

22

90

農學士 玉利喜造 閱  
米國理學士 小林壽郎 著  
冀北散士

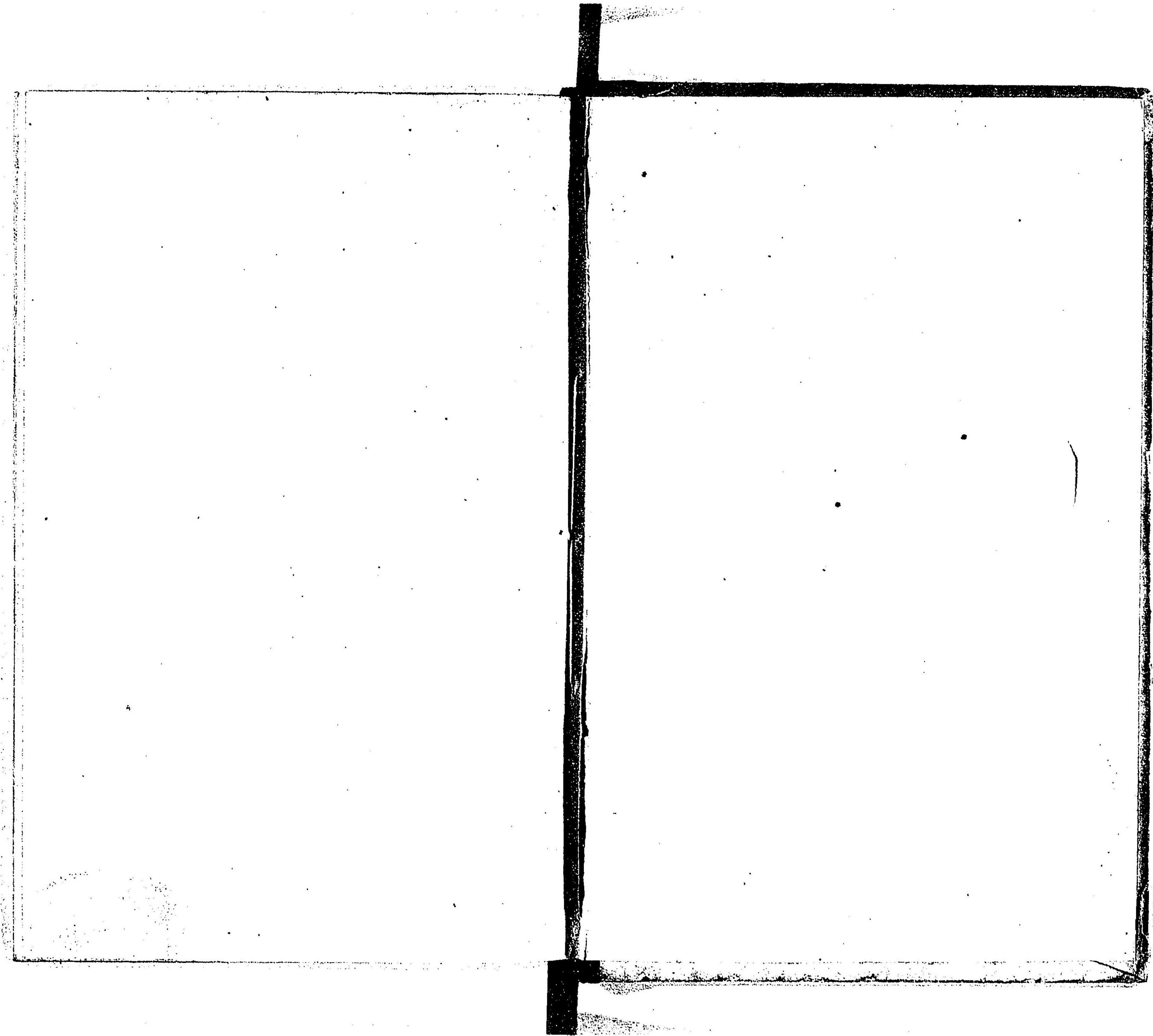
勸農  
叢書

馬鈴薯

東京

有隣堂發兌







1189/2





2/1811

農學士 米國理學士 玉利喜造 閱  
冀北散士 小林壽郎 著

勸農叢書  
馬鈴薯

東京 有隣堂發兌



勸業書 馬鈴薯

緒言

余好テ不祥ノ言ヲ述ルヲ欲セスト雖凡夫レ天雨降ラヌシ  
テ川骨顯レ氷田ハ悉ク龜圻シ火田ハ枯レ萬里赫然或ハ霖  
雨連旬ニシテ霽レス禾穀悉ク腐流スルノ秋ニ方テ獨リ蕃  
茂スルモノアリ曰ク馬鈴薯是レナリ此薯生炊セハ人民平  
常ノ食資トナリ乾燥セハ以テ數十年ヲ貯フルヲ得故ニ予  
ハ此薯ヲ以テ救荒食物ノ第一トス而シテ吾地方古來此薯  
ナキニアラス往々救荒ノ徳ヲ顯セリ然レ凡舊來ノ種類ハ  
植收ノ時期甚々永ク爲ニ蟲害ヲ免ル、難シ其洋種早熟ニ  
至テハ即チ然ラス故ニ甚々益アリトス該種明治十年ノ頃  
始メテ吾郡ニ入り漸ク栽培ヲ試ムルモノアリト雖凡甚々



少シ十七年諸穀不登民食ノ欠乏ヲ告クルニ至ル則主務省  
官吏ハ濟急ノ趣意書ヲ携ヒ地方ヲ巡視セルノ年ニシテ吾  
郡民カ草根ヲ掘採シテ食資ト爲スノ慘狀ヲ見ルノ秋ナリ  
於之十八年春當時之郡長小林歲重氏郡會ノ評決ヲ經テ早  
熟種百數十石ヲ北海道ニ仰キ之ヲ郡内ニ配付シ其栽培ヲ  
勸誘セリ予亦職ヲ本郡ノ産業ニ致スヲ以テ其獎勵ヲ怠ラ  
ズ且當年民食秋収ニ繼ク能ハス該薯六七月ニ至テ収實ヲ  
得大ニ民食ヲ資ク民喜テ神薯ト呼ヒ大ニ該薯ノ徳ヲ稱セ  
リ爾來之ヲ栽培スルモノ年ニ多キヲ加ヘテ然レモ其裁  
培法等甚ダ精ナラズ予常ニ之ヲ慨嘆シ常ニ農家ニ向テ該  
薯ノ徳ヲ説キ其法ヲ示シ以テ其栽培ヲ勸メザルハナシ然  
レモ予其遍ネカラザルヲ嘆シ二十年ニ至リ馬鈴薯栽培抄

