

# 梅の栽培と加工

奈良縣 月瀬青年學校 著



富民  
叢書  
第十六輯



# 始





特254  
509



梅はその花の觀賞を主な目的として各地に栽植されてゐるが、素よりその果實の利用も古くから行はれてゐたところである。梅の果實の加工品である梅干は長期の貯蔵と遠路の輸送に堪え、しかも携行に輕便であるため、戦時においては特に將兵の重要な副食物として莫大な需要がある。従つて銃後を護る農村としては新東亞の長期建設に際して一層増産する必要があることはいふまでもない。梅はその土質、氣候を撰ぶところが少なく全國廣く栽植されて居りながら、その栽培技術に至つては各地とも概ね舊來の方法を踏襲するに過ぎない有様であつて従つてその産量は他の果樹に比して少ないのは甚だ遺憾である。加工法も亦單に梅干のみではなく、香味とも豊かな各種の加工法があるのである。ことに於いて斯界に名高き奈良縣月潮青年學校に屬して本稿を求め、新時代の梅栽培と加工の好指針たらんことを期したのである。幸ひ本書の刊行が國策線上にある梅の増産に寄與するを得ば、本會の欣幸これに過ぐるものはない。

昭和十四年五月二十日

財團法人 富 民 協 會



は し が き

### 業 事 ノ 會 協 民 富

- 農業博物館經營
- 米麥ノ栽培試験
- 米麥多收穫獎勵
- 竹林栽培ノ指導
- 副業ノ指導研究
- 農具ノ改良獎勵
- 講演展覽暨ノ開催
- 圖書雜誌ノ刊行

#### 役 員

理事	高石眞五郎	農學博士	奥村信太郎氏
理事	渡邊辨三	法學博士	加藤茂荷氏
理事	杉山美幹	法學博士	河田直治氏
理事	下田親三	農學博士	賀田梅吉氏
理事	外山健一	農學博士	高田元三郎氏
理事	本村健一	農學博士	米山利平氏
理事	西野愛一	農學博士	熊田潤二氏
理事	田中常太郎	農學博士	山田正男氏
理事	中山勇太郎	農學博士	松岡正男氏
理事	大谷光瑞氏	農學博士	藤岡銀次郎氏
理事	山本達雄氏	農學博士	藤岡銀次郎氏
理事	町田忠治氏	農學博士	近藤萬太郎氏
理事	佐藤昌介氏	農學博士	黒正壽氏
理事	(イロハ順)	農學博士	東馬武氏
理事	石黒忠篤氏	農學博士	有馬一氏
理事	林市蔵氏	農學博士	安藤廣太郎氏
理事	橋本喜作氏	農學博士	佐伯理一郎氏
理事	橋本喜作氏	農學博士	桐原眞二氏
理事	橋本喜作氏	農學博士	下村安氏
理事	橋本喜作氏	農學博士	平川清風氏

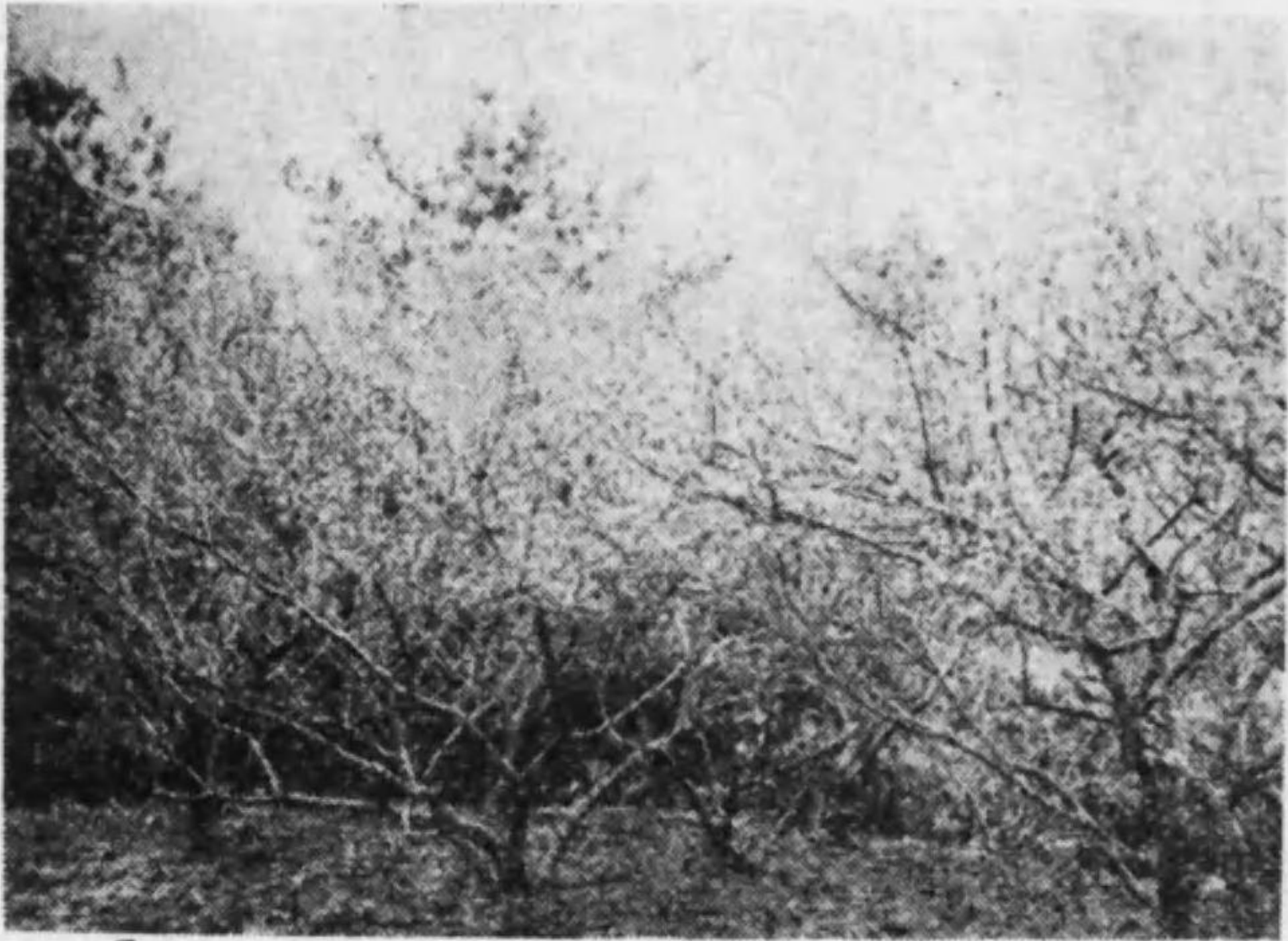


# 梅の栽培と加工 目次

<b>第一章 梅の常識</b> .....	二
第一節 梅栽培の必要性.....	二
第二節 梅とその起源.....	四
第三節 梅栽培と氣候.....	五
第四節 梅栽培と土質.....	七
第五節 梅の品種.....	七
<b>第二章 梅の栽培法</b> .....	一一
第一節 梅の繁殖.....	一一
第二節 栽植及び整枝.....	一六
第三節 剪定.....	一九
第四節 肥培及び管理.....	二三
第五節 收穫及び荷造.....	二五
<b>第三章 梅の病虫害</b> .....	二七

第一節 梅の黒星病.....	二七
第二節 梅の菌核病.....	二八
第三節 梅の炭疽病.....	二九
第四節 膨葉病.....	三〇
第五節 梅毛蟲.....	三一
第六節 梅透黒羽.....	三三
第七節 桃象鼻蟲.....	三三
第八節 蚜蟲.....	三四
第九節 梅薰蛾.....	三四
第十節 梅の病虫害防除曆.....	三五
<b>第四章 梅の加工法</b> .....	三六
第一節 梅干.....	三六
第二項 白梅干.....	三七
第三項 月潮漬(甘露梅).....	三八





