

是等尙ほ残されたる日本茶の缺點に對しては、露國の茶方シェーニング氏等の意見を參酌し、製造方法に注意警告を與へ漸次改良の歩を進むるに怠る所なかつたのである。

以上の如き對外關係を眼前に控へて、内地取引舊慣の改善問題につき、先に設置せられた、聯合會議所の製茶取引改善調査委員会は、全國の取引舊慣を調査し且つ農林省にも統一省令の發動方を陳情し、統一の前提として左の如く決定し、六年四月十五日より之を實行することゝし漸次全國に及ぼすことゝなつた。

決 議

製茶取引諸掛ハ荷票料並ニ粉引及仲次ヲ要スル場合ノ口錢ヲ除キ左ノ通り決定シ本年四月十五日ヨリ實行ス

一、静岡市ハ製茶代金一圓ニ付金三錢

一、静岡市以外縣下各郡市ハ製茶代金一圓ニ付金三錢五厘

爰に九月十八日、滿洲奉天の一角、滿鐵柳條溝の爆破事件を導火線として、東亞は勿論國際聯盟に大異變を與へた滿洲事變勃發し、忠勇なる皇軍は北は滿洲、南は上海に轉戦して、帝國の生命線を確保する傍ら、友邦滿洲國の建設に獻身的援助を與へ、遂にその目的を達したのだが、當時、國家は財政的に多事多難であつて、若槻内閣の緊縮政策は、各種の産業施設にまで祟り、牧野原國立茶業試驗場は其獨立を撤去し、農事試驗場の一附屬たらしむべく、其官制改正も既に閣議を通過し、昭和七年度より實施することに方針が一決したので、今や茶業不振の重大時機に際し試驗場の廢止は當業者に取りて一大打撃なりとし、縣下茶業者は勿論、全國茶業大會の熱烈なる要望として、廢止絶對反對を高調し、全國町村長會も亦側面より之を援けて廢止に反對したが、若槻内閣としては、既に一日閣議の決定を見たる以上今更如何ともすべからざる状態にあり、政府も當業者も之が打開の方策に關し、苦心慘澹の折柄、同年十二月、若槻内閣倒れ、犬養新内閣成るに及び、金の再禁輸を斷行して、國內インフレを策し、新政策として産業五箇年計畫を樹て、茶業試驗

場の存續は勿論、製茶の生産改善、販路擴張に對して、多額の國費を投すべきを聲明し、昭和七年二月の總選舉に大捷を博し、三月の特別議會に於ては栽培製造の指導費二十七萬九千圓の追加豫算を求め、正に新年度の活躍期に入らんとして五・二五事件に倒れ、次は舉國的齋藤内閣によりて、主として時局匡救を第一生命とする地方救濟政策の實行を見るに到つたものである。

六年十月四日米國飛行家ハインドン、バングボーン兩氏は朝日新聞の懸賞に應じ愛機ベランカを操縦、青森縣の淋代海岸より一氣に北太平洋を横斷、七千三百六十哩の對岸米國ウエナツチを目標に四十一時間を以て無著陸飛行に成功したが、この兩飛行家が、空中にて破睡劑として用ゐたものゝ内最も効果的であつたのは、日本綠茶の煎液を魔法瓶に詰めたものであつたといふ。この年十月英國の紅茶王サー・トーマス・ジョンストン・リプトン翁八十一歳を以て長逝、世界の茶業界を暗くした。

毎年對露取引上に波紋を描きつゝあつたクレジット問題は、露國側の一年希望に對し、日本茶業者側が中々譲らなかつたのを、日露協會會長倉知鐵吉氏等の斡旋により一年のクレジットを認むるに到つたが、露國通商代表部の支拂は極めて確實で之が爲めに損失を招いた例を聞かない。この年十二月一日、東海道金谷驛より分岐せる大井川鐵道全線開通し、上茶の名所、上川根村千頭とその對岸東川根村小長井の里には明るい文化の光溢れ、川を挟んだ兩側の山村は俄かに生色を帯び相語り相抱いて悦びに躍るのであつた。

更にこの年の記憶を新たにすることは、中央阿弗利加の東部高原に標桿を以て鳴る一獨立帝國エチオピアの王族アラヤ殿下位に外相特派大使ヘルイ・セラシー氏一行の來朝である。紀元前千年の昔、ユダヤ人の王ソロモンがアビシニヤ（エチオピアの舊名）のメゲタ女王を娶りその間に出來た皇子が母の國に歸り王位に就きメネリック一世となつた。この王を祖先とするエチオピアは日本と同じく建國三千年の歴史をもつて居り、東亞に光る日本帝國には古くから深き憧れ

を感じ、その國歌の中にも『我等は日本に範を取つて進まん』の一節を樂曲のテーマとなし、愛國運動のスローガンには『美はギリシヤに、信仰はイスラエルに、堅實はローマに、そして進歩は日本に』といふやうな感激の文句を用ゐて居る。その國境から北方はエヂプト・スーダンに隣接し、東はエリトリア、ソマリランド等伊領英佛領を隔て、紅海の南アデン灣と印度洋に面し人口一千五百萬人を有して居る。我茶業中央會では十二月二十一日この新知の國の王族特派大使一行を、東京星ヶ岡茶寮に招きお茶の會を開いた。その時ヘルイ大使は、中村會頭の挨拶に答へて満足の意を表したる上次のやうなことを語つて居た。

日本の『茶の湯』を味ひ、この花宴に接して、日本といふものが一段と懐しくなつた。中村會頭の御言葉中に、コーヒー樹の起源の事がありました。が、コーヒーといふ言葉の語源はカファアミ云ふ土地に生じた所から始まつたもので、このカファアミへアラビヤ人が来てモカといふ所へコーヒーを移植した。それが段々と世界中に廣まつたのである。そこは沙漠の一部であるが、近年英國人が来て茶樹の栽培を教へ、現在三千本ばかりの茶の木がある。併し是ばかりの茶があつてもエチオピア一千五百萬人に對し、目薬にも足りない。従つて今は印度商人から澤山の茶を輸入して居る。ソコで我國としては、將來日本の茶が、日エ兩國間に起るべき貿易の主要商品たらんことを熱望する。

エ國は日本との通商を喜び日本品に對してはその總てに禮讚を惜まず、次で領事及び公使の交歡にも進みつゝあつたのである。(後ちエ國は伊エ戰爭により悲惨の運命に陥つた)

静岡縣が、縣下の工場監督の立場から新たに『汽罐取締規則』及び『簡易汽罐取締規則』を制定したのもこの年十二月十五日で、右は最近簡易汽罐の使用激増し從來の取締規則では不便の點が多くなつたが爲めである。新規則は、從來の規則にある汽罐を二部に區別し、前記二種の規則として發布し、簡易ボイラー、セキレイ釜等は後者を適用されることになつたものである。

第十九、茶業記念日と茶園愛護の提唱

濱口、若槻兩内閣に於ける金解禁時代の對米爲替は四九弗三八を唱へ平價を續けて來たが、政局一轉、六年十二月犬養内閣となるや、直に金の輸出禁止を斷行し、對外爲替の落潮に拍車をかけ、七年の平均二八弗九三に對し八年は二五弗七五を示し一頃は二十弗代をも割らんとするの勢ひで、日本品の輸出貿易には、この爲替安が各方面に反映し、世界到る處日本品の洪水的輸入に同業者は何れも悲鳴をあげると云ふ状態で、例の關稅障壁を以て之に應戰、貿易上の物議は印度にも、南洋にも、加奈陀にも、南阿にも續々として起り、日本は滿洲事變以外この貿易戰に於て全世界を相手とするの運命におかろゝやうになつた。爲替はその後稍々安定の歩調を辿ると共に、日本茶の新販路は益々羽翼を各方面に伸ばして行つたのである。

茶業の經營は既に著しく多角色を帯び、内にありては、自園自製の獎勵に力を致すに拘らず、滔々として分業的經營に進み、生葉賣りと機械製造とは全くその業體を別にして獨立の態容を備へ、茶樹の品種改良から、製品は從來の煎茶以外、グリ茶あり、紅茶あり、更に碾茶、磚茶にも新たに觸手せんとし、近くは滿洲向製茶の調査にも着手するといふ状態で、益々複雑性を加ふるばかりであり、外に對しては新販路の開拓が着々奏功して之が試賣、宣傳、獎勵に忙はしく、茶業新時代の現出が當業者の發奮を促がし、その足取には極めてあはたゞしいものがあつた。

滿洲事變の進展は、急速度を以て、所謂舊支那の桎梏から離れ、東四省の獨立宣言により王道樂土の建設が輝しくも具現し、新興民族の飲料として日本茶を供給するの意義あることであり、それが果して可能であるかどうかの調査を必要とし、中央會副會頭栗谷喜八氏は、七年四月十五日砲煙漠々たる滿洲の各所を視察すると共に、我が聯合會議所も亦、同方面に於ける凡有る機關を動員して、滿洲に於ける製茶需用竝にその輸入狀況を調査し、その結論として。

新に滿洲國が生れ、本邦品に對する壓迫が除去せられた今日滿洲向製茶に對しても拱手傍觀すべきでない。静岡茶の販路は最近各方面に擴げられたが、動もすれば生産過剰を見込める時、喫茶の風盛んなる滿洲に對して新たに販路を求むるは極めて機宜に適したることであらう。

と記述し、栗谷氏も亦。

滿洲は新國家建設により、從來支那から買入れたものも、他國と同様新關稅定率を課せらるゝので、今後は支那茶も日本茶も共に從價三割の課稅となり、更に進んでは、日本茶に特別の便宜を與へられるやうになるであらう。さうなれば、日滿兩國は、兩國の物資を以て自由に彼此相通することにもなるであらうから、双方の利益は莫大であり、此際我が茶業者としては、滿洲國民に向く處の茶を研究製造することに新しき努力を拂ふべきである。

と報告し、こゝに大に對滿洲活躍の端緒を開いたものである。

既に前年來全國會頭會議に於て問題となり、中央會當局の研究に一任してあつた、『茶業記念日』の制定は。

六月二日 安政六年六月二日横濱開港日本茶輸出貿易の開始されたる日

十月一日 日本茶道の民衆化とも云ふべき天正十五年十月一日豊太閤の主催に成る京都北野の森の大茶會の日

の兩日と決定、同時に茶の字を模様化したる茶業マークを考案し、之を緑の旗に染め抜きて、中央會より各府縣組合に配布し、先づ六月一日の第一記念日には各地共種々の催しを行つたが、本聯合會では、右記念マークを配せる圖案と、裏面に茶の淹れ方を記した新茶十匁入小袋包四千個を調製し、當日静岡驛ホームに於て、辨當、ワサビ漬其他の驛賣物品を車窓から購入する旅客に無代贈呈し、更に市内有力旅館に約二百個を配布して當日の宿泊客に贈呈すると同時に、記念日の理由を書いた小札を自轉車その他につけしめ大に茶業氣分を洋溢せしめ、日本茶に對する日本人の認識を深めることに力めた。右は十月一日にも同様の宣傳を行ひ、爾來毎年の吉例として小袋詰の綠茶、グリ茶配付その他を繼續して居るのである。

新時代に處する茶業の振興策については凡有る智力を傾倒するに到つたが、栽培と製造との分業的經營は、兎角茶園の愛護に缺くる處あり、近時その影響として縣下各地に茶園の衰頹を訴ふる聲多く、之が回復策については、何れも苦心を拂つて居た。瀧茶業界主筆は七年九月號の卷頭に於て、この問題を論じて。

國家非常時の現象として我茶業界に最も憂慮すべきは『茶園の荒廢』である。連年製茶價格の低下せると反對に、肥料は何れも騰貴一方で、肥料商は自衛上貨賣を甘んじない狀勢にあるので、兩三年來殆ど無施肥の茶園あり、加ふるに鉄摘は茶芽の硬化を促し、自然に濫獲に陥り、益々荒廢を甚しからしめて居る。茶は永年作物であるから一旦衰頹に傾く挽回は容易でない。故に之を救治せんとするには本所に於て肥料を配付施用せしむるを第一とするが、縣下の茶園約一萬五千町歩、今假りに一反歩一圓の肥料を配布するとしても十五萬圓の巨額を要するので到底會議所の力の堪ふる所ではない。依つて本所は先づ病蟲害防除に補助し、現時の生葉賣りを自製に轉せしめ、其勞銀を以て品質の改良と茶園の愛護を圖らしめ手揉の獎勵、茶樹栽培獎勵等に乘出すことになつたのである。

と斷じ、一方會議所としては農林大臣、本縣知事に陳情して、茶園の肥培と經營の改良とに國費縣費の支出を求めたのである。その陳情書は八月二十三日を以て左の如く中村會頭より之を提出した。

陳 情 書

縣下農村ノ不況ハ茶業亦其過中ヲ出ル能ハズ茶園ハ連年ノ無肥料ト病蟲害豫防驅除不十分ノ爲ニ荒廢甚シク、從ツテ發芽不長ノ結果生産額ノ減少ヲ來セルノミナラズ、品質ノ低下ヲ亦奈何トモスル能ハザル頗ル憂慮スベキ狀態ニ有之是ガ改善救済ニ就テハ本所モ夙ニ調査研究シテ能フ限りノ施設ヲ爲シ來リ候モ本所ノ豫算ハ僅少ニシテ且ツ財源トスル荷票料ノ輕減撤廢ヲ唱フルモノ不尠、到底本所ノミノ力ヲ以テ是ヲ能クスル能ハザル實情ニ有之候、然ルニ製茶ハ本縣重要物産ニシテ生産額ノ減少ト品質ノ低下トハ單ニ生産者ノ收入ヲ減ズルニ止マラズ延イテ需用者ノ不評ヲ買ヒ販路ノ擴張ヲ妨ケルヲ以テ農村ニ及ボス影響ノ大ナルハ勿論縣經濟ト國富ニモ影響シ決シテ輕視スルヲ得ザル次第ニ有之候、前陳ノ事情御明察被下從來本所ニ御交付相成居候補助金ヲ増加スルト共ニ栽培者ニ對シテ肥料資金ヲ供給シ更ニ茶業經營改善ノ資金ヲ供給セラレ以テ縣下茶業ノ救済ヲ圖ラレ度此段陳情仕候也

右の陳情書に次で八月二十六日、當時開會中の第六十三回臨時議會に對し本縣選出代議士、山口、深澤、仁田、勝又、春名、太田、倉元、宮本諸氏の名を以て左記の建議案を提出し、多數を以て可決された。

茶業振興ニ關スル建議

政府ハ茶園栽培者及茶製造者獎勵ノ施設ヲ爲シ生産品質ヲ向上セシメ併セテ海外輸出ノ増加ヲ圖ルノ方策ヲ講ゼラレムコトヲ望ム

右建議ス

當時農村の窮狀甚しく、時局匡救事業の發動は、多くは土木に關するものであつて、茶業の如き特殊産業に對しては到底手の廻り兼ねる處あり、各方面から國家の力を以て之が救済の策を講ずるやう盛んに提唱せられるに到つたものである。かの天下の大茶園牧野原を中心とする小笠、榛原の栽培專業者等も衰頽茶園の復興救済につき細川幸一、名波友衛その他の諸氏を委員として八月六日本縣に陳情し、榛原郡茶業組合では、八月五日茶業者大會を開き宣言決議を可決して國費救済の必要を提唱した。その決議は左の如きものである。

決 議

- 一、茶業町村に對しては政府の救済事業を特に増額施設せらるゝやう其筋へ申請す。
- 二、國費縣費の補助を増額し並に縣費を以て検査を行ひ縣聯合會の荷票料金全廢を申請す。
- 三、荒廢茶園更新に對する縣費及び國費の補助を申請す。
- 四、早期に於ける手採製及び粗採機應用簡易共同製造を獎勵すべし。簡易共同製造所の新設に對しては經費二分の一以上の補助金を本縣に要求す。
- 五、茶園間作利用を獎勵し之が徹底を計るべし。
- 六、茶業經營上一區域を劃し茶業村を新設し之が指導を縣費を以て行はるゝ様申請す。

七、農村負擔の輕減を要望す。

八、肥料の國營又は國の管理を要望す。

九、茶業法の制定を建議す。

是等茶業救済の要望は各方面に澎湃として其聲を擧げ底止する所を知らざる現狀に鑑み、農林省に於ては、之が振興を期する爲め、製茶の改良、生産費の低減及び海外販路の開拓を計るの必要を認め、先づ七年度豫算(五萬圓)の範圍内に於て、機械製茶設備の獎勵金を交付することとなり八月九日その旨農務局長より通牒を發した。その要項は左の如きものであつた。

一、獎勵金は府縣茶業組合聯合會議所、茶業組合、農會、産業組合其他農林大臣の適當と認めたる團體に於て左に掲ぐる製茶機械(火爐を附屬するものを含む)の新増設の場合の購入費に對し交付する。

茶葉蒸熱機、茶葉熬機、粗採機、揉捻機、再乾機、精採機、乾燥機

一、獎勵費は以上の購入代金の二分の一以内(一千圓を限度)を交付する。(申請期日九月三十日迄、三ヶ年間は新増設の機械を廢棄し用途を變更し、又は讓渡することを得ずとなつて居る)

茶園の衰頽に關しては、同年八月静岡を去つて歸米したヘリヤ氏が、日本の茶業者に對し苦言を残して行つた。その苦言の實現を計ることに組合當路者は汲々として居るのであつて、政府も亦之に聽き相當の力を與へたるは既記の通りだ。斯くして我が茶業者は官憲の力と、自己の發奮とを以てその難關を切抜けることに努力し、漸を以て光明の世界に近づきつゝあるのであつた。即ち、中央會の三橋、聯合會の宮本兩理事は、先に栗谷中央會副會頭の踏査せる跡を追ふて、同年十月十五日滿洲及朝鮮の製茶需用狀況視察の途に上り十一月十日歸著、之によりて同方面への新發展を講ずべく具體的計畫を進めるのであつた。

この年、中央會議所は、露西亞その他の新販路向グリ茶に對し、適切なる新茶銘を附與すべく一等百圓、二等五十圓、

三等二十圓等の賞を懸けて全國より之を募集したる結果、大和言葉に相應はしき『玉綠茶』の新茶銘を得、早速之を天下に發表し、更にその大形なるを『梅』、小形なるを『櫻』、更に小形なるを『小櫻』と分類して新販路方面に出荷し、漸次この茶銘によりて日本茶の統制的存在を認識せしむるやうになつたのは海外販路に對する新しき試みとして、之を將來に傳ふるに足るであらう。

この年、故三浦博士を援けてヴェタミンCの發見に力を致し更にティー・カテキンその他の新研究に功績を擧げた辻村みちよ女史が農學博士の學位を得たので中央會では記念品を贈りて祝意と感謝をを表した。尙ほ中村會頭はこの年十月十五日付を以て勳四等に叙せられ瑞寶章を授けられた。

時局内外非常の苦難を受けて、茶業の不況不振に悩めること多年、世界の變局と經濟の轉回とにより、前途に多少の光明を認めぬといふ譯でもないが、未だ確然と之を把握するに至らず、何とかしてこの當面の苦局を打開しなくてはならぬといふ熱望は、我が茶業者間に沸々として起り、先づ國縣及び聯合團體を動かしてその端緒を開かしむるの必要ありとなし、縣下各都市十七茶業組合長等は七年十二月一日日本聯合會議所に緊急會議を開き慎重協議の結果、こゝに陳情書を作成し、農林大臣、本縣知事及び聯合會議所會頭に宛て之を提出したのである。陳情書左の如し。

農林大臣(後藤文夫)宛

最近疲弊困憊セル茶業ノ状態ヲ御憐察アリテ昭和七年度ニ於テ金五萬圓ノ御補助金御下附相成其内二萬圓ヲ機械製茶設備補助ニ御指定御發令相成實ニ難有感ジ居候モ何分本邦中茶業ニ從事セル府縣ハ大小三十五府縣ニ及ビ該補助金ニテハ到底多數當業者ヲ救済スルコト能ハザル儀ニ有之候。特ニ本縣ノ如キハ茶ヲ以テ生命ト致居候爲之ガ消長ハ直ニ縣下經濟上ニ及ボス影響甚大ナルモノ有之候。然ルニ軌近茶價ノ極端ナル低落ヲ來シ栽培製造共ニ收支相償ハズ茶園ハ荒廢シ、製造工場ハ縮少セラル、ノ止ムヲ得ザルニ立至リ候。然ルニ現在ノ茶況ハ一般不況ノ影響ヲ受ケテ茶價低廉ナルモノヲ要求セラレツ、有之候爲メ益々經營六ヶ敷相成之ニ順應シタル栽培ト製造設備ハ共ニ大ナル改善ヲナサル可カラズ、然レドモ疲弊セル茶業者ノ獨力克ク之ガ經營ヲナス

能ハザルハ當然ノ事ニ有之候ヘバ縣ニ國家ニ事情ヲ訴ヘ御補助ヲ仰ギ而シテ努力奮闘更生ノ途ヲ拓キ此ノ窮境ヨリ脱セシメザル可ラズ、一方販路方面ヲ見ルニ幸ニ對外的ニハ新販路ノ開拓セラレテ南洋ニ迄及ビ内地モ需用ハ漸進シテ大ニ愁眉ヲ開クニ至リタル大切ナル機ニ際シ前述ノ状態ヲ等閑ニ附センカ産額ニ品質ニ大ナル惡影響ヲ蒙リ本邦茶ノ信用ヲ失墜シ折角ノ擴張セラレタル販路モ忽ニシテ失フガ如キ由々敷一大事ヲ誘致スルヲ保セザル儀ニテ現在ハ即チ其分岐點ニ有之候、尙謹ンテ惟フニ先年聖上陛下本縣産業御視察ノタメ行幸ニ際シテハ特ニ思召テ茶業ニ寄セサセ賜ヒ、畏クモ牧野原茶園ニ 聖駕ヲ枉ゲサセラレ當業者ヲ感泣セシメ、又這般大演習御統監ノタメ行幸ノ砌モ玉車中ニ本縣知事ヲ召セラレテ本縣ノ茶業状態ヲ聞シ召サレタルヤニ拜承ス、斯ノ如キ大御心ヲ茶業ノ上ニ注ガセラル、思召ニ對シ奉リテモ當業者ハ大努力ヲ以テ之ガ發展ヲ期シ觀慮ニ副ヒ奉ルベキ事ト存ジ候、尙各宮殿下ヲ始メ奉リ高位高官ノ士並外國使臣等ノ御視察ハ即チ本縣茶業ノ盛大ヲ意味スルモノニシテ國家の大産業ナリ、故ニ其體面上ヨリ見ルモ益々之ガ隆昌ヲ期セザル可カラザル儀ニ有之候、然ルニ如上窮迫スル經營状態ニテハ此難關ヲ突破スルハ甚ダ困難ノ事ニ屬シ特ニ其産額ニ於テ全國中ノ過半ヲ占ムル本縣ハ之ガ栽培及ビ製造設備等ニ莫大ナル經費ヲ要求スル儀ナレバ何卒事情御憐察ノ上格別ノ御詮議ヲ以テ昭和八年度ハ本縣ニ對シ特別獎勵金ヲ御下附被成下度此段請願仕候也

静岡縣知事(田中廣太郎)宛

本縣ノ重要物産タル茶業ハ大正十一、二年ノ交ニ當リテハ其ノ全盛ヲ謳歌シ縣下經濟ヲ裨益シタル所頗ル大ナルモノ有之候處爾後漸次諸物價ノ低落ヲ來シ爲ニ吾茶業モ大打撃ヲ蒙リ其收入ハ順次減退セラレタルモ昭和四年度ニ於テハ尙縣下收入千七百四十一萬五千圓ナリシガ、昭和六年度ニ至リテハ益々不振ニ陥リ僅々九百二十六萬三千圓トナリ實ニ四割二分ノ激減ヲ來シ栽培者ニ製造者ニ收支相償ハズ破産ニ瀕スルモノサヘ續出スルニ至レリ、斯ノ如ク茶價ハ低落歩調ヲ辿リツ、アルニモ拘ラズ最近肥料ノ如キハ暴騰ヲ重ネ愈々茶業經營ヲ脅威シ亦如何トモ致シ難ク世界的茶産地タル本縣茶園ノ荒廢甚シキモノアリ、而シテ茶園ハ一度ビ荒廢セシメンカ之ガ恢復ニハ數年ヲ要シ一朝一夕ニ克ク挽回ヲ期スベキモノニアラザル儀ニテ實ニ由々敷事態ニ有之候、殊ニ本縣茶業ハ先年長クモ 天皇陛下御巡幸ノ砌本縣ノ主産物トシテ其大茶園ヲ形成シ居レル牧野原ニ 聖駕ヲ枉ゲサセラレ詳細御視察遊バサレ彌ガ上ニモ當業者ヲ御獎勵遊バサレタル由緒深キ主産物ニシテ尙今次大演習御統監ノ爲メ行幸ノ玉車中ニ於テモ本縣茶業状態ヲ知事閣下ニ御下問遊バサレタルヤニ洩レ承ハル、斯ノ如ク陛下ニ於セラレテハ本縣ノ茶業ヲ重大視遊バサル、大

御心ニ對シ奉リテモ奮闘努力之ガ向上發達ヲ圖リ難有思召ニ答へ奉ルベキ儀ニ有之候へバ其興廢ハ決シテ私事ニ非ザルモノト思考仕候

願ルニ同ジク本縣産業ノ一タル養蠶業ニ在リテハ其産額約六百五十萬圓ニシテ茶ノ最低ト思惟スル九百二十六萬三千圓ニ比スルモ尙及バザルコト二百七十六萬三千圓ナレバ本縣産業トシテハ茶業ノ次位ニアルモノナリ、然ルニ獎勵其他ノ施設ニ支出セラレ、縣費ハ十四萬圓ニシテ茶業ノ約二萬圓ニ比スレバ實ニ優位ニ有之候、斯ル狀態ナレバ茶業刻下ノ不況ニ際シ當業者七萬五千ノ窮狀及縣下經濟ノ趣ク處ニ御洞察被成下格別ノ御詮議ヲ以テ蠶業同様ノ御獎勵ト御補助被成下度各郡市茶業組合長連署ヲ以テ此段請願仕候也

聯合會議所會頭(中村圓一郎)宛

軌近茶業ノ不振ハ之ガ救済ニ或ハ改善指導ニ益々施設事業ノ増加ヲ來シ從ツテ之ニ要スル經費ハ逐年其多キヲ加フルモ現在ノ不況時ニ於テハ組合員ヨリ増徴ハ不可能事ニ屬ス、故ニ各組合トモ時宜ニ適シタル最善ト思惟スル施設ナリト雖モ現在ノ經濟狀態ニテハ之ヲ行フコト能ハズ、斯クテハ茶業者ノ福利増進上甚ダ遺憾ノ點多ク其發展進歩ヲ阻害スル實ニ莫大ナル儀ニ付一般茶業者救済ノ階梯タル各組合匡救ノタメ昭和八年度ヨリ組合員ニ對スル貴所直接ノ生産方面ノ事業ヲ各組合へ御移讓被下之ガ經費トシテ交付金ヲ現在ノ倍額以上ニ増加御交付ノ上組合經濟ノ御緩和相願度此段縣下各茶業組合長連署ヲ以テ請願仕候也

第二十、巨星殞ち。親日の恩人去る

昭和八年を迎へて愈々日本茶躍進の時が來た。その第一は圓價が安くなつて、對米爲替は常に落潮を續け、既に二十弗を割るといふ勢ひであり、從つて日本茶の輸出には、非常に有利なる條件を備ふるやうになつて來つたことである。更に之に伴つて、印度錫蘭爪哇が、互に相協定して輸出制限を斷行すべきことが傳へられ、之が爲めに植段の釣上げと他國茶の需用増加等も豫想せらるゝので、日本茶躍進の期も近きに在りと見られ、一面滿洲を目標とする特殊茶の進出をも期待するといふ譯で、茶業界は俄かに多事を加ふるに至つた。從つて各種の計畫施設がこの間に乘じて頭角を現は

し來つたことも大に注目を要する事象であつた。

殊に日本茶業者をして感奮興起せしめた事は、畏くも我が皇室に於て、今後御使用の紅茶は總て國産に改められるといふ事であつて、之が爲めに日本紅茶に就ては此際萬難を排し、茶業者協力一致を以てその製法を完成し、本場産に劣らざる優良品の製出に努力しなくてはならぬといふ覺悟の色が益々濃厚を加ふるに至つた。是ぞ茶業躍進を前にして誠に幸先よき國民的大光明と云ふべきであつた。そこで是等の躍動に備ふる爲め、縣下各茶業組合長等は前年十二月、農林大臣、本縣知事及び本聯合會頭に對し、茶業振興に關する陳情書を提出したのであつたが、一面實際的の事業としては、紅茶進出の根底を固むる爲め、本聯合會紅茶研究部では新たに紅茶の新品種園を設くることとなり安倍郡有度村谷田にある茶業中央會議所々屬の試験茶園三町步中の約二町步を紅茶の品種園に充て、研究部員等は、一月十六日より舊茶樹の拔取及び整地に著手し、三月末までに中二反歩の新品種園を植栽して縣下にその範を示し、兼ねて茶園更新、茶樹品種改良の事業に一步前進を策したのである。

この躍進途上に於て全國の茶業者を驚かしたことは、日本の茶業主、元茶業中央會議所會頭從四位勳三等大谷嘉兵衛翁の長逝である。二月三日春まだ寒く、高齢九十翁は狭心症を以て、鎌倉雪の下の別邸で大往生を遂げた。葬儀は十日横濱市立久保山齋場に於て貿易協會葬を以て盛大に行はれた。翁の法號は『慶福院殿宏德嘉祥南湖大居士』と云ひ、弘化元年三重縣飯南郡川俣村の生れ、十九歳横濱に出で、製茶の貿易、生産の改良に盡し、茶業組合結成以來その首腦部となり全國百萬の茶業者を統一指導し昭和二年、中央會頭を松浦氏に譲り名譽顧問となり、前後七十年、明治大正昭和を通じての一大茶業標柱となつて居た。右葬儀に於ける中央並縣聯合會頭中村圓一郎氏の弔辭は左の如くである。

弔 辭

從四位勳三等大谷嘉兵衛翁逝焉トシテ逝ク、噫悲夫、翁ハ我茶業界ノ耆宿ニシテ將又恩人タルコト普ク世人ノ知ル處ナリ、翁ハ文

久年中率先シテ茶業ニ從事セラレ明治十七年茶業組合準則ノ發布セラレ、ニ方リ同志ト共ニ組合ノ組織ニ努メ選バレテ名譽事務員トナリ同二十三年茶業中央會議々長ニ推サレ同四十二年茶業組合規則ノ改正ト共ニ會頭ニ舉ゲラレ昭和二年ニ到リ老齡ノ爲隱退シテ名譽顧問トナリ今日ニ迄ベリ、其間實ニ五十有餘年ノ久シキニ互リ斯業ノ改善、進歩、貿易ノ助長等ニ盡瘁貢獻セラレ我茶業ヲシテ今日アラシメタル翁ノ事蹟ヤ洵ニ偉大ナリ、加之翁ノ事業ハ總テ公私何レモ國家的又ハ社會的ニシテ其範圍頗ル廣ク彼ノ米國茶稅廢止ノ如キ又太平洋海底電線敷設ノ如キ彼我貿易上ニ多大ノ利益ヲ與ヘシト尠カラズ、其業ヤ後昆ニ垂レ其名ハ今ニ芳シク永遠ニ朽チザルベシ、今ヤ將ニ春ナラントシテ萬物漸ク生氣アリ、而シテ翁ヤ亡シ、幽明境ヲ異ニシ音容世ヲ隔テ呼ベドモ應ヘズ望メドモ見ヘズ、風ニ臨ンデ一慟スレバ心腸斷ヘントス、嗚呼哀ヒカナ、冀クバ饗ケヨ。

昭和八年二月十日

中央會及静岡聯合會々頭 中 村 圓 一 郎

去昭和四年五月、待望の日露製茶取引に、茶の検査方として日本の地を踏んだエツチ・イー・シエーニング氏は爾來四年に近き歲月を日本に送り、その間露國の買入茶に對して嚴格なる検査を行ふと同時に、日本の玉縁茶改良から、紅茶製造の指導に力を注ぎ、兩者共に充分の目鼻を著け、明治初年以來幾度か試みて幾度か失敗し、未だ嘗て海外の需用を充すまでに到らなかつた日本紅茶に新しき生命を打込んで、兎に角その海外雄飛に力強き端緒を開き與へたのは、我がシエーニングその人の大なる功績であつた。そのシエーニング氏は、母國政府の招還に、夫人同伴懐かしき日本を跡に、二月十一日敦賀を發し、シベリア經由で本國に引揚げた。日本茶の恩人に去らるゝことゝて我が當業者も、甚くその行を惜しみ、本聯合會議所では、中村會頭の名を以て左記感謝狀に添え日本畫の軸物を記念として贈呈した。

感 謝 狀

君昭和四年製茶審査官トシテ本邦ニ赴任以來日露製茶貿易ノ進展ニ力ヲ致シテ克ク今日ノ盛況ニ至ラシメタルノミナラズ紅茶ノ製造ヲ指導シテ完成ニ近カラシメ本縣茶業ノ發達ニ寄與セル所多シ、茲ニ其歸國ニ際シ記念品ヲ贈リテ深厚ナル感謝ノ意ヲ表ス。シエーニング氏は、珍らしい日本好の人格者で、常に『私の使命は茶を國民に愛用せしむる爲め産茶國との交易を理

想化するにあり』と口癖のやうに言ふて居た。その嗜好は恐らく煙草と日本酒であつたらうが、夫人のマリアンマ・ワシリエヅナさんから健康の爲めに禁煙を勧められた時『煙草をやめては茶の審査が出来ない』と巧く逃げたことがある。東京出發の前、夫人は再び得難い高價の外套(シュエーバ)を何者にか盗み去られ、心寂しく零下四十度の極寒シベリアへ向ふのは如何にも氣の毒であつたが、夫人は『私の外套が若し貧乏な人を救ふ一助にもなるならば愚痴は言はぬ、不自由も忍びます』と濫い言葉を残して行つた。日露の貿易は斯うした温い理解のある人々によりて永くそして圓滿に續けられねばならぬことを、しみじみと語り合ひながら、我が茶業關係者達は、北國の敦賀の港にこの名殘惜しき夫妻を見送つたのであつた。

第二十一、茶業者の眼滿蒙ニシカゴ博に啓く

對露、對阿、對印、對近東の各新販路地から、更に日本の新友邦たる滿洲三千萬の民衆を對象とする對滿輸出の計畫は、既に著々その調査と準備とを固め、更に進んで、内外蒙古方面にまで之を延長するの意氣を示すに至り、八年一月には、滿蒙殖民協會長杉浦春之輔氏の歸朝を幸ひ、同氏を本聯合會に招き、二十七日滿蒙に關する一場の講演を聴取した。その大要は左の如くである。

蒙古の概要と磚茶の必要

◇一口に滿蒙といふても、滿洲と蒙古とは國語を異にして居り、蒙古も古代に於ては尊い文化をもつて居たが現在では全く遊牧の民となつて終つた。外蒙古は既にソグエートに領有され、更に内蒙古までもソグエートの手が伸びんとして居る。面積は日本本土の約三倍、其一半は果しなき平野、田も畑も川も村も家も道路もなく、文字通りの廣漠原野である。他の一半は山紫水明、山あり川あり水禽魚族も豊富でラマの寺院もある。この蒙古に約八百萬の蒙古人が住んで居るのである。

◇この蒙古へは日本人は餘り多く行つて居ない。爲めに其真相が傳へられず、色々なテマなどが飛ぶのである。だが滿蒙は既に不

可分の關係にあるから、我國民は蒙古の事情をよく吞込んで誤りなき國策を樹てなくてはならない。内地の人口問題などを考へるに、將來滿蒙の天地に正しく伸び行かないでどうするかと思ふ。寒い暑いといふては時ではない。私は二十八年間滿蒙の地に在り隨分色々な體驗をもつて居る。殊に蒙古人の生活上缺くべからざる磚茶は本縣の如き産茶縣とは重大な關係をもつて居るのだから大に研究を要するであらう。

◇蒙古の旅行は冬がよい。零下五十度の氣温も防寒具があるから恐るゝに當らない。只食料藥品その他一切の用具を携行の必要がある。若し夏旅行するに當り、時々驟雨があつて牛車に積んだ荷物を濡らす。さうするに乾かすのに二日もかゝり、又途中川にでも出合ふとそれを渉るが困難である。殊に夏は日没が夜の八時、夜明が朝の三時であり、その上蚊蚊などの來襲甚しく到底安眠が出来ず、そして日中は百度以上の炎熱に照らされるので大抵は疲れて神經衰弱になつて終ふが、冬になると、野も川も一面に氷結するし一直線に進むことが出来、夏に三ヶ月を要する旅行も冬ならば一週間で充分果すことが出来る。

◇蒙古に於て磚茶は實に生活の必需品であり、又物々交換上の重要品になつて居る。彼等は、この磚茶について他の喫茶國民のやうに香味などのことは餘り八釜敷云はない。併し先年靜岡から輸出した磚茶が乾燥不充分の爲め輸送中に黴が生えて終つた。香味に頓着のない蒙古人が平氣でこれを呑んだ處、みんな下痢を起した。それで彼等は日本の磚茶に懲つた處へ、ソヴェートの商人等が、日本製の磚茶には毒が入つて居るやうに惡宣傳をしたので、爾來全く日本の磚茶を使用しなくなつた。若し乾燥を充分にして右のやうな失態を防ぐことが出来れば、品質の事を八釜敷云はないから始末は非常によい。

◇蒙古人が茶の品質即ち香味を云々しない譯はかうである……一體茶には水が一番大切だ。然るに蒙古には茶の香味を充分に發揮するに當り、出来るやうな水がない。井戸もなければ、冬は川も結水するので水さいへば汚いアンモニア成分の頗る濃厚な溜り水で、彼等はそれを平釜に汲んで沸かす。燃料は薪炭がないので牛馬糞の乾燥したものである。この平釜の湯の中へ磚茶を約三寸四方位削つて入れる。沸騰した時の泡を掬ひ取り、牛乳を加へて攪拌し鹽を落す。その鹽は岩鹽で、西ムジムチンのダブスノールを産地とし、俗に鹽をダブスと呼んで居る。ソコでツォーミーと云ふ稗の一種を椀に盛り、それに右の茶を注ぎ、初めはその汁だけを吸ひ、次に稗が稍軟かくなつた所でそれにナイドゥフ(チーズの一種)を割つて混和して飲む。普通では中々飲めさうに思へぬが、是れ以外に食料がないのだから仕方がない。少し多食すると胃を痛めると云ふ代物である。何しろ放牧の民で、田畑なく野菜が得られぬ

ので、壞血病を防ぎ、一般健康を保持する爲に、磚茶と牛乳製品とを絶對必要として居るのである。その牛乳は國內にも産するが、磚茶はさうしても他から輸入しなければならない。

◇以上のやうな事情から、ソヴェートが磚茶を得ることに腐心する理由が納得される。ソヴェートでは、蒙古人一人當り二枚の磚茶さへ用意すれば蒙古を征服することは易々たるものだと揚言し、既にその外蒙古一帯を手中に収め、續いて内蒙古へも手をつけ初めた。これが爲め昨年九州の山岳を以て磚茶の製造に當らんとしたのも一に此の目的を達成せんとするのに外ならないのである。滿蒙に新たな關係をもつた我國の茶業者は、此間の消息を味ひ、蒙古への磚茶は如何なる困難を排しても我が日本より供給するの道を開かねばならぬ。長崎の溝田文吉氏は既に大連に在りて磚茶製造に着手し、相當の數量をもつて居るけれども取引が出来ない。偶々大連で私の講演を聞き販賣方面の盡力方を依頼して來た。蒙古では私を醫師と信じ相當の尊敬をもつて居るから、此の販賣は必ず出来ると思つて居る。其方法としては、冬季磚茶をトラックに積んで各王府に配り其の交換品と數量とを指定して之が取集めを依頼して置けばよい。斯くして商權を漸次我手に収めることは國家産業の發展上大に意義あることであると思ふ。

蒙古は歴史的に日本との關係深く、一時その交渉は絶たれて居たものゝ、新滿洲の建國を楔機として、熱河に續く蒙古一帯が再び日本の前に展開するに至つたことは寧ろ當然の因縁といふべく、従つてこゝに蒙古の欲する磚茶(といはず交通さへ許さば各種茶も)を供給して、彼等との間に永久の親善を保持することも、帝國の經濟外交として意義深き一面と見られ、我が茶業者の待望は著しくこの方面に向けらるゝやうになつたのである。

是等滿洲を土臺とする茶の發展について、内外相應して之に當るの機運を醸成し、二月一日の定時茶業中央會議では左の如き『請願書』を政府に提出すべく滿場一致を以て之を可決して居るのである。

請願書

製茶滿洲國輸出振興ニ關スル件

滿洲國ニ於テ消費セラル、製茶ハ最近ノ調査ニ依レバ其數量年額實ニ一千萬斤以上ニシテ殆ド支那茶ヲ飲用シ日本茶ノ輸入セラル

振興期の本縣茶業展望

、モノ極メテ僅少ナルノ状態ナリ。滿洲國ト我國トノ親善ハ日々愈々厚ク貿易モ亦逐次進展セントスルノ状態ニアルハ日滿兩國ノ將來寔ニ慶賀ニ堪ヘザル所ナリ。此時ニ際シ我當業者ハ日本茶輸出貿易ノ開始ヲ企畫セシモ滿洲國稅關ハ我輸出茶インボイス面ニ記載セル價格ヲ無視シテ高價ニ之ガ査定ヲ行ヒ高率ナル從價稅ヲ課シ日本茶ノ輸入ヲ拒絶セントスルノ態度ナルハ獨リ日本茶ノ輸出貿易ニ對シ頗ル遺憾トスルノミナラズ、他ノ輸出品モ亦同様ノ課稅ヲ受クルモノアルベク斯クテハ日滿貿易ノ前途實ニ憂慮ニ堪ヘザルモノアリ、依ツテ政府ハ速カニ其實情ヲ調査シ適當ノ交渉ヲ遂ゲ日本茶ノ滿洲國輸出貿易ノ振興ヲ期セラレ度茶業組合中央會議ノ決議ヲ以テ此段請願候也

昭和八年二月

茶業中央會議所會頭

中村圓一郎

當時亞米利加合衆國に於ては、新任ルーズヴェルト大統領の、國家經濟の建直しとして、例のニラ運動（産業復興の青鷲運動）を企て、全國各地に國家的大事業を起すと共に、各工場をして能率の制限、勞銀の釣上を行ひ、之によりて不況を救済し、經濟界にインフレーションを注ぎ込まんとしたものである。これは我國の時局匡救事業と稍々その性質を同じうするもので、その効果は一部に危ぶまれつゝも一進一退の間に著々目的地への進行を忘れなかつた。このニラ運動の高潮期に、進歩一世紀記念の萬國大博覽會が、合衆國の中心地點なるシカゴ市に開催された。我が『日本綠茶販路擴張聯合特別委員會』（九年度から日本製茶となる）は、先の對米五ヶ年宣傳事業終了後、その剩餘金及び繰入金を蓄積し、二十七萬圓の大豫算を以て、之に参加し、日本館の一部に、製茶の出品陳列を始め、ティー・ホールと日本茶の湯の茶室を備へ、美しいアメリカ生れの日本サーヴィス・ガール及び男爵益田孝氏の推薦により内地より態々渡米せる隆廣子、近藤千蔭兩嬢等によりて、日本茶の眞味を普く博覽會の入場者に紹介し、夏熱に對する一服の清涼飲料として、例の抹茶を原料とせるアイス・ティーが非常の評判で、現品が不足し、内地に對して追註文を發するといふ素晴らしい景氣であつた。この博覽會は、五月二十七日大統領代理フラー郵政長官臨席開會式を擧げ十一月十二日閉會した。この博覽會に對し、在シカゴ武藤領事は『大成功であつた』と報告して居る。その大要に曰く。

時恰かも一般的不況に際會し、其の成功を危ぶむものもあつたが、シカゴが地理的に惠まれて居るのミ當局の經營宜しきを得たることにより會期百七十日間の入場者二千二百萬を突破し米國に開催せられたる何れの博覽會よりも最高の記録を示して居る。従つてシカゴ市の如きは、米國の他地方が不況と苦闘を繰返し居る中にあつて獨り博覽會景氣の見舞を受けて其味が忘れられず、翌年も繼續開會を希望するもの多く遂に再開と決した程である。日本茶の出品、喫茶事業等が豫期以上の成功であつたことも勿論である。

更に、シカゴ博覽會の監督として渡米、シカゴ郊外ミセス・リチャードソンの家宅を借り受け、そこに合宿して毎日博覽會通ひに精出した中央會理事三橋四郎次氏の報告中にも左の如く述べられて居る。

『實際に茶を飲ませて宣傳する』——之れ我が茶業の對シカゴ博覽會方針であつた。そこで見本も飲ませるのもアイノ茶、玉綠茶、抹茶等を携行した。茶寮は椅子が百十脚、サーヴィス・ガールはアメリカ生れの日本娘に振袖を着せて評判を取る。茶には煎餅を添へる。その外にサンドウイッチとサラダを加へ、更にカニ罐と鮪の油漬さを利用する。夏時は、ヒスイ色をした抹茶のアイス・ティーで行く。之で萬事オーケー、多い日には一日二千人以上上つて椅子が不足して困る程であつた。

茶は無料では野次ばかり來て困るであらうと、パイナップル一片と櫻の實、レモンを添え、煎餅三枚付で二十仙、果物なしが十仙、外に見本茶一オンス四分一入一袋五仙、團扇二本、扇子一本共に五仙、小冊子は陳列所で一部一仙で賣つたが皆賣切の好景氣。アイス・ティーの抹茶も八十五貫の原料を内地で調へるのが非常の骨折であつた。茶席の方は入場料五十仙、椅子式ではあるが、その手前が非常の興味をもつて歓迎された事勿論で、これも毎日満員であつた。

是等の關係もあつてか、同年の日本茶輸出額は、近來になき好成績を示し、結局三千萬ポンドを突發するに至り、將來の活躍に好ましく豫感を與へて居るのであつた。

第二十二、三者協定の輸出制限と日本茶の味方

この昭和八年に於て、我が茶業者の關心を最も深からしめたものは、前にも記した通り、對外爲替安と、印錫爪の輸

出茶協定制限である。爲替安が一般日本物貨の海外進出に拍車をかけたことは、その反響の極めて現實的である所からして何人も之を直觀するに苦まないが、印錫爪の輸出制限が果して、何の程度に日本茶の活躍を援けたか、少しく制限協定の成立よりその内容を窺つて見やう。

印錫爪製茶輸出制限の全貌 (概要)

印度、錫蘭、爪哇に於ける國際輸出制限の提唱せられたのは一九三二年(昭和七年)の下半年であつて、當時倫敦市場の取引値段は非常に低下し、ストックも亦著しく増加の傾向を示し、茶業不振の一般的成行は益々深刻を加ふるの恐れあり、こゝに新發展策として、錫蘭には製茶廣告局を設置する一面、國際的には、蘭領印度、英領印度その他の紅茶産地に於ける輸出制限協定の必要を認め、それら具體化に向つて交渉の歩を進めたのである。

之を錫蘭茶として見るに、その値段の變遷は最近二十年間に於て、左の如き甚しき高低を示して居るのである。

一九一二年	四五仙四分一	一九一五年	五六仙	一九一九年	五五仙	一九二〇年	四二仙四分三
一九二一年	七一仙	一九二三年	一〇二仙四分三	一九二四年	一〇四仙八分七	一九二五年	九六仙四分一
一九三〇年	七五仙	一九三一年	五七仙	一九三二年	四二仙		

右の如く一時一〇四仙にまで上つたものが、三一年には五七仙に下り、更に三二年度には四二仙に激落したる外、倫敦市場のストックの如きも三一年十二月の二億四千五百萬封度が三二年の十二月には二億八千六百萬封度に上るといふ情勢で大に前途を悲觀せらるゝに到つたので、右の國際輸出制限の協定問題が起つたものである。

この協定問題の報道を日本に齎らしたのは昭和七年十二月十四日の聯合通信であつて、それは和蘭筋から傳へられたものであるが、制限案の内容は左の如くであつた。

- 一、最近年度の輸出額は協定参加國の撰擇に依り一九二九、三〇年又は一九三一年度輸出額の一割五分を減額制限すること
- 二、毎年一回輸出制限實施状況を報告すること
- 三、協定は一九三三年四月一日から向ふ五ヶ年有效とす。

四、茶の輸出は各國政府に於て巡視する。

五、制限期間中は新規植付を許可せざる事

以上の協定により一九三三年度の輸出制限額を左の如く決定した。これはその基準年度を各々の選擇する所により、印度は一九二九―三〇年、錫蘭は一九二九年、爪哇、スマトラは一九三一年とし、是等各年度の總輸出額より制限率の一割五分を減じたるものを一九三三年四月一日を出發點として一齊に施行することになつたのである。各國制限額左の如し。

△印度三二五、二〇五、五六二封度 △錫蘭二一三、七九四、三二五封度 △爪哇一一三、二七四、三三七封度 △スマトラ二二、五五三、三八八封度 △合計六八四、八二七、五二三封度 (基準額八〇七、七一四、三九六封度)

斯くして一方には、この輸出制限により産地にストックを増加せしめざる手段として、各生産國は、自發的に生産制限計畫を樹て、印度の如きは、茶の植付を九割五分乃至九割七分に制限して著々實效を擧げつゝあつたが、實施年度の四月より十二月までの制限成績は左の如き現實の數字を示すに至つたものである。

印度	一九三二年度	一九三三年度	三三三年度減少額
錫蘭	三二七、六〇〇、〇〇〇 ^{封度}	二六九、六〇〇、〇〇〇 ^{封度}	五八、〇〇〇、〇〇〇 ^{封度}
爪哇	一九七、八〇〇、〇〇〇	一五四、四〇〇、〇〇〇	四三、四〇〇、〇〇〇
スマトラ	一〇四、七〇〇、〇〇〇	八一、九〇〇、〇〇〇	二二、八〇〇、〇〇〇
合 計	六五二、八〇〇、〇〇〇	五二三、二〇〇、〇〇〇	一二九、六〇〇、〇〇〇

以上の數字によるも制限協定の實效は能く之を擱んで居ることが判るし、又之によりて、輸入國たる英國に於けるストックの状況は、一九三三年一月のストック三億一千六百萬封度のもが各月減少して同年十二月には二億八千八百萬封度に減少し、又その價格は、之を北方印度茶に見るに三三年一月の七片六〇が、十二月には一志一片二一となり、年度末の三四年三月には一志二片六三に騰貴し、他も皆之に準じて頗る好勢を示して居るのである。

而して右協定國の三三年に於ける英國への輸出は、之を三二年に比して六千七百萬封度の減少になつて居るが、一面協定外の各國

からは却つて約六百萬封度の増加を示し居るので、之を差引けば六千百萬封度の減少といふことになるのである。その比較數字は左の如くである。

一九三三年度英國の茶輸入額 (單位封度、△印減少)

(協定加入國)	一九三二年	一九三三年	増	減
爪哇及其他	七三、四七六、二一六	六二、九八八、四八四	△	一〇、四八七、七三二
英領印度	三一、九六三、五五六	二七、九〇三、六八一	△	三二、九五九、八七五
錫蘭	一七二、〇一六、八三四	一四八、一六六、八六四	△	二三、八四九、九七〇
合計	五五七、四五六、六〇六	四九〇、一五九、〇二九	△	六七、二九七、五七七

(協定外諸國)

支那	紅茶	四、七三一、四五五	七、八〇八、八〇四	三、〇七七、四四九
支那	綠茶	一〇一、四八九	一四一、一三三	三九、六四四
其他諸外國		八七一、六八〇	一、九四九、三四九	一、〇七七、六六九
香港	紅茶	一六、六三〇	五〇、一一九	三三、四八九
香港	綠茶	六七七	八三八	一六一
其他英領地		二、七八三、三五三	四、六〇一、二八五	一、八一七、九三二
合計		八、五〇五、一八五	一四、五五一、五二八	六、〇四六、三四四
總計		五六五、九六一、七九〇	五〇四、七一一、五五七	△ 六一、二五一、二三三

斯の如く制限協定第一年の成績は頗る良好であつて、倫敦市場は之が爲めに、ストックを減じ、價格を著しく釣上げ、一般的に活氣を呈するに至つた。制限の協定期は、向ふ五ヶ年といふことになつて居るので、この第一年の成績に鑑み、第二年の一九三四年は、制限の程度を稍々緩和して一割二分五厘とし、前の基準額より割出して、七億六百七十五萬九千六百封度とするこゝとなつた。當時この協定制限の効果より見たる『將來の展望』と題して、在英國松山商務參事官は昭和九年四月六日附の報告に左の如く附言し

て居るのである。

(將來の展望)

製茶會社前年度決算報告は追々發表される筈で、何れも良好なる成績を示し得るものと期待せられて居るが、本年は殊に制限協定實施一年後の事として特に興味を以て見られて居る。

ストックに對する制限協定の全効果は尙將來に期待せらるべく、而してストックが漸減して行けばそれが競賣にも反映して一般茶殊に中等品の好出現乃至持續の可能性が豫想せられて居る。

一九三四—三五年の各生産國に對する茶輸出割當は、前年より二・五パーセント増加せられたが、業界一部では比率を以て過少であるとし、品掠れを生ずる懼れがあること云ふものもある趣であるが、過去數年間の苦い經驗もあることであり、又制限協定實施以來爰に漸く一年に過ぎない程であるから、國際茶委員會では極めて慎重の態度を採つて急激に率を増加しなかつたものである。尙茶は此上の値上りを見るときも、また何と言つても今日では一番安價の飲料品たることには變りはないと言はれて居る。現在の茶製限制協定中の一重要項目は本協定期間(五年)中は茶樹の新植栽を停止することであるから、若し協定外の地域より生産を増加し來るが如きことがなければ少くも將來四、五年間は茶業界は安定を繼續するであらうと見られるが、現在の協定期限が到來するも更に之を延長する可能性が多分に存するから茶業界に對する當地當業者側の觀測は今の處惡くない様である。

尙ほ現在外國産茶に對する英國輸入税は一封度に付四片、英帝國特惠税は二片である。云々

茶の輸出制限の如きは、我が國に於ては到底實行の出來ない問題であり、新販路への統制以外には輸出を制限するほど海外に賣れて居ないので、當分の必要はないものと見られるが、内地の生産については時にその統制の必要を認めるのである。例へば、茶價下落に従つて下等茶の賣行よく、殊に番茶が内地の一般飲用に歡迎せられ、一時は宇治焙じ茶の如き一代の寵兒として、焙じ茶にあらざれば茶にあらすまで愛用され、從來普通の川柳番茶に態々木莖を混入し、之を火香して、赤色に煎出するといふ風習は、舌頭端的の香氣を遊ぶ上より必ずしも意味のないことではないが、無理に日本茶本來の香味を殺して異香を喜ぶの風は決して賞めたものではない。この番茶第一主義が、自然に生産家の間にも瀰漫し、又商人も早場所の製茶が終るか終らぬ内に、刈落し茶を目がけて『番茶が出來ましたか』『色のよいものなら

精々高く買ひます』など、坪方誘惑に來る。これは勿論刈落し葉を、ガサ／＼と乾かして番茶としたもので、百貫匁の葉を採收して得る處僅々六圓内外、肥料代を差引けば八十錢か一圓二、三十錢しか残らぬ。こんな無駄な仕事に貴重な勞力を費し且つ茶業界の全體の品位を下げることは大に考へ物であるといふので茶業者間にも種々の物議を生じ、刈落し番茶の生産制限は勿論、八年の如きは一番茶以來氣候の適順と茶價の良好なりし結果收穫は前年よりも増加し、生産過剰の虞れがあつたが、四番茶に先ち、その摘採製造を制限せしめ、翌年の一番茶に備ふるため茶園愛護の必要を認め、本聯合會は各郡市組合と聯合して、八年九月左の如き警告を發したのであるが、この種の警告通牒は從來も屢々之を發し、品質の保持に備へたのである。

