

同	同	九月	合	同	同	同	同	同	同	同	八月	合	同	同	同	同	同	同	同
第三半旬	第二半旬	第一半旬	計	第六半旬	第五半旬	第四半旬	第三半旬	第二半旬	第一半旬	計	第一半旬	計	第六半旬	第五半旬	第四半旬	第三半旬	第二半旬	第一半旬	第三半旬
八	二四	二四	三	三	二	二	二	二	一	三	一	三	一	一	六	二	二	二	一四
八	二九	三	一	二	二	四	一	一	一	五	二	二	三	三	二	二	二	二	二
二	三〇	四〇	三	六	一	一	三	二	四	四	四	一	一	四	一	四	一	一	一六
二〇	五四	五〇	二〇	一三	四	一	一	三	一	九	九	一	一	九	六	六	九	六	六
五	八	一三	五	一三	一六	七	一	二	一	二	二	一	一	五	一	五	一	一	一八
一	二	七	二	五	一〇	五	八	一	一	一	一	一	一	六	二〇	一	一	一	一五
五	四	七	一	二	一	二	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
二	三	六	八	四	四	一	一	一	一	七	二	二	二	二	二〇	三	三	三	三
一	二	一	一	二	二	四	一	一	一	一〇	一	一	一	一	一	一	一	一	一五
四	四	四	七	四	三	一	一	一	一	五	一	一	一	一	一	一	一	一	一
二	一	三	二	五	二	七	一	一	一	五	八	四	二	二	五	八	九	八	八
五	一	二	五	二	七	二	二	二	一	四	三	一	三	三	六	二	二	二	二
一	六	三	三	一	一	一	一	一	一	五	一	一	一	一	一	一	一	一	八

同	七月	合	同	同	同	同	同	同	六月	合	同	同	同	同	同	同	同	同	同
第二半旬	第一半旬	計	第六半旬	第五半旬	第四半旬	第三半旬	第二半旬	第一半旬	第一半旬	計	第六半旬	第五半旬	第四半旬	第三半旬	第二半旬	第一半旬	第一半旬	第二半旬	第二半旬
二	三	九	六	二	六	三	三	三	三	一	三	一	一	一	一	一	一	一	一
二	四	四	三	二	二	四	二	九	九	二〇	五	三	一	一	四	四	四	四	四
一	五	二	一	一	一	三	三	六	六	六	六	四	三	一	一	一	一	一	一
三	五	二	四	一	一	一	一	九	九	二	三	五	一	七	七	七	七	七	七
一	六	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
三	四	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
一	二	八	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
二	九	九	三	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二
二	六	五	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三
一	四	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
二	三	七	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二
二	二	七	六	六	六	六	六	六	六	六	六	六	六	六	六	六	六	六	六
一	四	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
二	三	七	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二
二	三	七	六	六	六	六	六	六	六	六	六	六	六	六	六	六	六	六	六
一	四	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
二	三	七	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二
二	三	七	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二
四	四	五	四	四	四	四	四	四	四	四	四	四	四	四	四	四	四	四	四
一	六	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三	三

同 第四半旬	同 合計		第一化期最初發蛾日	第一化期最終發蛾日	第二化期最初發蛾期	第二化期最終發蛾日	設置町村名	管理者氏名
	計	計						
一	五七	二七	五月一日	七、二七	八、三	九、一六	稻村	安藏
一	七〇	八八	五、八五	七、二七	八、一三	九、一七	中郷村	神戶
二天	一一三	五〇	一五、一五	八、二四	九、二〇	九、二〇	長泉村	小林
四	一二八	八七	一五、一五	八、七	九、一八	九、一八	鷹岡村	西村
二	二八	二五九	七、三五	七、三〇	八、三	九、一六	高部村	大石
一	九	一三七	五、八五	七、二六	八、一三	九、一六	安東村	松永
三	一三三	三九九	五、二五	七、二七	八、一〇	九、二〇	藤枝町	坂本
二	一〇二	二七二	五、二五	七、二八	八、二四	九、二〇	川崎村	今田
一	一八	九三	五、五	七、二六	八、二二	九、一八	垂木村	山崎
三	一三	九六	五、三	七、一〇	八、二二	九、一八	森町	周知
一〇	八六	二七九	五、一九	八、一五	九、一八	九、一八	三川村	丹羽
一六	四七	二四二	五、一五	七、三	八、一八	九、二〇	芳川村	中津
一	二八	六三六	五、二四	七、三〇	八、三〇	九、一八	中川村	加藤

一 茶尺蠖驅除試驗

冬期越冬セル茶尺蠖幼蟲二三齡ノモノニ對シ三月上旬除蟲菊石鹼液外九種ノ藥劑効果試驗ヲ施行セシニ除蟲菊石鹼液(除蟲菊三十匁、石鹼四十匁、水一斗)渡邊合劑(揮發油五匁、除蟲菊六匁、石鹼十五匁一斗ニ稀釋)石油乳劑十倍液、何レモ全死シテリス加用石油乳劑(デリス二匁ヲ石油一合ニ浸漬二

晝夜後水五匁、石鹼一匁五分ト混合シ十五倍ニ使用)六液(除蟲菊粉八匁、石油五匁、石鹼十匁、水一斗)ハ九割五分死滅シ除蟲菊石鹼液(除蟲菊粉二十匁、石鹼四十匁、水一斗)ハ八割八分死滅シ松脂合劑デリスアルコール浸出液(五十倍液)石鹼加用デリス浸出液等效果甚シク劣レリ。

二 梨じらみ驅除試驗

五月上旬二回ニ亘リ梨幼蟲驅除トシテ除蟲菊石鹼液外十三種ノ藥劑ノ効果試驗ヲ施行セシニ除蟲菊粉加用煙草煎汁(除蟲菊粉二十匁、煙草三十匁、水一斗)ハ全死シ煙草合劑(煙草粉十六匁、水五匁、石鹼五分)九十八%、煙草粉石灰汁(煙草粉三十匁、生石灰百匁、水一斗)九十四%、除蟲菊石鹼液(除蟲菊二匁、石鹼三匁、水一升)九十三%、固形シトロニンセンセクサイド(植木會社製一小塊一升ニ溶解)九十一%、渡邊合劑九十一%ニシテ煙草粉煎汁石油乳劑二十倍液、除蟲菊加用石油乳劑三十倍液、宮澤石油乳劑五十倍液、驅除石鹼等漸次劣レリ。

四 各種驅蟲劑效果試驗

各種販賣驅除劑ノ效果試驗ヲ施行セシニ成績概要次ノ如シ。

藥劑名	稀釋量	施行月日	供試蟲名	死滅率	備考
宮澤式液体石油乳劑	二倍	二、三	桑介殼蟲	一四	東京府下瀧ノ川町
同	十倍	同	同	八、三	帝國種苗殖産株式會社
同	五十倍	同	同	三、一	同

固形除蟲劑原料 石鹼	八匁ヲ一升ニ稀釋	同	同	100.0	同
同	六匁ヲ一升ニ稀釋	同	同	100.0	同
固形除蟲菊石鹼	一個ヲ一斗ニ稀釋	二、六	大根 蚜 蟲	100.0	靜岡 豊國商會
同	同	同	サルハムシ成蟲	100.0	同
同	四升ニ稀釋	同	同	100.0	同
同	五升ニ稀釋	同	同	100.0	同

五 害 蟲 飼 育

- 一、駿東郡ニ發生ノ甘藷葉蟲(ヒメシロシタバ)ノ飼育ヲ行フ。
- 二、榛原郡ニ發生セル甘藷ノ葉潛蟲ノ飼育ヲ行フ。
- 三、駿東郡北部ニ發生ノ桑姫小蠶ノ飼育ヲ行フ。

第三 梨 姫 心 喰 蟲 ニ 關 ス ル 研 究

一、袋掛試驗(繼續第二年)
 本試驗ハ淫油柿澁(外ニ塗料ナキモノヲ設ク)ヲ塗リタル土佐半紙、皮會新聞紙ノ有底並ニ無底ノモノヲ掛替セルモノト然ラザルモノトニ分チ長十郎早生赤晚上花ノ三品種ヲ用ヒ試驗セリ。
 試驗ノ結果紙質ニテハ皮會最モ成績佳ク土佐半紙之ニ次ギ新聞紙最モ劣レリ。塗料ニテハ淫油最モ成績良好ニシテ柿澁之ニ次ギ塗料ナキモノ最モ不良ナリシ又袋ノ掛替セルモノト然ラザルモノニテハ明カニ掛替セルモノ良好ニシテ袋ノ底ノ有無ニ於テハ殆ンド差異ヲ認メ難シ。

而シテ經濟上ハ新聞紙ニ淫油ヲ塗沫セルモノ最モ有利トス。
 右ノ外豫備試驗トシテ新聞紙ニこちんさるふいと、くれをそりうむ、石灰硫黃合劑ヲ塗リシモノヲ使用セルモノにこちんさるふいとハ相當効果アリシモくれをそりうむハ果實ニ被害アリ石灰硫黃合劑ハ紙質ヲ脆弱ナラシムルヲ以テ尙ホ試驗ヲ要スベシ。
 二、藥劑撒布試驗(繼續二年但シ×印ハ新設)
 本試驗ニ使用セル藥劑並ニソノ被害歩合次ノ如シ。

供試品種 長十郎

藥 液 名	配 合 量 (一石ニツキ)	撒 布 回 數	供 試 本 數	健 全 果		被 害 果		%
				重 量	個 數	重 量	個 數	
デリス石鹼液	デリス浸出液 二〇〇匁升	四回	八本	100.0	1747	28.9	57	23.5
同	デリス浸出液 二〇〇匁合	同	同	109.9	1794	21.5	47	18.4
除蟲菊加用デリス石鹼液	除蟲菊粉 一〇〇匁合	同	同	101.6	1686	33.6	39	18.7
同	除蟲菊粉 二〇〇匁合	同	同	100.0	1749	33.8	46	19.5
除蟲菊石鹼液	除蟲菊粉 二〇〇匁合	同	同	103.9	1842	26.3	49	21.7
同	除蟲菊粉 二〇〇匁合	同	同	104.6	1890	27.8	30	11.8
砒酸鉛石灰液	砒酸鉛 生石灰 各一封度	三回	四本	63.5	1133	11.7	24	15.8
同	各二封度	同	同	63.5	1133	11.7	24	15.8

同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
硫酸鉛石鹼液	同	同	同	同	同	同	同	同	同
各三封度	各一封度	各二封度	各二封度	各三封度	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
二本	四本	二本	二本	八本	六本	七本	七本	七本	七本
三、一五〇	三、五〇〇	三、二七五	三、九〇〇	一〇八、四八〇	七〇、四六〇	九、九〇〇	一、九六九	二七、〇〇〇	六四三
五、〇七〇	六、五五〇	一〇、二九〇	六、三三〇	一九五	二八六	二七、四七五	二七、〇〇〇	一〇、〇一一	二四、六二
五、〇七〇	七、八五〇	一、三六〇	四、五二〇	七、二二五	七、四七五	七、四七五	二七、〇〇〇	一〇、〇一一	二四、六二
七、七	一、五四	一、九五	八、六	一、三六	一、三三	一、三三	六、三六	一〇、〇一一	二四、六二
一、〇一	一、九〇三	一、七、三五	一、九七	一、九七	六、三六	一〇、〇一一	二四、六二	一〇、〇一一	二四、六二

