

特 114

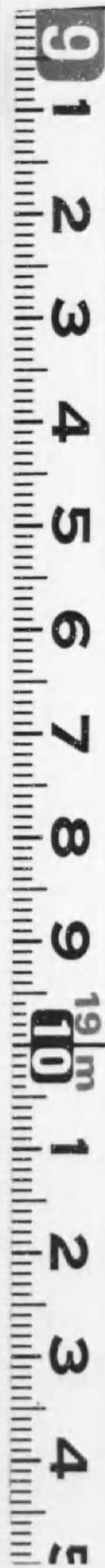
588

蜂 蜜 要 覽

本圖は當圖の蜂蜜に付したる「商標」の

所 行 發

園 蜂 養 垣 々 野



始



廣島縣農會御中	山口縣農會御中	和歌山縣農會御中	兵庫縣農會御中	京都府農會御中	國立第八高等學校御中	愛知縣農事試驗場御中	同全羅北道御中	朝鮮忠清南道御中	臺灣殖產局林業試驗場御中	山梨縣農會御中	愛知縣農會御中	臺灣農事試驗場御中	平壤公立農學校御中	朝鮮總督府御中	帝國農科大學御中	獨逸國外務省御中	奧國公立帝國農會御中	北米合衆國農科大學御中	農商務省御中	
熊本縣立農業學校御中	鳥取縣立農學校御中	福井縣立農林學校御中	茨城縣農學校御中	群馬縣立中之條農學校御中	群馬縣實業學校御中	山口縣立農業學校御中	岡山縣立農學校御中	山梨縣立農林學校御中	岐阜縣立農林學校御中	岩手縣立農學校御中	石川縣農學校御中	宮崎縣農事試驗場御中	岡山縣立農事試驗場御中	神奈川縣農事試驗場御中	香川縣立農事試驗場御中	三重縣立農事試驗場御中	岐阜縣立農事試驗場御中	山口縣農事試驗場御中	農商務省農事試驗場御中	鹿兒島縣農事試驗場御中
其他各町村役場農會小學校等は多數につき略す	和歌山縣日高郡農會御中	同 深安郡立農場御中	廣島縣芦品郡農會御中	岡山縣眞庭郡農會御中	岐阜縣師範學校御中	栃木縣師範學校御中	奈良縣立二階堂農學校御中	滋賀縣立長濱農學校御中	長野縣東部農學校御中	滋賀縣長野商業學校御中	愛知縣知多郡立農學校御中	山口縣熊毛郡役所御中	長野縣下伊那郡役所御中	愛知縣中島郡役所御中	岡山縣淺口郡役所御中	鹿兒島縣出水郡役所御中	富山縣立農學校御中			

特刊
588

蜂 蜜 要 覽

蜜 蜂 と 蜂 蜜

野々垣養蜂園



王 蜂 の 圖

今茲に弊園が述べ様とする、蜂蜜に就きて最も必要なるは、蜜蜂であります、蜜蜂を論せずして、蜂蜜を語る事は、聊か物足らぬ所がありますから、先づ蜜蜂の御話しから致します。

昆蟲類蜂族の中には随分澤山の種類が有りますが、其中で一番賢くて、忠信、報國、義勇、經濟、清潔、仁正徳義等を具し、恰も吾人々類の一國の如く、常に平和に生活し、大常に一團致の行動を取り、且吾人々類に彼の貴重なる蜂蜜を呈し、且、蜂蠟を捧ぐる等有益なるものは蜜蜂の外他に一つもありません。

蜜蜂は蜂族の中では先づ小体の方で、一群中王蜂、働蜂、雄蜂、の三種の格差つた蜂より成立し、其數は幾萬を以て數われます程澤山居ります、此蜂は一疋や二疋の單獨生活は決して致しませんもので、必ず集合生活の最も發達したものであります。

【禁轉載】
大正三年九月一日印刷
大正三年九月五日發行
愛知縣中島郡奥町三番廿番 發行兼編輯人 野々垣一
愛知縣中島郡奥町 發行所 野々垣養蜂園

王蜂は一群中只一疋より居ませんが、是れは産卵を主とする蜂で、一年中何事もなさず只産卵のみ致して居ます、故に他の蜂は皆此の王蜂一疋の子であります。



働蜂の圖

働蜂は少なきは數千より數萬に達しますが、是の蜂は其文字の如く働蜂で、幼兒の補育、花蜜及び花粉の採取、蜂蜜の醸造、巢脾の造營、外敵の防禦、其他萬端の仕事に従事致します、雄蜂は四月より七月頃迄より居ませんが、此蜂は只新蜂王に妊娠産卵せしむる爲めに生れたもので何事も致しませんものであります。



雄蜂の圖

斯の様に蜜蜂は一群中で自己の業が分立して居て常に一の不平を稱ふる事なく、最も親睦に生活して居ります、そして彼れは日常の食物として花粉や花蜜をば、山林、原野、田畑等のいろ／＼の花より採取して之れを、己のが巢内へ運び入れ之れを貯藏致します。

此花粉とは花の蕊にある粉(黄色多し)で花蜜とは是れ亦花の蕊より分泌する甘液であります、是れ等は造物主が色々の花に異花精受をなさしむる爲めに、昆蟲類を引き寄せる目的に花に與へられたもので、總べての虫媒花には必ず有るものです、そして蜂は此花蜜を採るには花から

