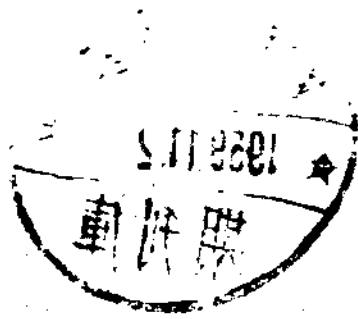


農學報

壬寅十

196-8

2
12



文篇

舒城縣城農學校章程

第五章 成規

第一節 祠宇 孔子祀於文廟。茲於學校添設一祠。中座崇祀周公。以隆師表。附管仲子座。是救時良相。春秋第一流人物。左座祀名宦顏義侯。劉信。附劉觀。劉顯。皆有功於水利農田者。舒邑舊有三劉祠。今續之。右座祀鄉賢文翁朱邑。附周瑜。卽鄉先生。歿而祭於社之義。並以斯宇為內講堂。屬英文教習授業處。

第二節 費舍 自兵燹後。本邑龍山書院。片瓦無存。茲就考棚舊宇。並新購地基。添造費舍三十間。又價買民房四座。以附益之。共費本洋一千餘圓。合之考棚舊有堂室。規模尙非小就。

第三節 藏書處 由印官倡廉俸千圓。購置中西圖書。數近萬卷。分經史子集輿地算學兵家農家八類。派司事委為經理。仍由收支所紳董總其成。毋得遺失污損。並不許外人借觀。且宜附入交代。每遇縣主到任。躬親查核一次。以垂永遠。另有規條。懸牌詳列。

第四節收支所 開辦之初幸賴紳董得人故舊冬隨漕收捐甚為踴躍甫兩月餘

一律告竣公議添選殷實廉幹紳衿四人每年兩人輪流經管惟當收捐之時仍留原辦二紳會同照料以資熟手倘經費稍充公議酌送坐辦薪資以作津貼

第五節善後經費 查龍山書院歲租一千擔有奇今奉 旨改設學堂自應歸

斌農學校作為永遠經費但為數無多又且事關創始所費不貲除去年田捐六千餘緡外不敷約二千緡公議仍勸捐兩年照章仍歸田東輸納查舒邑頗多才佃自去年來力為整頓漸少欠戶況以地方之財濟地方之用訓農勸學校後效可期又係暫局一勞永逸是以詢謀僉同絕無異議嗣後桑利日裕合之歲租一切開銷當可有盈無絀

第六節蒙養學堂 舊奉 上諭四鄉多設蒙養學堂見在賠款孔亟一時實力

有不逮惟蕙嚴南鄉龍興菴一案有田十三擔零因任持不法斷歸地方設立蒙養學堂業已招集學生十二名就菴開辦復查阿瑜城南嶽觀等處菴院均有隙地各發桑秧三五百株飭令地方紳董督同栽植俟桑樹長成後為蒙養學堂經費餘俟地利振興風氣大開即可漸推漸廣

附賞罰格

一、二、三、四、五、六、七、八、九、十、十一、十二、十三、十四、十五、十六、十七、十八、十九、二十、二十一、二十二、二十三、二十四、二十五、二十六、二十七、二十八、二十九、三十、三十一、三十二、三十三、三十四、三十五、三十六、三十七、三十八、三十九、四十、四十一、四十二、四十三、四十四、四十五、四十六、四十七、四十八、四十九、五十、五十一、五十二、五十三、五十四、五十五、五十六、五十七、五十八、五十九、六十、六十一、六十二、六十三、六十四、六十五、六十六、六十七、六十八、六十九、七十、七十一、七十二、七十三、七十四、七十五、七十六、七十七、七十八、七十九、八十、八十一、八十二、八十三、八十四、八十五、八十六、八十七、八十八、八十九、九十、九十一、九十二、九十三、九十四、九十五、九十六、九十七、九十八、九十九、一百

一孝弟力田前代所重如有忤逆父母冒犯尊長兄弟爭鬥大關風化輕則鄉族理處重則稟官嚴懲

一鄉鄰口角鬥毆責成里董總甲調處不准小事興訟有害農業

一士農子弟游惰不移正業貽害將來責成族長及早懲戒

一賭博倒七盜竊責成累董總甲互相稽查並不准游手好閒之人出入煙館酒店均於農業有害違者稟官懲究

一新栽樹林果木不准兒童戲弄亦不得縱放牲畜踐踏違者每樹罰栽十株以重樹藝

一稻田每擔五畝如果仿照新法比常年所收增多十擔者為上上格五擔上下者為上格三擔上下者為中格菜麥雜糧每戶比常年添收至十擔以上淨棉花芝麻多收至一百斤以上均為上格

一每戶新栽全活桑樹五十株以上菓木一百株以上松杉雜樹二百株以上為上格不及一半者為中格俱無者為下格凡合上格者獎花紅擇尤舉為農佐下格分別罰責如果仿照新法由漸改良接年遞加賞獎匾額以示鼓勵並可舉為農正分設支會

右舒城斌農學校規程五章合三十節此一役也話始於去年三月祖恕到任之初捐廉首倡與在籍齊年生銓曹正君洎邑之仁賢矜董任復商榷按畝籌費甫一月而議成據稟通詳各巨憲猥蒙激賞偶于院詰遷延五閱月不果行郡尊祁陽陳公力持其議事乃得請於是鳩工庀材構費舍設收支所采置中西圖籍農具儀器招考肄業諸生卒者又五閱月甚矣始事之難也迺日夜想竭不肖之財力以庶幾一當者其故何哉誠以中國在今日甚且外侮頻來貧弱不支舍地利何以富棄人材何以強夫但求地利人材於一鄉一邑固未必有補於時然凡一鄉一邑皆願求地利人材而精進不已其富強尙有大於此者乎不此之務日從事於捐輸以饜彼無厭之求益將無以善其後焉年來賠款之鉅數盈千兆庸詎知吾華田畝亦以千兆計但使農政修舉畝益一石卽立償此鉅款而無損況今日者各直省書院奉旨改爲學堂此洵千載之一時矣倘得以斌農學校爲之嚆矢於育才之中仍寓生財之道舉凡州縣學堂各增設農學一科使之講求土宜宣覽地利或五六年或三四年以圖富強之策夫豈責效於龍舒一隅雖然龍舒者固江淮之隩區又文翁米邑周瑜所發祥處也於此勸勉焉懇懇焉安見地利之不日闢而人才之不日舉也夫光緒壬寅知舒城縣事萬祖恕

記臺灣烏龍茶

譯太陽報

烏龍茶為臺灣產物之大宗近來銷數益疲現查得近六年來之輸出額如左表

明治二十九年輸出額 五八六〇、六三七、二二〇

明治三十年輸出額 六九三八、六五〇、四二〇

明治三十一年輸出額 六、二九九、三一六、五六〇

明治三十二年輸出額 五、五二三、四三三、三五〇

明治三十三年輸出額 五、三二四、八二八、二四〇

明治三十四年輸出額 四、一九八、六三三、一七〇

由右表觀之是輸出額逐年減少也。抑現在茶葉界之大勢機器製茶者較人工製茶者制勝。觀于印度茶錫蘭茶是其明徵也。烏龍茶為臺灣特有之產故製茶者向惟墨守舊章慮不能應用機器當局者有見于茲曾於前年五月在靜岡地方舉行試驗成績頗佳確知機器製法亦能施于烏龍茶若利用機器則自摘葉後以至揀茶裝箱可不勞人力而得品質均一之茶其製法之清潔而採拾機澗萎機釜炒機乾燥機之特効以比人工製茶法皆遙勝也。

欲挽回臺灣茶葉之衰勢更無他策惟有應用利器以謀品質之改良及成本之節減而已至于用機器者每製茶百斤可節費若干現查得如左

機器製茶費 以百斤計算

一人夫僱價九角五分三釐 一炭料四角二分

一各項經費一角五分 一房租及機器保險費二角二分五釐

一職工賞金一角五釐 一派人巡查費一角八釐

一釜炊之炭料二角五分二釐 一修繕機器費二角五分

一燃料三角六分 一資本之利息一元五角

一職工藥價五分

以上合計四元三角七分三釐

人工製茶費

一木炭費二元五角 一再製費一元二角

一木費七角 一再製時之炭價六分八釐

一職工及人夫僱價二元一角五分 一雜費一元

一食料八角四分 一修繕費八角六分

以上合計金八元四角零八釐

由右觀之是製茶每百斤可省費四元三角五釐然則臺灣茶之將來非無挽回之望也

又向來烏龍茶皆係經外商之手而始行輸出此次謀事更張已經裝運數千斤販運美國試賣此後若自行販運更加以應用機器必有確著成效之日也

全世界之砂糖產額

譯化學雜誌

全世界之砂糖產額由甜菜而製者居其七十五分在一千八百七十一年以前之製造甜菜糖者通全世界不逾一百萬噸今即從少計之亦在五百五十一萬噸以上至甘蔗糖在一千八百七十一年產額有一百五十九萬九千噸而至今亦不過二千九百四萬噸是此二十年以來蔗糖之產額祇增二倍而甜菜糖之產額乃增至五倍以上然以市價論之則顯見低落比二十年前減至半分以下就輸入合眾國者以觀則在一千八百七十一年每磅值五仙三七然在一千八百九十八年僅值二仙三九矣

世界食品中其產額增加之顯著者莫甜菜糖若當一千八百五十四年甜菜糖之全產額僅十八萬二千噸一千八百六十四年增至五十二萬六千噸一千八百

七十四年增至一百二十一萬九千噸一千八百八十四年增至二百五十四萬五千噸一千八百九十四年增至四百七十九萬二千七百九十三噸一千八百九十九年增至五百五十一萬噸是則一千八百五十四年甜菜糖居砂糖全產額百分之十三而越四十五年以後遂佔全產額百分之六十六也

