て旅行せし際持歸り臺灣總督府農務課に送致せしも不幸にも發芽失敗せり。昨年不肖ジヤバに遊びその食用に供せし殘留を携へ歸り是れを臺灣各地に分布試培せしに幸ひに發芽せり。不肖の高雄の邸宅逍遙園にも栽培せしに十數粒の發芽を見る。各地の農事試驗場も發芽せしならんと信ず。

落花生との比較

この豆は全く落花生と相異せりと雖もその土中に結實する點のみ相類せり。subterranea の名も此により起れり。莖は叢生せり。一莖に非ず。匍匐（ほふく）せず。根邊の土中に數十粒を結實す。莢（さや）は楕圓よりやゝ正圓形に及べり。

ソルネ（P. de Sornay）綠肥及熱帶に於ける使用法（Green Manures and

Manuring in the Tropics.）七〇―七二頁）の記する所によるに甘蔗の間に一畦おきに播種し毎ヘクタール二三一五キログラムの生豆と二七三五キログラムの生葉を得たりと云ふ。土地の名を記さゞりしも恐くは著者はモーリシヤス島の技師たりしによれば同島の記事なるべし。

臺灣農家便覽（二六頁）によるに、臺灣の落花生の五箇年平均のヘクタール當り産額は子實の重量を二一四七キログラム（印度ヴアジニアン種）を最多とし九三七キログラム（三重小粒種）を最少とし普通の平均は一五〇〇キログラムの邊なるが如し。而して莢付重量を二五四七キログラム（瓜哇大粒種）を最多とし一三五七キログラム（三重小粒種）を最少とす。瓜哇大粒は子實は一五〇九キログラム、莢付二五四七キログラム、印度ヴアジニアン種莢付二四〇〇キログラムにして、瓜哇種は莢の重量印度ヴアジニアン種より重しと知らざるべからず。

是れと此の豆とを比較するに生豆なる文字はGreen nutsなる文字を使用せり。恐くは莢付のまゝなるべしと信ず。而して一二三一五キログラムと云ふを以てせば落花生の莢付重量に比するにやゝ輕少なるが如しと雖も此の豆は皮薄くして小に一莢一粒なるを以て落花生の如く長大ならず。故に莢を除きたる實量は大差なきものと知るべし。若しこのGreen nutsをして除莢せるものなりとなさば落花生に比し收量多きを見るべし。

この下の文には生豆（グリーンナツ）は乾豆（ドライナツ）の四割なりと云ひその下には子實分析表を掲げグリーンナッとライプナッの別を立て次にhuskなる字を用ひグリーンフルートには窒素性の物は僅かに一五五ペルセント、ライプフルートには七三一ペルセントなりと云へり。

この文によれば Green nuts なるものは除莢せし物にして半熟程度

の生豆を指せるものなるが如し。實際の結果は臺灣の各地試驗場の本年の結實結果を以て落花生と比較するを要す。ジャバの土人は落花生と大差なしと云ひチエリボン州の如きは落花生と共播せり。

ソルネは下の分析表を掲げり。

マダガスカル豆分析表

	グリーンナツ Green nuts 生豆		ライプナツ Ripe nuts 乾豆	
	五八・五〇	—	一二・五三	—
水分	一・六五	三・九一	三・九四	四・五〇
灰分	三・〇三	七・三一	三・六五	四・五二
纖維	三・一〇	七・四六	六・一四	七・〇三
脂肪	二六・四一	六三・六四	五七・〇七	六五・二六
無窒素物	七・三一	一七・六三	一四・六八	一六・七七
含窒素物	100·00	100·00	100·00	100·00

是れによると Green nuts なるものはその水分含有量より推すに大豆の枝豆と稱し未熟の青黄色の時に羹食するものと等しきが如く、Ripe nuts は乾固せる以後の大豆にては黄白色となれる完熟乾燥せるものと等し。然らずば一二.五二ペルセントの水分は乾固品ならずば少なきに失す。故に不肖は上の如く斷定せり。

是れによるに油分は大豆に比し少なく落花生に比し遙かに少なく含窒素物も大豆、落花生に比し少なく無窒素物即ち澱粉の如き含水炭素物は兩者より遙かに多量なり。小豆に比し無窒素物は類似し含窒素物はやゝ減じ油分は著しく多し。小豆は一ペルセント前後に過ぎず。

故に之を食する時は頗る美味なり。器皿の上之を盛るに盡きざれば手を止め難し。ソルネは又莢と豆實と共に粉碎し家畜飼料となさ

ば極めて滋養ある飼料となすべしと云ひ完全なる食品なりとし油脂の一分を含水炭素物の二分と換算せば窒素物と無窒素物との比は四＝七となり普通（ノルマル）の食品たるべしと云へり。豆の美味なるも亦この比の適當なるに歸すべし。

ソルネは無窒素物の名の下に糖類を含有せしめ糖のみの比を揭げず。故にその量を知り難しと雖も不肖の試食せし處によれば糖分は大量ならざるべしと信ず。

味可なり

バーキルはマレイ物産誌（二二五〇―二二五一頁）に曰く、「豆は極めて滋養分に富み無制限に多食する時は頭痛を催すに至る。成熟も半熟も煮又は炙し食するに佳なり。チツトビツトに用ゆべし」と。

是れによるにソルネの説とやゝ異にせり。ソルネは半成熟のグリーンナツを賞美し成熟は固きに失し粉砕を必要となすと云ひ煮食も適當なりと云はず、グリーンナツの煮食を賞美せり。不肖の試食は煮食はグリーンナツを用ひ炙食は成熟せるものを用ゆ。共に良好なり。

ジヤバ、バンドン市邦人の雜貨店千代田に於て鹽を付し炙りたる恰もピーナツと名くる落花生菓子の如き物を食せり。極めて美味なり。成熟せる固き豆も長時間浸水し而して文火にて緩かに煮る時は必しも不可ならずと信ず。

又バーキルはその味を西印度のブレッドナツ（Brosimum alicastrum）と英國園藝品のエンドウの中間にしてビーン類より全般に甘し。半熟品は更に美味ありとしライマビーンの如く調理すと云ふ。

不肖は未だ西印度ブレッドナツなるものを食せし事なしと雖も英

國園藝エンドウは數〻是れを食せり。然れどもこの一方を知らざるが故にこの批評の適否を斷じ難し。不肖は大體に大豆に近き味ありと信ず。或は煮食せばライマビーンに近しとも云ふべし。

この美味を今日まで臺灣に移殖せざりしは寧ろ奇異の觀なき能はず。幸ひに不肖の昨年輸入せしものは成功せるを以て將來は十分臺灣に於て栽培增產を期すべし。元來落花生と共に土中結實なるを以て沙土に適するは言を須たず。福建、廣東、海南島皆その適地なり。

中支も浙江海濱の砂地は栽培すべし。本邦も温暖地の砂土は皆用ゆべしと信ず。ジヤバの播種より成熟期は四箇月乃至五箇月なれどもグリーンナツを食すとなさば三箇月にても用ひ難からず。間作として綠肥用となすも可なり。

三、Phaseolus lunatus　臺灣名【皇帝豆】

熱帶に於ける豆類の最良品

臺灣にては皇帝豆と稱し英米にては Lima bean と云ふ。熱帶に於ける豆類の最良品なり。

ソルネ（綠肥及熱帶使用法＝一五五―一六三頁）の云ふ所によるに「此の豆は多年性にして天然に子實が地に落ち生長する時は七年を過ぎ猶綠色の枝葉あり。」と云ふ。若し雨期の初めに播種せば直ちに地上に能く繁茂す。この植物は乾燥の長期ならざる地方には生長す。海濱は第一回の降雨により回復すと雖も疎らに見ゆるのみなり。」と云へり。上の二種の沙土に適するに比し壤土を好めるが如し。

不肖の經驗によるに高雄に於ては雨期の終熄に近く播種せば（十月

上旬）一月には繁茂し果實を摘採せり。ソルネの云ふ所とやゝ相異せり。不肖の栽培せる種類は臺南農事試驗場にて交配撰出せし新種にして短期成熟の優良種なり。故に如此く短期にして生長す。子實もグリーンナツのまゝ使用す。上の Voandzeia subterranea. の如く半熟品の味を最美となすにより一層短期に摘採せり。成熟品は固きに過ぎ煮食に便ならず。在來の臺灣產は如此く短期に非す。

臺灣農家便覽（三七二頁）によるに、「年中播種を妨げずと雖も北部は九月、三月を最適期とし最多收穫期を十、十一月と四、五月とし中部及南部は三月を最適期とし二、三月を最多收穫期となし臺南州下に栽培者多し。」と記せり。

是れによるに約一二箇月を地上に存せり。臺灣在來種は棚を作り是れに攀緣せしめその蔓性を利用せり。不肖の栽培せし新種は一一

メートル前後の支桿を六〇度の角度に建て頂點を合し是れに蔓緣せしめ在來種に比し矯性にして而も子實の豐產と短期を利せり。蓋し栽培上は格段の相異をなし極めて優良なり。この豆は綠肥用として最良なる物の一なり。ソルネはこの成熟せる子實の分析表（一五九頁）を揭げり。

皇帝豆分析表

	莖及莢	子實
水分	七八·〇〇	一二·七〇
灰分	一·六六	三·七〇
纖維	四八·〇	六·三五
脂肪	〇·五五	〇·九四
無窒素物	一〇·八一	五三·二九
含窒素物	四·二六	二四·一三
	100·00	100·00

是れを上のVoandzeia subterranea. に比するに油分を著しく減ずるの外窒素分を增せり。其他は大同小異なり。綠肥用としての價値も決して下位に非ず。十分大豆に比敵すべし。

この良好なる豆は歐米に極めて賞用せらるゝに拘らず東洋に於ては重要視せず。唯臺灣島のみはやゝ之を用ゆと雖も日支兩國とも之を知らず。ロンドン及ニューヨークの如き市場は豆（ビーン）中第一の高價なり。

臺灣の邦人此の優良品を知らず

臺灣に於ても臺灣島民は之を賞用するも內地移住者はその多くは之に關し無知識なり。不肖も昭和十年、十一年の兩度はこの豆を市場に求むるに相當の努力をなせり。內地渡來者の店舖は之れを缺くる事多し。昭和十二年以後は臺南農事試驗場より新種を得て高雄の邸

宅に栽培せしにより今日は豊富に之を食せり。

臺灣に渡來移住せる內地人はその大部分は官吏と商人なるを以て專門家以外は極めて農業知識缺乏し一より十に至るまで內地品を移入し是れを食用に供し高價を費し而も不味を食せり。何ぞ知らん臺灣土産に幾多の美味あるを。蓋しこの皇帝豆もその一なり。笑ふべきの至りなり。不肖土産を探知し是れを食しその美味を喧稱するに至りて俄然皆是れを食するに至る。その例十指を屈するに餘れり。蓋し熱帶農産に父祖より無知識なりしによる。

本品を歐米に輸出せよ

支那本土も恐くは栽培せらるゝならんと信ずれども未だ是れを知らず。その栽培の可能なるは論を俟たず。他日大栽培をなし土民の

の食に充て餘剩あらば鑵詰とし歐米に輸出せば巨利生じて得べし。

蘭領印度は概ね栽培せり。バーキルはマレイ物產誌（一七〇八―一七〇九頁）に是れが記事を掲げ、「マレイ半島は子實を輸入せるも熱高く濕氣の爲その栽培は經濟上の價値なきが如し。」と云へり。ジヤバは適度の乾燥と濕氣を有するを以て旱季と雨季とを巧みに利用せば可なるが如し。

