

346  
5



始



346  
5

農學士 久保田立身著

實用園藝叢書

# 柿の栽培

東京 日本園藝會發行

346-5

農學士 久保田立身著



柿の栽培

東京 日本園藝會發行



日本園藝會、實用園藝叢書發刊の企あり、柿の栽培の著を余に囑す、余や謏劣不文而かも經驗に乏しく其任にあらずと雖、柿の栽培が我農家副業として重要なものたるを思ひ懇囑に應ぜり、本書固と小冊子、其收むる所、栽培より以て製造に及ぶも概要を記述するのみ、但だ力めて理論を避け實地の上に資するを念とせり、斯小冊子、若し夫れ其栽培に於て多少の參考となるあらば、著者の勞は徒爾ならざるなり。

大正元年十二月

東京乃木坂橋居にて

久保田立身

日本園藝會、實用園藝叢書發刊の企あり、柿の栽培の著を余に囑す、余や謏劣不文而かも經驗に乏しく其任にあらずと雖、柿の栽培が我農家副業として重要なものたるを思ひ懇囑に應ぜり、本書固と小冊子、其收むる所、栽培より以て製造に及ぶも概要を記述するのみ、但だ力めて理論を避け實地の上に資するを念とせり、斯小冊子、若し夫れ其栽培に於て多少の參考となるあらば、著者の勞は徒爾ならざるなり。

大正元年十二月

東京乃木坂橋居にて

久保田立身

實用園藝叢書 柿の栽培目次

總說

一頁

イ 第一 緒言

一頁

第二 「かき」の語源及植物學上の説明

三頁

「かき」の意義

柿樹は植物學上如何に説明せらるゝか

エ 第三 柿樹の沿革

六頁

原産地は何處ぞ

本邦に於ける栽培は何時頃よりなるか

第四 産地

七頁

第五 氣候

一〇頁

晴雨との關係、風との關係、日光との關係、溫度との關係、霜との關係

目次

第六 地形……………一三頁

第七 土質……………一三頁

第八 用途……………一六頁

第九 品種……………一七頁

(一) 分類……………

イ 果形による分類……………

ロ 用途による分類……………

(二) 著名なる品種の解説……………

イ 甘柿種……………

ロ 澁柿種……………

栽培篇……………一四頁

第一 繁殖法……………一四頁

イ 砧木……………

ロ 接木法……………一四頁

二

目次

ハ 植付……………

植付方……………

植付の距離……………

第二 樹形……………一四頁

第三 剪定……………一七頁

剪定の必要、結果の習性、隔年成と剪定、剪定法、剪定の時期、冬期剪定に於ける成形樹に就きて注意……………

第四 肥料……………一六頁

柿樹も肥料を要するは勿論なり

柿樹に必要な肥料及施肥上の注意……………

松平試農場の肥料試験成績……………

第五 摘果……………一六頁

摘果を要す、摘果の仕方……………

第六 被袋……………一六頁

三

柿の栽培

目次

第七 中耕除草及間作……………六〇頁

第八 收穫……………六二頁  
柿果の收穫期、採取の方法

第九 輸送……………六三頁  
荷送り方法の研究を要す、當尾村の荷造り方

第十 販路及取引上の慣例……………六六頁

第十一 收支計算……………六七頁

第十二 蟲病害……………六九頁  
イ 蟲害  
柿の害蟲の種類、害蟲驅除法  
ロ 病害  
病害の種類、病害豫防法

第十三 隔年結果及其救濟法……………七五頁

柿の栽培

第十四 落果及其防止……………七六頁  
原因、救濟法  
原因、落果の防止

製造篇……………八〇頁

第一 醃柿の製法……………八〇頁  
イ 樽柿の製法  
ロ 湯拔柿の製法

第二 白柿の製法……………八二頁  
イ 在來法  
ロ 赤製  
ハ 烏柿

第三 卷柿の製法……………八七頁

第四 串柿の製法……………八八頁

第五 柿遊の製法……………九〇頁

目次



第六 調理……………六

附録……………六頁

柿栽培の将来に就きて……………六頁

目次終

實用園藝 柿の栽培

農學士 久保田立身著

總說

第一緒言

柿果は我邦特有の果實なり、而かも世界に誇るに足るべき、我在來の果實中唯一の良果なり。

柿果の成熟せるものは、形狀豊麗、光澤あり、鮮紅黃色にして而も品味佳良なり、之を手にせんか、口にせざるに既に爽快なる感を禁ぜんとするも能はず。

甘柿の優良なる果は味美なるが上に溢るゝ如く漿液多く、且滋養に富むこと頗る大なり而も消化可なり、世に柿果は消化不良にして衛生上好ましからずと稱せらるゝは誤の甚しきものなり、之れ、劣等種の未熟の果を過食せし時に就きての言にして是れ敢て柿果に限らざるものと謂ふべし。

又澁柿は醃して高尚なる甘味を呈し、加工して乾果を得、共に又吾人に優良なる食品を給す。

而して又、柿樹に就きて見るに、夏去り、秋來りて、こゝに降霜に際するや、綠葉忽ち黃落し、四顧自ら寂寞、此間獨り紅黄色を帯んで、豊麗なる果實を吊し、松杉の翠と相點綴するに至りては、其美觀亦言ふ可からざるものあり。

夫れ斯くの如し、而して柿は我邦到る所に産する又之を盆栽に仕立つるが如き觀賞の良値あり。

然るに現今、我邦柿樹の栽植せらるゝ状態を見れば、殆んど野生の狀に放任せらるゝ傾あり、園地は給せられずして、屋前屋後或は園圃の境界は、その生息地なり、肥料は與へられずして果は取り去らるゝに委す、而も、柿樹は肥料を要せず、枝は折る可し、剪る可らずと、又彼の隔年結果するは天性なりと、其誤れるの何ぞ甚しきや、野生に放任せしが爲めに、隔年結果の性と成りしを知らず、適宜の剪定、肥培に由りて、更に年々良果を穫るを得を知らざるなり。

既に柿樹の我邦に分布せらるゝ其地域廣く、平野山地の別なく、都市に便なる

柿の栽培

柿の栽培

と僻遠なるを問はず、能く成育し、結果し、良果亦少からず、品種數百に上り、其年産額七百萬圓以上に達し、柑橘類を除きては、我果樹界中第一位を占むるが如き状態にあり。

大産額を以て名ある廣島縣は是れ遠く百餘年前、時の藩主之が栽培を奨勵せし結果、今日あり、以て彼の地の農家經濟を益すること少なからざるを思はゞ、亦我農家に對し、柿を副業として推奨し、荒蕪磯角の地を利用せしむるは有利なるものたり。

之を要するに、柿果は歐米は勿論支那其他東洋諸邦にも、我邦の如きものなきを思へば、邦人たるもの、之が栽培の研究を等閑に附す可らずして、益々良果を得、以て諸外國に誇り、大に世界の園藝界に公布せざる可らずと共に、我邦農家の副業として有利なる一とし、推奨すべき價值ありと信ず。

第二 「かき」の語源及植物學上の説明

和名 かき

かきの語源及植物學上の説明

漢字 柿正 字本 柿俗

英名 Persimmon; Japanese Kaki.

學名 Diospyros Kaki. L. f.

柿の栽培

◎「かき」の意義 和名「かき」の語源に就ては、「かき」とは「かたき」の略なり、其木堅きより轉訛したるものならんと、又梵語「カーキー」より出でたるものなりと云ふ説もあり、「カーキー」とは坵土の義にして、黄褐色を意味し、柿果の色澤これに類するにより轉じたるものなりと、次に漢語にて俗に「柿子」といふ、之れは朱果との意なり、何れにせよ「かき」とは其の外観より起りたるもの、如し。

●柿樹は植物學上如何に説明せらるゝか 柿樹は、柿樹科に屬する喬木にして、樹齡頗る長く、よく數百年の生命を保ち、幹の太さ直徑三尺以上、高さ三丈を越ゆるものさへあり。

葉は潤大にして楕圓形をなし、厚く丈夫にして光澤あり、晩秋の頃、美なる紅色を呈して落下す。

花は白色圓筒狀の合瓣花冠にして二種あり、一は其形大きく、雌蕊よく發育し

柿の栽培

雄蕊の發育不良にして花粉を有する事稀なり、他は形小さく、雄蕊の發育良好なるも、雌蕊の發育甚だ不良なり、所謂前者は雌性花にして、後者は雄性花なり、而して雌性花は殆んど結實すれども、雄性花は結果することなしと云ふべし、又、禪寺丸、久保柿等二三の種類此の兩性の花を共に有す。

果實は、初め綠色にして晩秋成熟するに及べば、固有の紅色を呈して甚だ美なり、果實の大きさは、種類により一様ならず、通常二三十匁にして、中には八九十匁或は百匁以上にも達するものあり、多肉にして軟かなり、子房は八室に分かれ、各室一核子を藏すと雖も、核子の全數完全に發育せるものは稀にして、二乃至五を普通とし、一の發育せざるものもあり、即ち無核なる果實を生ずること稀ならず、斯く無核果實を生ずることは、柿は花粉の配授なくともよく結實を全うし得ることを示す。

甘柿は、其熟せざる時は澁即ち單寧多しと雖も、成熟して黄紅色を呈するに至れば、糖化し、甘味甚だ豊なり、又澁柿種に於ては、成熟の後と雖も全く其の澁味を脱せざるものなれば、適期に採收し、人工により脱澁して食用に供するものな

り、然れども又長く樹上に止めおきしものを取納めて熟せしむれば、果肉は糜爛、柔軟となり甘味生じ其味大に嗜むべし。

### 第三 柿樹の沿革

●原産地は何處ぞ 柿樹の原産地は何處なるかと云ふに、小亞細亞なりと云ひ、或は廣く東洋諸邦なりと云ふ、固より確實に其の原産地を明言すること能はずと雖も、古くより東洋諸邦に存在し、歐洲にはなかりしは明なる事實なり。

而して東洋に於ては、我邦殊に著名なる産地にして、優良種甚だ多く、他邦の遠く及ぶ處にあらず、されば外人の我國を目して、以て柿の原産地とするも亦故なきにあらざるなり。

●本邦に於ける栽培は何時頃よりなるか 本邦に於ける柿の栽培は、何時の頃よりなりしか、確と之れを知る事難しと雖も、遠く數百年若くは一千年の昔より廣く全國に廣まり居たることは明なり、而して其の栽植の發達せしは、過去二百年以來の事にして、現今尙半は野生状態なることを思はゞ、それ以前には全く野

### 柿の栽培

生に存せし事疑ふべからず、從て其の品種の如きも多くは劣等にして、今日の優良種に比較すれば、蓋し天壤の差存せしものならん、されど近代に至り、邦人園藝上の智識著しく進歩し品種を改良し、接木の方法によりて良種を傳播し、以て漸く野生の時代を過て栽培の域に達せんとしつゝ、あり、彼の京都、山梨、三重、神奈川、福井等の府縣に於ては柿樹園として稍や見るべきものを生ずるに至れるは之を示すに足らむ、而して近來施肥、剪定の術も大いに進歩し、更に進みて今や袋掛の必要を認めらるゝに至れり。

### 第四 産地

柿は南臺灣より、北東北青森に至るまで、殆んど産せざる處なし、而して今其産額最も著大なる所を列記すれば左の如し。

福島縣 信夫郡、伊達郡、會津郡

茨城縣 久慈郡、鹿島郡

埼玉縣 秩父郡、南埼玉郡、北足立郡、大里郡

産地

柿の栽培地

千葉縣 君津郡、山武郡、夷隅郡  
 東京府 西、南、北の三多摩郡  
 神奈川縣 都筑郡、橘樹郡、中郡、三浦郡  
 新潟縣 北、中、南の三蒲原郡、刈羽郡、中頸城郡、佐渡郡、古志郡、西頸城郡、東頸城郡  
 富山縣 射水郡、西礪波郡、東礪波郡  
 石川縣 石川郡、能美郡、江沼郡  
 福井縣 坂井郡、大野郡、足羽郡、丹生郡、南條郡  
 長野縣 上伊奈郡、下伊奈郡  
 山梨縣 中巨摩郡、東山梨郡、西八代郡  
 岐阜縣 本巢郡、揖斐郡、不破郡、安八郡、加茂郡  
 滋賀縣 東淺井郡、坂田郡、栗田郡、伊香郡、蒲生郡  
 静岡縣 安倍郡、富士郡、盤田郡、周智郡、濱名郡  
 愛知縣 西春日井郡、東春日井郡、海西郡、知多郡、幡豆郡、東賀茂郡、西賀茂郡、北設樂郡、八名郡、額田郡  
 京都府 相樂郡、北桑田郡、天田郡、加佐郡、中郡、熊野郡  
 奈良縣 吉野郡、宇陀郡、南葛城郡

柿の栽培地

兵庫縣 武庫郡  
 鳥取縣 八頭郡、氣高郡、東伯郡  
 島根縣 能美郡、八束郡、簸川郡、那珂郡  
 岡山縣 眞庭郡、上道郡、苫田郡、久米郡  
 廣島縣 御調郡、豊田郡、山縣郡、安佐郡、安藝郡、佐伯郡、神石郡、高田郡、世羅郡、甲奴郡、深安郡  
 山口縣 豊浦郡  
 徳島縣 美馬郡、海部郡  
 愛媛縣 温泉郡  
 高知縣 安藝郡、吾川郡、高岡郡、土佐郡  
 福岡縣 八女郡、築上郡、嘉穂郡  
 大分縣 西國東郡  
 熊本縣 球磨郡、玉名郡、天草郡、鹿本郡、上益城郡

以上諸府縣中、福岡、福井、新潟等は産額の量に於て優るが如く、而して廣島、岐阜、京都、愛知及び静岡は實に於て勝り又産額多と謂ひて可なるべし。

第五 氣候

柿の栽培

柿樹の性は、極めて強健なることは、邦人のよく知る處にして、氣候上よりいふも、邦内北海道以外の地方にはよく生育するものなり、然れども如何なる氣候に最も適するものなりや、一言にして云へば温暖なる地方なりと云はざるべからず、而して澁柿は比較的多く寒地に耐へ得るものなり、我東北地方に於て相當に栽培せられつゝありと雖も、脱澁の狀不良にして、關西にては甘柿たるものを東北に栽培すれば、澁柿となることの多きは、何人も認識する所なり。

次に柿の氣候の各要素に對する關係を略述せん。

●晴雨との關係 先づ雨に就て見れば、開花期に降雨多きは、結果甚だ宜しからず、又結實期に入り雨多ければ、脱澁せず且つ甚しく落果するものなり、尙成熟期に入りての多雨は、果實の腐敗を來す恐あり。

次に晴天は、結果の妨げをする事なしと雖も、而も、最も不良の結果を來すは氣候の劇變にして、降雨引續きたる後忽にして晴天となり、或は旱天打續きたる後

忽に豪雨等ありたる場合に於ては、落果する事殊に夥し。

●風との關係 風は最も忌む所にして、柿樹は一般に喬木仕立なるを以て、其の害を被る事殊に甚し、されば開花より成熟に至る迄、強風なきを最よしとす、彼の海岸地方に柿樹栽植の全く行はれざるは、鹽分を含める風の來るにも由るべけれども、常に烈風海面より吹き來るが爲めとすべし、次に柿樹の枝は性として脆弱なれば、殊に之に果を附する場合には風害を蒙り易く、夫の初秋二百日前後の大風雨に遭遇するときは挫折し或は擦傷を生じ、被害少からざるは皆人の知る所なり。

●日光との關係 柿樹は日光を要すること他の果樹と異らず、然れども或種の果樹の如く、南面又は南東面にあらざれば結果せずとの狹限を有するものにあらずして、西北面に於ても相應の結果をなすものなり、而して其の果實は、勿論向陽面部の枝に生ずるもの色鮮にして、甘柿にありては脱澁早く且甘味に富むと謂つべし。

●溫度との關係 柿は溫帶植物なることは敢て記するを要せず、但し溫帶地區

柿の栽培

に於ても、低温の地を忌むものなり、されば東北地方に於ては甘柿は脱澁せずして栽培上適良と云ふ能はず、澁柿と雖も、其の澁味は著しく強烈なるの傾あり、然して又九州の南端に至れば、肉質粗となり、光澤減退す、其の最もよきは本州中部の温度にして、果大きく、着色よく肉質緻密にして、甘味多し、而して澁柿種に就て見るも、亦同じく、本州中部の温度を以て最良となす、然れども、澁柿は甘柿に於けるが如く厳密なる温度關係を有するものにあらずと謂ふを得べし、其肉味の好惡の點は甘柿の如くに顯著ならざればなり、則ち關東及北陸以北にては、甘柿は脱澁せる良品を得ざるに拘はらず澁柿には稍見るべきものある所以なり、而して青森、秋田等には最早甘柿なく澁種にても良品なきを知るべきなり。

