



326  
182



始



廣島縣物産共進會審査報告書

納本

326-182



廣島縣物産共進會審查報告

目次

第一章	審查ノ經過	一
第二章	審查ニ關スル職員	二
第三章	審查ノ方法	一九
一、農	業部	一九
二、林	業部	四九
三、水	産部	五一
四、食品	第一部	五八
五、食品	第二部	七三
六、工業	第一部	七六
七、工業	第二部	八二
八、工業	第三部	八七
九、特	許部	八八
第四章	審査ノ成績	八九
一、審査部別類擬賞一覽表		八九
二、農業部別類擬賞一覽表		九〇
三、農業部別類擬賞一覽表		九〇
四、林業部別類擬賞一覽表		九〇
五、林業部別類擬賞一覽表		九〇

目次

大正 5.11.30 内交

六、水產部別類擬賞一覽表	一〇五
七、水產部郡市別擬賞一覽表	一〇五
八、食品部別類擬賞一覽表	一〇七
九、食品第一部別類擬賞一覽表	一〇八
一〇、食品第一部郡市別擬賞一覽表	一〇九
一一、食品第二部別類擬賞一覽表	一一二
一二、食品第二部郡市別擬賞一覽表	一一二
一三、工業部別類擬賞一覽表	一一七
一四、工業第一部別類擬賞一覽表	一一九
一五、工業第一部郡市別擬賞一覽表	一二〇
一六、工業第二部別類擬賞一覽表	一二三
一七、工業第二部郡市別擬賞一覽表	一二四
一八、工業第三部別類擬賞一覽表	一三一
一九、工業第三部郡市別擬賞一覽表	一三二
二〇、特許部別類擬賞一覽表	一三九
二一、特許部郡市別擬賞一覽表	一三九
第五章 概評	一四〇
一、梗概	一四〇
二、各評	一四四
(一) 農業部	一四四
(二) 林業部	一八一

(三) 水產部	一九二
(四) 食品部	一九七
(五) 食品第一部	一九九
(六) 食品第二部	二〇六
(七) 工業第一部	二一〇
(八) 工業第二部	二二〇
(九) 工業第三部	二三二
特許部	三三一



# 審査報告

審査長 農商務技師 大山清一郎

## 第一章 審査ノ經過

大正四年四月十二日本會第一會場ニ於テ審査部長ノ協議會ヲ開催シ審査長ヨリ挨拶ヲ兼テ審査ニ關スル所感ヲ述ヘ審査ニ對スル方針ヲ左ノ如ク定メ之ニ依リテ實施スルコト、シ直ニ審査ニ着手シ四月二十五日ヲ以テ終了セリ

### 審査ノ方針并ニ實施ニ關スル事項

- 一 本縣産業獎勵ノ趣旨ヲ體シ地方經濟ニ及ホス關係ニ重キヲ置クハ勿論國家的見地ヨリ輸出品、輸入防遏品ヲ獎勵スルヲ以テ方針トシ須テ審査ノ結果ヲシテ意義アラシムルコトヲ期スヘシ
- 一 擬賞ハ改良進歩ヲ助長シ發明考案ヲ促進セシムル主旨ヲ以テシ推獎スルニ足ルヘキ出品ニ就キ其精粗優劣ヲ鑑別シ併テ出品人平素ノ業況ヲ調査斟酌シ慎重ニ之ヲ定ムヘシ然リト雖モ骨董的ノモノ又ハ所謂共進會出品トモ稱スヘキ一時的ノ優品ハ共進會ノ主義ニ副ハサルモノナレバ可成之ヲ避ケ深ク商品トシテノ價值ヲ吟味考量スルヲ要ス但シ審査部長ニ於テ業況ノ斟酌ヲナスノ要ナシト認メタル品種ニ付テハ全然品評ニヨリ擬賞スルハ差支ナシ
- 一 審査ノ方法ニ付テハ別ニ規定アルモノ、外左ノ事項ニ依ルヘシ
  - 一 審査部長ハ隨時其職務ノ一部又ハ全部ヲ部内審査員ニ委任スルコトヲ得
  - 一 出品ノ鑑査ハ匿名ヲ以テスルモノ、外關係審査員ノ合議ニヨリ意圖ノ歸スル所理由ノ存スル所ニヨリ部長又ハ主任者ニ於テ決定シ投票又ハ多數決ニ依ルハ已ヲ得サル場合ノ外之ヲ避ケヘシ
  - 一 審査ノ項目ヲ定メ附點ヲナス場合ニ於テハ其平均點カ動モスレハ出品ノ直價（即チ商品トシテノ優劣）ヲ適切ニ表示セサル場合ヲ生スヘキニ付常ニ注意セラルヘシ

審査ノ經過

一 賞格ノ標準ハ品種ニヨリテ異ナリ豫メ之ヲ指示スルハ不可能ト信スルカ故ニ必スシモ拘泥スルヲ要セサルモ左ニ準據スルノ心得ヲ以テセラレタシ

現品鑑査ト出品人ノ業況トハ前者ニ重キヲ置クヘシ

一等格トナルヘキモノハ縣下主要ノ產品ナルコト、品位優等ナルコト、相當ノ出品人ナルコト、出品人ノ業況佳良ナルコトノ條件ヲ具備スルヲ要ス

二等格ハ縣下主要ノ產品ニシテ品位優等ナルモノ、中ヨリ撰フコト

三、四等格ハ主トシテ品位ノ優等ナルモノ、中ヨリ撰フコト

一 擬賞數ハ豫メ制限又ハ配當ヲナサス各部毎ニ審査結了ノ上部長ト審査長トノ協議ニ依リ一、二等ハ各個ニ付三、四等ハ其總數ニ付キ之ヲ定ム必要ニ應シ之カ決定ニ當リ部長會ヲ開催スルコトアルヘシ但シ豫メ出品點數ノ二割五分ヲ標準數トセラル、ハ妨ナキモ等級ニ付テハ全然之ヲ定ムス

審査部長又ハ主任ハ担当範圍ノ品種又ハ地方的調和ヲ失セサル様實數ヲ按排スヘシ

各部間ノ調和ニ付テハ審査長其責ニ任スルモノトス

一 審査ハ豫定ノ計畫ニ依リ實行シ現品審査結了セハ各類毎ニ報告スヘシ

擬賞表ハ各部毎ニ取纏メ二通提出シ同時ニ審査ノ概評ヲ差出スヘシ

審査報告ハ將來又ハ縣產業施設ノ參考ニ資セントスルカ故ニ可成詳細ニ記述シ褒賞授與式當日迄ニ提出スヘシ尙他府縣ノ審査員囑託ニ付キテハ豫メ充分ニ其意見ヲ徵シ置クヲ必要トス

一 審査ニ關シテハ嚴ニ秘密ヲ保タサルヘカラサルハ勿論關係者ニ於テ自個ノ責ヲ免カレントシ辯解的ノ言辭ヲ弄シ又ハ出品人ノ觀心ヲ買ハントシテ内容ヲ曝露シ物議ヲ醸ス例少ナカラサレハ特ニ監督セラレタシ

### 第二章 審査ニ關スル職員

審査部ノ主腦タル審査部長以下審査員ハ縣技師官ヲ以テ之ニ充テラレ常ニ縣勸業ノ樞機ニ參與セラル、ノ

士ニシテ之ニ特殊ノ技能ヲ有スル縣外各方面ノ實業品ヲ參加セシメタルヲ以テ當ニ審査公平適確ヲ保ツヲ得タルノミナラス他產地トノ優劣ヲ判シ其優ナルモノニアリテハ之ヲ紹介スルノ媒ヲナシ其劣レルモノニアリテハ其短所ヲ察知シ將來縣產業上ノ施設ノ上ニ多大ノ貢獻ヲ爲スノ礎トナリシハ縣當局ノ配慮ニ對シ大ニ感謝スル所ナリ要之審査職員ノ編成ニ付テハ些ノ遺憾ヲ有セス爲メニ審査ノ實施ハ順調ニ進捗スルヲ得タリ

左ニ審査部編成并ニ各分担ヲ揚クヘシ

#### 農 業 部

##### 第一類 米

審査部長 縣立農事試驗場技師 東 條 勝 友

主任 縣 技 師 麥 生 富 郎

農事試驗場技師 熊 田 重 雄

西條農學校教諭 楠 本 源 一

農 業 技 手 金 原 英 次

全 松 岡 卯 一 郎

全 染 川 透 次

主任 農事試驗場技師 熊 田 重 雄

農 學 校 教 諭 田 子 文 忠

農 業 技 手 金 原 英 次

主任 農事試驗場技師 大久保初太郎

西條農學校教諭 庄 司 幸 吉

##### 第三類 豆

審査ニ關スル職員

第四類 繭、第五類 蠶種、第六類 蠶糸真綿、

主任 原蠶種製造所技師

農學校教諭 田子文忠  
農業技手 染川透次

縣技手 池田榮太郎  
全 藤井鎮三郎

農學校教諭 津森倫秋  
原蠶種製造所技手 雲岡一治

主任 專賣局技師 上田文可  
專賣局技手 柴田昌太郎

主任 農事試驗場技師 大久保初太郎  
農業技手 金原英次

主任 農事試驗場技師 熊田重雄  
西條農學校教諭 楠本源一

主任 農事試驗場技師 齊藤忠三郎  
農業技手 金原英次

主任 農事試驗場技師 熊田重雄  
西條農學校教諭 楠本源一

主任 農事試驗場技師 齊藤忠三郎  
農業技手 金原英次

第九類 原料紡績網繩

主任 農事試驗場技師

齊藤忠三郎

第八類 製絲原料

主任 專賣局技師

上田文可

第七類 煙草

主任 原蠶種製造所技師

農學校教諭 田子文忠  
農業技手 染川透次

縣技手 池田榮太郎  
全 藤井鎮三郎

農學校教諭 津森倫秋  
原蠶種製造所技師 雲岡一治

主任 專賣局技師 上田文可  
專賣局技手 柴田昌太郎

主任 農事試驗場技師 大久保初太郎  
農業技手 金原英次

主任 農事試驗場技師 熊田重雄  
西條農學校教諭 楠本源一

主任 農事試驗場技師 齊藤忠三郎  
農業技手 金原英次

主任 農事試驗場技師 熊田重雄  
西條農學校教諭 楠本源一

主任 農事試驗場技師 齊藤忠三郎  
農業技手 金原英次

第十類 稗除虫菊蘭草麥

主任 農事試驗場技師

齊藤忠三郎

第十一類 農産種子

主任 農事試驗場技師

高場節吾

主任 農事試驗場技師

楠本源一

主任 農事試驗場技師

熊田重雄

主任 農事試驗場技師

庄司幸吉

主任 農事試驗場技師

金原英次

主任 農事試驗場技師

染川透次

主任 農事試驗場技師

神名壽一

主任 農事試驗場技師

高場節吾

主任 農事試驗場技師

楠本源一

主任 農事試驗場技師

池田榮太郎

第十二類 農産苗木

主任 農事試驗場技師

高場節吾

第十三類 果實

主任 農事試驗場技師

池田榮太郎

審査ニ關スル職員

主任 農事試驗場技師

池田榮太郎

審査ニ關スル職員

主任 農事試驗場技師

池田榮太郎





審査ニ關スル職員

水産部

第二十二類 海苔

審査員 縣 林業技手 馬場講一郎  
全 縣 技師 占部猪三郎  
審査部長 縣 技師 田島顯俊

第二十三類 鹽及副産物

全 縣 技手 加藤次一  
長沼寧文

第二十四類 乾製燻製及鹽造等食品魚介類

縣 技手 加藤次一  
天野登一

第二十五類 漁具

全 縣 技手 加藤次一  
長沼寧文  
全 縣 技手 横山將來  
加藤次一  
縣 技手 横山將來  
全 縣 技手 今井三郎  
工業試驗場技師 (囑託) 石井孝太郎

食品部 第一科

第二十六類 酒類

縣 工業技手 宮川伊作

第二十七類、第二十八類、第三十類 醬油味噌

(囑託) 全 縣 工業技手 宮川伊作

食品部 第二部

第二十九類 清涼飲料

審査部長 縣 技師 鈴木恒次

第三十一類 麵類

(兼) 縣 技師 油川香四郎  
農事試驗場技師 齋藤忠三郎  
縣 技手 津田廣義  
西條農學校教諭 楠本源一

審査ニ關スル職員

第三十二類 菓子及麵包類

縣技師 油川音四郎  
全縣技師 笹岡三郎  
縣技師 津田廣義  
全縣技師 近藤安藏  
縣立高等女學校 本田春江

第三十三類 罐詰類

(兼) 縣技師 神谷凱藏  
全縣技師 油川音四郎  
農事試驗場技師 高場謙吾  
縣技師 內田直藏

(兼)

(兼)

全縣技師 長沼直文  
全縣技師 湯川直藏  
西條農學校教諭 田島顯俊  
縣技師 菅本源一  
全縣技師 三輪又富夫

第三十四類 乾燥果實及蔬菜

(兼) 縣技師 高場節吾  
農事試驗場技師 湯川直藏  
縣技師 笹岡三郎

第三十五類 漬物及雜食品

(兼) 西條農學校教諭 楠本源一  
縣技師 田島顯俊  
全縣技師 笹岡三郎  
全縣技師 湯川直藏  
全縣技師 加藤次一  
全縣技師 津田廣義  
縣農會技師 井上虎太郎  
西條農學校教諭 庄司幸吉

第三十六類 煉乳牛酪

(兼) 縣技師 神谷凱藏  
全縣技師 岩田謙藏  
屠畜檢查技師 三輪又一  
屠畜檢查技師 岩田良忠  
屠畜檢查技師 內田謙藏  
屠畜檢查技師 神谷凱藏

第三十七類 蜂蜜

(兼) 縣技師 油川音四郎  
農事試驗場技師 大久保初太郎  
全縣技師 高場謙吾  
縣技師 岩田良忠  
衛生技師 曾我部とみ  
審査助手 木上生

工業部 第一部

自第三十八類至第四十三類及第六十九類

審査部長

廣島縣工業試驗場技師 江頭金一郎

工業試驗場技師

今井三郎

技師

柳本雷十

全

柴本具重

全

山田元治

全

戸田又弘

全

田頭俊二

全

北村光雄

工業試驗場技師

柴田具重

技師

龜岡卯七

技師

山田元治

技師

森田源二

技師

田子文忠

技師

實吉永

技師

高橋榮吉

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

技師

高井利五郎

第四十四類 金屬製品及及物類  
 第四十五類 紙製品  
 第四十六類 塗物類、素地、  
 第四十七類 木竹製品  
 第四十八類 皮革及護謨製品

審査ニ關スル職員

縣立職工學校教諭 福家宗太郎  
 縣立職工學校教諭 山本義雄  
 縣立職工學校教諭 野村金次郎  
 縣立職工學校教諭 湯川直砥  
 縣立職工學校教諭 西川清七  
 縣立職工學校教諭 熊田重雄  
 縣立職工學校教諭 宮澤惟秀  
 縣立職工學校教諭 川俣熊三郎  
 縣立職工學校教諭 山田善次  
 佐伯郡立工業徒弟學校長 佐藤利三郎  
 (助手) 津賀完作  
 (助手) 中島守之  
 (兼) 津川昌一  
 (嘱託) 平田善作  
 (全) 坂手國一  
 (兼) 中島直一

第五十一類 裝身具、携帶品及旅行具

廣島商業學校教諭

遠藤 壽三

(囑託)

菊田 徳義

(全)

速水 孫爾

(全)

窪田 彌之助

(囑託)

瀬尾 善太郎

(全)

武藤 和三郎

第五十三類 武術用具

廣島縣師範學校教師

小川 義雄

廣島中學校教師

山瀬 信實

縣立職工學校教諭

松家 歌一郎

(兼)

津村 昌一

第五十八類 測定器

縣立職工學校教諭

福家 宗太郎

縣技師

大山 與四郎

縣技手

伊藤 義彦

縣立職工學校教諭

宮澤 宗惟

全

山田 善次

第六十類 嵌成及固定裝飾

縣立職工學校教諭

山田 善次

佐伯郡工業徒弟學校長

佐藤 利三郎

縣立職工學校教諭

松家 歌一郎

縣立職工學校教諭

松家 歌一郎

(兼)

神崎 誠

(助手)

津賀 完作

第六十二類 祝祭具

縣立職工學校教諭

宮澤 惟秀

(助手)

久保 佐助

(全)

川俣 熊三郎

縣立職工學校教諭

山田 善次

全

松家 歌一郎

(助手)

久保 佐助

第六十四類

佐伯郡工業徒弟學校長

佐藤 利三郎

(助手)

津賀 完作

審查部長

宮田 千年

縣立商業學校長

宮田 千年

工業部 第三部

第五十類 文房具(筆、鉛筆、算盤)

主任 縣師範學校教諭 藤井 喬藏  
縣立廣島商業學校教諭 遠藤 壽三  
(囑託) 山口 治兵衛

第五十六類 造花、刺繡、押繪等

主任 縣物産陳列館技手 橋本 忠雄  
縣立廣島高等女學校教師 小貫 シク  
縣立職工學校教諭 宮澤 惟秀

第五十五類 麥稈真田、經木真田、麻真田

主任 香川縣麥稈同業組合技手 小林 東五郎  
縣立西條農學校教諭 楠本 源一  
全 田子 文忠

第五十七類 寫真

主任 縣立職工學校教諭 阿部 正顯  
(囑託) 中村 甚之助

第六十五類 化學藥品

主任 縣立職工學校教諭 中島 直一  
縣 技師 油川 音四郎  
縣 技手 岩田 良忠  
全 湯川 直砥

第六十六類 煙火燐寸

第六十七類 油類

主任 縣立職工學校長 高井 利五郎  
縣立商業學校教諭 遠藤 壽三  
縣物産陳列館技手 橋本 忠雄  
陸軍工兵大尉(囑託) 伊藤 源次郎  
(囑託) 蛭川 源次郎

主任 縣 技師 津村 昌一

縣農事試驗場技師 齋藤 忠三郎

縣立職工學校教諭 福家 宗太郎  
全 野村 金次郎  
(囑託) 川崎 清平

第六十八類 蠟燭、石鹼

縣立職工學校教諭 中島 直一  
縣農事試驗場技師 齋藤 忠三郎

第七十類 紙

主任 縣農事試驗場技手 熊田 重雄  
(囑託) 藤田 篤平

第七十一類 陶磁器

縣立廣島商業學校教諭 遠藤 壽三

第七十二類 硝子及硝子器

縣立廣島商業學校教諭 遠藤 壽三

第七十三類 瓦煉瓦及土管

主任 縣立職工學校教諭

神崎 誠

第七十四類 石灰

主任 縣立職工學校教諭

神崎 誠

縣農事試驗場技師

齋藤 忠三郎

第七十五類 柿澁

縣農事試驗場技師

齋藤 忠三郎

特許部

第一審査部長(兼)

東條 勝友

審査員ハ農業部員中ヨリ臨時採用セリ

第二審査部長(兼)

高井 利五郎

審査員ハ工業部員中ヨリ臨時採用セリ

審査關係事務員

農業部 深瀬 昇

林業部 八幡 原政人

水産部 須澤 由一

食品部 宗像 清

工業部第一部 櫻木 計三郎

工業部第二部 倉田 重憲  
全 第三部 堤 德三郎  
特許 三上 熊雄

第三章 審査ノ方法

品質ノ鑑定ニ關シテハ審査規則ニ依リ各審査部ニ於テ其方法ヲ定メ優劣較査ノ基礎トセリ即チ左ニ掲記セルハ其要領ニシテ審査實施ノ内容ニ屬スルモノニシテ特ニ報告スルノ要ヲ認メスト雖モ當業者當ニ習慣ニノミ信賴シテ秩序アル優劣判定ノ途ヲ知ラサルモノアリ且ツ審査ノ内容ヲ知悉セシメテ自ラ願ルノ一端トナスハ必スシモ無益ナラサルヲ信シ敢テ茲ニ録セリ

一、農業部

第一類 米

審査ヲ分チテ肉眼審査、器械審査ノ二種トス

肉眼審査ハ乾燥、調製、品質ノ三項目ニツキ之ヲ行ヒ器械審査ハ前項ノ審査ニヨリ優位ノモノニ付キ剛度重量、整否ノ三項目ニ就キ之レヲ行フ其標準左ノ如シ

一、肉眼審査

一、乾燥 乾度良好ニシテ量目重キモノヲ以テ優等トシ滿點ヲ二十點トス

二、調製 能ク精選ヲ施シ粉、秕、屑、死、碎米、等ノ混入ナキモノヲ以テ優等トシ滿點ヲ十點トス

三、品質 品種固有ノ特長ヲ具備シ光澤能ク粒形揃ヒ皮薄クシテ堅筋淺ク外白ナク異形、異質及青米、赤米、等ノナキモノヲ以テ優等トシ滿點ヲ二十點トス

二、器械審査

一、剛度 剛度ハ大小粒毎ニ一點三十粒ヲ供試用トシ平均剛度最高點ノモノヲ二十點トシ以下一疔ヲ下ル

毎ニ三點ヲ減ズ

二、重量 重量ハブラウワー氏ノ穀粒測定器ヲ用ヒ其最大重量ノモノヲ二十點トシ以下一匁ヲ下ル毎ニ一

點ヲ減ズルハ減點ニシテ二十點トシ以下一匁ヲ下ル毎ニ一

三、粒ノ整否 粒ノ整否ハ整粒器ニ依リ選別シ其一層若シクハ二層ニ米粒集合歩合ノ多キモノヲ十點トシ

以下三層以上ニ且ルモノハ順次減點ス

審査ハ先ヅ肉眼鑑定ニ於テ不良ト認ムルモノ約五割ヲ淘汰シ殘余ノ五割ニ就キテハ前記審査項目ニヨリ反

覆審議其ノ順位ヲ定メ所要擬賞數ヲ決定スルニアリ而シテ上位ノモノ五十點ニ對シテハ尙器械審査ヲ行ヒ

其優劣判定ノ正鵠ヲ期セリ

第二類 麥

麥類ハ大麥、小麥、裸麥ノ三種ニ分チテ是レヲ審査シ審査ハ品質ノ良否ヲ主眼トシ是レニ調製、乾燥ノ二

項ヲ加ヘテ優劣ヲ定ム而シテ審査項目ハ三種共ニ全一トス

(一)、肉眼審査 満點六十點

一、品質ノ良否

イ、粒ノ整否 満點二十點

ロ、粒ノ肥瘠 満點二十點

ハ、光澤ノ善惡 満點二十點

ニ、溝ノ深淺 満點十點

乾燥ノ良否 満點二十點

(二)、器械審査

一、量目ノ輕重

二、粒ノ整否

三、内容ノ性質

量目ノ輕重ハブラウワーノ穀類重量測定器ヲ用キ粒ノ整否ハ穀粒選別篩ヲ用キ内容ノ性質ハ穀粒橫斷器

ヲ用ユ

第三類、豆

(一) 品質

大豆ハ綠肥用種、食用種(豆腐用、味噌醬油用、甘煮用、浸豆用、黃粉用)ニ區別シテ各其用途ニ對スル特

有ノ性質ヲ保有スルヤ否ヤ、小豆ニアリテハ外皮ノ滑粗、厚薄及充實ノ程度、蠶豆、豌豆ハ綠肥用種食用

種ニ分チ各其特有性保全ノ程度、其他各品種共目ノ大小、量目(必要ニ應シ)重量ヲ驗セリ

(二) 形狀

粒形ノ齊一、固有ノ形態ヲ審査セリ

(三) 調製

他品種ノ混交、病虫害ニ侵サレシモノ、外傷ヲ受ケシモノ、未熟ノモノ其他土砂塵芥等夾雜物混入ノ多少

ヲ査定シ

(四) 色澤乾燥

固有ノ色澤鮮明ニシテ且齊一ナルヤ否ヤ及乾燥程度ノ高低ヲ考查セリ

(五) 其他

栽培ノ難易、收量ノ多少、品質ノ優劣及販路用途ノ上ニ於テ將來有望ナルヤ否ヤヲ參酌シ左ノ標準(百ヲ

以テ滿點トシ各審査目ノ滿點左ノ如シ)ヲ以テ附點セリ

一、品質

二、形狀

三十點

二十點

審査ノ方法

- 三、調製 十點
- 四、色澤乾燥 三十點
- 五、其他 十點
- 計 百點

審査ハ主トシテ肉眼審査ノ方法ニ依レルモ尙充實ノ程度及量目ハ衡量器ヲ用ヒ粒ノ大小調製ヲ驗スルニハ篩ヲ用ヒ以テ優劣ヲ定メタリ

第四類、繭

- 一、肉眼審査ハ左ノ如シ
    - 色澤、形狀、乾燥貯繭ノ三項共ニ最高ヲ二十點トシ最低ヲ零點トス
    - 緊緩最高ヲ三十點トシ最低ヲ零點トス
  - 二、肉眼審査ノ成績得點總數六十點以上ヲ以テ合格トス
    - 但シ一項目ノ得點數處定數ノ二分ノ一ニ達セサルモノハ之ヲ不合格トス
  - 三、器械審査ハ肉眼審査ニ合格セルモノニ就キ各五顆ヲ取り採點ス
    - (イ) 絲長ハ五顆ヲ平均シ檢尺器ニテ春蠶ハ五百回夏秋蠶ハ四百五十回ヲ零點トシ以上十回ヲ増ス毎ニ二點ヲ加フ
    - (ロ) 織度ハ五顆ノ平均春蠶ニアリテハ三デニール夏秋蠶ニアリテハ二デニール八分ヲ標準トシ各顆ノ織度均一ナルモノニ三十點ヲ附シ開差〇、一デニール毎ニ一點ヲ減シ最低ヲ零點ニ止ム
    - (ハ) 類節ハ第二次百回ニ付檢出シ五顆共ニ無類ノモノニ二十點ヲ附シ類節一個毎ニ一點ヲ減シ最低ヲ零點ニ止ム
    - (ニ) 切斷ハ十顆共無類ノモノニ二十點ヲ附シ一切斷毎ニ二點ヲ減シ最低ヲ零點ニ止ム
- 先ツ出品繭全部ニ就キ蠶兒飼育ノ巧拙及繭質ノ良否ヲ檢シ審査員合議ヲ以テ合格不合格ヲ定メ其不合格品

ハ除外シ合格品ニ對シテノミ肉眼ノ審査ヲ行ヒ更ラニ其得點六十點以上ノモノニ對シテ器械審査ヲ爲ス出品中多クノ審査要目ニ於テ優位ヲ占ムルニモ拘ハラス一二項ノ爲メニ不合格トナル場合ハ多少ノ斟酌ヲ爲セリ

第五類 蠶種

審査ハ肉眼審査及製種業ノ實狀調査ニ分チ肉眼審査ニ於テ色澤、形狀、産着、調製共ニ優良ナルモノニ五十點ヲ附シ

調査スヘキ項目ハ各年ノ産額、全母蛾檢査ノ成績、經營ノ方法及盛否、(以上各項最近三ヶ年調査)ニシテ其成績優良ナルモノニ五十點ヲ附ス但シ肉眼審査及調査共ニ得點數處定數ノ二分ノ一ニ達セサルモノハ之ヲ不合格トシ審査ノ成績ハ前二項ニ合格シタルモノニ就キ比較對照シ合議ノ上優劣ヲ決セリ

蠶種ノ審査ハ肉眼ヲ以テ色澤、形狀、産着、死卵、調製ノ各項ニ就キ審査員ノ合議ヲ以テ優劣ヲ定メ蠶種ノ系統年々ノ病毒歩合事業ノ實況等ハ蠶業取締所ノ調査材料ヲ以テ其營業狀態ヲ審査ノ資料ニ供セリ

第六類 蠶絲及真綿

蠶絲ハ肉眼及器械ニ於ケル品質ノ審査ニ止マラス製産者ノ事業上ノ經歷並現況等ヲ調査シ之レヲ斟酌シテ其等級ヲ定メタリ

- 一、生絲ノ肉眼審査ハ左ノ如シ
  - (一) 肉眼審査ニ於テ色澤、手觸、仕揚法共ニ優良ナルモノニ百點ヲ附ス但シ五十點ニ達セサルモノハ不合格トス
  - (二) 器械審査ハ肉眼審査ニ合格シタルモノ五本ヲ取り左ノ採點法ヲ行フ
    - (イ) 再繰ノ際無切斷ノモノニ二十點ヲ附シ一切斷毎ニ二、五點ヲ減シ最低ヲ零點ニ止ム
    - (ロ) 織度ハ五本共均一ナルモノニ二十點ヲ附シ開差一デニール毎ニ四點ヲ減シ最低ヲ零點ニ止ム
    - (ハ) 類節ハ檢尺器二百回ニ有スルモノヲ檢シ無類ノモノニ二十點ヲ附シ大節ハ一個小類ハ二十個毎ニ

審査ノ方法



二點ヲ減シ最低ヲ零點ニ止ム  
 (ニ) 強力ハ検査用糸ノ織度平均十デニールニ對シ三十五グラムヲ有スルモノニ零點ヲ附シ一グラムヲ増ス毎ニ一點ヲ附ス  
 (ホ) 伸度ハ絲長半メートルノ延伸九十ミリメートル即チ一八%ノ伸度ヲ有スルモノヲ零點トシ以上三ミリメートルヲ増ス毎ニ一點ヲ附ス  
 審査ニ合格シタルモノヲ更ニ比較對照シテ優劣ヲ決定セリ  
 二、真綿ハ原料、色澤、工作、緊張力、束裝ノ五項ヲ審査シ優等滿點ヲ百點トシ一級ヲ下ル毎ニ二十點ヲ減ス  
 一、蠶絲ノ肉眼審査ハ合議審査トス色澤、手觸仕揚法ニ就テ行ヒ器械審査ハ再繰織度類節、強力、伸度ニ就テ行フ  
 二、真綿ノ審査ハ合議ヲ以テ行フ

第七類 葉煙草

審査ハ左ノ項目ニ從テ之ヲ行フ

一、形 二、色 三、香氣 四、彈力 五、引火 六、葉計	狀 澤 味 力 火 肉	備後	米	國	種
		葉	及	米	國
		一五	二〇	二〇	一五
		一五	一五	一五	一〇
		一〇	一〇	一〇	一〇

即チ形狀、色澤ハ主トシテ肉眼ニヨリ彈力、葉肉ハ觸感又ハ香氣嗅味ハ之ヲ細刻シテ嗅煙審査ヲナシ引火保火ハ葉ニ點火シテ燃燒ノ度合ヲ試驗ス

第八類 製紙原料

審査要目并ニ附點標準ヲ左ノ如ク定メタリ

- 一、三極皮
- 二、楮皮
- 三、總滿點ヲ各百點トス
- (一) 整否 滿點十點
- 大小不同ナク整齊ナルモノヲ滿點トス
- (二) 纖維ノ精粗 滿點二十點
- 纖維ハ精細ナルモノヲ滿點トス
- (三) 皮肉ノ厚薄、傷痕ノ有無、 滿點二十點
- 皮肉厚キモノヲ以テ良好トシ其傷痕ナキモノヲ滿點トス
- 厚キ歩止リ多ク傷痕ハ漂白ニ際シ斑點ヲ生ジ且ツ紙料歩合ヲ減ズルニヨリ減點ス
- (四) 剥皮ノ巧拙 滿點十五點
- 剥皮法巧ナルモノヲ滿點トス
- (五) 彈力ノ強弱 滿點二十點
- 彈力强キモノヲ滿點トス
- (六) 色澤 滿點十五點
- 色澤鮮麗ナルモノヲ滿點トス
- 三、晒楮

審査ノ方法

三、前項楮皮ノ要目ニ準シテ審査ヲ行フ外左記ノ各項ヲ對査ス

(一) 濕氣含有ノ多少ハ漂白ノ方法ノ良否ニヨリテ差アリ乾燥佳ナルモノチ良好トシ粗皮ノ審査要目第五号ニ加ヘテ審査ス

(二) 斑点ノ有無ハ風害旱害ニヨリ纖維ニ赤傷ヲ生ジタルモノハ漂白後斑点ヲ生ズルヲ以テ斑点ナキモノヲ滿點トシ粗皮審査要目第三項ニ加ヘテ審査ス

(三) 色澤ノ良否ハ色澤鮮麗ナルモノヲ滿點トシ粗皮審査要目第六項ニ加ヘテ審査ス

四、黃蜀葵  
纖維アルモノハ紙糊トシテ使用セザルガ故ニ纖維アルモノハ審査ノ價値ナキモノトス又色澤ハ乾燥セル出品物ニ於テハ殆ソド優劣ヲ判シ難シ

總滿點ヲ百點トス

大小 滿點三十點

(一) 形狀肥大ナルモノヲ滿點トス

整否 滿點二十五點

(二) 形狀整齊ニシテ枝根少ナキモノヲ滿點トス

(三) 肉質ノ精粗及色 滿點十五點

肉質緻密ニシテ淡黃白色ヲ呈スルモノヲ滿點トス

(四) 粘カ 滿點三十點

粘カ強キモノヲ滿點トス

出品物ハ固乾セルヲ以テ五瓦ヲ搗碎シ清水十滴ヲ以テ潤フシ乳鉢内ニテ十五分間摺リ其粘氣ヲ檢出ス

而テ審査ハスベテ肉眼鑑定ニ依リ先ツ一、全部ノ出品物ヨリ通覽シテ不良ナルモノニ就テハ其缺點ヲ

調査スルニ止メ本審査ノ各要目ニ就キ施行スベキモノト認ムルモノ約五割内外ノ見込ニ、三極楮ハ原物其儘ノ審査ヲ爲スノ外皮部ヲ切斷シテ水ニ潤フシ着色、色澤ヲ檢ス黃蜀葵ハ折斷シテ粘氣ノ強弱ヲ檢シ更ニ進ンデハ破碎シテ木綿袋ニ入レ濾過シテ其粘氣ヲ檢ス  
右ノ各項ノ中ニ就キ學術方法ノ應用ヲナシ其優劣批判ノ資料ニ供スル見込ナリシモ審査室其他ノ設備不完全ナリシガ爲メニ之ヲ省略シテ前掲ノ如ク施行シタリ

第九類 製紙原料

審査要目左ノ如シ

一、荒 苧

百ヲ滿點トシ左ノ項目ニ分チ考查附點ス

(一) 皮ノ厚薄 滿點三十點

手感ニ依リ其ノ硬柔ヲ檢シ軟柔ニシテ皮薄ク纖維強靱ナルヲ滿點トス

(二) 節ノ高低 滿點三十點

節部可成低クシテ投苧製造ノ際節部ヨリ切斷セラル、コトナク歩止リ多キヲ滿點トス

(三) 伸長ノ適度 滿點十點

莖ノ伸長八尺乃至一丈ノモノヲ滿點トス

(四) 根部ノ良否 滿點十五點

根部ニ接近セル部分即荒苧ノ下部齊一ニシテ小ナラズ質柔靱ニシテ皮ノ内方ニ卷縮シ且ツ彈力強キヲ滿點トス

(五) 梢部ノ良否 滿點十五點

荒苧ノ先端部繁雜ナラズ且ツ容積過大ナラズシテ先端部ニ行クニ從ヒ漸次ニ細マリタルモノヲ滿點トス

二、晒 苧

- (一) 百ヲ満點トシ左ノ項目ニ依リ考查附點ス  
 光澤ノ良否 満點三十點
  - (二) 晒白充分ニシテ全ク黒色ヲ脱シ且ツ光澤アリテ弾力强ク纖維ノ強靱ナルヲ満點トス  
 外傷ノ有無 満點二十點
  - (三) 害虫其他外界ノ被害ナク分裂容易ナルヲ満點トス  
 節ノ高低 満點二十五點
  - (四) 節部可成低ク節部ヨリ切斷ノ憂無キヲ満點トス  
 伸長ノ適度 満點五點
  - (五) 莖ノ伸長八尺以上一丈以下ノモノヲ満點トス  
 根部ノ良否 満點十點
  - (六) 根部ニ接近セル部分質柔軟ニシテ皮ノ内方ニ卷縮シ且ツ弾力强キヲ満點トス  
 梢部ノ良否 満點十點
- 晒苧ノ先端繁雜ナラズ且ツ容積過大ナナズシテ先端部ニ行クニ從ヒ漸次ニ細マリタルモノヲ満點トス

三、扱 苧

- (一) 百ヲ満點トシ左ノ項目ニ依リ考查附點ス  
 滓ノ多少 満點十點
  - (二) 扱方充分ニシテ全ク汚滓ヲ認メザルヲ満點トス  
 光澤ノ良否 満點二十點
- 光澤充分ニシテ纖維強靱ナルヲ満點トス

(三) 扱苧ノ長短 満點十點

(四) 扱苧ノ丈ケ六尺以上八尺以下ヲ満點トス  
 色ノ赤白 満點十點

(五) 本縣産ノモノハ多ク漁具ニ使用スルモノナルヲ以テ純白ナランヨリハ白色ニシテ赤味ヲ帯ビ且ツ光澤アルモノヲ満點トス  
 口落ノ整否 満點十五點

(六) 根部ノ扱方充分ニシテ汚滓ヲ止メズ且ツ纖維並行シテ交雜スルコトナク分裂容易ナルヲ満點トス  
 扱苧先端部ノ整否 満點十五點

(七) 口落ノ部分ト全ジク纖維交雜スルコトナク分裂容易ニシテ先端ニ至ルニ從ヒ漸次細小ナルモノヲ満點トス  
 分裂ノ難易 満點二十點

四、麻 苧

百ヲ満點トシテ左ノ項目ニ依リ考查附點ス  
 夾雜物ノ有無 満點四十點

(一) 純正ニシテ他ノ夾雜物無キヲ満點トス

(二) 纖維ノ整否及靱度 満點四十點

(三) 纖維整齊ニシテ強靱ナルヲ満點トス  
 緊縮ノ程度 満點二十點

五、實 綿

製品ニ厚薄ナク各部緊縮ノ程度一樣ニシテ且ツ緊ク宜シキヲ満點トス

百ヲ滿點トシ左ノ項目ニ依リ考查附點ス

- (一) 色澤及彈力ノ強弱 滿點四十點
- (二) 純白ニシテ光澤美麗且彈力ノ強キヲ滿點トス 滿點二十點
- (三) 纖維ノ長短及細太 滿點二十點
- (四) 纖維細小ニシテ長ク且ツ強靱ナルヲ滿點トス 滿點四十點
- (五) 線綿歩合 滿點四十點
- (六) 線綿ノ歩合多ク種子ノ小ナルヲ滿點トス