# 梅の栽培と加工

奈良縣 月瀨青年學校著

第四項	紫蘇卷梅干	元
第五項	その他	四〇
第二節	梅ジャム	四〇
第三節	梅のシロップ	四一
第四節	梅酒	四三
第五節	梅びしほ	四三
第六節	その他	四四



## 第一章 梅の常識

### 第一節 梅栽培の必要性

わが國における梅の栽培は相當古くから行はれてゐたやうではある。然るに現在の果樹園藝の中ではもつとも遅れた栽培が行はれてゐるのは梅であるといつても過言ではない。その原因は昔からの梅の栽培が果實を收穫するのが唯一の目的ではなく、むしろ花を觀賞したり樹形を喜んだりして庭園樹木として取扱はれ、その方がかへつて重要な役割を持つてゐたので、果實の品質や栽培に重點を置かなかつたことである。またそのために住宅地の附近に數本植ゑられたり、他の作物の畑の端に生えてゐるのを利用する程度で肥料その他の管理も不十分であつたことである。またその需要はほとんど自家生産のものを利用する程度で、全國到るところに栽培され、梅の樹を見ないところがない程であるにもかかわらず、その販賣出荷も問題となることが少かつた。

しかしその果實は生食用としても加工用としても需要の範圍は相當廣く、貧富貴賤を問はず副食

物として食膳には迎へられ、將來もその消費は増しこそすれ減少するやうなことはほとんど考へられない。殊に長期貯藏と遠路輸送にたへ、しかも携帶に輕便であるために戦時においては特に將兵の重要な副食物として珍重される。したがつて戦時食料品としても是非一層増産する必要のあるもので、將來進むべき途はもう少し技術栽培に重點をおき、他の柑橘、梨等の栽培と同じく科學的な栽培が緊急事となつてくる。

またその加工も農村副業として好適で、青果のままで販賣すれば收穫期の値段に多大の束縛をうけるものであるが、收穫物を農家で加工貯藏して適期に出荷販賣すれば、生産者の利益は二重三重の増進となる。農家の副業經營は資本の低減にもつとも注意しなければならぬといふ點からみれば自家生産物である梅の加工販賣には多大の改良すべき餘地が残されてゐるのではないかと思はれる。それでは現在我國で栽培されてゐる梅樹はどれくらゐあるかといふに、その統計は不正確ではあるが概算五百七十萬本程度とされてゐる。とにかく全國どこにでも梅を見ない地方はないのだから相當多いことは分る。その産額は昭和十二年度においては三十四萬三千石で、價額は五百二十六萬圓で本邦果樹中でも蜜柑、苹果、柿、日本梨、葡萄の次に位して第五位の重要な果樹の一つになつてゐる。



近年における生産状況は昭和十二年度においては、前年に比し四萬一千石、二十五萬四千圓の増産になつてゐる。大正末期にはその價額は七百萬圓近くになつてゐたが、昭和六、七年頃には四百萬圓に減じたのであつた。近年また漸次増産の傾向を辿りつゝある。全國の主要生産地は和歌山、静岡、埼玉、千葉、福岡、愛知、茨城等であるが、いづれも月瀬地方の如く梅の單獨園として栽培されてゐるところは少いやうである。

## 第二節 梅とその起源

嚴冬烈寒の中に春を待ち、百花に先んじて春を告げ、文人墨客歌人を呼ぶ梅は、古來よりわが國の花として、松竹とともに賞美せられてゐる。昔は花といへば梅を指したものでありその異名として、「このはな」「はな」「風待草」「匂ひ草」「かとりぐさ」「はるつけぐさ」「このきみ」「はなのあし」「こりはな」「こりしくはな」等々があり、一千年前の萬葉集中に梅の吟詠されたものが少くない。これらの點より見て一千五百年前既に梅花を觀賞した事實を認めることができるのである。

このやうに古くから栽培觀賞された梅の原産地は今日一般に信じられてゐるのは漠然とはしてゐ

るが、東洋のものには相違なく、日本の原産だと限定するには多少の異論がある。とにかく西洋諸國には栽培されてもゐなければ野生種も見あたらぬことは確實である。それでは東洋の何處かといふに、多分支那であらう。それが我國に渡來したものとみるのが適當ではないかと思はれる。萬葉集の歌は一千五百年程以前のものであるからその時代には既に我國にあつたことは確實である。初めは藥用の烏梅の必要より生果や苗木等を支那より取り寄せて烏梅を字音で「うめ」と讀み「うめ」の木と言つてゐたのが轉訛して樹名となつたものだと言はれる。

その時代には勿論花木としての觀賞愛玩を主としてゐたもので、果實を生食又は副食物として採取加工したのは餘程後のことである。現在においても梅の品種には、花梅が比較的多數をしめてゐることは過去において觀賞用とされてゐたことを物語るものである。しかし現在では加工用としての梅の利用も亦廣く特に梅干は簡易な副食物として特異な酸味を持ち風味よく貯藏に堪へるのでその用途は想像以上に多いものである。

## 第三節 梅栽培と氣候



梅は東洋の原産であることは前述の通りであるが、それ故によく我國の氣候に適してをり全國到處に生育し野生に近い状態にもかゝらず相當の成績をあげてゐることは、我國の氣候風土がよく梅の栽培に適してゐることを裏づけるものである。樹性は寒氣に對する抵抗力強く、早春のまだ寒い時期から開花し北海道のやうな寒地にも不良果ながら生育結實する。しかし台灣には在來梅樹はなかつたやうである。これから見ると我國では梅は氣候によつて左右されることは少く、ほとんど注意する必要がないやうである。しかし開花期に溫度が激變することを非常に忌むものであつて、晩雪は時に花蕊を傷め、結實不可能とした例は相當多く知られてゐる。したがつてなるべく溫度の變化の少い土地を選択して栽培することは、花栽培にも果實栽培にもともに注意しなければならぬ。

以上の見地からすれば北側の傾斜地とか谷間などよりも、南向きの地面が好適である。また開花期となつて不時の晩霜や降雪のある地方では落花のおそれがあり、また果實が肥大し收穫期の迫つたところに暴風等があり落果や傷果ができるやうなことは注意しなければならぬが、特別な地方を除いては日本の風土は梅の收穫後に暴風が來ることになるのでその心配は割合少なくてすむ。

#### 第四節 梅栽培と土質

土質はほとんど選ばず、どんなところにもよく成育するものである。とりわけ良質な果實を得るためには、礫質壤土や壤土が最も良いが、砂地や火山灰土のやうな輕鬆、膨軟の地にも相當良質のものを産してゐる。現に著者の住む奈良縣月潮の地は花崗岩の崩壊による砂質壤土であり、靜岡小田原地方は極く輕鬆な砂地であるがともに天下の梅林としてその名を轟かせてゐる。

たゞ注意しなければならぬことは、排水不良で濕潤な地は根の發育が阻害されて不可であり、表土淺く夏季乾燥甚だしいところは發育途中で落果のおそれがあるから避けたがよい。勿論平地と傾斜地とにより多少異なるもので、平地においては表土淺くとも大した影響はなく却つて天候等の不順な場合には結實上良結果となることさへあるが、傾斜地においては、必ず表土深く肥沃な地を選択しなければならぬ。

#### 第五節 梅の品種



梅は栽培起源古く従来實生法により繁殖した結果、品種が頗る多くまた同種異名や異種同名であることさへありその間の區別明瞭を缺くものも澤山ある。

先づ通常民間で大別して花梅と實梅の二種とする。花梅とはその名のやうに觀賞用のものである關係上古來種々研究創造を重ね、その種類三百餘種に及びその各々の間の區別も明瞭ではない。

實梅は果實の收穫利用を目的とするもので、實用的品種としては一般に想像されてゐるほどその品種は多くない。したがつてその間の區別は相當明瞭である。つぎに實梅の品種を擧げて説明を試みやう。

