

14. 21-780

21



1200501163557

780

茶研要報 協定價格標準茶並
第二十號 市販小賣製茶の

埼玉縣茶業研究所編
全空素量に関する研究報告



始



14
78

茶研要報第二十號
昭和十六年十二月刊行

協定價格標準茶並
市販小賣製茶の

全窒素量に關する研究報告

埼玉縣茶業研究所

はしがき

發行所寄贈本



茶業組合中央會議所の委託に拘る製茶規格に關する研

究の一部として製茶の價格と全窒素量との關係に付い

て調査研究中なりしがその成績を茲に上梓して參考に

資せんとす。



目次

緒言.....一

總論.....一

一、協定標準茶と全窒素量との關係.....一

二、東京市販茶と全窒素量並品質との關係.....三

三、關東地方都市々販茶と全窒素量並品質との關係.....三

各論.....四

抹茶.....四

玉露.....四

煎茶.....五

番茶.....六

芽茶.....七

粉茶.....七

莖茶.....七

焙茶.....八

紅茶.....八

總括.....八

〔附〕別表.....八

協定價額標準茶並市販小賣製茶の
全窒素量に關する研究報告

埼玉縣茶業研究所
地方農林技師 太田 義 十

緒言

製茶品質と全窒素量との關係は從來既にその調査研究あり、且本所に於ても茶研要報第十三號乃至第十七號を以て研究成績を報告せるが、更に予等は當研究所に於て製茶の基礎的研究の一部として全窒素量と品質並價額との關係に付き調査研究を續行しつつありしが、偶々昭和十五年七月茶業組合中央會議所を初め各府縣茶業團體に於て製茶小賣價額の協定標準茶を設定、當局の認可を経てその基準を示し茶業者をして之れに據らしむることとなつた。本所に於ては右標準茶を直接、或は茶業組合中央會議所から分譲を受け含有窒素量の定量を行ひ、或は一方右協定實施數ヶ月後、東京市内及び關東地方都市に在りて實際販賣せられつゝあ

總論

る小賣製茶の主たる番茶、煎茶、玉露の三種を信用ある數店より購入分析し供し、協定標準茶のそれと比較對照した成績を得た、勿論全窒素量に依つて直ちに製茶品質のすべてを律せんとするにあらざりして、其の道の權威者達が會議のもとに制定したであらう標準茶であり、且つ當局が適當と認めて認可せられたものと小賣市場に實在する製茶との全窒素、品質、價額等の關係を窺知し以て製茶に對する研究資料たらしめたならば示唆に富むこと多かるべきを信じ、筆者の見解をも加へて茲に一般の參考に供せんとするものである。尙本調査研究に當りては、囑託當地鐵治氏の指導に負ふ處至大に、且つ分析は囑託松井久氏の精進努力に俟ち、其の他本所員を煩したる點多く更に資料の提供を賜りたる茶業組合中央會議

一、協定標準茶と全窒素量との關係

今回蒐集した調査資料は茶業組合中央會議所並全國數府縣茶業組合聯合會議所又茶業組合が夫々制定した小賣價額協定標準茶の各種類と、東京市内並關東地方都市に於て販賣せられて居る小賣茶中の最も普通とする玉露、煎茶番茶の三種類を得て夫々分析し調査を行った。

（以下協定標準茶と略稱す）を設定し全國關係團體方面へ通達した。各府縣の茶業團體は之に倣つて夫々の府縣に於て標準茶を査定し協定價額を作り認可を經た。

當初得た資料は茶業組合中央會議所外十府縣のものであつたが二、三縣のものは僅かに一部分であつて全體を得られたが、かつたので本調査から除外した。從て茲には茶業組合中央會議所外七府縣の標準茶が對照となつた。

協定標準茶の價額別による平均全窒素量を一表に現せば次の通りである。

七府縣に於ける協定標準茶は（別表第一乃至第十參照）綠茶紅茶を通じ價額別に分類すれば番茶一二、煎茶一二、玉露一一、抹茶一〇、玉露粉茶八、煎茶粉茶八、芽茶四、莖茶三、焙茶六、紅茶四の十種類別七十八階級となる。

從來の製茶小賣價格は各地方毎に異なるは勿論、同一市内に於ても區々であつたが、昭和十五年七月茶業組合中央會議所は製茶小賣價額協定標準茶、

第一表 製茶種類別最高低價額並全室素量 単位 百匁 紅茶は百匁に換算

Table with 10 columns: 名稱, 平均額, 最高, 最低, 平均, 最高, 最低, 平均. Rows include 抹茶, 玉露, 煎茶, 番茶, 芽茶, 焙茶, 紅茶.

備考 全室素量は製茶の種類別とし二點以上同價額のあるものを平均した。従つて芽茶及葉茶を除いた種別各々の價額別はより多數(別表第一乃至第十參照)であつたが平均し得ぬ一點のものは除いた。

然し右の十種別中、府縣に依つて價額は必ずしも同一でなく従つて各府縣を通じての平均数を求め得られない階級がある、依つて茲には同種別内同一價額が二府縣以上に亘るもののみを擧げることとした。結果は第一表に示す如く十種五十一階級となつた(平均数を現すに尙多數の資料を必要としたことは勿論であるが、遺憾ながら蒐集し得ず前記の程度に止めた) 我が帝國全體を通じては、より多數の銘茶を存するであらうけれども此の協定價額の設置に基いて従來の如く多

五十一階級中、價額の最低は番茶の百匁五〇錢であり最高は抹茶の十八圓である。全室素量の最低は番茶の三・〇七%最高は抹茶の六・二%となるを以て我が國小賣製茶含有全室素量の概要を知り得る。紅茶は暫く別として緑茶の各種別に就いて各階級を通じた平均全室素量は焙茶の三・三六%を最下位に葉茶、番茶、之れに次ぎ、何れも三%臺、煎茶

粉、煎茶芽茶の順位で四%臺に上り五%臺は玉露粉、玉露の序列で最高は抹茶の六・〇二%が占め、従來の研究成績と良く一致した數字を示して居る。(茶研要報第十七號參照) 更に前述の種別平均價額と全室素量との關係を一層明確にするため圖表第一表を添付した。種別別平均全室素量順と價額別との序列は次の如くである。

Table with 2 columns: 種別, 平均價額に依る順位. Rows include 焙茶, 葉茶, 番茶, 煎茶, 粉茶, 紅茶, 茶芽, 茶玉露粉, 玉露, 抹茶.

第二表及圖表第一を總括的に見るときは各種製茶を通じては一定の關係を見出すに稍困難を感ずるのであらう。然し各種製茶の由来を知り分解的に觀察をせば何等の矛盾もない。焙茶葉茶に全室素量は最も少ないに拘らず價額は之れに伴つて最低を示して居ない。然れば種別別に付いては何等全室素との關係なき様にも見受けられるが元來、焙茶は番茶、番茶其の他上茶から出る層茶、特殊原料を適當配合し加工せるものであり、葉茶はその文字通り木葉を混じた玉露、煎茶から選別せられたものであつて全室素量の低率は従來層茶と謂はれた點に鑑みても當然である。従つて此の二種は當然番茶に編入せられるべき原料で製造せられた茶である。葉茶の軽い香味、焙茶の加工香味は特殊の趣味嗜好に依つて高く評價され亦需要もある。嗜好飲料の見解に基けば別に不思議もない。然し茶が保健飲料の効果が重視されるとすればその必