●霜との關係 早霜は甘柿にありては完熟を妨げ、晩霜は東北地方にありては往々にして花に損傷を及ぼすなり、而して我中部諸國に於ける柿産地にては、例年見る所の十一月初旬の初霜は澁柿に在りては其の果實の着色度を増し、甘柿に在りては甘味加はるの結果を呈するは事實なりとす。

第六 地形

本邦柿樹の主産地を見るに、多くは平坦地よりは山麓、谿間等の傾斜地に栽培せらるゝを常とす、京都府、神奈川縣等皆然らざるはなし、之れ平坦開濶の地は一般に風害に罹り易きと、且つ他作物の栽植に供せらるゝを以て、園藝の幼稚なる時代に於ては、柿の如く如何なる所にも栽植し得らるゝものは、自然平地に植ゑられずして、傾斜地に限られたるものならん、而して適應の温度を有する府縣に於ては、特に傾斜を選ぶを要せずとすべく、但だ東北地方に於ては温度の關係上南向の斜面を選ぶを利ありとす、その何れの場合に於けるも風害を蒙らざる地位を欲するなり。

第七 土質

李と同じく如何なる土質にも産し、其選擇甚だ少きが如し、然りと雖も、其適否によりて、果の品質收量に差異を生ずる事大なり。

用途

柿樹に適する土質は表土淺からずして粘質乃至壤質より成り之に小礫を交へ底土礫なるの地に於て之を以て理想とす、表土膨軟にして底土粘土より成るの地は結果少く且つ落果多く不適と云ふべし、尙主産地に付て見るに、礫質壤土最も佳良にして、微粘質又は輕鬆土之れに次ぎ、強粘地を以て最下とすべし。之に依りて見れば、柿は極度に重粘なる土壤及極度に輕鬆なる土壤を忌み、且つ排水の良好なるを可とす、従て低濕なる重粘土或は地下水の高き處は最も不適なる處と云ふべきなり。

第八 用途

柿の栽培に於ける或は澁汁を得る目的にて栽植せらるゝものありと雖も、是れ少數にして、多くは果實を食用に供するを目的とす。

食用に供せらるゝものゝ中、脱澁性を有するものと、然らざるものにより大別して次の二とす。

一、生食用(甘柿種)

二、加工用(澁柿種)

前者は成熟期に近づきて、其の果中の澁汁自から變じて糖類となるものなり、故に成熟後直に生食に供せらる、後者は成熟期に達するも脱澁せざるものにして人工によりて脱澁し初めて食用に供せらるゝものなり。

人工脱澁を行ふに付ても柿の種類によりて其の方法異なる、従て其の製品にも相違あり、之れによりて澁柿を分ちて次の如くす。

一、醃柿用

二、熟柿用

三、焙柿用

四、乾柿用

醃柿用品は容易に脱澁し得べき種類にして、脱澁後果實軟化に至らず、適度に堅くよく其の原形を保つものなり、而して其の方法は湯抜き、樽抜き(酒抜き)或は稀に食鹽水の力によりて脱澁を行ひ食用に供し得るものなり。

熟柿用品は脱澁容易に行はれ難き種類にして、之れを適當に貯藏軟化せしめ

用途



初めて食用に供し得るものなり。

焙柿用品は酃柿の脱澁法にては容易に脱澁せざるものにして、焼きて其澁汁を去り以て食用に供す、但し優品にあらず。

乾柿用品とは柿實の乾果に製し得るものなり、剝皮し絲にて吊し、或は串に貫ぬきて風乾し又は日乾により製造するものとす。

其の製造異なるに由りて製品に左の數種あり。

イ、白柿(又は吊し柿)

ロ、烏柿(又は吊し柿)

ハ、串柿

ニ、卷柿

等にして、就中、白柿には最も品質優良なるものを用ふ。

澁柿中其の澁汁の多きものは、搾汁して柿澁を製す、柿澁は防腐の効甚だ強く且收斂性を有するを以て、紙類、其他に塗布し、利用少なからざるなり、即ち傘、團扇、茶袋、茶壺、魚網、醸造樽等に見るが如く、尙近來擬革紙の製造に用ゐらるるが如し。

柿の栽培

第九品 種

(一) 分類

柿には種類甚だ多く、異名稱を數ふれば五六百種にも及ぶべし、然れども精細に調査すれば、同品異稱甚だ多くして結局二百種内外に止まらん、同品異稱の著しき例を示せば、關東地方に於て、江戸一と稱するものは、江州に於ては代々丸、奈良、京都地方に於ては甘百目と稱す、又普通澁百目と稱するものは甲州に於ては甲州百目、岐阜に於ては富士又は富士山と稱するが如し。

斯の如くして柿の分類は未だ精確なるもの存在せざるを以て、茲には便宜上果形及用途によりて分類せしものを示さん。

(イ) 果形による分類

果の形によりて之れを分類すれば

一、扁圓形(例)本御所、富有、身不知等

種

品種

- 二、角扁圓形(例)三郎左、衣紋等
  - 三、圓錐形(例)美濃吊、富士等
  - 四、角圓錐形(例)塔上蜂屋
  - 五、橢圓形(例)天四郎、青柿等
  - 六、長圓形(例)筆柿
  - 七、球形(例)廣島木練、新庄木練、豆柿類
- 又果面に條溝を有するものと、有せざるものにより區別すれば、條溝を有するものは、
- 八溝、三島柿、四ツ溝、四谷、似たり等之れに屬す。
- 尙此外に座柿と稱するものあり、之れは果實底部の肉高く褶の如くなりたるものを云ふ、例へば、
- 三郎座、蓮華座、圓座
- 等之れなり。
- 又二重柿と稱し、心部の二重になれるものあり、廣島の**大平柿**、**美濃**にて稱する**鬼平**、又**福岡**にて稱する**お歌女**等之れなり。

(ロ) 用途による分類

用途による分類は用途の項に於て示したる如くにして、多少重複の嫌あれども便宜上左に再記すべし。

一、甘柿



イ、醜柿用、之れは果皮厚く、漿液比較的少なく、肉締りて且つ脆き位をよしとす、形は扁圓形を可とし且つ無核を尊ぶ、三郎左、衣紋、身不知、横野、西條等之れに屬す。

ロ、熟柿用、之れは澁味容易に脱去せざるものにして、形は圓錐形をよしと

柿の栽培

品 種  
し、肉質は緻密なるを可とす、大四郎、祇園坊、富士柿等之れに屬す。  
ハ、焙柿用、之れに用ひらるゝものは品質餘り佳ならず、澁量多きものなり、  
福井縣の點紋柿は之れに屬す。

ニ、乾柿用、此の中白柿に用ひらるゝものは形圓錐形にして、蒂の容易に果より脱落せざるものを要す、肉質緻密にして、澁味強きを可とす、甲州百目、塔上蜂屋、祇園坊、西條等之れに屬す。  
又串柿、卷柿に供するものは前者と大差なけれ共、只其品質稍劣等なるもので可なり。

ホ、柿澁用、之れには種類を選ぶ要なし、只澁汁多きものを可とす、又果形も關係なし、一般に山柿、小柿、君遷子等之れに屬す、江州の青會最も可なり。

(二) 著名なる品種の解説

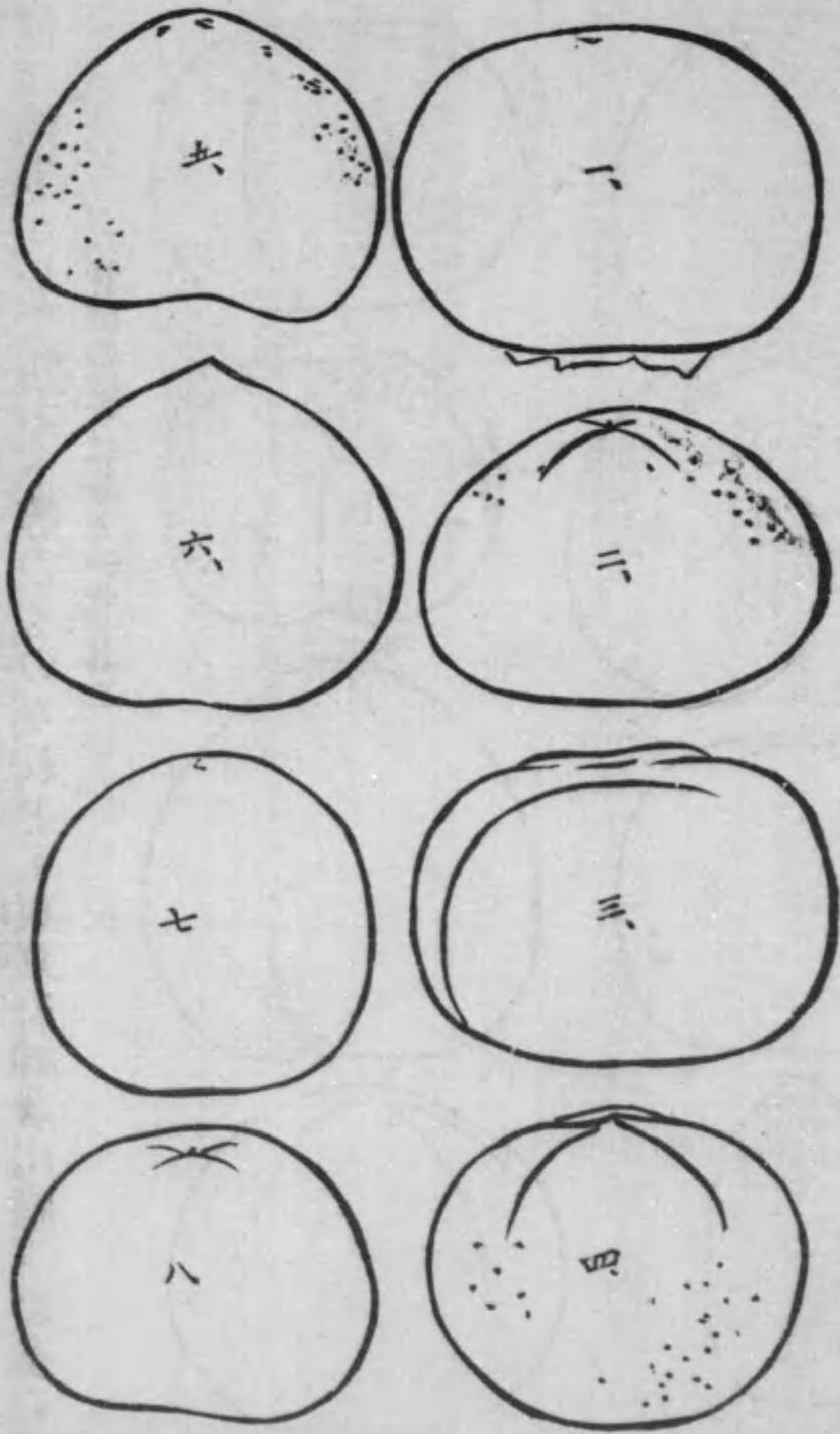
(イ) 甘柿種

一、禪寺丸

神奈川縣都筑郡柿生村王禪寺は原産地なり。

果形殆んど圓形、小にして紅熟すれば頭部に黒斑を生ず。肉内に褐斑多し、核子も亦多し、肉緻密にして甘味あり。

甘柿の圖(二分ノ一)大其一



一、富 有  
二、御 所  
三、次 郎  
四、天神御所

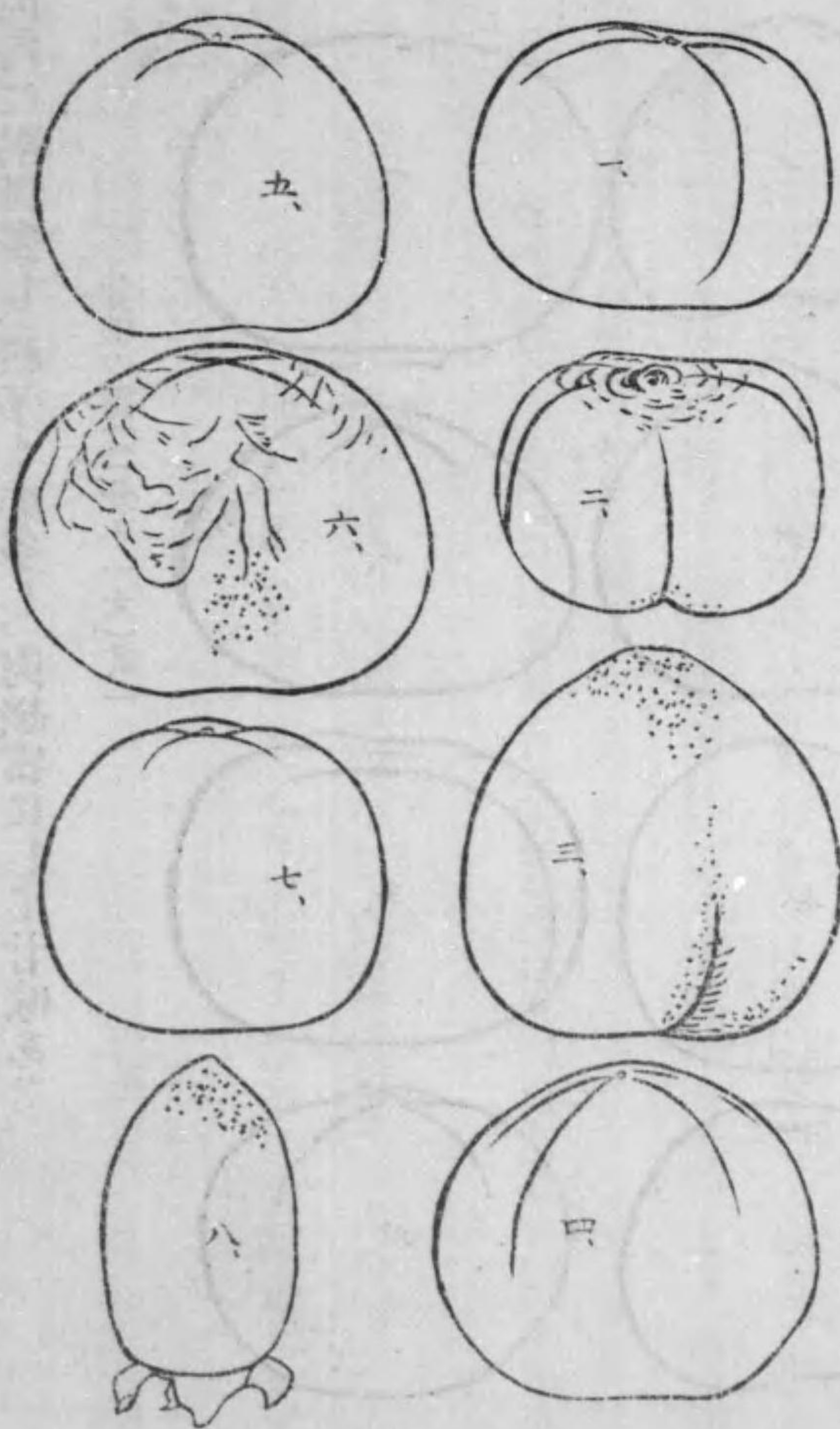
五、安 久  
六、正 月  
七、豐 岡  
八、ゴネリ

重量は二十匁乃至三十匁を普通とす。

柿の栽培

柿の栽培

熟期は九月下旬より熟し頗る早生なり。  
 本種は柿果として頗る下等のものなれども東京府神奈川縣下に多く栽植せられ  
 甘柿の圖(二分ノ一大)其二



一、御寺  
 二、四谷  
 三、甘百日  
 四、月夜  
 五、妙丹  
 六、水鳥  
 七、天龍坊  
 八、蘭ノ子

東京、横濱の市場の柿果の大部分を占む。

二、富有柿

岐阜縣本巢郡川崎村大字居倉は原産地なり。  
 果形大にして扁圓稍高く果尖は平か、中部は豐滿なり、而して果尖部に淺く四條溝を存し蒂部は凹む、果皮は帶黃紅色鮮麗にして完熟すれば紅色濃厚となり美なり。