この子實に靑酸（シヤン）を含有せる爲中毒を生ぜし事無きに非ず。サー・デオルヂ・ワツトもバーキルもソルネもヘインも皆是れを詳細に論議せり。今是れを掲ぐるは煩なるを以て要を摘で之を記さば、靑酸は水に能く溶解するを以て水浸と水洗と二四時間以後に煮食せば安全なり。概して豆の外皮（莢に非ず）に赤色又は赤紫色等の斑點條紋等を有するものに多く又產地により多少の相異あるものゝ如し。苦味を有する

ものは不可なるが如し。と云ふに綜合せり。

幸ひに臺灣産は純白色にして毫も危險なし。この純白色の無害種を支那大陸にも播種せしめ若し豆外皮に着色せるものあらば之を除き種用たらしめざれば恐くは將來にも危險絶無ならんと信ず。

英領ビルマはこの子實の栽培頗る多く往年は菓子の原料として本邦に二百萬圓前後の輸入をなせり。然れどもこの輸入品中は盡くこの豆のみならず次に記する Phaseolus vulgaris. の子實も混入せるが如し。北米合衆國にこのライマビーンの矮性ならざるブッシュ形をなせるものを園藝品として栽培せり。矮性の爲早熟し北米の夏期に生熟せり。然れどもその味遠く蔓性のライマビーンに及ばず。

多くの書の云ふ所によれば、「此豆は南アメリカの原産にしてペルーの首府 Lima に栽培し輸出せしにより之を名けり。」と云ふ。この原

種は多少の議論あるも今は必要なし。故に之を掲げず。

四、Phaseolus vulgaris. 和名【インゲン豆】　臺灣名【菜豆】

この豆は和名インゲン豆なれども本邦のインゲン豆のみを以てこの名の豆を代表する能はず。臺灣名の菜豆のみを以てこの豆を代表する能はず。極めて園藝變種の多き豆なり。寧ろその學名により是れを包含し各その變種の用途を論ずるの確實なるを見る。

歐洲に於て最も栽培せらるゝも熱帶産たらしむるも可なり。熱帶に於ては高地を可なりとす。普通歐洲にてキドネービーン(The Kidney-bean)と稱するものと特に佛國にアリコヴエル(haricot-vert 英＝フレンチビーン The French bean)と稱するものと二種に大別せらるゝもこの兩種とも幾多の園藝品種を生ぜり。

キドネービーンとアリコヴエル

キドネービーンは我邦のインゲンの大子實にしてその形腎臟形なるを指し haricot-vert は通常菜豆と云ふ物を指せり。卽ち莢のまゝ半熟品を食す。

アリコヴエルは佛人一日も之を食はざれば存せず。我邦人の大豆の如し。パリの青菜市場には週年之を上場せざるなし。又多肉の嫩莢は實に美味なり。不肖もパリに於ては連日之を食せり。子實は全く未熟にして殆どその形をなすに至らず。食する所は全く嫩莢なり。宛も我邦の莢豌豆の如し。キドネービーンは英米人是れを好めり。特に豚肉と共に煮る時は一層美味なり。卽ちポークビーン（Pork bean）と名くる調理法是れなり。蘭人も亦是れを好めり。ジヤバのホテル

は一週間中數回の獻立に出づ。不肖も是れを好めり。

我邦にても北海道にて產出し外國輸出をなせり。特に十勝に多し。短期作物にして而も冷涼の地に產するを以て北海道に於て十分その產出を可能なりとす。ジヤバに於ても多く栽培せり。

ヘインは蘭領印度有用植物誌（八三九—八四〇頁）には是れを記しその變種を擧げり。ソルネは是れが分析を下の如く記せり。（綠肥及熱帶使用法＝一六六—一六七頁）

Phaseolus vulgaris 分析表

	種子	莢
水分	一四・八〇	一三・〇〇
灰分	三・五〇	七・七〇
纖維	三・五〇	一一・五〇
脂肪	一・六〇	一・四五

大谷光瑞興亞計畫

無窒素物	五九・二五	三三・一〇	四九・三五
含窒素物	一九・九八	四四・五〇	一九・八〇
	100·00	100·00	100·00

以上は概ね成熟せるものなり。その水分の定量を以てせば完熟せるものと思考せらる。嫩莢のまゝは九二・〇〇ペルセントの水分なりと記せり。是れを以て見るに榮養價は十分にして食料として適當なり。この豆は熱帶溫帶共に栽培せられ臺灣にても多く栽培せらる。然れども概ね蔬菜にして農業上の豆類として大豆落花生の如きものに非す。北海道十勝の如く大量栽培し輸出を企つも亦不可なりとせす。要は我邦人に比し歐米人は遙かにこの豆の嗜好を深くせるものと信ぜらる。

五、Phaseolus Mungo. 和名【ケツル　アヅキ】

（臺灣植物名彙による）

この植物の學名は從來混亂し何れが眞物なるや不明なり。サー・デオルヂ・ウツトの印度物産誌（八八一頁）によるに Phaseolus radiatus と久しく混用せり。Mungo は現在印度に於てはウヂット（udid）又はウルド（urd）と名くるもの radiatus はムング（mung）と名く。このウヂツト又はウルドの中にも二種あり。一は大にして黑き種子、一は小にして綠の種子なりとし甲をムンゴの本性とし乙を **Roxburghii** と名くる別種となせり。

佐々木舜一氏はムンゴにチツルアヅキの名を附しラヂアッスの中 **aurea** にアヅキの和名と米豆の名を附し **flexuosus** にツルアヅキの和名を附す。typicus にヤヘナリの和名と綠豆の名を附せり。

バーキルはマレイ物產誌（二七〇五―六頁、一七一〇頁）に Mungo を

擧げ別に **aureus** を擧げ是れを印度の土名のムングを以てし幷てマレイ語のカチヤンヒジヨウを附し別に **angularis** の名を擧げ我邦のアヅキに配せり。

ヘインは蘭領印度有用物産誌（八三六頁）に Mungo を擧げ radiatus に印度名のムングとマレイ語のカケチヤンヒジヨウを擧ぐ。是れを以て見るに主として混同せるは radiatus にあり。Mungo は印度のウルドにしてムングに非ず。

ソルネ（綠肥及熱帶使用法＝一四九頁）はムンゴに Woolly Pyrolus の名を附せり。

諸說紛々として不肖は一々實物につき研究せしに非ざれば斷じ難し。更に佐々木舜一氏と諮り臺灣に於て現存せるもの及び印度より將來せる後その種子を栽培し十分の研究をなすべし。

印度に於ける栽培法と用途

今ムンゴに關してはサー・デオルデ・ウットの記せる所を揭ぐ（印度有用物産誌＝八八一頁）「播種は六月中旬に雨の始て下りし時にし成熟は八月より九月又は十、十一月に種類により異なれり。土壤はやゝ重きを佳とす（ムングは輕きを佳とす）モリンソンは兩者ともウルド及ムング）重き土壤を佳とす。」と云へり。「平均收穫は五マウンド（四〇〇英斤）にして莖稈はこの三倍なり。半熟の莢は蔬菜として食用に供し子實は成熟せるものを用ひ印度中最良の豆なり。全形のまゝ煮食する外是れを碎きダル（印度の調理法）の形となし用ゆ。又粉末とし香料を加へ球狀となし或は粥狀になし或は麵包に燒く。ボンベイのパパッドと名くるワッフルビスケットの主要材料なり。」

其他にも多少の相類せる食用方法を記せり。

ソルネは綠肥熱帶使用法（一四九―一五一頁）に是れが形狀を記し温熱の氣候を要し印度の產物なるべし。立形の植物にして五〇サンチメートルより一メートルに及ぶ。葉は通常ビーンの形に同じ。毛を有しねぢれをなせり。花は黃綠色にして葉を附せる枝端に着けり。莢は六サンチメートルより八サンチメートルの長さを有し直狀にして筒形をなし末端に短かく尖れり。中に一〇筒乃至一五筒の長さ五ミリメートル厚さ四ミリメートルの種子を包む。

次に幾多の分析表を掲ぐ。今その一を擧ぐ。

Phaseolus Mungo 分析表

分	印度種	カンボヂア種
水分	10·10	11·00
灰分	三·五〇	三·五五
纖維	五·八五	五·一〇
脂肪	一·二五	一·二五
無窒素物	五七·一九	五六·八二
含窒素物	二二·二一	二二·二八
	100·00	100·00

是れを以て見るに榮養上の價値のみならず食味も佳良なるべきは疑ひを容れず。臺灣のケツルアヅキも他日工業試驗所に於て分析をなし是と比較する必要あり。

六、Phaseolus radiatus.

上の豆とその混同せる點を記す。今その代表たるべき綠豆につき是れを記すべし。この綠豆は滿洲より支那を通じ南洋に至るまで盡

く之を用ひざるものなし。臺灣に於ても賞美せり。何故にや舊日本に於ては長崎、佐賀の邊以外は多く之を用ひず。最近支那料理の普及により東京、京都、大阪、神戸、横濱等にも食用となすに至れり。

モヤシの原料

この綠豆は豆のまゝ生食するは味佳ならず。その最も美味なるはこれが發芽せしモヤシを食するにあり。概ね各地ともモヤシの原料となせり。モヤシは綠豆のみならず大豆も用ゆべしと雖もその味綠豆を第一とす。不肖も是れを好めり。往歳は京都に於て是れを求むる能はず。故に自宅に於てモヤシを作り食せり。

モヤシのみならずこれを粉末とし更に凝固して粉條子を製す。臺灣滿洲共に是れを作れり。支那は一帶に用ひざるなし。

蘭領印度もヘインによるに（蘭領印度有用植物誌Ⅱ八三六—八三八頁）、カチヤンイジヨウをモヤシに用ゆる事を記せり。不肖も常にジヤバに於て是れを食せり。恐くは往昔在留支那人の教へしによるならんか。カチヤンイジヨウとはカチヤンは豆の總稱にしてイジヨウ又はヒシヨウ、ヘシヨウ等傳訛による音の相違あるも綠色の義なり。卽ちその色により綠豆たるは分明なり。

ソルネは綠肥及熱帶使用法（一五一頁）に Phaseolus Mungo の別種として radiatus の分析表を掲げり。

Phaseolus Mungo var. radiatus 分析表

水分	一〇・三八
灰分	四・二三
纖維	三・八〇

脂肪	一・〇七
無窒素物	五六・七五
含窒素物	三三・八七
	100・00

この豆も上と同じく濕熱を要する事は必然なれ共短期成熟するを以て滿洲の如き亞寒帶に夏時高温を利し栽培せり。其他熱帶は一般に栽培し臺灣の如きも相當の數量を産出せり。支那内地は數量は明かならざれどもその多量なるは明かなり。唯價格低廉の爲主要作物としては重要ならず。短期と綠肥の兩者により之を用ひるを可とす。

小豆

小豆（あづき）もこの内に屬せり。小豆は邦人是れを知らざるものなし。何故にや本邦にては祝事に是れを用ゆ。恐らくは上代より本邦温暖の

地に野生しその美味なりしにより是れを使用せしによるならんか。

大豆は支那より舶載（はくさい）せるが如しと雖も、小豆は支那に於ては大豆の如く多く栽培せず。熱帶各地も是れを聞かず。印度も之を記せず。上に引用せる各書皆之が記事を缺けり。

