右ノ他ニ尚二點ノ珍重スヘキモノハ臺灣産ノ乾薑ナリキ是ハ恒春廳下ニアル内地人山縣敬吉ノ出品ニシテ其ノ製造ハ蒸乾ニ成リ形狀及色澤ニ於テ尚改良ノ必要ヲ認ムト雖ソノ品質ハ將來ニ向ヒテ多望ナルノ見込アリ蓋シ輸出向乾薑ニ最モ主トスル所ハ形狀及辛味ノ二者ニアリ而シテ辛味ハ土地ノ温度高キニ隨ヒテ强キモノナルカ故ニ本品ノ臺灣ニ適應ナル固ヨリ言ヲ竢タス加之此島ノ在來種ハ其ノ地下莖ノ成長スル狀態内地ノ在來種ノ如ク横ニ地中ニ成長スルニアラスシテ直ク上方ニ向ヒテ成長スルコト耶埋加種ト一般ナルヲ以テ地下莖ノ分岐概シテ細長均平ニシテ其ノ莖桿餘リ甚シク短小不正ナルモノ少ク隨ヒテ之ヲ乾薑ニ製造スルニ當リテ我在來種ノ如クニ多クノ手數ヲ要セス而カモ其ノ製品ノ出來栄手際好キノ狀態アリ唯從來コノ島産ニシテ清國ニ輸出セルモノヽ如キハ其ノ製造ノ拙劣ニシテ形狀色澤ノ宜シカラサル到底貿易市場ニ商品トシテ目スヘキモノアラスト雖之カ原料ニ依リテ善ク改良ヲ圖ルアラハ夫ノ貿易市場ニ於テ本品ノ大宗トスル所ノ耶埋加産ニ比スヘキノ良品ヲ製出シ得ムコトハ決シテ難キニ非サルヘシ是コノ島産ノ將來ニ有望ナル所以ナリ

(五)　芥子

芥子ハ大阪府及福井、高知ノ二縣ヨリ各一件ノ出品アリシノミ而カモ品質通常ノモノニ過キサリキ蓋粉芥子ノ精良ナル夫ノ輸入品ノ如キモノヲ製出セムコトハ年來有志家ノ往々唱道スル所ナレトモ未タ之ヲ見ルニ至ラス依然尚モルトン會社等ノ製品ヲシテ縦ニ肉食社會ノ需用ヲ占有セシムルノ狀アリ前ノ胡椒ト竝ヒテ甚タ遺憾ノ至ナリ

(六)　罌粟子

罌粟子ハ大阪府ニ四件ノ出品アリシノミ同府下ハ固ト本品ノ栽培ヲ以テ著名ナルノ地ナリ又京阪一帶ハ元來罌粟子ノ需用多キ地ナルヲ以テ其ノ出品マタ他方ノ産ニ比スレハ形狀色澤成分共良好ナラサルニアラス

本項出品ノ狀況ハ以上ノ如クニシテ之ヲ前會ノ事實ニ比較スレハ其ノ改良增殖ノ最著ルキ蕃椒、乾薑ノ如キモノアリ其ノ生産ノ發達セムトシテ仍著ルク進マサル薄荷ノ如キモノアリ久シク好望ナル用途ニ臨ミナカラ猶ホ其ノ方途ニ進歩ヲナス能ハサル蕃椒、芥子ノ如キモノアリ夫ノ罌粟子ノ如キモノニ至リテハ今特ニ評下スルノ價アルヲ認メス

審査官　橋本左五郎述

其十一　牧草

牧草類ハ大阪府、北海道廳、岩手、石川及愛知ノ三縣ヨリ出陳シ人員ハ三十四名及ヒ二農會ニシテ出品總點數ハ合計三十九個ナリ之ヲ細別スレハ大阪府五點北海道廳四點岩手縣二十七點石川縣二點愛知縣一點ナリ之ニ參考品トシテ農商務省農務局、札幌農學校及ヒ北海道種畜場ノ出品アリ

出陳牧草ヲ種別スルトキハ外國種及野草ノ二種ニシテ外國種牧草ヲ出陳セルモノハ獨リ北海道廳アルノミ岩手縣ハ出陳ノ點數ノ多數ナルニモ拘ハラス多クハ山野ニ自生セル萩ヲ乾燥シタルモノニシテ其他ハ青引大豆ナリ萩ハ野草中家畜ノ良好ナル飼料タルコト疑ナシト

雖收穫方法ノ外國種牧草ニ比シテ困難ナルト生緑ナル情態ニ於テ家畜之ヲ嗜好セサル等種種ノ缺點アリ故ニ適當ナル家畜ノ飼料ト云フコトヲ得ス速ニ他ノ良好ナル種類ヲ栽培スルノ要アリ青引大豆ハ此ノ地方ノ慣習ニヨレハ麥類ノ間作トナシ麥類ノ收穫後之ヲ收集シテ家畜ノ飼料ニ供スルモノヽ如シ蓋此ノ植物ハ飼糧トシテ滋養分ニ富ムノミナラス大氣中ノ遊離窒素ヲ土壤ニ蒐集スルヲ以テ土地ノ利用經濟上頗ル賞スヘキ方法ト謂ツヘシ

其他ノ府縣ヨリ出陳セル牧草ハ或ハ萩或ハ葛或ハ禾本科野草ニシテ牧草トシテ見ルニ足ルヘキモノナシ

本會ニ出陳セル牧草ヲ點數及品質ヨリ考フルトキハ畜産業者ニ於テ其ノ栽培ヲ等閑視セル憾ミアリ且ツ出陳牧草ハ外國種ト野草トヲ問ハス何レモ皆量少キヲ以テ出品ニヨリ其ノ善惡ヲ鑑査スルニ困メリ獨リ參考品中北海道種畜場ノ出陳ニ係ル混合乾草及青刈燕麥ハ稍〻多量ニシテ品質モ亦良好ナリ

札幌農學校ニ於テ明治三十三年以降同三十五年ニ至ル三年間ノ各種牧草ノ試驗成績ハ畜産業家ノ參考ニ供スル價値アリト信スルヲ以テ左ニ之ヲ掲ク

說明　本表ハ本校ニ於テ試作セル各種牧草ノ一段歩ニ於ケル生草量乾燥量及百分比率竝種子量ヲ示シタルモノニシテ明治三十三年ヨリ三十五年マテノ三箇年平均收量ナリ但シ試作坪數ハ各種十坪宛畦間二尺ノ條播ナリ

札幌農學校

品種名稱	一番刈收穫量 生草量	一番刈收穫量 乾燥量	一番刈收穫量 百分比率	二番刈收穫量 生草量	二番刈收穫量 乾草量	二番刈收穫量 百分比率	種子收穫量
	貫	貫		貫	貫		貫
オーチヤードグラス	六九四、〇二〇	二五七、五八〇	三二、七九	三八四、六〇〇	一一一、〇〇〇	二八、八六	二三、四〇〇
チモシーグラス	七六六、八〇〇	三〇八、一〇〇	四〇、一八	二六八、二六〇	九〇、二六〇	三三、五六	一八、九六〇
メドーフオックステール	二八八、三六〇	一一六、〇四〇	二八、四二	二一一、五〇〇	六六、〇〇〇	三一、二五	七、八〇〇
クレステッドドッグステール	一九一、〇四〇	五四、三〇〇	二八、三七	一五六、六〇〇	四九、二〇〇	三一、四二	四、六八〇
トールオートグラス	五五八、七八〇	一八九、三六〇	三三、八九	三一八、〇〇〇	五七、四二〇	一八、〇六	一四、五二〇
イエローオートグラス	五三七、〇〇〇	一二六、六六〇	三五、四八	一八〇、〇〇〇	五一、〇〇〇	二八、三三	一〇、六八〇
オーンレスブルームグラス	五〇一、六〇〇	一八〇、〇二〇	三七、八八	一五三、四〇〇	五一、三〇〇	三五、七七	七、五〇〇
ヴエルヴットグラス	五五七、八五〇	一一六、四〇〇	二〇、八八	二四一、五〇〇	六八、一〇〇	二八、二〇	一〇、〇八〇
スーヰートセンテットウオルナーグラス	三七八、九六〇	九九、七八〇	二六、三二	三三〇、〇〇〇	八四、六〇〇	二五、六四	二三、六四〇
メドーフキスキユー	七二八、四〇〇	二四三、一二〇	三三、三八	三四八、六〇〇	一一一、六〇〇	三二、〇一	三一、五六〇
トールメドーフキスキユー	九四六、八〇〇	四一三、四〇〇	三〇、九九	四六八、〇〇〇	一一九、一〇〇	三一、八六	二一、六六〇
ヴエリオースリーブド、フヰスキユー	三八六、七六〇	一三〇、三八〇	三四、一八	二六七、三〇〇	八一、〇〇〇	三〇、五三	九、二四〇
シーブスフキスキユー	二六〇、七六〇	九七、五〇〇	三七、三九	二四一、二〇〇	八一、九〇〇	三八、二四	二一、九〇〇
ハードフキスキユー	二八四、五二〇	一〇九、四四〇	三八、四六	二二四、六〇〇	八七、三〇〇	三八、七〇	二一、三〇〇
細草フキスキユー	一六二、九六〇	五三、二八〇	三二、七〇	九二、四〇〇	四二、六〇〇	四六、一〇	六、三六〇
レッドフキスキユー	四二七、三八〇	一五九、〇〇〇	三七、二〇	三五〇、七五〇	八九、四〇〇	二五、四五	二八、二〇〇
レッドトップ	六五五、二〇〇	二三四、九六〇	三五、八七	二六〇、二二〇	八八、五〇〇	三四、〇一	一二、九〇〇
ブラウンベントグラス	六五七、六〇〇	二四七、一四〇	三七、五八	四二一、六二〇	八四、六〇〇	三四、九九	一四、七〇〇
クリーピングベンドグラス	六七九、八〇〇	二五一、七〇〇	三七、〇三	二四六、〇〇〇	九一、八〇〇	三七、三二	一七、五八〇
ロフストークメドーグラス	二一九、〇〇〇	六二、四六〇	二八、五二	一三六、二〇〇	四三、五〇〇	三一、九四	二四、〇六〇

	實	實
ケンタッキブリユーグラス	二六〇、五二〇	九九、〇六〇
ペンニマールライグラス	四九四、四〇〇	一四七、一四〇
イタリアンライグラス	五八五、六〇〇	一一九、一〇〇
マンモースレッドクロバー	一、二六〇、一八〇	二一〇、五〇〇
メデオンレッドクロバー	一、三〇四、五八〇	二二九、三一〇
アルサヲククロバー	一、四四〇、九八〇	一七三、四六〇
ホワイトクロバー	一、二三三、〇八〇	一七四、一二〇
アルファルファ	八二九、二〇〇	一九三、四四〇
クリムソンクロバー	四二七、八〇〇	五六、〇六〇
ウードメドウグラス	一九二、六六〇	三四、五〇〇
セーンフオイン	一五六、〇〇〇	三四、五〇〇
バー子ットクロバー	六五八、五六〇	一五二、〇四〇
アンニアールライグラス	四五八、四〇〇	一四三、八二〇

	實	實
	二八、〇二	一九、二〇〇
	三一、七八	二六三、七〇〇
	二〇、三四	二七六、〇〇〇
	一七、五〇	五九二、五〇〇
	一七、五八	五七三、四〇〇
	一五、一四	三七六、五〇〇
	二二、〇六	三五二、五〇〇
	二二、三三	六三一、五〇〇
	一三、三一	—
	三五、八五	一六三、五〇〇
	二二、二	七一、八二〇
	三一二、〇九	三二三、四〇〇

	實	實
	七〇、二〇〇	一九、二〇〇
	八九、一〇〇	二七、〇〇〇
	二七、〇〇〇	二一二、九〇〇
	一八、八九	二〇〇、〇二
	一六、三三	一四、三八
	二二、七二	二三、六五
	一九、八〇	三八、五四
	一四、二二〇	六〇、〇六〇
	六〇、〇六〇	九〇、六〇〇

	實	實
	三五、二四	一七、五八〇
	三二、七九	二一、八二〇
	二六、一三	七二、一六〇
	一八、八九	八、二二〇
	二〇、〇二	七、九二〇
	一七、三八	三七、二二〇
	一七、八六	四、八六〇
	一九、八〇	九、九〇〇
	一一、二二〇	一一、二二〇
	一九、一三	三五、〇〇〇
	一七、九九	一七、四〇〇

第一類　植物類

其十二　藥草

本項ニ屬スル出品ニシテ審査ヲ加ヘタルモノハ洎芙蘭外三十八種ニシテ其ノ品名ノ別表ハ左ノ如シ俱樂草ハ本會ノ出品部類目錄中第一部ノ他ニソノ目ナシト雖元來藥草中ニハ全ク農家ノ培養ニ成レルモノト又山野ノ自生ニ出ルモノトノ二樣アルヨリ其ノ山野自生ノ品類ニ至リテハ或ハ林產トシテ第二部ニ出品セラレタルモノナキニアラサリシモ固ヨリ其ノ大部分ハ我第一部ニ出品セラレ自餘ノ第二部ニ亘リタルモノハ極メテ少部分ナリシヤ言ヲ竢

主任審査官　平野師應述

縣名	大分	鹿兒島	宮崎	長崎	佐賀	熊本	福岡	合計	
種類名	出品	受賞	出品	受賞	出品	受賞	出品	受賞	出品ニ對スル受賞ノ割合
雄町	二九〇	四〇	二五五	六一	一三	七	一九	三五	一、七二
白玉	七四	三	一	五八	二	八	一	九	一、八八
萬作	一	一	一	二	一	一	一	一	一、〇〇
高砂	四	一	一	四八	一	七	一	一	一、〇〇
都	一	一	一	一三	一	一	一	一	一、〇〇
瑞穗	一	一	一	一	一	一	一	一	一、〇〇
神力	二四	一	一	一	一	一	一	一	一、〇〇
日向錦	一	一	一	四六	一	一	一	一	一、〇〇
肥後坊主	一	一	一	四四	一	一	一	一	一、〇〇
竹成	一	一	一	七	一	一	一	一	一、〇〇
渡船	一	一	一	二	一	一	一	一	一、〇〇
今撰	一	一	一	一	一	一	一	一	一、〇〇

縣名 / 種類名	都	白玉	雄町	合計	割合
山口	三九四	一五八	五五		
廣島	一一三	三九	八		
岡山	六	四	三五		
合計	一一三	四四	五〇		
割合	二、七七	二、二六	二、五四		

種類名／縣名	穀良都	太平撰
出品點數	二七	一〇
受賞點數		
割合		

山陰地方

種類名／縣名	島根	鳥取
出品點數	五	一四
受賞點數	二六	二七
割合	一六	一六
	九	九
	四四	四八
	一九	一五
	四四	四四
	計 一三	計 一三
	三二〇	三二〇
	三二二	三二二
	四四〇	四四〇

近畿地方

種類名／縣名	兵庫	大阪	京都	奈良	和歌山	滋賀	各計	割合
出品點數	五一	一	五三	一	四七	一	五三	
受賞點數	一	九	三	六	二	一	一	
割合	六六	三七	三六					
	一	五	三					
	五九	九	一四	九二	五四	二	一五	
	六	三	一	一六	一九			
	六八	二	五	一二	七			
	六	一	二	六	二			
	六八							
	六							
	一四四	六二	八三	二六二	三八	一三	計 〇、三五三	
	一七	一九	六	一九	二五	一	二、二三	
	二、二三八	五四七	四七	一、二八	二、〇五	二、二三		

種類名／縣名	波ノ船	雄町	天神穗	長者穗	山田穗
出品點數	二	一九〇	四	四	三
受賞點數	一	一	一	一	六
割合	一	五二	三	三	
		一四	二	二	
		九			
		三			
		三			
		二			
	一九七	八八			
	五一	二二			
	二〇〇	二九二	五二	三五	四三
	五二	七	一四	一三	九
	二、五六	〇、九〇	二、七五	二、七一	一、四〇

種類名／縣名	花島	螺尖
出品點數	四六	計 五、四三
受賞點數	三八	七、一一
割合	三六	二、五〇

前表ニ據リテ見レハ略其地方ニ於ケル優秀ナル種類ノ如何ヲ察スルニ足ラン若シ此等ヲ標準トシテ更ニ其收量ノ如何ニ鑑ミ取捨スル所アラハ種類ノ一定ニ資スル所多カルヘシ

終ニ臨ミテ今回出品中其點數多ク品質精良ニシテ以テ各地方產米ノ標準トナスヘキ種類ノ器械鑑定成績ヲ示サン

小粒種

信州金子

府縣名	供試點數	子實ノ整否	硬度	水分
青森	二	九、五六	五、三二	九、二八
岩手	四	八、二九	五、四七	八、四七
福島	六	九、五四	五、一二	七、五四
秋田	四	九、一三	五、七一	八、八一
山形	九	九、三六	五、七六	八、五一
平均	二五	九、二九	五、五二	八、三八

荒木

府縣名	供試點數	子實ノ整否	硬度	水分
千葉	一六	六、九九	六、七九	八、九六
埼玉	一四	六、八九	六、七三	七、五五
山梨	三	七、六九	六、四〇	七、三七
栃木	一	五、七〇	六、二三	七、五六
群馬	六	六、一一	六、五九	八、〇二
長野	一	七、九〇	七、四二	七、四二
茨城	一	六、九四	五、七九	七、〇九
東京	二	六、四二	五、一二	六、四五
神奈川	一	六、三七	五、六五	六、八九
岐阜	四	七、八七	五、八九	七、四九
新潟	一	七、五〇	五、八六	七、七九

府縣名	供試點數	子實ノ整否	硬度	水分
福岡	一	六、九九	七、〇五	七、八五
平均	五一	六、九五	六、五三	七、九七

瑞穗

府縣名	供試點數	子實ノ整否	硬度	水分
長崎	九	五、九八	六、〇三	八、八八
佐賀	一五	七、三二	六、四二	七、八八
平均	二四	六、八一	六、二八	八、二六

大粒種

雄町

府縣名	供試點數	子實ノ整否	硬度	水分
滋賀	三	六、三一	四、八三	七、二八
岡山	八	六、三二	四、四九	九、四八
廣島	二	六、九〇	三、八八	八、四〇
香川	二	六、五九	四、六六	八、〇三
愛媛	一	七、一一	三、八二	八、一六
大分	四	七、四六	四、四八	八、二五
熊本	一〇	七、三八	四、三八	八、二一
平均	六一	六、九一	四、四三	八、七九

白玉

府縣名	供試點數	子實ノ整否	硬度	水分
滋賀	一	六、〇三	四、八五	七、一七
京都	一	八、七七	四、四五	七、八七
奈良	五	八、五六	四、四六	七、六二
大阪	三	七、六五	四、一八	七、八二
兵庫	一	六、〇九	三、九二	七、六七
山口	一一	八、八四	四、〇四	六、六〇
和歌山	一	五、二七	三、五〇	八、五二
大分	一	六、〇四	四、三六	八、四九
福岡	一	五、一五	三、六八	七、五六
平均	二五	八、〇〇	四、一六	七、二六

都

山口	二〇	八、四〇	四、二二	六、五六
福岡	一	六、五〇	五、〇七	八、四〇
鹿兒島	三六	八、一五	四、一六	七、二八
平均	五七	八、二二	四、二二	七、〇一

備考　供試點數ノ平均欄内ニアルモノハ其合計ヲ示ス

七、協賛賞狀

本會審査規則第九條ニ據リ協賛賞狀ヲ授與スヘキモノ五人ヲ得タリ左ニ其姓名來歷ヲ掲ク

山口縣磯部十藏

明治二十一年防長米改良組合創立ノ際其組合取締長トナリテ萬般ノ難局ヲ排シ米質改良ノ事業ニ專心從事シ今日防長米ノ名聲ヲ博スルニ至ラシム今回同縣出品米ノ概シテ優良ナルハ同人ノ賛助大ニ力アルモノトス

滋賀縣八田四郎治

明治二十一年近江米改良組合ノ創設ニ當リ與リテ力アリ爾來專心米質ノ改良ニ努メ三十一年二月同業組合ノ設置ニ當リ同組長トナリ今日近江米ノ名聲ヲ博スルニ至ラシム今回同縣出品米ノ概シテ優良ナルハ同人ノ賛助與リテ力アルモノトス

奈良縣上田武治郎

大和米輸出同業組合組長トシテ米撰俵裝等ニ關シ專心盡瘁セルノミナラス常ニ米質ノ改良ニ努メ今回同縣出品米ノ概シテ優良ナルニ至ラシム是レ同人ノ賛助大ニ力アルモノトス

熊本縣中村貞介

明治三十一年肥後米輸出同業組合ノ創立以來熱心其職務ニ從事シ孜々トシテ米質ノ改良ニ努メ一時失墜セル肥後米ノ聲價ヲ回復スルニ至ラシム今回同縣出品ノ概シテ優良ナルハ同人賛助ノ力大ナリトス

多年農事ニ勵精シ地方農事ノ改良ニ盡瘁スルコト數十年殊ニ米質ノ改良ニ努メ今回同縣出品ノ多數賞格ニ上レル號名簿未撰種ノ如キハ曾テ同人ノ撰出セルモノトス

千葉縣　澤田長左衛門

第五回内國勸業博覽會第一部審査報告卷ノ一中

主任審査官　澤野淳述
審査官　安藤廣太郎

第一類　植物類

其一乙　麥

一、大麥

總說

今回出品ノ大麥ハ和歌山愛媛二縣ヲ除クノ外全國ヲ通シテ多少之カ出品ヲ見サルナク其總點數一千四百九十七點ニシテ之ヲ前回ニ比スレハ四十三點ヲ減セリト雖モ此等ノ出品ハ小麥及ヒ稞麥ト共ニ宮城山口沖繩ノ三縣竝ニ臺灣ヲ除クノ外孰レモ府縣農會ノ撰拔ヲ經タルモノニシテ外國種大麥殊ニ「ゴルデンメロン」種ノ著ク增加シ幾ント其半數ヲ占メタルト一般ニ品質概シテ良好且整齊ナルトハ前回ニ比シ大ニ其面目ヲ新ニセルモノニシテ本邦麥作上最モ悅フヘキノコトナリトス

從來大麥ハ食用及ヒ飼料ニ供セラルルノミナリシカ近來麥酒釀造ノ發達シタルカ爲ニ其用途ハ大ニ擴張セラレ前途甚タ有望ナルモノアリ大藏省ノ調査ニ據レハ本邦ニ於ケル麥酒ノ産額ハ二十九年ニ於テハ三萬二千八百六十七石ニ過キサリシカ三十三年ニ至リテ十二萬三

百七十一石トナリ幾ンド四倍ニ達セリ然レトモ其原料タル麥芽ハ僅ニ其一部分ノミ内地ニ於テ製造セラルルノ外全ク之カ供給ヲ海外ニ仰クヲ以テ其輸入額ノ增加實ニ驚クヘキモノアリ今外國貿易年表ニヨリテ二十九年乃至三十五年七箇年間ニ於ケル麥芽ノ輸入高ヲ示セハ左ノ如シ

年次	重量(斤)	代價(圓)
二十九年	二、〇四〇、六八九	一七二、八七〇
三十年	二、三二四、三二一	二二一、五三五
三十一年	三、〇四二、四七六	二九三、五一〇
三十二年	四、二六四、六八三	四六八、六一九
三十三年	五、六四二、五三一	六一九、二二〇
三十四年	六、五八六、四四二	七六五、六三四
三十五年	二、九八六、一六〇	三三〇、三五一

此ノ如ク麥芽ノ輸入ハ二十九年ニ於テ二百萬斤餘代價十七萬圓餘ナリシモ三十二年ニハ其二倍以上トナリ更ニ三十四年ニ至リテ三倍以上ニ達シ年々ノ增加甚タ大ナリ(三十五年ニ於テ却テ減少セルハ麥酒課稅ノ爲ナラン)此趨勢ヲ以テスレハ將來麥酒釀造ノ發達ニ伴ヒ麥芽ノ輸入額ハ更ニ驚クヘキ數ニ達スルナラン

