

337
290

大正九年一月一日發行
台灣農事報
台灣の梅

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 1 2 3 4 5

始



臺灣の梅

大正九年一月一日發行
臺灣農事報第一五八號
別刷

島田彌市

梅 早 の 家 田



る 跡 を 春 初 の 園 南 て ち 放 を 香 芳 る た 部 庭

337-290

吸引濾過し、沈澱は粘土板上に塗布して不純物を吸収乾燥せしめたる後水に分布し硫化水素を通じて分解し硫化水銀より濃別せる液は低温低圧に於て蒸發濃縮し更に真空エキシカートル内に放置するに無色針状の引濕性結晶を析出せり。之を少量の水に溶解し鹽化白金液を加へ徐々に蒸發濃縮し真空エキシカートル内に放置するに橙黄色の結晶を生じ之にアルコールを加ふるに淡黄色粉末状沈澱に變せり。而して其量一、三瓦を得たり此沈澱は水に易溶性なるもアルコールには殆ど不溶解なり熔融點を測定するに二百三十三度を示せり。

供試品 白金 〇〇四二五
Chloroplatinic acid (C₂H₄NO₂)₂ PtCl₄
實驗數 三二・九一
理論數 三二・六四

白金複鹽の殘餘は水に溶解し鹽酸を加へて微酸性となし、之に硫化水素を通じて白金を沈澱せしめ濾液は低温低圧に於て蒸發濃縮し真空エキシカートル内に放置し之に濃厚なるピクリン酸ソーダ液を加へ放置するに漸次黄色小板状結晶を生じたり。再結晶の後融點を測定するに百三十度を示せり。

前項鹽酸結晶の殘餘は之をアルコールに溶解し之に鹽化金の濃液を加ふるに淡黄色の小針状結晶を生ぜり、之を熱アルコールより再結晶せしめたり本結晶は冷水に難溶、冷アルコールには殆ど不溶解なるも熱水及熱アルコールには溶解す、小硝子管に入れ急速に熱し熔融點を測定するに二百四十八・五度を示せ

大正九年一月

農藝

り。

供試品 〇・二六三五 金 〇・〇五六一五
Chloroplatinic acid (C₂H₄NO₂)₂ AuCl₃
實驗數 四四・四二
理論數 四四・五〇

終りに臨み本研究に際し海外留學中にも係らず絶えず注意を與へられたる理學博士小松茂氏に研究上有益なる助言を蒙れる農學博士鈴木眞吉氏に對し謹んで謝意を表す。(大正八年十月臺灣總督府農事試驗場農藝化學部に於て)

臺灣の梅

一 緒言

島田彌

大正九年二月十日 寄贈

梅は百花に先立ち寒中に開花するを以て百花魁として知られ、其の花純白(紅梅もあれども)にして芳香あるを以て古來支那及び日本に於ては觀賞用とせられたり。我邦にありてはツメ、ムメ、コノハナ、カトリグサ、カゼマナグサ、ニホヒグサ等として詩歌に詠せられ、古昔は花とし云へば我邦にては梅として知られ現今に於て櫻花が花を代表せると異なる所なかりき。然るに村上天皇の天徳四年より梅を櫻に改められたるが如し。支那にては梅、花魁、氷姿、玉骨、香雪等の名を以て古くより知られ、我邦に於ける如く詩題となり其の果實の酸にして鹽と共に食物の味を加減することに用ひられ、轉じて此兩者即ち鹽梅は食物を料理することの意味となるに至りし程にて同國人間

二一〇二

には花として勿論料理用又は染料として用ひられたり。臺灣にては福建人部落にては梅仔(ンマア或はボイヤ)廣東人部落にては梅仔(モイヅ)として呼ばれ、何れも音こそ異なれ梅なる漢字を讀むものにして本島人は吾人内地人が梅花に對する程の趣味は從來なかりしが如し。次に桃園廳ガオガン蕃地にては近藤政太郎氏がガオガン附近蕃人に關する記事は以後總て同氏の調査に基づくに據ればタイヤル族の蕃名は(ハゼツク)なり、蕃人間には從來全然之を利用せざれども其名を存す、蓋し一般雜木と其趣を異にするに由るか、斯くの如く梅は其の所産地に於ては利用の如何に拘はらず名稱を有し特に日本及支那に於ては古來花を賞し果實利用せられたるものなり。