左表所載以示世界中甜菜糖及蔗糖之產額與其平均之市價也產額從收穫年分而定市價從合計年度而定

年度	甜菜糖產額噸	蔗糖產額	合計	市價
一八七二	一〇二〇〇〇〇	一五九九〇〇〇	二六一九〇〇〇	一斤十分之七
一八七四	二二一九〇〇〇	一七一二〇〇〇	二九三三〇〇〇	一斤六分之一
一八七七	四一九〇〇〇	一八二五〇〇〇	三二四四〇〇〇	一斤二分之一
一八八〇	一七四八〇〇〇	一九一一〇〇〇	三六五九〇〇〇	一斤五分之一
一八八三	三三六一〇〇〇	二二二二〇〇〇	四六八四〇〇〇	一斤五分之四
一八八六	七三三三〇〇〇	二三四五〇〇〇	五〇七八〇〇〇	一斤四分之一
一八八九	六三三三〇〇〇	二〇六九〇〇〇	五七〇二〇〇〇	一斤三分之二
一八九二	四二八〇〇〇〇	三〇四五〇〇〇	六四七三〇〇〇	一斤二分之一

一八九五	四三一五	〇〇〇二	八三〇〇	〇〇〇七	一五五〇	〇〇〇一	斤七分之
一八九八	四九七七	〇〇〇二	九九五〇	〇〇〇七	九七三〇	〇〇〇一	斤五分之
一八九九	五五一〇	〇〇〇二	九〇四〇	〇〇〇八	四一四〇	〇〇〇〇	

輸出日本之砂糖年有十餘萬噸國內所產居其三分之一故其消費額約居世界全產額中二十分之一云

生絹與柞蠶絲紡績絹絲之比較

譯讀賣新聞

生系	柞蠶絲	紡績絹絲	又單絲者
六三五	六〇	四一	一九
一七五代尼耳			
一三三密里米突	一一三	四〇	三四
強度	纖維度	纖維度	纖維度
伸度	纖維度	同上	

注意 表中曰強力六三三瓦者謂以一米突之絲懸垂六十三瓦之重量乃始截斷即最大之強度也曰伸度一一三密里米突者以一米突之絲惟能引伸至一一三米突之長即行截斷即最長之伸度也絲有此強力伸度可謂最佳者

一著色 普通絹絲最易附著染料紡績絹絲則因其品質之良否而不無稍異然

皆較普通絹絲為稍難。至柞蠶絲則比紡績絹絲尤難。然漂練得宜，則除染黑色與其他濃色外，無所謂難也。

一光澤 普通絹絲最佳。柞蠶絲亦不劣。惟紡績絹絲為最次。

一重量 普通絹絲最重。柞蠶絲次之。紡績絹絲最輕。

一織成後之優劣 以紡績絹絲織物者較普通絹絲所織者，其光澤與強力俱劣。自不待言。又容易起毛，易粘塵埃，惟難生皺裂耳。至於以柞蠶絲織之者，則與前二者大異。其強力既優于普通絹絲，光澤亦不劣。雖稍易起毛，然其性與羊毛殆類。不易污濁，又不生皺裂。但漂練不完全，則品質剛，其遇濕部分有收縮之患。

一洗濯後之得失 紡績絹絲能因洗濯之故而減少其光澤及強力。普通絹絲亦不免。然柞蠶絲則較前二者遙勝。

國所消費之印度錫蘭及支那茶之比例印度茶五十二錫蘭茶十八支那茶三十
 兩內國消費額實為一億九千四百萬八千四百九十二磅內國所用且如此加以
 澳洲殖民地及加拿大諸州所用之額則英國人所飲用之茶其多可驚也某外國
 新聞曰英國人酷好飲茶而不失飲茶之伎倆蘭盛斯克為國庫一財源而當憂其
 不治於天下雖然今得此好評焉得不自慰耶本期英國用茶之費額為一億九千
 八百萬磅前百年僅不過千四百五十萬磅其如此者因人口增加故而用茶費額
 實為特異此之於千七百年代每人消費額殆過三倍云蓋英人好茶之進步誠有
 如新聞所評者而更見英人所誇示之統計其所用茶量年年增進二十五年間倍
 蓰於其初次所揭之表即二十五年間消費額也

千八百六十六年	三四二磅	一七三八	加倫
千八百六十七年	三六八	一七八一	
千八百六十八年	三五二	一八〇五	
千八百六十九年	三六三	一八九五	
千八百七十年	三八一	一九九二	
千八百七十一年	三九二	二〇六九	

千八百七十二年	四〇一	二二、三三
千八百七十三年	四二一	二二、〇六
千八百七十四年	四二二	二二、五四
千八百七十五年	四四三	二三、八九
千八百七十六年	四四九	二四、三九
千八百七十七年	四五〇	二四、五八
千八百七十八年	四六四	二五、八九
千八百七十九年	四六八	二五、八七
千八百八十年	四五七	二六、〇三
千八百八十一年	四五八	二六、三五
千八百八十二年	四六七	二六、九四
千八百八十三年	四八〇	二八、一二
千八百八十四年	四八七	二八、八一
千八百八十五年	五〇二	二七、七五
千八百八十六年	四八七	二九、三八

千八百八十七年	四九五	三〇七五
千八百八十八年	四九五	三一、二六
千八百八十九年	四九一	三二、〇一
千八百九十年	五〇七	三三、四〇

夫如此二十五年間至倍蓰之費額者人口增加與精良強性製茶之輸入雖為之原因而茶稅之輕減亦與有力焉一千八百九十一年英國下議院所開之關稅及內地稅案第三議會密司他畢克敦提出異議而指摘茶稅輕減以來此費額大增加日據製茶商會之統計則千八百九十年之增加者在九百萬至一千萬磅之間或曰茶稅減二片時則藏製茶雖多而不圖出之然統計猶示陸續增額由是觀之用健康飲料物之快樂為其課稅所妨加之此種課稅使人減其必須之用顧今後率財政者持今日稅率難矣且輿論及時勢至期該稅之全廢也明矣夫該稅所生之不使今姑置之由其成立及變更使商賈常感無聊者不小吾所望於出納尙書者在記此一事耳吾當考究者不止關稅利害而徵收費用亦為當考究者近來所高價之茶亦然非其稅率加於低價之品則稅法之不平終使貧民困於負擔之重尙書答曰豈須吾答辨及省茶稅之輕減即為用茶之加多一原因足矣

今比較諸國好茶者就每人所用舉之英國為冠亞之者美國和蘭俄羅斯羅馬等國其表如左但所據為千八百八十四年統計

英國 四八七

亞美利加合眾國 〇八八

和蘭國 〇六八

俄羅斯 〇三二

羅馬 〇〇三

右表果精確否尚未檢定又檢之亦不覺有益何者以乾茶重量測定煎汁飲用之茶量得其實甚難當業者言曰印度及錫蘭之茶其精氣及性質之優比之支那茶多得煎汁印度茶水色濃厚及香氣完全比之支那茶其量蓋增支那茶之半故支那茶一磅得水色之濃厚香氣之完全者五加倫半而印度茶則一磅得七加倫半也然則如印度錫蘭支那茶各異其精氣故欲測定飲用茶之如何其標準在測定所飲之品液汁量即每年之加倫數然認定實難精確猶不易也但知其飲量加多之度可矣要之準斤量而測定消費之多少者不能精知液汁之度如何也此外國茶業商會調查報告之意茶非直用者乃煎為液汁飲用者也欲知消費之實須測

定其煎汁之茶量。夫煎汁之為物，精細論之，則浸出時間之長短，浸出溫度之高低，水質之如何，是皆於同質之茶，而其飲料異量。然比之準斤量而測用茶之多少，較優明矣。然則欲知各國製茶之消費，與測其磅數，甯測加倫支那一磅，得水色濃厚，香氣完全者，五加倫半，則印度茶同量，可得七加倫半，就是率，示各國製茶消費人口，又不可不示其所飲用之製茶種類也。知斯二者，而後可知其消費之實也。據此意，測世界第一飲茶國為英國人，又見英人有飲茶國民之資格，調查前十年間英國用茶消費之變動，及其所用茶種類之變更如左。

年次	重量	對前年之增減率
一八八二	一六四、九五八、〇〇〇 磅	增 三、〇
一八八三	一七〇、七八〇、〇〇〇	增 三、五
一八八四	一七五、〇六〇、〇〇〇	增 二、五
一八八五	一八二、四〇八、〇〇〇	增 四、一
一八八六	一七八、八〇〇、〇〇〇	減 一、九
一八八七	一八三、五六二、〇〇〇	增 二、六
一八八八	一八五、四一六、〇〇〇	減 一、〇