本邦麥酒釀造ノ爲ニ要スル大麥ノ量ヲ計算セン ニ麥酒ノ釀額ヲ二十萬石ト假定スレハ之ニ要スル麥芽ノ量大約十萬石乃至十二三萬石(麥芽百容ニ對シ普通百七十乃至二百容ノ麥酒ヲ得即チ千四百萬斤乃至千八百萬斤ナルヘシ而シテ麥芽製造ノ際大麥ハ重量二割內外ヲ減スルモ其容積ハ大差ナキヲ以テ一定量ノ大麥ヨリ同容量ノ麥芽ヲ得ルモノト見テ可ナリ今飜テ本邦大麥ノ現況ヲ尋ヌルニ最近農商務統計表ノ示ス所ニ據レハ二十七年以往七箇年間ニ於ケル平年ノ作付反別六十四萬七千五百七十九町三反其收量七百二十七萬八千二百七十一石ニシテ三十三年以往七箇年間ニ於ケル平年ノ作付反別六十四萬八千九百四十六町九反其收量八百四十五萬五千六十石トナリ作付反別ニ於テ僅カニ千分ノ二ヲ增加セルニ過キサレトモ其收量ハ百分ノ十六强ヲ增加シ大ニ改良進步ノ著キヲ認ム然レトモ尙其栽培法ニ改良ヲ加フレハ一割乃至二割ノ收量ヲ增加シ得ヘキコト亦難カラサルヲ以テ食料及ヒ飼料以外ニ麥酒釀造ノ原料ヲ本邦產大麥ニ取ルコト甚タ容易ナルヘシ然ルニ實際ニ於テ本邦產大麥ノ麥酒原料トシテ使用セラルル量ハ僅カニ其所要量ノ二割內外ニ過キス是レ其品質ノ麥酒釀造ニ適セサルカ爲ニ非ルカ否玆ニ其適否ヲ述フルニ先タチ麥酒釀造用大麥ノ有スヘキ性質ノ重ナルモノヲ左ニ示サン

一、子實ヨク充實シ重量大ニシテ粒ノ均一ナルコト

二、秤皮薄ク(普通全重量ニ對シ無水物トシテ七分乃至一割ナラサルヘカラス)蛋白質ノ含量少ナク內容粉狀ヲ呈スルコト

三、發芽力旺盛ニシテ發芽步合ノ多キコト(普通七割五分以上ナルヲ要ス)

四、色澤淡褐黃色ヲ呈シ光澤アリ且異種ノ香氣ヲ有セサルコト

五、調製佳良ニシテ種々ノ夾雜物ヲ含マサルコト

本邦產大麥ハ以上ノ要件ヲ充タスニ足ラサルカ否之ヲ今回ノ出品ニ徵スルニ本邦產大麥ハヨク此等ノ要件ヲ具有シ充分ニ麥酒ノ原料トシテ適當セルモノアルヲ認ム卽チ左ニ揭クル所ノ器械鑑定ノ成績ハ之ヲ證シテ餘リアリ（器械鑑定ハ主トシテ「ゴルデンメロン」ニ就テ行ヘリ）

府縣名	供試點數	子實ノ整否 平均	子實ノ整否 最多	子實ノ整否 最少	稈皮ノ割合 平均	稈皮ノ割合 最多	稈皮ノ割合 最少	發芽ノ歩合 供試點數	發芽ノ歩合 平均	發芽ノ歩合 最多	發芽ノ歩合 最少
北海道	二八	六、〇四	八、一三	四、九七	一二、四三	一二、六〇	七、四六	一九	八、八八	一〇、〇〇	五、一〇
岩手	二	七、四五	八、六五	六、二五	一一、〇一	一一、四八	一〇、五三	一	六、五四	八、六〇	二、五〇
福島	五	六、三四	七、三四	五、四〇	一二、四〇	一二、二九	一〇、八五	五	七、三〇	九、四〇	五、九〇
山形	四	六、五九	八、二〇	五、三二	一二、三四	一三、〇五	一一、五七	二	七、三〇	九、四〇	五、九〇
福井	二	八、七三	八、七九	八、六七	一二、四一	一二、四一	一一、四〇	一	八、〇二	八、〇〇	七、四〇
長野	二〇	六、八五	八、四四	五、一一	一〇、八七	一二、五〇	九、三三	一六	八、九二	一〇、〇〇	七、四〇
群馬	七	七、七九	九、四七	六、一四	一〇、七九	一二、四八	九、二三	七	八、六九	九、七〇	七、三〇
茨城	七	八、九七	九、四三	七、九五	一二、〇五	一三、〇二	一〇、一三	五	八、四八	九、七〇	七、三〇
埼玉	二三	六、九九	八、九二	五、一五	一〇、九二	一二、七七	一〇、九四	一三	七、九一	九、九〇	四、六〇
山梨	三	七、〇五	七、九八	六、二六	九、五六	九、八六	九、四六	二	七、五五	八、〇〇	七、一〇
千葉	六	七、九八	八、二三	七、一三	一〇、七五	一二、〇二	一〇、一〇				
東京	一	六、四五			一二、二一六						

備考　前表供試點數ノ平均欄內ニアルモノハ合計ヲ示ス

子實ノ整否ハ大麥百瓦ヲ直徑〇、五粍ノ差ヲ有セル各種ノ丸目篩ヲ以テ篩別シ其最多ナルモノノ重量ヲ以テ割合ヲ算出セリ而シテ概シテ大粒ナルモノハ小粒ノモノニ比シ子實均一ヲ缺クコト多シ卽チ其平均ハ左ノ如シ

大粒（直徑四、五粍ノ篩上ニ留マリタルモノ）百七點平均七割三分九厘

小粒（直徑四粍ノ篩ヲ通シ三、五粍篩上ニ留マリタルモノ）四十三點平均六割三分四厘

稈皮ノ割合ハ前項ニヨリテ得タルモノノ二十粒ニ就テ檢定セリ大粒ノモノハ概シテ小粒ノモノニ比シ稈皮ノ割合少シトス卽チ其平均ハ左ノ如シ

平均一粒ノ重量六厘以上	一〇、六三
同　五厘以上	六點平均
	三七點平均
	一一、二八

平均一粒ノ重量五匁以上　七點平均
同　四匁五以上　五九點平均
同　四匁以上　三二點平均
同　四匁以下　九點平均

發芽ノ歩合ハリーベンベルヒ氏發芽器中ニ百粒ツヽ排置シ七十二時間後ニ至リテ其發芽セル粒數ヲ算ヘ以テ歩合ヲ定メタリ

今更ニ出品目錄ニヨリテ各府縣ニ於ケル「ゴルデンメロン」種ノ出品點數ヲ其總出品點數ニ比較スレハ大多數ヲ占ムルヲ見ル即チ左ノ如シ

府縣名	出品點數	「ゴルデンメロン」種ノ出品點數	同上割合	府縣名	出品點數	「ゴルデンメロン」種ノ出品點數	同上割合
北海道	一二五	七四	五九、二	栃木	七〇	六	八、五
青森	四	一	二五、〇	千葉	三二	二〇	六二、五
富山	一七	二	一一、七	東京	三六	一七	四七、二
石川	一一	七	六三、六	神奈川	三九	二六	六六、七
岩手	一〇四	二八	二七、〇	静岡	一二五	一五	一二、〇
宮城	二四	五	二〇、八	愛知	五六	二六	四六、四
福島	二七	一九	七〇、三	滋賀	四八	四	八、三
山形	一二	二	一八、二	福井	五四	一〇	一九、六
新潟	二	二	一〇〇、〇	長野	五九	二三	三九、〇
埼玉	七〇	三三	四六、二	群馬	六五	四九	七五、四

一〇、八八
一〇、九七
一一、七二
一一、四四

府縣名	出品點數	「ゴルデンメロン」種ノ出品點數	同上割合	府縣名	出品點數	「ゴルデンメロン」種ノ出品點數	同上割合
茨城	一一六	一〇五	九一、一	岐阜	一一四	一五	一三、一
山梨	五六	三四	六一、八	三重	六五	五	七、六
鹿兒島	四	四	一〇〇、〇	香川	二二	六	二九、二
熊本	三九	二九	七四、四	高知	一	一	一〇〇、〇
福岡	五	一	二〇、〇	大分	三	一	三三、三
岡山	三	一	三三、三	兵庫	四	三	七五、〇
廣島	二	一	五〇、〇	奈良	八	二	二五、〇
山口	三	一	三三、三	京都	一九	七	三六、八
島根	三二	一〇	三二、五	合計	一、六三五	五九五	三六、〇
鳥取	三二	二	六、二				

備考　目錄中ニ矢羽根若クハ矢筈ト稱セルモノ二點アリシカ「ゴルデンメロン」種トシテ計算セリ

此ノ如ク本邦產大麥「ゴルデンメロン」種ハ麥酒ノ原料トシテ適當ナルノミナラス全國ニ於テ廣ク栽培セラルルニ拘ラス麥酒ノ原料トシテ使用セラルルコト少ナキハ未タ本邦ニ麥芽製造ヲ專門トセル工場ノ設立ナキニヨルヘシト雖モ全ク本邦農業組織ノ小規模ニシテ品質一定セルモノヲ多量ニ生產シ難キニ由ルサレハ將來各地ニ於テ適宜組合ノ如キモノヲ設ケ栽培ノ方法ニ改善ヲ加フルト共ニ之カ一定ヲ圖リ收穫ノ適期ヲ過ラサルニ注意シ協同以テ品質ノ一定セルモノヲ多數ニ產出スルニ務メハ獨リ麥作上ノ利益ヲ增進スルノミナラス麥酒ノ原料亦之ニヨリテ充分ナル供給ヲ受クヘク麥芽ノ輸入ヲ防クコト敢テ難キニアラサルヘ

シ是レ大麥栽培者ノ深ク意ヲ致サルルヘカラサル所ナリトス

今參考ノ爲メ大麥品質改良上注意スヘキ要點ヲ示セハ左ノ如シ(小麥及ヒ裸麥モ之ニ準ス)

一、子實ノ整齊ヲ期スル事　大麥ノ子實ハ米ト同シク其成熟ノ進行スルニ從ヒテ其厚サヲ增スモノナレハ子實ノ整齊ヲ期センニハ栽植肥培ノ方法ニ注意シ均一ナル生育ヲ遂ケシメ其出穗及ヒ成熟ノ整一ヲ企圖セサルヘカラス施肥過度ニ失シ或ハ其時期ヲ誤マルトキハ晩レ穗ヲ發生スルコト多ク或ハ倒伏スル等ノコトアリテ子實ノ不整ヲ招キ易シトス

二、色澤ヲ佳良ナラシムル事　收穫ノ適期ヲ過キタルモノ或ハ收穫ノ前後降雨ニ遭遇セルモノハ色澤暗濁トナリ易キヲ以テヨク其成熟ノ如何ニ注意シ收穫ノ際ハ務メテ降雨ヲ避クルヲ要ス麥酒用ノモノニアリテハ特ニ之カ注意ヲ怠ルヘカラス

三、乾燥ヲ完全ナラシムル事　乾燥不良ナルモノハ蟲害ニ罹リ易キヲ以テ其完全ヲ計ラサルヘカラス殊ニ麥酒用ノモノニアリテハ乾燥不良ナルトキハ其發芽力ヲ害スルコト多キヲ以テ其注意ヲ怠ルヘカラス

各府縣出品ニ對スル概評

各府縣出品ニ就キ其改善ヲ要スヘキ缺點ヲ擧クレハ左ノ如シ

北海道　品位概シテ整齊且優品ニ富ミ色澤乾燥調製共ニ見ルヘキモノ多シト雖モ往々子實不整ニシテ秤皮厚ク色澤良好ナラサルモノ多ク

岩手縣　子實稍整ヒ秤皮亦厚カラスト雖モ優品甚タ少ナク色澤ノ不良ナルモノ及ヒ蟲害ニ罹レルモノ多シ

宮城縣　品質概シテ不良觀ルヘキモノ甚少ク色澤不良乾燥亦宜シカラスシテ蟲害ニ罹レルモノ多シ

福島縣　品位整齊セリト雖モ優品少ク子實不整ニシテ秤皮厚ク色澤良好ナラサルモノ多ク蟲害ヲ蒙レルモノ亦少カラス

山形縣　品質觀ルヘキモノナキニアラサレトモ概シテ秤皮厚ク色澤宜シカラス又往々蟲害ヲ蒙レルモノアリ

福井縣　品質良好ニシテ觀ルヘキモノアリト雖モ其多數ハ色澤乾燥共ニ不良ナリ

長野縣　品位優秀ニシテ且整齊ナルハ悅フヘシト雖モ往々子實不整秤皮厚キモノアルヲ遺憾トス

群馬縣　子實稍整ヒ秤皮薄ク優品ニ乏シカラサレトモ概シテ品位整齊ヲ缺キ優劣ノ差甚シク且收穫時ヲ過リタルカ爲其色澤ヲ損セルモノ多キハ惜ム可シ

茨城縣　品位整齊ニシテ優品ニ富ミ秤皮薄ク色澤佳良ナレトモ蟲害ヲ蒙レルモノ少カラサルハ遺憾ナリ

山梨縣　品位整齊優品ニ富ミ秤皮薄ク色澤乾燥亦概シテ佳良ナリ然レトモ往々子實ノ不整ナルモノ及ヒ蟲害ニ罹レルモノアルハ遺憾ナリ

埼玉縣　秤皮薄キモノアレトモ概シテ品位劣等ニシテ色澤不良蟲害ニ罹レルモノ多ク觀ル

ヘキノ品甚タ少ナシ

栃木縣　品質概シテ不良秤皮厚ク色澤宜シカラス

千葉縣　往々子實ヨク整ヒ秤皮亦厚カラサルモノヲ認ムト雖モ概シテ色澤不良ナルモノ多シ

ク蟲害ニ罹レルモノ亦少カラス

東京府　品位概シテ劣等秤皮厚ク色澤暗濁蟲害ニ罹レルモノ多シ

神奈川縣　品位中等且整齊ニシテ色澤佳良ナレトモ秤皮ノ厚キモノ及ヒ蟲害ニ罹レルモノ亦少カラス

靜岡縣　殆ント內國種ニシテ品位中等ノモノ多ク稍整齊セリト雖モ色澤良好ナラサルモノアリ

愛知縣　品位稍整ヒ良品ニ乏シカラス秤皮厚カラスト雖モ蟲害ヲ蒙レルモノ多キヲ遺憾トス

滋賀縣　品質不良ニシテ觀ルヘキモノ甚タ少シ

岐阜縣　品位中等ニシテ整齊セリト雖モ外國種ニ優品少ク却テ內國種ニ觀ルヘキモノアリ

色澤佳良ナレトモ蟲害ニ罹レルモノ亦少カラス

香川縣　品位概シテ優等色澤良好ナルモノ多シト雖モ子實ノ不整ナルハ惜ムヘシ

長崎縣　內國種ノミニシテ品位概シテ劣等秤皮厚ク色澤不良乾燥亦宜シカラス

佐賀縣　內國種多ク色澤稍佳ナレトモ觀ルヘキモノ甚少シ

熊本縣　品位概シテ劣惡ニシテ秤皮厚ク色澤亦不良ナリ

島根縣　品位整齊色澤佳良觀ルヘキノ優品多シ唯往々秤皮ノ稍厚キモノアルハ惜ムヘシ

鳥取縣　品質不良ニシテ觀ルヘキモノ少ナシ

大阪府　品位劣等ニシテ良品甚タ稀ナリ

京都府　內國種多ク概シテ品位劣等色澤不良ナリ

其他ノ諸縣ハ出品點數甚タ少ク加フルニ品質不良ナルモノ多キヲ以テ玆ニ之カ批評ヲ加ヘス

大麥授賞一覽表

府縣名	出品點數	一等	二等	三等	褒狀	合計	出品點數ニ對スル授賞ノ割合
北海道	一〇八	一	四	五	一四	二四	二、二二
東京	三六			一	四	五	一、三九
都	二四				二	二	〇、八三
阪	一四				二	二	一、四三
神奈川	四〇*		二	一	五	八	二、〇〇
庫	四				一	一	二、五〇
崎	三四				三	三	〇、八八
潟	二				一	一	五、〇〇
玉	六七			一	六	八	一、一九
埼	六一			三	七	一二	一、九七
馬							
群							

| | | |

シテ前回ト大差ナシト雖モ其進歩ノ狀況ハ大ニ刮目スヘキモノアリ前回ニ於テハ外國種ハ其品位遙ニ内國種ニ下リ北海道長崎、愛媛ノ一道二縣ヲ除クノ外概子充實十分ナラス色澤不良乾燥亦完全ナラサリシカ今回ハ幾ント其全部府縣農會ノ撰拔ヲ經タルモノナルカ故ニ品質概シテ良好ナルヲ見ル殊ニ外國種ハ其出品著ク增加シ加フルニ其品質敢テ内國種ニ劣ラサルノミナラス却テ上位ヲ占メントスルノ傾向ヲ示シタルハ麥粉輸入ノ盛ナル今日ニ於テ大ニ人意ヲ强ウスルニ足リ甚タ悦フヘキノ現象ナリトス

今農商務統計表ニ據リテ小麥ノ栽培反別及ヒ其收量ヲ調査スルニ三十三年以往七箇年間ニ於ケル平年ノ作付反別四十五萬五千九百十三町三反其收量四百一萬七千百十五石ニシテ之ヲ二十七年以往七箇年間ニ於ケル平年ノ作付反別及收量ニ比スレハ作付反別ノ增加ハ僅カニ五分弱ニ過キサルモ收量ハ二割八分强ヲ增加シ其進歩ノ顯著ナルヲ示セリ然レトモ麥粉ノ需要ハ近年非常ニ增加シ内地產小麥ノミヲ以テ之ニ應スル能ハサルカ爲小麥及ヒ麥粉ノ輸入ハ年ヲ追ヒテ增加セリ今二十七年乃至三十五年間ニ於ケル小麥及ヒ麥粉ノ輸入額ヲ示セハ左ノ如シ

年次	小麥		麥粉		價額合計
	數量	價額	數量	價額	
	石	円	石	円	円
二十七年	八、二五六	三一、〇四三	一四一、五四〇	六一、九〇〇九	六五〇、〇五二
二十八年	一、六五〇	七、五八三	九五、九五一	四〇六、八五五	四一四、四三八
二十九年	一七、二三二	一〇〇、二三六	二一九、二一九	九九四、二〇二	一、〇九四、四三八
三十年	七一、一九五	二八四、二五五	一四一、五四〇	六一九、〇〇九	九〇三、二六四
三十一年	二二、三八五	一四三、九一三	一九五、九五一	八六九、四九〇	一、〇一三、八八三
三十二年	一三、六一九	八六、四九〇	一七、五四〇	七六、〇九一	一六二、五八一
三十三年	九九、三三五	六九二、三四二	一四一、五四〇	六一九、〇〇九	一、三一一、三五一
三十四年	三八、一六六	二七二、八六九	二一九、二一九	九九四、二〇二	一、二六六、〇七一
三十五年	三八、四六〇	二四〇、〇五〇	六五九、二四三	二、八七三、三〇二	三、一一三、三五二

前表中麥粉ノ量ヲ其原料タル小麥ノ石數ニ改算シ輸入小麥ノ量ト合スルトキハ左ノ如キ數量トナル

年次	麥粉ニ要スル小麥量	輸入小麥量	合計
	石	石	石
三十三年	五七六、四一二	九九、三三五	六七五、七四七
三十四年	四〇三、〇五八	三八、一六六	四四一、二二四
三十五年	四九三、〇二四	三八、四六〇	五三一、四八四

備考　麥粉ハ小麥ノ重量百ニ對シ六十五ヲ得ルモノトシテ改算シ其石數ハ小麥一升ノ重量三百六十匁麥粉一升ノ重量百七十五匁トシテ計算セリ

是ニ由リテ之ヲ觀レハ現時海外ヨリ輸入スル小麥及ヒ麥粉ノ量ハ其石數ニ於テ本邦小麥生產高ノ一割五六分ニ當レリ是本邦麥作上憂フヘキノコトナリト雖モ飜テ本邦小麥ノ現況ニヨリテ察スレハ栽培收穫ノ方法ニ注意セハ現時ノ收量ニ比シ二割內外ノ增收ヲ期スルコト

容易ナルヘク加フルニ今回ノ出品ニ徴スルニ其品質良好ニシテ製粉ノ原料ニ適セルモノ甚タ多キヲ以テ此等ノ種類廣ク傳播セラレ良質ノモノ盛ニ生產セラルルニ至ラハ麥粉ノ輸入ヲ防クニ於テ大ニ觀ルヘキモノアルヤ亦疑ヲ容レサルナリ

今參考ノ爲各府縣出品中品質良好ナルモノノ種類名ヲ記セハ左ノ如シ（括弧内ノ府縣名ハ受賞アリシモノヲ示ス）

フルツ（青森、岩手、茨城、山梨／神奈川、千葉、靜岡／愛知、岐阜、德島、岡山）

カリフオルニヤ（岩手、福島／新潟、奈良）

オレゴン（岐阜、三重、大阪）

白小麥（北海道、岩手、長野）

赤坊主（栃木、福岡、長崎）

資　撰（茨城）

軍　配（山梨）

關　取（群馬）

蜂ノ子（埼玉）

雪　晒（佐賀、熊本、鹿兒島）

白　皮（岩手、神奈川）

軍　扇（山梨）

赤三尺（群馬）

細赤殼（神奈川）

江　島（島根）

ヘルベットチヤッフ（岩手／福島／新潟）

ド、オースタラリー（三重）

東　洋（鳥取）

玉　名（福岡）

晒小麥（佐賀）

辨　天（長崎）

唐團扇（熊本）

更ニ又各府縣出品中其優品ニ就キテ調査セル子實ノ整否ヲ左ニ掲ケテ參考ニ供セン

木ノ下（愛媛）

改　進（福岡）

黒　木（長崎）

寶　滿（熊本）

府縣名	出品點數	平均	最多	最少	府縣名	出品點數	平均	最多	最少
北海道	七	七、二八（割）	八、七八（割）	五、三六（割）	愛知	八	六、四九（割）	七、八八（割）	五、〇六（割）
岩手	三	八、三三	九、二四	七、八四	岐阜	四	六、〇八	六、三四	五、八一
福島	一	五、一六			三重	四	八、四三	九、一六	七、六四
山形	一	六、二六			德島	三	八、五八	九、一二	八、二八
新潟	一	七、一一			香川	七	七、四七	八、六五	六、五七
長野	三	八、四一	九、〇八	七、九六	沖繩	六	六、六四	七、六三	五、七四
群馬	二	八、四四	九、一二	七、七六	臺灣	一	八、二六		
茨城	一五	六、九八	八、五一	五、九三	熊本	七	六、四二	九、〇一	五、一四
山梨	七	七、六〇	九、六九	六、八四	長崎	八	六、八七	七、七六	五、二七
埼玉					福島	一	八、八五		
千葉	一	五、六九			神奈川	九	八、三八	九、七〇	六、二五
靜岡	三	七、三五	七、八五	六、七七	大阪	一	七、六六		

