

14. 21-780



21

0

茶研要報
第十七號

市販小賣製茶の全窒素量に関する研究報告

埼玉縣茶業研究所編



始



14.21-780

14.21
780

茶研要報第十~~七~~七號
昭和十六年一月刊行

市販小賣製茶の全窒素量に関する研究報告

埼玉縣茶業研究所

發行所寄贈本

はしがき

農林省新製茶指定試験の基礎的研究の一端として昭和十一年度以降市販小賣製茶の價額と全窒素量との關係に付いて調査研究中の處、製茶規格の基準を求むるに當りては示唆に富むこと多きを信ずるを以て不取敢一部を取纏め上梓する次第である。



目次

緒言	一頁
總論	一頁
一、東京市販小賣製茶價額と全窒素量及品質との關係	一頁
二、關西及九州地方都市小賣製茶價額と全窒素量及品質との關係	四頁
各論	六頁
玉露	六頁
煎茶	七頁
番茶	九頁
結論	一〇頁
附別表	一一頁

市販小賣製茶の全窒素量に關する研究報告

埼玉縣茶業研究所

地方農林技師 太田 義十
囑託 松井 久

である。

總論

本調査に供用せる製茶の種類は玉露、煎茶、番茶の三種であるが今茲に之等を通觀しその成績に基き東京市販及關西、九州地方市販の二つに別ち記述を進めむ。

一、東京市販小賣製茶價額と全窒素量及品質との關係

昭和十一年度以降年々東京市内に店舗を有する著名製茶小賣店並有名百貨店等から各種綠茶を購入、本所に於て分析し全窒素量を價格別に平均した數字を一表に現し檢討することとした。
本調査資料は昭和十一年第一回蒐集の際は製茶小賣専門店六、百貨店六、計十二店を選んだが各店共通の小賣價格は幾分相違し且良く判明しなかつたので各店で販賣して居る玉露、煎茶、番茶の大部分を購入分析したが次回昭和十二年度以降は代表的店舗五店を選び出来る限り共通した價額のものを購入した。

購入の時期はその前年度の生産品が混合されることの尠ない十一月以降の適當な期節を見計ひ筆者が直接蒐集に當つて現實の賣品獲得を期した。

夫々の年度に購入した製茶を價額別に依る平均全窒素量並品質との關係を表示すれば次の通りである。

1421
780

緒言

製茶品質と含有全窒素量との間に密接不離の關係あることは既に屬し夙に官地技師の發表あり是技師、出村技師も同様の成績を示され、碾茶に就いては元京都府茶業研究所長田邊技師の研究成績ありて製茶品質の良否と全窒素量との關係緊密なる點を指摘されたる。

且、前記松井氏、製茶品質評會出品茶に付き此の關係を調査研究し本所要報第十四號及同第十五號の二回互つて報告を發表せられた。

予等は當研究所に於て昭和十一年度以來市販各種の小賣製茶と全窒素量との關係に付き調査研究を重ねつゝあり茲にその成績の一部を發表し以て製茶小賣價格と製茶品質並全窒素量との實態を示し一般の參考に供せんとするものである。

尙本調査研究に當つては終始囑託官地鐵治氏の指導を受け分析は當初技手齋藤良雄氏之に當りしが同氏應召出征後助手佐々木透氏之を繼承更に同氏應召後は助手松井久擔當せるものにして別表には夫々擔任者の氏名を掲げた。

資料の蒐集並品質審査其他の調査編纂に就いては筆者之を掌つた。

尙審査の際は技手土屋茂、助手岡野寅義兩氏の助力を得たること多く茲に援助力を賜りたる各位を記して感謝の意を表はす次第である。

本研究報告中製茶購入店名は暗號を以て示した暗號文字の同じものは同一商店

第一表

昭和十一年度東京市販小賣製茶價格に依る分類と全窒素量並品質

(乾物百分—以下同斷)

製茶種類	調査事項	小賣價額(一斤)	調査點數	全窒素量	
				同平均	同探點
番茶	△	四〇	三	三・四四	六二・七
	△	五〇	七	三・五二	六三・四
	△	六〇	一三	三・七四	七〇・四
	△	八〇	一三	四・一七	八〇・一
	△	一、〇〇	三	四・四六	六一・一
煎茶	△	一、二〇	一一	四・六一	六七・一
	△	一、五〇	四	四・九一	七三・一
	△	一、六〇	七	四・八七	七三・四
	△	二、〇〇	一三	五・〇五	八一・三
	△	二、四〇	四	五・一五	八四・九
玉露	△	三、〇〇	九	五・二八	八四・一
	△	二、五〇	四	五・四七	八六・四
	△	四、〇〇	一	五・七七	六六・二
	△	五、〇〇	一	五・九五	七一・一
	△	六、〇〇	六	六・一四	七七・〇

第二表

昭和十二年度東京市販小賣製茶價格に依る分類と全窒素量並品質

製茶種類	調査事項	小賣價額(一斤)	調査點數	全窒素平均	同探點
番茶	△	一〇、〇〇	五	六・一二	九六
	△	一五、〇〇	二	六・三四	九九

第四表

昭和十四年度東京市販小賣製茶價格に依る分類と全窒素量並品質

製茶種類	調査事項	小賣價額(一斤)	調査點數	全窒素量	
				同平均	同探點
番茶	△	六〇	一	三・〇九	六〇・五
	△	八〇	五	三・五七	六四・九
	△	一、〇〇	五	三・八七	七〇・二
	△	一、二〇	三	四・一二	七三・三
	△	一、六〇	五	四・六五	七九・〇
煎茶	△	二、〇〇	三	四・八一	八四・四
	△	三、〇〇	五	五・一二	八九・一
	△	四、〇〇	一	五・三五	九二・〇
	△	五、〇〇	三	五・六六	七九・五
	△	一〇、〇〇	五	六・〇六	八八・二
玉露	△	一五、〇〇	三	六・二六	九六・〇
	△	二〇、〇〇	一	六・四六	一〇〇・〇

以上四ヶ年に亘り東京市内に於て實際小賣せられて居る製茶を蒐集したもので、番茶、煎茶、玉露の如き名稱もそのまゝを踏襲記載した。従つて關西其他の地方の呼稱に較べ名實相異の生ぜるものも少なくないが、茲には一切の參酌を加へない事とした。一例を挙げれば東京で番茶と稱するもの内にはその外觀上では一般に下級煎茶と見做し得るものを價額が一圓以下であるからと云ふ點から斯く取扱はれて居る。

玉露の下級品、煎茶の高級品中には冠茶又はその配合品と認むべきものが相當

第三表

昭和十三年度東京市販小賣製茶價格に依る分類と全窒素量並品質

製茶種類	調査事項	小賣價額(一斤)	調査點數	全窒素量	
				同平均	同探點
番茶	△	六〇	五	三・六二	七〇・八
	△	八〇	五	三・九八	七七・〇
	△	一、〇〇	二	四・〇五	六八・〇
	△	一、二〇	三	四・六二	七五・〇
	△	一、六〇	三	四・七七	七九・八
煎茶	△	三、〇〇	一	五・二九	九〇・〇
	△	三、〇〇	三	五・〇八	八三・八
	△	五、〇〇	五	五・八六	八五・一
	△	一〇、〇〇	四	六・三七	八九・〇
	△	一五、〇〇	三	六・四九	九六・七

第五表

東京市販小賣製茶價格に依る四ヶ年平均全窒素量並品質

製茶種類	調査事項	小賣價額(一斤)	調査點數	全窒素平均		同探點
				同平均	同探點	
番茶	△	六〇	五	三・六二	七〇・八	
	△	八〇	五	三・九八	七七・〇	
	△	一、〇〇	二	四・〇五	六八・〇	
	△	一、二〇	三	四・六二	七五・〇	
	△	一、六〇	三	四・七七	七九・八	
煎茶	△	三、〇〇	一	五・二九	九〇・〇	
	△	三、〇〇	三	五・〇八	八三・八	
	△	五、〇〇	五	五・八六	八五・一	
	△	一〇、〇〇	四	六・三七	八九・〇	
	△	一五、〇〇	三	六・四九	九六・七	
玉露	△	三、〇〇	九	五・二八	八四・一	
	△	二、五〇	四	五・四七	八六・四	
	△	四、〇〇	一	五・七七	六六・二	
	△	五、〇〇	一	五・九五	七一・一	
	△	六、〇〇	六	六・一四	七七・〇	

混在し、何れの種類に歸屬すべきか疑問を生じたけれども、賣品其儘の種類呼稱に依つた。

全窒素と小賣價額を對比するに同價額の數點を平均すれば調査を行ふた四ヶ年を通じて各年共に價額の低いものから高いものに進むに従つて全窒素量は順次に増加して居る。(第一、二、三、四、五表及圖表第一、二、三、四、五參照)

審査は番茶、煎茶、玉露と三種別に別採點したので採點數の直接關連はない。品質鑑定は採點上から觀察するに全窒素量の場合と同様殆ど價額の高低と採點數の多少は一致の傾向にある。只煎茶と玉露の一部に稍異變を認めたと之れは別表第一の各個の採點に付いて検討すれば自から判明するであらう。かゝる例は各販賣店に於て仕入滞貨等の關係上屢々實驗せる處で原葉又は製造方法の可否に原因するものではなく製茶になつた後の取扱不適に基因したものと考へる。

今茲に調査を繼續した四ヶ年平均を求めれば(第五表及圖表第五參照)價額と全窒素量並品質は全く一つの例外もなく一貫した傾向を示して居り、玉露、煎茶、番茶に付いても全窒素量に一定の限界のあることが認め得らるゝであらう。

茲に注目すべきは昭和十四年度製茶は總體的に全窒素量が低率である。(圖表第五參照) その主因とも見るべきは同年秋から茶價は漸騰の狀勢を辿り近年にない品不足と高價額を持続したため各種類共に夫々最下級品を廢して上位に新一階級を設けて居る。之れは従來の價額にては同品位の製茶を販賣することは全く不可能な實情を反映した證左である。

第五表

東京市販小賣製茶價格に依る四ヶ年平均全窒素量並品質

製茶種類	調査事項	小賣價額(一斤)	調査點數	全窒素平均		同探點
				同平均	同探點	
番茶	△	六〇	五	三・六二	七〇・八	
	△	八〇	五	三・九八	七七・〇	
	△	一、〇〇	二	四・〇五	六八・〇	
	△	一、二〇	三	四・六二	七五・〇	
	△	一、六〇	三	四・七七	七九・八	
煎茶	△	三、〇〇	一	五・二九	九〇・〇	
	△	三、〇〇	三	五・〇八	八三・八	
	△	五、〇〇	五	五・八六	八五・一	
	△	一〇、〇〇	四	六・三七	八九・〇	
	△	一五、〇〇	三	六・四九	九六・七	
玉露	△	三、〇〇	九	五・二八	八四・一	
	△	二、五〇	四	五・四七	八六・四	
	△	四、〇〇	一	五・七七	六六・二	
	△	五、〇〇	一	五・九五	七一・一	
	△	六、〇〇	六	六・一四	七七・〇	

製茶種類	調査事項		調査点数	同上平均全窒素量	同上平均審査採点
	小賣價額(一斤)	全窒素量			
煎茶	1000	4.00	9	2.85	55.7
	1000	4.50	12	3.26	60.5
	1000	5.00	10	3.43	67.9
	1000	5.00	11	3.74	77.1
	1000	5.00	11	3.86	82.2
玉露	1000	4.00	9	2.85	55.7
	1000	4.50	12	3.26	60.5
	1000	5.00	10	3.43	67.9
	1000	5.00	11	3.74	77.1
	1000	5.00	11	3.86	82.2

二、關西及九州地方都市小賣製茶價額と全窒素量及品質との關係

關西地方の小賣茶は昭和十二年三月京都、大阪、神戸、奈良、名古屋の五大都市に於ける著名な製茶小賣店乃至百貨店十四店を選定し、九州地方小賣茶は別府、大分、宮崎、都城、鹿兒島、熊本、福岡の七都市に亘つて十二店舗を求め夫々筆者が直接購入蒐集したもので、之を本所に於て分析を行つた。
 従て此の兩回は地域も相當廣く且地方的事情にも幾分の相異を持ち東京市内に於て購入せる如く種類、名稱及小賣價額に統一を缺き連關を得らぬ憾がある。
 左に分析並審査採点の平均せるものを掲げる。