果肉は淡紅色にして褐斑なし、質密にして漿液多し、味頗る甜美なり核子は三乃至五個あり。

重量は一個七十匁内外とす。

熟期は晩生にして十一月中旬なり。

本種は甘柿中最優なるものと稱せらる。

三、天神御所

岐阜縣本巢郡藤田村大字天神は原産地なり。

形狀は豐麗にして色澤美なり品味に於て最優とすべし、果は中形の大なるもの、扁平稍方稜にして腰高く果尖部少しく尖る皮面は紅赤色、熟すれば更に濃厚と

柿の栽培

なる、蒂部は稍深く窪めり。

果肉は淡黄色に微紅を帯び褐斑なし、質密にして締り漿液多く味亦甜美なり、核子は一二を有す。

重量は五十匁乃至九十匁。

熟期は十一月中旬にして即ち晩生種なり。

豊産ならざるの點憾あり。

四、御所柿

此種は古來甘柿の最優良種として知られ、富有柿の世に出でざりし以前は獨り優種として尊重せられたり。

原産地は大和御所町なり。

果は大さ中等大、扁圓にして稍方稜を存す果尖稍凸隆し四條溝を有す。

果面平滑鮮麗にして黄赤色を呈し完熟すれば濃紅色となる。

果肉は淡黄赤色にして質堅く密にして褐斑全くなきものあり、又微に存するものあり、核子は一二を存す。

柿の栽培

重量は四十匁内外あり。  
晩生種にして十月下旬より十一月に至り熟す。  
本御所、大和御所、大和柿等の別名あり。  
結果力に於ては強大と謂ふを得ず。

五、豊岡柿

京都府相樂郡當尾村の原産にして俗に當尾柿と稱す。

中等大にして、形長圓形にして晩生種なり。

全體赤色にして斑紋なく完熟すれば果面は白粉を以て被はる。

果肉は甘味強く多漿にして味頗る上品なり、又黒褐斑の條線數多縦列す、核子は多くして細長し。

重量は四十匁乃至四十五匁とす。

熟期は十一月初めとす。

六、妨丹

眞妙丹又は新妙ともいふ、尾張、美濃、北陸に良品を産し、愛知縣下は原産地ならむ。

柿の栽培

果は中等の大にして形は楕圓をなし、頭部少しく平かにして稍方稜をなせり、熟すれば橙黄色に變じ光澤あり。

肉色は淡黄にして褐斑を有し脆軟にして漿に富む、核子は二三を普通とす。重量は四十匁内外なり。

熟期は十月上旬より中旬頃とす。

七、こねり

岐阜縣海津郡に産す。

形状扁平にして、先端丸く御所形にして先は光らず、大さ中顆にして梗短小、蒂座又小にして稍四角形をなす、果皮は光澤ありて橙黄色なり。

果肉は淡紅色にして紫黒色の微小斑を全面粗に生ず、肉質緻密にして粘り氣に富む、漿液多く甘味高尙にして強からず、核子は三乃至五あり。

重量は約三十五匁内外。

熟期十一月初旬にして晩生種なり。

八、安久御所

産地は丹後安久なり、安久氏の栽培にかゝるものなり。

果は又中形にして扁平、丈高く、大和御所に似て尙高し、色澤橙黄色なり。

果肉は淡黄色にて、紫黒色の微斑を全面に散ずれども少し、質緻密にして漿液多く、甘味は中等なり

重量は四十匁内外あり、熟期又晩く十一月初旬より中旬なり。

本種は品味共に御所と伯仲の間にあり御所と同物にして地方的の變を見るものたるべし。

九、水典御所

岐阜縣の産なり。

形状は扁平にして先端尖る、色澤橙黄色にして果皮や、厚く、粗にして黒色微斑を生ず。

果肉は淡黄色にして微かに小胡麻斑あり、質稍粘り、漿液多く、核子は三乃至四あり。

重量又四十匁内外を普通とし、熟期は十月下旬より十一月の中旬に亘る。

本種は品位稍良好なれども少しく澁味を有する事あり。

一〇、御所似たり

奈良縣、岐阜縣等に産す。

形状扁平にして、先端丸く頂部稍凹む、四側に稍廣き條溝を有す之れ其特徴とす、色澤橙黄色、果皮厚くして稍滑澤あり、斑を有せず。

果肉は淡黄、僅に紅味を帶ぶ、又胡麻斑を有せず、纖維少し、肉質柔軟にして粘り氣あれど漿液多からず、甘味少し、且屢々澁味あり。

重量は三十五匁内外。  
熟期は十月初旬とす。

本種には有核のものと無核のものあり、無核のものは遅くまで貯ふる事を得而して有核のものは常に褐斑を有し甘く、無核のものには褐斑なく澁し。

一一、次郎(又甚郎、壽老と書す)

静岡縣周智郡森町地方の産なり。

形状扁平にして四稜張り頂部稍陥入し、四稜並に四側に小溝を生ず、色澤橙黄色

にして熟すれば稍紅味を帶ぶ、果皮稍厚く滑澤あり黑色小斑點稍多く全面所々に存す、果形は稍大顆に屬す。

果肉は淡黄色少しく紅味を帶ぶ胡麻斑を有せず、質は柔軟にして粗ならず漿液多く、甘味強からずして、味頗る高尚なり、核子は少なく一二あり。

重量は五十匁内外あり。  
熟期晩く、十一月上旬頃なり。

一二、正月柿

福岡縣三井郡御井村の産なり。

中顆中の大に屬す、稍扁平にして先端尖り鈍擬寶珠形をなし、周邊少しく方形を現して眞圓ならず、果皮滑澤美にして紅色を帶ぶ。

果肉は帶紅色にして内部に胡麻斑を有す、品質佳良、甘味にとみ、核子は五六粒を常とす。

重量は四十匁乃至四十五匁あり。  
熟期晩く十一月に入りて熟す。

柿の栽培

柿の栽培

此種は九州に於ける最優品とすべし。

一三、水島柿

越中は原産地なり。

形状扁平にして先尖り、四稜に沿ひ稍深き溝を存す、四側面又廣き溝あるも蒂に及ばず。

果尖に黒色を存し其周圍も少しく黒色を帶ぶ、色澤は橙黄色なり、果皮や、薄く且滑かにして頂に褐色の裂け目縦横に走るを見る、之れ本種の特徴なり、又小黒斑を半果面に密に生ず、稍大顆に屬す。

果肉は淡黄色にして稍大なる胡麻斑を全面に稍密に散布し質粘り氣あるも漿液少く味佳ならず核子は五又は六を通例とす。

重量は五十匁内外あり。

熟期は十月の中旬なり。

本種は品位中等なりとす。

一四、平御寺

滋賀縣は産地なり。

形状は扁圓、先端陷入し四稜に沿ひて四條の溝あり、次の御寺に比して大且扁平なり。

果肉は其質中等漿液又中位にして、心部に近く稍粗なる褐斑を有す。

重量は四十匁内外なり。

熟期は十月の中旬にして品質は中等なり。

十五、御寺柿

滋賀縣の産なり。

形状平御寺に類し稍高きものなり。

色澤橙黄、果肉は地色橙黄なるも熟するに従ひ、餡色を呈し、褐斑細微にして、肉質脆く、漿液は中位にあり。

重量は三十匁内外にして熟期亦前者と同じ、品質も中位と謂ふべし。

一六、月夜柿

滋賀縣の産なり。



形状は扁平中の丈高き方にして果尖丸く上方より見れば稍四角形を成す、果尖より四條の線を斜に走らす、蒂より數多の縊を生ず、大さは稍大顆なり。

果肉は地色淡黄色にして之れに紫色を帶ぶ大なる褐斑も心に近く稍粗に有し皮下三四分は之れを有せず。

味は有名なる割合に可ならず。

重量は五十匁乃至六十匁あり。

熟期は十一月初めなり、中等品種と謂ふべし。

一七、天龍坊

静岡縣の産にして、形状は丈高き方の扁平なるものにして、果尖僅に尖り、蒂窪は淺く四稜に沿ひ僅に條溝を存す、大さ中顆なり。

色澤は樺黄色をなし、果皮は稍粗にして僅に黒小斑點を十數粒有するに止り概ね斑を有せず。

果肉淡黄色にして黒紫色の小胡麻斑を全面密に散布し、纖維少からず肉質稍粘糊性なれと味可ならず、甘味に富めと品質劣る。

重量は四十五匁内外あり。

熟期は十月中旬とす。

品質中等以下のものなり。

一八、四谷柿

福井縣大野郡は原産地なり。

果は中顆中の小にして形は扁平なり、果尖稍平坦、四條の著しき縦線あり、此四條線は本種の特徴にして、四條共に各蒂の基より起り頂端に達せずして止む、蒂は稍平面にして、少しく方形をなすものなり、色澤赤黄色、果皮稍粗にして白粉を以て被はる。

果肉は地色淡黄色にして、細微なる褐斑を密生す、之れ中央に沿うて密なり、漿液相應に存す、肉質稍脆く心部は稍大にして黄色を呈す、香味は稍可なり、甘味強く味よろし。

重量は三十匁内外あり。

熟期早生中の早きものにして十月上旬に熟す。

品質は中位に属す。

一九、鶴の子

樹性强健にして豊産なり、和歌山、福井、滋賀等に多く産す。

果は大いさ中位にして長楕圓形なり。

果尖完熟すれば頂部に黒斑を顯はす、肉質密にして胡麻を有し核子多し。

甘味に富み品質稍良好なり。

普通の類は重量二十五匁内外あり。

二十、甘百目

代々丸ともいふ、又雲の上ともいふ、樹性强健なり、滋賀縣、三重縣又東京府下に産あり。

果は極めて大に、稍扁圓形をなし、完熟すれば頂部に雲紋を生ず、多肉にして核子少く、肉中褐斑多く甘味に富み漿液多し。

重量は六十匁内外を普通とすれども、時に百目に及ぶものあり。

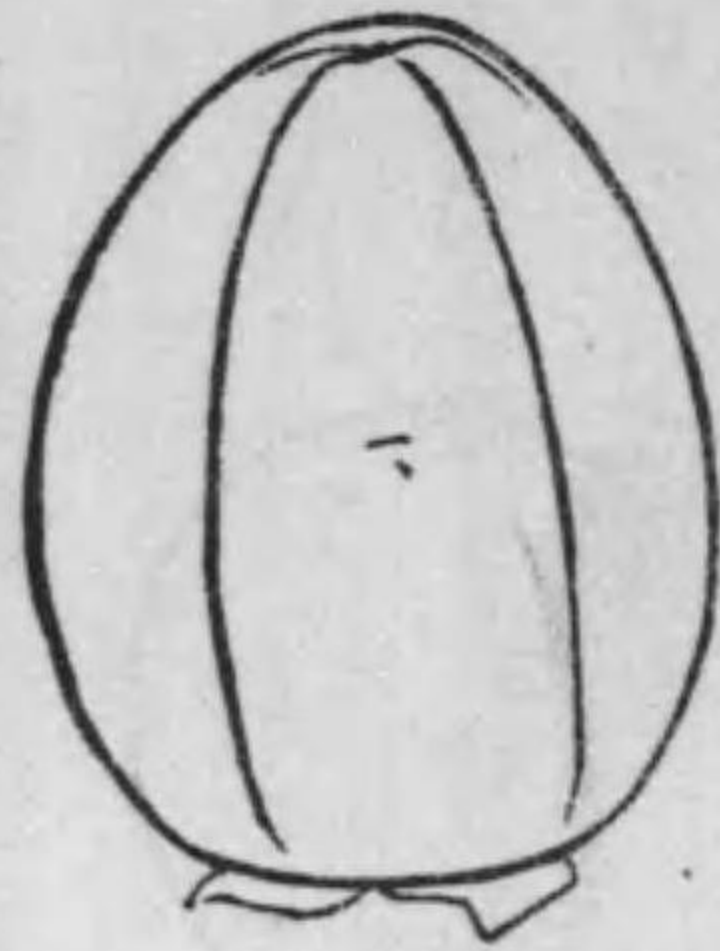
甘柿中の稍優良なる部に属す。

柿の栽培

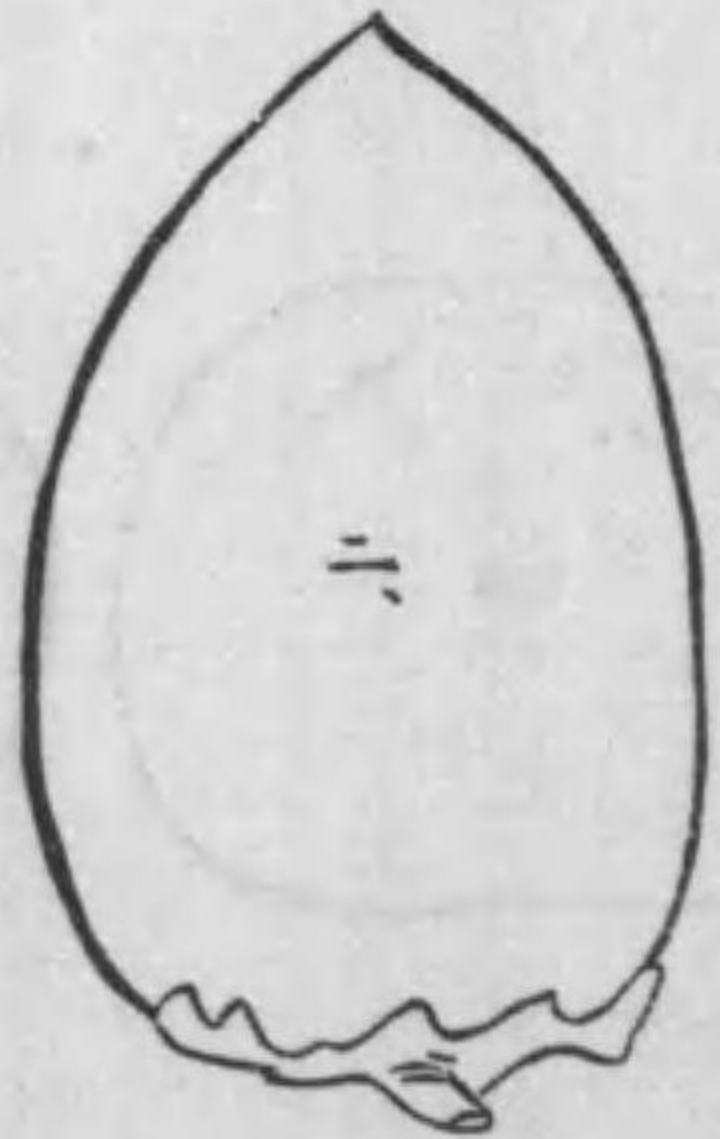
熟期は十月の下旬とす、本種は東京より北方の地にては能く脱澁せず。此他九州には肥後ねり、伽羅、(元山は同種異名)小春などは稍有名なるもの、廣島