**城州白** 關西特に京都青谷、大和月瀬の梅林中にこの品種が多數存在する。樹性强健病害に對する抵抗力強く枝條は横張性を有するので、整枝栽培に好適のものである。

葉は大きく稍長形葉柄は紅色である。花は白色の一重で開花はややおそい、果實は十匁(三七瓦)内外となり卵圓形で核小さく豊産である。果肉採收用として適當な品種である。

**吉郎兵衛** 樹性强健で枝梢の發育旺盛である。葉は大形にして巾はや、廣い。花は白色一重咲で、開花は前者より更におそい。果實は極く大形で一個で十二、三匁(四十五瓦)内外に達し果肉加工用の梅である。果皮は滑澤で多少赤味を帯びてゐる。



種品の梅實

右 花香實 右 豐後  
左 白加賀 左 長束

種で、樹性强く葉は長橢圓形、花は白色單瓣、基部は紅色を帯びてゐる。果實八匁(三〇瓦)内外果皮綠黄色で陽光に面した部分は赤味を帯びる。極めて豊産で梅干用に適した品種である。

**白加賀** 關東地方に多い品種で、樹性は強健で枝條の發育は旺盛である。葉はや、大形の紡錘形をしてをり、花は白色一重で開花は早い。果實は橢圓形で、一個七—八匁(三〇瓦)黃紅色をしてゐる。豊産で梅干用として最も適切な品種とされてゐる。

**曙** 神奈川縣で育成せられた新品種で、樹性强健な耐病性品種である。開花早く花は白色である。葉の大きさは中等大で、果實は正圓、大きさは中等、肉質は厚く、酸味の少ない品種で梅干用としては品質最良である。

**長束** 愛知縣地方に廣く栽培せられてゐる品種で、樹性强く葉は長橢圓形、花は白色單瓣、基部は紅色を帯びてゐる。果實八匁(三〇瓦)内外果皮綠黄色で陽光に面した部分は赤味を帯びる。極めて豊産で梅干用に適した品種である。



豊後 肥後梅ともいはれるもので九州から中國、四國にもつとも多く栽培される品種である。果實は非常に大きく果肉は厚く、種子は小さく梅干としてだけでなくその他菓子などの各種加工用としての需要も相當多いが、大きな缺點としては熟期が遅いためにやゝもすると暴風のために落果または傷果ができるおそれがあり、その上に豊産でないために高價になりやすい。したがつて本品種の豊産のものが將來作出されねばならぬ。

雞波 樹勢強健で早生豊産であるために各地に栽培されてゐる品種で、果實の大きさは中等で圓形梅干や砂糖漬として利用されることが多い。

青軸 枝梢、花萼とも緑色を帯び、容易に他の品種と判別することが出来る。葉は卵圓形中の大形花色は緑白で開花は早く、實はやゝ小形である。早生種で果形は小さいが豊産であるから經濟的な栽培品種である。

林州 奈良縣吉野郡賀名生の梅林に多い品種で黒星病に對する抵抗性が弱い缺點がある。花は淡紅色八重咲で果實は七―八匁(三〇瓦)が普通で黄紅色美麗なものである。

以上の外に太平、花香實、紅加賀、養老、織姫等地方により栽培せられてゐるものは相當多數にのぼつてゐる。

## 第二章 梅の栽培法

### 第一節 梅の繁殖

梅の繁殖は専ら嫁接法によるが、稀れには實生又は挿木による繁殖も行はれてゐる。

#### 一、實生法

この方法は發根しやすく生育のよい點からいへば他の二法よりも優つてゐるが、遺傳的に母樹の悪い形質をも傳へることが多く、永く良質な果樹の特性を維持するためには本法ではその目的を達成することを望めぬことが多い。したがつて本法は嫁接用砧木養成の目的で行はれるのである。

イ、採種 種子をとるには、強健な完熟した果實をとり、その果肉を除去して貯藏する。もし加工する場合に果肉を利用して核が残つたならば捨てずにそれを利用するも差支はない。たゞ留意しなければならぬことは貯藏中乾燥せぬやう考慮することと土中に埋藏するのが最も安全である。

ロ、播種 貯藏した種子はその年の秋、または翌春取出して播種する。普通春播のほうが成績良



好である。播種期は二月中旬を標準とする。苗圃は畦巾四尺（一・三米）の床播で、播種に必要な種子量は一反歩四斗（七〇立）内外である。

ハ、管理 発芽すれば、不良苗や密接した苗を開引き、中耕除草を行ひ、同時に稀薄な液肥を施す。翌春になれば砧木として利用できるはずであるが、もし生育不良で砧木として利用できないものは更に一年培養してから使用すればよい。

## 二、挿木法

梅は比較的發根困難な果樹であるが、品種によつては挿木も十分行ふことが出来る野梅や難波種は最も發根しやすく、挿木法も利用せられる。

挿穂として用ふる母樹は、實生一年生の充實したものがもつとも活着容易である、土地は適當な濕氣をもち排水佳良な砂質地を選ぶのが最もよい。過濕地や腐蝕質の多い地は他の果樹類の挿木の場合と同じく挿穂が腐敗して發根不可能となる場合が多く避けたがよい。

## 三、接木法

良品種の特性を維持し増殖するためには接木によらねばならぬ。接木の効果はその外にも數々ありその土地に適應したものを早く樹勢をつくり結果期を早くする等々すべての點において有利である。

る。その方法の最も普通なものは切接である。

イ、砧木 接木用砧木としては梅の實生苗又は挿木苗、桃、李等を用ひる。普通實生砧を最も多く利用してゐるやうである。

ロ、切接法 普遍的な方法として切接法が最も多く行はれてゐる。

穂木——前年春發生の充實した眞直な枝條を先から三分の二ぐらゐまで用ひる。特に品種の特性がよく現れてゐる母樹を選択するやうに努めなければならぬ。又穂木は採取すれば直ちに用ひることで貯蔵する場合は乾燥せぬやう特別の注意が必要である。

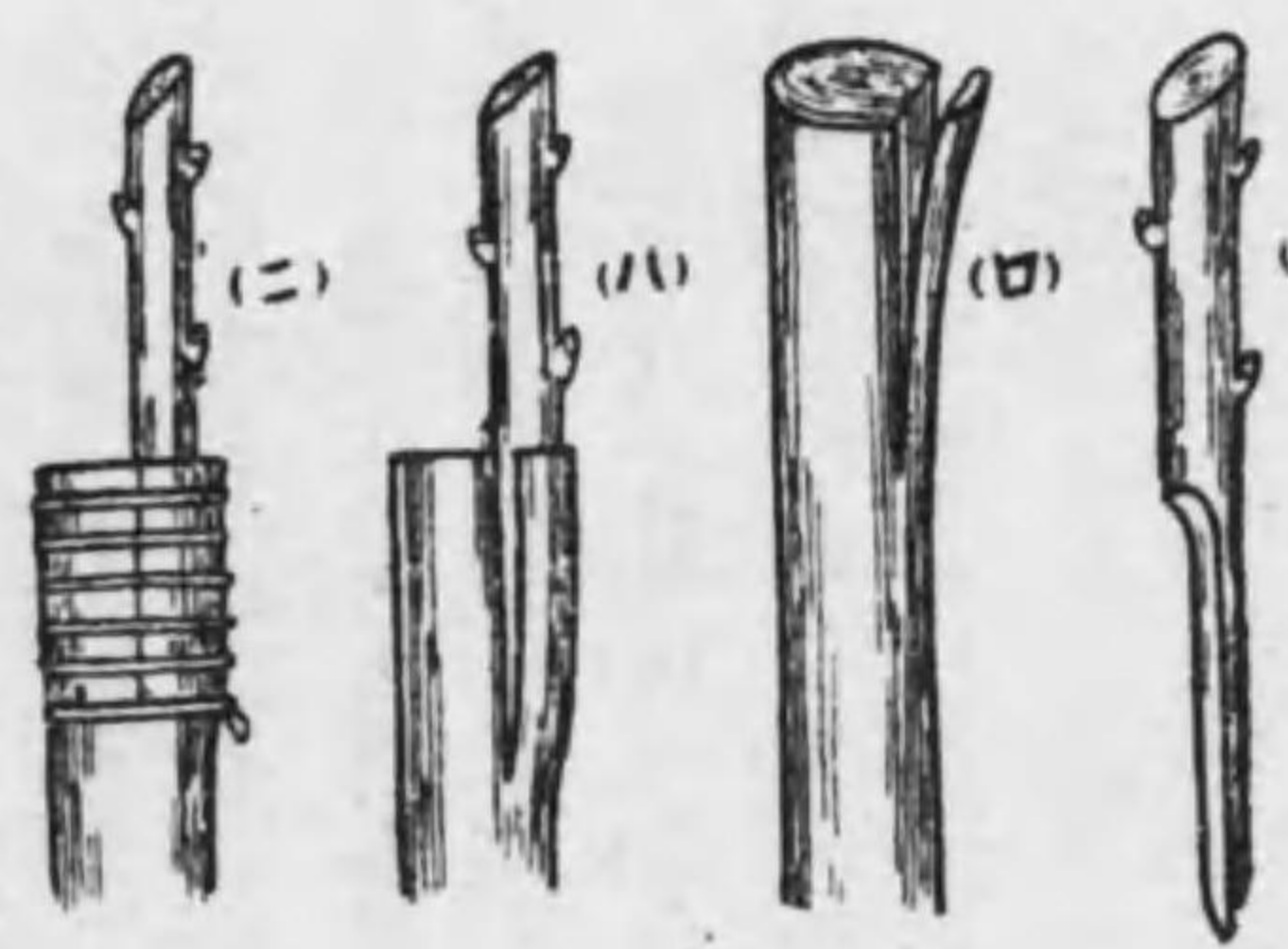
接木を行ふ時期は二月中旬より三月下旬頃までで、梅は他の果樹よりも發育旺盛で開花も早いから接木の時期も少し早いのが結果も良好であるらしい。

