和六年推定)
- 二、主産地 静岡縣 神奈川縣 大阪府 廣島縣
- 三、輸出額 二、六二四、〇〇〇個 三、二〇八圓 (昭和六年)
- 四、輸出品の主なる仕向先 蘭領印度 海峽殖民地
- 五、生産時期 十二月乃至三月
- 六、生産方法の概要 原料竹たる篠竹、箱根竹を所要の長さに切斷するが長さは一尺四寸、一尺、五寸五分の三種である切斷したものは釜の中に入れて煮沸した後浸水する煮沸浸水したものは皮は柔



軟であるから削り易く之を小刃物にて一樣に表皮を削去する次に苛性曹達液の中に入れた後亞硫酸溶液中に一晝夜放置し晒白作業を行ひ地上に擴げて乾燥する最後にパイプの長さ二寸二分宛に切斷した後吸口と爲すべき端を熱したる鐵管様の型に入れて吸口の型を附し廻轉圓筒中に入れて磨きを掛け之に吸口齒型を附け又他端の穴を刳り抜いて大きくし仕上げを行ふ仕上げは布を以て磨き上げ不良なるものを除く爲に撰別を行つた後荷造を爲す

七、工賃 (昭和四年静岡縣駿東郡の例)

男 熟練せるもの 二圓 普通のもの 一圓二〇錢——一圓五〇錢  
女 六〇錢——七〇錢

備考 竹パイプ製造過程中副業として行はれるは主として竹材の採取、切斷、表皮削等であつて其他の過程は專業者の機械生産である而して竹材の切斷及表皮削は共に婦人の副業として行はれて居る加工器具機械 鋸機 漂白装置 口型付器 磨機 其の他

八、其他計畫樹立上参考となるべき事項

原料竹は幹面滑であつて節低く節間長いものを可とし竹種は箱根竹篠竹を用ゐて居るが年齢の若いものは竹質柔軟の傾きがある古いものは漂白至難で不齊となり易い静岡縣に於ては年齢三年生位を適當とせられて居る竹パイプの製造は之を使用する紙巻煙草の需要の消長に依つて支配されるものであるから之が生産を始むるには豫め販路を充分確めなければならぬ又世界各國共紙巻煙草に使用する竹パイプのサイズや形状が異なるから輸出向のものに付いても販路と共に之等の點を調査する必要がある

(九九) 美術竹細工

一、種類 花籠 文庫 色紙掛 短冊掛 菓子器 煙草の「セット」等

二、産額 不詳

三、主産地 新潟縣 京都府 福井縣 埼玉縣

四、輸出額 不詳

五、輸出品の主なる仕向先 北米合衆國(推定)

六、生産時期 秋から冬

七、生産方法の概要 (花籠) 編み方は數十種に及ぶが普通用うるは數種で網代組、六目崩し及更に

之を崩したやたら組等である編みたるものは染色するが夫れは先づ赤茶を溶したる釜に三分乃至七分時間浸漬するが其の所要時間は材料竹に依り異なりて皮付きは長く剥皮したものは短くて宜しい次に之をへんのう油で溶した生漆を塗り而して煤、砥粉、ごふんを混ぜたものを刷毛に付けて擦り磨砂にて拭き又前同様の生漆を塗り最後にいぼた蠟を塗る



八、收支計算

(一)花籠(一日一人工程二箇當昭和六年山梨縣の例)

収入 一圓六〇錢

支出 二〇錢

差引 一圓四〇錢 利益

(二)花筒(一日一人工程十箇當昭和六年山梨縣の例)

収入 一圓八〇錢

支出 五〇錢

差引 一圓三〇錢 利益

(三)衣裳籠(一組昭和五年鹿兒島縣の例)

収入 四圓

支出 材料染色其他 一圓二一錢

差引 二圓七九錢 利益

九、其他計畫樹立上参考となるべき事項

美術竹細工は内地向としては相當需要があるが輸出向のものは往年の如く出荷されない竹細工は東洋の特産品であるから歐米人には珍らしがられるもので

あるが從來製作せられて居る花籠の如きは其の色が餘り澁過ぎて歐米人の嗜好に適しないし又意匠も千遍一律で變化に乏しいから需要が減退した然し新規なものを考案し色彩等も嗜好に投ずる様によれば新に需要が起ると思ふ尙竹細工は蟲が生じ又は黴が生ずる場合が少なくないから竹の伐採時期乾燥等に充分注意する必要がある而して竹の伐採は八十八夜後にすることが肝要である