警告

▽本年は一番茶以來茶價も先づ以て賣行良く之に伴つて硬葉物も製造せられたので勢ひ收穫は前年よりも相當増加して居るやうに見受けます。

▽此際に於て四番茶を摘採すれば一層在荷を多からしめ延いて最も大切な明年一番茶の市況にも大に影響すると思ひます。

▽殊に最近茶樹も大分疲れて居ますから茶園を愛護し休養せしめて來るべき一番茶の爲めに四番茶の摘採は控へるやうに致したいと思ひます。

この年五月十日富士郡下に猛烈なる大降雹あり、茶樹及び麥の被害甚しく、之が善後策につき、それ／＼最善の處置を講じた。これ等の被害は年々種々の姿によつて現はれ、茶園栽培者は常に心を安んずる時とてもないが、本聯合會議所はその再起復興に關し、實質的に、且つ精神的に直接間接の指導並に援助を惜まないものである。

畏くも 皇太后陛下には沼津御用邸御滞在の中六月三日西邑主務官を御差遣、牧野原茶園の御視察を賜はり、その上茶業御獎勵の思召を以て釜茶、玉緑茶、煎茶等御買上の御下命があつた。この事ありて後昭和十年には 皇太后陛下御

自から牧野原行啓を仰出され、五月二十八日沼津御用邸より沿道新緑の風光を賞でさせられつゝ、この高原の茶園に、容色を飾らぬ純真な乙女等の茶摘から、機械製造などを御覽あり、行幸記念の聖德碑前には、深き御感慨の御模様を拜するだに、恐懼の至りであつた。

既にして、友邦滿洲は内外共に整備成り、その製茶取引についても、更に具體的前進の必要あることを認め、春の茶業中央會に於て、政府に請願せる關稅問題等の解決をも兼ね、中村會頭は八月八日静岡を出發、十一日大連に著、十八日新京に於て、當時の溥儀執政に面謁、日本製の紅茶、綠茶各三斤を献上して御嘉納を賜はり、大連博その他の視察を果して歸來、滿洲向製茶としては一面花香付の問題を研究しなくてはならぬといふので、その年十月六日神戸を出發、臺灣全島を旅行して、島内各地の製茶状況を視察調査を遂げ、今後の方針樹立に向つて全幅の努力を傾けたのである。中村會頭の本縣茶業報告の一節に曰く。

◇滿洲に於ける一ケ年の製茶消費量は詳かでないが、一般には一千五百萬斤と稱せられて居る。然るに有力なる滿洲當業者の談によらざらば一人一斤當りを消費するといふから三千萬斤からの消費と見ること出来る。

◇この輸入茶の大部分は支那茶であつて、滿洲人は未だ日本茶は用ゐない。今度の旅行で各都市の茶商が日本茶に乗氣になつて來たのは大きな收穫と思ふ。滿洲人の嗜好に適するやうな茶を造ることは困難といふものあれども絶對不可能の事ではない。しかしこれは徒に功を急いでも駄目である。そこで先づ支那の製茶技師を聘し、日本で滿洲向の茶を試験的に造つて見ることが必要であらう。

◇滿洲向の茶は、綠茶は福建産が多く、紅茶は安徽、湖南、湖北等のものである。綠茶は之を大別して毛峰、大方の二種とし、毛峰は外形本邦の玉緑茶の原茶に類似し、大方は外形釜中味の如く扁平形で、何れも茉莉花の花香を附してある。これは茶本來の香味よりも花香を賞味するのである。又龍井茶は茶の本質を賞味するも高價で上流の一部より外は用ゐない。紅茶は飲用の際砂糖を加へず、比較的薄く出し、綠茶同様に飲む。これは大別して奉天以南で消費され、一部の嗜好者は玫瑰花と稱する一種の

野バラを混入愛用して居る。

斯くして我が茶業は、益々新時代に入つて來たのである。この年十二月十日、米國シカゴの親日大實業家エベレット氏夫人が、其三回目的日本視察に令嬢を伴ひ、京都の參禪生活よりその一日を割き、日本産業協會理事長杉原榮三郎氏の案内で静岡を訪問、浮月樓の歓迎に、美しい静岡藝妓の舞踊や茶の湯の手前を味ひ、禪の妙諦なども語りて遺憾なく親日振を發揮し、大東館に一泊翌十一日冬の牧野原茶園を見物し京都に引揚げたが、同夫人は京都南禪寺に於ける參禪に於て日本精神の枯淡味を體得し、その令嬢は日本茶の湯の真髓に味達し、歸米後も頻りに日本茶の宣傳に力めて居た。

世界に踊る日本茶の親しき理解者として遙に米大陸にエベレット母子を有する事は時に取りての非常なる強味である。この年十月機關誌茶業界が全國より募集した『お茶の標語』は十二月を以て其當選者を發表されたが、これは去大正十三年募集當選の『お茶は静岡山は富士』に對する第二回目のもので、前回の標語が餘りに行渡り過ぎて稍々彈力を缺くに至つたのを補ふためと、世界的進出の意氣と新鮮味とを發揚するための企てであつた。當選の標語は一等『お茶の静岡世界に薫る』(賞金二十圓駿東郡片濱村長倉昌子)以下二等二句、三等三句で、何れも茶業日本を世界的に象徴したものとて、茶業者に對して或る快き感觸を與へて居た。

第二十三、茶業五十年の一大金字塔

日本茶近來の海外躍進は、昭和八年に於て新たなる輸出の數字を記録した。所謂爲替安の潮流に乗じ、新販路の開拓と紅茶の進出とに依りこゝに多望なる昭和九年を迎へたのである。恰かも是れ、茶業組合結成より數へて正に五十年。過去半世紀の茶業奮闘史は、光輝の半面に苦難あり、多様多彩なる波瀾と變遷とを織込んで今日の『茶業日本』を形成するに至つた。輸出貿易に於ては、一頃の盛觀を過去の夢として葬るの外なき狀況にはあるものゝ、その生産の増進と、

内地需用の擴大とは眞に目醒ましきものがあり、こゝに過去の五十年を清算し、將來の五十年に向つて、第一步を踏み出さんとするに當り、中央會は勿論、本聯合會に於ても多大の關心を以て、希望に炎ゆる記念の映像を描出し、これを以て大に明日に備ふるの一大表識に充てたのである。

この多望なる昭和九年の劈頭に於て、中村會頭は『茶業百年の大計を樹てよ』と題し、一般茶業者に對する、新指導精神を發揚した。その要綱は左の如くである。

過去八十年に近い歴史を有する日本茶の輸出貿易は、幾多の教訓を吾等現在の茶業者に殘して居る。明治大正にかけての日本茶は、北米合衆國、カナダの市場に於て確定的の覇權を掌握して居たが、コーヒー並に印度茶の侵入によりて漸次勢力を減退し、之が挽回策として、對米五箇年宣傳を執行し、新に發見された茶の藥效説を以て需用の喚起に力むる一方、新興ソヴェートへの取引も順調に進展し、昭和に入りては爲替安の波に乗じ、海外各方面への進路が開け、北阿、近東、印度、アフガン等の外、紅茶の需用地たる歐洲、濠洲、其他多少ながら殆ど日本茶の足跡を印せざるなきの勢を呈するに至つた。是れ一は時代の潮流の然らしむる所なるも、廣く世界の動向に目を放ち、隙を目がけて突進を怠らなかつた我が茶業者の力強き收穫と云はればならぬ。併しこの間内外の狀勢は常に波瀾重疊、時に一進一退を免れず。最近滿洲國との關係は、かの日滿議定書により經濟ブロックを構成して一段緊密の度を加へ、將來の製茶貿易を有利に展開するものとして多大の期待を有するに至つた。是等の狀勢は、内に生産の改良及び制限、外に輸出の統制等幾多の諸説運動を呼び起し、製茶の經營機構は著しく複雑化するを見たのである。

是等新時代の狀勢に應じて我茶業者の取るべき方針や如何。之を一言に要約すれば、益々品質を改善し、日本茶獨特の香味を以て世界人の嗜好を深からしめ、量よりも質を以て生産と價格の調節を計り、全國に冠たる本縣茶業の實權を強化し一時の消長に囚はれず、その動搖に狼狽することなく、枝葉を捨て、本源に就き、他日の發展に備へ日本茶の特長に思を致し、以て茶業百年の大計を樹つべきである。

この指導精神を根幹として、中村會頭は、品質の改善を栽培と製造とに歸し之に對する一般の注意を促し、實際問題として紅茶の製造、滿洲向製茶の研究向上を熱望した。

斯る狀勢の下に、展開せる新局面に向つて昭和九年の經營を開始せんとするに當り、活躍の進路に横はつた前年の經營體験に關し、機關誌茶業界は、縣下各都市茶業組合に對し、

一、昭和八年の茶業經營中、多收穫主義、品質本位主義その何れを有利とせられたるか。

の照會を發し、其回答を取纏めて、九年一月號の誌上に發表したが、大體に於て品質本位主義を有利とするもの多く、中には、『大規模は多收穫、小規模は品質本位』を有利とし、又は『生葉賣は多收穫、自園自製は品質本位』を有利とするものあり、是とも何れかと云へば品質本位の經營を推稱し居るのであつて、只榛原郡茶業組合は『本郡に於ける茶業者は大體に於て多收穫主義を採り、品質本位によるものは比較的少數なり。然れ共其何れが有利なるかは土地と經營とに依りて其事情を異にするを以て容易に判別し難し』と云ひ、又縣製茶業組合では『機械に依る製茶業は機械の能力に應じ大量生産を主義とし、常に改善する、機械を應用して良質廉價を重用する』と云ふて居る。是等多收穫又は大量生産の裡に自から良質主義を加味して居り、中村會頭が、茶業百年の大計を品質本位に置いたことも、故大谷嘉兵衛翁が數十年來口を極めて唱導したる所と一致し、茶業の金字塔がそこに建てられ、品質の良化が永遠の眞理であることに大きな納得がゆくであらう。従つて我茶業者は常に互に相戒めて、この金字塔の擁護に當つては居るのだが、複雑性をもつた經濟颯風は、絶えず茶業者の足許を襲ひ、時に良質主義の操持を危くすることが多く、茶業當局は之が爲めに寸刻片時も指導取締の綱を緩める譯に行かぬ現狀に曝されて居るのである。

茶業新時代の建設の爲めには中央會も縣聯合會も共に衆智を働めて最善を盡すことを約束し、茶業五十周年の記念事業として、中央會は全國製茶品評會(化學審査を加味す)、功勞者表彰、物故者慰靈、記念祝賀及記念出版等を計畫し、我が縣聯合會亦之に倣ふて、製茶並經營共進會、物故功勞者慰靈、祝賀大會、記念出版等を企て、著々準備を進むることになつた。この輝かしき記念事業を前にして、勃興し來つたのは、前年來擡頭せる紅茶の製造である。幾多改良の功

程を積んで、漸く貿易線上看見する迄に到つたものゝ、日本紅茶として市場に獨立の地位を保つには未だ、相當の距離があり改善の必要が叫ばれて居た。當時、在紐育の某有力茶商は次の如き一書を、本聯合會に寄せ、『今は日本が紅茶に轉ずるの最好機』であることを告げた。

日本茶の貿易發展上、今や綠茶より紅茶に轉ずるの必要を見る。紅茶は市場廣く需用も増加の一方である。之を臺灣に見るに、烏龍茶は一封度十四仙なるに臺灣紅茶は二十仙以上で賣行も好い。静岡縣にても、十年一日の如く綠茶に執着せず一日も早く紅茶に着手するが急務であらう。綠茶は一封度十二、三仙で、臺灣土人の紅茶の二十仙に及ばざるこゝと遠いといふのは正に紅茶時代を象徴するものである。今や印度、錫蘭、爪哇等は協力して輸出並生産制限を行つて居る處から見て、日本が紅茶に轉ずるの最好機と信ず。紅茶を製造するとして、少くも米國市場に關する限りは、其紅茶に特異の點あれば可い。必ずしも静岡紅茶其儘を飲用賞味さるゝ必要なし。即ち何か特異の點あれば是を利用して他國の紅茶と混合すべく、その一例は近年スマトラ茶が非常に販路を擴張したが、右はスマトラ茶のみにては飲用して價値なきも、只其水色が如何にも良好なるが爲めに、ツマリ之は他の香味良きものとの混合用に賣行くものにして御承知の如く紅茶は、スコッチ・ウキスキーと同様色々混合するものにて、リプトンの生命もそこにあるものと信ぜらる。

臺灣總督府の駐在官も從來の烏龍茶開拓から近次漸く紅茶に轉向し來り、島内にては土人を其方に誘導し居る様子である。畢竟需用多きものゝ製出に力むるが策の得たるものである。

静岡縣に於ては既に紅茶の試験時代は過ぎ、今は全く實際製出の時となつた。之が爲に多少の資金は必要ならんが、設備其他を改めて紅茶の製造に移ることが日本産業上當然執るべき道程ならん。

静岡縣の氣候は印度茶の生産地たるダージリンに比して稍暖く、セイロンに比して低温、この二者の中間に在り、雨量の多き點等に就てはダージリンに似たるものあるを以て、必ず相當の紅茶を産出し得べきものと信ずる。吳々も静岡縣茶業の現在と將來との爲めに、速かに紅茶産出に努力されんことを望む。

以上の勸告は、紅茶の製造に轉向せんとするものゝ爲めには力強き水先案内となつて、果然縣内各地には、紅茶製造

の申合組合を結成し、新たに紅茶の統制輸出の事業に乗り出した日本紅茶會社が、この年創立の第二紅茶會社を合併して、資本金を十五萬圓となし、静岡市郊外長田村に陣容を構へ、縣内各地に簇生の紅茶製造組合と聯絡を取り、その製品を買入れ、再製加工して、濠洲その他に輸出したが、一時は各地共生産過剰に陥り買止めの已むなき事態を生じた程で、紅茶活躍の時代はこの九年度に於て眞に目まぐるしく、他の貿易商扱ひを加へて、その輸出量は實に二百四十六萬ポンドといふ日本茶貿易の蓋あけ以來、始めての輸出紅茶最高のレコードを示すに至つたのである。併しかゝる急激なる勃興が、將來確乎たる基礎を築くに何等かの支障とならざるなきかは後の局面に就て之を點檢するの外はあるまい。

こゝに耳寄りな話は、米國紐育の大西洋、太平洋茶會社が、その輸入製茶中に種々の異物混入し、その仕分取捨に非常の手續を要し、且つ品質を低下するといふので三月二十日付米國茶業組合に對し左の如き建議書を提出したる旨、我が聯合會にも通知があつた。是等の異物混入が抑も何によつて起るか。勿論之は日本茶に限つた譯でなく、各産茶國よりの輸出箱詰の中に含まれて居るといふのであつて、本聯合會では直に各當業者に移牒して注意を促がしたのである。

過去數ヶ月間に涉り各生産國にて箱詰したる製茶に含まれたる異物の量多く、これが排除には稀に見る手續を要し候、石、木片、ワイヤ、釘、蟲、昆蟲、其他種々の物質の混入量が増加し異物の混入を防ぐ平常の注意が昨年に於て甚だ足らざりしことを示し、此弊風は生産國の何れたるを問はず總ての箱に見受けられ候、惟ふにワイヤは數種のグレードに分ける篩の磨滅より混入さるゝもの、如くに有之候

當市のみならず全世界の茶商も同様の經驗を有し、實に寒心すべき状態にして新茶期に先立ち總ての茶生産國の生産家及輸出商の注意を喚起するが必要と信じ候

故に本會社は貴茶業組合が本問題に對し迅速且周到なる考慮を拂ひ、ロンドン、アムステルダム、其他主要中心地に在る種々の茶業團體に通知し其の組合員を通じて生産家、茶商、輸出商又は直接間接を問はず本問題に關係ある者に將來前記異物を除去する手段を講ずる様注意され度茲に建議仕り候

先年は木莖混入に悩まされ、今や又新たにその他の異物混入によりて外地茶商人の苦情を受く。茶業者も中々枕を高くして眠る時もなき仕儀ではあるが、これと云ふのも、業者の一部に不徳のものがあつて、眼前の小利に追はれ百も承知で不正を敢てし、茶業全體の名を傷くるに至るのである。一人の不徳遂に國家の大不利を招くの事實に鑑み、我が茶業者はその一舉手一投足にも細心なる注意が必要となつて來るのである。

第二十四、世界の新市場へ相次ぐ茶業使節

サテ日本茶の世界的新販路に向つての關心が國內に強まり行くと共に海外各方面の新市場視察を必要となし、八年十月四日静岡出發、印度、アフガン、近東方面に向つた中央會の梅原義治聯合會の田中敬三兩氏は、前後六ヶ月に渉る視察を終り、九年四月六日神戸著歸朝、幾多の興味と含蓄とを豊富に盛つた踏査土産を披いて茶業者一般に満足を與へ、次いで中央會の鳥居氏は第三回目の北阿各地方の視察として、六月二十八日神戸を出發、中村會頭も七月二十六日横濱出港の大洋丸で三十年振りの外遊に鹿島立ち、先づアメリカを経て、歐羅巴に渡り、歸途はソヴェト入りを試むる筈の處、豫定を變更して、印度洋經由で十二月一日歸朝するなど、茶業の新天地は、是等相次ぐ茶業使節の外遊によりて著々その眼界を廣めて行つたが、一方事變以來國民の關心を深めた滿洲國に對する茶業政策につき、愈々之が實現の端緒を啓くべく、中村會頭が豫て聲明したる如く、滿洲向製茶の研究に著手することとなり、先づ、大連茶商館源盛徳の厚意により、支那福建省閩候の茶師吳依瑞(五十一歳)及び其息吳壽忠(二十一歳)の兩氏を静岡に迎へて、支那茶の製造から開始するの方針を樹て、吳父子が四月十日静岡に著するを待つて直ちに準備に取掛つたのであるが、吳氏は福州に於て、主として再製花香付に従事し、生葉よりの製造には直接の經驗を有しないので、更に産地の杭州農民中から、茶揉技術の優秀なる方念祖(二十八歳)といふ青年を選び、同君を迎へて、釜熬から揉捻仕上げに至る工程を實驗し、一面

には講習生をして之を習得せしめ、他面には之を機械化すべき考案につき苦心研究の結果、僅々數箇月にして、釜熬機、揉捻機、仕上機、扁平機などの考案に成功し、滿洲向の毛峰モウホンも大方も大體これを製出し得るやうになり、七月中旬滿洲の茶商、大連源盛德號の安召棠、營口世昌德號の辛級三、ハルビン東發合號の王省三三氏を招き、右の機械並に手揉製品につき忌憚なき批評を求めたる處、大體に於て賣品としての價値を認められたが、滿洲輸出茶としての最難關は、花香付の問題であつて、花香の原料たる茉莉花が、内地に於て簡單に得られず、さればとて素茶の需用は僅かに十乃至十五パーセントに過ぎないのであるから、滿洲を目標とする日本茶の貿易には、何としてもこの花香付の問題を第一に解決しなくてはならない。我が聯合會議所に於ては、右の第一次研究に引續き、花香付問題に解決の鍵を與ふべき方策につき苦心を重ねて居る次第である。(因に十年度に於ては原茶を臺灣に送り同地で花香付をなし滿洲に送る方法を試みたが運賃問題に多少不利の點がある)

今や縣内各方面の道路交通は、東海道國道筋の橋梁、坂路等總て開通し、市街地以外に於ても部分的には路面の舗装さへも施され、自動車輸送の便全く開け、茶は、生葉から製品に至るまで自由に輸送し、縣内は意か遠く縣外にまでその手を伸ばし、愛知、岐阜、長野、山梨、神奈川、東京などは既にトラック輸送の勢力圏内に包み込まれるの實狀となつた。之を静岡運輸事務所の調査に見るも、八年五月から十月までの半年間に縣下製茶のトラック輸送一萬七千噸なるに對し、汽車輸送はその半額にも足らざる七千噸で前年と大差なく、大體この數字はこの邊で落著いたものと見られるが、ガソリン價格の高低によりても多少の影響は免れざるべく、例へば、八年度の一ガロン三十七錢が九年度に於て三十三、四錢に引下げられたるが如き、トラックの活躍を力強く約束づけられたものと云ふべく、運賃などの關係より敏感なる茶業者は巧みにその何れかを利用することになるであらう。勿論これは、往時に於ける海外航路の運賃の變遷に見るも充分にその動きを看取することが出来るであらう。因に、東海道幹線線丹那トンネル開通し、九年十二月一日より新線に電化の列車を運轉するやうになつて遠隔輸送に相當の變化を及ぼしたことも忘れてならない大きな事實である。

既に世界は一轉の氣運に際會し、日本茶も從來の如く綠茶の領域にのみ立籠る譯に往かず、新興紅茶を以て商權の擴張を圖るは當然の要求であり、従つて、販路擴張の機關たる特販の組織も、その内容に觸手の必要はなきも『日本綠茶』の名稱は如何にも時代に即せざるの感あるを以て、九年六月、之を改めて『日本製茶』となし、紅茶其他の各種茶をも加へて世界の隅々まで縱横に馳驅するの策を樹つると共に、中央會に於ける製茶審議會の機能を擴充して、品質の確正と輸出の統制を圖り、且つ自發的に日本茶の信用を保持する爲め、専ら英國に於て禁止となつて居る、砒素檢出のため化學檢査の制度を設け、中央會、縣聯合會の特別事業として、九年八月十日より、静岡に於て之を開始すると共に、砒素劑使用の禁止に就ては、去昭和六年の通牒取締を一層勵行する一方、米國方面に於て禁止の聲ある鉛劑についてもこの化學檢出を以て外地の不安一掃に最善の努力を注ぐことになつたのは、茶に對する日本の大きな自覺といふことが出来るであらう。

右砒素劑禁止については、別項にも記載したが、規約並に規程に之を加へて取締ることとし、八月五日新聞廣告を以てその周知方を計つたのである。

◇規約第三十六條、三十七條ノ禁止事項ニ左ノ各號ヲ加ヘ八月十日ヨリ施行ス

- 一、砒酸鉛其他砒素ヲ含有スル藥劑ノ附著シタル茶葉ヲ以テ製造シタルモノ又ハ之ヲ他ノ製茶ニ混ジタルモノ
- 一、茶樹ノ病害蟲驅除豫防ノ爲砒酸鉛其他砒素ヲ含有スル藥劑ノ使用
- 一、紅茶ノ製造ニ日乾或ハ萎凋セズシテ揉捻ヲナシ又ハ廻轉機ニ加熱シテ萎凋ヲナスコト

◇禁止機械器具規程中ニ左ノ一號ヲ加フ

- 一、紅茶製造ニ於テ茶葉接觸部ヲ眞鍮、アルミニウム、砲金以外ノ物質ニテ製作シタル揉捻機、茶葉接觸部ヲ竹、眞鍮、アルミニウム以外ノ物質ニテ製作シタル醱酵器具

以上の外、新發展に伴ふ紅茶の標準茶をも設定し、廣く之を配布して、品質の改善に資し、何れも茶業新政策の樹立に乗出すことになつたものである。

この年東京に開會の汎太平洋佛教青年會に出席した印度の代表、スリー・ジナバンサー師は退京歸國の途八月十八日靜岡臨濟寺に錫を留め、更に牧野原茶園を見物したが巧みに英語を操りつゝ頻りに茶を語つた。

印度にはまだ茶を作る餘地は幾らもある。私の兄も茶を経営して居るが、若し日本の茶業者にして、印度へ進出したい希望があれば充分お世話をするから、資本をもつて出掛けては如何。印度で三葉摘みといふのは、一芽二葉摘の事であつて、その下の四枚目を同時に半分丈切取る。斯くするときは次の發芽が早くなつて、一週間後には二度目が摘める。

流石に茶の國の名僧丈に茶の事にも、話が素人離れして居るのを發見した。こゝに田中氏の近東視察と中村會頭の歐米視察の概要を摘録する。

田中敬三氏の近東視察記大要

◇昭和八年十月五日神戸を出發、印度孟買から入つてアフガニスタンのペシヤワルに二十九日、カブールに三十八日、ガンダハルに二日、ヘラットに五日、それからベルシヤに入つてメシエドに五日、テヘランに四日、其途中カマシヤフに二日、次でイラクに出てカナキンに一日、バグダットに九日、シリヤに抜けてダマスカスに一日、ベールドに四日、ニコシヤに三日、更にパレスタインに歸りハイハとデヤハに一日づつ、タイベリヤに一日、エルサレムに三日、埃及のアレキサンドリアに三日、カイロに三日、かうして歸東、丸六ヶ月を以て九年四月六日に母國の土を踏んだ。

◇孟買からペシヤワルに入り、土人街の店頭に入れた緑茶や、到る處の喫茶店を見て、印度からアフガンで緑茶の消費が中々盛んであることを第一に想像した。このペシヤワルの國境地帯からカシミル方面の消費が二百萬封度、アフガンの内部が三百萬封度から四百萬封度、總體で五百萬乃至六百萬といふ所。ペシヤワル地方の消費茶はその八割が緑茶でアト二割が紅茶、その綠茶は支那が第一、次が日本及印度の順になつて居る。最も之等は單獨で店へ出て居るものもあるが、又混合せられて居るものもある。◇日本茶に對する批評を聞くに、水色がこの茶よりも良いと異口同音にいふ。形狀も最近非常によくなつたが、滋味の點に於て

未だ支那茶に劣る。ツマリ味にコクが無い、甘味はあるが深味が無く、香氣も乏しいといふ。又苦味のある茶は砂糖を入れても消えないからとて非常に嫌ふ。勿論之は茶の淹れ方にもよるが兎に角苦味があつては可けない。味の強い形狀の整つたのがよく、それは珍眉形を主とし、ハイソンが第二位になつて居る。

◇又日本では同じ物ばかり供給するといふ。支那になると、實に色々あつて安物は一封度孟買著二アンナ（一アンナ我八錢、一留比十六アンナ）からあり上物は一留比位までの値段を出し得るといふことである。若し日本茶でも各種類のものを送れば十アンナから一留比位までの値段を出し得るといふことである。

◇此方面の茶のシーズンは八月から翌年三月に及ぶ。日本では茶が出来ること急いで賣るといふ習慣がある。それには色々な事情もあるが、同地方のやうに長い茶期に對しては、賣急ぎは禁物であらう。

◇アフガンの首府カブールでも茶はよく飲む。その好む茶は丸形の大きなのが大部分を占めて居る。日本で云ふとインベリアルといふ部類のものである。こゝへも最近日本茶が進出してペシヤワルと同様、支那茶の八割に對し、日印兩茶がアトの二割を分け合つて居る。是等の各國茶に對する批評は支那茶が習慣上第一位で、次は日本茶、印度茶の順序になつて居る。小賣値段は一封度、支那茶二アフガニ（一アフガニ我三十五錢）から五アフガニ、飛切は七アフガニ、日本茶四乃至五アフガニを唱へ、矢張りこゝでも日本茶は種類が少くて困るといふて居る。ツマリ日本茶は水色が良いが味が弱く香氣が薄い、そして形はモット曲つて大きいのを欲しいといふて居る。

◇アフガンでもペシヤワルでも日本茶の評判は悪くはない。殊に支那茶に對して値段も安いから印度の商人もカブールの商人も割合に儲かるので日本茶に好感をもつて居た。併し同方面に一、二ヶ月滞在して居る間に段々日本茶の品質が低下し苦味を持つて来る。そして一段と安い物が供給され始めた。支那茶に對して安く供給することはよいが、お互が同士打競争をして後から安く供給する事になるに、この方面の商人に損をさせるやうになりはせぬか。かういふ風にお互に賣り崩すやうな點は我が輸出關係者として大に憤むべきことであらう。

◇以上の外同アフガンの國內でも、カンダハルは日本のやうに湿度が高いから店頭茶を露出しては居らぬ。函の中か、硝子壺の中に入れてある。メード・イン・ジャパンのハイソン又は珍眉などには市内でもよくお目にかつた。税關へ行くと支那茶は見

當らないで日本茶があつた。値段もカプールより安く、日本茶の評判も悪くはない。賣行も全體の五割を占めて居るやうだ。それからヘラットでもお茶はカンダハルと大體同様、珍眉形が主で次がハイソンであつた。こゝは支那茶五、六割、日本茶三、四割、その外印度茶が少々さいふ處である。このヘラットでは日本茶はグン／＼伸びて行きつゝある。この店でも、日本茶オリサイさいふ。

◇ベルシヤ國は全く紅茶の消費地であつて、その輸入年額千二、三百萬封度、只國境地帯のメシエド市の北方アストラバードに住むトルコマンが多少綠茶を飲むがホンの三、四萬封度で問題にならぬ。日本紅茶も、印錫物の中級品以下のものを使つて居る方面へは向かぬこゝはあるまい。昨年から少しづつ、この方面に出た日本紅茶の批評を聞くに、煎が利かぬのさ香氣が足らぬさいふ事である。尙ほこの種の紅茶にオレンヂペコーを最う少し含有さして欲しいさいふ居た。

◇イラク國に於ても綠茶賣込の可能性は極めて稀薄である。紅茶ならば輸入の見込がある。この商人が云ふのに日本が紅茶を供給するならば、ベルシヤの消費と同じやうに中又はそれ以下の品がよい。バグダットではブローケン・オレンヂ・ペコーが一番多く賣れるさいふことであつた。この國の紅茶消費量ザット六百萬封度で、相當の市場であると思ふ。

◇シリヤの古都ダマスカスを経て地中海の沿岸ベールトに來て、何ヶ月振りか海を顔を見た。こゝも紅茶、海の中の英領サイラス島も紅茶、それから聖地パレスタインに行く。その港ハイファも紅茶ばかりで、只一軒綠茶を飲ます店があつた。聞けばそれは北阿方面から移住して來たチユニス及びアルセリア人が飲むさいふのである。更にエルサレムも大部分は紅茶で綠茶の店は僅かに數軒しか見當らない。これも矢張り北阿からの移住者が飲むだけで、土地のものは餘り口にしないのである。パレスタインは年三、四十萬封度を印錫爪から輸入して居る。

◇最後の埃及ポトサイドも、アレキサンドリアも皆紅茶の都である。併し外國から移住した人々の外、そこに住んで居るベドウィーンさいふ土人が多少綠茶を消費するので、シリヤさか、イラクさか、パレスタインなど、違つて、こゝへは幾分か綠茶の販路を増大し得るか考へた。

◇要するに、アフガニスタン及印度國境方面に對して日本玉綠茶を進出させるには、苦味を除き、コクをつけ、漸進主義の下に、同志打などは絶對に之を避けて順序よく地盤を築いて行くこゝだ。併しこれは印度アフガンの問題であつて、そこから西は何と

しても紅茶をもつて行く外はない。ツマリ紅綠併進主義を採ることが、同方面に對する我商業の旗印でなければならぬ。

歐米を視察して日本茶の將來を憶ふ (要綱)

中央會及静岡聯合會會頭 中 村 圓 一 郎

◇久しく外遊を希望して果さなかつた自分は、九年七月日本を出發、米國を経て歐洲に趣き、バルカン地方にも及んだが、入露の豫定を變更し、西部亞細亞を過ぎ、スエズから乗船一路歸東、十二月一日五ヶ月ぶりて静岡の地を踏んだ。

◇先づ桑港に著くと三十餘年前とは面目一新、毫も舊態を止めて居ない。同地のアランデン・スタイン商會の工場を視る。同商會は我國に中島兼吉氏を留め専ら小笠、榛原地方の良質品を扱つて居る。工場の袋詰は盛んなもので、『ツリーティー』のマークを付して珈琲と共に廣い販路をもつて居る。桑港には商工會議所の書記長渡邊久克氏や、陰山正夫氏が居つて色々斡旋され、萩原喫茶店も日本趣味の庭園や建物で宣傳し、クリューハウスにも日本茶の喫茶店がある。主人は日本の退職軍人である。この外に堂本、池田の諸氏熱心に日本商品の輸入其他に盡力して居る。

◇シカゴでは第一にゴットリーブ未亡人を訪問した。日本に居られた時の話が盡きず、記念に銀製花瓶を贈呈すると、先年中央會から贈つた大花瓶の傍に並べて感謝し且つ悦んで居られた。ワシントンでは大統領に製茶その他を獻じたが其禮狀は渡歐後伯林大使館を通じて受取つた。其内容は非常に鄭重なものであつた。シカゴのヘリヤ氏及びシーグフリード氏の店で、日本茶の地方販賣に、容器や寫真其他新意匠を加へ熱心に販路の擴張に努め居るのを見て愉快に感じた。先年駐日露國大使であつたトロヤノフスキー氏が目下米國に大使となつて居られるので面會した。氏は日本で綠茶を飲み馴れた夫人と共に日本綠茶が好きになつたが米國に來て良い日本茶に接しないで困るといふ。依つて持合せの良質綠茶を贈呈した。

◇賀陽宮恒憲王殿下、同妃殿下が日米協會長チャンドラー氏の別墅に成らせられた時、先年静岡にも來られた親日家のエヴェレット夫人並に令嬢エレアノ嬢が拜謁した。エレアノ嬢は裾模様の日本服で裏千家手前の抹茶に妃殿下も御感が深かつた。エヴェレット夫人は京都南禪寺で參禪せられ「禪は最高の學問であり修養であつて、世界中日本のみが有する高尚幽玄なる哲理である」といふて居た。

◇昭和八年開會のシカゴ博の日本茶室は最近ジャクソンパークの日本風凰殿の傍らに移された。これは在米邦人の獻策に依り米國政府が失業救済事業の一として風凰殿の内部を改造し日本商品陳列所とし、之に右の茶室を附屬せしめたもので、工費五萬弗を投じて居る。この陳列所と日本茶室とは在米邦人の手によつて活用する筈である。シカゴ博は九年度も相當の規模で開會したが日本政府は参加しなかつた。日本喫茶店も神宮榮藏氏に依り經營せしめ相當の入場者があつた。

◇在米の茶商並に茶の關係者は何れも「日本茶の品質低下には困る。これでは値段は安くても賣繋ぎが困難だ。安い茶が賣れるからといつて悪い茶を造つて輸出するのは自から墓穴を掘るものだ。眞に日本茶の發展を願ふならば眼前の小利を犠牲にしても、モット香氣のある美味の茶を供給する外はない」といふて居た。是は、ヘリヤ氏を始め、シーグフリード、アングロアメリカン、カーターメーシー各商會の一致した忠言である。この外三十年來の親友紐育のジョン・マクナマラー氏は、臺灣茶が嘗て安い茶のみを造り品質を低下したので賣行半減の統計を示し「日本茶は假令一時半減するも品質改善を斷行せよ」といはれ、更に最も古い友人であるアーウキン・ホキットニー商會事務で米國茶業組合長のロバート・ヘクト氏も亦日本茶の品質問題を論じ、カナダの一茶商は懇々書を寄せて「日本茶が斯んなに悪くては發展の見込がない」と苦言された。是等の情勢から見て、日本茶將來の發展を期するには嚴重なる輸出検査を斷行するの外はない。

◇日本緑茶の現況斯の如しだが、紅茶は世界何れの國民にも飲用されて居るから日本紅茶も進出の餘地がある。倫敦では毎週三回宛の競賣があり一回の取引幾百萬圓に上るさひ、その品質嗜好に應じてそれだけの需用國へ供給される。本縣紅茶も前年來新活躍を示して居るが、現在日本紅茶の仕向けらる、地は何れも低級紅茶の需用地であり、その量も少く値段も安い。現にバルカンでは日本紅茶は存外評判が好かつた。併し紅茶の鑑別は需用者の方が進んで居るから、日本の生産家が、現在の品質を以て好しとするならば忽ち目算が外れるであらう。宜しく小成に安んぜず、目標を倫敦市場に置き、眞劍の研究努力を拂ふべきであらう。

◇米國への輸出の減退は、需用地の不況にもよるが、前述の如き品質問題に大關係がある。露國への進出は喜ぶべきも品質の點に於て矢張り遺憾がある。歸途上海で觀察する所によると露國向の支那茶は日本茶より一般に品質がよい、露國は總てが國營だから、國民の嗜好よりも國の財政に重きを置いて買入れつゝはあるが、國民が日本茶の香味を愛するやうにならなければ、嗜好は何れの時か他に移るであらう。滿洲向の研究は引續きやつて居る。製造丈は見當がついたが、未だ著香法の研究が残されて居る。

これは直ちに實現は困難で、多少の時日はかゝつても堅實に進むべきである。

◇日本商品の海外進出は實に驚くべきものがあり、何れの國に行つても日本品を見ない處はなく、皆其防遏に苦んで居る狀況だが、只統制に缺くる處があつて自ら進路を傷け居るは遺憾の極みである。清水で出来る鐘詰も評判はよい。紐育華盛頓間の汽車中の食堂で蜜柑の鐘詰を乗客に供して居たがそれは清水製のものであつた。外人連も大變結構さいふて居る。併しこれも輸出の統制が必要であらう。紐育倫敦間の船中（獨逸ブレイメン會社のオイロツパ號）では食卓に日本緑茶が加へてあつたが、香味が悪いので船長に遇つてモット好い茶を寄贈しやうと約束した。外國汽船でも日本緑茶を使つて居る程だから、我が郵船、商船などで大に日本茶を用ゐたらよからうと思ふ。歸路埃及を旅行中、皇帝御不豫の趣を聞き我領事の斡旋で宮殿に參殿侍從長に面會、御見舞を申上げた處、その際侍從長は、支那よりは年々皇帝に茶を献上するさひ話があつたので、日本よりも献上したき旨を申上げその手續をも取つた。同所の商工會議所會頭や、カイロ・アレキサンドリヤの知事にも遇つたが、日本茶にはそれ程好感をもつて居られた。

新時代の茶業には新精神の注入が必要である。茶業五十年の齎らせる大きなエポックは我が茶業者に或る力を與へて居る。本聯合會議所に於ける、茶業五十周年の祝典は斯くして回顧と滿悦と戒慎とを以て次の時代への準備に對する輝きを傳へしめるものであつた。

第三章 統計上より見たる茶業静岡

第一、縣下の地勢と茶の發達

駿遠豆三國を以て一行政區劃をなす静岡縣は、其位置東經一二七度二八分より一三九度九分、北緯三四度三五分より三五度三一分の間に跨がる東海の中部要衝を占めて居り、東は箱根山を境として神奈川縣に隣接し、西は濱名の青波、

引佐の翠巒沃野を隔て、愛知縣と相呼び、北は山岳重疊、富士、赤石等の名山巨峯を連ねて山梨、長野の兩縣を背負ひ、南は太平洋を擁して相模灘、遠州灘の波を受け、駿河灣の勝景は巧みに之を繼ぎ合せて居る。而して地形は大體東西に伸び、延長一五三キロ、南北は縮まりて一一五キロ、其の最も狭き地點は駿河の一角に於て僅かに九キロ餘に過ぎず、總面積七、七八六方キロ一六となつて居る。この地積大正六年末の現在にて七十四萬町歩あり、其所屬別は御料地三〇%、國有地一%、民有地六九%を占めて居た。翌七年末現在は六十三萬町歩で、御料地一七%、國有地〇・三%、民有地八二・七%となり、民有地は漸次増加し、御料地は年を追ふて整理の傾向にある。

是等地勢についてその一斑を見るに、伊豆は富士火山系として箱根の一角より連山起伏、天城の中峯を頂いて南に伸び、三方海を廻らし、峯巒の外は河谷で耕地の乏しいのは已むを得ないが、海産物、木材、鑛産品を多く貯へ、殊に伊豆全體が天下に名だゝる温泉地帯で觀光の伊豆は史上の思出深きに相對して將來に永き生命をもつて居るのである。駿河は靈峯富士を頂き、脚下に駿河の海を展開し、長汀曲浦や、安倍、富士大井の大川名流を横へ、中にも清水は自然の要港として近代式の築設漸く竣工に近く、名勝三保の松原を前面に、日本平、久能を背後に、大船巨船の出入自由にして、海の幸、山の幸は到る處に滿ち、安倍を中心にして東西の山野何れも良茶を産し貿易に誇を上げて居る。遠江は大井川を境にして西の方一帯、山と平野と海と自然の傾斜面をなし、産物は至つて豊富である。中央を縦に貫流する天龍川は、長野境より遠州灘に注ぐ流域長く、林産、鑛産、農産極めて豊かに、最近その水は電源として各所に利用され、西部濱名、引佐の一帯には蔬菜果實を産し、濱名湖岸九十二キロの周邊には到る處に各種の養魚場を經營す。若しそれ天下の名園牧野原に至れば、廣袤一萬五千町歩中、三千餘町歩を占むる連綿の大茶園、明治初年に於ける歴史的開拓の事實は、茶業静岡の名を今日に恣にして居るのである。

氣温は最高最低に大なる差隔なく、降雨量も大體に於てよく調節され、昭和十一年の如き寒波の襲來は別として、冬期の降雪は、山間部を除き殆ど之を見ず、茶の栽培に適すること勿論で、耕地の面積、田六萬一千餘町歩、畑七萬一千餘町歩に對し、茶園反別は本茶園其他を通じ一萬五千九百町歩を占めて居る。かゝる地勢と氣象とに恵まれ、永き人力の歴史を重ね、全國各府縣を壓して今日の如く發展し來れる本縣の茶業こそは、將來に向つてもまたこの天恵と努力との合縱連衡を續けなくてはなるまい。

第二、縣下茶園の狀勢

縣下の茶園は最近に於ては大なる變化なく、只年々多少の新開茶園を認むる外、本茶園の樹齡成長充實等が加はつて收穫は常に遞増しつゝありて、時に天候の激變より寒害、晩霜等の厄に遇ふ事あるも、茶期に於ける天候さへ順調なれば多くは一番茶期の減收を償ふて却つて餘りあることも少からず、大正晩期より昭和初年にかけては財界の不況に對する一新方策として、自園自製を奨励すると共に、茶園愛護の聲を高め、縣費並に本會議所費を以て茶園の更新に當り、新改植並に臺刈等の事業を起し、園相は一段改善せられて居た。又茶園の統計については、從來その調査統一を缺き、本茶園、見積茶園、新開茶園等の基本數字が總て明確を期し難き弊あるに鑑み、昭和三年御大典の記念事業として、縣費補助を仰ぎ茶園の基本調査を行ひ、別項記載の如き組織順序により、茶園栽培者の申告を基礎として、漸く正確に近き數字を求め得たが、この調査により、昭和三年度の舊制調査が一萬七千七百町歩なりしに對し、昭和四年度の新制調査では却つて一萬四千九百町歩といふマイナスの數字を示して居るが、爾來この調査制度を基本となし今日の茶園統計を作成して居るのである。その統計は左の如し。

累年縣下茶園反別統計表 (本會議所調査)

年次	組合	賀茂	田方	駿東沼津	富士	庵原清水	安倍	静岡	岡	志太
大正	一	八四〇、〇	一、〇〇三、〇	四、六七〇、〇	一七、四〇〇、〇	一六、二四四、〇	三四、〇九五、〇	九五、〇	三三、〇〇〇、〇	三、〇〇〇、〇
	二	八四七、〇	一、〇一三、〇	四、六三〇、〇	一五、六六五、〇	一六、二四八、〇	三四、四四六、〇	九五、〇	三三、〇四六、〇	三、〇〇〇、〇
	三	八五九、〇	一、〇一七、〇	四、六七七、〇	一七、八八〇、〇	一八、八六七、一	三五、九五〇、〇	九五、〇	三三、〇六六、〇	三、〇〇〇、〇
	四	七六八、〇	一、〇一九、〇	四、九九七、〇	一七、九六六、〇	一九、三〇三、〇	三五、九七六、〇	九五、〇	三三、〇六六、〇	三、〇〇〇、〇
昭和	一	七九一、〇	一、〇一九、〇	五、〇〇五、〇	一七、九六三、〇	一九、二九二、〇	三五、九九四、〇	九五、〇	三三、三三八、〇	三、〇〇〇、〇
	二	八〇五、〇	一、〇一九、七	五、〇〇五、〇	一七、九八七、〇	一九、一四八、三	三五、九九四、〇	九五、〇	三三、三三八、〇	三、〇〇〇、〇
	三	八二二、〇	一、〇二九、七	四、九六六、〇	一七、四九八、〇	一八、九六九、八	三五、一五六、〇	九五、〇	三三、五〇〇、六	三、〇〇〇、〇
同	四	二九二、五	六九六、四	五、二〇九、七	一五、八〇〇、〇	一一、九五五、七	二二、四二四、七	三五、〇六五、九	一九、九八四、二	一、九八四、二
	五	二九二、五	六九六、五	五、二九二、六	一五、八三三、〇	一一、九三三、七	二二、四四七、八	三五、〇六八、八	二〇、一八〇、六	二、〇一八、〇
	六	二九二、五	六九八、七	五、二〇三、九	一五、七五五、〇	一一、〇六五、一	二二、五九六、二	三五、〇七〇、三	二〇、三四八、四	二、〇三四、八
	七	二九三、〇	六九七、〇	五、一三六、〇	一五、六七六、〇	一一、〇六三、〇	一九、六二八、〇	三五、一三六、〇	二〇、六〇四、〇	二、〇六四、〇
同	八	二九三、〇	七五三、〇	五、二八八、〇	一五、六七五、〇	一一、一〇〇、〇	一九、七九八、〇	三五、二〇四、〇	二〇、七八四、〇	二、〇七八四、〇
	九	二九三、〇	八〇〇、〇	五、三〇三、〇	一五、六九六、〇	一一、一〇七、〇	一九、七〇〇、〇	三五、二四四、〇	二〇、七八四、〇	二、〇七八四、〇
	同	二六、二〇〇、〇	二〇、三五六、〇	六、〇七三、〇	三、三二八、六	六、六六六、九	一、九〇二、二	三、七六八、八	一七〇、八一六、四	一七〇、八一六、四
	同	二六、二〇〇、〇	二〇、三五六、〇	六、〇七三、〇	三、三二八、六	六、六六六、九	一、九〇二、二	三、七六八、八	一七〇、八一六、四	一七〇、八一六、四

(四年度以下は御大典記念茶園基本調査に據る)

年次	組合	榛原	小笠	磐田南	磐田北	周智	引佐	濱名濱松	合計
大正	一	二五、一一〇、〇	一九、二二一、〇	六、〇七二、〇	三、二九一、〇	六、六〇六、〇	一、九三〇、〇	三、〇六八、〇	一六二、二八二、〇
	二	二五、六八六、〇	一九、八四三、〇	四、一三三、〇	二、八二二、〇	四、四〇三、〇	二、二〇〇、〇	二、四〇〇、〇	一六一、二二一、〇
	三	二五、八〇〇、〇	一九、九四二、〇	六、〇三五、〇	三、三八一、〇	六、五六八、〇	一九九七、〇	三、六八五、〇	一六八、八五一、三
	四	二六、〇六五、〇	二〇、〇五一、〇	六、〇四三、〇	三、三六四、〇	六、六二四、〇	一九九三、〇	三、七〇二、〇	一七〇、一八四、〇
同	五	二六、二〇〇、〇	二〇、三五六、〇	六、〇七三、〇	三、三二八、六	六、六六六、九	一九〇二、二	三、七六八、八	一七〇、八一六、四
	同	二六、二〇〇、〇	二〇、三五六、〇	六、〇七三、〇	三、三二八、六	六、六六六、九	一九〇二、二	三、七六八、八	一七〇、八一六、四
	同	二六、二〇〇、〇	二〇、三五六、〇	六、〇七三、〇	三、三二八、六	六、六六六、九	一九〇二、二	三、七六八、八	一七〇、八一六、四
	同	二六、二〇〇、〇	二〇、三五六、〇	六、〇七三、〇	三、三二八、六	六、六六六、九	一九〇二、二	三、七六八、八	一七〇、八一六、四

累年本茶園統計 (本會議所調査)

郡市別	大正十一年	同十二年	同十三年	同十四年	昭和元年	同二年	同三年
賀茂	四五、一、〇	四五、一、〇	四八、九、〇	五〇、三、〇	四九、二、〇	四七、五、〇	四五、八、五
田方	四八〇、〇	四八〇、〇	四八五、〇	四一三、〇	四三三、二	四一四、七	四一四、七
駿東	三、九七二、〇	三、九七二、〇	三、九七二、〇	四、一九七、〇	四、二八〇、〇	四、二四〇、〇	四、〇〇八、〇
富士	一五、四〇〇、〇	一三、五九五、〇	一六、二四三、〇	一六、三三二、〇	一六、三〇七、〇	一六、五四六、〇	一六、二〇一、〇
庵原	九、八八九、〇	九、九三五、〇	九、九五八、五	一〇、五三三、〇	一〇、四三三、五	一〇、四五九、五	一〇、六四四、二
安	二四、三四九、〇	二四、四九九、〇	二九、七二六、〇	二九、七二六、〇	二九、七七六、〇	三〇、三四五、〇	二七、八七〇、〇
静岡	九五、〇	九五、〇	九五、〇	九五、〇	九五、〇	九五、〇	二、三七五、〇
志太	二〇、三〇〇、〇	一九、五一四、〇	一九、五二四、五	一九、五八六、〇	一九、五七六、二	一九、五七六、二	一九、三六八、六
小笠	二四、四〇〇、〇	二〇、〇九一、〇	二〇、五〇五、五	二二、六九五、〇	二二、六九五、五	二二、七三五、五	二三、三七〇、〇
榛原	一六、九七〇、〇	一七、〇四七、〇	一七、八九二、〇	一八、五四二、〇	一七、三五〇、〇	一七、三〇八、一	一七、九九〇、〇

統計上より見たる茶業静岡

郡市別	昭和四年	同五年	同六年	同七年	同八年	同九年
計	一三四、六三三、〇	二二八、〇九〇、〇	一三六、七三七、七	一四〇、五七九、〇	一三九、一四八、八	一四〇、一八〇、五
周智部	五、三二五、〇	五、〇一八、〇	五、一三四、〇	五、二六五、〇	五、七〇〇、八	六、〇八〇、〇
磐田	五、三三三、〇	五、三三四、〇	五、三三四、〇	五、二九〇、〇	五、二九〇、〇	五、四五六、〇
磐田	二、五五七、〇	二、九三九、〇	二、七九三、〇	二、七三四、〇	二、七三四、〇	二、六八〇、〇
濱北	三、五四五、〇	三、五三五、〇	三、六〇五、〇	三、五八〇、〇	三、一六二、八	三、七三九、五
引名	一、六〇〇、〇	一、七〇〇、〇	一、一〇五、〇	一、一四五、〇	一、〇八八、二	九二二、五
佐松	一、三〇〇、〇	一、三〇〇、〇	一、三〇〇、〇	一、三〇〇、〇	一、三〇〇、〇	一、三〇〇、〇

〔一九四〕

累年見積茶園統計 (本會議所調査)

郡市別	昭和四年	同五年	同六年	同七年	同八年	同九年
計	一四、四四五、九	一三、四三三、一	一六、四三三、七	一六、八五〇、〇	一七、五七三、〇	二二、〇〇九、〇
周智部	四、一七一、七	四、一〇一、〇	四、一〇一、〇	四、一〇一、〇	四、一〇一、〇	四、一〇一、〇
磐田	三、七七五、五	三、七五六、六	三、七四五、七	三、七五〇、〇	三、七五〇、〇	三、八六〇、〇
磐田	一、四一〇、三	一、四一〇、三	一、四一〇、三	一、四一〇、三	一、四一〇、三	一、四一〇、三
濱北	六、八五二、八	六、〇六八、七	七、〇六六、五	七、〇八三、〇	七、一六六、〇	七、一三六、〇
引名	二、五六一、四	二、六六五、〇	二、六六五、〇	二、六六五、〇	二、六六五、〇	二、六六五、〇
佐松	四、三〇〇、九	四、七四〇、一	四、八五七、〇	五、七〇六、〇	五、七五八、〇	六、五九六、〇

統計上より見たる茶業静岡

郡市別	大正十一年	同十二年	同十三年	同十四年	昭和元年	同二年	同三年
計	一三、〇三三、〇	二八、四五三、〇	二八、一〇四、八	二五、三七四、〇	二六、九四〇、二	二六、三三五、二	二六、三〇七、七
周智部	一、三五五、〇	二、一七七、〇	二、一九六、九	二、一三五、〇	一、七四一、四	二、七四一、四	二、八五九、〇
磐田	一、三五五、〇	一、三五五、〇	一、三五五、〇	一、三五五、〇	一、三五五、〇	一、三五五、〇	一、三五五、〇
磐田	一、三五五、〇	一、三五五、〇	一、三五五、〇	一、三五五、〇	一、三五五、〇	一、三五五、〇	一、三五五、〇
濱北	一、三五五、〇	一、三五五、〇	一、三五五、〇	一、三五五、〇	一、三五五、〇	一、三五五、〇	一、三五五、〇
引名	一、三五五、〇	一、三五五、〇	一、三五五、〇	一、三五五、〇	一、三五五、〇	一、三五五、〇	一、三五五、〇
佐松	一、三五五、〇	一、三五五、〇	一、三五五、〇	一、三五五、〇	一、三五五、〇	一、三五五、〇	一、三五五、〇

〔一九五〕

統計上より見たる茶業静岡

郡市別	昭和四年		同五年		同六年		同七年		同八年		同九年	
	静岡	反	静岡	反	静岡	反	静岡	反	静岡	反	静岡	反
賀田	二、五	三、四、三	二、五	三、四、三	二、五	三、六、四	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇	三、〇
田原	三、三、〇	五、一八、〇	二九、一、六	四八、八、〇	二九六、七	四九七、〇	三三四、〇	三三六、〇	三六六、〇	五八、〇	二、〇	六九、〇
小幡	一、五五、二	四〇三、六	一、五五、二	四二、六	一、六〇、三	五〇八、六	五九六、〇	三、六八、〇	五三七、〇	四、二六、〇	五、〇〇、〇	四、二六、〇
志原	一、一五八、六	一、一五八、六	一、〇七、五	一、〇七、五	九七五、二	九七五、二	八七七、〇	七三七、〇	七三七、〇	二、八五、〇	二、八五、〇	二、八五、〇
小幡	一、四二、七	一、四二、七	二、三、三	二、三、三	九七、三	九七、三	一三七、〇	一三七、〇	一四九、〇	一七三、〇	一七三、〇	一七三、〇

〔一九七〕

郡市別	昭和四年		同五年		同六年		同七年		同八年		同九年	
	静岡	反	静岡	反	静岡	反	静岡	反	静岡	反	静岡	反
静岡	四〇五、〇	二、一、〇	三五五、〇	四、五、〇	三八五、二	二九四、五	二七八、〇	七八、六	一九三、〇	二、〇	二、〇	九九、〇
小幡	二、一、〇	七六八、〇	四、五、〇	八〇、〇	二、九、〇	一、三、〇	一、三、〇	一、三、〇	一、四、一、〇	一、四、一、〇	二、〇、八、〇	二、〇、八、〇
周田	八四、〇	一九〇、〇	一、五、〇	一、五、〇	一、五、〇	一、五、〇	九七、〇	九七、〇	九七、〇	六、〇	六、〇	六、〇
磐田	二七、〇	二七、〇	三、〇	三、〇	四、〇	四、〇	七、〇	七、〇	二、三、五	二、三、五	三、五、〇	三、五、〇
引濱	四、六、六、〇	一、〇〇、〇	四、六、八、〇	一、〇〇、〇	四、〇、八、八	四、〇、八、八	四、三、一、〇	四、三、一、〇	四、五、三、八	四、五、三、八	五、〇、九、七、四	五、〇、九、七、四

累年新開茶園統計 (本會議所調査)

郡市別	大正十一年		同十二年		同十三年		同十四年		昭和元年		同二年		同三年	
	静岡	反	静岡	反	静岡	反	静岡	反	静岡	反	静岡	反	静岡	反
賀田	二、五、〇	三、八、〇	二、五、〇	三、八、〇	二、〇、〇	二、〇、〇	一、〇、〇	一、〇、〇	一、〇、〇	一、〇、〇	一、五、〇	一、五、〇	一、五、〇	一、五、〇
田原	二、〇、〇	三、〇、〇	二、〇、〇	三、〇、〇	二、〇、〇	三、〇、〇	三、〇、〇	三、〇、〇	三、〇、〇	三、〇、〇	三、〇、〇	三、〇、〇	三、〇、〇	三、〇、〇
小幡	一、一〇、〇	一、一〇、〇	一、一〇、〇	一、一〇、〇	七、七、〇	七、七、〇	七、七、〇	七、七、〇	七、七、〇	七、七、〇	五、四九、〇	五、四九、〇	五、四九、〇	五、四九、〇
富原	四〇五、〇	四〇五、〇	二七〇、〇	二七〇、〇	六五、一	六五、一	九九、〇	九九、〇	九三、六	九三、六	三九、五	三九、五	一、五、四、五	一、五、四、五
安原	一、〇八、〇	一、〇八、〇	一、一八、〇	一、一八、〇	一、二五九、〇	一、二五九、〇	一、二五九、〇	一、二五九、〇	一、二六九、〇	一、二六九、〇	八三四、〇	八三四、〇	七三五、〇	七三五、〇