六、打綿

- (一) 百ヲ滿點トシ左ノ項目ニ依リ考查附點ス 滿點五十點
- (二) 色澤及彈力ノ強弱 滿點五十點
- (三) 純白ニシテ光澤美麗彈力強キヲ滿點トス 滿點二十五點
- (四) 纖維ノ長短、細太 滿點二十五點
- (五) 纖維細小ニシテ長キヲ滿點トス 滿點二十五點
- (六) 夾雜物ノ有無 滿點二十五點
- (七) 純正ニシテ夾雜物ナキヲ滿點トス

右ノ要目ニ依リ次ノ方法ニ基キ實施セリ

イ、麻 苧

麻苧ノ審査ニ當リ張力ノ優劣ヲ判定スル上ニ於テハ機械審査ヲ行フ方確實ナリト雖モ其ノ設備ナキ爲メ主トシテ肉眼及手感ニ依リ審査要目ノ定ムル處ニ從ヒ慎重ニ其ノ優劣ヲ考查シ誤リナカラシムコトヲ期ス今出品ニ付キ其ノ方法ヲ記セバ次ノ如シ

一、荒苧

- (一) 皮ノ厚薄
  - (二) 手感ニ依リテ粗皮ノ厚薄ヲ比較シ優劣ヲ定ム
  - (三) 節ノ高低
  - (四) 節部ノ高低ヲ比較シ且ツ之レヲ割キ又ハ扱ギ試ミル等ノ方法ニ依リ優劣ヲ定ム
  - (五) 伸長ノ適度
  - (六) 其ノ長サヲ量リ審査要目ノ定ムル處ニ從ヒ優劣ヲ定ム
  - (七) 根部ノ良否
  - (八) 根部ニ接近セル部分ヲ比較シ肉眼及手感ニ依リ優劣ヲ定ム
  - (九) 梢部ノ良否
  - (十) 先端ニ近キ部分ヲ肉眼及手感ニ依リテ比較對照シ優劣ヲ定ム
- 二、晒 苧
- (一) 光澤ノ良否
  - (二) 肉眼、手感、引張等ノ方法ニ依リ光澤ノ有無、晒白ノ精粗、彈力ノ強弱、纖維ノ張力等ヲ考查シ優劣ヲ定ム
  - (三) 外傷ノ有無
  - (四) 外傷ハ殊ニ害虫被害ノ有無ヲ檢シ且ツ分裂ヲ試ミ被害ノ部ヨリ纖維ノ切斷セラル、コト無キヤ等ニ就キ比較シ優劣ヲ定ム
  - (五) 節ノ高低
  - (六) 伸長ノ適度
  - (七) 根部ノ良否
  - (八) 梢部ノ良否
- 三、審査ノ方法
- (一) 荒苧ニ全シ
  - (二) 荒苧ニ全シ
  - (三) 荒苧ニ全シ
  - (四) 荒苧ニ全シ
  - (五) 荒苧ニ全シ
  - (六) 荒苧ニ全シ

三、扱 苧

- (一) 滓ノ多少
- (二) 肉眼及ビ手感ニ依リテ扱方ノ精粗、汚滓ノ有無ヲ檢シ優劣ヲ定ム
- (三) 光澤ノ良否
- (四) 肉眼、手感、引張等ニ依リ其ノ光澤ノ如何彈力ノ強弱纖維ノ張力等ヲ比較シ優劣ヲ定ム
- (五) 扱苧ノ長短
- (六) 其ノ長サヲ量リ審査要目ニ依リテ定メタル長サヲ標準トシテ優劣ヲ定ム
- (七) 色ノ赤白
- (八) 肉眼ニ依リ比較對照シテ優劣ヲ定ム
- (九) 口落ノ整否
- (十) 肉眼又ハ手感ニ依リ原料タル荒苧根部扱方ノ精粗纖維分裂ノ難易ヲ比較シ優劣ヲ定ム
- (十一) 扱苧先端部ノ整否
- (十二) 口落ノ部分ト全シク纖維交雜ノ如何及分裂ノ難易ヲ比較シ優劣ヲ定ム
- (十三) 分裂ノ難易
- (十四) 扱苧ヲ割キ試ミ其ノ分裂ノ難易及ビ分裂ノ際ニ於ケル纖維切斷ノ多少ヲ比較シ優劣ヲ定ム
- (十五) 扱苧ヲ割キ試ミ其ノ分裂ノ難易及ビ分裂ノ際ニ於ケル纖維切斷ノ多少ヲ比較シ優劣ヲ定ム
- (十六) 扱苧ヲ割キ試ミ其ノ分裂ノ難易及ビ分裂ノ際ニ於ケル纖維切斷ノ多少ヲ比較シ優劣ヲ定ム
- (十七) 扱苧ヲ割キ試ミ其ノ分裂ノ難易及ビ分裂ノ際ニ於ケル纖維切斷ノ多少ヲ比較シ優劣ヲ定ム
- (十八) 扱苧ヲ割キ試ミ其ノ分裂ノ難易及ビ分裂ノ際ニ於ケル纖維切斷ノ多少ヲ比較シ優劣ヲ定ム
- (十九) 扱苧ヲ割キ試ミ其ノ分裂ノ難易及ビ分裂ノ際ニ於ケル纖維切斷ノ多少ヲ比較シ優劣ヲ定ム
- (二十) 扱苧ヲ割キ試ミ其ノ分裂ノ難易及ビ分裂ノ際ニ於ケル纖維切斷ノ多少ヲ比較シ優劣ヲ定ム

四、麻 苧

- (一) 夾雜物ノ有無
- (二) 出品物ノ一部ヲ取り礦物質其他夾雜物ノ有無ヲ檢シ優劣ヲ定ム
- (三) 纖維ノ整否及韌度
- (四) 出品物ノ一部ヲ取り水中ニ浸シ扱ギ試ミ其ノ結果ニ依リ優劣ヲ定ム
- (五) 緊縮ノ程度
- (六) 製品各部ノ厚薄及容積ニ對スル重量ヲ檢シ優劣ヲ定ム

綿

一、實 綿

- (一) 色澤及彈力ノ強弱
- (二) 肉眼ニ依リ色澤ヲ比較シ手感ニ依リ其ノ彈力ノ強弱ヲ考查シ優劣ヲ定ム
- (三) 纖維ノ長短及細太
- (四) 引張ニ依リ其ノ張力ノ強弱ヲ檢シ肉眼ニ依リ其ノ纖維ノ長短及ビ細太ヲ檢シ優劣ヲ定ム
- (五) 繰綿ノ歩合
- (六) 繰綿器ヲ使用シ繰綿ノ歩合及ビ種子ノ大小等ヲ檢シ優劣ヲ定ム

二、打 綿

- (一) 色澤及彈力ノ強弱
- (二) 肉眼又ハ手感ニ依リ色澤、彈力ノ強弱ヲ比較シ優劣ヲ定ム
- (三) 纖維ノ長短細太
- (四) 實綿ニ全シ
- (五) 夾雜物ノ有無
- (六) 各出品物ノ一部ヲ取り肉眼的ニ夾雜物ノ有無ヲ檢シ優劣ヲ定ム

第十類 蘭草、麥稈、除虫菊

審査要目及方法左ノ如シ

- 一、蘭 草
- (一) 一百ヲ以テ滿點トシ左ノ要目ニ依リ考查附點セリ
- (二) 乾燥
- (三) 滿點二十點

審査ノ方法

- (一) 乾燥充分ナルモノヲ満點トス
  - (二) 色澤 満點二十點  
青白銀色ニシテ光澤ニ富ミ色澤ノ齊一ナルヲ満點トス  
形状、大小、整否 満點十五點  
粒狀齊一ニシテ過大ナラズ中央部膨大ニシテ、根部及先端部ニ至ルニ從ヒ次第ニ細マリタルヲ満點トス
  - (三) 草丈ノ長短 満點五點  
草丈ハ左ノ標準ニ適合スルモノヲ満點トス
  - (四) イ、長引通用 三尺三寸以上  
ロ、引通及花莖用 三尺三寸以上  
ハ、四配三配用 二尺八寸以上  
ニ、二配用 二尺三寸以上
  - (五) 品質 満點二十點  
手觸リ粗剛ナラズ彈力ニ富ミ汚斑又ハ病虫害ノ傷痕ナキヲ満點トス
  - (六) 根元ノ良否 満點十點  
根元小ニ失セズ過大ナラズ中央部ニ比シ僅カニ細マリ齊一ニシテ且ツ白色部ノ尠ナキモノヲ満點トス
  - (七) 先端部良否 満點十點  
先端部ニ於ケル粒ノ大小一樣ニシテ色合不同無キモノヲ満點トス
- 二、麥 稈  
百ヲ以テ満點トナシ左ノ要目ニ依リ考查附點セリ

- (一) 形状ノ整否 満點三十五點  
形状整齊ニシテ大小不同ナキヲ満點トス
  - (二) 色澤ノ良否及ビ彈力ノ強弱 満點四十點  
稈ニ汚斑ナク純白ニシテ光澤鮮麗且彈力強キヲ満點トス
  - (三) 製造歩合 満點二十五點  
第一及第二節間ニ於ケル白色部長ク製造歩合ノ大ナルヲ満點トス
- 三、除虫菊
- 現品審査ハ百ヲ以テ満點トシ左ノ要目ニ依リ考查附點セリ
  - イ、除虫菊乾花
    - (一) 形状ノ整否 満點二十點  
形状整齊ニシテ大小不同ナキヲ満點トス
    - (二) 摘花ノ適否 満點二十點  
摘花ノ方法宜敷ク得適當ナル時期ニ於テ摘ミタルモノヲ満點トス
    - (三) 乾燥ノ良否 満點二十點  
乾燥充分ナルヲ満點トス
    - (四) 有効成分ノ多少 満點三十點  
粉末トナシ乾燥シテ水分ヲ發散セシメタルモノヲ「エーテル」ニ浸出シ其浸出量ノ大ナルモノヲ満點トス
  - ロ、除虫菊粉
    - (一) 色澤 満點二十點  
鮮黄色ニシテ綠色ヲ呈セザルヲ満點トス

- (一) 夾雜物ノ有無 満點二十點
- (二) 純正ニシテ萼片其他ノ夾雜物ナク又不正ノ配合品ナキヲ満點トス
- (三) 粉末ノ精粗 満點二十點
- (四) 齊一ナルヲ満點トス
- 有効成分ノ多少 満點三十點
- 一定量ヲ「エーテル」ニ浸出セシメ其浸出量多キヲ満點トス

第十二類 農産種子

審査要目左ノ如シ

- 稻粳審査要目 總満點ヲ百トス
  - (一) 性状 三十點
  - (二) 品種固有ノ性状ヲ具備シ摺種ヲ完全ニセルモノヲ以テ満點トス
  - (三) 色澤 十五點
  - (四) 肥瘠 十五點
  - (五) 子實肥大充實セルモノヲ以テ満點トス
  - (六) 胴割ノ有無 二十點
  - (七) 子實五十粒ニ付胴割ノ有無ヲ檢シ胴割全クナキモノヲ満點トシ一粒アル毎ニ一點ヲ減ズルモノトス
  - (八) 二十粒以上ノ胴割アルモノハ審査ノ資格ナキモノトス
  - (九) 病斑ノ有無 二十點
  - (十) 病斑ナキモノヲ以テ満點トス、但シ稻熱病ニ罹リタルモノハ審査ノ資格ナキモノトス
- 蒟蒻玉ノ審査要目 總満點ヲ百トス

- (一) 形状 三十點
- (二) 品種固有ノ形状ヲ有シ肥大セルモノヲ以テ満點トス
- (三) 整齊 二十點
- (四) 形状大小ノ整齊セルモノヲ以テ満點トス
- (五) 品質
- (六) 肉質緻密ナルモノヲ以テ満點トス
- (七) 貯藏法ノ良否
- (八) 貯藏完全ニシテ損傷ナキモノヲ以テ満點トス、病害ニ因リ損傷セルモノハ審査ノ資格ナキモノトス
- (九) 蕎麥、大豆種子ノ審査要目 總満點ヲ百點トス
  - (一) 性状 四十點
  - (二) 品種固有ノ性状ヲ具備シ摺種完全ナルモノヲ以テ満點トス
  - (三) 色澤 二十點
  - (四) 品種固有ノ色ヲ有シ光澤アルモノヲ以テ満點トス
  - (五) 肥瘠 二十點
  - (六) 子實肥大ナルモノヲ以テ満點トス
  - (七) 病虫害ノ有無 二十點
  - (八) 病虫害ノ無キモノヲ以テ満點トス

第十二類 苗木

審査要目ヲ定ムルコト左ノ如シ

右ノ要目ニ依リ審査ハ肉眼ヲ以テ其優劣ヲ定メ必要ニ應ジテ剝皮切斷等ヲ行ヒ肉質並ニ内部組織ノ調査ヲ

ナシ附點ハ總テ審査員合議ノ上之レヲナス

果樹桑樹共採點票ハ、總滿點ヲ百トス

(一) 性 狀 四十點

品種固有ノ性狀ヲ有シ發育良好ナルモノヲ滿點トス

(二) 幹ノ大サ及ヒ長サ 二十點

(イ) 蘋果、梨、柿、桑、接目ノ上部ニ於ケル幹ノ直徑三分以上全長二尺五寸以上(桑樹ハ三尺以上)ニシテ肥大成熟シ小枝ナキモノヲ以テ滿點トス

(ロ) 桃、且杏、梅、接目ノ上部ニ於ケル幹ノ直徑三分以上ニシテ全長二尺五寸以上ノモノニシテ肥大成熟シ小枝ナキモノ又ハ少キモノヲ以テ滿點トス

(ハ) 枇 杷、接目ノ上部ニ於ケル幹ノ直徑三分以上ニシテ全長一尺五寸以上葉ハ濃綠肥大ナルモノヲ以テ滿點トス

(三) 根 二十點

柿苗ヲ除クノ他ハ直根ナク枝根ノ灣曲セサルモノニシテ鬚根多キモノヲ以テ滿點トス

柿苗ハ直根五寸以内ニシテ鬚根多キヲ以テ滿點トス

(四) 病虫害ノ有無 二十點

幹根及葉ニ病虫害ノ被害ナキモノヲ以テ滿點トス

各種苗木ノ假植場ニ就キ固有ノ性狀ヲ有スルヤ否ヤヲ檢シ其發育程度ヲ調へ次ニ之ヲ掘リテ根ヲ檢シ病虫害ノ有無及生死ノ狀ヲ檢シタル後合議ノ上附點トス

第十三類 果 實

審査要目及附點標準次ノ如シ

子一フル柑、温州蜜柑、總滿點ヲ各百トス

(一) 形 狀 滿點十點

品種固有ノ形狀ヲ有スルモノヲ滿點トス

大 小 滿點十點

温州蜜柑ハ周囲七寸以上、一分ヲ減スル毎ニ一點ヲ減ズ

ネーブル柑ハ周囲八寸以上、二分ヲ減スル毎ニ一點ヲ減ズ

(三) 整 齊 滿點十點

大サ形狀共ニ整齊セルモノヲ滿點トス

(四) 外 觀 滿點十五點

固有ノ色澤ヲ有シ果皮薄ク滑澤ニシテ病虫害ノ被害ナキモノヲ以テ滿點トス

重 量 滿點十點

一個ノ重量、温州蜜柑二十五匁、ネーブル柑五十匁以上ヲ有スルモノヲ滿點トス

(六) 肉質ノ粗密 滿點二十點

肉質緻密ニシテ砂粒薄ク軟カクシテ肉色濃厚ナルモノヲ以テ滿點トス

(七) 味 滿點二十點

獎液豊富ニシテ甘酸適度ナルヲ滿點トス

(八) 種子ノ有無 滿點五點

種子ナキモノヲ滿點トス、一個アル毎ニ二點ヲ減ズ

夏橙、總滿點ヲ百トス

(一) 形 狀 滿點十點

品種固有ノ形狀ヲ有スルモノヲ滿點トス

大 小 滿點十五點

果ノ周囲ノ一尺二寸以上ノモノヲ滿點トス、五分ヲ減スル毎ニ一點ヲ減ズ

審査ノ方法

三九



- (三) 整齊 満點五點  
大サハ形状共ニ整齊セルモノヲ満點トス
- (四) 外觀 満點十點  
品種固有ノ色澤ヲ有シ病虫害ノ被害ナキモノヲ満點トス
- (五) 重量 満點十五點  
一個平均九十匁以上ノモノヲ満點トス
- (六) 肉質ノ粗密 満點十點  
肉質密ニシテ砂糖薄ク肉質良好ナルモノヲ満點トス
- (七) 味 満點三十點  
漿液豊富ニシテ甘酸適度ナルモノヲ満點トス
- (八) 種子ノ多少 満點五點  
種子六個以内ノモノヲ満點トシ一個ヲ増ス毎ニ一點ヲ減ズ
- 雜柑 總満點ヲ百トス
- 雜柑ノ審査ハ大体温州蜜柑ニ準ズ但シ果ノ大小重量ハ比較的必要ヲ認メザルニ依リ之レヲ省略シ形状並ニ整齊ノ内ニ之レヲ併セテ審査ス
- 採點標準左ノ如シ
- 形状一〇、 整齊一〇、 外觀二〇、 肉質二〇、 味 三〇、 種子ノ多少二〇、
- レモン 總満點ヲ百トス
- (一) 形状 満點十點  
品種固有ノ形状ヲ有スルモノヲ満點トス
- (二) 大小 満點十點

- (三) 周圍六寸以上ヲ以テ満點トス、一分ヲ減スル毎ニ一點ヲ減ズ
- 齊 満點十點
- 大サハ形状共ニ整齊セルモノヲ満點トス
- (四) 外觀 満點二十點  
固有ノ色澤ヲ有シ果皮滑ナルモノヲ満點トス
- 重量 満點十點  
一個ノ重量二十五匁以上ノモノヲ満點トス
- (五) 肉質ノ粗密 満點十點  
肉質ノ充實セルモノヲ満點トス
- (六) 香味 満點三十點  
香氣高ク苦味少ナキヲ以テ満點トス
- (七) 總満點ヲ百トス
- (一) 梨 満點十五點  
品種固有ノ形状ヲ有スルモノヲ満點トス
- (二) 大小 満點十五點  
品種固有ノ大サヲ有シ多數ニ得ラレ易キモノヲ満點トス
- (三) 齊 満點十點  
大サ形状共ニ整齊セルモノヲ満點トス
- (四) 外觀 満點十五點  
固有ノ色澤ヲ有シ果皮滑澤ニシテ病虫害ノ被害ナキモノヲ満點トス
- (五) 肉質ノ粗密 満點十五點

(六) 肉質緻密ニシテ果心小サク砂粒少ナキモノヲ満點トス  
漿液豊富ニシテ甘酸適度ナルモノヲ満點トス

果實審査ノ方法左ノ如クス

(一) 形状 出品物ノ全体ヲ通覽シ固有ノ形状(温州蜜柑ハ扁圓形ネーブル柑ハ長圓形)ヲ有スルヤヲ審査ス

(二) 大小 審査項目ニ準ジテ其大小ヲ比較ス

(三) 齊整 出品物ニ就キテ形状及ビ大小ノ整齊セルヤヲ審査ス

(四) 外觀 各個ニ付キ其果皮ノ粗滑ヲ審査シ果ヲ横斷シテ皮ノ厚サヲ調べ色澤ハ之レヲ黒盆ニ載セテ比較シ尙果皮ニ附着セル病虫害ノ有無ヲ調査ス

(五) 重量 重量ハ秤量ニ依リ審査ヲナス

(六) 肉質ノ粗密 柑橘類ハ之レヲ横斷シテ組織ノ充實セルヤ否ヤヲ調べ並ニ肉色ノ濃淡種子ノ有無ヲ調査ス

(七) 味 梨ハ之レヲ縱斷シテ果心ノ大小肉質ノ粗密砂粒ノ大小ヲ調査ス  
果肉ノ一片ヲ食シテ其味ノ甘酸ノ度合香氣ノ有無多少ヲ比較審査ス

第十四類 肥料

審査ハ之ヲ現品及業況ニ分チ之ヲ行フ

(一) 現品審査 八十點

(甲) 配合肥料

審査要目 附點數 加 減 點 數

(イ) 肥料成分量 五十點 保証成分量ヨリ窒素〇、一% 及其未滿ヲ減スル毎二十點ヲ、磷酸、加里

(ロ) 粉粒狀態 五點 粉粒ハ礦物質肥料ニ對シ1、2、3、4、6、8、10<sup>m.m</sup>ノ各篩ヲ用ヒ全部

一、<sup>m.m</sup>以下ノモノヲ滿點トシ其以上ノ者アル場合ハ各篩ノ殘量一〇% 及其未滿毎ニ〇、一點ヲ減ズ

動物物質肥料ニ對シテハ2、4、6、8、10<sup>m.m</sup>ノ各篩ヲ用ヒ全部二<sup>m.m</sup>以下ノ者ヲ滿點トシ其以上ノ者アル場合ハ各篩ノ殘量一〇% 及未滿毎ニ

〇、一點ヲ減ズ

(ハ) 混合狀態 七點 合議審査

(ニ) 乾燥狀態 五點 五、五%以上ノ水分ヲ含有スル時ハ〇、五%ニツキ〇、五點ヲ減ズ

(ホ) 原料ノ良否 六點 鑑定ノ結果ニヨリ合議審査

(ヘ) 配合ノ適否 七點 全 前

(乙) 單獨肥料

審査要目 附點數 加 減 點 數

(イ) 肥料成分量 五十點 礦物質肥料ニ準ズ

(ロ) 粉粒狀態 十五點 全 前

(ハ) 乾燥狀態 十五點 乾血及浸出油粕ハ四%以下ヲ滿點トシ〇、五% 及其未滿ヲ増加スル毎

(ニ) 業況調査 二十點 二〇、五點ヲ搾油粕ハ一二%以下ヲ滿點トシ一% 及其未滿ヲ増ス毎ニ

審査ノ方法

審査ノ方法

- (イ) 年製造額 四點 肥料取締法ニヨル營業者提出製造高届最近三ヶ年平均ニヨル五万円以上ヲ滿點トシ一万圓ヲ減ズ毎ニ〇、五點ヲ減ズ
- 販路 三點 三府縣以上ニ亘ルモノヲ滿點トシ一縣ヲ減ズ毎ニ一點ヲ減ズ
- 製造及藏置所ノ設備 五點 營業狀態ニヨリ合議審査ス
- 製造方法ノ良否 五點 肥料ノ種類毎ニ合議審査ス
- 將來ノ盛衰 三點 既往ノ事實ト現狀ニヨリ合議審査ス

審査方法

出品物全部ヲ漉紙上ニ移シヨク攪拌混合シテ其約五十匁ヲ硝子瓶ニ入レバラフキンニテ密封シ之ニ對シ左ノ順序ニヨリ鑑定ス

- (イ) 全量ニツキ混合狀態ヲ肉眼鑑定ス
- (ロ) 篩別法ニヨリ粉粒狀態ヲ鑑定ス
- (ハ) 一部ヲ以テ乾燥狀態他ノ一部ヲ以テ成分量ヲ鑑定ス其法一瓦ヲ採リ日本公定法ニヨリ定量ス
- (ニ) 他ノ一部ヲトリ定性及肉眼鑑定ニヨリ原料ノ良否及配合ノ適否ヲ調査判定ス
- (ホ) 營業狀態ハ縣廳肥料検査所ニ於テ材料ヲ調査判定ス
- (ヘ) 以上ノ方法ニヨリ調査附點シタル結果ヲ綜合シテ優劣ヲ査定ス

第十五類 農具

審査要目ハ大体左ノ如ク定ム

- 一、構造ニ於テハ(一)製作ノ巧拙 (二)耐久性ノ強弱 (三)材料選擇ノ當否 (四)構造ノ均稱
- 二、使用ノ難易
- 三、功程、功能ノ多少

四、作業結果ノ良否

而シテ之レヲ詳細ニ調査スルハ日時及審査設備ノ之レヲ許サザルモノアルヲ以テ主トシテ機械的性質ヲ調査シ從來慣用セル器具ト比較シ其秀點ヲ採リ或ハ製作者ノ主張スル特長ヲ具備スルヤ又既往ノ販賣高價格ノ高低製作者ノ規模ノ大小經營ノ状態ヲ調査シ解説書ヲ參照シテ優劣ヲ判定スルニ止メ達觀的ニ合議ヲ以テ行ヒ農業界ノ期待ニ副フヤ否ヤヲ考査シテ優劣ヲ定ム

二、林業部

第十七類 建築其他ノ木竹材

板材、丸太及角、枕木、竹材、

審査項目 (一)生産(産額ヲ參酌スルコト) (二)品質 (三)加工 (四)販賣(價格ヲ參酌スルコト)

審査評點 以上ノ内品質ハ二十點其ノ他ハ各十點合計五十點ヲ以テ滿點トス

生産

甲 商材 (一)新タニ工夫ヲ凝ラシテ從來ノ使用方法以外ニ木材ノ用途ヲ啓開シタルコト

(二)木材ノ仕入ニ安全確實ナル源ヲ有シ連續シテ木材ノ需要ニ應ジ得ルコト

乙 業林 (一)木材生産ノ林業經濟的ナルコト

(二)從來利用ノ途ナキ森林ヨリ工夫ヲ費シテ搬出ノ便ヲ開キ又ハ從來利用セラレザリシ木材ニ對シ新ニ用途ヲ發見セシコト

(三)木材ヲ永續的ニ供給シ得ルコト

加工

(一)製作シタル材種ガ其目的トスル用途ニ適スルコト

(二)製作シタル材種ガ能ク原木ヲ利用シタルコト

(三)造材及製材方法ノ完全ナルコト

審査ノ方法

- (四)新シキ加工ヲナシ之ニ依リ用途ヲ發見セシコト
  - (五)木材ノ形狀及包裝ノ運搬及商品ニ適スルコト
- 品質 材質ノ能ク使用目的ニ適スルコト
- 價格 加工及品質ニ對シ適當ナルコト

販賣

- 甲 商家 (一)販賣方法ノ簡便ト確實トニヨリ物品購入者ノ信用ヲ得販賣ヲ容易ニスルコト
  - 乙 業林 (二)工夫ヲ凝シ販路ノ擴張セシコト
- 確實ナル需要口ヲ有スルコト

第十八類 木竹製品ノ原料

板材、竹材

(審査項目及評點)第十七類ニ準ズ

樽材(樽丸)

- 審査項目 (一)材色 (二)年輪ノ廣狹 (三)厚サノ整否 (四)製作 (五)乾燥
- 審査評點 以上各十點トシ合計五十點ヲ以テ滿點トス

セメント樽材

- 審査項目 (一)材質 (二)製作 (三)乾燥

荒地

- 審査項目 以上各十點トシ合計三十點ヲ以テ滿點トス

- 審査項目 (一)傷及割レノ有無 (二)製作(形狀雜及作ノ良否) (三)木取
- 審査評點 以上各十點トシ合計三十點ヲ以テ滿點トス

洋傘柄

- 審査項目 (一)品質 (二)製作 (三)乾燥

下駄齒板

- 審査項目 以上各十點トシ合計三十點ヲ以テ滿點トス

- 審査項目 (一)品質(鋸斷面ノ平滑ト粗造厚サ及幅ノ整否傷ノ有無) (二)方法(木取、乾燥) (三)價格(産額ヲ參酌スルコト)
- 審査評點 以上各十點トシ合計三十點ヲ以テ滿點トス

經木原料

- 審査項目 (一)材質 (二)傷及割レノ有無 (三)材色

- 審査評點 以上各十點トシ合計三十點ヲ以テ滿點トス

コルク原料

- 審査項目 (一)色澤 (二)形狀特ニ厚サ (三)質ノ柔軟並ニ彈力ノ多少 (四)剝皮採取方法 (五)産額
- 審査評點 以上各十點トシ合計五十點ヲ以テ滿點トス

第十九類 加工木竹材

下駄材

- 審査項目 (一)木理 (二)材色 (三)木取 (四)乾燥

マツチ箱木地

- 審査項目 以上各十點トシ合計四十點ヲ以テ滿點トス

マツチ軸木

- 審査項目 (一)節傷及割レノ有無 (二)乾燥 (三)價格
- 審査評點 以上各十點トシ合計三十點ヲ以テ滿點トス

審査項目 (一)材色及靱性 (二)燃燒狀態 (三)形狀ノ均一 (四)製作 (五)乾燥  
 審査評點 以上各十點トシ合計五十點ヲ以テ滿點トス

箸  
 審査項目 (一)形狀ノ整否 (二)材色及靱性 (三)製作  
 審査評點 以上各十點トシ合計三十點ヲ以テ滿點トス

經木  
 審査項目 (一)材質 (二)色澤 (三)靱性 (四)製作 (五)乾燥 (六)漂白  
 審査評點 以上各十點トシ合計六十點ヲ以テ滿點トス

粉  
 審査項目 (一)木理通直及反曲ノ有無 (二)厚サノ整否 (三)傷及割レノ有無 (四)木取及乾燥  
 審査評點 以上各十點トシ合計四十點ヲ以テ滿點トス  
 (注意) 廢物利用ト新用途ヲ發見シ加工ノ結果品位ヲ高メタルモノニハ特ニ重キヲ置クコト

第二十類 森林副産物

棕栲皮

審査項目 (一)品質 (二)調製 (三)價格  
 審査評點 以上各十點トシ合計三十點ヲ以テ滿點トス  
 靱皮用並ニ染用樹皮

審査項目 (一)形狀 (二)粗皮ノ多少 (三)貯藏及取扱(酸ノ有無浸出ノ濃淡) (四)單寧含有量ノ多少 (五)價格  
 審査評點 以上各十點トシ合計五十點ヲ以テ滿點トス  
 コークス

審査項目 (一)引火點 (二)熱量 (三)煙烟ノ有無 (四)殘滓量 (五)價格  
 審査評點 以上各十點トシ合計五十點ヲ以テ滿點トス

炭團

審査項目 (一)炭粉ノ細粗 (二)引火點 (三)火持時間 (四)凝固ノ度 (五)灰量 (六)價格  
 審査評點 以上各十點トシ合計六十點ヲ以テ滿點トス

懷爐灰

審査項目 (一)詰メ方ノ良否 (二)包紙ノ種類 (三)炭粉ノ細粗 (四)點火及保火時間 (五)暖氣ノ適否 (六)價格  
 審査評點 以上各十點トシ合計六十點ヲ以テ滿點トス

菌、茸

審査項目 (一)色澤 (二)乾燥ノ良否 (三)香氣 (四)形狀 (五)蟲蝕並ニ微ノ有無 (六)産額 (七)價格  
 審査評點 以上各十點トシ合計七十點ヲ以テ滿點トス

五倍子

審査項目 (一)粒ノ大小 (二)肉ノ厚ミ (三)色澤及微ノ有無 (四)損傷ノ度 (五)單寧含有量 (六)價格  
 審査評點 以上各十點トシ合計六十點ヲ以テ滿點トス

木二炭

一、黑炭  
 審査項目 (一)炭化ノ完否 (二)皮ノ完否 (三)破損ノ度 (四)爆發ノ有無 (五)炭色及光澤 (六)水分ノ有無 (七)  
 引火點 (八)保火時間 (九)熱量 (十)比重 (十一)俵裝

審査評點 以上各十點トシ合計百十點ヲ以テ滿點トス

二、白炭

審査項目 (一)音響及硬度 (二)炭色及光澤 (三)破損ノ度 (四)爆發ノ有無 (五)水分ノ有無 (六)保火時間

審査評點 (七)熱量 (八)比重 (九)儂裝  
以上各十點トシ合計九十點ヲ以テ滿點トス

樹實  
一、工業用樹實  
審査項目 (一)色澤 (二)形狀及大小 (三)實質 (四)油分及蠟分ノ多少  
審査評點 以上各十點トシ合計四十點ヲ以テ滿點トス

二、食用樹實  
審査項目 (一)色澤 (二)形狀及大小 (三)實質 (四)味  
審査評點 以上各十點トシ合計四十點ヲ以テ滿點トス

木  
繩  
審査項目 (一)色澤 (二)材通直ナルヤ否 (三)韌性 (四)製作  
審査評點 以上各十點トシ合計四十點ヲ以テ滿點トス

ワラビ繩  
審査項目 (一)光澤 (二)強韌ノ度 (三)製作  
審査評點 以上各十點トシ合計三十點ヲ以テ滿點トス

セナイ  
審査項目 審査評點菌蕈ニ準ズ  
檜皮繩  
審査項目 (一)色澤 (二)製作 (三)纖維ノ粗密  
審査評點 以上各十點トシ合計三十點ヲ以テ滿點トス

木タール  
審査項目 (一)光澤 (二)含有油ノ多少 (三)使用上乾燥ノ遲速  
審査評點 以上十點トシ合計三十點ヲ以テ滿點トス

第二十一類 林産種子苗木  
種子  
審査項目 (一)夾雜物ノ有無 (二)品質 (四)調製法  
審査評點 以上各十點トシ合計四十點ヲ以テ滿點トス

苗木  
審査項目 (一)形狀(大小樹勢枝葉及根ノ量及張方) (二)性質 (三)苗木ノ取扱法 (四)價格  
審査評點 以上各十點トシ合計四十點ヲ以テ滿點トス

第二十二類 海苔  
審査ハ左ノ四項ニ分チ審査セリ  
イ、色澤  
色澤ハ其ノ產地ニ依リ自ラ一定セルモノアルヲ以テ產地固有ノ色澤ヲ有セリヤ否ヤヲ主眼トス  
ロ、風味  
製品特有ノ風味ノ良否ヲ主眼トス

ハ、品質

使用セル原料ノ良否及砂塵埃等ノ混入セル程度ヲ主眼トス

ニ、製法

製法ノ精粗及ヒ之レニ供フ形態ノ善惡ヲ主眼トス

審査ハ肉眼ニ依リ審査員ノ合議ヲ以テ左ノ標準ニ依リ採點シ滿點數ヲ百點トス

- イ、色澤 二十點
- ロ、風味 二十點
- ハ、品質 三十點
- ニ、製法 四十點

第二十三類 食塩

出品ノ等級ハ將來出品者ニ於テ持續製シ得ルヤ否ヤノ實際狀態ヲ斟酌シテ優劣ヲ定ムル爲メ左ノ三項目ニ分チ審査セントス

- イ、色澤 色澤ノ鮮明ニシテ食塩固有ノ色澤ヲ有スルヤ否ヤヲ主眼トス
- ロ、品質 含有苦土夾雜物及含水量ノ多少并ニ結晶ノ精粗ヲ主眼トス

ハ、生産力 各出品者平素ノ生産力ヲ調査シ併セテ事業經營ノ狀態ヲ加味セムトス

審査ハ大体ニ於テ肉眼ニ依リ審査員ノ合議ヲ以テ左ノ標準ニ依リ採點シ滿點ヲ百點トス但シ出品ニシテ特ニ出品セムガ爲メニ製造シタリト認メラル、モノニ就テハ簡易分拆法ニ依ルコトアルヘシ

- (イ) 色澤 二十五點
- (ロ) 品質 五十點
- (ハ) 生産力 二十五點

第二十四類 乾製、鹽藏、魚介類

乾製品(煮干鰯、乾鰹、乾鰯等)

左ノ項目ニ分チ審査セントス

イ、色澤

色澤鮮明ニシテ製品特有ノ色澤ヲ有スルヤ否ヤヲ主眼トス

ロ、風味

製品特有ノ風味ヲ有スルヤ否ヤヲ主眼トス

ハ、乾燥

乾燥ノ良否即チ乾製品本來ノ目的タル貯藏ノ適否ヲ主眼トス

ニ、品質

使用原料ノ良否并ニ形態ノ整否及ヒ變質ノ如何ヲ主眼トス

ホ、製法

使用塩量ノ多少煮沸ノ程度手入レノ精粗等ヲ主眼トス

加工乾製品(鯛ノ花磯ノ香等)

左ノ項目ニ分チ之ヲ審査セントス

イ、色澤

色澤ノ鮮明ニシテ人ノ嗜好ニ適スルヤ否ヤヲ主眼トス

審査ノ方法

ロ、風味  
風味ノ良否即チ嗜好ノ適否ヲ主眼トス

ハ、品質

原料及形態ノ良否并ニ變態ノ程度ヲ主眼トス

ニ、製法

製法ノ精粗ヲ主眼トス

ホ、價格

價格ガ生産費ニ對シ適合セルヤ否ヤ即チ生産費ト賣價トノ關係ガ將來製品發展ノ見込アリヤ否ヤヲ主眼トス

鑑藏品(糖辛類)