一八八九	一八五四一六〇〇〇	
一八九〇	一九三九四九〇〇〇	增 四、四
一八九一	二〇二二九九七〇〇〇	增 四、三

然消費變動中有可見英國人殊特之嗜好何哉大用印度錫蘭茶是也。用支那茶不及總費額四分之一。前三年間印度錫蘭支那茶等消費如左。但千八百八十九年之調查係概算

產茶名 一千八百八十九年 一千八百九十年 千八百九十一年

印度茶 九六〇〇〇〇〇〇磅 一〇〇九六一〇〇〇磅 九八、九四二〇〇〇

錫蘭茶 二八、五〇〇〇〇〇 三四、五一六〇〇〇 五二、二二七〇〇〇

支那茶 五八、六〇〇〇〇〇 五四、八七三〇〇〇 四九、六一六〇〇〇

其他各國茶 二五〇〇〇〇〇〇 二六五七〇〇〇 二六七二〇〇〇

印度茶於英國消費如右表所示。一千八百九十一年。明治二十四年大約減三百萬磅錫

蘭茶之增加者。不下一千六百七十萬磅。殆增其半。錫蘭茶千八百八十八年。不過

一千萬磅。其翌年。進至一千八百五十一萬磅。其可驚孰甚。蓋支那茶因印度錫蘭

及其他各國產茶用於英國日加多。則支那茶日加少矣。觀前表既知之。觀左列英

國製茶消費表。其領地消費不加則支那茶之退步可知其詳表如左

年次	印度	錫蘭茶	其他支那茶
一八八五年	六五、六七八、〇〇〇	三、二一七、〇〇〇	一、三、五一四、〇〇〇
一八八六年	六八、四二〇、〇〇〇	六、二四五、〇〇〇	一、〇、四二二、六〇〇
一八八七年	八三、一一二、〇〇〇	九、九四一、〇〇〇	九〇、五〇八、〇〇〇
一八八八年	八六、二二〇、〇〇〇	一八、五五三、〇〇〇	八〇、六五三、〇〇〇
一八八九年	九六、〇〇〇、〇〇〇	二八、五〇〇、〇〇〇	六、一、一〇〇、〇〇〇
一八九〇年	一〇、一、九六、一、六八六	三四、五一六、四六九	一、五七、五三〇、三三七

觀右表可知強質印度錫蘭茶壓倒弱質之支那茶於英國而此現象根於英國人特異之嗜好以彼等消費量之大及其所用種類之多而言可謂優有飲茶國民之資格即於其斥弱質之茶可以見之

世界飲茶國英美俄蘭消費茶各人表既已揭之然則用我邦茶如何今假以其產額減輸出額更加輸入額定為我邦消費額而每一人所消費如左但止示斤量不示加倫量為遺憾蓋我國茶業者猶無此調查法也

明治十五年
〇一六七

明治二十年
〇二二〇

明治二十一年

〇三〇九

明治二十二年

〇二七二

明治二十三年

〇一五四

明治二十四年

〇一一一

明治二十五年

〇二七八

然右表決不可示本邦用茶之實況如彼俄國人下等人民而用之則視為奢侈物然其所用之每人比例達於零斤三分二釐而我邦人雖貧民用之不為奢知其所用之有不及彼者也蓋農家自己園中之飲料茶統計表全不示其額亦應不少然則其所示乃營業的產額也稱為都市所用額亦可今賦之於全國人口一萬以上都市總人口如左

最大 明治二十一年

二三六八 每人

最小 明治二十一年

〇七二四

然則本邦人一年所用之茶定為一人一斤半可矣夫那國所用之茶不能測知何者即不完全之統計表亦無之也其所用額決不下於我邦且在數等之上可知矣世界飲茶國民之狀既陳之及其所用之如何其種類各國不同或為水色濃厚風

味多澁者，或為淡泊，香氣十分者，各從所好。左表示其種類之一斑。

國名

消費茶種類

英吉利國

紅茶

北美合衆國

綠茶及紅茶

俄羅斯國

紅茶及烏龍茶

澳大利亞洲

紅茶

和蘭國

紅茶

日耳曼國

紅茶

亞美利加南部諸州

紅茶

奧地利國

紅茶

法蘭西國

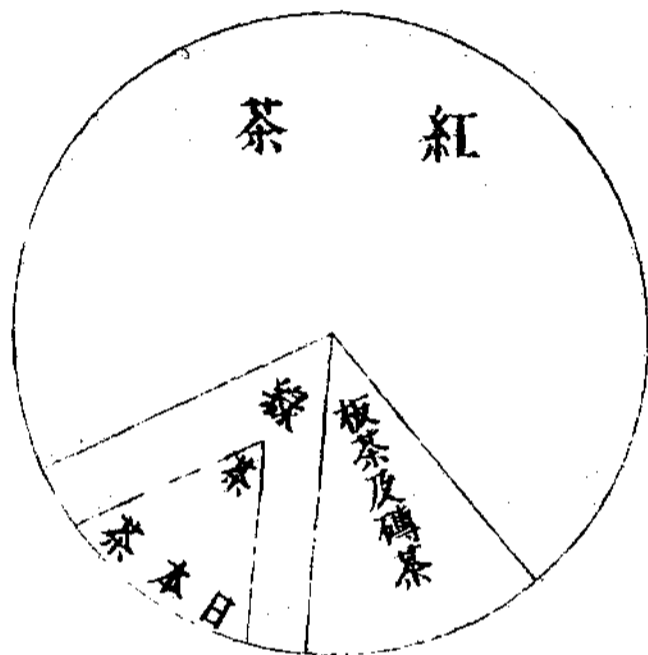
紅茶

世界所用茶費額中，紅茶烏龍茶實居百分之八十四，綠茶僅百分之十六耳。果然以產茶國自許者，而徒製販路狹溢之綠茶，決非策之得不須言也。左圖示世界產茶之類別。

紅茶

三〇二、三五〇、四八三、磅

世界茶產種類別圖



備考 綠茶與日本茶之關係就圖觀之

板茶及磚茶

四四〇六〇三七三

綠茶

六八二八四七三〇

日本茶

四三七二二二一五七

就右表觀之，則紅茶額為冠，綠茶為亞，板茶及磚茶又亞焉。而紅茶產額殆與綠茶、板茶及磚茶之合額相匹。蓋自世界第一飲茶人種之英國人及其他飲用紅茶國民之多，同所對世界用茶類別表，既明記之，紅茶之需要其大如斯。然綠茶日本茶之需用亦決不為少。綠茶所主用為支那、日本及美國，與英領加拿大，而美國盛用綠茶，始

於近年其勢不可謂不大日本茶之於美國其狀見下日本茶業條然據美國領事
報曰日本茶品質而精良乎可每年輸出四百萬斤於美國市場又近年於美國日
本綠茶之價格低落因其販路大開自舊金山至墨西哥以南諸國輸送之多日增
一日綠茶之盛供給於亞美利加南部不遠矣加以前年美國西加哥世界大博覽
會之日本飲茶店得美評正以暴日本綠茶飲用法於世界俄國為紅茶及磚茶之
需用國因其氣候寒冷特須溫用之飲料故製茶需用之廣殆不可測英國鐵黎克
洛尼克曰從來俄國所用之茶大概取於支那及錫蘭然今日日本人所賣之茶比之
向者價廉而其品良是以大為俄國市場所悅其商機勃興俄商所信而不疑也於
是遂設代理店於俄府莫斯科基夫諾瓦葛特及其他都市則今後當與支那茶競
可拭目而俟也云云夫如此則日本茶盛販賣於俄國都市蓋不出數年間耳其茶
業發達汲汲乎俄都讀左文可知也而俄人之需用亦可概見本年五月五日俄國
官報載俄國茶樹栽培議其中有曰俄國需用之茶近世愈多每年俄國輸入之亞
細亞茶其金額至三千五百萬留以上一留當我銀一
七十圓錢凡釐俄國茶之需用何以盛至此
姑緩言之若欲挽回此漏卮而謀存此三千五百萬留於國內其裨補國家經濟實
不細也況於南部俄羅斯高加索地方及中央亞細亞得栽培茶樹而且相宜耶云

云俄人需茶近歲愈甚支出之額至二千五百萬留以上而日本茶於販賣其狀如
 上所述則日本茶於俄市其前途可謂多矣也我日本茶於美國既已廢支那茶然
 則今排斤支那茶於俄國實所希望矣

支那素為世界最大之產茶國故謂其所輸出各國無所不至非過言也現公支那
 茶所輸入之國俄為首他如英美無不需用夫支那茶有紅茶綠茶及磚茶
 種類之多可知其販路之廣依左表可知世界產茶國之次序也

支那	紅茶	二〇一、〇〇五、七二五磅
	板茶及磚片	四四、〇六〇、三七三
	綠茶	二四、五六二、五七三
	總計	二六九、六二八、六七一
印度	紅茶	八六、九八五、四六八
日本	綠茶	四三、七二二、一五七

錫蘭

綠茶

一一三、五九、二九〇

爪哇

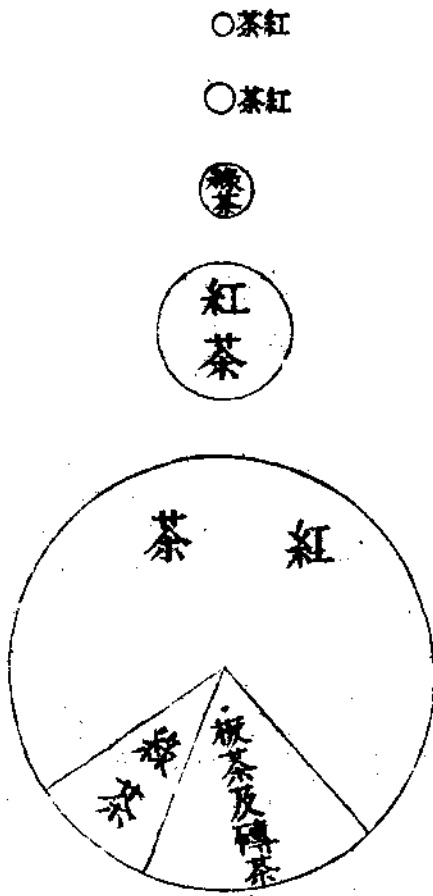
紅茶

四〇〇〇、〇〇〇

世界產茶國支那為稱首印度錫蘭日本亞之據右表所記之數製世界產茶國圖

瓜哇 錫蘭 日本 印度 支那

世界產茶國別圖



如左

第二章 茶業來歷

今述茶業起原及沿革先觀製茶之初又觀始自外國舶來時各國民情之於茶頗有奇異者今先叙此事而後及起業沿革之事

抑茶之行於世於支那如陸羽盧仝於本邦如榮西明惠或著書作歌或自培茶點茶

以盛說茶之德。陸羽茶經曰：茶性至寒，尤宜精行儉德之人。若有熱渴、凝悶、腦痛、目澁、四支煩、百節不舒、四五暖，則可與醴、酬、甘露、爭衡、觀榮、西喫、茶養生記其序曰：茶養生之仙藥也。延齡之妙術也。山谷生之，其地神靈也。人倫操之，其人長命也。天竺唐土同貴重之。我朝日本亦嗜愛矣。古今奇特之仙藥，不可不備也。盛稱茶德，其他述茶之文辭，無不稱其効驗者。神農本草經、本草拾遺、神農食經等，不可枚舉。唐李白答僧中孚贈玉泉茶書，盛揚玉泉山茶之効。蘇東坡曰：不可一日無茶也。每食後瀉茶漱口，煩膩既去，脾胃自清。肉之在齒間者，得茶悉消。縮不覺脫去，不煩刺挑。齒性由茶益堅。密蠱毒自止。云云。夫如此說，茶之功德者，比比皆然。從未見有毀茶者，可知茶之用於本邦及支那也久矣。

