

三ヶ年各茶期間温度雨量比較表

年次	季間日子	室内温度(攝氏)		日温計(攝氏)		地皮温度計(攝氏)		地中計(攝氏)		雨量計					
		午前六時	午後五時	最高	最低	午前八時	午後五時	最高	最低	午前八時	午後五時	最高	最低	總雨量	平均量
大正元年	自三月十九日至五月三十一日	12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
		12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
大正四年	自三月廿一日至四月廿九日	12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
		12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
大正三年	自三月廿九日至五月七日	12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
		12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
大正元年	自五月十日至八月六日	12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
		12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
大正四年	自五月十二日至八月八日	12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
		12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
大正三年	自五月十三日至八月九日	12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
		12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
大正元年	自八月十二日至十月廿四日	12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
		12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
大正四年	自八月十四日至十月十六日	12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
		12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
大正三年	自八月十八日至十月廿一日	12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
		12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
大正元年	自十月廿四日至十一月廿四日	12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
		12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
大正四年	自十月三十日至十一月廿二日	12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
		12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
大正三年	自十一月十日至一月廿四日	12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
		12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
大正元年	計二百三十二日間	12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
		12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
大正四年	計二百二十九日間	12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
		12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
大正三年	計二百〇九日間	12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8
		12.1	12.8	12.8	11.0	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8	12.1	12.8

## 第二章 事業概況

### 第一節 本年各茶期ニ於ケル茶芽發育ノ状態

本年初春ハ雨量潤澤ニシテ例年其比ヲ觀ズ頗ル寒冷ヲ覺エ茶樹ノ生育較々不良ヲ認メタリシモ三月以降温暖ヲ加フルニ從ヒ發芽力ヲ促進シ來リ同月十六日ニハ概シテ一葉ヲ開キ始メ既ニ點々三葉開展シ芽ノ長サ一寸内外ニ伸育セルモノアリ本場ニ於テハ十九日少量ノ走り芽ヲ摘ミ取り二十九日ヨリ引キ續キ各試験區ノ摘採ニ着手セリ爾來氣候平順降雨少ナク三四回ノ摘採ヲ重ネ五月三日ヲ以テ本季ノ終了ヲ告ゲタリ其收穫ハ前年ヨリ約二割ノ增收ニシテ製茶ノ歩合品質等又近年ニナキ優秀ノ成績ナリキ

夏茶摘採ハ五月十日ニ始メ八月六日ヲ以テ終レリ期間中降雨多ク之レヲ一日平均量ニ算出スルトキハ實ニ十四耗餘ニシテ前年ノ倍量ニ當リ爲メニ茶樹ノ發育ヲ阻害シタル甚カラズ各試験區共施肥ヲ重ネタルニモ不拘前年ヨリ僅カニ七分餘ノ増穫ニ過ギズシテ製茶ノ品質モ又例年ノ如キ優品ヲ得ズ秋茶ハ八月十二日ニ着手シ十月十二日ヲ以テ終レリ此期間初秋ノ候極メテ芽立良好ヲ認メタリシモ再度暴風雨襲來ノ災害ヲ重ネ茶樹ハ萎靡シテ發芽伸育ノ勢力ヲ殺ギ其收穫前年ニ比シ三割減收ノ止ナキニ至レリ冬茶ノ期ハ十月二十四日ヨリ十一月廿七日迄ノ間ニシテ氣候順調茶樹ハ追々衰態ヲ挽

同シ來リ前年ヨリ三割餘ノ増穫ニシテ一ケ年ヲ通シ一糧當リ平均一割餘ノ增收ナリ

第二節 收穫

總收穫季別割合表

一總收穫貳千〇六拾貳貫九百貳拾匁

季別	摘採茶糧數	收穫茶糧數	一糧平均收穫	
			一ケ年收穫ニ對スル割合	一ケ年收穫ニ對スル割合
春季	11,500	11,500	100%	100%
夏季	11,500	11,500	100%	100%
秋季	11,500	11,500	100%	100%
冬季	11,500	11,500	100%	100%
計	46,000	46,000	100%	100%

右本年ノ收穫春茶ハ總生産高ニ對シ三割二分六厘夏茶ハ四割三分秋茶ハ一割八分一厘冬茶ハ六分三厘ノ割合ニ當レリ

季別收穫明細表

季別	收穫茶葉量	拂下茶葉量	供試茶葉量	供試茶葉量	同上製茶量	同上歩合
春季	67,500	67,500	67,500	67,500	67,500	100%
夏季	67,500	67,500	67,500	67,500	67,500	100%
秋季	67,500	67,500	67,500	67,500	67,500	100%
冬季	67,500	67,500	67,500	67,500	67,500	100%
計	270,000	270,000	270,000	270,000	270,000	100%

季別	烏龍茶	紅茶	綠茶	計
夏季	8,800	5,150	5,150	19,100
秋季	3,300	3,300	3,300	9,900
冬季	11,900	11,900	11,900	35,700
計	24,000	20,400	20,400	64,800

施肥無肥收穫比較表

季別	試驗茶糧數	收穫茶葉量	一萬糧換算收穫量	無肥ニ對スル比較		同上割合
				増量	増割	
春季	11,500	11,500	11,500	11,500	100%	100%
夏季	11,500	11,500	11,500	11,500	100%	100%
秋季	11,500	11,500	11,500	11,500	100%	100%
冬季	11,500	11,500	11,500	11,500	100%	100%
計	46,000	46,000	46,000	46,000	100%	100%

右ハ各試験區ヲ綜合シタル施肥無肥ノ收穫對照表ニシテ施肥ハ無肥ニ比シ春茶ハ四割三分夏茶ハ六割七分貳厘秋茶ハ三割二分三厘冬茶ハ三割一分七厘何レモ増穫アル成績ヲ示セリ

三ヶ年收穫比較表

年次	季別				計	大正元年 四十四年 比較
	春	夏	秋	冬		
大正元年	158300	100400	87000	30000	375700	同割合 増量同上割合
四十四年	130000	131400	117100	82000	460500	
四十四年	100000	131400	117100	82000	430500	
四十四年	100000	131400	117100	82000	430500	

前表ニ依レバ本年ノ收穫四十四年ニ比シ二割三分一厘四十四年ヨリ九分九厘ノ増穫ニ當レリ這ハ各試験區ノ内年々施肥ヲ重ネタル結果ナリトス

### 第二章 試驗事項

大正元年各試驗成績

#### 一肥料效果比較試驗

目的 茶樹一櫛ニ付窒素二々ヲ給スルモノトシテ各種肥料ノ效果ヲ比較スルニアリ  
方法 本試驗ハ八區ニ分チ各區共百步宛トナシ施肥ハ(大豆粕硫酸滿俺加用區)而已一月廿四日及ヒ

二十七日ノ兩日ニ施シ他ハ悉ク一月二十四日ニ施シタリ

區番區	名	一櫛施肥量	摘採期間	摘採回数	季別				計	同上各季製茶歩合				
					春	夏	秋	冬		春	夏	秋	冬	
一	無肥	—	自四月四日 至十月廿五日	一	78100	49300	110500	113100	351000	—	—	—	—	—
二	大豆粕硫酸 マンガン加入	三八 硫酸マンガン 二〇〇	自三月廿六日 至十一月廿九日	二	112500	195500	385000	177500	770500	115.5	115.5	115.5	115.5	115.5
三	過燐酸石灰	一三 硫酸マンガン 一〇〇	自三月廿六日 至十一月廿九日	二	117500	225500	675000	135000	770500	115.5	115.5	115.5	115.5	115.5
四	胡麻油粕	三八 過燐酸石灰 六二〇	自三月廿六日 至十一月廿九日	二	55500	83000	225000	78000	337500	115.5	115.5	115.5	115.5	115.5
五	蒸骨粉	一〇〇 硫酸マンガン 一〇〇	自三月廿六日 至十一月廿九日	二	156700	178800	475000	112500	770500	115.5	115.5	115.5	115.5	115.5
六	鱈魚粉	一〇〇 硫酸マンガン 一〇〇	自三月廿六日 至十一月廿九日	二	130000	198800	475000	112500	770500	115.5	115.5	115.5	115.5	115.5
七	南京豆粕	三〇 過燐酸石灰 三〇〇	自三月廿九日 至十二月廿六日	二	110000	112500	225000	112500	562500	115.5	115.5	115.5	115.5	115.5
八	大豆粕	三八 過燐酸石灰 三〇〇	自三月廿九日 至十一月廿八日	二	112500	198800	475000	112500	770500	115.5	115.5	115.5	115.5	115.5

右本年ノ成績ハ過燐酸石灰區最モ收葉多量ニシテ其次キハ蒸骨粉區鱈魚粉區及ヒ(大豆粕硫酸滿俺加入)區等ナリ又比較的肥料效果ノ薄弱ナリシハ胡麻油粕ニシテ無肥區ニ比シ僅カニ一割六分餘ノ増穫ニ過ギズ

三ヶ年收穫比較表

區番	區名	大正元年		四十四年		四十三年	
		一萬權收葉量	同	上	同	上	上
一	無肥	1475.00	同	1107.00	同	1011.00	同
二	大豆粕硫酸磷加入	3374.00	同	3551.00	同	3107.00	同
三	過燐酸石灰	4939.00	同	5207.110	同	4939.00	同
四	胡麻油	1717.00	同	2292.00	同	2292.00	同
五	蒸骨粉	3851.00	同	4110.00	同	3906.00	同
六	鯖粕	3797.00	同	3550.00	同	3299.00	同
七	京豆	2292.00	同	2292.00	同	2110.00	同
八	大豆	3374.00	同	3551.00	同	3107.00	同

前表本年ノ收穫前二ケ年ト對照シテ觀ルトキハ本年ハ四十三年收穫ニ比シ蒸骨粉區及南京豆粕區ヲ除クノ外悉ク減退ヲ示シ又四十四年ノ收穫ニ對照スルトキハ過燐酸石灰區大豆粕硫酸マンガン加入區蒸骨粉區鯖粕區ノ四區ハ增收アルモ他ノ四區ハ減穫ニシテ其内最モ甚シキハ胡麻油粕ノ約六割ノ減退ナリトス斯ノ如ク不味ノ成績ヲ顯ハシタルハ本年秋期ノ候暴風雨ノ被害ヲ受ケタルニ基因セルモノナランモ一ハ逐年樹齡ヲ重ネタル結果ナラン

左ニ本試驗各區ノ製茶品質審査成績ヲ示ス可シ

綠茶審査

區番	區名	季別	形	色	澤	水	蒸	香	味	乾	計
(一)	無肥	春	一八	七	七	七	七	七	七	七	六三
(二)	大豆粕	春	一九	七	七	七	七	七	七	七	六四
(三)	過燐酸石灰	春	二一	八	八	八	八	八	八	八	六六
(四)	胡麻油	春	二二	八	八	八	八	八	八	八	六六
(五)	蒸骨粉	春	二一	八	八	八	八	八	八	八	六六
(六)	鯖粕	春	二二	八	八	八	八	八	八	八	六六
(七)	南京豆粕	春	二一	七	七	七	七	七	七	七	六三
(八)	大豆粕	春	二〇	七	七	七	七	七	七	七	六二

右ノ表ニ依レバ蒸骨粉及大豆粕ノ貳區比較的昂ク審査點數共ニ六十六點ノ鑑定ナリ又無肥區ハ夏期以降收葉少ナク製造シ能ハザリシヲ以テ春期ノ試製ニ止メタリ而シテ其品質又下位ニアリ

紅茶審査

區番	區名	季別	形	色	澤	狀
(一)	大豆粕	春	一〇	八	八	八
(二)	過燐酸石灰	春	一二	八	八	八
(三)	胡麻油	春	一〇	八	八	八
(四)	蒸骨粉	春	一一	八	八	八
(五)	鯖粕	春	一〇	七	七	七
(六)	南京豆粕	春	一〇	八	八	八
(七)	大豆粕	春	一一	八	八	八

乾味香水	蒸	色	氣	燥
計	六	八	八	八
	六	八	八	八
	六	八	八	八
	六	八	八	八
	六	八	八	八
	六	八	八	八
	六	八	八	八
	六	八	八	八
	六	八	八	八

右ハ春茶ノ審査ニシテ最モ優ナルハ綠茶ト同シク蒸骨粉區ニシテ最低ハ緋粕區ナリ  
夏期以降ハ各試驗區ノ内收葉量試製ニ滿タザル區アリシヲ以テ茲ニ掲ケズ(以下審査ノ項同シ)

二施肥期試驗

目的 肥料ヲ施用スル時期ニ因リ其效果同ジカラザルヲ以テ施肥ノ好期ヲ見出スニアリ  
方法 本試驗ハ八區ニ分チ各區共百歩宛トナシ各施肥期ヲ異ニシ一權ニ付窒素ニ夕ノ肥料ヲ施シタリ

區番	區名	一權施肥量	摘採期間	摘採回数		季別一萬權收葉量	同上各季製茶歩合
				春	夏		
一〇	春期	同	自三月三十日至七月廿六日	三	三	二二七六	二二六
九	冬期	大豆粕 三八〇 過磷酸石灰 一〇〇 硫酸加里 一七	自三月廿九日至七月廿六日	三	三	二二八〇	二二六
一〇	春期	同	自三月三十日至七月廿六日	三	三	二二七六	二二六

前表本年ノ施肥期試驗ノ成績ハ前年ト同シク第十一區(夏期)最モ優越ノ收葉ヲ得比較的不味ナルハ第十四區(春秋二期)ナリトス

三ヶ年收穫比較表

區番	區名	大正元年	十四年	十四年上	十三年	十三年上
一〇	二期	同	同	同	同	同
九	二期	同	同	同	同	同
一四	二期	同	同	同	同	同
一三	二期	同	同	同	同	同
一二	二期	同	同	同	同	同
一一	二期	同	同	同	同	同