左ノ五項目ニ分チ之ヲ審査セントス

イ、色澤

色澤ノ鮮明ニシテ製品特有ノ色澤ヲ有スルヤ否ヤヲ主眼トス

ロ、風味

使用量ノ適否ニ供フ風味ノ良否ヲ主眼トス

ハ、品質

原料ノ良否及形態ノ良否ヲ主眼トス

ニ、製法

製法ノ精粗ヲ主眼トス

ホ、價格

價格カ生産費ニ對シ適合セルヤ否ヤ即チ生産費ト賣價トノ關係ガ將來製品發展ノ見込アリヤ否ヤヲ主

眼トス

審査方法

審査ハ肉眼ニ依リ審査員ノ合議ヲ以テ左ノ標準ニ依リ採點シ滿點ヲ百點トス

乾製品

色澤	十點
風味	十點
乾燥	二十點
品質	三十點
製法	三十點
價格	二十點

加工乾製品

色澤	十點
風味	二十點
品質	三十點
製法	二十點
價格	二十點

鑑藏品

色澤	十點
風味	十點
品質	三十點
製法	三十點
價格	二十點

審査ノ方法



第二十五類 漁具

左ノ項目ニ依リ施行セントス

イ、品質

燃方ノ整否素質ノ強弱太サノ同不同色澤ノ良否ヲ主眼トス

ロ、結節

結節ノ整否ヲ主眼トス

ハ、掛目

目合ノ同不同ヲ主眼トス

ニ、用途

用途ニ對スル掛目ノ數目合網系ノ太サ強弱ノ適否ヲ主眼トス

審査ハ肉眼ヲ以テ審査員ノ合議ヲ以テ左ノ標準ニ依リ採點滿點ヲ百點トス

(イ) 品質

三十點

(ロ) 結節

二十點

(ハ) 掛目

二十點

(ニ) 用途

三十點

但シ網系ニ在リテハ品質及用途ノ二項目トシ各五十點宛トス

備考

審査ニ殆ソド同一ノ採點ヲ得テ優劣決定ニ困難ヲ感スル場合ニ於テハ其ノ生産力ヲ調査シ斟酌スルモ

ノトス

四、食品第一部

第一、審査ハ左ノ要項ニ就テ之ヲ行フ

現物ノ品位

事業ノ成績

第二、各項ノ審査ハ採點ニ依リテ之ヲ行フ其標準左ノ如シ

現物ノ品位	滿點	一〇〇	酒類	醬油	一〇〇	酢	一〇〇	味噌	一〇〇
事業ノ成績	全	二五			二五				
生産ノ高	全	二五			二五				
總評	採點	一五〇			一五〇				一五〇

第三、現物ノ品位ハ左ノ事項ニ就キ感能的鑑定ヲ行フ其際ニ於ケル採點ノ標準左ノ如シ

色	二五	醬油	一五	酢	一五	味噌	一五
香	七五		八五		八五		八五
味	七五		八五		八五		八五
總評	採點	一〇〇	一〇〇		一〇〇		一〇〇

酢ハ別ニ化學的試験ヲ行ヒ醋酸量及遊離鍍酸ノ有無ヲ檢シ採點ニ參酌ス

第四、事業成績ハ解説書又ハ其他ノ資料ニ據リ凡ソ其事項ニ亘リ精査シテ評點ヲ附ス

醸造方法改良ノ事蹟

事業ノ経歴

販路、殊ニ縣外輸出

受賞ノ経歴

法令違反ノ有無

第五、生産高ハ最近一ケ年ノ製造高ヲ基トシ既往三ケ年間ノ生産額及其變遷ヲ參照シテ評點ヲ附ス  
第六、現物ノ品位鑑定ニハ審査部長ニ於テ出品ニ暗號ヲ附シ審査員ヲシテ各自單獨ニ採點セシメ之ヲ合算  
平均シテ其評點ヲ定ム

第七、審査部長ハ前記各要項ニ於ケル評點ヲ合算シ其得點ノ多寡ニ應ジテ擬實等級ヲ定メ之ヲ審査長ニ報  
告ス

五、食品第二部

食品第二部出品審査ハ左ノ項目評點ニ依リ之ヲ行フ

審査項目及評點

各類評點ハ百ヲ以テ滿點トス

第二十九類 清涼飲料

(一) 品質 四十點

澄明ニシテ濁濁セス且沈澱物又ハ固形ノ夾雜物ナキヲ要ス著色ハ其使用スル著色料又ハ香料固有ノ  
色相ヲ有シ且濃厚ニ過キサルモノヲ良トス

(二) 香氣 三十點

香氣ハ各其加フル香料ノ種類ニ依ルヘシト雖モ然カモ強烈ニ過キス溫和ナルヲ良トス

(三) 味 三十點

味ハ甘酸其度ヲ失セスシテ調和宜シク恰モ天然果實汁ナルガ如キモノヲ良トス  
泡沫ハ炭酸瓦斯ニ依ルモノ、外「サポニン」等ノ泡起劑ヲ加フルニヨリ生起スルモノアルガ故ニ別ニ

(四) 泡沫 三十點

重キヲ置カス只參考トシテ檢スルニ止ム  
曹達水「リモノデー」ノ類モ右ニ準シテ審査ス

第三十一類 麵類

(一) 香味 三十點

臭氣ノ有無、煮食シテ風味ノ良否、硬軟ノ適否、粘力ノ如何即チ離斷ノ程度  
乾燥及彈力 二十五點

(二) 乾燥及彈力 二十五點

乾燥十分ナルヤ否ヤ、損折ノ難易  
形狀色澤 十五點

(三) 形狀色澤 十五點

物品ノ整一或ハ不同、形狀ノ醜美、色澤ノ良否  
調製ノ精粗 二十五點

(四) 調製ノ精粗 二十五點

原料ノ良否、原料配合ノ適否、練捏ノ精粗、夾雜物ノ有無  
容器其他 五點

(五) 容器ノ醜美、雅俗及容器ガ物品ノ損折ヲ防キ得ルヤ否ヤ 五點

第三十二類 菓子麵包類

第一 麵包類

(一) 色澤 十點  
(二) 形態 十點  
(三) 香味 二十五點

- (四) 甘味塩味等ノ濃淡、一般ノ嗜好ニ適スルヤ否及固有ノ香味ノ有無  
火度 二十五點
- (五) 適度ナルヤ、平等ナルヤ否  
品質 三十點
- (一) 原料ノ良否、製法ノ巧拙、断面ニ於ケル氣泡ノ状態、彈力等  
第二 燒物類  
色澤 三十點
- (二) 否良 十點
- (三) 形態大小厚薄ノ適否及不同  
香味 二十點
- (四) 良否 十點
- (五) 意匠 十點
- (六) 巧拙 二十點
- (七) 火度 二十點
- (八) 適否及平等ナルヤ否  
品質 三十點
- (九) 原料ノ良否、製造法ノ巧拙、硬度、乾燥ノ状態、變質ノ有無  
第三 カステーラ類  
色澤 十點
- (一〇) 優美均整ナルヤ否、長崎風及東京風ニ注意

- (二) 形態 十點
- (三) 凹凸破碎ノ有無等 十點
- (四) 香味 三十點
- (五) 良否 二十點
- (六) 火度 二十點
- (七) 適否、平等ナルヤ否 三十點
- (八) 品質 三十點
- (九) 原料ノ良否及其配合ノ適否、製法ノ巧拙、断面ニ於ケル氣泡ノ状態、彈力等  
第四 押物型物類  
色澤 十點
- (一〇) 良否 二十點
- (一一) 形態、大小、破碎ノ有無 三十點
- (一二) 香味 三十點
- (一三) 良否 十點
- (一四) 意匠 十點
- (一五) 巧拙 三十點
- (一六) 品質 三十點
- (一七) 原料ノ良否及其配合ノ適否、製法ノ巧拙、耐久性、變質變敗ノ徵アルヤ否等  
第五 饅頭類  
色澤 十點

- (一) 良否 二十點
- (二) 形態ノ良否、大小ノ適否 三十五點
- (三) 香味 三十五點
- (四) 品質 三十五點
- (五) 原料ノ良否及其配合ノ適否、製法ノ巧拙、氣泡ノ狀態
- (一) 色澤 十點
- (二) 形態ノ良否、大小ノ適否 十點
- (三) 香味 四十點
- (四) 良否、濃淡等特ニ餡ニ注意ス 十點
- (五) 巧拙 三十點
- (一) 品質 三十點
- (二) 原料ノ良否及其配合ノ適否、製法ノ巧拙、特ニ餅類ニ對シテハ硬度粘稠度ノ適否等
- (三) 色澤形態ノ良否、大小ノ適否 十點
- (四) 第七 桿物類 十點
- (五) 色澤形態ノ良否、大小ノ適否

- (一) 硬度 十點
- (二) 適否、平等ナルヤ否 三十點
- (三) 香味 二十點
- (四) 煉方(火度) 二十點
- (五) 煉方ノ良否(火度ノ適否) 三十點
- (一) 品質 三十點
- (二) 原料ノ良否及其配合ノ適否、變敗變質ノ有無、果實芳香ヲ加味シタルモノハ其特性保有ノ狀態桿物ノ特性ヲ失ハサルヤ否 二十點
- (三) 色澤 二十點
- (四) 形態 二十點
- (五) 良否殊ニ飾菓子ノ性質ヲ帶フルモノニ對シテハ最モ之ニ重キヲ置キ意匠ニ注意ス 二十五點
- (一) 品質 二十五點
- (二) 原料ノ良否、硬度耐久性等 二十點
- (三) 色澤 二十點
- (四) 第九 洋菓子 二十點
- (五) 良否 二十點

- (二) 形態 二十點
- 良否 二十點
- (三) 香味 三十點
- 良否殊ニ幾分濃厚ニシテ爽快ノモノヲ良トス又芳香原料ヲ以テ果實等ノ香味ヲ模擬セルモノハ能ク之ニ類似スルヤ否 二十五點
- (四) 品質 三十點
- 原料ノ良否殊ニ動物性ニ屬スルモノ、良否及其配合、製法ノ巧拙等
- (一) 色澤 三十點
- 濃淡、透明ナルヤ濁濁セルヤ
- (二) 香味 三十點
- 濃淡、美味ナルヤ否、酸味帶ブルコトナキヤ否
- (三) 品質 四十點
- 原料選擇ノ適否、粘着力、硬度、氣泡發生ノ有無等
- (一) 色澤 二十點
- 第十一 飴菓子
- 彩色ノ濃淡、良否 二十點
- (二) 形態 二十點
- 形態、大小
- (三) 香味 三十點
- 濃淡、良否

(四) 品質 三十點  
 硬度、粘着力、耐久性、水飴ト他ノ原料トノ配合、溶解性等

第十二 雜菓子  
 出品極メテ少數ニシテ他ノ種類ト一律ニ審査シ難キモノヲ此部ニ編入シタルモノニシテ前各種ニ準シ合議ノ上審査ス

- 第三十三類 罐詰類
- 第一 農産物
- (一) 形態 十點
- 品種ニ依リ適當ノ形狀ヲ有シタルモノヲ以テ滿點トス
- (二) 色澤 十點
- 固有ノ色澤ヲ有シ浸液清淨ナルモノヲ以テ滿點トス
- (三) 品質 三十點
- 原料固有ノ品質ヲ失ハサルモノヲ以テ滿點トス
- (四) 風味 三十點
- 原料固有ノ風味ヲ失ハサル程度ニ於テ加味セラレタルモノヲ以テ滿點トス
- (五) 容器 二十點
- 容器ハ人ニ快感ヲ與ヘ罐詰ノ品質ニ惡影況ヲ及サ、ルモノニシテ包裝亦美觀ヲ呈シ價格ノ廉ナルモノヲ以テ滿點トス
- (一) 形態 十點
- 第二 鳥獸肉類

- (一) 内容液及實質形状ノ良否 十點
- (二) 色澤 濃淡光澤ヲ調査ス 十點
- (三) 品質 材料ノ良否、耐久性ノ有無ヲ調査ス 三十點
- (四) 風味 風味ノ良否、液汁ノ濃濁、貯藏力ノ良否ヲ主眼トス 三十點
- (五) 容器 容器及包装ノ完否及外觀ノ良否ヲ調査ス 二十點
- (一) 形状 形状ノ良否 十點
- (二) 色澤 固有色澤ノ良否ヲ主眼トス 十點
- (三) 品質 原料ノ良否、液汁ノ濃濁、貯藏力ノ良否ヲ主眼トス 三十點
- (四) 風味 固有風味ノ良否ヲ主眼トス 三十點
- (五) 容器 製罐ノ巧拙、表装ノ優劣ヲ主眼トス 二十點

第三十四類 乾燥果實及蔬菜

- (一) 形状大小 二十點
- (二) 種類固有ノ形状ヲ有シ其体裁良好ニシテ大形ノモノヲ以テ満點トス 二十點
- (三) 色澤 固有色澤ヲ有スルモノヲ以テ満點トス 十點
- (四) 乾燥程度 適度ニ乾燥セルモノヲ以テ満點トス 二十點
- (五) 品質 固有ノ品質ヲ具備セルモノヲ以テ満點トス 三十點
- (一) 味 固有ノ風味ヲ損失セサルモノヲ以テ満點トス 三十點
- (二) 形状 固有ノ形状ヲ有スルモノヲ以テ満點トス 二十點
- (三) 色澤 固有ノ色澤ヲ有スルモノヲ以テ満點トス 二十點
- (四) 整齊 形状色澤ノ整齊セルモノヲ以テ満點トス 十點
- (五) 品質 固有ノ品質ヲ具備セルモノヲ以テ満點トス 二十點

(五) 風味 三十點  
固有ノ風味ヲ耗失セサルモノヲ以テ満點トス

第三 粉類

(一) 粉粒ノ大小 二十點

(二) 粉粒ノ小ナルモノヲ以テ満點トス

(三) 色 三十點

(四) 色ヲ純白ニシテ光澤アルモノヲ以テ満點トス

(五) 乾濕ノ程度 二十點

(六) 乾燥充分ナルモノヲ以テ満點トス

(七) 夾雜物ノ有無多少 三十點

(八) 夾雜物ナキモノヲ以テ満點トス

第三十五類 漬物及雜食品

第一 蒲 鉾

(一) 品質 四十點

(二) 原料及其配合ノ適當ニシテ硬軟適度且貯藏久シキニ耐ヘ得ルモノヲ良トス

(三) 形狀 十點

(四) 外觀美ニシテ整然タルヲ優品トス

(五) 色澤 十點

(六) 固有ノ色澤ヲ有スルモノヲ優品トス

(七) 香味 四十點

固有ノ香味ヲ有スルモノヲ優品トス

第二 奈良漬

(一) 品質 四十五點

(二) 硬軟適度ノモノヲ良品トス

(三) 光澤 十點

(四) 光輝ヲ有スルモノヲ優品トス

(五) 香味 四十五點

(六) 酒氣ヲ帶ヒ芳香佳味ノモノヲ優品トス

第三 麴 漬

(一) 品質 四十五點

(二) 硬軟適度ノモノヲ優品トス

(三) 光澤 十點

(四) 光輝ヲ有スルモノヲ優品トス

(五) 香味 四十五點

(六) 酒氣ヲ帶ヒ芳香佳味ノモノヲ優品トス

第四 粕 漬

(一) 品質 四十五點

(二) 硬軟適度ノモノヲ優品トス

(三) 光澤 十點

(四) 光輝ヲ有スルモノヲ優品トス

(五) 香味 四十五點

審査ノ方法

- (三) 酒氣ヲ帶ヒ甘味ヲ有スルヲ優品トス
- (二) 品質 第五 澤庵漬 四十五點
- (一) 材料適當大ニシテ組織柔軟齒切ノ良好ナルヲ優品トス
- (二) 鮮麗ナル黄金色ヲ呈スルモノヲ優品トス 二十點
- (三) 香味 三十五點
- (三) 芳香ヲ放チ佳味ヲ有スルモノヲ優品トス
- (一) 第六 鯛味噌 四十五點
- (一) 品質 原料及其配合適當ニシテ硬軟適度ノモノヲ優品トス
- (二) 色澤 十點
- (二) 固有ノ色澤ヲ有スルモノヲ優品トス
- (三) 香味 四十五點
- (三) 酸味ヲ有セス佳快ナル香味ヲ有スルモノヲ優品トス
- (一) 第七 佃煮 三十五點
- (一) 品質 原料、調味品及其配合適當ニシテ貯藏久シキニ耐ヘ得ルモノヲ優品トス
- (二) 形狀 二十點
- (三) 大小均一ニシテ形整然タルモノヲ優品トス
- (三) 色澤 十點

- (四) 固有ノ色澤ヲ有スルモノヲ優品トス 三十五點
- (四) 香味 特有ノ香味ヲ有スルモノヲ優品トス
- (一) 第八 綠茶 二十點
- (一) 形狀 形狀整一ニシテ扁平ナラス堅ク締リタルモノヲ滿點トス
- (二) 色澤 製品青黑色ヲ呈シ光澤アルヲ滿點トス 十五點
- (三) 香氣 香氣良好ニシテ茶固有ノ香ヲ有シ焦臭、煙臭、其他ノ異臭ナキモノヲ滿點トス 二十五點
- (四) 滋味 滋味ニシテ香氣アリ且苦味ナキヲ滿點トス 十五點
- (五) 水色 赤色ヲ帶ビズ淡黄綠色ニシテ水色鮮明ナルヲ滿點トス
- (六) 蒸葉ノ適否、原料ノ整否 十點
- (六) 茶葉ニ赤點ナク且ツ黄色ヲ帶ビズシテ鮮綠色ヲ有シ葉形正シキモノヲ滿點トス
- (一) 第九 磚茶 三十五點
- (一) 品質 乾燥良好ニシテ能ク貯藏ニ耐ヘ得ルモノヲ優品トス
- (二) 形狀 形狀 一定ノ形狀ヲ供ヘタルヲ優品トス 十五點



- (三) 色相 十五點
- 各種固有ノ色相ヲ有スルモノヲ優品トス
- (四) 香味 三十五點
- 芳香ヲ有シ其茶湯ハ芳香高ク透明ナル固有ノ色ヲ呈シ滋味強カラズ甘味ニ富ムルモノヲ優品トス
- 第三十六類 煉乳、牛酪
- (一) 香氣 二十點
- 良否ヲ調査ス
- (二) 組成 三十點
- 稠度、結晶及水泡ノ有無、耐久力、溶解ノ程度
- (三) 風味 三十點
- 良否ヲ調査ス
- (四) 色澤 十點
- 色ノ濃淡及齊否並ニ光澤ノ有無ヲ調査ス
- (五) 容器或ハ包裝 十點
- 容器及包裝ノ完否外觀ノ良否ヲ調査ス
- 第三十七類 蜜
- (一) 色相 二十點
- 透明ニシテ着色淡キモノヲ優品トス
- (二) 香氣 二十點
- 固有ノ香氣アルモノヲ優品トス

- (三) 味 三十點
- 但シ試験紙反應ヲモ檢ス
- 固有ノ味ヲ有シ苦味又ハ不快ノ味ナキモノヲ優品トス
- (四) 比重 十五點
- 攝氏十五度ニ於テ一、四三以上ノモノヲ優品トス
- (五) 夾雜物 十五點
- 夾雜物ナキモノヲ優品トス

六、工業第一部

本部ノ出品審査ハ大要左記ノ項目ニ依リ審査員ノ會議ニ依リ達觀的ニ優劣差等ヲ定メントス

自第三十八類 至第四十一類

- 織物 (柄物)
- 意匠 主トシテ色ノ良否流行ノ投否ヲ鑑別ス
- 染色 色澤堅牢度ヲ鑑別ス
- 地質 地風製織ノ巧拙原料ノ良否ヲ鑑別ス
- 適用 價格及用途ノ適否丈巾ヲ鑑別ス
- 業況 製產高取扱高設備等ノ狀況ヲ調査ス
- 織物 (無地物)
- 染色 色澤堅牢度ヲ鑑別ス
- 地質 原料ノ良否製織ノ巧拙地風ノ良否ヲ鑑別ス
- 適用 價格及用途ノ適否丈巾ヲ鑑別ス

審査ノ方法

業況 製産高取扱高設備等ノ状況ヲ調査ス

第四十二類

染色 (緋系)

堅牢度 染色ノ堅牢度ヲ鑑別ス

色澤 色相光澤ノ良否ヲ鑑別ス

巧拙 技術ノ巧拙ヲ鑑別ス

意匠 意匠ノ良否ヲ鑑別ス

業況 製産高取扱高設備等ノ状況ヲ調査ス

染色 (色系)

堅牢度 染色ノ堅牢度ヲ鑑別ス

色澤 色相光澤ノ良否ヲ鑑別ス

巧拙 染色方ノ良否ヲ鑑別ス

業況 製産高取扱高設備等ノ状況ヲ調査ス

染布類

紋付、型染、裏地上繪帛紗等ニアリテハ夫々技術ノ巧拙ニ重キヲ置キ意匠、色澤、堅牢度、適用等ヲ鑑別

シ尙業況ヲ調査ス

第四十三類

足袋

地質 表、裏、底、附屬(半馳掛糸)等ノ原料良否ニ就キ鑑別ス

色澤 染色ノ良否ヲ鑑別ス

仕立 裁縫仕上技術ノ巧拙ヲ鑑別ス

適用 價格及用途ノ適否ヲ鑑別ス

業況 製産高取扱高設備等ノ状況ヲ調査ス

タオル

意匠 配色柄組ヲ鑑別ス

漂白 染色ノ堅牢度並ニ漂白ノ良否ヲ鑑別ス

地質 輪毛ノ齊否觸感ノ良否ヲ鑑別ス

適用 價格及用途ノ適否丈巾等ヲ鑑別ス

業況 製産高取扱高設備等ノ状況ヲ調査ス

蚊帳

地質 組織ノ良否原料ノ選擇ヲ鑑別ス

染色 色相堅牢度ヲ鑑別ス

意匠 製作意匠並ニ巧拙ヲ鑑別ス

適用 價格用途(垂レノ長サ等)ヲ鑑別ス

業況 製産高取扱高設備ノ状況ヲ調査ス

第四十九類

花 蓑 (莫蓑)

地質 原料ノ選擇組織及耳組ノ良否ヲ鑑別ス

意匠 意匠ノ巧拙ヲ鑑別ス

色澤 染色及光澤等ヲ鑑別ス

審査ノ方法

適用 價格及用途ノ適否ヲ鑑別ス  
業況 製産高取扱高設備ノ狀況ヲ調査ス

疊表

地質 原料ノ選擇及組織ノ良否等ヲ鑑別ス  
色澤 色澤ノ良否ヲ鑑別ス

適用 價格及用途ノ適否ヲ鑑別ス  
業況 製産高取扱高設備ノ狀況ヲ調査ス

蒸製品

地質 原料ノ選擇及編方ノ良否ヲ鑑別ス

打方 打方ノ良否ヲ鑑別ス

適用 價格及用途ノ適否ヲ鑑別ス  
業況 製産高取扱高設備ノ狀況ヲ調査ス

七、工業第二部

第四十四類 金屬製品及及物類審査方法

甲、機械類

第一原料 材料ノ適否

第二製作法 機械ノ堅牢、動力ノ節減

第三適用 製産力ノ増加及製品ノ均一ナルコト並ニ良好ナルコト

第四其他 價額ノ適否、用途ノ廣狹  
出品者ノ業況等

乙、鍛鉄具

第一原料 材料ノ良否、合金ノ適否

第二製作法 工作上ノ精粗、製造ノ優劣

第三適用 用途ノ便否、價格ノ高低、需用ノ廣狹

第四其他 出品者ノ業況等

丙、室内裝飾品

第一原料 材料ノ良否、合金ノ適否

第二製作法 工作上ノ精粗、製造ノ優劣

第三意匠 形狀、模様、色彩ノ巧拙

第四適用 用途ノ便否、價額ノ高低、需用ノ廣狹

第五其他 出品者ノ業況等

第四十五類 紙製品審査方法

第一原料 材料ノ適否

第二製作法 技術ノ巧拙、構造ノ良否

第三意匠 形狀、模様、彩色ノ適否

第四適用 重量ノ大小、堅牢ノ度合、價額ノ高低、需用ノ廣狹

第五其他 出品者ノ業況等

第四十六類 塗物及漆審査方法

第一原料 材料選擇ノ良否、色相ノ優劣

第二製作法 組織ノ精粗、技術ノ巧拙、色澤ノ善惡

審査ノ方法

- 第三意匠 形状、模様、彩色ノ適否
  - 第四適用 大小、堅牢ノ度合、價額ノ高低、需用ノ廣狹
  - 第五其他 出品者ノ業況等
- 尙本類ハ裝飾品、實用品、實用的裝飾品ノ三種ニ區別シ各次評點ノ輕重ヲ付ス

第四十七類 木竹製品審査方法

- 第一原 質 材料撰擇ノ良否、色相ノ優劣
  - 第二製作法 工作ノ精粗、技術ノ巧拙、色澤ノ善惡
  - 第三意匠 形状、模様、彩色ノ適否
  - 第四適用 大小、重量、堅牢ノ度合、價額ノ高低、需用ノ廣狹
  - 第五其他 出品者ノ業況等
- 尙用途ニ依リ裝飾、實用及裝飾的實用品ノ三種ニ分類シ各次採點ニ輕重ヲ付スルコト特ニ樂器類ニアリテハ音質音量等ニ重キヲ置キ鑑査ヲ爲スコト

第四十八類 皮革及護膜製品審査方法

- 第一原 料 材料撰擇ノ良否
- 第二製作法 工作ノ精粗、技術ノ巧拙、色澤ノ善惡
- 第三意匠 形状、模様、彩色ノ適否
- 第四適用 大小、堅牢ノ度合、價額ノ高低、實用ノ廣狹
- 第五其他 出品者ノ業況等

第五十一類 裝身具携帶品及旅行用具審査方法

- 第一原 料 材料撰擇ノ良否
- 第二製作法 工作ノ精粗、技術ノ巧拙、色澤ノ善惡
- 第三意匠 形状ノ適否、各部ノ調和
- 第四適用 大小、重量、堅牢ノ度合、使用ノ便否、價額ノ高低、需用ノ廣狹
- 第五其他 出品者ノ業況等

第五十二類 傘、扇團、扇等

- 第一原 料 材料撰擇ノ良否
- 第二製作法 工作ノ精粗、技術ノ巧拙
- 第三意匠 形状、模様、彩色ノ適否
- 第四適用 重量、大小、堅牢ノ度合、價格ノ高低、需用ノ廣狹
- 第五其他 出品者ノ業況等

第五十三類 武術用審査方法

- 第一原 料 材料撰擇ノ良否
- 第二製作法 工作ノ精粗、技術ノ巧拙
- 第三意匠 形式、調和等
- 第四適用 重量、大小、堅牢ノ度合、價額ノ高低、需用ノ廣狹等
- 第五其他 出品者ノ業況等

第五十四類 桶樽類審査方法

- 第一原 料 材料撰擇ノ良否

- 第二製作法 工作ノ精粗、技術ノ巧拙、色澤香氣ノ良否
- 第三意匠 形式、調和等
- 第四適用 重量、大小、堅牢ノ度合、價額ノ適否、需用ノ廣狹
- 第五其他 出品者ノ業況等

第五十八類 測定器審査方法

- 第一原料 材料撰擇ノ良否
- 第二製作法 工作ノ精粗、技術ノ巧拙
- 第三意匠 形式、調和等ノ良否
- 第四適用 重量、大小、堅牢ノ度合、使用ノ便否、價額ノ高低、需用ノ廣狹
- 第五其他 出品者ノ業況等

第五十九類 製作工業品圖案審査方法

- 第一意匠 圖案ノ巧拙、形式ノ調和、配色ノ良否等
- 第二適用 實用上ノ便否、價值、範圍ノ廣狹
- 第三其他

第六十類 嵌成及固定裝飾審査方法

- 第一原料 材料撰擇ノ適否
- 第二製作法 工作ノ精粗、技術ノ巧拙、配色ノ當否
- 第三意匠 考案ノ當否、形式、調和等
- 第四適用 用途ノ便否、廣狹、價額ノ適否

第五其他 出品者ノ業況等

第六十一類 石材製品審査方法

- 第一原料 材料撰擇ノ良否
- 第二製作法 工作ノ精粗、技術ノ巧拙
- 第三意匠 形式、調和等
- 第四適用 大小、堅牢ノ度合、價額ノ適否、需用ノ廣狹等
- 第五其他 出品者ノ業況等

第六十二類 祝祭具審査方法

- 第一原料 材料撰擇ノ良否
- 第二製作法 工作ノ精粗、技術ノ巧拙
- 第三意匠 形式、配色、調和
- 第四適用 重量、大小、堅牢ノ度合、價額ノ適否、需用ノ廣狹
- 第五其他 出品者ノ業況等

第六十三類 家具審査方法

- 第一原料 材料撰擇ノ良否、色澤ノ良否
- 第二製作法 工作ノ精粗、技術ノ巧拙
- 第三意匠 形式、配色、調和等
- 第四適用 大小、重量、堅牢ノ度合、價額ノ適否、需用ノ廣狹等
- 第五其他 出品者ノ業況等

本類中ニ置物等アルモ木竹製品ニ入レ審査ノコト

第六十四類 角、骨、介等ノ加飾品審査方法

第一原料 材料撰擇ノ適否、色澤ノ良否

第二製作法 工作ノ精粗、技術ノ巧拙

第三意匠 形式、配色、調和等

第四適用 大小、重量、堅牢ノ度合、價額ノ當否、需用ノ廣狹等

第五其他 出品者ノ業況等

八、工業部第三部審査方法

第五十類 文房具、筆、墨、鉛筆、算盤等

一、原料ノ適否

二、製法 各部分ノ堅牢耐久力

三、使用上ノ便否

四、適用 價格ノ適否、用途ノ廣狹

五、意匠ノ善惡

六、其他出品者ノ生産状態江湖ニ於ケル信用ノ程度

以上六項ヲ合シテ百點トス

第五十五類 麥稈真田、經木真田、麻真田

一、原料ノ適否(裂ケ目ナキヤ否ヤ)

二、編形ノ巧拙(整齊均一ナルヤ否ヤ)(流行ニ適スルヤ否ヤ)

三、漂白ノ善惡、光澤ノ有無

四、長サノ標準ニ適スルヤ否ヤ

五、價格ノ適否

六、其他出品者ノ生産状態輸出地ニ於ケル聲價

以上六項ヲ合シテ百點トス

第五十六類 造花、刺繡、押繪等

一、原料ノ適否

二、意匠ノ善惡(流行ニ合スルヤ否ヤ)

三、製法 技術ノ巧拙及精粗

四、適用 耐久力ノ如何、價格ノ高低、需用ノ範圍

五、出品者ノ生産状態

以上五項ヲ合シテ百點トス

第五十七類 寫眞

一、原料ノ適否

二、技術ノ巧拙

三、取材及位置ノ巧拙又ハ意匠ノ善惡

四、適用 變色ノ有無、價格ノ高低

五、其他出品者ノ聲價

以上五項ヲ合シテ百點トス

第六十五類 化學、藥石

- 一、原料ノ適否
- 二、理化學的試験ノ結果
- 三、用途 出品者ノ理想ニ適スルヤ否ヤ其ノ使用ノ範圍
- 四、適用 價格ノ高低
- 五、其他出品者ノ生産狀態及其聲價

第六十六類 烟火、燐寸

- 一、原料ノ適否
- 二、發火ノ狀況、燐寸ニ在リテハ點火及燃燒ノ狀態烟火ニ在リテハ點火及發火ノ狀況
- 三、用途 用途ノ範圍（燐寸ニ在リテハ内外輸出ノ狀況  
烟火ニ在リテハ内地消費ノ狀況）
- 四、意匠ノ善惡、燐寸ニ在リテハ其ノ商標ノ善惡烟火ニ在リテハ其ノ發火ノ形象
- 五、適用 價格ノ高低
- 六、其他出品者ノ生産狀態及聲價
- 以上六項ヲ合シテ百點トス但シ燐寸ニハ特ニ今一項ヲ加フ
- 七、軸木ノ大小及形狀（整齊ナルヤ否ヤ）

第六十七類 油 類（松脂）

- 一、原料ノ適否、レッテル包紙ノ意匠圖案ヲ含ム
- 二、製法、製法ノ善惡香油ニ在リテハ香料配合ノ適否
- 三、色 澤
- 四、使用上ノ便否

- 五、適用 價格ノ高低、用途ノ廣狹
- 六、其他出品者ノ生産狀態聲價
- 以上六項ヲ合シテ百點トス

第六十八類 蠟燭、石鹼

- 一、原料ノ適否
- 二、製 法
- 三、使用ノ實際（蠟燭ニ在リテハ燃燒ノ狀態光力及時間ヲ試ム  
石鹼ニ在リテハ溶解ノ狀況香氣ノ善惡洗淨ノ實際）
- 四、適用 價格ノ高低
- 五、其他出品者ノ生産狀態及聲價
- 以上五項ヲ合シテ百點トス

第七十類 紙

- 一、紙質ノ精粗
- 二、色澤及硬軟
- 三、夾雜物ノ有無
- 四、適用 價格ノ高低
- 五、其他出品者ノ生産狀態
- 以上五項ヲ合シテ百點トス

第七十一類 陶磁器

- 一、原料土ノ適度
- 審査ノ方法

- 二、外形、意匠、色彩
  - 三、堅牢ノ程度
  - 四、適用、價格ノ高低用途ノ範圍
  - 五、其他ノ出品者ノ生産状態
- 以上五項ヲ合シテ百點トス

第七十二類 硝子及硝子器

- 一、水泡狀物ノ有無、形狀ノ整齊
  - 二、意匠及仕上ノ善惡
  - 三、色澤
  - 四、適用、價格ノ高低及用途ノ範圍
  - 五、其他出品者ノ生産状態
- 以上五項ヲ合シテ百點トス

第七十三類 瓦、煉瓦、土管

- 一、原料ノ適否
  - 二、製法ノ善惡及形狀ノ整齊均一ナルヤ否ヤ
  - 三、耐重力
  - 四、耐熱及耐寒ノ程度
  - 五、適用、價格ノ高低
  - 六、其他生産者ノ生産状態
- 以上六項ヲ合シテ百點トス

第七十四類 石灰

- 一、外觀(夾雜物ノ有無及凝固体ノ有無)
  - 二、建築用又ハ肥料用トシテノ効果
  - 三、包裝ノ善惡
  - 四、適用、價格ノ高低
  - 五、其他生産状態
- 以上五項ヲ合シテ百點トス

第七十五類 柿、澁

- 一、原料ノ適否
  - 二、使用ノ便否及使用後ノ効果
  - 三、適用、價格ノ高低
  - 四、其他生産状態
- 以上四項ヲ合シテ百點トス

九、特許部

第一、審査員

第一班

金原英治  
松岡卯一  
染川秀次

米穀用器類十點



第二班

大久保 初太郎  
 楠本 源一  
 田子 文忠  
 藤井 鎮三郎  
 津森 倫秋  
 熊田 重雄

稻作及麥用器類十一點  
 蠶具及蠶細工用器類十一點

第二、審査期日 四月二十二日、全二十三日

第三、審査場所

共進會第二會場内陳列場及全天候内審査場

第四、審査ノ方針

出品中登録済ノ分ハ特許公報ニ依リ特許要旨ノアル所ヲ調査シ之レト對查シテ現品ノ作製ガ此ノ趣旨ニ適合スルヤ否ヤヲ考査シ以テ使用ノ目的ニ適合スルヤ否ヤヲ定ム

第五、審査要目及方法

特許公報ト現品トニ就キ詳細ニ實査スルハ日時ト審査設備ノ之レヲ許サザルモノアルヲ以テ、主トシテ特許要部ノ構造ト實用トヲ調査シ特許權者ノ主張スル特長ト慣用セル器具トヲ對查シ又價格ノ高低トシテ功力ノ多少、使用ノ難易及經濟的効果ヲ調査シテ優劣ヲ判定ス

故ニ審査方法ハ達觀的ニ合議シ實業界ノ期待ニ副フヤ否ヤヲ考査ス

第四章 審査ノ成績

本會ノ出品中審査ヲ爲シタルモノ七十八類點數一萬〇五百十點此人員六千五百二十九人ノ多キニ達シタルモ審査職員諸氏ノ精勵ニヨリ嚴密ナル審査ヲ迅速ニ遂行シ一等賞四九、二等賞一八三、三等賞四二三、四

等賞一、〇八三ヲ撰擇擬賞セリ即チ其擬賞數ハ出品人員ノ二割七分ニ相當シ之ヲ他ノ共進會ニ比スレハ決シテ多シトナサ、ルモ之レ必ズシモ品質劣レルニアラスシテ濫賞ヲ戒メタルノ結果ニ外ナラス左ニ品種別郡市別擬賞總計ヲ掲クヘシ

一、審査部別類擬賞一覽表

出 品 品 類	點 數	人 員	擬 賞				合 計	擬 賞 割 合
			一 等 賞	二 等 賞	三 等 賞	四 等 賞		
農 業 部	三、九二八	三、六四八	一六	六四	一五〇	四九九	七二九	〇、二〇
林 業 部	四〇八	二八四	四	四	三〇	六〇	一〇八	〇、三九
水 産 部	四六二	三六〇	四	一四	三一	六四	一一三	〇、三一
食 品 第 一 部	五一二	四一五	六	一九	四〇	八一	一四六	〇、三五
食 品 第 二 部	五三五	二八四	二	一〇	三一	六六	一〇九	〇、三三
工 業 第 一 部	一、六七三	六一四	八	二八	五五	一〇八	二一一	〇、三四
工 業 第 二 部	一、六九五	四五三	五	一三	四一	一〇八	一六七	〇、三三
工 業 第 三 部	一、二〇八	四一五	四	一九	三九	七六	一三八	〇、三三
特 許 部	八九	五六	一	二	六	九	一七	〇、三一
計	二〇、五一〇	一六、五二九	四九	一八三	四二三	一、〇八三	一、七三三	〇、二七

二、農業部別類擬賞一覽表

出 品 品 類	點 數	人 員	擬 賞				合 計	擬 賞 割 合
			一 等 賞	二 等 賞	三 等 賞	四 等 賞		
米 第 一 類	一、四七三	一、四六一	六	二〇	四二	一八八	二五六	〇、一七