第七表

九州地方都市小賣製茶價額別に依る分類と全窒素量並品質

製茶種類	調査事項		調査点数	同上平均全窒素量	同上平均審査採点
	小賣價額(一斤)	全窒素量			
煎茶	1000	3.82	10	65.5	70.7
	1000	4.03	11	70.7	77.8
	1000	4.70	3	77.8	77.8
	1000	4.62	10	77.8	77.8
	1000	4.84	10	81.0	81.0
玉露	1000	3.21	1	59.5	64.5
	1000	3.63	6	64.5	64.5
	1000	3.66	7	64.4	64.4
	1000	3.78	6	68.7	68.7
	1000	4.21	2	73.8	73.8

前記の如く平均數に依る小賣價額と全窒素量との關係を對比するに、第六表に於ては番茶及玉露の一部、第七表にあつては煎茶及玉露の一部に僅少なながらも價額全窒素量品質の上に矛盾を認めるが(詳細は各論並別表第五同第六参照)大局的には東京市販小賣茶の場合と全く同様の傾向を示し、價額全窒素量品質は漸次上昇の同一歩調を辿つて居る。(圖表第六第七参照)

第六表 關西地方都市小賣製茶價額別に依る分類と平均全窒素量並品質

製茶種類	調査事項		調査点数	同上平均全窒素量	同上平均審査採点
	小賣價額(一斤)	全窒素量			
煎茶	1000	4.00	9	2.85	55.7
	1000	4.50	12	3.26	60.5
	1000	5.00	10	3.43	67.9
	1000	5.00	11	3.74	77.1
	1000	5.00	11	3.86	82.2
玉露	1000	4.00	9	2.85	55.7
	1000	4.50	12	3.26	60.5
	1000	5.00	10	3.43	67.9
	1000	5.00	11	3.74	77.1
	1000	5.00	11	3.86	82.2

尚東京四回、關西、九州各一回計六回の本調査中、製茶小賣價額の一致した番茶四種、煎茶五種、玉露五種、計十四種を簡括して所含全窒素量の夫々及總平均を求めその關係を一括、表並曲線圖(第八表及圖表第八参照)を以て示せば前述の諸關係は一層明瞭となる。
 尙多くの資料を得て調査し平均數を求むるときは曲線は遂に一定の上昇直線に近づくであらうことさへ豫想せられる。
 否斯る資料を基礎に上昇直線を豫め作製し製茶の種類別を行ひ、品位の査定を施し以て基準を定め之れに該當せしめる事は充分考慮し得られる處である。

第八表

東京關西九州地方市販小賣製茶價額別に依る平均全窒素量

製茶種類	地方別	小賣價額(一斤)		調査点数	同上平均全窒素量	同上平均審査採点
		昭和十一年	昭和十二年			
煎茶	東京	4.00	4.50	9	2.85	55.7
	關西	4.50	5.00	12	3.26	60.5
	九州	5.00	5.00	10	3.43	67.9
	總平均	4.84	5.00	11	3.74	77.1
	採点平均	4.84	5.00	11	3.74	77.1
玉露	東京	3.00	3.50	1	3.21	59.5
	關西	3.50	4.00	3	3.63	64.5
	九州	4.00	4.50	6	3.66	64.4
	總平均	3.82	4.03	10	3.82	65.5
	採点平均	3.82	4.03	10	3.82	65.5

各論

玉露

分析結果に基づいて東京市販玉露、關西及九州地方市販玉露の二つに区分し検討すれば次の通りである。

一、東京市販玉露と全窒素量

昭和十一年から昭和十四年に至る四ヶ年に亘り東京市販小賣玉露の含有全窒素量に付いてその最高最低平均を表示すれば

第九表

分析點數	年度別			
	昭和十一年	昭和十二年	昭和十三年	昭和十四年
一斤ノ價額	自一五、〇〇〇至一五、〇〇〇	自一五、〇〇〇至一五、〇〇〇	自一五、〇〇〇至一五、〇〇〇	自一五、〇〇〇至一五、〇〇〇
全窒素最高	六・六四	六・六七	六・四一	六・四六
全窒素最低	五・六三	五・四八	四・九〇	五・五五
平均	六・〇九	五・七〇	五・七八	六・〇五
四ヶ年平均	一〇九			

購入年度別に全窒素量を調査するときは昭和十一年度の最高六・六四、最低五・六三、平均は六・〇九である。小賣價額は斤二圓四〇錢から最高一五圓に達して居るが、一斤二圓四〇錢乃至三圓程度のもは玉露の名稱に依るとはいへ、冠茶又は冠茶と玉露の配合品と見做し得るものが存在した。

價額別に依る全窒素の開きは極僅少ではあるがその平均數では漸次價額の上位に昇るに従つて増加を示し、品質鑑査點に於ても同様である。

只窒素量に於て一斤六圓と七圓、品質審査點にあつては一斤八圓と十圓、十二圓と十五圓とに稍矛盾するものがある。審査點は鑑定者の主観に俟つ外ないため甚だ困難が伴ひ如何な堪能者であつても全く正鵠とは謂ひ得ないけれども之が平

二、關西地方及九州地方都市々販玉露と全窒素量

關西及九州地方都市にて蒐集せる玉露に付き全窒素の最高最低平均表を示せば

第十表

關西地方 九州地方 計數平均	分析點數	小賣價額 (一斤)		全窒素量		
		最高	最低	平均	最高	最低
關西地方	五〇	自一六、〇〇〇至一六、〇〇〇	六・九八	五・二一	六・二八	
九州地方	一六	自二〇、〇〇〇至二〇、〇〇〇	六・八三	五・〇二	五・九七	
計數平均	六六		六・九一	五・二二	六・一三	

購入年度と地方的事情を異にしたものを併列するは些か妥當を缺くと雖も便宜上一括した。

關西地方のものは總體的に全窒素量の含有多い成績を示して居る。

價額並品質に對照するときは東京市販玉露と同様に價額の高いもの程窒素量も多く品質も概ね良好であるが内一斤八圓、十圓、十二圓の三種の平均に於て夫々〇・〇二の矛盾がある。然し斯る僅少な差は所謂分析誤差の範圍とも見られるがその一面品質鑑定の立場から押進んで觀察するに至極品質の近接類似の茶であることが判る(別表第六參照)。尙個々の店に付いてはT店及極一部分に矛盾するものあれども他は何れも價額と全窒素量は全く前の調査と一致して居る。

九州地方市販玉露も窒素量は全體的に稍高く且最高と最低との間隔は他地方に較べて大であるが、大局的には、東京、又は關西地方のものと同様の傾向下にあり(圖表第七參照)。

内一斤四圓のもの特別窒素量の多い異例があるけれども此の段列に入るものは、C及Dの二店に過ぎなく、且此の兩店の玉露は他の級のものも含有量の多いことを實見するであらう(別表第六參照)。

各店別に通觀すれば一つの異例もなく價額の序列に従ふ。既に述べた如く關西及九州地方市販玉露も東京市販のものと同く類例にあるこ

均を求むるときは前述の通り略價額と一致する。

今品質上特殊條件のある個別に付いて解説すれば、G店の賣品は玉露全體を通じて古茶と認められ、且既に店頭に完全な貯藏於て保管が行はれなかつたことが肉眼的觀察で容易に判別し得られる程度に色澤を損じ、延いては香味水色もその影響を蒙つて居つたために、品質審査點が他に較べて著しく下位である。(別表第一參照)

斯る例は獨り玉露のみならず他の煎茶、番茶にも幾分存在することが實見された。

之等の稍事情を異にした數點を除けば、品質と價額は相伴ふて上進の傾向にあることが判明し、更に全窒素量に於ては或る程度の變化即普通茶の持つ香味を減少し色澤の變つたものでも尙價額の高いもの程含有量を増加して居る。

之を各店舗毎に付いて調査するときは例外なく全窒素量は同一の傾向を立證し品質審査に於ても特殊事情のものを除けば大局的に合致した。

昭和十二年並同十三年度は小賣價額を斤三圓、五圓、十圓、十五圓の四種に限定し相當値開きあるものを選んだ結果、前回に現れた關係は一層顯著となり此の傾向を明確にした(第二、第三表及別表第二、第三參照)。

昭和十四年度も前年の例に倣ひ小賣價額を限定して分析した處、全窒素量に於ても亦品質審査にあつても其の規を一つにして居る(別表第四參照)。

然して窒素量は前三年に比較して總體的に低下を來したことは良く市場の茶況を反映して居るものである。(圖表第五參照)

以上四ヶ年の平均を求むれば、所含窒素最高六・五四、最低五・三九、平均五・九一であつて、東京市販玉露の實態を良く現して居り、更に各年度別(圖表第五參照)を比較對照するときは夫々の年に於ける玉露の品位を推定し得られる。

然して窒素量の下位にあるものの如きは玉露として取扱ふことの妥當を缺いて居ることは既に述べた通りであるから之を考慮の内に加へ判断すれば、自から玉露の品位基準を設定する上に重要な資料たり得ることを信ずる。

とが判明するであらう。

煎茶

玉露の場合と同様分析の示す結果に基づいて東京市販煎茶及關西、九州地方市販煎茶の二つに別ち説述を進めよう。

一、東京市販煎茶と全窒素量

昭和十一年から昭和十四年に至る四ヶ年間に亘つて煎茶の名稱のもとに小賣されて來たものに付いて全窒素量の最高最低平均を表示すれば

第十二表

昭和十一年 十二年 十三年 十四年 四ヶ年平均數計	分析點數	一斤ノ價額		全窒素量		
		最高	最低	平均	最高	最低
昭和十一年	六九	自一三、〇〇〇至一三、〇〇〇	五・五六	四・三六	四・八七	
十二年	一一	自一三、〇〇〇至一三、〇〇〇	五・二九	四・〇〇	四・九二	
十三年	一九	自一三、〇〇〇至一三、〇〇〇	五・二一	三・八九	四・六二	
十四年	一九	自一三、〇〇〇至一三、〇〇〇	五・三五	三・九五	四・九七	
四ヶ年平均數計	一一八		五・三五	四・〇五	四・八五	

昭和十一年度小賣茶中煎茶と稱へられては居るが、一斤三圓賣の内には冠茶又はその配合品一、二を認めた。

全窒素量を通觀するに最高五・五六最低四・三六で、六九點の總平均は四・八七である。

全窒素、價額、品質審査は平均數に於ては玉露と類型をなして居る。

平均の數が少なく且價額の開きの少ない即斤一圓五〇錢と一圓六〇錢との間に窒素量は僅かながら矛盾を示した、只一の異例がある。然し審査點に於ても價額の下位のものが返つて品質で上位を占めて居る(別表第一參照)のは示唆に富むことが多い。殊に窒素量が近接し審査點も一圓六〇錢中、著しく他に較べ劣る(一五)(五二)の二點を除けば略類似の状態にある。従つて此の二種に就いて考察す

るとき同一價額として取扱はれて差支なく強いて細分するのは意味をなさぬ。
昭和十二年以降の蒐集は價額を出来る限り一定し單獨的な中間價額のもの
を避けて小賣の差額を大にした結果、價額、全窒素、品質審査の成績は全く一つの
矛盾もなく同一動向を辿つて居る(別表第二、第三、第四参照)。更に之を各個の
店舗別に觀察すれば一層以上の關係が明瞭に看取せられるであらう。
今四ヶ年を通覽するに昭和十一年から年々順次に所含窒素量漸減の傾向にある
ことは各表及圖表第五を参照すれば判然たれども更に昭和十一年度の全窒素量を
一〇〇として指數を掲げるときは次表の如くである。

第十三表

昭和十一年度 昭和十二年度 昭和十三年度 昭和十四年度	小 賣 價 額 (斤)			
	一〇〇	一一〇	一六〇	二〇〇
	九一	一〇〇	九八	一〇一
	九一	一〇〇	九七	九七
	九一	九六	九七	九四
	八九	八九	九五	九六
	九四	九四	九四	九四

右の表は當時茶況の漸騰狀勢と略合致し(勿論騰落消長の波動はあるけれども)
特に昭和十三年度(資料蒐集は十四年四月)に至つてその狀顯著にて更に昭和十
四年度は一層明となり裾物の拂底騰貴は一斤一圓賣の品切れとなり一圓二〇錢に
於ても著しく格下げを呈した實狀を誠に良く裏書して居ることも認められる。
茶商は全窒素量を基礎に製茶の品位を査定したものは過去に於て絶無であらう
にも拘らず、積年の熟練、體驗はその遠觀的觀察に依つて斯くも原葉の良否、延
いてはその品位を鑑別し決定して居る。茶況の騰落と全窒素量は殆ど表裡一體の
如く頗る緊密な連關を保持し全く不可分と謂ふべきである。