録ト題スル小冊子ヲ編輯シ之ヲ農家ニ配施ス且ツ該薯ハ  
頗ル吾地味ニ適應スト雖モ然レモ當時二ノ害アルニ困ミ  
タリ乃チ一ハ蟲ニシテ一ハ人ナリ虫害ハ豫防及驅除スル  
ヲ得ルモ人害ニ至テハ茫乎タル圃場其法ナキガ如シ然レ  
モ予ハ却テ其害アルヲ喜ベリ何トナレハ人ノ此薯ヲ好ム  
ヲ知レバナリ此害也多ク栽培スルニ至レバ自然ト絶ツチ  
知ル今ヤ果シテ其害ナシ蟲害ハ之ニ反ス此レ其栽培ノ多  
キニ隨ヒ數理ノ免カレ難キ處ナリ之レヲ絶ツハ栽培ノ精  
悉注意ニアリ予該薯ヲ栽培スル茲ニ七年實驗ニヨリ舊抄  
録ヲ改正増補シ號シテ勸農叢書馬鈴薯ト云フ主トシテ調  
理製造ノ法ヲ知ラシメ以テ民食ヲ補ヒ米穀ノ餘贏ヲ得大  
ニ富強ノ基ヲ開キ國富ノ増進ヲ得ントスルノ微志ニアリ



予曾テ米州ニ遊ビ彼國農業ノ實況ヲ察スルニ大ニ見ルベ  
キモノアリ彼國建國僅ニ百歳ナルモ文物ノ日々ニ濟々ナ  
ル農具ノ精銳ト國民ノ勉強ト又一般ノ豪奢即チ其生計ノ  
高尙ナルニハ實ニ驚カズンハアラズ而シテ其豪奢ヤ國民  
ノ勤勉ト忍耐ニヨリ得タル處ノ資本勞力智識ナル三者ノ  
活動ト勇敢ノ氣象ニ富メルヲ以テ人世ノ快樂ヲ求ムルニ  
吝ナラザルノ結果タルヲ知ル而シテ其常食ハ麥ト馬鈴薯  
ヲ主トス實ニ食ニ安キニ取ルコアリ余ノ桑港ニ滯ルヤ丸  
山作樂翁ガ歐米ヲ漫遊シテ歸朝ノ途ニ遇ヘリ又其船ヲ同  
フス大ニ歐洲ノ農政及人民生活ノ景況ヲ聞キ其馬鈴薯ヲ  
食スル獨佛ノ二國最盛ナルヲ知ル於之兩國國民ノ嗜薯ト其  
富强ハ實ニ偶然ニアラザルヲ感賞セリ夫レ普王ハ勉強ノ

名主ナリ其壯ナリシ頃毎年五六月其領内ヲ巡幸シ兵ヲ閱  
シ農ヲ勵スヲ以テ常トス一日某地方沼池多ク闢トシテ人  
跡ヲ絶テルヲ見數百ノ新村ヲ設ケ農ヲ開キ始メテ馬鈴薯  
ヲ植エルヲ勸メ告諭ヲ發シテ是レヲ一般ノ常食ト爲サシ  
メタリ又佛王路易ハ馬鈴薯ノ花ヲ卸孔ニ挿ミ之ヲ群臣ニ  
示シ以テ栽培ノ獎勵ヲ試ミタリト云吾地方多ク該薯ヲ栽  
培シ平常ノ食ヲ補ヒ餘レルヲ以テ澱粉ニ製スレハ農家ニ  
一ノ副産ヲ得テ富民ノ一助トモナルベシ願テ目下吾國ノ  
經濟ヲ察スレハ國民生活ノ有様ハ衣食住共ニ充分ナラズ  
人ニシテ未ダ人ト稱スル能ハサルモノアリ負債年ニ多キ  
ヲ加ヘ凶荒ノ貯蓄大ニ乏シ一昨年僅ニ氣候ノ不順ニ遇ヒ  
米價ノ暴騰細民ノ困苦ハ如何農工ノ業ハ爲メニ擧ラズ其



生産力ニ影響ヲ及ボス幾何ソ若シ此時ニ當リ外國ト事ヲ  
生スルカ如キアレハ其結果測ルベカラヌ之ヲ思ヘハ寒カ  
ラザルニ戰慄セリ今ヤ不生産ノ事業ハ暫ク之ヲ措キ勉メ  
テ富國ノ策ヲ講シ國家ノ實力ヲ養成スベキノ秋ナリ富國  
ノ道他ナシ國民ノ生活ヲ裕ナラシムルニアリ之ヲ求メテ  
得ザランカ焉ゾ求メテ得ザルノ事アラシク後來國民ノ生活  
ハ年ヲ逐テ増進ス可キハ其理ナリ而シテ各自ノ収入額ト  
消費トハ兩テ増進シテ初テ高度ニ至ルモノナリ然ルニ本  
邦ノ財本ハ毎人口平均僅ニ百十四圓ニシテ其収入額八十  
九圓ナリ願ミテ萬國ノ財本及其収入ヲ見レハ始ント吾五  
六倍乃至十餘倍ニ及ブモノアリ皆節儉ト勤勉トニヨツテ  
得タルナリ豈勉テ成ラザルモノアラシク勉メヨヤ吾農家ノ

子弟ヨ此書幸ニ諸子ノ參考トモナラバ幸甚

明治廿五年七月

著者 織



農勸書 馬鈴薯

目錄

馬鈴薯名稱	二頁
種類	全
撰種法	六頁
植収	十頁
早熟薔薇色種	二十頁
細葉腎臟狀及肥大紫色種	二十四頁
帶輪種及平熱黃圓種	二十五頁
地質	二十六頁
氣候	二十八頁
肥料	二十九頁