統計上より見たる茶業静岡

郡市別	大正十一年		同十二年		同十三年		同十四年		昭和元年		同二年		同三年	
	静岡	反	静岡	反	静岡	反	静岡	反	静岡	反	静岡	反	静岡	反
静岡	一、五九、二	一、八九、〇	一、七、一、四	一、三、三、〇	一、一、六、五	一、二、四、五、〇	一、一、六、五	一、一、六、五	一、一、六、五	一、一、六、五	一、一、七、三、〇	一、一、七、三、〇	一、一、七、三、〇	一、一、七、三、〇
田原	四、七、六、五	五、七、七、一	四、五、〇、七	五、七、七、一	四、九、五、四、六	五、七、七、一	四、九、五、四、六	五、七、七、一	四、九、五、四、六	五、七、七、一	四、九、五、四、六	五、七、七、一	四、九、五、四、六	五、七、七、一
小幡	三、五、八、二	三、五、八、二	三、六、六、三	三、六、六、三	三、七、〇	三、七、〇	三、七、〇	三、七、〇	三、七、〇	三、七、〇	一、〇、〇、六	一、〇、〇、六	一、〇、〇、六	一、〇、〇、六
志原	二、九、〇、七	二、九、〇、七	二、九、〇、七	二、九、〇、七	二、九、〇、六	二、九、〇、六	二、九、〇、六	二、九、〇、六	二、九、〇、六	二、九、〇、六	二、九、〇、六	二、九、〇、六	二、九、〇、六	二、九、〇、六
小幡	一、五、五、〇、九	一、五、五、〇、九	一、七、六、七、四	一、七、六、七、四	一、八、三、九、九	一、八、三、九、九	一、七、〇、九、〇	一、七、〇、九、〇	一、七、〇、九、〇	一、七、〇、九、〇	一、九、〇、七、〇	一、九、〇、七、〇	一、八、六、二、〇	一、八、六、二、〇
静原	一、四、五、〇、二	一、四、五、〇、二	一、四、一、三	一、四、一、三	一、四、〇、三、七	一、四、〇、三、七	一、四、〇、三、七	一、四、〇、三、七	一、四、〇、三、七	一、四、〇、三、七	一、〇、六、六	一、〇、六、六	一、〇、六、六	一、〇、六、六
安原	一、三、五、〇、六	一、三、五、〇、六	一、三、五、〇、七	一、三、五、〇、七	一、三、五、〇、七	一、三、五、〇、七	一、三、五、〇、七	一、三、五、〇、七	一、三、五、〇、七	一、三、五、〇、七	一、三、五、〇、七	一、三、五、〇、七	一、三、五、〇、七	一、三、五、〇、七
富原	四、六、六、三	四、六、六、三	四、六、九、五、八	四、六、九、五、八	四、七、三、三	四、七、三、三	四、八、一、四、〇	四、八、一、四、〇	四、八、一、四、〇	四、八、一、四、〇	四、九、三、〇	四、九、三、〇	四、九、三、〇	四、九、三、〇
引濱	二、八、七、七、一	二、八、七、七、一	二、九、〇、七	二、九、〇、七	二、九、〇、六	二、九、〇、六	二、九、〇、六	二、九、〇、六	二、九、〇、六	二、九、〇、六	二、九、〇、六	二、九、〇、六	二、九、〇、六	二、九、〇、六

〔一九六〕

磐田南部	二四四、四	二五九、四	三三〇、〇	三三六、〇	三三、〇
磐田北部	四、五	四九、四	五五、七	六〇、〇	九一、〇
濱名濱松	六七、五	一九六、八	一〇五、九	三三、〇	四七、〇
引佐	二五、四	一四一、〇	一〇五、〇	二〇、〇	八九、〇
計	六、二〇、七	五、六〇五、八	四、七三七、八	五、五三三、〇	六、六五四、〇

第三、本縣製茶の産額關係

縣下製茶の生産状態は、既に別項に於ても、その製造の變遷並に機械燃料等に關する事項中之を詳述したが、本縣の製茶は早くより全國第一の主産地として、栽培、製造、販賣等總ての機關を充實し、その生産額に於ても、又は製茶の種類、分業の形態等多角的の經營に於ても全く製茶王國の觀を呈し、年々生産の數字を増大し、大正十一年の五百四十二萬貫は十三年後の昭和九年に於て、殆ど五割に近い大増加を示して七百八十七萬貫を記録するに至り、縣下一千萬貫の時代も遠からず來るであらうことを豫想されて居るが、この僅々十三年間に於ても、製造の内容、販賣取引の實態に著しき變化を及ぼし、普通の綠煎茶以外、玉綠茶、紅茶、滿洲向茶等を生産し、益々本縣製茶の業態を重からしむるやうになつた。大正十一年以來に於ける縣下の生産統計左の如し。

累年製茶産額統計 (本會議所調査)

年次	組合	賀茂	田方	駿東	富士	庵原	安倍	静岡	志太
大正	一一	八、二五〇	一六、四三五	一九三、一六六	四四四、五六	六七、八六五	九四七、九〇一	四、六七七	六五、八四四
同	一二	七、八〇〇	一八、一七四	一九七、二四三	四五〇、三四五	六五、三〇六	一、〇七、九〇八	四、三三三	六九、一五三

年次	組合	原	小笠	周智	磐田南	磐田北	濱名濱松	引佐	合計
同	一三	八、五四〇	一八、二四八	二二〇、七四六	四四四、四七八	七四三、九三二	一、〇四八、四九〇	四、〇七五	七六〇、八三三
同	一四	八、八五五	二〇、〇九六	二二九、〇七五	四九二、三〇〇	九二二、四五三	一、〇六二、二〇二	三、八七九	九一五、八一七
昭和	元	九、〇五五	一七、九七八	一七二、六三五	四二六、六八三	七五七、七八九	七九三、八一八	四、二八五	七三一、五七六
同	二	八、一三三	二二、七九二	一九三、二九九	四五六、九七〇	七八六、八六三	八五二、六〇二	六、三六六	八一〇、七四八
同	三	七、九〇三	二二、四三三	二二二、四五〇	四五四、三三五	七六九、八一	六五三、二八〇	二〇五、四八八	七八一、三六五
同	四	四、〇八六	一三、三四〇	二〇八、九五七	四四四、八五〇	六三〇、二七六	九三二、二五七	二二二、九七五	七八一、四八二
同	五	四、一四〇	一三、三三七	二二〇、六三五	四四四、三三五	五三二、五一〇	九〇八、五五八	一九三、〇四六	七七四、六五七
同	六	三、七三七	一三、四四三	一九九、六八五	四〇六、五〇〇	五二八、二八〇	八四三、六四四	一五三、〇四六	七五五、一八五
同	七	二、九九〇	一五、一九九	二二八、二六一	四二八、五六七	七四五、五七四	七〇五、二七四	六六、八七三	七九三、五三九
同	八	二、八五二	一五、九九九	二三八、七四六	五一九、六一〇	九七五、二〇四	七三三、八三三	四三七、〇九	九二六、九九九
同	九	二、九五〇	一七、一三九	二三八、六九二	五二八、五三七	九七〇、八一七	七三四、五二一	五六六、六四四	九八九、三四五

年次	組合	原	小笠	周智	磐田南	磐田北	濱名濱松	引佐	合計
大正	一一	九六八、七四四	八七〇、六七七	一六〇、三六四	二六二、四八五	六、〇六二	二、三〇、三七二	二四、五九九	五、四二六、八四六
同	一二	一、〇三九、八七二	七七七、五八九	一六三、六五二	二六八、六四九	六二、八八七	二、三三、九六〇	二五、七〇〇	五、四七五、〇二〇
同	一三	九六八、六一	七八八、四九一	一五九、九六一	三三七、〇〇二	五八、八五四	二、六八、〇五〇	四六、二五八	五、八七六、五六七
同	一四	一、〇八六、四九九	一、一四二、九九八	一八二、八四七	三三九、一九六	七〇、五八八	三、九八、五三二	四四、〇二五	六、八二八、七二〇
昭和	元	九二四、二七七	八八八、〇六五	一六〇、二九六	三三九、〇一八	六三、九〇九	二、五八、一六〇	四二、七一	五、五八八、二〇五
同	二	九六、三七四	九六二、六九〇	一五九、二五九	三三九、八二九	六四、一四一	二、五〇、九二〇	六一、六五六	五、九二六、五五七
同	三	九八〇、三五二	九二七、六九四	一五四、七八五	三三一、二六〇	七二、六七四	三、四八、一八七	六五、〇八九	五、九八七、〇四六
同	四	一、二二一、三四〇	一、〇三八、九八八	一六一、二七六	三三九、六〇七	六七、二〇二	四、一八、四〇〇	四〇、八七九	六、五二六、八五四
同	五	一、〇九九、七二五	一、〇三三、五八八	一六四、二〇〇	三三三、一八五	六四、五七八	四、五八、一五六	五二、六四四	六、二〇五、〇九五
同	六	一、〇〇〇、四四七	九九七、四四九	一四九、三二一	三三〇、二二三	六一、四二八	四〇〇、五三六	四三、六〇三	五、九八八、六〇三

統計上より見たる茶業静岡

11007

累年製茶價額統計 (本會議所調査)

年次	組合	賀茂	田方	駿東	富士	庵原	安倍	静岡	志太
同	九	一、三四八九八	一、〇五、七九三	一六八、四二六	三四一、一六九	五七、九三二	四七九、三四〇	六七、七六五	六、四六六、三三六
同	八	一、四四、九一〇	一、二〇五、五〇〇	一八五、三三九	三四三、八七七	六二、五五九	六〇〇、〇四一	七六、五六四	七、七〇八、七七三
同	七	一、二六六、三七五	一、一七四、七六六	一九〇、六九九	三四四、六二七	六四、四四四	六〇八、五九〇	八三、六六六	七、八七一、七四三
大正	一	四六、二〇〇	九六、五五五	六一九、八三三	一、四〇六、二九六	二、二七、二五〇	三、六四二、六三四	一九、一四〇	二、六四四、一八〇
同	二	四四、〇〇〇	一三〇、八九三	五九二、三三〇	一、四六九、六六六	一九〇、二〇五	三、九二八、一五四	一八、七〇七	二、九七八、二〇〇
同	三	四七、六〇〇	一〇〇、二五七	五四六、九三二	一、一八三、九六五	二、一八〇、八三九	三、五四五、一五四	一六、一〇三	三、〇四五、九三三
同	四	四〇、五〇〇	一〇七、八三二	五六五、九七六	一、三四〇、〇三二	三、四〇〇、九六六	三、七二六、五二八	一五、五六五	三、三四六、三〇四
同	元	五八、二二六	八七、三六四	三九四、七三〇	九九六、五五五	一九五、五三二	二、六〇五、五三二	一八、二二五	二、五九八、五九六
昭	和	四〇、五〇五	一一二、八九六	三九三、五七三	八八二、〇九〇	一、五五九、六七四	二、五八九、七四四	二五、四八八	二、六〇〇、五二二
同	三	四一、〇九一	一一九、二二三	四八六、三四九	一、一三六、七〇二	一、八五〇、八〇二	二、二九二、一五六	五九、一〇四	二、六二二、八九四
同	四	一九、九五七	七五、八九七	四六六、〇七〇	一、〇一一、四三三	一、三五六、一三六	二、七八一、六四九	五六四、六〇六	二、二四六、七〇四
同	五	一八、五五〇	五五、七三六	三〇〇、五一九	五七九、九九〇	八三二、八九〇	二、三九五、八九一	三九八、九六三	二、〇七九、三九五
同	六	一三、九五五	五三、一〇一	二二七、七八一	四二〇、二二五	五九九、八九〇	一、五二七、二五一	二五七、五二二	二、〇七九、三九五
同	七	八、九七〇	五七、〇〇八	二五五、〇〇五	四八九、九四九	九二四、六六三	一、一三三、五〇八	四六六、三九五	一、四八三、三二四
同	八	九、四一八	六三、五四七	二九五、〇三三	六六六、四一七	一、二九六、九七六	一、三三三、五五七	四八七、二四一	一、七六一、四七七
同	九	一〇、〇〇三	六九、五二七	三三三、六一一	七三三、一五八	一、三六八、二〇〇	一、五二八、二二四	一、〇三三、〇五五	二、一〇三、七七七
大正	一一	三、五六一、四四四	二、七四八、五九三	六三三、七一九	九〇四、八五六	二、三三、八九〇	七九四、〇六六	九〇、六三三	一九、六四七、七九四
年次	組合	榛原	小笠	周智	磐田南	磐田北	濱名濱松	引佐	合計
同	九	三、七三六、三七七	二、五五五、四三四	六八八、六八八	九三六、二二三	二三五、八一九	六三三、四〇〇	九一、八一五	一九、九二二、六二〇
同	八	三、一七四、一四三	二、五五六、四五九	六三三、九三七	九〇五、二五四	二二〇、七九六	六八三、八〇三	一六〇、五八八	一九、〇二二、七四九
同	七	三、四〇〇、九八三	三、六二二、六六六	七〇〇、九六六	八四九、一七九	三四九、三八七	九四一、六一五	一四九、七五九	二二、三三八、三六六
同	六	二、七五三、七三六	二、八八〇、三七八	六〇五、一八三	八四二、四七九	二二八、九四六	五五八、七四四	一三三、二八九	一六、七三七、五〇四
同	五	二、六六四、七三三	二、八八、九三三	五五三、四一八	八六三、八五七	二二七、二七四	五一五、〇五二	一六六、三三三	一六、〇八五、八四八
同	四	二、九五五、七〇九	二、七八四、八四九	五五五、八四六	八八四、二九二	二九三、四六八	八三三、八〇五	一〇四、八一三	一七、四二五、一〇八
同	三	三、三七〇、四三八	二、八三六、七二九	四九六、六六一	八八〇、五五五	二六三、八六五	九四八、五九五	八六、二四九	一三、〇二九、二六八
同	二	二、二八八、二八一	一、八七五、四四六	四九六、六二七	八三一、五九三	二〇四、五六二	六九一、六六七	四七、八五〇	一三、二九二、二六八
同	元	一、六〇一、〇八〇	一、三三七、五四六	二六六、七三六	七六九、二二二	二一九、〇二七	四七八、五〇九	五一、七九九	九、七六三、五四二
同	一	一、六七三、五九八	一、三九七、五九七	三三三、二一六	七四六、一一八	一〇七、五二九	六五五、一八三	八五、八九九	九、七六七、七六〇
同	二	二、二五三、五〇八	一、八〇八、五九二	三三三、九〇四	七四三、〇〇三	一五、五八二	八〇六、八八二	一〇八、八九二	二、二四〇、〇二八
同	三	二、三九八、五五三	二、一七五、三二二	三九〇、八九九	七四三、九八七	一六二、〇七三	八三三、二六一	二九、五四四	一三、九五五、八七三

累年一番茶製産郡市別統計 (本會議所調査)

郡市別	大正十一年	大正十二年	大正十三年	大正十四年
同	九	三九〇、八九九	七四三、九八七	一六二、〇七三
同	八	二、一七五、三二二	七四三、〇〇三	一五、五八二
同	七	一、八〇八、五九二	七四三、〇〇三	一五、五八二
同	六	一、三三七、五九七	七四六、一一八	一〇七、五二九
同	五	一、三三七、五九七	七四六、一一八	一〇七、五二九
同	四	二、二八四、八四九	八八四、二九二	二九三、四六八
同	三	二、八三六、七二九	八八〇、五五五	二六三、八六五
同	二	二、八八〇、三七八	八四二、四七九	二二八、九四六
同	元	二、八八〇、三七八	八四二、四七九	二二八、九四六
昭	和	二、八八〇、三七八	八四二、四七九	二二八、九四六
同	一	二、八八〇、三七八	八四二、四七九	二二八、九四六
同	二	二、八八〇、三七八	八四二、四七九	二二八、九四六
同	三	二、八八〇、三七八	八四二、四七九	二二八、九四六
同	四	二、八八〇、三七八	八四二、四七九	二二八、九四六
同	五	二、八八〇、三七八	八四二、四七九	二二八、九四六
同	六	二、八八〇、三七八	八四二、四七九	二二八、九四六
同	七	二、八八〇、三七八	八四二、四七九	二二八、九四六
同	八	二、八八〇、三七八	八四二、四七九	二二八、九四六
同	九	二、八八〇、三七八	八四二、四七九	二二八、九四六
大正	十一年	八、三五〇	四六、〇〇〇	一六、一五八
同	十二年	四六、二〇〇	七、八〇〇	一六、一五八
同	十三年	四六、二〇〇	七、八〇〇	一六、一五八
同	十四年	四六、二〇〇	七、八〇〇	一六、一五八
賀茂	八、三五〇	四六、〇〇〇	一六、一五八	一六、一五八
田方	四六、二〇〇	七、八〇〇	一六、一五八	一六、一五八
駿東	九二、四八九	一六、〇七四	一、二八、五九二	一〇五、〇二七
富士	九二、四八九	一六、〇七四	一、二八、五九二	一〇五、〇二七
庵原	一〇三、一九〇	二六、六九四	四九、七二七	四〇九、七〇一
安倍	一〇三、一九〇	二六、六九四	四九、七二七	四〇九、七〇一
静岡	二九三、五五三	三三、四二〇	一、三四、三三六	一、〇〇四、四二五
同	二九三、五五三	三三、四二〇	一、三四、三三六	一、〇〇四、四二五
同	二九三、五五三	三三、四二〇	一、三四、三三六	一、〇〇四、四二五
同	二九三、五五三	三三、四二〇	一、三四、三三六	一、〇〇四、四二五
同	二九三、五五三	三三、四二〇	一、三四、三三六	一、〇〇四、四二五
同	二九三、五五三	三三、四二〇	一、三四、三三六	一、〇〇四、四二五
同	二九三、五五三	三三、四二〇	一、三四、三三六	一、〇〇四、四二五
同	二九三、五五三	三三、四二〇	一、三四、三三六	一、〇〇四、四二五
同	二九三、五五三	三三、四二〇	一、三四、三三六	一、〇〇四、四二五
同	二九三、五五三	三三、四二〇	一、三四、三三六	一、〇〇四、四二五
大正	十一年	四四、〇〇〇	八、五〇〇	一、〇〇四、四二五
同	十二年	四四、〇〇〇	八、五〇〇	一、〇〇四、四二五
同	十三年	四四、〇〇〇	八、五〇〇	一、〇〇四、四二五
同	十四年	四四、〇〇〇	八、五〇〇	一、〇〇四、四二五
賀茂	八、三五〇	四六、〇〇〇	一六、一五八	一六、一五八
田方	四六、二〇〇	七、八〇〇	一六、一五八	一六、一五八
駿東	九二、四八九	一六、〇七四	一、二八、五九二	一〇五、〇二七
富士	九二、四八九	一六、〇七四	一、二八、五九二	一〇五、〇二七
庵原	一〇三、一九〇	二六、六九四	四九、七二七	四〇九、七〇一
安倍	一〇三、一九〇	二六、六九四	四九、七二七	四〇九、七〇一
静岡	二九三、五五三	三三、四二〇	一、三四、三三六	一、〇〇四、四二五
同	二九三、五五三	三三、四二〇	一、三四、三三六	一、〇〇四、四二五
同	二九三、五五三	三三、四二〇	一、三四、三三六	一、〇〇四、四二五
同	二九三、五五三	三三、四二〇	一、三四、三三六	一、〇〇四、四二五
同	二九三、五五三	三三、四二〇	一、三四、三三六	一、〇〇四、四二五
同	二九三、五五三	三三、四二〇	一、三四、三三六	一、〇〇四、四二五
同	二九三、五五三	三三、四二〇	一、三四、三三六	一、〇〇四、四二五
同	二九三、五五三	三三、四二〇	一、三四、三三六	一、〇〇四、四二五
同	二九三、五五三	三三、四二〇	一、三四、三三六	一、〇〇四、四二五
同	二九三、五五三	三三、四二〇	一、三四、三三六	一、〇〇四、四二五
大正	十一年	四四、〇〇〇	八、五〇〇	一、〇〇四、四二五
同	十二年	四四、〇〇〇	八、五〇〇	一、〇〇四、四二五
同	十三年	四四、〇〇〇	八、五〇〇	一、〇〇四、四二五
同	十四年	四四、〇〇〇	八、五〇〇	一、〇〇四、四二五

統計上より見たる茶業静岡

11017

統計上より見たる茶業静岡

11011

郡市別	昭和五年		昭和六年		昭和七年		昭和八年		昭和九年	
	産額	金額	産額	金額	産額	金額	産額	金額	産額	金額
賀茂	九、〇一五	五八、二三六	八、一三三	四〇、五六五	七、九〇三	四一、〇九一	四、〇五一	一九、八五三	四、〇五一	一九、八五三
田方	一五、四六八	七九、〇五一	一九、一三三	一〇、五八二	一九、〇五三	一一、七二七	一一、五二四	一一、五二四	一一、五二四	一一、五二四
駿東	九〇、六〇五	二五三、四八〇	一一三、〇六四	二六、一六二	一一三、七四〇	三〇、一九二	一一〇、三三〇	一一〇、三三〇	一一〇、三三〇	一一〇、三三〇
富士	三三、三三〇	八〇〇、四四二	三三、〇三〇	六八、〇八一	三三、六四〇	八六、八三六	三二、五五〇	三二、五五〇	三二、五五〇	三二、五五〇
庵原	四四九、〇三七	一、四二五、二五八	四〇六、五一一	九三三、六三三	三六〇、〇六七	九八六、八三八	三〇六、〇六六	三〇六、〇六六	三〇六、〇六六	三〇六、〇六六
静岡	三五四、三一一	一、五一九、三八五	四二四、五五八	一、五六、七七四	二九五、〇三三	一、二四〇、〇二五	四七五、二三〇	九一、三九三	四七五、二三〇	九一、三九三
志太	一、八〇五	九、九〇三	二、〇〇八	一〇、五九六	八八、七五五	三三、四〇九	三三、四〇九	三三、四〇九	三三、四〇九	三三、四〇九
小笠原	三二四、八四四	一、三三三、一一五	三五八、一六〇	一、四一一、一三四	三五四、六二二	一、四五、三九三	三五七、一〇一	三五七、一〇一	三五七、一〇一	三五七、一〇一
榛原	三六九、八三九	一、五六九、三三五	四〇五、〇六一	一、四二八、一八六	三六五、四三五	一、四一九、九九九	四六五、一〇一	四六五、一〇一	四六五、一〇一	四六五、一〇一
周智	三七七、八六六	一、七二八、一三三	四二四、四二六	六五八、六二二	三五七、〇四〇	七三、七六六	三〇八、〇八三	三〇八、〇八三	三〇八、〇八三	三〇八、〇八三
磐田南部	八五、四三六	三九五、五五五	八五、三六〇	二二〇、一七四	七三、七六六	二四、八〇〇	八二、八八〇	八二、八八〇	八二、八八〇	八二、八八〇
磐田北部	二五、三三三	四〇三、九九五	二六、四九八	四二〇、一七四	二四、八〇〇	四七、八八〇	二九、二六〇	二九、二六〇	二九、二六〇	二九、二六〇
引佐	四〇、三三九	一七〇、〇一八	三八、七五二	一五二、六三九	四九、五七一	二八、六二二	三三、六二二	三三、六二二	三三、六二二	三三、六二二
計	二、七四、〇四四	一〇、二〇、八九一	二、八九、五三八	九、三五、八八三	二、六四、四六一	九、四七、〇七九	三、四五、六四一	一、〇六、三三六	三、四五、六四一	一、〇六、三三六

統計上より見たる茶業静岡

11011

郡市別	昭和五年		昭和六年		昭和七年		昭和八年		昭和九年	
	産額	金額	産額	金額	産額	金額	産額	金額	産額	金額
賀茂	四、〇〇〇	一八、四五〇	三、七〇〇	一三、八四〇	二、九〇〇	八、九七〇	二、八五三	九、四二八	二、九五〇	一〇、〇〇三
田方	一〇、九五〇	五三、一七一	一一、六四四	四九、九二二	一三、二四八	五三、四〇二	一三、八五三	五九、四六九	一四、二七九	六三、二二六
駿東	二二、七二五	二二二、〇五四	二二、〇六九	一〇〇、六六九	一〇、二二二	一四四、五七七	一八二、四九二	一八二、四九二	二二、六三三	二二、一五八七
富士	二九九、〇四〇	四五一、六二八	二八九、九〇七	三三九、六三五	二八〇、八五三	三三〇、九二二	三三三、四八二	三三三、四八二	三三三、四八二	三三三、四八二
庵原	二五八、六七〇	五〇九、一六九	二五九、五五〇	三六〇、〇七二	二七四、三二六	四二二、三九七	二九四、九一五	六六、八三七	四四七、〇九八	八〇〇、八〇〇
静岡	四八五、七七九	一、六三三、一五三	四九一、九三六	八九四、九三六	二七四、三二六	六〇〇、五三三	二九四、九一五	六五二、六九五	二八四、〇九八	七九九、八六七
志太	九三、一四七	二二二、四三二	八八、一七五	一六四、〇五八	二八、三九〇	二九、五五六	一八二、四〇三	三五五、四八〇	三三六、八五九	三三六、八五九
小笠原	三八四、二七	一、二八二、一五〇	三七、七七一	九二四、一一六	三六五、三四二	八四六、四〇〇	四二二、八九四	一、〇〇〇、六二二	四三三、三四四	一、三〇、七〇三
榛原	五六、七七七	一、四三三、六三五	四七五、五五五	一、〇五一、六二〇	四六、五七三	八六七、六九九	五八九、四一四	一、〇九〇、九七六	五三三、七〇九	一、二八七、四〇四
周智	四四五、〇三三	一、一五三、三七六	四四〇、八三四	八八、四三三	三九五、三二八	七〇、一四一	九〇二、四四五	六〇二、八二二	六〇二、八二二	六〇二、八二二
磐田南部	八四、二三三	二七四、四一三	七四、五二八	一六八、六八〇	八四、三〇八	一八五、九二九	九〇、六六九	一九九、一三〇	一〇二、四九二	二五八、四一六
磐田北部	二八、三九五	四〇六、三三七	二九、〇〇一	四〇六、四六一	一三五、一〇八	三五六、九九九	一三七、九六一	三六二、二六八	一三六、七五一	三六三、二四八
引佐	四四、八六四	一五六、五八七	三八、九九九	九六、八八三	三八、八七五	七八、四八七	三七、八九三	九四、七九〇	四〇、五〇八	一〇六、四七五
計	三、二七、八一〇	八、二九、九三九	二、八七、七七九	五、八四二、八八三	二、八三、五二九	五、一五、八八九	三、三六、〇八四	六、三七、〇八四	三、三六、〇八四	七、九〇、〇六八

累年二番茶製産郡市別統計 (本會議所調査)

統計上より見たる茶業静岡

郡市別	大正十一年		大正十二年		大正十三年		大正十四年	
	産額	金額	産額	金額	産額	金額	産額	金額
榛原	二六、八三三	四六八、〇七九	三、四八〇、九九九	二、九四、六六四	三、八六八、三三三	四、〇、七三三	三、九、〇四九	五〇、六八五
小笠	二七三、〇五〇	三、八一、七八一	二、八〇、九〇七	二、八六、四五〇	三、八、二〇七	三、八、一、二八	三、五、四、八四四	四、五、二、二七〇
周智	四七、一九〇	一、〇六、五八〇	五、七、五三四	四、六、一〇五	六、九、三三〇	五、二、二四二	一、一、七、〇〇	五、四、六、八〇
磐田南部	八八、二五五	一、八八、〇四七	一、六三、八〇三	九、一、六八六	一、七、一、八三〇	九、二、二二	一、七、三、一〇九	一、七、三、一〇九
磐田北部	一七、七〇四	四四、三三一	三〇、八六七	一、七、〇三二	二、六、二八〇	三、三、八八一	五、五、四九〇	二、二、七、六
濱名濱松	一〇九、八四六	二、〇九、八四六	八五、三九九	二、三、六〇〇	一、〇、三五八	一、六、三、七〇〇	二、三〇、九九〇	一、七、四、九三五
引佐	一四、四七七	一八、三三九	一〇、五四六	二、三、五三三	二、三、六九五	三、八、八〇八	三、八、五二五	三、五、四八二
計	一、五七四、三三九	二、五五、四七七	一、六〇四、四一四	一、七六、九九六	二、〇六五、四七五	二、二七、六六五	三、三九五、四八〇	二、三三、一九七

〔一〇六〕

累年三番茶製産郡市別統計 (本會議所調査)

郡市別	大正十一年		大正十二年		大正十三年		大正十四年	
	産額	金額	産額	金額	産額	金額	産額	金額
賀茂	三、八一、〇六	一一、二、九五	一、三、四八五	四、一、八六七	三、八、三三〇	七、六、五五六	三、八、三三〇	一、四、三、二〇
田方	三、五、三五	一一、二、五三六	三、四、五九四	四、七、四九七	三、一、三五	六、三、三三	三、五、三四九	七、二、六三六
駿東	一、九七、八九七	六、六五、三七九	二〇八、九一七	五、三、二九四	一、四四、三〇九	三、三、八八五	一、四〇、九九九	三、二、〇八七
富士	二、四二、五五五	八、三五、六三	二、五八、六六一	六、五九、五三三	二、七、一、五三	七、七、七七〇	二、三四、九九〇	六、三、二五七
庵原	一、一、一〇	三、五四〇	一、〇〇九	二、八、六六	一、一〇一	三、二、六六	一、〇、五〇	三、二、三
静岡太	一、六三、七二〇	六、五三、二八	一、四九、八一	四、三、五四六	一、八六、七七六	六、九、一七六	二、三〇、三八〇	七、〇、一七八
志原	二、三〇、四三三	七、二、五四六	三、〇七、五四〇	六、九、四八二	二、七、七八二	七、六、八九三	三、二、一〇八	七、六、七〇二
榛原	二、〇〇、八七一	六、五〇、九五〇	一、四三、八七一	三、六、三三〇	二、〇〇、〇四四	五、九四、五九一	三、六、七八七	八、五、八八九
小笠	二、八、六七三	九四、九〇六	三、二、〇〇〇	八、六、八〇	三、四、一七八	九、七、七三四	三、八、六五九	一〇、七、九九七
周智	一〇一、二六四	三、三三、〇六一	一〇四、一七四	三、一、九三〇	二、九、二一八	三、二〇、八六一	一、四、六四四	二、五、六七七
磐田南部	七、七七八	二、五、四九一	六、四七八	二、〇、九五三	五、三四〇	一、八、八三〇	三、四、三九	一〇、二、七四
磐田北部	六〇、七〇〇	一、九四、二四〇	四、五、二〇〇	八、一、三六〇	六、九、七五〇	一、四三、四四〇	九〇、四五〇	一、九、七、〇八〇
濱名濱松	五、一、六二	一、六、九三七	三、九一四	七、五、五六	七、四五〇	一、七、〇六〇	八、四、四五	一、八、三、四六
引佐	一、三三、〇九四	四、四二、〇六三	一、三九、二〇四	三、〇〇、〇五二	一、四三、六九三	三、七八、三七五	一、六二、〇五二	四、〇、二、〇九

郡市別	昭和元年		昭和二年		昭和三年		昭和四年	
	産額	金額	産額	金額	産額	金額	産額	金額
賀茂	三、七五	六、〇〇〇	三、八二	八、三六	一、〇〇	三、〇〇	五、三五	一、八、七〇
田方	四、六一〇	七、二、五九〇	二、五、一〇二	三、八、七二	四、九、三一五	九〇、六九三	三、六、六六七	四、八、五二六
駿東	三〇、五九八	五、五、二四〇	二、八、八八〇	四、七、八一五	四、一、四八五	八、一、三五二	三、四、五〇〇	四、六、四〇四
富士	七、四、四七四	一、三八、四六二	一、四七、六二八	二、五、七、三四八	一、六、九、九八一	三、三、九一六	八、四、七四〇	一、三、六、五三八
庵原	一、五三、八四二	三、七八、四四二	一、三、七、〇四八	三、〇、七、二九七	二、四、九〇四	三、七、六九七	二、〇〇、四二七	三、四、七、〇二
静岡太	一、二、四〇	四、四、二二	二、〇、一八	六、九、九五	四、三、〇七九	九〇、五三二	五、四、七二五	八、一、五三九
志原	一、八〇、四七三	五、六、一、七三〇	一、九、五、七三	五、一、二、四	一、八三、八四一	四、八、六、二三五	一、七、四、四五五	三、六、八、四四
榛原	二、四七、七六六	五、四、七、三三八	二、四、二、九八	四、九、六、九六〇	三、四、一、六九	七、八〇、六一〇	二、八、一、〇六六	四、九、六、二九五
小笠	二、三九、三三七	五、六、八、〇六	二、六〇、〇九六	五、六、〇、九一九	三、一、二、九一	七〇、七、〇三	二、八、一、四九九	四、七、四、九八二
周智	二、九、八六九	七、八、七一九	二、九、九〇五	七、三、〇、二	三、七、九五六	九、七、九一三	二、九、二、七	五、八、七、六四
磐田南部	一、一四、四二三	二、五、一、五二八	一、一五、三五八	二、五、三、〇二七	一、一八、六八四	二、七、二、五二二	一、一、九、七五七	二、六、三、八八二
磐田北部	一、四、二七	四、三、七三	一、五、三八	五、〇、四九	二、三、〇〇	六、七、三八	二、四、九〇	六、三、五四
濱名濱松	四、八、五三〇	七、八、〇、九八	六、八、九〇〇	一〇、〇、六四〇	一、四〇、四四一	三、一、五、〇六五	一、一四、七六〇	一、六、三、三四四
引佐	七、七、二六	一、五、六、〇五	八、八、〇、九	一、五、〇、九	一、一、七、〇〇	二、五、八〇〇	七、六、八六	一、二、八、三九
計	一、一七二、六九〇	二、七、五、六、三五三	一、二、六五、三三四	二、六、七、八、四四	一、五、五九、二五六	三、六、二、一、〇六	一、四、三、五、七八	二、五、〇、四、九三

統計上より見たる茶業静岡

〔一〇七〕

郡市別	昭和五年		昭和六年		昭和七年		昭和八年		昭和九年	
	産額	金額	産額	金額	産額	金額	産額	金額	産額	金額
賀茂	二二〇	三三〇	四三〇	七三五	四一九	一、〇四八	六〇六	一、三三三	八三三	二、〇〇八
田方	四三、三〇〇	四、七四三	四八、八三〇	三六、八三三	五、〇九二	六、一六三	五七、〇一九	五、四、五九二	六、八五五	六、八五五
駿東	三三、五九〇	三、七四九	三三、四三〇	二七、七八五	四三、六〇〇	四九、〇九二	八七、四三〇	八五、八二四	一〇五、六一五	一〇五、六一五
富士	一〇一、六八〇	一、四、七四七	九六、六五〇	九、〇三三	一、六四、〇八一	二、三、六五七	三、三、六八九	三、三、七九三	一、九八、四六二	二、三、九六四
庵原	一八二、九四〇	三、〇、九三三	一七二、七五四	二、六、九五〇	一、五、九六六	二、三、五七三	二、〇〇、五〇八	三、三、五三七	二、〇〇、九一〇	三、六、七〇一
安岡	四七、六三〇	六、〇、五七〇	五〇、二七四	四、六、五七〇	九三、九六〇	一、五、八二二	一〇八、七五〇	一、二、六、三〇〇	一、一、五、〇八五	一、六、六、四八
静岡	一五〇、二四四	二、七、九、三三四	一四、五、七二五	一、九、五、四六二	一、六、七、七五一	二、四、九、六三六	一、八、九、五二八	二、九、二、〇〇〇	二、一、四、二二	三、五、七、三六八
志太	二〇五、九三七	二、八、九、九三二	一六九、五四九	一、五、六、五九〇	二、四、三、五三三	二、九、七、四三九	二、八、八、四七六	三、六、五、〇一一	二、六、五、〇一一	四、五、五、九二七
榛原	一七九、四九三	二、三、六、三八	一六六、八七一	一、五、〇、一七六	二、〇、一、九二九	二、三、三、五三七	二、三、五、一七三	二、八、七、七三	二、〇、一、〇四九	三、六、五、九八
小笠	二七、六九三	五、一、四九	二五、八八八	三、四、九二四	三、〇、一、一五	四、五、六〇一	三、七、七三四	五、七、一五五	二、七、一、七三	四、三、九、五九
周智	九六、五〇七	二、〇、五、一三〇	九六、四八三	一、七、八、〇七八	九七、〇五九	一、八、三、七四三	九七、三三七	一、七、六、三三	一、七、六、三三七	一、七、六、三三七
磐田南部	二、〇一〇	三、六、四四	一、〇、五〇〇	一、一、二、七七	二、〇、〇五	二、七、六三	一、七、八五	三、三、〇三	二、一、一〇	三、五、五七
磐田北部	一〇五、四一〇	一、一、三、二二	八四、三三三	七、五、八二二	一、一、七、〇〇〇	一、四、〇、五三〇	一、六、二、二〇〇	一、八、〇、〇六	一、三、七、〇〇六	一、六、〇、四七〇
濱名	九、六八七	一、一、九、四	九、七、六三五	六、八、八二	二、〇、八六〇	二、三、九、八七	一、八、七、七七	一、九、二、〇〇	一、八、四、七三	二、九、二、七
引佐	一、一、八、七、三六〇	一、七、九、四、九三三	一、〇、九、九、七八四	一、二、六、五、〇六五	一、八、三、五、三三八	一、一、七、二、〇、五二	二、一、〇、二、〇、七	一、六、八、六、二	二、四、八、一、三六四	二、九、二、七
計	一、一、八、七、三六〇	一、七、九、四、九三三	一、〇、九、九、七八四	一、二、六、五、〇六五	一、八、三、五、三三八	一、一、七、二、〇、五二	二、一、〇、二、〇、七	一、六、八、六、二	二、四、八、一、三六四	二、九、二、七

累年四番茶以下製産郡市別統計 (本會議所調査)

郡市別	昭和五年		昭和六年		昭和七年		昭和八年		昭和九年	
	産額	金額	産額	金額	産額	金額	産額	金額	産額	金額
田方	八〇〇	七二〇	七七〇	九三	二〇	四〇	六〇	一〇一	五、三三〇	七、〇七四
駿東	一、〇一五	一、二、五九	七三〇	七三三	六、三二五	八、五八三	六、二五〇	五、七五〇	二、三、五〇二	三、〇、五四二
富士	二一、三三〇	一、八、一、六八	一、五、二、八〇	四、六、三五	五、二、七八五	六、七、四四四	二、七、四〇〇	二、六、二、四四	二、二、九、五〇	二、六、三、七〇
庵原	三三、三二二	四、四、五、〇六	一、五、二、〇〇〇	一、六、四、九〇	二、二、一、〇〇〇	二、九、六三三	一、八、〇〇〇	二、〇、〇八一	二、一、九五〇	二、六、三、七〇
静岡	七、五二〇	七、四、一六	一、〇、八三三	一、〇、八三三	二、六、五四〇	三、四、一四七	三、〇、六六五	二、七、九二一	三、一、九五〇	四、一、二二
志太	二四、九三七	五、七、五、五一	二、三、三、〇〇	四、〇、二八一	二、四、〇、四三	四、〇、〇六	二、七、〇二四	四、七、七六六	二、八、六〇〇	五、五、〇三
榛原	八四、六八八	九、七、六、六五	四、二、六三九	四、四、七一一	一、三、五、一五九	一、八、八、三三七	一、六、二、四八	一、三、一、四九六	一、〇、八、三二六	一、五、四、五三六
小笠	九五、九三三	一、四、〇、六一	五、七、三三九	五、九、〇二五	二、二、一、八六	一、五、七、二二	二、四、二、七四	一、四、〇、七六	一、六、〇、〇三	一、五、八、四三
周智	五、九四四	七、三、二五	四、六三三	五、五、九八	七、八、八八	一、一、三、六六	四、六、九五	五、九、〇九	六、九、九四	八、八、八四
磐田南部	一九、〇一八	三、三、〇、七九	一、七、〇、五七	二、〇、八、八〇	一、七、三、二六	三、三、五、五六	一、六、二、九八	三、一、二、六三	一、六、二、九八	三、一、二、六三
磐田北部	三、五〇〇	三、七、八、〇〇	一、一、〇、〇〇	一、一、〇、〇〇	三、五、一、五〇	四、一、一、八〇	四、一、九、五〇	三、四、三、七一	五、一、三、五〇	六、一、六、〇〇
濱名	四〇〇	四、五、一一	一、七、五、五	一、七、〇、〇〇	二、一、五、八〇	三、三、五、四	四、一、六、八	三、六、八八	三、八、九〇	三、五、三九
引佐	三、五、六、六六	四、八、九、〇二	一、九、二、六三六	二、六、〇、九七	四、五、二、〇九二	六、七、八、五八	四、一、八、一九二	四、七、五、三五七	四、一、三、三八二	五、七、八、五七五
計	三、五、六、六六	四、八、九、〇二	一、九、二、六三六	二、六、〇、九七	四、五、二、〇九二	六、七、八、五八	四、一、八、一九二	四、七、五、三五七	四、一、三、三八二	五、七、八、五七五

累年茶業組合員統計 (本會議所調査)

年次	組合	賀茂	田方	駿東	富士	庵原	安倍	静岡	岡	志太
大正	一一	三七三人	七二人	一、七六八人	四、〇八五人	六、二四三人	九、六九九人	五、五五人	一、三、〇七七人	一、三、〇七七人
同	一二	三七九人	七〇三人	一、六九八人	五、三五四人	六、二四八人	九、五六五人	五、一三人	一、三、〇七四人	一、三、〇七四人
同	一三	三七九人	七〇三人	一、六九八人	五、三四一人	七、一〇〇人	八、八〇三人	四、八〇人	一、二、九三一人	一、二、九三一人
同	一四	三三三人	六六七人	一、七九九人	五、四〇四人	七、二二七人	八、七七八人	五、三〇人	一、二、八五七人	一、二、八五七人

統計上より見たる茶業静岡

統計上より見たる茶業静岡

[1110]

年次	組合	榛原	小笠	周智	磐田南	磐田北	濱名濱松	引佐	合計
昭和元	二	三八	七〇	一、七九	五、七八	七、三一	八、七四	五九	二、九五六
同	三	三五	七四	一、八三四	五、三〇	七、三四四	八、九〇三	五三	一、三〇五
同	四	三六	七四	一、八四八	五、三〇	七、二五五	七、七五	一、八五五	一、一九七
同	五	四〇	六〇	一、七三四	五、一八三	五、九七四	七、六〇三	一、九七七	二、一九七
同	六	四五	六八	一、七五一	五、一八二	六、〇五四	七、一五九	一、八八八	二、六四四
同	七	四五	五五	一、六五九	五、一三三	六、五二八	七、四四三	一、八三八	二、四六八
同	八	四五	六五	一、五五二	五、〇五	六、六三三	六、七五	二、五三九	二、四六八
同	九	四五	六二	一、六四四	五、〇四	六、六〇	六、五五七	二、四一〇	二、三〇五
同	十	四五	六三	一、七四四	五、〇四	六、六〇	六、六二四	二、四三三	二、三三三

年次	組合	榛原	小笠	周智	磐田南	磐田北	濱名濱松	引佐	合計
大正一	一	九七五	一、九八六	四、四八二	四、一三五	二、八四九	二、二〇	二、一〇	七四、〇五一
同	二	九六六	一、八四三	四、四六二	四、一三三	二、八〇二	二、四〇〇	二、一〇	七四、九七九
同	三	九七〇	一、七六二	四、三八九	四、一四二	二、七六一	二、四〇四	一、六九〇	七四、三五八
同	四	九六七	一、七三五	四、三〇八	四、一三七	二、七四九	二、四〇五	一、七四九	七四、二七四
昭和元	元	九八四	一、六六四	四、〇七	四、一三	二、六三	二、三五一	一、〇一五	七四、一九二
同	二	九八六	一、三三八	三、九三	四、二二	二、六三	二、二九四	一、七四七	七五、〇〇七
同	三	九八六	一、二六四	三、九三	四、二二	二、五九	二、三〇五	一、七五二	七五、〇五八
同	四	一、〇三三	一、二九一	三、九一八	四、一六七	二、四六七	三、二〇	一、七五一	七四、五〇八
同	五	一、〇九八	一、一八一	三、九六三	四、一五〇	二、三六〇	二、九五二	一、六六四	七三、二〇一
同	六	九八七	一、七八〇	三、七九	四、一三一	二、三三	二、九五六	一、六二	七三、六三八
同	七	一、〇二六	一、二八七	三、七三	四、〇三	二、一七	二、四二四	一、六八七	七二、六四四
同	八	九二〇	一、七五二	三、五	四、〇五	二、〇八〇	二、二七八	一、七六三	七〇、三五六

同	九	九三九	一一、二〇〇	三、六一〇	四、〇五三	一、九九四	三、〇五五	一、八五七	七〇、九四〇
---	---	-----	--------	-------	-------	-------	-------	-------	--------

累年製造家郡市別統計 (本會議所調査)

郡市別	大正十一年	同十二年	同十三年	同十四年	昭和元年	二年	三年	四年	五年	六年	七年	八年	九年
賀茂	六三	六四	七〇	七	二七〇	二七五	二八二	三〇六	三二〇	三二〇	三二〇	三〇〇	三〇〇
田方	三七六	三七	二九七	二八八	二九五	三九六	二九二	三三	三七〇	二七〇	三三〇	三〇九	三三
駿東	三九	三二	三〇六	三三六	三六	三六二	三七	三五三	三四七	三六三	四一七	三九	二六八
富士	二、五〇〇	一、五八九	一、五二四	一、五四四	一、三五二	一、四三三	一、九三	一、二九	一、三二	一、三三七	一、四〇三	一、三四二	一、三〇六
庵原	七〇〇	四一六	二五二	二三三	二三四	六五三	九〇	九九三	一、二〇	一、一六一	一、四六四	一、三四八	一、三六六
安岡	六、七一一	六、四六五	五、〇〇四	四、〇〇九	四、一六	四、五三九	四、六四四	四、二四三	三、三六〇	三、二九八	三、一三三	二、九〇五	二、九四一
静岡	二、五〇二	九、四九	九、四五九	六、四五七	六、五七七	七、〇五三	三〇九	六、六二〇	三、三九	三、七	七、七四	七、七四	三、五八
志太	四、九七三	四、四八八	三、七四七	三、六八〇	三、八八八	四、〇九一	四、三四六	四、三〇〇	四、三八七	四、〇九八	四、一五七	三、二八四	三、三四六
榛原	七、七二	七、七〇	六、四四〇	五、七〇	六、〇六五	六、八三〇	六、八四七	六、五九二	六、三三	四、八三三	六、五七	六、二二三	四、五五
小笠	二、六八六	一、八六五	一、七五	二、三九二	二、二三四	二、三六〇	二、三三	二、二八三	二、二五六	二、四二四	二、四〇七	二、四〇〇	二、四八七
周智	一、二九五	一、二八四	一、一九〇	一、一五六	一、二二八	一、三三〇	一、二〇	九九六	一、〇一八	一、一五八	一、一三〇	一、二三四	一、一三四
磐田南	一、七二三	一、〇一八	一、一三三	一、一四七	一、〇五三	一、二二九	九三四	一、〇三七	一、一〇	一、二二	一、二六六	九九二	八九四
磐田北	二〇五	二〇六	二五五	一六三	一五八	一四〇	一八一	一九三	一八五	二二七	二四〇	二〇六	二二
濱名濱松	一七九	一七〇	九八	九〇	一〇二	一一四	一一五	一一四	一〇九	一二七	一五〇	一六〇	一六四
引佐	四、〇一七	三、五六四	三、五四二	二、七三五	二、七八〇	三〇、一九五	三、一八九	二九、九五八	二九、三〇	二八、四二七	三二、三四八	二九、三三九	二七、四〇九

累年煎茶産額統計 (本會議所調査)

統計上より見たる茶業静岡

[1111]

郡市別	年次別	大正十四年		昭和元年		昭和二年		昭和三年		昭和四年	
		数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
賀茂	方	八、八九三	五、四六〇	九、〇五	五、八三六	八、一三三	四、〇五五	七、九〇三	四、〇九二	四、〇八六	一九、九五七
田東	方	二〇〇、九六	一、七、八三二	一七、九七八	八七、三六四	二、七九九	二、一八九六	二、四一三	一、九三三	一、三、三四〇	七五、八六七
駿東	方	二、五、七四〇	五、五七、九〇六	一七二、三三五	三、九三、八九〇	一九三、〇〇九	三、九一、二三	二、〇、九九〇	四、八一、〇九九	二、〇三、九四七	四、五七、四四〇
富原	士	四九〇、四四〇	一、三、三七、九八九	四、四、〇八三	九、九三、六二〇	四、五二、七二〇	八、七七、七七〇	四、四七、三二五	一、二、八、八一	四、三、四五〇	九、九、九六三
庵原	倍	九二、四三三	三、〇四、九六六	七、五七、七八九	一、九六、五三二	七、八六、八六二	一、五五、九六七	七、五七、七八一	一、八五、八一	六、〇五、二七六	一、三、三六、二六
安岡	岡	一、〇、〇七二	三、七四、五七八	七、九二、七八八	二、六〇、三七三	八、五二、六〇二	二、五八、九七四	八、五三、五三二	二、八五、七、一三二	二、二、九三〇	九、九、九六八
静太	岡	二、七、七九	一、二、〇二六	二、四四五	一、〇、八七一	四、〇二六	五、一三〇	四、四八七	二、一、九三〇	三、七、九五五	五、五七、三〇六
志原	太	八八七、五五五	三、三二〇、九八九	七、二、五七六	二、五九、八九六	八、〇、七四八	二、六、〇五〇	七、八、三六五	二、六二、八九四	七、五四、四五八	二、二、九、二六
小笠	原	一、〇、六三、九九	三、四三〇、八三三	八九九、九七	二、七三、四七六	九、五二、九六四	二、六、五、二三五	九、八〇、三五二	二、九、五、七〇九	一、〇、三、二四〇	三、三、九、二八
周智	笠	一、〇、四二、九九	三、四九二、六七六	八二、八八五	二、八〇、四七八	八、八六、八九〇	二、七八、五八二	八、六七、五四四	二、七〇、二九	九、四、七七	二、七〇、五、〇九
磐田	部	一、八、一、八四七	七、〇〇、九六六	一、六〇、二九六	六、〇五、一八三	一、五九、二五九	五、三三、四一八	一、五四、七八五	五、五六、八四六	一、四九、七、七六	四、八三、二六
磐田	部	三〇八、七七四	八、〇九、七六三	三〇、〇六七	八、六、九二九	三、二四、一六四	八、四二、六八三	三、二六、五三	八、六三、二三三	三、七、二四	八、六四、四八
濱北	部	七〇、五八八	三、四九、三八七	六三、九〇九	二、三八、九四六	六、四、四一	二、三、七、二七四	七、二、六七四	二、九三、四六八	六、七、二二	二、三、七、六
濱北	部	三三八、六三三	九、三九、四九二	二、五、六、三六〇	五、五六、二二三	一、三、八、九二	三、〇、三八五	三、四、七、三七七	七、八三、三三〇	三、八、九、〇〇	九、〇、三、四五
引名	佐	四、四、〇二五	一、四九、七五九	四、〇、六五一	一、三〇、六二四	六、一、六五六	一、六、一、三三	六、一、五八九	一、九七、五二〇	三、九、八七九	一、〇三、四三

郡市別	年次別	大正十四年		昭和元年		昭和二年		昭和三年		昭和四年	
		数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
庵原	倍	五、九、四九〇	八三、四八	五、八、二八〇	五、九、八九〇	四、八、七四九	六、〇、一八六	四、七、一六〇	六、二、七二	三、九、五五三	五、七、四、六九
静岡	岡	九〇六、五六七	二、三、六六、三四	八、九、一一二	一、〇、四、六〇八	五、三、七、九五	一、〇、一、五三七	五、三、八、五五三	一、二、九、五五〇	五、四、〇、四〇二	一、二、四、二四〇
志原	太	一、八二、九九七	三、四八、四三	一九、八二二	二、五、六、九七	一、六、八四〇	二、四、九、八五二	一九六、一〇四	三、三、七、六〇七	二、〇、五、八三二	四、七、〇、三七四
小笠	原	七、六九、三三五	二、〇、七五、〇二二	七、五、四、六五	一、四、五、七、七六	六、八、五、四九八	一、五、五、六、二九五	八、一、四、一、二五	一、六、三、四、四三	八、二、五、三四	一、八、三、二、九七
周智	笠	一、〇、六、七、一五	二、八、三、八八	八、八、九九〇	一、四、一、七四	九、六三、五七二	一、四、七、三、六六	一、一、三、三、七三	一、四、八、五、四八	九、二、八、九三五	一、七、九、二、三三
小笠	原	九、三、四一八	一、八、九、〇四六	九、三、一、五八九	一、四、五、二、〇六	七、七、八、七九三	一、三、七、八、四七	九、二、九、八〇	一、四、八、五、三九二	九、八、九、三五〇	一、七、九、六、三三
周智	笠	一、五、二、〇〇	四、三、四、七	一、四、九、三二	二、六、六、七、三六	一、〇、六、三、八	三、〇、六、三、八	一、七、三、三、三六	三、六、一、一、七七	二、六、五、二、三七	三、五、七、四、二五
磐田	部	三、二〇、七七三	八、六、三、三〇	三、八、八六八	七、五、六、八、八六	二、七、六、三、一一	六、三、七、九、八八	二、七、九、九、八七	六、三、五、八、〇三	二、六、五、一、七三	六、〇、五、九、六三
磐田	部	六、四、五、七八	二、〇、四、五、六二	六、一、四、三八	二、九、〇、〇七	五、七、九、三三	一、〇、七、五、二九	六、二、二、五、九	一、五〇、七、六二	六、四、四、四四	一、六、二、〇、七三
濱北	部	四、五〇、三五六	六、七、三、七	三、九、八、一四〇	四、七、二、四	四、三、七、八〇〇	五、八、六、八二	五、四、五、六、五八	七、五、三、九七	五、〇、三、九八〇	六、九、八、三、八三
濱北	部	五、〇、五〇四	八、四、五、六九	四、三、六、二九	五、一、七、八九	六、四、〇、九五	八、二、三、九四	六、七、一、七〇	九、七、一、七二	六、七、四、二六	一〇、五、六、三三

累年玉露茶産額統計 (本會議所調査)

郡市別	年次別	大正十四年		昭和元年		昭和二年		昭和三年		昭和四年	
		数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
賀茂	方										
田東	方										
駿東	方										
富原	士										
庵原	倍										
安岡	岡										
静太	岡										
志原	太										
小笠	原										
周智	笠										
磐田	部										
磐田	部										
濱北	部										
濱北	部										
引名	佐										

統計上より見たる茶業静岡

〔一一一〕

統計上より見たる茶業静岡

郡市別 年次別	昭和五年		昭和六年		昭和七年		昭和八年		昭和九年	
	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
賀茂										
田方										
駿東										
富士										
庵原										
安岡										
静岡										
志太										
榛原										
小笠										
周智										
磐南										
磐北										
濱北										
濱南										
引佐										

〔一一四〕

累年玉緑茶産額統計

(本會議所調査)

郡市別 年次別	昭和五年		昭和六年		昭和七年		昭和八年		昭和九年	
	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
賀茂										
田方										
駿東										
富士										
庵原										
安岡										
静岡										
志太										
榛原										
小笠										
周智										
磐南										
磐北										
濱北										
濱南										
引佐										

△備考 昭和五年以前は統計を缺く。

累年紅茶産額統計

(本會議所調査)

郡市別 年次別	大正十四年		昭和元年		昭和二年		昭和三年		昭和四年	
	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
賀茂										
田方										
駿東										
富士										
庵原										
安岡										
静岡										
志太										
榛原										
小笠										
周智										
磐南										
磐北										
濱北										
濱南										
引佐										