然於西洋今日，茶之需用，如彼其盛也。而觀其傳來之初，不見一稱茶之功德者。如英國倫敦市，有退馬斯欲拉威者，開一茶店。外科醫皆傳茶之有害。又於德國，有杭乃曼者，目茶商為社會德義之罪人。如博士湯康，其著書中論難曰：稱茶之功德者，畢竟不過獎勵茶之輸入政畧也。又於和蘭，嘲弄茶為枯草之水。於德鄂勒里亞者，目茶為苦味性墨汁。其他論飲茶之弊者，不一而足。蓋於西洋人皆嗜加非，故於新來之茶，如斯之非斥焉。賣加非者，以茶為敵。以盛說其有害，而力排之。此事屬千六

百三十三年左右及至一千六百三十九年馬斯哥哈特國之使者派遣印度莫臥兒朝也及歸該朝遺其國君以茶乃不肯受曰茶者不知其所用也如此物携之徒苦煩耳非斥如此亦其一斑要之茶之於東洋夙為人所愛嗜於西洋則初非斥而終則篤好之有嗜茶人博士地融松者此人洵可謂不可一日無茶者蓋東洋與西洋人情於飲茶其新來之際雖如此相反而亦有東西一致者存何耶當初一酷斥之一極稱之而不知其所以至茶之為茶則一耳

茶者由茶樹之葉而製之早摘而製者與晚摘而製者異其名早者單稱茶晚者稱晚茶又粉末茶者有碾茶抹茶之稱茶樹其植物學名稱加美尼亞松法拉 *Camellia*

thea sinensis 又稱太亞西能西斯 *Thea chinensis* 為厚皮香科

植物而多產於支那印度日本其原產地或稱支那或稱日本或曰茶樹有三種二者為支那原產一為東印度阿賽世原產然原產地屬為何國不必考證只知其樹適於生產足矣

一本邦之沿革 本邦不培茶多自生山野如日向高千穗椎葉肥後玖摩八代筑後生葉上妻豐前上氏田川豐後大野道人土佐諸郡伊豫久萬山阿波祖山是也南方諸國殊玖摩山近旁其樹幹矮匍匐地上然伐採他樹能生長繁茂茶園閉諸

曰久萬山全山皆茶而不成園散在蜀黍畦間林叢樹陰懸崖危岸之罅草萊磽确
之間甚多此種本非播殖者土人語曰春時火草萊林叢必生茶樹是可知茶樹之
強但此野生者煎之味太苦不適本邦人日本邦廣製茶始於延應之末近江僧永
忠歸自唐其時齋茶種至播殖之其後後鳥羽院文治三年西曆千八百四十七年京都建仁
寺第二世千光國師榮西之南宋建久二年歸朝齋茶種至六年千八百五十六年筑前博
多創聖福寺旁植茶從是傳播於四方在九州處處產良好之支那茶西國師自
製點茶之法授於人又贈茶種於山城國梅尾僧明惠上人上人播之瀧瀨如作前
茶其後卜地於山城宇治作茶園是為後世宇治茶之濫觴尋移植仁和寺醍醐寺
美寺地更播種於大和伊賀伊勢駿河武藏等諸國庭訓往來以梅尾為天下第一
仁和寺醍醐宇治葉室般若寺神瓦寺等亞之大和寶尾伊賀人取伊勢河居駿河
清見武藏河越等皆為屈指之產茶所其後永和四年大內義弘受足利義滿命增
植茶於宇治栽培甚切至義政時茶湯之事起點茶之儀於是始或曰應永年中開
加井顯辨上人授點茶式於大勝金剛院僧正或曰文明年間南都僧奈良稱休心
顯曉茶事為足利義政所聘其子休門人引拙古市等各傳衣鉢居奈良宗悟宗
陣於京都紹鴟宗易於界各以其技鳴豐臣秀吉好茶熱稱宗易達於茶事龍馬宗

易卽利休也。當時茶道大行。土自王公縉紳。下至富商豪農。嫻之者日多。宇治茶大稱於世。其品亦益佳。至創覆下園。慶長元和之際。德川氏風靡天下。飲茶之風愈播。山間僻地。無不飲茶。德川氏殊愛宇治茶。更稱茶所。且定家爲茶師。獻其精品於京都。自用。下世世所傳之壺。取之是爲恒例。所謂御茶壺是也。至彼諸侯。伯途上。遊道云。要之飲茶起於攝生。繼爲雅玩。已而又爲交際上。要具。終至海內無處不飲茶。有客至。必先薦茶爲禮。日本食志。所誌如斯。可謂能盡我邦茶事之由來矣。所謂起於攝生者。焉知其非初傳來於外國時。假攝生之說。以稱揚之於人者耶。

至製茶法之沿革。昔時製法極粗。只製茶爲粉末。湯飲之而已。至榮西始行碾茶。尋明惠上人創煎茶。然德川氏寶曆明和之際。猶盛行碾茶。煎茶甚稀。且製之用茶葉之不良者。元文三年。山城國綴喜郡湯谷村。永谷京七郎者。以良質茶葉。新製一種。精良煎茶。當時無購飲之者。碾茶流行。猶盛。後五十年。至天明寬政之際。漸行。且嗜之者多。直至今日也。要之宇治風煎茶。一新古時之煎茶法。而中世以前流行者。不過碾茶。或金熬。粗製者。前百五十七年。始變金熬。製爲蒸焙。製而此蒸焙製者。當時稱青製茶。或曰非若今日揉而固之者云。

據大林學士說曰。從文祿年間。二百八十年前至享保。二百八十年前碾茶園外。別有尋常茶園。其施

糞剪枝及耕耘等。不若今日之盡心。但在祠廟境內。屬名家之庭園。善剪而脩之。而野外者。任其披離。不剪也。當時多用者。碾茶。外有黑製茶。或晚茶。其碾茶亦不僅限於濃厚甘味者。卽如有西角末茶者。不擇茶葉新舊。其摘取之籃。盛而內沸湯中。蒸而揉之。夜乾之。至翌朝。又曬之。後乃焙之。碾之以爲末茶。是茶一爲煎茶。飲用之。當時所謂晚茶者。特長其芽。及老硬。適以製之。故名雖晚茶。其味稍存。一番茶佳味。頗有足用者。文獻以前。如此等晚茶。亦製爲末茶。飲之。安政以降。製茶變遷。多屬外商所好。金熬茶亦售。山城良茶亦售。湯蒸日乾之粗茶亦售。大見茶之流行。然開港以來。至明治十四五年。其形大而固者多。製茶色澤之佳。亦不注意。其味高卑。亦不顧。只圖貿易之便。盛以紙囊。或包以席。而輸出之。外商偏嫌手製之形粗大而減量多者。製法乃爲一變。緊揉之令固。而長其形。由是得天下第一名。而所謂天下一者。益究其精。而出奇品。而視向者。只惜形狀之劣耳。此製終及宇治煎茶。至今日。則茶以形緊固細長者爲本。香味水色之美爲末。

本邦紅茶製造之起源。甚近。僅在二十年前。得內務卿大久保利通君之贊助。肥後人吉豐後木浦。設紅茶製造傳習所。聘支那人凌姚布。及他二人爲之師。而募集生徒。傳習之。而此三師製法未熟。所製外觀似無他。而風味惡如腐敗者。本邦第一紅

茶傳習所爲所誤而終歸失敗九年春派多多某及他二人於印度習其法翌年一月傳習生歸朝乃於土佐國香養郡莖生鄉製造紅茶三千餘斤贈之各國公使乞品評得良譽又賣橫濱一磅我百二得直一圓於是獎勵之駿河國靜岡鎮後國生葉郡星野及日向國向井郡延岡再設傳習所三此明治十一年也翌年大分縣水浦高知縣莖生靜岡縣二股鹿兒島縣都城及岐阜縣關村增設傳習所五爾後二十六年熊本縣茶業聯合會議所議設紅茶傳習所三年終其業議成乃設第一次傳習所於球磨八代由鹿熊本四所大得良績今日熊本縣遂以紅茶鳴於世

二支那茶沿革 西陽武昌之廬江普陵餘姚之瀑布山兩湘洪州之雙井建州之北苑湖州之顧渚越州之日注宣州之陽城雅州之蒙山荊州之玉泉山劍南之蒙頂等地自古產茶玉泉山之茶有李白答僧中孚贈玉泉山茶書曰余聞荊州玉泉山洞有乳窟窟中多玉泉交流其水邊有茗芽羅生枝葉如碧玉唯玉泉眞公常采而飲之年八十餘顏色如桃李此茗清香滑熟能還童振枯扶人壽余遊金陵見僧中孚示余仙人掌茶數十斤蓋出於玉泉山蓋支那於茶其由來久矣然故事甚不詳諸說紛紛無由考證賣茶翁高遊外海山種茶譜畧云夫茶者自神農以來其來尙矣至唐陸羽著經盧仝作歌而後茶事布海內爾來風騷之士作諸賦或譜無不