方法——砧木としては實生一年生のものを用ひ地上四分（約一糎）位で切り、その砧木の切斷面をまづ平にけづり、眞直なところを、木質部を少しつけて七分（約二糎）程切下げる。

次に穂木を三、四芽つけて切り、一方を急に斜に切り、他方を平滑に切下げる。そして急に切下げた方を外側になるやうにして砧木の先に切つた間に入れて接合することは一般の果樹の場合と同じである。接合したならば、打薬で平均に固く縛つておく。縛り方は接合部中央より始め下方に移



イ接穂  
ロ砧木 ハ接穂を砧木に挿入した  
ところ ニこれを緊縛したところ



切 接 法

- 四、緊縛は同じやうに力を入れて行ふこと
- 五、覆土の目的は乾燥を防ぐにあるが、又餘りに濕潤にすぎぬやう注意すること
- 六、四月中下旬發芽する故に、穂木から出るものを一本だけを残し、其の他の芽及び砧木より出た芽は全部除去すること

り最後に上部を縛る如くするのがよい。  
覆土——接木が終れば直ちに覆土する。その程度は穂木の上  
部二分位が地上に表はれる程度が最もよい。穂木が特別に短か  
い場合は殆ど埋める程度とする。その後は軽く手で打固め敷藁  
を施して乾燥を防ぐ。  
接木上の注意——接木の成功か不成功かの分岐點は、技術上  
の問題である。細心の注意を拂つて行はねばならぬことは勿論  
だが、特に必要な注意事項を列記せば次の通りである。  
一、双物は特に鋭利なるものを使用すること  
二、切口は必ず平滑にすること  
三、穂木と砧木とは密着するやう眞直ぐに切下げること

**四、根接法** 根接の目的あるひは對象となるものは、老衰した果樹や、虫害損傷により根部に被害を受けたもので、既に結果樹齡に達したものに、病虫害の免疫性砧木を接合する場合等である。更に梅においては、盆栽用の梅の砧木として根接を應用することも業者の間では行はれてゐる。時期は三、四月頃行はれてゐる。

**方法**——老樹の幹に斜に切口を作り、實生苗の根を、切接の穂木のやうに切つて、之を挿入巻縛するのである。樹齡その他大きさによつても異なるが通常一樹に三、四ヶ所ぐらゐる行ふ。巻縛したならば、菰類をまいて土を入れ、日光の直射を防ぐ。活着したならば幹の下部を切斷して培養するがよい。この方法は柑橘や葡萄の場合にもつとも多く用ひられる。

**五、芽接法** 芽接法は切接と同じく、重要なものであり且つ容易に行ひ得るものである。その大要は桃の場合によく似てゐる。

**時期**——芽接は文字通り本年發生の芽を用ひて接ぐもので、春期に樹液が流動して、生育が開始されやうとする時期に行ふて差支へないものであるが、實際は盛夏から初秋の頃に行ふやうであるこの時期の方が接着容易であり、作業上も便利であるからであらう。

**方法**——健全に發育した新梢の中央の芽を選び葉柄を残して葉を切去り、芽の上下四分(約一握)



位のところに切れ目を入れ、木質部を少しつけて削り取る。この場合に木質部をつけすぎると活着が悪いから多くなぬやうに注意することが大切である。

次に砧木の方は、表皮の平滑な部分を選んで皮部を丁字形に切り、篋で皮を左右に開く。この際木質部に傷をつけぬやうにし、開いたならば、挿芽を挿して、左右の皮を被ひ打薬又はラヒヤで緊縛する。

活着後の處理——接木後一週間で葉柄に手をふれた際に剝落すれば、活着したもので、容易に剝落せぬ時は不着であるから再び芽接を行ふ必要がある。

活着したものはそのまま、越年し、翌春より新芽を出し生育を始める。その頃接着部の上方約四寸（一二種）のところで先端を剪去し、上部の芽を掻き去り、接芽の生育伸長を助けるのである。五、六寸（二〇種）位に成長すれば砧木の上部に誘引して、直に成長せしめる。やがて完全に樹勢を失はぬやうになれば砧木は接着部の眞上において切斷するがよい。

## 第二節 栽植及び整枝



自 然 仕 立 の 梅 園

栽植 一年生の苗木を定植する。時期は秋から春の生育開始前までの間でよいが、我國中部では

大體十一月、二月頃が適當である。

植付株間は栽培法、土質の關係より相違するが、元來梅は發育伸長の旺盛な果樹で、しかも老樹になつて結實するものであるから、せいゝ疎植するのがよい。栽植距離は普通三間位で、もつと疎植にする特別な地勢では四―五間位が適當である。従つて幼樹の時代は適宜間作を行つて、土地の利用を増進するやうにしたい。しかし老樹になると花蕾をよけいにつけるがその割合に結實することは少なくしかもその果實は小形である。花を目的とするものは老樹の方がよいが、果實收穫には老樹は更生しなければならぬ。

整枝 梅は由來花木を愛し風趣を主とし、果實は



副産物として栽培されたために、自然に放任され、喬木となり結果不良であつた。管理も亦十分に  
行届かなかつた。しかし將來梅樹を果實を目的に經濟的栽培をするには、是非とも人工整枝を行ひ  
樹勢の強化と充實を計らねばならぬ。

人工整枝に種々あるが、梅樹に最も適切なものは、桃や李  
の場合に行はれる盃狀整枝及び準盃狀整枝である。しかし  
桃よりも大木となる傾向があるから、その點は考慮しなけ  
ればならない。

盃狀整枝——一年生苗を定植する場合に高さ二尺（六〇  
釐）乃至二尺五寸で剪定し、そこから三、四本の主枝を出  
させる。二年目に、その主枝を一尺五寸（五〇釐）位に剪  
定して、約四十五度に誘引する。そうすれば各主枝は二本  
宛の副主枝を分岐させることができる。