備考、デリスハ主トシテデリス製劑株式会社ノ製品硫酸鉛ハ横濱植木株式会社ヨリ購入、粉煙草ハ
 專賣局ノ製品ニシテ本品ニハ一六%ノ生石灰混入シアルヲ以テ澱粉ヲ以テ石鹼ニ代ヘタリ又
 「ニコチンサルナイト」ハ北米合衆國ケンタッキ洲ノケンタッキノ煙草製造所ノ製品 Black
 Leaf 40ヲ使用セリ。

右成績ニヨレバ「ニコチンサルナイト」ハ最モ成績可良ニ粉煙草硫酸鉛之ニ次ギ「デリス」劑除蟲菊劑
 等成績不良ニシテ標準區ト差異極メテ僅少ナリシ。

三、趨光性有無調査(繼續第二年)
 梨姫心喰蛾ノ趨光性ノ有無ヲ知ルタメ昨年未梨棚上下ニ各一個ノ小島式誘蛾燈ヲ點火シ調査セルニ
 四月二日ヨリ十月末日迄ニ棚上誘蛾燈ニ一頭、棚下誘蛾燈ニ二十一頭入リシノミ併シ他ノ梨害蟲例ヘ
 バ葉捲蛾類刺蛾類等ヲ多數誘殺シタリ。

四、趨化性有無調査(新設)
 梨姫心喰蛾ノ趨化性ノ有無ヲ知ルタメ梨果果汁日本酒蜂蜜ヲ配合シ小形鐵葉罐ニ入レ梨棚ノ上下
 ニ吊セルニ約五十日間ニ僅カ一頭ヲ得タルノミ。

五、天敵調査(繼續第二年)
 本年度ニ於テ神奈川縣二ノ宮ニテ三種與津ニテ一種ノ寄生蜂ヲ得タリ内二種ハ小蜂科ニ屬シ他ノ二
 種ハ姬蜂科ニ屬スルモノナリ其ノ他寄生菌ノ一種ヲ採集セルモ前年度ニ發見セル「ボトリラス」ノ一種
 ト等シキモノ、如シ。

六、捲附(バンド)試驗(新設)
 羅紗木綿麥藁蓑等ヲ幹ニ捲キ附ケ幼蟲ヲ誘引セルニ効極メテ少ナク一般ニ應用スルニ至ラズ。

七、梨姫心喰蟲ノ梨果侵入位置調査(繼續第二年)
 梨姫心喰蟲ガ果實ノ何レノ部分ヨリ侵入スルカハ藥劑撒布其ノ他驅除豫防上重大ナル關係アルヲ以
 テ調査セル結果次ノ如シ。

其ノ一 供試品種(長十郎)大正十年六月九、十日調査

位	置	1 梗窪	2 果底部	3	4	5	6 果頂部	7 萼窪
個數	四二	九	五	九	七	九	三	三
歩合	三九、八〇	八、七三	四、八五	八、七三	六、七九	八、七三	三、三三	三、三三
順位	一	三	五	三	四	三	二	二

其ノ二 供試品種 早生赤(但シ袋掛セルモノ)大正十年九月十四日調査

位 置	個 數	
	順 位	步 合
1 梗窪	一三、三	八
2 果底部	三	三三、三
3	一	三三、三
4	二	三三、三
5	四	八、三
6 果頂部	四	一、六
7 萼窪	五	六、六

昨年ノ成績ニテハ萼窪ノ部分ヨリ侵入セルモノ多キニ關ラズ本年度ノ調査ニテハ梗窪ヨリ入りシモノ多シ。

コレ即チ調査ノ異ナルタメニシテ昨年ノ調査セル頃ハ梨ノ充分成熟シ下向セル頃ナリシモ本年度ノ調査期ニハ梨未熟ニシテ未ダ下向セザル頃ナリ故ニ果實ニ於ケル位置ハ異ナルモ自然ノ結果状態ニテハ常ニ下部ヨリ入ルモノ多キヲ知ル。本年度調査ノモノハ袋掛ケセルモノニシテ果底部ヨリ入りシモノ多シコハ此ノ部分ガ蜜着シ且ツ最モ破レ易キニヨルモノナラン。

八、梨姫心喰蛾産卵位置(新設)
梨姫心喰蛾ガ梨果ノ何レノ部分ニ最モ多ク産卵スルカヲ知ルタメ卵六十粒ニツキ調査セルニ次ノ如シ。

調査品種 早生赤 調査月日 十年九月十九日

位 置	卵 粒 數
1 梗窪	〇
2 果底部	五
3	二
4	三
5	五
6 果頂部	二
7 萼窪	八

順 步	合 計
位 位	〇
	六
	八、三
	四
	四、七
	一
	二〇、〇
	二
	八、三
	四
	三、三
	五
	一三、三
	三

以上ノ成績ニヨレバ果實ノ中央部ニ最モ多ク萼窪之二次ギ梗窪ニハ一粒モ發見セザリシ。

九、分布調査
本年度縣内ニ發見セル分布次ノ如シ。

- 富士郡 須津村 吉永村 元吉原村 島田村 鷹岡村 傳法村
- 榛原郡 地頭方村

第四 農商務省委託試驗調査ニ關スル事項

一 ベタリア瓢蟲飼育配付

べたりあ瓢蟲ハ數年來繼續飼育繁殖ヲ計リ縣内縣外ノいせりや介殼蟲發生地ニ配付該蟲驅除ニ勉メツ、アリ本年度ニ於テハ島根、香川、愛媛、廣島ノ四縣ニ新ニいせりや介殼蟲發生アリテ縣外一府十八縣ニ亘リ五十七回一萬一千八百五十頭ヲ配付シ縣内一市十郡ニ七十九回七千三百頭合計百三十六回一萬九千五百五十頭ヲ配付セリ(詳細ハ別項參照)

二 いせりや介殼蟲ノ分布發生狀況

本年度縣内いせりや介殼蟲ノ發生ハ志太郡及安倍郡ノ一部ニ比較的甚シキモ其他ノ地方ニアリテハ例年ヨリ却テ減少セリ發生區域ハ逐年擴大シ本年度迄ニ一市十郡八十四ヶ町村ニ亘リ發生推定面積約

二千町歩ニ達セリ本年度新ニ蔓延セル町村ハ十四ヶ町村ニシテ其ノ内譯左ノ如シ。

- 賀茂郡 南崎村 田子村
- 田方郡 熱海町
- 富士郡 元吉原村
- 安倍郡 玉川村
- 志太郡 豊田村 朝比奈村 大長村 大洲村 島田町 静濱村 青島町 藤枝町
- 榛原郡 初倉村

三 べたりあ瓢蟲繁殖状況調査

本年度縣内ニ放飼セシべたりあ瓢蟲ハ一市十郡六十一ヶ町村ニシテ本場ヨリ配付セシべたりあ瓢蟲ハ七十九回ニ亘リ七千三百頭ニシテ志太郡下ハ同郡柑橘同業組合ニテ飼育繁殖セシメタルモノヲ一萬二千八百五十五頭放飼セリべたりあ瓢蟲ノ野外ニ於ケル繁殖ハ一般良好ニシテ各地共顯著ナル効果ヲ顯ハシタルモ志太郡平坦部ニ於テ一部成績不良ナル箇所アリ之ノ原因ハ六、七月頃降雨多クいせりや介殼蟲ハ多數病菌ノ爲メ斃レ一時べたりあ瓢蟲ノ食量不足ノ爲メ充分繁殖セザリシト亦一部屋敷附近ノ柑橘園ハ蜘蛛ノ巢多ク之レガ爲メべたりあ瓢蟲ノ飛翔ヲ妨ゲ充分ニ繁殖セザリシニ依ルベシ其後いせりあ介殼蟲ハ八月以降ニ再ビ繁殖シテ秋期ニ至リ大被害ヲ見ルニ至リタリ。

四 葉捲蟲類飼育調査

前年度ニ引續キ茶姫葉捲蟲、茶ノ大葉捲蟲、梨袴蝶、桃葉捲蟲、梨葉捲蟲ノ飼育調査ヲ行ヘリ。

五 稻二化螟蟲ニ關スル調査

一、發蛾時期調査

大正十年四月二十日ヨリ同九月末日迄本場設置ノ誘蛾燈ニテ誘殺セシ螟蛾ニ就キ調査セリ。

第一化期	第二化期	最初發蛾期	最盛期	最終期
五、八日	八、八	六、中下旬	八、第四半旬	七、二五
				九、二二

二、螟卵寄生蜂(赤卵蜂)寄生歩合調査

二化螟蟲ノ第一化産卵期ニ際シ本場内、本場附近、志太郡高洲村、田方郡中郷村、磐田郡富岡村ノ五箇所ヨリ螟卵百卵塊宛ヲ六月上旬ヨリ約十日間ヲ隔テニ三回乃至四回宛採集シ螟蟲發生數及卵寄生蜂發生歩合其他ヲ調査セシニ成績概要次ノ如シ。

採集場所	採集月日	總卵粒數	寄生蜂歩合	螟蟲發生歩合	死卵歩合
場内	六、九	八、二五三	一、八六%	九、八%	三、三九
	六、二〇	五、九三八	一七、八〇	七、二五	一一、一五
	六、二九	一〇、五六九	〇、五四	九、九	四、五五
	平均	二四、七六〇	五、二二	八九、一三	五、七五

高洲村	志太郡	富岡村	磐田郡	本場		附近	
				平均	六、二〇	平均	六、二〇
平均	七、五	六、二九	六、二七	六、四	六、二〇	平均	六、二〇
三〇、四〇四	五、八二九	一〇、五三三	七、七四一	五、六四三	七、四二一	二八、二四七	九、五七五
一五、二六	三五、六八	八、六五	二二、三八	二二、七三	一四、三二	八、三一	九、一〇
五、六九	四〇、四二	五九、一〇	六五、二〇	三〇、八	六〇、七〇	七九、八二	八三、五八
三、〇五	二、三、九二	三、二、二五	二、二、四三	四、五、六二	二、五、四〇	一、八、六	七、二、五

中郷村	田方郡
平均	六、九
六、二五	六、一九
三、〇五七	九、八六一
一〇、九一	八、六三
六、四、一一	五、二、〇七
二、五、〇六	五、一、四一
二、五、〇六	二、五、五二

第五 べたりあ瓢蟲配付

本年度内ニ縣内及縣外ニ配付セシべたりあ瓢蟲頭數及配付箇所次ノ如シ。

内譯 總配付數
月別配付表

月別	縣内		縣外		合計	
	回数	頭數	回数	頭數	回数	頭數
四月	一四	二、〇〇〇	八	一、五五〇	三	三、五五〇
五月	一九	一、八七〇	一	二〇〇	二〇	二、〇七〇
六月	二〇	一、一六〇	一八	四、六五〇	三八	五、八一〇