統計上より見たる茶業静岡

〔一一五〕

統計上より見たる茶業静岡

郡市別	年次別	昭和五年		昭和六年		昭和七年		昭和八年		昭和九年	
		数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
田原	東			300	840	250	1,250	230	600	150	675
富士	原										
安倍	岡										
静岡	太										
志太	原										
榛原	笠										
小笠原	原										
引名	濱										
磐田	北										
磐田	南										
周智	智										
小笠原	笠										
志太	原										

〔二一六〕

郡市別	年次別	昭和五年		昭和六年		昭和七年		昭和八年		昭和九年	
		数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
田原	東										
富士	原										
安倍	岡										
静岡	太										
志太	原										
榛原	笠										
小笠原	原										
引名	濱										
磐田	北										
磐田	南										
周智	智										
小笠原	笠										
志太	原										

(備考) 包種茶は昭和四年安倍郡下に数量二八八貫、金額七九二圓を産出

累年番茶産額統計 (本會議所調査)

郡市別	年次別	大正十四年		昭和元年		昭和二年		昭和三年		昭和四年	
		数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
田原	東										
富士	原										
安倍	岡										
静岡	太										
志太	原										
榛原	笠										
小笠原	原										
引名	濱										
磐田	北										
磐田	南										
周智	智										
小笠原	笠										
志太	原										

統計上より見たる茶業静岡

〔二一七〕

統計上より見たる茶業静岡

郡市別	十一年正	十二年同	十三年同	十四年同	昭元年	二年同	三年同	四年同	五年同	六年同	七年同	八年同	九年同
安	八〇三	八〇六	七五三	八四七	八七三	八五四	七四四	七八五	八〇六	七七九	六八三	三六八	六九九
静	一一一	一一一	一一一	一一一	一一一	一一一	一一一	一一一	一一一	一一一	一一一	一一一	一一一
志	二七六	二九四	三四五	三九六	四〇四	四三三	四四五	四九八	四五一	四五六	五〇七	五四一	五八八
小	八七〇	九七五	一、〇三九	一、〇八七	一、〇八四	一、一五五	一、〇九三	一、一七一	一、二六六	一、二七五	一、三〇一	一、三〇一	一、三三七
周	七七〇	八七五	九五二	九六四	一、〇五三	一、〇六二	一、〇八〇	一、二九二	一、三三三	一、四一〇	一、四五五	一、四五六	一、五三三
磐	二六	一三三	一四九	一六二	一四七	一四八	一五五	一七〇	一七〇	一七〇	一六九	一六二	一八四
磐	一九二	一九八	二〇四	二〇〇	二一一	二二三	二二七	二四七	二四五	二九六	三〇一	三〇八	三二五
濱	八三	八二	八七	八七	八〇	七八	七七	七九	八六	八五	八〇	八二	九六
引	三、九五	四、四二	四、三六	四、五〇	四、五三	四、六五	四、六四	五、一四	五、二九	五、三二	五、四四	五、五四	五、八〇
計	二、九五	三、一五	三、二七	三、四〇	三、五三	三、六七	三、八〇	四、〇九	四、二二	四、三六	四、五〇	四、六四	四、八〇

〔一一二〕

累年葉打機及再乾機統計

(本會議所調査)

郡市別	十一年正	十二年同	十三年同	十四年同	昭元年	二年同	三年同	四年同	五年同	六年同	七年同	八年同	九年同
賀	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
田	一九五	一九四	二八	一八七	一三六	一三五	二二四	一四八	一四三	一五〇	一四三	一四三	一五八
駿	四六	五二	五〇	五二	四三	三九	二七五	二三六	二五二	二五〇	二二七	二四〇	二三九
富	二八	二九	二五	三〇	二七	三三	四四	五〇	六二	七四	八二	七三	八〇
庵	三〇	二五	四	五	八	六	一〇	一三	一七	二二	二七	三二	三九
安	一六	一九	二二	二四	三一	三二	三二	三三	三三	三三	三三	三三	三三
静	二九	四三	五九	六五	六六	八四	七六	八三	九〇	一〇一	一一一	一二一	一三二
志	一六	一九	二二	二四	三一	三二	三二	三三	三三	三三	三三	三三	三三
原	二九	四三	五九	六五	六六	八四	七六	八三	九〇	一〇一	一一一	一二一	一三二
計	二、九五	三、一五	三、二七	三、四〇	三、五三	三、六七	三、八〇	四、〇九	四、二二	四、三六	四、五〇	四、六四	四、八〇

郡市別	十一年正	十二年同	十三年同	十四年同	昭元年	二年同	三年同	四年同	五年同	六年同	七年同	八年同	九年同
小	二二	二六	二七	二八	三二	五六	三九	九七	一〇三	一〇三	一〇三	一〇三	一〇三
周	六	九	八	九	八	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇
磐	九	九	九	九	九	九	九	九	九	九	九	九	九
磐	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三
濱	一〇	一八	一六	一四	二〇	一九	二五	二七	三〇	二七	二七	二八	二八
濱	一〇	一八	一六	一四	二〇	一九	二五	二七	三〇	二七	二七	二八	二八
引	二、〇五	二、三五	二、七四	三、〇〇	三、〇五	三、六七	三、四四	四、〇九	四、二二	四、三六	四、五〇	四、六四	四、八〇
計	二、〇五	二、三五	二、七四	三、〇〇	三、〇五	三、六七	三、四四	四、〇九	四、二二	四、三六	四、五〇	四、六四	四、八〇

△備考 昭和三年迄は葉打機、昭和四年以降は再乾機

累年精揉機統計

(本會議所調査)

郡市別	十一年正	十二年同	十三年同	十四年同	昭元年	二年同	三年同	四年同	五年同	六年同	七年同	八年同	九年同
賀	二	五	五	七	五	六	五	五	五	五	五	五	五
田	一三〇	一一二	一〇〇	一一四	一〇五	一一三	一一七	一一五	一一四	一一三	一一三	一一三	一一三
駿	三〇〇	三三四	三三三	三三六	三三〇	三三一	三〇四	三〇一	三〇〇	二七九	二七九	二七九	二七九
富	三三	三四	三三	三三	三三	三三	三三	三三	三三	三三	三三	三三	三三
庵	三三	三四	三三	三三	三三	三三	三三	三三	三三	三三	三三	三三	三三
安	七	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五
静	七	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五
志	二四	三〇	三七	四一	四二	四三	四四	四三	四三	四三	四三	四三	四三
小	七九	九四	一〇八	一〇七	一〇三	一〇三	一〇三	一〇三	一〇三	一〇三	一〇三	一〇三	一〇三
原	八三	九五	一〇八	一〇七	一〇三	一〇三	一〇三	一〇三	一〇三	一〇三	一〇三	一〇三	一〇三
智	一五〇	一七八	一九四	二〇九	一九五	一九〇	一八〇	一九五	一九四	一九一	一九一	一九一	一九一
計	一、一八	一、二七	一、三六	一、四五	一、四五	一、六四	一、六四	一、七三	一、七三	一、七三	一、七三	一、七三	一、七三

統計上より見たる茶業静岡

〔一一三〕

統計上より見たる茶業静岡

郡市別	昭和十一年		昭和十二年		昭和十三年		昭和十四年		昭和十五年		昭和十六年		昭和十七年		昭和十八年		昭和十九年		
	同	差	同	差	同	差	同	差	同	差	同	差	同	差	同	差	同	差	
磐田南部	二六四		二七五		二八一		二九三		三一九		三三五		三三八		三八〇		四三三		四五七
磐田北部	三三		四三		五三		四九		五九		六六		七〇		七七		七八		六九
濱名濱松	二八		一一五		二二三		一四〇		二二九		一一〇		一六九		一六七		一六七		一七四
引計	三、九〇〇		四、三四九		四、七〇八		五、〇四八		五、〇三九		五、〇八八		五、二六〇		五、九七八		六、三三五		六、四七二

〔二二四〕

歷年乾燥機統計 (本會議所調査)

郡市別	昭和十一年		昭和十二年		昭和十三年		昭和十四年		昭和十五年		昭和十六年		昭和十七年		昭和十八年		昭和十九年		
	同	差	同	差	同	差	同	差	同	差	同	差	同	差	同	差	同	差	
賀茂	一〇		一八		八		八		四		三		三		四		四		四
田方																			
駿東																			
富士																			
庵原																			
安倍																			
倍静岡																			
志太																			
小椋	四、二八五		二、四〇四		二、四四〇		一、八二五		二、〇四二		一、三九一		一、六六二		二、一九九		二、三二一		二、三九四
榛原	六、〇四一		一、二五〇		一、三三〇		一、二五〇		一、二四九		一、二四九		二、〇七三		二、二〇四		二、〇七六		二、〇七六
周智	一、五九〇		一、三三〇		九九二		九八二		一、〇二五		一、〇二五		九八五		一、二七四		一、二七四		一、四八三
磐田南	一、二八一		四三九		四二二		四一八		三九八		四〇六		四四五		四〇六		五四五		五六四
磐田北	三七一		二二〇		一七〇		一七〇		一七三		一六三		一五二		一八二		一八八		一九〇
濱名濱松	四六		七二		五九		六四		六二		一〇		七四		八二		八二		八五
引計	二四、六八七		六、九七五		七、三〇〇		六、九四一		七、二九七		六、四七三		六、九四八		七、八八一		八、八九七		九、〇九〇

歷年蒸機統計 (本會議所調査)

年次/組合	昭和九年	昭和十年	昭和十一年	昭和十二年	昭和十三年	昭和十四年	昭和十五年	昭和十六年	昭和十七年	昭和十八年	昭和十九年
賀茂	一〇		一八		八		八		四		三
田方											
駿東											
富士											
庵原											
安倍											
倍静岡											
志太											
合計	一、四八九		二、五四二		四七〇		二四三		一八		四二

累年摘採鉢數統計 (本會議所調査)

郡市別	昭和十一年	昭和十二年	昭和十三年	昭和十四年	昭和十五年	昭和十六年	昭和十七年	昭和十八年	昭和十九年
賀茂	一〇		一八		八		八		四
田方									
駿東									
富士									
庵原									
安倍									
静岡									
志太									
小椋	四、七二〇		二、八三〇		二、七五〇		二、七〇〇		一、九四〇
榛原	二、二九三		一、三六二		一、六八九		一、七九四		一、九〇〇
周智	一、三〇〇		一、〇〇〇		一、〇〇〇		一、〇〇〇		一、〇〇〇
磐田南	一、一六六		二、〇七四		一、九八五		一、五〇〇		一、三〇〇
磐田北	一、七四〇		三、一七三		二、二〇〇		二、〇〇〇		一、八〇〇
濱名濱松	七四八		三、一七三		九、五五七		一、七九六		七、七五〇
引計	一、四八九		二、五四二		四七〇		二四三		一八

統計上より見たる茶業静岡

〔二二五〕

統計上より見たる茶業静岡

郡市別	十二年正	十三年同	十四年同	元年昭	二年和	三年同	四年同	五年同	六年同	七年同	八年同	九年同
賀茂	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
田方	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
駿東	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
富士	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
庵原	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
安倍	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
静岡	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
志太	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
小笠	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
周智	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
磐田南	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
磐田北	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
濱松	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
引佐	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
計	52,909	83,889	107,661	99,084	95,586	95,434	95,976	92,433	106,736	104,993	102,244	100,901

〔二二六〕

累年原動力機臺數統計 (本會議所調査)

郡市別	十二年正	十三年同	十四年同	元年昭	二年和	三年同	四年同	五年同	六年同	七年同	八年同	九年同
賀茂	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
田方	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
駿東	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
富士	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
庵原	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
安倍	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
静岡	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
志太	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
小笠	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
周智	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
磐田南	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
磐田北	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
濱松	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
引佐	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
計	50	53	60	53	59	56	69	70	68	64	65	65

△備考 電動力、發動機、蒸氣動力、水車動力、各一馬力以上のものを収録す。

累年電動力統計 (本會議所調査)

引佐	十二年正	十三年同	十四年同	元年昭	二年和	三年同	四年同	五年同	六年同	七年同	八年同	九年同
引佐	10	13	17	17	17	20	21	19	18	18	23	22
計	4,068	4,376	4,930	5,340	5,333	6,388	6,844	7,274	8,162	8,096	8,850	8,560

郡市別	大正十二年				同十三年				同十四年				昭和元年			
	一馬力以上	二馬力以上	三馬力以上	五馬力以上	一馬力以上	二馬力以上	三馬力以上	五馬力以上	一馬力以上	二馬力以上	三馬力以上	五馬力以上	一馬力以上	二馬力以上	三馬力以上	五馬力以上
賀茂																
田方																
駿東																
富士																
庵原																
安倍																
静岡																
志太																
小笠																
周智																
磐田南																
磐田北																
濱松																
引佐																
計	404	215	139	210	412	230	221	218	970	633	275	224	136	682	433	228

統計上より見たる茶業静岡

〔二二七〕

郡市別	昭和二年					同三年					同四年					同五年				
	以 一 馬 上	以 二 馬 上	以 三 馬 上	以 四 馬 上	以 五 馬 上	以 一 馬 上	以 二 馬 上	以 三 馬 上	以 四 馬 上	以 五 馬 上	以 一 馬 上	以 二 馬 上	以 三 馬 上	以 四 馬 上	以 五 馬 上	以 一 馬 上	以 二 馬 上	以 三 馬 上	以 四 馬 上	以 五 馬 上
賀田	二	一	一	一	一	二	一	一	一	一	二	一	一	一	一	二	一	一	一	一
田原	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
駿河	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
計	七六八	三六二	二二五	一五五	一〇三	二〇二	一〇三	一〇三	一〇三	一〇三	一〇三	一〇三	一〇三	一〇三	一〇三	一〇三	一〇三	一〇三	一〇三	一〇三
賀田	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
田原	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
駿河	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
計	二〇一	九一	一〇	一〇	一〇	二〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇

累年發動機統計 (本會議所調査)

郡市別	昭和二年					同三年					同四年					昭和元年				
	以 一 馬 上	以 二 馬 上	以 三 馬 上	以 四 馬 上	以 五 馬 上	以 一 馬 上	以 二 馬 上	以 三 馬 上	以 四 馬 上	以 五 馬 上	以 一 馬 上	以 二 馬 上	以 三 馬 上	以 四 馬 上	以 五 馬 上	以 一 馬 上	以 二 馬 上	以 三 馬 上	以 四 馬 上	以 五 馬 上
富原	八	一〇	一〇	一〇	一〇	八	一〇	一〇	一〇	一〇	八	一〇	一〇	一〇	一〇	八	一〇	一〇	一〇	一〇
安原	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇
静岡	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇
志太	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇
小笠	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇
周智	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇
磐田	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇
濱北	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇
引名	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇
計	二七五	一〇	一〇	一〇	一〇	二七五	一〇	一〇	一〇	一〇	二七五	一〇	一〇	一〇	一〇	二七五	一〇	一〇	一〇	一〇

郡市別	大正十二年					同十三年					同十四年					昭和元年				
	以 一 馬 上	以 二 馬 上	以 三 馬 上	以 四 馬 上	以 五 馬 上	以 一 馬 上	以 二 馬 上	以 三 馬 上	以 四 馬 上	以 五 馬 上	以 一 馬 上	以 二 馬 上	以 三 馬 上	以 四 馬 上	以 五 馬 上	以 一 馬 上	以 二 馬 上	以 三 馬 上	以 四 馬 上	以 五 馬 上
賀田	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
田原	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
駿河	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
富原	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
安原	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
静岡	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
志太	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
小笠	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
周智	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
磐田	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
濱北	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
引名	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
計	二七五	一〇	一〇	一〇	一〇	二七五	一〇	一〇	一〇	一〇	二七五	一〇	一〇	一〇	一〇	二七五	一〇	一〇	一〇	一〇

統計上より見たる茶業静岡

累年蒸氣動力統計 (本會議所調査)

〔1111〕

郡市別	大正十二年					同十三年					同十四年					昭和元年									
	一馬力以上	二馬力以上	三馬力以上	五馬力以上	計	一馬力以上	二馬力以上	三馬力以上	五馬力以上	計	一馬力以上	二馬力以上	三馬力以上	五馬力以上	計	一馬力以上	二馬力以上	三馬力以上	五馬力以上	計					
賀茂	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
田原	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
駿東	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
富士	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
安東	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
静岡	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
志太	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
小笠	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
周智	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
磐田	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
磐田	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
濱北	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
引計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

統計上より見たる茶業静岡

〔1111〕

郡市別	昭和六年					同七年					同八年					同九年									
	一馬力以上	二馬力以上	三馬力以上	五馬力以上	計	一馬力以上	二馬力以上	三馬力以上	五馬力以上	計	一馬力以上	二馬力以上	三馬力以上	五馬力以上	計	一馬力以上	二馬力以上	三馬力以上	五馬力以上	計					
賀茂	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
田原	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
駿東	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
富士	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
安東	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
静岡	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
志太	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
小笠	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
周智	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
磐田	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
磐田	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
濱北	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
引計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
計	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

統計上より見たる茶業静岡

郡市別	昭和二年					同三年					同四年					同五年									
	以 一 馬 力 上	以 二 馬 力 上	以 三 馬 力 上	以 四 馬 力 上	以 五 馬 力 上	以 一 馬 力 上	以 二 馬 力 上	以 三 馬 力 上	以 四 馬 力 上	以 五 馬 力 上	以 一 馬 力 上	以 二 馬 力 上	以 三 馬 力 上	以 四 馬 力 上	以 五 馬 力 上	以 一 馬 力 上	以 二 馬 力 上	以 三 馬 力 上	以 四 馬 力 上	以 五 馬 力 上					
賀茂																									
田原																									
駿東																									
富士																									
庵原																									
安岡																									
静岡																									
志太																									
小笠原																									
周智																									
磐田																									
磐田																									
濱北																									
計	一	四	五	六	一	一	五	二	一	一	一	七	八	一	一	一	三	七	一	一	一	三	四	一	一

〔一三五〕

郡市別	昭和二年					同三年					同四年					同五年									
	以 一 馬 力 上	以 二 馬 力 上	以 三 馬 力 上	以 四 馬 力 上	以 五 馬 力 上	以 一 馬 力 上	以 二 馬 力 上	以 三 馬 力 上	以 四 馬 力 上	以 五 馬 力 上	以 一 馬 力 上	以 二 馬 力 上	以 三 馬 力 上	以 四 馬 力 上	以 五 馬 力 上	以 一 馬 力 上	以 二 馬 力 上	以 三 馬 力 上	以 四 馬 力 上	以 五 馬 力 上					
小笠原																									
周智																									
磐田																									
磐田																									
濱北																									
計	六	四	一	五	一	六	一	一	三	一	九	一	一	三	一	七	一	一	三	一	八	一	一	三	一

郡市別	大正十二年					同十三年					同十四年					昭和元年									
	以 一 馬 力 上	以 二 馬 力 上	以 三 馬 力 上	以 四 馬 力 上	以 五 馬 力 上	以 一 馬 力 上	以 二 馬 力 上	以 三 馬 力 上	以 四 馬 力 上	以 五 馬 力 上	以 一 馬 力 上	以 二 馬 力 上	以 三 馬 力 上	以 四 馬 力 上	以 五 馬 力 上	以 一 馬 力 上	以 二 馬 力 上	以 三 馬 力 上	以 四 馬 力 上	以 五 馬 力 上					
賀茂																									
田原																									
駿東																									
富士																									
庵原																									
安岡																									
静岡																									
志太																									
小笠原																									
濱北																									
計	三	五	二	二	一	三	四	一	一	一	四	一	一	一	一	四	一	一	一	一	二	一	一	一	一

累年水車動力統計 (本會議所調査)

郡市別	大正十二年					同十三年					同十四年					昭和元年									
	以 一 馬 力 上	以 二 馬 力 上	以 三 馬 力 上	以 四 馬 力 上	以 五 馬 力 上	以 一 馬 力 上	以 二 馬 力 上	以 三 馬 力 上	以 四 馬 力 上	以 五 馬 力 上	以 一 馬 力 上	以 二 馬 力 上	以 三 馬 力 上	以 四 馬 力 上	以 五 馬 力 上	以 一 馬 力 上	以 二 馬 力 上	以 三 馬 力 上	以 四 馬 力 上	以 五 馬 力 上					
賀茂																									
田原																									
駿東																									
富士																									
庵原																									
安岡																									
静岡																									
志太																									
小笠原																									
濱北																									
計	六	一	一	一	一	六	一	一	一	一	六	一	一	一	一	六	一	一	一	一	六	一	一	一	一

統計上より見たる茶業静岡

〔一三四〕

統計上より見たる茶業静岡

〔二二六〕

郡市別	昭和六年			同七年			同八年			同九年		
	一馬力以上 二馬力以上 三馬力以上 五馬力以上	計	同	一馬力以上 二馬力以上 三馬力以上 五馬力以上	計	同	一馬力以上 二馬力以上 三馬力以上 五馬力以上	計	同	一馬力以上 二馬力以上 三馬力以上 五馬力以上	計	
引計	六七三	一一	八九二	九九九	一一	五二四	一九	七二八	七〇五	一一	八九八	
賀茂	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	
田方	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	
駿東	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	
富士	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	
庵原	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	
安岡	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	
静岡	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	
志太	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	
小笠	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	
榛原	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	
周智	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	
磐南	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	
磐田	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	
磐北	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	
濱部	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	
引計	八〇五	一一	九七七	八二四	一一	九八〇	一一	八〇五	一一	九四〇	一一	

製法別製茶數量並製茶燃料使用量 (本會議所調査)

年	純手採茶	半機械茶	純機械茶	石炭用量	同價額	薪用量	同價額	木炭用量	同價額
大正十年	二、一九三	三、三四〇	八、四六一	一五、三八三	四七四、三五	一三、九四三	三九、一四一	四、四三	四六八、六五三
同十一年	二、三八〇	三、八九七	一四、二八〇	二四、五七二	七五七、六三	一五、八七四	三八四、八三五	五、七三八	六四、五四七
同十二年	二、〇五三	三、九〇〇	一四、五七七	二六、五五四	八八七、七〇	一五、四八三	三八二、二八八	五、六五九	五九四、二二六
同十三年	二、六四四	三、七四六	一五、六四六	二六、五八	八七、六四三	一六、五八三	三六八、五二〇	六、一九〇	六三二、七二八
同十四年	一、七九三	三、八四一	一九、九七四	三三、一五七	一、〇三三、三六	一六、七〇一	三八九、三四三	六、八九九	六八九、八五七
昭和元年	一、二五二	三、五九九	一六、〇七八	二七、〇四七	八三、九四五	一三、九四六	三〇三、五七四	五、五五一	五〇三、五〇六
同二年	二、二二三	四、六六七	一五、三三五	二六、五九八	八〇、一〇七	一七、三四	三四二、七六一	五、九三	五三一、七〇六
同三年	一、七九六	四、七四四	一五、九四一	二七、七四四	八五、四三六	一六、九六七	三二四、六三三	六、〇七〇	五一九、一四
同四年	一、四六九	四、六五〇	一八、三五七	二九、四五五	九六、六五〇	一七、〇七七	二九八、六三五	六、五〇一	五〇六、八六三
同五年	一、五七五	四、五三四	一七、一七〇	二八、四八八	七〇、四二二	一六、一四〇	二五三、八一九	六、二三四	三九一、五二九
同六年	一、四五四	四、六一五	一六、四八八	二八、四九六	五八、六七四	一六、一九六	二〇八、二五五	六、四二二	二九七、六八九
同七年	一、四一六	四、四三四	一三、〇八三	三七、五六四	七五、二五二	一九、九三六	二〇八、六四六	七、五九九	三三六、六五一
同八年	一、四二九	五、二〇一	三三、八八九	三八、六一九	八五、四三〇	一九、四九三	一八、七〇一	七、七五九	四二四、八七六

△備考 本表製茶並燃料用量單位は施

製茶用燃料單價並電熱使用統計 (本會議所調査)

年	石炭	薪	木炭	電氣	電氣容量	電氣使用時間	電氣延時間	電氣單價	電氣金額
大正十年	一八六、〇〇	一、六五〇	二、五二〇	五〇	三〇〇	一一	六〇〇	三、〇〇〇	一、一一〇
同十一年	一六一、二五	一、〇〇〇	二、四九六	五〇	三〇〇	一一	六〇〇	三、〇〇〇	一、一一〇
同十二年	一六三、二〇	一、〇八〇	二、五四〇	五〇	三〇〇	一一	六〇〇	三、〇〇〇	一、一一〇

統計上より見たる茶業静岡

〔二二七〕

統計上より見たる茶業静岡

年	昭和元年	二年	三年	四年	五年
大正十三年	一五七九二	二〇〇〇〇	三〇〇〇〇	六〇〇〇〇	七、七七〇
同十四年	一六三〇〇	二一五五〇	三〇〇〇〇	六〇〇〇〇	一五、九八四
昭和元年	一六〇〇〇	二一三〇〇	三〇〇〇〇	六〇〇〇〇	三、〇八〇
同二年	一五〇七三	二〇九〇〇	三〇〇〇〇	六〇〇〇〇	三、〇七
同三年	一五〇七三	二〇九〇〇	三〇〇〇〇	六〇〇〇〇	三、〇七
同四年	一五七七五	二〇九〇〇	三〇〇〇〇	六〇〇〇〇	三、〇七
同五年	一六〇〇〇	二〇九〇〇	三〇〇〇〇	六〇〇〇〇	三、〇七
同六年	一四、四四五	一九、三六〇	二、二七四	七、五〇	五、四、五七六

〔一三二八〕

製茶機械別電熱容量各年統計表

(單位キロ)

機 械 名	昭 和 元 年	二 年	三 年	四 年	五 年
蒸 機	一	四〇	一〇	五七	一六九
粗 揉 機	一	三五四	一八三	二七四	三八六
再 乾 機	一	二五九	九一	一九五	四八九
精 揉 機	九	二一九	八四七	四六四	八五五
乾 燥 機	一五	一四五	七六	一二六	三三六
其 他	七	五七	一〇	三五	四〇
計	一、〇二〇	二、〇七四	一、二一七	一、一五一	二、二七五

縣下製茶機械製作並販賣者一覽表

機 械 名	所 在 地	氏 名	機 械 名	所 在 地	氏 名
各種機械	庵原郡袖師村西久保	橋本祥工場	各種機械	清水市驛前	橋本順作工場

各種機械	庵原郡飯田村高橋	志田繁作工場	蒸、粗、再	静岡市小黒	牧鐵工場
各種機械	静岡市泉町四丁目	相川鐵工場	再、粗、揉	同市籠上	望月芳雄
各種機械	同市南町一丁目	白井工場	揉、再	同市鷹匠町二丁目	五條金藏工場
各種機械	同市東町	五條長吉工場	揉、再	同市小鹿	青島喜作工場
各種機械	同市臺所町	田中鐵工場	揉、再	同市天坪町	小柳津忠吉工場
各種機械	同市森下町	野中國作工場	揉、再	同市安西五丁目	寺田工場
各種機械	同市	大石幸七	揉、再	同市	岩本工場
各種機械	同市	松本万吉工場	揉、再	同市	原崎研究所
各種機械	同市	秋元堅次郎	揉、再	同市	小島鐵工場
各種機械	同市	山本治助	揉、再	同市	横山市郎
各種機械	同市	鈴木鐵工場	揉、再	同市	伊達鐵工場
各種機械	同市	鈴木鐵工場	揉、再	同市	村松鐵工場
各種機械	同市	森淺吉	揉、再	同市	大石仲吉
各種機械	同市	川崎鐵工場	揉、再	同市	寺田信太郎工場
各種機械	同市	西山儀作工場	揉、再	同市	宮村眞一工場
各種機械	同市	杉本榮太郎	揉、再	同市	内浦信一
各種機械	同市	先生鐵工場	揉、再	同市	宮村壯七工場
各種機械	同市	大塚龜次工場	揉、再	同市	永田清吉工場
各種機械	同市	櫻井鐵平工場	揉、再	同市	松浦喜平工場
各種機械	同市	丹所金藏工場	揉、再	同市	松下工場
各種機械	同市	木村鐵工場	揉、再	同市	村上鐵工場
各種機械	同市	青島民次郎	揉、再	同市	藤田太作工場
各種機械	同市	丸田常吉工場	揉、再	同市	小田清次郎工場
各種機械	同市	鹽澤鐵工場	揉、再	同市	小島喜作工場

統計上より見たる茶業静岡

〔一三二九〕

粗 蒸	磐田郡西淺羽村	丸田常吉工場	粗	磐田郡見付町	大場平馬工場
	同 郡袋井町	杉田疆一工場	各種機械	濱松市元目町	鈴兼工場

第五、茶業關係の物價趨勢

茶業經濟の基本となるべき物價の趨勢は、大正七、八年の戰時景氣から俄かに高騰し始め、九年の大バニツク以後に於ても容易に低落せず、世界第一の高物價國となり、爲めに日本茶は海外に於て、印度とも支那とも對抗が出来ず、而かも一面品質の劣下によりて取引苦難の時代を繰返し、昭和五、六年の大不況時に處しては殆ど其爲す所を知らざる有様であつた。而して其後物價は漸く下降し始め、七年の金輸出再禁止により、對外爲替の暴落を來し、こゝに日本の物價は、海外通貨に對比して輸出に有利なるバランスを獲得するに及んで、日本紅茶の如きは歐米各國に於て品質よりも採算上歓迎せらるゝやうになり、其進出著しく、今後尙ほこの低物價を持續せば日本茶の輸出は當分現在の勢力若くは夫れ以上を持續するものと見られて居るが、今左に、製造比率、茶園の賣買値段を始め、各種物價の對照竝に製茶、生葉の價格、製茶職工、茶摘婦の賃金及び之に伴ふ販賣關係の統計を列記す。

累年製造狀態及茶園相場統計 (本會議所調査)

年次	製造狀態			茶園賣買相場(反當)		
	機械製	半機械製	手製	上	中	下
大正一	—	—	—	—	—	—
同 二	七%	一九%	—	六四八	四一七	三三一
同 三	七%	一七%	—	六四五	四一五	三三八
同 四	七六%	一五%	—	六四二	四一三	三三五

年次	肥料相場			諸物價		
	大豆粕	鯨粕	種粕	玄米	麥	石炭
昭和	七七%	—	—	四六七	二五九	三、五〇
同 一	六九%	—	—	四四三	二四〇	三、三三
同 二	七%	—	—	四七七	二六三	三、一一
同 三	七五%	—	—	四七〇	二六〇	三、〇〇
同 四	七三、七九%	—	—	四五〇	二五五	二、八〇
同 五	七三、四二%	—	—	三〇四	一六三	二、八三
同 六	七四、七七%	—	—	二九〇	一七五	二、九三
同 七	七六、三九%	—	—	三二一	二五九	二、八三
同 八	七七、五四%	—	—	三九一	二七八	二、六九

累年縣下諸物價統計 (本會議所調査)

年次	肥料相場			諸物價		
	大豆粕	鯨粕	種粕	玄米	麥	石炭
大正一	二、八八〇	—	—	三六、〇六	一四、八三	二、五四〇
同 二	二、六五六	—	—	三六、四六	一八、三三	二、六六九
同 三	二、五五〇	—	—	三六、六六	一九、八七	二、六六九
同 四	三、〇二〇	—	—	三六、五五	一六、四〇	二、九〇〇
昭和元	三、〇六〇	—	—	三六、六〇	一四、七四	二、九〇〇
同 二	二、九七五	—	—	二九、八四	一六、一三	二、九〇〇
同 三	三、一四〇	—	—	二七、〇〇	一四、〇〇	三、四〇〇
同 四	四、一九〇	—	—	二五、一五	一〇、九五	四、三五〇
同 五	四、九三〇	—	—	一六、七八	八、六三	五、三四〇
同 六	五、九三〇	—	—	—	—	—

統計上より見たる茶業静岡

統計上より見たる茶業静岡

昭和七	四、二七六	二、七八三	三、四一〇	三、六八五	—	二、二二二	一九八九	八、五〇〇	一、五、一三三	五、七七六	三、五〇〇	一、八五
昭和八	三、六八一	二、一九四	三、二〇一	七、七二五	七、八七	一、七六六	一九八四	九、〇〇〇	一、三、八三三	五、三八〇	二、五、〇四五	二、一五
昭和九	三、八八八	二、一七七	三、六四〇	二、六八〇	七、二八〇	一、六八〇	二、三、三	一、一、七二	一、三、七六	四、八七〇	二、八、六〇八	二、〇

〔二四二〕

累年製茶一貫匁價格統計 (本會議所調査)

郡市別	大正十一年			同十二年			同十三年			同十四年			昭和元年		
	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶
賀茂	五、七七	—	—	五、六〇	—	—	七、一〇	—	—	七、〇〇	—	—	六、一〇	—	—
田方	八、〇〇	—	—	五、一〇	—	—	三、五〇	—	—	三、五〇	—	—	二、七九	—	—
駿東	三、五七	—	—	三、〇五	—	—	一、五九	—	—	二、〇〇	—	—	二、二一	—	—
富士	三、七〇	—	—	三、〇〇	—	—	二、〇〇	—	—	二、〇〇	—	—	二、五八	—	—
庵原	三、八三	—	—	三、四四	—	—	二、三三	—	—	二、〇五	—	—	三、二〇	—	—
安岡	四、九五	—	—	五、〇七	—	—	四、四七	—	—	四、一三	—	—	四、二八	—	—
静岡太	五、六五	—	—	四、三七	—	—	三、四一	—	—	三、〇七	—	—	四、四八	—	—
志原	五、六〇	—	—	四、九八	—	—	三、〇八	—	—	二、八五	—	—	四、三九	—	—
小笠原	四、七三	—	—	四、五七	—	—	二、三三	—	—	二、四三	—	—	四、二五	—	—
榛原	四、六〇	—	—	四、五〇	—	—	二、三三	—	—	二、四〇	—	—	四、三四	—	—
周智	三、八〇	—	—	三、一三	—	—	二、四六	—	—	二、八〇	—	—	三、一三	—	—
磐田南	三、八〇	—	—	三、一三	—	—	二、四六	—	—	二、八〇	—	—	三、一三	—	—
磐田北	四、六〇	—	—	四、八五	—	—	二、四六	—	—	二、八〇	—	—	三、一三	—	—
濱北	四、〇〇	—	—	三、五〇	—	—	二、三〇	—	—	二、四〇	—	—	三、一三	—	—
濱南	四、〇〇	—	—	三、五〇	—	—	二、三〇	—	—	二、四〇	—	—	三、一三	—	—
引佐	四、七六	—	—	四、五六	—	—	二、二六	—	—	二、二八	—	—	二、八八	—	—
平均	四、八三	—	—	四、二九	—	—	二、三三	—	—	二、五八	—	—	三、二八	—	—

郡市別	昭和十一年			同十二年			同十三年			同十四年			昭和元年		
	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶
賀茂	四、五〇	—	—	五、二〇	—	—	三、〇〇	—	—	四、九〇	—	—	四、五〇	—	—
田方	六、三〇	—	—	五、五〇	—	—	三、〇〇	—	—	五、五〇	—	—	四、五〇	—	—
駿東	二、三二	—	—	二、六四	—	—	一、八八	—	—	二、九五	—	—	一、七二	—	—
富士	二、〇二	—	—	二、六六	—	—	一、九三	—	—	二、六三	—	—	一、五二	—	—
庵原	二、二九	—	—	二、六三	—	—	一、九六	—	—	二、六三	—	—	一、五二	—	—
安岡	三、六八	—	—	四、〇五	—	—	二、四八	—	—	三、九一	—	—	三、一〇	—	—
静岡太	五、二八	—	—	五、二五	—	—	三、五五	—	—	三、八〇	—	—	二、六〇	—	—
志原	三、九四	—	—	四、〇九	—	—	二、六四	—	—	三、七八	—	—	三、三八	—	—
小笠原	三、五三	—	—	三、八九	—	—	二、四一	—	—	三、七六	—	—	二、七二	—	—
周智	三、九一	—	—	四、〇四	—	—	二、四一	—	—	三、七四	—	—	二、七二	—	—
磐田南	三、八九	—	—	四、一八	—	—	二、七二	—	—	三、七二	—	—	二、六六	—	—
磐田北	三、三三	—	—	三、一九	—	—	二、二二	—	—	三、二四	—	—	二、二八	—	—
濱北	四、五〇	—	—	四、六一	—	—	二、九二	—	—	四、六〇	—	—	三、一〇	—	—
濱南	二、七〇	—	—	二、七〇	—	—	二、三〇	—	—	三、一〇	—	—	二、五〇	—	—
引佐	三、五九	—	—	四、四三	—	—	二、三〇	—	—	三、七〇	—	—	二、九〇	—	—
平均	三、七三	—	—	三、九四	—	—	二、四七	—	—	三、四七	—	—	二、六五	—	—

統計上より見たる茶業静岡

〔二四三〕

郡市別	昭和六年			同七年			同八年			同九年		
	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶
賀茂	三、七四	—	—	三、〇〇	—	—	三、三〇	—	—	三、四〇	—	—
田方	四、二九	—	—	四、〇〇	—	—	四、〇〇	—	—	四、九〇	—	—
駿東	一、六	—	—	一、三二	—	—	一、二〇	—	—	一、六八	—	—

統計上より見たる茶業静岡

郡市別	昭和二年			同三年			同四年			同五年		
	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶
賀茂	六〇	七〇	六〇	六〇	七〇	六〇	六〇	七〇	六〇	六〇	七〇	六〇
田方	七〇	八〇	七〇	七〇	八〇	七〇	七〇	八〇	七〇	八〇	七〇	七〇
駿東	二八	三〇	二八	二八	三〇	二八	二八	三〇	二八	三〇	二八	二八
富士	三三	三五	三三	三三	三五	三三	三三	三五	三三	三五	三三	三三
庵原	七〇	八〇	七〇	七〇	八〇	七〇	七〇	八〇	七〇	八〇	七〇	七〇
静岡	三〇	三二	三〇	三〇	三二	三〇	三〇	三二	三〇	三二	三〇	三〇
志太	八〇	九〇	八〇	八〇	九〇	八〇	八〇	九〇	八〇	九〇	八〇	八〇
小笠	二〇	二二	二〇	二〇	二二	二〇	二〇	二二	二〇	二二	二〇	二〇
榛原	六六	七六	六六	六六	七六	六六	六六	七六	六六	七六	六六	六六
小笠	三三	三五	三三	三三	三五	三三	三三	三五	三三	三五	三三	三三
周智	六六	七六	六六	六六	七六	六六	六六	七六	六六	七六	六六	六六

〔二四五〕

郡市別	昭和二年			同三年			同四年			同五年		
	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶
静岡	八〇	九〇	八〇	八〇	九〇	八〇	八〇	九〇	八〇	九〇	八〇	八〇
志太	七〇	八〇	七〇	七〇	八〇	七〇	七〇	八〇	七〇	八〇	七〇	七〇
小笠	五五	六五	五五	五五	六五	五五	五五	六五	五五	六五	五五	五五
周智	五〇	六〇	五〇	五〇	六〇	五〇	五〇	六〇	五〇	六〇	五〇	五〇
磐田	四七	五七	四七	四七	五七	四七	四七	五七	四七	五七	四七	四七
磐田	四七	五七	四七	四七	五七	四七	四七	五七	四七	五七	四七	四七
濱北	七二	八二	七二	七二	八二	七二	七二	八二	七二	八二	七二	七二
引佐	二〇	二二	二〇	二〇	二二	二〇	二〇	二二	二〇	二二	二〇	二〇
平均	六八	七八	六八	六八	七八	六八	六八	七八	六八	七八	六八	六八

累年生葉一貫匁價格統計 (本會議所調査)

郡市別	大正十二年			同十三年			同十四年			昭和元年		
	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶
賀茂	四八	五八	四八	四八	五八	四八	四八	五八	四八	五八	四八	四八
田方	四〇	五〇	四〇	四〇	五〇	四〇	四〇	五〇	四〇	五〇	四〇	四〇
駿東	三三	四三	三三	三三	四三	三三	三三	四三	三三	四三	三三	三三
富士	三〇	四〇	三〇	三〇	四〇	三〇	三〇	四〇	三〇	四〇	三〇	三〇
庵原	四七	五七	四七	四七	五七	四七	四七	五七	四七	五七	四七	四七
静岡	二五	三五	二五	二五	三五	二五	二五	三五	二五	三五	二五	二五
志太	六六	七六	六六	六六	七六	六六	六六	七六	六六	七六	六六	六六
小笠	三三	四三	三三	三三	四三	三三	三三	四三	三三	四三	三三	三三
周智	六六	七六	六六	六六	七六	六六	六六	七六	六六	七六	六六	六六

統計上より見たる茶業静岡

〔二四四〕

郡市別	大正十二年			同十三年			同十四年			昭和元年		
	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶
静岡	一、四	一、三	一、四	一、四	一、三	一、四	一、四	一、三	一、四	一、三	一、四	一、四
庵原	一、三	一、二	一、三	一、三	一、二	一、三	一、三	一、二	一、三	一、二	一、三	一、三
安岡	一、八	一、七	一、八	一、八	一、七	一、八	一、八	一、七	一、八	一、七	一、八	一、八
静岡	一、八	一、七	一、八	一、八	一、七	一、八	一、八	一、七	一、八	一、七	一、八	一、八
志太	二、二	二、一	二、二	二、二	二、一	二、二	二、二	二、一	二、二	二、一	二、二	二、二
小笠	二、〇	一、九	二、〇	二、〇	一、九	二、〇	二、〇	一、九	二、〇	一、九	二、〇	二、〇
榛原	二、二	二、一	二、二	二、二	二、一	二、二	二、二	二、一	二、二	二、一	二、二	二、二
周智	二、二	二、一	二、二	二、二	二、一	二、二	二、二	二、一	二、二	二、一	二、二	二、二
磐田	三、一	三、〇	三、一	三、一	三、〇	三、一	三、一	三、〇	三、一	三、〇	三、一	三、一
磐田	三、一	三、〇	三、一	三、一	三、〇	三、一	三、一	三、〇	三、一	三、〇	三、一	三、一
濱北	二、四	二、三	二、四	二、四	二、三	二、四	二、四	二、三	二、四	二、三	二、四	二、四
引佐	一、六	一、五	一、六	一、六	一、五	一、六	一、六	一、五	一、六	一、五	一、六	一、六
平均	二、〇	一、九	二、〇	二、〇	一、九	二、〇	二、〇	一、九	二、〇	一、九	二、〇	二、〇

統計上より見たる茶葉静岡

累年茶葉一貫匁摘賃統計 (本會議所調査)

〔二五二〕

郡市別	昭和六年			同七年			同八年			同九年		
	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶
賀田	八五	六〇	六〇	八〇	六〇	六〇	八〇	七〇	七〇	八五	七〇	六〇
田方	六〇	五〇	五〇	六〇	五〇	五〇	六〇	五〇	五〇	六〇	五〇	五〇
駿東	五五	四五	四五	五五	四五	四五	五五	四五	四五	五五	四五	四五
富士	五五	四五	四五	五五	四五	四五	五五	四五	四五	五五	四五	四五
庵原	五〇	四〇	四〇	五〇	四〇	四〇	五〇	四〇	四〇	五〇	四〇	四〇
静岡	五〇	四〇	四〇	五〇	四〇	四〇	五〇	四〇	四〇	五〇	四〇	四〇
志太	六〇	五〇	五〇	六〇	五〇	五〇	六〇	五〇	五〇	六〇	五〇	五〇
榛原	一、〇〇	九〇	九〇	一、〇〇	九〇	九〇	一、〇〇	九〇	九〇	一、〇〇	九〇	九〇
小笠	七〇	六〇	六〇	七〇	六〇	六〇	七〇	六〇	六〇	七〇	六〇	六〇
周智	七〇	六〇	六〇	七〇	六〇	六〇	七〇	六〇	六〇	七〇	六〇	六〇
磐南	八〇	七〇	七〇	八〇	七〇	七〇	八〇	七〇	七〇	八〇	七〇	七〇
磐田	八〇	七〇	七〇	八〇	七〇	七〇	八〇	七〇	七〇	八〇	七〇	七〇
濱北	六〇	五〇	五〇	六〇	五〇	五〇	六〇	五〇	五〇	六〇	五〇	五〇
引佐	六〇	五〇	五〇	六〇	五〇	五〇	六〇	五〇	五〇	六〇	五〇	五〇
平均	六四	五六	五二	六四	五三	五二	六四	五三	五二	六四	五三	五二

統計上より見たる茶葉静岡

郡市別	昭和二年			同三年			同四年			同五年		
	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶
賀田	一一〇	八〇	八〇	一一〇	八〇	八〇	一一〇	八〇	八〇	一一〇	八〇	八〇
田方	八〇	七〇	七〇	八〇	七〇	七〇	八〇	七〇	七〇	八〇	七〇	七〇
駿東	八〇	七〇	七〇	八〇	七〇	七〇	八〇	七〇	七〇	八〇	七〇	七〇
富士	八〇	七〇	七〇	八〇	七〇	七〇	八〇	七〇	七〇	八〇	七〇	七〇
庵原	八〇	七〇	七〇	八〇	七〇	七〇	八〇	七〇	七〇	八〇	七〇	七〇
静岡	九〇	八〇	八〇	九〇	八〇	八〇	九〇	八〇	八〇	九〇	八〇	八〇
志太	九〇	八〇	八〇	九〇	八〇	八〇	九〇	八〇	八〇	九〇	八〇	八〇
榛原	一、〇〇	九〇	九〇	一、〇〇	九〇	九〇	一、〇〇	九〇	九〇	一、〇〇	九〇	九〇
小笠	一、〇〇	九〇	九〇	一、〇〇	九〇	九〇	一、〇〇	九〇	九〇	一、〇〇	九〇	九〇
周智	一、〇〇	九〇	九〇	一、〇〇	九〇	九〇	一、〇〇	九〇	九〇	一、〇〇	九〇	九〇
磐南	一、〇〇	九〇	九〇	一、〇〇	九〇	九〇	一、〇〇	九〇	九〇	一、〇〇	九〇	九〇
磐田	一、〇〇	九〇	九〇	一、〇〇	九〇	九〇	一、〇〇	九〇	九〇	一、〇〇	九〇	九〇
濱北	八五	七五	七五	八五	七五	七五	八五	七五	七五	八五	七五	七五
引佐	八五	七五	七五	八五	七五	七五	八五	七五	七五	八五	七五	七五
平均	八五	七五	七五	八五	七五	七五	八五	七五	七五	八五	七五	七五

〔二五〇〕

統計上より見たる茶業静岡

〔二五五〕

引 名 濱松	濱北	磐田	磐田	周智	小笠	榛原	志太	静岡	安原	庵原	富原	駿東	田方	賀茂	計	郡市別
																賀茂
二六六	三〇	五七	三四	四四	三三	三九	四〇	一五	四八	五四	六二	三〇	二八	二八	二八	大正十一年
二九二	四〇	七六	三四	三九	三七	四六	三九	一五	三五	四九	六〇	五八	三〇	三〇	三〇	大正十二年
一、三〇〇	六九	八八	五五	二一	一〇	八〇	九四	三五	九八	二八	八八	三九	七〇	二二	二二	大正十三年
一、一〇一	四七	八八	五五	二一	一〇	八〇	九四	三五	九八	二八	八八	三九	七〇	二二	二二	大正十四年
一、〇一一	五〇	五二	九九	八九	九五	三五	三六	二八	八八	四八	九四	三九	七〇	三三	三三	昭和元年
一、〇二二	三六	六二	四九	四六	一四	八〇	三三	二八	五五	七七	七七	三五	七三	三五	三五	昭和二年
一、〇〇六	三七	六二	四九	四八	二二	七九	三五	二八	五五	七七	七七	三五	七三	三五	三五	昭和三年
九八五	六八	五二	四八	八一	三九	六八	二四	三五	二八	五五	九二	六七	四〇	四〇	四〇	昭和四年
八三九	六七	六一	四六	六四	四三	五九	一三	三五	二八	五五	二〇	四七	四〇	四〇	四〇	昭和五年
七五七	六六	三一	六六	七六	四六	五八	一〇	三七	五五	七七	五五	四〇	四〇	四〇	四〇	昭和六年
六五七	三三	三一	九三	六三	六二	四二	一五	九〇	五五	八四	六三	四〇	四〇	四〇	四〇	昭和七年
七〇六	三三	三一	九三	七〇	六九	四九	一五	九〇	五五	八四	六三	四〇	四〇	四〇	四〇	昭和八年
六九七	二二	三三	一三	六五	七二	三九	一六	八〇	五五	八四	六三	四〇	四〇	四〇	四〇	昭和九年

累年製茶販賣商統計 (本會議所調査)

平均	引佐
五五	三五
四二	三〇
四〇	三八
四三	三五
三九	三〇
三八	三八
四二	四八
四〇	四七
四〇	四七
四五	四二
三三	三七
三三	三〇

統計上より見たる茶業静岡

〔二五四〕

引 名 濱松	濱北	磐田	磐田	周智	小笠	榛原	志太	静岡	安原	庵原	富原	駿東	田方	賀茂	郡市別
															賀茂
五八	一三	六四	八〇	三五	六〇	四六	四〇	二五	二二	四六	二八	五八	三三	三三	昭和十一年
四七	一〇	五三	七〇	二八	六三	三五	三五	二二	二〇	三五	二五	五八	三三	三三	昭和十二年
四七	一八	四三	二二	二五	六三	三四	二二	二二	二〇	三五	二二	五八	三三	三三	昭和十三年
三八	九	七五	四六	三二	四三	三五	六二	二五	二〇	三五	二五	五八	三三	三三	昭和十四年
三八	七	六三	三四	二八	三三	三四	四五	二二	二〇	二五	二五	五八	三三	三三	昭和元年
三八	五	五三	四〇	二六	三三	三四	二五	二二	二〇	二五	二二	五八	三三	三三	昭和二年
三〇	一〇	六六	四〇	三三	三五	四五	四九	二五	二二	三六	二五	五〇	三三	三三	昭和三年
三〇	一〇	五三	四九	二八	三三	三四	三六	二二	二〇	二五	二〇	五〇	三三	三三	昭和四年
三三	一三	六六	五二	三八	三八	四六	二八	二〇	二五	三七	二五	五〇	三三	三三	昭和五年
三四	一〇	五三	五〇	二五	三八	三五	一五	一五	二二	二六	二〇	五〇	三三	三三	昭和六年
三三	一〇	五三	五〇	二五	三八	三五	一五	一五	二二	二六	二〇	五〇	三三	三三	昭和七年
三三	一〇	五三	五〇	二五	三八	三五	一五	一五	二二	二六	二〇	五〇	三三	三三	昭和八年
三三	一〇	五三	五〇	二五	三八	三五	一五	一五	二二	二六	二〇	五〇	三三	三三	昭和九年

統計上より見たる茶業静岡

累年生葉賣業者統計 (本會議所調査)

郡市別	十一年正	十二年同	十三年同	十四年同	昭和元年	二年同	三年同	四年同	五年同	六年同	七年同	八年同	九年同
田方	二五八	二五八	二六〇	二〇六	二〇六	二〇六	二〇六	二〇六	二〇六	二〇六	二〇六	二〇六	二〇六
駿東	二五五	二二一	二二五	二〇一	二〇一	二〇一	二〇一	二〇一	二〇一	二〇一	二〇一	二〇一	二〇一
富士	一、二五八	一、一五三	一、二二七	一、三三六	一、三三六	一、三三六	一、三三六	一、三三六	一、三三六	一、三三六	一、三三六	一、三三六	一、三三六
庵原	四、九八五	三、五九六	三、七七七	六、四九八	六、四九八	六、四九八	六、四九八	六、四九八	六、四九八	六、四九八	六、四九八	六、四九八	六、四九八
安岡	二、七四九	二、八四〇	三、三六六	四、四八七	四、四八七	四、四八七	四、四八七	四、四八七	四、四八七	四、四八七	四、四八七	四、四八七	四、四八七
静岡	一、一七一	一、一五〇	一、一五〇	一、一五〇	一、一五〇	一、一五〇	一、一五〇	一、一五〇	一、一五〇	一、一五〇	一、一五〇	一、一五〇	一、一五〇
志太	一、四八八	二、七五四	二、五〇九	五、一八四	五、一八四	五、一八四	五、一八四	五、一八四	五、一八四	五、一八四	五、一八四	五、一八四	五、一八四
小原	四、二〇一	四、八八九	五、三九九	五、四八八	五、四八八	五、四八八	五、四八八	五、四八八	五、四八八	五、四八八	五、四八八	五、四八八	五、四八八
榛笠	二、七〇〇	二、六五四	四、九〇九	五、三九一	四、七〇三	四、七〇三	四、七〇三	四、七〇三	四、七〇三	四、七〇三	四、七〇三	四、七〇三	四、七〇三
周智	一、四三〇	二、三三六	二、三三六	一、六四七	一、六四七	一、六四七	一、六四七	一、六四七	一、六四七	一、六四七	一、六四七	一、六四七	一、六四七
磐田	二、五四九	二、五五七	二、七三〇	二、六八〇	二、六八〇	二、六八〇	二、六八〇	二、六八〇	二、六八〇	二、六八〇	二、六八〇	二、六八〇	二、六八〇
磐田	九〇一	一、五六二	一、四三六	一、四三六	一、四三六	一、四三六	一、四三六	一、四三六	一、四三六	一、四三六	一、四三六	一、四三六	一、四三六
濱北	一、七六〇	一、九五六	一、九三〇	二、二二三	一、九九八	一、九九八	一、九九八	一、九九八	一、九九八	一、九九八	一、九九八	一、九九八	一、九九八
濱名	一、八三六	一、八三五	一、三九四	一、五七〇	一、八二二	一、五四一	二、〇二二	二、八三三	二、六三五	二、五九三	二、〇九〇	一、九六七	一、六七一
引佐	二七、七九八	三〇、二〇八	三八、一七九	四二、二八三	四〇、六四一	四〇、四四六	三九、六五	四〇、四七九	四〇、二二	四〇、四四五	三七、七九	三七、四六九	四〇、〇〇一
計	二七、七九八	三〇、二〇八	三八、一七九	四二、二八三	四〇、六四一	四〇、四四六	三九、六五	四〇、四七九	四〇、二二	四〇、四四五	三七、七九	三七、四六九	四〇、〇〇一
郡市別	一人	一人	二人	二人	一人	一人	一人	一人	一人	一人	一人	一人	一人

〔二五六〕

累年生葉仲買商統計 (本會議所調査)

郡市別	十一年正	十二年同	十三年同	十四年同	昭和元年	二年同	三年同	四年同	五年同	六年同	七年同	八年同	九年同
田方	四九	二〇	七〇	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
駿東	四九	二〇	七〇	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
富士	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二	二二
庵原	四六五	二二〇	三〇	一〇八	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇	二五〇
安岡	七八	一〇〇	七八	八一	一六五	一六五	一六五	一六五	一六五	一六五	一六五	一六五	一六五
静岡	二八七	七九	一〇〇	一五	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇
志太	二八七	七九	一〇〇	一五	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇
小原	八〇	七九	一〇〇	一五	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇
周智	七二	七二	二八五	五二八	五二〇	五二〇	五二〇	五二〇	五二〇	五二〇	五二〇	五二〇	五二〇
磐田	二〇〇	二二	二二〇	二七〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇
磐田	八三	八四	一九四	一九五	一六二	一六二	一六二	一六二	一六二	一六二	一六二	一六二	一六二
濱北	八七	一四	一四〇	一〇九	一三二	一三二	一三二	一三二	一三二	一三二	一三二	一三二	一三二
濱名	一〇七	一〇七	一九四	一〇九	一三二	一三二	一三二	一三二	一三二	一三二	一三二	一三二	一三二
引佐	二、三三五	二、〇三八	二、九八五	三、一五八	三、三五五	三、〇四	二、七九三	二、六四九	二、四七七	二、六三三	二、三九六	二、二八九	二、三三三
計	二、三三五	二、〇三八	二、九八五	三、一五八	三、三五五	三、〇四	二、七九三	二、六四九	二、四七七	二、六三三	二、三九六	二、二八九	二、三三三
郡市別	一人	一人	二人	二人	一人	一人	一人	一人	一人	一人	一人	一人	一人

累年製造兼販賣商統計 (本會議所調査)

郡市別	十一年正	十二年同	十三年同	十四年同	昭和元年	二年同	三年同	四年同	五年同	六年同	七年同	八年同	九年同
田方	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六
駿東	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六
富士	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六	二六
庵原	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三
安岡	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三
静岡	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三
志太	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三
小原	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三
周智	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三
磐田	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三
磐田	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三
濱北	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三
濱名	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三
引佐	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三
計	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三
郡市別	一人	一人	一人	一人	一人	一人	一人	一人	一人	一人	一人	一人	一人