(一〇〇) 簾

一、種類 日除用 食器覆用 文具用 製紙用 壽司卷用 蒸簾等

二、産額 八二四、三二二圓 (昭和五年)

三、主産地 大阪府 愛知縣 京都府

四、輸出額 一〇〇、〇〇〇圓(推定)

五、輸出品の主なる仕向先 北米合衆國 英吉利(推定)

六、生産時期 十一月乃至翌年四月

七、生産方法の概要 先づ簾骨の製作は作業極めて簡單で竹材を一定の長さに切つた後小割し肥後拔器に掛け圓形に削るので特に熟練を要しない此の作業は簾製造家の附近農家の婦女子供の副業とし



て行はれる製造家は工場に於て女子を使用し肥後（簾骨）を機械で編ませ金具、縁紐付等の加工を以て製作を終る

八、收支計算（昭和七年一枚當愛知縣の例）

収入 五四錢乃至六〇錢

支出 原料竹 三八錢

絲 四錢五厘

簾 絲 二厘

織 賃 四錢

金具其他 四錢四厘

計 五一錢一厘

差引 三錢乃至九錢 利益

一日一人の平均収入 男は一圓三〇錢 女は五五錢 子供は四五錢

器具機械 「手工用」編臺 ッ、口 竹切鋏 竹切鋸 製簾器 計價額四〇圓——一〇〇圓

「動力用」皮削器 節拔器 剝器 裏抗器 籤引器 製簾機 價額五〇〇圓——三、〇〇〇圓

九、其他計畫樹立上参考となるべき事項 簾骨の製造作業は簡單で一定の長さに切つた竹を小割し

之を削り器に掛け又は手工で圓形に削るだけだから特に熟練を要しない婦女子の副業として行はるるものが多い骨を簾に編上げるには多くは製簾器を使用する

(一〇一) 傘 骨

一、種類 子供 京問屋 蛇目 問屋

二、産額 一、六〇〇、〇〇〇圓（昭和六年推定）

三、主産地 岐阜縣 三重縣 大分縣

四、生産時期 十二月乃至四月

五、生産方法の概要 傘骨用としての竹は専ら苦竹を用ゐる淡竹、孟宗竹は質柔軟であるから使用しな

い苦竹は四年生乃至十年生のものを用ゐる 七年生位のものも最適當としてゐる太さは周圍五寸から

一尺位迄のものを用ゐる 雨傘には七寸乃至九寸位 日傘には六寸を最適とする傘骨は雨傘、日傘及

雨天傘の別に依つて其の製造方法を多少異にする且傘骨の寸法は各種類中又多様である

(甲)雨傘骨

(イ)親骨 先づ竹を所要の長さに切斷するが親骨には必ず中節一節を附し其の中節を中心として上

下は一定の長さを有すること必要である従て所要の長さの間に節の存する關係からして切斷方法



に數種ある一箇の場合、二箇以上の場合に因る切り取りたるものは「コロ」と稱するが「コロ」は浸水して竹割作業を容易ならしむるが其の時間は伐採後の期間及季節に依り異なり水が竹に充分浸込むを標準とする水揚げした後、節及皮を削去し、竹割を行ふ。割竹は竹の太さに依り一本から得る數は異なる割竹には目先の孔、中節の孔、軒の孔と通稱する孔を穿つが目先の孔と軒の孔との長さに於て目先及中節の孔の長さは三分の一である

(ロ)小骨 親骨と同様に竹割前に浸水を行つたものを材料とし、唯皮削りを行はない穿孔は親骨の中節に接續するものと、手元轆轤に接續するものである小骨には松葉骨と稱し親骨の中節に接續する部が二つあるものがある

(乙)日傘骨 雨傘の骨と大異なく唯日傘の骨は表皮を残し置くを最異る點とする

(丙)雨天傘骨 雨天傘の親骨も雨傘のものと殆ど同様であるが雨天傘の一種には曲り骨と稱し軒の部分が特に内側に彎曲したものが有る之は軒詰に近い部分を三四寸丈適當に削除するのである小骨は何れも同様である