稱茶云云是陸羽盧仝二人猶本邦之榮西明惠陸羽著茶經三篇盛說茶至世人
用茶如斯者三篇爲之倡他若神農本草經茶經本草拾遺神農食經等皆無小說茶
之驗有神農嘗百草一日遇七十毒得茶而解之說抑支那至唐用茶盛矣是以自
唐德宗建中年間始起茶稅未幾廢之至貞元元年再課茶稅爾來年年稅亦出錢
錢四十萬之上云果然自唐至宋其飲用之盛可知也彼榮西南宋孝宗淳熙十
年至宋光宗紹熙二年歸朝其間爲四年

今按其製茶法其變遷不詳然杜詩云茶無貴於龍鳳二團已製爲圓餅印以龍鳳
之文云云然則已焙之碾之又粉末之終控而團之宋人說製茶有二法曰片曰散
此其散者乎片茶者用雀舌槍旗蒸造爲片云要之唐宋之茶始如本邦碾茶及磚
茶元明之交始用芽茶知手揉而爐焙之降至清朝乾隆之初始輪出茶於西洋又
創一種綠茶製法是或然乎

三印度茶沿革 欲叙印度茶之起原沿革當先說其關係於歐羅巴者蓋十七世
紀之末英人於其領土植茶及漸繁殖遂欲廣應人之所需而茶之始入歐羅巴也
爲紀元一千六百十年當支那之明季和蘭之東印度會社始齋歸其國然當時不
過供翫好耳至一千六百五十九年和蘭人再輸入乃發賣之從是歐人知其用遂盛

行比之千六百八十六年茶之輸入歐洲者全歸蘭人掌握英人始用茶當十七世紀之中葉當時價頗高茶一磅當我百二十價六磅至十磅云然其需用益增進茶市盛於倫敦一千六百六十年議會作茶稅案一加倫二升五合餘課入片之稅而各處茶肆焙茶以應諸人需要嗣後需用益增進一千七百三年合紅綠兩茶其輸入至十萬五千磅之多

夫以如斯之需用英國東印度會社乃不仰之蘭人供給而於自己領地園栽培製造之業欲收其利大為經營印度太守威廉本的克卿於一千八百三十三年二月二十四日建議於政府陳栽培茶樹之利政府聽焉命英人及印度人十名處理此事乃購買茶樹且備支那之老煉技師先是一千八百二十四年緬甸國之役印度上阿賽母分遣戰艦長某及經二年歸國齋茶及種至報其事於印度事務總局然不之省其後一千八百三十四年阿賽母之州全權甲必丹曰夫蘭西忍鏗徵前艦長某事蹟從阿賽母州之斯脫野至支那境界之越南發見野生茶樹再申事務總局會政府委員赴支那購茶樹於委員外更派博士維俄里的及他兩員於阿賽母實驗之設茶苗園數所又設製茶試驗場當時猶未曉栽培及製造之術且該地與加耳咳搭府通信不便故不見其進步至一千八百三十六年始贈阿賽母茶一磅

於英京倫敦是爲英人飲其土產茶之矯矢一千八百三十七年命博士戈登遣人至支那講求栽培茶樹及製造之事及歸得種若干於福建省廈門齋以去殖之加耳咳搭植物園見其萌芽生長乃分栽之於東北阿賽母及葛耳磨里脫休其後復道福爾崇於支那產茶地綠茶取安徽省徽州浙江省舟山縣及甯波邊紅茶取於福建武夷山等而播之西北州戈壁蘇丹漢西噶甫獎勵其繁殖要之英政府於印度茶業用心之厚投資之多雖經失敗遇困難而忍耐不倦至一千八百四十年遂起阿賽母製茶商行自是設立幾多之私立會社又雖絕域深山中苟有茶所必開道路便運輸以起此業是以今至印度處處見茶園云

第三章 茶種及茶類

茶之始製及始傳來也一酷斥之一厚稱之洋之東西見反對之奇觀而今如何耶其好之厚且普實如上所述日前記供給國與需用國需用國者英國及亞美利加合衆國俄羅斯澳洲殖民地英領加拿大和蘭等諸國是也而其供給國則支那印度日本錫蘭爪哇是也此等諸國茶業之起源及沿革前既畧述之今更述之者乃產茶諸國該業之程度及其狀態是也然世界各國用茶種類及其類用品二者亦不可不知故今先叙論之然後說世界產茶國之茶業

凡行世界茶之種類大別為四種綠茶紅茶磚茶美特是也而冠之以國名則稱爲
支那茶印度茶錫蘭茶日本茶巴拉圭茶支那產紅茶綠茶磚茶日本主產綠茶印
度專產紅茶美特廣用於南亞美利加然巴拉圭茶不爲文明諸國所用故世人亦
不顧之故茶爲綠茶紅茶磚茶之通稱若論其原料則此三者皆以茶葉製之雖美
特者意別基斯巴拉瓜恩西司及其同類者則以五六種之葉製之而紅茶綠茶因
其色名耳自用法觀之皆爲煎茶乃煎以供用者但我邦稱煎茶者指綠茶也若碾
茶末茶烏龍茶等雖亦爲煎茶然此名我邦不通傳磚茶稱瓦茶或板茶因其形狀
由支那人定名爲特異之稱又煎茶之湯蒸製者曰釜蒸製此茶四國九州所產以
野生茶葉製之字治製煎茶者湯蒸製之上品晚茶者煎茶之極粗製者玉露以覆
下園茶葉製之是亦煎茶也但其飲用方法與他煎茶稍異稍冷熱湯煎而用之
本邦綠茶之製其法有數種支那亦有綠紅磚及香茶種茶烏龍茶等諸製法而磚
茶有二一曰紅磚茶輸出西比利亞及其他俄屬地二曰綠磚茶支那及中亞細
亞之邊疆種族用之三曰上等板茶輸出俄國烏龍茶爲紅茶之一種而其製法多
異

南亞美利加所主用者美特即巴拉圭茶是也此含有茶素故與之稱茶類皆稱茶

為可。此外加非茶哥拉布拉得茶阿比亞尼安茶達斯馬尼安茶阿哈罕茶等此等稱為茶實非茶也何者分析此等不見含有茶素也爰述茶與茶類之占其義有廣狹二者狹義限以嫩茶葉製者言之廣義則諸樹葉製之苟含有茶素者亦通稱為因廣義美特有茶資格而自狹義觀之則為茶之代用品編者因汎義以巴拉圭茶置之茶類外本邦民間所用之麥茶或豆茶者不含茶素故不為茶類也此等茶類大學農科大學分析所謂甘茶通桑茶忍冬茶枸杞茶五加茶等其成分如左

茶類	含窒素物單	甯灰	分可溶解物質
甘茶	二三九三	一五九	九四八
通桑茶	二七四二	三三三	九三六
忍冬茶	二〇三三	八七八	八三一
枸杞茶	三五七二	一一六	八六一
五加茶	二二二六	七一八	七五一

由右分析成績考之甘茶等四種茶類非茶也故生理上無茶効不待言也然右茶類飲用之無興奮作用其含單甯畧帶滋味是以可代茶用之麥茶五加茶忍冬茶

黑大豆者。不含茶素。亦無單甯。而其所以爲用者。因亦能令感精神爽快故也。
蘇紅磚茶。世人所知。不須說明。巴拉圭茶。加非及其他茶。今說其大概如左。

一巴拉圭茶。俗稱巴拉圭茶樹。

Yucca paraguayensis Hill.

以冬青科植物葉

製之。其法取乾燥生葉著幹枝者。徐炒後取而粉粹之。或曰如金熬茶。熬炒生葉於
鐵鍋中。此茶本亞美利加印弟安人所飲用者。十七世紀以來。於巴拉圭國上下皆
飲用之。現今南美諸國無處不有之。狀似支那茶。輸出亞細亞東北部者。其葉長四
五吋。其乾燥者。香如支那茶。其飲用也。有清爽芬香及苦味。頗覺爽快。用法如南美
則興奮作用之強烈。於支那茶多飲之。或至麻醉。是樹於南美不須栽培。處處自成
林。殊繁茂。於巴拉圭河一帶。一千五百英里間。鼻拉里亞爾市邊。其他多於巴訥馬
河及烏魯圭河流域。政府不許擅採取而自賣之。收買者以時。備印弟安人入森林
採葉。其採取饒者。以芭蕉或椰子葉作矮屋。留其處。凡六月間。既作矮屋。擇無樹木
處。築地面令固。以楊柳類。稱巴爾拔圭者。作一種阿的。以懸其所採之枝。其下設簍
火。乾燥焉。至熬炒而止。於是掃淨其向所懸築地。於此敷其乾燥枝。以槌打落葉之
脆者。於是乾葉自成粉末。乃取其粉末。盛以毛皮製之囊。封而任其乾燥數日。其固
如石。其重量每囊殆二百磅。此地屬熱帶。故勞動頗艱。印弟安人死者頗多云。

美特者因樹葉之善惡製法之不同天候之良否以同一之葉製各種之美特南美所專製有三種第一種稱卡亞桂斯以竿開嫩芽製之難久存其用巴拉圭而已第二種稱卡亞密里用心摘采於熟炒前去葉脈製之第三種焙炒生葉附著之枝製之有卡亞瓜殺之名卡亞桂斯唯巴拉圭地用之卡亞密里與卡亞瓜殺輸出利摩及奎特國此二種為貯藏及輸出大損品質苦味及香氣大減美特非製造後未多經時者不可下真正品評也

南亞美利加無處不飲用之每食時及每四時間必飲焉因千八百五十五年費烘必並有並者所算其所用歲費五百萬磅四百五十萬斤如亞爾然丁共和國每人計得十三磅九斤七五巴拉圭茶有美特之名者以飲用器物之名命之美特者溫浸出物之義飲