兵庫	一	六、九六	—	—	合計	一〇五	七、二六	—
島根	一	七、三四	—	—				—

備考　子實整否ノ檢査法ハ大麥ニ同シ

各府縣出品ニ對スル概評

今各府縣出品ニ就キ概評ヲ試ムレハ左ノ如シ

北海道　品質概シテ整齊良品ニ乏シカラス色澤、乾燥、調製亦佳ナリ唯往々異種ノ混淆セルモノアルヲ遺憾トス

青森縣及岩手縣　品質中等概シテ整齊ナレトモ乾燥稍〻不良ナリ

宮城縣　品質不良殆ント觀ルヘキモノナシ

新潟縣　品質中等ニシテヨク整ヘリト雖モ色澤乾燥不良ナルモノ多シ

長野縣　品質概シテ整齊且優品ニ富ミ色澤良好乾燥調製共ニ佳ナリ

群馬縣　內國種大部分ヲ占メ品質概シテ劣等觀ルヘキノ良品ニ乏シク色澤乾燥不良ナルモノ多シ

茨城縣　殆ント內國種ナレトモ種類一定シ品質亦整齊觀ルヘキノ良品多シ

山梨縣　品位整齊ニシテ良品ニ富ミ色澤良好乾燥亦宜シク茨城縣ト相伯仲セリ

栃木縣　品質劣等ノモノ甚タ多ク殊ニ子粒ノ充實ヲ缺クコト著シトス

神奈川縣　品位整齊ニシテ優品ニ富ミ色澤乾燥佳良ニシテ甚シキ劣品ヲ見ス

靜岡縣　品位中等ニシテ整齊甚タシキ劣惡ノモノナシ

愛知縣　優品ノ觀ルヘキナシト雖モ品位概シテ整齊中等ノモノ多キヲ占ム

三重縣　甚シキ劣品アリト雖モ亦一二ノ稍〻觀ルヘキモノアリ

岐阜縣　良品ナキニアラスト雖モ概シテ品質劣等ノモノ多シ

德島縣　外國種ノ品質ハ觀ルニ足ルヘキモ內國種ハ劣等ニシテ色澤乾燥不良ナリ

香川縣　品位中等ニシテ整齊ナレトモ優品乏シク乾燥宜シカラス蟲害ヲ蒙レルモノアリ

大分縣　品質劣等ニシテ觀ルヘキモノ甚タ少シ

長崎縣　優品多ク色澤良好乾燥調製亦佳ナリト雖モ往々色澤不良蟲害ヲ蒙レルモノアリ

佐賀縣　品質中等ニシテ著キ優品ヲ見サルノミナラス往々甚シキ粗惡ノモノアリ又蟲害ヲ蒙レルモノ稍〻多シ

熊本縣　品質概シテ佐賀縣ニ比シ稍〻優レルモ蟲害ニ罹レルモノ少カラス

福岡縣　蟲害ニ罹レルモノ多ク品質粗惡ニシテ觀ルヘキモノ稀ナリ

兵庫、大阪、奈良、京都ノ二府二縣　品質概シテ劣等ニシテ觀ルヘキモノ甚少シ

沖繩縣　品質劣等ニシテ色澤不良乾燥調製共ニ宜シカラサルモノ甚多シ

臺灣總督府　品質粗惡ニシテ觀ルヘキノ品甚少ナク乾燥調製共ニ不良ニシテ蟲害甚タシキモノ多シ

其他ノ諸縣ハ出品點數少ク且觀ルヘキノ良品甚少シ

小麥授賞一覽表

府縣名	出品點數	一等	二等	三等	褒狀	合計	出品點數ニ比シ授賞ノ割合
北海道	二七	一	一	一	四	七	二、五九
東京	七	—	—	—	—	—	—
京都	七	—	—	—	一	一	一、四三
大阪	六	—	—	一	—	一	一、六七
神奈川	二五	一	一	三	六	一一	四、四四
兵庫	一九	—	—	—	二	二	一、〇五
長崎	六二	一	三	三	六	一三	二、一〇
新潟	一一	—	—	一	三	四	三、六四
埼玉	一一	—	—	—	一	一	〇、九一
群馬	二六	—	—	一	二	三	一、一六
千葉	七	—	—	一	—	一	一、四三
茨城	八九	—	二	四	八	一四	一、五七
栃木	四〇	—	—	—	三	三	〇、七五
奈良	二〇	—	—	—	一	一	〇、五〇
三重	八	—	一	一	二	四	五、〇〇
愛知	三二	—	一	二	三	六	一、八八
靜岡	八	—	—	一	二	三	三、七五
山梨	二二	—	二	二	三	七	三、一八
滋賀	三	—	—	—	—	—	—
岐阜	二九	—	—	二	三	五	一、七二
長野	一七	—	一	一	二	四	二、三五
宮城	一二	—	—	—	一	一	〇、八三
福島	三	—	—	一	一	二	六、六七
岩手	四〇	—	—	一	五	六	一、五〇
青森	八	—	—	—	一	一	一、二五
山形	五	—	—	—	一	一	二、〇〇
秋田	四	—	—	—	一	一	二、五〇
福井	四	—	—	—	—	—	—
石川	二	—	—	—	—	—	—
富山	四	—	—	—	一	一	二、五〇
鳥取	一〇	—	—	—	一	一	一、〇〇
島根	九	—	—	一	一	二	二、二二
岡山	五	—	—	—	一	一	二、〇〇
廣島	四	—	—	—	一	一	二、五〇
山口	—	—	—	—	—	—	—
和歌山	三	—	—	—	—	—	—
德島	一二	—	一	一	一	三	二、五〇
香川	四九	—	—	二	五	七	一、四三
愛媛	四	—	—	—	一	一	二、五〇
高知	九	—	—	—	一	一	一、一一
福岡	五一	—	—	一	四	五	〇、九八

大分	五五	—	—	—	—	四	四	〇、七三
佐賀	一三一	—	—	五	八	一三	〇、九九
熊本	七三	—	二	三	六	一一	一、五一
宮崎	三	—	—	—	—	—	—
鹿兒島	九	—	—	—	一	一	一、一一
沖縄	六一	—	—	二	七	九	一、四八
臺灣	二三	—	—	—	四	四	一、七四
合計	一、〇六九	三	一五	四一	一〇九	一六九	一、五八

三、稞麥

總說

今回出品ノ稞麥ハ其總點數一千八百九十四點ニシテ前回ニ比シ六百八十七點ヲ減セリ而シテ其出品ハ幾內以西ノ地ニ多クシテ關東地方ハ甚少ク奧羽地方ニ至リテハ之レカ出品ヲ見サルニ拘ラス北海道ニ於テ六十有二點ノ出品アリ一般ニ其品質大麥及小麥ト同シク良好ニシテ觀ルヘキモノ多シ

稞麥ハ大麥ニ比シ其成熟早ク二毛作田ノ裏作トシテ適當ナルヲ以テ水田ノ改良ヲ行ヒ之カ栽培反別及ヒ收量ノ增加ヲ圖ルハ一方ニ於テ自ラ米ノ產額ヲ增加スヘキ道ナリトス今農商務統計表ニ據リテ其栽培反別及ヒ收量ヲ調査スルニ三十三年以往七箇年間ニ於ケル平年ノ作付反別六十七萬八百三十二町九反其收量六百九十萬九千六百七十八石ニシテ二十七年以往七箇年間ニ於ケル平年ニ比シ作付反別ハ七分四厘ヲ增セルニ過キサレトモ收量ハ二割〇四厘ヲ增加シ其進步ノ顯著ナルヲ示セルハ悅フヘキノコトナリトス

今各府縣出品中其優品ニ就イテ調査セル子實整否ノ割合ヲ示セハ左ノ如シ

府縣名	供試點數	平均	最多	最少	府縣名	供試點數	平均	最多	最少
北海道	四	七、二五	八、二六	六、二四	長崎	一七	六、九二	九、〇八	五、三七
神奈川	一	六、六二	—	—	佐賀	一	五、三五	—	—
靜岡	五	七、〇〇	八、一七	六、一五	熊本	五	六、三五	七、五九	五、〇二
岐阜	三	八、一〇	八、六四	七、〇〇	福岡	一	八、二五	—	—
愛媛	一三	七、一八	九、四五	五、五九	山口	五	八、三六	九、九〇	六、三五
三重	三	六、四八	七、二〇	五、七五	岡山	四	七、三六	九、六五	六、一八
和歌山	四	七、五〇	八、五〇	六、六〇	兵庫	四	八、七二	九、七三	七、五六
德島	二	七、一五	七、二九	七、〇〇	大阪	五	八、五九	九、七七	七、四九
香川	二一	八、二五	九、九〇	六、五二	奈良	三	六、九一	七、二〇	六、六九
廣島	五	七、一八	八、四八	五、四〇	京都	二	七、五三	九、三三	五、七三
高知	一	七、四五	—	—	合計	一一〇	七、四四	—	—
鹿兒島	一	六、六五	—	—					

各府縣出品ニ對スル概評

今各府縣出品ニ就キ概評ヲ試ムレハ左ノ如シ

北海道　品質良好ノモノ少ク調製宜シカラスシテ粃土砂ノ混淆セルモノ多シ

靜岡縣　品質稍〻整ヒ良品少カラサレトモ調製不良ニシテ蟲害ヲ蒙レルモノ多シ

愛知縣　品質不良ニシテ觀ルヘキモノナシ

岐阜縣　品質稍〻整ヒ調製可ナルモノアレトモ良品少シ

三重縣　品位中等概シテ整齊セリト雖モ良品少ク調製宜シカラサルモノ多ク蟲害ニ罹レルモノ亦少カラス

和歌山縣　品質中等優品ナク調製亦宜シカラス

德島縣　品質良好ナラサルモノ多ク種類ノ混淆甚タシク調製亦不良ナリ

香川縣　品質整齊且優品ニ富ミ色澤乾燥亦良好ナルモノ多シ唯往々調製十分ナラサルト蟲害ヲ蒙レルモノアルハ遺憾ナリ

愛媛縣　品質良好ノモノ多シト雖モ調製完全ヲ缺クモノ少カラサルヲ惜ム

高知縣　品質中等ニシテ良品ニ乏シク調製亦完全ナラス

大分縣及宮崎縣　品質調製共ニ不良ニシテ觀ルヘキモノ稀ナリ

鹿兒島縣　品質稍〻觀ルヘキモノアリト雖モ概シテ充實ヲ缺ケルモノ多シ

長崎縣　優品ナキニアラスト雖モ品質劣惡ノモノ亦少ナカラス

佐賀縣　品質調製共ニ中等ニシテ優品ニ乏シ

熊本縣　品質不良觀ルヘキモノ少ク殊ニ調製不良ナリ

福岡縣　概シテ品質中等良品少シ往々品質粗惡ナルモノアリ

山口縣　良品ナキニアラスト雖モ概シテ品質ノ整一ヲ缺キ其劣品ニ至リテハ素質調製共ニ觀ルニ堪ヘサルモノアリテ優品ノ懸隔著キハ頗ル缺點ナリトス

廣島縣　品質中等稍〻整一ナリト雖モ乾燥調製可ナラサルモノ多シ

岡山縣　品質整ヒ調製稍〻可ナリト雖モ良品ニ乏シ

兵庫縣　良品少カラスト雖モ概シテ調製ノ不良ナルモノ多キヲ遺憾トス

大阪府　品質整齊ニシテ觀ルヘキノ良品少カラス大體ニ於テ兵庫縣ト大差ナシ

奈良縣　品質中等ニシテヨク整ヘルモ良品少ク且蟲害ヲ蒙レルモノアリ

京都府　品質見ルヘキノ良品少ク色澤良好ナラサルモノ多シ

其他ノ諸府縣ハ出品點數少キノミナラス觀ルヘキノ良品甚少シ

裸麥授賞一覽表

府縣名	出品點數	一等	二等	三等	褒狀	合計	出品點數ニ比シ授賞ノ割合
北海道	六二						
東京	一						
京都	六〇						
大阪	二〇一						
神奈川	五						
兵庫	一〇七	一	二	二	一	六	一割四五
長崎	一四九						

富山	鳥取	島根	岡山	広島	山口	島根	和歌山	徳島	香川	愛媛	高知	福岡	大分	佐賀	長崎	熊本	宮崎	鹿児島	沖縄	台湾	合計
二	七	九	二二	六七	八九	四一	一〇九	二五四	一二八	四五	一〇二	四四	四七	四七	二五	四七	一三				一八九四
								一													
二	一	一	二	七一	三																
二	二	四	二	四	九	一〇	六	二	四	二	一一	九	一一	四	一						六八
一	四	二	一〇	四	二	一一	三	一三	二七	一三	六	一五	四	五	五	二	四				二三九
一	一	二	七	一四	一五	二〇	一三	四五	二五	一六	七	一六	四	六	九	二	四				三三一
二、四三	一、九一	二、二二	二、〇九	一、六九	一、四六	一、八三	一、七七	一、九五	一、五六	一、五七	〇、九一	一、二八	一、九一	一、一一	〇、八〇	三、〇八					一、七五

四、燕麥、ライ麥及ヒ蕎花

新潟	群馬	千葉	茨城	栃木	奈良	三重	愛知	静岡	山梨	滋賀	岐阜	長野	宮城	福島	岩手	青森	山形	秋田	福井	石川	岡山	広島	鳥取	島根	富山
三四																									

燕麥ノ出品ハ北海道ニ十七點岩手縣ニ二點アリ共ニ品質觀ルヘキモノアリ馬匹改良ノ必要ナル今日各地方ニ於テ盛ニ栽培スルニ至ランコトヲ望ム

ライ麥ハ北海道ニ一品ノ出品アルノミ又蕎麥ハ臺灣ニ二點ノ出品アリシノミニシテ品質稍可ナリ

五、種類ニ關スル調査

米ノ例ニ倣ヒ各府縣ニ於ケル種類ノ狀況ヲ示サンカ爲麥類ノ種類名及ヒ其點數ヲ出品目錄ニヨリテ調査スレハ左ノ如シ(調査ノ方法ハ米ニ同シ)

大麥

北海道廳　九十二點

ゴルデンメロン	七四	ハンナー	四
六角	一	新角	一
獨逸	一		

青森縣　一點

ゴルデンメロン	一		

岩手縣　六十點

ゴルデンメロン	二八	六角	一一
白麥	三	アイノコ	三
シュバリー	八	六角シュバリー	一
四角シュバリー	一	コーカサス	一

關東六角　六　白六角　三

ツバクロ	一	シュバリー	一

白肌	一	春蒔	一

宮城縣　十一點

ゴルデンメロン	五	六角	三
ケープ	一		

福島縣　二十三點

ゴルデンメロン	一九	六角	二
秋田縣	四點		

在來種　四

山形縣　九點

ゴルデンメロン	二	ゴールドツープ	二
早熟麥	一	六角	一

新潟縣　二點

ゴルデンメロン	二		

富山縣　四點

ゴルデンメロン	二	擂麥	一

石川縣　九點

ゴルデンメロン	七	目黒	一
毛長	一	穗揃	一
四角	一	シュバリー	一
在來種	豐年	一	スッパクール　一
眞田	一	白麥	二
赤坊主	一		
稈大麥	一		

福井縣　十八點

ゴルデンメロン　一〇　六角　五　穗長　二　五畝四石　一
ゴルデンメロン　二三　スッパクール　二　六角シュパリー　一　白六角　一
長麥　一　穗揃　一　豐年　一
長野縣　三十點
群馬縣　六十五點
ゴルデンメロン　四九　白麥　四　穗揃　二　スッパクール　一
薄皮　一　借金ナシ　一　眞田　二十日早　一
嘉藏　一　肥後　一　白備前　カヘコマイ　一
千本早熟　一
茨城縣　百〇九點
ゴルデンメロン一〇五　九合　一　スッパクール　一　春六　一
マスラヲ　一
山梨縣　四十三點
ゴルデンメロン　三四　白麥　三　中良　一　改良豐年麥　一
晩丈揃　一　中生大六角　一　六角彌六　一　六角　一
埼玉縣　五十點

ゴルデンメロン　三二　改良豐年　三　穗揃　二　奴　二
谷風　一　三德　一　毛長　一　禾折　一
白穗　一　四國　一　豐年　一　白備前　一
關取　一　早苗穗揃　一　虎備前　一
栃木縣　二十八點
ゴルデンメロン　六　關取　三　白備前　二　白麥　二
芒長　一　雨風不知　一　穗揃　一　改良富國　一
改良一皮　一　谷風早　一　ヨンカラ　一　大丈夫　一
半坊主　一　ザンキリ　一　福良麥　一　三月　一
鳥ノ尾　一　三德　一　豐年　一
千葉縣　二十四點
ゴルデンメロン　二〇　豐年　一　野地四石　一　チーフ　一
六角　一
東京府　二十三點
ゴルデンメロン　一七　半芒　四　虎ノ尾　一　四石　一
神奈川縣　二十九點
ゴルデンメロン　二六　鎌倉　一　三德　一　六角　一

静岡縣　四十六點

ゴルデンメロン　一五　白六角　五　谷風　三　白麥　三
六角　二　濱名白麥　二　青三德　二　白穗揃　二
一皮　二　鬼稈　一　穗揃　一　赤ズレボー　一
白穗　一　改良眞田　一　白皮穗揃　一　遠磨　一
白穗撰出シ　一　片稈　一　豐年　一

愛知縣　五十四點

ゴルデンメロン　二六　一皮　一九　白麥　八　穗長　一
滋賀縣　七點
ゴルデンメロン　四　八石　一　チンコ　一　倍取　一
岐阜縣　四十八點
ゴルデンメロン　一五　眞田　六　白麥　五　白南宮　三
軍配　二　塞坂　二　中長　一　フン黑穗　一
白サガチ　一　萬石　一　南宮　一　チク　一
皮麥切揃　一　白繭　一　毛長　一　穗揃　一
白錦　一　大白麥　一　八ツ割　一　美髯　一
白伏　一

三重縣　五點

ゴルデンメロン　五　徳島縣　一點
スッパクール　一　香川縣　六點
ゴルデンメロン　六　高知縣　一點
ゴルデンメロン　一　大分縣　三點
ケープ　二　ゴルデンメロン　一　鹿兒島縣　四點
ゴルデンメロン　四　長崎縣　二十五點
ツキヤス　七　薄皮　五　チジオーシユウ　三　瀨高　三
一皮　二　岩藏　二　徳麥　一　オーシユウ　一
シラガオーシユウ　一　小十兵衛　一
佐賀縣　三點

一皮　二　白肌　一
熊本縣　三十四點
ゴルデンメロン　二九　六角シュバリー　三
福岡縣　一點
ゴルデンメロン　一
山口縣　二點
ゴルデンメロン　一　長芒　一
廣島縣　二點
矢羽根　一　ミシマ　一
岡山縣　二點
ゴルデンメロン　一　ハキダメ　一
島根縣　十四點
ゴルデンメロン　一〇　穗揃　二
鳥取縣　五點
ゴルデンメロン　二　千目　一
兵庫縣　三點
ゴルデンメロン　三

奈良縣　二點
ゴルデンメロン　二
京都府　十二點
矢筈　五　ゴルデンメロン　二
六角　一　二箇
小麥
北海道　七點
マーチンアンバー　六　赤皮赤　六
青森縣　二點
フルツ　一
岩手縣　三十一點
カリフオルニア　一五　フルツ　六角
紫　二　オレゴン
宮城縣　一點
フルツ　一
福島縣　三點
カリフオルニア　一　ベルベットチヤップ　一
第一類　植物類

九舛坊　二　大六角　一
一
赤坊主　二
ベルベットチヤップ　一
六角　一

秋田縣　四點

カリフオルニア　一　在來種　三
山形縣　三點
オレゴン　二　坊主　一
新潟縣　十一點
カリフオルニア　六　ベルベットチヤッフ　三
富山縣　一點
フルツ　一
福井縣　一點
スギハラ　一
長野縣　三點
モルト　一　佃　一
群馬縣　二十八點
關取　六　赤三尺　四
スネツキシ　二　赤坊主　二
國富　一　改良三尺　一
改良　一　壹號　一
白皮白　一　庄內　一
白坊主　三　フルツ　二
南京笑出　二　二本三　一
赤　一　笑出　一
鬼ガラ　一

茨城縣　八十一點

資撰　六四　フルツ　一一
赤小麥　一　白川早穗　一
山梨縣　十五點
軍扇　三　軍配　二
軍扇白毛　一　笑ミ　一
內白　一　豐歲　一
埼玉縣　四點
フルツ　一　坂種　一
栃木縣　九點
丈高　一　旭　一
赤坊主　三　白麥　一
坊主　一　關取　一
千葉縣　四點
岩槻　三　フルツ　二
東京府　二點
柳窪　二　丈揃　二
神奈川縣　十五點
赤穗　一　赤早　一
第一類　植物類
三德　二　富國　二
フルツ　二　丈揃　二
赤早　一　赤穗　一
丈高　一　旭　一
白坊主　一　軍扇　一
早熟坊主　一

フルツ　四　白皮
細稈　一　細赤殻
饅頭　一

三尺　静岡縣　二點
一　フルツ
愛知縣　二十八點
フルツ　一四　赤
メリケン　一　オースタラリー
ソノラ　一　穂揃
岐阜縣　五點
フルツ　三　オレゴン
三重縣　三點
オレゴン　三
香川縣　二點
フルツ　一　金比羅
愛媛縣　一點
水ノ下　一

三　白坊主　二　赤坊主
一　ドオスタラリー　一　相州坊主

一

三　赤坊主　三　白坊主
一　内山　一　赤皮

一　赤穂　一

大分縣　五點
新吉　二　白坊子
鹿兒島縣　九點
雪晒　五　フルツ
久高　一
宮崎縣　一點
イワシ　一
長崎縣　三十四點
素麺小麥　一一　岩打
白小麥　二　白坊
赤五戸　一　オーシユウ
白坊主　一　シロク穂
佐賀縣　十八點
雪晒　九　フルニ
松島　一　ドンチ
熊本縣　五十點
雪晒　二〇　赤坊主

一　木赤　一　改良　一
一　シブレー　一　白髪　一

三　赤坊　三　黒木　三
二　辨天　二　長州坊主　二
一　坊主　一　赤穂　一

二　白　二　白モルト　一
一　赤穂　一　貝長　一

六　岩粒　五　膝八　三

唐團扇　三　寶滿　三　白ブン〳〵　二　ヒザ八　二
國寶　一　赤唐團扇　一　寶丸　一　白髯　一
四ツ蓋　一　尾池坊主　一
福岡縣　六點
ジヤレ　一　赤坊主　一　玉名　一　神力　一
白　一　ヒロ　一　白稞　一
山口縣　一點
白小麥　一
廣島縣　一點
チンコ　一
岡山縣　二點
フルツ　一　白イガ　一
島根縣　六點
フルツ　四　小島　一　江島　一
鳥取縣　一點
地苗　一
兵庫縣　十四點

フルツ　一　ムカデ　一　ホワイト　一　シケシラズ　一
キリギリス　一　治平　一　白粉　一　白坊主　一
髯　一　岩岡　一　高橋　一　オレゴン　一
山梨　一　坊主　一
大阪府　三點
フルツ　一　カリフオルニア　一　白麥　一
奈良縣　十四點
相州　七　白坊主　二　カリフオルニヤ　一　改良白　一
坊主　一　モガン　一　白毛相州　一
京都府　二點
赤小麥　一　白羽　一
稞　麥
北海道廳　四點
ウエルベック子ーケット　二　スムースホーム　一
福島縣　一點
白稞　一
富山縣　一點
第一類　植物類

小餐　一
　岡井縣　一點
一本　一
　長野縣　一點
米稞　一
　群馬縣　一點
米稞　一
　栃木縣　三點
コビンカタギ　一　糯稞
　千葉縣　一點
白稞　一
　神奈川縣　二點
旭　一　一　ミンマ
　静岡縣　十九點
青　三　七穗撰
三徳　一　豐年
遠州錦　一　單皮