四ヶ年平均の窒素量最高五・三五、最低四・〇五、平均四・八五、然て別表各々
を對照四・〇〇以下のもの個々に付いて見るとき煎茶として頗る下級であり、
寧ろ番茶として取扱はるゝ方が一般的通念からも至當と認められるものが多い。

裾物に至つて問屋に滞貨なく従つて一年中の販賣品を用意せぬ小賣店は仕入に困
難を來平常とはその賣品に尠なからぬ相違も生ずる程で分析成績の上に或る程度
の混亂を來すのではないかとさへ思考された。

然るに平均數に依る際は(平均し得ざる一點のものは除く)只一斤一圓四〇
錢と一圓六〇錢との間に窒素〇・〇八、審査點に〇・二の矛盾を認むるが、東京市
販賣茶の際に於けると同様、斯る二つの實驗觀點から寧ろ價額を同一とするこ
そ妥當ではあるまい乎。其他は全然、東京、關西、市販と同傾向にある。東京、
關西九州と三地方を比較對照せば自から小賣煎茶の品位を窺知し得らるであらう。

番 茶

番茶の名稱に依つて小賣せられるものを分析した結果は次の通りである。

一、東京市販番茶と全窒素量

昭和十一年以降同十四年に至る四ヶ年間東京市内から蒐集した小賣番茶の含有
全窒素量の最高最低平均の年別表は

第十五表

昭和十一年 昭和十二年 昭和十三年 昭和十四年 平均又計	分析點數	小賣價額 (斤)	全 窒 素 量		
			最 高	最 低	平 均
	三七	自至自至自至	四・五九	三・二二	三・八二
	一〇	自至自至自至	四・一八	三・四七	三・八〇
	八	自至自至自至	三・八一	三・四八	三・七一
	一〇	自至自至自至	四・一一	三・五一	三・七二
	六五	自至自至自至	四・一七	三・四二	三・七六

東京にて番茶と稱し販賣せられるものは落番茶、飲出された新葉中の硬葉及
所謂東京番茶と呼ばれる下級煎茶等が包含總稱されて居る。

然して本調査を開始した當時は一斤四〇錢の如き下等番茶も販賣せられたが、

此の事實は煎茶と全窒素量との關係を知る有力な資料たり得ると共に品位基準の
決定に當つては最も重要因子として閉却し得ざる處である。尙生産者は自園茶葉
摘採期、硬軟等を考慮して何れの品位の茶に該當するであらうかも推測し得られ、
自家製品に付いて一定の方針の基に經營を遂行し得る資料となることと思ふ。

二、關西並九州地方市販煎茶と全窒素量

京都、大阪、神戸、奈良、名古屋の各都市に於て蒐集した小賣煎茶並大分、宮
崎、鹿兒島、熊本、福岡の五縣下七都市で購入した煎茶に就いて價格と全窒素量
關係を採求するに際し所含量の最高最低等を一表に現せば次の通りである。

第十四表

關西地方 九州地方 平均又計	分析點數	小賣價額 (斤)	全 窒 素 量		
			最 高	最 低	平 均
	六五	四・一〇	五・六四	三・六三	四・九四
	五七	四・一〇	五・六〇	三・四〇	四・六八
	一二二	四・一〇	五・六二	三・五一	四・八二

條件の異なる二地方を一括することは至當を缺く様ではあるが、之れを對照的
見解のもとに置く時は反つて他の意義を發見するであらう。

關西地方煎茶の全窒素最高は五・六四、最低三・六二であつて、同年度東京市販
煎茶に較べて上下の開きが大きい。然して最低の三・六二は可成低位にあるが四・
〇〇以下のものは此の外に一點即二點のみであつて他は何れも四・三以上で、寧
ろ前者より高位を占めて居る(別表第二、第五参照)。平均の四・九四は東京市販
の四・九二に近接して居り、價額及品質との關係も個々別には幾分の相違矛盾も
認むるとはいへ平均數に於ては例外なく一貫せる規道上にある。

九州地方市販煎茶は全窒素最高五・六〇、最低三・四〇、平均四・六八最高は
前者に類似し最低及平均は稍低下して居る。

昭和十四年秋季以來騰勢にあつた茶況は昭和十五年に入つて品拂底を告げ殊に
順次茶價の上向並下等品排撃等の聲もあつて、下位のものは漸次自然消滅的に姿
を隱し、東京獨特の東京番茶も番茶の地位から遂に煎茶内へ押し上げられ、昭和
十四年度にあつては全くその跡を絶つに至つた。

昭和十一年番茶の全窒素量は最高四・五九、最低三・二二、平均三・八二を示し、
價額、全窒素、品質審査點は異例もなく一貫した趨勢にある。

斤四〇錢乃至五〇錢は何れも落番茶、斤六〇錢に至つて籾出し頭茶等を混じ、
全窒素量多き品は概ね頭茶、荒茶の如き形態、芽茶を包含する等純然たる硬葉製
でない。殊に最高四・五九のH二一の如きは細芽の混在多きを認めた。

昭和十二年度昭和十三年度は斤四〇錢及五〇錢を除外した。その理由は斯る低
劣品質の番茶は當時の狀勢を反映し、自然消滅的現象下に置かれ、且研究對照と
しても既に他方下級番茶の資料を得調査進捗中であつたに依る。

全窒素量は昭和十二年最高四・一八に對し昭和十三年三・八一と同價に於て著し
い差を現して居る。

後者の蒐集は昭和十四年春であつて同級品の價額は騰勢の下にあつた最低は
三・四七と三・四八とであつて略同様である。

昭和十四年度(十二月蒐集)は茶價著しく上騰せる當時である。全窒素量は一見
幾分上昇した如く見ゆるけれども、實際は茶價も一斤八〇錢乃至一圓となつて前
年乃至前々年の六〇錢乃至八〇錢に比較して一級宛を進めて居る。今試みに前年
斤八〇錢の最高三・八一に對し本年同價額八〇錢級中の最高を採れば、三・六二
(別表第三第四参照)となつて所含量の低下を示し茶價の騰貴と逆歩調にあり、既
に幾多前例と些かの矛盾もない。

更に各表を點檢するに同價額品でも店舗を異にするときは全窒素量、品質に可
成りの差異を認むると雖も數店の平均數或は各々の店舗の茶に付いて調査すれば
全窒素、品質、價額の關係は玉露、煎茶の場合と其の規を一つにするのみならず
一層顯著である。

二、關西及九州地方市販番茶と全窒素量

關西地方は昭和十二年度、九州地方は昭和十四年度夫々數都市から川柳、番茶と稱するものを蒐集分析した。全窒素量の最高低平均は、

第十六表

關西地方 九州地方 平均又計	分析點數	小賣價額 (斤)		全窒素量		
		自一至四〇〇	自一、八〇〇至一、四〇〇	最高	最低	平均
六七	二二	四・二九	二・六〇	四・二二	三・二一	三・五三
八九	八	四・二六	二・九一	四・二六	二・九一	三・六二

關西地方番茶は東京番茶の如く下級煎茶、値安品を其儘番茶に採用したものは多く認めない。

價額低位の番茶は刈落番茶であり、中級から上級に至つては上等煎茶の出物即本茶の撰別に際して除かれた硬葉や揉れ形の粗大なもの、青莖等々雜多な煎茶屑、玉露屑等である。

従つて之等の内には高級煎茶、玉露等から撰別された一部であるだけに、原料から見ても亦製造に於ても相當勝れたため小賣價額の如きも煎茶の中級程度にて名稱も川柳と標示されて居る。全窒素量最高四・二九、最低二・六〇、平均三・五三は東京番茶の價額と對照して稍低率(第十五表参照)である。

然し之れは東京番茶が關西番茶より優れた證左とはならない。何故なれば、東京番茶中の上位のものには下級煎茶があり、且つ多くのものは前述の如く細芽、芽粉等を混有するに比し、後者には斯る混合物少なく寧ろ莖茶の如き全窒素量含有少なきものの配在に依る。價額、品質、全窒素の關係は平均別又は各店舖別に於ては全く例外もなく前數例に等しい。

更に商略上の關係か同一店にて同一價額を以て二つの銘を附した、即價額八〇

錢中P一四、P一〇は全窒素量に於ても品質審査にあつても相伯仲して居る(別表第五参照)

尙斤五〇錢中のT四四とT四三。斤八〇錢中のR二七とR三二、その何れもが全窒素量の高い方は東京番茶の名稱を冠してある。

九州地方小賣番茶は恰も裾物極度に拂底を告げた。昭和十五年春の蒐集のため滞貨貯なく商品を取揃へるに苦心し、品切れも稀ではなかつた。

斯る混亂期に當りその成績も亂調をさへ豫想せられたが、分析の事實は全窒素量最高四・二二、最低三・二一、平均三・七一、東京市販番茶と全く符合し、平均數及各店舖別に付いては今回も異例なく一致した傾向を明示して居る(別表第六参照)。

結論

本研究の成績に據るときは小賣製茶中の全窒素量は價額の高い、即品位の上級にあるもの程所含量多く、品位(價額)の下降と共に全窒素量も低下を伴ふ。然も此の傾向は番茶、煎茶、玉露の區別に拘ることなく一貫して居る。

大體番茶と煎茶との限界は全窒素量四・〇〇程度であつて、煎茶の高級品は五・五〇、玉露としての風格備るものは六・〇〇の内外以上にあることを本資料に依る調査の成績に基き大觀的考察に於て認定し得られた。(第八表、圖表第八参照)

昭和十一年度

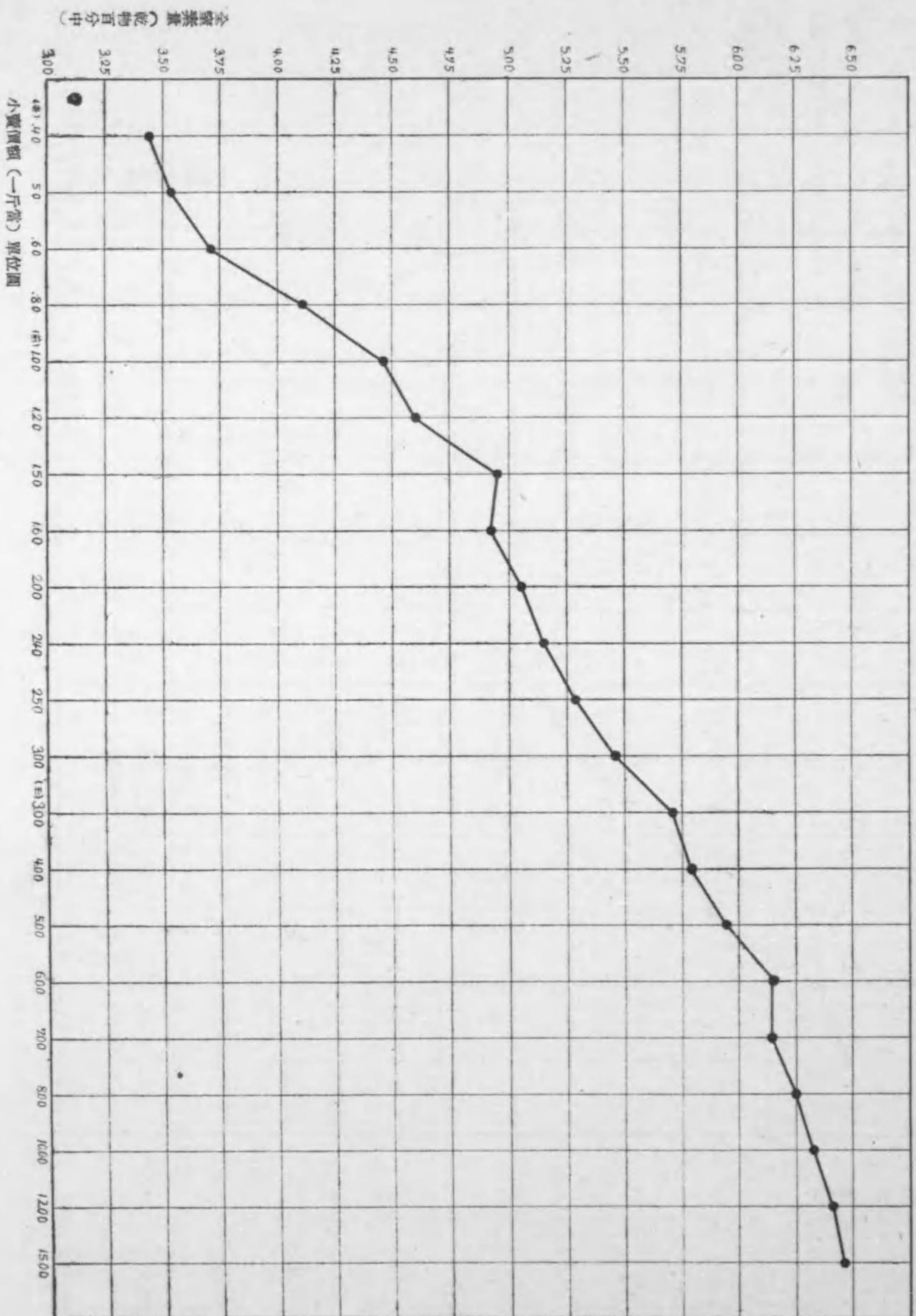
圖線曲量素窒全と類分る依に額價賣小茶製販市京東

(番茶)