唯バーキルはマレイ物産誌（一七〇五頁）に Phaseolus angalaris W. F. Wright の名の下に日本のアヅキビーン（Azuki bean）なる文字を記し朝鮮、滿洲、支那に及べりと云ひ日本にては他の豆類より高價にして餅又は菓子に用ゆと云へり。マレイには栽培（さいばい）に適せざれども輸入せりと云ひ含水炭素物五六ペルセント、蛋白窒素二三ペルセントを含有すと記せり。是れによるに歐人には親しからざる豆類なりとす。或は本邦特有の豆類ならんか。

支那に於ては不肖は上海の西南地區平湖の小豆を屢〻食用に供せ

り。品質良好にして本邦産に讓らず。臺灣には極めて微量にして之を購求するに困難なり。昨年末より本邦内地の食品缺乏し臺灣に穀類の移入杜絶せるにより土産を探りたるも之を得ず。僅かに臺灣總督府農業部試驗所産を用ひ不肖の誕生日十二月廿八日の祝飯を炊けり。蓋し綠豆を栽培するも臺灣在來の島民は小豆を知らざるが如し。熱帶に栽培しやゝ冷涼の地を以てせざれば不可能ならざるは必然なり。嗜好を知らざるより栽培せざるものにして不可能に非ず。

本邦にては京都府下北桑田郡馬路村の大納言種を最良とす。往時は宮闕（きゅうけつ）に上り大膳の供御（くご）となし當時の大納言（だいなごん）其名を逸す）より賞詞を得たるより里人大納言の稱を附し是れを後代に傳へり。現在大納言種は皆是れの系統なれども原産地の物と比較するに大小甚しく相異し、中納言あり小納言あり到底眞の大納言に及ばざる事遠し。不肖は

京都に於て數〻食せるにより之を知る。その高價なるは必然なれども價に適する味と形を有せり。

臺灣總督府農業部は栽培成績到底本邦の如く良好ならずと云へり。更に將來の試驗を待たざるべからず。不肖曾て小豆を粉末とし麵包に混じ燒成せり。之を食するに佳良なり。

七、Phaseolus inamoenus. (Pois du cap)

和名なし、臺灣名なし。ソルネ、綠肥及熱帶使用法（一五二―一五五頁）によるに、この豆はマダガスカルの原産にして往年喜望峯より來りたる爲 Pois du cap なる名を附せしならん。

この植物は多年性にして土壤は簡ばざるも氣候は必ずしも乾れの地方に適すと云ふべからず。マダガスカル島のツレアル岬の附近島

の南西地方）にて大量に産出す（この地方は極めて乾燥せる區域なり）。莖桿は強盛にして四メートル、葉は繁茂し莢は八サンチメートルより一〇サンチメートルの長さに、二・四サンチメートルより二・六サンチメートルの幅を有し鎌の如く彎曲せり。子實は二・三サンチメートルの長さ、一・三サンチメートル乃至一・四サンチメートルの幅、七ミリメートルの厚さを有す。特に奇なるは子實に斑紋を有するにあり。實の臍の如き處より狹小なる端を繞り大なる赤斑を有しその他は點々と白き皮上に赤を印せり。この外幾多の變種の紅白斑紋あり。温熱過濕は不適にして寧ろ乾熱を可とす。モーリシユス島には十分なる繁茂をなさず。マダガスカル島には能く發育し同島の豆類中大量なる輸出をなせり。一九〇五年は一四四一トンを輸出し一九一一〇ポンドの價格を算せり。レユニオン島は發育し使用せり。次に分析表を

揭ぐ。

Phaseolus inamoenus 分析表

水分	一〇・〇一
灰分	三・六〇
纖維	四・七〇
脂肪	一・四二
糖分	六・三〇
無窒素物含窒素物	三〇・〇四 一八・〇〇
	一〇〇・〇〇

この表によるに良好なる食料なり。特に糖分六・二ベルセントは豆類としては多量の糖分にして食用として味も可なるべしと信ず。不肖は試食せざるを以て斷言を下す能はず。

如上の記事より推斷するに臺灣西海岸、福建東海岸、海南島西北海岸

等の如き過乾沙地は恐くは好適地ならんと信ず。又ソルネはコレニの說を引き古き株は若き子實を生ず。凡そ豆類に苦きものは皆毒ありと知るべしと云へり。是れによるに Lima bean の有毒と同じく苦味なるべし。多年性なりと雖もなるべく嫩き時に更新する必要あるべしと信ず。

この豆は臺灣總督府に未だ輸入せず。栽培の經驗なし。記して將來を待つ。印度、マレイ蘭領印度の各書も記事なし。恐く栽培せざるならん。

其他に Phaseolus の屬少なからずと雖も大部分は綠肥用にのみ供せられ食用としては如上の外一兩種に過ぎず。その一兩種も決して美味に非ず。故に煩を恐れ之を記さず。一般に Phaseolus 屬は熱帶產にして温帶は夏時の高温利用に過ぎず。豆類としては全般に美味なり

（莢も子實も）。又從て園藝變種も頗る多し。

八、Dolichos Lablab.　和名【フヂマメ】　臺灣名【蛾眉豆】

此の豆は鵲豆、肉豆とも云へり。

臺灣農家便覽(三五二頁)に、本島に於ては多年性ありとし、紅肉豆種花色紫葉色紫綠色種子黑褐莢稍長方形品質稍良ヘクタール當り一四七〇〇キログラムなりと云ふ。我邦人はフヂマメは概ね是れを知れり。故に詳記する必要なし。矮性と蔓綠性とあり。

印度、マレイ、ジヤバ皆栽培せり。特に佛領安南、インドシナカンボヂア等一帶に盛んに栽培せらる。中南支も亦栽培多し。優良なる豆なり。嫩莖の時は莢と共に食す。子實は成熟を完くする時は他の豆の如く堅固に失する虞れあり。未熟を可とす。此豆も亦 Phaseolus 豆と

同じく時に青酸を含めるものなきに非す。故に十分の浸水と洗滌の必要あり。青酸は能く水に溶解するを以て危險更になし。

西支那及佛領安南にてはこの豆より粉條子に類するものを製しシンガポールに輸出すと云へり（バーキル・マレイ物産誌＝八五三頁）。

この種にDolichos biflorusと名くるものあり。同種の物なれども印度に於ては極めて低價にして豆中第一の低價として貧民の食糧なりと云ふ。不肖試食せざるによりその味を知らず。

九、Pachyrrhizus erosus.

和名【クズイモ】

臺灣名【豆薯】

莖科の內その子實より根を有用となすは葛とこの植物なり。葛は澱粉を主としこの根は甘薯の如き形狀をなすを以て概ね生食せり。不肖はジャバに於て數〻是れを生食すと雖も臺灣產は生食せず。

臺灣料理にて煮食せり。その味は生食と大差なし。水分は多く澱粉狀の感なし。生食は薄片としサラドに用ゆるも可なり。西洋ラヂッシュの如き味なり。而してやゝ甘し。是れを磨しオロシの形狀にて食せしに大根オロシより幸味全く無く甘味多し。煮食は生食の味に及ばず。

ソルネ（綠肥及熱帶使用法＝一一〇―一一六頁）によるに、或人はポテトに勝れりと云ふも決してポテトを凌駕するものに非すと云ふ。不肖も然りと信ず。不肖は生食せし爲ポテトとの比較をなす能はずと雖も過熱の後たりとも纖維多くポテトの豐脆に及ばず。ソルネは生食の時纖維あり。食するに難しと云ふも半熟品を用ゆれば纖維は害とならず。その塊根の分析表は次の如し。

Pachyrrhizus erosus 分析表

	乾燥物	塊根
水分	—	八四・三〇
灰分	三・六二	〇・五六
纖維	五・〇三	〇・九八
脂肪	〇・五〇	〇・〇八
糖分	三三・四五	五・〇三
無窒素物	四七・七七	七・四〇
含窒素物	一〇・六四	一・六五
	一〇〇・〇〇	一〇〇・〇〇

（註）水分は八四ペルセントより八八ペルセントに至るを限界とす。糖分は一一・六ペルセントより五・三ペルセントに至る。窒素分は〇・九四ペルセントより一・五〇ペルセントに至る。

この表によるに意外に糖分の高きに驚かざるべからず。故に生食するに特にその甘きを感ず。本より甜菜糖の一八ペルセントに及ばざる事遠しと雖も他の塊根類に比して著大なりと知るべし。

印度に於ては栽培せざるならんか、サー・デオルヂ・ウットは全く沈默せり。バーキルの云ふ所によれば（マレイ物産誌＝一六一九頁）、熱帶アメリカの原産なりとしフイリツピンに將來せられしなり。而して東方諸國に傳播せるものゝ如し。マレイにては四箇月より七、八箇月に及び收穫す。而して澱粉はアロールートの如く使用す。支那人の食用に供す。

一九一八年蘭印の農業年鑑を引きてバイテンゾルフの試驗分析は水分を除きたる乾物中

含水炭素	七八・五ペルセント
油脂	三・七ペルセント
蛋白	七・三ペルセント

なりとし、生根のまゝならば

水分	八六・〇ペルセント
含水炭素	一〇・七ペルセント

なりと云ふ。是れを以て見るにソルネの分析とは多少相異あり。

臺灣産については臺灣農家便覽によるに（九三七頁）、

水分	八四・五一ペルセント
灰分	〇・八〇ペルセント
粗蛋白質	一・四七ペルセント
粗纖維	〇・八二ペルセント
粗脂肪	〇・三三ペルセント
可溶無窒素物	一二・一八ペルセント

大體はソルネの表に近しと雖も粗脂肪やゝ增加せり。恐くはその成熟期に於て大なる相違あるべしと信ず。特に糖分の如きは完熟と

ともに澱粉狀に變するは普通なるを以て臺灣の表に糖分を揭げざるは或は含水炭素として之を合計せるならんか。水分の八四・五一ペルセントより推し完熟なるべしと信ず。未熟ならば恐くは八八乃至九〇ペルセント以上なるべしと信ず。

甘き大根の味

外觀及び其の味は生食すれば甘き大根なりとの感あり。特に齒切れの點など全く大根とす。人あり、此れを食膳に上し一はサラドとし一はオロシとなさば之を知らざるの人は甘き大根なりと云ふなるべし。臺灣島民以外は我邦人も多くは是れを知らず。支那人も南洋華僑以外は恐くは少數の外是れを知らず。故に其味を詳記せり。

然れども完熟せるものを更に乾燥し水分を一割以下に減じ甘薯簽

の如くなさばアルコホル原料として用ひ難からず。唯塊根の收量甘藷に比し劣れり。

臺灣農業部の表によるに（七五―七六頁）、臺農一號のヘクタール當り二六三四三キログラムとし、この刈蕃は（三二四頁）ヘクタール當り一六四〇〇キログラムなりとす。約一〇〇〇キログラムを減ぜり。故に澱粉用として是れを栽培するは不適當なりとす。然れども臺灣總督府の甘藷に對するや今日まで異常の努力をなせり。臺農一號乃至十號の新種を撰出するに至る時間と勞力をこのクズイモに加ふれば果して一六四〇〇キログラムに止むるや二六〇〇〇キログラムに達するや疑なき能はず。

ソルネ（綠肥及熱帶使用法＝一一三頁）はテイソンネールのフレンチグワイナに於ける成績を擧げ塊根を一九トン（一九〇〇〇キログラム）

産せりと云ふ。將來の臺灣に於ける栽培成績を求めざれば直ちに斷案を下し難し。

この葉と子實共に有毒なり。バーキルはマレイ物産誌（一六二〇頁）にグレショフの說を引きデリスと同じく魚毒性の毒分を有する事を指摘し毒分はバチリーズと名くるグリコシードなりと云へり。子實はその粉末を水に落せば魚は無感覺となり死すと云ひ、子實中には分水炭素と油脂と蛋白と相類する量を含み三八ペルセントの無色透明の油を得と云へり。