二 臺灣に於ける梅の沿革

臺灣の梅は自生品なるか將た又は輸入品なるかの問題は梅の沿革を知るの第一歩にして梅の將來を按ずる根據となるべきものなり、本島の梅の沿革を調査するに先立ち既往に於て植物學者間に於て梅は何處の原産とせるか及び日本及外國に於ける沿革に就き調査する處ありしが其の學名 Prunus Mume は蘭人シイボルド氏が今を去る八十年前(西曆一八三五年)我國に於て初めて之を發見し學名として命名せるものに起因するものにして其種名に邦語の Mume を其儘用ひしものなり。其後支那臺灣其他に於ても植物學者によりて所産することを發見せられたりき。

日本に於けるウメの語源は果實の熟めるを佳とするにより熟實の義より轉せる語なれば梅は日本固有のものなりとし又ウメと云ふ語はめの字音にて發語の沿ひたるものにしてマ(馬)をウマと云ふに均しく支那より來れるものなりと唱導するものあり、語源よりする由來に就ては區々として一定せざれども植物學者間に於ては各種の考證によりて梅は日本固有のものにあらずして或る時代に於て支那より輸入せられたるものなるべしと云ふ。

琉球に於ては伊是名島に於て田代安定氏によりて採集せられしが栽培品にして自生にあらずと云ふ。支那にては勿論各地に栽培せらるべきも英人にして米國大學の本木調査事業中其の支那植物採集に従事するウイムソン氏は曾て之を北四川省の海拔三千三百米突より二千五百米突の地域湖北省貴州の海拔三百米突乃至一千米突の地域に於て其の自生品及栽培品を採集したるの記事あり、之を要するに中央支那に於て自生品ありと云ふべし。

朝鮮植物調査に従事せらる、理學博士中井猛之進氏は大正三年一月二十日發行の植物學雜誌第三百二十五號に濟州島植物研究の一部として記して曰く「旌義郡衣貴里の溪谷には梅の古木あり郡參事金氏(齡四三)の未だ若年の頃より此谷に數本自生し其實を採り食せし由今は僅かに一本を除すのみ、大靜郡の叢林中にても余之れを發見せり人家に栽培するものより花小に實は小梅の如し梅の原種と認むべきなり」と或は自生ならんか。

次に臺灣に於ける梅の既往に就き調査するに約二百年前に成る臺灣府志には單に果實之部に「梅」の一字あるのみなれども此稻荷神社鈴村社司の意見を叩けば「支那泉州より移植せしと附近の本島人は稱し居ると」の答を得たり。

支那より移植せられたるものなることは略察するに足るべく平戸より移植せるものなるや否やは當時の船便と航海日數等の點より疑なき能はず、毎年一月上中旬頃に開花し其色白く曾て實を結びたることなしと云ふ。

嘉義廳大莆林の山地に梅仔坑と稱する一部落あり同庄の沿革志を見るに「當庄は乾隆四十七年(今を去る百三十七年前)間支那漳州府人姓名不詳移住し來り民人邀集當地一方の荒野を田畑に開墾し家屋を建築し其後漸次繁榮して遂に商賈を生ず逐日盛となり當時兩傍の山に梅樹多し爲めに所謂梅仔坑の庄名を附す」とあり梅の存在を證するも移植せしが如き形跡を更に認むる能はず。

余は去年十一月臺灣に於ける主産地新埔に遊び其起源を調査したるも自生種を移植したるものにして他より輸入したる證據を得ず。其他新竹廳遠藤彦太氏、南投廳中西潔氏、嘉義廳赤崁港氏等に調査方を依頼して得たる結果各廳下に栽培せるものは自生品を保護したるものにして全然他より輸入したるが如きものにあらざるが如し、即ち本島人間に栽培せらるる梅は新竹、南投、嘉義附近の産は全部其の自生品より出でたるもの、如し。