(煎茶)

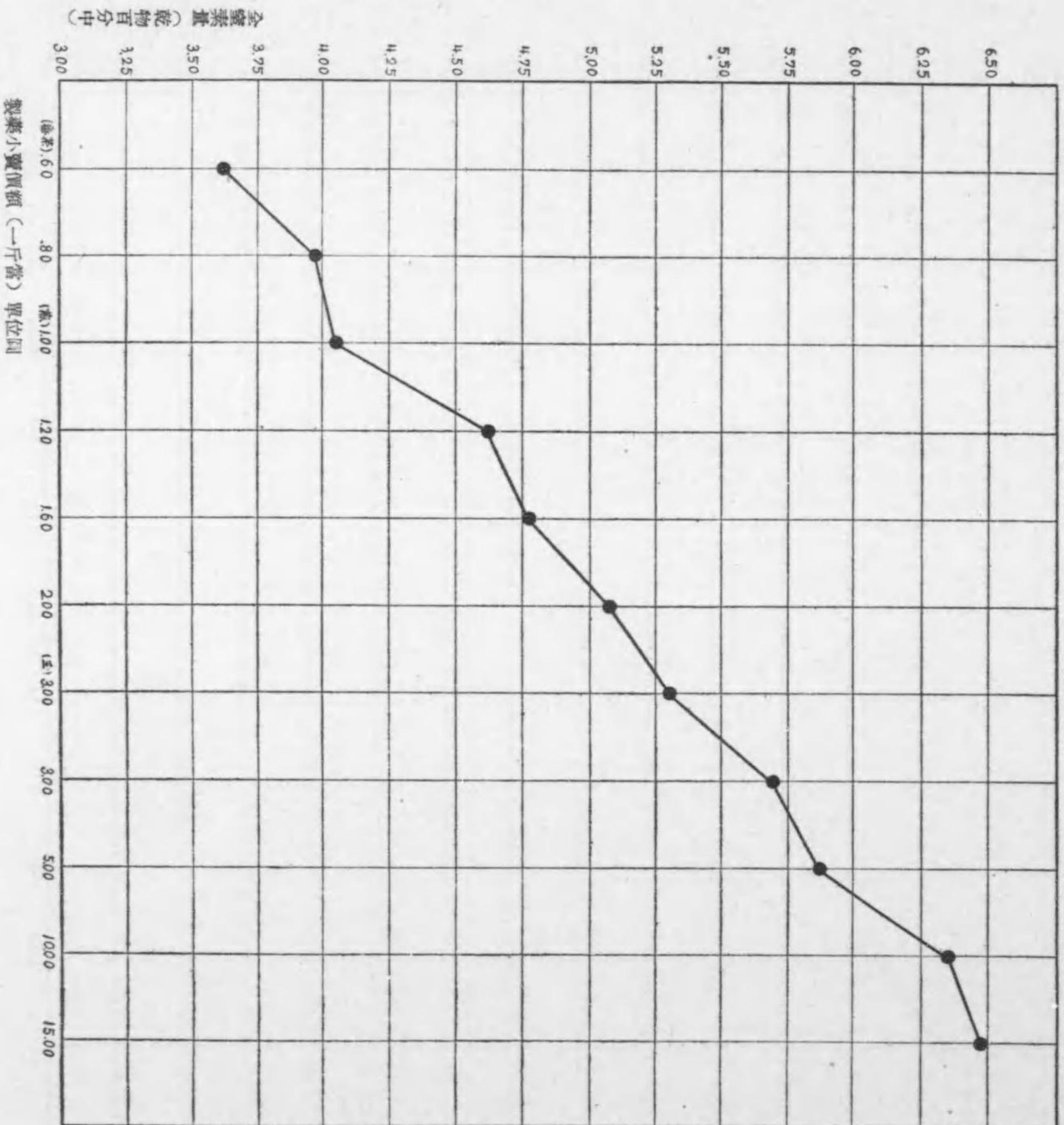
(玉露)

表一



昭和二十年年度

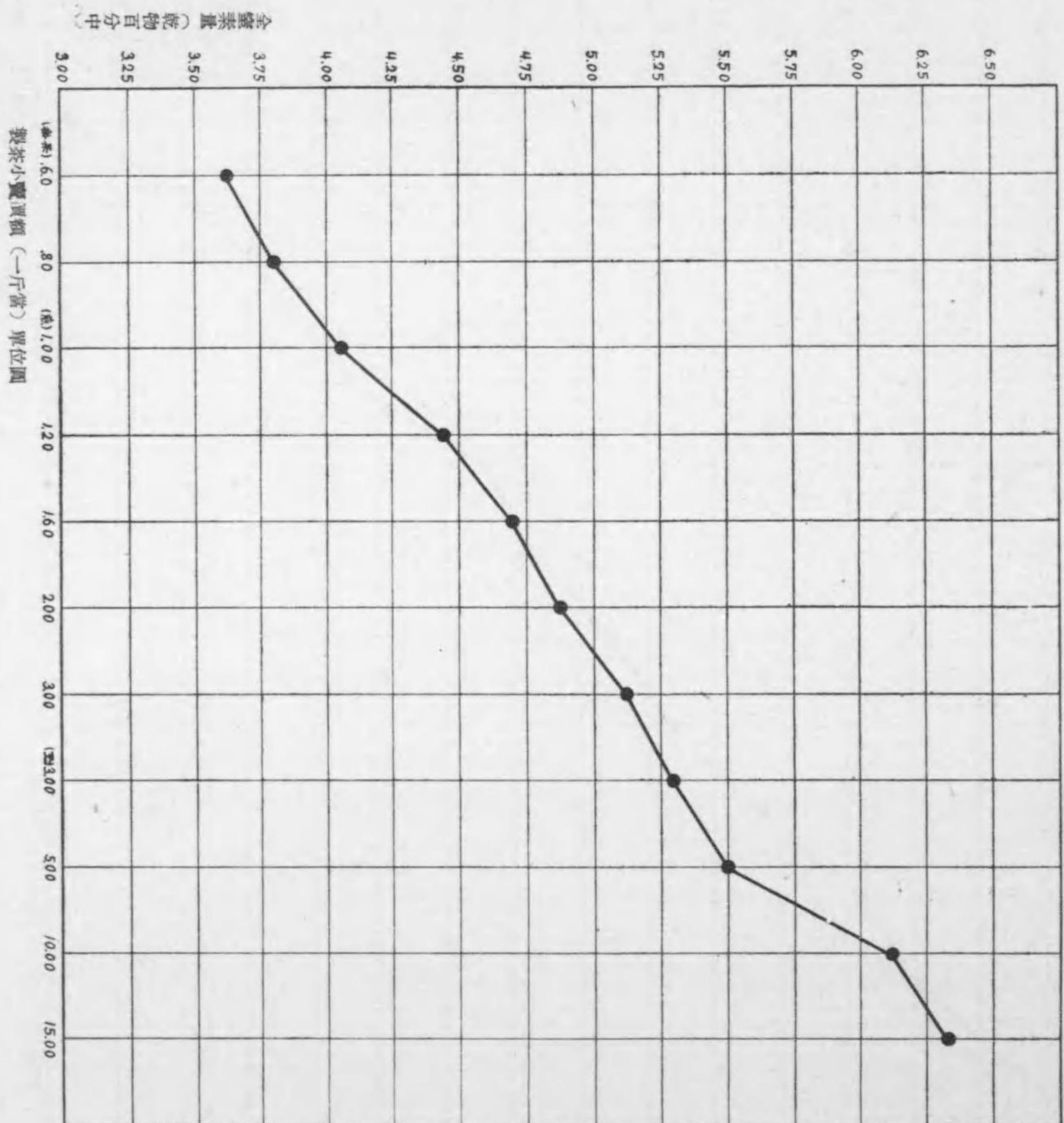
東京市販製茶小賣價額依分類全量素量曲線圖
(香茶) (煎茶) (玉露)



圖表第二

昭和三十三年年度

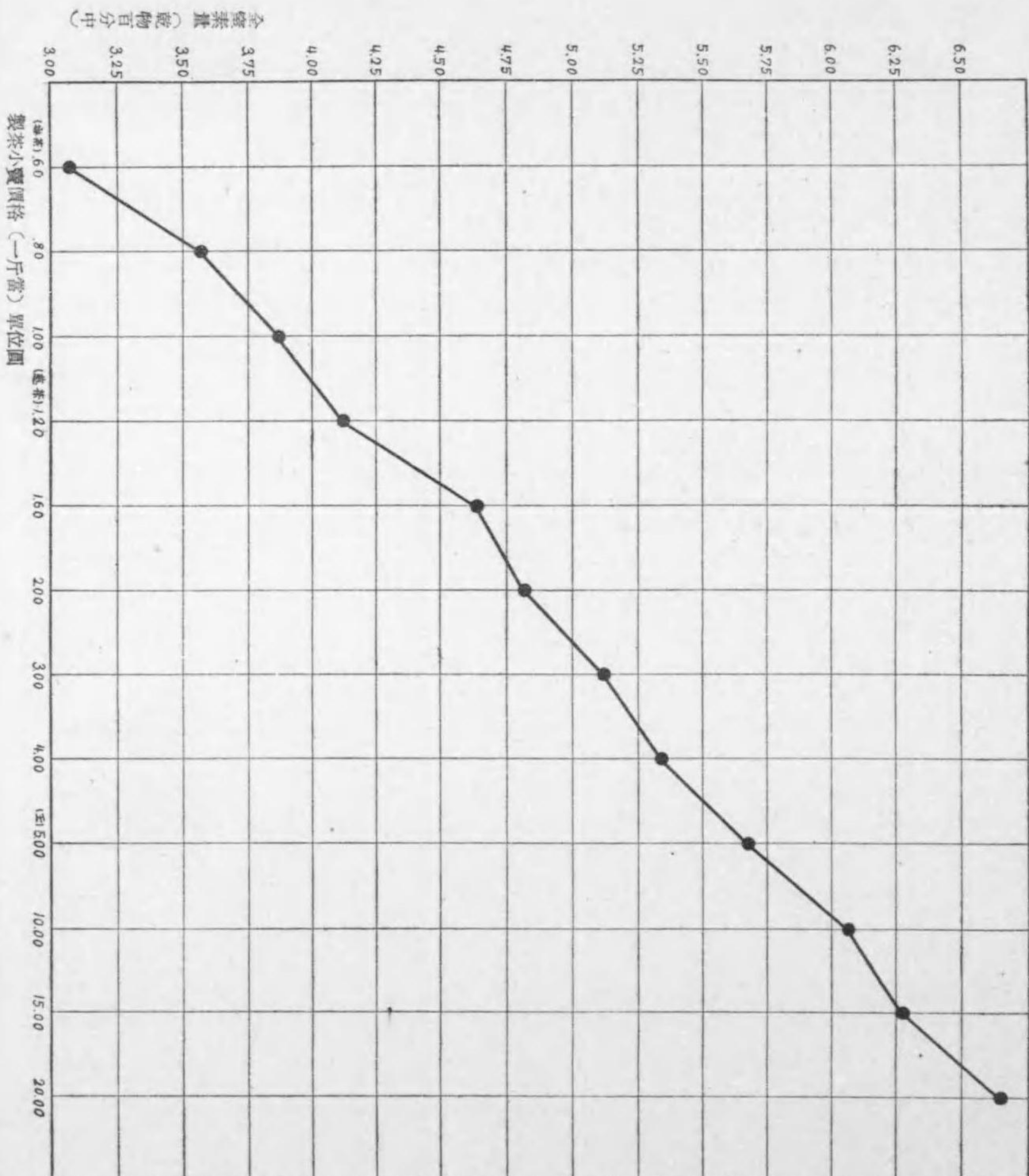
東京市販製小茶賣額依に類分る全量素量と曲線圖
(番茶) (煎茶) (玉露)