要性と價値は減ずるであらう。

玉露粉の全室素量が煎茶に勝つて價額は返つて安價であることは、些か奇異の如きも別表第五を參照すれば玉露粉八階級中平均し得たもの二階級の數字に過ぎない。

全階級乃至は他と略同様に近く多數を平均し得たならば圖表第一の七十八階級の平均に見る如く矛盾を現す餘地はないこととなる。

芽茶が煎茶の上位にあるは元來、芽茶は特別の製造に依るものでなく煎茶製造中嫩芽の部分が小丸粒となり選別されて芽茶と稱され硬葉は芽茶となり得ない實情に想ひ到せば既に説明を要しないであらう。

以上詳説したが總體的に見て緑茶の主體をなすものは煎茶、玉露であり之れに次ぐは番茶で他の芽茶、粉茶、葉茶、番茶中の一部は前記主要緑茶の精製に際して生ずる層即副産物である。今此の主體をなす玉露、煎茶、番茶のみを太赤線にて示現(圖表第一參照)せば價格と全室素關係は一層明確に從來の研究と相違なきを實證するであらう。

二、東京市販茶と全室素量並品質との關係

調査資料は昭和十五年十二月東京市内の著名製茶小賣店又百貨店より購入し本所に於て分析、調査を行ひ全室素

量と價格別に平均した。之れは昭和十六年一月刊の茶研要報第十七號報告の繼續と見るべきものであるが、今回は特に初めて設定された東京府茶葉組合聯合會事務所協定價額茶との對照を試みることにした(圖表第二參照) 含有全室素量並品質關係を一表に現せば次の通である。

Table with 4 columns: 種別, 價額(百匁當), 協定價額茶, 市販茶平均. Rows include 番號三號, 番號二號, 川柳, 煎茶六號, 煎茶五號, 煎茶四號, 煎茶三號, 煎茶二號, 玉露六號, 玉露五號, 玉露四號, 玉露三號, 玉露二號, 一號.

第三表並圖表第二を參照すれば明瞭なる如く番茶、煎茶、玉露の價額の上昇と、含有全室素量の平行的向上線は從來の研究成績と全く合致し一つの矛盾をも示さない。

審査採點は筆者等の主觀的觀察にして點數は品質の上下を現すための便宜に過ぎない。故にその差數を以て直ち

品質審査にありても採點數と價額とは平均的向上を示し従つて全室素量との關係に於ても異例を見出さない。今圖表第二に付き少し評解を加へよう。

品質審査にありても採點數と價額とは平均的向上を示し従つて全室素量との關係に於ても異例を見出さない。今圖表第二に付き少し評解を加へよう。

三、關東地方都市各販茶と全室素量並品質との關係

協定價額茶の設定されたのは昭和十五年七月であつて當時は茶價の急騰著しく到底そのまゝ放置を許さぬ趨勢にあり、それは従つて當時査定された標準茶の上に迄反映するは亦當然の現象と見ねばならぬ。然して市販茶を購入した、同年十二月にあつては協定價額の決定に依つて茶業界も一應落着き、且つ滞貨關係も徐々に現れつゝあつた。即當時番茶、下級煎茶は他の緑茶に比し在貨豊富であるに反し、高級煎茶は品薄の見透しであり既にその實證が現はれつゝあつた。之れは單なる推測ではない。生産の状況と需要の傾向を調査研究すれば自から分明である。昭和十六年に入つては高級の煎茶、即一號は一部地方では品切れを見、端境期に至りては一號のみならず二號さへも品切れとなつた店舗もあつた事實は之れを良く立證して居る。在貨豊富の等級品は仕入も容易に格安品を得られ、標準茶に比しより優良のものも準備販賣し得たけれども、品拂底の上級品は仕入に無理を伴ひ従つて品質(成分的にも亦遠視審査に於ても)の低下を招來したと見做される。價額と品質と全室素量の不可離の關係は茶價騰落の波長と微妙の連鎖にあることが窺ひ得られる。

關東地方の内東京市を除く各縣重要
都市即ち横濱、千葉、宇都宮、前橋、
高崎の五都市に於ける番茶、煎茶、玉
露

第四表

種別	等級	小賣價額 (百匁當)	點數	平均全 茶葉量	採點數	備考	
番 茶	一號	100.00	10	100.00	10		
	二號	90.00	9	90.00	9		
	三號	80.00	8	80.00	8		
	四號	70.00	7	70.00	7		
	五號	60.00	6	60.00	6		
	六號	50.00	5	50.00	5		
	七號	40.00	4	40.00	4		
	八號	30.00	3	30.00	3		
	九號	20.00	2	20.00	2		
	十號	15.00	1.5	15.00	1.5		
	十一號	10.00	1	10.00	1		
	十二號	8.00	0.8	8.00	0.8		
	十三號	6.00	0.6	6.00	0.6		
	十四號	4.00	0.4	4.00	0.4		
	十五號	3.00	0.3	3.00	0.3		
	十六號	2.00	0.2	2.00	0.2		
	平均				50.00	5	
	平均全茶葉量 50.00						

本調査研究計畫は早くから企圖した
が、種々の都合で機を逸し、その着手
した時は昭和十六年新茶期の直前に迫
つた際として、既に新茶が出廻り初めた
斯る時期に際したため、水戸、熊谷
市等にては各級茶の大部分が品切れと
なり新茶待ちの状態下であり蒐集不可
能であつた爲に前記五都市の市販品を

以て一先づ調査資料とした。

斯る實狀にありては各店舗共夫々の
等級標準に合致する製品の調製には甚
しき困難と努力を要し価格が兎角亂れ
勝ちを普通とする、然るにも不拘本調
査の成績に依れば總體的に稍々全茶葉
量の低率を示せども價格、品質、全茶
葉量の關係は東京市販茶の場合と全く

第六表 價格別に依る平均全茶葉量

價額 (百匁當)	平均セ ル 點數	全茶葉量 (%)
二・五	二	四・五
三・〇	三	五・七
三・五	三	五・七
四・〇	三	五・五
四・五	三	五・三
五・〇	三	五・二
五・五	三	五・一
六・〇	三	五・〇
六・五	三	四・九
七・〇	三	四・八
八・〇	三	四・七
九・〇	三	四・六
十・〇	三	四・五
平均	平均	五・六

向本資料中全茶葉量低位にあるもの
、内には茶研要報第十七號報告の東京
關西、九州地方に亘る調査資料にも嘗
つて見受けられない程低率であるけれ
ども、之等の製茶は肉眼観察に於ても
頗る低級であることが判別出来る。

第七表 全茶葉量に依る東京協定標準と東京市販關東市販玉露との對照

調 査 點 數	東京協定標準		東京市販		關東市販	
	至自	價額 (百匁當)	至自	價額 (百匁當)	至自	價額 (百匁當)
最高	100	100.00	100	100.00	100	100.00
最低	50	50.00	50	50.00	50	50.00
平均	50	50.00	50	50.00	50	50.00

第七表の如く協定標準に於ては品質
價格は略一致して居るが、從來調査せ
るものに比較して稍全茶葉量の低率にあ
ることは否めない。

東京市販は之れ亦一つの矛盾もなく
一致の傾向を現し平均的全茶葉量では
標準以上であるが尙個々の場合
(別表第二十一參照)

同一動向下にあつて從來の試験研究と
規を一にした。(圖表第二參照)

各 論

結論に於て述べた如く協定價額標準
茶は各種別價額別に配列したとき、
その價額が一府縣にのみ限定され二府

第五表 抹茶價額別に依る平均全茶葉量

價額 (百匁當)	平均セ ル 點數	全茶葉量 (%)
100	10	100
90	9	90
80	8	80
70	7	70
60	6	60
50	5	50
40	4	40
30	3	30
20	2	20
10	1	10
平均	平均	50