六、收支計算

(一)子供傘 (昭和五年福岡縣の例)

収入 三圓

支出 二圓

差引 一圓 利益

(二)京問屋 (昭和五年福岡縣の例)

収入 三圓

支出 一圓五〇錢

差引 一圓五〇錢 利益

(三)蛇の目 (昭和五年福岡縣の例)

収入 二圓八〇錢

支出 一圓

差引 一圓八〇錢 利益

(四)雨傘親骨(一人一日工賃昭和四年岐阜縣の例)

男 機械 三〇錢 女 手工 一〇錢

(五)雨傘小骨(一人一日工賃昭和四年岐阜縣の例)

男 機械 五〇錢 女 手工 二〇錢

(六)日傘親骨(一人一日工賃昭和四年岐阜縣の例)



機械 三〇錢

(七)日傘小骨(一人一日工賃昭和四年岐阜縣の例)

機械 五〇錢

七、其他計畫樹立上参考となるべき事項 一般に洋傘の使用が増加したけれ共和傘の需要も増加し殊に日傘は意匠模様の改善に伴ひ著しく使用増加を來した 近時輸出日傘の需要も高まり今後更に増進を見るべく従つて傘骨の生産も竹材豊富な地方の副業として有望である

(二〇二) 和傘

一、種類 雨傘 日傘

二、産額 約二〇、〇〇〇、〇〇〇圓 (推定)

三、主産地 岐阜縣 三重縣 福岡縣 香川縣 和歌山縣 静岡縣 廣島縣

四、輸出額 一二八、一七七打 六九九、五六九圓 (昭和五年)

五、輸出品の主なる仕向先 北米合衆國 英吉利 蘭領印度 布哇

六、生産時期 通年なるも梅雨期前は比較的繁忙

八、生産方法の概要 和傘には雨傘及日傘等に依つて材料に多少相違あるが傘骨、柄竹、傘紙、日傘

生地、荏油、糊粉、柿澁、彈金 及繫絲等の材料を購入した製造業者が其の製作場で 又は副業賃業者に賃出して骨削りから柄竹作り、轆轤に骨を付ける繫ぎ、彈金打ち、紙張り、油を引く等の各作業を分業的に製作せしめる

八、收支計算 (昭和七年見込)

雨傘二本當

収入 一圓五〇錢

支出 一圓三五錢 内譯 轆轤、骨竹、柄竹、傘紙、及荏油類九〇錢 張賃、線込、ツナギ及仕上賃四五錢

差引 一五錢 利益

器具機械 主なる器具機械は轆轤製造機で三馬力モーター附一臺八〇〇圓

(二〇三) 團扇骨

一、種類 丸柄 平柄

二、産額 一、〇〇〇、〇〇〇圓 (昭和六年推定)

三、主産地 香川縣 千葉縣

四、輸出額 三五〇、〇〇〇本(推定)



五、輸出品の主なる仕向先 北米合衆國 印度 南洋 滿洲國

六、生産時期 十月乃至翌年六月

七、生産方法の概要 (平柄) 直徑一寸五分以上の苦竹を一定の長さに切斷する長さは鯨尺一尺三分である而して節の位置は各端から六寸五分三寸八分とする切斷した竹は 臺上に固定して皮削器を以て表皮を削る皮削は鉋を以て約五分の幅に割り 更に幅取器に依り正確に五分の幅を有せしめる 幅取器は固定せる一種の鉋である此の作業は木取と稱するが 木取した竹は 刃の一側面に幅取装置を有する先割器に依り節間長き部位を六十乃至七十に分割する此の工程は「ワキ」と稱する次に節間短き柄となるべき部位を削つて仕上げ且横竹を挿入すべき孔を穿つ大規模には動力用錐を使用し普通は舞錐を使用する 次に亞硫酸瓦斯で爲す晒白防黴の工程を終つたものは横竹を穿孔に取付ける横竹は長さ六寸五分の削竹で兩端は細く尖らしたものである取付けた横竹の一端に二本の絲を結び此の二本の絲を縛ひながら先割器で分割した骨を順次一定の間隔を以て編む而して絲の他端は横竹の他端に結付ける以上の工程を以て團扇骨の製作を終る

八、收支計算 (昭和五年一人一日の工程一、六〇〇本當奈良縣の例)