用巴拉圭茶則粉碎樹葉而澆以沸湯加砂糖牛乳或檸檬汁以長六七寸稱玻璃姆比拉之小管吸之玻璃姆比拉之一端為吸口而他端有膨球穿孔者其狀如圖蓋以其膨大部插入器物中而吸之也其汁不速飲用則變為黑色遂不可飲矣

南美之茶碗及

吸飲管圖



博士愛的拔松之分析巴拉圭茶者如左

乾燥百分中

茶素

一八五

膠質物 脂肪及
色素

二八七

複雜糖質物

二三八

樹脂

〇六三

灰分

三九二

膠質物一種複合之以脫也。又亞龍作羅卓賓氏檢出異樣單甯百分中之一五。果然美特者可謂茶之純然者。因約翰斯敦氏說巴拉圭茶樹葉之主成分有四。述之如次

其一含揮發油如支那茶。此油熬炒生葉時與爽快之香氣。但其芬香經時而減。又美特有一種麻醇作用為揮發油所生也。貯藏及輸出者其價減。新者存美味。是可知其所以然矣。

其二因博士斯丁霍司之分析。則美特合茶素百分中殆有〇〇二之量。

其三巴拉圭茶含有〇一六之單甯或類單甯酸之特種酸。因是一種單甯酸。暴露

空氣中則浸出液速變黑故飲用美特如支那茶注茶碗則是黑色液汁使飲者起厭思是以南美有一種吸飲法也

其四如支那茶亦含膠質此質乾葉中有〇十而浸出唯一小部溶解耳南美其部有德沸湯於美特直飲之者

加非從古盛行於東印度諸島有蘇門答臘茶之名千八百四十五年勒口丁之教授勃里烏母氏始注意於加非和蘭人述加非從古行於東印度諸島且歐洲亦試用之其後教授伯蘭多唱是事於美國千八百五十年大博覽會由博士迦底拿氏

出加非標本且告其含茶素於和蘭領蘇門答臘以加非為第一飲料為人生不可關之要品加非茶製法取枝之著葉者以無煙竹火燃竹為火者熬炒之至見褐色而後

去葉於枝枝再焙之擦剝其皮混葉中如此則宛似茶及加非相混者甚有香氣而浸以沸湯則得褐色之清汁加以沙糖及乳汁則風味可賞

加非茶有爽快香氣如支那茶含揮發油其揮發之功用亦能刺擊人體博士斯丁霍司氏驗出加非含茶素殆有〇一五及含有似巴世圭茶之單甯酸酸類蓋於加

非茶茶素及單甯二物合膠物質及樹脂者殆至〇一三之多量其率大於加非所以蘇門答臘土人之嗜好甚於加非手加非茶與支那茶其相似不止成分上見之

三〇二二〇

飲用之則爽快精神，驅遠睡魔，又直有營養力等耳。蘇門答臘居民嗜之甚，以代支那茶。使人迷其優劣，加非茶，其重量之〇三九許，常浸出，非支那茶所及也。

右所揭之巴拉圭茶，加非茶外，哥拉拉布拉得茶，亞比西尼亞茶，達斯馬尼亞茶，夫哈軍茶，阿巴拉干茶，阿丁特特茶等頗多，然無由知其詳畧之。左表舉諸飲料代茶者，以示其通稱及原料。

植	物	名	採集地及飲用地	呼	名
一	<i>Passiflora edulis</i>	亞刺比亞	亞刺比亞	亞刺比亞茶	
二	<i>Passiflora</i>	阿比尼亞	阿比尼亞	卡阿特茶	
三	<i>Passiflora thymifera</i>	支那	支那		
四	<i>Passiflora americana</i>	北亞美利加	北亞美利加	紐熱爾西伊茶	
五	<i>Passiflora ligularis</i>	智利	智利		
六	<i>Passiflora peruviana</i>	開普	開普	卜洱茶	
七	<i>Passiflora hispida</i>				
八	<i>Passiflora coccinea</i>	北歐羅巴	北歐羅巴	莓茶	
九	<i>Passiflora</i>				

十	<i>Platystemon grandiflorus</i>	本克龍	長命茶
十一	<i>Platystemon unguiculatus</i>	新和蘭	茶樹
十二	<i>Platystemon unguiculatus</i>	新和蘭	達斯馬尼亞茶
十三	<i>Platystemon unguiculatus</i>	新和蘭	
十四	<i>Platystemon unguiculatus</i>	智利	
十五	<i>Platystemon unguiculatus</i>	開普	殖民茶
十六	<i>Platystemon unguiculatus</i>	北美	山茶
十七	<i>Platystemon unguiculatus</i>	北美	拉布拉得茶
十八	<i>Platystemon unguiculatus</i>	北美	戒姆斯氏茶
十九	<i>Platystemon unguiculatus</i>	印度	渣密意茶
二十	<i>Platystemon unguiculatus</i>	北美	鄂斯惠葛茶
二十一	<i>Platystemon unguiculatus</i>	法蘭西	
二十二	<i>Platystemon unguiculatus</i>	法蘭西	
二十三	<i>Platystemon unguiculatus</i>	北歐羅巴	假格茶
二十四	<i>Platystemon unguiculatus</i>	北歐羅巴	

二十五	<i>Hydrangea arborescens</i>	日本	甘茶
二十六	<i>Stemona longicaulis</i>	新和蘭	不哈耳俄夫哥洛尼茶
二十七	<i>Stemona alata</i>	新島革拉拿他	山打夫愛茶
二十八	<i>Stemona filipes</i>	中央亞美利加	
二十九	<i>Stemona alba</i>	新和蘭	開普巴蘭茶
三十	<i>Stemona grandifolia</i>	巴西	加必他凹達馬茶
三十一	<i>Stemona grandifolia</i>	澳太利	巴西茶
三十二	<i>Stemona grandifolia</i>	墨西哥及哥倫比亞	墨西哥茶
三十三	<i>Stemona grandifolia</i>	北美	阿拔拉干茶
三十四	<i>Stemona grandifolia</i>	北美	
三十五	<i>Stemona grandifolia</i>	莫烏利代五	布魯布洪或法放茶

覽右表知代用種類之多然尚不止此讀左一報可驚費額之大產茶之國如日本支那印度及和蘭領爪哇島是也其需用歲益多今至世界各國無不知者有一疑於此每歲東洋所產之類各國每歲所費消之類比較兩者所費多於所產是也其如何而然窮其理則有一事可驚實倫敦茶商所販賣多於支那印度所販賣俄人

所費用多於輸入此無他混他物而販之或廣造他物賣之耳於俄國代茶者有十
五種卽甘草、柳葉、菜、和蘭莓等其尤者屠家逆旅等多用柳葉雅斯臘善縣人民皆
摘莓葉爲生計高加索地方賣買莓葉致巨萬之富者有焉又有一種茶稱尖茶者
春於二季製造之彼得斯堡近傍多產焉其額至五十萬布得一布得當我四貫三
百四十六貫九二
之多其價凡我四貫五百外可得金七十錢雖上品不出三圓故伊國茶上品猶混
之英國及西歐羅巴取清國茶有花香氣者以爲混化物含香氣之料南美則用巴
拉怪茶又用哥加樹葉代茶馬來人以彼芝得供飲料其景況如斯故賣茶者與爭
品質上下富賤廣物而代之耳得三四倍販路也明矣云夫今日茶之需用日廣世
界無處不飲之故真茶不能給其所求代用品之盛行亦自然之勢也今類別代用
茶如左

一以他樹葉製者
二混合他樹嫩芽者

三再製茶滓混合之者
四混和礦物質者

五色澤粗惡茶

第一種從廣義則非茶類然從狹義如巴拉怪茶加非茶哥拉茶以哥加樹
之葉製之得屬第
一種第二種以下雖不出茶類然皆不正及廣造也

混合他樹嫩葉之法於春季嫩芽萌發時摘取水楊梅山楂等嫩葉製之如製茶常法適宜而混入真茶製成不正品以貪利多行於支那支那四五月摘取水楊嫩葉其製法與製茶同而混合之其量大抵十分之一二而水楊之用獨香港歲及十萬基羅格拉母一基羅格拉母表二一百六十六分之二分餘之多云可知其多矣又於英國製不正之茶其法將嫩葉之既摘者適宜切之乾後混之加代鵝令帶滋味後乃用顏料潤澤之如斯以贗真茶云欲見破此不正茶之法可取茶少許浸以苛性加里或苛性曹達之稀薄液摘出其葉之展開者以肉眼或於顯微鏡下驗之觀其構造之殊可以知之再和以茶滓混合之茶古來盛行於支那廣東地方有宏壯之製造所其法採檢乾燥茶滓移之鐵釜中用姜黃洋靛石膏等潤澤之以擬尋常之茶英國亦有此假製者千八百四十二年倫敦府有茶滓再製所凡其法稍異支那以乾茶滓用亞刺比亞護護少許潤色之云此種不正茶非肉眼所能識別唯分析術為可夫茶滓既為再三滲出之餘其觀雖美而茶之溶解物單甯茶素溶解灰諸物質其量減不待言也按學者說純正之茶不擇品質之善惡良否必百分中有左記分量