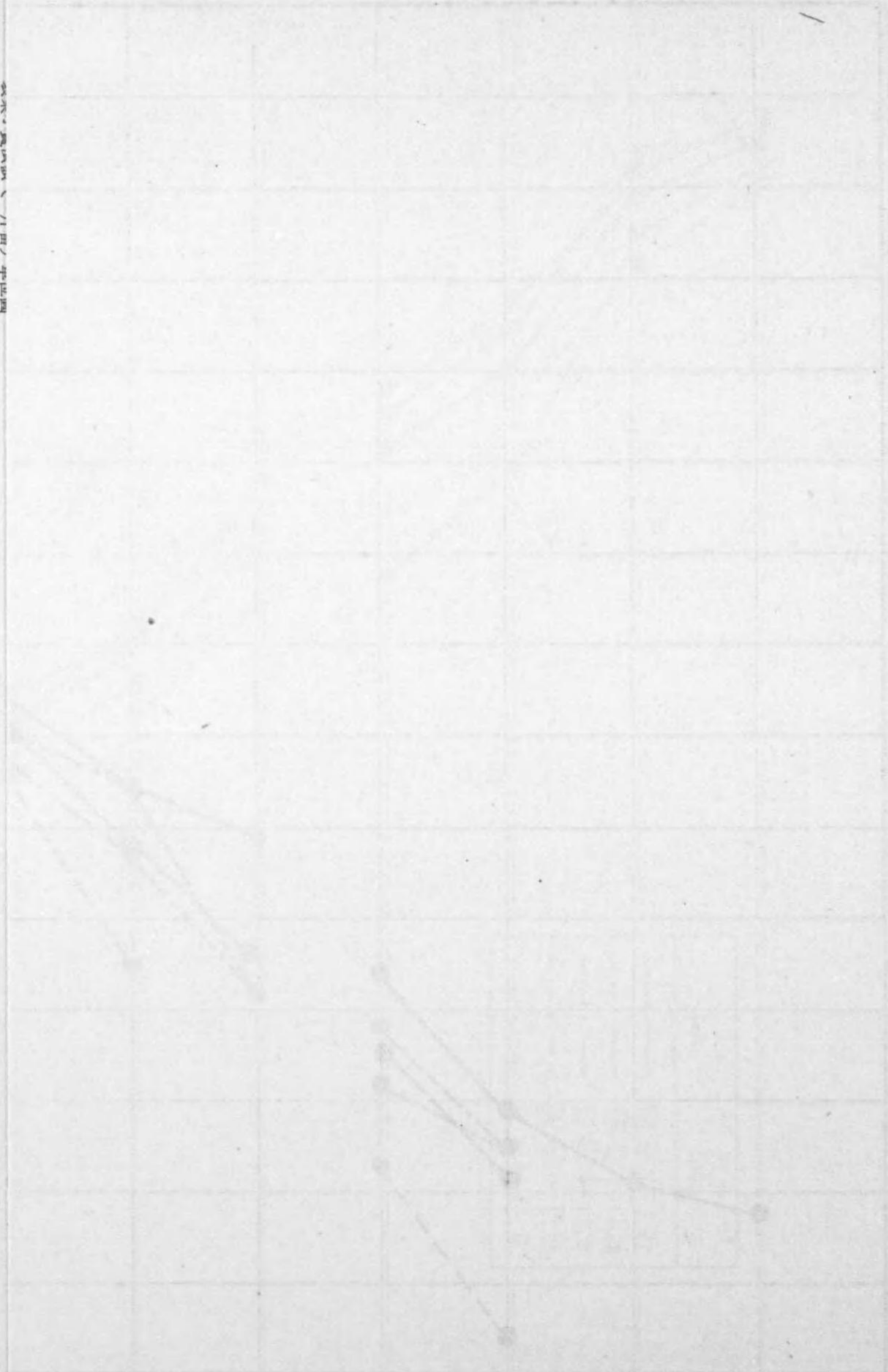
圖表第三

昭和十四年度

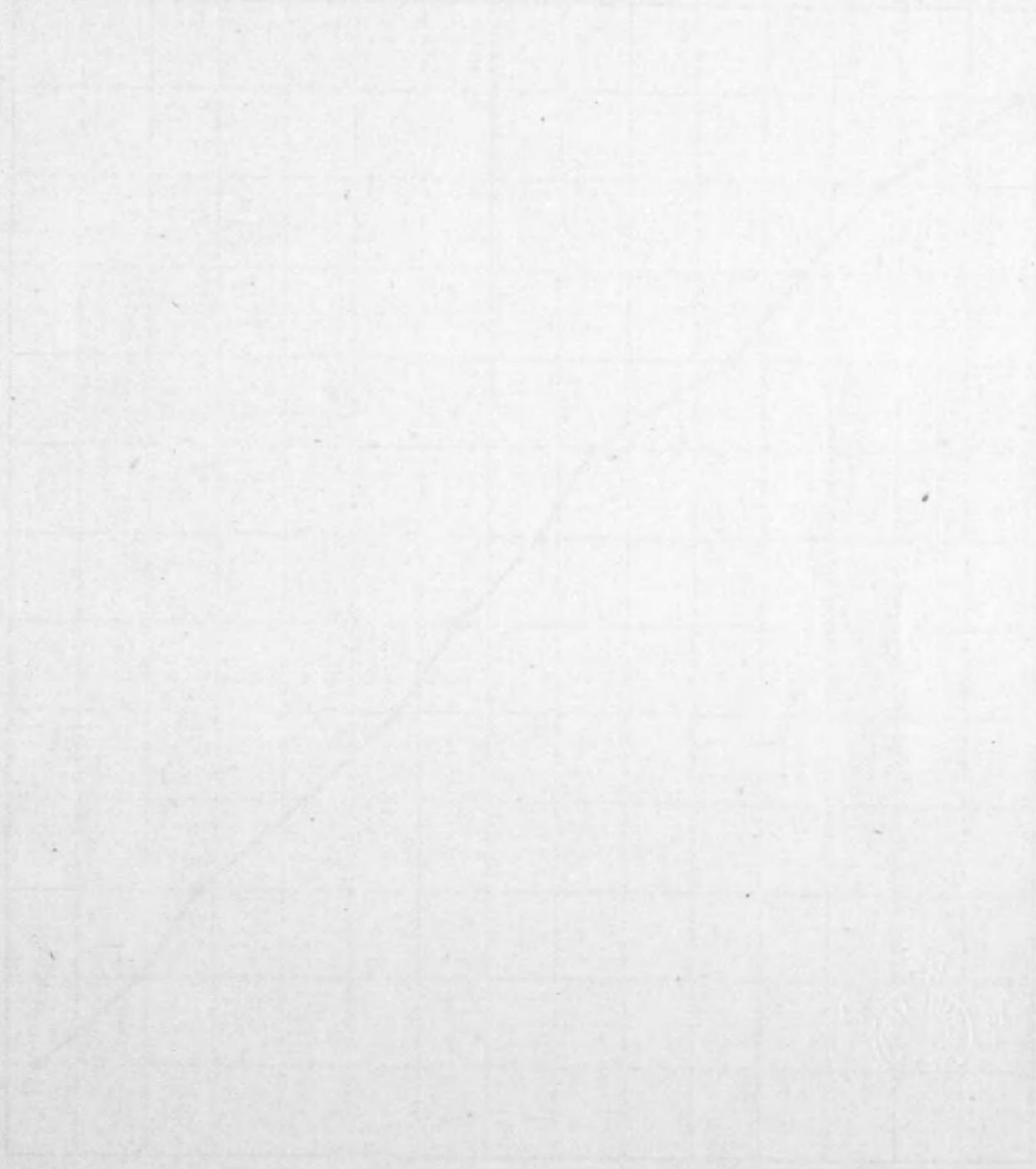
東京市販製茶小賣價額依類分全窒素量線圖
(茶葉) (茶葉) (玉露)



圖表第四

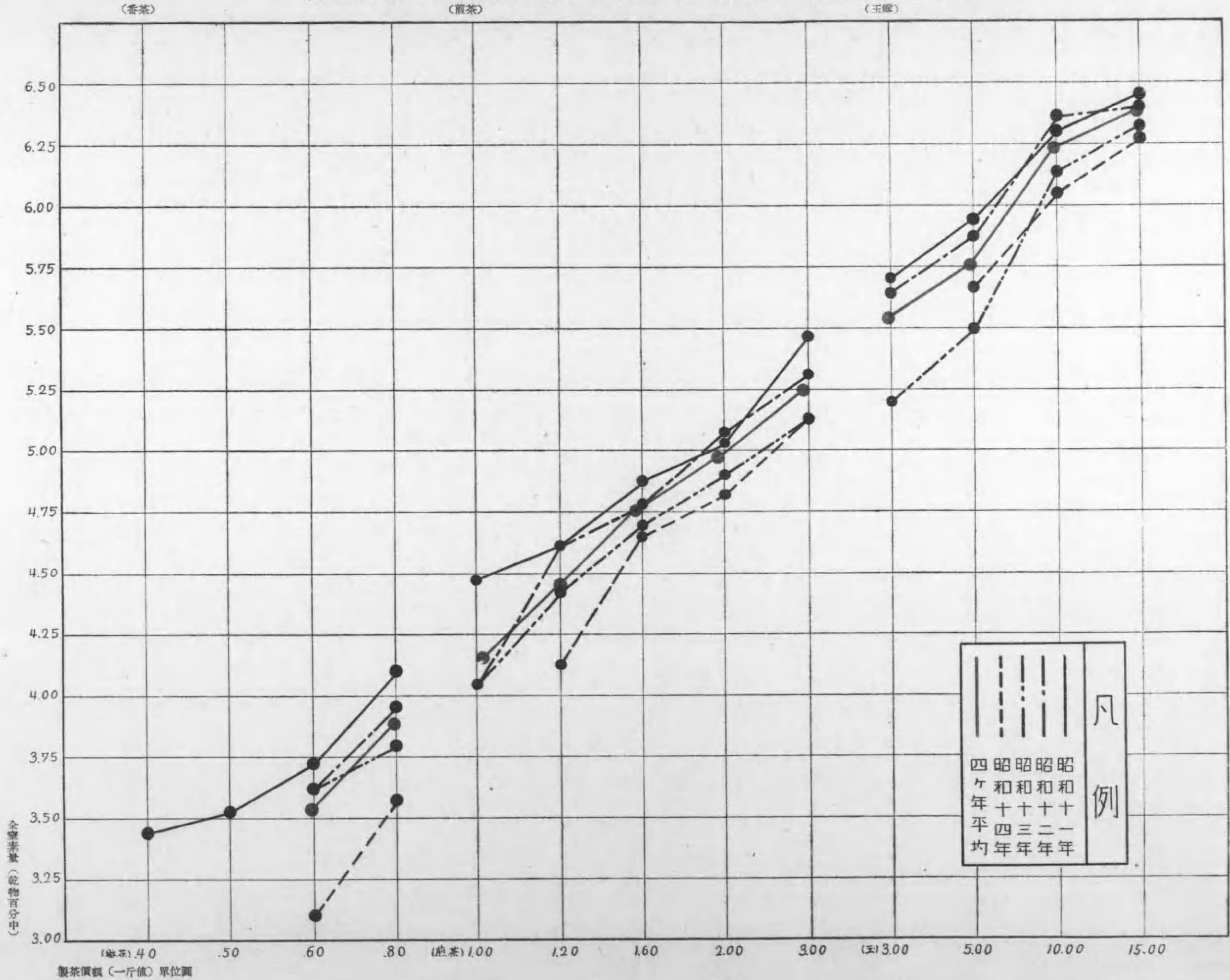


Vertical text on the right side of the top page, possibly a label or title.



Horizontal text at the bottom of the top page, possibly a caption or description.