區番	區名	大正元年	十四年	十四年上	十三年	十三年上
九	冬期	四八六,七一〇	同	五一八,一八〇	同	五二五,九九〇

區番	區名	季別	項目	平均	差異
一〇	春	春	形	四六五、九九〇	五七〇、八五〇
一一	夏	夏	色	五九五、五六〇	七八四、五〇〇
一二	秋	秋	澤	五二九、九〇〇	六九〇、八八〇
一三	冬	冬	蒸	五三九、三一〇	五九七、六九〇
一四	異	異	水	四三〇、四六〇	六一四、四六〇
一九	春	春	氣	五〇九、四一〇	六五七、二七〇
二〇	夏	夏	味	五二六、八三〇	六五八、六五〇
二〇	春	春	乾		五八七、三八〇
二〇	夏	夏	計		四八八、四二〇
二〇	春	春			五七一、五五〇
二〇	夏	夏			四二八、三三〇
二〇	春	春			四四一、八二〇
二〇	夏	夏			七〇〇、一三〇
二〇	春	春			五二一、九六〇

一四

前表本年ノ收穫ヲ前二ヶ年ト比較スルトキハ成績甚ダ不良ニシテ第十四區(春秋二期)ノ如キハ四十四年ニ比シ約三割ノ減退ナリ這ハ本年秋期ノ候暴風雨ノ被害他ノ試驗區ヨリ比較的大ナリシニ因ルモノナラン

綠茶審査

區番	區名	季別	項目	平均	差異
(九)	冬	春	形	二二	二一
(九)	冬	夏	色	一七	一六
(九)	冬	均平	澤	三	三
(三)	春	春	蒸	三三	三三
(三)	春	夏	水	一一	一一
(三)	春	均平	氣	一七	一七
(二)	夏	春	味	三	三
(二)	夏	夏	乾	一四	一四
(二)	夏	均平	計	一八	一八
(三)	秋	春		一七	一七
(三)	秋	夏		一四	一四
(三)	秋	均平		一七	一七
(三)	異	春		一六	一六
(三)	異	夏		一七	一七
(三)	異	均平		一八	一八
(四)	冬	春		一一	一一
(四)	冬	夏		一〇	一〇
(四)	冬	均平		一〇	一〇
(四)	春	春		一五	一五
(四)	春	夏		一七	一七
(四)	春	均平		一八	一八
(元)	夏	春		一八	一八
(元)	夏	夏		一八	一八
(元)	夏	均平		一八	一八
(三)	春	春		二〇	二〇
(三)	春	夏		一五	一五
(三)	春	均平		一五	一五

右ノ表ニ依レバ第九區(冬期)形狀香氣共佳良ヲ示シ最モ劣リタルハ第二十區(春夏二期)ナリトス

紅茶審査

區番	區名	季別	項目	平均	差異
(九)	冬	春	形	二二	二二
(九)	冬	夏	色	二〇	二〇
(九)	冬	均平	澤	二〇	二〇
(二)	春	春	蒸	二二	二二
(二)	春	夏	水	一八	一八
(二)	春	均平	氣	一八	一八
(二)	夏	春	味	二二	二二
(二)	夏	夏	乾	一三	一三
(二)	夏	均平	計	一三	一三
(三)	秋	春		二二	二二
(三)	秋	夏		二二	二二
(三)	秋	均平		二二	二二
(三)	異	春		二二	二二
(三)	異	夏		二二	二二
(三)	異	均平		二二	二二
(四)	冬	春		二二	二二
(四)	冬	夏		二二	二二
(四)	冬	均平		二二	二二
(四)	春	春		二二	二二
(四)	春	夏		二二	二二
(四)	春	均平		二二	二二
(元)	夏	春		二二	二二
(元)	夏	夏		二二	二二
(元)	夏	均平		二二	二二
(三)	春	春		二二	二二
(三)	春	夏		二二	二二
(三)	春	均平		二二	二二

右紅茶ノ審査成績ハ第十一區(夏期)及第二十區(春夏)上位ヲ占メ第十區(春期)及第十四區(春秋期)比較的不味ヲ示セリ

一五

三 有肥中耕回数試験

目的 中耕回数ノ多少ニ依リ茶葉ノ收量ニ影響ス可キヲ以テ其結果ヲ明カニスルニアリ  
 方法 本試験區ハ四區ニ分チ各區共一櫛ニ付窒素二匁ヲ施シ中耕ノ回数ヲ年二回三回四回區トシ別  
 ニ無肥無中耕ノ參考區ヲ置キタリ

區番	區名	中耕期	回数	一櫛施肥量	摘採期間	摘採回数				同各季製茶歩合
						春	夏	秋	冬	
一五	春	夏	二	大豆 三六〇 過磷酸石灰 二〇〇 硫酸加里 一〇〇	自三月卅一日 至十一月七日	二	二	二	二	二
一六	夏	秋	二	同	同	三	三	三	三	三
一七	春夏	秋	三	同	自三月卅日 至七月廿六日	三	三	三	三	三
一八	春	夏	四	同	同	三	三	三	三	三
六四	無肥	無中耕	—	—	自四月二日 至十月十二日	一	一	一	一	一

前表本年有肥中耕回数試験ハ前年ト同シク年四回中耕ヲ行ヒタル十八區(春夏秋冬)收穫多量ニシテ  
 其次キハ年三回ノ第十七區(春夏秋)トス又無肥無中耕區ハ各試験區ノ收穫ニ比シ僅カニ四分ノ一二

過ギス

三ヶ年收穫比較表

區番	區名	中耕回数	大正元年		十四年		十三年	
			一櫛收葉量	同	上	同		
一五	春	二	四〇三、四〇〇	同	三九九、九〇〇	同	四三六、八〇〇	
一六	夏	二	三六五、二六〇	同	三七〇、九一〇	同	四三四、三一〇	
一七	春夏	三	四三一、六四〇	同	四四六、四四〇	同	四七九、六八〇	
一八	春	四	五六四、六〇〇	同	五六〇、四九〇	同	六一四、四五〇	

本年各試験區ノ收穫四十二年ニ比スルトキハ較々劣リタルモ十四年ニ對照スルトキハ甚シキ差違  
 ヲ認メズ

綠茶審査

審査項目	區番 (六四)		區名 (一五)		區名 (一六)		區名 (一七)		區名 (一八)	
	春	無中耕	春	夏	春	夏	春	夏	春	夏
形	一五	—	—	—	—	—	—	—	—	—
色	七	—	—	—	—	—	—	—	—	—
水	九	—	—	—	—	—	—	—	—	—
蒸	八	—	—	—	—	—	—	—	—	—
度	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
澤	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
狀	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
平均	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

計	香		味		乾	
	氣	燥	香	味	乾	計
六六	八九	一〇	六六	七八	八九	六六
六〇	八八	九	六〇	八八	九	六〇
六五	八八	一〇	六五	八八	一〇	六五
六三	八八	九	六三	八八	九	六三
六五	七八	一〇	六五	七八	一〇	六五
六八	八八	九	六八	八八	九	六八
六六	八八	一〇	六六	八八	一〇	六六
六七	八八	九	六七	八八	九	六七
七一	八八	一〇	七一	八八	一〇	七一
六五	八八	九	六五	八八	九	六五
六六	八八	一〇	六六	八八	一〇	六六
六九	八八	九	六九	八八	九	六九
六一	八八	一〇	六一	八八	一〇	六一
五五	七七	八	五五	七七	八	五五
六九	八八	九	六九	八八	九	六九
六二	七七	八	六二	七七	八	六二

右ノ審査ニ依レバ第十七區(春夏秋)形狀香氣共優秀ヲ示シ最モ劣リタルハ第十八區(春夏秋)ナリトス又六十四區(無中耕無肥)ノ春茶鑑定ハ下位ヲ免レズ

紅茶審査

審査項目	區名		季別	平均	春	夏	秋	平均	春	夏	秋	平均	春	夏	秋	平均	春	夏	秋	平均	
	(一五)	(一六)																			
形	七	七	春	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七
色	七	七	夏	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七
萎	七	七	平均	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七
水	七	七	春	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七
香	七	七	夏	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七
味	七	七	平均	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七
乾	七	七	春	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七
計	七	七	夏	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七
	七	七	平均	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七	七

右紅茶ノ審査ニ依ルモ第十七區(春夏秋)ハ最モ優秀ニシテ最低ハ第十六區(夏秋)ナリトス

四 三要素用量試験

目的 茶樹ニハ肥料ノ三要素タル窒素燐酸加里幾何ヲ施スヲ以テ最適ナリトスルカヲ知ルニアリ

一 窒素用量試験

方法 本試験ハ五區ニ分チ無窒素區ヲ標準トシ窒素一匁區二匁區三匁區四匁區ノ四區ヲ置キタリ

區名	一匁宛用量	一匁施肥量	摘採期間	摘採回数	季別一萬葉收量				計	同上各季製茶歩合			
					春	夏	秋	冬		春	夏	秋	冬
無窒素	加	過燐酸加里	自四月八日至九月五日	三	三〇.五	一八.五	四.〇	—	五二.〇	二八.〇	二六.〇	—	二七.〇
一一號	同	過燐酸加里	自四月一日至十月廿五日	三	三〇.〇	一八.〇	四.〇	—	五二.〇	二八.〇	二六.〇	—	二七.〇
一二號	同	同	同	三	三〇.〇	一八.〇	四.〇	—	五二.〇	二八.〇	二六.〇	—	二七.〇
一三號	同	同	同	三	三〇.〇	一八.〇	四.〇	—	五二.〇	二八.〇	二六.〇	—	二七.〇
一四號	同	同	同	三	三〇.〇	一八.〇	四.〇	—	五二.〇	二八.〇	二六.〇	—	二七.〇
一五號	同	同	同	三	三〇.〇	一八.〇	四.〇	—	五二.〇	二八.〇	二六.〇	—	二七.〇

本年ノ成績ハ前年ト同シク第二十四區(窒素二匁)最多量ヲ收メ其次キハ第二十五區(窒素四匁)ナリ



トス今是レヲ第二十一區(無窒素)收穫ト比較スルトキハ第二十四區ハ實ニ十四倍餘ノ増穫ニシテ窒素ノ用量最適ト認メ得ベシ

三ヶ年收穫比較表

區番	區名	一標宛施用量		大正元年	四十四年	四十二年
		窒素	過燐酸石灰			
二一	無窒素	—	—	五三、九四〇	同	同
二二	—	—	—	二八一、二一〇	同	同
二三	—	—	—	四〇二、三七〇	同	同
二四	—	—	—	六六五、七二〇	同	同
二五	—	—	—	六二九、一九〇	同	同
二一	無窒素	—	—	五三、二一〇	同	同
二二	—	—	—	三五五、四九〇	同	同
二三	—	—	—	四〇四、四二〇	同	同
二四	—	—	—	六六三、四一〇	同	同
二五	—	—	—	五九一、七三〇	同	同
二一	無窒素	—	—	二八三、六九〇	同	同
二二	—	—	—	四八〇、二九〇	同	同
二三	—	—	—	三九五、〇五〇	同	同
二四	—	—	—	七二二、五〇〇	同	同
二五	—	—	—	六六五、一六〇	同	同

本年ノ收穫前二ヶ年ト對照スルトキハ本年ハ四十二年ニ比シ頗ル不味ヲ示シ第二十一區(無窒素)收穫ノ如キハ前年ト同シク僅カニ五分ノ一ニ過ギズ又四十四年ニ比較スレバ第二十五區(窒素四々)ハ五分餘ノ增收ヲ示シ第二十二區(窒素一々)ハ約二割餘ノ減收ニシテ他ノ試驗區ハ殆ンド差違ナシ左ニ製茶ノ審査成績ヲ示ス可シ

綠茶審査

區番	區名	審査項目				
		形	色	水	蒸	味
(二一)	無窒素	10	6	7	7	7
(二二)	—	10	7	7	7	7
(二三)	—	10	7	7	7	7
(二四)	—	10	7	7	7	7
(二五)	—	10	7	7	7	7
(二一)	無窒素	10	6	7	7	7
(二二)	—	10	7	7	7	7
(二三)	—	10	7	7	7	7
(二四)	—	10	7	7	7	7
(二五)	—	10	7	7	7	7

右綠茶ノ審査成績ハ第二十三區(窒素二々)最キ佳良ヲ認メタリ第二十一區(無窒素)春茶ノ審査ハ最下位ニアリ這ハ形狀粗大ナリシ爲メナラン

紅茶審査

區番	區名	審査項目				
		形	色	澤	潤	蒸
(二一)	無窒素	10	6	7	7	7
(二二)	—	10	7	7	7	7
(二三)	—	10	7	7	7	7
(二四)	—	10	7	7	7	7
(二五)	—	10	7	7	7	7
(二一)	無窒素	10	6	7	7	7
(二二)	—	10	7	7	7	7
(二三)	—	10	7	7	7	7
(二四)	—	10	7	7	7	7
(二五)	—	10	7	7	7	7

水色	九	九	九	九	九	九	九	九	九
香味	九	九	九	九	九	九	九	九	九
乾燥	九	九	九	九	九	九	九	九	九
計	九	九	九	九	九	九	九	九	九

紅茶審査ニ依レバ第二十二區(窒素一匁)上位ヲ占メ第二十四區(窒素三匁)比較的鑑定降レリ又第二十一區(無窒素)ハ收葉量少キヲ以テ試製ニ供スル能ハザリキ

二 磷酸用量試驗成績

方法 本試驗ハ五區ニ分チ無磷肥ヲ標準トシ磷酸一匁區二匁區三匁區四匁區ノ四區ヲ置キ試驗セリ

區番	區名	一匁宛用量	一匁宛施肥量	摘採期間	摘採量				同上各季製茶歩合
					同數	春季	夏季	秋季	
二六	無磷肥	加	同	自四月一日至四月廿六日	111110000	111110000	111110000	111110000	111110000
二七	一匁	同	同	同	111110000	111110000	111110000	111110000	111110000
二八	二匁	同	同	同	111110000	111110000	111110000	111110000	111110000
二九	三匁	同	同	同	111110000	111110000	111110000	111110000	111110000
三〇	四匁	同	同	同	111110000	111110000	111110000	111110000	111110000

三〇	四匁	同	同	同	111110000	111110000	111110000	111110000	111110000
----	----	---	---	---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

前表ニ依レバ第二十九區(磷酸三匁)前年ト同シク成績優良ニシテ第二十六區(無磷肥)ノ收穫ニ比スレバ優ニ五割ノ增收ヲ示シ其次キハ第二十八區(磷酸二匁)ノ約二割内外ナリトス