澁柿の圖(二分ノ一大)其一

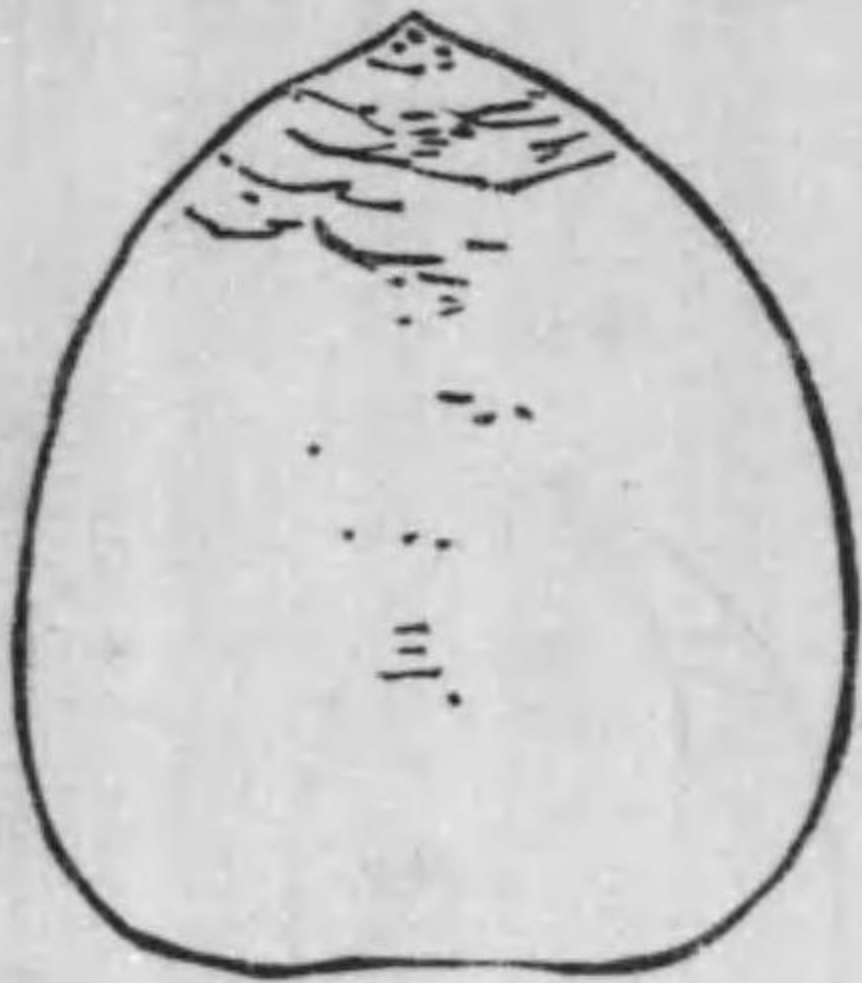
柿の栽培



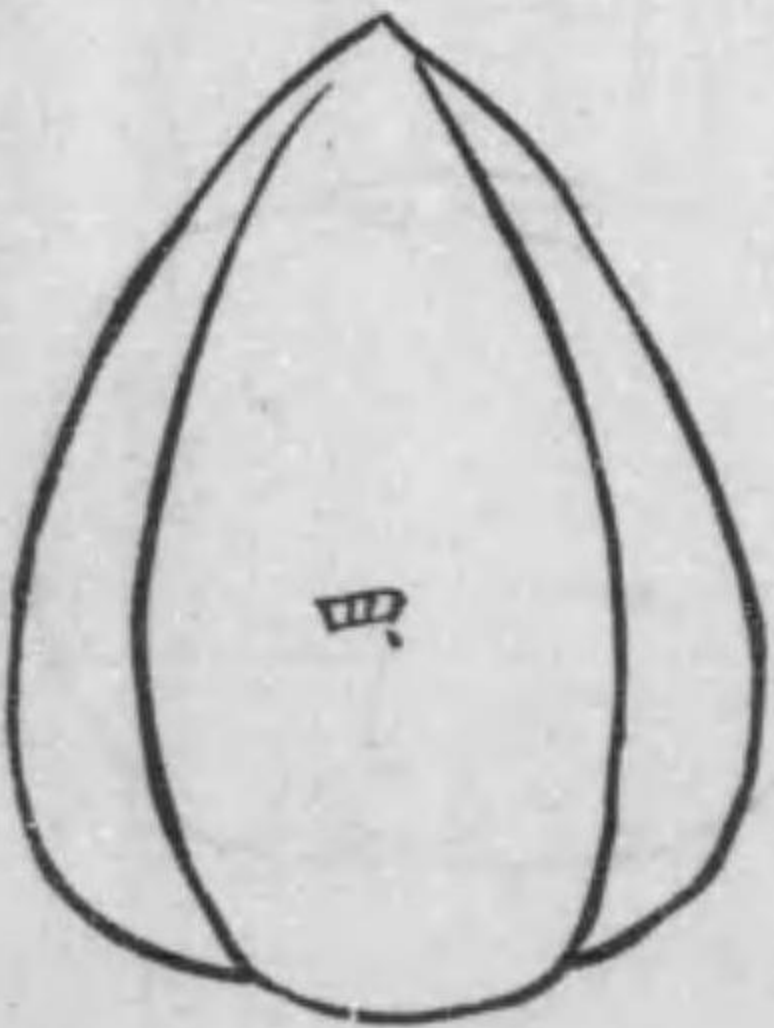
一、四 條



二、美濃吊



三、富士



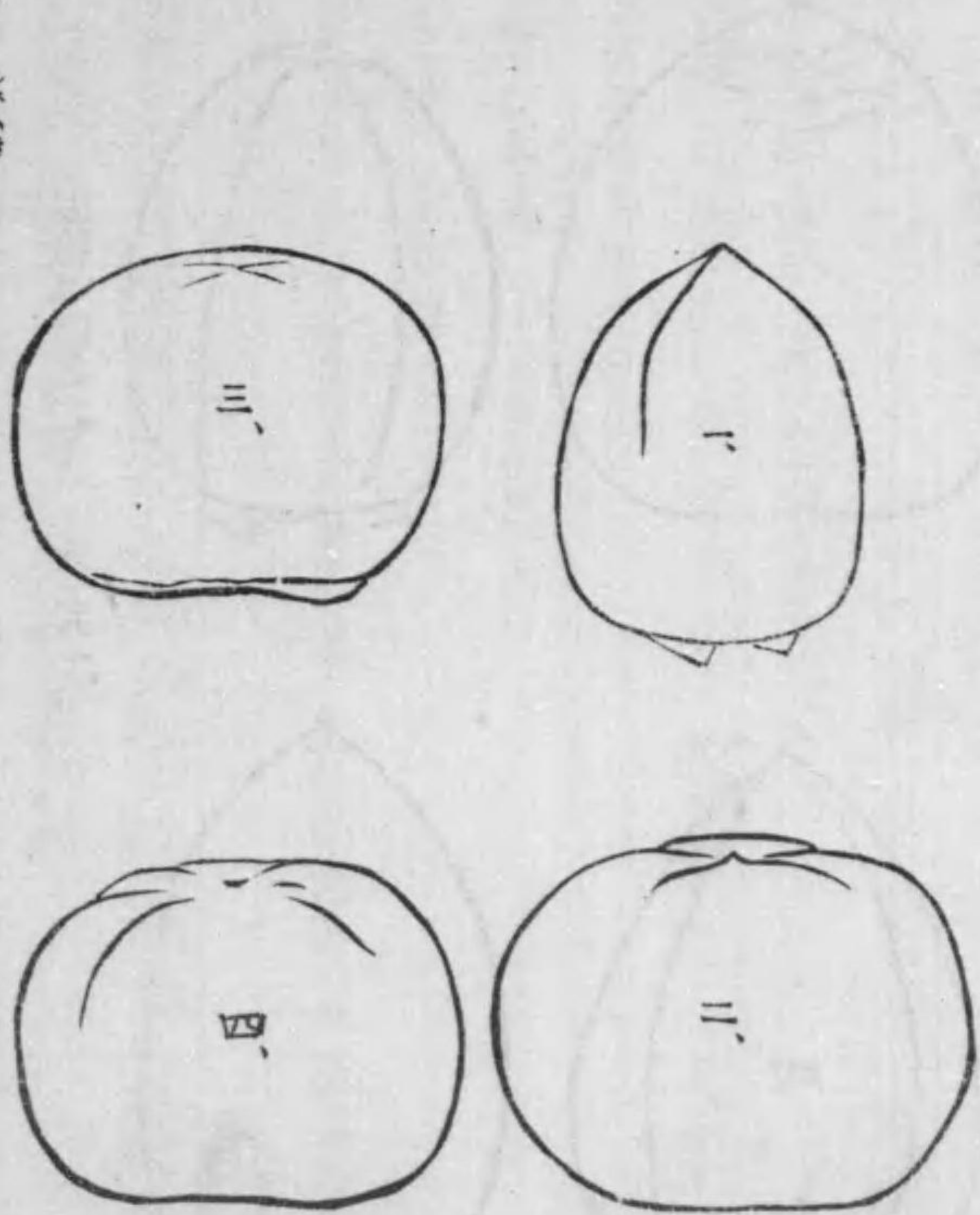
四、祇園坊

福岡の霜降り、廣島の大木練、長蓮座等並に福井の相模丸等亦稍有名なるものな

り、又岐阜縣下にては御所系に屬する優品少からざるなり。

澁柿の圖(二分ノ一大)其二

柿の栽培



一 蜂屋  
二 身不知

三、三郎左  
四、衣紋

(ロ) 澁柿種

一、三郎左(三郎座)

三郎左は本場の稱なり、福井縣足羽郡の原産にして、越前到る處に産し加賀の西部亦之を植ゆ、樹性中位にあり。

果は角扁圓にして果頂に小なる淺き四條溝を存し、小なる座を蒂の周邊に有す、色澤橙黄色にして美なり。

肉質脆く澁味多からず、核子は少く普通一二粒なり、時に之を缺くことあり。重量は三十匁乃至五十匁あり。

晩生種にして十一月熟す。

醃柿用として最も優れたるものとす、醃したるものは品良き甘味を有し且つ漿液に富み、頗る上品なり。

二、衣紋(衛門)

東京府多摩郡地方の産、樹性强健豊産なり。

果は角扁圓形を呈し、頂に四條の淺溝を有す、色澤橙黄色にして果肉は淡黄色、肉質脆く、澁味甚しからず、漿液に富み、核子多からず。

重量四十匁前後。

柿の栽培

中生種にして十月中より十一月にかけ熟す。

酏柿に適す、此種中の上品たり、東京市場に出づる所の主なる樽拔は之れなり。

三、身知らず

福島縣會津地方の原産なり。樹性强健にして、豊産なり。

形状扁圓、頂部稍丸く、果尖少しく凹み稜稍張り、四稜に沿うて小溝を有す、色澤黄色、肉色淡黄色、肉緊中等、滋味強し、無核なるの點貴し。

重量五十匁とす。

熟期は中生にして十月中熟す。

之れ又酏柿中の上位にあるもの樽拔として北海道に輸出せらるゝ量多し。

四、西條

廣島縣加茂郡西條町は原産地なり、又愛媛縣周桑郡西條町ともいふ、廣島縣下至る處に産し、樹性强健にして且つ豊産なり。

果は長圓にして四條の深溝を側面に留め橙紅黄色にして肉は黄色なり、核子は五六を普通とす、酏柿として甘味と漿液に富めるは貴しと雖も肉柔に失するの

點憾あり。

重量三四十匁とす。

中生種として十月中熟す。

酏柿として又白柿用として良き甘味を有するより良品に數ふべく、廣島、愛媛地方に於ける佳種とすべし。

五、蜂屋柿

岐阜縣加茂郡蜂屋村の原産にして、又之を呼びて塔上蜂屋と云ふ。

果は長楕圓にして果尖に近く方稜をなし尖端尖る、色澤橙黄色にして熟するも紅色を呈せず、肉質黄色、滋味中等緻密にして肉緊り良し。

重量四十匁内外。

熟期は十月末より十一月に至る中生中の晩なるものなり

白柿として最も優れる種類とす。

六、富士柿

岐阜縣下西南部各郡に産す、又山梨縣松里村に多栽す、樹性强健極めて豊産なり。

柿の栽培

柿の栽培

形状長楕圓にして下部豐大頂部尖る、色は淡橙黄色にして熟すれば紅色を帯び、頂部外皮に雲形の黒き條斑を點す、肉は黄色、質は粘厚、果色は紅橙を呈す、多漿核子多からず、滋味は強し。

重量は七八十匁を常とし大なるものにおいては百匁に餘あり。晩生して十一月に入りて熟す。

本種は白柿として其品味蜂屋に及ばずと雖も果の大にして品位亦不可ならざるを以て岐阜又山梨に於て白柿に製するの量大なり、熟柿としては最も可なるものとす。

七、美濃吊

岐阜縣及び滋賀縣等に産す。

形状長楕圓にして富士に類す、果皮黄色稍粗にして雲形の斑紋を果頂に近く留む、肉淡黄色、多漿なり。

重量四五十匁とす。

熟期は十月末より十一月初にして中生の晩なるものなり。

酥柿種として品位中とすべし。

八、祇園坊

本種は廣島縣下にて有名なるものなり。

形状稍鈍方錐形をなす、側面四條の溝あり、蒂部凹入し成熟すれば橙黄色となる肉黄色、質緻密多漿にして無核なるもの多く、滋味強き方とす。

重量五六十匁に及び七八十匁を算するもの少からず。

晩生種にして十一月に入りて熟す。

白柿の原料として頗る佳なるものなりと雖も豊産ならざるの點を憾とす。

九、横野柿

山口縣豐浦郡を原産地とす、樹性强健にして豊産なり。

形角扁圓にして色澤は紅黄、肉は橙黄色にして、質稍粗、少しく脆し、良き甘味を有し、漿液中位なり、核子の少きは特有の性とす。

重量五六十匁大果なり。

熟期は十二月中旬に於て熟し晩生たり。

本品種は樽拔用として關西の一良種に算ふべきなり。

栽培篇

第一 繁殖法

イ、砧木

柿の繁殖は接木によるを常とす、之に要する砧木の仕立方を述べん。  
砧木を作るには、種子を播きて苗木を養成するを要す、又山野に自生せし實生柿樹を利用するも可なり、苗木を作るには、成るべく澁柿の種子を播くをよしとす、若し、甘柿の種子を用ふる時は、接木後に生育餘り良好ならず、之れに反し、澁柿は生育頗る佳良なればなり。

種子は三月苗床に播き、相當の濕氣を保持せしめ、乾燥せざる様注意すべし、若し床に覆物をなし、日光の直射を防ぎ、且つ適度の濕氣を保たしむるときは凡そ二十日位にして發芽す、翌春三月末他の果樹砧木よりは稍遅れて移植すべし、寒傷を受くる植物なればなり、畦幅二尺株間に植付くべし、生育の狀況良好なるものにありては、一年砧にして接木の用に供することを得、此場合には其畑にて

居接を行ふがよし。✓

苗木の仕立中注意すべきは、其直根(ごほね)の發育を防ぎ、側根の發育を良好ならしむるにあり、柿は若き間は側根の發育不良なるものなれば、苗は殊に比較的地下水の高き所を選び、又肥料を施す際にも、成るべく置肥にするを可とすかくする時は直根の發生を促すものなり。

ロ、接木法

●接木の仕方 柿の接木は切接法によるを普通とす、而して居付砧(畑にある儘接ぐもの)揚砧(砧木を掘上げ來りて接ぐもの)共に之を行ふ、前者の方、接木歩合良好なり、又老木には高接を行ふ。

●接木の時期 接木は春四月中旬に行ふを可とす、即ち、接穂の芽が將に膨らまんとする時を待ちて行ふべし。

ハ、植付

●植付方 春接木したる苗木は、其年の秋或は翌春に移植して可なり、植付の場合には、土地を深く掘りて茲に多量の堆肥を施し、根部を膨軟にするをよしとす

柿の栽培

之れ柿は前にも述べたるが如く、直根多くして側根乏しきものなれば、植込の際、上述の注意を缺く可らず、次に尙注意すべき事は、多くの苗木の内には、側根の發育不良なるものありて、かゝるものは定植後、初年又は翌年も殆んど枝條を出さず、只僅に生を保つなり、故に他の仁果類の如く、豫備圃に數年間置きて後、定植するは不可なり、よろしく直に定植せざる可らず。

而して其生育後四年或は五年にして初成果を得るに至りても、樹の若き間は多量の産額を得ること難く、八年より十年に及びて盛果期となるものなり、而してそれ以上の樹齡に達せしものを移植する際には、殊に注意を要するものにして、地上及地下を包み、漸く生育せしむることを得。

●植付の距離 從來殆んど自然生のものなりしを以て、六七間、時には十間も株間を存するものあり、然れども、近年諸方に於て植付けられしものを見るに株間二間位のもの存すと雖も、是れ餘りに狭し、原來柿は喬木となるものなれば短幹仕立をなすとも三間の間距は取りたきものなり。

第二樹形

柿樹は、今日一般に栽培せらるゝものは、皆自然形なり、強いて云へば、先づ叢生形(叢形)なるべし、其發育の自然に鑑み、且つ栽培の實際に徴して、左の幹長を有する寧ろ短幹の叢生仕立を以て、好樹形となすなり。

而して、柿は其樹性として、喬木となるが上に、結果するときには、枝條下垂するが故に、幹長地際より主枝最下のものまでの高さは少くとも、二尺を下るべからず、三尺乃至四尺なれば取扱ひ便にして、且つ結果に於ても良好なり、故に、余は三四尺を以て、實用仕立の幹長として最も適當なりと謂はんと欲す、而して全長は一間半乃至三間位を良しとす。

農學士山田惟正氏は、柿樹を嚴密に剪定せむとするには、其樹形は矮性樹立形(樹立形とは叢生形のこと)を以てよしと唱へ、且つ氏は矮性樹立形とは、矮灌木状(矮態叢生形のこと)と長樹立形(長幹叢生形のこと)との中間に位するものにして、兩者の長所を併用したるものなりと説明を附けられたり、尙此樹形の仕立

に於ける幹長は、二尺程とし、全樹の高さは、一丈餘とす、幹より二三の主枝を出し、其主枝は漸次分岐して、五六の枝を生ぜしめ、以て配置よく開きたる位置に立たしめ、之を以て骨格となし、之より側枝を數段に横出せしめ、以て結果面を作らしむ、主枝の高さ、既に豫定に達すれば、其端を切りて、數枝に分岐せしめ、各方面の空所を充たさしむ、斯くの如く、枝を配置して、常に剪定によりて、頂部の強き枝を壓し、複雑なる枝を切り透して、下部の衰弱せしものを保護し、以て全枝一樣なる勢力を保たしむ、かくすれば、樹形比較的小にして、毎年、各部共に一樣なる結果を來さしむる事を得るものなりと。