第一群にありては第五表に見る如く
最低價額は四圓に始まり最高十八圓に
至る七階級であつて、全茶葉量は五・
五％を下位に、六・二三％を最上位
とし總平均數六・〇二％であり、抹茶
含有全茶葉の大凡を知ることが出来る
然して綠茶中の最高含有量を示し、最
も肥培も整ひ精選も行届いた優良原料
を供用したであらうことが判明する。

全茶葉量と價格との關係は十五圓と
十八圓とに於て〇・〇三％の極僅少の
差があるだけで他は平行又は同位を
占めた。

第二群別表第一に依れば價格の最低
は三圓、全茶葉量も同級五・一％、
最高は六・四％、十五圓級にありては

玉 露

第一群は第六表に示す如く價格は二
圓五十錢乃至十二圓五十錢八階級に別
れ、全茶葉量の價格別平均最低は四・
九三％、最高は六・一一％、總平均五・六
一％であり、此の平均數に現れたる處
では全茶葉對價格との關係は一の異例
もなく平行的である。(圖表第三參照)

別表第二に依る第二群の場合最低
價額は二圓に始まり最高は十六圓に終
る十二階級となり、全茶葉量は四・七八

ありては稍々水準以上にある實績は標
準設定の意義あることを此の場合認識
せらるゝであらう。

關東都市々販は東京協定標準とは異
なつた基準に樹つことは府縣を異にせ
る以上當然であり得るが概して含有茶
葉量は低率であり品質鑑査に於ても劣
る感がある。

東京市に於ける玉露の需要は漸減傾
向にあるとは數年前より稱へられては
居るが、尙多くの趣味的嗜好に於て全
國中屈指であらうことは疑ひない處で

煎 茶

第八表 府縣協定標準價格別に依る平均全茶葉量

價額 (百匁當)	平均セ ル 點數	全茶葉量 (%)
100	10	100
90	9	90
80	8	80
70	7	70
60	6	60
50	5	50
40	4	40
30	3	30
20	2	20
10	1	10
平均	平均	50

煎茶は第一群第八表に於ける如く價
格の最低は一圓最高十二圓五十錢を八階
級に區分せられ、平均數に依る全茶葉
量の最低は一圓級の三・七二％、最高は
十二圓五十錢級の五・一％、總平均四・
四七％を示し一圓三十錢級と一圓四十
錢級に稍々相違あるのみである。

(圖表第四參照)

第二群は別表第三の如く價格九十錢
より三圓に達する十二階級で各價額の

縣以上に亘らぬものがあり従つて平均
數を求められぬ場合があつた。

依つて茲には平均數の得られたもの
、配列を第一群とし、更に之れに平均
數の得られぬ單獨のものも加へた第二
群を造り比較對照し更に、玉露、煎茶
番茶の三種類は市販茶に関する研究を
加へ考察することとした。

研究成績と大差を認め得ない。價格低位のものは全窒素量も亦少なく且つ外觀の如きも一般番茶と稱されるものと判別を爲し難き型態である。

總點數四十五點中全窒素量四%以下のものは八點を算しその多くは番茶に

第九表 全窒素量に依る東京協定標準煎茶と東京市販煎茶との對照

Table with 3 columns: 調査點數 (東京市協定標準, 東京市販, 關東市販), 價額(百匁當), 全窒素量 (最高, 最低, 平均).

關東市販の括弧内は七號(一圓)を加へたる場合を示す。協定標準と市販茶關係は、圖表第二に示す如く全窒素對品質の大體に於ける關係は同様の狀を呈すれども、その内下級品は標準茶に比し勝ると雖も中上級は殆んど同等位か稍々劣る感あるが、市販品蒐集當時の茶況を反映し妙味ある結果を出現して居る。

番茶

第十表 全窒素量に依る各府縣協定標準番茶と東京市販關東市販番茶との對照

Table with 3 columns: 價額(百匁當), 平均セル點數, 全窒素量 (最高, 最低, 平均).

川柳を便宜上此の部類に編入した。

あらすと確信し得る何物をも備へない。茶研要報第十七號報告中の資料と比較對照せるに番茶級品位と同等位にありと認められた。

價格、全窒素量關係は之れ亦從來のものと同歩調にある。

第一群では第十表の如く平均點數を求めた際は價格最低五〇錢、最高一圓二〇錢の七階級で全窒素量は三・〇七%より三・九%に達し平均三・五%を示し六〇錢級及七〇錢級にて僅少の逆差異を認めたのみである。(圖表第五參照)

Table with 3 columns: 東京協定標準, 東京市販, 關東市販, 價額(百匁當), 全窒素量 (最高, 最低, 平均).

第二群(別表第四參照)は最低三〇錢より最高一圓二〇錢迄を十二階級に區分せられ全窒素量は二・七%より四・四三%である。三重の四五錢級四・一〇%の如く飛躍的に含有量多きものが存在するといへ大局的立場にありては價格と全窒素との關係を示すものと信ずる。

茶

全窒素量上、下の開きが稍著しいは地方的の差異と見做すべくそれにも不拘平均全窒素量は東京協定標準又は東京市販(第十一表參照)に近接するは最早説明を要しない迄に全窒素關係を確證する。

關東都市市販は夫々縣の標準を基礎としたことは勿論であるが便宜一括した。價格、全窒素、品質關係は總論に述べた如くで異例なく一致した。特に協定價設定の結果は從來の如く殆んど品質を無視せるかの感を抱かした。僅少の値開きを作り或は景品付等價格に依る低劣な競争する自由主義的色彩が薄れ、他の物資に較べ徐々にはあ

關東都市市販は夫々縣の標準を基礎としたことは勿論であるが便宜一括した。價格、全窒素、品質關係は總論に述べた如くで異例なく一致した。特に協定價設定の結果は從來の如く殆んど品質を無視せるかの感を抱かした。僅少の値開きを作り或は景品付等價格に依る低劣な競争する自由主義的色彩が薄れ、他の物資に較べ徐々にはあ

茶

關東都市市販は夫々縣の標準を基礎としたことは勿論であるが便宜一括した。價格、全窒素、品質關係は總論に述べた如くで異例なく一致した。特に協定價設定の結果は從來の如く殆んど品質を無視せるかの感を抱かした。僅少の値開きを作り或は景品付等價格に依る低劣な競争する自由主義的色彩が薄れ、他の物資に較べ徐々にはあ

Table with 3 columns: 東京協定標準, 東京市販, 關東市販, 價額(百匁當), 全窒素量 (最高, 最低, 平均).

素とは平行である。百匁に付き十錢の價格差を持つ階級間に於て僅少なから價額と全窒素量との間に矛盾を認むるも、之等こそ實物を比較検討し公明なる是正を加へるべき有力なる一つの實例ではなからうか然して本調査の成果を按ずるに全窒素量の平均は四%以下であることは茶研要報第十七號報告と合致し、三十九點中四%以上の含有量を示すは僅かに三點を數へるに足りない。以上の實證は全窒素に依る番茶の地位を確實に提示するものと信ずる。

素とは平行である。百匁に付き十錢の價格差を持つ階級間に於て僅少なから價額と全窒素量との間に矛盾を認むるも、之等こそ實物を比較検討し公明なる是正を加へるべき有力なる一つの實例ではなからうか然して本調査の成果を按ずるに全窒素量の平均は四%以下であることは茶研要報第十七號報告と合致し、三十九點中四%以上の含有量を示すは僅かに三點を數へるに足りない。以上の實證は全窒素に依る番茶の地位を確實に提示するものと信ずる。

第一群に於ては五〇錢より一圓五〇錢に至る六階級、全窒素は此の際も異例なく、前例に倣つて三・五%より四・六三%に達し平均四・一二%となり煎茶と比較對照すれば類推の多きを思はしむ。(別表第六參照)

第一群に於ては五〇錢より一圓五〇錢に至る六階級、全窒素は此の際も異例なく、前例に倣つて三・五%より四・六三%に達し平均四・一二%となり煎茶と比較對照すれば類推の多きを思はしむ。(別表第六參照)

Table with 3 columns: 東京協定標準, 東京市販, 關東市販, 價額(百匁當), 全窒素量 (最高, 最低, 平均).