日ノ出　一

白稞　三　二　長尾
富士稞　一　一　改良久能稞
薄皮稞　一　一　三保

穗長稞　一　小首カタギ
愛知縣　十點
白稞　六　小首カタギ　四
滋賀縣　六點
狹ミ　二　白稞　二
岐阜縣　二點
大穗　一　大稞　一
三重縣　十三點
伊藏麥　二　珍子　二
八石　一　白玉　一
名田　一　白麥　一
和歌山縣　二十一點
兒玉　一〇　コケズ　三
小石神力　一　奴　一
目良　一　サヌキ　一
德島縣　九點
白デロ　二　白麥　二
赤麥　一　五德　一

大阪　一　大黒
香川縣　五十四點
屋根稞　三一　旭稞
朝日　一　一本稞
富久郡　一　撰出シ
赤手撰　一
愛媛縣　七十四點
借錢切　六　彌市
五助　三　景清
御幸　二　シケシラズ
小髮　二　餅麥
畑寺　二　撰出シ
コケシラズ　一　橋倉
兎撰　一　首捻
兎　一　風不知
シロウド　一　大師
京四郎　一　讃岐撰

一　阿波改良　一
八　米稞　五　小ビン
一　玉子　一　高松撰
一　鎌麥　一　豐年

五　雪ノ子　三　ミヤウチ
三　米稞　四　一本草
二　鬼　二　コチン〳〵
二　長尾　二　白麥
一　白弘法　一　善通寺
一　長穗　一　アコヲ
一　土佐　一　播摩
一　豐稔　一　地藏
一　トテ　一　タクマ
一　中チンコ　一　三國

溝深　一　水色
高知縣　八點
小首傾　三　今大師
大石　一　日本一
大分縣　四十三點
小髮傾　六　ヨウザン
白麥　二　捻稞
神力　一
鹿兒島縣　十二點
鎌打　五　若松
宮崎縣　十九點
捻レ　五　小髮
六角　二　白稞
山陰　一
長崎縣　百二十八點
白稞　二五　白セト
米稞　七　コビン

一　シブナギ　一　マスムギ　一
一　大師　一　不知雨　一
一九　白稞　七　屋根稞　四
二　借金切　一　藤八　一
四　吉野　二　小稞　一
三　佐賀大粒　三　山毛　二
一　萬貫寺　一　鬼稞　一
一九　美人稞　七　白麥　七
六　ウナダレ　五　上稞　五

弘法　四　佐賀稞
白米　二　糯稞
久米　二　薄稞
子ジゴロ　一　五徳
白常盤　一　鶴首
カミハダ　一　白千本
肥後稞　一　オマツ
金山麥稞　一　千石稞
清正　一

佐賀縣　三點

鬼五郎　一　彌四郎稞

熊本縣　六十九點

コビンカタゲ　二〇　白稞
幸福　四　糯稞
サカノシタ　二　大辨慶
銀麥　一　日本
益城稞　一　カンモラヒ

三　薄皮　二　シロ
二　大阪　二　公方稞
一　長牛　一　高野
一　大分稞　一　幾造
一　膝八　一　ショロ稞
一　有喜　一　女郎稞
一　メダカ　一　養父
一　シニキ　一　伊州麥

一　白玉　一

一四　米麥　四　膝八
三　八徳　二　養父
二　傾首　一　黒麥
一　穂揃　一　玉島
一　神力　一　千原麥

四　二　一　一

辨天　一　六角

福岡縣　二十七點

白　三　花岡
千本　二　長穂
絹肌　一　糯稞
新入　一　キ子フリ
アメシラズタンホ　一　白神力

山口縣　六十四點

コビンカタキ　二一　七徳
白チン〳〵　三　白麥
大阪　一　コマ麥
肌飴　一　白福
白珍好　一　新徳山

廣島縣　二十四點

コビンカタギ　五　江戸鬼麥
中ジンコウ　一　海田麥
呼岩　一　筑前

一　一

三　白麥　二　長麥
二　大ノ島　一　肥後
一　仁保　一　金粉摺
二　大阪　一　キンコスリ稞
一

一三　身上起　六　白米
二　小鯖　二　ヒヲヘン
一　八徳　一　白稞
一　キノフリ　二　大津八徳
一　イオーニ　一

二　三島　二　シブ長
一　新出來　一　三月麥
一　備中　一　大阪

ヨナホリ	一	白麥	一	竹原ガッソウ	一	ポシ麥	一
津江麥	一	鹿川麥	一				

岡山縣　十四點

コビンカタギ	九	說敎	一	イコシヨク	一	ヲコ	一
オラク	一	屋根稞	一				

島根縣　二點

米稞	一	田代坊主	一				

鳥取縣　一點

青稞	一						

兵庫縣　六十六點

白麥	六	廣島	五	青チンコ	五	紅梅	四
村長	四	備中	三	四國	三	白稞	三
德治	二	小ビン	二	米入ラズ	二	大師	二
豐年	二	德井穗	一	木搗	一	備前	一
大ユクビカタギ	一	青麥	一	チンコ	一	タマゴヨリダシ	一
京麥	一	大弘望	一	三月子	一	借金切	一
屋根稞	一	政岡	一	金比羅	一	四石	一

日本	一	白チンコ	一	萬年好	一	淡路	一
三島	一	ヤマガヤ	一	オヤス	一	於多福	一

大阪府　百二十九點

共進會	三八	神力	一〇	モロキ	八	伊豫	六
白麥	二一	米稞	五	廣島	四	播摩	四
難波	四	新玉	三	小ビンカタギ	二	淡路	二
於染	二	兵庫	一	旭	一	チンコ	一
四月麥	一	チヨボ	一	マチダ	一	紅梅	一
三島	一	金剛	一	鎌折	一	改良	一
白朱子	一	坊主	一	白麥六石	一	備中	一
ガニ	一	青	一	德治	一	勝間	一
六德	一						

奈良縣　六十三點

白米	四二	白麥	一一	屋根稞	二	河內	一
豐年	一	高備後	一	京女郎	一	泉	一
改良	一	白玉	一	白米紅サシ	一		

京都府　三十一點

九　白麥
二　コビン
二　米稞
チンコ

小首
京白
借錢切
神力

三　京女郎　二　鬼稞　二
二　天王寺　一　紅梅　一
一　廣島　一　三月　一
一　六石　一　五石穗　一

六、協贊賞狀

本會審査規則第九條ニ據リ協贊賞狀ヲ授與スヘキモノ一人ヲ得タリ左ニ其姓名來歷ヲ揭ク

茨城縣安資農夫

多年農事ノ改良ニ盡瘁シ地方ノ農事改良ニ資セル所甚タ多ク殊ニ今回同縣ヨリ多數ノ優品ヲ出品セル小麥號名資撰種ノ如キハ曾テ同人ノ撰出セルモノナリ

第五回内國勸業博覽會第一部審査報告卷ノ一下

主任審査官　澤野淳
審査官　小幡健吉

第一類　植物類

其二　豆雜穀

一、大豆

總說

大豆ハ出品點數五千六百六十一點ニシテ各廳府縣臺灣就レモ出品ヲ見サルナク而シテ宮城山口沖繩臺灣ヲ除クノ外ハ主ニ農會ノ撰拔ヲ經タルモノナリ之ヲ前回ニ比スルニ出品ニ於テ一千五百四十九點ヲ增シ品位一般ニ良好ナリ更ニ又前回以往五箇年平均全國作付反別產額及ヒ一反步收量ヲ爾後七箇年平均ニ比スルニ何レモ增加ヲ來セルコト左ノ如シ(第十八次農商務統計表ニ據リ二十七年以前ニ係ル統計ノ年次ハ左表ノ如クニシテ同表ニ各年ノ記載ナシ)

年次	作付反別	產額	一反步收重
十六年	四四〇、六七七、九町	二二二七、四二二石	〇、五〇五石
十七年	四四二、七六九、一	二三四六、一六四	〇、五三〇

二十年	四六六、三一五、二	三二五三、七九〇	〇、六九八
二十五年	四四三、四四二、三	三一一〇、六六五	〇、七〇一
二十七年	四三五、八五二、三	二九四三、四七八	〇、六七五
二十八年	四三一、二四〇、四	三一六三、六八三	〇、七三四
二十九年	四四〇、七八〇、二	二九九九、四九〇	〇、六八一
三十年	四三五、六〇四、八	三一〇〇、九七三	〇、六一二
三十一年	四八二、〇四四、一	三一〇八、七〇八	〇、六四五
三十二年	四五五、六〇一、二	三四一〇、六九三	〇、七五〇
三十三年	四五七、六七三、七	三五六二、一七六	〇、七七八
三十四年	四七三、九五二、二	四〇六九、六一九	〇、八五九
二十七年以往五箇年平均	四四五、八一四、二	二七七六、三〇六	〇、六二三
二十八年以降七箇年平均	四五三、八四二、四	三三四五、〇四九	〇、七三七

即チ前回以往五箇年平均ニ對シ爾後七箇年平均ヲ比較スルニ作付反別ニ於テ八千〇二十八町二反產額ニ於テ五十六萬八千七百四十三石(二割)、一反歩收量ニ於テ一斗一升四合(一割八分)ヲ增加セリ

次ニ各地方作付反別及ヒ產額(三十四年現在)ノ多キモノニ就テ比較セシニ作付反別ノ三萬町歩以上ニ達セルハ北海道(三萬八千九百九十二町九反)埼玉(三萬二千九百九十六町)茨城(三萬一千〇四十一町一反)ニシテ岩手(二萬五千八百二十四町四反)長野(二萬二千七百四十四町八反)宮城(二萬一千八百九十七町六反)熊本(二萬一千〇五十七町九反)新潟(二萬〇五百三十九町七反)之ニ亞キテ二萬町歩以上ヲ占メ福島(一萬九千百〇四町七反)千葉(一萬八千百三十六町三反)群馬(一萬六千四百五十三町二反)長崎(一萬六千二百十六町七反)青森(一萬四千七百七十四町)秋田(一萬三千五百五十七町三反)山形(一萬二千八百三十四町三反)鹿兒島(一萬一千三百六十町七反)栃木(一萬〇六百五十八町三反)之ニ順次シテ一萬町歩以上ニ居レリ

產額ニアリテハ三十萬石ヲ超ユルハ獨リ北海道(三十六萬〇五百十二石)ノミニシテ千葉(二十八萬九千九百九十五石)埼玉(二十七萬八千〇三十九石)茨城(二十四萬九千六百七十六石)岩手(二十一萬九千六百三十三石)宮城(二十萬六千八百三十六石)之ニ亞キ何レモ二十萬石以上ニ達シ十萬石以上ヲ占ムルモノハ長野(十九萬三千七百四十二石)福島(十七萬七千五百六十七石)熊本(十六萬六千八百十二石)新潟(十六萬四千七百六十七石)神奈川(十四萬千〇〇三石)青森(十三萬四千百四十四石)群馬(十二萬二千九百十六石)長崎(十一萬一千七百九十三石)山形(十一萬〇四百八十五石)秋田(十萬二千〇九十九石)ナリトス

是ニ由テ之ヲ觀レハ北海道ノ作付反別及ヒ產額ヲ第一トシ本州北部地方ニ於ケル岩手、宮城、新潟、福島、青森、秋田、山形、中部地方ニ於ケル埼玉、長野、千葉、群馬、栃木、神奈川、九州地方ニ於ケル長崎、熊本、鹿兒島ト共ニ本邦大豆ノ大產地ト稱スルヲ得ヘシ

抑〻大豆ハ菽類ノ首位ヲ占メ北ハ北海道ヨリ南ハ臺灣ニ至ルマテ之カ生產ニ適シ作付反別ハ幾ント小麥ト伯仲シ其用途廣大ニシテ煮或ハ熬リ若クハ粉トナシテ食用ニ供セラル、ノミナラス其製產品タル醬油味噌及ヒ豆腐ハ寒村僻邑ニ至ルマテ之ヲ用ヒサルモノナクシテ人

生ノ必需品タリ故ニ人口ノ增加生計ノ上進ニ伴ヒ益其需要ヲ增加シテ止マラサルハ必然ノ趨向ナルハ論ヲ俟タス而シテ醬油ハ獨リ內地ノ需要ヲ充タスノミナラス近年ニ至リ海外ニ輸出スルノ量甚シク增進シ二十年ニハ其輸出數量千三百〇二石七斗一升此價額一萬一千〇九十一圓三十三錢ナリシカ二十五年ニハ三千石一斗九升此價額三萬二千五百六十九圓八十四錢トナリ三十年ニハ七千五百二十一石四斗三升此價額十二萬〇九百六十二圓八十五錢ニ上リ昨三十五年ニハ一躍シテ一萬九千八百五十三石一斗一升此價額三十九萬〇四百六十四圓八十八錢ニ達セリ斯ノ如ク內國ニ於ケル需要益增進スルト同時ニ海外ニ向ヒテ供給スル額歲ニ多キヲ加ヘ現ニ醬油原料トシテ消費スル大豆ノミニテモ二十九年ヨリ三十三年ニ至ル五箇年平均百二十七萬九千八百六十四石(中外商業新報社報告、大日本農會報第二百三十六號ニ據ル)ニシテ實ニ同年間ニ於ケル全國(臺灣ヲ除ク)大豆平均產額三百二十三萬六千四百〇八石ノ三割九分ニ當ルノ割合トナレリ即チ本邦產ノ大豆ヲ以テ普ク內外ノ需要ニ應スルニハ勢ヒ輸入ヲ仰カサル可ラサルニ至リ年々海外(主ニ支那及韓國)ヨリ輸入スル數量ノ多キコト左ノ如シ但シ玆ニ最近五箇年分ヲ示ス

年次	數量	價額
三十一年	二、一五二、九三八斤	六、二九一、〇六三、九〇圓
三十二年	二、七七六、六九二	七、八九一、九二八、三三
三十三年	一、五七五、〇二二	四、四二五、〇七八、七九

大豆ノ需要彼ノ如ク增進シ本邦產ノ供給此ノ如ク不足ヲ告ケ年々之カ爲ニ莫大ノ輸入ヲ仰クノ形況ニ由リテ觀ルモ如何ニ大豆カ重要品ニシテ其產額ノ增減カ帝國經濟ノ消長ニ至大ノ關係ヲ及ホスカヲ知了スルヲ得ヘク從テ之カ改良發達ヲ促進セシムルノ急務タルハ曩ニ要セス加之醬油ニハ醬油粕ノ副產アリ以テ肥料ニ供スヘク豆腐ニハ豆腐粕アリ以テ飼料トシ食用トスヘク尙凍豆腐及ヒ腐皮ヲ製シ廣ク世ノ需要ニ應スヘシ顧フニ其栽培面積產額及ヒ一反步收量ノ漸次增加ノ趨向ヲ示セルハ即チ大豆作改良發達ノ好徵トシテ喜フヘキノ現象ナリト雖將來一層ノ速度ヲ加ヘ精品ヲ多額ニ產出スルノ企圖ニ深ク意ヲ用ヒンコト希望シテ已マサル所ナリ

年		
三十四年	一、八八三、六〇八	五、一七七、三五九、五六
三十五年	一、八〇一、三九二	四、九五六、〇〇九、四四

種類

本邦ニ於ケル大豆ノ現況ニ關シテハ概要前ニ述ヘタルカ如シ而シテ其產額ノ增加ヲ圖ルト同時ニ用途ニ應シテ各地適良ナル種類ヲ撰ミ之ヲ一定スルノ要亦タ多言ヲ俟タス之ヲ今回ノ出品ニ徵スルニ其種類區々ニシテ往々雜駁ヲ免カレサルモノアリト雖地方ニヨリ近年漸ク種類ノ撰擇ニ意ヲ用フルニ至リタルノ跡ヲ見ルヲ得タルハ蓋シ一段ノ進步ナリト認ムルニ足ル

左ニ今回出品ノ種類名及點數ヲ示セハ左ノ如シ但シ本調查ハ出品目錄ニ據リタルヲ以テ現

出品ノ種類點數ト、多少ノ相違アルヲ免カレス且同目錄ニ種類名ノ記入ナキモノハ省キテ全ク茲ニ載セス

北海道廳　百三十八點

二十九種

黒	三五	白	三三	赤莢	一一	黒莢	八
鶴ノ子	八	黒目大豆	五	目白小粒	四	白赤莢	三
白甘露	二	青	二	青皮大粒	一	中粒	一
洗	一	黒目大粒	一	目白大粒	一	赤莢黒目	一
大粒	一	大各地	一	白小粒	一	白大粒	一
朝鮮	一	白莚	一	夏大豆	一	中平豆	一

青森縣　三十四點

二十七種

白	四	十人好	二	旭	二	三石	二
島玉	一	新目白	一	赤莢	一	八月	一
茶豆	一	鐵砲	一	改良豆	一	鶴ノ子崩シ	一
生娘	一	旭丸	一	秋田	一	白莢	一
赤鉢	一	大白莢	一	濱豆	一	色豆	一
薄白	一	青白	一				

岩手縣　百七十四點

二十二種

白莢	六	黄金	六	千成	二	鶴ノ子	一
成子	二	銀大豆	一	カノ	一	菊	一
南部白玉	一	白肥後	一	鶴ノ子	一	鹿兒島種	一
玉造	一	銀白	一				

白玉	八三	十人好	四一	旭	一一	白莢	六
赤莢	五	目白	四	ヤギ豆	三	成子	二
阿兄豆	一	八日成子	一	野起	一	南部白玉	一
朽ノ木	一	糖黒	一	土地不嫌	一	玉造	一
秋田成子	一	金鵄	一				

宮城縣　九十七點

三十一種

目白	四	旭	一〇	大和錦	七	十人好	六
二四	銀白	一四	三	國照	三	柴田太白	三
玉造	三	白	三	金華山	三	菱	一
大ワン	一	東一	一	涌谷	一	太平樂	一
生娘	一	無二	一	岩切目白	一	銀目白	一
女白	一	白玉目白	一	青毛	一	玉造目白	一
逢隈白	一	八里半	一	千葉錦	一	秋田	一
青玉	一	翅不入	一				
朝鮮	一						

福島縣　百〇二點

十九種

旭	二七	目白	二二	會津	一一	白玉	一〇
龜節	五	黄金	四	玉造	三	赤莢	三
目無シ	一	青	一	白莢	一	ヂシラズ	一

日ノ下	七	會津錦	二	白八石	一		

大目無　一　千成　一　大目白　一　三成　一
秋田縣　七十八點　五種
十人好　四四　目白　二三　麹不入　四　銀白　四　阿仁　三
山形縣　百二十七點　四十三種
白玉　二七　旭　一一　實來　九　十人好　八　目白　六
阿仁　六　伊達青　四　甘味　四　玉造　四　瀧谷　四
出羽　三　霜不知　三　千成生娘　二　大塚　二　目無　二
札幌　二　麹不入　二　青肌　二　矢島　二　白殼　一
小朝日　一　鼠晩　一　鶴ノ友　一　鳥海　一　ルリ　一
青入道　一　白錦　一　白光　一　木ノ下　一　青幡　一
大白玉　一　大砲　一　銀白　一　赤莢　一　順豐　一
日本一　一　八色木　一　大白　一　振袖　一　旭甘味　一
札幌豆　一　鐵砲　一　八幡　一
新潟縣　百〇八點　二十四種
四三　旭　一八　鼠瀧谷　一〇　水潜　八　目白　七
瀧谷　二　大河津　二　糀不入　二　瀨高　二　千成生娘　一
大瀧　二　名高目　一　晩　一　生娘　一　毛白　一
白崎　一

毛無　一　中生　一　早生　一　福白　一　豐年　一
小八月　一　高月　一　三德　一　鶴ノ子　一
富山縣　百點　十九種
白　三三　青白　一七　旭　一四　皇國ノ光　八　狼不食　六
黑　五　白玉　四　目白　二　白大濱　一　青　一
福立　一　千成　一　小白　一　玉豆　一　大粒　一
改良旭　一　ツープ　一　日進　一　豐國　一
石川縣　三十一點　十二種
白　一四　旭　五　銀白　二　白中生　二　白旭生　一
中村大豆　一　茶　一　青　一　新目白　一　黑　一
七里半　一　銀莢　一
福井縣　四十六點　二十九種
白　五　黑　四　旭　四　青楡八　三　青　三
銀　三　越後大豆　二　白銀　一　金時　一　金　一
鼠莢　一　後手　一　達磨　一　七力効　一　小玉　一
早生　一　和知　一　小粒　一　茶豆　一　七里香　一
隨青　一　青六月　一　大政官　一　鶴ノ子　一　八月　一

赤光　一
木陰豆　一
イサム　一
小鶏　一
毛豆裸　一
青鳩　一
赤茨　一〇三
茨城縣
本種　一二六
小扁　一二
赤豆　一一
目白　一一
餅膳　一一
水溜　一一
山梨縣
第一類　一三八
種物類
早生目白　一一
玉造　一一
豊年　一一
奥州　一一
生娘　一一
馬鹿豆　一一
ゴザマメ　一一
白花大白　一二三五六
蔓上總　一三
青入道　一一
ワセダツル　一一
白　一一
糀不入　一一
三ツ豆銀白　一二
銀白　四〇
長野縣
第一類　一
物類
江州　一
清水　一
二十九種
大玉　一〇
大實豆　一一
汕銀　一一
白姫　一一
七十種
青　一一
中裸　一一
オイラン　一一
出來裸　一一
豐國　一一
四ツ成　一一
目白　一一
天狗裸　一一
傾城肌　一一
薄青　一一
三ツ成　一一
銀白　一一
目黒　一一
白玉　一一
赤茨　一一
夏大豆　一一
八里半　一一
銀白　一一
二十四種
盆白　一一
目白　一一
早生　一一
五十點　一一
常陸小玉　一一
十八好　一一
福　一一
千成　一一
生娘　一一
七〇　一一
千成生娘　一一
二十七種　一一
五六　一一
水溜　一一
安中小玉　一一
一四　一一
白花　一一
改良種豆　一一
一一　一一
青　一一
清國　一一
自茨　一一
一四　一一
一一　一一
一一　一一
一一

| | | |

| | | |

大白玉　二　ヨゴレ　一
島夏　一　目白　一
目黒　一　ウイヒ　一
クセツカズ　一　トヤ　一
三石　一

高知縣　十五點　八種

二番　五　白　二　六月　二　石取　二　油　一
黒　一　夏　一　千成生娘　一

大分縣　四點　四種

改良　一　三徳　一　岡　一　土喰　一

鹿兒島縣　六十一點

金　五九　秋大豆　二

宮崎縣　五十四點　二十二種

青地　五　筑前　五　川底　五　肥後　五　目白　五
小粒　三　筑後　三　コビン　二　小走　二　光　二
白　二　ハシリ豆　二　秋大豆　二　森永　二　鮪川　一
仮肥大豆　一　小大豆　一　桂　一　ボリエ　一　小筑前　一

六助　一　鶴ノ印　一　ハンコ　一
水色　一　鮪　一　増衛門　一
ウイロ　一　鼠莢　一　子ゼリ　一
白晩　一　小肥後　一　中子　一

唐大豆　一　金兵衛　一

長崎縣　百七十二點　三十八種

黄皮　三三　小白　二二　金大豆　二一　黄大豆　一〇　小川　一〇
白　一〇　千成　七　尾川　六　白莢　四　肥後走　三
鼠莢　三　小下地　三　下地　三　小葉　三　ガンバ　三
秋　三　千秋　二　金掛　二　銀掛　二　灰毛　二
壹州　二　目白　二　千成生娘　一　音川　一　セスザヤ　一
千成小白　一　一毛　一　白千秋　一　中夏　一　小粒　一
朝鮮　一　平戸　一　キンキラ　一　千莢　一　白石　一
中白　一　大粒　一　六月　一