茶素

一〇分以上

揮發油

〇五分以上

可溶解物質

二〇〇分以上

減於此量者則可知為茶滓混合品觀裁拜耳氏所研究茶十分和水十分其沸騰

煎汁比重如左於攝氏十五度

紅茶

一〇〇九八至一〇一一七

支那綠茶

一〇一一〇至一〇一四五

茶滓

一〇〇二三至一〇〇五七

茶滓比重之小可知又該氏分析三十三種之純正茶及六種之茶滓得左成績中所含有之分量

純正茶

茶滓

水分

八〇三瓦

全灰分

六六五

五三七瓦

可溶解分

三六二

〇八七

砂

〇六三

一二二

灰分

一九二

〇二二

又據該氏說純正茶百分中所含可溶解灰分之量最低者二八分最高者四二分

平均者三二一分至三六分。然則可溶解灰分之量不達二八分。同時取茶與水等分煎之。其沸騰之汁。驗之攝氏十五度之溫度。一〇〇九八以下者。定為混茶。滓與廢葉之不正茶。今觀拔巴耳。薩氏分析真茶。與前記裁拜耳氏三十三種之試驗成績不符。今揭之以供參考。

全灰分

四七分至八二分

可溶解於水之灰分

三〇分至三五分

不溶解於水之灰分

二七分以下

不溶解於酸之灰分

三〇分至八〇分

可溶解物質

三二〇分至四八〇分

不溶解之茶素

四三〇分至五八〇分

混合礦物質者。則有巴撒耳氏。實驗諸種不正茶。所含灰分。計支那紅茶二四九四分。又綠茶二六一二二分。比之純正茶所含。其量多至五倍以上。蓋所以混合礦物質者。以粘土沙等。增其重量。又用石膏。洋鹼。陶土等。潤色之也。比之茶滓所再製。其可惡更在其上。其驗出之法。燃燒茶少許。以測其灰量是也。又欲知其混合何物質。則行尋常無機分析法。則得之。然其簡便之法。莫如置茶少許於齒牙間。而咀嚼之。如

和沙土甚易知之。或注湯於茶令散而以指摩茶葉亦可發見其中含沙土也。

潤色粗茶之行爲行於支那英國及日本。往時亦行之。輸出茶今日殆猶行之。美人建橋濱輸出茶再製所此其例也。潤色綠茶用洋磁及陶土青藍石膏等。紅茶則用黑鉛。但潤色綠茶之法爲焙茶鐵鑊中待其熱而帶粘氣施潤色物攪拌之云。顧能叔氏檢之曰支那廣東人潤色綠茶用洋磁三分石膏四分。製造將畢時未製茶三基羅格拉母半投一六至一七格拉母之混合物攪拌之。如此則製茶一千分中混合物之量逾四分五釐。洋磁之量殆及二分也。嘗聞本邦人所設某製茶會社所行潤色法如左。

陶土 洋磁

第一號	五〇〇瓦	一三五瓦
第二號	五〇〇	九
第三號	五〇〇	六
第四號	五〇〇	四
第五號	五〇〇	三

各種料以大小匙量之。其大者容十格拉母。小者盛容一格拉母。應各茶之種類而

一、二、三、四、五、六、七、八、九、十、十一、十二、十三、十四、十五、十六、十七、十八、十九、二十、二十一、二十二、二十三、二十四、二十五、二十六、二十七、二十八、二十九、三十、三十一、三十二、三十三、三十四、三十五、三十六、三十七、三十八、三十九、四十、四十一、四十二、四十三、四十四、四十五、四十六、四十七、四十八、四十九、五十、五十一、五十二、五十三、五十四、五十五、五十六、五十七、五十八、五十九、六十、六十一、六十二、六十三、六十四、六十五、六十六、六十七、六十八、六十九、七十、七十一、七十二、七十三、七十四、七十五、七十六、七十七、七十八、七十九、八十、八十一、八十二、八十三、八十四、八十五、八十六、八十七、八十八、八十九、九十、九十一、九十二、九十三、九十四、九十五、九十六、九十七、九十八、九十九、一百。

用之其潤色之法盛茶於爐上待其熱而帶粘氣茶五磅投色料一匙攪拌之比之
支那法混合物之量殆同然其洋靛量太少不過其二百分之一耳何者混合物最
大量製茶一〇分率四分然洋靛之量僅〇〇一分而已支那潤色茶福耳沖氏瓦
林武二氏報告與顧能啟氏大同小異福耳沖氏曰英人某嘗質潤色之理於支那
人且詰之曰純正茶勝於潤色茶固也而必潤色之何哉答曰純正茶勝於潤色茶
固衆所共知也然泰西人好潤色茶之美麗均一且此等色料其價極廉故用之而
占商利此何足怪是可以知其所以潤色之故且曰施潤色唯行之於輸出茶而已
現時所用之潤色料洋靛青藍黑鉛陶土石膏等是也先驗是茶之果潤色乎否後
由顯微鏡檢查之與化學試驗之則色料物質及其分量之幾何可知也又驗其爲
潤色茶與否法取茶少許磨擦於綿布上而集粉末之篩下者置之白紙上照以顯
微鏡則葉上潤色物各現其固有之色澤又法以冷水洗滌茶少許而以其所洗之
汁少置片刻則色料徐沈澱於器底乃以鏡視之可知也又欲辨青靛與青藍以茶
少許投冷水中振蕩之而注於薄綿紗上色料之微細者通綿紗而沈澱於器底乃
去其上之水而後以鹽素成鹽化石灰驗其沈渣若沈渣色青而表白則色料爲青
藍若以剝篤斯驗之則現褐色加硫酸數滴則變青色如此者其色料爲青藍也

第四章 各國茶業

以上既述世界茶業之狀態及其消費之數次叙各產茶國之茶業起原及沿革大畧從是於世界各國產茶業欲有所論說世界產茶國即支那印度日本錫蘭等是也今論之如左

一本邦茶業附臺灣茶業 本邦製茶輸出海外者四十五年前於長崎販賣於肥前筑後豐前肥後薩摩日向等茶凡一萬斤以應英商之需是為矯矢自是製茶貿易之業日漸隆盛至今日乃輸出巨額之茶安政六年即開橫濱港之年也我製茶輸出於海外者三十六萬五千三百磅其價開港之初製茶百斤直一分銀三十六錢美國一番館為之率先或曰百斤之價值一分銀十二三錢從是騰至三十三錢是可知當時製茶貿易一時興起也其輸出於美國為多左表揭之

	本邦	茶支那	綠茶
安政六年	三六五三〇六	一七八六九三	一七
萬延元年	一〇六〇四四八	八一二一八七二	
文久元年	四七六三八九	一二七四二一四三	
全二年	一七九八二〇八	八九三五九五七	

全三年	一八八四六八九	一二三三二三五六一
文治元年	一五六九五五四〇	六九一七六九三
慶應元年	六九六六二〇〇	一三〇八八二六六六
全二年	五九七六六三三	一四五九三二八二
全三年	六七一九七九〇	一三九二〇三三二
明治元年	九七一九七九〇	一八五二二二二二
全二年	九九一〇六一三	一八六七五九一五
全三年	一四九八九四六八	一七八〇二〇七四
全四年	一五三一〇六二一	二〇〇五六一九二
全五年	一六三〇九二六七	二二二五三九六六
全六年	一七四七六九一五	二二七五六九六七
全七年	二二二二〇五一八	二〇二〇四三〇〇
全八年	二二二三〇八六九四	一六九八九二二一
全九年	一九二六八三〇一	一四九三六五六〇
全十年	二三七七二六四二	一五四七五二一八

明治十一年	全 十二年	全 十三年	全 十四年	全 十五年	全 十六年	全 十七年	全 十八年	全 十九年	全 二十年	全 二十一年	全 二十二年	全 二十三年	全 二十四年	全 二十五年
二五、三五〇、七一〇	三四、七五八、一七二	三九、五五一、五六九	三四、五五一、五六九	三四、二六八、〇九四	三四、二六三、五〇二	三五、四四〇、三七七	三九、〇九三、九〇一	四五、二一七、三〇〇	四三、三五七、一九七	三九、九八五、二〇〇	四一、一〇〇、五〇〇	四七、一七七、一五四	四九、二一〇、三三六	四七、七八九、三〇四
一三、〇六〇、四一二	一四、八九八、一四〇	一九、三九九、五五六	二〇、七六八、八七七	一八、〇三三、五一〇	一六、四一四、五二九	一五、〇六一、一四四	一六、〇〇二、九五三	一六、三三一、九〇〇	一五、一七九、七〇〇	一五、一二九、三〇〇	一四、五一八、五〇〇	一六、一七七、〇〇〇	一七、一八五、〇〇〇	一六、七二九、〇〇〇

全 二十六年

四五八〇三四四〇

一八八六四〇〇〇

通覽右表則知本邦製茶之輸出日漸增加從安政六年支那綠茶輸出額踰於本邦至七年則壓倒支那茶而過之自是三十年中本邦茶逐次擴其販路超過支那茶額歲至三千磅之多

今述本邦茶業之大要全國製茶產額凡八百萬貫其種類即碾茶玉露煎茶晚茶日乾金熬黑口紅茶烏龍茶等其產額尤多者為靜岡縣京都三重歧阜等五之靜

岡縣製茶產額二十七萬貫京都府凡七十萬貫三重五十九萬貫
歧阜三十四萬貫其餘輸出海外者綠茶即錫焙爐茶粉茶玉茶晚茶紅茶碾茶等

也二十六年輸出額凡七百七十萬圓餘而輸出國以美為王亞之者英吉利法國

西坎拿大支那朝鮮印度澳洲比利時布哇俄羅斯香港也玉茶輸之美國英國坎拿大三國而碾茶則輸支那俄羅斯二國而全國中輸出茶製法尤巧者為靜岡縣

三重歧阜滋賀諸縣也京都府等處亞之本年京都第四次內國博覽會於靜岡縣茶業者授與以名譽金牌固其宜矣左表示本邦茶業累年進步之一斑

年	次	茶	產	出	額	茶	輸	出	價	格
明治七年									七二五二〇〇〇	

明治七年

七二五二〇〇〇

明治八年		六八六一〇〇〇
全九年		五四五三〇〇〇
全十年		四二九一〇〇〇
全十一年	二七六一、五二二	四二八三、六九五
全十二年	二六六一、七一四	七四四五、五〇八
全十三年	三二〇六、三六一	七四九八、〇三〇
全十四年	五六〇一、一五八	七〇二一、五九二
全十五年	六五一四、六七八	七〇三三、三八〇
全十六年	五五四七、三五八	六一〇六、六六六
全十七年	五九三一、七八四	五八一、九六九五
全十八年	五四七七、九二八	六八五四、一二〇
全十九年	六八八二、三二七	七七二三、三二〇
全二十年	七〇一一、二二一	七六〇四、三四一
全二十一年	七二五二、八三〇	六一二四、八一七
全二十二年	六九〇七、五六四	六一五六、七二九

第...年

...