島根縣	山口縣	廣島縣	兵庫縣	大阪府	三重縣	神奈川縣	府縣別
一	九	一	二	六	二	二	回
四〇〇	一、四五〇	一〇〇	六〇〇	二、九〇〇	四〇〇	二五〇	數
宮崎縣	熊本縣	長崎縣	佐賀縣	福岡縣	大分縣	岐阜縣	府縣別
一	一	一	一	二	一	一	回
一	一五	一	一	二	一	一	數
一〇〇	二、一〇〇	五〇	二〇〇	四〇〇	二〇〇	一〇〇	頭數

一一八五〇頭 縣外配付

安倍郡	庵原郡	富士郡	駿東郡	田方郡
一八	一〇	九	三	一六
一、六〇〇	一、四〇〇	七〇〇	二五〇	一、四〇〇
合計	静岡市	磐田郡	小笠郡	榛原郡
七	八	一	三	一
七、三〇〇	一五〇	三〇	三五〇	五〇

賀茂郡	郡市別	回	數	頭	數	郡市別	回	數	頭	數
六						志太郡				
四						四				
八〇〇						八〇〇				

配付箇所別
七三〇〇頭 縣内配付

合	三	二	一	十	十	十	九	八	七
計	月	月	月	月	月	月	月	月	月
七	四				〇			一	二
七、三〇〇	五五〇				七〇〇			四〇〇	九八〇
五	一			二	二六			六	五
一、八五〇	二〇〇			四〇〇	二、八五〇			八〇〇	一、二〇〇
一三六	五			二	二六			七	一六
一九、一五〇	七五〇			四〇〇	三、五五〇			八四〇	二、一八〇

高知縣	愛媛縣	香川縣
四	三	二
1,100	700	200
計	沖繩縣	鹿兒島縣
五七	二	一
11,850	500	100

茶業部

第一 茶樹栽培ニ關スル試驗

耕種梗概
 特殊ノ試驗ヲ除クノ外大体ニ通ズル耕種ノ梗概左記ノ如シ。

- 一、耕 耘
 秋期九月中下旬頃三本鍬ヲ以テ六、七寸ノ深サニ耕起シ三月除草ヲ兼ネ三、四寸ノ深サニ耕起シ一番茶摘採後即チ六月上旬淺耕シ二番茶摘採後同様淺耕ヲ行フ。
- 二、剪 枝
 一番茶摘採後剪枝シ茶株ノ整理ヲナス。
- 三、肥 料
 肥料ノ種類、數量及施肥期、三要素含有量次表ノ如シ。

施 肥 期	肥料ノ種類	反當施肥量	三要素含有量		
			窒素	磷素	磷酸
九月下旬 (基肥)	大豆粕	15,000 <small>匁</small>	1,050 <small>匁</small>	0,170 <small>匁</small>	0,110 <small>匁</small>
	鯀粕	7,500	0,740	0,190	0,110
	過磷酸石灰	3,000	—	0,450	—

堆計肥	三月中旬 (春肥)		六月上旬 (夏肥)		合計
	大豆粕	油粕	大豆粕	智利硝石	
1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	0,300
1,800	1,500	1,810	1,050	0,870	0,500
0,900	0,500	0,700	1,050	0,700	0,300
1,810	0,300	0,470	0,170	0,170	0,300
0,900	0,300	0,700	0,870	0,170	0,300
3,530	1,810	1,920	1,920	1,920	0,300
1,500	1,810	1,920	1,920	1,920	0,300
0,900	1,810	1,920	1,920	1,920	0,300
3,530	1,810	1,920	1,920	1,920	0,300
1,500	1,810	1,920	1,920	1,920	0,300

一 貯藏種子發芽試驗

大正六年度ヨリ繼續施行セルモノニシテ種子ヲ貯藏スル場所、填充物ノ有無及其種類ガ種子ノ發芽力ニ及ボス影響ヲ比較セントシ第一區屋内、第二區屋内土中、第三區屋外土中ニ貯藏シ各區トモ砂、鋸屑、粗穀及填充物無キモノ、四トス。
大正九年十一月二十六日種子ヲ貯藏シ大正十年四月十五日各區參百粒宛播下シ同年十一月三十日調

查セシニ發芽成績次ノ如シ。

第一組(室內) 發芽後ノ枯死數	第二組(室內地下) 發芽後ノ枯死數	第三組(室外地下) 發芽後ノ枯死數	砂	鋸屑	粗穀	標準
			一六九 八	一九一 四	二二六 三	一〇三 四

一 播種時期試驗

茶種子ヲ播種スルニ當リ之レガ最適期ヲ驗知セントシ第一組浸水セズシテ其儘播種スルモノ、第二組五日間浸水後播種セルモノ、二種ニ分チ兩組共大正九年十一月ヨリ大正十年六月迄毎月二十五日ヲ期シ三百粒宛播種シ大正十年十一月三十日調査セシニ其ノ成績次ノ如シ。
第一組 浸水セザルモノ

試驗別	播種粒數	發芽數	發芽後ノ枯死數	發芽歩合	備考
第一區 十一月	三〇〇粒	二三五	四	七八%	生育佳良
第二區 十二月	同	二五一	七	八三%	同

試驗別	播種粒數	發芽數	發芽後枯死	發芽歩合	備考
第三區 一月	同	二三五	五	七八同	
第四區 二月	同	二二八	七	七八同	
第五區 三月	同	二二二	六	七四同	
第六區 四月	同	二二一	三	七〇同	
第七區 五月	同	一五〇	〇	五〇生育稍不良	
第八區 六月	同	一八	〇	六生不良	

第二組・浸水セルモノ

試驗別	播種粒數	發芽數	發芽後枯死	發芽歩合	備考
第一區 十一月	三〇〇粒	二六七	三	九〇生育佳良	
第二區 十二月	同	二四五	二	八〇同	
第三區 一月	同	二三一	一	七七同	
第四區 二月	同	二三〇	〇	七六同	
第五區 三月	同	二二七	七	七六同	
第六區 四月	同	二二二	九	七〇同	

第七區 五月	同	一六三	三	五〇生育不良
第八區 六月	同	四	一	一同

備考 調査月日 第一回九月二十日、第二回十一月三十日
 第一區乃至第五區ハ播種期夫々異ナレドモ發芽時期何レモ六月上旬ニシテ第六區四月區ハ六月二十
 日前後ニ發芽ス。第八區ノ發芽著シク不良ナリシハ土龍ノ被害アリシニ依ル。

三 茶樹ノ移植時期試驗

茶樹ノ適當ナル移植時期ヲ驗知セントシ二年生茶樹ノ命根及莖葉ノ一部ヲ切斷シ大正十年一月ヨリ
 毎月十五日ヲ期シ移植試驗ヲ施行セリ。其成績次ノ如シ。

試驗別	移植本數	生着數	生着歩合	備考
第一區 一月	二〇本	二〇本	一〇〇%	生育佳良
第二區 二月	同	一八	九〇	同
第三區 三月	同	一九	一〇〇	生育良好
第四區 四月	同	一五	一〇〇	同
第五區 五月	同	一八	一〇〇	同
第六區 六月	同	二〇	一〇〇	樹勢最モ旺盛ナリ

第七區	七月	同	一七	一	稍々佳良
第八區	八月	同	一六	一	不良
第九區	九月	同	二〇	一	
第十區	十月	同	一六	一	
第十一區	十一月	同	一九	一	
第十二區	十二月	同	一九	一	

備考 調査月日 大正十一年六月三十日

四 挿木試験

時期及床土ノ如何ナルモノ最モ生着可良ナルヤヲ大正八年度ヨリ引繼キ試験ヲ施行シツ、アリ。時期ニ於テハ四、五、六月頃最モ好結果ニシテ床土ハ墟土好成績ヲ得タリ。本年度ノ成績次ノ如シ。

時期	床土	墟土	赤土	赤黒砂	赤砂	黒砂	備考
大正十年四月十日	八九 _本	八一 _本	五七 _本	四五 _本	五六 _本		
四月廿五日	九二	六六	六五	三三	七五		
五月十日	七二	六六	八六	七七	七九		

五月廿五日	九二	七八	八〇	七〇	八二	
六月十日	九四	八七	六二	六八	五六	
六月廿五日	四一	五四	五五	二九	一一	
七月十日	三五	四九	五三	四八	三三	
七月廿五日	七二	四〇	四九	三八	七四	
八月十日	四二	四八	五〇	三六	三六	
八月廿五日	二二	四五	三七	四五	一〇	
九月十日	六七	六八	五四	五〇	五五	
九月廿五日	九五	八三	六三	九七	九五	

五 摘採回数試験 其ノ一 (中ノ七園)

摘採回数ノ收量及品質、茶樹ノ生育ノ如何ナル關係アルヤヲ知ラントシ數年來試験セリ。本年度ノ成績次ノ如シ。

試験別	一番茶	二番茶	三番茶	合計	前年度收量
一番茶迄摘採	一〇八、〇〇〇	—	—	一〇八、〇〇〇	一四、五〇〇

二番茶迄摘採	九九,000	一八,000	—	一七,000	一九〇,二六〇
--------	--------	--------	---	--------	---------

備考 一番茶ハ五月十日、二番茶七月十日摘採

同 試驗 其ノ二(中ノ二園)

試驗別	一番茶	二番茶	三番茶	合計	前年度收量
二番茶迄摘採	九七,二五〇	—	—	九七,二五〇	—
三番茶迄摘採	—	四,二五〇	—	四,二五〇	—
合計	九七,二五〇	四,二五〇	—	一〇一,五〇〇	—

備考 一番茶五月十二日、二番茶七月六日、三番茶八月十九日摘採

同 試驗 其ノ三(北ノ四園)

本試驗ハ大正九年度ヨリ施行セルモノニシテ其成績次ノ如シ。

試驗別	一番茶	二番茶	三番茶	四番茶	合計	前年度收量
一番茶迄	九一,〇〇〇	—	—	—	九一,〇〇〇	一九,〇〇〇
二番茶迄	—	七三,五〇〇	—	—	七三,五〇〇	一七,五〇〇
三番茶迄	—	—	七一,〇〇〇	—	七一,〇〇〇	—
合計	九一,〇〇〇	七三,五〇〇	七一,〇〇〇	—	二三五,五〇〇	—

四番茶迄	一〇四,五〇〇	六九,〇〇〇	四〇,〇〇〇	—	二一三,五〇〇	二四七,五〇〇
------	---------	--------	--------	---	---------	---------

備考 一番茶五月八日、二番茶七月七日、三番茶八月十一日摘採

六 晩芽摘採試驗

晩芽摘採ガ如何ナル影響ヲ茶樹ニ及ボスヤヲ試驗セン爲メ大正元年以來繼續施行セシニ四番茶摘採ノ弊害愈々顯著トナリ年々樹勢ノ衰弱ヲ來シ四番茶ハ左表ニ示ス如ク僅カ四貫八百匁ニ過ギズ。三番茶摘採ノ遙カニ有利ナル事ヲ知レリ。其成績次ノ如シ。

試驗別	一番茶	二番茶	三番茶	四番茶	合計	前年度收量
三番茶迄	一〇七,七五〇	六六,〇七五	二二,〇七五	—	一九五,九〇〇	二六,〇〇〇
四番茶迄	九三,五〇〇	五三,〇七五	二〇,八二五	四,八〇〇	一七二,二〇〇	一一〇,二九〇