統計上より見たる茶業静岡

〔二五七〕

統計上より見たる茶業静岡

市別	昭和元年									
	十一年	十二年	十三年	十四年	十五年	十六年	十七年	十八年	十九年	二十年
安	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
静	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
志	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
小	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
周	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
磐	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
磐	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
濱	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
引	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
計	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11

〔二五八〕

累年再製兼販賣商統計 (本會議所調査)

市別	昭和元年									
	十一年	十二年	十三年	十四年	十五年	十六年	十七年	十八年	十九年	二十年
賀	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
田	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
駿	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
富	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
庵	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
安	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
静	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
志	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
計	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11

市別	昭和元年									
	十一年	十二年	十三年	十四年	十五年	十六年	十七年	十八年	十九年	二十年
原	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
笠	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
智	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
周	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
磐	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
磐	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
濱	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
引	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
計	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11

第六、最近日本茶輸出の情勢

清水港が日本茶の輸出港として本格的に第一線に乗出したのは、日露戦争終結後の明治三十九年で、此時既に五百十
八萬封度を積出し、横濱の一千七百萬ポンド、神戸の八百萬ポンドに對抗して大に將來を期待され、爾來一年毎に過速
度的の進出を示し、明治四十二年には、早くも横濱の一千三百萬ポンド、神戸の六百萬ポンドを完全にリードして一千
四百萬ポンドを統計の上に記録するに至り、更にこの勢を續けて年毎に東西兩大港を壓倒して、大正十年には輸出茶の
全覇權を掌握し、清水大築港計畫の素地を作り、遂に今日の盛觀を呈するに至つたのである。然るに貿易上の盛衰には
種々の變化があり、明治三十年頃の日本茶全輸出額四千三百萬ポンドは、その後一時衰退して三千萬ポンド臺に下り、
三十六年日露戦争當時に於て再び四千萬臺を取返したが、更に後退を來し、大正元年頃には一時二千萬臺に落ち、世
界戦争に直面して五、六、七年には一躍四千萬臺に上進したが、それも束の間の夢と消え、八年より急降下して二千萬
に落ち、大正十年の最不況に接して一千六百萬といふ驚くべき減退を來し、天下の當業者これはとばかり上下擧つて一

統計上より見たる茶業静岡

〔二五九〕

大覺醒運動を起し、爾來幾分勢力を挽回し、大正十四年には對露輸出の道開けて新販路に曙光を認むると共に、五ヶ年繼續對米加廣告大宣傳を執行する等對外活躍目覺ましく、之に伴つて米露以外、北阿、近東、印度アフガン等への綠茶新販路と、紅茶による世界的進出に、久しく二千萬ポンド臺を彷徨して居た輸出茶の數字は、昭和八年に至りて三千萬臺を回復し、九年、十年はこの數字を維持若しくは加増し、國內に於ける各種の新施設と相俟つて益々將來の期待を大ならしめつゝあるのである。以上の期間に於ける對外施設については、別面説述の如くであるが、大正十一年以降に於ける輸出關係の統計を蒐録すれば左の如くである。

日本茶重要四港輸出統計 (静岡縣再製茶業組合調)

備考	年度	横濱	清水	神戸	四日市	其他	合計封度	價格	價格百封度に付
	大正一	一、四〇、六五三	九七、九七九	四、四六六	一、七九、四三三	二七、〇〇〇	四、四八四	一六、七二〇	六、六三
	同 一	一、三八、〇〇〇	三、九五、四一七	七、五四〇	一、四一八、四四三	二五、七九〇	四、四〇〇	一四、七三三	五、一九
	同 一三	二七、六〇二	六、〇四、三三四	四、一五五	六、六六、三五五	三三、三四二	三、〇九三	七、四九	五、四三
	同 一四	七六、九四三	八、八三、七三三	六、五二〇	三、一、九四八	〇.T.	二五、三一一	一四、四二二	五、七三五
	昭和元	八九、〇六二	二、三三、六四四	四、〇一一	〇.T.	〇.T.	三、四三四	二、五七五	八、〇三
	同 一五	七三、五四〇	九、四〇、四六五	一、〇八八	九、九七五	二六、七四五	二、六五五	一〇、四六六	四、八三二
	同 二	六六、九六二	二、二五、〇五八	〇	九、六六三	三、二九三	二、七九四	二、八三三	四、九七三
	同 三	六三、四四三	三、〇〇、七〇八	四〇	九、六六三	三、二九三	二、八三三	二、七九四	五、一五八
	同 四	二九、八五三	四、〇三、九四八	四二〇	三、七、四三二	二九、〇三四	九、〇二二	三、三八	三、〇七
	同 五	八三、九四九	三、四八、八七五	二、三四八	〇.N	三、七、四三二	二、三四、二二二	七、五五五	六、〇二
	同 六	九四、二八二	五、五六、〇〇〇	二、四四、九元	九、九七五	二六、七四五	二、五五五	七、五五五	六、〇二

四月より日本茶業組合は米國に於て日本茶宣傳のため新聞廣告を開始す前項の新聞廣告を四月より雜誌廣告に變更す雜誌廣告を繼續す
雜誌廣告を變更して立看板を使用し廣告は當年度を以て一時中止す

米國市俄古萬國博覽會に於て六月より十月迄日本茶宣傳をなす、印錫瓜哇第一回聯合茶業統制案協定され其結果紅茶價格騰貴す聯合會議所は補助規程を設け紅茶製造獎勵をなす

(本表中 Tとあるは敦賀、Oとあるは大阪、Nとあるは名古屋なり)

日本茶仕向地別輸出統計 (静岡縣再製茶業組合調)

仕向地	大正十一年	同十二年	同十三年	同十四年	昭和元年		同二年
					封度	價格	
紐育	八、七六七	七、六五三	六、三三三	六、八三八	六、八二八	六、三六六	六、三六六
市俄古	一、四二八	一、三三三	九、九三三	一、五二二	九、四五二	九、三三八	九、三三八
太平洋沿岸	四、三七八	三、九二七	三、七七八	二、八三三	二、五九九	二、三三三	二、三三三
加奈陀	二、五五五	二、七四一	二、三三四	三、一六八	三、四九九	三、七〇五	三、七〇五
露西亞				三、〇〇〇	四、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
支那				三、三三三	三、三三三	三、三三三	三、三三三
歐州				一、四八〇	二、四〇〇	二、四〇〇	二、四〇〇
阿弗利加							
印度							
其他							
合計	二七、一〇〇	二五、七九〇	三三、三四二	二五、三三三	三三、三四二	三三、三四二	三三、三四二

仕向地	昭和三年	同四年	同五年	同六年	同七年	同八年	同九年
紐育	七、四〇三	六、八九三	六、二八〇	六、九七六	七、四四五	九、六六〇	六、五七七
市俄古	一、四二八	一、三三三	一、三三三	一、三三三	一、三三三	一、三三三	一、三三三
太平洋沿岸	四、三七八	三、九二七	三、七七八	二、八三三	二、五九九	二、三三三	二、三三三
加奈陀	二、五五五	二、七四一	二、三三四	三、一六八	三、四九九	三、七〇五	三、七〇五
露西亞				三、〇〇〇	四、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
支那				三、三三三	三、三三三	三、三三三	三、三三三
歐州				一、四八〇	二、四〇〇	二、四〇〇	二、四〇〇
阿弗利加							
印度							
其他							
合計	二七、一〇〇	二五、七九〇	三三、三四二	二五、三三三	三三、三四二	三三、三四二	三三、三四二

緑茶 九、六六〇、六七七
紅茶 二、一〇〇、〇〇〇
緑茶 六、五七七、六五八
紅茶 四〇、〇〇〇

統計上より見たる茶業静岡

市 俄 古	九、八四、九五	七、五八、八四	七、六三、八四	七、八四、九二	七、七三、七〇八	七、二九、八四〇	五、一〇三、五三四
太 平 洋 沿 岸	二、五六、〇九六	二、四九、九一	二、二五九、七五	一、七六六、一三九	一、八三一、九二五	一、九三九、九六〇	一、六六七、九二〇
加 奈 陀	二、五七、五五	二、五二、〇九八	一、八九九、八〇〇	一、九四八、七二三	二、二七、九六八	二、八三四、六九八	一、七五四、九三九
露 西 亞	一、四三、八五一	三、三二、三八五	四、四三、二七五	四、八六一、五二二	四、四七五、六四九	七、〇四七、六四二	四、六一、一六〇
支 那		一、五八〇		四、四四、五〇三	九三、五六六	九五、二〇〇	一九〇、一三
歐 洲		九、二三		四三七、〇五八	一、二〇八、四七九	七二、七三	七二、一九〇
阿 弗 利 加				一、二七、七二	五三、四七三	六三、二四三	一、五〇、八九五
印 度				二、五〇〇	四、五二、三六三	七、八八、七三〇	一、六三、五七五
ア フ ガ ニ ス タ ン				一、六〇	三〇〇	一五三、四九	九三、五七五
其 他						七二、六三八	五、五九〇
合 計	二、七九、〇九	二、八五、一九四	二、五四、五五三	二、四、三七、一七二	二、六、七五、二五四	三、二、三九、三七	二、九、〇三、二二三

〔二六二〕

日本茶輸出荷主別統計 (静岡縣再製茶業組合調)

荷 主	大正十一年	同 十二年	同 十三年	同 十四年	昭和元年	同 二年
アールウイン・ホキットニ シールド・フリード・シユミット	二、八四六、七二	二、八七八、九三二	六、四三六、九〇七	七、五九九、六二八	七、六三三、二五六	七、五四七、七六
ヘーリ	四、三九三、五四	四、四四七、一四五	三、二八四、九二二	三、五三三、八二三	三、七二七、七七七	三、五八〇、六八七
ビー・エー・エー	二、〇九、五六	二、八四七、八三三	四、四六六、八八六	四、四八九、五六〇	四、三九九、三〇五	四、一三三、四八八
富士製茶店			八八八、二〇五	七、〇三二〇	八七五、七九〇	一、〇二一、三五五
岩井商會			二、八四二、八三四	三、二七四、五〇七	二、七四一、七七	三、三二一、七八九

日本茶直輸出組合						
三井物産會社	一、一五四、八八七	一、二一四、三三三	一、三二〇、二一〇	一、二一〇、五五五	八九〇、八五	八六〇、三九〇
三井物産會社						
エム・ジエー・ビー						
栗田商會						
ハビラ商會						
茶業中央會議所	二、四、四四〇	一、七、六九五	二、九、一三八	三、六、二五三	四、二、四七三	四、九、八八七
静岡茶貿易組合						
バージャンシン・エンド・ソンス						
パテザ・パラダルス						
日本緑茶生産組合						
吉永商會						
野澤商會						
静岡製茶輸出商會						
日本製茶會社	二、三三〇	一、一〇一〇	七、〇一〇	二、八一〇	三、一八〇	八、九五〇
ヤマザン						
長崎製茶貿易組合	一、一六二、三六二	一、〇三六、八三三	八、九六、七八〇	一、〇五〇、三三〇	一、〇八〇、八五六	九、七八、三九二
ゴットリ	二、三、四九六	一、五、六八七	一、五〇四、二八二	二、四九八、一九三	六、〇〇、〇八〇	
メー	四、一、六五五	四、〇七、六三三	二、八六、六三四	二、〇七、一五〇	二、五、三六七	
天野	三、四八、六一	四、二七、七〇	三、七五、一七二	五、五一、四八〇	一、七九、五〇五	
アヲ						
丸文						
伊藤製茶部	二、一四六、五〇〇	一、八四六、八六五	二、一、一〇〇			
ホキット	五、七七、三三	五、〇三、四七九				

統計上より見たる茶業静岡

〔二六三〕

統計上より見たる茶業静岡

荷主	昭和三年	同四年	同五年	同六年	同七年	同八年	同九年
アーウィン・ハリソン	四、三六、三三	三、九八、七〇	四、九八、〇〇	三、〇九、九七	三、〇九、九七	四、九八、五五	四、六九、三
古	一三、五三	四、七〇	四、二八一				
岩	一七、〇一一	二、八三〇	九、八四九	二五、三二、二五			
笹野	九九、九三	二、七七八	三、三、二二				
合	二七、一〇、四八四	二五、七九、四〇〇	三三、三四、二八	二五、三二、二五	三、〇九、九七	三、三四、〇〇五	二、六五、二七

荷主	昭和三年	同四年	同五年	同六年	同七年	同八年	同九年
アーウィン・ホキットニー	七、九〇、四七二	八、七四、三八	八、二九、一四〇	八、四七、九三	九、〇〇、〇二	一〇、六四、二二	一〇、〇〇、四八
シーグフリード・シユミット	三、六三、五四〇	三、二一、九五七	三、三〇、五九八	三、〇五、〇九八	三、九八、九五三	四、〇三、二八七	二、八四、二五八
ヘー・エー・リ	三、九三、四二五	三、九七、三七	三、七五、六三四	三、一三、四五四	三、四二、八〇一	三、五二、七八	三、五四、四三六
ビー・エー・リ	一、六五、一七五	一、四九、六七五	一、二五、八七五	一、四七、〇九五	二、〇五、七三〇	二、五二、七三	一、四七、〇五五
富士製茶	三、八七、七六〇	三、八〇、五九	三、四九、五四〇	三、二八、九三三	三、二五、八七一	二、三四、〇〇〇	二、〇二、九六九
岩井							
日本茶直輸出組合	一、〇九、三八五	七四九、四三	三〇八、八二〇	二、四六、九五六	二、四二、五九八	二、〇七、五三三	一、四六、七六
三井物産							
三井							
エム・ジェー・ピー	八九、三三〇	九三、二四〇	九〇八、四二〇	七四三、〇九六	八四二、七四一	一、〇三、四五	一、七〇、九九四
栗田	二、七〇四	二〇、八三八	一五、八二九	一八六、六四七	八七八、六五六	四〇二、二五八	九八〇、九六六
ハビ							
茶業中央會議所	四、九六〇	五、三五五	一三、六〇〇	一六、三三	三二、六〇七	七五、七三	三五、五〇二
静岡	四、九六〇	五、三五五	一三、六〇〇	一六、三三	三二、六〇七	七五、七三	三五、五〇二
バージャンシン・エンド・ソンス	四、七七一	五、八三五	五、九三三	四、〇九九	三九、一八二	五三、〇二	三七、六七三

最近輸出茶仕向地及荷主別統計 (静岡縣再製茶業組合調)

荷主	昭和七年	同八年	同九年	昭和七年	同八年	同九年
パテザ・バラダルス	三三、七六、一〇	三三、六五、〇	一五、四、六五〇	一六、六〇	二七、四六四	七八、九六〇
日本緑茶生産組合						
吉永	三、七〇、一〇	三、三、六五〇	一五、四、六五〇	二九五、七〇〇	二二、一〇〇	三、七〇〇
野澤						
静岡製茶輸出商會	二、八〇〇	一、五、一〇〇	二四〇、二三七	二二〇、〇一八	四一、五〇〇	
日本製茶會社	五、八五〇	八、八二〇	一五、九七五	一、三三五		
ヤ崎製茶貿易組合	五四〇、六九七	一〇〇、〇四四				
長崎製茶貿易組合						
ゴッ						
アングロ・アメリカン						
吉川	九、二九〇	一八、五七三	三、七二二	一六、七八〇	一八、〇六	一、三六四、一五
クレメント・エム・ハッキム商會	二三、七九四、〇一九	三三、八五三、一九四	三三、五四三、五五三	二四、三七、一七三	二六、七四五、二五四	二九、〇三四、二二
合	二三、七九四、〇一九	三三、八五三、一九四	三三、五四三、五五三	二四、三七、一七三	二六、七四五、二五四	二九、〇三四、二二

荷主	昭和七年	同八年	同九年	昭和七年	同八年	同九年
アーウィン・ホキットニー	六、一九八、〇四四	七、五五、六二	五、二六、六八九	二、五六、二二四	二、七五、七、六九七	四、四三、一四三
ヘー・リ	三、三三、九五四	三、三三、九五〇	三、三三、三三六			
シーグフリード商會	三、三九、五六六	四、〇九、八八七	二、八四、三五八			
岩井		一、六〇〇	八、六〇〇		二、〇三、一九八	一、九二、二四九
三菱		七〇〇	九〇、〇〇〇		六三六、三九二	六二五、六六九

統計上より見たる茶業静岡

統計上より見たる茶業静岡

主仕向地	其			他			合		
	昭和七年	同八年	同九年	昭和七年	同八年	同九年	昭和七年	同八年	同九年
三井物産會社	五三〇、三五三	一、〇五二、一五四	六九〇、三五五						
日本茶直輸出組合	四三八、五〇〇	三四五、八九八	九、四五〇						
ビー・エー・商會	一、八〇、七〇〇	二、四三六、七三三	一、三六四、八五五						
アンドロ・アメリカン			一、六四四、〇〇五						
栗田商會	一九、四九五	二五、二三三	三四、四八二						
エム・ジェー・ビー	六七一、〇五五	六五七、七九	六七九、二九						
富士製茶	二、九九、〇七六	二、三九、三〇〇	二七四、一六〇						
ハビブラ商會									
茶業中央會議所	二、五〇六	二〇、五五五							
汗テザ兄弟商會									
クレメント・エム・ハツキム商會									
静岡貿易店	三八、八八二	五三、〇二二	三七、六七二						
吉川商會			二四、五〇〇						
バージャンシン・エンド・ソンス									
日本緑茶生産組合	一九、一四九、四三四	二、六七、三三五	一五、九四二、〇五五						
其他	七、三八三	一六、〇二四	三五、五四四						
合計	一九、一四九、四三四	二、六七、三三五	一五、九四二、〇五五	四、四七五、六四九	七、〇四七、六四二	八、一五九、七三三			

〔二六六〕

主仕向地	阿弗利加、佛蘭西、支那			印度及アフガニスタン		
	昭和七年	同八年	同九年	昭和七年	同八年	同九年
アールウィン・ホキットニー	三三九、九四四	二六、四五五	一五、九〇七			
ヘリヤ商會	一八八、八四七	三〇〇、五〇六	二七八、〇三三			
シーグフリード商會	八〇九、三八七	一三、四〇〇				
合計	五三九、七七八	三〇〇、五〇六	二七八、〇三三			

〔二六七〕

主仕向地	其			他			合		
	昭和七年	同八年	同九年	昭和七年	同八年	同九年	昭和七年	同八年	同九年
岩井商店		五、二五〇	八一、七二〇						
三井物産會社	八七、五〇七	二九、八三八	一八五、七七八						
三井物産輸出組合	一六四、八六一	一七四、八〇三	五二〇、四一〇						
日本茶直輸出組合	三三、四九〇	八〇、五〇〇	九七、六四四						
ビー・エー・商會		五、〇〇〇	一一、一〇〇						
アンドロ・アメリカン	五四一、八八三	三五二、九〇〇	五四九、一三二						
栗田商會									
エム・ジェー・ビー	八八、〇四五	二、四〇〇	二八九、七五						
富士製茶									
ハビブラ商會	一一、三七五	三九、一〇六	九九、四〇〇						
茶業中央會議所									
汗テザ兄弟商會									
クレメント・エム・ハツキム商會									
静岡貿易店									
吉川商會									
バージャンシン・エンド・ソンス									
日本緑茶生産組合	七三、七五五	一〇、五〇〇	一九、二七〇						
其他	四、一五〇〇		二九、二七〇						
合計	二、六六、四二四	一、二〇、八二八	二、三八、一四八	四、四七五、六四九	七、〇四七、六四二	八、一五九、七三三			

統計上より見たる茶業静岡

主仕向地	其			他			合		
	昭和七年	同八年	同九年	昭和七年	同八年	同九年	昭和七年	同八年	同九年
アールウィン・ホキットニー		二六七、三九〇	三七三、七七三						
合計		二六七、三九〇	三七三、七七三	九、一〇〇、二〇二	一〇、六四、一三三	一〇、八〇、四八二			

〔二六七〕

統計上より見たる茶業静岡

各港	大正十一年		大正十二年	
	横濱	清水	横濱	清水
ヘリヤ商會	一、八〇〇	二、八〇〇	三、四二〇	三、五二〇
シグフリード商會	一、七〇〇	一、四〇〇	三、九八〇	四、〇七〇
岩井商會	一、七〇〇	一、四〇〇	三、九八〇	四、〇七〇
三井物産會社	二、〇〇〇	一、四〇〇	三、四〇〇	三、五〇〇
日本茶直輸出組合	四、八四〇	一、七〇〇	八四七	八四七
ビー・エー・カン	二、〇〇〇	一、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇
アンゲロ・アメリカン	二、〇〇〇	一、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇
栗田商會	二、〇〇〇	一、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇
エム・ジェー・ビー	二、〇〇〇	一、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇
富士製茶	二、〇〇〇	一、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇
ハビブラ商會	二、〇〇〇	一、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇
茶業中央會議所	二、〇〇〇	一、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇
汗商會	二、〇〇〇	一、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇
バテザ兄弟商會	二、〇〇〇	一、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇
クレメント・エム・ハッキム商會	二、〇〇〇	一、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇
静岡商會	二、〇〇〇	一、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇
吉川商會	二、〇〇〇	一、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇
パーツヤンシン・エンド・ソンス	二、〇〇〇	一、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇
日本緑茶生産組合	二、〇〇〇	一、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇
其他	五、四〇〇	五、二〇〇	一、七六〇	二、九四〇
合計	五、四〇〇	五、二〇〇	一、七六〇	二、九四〇

各港日本茶輸出荷主別統計

(静岡縣再製茶業組合調)

〔二六八〕

荷主	大正十一年		大正十二年	
	横濱	清水	横濱	清水
ホキットニヤ	二、〇〇〇	五、七七五	五、〇四六	四、〇九
ヘリヤ	一、五三〇	四、三七八	四、三三〇	三、九八〇
アグフリード・シユミット	二、六〇〇	四、二五五	三、九八〇	四、〇七〇
シーグフリード・シユミット	一、七五〇	二、八八八	二、八四〇	二、八四〇
富士製茶	六五、七五〇	二、〇三三	二、〇九〇	二、〇九〇
伊藤製茶	二、〇三三	五、九八〇	二、〇三三	二、〇三三
メランデン・ステイン	一、二五四	二、三四九	一、二五四	一、二五四
ゴットリ	一、一六二	一、六三三	一、一六二	一、一六二
天野	一、〇一〇	四、一六五	一、〇一〇	一、〇一〇
静岡	三、八五〇	一、四三〇	三、八五〇	一、四三〇
小野	一、〇一〇	一、四三〇	一、〇一〇	一、四三〇
ヤグ	一、〇一〇	一、四三〇	一、〇一〇	一、四三〇
丸文	一、〇一〇	一、四三〇	一、〇一〇	一、四三〇
古屋	一、〇一〇	一、四三〇	一、〇一〇	一、四三〇
岩上	一、〇一〇	一、四三〇	一、〇一〇	一、四三〇
笹野	一、〇一〇	一、四三〇	一、〇一〇	一、四三〇
太洋	一、〇一〇	一、四三〇	一、〇一〇	一、四三〇
其他	一、四〇一	三、九七九	一、三三八	一、四〇一
合計	一、四〇一	三、九七九	一、三三八	一、四〇一

統計上より見たる茶業静岡

〔二六九〕

主	昭和		昭和		昭和		昭和	
	横濱	清水	神戶	名古屋	横濱	清水	神戶	名古屋
アール・イン・ホキットニ	三、五〇〇	九、九六、七〇二	七、一五、八三	九、一〇〇、二〇二	一〇、〇八〇、一〇、五九四、〇五三	三、一〇、〇一一	三、一〇、〇一一	一〇、〇八〇、一〇、五九四、〇五三
富士製茶	一七九、一〇〇	三、六八八、二七〇	一八〇	三、九三、九三三	三、〇、八二〇	四、〇四二、四六七	二五、五二〇	四、〇七三、二八七
シグフリード・シユミット	一〇三、一四〇	三、三〇九、四八一	一八〇	三、四二、八〇一	三、三七九、九八四	三、三七九、九八四	四、六〇〇	三、五二六、七六八
日本茶直輸出組合	二、〇〇五、七三〇	二、〇〇五、七三〇	一八〇	二、〇〇五、七三〇	二、五三六、七三三	二、五三六、七三三	二、五〇〇	二、五〇〇、〇〇〇
静岡製茶輸出商會	三、八、三〇二	三、〇六二、一六九	二、三、三〇〇	三、一三、八七一	二、七、九二九	二、三、五、四三三	三、六九八	二、〇三七、〇三〇
野澤	二、八五、一一一	二、八五、一一一	二、九、九六	二、四二、五九八	一、八九二、四五三	一、八九二、四五三	五、六、二〇五、〇〇〇	二、〇三七、〇三〇
静岡製茶貿易組合	一八三、八六七	一八三、八六七	二、九、九六	八四八、七四一	一、〇九一、四四八	一、〇九一、四四八	一、六〇三、五三三	一、六〇三、五三三
長崎製茶貿易組合	一三九、六〇七	一三九、六〇七	六、七、一〇五	一三九、六〇七	七、三六、七〇	七、三六、七〇	六、八、六六五	一、〇三三、四四五
静岡茶業聯合會	七、一、〇八〇	七、一、〇八〇	七、八、一、五七六	八、八、一、五七六	二、六〇、〇〇四	一、四二、二五四	八、四、〇六五、三七、〇三三	四〇二、二五八
栗岡	六、二、五〇	六、二、五〇	二、五、〇四一	六、二、五〇	一、四二、二五四	一、四二、二五四	二、一、〇九八	六、五、七、七一九
静岡縣茶業聯合會	一、六、九〇	一、六、九〇	二、五、〇四一	八、八、一、五七六	二、六〇、〇〇四	一、四二、二五四	八、四、〇六五、三七、〇三三	四〇二、二五八
片山	二、九〇〇	二、九〇〇	三、三、〇六九	三、三、〇六九	一、四二、二五四	一、四二、二五四	二、一、〇九八	六、五、七、七一九
茶業中央會議所	二、四、六〇〇	二、四、六〇〇	一、二、〇一、二七五	一、二、〇一、二七五	一、四二、二五四	一、四二、二五四	二、一、〇九八	六、五、七、七一九
其他	八、二九一、一四〇	八、二九一、一四〇	八、二九一、一四〇	八、二九一、一四〇	一、四二、二五四	一、四二、二五四	二、一、〇九八	六、五、七、七一九
合計	三、六三、五四〇	三、六三、五四〇	三、六三、五四〇	三、六三、五四〇	三、六三、五四〇	三、六三、五四〇	三、六三、五四〇	三、六三、五四〇

主	昭和		昭和		昭和		昭和	
	横濱	清水	神戶	名古屋	横濱	清水	神戶	名古屋
三井物産會社	二、〇〇〇	二、〇〇〇	五、九三、一五五	六、四、一五五	二、四、四二二	七、三、九七五	九、七、三三七	九、七、三三七
エム・ジエー・ビー	九〇、八四〇	九〇、八四〇	一、五、四、六五〇	九、〇、八二〇	七、四三、〇九六	七、四三、〇九六	七、四三、〇九六	七、四三、〇九六
野澤	一、五、四、六五〇	一、五、四、六五〇	二、四〇、二三七	一、五、四、六五〇	二、九、七〇〇	二、九、七〇〇	二、九、七〇〇	二、九、七〇〇
静岡製茶輸出商會	二、七、二〇〇	二、七、二〇〇	一、五、三、一〇九	一、五、三、一〇九	一、八三、三二七	一、八三、三二七	一、八三、三二七	一、八三、三二七
栗岡	五、一、〇四一	五、一、〇四一	八、二、九一	五、一、〇四一	二、九、三九五	一、五、七〇四	一、五、七〇四	一、五、七〇四
静岡	四、〇、五	四、〇、五	六、二、四九八	三、一、九五三	三、一、九五三	一、八、六六五	二、四、〇	二、四、〇
其他	一、三、九、五八三	一、三、九、五八三	四、〇、三、九四八	四、〇、三、九四八	八、八、三、九四九	三、四、八七五	二、三、四八	二、三、四八
合計	一、三、九、五八三	一、三、九、五八三	四、〇、三、九四八	四、〇、三、九四八	八、八、三、九四九	三、四、八七五	二、三、四八	二、三、四八

統計上より見たる茶業静岡

静岡貿易	昭和九年					合計封度
	静岡	貿易	静岡	貿易	静岡	
静岡貿易	二四、六四四	一四、四八八	三九、一八三	二四、三二一	二八、七〇〇	五三、〇三二
日本緑茶生産組合	四一、八七五	七三、七五五	七三、七五五	九、一〇〇	五三、六五五	二七、四六四
その他	九四、二八三	一六、一四八	五九、五二六	六〇〇	一七、五二〇	一八、八〇〇
合計	一四、八七五	一六、一四八	一、七五、〇八三	九、一〇〇	一七、五二〇	一八、八〇〇

〔二七四〕

静岡貿易	昭和九年					合計封度
	静岡	貿易	静岡	貿易	静岡	
静岡貿易	二四、六四四	一四、四八八	三九、一八三	二四、三二一	二八、七〇〇	五三、〇三二
日本緑茶生産組合	四一、八七五	七三、七五五	七三、七五五	九、一〇〇	五三、六五五	二七、四六四
その他	九四、二八三	一六、一四八	五九、五二六	六〇〇	一七、五二〇	一八、八〇〇
合計	一四、八七五	一六、一四八	一、七五、〇八三	九、一〇〇	一七、五二〇	一八、八〇〇

第七、静岡中心の内地移出入情勢

△備考Ⅱ本表中 K があるは神戸、O があるは大阪、T があるは敦賀

静岡貿易	静岡貿易	静岡貿易	静岡貿易	静岡貿易	静岡貿易	静岡貿易
静岡貿易	二四、六四四	一四、四八八	三九、一八三	二四、三二一	二八、七〇〇	五三、〇三二
日本緑茶生産組合	四一、八七五	七三、七五五	七三、七五五	九、一〇〇	五三、六五五	二七、四六四
その他	九四、二八三	一六、一四八	五九、五二六	六〇〇	一七、五二〇	一八、八〇〇
合計	一四、八七五	一六、一四八	一、七五、〇八三	九、一〇〇	一七、五二〇	一八、八〇〇

本縣下の生産茶は、従来主として貿易向に消化され、他府縣よりの移入茶も、輸出茶への混合用として相當數量を扱つたものであるが、大正十年頃には、縣下の生産額が著しく増大せるに比し、海外輸出甚だ振はず、爲めに縣外茶移入の必要を認めざるのみか、寧ろ進んで貿易残りの茶、又は一番茶早期の上茶をば内地用に振り向け、一時は、日本の緑茶は日本人が飲用するものだといふスローガンの下に、評判のよくない米國などへ強めて輸出するには及ぶまいと、東北・北陸、北海道其他の方面へ販路の擴張を策し、俄かに内地移出の増加を示すに至つたので、大正十三年來朝せる米國の茶珈琲雜誌主幹ユーカーズ氏をして『日本では其生産茶を全部内地で消費するから米國へは一葉も賣らなくてよいとの事だが如何』と質問せしむるといふ状態であつた。之に對して中村會頭は『絶対にさることなし』と答へたが、實際に於ては、米國の不買傾向に對して内地消費を策するは自然の勢ひであつて、この爲めに縣下の生産茶は盛んに内地各方面に移出され、年々の増産も其仕向に窮するが如きことなく大體に於て順調に荷捌きが出来て行つたばかりでなく、一方増産の爲め、他府縣よりの移入は最近殆ど其影を没する状態となつた。その統計數字は左の如くである。

歷年縣下生産及移出統計 (本會議所調査)

統計上より見たる茶業静岡

〔二七五〕

年次	組合員数	茶園反別	製茶數量	製茶金額	機械臺數	内地移入	内地移出
大正十一年	七四、〇五一	一六、一八、〇〇〇	五、四二六、八四六	一九、六四七、七九六	二四、六八七	三三〇、八八六	三、五七、一六二
大正十年	七四、九七九	一六、三二、〇〇〇	五、四七五、〇二〇	一九、九一三、六三〇	二五、八九七	一九二、二八	三、八九〇、六一一
大正九年	七四、三五八	一六、八五、三〇〇	五、八七六、五六七	一九、〇二一、七四九	二七、〇八三	一六三、九五七	四、三四三、八六〇
大正八年	七四、二七四	一七、一八、〇〇〇	六、八二八、七三〇	二二、五八、五六六	二八、四七〇	二〇、五六五	四、三九一、二九
大正七年	七四、一九三	一七、〇八、四〇〇	五、五六八、二〇五	一六、七七、五〇四	二八、九八〇	五二、一〇七	四、一一〇、四〇〇
大正六年	七五、〇〇七	一七、〇四、五〇〇	五、九六七、五五七	一六、〇八五、八四八	二九、四六五	三四、一九八	四、四七六、九七三
大正五年	七五、〇五八	一七、三三七、一〇〇	五、九八七、〇四六	一七、六一、〇〇九	二九、九四八	四一、〇〇四	四、五八八、七四三
大正四年	七四、五〇八	一四、九〇、四二、九〇	六、五六、八五四	一七、四五、〇〇八	三三、六七	三四、〇八三	四、二八一、一八六
大正三年	七三、二〇一	一四、七、七八、九〇	六、二〇五、〇九五	一三、〇元、二六八	三五、六八六	三九、〇八三	四、七四五、八〇七
大正二年	七二、六四四	一五、一、五四、一〇〇	五、九八八、六〇三	九、三三、五四一	三五、八八九	二六、一三四	四、七四、三〇四
大正十一年	七〇、三五六	一五、四、一六、〇〇〇	七、七八、七七一	九、七七、七〇〇	三七、八九九	四九、九三八	四、七四、三〇四
大正十年	七〇、三五六	一五、三、三六、〇〇〇	七、七八、七七一	二、四〇〇、〇二八	三七、二九五	二六、〇四一	四、九七四、四三三
大正九年	七〇、九四〇	一五、三、三六、〇〇〇	七、七八、七七一	一三、九五、八七二	三八、七二九	九五、二二八	四、七八七、四九

府縣別移出茶統計 (本會議所調査)

府縣別	大正十一年移出	大正十一年移入	大正十二年移出	大正十二年移入	大正十三年移出	大正十三年移入	大正十四年移出	大正十四年移入
東京	九一〇、〇四五	二、七三三	一、〇二五、〇〇七	二、七八一	九六、一三三	二、二七六	九六五、八二四	四、五六〇
神奈川	三九一、七三五	一、五三三	三八六、六七五	一、一一一	二六六、三五五	五九	三四二、七〇九	九三
長野	二七六、六二八	八三七	二八六、六五〇	二、八六六	三四、五一九	一、五七三	三四二、八八一	四、〇三六
京都	二四〇、三三九	一、八三四	三二四、六五〇	七、九〇七	四三、一六八	五、四四四	三八六、七七九	一、八五三
大阪	一三三、一〇一	五、八八三	一八九、七七一	七、九〇七	二九〇、三二〇	五、五六〇	二二二、一九三	三、五六〇

府縣別	大正十一年移出	大正十一年移入	大正十二年移出	大正十二年移入	大正十三年移出	大正十三年移入	大正十四年移出	大正十四年移入
三重	一九六、八六〇	六、九七六	一〇八、八五	三九、五五	八〇、五三二	二八、四〇三	一八、四四九	一、四二六
新潟	一六二、〇六三	二、六二〇	一六二、〇〇四	一、三三〇、九七	一八一、二九二	一、三七九	一七三、四〇二	七〇一
山梨	一四四、四七三	二、五四六	一三三、〇九七	一、三三〇、九七	一三一、六八九	一八六	一四五、四三三	七〇一
茨城	一三三、七一一	三、二二	一四、二八	二、八九三	一四四、九六七	四一三	一三五、三〇五	四一八
福島	九五、二〇六	三、五八六	九五、二七	二、八九三	九四、五六九	一九	八一、〇二二	三三
山形	九四、七四五	三、三二	九九、〇四二	二、八九三	一〇九、八八八	一九	一三三、九七三	三三
北陸	八四、八三三	二、八九	八、九三	一、〇九、四九八	一〇、〇三五	二二五	一五三、四三八	二二
宮城	八四、八三三	三、三五	一四、八〇六	一、〇九、四九八	一〇、〇三五	二二五	一五三、四三八	二二
群馬	七六、九一一	一、八四三	九八、七八九	七、七三二	一九、三七九	三八三	二〇、六四〇	一三八
栃木	七二、八三五	二、二二	七、七三二	二、八九三	九四、五六九	一九	一一、六四六	二、九〇六
千葉	四三、七三三	二、二二	五五、六五三	七、七三二	二九、七七七	二二	五〇、八一七	一三三
兵庫	三七、四三九	二、九〇三	六〇、三三	二、二九五	八四、二〇三	一一、七一	一四八、二〇〇	一〇、七〇〇
福井	三六、七三五	二、六二	六五、三四	一、五、二九	一〇四、八九〇	一、二四六	一三三、三五	六三四
秋田	三六、二六八	二、六二	二八、〇〇八	一、四、〇〇五	四四、二三八	九、三八六	四八、五二二	六、五六三
愛知	二七、五九五	二、〇、六七八	三〇、六七	一、四、〇〇五	四四、二四七	九、三八六	四八、八五二	六、五六三
岩手	二七、四五〇	八四八	一七、三三〇	二、四、五〇	二六、〇七五	二四、五六三	三七、一五〇	六、八八一
島根	二〇、五一〇	三、四四	三〇、五四	二、四、五〇	四八、五七〇	二四、五六三	三七、一五〇	六、八八一
奈良	一九、八五六	一、八、六六二	一八、〇二二	一、八、〇二二	二六、〇七六	一四、七八九	二八、九二八	一七、七三六
岐阜	一九、九五七	三、一七六	一七、四八一	一、七、四八一	一一、二六二	一八六	二二、七三六	一四七
富山	八、九三三	一、六六四	一〇、六四四	九、四四七	一、八〇五	一八六	一八、八七〇	一四七
大分	六、一三二	二、七三	九、四四七	九、四四七	一、八〇五	一八六	二七、四四六	一四八

統計上より見たる茶業静岡

統計上より見たる茶業静岡

府縣別	昭和元年	昭和二年	昭和三年	昭和四年
滋賀	六、三七三	八、四五七	一、〇七五	二八、一六〇
石川	六、〇七八	一、〇四七	七、四六九	一〇、九二七
熊本	五、七六七	一三、〇一九	六、一五一	一〇、六三五
廣島	五、〇六四	五、〇六五	一〇、九七九	七、八九一
徳島	五、二九八	一〇、六四四	一、五六二	一六、七〇三
長崎	四、九三〇	五、〇三三	一五、一〇九	四〇、七七一
福井	三、九〇三	六、三三九	五、〇六四	四七、一八九
香川	三、五六七	六、九八六	一三、〇二九	四七、一八九
鹿島	二、〇〇八	六、九八六	五、三三三	二、六四二
岡山	一、四九二	七、〇四三	一三、〇一一	七、六三三
和歌山	九四六	三、五三九	四、八五四	三、一五三
沖繩	一、五二七	五、一九九	三、五四五	五、八八〇
鳥取	七〇五	一、〇九七	六、四九八	九八〇
佐賀	二七七	一、六一〇	一、四八四	六、二九九
宮崎	五七	一、〇九七	一、二二四	七四九
愛媛	二二八	五、一九九	三、一三七	一、一七〇
高知	四四	二六、三七五	一、三三	一、二九九
臺南	七四八	二、七五五	四〇〇	九六九
樺太	二七、六九六	六、一七五	二〇八	三七、三七五
朝鮮	二二二	三、七三五	七、〇五八	一、三三八
滿洲	五、〇七五	三、七三五	四、三三〇	三、六三四
其他	三、五七二、一六二	三、八九〇、六一一	四、三三三、八六〇	四、三九一、二二九
合計	三、五七二、一六二	三、七三五	一、〇三四、〇三三	二、〇、五六五

〔二七八〕

統計上より見たる茶業静岡

府縣別	昭和元年	昭和二年	昭和三年	昭和四年
東京	九四三、五八〇	九六六、三三九	一、〇三四、〇三三	九七三、五八七
神奈川	三五八、八八三	二九八、三五六	二八、一五〇七	二九九、六七八
長野	三二〇、五〇八	三三四、五三三	三三九、〇九三	三四五、二八三
大野	二九八、八八〇	四八、一四五	四八九、〇〇七	五三、九六五
三重	一七九、五八六	二二、〇三八	二六、六八三	二四〇、六三三
大阪	六、三三八	二四、四三〇	二〇、四二三	一七、四二九
京都	一五七、〇三六	一八七、八五六	二〇七、一四八	一九四、八八九
山梨	一四一、五三三	一四〇、〇四八	一四六、一八八	一三三、八四八
福島	二九、二六一	一三九、三三〇	一四、三九九	一三五、六二二
茨城	一〇一、二九九	九四、三三三	九〇、〇九〇	九九、九九九
山形	二五、八一	二〇、九七二	一三、〇三三	二八、四四〇
北海道	一五、二一七	一五、五八九	一八、〇三六	一六、二七三
宮城	九八、八四四	一一、六四二	一〇、〇〇〇	一〇九、七三四
群馬	一一、五九一	一三、三九三	一三、七九八	一一、九一七
栃木	一一、八五〇	一一、〇三九	一一、一四五	一〇三、八四一
千代田	一六、四三三	九、六二三	九、四二五	九八、一〇八
兵庫	四六、三三七	四六、〇八五	五三、一九四	六六、九四九
福井	一九九、〇〇一	一五、四七一	二五、八七四	一五〇、〇五五
秋田	一三五、三三八	一三、三〇三	一一、一九一	一三、一三八
愛知	四七、三七七	五、四一六〇	四九、八〇九	五三、一九三
岩手	三、三三〇	四、〇九五	五一、五六五	四三、五四八
合計	三、四、三九三	四、二、七七七	四、〇、三五五	三、六、七六一

〔二七九〕

統計上より見たる茶業静岡

島根	一九、九四	一〇五	二八、七六九	二七四	二六、二九八	五四	三四、六九七	四六
奈良	三〇、九八八	二、三六六	三七、二八五	四八、五三一	四八、五三一	六六	二二、三八二	六三
青森	二四、八七三	七、二七九	二四、八〇二	二八、六四九	二八、六四九	六	三〇、三六四	六二
岐阜	一六、七九	一八、七五三	一七、五四六	二六、六九四	二六、六九四	一一	二四、九五二	一〇、四五五
富山	三三、五八九	一七、五四六	二五、五六二	一四、三〇五	一八、八七六	一	一八、八七六	一一
大分	二二、六七三	一七、五〇四	一七、五〇四	一五、二六二	一六、六九五	四四	二四、六九九	一一
山口	二二、六七三	四〇、〇九九	四〇、〇九九	五二、八九五	三六、〇五一	三〇二	一六、五六五	一〇一
石川	七、六三三	六三三	九、四五九	一一、二二二	一一、二二二	三二四	三六、〇五一	四八
熊本	四、〇九二	七二四	二〇、八七六	一一、二二二	一八、六三〇	七五九	一八、六三〇	一〇
徳島	二二、七八八	二二四	九、一六	二九	一六、六三〇	二二	八、六〇八	七三
長崎	四、六二二	二、五八三	一八、七七九	二九	一六、六三〇	二二	一八、三三二	一〇
福岡	一、二六	九、一七七	二、五四一	四〇	二〇、一九五	九五七	二六、三三一	六、三四一
香川	九、五五一	七四	五、五一八	二四	九、九九七	五、四一八	七、二〇九	二、六三二
鹿島	五、一九八	一六六	一〇、三三八	七五	八、九九三	五〇一	六、一四三	一〇九
岡山	一、一六	一〇、三三八	一、一三	一五、四五七	一、四一九	一八〇九〇	一、四一九	六七
和歌山	六、三八一	一六六	九、三九	八、九九三	一、四一九	一八〇九〇	一、四一九	一〇九
上野	一、一六	一六六	五、五一八	八、九九三	一、四一九	一八〇九〇	一、四一九	一〇九
青島	一、一六	一六六	五、五一八	八、九九三	一、四一九	一八〇九〇	一、四一九	一〇九
沖繩	一、一六	一六六	五、五一八	八、九九三	一、四一九	一八〇九〇	一、四一九	一〇九
鳥取	七、八三三	一〇、三六三	一〇、三六三	一〇、三六三	一〇、三六三	一〇、三六三	一〇、三六三	一〇、三六三
佐賀	一、一三三	一、一三三	一、一三三	一、一三三	一、一三三	一、一三三	一、一三三	一、一三三
宮崎	一、一三三	一、一三三	一、一三三	一、一三三	一、一三三	一、一三三	一、一三三	一、一三三

〔二八〇〕

愛媛	一、四四五	三、四九八	六、一〇五	三、五五〇	七、五一九	四、八五八	四、七三四
高知	八五	四六三	四六三	七五九	一五四	一五四	一五四
臺灣	二、四四五	一七二	三、八〇四	四二七	六五二	六五二	一六八
樺太	三、二二六	三、六九〇	三、六九〇	五、七一〇	八、五七〇	八、五七〇	八、五七〇
朝鮮	一、〇八八	五〇八	五〇八	五〇八	三、四六六	三、四六六	三、四六六
關東	三、二二六	三、六九〇	三、六九〇	五、七一〇	八、五七〇	八、五七〇	八、五七〇
滿洲	四、二〇〇	四、二〇〇	四、二〇〇	四、二〇〇	四、二〇〇	四、二〇〇	四、二〇〇
合計	四、二〇〇	四、二〇〇	四、二〇〇	四、二〇〇	四、二〇〇	四、二〇〇	四、二〇〇

東京	九三〇、一五五	六八七	九八三、三〇	一、三三四	九八六、四二七	二、二六四	一、〇八〇、六二二	四、八五八
神奈川	二二五、八三六	三五七	三九、三六	三四四	三七五、五〇八	一三〇	二二、六四九	二、二六
長野	三〇〇、三七二	一、六〇八	三〇九、九五	七四六	二八四、九六二	七七六	二七九、六〇九	一、五八三
京都	四七三、二四三	一、三二一	四六四、六三三	三〇六	四八六、四一七	五二二	四九四、九二九	一、四五五
大阪	二二六、〇九六	六、四三三	二二六、〇八三	二四六	二四九、九四四	二四	一八九、四〇三	一、四九
三重	二二、四〇六	二、六五六	二二、四四三	二、五九九	二〇七、〇九九	三、〇〇八	一四、〇五四	六、九四九
新潟	一七九、一三八	一、九七	二〇三、一八七	五七五	二〇七、〇三七	一〇四	二〇、八五七	八五四
山梨	一三三、七二六	一、九七	一三九、六三五	七五	一三五、三九〇	一四	一六、六六七	六
福島	一三五、四四〇	三三〇	一四九、〇〇七	一五二、一八九	一五一、五三三	六四	一四、五、六八九	一一、四七九
茨城	六四、九七一	七四	八六、六四八	五、〇元	七二、〇七八	五六八	八四、二二七	一一、四七九
山形	二二、七九九	四三	二七、三六八	一八	二七、四二五	五三	一三八、七六八	一一、四七九
北海道	一五七、六三三	二八	一七三、〇四〇	一八	一四九、九五	五三	二三四、一〇五	一一、四七九
宮城	一〇四、二八	一、八八〇	一二六、六七〇	一、四九五	一三五、九〇六	三九五	一四二、八二六	一、三六三

統計上より見たる茶業静岡

〔二八一〕

群馬	七四	一四〇、三七四	二二	一四〇、五五九	二九六	一五	一四〇、四六七	六三
栃木	九六六	一一、二五五	三三	一〇五、一三七	四七八	一一	九六、三二九	一、〇二五
千代田	八八、四三四	九七、七三八	一〇七、二九三	一〇七、二九三	三三三	四一九	九八、一八九	四二四
茨城	五〇、八〇三	六、五八四	六一、〇六二	六一、〇六二	一、二二五	三二五	七〇、八二七	二五六
群馬	九五、八三六	七、七、六六九	一〇、二二八	一〇、二二八	二二	七〇	九二、二四八	三
福井	二九、〇一四	一四九、九九一	五、六、七二九	一五六、四〇九	九四	七	一六八、七三三	三五〇
石川	五二、一六五	五、六、七二九	六、六、〇七一	六、六、〇七一	一九	七	七四、〇七五	二九七
富山	五、四、九二	五、六、〇二五	六、二、五〇一	六、二、五〇一	一、六六六	二〇四	一、一四〇	一、一四〇
岐阜	三六、七三三	四〇、〇二九	三九、三三一	三九、三三一	四、五、三三六	二五六	五〇、六四一	三六八
愛知	三〇、〇六六	二九、九四四	三〇、〇四四	三〇、〇四四	三三	三三	三、八四八	四〇
京都	三六、〇二八	二九、九九七	二〇、三五四	二〇、三五四	一、一七〇	三	三、一七五	四七二
大阪	二六、二二二	二五、七五四	二四、六四七	二四、六四七	二七	三	二、七三二	二〇八五
奈良	三〇、八八二	三三、六七一	三〇、〇六八	三〇、〇六八	五、九一七	三、九一八	三〇、七三四	三三
和歌山	一五、九九九	一、四、八八八	一五、六四四	一五、六四四	一六、五五七	一	三、九九一	三三
大分	一五、二八七	二〇、〇二二	一九、五四六	一九、五四六	三〇、七五一	一	三〇、五九八	三三
山口	一七、四三三	二〇、〇二五	二〇、三五九	二〇、三五九	二、七三七	一	二、一七六	二八〇
徳島	四三、一三九	三六、二〇五	三六、四九五	三六、四九五	三、四七	一	三、二八六	二八〇
香川	一五、一一一	一九、九七八	一五、九二八	一五、九二八	二、〇三七	一	五、四〇一	二四
高松	二二、二二七	一七、〇〇〇	一七、一七三	一七、一七三	一八、七五八	一	二、一八五	一六
愛媛	二、三〇八	二八、九九三	二六、〇三三	二六、〇三三	二八、八四〇	六八二	二九、八四	一六
徳島	九、二五七	一一、一五五	一一、六三六	一一、六三六	二六、六五一	二	二、六〇五	一六
石川	二、三〇八	二、二、五〇〇	二、〇、一一七	二、〇、一一七	二、二、一八	六八二	二、一八五	一六
富山	二、三〇八	二、二、五〇〇	二、〇、一一七	二、〇、一一七	二、二、一八	六八二	二、一八五	一六
岐阜	九、二五七	一一、一五五	一一、六三六	一一、六三六	二六、六五一	二	二、六〇五	一六
愛知	一六、九一一	二〇、五〇〇	二〇、一、二七	二〇、一、二七	二、二、一八	六八二	二、一八五	一六
京都	二九、三九九	三、七、三三	三、七、三三	三、七、三三	二、二、一八	六八二	二、一八五	一六
和歌山	七、四四二	一〇、八〇九	三、七、三三	三、七、三三	二、二、一八	六八二	二、一八五	一六

香川	二、三二五	四、二二四	三、七六九	五、五九九	四	五、八八六	八五七
鹿島	四、六八六	七、一三三	七、六七四	八、五四二	一	一四、三三〇	一、〇二五
岡山	二、一七三	一六、〇八五	一六、〇八五	一五、二四六	一	一八、二三四	一、〇二五
支那	一七、九九六	一六、九四三	一四、四一一	二〇、四九五	一	一六、一五七	一、〇二五
北支	二、六九二	四、三三九	三、四、五三八	四、三三三	一	五、四五四	三、二七九
支那	二、九九七	五、〇五七	四、四七六	四、三三〇	一	五、四五四	三、二七九
佐賀	一、一〇三	二、九一三	九、三三七	九、八〇〇	一	一一、八七四	一、四七五
宮崎	五、八九六	六、五〇七	六、二四八	六、七七七	一	八、九九四	六〇七
愛媛	五、二五	四、三三	三、三三	三、三三	一	一〇、六	六〇七
高松	四、九〇二	一〇、〇九七	一一、一五五	一二、五〇九	一	一四、八三三	五、五〇四
徳島	二、四、五五	一五、八一三	一八、三七四	二二、七二三	一	二、五八八	一〇六
朝鮮	四、三、七九四	四九、一〇〇	五二、七五七	五三、三三五	一	五、三、三四五	一〇六
關東	六、六六七	九、四二六	八、七八六	九、六一四	一	三〇、七二	一〇六
滿洲	四、五、一六	三、三二五	六、七、一六	四、七、一六	一	三〇、七二	一〇六
其合	四、二、八、一八六	三九、〇八三	四、七、四、八〇七	二六、一、三四	一	二六、〇、四一	一〇六

第四章 製茶の經營及技術上の變遷

第一、茶業非常時の大正十年

日本茶製造の工程には從來幾多の變遷を重ねて居るが、特に著しき變化を與へたるは歐洲大戰による經濟界の勃興であつて、諸物價の騰貴に促された生産費の増嵩は製茶營業者を多分に苦しめ、大正七、八年頃から、機械製茶の機運を煽り、日本茶特有の手揉製法は漸次機械力の壓迫を受け、殊に摘採の應用は、果然茶の品質に少なからぬ悪影響を及ぼすやうになつた事は人のよく知る通りである。かくて大正十年を一轉機とする縣下の茶業界には、從來需用者間に憧れの的となつて居た純手揉製法が益々減退して、粗揉機應用の半機械製又は、全機械製に轉向するもの多く、その百分指數の割合は、機械製五十八、半機械製二十三に對して純手揉製十九を示し、爾來年を重ねて減退續きの一方であつた。當時この半機械製は、粗揉機による操作の加減から、その製品が手揉よりも色に於て遙かに優つて居るといふので、生産家は寧ろ喜んで半機械製に走るといふ勢ひであつた。従つて當時に於て純手揉の影を止め居るは、僅かに山間部の川根、森、二俣等の奥地に過ぎず、平坦部に於ては極めて稀に散在し、特に註文による製品以外には之を製作せざる實狀で、甚しきは玉露製にさへ若干機械を應用するの風を生ずるに至つた。

斯の如き傾向は、日本茶に取りて元より憂慮すべきではあるが、經濟環境は、第一に勞銀高く、且つ各種工業方面に男女の勞力を奪はれ、山間部に於ては木材の好況が製茶への認識を薄め、茶師茶摘共適當なる雇傭を得ること難く、勢ひ機械力を以てその足らざるを補ふの外なき時代を作り上げて終つたのである。既に時代が斯くなる上は、當面の問題として製茶機械に對する關心を深め、如何にして機械茶の優良化を圖るべきかにある。若し機械の性能が絶対に品質に

逆行するものと思せば營業者としては全く立つ瀬がない。即ち今や我が茶業は右か左かの重大岐路に立つて居るのであつて、組合團體の首脳部に於ても少からず智囊を搾り對策の講究に耽つたのであつたが、元來當時は、機械製と手揉製とを問はず上茶と下茶の値開きが甚だ少かつたので、一般的に量本位の製造に走り、自然硬葉摘の風を馴致して、一段と品質低下の素因を作るのみか、機械力の應用は、普通摘採後の古葉さへも、之を機械で撚つて一見芽から作つた本茶のやうに見せかけ、巧みに混合して市場に持ち出すものが次第に増加するやうになつた。

粗揉機、精揉機、摘採機、是等時代の産物が、不知不識の裡に日本茶の眞生命を破壊して居る。如何にして之を善導するか、若し一朝その方向を誤らんか我が茶業は忽にして奈落の底に陥ち込むであらう。是れ大の茶業非常時にあらずして何ぞやである。殊に年來の木莖問題その他が累ひして對米輸出は驚くべき激減を來して居る。ソコで本會議所は各郡市組合と聯絡を取り教師、検査員其他を動員して、ポスター、警告、番付等を作製、生産改良に向つて悲壯なる宣傳に乗り出し全縣の營業者に呼び掛けたのである。この宣傳が相當の効果を齎らしたことは元より言ふを待たないが、而かも尙ほ劣等茶の製出は容易にその跡を絶たず、甚しきは刈落茶が各所に跋扈し、爲めに一般の品位を傷け、且つ市場にストックを増し相場にも尠らぬ影響を及ぼすので、本會議所は、斷然『刈落番茶の禁止令』を發し、嚴に之が取締に任じ、刈落葉に對する營業者の執着を牽制し、三番茶以後の摘採不可は元より、四番茶などは以ての外といふやうに、強く／＼改善思想を吹き込んだのだが、一面この刈落葉までが茶になつて市場の神經を刺戟するのは、魔力の採捻機があるからだ。會議所は宜しく速かに採捻機の使用禁止を斷行すべきだと根強く主張するものもあつた。併し會議所としては、是れ盾の半面をのみ見たる議論であつて、實際の情勢に即したものでないといふ見地から、禁止論を斥け、一般をして他の方面から製品の改善に力を注がしめた。尤も當時、牧野原の一角に於て、京都の林屋製茶會社が茶精（エキス）工場を起し多量の原料茶芽を消費したことがあり、附近の茶業者中には、同工場でエキスを取去つた後の無成分の