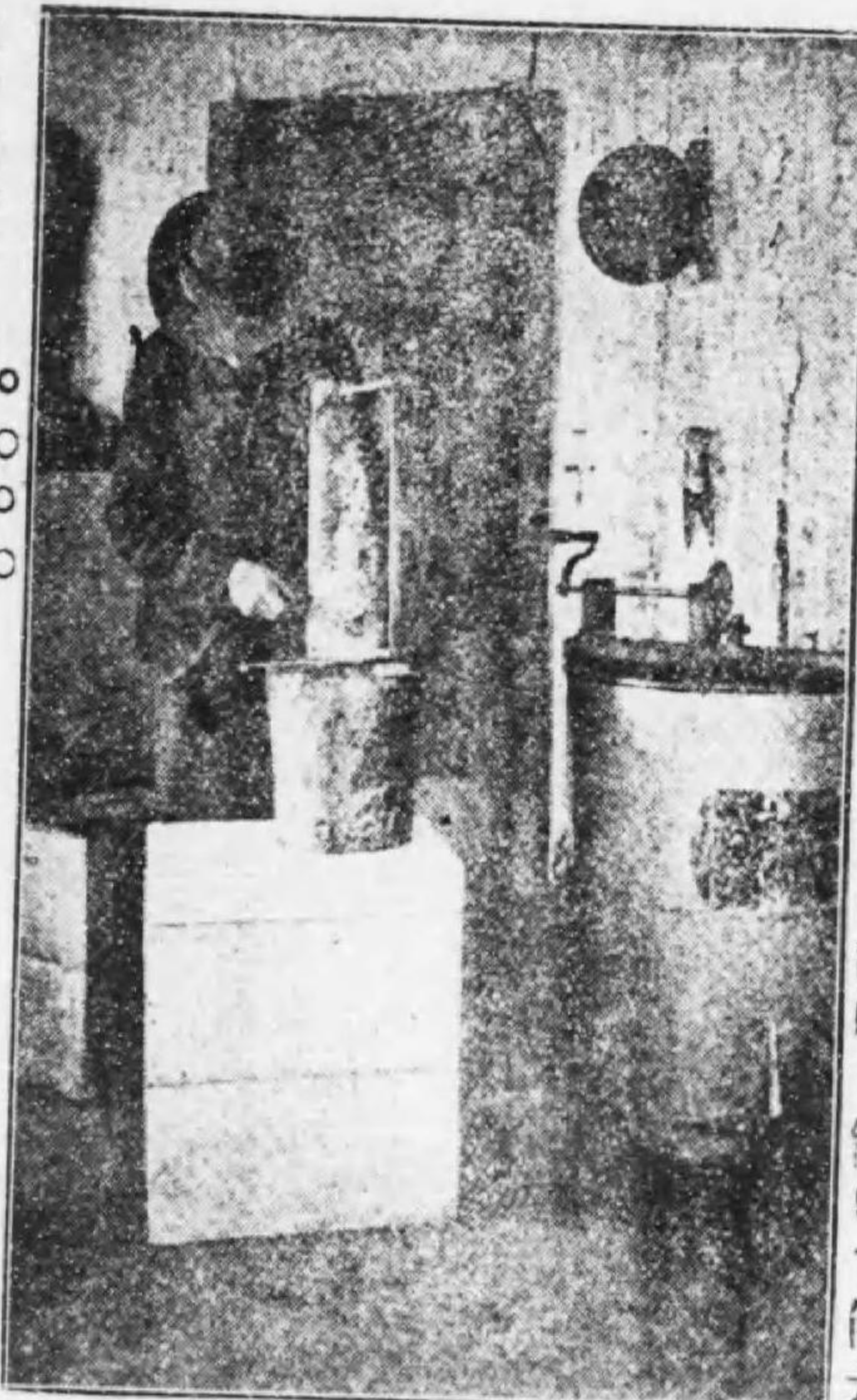
花へ飛び廻り、彼れが最も細き舌でそれを吸集して己のが体内にある蜜嚢と云ふて花蜜を運ぶべき一種の袋の中に納め入れ、己のが巢内へ持ち帰り(花粉は両脚に附けて持ち帰り直ちに巢房中に入れる)右の蜜嚢より再び花蜜を取り出し、巢房の中に入れて蜂が自から醱酵作用をなして彼の濃厚な蜂蜜となし其完成を待ちて蜂は又自から、体内より蠟を分泌して貯けた蜜の蓋を致します、之れを養蜂家では貯蜜と云ふて居ります。蜜蜂は蟻と同じく甚だ伶俐な動物でありますから、風雨等の仕事の出来ぬ日及び、夏並に冬の様な花の無い時の食料の爲めに、春や秋の花の多い時には能く働いて、最も多量の貯蜜を致すものであります、其貯蜜の量は仲々彼れが夏及び冬の食料に有り餘るものです、養蜂家は之の餘計に集めた貯蜜を、餘蜜と稱へ之れを採取するが目的で、そして此餘蜜が乃ち吾人の最も貴重する蜂蜜であります。

蜂蜜の採收法

蜜蜂が巢房に集めた餘蜜を採取するに、昔日は蜂を殺し貯蜜を採收し、或は蜂を殺さず共蜜蜂の巢脾を奪ひ取り、之れを布袋に入れて搾り蜂蜜を取りたものです、(是れを現今では搾取蜂蜜と申します)只今でも現に我が國の山間僻地では此舊法を行ふて居ります

處が澤山にあります。

然るに今を去る六十三年前、西曆紀元千八百五十二年に米國に於て、ラングストロスなる人が、**框入巢箱**(目下使用の箱)を發明し續いて伊太利亞國に、**フルシスカ**と申す人が、**分離器**にて蜂蜜を採收する光景



分離器にて蜂蜜を採收する光景

左方の大なる桶形のものに分離器、左手に持ち居るは貯蜜の巢脾にて右手に持ち居るは貯蜜の蓋を切るべき蜜刀

取つた蜜を「**分離蜂蜜**」と申します、我が國では前記の蜂の巢を破り布袋に入れて搾り取る方法より知りませなんだが、明治二十一年二月、玉利農學博士が米國より、前記の

框入飼養法及び分離器等で蜜を取る事を輸入奨励せられました、種々の行き違ひがありました、具合よく之れを行ふ事が出来ずして年を経ましたが、之れが動機となりて種々是れを研究、又は實驗する人が續々出来まして漸く、明治三十四五年頃より幾分の**分離蜜**(分離蜂蜜の略稱)を産する様になり、其れより年々分離蜜の産額が増加しつゝ、行く様に成つたのは、我が國の爲めには一大幸福と申さねばなりません。