の前後に成れる諸羅縣(今の嘉義廳)志卷之十物産(第十四)果之屬に「梅、是花部書說命篇、若作和羹惟鹽梅內地有作烏梅、青梅、梅實、諸法皆用糖和之北路實小生毛而味苦」花之屬に梅花百花之魁色白者爲上有單葉、百葉艶者曰紅梅漢上苑有朱梅、臘脂梅是也紫花梅色稍淡皆百葉最清幽者莫如單葉山梅離間水次疎影暗香真堪獨賞臺地暖放不待春冬初已影斜香動矣另有清而艶者曰綠萼梅、一帶三花者曰品字梅漳泉乃有之又茶梅花如鴉眼錢粉紅而真心雅素耐久杭州玉蝶梅樹接成之、墨梅々之別種曰臘梅北路皆未之見」の記事あり。當時既に北路即ち北部臺灣に梅樹あり果實は小にして有毛味苦きことを證せり此他臺灣の舊志を調査すれば彰化縣志物産編、花之屬に「梅百花之魁有紅白二色、紅者多百葉白者葉疎而香勝候同慶嶺」果之屬に「梅先乘木而生其實春生夏熟書若作和羹汝惟鹽梅搗碎糖煮作醬」とあり又噶瑪蘭廳志(今の宜蘭廳)第六卷花之屬に「梅候同慶嶺有紅白二種」果之屬に「梅種六」とあり。

然れども梅の自生か輸入かに就ては更に據るべきものなし。卷首寫真臺南市内開山神社の梅は別に沿革の資料となるべき考證なきも臺南廳山田靖氏が同社々司より聞取りたる所に依れば鄭氏は肥前國平戸(生母田川氏の里)より支那泉州城内に移植し臺灣へ渡來と共に其の一部を持ち來り現在臺南の司令官(舊鄭氏の屋敷)に移しありしを鄭成功の實子鄭經が今の開山神社の前身たる祖廟を建立と同時に其梅の一部を現開山神社に移したるもの、由其年代は約二百五十年前なるべしとのこと、此老梅は主幹既に枯死し根元より分れて二本となり幹圍二尺九寸七分高さ十五尺あり一見大なる古木の感あり、此梅樹に關し臺北

生として見るべきものなるや否やに付其の名稱の有無、彼等の梅に關する傳説と利用の三方面より調査せしが其の梅の名は前記の如くハゼツクとして明らかに存し彼等は全然之を栽培することなく彼等は以て自生品と稱し又其果實を食用に供せざれどもガオガン附近一帶の地に廣く自生し梅樹數千本ありて其梅幹の直徑七寸五分位のもの一地方のみにても數百本を算するを以て吾人は正しく臺灣の自生品なることを信すべきなり。

日本人の如く梅を生質の儘食用し又花を賞する人種より考ふるときは、それは或る時代蕃人討伐か或は何かの際支那人が平地より其果實を山地深く持ち入り食用後種子の散布せられたるものが發芽せしものならん、又蕃人によりて平地より移植せられしものならんと思はる、又蕃人種が生質を食用せざること、蕃人間に全然栽培するものなきことによりて見るときは其の然らざるべきを察するに難からず。

之を要するに梅は本島の自生種にして本島人部落にありては其の果實を收穫する爲め自生せるものを保護し又は之を住宅の附近に移植し二百年以前より栽培せられたるもの、如し而して本島産梅の所在が植物學界に知られたるは領臺後のことにして僅に二十一年を出でざるなり。

三 梅の性状

梅は植物分類學上薔薇科櫻屬の落葉喬木なり幹は新竹廳新埔に於て約七十年生と稱するもの徑一尺五寸高さ二丈五尺樹冠の徑三十尺に達するものあり幹の直上するもの少く多くは地上一間乃至二間の點より二、三に分岐し老樹にありては内部は白蟻

の爲めに蝕害せられ外部のみによりて生存するもの多し樹膚は櫻に似て横條多く多少滑澤なれども生長と共に外皮部は先づ縦裂し紫灰褐色を呈し順次剝脱す多くは地衣類の蕃殖によりて皮部を覆はる枝は細小にして横斜し分岐甚だ多く此等は枝上に刺状をなして殘存するものあり又往々垂下することあり。