第一群に於ては五〇錢より一圓五〇錢に至る六階級、全窒素は此の際も異例なく、前例に倣つて三・五%より四・六三%に達し平均四・一二%となり煎茶と比較對照すれば類推の多きを思はしむ。(別表第六參照)

茶

第一群に於ては五〇錢より一圓五〇錢に至る六階級、全窒素は此の際も異例なく、前例に倣つて三・五%より四・六三%に達し平均四・一二%となり煎茶と比較對照すれば類推の多きを思はしむ。(別表第六參照)

第一群に於ては五〇錢より一圓五〇錢に至る六階級、全窒素は此の際も異例なく、前例に倣つて三・五%より四・六三%に達し平均四・一二%となり煎茶と比較對照すれば類推の多きを思はしむ。(別表第六參照)

第一群玉露粉は平均し得たるもの二圓、三圓の二階級に過ぎない、従つて

Table with 3 columns: 價額, 平均せる點數, 全窒素量 (最高, 最低, 平均).

之れを以て玉露粉の大體と見るに至るべきでない。依つて第二群に付き檢討す

ぬことを證して居る。關東都市市販はその縣獨自の基礎に樹つとはいへ間接的に東京協定標準に據ること多きは近郊都市として當然あり得べき現象と思惟するが此の製品に現れた狀態も略それを實證して居る。

芽茶

第十二表 名府縣協定標準芽茶の價格平均全窒素量

Table with 3 columns: 價額(百匁當), 平均せる點數, 平均全窒素量.

四階級が一圓二〇錢乃至一圓五〇錢の内に分割され全窒素量は最低四・三%、最高は五・二%、平均四・七七%であつて、之れが前述各種類と全く同

粉茶(玉露)

第十三表

Table with 3 columns: 價額, 平均せる點數, 全窒素量 (最高, 最低, 平均).

第一群玉露粉は平均し得たるもの二圓、三圓の二階級に過ぎない、従つて

全窒素量上、下の開きが稍著しいは地方的の差異と見做すべくそれにも不拘平均全窒素量は東京協定標準又は東京市販(第十一表參照)に近接するは最早説明を要しない迄に全窒素關係を確證する。

茶

全窒素量上、下の開きが稍著しいは地方的の差異と見做すべくそれにも不拘平均全窒素量は東京協定標準又は東京市販(第十一表參照)に近接するは最早説明を要しない迄に全窒素關係を確證する。

第一群に於ては五〇錢より一圓五〇錢に至る六階級、全窒素は此の際も異例なく、前例に倣つて三・五%より四・六三%に達し平均四・一二%となり煎茶と比較對照すれば類推の多きを思はしむ。(別表第六參照)

茶

第十四表

Table with 3 columns: 價額(百匁當), 平均せる點數, 全窒素量 (最高, 最低, 平均).

第一群に於ては五〇錢より一圓五〇錢に至る六階級、全窒素は此の際も異例なく、前例に倣つて三・五%より四・六三%に達し平均四・一二%となり煎茶と比較對照すれば類推の多きを思はしむ。(別表第六參照)

茶

第十五表

Table with 3 columns: 價額(百匁當), 平均せる點數, 全窒素量 (最高, 最低, 平均).

大部分が青室及それに接した葉の部分であり従つてその類も少なく、全窒素量も低い。價格、全窒素量關係は斯る層茶關係に於ても他の茶と同様である。特殊層

第一群に於ては五〇錢より一圓五〇錢に至る六階級、全窒素は此の際も異例なく、前例に倣つて三・五%より四・六三%に達し平均四・一二%となり煎茶と比較對照すれば類推の多きを思はしむ。(別表第六參照)

第一群に於ては五〇錢より一圓五〇錢に至る六階級、全窒素は此の際も異例なく、前例に倣つて三・五%より四・六三%に達し平均四・一二%となり煎茶と比較對照すれば類推の多きを思はしむ。(別表第六參照)

第一群に於ては五〇錢より一圓五〇錢に至る六階級、全窒素は此の際も異例なく、前例に倣つて三・五%より四・六三%に達し平均四・一二%となり煎茶と比較對照すれば類推の多きを思はしむ。(別表第六參照)

好を目標の斯る特殊番茶に於てさへ異例なきは全窒素と品質關係の重要さを

焙茶

第十六表

價額(百匁當)	平均せる點數	全窒素量
1.00	八	3.9%
1.00	七	3.7%
1.00	七	3.5%
三階級平均	三	3.6%

示すものである。(別表第八参照)

第一群は三階級一圓一圓二十錢であつてその値開きも少なく全窒素量も同様三・一九三・六三平均三・三六%他の緑茶同様の状態を認められた。第二群は六階級八〇錢一圓五〇錢、その値開きも大きく従つて又全窒素量も同様三・〇五%より四・一六%に亘る。(別表第九参照)

紅茶

第十七表

價額(百匁當)	平均せる點數	全窒素量
1.00	三	3.9%
1.00	三	3.3%
1.00	二	4.7%
三階級平均	八	4.6%

煎茶又番茶に比し全窒素量は低率であるが、由來焙茶は上等煎茶や玉露よりも番茶、壺茶等の焙したものを賞味せる點を考察せば、その原料よりして全窒素量も推察し得らる、管で斯る事實を基礎とする類推と實際は誠に良く一致する。

第一群は二圓より四圓に至る三階級全窒素量は三・九%、乃至四・二六%、平均四・一六%であつて緑茶の場合と同方向を示して居る。第二群も

略同様であるが(別表第一〇参照)紅茶の全窒素量に關する調査研究はその資料乏しく本調査を以て直ちに綠茶と同一に考へることは許されぬ。

總括

本調査、研究の成績により、當該府縣の協定標準茶並市販茶に含有される全窒素量の概要を知り得た。依つて夫々の地方に於ける製茶の全窒素量を基準とした比較觀察が出来得ることとなつた。然して今回の成績を通覽するに茶研要報第十七號報告と符合し、何等の矛盾撞着なく良く一致し全窒素量と價額品質とは平行的趨向にある。

更に前回は對照外にあつた抹茶、芽茶、粉茶、壺茶、焙茶、紅茶等、本邦に於て普通小賣せられて居る製茶の殆ど大部分を網羅したが、之等も夫々の種類別毎に觀察すれば前記の關係は玉露、煎茶、番茶と全然同一傾向にあり、且各種類別に亘りても各々の製茶の關係より考察すれば異例を見出し得ない。