搾取蜜と分離蜜との相違

舊法に依りて得たる**搾取蜜**(搾取蜂蜜の略稱)は前にも述べた通り、蜂の巢脾を其まゝ搾り取るものですから、蜂が巢房中に貯へ置いた、花粉、花蜜は申す迄もなく、蜂の幼虫巢房中の繭、巢房中の蠟分、等も蜂蜜と共に搾り取らるゝものですから、不潔なるは申す迄もなく是れが爲め蜂蜜の色合は非常に黒味を帯び、其香甚だ悪しく、且其味は大に劣りて居ます、昔日は兎に角文明の今日では右様の搾取蜜は、工業用又は薬用の一部分に迄で忍んで使用する事は出来ませんが、食料用としては到底相成りません、茲に因に申して置きますが、**垂蜜**と申す品が或る地方に産出しますが、之れは貯蜜の巢房を細かく切りて金網の上に放置し、布にて搾らず自然に蜜液のたれるのを待ちて得たもので之

れは前記の、搾取蜜とは大に異り品質は餘程よく、間々分離蜜に擬ふ様な品もあります
が、到底分離蜜の品質に及ぶ事は出来ません。

改良法にて得たる蜜、乃ち分離蜜は、蜂を害せず、巢房を破らず、分離器の効力に依り
て自然に採取されるものでありますから、搾取蜜の様に花粉幼虫蠟分繭其他の物等一切
如何に少量をも混じて居ませんから、全く純粹の蜂蜜であります、故に分離蜜と搾取蜜
とは大に異りて居ります、乃ち

分離蜜は搾取蜜の様に色は黒味を帯びて居ません、其採取した當時は微黄色を帯び
て、好ましい一種の香氣を有し、一見して美麗清潔なる事を、認める事が出来
其味は甚だ甘味に富みて之れを嚙み下す時は、咽喉部に判然とした、一種の感味を
覺ゆるものであります。

右の様に分離蜜は善良美味でありますから、西洋人は日常の食料に使用して居ります、
我が國では未だ使用する量の百分の一をも生産しませぬから、其多くは上流社會の方、
或は上等の藥品、又は上等の菓子等の甘味の材料に使用されて居ります位ですが、常に高
評であります。

蜂蜜の性質

蜂蜜は前に記した様に採取の方法に依りて善惡相異りて居りますのみならず、蜂が取り
來る花に依りて品質も各々多少は相違して居まして、必ず皆々同一ではありません乃ち
薑薑その他の十字科植物及び櫻等より得た蜜は淡色で芳香を有し、紫雲英より得たもの
は薄き赤味を帯び甘味に強く、柑橘類及び柿類より得たる蜜は香氣甚だ高く最も淡色に
して味殊に宜しく、栗の花の蜜は少しく黒味を帯び、且滋味ありて上等品ではありませ
ん、等其他千差萬別常に多少は相違して居りますが、分離器で取りた蜜は何づれにもせよ
食料として貴重せらるゝもので、其主成分は、轉化糖(葡萄糖と果糖)で之れに少量の甘蔗糖
に遊離酸、灰分等を有して居ります、今シーハー氏の純良蜂蜜六十種に分拆表を見れば

水分	最	大	最	少	平	均
轉化糖	二四、九五%	一六、二九%	二二、二三	三三、一五	三九、二四	一、〇八
葡萄糖	四四、七一	二二、二三	三三、一五	三九、二四	一、〇八	
果糖	四九、二五	三三、一五	三九、二四	一、〇八		
甘蔗糖	八、二二	〇、〇〇	〇、〇〇			

であります、そして是の外蜂蜜中に含まるゝ主なる成分につきて、其百分率を示せば大凡左記の様なものであります。

含窒素物	一、〇八
灰分	〇、二四
燐酸	〇、〇二
蟻酸	〇、一一
ゴム質物	〇、二〇

新鮮な蜂蜜は微黄色を帯ぶ透明粘稠な液体で上品な甘味と一種特有の芳香とを有し、比重は一、三乃至一、四五で、稍々時を経華氏四十度以下の冷氣に遇ふ時は、凝固して白色の固体となる、又八十五度以上の温度に觸れば漸時溶解して再び液体となり、不良な採收法に依りて得た不良蜜及び蜂が巢房へ、抱へたまゝの不熟蜜を採りたものは夏期に於ては往々酒精酸酵又は醋酸酸酵、乳酸酸酵等なして不快な臭氣と味とを帯ぶ様になる事がありますが、良く熟した貯蜜を分離採收した純粹な蜂蜜は、左様の事は全然ありません、幾何年間経ても腐敗する事なく、新たに取られたものと同様に使用する事が出来ます、米國の或る養蜂家の實驗に依れば二十有五年間も経た蜂蜜が少しも腐敗せず

未だ保存しつゝ行くとの報告を見た事があります、此一事を見ても如何に永遠に使用する事の出来るものであるかを察する事が出来ます。

蜂蜜の用途

蜂蜜の使用せられます範圍は甚だ廣いものですが、是れを大別して、食用、薬用、工業用等として其れゝ使用されて居ます、今各用途に付きて簡略に述べて見ましやう。

食用

蜂蜜は前記の分拆表に示す様に甚だ多量の糖分を有して居りますから、古來より甘味材料に使用されて居ます、殊に其糖分の大部分は轉化糖よりなりて居ますから、市上に販賣せらるゝ砂糖の主成分なる甘蔗糖に比して、甘味緩和で上品である計りでなく、甚だ消化し易いものであります、そして甘蔗糖は胃腸を害するものでありますから、蜂蜜の主成分の轉化糖の胃腸を害せぬ事は醫學上既に一般認めらるゝ所でありますから、蜂蜜が砂糖に比して如何に人体に有益なる甘味料であるかは推して知る事が出来ませう、彼の小兒及び胃病者に砂糖の有害なるは全く甘蔗糖の爲めであり、小兒及び胃病者が常に蜂蜜を甘味料として口にせらるれば、之れが主成分の轉化糖の爲めに身体は益々壯