葉を利用し、之を機械にかけて本茶となし、市場の目を誤魔化すものなどがあつて、是等の非常識行爲は一言に及ばず斷然禁止したのである。

大勢既に斯の如く、製茶の機械化は最早之を防止することが出来ないのみか、防止すれば却つて悪結果を及ぼすので、會議所に於ては、こゝに進んで『優良機械の考案奨励』を計畫した。當時の製茶機械としてその性能の完全に近きは粗揉機のみであつて、精揉機には未だ改良の餘地が充分にあつた。勿論機械の使用法にも未熟の誹りはあるも、機械そのものにも亦缺點があつて、精揉機具、即ち磨具が付きまこつて容易に除去することが出来ぬ。之を除去するには、機械の改善と使用法の向上と兩々相俟つて進まねばならぬといふ結論がこの優良機械の奨励になつて現はれたものである。

恰かもこの茶業非常時に當り、十年四月尾崎、北川正副會頭去つて松浦、鈴木の兩氏之に代ると共に新に三橋理事を加へ、前のコンビは名トリオとなり、團體更生の機運極めて濃厚と見られたが、對米貿易の激減から輸出茶の滞貨に驚いた縣下茶商等は、差詰めこの新幹部と力を協せ、矛を内地に向け大々的に需用喚起の宣傳を行ひ、主として未だ茶の眞味を解せぬ國內各地方に對して、所謂内地ダンピングを行つた。ツマリ損失を顧みず一に荷捌にのみ力を入れたのである。その結果『静岡茶は値よりも飲める』といふことで各方面の印象を深め、更に從來東京、京都など主要大都市の間屋を経て各小賣店に配給されたものが、この宣傳によつて大間屋經路を破壊して直接消費地の小賣店に入つて行くやうになり、問屋筋は爲めにその足許を脅かされたのだが、この事があつてから茶の消費方面が次第に變化し、貿易向と内地向とのパーセンテージが新しい色線を以て現はされるやうになり、同時に内地向の茶をも機械で作らねばならなくなつた。斯う云ふ時代の動きは、生産家にも及んで、内地向宇治風の茶、即ち色本位の茶を機械で作る傾向が追々進んで來たのであるが、之を生産經營から見ると、是までの大工場が兎角經費負けがして利益薄きに反し、家族的に能く努力する動力一馬力程度の小工場が何れも好成績を擧げるやうになつて居た。勿論この傾向を助長するため、會議所も

生産改良の宣傳として若芽摘を奨励し良品を作れと呼びかけ、兩々相倚りて相當の効果を擧げたのである。

非常時には非常の智力も活躍する。當時これ等の問題以外、紅茶に對しても新に一脉の關心が浮び上つて來た。元來日本の紅茶は、明治初年以來幾度か之を試みて幾度か失敗の歴史を重ねて居る。中央會の大谷會頭などもその失敗の經驗から『一番綠茶二番紅茶』と唱へ、日本に在りては二番茶以後に紅茶を作るべきものだと思つて居た程で、本縣に於ても、この茶業非常時に際し、紅茶の研究を思ひ出し、この邊で少し手を付けて見やうと、會議所技手飯塚彌作氏を三重縣に派遣し、所謂三重紅茶を研究し、歸つて大に之を鼓吹した。三重紅茶は伊達民三郎氏の創案に成るもので、從來の日本紅茶は支那式の加熱醱酵で製品が面白くなかつたが、伊達氏は之を印度式自然醱酵即ち冷醱酵により製品も餘程進歩したものであつた。是等紅茶の指導書としては上杉勝次氏の著作になる『紅茶製造法』などがあつて、漸次各方面に研究の熱度を加へるやうになつたことは、この時代に於て最も特筆に値する事象であつた。

第二、多事を加へた縣下の製茶業

茶業非常時の大正十年を辛うじて突破し、その翌年となれば、海外にも相當に賣れて來たが、生産家の手の先には、益々摘採が活躍するやうになつた。この摘採が堀之内町内田氏によりて始めて考案されたのは大正八年頃で、當時之を使用するものも、『摘採は茶園を痛め、二、三年で荒廢の懼れがあり、製品にも茶樹にも宜しくないやうな』と、最初の一、二年は恐々使つても見たが、茶園に別段の變化を認めないので、缺に對する自信度胸が備はるや、俄かに縣下一帯に普及するやうになり、全産額の約七割までは摘採による製品であることが統計の上に現はれて來た。當時の摘採は堀之内町の内田式以外遠藤式其他五、六種あり、遠州地方では主として金網式を用る、駿河東部方面では布袋式を用るた。何れも一長一短は免れないが、その後金網式は漸次整理され、最近では布袋式がその大部分を占むるやう

になつた、この摘採鉄は最早一般共通のものとなり、茶園も亦之に適應して漸次整理され、鉄摘茶園は到る處にその體を調へて來たが、一面機械に在りては未だ不備のものが少くなかつた。その一例は揉捻機であつて、その揉捻盤を鐵板又はトタン板にて張りたるものがあり、その製品に及ぼす影響甚大にして各方面より苦情百出せるに鑑み、會議所はこゝに規約規程を改正して、揉捻盤を木材又は竹材等にて装置せしむることにした。その規程の内容は左の如くである。

禁止機械器具規程

本所規約第三十八條第二號ニ依リ禁止スベキ機械器具左ノ如シ

- (一) 金屬製助炭。(二) 金網助炭。(三) 揉捻部ヲ「アルミニウム」以外ノ金屬ニテ製作シタル精揉機。(四) 直接火焰ノ裝置ニ依ル機械。(五) 揉捻盤ニ鐵板瀨戸引又ハ亞鉛板等之ニ類スルモノヲ用ヒタル粗揉機。(六) 揉捻盤ニ鐵板ヲ用ヒタル揉捻機、但シ瀨戸引ハ此限ニアラズ。(七) 破損ニ因リ製茶品質ヲ害スル器具機械。

右の新禁止規程を發動したのは品質本位に立脚せる取締を徹底せしむるが爲めで、一般も亦品質に對しては相當の關心を以て種々の工夫を凝したものであるが、當時商人は黒綠色を帯びた茶、俗に『黒い茶』を好み、淺緑の茶よりも一貫匁二、三十錢位は高く買ふのを常として居た。この黒い茶といふのは、本來の日本綠茶の特色であつて、ミル芽を以て入念に製造すれば、光澤のある黒綠色を呈するものだが、機械の發達から硬葉を無理に揉捻するやうになつて、綠色は著しく濃度を失ひ品位の低い淺綠色に陥るので、如何にしてこの缺陷を補ひ、人工を以て黒い茶を作るべきかを工夫した結果、例の煤煙著色が案出され、その製品が各市場に散見するやうになつた。この煤煙著色は、香を嗅いでも、分析しても容易に正體の見分けがつかず、取締にも非常に困難を感じる有様であつたので、この隙に乘じ黒い茶は益々跋扈の一途を辿つて居た。元來黒茶は今に始まつたものでなく、既に明治二十年頃にもヘイ墨を用ゐて茶の表面を若返らせた事實があり、當時を知れる古老等は感慨深げに之を回想し、何れの時代になつても、内容の改善を二の次にして徒らに外形と採算のみに走るの弊を嘆いて居るのであつた。

こんな副産物が機械製造の機構から生れて來たが、今更機械を排斥する譯にはゆかぬ。要は只機械の改善にあるといふので、先には揉捻機に對して改善を促がし、大體に於て善用すれば差支なきを確認したが、精揉機に就ては未だその性能も充分に確めてなく、如何なる種類のものがあるかさへも明かでない所から、十一年五月各機械業者から提供せしめて精細なる試験を行つた。歐洲大戰以來の精揉機は量的に大型揉手のものが一般に歡迎されて居たが、右試験の結果は、大型よりも寧ろ小型揉手の方が成績好く、その構造に於ても揉盤の如きアルミニウム製よりも木製竹製のものの方が品質的に好成绩であることが判つた。斯う云ふ次第で精揉機は能率的には大型もよいが品質的には小型がよいことを機械業者も製造業者も共によく認識するやうになり、右の試験は極めて意義あるものとなつた。

是等機械に對する一般の要求は變遷常なく、所謂壘を得て蜀を望み、到底一定型式のものに止まつて居ない。當時各機械の機能も略ぼ整ひ、蒸し、葉打、粗揉、揉捻、精揉、乾燥等夫々獨立的に製造工程の一部面宛を受持つやうに進んで來たが、サテこの上の慾望は、各機械の性能に應じ一々原料を出し入れする煩瑣なる作業を轉じて、茶の製造工程を全く工業化し、蒸しより精揉乾燥までを一の連續機械となし、一方の口より生葉を投入すれば、それが連續廻轉中に立派に製品化し最後の口より送り出す仕組みのものを要求するの聲あり、それが各方面に於て考案され、清水市の栗田式、三重縣の野呂式、静岡市の原崎式など出で來りしも未だ一般的に實用化さるゝに到らず、單り富士郡の影山英一氏は蒸しより仕上までの連續機を巧みに組み立て、今尙ほそれを使用して居る。

連續的大製茶機械は遂に最後の成果を收むるには至らなかつたが、機械に關する各種考案の新陳代謝は一時も止むことなく、當時生産費の關係から、大工場の經營も非常なる苦難に陥り、如何にして生産費の低減を計るべきかを研究の結果、先づ燃料の節約を以て之に應ぜんとし、各機單獨の加熱裝置に代ふるに共通火爐を以てするの考案が生れ漸次應用の範圍を擴大する一方、戦後經濟界の大顛落により一般工業も漸く下火となり、一時は新時代の寵兒とまで持囃された電力に多大の餘剰を生ずる現況に著目し、精揉機に對する木炭代りの電熱研究も擡頭するに到つたが、更に動力問題

に關し、當時東京電力會社の製茶電力料金が、一、二、三番茶を通じ僅々六十日内外に過ぎない電動力の使用を六ヶ月契約に縛られて三分の二以上の期間を無駄に遊ばすか、一ヶ月契約にして非常に高い料金を食らるゝかの不利益があつて、こゝに動力問題は俄然茶業界に一大波紋を捲き起すに到つたが、農商務省ではこの状態に鑑み農業用小型發動機の利用を奨励し、インターナショナルとか、久保田式とかその他多種多様の小型發動機が生れ、その使用法なども非常に簡單になつた。この石油發動機は固定資金や經常費が一時的には高くなるが、無駄な電力を六ヶ月縛りで契約させられるよりは移動も自由に遙かに利益であつたが爲め、縣下到處の農村に使用され、全國でも有數の、小型發動機使用縣となるに到つたのである。

更に非常時に處するの道として、勞力不足を補ふ缺摘の調節上、茶芽の硬化を防ぐの必要を感じ、人工的に摘採期間を延長せしむる爲め、新たに考案されたのが、茶園の『葉掛法』である。これは茶の芽が伸長しかけた時を見計ひ、摘採の三、四日前に、葉を掛けて日光を遮斷し、色と味と香を保持せしめ、玉露擬ひの上茶に製造するのである。最近では、葉の代りに茶園の上に幾條かの繩を張り風の力をかけて動搖せしめ日光を遮斷する方法も考案されて居るが、この茶は宇治方面でも高値に仕入れるので漸次各方面に普及し、『葉掛茶』とし一種目を形成するまでになつたのは大に注意すべき現象であり、之と前後して、製造能率の關係から當業者間にボツ／＼認識され始めたのは、玉緑茶の前身たる『グリ茶』である。『グリ茶』の語源がどこから來たかは、判つて居るやうで實は誰れにも的確には判つて居ないのだ。ダリと云ふ茶語は明治四十二、三年頃からあつた。蒸した芽を粗揉機でガラ／＼やつて乾かすといふ簡單な製法で、遠州方面では之をヨンコンとも言つた。静岡附近では、有度山から村松、吉田、小鹿方面から出て、誰れ云ふとなく『グリ』で通つたが、恐らくこれはグリ／＼した茶そのものゝ形狀から來たものでグリーン茶の轉化などではあるまい。静岡市の内地大問屋なる先代の水上房吉氏の所でグリといふ言葉を使つたものがあり、何時となくそれがグリ茶になつて、後

に露西亞の第一線に花々しき活躍ぶりを見せるやうになつたものである。勿論當時はまだグリ茶として品位も荷口も纏まつたものではなく。或は黒グリなど、稱してニブス(玉茶)に混ぜてアメリカへも行つた。丸樂のやうな形をした玉茶即ちニブスの研究も試みられ、飯田榮太郎、山下伊太郎、清水俊二の諸氏もこの玉茶をやつた。安倍、庵原方面にも之に手を下すものがあり、茶業は益々多事となつて來た。

第三、蒸しの問題機械使用の講習

進んで大正十二年に入ると木莖混入問題が一段と喧ましくなり、缺摘の改善を促がすと共に、一面木莖分離機の考案を奨励したる結果、白鳥徳藏氏の白鳥式、佐瀬佐太郎氏の佐瀬式(これはヘリヤ商會の鈴木八十一氏が最初に考案したのを佐瀬氏が完成したもので後には鈴木式といふた)の二機が性能優秀で、之に對して本會議所より奨励金を交付し、木莖に對する憂患は幾分緩和さるゝに至つたが、更に新しき問題として取扱はれたのは蒸しの問題である。摘採が缺刈になつてから、茶芽の硬化は勿論、その外木質纖維などが多數に混入し、從來の手蒸しでは充分にその目的を達する事が出来ぬ。ソコで鶴鴿釜による手蒸作業が強力なる機械蒸に變化するやうになつた。最初の蒸機はスダレ蒸であつたが、不揃の硬葉になると充分に熱が通らぬので青臭味が残る。この弊を除く爲めに考案されたのが攪拌式である。それから自動式なども考案されて來るといふ風に、殆ど息つく暇もなく、改良は改良を追ひ、幾多の新案を生んで攪む時はない。この自動式は、ボイラーなり、鶴鴿釜から蒸汽を蒸機に通ずると、それが自動作用によりて蒸の働きを起すことになるのだが、蒸汽で胴を動かすと自然蒸汽力が鈍るので、他動攪拌式の方が良からうといふ事とその機運が濃厚になり、同じ丸田式にも他動蒸し機が出来て來た。是等の蒸し機はその様式も雜多で性能も區々である所から、後に各種蒸機の性能試験を行ったことは人の知る通りである。

當時(大正十二年)縣下の製茶は、その八割を缺摘の原葉によつて造られて居た。それ程に、摘採も缺、製造も機械に占められ、經濟的には手揉は到底機械製の敵ではないが、品質的には機械の操作に尙ほ研究の餘地が多いと云ふので、その比較試験なども行はれ、結局機械の裝備としては先づ現在程度で大なる不足はないが、只一般の當業者が、各種の性能を理解し充分に使ひこなす技術に乏しき怨みがある。従つて當面の問題としては、機械の使用法講習會を開いて先づ指導者を養成し、是等の指導者をして、實地に當業者を啓蒙せしむる外はないと、茶業中央會、國立試驗場、本會議所夫々力を協せ、郡市組合を動員して一般當業者に呼びかけ、大にその機運を進めたので、機械に對する當業者の理解と技術は俄かに面目を改むるやうになつた。従つてこの機械化の大勢は、遠く明治四十三、四年頃から頻りに奨励された共同製造の機運を著しく衰微せしめ、當時殘存せるは専門的の從業者を有する工場式のものゝみで、共同者自身作業に當るといふ組織のものは殆どその姿を消して居た。製造經營の變遷も種々の方面に種々の形となつて現はれ來ることを如實に體驗せしむるのであつた。

第四、大型機械の普及と取引斡旋所

時代は小止みなく轉廻して、機械經營は益々複雑を加へ、如何に之を經濟的に合理化すべきかについては、當業者全般の問題として常に苦心研究を怠らなかつた。そこで前來各種の考案相次で起る中に、大正十三年に至りてこの經濟的合理化の第一線に現はれ來つたのは集合煙道で、各工場に於て之を試むるもの漸く多きを加へ、その裝置も能く整理されるやうになると同時に、蒸し葉の冷却裝置についても深く思ひを致すやうになつて來た。元來手蒸の時代には能率も上らず、熱度も低いので、普通の團扇位でも間に合つたが、機械蒸しになると、能率も上り蒸汽熱も高いので、蒸した葉を急速に冷却することが必要になつて來る。ソコで丸田式などは蒸し機的一方に扇風器を裝置して蒸し葉の品質向上

に新たなる考案を加へ、機械應用の新天地は益々その範圍を擴大して行つた。而して機械の效用は主として能率を上げるにありて、かの粗揉機なども能率本位の要求から、從來の小型機が漸く大型化するやうになり、當時大型の代表機として富士郡櫻井工場にある四臺で百貫も生葉が入るといふのが評判になり、その他にも大型が盛んに使用され、燃料にも勞力にも經濟的だと喜ばれ、小機は中機に、中機は大機に、大機は特大、超特大にと先を争ふて進むといふ勢ひで、この結果、統計に現はれる數字は、産額は旺んに増大するが、その割合に機械の臺數が増加しない。と同時に一面茶の製品が粗大となり、香氣も色も著しく低下するやうになり市場の評判が落ちて來るのに焦慮し、以上の儘の大型機械を以て、如何に硬葉を良形の軟芽風に揉みこなすべきかを研究し、こゝに又々黒茶を以て買手の目を欺くことが旺んに行はるゝやうになつて來た。黒茶の弊は益々深くなつて、商人もホト／＼愛憎が盡き、この種の人工黒茶は全然買取らなくなつて、こゝに始めて一般の目が覺めて來たやうである。

その頃即ち大正十三年八月には富士川の國道大鐵橋が、大井川のそれと相前後して開通し、こゝに生葉の自動車輸送に一大革新を呼び起し、富士郡下の生葉は時を移さず機械製茶の中心地たる庵原清水方面に流入し、製造地は硬葉に悩み、産地は生葉の不足に悩む、而もこの爲めに庵原の茶がその純粹性を失ひ、他の製造業者も市場取引業者も共に之を問題にするやうになり、製茶の經營は共同も、大小工場も悉く困難に陥り、勢ひ自動車力を活用して、取引上の搾取苦を緩和するに新たなる努力を拂ふやうになつた。即ち從來の取引は、地方での買出し商人が、市場の間屋に入れて需用地へ仕向けるまでには複雑なる鞘取り關門があつて二重三重に利益を搾取され、元安く裾高く、一般需給經濟の原則に反するといふので、多くの生産家はこの搾取階級を避け單獨か、又は最寄の荷物を纏めて、直接静岡市場に運び、値段を引合つて賣離すやうになつた。勿論この手は、賣り安くもあり回収も確實で迅速だが、生産と販賣とを一時に處理することは中々永久には行はれ難い。ソコで、聯合會議所では、これ等の生産家のため、その見本を集め、問屋との取引

に便するの機關を必要とし、松浦會頭、三橋理事の後を受けた、中村會頭、宮本理事の新コンビに於て、その第一聲を、『静岡製茶幹旋所』組織の上に擧げたのである。これは生産家の利益擁護を主眼とし、取引上の手續を簡易化し、手数料を安く回収を迅速といふモットーをそのまゝに、資本金十萬圓の株式組織で、會議所は向ふ十箇年を期し、年額一萬圓の補助金を交附して經營に當らしめた。事業開始の當初は、取扱ひ數量も十七萬貫程度で必ずしも好成績とは云はれなかつたが、この新機關に牽制され、市場の鞘取連も大に恐慌を來し、進んで手数料を引下げ之に對抗するやうになつた。丈でも幹旋所の出現は相當の意義をなすものであつた。

第五、乾燥機の考案から無煙炭へ

大正も漸次進んで十四年になると、燃料經濟の問題から依然として熱風火爐の研究が盛んであつた。かの集合煙道に倣つて、共通火爐なども研究されたこと勿論である。この熱風火爐には色々の種類があり、その是非も容易に判別し難いが、要するに燃料の經濟はこの熱風火爐の如何に存するので、十四年にはその試験を行つた處、之を共通にすることは耐久力に於て缺點があり、燃料にも無駄があり、又火爐により熱の効率にも不同があるといふことが判り、尙ほ一段の研究を必要としたのである。

斯の如く機械の問題は、既に摘採鋏より、蒸し機、粗揉機、揉捻機、精揉機等大體試験済といふも差支なく、只残されたるは乾燥機であつた。乾燥機の效用は、機械製茶に對する最も重要な部面であつて、荒茶の火入を如何に完全に行ふかについては、種々なる研究が遂げられた。即ち従来の乾燥機は階段式の引出しに茶を入れて下から炭火で加熱するといふ至極常識的の装置であつたが、其後熱の調節を圖るため、一定の速度で茶そのものが廻轉する装置に改め、富士、小笠等の各地で用ふるやうになつた。それは廻轉式乾燥機で、外に精乾機と稱する攪拌手を働かしたのもあり、

更に乾燥機と併用するに再乾機を以てし、茶の品質向上に資した。再乾機の内面にアルミニウムを張り胴を廻轉して乾燥する。その胴を外部より加熱するもの、又は熱風を吹き込んで乾燥するもの等、火入の研究にまで及び機械茶の改善は漸次實現されて行つた。燃料に關しても亦時を同じうして無煙炭が問題に上り、各所に於て試みられたが、熱風火爐では無煙炭は充分に燃えない。従つて無煙炭を使用して能率を揚げ得る火爐についても研究され、大正十四年からは大嶺無煙炭などがその研究の資料に使はれて居た。

第六、製茶業組合の獨立ミグリ茶研究

大正最後の十五年になると、前年來醸成し來つた機械茶製造業者の分立團體結成問題が表面化し、遂にその實現を見るに至つた。静岡縣製茶業組合がそれである。元來製茶の工業化問題は今に始まつたことではないが、かの摘採が手摘から摘採に移り變つた結果、従来の軟芽は著しく硬葉となり、これを製造するには勢ひ機械を以て短時日間に仕上げなければならぬので、摘採も製造も著しく短縮し、今までは細く長く揉んだのが、俄かに太く短かく片付けねばならず、自然經營も大工場主義となり、何れも困難を加へる一方なので、機械製茶業者は何となくこの苦痛を緩和すべく切めて負擔丈でも軽くしたいと、例の機械臺數割撤廢を提げて既設組合側に挑戦し、生葉業者と立場の違ふ所以を訴へ、一時は問題の政争化といふ状態にまで導かれたのは人の能く知る所である。是れ茶業經營難の生める最も大なる副産物で、苦しい時には事の善悪を見極める暇なく、溺るゝ者の藁をも掴む心理にまで落ちて行くのは自然の勢ひである。従つて燃料問題についても、精揉機に煉炭を試むものがあり、その結果を見ると、煉炭の硫黄分により茶が臭くなつたり、鐵板が酸化してボロ／＼になつたりして飛んだ不首尾に終り僅々一、二年で全く姿を消すといふ笑話めいた事もあつた。この當時、前にも述べた連續式の製茶機械として栗田重作氏考案のものが出來たが、一臺の製作費に三千圓も要するの

で、一般的には到底實用に適せず、單に時代の産物として『理想は結構』位で葬られるといふ運命におかれて居た。而してこれとは殆ど反對に、精揉機の如き寧ろ小型のものが行はれ、八木式、臼井式、高林式、栗田式、橋本式など、何れも合理的の働きを示すに至つた。揉捻機なども、明治四十二、三年頃故橋本馬吉氏が、望月式で賣り出したのは腕揉みのものであつたが、それが色々に改良されて臼井式などの優良なものに變つて來た。

それから蒸葉の蒸汽に關しても、蒸し機に通ずるものは何れも高壓を以て金科玉條となし二十ポンドから三十ポンドのものを使つたが、高壓は水分が少く乾燥に過ぎるので硬葉に向かぬといふことが判り、低壓で水分の多い蒸汽を豊富に送る装置が考案され、丸田式などでは五乃至七ポンドの處を適度として使ふやうになつた。是等も實驗より來れる時代の産物といふべきであらう。

凡そ茶の製造方面には以上の如き變遷があつて、當業者としても實に目まぐるしさに堪え兼ねる状態であつたが、新たに對露貿易に生きた開眼術が行はれてから、グリ茶の製造が縣下の茶業界に力強き活を入れるやうになつた。この對露輸出にヒントを與へたのは、大正十二年頃から富士合資會社が露西亞の奥地向つて試みた日本茶の小包販賣であつて、露西亞も之により、日本茶に手を染めて見る氣になり、極東浦鹽の茶業局から、上海セントルソーズを通じ、靜岡のアーウエン商會へ見本取引を求め來り、之を契機として大正十四年には四十萬ポンドからの對露輸出を見、それより急速の進展を遂げるに到つたのだが、之に刺戟されて、露西亞向グリ茶の製造が當業者の間に勃興し來り、庵原、安倍方面で製出する粗揉機仕上げのものが大體それに向くことが判つて來た。併し何といふても未だ本格的なものではなく、露西亞向には一體どんな茶がよいかといふ疑問は未だ充分に解けては居ない、先方の註文見本を手にしては探り／＼製造するやうな有様であつたが、それでも當時は見本取引で、確かな註文を握つてから製造するので取引も安心であり、露西亞も相當に上茶を取入れ、大體一貫匁三圓處のもので生産家も割がよかつたが、それも、露西亞の通商代表部が日

本に乗り出して市場取入れをなすやうに變つて來て、指値は安く、決済は不圓滑となり、輸出量の増加に伴つて、取引上の複雑性は一段と加はつて行つたのである。

第七、初取引の創始と自園自製

靜岡茶市場に初取引制度の創始されたのは昭和二年からであつた。これは新茶端境期となり、尙ほ市場に残荷のある場合など、早期の走り茶により『新茶現はる』の聲傳はるや、古茶は値が落ち處分に困ることが多く、一般市場の商人は、毎年走り茶に手を焼きたる結果、遂に時期を限定して一齊に初取引市場を開始することになつたのだが、之も世相を嚙みしめた痛切な現はれといふべきであつた。即ち御祝儀商ひを無意義とする實質的の取引を望む一方、需用者としても期節を無視した呼聲ばかりの新茶よりも實のある茶を求むる風を生じ、市場は豫め初取引の日を定め、その間に生産家の持荷や古茶の整理を行ひ、新茶は成熟期を待つて實のあるものを需用地に供給するやうになつた。之は不景氣の現はれで、従來の御祝儀値段、一貫匁八十圓百圓といふ呼値は靜岡市場から全く没し去り、實質的の二十圓代で取引されるのを常とするやうになつた。

併し色々の方面に色々の工夫は凝らされ居るに拘らず、茶の品質は低下する一方である。これは何としても機械の弊である。機械の中でも揉捻機が可けないのだから、會議所は斷乎として揉捻機の使用禁止を發令すべきであるとの提唱が、主として小笠、榛原方面から起つて來たが、機械専用の庵原、駿東、濱名方面では、折角はまだ發達して來た機械にそんな制裁を加へられては困るとして禁止説に反對し、會議所に於ても先年一度起つた歴史的關係のある問題とて慎重の態度を以て實情の調査に當り遂に禁止を實行するまでには至らなかつたものであるが、之と相前後して縣下の茶業界に勃興し來つたのは、かの『自園自製』の問題である。これは一面製茶業組合結成に對する既設組合側の防衛策をも意

味しては居たが、元來近時の茶業は、分業制が極端になつて、生葉賣りも、専門の製造家も茶では金が儲からなくなつた。生葉賣は一見楽なやうでも取るべき金が充分に取れぬ。これに引きかへ良茶を手揉にすれば、量に於ては機械製に及ばずとも必ず金が纏まつて入るといふので、庵原郡のやうな機械茶の盛んな地方に手揉の成功者が出來た例を引き、自園自製推稱の聲が揚り、會議所に於てもこの大勢に鑑み、大に奨勵に乗り出したので、大正十四、十五兩年頃に於ける手揉製が全體の六乃至七パーセントを占むるに過ぎなかつたものが、昭和二年には十パーセントに躍進し、三年には八パーセントに下り、四年、五年に至りて再び六乃至五パーセントに漸落したが、兎に角一時は非常の勢ひを以て自園自製への大轉回を示したのであつた。

元來自園自製の根本主旨は良茶を供給するにあるが、機械力に依る工業製茶の勢ひは依然として底止する所を知らず、燃料の經濟的獲得についても研究の歩を緩めない。庵原郡あたりでは石炭の共同購入などが盛んに行はれるに至つたが、それよりも急進論者は、無煙炭による直火の有利なることを極力主張し、燃料經濟の上から共鳴者も漸次多きを加ふるに至つた。併し直火の問題は早くから組合規約を以て之を禁止してあり、明治四十二年熱風火爐が出來るといふ歴史をもつて居るので、今俄かに之を破壊する譯には行かなかつた。直火が果して生産者の經營苦を救ふかどうか、直火の品質に對する影響はどうか、若し之を悪用して弊害が百出したらどうするか。凡そこんなやうな心配が多分に絡まつて、縣下三箇所に囑託工場を設け直火試験を行つた結果、經濟的にも決して有効でなく、その他何れの方面より見るも、直火装置は之を許すべきものでないといふことに決定したが、この一事を見るも如何に製茶經營の困難であつたかゞ想像し得らるゝのである。

第八、對露竝新販路へのグリ茶時代

大正十四年にソヴェートへの道が開いてから、グリ茶は我が茶業界の寵兒となり、二年後の昭和二年には、一般茶業者のグリ茶に對する關心が深められ、南露地方住民の嗜好するグリ茶とは如何なるものか、又その製造は如何にすべきかなど實際的に、且つ根本的に研究の必要があつて、聯合會議所では久保田一郎、長曾我部格の兩技手を九州嬉野に派遣し、支那製釜熬茶の調査研究を行はしめ、更に翌三年八月嬉野より製茶教師を招聘し、各種の製茶用具を整へて實地試験を行ひ、茲に漸く製法の外角を捕捉することを得たが、併し嬉野は釜熬であり、本縣は釜熬を禁じ居るので湯蒸しの葉を粗揉機仕上げにする。即ち湯蒸しの葉を嬉野製で行く折衷の製法を研究し、その製品を以て露西亞側の批評を求めた處、結局湯蒸しは水色が黄金色でよいことが判り、只問題は苦澁味青臭味をどうして除去するかであつたが、これも湯蒸しを充分にすれば目的を達し得るといふので、愈々この折衷製法で進むことになり、之を實行に移して見ると、部分的には尙ほ申分あるも兎に角大體に於て好評で、グリ茶に對する見當もつき、其間幾多の曲折はあつたが、對露茶の方針は先づ確立したものと見るべきであつた。只一部に於て、元來露西亞向の支那茶の製法は日本では嬉野式の釜熬であるのに、それを湯蒸しの折衷では宜しくあるまいとの議論が相當に有力であつた。併し實際に於ては湯蒸し製でも需用地の評判が悪くないので之に力を得、縣下のグリ茶は依然として當初の方針通りに進み、其後幾多の技術的改善を施し、立派な一本立の『玉緑茶』となつたのである。

だがこの静岡グリ茶が決して完全と云ふ譯ではない。露西亞から來る小言は、いつも『形狀が不揃ひだ』『曲りが悪い』『木莖や黄葉が多い』『裾がカタナイ』などいふのであつた。この裾のカタナイのは、黒茶の加減であつて、四年五月日本に來た露西亞の製茶審査官シーニング氏も、親切な日本茶の味方として、其長所を稱揚する半面に短所を指摘して極力改善方を促し、機械の吟味から製法の順序など、ヨリ好き相談相手となり、黒茶の防止に、青臭味の除去に夫々適切な手法を教へた。中にも、蒸しの充分でないこと竝にその不統一な事などを改善する爲めには、粗揉の後に篩分を加へ

て蒸直しをさせたり、蒸し機に改善を加へたりした。それが爲め蒸し機の性能試験をも行つたが、テストに上つた十八種類の内、送帶式のものには僅かに三種で、他は悉く攪拌式のものであつた。是等の現象は露國向製法の研究が因となつて茶業の新時代を反映したるものと云ふべきである。

シエーニング氏の來朝でグリ茶は全く面目を一新した。氏はグリ茶試賣製茶所の囑託ともなり一面に製法を指導し、一面に技術者を養成し、養成された技術者が縣下各地で當業者を指導するといふ風に擴がつて行つた。併しまたその指導者の數も少く充分にグリ茶を行渡らすことが出来ないもので、シエーニング氏から、露國へ賣れる茶の見本を受けて八百本ばかりの『生産標準茶』を作り之を各郡のグリ茶製造家に配布した處、是は又意外の効果を現はし、折衷グリ茶の本質を認識せる生産家は争ふて製造に従事し、昭和五年には遂に生産過剰といふ逆の悩みを感じるに到つた。當時日本のグリ茶は露國以外の何國へも未だ足が向いて居らず、アメリカは勿論内地へ拂かすについても何等の成算がなく、その製造を調節して巧みに販路を處理して行くのには多大の困難があつた。同年は、天皇陛下牧野原行幸といふ茶業縣に取つてこの上もなき光榮があり、一面對露取引については保證組合等の組織も見えたが、製品の仕向方針に行詰りを生じ、新販路を他の方面に求めてモロッコ試賣が始められたり、内地消費への運動も試みられたりした。即ち昭和六年になると、グリ茶の品質は益々向上し、露西亞でも好評だが、之を内地賣にも適せしむる方針にて大量品評會を開催するなど色々の角度から觀察して新天地の開拓に努力したのである。當時静岡の外商ヘリヤ商會が、グリ茶中の性好物を比較的に高く買ひ取つて居ることが目についたが、之はモロッコ仕向けの爲めの抜き買であることが判り、一面中央會の鳥居久作氏のモロッコ探險から同方面の販路が、我がグリ茶の面前に急展開を試むるやうになつた。併し、一方先客の露西亞は、その本國の經濟的關係から、漸次買取値段を下げて來ると共に、最初の見本取引を廢し、市場の現物買に方針を改めて來た。ソコで見本による製造が、暗相場を覘ふ經營に變り、當業者は手が着け難く、市況は不安、生産は手控へ

といふ状態に陥り、露西亞へは賣れても値段が安く、収入は大減退で、一般製造家も疲勞困敗の外なく、機械の手入れ又は更新に力が及ばず、製造の能力も品質も共に衰退一方で、これでは折角開きかけた新販路の大成も望みなく、縣下の茶業はやがて衰滅の外はないといふので、先づ機械の改善、特に粗揉機改善に對し奨励金を交付してその起死回生を促した。この奨励を楔機として縣下の粗揉機は從來の大型から再び小型に移るの傾向を示すに至つた。當時縣下には千六百臺からの大型機械があつたが、能率を上げる丈で生産費の低減、品質の向上については共に缺點があり大勢は小型機に向ふやうになつたものである。

かゝる情勢の裡に昭和七年になると北阿のモロッコへも漸次馬力が加へられ、輸出が増加し、上級茶が賣れて行くので、露西亞は都合が悪くなり、思ふやうに取り入れが出来ず、アーウキン對日本直輸組合の紛争事件の如き副産物さへも生れ、露西亞として面白からぬ感情を抱いたこともあつたが、それも一時、これも一時、新販路は益々擴大されて、北阿一帯から、近東地方、印度アフガンにまで堂々足跡を印し、七年にはグリ茶を『玉緑茶』と命名し、梅印、櫻印などに分け、規格も大體一定し經營の新部面を開くやうになつたが、品質は必ずしも向上せず、販路は廣まつても經營の内容は良化しない。ソコで行はれた自園自製、小經營生産家の援助、簡易製造半手揉の奨励など、七、八兩年に相當の効果を上げる一方、茶樹の臺刈を奨励して茶園の更新と、生産の調節を意義づけるやうに力を加へ、漸次今日に及んだものである。

第九、新興日本紅茶の基礎成る

グリ茶即ち新販路向の『玉緑茶』と併行して、最近俄かに勃興し來つたのは、紅茶の製造である。紅茶に對する歴史は日本に於ても随分古く、屢々試みて屢々失敗し遂に充分の成果を收むるに至らずして終つたが、玉緑茶による新販路の

開拓は、ソヴェート茶方のシェーニング氏を迎へ、その指導は玉緑茶のみならず、紅茶にまで伸びて行つた。シェーニング氏は昭和四年五月來朝するや、グリ茶の製造改善を促がすと共に牧野原茶園を一見し、日本の原葉で紅茶の出來ぬ道理はないと、本會議所幹部其他に對し熱心之が試製を勸説した。紅茶の試製では本縣は苦い経験のみを重ねて居るで、技術者も既に匙を投げ、新たに手をつける勇氣とてもなかつたのだが、シェーニング氏の餘りの熱心に動かされ、四年度の四番茶で兎に角試験した。既に硬化した原葉ではあつたが結果は必ずしも見捨てたものでなく、水は薄いが黒味はなく、味も力も相當に出て居り、茶のカスも銅色を呈し、色澤もベニ色を帯びたものが出來た。シェーニング氏も、この程度ならば結構である。充分商品になるから買つてもよいと稱賛するので、技術員等も大に元氣づき、望みを將來に繋ぎつゝ待機し、翌五年には、この経験を基礎として、大に紅茶行進を試むべく、先づその水先案内として日本紅茶株式會社の工場を、静岡市外澤渡に移し、本會議所より設備費等を支出し、技術者も之に合流、全く一つになつて本式紅茶の製造に精進し、會社は三菱の手を経て倫敦其他に試賣して好評を博し、前途の光明にも多分の確實性を認むるやうになつた。

翌六年には、グリ茶も安値で、機械力は衰退し、所謂緑茶の行詰り時代を現出したので、本會議所はこの機を逸せず益々紅茶の研究を進め、其の設備に關しても自信が出來、愈々全縣的に紅茶の指導に乗り出すやうになつたのである。ソコで緑茶に行詰つた人々は、活路を紅茶に求めて轉向を策する状態であつたが、その技術には未だ到らざる處多く、且つ其の製品も僅少で、紅茶としての價値を備へざるものが大部分であつた所から、輸出可能の紅茶が如何なる程度のものであるかを一般に理解せしむる爲め、指導用の標準紅茶を作り之を生産家に配布して、實物教訓を兼ね製造に關する注意を促し、生産家も之によりて大に蒙を啓き、漸次本格的の製造に向つて行進するやうになつて來た。

紅茶熱勃興の機運を寸前に目掛けて、新たに問題となつたのは、紅茶の品種問題である。シェーニング氏は日本の原葉で紅茶の出來ぬ筈はないと云はれたが、同じ日本の原葉中にも、自から紅茶の適種不適種はある。従つて紅茶獎勵の前提として品種の問題を解決するの要がある。勿論品種の統一は紅茶に限らず緑茶にも必要だが、日本の如き從來紅茶に縁薄く茶園も全部緑茶仕立ての國に於ては特に品種に意を注ぎ、それを出発點として進まなければならぬ。仍て會議所は、新日本の紅茶に着目すると共に、之に關する品種の獎勵規程を設けて、製造方面の指導獎勵に雁行せしめたのである。この品種の改良統一については、安倍の杉山彦三郎氏は夙くより著眼して獨力苦心研究を進め既に全國的の權威者としてその名を知られ、その撰抜に係る紅茶の適品種も數種に上つて居る。又本會議所小泉技師の自園に黄柑種の茶樹があり、從來綠茶に不適種の爲め一時は之を除去して終つたが、色も香も紅茶風であることを思ひ出し、殘木の芽を取り紅茶に試製してシェーニング氏の批評を求めると、非常に良好と云ふことであつた。

ソコで本會議所の紅茶研究部は俄かに活躍を開始し、日本紅茶會社と共力、製造方面に著々功を揚げると共に、静岡市外の谷田試験園に於ても紅茶適品種の栽培試験を行ふ計畫を進めるなど追々目鼻がつき、昭和八年になると、早くも海外から日本紅茶會社に注文が來るといふ状態にまで進んだ。勿論これは印度、錫蘭、爪哇の協定輸出制限と、日本の海外爲替安に導かれたものではあるが、一面には日本紅茶が貿易品としてその價値を認められたことは蔽ふべからざる事實である。當年の海外注文といふのは、相當の數量で、日本紅茶會社も之に應ずるには二百萬ポンド位は用意がなくてはならぬが、生産家の手にはそれがなくと云ふので大に製造熱を煽つた。併し生産家としては、是迄多量生産の経験がなく、若し生産過剰にでもなつては取返しがつかぬとて二の足を踏むといふ有様で、所謂過渡時代を脱せず、作る方では折角作つても買手がなくては困ると云ひ、買方では、どの位日本で出來るかゞ分明しなくては困ると、双方とも半信半疑で俄かに腰が極らぬ。ソコで日本紅茶會社が斡旋して、取引の契約をするやうな段取となり、各地に匿名の紅茶製造組合を組織し、團體的に會社に對して製造の責任を負ふこととなし、會議所は是等各種の機關に對して緊密な

る聯絡を取り、設備、製造等實地の指導に大車輪の活動を試み、八年度には未だ多額の製造を見るに到らなかつたが、九年に入りて驚くべき躍進を見たのである。

即ち會議所に於ては、この大勢に乘じ、紅茶製造の斯設備に對して獎勵費を支出し、採捻機の改造補助、醱酵器無料貸與等の好條件を以て製品は會議所にて斡旋し綠茶よりも相當高く賣らせるといふので、紅茶の製造は大河を決する勢を以て縣下に瀾漫し、忽ちにして生産過剩、粗製氾濫となり、契約以上の製品が殺到する勢ひに流石の紅茶會社も匙を投げ、八月三十日限り一時買止めを執行して生産者を狼狽せしめたが、一方會議所に於ても、この意外なる情勢に鑑み、年の半ばに於て規約を改正し、紅茶の標準茶を設定して不良製品の取締を嚴重にし、一般精良生産家の保護に任じたる結果、技術の未熟なる不良紅茶の檢舉處分に附せらるゝもの多く會議所は息詰るばかりの大多忙を極め、縣下を通ずる生産高は實に三百萬ポンドに近く、海外輸出も二百萬ポンドを越ゆるの盛況を示し、一時この粗製氾濫の状態に、前途の成行を憂慮せられたが、十年度後半期に入りて新たな躍進の機運を開き、その製産に於ても、その品質に於ても、更にその海外進出に於ても、遙かに前年度を凌駕し、日本紅茶の素地漸く固きを致せるの觀を呈した譯であるが、この素地を永久に保持し且つ發展せしむるは今後に於ける當業者の努力に待つ外はないのである。

第十、新友邦滿洲國への行進

昭和六年九月十八日、滿鐵柳條溝の爆聲を發した滿洲事變が、帝國の大陸に於ける生命線に光輝ある發展を促がし、新友邦滿洲國の獨立となり、續いて三千萬民衆の上に堂々たる帝國を建設し、東洋平和の確保に一步前進を劃したことから、日本茶の滿洲行進も自然に問題とならざるを得ない機運におかれ、事變最中の昭和七年から、既に之に著目し、茶業中央會の實地視察、本會議所の對滿調査等各種の準備工作は時を移さず進展し、翌八年には中村會頭自ら渡滿

して當時の溥儀執政に面謁、綠茶、紅茶を獻納して、日本茶の對滿礎石となし、次で臺灣を視察して滿洲向著香問題を研究し、翌九年には、支那杭州、福州の茶師、方念祖、吳依瑞、吳壽忠等を聘し、滿洲に親しみある毛峰、大方等の支那茶の製造研究に没頭し、その工法を基礎とせる機械化の考案に成功、釜煎機、扁平機、連續釜煎機などは最も驚心駭目に値する新考案として大に將來を囑目せられて居るが、この外九年度に於ては、實地製産の經濟的試験工場として静岡市清水俊二、池ヶ谷桂作、藤枝町渡邊平吉三氏に依囑約二千貫を製造し、會議所試製の分と合せて滿洲に送る一方、在滿有力茶商を招聘して、牧野原茶園を始め、静岡茶市場の視察を乞ひ、更に右試製の支那茶に對する批評を求めたるに大體に於て製造上の確信を掴み大に將來に伸びるの計圖を樹てつゝあるが、唯一つの困難は著香の問題である。本縣では、昭和八年以來著香原料茉莉花の栽培試験を繼續し居るも、氣候の關係上越年繁殖甚だ困難にして、十年度に於ては、内地製産の素茶を臺灣に送り彼地に於て著香し、大連乃至營口に向け發送する方法を試みて居るが、二重運賃の經濟關係等について差支へがなければ内地著香の問題が解決するまではこの方法を採用の外なきが如く、兎に角是等滿洲向茶の上に殘されたる幾多の問題も、過去に於ける新販路開拓に拂つたと同様の努力によりて遠からず解決さるべきものと信ぜらる。

尙ほ以上紅茶及び滿洲向茶の外、去昭和八年北米シカゴ博に於ける喫茶宣傳を楔機として、米國人の嗜好に投じたアイステイーの原料碾茶の製産についても試験を行ひ、山間部地方殊に庵原方面に於て幾分の生産を見ながら、貯藏に伴ふ水分除去の問題に關しては尙ほ幾多研究の餘地を殘されて居るのである。併し是とも我が當業者の努力によりて遠からず光明を認め得べく、更に昭和九年には、英國に於て砒酸鉛含有の飲食料品輸入禁止の事あり、當時既に同方面への紅茶進出を見つゝあつたので、本會議所は茶園に對する害蟲驅除用の砒素劑を禁止する一方、輸出茶の化學検査を勵行することとなり、中央會の事業として、本會議所もこれに共力し静岡市に化學検査所を設け、九年八月より之を實行繼

續し、英國方面を主とする輸出茶は悉くこゝを通過せしめ、以て日本茶の信用を高むることに努め、著々その効果を擧げつゝあるのである。

第五章 製茶機械並燃料の變遷

第一、最近十五年間の製茶機械全貌

製茶機械の發達は、世界戦争の刺戟による生産費の節減と、時代文化の自然的潮流とにより、大正七、八年頃より急テンボを以て縣下の茶業界を席捲し、摘採鋏から、汽罐、蒸機、葉打粗揉機、粗揉機、揉捻機、再乾機、精揉機、精乾機、乾燥機等、夫々順を追ふて發達を遂げ、外に特殊茶の製造機械としては、紅茶、玉緑茶、滿蒙向茶等に對する時代適應の機械が嚮を列べて茶業界に其雄姿を現はすやうになり、製茶の機械化狀勢は大體に於て其内容外觀を整備するに至つた。只今後に残されたる問題は、品質と能率の兩全に向つて如何に改善を施すべきかにあるのみだ。

今大正十年を大體の起點として、縣下に於ける原動力、製茶機械並に燃料燃焼器の發達變遷の跡を尋ねて見やう。

製茶用原動力 製茶の機械化時代が進んで、人力以外の強度なる原動力を必要とするに及び、其使用に供せらるゝものは、水車、石油發動機、電動機等であるが、この内水車は山間部等水利の便を有する特殊地方に限られ、元より一般的のものでなく、石油發動機は、其設備費に相當の固定資金を要するも經常費低廉のため、大正十年以後には漸次各方面に使用の範圍を廣め、同十四年本會議所に於て、石油發動機使用法講習會を開き、之に關する智識技能の普及を圖りたる以來、俄かに其數を増加し正に發動機時代を現出するの勢であつた。一方電気モートルは、設備費に於て石油

發動機より遙かに低廉なるも、電力料金高く且つ長期使用契約等の不利と、定期休電日などの不便があつて、配電利便の地方を除く外未だ一般的には使用せらるゝに至らなかつたが、其後水力電氣の發達と共に電動力も次第に豊富となり、配電區域も擴大さるゝと共に、茶期に於ける休電日も廢止し且つ期間契約も短縮して料金の低下を計る等、漸次電化時代の現出に向つて各電氣學者の足並が早まり、こゝに電動機は、その設備に於て、その操作に於て、更にその經濟的條件の有利なる點に於て、遙かに石油發動機を凌駕するに至り昭和二年頃から急激にモートルの使用者を増加し、石油發動機はそれと逆比例を以て減少を來したのである。殊に昭和二年四月、静岡市商工獎勵館に於て、電氣展覽會の開催せられたる當時、本會議所では小型モートル直結の粗揉機を考案して之を出品實驗に供したるに、大に時流に投じ製茶當業者は争ふて之を使用するやうになり、三年度一千三百二十六臺、四年度二千五百五臺、五年度二千九百八臺を取付けるの盛況を呈するに至つた。元來この小型モートル直結といふのは、手廻しの製茶機械に四分の一馬力程度の小型モートルを直結運轉して、二重の人件費を省略せんとするもので、縣下の小規模製造業者は何れも之を歓迎し、中には進んで二分の一馬力位のモートルに粗揉機、再乾機等を連結して小規模工場の經營に應用するものもあり、時代は益々モートル萬能を謳歌するといふ状態で、一面之が刺戟により、同様程度の小型石油發動機を製作し、之に製茶機械を直結運轉の考案を施すものもあつたが、設備費に多額を要し、且つ石油の臭氣を機械に近接せしむるの弊ある爲め、普及充分でなく、到底電氣モートルの敵ではない。今試みに兩者の設備費を比較するに、石油發動機の百五、六十圓なるに對し、モートルは僅かに五、六十圓にて足り、去る昭和二年四月静岡市外長田村に於ける比較試験の結果は同一機械の製茶一貫匁に對する動力費、手廻しは四十三錢三厘を要し、小型モートルは二十六錢八厘にて足りたといふことである。従つて今後に於ては、熱料としては兎に角、原動力としては電氣萬能の時代が益々光を放つものと見られて居る。尙ほ電動機として今日廣く行はれて居るは、芝浦、明電舎、川北、中島、三菱、日立、奥村等で、石油發動機は、インターナシ

ヨナル、オットー、ゼット、ウキツテ、門田、戸畑、久保田他があり、自ら多少の盛衰はあるも、夫々の特長によりて各方面に需用されて居る。

汽罐（蒸釜） 大正十年前後より昭和二年頃までの間は、未だ製茶も小工場又は自園自製が多く、従つて、簡單なる家庭的のセキレイ釜及平釜が一般に使用され、特殊の大工場のみがボイラーを据付け強力蒸汽を以て蒸葉を行つて居たが、昭和三年頃から漸次簡易ボイラーに移つて行つた。この簡易ボイラーは取扱が輕便で据付面積も廣きを要せず茶業機械化時代に相應はしき性能を備へ居るので、舊式のセキレイ釜は次第にその影を没し簡易ボイラーの普及を見るやうになつたが、其半面に於て、同じボイラーの中でも頗る怪しげなる構造のものが現はれるやうになり、操作上危険を伴ふ虞れがあるので、本縣では、昭和六年十二月十五日、縣令第六十三號を以て『汽罐取締規則』同第六十四號を以て『簡易汽罐取締規則』を制定發布し、その取締を嚴にすると共に、從來のセキレイ釜を漸次廢棄せしむるの方策を講じたのである。元來セキレイ釜は、傳熱面積も少く構造上汽罐としての價値なきを以て取締規則には之を除外して自然に時代の落伍者たらしめんとするにあつたのだが、新規則の制肘を受くるボイラーは其數頗る多く、取締とは云ふも、使用者は只最寄の巡查駐在所を經由して所轄警察署に届出づるのみで、實際上の検査などには到底手が廻らず、取締規則も徒らに其名を存するのみに過ぎなかつたが、昭和十年四月九日、内務省令第二〇號を以て『汽罐取締令』が發布さるゝに及んで、全国的にその取締を統一することとなり、製茶用ボイラーも總て之が適用を受け、その内容を整備するに至つたものであるが、只製茶分業制の發達と共に、益々工場化の狀勢を誘致し、自然にボイラーの數を増し、セキレイ釜を減じつゝあるのである。昭和六年の縣令、同十年の内務省令汽罐取締規則並に昭和六年度に於ける縣下のボイラー、セキレイ釜の數は左の如くである。

汽罐取締規則

（昭和六年十二月十五日縣令第六三號）

- 第一條 汽罐ヲ使用セムトスル者ハ左ノ事項ヲ具シ設置前知事ノ許可ヲ受クベシ、但シ可搬式汽罐ニ在リテハ第二號及第五號乃至第七號ノ事項ヲ要セズ
- 一、使用者ノ住所氏名、法人ニ在リテハ其ノ名稱、主タル事務所ノ所在地及代表者氏名
 - 二、使用場ノ名稱
 - 三、事業ノ種類
 - 四、使用ノ目的（動力、乾燥、沸蒸、煖房又ハ消毒等別）
 - 五、設置ノ場所（郡市町村大字地番）
 - 六、使用場敷地内建設物（汽罐及煙突ヲ含ム）配置圖
 - 七、使用場敷地ノ周圍二百メートル内ノ略圖
 - 八、汽罐及煙突ノ調書
- 汽罐調書ニハ左ノ事項ヲ記載スベシ
- 一、種類（コルニツシユ、ランカシヤ、直立式、多管式、水管等）及個數
 - 二、主要寸法（罐胴ノ直徑、長サ又ハ高サ、煙筒ノ直徑、節長、燃燒室ノ寸法、汽室ノ直徑、高サ等）
 - 三、罐板ノ材料及厚サ（胴板、鏡板、煙筒板、燃燒室板等別）
 - 四、水管又ハ煙管ノ直徑、心距及個數
 - 五、支柱ノ材料、種類、方法、心距及個數
- 製茶機械並燃料の變遷
- 六、鉄ノ材料、直徑、心距及接合ノ種類
 - 七、安全弁ノ種類、口徑及個數
 - 八、硝子水準計並驗水コックノ寸法及個數
 - 九、壓力計ノ大サ、最大目盛及個數
 - 一〇、給水器ノ種類、寸法及個數
 - 一一、排水弁ノ寸法
 - 一二、爐格ノ寸法（幅、長サ等）
 - 一三、最大壓力
 - 一四、製造所名、製作年月日及履歷、但シ未成品ナルトキハ完成豫定年月日
 - 一五、新罐ニ在リテハ其設計圖
- 煙突調書ニハ左ノ事項ヲ記載スベシ
- 一、種類（鐵板、鐵筋コンクリート等）
 - 二、口徑、高サ及厚サ
 - 三、支持ノ方法
 - 四、高サ一〇メートル以上ノモノハ其ノ設計圖
- 第二條 汽罐又ハ煙突ヲ増設、變更又ハ移轉使用セムトスルトキハ前條ニ準ジ許可ヲ受クベシ
- 汽罐ノ修繕ヲ爲サムトスルトキハ其ノ方法ヲ具シ豫メ知事ニ届出ヅベシ
- 第三條 可搬式汽罐ニ在リテハ使用ノ都度其場所、期間及時刻ニ付所轄警察署ノ許可ヲ受クベシ
- 第四條 汽罐使用ノ許可ヲ繼承セムトスル者ハ當事者連署ノ上

知事ニ届出ヅベシ、但シ死亡ニ依ル相續ノ場合ニ在リテハ其ノ旨届出ヅベシ

第五條 左ノ各號ノ一ニ該當スルトキハ遲滞ナク知事ニ届出ヅベシ

- 一、住所又ハ氏名(法人ニ在リテハ其ノ名稱、主タル事務所ノ所在地又ハ代表者)ヲ變更シタルトキ
- 二、使用場ノ名稱ヲ變更シタルトキ
- 三、事業ノ種類ヲ變更シタルトキ
- 四、使用ノ目的ヲ變更シタルトキ
- 五、一ケ年以上ニ亘リ使用ヲ休止セムトスルトキ
- 六、使用ヲ廢止シタルトキ

第六條 左ノ各號ノ一ニ該當スルトキハ使用ノ許可ヲ取消スコトアルベシ

- 一、本令又ハ本令ニ基キテ爲ス處分若ハ許可ノ條件ニ違反シルトキ
- 二、公益ヲ害スル虞アリト認ムルトキ
- 三、許可ヲ受ケタル後一ケ年以内ニ検査ヲ受ケザルトキ
- 四、使用ヲ中止シ再使用ノ見込ナシト認ムルトキ
- 五、使用者所在不明トナリタルトキ