新枝は普通鮮綠色材は堅硬紫褐色を呈す根は地表に沿ひ淺く廣く伸長し直根は少し根の外皮は黒褐色其の内皮は紫褐色を呈し之を折れば特殊の香氣を感ず葉は互生一細枝上三、四葉乃至十葉位を著生す、葉片、葉柄、托葉を具備する完全葉にして葉片は廣橢圓形又は倒卵形にして基部は稍圓く尖端長く尖り葉縁には細き鋸齒あり嫩芽にありては微細なる毛を存すれども成葉と共に平滑となる葉脈は葉裏に凸出し中肋に沿ひ數條の支脈あれども其數は不定なり蜜腺は普通葉片の基部にあれども明瞭ならず葉長二寸二、三分中一寸三、四分表面は裏面に比し濃綠なり、葉柄は長さ二分乃至五分上面に淺溝あり淡綠なれども往々淡紫色を帯ぶることあり、托葉は葉柄脚に一對あり長さ一分五厘中五厘淡綠色にして鋸齒縁を有す、葉の發育と共に散落す、新葉は花後一、二月の候に伸長し八、九月の候より落葉を始む花は普通十二月より一月の候に於て開花し百花の魁をなす、一葉腋より普通一花を生し花梗は殆んど認むる能はざる程短く茶褐色又は紅褐色なる鱗葉の間より生ず開花せる花は徑五、六分、萼筒は一分内外淡紅色にして上部は五裂片となり綠色、各片長一分五厘中一分縁は多少鋸齒状を呈す、花冠は五、萼は互生し殆んど圓扇状をなし純白色中二分長さ三分餘あり花後一週日を出でずして散落す雄蕊は多數萼筒の内側より簇生し花絲は白色

絲狀外部のものは長く内部のものは短かく何れも上端少しく内曲す、萼は細小裂開して黄色の花粉を散す雌蕊は花の中央に位置し子房は徳利狀多少の微毛あり、花柱は絲狀長さ二分淡黄色先端は平滑なり、雌蕊の本に蜜腺あり花蜜を分泌して昆蟲を呼ぶ梅花は古來馥郁たる香氣あるを以て尊ばれたるものにして本島産のものも香氣の賞すべきものあり、臺灣の自生品は白花のみにして紅梅は外國より輸入したるものなるべし。

果實は核果にして五月成熟す初め綠色にして後黄色となる、余が後里庄産に付取調べたるものは圓球形にして少しく長く外面は天鵝絨質の微毛を被り先端少しく尖れり、果實の長さ七、八分徑亦七分位果皮薄く中果皮は淡黄厚さ約二分酸味強きも多少の苦味あり、核は卵圓形にして長さ六分中五分兩端尖り中央は高く凸出せり而して堅硬にして其の厚さ五厘乃至一分、外面には多數の細孔あり種子は寶珠形にして褐色の薄膜を以て被はる之を除けば内に白色の胚あり無胚乳にして白色なる二枚の子葉より成る。

四 產地及産額

本島産果實の重量は一顆に付普通二、三分核の重量三分なり故に吾人の食用となるべき部は約二、三分にして總重量の約八十七物に相當するなり。

臺灣産梅は自生種にして而も多くは實生せしものなるを以て樹によりて果實の大小、核の大小、形狀、果肉に於ける苦味の有無等を異にして不定なれども新竹廳新埔にありては品種名として俗に圓形梅仔二石梅仔の二種に分ち前者は果實大にして圓く後者は小粒にして豐産なりと稱せらる、臺北新起街市場に集る梅は新埔産及び臺北觀音山麓なるが新埔産は大粒にして苦味な

く觀音山麓産は小粒にして苦味多しと稱せらる、又余が桃園廳ガオガン蕃地カライランに旅行せし際佐藤福太郎氏宅に於て同地産にて大形にして圓く其梅干となせるもの、頗る優良なるものを見たり聞く蕃地に於ても果の大小、苦味の強弱等多様なるものあるが如し此内優良なるものを用ひ同地方警察官は梅干を製す思ふに臺灣産中其の熟期に於て調査するに於ては必ずや良品種を選出すこと困難ならざるべし。

臺灣産梅に關しては何等統計の徴すべきものなきを以て茲に之が計數を擧ぐることは能はざるべきも其の產地と思はる、地方へ問合せたるもの、回答及び余が見込を記すれば左の如し。

臺北廳 新庄支廳管内塔寮坑其他に二十本位あり。
淡水廳 淡水支廳管内内地より取寄せ植付けたるもの約三十本位あり少しく結實す。
士林支廳 芝山岩附近に一本あり。
宜蘭廳 四、五年前迄員山堡枕頭山に一樹開花するものありしが(實を生せず)毎年宜蘭方面の挿花材料として花枝を切出せし爲め遂に枯死し今や園下に梅樹を見ずと云ふ。
桃園廳 ガオガン蕃地ヒヤロイ社、カカサン社、ハカイ社、サルツ社、アトノカン社及マヨコラン蕃附近合して其樹數計實するもの二千六百本位なり。
一昨大正七年には同地警察官の宅にて梅干として用ふる爲め蕃人等に持歸させしに五十餘石ありしが大正八年には僅々十石を持來りしに過ぎず是れ生産せざるにあらずして持ち來るべく尙ざりしが故なりと梅樹一本の結實は知るを得ざるも大抵一、二升より二斗位のものならん。