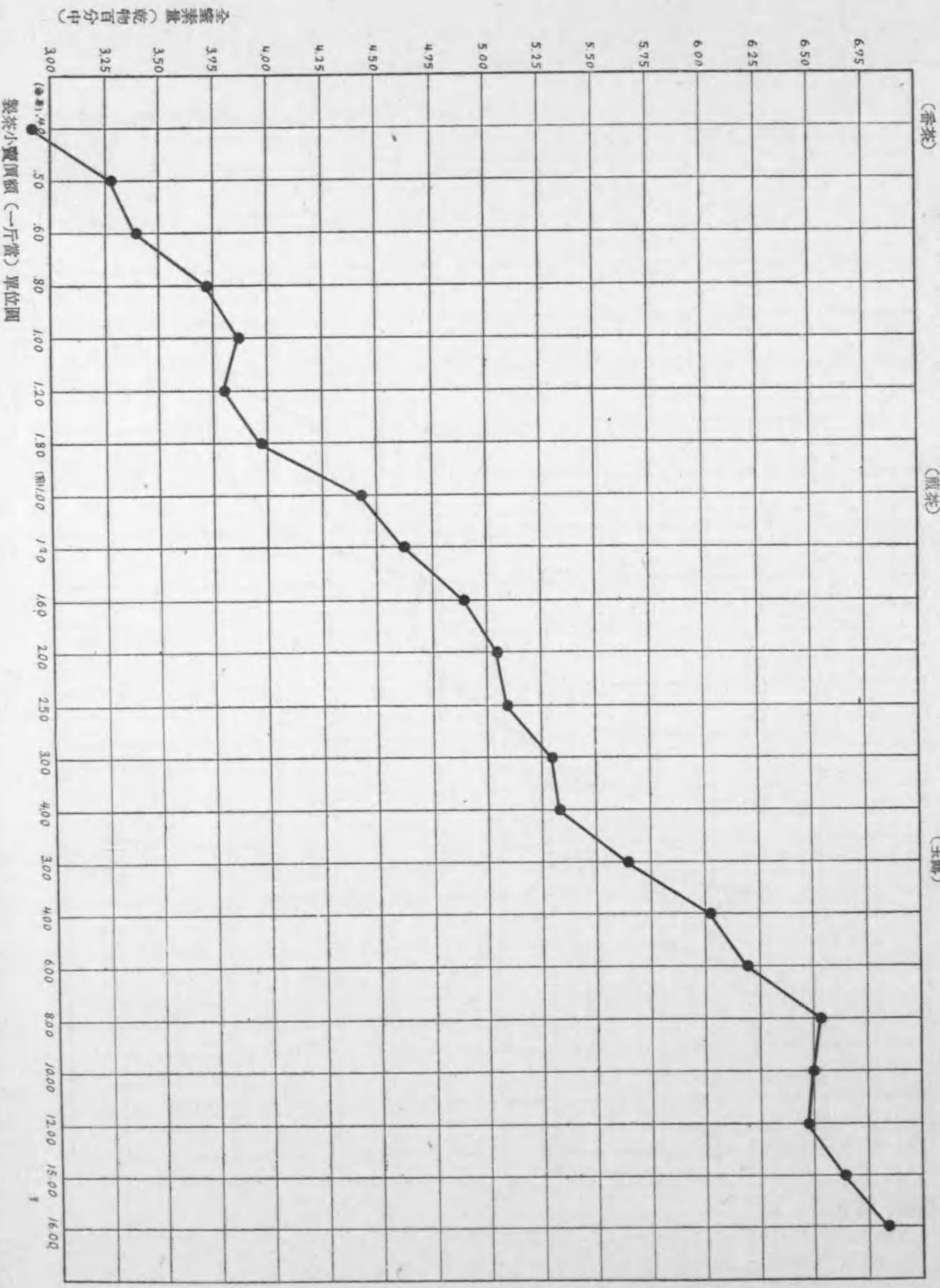
東京市販製茶小賣價額に依る分類と全窒素量四年比較圖



圖表 第五

昭和二十年年度

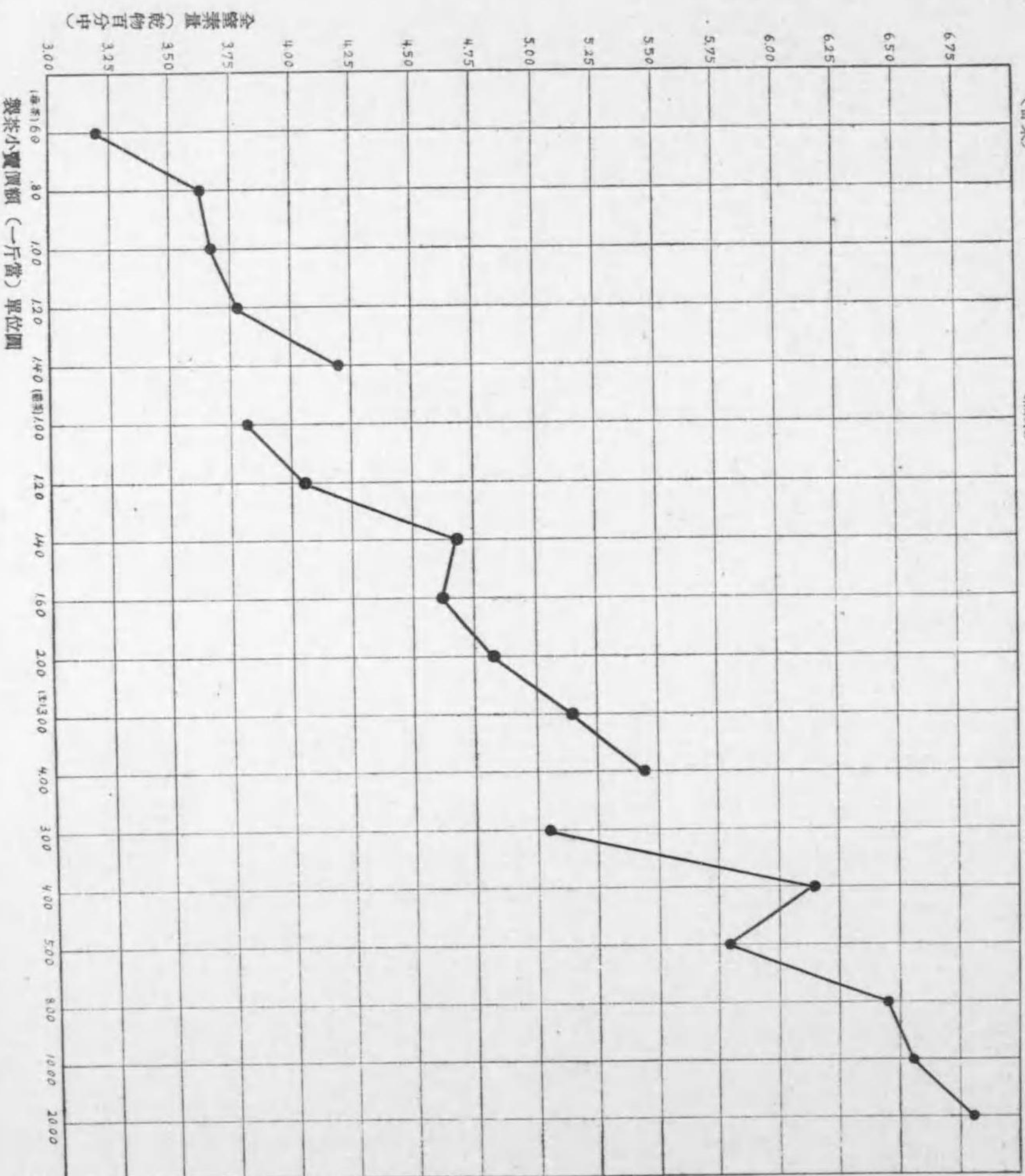
關西地方茶製販小賣價額に依る分類と全量素量曲線圖



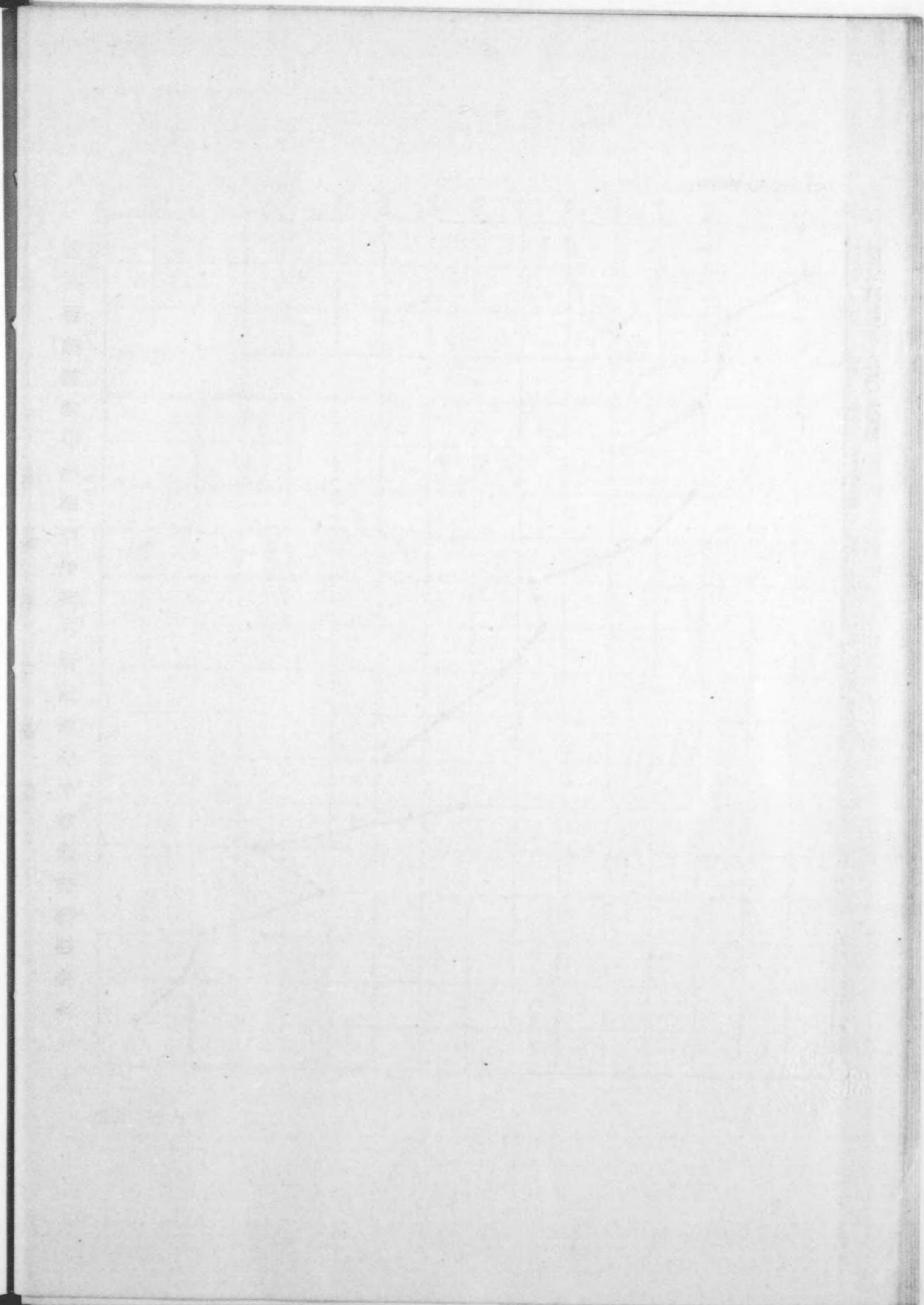
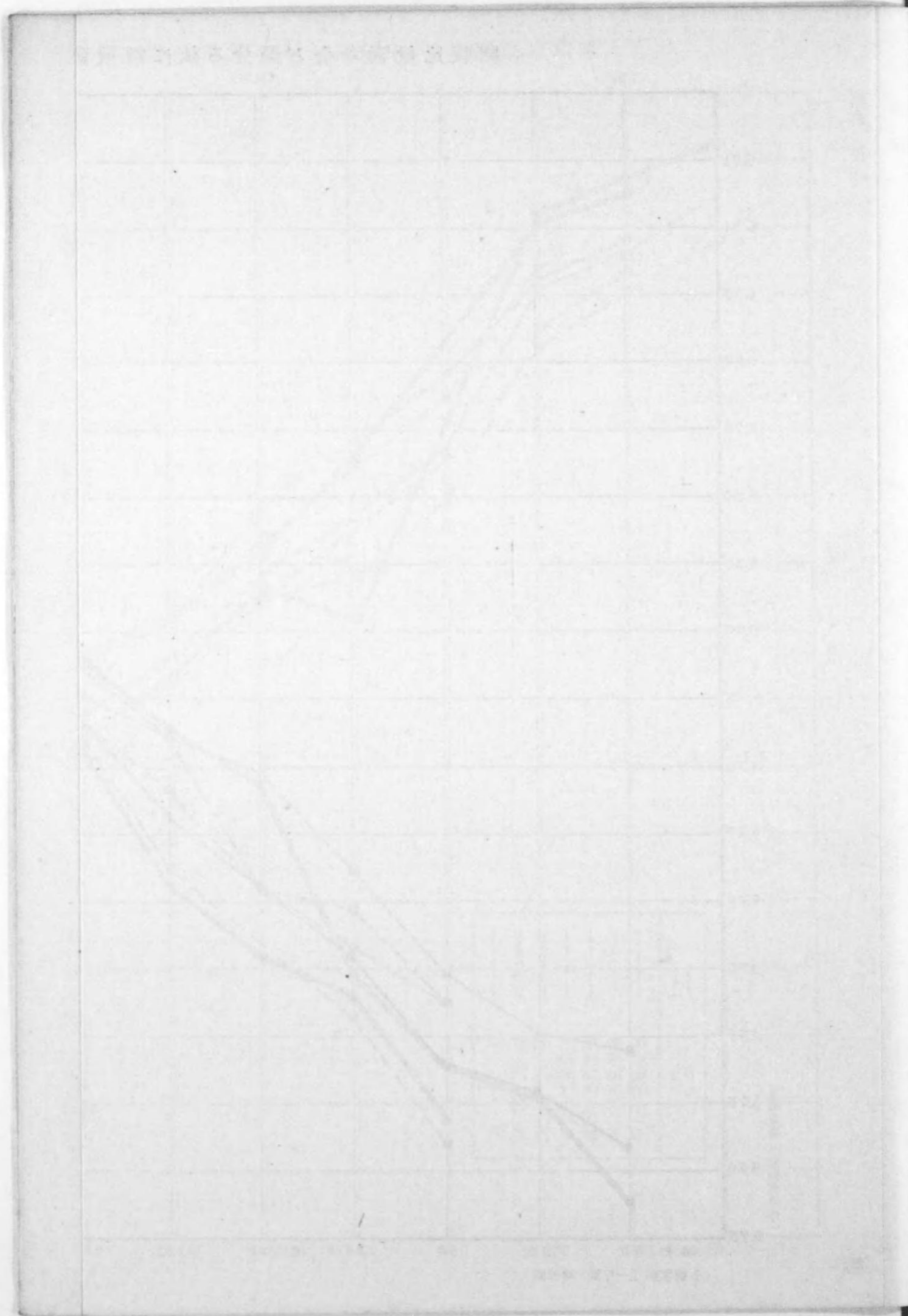
圖表第六