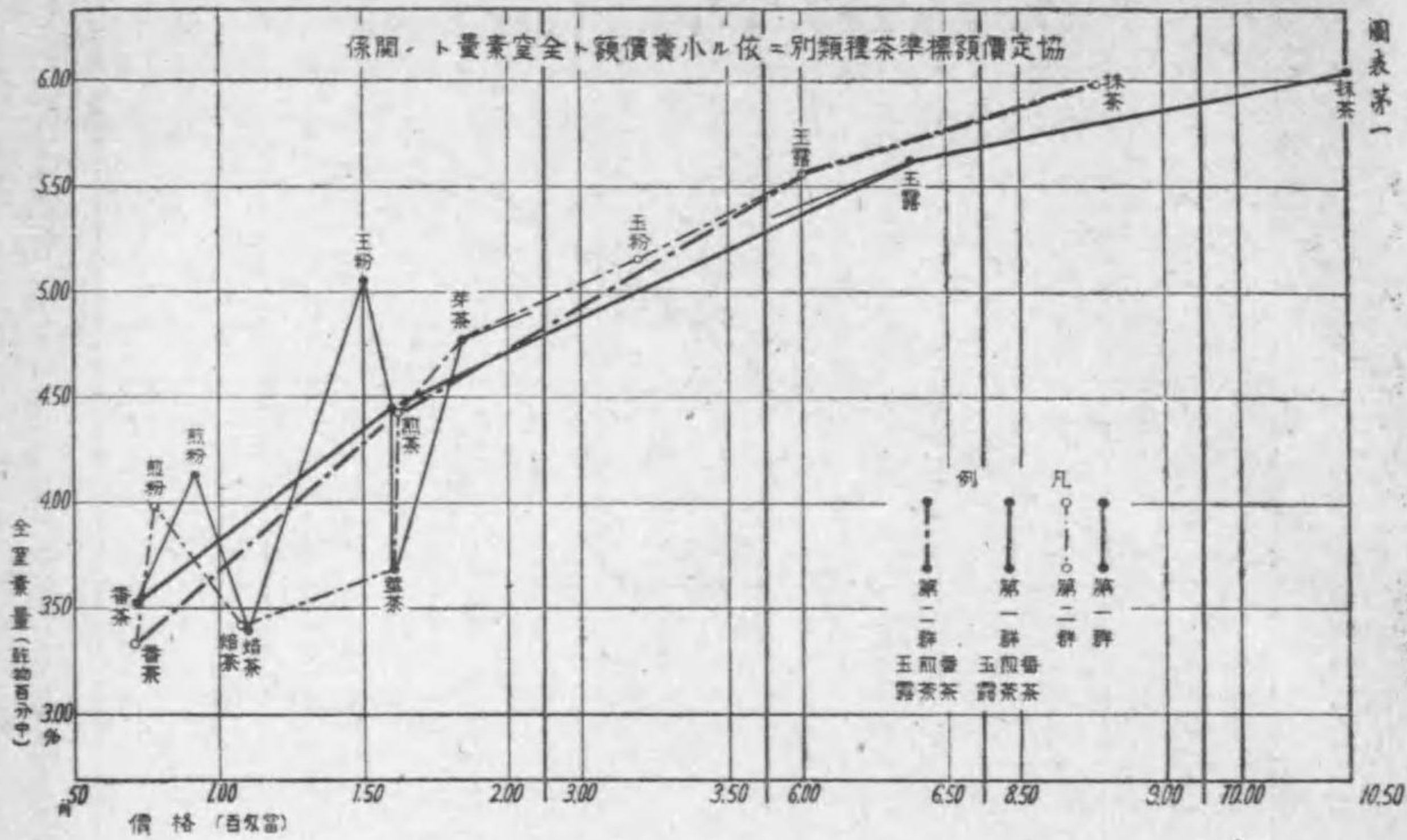
それは恰も全窒素量を基準にして製茶等級を査定したるにも等しい成績を如實にして居る。但しその含有量の多少が合理的であるか亦然らざるかは別個の問題たるは勿論である。斯くの如く製茶の分類は既に茶商乃至は茶業關係者に於てそれは無意識的であらうとも事實上全窒素量を以て施

行して居るに等しい實情であり、此の點異議を惹かむに餘地なき状態である尙本調査成績を通過するに前回の調査に比し價格對全窒素量の關係に於て總體的に全窒素含有量の低下を示した點は否むを得ない。殊に煎茶に於ては四%以下のものも下級煎茶として登場し高級煎茶の五・五%は全く影を没し5%以下に迄低落せるものもある。

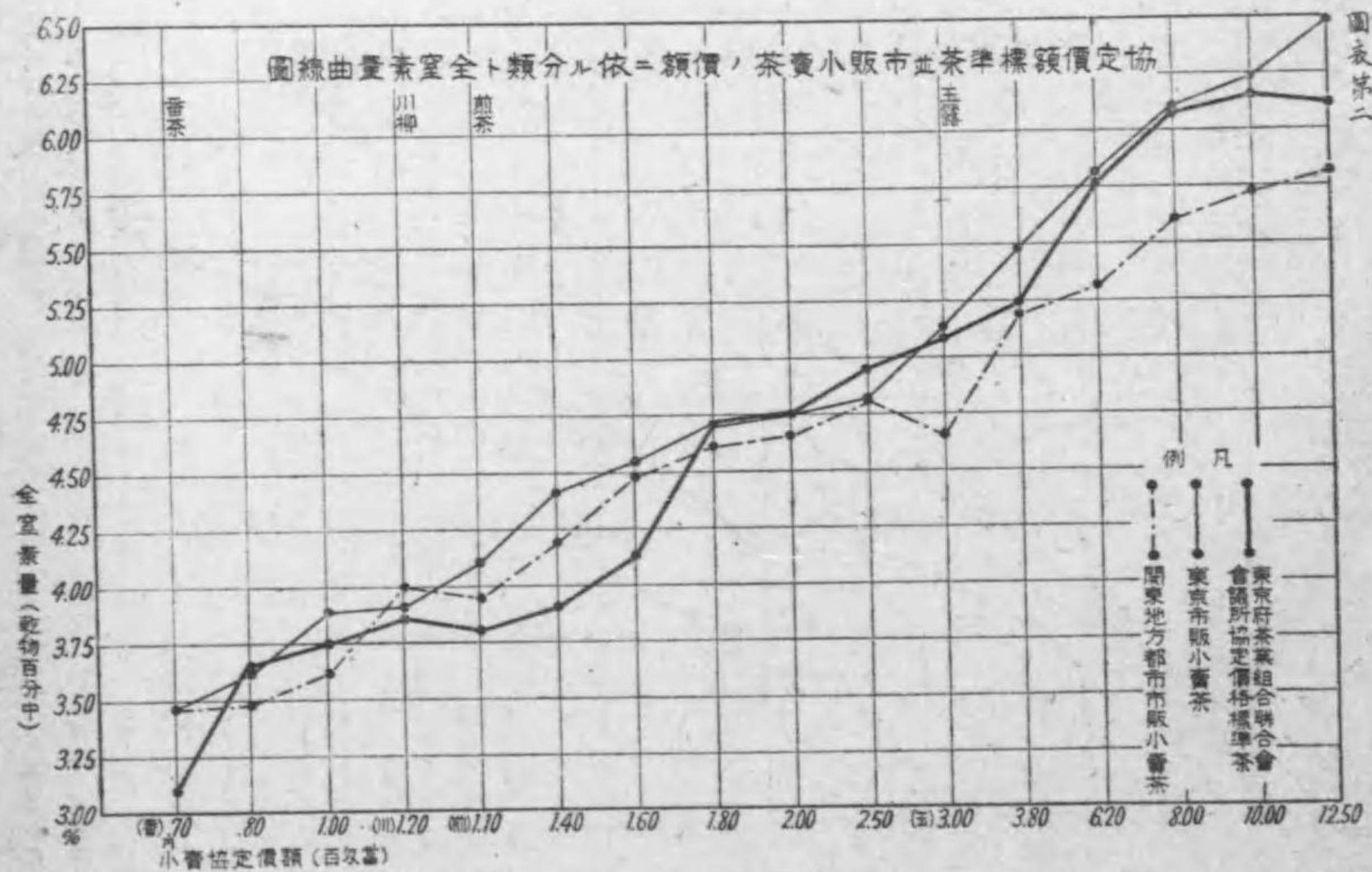
惟ふに前回報告當時の調査資料中の高級煎茶中には冠茶又は其配合を見たるもの亦極優良原料に依つた煎茶が大部分を占めて居つたけれども、現在の煎茶中には冠茶の片影すら發見に困難であり、之等は殆んどが玉露の内に包含された感がある。それは亦相對的に玉露の含有量低下に依りて之れを證明して居る。