三ヶ年收穫比較表

區番	區名	一匁宛用量		大正元年	四十四年	四十四年
		磷酸	加窒			
二六	無磷肥	加	同	422,810	441,060	442,820
二七	一匁	同	同	467,330	424,380	530,440
二八	二匁	同	同	506,590	350,000	385,360
二九	三匁	同	同	633,640	614,050	565,060
三〇	四匁	同	同	434,390	473,270	450,790

本年ノ收穫四十三、四年ト對照スルトキハ第二十八區(磷酸二匁)ハ四十四年ヨリ三割餘四十四年ヨリ四割餘ノ增收ヲ示セリ又第二十九區(磷酸三匁)ハ三ヶ年共比較表多穫ノ收葉ヲ占メ磷酸用量ノ適當

ト認メ得ベシ

左ニ製茶ノ審査ヲ示ス可シ

綠茶審査

審査項目	區名		春	夏	平均	春	夏	平均	春	夏	平均	春	夏	平均	
	番	別													
形	色	澤	狀	(二六)無磷肥	一五	一六	一六	一七	一六	一七	一六	(二七)一	一五	一六	一六
				(二七)一	一五	一六	一六	一七	一六	(二八)二	一四	一七	一八	一四	一六
水	蒸	度	色	(二六)無磷肥	七	八	七	七	七	七	七	(二七)一	七	八	七
				(二七)一	七	八	八	八	八	(二八)二	七	七	七	七	七
香	味	氣	燥	(二六)無磷肥	八	八	八	八	八	八	八	(二七)一	八	八	八
				(二七)一	八	八	八	八	八	(二八)二	八	八	八	八	八
計	味	香	氣	(二六)無磷肥	九	九	九	九	九	九	九	(二七)一	九	九	九
				(二七)一	九	九	九	九	九	(二八)二	九	九	九	九	九
計	味	香	氣	(二六)無磷肥	二	二	二	二	二	二	二	(二七)一	二	二	二
				(二七)一	二	二	二	二	二	(二八)二	二	二	二	二	二

右ノ審査ニ依レバ第三十區(磷酸四夕)優秀ノ鑑定ニシテ最低ハ第二十九區(磷酸三夕)ナリ

紅茶審査

審査項目	區名		春	夏	平均	春	夏	平均	春	夏	平均	春	夏	平均
	番	別												
形	色	澤	狀	(二六)無磷肥	二	二	二	二	二	二	二	(二七)一	二	二
				(二七)一	二	二	二	二	二	(二八)二	二	二	二	二
水	蒸	度	色	(二六)無磷肥	八	八	八	八	八	八	八	(二七)一	八	八
				(二七)一	八	八	八	八	八	(二八)二	八	八	八	八
香	味	氣	燥	(二六)無磷肥	九	九	九	九	九	九	九	(二七)一	九	九
				(二七)一	九	九	九	九	九	(二八)二	九	九	九	九
計	味	香	氣	(二六)無磷肥	二	二	二	二	二	二	二	(二七)一	二	二
				(二七)一	二	二	二	二	二	(二八)二	二	二	二	二

審査項目	區名		春	夏	平均	春	夏	平均	春	夏	平均	春	夏	平均
	番	別												
形	色	澤	狀	(二六)無磷肥	二	二	二	二	二	二	二	(二七)一	二	二
				(二七)一	二	二	二	二	二	(二八)二	二	二	二	二
水	蒸	度	色	(二六)無磷肥	八	八	八	八	八	八	八	(二七)一	八	八
				(二七)一	八	八	八	八	八	(二八)二	八	八	八	八
香	味	氣	燥	(二六)無磷肥	九	九	九	九	九	九	九	(二七)一	九	九
				(二七)一	九	九	九	九	九	(二八)二	九	九	九	九
計	味	香	氣	(二六)無磷肥	二	二	二	二	二	二	二	(二七)一	二	二
				(二七)一	二	二	二	二	二	(二八)二	二	二	二	二

右紅茶ノ審査成績ハ第二十六區(無磷肥)及ビ第二十七區(磷酸一夕)點數昂ク佳味ノ鑑定ニシテ比較的劣リタルハ第二十八區(磷酸二夕)ナリトス

三 加里用量試驗成績

方法 本試驗ハ五區ニ分割シ無加里區ヲ標準トシ加里一夕區二夕區三夕區四夕區ノ四區ヲ置キ試驗セリ

區番	區名	一標宛 用加里量	一標施肥量	摘採期間	採回數	季別一萬標收葉量				同上各季製茶歩合				
						春	夏	秋	冬	計	春	夏	秋	冬
三二	無加里	一	二五	三月三十一日 至十一月廿六日	三	一五八〇	二二五五	五九七五	五七八三	四四九一	二八〇	二七三	二五〇	二六八

區番	區名	一萬權宛用量	大正元年	四十一年	四十三年
三三一號	同	同	一八七、四六六	二二二、三三三	四七六、八三九
三四二號	同	同	一八八、八八七	二二五、五二四	五二五、四〇〇
三五三號	同	同	一七二、八二二	二二五、三九五	四七三、八四六
三六四號	同	同	一四三、八八九	二二一、四四四	四三六、九九一

右本年加里用量試驗ノ成績ハ前年ト同シク第三十四區(加里二匁)最モ多量ノ收穫ニシテ第三十二區(無加里)ニ比シ一割六分餘ノ増穫ヲ示シ又三十六區(加里)ハ却テ二分餘ノ減退ヲ顯ハシタリ

三ヶ年收穫比較表

區番	區名	一萬權宛用量	大正元年	四十一年	四十三年
三二無加里	同	同	四四九、一六〇	四二二、一七〇	四五四、九〇〇
三三一號	同	同	四七六、八四〇	四九三、一九〇	四五四、七一〇
三三二號	同	同	五二五、一四〇	五〇三、八五〇	四七九、〇四〇
三三三號	同	同	四七三、八五〇	四二六、一三〇	四三一、九八〇
三三四號	同	同	四三八、六九〇	四四八、三九〇	四九九、六五〇

前表本年ノ收穫前二ヶ年ト對照スルトキハ第三十四區(加里二匁)ハ年々收穫ヲ増シ第三十六區(加里四匁)ハ追々收穫ヲ減スルニ到レリ之レヲ觀レバ加里ノ用量ハ第三十四區(加里二匁)適量ナルヲ証スルニ足ルベシ  
左ニ製茶ノ審査成績ヲ示ス可シ

綠茶 審査

區番	區名	審査項目		春	夏	平均	春	夏	平均	春	夏	平均	春	夏	平均
		形	色												
計		乾	味	香	蒸	水	色	形	狀	澤	色	度	氣	燥	狀
(三三) 無加里		七	八	一〇	八	八	七	一〇	一六	七	八	八	七	一〇	一八
(三四) 一		七	八	九	八	八	七	一〇	一七	七	八	八	七	一〇	一八
(三五) 三		六	八	九	八	八	七	一〇	一七	六	八	八	七	一〇	一八
(三六) 四		六	八	九	八	八	七	一〇	一七	六	八	八	七	一〇	一八

右綠茶審査ニ依レバ第三十二區(無加里)得點多ク比較的劣リタルハ第三十三區(加里一匁)ナリトス

紅茶 審査

區番	區名	季別	審査項目					
			形	色	萎	蒸	潤	澤
計	無加里	春	八	八	八	八	八	八
		夏	八	八	八	八	八	八
		平均	八	八	八	八	八	八
		春	八	八	八	八	八	八
		夏	八	八	八	八	八	八
		平均	八	八	八	八	八	八
		春	八	八	八	八	八	八
		夏	八	八	八	八	八	八
		平均	八	八	八	八	八	八
		春	八	八	八	八	八	八
		夏	八	八	八	八	八	八
		平均	八	八	八	八	八	八

右紅茶審査ノ鑑定ハ第三十四區(加里二夕)最モ優秀ノ成績ヲ舉ゲタリ

五 無肥中耕回数試験

目的 肥料ヲ施サズ中耕回数而已ノ多少ニヨリ茶葉ノ收穫量ニ影響ス可キ哉其結果ヲ明カニスルニアリ

方法 本試験區ハ六區ニ別チ中耕ヲ年一回二回三回四回ニ行ヒ外ニ無中耕ノ參考區ヲ置キタリ

區番	區名	中耕回数	摘採期間	摘採回数				同上各季製茶歩合
				春	夏	秋	冬	
三六	無中耕	一	自四月十一日至十月十二日	10	10	10	10	10
四一	春秋	二	同上	10	10	10	10	10
四二	春秋	二	同上	10	10	10	10	10
四三	春秋	二	同上	10	10	10	10	10
四四	春秋	二	同上	10	10	10	10	10
四五	春秋	二	同上	10	10	10	10	10

區番	區名	中耕回数	摘採期間	春	夏	秋	冬	計
三七	春夏	二	自四月十一日至十一月廿六日	10	10	10	10	10
三八	夏秋	二	同上	10	10	10	10	10
三九	春夏秋	三	同上	10	10	10	10	10
四〇	春夏秋冬	四	同上	10	10	10	10	10
六一	無中耕	一	同上	10	10	10	10	10

前表本年ノ成績ハ前年ト同シク年四回ノ中耕ヲ行ヒタル第四十區最モ多量ヲ收メ其次キハ是又前年ノ通り第四十二區(冬期)ナリトス今之レヲ第六十六區(無中耕)ノ收穫ト對照シテ觀ルトキハ第四十區(春夏秋冬區)ハ六十七割餘第四十二區(冬期)ハ四十七割餘ノ増穫ナリトス

三ヶ年收穫比較表

區番	區名	中耕回数	大正元年		四十四年		四十三年	
			一萬權收穫量	上	同	上	同	上
三七	春夏	二	二五八、四九〇	二七七、二六〇	二二四、三八〇	二二四、三八〇	二二四、三八〇	
三八	夏秋	二	二九二、四三〇	二〇二、六五〇	二二九、〇〇〇	二二九、〇〇〇	二二九、〇〇〇	
三九	春夏秋	三	三六一、九三〇	二九九、七二〇	三四四、七八〇	三四四、七八〇	三四四、七八〇	
四〇	春夏秋冬	四	五五八、五二〇	四三〇、六六〇	四九九、四三〇	四九九、四三〇	四九九、四三〇	
六一	無中耕	一	四〇六、一四〇	二七四、一六〇	三五五、二五〇	三五五、二五〇	三五五、二五〇	
四二	無中耕	一	四一三、九五〇	三五九、五四〇	三三六、三七〇	三三六、三七〇	三三六、三七〇	

本年各試驗區ノ收穫四十三年ト比較スレバ各區共收穫ヲ示シ四十四年ニ對照スルトキハ第三十七區(春夏期)ノ一區而已減退ヲ顯ハスモ他ハ悉ク多量ヲ示セリ尙三ヶ年共成績優越ナルハ第四十區(春夏秋冬期)ニシテ中耕ヲ重ヌルニ從ヒ增收アル效果明ラカナルヲ証スルニ足ル可シ  
左ニ本年ノ製茶審査鑑定ヲ掲グ

綠茶 審査

區番	區名	季別	審査項目					
			形	色	水	蒸	香	
計			狀	澤	色	度	氣	燥
(三七)春	春	春	二	八	八	一〇	八	六
(三七)夏	夏	夏	九	八	八	八	八	五
(三七)平均	平均	平均	一〇	八	八	八	八	六
(三八)春	春	春	二	八	八	八	八	六
(三八)夏	夏	夏	九	八	八	八	八	五
(三八)平均	平均	平均	一〇	八	八	八	八	六
(三九)春	春	春	二	八	八	八	八	六
(三九)夏	夏	夏	九	八	八	八	八	五
(三九)平均	平均	平均	一〇	八	八	八	八	六
(四〇)春	春	春	二	八	八	八	八	六
(四〇)夏	夏	夏	九	八	八	八	八	五
(四〇)平均	平均	平均	一〇	八	八	八	八	六
(四一)春	春	春	二	八	八	八	八	六
(四一)夏	夏	夏	九	八	八	八	八	五
(四一)平均	平均	平均	一〇	八	八	八	八	六
(四二)春	春	春	二	八	八	八	八	六
(四二)夏	夏	夏	九	八	八	八	八	五
(四二)平均	平均	平均	一〇	八	八	八	八	六
(六六)無中耕	春	春	二	八	八	八	八	六

紅茶 審査

右綠茶審査成績ハ第四十一區(春秋)及ビ四十二區(冬期)最高ニシテ最低ハ第四十區(春夏秋冬)ナリトス

區番	區名	季別	審査項目					
			形	色	蒸	水	味	
計			狀	澤	潤	色	氣	燥
(三七)春	春	春	二	八	八	八	八	六
(三七)夏	夏	夏	九	八	八	八	八	五
(三七)平均	平均	平均	一〇	八	八	八	八	六
(三八)春	春	春	二	八	八	八	八	六
(三八)夏	夏	夏	九	八	八	八	八	五
(三八)平均	平均	平均	一〇	八	八	八	八	六
(三九)春	春	春	二	八	八	八	八	六
(三九)夏	夏	夏	九	八	八	八	八	五
(三九)平均	平均	平均	一〇	八	八	八	八	六
(四〇)春	春	春	二	八	八	八	八	六
(四〇)夏	夏	夏	九	八	八	八	八	五
(四〇)平均	平均	平均	一〇	八	八	八	八	六
(四一)春	春	春	二	八	八	八	八	六
(四一)夏	夏	夏	九	八	八	八	八	五
(四一)平均	平均	平均	一〇	八	八	八	八	六
(四二)春	春	春	二	八	八	八	八	六
(四二)夏	夏	夏	九	八	八	八	八	五
(四二)平均	平均	平均	一〇	八	八	八	八	六