審査ノ成績

郡市名	町村總數	町村數	出品人員	出品點數	擬賞				計	擬賞割合
					一等	二等	三等	四等		
安佐	二八	一八	一四	一四	一	一	一	一	二	一一、四〇
伯藝	四一	一七	四六	四六	一	一	一	一	二	一〇、〇〇
合計	一、四七三	一、四六一	一、四一〇	一、四一〇	二〇	二〇	二〇	二〇	四	一七、〇〇
安佐	一五〇	一五〇	四六〇	一	一	一	一	一	一	一七、〇〇
高山	四九	四六	一〇	一	一	一	一	一	一	一七、〇〇
山縣	四九	四六	一〇	一	一	一	一	一	一	一七、〇〇
賀茂	四二	三八	一八	一	一	一	一	一	一	一七、〇〇
豐田	七四	七四	七四	一	一	一	一	一	一	一七、〇〇
御調	九二	九二	九二	一	一	一	一	一	一	一七、〇〇
世羅	八七	八七	八七	一	一	一	一	一	一	一七、〇〇
沼隈	七〇	七〇	七〇	一	一	一	一	一	一	一七、〇〇
深安	五四	五四	五四	一	一	一	一	一	一	一七、〇〇
蘆品	八五	八五	八五	一	一	一	一	一	一	一七、〇〇
神石	三九	三九	三九	一	一	一	一	一	一	一七、〇〇
甲奴	二八	二八	二八	一	一	一	一	一	一	一七、〇〇
雙三	七四	七四	七四	一	一	一	一	一	一	一七、〇〇
比婆	一六七	一六二	一六二	一	一	一	一	一	一	一七、〇〇
合計	一、四七三	一、四六一	一、四一〇	二〇	二〇	二〇	二〇	四	一七、〇〇	

第二類 麥擬賞表

九一

郡市	點數	人員	擬賞				合計	擬賞割合
			一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
安佐	四三	四三	一	一	一	一	四	九、三〇
伯藝	七二	七二	一	一	一	一	四	一五、〇〇
合計	一一五	一一五	二	二	二	二	八	一四、三〇
安佐	四三	四三	一	一	一	一	四	九、三〇
伯藝	七二	七二	一	一	一	一	四	一五、〇〇
合計	一一五	一一五	二	二	二	二	八	一四、三〇
農具	三五	三五	一	一	一	一	四	〇、二〇
肥料	二五	二五	一	一	一	一	四	〇、三六
果實	四三	四三	一	一	一	一	四	〇、三六
農產苗木	四三	四三	一	一	一	一	四	〇、三六
農產種子	四五	四五	一	一	一	一	四	〇、四二
蘭草麥稈	一五四	一五四	一	一	一	一	四	〇、四二
紡績材料	一七八	一七八	一	一	一	一	四	〇、四二
製紙原料	七九	七九	一	一	一	一	四	〇、四二
葉煙草	一四〇	一四〇	一	一	一	一	四	〇、四二
蠶糸	三一	三一	一	一	一	一	四	〇、四二
蠶種	三六	三六	一	一	一	一	四	〇、四二
繭類	二六三	二六三	一	一	一	一	四	〇、四二
豆類	五三三	五三三	一	一	一	一	四	〇、四二
麥類	四三八	四三八	一	一	一	一	四	〇、四二

三、第一類米擬賞一覽表

審査ノ成績

九〇

郡市名	第四類 蕪擬賞一覽表		擬賞割合												
	出	品	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞割合	擬賞割合	擬賞割合	擬賞割合	擬賞割合	擬賞割合	擬賞割合	擬賞割合
佐伯	三二	三一	一	一	一	二	二	〇、六五							
安佐	四一	一三													
高山	二八	〇九													
山縣	二八	〇九													
高田	二〇	〇九													
賀茂	二六	〇九													
賀田	二六	〇九													
豐田	三九	〇九													
御調	四六	〇九													
世羅	三三	〇九													
沼隈	三三	〇九													
深田	三三	〇九													
蘆品	三〇	〇九													
神石	二〇	〇九													
甲奴	二二	〇九													
雙三	二二	〇九													
比婆	二二	〇九													
合計	二二	〇九													

郡市名	第三類 豆擬賞表		擬賞割合												
	町村總數	町村數	出品人員	出品點數	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞割合	擬賞割合	擬賞割合	擬賞割合	擬賞割合	擬賞割合
安藝	二八一	九二	九七	九七	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
廣島	二八一	九二	九七	九七	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
安佐	二八	〇九	二九	二九											
高山	二八	〇九	二九	二九											
山縣	二八	〇九	二九	二九											
高田	二八	〇九	二九	二九											
賀茂	二八	〇九	二九	二九											
賀田	二八	〇九	二九	二九											
豐田	二八	〇九	二九	二九											
御調	二八	〇九	二九	二九											
世羅	二八	〇九	二九	二九											
沼隈	二八	〇九	二九	二九											
深田	二八	〇九	二九	二九											
蘆品	二八	〇九	二九	二九											
神石	二八	〇九	二九	二九											
甲奴	二八	〇九	二九	二九											
雙三	二八	〇九	二九	二九											
比婆	二八	〇九	二九	二九											
合計	二八	〇九	二九	二九											

郡市名	第七類 葉煙草擬賞一覽表										郡市名	第六類 生絲擬賞一覽表									
	出	擬賞	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合	計	擬賞割合	出		擬賞	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合	計	擬賞割合		
比	三	1					1	1	3	3	3						3	3	3		
雙	一	1					1	1	1	1							1	1	1		
蘆	三	1					1	1	3	3							3	3	3		
深	四	1					1	1	4	4							4	4	4		
沼	三	1					1	1	3	3							3	3	3		
高	〇	1					1	1	0	0							0	0	0		
安	二	1					1	1	2	2							2	2	2		
安	一	1					1	1	1	1							1	1	1		
藝	五	1					1	1	5	5							5	5	5		
計	三	1					1	1	七	七							七	七	七		
擬賞人員割合	三、二、二	六、六、六	五、〇、〇	二、〇、〇	〇、〇、〇	〇、〇、〇	一、〇、〇	一、〇、〇	二、〇、〇	二、〇、〇							五、四、〇	七、五、〇	二、五、〇	三、三、〇	

郡市名	第五類 蠶種擬賞一覽表										郡市名	比雙神蘆深沼世御豊高山安									
	出	擬賞	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合	計	擬賞割合	出		擬賞	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合	計	擬賞割合		
蘆	二	1					1	1	2	2							2	2	2		
沼	二	1					1	1	2	2							2	2	2		
御	二	1					1	1	2	2							2	2	2		
佐	二	1					1	1	2	2							2	2	2		
品	一	1					1	1	1	1							1	1	1		
限	二	1					1	1	2	2							2	2	2		
調	二	1					1	1	2	2							2	2	2		
伯	二	1					1	1	2	2							2	2	2		
品	一	1					1	1	1	1							1	1	1		
計	二	1					1	1	六	六							六	六	六		
擬賞人員割合	五、五、〇	〇、〇、〇					一、〇、〇	一、〇、〇	五、五、〇	五、五、〇							二、〇、〇	二、〇、〇	二、〇、〇		

農業部 第十類 藎草、麥稈、除虫菊擬賞郡別一覽表  
審査ノ成績

郡市名	町村總數	町村數	出品人員	出品點數	擬賞				合計	擬賞割合
					一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
廣尾	三	三	一〇	一				一	三五、〇	
道島	三	三	一〇	一				一	〇〇、〇	
伯佐	二	二	二五	二				二	〇〇、〇	
山安	二	二	二五	二				二	〇〇、〇	
高山	一	一	二	一				一	〇〇、〇	
賀	一	一	一	一				一	〇〇、〇	
御	一	一	一	一				一	〇〇、〇	
甲	一	一	一	一				一	〇〇、〇	
雙	一	一	一	一				一	〇〇、〇	
計	一八	一七	一〇七	四	一	一	一	三	四三、五	

農業部 第九類 郡別擬賞一覽表 (紡績原料(麻苧))

郡市名	町村總數	町村數	出品人員	出品點數	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞割合
神	二	二	四	一					一	二、三
甲	三	三	三	一					一	二、一
雙	二	二	三	一					一	二、一
比	三	三	七	一					一	二、一
計	一〇	一〇	一七	四					四	二、一

郡市名	町村總數	町村數	出品人員	出品點數	擬賞				合計	擬賞割合
					一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
佐伯	四	二	一	一					一	五、〇
安	二	一	一	一					一	五、〇
山	二	一	一	一					一	五、〇
高	二	一	一	一					一	五、〇
賀	三	二	二	一					二	一、六
豐	四	二	二	一					二	一、六
御	三	二	二	一					二	一、六
蘆	二	一	一	一					一	七、五
計	二〇	一四	一八	四	一	一	一	一	四	三二、一

第八類 擬賞郡別集計表

郡市名	町村總數	町村數	出品人員	出品點數	擬賞				合計	擬賞割合
					一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
賀	三	三	三	一				一	〇、九	
豐	三	三	三	一				一	〇、九	
御	一	一	一	一				一	〇、三	
蘆	二	二	二	一				一	〇、三	
神	一	一	一	一				一	〇、三	
甲	一	一	一	一				一	〇、三	
雙	一	一	一	一				一	〇、三	
比	一	一	一	一				一	〇、三	
計	一四	一三	一三	四	一	一	一	一	四	〇、二

郡市名	町村總數	町村數	出品人員	出品點數	賞				合計	擬賞割合
					一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
廣島	二	四	一	二						
安佐	三	三	三	二						
高田	一	三	一	一						
豐田	四	四	四	三						
御調	六	九	七	三						
深沼	一	六	九	一						
雙安	三	九	七	三						
合計	一五	四九	四八	二六	六	三	三	一	一	三
擬賞割合					三六	一〇	五七	三九	四三	一五

農業部 第十一類 擬賞郡別集計表

郡市名	町村總數	町村數	出品人員	出品點數	賞				合計	
					一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
廣島	三	一	二	二						
沼隈	三	二	四	〇						
深安	二	一	八	一						
蘆品	一	一	一	一						
比婆	〇	八	五	四						
合計	一〇	一八	一八	一〇	一	一	一	一	一	
擬賞割合					七	一	二	一	三	一

農業部 第十二類 擬賞郡別集計表

郡市名	町村總數	町村數	出品人員	出品點數	賞				合計	
					一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
佐伯	四	一	一	四						
深安	七	三	九	三						
合計	一一	四	一〇	七						
擬賞割合					八	一	八			

農業部 第十三類 擬賞郡別集計表

郡市名	町村總數	町村數	出品人員	出品點數	賞				合計	
					一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
安藝	二	八	五	一						
佐伯	四	一	七	二						
高田	二	六	一	四						
賀茂	三	九	一	六						
豐田	四	六	二	五						
御調	三	四	一	三						
沼隈	二	〇	一	一						
蘆品	三	二	八	一						
深安	二	九	六	四						
合計	二九	六六	三三	二二	三	一	一	一	一	
擬賞割合					一六	一	一	一	一	一

農業部 第十四類 肥料擬賞一覽表

郡市名	出点数	人員	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞割合
廣島	七	三	一	一	一	一	四	三、三三
尾道	八	二	一	一	一	一	四	五、〇〇
安佐	五	二	一	一	一	一	四	五、〇〇
賀茂	三	一	一	一	一	一	四	二、七二
深安	二	一	一	一	一	一	四	二、七二
計	二五	一三	五	五	五	五	二〇	

農業部 第十五類 農具類擬賞一覽表

郡市名	出点数	人員	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞割合
廣島	四	三	一	一	一	一	四	一〇、〇〇
吳島	四	一	一	一	一	一	四	六、〇七
尾道	五	一	一	一	一	一	四	五、〇七
佐伯	一	一	一	一	一	一	四	三、〇〇
安佐	八	六	一	一	一	一	四	三、〇〇
高山	六	四	一	一	一	一	四	一、七〇
高田	三	二	一	一	一	一	四	一、七〇
賀茂	七	六	一	一	一	一	四	一、七〇
御調	三	二	一	一	一	一	四	一、七〇
計	三三	二二	五	五	五	五	二〇	

四、林業部別類擬賞一覽表

郡市名	出点数	人員	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞割合
世羅	三	三	一	一	一	一	四	六、七
沼隈	九	一	一	一	一	一	四	二〇、〇〇
深安	五	三	一	一	一	一	四	六、〇〇
蘆品	三	二	一	一	一	一	四	三、〇〇
神石	三	三	一	一	一	一	四	三、〇〇
甲奴	一	七	一	一	一	一	四	三、〇〇
雙三	一	六	一	一	一	一	四	三、〇〇
比婆	五	二	一	一	一	一	四	三、七
計	三三	二二	五	五	五	五	二〇	

五、林業部 第十七類 擬賞一覽表

類別	出点数	人員	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞割合
第十七類	三七	二二	一	一	一	一	四	〇、三〇
第十八類	五八	四二	一	一	一	一	四	〇、二四
第十九類	六五	三四	一	一	一	一	四	〇、一八
第二十類	一八三	一五四	一	一	一	一	四	〇、三三
第二十一類	六五	三一	一	一	一	一	四	〇、一七
計	四〇八	二八四	五	五	五	五	二〇	〇、三八

郡市名	出	品	擬	賞	合	計	擬賞割合
廣島	1	1	1	1	1	1	100%
佐伯	1	1	1	1	1	1	100%
安芸	1	1	1	1	1	1	100%
山縣	1	1	1	1	1	1	100%
甲斐	1	1	1	1	1	1	100%
雙三	1	1	1	1	1	1	100%
計	37	37	37	37	37	37	

林業部 第十八類 擬賞一覽表

郡市名	出	品	擬	賞	合	計	擬賞割合
廣島	1	1	1	1	1	1	100%
佐伯	1	1	1	1	1	1	100%
安芸	1	1	1	1	1	1	100%
山縣	1	1	1	1	1	1	100%
高山	1	1	1	1	1	1	100%
比叡	1	1	1	1	1	1	100%
計	58	58	58	58	58	58	

林業部 第十九類 擬賞一覽表

郡市名	出	品	擬	賞	合	計	擬賞割合
廣島	1	1	1	1	1	1	100%
佐伯	1	1	1	1	1	1	100%
安芸	1	1	1	1	1	1	100%
山縣	1	1	1	1	1	1	100%
賀茂	1	1	1	1	1	1	100%
豐田	1	1	1	1	1	1	100%
蘆品	1	1	1	1	1	1	100%
神石	1	1	1	1	1	1	100%
比叡	1	1	1	1	1	1	100%
計	65	65	65	65	65	65	



郡市名	出点数	人員	賞				合計	擬賞割合
			一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
廣島	五八	五八	—	—	—	—	〇、一七	
安藝	二九	二九	—	—	—	—	〇、三七	
佐伯	九四	九四	—	—	—	—	〇、二二	
計	一八二	一八二	—	—	—	—	〇、二二	

  

別類	出点数	人員	賞				合計	擬賞割合
			一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
第二十二類	九四	九四	—	—	—	—	〇、二二	
第二十三類	四二	四二	—	—	—	—	〇、三四	
第二十四類	一七六	一六七	—	—	—	—	〇、二五	
第二十五類	一五〇	一五七	—	—	—	—	〇、二二	
計	四六二	三六〇	—	—	—	—	〇、二二	

  

別類	出点数	人員	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞割合
雙神	—	—	—	—	—	—	—	—
石田	—	—	—	—	—	—	—	—
計	六五	三一	—	—	—	—	—	〇、七

郡市名	出点数	人員	賞				合計	擬賞割合
			一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
安佐	四二	三二	—	—	—	—	—	
高山	二六	二二	—	—	—	—	—	
佐伯	一九	二七	—	—	—	—	—	
田縣	—	—	—	—	—	—	—	
計	八七	八一	—	—	—	—	—	

  

別類	出点数	人員	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞割合
比婆	一八三	一五四	—	—	—	—	—	
雙三	二五	一九	—	—	—	—	—	
甲奴	—	—	—	—	—	—	—	
神石	—	—	—	—	—	—	—	
蘆品	—	—	—	—	—	—	—	
深安	—	—	—	—	—	—	—	
世羅	—	—	—	—	—	—	—	
御調	—	—	—	—	—	—	—	
豐田	—	—	—	—	—	—	—	
賀茂	—	—	—	—	—	—	—	
高山	—	—	—	—	—	—	—	
安佐	—	—	—	—	—	—	—	
計	一八三	一五四	—	—	—	—	—	

水産部 第二十三類 擬賞一覽表

郡市名	點出數	人員	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞割合
郡市名	點出數	人員	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞割合
賀茂	二	八	一				二	〇、五〇
豐田	一四	一八					一四	〇、四二
御調	二	二					二	〇、二八
沼隈	四二	四五	一				四二	〇、三〇
計	六〇	七三	一				六〇	〇、三〇

水産部 第二十四類 擬賞一覽表

郡市名	點出數	人員	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞割合
郡市名	點出數	人員	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞割合
廣島	二五	一八					二五	〇、二二
尾道	三七	三三					三七	〇、二七
佐伯	三〇	二九					三〇	〇、三三
山縣	一四	一四					一四	〇、二五
賀茂	二	二					二	〇、〇〇
豐田	一六	一四					一六	〇、一八
御調	七	七					七	〇、二八
計	一〇一	八七					一〇一	〇、二八

八、食品部 別類 擬賞一覽表

郡市名	點出數	人員	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞割合
郡市名	點出數	人員	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞割合
廣島	一〇	三					一〇	〇、二〇
吳	一七	四					一七	〇、二八
尾道	二〇	一					二〇	〇、二〇
佐伯	三〇	四					三〇	〇、一〇
安藝	一六	三					一六	〇、一〇
賀茂	六七	四					六七	〇、四一
豐田	二九	一					二九	〇、一〇
沼隈	一五	一					一五	〇、一〇
深安	一〇	七					一〇	〇、二〇
計	一七六	二九	一	五	一四	二五	四五	〇、二七

郡市名	出人数	品数	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞割合
廣島	一九	二	一	三	二	二	六	〇、五〇
尾道	二二	一	一	一	一	一	四	〇、三九
藝予	二一	一	一	一	一	一	四	〇、三九
安藝	一九	一	一	一	一	一	四	〇、三九
佐伯	二七	一	一	一	一	一	四	〇、二〇
安佐	一七	一	一	一	一	一	四	〇、二〇
山縣	〇二	一	一	一	一	一	四	〇、二〇
高山	一〇	一	一	一	一	一	四	〇、二〇
賀茂	七六	一	一	一	一	一	四	〇、四八
豊田	一五	一	一	一	一	一	四	〇、一五
御調	一九	一	一	一	一	一	四	〇、四四
世羅	四	一	一	一	一	一	四	〇、六七
沼隈	一六	一	一	一	一	一	四	〇、八八
深安	一六	一	一	一	一	一	四	〇、八八
品安	二六	一	一	一	一	一	四	〇、三二
石品	一	一	一	一	一	一	四	〇、九〇
神石	三	一	一	一	一	一	四	〇、〇一
甲斐	二	一	一	一	一	一	四	〇、〇一
合計	二一三	二	一	三	二	二	六	〇、〇一

一〇、食品部 第二十六類 擬賞一覽表

類別	出人数	品数	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞割合
第二十六類	二九	二	四	一	二	一	八	〇、三六
第二十七類	一七	一	一	一	一	一	四	〇、三三
第二十八類	三〇	一	一	一	一	一	四	〇、三三
第二十九類	一〇	一	一	一	一	一	四	〇、三三
第三十類	五八	一	一	一	一	一	四	〇、二九
第三十一類	一九	一	一	一	一	一	四	〇、三八
第三十二類	六八	一	一	一	一	一	四	〇、六七
第三十三類	六五	一	一	一	一	一	四	〇、三二
第三十四類	一〇	一	一	一	一	一	四	〇、四二
第三十五類	七	一	一	一	一	一	四	〇、五七
第三十六類	五	一	一	一	一	一	四	〇、六七
第三十七類	七	一	一	一	一	一	四	〇、五七
合計	五二二	二	一	三	二	二	六	〇、三五

審査ノ成績

雙三	二二	二二五	四	二二	四	八	〇、一
比婆	二九	二二五	一三	二二	四	八	〇、二
合計	二九	二二五	一三	二二	四	八	〇、三

食品部 第二十七類 擬賞一覽表

郡市名	出	品	擬賞	合計	擬賞割合
廣島	一八	二	一	五	〇、四二
安藝	一四	三	一	五	〇、三九
佐伯	一五	三	一	五	〇、三三
安佐	二五	二	一	五	〇、二八
山縣	二四	三	一	五	一、〇〇
高田	二一	四	一	五	〇、二五
賀茂	一七	九	一	五	〇、二六
豐田	一五	七	一	五	〇、一四
御調	一	一	一	三	〇、二七
世羅	一	一	一	三	〇、二七
沼隈	一	一	一	三	〇、四四
深安	一	一	一	三	〇、四四
蘆品	四	一	一	五	〇、五〇

一一〇

食品部 第二十八類 擬賞一覽表

甲奴	一	一	一	三	一、〇〇
雙三	一七	一	一	五	〇、五〇
合計	一七	一	一	五	〇、三三

郡市名	出	品	擬賞	合計	擬賞割合
吳	三	三	一	一	〇、三三
尾道	一五	九	一	一	〇、二五
安藝	一四	一	一	一	〇、三三
安佐	一	一	一	一	〇、二五
賀茂	一	一	一	一	〇、三三
御調	二	二	一	一	〇、五〇
沼隈	二	二	一	一	〇、五〇
合計	三〇	二四	一	一	〇、三三

食品部 第三十類 擬賞一覽表

郡市名	出	品	擬賞	合計	擬賞割合
廣島	一〇	四	一	二	〇、五〇
吳	五	二	一	一	〇、五〇

審査ノ成績

一一一

審査ノ成績

郡市名	食品第二部 第三十二類 菓子及麵包 擬賞一覽表				郡市名	食品第二部 第三十一類 麵類 擬賞一覽表			
	出	品	員	擬		出	品	員	擬
尾道	1				尾道				
御調	1				御調				
沼隈	1				沼隈				
深安	1				深安				
應品	1				應品				
吳佐	1				吳佐				
廣島	1				廣島				
賀茂	1				賀茂				
高田	1				高田				
計	10				計				
擬賞割合	二、九				擬賞割合				

一一三

審査ノ成績

郡市名	食品第二部 第二十九類 清涼飲料 擬賞一覽表				郡市名	食品第二部 第二十九類 清涼飲料 擬賞一覽表			
	出	品	員	擬		出	品	員	擬
尾道	1				尾道				
賀茂	1				賀茂				
蘆品	1				蘆品				
合	3				合				
擬賞割合	〇、五七				擬賞割合				

一一二

計	食品第二部 第三十四類 乾燥果實及蔬菜 擬賞一覽表										計							
	廣島	吳	尾	安	佐	道	賀	茂	品	田		調	縣	田	藝	安	石	三
六八	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
一二	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
二	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
二	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
三	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
八	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
六七	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一

計	食品第二部 第三十三類 罐詰 擬賞一覽表										計							
	廣島	吳	尾	安	佐	伯	縣	田	茂	田		賀	豐	御	深	蘆	三	品
七九	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
二九	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
二	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
二	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
三	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
八	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
六七	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一

食品第二部 第三十五類 漬物及雜食品 擬賞一覽表

郡市名	出品	出品數	品				合計	擬賞割合
			一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
廣島		五二						
吳道		一〇						
尾佐		二〇						
安隈		一一						
沼隈		一一						
豐田		二四						
佐伯		二六						
山縣		二二						
安藝		二二						
世羅		二二						
御調		一〇						
計		一〇三	四	五	一三	二二	四、二	
食品第二部 第三十六類 煉乳牛酪		擬賞一覽表						
郡市名	出品	出品數	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞割合
廣島		三						
安佐		六						
計		九						

二三、工業部 別類 擬賞一覽表

郡市名	出品	出品數	品				合計	擬賞割合
			一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
廣島		七						
吳道		一						
御調		二						
佐伯		三						
安佐		一						
計		一四	一	四	一〇	一五	〇、五	
食品第二部 第三十七類 蜂蜜		擬賞一覽表						
郡市名	出品	出品數 <td>一等賞</td> <td>二等賞</td> <td>三等賞</td> <td>四等賞</td> <td>合計</td> <td>擬賞割合</td>	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞割合
廣島		七						
吳道		一						
御調		二						
佐伯		三						
安佐		一						
計		一四	一	四	一〇	一五	〇、五	

出 品 類	點 數	人 員	賞				合 計	擬 賞 割 合
			一 等 賞	二 等 賞	三 等 賞	四 等 賞		
第六十四類	一六	一五	一	一	一	一	四	〇、三三
第六十五類	一四	一五	一	一	一	一	四	〇、〇七
第六十六類	三五	三八	一	一	一	一	四	〇、二六
第六十七類	九三	一四	一	一	一	一	四	〇、五七
第六十八類	七八	一六	一	一	一	一	四	〇、三八
第六十九類	一一	一六	一	一	一	一	四	〇、〇〇
第七十類	一五	一六	一	一	一	一	四	〇、〇〇
第七十一類	四三	一六	一	一	一	一	四	〇、〇〇
第七十二類	五五	一六	一	一	一	一	四	〇、〇〇
第七十三類	三七	一六	一	一	一	一	四	〇、〇〇
第七十四類	三〇	一六	一	一	一	一	四	〇、〇〇
第七十五類	三六	一六	一	一	一	一	四	〇、〇〇
第三十八類	一七	二二	一	一	一	一	四	〇、四一
第三十九類	六六	二二	一	一	一	一	四	〇、三三
第四十類	二二	二二	一	一	一	一	四	〇、五〇
第四十二類	四一	二二	一	一	一	一	四	〇、五一
第四十三類	一四	二二	一	一	一	一	四	〇、四二
合計	一九	九	一	一	一	一	四	

第四十四類	二六	二七	一	一	一	一	四	〇、四六
第四十五類	三三	三八	一	一	一	一	四	〇、四二
第四十六類	六〇	六一	一	一	一	一	四	〇、二七
第四十七類	五〇	六一	一	一	一	一	四	〇、二六
第四十八類	四八	六一	一	一	一	一	四	〇、八五
第四十九類	二七	二八	一	一	一	一	四	〇、二七
第五十類	二九	二九	一	一	一	一	四	〇、七〇
第五十一類	二八	二九	一	一	一	一	四	〇、二一
第五十二類	一一	一一	一	一	一	一	四	〇、〇〇
第五十三類	一六	一六	一	一	一	一	四	〇、〇〇
第五十四類	一五	一五	一	一	一	一	四	〇、〇〇
第五十五類	一八	一八	一	一	一	一	四	〇、七五
第五十六類	六七	六七	一	一	一	一	四	〇、四二
第五十七類	二七	二七	一	一	一	一	四	〇、〇〇
第五十八類	五四	五四	一	一	一	一	四	〇、八〇
第五十九類	二五	二五	一	一	一	一	四	〇、〇〇
第六十類	二三	二三	一	一	一	一	四	〇、〇〇
第六十一類	八七	八七	一	一	一	一	四	〇、〇〇
第六十二類	二二	二二	一	一	一	一	四	〇、四七
第六十三類	六一	六一	一	一	一	一	四	〇、五六
合計	三二	三三	一	一	一	一	四	



郡市名	出 品 数	擬賞一覽表				計	對 人 員 數	擬 賞 割 合
		一等賞	二等賞	三等賞	四等賞			
廣島	八〇	—	—	—	—	—	—	
安佐	八七	—	—	—	—	—	—	
賀茂	三二	—	—	—	—	—	—	
蘆品	一七	—	—	—	—	—	—	
計	二一七	—	—	—	—	—	—	
郡市名	出 品 数 <th colspan="4">擬賞一覽表</th> <th rowspan="2">計</th> <th rowspan="2">對 人 員 數</th> <th rowspan="2">擬 賞 割 合</th>	擬賞一覽表				計	對 人 員 數	擬 賞 割 合
尾道	九	—	—	—	—			
賀茂	八	—	—	—	—	—	—	
御調	九	—	—	—	—	—	—	
沼隈	〇	—	—	—	—	—	—	
深安	二	—	—	—	—	—	—	
蘆品	二	—	—	—	—	—	—	
計	二二	—	—	—	—	—	—	
郡市名	出 品 数 <th colspan="4">擬賞一覽表</th> <th rowspan="2">計</th> <th rowspan="2">對 人 員 數</th> <th rowspan="2">擬 賞 割 合</th>	擬賞一覽表				計	對 人 員 數	擬 賞 割 合
雙三	六六〇	—	—	—	—			
工業部	擬賞一覽表	—	—	—	—	—	—	
計	六六〇	—	—	—	—	—	—	
對 人 員 數	—	—	—	—	—	—	—	
擬 賞 割 合	—	—	—	—	—	—	—	

郡市名	出 品 数	擬賞一覽表				計	對 人 員 數	擬 賞 割 合
		一等賞	二等賞	三等賞	四等賞			
廣島	三三二	—	—	—	—	—	—	
安佐	三四	—	—	—	—	—	—	
吳島	一九	—	—	—	—	—	—	
深安	三一	—	—	—	—	—	—	
計	四一六	—	—	—	—	—	—	
郡市名	出 品 数 <th colspan="4">擬賞一覽表</th> <th rowspan="2">計</th> <th rowspan="2">對 人 員 數</th> <th rowspan="2">擬 賞 割 合</th>	擬賞一覽表				計	對 人 員 數	擬 賞 割 合
安佐	二	—	—	—	—			
郡市名	出 品 数 <th colspan="4">擬賞一覽表</th> <th rowspan="2">計</th> <th rowspan="2">對 人 員 數</th> <th rowspan="2">擬 賞 割 合</th>	擬賞一覽表				計	對 人 員 數	擬 賞 割 合
雙三	六六〇	—	—	—	—			
工業部	擬賞一覽表	—	—	—	—	—	—	
計	六六〇	—	—	—	—	—	—	
對 人 員 數	—	—	—	—	—	—	—	
擬 賞 割 合	—	—	—	—	—	—	—	

審査ノ成績

類別	出 點 數	人員 數	擬賞一覽表				合計	擬賞割合
			一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
第四十四類	二六七	七二	一				三三	〇、四六
第四十五類	三八	一七					三三	〇、二七
第四十六類	六〇	一一					三三	〇、二七
第四十七類	五〇二	一三五					三六	〇、二六
第四十八類	四八	七					三六	〇、八五
第五十一類	二八九	一〇四					二六	〇、二一
第五十二類	一一二	一六					一六	〇、一七
第五十三類	一六五	一					一六	〇、一〇
第五十四類	二六	四					一六	〇、〇七
第五十八類	五四	三					三三	一、〇五
第五十九類	二五	二					三三	一、〇五
計	二七八	二〇六	二	六	一	三	五八	〇、〇〇

一一三

郡市名	出 點 數	人員 數	擬賞一覽表				合計	擬賞割合
			一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
吳伯道	一四八	一一					一一	〇、〇〇
高安田	二二	二					一一	〇、〇〇
豐田	一〇三	九五					一一	〇、〇〇
御調	一〇三	九五					一一	〇、〇〇
深沼	一〇四	九五					一一	〇、〇〇
蘆品	二六	三					一一	〇、〇〇
雙三品	一四五	四五					一一	〇、〇〇
計	一四七	一五〇	一	五	一	三	一九	〇、〇〇

審査ノ成績

一一三

廣島縣		山形縣		神戶市		合計	
品名	出数	品名	出数	品名	出数	品名	出数
廣島縣	五六	山形縣	二二	神戶市	二二	合計	六〇
品名	九	品名	一	品名	一	合計	一一
一等賞		一等賞		一等賞		合計	
二等賞		二等賞		二等賞		合計	
三等賞		三等賞		三等賞		合計	
四等賞		四等賞		四等賞		合計	
合計	三	合計	一	合計	一	合計	三
擬賞割合	〇、三三	擬賞割合	〇、二七	擬賞割合	〇、二七	合計	〇、二七

廣島縣		尾道市		安藝縣		佐伯市		高松市		賀茂縣		豐後縣		御調市	
品名	出数	品名	出数	品名	出数	品名	出数	品名	出数	品名	出数	品名	出数	品名	出数
廣島縣	一八二	尾道市	四五	安藝縣	三三	佐伯市	八	高松市	二六	賀茂縣	二	豐後縣	一	御調市	九
品名	二九	品名	三	品名	一	品名	一	品名	一	品名	一	品名	一	品名	一
一等賞		一等賞		一等賞		一等賞		一等賞		一等賞		一等賞		一等賞	
二等賞		二等賞		二等賞		二等賞		二等賞		二等賞		二等賞		二等賞	
三等賞		三等賞		三等賞		三等賞		三等賞		三等賞		三等賞		三等賞	
四等賞		四等賞		四等賞		四等賞		四等賞		四等賞		四等賞		四等賞	
合計	一八	合計	三	合計	一	合計	一	合計	一	合計	一	合計	一	合計	一
擬賞割合	〇、六二	擬賞割合	一、〇〇	擬賞割合	〇、八三	擬賞割合	〇、七五	擬賞割合	〇、六二	擬賞割合	〇、六二	擬賞割合	〇、六二	擬賞割合	〇、六二

郡市名	工業第二部 第五十一類 擬賞一覽表		郡市名	工業第二部 第五十一類 擬賞一覽表	
	出 品 數	員		出 品 數	員
廣島	一五五	四一	廣島	四三	一五
尾道	二二	二六	安佐	四	一
佐伯	二七	一九	賀茂	一	一
高田	二二	二六	安佐	一	一
山縣	一	一	賀茂	一	一
高田	四	一	廣島	一	一
賀茂	六	一	廣島	一	一
御調	四	一	廣島	一	一
世羅	四	一	廣島	一	一
沼隈	三	一	廣島	一	一
深安	一	一	廣島	一	一
蘆品	三	一	廣島	一	一
合計	一一二	一一二	合計	一一二	一一二
擬賞割合	〇、二九	〇、三三	擬賞割合	〇、二九	〇、三三

郡市名	工業第二部 第四十八類 擬賞一覽表		郡市名	工業第二部 第四十八類 擬賞一覽表	
	出 品 數	員		出 品 數	員
廣島	六一	五〇	廣島	六一	五〇
尾道	二二	三一	尾道	二二	三一
佐伯	三	一	佐伯	三	一
安佐	六	二	安佐	六	二
山縣	六	二	山縣	六	二
高田	三	一	高田	三	一
賀茂	六	二	賀茂	六	二
御調	二	一	御調	二	一
深安	七	一	深安	七	一
神石	四	一	神石	四	一
甲奴	二	一	甲奴	二	一
雙三	九	一	雙三	九	一
比婆	一	一	比婆	一	一
合計	一一二	一一二	合計	一一二	一一二
擬賞割合	〇、四八	〇、四九	擬賞割合	〇、四八	〇、四九

審査ノ成績  
工業第二部 第六十類 擬賞一覽表

廣島 合計	郡市 名	出 品 數	擬賞				合計	擬賞割合
			一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
5	5	2	1	1	1	1	1	

廣島 合計	郡市 名	出 品 數	擬賞				合計	擬賞割合
			一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
5	5	2	1	1	1	1	1	

廣島 合計	賀茂 合計	郡市 名	出 品 數	擬賞				合計	擬賞割合
				一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
5	5	6	4	1	1	1	3	0.75	

廣島 合計	郡市 名	出 品 數	擬賞				合計	擬賞割合
			一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
5	5	2	1	1	1	1	1	

審査ノ成績

廣島 合計	吳島 合計	佐伯 合計	安佐 合計	賀茂 合計	御調 合計	深安 合計	神石 合計	擬賞				合計	擬賞割合
								一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
9	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	6	0.66

神石 合計	雙石 合計	比婆 合計	擬賞				合計	擬賞割合
			一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
2	3	9	1	1	1	8	0.22	

郡市名	出 品 数	出 品 人 員	擬賞一覽表				合 計	擬賞割合
			一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
廣島	二二	九					〇、六六	
佐伯	二二	一〇					〇、六〇	
合計	四四	一九						

郡市名	出 品 数	出 品 人 員	擬賞一覽表				合 計	擬賞割合
			一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
廣島	八〇	一					一、〇〇	
尾道	七七	一					一、〇〇	
合計	一五七	二					一、〇〇	

郡市名	出 品 数	出 品 人 員	擬賞一覽表				合 計	擬賞割合
			一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
廣島	二二	一					〇、四七	
合計	二二	一					〇、四七	

郡市名	出 品 数	出 品 人 員	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合 計	擬賞割合
廣島	一三〇	三五	一	五	四	一五	二五	〇、七一

工業第二部 第六十三類 擬賞一覽表

工業第二部 第六十二類 擬賞一覽表

工業第二部 第六十一類 擬賞一覽表

郡市名	出 品 数	出 品 人 員	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合 計	擬賞割合
吳	四	一					一	一、〇〇
尾道	一七	三					三	〇、三三
佐伯	七	一					一	〇、一六
高田	一	一					一	〇、三三
世羅	三	六					六	〇、一六
蘆品	六	六					六	〇、三三
甲奴	七	一					一	〇、一六
雙三	二	一					一	〇、一六
合計	六二	二七	一	五	五	二	二二	〇、五六

工業第二部 第六十四類 擬賞一覽表

郡市名	出 品 数	出 品 人 員	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合 計	擬賞割合
廣島	七	二					二	〇、五〇
賀茂	九	一					一	〇、三三
合計	一六	三					三	〇、三三

工業第三部 別類 擬賞一覽表

第五十類	出 品 数	出 品 人 員	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合 計	擬賞割合
第五十類	二九七	二六	一	三	六	一八	二八	〇、七〇

工業部 第五十六類 擬賞一覽表

郡市名	出		品	擬賞				計	擬賞割合
	點數	人員		一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
賀茂	二九七	三四	二六三	—	三	六	八	一八二	六、六
廣島	一六六	一六	一〇	—	—	—	—	—	—
安藝	九六	—	—	—	—	—	—	—	—
佐伯	一六	二	八	—	—	—	—	—	—
安佐	二六	二	一	—	—	—	—	—	—
賀茂	二六	二	一	—	—	—	—	—	—
豐田	二六	二	一	—	—	—	—	—	—
御調	一六	—	—	—	—	—	—	—	—
沼隈	一六	—	—	—	—	—	—	—	—
深安	七五	—	—	—	—	—	—	—	—
蘆品	七五	—	—	—	—	—	—	—	—
甲奴	四三	—	—	—	—	—	—	—	—
比婆	一八〇	—	—	—	—	—	—	—	—
計	一八〇	—	—	—	—	—	—	—	—