翌春の三年目も前年と同様に剪定し、側枝も適當に處理  
すれば、十二、三本の副主枝を分岐させることが出来るか



梅の盃狀仕立

らそれを四方に誘引して、漸次樹形を整へるやうに努めるとよい。

#### 整枝上の注意

- 一、整枝により各主枝を平均に發育させるやう心がけること。即ち勢力旺盛な枝は強く誘引して發育を抑制し、弱い枝は垂直に近くして發育を助けるのである。
- 二、主枝の剪定の際、芽の位置に注意して、左右にある芽を残して切ること。
- 三、枝は密生せしめぬこと。密生した枝は懷枝と呼ばれ、日光の照射を妨げ病蟲害の繁殖を助けることが多い。
- 四、植付當時より樹姿に注意して整枝を圖ること。樹姿の悪いものは自然に發育不良となり、經濟的栽培も困難となる。
- 五、樹姿を亂す枝は早く掻取ること。養分を浪費しその發育のために樹姿を亂すものである。

### 第三節 剪 定

梅は放任すると枝條密生するものであるから、枝は適當に剪定して、發育結實を良好にし品質の  
向上を圖る必要がある。隔年結果をさけて毎年相當の收量を收めるためには、梅樹においても剪定



は必ず行はなければならぬ。

それにはまづ梅の結果習性について一通りの常識を持つてゐなければならぬ。

梅は桃や李と同じく本年生の枝に花芽ができて、その次の年に開花結實するのである。栽培家の等しく見てゐるやうに、昨年生の一見非常に充實したやうに見える徒長枝にも相當澤山の花はつゝがそれは大部分結實せず落花し、本當に結實するものは前年生の非常に短かい、せいゝ五寸ぐらゐまでの枝である。したがつてこれらのものに重點をおき、特徴を考慮しながら剪定しなければならぬ。例へば定植後間のない若木で樹姿を整へる必要あるものに、果實を澤山着生させると、新梢の生育は不十分で矮生の樹木を作ることになり結局經濟栽培は不可能になることが多い。

剪定を期節によつて分類すれば冬季剪定と夏季剪定の二作業となる。

冬季剪定——十二月から一月頃行ふものをいふ。梅は他の果樹に比較して早く發育開花するから剪定も早く行はれる。しかし冬季剪定は夏季剪定に比べて餘り重要ではない。何となれば結果枝の生成にあまり役立たぬからである。しかし冬季剪定の適否は側枝の發育に關係し、翌年の結果枝に間接に影響するものである。

主枝の剪定は整枝の項に記述したから重複を避け側枝の剪定について説明しよう。側枝を分けて

徒長枝、發育枝、結果枝の三つとする。徒長枝とは天空に向つて垂直に伸びるもので、枝勢旺盛で樹勢を亂すものであるから必ず基部から剪去するがよい。

發育枝は次年の結果枝の育成を目的とするものであるから、それにふさはしいものを残り餘分ものは剪除する。残す枝條は全長の三分の一乃至二分の一位を剪るのが普通で、各個の枝の勢力によつてその長さは決定するがよい。餘り強く剪定した場合は、次に結果枝となり難いから注意しなければならぬが、長すぎれば養分の浪費ばかりでなく翌年の結果にも悪影響を及ぼす。

大體冬季の剪定は間引剪定ぐらゐに考へて行へば間違ひがない。

結果枝としては短果枝、中果枝が適當なもので、長果枝は花芽の着生はあるが結果成績は悪いから發育枝と同様に剪定を行ふがよい。

短果枝はそのまゝ放置して置いてもよいが、やゝ長いものは先端を少し剪去する程度の軽い剪定を行ふ。

夏季剪定——夏季剪定は五月及び七月に行ふ。この作業の目的とするものは、樹勢を整へ、樹木全體に十分日光を平等に受けさせて、花芽の分化を促進させ、開花結實を良好にすることである。

五月頃は徒長枝の密生枝となりさうな芽を掻取り、さらに七月頃間引剪定を行ひ、中央の懐枝



を開引き日光の透過をよくするやう心がけることである。

以上の剪定法は主として果實を目的とする場合のことであるが、大都市附近の花枝を收穫する目的には自らその剪定法も違ふはずである。すなはち花蕾の膨大した頃に剪定するのが多く、その方法としては果實栽培の場合とは反對に短い結果枝は剪定し徒長枝の伸長を促進するやうに短切する。そして枝数は少くともよいから勢力を一部に集中させるやう心掛けねばならぬ。

梅は從來ほとんど放任してあつた状態で、施肥は行はれなかつた。その結果一般に成り年と不作年と呼ばれる隔年結果となり早く衰弱することとなつた。それ故に年々相當の收穫を得たいと思ふならば適當な肥培



梅の結果

#### 第四節 肥培及び管理

梅は從來ほとんど放任してあつた状態で、施肥は行はれなかつた。その結果一般に成り年と不作年と呼ばれる隔年結果となり早く衰弱することとなつた。それ故に年々相當の收穫を得たいと思ふならば適當な肥培

管理が必要で施肥の適否は梅栽培上重要な問題である。

施肥量——施肥量は栽培法、樹勢、土質等により異なり一概にはいへぬが、大體の標準を示せば次のやうである。

樹齡	反當施肥量		
	窒素	磷酸	加里
一年生	〇・八	〇・八	〇・八
二年生	一・〇	一・〇	一・〇
三年生	一・三	一・三	一・三
四年生	一・五	一・五	一・五
五年生	二・〇	二・〇	二・〇
六年生	二・三	二・三	二・三
七年生	二・五	二・五	二・五
八年生	二・七	三・〇	三・〇
九年生	三・〇	三・五	三・五
十年生	三・五	四・〇	四・五
十五年生	四・〇	四・〇	五・〇

肥料中窒素は新梢、新葉、新根の發育を始め、枝幹の肥大成長や、根の伸長蔓延、果實の發育等に役立ち、磷酸と加里は果實の生成、品質の向上に必要なものである。



故に幼樹にあつては、樹枝の伸長を目的とすることが急務で、窒素を主體とするが結實期に入るに従ひ、磷酸、加里の増加に注意し、老樹は再び窒素を多用して樹勢の衰へるを防がねばならぬ。しかしこれも程度もので窒素過多は樹木が軟弱となり病虫害をはじめ、自然の傷害もうけやすくなるから他の成分を適宜配合しなくてはならぬ。

肥料の種類については、梅は特別に選ぶ必要なく、安價で容易に得られるものを適宜配合して、前記三要素を充たすことが出来ればよい。今經濟的な肥料を挙げると、

人糞尿、厩肥、堆肥、草木灰、米糠、大豆粕、過磷酸石灰、魚肥等である。

施肥の時期——施肥期の適否は、生育結果に影響するから適期を誤らぬやうにする必要がある。

幼樹に對しては、原肥を成長を開始した二、三月頃に施し、追肥は最も成育の盛んな五、六月頃施用するとよい。稀薄な肥料を何回にも分施する方が効果的である。

結果期の樹木に對しては梅は他の果樹よりも早く花を開き活動を始めるから早く施肥する必要があると考へられるが、冬肥は割合に肥料効果が少くしたがつて開花前に施すよりも落花して果實が指頭大になつた頃が施肥期としては最も好適である。それが大體五月中旬で速効性肥料である人糞尿、過磷酸石灰等を施用し専ら果實の肥大を圖る。果實採收後は樹勢の恢復と枝姿の充實を計り、

翌年の結果に備へて有機質肥料を多く追肥する。

管理——梅は栽培上比較的手数を要しないものであるから、施肥と同時に中耕除草を行ひ土壤を風化作用によつて膨軟にし、乾燥を防ぐため敷藁をする。

しかし梅樹園を多角形に利用するために間作することは大切なことで、その目的のためにも梅は當初より疎植にしたがよい。この梅園に適宜間作することにより、土地を利用することこそ農業經營上重要なことである。間作の種類としては、辣蕪、茶、山葵等が一般に行はれてゐるが、適切なものといへよう。その他梅園利用の副業としては養蜂を始め養鶏、養蠶など、小家畜の飼育は將來計畫される經營法であらう。

## 第五節 收穫及び荷造

梅は加工専用の果實であるから、加工する目的を考慮して收穫期を決定しなければならぬ。

梅干用としては綠色に少し黄味を帯びた軟かい感じを與へるころが收穫の適期である。しかし利用する種類によつてその收穫期の相違することは當然で砂糖漬や梅漬等を使用するものは、梅干用