昭和十四年度

九州地方茶販製小賣價額依類分と窒素含量曲線圖
(香茶) (煎茶) (玉露)



圖表第七

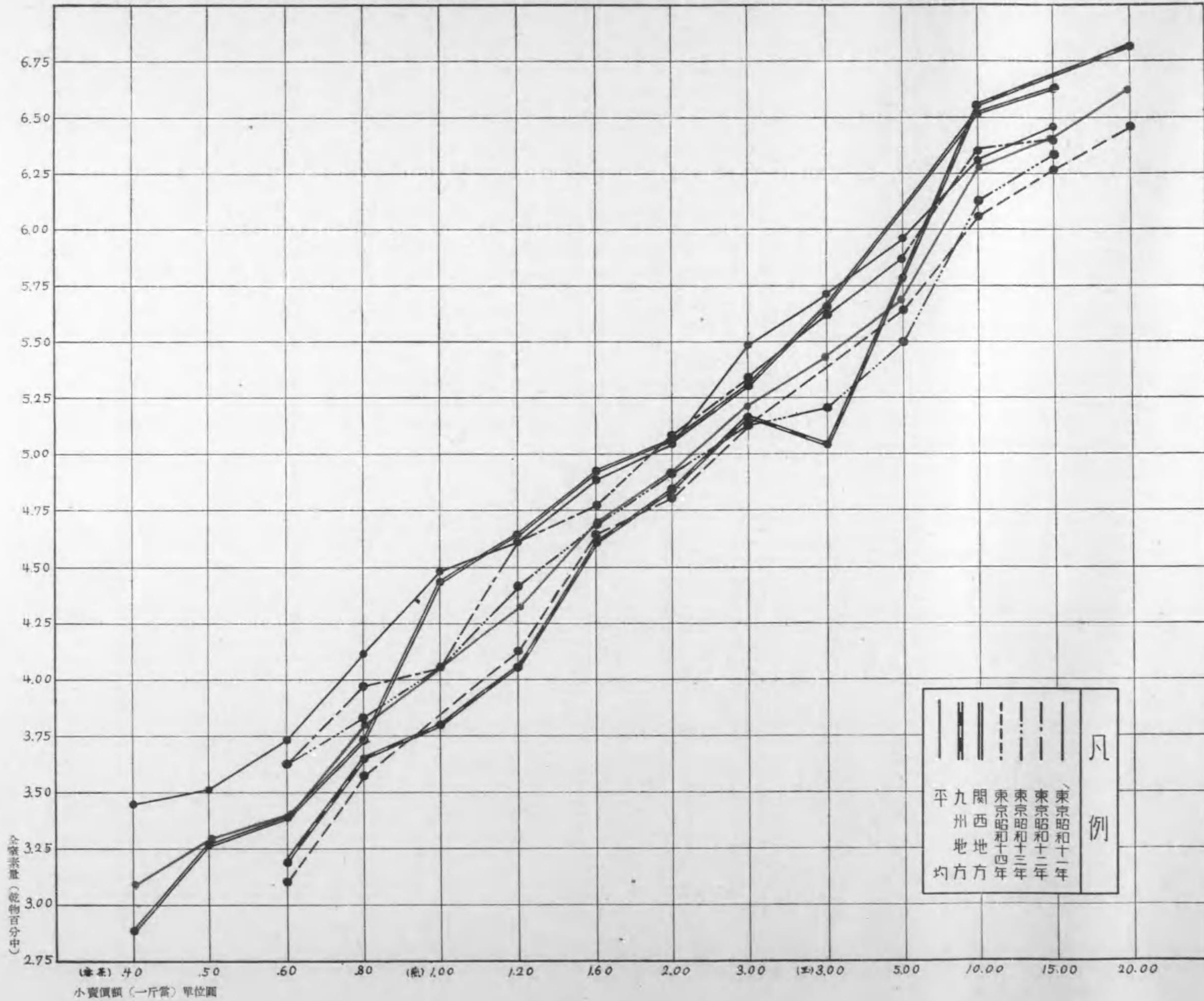


東京市販(四年ケ)並九州地方市販茶小賣價額に依る分類と全量素比比較圖

(香茶)

(煎茶)

(玉露)



圖表 第八

別表 第一

東京市販 製茶小賣 價格に依る分類と全窒素量並品質

蒐集 昭和十一年十一月

分析 昭和十二年二月

分析擔任 齋藤良雄

雄

香號	店購入	暗號	小賣	全窒素	審査	採點	備考	R	Y	B
01	D	01	01	01	01	01	刈香香水色淡シ	1.1	1.1	1.2
02	E	02	02	02	02	02	刈香香水色淡ク澄ム	4.4	5.0	4.1
03	G	03	03	03	03	03	刈香香水色淡ク澄ム	1.0	1.0	0.1
三點平均										
04	H	04	04	04	04	04	刈香香水色淡ク澄ム	1.0	1.2	1.0
05	J	05	05	05	05	05	刈香香水色淡ク澄ム	5.7	4.4	4.8
06	I	06	06	06	06	06	刈香香水色淡ク澄ム	1.0	1.0	0.8
07	A	07	07	07	07	07	刈香香水色淡ク澄ム	0.9	1.0	1.0
08	L	08	08	08	08	08	刈香香水色淡ク澄ム	1.1	1.1	1.1
09	F	09	09	09	09	09	刈香香水色淡ク澄ム	4.3	4.4	4.4
10	K	10	10	10	10	10	刈香香水色淡ク澄ム	0.7	0.9	0.9
11	B	11	11	11	11	11	刈香香水色淡ク澄ム	1.0	1.0	1.0
12	C	12	12	12	12	12	刈香香水色淡ク澄ム	0.8	0.8	1.0
七點平均										

計	三點平均	H	I	G	B	L	C	J	K	審査	採點	備考	R	Y	B	
																一斤
計三九	以上	000.1	000.1	000.1	000.1	000.1	000.1	000.1	000.1	000.1	000.1	000.1	000.1	000.1	000.1	000.1
13	1.1	1.1	1.1	1.0	0.7	0.9	1.0	1.0	1.1	1.0	1.1	1.0	1.1	1.1	1.2	
14	4.3	4.4	4.4	4.4	3.2	3.0	5.8	4.2	5.1	5.3	4.8	4.2	4.0	4.6	4.4	
15	0.8	0.8	1.0	1.0	0.9	1.0	1.0	1.0	1.0	0.9	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	

計六九 以上煎茶トシテ販賣セラル、モノ									
九點平均					九點平均				
(七)	(六)	(五)	(四)	(三)	(二)	(一)	(一)	(二)	(三)
K	B	G	J	L	I	E	A	K	F
二六八	二七〇	二七〇	二七〇	二七〇	二七〇	二七〇	二七〇	二七〇	二七〇
二八	二八	二八	二八	二八	二八	二八	二八	二八	二八
一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
六九	六九	六九	六九	六九	六九	六九	六九	六九	六九
古茶變質									
0.7	0.8	0.8	0.9	0.9	0.8				
2.3	2.3	2.6	2.4	2.5	2.5				
0.4	0.4	0.4	0.3	0.4	0.5				

計六九 以上煎茶トシテ販賣セラル、モノ									
九點平均					九點平均				
(七)	(六)	(五)	(四)	(三)	(二)	(一)	(一)	(二)	(三)
K	B	G	J	L	I	E	A	K	F
二六八	二七〇	二七〇	二七〇	二七〇	二七〇	二七〇	二七〇	二七〇	二七〇
二八	二八	二八	二八	二八	二八	二八	二八	二八	二八
一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
六九	六九	六九	六九	六九	六九	六九	六九	六九	六九
古茶變質									
0.7	0.7	0.7	0.9	1.0	1.0				
2.6	2.8	2.8	2.9	3.5	2.9				
0.6	0.6	0.5	0.7	0.9	0.9				

計六九 以上煎茶トシテ販賣セラル、モノ									
九點平均					九點平均				
(七)	(六)	(五)	(四)	(三)	(二)	(一)	(一)	(二)	(三)
K	B	G	J	L	I	E	A	K	F
二六八	二七〇	二七〇	二七〇	二七〇	二七〇	二七〇	二七〇	二七〇	二七〇
二八	二八	二八	二八	二八	二八	二八	二八	二八	二八
一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
六九	六九	六九	六九	六九	六九	六九	六九	六九	六九
古茶變質									
0.9	0.7	0.6	0.7						
2.5	2.2	2.1	2.0						
0.5	0.4	0.3	0.6						

計六九 以上煎茶トシテ販賣セラル、モノ									
九點平均					九點平均				
(七)	(六)	(五)	(四)	(三)	(二)	(一)	(一)	(二)	(三)
K	B	G	J	L	I	E	A	K	F
二六八	二七〇	二七〇	二七〇	二七〇	二七〇	二七〇	二七〇	二七〇	二七〇
二八	二八	二八	二八	二八	二八	二八	二八	二八	二八
一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
六九	六九	六九	六九	六九	六九	六九	六九	六九	六九
古茶變質									
0.9	0.9	0.8	0.9						
2.5	2.5	2.5	2.5						
0.9	0.7	0.8	0.9						