審査ノ成績

郡市名	出		品	擬賞				計	擬賞割合
	點數	人員		一等賞	二等賞	三等賞	四等賞		
第五十五類	二八〇	—	—	—	—	—	—	—	〇、四二
第五十六類	二六七	—	—	—	—	—	—	—	〇、三六
第五十七類	二七	—	—	—	—	—	—	—	〇、〇〇
第五十八類	一四七	—	—	—	—	—	—	—	〇、〇〇
第五十九類	一四五	—	—	—	—	—	—	—	〇、〇〇
第六十類	一四五	—	—	—	—	—	—	—	〇、〇〇
第六十一類	一四五	—	—	—	—	—	—	—	〇、〇〇
第六十二類	一四五	—	—	—	—	—	—	—	〇、〇〇
第六十三類	一四五	—	—	—	—	—	—	—	〇、〇〇
第六十四類	一四五	—	—	—	—	—	—	—	〇、〇〇
第六十五類	一四五	—	—	—	—	—	—	—	〇、〇〇
第六十六類	一四五	—	—	—	—	—	—	—	〇、〇〇
第六十七類	一四五	—	—	—	—	—	—	—	〇、〇〇
第六十八類	一四五	—	—	—	—	—	—	—	〇、〇〇
第六十九類	一四五	—	—	—	—	—	—	—	〇、〇〇
第七十類	一四五	—	—	—	—	—	—	—	〇、〇〇
第七十一類	一四五	—	—	—	—	—	—	—	〇、〇〇
第七十二類	一四五	—	—	—	—	—	—	—	〇、〇〇
第七十三類	一四五	—	—	—	—	—	—	—	〇、〇〇
第七十四類	一四五	—	—	—	—	—	—	—	〇、〇〇
第七十五類	一四五	—	—	—	—	—	—	—	〇、〇〇
計	一三五	—	—	—	—	—	—	—	〇、〇〇

郡市名	出点数	人員	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞割合
廣島	五七	八	一	一	二	十	三	六、〇
賀茂	三三	八	一	一	一	十	三	三、一
沼隈	三二	八	一	一	一	十	三	三、一
深安	九三	八	一	一	一	十	三	二、四
蘆品	七九	八	一	一	一	十	三	二、九
雙三	五七	八	一	一	一	十	三	二、〇
計	三五	四一	一	三	二	一	四	〇、〇
廣島	二八	二	一	一	一	一	二	〇、〇
佐伯	三三	一	一	一	一	一	二	〇、〇
安佐	四三	一	一	一	一	一	二	〇、〇
計	一〇四	一	一	一	一	一	一	〇、〇
郡市名	出点数	人員	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞割合
山形	一四	一	一	一	一	一	一	〇、七
高田	五	一	一	一	一	一	一	〇、七
計	一九	一	一	一	一	一	一	〇、七
工業部	第六十七類	擬賞一覽表						
工業部	第六十六類	擬賞一覽表						

郡市名	出点数	人員	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞割合
廣島	一五六	六	一	一	一	三	五	九、〇
豐田	四七	七	一	一	一	一	三	〇、〇
雙三	六七	四	一	一	一	一	三	三、六
計	二七	二七	一	一	一	一	四	八、〇
郡市名	出点数	人員 <td>一等賞</td> <td>二等賞</td> <td>三等賞</td> <td>四等賞</td> <td>合計</td> <td>擬賞割合</td>	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞割合
廣島	二七	二	一	一	一	一	二	〇、五
吳島	九四	四	一	一	一	一	二	〇、五
安藝	一六	二	一	一	一	一	二	〇、五
佐伯	二五	二	一	一	一	一	二	〇、五
安佐	二五	二	一	一	一	一	二	〇、五
沼隈	二〇	七	一	一	一	一	二	〇、〇
計	二七	二七	一	一	一	一	四	八、〇
郡市名	出点数	人員 <td>一等賞</td> <td>二等賞</td> <td>三等賞</td> <td>四等賞</td> <td>合計</td> <td>擬賞割合</td>	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞割合
山形	一四	一	一	一	一	一	一	〇、七
高田	五	一	一	一	一	一	一	〇、七
計	一九	一	一	一	一	一	一	〇、七
工業部	第六十七類	擬賞一覽表						
工業部	第六十五類	擬賞一覽表						





審査ノ成績

郡市名	町村總數	町村數	出品數	出品人員數	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞人員數
廣島	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
吳	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
安藝	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
佐伯	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
調子	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
安藝	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
合計	6	6	6	6	6	6	6	6	24	24

一三九

二一、特許部 擬賞郡別集計表

郡市名	町村總數	町村數	出品數	出品人員數	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞人員數
廣島	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
吳	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
安藝	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
佐伯	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
調子	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
安藝	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
合計	6	6	6	6	6	6	6	6	24	24

二〇、特許部 別類 擬賞一覽表

郡市名	町村總數	町村數	出品數	出品人員數	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞人員數
廣島	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
吳	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
安藝	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
佐伯	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
調子	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
安藝	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
合計	6	6	6	6	6	6	6	6	24	24

工業部 第七十五類 擬賞一覽表

郡市名	町村總數	町村數	出品數	出品人員數	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞人員數
廣島	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
安藝	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
佐伯	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
賀茂	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
豐田	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
神石	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
比婆	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
合計	7	7	7	7	7	7	7	7	28	28

工業部 第七十四類 擬賞一覽表

郡市名	町村總數	町村數	出品數	出品人員數	一等賞	二等賞	三等賞	四等賞	合計	擬賞人員數
佐伯	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
山縣	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
高山	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
賀茂	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
豐田	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
神石	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
雙石	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
比婆	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4
合計	8	8	8	8	8	8	8	8	32	32

審査ノ成績

一三八



アラントス注意スヘキ事ナリ  
 食品中ノ酒類ハ清酒ヲ主トシ味淋白酒之ニ並フ而シテ清酒ハ品位整齊醇酸ノ懸隔少ク改良進步ノ普及ヲ證  
 スヘシ然レモ各自ノ業況尙規模小ニシテ販路亦廣汎ナラサルモノアリ將來當業者ノ努力スヘキ點ハ一ニ係  
 リヲ爰ニ存スヘシ味淋白酒ハ優良ナルモノニ乏シ宜シク嗜好ノ趨勢ニ察シ色相香氣及濃度ヲ改ムヘキナリ  
 醬油ハ色澤香味共ニ佳良ナルモノアリシモ一般ニ作業ノ未熟ナル爲過熱其他ノ異臭ヲ加フルハ最モ改善ス  
 ヘキ點ナリトス奮勵ヲ要ス酢及味噌ハ二三ノ優品ヲ除クノ外根本的改良ヲ行ハサレハ將來大ニ憂フヘキモ  
 ノアルヲ覺ユ其他ノ食品ニ至リテハ單ニ地方的ノ需用ニノミ甘ニスルノ狀勢ヲ示セリ當業者ノ覺醒ヲ喚起  
 セサルヘカラス即チ于柿、罐詰ニハ優秀ナルモノアリ前途望ミヲ屬スヘシト雖モ于柿ハ手入不十分ノ爲メ  
 外觀ヲ損シ且硬度均整ナラス罐詰ハ加熱其度ニ超エ調理其法ニ適ハサルモノ少ナカラス本縣ノ物産トシテ  
 重要ノ位置ヲ占メンニハ將來一層原料ノ選擇及製造法ニ注意セサルヘカラス菓子類ハ概シテ製法幼稚ニシ  
 テ火度、原料ノ選擇並其配合、意匠等ニ欲クル處多ク清涼飲料、煉乳、牛酪、蜂蜜、漬物及麵類等何レモ  
 今後ノ改良ニ待ツヘキ點少ナカラサルヲ認ム  
 染織物中山繭織ハ品質粗惡トナリ柄合陳腐トナレル以外何等ノ變化ヲ認メス時流瞬時モ止マサル時ニ於テ  
 單ニ餘命ヲ送ルニ過キサル顧客ヲノミ椅ラントスルハ遺憾ナリ宜シク各方面ニ大改善ヲ遂ケ永ク地方ノ名  
 産ヲ失ハサランコトヲ期スヘシ、木綿織ハ大ニ改善進步ノ跡ヲ認ム殊ニ緋ノ應用意匠配色ニ於テ然リトス  
 帆布モ亦其技發達セルヲ見ルモ本品ノ性質上最モ緊要トスル齊整ノ點ニ於テ多少ノ缺點アリ然系其他ノ改  
 良ヲ要ス染物ハ一二ヲ除クノ外未タ幼稚ノ域ヲ脱セス花莖ハ意匠耳組ニ疊表ハ原料ノ選擇并ニ耳ノ改良ニ  
 未タ充分ナラサルモノアリ  
 金屬製品中ノ鉄鑄物ハ廢物ヲ利用セル點ニ於テ將又價格ノ廉ナル點ニ於テ世ノ定評ニ叛カサルハ喜フヘシ  
 縫針ノ製作上ニ近時機械力ノ應用ヲ見タルハ一段ノ進步ニシテ只仕上ノ研究未タ充分ナラサルヲ惜ム和洋  
 鍍並ニ船釘ハ特得ノ長技トシテ誇ルニ足ルヘシ機械類ノ出品最モ貧弱ナリシハ本縣ノ機械應用ノ氣運昂ラ

ナルヲ示ス所以ニシテ本縣產業界ノ爲ニ慨嘆セサルヲ得ス  
 塗物ハ舊法ヲ墨守シ改善ノ跡ナキ爲メ産額減退ノ傾向アリ、宮島細工トシテ名ヲ得タル挽物彫刻類ハ近時  
 海外ニ迄販路ヲ開キタルハ當業者ノ苦心ヲ多トス尙學理ノ應用ヲ基礎トシテ其改善ニ努メ需用者ノ趣好ヲ  
 究メ堅牢珍奇ノ製作ヲナサンカ前途益々多望ナルヘシ護謨製品及齒刷牙具ハ其ニ創業日尙淺キニ拘ラス其成  
 績頗ル良好ナルハ賞讃ニ値スヘシ、木履及履物類ハ本縣主要產品ノ一ニシテ當業者ノ用意周到ナレモ尙細  
 部ニ亘リテ注意ヲ望ムヘキモノアリ傘類モ亦古來其名ヲ知ラレタル產品ナルニ近年甚タ不振ノ狀ニアリト  
 云フ蓋シ出品ニヨリ察スルニ社界ノ進步ニ伴隨スヘキ注意ヲ怠リタルノ結果ナルヲ感セシムルモノアリ當  
 業者反省セスシテ可ナランヤ、度量衡器ノ製作ハ近年稍面目ヲ新ニセシト雖モ其大成ハ尙遠還ナリトス金  
 剛砂砥ハ舶來品ニ劣ラサルモノアリ尙改良ヲ客マサレハ需要益々多カラントスル新製品ノ一トシテ廣ク斯  
 界ニ歡迎セラル、ヤ必セリ家具ハ其種類雜多ニシテ三十餘種ニ達シ敢テ逸品ナキニ非ルモ大觀スレハ材料  
 ノ配採、乾燥、着色接手金具ノ撰定取付方ニ於テ尙幾多ノ研究ヲナスヘキ點多シ特ニ意匠新案ニ於テ然リ  
 トス、筆ハ材料ト價格トニハ間然スルトコロナキモ競争上價格ニ制セラル、カ爲製作稍粗雜ナルヲ免レサ  
 ルハ猶ホ一考ヲ要スル價值アルヘシ、麥稈經木真田ハ品質優良ナルモノニ乏シカラサルモ原料ノ撰別ニ注  
 意至ラサルモノアリシヲ認ム、精製綿鹽酸加里炭酸マクテシユーム等ニ就テハ多少進步ノ跡アリ殊ニ鹽酸  
 加里ノ製造ハ時局ニ際シ會心ニ堪サル所ナリトス、礬寸ハ海外輸出品トシテ外國品ノ競争上優秀ノ地歩ヲ  
 占メ聲價ヲ博シツ、アルハ喜フヘシ、石鹼ニハ其外觀并ニ香氣等ニ稍可ナルモノナキニアラザリシモ實價  
 不良ナリシモノアリ紙ハ機械漉ト對抗スル爲品質ノ向上ヲ要スルハ勿論技術上ノ改良ヲ施シ且ツ生産費ノ  
 低減ヲ講スヘキナリ柿澁ハ稀薄ニシテ濃度充完ナラス用途ニヨリテハ不適當ナルノ譏ヲ受クヘシ  
 特許部ノ出品ハ其數多カラス發明考案優秀ナルモノナク一、二ノモノヲ除キテハ特許ノ名ヲ冠シテ實價ヲ  
 阻外シ又ハ實用上可ナルモ主要部分ニ何等考案ヲ加ヘタルモノナク寧ロ普通出品トスルノ可ナルモノアリ  
 シ等名實共ニ良好ナリシモノ稀少ナリシハ甚タ遺憾トスル所ナリ

以上ハ出品ニ對スル通觀的梗概ニ過キサレモ産業界ノ發達ハ益々地方的競争ヲ激甚ナラシメ一步ノ停止ハ一日ノ退歩ヲ現ハサントシ改良研究ヲ怠ランカ直ニ他地方ノ壓迫ヲ蒙リ衰退ノ因トナルヘシ夫レ駭々タル時勢ニ鑑ミ畫策以テ安固ヲ將來ニ期スヘキナリ

其二各評

(註曰ク以下各評ハ審査部長ノ提出ニ係ルモノナルモ体裁ノ統一ヲ期スル爲メ加筆削除ヲ行ヒタル個處少ナカラス然レモ其骨子ニ付テハ變改ヲ加ヘタルモノナシ觀者其意ヲ諒セヨ 審査長)

(一) 農業部

第一類 米

米ノ出品ハ一般ニ良好ニシテ本縣產米改良ノ方針ニ適合シタルモノ多ク恰モ改良獎勵ノ結果ヲ實現セルモノ、如シ、然リト雖モ物産共進會ノ趣旨ヲ了解セス出品點數ノ制限意義ヲ失シ郡内耕地面積ノ大小、風土ノ適否、登熟期ノ早晚ト、氣候トノ關係ヲ顧ミズ、單ニ優良品位ノ米ヲ選抜出品セルモノアリ、或ハ米ノ需給關係ニ就テモ收量又ハ品質何レニ據ルベキカヲ究メズシテ多收品種ノ如キハ栽培面積大ナルニ拘ハラズ米質劣ルカ故ニ之ヲ阻外セリ即チ本縣ニ於テ多收ノ品種トシテ漸次栽培區域擴大シ耕作面積ノ二割五分ニ達シ益々歡迎セラル、神力種カ只僅ニ米出品總數ノ五歩ニ過キザルニ見ルモ之ヲ證スヘシ抑モ物産共進會ノ目的ハ經濟的向上ヲ助長シテ以テ富力ノ増進ヲ主トシ重キヲ實質ノ發達ニ置カサルベカラズサレハ審査ハ本縣產米改良ノ方針ニ基キ單ニ米質ノ差等ノミニ依ラスシテ經濟的有利ノモノヲ推賞セリ故ニ其撰ニ入レルモノハ當ニ米質佳良ナルノミナラス收量多クシテ經濟的價值大ナルモノニ係リ品質トハ其撰ヲ異ニセリ然レニ出品物中ニハ徒ニ乾燥、調製ノ度ヲ過キ摩擦其他ノ修飾的加工ヲ施シ實質ヲ損セルモノアリ如斯ハ最モ忌ムヘキ出品ナリトス當業者宜シク共進會ノ目的ヲ玩味シ將來再ヒ斯ル弊ニ陥ラ

サラシコトヲ望ム

次ニ審査ノ結果ニ付キ評論ヲ試ミントス

- (一) 乾燥 本縣產米改良中最モ急務ヲ必要トスルハ乾燥ニ若クモノナシ出品中ニハ極端ナル乾燥ヲ施セルモノナキニアラサレモ之等ハ單ニ出品物ノミニ行ヒ得ルモノニシテ稱スルニ足ラス要ハ適度ノ乾燥ヲナシ梅雨期ヲ經過スルモ變質ヲ來スカ如キ虞ナキ程度ヲ降ラサランコトヲ期スヘキナリ
  - (二) 調製 出品中ニハ粒形整齊宜シニ適シ糲、碎米、青米、赤米其他夾雜物ノ混合モ亦少クシテ調製頗ル良好ナルモノ多シ產米ハ勞力、賣價ノ釣合等經濟ノ許ス程度ニ於テ調製ヲ良美ニスルハ米ノ品位及價格ノ向上ヲ促ス要項トシテ苟モ忽ニスヘカラス
  - (三) 品質 出品ヲ通覽スルニ同一品種ニシテ大小、肥瘠一様ナラザルノミナラス他種類ノ混合セルアリ或ハ退變セル等少ナカラサルヲ見ル注意ヲ要ス就中出雲早生ノ如キモノニシテ濕田及氣溫不足ノ地ニ栽培セルモノアリ蓋シ風土、熟期ノ關係上現在ニ於テ止ムヲ得サルニ出テタルモノナラシモ須ラク之レニ勝ルベキ適良ノ品種ヲ選擇シ以テ生産利益ノ増加ヲ講スルヲ急務トスルモノナリ
  - (四) 機械 審査中剛性ハ平均九基五ヲ示シ低キモノト雖モ四基五ヲ下ラスシテ從來曾テ見サル好成绩ヲ現ハセリ元來剛性ニ富ムハ粒ノ内容充實セル所以ニシテ一段ノ進歩ト云フヘシ有機物不足ノ土壤ニ栽培セルモノ、施肥其法ヲ誤レルモノ或ハ石灰濫用ヲナセルモノ、腹白有ルモノ等ハ外觀ニ於テ殆ソド差異ナシトスルモ子粒堅實ナラサルヲ常トシ從テ剛性ノ檢定器ニ現ル、示度低キモノトス
- 重量ハブラウワ一氏測定器ヲ以テセルガ最高ハ一升四百二十三匁最低三百九十八匁平均四百十二匁ヲ示スノ好成绩ヲ得タリ一般ニ重量大ナルモノハ少ナキモノニ比シ乾燥セルヲ證シ價格査定ノ標準ナルベキモノニシテ品質考査上重ヲ置ク處ナリ故ニ之カ改良ハ決シテ等閑ニ附スルコトヲ得ス粒形ノ不整ハ外觀ヲ不體裁ナルハ勿論精白ニ際シ碎米ヲ生シ易ク且ツ釀造米トシテハ品質良好ナルモ酸酵ニ不同ヲ來タシ釀造ヲ得ルコト困難ナルノ害アルモノナルカ審査ノ結果ハ頗ル良好ニシテ穀粒選別器ニヨリテ二層ニ分ル、モノハ

千分ノ一乃至百分ノ一ノ間ニアルノ少數ナリキ  
 要スルニ今回ノ出品ハ大体ニ於テ乾燥、調製、品質優良ニシテ本縣産米改良ノ本旨ニ適合セリト雖モ尙品  
 種ノ退化セルモノアリ肥瘠混交セルモノアリ殊ニ出品用トシテ無用ノ華飾ヲ施セルモノアリ須ク母本ノ選  
 擇、肥培、耕種ノ改善、乾燥、調製ノ周到ヲ期シ以テ本縣産米ノ聲價ノ發揚ニ勉メサルヘカラス現時本縣  
 ノ釀造米ハ之ヲ縣外ノ搬入ニ依ルノ狀勢ニアリ之等ハ縣内産ノ雄町種ヲ以テ供給スヘキナリ加フルニ神力  
 系ノ如キ多種ノ品種ヲ撰ミ適土適産ノ實ヲ舉ケ地方的利便ノ増進ニ貢獻スルヲ要ス  
 由來本縣ノ産米種ハ五大系統ヲ以テ産米ノ約八割ヲ統一セラレアルノ實狀ナルモ今回ノ出品ニハ此等系統  
 以外ノ品種尙七十九種ノ多キアリ未ダ雜駁ノ域ヲ脱スルコト能ハサルモノアリ然レモ之レヲ麥、豆類ニ比  
 スレバ其栽培面積遙カニ多キニ反シ大粒種ハ八反、雄町、小粒種ハ、神力、福山ノ各二系統ニ屬シ別ニ  
 出雲種ニ屬スル一系統ニ統一セラレアルノ感ヲ有スルモ是等各系統ノ内容實質ハ亦多數ノ小系統ニ分ル、  
 ヲ見ル即チ八反系内ニ於テモ品質優劣ノ差アリ、腹白ナキアリ、心白非常ニ多ク一見白玉種ノ如キモノア  
 リ、外白多キアリ、分蘖多キアリ、少ナキアリ、産出各郡ニ於テ各々其特徴ヲ異ニスルガ如シ、雄町、福  
 山、神力ノ各系ニ於テモ亦然リ而シテ其原因ハ所謂氣候、風土ニ由リ本來ノ特性ヲ變化セラル、モノ重ヲ  
 ナスヘント雖モ耕作者ノ選別及選種方法ニ遺漏不同多ク無意義ニ栽培及撰擇セラル、結果ナリトイフヲ得  
 ベシ故ニ將來各小系統ノ品種ヲ選抜育成シテ優良品種ニ統一普及ヲナスハ本縣ノ米産額ヲ増加シ併セテ産  
 米ノ聲價ヲ向上スル爲急務ノ事項ニシテ縣國經濟ノ發展ニ貢獻スルノ所以ナルヘシ

第二類 麥

本類ニ屬スル出品ハ總數四百三十八點内稈麥三百九十六點ニシテ出品ノ過半ヲ占メ大麥ハ三十八點小麥ニ  
 至リテハ僅々七點ニ過キス  
 稈麥ノ出品ハ縣下各部ニ互リ佐伯、賀茂、御調、沼隈ノ四郡ハ各四十點以上ニ上リシモ山間部ニ屬スル山

縣、神石、比婆ノ三郡ハ二點乃至三點ノ出陳ヲ見タルノミ而シテ本類ノ出品總數ガ米ノ千六百點並類ノ五  
 百十點ニ比シ著シク少ナキハ昨春成熟期收穫期ニ於ケル氣候近年稀有ノ不良ニシテ降雨連互氣溫低冷ニシ  
 テ生育及ヒ登實ヲ妨ケ爲メニ收量ノ減少ト品質ノ劣惡ヲ來タシ全ク平年ノ如キ天恵ヲ享ケサリシルニ因ル  
 モノニシテ止ムヲ得サルニ出テタリト雖モ偶々此好機會ニ際シ主要物産タルノ實ヲ示スニ足ル多數ノ出品  
 ト平年ノ品質トヲ展示スルヲ得カリシハ遺憾トスル所ナリ  
 今本縣ニ於ケル麥作ノ狀況ヲ見ルニ其作付反別約五万五千町歩ノ内稈麥四万二千町歩大麥八千町歩小麥五  
 千町歩ニシテ既往ノ趨勢ヲ窺フニ總反別前五ヶ年平均ニ比シテ二千町歩ノ減少ヲ示シ内稈麥ハ一千町歩ヲ  
 増加シ大麥ハ約二千町歩小麥ハ約一千町歩ヲ減少セリ以テ本縣ノ麥作ノ大勢ハ推知シ得ヘキナリ即チ麥ノ  
 作付ハ麥價ノ高低ト其消長ヲ共ニシ其變化ハ稈麥ニ少ナク大麥小麥ニ甚ダシトス蓋シ稈麥ガ農家ノ純食用  
 品ニシテ需用多ク農村經濟上至大ノ關係ヲ有スルモノナリ  
 稈麥ハ本縣麥作ノ大部分ヲ占メ特ニ中部以南ニ於テ其栽培多ク且ツ他縣ニ對シ誇ルニ足ルベキ良品ヲ産出  
 シ其品種ハ紅梅、コピン、三島、コケ六、珍子、米イラズ、杵徳ノ七種ヲ主ナルモノトスルモ尙極メテ雜  
 駁ナルヲ免レス今後統一の制限ヲ施スノ必要アリ加フルニ稈麥之ヲ北部ニ栽培セシムルノ餘地多シトス而  
 テ水田ノ裏作トシテ麥ノ熟期ト稻ノ播秧トハ密接ノ關係アリト雖モ氣候ニ稽ヘ品種ノ撰擇及肥培耕耘等熟  
 期促進ノ方法ヲ講スベク當業者ノ奮勵ヲ促ストキハ其増殖ヲ見ルベキモノアラシ  
 調製俵裝ハ從來何等施設ヲナスモノナカリシカ近來豊田外一二郡ニ於テ産麥改良ヲ實行スルニ至リシハ確  
 ニ斯業開發ノ先鞭ヲ付ケタルニシテ喜ニ堪ヘス  
 大麥ハ本縣中部以北ニ栽培セラル、モ現今ノ土地利用法ニ在テハ今後改良増殖ノ餘地多シト云フヲ得ザル  
 モノ、如シ、主要ナル品種ハ倍取、白備前、玄米大麥等ナリ  
 小麥ハ本縣中部以南ノ畑及田ニ於テ栽培セラル、モ其栽培面積少ナク且ツ年ニ依リ増減著シク概シテ、反  
 別減少スルノ傾向ヲ示セリ是レ熟期遅クシテ二毛作ニ不適當ナルト價格動モスレハ稈麥ヨリ低廉ナルガタ

マニ收利ノ得失常ニ稗麥ニ及ハサルヲ致ス所ナルヘシ然レドモ其栽培方法ヲ改良シ品位ノ向上ト收量ノ増加ヲ期シテ外國産小麥ノ輸入ヲ防遏スルハ國産獎勵上ノ急務トス即チ科學ノ力ヲ應用セル攻究實驗ヲ重ネ氣候土質ノ關係上適良品種ノ選出ニ努メ速カニ外國産ノ如キ優良ナル生産物ヲ得ルコトハ容易ナラズトスルモ熱期ハ本邦種ノ赤小麥ヲ以テ満足シ其熱期ヲ早メ品位ヲ向上セシムルヲ急務トス現ニ栽培スル主要品種ハ佐伯、相州、筑摩、江島ノ四種ナリ

之ヲ出品審査ノ結果ニ徴スルニ品質不良ノモノ多ク殆ンド出品物タルノ價値ナキモノアリ前年ノ氣候極メテ濕冷不良ナリシニ職由スト雖モ尙耕種、調製ノ留意ニ缺クル處アリシモノト稱セサルヘカラス更ニ進テ出品物ノ缺點ヲ指摘シ其改良方法ヲ述ヘントス

(一)、品種ノ雜駁 出品點數四三四點就中品種ノ明記アリシモノ僅カニ百五十四點ニシテ(大麥一種類小麥二種類)他ハ悉ク品種名ヲ缺キ現品モ亦全ク雜交セリ之レ種子ニ對スル觀念ニ乏シキヲ證シ種子改良ノ施設急ヲ要スルヲ示スモノナリ然レドモ出品中紅梅、コピン、三島、コケ六ノ如キ品種ハ悉ク品質優等ニシテ收量モ亦多ク將來大ニ普及セシムルニ足ルヘキモノナリトス

(二)、撰種ノ注意 出品ノ多クハ品種雜混シ爲メニ品位ヲ低下スルコト少ナカラズ全ク採種及ビ撰種上ノ注意乏シキニ因ル適良品種ノ撰擇及ビ採種ノ經濟上利益アルコトヲ會得シ及ビ其方法ヲ知得セサルヘカラス

(三)、栽培上ノ注意 粒ノ充實不充分ナルモノ大小不整ナルモノ、色澤不良ナルモノ多シ是レ收穫期ニ於ケル天候ノ濕冷ナリシニ原因スルモノナルヘシト雖モ優品ノ産出ニ見テ栽培ノ巧拙及ビ留意ノ粗密カ品質ニ及ホス所大ナルヲ知ルヘシ、宜シク栽培方法ヲ適切ニシヨク其品種特有ノ良性を發現セシムルニ努力スヘシ

(四)、收穫ニ對スルノ注意 收穫一般遲キタメ過熟シテ品質ヲ害ヒ色澤ヲ損セリ收穫ハ天候ノ状態ヲ察シ寧ロ早キニ失スルトモ遲キニ過クヘカラス

(五)、乾燥調製上ノ注意 乾燥調製ハ概シテ良好ナリシモ乾燥不良ノタメ色澤ヲ損シ甚ダシキハ蝕害ノ發生シタルモノ數點アリシヲ見タリ調製モ粗笨ニシテ不稔粒及籽皮ヲ混セルモノ多シ

第三類 豆

本類ニ屬スル出品ハ總數五百十三點内大豆三百七十七點小豆百二點蠶豆二十八點其他雜豆六點ニシテ其出品人員五百四人比婆、雙三、蘆品、賀茂、高田、深安、神石、山縣ノ九郡ノ出品ニ係リ地方維持上並ニ土地改良上並ニ栽培ヲ必要トスル沿海部ノ出品ナキハ奇ト謂フヘシ

昨年ノ夏期ハ數十日ニ亘ル乾天アリ更ニ晩夏高温ノ短カ、ラシコト及秋冷ノ早來ハ一般ニ作物ノ生育及ヒ登實ヲ害シ平年ニ比シ其品質ヲ損シタルコト多ク從ツテ亦例年ノ如キ優品ヲ見ルヲ得ザリシハ遺憾ナリシ縣内ノ豆産額ハ大豆作付反別三千四百町歩三万七千石、三十四万四千圓、小豆二千五百町歩、二万石、二十三万圓、蠶豆一千六百町歩二万五千石、十九万六千圓、豌豆六百町歩、八千石、六万二千圓、合計八万九千石、八十三万五千圓ナルモ大豆ハ縣内百六十万人ノ人口ニ對シ需用ノ半額ヲ充スルニ過ギズシテ他縣及清國産ヲ以テ不足ヲ補充スルノ有様ナリ

サレバ風土ニ鑑ミ品種ヲ改良シ栽培反別及生産増加ノ方法ヲ講スルハ土地ノ改良及本縣ノ地方經濟上急務ナル事項ノ一ニ屬ス、特ニ本縣ノ海岸部ノ大面積ヲ占ムル花崗岩砂質土ハ廉價ナル有機物ノ肥培ヲ補給シ且ツ土質ヲ改良シ地産増殖ヲ高ムル爲メニモ亦綠肥ノ栽培ヲ必要トスレバ綠肥用大豆及綠肥用蠶豆ヲ栽培普及セシムルコト肝要ナリ然ルニ豆類ノ耕種改良ハ米麥獎勵ノ夫ニ比シ甚タシク等閑ニ附セラ、ノ傾向アルハ甚遺憾トスルモ畢竟土地ノ利用及ビ生産力ニ於テ尙餘力アルノ故ナラン

出品中大豆ハ比婆、雙三、蘆品、賀茂、高田、山縣、深安、御調ノ八郡、小豆ハ雙三、賀茂、比婆、神石世羅ノ五郡、蠶豆ハ深安、蘆品、御調ノ三郡ヲ多シトス一般ニ豆類ハ本縣山間部ニ多ク栽培セラレ亦優品ヲ産ス海岸部ニ少ナキハ古來ノ慣行ト智識慾及ビ利欲ノ發達シタル關係上尙有利ナル作物ヲ産出シ又ハ之

レヲ栽培セントスルノ意志強キニ依ルト雖モ亦以テ農家勤勉ノ程度及ビ誠意ノ到ラザルト加之土質改良上  
 荳科栽培ノ効果ヲ知了セザルガ如キ科學的智識ノ缺乏及植付當時ノ果樹園ノ如キ畦間ノ空地大ナルモノ、  
 地積利用ノ如キ經濟的考案ノ尙乏シキモ亦其一因ナリ  
 今審査項目ニ就キテ概評ヲ下セバ左ノ如シ  
 品質 大豆ニ食用種、綠肥用種、家畜飼料用種及榨油用種アルモ今回ノ出品ハ主トシテ食用種ニシテ豆腐  
 用、味噌用、醬油用、煮豆用、黃粉用及浸豆用ナリ目白系中ニハ品質優良ノモノアリタルモ味噌  
 用、醬油用種ニアリテハ出品點數多カリシニモ拘ハラズ其品質良位ニアルモノ少ナシ煮豆用種ハ黒大豆ニ  
 シテ品種相當ニ品質上位ニ屬スルモノ多ク黃粉用種及浸豆用種ハ出品點數僅ニ四點而モ品質亦平凡ナリ小  
 豆ハ赤飯用、餡用ノ二種アリ赤色種ハ大小納言系多ク白色種ハ一般ニ品質優良ナリシモ出品點數少ナシ  
 蠶豆及其他ノ豆類ハ出品點數少ナク其品質ニ於テモ亦尙改良ノ餘地アルモノ多シ  
 豆類ヲ通シテ之レヲ觀ルニ各其用途ヲ異ニスルニ從ヒ自ラ此目的ニ適合スル特性ヲ完全ニ保有スルモノヲ  
 撰擇シテ栽培スヘキモノナルニ拘ラズ出品ノ大部分ハ此ニ適合スベキ品種ノ撰擇及ビ調製ニ於テ尙缺クル  
 モノアリ外皮厚硬、目ノ大小不同、充實ノ度合、不均一ノモノアリ、品種ハ大豆ノ目白系及小豆ノ大納言  
 系ニ於テ見ルベキモノアリシノミ他ハ品種劣變シタルニ氣付カズシテ栽培スルモノアリ將來ハ地方ノ風土  
 及用途ニ鑑ミ適應セル品種ヲ選擇シ選種、耕種、乾燥、調製ニ注意シ各特性ノ助長ニ努ムルトキハ豆作ノ  
 利ヲ増加シ得ルコト大ナリ  
 形狀 出品中大豆ノ目白系及ビ小豆ノ大小納言系ノモノニハ粒形整一ナルモノアリシモ其他ニ至リテハ品  
 種固有ノ形態ヲ備ヘズ或ハ不整ノモノアリ異品種ノ混入ハ選種調製ノ不備ノ結果ニ外ナラス播種ニ當リ選  
 種ヲ周密ニスルヲ要ス  
 調製 選種ト同時ニ收穫後ノ調製ニ於テ更ラニ留意スル所アレバ土砂其他ノ夾雜物ノ混入ヲ除キ又象鼻虫  
 ノ喰害ヲ受ケタルモノ、如キハ容易ニ除キ得ベキナリ

抑モ調製ハ商品トナスニ方リ農作物ニ施スベキ最後ノ作業ニシテ之レガ巧拙及功程ノ多少ハ經濟上ニ影響  
 スル事至大ナリ調製器具ノ選擇及ビ其作業ニ一層ノ注意ヲ要ス第二會場縣立西條農學校出品ノ穀類精選篩  
 ノ如キハ經濟的調製器ノ一ナリ  
 乾燥色澤 乾燥ハ一般ニ完良ト云フベキモノ少ナカリシモ亦不足ナリト稱スベキモノ少ナク稍中位ヲ得  
 タリ  
 色澤ハ早冷ト氣候ト熱期ノ關係ニ就テノ智識乏シキニ依リ其時期ヲ誤リ爲メニ固有ノ色澤ヲ損セルモノア  
 リ大豆、小豆中ニ此缺點ヲ裝飾セシガタメ特ニ油ヲ以テ光磨セルモノアリ尚色澤不良ナルハ收穫期ノ失當  
 ト乾燥及貯藏方法ニ於テ未ダ到ラサルモノアルニ由ル又乾燥ニ意ヲ用ヒ貯藏ニ注意セバ害虫ノ喰害及ビ品  
 質ノ惡變ヲ防除シ得ベシ  
 要スルニ豆類ハ栽培ノ難易、收穫ノ多少、品質ノ優劣販路及用途ニ稽ヘ考慮ヲ深フシテ栽培スルモノ少ナ  
 ク多クハ慣行ノミニ依レルハ將來改良ノ餘地多キヲ示スモノナリ宜シク以上列記シタル事項ニ考ヘ地方經  
 濟及風土ニ鑑ミ改良ノ要大ナリ

第四類 繭

繭ノ出品ハ總數二百六十三點内春蠶繭六十點秋蠶繭二百〇三點ニシテ出品人員二百五十五人山縣、佐伯、  
 雙三、神石、蘆品、比婆、沼隈、深安ノ八郡ノ出品ニ係リ全ク出品ナキハ安藝、賀茂ノ二郡ノミナリ  
 昨年ノ春蠶期ハ氣候順當ニシテ可良ノ產繭ヲ獲タリト雖モ秋蠶期ニ於テハ近年稀ナル乾天高温二旬以上連  
 續シ桑葉ノ發育ヲ害シ柔軟滋味ニ富ム桑葉ヲ得ルニ困難シタルヲ以テ秋蠶繭ハ一般ニ良繭ヲ得ル能ハカリ  
 キ然ルニ春繭ノ出品點數遙ニ秋繭ニ劣レリ之レ他ナシ春蠶ノ時期ニ於テハ本會ノ開催當業者間ニ周知セラ  
 レサリシニ因ル  
 縣内ノ桑園反別ハ二千二百余町歩養蠶戶數九千余戶蠶種ノ掃立枚數二万二千枚繭ノ產額三万六千石ニシ