のものに比較して少し早く収穫しなければ、果質が軟かくなりすぎて品質が低下するが、甘露梅やジャムその他製菓用にするためには少し適期を遅れたぐらゐの果實にも相當色のついて甘味を増したものを採取するのがよい。また市場へ輸送するものはまだ青いぐらゐのものを採取するがよい。然し一般的に言ふなら適期を失した過熟のものは運搬、輸送に傷果が出来やすく、品質が悪化することとなるが、適熟前の果實の堅いものを収穫すれば收量は少い上に、やつぱり品質も優良であるとは言へない。

収穫方法としては地方によつては地面に菰、藁等を敷いてその上にたゞき落してゐることもあつたと聞くが、この方法も早くて簡単ではあるが裂傷果を多くするからさけるべきである。袋や籠に入れて丁寧に採取し、なるべく果面を傷つけぬやうにすることが好ましい。

採收したなら出来るだけ早く荷造りして販賣するやう心掛ける。まづ果實の品種や特性を考慮して色澤や形状の適切なものを第一とし、収穫中に傷ついたものや病蟲害の被害をうけたものは除いたものを大、中、小の三種ぐらゐに撰別し、一升四百匁とすれば大は五十粒、中は八十粒、小は百二十粒ぐらゐを普通とし屑物は別にして石油箱等に詰める。詰める場合果面に傷のつかぬやう注意し、日中に収穫したものは冷却して荷造りしないと容器中で熱を持ち變質することがあるから注意

して取扱はねばならぬ。もし近距離ならば、俵又は麻袋等にて搬出する方が便利であるが、遠距離輸送には麥稈等を用ひてしつくり詰めねばならぬ。詰める量は正味で木箱は七貫詰が普通である。現在では商標を用ひるものは少いが將來の統制ある多量出荷には是非必要で、品質等級を分けた目印をつけるがよい。現在市場に多く出廻つてゐるものは白加賀、養老、豊後等である。繩のかけ方は普通横に二ヶ所二重にかけて、縦は一ヶ所を二重にキの字がけとする。

### 第三章 梅の病蟲害

#### 第一節 梅の黒星病

病原は一種の不完全菌の寄生によるもので、梅、桃、杏、李等の果實に發生する最も多い病害である。

病徴——果實、枝條、葉等に發生するもので特に果實に多い。最初丸い小さな斑點が出来て、次第に擴大し、黒色の痣の如くなり、次第に龜裂するもので著しく品質を損ふものである。葉に發生



すると紫褐色圓形の汚點を生じ後黒褐色に變じて少し隆起する。

五月中旬より六月中旬にかけて發生するもので、特に梅においては紅花種に多く發生する。本病菌は枝條の患部で越冬し、翌年これより傳染するものである。

防除法——一、開花直前に石灰硫黄合劑ボーメー二度液を撒布すること。

二、果實が大豆大となつた頃から、一週間置きに四、五回カゼイン石灰加用石灰硫黄合劑ボーメー一〇・五度液を撒布すること。

三、袋掛を行ふ場合は五月中旬までに行ふ。

## 第二節 梅の菌核病

菌核菌の寄生によつて起る病害で、梨、李、櫻桃等にも本病の發生を見る。

病徴——花、嫩葉、果實等に生じ、特に果實に多い。果實には褐色斑點を現はし後に、輪狀の淡ねずみ色の隆起ができる。病果は多く落下することなく、乾燥硬化してミイラ狀となり樹上に附着する。

本病は降雨多く濕潤な年に多く發生を見る。

防除法——一、病果は見付け次第摘除して、燒棄するか又は深く土中に埋没することが本病の傳染を防ぐ最良の方法である。

二、開花前石灰硫黄合劑ボーメー四・五度液を撒布すること。

三、發芽前に二斗五升式石灰ボルドー液を撒布すること。

四、果實結成の時四斗式過石灰ボルドー液を撒布すること。

## 第三節 梅の炭疽病

本病は病枝で越冬し翌年これより傳染するものである。

不完全菌の寄生によつて起る病害で、軟弱な樹木、降雨多濕の年に發生する。

病徴——七、八月頃に盛んに發生し、葉や枝梢を侵す。圓形灰褐色の病斑を呈し、後に黒變し枝にあつては暗褐色となり、やゝ凹入する。

防除法——一、肥培管理に注意して、樹を軟弱にせぬこと。



- 二、被害部は集めて焼却する。
- 三、開花前二斗五升式石灰ボルドー液を撒布すること。
- 四、六月に二、三回石灰硫黄合剤ボーマー〇・四度液を撒布すること。

#### 第四節 影葉病

子囊胞子菌の發生によるもので、梅のほか杏にも本病は發生する。病原菌は菌絲のまゝで病梢につき越冬し、翌年それより胞子を作り傳染するものである。

病徴——葉と新梢に發生し、被害部は多肉化し、短大となり畸形となる。初めは深紅色をしてゐるが後には灰白色となり粉状の子囊胞子となる。

防除法——一、病梢は發見次第剪除して焼捨てること。

二、病害發生の多い地方では開花前に五度位の石灰硫黄合剤か三斗式ボルドー液を撒布する。

三、栽培地はなるべく陰地や濕地をさけ、通風の良好な場所日光の照射を十分受けるやうにする。

#### 第五節 梅毛蟲

本蟲は梅、梨、桃、櫻等に多く發生して葉を食害する。一名天幕毛蟲ともいひ幼蟲は枝に巢を營んでその中に群棲する。

形態——成蟲は上記のやうな蛾で雌は體長六、七分(約二種)全身赤褐色で、前翅には二條の濃色の縞がある。雄は雌より小さく黄色を帯びてゐる。

卵は多數集まつて、枝梢を取巻いてゐる。幼蟲は頭部黄色、胴部背面は藍色に橙色の背線二條あり、腹部は灰色である。蛹は繭の中に入り、褐色を呈してゐる。

經過習性——年一回の發生で冬は卵で越し、翌春三月孵化する。幼蟲は枝の又に糸を吐いて、天幕狀の巢を作り、そこに群棲する。

五月下旬繭を作つて蛹となり、六月頃成蟲が出る。

驅除法——一、竹棒で害蟲の巢を捲き取り焼殺す。

二、冬季剪定の際卵を捕つて焼却する。



## 第六節 梅透黒羽 (うめすかしくろは)

梅、桃を食害する害虫で俗に赤腹と呼ばれる。

形態——成虫は小形の蛾で體長二分(〇・七厘)全身黒色である。

卵は橢圓形の扁平で葉裏又は枝に多数産みつける。幼虫は頭部が褐色で胴部と背面は黒色、腹部は紅色である。

蛹は白色の繭の中に入りやう黄色がかつた白色である。

經過習性——年一回發生し、幼虫態で越冬する。春早くより出て新芽を喰害し發芽を妨げる。五月上旬蛹化し、下旬には成虫となり、葉の裏に卵を産みつける。卵が孵化すると、幼虫は葉を喰し、やがて皮下に潜伏して越冬する。

驅除法——石灰塗劑(ホワイトウオツシユ)に硫酸鉛を加用して、樹幹に塗布すること。

## 第七節 桃象鼻蟲

成虫は果梗あるひは枝を一寸嚙切つておくから「チヨツキリムシ」といはれる。桃、梅、梨、苹果、枇杷等に大害を及ぼす恐ろしい害虫である。

形態——成虫は中形の象蟲で俗にテングといはれてゐる。體長二—三分(〇・九厘)の光澤ある蟲である。卵は水色で、幼虫は胴部太く彎曲してをり、色は乳色である。

經過習性——年一回の發生で、冬は地中に土窩を作りその中で越冬する。成虫態で越冬し五月上旬出て芽を喰害し、果實に飛來して晴天の日、口で孔を穿ち一個の卵を産みつける。産卵後花梗あるひは枝を嚙切つておくので、幼虫が果肉を喰し成長する頃、果實は自然に落下し、幼虫は土中に入り蛹化し、秋には成虫となつて越冬する。