新竹廳 三角湖方面には年々其梅の生産あるが如し。
産地は新埔支廳草屯庄を筆頭とし同樟樹林庄、大平高庄、石頭坑庄、打鏡坑庄に點々散在す其他樹林、南庄、頭份、苗寮、大湖、三叉河の各支

農藝

廊下に多少あり果實を生産するは新埔支廳下全部と樹林、北埔支廳の一部を主なるものとす。總本数は二千本位にして結實樹數二百五十本内外收穫高二千五百斤内外ならん云ふ。

南投廳 南投廳屬埔坪庄三十本、草尾嶺庄二十本、内鹿庄二十本、武東樂屬埔坪庄十本、赤水庄二十本。

北投廳 北投廳屬埔坪庄二十本。此の結實樹數百二十本一本平均百斤として一萬二千斤屬社支廳、埔里社支廳の番地には相當の自生品あり。

嘉義廳 竹頭崎支廳に於ては平地にも多少あり。梅仔坑には元多かりしも花枝を折る爲め枯死し現在數本に過ぎず、大半天、生毛樹庄大坪庄にも幾分あるが如し。大半天寶庄には百本近くの結果樹あり少くとも二、三百斤位の生産あるべし。

臺南廳 臺南市開山神社境内に僅々二本あり然れども結實せず。今臺北、桃園、新竹、臺中、南投及嘉義の六箇廳に於て番地を通じて平均一箇廳一千本宛の結實樹を存するものとせば六千本となり之が一本に付二十斤宛の果實を生産するものとせば十二萬斤の生産となる而して一斤を市場相場十二錢の半分と見て六錢とすれば七千二百圓の生産額にして一本に付一圓二十錢の生産となるなり新埔地方にては新年に挿花用として花枝を切出すもの梅實の價額以上なるか如し之が爲め年々梅林は荒廢しつゝあるが如し。

五 梅樹栽培狀況

梅は臺灣の各地に自生するを以て氣候上栽培して相當見込あるものと稱すべく其の落葉植物なる點より見て北部の稍高地は南部の熱帯地に屬する平地よりも一層の良果を得べきものなるべし。栽培者に據れば開花當時晴天にして濃霧なき年に於ては

豐産なりと濃霧關係は獨り梅實のみならず本島に於ては龍眼の如き最も此關係を有するものなり。

土質は砂質壤土を最良なりと稱せらるゝも自生地は竹塹新埔附近早坑仔庄の梅林の如き他の農作物の栽培困難なる礫地なるあり之に反し臺中廳後里庄の如きは褐色の壤土なるあり多種多様に於て各種の土質に相當生育するを見る。

蕃殖の目的を以て實生等を行ふものなく、栽培者は必要に應じ附近山野より稚苗を掘來るを常とすれども新竹廳新埔の如く果樹栽培思想の稍進歩せる地方にありては老農は實生苗の外在來種中大粒にして圓形なる良品種の接穂を選びて桃若しくは梅の二年生(約小指大)を砧木として接木を行ふ其法は臺灣在來の蜜柑類の接木法と異ならず時期は二月頃にして桃砧は梅砧に比し接木歩留良好なりと稱せらる。

移植は落葉期間中早春雨後に於て普通行はれ新埔附近にては普通二間若しくは三間を隔て、一本宛植付く移植後は別に手入れを施すことなく又曾て施肥せず自然に放任す。

收穫新埔にては植付後約十年にして結實を始め一本に付二、三斤の生産あり。二十年より四十年位迄のものには多きは二百斤位の生産あるものあり又隔年結果のものありて樹によりて不定なれども結果樹齡に達したるものは平均二、三十斤の結實あるもの、如く樹齡は七十年位にして結實著しく減すと云ふ。

收穫するには普通手にて摘み取るべきも高き處のものは其下に麻布又は産類を布きて棒にて叩き落すを常とす收穫時期は四月の候にして黃熟前に之を行ふ。

斯くの如く殆んど手入れ等を施すことなきを以て收穫又甚だ少

なし若し品種を改良し多少の入手施肥をなすに於ては之が收穫量を倍加するに至るべし。

六 梅の利用

梅は花を觀賞するの外果實は食用藥用染料とし材は器具用とし樹皮及び樹根は染料とし其用途甚だ廣く本島に於ては從來之が利用日本内地に於ける程重用せられざりしも近年虎渡流行等の爲め梅實の效果認められ年々其需要を喚起し最近之が栽植を唱道するものあるに在り。