テ收購額ハ每養蠶戸ニ對シ二斗二升桑園一反歩ニ對シ一石一斗五升ニ當ル而シテ桑園反別ハ全耕地反別ノ  
 二%ニ過キサルモ栽桑育蠶ノ業ハ風土適應シ農村ノ狀態亦其經營ニ適シ而カモ植桑スヘキ適地及地積廣ク  
 將來改良増殖ノ餘地實ニ綽々タルモノアリ  
 出品ノ優劣ト點數トハ一致セザリキ概シテ春蠶繭ノ優良ナルモノハ海岸部若シクハ平旦部ニ多ク秋蠶繭ノ  
 優良品ハ山間部ニ多シ是レ氣候ノ關係ニ基因セルモノナラン而シテ出品點數ノ多少ト繭ノ産額トハ畧一致  
 セルヲ見タリ然ルニ出品點數ノ甚少ナキ地方若クハ絶無ナル地方ハ養蠶ノ業今尙不振ノ地ナルモ此ノ地方  
 ハ往昔ニ於テ爾養蠶ノ先進地タリシナリ當時技術未ダ熟セズ加之學術ノ應用ニ乏シカリシ爲屢々失敗シ竟  
 ニ衰頽若クハ廢絶スルニ至リタルモノ、如シ而シテ現下ノ縣内ノ養蠶地トハ寧ロ新進地ニ屬スルモノ多シ  
 本縣風土ノ蠶業ニ對スル適否ヲ察スルニ地ノ利ニ由リ春秋蠶普及發達ノ程度ヲ異ニスルモノアルヘキモ縣  
 内普ク其業ヲ營ミ得ヘキモノナレハ嘗テ失敗セシ地方及新タナル地ニ於テモ之レヲ導ク技術並ニ經濟上ノ  
 得失ニ於テ適切ナランニハ農民自ラ覺醒シ思想亦進歩シ將來必ス發展スルノ日アルヲ期スルヲ得ヘシ  
 審査ノ要目ニ就キテノ概評並將來改良スヘキ要點ヲ摘記ス  
 色澤 春秋蠶繭ヲ通シテ鮮美ナルモノ少シ從ツテ解鈴ノ不良ト絲量ノ減少絲質ノ損失ヲ示セルモノアリ是  
 蠶ノ種類ノ關係ヨリ來ルモノアルモ多クハ簇ノ構造ト上簇法並ニ上簇中ノ取扱ヒ其當ヲ得ザリシニ因ルモ  
 ノ多シ將來ハ蠶種ノ撰擇ヲ嚴密ニシ適良ナル簇ヲ採擇シ結繭ノ位置ト空氣ノ流通ニ注意シ且ツ莖拔ヲ勵行  
 シ以テ此ノ欲點ヲ改ムヘシ  
 形狀 春秋蠶繭共ニ形狀小ニ失ス又形狀一定セサルモノ多キハ養蠶及製絲經濟上策ノ得タルモノニアラス  
 粒ノ大小ハ一升ノ顆數二百顆内外ヨリ多キモ二百五十顆ヲ超過セサルモノヲ撰定シ形狀ノ不整ハ繭ノ品位  
 ヲ墜シ線絲上ニ不適當ナルモノナリ尙小巢ヲ改良スルニハ在來種ニツキ累積淘汰ヲ行ヒ或ハ異種ノ交配ニ  
 依ルニアリ又形狀ノ不整ハ簇ノ構造ニ由因スルコト大ナリ營繭ノ位置ヲ可成一様ニシテ斜立若シクハ直立  
 ノ方向ヲ取ルモノヲ撰定スヘシ横掛ノ繭ハ長形トナリ上側ノ綴レ深ク下側ハ全ク綴レテ欠ツカ若ハ淺綴レ

シテ畸形ヲ呈ス尙ホ上側ハ繭層薄ク爲ニ線絲困難、絲量ヲ減スル等ノ不利アリ  
 緊緩 繭層一樣ナラサルモノ多シ特ニ秋蠶繭ニ於テ然リトス  
 此等ハ飼育中營養不足ニ由來シ或ハ上簇ノ際ノ注意周到ナラザリシニ起因ス  
 故ニ之ヲ改良スルニハ盛食期ニ於テ充分飽食セシメ荷クモ食桑ノ不足無キヲ期シ特ニ四、五齡期ニ於テハ  
 多滋良質ノ桑葉ヲ撰ンデ供給スルヲ要ス又結繭ノ位置ニ依リ繭層ニ厚薄ヲ生スルコトハ前記ノ如シ宜レク  
 簇ノ使用ニ注意スヘシ  
 乾燥貯繭 一般ニ佳良ナリ蓋シ共同乾繭廣ク行ハル、ヲ以テ出品モ亦之レヲ以テ乾繭シタルニ由ル誠ニ賞  
 スヘキナリ然レトモ往々乾繭ノ時期遅延シ既ニ蛹體ニ多量ノ鱗毛ヲ生セルモノアリタリ殺蛹乾繭ノ要ハ生  
 繭ヲ適良ナル乾繭器ニヨリテ共同乾繭ヲ行ヒ光澤ヲ鮮美ナラシメ解舒ヲ佳良ナラシムヘク又其時期ハ上簇  
 後春蠶繭ハ七日乃至九日目秋蠶繭ハ六日乃至八日目ニ於テ行フヲ適當トス  
 次ニ器械審査ノ成績ヲ述フヘシ  
 絲長 擬賞セルモノ、内春蠶繭ノ最長ハ六百二十六回最長四百八十二回平均五百五十二回秋蠶繭ノ最長六  
 百九十七回最長四百六十八回平均五百八十九回ニシテ平均絲長ハ寧ロ秋蠶繭ヲ優レリトス秋蠶繭ノ擬賞數  
 比較的多キハ實ニ之レニヨル然レトモ春蠶繭ノ絲長短カキハ繭ノ形狀秋蠶ニ比シ小ナル結果ニ外ナラス故  
 ニ將來少シク大巢ヲシムルヲ要ス  
 織度 春蠶繭ニ於テ織度ノ最大ナルハ三、四デニール 最少ナルモノハ二、六デニール 平均三、〇デニール  
 ニシテ開差ノ多キハ一、八デニール 最小ナルハ〇、二デニール 平均〇、九デニール ナリ秋蠶繭ノ最大織度  
 ハ三、一デニール 最小ナルモノハ二、二デニール ニシテ平均二、六デニール ヲ示シ開差ノ最多ハ一、五デ  
 ニール 最少〇、二デニール 平均〇、八デニール ナリ此ノ檢査ノ示ス平均織度ハ春蠶ニハ最モ適當ナルモ秋  
 蠶ハ稍細キノ感アリ開差ハ兩者共ニ多クシテ織度ノ不齊タルヲ示ス  
 之レヲ改良スルニハ蠶種ノ淘汰ト交配ニヨルヘキハ勿論一面ニハ上簇中ノ溫度ヲ適當ニ調節シ且ツ之レヲ

均一ナラシムルニアリ

切斷及類節 春蠶繭ハ切斷平均一回秋蠶繭ハ〇、一回類節ハ絲長百回ニ對シ平均春蠶繭二個秋蠶繭ハ一、六個ニシテ春秋繭共ニ切斷類節ハ取テ多シト云フニアラサルモ切斷及類節ノ多少ハ直ニ繭ノ鮮舒ト繅絲量ノ多少及絲質ニ影響スルコト大ナルヲ以テ飼育中ニ於テハ蠶兒ヲ健全ニ發育セシメ又上簇ノ方法及取扱ニ於テ尙改良ヲ要スルモノアリ  
要スルニ春蠶繭ハ外觀稍佳ナリト雖モ形狀尙一般ニ小ニ失シ色澤又鮮美ナラス緊緩ニ不同アリ絲長又短カク織度亦不整ナルモノ多シ秋蠶繭ハ色澤不良ニシテ形狀モ稍不整ノモノ多カリシカ故ニ外觀上ニ於テハ春蠶繭ニ劣ルモ絲長概シテ長ク織度モ春蠶ニ優レルモノアリ宜ク此ノ事蹟ニ鑑ミ種類ノ選定飼育中營養ノ供給及上簇ノ方法並上簇中ノ取扱ニ於テ更ニ進歩ヲ期スルアレハ蠶繭ノ形質品位ニ於テ亦向上ヲ見ルヘキヤ必セリ尙出品ノ大部分ハ繭綿ヲ取ラサルカ故ニ外見ヲ損セルノミナラス審査上徒ラニ手數ヲ要セリ乾燥貯繭ニ當リテハ之ヲ存置スルノ要アルモ出品ニハ之ヲ除去スルヲ可トス

第五類 蠶種

蠶種ノ出品ハ總數三十六點人員二十六人出品郡ハ蘆品、神石、比婆、雙三、御調、佐伯、沼隈ノ七郡ニシテ種別ハ春蠶種ニ秋蠶種一ノ割合ナリ秋蠶種ヲ多ク出セルハ蘆品郡ノ八點トス  
縣内蠶種ノ製造ヲ業トスルモノハ四十一戸生産年額二萬五千枚内春蠶種一萬二千枚秋蠶種一萬三千枚(百蛾ノ卵ヲ一枚トス)ニシテ現今ニ於ケル縣内掃立枚數ニ比シテ其數多シトスルモ尙縣外ニ需用アルノミナラス本縣ノ養蠶業モ軌近ノ指導獎勵ニ依リ確實ナル發達ヲナシ豫期ノ十二萬石ニ達シ得ヘキヲ以テ今ヨリ蠶種製造ノ改良及産額ノ増加ヲ講セサレハ此時ニ到リ供給ニ不足シ他縣ニ仰カサルヘカラサルニ至ルヤ明ナレハ今ニ於テ更ニ増加ノ必要アリ特ニ本縣ノ氣候土質ハ優良蠶種ノ製出ニ適ス  
審品ノ結果ニ依リ審査要目ニ就キ概評及將來改良ノ方法ヲ左ニ陳フヘシ

色澤 蠶種ノ色澤一枚二十八蛾齊整ナラサルモノ多ク其異色ニハ一枚ノ蠶種中蛾區毎ニ別殊ノ色ヲ有スルモノト同一母蛾ノ産卵ニシテ異色ヲ呈スルトノ二種アリ前者ハ異リタル蠶種ノ混育アリシニ起因シ後者ハ雜種ニシテ父母ノ性質固定セサルモノ若クハ變性シ易キ虫質ノモノアリシニ依ルモノナルハ往々見ルトコロナリ産卵ノ色澤ハ往々繭色ニ影響ヲ及ホスコトアルヲ以テ改良ヲ緊急トス其方法ハ卵色ノ一齊ナルモノヲ選定シ一蛾飼育ヲ行ヒ累積淘汰ヲシテ其系統確實遺傳力又強固ナルモノヲ選別スルトキハ之レカ改良ノ目的ヲ達スルコト容易ニシテ蠶種種類ノ試験及統一上必要ナル事項ナリ

形狀 一般ニ可良ナリト雖モ少シク大小ヲ混同セルモノアリ死卵ヲ混シ外觀甚ダ醜キモノアリ水引ノ不良ナルモノアリ卵ノ大小ハ直チニ蠶體ノ大小及繭質ノ良否ニ差異ヲ來シ水引ノ不良ハ之レヨリ發生セル蠶兒ヲシテ概シテ虛弱ナラシム之レカ改良方法トシテハ形狀正シク且ツ死卵少ナキ蠶種ヲ以テ一蛾飼育ニ依リ漸次繁殖スルコト並卵ノ産ミ着ケ終リタル頃速カニ蛾ヲ取り除キ又滋養ニ富ミ而シテ水分過剰ナラサル桑葉ヲ以テ飼育シテ之レヨリ採種スルニアリ

産着 附着力ハ一般ニ強キモ産列ノ狀態ハ良好ナルモノ少シ又産ミ着ケ位置不齊ノモノ少ナカラス、強健ニシテ系統正シキ母蛾ヲ選定シ室内温度ノ高低ノ調節及湿度ノ多寡ノ加減ニ注意シ産卵室内ノ光線ノ分布ヲ均一ナラシムル等ハ其改良方法タリ

調製 一般ニ不良ナリ産卵臺紙ニ蛾尿ノ著シク附着セルモノアリ蛾框ノ位置一方ニ片寄ルモノアリ又蛾框ノ直徑小形ニ失セルモノアリ  
交尾後母蛾ヲシテ充分ニ放尿セシメタル後臺紙ニ上スコト蛾框ノ位置ヲ正シク置クコト且ツ蛾框ノ大サハ法規ノ許ス範圍ニ於テ可成大ナルモノヲ使用スルコトニ改ムルヲ要ス

要スルニ縣内製造ノ蠶種ハ品質ニ於テハ劣等ナラスト雖モ原蠶ノ飼育ノ方法採種ノ技術調製法等ニ於テ尙改良スヘキ事項少ナカラス以上列記セル事項ニ鑑ミ原蠶ハ水分過多ナラスシテ多滋ノ桑葉ヲ以テ強健ニ發育セシメ充實セル蠶卵ヲ得ルコトニ努メ進メテ選繭選蛾並産卵中ノ取扱等ヲ一層周密ナラシムルハ將來本

業ノ改良上施爲スヘキ要項ナリ

第六類 蠶絲真綿

一、蠶絲

本縣ノ製絲業ハ甚タ幼稚ニシテ其產額一萬貫、內器械生絲六千貫、座繰生絲四千貫ニシテ縣內生產繭ノ半  
バヲ使用スルニ過キス蠶業利益ノ増進ヲ圖リ蠶業獎勵ノ目的ヲ達セントスルニハ亦本業ノ發達ヲ希望セテ  
ルヘカラス

縣內器械製絲工場ハ十ヶ所ヲ有シ座繰製絲ヲ爲スモノ、戶數ハ二千二百三十九戸ナリ出品點數十九點ニシ  
テ器械製絲ハ五點座繰製絲十一點足踏製絲三點ナリ

生絲審查ノ結果ニ依リ各項ニ就キ概評ヲ下シ改良ノ方法ヲ指示スルコト左ノ如シ

色澤 一般ニ不良不齊ナリ故ニ撰繭ヲ嚴密シ用水ヲ改良シ尙煮繭ノ方法繰絲湯溫度ノ加減等一層ノ注意ヲ  
要ス

手觸 概シテ粗硬ニシテ彈力ニ乏シ用水ノ選擇並繰絲作業ニ於テ技術ノ上達ヲ期スヘシ

仕揚法 仕揚法ハ一般ニ缺點多シ尙粹角、総巾、絡交、力繰等周到ナル注意ヲ以テ改良ヲ施スヲ要ス

織度 不齊ナルモノ多ク甚シキハ十四デニールノ生絲ニシテ十デニールノ開差ヲ有スルモノアリ繭ノ大小  
ヲ選別シテ不同ナカラシメ繰絲上添緒ニ注意シ且工女ノ技能ヲ上達セシムル様常ニ練磨ヲ要ス

類節 概シテ多數ニシテ輪類最多シ乾燥貯繭ニ意ヲ用ヒ高温ヲ以テ短時間或ハ低温ニテ長時間ニ涉ルガ  
如キコトナク又煮繭ノ溫度及時間ヲ適度トシ煮熟ニ過不足ナキヲ要ス

強力伸度 器械審查ニ於テハ強力及伸度ノ二點最モ劣等ナルヲ認ム製絲技術ノ熟達ヲ圖リ乾燥貯繭ニ注意  
シ粹ノ回轉緩急宜シキヲ得セシメ其他煮繭ノ方法繰絲湯ノ溫度ヲ適當ナラシムルヲ肝要トス

要スルニ蠶絲ノ製造ニ就テハ將來改良ヲ要スル點多シ即チ原料ノ選擇ハ勿論選繭、乾燥貯繭其他工女技術

ノ熟達ヲ圖リ束裝緒止、総ノ大小、粹角、総巾、絡交等ニ注意シ尙經營ノ方法ニ就テハ細心ナル注意ヲ拂  
ヒ經費ノ節約ヲ圖リ進ンデ工女ノ慰安ト獎勵ニ務メ以テ優良ナル生絲ノ生産ニ勉メサルヘカラス

二、真綿

縣內ノ真綿產額ハ約二千貫ニシテ其產額少シ專業トシテ之ヲ經營スルモノハ僅カニ福山地方ニ二三戸アリ  
他ハ農業ノ副業ニシテ屑物整理トシテ行ハル其業老幼婦女ニ適シ且ツ蠶業ノ利益増進ノ一助トシテ獎勵ヲ  
要ス

出品セル真綿ノ品位ハ一般ニ良好ナリ色澤束裝緊張力可良ナリ只縁邊ノ厚キニ失スルモノアリ原料ヲ選別  
シ其經濟上ノ得失ニ稽ヘ製作技術ノ進歩ヲ圖ルヘシ

第七類 葉煙草

葉煙草出品ハ總點數一四〇點此人員一三九人ニシテ八郡ニ亘レルヲ見ル出品中米國種ハ其點數少ナキモ概  
シテ優良ナルモノ多ク備後葉ハ出品數ニ比シテ品質優良ノモノアレドモ亦劣等品少ナカラズ三原葉ハ概シ  
テ良好ナラザルモノ多シ

米國種ハ兩切巻煙草ノ原料トシテ外國產葉煙草ニ混用シ輸入防遏上必要ナルモノニシテ本邦ニ於ケル產出  
ハ本縣ノ外僅カニ大阪府、兵庫縣ニ過キズ而モ品質收量共ニ他縣ニ超越シテ良好ナリ

備後葉ハ近年需用最モ多キ刻煙草ノ原料トシテ需要多シ其產額モ亦少カラズ  
三原葉ハ產額少ナク用途モ亦備後葉ノ如ク廣汎ナラス

形狀ハ概シテ完全ナルモノ多ク色澤モ亦比較的的良好ニシテ缺點少ナシ、備後葉ハ稍濃厚ニ過ギ裏拔良好ナ  
ラザルモノアリ、三原葉ハ黄色ニ過ギ帶褐少ナキモノ或ハ裏拔不良ニシテ白味ヲ帶ブルノ缺點ヲ有スルモ  
ノ稍多シ

香氣嗅味ハ米國種及備後葉ハ概シテ良好ナリシモ三原葉ハ比較的辛烈ナルモノ少ナカラザリシ

彈力ハ米國種、備後葉ハ一部分ヲ除ク外概シテ相當ナリシモ三原葉ハ稍乏シキモノ少カラザリシ  
 引火、保火ハ各種類共優良品ハ良好ナリシモ劣等品ハ概シテ不良ナルヲ免レズ殊ニ備後葉中ニハ葉質重粘  
 ナル性ヲ帶ビ一層引火ヲ害スルモノアリテ其ノ不長ニシテ、白濁モ密ニシテ、葉質重粘ナルモノ  
 葉肉ハ米國種、備後葉ハ畧良好ナリシモ三原葉ハ稍ヤ厚キニ失スルモノ少ナカラザリシニ、葉質重粘ナル  
 前記ノ各事項ヲ総合スレハ出品ハ大体ニ於テ良好ナリシモ往々惡癖ヲ有スルモノアリシヲ遺憾トス將來米  
 國種ハ一層葉肉ノ充實彈力ノ強靱ナル葉ヲ生産スル爲メ堆肥ノ増施ヲ計リ備後葉ハ早植ニ努メ人造肥料ノ  
 濫用ヲ避ケ以テ色澤ノ改善ヲ期スルト共ニ輕鬆ナルモノヲ出スベク三原葉ニアリテハ色澤、香氣、嗅味ノ  
 向上ヲ望ム

第八類 紙原料

今回ノ出品ハ其點數八十點人員ハ亦八十人ナリ  
 其内楮皮四十六點三極皮二十二點黃蜀葵十二點ニシテ楮皮ハ沼隈、深安二郡ヲ除ク縣内十四郡ニ栽植セラ  
 ル、モ御調、世羅二郡ノ出品ヲ見ズ三極ハ甲奴、比婆、神石、雙三四郡ニ栽培セラル、モ雙三郡出品ナク  
 黃蜀葵ハ栽培出品トモ御調郡一郡ニノミナリ  
 本縣ニ於ケル是等三者ノ消長ヲ見ルニ楮ハ桑園ニ侵蝕セラレ年々多少栽培面積ヲ減少スルモ三極ハ之ニ反  
 シ北部地方山野ノ好適ナル利用トシテ漸ク注意ヲ拂フモノ多キヲ加へ年々其反別ヲ増加ス黃蜀葵ハ殆んど  
 増減ヲ見ズ  
 出品物ノ審査ノ結果ニツキ見ルニ、楮皮ハ優劣ノ差等ニ大ナル懸隔アリ生育良好ニシテ剥皮巧ニ纖維  
 楮粗皮ニハ青皮ト赤皮ト二種アリ青皮ノ出品ハ優劣ノ差等ニ大ナル懸隔アリ生育良好ニシテ剥皮巧ニ纖維  
 齊美ニシテ彈力強キ良好ナルモノ多カリシニ反シ纖維粗剛光澤極メテ不良ナルモノヲ混セルノ狀況ナリキ  
 赤皮ハ概シテ品質揃ヒ何レモ纖維整齊、光澤良好ニシテ彈力強シ然レモ剥皮拙ニシテ纖維粗剛光澤不良ナ

ルモノナキニアラス  
 晒楮ニハ剥皮巧ニ晒法亦良好ニシテ纖維整齊光澤鮮麗ナル出品多カリシモ往々晒方拙劣ニシテ光澤ヲ損シ  
 品質不良ニシテ彈力弱キモノアリタリ  
 三極粗皮ハ全部比婆郡ノ出品ニシテ盡ク三年生生育良好ニシテ長サ六尺五寸ヨリ七尺ニ至ル纖維整齊ニシ  
 テ光澤鮮麗彈力強シ中ニ就キ纖維粗ニシテ光澤不良ナルモノアリ  
 晒三極ハ甲奴郡及比婆郡一部ノ出品ナリ  
 晒法ハ良好ニシテ纖維ノ鮮麗ナルモノアレバ概シテ光澤惡シク皮色ノ汚赤色ヲ呈スルモノアリ  
 黃蜀葵ハ粘力一般ニ良好ナリ是レ貯藏宜シキヲ得タル爲メナリ肉質亦良好形狀亦整一ニシテ支重支根ノ痕  
 ヲ見ルモノ少ナカリシモ間々劣等ノモノヲ混セリ  
 更ニ審査項目ニ付キ審査ノ結果ヲ記スレバ  
 (一) 楮、三極

- (イ) 整否 概シテ整齊ナルモノ多キモ往々不整ノモノアリ、根元一尺上リノ處ニ於テハ皮ノ巾一寸ヲ普通トシ小ナルハ五分大ナルハ二寸ニ及ブ
- (ロ) 三極ハ巾一寸五分ヲ普通トシ小ナルハ一寸大ナルハ二寸四分五分ニ及ブ
- (ハ) 纖維ノ精粗 纖維ハ概シテ精細ナルモノ稀ニ粗ナルモノアリ
- (ニ) 皮肉ノ厚薄 傷痕ノ有無、赤皮ハ概シテ肉薄ク青皮及三極ハ厚ク皮部ニ於ケル傷痕ハ概シテ少ナシ
- (ホ) 剥皮ノ巧拙 楮ハ青皮ニ於テ巧ニシテ赤皮ニ於テ拙ナルモノ多シ
- (ヘ) 三極ハ概シテ良好ナリ
- (ト) 彈力ノ強弱 彈力ハ概シテ強ク出品全部ヲ通シテナシ

(ハ) 色澤 楮皮赤皮三極ハ概シテ良好ニシテ鮮麗ナルモノ少ナカラザリシモ楮皮青皮ニハ不良ナルモノアリ晒三極モ亦不良ナルモノ多シ

(二) 黄蜀葵  
(イ) 大小 形状ハ概シテ肥大整一ナルモ大小形状不同ニシテ整一ナレバ形大ナラズ形大ナレバ形状不整ナルモノアリ

(ロ) 肉質精粗色 肉質ハ比較的良好ニシテ色亦佳ナリ

(ハ) 粘力 元來黄蜀葵ハ生品ノ儘販賣スルヲ普通トスルモ時ニ價格低廉ナル場合ニハ乾燥シ時期ヲ見テ販賣スルコトアリ今回ノ出品總テ收穫後時日ヲ經タルモノニシテ乾燥セルモノナリシヲ以テ充分水ニ浸シ生品ノ状態ニ近カラシメ後之レヲ驗シタルニ粘力ハ何レモ強キヲ示セリ

要スルニ今回ノ出品ハ點數少ナキモ品質ハ概シテ良好ナルモノ多シ特ニ品物ニ就テ著シキ缺點ヲ認メス然レモ栽培面積少ナケレハ本縣農家經濟上ニ及ボス影響少ナキハ遺憾ナリ楮三極ハ畦畔堤防ノ空地並ニ山野ヲ利用セハ其餘地大ナルモノナリ將來是等ノ利用ニ向テ努力スベシ黄蜀葵ハ僅カ三郡ニ栽培セラレニ過キサレバ其名空シク買手ノ意ノ儘ニ相場ヲ左右セラル、ノ憾アリ故ニ益々生産品ノ品質ヲ改良シ需要ノ途ヲ一層廣クセサルヘカラス尙本縣海岸部島嶼部ニハ主産地ト土質ニ似タル砂土ニ富メル地方多キガ故ニ其需要ノ増加ニ依リ之カ栽培ヲ普及セシムルコトヲ得ベシ

第九類 紡績原料

本類ニ屬スル出品ハ麻苧及綿ニシテ出品點數二二八人員一一七人ナリ只苧ハ...

一、麻 苧  
麻苧ハ其ノ出品點數一百人員九十人出品中荒苧及ビ扱苧ハ主モニ安藝ノ産ニシテ就中山縣郡、安佐郡最モ多キヲ占メ晒苧ハ多ク備後産ノ出品ニシテ雙三郡其ノ大部ヲ占ム

今之レ等出品物ニ付キ審査ノ概評ヲ下セバ左ノ如シ

荒苧ハ山縣郡七、佐伯郡二、御調郡二、高田郡一、總數一二點ニシテ優品ニ乏シカラズ一般ニ纖維強靱ニシテ光澤ニ富ミ且ツ長サ中庸ヲ得各條整一ニシテ根部及梢端ノ整正ナルモノ少カラズシテ扱苧ノ歩止リ多キハ原料タル大麻生育ノ整一ナリシヲ證スルニ足ルモノニシテ當業者精勵ノ蹟層然タルモノアリ殊ニ山縣郡ニ優品ノ多キヲ認メタルハ其ノ出品點數多キニモ依ルナランモ又肥培、剥皮ノ點ニ於テ他郡産ニ比シ著シク進歩ノ點ヲ認メ本縣本場ノ誇リトスルニ足ルモノナリ然レモ出品中ニハ往々外皮厚キニ失シ根部ノ纖維極メテ粗剛ナルモノ先端部繁雜ニシテ容積大ナルモノ各條長サノ整一ヲ欠グモノ丈ノ徒ニ過長ナルモノ掛カラザリシハ缺點トス

皮ノ厚キト根部及梢部ノ不整ナルハ疏植ト窒素質肥料ノ過剰ニ依ルモノニシテ殊ニ近來肥料價格ノ暴騰ニ伴ヒ安價ナル無機質人造肥料ノ濫用ト施肥期及收穫期ヲ誤リタル結果著ルシク其ノ品質ヲ損スルモノ少カラザルハ將來大ニ反省ヲ促スベキ點ナリトス殊ニ荒苧ハ扱苧ノ原料トナルベキモノナレバ之レガ良否ハ直チニ扱苧ノ品質ニ影響ヲ及ボシ動モスレハ本縣産麻ノ聲價ヲ墜シ其ノ販路ヲ閉塞セラル、ガ如キコトナキヲ保シ難シ爾後此ノ缺點ニ深ク注意シ其ノ肥培管理ノ改良及品質ノ向上ヲ謀ラザル可カラズ晒苧ハ雙三一六、甲奴五、御調五、高田四、山縣一、總數三一一點ニシテ多ク野州系統ノ白莖種ニ屬シ纖維強靱晒白完全ナルモノ多ク品質一般ニ優良ニシテ就中雙三郡産ノモノ最モ優良ナルヲ認メタルハ山縣郡ト相俟ツテ其ニ本場ノ誇リトナスニ足ル然レモ中ニハ晒白過度ノ結果韌度及色澤ヲ損シタルモノ纖維ノ厚薄甚ダシキモノ其他外傷ヲ蒙リタルモノ節ノ高キモノ丈ノ長短其ノ度ヲ失シタルモノ等少カラザリシハ缺點トス

纖維ノ厚薄節高等ハ何レモ肥培到ラザルノ結果ニシテ荒苧ト全シク肥料ノ選擇配合施用期ヲ誤リタルト疎植トニ基因スルモノナレバ將來當業者ハ之レ等ノ點ニ意ヲ用ヒ改良ニ努メサル可カラズ殊ニ晒苧ハ本縣著名ノ物産タル蘭蓆ノ緊系ニ供スルモノナレバ之レガ良否ハ蘭蓆ノ品質ニ大ナル關係ヲ及ボスヤ明ラ

カナリ然シテ從來ノ成績ニ鑑ミルモ其ノ品質價格等ノ點ニ於テ野州産ニ及バザルノ感アリ爲メニ動モスレバ野州産ニ其ノ販路ヲ奪ハレ現今ニ於テモ本縣並ニ岡山縣等ノ蘭草栽培地ニ年々供給セラレ、野州産ノ晒草ハ決シテ少ナシトモ營業者ハ奮勵努力以テ品質ノ向上及價格等ノ點ニ注意シ一般需用者ノ要求ニ叶ヒ縣外ヨリノ移入ヲ防止スルト共ニ益々本縣産晒草ノ聲ヲ發揚シ販路ノ擴張ニ努メザル可カラズ

扱芋ハ安佐郡二三、山縣郡一六、高田郡六、賀茂郡四、佐伯郡三、甲奴郡一、雙三郡一、總數五四點ニシテ原料ノ選擇ト扱方齊一ナルトニ依リ纖維強靱ニシテ丈ケ中庸ヲ得優品ニ乏シカラズ殊ニ安佐郡、山縣郡ノ出品ハ他郡ノ出品ニ比シ原料ノ選擇並ニ扱方等ニ於テ著ルシク進步ノ點ヲ認メタリ然レモ中ニハ纖維ノ分裂惡シキモノ根部及ビ先端部ニ於ケル扱方拙劣ナル爲メ纖維ノ錯雜ヲ來タシ分裂困難ナルモノ色澤極メテ不良ナルモノ其他原料ノ選擇ヲ誤リ六ツ扱或ハ小絞リ用トナシ得ルガ如キ上等品ヲ以テ普通製品ノ平扱トナセルガ如キハ缺點トス之レ畢竟曹達灰濫用ニ加フルニ粗製濫造ノ結果ト言ハザル可カラズ

扱方ノ精否ハ分裂ノ難易ニ直接關係ヲ有シ其ノ製品ノ價格ニ影響ヲ及ボスコト大ナルヲ以テ之レ等ノ點ニ一層意ヲ用ヒ之レガ改良ニ努力シ益々本縣産麻ノ特徴ヲ發揚シ以テ販路ノ改良ニ努メザル可カラズ

二、綿

綿ハ廣島市二十二、御調郡三、尾道市三、總計二十八出品人員二十四人ニシテ實棉二十二、製造綿六ノ割合ナリ之レカ審査ノ概評左ノ如シ

實棉ハ廣島市十九、御調郡三ノ割合ニシテ種類ハ在來種ニ屬シ彈力、色澤等品種固有ノ特徴ヲ有シ品質大概優良ニシテ線縮ノ歩合多キモノ掛カラザリシト雖モ中ニハ彈力弱ク色澤不良ニシテ且ツ線縮歩合等缺點ヲ認ム

本縣産ノ棉ハ纖維太キニ失シ紡績原料ニ適セズト雖モ彈力ニ富ミ色澤純白ニシテ鮮麗ナル特徴ニ於テ小袖綿又ハ中入綿トシテハ遙カニ外國産ニ優ルヲ以テ此ノ方面ノ需要ニ對シ僅カニ其ノ命脈ヲ保ツノ状態ニアルモノナレバ營業者ハ之レ等ノ點ニ重キヲ置キ其ノ特徴ヲ發揚シ用途ニ適合スル優品ヲ生産スルコトニ努力セザル可カラズ

第十類

農業部第十類ニ屬スル出品ハ蘭、麥稈、除虫菊ノ三種ニシテ出品點數百五十四出品人員百四十八人ナリ左ニ各品種ノ審査ノ概評ヲ述ブヘシ

一、蘭草

蘭草ノ出品ハ沼隈六十、御調三十七、深安七、雙三九、安佐二、高田二、豊田一、總點數百十八出品人員百十六人ニシテ沼隈、御調兩郡ノ出品其ノ九割ヲ占メ何レモ優品多ク一見優劣ノ判別ニ苦シムノ感アラシメタルハ流石ニ本場タルノ資格ヲ失ハズ

深安、雙三、安佐、豊田、高田ノ各郡ハ出品極メテ少ナク且ツ品位一般ニ粗惡ニシテ到底沼隈、御調ノ出品ニ比スベクモアラズ

左ニ出品ニ就キ地方別ニ審査ノ概評ヲ下サン

沼隈郡ノ出品ハ山南、千年ノ二村其ノ大部ヲ占メ乾燥色澤ノ良好ナル粗狀整一ニシテ太サ其宜シキヲ得タル等品位極メテ優良ナルヲ認ム然レモ白色部長ク且ツ稍ヤ粗剛ニ失スルノ缺點アリ加之粒狀ノ不齊ナルモノ根部及先端部ニ於ケル粒ノ大小色澤ノ齊一ヲ欠グモノ汚斑ヲ生ゼルモノ黒味ヲ帯ビタルモノ、害虫ノ被害ヲ受ケタルモノ等少カラザリシヲ見ル蓋シ質ノ粗剛ナルハ苗ノ選擇肥培ノ方法到ラザルト疎植トニ基因スルモノニシテ根部上リテ白色部ノ多キハ生育中早ク倒臥セルモノニ多ク又黒味ヲ帯ビタルハ早刈ニ過ギタルノ證ナリ宜シク之レ等ノ點ニ意ヲ用ヒ原苗ノ選擇、肥培、收穫等ノ點ニ一層ノ注意ヲ拂ヒ品質ノ向上ニ努メザル可カラズ

御調郡ノ出品ハ何レモ其ノ主産地タル木ノ庄、美ノ郷、原田、栗原各村ノ出品ナリ就中木ノ庄、美ノ郷

原田ノ三村ハ古來優品ヲ産スルヲ以テ著名ナリ從ツテ今回ノ出品中ニモ優品極メテ多ク色澤ハ御調郡獨特ノ青白銀色ヲ呈シ粒狀整一、剛柔其ノ宜シキヲ得ル等品位特ニ優秀ナルヲ認ム然レモ中ニハ根上リ長キモノ色澤、粒狀ノ不齊ナルモノ早刈リノ結果黒色ヲ帶ビ且ツ皺ヲ生ジタルモノ等少カラザリシハ缺點トス殊ニ近來花莖製造原料トシテノ需要多キト跡作ノ關係上一般早刈スルノ傾向アルハ縣下隨草栽培地ニ於ケル通弊ナリ花莖ノ原料トシテハ早刈ノ方却ツテ染色ニ適スルヲ以テ歡迎セラル、ト雖モ疊表ノ原料トシテハ充分成熟シタルモノニアラザレバ優良ナル製品ヲ得ル能ハザルヤ言フ俟タズ

由來本縣ハ備後表ノ產地トシテ岡山縣ノ花莖業ト相對峙シ全國著名ノ地タリ故ニ當業者ハ用途ニ對スル原料ノ選擇ニ注意シ疊表ノ原料タルベキモノニ對シテハ一層肥培ノ方法ヲ講究シ品質ノ向上ニ努メ備後表ノ聲價ヲ發揚セザル可カラズ殊ニ時勢ノ進連ハ今ヤ蘭草ノ栽培ハ備後地方ノ獨ヲ許サザルヲ以テ斯業ノ改良發展ニ努ムルナクハ遂ニ其ノ販路ヲ奪ハレ思ハザルノ悲運ニ逢遇スルコトナシトセズ豈ニ猛省セザルベケンヤ

深安雙三其他ノ出品ハ一般ニ粗惡ニシテ見ルベキモノ尠カリシハ風土ノ關係ニモ依ルト雖モ肥培、乾燥、調製等ニ於テ尙ホ幼稚ナルヲ認ム將來一層ノ改良ヲ要ス

二、麥 稈

麥稈ノ出品ハ深安三、御調六、沼隈九、總數十八出品人員十七人就中沼隈其ノ大部ヲ占ム

出品中ニハ色澤純白鮮麗ニシテ汚斑ナク且ツ眞田製造歩合大ナル等優品少カラザリシモ原料タル稈麥ノ肥培收穫及漂白等ノ點到ラザル爲メ往々赤味ヲ帶ブルモノ汚斑ヲ有スルモノ粒ノ不齊ナルモノ等少カラザリシハ尙ホ大ニ改良ヲ要スル點トス

由來本縣ハ岡山、香川、愛知等ノ諸縣ト共ニ麥稈眞田ノ主產地トシテ知了シ年々ノ産額五十万圓以上ニ達シ之レガ原料ハ獨リ本縣産ノミヲ以テ充タス能ハズ岡山縣ヨリ年々移入スル額亦少カラザルノ狀態ナレバ一層之レガ品種ノ選擇肥培ノ改良ヲ謀リ益々優良ナル原料ノ生産ニ努メ以テ縣外ヨリノ移入ヲ防止

セザル可カラズ

三、除虫菊

除虫菊ノ出品ハ豐田十二、御調一、廣島四、高田一、總數十八點ニシテ其ノ栽培ノ幼稚ナルニ比シ品質一般ニ優良品多ク前途ニ光明ヲ認ムト雖モ收穫ノ期ヲ誤リタルモノ乾燥不良ナルモノ等少カラザリシハ缺點トス

除虫菊ハ販路確實ニシテ果樹ノ間作、畦畔、堤防其他空地ノ利用ニ適シ栽培容易ニシテ比較的收益大ナル等民業經濟上有利ナルヲ以テ當業者ハ之レ等ノ點ニ留意シ之レガ肥培及乾燥ノ改良ヲ謀ルト共ニ斯業ノ發展ニ努メ且ツ從來ノ如ク單ニ乾花ノ製造ニ止メズ大ニ製粉ノ業ヲ起シ一方ニ於テハ信用組合ノ如キ販賣機關ヲ設ケ益々其ノ收益ヲ大ナラシムルノ手段ヲ講ゼザル可カラズ