佐賀縣　二十三點　十四種

早大豆　五　夏大玉　三　秋　三　中六月　二　大玉　一
地踏　一　秋黒　一　アイカイ　一　青　一　トロ豆　一
秋白　一　栗班　一　目白　一　目黒　一

熊本縣　百二十七點　四十六種

白玉　二四　目黒　一三　白石　八　早　七　大玉　六
夏大豆　六　錫秋　五　八房　四　秋大豆　四　中早　四

カバ	三	目白	二	コツプ	二	並	二	八石	二
大ヤボ	二	青地	二	横バタカリ	二	コダ	二	國玉	一
オータカ	一	大アヲヂ	一	黄莢	一	青花	一	門前カバ	一
薄青	一	銀掛	一	反六	一	小島	一	大勝利	一
高瀬	一	小田	一	砂糖	一	空星	一	中ワサ	一
青把	一	雨ヨケ	一	シイラン	一	白ワサ	一	ロクソ	一
ハシラズ	一	大和魂	一	鳩ビツクリ	一	秋津	一	黒	一
雨ヨケ目黒	一								

福岡縣　二十點　七種

白莢	六	早	四	秋	四	茶	二	夏	二
黄金	一	久保	一						

山口縣　六十一點　二十一種

白	一二	秋	八	夏	六	秋白	六	秋黒	四
目白	四	黒	四	夏白	二	中丸夏	二	朝鮮	二
ヲケザヤ	一	鼠鞘	一	土喰	一	秋目黒	一	赤馬	一
青	一	千成	一	夏黒	一	惡年不知	一	秋目白	一
黒鼠ノ目	一								

廣島縣　十點　二種

白	九	萬倍	一						

岡山縣　十三點　八種

銀	三	黒	二	白	二	一本草	二	青	一
鳥ノ眼	一	惡年不知	一	二番八日	一				

島根縣　五十九點　二十種

白玉	一二	白	八	大野白莢	七	一粒	六	一位	五
白晩生	四	晩熟	二	黒	二	三島	二	太白	一
黄玉	一	白龍	一	三重大豆	一	甘大豆	一	一本挿	一
白岩	一	中稻大豆	一	一本草	一	一ッ植	一	目白	一

鳥取縣　八點　七種

白	二	改良一本	一	黒	一	萬石	一	地在	一
青	一	夏	一						

兵庫縣　五十九點　二十五種

黒	一五	白	一四	白玉	五	大鐵砲	三	錫杖	二
改良白	一	霜被	一	波部黒	一	赤莢	一	奥大豆	一
丸豆	一	十徳	一	三枝	一	金時	一	漆山	一

ヲフク　一　大師　一　肥後
豪力　一　一位　一　安川
大阪府　三十點　九種
毛白　一〇　白　八　黒
黒大鐵砲　一　白大鐵砲　一　ウイロ豆
奈良縣　三十三點　二十種
泉白　八　白　四　秋
白神龍子　一　小金玉　一　夏
豊國　一　大師山　一　大黒
上出　一　黒　一　餡
京都府　二十一點　十一種
白　六　黒　四　青
木ノ下　一　霜降　一　金時
大玉　一
沖縄縣　四點　二種
青　三　白　一
臺灣　三十九點　五種

一七四

一　ハラキリ　一　倭　一
一　早種　一　戎　一
五　青　二　キントーシ　一
一　アイス　一
四　神道　一　大和白　一
玉造　一　双豆　一
一　白鶴　一　ジンドウジ　一
黒大玉　一　大玉　一
二　晩生白　二　白英　一
白銀　一　鍋杖　一

綠豆　二四　樹豆　六　烏豆　五　黒　二　白　二

前表ニ據リテ之ヲ觀レハ奥羽地方ニ於テハ概シテ種類一定ノ傾向アリテ白玉、十人好、旭、目白ヲ多シトス即チ秋田縣ニ十人好最モ多クシテ五割六分ニ達シ目白ノ二割九分之ニ亞キ岩手縣ニ白玉多クシテ四割八分ヲ占メ十人好ノ二割四分之ニ次キ山形縣ニ白玉二割一分アリ宮城縣ニ目白二割五分アリ北陸地方ニアリテハ新潟ニ瀧谷二割八分ヲ占メ富山ニ白大豆三割三分、石川ニ同四割五分アリ關東地方ニアリテハ茨城縣ニ赤莢多クシテ三割六分ニ上リ生娘ノ二割五分、千成、生娘ノ二割之ニ亞キ埼玉縣ニ毛稞三割二分、長野縣ニ銀白四割六分ニ及ヘリ東海地方ニアリテハ三重縣ノ信州、四國地方ニアリテハ德島縣ノ目白何レモ五割四分ニ達セリ九州地方ニアリテハ最モ著キハ鹿兒島縣ノ幾ント金大豆ニ一定セル一事ニシテ其歩合九割七分ニ上リ長崎縣ニ黄皮、小白、金大豆、熊本縣ニ於テハ白玉較ー多シトス

更ニ各種類分布區域ヲ概示セン爲出品目錄ニ記載ノ種名及ヒ點數ニ據リテ其主ナルモノヲ摘記スレハ左ノ如シ

白（一廳二府二十四縣、二百十一點）

北海道　三三　富山　三三　愛知　一六　兵庫　一四　石川　一四
山口　一二　長崎　一〇　廣島　九　島根　八　大阪　八
京都　六　香川　六　愛媛　六　滋賀　五　福井　五
奈良　四　青森　四　宮城　三　山梨　三　高知　二

岡山　二　鳥取　二　宮崎　二　長野　一　群馬　一
岐阜　一　三重　一

白玉（十三縣、百七十五點）

岩手　八三　山形　二七　熊本　二四　島根　一二　福島　一〇
兵庫　五　群馬　五　富山　四　岐阜　四　福井　一
長野　一　栃木　一　靜岡　一

赤莢（一廳一府十二縣、百四十五點）

茨城　一〇三　北海道　一一　千葉　六　埼玉　五　岩手　五
群馬　五　福島　三　青森　一　山形　一　栃木　一
東京　三　宮崎　三　北海道　一　群馬　二　長野　一
富山　二　神奈川　二　愛知　一　兵庫　一　山梨　一
和歌山　一　愛媛　一　佐賀　一　熊本　二　茨城　一
旭（十七縣、百三十六點）

目白（一廳一府二十一縣、百三十六點）

宮城　二四　秋田　二三　福島　二一　徳島　一四　新潟　七
山形　六　千葉　六　岩手　四　山口　四　山梨　三
東京　三　宮崎　三　北海道　二　群馬　二　長野　二
富山　二　神奈川　二　長崎　二　熊本　二　茨城　一
和歌山　一　愛媛　一　佐賀　一

福島　二七　新潟　一八　埼玉　一五　富山　一四　岩手　一一
山形　一一　宮城　一〇　茨城　六　石川　五　福井　四
千葉　四　長野　三　三重　三　青森　二　岐阜　一
和歌山　一　香川　一

黒（一廳二府二十三縣、百〇六點）

北海道　三五　兵庫　一五　香川　八　大阪　五　富山　五
京都　四　福井　四　愛媛　四　山口　四　滋賀　三
岡山　二　島根　二　埼玉　二　長野　一　神奈川　一
靜岡　一　三重　一　愛知　一　奈良　一　山梨　一
石川　一　鳥取　一　徳島　一　高知　一　和歌山　一
熊本　一

十人好（六縣、百〇二點）

秋田　四四　岩手　四一　山形　八　宮城　六　青森　二
茨城　一

毛裸（一府三縣、九十四點）

埼玉　七六　群馬　一二　東京　五　千葉　一

金大豆（四縣、八十二點）

鹿兒島　五九　長崎　二一
生娘（一府七縣、七十八點）
茨城　七〇　群馬　二
埼玉　一　栃木　一
銀白（十二縣、七十七點）
長野　四〇　宮城　四
滋賀　三　群馬　二
岐阜　一　三重　一
千成生娘（一府十縣、六十七點）
茨城　五六　山形　二
千葉　一　東京　一
長崎　一
瀧谷（一府三縣、四十八點）
新潟　四二　山形　四
青（一廳二府十七縣、四十點）
群馬　一〇　福井　三
神奈川　二　靜岡　二
長野　一　福井　一
宮城　一　青森　一　新潟　一
東京　一
福島、四　秋田　四　山梨　四
石川　二　岩手　一　山形　一
新潟　一　群馬　一　栃木　一
神奈川　一　靜岡　一　高知　一
長野　一　東京　一
香川　三　北海道　二　埼玉　二
京都　二　大阪　二　德島　二

福島　一　茨城　一
富山　一　岡山　一
裸（四縣、三十四點）
茨城　一四　埼玉　一三
黃皮（一縣、三十三點）
長崎　三三
白炭（一廳一府九縣、三十一點）
北海道　八　岩手　六
青森　一　福島　一
京都　一
水潛（五縣、二十六點）
山梨　八　新潟　八
信州（一縣、二十五點）
三重　二五
小白（一縣、二十二點）
長崎　二二
出來裸（一縣、二十二點）

山梨　一　岐阜　一　石川　一
山口　一　鳥取　一　佐賀　一
栃木　六　群馬　一
山梨　四　長崎　四　愛媛　三
茨城　一　群馬　一　神奈川　一
群馬　六　茨城　三　埼玉　一

埼玉　二二

千成（七縣、十八點）

長崎　七　茨城　五　青森　二　福島　一　千葉　一

富山　一　山口　一　岡山　三　岩手　一　千葉　一

銀（五縣、十八點）

長野　一〇　福井　三　青白（二縣、十八點）

富山　一七　青森　一　白花（三縣、十五點）

埼玉　一〇　群馬　三　玉造（六縣、十四點）

山形　四　宮城　三　奈良　一

毛白（一府一縣、十一點）

大阪　一〇　新潟　一　麹不入（五縣、十點）

秋田　四　山形　二　新潟　二　宮城　一　長野　一

次ニ賞格ニ入リタル種類名及ヒ其點數ヲ地方別ニ擧クレハ左ノ如シ但シ種類名ノ不明ナルモノハ茲ニ省略セリ

北海道廳　二十二點

鶴ノ子　三　白　二　黒目　六　黒　五　目白　四

青森縣　十八點

旭丸　一　島玉　一　洗　一　中平豆　一

岩手縣　三十一點

旭　一　金玉　一　旭　一二　十人好　二　白玉　一〇　黄金　二

土地不嫌　一

宮城縣　十九點

旭　八　銀白　三　十人好　二

朝鮮　一　大和錦　一　國照　一

玉造　二　目白　一

福島縣　十九點

白玉　四　旭　四　目白　四

玉造　一　黄金　一　會津　一

赤茨　二　日ノ下　一

龜節　一

秋田縣　十二點

十人好　一〇　目白　一　麹不入　一

山形縣　四十三點

白玉　一六　十人好　九　甘味　三

實來　三　札幌　二　旭　二　出羽　一　白光　一

麹不入　一　鳥海　一　大白玉　一　阿仁　一　目白　一

玉造　一
新潟縣　三十一點
目白　五　水潛　二
富山縣　六點
旭　一　猿不喰　一
福井縣　十四點
小粒　一　六日　一
長野縣　十八點
鬼入道　一　金大豆　一
國富　一　早生黑　一
群馬縣　二十點
毛裸　一　毛振裸　一
狐　一　蔭豆　一
傾城肌　一
茨城縣　六十五點
裸　四　旭　二
埼玉縣　四十二點
旭　一　瀧谷　六　鼠瀧谷　六
豐年　一
日進　一　豐國　一　白玉　一
黑大豆　一
旭　四　青大豆　三　黑大豆　二
白豆　一　銀大豆　一　達摩　一
銀白　五　銀大豆　四　目白　二
ゴール　一　白姫　一　旭　一
上總　五　半裸　二　水潛　二
天狗裸　一　青　一　小錦　一
中裸　一　出來裸　一　銀白　一
赤莢　二八　生娘千成　一七　生娘　一二
白花　一　本種　一　水潛　一
一五　毛裸　一二　出來裸　三

鬼裸　二　白花　二
胴皮　一　白尖　一
栃木縣　四點
裸　一
千葉縣　十四點
旭　一　生娘千成　一
上州　一　濱磯八　一
東京府　七點
白川　一　生娘　一
神奈川縣　三點
靜岡縣　三點
愛知縣　二點
滋賀縣　七點
岐阜縣　五點
鐵砲　一
三重縣　二十二點
和歌山縣　一點
旭　一
扇裸　一　毛振裸　一　地塚　一
四石取　一　中白　一　玉錦　一
赤莢　一　旭鶴　一　カプレザヤ　一
赤莢　三　目白　二　千成　一
巴大豆　一　鼠莢　一　黑殼　一
黑皮　一
大竹　一　毛無　一　平井豆　一
鮹　一　ビク　一
光リ　二　平六　一
黑　一　御厨　一　濡燕　一
大鐵砲　一　鐵砲　一
銀白　五　黑　一　神州　一
蔭豆　二　銀白　一　白玉　一
信州　二〇　三州　一　秋豆　一
旭　一

徳島縣　八點
香川縣　四點
愛媛縣　二點
高知縣　二點
大分縣　一點
鹿兒島縣　二十四點
沖繩縣　二點
宮崎縣　五點
長崎縣　十八點
佐賀縣　三點
熊本縣　九點
福岡縣　九點
山口縣　四點
廣島縣　一點

目白　六　六助　一　改良　一
黒　三　銀豆　一
子ゼリ　一　白　一
六月　一　油　一
土喰　一
金大豆　二四
白　一　青　一
肥後　二　夏大豆　一　青地　一
金大豆　五　小白　四　下地　三
千成　一　尾川　一
栗班　一　目白　一　黒　一
目黒　三　黒　一　八ッ房　一
ロクソ　一　横バタカリ　一
白莢　六　大豆　三
黒　二　目白　一　秋白　一
白　一

岡山縣　二點
島根縣　十點
白玉　一　白一本挿　一
鳥取縣　一點
兵庫縣　七點
滦山　一
大阪府　二點
奈良縣　六點
泉白　一　大師豆　一
京都府　三點
臺灣　九點
黒　一

悪年不知　一　黒豆　一
一ッ植　二　一本草　二　一粒植　一
一位　一　目白　一　一粒　一
白　一
黒　三　大鐵砲　二　金時　一
毛白　一　黒　一
鼬　一　大和白鶴　一　白晩　一
秋　一
黒　一　銀豆　一　霜降　一
烏豆　五　綠豆　二　白豆九月珠　一

前表ニ據リ比較的多ク受賞シタル種類名及其點數ヲ摘示スレハ左ノ如シ

旭（十三縣五十三點）
埼玉　一五　新潟　一一
青森　二　山形　二
岩手　一　富山　一
宮城　八　福島　四　福井　四
茨城　二　千葉　一　長野　一
和歌山　一

十人好（五縣、三十九點）
岩手　一六　秋田　一〇
白玉（七縣、三十四點）
山形　一六　岩手　一〇
島根　一　熊本　一
金大豆（三縣、三十點）
鹿兒島　二四　長崎　五
白白（一廳十一縣、二十九點）
德島　六　新潟　五
長野　二　宮城　一
鳥取　一　佐賀　一
赤莢（四縣、二十四點）
茨城　二八　千葉　三
黑（一廳一府十一縣、二十一點）
北海道　五　香川　三
兵庫　一　靜岡　一
佐賀　一　熊本　一
山形　九　青森　二　宮城　二
福島　四　岐阜　一　富山　一
長野　一
北海道　四　福島　四　千葉　二
山形　一　秋田　一　山口　一
福島　二　栃木　一
福井　二　山口　二　大阪　一
滋賀　一　富山　一　岡山　一
長野　一

信州（一縣、二十點）
三重　二〇
生娘千成（二縣、十八點）
茨城　一七　千葉　一
銀白（四縣、十四點）
長野　五　滋賀　五
毛稞（二縣、十三點）
埼玉　一二　群馬　一
生娘（一府一縣、十二點）
茨城　一一　東京　一

即チ受賞ノ最モ多キハ旭（主ニ奥羽關東北陸地方）ニシテ十人好（奥羽地方）白玉（主ニ奥羽地方）金大豆（九州地方）目白（各地方之ニ次キテ多數ヲ占メ赤莢（主ニ關東地方）黑（各地方）信州（三重縣）生娘千成（主ニ埼玉縣生娘主ニ茨城縣）又其次キナリ右ノ外瀧谷及ヒ鼠毛稞ノミニテ各六點ノ受賞アリ

瀧谷ハ何レモ新潟縣、白莢ハ福岡縣ノ種類名ノ明ナルモノヲ列記スレハ左ノ如シ更ニ一等及ヒ二等ノ賞格ニ入リタルモノニシテ

十人好　十點（岩手、山形、秋田）　金大豆　六點（鹿兒島）　目白　二點（新潟）
旭　二點（埼玉、福島）　甘味　二點（山形）　白玉　二點（山形）

第一類　植物類

赤莢　二點(千葉、福島)　千成　一點(千葉)　銀白　一點(滋賀)

信州　一點(三重)　實來　一點(山形)　生娘　一點(茨城)

札幌　一點(山形)　神州　一點(滋賀)

外皮ノ歩合

大豆ハ一般ニ外皮ノ歩合少ナキヲ貴フ而シテ其外皮ノ歩合ハ種類或ハ風土ノ關係栽培ノ精否等ニヨリテ差異アルヲ免カレス今各地ノ優品ニ就キ子粒ヲ大中小ニ類別シ其外皮ノ歩合ヲ調査セシニ其結果左ノ如シ但シ十粒ニ付キ重量二、六〇〇〇瓦以上ヲ大粒トシ一、九〇〇〇瓦未滿ヲ小粒ト假定シテ計算セリ

瓦以上乃至二、六〇〇〇瓦未滿ヲ中粒トシ一、九〇〇〇瓦未滿ヲ小粒ト假定シテ計算セリ

府縣名	大粒			中粒			小粒			合計供試品數	平均外皮歩合%
	供試品數	外皮歩合%		供試品數	外皮歩合%		供試品數	外皮歩合%			
北海道	五	七、一四								五	七、一四
青森	一〇	八、〇六		五	八、六八		一	九、一八		一六	八、二六
岩手	五	七、一四		三三	八、三四					五四	八、二三
宮城	二〇	七、七九		一二	八、四〇		一	九、四〇		一九	八、一四
福島	八	七、八〇		二四	八、三六					三七	八、一六
秋田	一三	八、二五		八	八、三三					一五	八、二九
山形	七	七、八一		八	八、〇六					五八	七、八九
計	三九	七、九〇		一九	八、三一		二	九、二九		一九九	八、一二
富山	三	七、五九		八	八、四二					一一	八、一九
石川	三	七、七六		二七	八、九〇					一二	八、五三
福井	四	七、九六		一三	八、七八		一	九、一八		一八	八、八四
岐阜	二	七、八八		一三	八、七〇		一	九、四〇		一六	八、五〇
静岡	二	七、七五		一一	八、八七		一	九、一八		一四	八、六五
愛知	一	七、三九		七	八、八三		二	九、三一		一四	八、七一
三重	二	七、八二		一二	八、六〇		一	九、四八		一五	八、七六
滋賀	二	七、八八		一一	八、八五		二	九、二二		一五	八、八〇
京都	四	七、九八		二六	八、八七		三	九、三一		三三	八、八六
大阪	二	七、九六		一二	八、九一		一	九、三七		一五	八、八九
兵庫	三	七、七六		一三	八、九二		三	九、八二		一八	八、八二
奈良	三	七、六二		一三	七、五二		四	九、八六		二〇	八、八六
和歌山	一	七、四二		一三	八、三〇		三	九、九七		一七	八、九〇
鳥取				一一	八、八九		一	九、五〇		一二	八、九二
島根				一二	八、七六		一	九、三九		一三	八、九二
岡山	一五	七、八四		一二	八、八〇		一	九、三九		二八	八、九三
廣島	一	七、五八		一三	八、九一		一	九、四三		一四	八、九三
山口				一二	八、八七		一	九、二二		一四	八、八四
徳島	一	七、三九		一二	八、八七		一	九、二二		一四	八、八四
香川	二	七、八二		一二	八、八七		一	九、二二		一四	八、八四
愛媛	二	七、八八		一二	八、八七		一	九、二二		一四	八、八四
高知	四	七、九八		一二	八、八七		一	九、二二		一四	八、八四
福岡	二	七、九六		一二	八、八七		一	九、二二		一四	八、八四
佐賀	二	七、八八		一二	八、八七		一	九、二二		一四	八、八四
長崎	二	七、八八		一二	八、八七		一	九、二二		一四	八、八四
熊本	二	七、八八		一二	八、八七		一	九、二二		一四	八、八四
大分	二	七、八八		一二	八、八七		一	九、二二		一四	八、八四
宮崎	二	七、八八		一二	八、八七		一	九、二二		一四	八、八四
鹿兒島	二	七、八八		一二	八、八七		一	九、二二		一四	八、八四
沖縄	二	七、八八		一二	八、八七		一	九、二二		一四	八、八四
計	七四	七、八九		三六二	八、八四		一三	九、二二		四四九	八、八四

奈良	五	八、一四	九	八、三三	一	一二、一四	一五	八、五二
和歌山	—	—	一	七、八二	—	—	一	七、八二
通計	一三	八、〇三	一〇	八、二八	一	一二、一四	二四	八、三〇
徳島	九	八、一二	—	—	—	—	九	八、一二
香川	一	七、二〇	一	七、九六	—	—	二	七、五八
愛媛	三	八、六三	二	八、九一	—	—	五	八、七四
通計	一三	八、一七	三	八、五九	—	—	一六	八、二五
山口	七	八、〇六	九	八、五六	一	一〇、一五	一七	八、四五
岡山	一	八、一八	—	—	—	—	一	八、一八
通計	八	八、〇八	九	八、五六	一	一〇、一五	一八	八、四四
鳥取	四	八、五三	一	八、八三	—	—	五	八、五九
島根	二	七、八二	—	—	—	—	二	七、八二
通計	六	八、二九	一	八、八三	—	—	七	八、三七
鹿兒島	—	—	—	—	二五	一〇、二七	二五	一〇、二七
福岡	一	八、一五	—	—	—	—	一	八、一五
佐賀	—	—	二	八、五八	—	—	二	八、五八
大分	一	七、〇一	六	九、六四	一	一一、〇〇	八	九、四八
宮崎	—	—	—	—	一〇	九、二一	一〇	九、二一
通計	二	七、五八	八	九、三八	三六	一〇、〇〇	四六	九、七八
總計	二三四	七、八五	二四三	八、五二	一一三	九、五九	五九〇	八、四六

以上ハ優品ニ就テ調査シタルモノナルヲ以テ此結果ヲ以テ直チニ各地産大豆ニ對スル外皮

步合ノ多少ヲ推斷スルニハ固ヨリ妥當ヲ缺クノ嫌ヒナキ能ハスト雖モ亦以テ其大概ヲ察スルヲ得ヘシ要スルニ各地共ニ小粒ハ中粒ヨリ(滋賀縣ノ小粒ヲ例外トス)中粒ハ大粒ヨリ外皮步合ノ多キコト相一致シ其步合ハ大中小平均八步四厘六毛ニシテ中粒ハ大粒ニ比シテ外皮步合ノ多キコト八分五厘、小粒ハ大粒ニ比シテ二割二分、中粒ニ比シテ一割三分多キコトヲ示セリ

更ニ地方ヲ異ニスルニ依リ子粒ノ大中小ト外皮步合ノ間ニ關係ノ存スルモノアルヤ否ヤヲ窺ハンカ爲ニ粒ノ大中小ヲ限定スル範圍ヲ小ニシ其相互ノ境界ヲ隔大ニシ即チ十粒ニ付キ三、〇〇〇〇瓦以上ヲ大粒トシ二、一〇〇〇瓦以上二、三〇〇〇瓦未滿ヲ中粒トシ一、六〇〇〇瓦未滿ヲ小粒トシ本邦五大地方ニ就テ調査セシニ左記ノ結果ヲ得タリ