東京に於ては殺蟲劑として使用す。フヒジー島には莖より纖維を得て漁網を製せりと云ふ。綠肥用として良好なり。家畜は是れを食はず。

食用藥用綠肥可なり

以上の記事により之を考ふるにその葉と子實の毒分を十分研究せざるべからず。この有毒分にしてDerrisの代用たらしめば一〇〇〇キログラムの塊根の減少は之を償ひ得べく Derris の一八箇月栽培に比し約三分の一の時間にて事足り塊根と毒分と相待たば甘藷とDerris と三頭轡を幷ひて進すべしと信ず。更に此のクズイモの有利なるは甘藷は地を消耗せざるに止り肥沃ならしめずと雖も、此の豆とDerris は荳科植物として綠肥を供し地力回復の效あり。

一〇、Glycine max.【大豆】

大豆は我邦人殆ど是れを知らざるものなし。元來支那の原産なり。

支那は各地に之を産すと雖も上海附近最も優良なり。滿洲國はその産額を以てせば大量なりと雖も品質は遙かに上海の下にあり。本邦産は滿洲國産の上にして上海産と比敵せり。

元來熱帶産に非ずと雖もジヤバに於ては近時多量に栽培せり。佛領印度もフイリツピンも栽培せり。印度も亦然り。現在に於ては熱帶各地栽培せざるなし。

バーキル（マレイ物産誌＝一〇八一頁）によるに滿洲種の圓形に對しジヤバ種は扁平なるを以て印度種の輸入ならんと云ふ。サー・デオルヂ・ウットの印度物産誌（五六四頁）にジヤバを産地として揭げ、印度は近時の輸入なりと云ひその輸入國を指さず。

兩者の云ふ所一致せずと雖も現にジヤバの栽培面積は相當の大面積に及びヘイン（蘭領印度有用植物誌＝八一五頁）は一九二五年度の全

ジャバの栽培面積を二六〇一二五バウ（約一八萬ヘクタール）に及べりと云ふ。ジャバの如き小島に於て二〇萬ヘクタールに近き面積は實に大量なりと云はざるべからず。落花生の總面積二六三二四七バウに比するに大差なし。

熱帶栽培可なり

如此き大面積に栽培せらるゝ作物を以て熱帶に不適當なりとの斷定は如何なる盲目を以てするも下す能はず。故に假りに原産は温帶支那たるとも現在は熱帶作物として之を見るを適當とす。恰も米の熱帶作物たると共に温帶にも最重要なる作物たると同一なり。

このジャバ大豆は不肖も數〻是れを食せり。これによりて作れる豆腐も之を食せり。甚しく支那産に比し劣惡なりと云はず。この油

澤（實は豆腐の如く油を抽出せずして使用す）より醱酵製造せるテンペは落花生のテンペと共にジャバ土人は皆之を好めり。大豆の栽培は支那熱帶に於ても各地適せざるなし。

唯落花生の沙地に對しやゝ重き土壤を好み過濕蒸熱の地を好まざるはその原産の氣候より推すも分明なり。

和名【ナタマメ】
臺灣名【鬪刀豆】

一一、Canavalia ensiformis.

我邦人は概ね之を知れり。故にその性狀を此に記せず。

ソルネ（綠肥及熱帶使用法＝七三―八五頁）は印度の原産なりとしその食味を極めて賛美せり。嫩莖は優良なる蔬菜たるべく他のハリマツトビーン（佛名アリコベール）よりも優良にして完熟に近づきたる時は莢を除きその子實をキドネビーン（Phaseolus vulgaris）の如く煮食す

るも同じく良好なり。

又甘蔗の間作とし畦の一つおきに栽培し十二月より一月南緯なるを以て北緯の六月より七月に當る）に至る三箇月の後に開花し直ちに莢を結ぶ（綠肥用ならば此時刈取り土中に入る）。莢は生長し落葉の時完熟す。收量は大にして一ヘクタールに四七〇〇ポンド（一一三六キログラム）の生莢（グリーンポッド）を得べし。莢は最良の食用時期は長さ一五サンチメートルより二〇サンチメートルに、重量一五グラムより三〇グラムの時なり。完熟に近きもその莢を除かば子實は依然美味なれども唯堅固の爲柔かならしむるに困難なり。

莢は半熟の時と雖も除かざるべからず。然れどもこの除去せる莢も家畜飼料としては十分なり。完熟せる莢は一〇〇グラムより一二五グラムに及び一〇乃至一二の子實を容る。一〇〇グラムの中莢皮

は八三グラム、子實は一七グラム。一子實は平均一・五グラムなり。此の豆の分析表を掲ぐ。

ジヤツクビーン・キドネビーン分析表

其一自然物	ジヤックビーン Jack beans A	キドネビーン Haricot beans B
水分	八七・八〇	八八・五六
灰分	〇・五四	〇・七五
纖維	一・七七	一・六七
脂肪	〇・三三	〇・三八
無窒素物	七・八六	五・八三
含窒素物	一・八一	二・八一
	100・00	100・00

水分	九〇・〇〇—九四・〇〇
灰分	〇・七〇—〇・八〇
纖維	〇・四〇—〇・九〇
脂肪	〇・一五—〇・三〇
無窒素物	三・〇〇—四・二〇
含窒素物	一・七〇—二・〇〇

其二　乾燥物

	ジャツビーン Jack beans		キドネビーン Haricot beans	
	A	B		
水分	—	—	九・七—一二・〇	
灰分	四・四三	六・三六	七・〇—一三・〇	
纖維	一四・五三	一四・六〇	一・九—三・四	
脂肪	一・七九	三・三一	一・九—三・四	
無窒素物	六四・三九	五〇・九六	五〇・〇—五二・〇	
含窒素物	一四・八七	二四・三六	二五・〇—二八・五	
	100・00	100・00		

此の表によるに大體は類似せりと雖もこの豆の方無窒素物に富めると共にやゝ纖維を多くせり。故に莢と共に食さんとする時はなるべく未熟の時を撰ぶを良好とす。

ジヤツクビーンとスウオードビーン

バーキル（マレイ物産誌＝四三二―四三五頁）は ensiformis をジヤックビーン（Jack bean）とし西印度及アメリカの原産なりとし、別に C. gladiata. なる別種を擧げスウオード・ビーン（Sword bean）の英名を附し上の豆の土名をカチヤンバランプテー（Kachang parang putch.）とし是れをカチヤンバランと名けり。カチヤンは豆の義、バランは刀の義、プテーは白色の義なり。この豆は原流は明かならざれどもアジアの産なりとなせり。而してバイバーの一九二〇年合衆國農業報に掲げたる兩者の相異を引用せり。

ジヤックビーンとスウオードビーンはその莢と子實により容易に區別せらる。甲（ジヤックビーン）は子實のくぼみ（hilm 又は scar 種子の

一方にあるくぼみ)がその半に及び、乙(スウォードビーン)は子實の全長に達す。種子の色は甲は白色なり。乙は概ね淡紅色稀れに褐色なり。唯一の日本種は白色なりと。

このバイバーの說にリドレーも同意往昔の ensiformis の名を以て兩者を混同するは野外植物家として之を放棄せざるべからずと云へり。

ヘイン(蘭領印度有用植物誌＝八三〇頁)はこの區別をなさず。gladiata の名を ensiformis の別名なりとなしマレイ語のカチヤンバランのみを掲げ別にカチヤンバランブテーを掲げず。

是等の諸書を綜合するにこの別分類は最近の事なるを以てやゝ以前に出版せられたる書籍は皆一種なるが如し。バーキルのマレイ物産誌は一九三五年の出版なり。臺灣に於ても佐々木氏の臺灣植物名彙は昭和三年の出版なるを以てエンシフオルミスの名のみを掲ぐ。

ソルネの云ふ所はその記事と栽培地より考ふるにアジア産なるを以てジャックビーンと云ふも實はスウォードビーンにして ensiformis と云ふも實は gladiata なりと知らざるべからず。スウォードビーンと云ふはその形刀形なるにより名くるならん。

本邦にては嫩莖を漬物となし之を食すと雖もその子實を食せざるに非ざるも特に賞美せず。或は多少別種ならんか。嫩莖は殆ど同一なるを以て之を用ひば不可なしと雖も子實は必しも然らず。更に臺灣に於て精細なる檢討をなさゞるべからず。

別に臺灣に、

Canavalia lineata. 和名【ヘマナタマメ】

と名くる豆あり。バーキル、ヘイン共に C. rosea の名を記し是の lineata

を別名（シノニム）となせり。蓋し同物なり。海岸沙地に最も能く繁茂せり。臺灣高雄の旗後半島の海濱沙地及戲獅甲苓雅察邊の埋築沙地共に能く繁茂せり。故にハマナタマメの稱あり。

バーキルはマレイ人はその花を食用となすと云ひ群島人も之を食ふと云ふ。子實を食するに足れり。莢も嫩きを用ゆ。英國インペリアルインステチユトのゴールドマースト産の此豆の子實を分析せし表を掲ぐ。

澱粉	五四・五ペルセント
粗蛋白	二二・〇ペルセント
水分	一〇・九ペルセント

にしてアルカロイドも青酸狀のグリコシードもなく無害にして化學分析上は良好なる家畜飼料たるべしと云へり。

臺灣にてはこの豆多しと雖も未だ之を食せし事を聞かず。如上の記事によりこの豆の熱帶有用作物たるべきは必然なりとす。

一二、Cajanus indicus.

和名、臺灣名共になし。この別種なるや

Cajanus cajan.　和名【キマメ】　臺灣名【樹豆】

と名くるあり。臺灣に於て栽培す。Cajanus indicus との相異明かならざれども恐くは別種に非ず、別名なるべしと信ず。今一括して是れを記すべし。

サー・デオルデ・ワット（印度有用物産誌＝一九六頁）はアメリカ西印度より輸入せらるゝともアフリカより奴隷と共にアメリカに輸入せり

とも云ひ上ナイル地方に野生せりと云ふ。バーキル（マレイ物産誌Ⅱ三九四―三九六頁）にはアフリカの北部エヂプト一帶を原産地となせり。現在は印度は大栽培地なり。この植物は樹勢をなし一一メートル半に及べり。

臺灣蕃界には樹豆を多く栽培し食用に供す。臺灣農家便覽（八二頁）によるに、白樹豆を早生とし花螺樹豆を晩熟とす。耕種は四月中下旬より五月上旬にして收穫は十二月頃綠葉落盡し莢の茶褐色に變するの時なり。一ヘクタールの收量九三〇―一三〇二リットル內外なりと云ふ。

不肖は臺灣の樹豆は未だ試食せざるを以て其味を論ずる能はずと雖も人の食料に供し得るは必然なり。印度に於ては各人の食となす。英名はピジョンピーと云ふは鳩の好むによる。鳩のみならず家禽は

雞も鶩も皆之を好む。印度の雞舍には被蔭用と飼料として之を栽培せり。子實はソルネによるに莢を除きたる子實の分析を掲ぐ。（綠肥及熱帶使用法Ⅱ八八頁）

Cajanus indicus 分析表

水分	一〇・五
灰分	三・〇
纖維	一・三
脂肪	二・一
無窒素物	六〇・九
含窒素物	二二・二
	一〇〇・〇〇

其他各地の分析表を掲ぐに多少の相異あり。產地によりその性質に影響あるものゝ如し。

大谷光瑞興亞計畫

是れによるに人類の食たるは必然なり。バレット(O. W. Barrett)の熱帶作物(The Tropical Crops ＝三五〇頁)によるに良好の食料にして特異の味を有す。鐵及び沃度によるならんと云へり。バレットはボルトリコ農事顧問なるを以て西印度産につき之を云ふ。