右紅茶審査ヲ觀ルニ綠茶トハ顛倒シテ第四十區(春夏秋冬)得點昂ク第三十七區(春夏)審査點數最下位ニアリ

六 剪枝時期試驗

目的 茶樹ニ剪枝ヲ施ストキハ其收量ヲ増加スルハ明カナルモ何レノ時期ガ適當ナル哉ヲ見出スニアリ

方法 本試驗ハ六區ニ分チ剪枝期ヲ春夏秋冬各期ノ四區トシ之レガ對照トシテ有肥無剪枝無肥無剪枝ノ二區ヲ置キタリ

區番	區名	剪枝期	一權施肥量	摘採期間	摘採回数	季別一萬權收葉量				同上各季製茶歩合
						春	夏	秋	冬	
四四	春期	摘採後葉	大豆 三六〇 石灰 二〇〇 硫酸加里 一七〇	自三月廿一日 至十一月廿六日	三三三 二二二 一〇〇 一一一	二二二 一〇〇 一一一 一一一	二二二 一〇〇 一一一 一一一	二二二 一〇〇 一一一 一一一	二二二 一〇〇 一一一 一一一	
四五	夏期	摘採後葉	同同同	同同	二〇〇 一〇〇 一一一 一一一	一〇〇 一一一 一一一 一一一	一〇〇 一一一 一一一 一一一	一〇〇 一一一 一一一 一一一	一〇〇 一一一 一一一 一一一	
四六	秋期	摘採後葉	同同同	同同	二二二 一一一 一一一 一一一	一一一 一一一 一一一 一一一	一一一 一一一 一一一 一一一	一一一 一一一 一一一 一一一	一一一 一一一 一一一 一一一	
四七	冬期	摘採後葉	同同同	同同	一一一 一一一 一一一 一一一	一一一 一一一 一一一 一一一	一一一 一一一 一一一 一一一	一一一 一一一 一一一 一一一	一一一 一一一 一一一 一一一	
四八	無剪枝	無	大豆 三六〇 石灰 二〇〇 硫酸加里 一七〇	自三月廿一日 至十一月廿七日	一一一 一一一 一一一 一一一	一一一 一一一 一一一 一一一	一一一 一一一 一一一 一一一	一一一 一一一 一一一 一一一	一一一 一一一 一一一 一一一	
四九	有剪枝	無	大豆 三六〇 石灰 二〇〇 硫酸加里 一七〇	自三月廿一日 至十一月廿六日	一一一 一一一 一一一 一一一	一一一 一一一 一一一 一一一	一一一 一一一 一一一 一一一	一一一 一一一 一一一 一一一	一一一 一一一 一一一 一一一	

本年ノ成績ハ前年ト同シク第四十七區(冬期)最モ剪枝ノ效果ヲ擧ゲ其次キハ第四十六區(秋期)ナリトス今之レヲ第四十八區(無肥無剪枝)ノ收穫ト比スルトキハ第四十七區(冬期)ハ約二十九割第四十六區(秋期)ハ二十一割餘ノ増穫ナリトス

三ヶ年收穫比較表

區番	區名	剪枝期	大正元年		四十四年		四十三年	
			一萬權收葉量	同	同	上	同	上
四四	春期	春茶摘採後	六一四	四二〇	五九一	一五〇	七二八	八三〇
四五	夏期	夏茶摘採後	六五二	八六〇	六四二	八六〇	四三一	一八〇
四六	秋期	秋茶摘採後	八一六	八七〇	九〇四	六九〇	八〇二	七九〇
四七	冬期	冬茶摘採後	一〇一	四五〇	九三一	九三〇	八二九	七一〇
四八	無	無	二六〇	四二〇	四〇一	〇四〇	五七一	六六〇
四九	有	無	六四〇	〇〇〇	六一八	九四〇	六五六	六〇〇

本年ノ收穫前二ヶ年ト比較シテ觀ルトキハ第四十七區(冬期)ハ年々收穫ヲ増シ第四十八區(無肥無剪枝)ハ年々遂テ收穫減退セルヲ示セリ

左ニ製茶審査鑑定ヲ掲グ

綠茶審査

審査項目	區番		審査項目	色澤	形状
	季別	區名			
水色	春	(四四)春期	春	二〇	七
	夏	(四五)夏期	春	一七	八
	秋	(四六)秋期	春	一九	八
	冬	(四七)冬期	春	一八	八
	無剪枝	(四八)無剪枝	春	一七	七
	無肥	(四九)無肥	春	一七	八

計	蒸	香	味	乾
	度	氣	燥	燥
	六六	七八	八九	八
	六四	八	八	九七
	七一	八	九	一一八
	六八	八	八	一〇八
	六三	七	八	八九
	六七	七	八	九七

三四

右ハ春茶ノ審査ニシテ第四十六區(秋期)比較の優秀ナル鑑定ヲ舉グ第四十八區(無肥無剪枝)最モ劣リタル成績ヲ示セリ  
紅茶審査

審査項目	區名		春	夏	平均	春	夏	平均	春	夏	平均	春	夏	平均	春	夏	平均
	(四四)	(四五)															
形	10	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
色	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
萎	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
水	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
香	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
味	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
乾	70	74	73	67	68	72	73	73	68	57	64	73	63	69	67	68	69
計	70	74	73	67	68	72	73	73	68	57	64	73	63	69	67	68	69

右紅茶審査ハ第四十四區(春期)及ヒ第四十六區(秋期)優越ニシテ點數高ク第四十七區(冬期)ハ最下位ニアリ

七 台刈剪枝比較試驗

目的 在來行ハレタル台刈法ト新ナル剪枝法ト行ヒ其收量並ビニ得失ヲ比較スルニアリ  
方法 本試驗區ハ有肥台刈剪枝無肥台刈剪枝ノ四區ニ別テリ

區番	區名	台刈 時期	一擔施肥量	摘採期間	摘採 同數	季別一萬擔收葉量				計	同上各季製茶參合				
						春	夏	秋	冬						
五〇	台刈	春	大豆 三六〇	自三月廿一日	二四	一八四三〇	三三〇四五	一五六一八	六五五七	七三九七一	二四三三	二六八	二四六	二四九	二五七
五一	剪枝	同	同	同	二四	一七三七〇	三六〇七八	一五八三三	五七〇〇	八一四五八	二二七〇	二六〇	二五〇	二五〇	二五三
五二	台刈	同	無	同	二四	一一一五四七	二五五八八	一一二七三	三二〇〇	五三三九六	二二五〇	二六四	二六六	二六七	二七〇
五三	剪枝	同	同	同	二四	一五九四八	一七六一七〇	七五六一〇	二七三三	四一〇〇七	二二六四	二六六	二六七	二六八	二七〇

本試驗第五十一區(剪枝施肥)ハ第五十區(台刈施肥)ニ比シ一割餘ノ増穫ヲ示シタルモ第五十三區(剪枝無肥)ハ第五十二區(台刈無肥)ニ比シ一割八分餘ノ減退ナリ之レヲ觀ルトキハ一見剪枝ノ不良ナルモ前年ノ收穫ヲ積算スルトキハ第五十一區(剪枝施肥)ハ第五十區(台刈施肥)ニ比シ二割四分餘

三五



ノ增收ニシテ第五十三區(剪枝無肥)ハ第五十二區(台刈無肥)ニ比シ八分餘ノ增收ニ當レリ  
三ヶ年收穫比較表

區番	區名	台刈剪枝時期	大正元年			四十四年			四十三年		
			一萬權收葉量			上			上		
五〇	台刈	同	七三七	四九〇	三五五	四九〇	三九二	九八〇	三六六	四二〇	
五一	剪枝	同	八一四	五八〇	六五八	五九〇	三八八	八七〇	三六四	二八〇	
五二	台刈	同	五三二	六〇〇	二九四	〇九〇	三六四	二八〇			
五三	剪枝	同	四三一	七一〇	五二五	七六〇					

本年ノ收穫前二ヶ年ニ對照スルトキハ各區共收穫ヲ増シ五十三區(剪枝無肥)ノ一區而已四十四年ニ比シ一割七分ノ減退ナリ  
左ニ製茶審査ヲ示ス可シ

綠茶審査

區番	區名	季別	色形		澤狀	
			澤	狀	澤	狀
(五〇)	台刈	春	八	三	八	三
(五〇)	台刈	夏	六	一	六	一
(五〇)	台刈	秋	八	一	八	一
(五〇)	台刈	平均	七	一	七	一
(五一)	剪枝	春	八	三	八	三
(五一)	剪枝	夏	七	一	七	一
(五一)	剪枝	秋	八	一	八	一
(五一)	剪枝	平均	八	一	八	一
(五二)	台刈	春	八	二	八	二
(五二)	台刈	夏	八	一	八	一
(五二)	台刈	秋	八	一	八	一
(五二)	台刈	平均	八	一	八	一
(五三)	剪枝	春	八	二	八	二
(五三)	剪枝	夏	六	一	六	一
(五三)	剪枝	秋	七	一	七	一
(五三)	剪枝	平均	七	一	七	一

右審査ニ依レバ第五十二區(台刈無肥)ハ最モ佳良ヲ示シ比較的劣リタルハ第五十三區(剪枝無肥)ナリトス

紅茶審査

區番	區名	季別	色形		澤狀	
			澤	狀	澤	狀
(五〇)	台刈	春	六	一〇	六	一〇
(五〇)	台刈	夏	七	一	七	一
(五〇)	台刈	平均	七	一	七	一
(五一)	剪枝	春	六	一	六	一
(五一)	剪枝	夏	七	一	七	一
(五一)	剪枝	平均	七	一	七	一
(五二)	台刈	春	六	一	六	一
(五二)	台刈	夏	六	一	六	一
(五二)	台刈	平均	六	一	六	一
(五三)	剪枝	春	七	一	七	一
(五三)	剪枝	夏	七	一	七	一
(五三)	剪枝	平均	七	一	七	一

右紅茶ノ鑑定ハ第五十一區(剪枝施肥)第五十三區(剪枝無肥)點數昂ク第五十二區(台刈無肥)ハ綠茶トハ反對ニ最下位ニアリ

八 大豆粕單用試驗

目的 茶樹ニ大豆粕而已ヲ施肥スルトキハ如何ナル效果ヲ得ル哉ヲ試驗スルニアリ

區番	區名	一擔施肥量	摘採期間	摘採回数	季別一萬擔收葉量				同上各季製茶歩合				
					春	夏	秋	冬					
三一	大豆粕單用	大豆粕 300斤	自四月一日至十月廿六日	二	20,820	29,410	8,835	18,320	54,485	2,550	2,660	2,850	2,710
四三	同	同	自四月二日至十月廿六日	三	11,740	23,870	5,910	22,380	33,580	2,720	2,640	2,690	2,720

前表ニ依レバ大豆粕一擔二十夕ヲ施シタル第三十一區ハ大豆粕一擔二十夕施シタル第四十三區ニ對比シ六割餘ノ増穫ヲ顯ハシタリ

三ヶ年收穫比較表

區番	區名	一擔施肥量	大正元年		四十四年		四十三年	
			一萬擔收葉量	上	同	上	同	上
三一	大豆粕單用	大豆粕 300斤	54,485	51,970	58,659	51,970	58,659	58,659
四三	同	同	33,580	38,340	37,879	38,340	37,879	37,879

本年ノ收穫前二ヶ年ト比較スルトキハ第三十一區(大豆粕三十夕)ハ四十二年ヨリ七分餘ノ減收ニシテ四十四年ニ比スレバ四分八厘ノ增收ナリ又第四十三區(大豆粕二十夕)ハ前二ヶ年ニ比シ一割二分内外減退セル不味ノ成績ヲ示セリ是蓋シ年々茶樹ノ樹齡ヲ加フルニ從ヒ發芽力衰退セシ結果ナラン左ニ製茶審査鑑定ヲ示ス可シ

綠茶審査

區番	區名	季別	形				色澤				氣味				計			
			狀	澤	色	度	氣	味	狀	澤	色	度	氣	味				
(三十一)	三	春	三	七	八	七	三	六	七	八	七	三	六	七	八	七	三	
		夏	二	六	八	八	二	六	八	八	二	六	八	八	二	六	八	八
		秋	一	六	八	八	一	六	八	八	一	六	八	八	一	六	八	八
		平均	一	七	八	八	一	七	八	八	一	七	八	八	一	七	八	八
(四十三)	二	春	一	六	八	八	一	六	八	八	一	六	八	八	一	六	八	八
		夏	一	五	七	七	一	五	七	七	一	五	七	七	一	五	七	七
		秋	一	七	八	八	一	七	八	八	一	七	八	八	一	七	八	八
		平均	一	六	八	八	一	六	八	八	一	六	八	八	一	六	八	八

綠茶審査鑑定ハ第三十一區(大豆粕三十夕)二點ノ高位ヲ示セリ

紅茶審査

區番	區名	季別	審査項目			
			形	色	萎	毫
計	無肥	春	六五	七八	八〇	七八
		夏	六八	八八	八〇	七八
		平均	六八	八八	八〇	七八
		冬	六四	八八	八〇	七八
計	青草	春	六九	八八	八〇	八八
		夏	六九	八八	八〇	八八
		平均	六八	八八	八〇	八八
		冬	六八	八八	八〇	八八

紅茶審査ニ依レバ兩區共差違ナシ

九 青草施用試験

目的 茶樹ニ青草ヲ肥料トシテ施セバ無肥ニ比シ幾何ノ效果アル哉ヲ試験スルニアリ  
 方法 春茶摘採後茶樹ノ傍ヲ沿フテ左右ヨリ犁ヲ以テ深サ五寸計リ鋤キ開キ青草ヲ敷キ込ミ後覆土セリ

區番	區名	一權施肥量	摘採期間	摘採回数		季別一萬權收葉量				同上各季製茶歩合			
				春	夏	秋	冬	計	春		夏	秋	冬
五八	無肥		自四月二日至十一月廿六日	三	三	一六八八二	一九五一九	九七五九五	二九九八六	四九一、六五四	二六六、二七五	二五〇、二六五	二六九、二七五
五九	青草	八〇〇	同	三	三	二八〇三三	二八〇三三	二二五六九	五七六三八	七三三、八三四	二五二、二六七	二六九、二七五	二六九、二七五

右本年ノ成績ハ前年ノ如ク第五十九區(青草)ハ第五十八區(無肥)ニ比シ四割七分ノ増穫ナリ  
 二ヶ年收穫比較表

區番	區名	一權施肥量	大正元年		十四年	
			一萬權收葉量	上	一萬權收葉量	上
五八	無肥		四九一、六五〇	五七二、九六〇	七二二、八三〇	七九〇、三一〇
五九	青草	八〇〇	七二二、八三〇	七九〇、三一〇	七二二、八三〇	七九〇、三一〇