第三剪定

●剪定の必要 柿樹の剪定に就きては、從來、世人の注意する事なく、殆んど、自然に放任せられ、隔年結果は、柿の特性なるが如くに考へられ、只僅に、大枝を伐りて枝の更新を計るが如き状態なりしなり、之れ柿樹は、其特性として、自然に委すれば、喬木となるが故に、精確なる剪定を行ふこと困難なるを以てなり、蓋



し柿樹と雖も、良果を年々確實に穫んと欲せば、又他の果樹に於けると等しく、精確なる剪定を行はざる可からず。

柿果は、從來之を採取するに、挟み竹を使用し、枝と共に、折り採るを常とせり之れ、其果梗は、枝に附着する事固く、且つ枝脆くして折れ易きと、尙又、乾果を製するには必ず枝を附けおく必要ありし爲めなり、而して、此收穫法は偶然にも剪定に對する手段たるの結果を呈せり、又、京都府下、神奈川縣等にては、從來枝折鉤を用ゐて剪定をなせり、圖に見るが如し、京都府下當尾村に於て行はる、剪定法は、當業家の熱心唱導せし所にして、結果せし枝は悉く、枝折鉤を以て折り採る事とせり。

京都府下當尾村に於ける 鉤は鐵、柄は竹又は木



右の如き鉤を以て折り採るときは、精確なる

剪定は望む可らず、夫のみならず、枝裂けを生じ寒氣の爲めに害せらるゝ事屢々なり、去り乍ら、挟み竹を以てする粗笨のものに比し、稍進歩したる方法なりと言ふべきのみ、之れにては、到底、隔年結果は、確實に防ぐ能はず、毎年收穫に差を生ずること勿論

なり、而かも、近年、柿樹剪定は栽培家によりて、大に注意せらるゝことゝなれり。

然らば嚴密なる剪定は如何にすべきか、他なし、學理に基き、剪定鉤を用ゐて之を行ふのみ、併し、剪定鉤を以てするものは、從來の喬木には施し難く、改良せられたる樹形に就きてのみ行ふに止まる。

●結果の習性 柿の剪定を述ぶるに當りては、先づ柿樹結果の習性を知らざる可らず、依つて、左に其大要を述べん。

柿の結果の状は、桃の如き前年形成せられし其枝に、直に花蕾を生じ、結果するものとは趣を異にし、前年形成せられし枝條に存する芽が、春に至りて伸長し所謂新條を生じ、之に花を着け實を結ぶことゝなるなり、故に冬期に於て枝條を見るときは、只枝芽たるを認識するのみなり、其春に出でたる新條が結果枝(成り枝)にして、該新條を生ずべき所の前年に於て形成せられ、枝芽たるを認むるのみなりと云へる芽を着ける其枝は、結果母枝たるなり。

今茲に結果樹齡に達せし柿樹ありて(第一圖参照)前年形成されし枝條(所謂結果母枝)が、中等以上の發育程度にありとすれば、其枝には結果枝を生ずべきも

剪定

のを観るべく、此場合にありては、結果母枝の何れの部位にある所の芽が、發生

一 圖 發育中等なる枝の第一年(冬季觀察)



して、結果すべき新條を形成すべきやを豫知するに力めざる可らず。

大抵の品種にありては、頂芽、

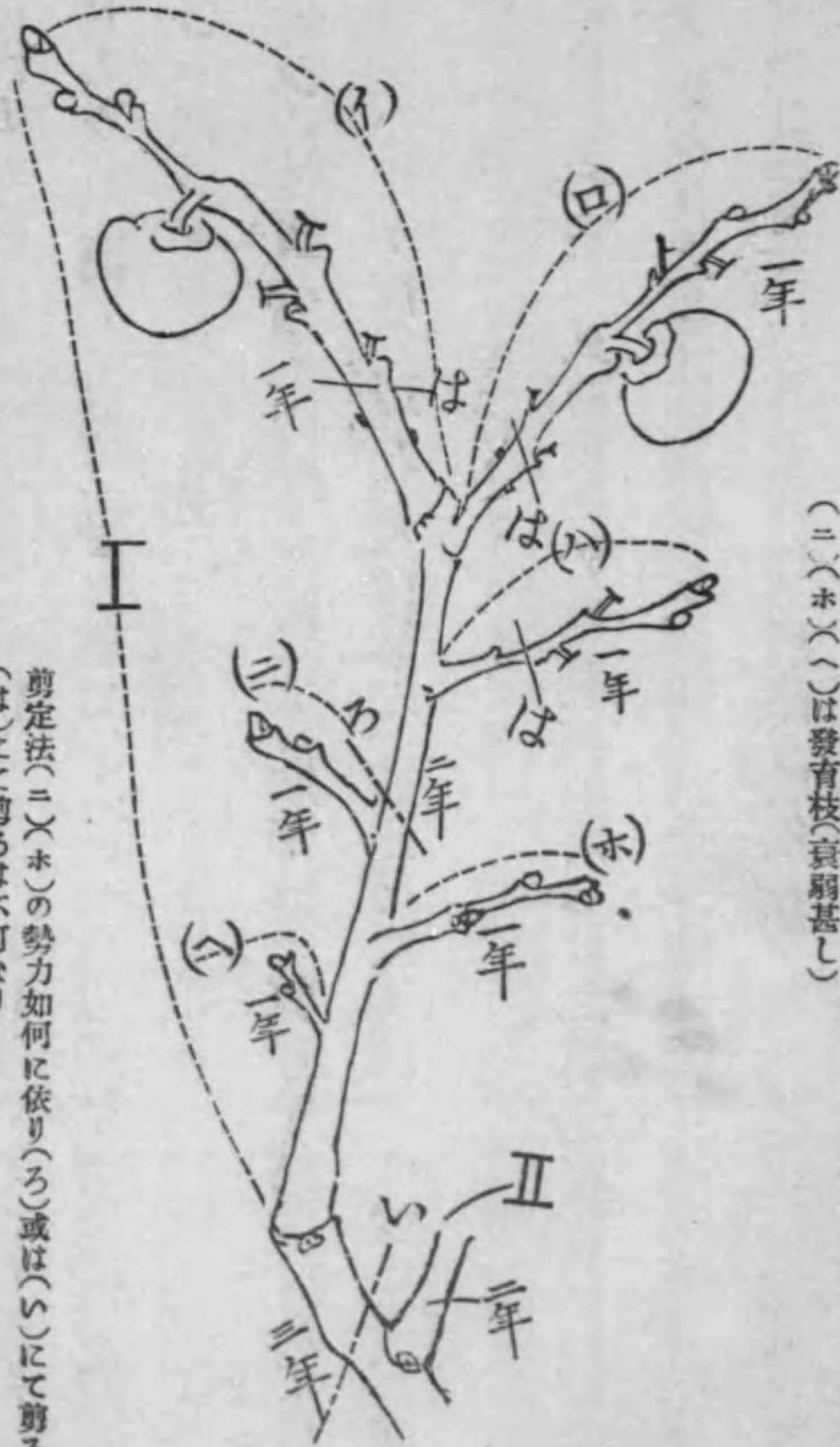
及第二、第三、第四、時としては第五芽が萌出して、結果枝となるなり、而して、それ以下の芽は單に發育枝不結果枝となり、或は、弱小の枝として存し、殊に基部の芽は、悉く、休眠状態を呈し、枯死に陥るなり、即芽の勢力に付きて云へば、頂芽最も強く、二芽、三芽等以下次第に衰ふるものにして(例外のものあれども)、勢力強き芽は、結果枝となるなり。

尚結果母枝に就きて觀るに、其基部より數へて、數個の休眠芽に續く所の一、二芽は發育することあるも花を附せず、次の二、三芽は其枝の勢強盛ならずして、花を附するも花の數少く、一枝一顆、比較的生育良好のものにして、二顆を留め、而して其次の芽より以て頂芽に至る二三或は四個の芽は、時としては五六の花

をつけ、一枝三四顆を留むることあり、一枝二顆を留むるは稀ならざるなり。

第二 圖

結果母枝を示す並に結果せし枝に對する剪定法を示す  
發育中等なる枝の第二年(秋季觀察)  
I は結果母枝にして結果枝及發育枝を有す  
II はIと同じく他の結果母枝なり  
(イ)(ロ)(ハ)は結果枝(結實或は果梗を見るに共に結實部より頂部の芽及枝は衰弱す)  
(ニ)(ホ)(ヘ)は發育枝(衰弱基)



剪定法(ニ)(ホ)の勢力如何に依り(ろ)或は(い)にて剪るべし  
(は)にて剪るは不可なり

尚第一圖及第二圖に就て述べんに、第一圖は發育中等なる第一年枝にして冬季觀察せしもの、第二圖は其第二年目にして秋季觀察せしものなり、此場合に於

剪定

ける第一年枝の頂芽(イ)第二年芽(ロ)第三年芽(ハ)は夫々第二圖に於けるが如く(イ)(ロ)(ハ)の如く結果枝となり、此等に續く所の芽なる第一年の(ニ)(ホ)(ヘ)は第二年には夫々(ニ)(ホ)(ヘ)なる發育枝となり、其以下の芽は休眠狀として存し或は枯死せるなり、而して第二圖に就て(イ)(ロ)(ハ)の結果枝に就て觀るに(イ)(ロ)には果實各一顆づゝありて(ハ)には果梗のみを見る。

結果枝の性質、斯くの如く、故に各期柿枝の剪定を爲すに於ては、其中等以上の發育をなせる枝の頂芽、及び第二、第三乃至第四芽を漫りに、剪除するが如きは、慎むべきこと、言はざる可からず。

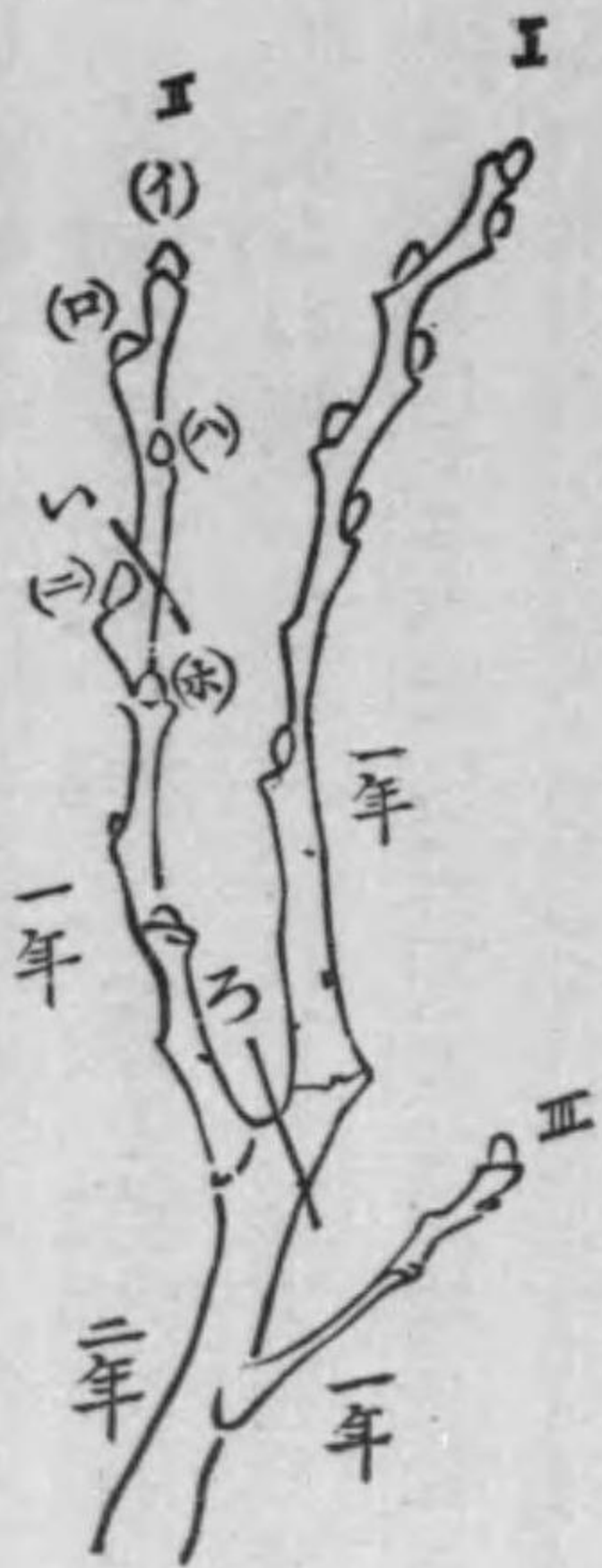
●隔年成と剪定 又剪定に於ける、柿樹の習性たる隔年成に就て、考を運ばざる可らず、如何に之を防ぐべきか、結果枝を多生するに堪ゆべき結果母枝を多有し之を其生長に放任するときは、所謂成年となりて過多の果實を着け、其年は衰弱せる枝を生じ、翌年は花を着けず、發育枝の生育に勢力は注がれて、切年となり、貯蓄せられたる勢力によりて、結果枝を生ずるなり、之れが防止の法としては、冬季に於て剪定をなすこと肝要にして、實を成らすべき枝と、成らさぬ枝と

を作り、輪番交代結果の機能を呈せしめんとするに在り。

●剪定法 樹形に應じ、枝の配置を視て、樹頭の枝に對し、實を成らすものと、成らさぬものを作り、剪定を行ふべきことは前に述べたり、實を成らす枝に對しては鋏入れをなすを要せず、實を成らさぬ枝には、相當の剪定をなすべし、圖を以て之を示さん。(第二圖及第三圖參照)

第三圖

剪定法を示す(實を成らさぬ枝に於ける)(冬季觀察)



I、IIは中等以上の發育枝とし、IIIは弱小なる枝とす。

Iは「ろ」にて即前年枝に逆り剪るべし、之れ翌年の結實はII枝に俟つべく、且枝の伸長を防ぐ意に出づ。

IIは「い」にて剪るべし、之れ頂芽(イ)(ロ)(ハ)は伸長すれば結果枝となり實を結ぶと認むるも、(ニ)以下は發育枝となり結果を得ずと認め、(ニ)(ホ)の芽に勢力を充實せしめ、來年度に於て、十分なる結果を得せしむるを期するにあればなり。

IIIは弱小なる枝なれば、之を剪除するも、亦残し置くも樹勢に影響をなさず、故に何れにするも可なり、但し長さ四五寸のものは發達し、勢力を得、結果すべければ保存すべし、故にIIIの如きものは本年は其儘残しおき、翌年度の剪定に際し、其勢力如何に由りて所置するも後しとなさず。

又、本年結果せし枝に於ける剪定は(第二圖参照)ろに於てするを則とす、發育枝(成らぬ枝)(ニ×ホ×)にして勢力弱く其生育の狀況不可なるときは「い」に於て行ふをよしとす、而して如何なる場合にありても結果せし枝(イ×ロ×ハ)の花又は果を着けたる其部位は「は」は「は」に於て鋏入を爲すことは斷じて不可なり、若し其實際に徴し「い」の部位に於て剪定をなすは、餘りに下位に失し、其上部に多くの枝を有し、之を削除することは惜むべしとするが如き場合ありとすれば(イ×ロ)の枝先にて即其頂芽又は第二芽を摘除するに止むるを良しとすることもありと知るべきなり。

或は曰く中等以上の發育枝は、頂芽は勿論第二第三或は第四芽は、結果枝となるものなり、故に頂芽は摘除し其以下の芽をして、結果枝を生ぜしむれば、分枝

の勢に於て強勢ならず、其將來の枝勢宜しきを得、一方に結果し、一方に過度の勢力を抑ゆると共に、枝勢を良好に保つと、是れ一理の存する所なりと雖も、頂芽の一芽剪定よりも前述の如く強枝を挫き、中等の枝をして、結果枝たらしめ、一樹に對しては輪番交替の結果をなさしむるの可なるに如かざるべし。又或は曰く、頂芽、第二芽を剪除するに於ては結果を求めつゝ、隔年成を防ぐを得て可なりと、是亦大に理の存する所然れども、一舉兩得の法として、中等以上の發育を有する枝に對して、之を行ふて果して能く結果を期することを得べきや否や、其發育枝たる結果母枝に於ける、鑑識力に富む者にあらざれば難かるべし、餘りに理屈に馳せたること、思ふなり、上の卑考を以てする方、容易にして且萬全なりと稱へんとす。