健となりますものですから、小兒、病者、老衰者には最も適當した甘味の材料と申さなければなりません。

生活程度の高き衛生思想の發達せる歐米各國にては、甘味の材料として多くは砂糖を用ひず大底蜂蜜計りを使用して居ります、英國は自から多量の蜂蜜の生産あるにもかゝらず年々他國より五拾萬圓位を輸入して使用するそうです、又北米合衆國では一ケ年貳億五千萬斤の蜂蜜を産し、其半ば以上主として麵麩、菓子、飴等の製造原料に費さるゝと云ふ事です、其他露、墺、獨、佛、伊等も常用として蜂蜜を食して居ります、殊に露國の或る一洲にては非常に蜂蜜を好み、蜂蜜が無ければ生活が出来ぬと申して居る處もあります位です。

右の様に泰西諸國では蜂蜜を食用として使用さるゝ量は非常に多いのですが、我が國にては從來一般に使用されて居りませぬ是れは外國にては蜂蜜を取るに改良方法乃ち分離蜜を取るに反し、我が邦は概ね搾取方法乃ち搾取蜜なので品質粗悪で到底食料に用ふる事の出来ぬに期因致しますのです、而し茲に文明の風が輸入せられ既に十數年前より幾分づゝの分離蜜の生産があります、品薄の爲め外國人の爲めに競買せらるゝので、遂に内地の御方に口にせらるゝ事の出来なかつたのは、甚だ残念の至りであります、弊園

も以前から澤山の分離蜜を産し、何づれの御方迄も御召上りになる事を希望して居ました、何分如上の次第にて他より競買せらるゝのと、又一つは養蜂業を初めて營む人が年々澤山ありまして、蜂群の分譲方を強ひられ止むを得ず此れ等の御方に蜂群を割譲する事と致して居りまして、收蜜量が思ふ程澤山得られなかつたので、此目的を達する事が出来ませなんだのは、如何にも遺憾でありました、而し其後蜂群増殖法を研究致しました、蜂群は思ふ丈け澤山に所有する事となり、今日では年々多量の蜂蜜を採取する様になつたのは自分乍ら幸福と存じ喜んで居ります。

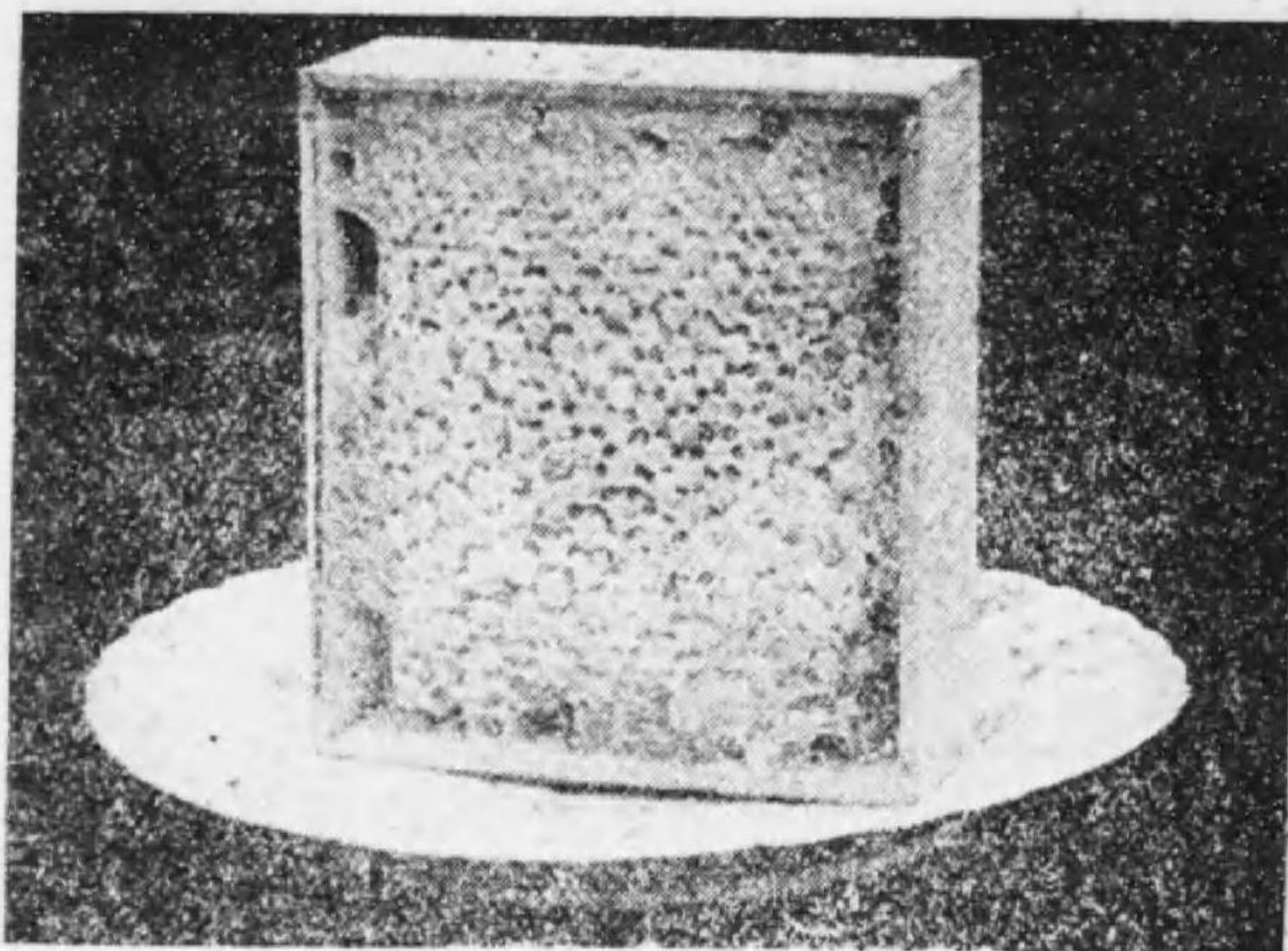
閑詰休憩、搾取蜂蜜は以上の様に食料としては不適當でありますから、茲に申し上げる事は止めにして、以下分離蜜に付きて少しく申し上げます。