此樹はラックの蟲を培養するにも用ひらる。マダガスカルにては野蠶を培養するにも用ゆ。臺灣に於て將來の研究を要す。支那及び佛領印度等は栽培せるものゝ如し。綠肥用としても重要なり。樹勢なるを以て他の豆類の艸木なるに比し別段の利用なき能はず。印度に於ては幾多の栽培上の變種あるものゝ如し。

一三、Vigna sinensis. 和名【ササゲ】 臺灣名【米豆】

この豆は本邦人の能く知る所にして說明を要せず。

バーキル(マレイ物產誌＝二二三一―二二三三頁)によるに、バイバーの說を引きこれに三種ありとし而もその種類の差は甚しからずとし一を **catjang**. 二を **unguiculata**. 三を **sesquipedalis**. この最後の分はマレイにてカチヤンペルトと云ふ物を指し莢の長さ三英尺に及び子實の間隔は一インチより隔たれり。アメリカの Yard-long bean (一ヤードの長さの豆)と云ふ物に當る。佐々木舜一氏は臺灣植物名彙(二四三頁)に Catiang ジユロクササゲ、**controta** メガネマメ **monachalis** クラカケマメ **sanguinea** キントキササゲの四種を擧ぐ。バイバーの說の三者はスペシスなれども寧ろヴアライテーに近しとし、佐々木氏は sinensis のヴアライテーとなし別に sesquipedalis を別のスペシスとし之を揭ぐ。

而もこのうちの **purpurascens** のヴアライテーをムラサキササゲと名け皆移入植物なりとなし臺灣の自生とせず。臺灣の自生は **acuminata,**

luteola, marina, pilosa, reflexo-pilosa の五種を擧げタイワンハマササゲ、ナガバハマササゲ、ハマアヅキ、ケハマササゲ、サカサハマササゲの五和名を附せり。果して食用たるや否や明かならざれども臺灣島人は Sinensis の外の種類は食用となさゞるものゝ如し。

ジヤバはヘインの蘭領印度有用植物誌（八四五頁）ヲクシュの蘭領印度の蔬菜（四三八頁）をバーキルは引用し一、Kachang landés. 二、K. tunggak 三、K. dadap. 四、K. panjang. 五、K. bělut. の五種とし、一は垂下し orthocarpus のヴアライテーとし、二は一と同様なりと雖も長き莢と大なる子實を有すとし、三は垂下するも稀れに纏繞す。ecremocarpus のヴアライテーにして扁平の子實を有す。四は sesquipedalis のヴアライテーにして纏繞す。五は同樣なれども厚き莢を有すと云へり。

食用綠肥共用

孰れも多少の別あるも蔬菜に供するが如し。特に第四の panjang は莢の長さ八五センチメートルに及ぶと云ひアメリカのヤードロングビーンと大差なし。この Vigna は各種を問はず皆綠肥として極めて優良なるは上の Phaseolus と全く相等し。

一般に短期作物なるを以て温熱兩帶皆栽ゑざるなし。蔬菜と綠肥と兩樣に利用せられ重要なる作物なり。支那に於ては現在如何なる程度まで食用として栽培せられたるや明かならずと雖も上海、廣東等の大市街の市場は常に是れを上場せり。綠肥としての用途は未だ分明ならず。

ソルネ（綠肥及熱帶使用法＝二〇六―二一〇頁）は幾多の分析表を掲

げり。蓋し産地と種類により多少の變更あるが如し。下の表の如し。

Vigna catjan 分析表

	纏繞性	水分	灰分	纖維	脂肪	糖分	無窒素物	含窒素物
Vigna catjan（レデイト産）		二・二〇	三・五四	六・九〇	一・一八	四・五〇	四六・四三	二六・二五
同（マダガスカル産）		二三・七一	三・四三	四・八〇	一・二六	四・一六	五〇・一四	二二・五〇
同（ボルボン産）		一四・一七	三・二〇	四・三〇	一・二六	三・二〇	五〇・七五	二三・一三
Vigna glabra		九・〇八	三・九〇	六・九五	一・二八	六・四〇	四七・〇三	二五・三六
	非纏繞性							
Vigna catjan 灰色（マダガスカル産）		一一・五八	三・四〇	四・六七	〇・九八	三・五〇	五四・一七	二〇・五〇
同黒色（同産）		一一・四四	三・五八	五・一〇	一・五三	三・二八	五三・一五	二一・九三
同白色（同産）		一三・四二	三・五六	六・七五	〇・九六	五・二一	四六・〇一	二四・一八
同白色（印度産）		一三・五四	三・二四	五・八〇	一・三八	四・一二	四九・九一	二三・八一
同鐵色（同産）		一〇・八〇	三・八〇	六・三五	一・二四	五・六〇	四六・八四	二五・三七
同（同産）		一〇・三八	三・三八	六・〇〇	一・一六	五・六八	四九・九〇	二三・五〇

一四、Pisum sativum.

和名【豌豆】
臺灣名【荷蘭豆】

此の豆は我邦人皆之を知れり。臺灣にて荷蘭豆と云ふは恐くは蘭人の臺灣を占領せし當時[63]に輸入し來りたるを以て名くるならん。温帶植物なれども熱帶の冷涼地又は多期を有せる熱帶地は共に栽培に適せり。

バーキルはマレイ物産誌（一七五八頁）にタイピン及びピナント山丘地方とは山丘の方平原より優良なりと云へり。サー・デオルヂ・ワツト（印度物産誌＝九〇三頁）はボンベイ、ベンガル、聯合州、中央州、パンヂヤブに皆栽培せる事を記しマドラスには言及せず。

是れを以て見るに炎熱時の永きマドラスは必しも適地なりとなさざるが如し。支那は皆栽培せり。ボンベイ及びパンヂャブはその莖

を生と乾と兩ながら牧艸代用とし良好なりと云ふ。臺灣は荷蘭豆を主として莢取用とし實取用を蕃仔豆の別名を用ゆ。播種期を九月より十一月とし冬季作物となせり。

臺灣農家便覽（三五一―三七一頁）、ソルネ（綠肥及熱帶使用法＝一三五―一三七頁）は分析を下の如く發表せり。

豌豆分析表

	生實	乾實
水分	八四・一〇	一三・八〇
灰分	〇・五五	二・二六
纖維	一・三二	五・一〇
脂肪	〇・二六	一・四〇
糖分	二・〇〇	一
無窒素物	八・二四	五七・七六

一五、Psophocarpus palustris.

和名【トウサイ】　臺灣名【豆菜】

和名は臺灣名により附せるものなり。重要なる食品に非ざるもインによるに（蘭領印度有用植物誌＝八四九頁）、子實を次に記するPsophocarpus tetragogonolobus の如く使用すと云へり。Psophocarpus の種屬の中最も重要なるは palustris に非ずして tetragonolobus なり。

Psophocarpus tetragonolobus.

何故にや比較的有用ならざる palustris を臺灣にて栽培し有用なる tetragonolobus を栽培せざるや疑問なり。不肖は未だ臺灣に於て是れが

栽培を目擊せず。之を食用となさず。故に外國産との比較をなす能はず。今は外國の書籍の云ふ所を抄錄し他日臺灣に於て之が栽培を行ふを待ち比較をなさんとす。

此植物は兩種ともアフリカ原産なるが如くマダガスカル島附近一帶に産出せり。tetragonolobus は子實とその塊根と共に使用に供す。此點は上に記せる Pachyrrhizus と同樣なれども Pachyrrhizus は子實は毒にして藥用にのみ供され食用となすべからずと雖も tetragonolobus は食用に供せらるゝ相異あり。先づ莢と子實は半熟の時之を煮食するに風味佳良なりとソルネは記せり（綠肥及熱帶使用法＝一七一―一八二頁）。

莢は極めて奇異なる狀をなし四角形をなしその角に更に薄き緣邊を附せり。tetragonolobus とはこの形狀より附せる名なり。即ちテトラ

ゴノンはギリシャ語の四角の義なり。palustris も此の形狀をなさゞるに非ざるも顯著ならず。四角形と緣邊はなきに非ずと共に明確ならず。tetragonolobus は莢は一二サンチメートル乃至一五サンチメートルに達するの時を摘期となす。palustris はこの五分一に及ばず。子實の數も甲は莢中一四子實を、乙は六子實にしてその形狀も小なり。之を以て見るも甲の蔬菜として適當し乙の不適當なるを知るべし。

根はその形甘藷の長き形又はキャサバの形をなせり。ソルネ（綠肥及熱帶使用法＝一七二頁）は煮食すれば相當に良好なる風味ありと雖も十分に煮ざれば固くして劣惡なりと云ふ。バーキル（マレイ物産誌＝一八一九頁）は生食すればやゝ甘味にして苹果の固さを有すと。又 Pachyrrhizus と混ぜらるゝと云ふもマニラにてはその根を食する事は稀れにしてビルマは賞用す。Pachyrrhizus より小なりと云へり。不肖

はこの塊根はその形を異にせる爲混同せらるゝ恐れなしと信ず。成熟期は二年を要す。ソルネの分析表によるに、

Psophocarpus tetragonolobus 分析表

	根	生莢	子實
水分	七五・四〇	九二・一〇	一〇・九〇
灰分	〇・八七	〇・四九	三・五〇
纖維	一・五六	一・九〇	九・五〇
脂肪	〇・五八	〇・三二	一五・一五
糖分	五・四五	一・五五	七・八〇
無窒素物	一三・〇三	一・六七	一九・五〇
含窒素物	二・八一	二・〇六	二九・四五
	100・00	100・00	100・00

この分析表によるに子實は大豆に類せり。バーキル（マレイ物産誌 188

一八二〇頁）は油は大豆油に酷似す。食用又は石鹸用に供すべし。糧食用及家畜飼料に供するに足ると云へり。ヘインの蘭領印度有用植物誌（八四九頁）にはビルマにて栽培せられ塊根一エーカー五〇〇〇ポンドを收穫すと云へり。マツクミラン（H. F. Macmillan）の熱帶植物及園藝（Tropical planting and gardening.）は一エーカーに一¼トン乃至二トンを産出すと云ふ。

多少の相違あるも大體相同じ。換算するに一¼トンの一エーカー産はやゝ少額に失するも是れを除き二トン又は五〇〇〇ポンドの一エーカー收穫は一ヘクタール五六〇〇ポンドより五六六〇ポンドに至る産額にして Pacyrhizus の一六四〇〇ポンドに比するに三分一に當れり。

故に塊根としては比較するに當らずと雖も Pachyrhizus の子實は藥 189

用として Derris と相比埒するに非ざれば經濟價値低きを以てその眞價を定め難しと雖もこの子實は大豆に酷似するを以てその産出量にして大ならば必しも經濟的價値を損せず。將來臺灣の栽培成績を待ちて其の眞價を定めざるべからず。

一六、Lens esculenta.