驅除法——適切な驅除豫防法は目下考へられてをらぬから、當業者の不斷の努力が肝要である。

一、袋掛を行ふこと。

二、早春成虫を捕殺すること。

三、被害果は焼却するか又は肥溜に投入すること。

四、冬季耕耘により成虫を殺すこと。



第八節 蚜 蟲

五、六月頃發生し急激に繁殖するので新梢が萎縮する。體は黄綠色又は赤色大形である。冬は芽の間に産卵してそれで越冬する。

姫赤星 瓢蟲は蚜蟲を捕食するから瓢蟲は殺さぬやうにする。

驅除法——一、發芽當初硫酸ニコチン石鹼液を撒布する。

二、除蟲菊木灰、煙草粉等も相當効果がある。

三、大敵として姫赤星瓢蟲、七星瓢蟲、瓢蟲等あり、これらを保護飼育することも一法である。

第九節 梅 薫 蛾

年一回の發生で冬は幼蟲態で樹の皮又は樹木の土際に越冬する。

形態——成蟲は小形の蛾で全身黒色である。體長は二分(〇・八厘)位。幼蟲は灰白色の毛を有する卵圓形淡赤紫色のもので、春出て花蕾、新芽、綠葉等を喰害する。

驅除豫防法——一、冬季樹皮を削り取り、幼蟲を焼殺すること。

二、ネオトン、デリゲン、カンコウ等のデリス劑を撒布すること。

第十節 梅の病蟲害防除曆

季	節	防 除 法	適要病虫
開 花	直 前	石灰硫黄合劑、ボーマー五度液撒布	介殼蟲
四 月	下 旬	硫酸ニコチン石鹼液撒布	蚜 蟲
四 月	下旬—六月上旬	十日置きにカゼイン石灰加用石灰硫黄合劑〇・四度液撒布	黒星病
冬	期	病斑に機械油乳劑、二倍液又は松脂合劑八倍液塗抹	膏藥病

【附 記】

(一) 象鼻蟲被害地は六月上旬デリゲン加用石灰硫黄合劑を撒布すること。

(二) 梅園の所々に枇杷を植えて成蟲を誘殺してもよい。



## 第四章 梅の加工法

### 第一節 梅干

#### 第一項 白梅干

梅實は専ら加工用に供せられ、その酸味は該果の特徴として賞美せられてゐる。

今日一般に廣く利用されてゐるのは、梅干であり、古來から衛生的食品として、上下の別なく重用されたものである。その方法に二種あつて一は關東において行はれる漬方で、他は關西において行はれる漬方である。多少の相違はあるが大體相似たものではある。

#### 材料 梅實、食塩四割

**方法** 用器として四斗樽又は瓶を用意し、梅實は大きさにより大、中、小に區別しておく。用器梅實何れもよく水洗し、梅實は籠に上げて水を切る。用器が乾燥したならば底に少量の食塩を撒布し梅實を一粒づつきれいに並べ次に食塩を振り、又梅實を並べる、この作業を繰返してゆくのであるが、塩は下部よりも上部の方へ多くするやうに心掛ける。

かうして一―二日放置しておく、梅酢が出てくるから、梅の三分の一位の重さの重石をして三週間位おく。

丁度土用の頃取出して籠に上げ梅酢を切つた後、筵に一粒づつ擴げて陽光にあて、乾燥する。一日に二―三回反轉して全體に陽光を受けるやう心掛け、三日程すれば目的の白梅干となるのである。この乾燥を普通土用干といふ。

これで白梅干として食用に供してもよく、貯藏する場合には水氣のない用器に詰めて蓋をしておけば永く貯藏出来る。

#### 第二項 赤梅干

**材料** 梅實一斗、食塩三升、紫蘇葉四〇〇匁

**方法** 梅實を水洗して清水に一晝夜浸しておく。後取出して籠に上げ水を切る。

次に白梅干と同様の作業をする。

一方紫蘇の葉を葉柄を除いて水洗し、塩でもんであくを出す。あくが出たならば一日位日光にあて、乾燥し、梅酢（梅實を漬けて出た汁）を三分の一取りこれに紫蘇をつけて、もみ出す。すると赤く染まるからこの梅酢を壘に入れて太陽にあてておくと、美麗な液となる。



塩漬した梅は土用干を行ひ、特に晴天の夜間に夜露にあてると良品が得られる。かくして一週間程すれば、再び梅酢に入れる、この時紫蘇の葉も共に漬け込み十日位おき、再び乾燥する。この場合二三日でよい。次に本漬に移るのであるが、本漬は梅と紫蘇葉を交互に層をなすやうに詰め込み、前に取つておいた赤い梅酢を注入して中蓋をし更に本蓋をして、冷所に置く。

**梅實選擇上の注意** 梅實は適熟のものをを用ひること、無傷のもの、黒星病のため斑點の生じたものは品質を損ふものである。

果肉厚く核の小さいもの。酸味の強すぎぬもの等に留意して良い梅を選ぶことは製品の價値を上する方途である。

### 第三項 月 瀬 漬 (甘露梅)

大和月瀬の名産で、昭和七年陸軍特別大演習の時大阪行幸の御砌長くもお買ひ上げの光榮に浴した譽の月瀬漬である。

**材料** 青梅、食塩二割、黄ザラメ (又は白ザラメ) 八割、紫蘇

梅實は城州白、吉郎兵衛等の大形種がよく、苦味が去り次第青い内に收穫して用ひる。完熟して軟かくなつたものは駄目である。

**方法** 梅實を水洗し水を切る。鋭利な小刀で縦に切目を入れ、半月形に果肉を割る。出來た果肉を食塩と混合して用器に入れ、軽い重石をして一晝夜おく。そうすれば梅酢が出るからこれは紫蘇をつけるに用ひる。

次に紫蘇は葉柄を切り取り、少量の梅酢の中につけて、軽く押石をしておく。二日目位経つと一枚づつ取出し塩漬した梅實一片を包む。次に黄ザラメ (又は白ザラメ) と交互に詰込み重石をしておく。かくすると秋頃になつて食用とすることが出来る。

製品は肉がしまつてをり、齒切れよく、甘酸もその度を得て美味である。特に遠足用に萬人向の漬物である。

### 第四項 紫蘇巻梅干

小田原地方の名産で、白梅干の梅を一つ／＼紫蘇葉にまいたものである。

**材料** 梅實 (適熟のもの)、紫蘇葉、食塩

**方法** 梅實は白梅干の製法通りに処理する。紫蘇は、特に大形のものを選び水洗して、葉柄を切り去る。梅酢に一分五分の食塩を混じて、この液中に紫蘇葉を浸しよく浸み込ませる。次にこれを桶に移し、押石をして一週間——十日位漬ける。漬け終れば取出して、白梅干を一個づつ包む。



これを樽に詰め、五日位後に上位と下位を位置を變じておくと、美しい漬物が出来る。本製品は貯蔵はきかぬから早く食ふがよい。

### 第五項 その他

その他梅干としては、花梅、紅梅、ドブ漬、甘露梅（月潮漬に似て少し製法異なるもの）等あるが花梅は、小梅による白梅干と考へて支障なく、紅梅は同様赤梅干と思へばよい。ドブ漬は關西に多い漬物で、白梅干を土用干後、もとの梅酢内に漬け込み、上層に紫蘇葉をおいて貯蔵するものである。大體梅干についてはこれ位にして次に移りたいと思ふ。

### 第二節 梅 ジャム

材料 完熟の梅、砂糖等量

方法 完熟した梅を水洗して水を切り、桶に入れて熱湯を注ぎ約三十分放置すると果皮軟くなる故直ちに潰し袋にて果肉を搾る。熱湯を注ぐ代りに梅實を蒸すならば一層好結果が得られる。果肉を取れば次に砂糖を加へて煮熟する。その方法は二重鍋を用ひて攪拌しつゝ文火で煮つゝ約