收入	一九圓二〇錢
支出	一八圓二〇錢
内譯	原料竹 一駄一二圓 工賃六日分六圓 器具損料二〇錢

差引 一圓 利益

九、其他計畫樹立上参考となるべき事項 團扇骨の製作は普通問屋から原料竹を受け取り家族が分業して團扇骨を作り其の出來高に依り工賃を得て居る併し地方に於て組合を組織し之れを中心にして附近の男子や女子が従業し相當成績を擧げて居るものもある

(一〇四) 團扇

- 一、産額 約五、〇〇〇、〇〇〇圓
- 二、主産地 香川縣 岐阜縣 大阪府 千葉縣
- 三、輸出額 一〇、六九二、〇〇〇本 四一〇、八六五圓 (扇子を含む昭和五年)
- 四、輸出品の主なる仕向先 伊太利 比律賓諸島 北米合衆國 關東州 佛蘭西
- 五、生産時期 主として一月乃至五月なるも通年
- 六、生産方法の概要 従業者は製造業者から印刷した地紙及竹を受取り骨竹の小割を爲し小割した骨を編み 地紙に糊を付けて骨を挟み 筋目を立て縁を截ち次で細紙で縁張を爲す等夫々分業的に製作する 製造業者は専屬工場でロール機に掛けて仕上げる
- 七、工賃 團扇製造者は普通製造業者から竹骨及地紙等の材料の配給を受け夫々分業で製作し製品を



製造業者に納めて工賃を収得する工賃は作業の種類に依つて相違あるが一日一人當普通三〇錢乃至五〇錢である

製造業者の要する器具機械 小割器一臺五圓 穴明器一臺五圓(従業者の用具) ロール機一臺三〇圓  
プレス一臺五〇圓 扇面印刷機一臺一五〇圓 蒸場設備一〇〇圓  
計三四〇圓

八、其他計畫樹立上参考となるべき事項 團扇は設備費の外材料費等の運轉資金として相當の經費を要し又先進地の製品と競争することになるから之を始めるには相當資金のある共同組織に依らねばならぬ

(一〇五) 椎 茸

- 一、産額 干椎茸一、七〇二、二五〇斤 二、六〇一、三〇一圓(昭和五年)生椎茸約五〇〇、〇〇〇圓
- 二、主産地 静岡縣 大分縣 宮崎縣 鹿兒島縣 熊本縣 三重縣
- 三、輸出額 七八九、六〇〇斤 一、二九二、二一三圓 (昭和六年)
- 四、輸出品の主なる仕向先 香港 北米合衆國 中華民國 海峽殖民地
- 五、生産時期 三月及十一月

六、生産方法の概要

原料木は樹種樹齡の適當なものを選擇し伐期を選んで伐採し 伐採したものは適當の時期に槽として恰好の大きさに小切り且之に鉋目を入れて播種し或は播種せずして寝込む或期間の後槽捌きなる作業を行つて槽場に槽を移し管理に注意しつつ採集する採集したものは生椎茸として消費さるる外 多くは乾燥して干椎茸と爲し販賣される

七、收支計算 (昭和五年原料木目通一尺二、三寸のもの二〇〇本當推定)

收入	干椎茸一二七斤代	二五四圓
支出	原料木二〇〇本代	四〇圓
	其他	一二二圓
計		一六二圓
差引		九二圓 利益

但し滿四ヶ年半に亙る收支である

八、其他計畫樹立上参考となるべき事項 椎茸は支那人の嗜好品として從來可なりの輸出を見た

が 最近日支貿易の不振に伴ひ輸出が減退して居る椎茸は支那内地に於ても近年生産せられるが其の品質が悪く産額も少量であるから將來は再び輸出の復興を見るものと豫想される