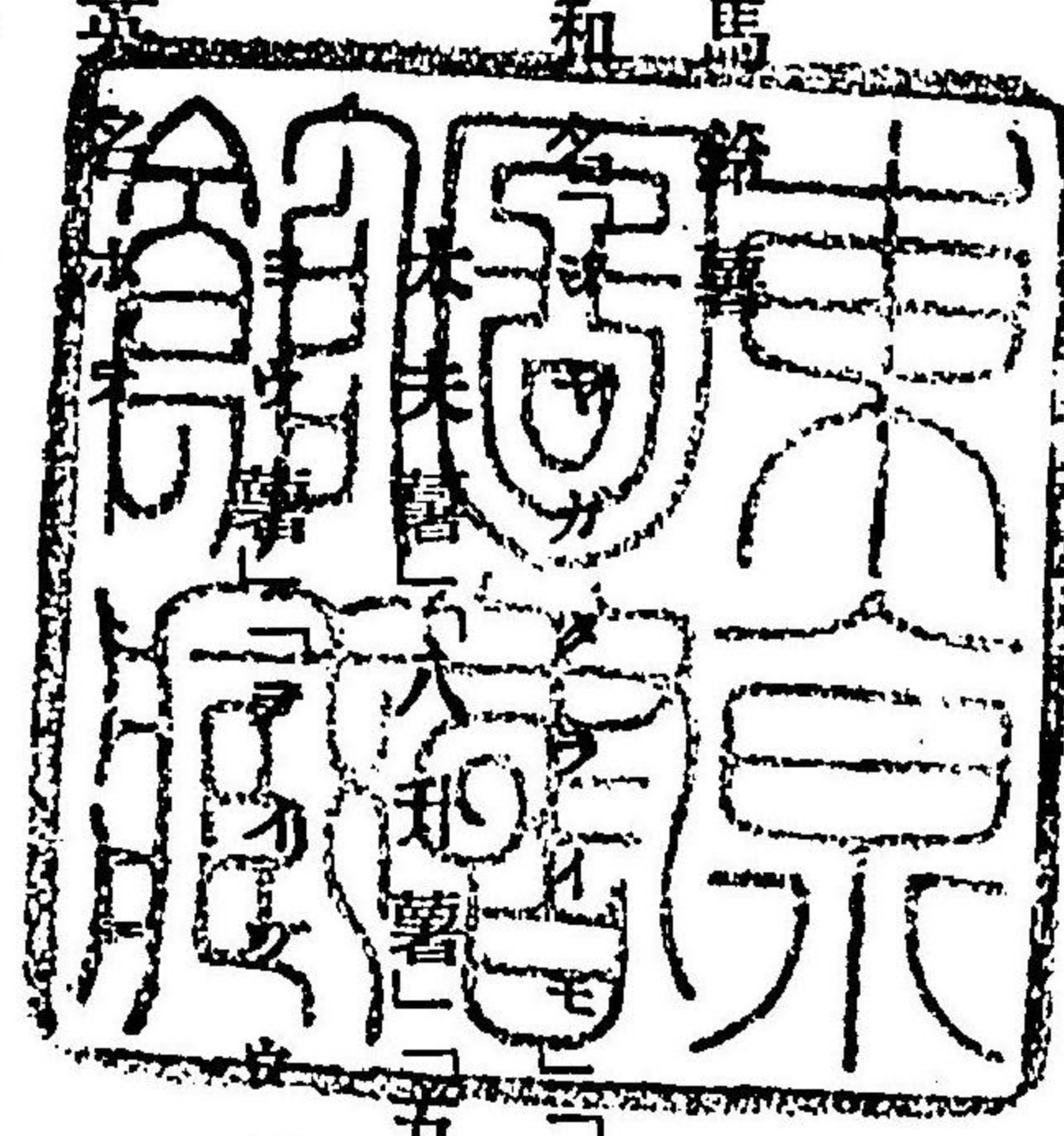
病害	三十頁
蟲害豫防法	三十四頁
蟲害驅除法	三十五頁
馬鈴薯貯藏法	三十六頁
諸調理及製造法ノ部	
團子製法	四十三頁
薯餅製法	全
乾薯ニテ餅ノ製法	四十五頁
薯蒲鉾製法	全
薯卵燒法	四十六頁
薯羊羹製法	全
油煮法	四十七頁

油揚法	全
經濟團子製法	全
薯飯炊法	四十八頁
薯崩シ煮法	全
菓子製法	四十九頁
薯崩シ油煮法	全
菓子パン製法	五十頁
薯ノ味噌漬法	全
薯ノ梅酢漬法	五十一頁
乳油代用品製造法	全
薯乾酪製法	全
薯寒晒製法	五十二頁



火酒製造法	全
亞爾箇兒製造法	五十四頁
薯酒製造法	五十五頁
醬油製造法	五十七頁
溜醬油製造法	五十八頁
味噌製造法	五十九頁
澱粉製造法並圖	全
馬鈴薯栽培及澱粉製造豫算調	六十三頁

勸業馬鈴薯



農學士 玉利喜造 閱  
 米國理學士 冀北散士 小林壽郎 著

和名 馬鈴薯  
 甲州イモ「チブ薯」「アツアラ薯」「清  
 五斗薯」「五升薯」「カツチン薯」「シエシ  
 薯」「フミコマガシ薯」「長者薯」

佛名 ポムドデール  
 蘭名 アールド、アツアル

種類

馬鈴薯ハ其種類甚マ多キ者ニテ其區別ハ概テ左ノ十二項

馬鈴薯



- ニ隨テ生ズルナリ
- 一 全体ノ大小
  - 二 全体ノ形狀(圓、橢圓、平坦、屈曲等)
  - 三 外皮ノ色(白、赤、黃、紫、黑等)
  - 四 外皮ノ形狀(平滑、粗惡)
  - 五 内部ノ色(略外皮ト全シ)
  - 六 部内質(澱粉、粘質、水分ノ多少)
  - 七 成熟ノ早晚
  - 八 産殖ノ多少
  - 九 莖葉ノ差別(葉ノ多寡、大小、形狀及莖ノ長短、大小等)
  - 十 食味ノ佳否
  - 十一 莖熟ノ遲速

十二 各地質適否ノ特性

右ノ如ク種々ナルヲ以テ或ハ園栽ニ適スルモアリ或ハ野作ニ宜シキモアリ或ハ人ノ食料トナリ或ハ家畜ノ飼料トナリ一々枚擧ニ違アラザレトモ我風土ニ適スル最良ノ種類ハ佛種、ポンドテートル、プロリフヒツク、全「ポンドテール」、パチ「全」ポンドテール、キドニール、ユーザニプロ「全」ポンドテール、ロンセヨン「米國種」ボラート、スノフレーク「全」ボテート、アリロース等ハ産額多ク香味甚佳ナリ「ボテート、アリグード、アリロース」「ボテート、アリースグード、リツチ」ノ二種ハ一年兩度ノ收穫アリ英國種ニシテ野作ニ適スル早種ハ「イールク、キツドニール」「ノンサツチ」「イールリ、ソ」「イノルン、チヤンヒオン」此最後ノ種質ハ收穫甚タ多