(イ) 食用梅實の未熟品は青酸を含み有害なれども熟すれば林檎酸枸橼酸等に富み酸味強し今内地産梅實の化學的組成成分を記すれば左の如し。(但し百分中)

Table with 4 columns: 水分, 蛋白質, 遊離酸, 糖分, 無窒素物, 粗纖維, 灰分. Values: 60.4, 0.9, 0.9, 1.0, 3.9, 0.3.

内地にては生實に食鹽を加へて食用するも本島にては殆んど生食するものなく多くは加工後に於て之を食用し蕃人は之を食用せず臺灣に於ける食用法左の如し。

一、梅醬 本島梅産地に最も普通に行はるゝものにして内地の梅干に酷似す、新埔にて行はるゝ方法は熟したる梅實を收穫し梅實三斤に食鹽一斤を加へて之を甕に入れ且つ紫蘇を少しく加へて蓋をなし之を屋外の日當り良き所に置くときは二箇月にして梅實は充分に鹽分を浸み込み且つ著色して食用に適するに至り三四年間の貯蔵に適す。市場に於ては普通一錢に付二三粒の價す。農家に於ては自家用として多くは之を製し置き粥食の時用ふるの他濁したる時砂糖と湯とを混じて之尙

を醫し下痢の際に用ひ又風邪の時は南薑根を細切し蔞醬と共に煎服し必要缺ぐべからざるもの、一なり。

二、蘇梅 新埔地方に稀に行はるゝ法にして鹽漬の一種なり。熟したる梅實を割り之を一度石灰水中に浸したるものを三斤と別一度炒りたる食鹽一斤とを混合して之を甕の中に貯ふる爲めには少量の砂糖と細切して一度干したる南薑根とを加ふることあり、又其色を良くする爲め紫蘇を炒りて加ふることあり赤く染色するには普通藥を用ふ、食用となすの外實際出來たる醬液を湯に加へ又は酒を加へて飲料に供す。

三、梅茶 梅茶とは製茶に梅實の香氣を附せる一種の包種茶にして南投廳武東廳松柏坑庄及同廳沙連堡大水堀庄地方にて製せらる。

製造は普通包種茶の製法と大差なく簡單に再製せる茶百斤に付爛熟せる梅實二百五十斤位の割合に混入して桶又は箱に填充し三日目に取り出して梅實を選別して製茶を乾燥す。然る時は茶は一種の梅香を有する至る、梅實は松柏坑附近にありては臺中廳員林地方より購入して使用する其の價格は百斤五圓内外なりと云ふ。大水堀地方にありては自家の庭内に二三株宛栽植し居るを以し之を使用す。

價格は松柏坑地方にて二十五圓位の茶を梅茶とする時は四十圓位となり大水堀地方にて四十圓位の茶を梅茶とする時六十圓位に取引せらるゝと云ふ販路は彰化嘉義臺南等の茶館より來れるものに賣却す。

飲用法は茶瓶に茶を入れ熱湯を加へて用ふること包種茶と異

農藝

らす(井上房邦氏調査)
 四、梅餅 嘉義南投等に製せらる、其法未詳の梅實を收穫して之を搗き碎きたるものに砂糖、蒸甘草等を入れて一種の菓子を製して食用す。
 次に内地に於ける之が食用としての利用法を參考として附記すべし。

五、梅干の製法及其利用法。

熟したる梅の實を二三時間水に浸してよく洗ひ梅實一斗に鹽三升の割合にて紫蘇の葉を入れて漬け置き最初は押を軽くかけ鹽の浸み入るに随ひて押を強くす、斯くて二三週間を経て篋にあげ日々天日に干して夜は梅酢に漬け置く斯くて二三日にして壺に入れ蓄ふ。これを一度漬と云ふ、十年二十年に及ぶとも艶美しく風味變ることなし。梅酢は初め梅を鹽漬とするときは自然に梅より生ずる酸にして其紫蘇を加へざる前に着色せずこれを白酢と云ふ、紫蘇を加へたる後は美なる赤色となる。白酢は食用の外に染色に用ひらる赤酢は諸々の食品に着色し且つ酢漬品として其の用廣し。