分離蜜は至りて清潔で甘味の美なるものでありますから、其まゝ食用に供する事が出来ます、四季を通じて之れに數倍の水、又は湯を混じて客人を待遇する事が出来ます、又日々の料理の味付け材料として使用すれば、其物は砂糖を使用したものより、幾層倍、美味でありますから、蜂蜜で味を付けてある事を知らぬ人に供しますれば、同じ物ではあるが何故是の様に甘いかと疑ひ問はれますは必定であります、故に蜂蜜は甘味材料の王若しくはダイヤモンドであります、料理人、婦人、下女を問はず日々の食料を調理す

る人が之れを密かに用ひましたれば、如何に好評を得らるゝかは申す迄もありません、又蜂蜜を菓子材料に使用しますれば、製菓は之れ亦甚だ味善く出来上りますから、好評を受けらるゝは保證致します、殊に蜂蜜を生菓子に使用しますれば、乾燥を防ぎ長く柔軟の状態を保有し、且腐敗を防ぎ得られます有利な点が備はりて居ります、近時、蜂蜜羊羹、蜂蜜饅頭、蜂蜜飴、蜂蜜麵麩、蜂蜜最中、蜂蜜煎餅其他何々——何々——といろく製出せられて居りますが、何づれも砂糖や其他の原料で製した從來のものに比して、味の善いので好評を受けて居ります。

ラムネ、サイダー、蜜柑水、甘酒、其他の飲料の甘味劑に用ひて面白く、其他果汁、果羹の製造、種々の果實の蜜漬、製酒、製酢の原料として用ひられますが、何づれも皆上等の品が出来上りまして、味の美なる事は申す迄もありません、古來より焼酎又は日本酒中に若干の蜂蜜を混じ、若干日を経てから飲用する蜂蜜酒の風味は下戸の方にも妙であります、猶々何々何々と澤山使用せらるゝ道はありますが、省略して置きます、何づれにしても蜂蜜は甘味劑として使用して甚だ良果を得られますものであります、茲に料理製菓に付きて、煮て蜂蜜を使用されます人に注意して置きます事があります、それは外ではありませんが、蜂蜜は既に述べた通り大部分轉化糖でありますから、余り

久しく煮沸しますと、甘味の度が減退せらるゝものでありますから、成る丈け長時間煮



食に供せんしんたしるる蜜

沸せない様にせねばなりません、乃ち種々の菓子及び勝手の煮物も既に大部分出来上り只甘味を付ける丈けに致して、後蜂蜜を思ふ丈け入れ暫時間後取り上げるが宜しい又蜂蜜を使用する時は味付けとして使用せらるゝ、食鹽は廢止するがよいのであります、若し食鹽を使用しますれば此塩味が餘計に利き過ぎる事もありますから下す。

食用としての巢蜜

茲に因に申して置きますが、蜂蜜の中に食用専用として養蜂家より巢蜜と云ふものを採取せられます、是れは、巢蜜箱として厚さ一分計りの極美麗な板を折り曲げた底の無い其大さ厚さ一寸六分、長幅共各三寸六分四方の小箱（此箱に蜜は丁度一英斤乃ち百二十匁入りま

す、是れは只今の處我國では高貴の方又は西洋人位が食用とせられて居ますが、歐米各國では必ず食膳に供されます貴重なものです、之れは其まゝ小刀にて切りて味ふのが其味は實に申されませぬ、甘味の高尙なるものであります、蜂蜜の正眞の味は此巢蜜以外に求むる事は出来ません、未だ味はれない諸君は一度御試食を願ひます、弊園は左の代價で差し送ります。

巢蜜(一封)