第十一類 農産種子

本類ノ出品ハ稻粃二十五點蒔莖玉八點蕎麥五點大豆一點計三十九點出品人員三十九人ナリ今各品種毎ニ審査概評ヲ試ムレバ左ノ如シ

一、稻 粃

米ハ本縣重要農産物タルニ拘ラヌ稻粃ノ出品僅ニ沼隈、深安ノ二郡十七ヶ村二十五點ニ過ギザリシハ大ニ遺憾トスル所ナリ而モ二郡ハ本縣米產地ノ主斑ニ居ルモノナルニ出品良好ナラザリキ是レ尙ホ將來縣内産米改良ノ餘地大ナルヲ示ス所以ナランカ

出品中雄町系ハ系統正シカリシモ神力系中ノ二三ニハ然ラサルモノアリ凡テ農作物ハ其ノ始原確實ナルモノト雖モ播種ノ際ニ於テ選種ノ方法及採種ノ技術ニ於テ遺漏アルトキハ數年ナラズシテ劣變スルモノナリ然ルニ縣内選種ノ術ハ良ク其理由ヲ知りテ之レヲ行フモノ未タ多カラズ或ハ管理保存粗漏ノ爲メニ異品種又ハ劣種ノ雜交ヲ來スモノアリ今回ノ出品ニ於テモ雄町種ニシテ種子ノ豐滿ナラザルモノアリ神

概評

力ニシテ腹白過大ナルモノアリ宜シク母本ノ特性ヲ了解シ統系ノ持續ヲ誤ラサルヲ期スヘシ即チ稻粉ハ食用稻穂ニ比スレバ其收穫期ヲ早ムルヲ以テ合理トスルモノナリ然ルニ出品中ニハ刈取ノ適期ヲ逸シ稻種子特有ノ黄金色ヲ既ニ退色シテ色澤ヲ損セルモノアリ刈取期ノ遅延ハ種皮厚硬トナリ胚乳ノ損耗ヲ來シ從テ種子ノ發芽力及ビ發芽歩合ヲ損傷ス注意スヘキ事ナリ

子實充實ノ程度ハ一般ニ良好ナリシモ比重選種法トシテ單ニ唐箕選ノミニシテ塩水選ヲ施行セサルガ故ニ糝ノ混入セルアリ、子實ノ充實完全ナル種子ヲ得ントスルニハ其肥瘠中位ニシテ施肥ノ配合宜シキヲ得タル純系種ノ中出來ノ稻株ニ就テ採種シ更ニ之レニ比重選種法則チ塩水選種ヲナサ、ルヘカラス、胴割ノ有無ハ穀粒透視器ヲ用ヒテ検査シタルニ更ニ之レヲ見出サ、リシハ當業者ノ稻粉乾燥及ビ取扱ニ於テ厚キ注意ヲ加ヘタル結果ニシテ誠ニ慶スベキナリ

出品中稻熱病ニ犯サレシモノヲ發見セザリシモ神力種ニハ數點ヲ除キ多少ノ護謨葉枯病ノ斑點ヲ有セザルモノナシ出品ニシテ既ニ斯ノ如シトスレバ亦以テ神力種ハ選種及病害防除ニ於テ特ニ注意ヲ拂フノ必要大ナルヲ思ハシム

二、蕎麥

蕎麥ハ比婆郡ノ出品五點ノミ而シテ之ヲ大別スレバ大粒種三點小粒種二點ナリ大粒種ハ品種固有ノ性狀ヲ具ヘ色澤良好ニシテ子實ノ充實亦佳良ナルヲ認メタリ

蕎麥ハ傾斜地瘠薄ノ地ニ於テ而モ粗放的ナル栽培ヲナスモ尙ホ短期間ニ於テ相當ノ收穫アリ故ニ一層之レガ栽培ヲナシ純良ナル蕎麥粉ヲ供給シ以テ需要ノ向上ヲ講セバ有利ナル事業ノ一タルヲ得ベク品種ノ選擇種子ノ改良ハ益々其急務ヲ促サ、ルヘカラス

三、大豆

大豆種子ノ出品ハ僅ニ廣島市ノ一點ノミ粒子ハ肥大ナルモ麥皮ハ剝裂シ凡庸品タリ

四、蒟蒻玉

出品物ハ全部蘆品郡ノ出品ニシテ藤尾村二點岩谷村一點大正村二點河佐村一點常金丸村二點ナリ大正二年度蒟蒻ノ作付反別ハ三百三十四町步收穫百八万七千七百貫匁價格十六万七千二百餘圓ニシテ本縣ノ中北部ハ山地ニ富ムヲ以テ之ヲ利用シ又ハ傾斜地ニシテ氣温不定スル地方適切ノ作物トシテ農家ノ經濟ヲ補助スル上ニ最モ有効ナルノミナラズ此ノ地方ニ廣大ナル面積ヲ占ムル硅粘砂岩ノ土質ヲ利用セバ更ニ可ナリ

神石郡ハ栽培最モ盛ニシテ全產額ノ約三分ノ一ヲ占ム各種蔬菜ノ主位ヲ占ム蘆品郡岩谷村ハ種球ノ產地トシテ其名高ク郡内及御調郡、沼隈郡、世羅郡ノ各地ヘ種薯トシテ駁出ス、近來蒟蒻原料及ヒ蒟蒻粉トシテ工業上ノ需要モ漸次増加セントシツ、アリ故ニ本縣山間部ニ於テハ勞力ノ許ス限リ栽培ヲ獎勵シ一層品種品位ノ改良ヲ遂クヘシ、製粉ハ水車動力ヲ用ヒ岡山及九州地方ニ輸出スルモ尙ホ微々タルヲ以テ其ノ振興ヲ促シ更ニ生産力ヲ増加スルヲ要ス

審査ノ結果ニ依レハ出品ハ在來ノ品種ニシテ形狀細長又ハ扁平概シテ形狀不整大小混合シ不揃ノモノ多ク肉質ハ概シテ緻密ニシテ良好ナルモ芽部ノ凹ミ淺キモノ及ビ芽ノ細長ナルモノ比較的多キヲ認メ貯藏其當ヲ得ザル爲メ芽ノ損傷セルモノ及内部腐敗セルモノアリ何レモ改善ヲ期セサルヘカラス

蒟蒻種子ハ一般ニ其ノ選擇ニ注意ヲ欲キ優良ナル種薯ト稱スベキモノ無シ特ニ形狀過大若シクハ過小又ハ其形狀細長キモノ或ハ扁平ナルハ共ニ宜シカラズ、良好ナル種薯ト稱スルハ二、三年生ニシテ下方球形ニシテ肩稍々張り芽ノ部ハ凹ミ芽ノ短大ナルモノニシテ貯藏完全病虫ノ被害ナキモノナラサルヘカラス

第十二類 苗木

出品中柿苗ハ概シテ優良ニシテ幹ノ大サ及長サハ寧ロ大キニ失スルカ如キ觀アルモ根ハ直根過大ニ失シ鬚根ノ少カリシ憾アリ又過度ノ濕地ニ於テ育成セシ爲メ節間徒ラニ長キニ失シ芽及幹ノ肥大充實ヲ欲ケルモノ二三アリシヲ見ル



梨ハ柿ニ次ギ良品多カリシモ幹ノ發育セル割合ニ根ノ發育充分ナラサル憾アリ  
無花果ハ發育良好根モ發育良シ然レ共育成中管理不行届ノ爲メ幹ノ真直ヲ欲クモノ剪枝痕ノ附着セルモノ  
アリテ著シク外觀ヲ損シタリ

枇杷ハ良品ト稱スベキモノニ乏シク概シテ幹ノ發育不良葉小ク固有ノ濃綠色ヲ欲ケルモノアリ  
梅、桃及巴旦杏ハ幹ハ肥大ニ成長セルモ根ノ之レニ伴ワザルモノアリ又管理不行届ノ點アル爲メニ幹ノ真  
直ヲ欲キ小枝多クシテ頗ル外觀ヲ損シ介殼虫ノ附着セルモノ小數アリタリ

以上ノ出品ハ全部佐伯郡主ニ廣島市郊外産ニ屬セリ  
桑苗木ハ概シテ善良ナルモ幹ノ大サニ比シテ組織ノ充實セザルアリ發根不足ノモノアリ接苗ニ於テハ接合  
部變曲セルモノアリ施肥ノ時期遅レタルカ爲メニ晩秋ニ伸長シタル枝梢ノ先端ハ固實スルニ暇アラズシテ  
寒氣ニ因リ枯損セルアリ又管理周到ヲ欲キテ介殼虫ノ寄生スルモノアリ特ニ苗木掘取ノ際根部ヲ創傷セル  
モノ少ナカラズ

要スルニ一般ニ品質上注意ヲ喚起スヘキ點ヲ舉ケレハ左ノ如シ  
果樹ハ其種類品種類ル多ク土地及土質ノ相違ニ依リ自ラ適否アリ故ニ本縣農事試驗場ノ指導ヲ受ケ適種良  
苗ノ増殖ヲ計ルコトヲ怠ルヘカラス要スルニ柿ハ西條、祇園坊ノ外富有、天神御所、堂上蜂屋等適當ナル  
ヘク梨ハ獨逸、長十郎、晚三吉ノ類優良ナリ、桃ハトライアレフ、土用水蜜桃、上海水蜜桃ノ如キヲ撰フ  
ベク、枇杷ハ茂木、田中、無花果ハブラウレ、ターキ、ホワイトゼノア、ホワイト、アトリヤチツク、等ヲ  
優良トス

桑苗ハ發芽ノ早中晩及風土ノ適否ニ應シ栽植スベキ品種類ル多シ然レ共中生及晩生種ニ於テ本縣ニ最モ善  
ク適スルモノハ魯桑及九紋龍ノ二種ナリ只注意ヲ促スヘキハ魯桑ハ雜交シ易クシテ變種甚ダ多ク其數十數  
種ニ及ブ就中改良魯桑、丸葉魯桑、白芽魯桑、甲撰ヲ實質上并ニ經濟上利アリトス然シ往々異名同種アル  
ヲ以テ注意ヲ要ス出品中早甚苗木ノ絶無ナルハ苗木育成業ノ未ダ隆盛ナラザルニ因ルモノナリ、經濟的桑

園タラシメントスルニハ早中晩ノ植栽歩合ハ早生種ハ一割五分乃至二割ヲ利アリトス而シテ其採擇スヘキ  
品種ハ市平ヲ以テ最良トス  
縣下ニ於テハ年々二百五十万本内外ノ桑苗ヲ需要スレ共縣内ニ生産スル數量ハ約此ノ半數ニ過ギズ良苗ヲ  
得ムトスルニハ需要地又ハ其ノ附近ニ於テ育成スルヲ安全トス今ヤ益々桑園ノ増殖ノ必要ノ時ニ當リ桑苗  
ノ育成亦大ニ獎勵セザルベカラズ

苗木用ノ砧木ハ移植ヲ行ヒ鬚根ノ發育ヲ促スベク又温度過多ニ失スル圃場ニアリテハ適宜排水溝ヲ設ケテ  
土中過剩ナル水分ノ停滞ヲ減シテ苗木ノ徒長ヲ防キ施肥ハ木炭、米糠等ノ如キ磷酸質加里質肥料ヲ加用シ  
テ苗木ノ肥大充實ヲ計ルベシ

接木ノ際芽ノ上部ヲ長ク殘シテ剪ル爲メ苗木ニ剪定痕ヲ留メ甚シク外觀ヲ損スルノミナラス新梢ノ完着ヲ  
害シ真直ナル苗木ヲ得ザルモノアリ接木ノ際接芽ノ切方ニ改良ヲ施スヲ要ス

果樹苗木ノ出品中品種名ヲ明記セサルモノ多シ如斯ハ購入者ヲシテ如何ナル結實ナルヤヲ知ルヲ得ザラシ  
メ出品需要兩者共ニ不便大ナリ將來母樹ノ正確ナル時期スルト同時ニ信用アルモノヨリ需メ其ノ品種ヲ明  
記シテ販出スル事ヲ望ム

桑苗ニ於テハ施肥ノ時期ヲ遅ラシメサルヲ要ス若シ然ラスシテ技條ノ發育遅ル、時ハ晩秋ノ梢條ハ其ノ組  
織固實セズシテ寒害ヲ招ク又常ニ病蟲害ノ驅除ニ努メ苗木堀取リノ際ニ於テハ根部ニ損傷ヲ與ヘザル様注  
意ヲ要ス然ラザレバ移植後此ノ創傷部ヨリ腐蝕シ或ハ病害ヲ招キ易シ

本縣内果樹苗木供給ノ狀況ハ縣内ニ於テ生産スルモノト兵庫岡山愛媛等縣外ヨリ來ルモノトアリ、苗木育  
成ノ業ハ廣島市郊外ニ於テ行ソル、ノミニシテ不振ナリ、本縣特有ノ西條柿祇園坊早生温州ノ如キハ他府  
縣ヨリ注文多キモ系統正確ニシテ善良ナル苗木ノ供給潤澤ナラズ營業者ノ注意ヲ喚起シ苗木ノ主産地タル  
郊外佐伯郡己斐町ノ如キハ既設ノ植木組合ヲシテ其業務及ビ活動ニ於テ更ニ改進ノ促スベキモノアリ

第十三類 果實

第一、温州蜜柑

出品總數百八點出品人員百八人ニシテ豊田郡最多ク安藝郡、賀茂、佐伯、蕨品、沼隈、ノ五郡順次之レニ次グ

出品審査ノ結果ヲ概評スレバ左ノ如シ  
形狀及重量 形狀整齊共ニ概シテ良好ナルモ徒ラニ大形ヲ望ムノ結果固有ノ形狀ヲ失ヒタルモノ大小不同ニシテ整齊ヲ欲クモノ果皮粗硬ニ失シ外觀ヲ損スルモノ往々之レアルヲ認メタリ是レ果物ハ形狀ノ大ナルモノヲ以テ優良品ト誤解シタル結果ナランカ  
將來周圍七寸乃至七寸五分位重量三十匁内外ニシテ果皮薄ク平滑ニシテ其ノ色濃厚ナルモノヲ得ルニ努ムルヲ要ス

肉質 果ヲ横斷シテ肉質ノ粗密及ビ果皮ノ厚薄ヲ檢シタルニ充實其ノ宜シキヲ得ザルモノ多ク果皮亦厚キニ過グ之レ大正三年ノ夏季炎天續キ秋季ニ於テ雨濕多キニ過ギタルト成熟期ニ際シテ氣溫再ビ昇騰シ發育作用ヲ再始シ秋冷比較的早且ツ濕潤多キニ過ギタルヲ以テ充分ナル充實作用ヲ營ム能ハスシテ收穫期ニ入リシハ其ノ大ナル原因ノ一ナリ又肥料ノ配合其ノ當ヲ失シタルモノナシトセズ即チ糠粕、大豆粕、硫酸アムモニアノ如キ比較的窒素成分ニ富ム肥料ノミ多ク施スモ過磷酸石灰、木灰等ノ如ク磷酸又ハ加里成分或ハ兩者ヲ多量ニ含有スル肥料ヲ併用セザルガ故ニ枝梢徒ニ長ク成熟ヲ完フセザルコトアルモ亦其ノ一原因タラズンバアルヘカラズ又核子ノ存スルモノ約七%ヲ認メタリ之レ無核品種園中ニ有核種樹ノ混植ヲナスモノアルニ因ル

味 味ハ各出品物共ニ多少ノ變味ヲ來タセルモノ多シ之レ食用期ヲ過ギタルニ因ルモノナルモ尙ホ貯藏法ニ就キテハ學術的ノ研究及其ノ應用ノ未ダ行ナハレザルヲ以テ完全ヲ欲ク特ニ外温ニ伴フ庫内ノ濕湿度ノ調節ニ不備多シ素ヨリ此ノ兩者ノ關係ニ就テハ本縣ノ風土ニ適スル學理的標準未ダ定マラザルモ實際ノ狀況ニ考ヘ調節ニ留意セバ亦之ノ損害ヲ輕減スルヲ得ヘキニ此注意ヲ欲キ變味ヲ防止輕減セザルハ誠ニ遺憾トス

次ニ產地別ニ付キ出品ヲ比評スレバ豊田郡產ハ形狀外觀肉質品位共ニ他郡ノモノニ優越シ貯藏方法亦宜シキヲ得タリ、之レニ次グハ安藝郡產ナリ本郡產ノ果形ハ大ナルモ果皮粗硬ニ失シ充實ヲ欲グ而シテ賀茂郡佐伯郡、御調郡ノ三郡ハ大體ニ於テ安藝郡產ニ似タルモ病虫害驅除豫防ノ未ダ普及セザルガタメ瘡痂病介殼虫等ノ害痕ノ存スルモノアリ核子アルモノ亦多ク加之貯藏方法ノ不完全ナル事ハ何レモ豊田郡產ニ數等劣ルヲ認メタリ是レ豊田郡ノ產出地ハ氣候土質共ニ柑橘ノ栽培ニ好適セルト栽培法亦大ニ進歩セルニ依ルナルヘシ宜シク氣候土質ニ鑑ミ栽培ノ方法ニ改良ヲ施サバ適地適產ニ依リ更ニ優品ノ生産ヲ得ヘクシテ將來ノ農利ヲ増加シ得ヘキナリ

以上審査ノ結果ニ基キ將來改良スヘキ要領ハ左ノ如シ

- (一)、肥料ノ配合ハ窒素ニ偏セス磷酸質加里質肥料ヲ加施スヘシ即チ從來ノ施肥法ヲ見ルニ一般ニ大豆粕硫酸アムモニア糠粕ノ如キ窒素肥料過多ニシテ磷酸加里質肥料缺乏セルガ故ニ果ノ充實不充實ニシテ味色澤亦良美ヲ欲グモノ多シ宜シク之レヲ改良シテ果實ノ充實ヲ計リ品質ノ改善ニ努ムヘキナリ
- (二)、土質輕鬆ナル處ニ於テハ化學肥料人糞尿等ノ如キ速効性肥料ヲ施サズシテ糠粕ノ如キ遲効性肥料ヲ施シ一時ニ肥料成分ノ分解奏効ヲ起サル様ニ又肥料速効ノタメ肥料切レ等ノ憂ナカラシム様土質ニ依リ肥料ノ種類ヲ選擇シ施肥期施肥法亦大ニ研究ヲ要ス
- (三)、貯藏法中改良スヘキハ貯藏庫内溫度ニ變化ナキ様過濕過乾ナラザル事ハ勿論貯藏果實ニ就テハ採收ノ際損傷セシメザルコト其他收穫ノ時期ト寒氣及充實ノ程度ニ留意スベキコト即チ適當ニ成熟セルモノヲ嚴寒ニ傷マザル内時期ヲ以云ハバ先ヅ十二月中迄デノ間ニ於テ採收シ貯藏スベキナリ

第二、ネーブルオレンジ

出品總數百五十三點出品人員百五十三人ニシテ安藝郡最多ク豊田、賀茂、御調、佐伯、深安、沼隈ノ六

郡順次之レニ次グ  
 出品ノ品質ヲ見ルニ形狀大サ外觀共ニ良好ニシテ肉質及風味ニ於テモ共ニ優良ト認メタルモノナキニ非ラザルモ仲ニハ果皮粗厚ニ失シ色澤不良ナルモノアリ貯藏法ハ未ダ充分ニ研究セラレザル結果外觀ヲ損シ風味ヲ損傷セルモノ多數之レヲ認メタリ  
 更ニ審査ノ結果ヲ細評スレハ左ノ如シ  
 大サ 從來ノ品評會等ノ出品物ヲ見ルニ徒ラニ大形ノモノヲ出品スルノ傾キナリシモ今回ハ何モ大果中果ノ出品ニシテ飛物ナカリシハ甚ダ喜バシキ現象ニシテ大凡周圍八寸以上九寸以内ニシテ一個ノ重量七十匁乃至八十匁ノモノヲ生産スルコトニ努ムハキナリ  
 整齊 飛切り物ノ出品物ナカリシ爲メ大サ概シテヨク整齊セルモ形狀、色澤、臍ノ大小等多少ノ整齊ヲ欲キタルモノアルヲ認メタリ總ジテ其整齊ヲ欲ズ時ハ賣買ニ不利益アルモノナレバ大小ヲ區別シテ夫々品位ヲ仕譯シ其整齊ヲ計ルベキナリ  
 外觀 概シテ果皮滑澤ニシテ色澤濃厚ナルモノ多カリシモ仲ニハ果皮粗厚ニ失シ果梗ノ周圍ニ放射狀ニ縱溝アルモノアリ、色澤亦淡黄ニシテ病虫害ノ被害ヲ受ケタルモノアリ或ハ貯藏法不完全ナルタメ乾燥ニ失シ著シク外觀ヲ損シタルモノモアリタリ、果實ノ味ト外觀ハ需用ニ大ナル關係ヲ保ツモノナレバ外觀ノ損セザル様剪定ニ肥培ニ病虫害驅除豫防ニ將又貯藏法ニ注意ヲ拂フベキナリ  
 肉質 果ヲ横斷シテ之ヲ檢セルニ果皮ハ概シテ薄ク肉質能ク緊リタルモ果肉ノ色澤良好ナラザルアリ仲ニハ核子ヲ有スルモノ一匁位アルヲ認メタリ  
 風味 當時ネーブル柑ノ食用期ナリシヲ以テ一般ニ甘酸其ノ度ヲ得風味佳良ナリシモ仲ニハ貯藏法ノ不完全ナル爲メ酸味ヲ失ヒ變味セルモノアリ又肥料ノ配合上磷酸質加里質肥料ノ不足セル爲メ味ニ於テ物足ラザルノ憾アルカ如キモノアリ  
 以上要スルニネーブル柑ハ優品ニ乏シカラズ目下食用期ニ入りタルコト、テ味亦佳良ナリシモ形狀、色澤

外觀風味貯藏法ニ於テ未タ欲タル所ナシトセズ即チ培養上整枝剪定ノ整然ト行ナハレサルガ爲メニ樹勢ノ均衡ヲ失ナヒ爲メニ養分ノ循環ニ差異ヲ來シ枝ニ依リテ養分供給ニ貧富アリ從テ生産セラレタル果實整齊ヲ欲ギ經濟上不利益ヲ招クコト無シトセズ又施肥ニ就テハ魚肥、木灰、骨粉、米糖ノ如キモノヲ使用スル時ハ果皮薄ク色澤濃厚ニシテ外觀ノ美ヲ増シ味亦佳良ニシテ優品ヲ得ルモノトス  
 今出品物ヲ審査シタル結果本縣ネーブル柑栽培上將來改良ヲ要スルト認メタル條項ヲ擧グレバ左ノ如シ  
 (一) 懷枝冗枝ヲ剪除シテ樹形ヲ整理シ樹勢ノ均衡ヲ計リ枝ニ依リ結實ニ差異ナカラシメ形狀大小ノ整齊ヲ期スルコト  
 (二) 有機物不足ニシテ乾燥甚ダシキ花崗岩ノ土壤ニハ可成堆肥、大豆粕、米糖、魚肥等有機質肥料ヲ施シ土壤乾燥ノ差ヲ少ナクシ之レニ骨粒木灰等ノ磷酸質肥料ヲ加ヘ不堪遲々タル發育ヲ遂ケシムルト同時ニ磷酸分加里分ニ依リテ樹ヲ強剛ナラシメ同時ニ果實ノ色澤ヲ濃厚ナラシメ甘味ヲ増加セシムル様注意スルコト  
 (三) ネーブル柑ハ採收當時ハ酸味強クシテ固有ノ風味ヲ有セズ二三ヶ月貯藏シテ始メテ固有ノ佳味ヲ出スモノナレバネーブルヲ栽培スル以上其貯藏方法ハ重要ナル一要件ナルヲ以テ相當ナル貯藏庫ヲ設ケ外溫變化ノ影況ヲ受ケルコトヲ少ナクシ室内ハ過濕過乾ニ失セザル様ニ窓ノ開閉ニ就キ注意研究スルコト

第三、夏 橙

出品總數八十七點出品人員八十七人ニテ豊田郡最多ク安藝、御調、佐伯、深安、賀茂ノ五郡順次之ニ次  
 ゲリ出品物ノ品質ヲ見ルニ形狀、大サ、外觀、共ニ良好ニシテ肉質及風味ニ於テモ亦優良ト認メタルモノナキニ非ラザレドモ果形小サク肉質ノ充實ヲ欲セルモノ往々認メタリ而シテ夏橙ハ樹種ノ優良ナラザル爲メ果實ノ價底廉ニシテ將來獎勵スベキ品種ニアラザルモ目下ノ狀況ヨリ之レヲ見レバ其ノ産額九十万貫價額約十萬圓本縣沿海島嶼ニ於ケル一物産タルヲ失ナハザルガ故ニ増殖ノ獎勵ハナカサルモ現狀維持ニ止ム

ルニ於テ其培養管理ニ改良ヲ加ヘ品位ノ向上ヲ計ルノ必要アルモノト認ム  
 審査ノ結果ニ鑑ミ其概評ヲ下セバ左ノ如シ  
 形状大小 形状ニ二種アリ一ハ鬼膚(萩系)ト稱シ果形稍扁圓ニシテ果皮粗厚黄色ヲ呈スルモノ、出品約七  
 〇%アリ他ハ姫膚(宇和島系)ト稱シ果形扁圓ニシテ果皮滑ラカニシテ薄ク濃黄色ヲ呈スルモノ、出品ニシ  
 テ約二〇%アリ其ノ他兩系ノ混交セルモノ一〇%位アルヲ認メタリ而シテ鬼膚ハ果形概シテ豊大ナルモ姫  
 膚ハ概シテ小ナリ

整齊 概シテ形状大小共整齊セルモ鬼膚姫膚混交セルモノニアリテハ其ノ整齊ヲ欲キ又大小ノ點ニ於テモ  
 整齊ナラサルヲ認メタリ、果形ノ整齊ハ果樹栽培經濟上必要ナル要件ニシテ之レガ整齊ニハ樹勢ノ均衡ヲ  
 保タシムル様整枝剪定スヘキナリ

外觀 鬼膚種ハ果皮粗厚ニ見ヘ姫膚種ハ滑澤ナルヲ普通トスルモ中ニハ姫膚ノモノニシテ果皮ノ滑澤ナラ  
 ザルモノアリ中ニハ介殼虫ノ附着セルモノアリテ一見病虫害防除ノ完全ナラザルヲ表明センガ如キモノヲ  
 認メタリ

肉質ノ粗蜜及味 肉質ハ概シテ能ク充實セルモ過度ノ寒冷ニ逢ヒ果肉糜亂シテ粗狀ヲ呈スルモノアリ味ハ  
 各出品物共著シク相違ナク甘酸ノ度宜シキヲ得タルモ中ニハ酸味強クシテ生食シ難キモノアリ

以上ヲ要スルニ今回ノ出品ハ優秀ナルモノナキニ非ラザリシモ概シテ果形小、重量輕ク肉質ノ充實ヲ欲ギ  
 タルモノ多シ是レ前年ノ夏季炎天持續シ發育作用休止シ秋冷加フルニ至リテ多量ノ水濕ヲ得タルガタメ  
 秋季ニ至リ一時ニ肥料ノ分解吸收セラレ樹及果實ノ成熟ヲ遅延セシメ依而テ本年一月ノ寒冷ニ逢ヒ著シ  
 ク其ノ害ヲ受ケタルガ故ナリ尙肥料ノ不足セルモノニアツテモ樹勢衰弱セルガ爲メニ果形ハ小ニシテ寒害  
 ヲ被レルコト甚ダシク肉質ノ粗狀トナレルモノアリ以上ノ結果ニ徴シ夏橙ノ栽培地ニシテ花崗岩ノ砂礫質  
 壤土ナルニ於テ有機質不足スルトキハ昨年ノ如キ早濕ノ變化ヲ受ケ易キガ故ニ有機質ヲ補給スルノ目的ヲ  
 以テ堆肥米糠大豆粕等ヲ施用スヘク肥料ノ配合上窒素質肥料過多ナル時ハ樹勢軟弱ニシテ寒氣侵サル、事

アルノミナラズ果實又酸味強クシテ甘味ニ乏シ宜シク骨粉木灰ノ如キ磷酸加里質肥料ヲ加用スヘシ尙冗枝  
 懷枝ヲ剪定シテ樹勢ノ均衡ヲ計リ果實ヲ整齊シ且ツ病虫害殊ニ介殼虫驅除豫防ヲ完全ニシテ豊大美麗ナル  
 果實ヲ得ルニ努ムルヲ要ス

第四、レモン

出品點數八點出品人員八人ニシテ豊田郡七點賀茂郡一點ノ出品ノミナリ  
 出品ノ品質ヲ見ルニ形状大サ外觀共ニ良好ニシテ肉質風味ニ於テモ亦優良ト認メタルモノナキニ非ラザル  
 モ果形過大過小ニ失スルモノ寒害ニ侵ケル肉質粗ニ失スルモノ各一點宛アルヲ認メタリ而シテレモンハ近  
 來流行ノ果樹ニシテ現在ニ於テハ相當有和ナルガ如キモ寒冷ノ抵抗力弱ク且ツ販路未ダ確實ナラザルガ故  
 ニ之レガ増殖ハ尙慎重ナラサルヘカラサルモ沿海島嶼中特ニ氣候温暖ナル地方ハ從來栽培セル雜柑ノ高接  
 改良品種トシテハ有望ナリト認ム

尙出品ヲ審査スルニ形状外觀等良好ニシテ外國産ノモノニ比スルモ敢テ遜色ヲ見ズ唯香味ノ點ニ於テ少シ  
 ク軟弱ナル所アルガ如シ之レ樹齡ノ若キ關係ニモ依ルト雖モ培養ト採收ノ時期ニ就キテ研究ノ足ラザルニ依  
 ルナラン若シ夫レ香氣ヲ高クシ苦味ヲ去ラシムルコトヲ得ハ内需ハ勿論西比利亞地方ニ輸出スルノ望ミア  
 リ宜シク木灰、骨粉ノ如キ磷酸加里質肥料ヲ加用シ採收ハ固有ノ黄金色ヲ呈スルモノヨリ漸次之ヲ行ヒ一  
 度ニ收穫セザルヲ期シ横濱、神戸、東京、浦塩等へ見本ヲ送附シ本縣産ノ品質ヲ照會スルニ努ムヘシ

第五、梨

出品ハ總數十七點出品人員十七人豊田、沼隈、御調、高田、賀茂、佐伯、蘆品ノ七郡ノ産ニテ赤龍十四點  
 晚三吉二點アリ晚三吉ハ遙ニ赤龍ニ優レリ赤龍ハ形状外觀共ニ優良ナリシモ肉質粗ニシテ味亦淡白ナリ、  
 就中稍見ル可キナキニアラサルモ多クハ貯藏不完全ニシテ乾燥ニ失シ又ハ果ノ選別不充分ナルガ爲肉質部  
 ニ腐敗ノ痕ヲ存シ若ハ微臭キ一種ノ惡臭ヲ帶ベルモノアリ  
 那別ニ之ヲ評スレハ高田郡産ノ二點ハ共ニ優良ニシテ他郡産ノモノヨリ一頭地ヲ抜ケリ賀茂、沼隈、高田

ノ三郡産ハ味共ニ貯藏法ニ於テ不備ノ點ヲ認メタリ將來品種ノ選擇肥培及ビ貯藏方法ノ改良ヲ要ス抑モ本縣ニ於ケル梨ノ栽培ハ販路ノ狀況ヨリ推シテ將來甚ダ有望ナリト云フ能ハザルモ夏期ノ果物トシテハ欲クベカラザルモノナレバ大面積ノ栽培ハ打算上或ハ不可ナランニモ各地方ノ需要ヲ滿ス程度ニ於テ増殖シ同時ニ品種ヲ選擇シ現今廣ク栽培セラル、劣等品種ノ優良ナルモノヲ以テ改植シ施肥モ亦窒素質肥料適用ノ慣行ヲ改メ且ツ磷酸肥料加里肥料ヲ加用スルヲ要ス剪定方法及ビ時期ヲ改良シテ果實ノ整齊ヲ計リ病虫害驅除豫防ヲ勵行シテ品位ノ向上ニ努ムベキナリ

第十四類 肥料

本類ノ出品ハ二十五點十一人ノ出品ニ係リ五郡市ニ亘レリ種類ハ乾血一點油粕類九點調合肥料十五點ニシテ肥料ノ實質ニ依リ之ヲ單獨肥料及調合肥料ノ二ニ大別シ機械及肉眼ニ依リ審査セリ其結果左ノ如シニ肥料成分量 出品數二十五點中唯一點ヲ除クノ外概シテ含有成分量保證成分量ヨリ多ク殊ニ磷酸及加里成分ニ於テ著シク多量ナルモノ多ク窒素成分ハ概シテ適當ニ含有シタリ  
粉粒狀態 油粕粉末ニ徑六、ミリ以上調合肥料ニ徑四、ミリ以上ノ粉粒ヲ混在シタルモノ各一點アリシモ其他ハ概シテ粉粒細小ナリシハ賞スヘシ殊ニ全ク二、ミリ以下ナリシモノ九點ニ達セリ  
乾燥狀態 單獨肥料ハ乾血及大豆粕粉末ニ一三、%以上ノ水分ヲ含有シタルモノ各一點アリシモ其他ハ概シテ乾燥狀態良好ナリシニ反シ調合肥料ハ乾燥狀態不良ナルモノ多ク水分六、%以下ノモノ僅カニ四點ニ過キスシテ二點ハ一〇、%以上ノ水分ヲ含有セリ  
混合狀態 比重輕キ動植物質原料ノ粉碎ヲ怠リ稍粗大ノ儘混合シタルモノ及過磷酸ノ粉碎不充分ナルモノアリシモ概シテ混合良好ナルモノ多シ  
原料ノ良否 一割内外ノ草粉ヲ調合シタル肥料二點アリシモ其他ハ不良ノ原料ヲ使用シタルモノヲ認メス配合ノ適否 肥料成分及狀態ニ惡變化ヲ來スカ如キ原料ヲ配合シタル肥料ナカリシモ殆ント反應ヲ願慮セ

ス酸性ノ原料ノミヲ以テ製造シタル缺點アリ  
之ヲ要スルニ普通市場ニ販賣シツ、アル肥料ニ比シ優良ナルモノ多カリシモ尙前各項ニ述ヘタル缺點ヲ有ス將來嚴密ニ原料ニ付其成分ト有効率トヲ調査シ可成地方ニ其材料ヲ求メ其配合ニ當リテハ實質外觀ノ變化ニ注意シ中性肥料ヲ得ル如ク調合歩合ヲ定メ含有成分量保證成分量ヨリ不足ナカラシムルハ勿論或成分ノ著シク過多ナルカ如キコトハ之ヲ避ケサルヘカラス尙原料ノ粉粒ハ細小ナルヲ佳トスルモ特ニ成分濃厚ナルモノ及比重ヲ異ニスル場合ニアリテハ一層微細ニ粉碎シ攪拌篩過ヲ繰返シテ原料ノ混合ヲ均一ナラシメ殊ニ濃度比重ニ差異アルモノヲ混合スル場合ニ於テハ一回ノ調合量ヲ少ナクシテ其均齊ヲ期スヘク水分ノ含有ハ肥料ノ實質及外觀ヲ惡變スルノ虞ヲ有スルヲ以テ製造肥料ノ乾練ニカムルト共ニ原料購入ノ際ニモ之レニ充分ナル注意ヲ怠ルヘカラス

第十五類 農業、蠶業用器械器具

本類ニ屬スル出品ハ總點數百二十九點出品人四十九名ニシテ安藝、豊田二郡ヲ除ク外三市十四郡ニ亘レリ出品ハ其用途ニ依リ耕鋤用具、收穫調製用具、蠶業用具及農用雜具ニ四大別シテ審査シタリ今全部ヲ通ジテ審査ノ概評スルコト左ノ如シ  
一、耕鋤用具 出品點數五十一點出品人員十六人ニシテ鍬類ハ(株切鍬土振器等ヲ含ム)半數以上ヲ占メ犁ハ僅カニ二點ノミ蓋シ耕鋤用具ハ地力ノ増進及維持上最重要ニシテ農具中ノ首位ニアルヲ以テナリ其出品ヲ觀ルニ鍬類稻株切ニハ鍛鉄其他ノ製作技術ニ於テ賞スルニ値スルモノアリ特ニ鉄部ト柄トノ接合結着ニ意ヲ用ヒ柄壺ヲ鋸着セルモノアリシハ佳ナリシモ鍬先ノ重量、幅、長ト柄ノ均衡、角度ト作業ノ難易耐久性等ノ關係ニ意ヲ用ヒザルモノアリタリ尙鉄部ノミノ出品ハ之カ審査ニ手數ヲ要スルノミナラス觀覽人ニ其良否ヲ知ラシムル所以ニアラス宜シク農具トシテノ構造ヲ完備シテ出品スルヲ要ス

農具ノ改良ハ勞力ノ節約使用ノ容易ト一般農家經濟ニ相應スル價格ヲ目的トシ自ラ試用シテ其ノ難易優劣ヲ判定シ又土質及作業ニ應ジテ科學的智識ヲ加ヘ其構造其他ノ考案ヲ廻ラシ且ツ農家ノ意見ヲ求メテ之ヲ行フベシ

犁ハ近年其改良ヲ促ス聲甚タ高ク縣内ノ製作者少ナカラザルニ拘ハラズ出品甚ダ少ク且ツ特殊ノ考案ヲ施シタルモノナカリシハ遺憾ナリ其形態ニ於テ犁床ヲ短クシテ深耕ニ適セシメ鋤ニ改良考案ヲ加ヘテ握ノ反轉ヲ便ニシタルノミ將來ニ對シ大ニ其改良ヲ要スベキ點頗ル多シ