ク且其性質強クシテ澱粉モ亦多シ晚種ハ「レッドノースト、キッドニー」「ラーヂキッドニー」「ブレッドフルート」「色白ク澱粉多ク佳味ニシテ收穫多シ」「ランカシア、ピンク、アイズ」「ブラツクスキン」「内部白色ナリ」「パールプル」「澱粉甚タ多ク収穫モ亦タ甚タ多シ」「レッド、アツプル」「タリアン」「紫皮又ハ白皮ニシテ收穫多シ澱粉亦多クシテ最モ佳味ナリ」「メキシコ種」メキシカン」ハ敗腐病ニ嬰ルコトナク壹エーケル(我四反廿步許)収額拾噸(一噸ハ我三百七十貫目餘)ニテ土中ニ貯藏シ冬ヲ經ルニ至ルモ縮皺腐敗スルコトナク壹箇ニテ一斤乃至壹斤半余ノ重量アリ先年北海道ヨリ購求シテ青森ニ栽培シタル「レットロース」「薄赤色」「スノーデーキ」「白色」コンフトソルフライフ「紫色」ハ四月頃種ヲ栽シ七月ニ収

穫ス其形狀長大扁圓ニシテ凸凹ナク味ヒ佳ニ收穫モ亦多シ但シ收納ノ時大球ノモノ、ミヲ掘取り小球ノモノヲ殘シ尙ホ其本幹ニ糞培スレハ九月頃再収ヲ得ルモノナリト云フ  
此他「ホワイトアツプル」「プリンス、ヒユウナー」「アクスプリツヂキッドニー」等種類甚タ多シ而シテ以上數十種列舉シタル薯ハ一反歩大凡少キモ四五石ヨリ多キハ十五六石位ノ收穫アリトス  
右ノ如ク多種ナルニ日本人ハ唯其色ノミヲ見テ赤白紫三種トナシ赤ハ薯ノ生産多シト雖モ其形小ナリ白ト紫ハ生産少キモ形ノ大ナルガ故ニ赤ヨリモ作得多シ特ニ紫ハ其内部堅ク味美ナリト稱セリ



馬鈴薯ノ養分多クシテ之ヲ食シテ害ナキハ人ノ知ル所ナ  
ルヲ以テ其分析表ノ一ヲ掲クレハ一千分中溶解質則滋養  
物ノ分量ハ二百六十乃至二百澱粉ハ二百乃至百五十五糖  
分ハ二十乃至十五蛋白質ハ四十乃至三十ニシテ此中糖分  
ヲ除クノ外他ノ蔬菜類中之ニ優ルモノハ一二アルノミ

撰種法

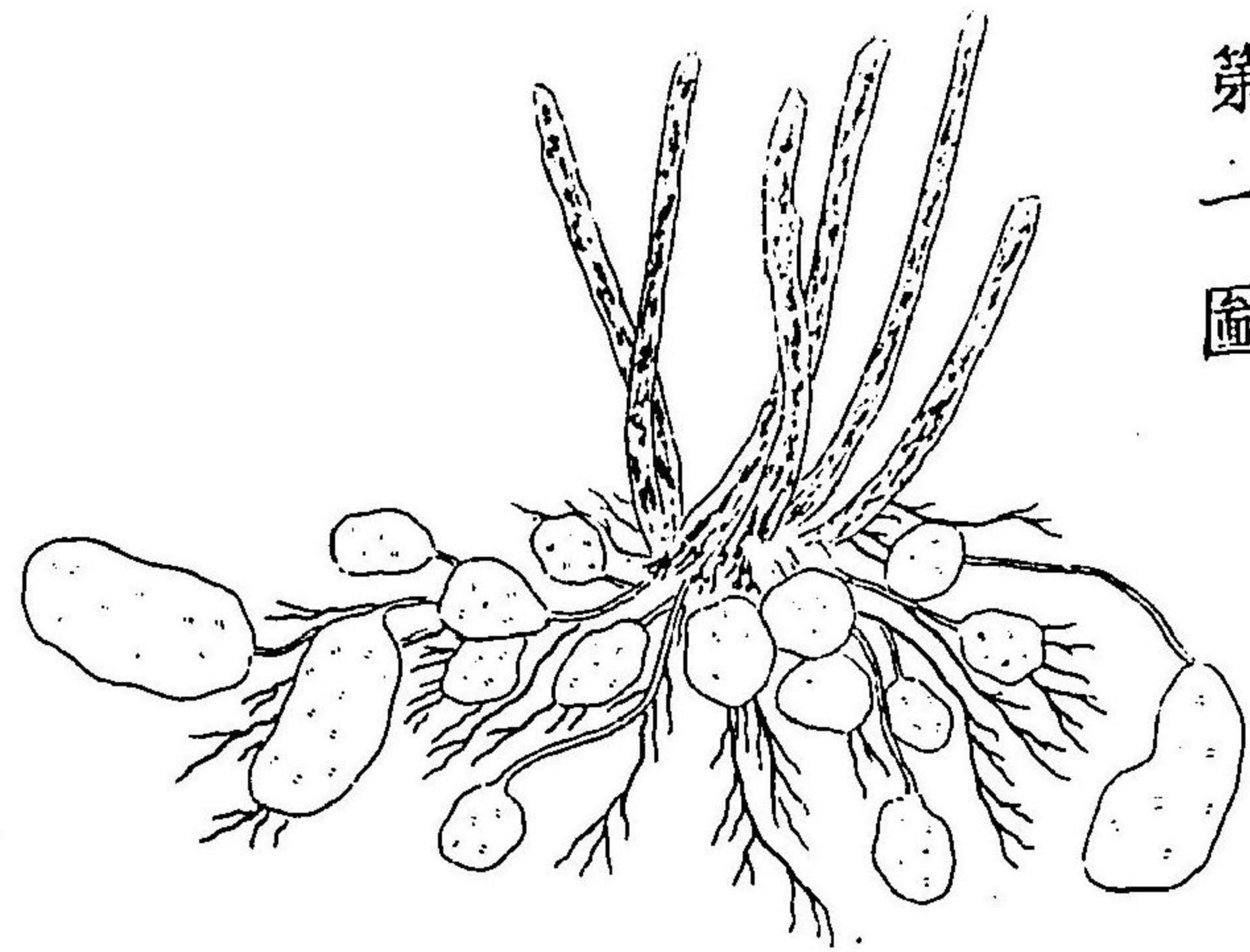
馬鈴薯ノ種子ヲ撰ブニハ收穫ノ後種類ノ形狀正シキモノ  
ヲ撰ビ假令少ナルモ固有ノ性質形狀ヲ失ハザルモノヲ種  
薯トシテ貯藏スルヲ肝要トス又成ルベク薯ノ芽尖ノ處ニ  
凹ミ淺キモノヲ撰フベシ而シテ其擇ヒタル種薯ハ芽尖ノ  
方ヲ上ニシテ蓋ナキ淺キ大箱ノ中ニ並列シ(重ネサルヤウ  
ニスベシ)陰所ノ初ニ陳列シ寒中ハ筵ヲ以テ之ヲ蓋ヒ置キ