和名、臺灣名共になし。臺灣にても栽培せざるが如し。

サー・デオルヂ・ワツト（印度有用植物誌＝七〇八―七〇九頁）は地中海の原産にしてエヂプトにて栽培せられ印度に移入せられしならんと云へり。印度は到る處に栽培す。ダル（dal）に用ゆ（豆粉にて粥狀をなすものなり）。他の香料を加へキチリと名くる料理に用ゆ。

歐洲にてはその滋養分高きを以て大麥粉又は他の穀物と食鹽を加

へ病弱者の食料に供し ervalenta 又は revalenta の名にて發賣せらる。

而してレーザーの分析表を引き

水分	八・〇三 ペルセント
油脂	一・〇六 〃
蛋白	二二・〇〇 〃
含水炭素	六二・一四 〃
纖維	二・四二 〃
可溶性礦物	二・五四 〃
沙及シリカ	〇・八一 〃
全窒素	三・九四 〃
蛋白性窒素	三・六八 〃

なりと云ふ。

ソルネ（綠肥及熱帶使用法＝一二五―一二七頁）は栽培に水を要する

事多く灌漑の便ある地を適當とすれども濕地又は寒地に適せずと云ひ下の分析表を掲げり。

Lens esculenta 分析表

	黒粒	赤粒	モーリシアス産	印度産
水分	一二・七五	一三・〇五	一二・二四	一〇・八〇
灰分	二・九六	四・七三	二・五六	二・五四
纖維	四・一〇	二・〇〇	六・六五	七・三五
脂肪	一・二五	〇・七五	〇・七一	〇・六〇
糖分	五・〇〇	四・六八	*	*
無窒素物	五二・二四	五一・七〇	五三・五三	五五・八〇
含窒素物	三二・七〇	三三・一〇	二四・三一	三二・七五
	一〇〇・〇〇	一〇〇・〇〇	一〇〇・〇〇	一〇〇・〇〇

＊糖分は無窒素物に包含せり。

これによるにレーザーの分析表と多少の相異あるが如し。

この豆は主として歐人の食用なるが如し。バーキルはマレイ物産誌（一三二八頁）にマレイ半島にては數回の試驗も皆不成功に終り現時は輸入品のみなり。支那にも栽培すと云へり。不肖は支那に於て如何なる名を以てせるや是れを知らず。地中海の原産なれば乾燥地にて灌漑ある地方に適するは論をまたず。高温は可なれども濕氣過多の爲めマレイにては不成功なりしならん。熱帶支那ならば適當なるべしと信ず。

ヘインは全く沈默せり。蘭領にては栽培せざるならんか。臺灣の乾燥地帶に栽培試驗の必要あり。

荳科は熱帶に甚だ多し

其他食用に供すべき豆類は少なからず。特に熱帶は東西半球とも

註解

莖科植物甚だ多し。その嫩莖（どんけい）を以てせば食し難きに非ず。

唯豆類はやゝもすれば青酸（シヤン）を含有するを以て是れを除かば皆用ひ難からずと雖も美味ならざれば人是れを食はず。故に今食品として其の種類を一々是れを論ずるは繁に過ぐるを以て之を論ぜず。

（此項終）

ここに難解字句人名地名等に關して註解を附しましたがこれは勿論著者の關せざる所でありますから豫め御了承下さい。

興亞計畫自序の註

(1) 軒轅　支那古代の帝王黃帝の名史記に出づ。
(2) 文質炳煥　外觀の美と實質とが光りかゞやくこと。
(3) 氣序變和　氣候がやはらぎて程よきこと。
(4) 唐水、殷旱　唐代の水害殷代の旱魃のこと。
(5) 漠　ゴビ沙漠を言ふ。
(6) 身毒安息　身毒は今の印度太古印度阿利亞族が西方より移住した信度インダス河邊の國の意。インドは其の轉訛である。安息は西域にあつた安息國。卽ちパルチア國のことである。エウフラテス、裏海アラビヤ海の間にあつた。
(7) 李世民　唐高祖の二子秦王に封ぜられ後卽位して太宗と言ふ。
(8) 戒日王　印度ウドヤニー烏萇國の王佛教を興隆し文學技藝を奬勵し其の號令は殆ど全印度に及んだ。西紀七世紀頃唐の盛んなるを聞き使を遣はして朝聘した。

(9) 龔　南　龔州の南方龔は今の直隸山西及江河以北遼河以西の地を言ふ。

(10) 鐵木眞　元の太祖成思汗のこと。

(11) 白　蠢　白痴のこと。

(12) 朱元璋　始め濠洲安徽省鳳縣の僧元の末葉に郭子興と共に兵を起し江東の地を略し都を金陵に定め國を吳と稱した。然るに當時元延內訌頻りであつたから元璋は之に乘じて兵を進め元の大都に迫り順帝を追ひ皇陵に卽位して國を明と言つた。卽ち明の太祖のことである。西紀一三六八年。

(13) 奴兒哈赤　Nurhachu 愛親覺羅氏の太祖西紀一五八三年滿洲に起り父祖の仇なる尼堪外蘭を滅ぼし滿洲の諸都を統一し蒙古を懷柔し一六一六年自立して王となる。

(14) 弩末魯縞を穿つ能はず　弩は力強き石弓又は大弓。魯縞は魯の國曲阜あたりより產する薄く細き絹。卽ち至つて強きものもその勢衰へては何事もなす事の出來ぬといふ意。

(15) 鼎　革　王者の易き革命をいふ。鼎は易封に於て新を取り革は故を去るの義。

(16) 庶頑讒說　從はぬ人民が惡口をいふ。

(17) 烝　民　おほくの民蒼生黎民に同じ。

(18) 逋　逃　罪をのがれること又其の人。

(19) 虎　賁　勇士のこと賁は奔虎の如くはしる義もと帝王を護衞した周代の官名。後世猛なる軍隊の意に用ふ。

(20) 桓　桓　强く武勇あるさま。詩經に桓桓王保有厥土とある。

(21) 倒懸の苦　手足を縛つて倒に懸けられる非常な苦をいふ。孟子公孫丑上篇に「當今之時萬乘之國行仁政民之悅之猶解倒懸也」とある。

(22) 聖謨宏宏　天子の御はかりごとの宏大なること。

(23) 杜　塞　ふさぎとぢること。

(24) 畎　澮　田の間のみぞを言ふ。

(25) 伯　益　舜の時虞に任ぜられて山澤の事を掌りて功あり、よりて舜之に嬴の姓を賜ふ其の子孫は秦に住し、皇帝の位に卽いた。

(26) 禹　鯀の子。堯舜の時大洪水あり、鯀是を治めて功なく爲に誅せられ禹父に代

りて道を通じ川を決し、九州を劃し、貢賦の制を定め終に舜に代りて政を攝し舜の崩後其の讓を受けて天子となり、夏后氏と稱した。

(8)蓬蒿　よもぎ等のしげみ。いやしきことに喩ふ。

熱帶農業自序の註

(1)秦皇　秦の始皇帝のこと。秦王嬴政は六國を平げて天下を統一し、自らその德は三皇を兼ねその功は五帝に過ぎたりと稱して始皇帝と號した。これ所謂皇帝稱の始である。

(2)六合　東西南北、上下のことより、世界、天下、宇宙等の意味をいふ。

(3)五嶺　五嶺山脈のこと。貴州南境の苗嶺山脈より東に延び廣西、廣東兩省の北境、湖南江西兩省の南境に横はる山脈で中支那と南支那との境界を爲してゐる。五嶺といふ名稱は、江西湖南より廣東、廣西に出る交通路に連る山岳中、著名の山峯として大庾、騎田、都龐、臨賀、越城の五嶺があるのでその名がある。就中大庾嶺の名は最も有名で梅が多いところから梅嶺とも稱せられ、嶺の北を嶺北、南を嶺南と稱してゐる。

(4)南海・桂林・象郡　今の廣東のこと。今の廣西省桂林のこと。今の南寧より佛領印度支

那の東京及び安南の北部地方河内を中心としたに當る。

(6)漢武又嶺南を討ちこの條は秦の始皇帝が六國を滅ぼして漢民族を統一し西暦前二二一年北方匈奴への備へを十分にし更に南進政策を樹立して五嶺の南方所謂百粵種族を征してその疆域を今の廣東廣西乃至は安南地方に迄も及ぼし、郡縣の制に依つてその新征の地に南海桂林象郡の三郡を置いたことを述べたものである。

(6)漢　武　前漢の武帝のこと。

(7)珠　崖　漢の珠崖郡今の海南島の西南部崖縣に當る。

(8)東漢建武　西暦二五年より西暦五五年に至る光武帝の治世である。

(9)馬　援　東漢の光武帝に仕へ諸方を征して功あり又伏波將軍を拜して交趾を征つ。時に建武十八年西暦四二年である。

(10)交　趾　大體に於て秦の象郡の地方に當る。

(11)日　南　今の佛領印度支那安南の順化を中心とした地方をいふ。

(12)扶　南　西紀第一世紀の初め後漢に朝貢してゐる。而して南北朝時代迄大體今の佛領印度支那の南端東埔寨地方に扶南國といふ名のもとに存在してゐた。

(13)番　禺　今の廣東市のこと秦代に番禺縣を置き隋に改めて南海縣と稱したるも唐は又舊名を復し爾來此の名稱を用ふ。

(14)司馬子長　漢の史家司馬遷のこと子長は字。河南龍門の生れ武帝の天漢四年に史記一百三十卷を編し終つたのは周知のことである。

(15)珠璣犀瑇瑁異布之湊　史記貨殖列傳第六十九に出づ。珠はまるき玉璣はまるくない玉の稱。犀は動物のさいのこと。瑇瑁は海に產する龜のこと。果は龍眼のこと。布は葛布のこと。

(16)眞　臘　南北朝以降唐代より宋代に亙つてしばしば支那に朝貢した國で、大體今の印度支那の南端もとの扶南の地に在りし國である。

(17)珠　江　一名を粵江といふ。江に東江と北江と西江との三江があり、西江を本流として東北の兩江を合してゐる。西江の源は雲南にして廣西を通つて廣東に入り、封川德慶高要の南を流れ三水縣にて北江と合し、廣東市の南を通り黃埔虎門等を經て海に入り廣東の海運は珠江によつてゐた重要な河流。

(19)河洛　今の河南洛陽一帶の中原の地。

(19)維揚　今の江南の南京揚州一帶の地。

(20)波斯　三國晉南北朝隋唐初の頃今の波斯、メソポタミヤ、アフガニスタン一帶の地を領有し、ローマ帝國と對時せし大國である。

(21)大食　サラセン帝國にしてアラビヤ人の回教國なり。波斯の衰頽に乘じ第七世紀中頃斯波、シリヤ、メソポタミヤ、埃及等を含む大版圖を領有するに至る。

(22)嶺北　世界の屋根といはれるパミール高原のこと。

戸　北に向つて窓を開く意卽ち南國の謂で、今の印度支那方面一帶北緯二十三度三十分以南をいふ。

(23)貼蔗　天に熱き毒氣ありて飛べども落ちて地にある蔗のこと。

(23)占城　今の佛領印度支那の南端地方にありし國名。隋以前の林邑にして唐初より占城と稱せられ宋代一時眞臘に滅ぼされたが後又獨立して清代に及ぶ。

(23)闍婆　爪哇の本名。南北朝或は唐頃馬來半島地方の汎稱であつたが南宋以後東印度の爪哇をいふに至つた。

(27)賈諸　孟賁專諸　勇士の名なり。

(28)天下熙々皆利の爲に來り、天下壤々皆利の爲に往く　史記貨殖列傳第六十九に出づ。熙々も壤々も共に多くの人が利益の爲にしげく往來するさまをいふ。

(29)農出でざれば則ち其食に乏し、工出でざれば則ち其事に乏し、商出でざれば則ち三寶絕つ、虞出でざれば則ち財匱少し、財匱少にして山澤辟かす　史記貨殖列傳第六十九に周書曰として出づ。三寶とは、中井積德曰く。蓋し食と事と財とを三寶と爲すなりといへり。虞とは山澤守獵を掌る官の名。