即ち玉露は六%以上の含有量を示すものは三號以上でありそれ以下の等級特に五號六號品に至りては冠茶、又は煎茶と何等違ふ處がないものさへも認められた。

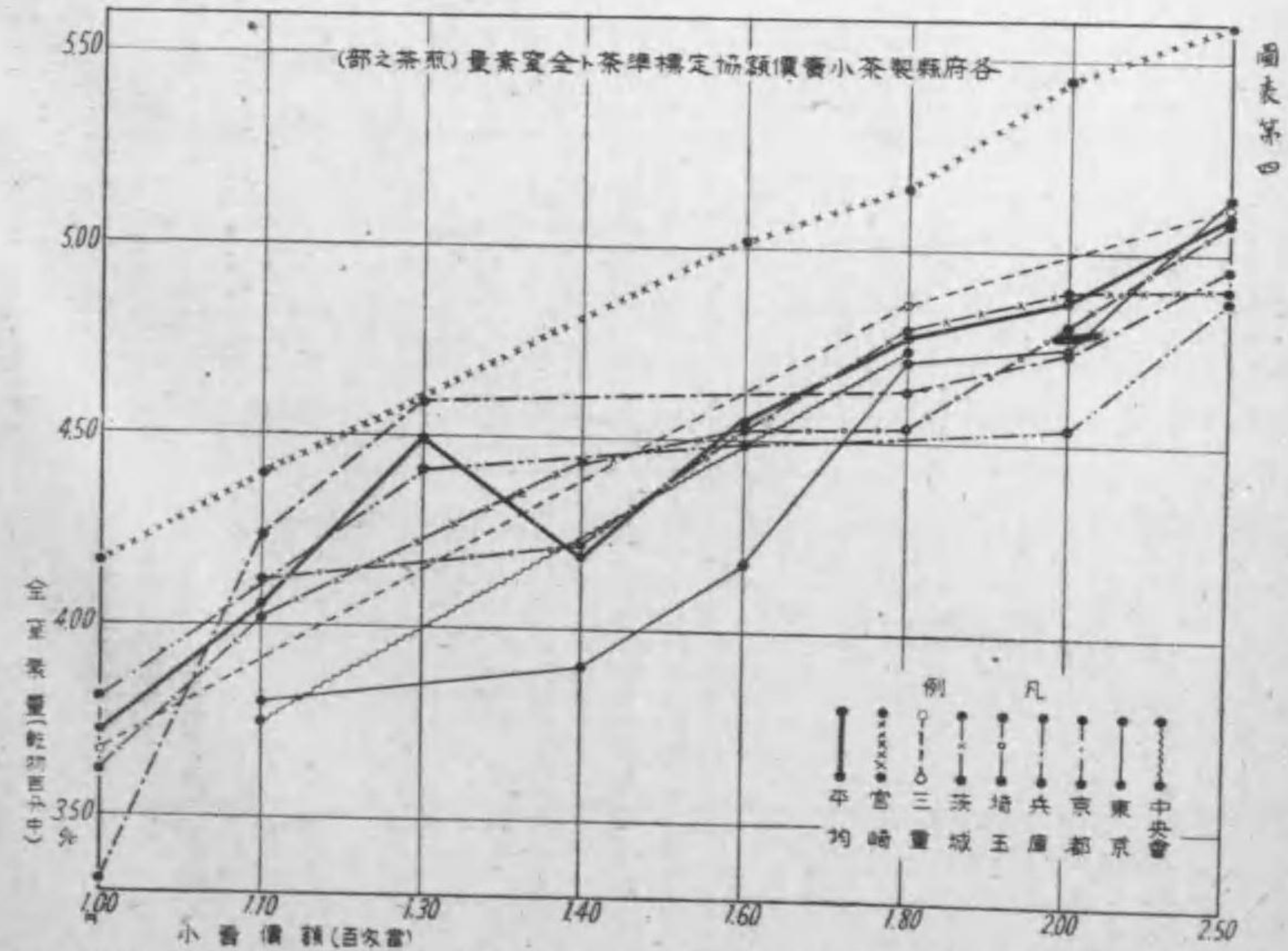
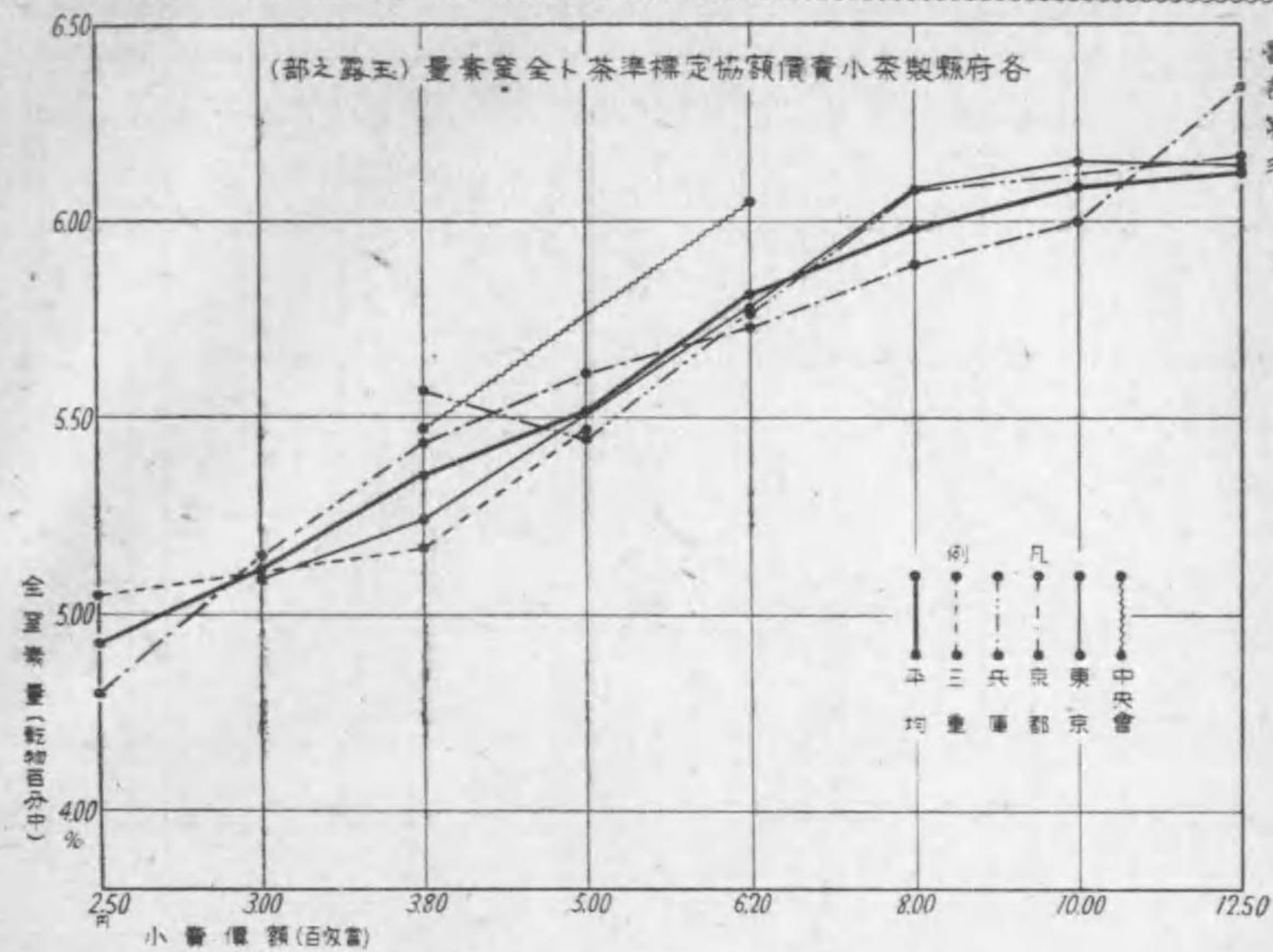
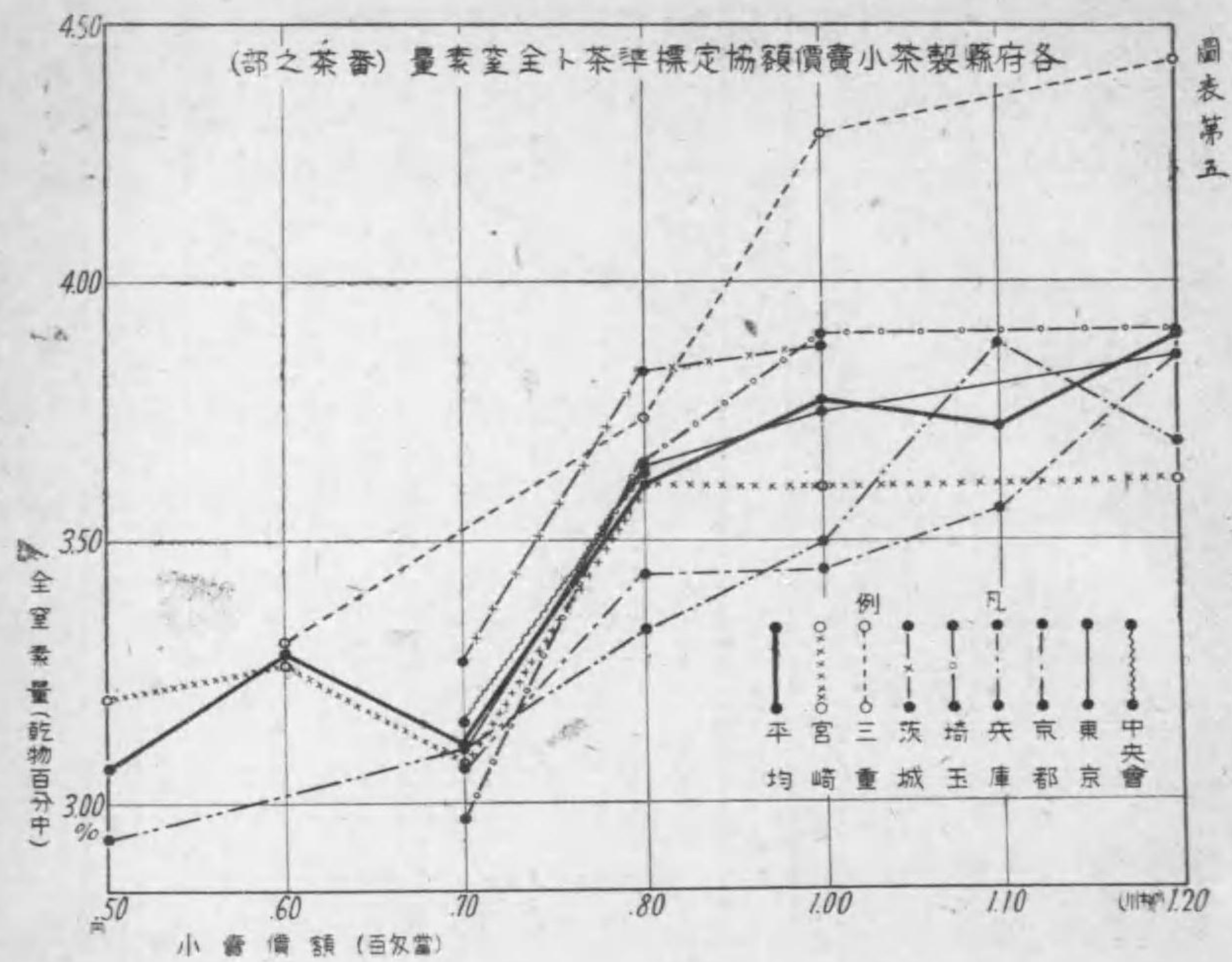
製茶の香味が何に基因するか確實に判明せぬ現状に於ては全窒素量と品質と如何なる關係にありとの説明は頗る困難であつて、今後科學者の研究を俟たねばならぬが、價格を基準として品質全窒素量關係の實態を示せば叙上の通り従來の研究調査に更に例證を加へたものである。