備考 一番茶五月十二日、二番茶七月十日、三番茶八月十八日、四番茶十月一日

七 摘採時期試驗 其ノ一(北ノ一園)

茶芽摘採ノ早晚ガ茶樹ノ生育收量及品質ニ及ボス影響ヲ知ランガ爲メ數年來試驗セルモ本年度ノ成績次ノ如シ。

試驗別	一番茶	二番茶	三番茶	合計	摘要
-----	-----	-----	-----	----	----

早摘	二二,五〇〇	五二,五〇〇	二七,五〇〇	二〇,二五〇	二六,〇〇〇	
中摘	二九,七五〇	六六,七五〇	二七,二五〇	三三,七五〇		
晚摘	一五,〇〇〇	七五,〇〇〇	三〇,〇〇〇	二六,〇〇〇		
計						

備考 一番茶五月四日、同十二日、同十九日摘採 二番茶七月四日、同七日、同十日摘採 三番茶八月六日、同十一日、同十六日摘採

同 試驗 其ノ二 (北ノ二園)

早摘	五,九五〇	五五,五〇〇	二七,〇〇〇	二四,四五〇		
中摘	一〇三,六五〇	八六,二五〇	五七,〇〇〇	二四六,九〇〇		
晚摘	一三四,五〇〇	九三,三〇〇	六,七五〇	二九四,六〇〇		
計						

備考 一番茶五月四日、同十日、同十九日摘採 二番茶七月五日、同八日、同十一日摘採 三番茶八月六日、同十一日、同十六日摘採

同 試驗 其ノ三 (南ノ三園)

試驗別	一番茶	二番茶	三番茶	合計	摘	要
-----	-----	-----	-----	----	---	---

早摘	六四,五〇〇	四三,五〇〇	一六,五〇〇	二四,五〇〇		
中摘	九五,四〇〇	六〇,〇〇〇	四〇,一〇〇	一五,六〇〇		
晚摘	一〇一,九〇〇	六三,〇〇〇	四〇,五〇〇	二〇六,四〇〇		
計						

備考 一番茶五月八日、同十五日、同二十二日摘採 二番茶七月六日、同九日、同十一日摘採 三番茶八月六日、同十一日、同十八日摘採

八 摘採鋏使用試驗 其ノ一 (中ノ三園)

摘採ヲ行フニ當リ鋏ヲ使用セル場合ニ於ケル製茶品質、茶樹ノ生育狀況並ニ摘採量及經濟上如何ナル關係アルヤヲ驗知セントシ各試驗區ヲ拾五坪宛トシ左記試驗別ニ從ヒ試驗ヲ行ヒタリ。其成績次ノ如シ。

試驗別	一番茶	摘採時間	二番茶	摘採時間	三番茶	摘採時間	合計
一番茶ノミ鋏使用	七,〇〇〇	一,三〇分	六五,四〇〇	四,〇〇分	三〇,〇〇〇	二,〇〇分	一七三,四〇〇
一番茶手摘	九八,八〇〇	五,二〇	五,四〇〇	一,四〇	三,八〇〇	一,〇〇	一八九,〇〇〇
二、三番茶鋏使用	八,〇〇〇	一,三九	六〇,〇〇〇	一,三〇	三三,一〇〇	〇,五九	一七四,一〇〇

備考 一番茶五月九日、二番茶七月九日、三番茶八月十九日摘採

同 試驗 其ノ二 (中ノ六園)

本試験ハ大正九年度ヨリ施行セルモノニシテ各試験區ヲ六坪トシ左記試験別ニヨリ試験セリ。其ノ成績次ノ如シ。

試験別	一番茶	摘採時間	二番茶	摘採時間	三番茶	摘採時間	合計
第一、標準(手摘)	一二七、五〇〇	二、一〇分	八二、五〇〇	一、五〇分	三三、五〇〇	一、〇〇分	二四二、五〇〇
第二、一番茶ノミ缺使用	一一九、〇〇〇	四、四七	七六、五〇〇	一、五三	二七、五〇〇	一、〇〇	二三五、〇〇〇
第三、二番茶迄缺使用	一〇一、五〇〇	五、五九	七五、〇〇〇	四、四三	四〇、〇〇〇	一、一〇	二二六、五〇〇
第四、一番茶手摘 二、二番茶使用	一二七、五〇〇	二、三〇	九四、〇〇〇	四、四三	六一、〇〇〇	〇、三五	二八二、五〇〇

備考 一番茶五月十三日、二番茶七月十日、三番茶八月十九日摘採

同 試験 其ノ三(南ノ一園)

本試験ハ大正九年度ヨリ施行セルモノニシテ各試験區三十坪宛トシ左記區別ニ從ヒ試験セリ。其ノ成績次ノ如シ。

試験別	一番茶	摘採時間	二番茶	摘採時間	三番茶	摘採時間	合計
第一、標準	六六、九〇〇	四、二三	五三、五〇〇	六、三〇分	三九、五〇〇	五、三〇分	一六一、九〇〇
第二、一番茶ノミ使用	六六、二〇〇	二、四三	六三、七〇〇	六、三五	四二、五〇〇	五、二五	一七一、四〇〇
第三、一、二番茶使用	七二、八〇〇	二、一一	七四、四〇〇	一、五二	四三、三〇〇	五、一〇	一八七、七〇〇

備考 一番茶八月十三日、二番茶七月九日、三番茶八月十日摘採 第五區ハ一番茶五月八日、二番茶七月六日、三番茶八月七日摘採

九 剪枝時期試験 其ノ一(中ノ五園)

茶樹剪枝ノ時期如何ハ數量、品質及茶樹ノ生育ニ影響スルコト大ナリ。故ニ之レガ最モ適期ヲ知ラントシ大正九年度ヨリ左記試験別ニ依リ各區十三坪宛トシテ試験セリ。其成績次ノ如シ。

試験別	一番茶	二番茶	三番茶	合計	摘要
第一、一番茶後直チニ剪枝	一〇五、〇〇〇	一三、〇〇〇	三三、四六〇	一五二、四六〇	二番茶ハウンカノ被害大ナリ
第二、同 一週間後剪枝	一〇八、六九二	三六、九三三	三二、八五〇	一七七、四六五	
第三、同 十日後剪枝	一〇九、三八五	四八、四六二	二九、五四〇	一八七、三八七	
第四、二番茶後直チニ剪枝	一一九、七六九	三六、九三三	四〇、三八〇	一九七、〇七二	
第五、同 一週間後剪枝	一三三、〇〇〇	五〇、六九〇	三〇、六九〇	二一三、四五九	

備考 一番茶五月十四日、二番茶七月十一日、三番茶八月十九日摘採

同 試驗 其ノ二 (北ノ一園)

各試驗區ヲ十坪宛トシ左記試驗別ニ依リ試驗セリ。本年度ノ成績次ノ如シ。

試驗別	一番茶	二番茶	三番茶	合計	摘要
一番茶後剪枝區	五、三五〇	二八、八〇〇	三三、二五〇	一、一〇、四〇〇	
二番茶後剪枝區	六、四〇〇	三〇、四五〇	三五、七〇〇	一、一八、五〇〇	

備考 一番茶五月十四日、二番茶七月七日、三番茶八月十一日摘採

十 播種法試驗 (南ノ二園)

播種ノ方法如何ハ茶樹ノ生育收量ニ關スルコト大ナリ。故ニ當場ニ於テハ數年前ヨリ條播區、輪播區ノ二種ニ分チ之レガ比較試驗ヲ行ヒツ、アリ。本年度ノ成績次ノ如シ。

試驗別	一番茶	二番茶	三番茶	合計	前年度收量
輪播區	九、二八〇	七、七二〇	七、六〇〇	二四、二〇〇	二四、二八〇
條播區	八、四八〇	六、五三〇	四、七三〇	一九、七四〇	一八、二七〇

備考 一番茶五月十四日、二番茶七月六日、三番茶八月十日摘採

十一 茶園間作綠肥試作成績

綠肥名	肥料ノ種類	播種期	反當收量	收穫期
セラデラ	堆肥五〇貫、木灰一〇貫、過磷酸石灰三貫	大正九年九月二十日	五三七、五〇〇	大正十年六月六日
ザートウキツケン	同	同	二六二、五〇〇	同

茶園敷草トシテ最モ有利ナル綠肥栽培ノ試驗ヲ前年度ニ引續キ行ヒタリ。其成績次ノ如シ。

備考 ザートウキツケンハ忌地性ヲ有シ連作ノ結果本年ノ成績ハ不良ナリ。

十二 茶芽伸育調査

(一) 大正十年度早生種茶芽伸育調査

調査月日	天候	温度	早生第一號芽	同上腋芽	早生第二號芽	同上腋芽
四、一	快	一五、六	〇、六三	〇、五九	〇、六〇	〇、四八
四、三	雨	一三、〇	〇、六九	〇、六三	〇、六四	〇、五〇
四、五	快	一四、〇	〇、八二	〇、七三	〇、七五	〇、六〇
四、七	曇	一七、七	〇、九二	〇、八〇	〇、八二	〇、六七
四、九	晴	二一、〇	〇、九八	〇、八四	〇、八八	〇、七三
四、一	曇	一三、五	一、〇六	〇、九〇	〇、九三	〇、七七

四、	四、	四、	四、	四、	四、	四、	四、	四、	四、	四、
二九	二七	二五	二三	二一	一九	一七	一五	一三	一一	一
晴	曇	雨	快	曇	曇	快	晴	曇	曇	曇
一八、五	一八、〇	二、四	二〇、四	一六、〇	一三、〇	一七、四	一八、〇	一七、〇	一三、五	一一、〇
三、四八〇	三、三三〇	二、五九〇	二、四九〇	二、四九〇	二、二七〇	一、七〇〇	一、七〇〇	一、五二〇	一、五二〇	一、二〇〇
二、七〇	二、四三〇	二、二六〇	一、九〇〇	一、七〇〇	一、六五〇	一、四三〇	一、四三〇	一、二五〇	一、二五〇	一、〇三〇
三、一四〇	二、九〇〇	二、五六〇	二、三三〇	一、九九〇	一、八九〇	一、六〇〇	一、六〇〇	一、三三〇	一、三三〇	一、〇八〇
二、〇一〇	一、八九〇	一、七六〇	一、六九〇	一、四三〇	一、三五〇	一、一八〇	一、一八〇	一、〇四〇	一、〇四〇	〇、八六〇

備考 各區共勢力中等ナル枝梢ニ付調査セル二十芽ノ平均ナリ。
 (二) 大正十年度在來種茶芽伸育調査

四、	四、	四、
五	三	一
快	雨	快
一四、〇	一三、〇	一五、六
三、三六	三、三五	三、三二
二、二六	二、二四	二、二一

備考 各區共勢力中等ナル枝梢ニ付調査セル二十芽ノ平均ナリ。
 一、一升(山盛)ノ重量
 十三 茶種子ノ調査 (大正十年十一月廿九日調査)