(一〇六) 松 茸

- 一、産額 八、一〇七、三九四斤 二、九一〇、〇八七圓 (昭和五年)
- 二、主産地 京都府 兵庫縣 岐阜縣 滋賀縣 廣島縣 岡山縣 山口縣
- 三、生産時期 九月乃至十月 早松茸は四月下旬乃至六月下旬
- 四、生産方法の概要 松茸は赤松林の外梅及蝦夷松林に發生するが本邦に於ける發生地は赤松林が大部分を占めてゐる松茸は活物寄生菌で赤松の鬚根に寄生する菌根の一種であるから赤松の鬚根が地表に近く蔓延してゐる所に播種するのである播種には松茸の發生期に傘の七、八分開いた新鮮な松茸四、五個を清水一升中で充分揉み碎きこの液を用う
- 五、收量 京都府船井郡横山村 六百餘町歩の赤松林 一萬三千圓  
同 南桑田郡篠村 同様な面積 一萬餘圓  
兵庫縣三原郡伊加利村 二百九十二町歩 二萬三千圓  
奈良縣吉野郡下市町原谷 二十三町歩 千二百圓
- 六、其他計畫樹立上参考となるべき事項 最近罐詰製造の普及と共に其の需要は今後益々増大するものと見らるるが故に赤松林の多き山村農家の副業として好適する尙松茸は環境の支配を受けること甚だしく少くとも地況、林況、氣象更に進んでは土性の酸度松茸林の經營就中擇伐及間伐は松茸の品質に及ぼす處重大なる關係を有するから之が栽培に付ては攻究を要する

(一〇七) 松 茸 罐 詰

- 一、産額 九二、〇四五貫 四六一、三三六圓 (昭和六年)
- 二、主産地 廣島縣 岡山縣 京都府 大阪府
- 三、輸出額 不詳
- 四、生産時期 九月乃至十月
- 五、製造方法の概要 新鮮なる原料を用ひ石付の部分及柄に附着せる薄皮を削り取り鹽水で煮沸した後水中に浸漬する次に撰別を爲して之を大小不揃なき様罐に充填し同時に冷水を八分目まで注入し密封殺菌した後脱氣冷却する
- 六、收支計算 (昭和六年一罐當岡山縣の例)

收入	一封度罐賣却代金	三〇錢
支出	原料	一六錢
	空 罐	五錢



製造費 五錢

計 二六錢

差引 四錢 利益

器具機械 蒸釜 米突鐵籠 和釜 半鍋 煙突釜附屬器 テレツキ キユーレン シヤベル モロ蓋  
角籠 桿 鑪 ヤットコ ハンマー 四斗樽 マキナン セミトロシューマー モーター等 以上  
は普通の工場として使用するもの副業としては簡単な捲縮機と釜其の他のは家庭常用のもの  
を使用すればよい

七、其の他計畫樹立上参考となるべき事項 松茸の生産が多量なる地方に於て共同組織に依つて製造  
するに適當である

(一〇八) 榎茸及なめこ

一、産額 四〇〇、〇〇〇圓 (推定)

二、主産地 榎茸 京都府 埼玉縣 東京府 山形縣 青森縣

なめこ 山形縣 秋田縣 青森縣 福島縣

三、生産時期 十月乃至翌年三月頃

四、生産方法の概要 榎茸はけやき、えのき、かき、にれ、やなぎ等に發生しなめこは東北地方の雜  
木林のぶな、みずめ、みねばり等の枯損木に自然に發生する

榎茸栽培では榎木の伐採は大體十一月下旬之を行ふ小切及鉋目は椎茸の場合と同様に行ふのである  
が榎木の長さは二尺か三尺位が便利である播種には半開せる榎茸を採り傘部だけ摺鉢に入れてよく  
摺潰し清水を加へ孢子液を作り之を龜の子「タワン」等を用ゐて鉋目及兩端の切口に摺込み接種する  
接種した榎木は樹蔭家屋の北側等の風通のよくない陰濕な場所に一列に密に竝べ雨露を防ぐため菰  
又は「トタン」板を被ふて三月位その儘にしておくさうすれば孢子は發芽して鉋目の部分は菌絲で稍  
白色を呈し更に木質の内部に侵入するのでそれから被ひを除きてその場所で雨露にさらして置く接  
種した翌年十月中旬に床を設ける床は家屋の北側に幅二三尺深さ一尺二寸位長さ適宜に溝を堀つて  
これに榎木を三四寸隔てに一列に並べ溝には丸太を架し菰類を被ふて置くのであるさうすれば十一  
月から十二月頃に多數發生を見る嚴寒には被ひ物を厚くする事が必要である收穫後の榎木は五月上  
旬には大體發生が止むので榎木は再び陰濕の場所に並べ置き十月中旬に床に入れ榎木の朽ちる迄繰  
返して收穫するのである