第十五篇　熱帶農業の註

(1) 阿含經（あごんきやう）　小乘經の總稱。即ち佛成道三七日以後鹿野苑（ろくやをん）に往いて小機に對して小乘經を說き其の後十二年間十六大國にあつて說き給へる經の總てを名く。これを分類して、四阿含又は五阿含となす。

(2) 騰空風を御す　空に舞ひ上つて飛行すること。

(3) 猾智（くわつち）　わる智慧。

(4) 田主　田の所有者と言ふ程の意。又田の祖、田の神の意にも用ひる。この引用文は又印度のクシャトリヤの起原を說明してゐる。

(5) 粳米（かうべい）　うるち。うるちごめ。

(6) オリザ・サチヴァ　稻の學名。本書の米の項を參照。

(7) 伏羲神農の古　伏羲とは支那古代の帝王の一にして始めて八卦を劃し、又網罠を結びて佃漁の法を敎へたりといふ。神農も亦支那古代の帝王の名として農業、

醫藥の祖となす。伏羲神農の古とは支那の太古をいふ。

(8) 黍　稷　もちきびとうるちきび。

(9) 北主南從主義　滿洲北支那を重要視して第一と見南支を之につぐものとしてあまり重要視せぬ考へ方。

(10) 和風麗日の下に鼓腹す　のどかなる風うららかなる日の下に滿腹しゆたかな生活をしてゐる。

(11) 秧　田　秧は稻の苗。卽ち秧田は稻苗を植ゑつける田苗代をいふ。

(12) 青針三寸云々　苗の青く田の水面出づるさまを形容せしもの。

(13) 豚牢雞塒比々皆然り　豚小屋も雞のねぐらもすべて皆（比々）この豐かさを示してゐるの意。

(14) 騏　駿　すぐれたる馬をいふ。

(15) 長　策　すぐれたはからひ。良策。

(16) 嶺　南　廣東廣西兩省地方をいふ。

(17) 一邱の貉　一つの岡のむじな。卽ち同じ穴の狸といふに同じであるが、ここでは誰がやつても變りばえがせぬといふ程の意。

18) 較　差　較はくらべる。ここでは温度の差を言ふ。

(19) 春光不度玉門關　度はわたる又はこえる。卽ち春の光春景色が玉門關の向ふには行かないの意。

(20) 掩　有　おほひたもつ。

(21) 勁　吹　強く風の吹くこと。

(22) 桃　花　水　本文說明の如く桃の花の開く頃春雨雪消の爲に增す河の水をいふ。

(23) 蘇　東　坡　人名。宋の大詩人唐宋八大家の一。蘇軾自ら東坡居士と號す。景祐三年生建中靖國元、歿官にありて兵部尙書に至つた。（既出）

(24) 潺　暑　むしあついこと。

(25) ヴヰサヤ・ルソン　フィリッピン群島中の地名。

(26) 荔　枝　植物、その果實は龍眼に似て肉は白くて甘い。（既出）

(27)斗入　とますの隅の如く角だつて入ること。
(28)盡頭　最も奥のこと、源のこと。
(29)齷齪　こせつくこと。
(30)羲和　堯帝の世に曆法をつかさどつた大臣の羲氏と和氏、轉じて日の馭者日をいふ。人工的に暖くしても太陽にはかなはぬとの意。
(31)痩薄　瘠土。やせ地。
(32)埴土　はにつち。ねばつち。
(33)エイクホルニヤ屬　みづあふひ科の水生草木。
(34)フィクス輕屬　無花果の如きをいふ。
(35)輕鬆　かるくあらいこと。
(36)耕耘　たがやしくさぎること。
(37)膨輭　ふくれやはらかなこと。
(38)PH　phosphoric. 燐酸。

(39)亭々蓋々　木の高きさま。高くそびゆる貌
(40)ストラボ　人名。Strabo 紀元前六三頃—後一九頃の人。ギリシャの地理學者。
(41)揷秧收穫　苗の植附けと刈入れ。
(42)神農　既出。
(43)縈紆　めぐまりはる。
(44)暴珍　みだりにほろぼす。無茶に使ふ。
(45)左袒　味方すること。
(46)抵牾　ふれさからふ。
(47)六朝の頃　支那の三國の後南京に都したる吳東晉宋齊梁陳の六代の朝廷の時代。
(48)伏波將軍馬援　人名。後漢茂陵人字文淵建武中伏波將軍を拜し交趾を征し之を平ぐ。銅柱を立てて表彰された。武陵五溪蠻の反した時も八十餘の年を以てこれを伐つた。證して忠成といふ。
(49)攀緣　つかまりのぼる。

(50) 嫩葉（わかば）　わかいさや。

(51) 宮闕　宮城に同じ。

(52) 大膳の供御　天子に奉る御膳部を申す。供御はキョウギョとも讀む。

(53) 蘭人の臺灣を占領せし當時　十七世紀の前半をいふ。即ち一六二一年蘭人は澎湖島を占領し一六二四年明國と交渉の結果臺灣をその支配下におき、後スペインと勢力を爭つて勝ち、後明末清初に鄭成功によつて蘭人は放逐せられた。

著者檢印

大谷光瑞興亞計畫奧附

昭和十五年四月一日印刷
昭和十五年四月五日發行
昭和十五年六月十日再版發行

定價金壹圓參拾錢

著者　大谷光瑞　京都市伏見區桃山三夜荘
發行者　村田鐵三郎　東京市麹町區丸ノ内三ノ八
印刷者　龜谷良一　東京市本郷區眞砂町三六

發行所　大乘社　大阪市東區本町四丁目津村別院内
有光社　東京市麹町區丸ノ内三ノ八　電話丸ノ内三〇二〇番　振替東京六六一五番

日東印刷株式會社印行

大谷光瑞先生著

台灣鳥之現在

南進政策喫緊の好著！

本書は興亞計畫中『熱帶農業』と姉妹篇をなし、著者の主唱する我國南進政策の遂行上、朝野の認識を一新せんとするものである。

胸中一點の私利私慾の念なく、あるは唯鬱勃たる憂國赤誠の一念から、護國救濟の大願を筆管に迸らせて熱帶產業の實相を說き、南進政策の必要を痛論す。曩に臺灣全土の山野を跋涉するや、該博なる知識と周到なる考證を以て、臺灣全土のあらゆる產物の詳細なる調査を終へた著者は「小なりと雖も臺灣は日本に於ける唯一の熱帶產業地だ。その全產物は厖大なる滿洲國のそれに匹敵し、此地を活用すると否とは國富に及ぼす影響年額凡そ十數億を算する。これ決して余の臺語に非ずして事實が證明する」と。

海外雄飛を志す人々南進政策を志す爲政者の絶好なる參考資料たるのみでなく、諸官衙、學校、會社、商店等にも必ず一冊を備へて產業開發の資に供せられむことを乞ふ。

內容目次の一部

臺灣の農作物—果實—澱粉—植物—染料食物—タンニン—纖維植物—香料植物—工業用植物—その他

臺灣の林業—樟腦—チイク—マホガニイ—紫檀—其他

臺灣の畜產—水牛—シンド種—ギル種—マイソル—其他

臺灣の鑛業—石油—金—銅—石炭—その他

以上の外工業、交通、觀光、氣象等一切を網羅す。

菊判背革天金函入八百餘頁

寫眞及着色附圖百餘頁

超豪華版定價金拾圓

送料 內地二四錢 植民地四七錢

大谷光瑞先生著

支那の將來と我帝國の使命

現下時局の最高指導書として、爲政者知識階級を驚歎せしめた問題の快著！

敢て一億同胞の一讀を薦む！

過去十數年來絕えず對支强硬外交を稱へ來つた大谷光瑞先生は、日支事變の勃發するや、直ちにその蘊蓄を傾けて我が日本帝國の進むべき道を明かにすべく、萬腔の赤誠をこめて本書を公にされた。支那に居住し、支那そのものを研究すること幾十年、而もその炯眼は支那全土の表裏に徹し、ここに群小凡百の徒を壓して堂々たる所見を披瀝された。今や本書は當時大官を注目せしめ、全國民に難局打開の道を說く最高の指導書として嘖々たる好評を博しつつあり。而も時局益々重大、興亞の新政權の確立を見るの秋、本書の眞價まことに燦然たるものあらん。

定價金壹圓 送料 市內六錢 內地十二錢

四六判 三百五十頁

本文五號新活字組

紙質特選ラフ

表紙オフセット美本

大谷光瑞全集

全十三卷　定價各册金壹圓八拾錢　送料市内六錢　内地十六錢

裝幀　四六判五百五十頁　本文九ポ總ルビ附　絹表紙金文字入　岡田三郎助畫伯裝幀

淨土三部經

大無量壽經、觀無量壽經、阿彌陀經は、淨土眞宗の根本聖典にして、梵、漢、和、英の四箇國語を對比して、懇切明快に講述し、何人にもその奧義を會得せしむる一大名著にして嘖嘖たる好評を博せるもの。

三經篇

本篇收錄の妙法蓮華經講話は、學徒としての猊下の眞面目を發揮せる名講話にして夙に佛教學者をして驚歎せしめ、維摩經講話は、これ又豪僧維摩の全貌を彷彿せしめる獨得の名調子である。

般若涅槃經

熱烈なる學究的良心を以て、悉く梵語の原典にして眞僞をたしかめ、釋尊晩年の相貌に最も獨創的なる批判を交へて論述するところ、到底凡百の學徒の企圖し得ざる快著なり。

現世未來利益篇

無量光安樂莊嚴經は、これ即ち佛陀が西方安樂國土の全貌を物語る經典にして、後生大事の根本義を闡明せるものなり。附錄の金光明最勝帝王經講話は降魔の寶劍にて逆賊に向ふ烈日の氣魄を示すもの。

信樂篇

若き日の猊下が一世の蘊蓄を傾け、不退轉の覺悟を示して執筆せる「見眞大師」の一篇こそ、いやしくも佛門にある者の斷じて見逃すべからざる名著である。淨土眞宗の精髓として敢て江湖の御淸鑑を乞ふ。

敎義篇

從來諸說紛々たる「王舍城所說無量壽經」及び「舍衞國所說無量壽經」に對して、その該博なる知識を傾けて徹底的に比較研究されたる佛敎學徒の啓蒙資料として高名なり。

大谷光瑞全集

孫子新註　附無題錄

支那古代の名著「孫子」に對して、猊下獨自の新解釋を下せるもの。而も兵法に借りて處世の大道を明示せる高邁なる識見は、之を聽くもの千金の價値あり。「無題錄」はこれ日本國民に對する一大警告の名文。

食・花・支那古陶瓷

多角型的なる才能に、多方面なる趣味。而もその飽迄科學的なること師の如きは稀有の存在なり。本篇に收むる食・花・支那古陶瓷を一讀すれば、何人もその陸離たる光彩に驚歎するであらう。

漫筆篇

猊下の足跡は洋の東西に亙り、軒昂たる覇氣と俊敏なる洞察力を以て、產業開拓のために轉々放浪すること幾星霜。本書はこの足跡を記して綴れる一篇の好文學にして興趣無限。

支那問題

看よ！既に十數年前に日支衝突の避くべからざる所以を豫言せる猊下が、憂國の赤誠を吐露せる一代の名論にして、豪壯なる筆致、秋霜の概、野人光瑞の眞面目を發揮せる快著である。

大經義疏

大無量壽經義疏は猊下の、數多き著作の中、最も意義深きものにして、淨土眞宗の根本聖典に磐石の重きを加へたるもの。附錄の「能斷金剛般若波羅蜜多經講話」と共に御淸讀を乞ふ。