四、	四、	四、	四、	四、	四、	四、	四、	四、	四、	四、
二九	二七	二五	二三	二一	一九	一七	一五	一三	一一	九
晴	曇	雨	快	曇	曇	快	晴	曇	曇	晴
一八、五	一八、〇	一二、四	二〇、四	一六、〇	一三、〇	一七、四	一八、〇	一七、〇	一三、五	一一、〇
一、六六	一、四二	一、二三	一、〇八	、八〇	、七五	、六五	、五三	、四三	、三九	、三九
一、二二	一、〇六	、九四	、七三	、六一	、五八	、四九	、四二	、三一	、三一	、二八

窒素四貫匁區	試驗別	一 番 茶	二 番 茶	三 番 茶	合 計
		八八、五三〇	四三、八〇〇	三八、〇〇〇	一六九、三三〇

印度雜種	支那種	在來種
二四〇匁	二六六匁	二七一匁
二三七	二六一	二七二
二三九	二五九	二九六
平均 二三八	二六七	二七九
二、一升(山盛)ノ粒數		
印度雜種	支那種	在來種
一、一四九粒	一、三〇二粒	一、一四三粒
一、一〇七	一、三五五	一、二三三
一、一八二	一、三七三	一、一三九
平均 一、一四六	一、三四二	一、一八五

十四 窒素用量試驗 (其ノ一) (中ノ三園)

窒素ノ用量ト茶葉ノ收量及品質ニ及ボス關係ヲ知ランガ爲メ大正三年以來繼續施行ス。
 肥料、大正九年十月二日鯨粕ヲ以テ窒素全年分ノ四割、磷酸及加里各區反當四貫匁トシ過磷酸石灰、
 硫酸加里ヲ以テ補ヒ全年分ノ五割ヲ施シ三月十五日窒素ノ二割磷酸、加里ノ五割ヲ油粕、過磷酸石灰、
 及木灰ヲ以テ六月九日油粕及硫酸アンモニヤヲ以テ窒素ノ二割宛ヲ施用ス。本年度ノ成績次ノ如シ。

同	五貫匁區	二九、二〇〇	四六、九〇〇	三九、六六七	二〇五、六七七
同	六貫匁區	二九、六〇〇	四七、八八〇	四〇、〇〇〇	二二七、四八〇
同	七貫匁區	一四〇、八〇〇	五〇、〇〇〇	四一、〇〇〇	三三一、八〇〇
同	八貫匁區	一四七、八八〇	五〇、二〇〇	四二、二〇〇	二四〇、二〇〇

備考 一番茶五月十三日、二番茶七月七日、三番茶八月十三日摘採
 尙製品ハ大正十年十月二十六日審査ヲ行ヒタルガ其成績左表ノ如シ。

審査成績表

試驗別	審査項目	形 狀	色 澤	香 氣	水 色	滋 味	合 計
窒素四貫匁區		一七	一七	一六	一八	一六	八四
同		一七	一八	一五	一八	一六	八三
同		一八	一七	一八	一六	一八	八七
同		一六	一七	一七	一七	一七	八四
同		一六	一六	一六	一六	一六	八〇

同 試驗 (其ノ二) (中ノ三園)

前試験ト同一目的ヲ以テ施行セリ。肥料ハ大正九年十月二日大豆粕ヲ以テ窒素全年分ノ四割、磷酸及加里ハ反當四貫多トシ過磷酸石灰及ビ硫酸加里ヲ以テ全年分ノ五割ヲ補給シ、六月十五日窒素ノ二割、磷酸加里ノ五割ヲ大豆粕、過磷酸石灰及木灰ヲ以テシ六月九日大豆粕及硫酸アンモニヤヲ以テ窒素ノ二割宛ヲ施用ス。其成績次ノ如シ。

試驗別	一番茶	二番茶	三番茶	合計
窒素四貫多區	106,110	33,110	31,000	169,300
窒素五貫多區	116,600	41,080	41,000	198,680
窒素六貫多區	129,627	42,800	41,800	214,227
窒素七貫多區	145,600	46,800	43,400	235,800
窒素八貫多區	188,000	49,880	45,000	282,880

備考 一番茶五月十五日、二番茶七月六日、三番茶八月十三日摘採
尙製品ハ大正十年十月二十六日審査セシガ其成績次ノ如シ。

審査成績表

試驗別	形狀	澤	香氣	水色	滋味	合計
窒素四貫多區	一七	一八	一七	一六	一六	八四

窒素五貫多區	一七	一七	一六	一六	一六	八二
窒素六貫多區	一八	一七	一八	一七	一八	八八
窒素七貫多區	一七	一八	一八	一八	一七	八八
窒素八貫多區	一七	一六	一七	一七	一七	八四

十五 基肥時期試驗 其ノ一 (中ノ一園)

基肥施肥ノ最モ適當ナル時期ヲ驗知セン爲メ數年來繼續施行シ各區秋期反當練粕八貫多、大豆粕十六貫目、過磷酸石灰三貫目、二月油粕反當二十貫、六月硫酸アンモニヤ反當四貫三百五十多、大豆粕十三貫二百四十多ヲ施用ス。但シ一回施用區ハ秋期分ト二月分ト同時ニ施用セリ。本年度ノ成績次ノ如シ。

試驗別	施肥期	一番茶	二番茶	三番茶	合計
九 月中旬區	大正九年九月二十日 二月廿二日 六月廿二日	101,500	42,500	21,500	165,500
十 月中旬區	十月二十日 六月廿二日 六月廿七日	96,600	36,150	18,000	150,750
十一 月中旬區	十一月十九日 六月廿七日 六月十七日	96,000	32,650	17,500	145,150
十月 一回區	十月二十日 六月十七日	95,250	32,650	18,850	146,750

二月一回區	大正十年 二月二十二日 六月七日	八九、七五〇	三三、一五〇	一五、六五〇	二二七、五五〇
-------	------------------------	--------	--------	--------	---------

備考 一番茶五月十三日、二番茶七月八日、三番茶八月十八日摘採

同 試驗 其ノ二 (中ノ六園)

前試驗ト同一目的方法ヲ以テ左記試驗別ニ依リ試驗セシニ本年度ノ成績次ノ如シ。

試驗別	施肥期日	一番茶	二番茶	三番茶	合計
九月中旬區	大正九年九月二十日 大正十年二月二十二日 同 六月七日	一一一、八〇〇	八〇、四〇〇	三六、四三〇	二四八、六三〇
十月中旬區	大正九年十月二十日 大正十年二月二十二日 同 六月七日	一二七、八〇〇	七九、八〇〇	三七、〇一〇	二四四、六一〇
十一月中旬區	大正九年十一月十九日 大正十年二月二十二日 同 六月七日	一〇二、六〇〇	五五、五八〇	二六、四〇〇	一八五、五八〇
春一回區	大正十年二月廿二日 同 六月七日	九一、〇一〇	五四、〇〇〇	二三、八二〇	一六八、八三〇

備考 一番茶五月十四日、二番茶七月十日、三番茶八月十八日摘採

十六 加里用量試驗 (中ノ二園)

加里ノ用量ト茶樹ノ發育收葉量及品質トノ關係ヲ知ランガ爲メニ數年來繼續施行ス。

肥料、大正九年十月一日大豆粕、過磷酸石灰、硫酸加里ヲ以テ窒素ノ四割、磷酸、加里ノ五割ヲ施シ同十年三月十五日硫酸アンモニヤ、過磷酸石灰及硫酸加里ヲ以テ窒素ノ三割、磷酸及加里ノ五割ヲ

施シ殘部窒素ハ六月七日硫酸アンモニヤヲ施用ス。本年度ノ收葉量次ノ如シ。

試驗別	一番茶	二番茶	三番茶	合計
加里一貫目區	一一五、〇〇〇	二九、〇〇〇	三三、八五〇	一六六、八五〇
加里三貫目區	一一八、〇〇〇	三三、五〇〇	三三、〇〇〇	一七三、五〇〇
加里六貫目區	一一一、〇〇〇	五〇、〇〇〇	三三、一五〇	一九四、一五〇
無加里無磷酸區	一〇五、八〇〇	二五、六五〇	一七、五〇〇	一四八、九五〇

備考 各區共反當窒素六貫目、磷酸四貫目ヲ施用ス。

一番茶五月十五日、二番茶七月五日、三番茶八月十八日摘採
尙製品ハ大正十年十月二十六日審査セシガ其ノ成績左表ノ如シ。

審査成績表

試驗別	審査項目	形狀	色澤	香氣	水色	滋味	合計
加里一貫目區	一八	一六	一六	一七	一六	八三	
加里三貫目區	一七	一七	一七	一八	一七	八六	
加里六貫目區	一七	一七	一八	一八	一八	八八	

無加里無磷酸區	一八	一八	一七	一八	一八	八九
---------	----	----	----	----	----	----

十七 磷酸用量試驗 (中ノ二園)

磷酸ノ用量ト茶樹ノ發育收葉及品質トノ關係ヲ知ラン爲メ數年前ヨリ施行セリ。
肥料ハ大正九年十月一日大豆粕、硫酸加里、過磷酸石灰ヲ以テ窒素ノ四割、磷酸及加里ノ五割ヲ施シ同十年三月十五日硫酸、過磷酸石灰及硫酸加里ヲ以テ窒素ノ三割、磷酸及加里ノ五割ヲ施シ殘部窒素ハ六月七日硫酸アンモニヤヲ施用ス。本年度ノ成績次ノ如シ。

試驗別	一番茶	二番茶	三番茶	合計
磷酸一貫目區	六八、三〇〇	二四、三五〇	一五、六五〇	一〇八、三〇〇
磷酸二貫目區	一〇、三〇〇	二七、〇〇〇	一六、三〇〇	一五三、六〇〇
磷酸四貫目區	一一七、五〇〇	五一、三五〇	二八、五〇〇	一九七、三五〇
磷酸六貫目區	一一九、三〇〇	五〇、三五〇	一八、一七〇	一九七、八〇〇

備考 各區共反當窒素六貫多、加里四貫多ヲ施用ス。
一番茶五月十五日、二番茶七月十日、三番茶八月十八日摘採
尙製品ノ審査ハ大正十年十月二十六日行ヘリ。其成績左表ノ如シ。
審査成績表

試驗別	形狀	色澤	香氣	水色	滋味	合計
磷酸一貫目區	一七	一六	一六	一六	一六	八一
磷酸二貫目區	一八	一八	一六	一七	一七	八六
磷酸四貫目區	一八	一七	一七	一八	一八	八八
磷酸六貫目區	一七	一八	一八	一七	一七	八八

十八 肥料種類試驗 其ノ一 (中ノ一園)

肥料ノ種類ニヨリ收葉量及製茶ノ品質ニ如何ナル影響ヲ及ボスヤ試驗セントシ大豆粕、油粕、鯨粕、硫酸アンモニヤヲ同量成分ヲ施シ試驗ス磷酸及加里ノ不足分ハ過磷酸石灰、硫酸加里ニテ補フ肥料ハ各區共反當窒素六貫目、磷酸及加里三貫六百多トシ大正九年十月二日全量ノ五割ヲ施シ大正十年三月十五日二割五分ヲ同月七日二割五分ヲ施用セリ。本年度ノ成績次ノ如シ。

試驗別	一番茶	二番茶	三番茶	合計
硫酸安區	六八、二五〇	二六、六五〇	一六、八五〇	一一九、七五〇
油粕區	九八、三五〇	三三、五〇〇	一一、〇〇〇	一五三、八五〇
鯨粕區	一〇三、二五〇	三七、三五〇	二〇、八五〇	一六一、四五〇