犁鏡ハ出品四點ニシテ犁體ノ形態ニ伴ヒ其形狀ヲ異ニスベキハ言ヲ俟タサルモノナルニ出品中ニハ短床犁トシテ好適ナル製造ヲナシタルモノアルモ亦先端甚シキ銳角ヲ爲シテ長ク深耕ニ適セサルモノアリ

齒車馬耙及犁鋤面ノ中央ニ縱ニ刀及螺旋止トナシテ裝置シタル土塊碎キ各一點アリ前者ハ構造堅牢ナラズシテ耐久力乏シク後者ハ實用ニ際シ犁ノ抵抗力ヲ增加シ或ハ土質ニ依リテ其効力ヲ實現シ難キモノト認ム

二、收穫及調製用具 出品數三十點人員十九名稻麥投器十三點鎌十點ヲ首タリ手箕五點之ニ次ギ初磨臼農扇ハ各一點ナリ

稻扱ハ其齒杆ニ鑄鉄ト鍛鉄製トアリ形狀配列及杆ノ固定ニ於テ種々ノ考案ヲ加ヘ輕快ニ扱キ得ルノ構造トナシ又稈芥ノ掃除ヲ便ニスル等其製作ニ改良ヲ加ヘタルモノアリシモ足踏廻轉ニヨリ勞力ノ節約ヲ工風シタルモノ、如キハ鉄質及構造ニ幾分機械的考案ヲ要スルモノナリ

鎌ハ形能更ニ舊套ヲ脱セス改良ノ跡ヲ見スト雖モ及部銳利ニシテ材料鍛鍊共ニ見ルヘキモノアリ尙實用上ノ効果ヲ擧クル爲用途ニ應シ柄ノ構成、及部ノ長短、大小、重量及彎曲ノ度ヲ適切ナラシメハ一層佳ナリ

手箕ハ其出品五點ニシテ内板製一點竹製四點アリ普通型ナレモ其製作ハ精巧使用亦輕便ナルモノアリ

シモ中ニハ底部ノ構成粗造脆弱ニシテ其功用ノ佳良ナラサルモノモアリ其他初摺臼、農扇各一點ノ出品アリシモ評スルニ足ラス

三、蠶業用器械器具 出品十五點人員八名ナリ出品中噴霧防氣器ハ出品一點不便ニシテ實用ニ適セズ蠶莖ハ出品二點一ハ其形小、價格亦不廉ニシテ實用普及ニ適セス一ハ大サ及製作共ニ當ヲ得タルモ縱系ハ細キニ過タリ蠶網ハ出品數六共ニ實用ニ適セス西上式坐繰器ハ從來使用シ來レルモノニ比シ構造簡單ナルモ綾振ノ運動其ノ宜シキヲ得ズ桑根切鉢ハ出品數三一般ノ普及ニ適ス

以上蠶業用器具ハ特ニ賞賛スヘキモノナシ然レモ近時勞銀ノ騰貴ハ益々器械器具ノ利用ニ依リ之ヲ補ハサルベカラザルノ機運ニアリ故ニ輕便ナルモノヲ旨トセル研究ハ一日モ忽ニスヘカラサルナリ

四、農用雜具 出品三十九點人員十六名ナリ 簍ハ十四點ニシテ藁製十三茅製一茅製ハ其組ミ方精ヲ極メタルモ價格不廉ニシ農用トシテノ價值ヲ認メス藁製ハ全部同一ノ出品ニ係リ普通品ニシテ耐久充分ナラサルヘキモ價格極メテ低廉ニシテ農家ノ需要ニ適ス山間部女子ノ副業トシテ好適品ナレハ更ニ材料ヲ精選シテ防水ノ効力増大ナル製品ヲ得ルニ努ムヘシ

ホークハ出品九點アリシモ悉ク同人ノ製作ニシテ鍛鉄ノ技佳良ニシテ硬軟宜シキニ叶ヒ又柄ノ材料及製作ニ注意ノ深厚ナルヲ見ル四本爪マニユアホークハ堆肥ノ取扱ニ適シ需要最多カラシ外國製ヲ摸擬シタルモノハ實用ニ疎ナルノ憾アリ蓋シ出品人ハ鑄鍛冶業ナリシニ徴シ單ニ自己ノ手腕ヲ紹介セントシタルニ過キサランカ

藁切器一點押切四點アリ前者ハ藁ヲ細切スルニ當リ其截刀ヲ上下スルニ從ヒ藁ヲ自動的ニ運フノ構造トセル考案ナルモ其機構完全ナラズ其能率亦大ナラス作業ハ多少輕易ナラムモ價格ノ不廉ト耐久性ノ弱キ感アリテ且ツ修繕ハ一ニ鍛冶職工ノ手ニ委セザルベカラザルノ不便アリ後者ハ普通型ナルモ製作佳良ニシテ實用上ノ價值アリ尙及刀ヲ彎曲シテ弦月狀トナシタルモノハ材料ノ撰擇并ニ製作良好ナル

モ台木ノ取付ケナカリシヲ以テ其ノ實價ヲ檢スル能ハサリシ  
 水揚踏車ノ出品數三其構造ハ巧精ニシテ實用上ノ價值アリト稱スルニ過キス獨リ水路自由高揚水車ハ  
 在來ノモノト其羽ノ構造ヲ異ニシ其内側ニ水箱ヲ設ケテ回轉ニ伴ヒ水ヲ掬ヒ上ケ軸部ノ放水口ヨリ射  
 水スル裝置ニシテ使用容易作業ノ効率亦大ナルモノト認ム只憾トスル所ハ價格少シク高キニアルモ實  
 用上ノ効果ニ比スレバ相當ナラン

脛衣出品ニ點製作何レモ巧妙ヲ極メ方言龍ノ鬚ヲ材料トセルモノハ耐久性大ナルモ價格不廉ノ嫌アリ  
 棕櫚製ノモノハ耐久性ハ之ニ及ハザルモ農家ノ脛衣ニ適ス脛衣ハ山間部勞働者ノ必須品ナレバ耐久性  
 ニ富ム廉品ヲ得ルニ若カサルナリ

安全誘蛾燈 出品一點ニシテ從來使用セル誘蛾燈ト類似シ只周圍ノ半部ヲ鍍力板ニテ覆ヒ尙鍍力製圓  
 板ノ回轉ニ依リ射光ノ面積ヲ伸縮自由ナラシメ誘殺セントスル前方ニアル田面ノミヲ光ラシ後方ノ田  
 面ヨリ螟蛾ノ襲來スルヲ避ケタル考案ヲ異ニスルモ後方ノ螟蛾モ亦集來スル虞アレハ豫期ノ効果ヲ舉  
 グ難カルヘシ

正條植繩出品僅一點ナリ綿糸十數本集メテ其上ニ綿糸ヲ緊ク卷キ付ケタル綱ヲ以テ大珠數玉ヲ貫キ挿  
 秧距離ノ目印トナシタルモノニシテ布片ヲ用フルヨリモ泥土付着セズシテ目標ヲ明瞭ナラシムルニ便  
 ナリト雖尺繩ハ普通坊間ニ販賣セシモノト何等特徴ナシ

要スルニ農具ノ出品ハ製作ノ技能及考案ニ於テ多少之ヲ認ムヘキモノアリシモ大ニ稱揚スルニ値スベキ効  
 果ヲ有スルモノ甚タ尠シ殊ニ耕鋤器ニ於テ然リトス想フニ農具ノ改良考案ハ用材、構造及農業ニ關スル智  
 能ヲ兼備セサルヘカラス即チ農家ノ期待ヲ了解精通シ耐熱誠之レニ從事スルニ非ラザレバ適當ナル器  
 具ヲ案出スルヲ得サルヘシ現時ノ農家ハ機械應用ノ能力ヲ欲キ製作者ハ農作ニ通セス令之レアルモ經濟ト  
 作業ノ含致ヲ期シ難ク徒ラニ理想ニ傾キ或ハ模造ニ走り或ハ幾分ノ新案ヲ加フルニ過ギスシテ何レモ大同  
 小異ニ終リ活用セラル、モノ少ナキハ駁々タル現勢ニ於テ最モ浩嘆ニ堪サル處ナリトス農工兩者ノ猛省ヲ

望ム

(二) 林業部

總説部ニ屬スル出品ハ第十七類ヨリ第二十一類ニ至ル五類ニシテ建築其他各種ノ用材、木竹製品ノ原料、  
 加工木竹材、林産種苗等概テ重要ノ品種ヲ網羅セリト雖尺陳列場ノ關係上其ノ出品點數ニ特ニ制限ヲ加ヘ  
 ラレタル結果出品總數ハ本縣山野ノ面積、蓄積、林産額ニ對比シ僅カニ四百十點ノ少數ニ過キサリシハ深  
 ク遺憾トスル所ニシテ建築、土工其他工業用木竹材ノ如キ形体ノ比較的膨大ナルモノニ對シテハ他ノ部類  
 ト大ニ其ノ趣ヲ異ニスルモノナルヲ以テ出品點數ニ相當制限ヲ附スヘキハ勿論ナルベキモ尙今後夫レ相應  
 ノ陳列面積ノ配置アランコトヲ望マサルヲ得ズ然シテ林業部ニ於ケル出品ノ内木炭ノ出品最モ多ク總計百  
 五點ヲ算シ苗木ノ六十點板類ノ二十九點並下駄材、推茸、竹材等之ニ亞ギ其他ノ各種林産物ハ之ヲ各品種  
 別ニ分類スルトキハ其出品點數何レモ僅少ナルモノ多シ然リト雖尺近時本縣ニ於ケル林業ノ發達進歩ニ伴  
 ヒ著シキ優良品ヲ撰拔出品シ生産上種々腐心努力ノ跡歷々タルモノアルヲ認ムルハ慶賀ニ耐ヘサルノ現象  
 ニシテ今各郡市ノ出品點數ヲ對比スルニ山縣郡ノ九十一點ヲ最多トシ佐伯郡ノ五十六點安佐郡ノ四十四點  
 廣島市ノ三十九點比婆郡ノ三十三點之ニ亞ギ其他ノ郡市ハ何レモ二十五點以下ニシテ賀茂御調兩郡ハ九點  
 蘆品郡ハ七點世羅郡ハ六點深安ハ二點安藝郡及比尾道市ハ各々僅カニ一點ノ出品アリタルニ過キス然シテ  
 山野多ク林産亦尠ナカラサル地方ニシテ林業部出品ノ斯ク甚ダ僅少ナルモノアルヲ見ルカ如キハ出品ニ對  
 スル勸誘指導ノ未ダ充分適切周到ナラサルモノアリシニ非ラサルナキヤヲ想ハシム今後出品勸奨上特ニ留  
 意ヲ要スヘキコト、思料ス

翻テ今林業部出品全部ヲ通覽スルニ本縣山野ノ產物ヲ利用啓發シ之レカ生産ニ當リ育成採伐製材調製等ニ  
 關シ特ニ種々改善ヲナシ漸次優良品ヲ產出スルノ傾向ヲ見ルニ至リタルノミナラス尙從來未利用物トシテ  
 放棄願ミサリシ林産ニ對シ種々工夫苦心ヲナシテ新用途ヲ開發シ更ニ其ノ製作調製ニ留意シ以テ本縣ノ特  
 產品タラシムルノ聲價ヲ得ルニ至リタルコト原料タルアベマキ樹皮ノ如キハ近時其殘屑ニ至ル迄各種ノ

用途ニ利用シテ余ス處ナク以テ舶來コルク及其原料樹皮ノ輸入ヲ防遏スルニ至リタルガ如キ又シロギヲ利用セル輸出向經木ノ如キ赤松材利用ノ輸出向隣寸軸木ノ如キ將タ亦桐材ヲ以テセル櫛代用ノ下駄齒板ノ如キ何レモ未利用樹ノ啓發上重要視スヘキモノ、一ニシテ其他板類木炭、枕木、竹材、五倍子、推萱、苗木等本縣林産ノ主要品種中ニ於テ特ニ成績優俊ニシテ良ク本縣産業獎勵ノ趣旨ヲ体シ改良進歩ニ腐心努力ノ跡著シク平素ノ業況亦頗ル佳良ニシテ推奨ノ價値アルモノ尠ナカラズ然リト雖モ尙今後一層ノ奮勵改善ヲ要スルヲ認ムルモノ亦ナキニシモアラズ然シテ今回林業部ノ出品上最モ遺憾ニ耐ヘサルハ今回ノ共進會ニ於テ本縣ニ於テ先年來政府ノ方針ニ從ヒ積極的勸奨ノ方法ヲ講シ其實績著々顯著ナルモノアルヲ見ルニ至レル林業經營發達ノ基礎タルヘキ林業ノ根本計劃施設ニ屬スル林野ノ統一整理事蹟並施設計劃案ノ編成其他施業(造林、利用、林産製造、山、地砂防、植栽等ヲ含ム)ニ關スル方法成績並林業ニ關スル特産ノ器具類ノ出品ヲ認メラレザリシ一事ナリトス

尙審査ニ際シテハ解説書ニヨリ品質、効用、産額、並審査請永ノ旨趣等ヲ詳悉シ以テ審査上ノ參考ニ資スヘキモノナルニ拘ラズ今回ノ出品者中往々之等ノ注意ヲ欲キ解説書ヲ提出セサルモノ又ハ提出セルモノ不備ナルモノ多ク爲メニ審査上不便ヲ感シタルコト尠ナカラズ斯クテハ時ニ出品者ノ不利ヲ招クコトナキニ非ラサルナキヤラ懸念セシムルモノアルヲ以テ將來出品者ハ特ニ此點ニ注意ヲ要スルコト、思料ス

第十七類及十八類

(一) 杉磨丸太

杉磨丸太材ハ佐伯郡ヨリ四點山縣郡ヨリ一點ノ出品ヲ見タリ然シテ本縣ニ於ケル磨丸太材ハ從來其生産極メテ稀少ナリシト雖モ本出品ノ如ク間伐材利用ノ途ヲ啓キ其ノ調製上少カラサル苦心ノ跡ヲ認ムルヲ得ルハ斯界ノ爲メ欣賀スヘキ現象ニシテ價格ノ低廉ナルニ對比シ比較的優良ナルモノヲ生産スル

ニ至リシハ本縣斯業ノ發達ヲ表明スルモノト言ハサルヘカラズ然リト雖モ粗材產出ノ目的ヲ以テ造林育成シタルモノヲ磨丸太ノ如キ美觀ヲ賞スヘキ裝飾用材ニ製作シ吉野丸太又ハ北山丸太ニ模擬セントスルカ如キハ利用ノ途ヲ誤リタルニシテ今後磨丸太ヲ製作セントセハ先ツ造林方法ヲ改良シ吉野又ハ北山地方ノ如キ植栽撫育方法ヲ探ルヲ要スヘク單ニ製作技工ノミニ苦心ヲ重ヌルモ到底其目的ヲ達スルコト難カルヘシ尙今回ノ出品ニ就テハ左ノ點ニ對シ特ニ留意改善ヲ要スルコト、思料ス

(イ) 節ナキモノヲ撰ブコト及節ヲ成ルヘク隠タスコトニ留意ヲ要ス

(ロ) 伐採後ノ乾燥及取扱不充分ナル爲光澤及着色優俊ナラサルヲ以テ此點ニ一層ノ改良ヲ要ス

(ハ) 磨方ニ濃淡均一ナルヲ要ス

(ニ) 品質ニ對比シ商品トシテノ價格多少低廉ニ過クルノ感アリ

(二) 雜木庄柱

本縣奥部ニハ雜木ノ種類蓄積甚タ多ク之ヲ巧ニ採伐利用スルニ於テハ雅致アルモノヲ產出スルコト頗ル容易ニシテ林業經濟發達上ハ勿論將來雜木利用開發上特ニ注意スヘキ點ノ一タルヘシ斯クノ如ク各種雜木中利用方法如何ニヨリテハ有價貴重材ニ製作加工シ得ルモノ尠ナカラズ雜木床柱材ノ如キモ杉檜磨丸太等ニ對比シ反テ雅致アリ世人ノ賞美スルモノ多キヲ以テ此等ノ利用生産ヲ試ムルハ濶葉樹ノ價ヲ益々昂止セシムルモノニシテ森林發達上將來一層ノ留意ヲ喚起セシムルノ要アルヲ認ム然シテ今回山縣郡ヨリ百日紅皮付ノ庄柱材二點ノ出品ヲ見タリト雖モ此等ノ出品甚タ少ク他郡市ヨリ更ニ此ノ種ノ出品ナカリシヲ遺憾トス尙將來百日紅ノ外櫻、リヨウブ、チジキ(カシヲシニ)カシ、アベマキ其他ノ各種ノ雜木ニシテ雅致アルモノヲ撰ビ本出品ノ如ク適當ニ利用製作スルモノ續出センコトヲ望ムヤ切ナルモノアリ又本縣ニ蓄積頗ル多キ赤松ノ皮付庄柱材ノ如キ更ニ其出品ヲ見サリシヲ遺憾トス

(三) 板 觀

建築用板類ハ三十七點ノ出品ヲ見品質、製作共概シテ優良ナルモノ多ク就中佐伯郡産ニ係ル杉天井板



ノ如キ品位、材質、製作最モ優俊ニシテ雅致アル板類ノ出品ヲ見タリ  
 尙松板ノ中ニ楡板ニ充分代用ノ價値アル品質頗ル優秀ニシテ製作其他ニ殆ント申分ナキモノ一點ヲ得  
 タルカ如キ又杉板中ニモ尙賞美ノ價アルモノ少ナカラズ本縣生産ノ板類ニカ、ル良品ノ出品ヲ見  
 タルハ大ニ人意ヲ強フスルニ足ルモノアリト謂フベシ然リト雖モ赤松板ノ内ニ稀ニ乾燥不充分ナル等  
 取扱當ヲ得サル爲メ邊材部ニ滲汚ヲ生シ色澤ヲ損シタルモノアルカ如キ又杉板中ニモ優劣品ヲ混同結  
 束シタルモノアリ爲メニ全体ノ價格ヲ落シ信用ヲ失墜セシムルカ如キコトナキニ非ズ此點ニ就テハ將  
 來充分留意改善ヲ要ス

(四)

鐵道枕木

鐵道枕木ハ本縣ノ主要林産物ノ一ニシテ今回七點ノ出品ヲ見何レモ山縣郡ノ出點ニシテ内六點ハ栗枕  
 木ニシテ一點ハ雜木枕木ナリ然シテ品質木取一般ニ優良ナルモ木材利用上經濟關係ヲ度外視シタルノ  
 感アルモノヲ認ムルハ聊カ遺憾トスル所ニシテ雜木ノ枕木中良質ノ楡材ノ如キ工藝材ニ利用スルヲ有  
 利トスルニ拘ラズ之ヲ空シク枕木ニ製作スルカ如キハ木材利用上大ニ顧慮ヲ要スヘキ廉ナリトス尙他  
 ノ郡市ヨリ更ニ本品ノ出品ナカリシヲ遺憾トス

(五)

竹材

今回竹材トシテ孟宗竹十一點苦竹七點ノ出品ヲ見タリト雖モ淡竹、黒竹、女竹等其他ノ竹材ニ一點ノ  
 出品ナク且ツ尙安佐郡以外比較的竹林ノ多キ賀茂、豊田、山縣郡等ヨリ何等ノ出品ナカリシヲ遺憾ト  
 ス孟宗及苦竹中ニハ品質優良ナルモノ四點アリタルモ其他ハ育成方法並採伐ノ時期等適切ナラサルモ  
 ノ多ク日光ノ直射ニ逢ヒ多少皮焦ヲナシ品位材質ヲ損シタルモノアリ將來竹材生産上特ニ注意改善ヲ  
 要スヘキ點ナリト認ム本縣ニ於ケル竹材ハ其生産ハ以テ需要ノ一端ヲ充タスニ足ラズ年々多大ノ移入  
 ヲ見ルノ現状ニシテ價格亦低廉ナラサルモノアルヲ以テ將來一層竹林ノ増殖ヲ計リ尙近時流行ノ自然  
 枯及蔓自然傳染病ノ蔓延ヲ豫防驅除シ工藝用竹材ノ生産ヲシテ益々豊富タラシメ其品質ヲ一層改善優良

(六)

桐材

ナラシムルコトニ努ムルヲ要ス

本縣中桐ヲ最モ多ク植栽セルハ甲奴、神石、蘆品、比婆、山縣郡等ニシテ其他ノ各郡ト雖モ多少植栽  
 セサルハナク其生産亦尙シトセズ然ルニ今回桐材ノ出品ヲ見タルハ僅カニ甲奴郡ノ三點アリタルニ過  
 キサルヲ遺憾トス今回ノ出品ハ點數少シ之ヲ以テ全般ヲ批判スルコト雖モ雖モ邸宅及耕地畦畔等良  
 質ノ土壤ニ栽培シタル桐材ハ往々虫害其他ノ被害ニ罹リ易ク其材質ノ如キモ木理粗ニシテ品質比較的  
 優俊ナラズ所謂洞汚ヲ生シタルモノ、如キヲ見受ケタルヲ以テ今後ハ特ニ其經濟的伐採期ニ注意シ鉄  
 砲虫ノ被害及天狗巢病菌ノ豫防驅除ニ努メ良材ヲ保續的ニ生産セシムルヲ要ス

(七)

松杉丸太材

松材ハ本縣ノ林産物中主要ノモノニ屬スルニ拘ハラズ其出品僅カニ一點ニ過キズ又杉丸太材ノ如キモ  
 又其ノ出品一點ニ過キサルカ如キ實ニ遺憾ニ堪ヘザル所ニシテ而カモ其ノ出品タルヤ其用途ヲ考慮ス  
 ルコトナク徒ラニ長大ナルモノヲ出品シタルガ如キ又杉材ノ如キモ成林撫育上殊ニ間伐ヲ閉却セル爲  
 メ上長生育ニ比シ肥大生長ノ之ニ伴ハズ甚ダシク日燒シタル劣等材ヲ造材スルコトナク出品シタルカ  
 如キ其出品ノ目的ヲ疑ハシムルアリ今後特ニ出品者ノ留意ヲ望マサルヲ得ズ尙將來斯業ノ發展ニ伴ヒ  
 其目的ニ適應セル實用的優良品ノ生産増加ヲ希望シテ止マザルナリ

(八)

榑下駄齒板(七點)

本品ハ中國骨髓山脈ニ蓄積尙尠ナカラサル榑材ヲ利用シ樞代用ノ下駄齒板ヲ製作生産セルモノニシテ  
 今回ノ出品ハ佐伯郡産ヲ首トシ廣島市ノ出品一點ヲ見タリ此等ハ多ク山元ニ水力利用ノ製材工場ヲ設  
 置シ製作加工スルモノニシテ近時良好ナル製品ヲ多量ニ産出スルニ至リ其木取乾燥方法等モ概シテ良  
 好ニシテ大阪市場ニ於テ特ニ本縣産ノ廉價ヲ保持スルニ至リタルハ慶スヘキ現象ナリトス、將來益々  
 奮勵良品ヲ經濟的ニ生産スルコトニ努メシムルヲ要ス

(九) コルク(二點)

コルクハ本縣特産品ノ一ニシテ今回ノ出品ハ僅カニ二點ナルニ拘ハラヌ其品質及製法ニ關シテハ殆ント遺憾ナキニ近ク殊ニ最近ニ番皮利用ノ端ヲ開キ最モ優秀ナル製品ヲ生産シ外國輸入防壓ニ努メタル點ハ最モ嘉賞スベキ所ナリ而シテ其製品ノ如キ其用途擴張ノ結果著シク多種多様ノ品種ヲ創製シ内國産トシテ益々優良品ヲ生産スルニ至リタルハ唯ニ本縣ノミノ榮譽ニアラサルナリ、望ムラクハ今後原料ヲ精撰シ均一ナル良品ヲ保續的ニ産出センコトニ努ムルヲ要ス

(三) 經木原料材

本品六點ハ原木ヲ擇伐出品シタルニ過ギヌ何等見ルヘキモノナカリシヲ遺憾トス將來原木ノ年齢品質伐採時期等ニ關シ特ニ留意スルヲ要ス

(二) 樽材

本品ハ僅カ一點ノ出品アリタルニ過ギヌ本縣ニ於ケル樽材ハ從來主トシテ佐伯、山縣地方ノ天然生杉材ヨリ製作搬出シ相當産額アリシモ今日ニ於テハ良材缺乏シ辛ジテ從來伐採セシ根株或ハ品質不良ノ天然木ヨリ製作スルノ狀況ナルニヨリ樽材トシテ劣等ノモノ多ク今回ノ出品物ノ如キ到底往日ノ聲價ヲ維持スルニ足ラズ人工造林ノ生育スルト共ニ良質ノモノヲ産出本縣酒造業ノ發達ト並行充分ノ發展ヲ期セシムルノ要アルヲ認ム

(三) 杓子、匙、盆原料

之等ノ原料ハ主トシテ佐伯、山縣地方ノ雜木林中ヨリイモギ、ミヅメ、ホウ、エゴノキ、サクラ等ヲ撰伐利用スルニ過ギザルモ將來木材工藝ノ發達ト共ニ益々良質ノ材ヲ需要スベキニヨリ獨リ天然生育ニ委セズ宜シク人工撫育ノ要アルベシ、今回ノ出品點數僅少ナルモ木取乾燥其比較的優良ナルヲ見ル洋傘木柄、傘轆轤

(三)

雜木利用ノ一方法トシテ本縣ノ製作ノ如キ最モ觀迎スヘキ所ニシテ何レモ相當良品ノ出品ヲ見タルモ

其出品數何レモ一點ニ過ギザルヲ遺憾トス、將來斯業發達ト共ニ其原料撰擇ニ意ヲ注グノ要アルベシ

第十九類

(一)

經木

第十九類中最モ注目スヘキハ經木及赤松燐寸軸木ニシテ本縣ニ於ケル輸出向經木ハ東城町白根氏ノ創意ニヨリ主トシテ俗ニシロギト稱スルイモノキ及ゴンセツヲ使用スルモノニシテ常ニ原木ノ採伐ヨリ製作漂白等ニ至ル迄特ニ留意改善ヲナシ色澤其ノ他ニ於テ最モ優俊ナルモノヲ産出スルニ至リシモノニシテ今回ノ出品ノ如キ頗ル優良ナルモノナリ將來市況ノ回復ヲ見ルニ至ラハ本縣ノ輸出増進ヲ見ルニ至ルハ言フ俟タス

(二)

赤松燐寸軸木

本縣産輸出向燐寸軸木ハ廣島市高坂氏ノ創意ニヨリ主トシテ本縣産ノ赤松ヲ利用製作セルモノニシテ時局以來益々其生産ヲ増進セリ今回出品ノ内ニハ製作材色漂白形狀ノ均一燃焼狀態、乾燥等頗ル優俊ニシテドロノキ軸木ニ對比シ優ルコトアルモ決シテ遜色ナキヲ見ルト雖モ原本ノ撰擇及製作上尙多少改善ノ要アルヲ認ムルモノナキニアラス

(三)

下駄材

下駄材ハ本縣重要産物ノ一ニシテ從來桐下駄材ノ生産少ナカラサリシト雖モ近來原木缺乏ノ結果最優良品ノ出品ナカリシヲ遺憾トス尙近時非常ニ産額ヲ増大シタル栓下駄材ハ原木ノ供給ヲ北海道ニ仰キ鋸器械ニヨリ荒木取ヲナスモノニシテ沼隈郡松永町及廣島市ヲ主要産地トス今回松永方面ヨリノ出品甚ダ稀少ナリシヲ遺憾トス廣島市ヨリノ栓下駄材出品ニハ經濟的利用ヲナシ品質木取製材等稍佳良ノ

(四)

モノアルヲ見タリ朴下駄材ハ出品少ク評スヘキ價值ナシ  
粉  
今回ノ出品六點ニシテ屋根板ノ外折箱用ノモノアリ製作上ニ於テ突粉ヲ見ルハ製法ノ一進歩タルヲ認  
ムヘシト雖モ乾燥不充分ナルモノ多シ又折箱用粉ノ内ニハ優良品一點ヲ見タルモ黑色或ハ濃紅色ヲ帶  
ヘル杉材ヲ用キタルモノアリ是等ハ第一着ニ改良スヘキ點ト認ム

(五)

水木箸  
本品ハ雜木利用ノ新機軸ヲ開キタルモノナルモ未タ其產額少ク機械力ニ依ラサル爲メ其ノ價格比較的  
不廉ナルノ憾アルヲ以テ漸次機械力ヲ應用シ種々ナル趣向ヲ凝ラシ廉價ニ供給スルニ努メサルヘカラ  
ス即チ單ニ丸箸ニノミニ限ラス角箸平箸或ハ近時流行ノ袋箸ノ如キモノヲ作り從來一般ニ使用セラル  
、杉箸ニ比シ優良品ノ產出ニ努メハ將來有望ナル事業ナリト信ス

第二十類

(一)

木炭  
第二十類ニ於テ最モ重要視スヘキハ木炭ニシテ出品點類百五點ノ多數ニ上レリ本縣ニ於ケル木炭ノ年  
產ハ六百七十萬貫價格三十六萬圓ニ及ビ本縣主要林產ノ一タリト雖モ尙本縣木炭ノ生産ハ需要ヲ充タ  
スニ足ラス將來大ニ生産ノ改善増殖ニ努力ヲ要スルモノアリ然シテ之レカ製造改善ニ就テハ本縣ハ明  
治三十三年以來特ニ製炭教師ヲ設置シ改良ヲ獎勵シ來リタル効果空シカラス一般ニ優良品多ク殊ニ縣  
ノ獎勵方針ニ準據セル遺憾ナキニ近キ優良品ヲ出品シ業況又頗ル佳良ナルモノアリト雖モ尙往々原料  
木關係製炭方法及儀裝費目等ニ注意ヲ散ケルモノアルヲ遺憾トス將來組合ヲ設ケ製品ノ統一ヲ計リ販  
賣關係ヲ確實ニシ改良ノ實績ヲ完フセシムルノ要アルヲ認ム

(二)

推茸ハ海外輸出品ノ一ニシテ本縣ニハ其原料木多キヲ以テ夙ニ人工栽培ヲ獎勵スル處アリ今回較々良  
品ノ出品ヲ見タルモ尙今後採取ノ時期、乾燥、保存等ニ一層ノ改善ヲ促シ生産増殖ヲ企テシムルノ要  
アルヲ認ム

(三)

五倍子  
本縣ハ氣候温和ナルヲ以テぬるで五倍子虫ノ發育ニ適シ五倍子ノ產額三千圓内外ニ及ヘリ元來五倍子  
ハ多量ニ良質ノ單葉ヲ含有スルヲ以テ媒染劑醫藥用又ハ鞣皮劑トシテ其用途頗ル廣ク貿易品トシテ歐  
洲諸國ニ輸出セラル、ニ拘ハラズ生産額ノ少キ爲メ其輸出額ノ僅少ニシテ未タ有力ナル貿易品タルヲ  
得サルハ深ク遺憾トスル所ナリト然シテ今回ノ出品ハ僅カ五點ニ過キサレモ比較的優良品ヲ見タリ  
然リト雖モ此等ハ單ニ天然生ノモノヲ採取セルニ止マリ未タ之レカ人工繁殖ヲ企ツルモノ少キヲ遺憾  
トス今後原木タルフシノキノ撫育並五倍子人工繁殖並採取乾燥ニ關シ特ニ改善獎勵ヲナシ一層生産増  
加ヲ計ルノ要ヲ認ム

(四)

香茸  
香茸ハ一種ノ香氣ヲ保有シ食品トシテ賞美セラル、モ人工養成ヲナスコト至難ニシテ單ニ天然生ヲ  
採取スルニ過キス今回出品三點アリ其内一點ハ比婆郡小奴可村香茸採取組合ノ出品ニシテ乾燥調製良  
好ニシテ香氣高キモ他ノ二點ハ乾燥貯藏佳良ナラス品位劣惡ナリシヲ遺憾トス將來充分此ノ二點ニ關  
シ注意ヲ要ス

(五)

アベマキ樹皮  
本縣ニハアベマキ樹ノ天然生頗ル多ク徒ラニ薪炭ニ供スルニ過キサリシヲ樹皮利用目的ヲ以テ撫育保  
殘セシムルコト、シ剝皮ノ上コルクヲ製作スルコトヲ始メ殊ニ二番皮ノ培養剝皮ヲ獎勵セル結果漸次  
舶來品ニ劣ラサル弾力アル良品ヲ生産スルニ至リ近年クラウンコルク、コルク粒盤防濕絶電用軍艦火  
藥庫包裝用等ニ其用途益々擴張シ其零屑ニ至ル迄各種用途ニ利用シ舶來コルクノ製品及原料樹皮ノ輸

入ヲ防遏スルニ至リ今回ノ時局ニ際會シ輸入杜絶ニ遭遇セシ爲メ益々本生産ヲ有利ナラシムルニ至レリ本品ノ製作方法及其原料樹皮ニ關スル改良ニ就テハ廣島市清谷角八氏ノ苦心最多ク且其取引ハ全國ニ冠タルノ狀況ニシテ本縣ノアベマキ樹皮生産ノ益々確實ナラシムルニ至レリ將來更ニ天然木保殘ヲ獎勵シ蓄積ノ増加ヲ計リ輪換剥皮ヲ行ハシメ生産保續ニ努メシメ生産販賣兩々相俟ツテ一層本縣ニ於ケルコルク及其原料タルアベマキ樹皮ノ聲價ヲ發揚セシムルヲ要ス

(六)

鞣皮用並ニ染用樹皮  
 鞣皮四點ノブ皮一點ノ出品ヲ見此ノ内鞣皮ニ一點良品ヲ見タリ然シテ本縣ニ於ケル鞣皮用並ニ染用樹皮ノ産出ハ從來多量ナリト云フヲ得サルモ本縣ノ北部ニハ天然林中所々櫟及香化樹ノ點生セルヲ見ルカ故ニ之ヲ殘存撫育スルコトニ努メ施業法ニ注意シ粗皮ノ生成ヲ防キ且ツ其剥皮方法及貯藏運搬ノ際雨露ニ曝ラシ單寧含有量ヲ減殺セサル様特ニ注意ヲ要ス尙老樹ヲ剥皮シタルモノ又ハ立木ノ儘外皮ヲ打傷シテ剥取シタルモノ或ハ雨露ニ曝シタル爲メ樹皮中單寧ノ分溶出シタル形跡アルモノ、如キ其品位ヲ損スルコト大ナルヲ以テ將來此等ニ對シ留意改善ヲ要ス

(七)

松木繩  
 松木繩ハ豊田、御調及世羅郡ノ一部地方ニ於ケル特産品ニシテ船舶用トシテ最重用セラレ需要額亦僅少ナラスト雖モ往々之レカ爲赤松幼齡林ノ濫伐ヲ爲スモノアルハ憂フヘキコトニシテ本業ノ發展ハ林業上望マシキコトニアラス今回ノ出品中優良品ナキニアラサリシモ調製乾燥宜シキヲ得サル爲メ微ヲ生シ外見及強韌性ヲ損シタルモノアリ注意ヲ要ス

(八)

檜皮繩  
 本品ハ豊田郡大崎島ノ内大崎南村大字明石方及東野村ニ於ケル特産品ニシテ火繩用及造船用ノ二種アリ造船業ノ發達ト共ニ其需要亦少カラスト雖モ原料ノ供給不足ト販賣取引上ノ機關ナキ爲メ價格ノ調節ヲ得ス近時製作人窮境ニ陥ル者多シ將來此等ニ對シ當業者間ニ相當連絡施設ヲナサシムルノ要ヲ認

(九)

炭團及懷爐灰  
 炭團ノ出品ハ僅ニ三點ニ過キス從來ノモノニ比シ別ニ工夫攻究ノ跡ヲ見サルモ其材料及乾燥法ニ付テハ甚タシキ缺點ヲ發見セシ唯其体裁ヲ優雅ナラシメ且ツ火付キヲ容易ナラシムルコトニ改善ヲ要スル點少カラズト認ム  
 懷爐灰ハ吳市及雙三郡ノ二ヶ所ヨリ出品セルモノニシテ其製品上ノ特徵一ナラス即チ原料生産地タル雙三郡方面ノ製品ハ概シテ其原料ニ優良ナルモ包紙及体裁ニ缺點所少カラス之ニ反シテ吳市産ノモノハ其原料製法不完全ナルノ感アルモ其体裁ニ至テハ能ク其需要者ノ趣向ニ投スルノ長所アリ故ニ雙三郡産ノ優良ナル原料ニ加フルニ吳市産ノ包紙及体裁ヲ以テセハ將來一層優等品産出ヲ見ルニ至ラン

其他本類ニ於テ栗實一點ノ出品アリ採取法及貯藏佳良ニシテ形狀大小ノ撰別亦可ナルヲ見タリ蕨粉ハ一點ノ出品アリタルモ調製佳良ナラス柴蕨一點モ亦調製惡シク品質良シカラス將來改善ヲ要ス

第二十一類

(一)

苗木  
 今回出品ニハ杉扁柏苗木大部分ヲ占メ優良品亦乏シカラズト雖モ往々長大ニ失スルモノ或ハ密植ノ結果枝葉軟弱ナルモノアリテ造林用トシテ不適當ノモノアリ尙ホ床替良好ナラサル爲メ根ノ著シク屈曲セルモノアルヲ見タリ、殊ニ本縣北部ノ如キ降雪多キ地方ノモノニシテ徒ラニ如上ノ不良苗木ヲ供給スルガ如キハ一ハ需要者ノ惡慣行ニ依ルト雖モ苗木栽培者ニ於テモ宜シク思フ茲ニ致スノ要アルベシ其他桐松等ニ於テモ相當優良品ナキニアラザルモ其價格ノ不相當ニ高價ナルヲ見ルモノアリ襟苗ハ一般ニ良品ナカリシヲ遺憾トス樹苗ノ生産ニ就テハ本縣林業ノ發展ニ關聯シ將來一層ノ改善發達ヲ望ム