地方名	大粒		中粒		小粒	
	供試品數	外皮步合%	供試品數	外皮步合%	供試品數	外皮步合%
奥羽地方	一八	七、四八	一五	八、四五	—	—
關東東海地方	一四	七、五七	一一	八、五七	九	一〇、一九
近畿山陽四國地方	一二	七、八三	四	八、七五	—	—
九州地方	—	—	四	九、〇一	二二	一〇、二二
北陸地方	六	七、六一	一二	九、〇〇	三	一〇、八八

備考　九州地方ノ小粒ハ鹿兒島縣出品ヲ採レリ

右ハ供試ノ品數少ナキノ憾アリト雖單ニ前表ノ指示スル所ニ據リテ觀レハ大粒ノ外皮步合

ハ近畿山陽四國地方最モ多クシテ關東東海地方之ニ亞キ奥羽地方最モ少ナシ中粒ニアリテモ亦同一轍ニ出テ而シテ九州地方ノ外皮歩合最モ多シ小粒ニアリテハ九州地方外皮歩合關東東海地方ニ比シテ多キヲ見ル只北陸地方ニアリテハ其軌ヲ異ニセルモノアリト雖斯ノ如ク東北地方ヨリ西南地方ニ向フニ從ヒ外皮歩合ノ漸次增加スルノ結果ヲ示シタルヲ以テ果シテ偶然ニアラストセハ之ヲ風土ノ關係ニ歸スヘキヤ將種類ノ適否耕種ノ精粗等ニ由ルヤ姑ラク玆ニ疑ヲ存ス

四、各地出品ニ對スル概評

東京府、京都府、大阪府、神奈川縣　品質調製共ニ往々不良ニシテ觀ルヘキモノ多カラス

兵庫縣　品質概子佳良ニシテ整齊シ調製亦宜シキヲ得タリ

長崎縣　稍觀ルヘキノ良品ニ乏シカラサレトモ概シテ品位中等ヲ下レリ

新潟縣　品質良好ニシテ整齊シ目白ニ優品アリ只往々ニシテ異種ノ混淆セルモノアリテ乾燥調製充分ナラサルモノアルヲ惜シム

埼玉縣　出品點數最モ多ク間、調製不良ニシテ乾燥亦充分ナラサルモノアリト雖優品ニ乏シカラス殊ニ旭種ニ優良觀ルヘキモノアリ

群馬縣　品質稍良好ニシテ乾燥可ナリト雖種類雜駁ニシテ殊ニ調製ノ不良ナルハ遺憾トスル所ナリ

千葉縣　品質調製共ニ觀ルヘキモノ多カラスト雖赤莢及ヒ千成ノ二種ニ優品アリ

茨城縣　出品點數ノ多キコト埼玉縣ニ次テ第二位ニ居リ種類ハ赤莢、生娘及千成生娘ノ三種多キヲ占メ品質概シテ優等ニシテ乾燥亦可ナリ只子粒ノ整一ナラサル者多キヲ遺憾トス

栃木縣　品質調製共ニ觀ルヘキモノ少ナク往々色澤不良ニシテ外皮ニ紫斑ヲ帶フルモノ少カラス且異種ノ混淆稍、多キヲ見ル

奈良縣　品質概シテ良好ニシテ調製亦可ナリ

三重縣　信州種多數ヲ占メ賞格ニ入リタルモノ三州及ヒ秋豆(共ニ伊賀國名賀郡產)ヲ除クノ外ハ皆伊賀國阿山郡玉瀧村產ノ信州種ニ係リ品質調製共ニ佳良ナリ

愛知縣　往々觀ルヘキノ優品ナキニアラスト雖概シテ乾燥不良ニシテ調製可ナラス殊ニ子粒ノ不整ナルモノ多シ

靜岡縣　良品ニ乏シク異種ノ混淆稍、甚シキヲ見ル

山梨縣　品質ノ良好ナルモノ少ナシ

滋賀縣　乾燥稍、不良ナリト雖往々良品ヲ認ム銀白及ヒ神州ノ如キハ優良ニシテ頗ル觀ルヘキモノアリ

岐阜縣、長野縣　優品ニ乏シケレトモ品質調製共ニ稍、觀ルヘキモノアリ

宮城縣　本縣ノ出品ハ農會ノ撰拔ヲ經スト雖比較的ニ品質佳良ニシテ整齊ヲ失ハス調製概シテ可ナリ只乾燥ノ稍、不充分ナルヲ惜シム

福島縣　旭及ヒ目白ノ二種多ク往々乾燥全カラスシテ而モ異種ノ混淆ナキニアラサレトモ

概シテ品質佳良ナリ就中、旭及ヒ赤莢ニ優品頗ル觀ルヘキモノアリ

岩手縣　白玉及ヒ十人好ノ二種最モ多クシテ種類多岐ナラス乾燥概子可ニシテ優品ニ富メリ

青森縣　概シテ優品ニ乏シク乾燥ニ於テ缺クル處アリ種類亦タ區々タリ

山形縣　一般ニ品位佳良整齊ニシテ優品ニ富ミ調製宜シク就中、甘味、十人好、白玉、蓬萊、札幌種ニ優品アリ

秋田縣　種類多岐ナラスシテ十人好種過半ヲ占メ品質良好ニシテ觀ルヘキモノアリ唯調製充分ナラス乾燥ニ缺クル處アルヲ惜シム

福井縣　品質ノ優等ナルモノ少ナク乾燥ハ稍、可ナレトモ調製甚惡シ

石川縣　品質調製共ニ可ナルモノ多カラス乾燥概子十分ナラス

富山縣　品質調製何レモ概シテ可ナリト雖通シテ乾燥ニ缺點アリ

鳥取縣、島根縣、岡山縣、廣島縣、香川縣、愛媛縣、高知縣、福岡縣、大分縣、佐賀縣、熊本縣、宮崎縣　概シテ觀ルヘキノ優品ニ乏シ

山口縣　本縣ノ出品ハ農會ノ撰拔ヲ經サレトモ優品ノ觀ルヘキモノアリ

和歌山縣　出品點數最モ少ナク良品ナキニアラスト雖モ概シテ品質調製共ニ不良ニシテ乾燥亦タ充分ナラス

德島縣　出品點數ノ多キ埼玉、茨城ニ亞キテ第三位ニ居リ往々見ルヘキノ優品アリト雖亦粗劣ノモノ少カラス

鹿兒島縣　種類ハ概ネ金大豆ニ一定シ品質整齊ニシテ佳良ニ調製亦宜シキヲ得タリ

北海道廳　觀ルヘキノ良品ニ乏シカラストト雖概ネ乾燥宜シカラスシテ調製ノ甚タ不良ナルモノ多シ

沖繩縣　概シテ品位良好ナラストト雖往々見ルヘキモノアリ

臺灣　種類ノ形態ハ內地產ト異リ其品質往々ニシテ子粒整齊シ種類亦雜駁ニ流レスシテ頗ル刮目スヘキモノアリ唯其內二三地方ニアリテハ乾燥不良ニシテ品位ヲ下シ產地タルノ名ニ負クモノアルノ憾ナシトセス北海道ノ如キハ產地トシテ多望ナルニ拘ラス乾燥調製共ニ不充分ニシテ品質ノ美ヲ損セシモノアルハ惜シムヘシ蓋昨年ニ於ケル不作ノ結果ニ由ルナラン

北陸地方ニアリテハ概シテ乾燥ニ缺點アリ關東地方ノ良品ハ茨城及ヒ埼玉ノ二縣ヲ推スヘク東海地方ニアリテハ三重縣(伊賀國)ノ出品一異彩ヲ放チ近畿地方ニアリテハ兵庫縣良品ヲ出シ九州地方ニ於テハ鹿兒島縣ノ出品大ニ觀ルヘキモノアリ其他各地方間、優品ヲ見ルコト少カラス顧フニ由來良品產地トシテ著名ナラサル地方ニ於テ近年意ヲ用ヒ着々改良ヲ加ヘタルノ結果往々其面目ヲ一新シ比較的優品ヲ出スニ至リ之ヲ今回ノ出品ニ證スルコトヲ得タルハ寔ニ喜フヘキナリ

大豆授賞等級表

	出品點數	一等	二等	三等	褒狀	合計	出品點數ニ對スル授賞割合
北海道	二五七	—	—	四	三八	四二	一、六
東京	三三	—	—	二	五	七	二、一
京都	五一	—	—	—	八	八	一、五
大阪	五三	—	—	—	六	六	一、一
神奈川	六〇	—	—	二	八	一〇	一、七
兵庫	九七	—	一	二	一八	二一	二、二
長崎	一九四	—	—	一	二二	二三	一、二
新潟	一〇八	—	二	九	二〇	三一	二、九
埼玉	三二九	一	一	二〇	三五	五七	一、七
群馬	一八一	—	—	二	二一	二三	一、三
千葉	八三	—	二	六	八	一六	一、九
茨城	三一一	—	—	一〇	六二	七四	二、四
栃木	一三二	—	—	一	一二	一三	一、〇
奈良	六四	—	—	四	一〇	一五	二、三
三重	一〇一	—	—	一	二〇	二二	二、二
愛知	六八	—	—	一	五	七	一、〇
靜岡	四四	—	—	—	七	七	一、六
山梨	一〇〇	—	—	—	一〇	一〇	一、〇
滋賀	六六	—	二	三	八	一三	二、一
岐阜	七六	—	一	二	八	一一	一、四

長野	一六九	—	一	九	二〇	三〇	一、八
宮城	二五二	—	二	五	二四	三一	一、二
福島	一一五	—	三	三	一七	二三	二、四
岩手	二二九	一	一〇	一五	二七	五三	二、三
青森	七三	—	一	四	九	一四	一、九
山形	一六五	一	一〇	一七	二五	五三	三、二
秋田	七八	—	二	三	八	一三	一、七
福井	一三九	—	—	一	一八	一九	一、四
石川	六二	—	—	三	八	一一	一、八
富山	五〇	—	—	三	一〇	一三	二、六
鳥取	三八	—	—	一	五	六	一、六
島根	一一二	—	—	一	一四	一五	一、三
岡山	二五	—	—	—	四	四	一、六
廣島	三六	—	—	—	四	四	一、一
山口	一二六	—	二	七	九	一八	一、四
和歌山	一四	—	—	一	二	三	二、一
德島	二五八	—	一	四	二五	三〇	一、二
香川	一五一	—	—	一	一九	二〇	一、三
愛媛	一四七	—	—	一	一三	一四	〇、九
高知	四二	—	—	—	四	四	一、〇
福岡	六七	—	—	一	八	九	一、三
大分	一一七	—	—	三	一二	一五	一、三

佐賀	一〇六	—	—	一	一二	一三	一、二
熊本	一三六	—	—	二	一六	一八	一、三
宮崎	二一〇	—	—	四	二〇	二四	一、二
鹿兒島	八〇	—	六	七	一二	二五	三、一
沖繩	六九	—	—	一	一二	一三	一、九
臺灣	一八七	—	—	五	三二	三七	二、〇
合計	五六六一	三	五二	一七三	七二〇	九四八	一六、七

二、小豆

總說及出品概評

小豆ノ出品總數ハ千〇四十九點ニシテ愛知、宮崎、鹿兒島及沖繩縣ヲ除クノ外ハ何レモ出品アリ多クハ農會ノ撰拔ヲ經タルモノニ係リ之ヲ前回ニ比スルニ出品ニ於テ百六十九點ヲ增シ品質亦一般ニ上進セシヲ認ム而シテ出品點數ノ最多キハ北海道ノ二百四十點ニシテ即チ總出品數ノ二割三分ヲ占メ遙カニ各府縣ニ超絕セリ三十四年現在調査ニ據レハ其作付反別及ヒ產額ノ最多キハ北海道ニシテ三萬三千九百五十八町歩其產額二十七萬千百八十二石ニ上レリ作付反別ノ之ニ次クハ長野、熊本、茨城、埼玉、新潟(五千餘町乃至六千餘町歩)ニシテ產額ハ茨城、長野、群馬、熊本、埼玉、新潟(三萬餘石乃至六萬餘石)相順次セリ而シテ全國ニ於ケル作付反別及產額ヲ見ルニ年々增加ノ趨勢ヲ示セリ即チ左表ノ如シ

年次	作付反別	產額	年次	作付反別	產額
二十七年	一〇一、四二八、八町	五六〇、二七七石	三十一年	一一二、三一三、六町	六五四、八八五石
二十八年	一〇五、六三〇、七	六一六、六七五	三十二年	一二〇、六七五、〇	八二二、七七五
二十九年	一〇三、九五七、七	五七六、七二四	三十三年	一二二、七八六、一	八六六、四四八
三十年	一〇九、二八〇、七	六一八、八〇四	三十四年	一二九、三一六、八	九二四、五七三

是レ蓋小豆製品ノ用途增進シ殊ニ晒餡ノ需要次第ニ加ハリ從テ大阪ニ北海道ニ東京ニ新潟、青森等ニ其製造業好況ヲ呈シ斯業愈〻有望ナルニ主因セスンハアラス

今回ノ出品中最モ優品ニ富メルハ北海道ニシテ種類ハ概ネ丸葉ニ一定シ品位能ク整齊セリ唯往々ニシテ調製ニ缺クル所アルヲ惜シム熊本、新潟、茨城、千葉、高知及岡山ノ諸縣亦良品觀ルヘキモノ多ク長崎、長野、山形、奈良等之ニ亞ケリ獨リ靜岡、岩手、福井、富山、山口、德島ノ出品ニ至リテハ品位劣等ニシテ見ルヘキモノナシ

種類

出品目錄ニ據リテ調査スルニ今回出品ノ種類數ハ九十九種ニシテ就中、大納言種ノ分布最多ク一廳三府二十三縣ニ亘レリ而シテ該種出品ノ比較的多キハ兵庫、奈良、島根、京都、埼玉、群馬等ニシテ北海道ニ於テハ丸葉種大多數ヲ占ム今各地方ニ於テ栽培セル種類名ヲ知ルノ參考ニ供センカ爲ニ今回出品ノ種類名及ヒ其點數ヲ示セハ左ノ如シ但シ出品目錄ニ據リタルモノニシテ同目錄ニ種名ノ記載ナキモノハ省略シタルコト凡テ大豆ノ例ニ同シ

北海道廳　百五十九點　十種

丸葉　一三九　柳葉　七　大納言　三　劒先　三　白　二
九線　一　丹葉　一　赤田葉　一　鶴ノ子　人工丸葉　一
青森縣　二點　二種
赤　一　樫毛　一
岩手縣　二點　一種
純子　二
宮城縣　二點　二種
白　一　魁　一
福島縣　九點　四種
大納言　五　白　二　ノロマ
秋田縣　六點　二種
劒先　五　室蘭　一
山形縣　二十四點　十四種
白　五　日影　三　大納言　二　赤　二　衣　二
與次郎　二　姫　一　木ノ下　一　餓死不知　一　白鶴　一
緋衣　一　御膳小豆　一　帝國一　一　表衣　一

新潟縣　二十四點　八種

大納言　七　白　五　庄內　五　中生　二　早生　二
赤　一　小納言　一　晒小豆　一
富山縣　十八點　五種
赤　一〇　白　五　大納言　一　トウラク　一　水晶　一
石川縣　四點　二種
白　三　赤　一
福井縣　八點　三種
白　四　大納言　三　御前　一
長野縣　二點　二種
大玉　一　白　一
群馬縣　十點　五種
大納言　六　中納言　一　白莢　一　黃莢　一
茨城縣　二十八點　十三種
赤　八　薄色　四　大納言　三　中納言　二　白　二
早生　二　甲　一　六月　一　常陸媒色　一　常陸　一
金時　一　薄赤　一　晩種　一

山梨縣　十點　五種
大納言　四　中納言　二　帶那
埼玉縣　十二點　五種
大納言　八　草白粒　一　赤
栃木縣　六點　四種
早生　三　薄色　一　紅
東京府　三點　三種
大納言　一　六月　一　薄色
神奈川縣　三點　三種
平六　一　日吉　一　大丸
滋賀縣　七點　二種
大納言　五　白　二
岐阜縣　一點　一種
大納言　一　三重縣　五點　二種
大納言　四　八月　一
和歌山縣　一點　一種

二　小納言　一　夏豐草　一
一　晩　一　中納言　一
一　白莢　一
一
一

大納言　一　香川縣　五點　二種
大納言　四　金鵄　一
愛媛縣　十點　五種
大納言　五　中納言　二　小納言
高知縣　二點　二種
土佐　一　夏小豆　一
大分縣　一點　一種
改良　一　長崎縣　二十六點　九種
大納言　九　白莢　四　赤莢
鼠莢　二　改良　一　大玉
佐賀縣　六點　六種
コアヅキ　一　早豆　一　秋小豆
小莢　一　熊本縣　二十四點　十五種
赤莢　四　長州　三　雨除
第一類　植物類
三　赤玉　二　赤藤　二

小粒　一　朝鮮　一　紅
菊地ガシ　一　白莢　一　黒莢
福岡縣　五點　五種
黒　一　龍　一　大納言
山口縣　八點　七種
赤　二　白　一　白肌
六納言　一　青肌
廣島縣　二點　二種
白　一　雉子　一
岡山縣　九點　四種
白　六　大納言　一　中納言
島根縣　三十一點　七種
大納言　一九　白　六　小納言
白莢　一　赤　一
鳥取縣　七點　五種
白　三　大納言　一　中納言
兵庫縣　十九點　二種

一　十徳　一　改良　一
一　小穂　一　孫祝　一
一　夏四十日　一　十五夜　一
一　彼岸小豆　一　秋　一
一　赤　一
二　中納言　一　品川　一
一　赤　一　黒　一

大納言　一八　大莢　一
大阪府　四點　三種
大納言　二　大和　一　白
奈良縣　四十五點　十種
大納言　二五　紅　五　中納言
小ハチ　一　小粒　一　秋
京都府　九點　三種
大納言　七　馬路大納言　一　長岡
臺灣　一點　一種
白　一
次ニ賞格ニ入リタル種類名及ヒ其點數ヲ地方別ニ示セハ左ノ如シ但シ種類名ノ不明ナルモノハ括ニ省略セリ
北海道廳　四十四點　九葉
柳葉　四〇　大納言　二　鉞尖　一
青森縣　一點　樫毛　一
宮城縣　一　點　魁　一
福島縣　一　點　大納言　一

秋田縣　一點　劒先　一
山形縣　六點　大納言　一　木ノ下　一　與次郎　一
　小豆　一
餓死不知　一點　日影　一
新潟縣　十點　大納言　五　白　三　中生　一
早生　一
石川縣　一點　吉　一
長野縣　一點　白　一
群馬縣　三點　大納言　二　白莢　一
茨城縣　六點　大納言　二　中納言　一　六月　一
常陸　一點　常陸煤色　一
山梨縣　三點　大納言　一　中納言　一　帶那　一
埼玉縣　二點　大納言　一　中納言　一
栃木縣　四點　早生　三　白莢　一
東京府　一點　薄色　一
神奈川縣　一點　大九　一
滋賀縣　一點　白　一
岐阜縣　一點　大納言　一

三重縣　一點　大納言　一
香川縣　一點　大納言　一
愛媛縣　二點　大納言　一　藥師　一
高知縣　一點　夏小豆　一
長崎縣　七點　赤莢　三　白莢　三　大納言　一
佐賀縣　一點　小莢　一
熊本縣　十點　孫祝　二　雨除　二　朝鮮　一
赤莢　一點　黑莢　一　小穗　一　赤藤　一　赤玉　一
岡山縣　二點　赤　一　中納言　一
島根縣　六點　大納言　四　白　二
大阪府　一點　大納言　一
奈良縣　八點　大納言　七　白　一
京都府　一點　大納言　一
臺灣　一點　白　一

前表ニ據リ比較的多ク受賞シタル種類名及其點數ヲ示セハ左ノ如シ

九葉（一麪四十點）
北海道　四〇

大納言（一廳三府十四縣、三十四點）

奈良	七	新潟	五	島根	四	北海道	二	茨城	二
群馬	二	福島	一	山形	一	東京	一	埼玉	一
山梨	一	岐阜	一	三重	一	京都	一	大阪	一
香川	一	愛媛	一	長崎	一				

白（五縣、八點）

新潟	三	島根	二	長野	一	滋賀	一	奈良	一

白莢（三縣、五點）

長崎	三	群馬	一	栃木	一

小豆授賞等級表

府縣名	出品點數	一等	二等	三等	褒狀	合計	出品點數ニ對スル授賞割合
北海道	二四四	—	六	二〇	二五	五一	二、〇九
東京	五	—	—	—	一	一	二、〇〇
京都	二八	—	—	—	三	三	一、〇三
大阪	一一	—	—	—	二	二	一、八二
神奈川	一一	—	—	一	二	三	二、七三
兵庫	二四	—	—	—	三	三	一、二五
長崎	三四	—	—	四	五	九	二、六五
新潟	二四	—	一	五	四	一〇	四、一七
埼玉	一一	—	—	一	一	二	一、八二
群馬	九	—	—	一	二	三	三、三三
千葉	五	—	—	一	一	三	六、〇〇
茨城	三四	—	一	六	四	一一	三、二四
栃木	四五	—	—	—	一〇	一〇	二、二二
奈良	六五	—	—	四	七	一一	一、六九
三重	一三	—	—	—	二	二	一、五四
靜岡	六	—	—	—	—	—	—
山梨	一六	—	—	—	三	三	一、八八
滋賀	三四	—	—	一	五	六	一、七七
岐阜	一三	—	—	—	三	三	二、三一
長野	一一	—	—	二	二	四	三、六四
宮城	八	—	—	一	—	一	一、二五
福島	一一	—	—	—	一	一	〇、九一
岩手	三	—	—	—	—	—	—
青森	五	—	—	一	一	—	二、〇〇
山形	二四	—	—	一	五	六	二、五〇
秋田	六	—	—	一	—	一	一、六七
福井	一三	—	—	—	—	—	—
石川	一四	—	—	一	二	三	二、一四

年次	数量	価額
三十一年	三九、八一五斤	一四、九八六
三十二年	三〇、二九六、七	一四、〇四六、
三十三年	一、六二五、斤	六四一、斤
三十四年	五三〇、九一斤	二四〇、五斤
三十五年	八〇、九五三	三五、九六四
三十六年	八、七四二	四、六二一
三十七年	四四、九八三	三五、八六二

備考　濠太利へノ輸出ハ一昨年ヨリ減少シ殊ニ三十五年ノ如キハ其減額著シク之ニ反シ北米合衆國ヘノ輸出ハ累進ノ勢ヲ呈セリ仍テ多少支那地方へ輸出スト雖モ其數額ハ僅少ニシテ取ルニ足ラス

又臺灣ニアリテハ食用トシテ夥大ノ需要アルヲ以テ油粕トシテ多少支那地方へ輸出スト雖モ其數額ハ僅少ニシテ取ルニ足ラス

抑モ落花生ハ内地ニ於ケル需要多キニ加フルニ香港濠太利利北米合衆國其他海外諸國ニ輸出高ヲ掲クレハ左ノ如シ

年次	数量	価額
三十一年	三九、八一五斤	一四、九八六
三十二年	三〇、二九六、七	一四、〇四六、
三十三年	一、六二五、斤	六四一、斤
三十四年	五三〇、九一斤	二四〇、五斤
三十五年	八〇、九五三	三五、九六四
三十六年	八、七四二	四、六二一
三十七年	四四、九八三	三五、八六二

アリ落花生ハ數量及ヒ價額逐年激増シ海外貿易品トシテ前途益多望ナリトス現今最近六箇年間ノ輸出高ヲ揭クレハ左ノ如シ

年次	数量	価額
三十一年	三九、八一五斤	一四、九八六
三十二年	三〇、二九六、七	一四、〇四六、
三十三年	一、六二五、斤	六四一、斤
三十四年	五三〇、九一斤	二四〇、五斤
三十五年	八〇、九五三	三五、九六四
三十六年	八、七四二	四、六二一
三十七年	四四、九八三	三五、八六二