圖表第一



圖表第二



價 百匁當	點 數	全平 室	素 量均	別表 第八茶				中央會議所	府 東 京 都 兵 庫 埼 玉 茨 城 三 重 宮 崎	別	全	室	素	量
				平計	價	百匁當	點數							
一、二〇	二	三、三四	三、七九	二、九四	二、二〇	二、六〇	二、五〇	四、一五	四、〇九	四、八四	五、一九	四、五七	四、七七	四、七九

價 百匁當	點 數	全平 室	素 量均	別表 第七茶				中央會議所	府 東 京 都 兵 庫 埼 玉 茨 城 三 重 宮 崎	別	全	室	素	量
				平計	價	百匁當	點數							
一、二〇	二	三、三四	三、七九	二、九四	二、二〇	二、六〇	二、五〇	四、一五	四、〇九	四、八四	五、一九	四、五七	四、七七	四、七九

價 百匁當	點 數	全平 室	素 量均	別表 第六粉茶(煎茶)				中央會議所	府 東 京 都 兵 庫 埼 玉 茨 城 三 重 宮 崎	別	全	室	素	量
				平計	價	百匁當	點數							
一、四〇	一	四、一五	四、八〇	五、二一	五、二二	五、二二	五、二二	四、七三	四、九二	四、六四	四、一五	四、一五	四、一五	四、一五

價 百匁當	點 數	全平 室	素 量均	別表 第五粉茶(玉露)				中央會議所	府 東 京 都 兵 庫 埼 玉 茨 城 三 重 宮 崎	別	全	室	素	量
				平計	川柳	價	百匁當							
一、四〇	一	四、一五	四、八〇	五、二一	五、二二	五、二二	五、二二	四、七三	四、九二	四、六四	四、一五	四、一五	四、一五	四、一五