又梅干の製法に三度漬と稱する一法あり梅の實一斗に鹽三升の割合にて四斗樽の中に漬け込み十日許り経てこれを瀝回し更に一週間にして前法に倣ふ、斯くて十二三日を経て篋の上に撒布し日光に曝すこと一週間にして紫蘇の葉を梅酢に漬け其の中に右の梅の實を浸し數日を経て紅色鮮麗なる頃之を露置すること二晝夜にして全く製し終るなり。梅干は古來我國にては軍中に於て必要なる食品として用ひらる(日本百科大辭典參照)

梅干は次の如き料理とするに適す。

梅干のオロレアへ、梅干を細かに刻み大根オロシと砂糖と醬油にて交へ食用す小豆粥のとき等に可なり。

梅味噌、黒胡麻一合をよく炒りて油が出る位までよく搗りつぶしたる中に核を除けたる梅干三箇と白味噌七十匁砂糖を茶呑茶碗に二杯位を入れ全部一諸にする交じへ食用す。

梅干の味醂漬 一時間程も水につけて鹽だしを行ひたる梅干を一寸火にかざして水氣をとり蓋物に入れて梅がかぶる程に味噌を入れて目ばりをなし置くときは三日目位より用ひ供すべく一年位は貯蔵することを得。

梅ビシホ、鹽氣を抜き一度水煮したる梅干の核を除き搗鉢にとり充分砂糖を加へて一諸に搗り更に一度鍋に返して練りながら煮て後に食用す。

六、梅酢漬 梅干を製する際出來たる梅酢を容器に入れ之に大根、薑葱蓮根等の蔬菜類を漬けたるものなり。

七、梅酒 梅實一升に白砂糖十八斤を加へ之に燒酎一升を投じ口狭き瓶に入れ振盪して後搾り取る又清酒と梅果とを混和し之を蒸餾して砂糖を加へ造ることあり(新編食用植物誌)

八、青梅漬 未だ黄熟せざる果實を採り小時鹽水に浸したるものを取りて酒に砂糖を加へたる中に漬け込むなり大低梅百箇に付酒一升砂糖百匁位の割合なり。

九、梅干飴 一種の菓子にして梅干を製する際出來たる梅酢の少量と百匁のガラメ砂糖と五匁の清水とを鍋に入れ中火を用ひ竹籠にて攪拌しつ、煮減りたるものに毛篩にて濾し再度鍋へ戻し十五匁の水飴を混し十分に沸騰せしめて鍋を下ろし胡

麻油を引きたる冷し鍋を水上に浮べ其中に移し冷し固りたらば少量の食料紅を混じ細長く撚りて小さく剪刀にて截る。

一〇、梅の露 (清飲料)梅をよく洗ひ水氣を去り其の一升を瓶に入れ白ガラメ砂糖三百匁を梅の上に振りかけて蓋をしたる儘數日間を経過すれば梅の酸味は殆ど砂糖の中に溶け出で、梅は萎凋して小形となるなり。その汁を篩にて濾し瓶に貯ふるときは三四年位は腐敗せず製造の際梅が黄色となり軟かきものは出來上りし時其汁濁るが故に熟したるもの、中にて青色なるものを探ふを可とす、梅の露は殺菌力あれば工合の悪しきとき間に合せに薬の代りに使用し亦冷水に少量宛加へ飲用するとき疲れを休め食慾を増進し風邪の氣味の時には熱湯を加へ飲用すれば發汗劑となる。

一一、果物水 梅實の皮を去り之を四つ切りにし深鍋に果物のかぶる程の水を入れて二十分間煮て其の汁だけを取り砂糖を加へて煮沸し瓶に、れ封じて冷涼なる場所に貯蔵し隨時コップに少量宛入れ水にて稀釋し水を浮せて飲用す普通四五日間分を一度に製し置く。

梅を食用にするに當り注意すべきは古來食合せとして有毒なることを戒めたるものあり即ち梅、鰻、章魚、豚肉、蕎麥等とは有毒なるものとせられ鰻は其食合せ毒として特に恐るべきものなり。

(ロ) 藥用 梅干を風邪の時用ひ又虎疫流行の際之を食用すれば病氣を免る、等一般に稱せられ又臺灣内地共に民間藥用に供する法枚舉に遑あらず今左に腸胃劇症者氣付藥解熱に特效なりと稱せらる、梅肉エキスの製法及利用法を紹介し置かん