第七條 第一條又ハ第二條ニ依リ新設、増設又ハ變更使用ノ許可ヲ受ケタル汽罐ハ罐體被覆前(直立式汽罐ハ据付前)知事ニ申請シ検査ヲ受ケベシ、一年以上使用ヲ休止シ又ハ修繕ヲ爲シ若ハ火災ニ罹リタル汽罐ヲ再使用セムトスルトキ亦同ジ

第十七條 検査證書面ニ異動ヲ生ジ又ハ亡失若クハ汚損シタルトキハ遲滞ナク書換又ハ再交付ヲ受ケベシ、汽罐ノ使用ヲ廢止シ又ハ許可ヲ取消サレタルトキハ遲滞ナク検査證書ヲ返納スベシ

第十八條 汽罐使用者ハ取扱主任者ヲ定メ其ノ履歷書ヲ添ヘ連署ヲ以テ知事ニ届出ヅベシ、取扱主任者ヲ變更シタルトキ亦同ジ

取扱主任者不適當ト認メタルトキハ知事ハ其ノ變更ヲ命ズルコトアルベシ

第十九條 危険豫防其ノ他公安上必要ト認メタルトキハ知事ハ汽罐、煙突又ハ其ノ附屬設備ニ付修繕其ノ他除害ノ装置ヲ命シ又ハ使用ノ制限若クハ停止ヲ命ズルコトアルベシ

第二十條 當該官吏ハ隨時汽罐、煙突又ハ其ノ附屬設備ノ場所ニ臨檢スルコトアルベシ

前項ノ場合ニ於テ危険豫防上急速ノ處置ヲ要スト認メタルトキハ當該官吏ニ於テ一時其ノ使用ノ制限又ハ停止ヲ命ズルコトアルベシ

第二十一條 汽罐使用者左ノ各號ノ一ニ該當スルトキハ拘留又ハ科料ニ處ス、之ヲ教唆シ又ハ幫助シタル者亦同ジ

- 一、第一條第一項、第二條、第三條、第五條、第七條、第十條、第十四條乃至第十七條又ハ第十八條第一項ノ規定ニ違反シタルトキ
- 二、第十八條第二項、第十九條又ハ第二十條第二項ノ規定ニ

第八條 汽罐ノ検査ハ第七條ニ依ルノ外定期及臨時ニ之ヲ行フ定期検査ハ前ノ検査後概ネ一年ヲ經過シタルトキ、臨時検査ハ必要ト認ムルトキ夫々其ノ期日ヲ豫告シテ行フモノトス

第九條 知事ノ指定シタル汽罐保險業者又ハ組合ノ検査ヲ受ケタル汽罐ニ對シテハ定期検査ニ限り之ヲ省略ス

第十條 定期検査又ハ臨時検査ノ豫告ヲ受ケタルトキハ左ノ方法ニ依リ受檢ノ準備ヲ爲スベシ

- 一、罐水ヲ排除シテ罐體ヲ冷却セシムルコト
 - 二、人孔蓋、泥孔蓋、爐格、火橋及煙道蓋ヲ取外スコト
- 第十一條 定期検査又ハ臨時検査ニ於テ必要ト認ムルトキハ罐體被覆ノ除去又ハ罐板ノ穿孔ヲ命ジ若ハ水壓試験ノ準備ヲ爲サシムルコトアルベシ

第十二條 汽罐検査ノ際ハ使用者又ハ其ノ代理者及取扱主任者之ニ立會フベシ

第十三條 汽罐ノ新設、増設又ハ變更検査ニ合格シタルトキハ検査證書ヲ交付ス

第十四條 汽罐ハ検査證書ヲ受ケルニ非ザレバ之ヲ使用スルトヲ得ズ、第七條ノ規定ニ依ル再使用ノ検査又ハ定期若ハ臨時検査ニ於テ當該官吏ノ検査證印ヲ受ケザルトキ亦同ジ

第十五條 汽罐ハ検査證書ニ記載シタル最大壓力ヲ超過シテ之ヲ使用スルトキ得ズ

第十六條 検査證書ハ罐室内ノ見易キ場所ニ之ヲ揭示スベシ但シ可搬式汽罐ニ在リテハ使用場ニ之ヲ携行スベシ

依ル命令ニ從ハザルトキ

第二十二條 工場法第十八條ニ規定スル工場管理人ハ本令ノ適用ニ付汽罐使用者ト看做ス、但シ第一條第一項第一號及第五條第一項第一號ノ事項ニ付テハ此ノ限リニ在ラズ

第二十三條 汽罐使用者營業ニ關シ成年者ト同一ノ能力ヲ有セザル未成年者ハ禁治産者ナル場合法人ナル場合ニ於テ本令ノ罰則ハ其ノ法定代理人又ハ法人ノ代表者ニ之ヲ適用ス

第二十四條 汽罐使用者ハ其ノ代理人、戸主、家族、同居者、雇人其ノ他ノ從業者ニシテ本令ノ規定ニ違反シタルトキハ自己ノ指揮ニ出テザルノ故ヲ以テ其ノ處罰ヲ免ル、コトヲ得ズ

第二十五條 本令ニ依リ知事ニ提出スベキ書類ハ所轄警察署ヲ經由ス

附 則

第二十六條 最大壓力每一平方センチメートル、上〇・五キログラム、大サ徑〇・七五メートル、長サ又ハ高サ一・三メートルヲ超過セザル簡易汽罐ニ付テハ別ニ定ムル規定ニ依ル

第二十七條 本令ハ昭和七年一月一日ヨリ之ヲ施行ス

第二十八條 明治三十七年十月静岡縣令第四十八號汽罐汽機取締規則ハ之ヲ廢止ス

第二十九條 本令施行ノ際現ニ明治三十七年十月静岡縣令第四十八號汽罐汽機取締規則ニ依リ認可ヲ受ケタル汽罐及届出タル取扱主任者ハ本令ニ依リ許可又ハ届出アリタルモノ現ニ受ケタル使用認可證書ハ本令ニ依ル検査證書ト看做ス

簡易汽罐取締規則

(昭和六年十二月十五日縣令第六四號)

- 第一條 本令ニ於テ簡易汽罐ト稱スルハ左ノ各號ニ該當スル汽罐ヲ謂フ、但シ蒸汽ノ逸出ヲ遮斷スベキ裝置ヲ有セザル鶴鴿釜ニ對シテハ本令ヲ適用セズ
- 一、最大壓力每一平方センチメートル、上〇・五キログラムヲ超過セザルコト
- 二、大サ徑〇・七五メートル、長サ又ハ高サ一・三メートルヲ超過セザルコト
- 第二條 簡易汽罐ヲ使用セムトスル者ハ左ノ事項ヲ具シ所轄警察署長ニ届出ヅベシ、届出事項ニ變更ヲ生ジ又ハ使用ヲ廢止シタルトキ亦同ジ
- 一、使用者ノ住所氏名、法人ニ在リテハ其ノ名稱、主タル事務所ノ所在地及代表者ノ氏名
- 二、事業ノ種類
- 三、簡易汽罐ノ種類及個數
- 四、使用ノ場所(都市町村大字地番)
- 第三條 簡易汽罐ノ構造ハ左ノ制限ニ從フベシ
- 一、壓力計、安全弁(直徑二・五ミリメートル以上)及水準計ヲ備フルコト
- 二、排水弁、泥孔及檢査孔(短徑一〇センチメートル、長徑一五センチメートル以上)ヲ設クルコト、但シ容易ニ排水

- シ且内部ヲ點檢シ得ベキモノナルトキハ此ノ限ニ在ラズ
- 第四條 簡易汽罐使用者ハ盡大壓力每一平方センチメートル、上〇・五キログラムヲ超過シテ使用スルコトヲ得ズ
- 第五條 危險豫防其ノ他公安上必要ト認メタルトキハ所轄警察署長ハ簡易汽罐又ハ其ノ附屬設備ニ付修繕其ノ他除外ノ裝置ヲ命ジ又ハ使用ノ制限、停止若ハ禁止ヲ命ズルコトアルベシ
- 第六條 當該官吏ハ隨時簡易汽罐又ハ附屬設備ノ場所ニ臨檢スルコトアルベシ
- 前項ノ場合ニ於テ危險豫防上急速ノ處置ヲ要スト認メタルトキハ當該官吏ニ於テ其ノ使用ノ制限又ハ停止ヲ命ズルコトアルベシ
- 第七條 簡易汽罐使用者左ノ各號ノ一ニ該當スルトキハ拘留又ハ科料ニ處ス、之ヲ教唆シ又ハ幫助シタル者亦同ジ
- 一、第二條、第三條又ハ第四條ノ規定ニ違反シタルトキ
- 二、第五條、又ハ第六條第二項ノ規定ニ依ル處分ニ從ハザルトキ
- 第八條 簡易汽罐使用者營業ニ關シ成年者ト同一能力ヲ有セザル未成年者若ハ禁治產者ナル場合又ハ法人ナル場合ニ於テ本令ノ罰則ハ其ノ法定代理人又ハ法人ノ代表者ニ之ヲ適用ス
- 第九條 簡易汽罐使用者ハ其ノ代理人、戶主、家族、同居者、雇人其ノ他ノ從業者ニシテ本令ノ規定ニ違反シタルトキハ自己ノ指揮ニ出テザルノ故ヲ以テ其ノ處罰ヲ免ル、コトヲ得ズ

附 則

第十條 本令ハ昭和七年一月一日ヨリ之ヲ施行ス

第十一條 第三條ノ規定ハ本令施行前ヨリ引續キ使用スル簡易汽罐ニ付本令施行後五年間之ヲ適用セズ

汽罐取締令

(昭和十年四月九日內務省令第二〇號)

第一章 總 則

- 第一條 本令ニ於テ汽罐ト稱スルハ左ニ掲グルモノヲ謂フ
- 一、密閉セル容器ニシテ専ラ大氣壓ヨリ高キ壓力ノ蒸汽ヲ發生スル汽罐
- 二、密閉セル容器ニシテ其ノ罐水ノ溫度ヲ上昇セシメテ容器外ニ給湯スル温水罐
- 三、密閉セル容器ニシテ蒸汽ヲ發生シ又ハ之ニ蒸汽ヲ送入シテ直接物品ヲ加熱スル蒸罐
- 第二條 本令ニ於テ傳熱面積ト稱スルハ汽罐ノ一面ガ熱ガスニ觸レ他ノ面ガ水ニ觸ル、部分ヲ熱ガスノ觸ル、側ニ於テ測レル面積ヲ謂フ
- 本令ニ於テ爐格面積ト稱スルハ汽罐ノ燃料焚燒ヲ目的トスル火格子ノ有效面積ヲ謂フ
- 本令ニ於テ制限壓力ト稱スルハ汽罐ノ最高使用ゲージ壓力ヲ謂フ
- 第三條 本令ハ左ノ各號ノ一ニ該當スル汽罐ニハ之ヲ適用セズ
- 一、制限壓力〇・五疋平方糎以下ノ汽罐ニシテ罐胴ノ内徑三

製茶機械並燃料の變遷

- 百糎以下、長六百糎以下又ハ傳熱面積一平方米以下ノモノ
- 二、傳熱面積三・五平方米以下ノ汽罐ニシテ大氣ニ開放セル蒸汽管又ハ水頭壓五米以下ノ堅管ヲ有シ其ノ管ノ内徑二十五糎以上ノモノ
- 三、水頭壓十米以下ノ温水罐ニシテ爐格面積〇・五平方米以下、傳熱面積八平方米以下ノモノ
- 四、制限壓力〇・五疋平方糎以下ノ蒸罐ニシテ罐胴ノ内徑五百糎以下、長千糎以下又ハ內容積〇・二立方米以下ノモノ
- 五、炊事用高壓釜
- 第四條 左ノ各號ノ一ニ該當スル汽罐ニハ第三十一條第一項ノ規定ハ之ヲ適用セズ
- 一、制限壓力四疋平方糎以下ノ汽罐ニシテ罐胴ノ内徑七百五十糎以下、長千三百糎以下又ハ傳熱面積三平方米以下ノモノ
- 二、水頭壓二十米以下ノ温水罐ニシテ爐格面積一平方米以下又ハ傳熱面積十四平方米以下ノモノ
- 三、蒸 罐
- 第五條 汽罐ヲ設置セントスル者ハ汽罐毎ニ別記第一號樣式ニ依ル願書正副二通ニ別記第二號樣式ニ依ル汽罐明細書二通(先ニ罐體檢査ヲ受ケタルモノニ在リテハ其ノ罐體檢査濟ノ印ヲ捺捺シアル汽罐明細書及其ノ寫)ヲ添ヘ設置地(移動式汽罐ニ在リテハ其ノ主タル作業事務所所在地以下之ニ同ジ)地方長官(東京府ニ在リテハ警視總監以下之ニ同ジ)ノ許可

ヲ受クベシ

第六條 汽罐ハ罐體検査ニ合格シタルモノニ非ザレバ之ヲ設置スルコトヲ得ズ

前項ノ罐體検査ニ於テ行フ水壓試驗ノ水壓力ハ左ノ各號ニ依ル

- 一、制限壓力四・三疋平方糎ヲ超ユルトキハ其ノ壓力ノ一・三倍ニ三疋平方糎ヲ加ヘタル壓力
- 二、制限壓力一疋平方糎ヲ超エ四・三疋平方糎以下ナルトキハ其ノ壓力ノ二倍ノ壓力
- 三、制限壓力一疋平方糎以下ナルトキハ二疋平方糎ノ壓力
- 四、制限壓力以上ノ壓力ヲ受クルノ虞ナキ温水罐ニ在リテハ其ノ壓力ニ一疋平方糎ヲ加ヘタル壓力

第七條 罐體検査ヲ受ケントスル者ハ汽罐毎ニ別記第三號様式ニ依ル願書ニ別記第二號様式ニ依ル汽罐明細書二通（第五條ノ規定ニ依ル許可ノ申請ヲ爲シタル地方長官ノ罐體検査ヲ受ケントスル場合ハ此ノ限ニ在ラズ）ヲ添ヘ汽罐所在地地方長官ニ申請スベシ

罐體検査ニ合格シタルトキハ汽罐ニ別記第四號様式ニ依ル刻印ヲ押刻シ汽罐明細書一通ニ別記第五號様式ニ依ル罐體検査濟ノ印ヲ押捺シ之ヲ交付ス

前項ノ汽罐明細書ノ記載事項ニ變更アリタルトキハ速ニ書換ヲ受檢地地方長官ニ申請スベシ

第二項ノ汽罐明細書ヲ滅失シ又ハ毀損シタルトキハ其ノ再交

付ヲ受檢地地方長官ニ申請スルコトヲ得

第八條 汽罐設置工事竣功シタルトキハ汽罐毎ニ別記第六號様式ニ依ル願書ヲ提出シ設置地地方長官ノ竣功検査ヲ受クベシ竣功検査ニ合格シタルトキハ別記第七號様式ノ汽罐検査證ヲ交付ス

移動式汽罐ニ付テハ第一項ノ竣功検査ヲ省略シ先ニ第五條ノ規定ニ依ル許可ヲ受ケタルモノニ在リテハ罐體検査ニ合格シタル際先ニ罐體検査ニ合格シタルモノニ在リテハ第五條ノ規定ニ依ル許可ノ際別記第七號様式ノ汽罐検査證ヲ交付ス

第九條 汽罐ハ汽罐検査證ノ交付ヲ受クルニ非ザレバ之ヲ使用スルコトヲ得ズ

汽罐設置者ニ變更アリタルトキハ承繼者ハ十日以内ニ設置地地方長官ニ届出テ汽罐検査證ノ書換ヲ受クベシ

汽罐検査證ヲ滅失シ又ハ毀損シタルトキハ其ノ再交付ヲ設置地地方長官ニ申請スルコトヲ得

第十條 汽罐設置者汽罐又ハ其ノ設備ニ付左ノ各號ノ一ニ該當スル部分ヲ修繕又ハ變更セントスルトキハ別記第八號様式ニ依ル願書正副二通ニ汽罐検査證ヲ添ヘ設置地地方長官ノ許可ヲ受クベシ、汽罐ノ制限壓力又ハ水頭壓ヲ變更セントスルトキ亦同ジ

- 一、汽罐ノ罐胴、爐筒、火室、鍋板、冠板、管板及控
- 二、焚燒裝置
- 三、汽罐ノ据付基礎

第十一條 前條第一號ノ部分ノ修繕又ハ變更工事竣功シタルトキハ別記第九號様式ニ依ル願書ヲ提出シ設置地地方長官ノ修繕又ハ變更検査ヲ受クベシ

汽罐ハ前項ノ検査ニ合格シタルモノニ非ザレバ之ヲ使用スルコトヲ得ズ

第十二條 汽罐検査ノ有効期間ハ一年トス、但シ汽罐ノ構造又ハ管理ノ狀況ニ依リ地方長官ハ之ヲ短縮シ又ハ延長スルコトヲ得

第十三條 汽罐検査ノ有効期間滿了後引續キ汽罐ヲ使用セントスルトキハ有効期間滿了前別記第十號様式ニ依ル願書ヲ提出シ設置地地方長官ノ更新検査ヲ受クベシ

地方長官必要アリト認ムルトキハ臨時ニ汽罐ノ検査ヲ行フコトヲ得

地方長官前二項ノ検査ヲ行フトキハ別記第十一號様式ニ依リ豫メ期日ヲ指定シテ之ヲ通知ス

第十四條 汽罐ニシテ内務大臣ノ指定スル保險業者ノ保險ニ付シタルモノニ付テハ地方長官ハ前條第一項ノ更新検査ハ之ヲ省略スルコトヲ得

製茶機械並燃料の變遷

第一項ノ保險業者汽罐ノ検査ニ従事スル汽罐検査員ヲ選任セントスルトキハ内務大臣ノ認可ヲ受クベシ

内務大臣汽罐検査員ガ其ノ職務ヲ行フニ適當ナリト認ムルトキハ前項ノ認可ヲ取消スルコトヲ得

第十五條 汽罐ノ検査ヲ受ケントスルトキハ罐體ヲ冷却シ煙道ヲ掃除シ其ノ他受檢ニ必要ナル準備ヲ爲シ置クベシ

第十六條 汽罐設置者又ハ汽罐取扱主任者ハ検査ニ立會シ當該官吏ノ指揮ニ從フベシ

第十七條 當該官吏検査ノ爲必要アリト認ムルトキハ左ノ事項ヲ命ズルコトヲ得

- 一、汽罐ノ被覆物ノ全部又ハ一部ヲ取除クコト
- 二、汽罐ヲ移動スルコト
- 三、鉸若ハ管ヲ抽出シ又ハ罐材ニ穿孔スルコト
- 四、水壓試験ヲ施行スルコト
- 五、鑄鐵製汽罐ニ付テハ解體スルコト
- 六、其ノ他必要ナル事項

第十八條 汽罐設置者ハ左ノ各號ノ事項ヲ遵守スベシ

- 一、汽罐室其ノ他汽罐ノ設置場所ニハ係員ノ外濫リニ立入ルコトヲ禁止シ其ノ旨見易キ箇所ニ揭示スルコト
- 二、汽罐検査證並ニ汽罐取扱主任者ノ資格及氏名ヲ汽罐室其ノ他汽罐設置場所内ノ見易キ箇所ニ揭示スルコト、但シ移動式汽罐ニ在リテハ汽罐取扱主任者ヲシテ之ヲ携帯セシムルコト

三、汽罐取扱主任者ヨリ汽罐ノ構造裝置ノ缺陷ニ付告知ヲ受ケタルトキハ直ニ危害防止ニ付必要ナル措置ヲ爲スコト

第十九條 左ノ各號ノ一ニ該當スル場合ハ汽罐設置者ハ遲滞ナク設置地地方長官ニ届ツベシ

一、汽罐ノ使用ヲ廢止セントスルトキ

二、一年以上汽罐ノ使用ヲ休止セントスルトキ

前項第一號ノ場合ハ汽罐設置者ハ汽罐検査證ヲ返納スベシ

第一項第二號ノ汽罐ヲ再ビ使用セントスルトキハ遲滞ナク設置地地方長官ニ届出ヅベシ

前項ノ場合ニ於テ汽罐検査ノ有効期間満了後ナルトキハ再使用検査ヲ受クルニ非ザレバ之ヲ使用スルコトヲ得ズ

前項ノ再使用検査ヲ受ケントスルトキハ別記第十三號様式ニ依リ設置地地方長官ニ申請スベシ

第二十條 汽罐ノ設置場所ニ於テ火災、汽罐ノ破裂又ハ之ニ準ズル事故發生シタルトキハ汽罐設置者ハ別記第十四號様式ニ依リ遲滞ナク設置地地方長官ニ届出ヅベシ、但シ工場法施行規則第二十六條ノ規定ニ該當スルトキハ此ノ限ニ在ラズ

第二十一條 汽罐設置者ハ汽罐ニ付一切ノ權限ヲ有スル汽罐管理人ヲ選任スルコトヲ得

前項ノ規定ニ依リ汽罐管理人ヲ選任セントスルトキハ汽罐設置者ハ汽罐管理人連署ノ上設置地地方長官ノ認可ヲ受ケベシ

地方長官必要アリト認ムルトキハ前項ノ認可ヲ取消スコトヲ得

設置スベシ、但シ已ムテ得ザル場合ハ此ノ限ニ在ラズ

第二十七條 汽罐ノ据付位置ハ左ノ各號ニ依ルベシ

一、汽罐ノ外側ト天井又ハ屋根裏トノ間ニハ百二十糎以上ノ距離ヲ保有セシムルコト、但シ安全辨其ノ他ノ裝置ノ検査及取扱ニ支障ナキトキハ此ノ限ニ在ラズ

二、罐體ヲ露出セル汽罐又ハ堅型汽罐ニ在リテハ前號ノ外其ノ外側ト壁體トノ間ニ四十五糎以上ノ距離ヲ保有セシムルコト、但シ罐胴ノ内徑五百糎以下ニシテ長千糎以下ノモノニ在リテハ三十糎迄短縮スルコトヲ妨ゲズ

第二十八條 露出セル汽罐ノ外側又ハ金屬性煙突若ハ煙筒ヨリ十二糎以内ニ在ル可燃性材料ハ金屬以外ノ不燃性材料ヲ以テ適當ニ被覆スベシ

汽罐室又ハ汽罐設置場所ニ燃料ヲ貯藏スル場合ニハ汽罐外側ヨリ百二十糎以上ノ距離ヲ保有セシムベシ、但シ防火ノ爲適當ナル障壁ヲ設クル場合ハ此ノ限ニ在ラズ

第二十九條 汽罐室ニハ二以上ノ出入口ヲ設クベシ、但シ避難ニ支障ナキトキハ此ノ限ニ在ラズ

第三十條 本章ノ規定ハ移動式汽罐ニハ之ヲ適用セズ

第四章 汽罐士及汽罐取扱主任者

第三十一條 汽罐士免許ヲ受ケタル者(以下單ニ汽罐士ト稱ス)ニ非ザレバ汽罐ノ取扱ニ從事スルコトヲ得ズ、但シ汽罐士ノ指揮監督ノ下ニ補助トシテ作業ニ從事スル者ハ此ノ限ニ在ラズ

製茶機械並燃料の變遷

汽罐管理人ハ本令ノ適用ニ付テハ汽罐設置者ニ代ルモノトス

第二十二條 地方長官ハ當該官吏ヲシテ汽罐ノ設置場所ニ臨檢セシムルコトヲ得

第二十三條 地方長官ハ汽罐ノ使用ニ關シ危害ヲ生ジ其ノ他公益ヲ害スルノ虞アリト認ムルトキハ汽罐設置者ニ對シ除害若ハ豫防ノ爲必要ナル施設ヲ命ジ又ハ其ノ使用ヲ制限若ハ禁止スルコトヲ得

第二十四條 地方長官ハ左ノ各號ノ一ニ該當スルトキハ本令ノ規定ニ依リ許可ヲ取消スコトヲ得

一、本令ノ規定ニ依リ提出スベキ書類ニ虚偽ノ事項ヲ記載シタルトキ

二、汽罐設置者ノ所在不明三月以上ニ亘リタルトキ

三、汽罐ノ使用ヲ引續キ三年以上禁止シタルトキ

第二章 汽罐ノ構造

第二十五條 汽罐ハ告示ヲ以テ別ニ定ムル構造上ノ要件ヲ具備シタルモノナルコトヲ要ス

應張力又ハ應曲力ヲ生ズル部分ニ付熔接ヲ行ヒタル汽罐ハ熔接ノ設備、設計、施行方法及熔接者ニ付熔接著手前汽罐熔接地地方長官ノ承認ヲ受ケタルモノナルコトヲ要ス

地方長官支障ナシト認ムルトキハ前二項ノ規定ニ依ラザルコトヲ得

第三章 汽罐室

第二十六條 汽罐ハ專用ノ建物又ハ適當ニ區劃セル場所ニ之ヲ

汽罐士免許ヲ分チ一級汽罐士免許及二級汽罐士免許ノ二種トス

第三十二條 汽罐士免許ハ汽罐士試験ニ合格シ且一級汽罐士免許ニ在リテハ一年以上、二級汽罐士免許ニ在リテハ六月以上汽罐取扱ノ作業ニ從事シタル者ニ之ヲ與フ、但シ左ノ各號ノ一ニ該當スル者ニハ之ヲ與ヘズ

一、女子又ハ十八歳未滿ノ者

二、精神病者、聾者、啞者、又ハ盲者

三、汽罐士免許ノ取消ヲ受ケ一年ヲ經過セザル者

四、其ノ他地方長官ニ於テ不適當ト認ムル者

第三十三條 汽罐士試験ハ左ノ各號ノ科目ニ關シ之ヲ行フ

一、汽罐構造(設計及材料ニ關スル事項ヲモ含ム)

二、汽罐取扱方法

三、燃料及燃焼

四、汽罐取締ニ關スル法令

第三十四條 左ノ各號ノ一ニ該當スル者ニ付テハ一級汽罐士試験ノ全部又ハ一部ヲ省略スルコトヲ得

一、工業學校ニシテ尋常小學校卒業程度ヲ以テ入學資格トスル修業年限五年ノモノ若ハ高等小學校卒業程度ヲ以テ入學資格トスル修業年限三年ノモノ又ハ之ト同等以上ノ學校ニ於テ機械又ハ船用機關ニ關スル學科目ヲ修メ之ヲ卒業シタル者

二、前號ト同等以上ノ學識經驗ヲ有スト認メタル者

〔三一七〕

三、二級汽罐士免許ヲ受ケ二年以上汽罐取扱ニ從事シタル者左ノ各號ノ一ニ該當スル者ニ付テハ二級汽罐士試験ノ全部又ハ一部ヲ省略スルコトヲ得

一、前項第一號ニ定ムル以外ノ工業學校ニ於テ機械若ハ船用機關ニ關スル學科目ヲ修メ之ヲ卒業シタル者又ハ地方長官ノ指定シタル青年學校ニ於テ汽罐ニ關スル學科目ヲ修メ之ヲ卒業シタル者

二、前號ト同等以上ノ學識經驗ヲ有スト認メタル者
第三十五條 汽罐士試験ヲ受ケントスル者ハ別記第十五號様式ニ依リ受験地地方長官ニ願出ヅベシ

汽罐士試験ニ合格シタルトキハ別記第十六號様式ノ汽罐士試験合格證書ヲ交付ス

第三十六條 汽罐士免許ヲ受ケントスル者ハ別記第十七號様式ニ依リ前條ノ試験ヲ受ケタル地ノ地方長官ニ申請スベシ

地方長官汽罐士免許ヲ與ヘタルトキハ別記第十八號様式ノ汽罐士免許證書ヲ交付ス

第三十七條 汽罐士左ノ各號ノ一ニ該當スルトキハ地方長官ハ其ノ免許ヲ取消シ又ハ停止スルコトヲ得

一、故意又ハ重大ナル過失ニ因リ火災、汽罐ノ破裂又ハ之ニ準ズル事故ヲ惹起シタルトキ

二、第三十二條第二號又ハ第四號ニ該當スルニ至リタルトキ

三、汽罐取扱主任者タル汽罐士第四十條第一項ノ規定ニ違反シタルトキ

前項ノ處分ヲ受ケタルトキハ遲滞ナク汽罐士免許證書ヲ反納スベシ

汽罐士免許ノ停止期間満了シタルトキハ汽罐士免許證書ヲ還付ス

第三十八條 汽罐士免許證書ヲ滅失シ又ハ毀損シタルトキハ其ノ再交付ヲ別記第十九號様式ニ依リ免許ヲ受ケタル地ノ地方長官ニ申請スルコトヲ得

第三十九條 汽罐設置者ハ汽罐取扱主任者ヲ選任スベシ
前項ノ汽罐取扱主任者ハ左ノ各號ニ該當スル者ナルコトヲ要ス、但シ第四條ノ汽罐ニ付テハ此ノ限ニ在ラズ

一、取扱汽罐ノ傳熱面積合計二十五平方米以上又ハ制限壓力七斤平方糎以上ノモノニ在リテハ一級汽罐士

二、其ノ他ノモノニ在リテハ二級汽罐士又ハ二級汽罐士

汽罐設置者第一項ノ規定ニ依リ汽罐取扱主任者ヲ選任シタルトキハ其ノ履歷書及汽罐士免許證書ノ寫(前項但書ノ場合ヲ除ク)ヲ添ヘ設置地地方長官ニ届出ヅベシ

地方長官汽罐取扱主任者ガ其ノ職務ヲ行フニ不當ナリト認ムルトキハ其ノ改任ヲ命ズルコトヲ得

第四十條 汽罐取扱主任者ハ左ノ各號ノ事項ヲ遵守スベシ

一、水面測定裝置ハ一日ニ一回以上其ノ機能ヲ検査スルコト

二、罐水ノ汚濁ニ注意シ適宜排水ヲ行フコト

三、給水裝置ノ機能ヲ保持スル爲常ニ注意スルコト

四、安全辨ノ機能ヲ保持スル爲常ニ注意スルコト

十一條第二項(汽罐修繕、變更検査)、第十四條第四項(汽罐検査員ノ認可)、第十五條(汽罐検査ノ準備)、第十六條(汽罐検査ノ立會)、第十八條(汽罐設置者ノ遵守事項)、第十九條第四項(汽罐再使用検査)、第二十六條乃至第二十九條(汽罐室)、第三十一條第一項(汽罐士免許)、第三十九條

第一項(汽罐取扱主任者ノ選任)及第四十條(汽罐取扱主任者ノ遵守事項及汽罐設置者ノ義務)ノ規定ニ違反シタル者

二、第十三條第二項ノ規定ニ依リ検査ヲ拒ミ、妨ゲ若ハ検査ヲ受クルコトヲ怠リタル者、第十七條ノ規定ニ依リ當該官吏ノ命令ニ從ハザル者又ハ第二十三條ノ規定ニ依リ地方長官ノ命令又ハ處分ニ違反シタル者

第四十五條 第七條第三項(汽罐明細書書換手續)、第九條第二項(汽罐設置者變更手續)、第十四條第三項(保險契約及其ノ更新、終了又ハ解除ノ届出)、第十九條第一項乃至第三項(汽罐使用ノ廢止又ハ休止ノ届出、汽罐検査證ノ返納及汽罐再使用ノ届出)、第二十條(事故ノ届出)、第三十七條第二項(汽罐士免許證ノ返納)及第三十九條第三項(汽罐取扱主任者ノ届出)ノ規定ニ違反シタル者ハ拘留又ハ科料ニ處ス

第四十六條 正當ノ事由ナクシテ當該官吏ノ臨檢ヲ拒ミ、妨ゲ若ハ忌避シ又ハ其ノ尋問ニ對シ答辯ヲ爲サズ若ハ虚偽ノ陳述ヲ爲シタル者ハ百圓以下ノ罰金若ハ科料又ハ拘留ニ處ス

第四十七條 汽罐設置者又ハ汽罐管理人ハ其ノ代理人、戸主、家族、同居者、雇人其ノ他ノ從業者ガ本令又ハ本令ニ基キテ

五、汽罐検査證ニ記載シタル制限壓力ヲ超エテ蒸汽壓ヲ上昇セシメザルコト

六、危害豫防ニ注意シ異狀ヲ認メタルトキハ直ニ適當ナル措置ヲ爲スコト

汽罐設置者ハ汽罐取扱主任者ガ前項各號ノ事項ヲ遵守スルコトヲ妨グルコトヲ得ズ

第五章 手数料

第四十一條 汽罐設置者第七條第一項(罐體検査)、第八條第一項(竣功検査)、第十一條第一項(修繕、變更検査)、第十三條

第一項(更新検査)又ハ第十九條第五項(再使用検査)ノ検査ヲ受ケントスルトキハ別表第一號ニ定ムル手数料ヲ納付スベシ

第四十二條 汽罐士試験若ハ汽罐士免許ヲ受ケントスル者又ハ汽罐士免許證ノ再交付ヲ受ケントスル者ハ別表第二號ニ定ムル手数料ヲ納付スベシ

第四十三條 前二條ノ手数料ハ收入印紙ヲ用ヒ願書ニ之ヲ貼付スベシ

既納ノ手数料ハ之ヲ還付セズ、但シ第三十四條ノ規定ニ依リ汽罐士試験ノ全部ヲ省略シタルトキハ此ノ限ニ在ラズ

第六章 罰則

第四十四條 左ニ掲ゲル者ハ百圓以下ノ罰金若ハ科料又ハ拘留ニ處ス

一、第五條(汽罐設置許可)、第六條第一項(罐體検査)、第九條第一項(汽罐検査證)、第十條(汽罐修繕、變更許可)、第

爲ス處分ニ違反シタルトキハ自己ノ指揮ニ出テザルノ故ヲ以テ其ノ責ヲ免ル、コトヲ得ズ

第四十八條 本令ニ依ル罰則ハ汽罐管理人ヲ選任シタル場合ニ在リテハ汽罐管理人ニ、法人ニ在リテハ其ノ代表者ニ、未成年者又ハ禁治産者ニ在リテハ法定代理人ニ之ヲ適用ス、但シ營業ニ關シ成年者ト同一ノ能力ヲ有スル未成年者ニ在リテハ此ノ限ニ在ラズ

第七章 附 則

第四十九條 本令ハ昭和十年五月一日ヨリ之ヲ施行ス

第五十條 地方長官ハ本令施行ノ際汽罐取締ニ關スル道府縣ノ命令ニ依リ設置又ハ修繕ノ許可申請中ノ汽罐ニ付テハ本令ノ規定ニ拘ラズ從前ノ規定ニ依リ處分スルコトヲ得

前項ノ處分ハ本令ニ依リ處分シタルモノト看做ス

第五十一條 本令施行前汽罐取締ニ關スル道府縣ノ命令ニ依リ検査若ハ試験又ハ許可若ハ許可ヲ受ケタル汽罐ハ本令ニ依リ検査又ハ許可ヲ受ケタルモノト看做ス

前項ノ規定ニ依ル汽罐検査ノ有効期間ハ之ヲ變更セズ、但シ本令施行後一年ヲ超ユルコトヲ得ズ

第五十二條 本令施行ノ際現ニ許可又ハ検査ヲ要セズシテ使用スル汽罐ニシテ本令ノ規定ニ依リ新ニ許可又ハ検査ヲ受ケルモノニ付テハ本令施行ノ日ヨリ一年以内ハ本令ノ規定ニ拘ラズ從前ノ規定ニ依ルコトヲ得

第五十三條 本令施行ノ際現ニ汽罐取締ニ關スル道府縣ノ命令

ニ依リ汽罐取扱ニ從事スル者ハ本令施行ノ日ヨリ一年以内ハ本令ノ規定ニ拘ラズ從前ノ規定ニ依ルコトヲ得

本令施行前汽罐取締ニ關スル道府縣ノ命令ニ依リ汽罐取扱ニ關スル資格ニ付地方長官ノ證明若ハ免許ヲ有スル者又ハ本令施行前一年以上汽罐ノ取扱ニ從事シタル者ハ本令施行ノ日ヨリ一年以内ニ本人ノ申請アリタル場合ニ限り第三十二條本文ノ規定ニ拘ラズ左ノ區別ニ從ヒ汽罐士免許ヲ與フ

一、取扱汽罐ノ傳熱面積合計二十五平方米以上又ハ制限壓力七疋平方糎以上ノ汽罐ノ取扱ニ付資格又ハ免許アル者又ハ其ノ取扱主任者ニハ一級汽罐士

二、其ノ他ノ者ニ在リテハ二級汽罐士

第三十六條ノ規定ハ前項ノ場合ニ之ヲ準用ス

第二項ノ場合ニ在リテハ第四十二條ノ規定ニ依ル手数料ハ之ヲ徴收セズ

(以下各様式ハ之ヲ略ス)

汽罐取締令施行規則

(昭和十年六月四日静岡縣令第十九號)

第一條 汽罐取締令第五條ノ規定ニ依リ許可ヲ受ケタル汽罐設置者左ノ各號ノ一ニ變更アリタルトキハ遲滞ナク知事ニ届出ヅベシ

一、事業ノ名稱又ハ種類

二、設置者住所氏名(法人ノ場合ニ在リテハ名稱、主タル事

務所所在地、代表者)

三、汽罐室(蒸汽設置室)ノ構造及床面積

四、燃料ノ種類

五、汽罐附屬設備(焚燒裝置ヲ除ク)

六、煙突ノ種類又ハ大サ

前項ノ場合ニ於テ汽罐検査證記載事項ニ異動アルトキハ届書ニ之ヲ添附シ書換テ受クベシ

第二條 汽罐取締令ノ規定ニ依リ提出スベキ圖面ノ用紙ノ大サハ美濃判以下トスベシ、但シ汽罐ニ關スル構造圖ニ在リテハ此ノ限ニ在ラズ

汽罐取締令第一號様式(汽罐設置願)第四號ノ圖面ニハ汽罐ノ周圍二百メートル内ノ狀況ヲ記載スベシ

第三條 汽罐取締令第九條第二項ノ規定ニ依ル汽罐設置許可承繼ノ届出ニハ左ノ事項ヲ具備スルノ外前設置者ノ連署ヲ要ス但シ連署シ能ハザルトキハ其ノ旨附記シ權利承繼ノ事實ヲ證明スルニ足ルベキ書類ヲ添附スベシ

一、事業ノ名稱及種類

二、設置者住所氏名(法人ノ場合ニ在リテハ名稱、主タル事務所所在地、代表者氏名)

三、汽罐検査證番號

第四條 更新検査、臨時検査及再使用検査ノ場合ニハ汽罐取締令第十五條ノ規定ニ依リ罐體ヲ冷却シ煙道ヲ掃除スルノ外左ノ準備ヲ爲シ置クベシ

一、罐水ヲ排除スルコト(鑄鐵製汽罐ヲ除ク)

二、人孔蓋、検査孔蓋、掃除孔蓋ヲ取外スコト

三、爐格(鑄鐵製汽罐ヲ除ク)、火橋及焚燒裝置ヲ取外スコト

四、罐體ヲ清掃スルコト

五、安全弁、硝子水面計及其ノ他ノ附屬品ヲ清掃スルコト

第五條 汽罐取締令第二十一條第二項ノ規定ニ依ル汽罐管理人ノ選任認可ノ申請ニハ左ノ事項ヲ具備スベシ

一、事業ノ名稱及種類

二、設置地地名番號

三、設置者氏名(法人ノ場合ニ在リテハ其ノ名稱、代表者氏名)

四、汽罐検査證番號(同一設置地ニ於ケル汽罐ニ付包括管理ナルトキハ其ノ旨)

五、管理人ノ本籍住所氏名、生年月日及其履歴

汽罐設置者汽罐管理人ヲ解任シタルトキハ十日以内ニ知事ニ届出ヅベシ、管理人死亡シタルトキ亦同ジ

第六條 汽罐取締令第二十一條第二項ノ規定ニ依リ認可ノ申請アリタル汽罐管理人ニシテ左ノ各號ノ一ニ該當スル者ニハ認可ヲ與ヘザルコトアルベシ

一、汽罐管理ニ付實權ヲ附與セザルモノト認ムルトキ

二、未成年者、禁治産者、準禁治産者、復權セザル家資分産者及破産者並汽罐管理人ノ認可ヲ取消サレタル日ヨリ二年

製茶機械並燃料の變遷

〔三二二〕

チ經過セザルモノ
 三、禁鋼以上ノ刑ノ宣告ヲ受ケタルトキヨリ其ノ執行ヲ終リ若ハ其ノ執行ヲ受クルコトナキニ至リタル後三年ヲ經過セザルモノ
 四、性行又ハ經歷上汽罐管理人タルニ適セズト認ムルモノ
 第七條 汽罐取扱主任者選任ノ届出ニハ汽罐取締令第三十九條第三項ノ規定ニ依ルノ外左ノ事項ヲ具備スベシ
 一、事業ノ名稱及種類
 二、設置地地名番號
 三、設置者氏名(法人ノ場合ニ在リテハ其ノ名稱、代表者氏名)
 四、汽罐検査證番號(同一設置地ニ於ケル汽罐ニ付包括取扱主任ナルトキハ其ノ旨)
 五、取扱主任者ノ住所氏名
 第八條 汽罐取締令第三十三條ノ規定ニ依ル汽罐士試験施行ノ日時、場所及願書提出ノ期日ハ之ヲ告示ス
 第九條 汽罐取締令又ハ本令ノ規定ニ依リ知事ニ提出スベキ書類ハ所轄警察署ヲ經由スベシ
 第十條 第一條又ハ第五條第二項ノ規定ニ違反シタル者ハ拘留又ハ科料ニ處ス
 第十一條 汽罐取締令第二十一條ノ規定ニ依リ認可ヲ受ケタル汽罐管人ハ本令ノ適用ニ付汽罐設置者ト看做ス、但シ第一條

第一項第二號、第三條第二號、第七條第三號ノ記載ニ付テハ此ノ限ニ在ラズ
 第十二條 汽罐設置者ハ其ノ代理人、戸主、家族、同居者、雇人其ノ他ノ從業者ガ本令ノ規定ニ違反シタルトキハ自己ノ指揮ニ出テザルノ故ヲ以テ其ノ責ヲ免ル、コトヲ得ズ
 第十三條 汽罐設置者營業ニ關シ成年者ト同一ノ能力ヲ有セザル未成年者若ハ禁治産者ナル場合又ハ法人ナル場合ニ於テハ本令ノ罰則ハ其ノ法定代理人又ハ法人ノ代表者ニ之ヲ適用ス

附 則
 第十四條 本令ハ昭和十年五月一日ヨリ之ヲ施行ス
 第十五條 昭和六年十二月静岡縣令第六十三號汽罐取締規則及昭和六年十二月静岡縣令第六十四號簡易汽罐取締規則ハ之ヲ廢止ス
 第十六條 汽罐取締令第五十二條ノ規定ニ依リ新ニ許可及検査ヲ要スル汽罐ニシテ同令施行ノ日ヨリ一年以内ニ於テ同令第十號ノ様式ニ依ル更新検査願ヲ提出シ検査ニ合格シタルモノハ同令ニ依ル許可及検査ヲ受ケタルモノト看做ス
 前項ノ願書ニハ汽罐明細書ヲ添附スベシ
 第十七條 汽罐取締令第五十三條第一項ノ規定ニ依リ汽罐ノ取扱ニ從事スル者ニ付同令施行ノ日ヨリ一年以内ニ同令第三十九條ノ規定ニ依ル汽罐取扱主任者選任届ヲ爲ス場合ニ於テハ汽罐士免許證寫ノ添附ヲ要セズ

昭和六年度郡市別蒸罐種類別表 (静岡縣工場課調査)

郡市別	ボイラー	最大(二尺二寸以上)	大(二尺)	中(一尺八寸以下)	トタンボイラー	トタン釜	平釜等	計
田方	30		3	1	8	17	1	70
駿東	10		1	1	1	3	1	100
沼津	49		5	3	1	3	1	130
富士	103		3	3	3	2	1	110
庵原	100		4	4	3	1	1	110
清水	100		4	4	3	1	1	110
安倍	152		15	15	5	1	1	183
静岡	55		4	4	4	2	1	66
志太	84		3	3	4	2	1	93
榛原	54		2	2	2	1	1	61
小笠原	33		1	1	1	1	1	37
周智	5		3	3	1	1	1	11
磐田	10		6	6	1	1	1	18
濱名	25		6	6	1	1	1	33
濱松	1		5	5	1	1	1	8
引佐	1		0	0	1	1	1	3
計	608	337	1,192	3,041	1,491	5,335	3,199	14,163

蒸機 大正十年頃迄はまだ從來の手蒸器が相當に行はれて居たが、能率の關係から漸次周圍の機械化に連れて減少し、昭和九年頃には、特殊茶の玉露、冠せ茶又は山間部の特殊地方を除く外は殆ど使用者の跡を絶つて居る。而して手

製茶機械並燃料の變遷

〔三二二〕

蒸に代りて最初に使用されたのは『簾蒸機』で、これは昭和三年頃迄相當廣く行はれ、當時に在りては品質上にも能率上にも、手蒸に劣らざるものとして歓迎されて居たが、軟芽にのみ適する簾蒸機は、漸次原葉硬化の時代に入ると共に實用價值を減殺され、最近に至りては極めて少範圍を除くの外使用するものなき状態となつて居る。この簾蒸機に代つて勢力を得たのが、『攪拌型蒸機』で、其の考案は古く大正十年以前より行はれて居り、この型で一番早いのは丸田式で、外に型の變つたものもあるが、要するにこの攪拌型は、硬葉にも適し且つ能率も上るので、年々その使用者を増加し、最近では蒸機の王とまで仰がるやうになつて居る。同機は固定型であるが、これと相併行して大正十年以後に行はれ出したのは、『胴廻轉攪拌型』で、前記の固定型と共に廣く當業者間に愛用され、今日では、右兩機が蒸機全體の七割程度を占むるの實狀である。尙ほ右の外、『胴廻轉型蒸機』といふのがあり、矢張り大正十年以後に於て、胴廻轉攪拌型と同一時代に世に問はれ、相當能率が上るといふので一頃は侮り難き勢ひを以て普及されたやうであつたが、同機は、簾式と攪拌型との中間に居り、その機能は軟芽硬葉共に不適にして、兩者何れにも屬せざる中間の原葉にのみ向くといふ缺點があり、従つて普及力は幾分衰へたが、現在でも尙相當に使用されて居る。

粗揉機 製茶機械として一番古いのはこの粗揉機で、その型は殆ど高林式に限られて居るといふも差支なく、後ち時代の變化と共に機構性能の上に幾多の改良を施されたこと勿論で、例へば原葉の硬軟に依りて、捻手の強弱を調節する装置とか、又は旋風機の廻轉を調節する装置とか、總じて機械の外部から調節の出来るやうに構造を工風したものが、昭和年代に入りて數種類も出來、再乾機にも是等の装置が出来るやうになつた。捻手の強弱變更装置の機械では、藤田式、川崎式等があり、旋風機の種類調節装置では橋本式、伊達式、高林式などがあつて何れも其の數を増す傾向にある。併し粗揉機そのものとしては從來のものに比し甚しき變化なく、大體一定のコースの上に止まつて居るものと見ることが出来る。

葉打粗揉機

この葉打粗揉機中一番古いのは橋本式で、外に原崎式、村松式などもあり最近まで幾分使用され、大なる盛衰もなく、従つて機械そのものに著しき改良進歩といふものが認められない。只これも同じ型で、中の捻手を弱くするか又は捻手の幅を狭くするかかの調節は自ら出来るやうに考案されて居り、又葉打粗揉機の機構を少しく變へて再乾機に用ゐて居るのがある。これはミル芽の良茶製産者には好んで使用され、粗揉、揉捻の後をこの再乾機で行くのだが、硬葉には使へないので一得一失たるを免れない。

揉捻機

揉捻機として古くから行はれて居るのは臼井式のもので、勿論大正十年以前より使用され今日に及んで居るのであるが、綠茶の揉捻機としては殆ど變化を見ず、只最近紅茶用の揉捻機が大型に於て研究されて居るに過ぎない状態である。尤も昭和六年頃川崎式揉捻機が、臼井式とは餘程變つた形式に於て製作販賣されたことがあり、又臼井式と共に古いのは、望月式の腕揉み揉捻機があつて、大正十年頃は相當に使はれたものであるが、其後衰へて今日では殆ど使用し居るものを認めない。

再乾機

揉捻の後に再乾にかける。その再乾機は普通のものとしては、臼井型が最も古く、而かも之に限られて居る實狀である。良茶主義を操持する地方では、別に葉打粗揉型の再乾機を多く使用されて居る。これは前にも記述した捻手付の再乾機で今日でも尙ほ依然として其需用が衰へて居ない。再乾機には旋風機の調節装置が付いて居り、又捻手付のものには、その強弱調節装置を施したのも最近大分行はれて居る。大正十四年對露取引開始以來、グリーン茶（玉綠茶）の製造が普及さると同時に、その製造機械が盛んに研究され、從來の再乾機をグリーン茶製造に應用する研究なども進められた結果、成績も良好で、實際に使用されるやうにもなつた。グリーン茶の如き特殊茶の製造には特別の機構も要求されたのであるが、製品の形状品質を改良する爲めには、機械の構造、即ち胴の中の棧の構造や、旋風機又は胴の廻轉數を色々に變へて、二回乃至三回も違つたもので行く様になつた。再乾機の使命は茶の品質形状を整へるにありて、グ

り茶の場合なども、粗揉機にかけ過ぎると形狀を損する虞があるので、何れも若出しの粗揉で再乾機に入れ品質の保持に努めるのである。是は普通緑茶の場合に於ても同様であつて、品質と能率上再乾機は最も必要な部分を占むるやうになつて居る。従つて大正十年前後に在りて、粗揉機二臺に對して一臺の再乾機を使用して居たものが、昭和元年頃には粗揉機一臺に再乾機一臺となり、最近では、其地位を逆轉して粗揉機一臺に再乾機二臺といふ割合の工場が多くなつて居る。要するに製茶の機械工程としては、粗揉機、精揉機に重點を置くこと勿論であるが、品質の保持上から最近多分の力を再乾機におくやうになつたのも時代の要求と云ふべきであらう。

精揉機 大正十年頃には、大手揉の精揉機が廣く使用されて居たが、大手揉には品質上の缺陷が多く、漸次その弊から逃れて小手揉型に變化して來た。大手揉の精揉機は製茶一貫匁位を程度とし、仕上げに時間がかゝると自然火力を強めるので品質が劣下する。小手揉機は製茶二百五十匁位を程度とするので製造工程に無理がなく、品質を損することもない。只能率の點に於て小手揉は大手揉の敵でなく、従つて能率主義を重んずる一部の工場では依然として大型機を使用するも全體的には小型機に移りつゝあるのである。最近行はれて居る小手揉機としては、八木式型が一番多く、其の構造の變つたものでは單に或る一部を變へたるに過ぎない。例へば茶を投入の時と取出しの直前とに於て捻手の動きに調節装置を施す位のもので、昭和四、五年頃揉盤の摺動装置の研究をなし、縣下に於ても伊達式、鈴木式の工場等で研究製作され、現に鈴木式は實際に機械を發賣して居る。ミル芽には結果がよく良品主義の製造家には最も喜ばれる特殊の機構を備へて居る。

以上の外精揉機としては構造上著しき特殊性を帯びたものもなく、大體に或一點に統制さるゝの傾向をもつて居るものと思はれる。

精乾機 この精乾機の機能は、精揉機の工程を少しく縮めて若出しとなし、僅か五分か十分精揉の機構に於て素直に乾燥に誘導するもので、廻轉胴のもの、連續半圓胴が往復運動するものと、半圓胴で固定攪拌の三種類があり、矢張り能率と品質を顧慮して使用さるゝもので、多く大規模工場に備付けてある。製作者は立石、山崎、鈴木、伊達の諸工場が其主なるものである。

乾燥機 各種製茶機械の中、この乾燥機の研究が最も後れて居るかの如くに思はれる。今日乾燥機として多く使用されて居るのは引出式のものである。これは従来より使用され、引出しの下に木炭の火を置くといふのが多く、排氣と火力の平均が取れないので、蒸れ氣味となり品質上にも能率上にも缺陷があり、最近これを補ふ爲め、旋風器を裝置して排氣を充分にするといふ構造のものもあり、其最も新式のもの、熱風火爐を應用し、旋風器を以て送風するものがある。是等の装置のものは、高林、伊達、臼井等の各工場で作られ、多く紅茶の乾燥に用ゐられて居る。又最近考案された小柳津工場の棚廻轉の『へいきん』乾燥機がある。火力、乾燥の平均を保たしむるのに多大の苦心を拂ひ理想に近いものとなつて居る。

紅茶用機械 綠茶以外特殊茶の製造用機械として特に本縣に於て考案發明されたもの少からず、紅茶、玉綠茶、滿蒙向綠茶の製造は、近年日本茶の新販路開拓と共に、急速に普及され、之に要する各種の機械は、或は會議所に於て、或は機械業者に於て、或は其他の方面に於て研究製作を遂げ夫々實用に供して居るが、先づ紅茶用機械について之を見るに、昭和四年、露國の茶方シェーニング氏の來朝以來、露西亞向グリ茶（玉綠茶）の改良と共に、紅茶の研究試製に力を注ぎ、既に同年度の四番茶に於て相當品位の紅茶を製出し、將來の見込も立つたので、翌五年には、日本紅茶會社の長田村移轉と共に、本會議所に於ては大に陣容を整へて、日本の原葉に適した紅茶製造の各種器具機械並に設備を研究し、先づ其第一工程たる萎凋に關する設備及器具材料の研究から發足し、其緊張具の如きモヂ網を用ゐて日本の原葉と氣候とに適する考案をなし、醱酵に於ても徒らに大規模に走らず、製造能率に相應しき程度を選び、揉捻機の如きも大

體の構造は綠茶用と大差なきも、實用的には更に一段大型となし、生葉十貫匁内外を操作し得るものなど、總て日本紅茶製造の建前に於て研究し、更に玉解篩並に乾燥機械の研究考案についても特殊の苦心を拂ひ、兎に角五、六兩年を以て器具機械に對する確信もつき、七年度からは營業者間に實用さるゝやうになり、縣下各地に紅茶の製造工場が續出し、各機械業者等も競ふて紅茶用機械の研究製作に従事するといふ勢ひで、臼井、伊達、高林等の工場は専ら其第一線に活躍したのである。斯くして日本紅茶は、海外爲替の關係と、品質向上とに依り、八年より俄かに貿易線上に現はれ、製造力も増大し、本會議所の奨励指導と相俟つて、九年、十年には驚くべき發展を遂げ、各種機械も、日本紅茶用として適當に改良され、前述の如く、揉捻機、玉解機、乾燥機なども夫々改良又は新に考案されて居るのである。元來印度、爪哇あたりの紅茶は軟芽で製造するから再乾機は使用しないが、日本の原葉は小く且つ硬軟甚しく不揃ひであるから再乾機を以て形狀を締める工程が必要なのである。紅茶製造の今後に残された問題は、原葉に在りては品種の統一、設備に在りては人工萎凋の完成であるが、人工萎凋については國立試験場に委託して之を試験研究である。尙榛原郡方面に在りては相良の先生、金谷の宮村等の工場に於て紅茶用揉捻機を研究製作し營業者の使用に供して居る。併し日本紅茶の製造設備としては、極端に大規模のものを避け、中庸の設備を以て健全なる經營をなすべきであることは、各方面の意見の一致する所である。

玉綠茶用機械 玉綠茶は最初その形狀に従つて之をグリ茶と稱し、昭和七年中央會議所の懸賞募集にて決したる名稱で、大正十四年より開始された對露輸出に向けられたが、其後新販路の開かるゝに及んで、北阿一帶、印度アフガン方面にも輸出され、大形を『梅』印、小形を『櫻』印、更に小形を『小櫻』と稱して送つて居る。この玉綠茶の製造は、九州嬉野製に擬したもので、嬉野は釜熬だが、本縣は之を湯蒸製とし、形狀を球形に仕上げるのであつて、普通綠茶の蒸機、粗揉機、揉捻機、第一再乾機を通し、次の第二再乾機或は仕上機に於て、其機内の棧を山形のものとなし、第一再