一箱 代價

八拾五錢

小包

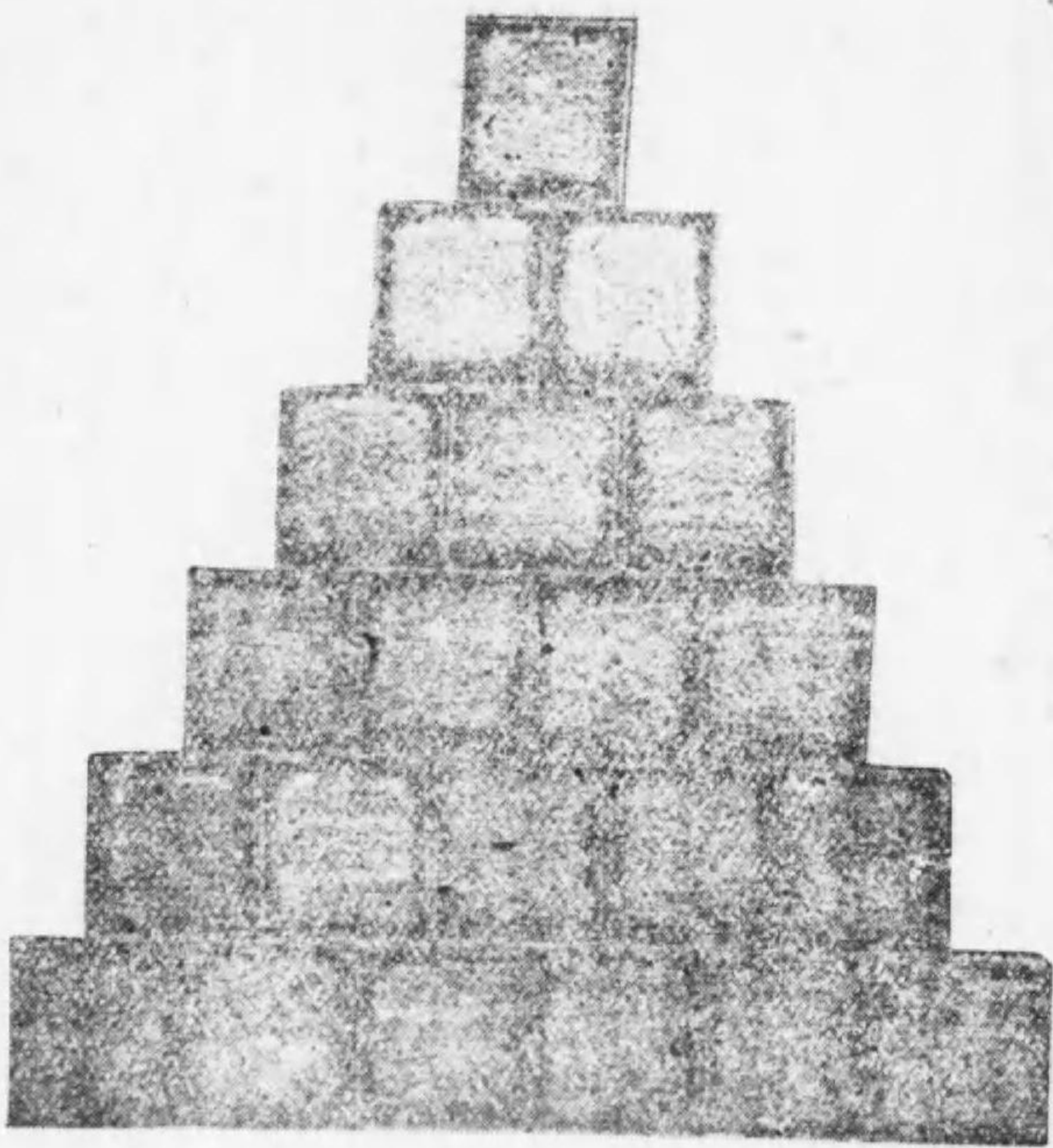
拾八錢

弊園の採取にかゝる巢蜜は、紫雲英及び柑橘類の花にて採取せしものにて其巢房の蓋白色にして樹脂を附着せず最も美麗にして且最も清潔にして、其味最も美なり、多數御入用の方及び取次販賣を望まるゝ人には別に代價割引す幸に御照會あれ。

薬用

蜂蜜は古來より種々の薬の材料として使用される事は御承知と存じ餘りくごんご敷申しませんが、其中一番澤山に使用されますは、いろ／＼の煉薬であります、煉薬は薬用として費消せられます、全蜜量の半分以上は儘かに是れです、或る老煉薬店主の御説に依ると「蜂蜜を使用せない煉薬は必ず出来上りが面白くない、又蜂蜜を使用すれば効目が

確實である」と賞賛された事があります。



野々垣養蜂園の採取に用れるる蜜

肺、胃腸、咽喉、扁桃腺等に多く使用せられました、其他緩性の下劑、瀉腸、座薬、含嗽薬、便通劑、口中の吹出物、目薬、風邪等大底の病氣の薬に使用されます。

右のいろ／＼の薬用として使用せられますのは皆搾取蜜ですが、何分搾取蜜は既に述べた通り品質が粗悪で、其味不良であります、効力は確かであり、昔より「良薬口に苦し」又は「薬に甘いものなし」など稱へられて居ますから、不良な蜂蜜で出来た不味い薬を食べて平氣に済まして居られますが文明の今日では之れと反對に「良薬口

に甘しと申さる、様に致したいと存じます、之の言葉を正確にするには從來の搾取蜂蜜を廢して、之れに代ふとに分離蜂蜜を使用するわけで此目的が達する事と信じます。分離蜂蜜は品質が何づれも善くて且他物の混合する事はありませんから、之れを薬用とすれば從來の搾取蜜に比して効力の顯著な事は勿論、彼の搾取蜜の様に惡臭無く、之れに代ふるに芳香馥郁たる諸点から病者に心地よく進める事が出来る事は保證致します。

工業用

工業用として蜂蜜を使用せる途は又甚だ澤山あります、其多くは煉稠劑であります、中に付きて煉齒磨、蜜石驗等は主なるものであります、又漆器製造に際し漆液の添加品として使用しますれば、其漆器の出來上り良く、反りて原料價格を廉ならしむるものでもありますから或る地方の漆器は大底之れを用ふる事と成りて居ります、又冬季印刷用のルーラに砂糖を混じルルラの固くなるを防ぎますが之れが代用に蜂蜜を混和します時は最も結果よく印刷を容易ならしめるものであります、又陶器の書を印刷する銅版の唯一原料として盛かんに使用せられます、又蜂蜜は皮膚のきめを濃かにし且清潔ならしむる効力を有しますれば、令嬢用のコスメチック及び其他の美顏料に添加して、其効力を一層確實ならしむるは一般人の既に行はるゝところであり、工業用として費さるゝ蜂

蜜は大底下等な蜜を使用されますが、之れを分離蜂蜜に代りて使用されますれば、原料が上品で奇麗でありますから、其効力は偉大なる事を信じて疑ひませぬ、殊に石驗、美顏料漆器のあざやかな色のものを作るには是非共分離蜂蜜を使用するに限ると信じます

我が國の蜜の産額

我が國は西洋人がパラタイスと迄稱へられた位、花に富む國でありますから、非常に澤山の蜜の産額の有るべき筈であります、惜い事には未だ養蜂の事業に就きましては、西洋各國のそれに比べ斯業に意を注ぐものが少ないに其上甚だ幼稚で、養蜂上の智識や技術が進んで居りませぬから、従て蜂蜜の産額は甚だ少ないのであります、只當愛知縣岐阜縣を除き福岡、熊本、大分、香川、愛媛、高知、山口、鳥根、和歌山、長野、山梨静岡等の各地方の山間部落に僅計り飼養されて居ます計りでありますから、従て收蜜量は甚だ少ないので、一ヶ年僅々貳拾五萬貫内外であります、其中八割は彼の不良な搾取蜜で残りの二割乃ち五萬貫位が善良な分離蜂蜜であります。

搾取蜜は毎度申上げる通り、品質が不良で價格が安價であるから、養蜂者は搾取蜜を取る事を改め漸時分離蜜を取る事に改良しつゝあります、分離蜜は品質が善良にもかゝ

はらず、搾取蜜の數倍多く取れて其上價格が高價に賣れますから、養蜂の經濟は相應に引合ひますから、今後は皆々分離蜜を取る事となりますから、今後幾年の後には莫大の分離蜜の産額に相成る事と存じます。