以上の剪定は冬期に行ふ剪定法にして、樹形整ひ、最早結果齡に及ばず、此冬期一回の剪定を以て足れりとなす。

柿樹は、又植付けてより四五年間は、樹形の正整をなすべく、冗枝を除き、交叉枝を間引き、強枝を抑へて均勢を取らしむるに注意すること肝心にして、此目的

に向ひて、初夏より、夏末にかけ、所謂夏期剪定を要す、然れども、成形樹にありては、只冬期剪定を行ふのみにて可なり。

●剪定の時期 冬期剪定は落葉後以て春季發芽に先ち、之を行ふべし、栽培地の氣候により早晚あるは免れず、關西地方の暖地にては年内に行ふて正に害なし、勞力の分配として、年末或は年初の一二箇月に行ふを可とすべし。

●冬期剪定に於ける成形樹に就きて注意 を列擧すれば、他の一般果樹と同じく、頂部には強枝を立てざる様になし、上向枝、内向枝、徒長枝、重複枝等は除き、弱小枝は切り除き、側枝の徒長せるものは其先端部を切取する等なり。

#### 第四 肥料

●柿樹も肥料を要するは勿論なり 柿樹は自然に放任せられ、特に施肥するものは少しと見るべし、地方により柴草及油糟類等を施與する事ありと雖も、施肥するもの、多分は灰類或は下草類を根際に給するを以て足れりと爲す、されば其給與量の如きも、固とより確實のもの存することなし、樹姿喬態且つ強健のもの

のなれば無肥にて結果せざるにあらざるも、此の如きは樹勢を久しく保持せしめ得ざるのみならず、生果不整にして外觀美ならず、結局收益減少の源となる、されば他の果樹と等しく柿にも施肥の必要なるは勿論の事とす。

然らば肥料としては如何なるものを用ふべきかと云ふに、木灰、油糟及人糞尿は普通なり近來過燐酸石灰、獸骨炭、厩肥等も用ゐらる。

施肥の回数は年二回をよしとす、即ち冬期及び初夏に於てすべし、而して冬期には遅効肥料例へば、大豆粕、油糟等を用ゐ、初夏には速効肥料例へば人糞尿の如きものを用ふるものとす。

●柿樹に必要な肥料及施肥上の注意 柿には窒素肥料(人糞尿、油粕の類)を施す事を主眼とすべし、而して之れを施すには其用量に注意するを要す、即ち幼時其用量、度に過ぐる時は、只徒に樹の發育を旺盛ならしめ、後に至りて取扱に不便を來たさしむ、又結果期に達せしものに過量の肥料を施す時は、落果を多くし特に甘柿種に於てはたとへ果形大なりとも、脱澁完全に行はれざるものあり、原來甘柿種に於ても多くの果實中には成熟後に至るも、澁味を脱せざるもの少か

らず、これ品種、氣候に因する事大なれども亦肥料過多による事決して少しとならず。

次に加里肥料(木灰の如き)を用ふることも亦忘る可らず、加里肥料を窒素肥料と共用する時は結果を多くし、且つ生果を美味ならしむる効あり。

●松平試農場の肥料試験成績 柿の肥料効果に付き從來研究せしもの少し、今明治三十八年福井市松平試農場にて試験せし成績を参考の爲記すれば次の如し。柿樹に加里肥料を施せば樹の發育を良くし結 多からしめ、溢果を少なくす。云々。

又藁灰を多く施せば、生果の風味優良なり雖ども、果は幾分か小なる傾あり。石灰を施せる樹は其の發育宜ろしく結果多く、果甚だ大なり、と。

### 第五 摘果(みすぐり)

●摘果を要す 前にも記したるが如く、柿樹は隔年結果の性頗る顯著なるものなり、之れ成り年に於て過産に委せし爲め樹勢の疲勞を來し、之れが回復には次

の一箇年間を要すればなり、之れを以て永く自然に放置して、隔年結果を連續せしむる時は終には甚しく樹勢を損し回復困難なるに至るべし、又假令成年に於て多くの果を附すると雖も、そは決して全部生育を遂ぐるものにあらず、其の漸く生育せんとするに當り頻々として落果するものなり、されば之れ等の弊害を防ぎ、發育豐滿なる良果を毎年過不足なく收穫せんと欲せば、高木にして摘果し難き場合は致方なしとするも、適當に仕立たる木にては摘果を行ふを可とす。

●摘果の仕立方 摘果は一二回に之れを行ふべし、而して其の時期は、六月より七月に亘りて雨期、自然の落果時を過したる其後に於てすべきなり、摘果の要領は形正しく、發育良好なるものを殘し、形狀不正にして、發育良しからず、又蒂に蟲糞の存する如きものは必ず摘除すべし、假令其の果大なりと雖も、蟲害を蒙れるものは早晩落果すべきものたるなり、而して、一新梢には幾何の果を殘しおくべきかと云ふに、其の結果枝及び結果母枝の勢力如何に由りて一定せざるものなれども、余は中等の新梢には一或は二顆を以てするを可なりと云はんとするものなり、時に三四顆を附して差支なしとすれどもこれは或特殊の品種に限り

一般のものには不可なりとすべし、尙摘果は銕を以てするをよしとす。

### 第六 被袋

柿實は從來殆んど被袋せられざりしが、近來に及びて他の果實に於ける如く、其必要を認められ、其優良種には漸く被袋を行なふに至れり、袋掛けせられたるものは無難に收穫するを得れども、その之を行なはざりしものは中途にして落果するもの多し。

袋掛の効は蟲類の害を防止し、又果の破壊を防ぎ、以て完全に成熟せしむるにあり、而して其袋は古紙(日本紙をよしとす)に澁類を塗布したるものにて可なり。袋掛の時期は七月中旬頃摘果を行なひたる後直にするをよしとす、而して柿實は光線に直射せられずとも、袋内に於てよく着色するものなれば收穫前に於て除袋する要なく、收穫に際して除去すれば足れり。

### 第七 中耕、除草及間作

特に述べべき程のことなし、只柿の樹は地の表面餘り乾燥する時は大いに害あるものなれば、かゝる場合には草又は藁類を以て根部を被ふべし、殊に山腹、傾斜地に於ては然りとす。

柿には中耕するの必要なし、又除草の必要も認めずと稱せらるれども、之れ不可なり、蓋し柿は樹性甚だ強健にして、抵抗力極めて強き故に害を被る事少しと云ふに止り、中耕、除草等の保護を與ふれば樹性をして一層旺盛ならしむる事は明なり。

又間作に付ても、樹の幼稚なる間は便宜適當なる作物を栽培して可なり、今日多くは茶、藍、桑、或は豆菽類の作付せらるゝを見る、樹齡により將た株間にもよることなれども下植の物にして日蔭となり發育不良の結果を呈せざるの狀態となるに於ては茶、桑の如き木性作物を栽ゆるも不可なく、里芋、豆菽、冬にありては麥作をなすも亦不適ならざるなり。

### 第八 收穫

品種により成熟に早晚あり、同品種にても地方により差を生ず、一般に最も早きものは八月下旬、晩きものは十一月の下旬に收穫す、然し柿は他の果實と異り成熟後久しく樹上に止めおく事を得。

●柿果の收穫期 果の着色によりて熟度を知り従ふて收穫期を定むることを得即ち果は其の初めは青色を帯び、稍成熟するに至りては黄色となり漸次紅黄色に變ず、一般に此の紅黄色の時を以て收穫の適期とすべし、又種類によりては、成熟に達すれば果尖に特有の斑條を表す、是亦收穫の標準となすを得。

尚甘柿は一般に收穫早く、澁柿は之れより稍晚きを常とす、澁柿中白柿、串柿に用ふるものは十分成熟の後收穫し、酩柿用のものは前兩者より稍々早く收穫するをよしとす、又熟柿用のものは充分成熟する迄樹上に止め、後採りて追熟せしむ、柿澁用に供するものは、果實成熟せずして未だ青色を呈する内に採取すべし。

甘柿の收穫上に於て最も注意すべき事は、甘柿中澁味のあるものを混ぜざる様にすることなり、之れ澁味あるもの、混入は市價を下落せしむる事甚だ大なる

ればなり、されば收穫の場合に於て精密に之れが識別をなさざるべからず。

●採收の方法 柿の採收方法は従來挟み竹を以て枝より折り取るもの多きにより收穫と同時に一種の剪定の行はるゝに至る事前述の如し、之れ因より最良なる方法なりと云ひ得ざると雖も、在來の高木に於ては又別に良法あるを知らず、然れども整形樹に在りては敢て挟み竹を以て收穫せざるべからざる丈け高所に結實することなく、缺を以て果梗より切り取るを良とす、但し澁柿中白柿用に供するものは製品上の慣行として短枝を附すること美濃製白柿の如きものあり、此の如き方法を採らんには枝の附着を要件とするなり。

### 第九 輸送

●荷造り方法の研究を要す 柿實は生果のまゝにて輸送する事は稍困難なり、然れ共従來は栽培地と需要市場との距離餘り隔たりなかりしを以て従ひて特別な装置を爲さざるとも、何等輸送上不都合なかりしなり、されど柿の需要益々多きを加ふる今日に於て決して近き市場のみにて満足する能はずして、經濟の



許す限りは遠隔の地にも輸送して利益を収めざるべからず、之れを以て栽培家たるものは今後充分輸送荷作りの方法を攻究せざる可からず。

生果を輸送するには紙(バラヒン紙或は新聞紙)に包みて個々の摩擦損傷を防ぎ、之を収むる器は籠又は箱を以てするを可とす、籠詰の場合には内側、周圍、底及び上には麥藁、乾きたる水苔の如きものを詰め、蓋をなし、箱にありては蕎麥實殻、稻粃殻、麥實殻或は乾ける水苔を填充し、果を入れ、果と果との間には籠の場合にありても、箱の場合にありても紙包の果が直に相觸るゝを避け、右等の填充物を詰めるを要とす。

籠に於ける一箇の重量は一貫目内外、箱に於けるものは四貫目内外を適量とすべく、重きに失すれば其重量によりて損傷を來すの虞れあり。

●當尾村の荷送り法 今京都府下當尾村にて柿を大阪市場に出す場合の荷送法を記すれば次の如し。

生果の採取後よく乾かし、完全無傷のものを選び凡そ五百個を集め之れを籠に入る、籠は方形にして其の大きさは果實凡六百個を入れるに足る位にして、先づ籠の底には檜の葉を充分に敷きて之に果を

列べ、而して上部には柿の葉を載せ、更に檜の葉を十分に詰め込みて、果の移動なからしむ、次に蓋をなし、藤蓆を以て、充分に結束し、更に太繩を掛けて運搬に便ならしむ。

●宮島村の荷送り法 又同府下宮島村に於ける荷送法を示せば、

完全無傷なる生果を石油の箱に詰め込む、但し其箱は削り直し、或はよく消毒したるものとす、箱の四周及底部には新聞紙を厚く敷き、果は蒂と蒂とを合せて並列す、而して其の一層毎に乾草を少し詰め込み又上部にも充分之れを填充して摩擦を防ぐ、次に蓋を釘付となし、之れを繩にて結束するにあり、今一箱に要する費用を記すれば次の如し。

一金八	錢	石油空箱代
一金三	錢	空箱削代
一金五	厘	新聞紙及乾草代
一金三	錢	荷造り手數料
一金一	錢	繩及釘代

合計金十五錢五厘

柿の生果及醃柿共に輸送困難なるも、近來は數日を要する地に輸出し又遠く浦鹽港に輸出せらる、されば栽培家たるものは荷送の法に就きては尙充分の研究を要するものなり。

柿の栽培

柿の栽培

### 第十 販路及取引上の慣例

既に述べたるが如く、販賣す可き市場近傍に存する場合には甘柿種を栽植し、生果のまゝ市場に出だせども、若し然らざる場合には、澁柿種を作りて種々に加工製造して出すを以て常と爲す、例へば神奈川縣下に於ては多く甘柿種を栽培して、之れを東京市場に出だし、又京都府、奈良縣、福井縣等に於ても同じく甘柿種を栽植して生果を京都、大阪の市場に出し、岐阜縣下に於ては岐阜市、名古屋市等に出すが如し、又廣島縣、岐阜縣、山梨縣等の主産地に於ては澁柿種を作り、之れを乾果として販路を全國に求め、近來は更に進みて浦鹽斯德、米國等にも漸次輸出する様になれり。

之れが取引上に於ては栽培者は荷造り整裝の上直接市場に搬出するもの無きにあらざれども、多くは立木のまゝ仲買人に賣却するを例とす、近來販賣組合を設けて市場に出すものあれども尙甚だ少し、而して立木のまゝ仲買人に賣却する時は價格頗る低廉にして利益は彼等の占むる所となるの觀あり、されば栽培

### 柿の栽培

者は直接市場に搬出するか或は販賣組合を設立して協力して販賣を爲さば利益を増進すること蓋し少なからざるべし、現今此の種の組合にして設立せられたるものは京都府下に於ける當尾村産商組合、岐阜縣下に於ける蜂屋柿販賣組合等なり、尙ほ續々此の種の組合の設立せられむことを希望す。

### 第十一 收支計算

古來柿樹は邸宅の周り等に植られ園地をなせるものは少きを以て其の收支の計算をなしたるもの少く、爲めに精確に之れを知る事を得ずと雖も、今斯業に志を有する士の参考の爲め、京都府下當尾産商組合に於ける當業家の調査せしものを記すれば次の如し。

備考 柿樹は三十年乃至四十年を経過したるものにして一反歩の收支計算とす。

支出

- 一金十圓八十錢
- 一金二圓五十錢
- 肥料(油糟、人糞尿其他)代
- 剪定人夫代

收支計算

### 柿の栽培

收支計算

一金五圓二十五錢	耕耘、除草及其他人夫代
一金五圓二十五錢	採收選別人夫代
一金二圓三十五錢	荷造料及其材料代
一金二圓八十七錢	地租及其他税金
合計金二十六圓〇二錢	
收入	柿二百二十五籠代
一金五十五圓	
差引	益金
一金二十八圓九十八錢	

次に京都府下雲原村に於ける例を示せば次の如し。

備考 柿樹は一反歩三十本植とし其品種は橋谷柿にして製し上げ賣出するものなり。

年目	年賞及 雑費	耕耘、草 刈人夫代	採收及 製造費	合計	製品代	收入	差引
三年目	五、〇〇	三、五〇	二、〇〇	一〇、五〇	二、七〇	七、八〇	損
四年目	五、〇〇	三、五〇	三、五〇	一二、〇〇	五、四〇	六、六〇	損
五年目	五、〇〇	三、五〇	五、五〇	一四、〇〇	九、〇〇	五、〇〇	損

柿の栽培

柿の栽培

六年目	五、〇〇	三、五〇	七、五〇	一六、〇〇	一二、六〇	三、四〇	損
七年目	五、〇〇	三、五〇	一〇、〇〇	一八、五〇	一六、二〇	二、三〇	損
八年目	五、〇〇	三、五〇	一二、〇〇	二〇、五〇	一九、八〇	七〇	損
九年目	五、〇〇	三、五〇	一四、〇〇	二二、五〇	二三、四〇	九〇	益
十年目	五、〇〇	三、五〇	一六、〇〇	二四、五〇	二七、〇〇	二、五〇	益

此表によれば八年目迄に至る間は常に損失のみにして、九年目より僅少なる利益を得る事となる、されど其費用の大部分は收穫及製造費等なるを以て之れは普通自家勞力を使用するものなれば、實際は六年以後は相當の利益を收め得る事は明かなる事實なりとす。

第十二 蟲病害

イ、蟲害

●柿害蟲の種類

一、柿蠟蟲

雌蟲は稍硬き灰白色の蠟質を以て被はれ、蟲體は扁平橢圓形にして暗紅色を

病蟲害

帶ぶ、蠟被は殆んど六角形にして龜の甲狀をなす、故に「龜の子」とも稱す、之は介殼蟲の一種にして柿樹の枝幹に固着し、其養分を吸収し終に柿の木を枯死せしむ。

二、柿實蟲

柿は此の蟲の害を蒙り、落果する事甚だ多し、此の蟲には普通三種あり。

イ、蒂心喰蟲 此實蟲蛾は柿の果梗に産卵し、其卵子孵化する時は蒂心喰蟲と云ふ、之れは蒂と果内との間に蝕ひ入りてこゝに棲息す、されば此蟲の寄生を受けたる果は其蒂にある蟲孔より蟲糞の排出するによりて知る事を得、蒂心喰蟲に浸されたる果は早く熟して地に落つるを常とす、而して果の地に落つるや蟲は果を辭して土中に入り冬季を經過し翌春に至りて化蛹し、六月中旬更に化して蛾となり柿の蒂部に産卵す、一般に柿は此害蟲の害を蒙る事甚だ多し。

ロ、姬心喰蟲 之れは柿の中心に蝕ひ入り、果の成育するや熟柿として遂に落果せしむ。

ハ、豹紋心喰蟲 之れも又果の中心に蝕ひ入りて落果せしむ、其害大なり。

三、いらむし

幼蟲いらむしは九月上旬より現はれ、柿に生息して其葉を喰ひ盡す、十一月頃老熟し絲を吐き楕圓形の硬繭を作り、之れに蟄居し蛹となる、翌年八月化して蛾となる、蛾は卵子を産み卵子孵りて「いらむし」となるなり。

此幼蟲即ち「いらむし」は亞背線と氣門上線とは刺ありて人これに觸るれば酷しく疼痛を覺ゆるものなり。

四、柿天牛

此蟲の幼蟲は柿の幹内に寄生し木質を喰し、害をなすこと大なり、而して成蟲となれば六月頃柿樹の幹に開ける蟲孔より出づるものなり。

以上は柿に害をなすことの最も著しき蟲類なれ共此外實の漸く成熟するや蜂其他の昆蟲類は果に附着して之れを喰ひ其害又た決して少なからず。

●蟲害驅除法

柿樹の枝幹を検査し、灰白色六角形の蠟被を發見すれば竹篋を以て之れを掻き取り其下にをる蠟蟲を殺すべし。

柿の時ならざる折に赤色を帯び熟せるが如き外觀をなし、又蒂側より蟲糞の漏れ出づるものは大抵「みむし」の胃せるものなれば之れを摘除して其内に居る蟲を殺し又落果中に居るものも集めて殺すべし、「いらむし」の存在を發見せば鐮子の如き鋏具を以て摘み殺すべし、又冬季枝幹を検して、硬繭俗稱す「めたご」を發見せば速にとり除くべし。

天牛の幼蟲(髓蟲)を驅除するには幹に開ける孔より針金類を挿入して突き殺すべく又灰汁、除蟲菊汁の如き植物には無害、蟲類には有害なる液を「すぼい」として蟲孔を見出し次第注射するも大に有効たり。

ロ、病 害

(出田農學士著日本植物病理學に荷ふ所多し)

●病害種類

一、柿の黒星病

*Fusicladium Diospyrae* Hori et Yoshino.