大豆粕 區 109,600 41,550 28,850 180,100

備考 一番茶五月十五日、二番茶七月六日、三番茶八月十八日摘採
尙製品ハ大正十年十月二十七日之レガ審査ヲ行ヘリ。其成績左表ノ如シ。

試驗別	審査項目	形	狀	色	澤	香	氣	水	色	滋	味	合	計
硫安區	一八	一八	一六	一五	一六	一八	一八	一六	一八	一八	一六	八三	
油粕區	一七	一七	一七	一七	一七	一八	一八	一七	一八	一八	一八	八七	
鯀粕區	一六	一七	一八	一七	一八	一七	一七	一七	一八	一八	一八	八六	
大豆粕區	一八	一八	一六	一六	一六	一六	一六	一六	一六	一七	一七	八五	

同試驗 其ノ二 (中ノ七園)

同様に設計ニ依リ試驗セルモノニシテ本年度ノ成績次ノ如シ。

試驗別	審査項目	形	狀	色	澤	香	氣	水	色	滋	味	合	計
硫安區	九、八五〇	三三、五〇〇	一八、一五〇	一五、五〇〇	四、〇〇〇	一八、一五〇	一八、一五〇	一八、一五〇	一八、一五〇	一八、一五〇	一八、一五〇	一五、五〇〇	
油粕區	一〇一、八五〇	四四、〇〇〇	三三、六五〇	一七、五〇〇	四、八五〇	三三、六五〇	三三、六五〇	三三、六五〇	三三、六五〇	三三、六五〇	三三、六五〇	一七、五〇〇	
鯀粕區	一一〇、一五〇	四四、八五〇	四四、八五〇	一八、七五〇	四、八五〇	一八、七五〇	一八、七五〇	一八、七五〇	一八、七五〇	一八、七五〇	一八、七五〇	一五、五〇〇	

大豆粕 區 109,000 53,000 27,650 189,650

備考 一番茶五月十六日、二番茶七月五日、三番茶八月十九日摘採

審査成績表 (大正十年十月二十七日審査)

試驗別	審査項目	形	狀	色	澤	香	氣	水	色	滋	味	合	計
硫安區	一五	一八	一七	一八	一五	一八	一八	一四	一七	一七	一七	八五	
油粕區	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	九〇	
鯀粕區	一六	一七	一六	一六	一六	一七	一七	一七	一七	一六	一六	八二	
大豆粕區	一七	一五	一五	一五	一五	一五	一五	一四	一四	一四	一四	七五	

十九 石灰加用試驗

茶樹ヲ栽培スルニ當リ石灰用量ノ如何ガ茶樹ノ生育收量及品質ニ及ボス關係ヲ知ラントシ標準區、石灰二十貫區、同四十貫區、同六十貫區ノ四區ニ分チ肥料ハ大正九年九月二十四日反當鯀粕十貫、大豆粕二十貫ヲ施用シ大正十年二月二十二日反當油粕二十五貫、同六月七日反當硫安四貫三百五十匁、大豆粕十二貫七百五十匁ヲ施用セリ。本年度ノ成績次ノ如シ。

試驗別	一	二	三	合	計
一番茶	一五	一七	一八	一七	一七
二番茶	一八	一八	一八	一八	一八
三番茶	一七	一七	一七	一七	一七
合計	一五	一七	一八	一七	一七

石灰二十貫區	一〇七、五五〇	五四、五〇〇	二六、一五〇	一八八、二〇〇
石灰四十貫區	一〇六、三五〇	五二、六五〇	一〇、九〇〇	一六八、九〇〇
石灰六十貫區	一〇一、五〇〇	四七、六五〇	一四、六五〇	一六三、八〇〇
標準區	一七、五〇〇	四九、一五〇	三五、三五〇	二六、〇〇〇

備考 一番茶五月十二日、二番茶七月六日、三番茶八月十八日摘採
 審査成績表 (大正十年十月二十七日審査)

試驗別	審査項目	形	狀	色	澤	香	氣	水	色	滋	味	合	計
標準區	一八	一八	一七	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	一八	八九
石灰二十貫區	一八	一五	一六	一六	一六	一七	一七	一六	一七	一七	一七	一七	八二
石灰四十貫區	一七	一六	一七	一七	一七	一七	一七	一六	一七	一七	一七	一七	八二
石灰六十貫區	一八	一八	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	一七	八七

第二 委託試驗

大正十年度ヨリ茶樹栽培ニ關スル委託試驗地ヲ設置セリ。

一 耕耘對施肥法試驗

- 一、目的 耕耘及施肥ノ方法時期ノ如何ガ茶樹ノ生育收量ニ及ボス關係ヲ知ラントス。
- 二、試驗ノ場所 富士郡傳法村小字中之坪
- 三、委託管理者 富士郡今泉村 田島五平
- 四、試驗ノ方法
 試驗茶園總面積六畝二十一歩ニシテ試驗區ヲ二區ニ分チ各區共七拾坪宛左記方法ニヨリ試驗ヲ行フ。

- 第一區 當部ニ於テ從來行ヒ來リタル耕耘施肥ノ方法
- 第二區 富士郡ニテ在來ヨリ行ヒツ、アル耕耘施肥ノ方法

第三 綠茶製造ニ關スル試驗

(甲) 手揉製ノ部

一 茶葉ノ蒸熱試驗

茶葉ノ蒸熱時間並ニ方法如何ガ製茶ノ品質ニ及ボス關係ヲ驗知センガタメ鶴鶴釜蒸シ裝置ヲ使用シ左記ノ方法ニテ試驗シタルニ其成績次ノ如シ。

種	別	蒸	時	間	釜	攪	拌	蓋
第	一	三〇	一五	一〇	五			

種別	蒸シ時間	形状	色澤	香氣	味	水色	計
第 二	三〇	一八	一七	一七	一七	一〇	一〇
第 三	四〇	一五	一六	一八	一八	一〇	一五
第 四	五〇	一八	一八	一六	一八	一〇	二〇
第 五	六〇	一七	一五	一五	一五	一〇	二五

備考

- 一、鶴鶴釜ハ直径一尺六寸ニシテ「コシキ」ハ當場考案ノモノヲ用フ
- 一、供試原料ハ當場産ニシテ前日ノ夕方摘採セルモノヲ用フ
- 一、施行月日 五月五日
- 一、生葉九百匁ヲ七回ニ分チテ蒸熱ス
- 一、製造ハ廻リ採ミニシテ撚リ切製法ニナス

成績

種別	蒸シ時間	形状	色澤	香氣	味	水色	計
第 一	三〇	一八	一七	一七	一七	一四	八六
第 二	四〇	一五	一六	一八	一八	一四	八三
第 三	五〇	一八	一八	一六	一八	一四	八三
第 四	六〇	一七	一五	一五	一五	一四	七五

即チ三十秒蒸シ第一位ニアリテ四十秒及五十秒蒸シ之レニ亞ギ七十秒蒸シ最モ下位ニアリ。

一 優良茶製造試験

品質優良ニシテ且六ヶ月以上貯藏シテ尙變質セザル製法ヲ知ランガタメ第一撚切製、第二轉繰製、第三折衷製及第四乾宮製ノ各方法ヲ以テ試験シタルニ之ガ成績次ノ如シ。

種別	形状	色澤	香氣	味	水色	計
撚切製	一五	二〇	一九	一八	一九	九一
轉繰製	一八	一八	一六	一七	一六	八五
折衷製	一七	一七	一八	一八	一七	八七
乾宮製	一六	二〇	一七	一六	一八	八七

備考

- 一、投入量ハ一貫二百匁、他ハ全部一貫匁トス
- 一、製品ハ何レモ手放レ後日井式乾燥器ヲ同一方法ヲ以テ一時間火入ヲナス
- 一、審査ハ翌年二月二十一日ニ行フ
- 二 品質ヲ損セズシテ製造能率ヲ増進セシムル手揉製法研究試験

前年度ニ引續キ試験シタルニ比較的香味ヲ低下セズシテ製造能率ヲ増加スルコトヲ得タリ。即チ其ノ方法並ニ成績ハ次ノ如シ。

製造手續	前回時間並ニ投入量			
	第一回	第二回	第三回	第四回
投入量	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇
葉乾	二〇	二五	三〇	三五
廻轉揉	五〇	四〇	四〇	四〇
玉解		五	五	五
燃切揉		一〇	一五	一五
轉揉				
巴斯ケ應用	一三	一四	二〇	一八
合計	八三	九四	一一〇	一一八

右ノ方法ニ依リ得タル製品ヲ篩分精製シタルニ之ガ本茶、出物及歩切レ次ノ如シ。

種別	毎回數量	第一回	第二回	第三回	第四回
原茶	二〇四	二二四	二二二	二二二	二二二

四 雨芽製造試験

雨芽ノ製造ハ一般當業者ノ最モ困難ヲ感ズル所ニシテ之ガ製造ニ當リ製茶ノ品質ヲ比較的損セズシテ而モ製造能率ヲ増進セシムル方法ヲ研究センガタメ、第一、其ノ儘蒸熱シテ直ニ製造スルモノ、第二、蒸熱後附着水分ヲ壓搾除去シテ製造スルモノ、第三、湯通シ蒸シテ直ニ製造スルモノトノ三種ニ分チ試験シタルニ第三法ノ内沸湯中ヨリ取出スト同時ニ冷水ニ投ジ冷却シタル後「ナシボリ」ト稱スルモノニテ適度ニ附着水分ヲ除去シテ製造シタルモノ成績最モ良好ナリキ。

(乙) 機械製ノ部

一 茶葉蒸熱試験

(イ) 普通蒸氣蒸熱試験

繼續試験ニシテ茶葉ノ蒸熱ヲナスニ蒸氣ノ強弱ガ製茶ノ品質ニ如何ナル影響アルカヲ研究センガタメ蒸氣壓力ヲ第一、十封度、第二、三十封度、第三、五十封度ノ三種ニ分チ試験シタルニ其成績次ノ如シ。

種別	蒸氣壓力	形狀	色澤	水色	香氣	味	計

本茶	出物	歩切
一六九	二四	一一
一七四	三五	五
一六九	三七	六
一七六	三三	三

第 一	第 二	第 三
十封度	三十封度	五十封度
一六	一八	一七
一六	一八	一七
一六	一八	一七
一六	一七	一八
一六	一七	一八
八〇	八八	八七

(ロ) 高熱蒸氣蒸熱試驗

前年度ヨリ繼續試驗ニシテ乾燥セル高熱蒸氣ヲ以テ露芽、雨芽ノ如キ附着水分又ハ含有水分ヲ蒸熱ヲ行フト同時ニ除去シ製造ノ能率ヲ増進シ且ツ品質ノ向上ヲ計ラントスルニアリ即チ第一、十封度、第二、三十封度、第三、五十封度ノ三種ニ區分シ試驗シタルニ次ノ成績ヲ得タリ。