全二十三年	六、九四、五四、一九	六、三二、一六、六八、一
全二十四年	七、〇九、六三、九八	七、〇三、三〇、五〇
全二十五年	七、二一、一八、六五	七、五二、五三、一六
全二十六年	七、六四、〇三、六八	七、七〇、二〇、八八

是可知本邦茶產額逐年增多。二十七年全國製茶產額調查。因報告未全。僅得大畧。然已有七百六十九萬三千六百六十五貫之巨額。

本邦有名之產茶地。靜岡、京都、三重、奈良等是也。產出二十萬貫餘。左揭本邦各府縣產茶額表。農商務省農事調查。

明治二十三年產茶額府縣別表

府縣	玉露煎	茶紅	茶烏龍	茶番	茶碾	茶
靜岡	四九〇	一、三六、二六八	二〇六	八五〇	六三、八六	
三重	一四一六	五、三六、七四八	一、五九八	四、四七七	九、五一一	四〇〇
京都	三、六〇、七七	二、九三、五五〇	四、五六		三、三、九四三	五、二五九
岐阜	一、五七七	一、七四、三三三	二、二〇	八〇	一、五七、〇九八	六二
福岡	三七九	二、〇〇、四七〇	一〇、二二	二、三〇	九、八、九三	

滋賀	六三〇	二〇九五五二	七四二	一四一九	八五九八七	二四五
奈良	六五	二三四四六二	二三五		五七七八九	二五
兵庫	二九	七六九八八	三三三		一四六八五四	一一二
山口	一五三二	一八五〇四			一六六五四六	三
廣島	四八六	一二七三四	一	一	一七〇九一三	
廣島	八三五	一四〇九一〇		三〇二〇九	三三三三三	一五
宮崎	二五七	一二六七九八	三三	三三	四五二五八	
熊本	一二七一	一〇五八四九	二〇六〇		五〇九九〇	
岡山	九六七	三七五八八			一二〇五三五	
埼玉	三六六	一三〇八二一	三三		一八九四九	二二一
高知	八五一	五〇〇〇八	一一九四	三三〇	八二九二〇	
茨城	一〇〇	一二〇六九〇			一九五三九	
和歌山	六〇五	四四〇五二			八〇六六九	
新潟	二二四	一〇四二九九	五二		一四八二八	
愛知	一〇六六	三七九二六	二五		七五三六二	八

大	石	千	島	大	愛	長	福	德	佐	東	富	神	栃	福
坂	川	葉	根	分	媛	崎	井	島	賀	京	山	奈	木	島
六	二九	四七	五三	二二	九三五	二二二	二	五八五〇	五一	六二五	一四二九	一五八	一三四	一四
四〇三〇	七三三八	七九四二三	二七三六	二四八八六	二二九一四	五四八五八	一七六九四	一三三四一	四〇七二七	三七八三八	三七〇九〇	三三二七〇	二二二二六	一八八九二
			二	八三九九	三三五	一七六	二四〇	二八〇	六六	五〇			五〇	
					二八	三〇〇			九			一四		
六四二七四	一九六三六	一三二六九	八〇二二二	五二九九九	五八二八九	二五四一九	六〇四七七	四四四七六	一一三〇六	一〇三二七	六四九〇	一一〇九四	四九七〇	六四二七
			一八		二		六〇〇				二〇	一〇	四〇	一二

製本館印上

二二

鳥取	三	四八二五			二〇三三五	
宮城	四〇	一五〇四八			五七二六	
山形	一八八	六二七二			二七三〇	六
羣馬	一五六	五六五二			三二〇四	
山梨		三九二八			一五〇六	
長野	一一	二二九七			二二〇七	
香川	一	一五			一〇九三	
岩手	三	一五三			一三三	
秋田	一五	四五〇			二一〇	
北海道		九			一三	
總計	五六七三	四〇〇三四六	四六六二五	一〇八九三	二二七八六〇	六九五八

覽右表知本邦產茶地之所在又知其所產何種尤多譬如靜岡縣以前煎茶晚茶紅茶稱京都三重以碾茶玉露煎茶晚茶紅茶稱奈良出煎茶而紅茶鳥龍產地則爲高知大分德島福井熊本愛媛等縣又依農商務省調查則二十七年全國製茶產額第一爲靜岡縣凡產二百萬貫亞之爲京出七十萬貫餘又三重凡六十萬貫

岐阜兵庫奈良凡三十萬貫以上靜岡爲最多產之地比之前年產額增六十萬貫
其他各府縣所增額如左表

明治二十七年產茶額府縣別表

府縣	玉露煎	茶紅	茶烏	龍番	茶合	計
靜岡	二六七	一八三四三三	二四六〇	〇	六六七八〇	一九〇五八三九
京都	六五四九七	四二六二九〇	一三六八二	〇	二五一四五五	七四五六二四
三重	九四九	四九八〇五	二六八	〇	九五四三二	五九四七八四
岐阜	一〇四九九	一七二九一	〇	三六九	一五九二四四	三四一三〇三
兵庫	八八三六	二二〇三九	一二	三四	一〇一四二八	三二二三四九
奈良	一〇九一	二四四二六三	六六九	五六	七五三六八	三二一九一七
宮崎	八〇二	八一二四四	四〇	五〇	一九四三三〇	二七六三九六
埼玉	一四九	一三六三五五	一二	〇	二六五六八	一六五四六四
熊本	九五六	一六〇八三九	三三四	一〇〇	七五六一	二四〇七九〇
鹿島	一三六八	一〇三三四七五	三八七	二七三六	三五七八二	一四二六四八
新潟	二四五八	八七四〇九	八〇六〇	〇	二六七一八	一二四六四五

明治二十七年產茶額

二二二

山形	岩手	福島	宮城	滋賀	茨城	千葉	羣馬	山梨	栃木	長崎	東京	長野	大阪	愛知
四〇	一六	三三	一	九三七	五三五	三八八	一七三	〇	一四七	七九	一六八九	六〇	二九	一〇一七
四三七八	三九五	九六六六	一四七五二	一八五六二五	一三二八八〇	七三〇七一	五一〇八	一八〇一	一五三五七	二五二七七	五三七六四	一七四〇	四二五〇八	四二六〇七
〇	〇	〇	〇	一二四	〇	〇	〇	四五〇	五	一九四〇	一〇〇	〇	一〇四五	三
〇	〇	〇	〇	一七八一	一三七	一四	〇	〇	〇	一五〇	三七〇	〇	二二一	六六六
一六六六六	一〇一	三四九四	一二二三五	七三七二二	二九二八二	一三五一五	一二二〇	四三五八	四三一八	二二七七四	一四八七八	五三七九	五二九三九	五六三三九
六〇八四	五二二	一三二九三	二六九八一	二六二二六九	一五二七三四	八六九九八	六四〇一	六六〇九	一九八七	五〇三二〇	七〇八〇一	七二七九	九五七三二	一〇〇三九二

東京府

二二

秋	田	二	三二〇	〇	七	三七二	三五〇一
福	井	一三六	三三四五	三六〇	〇	四八九八	七七八二九
石	川	一五一	九〇〇八四	〇	一六七二	二五九八一	一七八八八
富	山	一八一七	二九四三三	〇	〇	八二二〇	三九三七〇
鳥	取	二二	七三三三	〇	〇	二二〇九一	二八四三四
島	根	六一	九三八五	〇	一五五	一五五〇八二	二四六八三
岡	山	一七一	三九四四〇	二	二七九五	八九五七〇	二二九九七八
廣	島	三九七	六七六五	三四	〇	二九七八五	一三六九八一
和	歌	二五	四一四一四	六〇	〇	八七〇八二	二八五八一
德	島	三三五	三〇四七〇	四三六八	三二五	七〇二七七	二二二六〇
香	川	〇	二三〇	〇	〇	一五五五	一七八五
愛	媛	二五一	六〇三三九	九六七	一六	六四四〇四	二五九七八
高	知	一〇〇	五二二一四	一〇六二九	七三九	一四四五三七	二〇七一一九
福	岡	一九四	二九九八三	一四六〇	〇	五五二一八	一七六八五五
大	分	五八	四七四五〇	一五七四	〇	六二五八〇	二二二六六一

七

二天

備考神奈川青森山口之三縣報告未達

爲便觀覽爰揭明治二十三年及二十七年產茶額各府縣別對照表但二十七年表中未調查神奈川青森山口三縣

佐賀	一二二	三二四五	一五三	一六一	二四八二六	五六六六七
北海道	〇	一〇	〇	〇	七	一七
合計	一〇四五九三	五二二九九	四八二八	一七二二四	二二九五九五	七六九〇三五
靜岡	明治二十三年	一、四四二、九五六	明治二十七年	一九〇五、八三九		
三重		六三六、一五二		五九四、七八四		
京都		四六八、一九五		七四五、八二四		
岐阜		三三六、八八〇		三四一、三〇三		
福岡		三一〇、〇〇三		一七六、八五五		
滋賀		二九八、五六四		二六二、一六九		
奈良		二九二、五六五		三二一、九一七		
兵庫		二二四、五四五		三二二、三四九		