本病は君遷子の葉及び果實に發生するものなり、葉片に發生する時は表面の病斑は稍圓形なる小黑點をなし擴大して豆大となり一葉中に一二個乃至數十個を散生す、漆黒にして光澤を有す、本病幼芽及び嫩芽に發生する時は變形、捲縮

柿 の 栽 培

す、又葉腋及び枝梢にも發生するものにして、之れの被害により新芽發生せざる事あり、果實、蒂にも發生す、其病徴殆んど葉片上のもと同じ、本病は吉野毅一氏の研究に由り明かとなる、新潟、岩手、福井地方にて多く本病の發生を認む。

二、柿の黒斑病一名腐敗病

*Gloesporino Kaki* S. Ito.

本病は明治三十七年熊本地方に於て吉野氏發見し、次で伊藤氏又新潟縣下に於て發見せり、此他岐阜、山梨等に於ても又被害少なからず、本病害發生の初期に於ては綠色なる幼果の表面に針頭大の小黑點を生ず、其數普通三四點なり、時には十二三點の多きを數ふるものあり、概して幼果の莖部即ち蒂に近き半面に多し、該黒點漸次大なる黒斑となり、遂に果は蒂部より脫離し墜落す。

三、柿の落葉病

*Cerospora kaki* Ell, et Ev.

新潟、熊本、大分其他九州に發生し、被害少なからず、本病は柿の葉片に發生し漸次落葉せしむ、九州地方に於ては六月頃已に發病の徴を見る、被害葉は葉面處に暗色の細點を現出す、此細點次第に大きくなり、多角形、不正形の病斑となる、病斑は漸次脱色して淡褐色となり只其周圍のみ黒褐色を表す、而して全葉は

次第に紅葉す、本病劇甚なる時は全枝の葉悉く脱落し爲めに果は成熟を俟たずして落下するものなり。

●病害豫防法

黒星病の豫防としては、春季新芽の萌え出でんとする頃より五月下旬頃迄時二斗式「ぼるとー」合劑硫酸銅百二十匁生石灰百十匁水二斗混合を十日乃至十五日間毎に灌注すべし、但し晴天多きときは回数少く雨多き時は回数を増加すべし、落下したる果實被害葉等は集めて焼却し、被害枝は病菌越年の恐あるが故に剪除すべし。

黒斑病にかゝり落下せる果實は速に拾集して焼捨つべし、收穫後にも發病することあるを以て貯藏中注意して被害果は除去すべし、本病の豫防に付ては被害少なき品種を栽培するより外なし。

落葉病の豫防には、發病期前に十日隔き位に二斗五升式「ぼるとー」合劑(硫酸銅百二十匁生石灰百二十匁水二斗五升混合)を灌注すべし、又落下したる被害葉は集めて焼却すべし。

柿 の 栽 培

病蟲害の外に鳥類殊に烏の襲撃を蒙る時は甚だしく損害を來すものなり、鳥類の害を防ぐには空砲を放ち、或は果に被袋するより外道なし。

第十三 隔年結果及其救濟法

●原因 隔年結果は一時の過産により、樹勢疲勞を來し、從て其貯藏養分の缺乏となり、其結果枝芽のみを生じて、花芽を成生する事能はず、即ち翌年結果少なき事となる、之れを以て假令過産せしむるも、養分さへ十分に供給すれば、此弊害を除き得るが如く考ふる者あらむも、これ不可なり、何となれば其養分とは流動養分にあらずして貯藏養分なり、凡そ樹木に肥料を施すともそは直に貯藏養分となるにあらずして、先づ流動養分となりて、徒長枝、葉及果實等を養ひ、其餘分貯藏せらる、されば花芽の生成豊多ならしめんと欲せば其前年に於て貯藏養分を裕ならしめざるべからず、然るに其年にして過産せしめんか、流動養分さへも不足を來し貯藏養分生成の暇なくして次年度不産の結果となるなり。

●救濟法 されば隔年結果を救濟せんとするには、施肥、剪定及び摘果によらざ

柿 の 栽 培

るべからず、即ち施肥により樹勢を強健ならしめ、剪定により弱き枝を除き、以て芽の数を減じ、最後に摘果によりて過産を防ぐにあり、かくする時は休養新枝を殘存して翌年の結果を豊ならしむる事を得るなり、尙ほ之れと同時に病蟲害を除き、樹齡、樹勢に應じ以て適度の果實を結果せしむるにあり。

#### 第十四 落果及其防止

凡そ如何なる果樹に於ても開きたる花は悉く受胎して結果するものにあらず其最も多きものにて恐らく開花数の一割にも及ばざるべし、而かも一旦結果せしと雖も、これが成熟に至る迄は種々なる原因によりて落果を來し、開花せしもの、五分以下に至る事敢て珍とせず、之れ自然の法則にして、若し開花全部結果するが如き事あらんか、樹勢甚しく衰弱して、遂に其の生命をも空しくするに至るべし、されば落果も亦植物生存の一要素と云はんか。

●原因 △次に柿實落果の場合を記載すべし。

一、果實指頭大となりたる頃、即ち六七月の雨期に於て多くの落果を見る、これ

が原因は主として多雨多濕にあり、即ち連日の降雨によりて、土中に水分の量を増し、蒂部の腐損を來し、當節の特徴として見るべき多濕なるが上に、雨、曇の天候は俄然變じ來りて赫々の日照となり、是に於てか、植物體內一種の生理的變狀を來し、爲めに落果するに至る、初秋九月より十月の交、梅雨期と殆ど等しき程度に於て、多大の落果を見る、梅雨期の落果を以て第一期と稱すべく、九、十月の落果を以て第二期と稱すべし、之れが原因は相似のものと謂つべく、但だ第二期落果にありては夏中被りたる蟲害の此に加はるありとすべし。

二、主として肥料の過不足による、肥料中殊に窒素質養料過多なる時は、枝條の生育盛にして、果の成育之れに伴はず、從て落果するに至る、又肥料缺乏する時は果實は盛に成長せむと欲するも、結果枝之を養ふに足らず、即ち落果せざるを得ず。

三、果實の發育迅速なるが爲め、蒂部の發育之れに伴はずして其間に調和を缺き遂に蒂部より落果するに至る。

四、以上の外病蟲害或は暴風等によりて落果することは言を俟たず。

●落果の防止 落果の主原因は大略前掲の如し依て之れを防止せんとするには如何なる手段をとるべきか、左に之れを概述せん。

- 一、樹の生理的變狀を防止するには、之れが豫防策として其の適地と稱する砂礫交りの排水良好なる土地を選ぶにあり、勿論地下水高く、水濕を漫りに根部に供給するの状態にあるの地は忌避すべきなり。
- 二、寒肥及芽出肥を適當にすべし、其の孰れかと云へば寒肥に最も注意して潤澤なる肥料を與ふべし。
- 三、常に適度の剪定整枝及び摘果を行なふべし。
- 四、防風林を作りて、風を防ぎ、樹形は矮生とすべし。
- 五、樹勢の如何を觀て、もし衰弱の徴あらば被袋を行ふの頃稀薄なる人糞尿を少量施して勢力を恢復せしむべし。
- 六、病蟲の害を驅除豫防すべし、又佳品にありては必ず袋掛をすべし。
- 七、鹽水を施す事、從來栽培家の往々行ふ所なり、之れが爲め吸収の水養液の濃度をして高むる結果饒多の水分を吸収すること能はざることゝなるを以て苦鹽

或は粗惡の鹽を少量六月頃に與ふるなり。



### 製造篇

#### 第一 酊柿の製法

酊柿とは澁柿を人工に依りて脱澁したるものをいふ、此方法を酊はす又は「あはす」と稱す、此酊し方に二あり、従ふて樽に詰め酒を吹き掛け脱澁せるを樽柿と稱し、湯に漬け脱澁せるを湯柿と稱す、又稀には食鹽水に浸して脱澁するあり。酊柿は其品味を驗するに、最も優良なるものは、樽柿にして味佳良なるのみならず、比較的永く保存力を有するものなり、但し湯拔法は簡易にして、鹽に浸すものは保存力に於て尤も長きものとすべし。

#### イ、樽柿の製法

之れに適する柿の性質は前に述ぶる所ありし如く、果皮厚き方にて、漿液は比較的少なく、肉締りて寧ろ脆き傾あるを可とす、故に何れの柿にても、充分熟さざる前に收穫するをよしとするなり。又果形は圓錐形よりは扁平形なるが望ましく、又無核にして良質ならば最も貴ぶ、之に適する品種は、三郎左、衣紋、身不

### 柿の栽培

### 柿の栽培

知等にして、西條も品質は可なれども、形圓錐なるを以て損じ易きの缺點あり。澁抜には、普通四斗入酒空樽を用ふ、即ち空樽を水にて洗滌し、清潔にし、よく乾して用ふるなり、併し空樽となりたる斗りのものなれば、洗滌の要なく其儘にて用ふべし。

樽柿を製する爲め、柿果を樽に詰めるには、先づ樽の内面全體に酒の霧を吹き掛け、藁を薄く敷き、又酒を吹き掛け、その上に柿を一行に並べ、又酒を吹きかく斯くして詰め終れば上に藁を薄く並べ、蓋をなし、間隙には悉く紙を以て目貼をなし、之を冷かなる且乾燥せる室に静置す、かくして凡そ十日許を経過すれば、澁は悉く抜け、味佳良なる樽柿となるなり。霧として吹き掛くる酒の量は、四斗樽に對して約三合乃至四合にて十分なるべし、但し柿の熟度及樽の新舊により斟酌するを要す、最も新らしき空樽なれば酒を吹きかくるの要なきものとす、又幾年も同一の樽を用ゐんとする場合には熱湯にて洗滌し能く消毒すべし。

#### ロ、湯拔柿の製法

此法は前者より簡便にして、費用を要する事少し、されば一般農家に於て行ふ

に適す、又近き市場に出す爲めには此法に依るを利ありとす。但だ果面糜爛の憾あり、先づ柿は其果面に損傷なきものを選択し、之を四斗樽若くは、其他の周壁の厚き容器(例へば木製の白など妙なり)内に詰め込み、之れに華氏百度内外(手を侵して漸く堪へ得る位の温度)の湯を注ぎ十時間餘放置すべし。此場合に於て、注意すべきは、湯の温度を下降せざる様に保つことなり、されば容器は周壁の厚きものたるべく、且つ之れを蒸類にて包むべし、又器中に柿と共に藁を入れて温度の放散を防ぐを可とす。

### 第二 白柿の製法

白柿製造の著名なる所は、山梨、岐阜、廣島等の諸縣にして、其他京都府、福井縣、新潟縣、高知縣等にて多少産出せらる、白柿製造には如何なる品位を用ふへきかと云ふに、先づ其果形圓錐形にして漿液餘り多からず、肉質極めて緻密なるをよしとす、即ち蜂屋、美濃吊、祇園坊、富士、澁百目等可なり、内岐阜縣にては主に蜂屋、美濃吊を用ゐ、廣島縣にては、祇園坊、山梨縣にては富士、又高知縣にては稻山柿、川端柿によりて良品を製す。

#### イ、在來法

左に廣島縣下に於ける白柿製造法を同縣農會報文より抜抄して参考に供せむ。  
 い、品種 白柿に供用するものは、祇園坊、西條等にして乾果として祇園坊尤も優れ、西條之に次ぐ。

ろ、剥皮 乾果となすには皮を剥ぐを要す剥皮は果底より始む、即ち蒂を少し残して剥ぎ始め、漸次果尖に至る、果尖には微少の皮を止めおく、之れは乾果として形の崩れざる爲めなり、剥皮用の刃物は刀身一寸五分向外幅之れに伴なふ小刀にして、頭部僅に一方に彎曲せるものを以て最も便利となす。

は、繩掛 剥皮せし果は之れを繩に挟みて乾燥せしむるなり、之れに要する繩はなるべく細くして丈夫なるを用ふべし、太き時は製品に繩の痕跡を生じ、又果面に青黴を生じて、酸味を來たさしむ、繩は約六尺位に切り、十分に縛りて且つ乾きたるものを用ふべし、一本の繩には二〇乃至三〇個の果を挟みて、其兩端を釘に掛け小屋内に於て乾燥せしむ。

に、乾燥小屋 小屋は片葺屋根にして、西北を塞ぎ、東南を開く、其間口三間半、奥行二間半にして、前面の高さ四間半後方の高さは一間とす、全部杉丸太を以て作り、柱は合計十本にして、前面及び後面は共に四本づつ、兩側は各一本づつとす、屋根は藁を以て葺き、厚さ五寸位にして後方に傾斜す。屋内には繩を掛くるに便宜なる様杉丸太或は竹を數段に横架す、而して小屋の前面には蓆類を吊し捲き上げらるゝ様に装置す、此小屋を用ふる時は一連の繩へ柿二十五個を挟むとして、少なくとも八百連即ち二萬顆以上を乾燥せしむる事を得。

ほ、乾燥法 乾燥をなすには、先づ柿を結束せる繩の兩端を横木に連結す、其繩は横木一間の間へ十二乃至十三連を吊す、最も小果なれば二十連位を吊す事を得、夜間及び雨天の日には前面の蓆を垂れて水濕を防ぎ晴天の日には之れを捲き上げて十分に乾燥せしむ、而して繩は時々前後及上下等を交換して各部一樣に乾燥せしむ。

かくする時は十五日乃至二十日間を経て、果の外面は乾燥して稍や堅くなる、此

時に當り手を以て果を軽く揉み核子の存するものは果の一方に壓出して之れを抜きとる、但し一時に多くの核子を壓出する時は果の外皮を破る事甚しく品質を害する事あるを以て日を重ねて漸次壓出するを要す、かくして外面少しく白粉を生じたるを度として十五乃至二十五連を一箇所に集め蓆にて蓋ひ一晝夜放置する時は全部著しく白粉を増加せるを認む、次に之れを一日間陰干となし、次に箱に入る、箱は長さ三尺、深さ二尺五寸位の方形にして、中に薄く藁を敷き、繩を二つ折りとなし、果と果と壓迫せざる様並列し其上に藁を覆ひ、又繩を二つ折りとなし、前の如く並列せしむ、斯く層々相重ね以て一箱に達する時は蓋をなし、蓆を覆ひて二三日間経過して取り出す時は果面愈々白粉を附着す、依て之れを取り出し凡そ三日間陰干となし後仕上げをして販賣用に供するなり。

へ、仕上げ 柿を繩より取り、適當の木板上に並べ、長さ一尺位の篠竹を双手に持し一々果面を回轉して、徐々に壓を加へ以て皺を展べ且つ果肉を軟かならしめ、其形を整ふ、次に蒂を切り取り之れを箱詰となす。