種 別	蒸氣壓力	蒸室内ノ溫度	蒸熱後ノ水減歩合	形 狀	色 澤	水 色	香 氣	味	計
第 一	十封度	一四度	六分	八	一八	一八	一八	一七	八九
第 二	三十封度	一五	一割二分	七	一七	一七	一七	一八	八六
第 三	五十封度	一六	一割七分	六	一六	一六	一六	一六	八〇

備考 本試驗ハ何レモ左記ノ方法ニ依リ施行セリ。

- 一、同一廻轉式蒸シ裝置ヲ用フ
- 一、供試料ハ各試驗別ニ同一ノモノヲ用フ
- 一、蒸氣發生釜ハ小汽罐ヲ用フ
- 一、蒸熱時間ハ二十八秒ナリ

一、蒸シ葉ハ熱切製法ニテ終始五分間毎ニ循環交替シツ、製造ス

二 茶葉揉捻機試驗

其ノ一

粗揉機ヨリ取出シタル中大茶ニ本器ヲ應用スルニ當リ之ガ適度ヲ知ランガタメ第一、無揉捻、第二、五分間揉捻、第三、十分間揉捻、第四、十五分間揉捻ノ四種ニ分チ試驗ヲ行フ。其ノ成績次ノ如シ。

種 別	形 狀	色 澤	水 色	香 氣	味	計
第 一、無揉捻	一五	一五	一八	一八	一八	八四
第 二、五分間揉捻	一六	一八	一七	一六	一七	八四
第 三、十分間揉捻	一八	一七	一六	一五	一七	八一
第 四、十五分間揉捻	一七	一六	一六	一七	一六	八二

其ノ二

粗揉機ヨリ取出シタル中火茶ニ本機ヲ應用スルニ當リ之ガ適當ナル方法ヲ知ランガ爲メ第一、粗揉機ヨリ取出シ直ニ揉捻スルモノ、第二、粗揉機ヨリ取出シ後直ニ振ヒ少シク温ミノアル中ニ揉捻スルモノ、第三、粗揉機ヨリ取出シ全ク冷却シタル後揉捻スルモノトノ三種ニ分チ試驗シタルニ其成績次ノ如シ。

種 別	揉捻時間	形 狀	色 澤	水 色	香 氣	味	計
-----	------	-----	-----	-----	-----	---	---

第 一	五分間	一七	一七	一七	一八	一八	八七
第 二	五分間	一八	一八	一八	一七	一七	八八
第 三	五分間	一六	一六	一六	一六	一六	八〇

備考 本試験ハ何レモ左ノ方法ニ依リ施行ス。

- 一、望月式揉捻器ヲ用フ
- 一、供試料ハ同一處理ヲナシタル中火茶ヲ用フ
- 一、試験茶ハ折衷製法ノ手仕上ケニテ五分間毎ニ循環交替シツ、製造ス

其ノ三

純機械製ニナス場合ハ茶葉ノ硬軟ニ拘ラズ本機ヲ應用スルヲ普通トナスモ茶葉ノ状態如何ニヨリ之ガ如何ナル影響ヲ及ボスカヲ知ランガタメ五月十日ヨリ同月十九日マデ十日間ニ亘リ研究試験ヲ施行シタルニ其成績次ノ如シ。

種 別	使用器具	精揉機	形状	色澤	水色	香氣	味	計
五分間揉捻	望月式	八木式	一八	一七	一七	一七	一七	八六
無揉捻	同	同	一七	一八	一八	一八	一八	八九

(イ) 五月十日施行

種 別	使用器具	精揉機	形状	色澤	水色	香氣	味	計
五分間揉捻	望月式	八木式	一七	一八	一八	一八	一七	八七
無揉捻	同	同	一八	一七	一七	一七	一八	八八

(ロ) 五月十二日施行

種 別	使用器具	精揉機	形状	色澤	水色	香氣	味	計
五分間揉捻	望月式	八木式	一八	一八	一七	一八	一七	八八
無揉捻	同	同	一七	一七	一八	一七	一八	八七

(ニ) 五月十三日施行

種 別	使用器具	精揉機	形状	色澤	水色	香氣	味	計
五分間揉捻	望月式	八木式	一八	一七	一七	一七	一八	八七
無揉捻	同	同	一七	一八	一八	一八	一七	八八

(ホ) 五月十四日施行

種別	使用器具	使用機器	形状	色澤	水色	香氣	味	計
五分間揉捻	望月式	高林式	一八	一七	一七	一七	一七	八六
無揉捻	同	同	一七	一八	一八	一八	一八	八九

(ハ) 五月十五日施行

種別	使用器具	使用機器	形状	色澤	水色	香氣	味	計
五分間揉捻	望月式	八木式	一八	一八	一八	一八	一八	九〇
無揉捻	同	同	一七	一七	一七	一七	一七	八五

(ト) 五月十六日施行

種別	使用器具	使用機器	形状	色澤	水色	香氣	味	計
五分間揉捻	望月式	八木式	一八	一七	一七	一七	一七	八六
無揉捻	同	同	一七	一八	一八	一八	一八	八九

(チ) 五月十八日施行

種別	使用器具	使用機器	形状	色澤	水色	香氣	味	計
五分間揉捻	望月式	八木式	一八	一七	一八	一八	一八	八九
無揉捻	同	同	一七	一八	一八	一七	一七	八七

(リ) 五月十九日施行

種別	使用器具	使用機器	形状	色澤	水色	香氣	味	計
五分間揉捻	望月式	八木式	一八	一八	一八	一七	一七	八八
無揉捻	同	同	一七	一七	一七	一八	一八	八七

二 茶葉精揉機試験

高林式(大装置)、第一臼井式、第二臼井式、八木式、橋本式、栗田式ノ六種ニ付之ガ適當ナル使用方法ヲ驗知センガタメ各種別ニ夫々同一供試料ヲ以テ試験シタルニ其成績次ノ如シ。

高林式(大装置) 第一試験(一手ニ付)五月十三日施行

中火茶量	精揉時間	加 鐘 時 間				製茶量	形状	色澤	水色	香氣	味	計
		第一回	第二回	第三回	第四回							
0.200	三	投入後	同	同	0.650	一六	一六	一六	一六	一五	一五	支

1,000	1,100	1,200
三	四	四
三	四	七
五	三	八
九	九	一五
四	一五	二〇
〇、七五〇	〇、八三〇	〇、八八〇
一八	一七	一六
一七	一八	一六
一六	一七	一八
一六	一七	一八
一六	一七	一八
八三	八六	八六

高林式(大装置) 第二試験(一手ニ付)五月十六日施行

0,900	1,000	1,000	0,900	0,900	0,900	1,000	1,000
六	六	五	四	五	五	五	五
二	一〇	六	七	三	八	八	八
二六	一九	二	二	二	二	二	二
三	二八	二四	二五	三	三	三	三
四	二八	二二	二二	二	二	二	二
〇、六五〇	〇、七五〇	〇、六九〇	〇、八五〇	〇、六四〇	〇、四〇	〇、七四〇	〇、四〇
一五	一六	一六	一五	一八	一七	一七	一七
一五	一六	一七	一五	一八	一六	一六	一六
一四	一六	一七	一六	一八	一五	一五	一五
一四	一五	一七	一六	一八	一七	一七	一七
一五	一五	一六	一六	一六	一七	一七	一七
七四	七九	八二	七七	九〇	八三	八三	八三

備考 第一、第二試験共鍾ノ量目ハ第一回ハ五〇〇勿ニシテ第二回以後ハ各回共ニ七〇〇勿ナリ。
橋本式 第一試験(一手ニ付)五月十三日施行

0,900	0,800	0,700	0,600
三	三	三	二
八	八	一〇	八
二	一五	一五	一三
一八	二〇	二〇	一八
〇、五〇〇	〇、六〇〇	〇、六〇〇	〇、七〇〇
一七	一八	一八	一七
一六	一五	一五	一七
一五	一六	一八	一七
一七	一八	一八	一七
一七	一五	一五	一六
一七	一八	一八	一七
八三	八六	八六	八三

橋本式 第二試験(一手ニ付)七月七日施行

0,600	0,700	0,800	0,900
五	六	五	六
二	二	三	二
二七	二七	二七	二七
三	五	四	三
〇、四〇〇	〇、五〇〇	〇、五七〇	〇、六三〇
一七	一八	一五	一六
一七	一八	一六	一五
一八	一六	一七	一五
一八	一五	一七	一六
一八	一五	一七	一六
八八	八三	八三	八三

備考 第一、第二試験共鍾ノ量目ハ第一回ハ三百五十々、第二回ハ七百々ニシテ第三回ハ七百五十々ナリ。

八木式 第一試験(一手ニ付)五月十二日施行

中火茶量	精揉時間	加鍾時間	製茶量	形状	色澤	水色	香氣	味	計
------	------	------	-----	----	----	----	----	---	---

八木式 第二試験(一手ニ付)七月七日施行

中火茶量	精揉時間	加鐘時間			製茶量	形状	色澤	水色	香氣	味	計
		第一回	第二回	第三回							
0.900	三	二	二	三	0.670	一八	一七	一七	一七	一七	八六
1.000	三	九	九	三	0.750	一八	一七	一八	一七	一七	八八
1.100	三	一四	一四	二〇	0.820	一六	一六	一六	一六	一六	八〇

備考 第一、第二試験共鍾ノ量目ハ各回共六百ヌナリ。

中火茶量	精揉時間	加鐘時間			製茶量	形状	色澤	水色	香氣	味	計
		第一回	第二回	第三回							
0.800	三	二	二	一六	0.460	一六	一七	一八	一八	一八	八七
0.900	三	一七	一七	二五	0.550	一七	一七	一八	一七	一七	八六
1.000	三	二七	二七	三六	0.670	一八	一八	一七	一八	一七	八九
1.100	三	三〇	三〇	四〇	0.720	一六	一六	一六	一六	一六	八〇

第一白井式 第一試験(一手ニ付)七月六日施行

中火茶量	精揉時間	加鐘時間		製茶量	形状	色澤	水色	香氣	味	計
		第一回	第二回							
0.700	三	一五	二五	0.470	一六	一七	一六	一八	一七	八四
0.800	三	二二	二五	0.560	一八	一六	一七	一六	一六	八三

第一白井式 第二試験(一手ニ付)七月六日施行

中火茶量	精揉時間	加鐘時間			製茶量	形状	色澤	水色	香氣	味	計
		第一回	第二回	第三回							
0.900	三	一七	二七	三三	0.510	一六	一八	一六	一八	一八	八六
0.900	三	一七	二七	三三	0.600	一八	一七	一八	一六	一七	八六
1.000	三	二二	二七	三〇	0.680	一七	一六	一七	一七	一六	八三

備考 第一、第二試験共鍾ノ量目ハ第一回ハ四百ヌニシテ第二回ハ七百ヌナリ。
第二白井式 第一試験(一手ニ付)五月十四日施行

中火茶量	精揉時間	加鐘時間			製茶量	形状	色澤	水色	香氣	味	計
		第一回	第二回	第三回							
0.800	三	二	二	三〇	0.660	一七	一六	一八	一八	一七	八六
0.900	三	三	三	三五	0.700	一七	一八	一七	一七	一八	八七
1.000	三	三	三	三三	0.750	一八	一七	一六	一五	一六	八三