隨筆集

折にふれ、機に乘じ、悠々自適の中に烱眼博識を筆に託す。月、雪、花、雲霞、飛煙、天地有情を紙上に漂はせて、名文家としての猊下を識るに絕好の資料なり。

淨土論註

「淨土論註」は曇鸞大師が往生論を詳解されたるものにて、宗祖親鸞又之に甚信され給ふ。光瑞猊下舊稿に幾多の大改訂を加へ、萬全を期して本全集に收む。以てその眞價を窮知し得べし。

大谷家藏版

新西域記

世界學界の翹望を擔ひ
初めて空前の名著出版さる

それ西域は遠く佛教興隆し、三寶流通せるの故地、特に新疆の地たるや、印度と支那の通路に當り、兩大陸文化の接觸せし處にして、同時に又佛教東漸の一大衝衢たり。曾に佛教隆興の地たる點に於てのみならず、其歴史的竝に地理的關係に於て、我邦は彼地とは特殊密接の關係にあり。

前西本願寺法主大谷光瑞師は深く此點に留意し或は人を派し、或は親しく此の地方を蹈査すること前後併せて三回、之を彼の泰西諸探檢家の所得に比すれば其質と量に於て遙かに彼等を凌駕し、その蹈査區域の廣大なること到底、法顯、玄奘等の企て及ばざるものあり。又之が探査に投ぜし費用の莫大なる、その探査發掘の精密周到なる、實に是れ世界的巨人たる大谷光瑞師にしてのみ爲し得る一大業績と云はざるべからず。

而も未だ此の世界的大探檢大調査の全收穫の上梓せられ居らざりしを遺憾とし、玆に大谷家竝に本願寺當局の協賛を得て細心愼重に計畫を樹て、最善を竭して苦心編纂すること實に年餘、今日遂に發刊を見るに至る。これ獨り佛教界の爲のみならず、實に考古學、東洋工藝美術、地理學、人類學上に裨益する所至大なりと信ずるものなり。敢て一大方諸賢の清鑑を乞ひ奉る。

内容の一部

蒙古新疆旅行記　野村榮三郎
支那紀行　吉川小一郎
新疆通信抄　橘瑞超
中亞探檢　羽田亨
本願寺の發掘物　內藤湖南
タシュクルガン通信　渡邊哲信
ギルギット通信　本多惠隆
印度紀行　上原芳太郎
西藏入國記　青木文教
尼波羅通信　島地大等
孟買通信　藤井宣正
ビルマより雲南へ　前田德水

製本　四六倍判總頁一千四百頁

印刷　寫眞插入六百餘葉
原色及コロタイプ百五十葉

裝幀　表紙特製羊皮金文字及
金模様三方マーブル函入

定價　上下　金壹百五拾圓也

永遠不滅の此の大著述を後世に傳へんが爲に、斯界の權威大日本印刷株式會社に囑して新五號活字全部を新鑄して最良インクを用ひたり。

明治・大正・昭和を通じての大豪華版たらしむべく優秀なる製本工を配し、長時日を要して一冊一冊を入念に製本せる完璧品。

大谷光瑞 興亞計畫

全十卷

各冊定價壹圓參拾錢
送料 市內六錢 內地九錢
四六判 約二百餘頁
紙裝美本

著者にして始めて成し得る大業績
興亞の黎明本書より出づ！

第一卷

第一篇　支那の將來に於ける施設
第二篇　支那治政の要諦
第三篇　支那新首都と海港
第四篇　錢塘江の水利
第五篇　淮河の水利

第一篇　支那の將來に於ける施設—(一)政綱(二)軍事(三)產業(四)財政(五)結論　**第二篇　支那治政の要諦**　**第三篇　支那新首都と海港**—(一)首都(二)海港(三)運河　**第四篇　錢塘江の水利**—(一)江口と暴漲潮(二)江身の改修(三)暴漲湍消滅(四)錢塘新江身と浙東一帶の水利(五)浙東の海港(六)結論　**第五篇　淮河の水利**—(一)淮河分注(二)北淮河(三)南淮河(四)洪澤湖以東の下注(五)北淮河以北水利(六)海州より揚子江に至る東運河(七)淮河と海港(八)連絡の運河(九)灌漑(十)結論

既刊

第二卷

第六篇　海南島開發計畫
第七篇　嶺南の水利
第八篇　廣東及珠江三角洲の水利

第六篇　海南島開發計畫—(一)政體及首都(二)海港(三)交通(四)產業(五)開發の順序(六)結論　**第七篇　嶺南の水利**—(一)西江(二)北江(三)東江(四)韓江(五)其他の諸水(六)結論　**第八篇　廣東及珠江三角洲の水利**—(一)廣東附近(二)虎門(三)三角洲の中部(四)金星門港及び外方(五)西江の本流(六)膽江、青膽洋(七)結論

既刊

第三卷

第九篇　揚子江の水利
第十篇　黃河の水利竝河北の水利

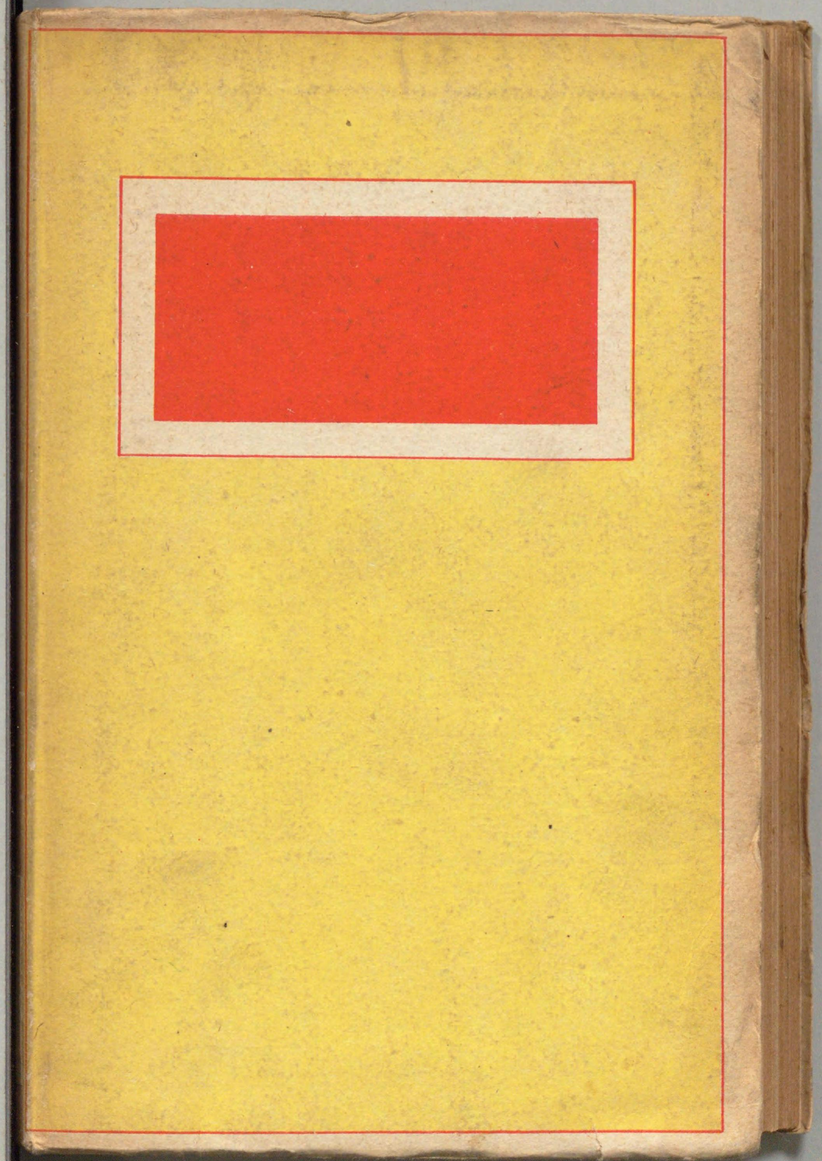
第九篇　揚子江の水利—(一)揚子江の水利、緒論1蕪湖より漢口に至る2漢口より宜昌に至る3宜昌より重慶に至る4重慶より叙州に至る5叙州より北緯二十八度に至る6北緯二十八度より巧家に至る7巧家より龍街に至る8龍街より金江に至る9金江より各吉に至る10各吉より碧油江に至る11碧油江より巴安に至る、結論(二)各支流の水利一、岷江(四川省)二、嘉陵江(四川省)三、黔江(貴州省)四、漢水(湖北省)五、湘江及沅江(湖南省)六、贛江(江西省)七、九江、蕪湖間の諸水(三)結論　**第十篇　黃河の水利竝河北の水利**—(一)黃河の水利一、緒論二、河源より托克托に至る三、托克托より潼關に至る四、潼關より海に至る五、渭河六、結論(二)河北の水利一、緒論二、衞河、三、子牙河四、永定河五、灤河六、結論

既刊

第四卷

第十一篇　各省の水利
第十二篇　河江の航運
第十三篇　歐亞連絡鐵道計畫

第十一篇　各省の水利—一、福建省の水利二、浙江省の水利三、山東省の水利四、新疆省の水利五、甘肅省の水利六、雲南省の水利　**第十二篇　河江の航運**—一、緒論二、水利の重要性三、運河と航洋汽船四、航運船舶と諸設備五、結論　**第十三篇　歐亞連絡鐵道計畫**—一、支那の鐵道二、中部幹線三、北部幹線四、中北兩線合同以後に於ける本線五、南北連絡幹線六、雲南緬甸國境連絡支線

既刊

第五巻	第十四篇 近海航運港灣計畫	第十四篇 近海航運港灣計畫—一、海運、內國外國の別二、內國航路、地理的基點—客船航路—客貨船航路三、外國航路、航路四、船舶、商船隊の常備—商船は高速ならざるべからず—特殊船舶—船型—十年の短計五、港灣、大港集中主義—大連港—上海港—高雄港—北主南從主義を駁す	既刊
第六巻	第十五篇 熱帶農業【一】	第十五篇熱帶農業【一】第一章總論—農は國の本なり—熱帶は農業の適地—物資不足の眞因—食料確保は熱帶農業に依て完し。第二章氣候—熱帶と氣候—東アジアの氣候概論—特殊地形による氣候—降雨—熱帶と避暑。第三章土壤—熱帶と土壤—熱帶農業の奧義—肥料—熱帶土壤の第一義は光熱水の利用保持。第四章農作物—穀類—豆類—附表	既刊
第七巻	熱帶農業【二】	熱帶農業【二】澱粉、糖類(甘藷、イモノキ、クズウコン、タシロイモ、キクイモ、クワヰ、クロクワヰ、サタウヤシ)生果(マンゴウ、柑橘、ミバセウ、レウリバセウ、荔枝、パパヤ、パインアツプル、メロン、チエリモヤ、トゲバンレイシ、ギウシンリ、バンレイシ、マンゴスチン、ヅリアン、サボヂラ、アボカド、パンノキ、波羅蜜、柿、クダモノトケイサウ、オホミトケイサウ、バンジラウ、龍眼、蕃龍眼、タマリンダウ、フトモモ、五斂子、カリツサ、カンテンイタビ、ブラジルナツ、胡桃、栗)飲料(茶、珈琲、カカオ、ココヤシ)	新刊
第八巻	熱帶農業【三】	(昭和十五年七月刊行)	續刊
第九巻	熱帶農業【四】	(同 八月刊行)	續刊
第十巻	支那の物産	(同 九月刊行)	續刊