審査表は番茶、煎茶、玉露各別に採點せり

番 號	種 別	小 價	全 窒 素 量	反 ア ン ト キ ア ン	形 狀	色 澤	香 氣	水 色	味 點	計	備 考
一	番茶	三、七〇	三、一〇	二	一三	一四	一一	一一	一一	六〇	
二	煎茶	三、八〇	三、八〇	二	一六	一六	一二	一二	一二	六八	
三	煎茶	三、七五	三、七五	一	一八	一八	一三	一三	一三	七五	
四	煎茶	三、六五	三、六五	二	一八	一八	一三	一三	一三	七九	
五	煎茶	三、九〇	三、九〇	三	一四	一五	一四	一四	一四	七三	
六	煎茶	三、八〇	三、八〇	二	一三	一四	一四	一四	一四	六五	
七	煎茶	三、九〇	三、九〇	三	一四	一五	一四	一四	一四	七八	
八	煎茶	三、七〇	三、七〇	二	一六	一六	一三	一三	一三	七八	
九	煎茶	三、八〇	三、八〇	三	一五	一六	一四	一四	一四	八七	
一〇	煎茶	三、五〇	三、五〇	五	一八	一八	一五	一五	一九	九五	
計又平均	玉露	三、〇〇	四、〇八	四	一六	一七	一五	一六	一六	九九	
計又平均	煎茶	三、八〇	三、八〇	二	一七	一七	一五	一五	一五	九五	
計又平均	番茶	三、七〇	三、七〇	二	一三	一四	一一	一一	一一	六〇	

分析 昭和十五年八月
 審査 昭和十五年七月
 松井 久

別表 第十一 東京府茶業組合聯合會議所價額協定標準茶の全窒素並品質

平計	價 一 封 度 當	點 數	全 窒 素 量	中央會議所	
				東 京 都 兵 庫 崎 玉 茨 城 三 重 宮 城	別 全 窒 素 量
四、〇〇	〇	九	四、一九	四、一二	四、二二
三、〇〇	〇	二	四、二七	四、一八	四、四一
二、六〇	〇	三	四、二二	四、一四	四、二八
二、〇〇	〇	一	三、九九	三、六六	四、二二
均又	〇	九	四、一〇	三、九一	四、二二

平計	價 百 復 額	點 數	全 窒 素 量	中央會議所	
				東 京 都 兵 庫 崎 玉 茨 城 三 重 宮 崎	別 全 窒 素 量
一、〇〇	〇	一	三、〇七	三、〇五	三、一六
一、二〇	〇	七	三、二七	三、一四	三、三二
一、一〇	〇	七	三、二七	三、一四	三、三二
一、〇〇	〇	八	三、一九	三、〇五	三、一六
均又	〇	二五	三、四一	三、三〇	三、三二

平計	價 百 復 額	點 數	全 窒 素 量	中央會議所	
				東 京 都 兵 庫 崎 玉 茨 城 三 重 宮 崎	別 全 窒 素 量
二、六〇	〇	二	三、七八	三、七〇	三、八五
均又	〇	六	三、六八	三、八九	三、八九

資料蒐集 昭和十五年七月

平計			平計			平計			平計			平計																				
三三	三四	三五	均又	三七	三八	均又	三九	四〇	均又	四一	四二	均又	四三	四四	均又	四五	四六	均又	四七	四八	均又	四九	五〇	均又	五一	五二	均又	五三	五四			
I	C	M	I	C	K	M	Y	K	M	I	C	M	K	C	I	K	Y	M	I	Y	M	I	Y	M	I	Y	M	I	Y			
〃	〃	煎茶二號	〃	〃	煎茶三號	〃	〃	煎茶四號	〃	〃	煎茶四號	〃	〃	煎茶五號	〃	〃	煎茶五號	〃	〃	煎茶六號	〃	〃	煎茶六號	〃	〃	煎茶六號	〃	〃	煎茶六號	〃	〃	煎茶六號
二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	一八〇〇	一八〇〇	一八〇〇	一六〇〇	一六〇〇	一六〇〇	一六〇〇	一六〇〇	一六〇〇	一四〇〇	一四〇〇	一四〇〇	一四〇〇	一四〇〇	一四〇〇	一四〇〇	一四〇〇	一四〇〇	一四〇〇	一四〇〇	一四〇〇	一四〇〇	一四〇〇	一四〇〇	一四〇〇	一四〇〇	一四〇〇	一四〇〇	一四〇〇	一四〇〇
四七八	四七一	四六四	四七〇	四七八	四七一	四六四	四七一	四六四	四六四	四七一	四六四	四六四	四七一	四六四	四六四	四七一	四六四	四六四	四七一	四六四	四六四	四七一	四六四	四六四	四七一	四六四	四六四	四七一	四六四			
一七	一九	一九	一八	一七	一七	一八	一七	一七	一八	一七	一七	一八	一七	一七	一八	一七	一七	一八	一七	一七	一八	一七	一七	一八	一七	一七	一八	一七	一七			
一八	一九	一九	一九	一八	一八	一九	一八	一八	一九	一八	一八	一九	一八	一八	一九	一八	一八	一九	一八	一八	一九	一八	一八	一九	一八	一八	一九	一八	一八			
一九	一八	一九	一八	一九	一九	一九	一八	一八	一九	一八	一八	一九	一八	一八	一九	一八	一八	一九	一八	一八	一九	一八	一八	一九	一八	一八	一九	一八	一八			
一九	一八	一九	一八	一九	一九	一九	一八	一八	一九	一八	一八	一九	一八	一八	一九	一八	一八	一九	一八	一八	一九	一八	一八	一九	一八	一八	一九	一八	一八			
五九二	五九二	五九二	九二	八六	八四	八三	八三	八三	八三	八三	八三	八三	八三	八三	八三	八三	八三	八三	八三	八三	八三	八三	八三	八三	八三	八三	八三	八三	八三			
二五五	二五五	二五五	二四三	二四三	二四三	二四三	二四三	二四三	二四三	二四三	二四三	二四三	二四三	二四三	二四三	二四三	二四三	二四三	二四三	二四三	二四三	二四三	二四三	二四三	二四三	二四三	二四三	二四三	二四三			
0.4	0.4	0.8	0.5	0.5	0.4	0.5	0.4	0.6	0.6	0.6	0.4	0.3	0.4	0.5	0.7	0.5	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7			
2.3	2.5	3.1	2.2	2.6	2.3	2.3	3.1	2.6	3.0	3.1	2.2	2.6	3.1	3.1	3.1	3.0	3.1	3.0	3.0	3.1	3.0	3.0	3.1	3.0	3.0	3.1	3.0	3.0	3.1			
0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1			

別表 第十二

東京市販小賣製茶價額に依る分類と全窒素量並品質

平計			平計			平計			平計			平計								
五五	五四	均又	六一	六〇	五八	五七	五九	均又	六六	六三	六四	六二	六五	均又	六七	七〇	六八	六九	六八	六九
Y	I	M	C	I	K	Y	M	I	Y	K	C	K	M	I	Y	K	M	I	Y	Y
〃	〃	川柳	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇
四〇三	三六五	三八九	四〇四	三九六	三八四	三九四	三九四	三九四	三九四	三九四	三九四	三九四	三九四	三九四	三九四	三九四	三九四	三九四	三九四	三九四
一六	一六	一六	一六	一五	一五	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四
一六	一六	一六	一六	一五	一五	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四
一六	一六	一六	一六	一五	一五	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四
一六	一六	一六	一六	一五	一五	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四	一四
八二	八二	八二	七五	七五	七五	七五	七五	七五	七五	七五	七五	七五	七五	七五	七五	七五	七五	七五	七五	七五
一〇	一〇	一〇	五	四	二	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三
0.5	0.4	0.4	0.6	1.5	0.6	0.6	0.4	0.6	0.4	0.5	0.6	0.5	0.6	0.4	0.4	0.5	0.5	0.5	0.6	0.7
2.3	2.3	2.3	2.4	2.3	2.3	2.3	2.3	2.3	2.3	2.5	2.4	2.5	2.4	2.5	2.4	2.5	2.5	2.5	2.7	3.1
0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1

資料蒐集
分析
審査
分析擔任
松井久

昭和十五年十二月
昭和十六年一月
昭和十六年一月

14.2

780

14.2
780

終