農藝

す。

梅肉エキスは未だ黄熟せざる梅實を取り陶器製のワサビオロシにて搾り之を白布にて搾り濾し其汁液を土釜又は土鍋に入れ木片にて攪拌しながら火にて自然に水分を蒸發せしめ濃厚なるエキスとなしたるものなり。普通梅三升よりエキス約一合を得べし搾り粕は白糖を加へてジャムとなし消化劑となすことを得べし。

梅肉エキスを服用するには發病の時茶碗に冷水を一杯入れ其中に數滴を加へて服用するものとす。

(ハ) 染料 新埔附近にては梅の樹皮を剥き取り漬して水に浸し之にて茶袋の類を染色するに用ふることあり。

日本内地にて昔時加賀染として梅色絹を出せしものは梅樹の皮を染料として染めたるものにして其色赤色の少しく黄みたる色なり。

又有名なる烏梅は半黄若くは熟したる梅實を蒸乾したるものにして煎梅とも云ふ昔は之を染料に供せしことあり大和月が瀬、備後三原の山中には其目的の爲め盛に烏梅を製したりと云ふ。現今は褐色の色漆を製するとき之を用ふと云ふ、烏梅は又之を藥用にも供すと傳へらる。

(ニ) 用材 材は赤質にして堅硬緻密にして光澤あるを以て板とし又諸器を製すべく柱として良好なり梅材は算盤珠を作るを以て有名なり。

臺灣にて未だ利用せられず亦白蟻の害大なるを以て良材を得ること或は困難ならん。

(ホ) 觀賞用 本島人も梅干を賞する爲め庭園に植うるものあり

農 藝

又神佛前に供ふるの習慣あり。
 在臺内地人は梅花を賞する爲め花枝を産地より取寄せ正月其
 他の時期の挿花用として使用するもの少なからず之が爲め宜
 蘭の如きは梅樹を枯死せしめたるの實例あり。梅樹を栽植し
 て増加するにあらざれば本島の如き其の總本數六千本を出で
 ざる梅園は爲めに荒廢するに至るべし。

七 摘 要

- 一、梅の和名はウメ又ムメにして臺灣にては梅仔の漢字を用ひ
 福建人部落はホイヤー又はンマア廣東人部落はモイツと發
 音し蕃人タイヤル族はガラガン蕃地にてハゼツクと稱す。
- 二、臺灣の梅は臺南市開山神社境内にあるもの及び淡水停車場
 構内にあるものは島外より輸入したるものなれども一般本
 島人間に栽培するもの及び蕃地にあるものは全部臺灣の自
 生品なり。
- 三、梅は臺灣及中央支那の原産なり而して本島産梅が學術界に
 知られたるは今を去る約二十年前なり。
- 四、梅は臺北、桃園、新竹、臺中、南投、嘉義の各廳を通じて
 結果樹約六千本收穫高十二萬斤價額七千二百圓の生産見込
 なり。
- 五、梅は従來栽培法として見るべきものなく改良の餘地大なり
- 六、梅は觀賞用の外食用、藥用、染料、用材として其の用途廣
 し。

本稿を草するに當り資料を供せられたる新竹廳連藤彦太氏、南投廳中西深
 氏、嘉義廳赤松養氏、臺南廳山崎清氏、宜蘭廳工藤常男氏、臺北廳曾神社

三〇 (三〇)
 鈴村社司、カオガン支廳近藤政太郎氏、新埔公學校藤藤盛氏、同社榮次氏、
 及臺北廳岩田清氏、に謝意を表す。(大正八年十二月十日稿)

農會職員員數調 (大正八年十月一日調)

總名	有 給 職 員				無 給 職 員		合 計
	書記	技手	雇託	助手	庶務	會計	
臺北	二	九	一	三	三	三	二一
宜蘭	一	二	一	一	一	一	七
桃園	一	二	一	一	一	一	七
新竹	一	二	一	一	一	一	七
臺中	一	二	一	一	一	一	七
南投	一	二	一	一	一	一	七
嘉義	一	二	一	一	一	一	七
臺南	一	二	一	一	一	一	七
阿緞	一	二	一	一	一	一	七
臺東	一	二	一	一	一	一	七
花蓮	一	二	一	一	一	一	七
澎湖	一	二	一	一	一	一	七
計	二一	四一	一〇	二一	二一	二一	一三六

337
291

終