翌年三月中旬ニ至レハ之ヲ撤去シ風ノ流通宜シキ陰所ニ  
陳列スベシ四月初旬ニ至レハ自ラ芽ヲ萌ス此時其芽ヲ檢  
スルニ例ヘハ赤芽ノ出ツベキ種類ノ中ニ綠芽ヲ萌ス或ハ  
紫芽ヲ萌スベキ種類ノ中ニ赤芽ヲ萌ズ等ノモノアレハ其  
變種ナルヲ以テ之ヲ除キテ精撰スルナリ而シテ之ヲ栽植  
スルニ大塊ナレハ四片或ハ五片ニ横斷シ芽ヲ上ニシテ栽  
ユベシ尤モ濕地ニ栽ユルニハ切口ニ木灰ヲ塗りテ栽ユ腐  
敗ノ害ヲ防クベシ之ヲ切斷スルニハ薯ノ芽ノ萌ス處ヲ見  
四五片ニ横斷スベシ其一片ニハ長芽一箇ヲ存スレバ足レ  
リトス薯ノ本ニアル芽ハ發生力弱クシテ宜シカラヌ又タ  
種薯ヲ精撰セシテ栽植スレハ一圖ノ如ク遠ク株際ヲ距  
レテ二三ノ大塊ヲ結ヒ其餘ハ小塊ニシテ株ニ接シ甚ダ不

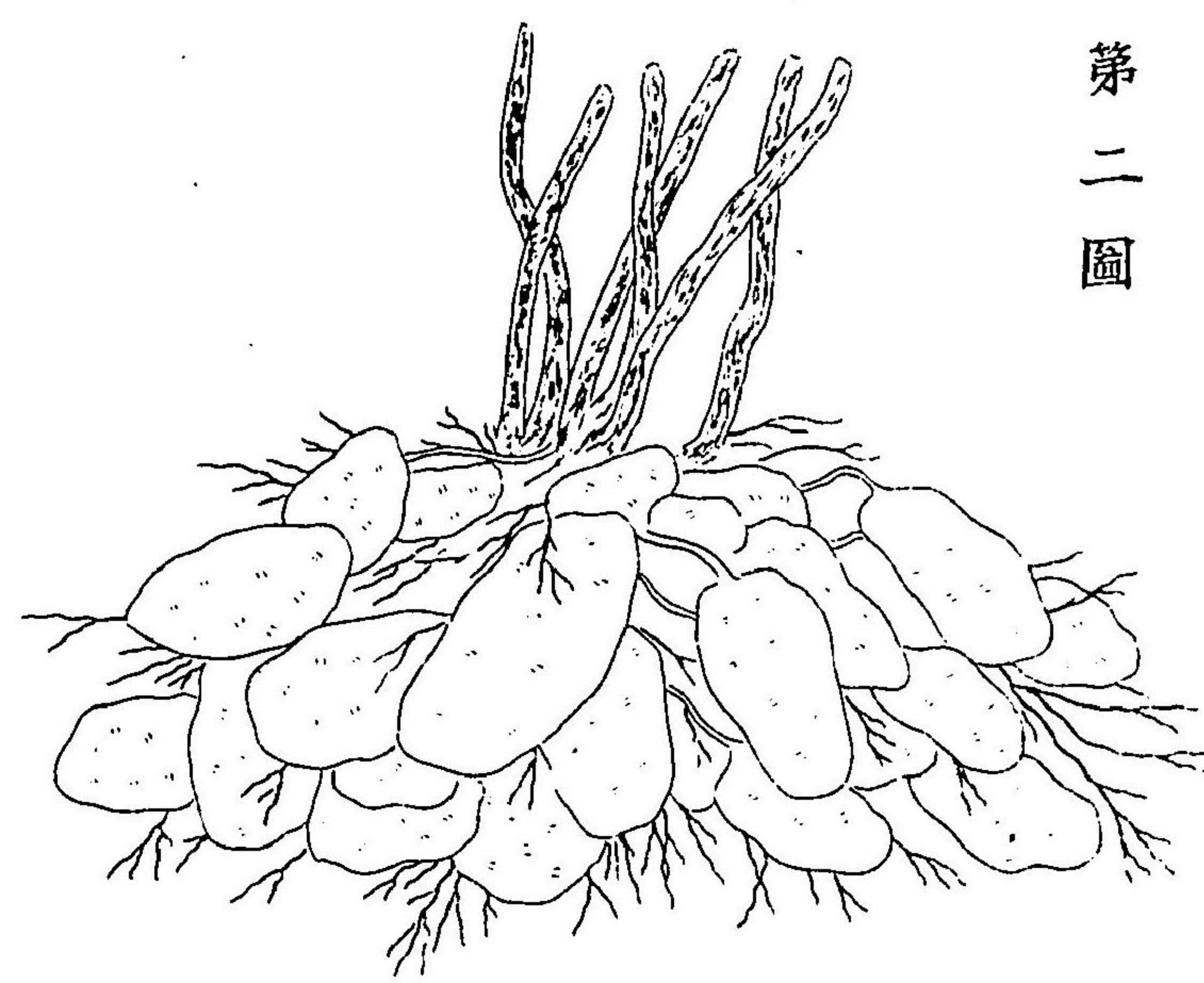


同ナリ而シテ小塊ハ大塊ノ爲メニ勢力ヲ奪ハル、ガ故ニ  
 充分ノ成熟ニ至ラス且ツ頗ル堅硬ニシテ滋味甚タシ其大  
 塊モ亦瀰多ク肉質粗ニシテ滋味ナリ煮熟スルモ爛熟ニ至  
 ラス或ハ稍酸味アルモノアリ又種薯ヲ能ク精撰シテ栽植  
 スレハ第二圖ノ如ク株際ノ周邊ヲ離レズ同一ノ距離ニ薯  
 塊ヲ結ヒ其形不同ナク且ツ一様ノ勢力ヲ有スルヲ以テ一  
 齊ニ成熟ス元來性質ノ宜シカラザル種類ハ假令種薯ヲ精  
 撰シテ植ユルモ遠ク株際ヲ距レテ薯ヲ結ビ且ツ薯塊地表  
 ニ出テ易シ即三圖ノ如シ故ニ馬鈴薯ヲ栽植スルニハ宜シ  
 ク右ノ數件ニ注意シテ年々撰種ノ法ヲ行ハザルベカラズ  
 薯ヲ撰種スルニ當リテハ形狀良ク疵損ナク外皮平滑ナル  
 モノニシテ之ヲ貯フルニハ充分成熟セザルヲ可トスルガ