本年ノ收穫前年ト比較スルトキハ第五十八區(無肥)ハ一割四分第五十九區(青草)ハ八分餘何レモ減退セリ  
 左ニ本年ノ製茶審査ヲ掲グ

綠茶審査

審査項目	區番	區名	平均			
			春	夏	平均	草
季別	(五八)	無肥	六五	七八	八〇	七八
	(五九)	青草	六九	八八	八〇	八八

計	乾味香水蒸水色形				
	燥	氣	色	度	澤
計	七五	八〇	一一	八八	七二
	六七	八八	一〇	八八	一七
	七二	八九	一一	八八	二〇
	七〇	八〇	一一	八八	一七
	六八	九九	一〇	八八	一六
	七一	九〇	一一	八八	一七

四二

綠茶審査ニ依レバ兩區共差違ヲ認メズ

紅茶審査

審査項目	區番		季別	區名	
	(五八)	無		(五九)	青
形	二	二	春	二	二
色	八	八	夏	八	八
萎	八	八	秋	八	八
毫	二	二	平均	二	二
水	一〇	一〇	春	一〇	一〇
香	八	八	夏	八	八
味	八	八	秋	八	八
乾	八	八	平均	八	八

計	七三	七〇	七〇	七二	七二	六六	六六	六八
---	----	----	----	----	----	----	----	----

紅茶審査鑑定第五十八區(無肥)ハ第五十九區(青草)ニ比シ比較的良好ノ成績ナリ

十 燒土肥料試驗

目的 茶樹ニ燒土ヲ施セバ幾何ノ效果アル哉ヲ試驗スルニアリ

區番	區名	一權施肥量	摘採期間	摘採回数	季別一萬權收葉量				計	同上各季製茶歩合
					春	夏	秋	冬		
六五	燒土	100,000	自三月十九日至七月廿六日	三五	三三,〇〇〇	三三,〇〇〇	八,〇〇〇	八四,〇〇〇	二六八	
四八	無肥	標準	自三月廿一日至十一月七日	三三	三〇,〇〇〇	三〇,〇〇〇	八,〇〇〇	八四,〇〇〇	二六八	

前表ニ依レバ第六十五區(燒土)ハ第四十八區(無肥)ニ比シ二倍餘ノ增收ヲ示シ效果頗ル顯著ナリ

二ヶ年收穫比較表

區番	區名	一權施肥量	大正元年		十四年	
			一萬權收葉量	同	一萬權收葉量	同
六五	燒土	四,〇〇〇	八四,一九〇	同	四	四
			八四,九〇〇	同	四	四

本年ノ收穫前年ト對照スルトキハ七割餘ノ增收ニ當レリ

四三

左ニ製茶審査ヲ示ス可シ

緑茶審査

審査項目	區番		季別	區名
	番	名		
形色	計	六三	春	(四八) 無
				七 八 八 九 七 七 一七
澤狀	計	六六	夏	肥
				八 八 〇 八 八 八 一六
乾味香水蒸水色形	計	六七	平均	均
				八 八 九 九 八 八 一七
形色	計	六六	春	(六五) 燒土肥料
				八 七 九 八 八 七 一九
澤狀	計	六四	夏	均
				八 八 九 七 七 七 一八
乾味香水蒸水色形	計	六七	平均	均
				八 八 九 八 八 七 一九

前表第六十五區(燒土)ハ第四十八區(無肥)審査點數ト殆ンド相同シ

紅茶審査

審査項目	區番		季別	區名
	番	名		
形色	計	八二	春	(四八) 無
				八 八 八 八 八 八 八
澤狀	計	八八	夏	肥
				八 〇 八 〇 八 〇 八 〇
乾味香水蒸水色形	計	六八	平均	均
				八 八 八 〇 七 八 八
形色	計	八一	春	(六五) 燒土肥料
				八 八 八 〇 七 八 八
澤狀	計	七一	夏	均
				八 八 八 〇 七 八 八
乾味香水蒸水色形	計	七一	平均	均
				八 八 八 〇 七 八 八

審査項目	區番	季別	區名	
形色	計	七三	春	(四八) 無
				八 〇 八 〇 八 〇 八 〇
澤狀	計	六三	夏	肥
				八 八 九 八 七 七
乾味香水蒸水色形	計	六九	平均	均
				八 九 〇 八 八 八
形色	計	六八	春	(六五) 燒土肥料
				八 八 八 〇 七 八 八
澤狀	計	六九	夏	均
				八 九 〇 八 八 八
乾味香水蒸水色形	計	七〇	平均	均
				八 九 〇 八 八 八

紅茶審査鑑定ハ兩區共差等ヲ認メズ

十一 大豆粕石灰加用及ヒ硫酸鐵加用試驗

目的 茶樹ニ大豆粕石灰加用及大豆粕硫酸鐵加用ヲ施ストキハ無肥ニ比シ幾何ノ效果アル哉ヲ試驗スルニアリ

區番	區名	一權施肥量	摘採期間	摘採回数	季別				計	同上各季製茶歩合
					春	夏	秋	冬		
六一	無肥	大豆粕 石灰 硫酸鐵	自四月十二日至九月廿七日	一	四九六九七	一四五四五	二四二四	六六六六六	二五二〇	二五〇
六二	大豆粕加用	大豆粕 石灰 硫酸鐵	自四月十二日至十月廿五日	二	一三九三三	一五五二三	四八四八五	五五五二二	二六六二六	二五〇
六三	大豆粕加用 硫酸鐵加用	大豆粕 石灰 硫酸鐵	同	一〇	九三三七一	一二一八五九	三四二八六	八五七〇	二五九二八五	二六二

本試験ハ本年新タニ設ケタルモノニシテ第六十二區(大豆粕石灰加用)ハ第六十一區(無肥)ニ比シ四十三割餘第六十三區(大豆粕硫酸鐵加用)ハ二十八割餘ノ増穫ヲ示シタリ  
左ニ製茶審査成績ヲ揭示ス

綠茶審査

區番	區名	季別	審査項目						
			形	色	水	蒸	香		
(六一)	無肥	春	一二	六	八	六	六	六	五
(六二)	大豆粕石灰加用	春	一四	七	八	八	八	八	六〇
		夏	一六	七	六	七	八	七	五七
		平均	一五	七	七	八	八	七	六〇
(六三)	大豆粕硫酸鐵加用	春	一八	七	八	七	八	七	五九
		夏	一五	七	八	八	〇	八	六四
		平均	一七	七	八	八	九	七	六三
計			一二	六	八	六	六	六	五二

本表ニ依レバ第六十三區(大豆粕硫酸鐵加用)比較的鑑定優秀ニシテ第六十一區(無肥)春茶ノ審査下位ヲ免レズ

紅茶審査

區番	區名	季別	審査項目						
			形	色	萎	毫	水		
(六一)	無肥	春	一三	八	八	八	〇	九	七二
(六二)	大豆粕石灰加用	春	一〇	七	七	七	七	九	六三
		夏	一一	八	八	八	〇	八	六九
		平均	一一	八	八	八	〇	八	六九
(六三)	大豆粕硫酸鐵加用	春	一一	八	八	八	一	九	七一
		夏	九	七	七	七	九	九	六四
		平均	一〇	八	八	八	〇	九	六九
計			一三	八	八	八	八	八	七二

右紅茶ノ鑑定春茶ハ第六十一區(無肥)最モ高ク春夏平均ハ第六十三區(大豆粕硫酸鐵)第六十二區(大豆粕石灰加用)ハ共ニ相同ジ

十二種類試験

目的 茶樹ノ種類ニ依リ其收穫及ヒ製茶品質同シカラザルヲ以テ其結果ヲ明ラカニスルニアリ

區番	區名	茶種	樹齡	剪枝	月日	肥量	摘採期間	摘採回数		春季	夏	秋	冬	計	春季	夏	秋	冬	平均	
								同數	同數											

六八 收種 枝蘭	五 五月二日 青草	自四月二日 至七月廿七日	三三 三三九四七	實収	三〇四六三	實収	一八八三七	實収	一一〇一〇	實収	九四七〇七	實収	二二六四二	實収	二二六四二
八一 同 青心	九 同	自四月十七日 至十一月廿九日	一九 五三三二〇〇	實収	五三三二〇〇	實収	三三六〇〇〇	實収	三〇七〇〇	實収	一〇〇八〇〇	實収	二二六四二	實収	二二六四二

四八

右二試験區ハ樹齡異ナルヲ以テ彼我收穫ヲ比較シ能ハザレトモ二區共發芽旺盛ニシテ第六十八區枝蘭種ハ一萬糎生産製茶千五百四十四斤第八十一區青心種ハ二千四百三十八斤收穫アル割合ヲ示セリ左ニ製茶審査成績ヲ掲グ

綠茶審査

審査項目	區番		季別	區名	
	(六八)	(八一)		收種試驗	收種試驗
形	二〇	七	春	七	一六
色	七	七	春	八	八
澤	七	七	春	〇	八
度	八	八	春	八	八
氣	八	八	春	八	八
燥	六八	六六	春	六八	六六

右春茶ノ審査ニ依レバ第八十一區青心種ハ第六十八區枝蘭種ニ比シ二點ノ下位ニアリ  
紅茶審査

審査項目	區番		季別	區名	
	(六八)	(八一)		收種試驗	收種試驗
形	一一	二	春	二	一一
色	八	八	春	八	八
澤	八	八	春	八	八
潤	八	八	春	八	八
蒸	九	九	春	九	九
氣	二	二	春	二	二
燥	七四	七二	春	七四	七二

右紅茶ノ審査鑑定ハ第六十八區枝蘭種ハ第八十一區青心種ニ比シ得點高ク優良ノ成績ヲ示セリ是レニ依テ之レヲ觀ルトキハ枝蘭種ハ青心種ニ比シ紅茶トシテハ適良ナルヲ認メ得ベシ

十三 摘採回数試験

目的 茶樹ニ若芽摘ト硬芽摘トニ依リ收穫ニ影響ス可キヲ以テ其適期ヲ見出ニアリ

第一表 (無肥)

區番	區名	一標施肥量	摘採期	摘採期間	摘採回数	季別	一萬權收葉量	計	同上各季製茶歩合
五四	六日	每六日	自四月二日至十一月七日	三	春	101.633	254.944	27.0	27.0
五五	九日	每九日	自四月二日至十一月廿六日	三	夏	99.226	251.335	27.0	27.0
五六	十二日	每十二日	自四月二日至十一月廿七日	三	秋	55.135	231.111	27.0	27.0
五七	十五日	每十五日	自四月二日至十一月廿七日	三	冬	22.622	227.557	27.0	27.0
同	同	同	同	同	計	278.016	1000.000	27.0	27.0
同	同	同	同	同	平均	72.672	250.000	27.0	27.0

第二表 (施肥無肥)

區番	區名	一標施肥量	摘採期	摘採期間	摘採回数	季別	一萬權收葉量	計	同上各季製茶歩合
七一	無肥	—	每十日	自三月廿八日至十一月八日	二	春	188.300	454.233	27.0
同	同	同	同	同	同	夏	100.615	270.000	27.0
七二	大豆 三六〇	大豆 三六〇	每八日	同	二	秋	119.100	297.766	27.0
同	同	同	同	同	同	冬	175.911	441.999	27.0
同	同	同	同	同	同	計	483.926	1203.000	27.0
同	同	同	同	同	同	平均	120.981	300.750	27.0

第三表 (施肥無肥)

區番	區名	一標施肥量	摘採期	摘採期間	摘採回数	季別	一萬權收葉量	計	同上各季製茶歩合
七三	無肥	—	每十三日	自四月二日至十一月廿五日	一	春	72.628	181.570	27.0
同	同	同	同	同	同	夏	55.059	137.647	27.0
七四	大豆 三六〇	大豆 三六〇	每九日	同	三	秋	75.863	189.657	27.0
同	同	同	同	同	同	冬	78.121	195.303	27.0
同	同	同	同	同	同	計	285.671	714.177	27.0
同	同	同	同	同	同	平均	71.418	178.544	27.0

右三表共時茶種ノ摘採回数試驗ニシテ九日目毎ニ摘採シタル各區最モ收穫多量ヲ示シ其次キハ十二三日目區ナリ時茶種トシテハ摘採期ノ早キモ晩キモ比較的收穫揚ナシ

十四 煙炭肥料試驗

目的 茶樹ニ煙炭肥料ヲ施ストキハ無肥ニ比シ幾何ノ效果アル哉ヲ試驗スルニアリ

區番	區名	一標施肥量	摘採期間	摘採回数	季別	一萬權收葉量	計	同上各季製茶歩合
同	同	同	同	同	春	149.754	374.385	27.0
同	同	同	同	同	夏	111.080	277.700	27.0
同	同	同	同	同	秋	100.444	251.111	27.0
同	同	同	同	同	冬	39.046	97.615	27.0
同	同	同	同	同	計	429.324	1060.811	27.0
同	同	同	同	同	平均	107.331	265.203	27.0



六九	無肥	自四月二日 至十月廿五日	一九	六五二七六	四三三六一	一九四四四	二二七九	二二九八六	二二五五	二二五八
七〇	肥燻炭	自四月二日 至十一月廿六日	三	五〇九七五	五九四四〇	二六四九〇	三二七四	一四〇三九七	二六四二二	二二六九

右ハ本年ヨリ試験ヲ行ヒタルモノニシテ第七十區(燻炭肥料)ハ第六十九區(無肥)ニ比スルトキハ僅カニ八分餘ノ增收ニ過ギス尙次年ヲ期シ其結果ヲ究メントス

十五 無窒素肥料試験

目的 茶樹ニ磷酸加里而已ヲ施用スルトキハ如何ナル結果ヲ來ス可キ哉ヲ試験スルニアリ

區番	區名	一標施肥量	摘採期間	摘採		收穫量					
				回数	季別	春	夏	秋	冬	計	同上各季製茶歩合
七五	無肥	過磷酸石灰(一八〇)	自四月二日 至十一月廿六日	三	春	一〇九三三	八九三七	五四六五八	一三六六四	二六四五九六	二二七二〇
七六	一號	過磷酸石灰(一八〇) 硫酸加里(三三〇)	同	三	夏	一三二六四	一四九二四	九三三三七	一五五四四	三八九六三七	二五八二六八
七七	二號	過磷酸石灰(一八〇) 硫酸加里(三三〇) 石灰(三三〇)	同	三	秋	一六六八三	二〇二〇九	二二五三九	三四一九七	五二九五三	二六八二六八