以上一〇點香茶トシテ販賣セラル、モノ。		以上一〇點香茶トシテ販賣セラル、モノ。		以上一〇點香茶トシテ販賣セラル、モノ。		以上一〇點香茶トシテ販賣セラル、モノ。		以上一〇點香茶トシテ販賣セラル、モノ。	
五點平均	三點平均	二點平均	一點平均	五點平均	三點平均	二點平均	一點平均	五點平均	三點平均
K C	K I T C Y	K Y I	K	K I	K I	K I	K I	K I	K I
100.01	100.01	100.01	100.01	100.01	100.01	100.01	100.01	100.01	100.01
六・七	六・七	六・七	六・七	六・七	六・七	六・七	六・七	六・七	六・七
一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七
一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
0.3 0.4	0.3 0.3 0.3 0.4 0.3	0.3 0.3 0.3	0.3	0.3 0.3	0.3 0.4	0.3 0.4	0.3 0.3	0.3 0.3	0.3 0.3
1.2 1.2	1.2 1.1 1.3 1.2 1.2	1.1 1.1 1.3	1.1	1.8 1.7 1.9	2.0 1.8 2.0	2.0 2.0	2.3 2.5	2.3 2.5	2.3 2.5
0.1 0.1	0.1 0.1 0.1 0.1 0.1	0.1 0.1 0.1	0.1	0.2 0.2 0.2	0.2 0.2 0.2	0.2 0.2	0.1 0.1	0.1 0.1	0.1 0.1
變質									

以上一〇點香茶トシテ販賣セラル、モノ。		以上一〇點香茶トシテ販賣セラル、モノ。		以上一〇點香茶トシテ販賣セラル、モノ。		以上一〇點香茶トシテ販賣セラル、モノ。		以上一〇點香茶トシテ販賣セラル、モノ。	
五點平均	三點平均	二點平均	一點平均	五點平均	三點平均	二點平均	一點平均	五點平均	三點平均
F C	F	L D B I E	J L K A D G I F B E C	G K L H I B E	G K L H I B E	G K L H I B E	G K L H I B E	G K L H I B E	G K L H I B E
100.01	100.01	100.01	100.01	100.01	100.01	100.01	100.01	100.01	100.01
六・七	六・七	六・七	六・七	六・七	六・七	六・七	六・七	六・七	六・七
一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七
一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
0.9 0.9	0.7	0.7 0.8 0.7 0.7 0.9	0.9 0.6 0.7 0.9 0.7 1.0 0.7 0.8 0.7 0.8 1.0	0.9 0.8 0.8 0.6 1.0 0.8 0.9	0.9 0.8 0.8 0.6 1.0 0.8 0.9	0.9 0.8 0.8 0.6 1.0 0.8 0.9	0.9 0.8 0.8 0.6 1.0 0.8 0.9	0.9 0.8 0.8 0.6 1.0 0.8 0.9	0.9 0.8 0.8 0.6 1.0 0.8 0.9
2.3 2.3	2.1	2.0 2.1 2.0 2.2 2.4	2.5 1.9 2.0 2.5 2.0 2.3 2.0 2.2 2.1 2.2 2.3	2.3 2.5 2.4 2.1 2.5 2.3 0.2	2.3 2.5 2.4 2.1 2.5 2.3 0.2	2.3 2.5 2.4 2.1 2.5 2.3 0.2	2.3 2.5 2.4 2.1 2.5 2.3 0.2	2.3 2.5 2.4 2.1 2.5 2.3 0.2	2.3 2.5 2.4 2.1 2.5 2.3 0.2
0.4 0.3	0.4	0.4 0.5 0.4 0.6 0.5	0.5 0.4 0.4 0.5 0.4 0.4 0.6 0.6 0.4 0.6 0.6	0.4 0.3 0.5 0.4 0.8 0.5 0.8	0.4 0.3 0.5 0.4 0.8 0.5 0.8	0.4 0.3 0.5 0.4 0.8 0.5 0.8	0.4 0.3 0.5 0.4 0.8 0.5 0.8	0.4 0.3 0.5 0.4 0.8 0.5 0.8	0.4 0.3 0.5 0.4 0.8 0.5 0.8

以上八點ハ香茶ト稱シ販賣セラル、モノ。		以上八點ハ香茶ト稱シ販賣セラル、モノ。		以上八點ハ香茶ト稱シ販賣セラル、モノ。		以上八點ハ香茶ト稱シ販賣セラル、モノ。	
四點平均	三點平均	二點平均	一點平均	四點平均	三點平均	二點平均	一點平均
I	Y K M I	M Y K I	M Y K I	M Y K I	M Y K I	M Y K I	M Y K I
100.01	100.01	100.01	100.01	100.01	100.01	100.01	100.01
六・七	六・七	六・七	六・七	六・七	六・七	六・七	六・七
一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七
一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
0.3	0.4 0.4 0.4 0.5	0.4 0.4 0.3 0.4	0.4 0.4 0.3 0.4	0.4 0.4 0.3 0.4	0.4 0.4 0.3 0.4	0.4 0.4 0.3 0.4	0.4 0.4 0.3 0.4
2.4	2.1 2.2 2.2 2.2	2.3 2.2 2.2 2.2	2.3 2.2 2.2 2.2	2.3 2.2 2.2 2.2	2.3 2.2 2.2 2.2	2.3 2.2 2.2 2.2	2.3 2.2 2.2 2.2
0.1	0.1 0.1 0.1 0.1	0.1 0.1 0.1 0.1	0.1 0.1 0.1 0.1	0.1 0.1 0.1 0.1	0.1 0.1 0.1 0.1	0.1 0.1 0.1 0.1	0.1 0.1 0.1 0.1

別表 第三
 備考 審査ハ玉露、煎茶、香茶ト各別ニ行ヒ直接ノ間違ナケレドモ相互参照ハ行
 タリ以下同斷
 東京市販 價格に依る分類ト全窒素量並品質
 製茶小賣
 蒐集 昭和十四年四月
 分析 昭和十四年五月
 分析擔任 松井 久

以上一〇點香茶トシテ販賣セラル、モノ。		以上一〇點香茶トシテ販賣セラル、モノ。		以上一〇點香茶トシテ販賣セラル、モノ。		以上一〇點香茶トシテ販賣セラル、モノ。	
五點平均	三點平均	二點平均	一點平均	五點平均	三點平均	二點平均	一點平均
K I Y T C	K I Y T C	K I Y T C	K I Y T C	K I Y T C	K I Y T C	K I Y T C	K I Y T C
100.01	100.01	100.01	100.01	100.01	100.01	100.01	100.01
六・七	六・七	六・七	六・七	六・七	六・七	六・七	六・七
一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七
一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八
0.3 0.3 0.4 0.4 0.4	0.3 0.3 0.3 0.2 0.4	0.3 0.3 0.3 0.2 0.4	0.3 0.3 0.3 0.2 0.4	0.3 0.3 0.3 0.2 0.4	0.3 0.3 0.3 0.2 0.4	0.3 0.3 0.3 0.2 0.4	0.3 0.3 0.3 0.2 0.4
1.8 2.0 1.9 2.0 2.0	1.8 1.9 2.1 2.0 3.0	1.8 1.9 2.1 2.0 3.0	1.8 1.9 2.1 2.0 3.0	1.8 1.9 2.1 2.0 3.0	1.8 1.9 2.1 2.0 3.0	1.8 1.9 2.1 2.0 3.0	1.8 1.9 2.1 2.0 3.0
0.1 0.1 0.1 0.1 0.1	0.1 0.1 0.1 0.1 0.1	0.1 0.1 0.1 0.1 0.1	0.1 0.1 0.1 0.1 0.1	0.1 0.1 0.1 0.1 0.1	0.1 0.1 0.1 0.1 0.1	0.1 0.1 0.1 0.1 0.1	0.1 0.1 0.1 0.1 0.1

別表 第二
 備考 全窒素量ハケルゲル法ニ依リ各サンプルニ付キ二回定量平均ニ依ル香
 茶ニ三號、二號、一號、玉露四九號ハ同級中特ニ全窒素多シ。依テ製
 茶ヲ檢スルニ細檢レニシテ茶葉ノ他ニ比シ若キナルヲ推察セシムルニ足ル。
 内香茶二三號ハ所謂香茶型ヲナセドモ本茶葉出細芽ノ如キヲ混ズ。
 東京市販 價格に依る分類ト全窒素量並品質
 製茶小賣
 蒐集 昭和十三年四月
 分析 昭和十三年自四月至八月
 分析擔任 松井 久

一 點					二 點					三 點					四 點														
五 點平均					四 點平均					三 點平均					二 點平均														
Y	I	M	K	C	Y	I	M	K	C	I	I	Y	K	C	I	K	M	Y	C	C	I	K	M	Y	Y	I	M	K	C
00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	
18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	
0.3	0.5	0.4	0.4	0.4	0.5	0.4	0.5	0.4	0.4	0.5	0.7	0.4	0.3	0.6	0.6	0.5	0.7	0.3	0.4	0.3	0.4	0.4	0.4	0.3	0.4	0.4	0.4		
1.3	1.7	1.6	1.6	1.5	1.6	1.7	1.7	1.7	1.5	1.6	1.7	1.6	1.6	1.7	1.7	1.7	2.3	1.6	1.4	1.5	1.6	1.6	2.1	2.1	2.1	2.1	2.1		
0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1		
O	ニ	ニ	一	三	ニ	ニ	三	一	三	ニ	ニ	三	ニ	ニ	三	三	ニ												

以上一 點二 點三 點販賣セラル、モノ。但内二 點ハ煎茶ト稱スレ共價額分類ノ便
宜上此ノ内ニ含まレタリ。

一 點					二 點					三 點					四 點										
五 點平均					四 點平均					三 點平均					二 點平均										
Y	K	I	M	Y	M	I	C	K	Y	I	K	C	M	Y	K	Y	I	K	C	M	Y	K	M	Y	K
00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00
18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	
0.4	0.3	0.2	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.3	0.4	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.3	0.3	0.4	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	
1.6	1.4	1.5	1.6	2.0	2.2	2.2	2.1	2.0	2.2	2.2	2.2	2.2	2.2	2.2	2.2	2.2	2.2	2.2	2.2	2.2	2.2	2.2	2.2	2.2	
0.2	0.1	0.2	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	

以上一 九 點二 點三 點販賣セラル、モノ。

色澤白味ヲ帶ビ袋色黃色

別表 第五

關西地方市 販賣茶小賣 價格に依る分類と全窒素量並品質

蒐集 昭和十四年三月

分析 昭和十五年五月至十二月

分析擔任 藤 佐 木 良 透

香號	店購入	一斤小	全窒素	審査	探點	茶ト酸	備考
六	S	02.00	二八四	01	01	六二	鉄刈硬葉混入
六	W	02.00	二七五	01	01	七九	鉄刈硬葉混入
三	Q	02.00	三二七	01	01	五三	劉香
六	N	02.00	三七一	01	01	五三	劉香
三	R	02.00	二六九	01	01	四三	劉香ニシテ撒レ良
三	P	02.00	二六九	01	01	四三	劉香ニシテ撒レ良
七	Z	02.00	二六〇	01	01	六二	鉄刈硬葉混入

別表 第四

東京市販 製茶小賣 價格に依る分類と全窒素量並品質

蒐集 昭和十四年十二月

分析 昭和十五年一月

分析擔任 松 井 久

香號	店購入	一斤小	全窒素	審査	探點	茶ト酸	備考
一	I	00.00	六四六	03	01	11	火香アリ
三	K	00.00	六四六	03	01	11	火香アリ
四	Y	00.00	六三三	01	01	0.3	
七	M	00.00	六三三	01	01	0.3	
元	Y	00.00	六二七	01	01	0.3	
元	M	00.00	六二七	01	01	0.3	
四	I	00.00	六〇〇	01	01	0.5	
元	Y	00.00	六〇〇	01	01	0.5	
四	M	00.00	六〇〇	01	01	0.5	
四	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	I	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	M	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	C	00.00	五八五	01	01	0.5	
二	K	00.00	五八五	0			

14
780

先...
...
...
...
...
...
...
...

昭和十六年二月二十日印刷
昭和十六年二月二十五日發行
(非賣品)
埼玉縣茶業研究所
印刷人 小澤與市
埼玉縣人間川町三、五四四
印刷所 一心舎印刷所
同所

145
780

製本控

142	函	180	號	年	月	日
茶研要報 第17号						
市販小量製茶の全量量=園214研究報告						
(太田善大 松井久)						
埼玉農茶業研究所編						
備考						
冊						

14.2
780

終