種七點靜岡縣ハ大粒種各一點ニ千葉縣ハ大粒種五十四點ニ通キス而シテ前者ハ小粒種九點後者ハ同四點ヲ出シ神奈川縣ハ大粒種一點ヲ占メ茨城縣及ヒ鳥取ニ三點四分乃至十點ニ達シ千葉縣ハ一割四分ヲ占メ大分縣ハ一割五分ヲ出品セシテ千葉縣ハ悉ク大粒種ニシテ小粒種ハ僅ニ六點ニ限リ遠藤取縣ハ大粒種四點ヲ占メ茨城縣及ヒ鳥取ニ於テハ小粒種ニ點ヲ出シ神奈川縣ハ大粒種ニ點ヲ占メ靜岡縣之ニ次キ其他ハ二

鹿兒島沖繩愛知及德島縣ハ悉ク大粒種ニシテ小粒種ハ僅ニ一點ニ過キス而シテ靜岡縣ハ一割五分ヲ出品セシテ千葉縣ハ小粒種ニ於テハ千葉茨城神奈川靜岡東京及ヒ鳥取ニ次キ其他ハ二

落花生

總說

落花生ノ出品ハ臺灣一府十一縣合計四百十一點ナリ其內臺灣ノ出品點數最多クシテ幾ント

種類	年次	数量	価額
第一類 植物類	三十一年	一、六二五、斤	六四一、斤
	三十二年	三〇、二九六、七	一四、〇四六、
	三十三年	三九、八一五斤	一四、九八六
	三十四年	一、三四四、二一四斤	四一八、七
	三十五年	一、三四四、二一四斤	四一八、七
	三十六年	一、三四四、二一四斤	四一八、七
	三十七年	一、三四四、二一四斤	四一八、七

臺灣ノ出品點數最多クシテ幾ント	合計四百十一點	縣	府十一	臺灣一	出品ハ	落花生ノ

臺熊佐大福高愛香德和山廣岡島鳥富
歌
計灣本賀分岡知媛川島山口島山根取山

モ尚ホ其豆油ヲ支那ヨリ輸入スルコト二十九年ヨリ三十三年ニ至ル五箇年平均六十九萬五千三百七十三斤此價格八萬三千六百二十三圓ニ及ベリ思フニ同地產額ノ多キニ拘ハラス食用トシテ夥シク消費スルヲ以テ其豆油ノ不足ヲ告クルニ由ルヘシト雖亦一ハ交通機關ノ備ハラサルカ爲島內ノ甲地ヨリ乙地ニ其供給ヲ仰クヨリモ寧ロ對岸支那地方ヨリ輸入スルヲ便トスルモノアルニ歸スルナラン歟要スルニ同島ニ於ケル落花生ノ需要至大ニシテ重要農產ノ多望ナルモノ、一トシテ數フヘキヲ知ルニ足ル

落花生ノ前途有望ナルヲ以テ近年漸ク之ニ着眼スルニ至リ千葉、靜岡及ヒ其他ノ地方ノ如キ何レモ綿、甘藷等ノ代作トシテ年々其作付反別ヲ增加スルヲ見ル今其主產地方ニ於ケル作付反別收量竝ニ價額ヲ調査ジタルニ左ノ如シ但シ本調査ハ各縣ニ照會シテ得タル回答ニ據リタルモノナリ

縣別	年次	作付反別	收量	價額
千葉縣	三十一年	一、一五六、一町	四七〇、一七二貫	一四三、九三九圓
	三十二年	一、二四二、九	五三三、一二〇貫	一二七、一六九
	三十三年	二、二四七、〇	八一二、九七八貫	二二二、二一八
	三十四年	二、二一八、七	一、一四〇、三九三貫	二七八、五八三
鹿兒島縣（肝屬郡）	三十五年	八〇〇、四	二四〇、〇一二石	一二〇、〇六〇
靜岡縣	同	六〇〇、〇	三九〇、〇〇〇貫	一二〇、〇〇〇
神奈川縣	同	四八六、九	二〇三、一三二貫	四〇、六二六

（凡）

縣別	年次	作付反別	收量	價額
茨城縣	同年	三六〇、〇	二三〇、四〇〇貫	五二、〇七〇
大分縣	同年	一九二、〇	九、六〇〇石	五〇、〇〇〇

千葉縣ニ於ケル主產地ハ匝瑳、山武、海上、香取、印旛、長生及ヒ千葉郡ニシテ小粒種ハ大粒種ニ比シ將來一層栽培區域ヲ增加スルノ見込ニシテ殊ニ近年香取、印旛、千葉及ヒ山武郡ノ開墾地ニ增加シ陸稻ト變換シタルモノ多シト云フ畢竟陸稻ニ比ト云フ畢竟陸稻ニ比スレハ高價ノ窒素肥料ヲ要セスシテ收益多ケレハナリ靜岡縣ニ於テハ遠江國濱名、磐田郡ヲ主產地トシ其栽培ノ改良ニ著手シタルハ三十四年ニシテ爾來僅々二箇年ニシテ大ニ面目ヲ一新シ本年ノ如キハ作付反別ニ著ルシキ增加ヲ來タスノ見込ナリト云フ神奈川縣ハ久良岐、都筑、三浦、鎌倉、高座、中、足柄上、足柄下、愛甲、津久井ノ各郡ニ多ク栽培シ小粒種ニ於テ一層增加ノ望アリ鹿兒島縣ハ肝屬郡ヲ主產地トシテ大分縣ハ西國東、東國東、宇佐及ヒ下毛郡ヲ主トシ其他茨城縣及ヒ東京府ノ如キ何レモ將來益其作付區域ヲ增加スルノ趨勢ヲ呈セルハ甚タ喜フヘキ現象ナリトス

莢ニ大粒種ト小粒種ノ用途竝ニ優劣ヲ比較センニ大粒種ハ食用ニ適シテ製油料ヲ兼ネ小粒種ノ用途ハ製油原料ヲ主トス靜岡縣當業者ノ說ニ據ルニ小粒ハ大粒ニ比シテ價格概ネ二割高ク且其容積少ナキヲ以テ運賃少ナキノ利アリ其栽培土質ハ大粒種ニアリテハ勿論砂質土ヲ可トスレトモ小粒種ハ殆ント土地ヲ擇ハスシテ砂質土及ヒ壚土若クハ多少粘質ヲ帶ヒタル土壤ニ新種シ得ヘク寧ロ壚土ヲ以テ適良ナリトス又小粒種ノ收量ハ大粒種ニ優リ靜岡縣ニ於テハ一反歩ニ對シ凡ソ大粒種六十五貫小粒種七十貫ナリト云フ蓋シ地方ニ依リ小粒種

作付增加ノ傾向多キハ之カ爲ナリ

大日本農會報第二百六十號(三十六年四月一日發行)ニ左ノ記事アリ掲ケテ參考ニ供ス

製絨用石鹼原料等ニ缺クヘカラサル落花生油ハ千葉、神奈川、靜岡等ノ諸縣ニテ產出スル落花生ヲ香港ニ輸出シ同地ニテ製油シ再ヒ本邦ニ逆輸セラレテ各所ノ製絨所石鹼製造所ニ供給セラレ居ル事ナルカ今度江東保庫株式會社山本洋三等發起トナリ株式組織ニテ東京本所邊ニ落花生ノ製油所ヲ設立セント目下專ラ計畫中ナリト

子實ノ步合ニ關スル調査

各府縣ニ於ケル中品以上ノモノニ就キ全子實ニ對スル完全子實ノ粒數步合竝ニ莢實全重量ニ對スル子實ノ重量步合ヲ調査セシニ其成績左ノ如シ

	出品點數		供試品數		全子實ニ對スル完全子實ノ粒數(百分率)						莢實全重量ニ對スル子實ノ重量(百分率)					
	大粒	小粒	大粒	小粒	大粒 平均	大粒 最高	大粒 最低	小粒 平均	小粒 最高	小粒 最低	大粒 平均	大粒 最高	大粒 最低	小粒 平均	小粒 最高	小粒 最低
東京	一	四	一	四	一〇〇、〇	—	—	九九、三	一〇〇、〇	九七、二	七四、四四	—	—	八二、一六	八二、八三	八一、七一
神奈川	六	七	四	四	九七、七	一〇〇、〇	九一、六	九八、九	一〇〇、〇	九七、七	七五、三三	七六、〇三	七四、五九	八二、二五	八三、〇九	八〇、七六
千葉	四五	四〇	一八	二七	九一、〇	一〇〇、〇	八一、五	九九、一	一〇〇、〇	九三、六	七三、〇七	七五、一八	六五、五三	八二、八七	八四、七九	八〇、二九
茨城	一	九	—	五	—	—	—	九九、〇	一〇〇、〇	九七、六	—	—	—	八二、八二	八三、五八	八一、七一
愛知	五	—	二	—	九八、一	一〇〇、〇	九六、二	—	—	—	七三、六七	七五、二三	七二、一一	—	—	—
靜岡	五四	六	一八	六	九六、八	一〇〇、〇	八八、〇	一〇〇、〇	一〇〇、〇	一〇〇、〇	七三、五一	七六、六八	六四、〇四	八二、二六	八三、二六	八一、六一
鳥取	二	一	—	一	—	—	—	一〇〇、〇	—	—	—	—	—	八二、三七	—	—
德島	五	—	二	—	九〇、六	九四、三	八六、九	—	—	—	七二、七四	七四、七一	七〇、七七	—	—	—
大分	四八	—	一三	—	九三、五	一〇〇、〇	八二、一	—	—	—	七四、三二	七七、一〇	七〇、七九	—	—	—
鹿兒島	三〇	—	八	—	九六、一	一〇〇、〇	九二、三	—	—	—	七四、〇一	七五、三〇	七一、八一	—	—	—
沖繩	六	—	一	—	九七、九	—	—	—	—	—	七五、四六	—	—	—	—	—
通計	二〇三	六七	六七	四七	九四、五	—	—	九九、一	—	—	七三、七四	—	—	八二、六六	—	—
臺灣	一三九	一三九	三五	一	七八、四	九六、四	五九、一	九一、七	—	—	七二、五〇	七七、三五	六四、三七	八〇、六八	—	—

備考　臺灣出品ハ稍〻其形態ヲ異ニセルモノアルヲ以テ殊更ニ本表通計中ニ之ヲ加ヘス

又兵庫縣ニ大粒種二點ノ出品アレトモ遠江及三河產ニ係ルヲ以テ玆ニ省ケリ

前表ニ據リ大粒種及小粒種共ニ四品以上供試シタル各地方ニ就キ比較スレハ左ノ如シ

一　全子實ニ對スル完全子實ノ粒數步合平均ハ大粒種ニアリテハ神奈川縣ヲ最多トシ靜岡、鹿兒島、大分、千葉縣之ニ次キ臺灣ハ遙カニ劣レリ小粒種ニアリテハ靜岡縣ニ於ケル子實最完全ニシテ東京府之ニ亞キ千葉、茨城、神奈川縣又之ニ次ク而シテ大粒、小粒相比較スルニ小粒ニ於ケル完全子實ノ粒數步合ハ大粒ニ比シテ多キコトヲ知ルヘシ

一　莢實全重量ニ對スル子實ノ重量步合平均ハ大粒種ニアリテハ神奈川縣最多クシテ大分鹿兒島、靜岡、千葉、臺灣之ニ次キ小粒種ニアリテハ千葉縣最多クシテ茨城、靜岡、神奈川、東京之ニ次ク而シテ莢實ニ對スル子實ノ重量步合ハ大粒種七割四分、小粒種八割三分ノ比例ナルヲ見ル

含油量

製油原料ヲ主トスル小粒種(中品以上ノモノ)ニ就キ其油分ヲ檢定シタルニ其結果左ノ如シ

	出品點數	供試品數	子實中ノ油分(百分中) 平均	最高	最低	莢實中ノ油分(百分中) 平均	最高	最低
靜岡	六	六	四八、一六	四九、二七	四四、九二	三九、六一	四〇、九七	三七、一四
茨城	九	五	四六、〇七	五〇、三〇	四一、四九	三八、一六	四一、八五	三四、五二
東京	四	四	四五、九三	四七、六六	四二、一八	三七、七五	三九、三五	三四、四七
神奈川	七	四	四五、四六	四七、〇三	四三、二二	三七、三八	三九、〇七	三五、七五
千葉	四〇	二七	四三、八八	四七、四四	三九、六六	三六、三七	三九、三八	三二、七〇
通計	六六	四六	四四、九九	—	—	三七、二〇	—	—
鳥取	一	一	四九、三七	—	—	四〇、六七	—	—
臺灣	—	一	四二、八一	—	—	三四、五四	—	—

備考　鳥取及臺灣ハ本表通計中ニ加ヘス單ニ附記トナス

本表ニ據レハ平均含油量ノ最多キハ靜岡縣ニシテ茨城、東京、神奈川之ニ次キ何レモ總平均含油量ニ超エ千葉縣ハ平均含油量最少ナク且最高含油量モ五府縣中ノ第四位ニ居リ其最低油分ハ第五位卽チ最劣等ニ下レリ

更ニ大粒種出品點數ノ多キ五地方ニ就キ比較的良品ト認メタル三點ニ對シ參考ノ爲檢定シタル油量ヲ示セハ左ノ如シ

	子實中ノ油分(百分中) 平均	最高	莢實中ノ油分(百分中) 平均	最高
靜岡	四八、七五	五〇、二〇	三七、〇八	三八、四九
臺灣	四七、六九	四八、九八	三六、〇四	三六、七七
大分	四六、一四	四九、三五	三四、一四	三五、四九
鹿兒島	四四、九七	四六、四一	三三、五二	三四、六一
千葉	四二、一〇	四二、三一	三一、一四	三二、一二
平均	四五、九三	—	三四、三八	—

前表ハ比較的良品ト認メタル三點ニ就テ檢定シタル成績ニ過キサルカ故ニ之ヲ以テ直チニ以上各地ニ於ケル大粒種油分ノ多少ヲ比較論評スルハ妥當ナラスト雖其一端ヲ窺フノ參考ニ供シ得ヘシ

之ヲ要スルニ莢實中ノ油分ハ小粒種ニ比シ大粒種ノ少ナキヲ通例トスレトモ其子實ニアリテハ必スシモ小粒種ノ油分カ大粒種ニ比シテ常ニ多キモノト斷定スル能ハサル場合アルヲ見ル是レ蓋土質ノ適否、耕種ノ精粗等ニ關スルモノナラン例ヘハ靜岡縣ニ於ケル大粒種子實中ノ油分最高ハ實ニ百分中五〇、二〇ニ達シ茨城縣ノ小粒種油分ノ最高五〇、三〇ニ劣ルコト僅々ナリ其他臺灣、大分ノ大小粒種ハ大粒種ニ比スレハ莢皮ノ量少ナク且能ク充實シ一反歩收穫物ニ對スル收油量ノ多キコトハ論ヲ俟タサルナリ

各地出品ニ對スル概評

東京府　優拔ノ品ニ乏シト雖概シテ形質良好ナリ

神奈川縣　小粒種ノ品質概ネ佳ニシテ整齊ヲ失ハス大粒種ニハ劣品ナキニアラスト雖亦觀

ルヘキモノアリ

兵庫縣　商品トシテ遠江及ヒ三河產ノ出品二點ヲ見ル何レモ大粒種ニシテ品位佳良ナリ

千葉縣　敢テ優品ニ乏シカラスト雖大粒種ニ於テ往々成熟ノ不充分ノモノ多キヲ見ル

茨城縣　大粒種ハ一點ノ出品ニシテ品質劣等ナリ小粒種ニハ往々優品アリ

愛知縣　形質較〻佳良ナリ

靜岡縣　大粒種中往々不良ノモノナキニアラスト雖概シテ良好ニシテ卓絕シタル優品ヲ見ル殊ニ小粒種ニアリテハ一ノ劣品ヲ認メス

鳥取縣　出品少數ニシテ評スルニ足ラス只一點ノ觀ルヘキモノアリ

德島縣、沖繩縣　品質概シテ不良ナリ

大分縣　往々觀ルヘキノ優品アリト雖亦粗劣ノモノ少カラス

鹿兒島縣　形狀及莢皮ノ色合較〻可ナリト雖莢皮ノ裏面往々腐色ヲ呈シ子實亦固有ノ色澤ヲ損セルモノ少カラス

臺灣　形質概シテ宜シキヲ得ス子粒ノ充實亦完カラサルモノ多クシテ觀ルヘキノ優品ニ乏シ

各地出品ヲ通シテ概評スルトキハ近年著ルシキ進步ノ績ヲ現ハセルハ靜岡縣ニシテ其改良ニ著手シテヨリ年尙淺キニ拘ハラス卓然トシテ他ノ名產地方ヲ凌駕スルノ勢ヲ呈シタルハ全ク當業者ノ斯業ニ銳意熱心ノ致ス所ニシテ寔ニ喜フヘシ殊ニ小粒種ノ含油量ハ最多ク形質共ニ佳ナルヲ以テ其出品僅ニ六點ニ過キスト雖皆賞格ニ入リタルカ如キ頗ル注目ヲ惹クニ足ル大粒種中ニモ亦含油量ノ拔群ナルモノアリ千葉縣ハ由來名產地トシテ最著ハレ從テ其出品點數ハ臺灣ニ次キテ最多數ヲ占メ而カモ製油原料ヲ用途トスル所ノ前途多望ナル小粒種ノ出品ハ殆ト大粒種ト相半スルノ盛況ヲ呈セリト雖ソノ含油量比較的ニ少ナク其最高最低及平均量共ニ各地方ニ劣リタルカ如キハ甚遺憾トスル所ナリ東京、神奈川及茨城縣ノ如キ何レモ小粒種多數ヲ占メ其品質殆ト相伯仲シ前途ニ望ヲ屬スヘキモノ多シ大分及鹿兒島縣ノ出品ハ悉ク大粒種ニシテ往々良品ナキニアラスト雖概シテ觀ルヘキモノ多カラス將來改良ヲ加フヘキ餘地甚多キヲ認ム臺灣ニハ劣等品多シト雖間〻觀ルヘキノ良品アリ耕種ニ意ヲ用ヒテ改良ニ努メンカ優ニ良品ヲ產スルコト敢テ難キニアラサルヘシ

落花生授賞等級表

	出品點數 大粒	出品點數 小粒	出品點數 合計	一等 大粒	一等 小粒	一等 合計	二等 大粒	二等 小粒	二等 合計	三等 大粒	三等 小粒	三等 合計	褒狀 大粒	褒狀 小粒	褒狀 合計	合計 大粒	合計 小粒	合計 合計	出品點數ニ對スル授賞割合
東京	一	四	五	—	—	—	—	—	—	—	二	二	一	一	二	一	三	四	八、〇〇
神奈川	六	七	一三	—	—	—	—	—	—	—	一	一	二	二	四	二	三	五	三、八五
兵庫	二	—	二	—	—	—	—	—	—	一	—	一	—	—	—	一	—	一	五、〇〇
千葉	四五	四〇	八五	—	—	—	一	—	一	三	五	八	四	九	一三	八	一四	二二	二、九五
茨城	一	九	一〇	—	—	—	—	一	一	—	一	一	—	一	一	—	三	三	三、〇〇
愛知	五	—	五	—	—	—	—	—	—	一	—	一	一	—	一	二	—	二	四、〇〇

靜岡	鳥取	德島	大分	鹿兒島	沖繩	臺灣	合計
五四	二	五	四八	三〇	六		二〇五
六	一						六七
六〇	三	五	四八	三〇	六	一三九	四一二
一							一
一							一
一			一				四
一							二
二							六
三							一四
三							一三
六							二七
七							四〇
二							一六
九							五六
一二							五九
六							三一
一八							九〇
三、〇〇	三、三三	二、〇〇	一、八八	二、〇〇	一、六七	一、一二	二、一九

四、雜菽

蠶豆　蠶豆ノ出品ハ百六十四點ニシテ奈良縣ノ八十四點最多クシテ大阪府ノ三十六點之ニ亞キ其他ハ出品點數僅少ニシテ多キモ十點內外ニ過キス就中良品ノ多キハ奈良縣ニシテ大阪府之ニ亞キ其出品ハ阿多福種過半ヲ占メタリ其他ニ至リテハ觀ルヘキモノ少ナク概ネ子粒不整ニシテ色澤ノ純良ヲ缺キ形質ノ佳ナラサルモノ多シ

豌豆　豌豆ノ出品ハ八十四點ニシテ奈良縣ハ幾ント半數ノ多キニ及ヒ福井縣ノ十八點之ニ亞キ其他ハ數フルニ足ラス赤豌豆、白豌豆共ニ奈良縣ニ良品アリ福井縣ノ赤豌豆、青豌豆、北海道ノ青豌豆、臺灣ノ白花萓、鳥取縣ノ白豌豆、神奈川縣ノ佛蘭西青豌豆、京都府ノ赤豌豆ハ何レモ品位良好ナリ

菜豆及其他雜豆　出品六十一點ニシテ北海道ハ殆ト三分一ヲ占メ其他ハ僅々ニシテ多キモ十點內外ニ過キス今菜豆及其他雜豆ノ出品種類ヲ各地方別ニ示セハ左ノ如シ

東京　白隱元、赤無蔓菜豆、無蔓菜豆、白無蔓菜豆、フッシェライ豆（菜スルニ佛種ライマ豆ナラン普通ライマ豆ヨリ形小ニシテ茶斑アルノ差異アリ）

千葉　銚子隱元

奈良　二度豆、大角豆

青森　無蔓菜豆

福井　ヤロサヽグ

鳥取　サヽグ黑、白小豆

德島　トウロク豆、三度大角豆、鶉

愛媛　大角豆、大師豆、白黑

高知　銀不老、大角豆、ウヅ豆

熊本　十六寸豆

北海道　白大福豆、鶉豆、豇豆、外國種

以上各種中、北海道ノ出品最優良ニシテ種類ハ主ニ白大福豆ニ一定セリ千葉縣ノ銚子隱元亦良好ナリ愛媛及高知縣ノ出品見ルヘキモノアリト雖其他ハ形質何レモ不良ナリ豇豆ハ出品點數僅少ニシテ北海道ノ一點見ルニ足ルノミ

	出品點數	一等	二等	三等	褒狀	合計	出品點數ニ對スル授賞割合
大阪	三六	—	—	一	六	七	一、九四
奈良	八四	—	—	二	一二	一四	一、九七
愛知	一	—	—	—	—	—	—
福井	一〇	—	—	—	一	一	一、〇〇
鳥取	一三	—	—	—	三	三	二、三〇
岡山	三	—	—	—	一	一	三、三三
廣島	五	—	—	—	二	二	四、〇〇
山口	一	—	—	—	—	—	—
德島	三	—	—	—	一	一	三、三三
愛媛	六	—	—	—	一	一	一、六七
熊本	二	—	—	—	—	—	—
合計	一六四	—	—	三	二七	三〇	一、八二

豌豆授賞等級表

	出品點數	一等	二等	三等	褒狀	合計	出品點數ニ對スル授賞割合
北海道	四	—	—	—	一	一	二、五〇
東京	一	—	—	—	—	—	—
京都	一	—	—	—	一	一	一〇、〇〇
大阪	四	—	—	—	—	—	—

神奈川	一	—	—	—	一	一	一〇、〇〇
奈良	四一	—	—	一	七	八	一、五一
山梨	一	—	—	—	—	—	—
岐阜	一	—	—	—	—	—	—
福井	一八	—	—	—	四	四	二、二二
鳥取	三	—	—	—	一	一	三、三三
愛媛	一	—	—	—	—	—	—
高知	三	—	—	—	—	—	—
臺灣	五	—	—	—	二	二	四、〇〇
合計	八四	—	—	一	一七	一八	二、一四