本試験ノ成績ハ第七十七區(二號)收穫多ク第七十五區(無肥)ニ比シ十割餘ノ增收ヲ示シ第七十六區(一號)ハ四割七分餘ノ增收割合ナリ

十六、大豆粕單用比較試験

目的 茶樹ニ大豆粕ヲ單用トシテ施スニハ幾何量ヲ以テ最適トスルカヲ試験スルニアリ

方法 本試験區ヲ七區ニ分チ大豆粕一標ニ付十々ヨリ六十々ノ各區ヲ設ケ是レニ無肥標準區ノ一區ヲ置キタリ

區番	區名	一標施肥量	摘採期間	摘採回数	收穫量				
					春	夏	秋	冬	計
八〇	一 無肥	標準	自三月三十日 至十一月廿六日	三	三七一四四	四三二七五	一五八六〇〇	二八六六六	一〇〇八二七五
八一	二 號	一〇	同	三	四〇〇〇〇	六〇〇〇〇	二八三三三	一九五〇〇	一三三三三三
八二	三 號	二〇	同	三	四三三三三	六〇〇〇〇	二八三三三	一九五〇〇	一三三三三三
八三	四 號	三〇	同	三	四三三三三	六〇〇〇〇	二八三三三	一九五〇〇	一三三三三三
八四	五 號	四〇	同	三	四三三三三	六〇〇〇〇	二八三三三	一九五〇〇	一三三三三三
八五	六 號	五〇	同	三	四三三三三	六〇〇〇〇	二八三三三	一九五〇〇	一三三三三三
八六	七 號	六〇	同	三	四三三三三	六〇〇〇〇	二八三三三	一九五〇〇	一三三三三三

本試験ハ大豆粕四十々最モ優越ニシテ無肥ニ比シ五割七分餘ノ增收ヲ擧ゲ其次キハ同三十々區二十

夕區ノ共ニ四割餘ナリトス

又比較的效果ノ顯ハレザリシハ大豆粕六十夕區ニシテ僅カニ二割餘ノ増穫ニ過キズ

十七、移植試験

目的 茶苗植付ノ際各種肥料ヲ施シ活着生育ノ如何ヲ知ルニアリ

區番	區名	一權施肥量	茶種	植付年月日	植付權數	活着權數	枯死權數	割合	百權平均一權草丈	調查月日
九〇	無肥	—	枝蘭	三月九日	二〇〇	一九四	六	〇〇三	一三〇	大正二年一月廿五日
同	燒土	一六〇	同	同	同	九八	二	〇〇二	一三六	同
同	二號	三〇〇	同	同	同	八〇	二〇	二〇〇	一三〇	同
同	三號	三〇〇	同	同	同	八〇	二〇	二〇〇	一三〇	同
九一	池土	一〇〇〇	同	同	同	九七	三	〇〇三	一三〇	同
同	一號	六〇〇	同	同	同	九六	四	〇〇四	一三〇	同
同	二號	同	同	同	同	九六	四	〇〇四	一三〇	同
同	三號	同	同	同	同	九六	四	〇〇四	一三〇	同
同	泥塗抹	鬚根部	同	同	同	九六	四	〇〇四	一三〇	同
同	四號	同	同	同	同	九六	四	〇〇四	一三〇	同
九二	石灰	二〇〇	同	同	同	九四	六	〇〇六	一三〇	同
同	一號	二二五	同	同	同	九四	六	〇〇六	一三〇	同
同	二號	同	同	同	同	九四	六	〇〇六	一三〇	同
同	三號	同	同	同	同	九四	六	〇〇六	一三〇	同
同	四號	同	同	同	同	九四	六	〇〇六	一三〇	同
同	九號	同	同	同	同	九四	六	〇〇六	一三〇	同
同	二號	同	同	同	同	九四	六	〇〇六	一三〇	同

右ノ試驗ヲ觀ルニ青草區及泥塗抹區ノ二區ハ全部活着シ草丈ハ青草區最モ生長セリ又發育比較的良好ナルハ燒土區堆肥區泥土抹區青草區ノ四區ナリキ

十八、壓條試驗

本場ニ於テ自四十四年十一月至四十五年四月六ヶ月間一回宛苗木トシテ壓條シタル試驗ノ結果ヲ示ス可シ

壓條年月日	茶種	覆土枝條鬚根最モ伸長ナルモノ	鬚根繁組	苗木用適否	調查年月日
四十四年十一月十五日	枝青	六六寸	同繁	同	大正二年一月二十五日
同	枝青	七七寸	同同	同	同
同	枝青	七五寸	同同	同	同
同	枝青	五六寸	同同	同	同
同	枝青	四五寸	同同	同	同
同	枝青	四五寸	同同	同	同
同	枝青	三三寸	同同	同	同
同	枝青	三三寸	同同	同	同
同	枝青	三三寸	同同	同	同
同	枝青	三三寸	同同	同	同

右ノ試驗ハ一二月ノ候壓條ヲ行ヒタルモノ苗木用トシテ最適セルヲ認メタリ

十九、茶樹插木試驗

目的 茶樹ハ桑柳ノ如ク挿木法ニヨリ繁殖セシムルハ頗ル困難ナレトモ内地静岡地方較々良好ノ結果ヲ擧ゲツ、アルヲ以テ本場ニ於テ之レガ試験及其時期ヲ知ランガ爲メニ行ヒタリ

方法 昨年新タニ開墾シタル土地ニ長サ十間幅四尺ノ畦二條ヲ設ケ枝蘭時茶ノ二種ヲ旺盛ナル茶種中ヨリ小指大ノ枝條ヲ撰ビ一尺五六寸ノ長サニ切り梢葉三分ノ一位ヲ殘シテ除去シ之レヲ圓錐切直挿及斜切挿ノ二トセリ前者ハ挿穂ノ下端ヲ銳利ナル鎌ニテ圓錐形ニ切截シ其斷面ノ損傷ヲ防ガシ爲メ一旦挿穂ト同等ノ棒ヲ以テ七八寸ノ深サニ眞直ナル穴ヲ穿テ然ル後挿穂ヲ挿入シテ更ニ一ニ寸深ク挿シ込ミ梢端五六寸ヲ地上ニ露出セリ後者ハ其下端一寸位ヲ斜切シ斜挿スルコト前者ニ同ジ挿木ヲ終リタル後ハ乾燥ヲ防グ爲メニ敷草ヲナシ年四回ノ除草ヲ行ヒタリ

挿木年月日	天候	茶種	圓錐切		斜切		大正二年二月十七日調査	
			直挿本數	斜挿本數	直挿本數	斜挿本數	計	枯死歩合
四十四年 七月十二日	晴	時枝 茶蘭	五五	五五	四四	五五	一〇	一〇
四十五年 一月十二日	曇	同	五五	五五	五五	五五	一〇	一〇
同 二月十二日	微雨	同	五五	五五	五五	五五	一〇	一〇
同 三月十五日	同	同	五五	五五	五五	五五	一〇	一〇

挿木年月日	天候	茶種	圓錐切		斜切		大正二年二月十七日調査	
			直挿本數	斜挿本數	直挿本數	斜挿本數	計	枯死歩合
同 四月十四日	同	同	五五	五五	一一	一一	一一	一一
同 五月二十日	同	同	五五	五五	一一	一一	一一	一一

右表ニ依ルトキハ挿木方法ノ如何ニ係ハラズ成績最モ良好ナルハ一月ヨリ三月ニ至ル間ニシテ其以外ハ殆ンド失敗ニ終レリ是レニ依テ之レヲ觀ルトキハ移植ト同シク前記ノ候最適ノ時期ナルヲ認メ得ベシ

二十、三又河地方ニ於ケル烏龍茶ト紅茶トノ比較試驗

該地ニ於ケル現在ノ烏龍茶ハ其製法粗惡ナルニ加ヘ樹種又時茶種ニシテ品質劣等ニシテ獨立的烏龍茶ニアラズ總テ品質ノ下向ヲ計リ其販賣價格ヲ下ケンガ爲メ他地方産茶ニ配合セラル、ヲ以テ普通トナス從テ市場ニ於ケル再製茶ノ價格ヲ詳ニセズ爰ニ其原價ヲ明治四十四年大稻埕市場ニ於ケル該地産粗製茶取引價格ヨリ打算スルニ次キノ如シ

茶季別	大稻埕ニ於ケル粗製茶價格	收穫割合	同上價格	備考
春	一三、〇〇〇	三	三、九〇〇	收穫割合ハ四十三年三又河分場ニ於ケル成績ニ依ル
夏	一九、〇〇〇	五	九、五〇〇	
秋	一五、〇〇〇	二	三、〇〇〇	分場ニ於ケル成績ニ依ル
計			一六、四〇〇	

示表ノ如ク拾六圓四拾錢ニシテ進ンデ粗製茶ヲ再製セバ精製茶八拾五斤屑物五斤ヲ得テ精製茶百斤ノ原價ハ拾九圓貳拾九錢トナルベシ之レニ箱代貳圓四拾錢再製費壹圓五拾錢ヲ加フレバ貳拾參圓拾九錢之レニ屑物代參拾錢(百斤單價六圓)ヲ加算セバ貳拾參圓四拾九錢トナルベシ之レ即チ同地方產再製烏龍茶百斤ノ原價ナリト謂フベシ

二 紅茶

該地產紅茶ハ清國福州產紅茶ニ比シ香味ニアリテハ風土ヲ同フセザルニ依リ勿論多少ノ差違アルヲ免レズト雖形狀色澤水色等ハ毫モ遜色ナキノミナラズ却テ幾分上位ナルヲ認メタリ  
 今年三叉河分場ニテ製造セシ各季ノ紅茶混合品ニ就キ再製試驗セシニ別紙ノ如キ結果ヲ得タリ  
 追而別紙ノ表ハ清國福州產紅茶ヲ標準トシテ審査セシモノナリ

三叉河分場

種別	審査項目	
	定點	審査
白毛一號	一〇〇	一〇〇
白毛二號	八〇	八〇
白毛三號	八〇	八〇
小種一號	八〇	八〇
白碎	一〇〇	一〇〇
小種二號	七〇	七〇
工夫	六〇	六〇
工夫碎	五〇	五〇
武彙	五〇	五〇
粉末	五〇	五〇

粗製茶百斤ヨリ製出量	計			
	乾	潤	香	水
	燥	味	氣	色
100	100	100	100	100
一斤	八〇	八〇	八〇	八〇
一斤	七〇	七〇	七〇	七〇
一斤	七〇	七〇	七〇	七〇
一斤	六〇	六〇	六〇	六〇
一斤	五〇	五〇	五〇	五〇
一斤	四〇	四〇	四〇	四〇
一斤	三〇	三〇	三〇	三〇
一斤	二〇	二〇	二〇	二〇
一斤	一〇	一〇	一〇	一〇
再火減	六	六	六	六

備考 粗製茶百斤ヨリノ製出量ハ精製茶ノ量トス  
 右百斤ニ對スル評價單價

茶別	再製價格
白一號	三八
白二號	三三
白三號	二六
小種一號	三五
白碎	三三
小種二號	二〇
工夫	一八
工夫碎	一三
武彙	二二
粉末	六

紅茶百斤當リ平均價格ヲ右表ニ據リ算出セバ貳拾六圓貳拾參錢加フルニ粉末二斤ノ代價拾貳錢(百斤當リ六圓)ヲ以テセハ貳拾六圓參拾五錢ニシテ烏龍茶ノ貳拾參圓四拾九錢ニ比較センカ貳圓八拾六錢ノ紅茶製造收入多キモノ、如シ

Table with 10 columns and 20 rows. The content is extremely faint and illegible.

Table with 10 columns and 20 rows. The content is extremely faint and illegible.



品 質 及 價 格 鑑 定 表

品名	品質	價格	鑑定	表
二六 無磷試驗區	同	同	同	同
二七 燒酸一匁區	同	同	同	同
二八 燒酸二匁區	同	同	同	同
二九 燒酸三匁區	同	同	同	同
三〇 燒酸四匁區	同	同	同	同
三一 無加里區	同	同	同	同
三二 加里一匁區	同	同	同	同
三三 加里二匁區	同	同	同	同
三四 加里三匁區	同	同	同	同
三五 加里四匁區	同	同	同	同
三六 加里四匁區	同	同	同	同
三七 春夏區	同	同	同	同
三八 夏秋區	同	同	同	同
三九 春夏秋區	同	同	同	同
四〇 春夏秋冬區	同	同	同	同
四一 春秋區	同	同	同	同
四二 冬期區	同	同	同	同
四三 大二十匁區	同	同	同	同
四四 春期區	同	同	同	同
四五 夏期區	同	同	同	同
四六 秋期區	同	同	同	同
四七 冬期區	同	同	同	同
四八 無剪枝區	同	同	同	同
四九 無剪枝區	同	同	同	同
五〇 剪枝區	同	同	同	同
五一 剪枝區	同	同	同	同
五二 剪枝區	同	同	同	同
五三 剪枝區	同	同	同	同
五八 無肥區	同	同	同	同
五九 青草區	同	同	同	同
六一 無肥區	同	同	同	同
六二 大豆箱	同	同	同	同
六三 大豆箱	同	同	同	同
六四 大豆箱	同	同	同	同
六五 燒土肥料區	同	同	同	同
六七 玉露試驗區	同	同	同	同
六八 茶葉收穫試驗區	同	同	同	同
八一 同	同	同	同	同





品 質 及 價 格 鑑 定 表

品名	品質	價格		備考
		最高	最低	
二六 燒灰一畝區	試用里量	同	同	同
二七 燒灰一畝區	同	同	同	同
二八 燒灰二畝區	同	同	同	同
二九 燒灰三畝區	同	同	同	同
三〇 燒灰四畝區	同	同	同	同
三一 無加里區	試加里用里量	同	同	同
三二 加里一畝區	同	同	同	同
三三 加里二畝區	同	同	同	同
三四 加里三畝區	同	同	同	同
三五 加里四畝區	同	同	同	同
四一 春秋期區	同	同	同	同
四二 冬期區	同	同	同	同
四三 夏期區	同	同	同	同
四四 春秋期區	同	同	同	同
四五 夏期區	同	同	同	同
四六 秋期區	同	同	同	同
四七 冬期區	同	同	同	同
四八 無剪枝區	同	同	同	同
四九 無剪枝區	同	同	同	同
五一 剪枝區	同	同	同	同
五二 剪枝區	同	同	同	同
五三 剪枝區	同	同	同	同
五八 無肥標準區	試青草肥料	同	同	同
五九 青草區	同	同	同	同
六一 無肥標準區	同	同	同	同
六二 大豆加用區	同	同	同	同
六三 大豆加用區	同	同	同	同
六四 大豆加用區	同	同	同	同
六五 燒土肥料區	同	同	同	同
六八 茶葉收穫區	同	同	同	同
八一	同	同	同	同