二割位減量したとき砂糖を入れ約三十分煮沸するのである。

### 第三節 梅のシロップ

夏季清涼飲料として梅のシロップは衛生的であり、風味の點からも亦獨特の嗜好をもたれてゐる。

材料 青梅一升、砂糖二斤

方法 — 用器及び梅は水洗して水を切つておく。器の底へ砂糖二、三分敷いて梅を一重に並べる。次に砂糖その次に梅と交互に重ねて層を作り蓋をして一週間位おく。すると果汁浸出するから搾り取つてフランネルで濾過する。それでシロップは出来たわけだが醗酵を防ぐため着色をして塩につめ、攝氏七十度で脱氣、打栓して約三十分間煮沸殺菌すればよい。飲用する場合は水でうすめて用ひれば美味である。



梅の加工品



後の梅實はそのまゝ梅干の代用として食用することが出来る。  
シロップ製造上の注意

一、梅實はやゝ未熟のものを用ひる。  
二、シロップはそのまゝでは醗酵して炭酸ガスを生じ噴出することがあるから必ず加熱殺菌をすること。

三、果汁が浸出すれば直ちに製造すること、さもなければ香氣を損ずる恐れがある。

四、酸味が強い時は飲用の際適宜砂糖を加へて用ひること。

五、水で稀める代りに、氷水或はサイダーを加用するならば誠にあなどり難いものがある。夏日の炎暑もこのために忘れ爽涼の氣自らわくであらう。

#### 第四節 梅 酒

これに三種ある。一は果肉に砂糖を加へ醗酵させたもので、他は酒に果汁を浸出させて作つたものである。家庭用としては前者は醸造法に概觸する故その製法は記述せぬ事とし、後者即ち、果汁

を酒に浸出させる方法を述べよう。

材料	青梅	一	升(一・八立)
	白砂糖	二〇〇	匁(七五〇瓦)
	焼酎	五	合(〇・九立)
	水	二	合(〇・四立)
或は	青梅	一	升(一・八立)
	みりん	五	合(〇・九立)
	焼酎	五	合(〇・九立)

二者いづれでもよい。

方法——調味料(焼酎、みりん、砂糖)等を適當に混合して味のよい混合酒を作り、その中へ青梅を漬込み約一ヶ月浸出してその液を飲用するのである。

清涼飲料として適宜薄めて飲用すればよく、薬用としても利用される。

#### 第五節 梅 び し ほ



小田原地方の名産である。

材料 梅干

白砂糖 八割

食紅 若干

方法 梅干製造の際軟くなつたものや、皮の破損したもの等を集めて潰し、核を除去して布で濾し出す。

次に砂糖を加へてすりませ、三十分間位煮て食紅を以つて着色すると美麗なものが出る。家庭用にはこれを壘に入れて貯蔵する。  
販賣用ならばアンカーカップで密封して賣るのである。

### 第六節 その他

その他梅の加工として青梅漬、粕漬等もあり、また薬用として古來梅は疫病の豫防に利用せられてゐる。

健胃劑——梅干の黒焼、紫蘇。

解熱劑——梅干を灼熱して熱湯を注ぐ。

または梅の酸はコレラ等の傳染病の豫防に役立つものである。

咳藥——烏梅、梅干飴

腸チブスに特効ある梅肉エキス等々梅の利用は甚だ廣い。

烏梅の製法——完熟した梅實を集めて、これに鍋炭をぬり、竹箆の上に擴げて、糠殻を燻べた上におき、一晝夜半程燻煙する、その後五日程日光にさらし十分乾燥する。

梅肉エキスの製法——未熟の青梅を山葵すりですりつぶし、果汁を搾取し、土鍋にてとろくと煮たものを、水分を蒸發させる。

梅干飴の製法——梅干の核中の仁を取り出し、これを刻み十個に對し水一合の割合で鍋で煮る、この中へ砂糖少量を入れ文火で飴状になるまで煮つめる。

誠に美味しい薬で子供の百日咳に特効があるといふ。



389  
415

冊数	題名	著者	版数	部	拾	銭	送料
第1冊	米作多收の設計要綱	手島新十郎	第1版	第1部	第1冊	50	50
第2冊	米作多收のしをり	藤田政勝	第1版	第1部	第2冊	50	50
第3冊	米作多收の栽培法	藤田政勝	第1版	第1部	第3冊	50	50
第4冊	大和西瓜の栽培法	藤田政勝	第1版	第1部	第4冊	50	50
第5冊	大和西瓜の合理的栽培法	藤田政勝	第1版	第1部	第5冊	50	50
第6冊	成功せる農業經營	藤田政勝	第1版	第1部	第6冊	50	50
第7冊	胡瓜と茄子の栽培	藤田政勝	第1版	第1部	第7冊	50	50
第8冊	米八石四斗を實收して	藤田政勝	第1版	第1部	第8冊	50	50
第9冊	趣味の家庭蔬菜園	藤田政勝	第1版	第1部	第9冊	50	50
第10冊	西洋蔬菜の栽培	藤田政勝	第1版	第1部	第10冊	50	50
第11冊	農業はどう經營すべきか	藤田政勝	第1版	第1部	第11冊	50	50
第12冊	農業の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第12冊	50	50
第13冊	地力増進法	藤田政勝	第1版	第1部	第13冊	50	50
第14冊	精進の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第14冊	50	50
第15冊	養鶏の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第15冊	50	50
第16冊	養蚕の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第16冊	50	50
第17冊	養蜂の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第17冊	50	50
第18冊	養魚の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第18冊	50	50
第19冊	養豚の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第19冊	50	50
第20冊	養鶏の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第20冊	50	50
第21冊	養蚕の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第21冊	50	50
第22冊	養蜂の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第22冊	50	50
第23冊	養魚の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第23冊	50	50
第24冊	養豚の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第24冊	50	50
第25冊	養鶏の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第25冊	50	50
第26冊	養蚕の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第26冊	50	50
第27冊	養蜂の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第27冊	50	50
第28冊	養魚の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第28冊	50	50
第29冊	養豚の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第29冊	50	50
第30冊	養鶏の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第30冊	50	50
第31冊	養蚕の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第31冊	50	50
第32冊	養蜂の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第32冊	50	50
第33冊	養魚の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第33冊	50	50
第34冊	養豚の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第34冊	50	50
第35冊	養鶏の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第35冊	50	50
第36冊	養蚕の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第36冊	50	50
第37冊	養蜂の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第37冊	50	50
第38冊	養魚の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第38冊	50	50
第39冊	養豚の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第39冊	50	50
第40冊	養鶏の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第40冊	50	50
第41冊	養蚕の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第41冊	50	50
第42冊	養蜂の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第42冊	50	50
第43冊	養魚の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第43冊	50	50
第44冊	養豚の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第44冊	50	50
第45冊	養鶏の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第45冊	50	50
第46冊	養蚕の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第46冊	50	50
第47冊	養蜂の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第47冊	50	50
第48冊	養魚の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第48冊	50	50
第49冊	養豚の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第49冊	50	50
第50冊	養鶏の進歩	藤田政勝	第1版	第1部	第50冊	50	50

集刷富民叢書  
定價各一圓  
(送料十銭)  
四六判布製箱入  
上質紙五百餘頁

第一集一冊  
第二集一冊  
第三集一冊  
第四集一冊  
第五集一冊

大阪府漬寺公園  
振替大阪八二九四三番

富民叢書目録

昭和十四年五月二十五日印刷  
昭和十四年六月一日發行

梅の栽培と加工

定價十錢 (送料三銭)

著者 月瀬青年學校代表者  
中野佳林

發行者 西村健吉  
大阪府泉北郡高石町射衣六二二

印刷者 塚本市松  
大阪府北區堂島南區四丁目八番地

印刷所 合名會社堂島高橋印刷所  
大阪府北區堂島南區四丁目八番地

發行

大阪府泉北郡高石町射衣九六四  
財團法人 富民協會  
振替口座大阪八二九四三番

製複許不



終