菜豆及ヒ其他雜豆授賞等級表

	出品點數	一等	二等	三等	褒狀	合計	出品點數ニ對スル授賞割合
北海道	二一	—	—	一	七	八	三、七九
東京	六	—	—	—	—	—	—
千葉	五	—	—	—	三	三	六、〇〇
奈良	二	—	—	—	—	—	—
青森	一	—	—	—	—	—	—
福井	一	—	—	—	—	—	—
鳥取	二	—	—	—	—	—	—

德島	愛媛	高知	熊本	合計
三	七	二	一	六二

イン米　鳥取縣ヨリ二點ノ出品アリシノミ案スルニミノゴメ一名エツタムギ又エツタゴメ（苞草）ト同物ナラン此草ハ冬期水田等ニ自生スルモノニシテ其子實ハ稗、麥ニ似テ小シ採收シテ食用ニ供スルヲ得而シテイン米ハ犬米ノ義ナラン

左ニイン米出品人前仙癈ノ解說ヲ抄出シテ參考トス

產地ハ西伯郡餘子村ニシテ濕氣ヲ帶ル砂土ナリシ天然田面ニ雜草生シ其イン米タルヲ識ラス之ヲ牛馬ノ飼料ニ供シ居レリ然ルニ明治三十三年始メテ之レカ耕耘及栽培採取方ヲ發明シ同村ノ末吉覺藏ナルモノト相謀リ種實三升ヲ採取シテ餘子村農會ニ出品シ其ノ賞成ヲ得タリ而シテ村長阿部藤吉ハ該品ノ耕作ヲ奬勵シ三十四年ニ至リ自己ノ田地過半ニ栽培ス故ニ本品ハ遠カラス地方ノ產物トナルハ信シテ疑ハサル所ナリ同年自作セシ段別ハ三段五畝歩ニシテ一段歩ノ收穫ハ一石三斗五升ナリトス

稻米ヲ苅リタル跡地ニ十一月初旬播種シ翌年四月收穫ス培養ハ二月上旬牛馬ノ糞ヲ撒布スルノミ產出額ハ三十四年ニ金貳拾五圓六拾錢三十五年ニ金參拾七圓貳拾五錢ナリトス

玉蜀黍　出品二百十點ニシテ山梨縣最優品ニ富ミ子粒整齊シ調製及ヒ乾燥ニ於テ殆ト遺憾ナシ群馬縣ハ白玉蜀黍ノ出品多ク品質概ネ均一良好ナリ愛媛縣ハ出品最多ク良品ニ乏シカラス其品位殆ト群馬縣ニ亞ケリ岐阜縣ノ出品ハ僅ニ二點ニ過キスト雖モ何レモ佳良ニシテ觀ルヘク熊本及ヒ大分ノ二縣又往々良品ヲ出セリ德島縣ノ出品ハ概ネ異種ヲ交雜シ且粒列不整品位粗劣ニシテ殆ト觀ルニ堪ヘス京都、兵庫、福井及ヒ島根ノ出品ハ僅々一二點ニシテ孰レモ劣等ナリ

蕎麥　雜穀中、粟ニ次テ其出品多ク總數二百四十點ニシテ茨城及ヒ長野縣ニ優品觀ルヘキモノアリ長崎、埼玉及ヒ高知縣ハ品位概ネ良好ニシテ整齊セリ岩手及ヒ福井縣ハ良品ニ乏シカラスト雖モ調製ニ於テ缺クル處アリ東京、神奈川、千葉、愛知、靜岡、岐阜、福島及ヒ愛媛ノ出品ニ至リテハ觀ルヘキモノナシ

蕎麥ノ用途ハ蕎麥切トシテ廣ク世人ニ食用セラレ彼ノ凍蕎麥切、乾蕎麥切ノ如キハ永ク貯藏セラルルヲ以テ何時ニテモ容易ニ料理ニ供シ得ヘク其風味淡泊佳良ナルヲ以テ逐年販路ヲ增スノ傾向アリ殊ニ凍蕎麥切製造ノ時期ハ農閑冬季ノ際ナルヲ以テ寒地方ニ於ケル婦女子ノ冬季作業トシテハ有利ナル副業ナルヘシ

粟授賞等級表

	出品點數	一等	二等	三等	褒狀	合計	出品點數ニ對スル授賞割合
北海道	八						
東京	一八			一	二	三	一、六六
神奈川	三				一	一	三、三三
兵庫	二						
長崎	九						
新潟	一						

	出品點數	一等	二等	三等	褒狀	合計	出品點數ニ對スル授賞割合
埼玉	一	—	—	—	—	—	二、〇〇〇
千葉	五	—	—	—	—	—	三、三三
茨城	一二	—	—	一	—	—	一、二〇
奈良	二五	—	—	—	—	—	—
愛知	一	—	—	—	—	—	三、三三
靜岡	四	—	—	—	—	—	一、八一
山梨	三	—	—	—	—	—	—
岐阜	一一	—	—	—	一	一	一、六六
青森	六	—	—	—	二	二	一、二四
秋田	六	—	—	—	一	一	—
福井	三二	—	—	一	三	四	一、二五
石川	一	—	—	—	一	一	二、二二
鳥取	一三	—	—	—	四	四	二、〇〇
島根	九	—	—	—	二	二	三、五二
廣島	五	—	—	—	一	一	一、八一
島根	一七	—	—	—	二	二	一、一一
德島	一一	—	—	—	五	六	二、二六
愛媛	九	—	—	—	一	一	—
高知	五三	—	—	三	九	一二	一、五六
福岡	一	—	—	—	八	一〇	一、九五
佐賀	六四	—	—	—	八	八	
熊本	一一	—	—	—	—	—	
宮崎							

黍授賞等級表

	出品點數	一等	二等	三等	褒狀	合計	出品點數ニ對スル授賞割合
北海道	二	—	—	—	—	—	五、〇〇〇
東京	六	—	—	—	—	—	一、六六
神奈川	二	—	—	—	—	—	五、〇〇〇
茨城	一	—	—	—	—	—	—
奈良	一	—	—	—	—	—	一、〇〇〇
愛知	一	—	—	—	—	—	一〇、〇〇〇
岐阜	一二	—	—	一	—	—	一、八一
福井	一	—	—	—	—	—	—
島根	一	—	—	—	一	一	一〇、〇〇〇
廣島	四	—	—	—	二	二	五、〇〇〇
山口	三	—	—	—	一	一	三、三三
德島	五	—	—	—	—	—	二、〇〇〇
高知							
鹿兒島	二四	—	—	—	四	四	一、六六
沖繩	二六	—	—	八	三	三	一、一五
臺灣	一三	—	—	—	三	三	二、三〇
合計	四三四	—	—	八	七一	八〇	一、八四

	島	福	岐	靜	奈	千	群	兵	京	東	北海
	根	井	阜	梨	岡	良	葉	馬	庫	都	京	道
第一類												
植物類	一	二	二	三	一	一	四	一	一	四	一	〇

出品點數	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	十一	計
等												
二等												
三等												
褒狀												
合計												
出品點數ニ對スル賞金ノ割合	二五〇〇	一三五〇〇	一〇三七五	一〇〇〇〇	四三三八	一〇〇〇〇	四三三八	一〇〇〇〇	一九	一一	二九	二一

玉匏系授賞等級表

出品點數	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	十一	計
等												
二等												
三等												
褒狀												
合計												
出品點數ニ對スル賞金ノ割合	一〇〇〇〇	一一二四	一二三五	一四三八	一六六六	一九二三	二二二二	二六九二	三三三三	四一一一	五八八五	二二〇〇

合計	鳥	福	岐	靜
	取	井	阜	岡
	二〇三	一三一		
	一一一			
	四	二二		
	二〇〇	一八六		

合計	遼	沖
	灣	繩
第一類		
植物類	五二	八五
	一三一一	
	四	一二一
	二〇〇	一六九四

菊系授賞等級表

出品點數	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	十一	計
等												
二等												
三等												
褒狀												
合計												
出品點數ニ對スル賞金ノ割合	一〇〇〇〇	一一二四	一二三五	一四三八	一六六六	一九二三	二二二二	二六九二	三三三三	四一一一	五八八五	二二〇〇

合計	德	島	福	岐	愛	宗
	知	島	取	井	阜	知	良
	三六一	一三一	二〇八	二一			
	五	一	二一	一			
	一三八	一一四	一一〇〇	一〇〇			
	一三八	一一四	一一〇〇	一〇〇			

拂及イヌ米授賞等級表

出品點數	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	十一	計
等												
二等												
三等												
褒狀												
合計												
出品點數ニ對スル賞金ノ割合	一〇〇〇〇	一一二四	一二三五	一四三八	一六六六	一九二三	二二二二	二六九二	三三三三	四一一一	五八八五	二二〇〇

栃	東	京
		一一

| | | |

上ニ擬スヘキモノ、殆ント全部ハ更ニ器械的ノ檢査ヲ行ヒタリ今其檢査ニ使用シタル重ナル器械ヲ左ニ示シ以テ參考ニ供ス

一、縱目及丸目篩(寫眞圖其一)　此二種ノ篩ハ米麥子實ノ整否ヲ檢定スルニ使用セルモノニシテ米ハ縱目篩ヲ以テ、麥ハ丸目篩ヲ以テセリ縱目篩ハ其直徑一粍六、一粍八、二粍、二粍二ノ四個ヨリ成リ丸目篩ハ其直徑二粍五、三粍、三粍五、四粍、四粍五、五粍ノ六個ヨリ成ル

二、熱氣發動器(寫眞圖其二)　前項篩ヲ一定時間中一定ノ速力ニテ振盪セシムルノ用ニ供セリ

三、硬度計(寫眞圖其三)　此器械ハ子實ノ硬度ヲ檢査スルニ供セリ

四、穀粒試驗器(寫眞圖其四)　麥類子實內容ノ狀態ヲ檢定用ニ供セリ

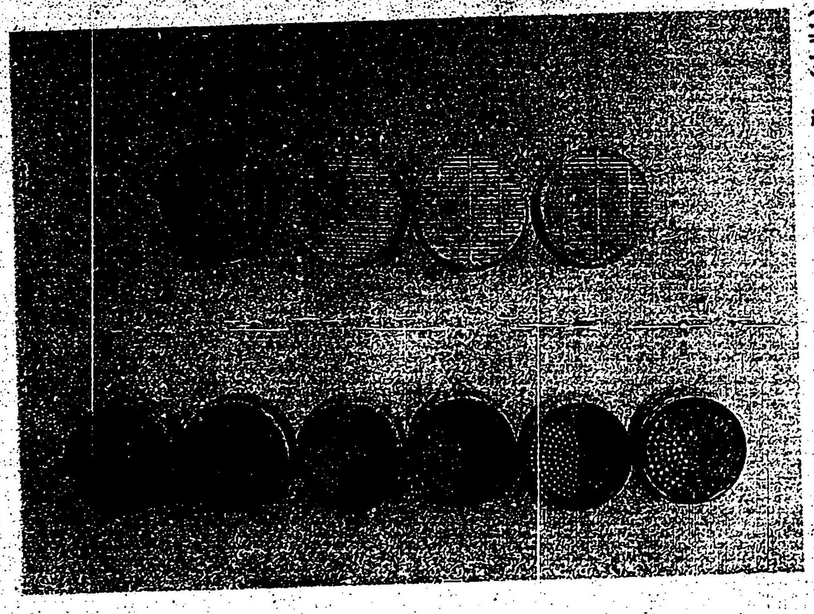
五、ウオダーオーブン及秤量管　米ノ水分檢定用ニ供セリ

六、エアーバッス　大麥ノ稈皮及大豆ノ外皮檢定用ニ供セリ

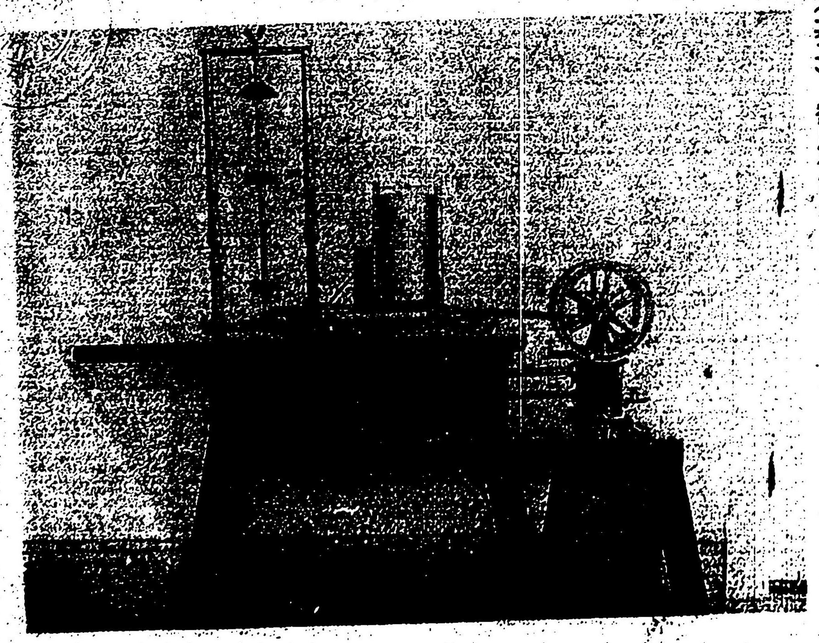
七、試驗管木栓付)　大麥ノ稈皮檢定用ニ供セリ

八、バランス　米ノ水分、大麥ノ稈皮、大豆ノ外皮檢定用ニ供セリ

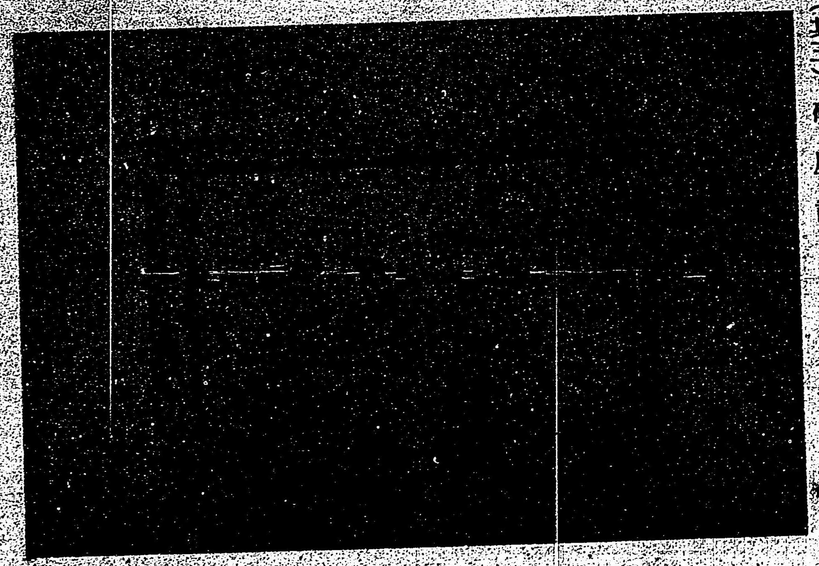
右ノ外小形精米器、秒時計、角形湯煎鍋、石油燈、デシケートル、時計皿、秤量管、ビユーレット、ビクノメートル、アルコールランプ、フラスク、リービヒ冷却器、漏斗臺、安全管、ピンチコック、ビーカー、狹口硝子壜、石臼、黑塗プリキ盆、水盥、水槽、水甕等ニシテ外ニ西ノ內紙半枚ヲ縱ニ袋トシタル紙袋五千枚ヲ要セリ



（其一）　縱目及丸目篩



（其二）　熱度發動機ヲ以テ篩ヲ振盪スル狀況



（其三）硬度計

（其四）穀粒試驗器

明治三十七年四月五日印刷
明治三十七年四月八日發行

定價 一部 金貳拾五圓
本卷 定價 金五拾五錢

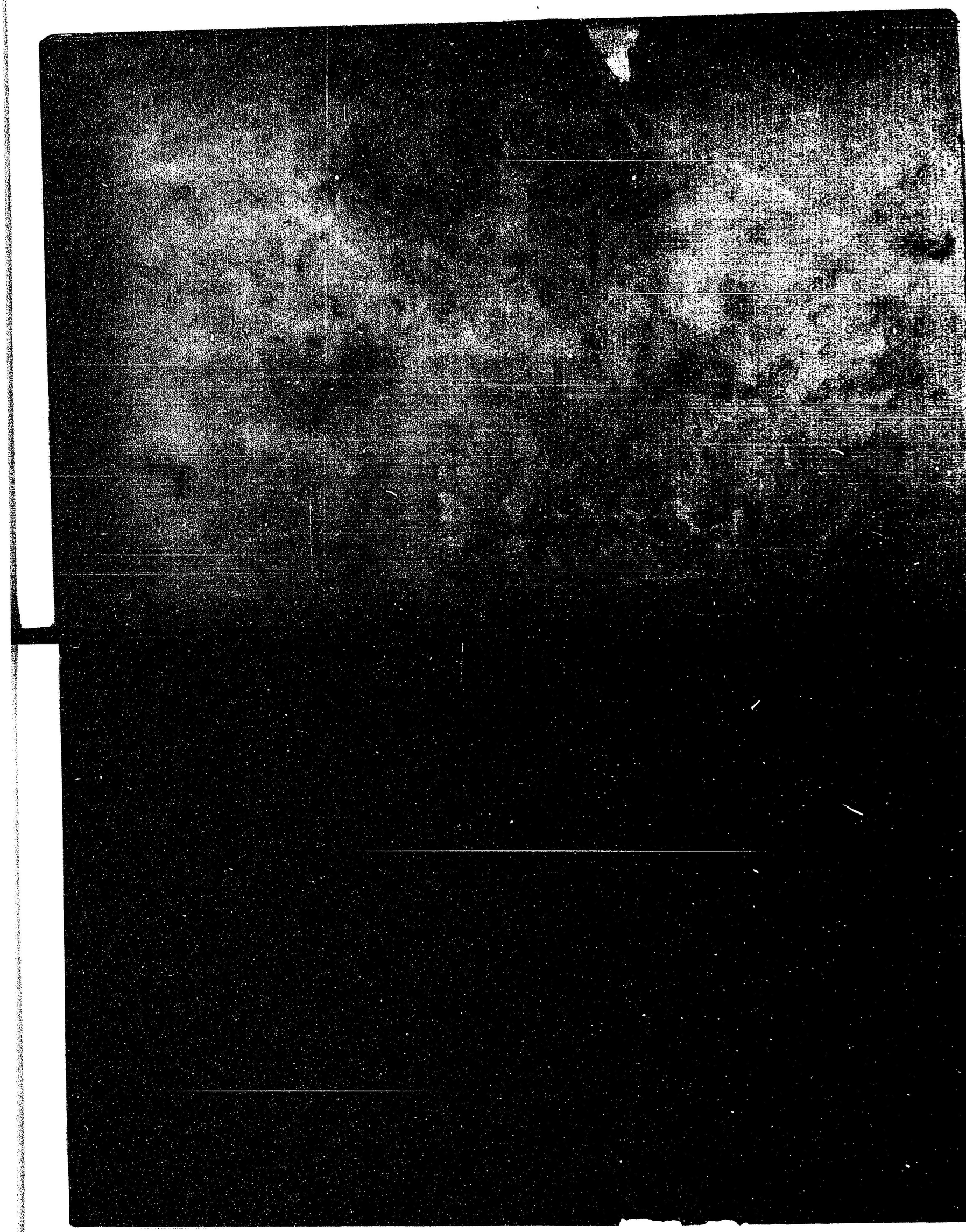
第五回內國勸業博覽會事務局編纂

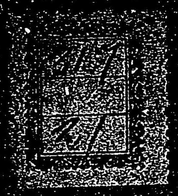
發行者 長谷川正直
東京市日本橋區兜町二番地

印刷者 齋藤章達
東京市日本橋區兜町二番地

印刷所 東京印刷株式會社
東京市日本橋區兜町二番地

317
21





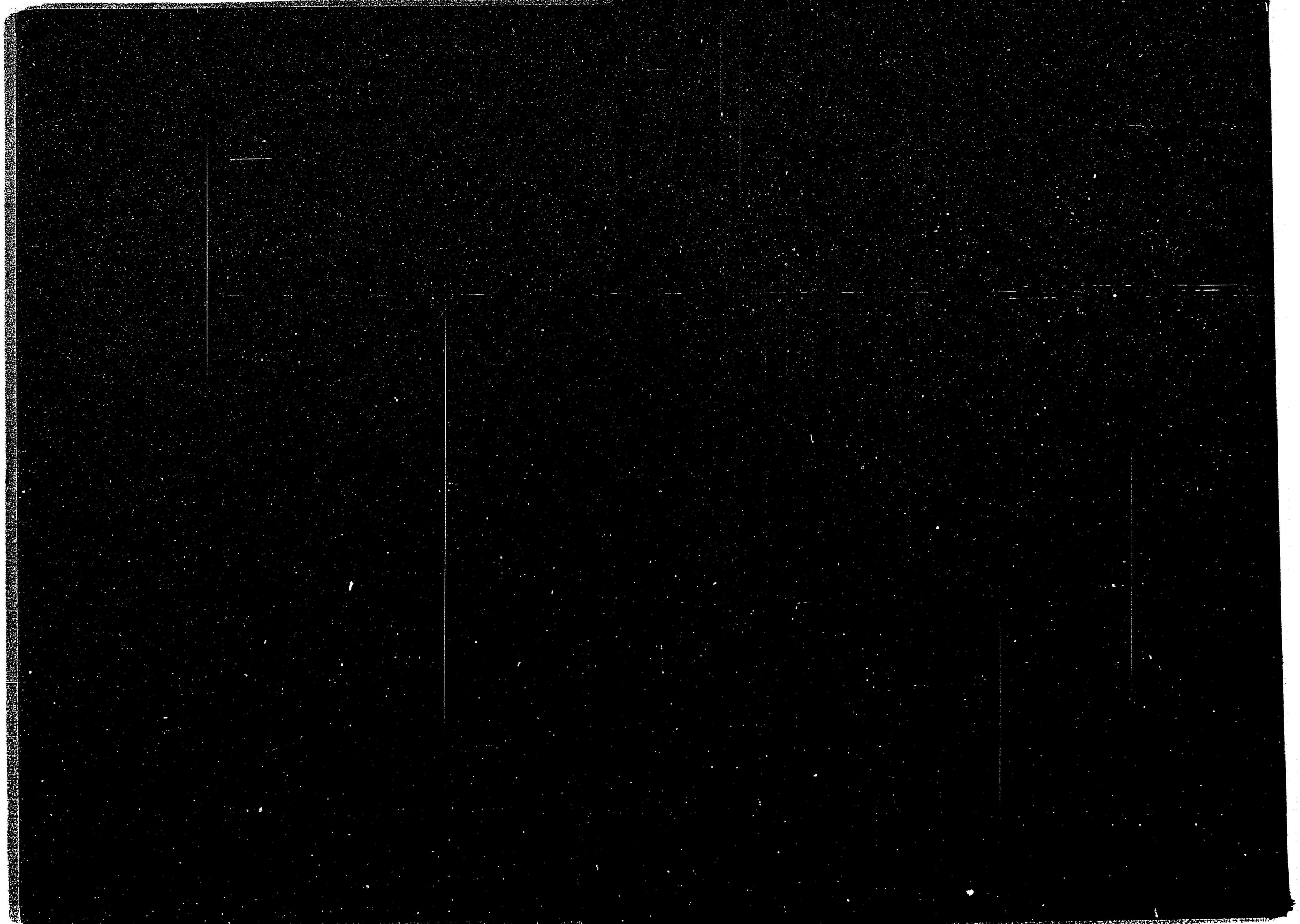
317
21

203090−001−9

317−21

第五回内国勧業博覧会審査報告

第五回内国勧業博覧会事務局／編

M37

EDJ−0033