## 第四章 機械

望月式製茶機械

一、輕便手廻揉捻機

### 第一節 綠茶製造工程（焙爐生葉量一貫匁分）

項目	機	械	揉	捻	項目	手	揉
露切時	三			十	露切時	三	十
器揉時	八				同轉時	三	六
煉揉時	八				煉揉時	六	
玉解時	五				玉解時	五	
中揚時	二				中揚時	二	
中揉時	四			十	中揉時	四	十
仕上時					仕上時		
製茶總時	二			一	製茶總時	二	三
間	時			分	間	時	分

右機械揉捻ニ依レバ手揉捻ニ比シ一ト焙爐ニ付貳拾九分ノ時間ヲ短縮シ得ル成績ヲ認メタリ

粗製茶百斤製造費比較表

機械採撿製				手採製			
品目	數量	價格	計金	品目	數量	單價	計金
薪炭	120斤	100	12000	薪炭	120斤	100	12000
木炭	120斤	100	12000	木炭	120斤	100	12000
茶工	120斤	100	12000	茶工	120斤	100	12000
雜費	120斤	100	12000	雜費	120斤	100	12000
器具損料	120斤	100	12000	器具損料	120斤	100	12000
計			48000	計			48000

右ノ如ク綠茶手採製ニ依レバ百斤ノ製造費拾圓貳錢ヲ要スルモ採撿機械ヲ使用スルトキハ器械料一圓ヲ加算シ尙七拾一錢節約シ得ル計算ナリ

第二節 紅茶製造工程(生葉量一貫六百匁)

項目	機械採撿製	普通製
日早萎凋時間	一 時 四 十 九 分	一 時 四 十 九 分
第一機械採撿	七 分	三 分
第二機械採撿	六 分	三 分
第一蒸適當時間	三 分	三 分
第二蒸適當時間	三 分	三 分
第一乾燥時間	一 時 十 三 分	一 時 三 十 六 分

項目	第二乾燥時間	製茶總時間
第二乾燥時間	一 時 七 分	八 時 十五 分
製茶總時間	七 時 二十 分	八 時 十五 分

右機械採撿ニ依ルトキハ普通採撿ニ比シ生葉量一貫六百匁ノ製造ニ對シ五十四分ノ時間ヲ短縮シ得ルコトヲ認メタリ

粗製茶百斤製造費比較表

機械採撿製				普通製			
品目	數量	單價	計金	品目	數量	單價	計金
薪炭	120斤	100	12000	薪炭	120斤	100	12000
木炭	120斤	100	12000	木炭	120斤	100	12000
茶工	120斤	100	12000	茶工	120斤	100	12000
雜費	120斤	100	12000	雜費	120斤	100	12000
器具損料	120斤	100	12000	器具損料	120斤	100	12000
計			48000	計			48000

右ノ如ク紅茶普通製ニ依レバ百斤製造費四圓ヲ要スルモ採撿器ヲ使用スルトキハ器械損料一圓ヲ加算シ尙五十五錢節約シ得ル計算ニ當レリ

第五章 調查

第一節 茶芽伸長度合調查

一、茶期別ニヨル調査

該調査ハ前年度ヨリノ繼續ニ係ハリ各茶期間ニ於テ肥料ノ種類中耕回数施肥及剪枝時期并ニ台刈剪枝等數種ノ異ナル試驗區ノ茶櫛ニ就テ其伸長量ニ如何ナル相違アルヤ又溫度雨量等外圍ノ狀態ガ茶芽伸長ニ如何ナル影響ヲ及ホスヤヲ調査セリ茶櫛ハ一區番ヨリ中庸ノモノヲ撰定シ毎月五日間毎ニ一回宛午後二、三時頃ニ於テ伸長量及開葉ノ狀況及ビ溫度雨量等ヲ取り調ベタルモノニシテ三月十六日即チ走り芽ノ摘採前三日ヲ以テ初メ各茶期ノカハルト共ニ之ニ應シテ茶芽ヲ交換セリ調査ニ供セル五試驗三十區ノ各茶櫛中最モ伸長セルモノハ春茶ニアリテ施肥期試驗夏期區第十一番及剪枝時期試驗冬期區ノ第四十六番ノ各二寸九分トシ夏茶ニ於テ施肥期試驗冬期區第九番ノ一尺一寸三分秋茶ニアリテハ肥料效果比較試驗胡麻油粕區第四番ノ七寸冬茶ハ春茶摘採後台刈セル第五十番ノ一寸四分ナリトス是レ夏茶期ハ其ノ期間最モ長ク且ツ高溫多濕ハ共ニ伸長量ヲ促進スル處ニシテ若葉數ノ如キモ著シク増加シ十三乃至十九ノ多キニ達セリ而シテ溫度ハ六月下旬平均最高攝氏三十五度(雨量四七耗三)ナルモ此際ハ比較的伸長少クシテ葉肉ヲ厚カラシメ以テ茶芽ノ重量ヲ増加スルモノ、如シ雨量ハ五月下旬ノ五百九十二耗二(湿度二十四度八)ヲ最トシ伸長量ノ平均一寸五分ナルヲ以テ見ルモ多濕ナル割合ニ伸長セザルモノト云フ可シ之ニ反シテ冬期ハ溫濕ノ供給共ニ少ナク時日ヲ經過スルモ別ニ伸長量ヲ見ズ唯現狀維持ノ狀態ニアリト云フモ不可ナカル可シ

而シテ春秋ノ二期ハ兩者ノ中間ニアルヲ以テ伸長量ノ如キモ亦其ノ中位ニ屬スルガ如シ  
今各區ニ就テ茶期別ニ伸長量及各三十日間ニ於ケル伸長度合表並ニ溫度ト雨量トノ對照表ヲ示サン

二、四季連續セル調査

各茶期毎ニ茶芽ヲ交換シテ之レガ伸長量ヲ調査セシコトハ前項ニ記載ノ如クナルガ今又更ニ春茶ノ初メヨリ冬茶ノ終リニ至ル迄四季連續シテ調査セルニ別表ニ示スガ如シ  
即チ三月十六日ヨリ十二月十一日ニ至ル各三十日間ノ伸長量並ニ總伸長量ヲ知ランガ爲メニシテ最初ヨリ殆ンド同長ノモノヲ撰ビテ第十八番第四十番第四十四番第六十六番ノ四區トセリ  
而シテ之レガ平均伸長量七寸六分ヲ前項各茶季ニヨリテ芽ヲ交換セル同四區ノ平均伸長一尺四寸七分ニ比スレバ約其半ニ相當ス之レヲ以テ見レバ茶樹ニ於テモ嫩芽ハ之レヲ摘採シテ刺戟ヲ與フルニ非ラザレバ其伸育比較的遲鈍トナリ且ツ株張狹小ナルヲ以テ收量亦減ズルモノト知ルベシ  
本表第四十番無肥區ニ於テ斯ク一尺以上ノ伸長量ヲ見ルニ至リシハ他ノ區ガ概シテ地味瘠薄且ツ樹勢概ネ衰弱セルニ反シ本區ハ比較的地味肥沃ニ加フルニ四十四年六月上旬台刈セシガ故ニ其ノ嫩芽ノ勢力頗ル旺盛ニシテ三月十六日ニ着手ノ際ハ僅カ三分ニ過ギザリシモ春茶期ノ終リニ於テ七寸一分トナリ夏茶期七月九日ニハ三十七個ノ花蕾ヲ附シ八月三日伸長中止ノ兆アリシモ秋茶ニ入りテ既ニ一尺二寸ニ達シ冬茶期ノ末ニ於テ葉數二十二トナリ一尺二寸六分ニ達シ驚ク可キ伸長ヲ遂ゲタリ

月	日	溫	度	伸長度合	有肥一區	伸長度合	有肥二區	伸長度合	有肥三區	伸長度合	有肥四區	伸長度合	有肥五區	伸長度合	有肥六區
三月	十六日	一七、一	三分三厘	三寸	有肥一區	伸長度合	三分三厘	三寸	有肥二區	伸長度合	三分三厘	三寸	有肥三區	伸長度合	三分三厘
三月	卅一日	一八、一	一寸一分	三寸七分	有肥二區	伸長度合	一寸一分	三寸七分	有肥三區	伸長度合	一寸一分	三寸七分	有肥四區	伸長度合	一寸一分
四月	十五日	二九、八	二寸七分	四寸四分	有肥三區	伸長度合	二寸七分	四寸四分	有肥四區	伸長度合	二寸七分	四寸四分	有肥五區	伸長度合	二寸七分
四月	三十日	二八、五	二寸七分	四寸四分	有肥四區	伸長度合	二寸七分	四寸四分	有肥五區	伸長度合	二寸七分	四寸四分	有肥六區	伸長度合	二寸七分
五月	十日	二七、八	二寸七分	四寸四分	有肥五區	伸長度合	二寸七分	四寸四分	有肥六區	伸長度合	二寸七分	四寸四分			
五月	廿五日	二四、八	九分三厘	三寸			九分三厘	三寸			九分三厘	三寸			
六月	廿四日	二五、八	一寸一分七厘	三寸七分			一寸一分七厘	三寸七分			一寸一分七厘	三寸七分			
六月	九日	二八、一	一寸三分	四寸			一寸三分	四寸			一寸三分	四寸			
七月	廿四日	三〇、五	一寸三分	四寸			一寸三分	四寸			一寸三分	四寸			
七月	九日	三二、八	一寸三分	四寸			一寸三分	四寸			一寸三分	四寸			
八月	八日	三〇、五	一寸三分	四寸			一寸三分	四寸			一寸三分	四寸			
八月	十八日	二八、一	一寸三分	四寸			一寸三分	四寸			一寸三分	四寸			
九月	二日	二八、五	一寸三分	四寸			一寸三分	四寸			一寸三分	四寸			
九月	十七日	二五、一	二寸三分	五寸			二寸三分	五寸			二寸三分	五寸			
十月	二日	二九、一	二寸三分	五寸			二寸三分	五寸			二寸三分	五寸			
十月	十七日	二四、一	二寸三分	五寸			二寸三分	五寸			二寸三分	五寸			
十月	廿七日	二六、八	二寸三分	五寸			二寸三分	五寸			二寸三分	五寸			
十一月	廿六日	二〇、八	二寸三分	五寸			二寸三分	五寸			二寸三分	五寸			

月	日	溫	度	伸長度合	有肥七區	伸長度合	有肥八區	伸長度合	有肥九區	伸長度合	有肥十區	伸長度合	有肥十一區	伸長度合	有肥十二區
三月	十六日	一七、一	四分	三寸	有肥七區	伸長度合	四分	三寸	有肥八區	伸長度合	四分	三寸	有肥九區	伸長度合	四分
三月	卅一日	一八、一	五分	三寸七分	有肥八區	伸長度合	五分	三寸七分	有肥九區	伸長度合	五分	三寸七分	有肥十區	伸長度合	五分
四月	十五日	二九、八	八分	四寸	有肥九區	伸長度合	八分	四寸	有肥十區	伸長度合	八分	四寸	有肥十一區	伸長度合	八分
四月	三十日	二八、五	八分三厘	四寸七分	有肥十區	伸長度合	八分三厘	四寸七分	有肥十一區	伸長度合	八分三厘	四寸七分	有肥十二區	伸長度合	八分三厘
五月	十日	二七、八	八分三厘	四寸七分			八分三厘	四寸七分			八分三厘	四寸七分			
五月	廿五日	二四、八	九分三厘	三寸			九分三厘	三寸			九分三厘	三寸			
六月	廿四日	二五、八	一寸一分七厘	三寸七分			一寸一分七厘	三寸七分			一寸一分七厘	三寸七分			
六月	九日	二八、一	一寸三分	四寸			一寸三分	四寸			一寸三分	四寸			
七月	廿四日	三〇、五	一寸三分	四寸			一寸三分	四寸			一寸三分	四寸			
七月	九日	三二、八	一寸三分	四寸			一寸三分	四寸			一寸三分	四寸			
八月	八日	三〇、五	一寸三分	四寸			一寸三分	四寸			一寸三分	四寸			
八月	十八日	二八、一	一寸三分	四寸			一寸三分	四寸			一寸三分	四寸			
九月	二日	二八、五	一寸三分	四寸			一寸三分	四寸			一寸三分	四寸			
九月	十七日	二五、一	二寸三分	五寸			二寸三分	五寸			二寸三分	五寸			
十月	二日	二九、一	二寸三分	五寸			二寸三分	五寸			二寸三分	五寸			
十月	十七日	二四、一	二寸三分	五寸			二寸三分	五寸			二寸三分	五寸			
十月	廿七日	二六、八	二寸三分	五寸			二寸三分	五寸			二寸三分	五寸			
十一月	廿六日	二〇、八	二寸三分	五寸			二寸三分	五寸			二寸三分	五寸			