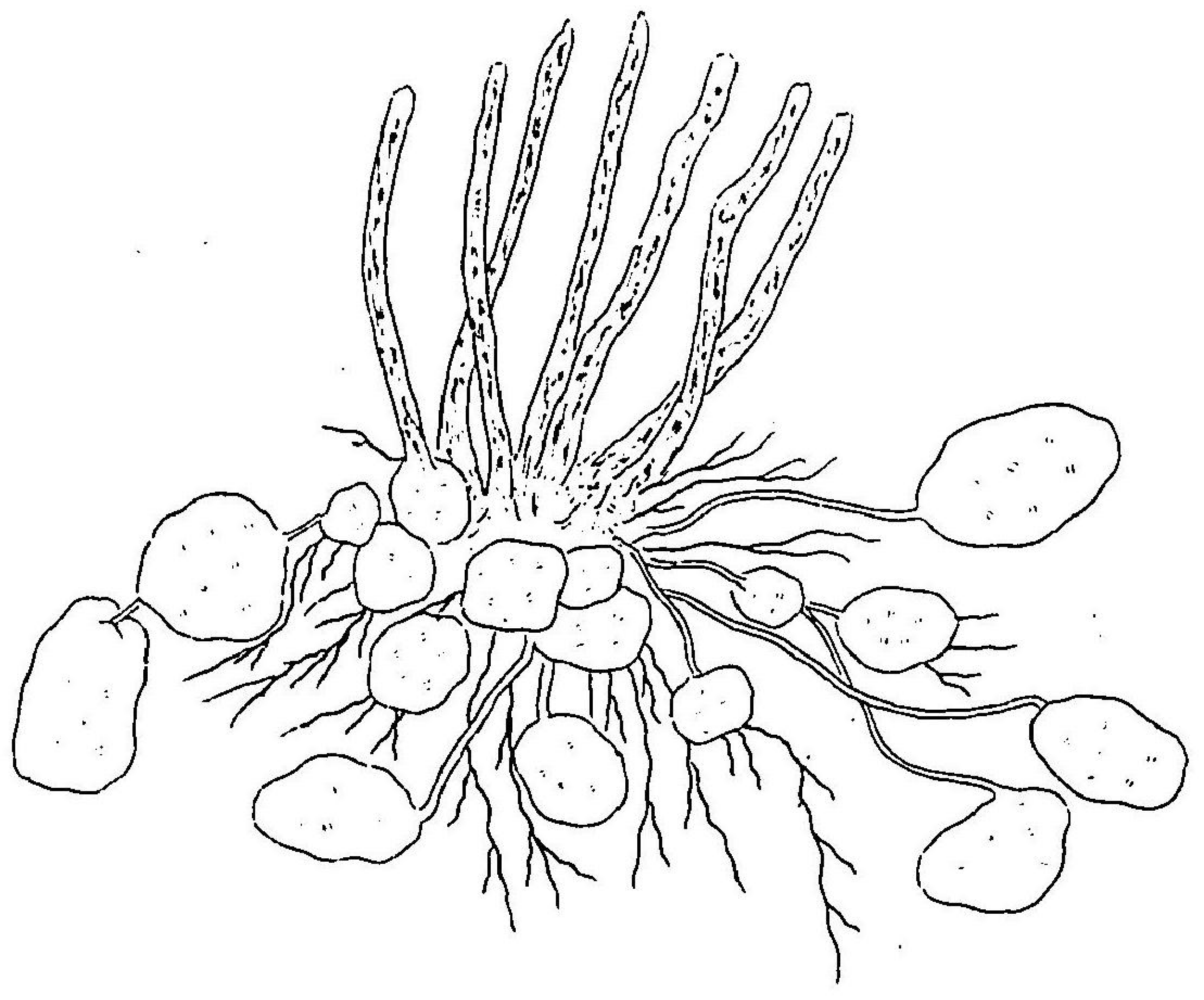
第一圖



第二圖



第三圖





故ニ通常ノ薯ヲ收穫スル凡一週間乃至二週間前ニ取り納  
レ二三日陽光ニ乾燥シテ貯フベシ  
種薯ハ小ナルモノハ其儘ニシ大ナルモノハ其儘ニスルカ  
種少ナケレハ之ヲ前項ノ如ク二三ニ切り四五月頃其發芽  
セントスル勢力アルキ之ヲ植ヘ付クベシ  
截割シタル種薯ヲ植ユルニハ薯芽ヲ上方ニ置キ其切口ニ  
ハ必ス木灰ヲ塗抹スベシ  
馬鈴薯ニモ亦遺傳病アリテ莖枯病トス其病アルモノハ莖  
ノ根元ニ微チ生シ莖葉ニ黄色ヲ帯テ終ニ枯ル、モノアリ  
病ノ重キ薯ヲ割テ之レヲ見レハ肉ノ間ニ黄色ノ筋目アリ  
該病モ定メテ輸入セシモノナラシ先年西洋ニテ該病大ニ  
蔓延シテ馬鈴薯ノ不作ヲ來シ下等人民ノ食ヲ失フテ大ニ