第二白井式 第二試験(一手ニ付)七月八日施行

中火茶量	精揉時間	加錘時間			製茶量	形狀	色澤	水色	香氣	味	計
		第一回	第二回	第三回							
0,700	三五	投入後 一分	同	同	0,450	一七	一八	一八	一八	一八	八九
0,800	四四	一九	二五	三三	0,500	一六	一七	一七	一七	一八	八四
0,900	四三	二三	二〇	二五	0,590	一八	一六	一六	一六	一七	八二
1,000	五〇	一五	三三	三五	0,660	一五	一五	一五	一五	一六	七六

備考 錘ノ量目ハ第一試驗第一回五百六十匁ニシテ第二、第三回ハ各一貫匁ナリ。
 第二試驗第一回ノ錘ノ量目ハ第一回ハ五百五十匁ニシテ第二、第三回ハ各七百匁ナリ。
 栗田式 第一試驗(一手ニ付)五月十四日施行

中火茶量	精揉時間	加錘時間			製茶量	形狀	色澤	水色	香氣	味	計
		第一回	第二回	第三回							
0,800	四七	投入後 一分	同	同	0,570	一五	一八	一七	一七	一七	八四
0,900	四九	二〇	二五	三三	0,650	一八	一七	一七	一七	一七	八四
1,000	四四	二七	二五	三五	0,700	一七	一六	一六	一五	一六	八〇
1,100	四六	一七	二四	三四	0,780	一六	一五	一七	一七	一八	八三

栗田式 第二試驗(一手ニ付)七月六日施行

中火茶量	精揉時間	加錘時間			製茶量	形狀	色澤	水色	香氣	味	計
		第一回	第二回	第三回							
0,900	五二	投入後 一分	同	同	0,580	一八	一七	一八	一八	一八	八九
1,000	五七	二六	三三	四五	0,680	一五	一七	一七	一五	一七	八二
1,100	七二	二八	四七	五七	0,730	一七	一八	一六	一六	一七	八二
1,100	六五	三三	四九	五四	0,780	一七	一六	一五	一七	一五	八〇

備考 第一、第二試驗共錘ノ量目ハ第一回五百五十匁、第二回、第三回ハ各九百五十匁ナリ。

第四 研究 分析

一 窒素肥料ノ多少ト茶葉中ノ成分トノ關係

供試料ハ窒素用量試驗區産ノ茶葉ヲ以テ製造セルモノニシテ摘採期日ハ一番茶大正十年五月十五日、二番茶七月十日、三番茶八月十八日ナリ。

大正十年度分 其ノ一 (乾物百分中)

試驗區別	窒素		
	一番茶	二番茶	三番茶
窒素四貫匁區	五、〇五	四、二二	三、七二
同 五貫匁區	五、三一	四、一五	三、七七

同	同	同
六貫 八區	七貫 八區	八貫 八區
五、〇八	五、〇九	五、三〇
四、一七	四、二八	四、二八
三、六七	三、九〇	三、七八

其ノ二 (乾物百分中)

窒素	同	同	同	同	同
四貫 八區	五貫 八區	六貫 八區	七貫 八區	八貫 八區	同
五、二三	五、一四	五、〇八	五、二三	五、〇五	
四、二六	四、二八	四、三〇	四、二八	四、三九	
三、九一	三、八八	三、九〇	三、八六	三、七〇	

備考 一番茶摘採ハ五月十三日、二番茶七月七日、三番茶八月十三日ナリ。

一 窒素質肥料ト茶葉中ノ窒素、磷酸量トノ關係

供試料ハ肥料種類試驗區産ノ茶葉ヲ以テ製造セルモノニシテ摘採ハ一番茶五月十六日、二番茶七月五日、三番茶八月十九日ナリ。

試驗區別	全	窒	素	全	磷	酸
硫安	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶
大豆	四、〇四	四、二六	四、三七	一、一一	一、五七	一、〇三
粕	四、四三	四、三三	三、六七	一、二三	一、五五	〇、九七
油	四、三〇	四、三一	三、三〇	一、〇三	一、三〇	一、〇五
粕	四、三三	四、三七	三、二八	一、三五	一、二九	一、一〇

其ノ一 (乾物百分中)

其ノ二 (乾物百分中)

試驗區別	全	窒	素	全	磷	酸
硫安	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶
大豆	四、四三	四、三九	四、〇九	〇、九	一、六三	〇、九七
粕	四、四七	四、二九	三、六〇	一、〇七	一、七三	〇、九
油	四、三七	四、五	三、二七	一、〇〇	一、六四	一、一三
粕	四、六四	四、三二	三、六七	一、四七	一、五	一、〇三

備考 摘採 一番茶五月十六日、二番茶七月五日、三番茶八月十九日

三 磷酸肥料施用量ト茶葉中磷酸量トノ關係

供試料ハ磷酸用量試驗區産ノ茶葉ニテ製造セルヲ用ヒ摘採ハ一番茶五月十五日、二番茶七月十日、三番茶八月十八日ナリ。

試驗別	一番茶	二番茶	三番茶
磷酸一貫匁區	一、六三	一、七〇	一、一〇
同 二貫匁區	一、五六	一、八九	一、一五
同 四貫匁區	一、七二	一、三五	一、〇六
同 六貫匁區	一、七三	一、八一	一、一一

四 加里肥料ト茶葉中加里成分トノ關係

供試料ハ加里用量試驗區産ノ製茶ヲ以テ之ニ充テ摘採ハ一番茶五月十五日、二番茶七月五日ナリ。

試驗別	一番茶	二番茶
加里一貫匁區	二、二六	二、二〇
同 三貫匁區	二、二四	二、一〇
同 六貫匁區	二、二九	二、一六

無加里無磷酸區

二、〇七

二、〇二

第五 綠肥種子ノ配布

種別	件數	數量
セラデラ	二六	一六、四
ザードウキツケン	一九	五、〇

第六 茶業講習

第十三回茶業學科講習會ヲ三月十五日ヨリ同月二十日マデ六日間開設シ茶業一般ニ關スル講習ヲナス。今回終了證書ヲ授與シタルモノ二十三名ニシテ之ガ郡別氏名左ノ如シ。

- 磐田郡 太田忠作、大石勝二
- 小笠郡 揚張重吉、芝田伊太郎、寺田彌市、戸塚義一、栗田源作、小野田政、杉浦重五郎、西原信一、鈴木徳治
- 榛原郡 高橋藤市、鈴木勇吉、杉本陸次、松本喜平、中田次一郎、大石半次郎
- 庵原郡 澤野喜代三、澤野積藏
- 沖繩縣 新里銀三

支那 汪超、胡浩川、方藩

講習生

第一 農事講習生

一、本場ノ部

第二回講習生ヲ置キ本年度ニ於テ一ケ年間ノ講習ヲ了ヘ修得證ヲ授與セルモノ左ノ如シ。

賀茂郡 鈴木巧

田方郡 戸田實、渡邊廣義、與五澤傳一、杉山辰雄、青木吾一

駿東郡 鈴木源一

富士郡 町田一作

安倍郡 森谷勤一郎

志太郡 竹中章

小笠郡 佐藤幸太郎、佐藤義一

磐田郡 鈴木要惠茂

引佐郡 新野三夫、井村茂雄、菅谷嘉一郎、伊藤孝、杉山祥雄

二、茶業ノ部

第二回講習生ヲ置キ本年度ニ於テ一ケ年間ノ講習ヲ了ヘ修得證ヲ授與セルモノ左ノ如シ。

小笠郡 中野信一

第二 委託講習生

一 農商務省指定茶業練習生

前年度ニ引續キ本省ヨリ委託セラレタル茶業見習生中本年度ハ修得證ヲ授與セルモノナシ。

二 茶業組合中央會議所茶業練習生

前年度ニ引續キ中央會議所ヨリ委託セラレタル茶業練習生中修得證ヲ授與セルモノ左ノ如シ。

志太郡 小關玉雄

榛原郡 本杉民司

雑ノ部

第一 職員出張回数

區別	本場	茶業部	合計
講習	一四	一七	三一
講話	五六	三一	八七
視察	一六九	九	一七八
調査	七三	二七	一〇〇
審査	三五	八	四三
其他	五四	五五	一〇九
計	四〇一	一四七	五四八

第二 文書ノ授受發送件數

區分	本場	茶業部	合計
受付	三九九四	一三二四	五三〇八
發送	二六六六	九四四	三六一〇
計	六六六〇	二二五八	八九一八

第三 參觀人員

區別	本場	茶業部	合計
賀茂郡	一一〇	七	一一七
田方郡	二〇〇	二七	二二七
駿東郡	一八五	七三	二五八
富士郡	二三〇	九七	三二七
庵原郡	二〇〇	五八	二五八
安倍郡	二三八〇	一三一	二五一一
志太郡	六〇五	二五七	八六二

區別	本場	茶業部	合計
榛原郡	三二〇	三九八	七一八
小笠郡	六八〇	四七三	一一五三
周智郡	八〇	一七八	二五八
磐田郡	三一五	二二〇	五三五
濱名郡	一五〇	二七	一七七
引佐郡	一四五	四三	一八八
静岡市	三四五五	一五	三四七〇
濱松市	一〇	七	一七
外國人	一〇	一	一一
管外計	四二〇	一四五	五六五
合計	九四九五	二一六八	一一六六三

第四 印刷物

大正九年度静岡縣立農事試驗場業務報告
 米麥採種圖
 農作物病害防除便覽
 ルビ一蠟蟲イセリヤ介殼蟲

一〇〇〇部
 二〇〇〇部
 四五五部
 九〇〇部

静岡縣立農事試驗場本場概覽

- 米麥品種概況
- 動力及動力農具
- 野鼠チブス菌配付規定
- 水稻採種圃栽培管理者注意事項
- 大正十一年ニ配付スル米麥品種
- 茶業學科講習規定
- 茶業經營上ニ關スル施設方針
- 茶業經營ニ關スル調査
- 茶樹栽培要項
- 茶樹病蟲經過防除一覽
- 機械製茶製造上ノ注意事項
- 静岡縣製茶產額圖

第五 職員 (大正十一年三月末日現在)

場長技師 技師 技師 技師 技師 技師 技師

狩兒 丸玉 鷺尾 金尾 鐵塚
子三 喜久 津治
野辰 潤雄 文藏 文平 久藏 三平

二〇〇枚 一五五枚 二五〇枚 一〇〇枚 二〇〇枚 三二〇枚 三〇〇枚 四〇〇枚 四〇〇枚 四〇〇枚 四〇〇枚 三〇〇枚

師手手手手手手手手手手手手手手技技技技技技技技主主主主主主事事事事

北川喜 兼多一 數井正 田原壽 吉田嘉 深見利 永谷孝 熊野新 久保田 石井三 內田豐 倉屋清 土本海 松木仲 八木精 小澤太 渡邊猪 飯島享 神谷錄 弘郎 俊郎 平一郎 郎郎郎郎郎郎郎郎郎郎

1421
2501

大正十二年三月廿五日印刷
大正十二年三月卅一日發行

静岡縣立農事試驗場

安倍郡豊田村曲金

印刷人 馬場恒三

静岡市横内町六十三番地

印刷所 馬場印刷所

静岡市横内町六十三番地

14
250

終