乾機より取出したる中火茶を其の中に抱擁しつゝ操作する間に、玉綠茶特有の形狀が出来上るもので、之が製造の研究に關しては本會議所の技術者は遠く九州嬉野に出張、其實際につき苦心の結果球形仕上機を試作し玉綠茶として充分の球形を整へしむる事を案出し、之に類似の機械は相當各方面に使用されて居る。尙露國の茶方シェーニング氏の主張により、其製造工程中、再乾機から出たものを篩分機にかけ、大小二三階級に篩ひ分け、其篩上ものは再び蒸熱揉捻し玉綠茶とするか、又は精揉機にかけて番茶にするか、何れかに整理分類し篩下の細かいのは其儘良質のグリ茶とする方法も試みられ熱心なる營業者間には實行され居るも之は理想としては兎も角非常に面倒の爲め一般には餘り行はれて居らぬ。

滿蒙向綠茶機 滿洲事變の勃發は昭和六年九月で、翌七年には滿洲國の建設となり、亞細亞大陸の一角に於ける帝國の生命線は愈々こゝに確保せられ、滿蒙に對する日本茶の將來も希望の光を以て輝くに至つたので、昭和八年には、中村會頭其他の滿洲國視察となり、九年には、滿洲向茶の生産地なる南支福州、杭州より茶師を招きて、大方、毛峰等の製法を研究し、之を基礎として、釜熬機、整扁機等を考案、その製品を滿洲に試賣すると共に、大連、營口、ハルピンの有力茶商を招き製品の批評を求め、製法に於ても大體の確信を得るやうになつた。即ち之が製造に用ゆる機械は、臺灣に於て使用し居る釜熬りの『炒青機』(ツアオチンチー)より考案して新たに大規模の『連續釜熬機』を考案、既に完成して居る。この釜熬り以後の工程は、揉捻、再乾、精揉共に從來の綠茶用機を使用し、精揉後、『整扁機』(チェンペンチー)にて大方に仕上げることだ。この整扁機は大方仕上機としては最も有功で、毛峰の場合には之を要しない。只滿蒙向綠茶として其形狀は充分先方の註文に應ずること可能なるも、花香付に於て、化學の力も機械の力も未だ及ばざる所あり、將來この問題を如何に解決すべきかは茶業界に課せられたる最大の宿題と云はざるを得ない。

燃料及び燃焼器 製茶機械の利用上最も主要なる役割をもつのは燃料で、而かも其經濟的運用に關しては燃焼器の完全なるものを必要とする。従つて製茶機械の發達と共に、燃料及び燃焼器の問題は常に營業者の關心を牽付け、其

研究は益々深められて行つた。勿論燃料の問題の喧ましくなつたのは大正十年以後の事であるが、最初は住宅に接近せる工場から吐き出す煤煙が苦情の種となり、先づ無煙燃料が研究の發端となつた。即ち普通有煙石炭に代ふるに無煙炭又はコークスを以てしたのだが、無煙炭も普通のものは第一に火付が遅く且つ燃焼が困難で製茶機械などには不向であり、優良品なら元より結構だが値段が高いのは是亦普及し難い缺點がある。そこへ行くに瓦斯コークスは軟くて燃焼も良く値段も安いので年々廣く普及され、最近稍高價の爲め利用方面も狭められた形跡はあるが相當に使用されて居る。次に利用され出したのは加工燃料で、之は粉炭の利用と運搬の便を主眼として、煉炭に製造使用されたものであるが、ピッチを入れたり糖蜜を加へるので、臭氣や煤煙の邪魔が除かれず、又それ程に値段も安くないので餘り普及もされず最近も使用されて居ない。

元來製茶の経営中、製産費關係に於ては燃料が三分の一強を占めて居り、從來の木炭は甚だ不廉で、之に代るべき適當なる燃料の研究さるゝのは自然の勢ひといふべく、無煙炭、コークス、煉炭など次々に試みられたが、何れも一得一失を免れず、そこで燃焼を完全にす優良燃焼器即ち熱風火爐の考案が進められ、安價なる燃料を充分有効に燃焼せしむる結果として、粉炭をそのままに焚くドストル装置の特別な燃焼器も出來、最近四、五年間は之が普及を見るやうになり、清水の鈴與商店、名古屋の三井物産支店などこの方面に力を用ゐて居る。更に燃焼器具としては、鋸屑利用のものが、特殊の地方、即ち製材業者の集中されて居る島田又は清水と云つた方面で使はれて居るが、原料さへ豊富にあれば頗る經濟的で、其燃焼器には『火王燃焼器』などが相當に普及されて居るやうである。更に精揉機、乾燥機に對する木炭代用の燃料としては、大正十年以後に於て、文化炭、ミックニ炭、コーライト、無灰炭などが使用され、乾燥機には無煙炭、コークスも木炭代用の役目を勤めて居るが、多くの場合コークスは製造業者に、無煙炭は再製業者に使はれる傾向をもつて居る。要するに燃料の問題は製茶業者に取り最も重要であつて、粗揉機に對する熱風火爐の如き、本會議所

に於て之が改良普及獎勵には多大の資金と努力とを費し、當業者亦夫々の分に應じて相當の犠牲を拂ひ、今日に於ては稍々安定の狀況にあり、而かも最近木炭代價が往年の二分一にも下つたので、燃料の調節は比較的圓滑に行はれ甚しく無理を強ゆる必要もなくなつた譯である。

電熱の問題

燃料の問題に伴つて研究の一重要部面を占めて居るのは、電熱利用の問題である。電熱の研究に關しては、本會議所は去大正九年静岡市外小鹿研究所に於て始めてその端緒を開いたが、其後實際に當業者の使用に供せらるゝやうになつたのは大正十二年以後の事でも普及されたのは昭和三年以後五、六年までの頃と見るべく、最初は主として木炭代用として精揉機、乾燥機に應用された。當時木炭の價格一貫匁三十錢以上であつた爲め比較的高い電熱料金でも引合つたが昭和五年以後は木炭價の下落著しく高値當時の半額以下といふ相場を現はす一方、電熱料金が依然として引下げられないので、次第に電熱に遠ざかり現在では殆ど之を顧みるものなきに至つた。若し今後電氣業者が、昭和二、三年頃に於て試みたるが如く、特殊契約により製茶業者に對する廉價電熱を供給するの道を開くに於ては再び製茶電熱時代を現出する事でもあらうが、季節産業の中でも特に其期間短き製茶業に對する電熱供給は、電氣業者としても甚だ苦痛であり、従つて一頃のやうに、蒸機を除く外、粗揉、再乾、精揉、乾燥、其他の全機械に應用するといふ電熱萬能時代の再來は當分困難であらうと見られて居る。

製茶機械の表彰

帝國發明協會では昭和四年十月十六日東京丸の内日本俱樂部に於て各種發明諸機械中内容優秀にして實施の效果卓絶したるものを表彰したがその内本縣關係製茶用機械としては左記三氏が表彰された。

- | | | | |
|------|-----------------|--------------|-----------|
| △特 等 | 「精揉機二種、揉捻装置」 | 静岡市南安東一一五 | 白 井 喜 市 郎 |
| △優 等 | 「葉打粗揉機、揉捻機、精揉機」 | 庵原郡袖師村西久保一一〇 | 故 橋 本 馬 吉 |
| △優 等 | 「内田式茶摘鉢」 | 小笠郡堀之内町西方四八 | 内 田 三 平 |

製茶機械並燃料の變遷

第一、各種製茶機械の能力試験

大正十年に於ける驚くべき輸出減に悩まされた本縣の茶業界では、之が根本救済策として何物を措いても製茶品質の改善向上を圖るの必要を認むると同時に生産費の輕減についても確乎たる方針を樹立せざるべからずとなし、當時業界の問題になつて居た製茶機械中の精揉機に對する能力試験を行ふこととなり、大正十一年五月十日より五日間静岡市外小鹿研究所に於て之を執行したのである。

當時生産費の輕減に關しては、先づ第一に茶園の收穫増殖を最上策とし、施肥管理に特別の理念を費すべきを要求されて居たが、それと同時に、製造上機械の改良に於て、小機に分屬體を綜合體に改むるか、火爐の餘熱を利用して蒸し又は動力上に特別の装置をなさしむるか、是等各種の新研究にその歩を進めたのであるが、何しろ戦後に於ける物の價の高騰は、機械の製作費に意外の多資本を要し、粗揉機なら五百十圓、再乾機、揉捻機なら百圓、精揉機でも高々二百圓位で出来さうに思はるゝ至極簡單な粗造の機械が、三百圓五百圓を唱ふるといふ有様で、元來生産費輕減を目的として起つて來た機械のために却つて多額の資本を固定せしむる結果となり、茶業者の苦痛は寧ろ大手搦手から迫り來るの有様で、従つて製茶機械の能力を高め、且つその建設費を輕くすることは、一般の切實なる要求となつて現はれて來た。

精揉機の試験 そこで先づ最初に試みられたのが、この精揉機の試験であつて、審査長には中村圓一郎氏が選ばれ、以下會議所内外から有力なる審査員を推し、精密なる審査を遂げたる結果、七月二十四日に至り、最後の審査委員會を経てその成績を發表したのである。發表の内容は左の如くであつた。

製茶精揉機試験成績

△試験日時 大正十一年五月十日より同十四日迄五日間△試験場所 安倍郡豊田村小鹿、聯合會議所々屬製茶研究所△供試機械名

及提出者氏名(抽籤順)

丸茶式	静岡市上横田町 丸茶商會	宮脇彌惣治	第二臼井式	安倍郡豊田村南安東	白井喜市郎
橋本式	庵原郡袖師村西久保	橋本馬吉	八木式	榛原郡金谷町金谷河原	川崎辰平
栗田式	庵原郡飯田村高橋	栗田工場株式會社	高林新式	小笠郡西方村堀之内	松下工場
竹田式	静岡市傳馬町	竹田好太郎	第一臼井式	安倍郡豊田村南安東	白井喜市郎
志田式	庵原郡飯田村西久保	柴田錠司			

△試験方法 供試原料は會議所々屬製茶研究所茶園より摘採したるものにして之を同一の操作により、蒸、粗揉、揉捻、再乾を行ひたるもの全部を混合し、前記各機の所要投入量によりて分割し、初め二日間は機械提出者をして隨意に使用せしめ後の三日間は會議所に於て雇入れたる使用者をして毎日交代使用せしめ、且つその試験を公開したり。△審査方法 製品は同一方法によりて乾燥し試験委員立會の上嚴封保管し大正十一年六月二十六日試験委員及審査員立會の上暗號を附して比較審査をなしたり。工程、燃料、其他の試験項目は試験委員の記帳及觀察を綜合協定して等差を附したり。△審査成績 左記の通り

各精揉機の試験成績

供試機械	製品採點			製茶量	木炭量	所要動力			使用上の難易	機構上の巧拙	機械額
	形状	色澤	水色			香氣	滋味	最多			
丸茶式	二、八	二、三	二、六	二、五	一、二〇	〇・二七	馬力	〇・二六	馬力	〇・三二	四〇〇
第二臼井式	三、四	二、四	二、六	二、五	一、五七	〇・二七	馬力	〇・一九	馬力	〇・三五	四三〇
橋本式	二、八	二、〇	二、六	二、六	一、三三	〇・三三	馬力	〇・二四	馬力	〇・二五	四三〇
八木式	二、四	二、〇	二、五	二、五	〇・九一	〇・二五	馬力	〇・〇八	馬力	〇・二二	三五〇
栗田式	一、八	二、〇	二、五	二、六	一、七〇	〇・三三	馬力	〇・〇七	馬力	〇・二二	六〇〇
高林式	二、三	二、四	二、六	二、七	一、三七	〇・二八	馬力	〇・一五	馬力	〇・二八	四五〇
竹田式	二、三	二、三	二、六	二、六	一、三五	〇・二八	馬力	〇・二五	馬力	〇・三四	五六〇

製茶機械並燃料の變遷

〔三三三〕

第一	白井式	二二、〇	二五、四	二六、二	二四、六	二五、八	〇、九四	〇、三三	〇、三三	〇、二六	〇、一〇	稍難	普通	四〇〇
第二	田井式	二二、〇	二七、〇	二七、〇	二四、六	二五、三	一、三五	〇、六三	〇、三八	〇、三〇	〇、〇四	普通	普通	三六〇

△備考 (イ)所要動力平均は茶葉投入より仕上に至るまでの間の平均所要馬力なり。(ロ)使用上の難易は茶葉の投入、取出、火度、調節、製造中茶葉鑑別、重錘の掛外し等を調査したり。(ハ)供試機械は第一白井式(三つ手)を除くの外全部二つ手の構造なり。
△補足 本試験に於ては以上の如き成績を得たりと雖も是は只一地方に於て短時間に行せる試験なるが故に、單に本成績を以て機械の良否を決定するを得ざるは勿論絶対正確を期し難けれども當業者の参考資料として茲に之を發表す。

内丸博士の製茶機械觀 當時縣下の製茶機械狀況を視察した工學博士内丸最一郎氏(東京工科大学教授)は、その感想を左の如く語つて居た。

私は之で二度本縣を視察した。昨年来た時縣下の製茶機械が存外發達して居ることを感じたが、本年二度目の視察で、その機構上に於て最早之以上改良變更の餘地少く、寧ろ各當事者はその方針を一轉して、全然新しき出發點から創案發明の必要があると思つた。解り易く言へば、在來の機械を基礎として之に僅かな改良を加ふる事無しに、茶葉を一方より投入すれば連續せる工程を経てそれが製茶となつて出るさいふ機械の創案を希望するのである。之は天才的の發明家を待たねばならないが、決して至難の問題ではないと思ふ。

それは兎に角現在の機械設備に於て生産費の節減を圖るには、共同製造を盛んにするのが第一であらう。各町村各部落適度に共同して製造工場を設置する時は、燃料、勞力その他の失費を節約し且つ品質の向上を實現することが出来ると思ふ。従つて現在差當つての問題としては此の共同集中の方法より先に先づ妙策はないと思ふ。

即ち在來個々の粗揉機及再乾機に附着せる火爐はその數臺分を一纏めにして大なる火爐とし、又精揉機の如き蒸氣加熱の方法により木炭爐を省くことも出来る。尙一本の動力軸で是等個々の機械を運轉することにすれば、燃料、動力及びその取扱の手續等を省略することが出来る。

更に品質向上の一方策としては、鶴鶴釜の代りに蒸氣燃料を用ゐて高度の蒸氣を發生し、之にて蒸せば熟度も一定して効果的であり、更に最後の工程としては、一つの製茶乾燥機を設備して製品を連續的に乾燥せしむる便宜もある。

凡そ集中制度には以上の如き利益があるから各村各部落共同して産業組合を組織し、その機構によりて製茶の經營をすることは最も合理的なる近代的の行方であらう。

木莖分離機表彰 大正十二年十一月左記木莖分離機に對し、本會議所に於て綿密なる試験を行ひ、委員長中村圓一郎氏外各委員の意見を經り、兩機共構造簡單で機能充分且つ價額低廉なるを以て時代に適應せる新考案たるに恥ぢずとし、十三年三月二十九日本所樓上に於て表彰式を擧げ、兩考案者に對して表彰狀並に目錄を贈呈した。

△白鳥式輕便製茶木莖撰除機 静岡市北番町 白鳥 德藏

△鈴木式製茶木莖分離機 静岡市新通七丁目 鈴木 八十一

熱風火爐試驗 熱風火爐の效用は漸次各方面に普及したがその様式機能等甚だ區々たるものあり、依つて本會議所ではその個々について之が試験を行ひ使用者をして能くその據る所を理解せしむるの必要を感じ大正十二年八月、同年十一月、大正十三年八月の三回に互り綿密なる試験を行つた結果、十四年四月十四日最後の審査委員會を開き、その意見に基き同日成績を發表した。試験の場所は静岡市外小鹿製茶研究所及び本會議所機械研究室の二箇所、委員及び試験施行者は左の如くである。

△熱風火爐試驗委員 (常議員)伊藤仙太郎、榛葉幸藏(生産改良調査委員)宮地鐵治、平岡喜太郎、(静岡工教諭)長井教雄、(國立試驗場)出村要三郎、(縣茶業部)丸尾鈺六、(本所職員)植田亮三、森雅司、藤田要之助、小泉武雄、長曾我部格
△熱風火爐試驗施行者 (擔當)植田亮三、小泉武雄、長曾我部格、(囑託)長井教雄、増田松太郎、堀田久四郎

△試験方法
一、供試火爐の据付及火焚操作 供試火爐は之を仕様書通りに組立て附屬品たる火爐覆煙突の如きは出品の儘を附屬せ

しめ之を臺上に乗せ焚方は當所機械研究所の熟練せる職工一人を制定して擔當せしめたり。
一、試験設備 圓筒形を二重外被とし熱の放散を可及的防止せるもの、一側部に容易に廻轉數を變更し得可き吸引風車を設置し他側部は氣密を保ちつ、火爐の吹込口に連絡せしむる様横臥し火爐側風車側に極めて接近せし場所及び夫れが中央部に溫度計を装置したる構造機の設備をなす。

一、試験順序 (1)豫め機側の風車を廻轉して圓筒形内に通風を起さしめ風速測定器に依り通風の速度を調査し圓筒形

の内面積と相俟つて風車の廻轉に依り吸引せらるべき風量を測定す。(2)石炭の燃焼を開始しパイロメーター(高温測定器)に依り赤熱の基準を保ち夫れ迄の経過時間及び使用石炭中の正味燃焼量を測定す。(3)機側の風車を廻轉し廻轉數の一定を保ちつゝ、火爐の熱量を吸引す。その間三ヶ所の溫度計の高下の平均により吸引されたる風量の重量を計算し且つ同時に大氣の溫度を測定して其の上昇溫度を計り斯の如き試験方法を繼續し且つ廻轉數を變更し數回反覆して其純吸引熱量を計算し其都度使用石炭の純燃焼量を

測定し前者と比較して吸引熱量と燃焼石炭量との比較を算出せり。
 一、一時間の正味燃焼石炭量を火床面積を以て除し火床面積一平方尺上一時間の石炭燃焼量を測定せり。
 一、試験中溫度計の上下を觀察し熱の平均せるや否やを調査せり。
 一、材質及工作の良否を鑑識せり。
 一、焚方の難易及燃焼の良否を鑑識せり。

◇火爐試驗施行期と火爐提出者

種別	試驗施行期	備考	提出者住所	同上氏名	種別	試驗施行期	備考	提出者住所	同上氏名
丸共式	大正十二年八月七日	—	静岡市院内町	大石幸七	竹田式	大正十二年十二月廿四日	—	静岡市傳馬町	竹田工場
志田式	年同月八日	—	庵原郡飯田村	柴田工場	丸共式	年同月廿六日	—	静岡市院内町	大石幸七
栗田式	年同月九日	丸形	同上	栗田工場	白井式	年同月廿七日	舊品	静岡市停車場南	白井喜市郎
富士式	年同月十日	—	静岡市下横田町	土屋辰藏	旭式	大正十三年八月廿三日	—	小笠郡堀之内町	旭工場
栗田式	年同月十一日	角形	庵原郡飯田村	栗田工場	竹田式	年同月廿五日	—	静岡市傳馬町	竹田工場
旭式	年十一月廿一日	—	小笠郡堀之内町	旭工場	白井式	年同月廿七日	—	静岡市停車場南	白井喜市郎
白井式	年同月廿三日	—	静岡市停車場南	白井喜市郎	白井式	年同月廿七日	—	静岡市停車場南	白井喜市郎

◇火爐試驗の成績表

種別	火床面積	面傳熱積	火床面積と傳熱面積の比較	燃焼室の體積	赤熱迄の時間	同上石炭使用量	一平方尺炭燃焼量	吸引熱量と炭發熱量の比較	均熱の程度	材質及工作の良否	焚方の難易
丸共式	一〇・二六九	二二・五二一	二・二二	一〇・〇七	四分	一〇・〇〇	一四・六〇	〇・三三〇〇	普通	材質普通	焚方稍簡易
志田式	一〇・〇五七	二〇・七五七	二・一〇	〇・五五	七〇	一三・五〇	一八・五〇	〇・一九五〇	良	材質普通	焚方稍簡易
栗田式(角)	一〇・一四〇	一九・〇七九	一・九〇	一・三六八	四三	一二・七五	二〇・八〇	〇・三三二八	良	材質普通	焚方稍簡易
栗田式(丸)	一〇・二四七	一七・八六七	一・七四	一・二六二	四八	一三・七五	一七・六〇	〇・三三四〇	良	材質普通	焚方稍簡易
富士式	〇・九七〇	一四・〇二九	一四・五分ノ一	〇・七〇〇	三三	六・〇八	一三・八〇	〇・三三二〇	良	材質普通	焚方稍簡易
旭式	一・一五〇	二七・〇〇六	二四・五分ノ一	〇・七〇〇	三三	二・八〇	二九・〇〇	〇・三三三〇	普通	材質普通	焚方稍簡易
竹田式	一・八六六	三二・五九九	三二・五分ノ一	一・五九六	六	一八・七五	一五・六〇	〇・三三三六	普通	材質普通	焚方稍簡易
白井式	一・三三八	三三・五五七	三三・五分ノ一	一・三九三	五〇	二・九六	一七・二〇	〇・三三九六	普通	材質普通	焚方稍簡易

粗揉機直火試驗

粗揉機に對する直接火焰の問題は機械使用上に重大の關係あり本縣製茶業組合の申請を承認し昭和二年六月二十八日より、小笠郡川野村丹野川野製茶會社、榛原郡金谷町山中信次、庵原郡高部村久保田太郎の三ヶ所に於て直火製茶の試験を行つたが、可否の論議は依然として盡きず、本會議所機械研究所に於ては、同年八月十日より十二日まで熱風火爐と對照しつゝ直接火焰の試験を執行した。審査員は國立茶業試驗場出村要三郎、縣茶業部丸尾銚六兩技師の外原崎源作、上田榮吉、水野信一郎、田邊三郎平、石田地代策の諸氏及び會議所職員等で、その製品は翌十三日審査した。成績報告左の如し。

直火試驗の成績

製茶機械並燃料の變遷

- 一、試験に供したる燃料 大嶺無煙炭、ミックニ炭
- 二、右燃料を燃焼せる火爐 大嶺式火爐、國益式火爐
- 三、試験の目的 燃料消費試験、製品審査
- 四、試験方法 豫て本所に出品しある大嶺式火爐及國益式火爐を所定の高林式粗揉機に直結し、大嶺式火爐には大嶺無煙炭を、國益式火爐にはミックニ炭を燃焼せしめ、之と比較審査の便宜上本所備付の臼井式熱風火爐を高林式粗揉機に直結して常用有煙炭を燃料とし同一原料を以て試験を施行す。
- 五、試験成績

生葉一貫多當り燃料割合	熱風火爐	ミックニ炭	大嶺無煙炭
(二錢八九)	(二錢三六)	(二錢五八)	(二錢六〇)

直火粗揉茶衛生試験

前述粗揉機の直火試験に先ち、昭和二年五月二十一日其製品を國立茶業試験場及び本縣衛生課に送付して衛生上の試験を申請した。右は無煙燃料の燃焼瓦斯を直接粗揉機に送入して茶を製造したる場合、その發生瓦斯が製茶に作用するものとして人體に及ぼす影響如何につき試験を乞ふに在りて、製品は、何れも注意して製造せるもので、硫黄瓦斯は最少と信ぜられ寧ろ炭酸瓦斯の關係について考慮を拂つたのである。製品見本は一號二號を提供し、其一號製品は大嶺無煙炭を最初の燃焼に於て硫黄臭を相當放散せしめたる後製造し、二號製品はミックニ炭（コライトの一種）を燃焼して製造せるものである。右に對する本縣警察部衛生課の試験成績表は左の如く同年七月十二日回答に接したものである。

試験成績書

一時間に對する水分減量	三〇・一七	二九・九三	二九・〇三
一時間に要せる燃料	一〇・五二	〇・七九	一・九〇

△燃料價格 有煙炭一錢二五、大嶺無煙炭一錢五〇、ミックニ炭二錢五二、木炭三七錢、薪八錢 △焚付使用燃料 大嶺式火爐木炭一貫多、國益式火爐木炭七百多、有煙炭薪三百多（但し焚付燃料は當該燃料に換算して消費燃料に算入）△試験後火爐中に殘存せる燃料 大嶺式火爐七貫七八〇、國益式火爐一貫六六〇、熱風火爐一貫六〇〇（但し殘存燃料は消費燃料に算入せず）

六、製品審査成績 有煙炭熱風火爐にては香氣乙であるが、大嶺無煙炭直火では香氣丙、ミックニ炭では同じく丙なるも特に不良と認められた。

〔三三八〕

△檢體 茶二種（一號、二號） △檢體の製造販賣使用又は差出人若は送附せし官署名、静岡縣茶業組合聯合會議所 △試験の目的 揮發性有毒物亞硫酸 △試験の成績 石炭の燃焼に依り發生する亞硫酸の有無規定の方法に依り検査するに之を認めず △判定 直接人體に影響ある有害物を認めず △試験の年月日 昭和二年七月十一日 △備考 其他砒素、銅、鉛等の有毒物混入の有無につき試験したるに檢出せず

右之通に候也

昭和二年七月十四日

於静岡縣警察部 衛生技師 石黒 治 助
同 技手 杉 浦 雄

尙ほ國立茶業試験場よりの回答は同年九月十五日接受したが、その内容は左の如くであつた。

九月十三日付を以て御照會相成候直火製造品に關する亞硫酸試験表は普通製品の含有量を控除したる數字につき右様に御承知相成度此段及回答候也

製茶機電熱試験 製茶機械の進歩發展につれ、各種の新考案が提供され、昭和新政となりては農村電化の問題もその一方域を領有し、特に製茶に對しては電熱の品質並に經濟的方面に及ぼす影響につき深く思を致すやうになり、當業者間の關心が漸く高められたので、東京電燈株式會社では、電熱製茶の實地試験を思ひ立ち、昭和三年六月十一日、安倍郡長田村手越なる同會社の電化製茶研究指定工場（成岡工場）に於て同社静岡營業所が主體となり、本會議所の鈴木、久保田兩技師、青島、長曾我部兩技師その他立會、綿密に試験を行つた。その成績は大要左の通りであつた。

一、試験使用機並電熱容量

機械名	電熱器	電熱器	
式名	電熱器	式名	
設備容量	設備容量	設備容量	
キロワット	キロワット	キロワット	
蒸機	金陵式 二二、一九五	粗揉機	三菱式 一四、二三五
粗揉機	金陵式 一四、四八四	再乾機	三菱式 七、五二五
再乾機	金陵式 七、八四八	精揉機	三菱式 三、〇五一
精揉機	川北式 二、五〇七		

製茶機械並燃料の變遷

二、試験成績

(1) 蒸機用蒸汽發生器 △一時間の蒸葉量五〇貫八七三多、△同蒸汽量九二・八ボンド、△同電氣量一八・八二六キロワット時、△蒸葉一貫多の蒸汽量一・八二ボンド、△同電氣量〇・三七〇、〇五キロワット時、△蒸葉の状態精良

(概評) 普通蒸籠の如く燃料焚焼の煩無く短時間に蒸葉に着

〔三三九〕

手し得る長所あれども蒸葉の状態より考察すれば今少しく蒸汽量を増すを可と認む。

(2) 粗揉機應用電熱爐

三菱式	金陵式
一時間に對する水分蒸發速度	二貫八匁 二貫八匁
同 上 電氣使用量	四・三三キログ 一五・三三キログ
蒸葉一貫匁に對する平均水分減量	四三匁 四二匁
同 上 電氣使用量	二・五五キログ 二・五七キログ
同 上 平均電氣使用量	二・二九キログ 二・四〇キログ
(平均水分減量四五〇匁とす)	二・二九キログ 二・四〇キログ
茶葉の狀態	普通 普通

(概評) 金陵式電熱爐應用粗揉機は三菱式電熱爐應用粗揉機に比して製作時期古き爲め充分其機能を發揮する能はざりき。

(3) 再乾機應用電熱爐

三菱式	金陵式
一時間に對する水分蒸發速度	一貫五匁 一貫六匁
同 上 電氣使用量	六・五四キログ 七・三六キログ
蒸葉一貫匁に對する平均水分減量	二二匁 二二匁
同 上 電氣使用量	〇・九六キログ 〇・九六キログ
同 上 平均電氣使用量	〇・九三キログ 〇・八七キログ
(水分減量二二〇匁とす)	〇・九三キログ 〇・八七キログ
茶葉の狀態	普通 普通

(概評) 三菱式電熱爐應用再乾機は金陵式電熱爐應用再乾機に比し排氣装置や、不良の憾あり。

(4) 精揉機應用電熱器

三菱式	川北式
一時間に對する水分蒸發速度	三九匁 三三匁
同 上 電熱使用量	三・七五キログ 三・四三キログ
蒸葉一貫匁に對する平均水分減量	六〇匁 六〇匁
同 上 電氣使用量	〇・五五キログ 〇・五六キログ
同 上 平均電氣使用量	〇・四六キログ 〇・四六キログ
(水分減量五〇匁とす)	〇・四六キログ 〇・四六キログ
製茶の狀態	形狀縮りよきも色澤稍劣る 普通

(概評) 三菱式電熱器電氣容量は供試茶葉に對し其の容量を今少しく減じたる方得策と認む。

(5) 乾燥器應用電熱器

金陵式	
一時間に對する水分蒸發速度	四・五二五ポンド
同 上 電氣使用量	五・一四三キログワット時
蒸葉一貫匁に對する平均水分減量	三六匁
同 上 電氣使用量	〇・三一五八キログワット時
同 上 平均電氣使用量	〇・一七五三キログワット時
(水分減量二〇匁とす)	〇・一七五三キログワット時
製茶の狀態	形狀縮りよきも幾分色澤を損す

(概評) 電氣容量を今少しく減じたる方得策と認む。

茶葉蒸機試驗 茶葉の蒸加減が、製茶の品質に及ぼす影響の甚大なることについては古くより問題とされて居つたが、各種製茶機械の進歩に伴ひ、新蒸機の考案せられるもの漸く多きを加ふるに至つたので本會議所では昭和四年度の新事業として、茶葉蒸機比較研究試驗を行ふこととなり、之に要する豫算一千四百圓を計上し、新年度以來着々準備を進め、六月十三日の生産改良調査委員會に於て、左記『茶葉蒸機試驗規則』を決定施行した。

茶葉蒸機試驗規則

- 第一條 本試驗ハ静岡縣内ニ於テ茶葉蒸機ヲ販賣スルモノヨリ其ノ機ヲ提供セシメテ効率及效果ヲ比較對照シ其成績ヲ發表シテ當業者ノ參考ニ供スルモノトス
- 第二條 本試驗ノ場所ハ本所々屬製茶研究所トシ昭和四年六月二十六日ヨリ七月二日迄七日間之ヲ行フモノトス
- 第三條 本試驗ノ試驗項目ヲ定ムルコト左ノ如シ
 - 一、一定時間ニ於ケル蒸葉量
 - 一、一定茶葉量ニ對スル燃料消費量及所要水量
 - 一、蒸葉ノ狀態
 - 一、製茶ノ品質
 - 一、使用ノ難易
 - 一、耐久程度
- 第四條 試驗ニ供用スル機械ハ無償ニテ提供セシメ試驗終了後ハ直チニ返付スルモノトス
- 但シ本試驗ニ供スベキ機械ニシテ販賣者ニ於テ之ヲ提供セザル時ハ其使用者ニツキ之ヲ試驗シ其成績ヲ發表スルコトアル

製茶機械並燃料の變遷

- 第五條 茶葉蒸機提供者ハ指定セラレタル日時ニ相違ナク其機械ヲ試驗場所ニ提供スルモノトス
- 第六條 茶葉蒸機販賣者ハ左記様式ニ依リ試驗申告書ニ解説書ヲ添ヘ郡市茶業組合ヲ經テ本所ニ提出スベシ (申告書様式略)
- 第七條 本試驗ノ公平ヲ保チ遂行ナ期スル爲メ左ノ委員ヲ置キ本所會頭之ヲ囑託ス
 - 審査委員七名、試験委員五名
- 第八條 審査委員ハ試験ノ成績ヲ審査シ試験委員ハ試験事務ヲ擔當スルモノトス
- 第九條 茶葉蒸機提供者ハ本試験ノ審査及試験ノ遂行ニ關シ異議ヲ申立ツルコトヲ得ズ
- 第十條 本試験ノ審査了シタル時ハ機械提供者ニ其成績ヲ發表シ本所機關雜誌『茶業界』ニ之ヲ掲載ス
- 第十一條 本試験ニ關スル細則ハ別ニ之ヲ定メ試験ノ前日マデニ試験場所ニ之ヲ公告ス

右の規則第十一條により、試験の方法は左の如くに定められた。

試験實施方法

- 一、試験ハ二回行ヒ一回ハ提供者ニ使用セシメ一回ハ試験委員ニ於テ之ヲ行フ
- 一、供試原葉九十貫匁(歩切ヲ見込ミテ百十貫匁ヲ用意ス)ヲ全部合テナス
- 一、一日ニ三臺宛、二回六臺ヲ試験ス(施行順序ハ抽籤ヲ以テ決定スルコト)
- 一、蒸釜 本所備付ノ二尺二寸鶴鴿釜ヲ用フ
- 一、壓力ハ五乃至七ポンド、水量ハ毎回同ジニスルコト、機械ヲ温メル時間五分以内
- 一、一臺ニテ生葉十五貫匁ヲ蒸上グルコト
- 一、粗揉 二貫五百匁ヲ投入、三臺ヲ行フ

- 一、揉捻 七分間
- 一、再乾 第一回、第二回ニ分テ第二回ハ五貫匁(二回分)ヲ投入ス
- 一、精揉 高林式ニテ生葉五貫匁ヲ仕上げ、他ノ十貫匁分ハ「グリ製」ニ仕上げ
- 一、製品 二分ヲ合シタルモノヲ一斤罐ニ二本宛採ルコト
- 一、合見本 一回ニ三臺試験シ此二臺分ノ總合見本ヲ二罐採ルコト
- 一、燃料ハ焚キ初メヨリ最終迄ヲ計量ス
- 一、水量、時間、動力、壓力ハ毎回計量ス
- 一、使用ノ難易
- 一、蒸葉ノ審査 「蒸シ方」ノ整否、色澤、香氣ヲ毎回審査ス
- 一、試験ハ毎日午前八時ヨリ開始、午後五時終了

斯くして愈々六月二十六日より七月一日迄六日間、規定を遵守し極めて入念に試験を施行したのである。その供試蒸機並にその試験施行の順序は左の如し。

第一日(六月二十六日) 審査委員 前田源吉、水野信一郎、森信吾、久保田技師

- 一、寺田式自動蒸機 榛原郡川崎町 寺田長七
- 二、宮村式 榛原郡初倉村 杉本菊平
- 三、利益式 榛原郡勝間田村 松浦喜平
- 四、丸三式 榛原郡相良町 丹所金藏
- 五、寺田式他動 榛原郡川崎町 寺田長七
- 六、野中式自動 静岡市森下町 野中國作

第二日(六月二十七日) 審査委員 水野信一郎、森信吾、久保田技師

- 一、志田式 庵原郡飯田村 柴田工場
- 二、伊達式 志太郡藤枝町 伊達新一
- 三、杉山式 志太郡藤枝町 杉山佐吉
- 四、鈴兼式 濱松市元目町 鈴木兼吉
- 五、野中式他動 静岡市森下町 野中國作

第三日(六月二十八日) 審査委員 前田源吉、水野信一郎、森信吾、久保田技師

- 一、進興社一號型 安倍郡服織村 寺田佐一
- 二、高林式 小笠郡堀之内町 松下工場
- 三、鈴木式他動 静岡市下石町 鈴木善藏
- 四、鈴木式自動 静岡市下石町 鈴木善藏
- 五、大正式 榛原郡五和村 杉本榮太郎
- 六、白井式 静岡市南安東 白井喜市郎

第四日(六月二十九日) 審査委員 水野信一郎、石川四方藏、久保田技師

- 一、野中式自動 静岡市森下町 野中國作
- 二、寺田式他動 榛原郡川崎町 寺田長七
- 三、丸三式 榛原郡相良町 丹所金藏
- 四、利益式 榛原郡勝間田村 松浦喜平
- 五、宮村式 榛原郡初倉村 杉本榮太郎
- 六、寺田式自動 榛原郡川崎町 寺田長七
- 七、鈴兼式 濱松市元目町 鈴木兼吉

第五日(六月三十日) 審査委員 水野信一郎、森信吾、加藤宅治、久保田技師

- 一、杉山式 志太郡藤枝町 杉山佐吉
- 二、伊達式 志太郡藤枝町 伊達新一
- 三、野中式他動 静岡市森下町 野中國作
- 四、志田式 庵原郡飯田村 柴田工場
- 五、大正式 榛原郡五和村 杉本榮太郎
- 六、白井式 静岡市南安東 白井喜市郎
- 七、丸田式 小笠郡笠原村 丸田英一

第六日(七月一日) 審査委員 水野信一郎、森信吾、田畑幸作、久保田技師

- 一、鈴木式他動 静岡市下石町二 鈴木善藏
- 二、鈴木式自動 静岡市下石町二 鈴木善藏
- 三、高林式 小笠郡堀之内町 松下工場
- 四、進興社一號型 安倍郡服織村 寺田佐一

以上試験の結果については、七月十一日前田審査委員長、水野、森兩委員及鈴木、久保田兩技師會同、各機試験の成績を取纏め採點等も整理し、發表方法を決定、十七日更に全委員會の承認を求めたる上同日生産改良調査委員會に諮り、前田委員長の審査報告と併せて成績表を發表、茶業界八月號に之を掲載したのである。報告書並に成績表左の如し。

前田委員長報告書

蒸機試験は二回之を繰返し第一回は機械の提供者をして自己の欲する儘に之を操作せしめ、第二回の試験は係員に於て之を施行せり。

試験に供用したる茶葉は同一状態にあるもの一回十五貫匁宛、口径二尺二寸の鶴鴿釜を鈴木式築竈の上に据え、木製甕を裝置し釜内の蒸汽は壓力五封度を保たしむる程度に於て石炭を焚き内徑一吋の蒸汽管を以て蒸汽に聯絡せり。而して其の試験茶葉を蒸し終つた時間に於ける蒸發水量を計り一日の蒸發水量と同燃料消費量の比に依り茶葉一貫匁に要する燃料消費量を算出せり。

蒸葉の状態の鑑定は蒸せ方の整否、色澤、香氣の三項に分つて審査し、製茶は之をケリ製及普通製の二種に分ちて審査せり。其他の試験項目中工作の良否にあつては、工作の方法材料等について吟味し、使用の難易に於ては調節及掃除の難易を調査せり。以上は試験及審査方法の主要なるが、審査の成績に就て概評を述べれば左の如し。

今回の試験に供用せる茶葉蒸機は總計十八臺、内送帶式三臺、胴廻轉式六臺、軸廻轉攪拌式七臺、胴及軸廻轉攪拌式二臺にして更に運轉の方法に自動式と他動式とありしも自動式のもの四臺に過ぎず。

右機構上の形式の影響は蒸葉の状態並に製茶の品質を通じて明かに認むることを得たり。自動型ものは蒸汽の強弱が直に機械の廻轉數に影響して、常に同一程度の蒸をなし得ること、電動力供給以前に蒸葉作業をなし得る等の特徴あるも、燃料の消費の多きこと、総合的に見たる蒸葉状態及製茶の品質は動力使用のものに幾分劣る處あり。送帶式ものは蒸葉の色合及香氣が居るも、動もすれば硬葉の葉裏に白味を持つ嫌ひあり。要するに此種のものには軟芽の場合及色澤、香氣、水色を基調とする製茶を造るには適するも硬葉及莖の混入したる茶葉には不向なるが如し。

軸廻轉攪拌型ものは、硬葉までもよく蒸さるゝのみならず、能率も進み所要炭量も少く、且つ動もすれば蒸葉に幾分損傷を來し、製茶の光澤を増すも沓えを缺く嫌あり。胴廻轉式は兩者の中間に在り。胴及軸廻轉攪拌型ものは大體軸廻轉に準じたるものにして蒸度も進み能率も大なれど幾分葉傷みの嫌あり。

前記各機式の長所、短所を考慮して今一段の改良發達を希望すると同時に送帶型に於ては蒸室の大きき、蒸汽の供給方法、胴廻轉にありては蒸汽の供給方法及廻轉を變更せずして蒸度を調節し得る方法の簡易化、軸廻轉にありては攪拌手の構造の工夫、胴及軸廻轉式にありては、胴及軸兩者の速比等が最も重大なる點なりと信するが故に特に此の點の研究を進められんことを望む。要するに蒸機の適否は色々の事情によりて異り、特に原葉の硬軟によるものが多ければ其選擇は茶業者諸君各自に於て行ふ外なきも、右の概評と別表の試験成績とを玩味せらるれば十分参考に資し得べしと信す。

昭和四年七月十七日

静岡縣茶業組合聯合會議所主催茶葉蒸機試驗審査委員長
農林省茶業試驗場技師 前田源吉

茶葉蒸機試驗成績表

機 械 名	堤 出 者	一時間 蒸葉量	一貫 燃料	蒸葉 状態	製茶 品質	使用 難易	工作 良否	型 式	一分間 廻轉數	機 械 ノ 大 寸	賣 價
野中式自動	野中 國作	四七・三七〇	一〇五・三	良	普通	簡易	良	自動 胴廻轉	五〇 胴徑九寸	長 三〇寸	八〇円
寺田式他動	榛原 寺田長七	三二・〇三〇	一六〇・六	良	優良	簡易	良	送帶 主軸	四八 スダレ	長幅 三三寸	九〇
丸三式	同 丹所金藏	四三・〇〇〇	一〇八	優良	優良	普通	普通	攪拌 攪拌手六寸	三九 徑	長 三〇寸	五〇
利益式	同 松浦喜平	五二・二五〇	八八・六	良	良	普通	普通	攪拌 攪拌手八寸	三九 徑	長 三三寸	五〇
宮村式	同 松本菊平	四二・八九〇	二六・三	良	優良	普通	普通	攪拌 攪拌手六寸	三六 徑	長 二四寸	六〇
寺田式自動	同 寺田長七	二四・三三〇	二四・九	普通	普通	簡易	普通	送帶 自動ヒストン	一八〇 スダレ	長幅 四三寸	二二〇
鈴木兼式	濱松 鈴木兼吉	五〇・〇〇〇	九・七	普通	良	普通	良	攪拌 攪拌手七寸	四九 徑	長 三〇寸	六〇
杉山式	志太 杉山佐吉	三七・五〇〇	一三三・〇	普通	良	普通	普通	胴廻轉 胴	四四 徑	長 二〇寸	五〇
伊達式	同 伊達新一	三九・三三〇	二七・四	良	良	普通	普通	胴廻轉 胴	三三 徑	長 二七・七寸	五〇
野中式他動	静岡 野中 國作	六〇・〇〇〇	八三・一	良	良	普通	良	攪拌 攪拌手四寸	四四 徑	長 三〇寸	五五
志田式	庵原 柴田工場	六四・三〇〇	七五・五	良	良	普通	良	攪拌 攪拌手四寸	四四 徑	長 三三寸	七五

大正式	榛原 杉本榮太郎	三・二六〇	一五・二	普通	普通	普通	普通	普通	普通	六徑	七寸一長	三	六〇
白井式	靜岡 白井喜市郎	七五・〇〇〇	六・五	普通	普通	普通	普通	普通	普通	六徑	九寸一長	二元	六〇
丸田式	小笠 丸田英一	五〇・〇〇〇	九・七	良	普通	普通	普通	普通	普通	六徑	九寸一長	二元	六〇
鈴木式他動	靜岡 鈴木善藏	六〇・〇〇〇	八・二	良	普通	普通	普通	普通	普通	六徑	九寸三長	三元	六〇
鈴木式自動	同 人	二七・二七〇	一八・八	普通	良	良	良	良	良	六徑	九寸三長	三元	六〇
高林式	小笠 松下工場	六〇・〇〇〇	八・二	優良	簡易	優良	優良	優良	優良	六徑	九寸八長	三元	六〇
進興社一號型	安倍 寺田佐一	三三・〇七〇	二六・〇	普通	普通	普通	普通	普通	普通	六徑	八寸四長	二元	六〇

第三、各種考案發明の委託試験

各種製茶機械の考案發明に對し、本會議所が委託試験を行ひたるもの、昭和二年以來其數頗る多く、中には頗る優秀なるものありて現に廣く使用され居るもの少からず、今其供試機械並に燃料其他の試験の種類、試験日時、試験依頼者を列挙すれば左の如し。

機械及試験種類	試験日時	依頼者住所	氏名
辰己式蒸罐	昭和二年四月三日	榛原郡相良町鬼女新田一	名波友衛
電熱蒸機	同 二年五月一日	安倍郡豊田村八幡五七三	星製茶株式會社工場
豆炭(精採機木炭比較)	同 二年五月二七日	清水市入江町	清見湯炭炭合名會社
硬化穴開練炭	同 二年五月二〇日	大防市港區南恩加島町一ノ二〇	大阪硬化煉瓦株式會社
ミクニ炭	同 二年五月二五日	大阪市西區川口町一五	貝島商業株式會社

マセツク煉炭	同 二年七月一日	横濱市相生町四ノ五八	荒木三郎
烏龍茶木莖撰別	同 二年八月二四日	清水市波止場	三井物産株式會社
富國式熱風火爐	同 二年十一月二日	(山田式木莖撰別機を用ひ)	清水派員
ホンゲ一豆炭	同 三年三月二七日	靜岡市榮町六〇	臺灣總督府
製茶機械應用電熱	同 三年五月二七日	清水市波止場	三井物産株式會社
(右は長田村丸子の東電々化研究指定工場にて試験し各種機械の電熱化の端を開く)	同 三年六月一日	安倍郡大里村川邊	東京電燈株式會社
茶蒸機回轉變換裝置	同 三年九月二二日	靜岡市下石町二丁目	靜岡營業所
富國式コークス火爐	同 三年五月一八日	同 市榮町六〇	鈴木善藏
鴻臺熱風火爐	同 三年六月二八日	清水市波止場	青山熊太郎
コロナ重油燃燒機	同 五年一月二二日	清水市波止場	三井物産株式會社
無灰炭	同 五年一月二二日	東京市下谷區豊住町二〇	タイリヨウ商會
白井式無煙火爐	同 五年一月二七日	東京市神田區田代町五	日本煉瓦株式會社燃料部
精揉機用電熱器	同 五年一月二八日	靜岡市南町二丁目	出張代表者 友田重吉
蒸度	同 五年三月二六日	靜岡市傳馬町二	白井喜市郎
(鈴木式籐及攪拌裝置蒸機を應用して蒸度の試験を行ふ)	同 五年六月二七日	靜岡市傳馬町二	安藤清
二口式茶葉蒸機	同 五年七月二一日	靜岡市泉町五ノ四七ノ一	二口元隆
茶葉乾燥焙茶機	同 六年一月三〇日	靜岡市錦町二九	横山一郎
瓦斯コークス	同 六年四月九日	清水市辻町一、二五三	清水瓦斯株式會社
サンレイ重油燃燒機	同 六年四月一〇日	清水市辻町一、二五三	常務取締役 本多長利
	同 六年二月二三日	東京市芝區芝口三ノ一一	芝口製作所 梅太郎

製茶機械並燃料の變遷

新美式無煙炭熱風火爐	同	七年五月二三日	濱松市板屋町三三七ノ一	新美商店濱松出張所
ホンゲル無煙炭小塊炭	同	七年五月二四日	同	同
坂本熱風火爐	同	八年一月二五日	東京市豊島區池袋一ノ五三七	坂本治三郎
畑式硬軟兩用蒸機	同	八年八月二二日	静岡市馬淵町二ノ一七	畑初五郎
大塚式茶葉蒸機	同	八年八月二二日	小笠郡日坂村日坂	大塚忠吉
ビッチニコークス	同	八年八月二二日	清水市入江町三九五	小鹽幾松
コークス火爐	同	八年九月二二日	同上	同
複式セキレイ釜	同	八年二月一九日	志太郡島田町稻荷島三、四四八	荒浪熊吉
棚回轉へいきん乾燥機	同	一〇年五月一日	静岡市天坪町六九	小柳津忠吉

〔三四八〕

第四、特許並實用新案の製茶機

大正十年以降、製茶機械並に之に伴ふ特許、又は實用新案を得たるもの少からず、この内には廣く世に行はれ居るものもあり、又特許は得たるも實用に供せざるものもあり、元より一様ではないが、今左に機械並に考案者を列記せん。

特許之部

特許番號	公告年	番號	公告年月日	發明ノ名稱	種目	發明者
四〇、七七	同	同	大正〇、二、二六	茶葉揉捻機	茶精揉機	静岡 松下工場
(特許四〇、七七追加)	同	同	元	同	同	同
四〇、七八	同	同	同	同	同	同
四二、五九	同	同	同	同	同	同
四三、一〇二	同	同	同	同	同	同
四三、三九	同	同	同	同	同	同
三九、三二	同	同	同	同	同	同

三九、八八	同	同	同	茶葉揉捻機	茶精揉機	同	村上國五郎
四一、五六	同	同	同	同	同	同	同
四二、三四	同	同	同	木村式茶葉精揉機	製茶機、茶揉捻機	同	木村嘉作
四五、三九	同	同	同	製茶用精揉機	同	同	水野精一
四五、五〇	同	同	同	製茶粗揉機	同	同	山崎陸三郎
五〇、二八	同	同	同	製茶	同	同	齋藤千太郎
五〇、八五	同	同	同	内胴揉粗揉機	同	同	木村留吉
六〇、八三	同	同	同	製茶用連續回轉揉捻機	同	同	栗田重作
六〇、八三	同	同	同	茶葉木莖選別機	同	同	植田亮三
六三、二四	同	同	同	茶葉冷却機	同	同	同
六三、三六	同	同	同	製茶機	同	同	影山英一
六三、七七	同	同	同	精揉機ニ於ケル	同	同	竹田好太郎
六三、七三	同	同	同	茶葉液掃裝置	同	同	川崎邦平
六四、五三	同	同	同	製茶仕上機	同	同	白井喜市郎
六五、〇六	同	同	同	茶葉精揉機	同	同	寺田信太郎
六五、五〇	同	同	同	茶葉精揉機ニ於ケル揉具搖動裝置	同	同	寺田信太郎
六六、二六	同	同	同	製茶精揉機	同	同	落合藤八
六六、三二	同	同	同	製茶揉捻機	同	同	日笠俊治
六八、七四	同	同	同	電熱應用綠茶再乾機	同	同	天野藤十郎
六八、七四	同	同	同	茶葉木莖選別機	同	同	片山富太郎
六七、二九	同	同	同	茶葉蒸機	一、茶葉蒸熱機	同	樋田亮三
六八、五六	同	同	同	茶揉機	三、茶葉揉捻機	同	酒井重太
六九、〇二	同	同	同	連續揉捻機	三、同	同	栗田重作
六九、〇二	同	同	同	連續粗揉機	三、同	同	同

製茶機械並燃料の變遷

〔三四九〕

製茶機械並燃料の變遷

六九、一六六	大正五年	八三五	大正五、八、九	茶葉揉捻手	三、茶葉揉捻機	靜岡	寺田信太郎
六九、七二七	同	八七五	一〇、二	連續仕上製茶精揉機	三、同	同	栗田重作
六八、〇六一	同	七〇四	四、六	製茶焙乾裝置	四、茶葉焙乾機	同	清水俊二
六八、九六六	同	八五七	七、三	製茶仕上乾燥機	四、同	同	志田繁作
七〇、〇三三	同	九七四	一四、一、四	茶葉精乾機	四、同	同	橋本馬吉
六八、五三二	同	七八五	一五、五、二〇	茶葉木莖撰別機	五、製茶用撰別機	同	石貝才治郎
六八、四三六	同	七五〇	二八	茶葉木莖撰別機ニ於ケル調整裝置	五、同	同	片山富太郎
(六三、三九一)追加	一四年	八〇〇	八、三	茶葉再製裝置	六、茶整製機	同	清水俊二
六九、二〇二	同	九六〇	二、六	茶葉精揉機ニ於ケル揉具ノ改良	三、茶葉揉捻機	同	白井喜市郎
七〇、三六二	同	五九	昭和二、七、一	連續製茶機	三、同	同	樋田亮三
七二、五四一	昭和二	一八五	九、七	製茶仕上機用揉具	三、同	同	川崎辰平
(六三、七三三)追加	同	一〇五五	二、九	茶葉乾燥機	四、茶葉焙乾機	同	清水俊二
七〇、九六一	大正五年	一〇五五	二、九	茶葉乾燥機	四、同	同	同
七〇、九七一	同	一〇五四	二、九	茶葉乾燥機	四、同	同	同
七二、八五五	昭和二	四五五	五、九	茶葉精乾機	四、同	同	同
七三、三四	同	一九五	六、六	茶葉移送乾燥裝置	四、同	同	同
七三、七二七	同	三三九	一〇、五	碾茶機	四、同	京都	石井吉次
七四、七三二	同	二七三	二、三	低温茶葉精揉機	三、茶葉揉捻機	靜岡	吉川禎太郎
七五、五四三	同	三六六	三、二、七	低温茶葉乾燥粗揉機	三、同	同	同
七六、〇二五	同	三三五	三、九	茶葉精揉機	三、同	大阪	角野源次郎
七六、〇二一	同	四六四	四、四	製茶精揉機用揉具	三、同	靜岡	白井喜市郎
七六、五八九	三年	二九八	五、一	連續粗揉製茶機	三、茶葉揉捻機	同	栗田重作
七六、九三三	同	四五二	六、七	茶葉精製機	三、同	東京	西本初一
七九、〇三二	同	二六八	一、二、四	連續仕上製茶機	三、同	靜岡	栗田重作

製茶機械並燃料の變遷

七六、三三七	二年	四七四	四、四	製茶用直火火爐	八、製茶採用爐	同	清水俊二
八〇、五三三	四年	四八二	四、二、八	製茶仕上機用揉板	三、茶葉揉捻機	同	伊達松次郎
八三、九七六	同	三〇八	一、二	茶葉精揉機用揉具ニ於ケル掃版狹窄裝置	三、同	同	川崎喜作
八二、五五六	同	一五七四	七、五	茶葉揉捻機	三、同	同	橋本順作
八五、六八四	同	四〇二	五、二、六	製茶揉捻機	三、同	同	村松總太郎
八五、四九八	同	三四四	二〇	連續製茶機ニ於ケル茶葉出入裝置	九、製茶雜	同	栗田重作
八八、五三三	五年	一六六一	九、一、六	製茶仕上機用揉具	三、茶葉揉捻機	同	伊達新一
九〇、八五八	同	四八三	六、三、三	製茶葉揉捻機	三、同	同	小林彌次郎
九一、四九七	同	二三五	五、二	製茶精揉機ニ於ケル揉具振搖裝置	三、同	同	川崎邦平
九二、三四九	同	一〇七六	七、二	製茶仕上機用揉具	三、同	同	伊達松次郎
九一、三八八	五年	五〇一六	五、一、三	茶葉精揉機ニ於ケル揉盤突出裝置	三、茶葉揉捻機	同	川崎清
一〇、九四七	八年	二五二七	八、二、三〇	製茶「ヨリキリ」乾燥機	三、同	同	小林彌次郎
九四、〇九九	六年	二八八三	七、一、八	製茶精揉機ニ於ケル茶葉輸送裝置	三、同	同	川崎辰平
九四、〇五八	同	三三三	一、七	製茶精揉機	三、同	同	鈴木鏗三
九四、〇一八	同	二八三四	六、三、二	製茶精揉機	三、同	同	影山英一
九五、二〇四	同	四〇一	七、三、二九	製茶再製艶出裝置	六、茶整製機	同	大谷達藏
九六、五三三	七年	一三五六	七、五	茶葉再製艶出裝置	六、同	同	望月鐵次郎
九七、四九九	同	一六二五	九、三、六	茶葉再製艶出裝置	四、茶葉焙乾機	同	白井喜市郎
九五、七六六	六年	四三六	五、五	紅茶專用揉捻機	三、茶葉揉捻機	同	小玉勝平
九九、九三二	七年	四三二	八、三、二	振動式大火茶分	三、同	同	小玉勝平
一〇三、一三〇	八年	一九六一	一〇、六	茶葉粗揉機ニ於ケル主軸調整裝置	三、同	同	川崎喜作
九八、九八八	七年	三七四	一、二	振動式大火茶分	三、同	同	小玉勝平
一〇四、九四九	八年	四一七	九、二、四	茶葉精揉機ニ於ケル揉手擺動裝置	三、同	同	寺田信太郎