困難セシテアリト云ヘリ夫レ種子ノ良カラザルモノハ其  
薯モ小ニシテ且ツ収穫モ亦少ナシ僅カニ鶏卵程ノ薯塊三  
四個位ニシテ味モ甚ダ不佳ナリ故ニ之ヲ栽培スルニハ最  
初収穫ノ時一株ニ一升乃至二升モ出來タルモノヲ種薯ト  
シテ別段ニ取り置クニアリ而シテ其中ニテ大塊ノモノヲ  
撰ミ之ヲ三四ニ横斷シ其切口ニハ何時モ灰ヲ付ケテ植ユ  
ベシ此ノ如クセハ即チ大ニシテ多量ノ収穫アル質類ヲ植  
ユルカ故ニ多量ノ収穫ヲ得ルヤ必セリ若シ之ニ反シテ一  
株ヨリ僅カニ二三塊出來タル小サキ薯ヲ種トセハ其収穫  
ハ四斗入ニテ八十俵モ得ベキ地ニシテ二十四五俵ヲ得ル  
モ甚ダ難カルベシ

植 收

薯ヲ植栽シテ發育生長ノ際土ヲ耕耙スルハ勿論ナリト雖  
モ根際ニ餘リ深ク土ヲ覆フベカラズ土ヲ深ク覆フハ甚  
タ收穫ヲ減少スサレド最初植栽スルハ稍々深ク植エベ  
シ如斯スルハ能ク旱濕ノ變ニ堪ヘ得ヘシ例ハ深サ四  
寸ニ植栽セシモノハ二寸許ニ植栽セシモノヨリモ收穫多  
キヲ殆ンド百分ノ十ニ及ベリト云フ  
薯ノ早作ヲ欲セハ古キ桶ノ底ニ敷藪ヲ布キ其上ニ砂ヲ置  
キ此上ニ薯ノ切片ヲ列シ其上ニ僅カ乾燥シタル土ヲ覆ヒ  
更ニ亦敷藪ヲ布キテ砂ヲ置キ此上ニ薯ノ切片ヲ列シ乾土  
ヲ覆ヒ桶滿ツルニ至リ其上面ハ毛氈ノ類ヲ以テ密覆シ此  
レヲ火爐ノ近傍ニ置クハ凡ソ三週間ニシテ全ク發芽ス其  
時桶ノ竹籬ヲ外シテ靜カニ切片ヲ取出シ此ヲ常ノ如ク圃



中ニ植ユレハ決シテ枯槁ノ患ヒナク且ツ亦常ノ者ヨリ三  
週間モ早く成熟スルニ至ルベシ  
早春畑ヲ耕ヘシテ多ク肥料ヲ施シ下種ノ後其發芽凡ソ六  
七寸ニ延ヒタル時此ヲ拔キ取り別畑ニ移植シ二三寸ヲ隔  
テ一本ツ、植ユベシ此ノ如クニシテ一月ニ生シタル苗ハ  
二月ニ二月ノ苗ハ三月ニ植ヘ置ケバ一月ノ者ハ六月下旬  
ヨリ七月中旬頃迄順次ニ堀上ケ其後六月ノ苗ヲ植ユレバ  
一年二度ノ収穫ヲ得ルニ至ルト云フ然レモ吾ガ地方ニテ  
ハ行ハレ難シ故ニ十一月植ヘテ翌年二作ノ法ヲ行フベシ  
充分ノ収穫ヲ得ルニハ最モ豊饒ナル畑地ヲ要スルモ疲瘠  
ナル土地ナレハ耕耘スル前ニ充分肥料ヲ撒布スベシ若シ  
又堅固ナル芝地ナレハ前年ノ秋之レヲ耕ヘシ軟鬆ナル地

ハ移植前直ニ耕鋤シテ可ナリ要スルニ如何ナル土地ヲ問  
ハス之ヲ輕鬆膨軟ナラシムルヲ必要ナリトス馬鈴薯ヲ植  
ユルニ耕耘ニ便ナルヲ以テ坪植ニスルヲ最良トス而シテ  
薯ノ中等ナル大サノ者ハ之ヲ二分シ猶ホ種ノ乏シキハ  
之ヲ四分シテ六七箇宛植ヘ畦作坪植共一尺ヅ、距ナシテ  
植ユベシ寒冷陰濕ニシテ此重ナル土地ニ於テハ畦ヲ成ル  
ベク高メルヲ良シトス  
薯ノ地上ニ芽ヲ發出スルキハ追々耕鋤ヲ施シ二三寸程モ  
土ヲ以テ其根際ヲ庇フベシ決シテ害トナラサルナリ  
發芽シテ直ニ善ク腐熟シタル塵芥肥料ヲ土ト混交シテ上  
肥ヲ施ス時ハ非常ノ収穫アリ又花咲ク前ニ芽ヲ摘取スレ  
ハ幾許カ収得アリ



八十八夜頃ニ薯ヲ植ユベキ地ヲ耕シ土塊ヲ細碎シテ其後種薯ヲ取り每所ニ一箇ツ、植栽シテ其上ニ輕ク土ヲ覆フベシ三十日間ヲ經レハ嫩芽ヲ萌出シ蔓漸々ニ生ス其蔓二尺餘ニ至レハ其端末ヲ殘シテ其中央ノ處ニ輕ク土ヲ覆フ時ハ此レヨリ新根ヲ出シテ蔓ヲ生スルナリ此ノ如クシテ莖葉次第ニ蕃茂スルニ至レハ一根ヲ以テ數十塊ヲ得ルナリ但シ新根ノ薯ハ數少ナク形チ小ニシテ水氣多シ舊根ノ織根ニ附ク者ハ之レニ反ス故ニ之ヲ以テ明年ノ種トセバ利多シトス斯ノ如ク莖葉次第ニ蕃殖肥大ニシテ秋ニ至リ花ヲ開クモ其後莖葉枯ル、ヲ待チ寒地ハ此ヲ堀出シテ適宜ノ場所ニ貯フモ暖地ハ其地ニ放置シ置キ用ユルニ臨ミ此ヲ堀出シテ可ナリ然レモ斯ク放置スル時ハ水分ヲ増シ

食味ヲ減スルモノナリ  
米國ニ於テハ二尺八寸ヲ隔テ、畦ヲ造リ一尺五寸ツ、ノ距離ニ種薯ヲ下シ適宜ノ器械ヲ以テ土ヲ覆ヒ置キ地上ヘ發芽スルニ至リ又土ヲ覆フノ二三寸ナレハ莖葉蕃茂シテ雜草ノ生長ニ歷スルノ効アリ其後チ芽益々生長シテ第二回ニ覆フタル土ノ衝キ上ルニ至レハ直ニ「カルチペートル」(肥粉種類)ヲ以テ畦間ヲ耕耘スヘシ凡ソ鋤耕ハ地ノ乾クヲ待チテ始ムベシ廣サ八寸深サ六寸ノ地ヲ堀返シ置キ後三週間ヲ經テ充分ニ肥粉ニ用ヒ次ニ「カルチペートル」ヲ用ヒテ土塊ヲ去リ植附前ニ至レハ又二三回「カルチペートル」ヲ以テ土ヲヤワラカニスルナリ大抵六月頃チ丁度植栽ニ宜シキ季節トナス