と、收支計算

支出

- 一金十六圓三十五錢
- 一金三百〇一圓五十錢
- 一金十二圓〇六錢
- 一金十六圓
- 一金六十一圓八十錢
- 一金四圓

合計金四百一十一圓七十一錢

收入

- 一金五百十圓
- 差引金九十八圓二十九錢

- 小屋掛料
- 柿二萬個購入代(祇園坊)
- 繩代
- 皮剝料(一個八毛とし、二萬個の代)
- 生果の繩掛、掛換、其他乾上げ迄に要する手間代
- 仕上げ及び箱詰手間代

乾柿一個三錢とし、一萬七千個の代、  
但し二萬個中一割五分は腐敗せしものとす  
純利

柿の栽培

岐阜縣、山梨縣等に於ける製法も又大同小異なり。

ロ、赤製

近年山梨縣下に於ては、外國輸出向として、赤製の乾柿を製造するに至れり、  
これ外人は白柿を乾柿の腐敗せるものなりとして嫌忌するあらんかとの思考よ

りして白粉の生ぜざるものを案出せしなり、其製法は、前と同じく皮を剝きて後  
乾燥し其稍や白粉の生ぜんとする頃取り出して別に棚を作り、新らしき菰を敷  
きて其上に一箇づ、並べ、之れを日光に晒して十分に乾かしむ、但し日に五六回  
宛反轉し、その間に核子を取り去るべし、乾燥日数は約一週間を要す、乾燥後は  
之を箱に納め藁を其層間に敷き濕めらざる様貯へ隨時送出するなり。

ハ、烏柿

澁柿の皮を剝ぎ、果梗を連らねて一連となし、竈戸の上に吊して追熟せしめ、  
其黒變せし頃食用に供するものより、故に之れを俗に燻柿とも云ふ。其「あまぼし」  
と稱するは、竈戸或は圍爐裡の上方を「あま」と稱するより來りたるものならん、又  
烏柿と書すは其色黒きにより當てたるものなるべし。

備考 總て干柿を製する柿實を採收して直ちに剝皮する時は製造後果面黒色を帯び品位を害  
す果面飴色の良光澤を發せしむるには採收後必ず三四日を経て之を行ふを良しとする  
なり

柿の栽培

第三 卷柿の製法

徳島縣、新潟縣、大分縣、岐阜縣等にて製せらる、徳島縣美馬郡のもの有名なり。

卷柿の製法は、白柿製法と同じく、皮を剥ぎて乾燥し、其の適度に乾きたるものを、蕎麥殻につゝみて、凡そ三週間餘放置し、其白粉の十分生ぜし時取出し、帯を去り且つ果底部より半分許り割りて核子を去り、之れを基として次に同様の果を半開して核子を去り、之れを初めのものに半ば差し込む、かく順次差し込みて其數七顆に達する時は之れを止む、かくて恰も柿の棒の如きものを得、次に此棒の如きものを三本合せ竹の皮に包み、藁繩を以て十分に結束す、之れを其の儘數旬放置する時は、柿は相密着して殆んど羊羹様のものとなり、味甚だ可なり、之れ即ち卷柿なり。

柿の栽培

第四 串柿の製法

串柿も又本邦各地に於て製せらる、就中長野縣は産額多し、之れに供用せらるる種類は白柿用のものにて可なるも、現今一般には稍や劣等種を用ふるを常とす、今長野縣下に於ける串柿製法を述べれば次の如し。

柿の栽培

柿は大抵十月以降十一月上旬迄に採收す、次に農家の家族は毎夜々業として其皮を剥ぐ、皮を去りたる柿は其果底部を豫て用意せる長さ八寸位の竹串に四個より六個普通五個を差し貫き之れを一串と稱す、其二十個即ち二十串集め、各串の兩端を繩にて結束して一束となし以て乾燥するなり。

乾燥場は日當りのよき處にして且つ雨の當らざる所をよしとす、此處に丸太類を架して干場を作り之れに吊す、夜間雨天等は菰を蔽ひて水濕を避く、かくて凡そ三十日間を経過すれば能く乾燥するものなり、乾燥すれば之を屋内に取り入れ四五日間放置したる後、繩をときて各顆の形狀不正なるものを直し、次に二十串づゝ順序正しく積み重ね兩側を藤蔓にて結束し一束となし、呼んで半重と云ふ、之れを二十個乃至三十個集め菰に包み三ヶ所を縛りて運搬に便ならしむ。左に收支計算の一例を示さん。

支出

一金百圓

一金六圓

串柿の製法

柿(百重分の)代

皮剥手間代

柿澁の製法

一金一圓

一金三圓

一金三圓

竹 串 代

乾燥、仕上、荷作に要する手間代

荷作材料代

合計金百十三圓

收入

一金百五十圓

差引金三十七圓

申柿百重分代金

純 利

柿 栽 の 培

第五 柿澁の製法

柿澁を製するには八月頃柿の未だ青きものを採收して之れを打碎き、原料の十分の一の水を加へ、一夜の間放置して、翌朝之れを布袋に入れて壓搾し、分離したる液を壺類に入れて密閉貯藏し置き、隨時販賣す、製造當を得ば原料四十貫目に付八貫目を造ることを得。

廣嶋縣御調郡に於ては従來柿澁の製造盛にして、毎年四千樽一四〇〇〇石價格一萬圓を産出す。

今回縣下に於ける製法を略述せん(廣島縣農會報文より抜抄)

原料 主として青柿を用ゐ、採收後二日以内に製造す、蓋し二日以上を經過すれば醱酵の徴を來すを以てなり、製造の時期は八九月の間とす。

製造順序 先づ「からうす」に原料二貫内外(六升)を入れ十二時間内に三百三十五白を春く速度を以て之れを破碎し而して一白毎に最後に清水五合を加へ、「めんくり」摺鉢の如きものを以て取上桶に掬取り、其三分を合せて壓搾臺上に受けると共に安置せられたる籠の中へ移し藁輪を置き蓋を被ひ枕を添へ壓搾横木の一端に結び付けたる搾綱を手繰るときは原料の汁は其壓力を受けて籠の周側なる長方形小孔より漏出し受臺に落ち、其一端より臺上に安置せる受桶中に流入す。此順序を行なふこと數回にして搾汁受桶内に充滿するときは柄杓を以て溜桶に掬ひ取り貯藏桶に移す、而して其殘滓は一日目分として一回毎に「たしはづ」桶にして七八合入に移し、一白分に付約四升の清水を加へ、翌朝に送る、是れ製造着手當日の操作なり。

第二日目は(甲)「たしはづ」中に收容したる一日目殘滓を搾り新原料につき該汁

柿の栽培

液約五合宛注加春破し尋で之れを壓搾すること第一日の如し、搾取澱汁は之れを貯蔵桶に貯蔵し其残滓を二日分として亦同じく一臺分に付約四升の清水を加へ(乙)「たしはづ」に收容し共に翌日に送る、第三日目の操業は先づ(乙)「たしはづ」中の第一日目の残滓の滓汁液を搾取し其残滓(即ち第三期残滓)は之れを室外に出して陽乾するを第一着手とし尋で(甲)「たしはづ」中に收容したる二日目の残滓汁液を搾取し其残滓(即ち當日の第二期残滓)は同じく清水を加へて翌朝に送り第三操業として第二日目の残滓より得たる澱汁を新原料一白に付約五合宛注加春破して其含汁を搾取したれば直に貯蔵桶に移し該残滓は當日即ち三日目の新(丙)「たしはづ」中に收容し一日目分、二日目分の残滓に注水を加へたるものは(丁)「たしはづ」中にあり。

第四日目は第三日目の「たしはづ」中の滓汁を搾取し其残滓(第三期滓)は之れを室外に出して陽乾し(第一操業)尋で(丙)「たしはづ」(丙)中の三日目分の残滓汁液を搾取し其残滓(即ち第三期残滓なり)は更に清水を加へて翌日に送り(第二操業)尋で新原料に第三日目分残滓の搾取液を加へ春破搾汁し、其残滓は本日第一

柿の栽培

操業の搾取汁を加へて翌日に送る(第三操業)

第五日目以下は前四日目迄の手續を繰返すのみ。

澱汁の製造量 青柿を原料とし全然清水を加へず搾取するときは、原料六貫(約一斗八升)に付濃澱汁八升内外を得、然し全然清水を加へざるものは搾取後澱汁凝固して其後の操作上不便少なからず、故に普通清水を加へて搾取すること前述の如し、而して前記の如き操業をなし、清水を加へて搾取するが故に各其比重の異なるは明なることなり、今搾取期に於ける澱汁の比重を記すれば次の如し。

- 原料のまゝ搾取したる澱汁 五、五—六、〇
- 第一期残滓に清水を加へ一日放置したるもの 二、〇—三、〇
- 第一期残滓に第二期残滓を加へ一日間放置せしもの 二、〇—二、五
- 新原料に第一期残滓第二期残滓を加へ一日間放置せしもの 四、五—五、〇

然るに原料のまゝ搾取したる澱汁は六、〇—六、五に及ぶを常とするも貯蔵桶に收容して日数を経たる時は漸く低下して五、五—六、〇に至る、是れ澱汁中に混在する所の諸不純物が漸く桶底に沈降するが爲めなり、而して此不純沈澱物量

は貯藏澁汁約十五石に對し七斗の多きに及ぶと云ふ、  
販賣 從來の販賣法は單に經驗的鑑識を以て良否を判別し品位の如何に依りて  
價格を協定する慣行なりしが現時は比重計を應用して比重若干なる時は一樽何  
程として價格を定むるに至れり、而して容器は板材の四斗樽にして比重一度に  
付五十錢乃至七十錢、比重四度なるときは四斗樽一挺一圓八十錢より二圓位な  
り。

調理

第六調 理

柿皮菓子 先づ柿の皮を集め置き、風當りよき場所におき、其色黒味を帶ぶる  
まで乾燥す、次に之れを熱湯に浸して浸出し、後取り出して鍋に入れ砂糖を混  
じて弱き火にかく、暫時にして其乾き盡くるを待ち他の器に移し、小麦粉 又は  
米粉を振りかくべし、之れを壺又は瓶に入れ蓋をなし密封して貯ふるなり、數月  
を経て食すれば甘味なる菓子たるべし。

柿羊羹 よく熟せる柿をとり、皮を剥ぎ、核子を去りて、毛篩にて裏濾をなし、

或は串柿の串を抜きとり核子を除去摺鉢にて能く摺り碎くべし、次に寒天を煮  
て其適當に煮詰むるや、前の柿を混じて、又弱き火にかけ、杓子にて攪拌しつゝ、  
適度に煮詰め、後之れを受器に流し込む、冷却凝固すれば即ち羊羹となる、原料  
の割合は濾したる柿一合に對し、寒天五本清水一升白砂糖四百匁とす。

柿の粕漬 富士柿の如き品種の未だ青味を帶ぶる頃採つて粕中に漬け置くな  
り、澁味自ら去り甘味強からざるも、風味佳良なり、會席料理の香物等に配して  
味ふ時は一層可なり。

柿の白和 澁柿の皮を剥ぎ核子を除去細かに刻み後酒と鹽とに暫時浸し、炭  
に取上げ、水分を去り、豆腐に砂糖を加へ摺りたるものに和するにあり、頗る美  
味なり。

調理



### 附 録

#### 柿栽培の將來に就きて

柿の栽培及び製造法は大略之を述べ終りぬ、而して今、余は茲に、柿栽培の將來に就きて少しく述ぶる所あらむと欲す、之れ本書には無用なるが如しと雖も栽培家たるものは、常に念を茲に致さずんばある可らざればなり。

柿樹は我邦の氣候、土質に適合し、之が栽培容易にして、現時の状態にても、能く豊産にして美果を得、故に今後、少しく栽培に注意し改良さるゝに至れば、必ずや、許多の優品の産出を得るは疑を容れざる所とす。

今、古來の我果實利用法を見るに、柿果は直に生食に供せられたるのみならず又乾果となし、或は脱澁法を施して之を食用に供せられ、又或は菓子に製せらるる等獨り之れのみには、他の果實に見ざる多くの利用ありしことを念ふ、之を以てしても古昔より、柿果は尊重せられ、嗜好せられしを知るなり。

然れども其性として、柿の生果は、熟柿を目的とする澁柿の外は、貯藏頗る困

難なり、現今、往々、之が貯藏法に苦心し、中に冷蔵庫に貯へらるゝものありと雖も、之を觀るに、其形態は能く保持することを得るとは云へ、其が肉質の變化を防ぐこと能はず、未だ此の變質を防遏すべき良き方法は發見せられざるなり。

併し、澁柿は白柿等の乾果に製するに於て、稍長く貯ふことを得、且輸送等に於ても容易なるを見るなり、故に、栽培せらるゝこと益々多き曉に至りては、乾果の製法は注意すべき事項に屬す。

又柿果は生果としても、秋果中多くの需用あり、將來、更に優良種出づるに至れば、更に多大の需用を得るは疑はざる處とす。

澁柿は、山地の利用上之を栽植すれば、利益多大なるものなり、栽培は容易く、盜難の恐なく、樹性强健にして病蟲の侵害少し、故に現に栗樹と相並び、雜木林に代りて山地に栽植せらるゝを見るも、尙將來、此種の利用法行はるゝものと謂ふべし。

斯くの如く、柿の栽培は擴張せらるるべし、然りと雖も、其利用法は種々あるを以て、生産過多を憂ふることは少しとす。

尙、現時柿果の需要せらるゝものに就きて見るに、柿の眞の優品は、消費者に廣く認識せられざるが如し、栽培家にも之を辯せざるもの少しとせず、例へば、胡麻斑を有するものを貴しとなすなど、頗る誤れること、いふべし、之れ、優品の未だ廣く販布なきに由る故なり、されば須らく、優品を選び、之を栽培すべく、或は荷造り法を講じて、優品を各地の市場に出すことに努むるを要す。

然れども、優品の撰擇の聲を聞くも、茲に注意を要すべきことあり、如何となれば、優品中には性として、豊産ならざるものあり、又病蟲害を蒙ること少からざるものあり、故に優品中、豊産、強健なる品種を選ぶことを要す、例へば、甘柿に就いて言へば、富有、甚郎等は栽培に適すべく、又澁柿中、白柿用として、祇園坊は豊産ならざれば注意を要すべく、蜂屋、富士、を採擇するを適當とせむ、又酩酊柿用としては、衣紋、三郎左、身不知等は廣く推奨する價値を有するものといふべし。要するに、只品質の點のみよりして、採擇を行ふことは心すべきこと、言はむと欲す。

尙現今の品種に就いて見るに、頗る優良なるものありと雖も、猶世に知られざ

柿の栽培

るものにして優品に値するものあるべしと思惟す、然し乍ら、吾人は之に止まらず更に進んで人工に由り、即ち交種法に由りて、改良優種を作出するに意を注がずんばある可らず。

従ふて柿の生産増加すれば、生果の輸送、貯藏法の研究を要すること勿論にして、今日の方法にては未だ満足すること能はざるなり、されば此種の改良法は將來を期せざる可らず。

又生産の増加に伴ふて、乾果法の進歩も伴ふを要す、然るに今日の乾果法は果して適當なるか、吾人頗る意に満たざるものあるなり、非常に堅固なる製品に非ずんば、現今の多くは翌年の雨期を能く通り難く、堅き製品は食し易からず、且品位に於て劣るものなり、故に之等の製法の改善を要すると共に、又乾果の貯藏法につきても攻究を要するなり。

尙米國に向け輸出せらるゝ乾果を見るに、白哲人種の需用全く無きには非ざるも、其多くは在留邦人の用に供せらるゝものなり、故に吾人の希ふ所は、彼の白哲人の嗜好に投じ、其需要を求むるにあり、故に栽培製造家たるものは、こゝ

柿の栽培

附録 柿栽培の將來に就きて  
に注意し、國外に於ける販路の擴大を致すには、製造法に尙一段の改良を要する  
と共に、荷送り、搬出の方法をも攻究することを必要とす。

實用園藝書 柿の栽培終

大正元年十二月十五日印刷  
大正元年十二月二十日發行

正價金四拾五錢郵稅共

久保田立身著  
實用園藝書  
柿の栽培  
(附 與)



著作者 久保田立身  
發行者 岡崎一  
印刷者 永田德之助  
印刷所 東京市京橋區宗十郎町十五番地  
合資東京國文社

發行所 日本園藝會

東京市芝區芝公園十號二番  
振替口座東京壹貳八參〇番

賣捌所 東京々橋 北隆館  
同 有隣堂  
東京府下澁谷町 東文堂

346
5

終