蜂蜜の價格

我が國に産出せらる、蜂蜜の價格は、其蜜の良否其年の産額の多寡、需用の多寡及び我が國の經濟界の景況に依りて著るしく高低、變動しまして筆を以て之れを數字的に現はす事は甚だ難いのでありますが、左の相場表を参照せられれば略々察知する事が出来ませう。

左記の最低最高相場は明治四十三年八月より大正三年七月迄五ヶ年の平均價格を表したものです

全均平	最上等品			普通品			最下等品		
	搾取蜂蜜	の相場	最高	搾取蜂蜜	の相場	最低	搾取蜂蜜	の相場	最高
國相	分離蜂蜜	最高	參圓拾五錢	分離蜂蜜	最高	貳圓九拾錢	分離蜂蜜	最高	貳圓六拾錢
場相	分離蜂蜜	最低	貳圓七拾錢	分離蜂蜜	最低	貳圓五拾錢	分離蜂蜜	最低	貳圓參拾錢

右は一貫目に付きての價格であります若し百斤の代價を知りたくば左の代價に十六を乗すれば判明致します。分離蜜の價は搾取蜜の價の五割位高いが普通であります、是れは申す迄もなく分離蜜が搾取蜜に比して品質が善良で用途が廣いからで、又分離蜜の最上等と最下等のものとの價の相違の少ないは、蜜を取るに何づれも同じ方法(分離器で取る事)でありますから品質は只蜜源の相違に依りて多少相違ある計りでありましたが、搾取蜜は之れと全く反對に生産地に於ける蜜源の善否は勿論、其土地に於ける收蜜方法の粗略及び習慣に依りて、産蜜の品質が甚だしい相違を生ずるものでありますから、從て價格の相違の大に異なる所以であります。

野々垣養蜂園は社會に分離蜂蜜を紹介す

蜂蜜は如上の様には有益有効必要欠くべからざるものであるが、今日にては或る上流社會又は蜂蜜道ならでは一般に用ひられませぬ、是れは他の用ひぬ人の疑問とせらるゝ所であります、是れは其原因が二つあります、乃ち其一つは、善良な蜂蜜の産額少なくて一般社會に用ふる事の出来ぬ事、他の一つは、蜂蜜の彼の上品な味を知らず居る人多く之れを使用する人少なき事、との二つであります。

是の二つが我が國の蜂蜜界の欠点であります、之れは相對的の事で蜂蜜の需用が一般に廣まらぬ原因であります、弊園は茲に聊か悟る所がありまして微力乍ら、今回之れを諸君に紹介する光榮を得たのであります、是れは申す迄もなく蜂蜜の爲めに弊園が犠牲となつて、此甘味豊富有益有効の分離蜜を諸君に御紹介申す次第であります。

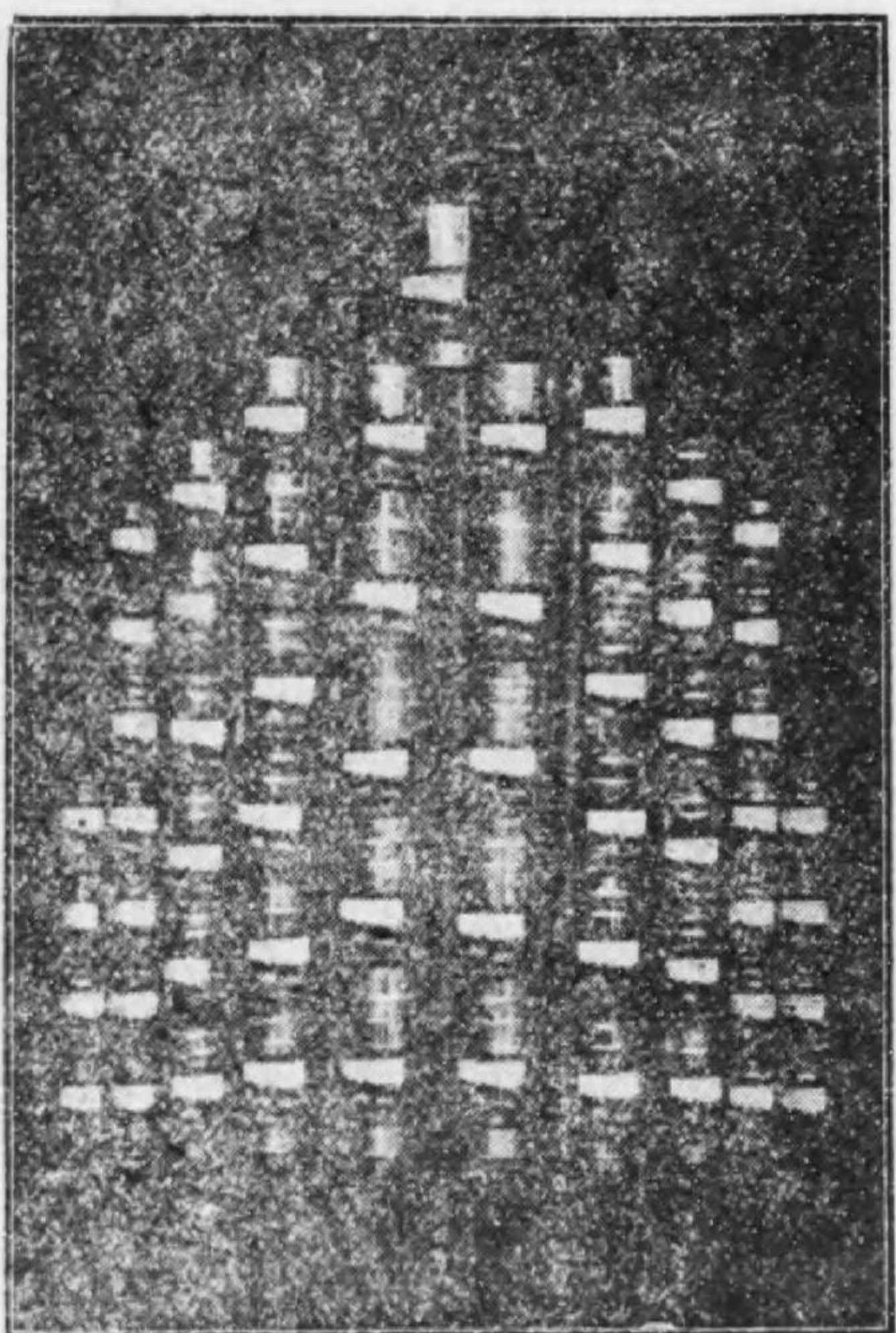
本品を手になされた人は、本書が永々と書き述べたより分離蜂蜜の、如何なる品物であるか、如何なる味を有するか、若しくは如何なる効果のあるものであるかは、一度實物に付きて御使用あれば忽ち判然と御承知下さる事が出来ると存じます、諺にも「一見は百聞に如かず」とか申す事があります、宜しく一度御使用を願ふ所であります。