五、收支計算 (榎茸榎木栽培の例)

収入 二年目 收量 九百匁 四圓五〇錢 京都府下に於ける收支計算の例に於て



三年目	〃	五貫匁	二五圓
四年目	〃	二貫五百匁	一二圓五〇錢
五年目	〃	一貫四百匁	七圓
計		九貫八百匁	四九圓

支出の部人夫賃を低價に雜費其の他は稍高價に計上したものである

支出 原木代(一五〇才) 四圓五〇錢

小屋掛 敷地料 藁代等	九圓
勞賃(十二人分)	一二〇
雜費	一圓

計	二六圓五〇錢
差引	二二圓五〇錢 利益

六、其他計畫樹立上参考となるべき事項 榎茸栽培方法としては榎木栽培の外最近鋸屑利用栽培行はれ時季を選ばず生産せらるるも農山村の副業としては榎木栽培はよい榎茸は輸送困難なるを以て需要地の附近で栽培する事が必要である

(一〇九) 榎茸及滑子の罐詰

- 一、生産額 滑子罐詰 三三、六三一圓 (昭和六年)  
ナメ茸罐詰 三、九七〇圓 (昭和六年)
- 二、主産地 滑子罐詰 秋田縣 福島縣 新潟縣 山形縣  
ナメ茸罐詰 青森縣
- 三、生産時期 十月乃至十二月
- 四、生産方法の概要 松茸罐詰法に準ずる
- 五、收支計算 (昭和五年秋田縣の例)

収入		製品賣却代	
種別	數量	數量	單價
原料ナメラッコ	二六〇貫	二、一二五ヶ	四〇錢
空罐代	七八八個		一〇錢
人夫賃			五三圓七六錢
製品輸送代			一六圓
計			六〇八圓五六錢



(一一〇) 木 箸

- 一、種類 割箸 丸箸 角箸
- 二、産額 二、〇一二、〇三四圓 (昭和五年)
- 三、主産地 奈良縣 三重縣 兵庫縣
- 四、輸出額 五〇、〇〇〇圓 (推定)
- 五、輸出品の主なる仕向先 北米合衆國 加奈陀 中部支那 香港 關東州
- 六、生産時期 農閑期 專業では通年
- 七、生産方法の概要

(甲) 割箸

(イ) 手製に依るもの 原料材は一般に杉で酒樽材等を取りたる通稱木皮丸であるが鋸を用ゐて製作せんとする箸の長さに切斷する切斷したものは彎曲せる特種なる鉋を用ゐて鉋或は板に縦斷する而して適宜形を整へる要あるものは格好を附け一端に割目を入れる尙小判型の作成は二箇の器具を使用して製作される

(ロ) 機械製のもの 原料材は所謂木皮丸である機械は種々あるが專賣特許權が付けられてあり其の工程は總て一様ではない先づ材を所要の長さに木取る木取りしたものは鉋割機で鉋割するが手工に依る場合も決して少くない而して浸水する次に板割機に掛けて板割すれば箸の大きさとなるこれを數十本束にして乾燥する乾燥したものは製箸機に掛けて一本宛箸の中央に溝を附ける此の作業は女工に依り行はれる次は磨きで磨き機を用ゐて居るが磨きの必要な箸は特に掛けない袋入れは工場附近の老人等が行つてゐる

(乙) 割箸にあらざる木箸

手製に依るもの 原料材は杉扁柏を用ゐて居るが主として杉である丸太を製作せんとする箸の長さ  
に鋸を用ゐて切斷し之を銑を以て八ツに割り且箸の太さに近く割りたるものを特種の臺上に置き  
て丸鉋にて削る丸鉋には大小の種類があるが三回削りは大小を使用し二回削りは一方のみを用ゐ  
るだけである檜箸は三回削りのもののみで二回削りは爲ない

備考 箸に製作する原料材には杉、扁柏、楡、柳、枋、みづの木、爪肌楓其の他雜木が使用さ  
れてゐる

八、收支計算 (昭和六年奈良縣の例一人一日一、〇〇〇膳乃至六、〇〇〇膳)

收入 三圓五〇錢乃至三圓七〇錢 (一〇〇膳七錢乃至七・五錢五、〇〇〇膳分)