月日	溫度	有肥十三區 伸長度合	有肥十四區 伸長度合	有肥十九區 伸長度合	有肥二十區 伸長度合	有肥十五區 伸長度合	有肥十六區 伸長度合
三月十六日	一七、一	五 分	三 分	五 分	四 分七厘	三 分三厘	六 分三厘
三月廿一日	一八、一	六 分三厘	七 分	九 分三厘	八 分	七 分	一 寸五分
四月十五日	二九、八	七 分	八 分三厘	一 寸〇七厘	一 寸二分七厘	二 寸二分七厘	一 寸五分七厘
四月三十日	二八、五	九 分六厘	一 寸二分三厘	一 寸五分七厘	二 寸二分	二 寸七分	二 寸二分
五月十日	二七、八	九 分七厘	九 分七厘	二 寸三厘	九 分	四 分三厘	四 分七厘
五月廿五日	二四、八	一 寸五分七厘	一 寸四分七厘	二 寸二分	二 寸四分	七 分	二 寸
六月九日	二五、八	二 寸三分	二 寸一分七厘	三 寸六分	四 寸四分	一 寸五分	三 寸
六月廿四日	三〇、五	三 寸五分三厘	三 寸八分七厘	五 寸五分三厘	五 寸五分	三 寸一分七厘	四 寸二分三厘
七月九日	三四、一	四 寸四分三厘	五 寸一分	六 寸七分	六 寸四分七厘	五 寸〇七厘	五 寸一分七厘
七月廿四日	三二、八	七 寸四分三厘	七 寸六分七厘	七 寸一分三厘	八 寸九分	六 寸〇三厘	六 寸三分三厘
八月八日	三〇、五	八 寸一分七厘	九 寸五分	一 寸一分	一 寸五分七厘	一 寸四分	一 寸五分
八月十八日	二八、一	一 寸三分七厘	一 寸五分	一 寸九分	二 寸一分七厘	一 寸四分三厘	二 寸七分
九月二日	二八、五	一 寸六分七厘	二 寸一分	二 寸四分	二 寸九分三厘	一 寸四分	二 寸三分七厘
九月十七日	二五、一	二 寸七分三厘	三 寸六分	三 寸五分三厘	三 寸七分	一 寸五分七厘	三 寸六分
十月二日	二九、一	二 寸七分三厘	三 寸六分	三 寸五分三厘	三 寸七分	一 寸五分七厘	三 寸六分
十月十七日	二四、一	八 分五厘	六 分	八 分五厘	八 分	七 分七厘	八 分五厘
十月廿七日	二六、八	一 寸〇七厘	一 寸	一 寸二分七厘	一 寸七分三厘	七 分七厘	一 寸一分
十一月十一日	二〇、五	一 寸一分	一 寸〇七厘	一 寸二分	一 寸七分三厘	七 分	一 寸一分
十一月廿六日	二〇、八	一 寸一分	一 寸二分	一 寸二分	二 寸	一 寸	一 寸一分

月日	溫度	有肥十七區 伸長度合	有肥十八區 伸長度合	有肥四十四區 伸長度合	有肥四十五區 伸長度合	有肥四十六區 伸長度合	有肥四十七區 伸長度合
三月十六日	一七、一	二 分七厘	三 分	四 分	六 分七厘	五 分七厘	五 分三厘
三月三十一日	一八、一	八 分	六 分三厘	七 分七厘	一 寸三分三厘	一 寸〇三厘	二 寸二分
四月十五日	二九、八	九 分三厘	一 寸	一 寸一分	二 寸五分七厘	一 寸六分	二 寸七分
四月三十日	二八、五	一 寸一分七厘	一 寸五分	一 寸九分	二 寸一分七厘	二 寸三分七厘	二 寸八分三厘
五月十日	二七、八	一 寸三分七厘	五 分七厘	三 分七厘	一 寸一分七厘	八 分	六 分
五月廿五日	二四、八	二 寸五分	九 分三厘	六 分七厘	一 寸八分三厘	一 寸二分	一 寸一分七厘
六月九日	二五、八	三 寸五分	一 寸八分三厘	一 寸六分	一 寸六分七厘	一 寸七分三厘	一 寸九分三厘
六月廿四日	三〇、五	六 寸〇七厘	三 寸九分三厘	三 寸九分七厘	五 寸七分	二 寸二分	三 寸一分
七月九日	三四、一	七 寸四分三厘	四 寸七分	四 寸八分	八 寸一分七厘	二 寸三分	四 寸五分七厘
七月廿四日	三二、八	八 寸一分七厘	六 寸四分	五 寸三分七厘	九 寸二分七厘	二 寸五分三厘	五 寸七分三厘
八月八日	三〇、五	八 寸三分五厘	七 寸三分五厘	五 寸三分七厘	九 寸五分	三 寸二分	六 寸一分
八月十八日	二八、一	一 寸五分	一 寸二分七厘	二 寸三分	一 寸三分七厘	一 寸六分三厘	一 寸六分
九月二日	二八、五	一 寸六分	一 寸五分七厘	二 寸六分三厘	一 寸五分七厘	一 寸九分七厘	一 寸七分
九月十七日	二五、一	二 寸六分七厘	二 寸三分	三 寸二分三厘	二 寸五分三厘	二 寸三分	二 寸二分三厘
十月二日	二九、一	三 寸四分	二 寸八分	四 寸一分	三 寸一分三厘	二 寸六分三厘	二 寸九分
十月十七日	二四、一	五 分	二 寸八分	九 分五厘	八 分五厘	一 寸一分	八 分
十月廿七日	二六、八	六 分	六 分	一 寸二分七厘	一 寸五分	一 寸一分	八 分七厘
十一月十一日	二〇、五	六 分	六 分	二 寸	一 寸七分七厘	一 寸二分	九 分
十一月廿六日	二〇、八	八 分	六 分	二 寸一分	二 寸七分七厘	一 寸三分	九 分

月日	温度	無肥四十八區 伸長度合	有肥四十九區 伸長度合	有肥五十區 伸長度合	有肥五十一區 伸長度合	有肥五十二區 伸長度合	有肥五十三區 伸長度合
三月十六日	一七、一	六分七厘	六分	六分	三分三厘	四分七厘	三分三厘
三月卅一日	一八、一	一寸四分三厘	八分七厘	一寸一分	八分七厘	一寸六分三厘	八分
四月十五日	二九、八	一寸五分七厘	九分七厘	一寸三分	一寸三分三厘	二寸五分	一寸
四月三十日	二八、五	一寸八分	一寸一分	一寸七分七厘	一寸六分七厘	二寸七分三厘	一寸一分
五月十日	二七、八	一寸一分七厘	九分三厘	七分七厘	九分七厘	七分	三分
五月廿五日	二四、八	一寸八分	二寸六分	一寸七分七厘	二寸〇三厘	八分三厘	六分三厘
六月九日	二五、八	二寸一分三厘	四寸六分三厘	三寸七分	四寸五分七厘	九分七厘	八分七厘
六月廿四日	三〇、五	四寸三分七厘	七寸一分三厘	五寸五分七厘	七寸三分三厘	一寸八分三厘	一寸一分
七月九日	三四、一	三寸一分七厘	七寸〇七厘	五寸八分三厘	八寸四分七厘	二寸	一寸二分
七月廿四日	三二、八	四寸	七寸五分三厘	六寸一分	九寸一分三厘	二寸三分	一寸五分七厘
八月八日	三〇、五	四寸五分	八寸一分	六寸一分	九寸三分	二寸八分	二寸五分
八月十八日	二八、一	一寸九分七厘	二寸四分	一寸六分三厘	一寸五分七厘	一寸六分三厘	三寸五分三厘
九月二日	二八、五	二寸六分	二寸九分三厘	二寸一分七厘	一寸七分	一寸八分	三寸四分七厘
九月十七日	二五、一	三寸三分七厘	四寸九分七厘	三寸五分三厘	一寸九分七厘	二寸〇七厘	三寸〇七厘
十月二日	二九、一	四寸三分	六寸九分三厘	四寸三分七厘	二寸四分七厘	二寸〇七厘	三寸二分七厘
十月十七日	二四、一	七分五厘	六分五厘	一寸二分五厘	一寸〇五厘	九分五厘	七分五厘
十月廿七日	二六、八	一寸一分七厘	九分三厘	二寸一分三厘	一寸二分七厘	一寸三分	九分七厘
十一月十一日	二〇、五	一寸二分	一寸一分	二寸二分	一寸三分	一寸三分	一寸
十一月廿六日	二〇、八	一寸二分	一寸一分	二寸三分	一寸三分	一寸四分	一寸

七〇

第二節 製茶時間調查  
綠茶製造時間各季月別並薪炭費及人夫賃

項目	春			夏			秋		
	三月	四月	五月	五月	六月	七月	八月	八月	九月
室內温度(信氏)	16.8	17.1	17.0	17.1	17.0	17.1	17.0	17.1	17.0
摘採所要時間	10分11秒	11分00秒	11分14秒	11分11秒	11分00秒	11分11秒	11分00秒	11分11秒	11分00秒
茶葉數量	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg
蒸葉時間	10分00秒	10分00秒	10分00秒	10分00秒	10分00秒	10分00秒	10分00秒	10分00秒	10分00秒
一焙爐數量	9次	9次	9次	9次	9次	9次	9次	9次	9次
露切時間	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒
回轉採時間	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒
床採時間	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒
散中切時間	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒
葉採時間	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒
中揉時間	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒
仕上揉時間	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒
製茶總時間	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒	1分30秒
製茶數量	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg
生葉製茶	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg
粗製茶百斤	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg
薪炭消費額	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg
同木炭消費額	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg

七一







柚仔茶ハ夏期中ニテモ盆祭り或ハ其ノ他ノ休日又ハ來客等ニ對シテ振レ舞フモノニシテ多クハ注意周到ナル老人ノ手ニ依リテ製造サル、處ナリ

## 二、扒仔茶

扒仔茶ハ扒羅又ハ蕃石榴ト稱スル樹ノ葉ヲ以テ製造シタルモノニシテ該樹ハ本島至ル處繁茂スルガ故ニ何人モ容易ニ求メ得ベケレバ茶ノ代用品トシテモ最モ普及セルモノナリ  
而シテ其種類ニ青心紅心白心ノ三種アルコト恰モ茶樹ニ於ケルガ如ク就中青心種ノ品質優良ナルコト亦烏龍茶ニ於ケルガ如シ

紅心及ビ白心ノ兩種ハ順次之レニ亞キ強テ是等ヲ繁殖セシメントセバ自然ニ熟セル果實ヲ採リ其ノ儘播種シテ二三年ノ後ニ移植シ爾後何等ノ管理ヲ要セズ

製法、先ヅ新芽ヲ摘採シ烏龍茶ニ於ケルガ如ク釜炒ヲ行ヒ(時間ハ葉ノ軟硬及ビ分量ニ依リテ多少ノ長短アルモ七分乃至十分間ナリトス)適度ヲ見計ラヒテ取り出シ之レヲ日乾セシモノ即チ扒仔茶ニシテ其ノ方法タル頗ル簡單ナリ

而シテ其ノ釜炒ニ當リ少量ノ酒ヲ注ギテ幾分ノ酒氣ヲ附加セシムルモノト否ラザルモノトアリテ前者ハ飲用竝ニ藥用ニ供シ後者ハ主トシテ飲用トナス又葉ノ大ニシテ硬キモノニアリテハ釜ニ掛クルコトナク之レニ熱湯ヲ注ギテ日乾スルモノナリ

飲用ノ方法、飲用ノ方法ハ大体ニ於テ普通茶ト異ナルコトナク唯形狀ノ粗大ナルモノハ適宜ニ之レヲ刻ミテ湯ヲ注入シ數回之レヲ反覆スルト雖香氣ノ減耗スルコト少ナク本島人ノ如キハ優ニ一日間ハ交換スルコトナク甚ダ經濟ナリト云フ然レトモ之レヲ以テ茶ノ代用品トフ辭ヲ冠スルハ多少過言ノ嫌ナキニアラズ即チ一ノ嗜好品トシテ本島人間ニ愛用セラレ其ノ最モ多量ニ用ヒラル、ハ六月乃至八月ノ酷暑期ニシテ別ニ貯藏サル、コトナク必要ニ應ジテ製造シ任意飲用ニ供スルモノトス  
飲料トシテノ位地、扒仔茶ハ一種ノ當リ好キ香氣ヲ有シ緩和ナル苦味アルヲ常トス而シテ是レガ起源ハ固ヨリ詳知スルニ由ナシト雖モ古老ノ語ル處ニ依レバ古キ以前ヨリ行ハレシモノ、如ク一時ハ盛ニ製造セラレタルモ漸次衰退シテ其ノ狀昔日ノ比ニアラズ從テ該茶ハ飲料トシテハアマリ重要ノ位地ヲ占メズ且ツ前ニ述べタルガ如ク各處ニ自生スルヲ以テ特ニ該樹ヲ植栽スルモノナク又製品ハ賣買セラレザルガ故ニ價格ノ如キモ判明セザルモ極メテ安價ナルハ言ヲマタザル處ナリ

## 三、不驚茶(一名埔卷)

不驚茶ハ不驚仔又ハ不驚經ト稱スル樹ノ新芽ヨリ製造スルモノニシテ其分布扒羅樹ノ如ク廣カラズ往々垣根庭前等ニ植ヘラレ或ハ路傍河岸等ニ自生セルヲ見ル故ニ特ニ栽培セラル、コトナク根分ケ法ハ之レガ繁殖法トシテ容易ナリ其ノ種類ニ楓樹ノ如ク葉ノ七枚ニ分レタルモノト五枚ノモノトアリテ前者ハ品質佳良ナリ

製法及用途、製造法ハ前者ト大差ナキモ葉ヲ用ヒルモノト根ヲ用ヒルモノトノ二種アリ  
 即チ葉ヲ用フルモノハ釜炒ノ際酒ヲ混入スルコトナク日光ニテ乾燥シ根部ヲ用ヒルモノニアリテハ  
 掘リ取リタル後一應洗滌シテ土砂ヲ除キ充分日乾シ全ク水分ノ無キニ至リ之レヲ貯藏ス是レヲ飲用  
 ニ供スルニハ葉ヲ原料トスルモノハ扒仔茶ト同様ナリト雖根ヲ乾燥セルモノハ一寸内外ノ長サニ切  
 斷シテ水ト共ニ藥罐ニ入レテ煮出シ其煎汁ヲ茶ノ代用トナス  
 該茶ハ前者ト等シク暑熱ノ候專ラ用ヒラル、モノニシテ單ニ飲料タルノミナラズ藥用トシテ賞セラ  
 レ殊ニ腹痛ニハ其ノ奏効顯著ナリト云フ  
 尙是等ノ外ニ仙草、朱子草、苟拈草及桑根茶、米麥茶等ノ數種アレトモ更ニ實地踏査ノ上報告スベシ

大正三年三月十四日印刷  
 大正三年三月十六日發行

臺灣總督府民政部殖產局

印刷人 小塚 兼吉  
臺北城内西門街四番戶

印刷所 小塚印刷工場  
臺北城内北門街三丁目七番戶

1429  
298

大正三年三月十六日發行  
大正三年三月十七日發行

臺灣縣志卷之四

附錄  
小  
人  
小  
家  
官

14.24  
137

終