野々垣養蜂園の蜂蜜

弊園は既に養蜂に従事する事年久しく、取蜜併に其他養蜂上に付きては聊か研究蓄積したる所があります、隨て弊園の蜂蜜は分離蜜としては既に斯界に好評を博し居る處で徹頭徹尾、品質は善良である事は申す迄もなく、其の色澤淡く芳香馥郁として香しく、甘味強く、最も美味にして最も滋養に富み且又最も清潔にして、食用に適するや論なし他の蜂蜜の眞價迄をも向上せしむる所であらうと自信致します。

野々垣養蜂園分離蜂蜜代價

見本及び小賣代價



野々垣養蜂園發賣の見本及び
各種小賣用蜂蜜罐入圖

百々罐入	荷造送料	金參拾五錢
二百々罐入	荷造送料	金六拾五錢
四百々罐入	荷造送料	金壹圓貳拾錢
八百々罐入	荷造送料	金貳圓拾錢
	荷造送料	金卅貳錢

右見本及び小賣用蜜罐多數御入用の節は、御入用個數御記入の上何卒別に代價御問合せ下され度候。

卸賣代價

罐詰 正味 正金拾參圓

六貫目入

價

荷作費不要
送料着拂

●但し六貫目以下御入用の場合は、一貫目に付き金貳圓貳拾錢の割にて外に容器代六貫目迄毎に金四拾錢を別に申受くる事

特別割引代價

弊園の分離蜂蜜は前記の如き代價なれ共今回分離蜜賣弘めの爲め特に左記の如き特別代價を以て御用命に應ずる事と致しました此期を逸せず御申越あらん事を。



野々垣養
蜂園販賣
の分離蜂
蜜六貫目
入蜜罐荷
造りの現
品實寫



………本日より來る十一月五日迄の二ヶ月間とす。其後は斷然正價に復す………

て日に短最もは期間割引

罐詰

正味 六貫目入

特別割引代價

金拾圓

●但し六貫目以下御入用の場合は一貫目に付金壹圓七拾錢の割にて外に容器代六貫目迄毎に金四拾錢づゝ申受くる事
●但し見本及び小賣用の小口入蜜罐は割引せず

荷作費不要

送料着拂

尤も是の特別割引の代價は弊園が分離蜂蜜の如何なるものであるかを社會へ知らしめ様とした壯舉に出でたものでありますから承らくの間割引は到底出来ません、前記の如く本日より、来る十一月五日迄の僅二ヶ月の間であります、そして右の期間内でも總計六貫目入り二百罐を出荷しますれば、何時にても此特別割引代價は撤回致しまして前記の正價乃ち六貫目入り拾參圓の代價に復しますから、豫め此義は御承知置あらん事を願ひます。

(丁)

愛知縣中島郡奧町

愛知縣奧町局郵便私書函第壹號

野々垣養蜂園

振替口座

東京壹六六壹四番 大阪三三八三番 電話略ノホ

蜜蠟種々販賣

正眞蜜蠟

弊園採取にかゝる蜜蠟は我國在來の採取法と異り歐米養蜂先進國の方法を應用し且是れが採取器も海外より輸入したる最新式の器械を以て採取したるものなれば品質善良にして色澤善く芳香を有する一滴の混合物なき純粹蜂蠟なり、一度御試用被下度候

主用途

種々の膏藥、髪付油、石鹼、電氣鍍金、美術品模型、巢礎製造、蠟紙製造四、洋洗濯仕上げ、天幕雨蔽ひ布、船舶用の綱等に用ふる防腐材料、其他種々何づれの用途にも用ひて遺憾なく好果を得べく候

並蜜蠟

彼の市場にて販賣せらるる蜜蠟は大底他の蠟質の混合するものなれども用途に於て忍び使用し得べく且代價安價なれば使用上正眞蜜蠟に勝る利便を得る場合あり是れ等の方には御申越に依りて特に製作し御需用に可應候

小代價

正眞蜜蠟 一貫目以下 七拾錢
並蜜蠟 一貫目以上 六圓
一貫目に付 五拾錢 一貫目に付 四圓半

即代價

多量御入用の方は其時の成り行相場に依りて精々勉強代價を以て御用命に可應候間御入用御入用數量御明記の上御照會被下度候多數御入用の方は百斤十六貫目に付ての相場御返事可申候目下の相場百斤に付左記の如く御座候

愛知縣中島郡奧町野々垣養蜂園
郵便私書函第壹號
振替口座東京壹六六壹四番、大阪三三八三番(電話略ノホ)

276
526

御注文規定

- 弊園へ御注文御申越の場合は書状又は御來園に依らるゝ事
- 代金荷作費送料共總べて前金に御送附の事
- 郵便爲替は拂渡局を愛知縣奥町局、受取人を野々垣養蜂園宛の事
- 振替貯金にて御送金の場合は、弊園口座東京一六六一四番、大阪三三三八三番の中何づれか御便宜の方へ御振込みの事
- 銀行爲替は適宜御取り計らひ御送附の事
- 代金引替及び荷爲替附の荷物は取り扱はざる事
- 何事に依らず御問合せの場合は必ず返信料郵税御添送の事

愛知縣奥町局
郵便私書函第壹號

愛知縣中島郡奥町
野々垣養蜂園

振替口座
東京六六六番四番
大阪三三三八三番
〔電略ノホ〕

終