肥大善良ナル薯ヲ多ク生出スルニハ通常ノ如ク地ヲ耕耘  
準備シテ畦ヲ造リ歩々種薯ヲ下シ甚々薄ク土ヲ覆ヒ後チ  
全圃一面ニ古藁ヲ撒布スルヲ厚サ一二寸余ナレバ後チ一  
ノ培養耕耘ヲ施サ、ルモ可ナリ  
善ク耕耘シタル畑地ヲ一尺余ノ深サニ掘起シテ土塊ヲ碎  
キ之ヲ平準ニシ一坪凡八九箇ノ種薯ヲ植ヘ之レニ二寸五  
分程土ヲ覆ヒ腐敗シタル藁ヲ其上ニ布キ置ケバ能ク發育  
シテ一坪ヨリ八九升ノ收穫アリ  
肥大ニシテ美良ナル薯ヲ得ルニハ先ヅ園圃ヲ常ノ如ク犁  
起シ畦ノ幅二尺乃至二尺五寸ニ造リ人糞ニ能ク腐熟シテ  
鹽氣ヲ含ミタル堆肥ヲ混和シテ施シ種ヲ一尺隔ニ一箇ヅ  
、下シ其上ニ薄ク土ヲ覆フタル後腐敗ノ草肥或ハ腐散乾

燥ノ藁ヲ二三寸撒布セハ其後一ノ培養耕耨ヲ施サ、ルモ  
一反歩ニ付六七石ヨリ多キハ十四五石ノ収量ヲ穫ルニ至  
ルヘシ又寒國ハ發芽後降霜ノ憂アレハ可成古藁等ヲ撒布  
シテ其害ヲ受ケザル様注意スベシ  
和蘭國ニテ薯ヲ播種スル法ハ嚴寒全ク去リ土地融解スル  
ヲ俟テ其地ヲ耕起シ土塊ヲ細碎平準ニシ鋤ヲ以テ直正ニ  
四寸許深キ溝ヲ堀リ一尺余隔テニ薯二三箇宛投入シ後薄  
ク土ヲ覆フ發芽後秋ニ至リ開花ニ及ンテ其根ヲ去ル四五  
寸許ニシテ其莖ヲ切斷シ益々薯ノ肥大ナルヲ俟テ之ヲ堀  
取ルニアリ又一法ハ前ノ如ク播種シ每塊芽ヲ拔キ出スコ  
ト五六分ニシテ長サ三寸許ニ至ルヲ俟テ手ヲ以テ輕ク其  
芽根ヲ堀リ其根ト薯地ニ織根ヲ連テ分テ取り每芽皆此



ノ如クシテ各之ヲ他所ニ移植ス其後薯塊ヲ取り出シ反轉  
シテ更ニ之ヲ植ユレハ再ヒ新芽出テ、三寸許ニ至リタル  
片初ノ如クシテ之ヲ分チ取り各處ニ移植シ唯一條ヲ殘留  
シテ薯塊ノ芽トナス甚タ煩勞ナレトス斯クスレバ一箇ノ薯  
ヲ以テ數百塊ノ薯ヲ得ルナリ種薯ノ不足ナル時ニ行フテ  
可ナリ  
又ニケ年二作ニハ「アーロー」種ヲ早ク栽培シ之ヲ収  
穫セリ其元生リノ者ヲ撰ミ一ヶ所ニ植付ケ上ニ草ヲ置キ  
毎朝水ヲ注キ芽ノ二寸位發芽シタル時畑地ニ移植シ爾後  
二三日間毎朝水ヲ注キ栽培セバ通常ノ收穫ヲ得ベシ又ハ  
前年ノ十一月頃植テ七月頃收穫セシ者ハ種薯ニ最モ可ナ  
ラシ

馬鈴薯ハ花ヲ去レハ收穫多シトス英國人某ノ實驗ニヨレ  
バ同畦ノ地積ニシテ花ヲ去リタルモノハ三十五磅ニシテ  
花ヲ存シタルモノハ二十四磅ニ過ギズシテ薯亦不良ナリ  
ト蓋シ塊根及花ヲ成ス津液モ同一ノ源ヨリ出ルモノナレ  
ハナリ故ニ早成ノ薯ニ花ヲ見ザルハ塊根早ク生ズルノ性  
アルヲ以テナリト云フ  
薯ノ生産ハ歲ノ乾濕ニ由リ大ニ豐歛アリ「一エー」ノ生  
産早歲ハ僅カニ三噸ニ過ギザレトス濕歲ハ千二噸ノ多キニ  
至レリ八噸ノ生産ハ頗ル豐作ナルモノトス又薯ニハ病害  
アルニ及ンデ豊凶ノ差念甚シキモノトス  
又薯ハ寒威ニ逢ヘハ柔軟甘味ヲ生シ更ニ醋酸ニ忽チ發生  
シテ酸味トナリ遂ニ腐敗スルニ至ルモノナリ



早熟蕎麥色種

先年東京三田育種場試驗園ニ於テ栽培セル景况ハ四月二日園地ヲ齋整シ畦間ヲ二尺五寸トシ株間ヲ一尺二寸トシ此中ニ堆肥ヲ施シテ薯塊ヲ植付ケタリ後十日ヲ經テ發芽ス五月六日兩側ヨリ畦ヲ起シテ根ニ土ヲ培ヒ五月廿一日復タ斯ノ如クシ六月三日開花ス「グードリツチ」種ノ花ハ淡暗紫色ニシテ蕎麥色種ノ花ハ白色ナリ六月廿一日根ニ塊ヲ結ヒ七月十八日収穫ス馬鈴薯ハ甚ダ水糞ヲ厭忌スルモノニテ若シ水糞ヲ灌クキハ發味ヲ生ス又畦ヲ起ス時南北ヨリ根ニ深ク土ヲ培ヒ成ルベク薯塊ノ地表ニ出テサルヤウ注意スベシ然ラザレバ發味ヲ生ズルモノナリ之ヲ馬鈴薯栽培上最モ注意スベキ緊要ノ法トス

「グードリツチ」種ハ芽白色ニシテ葉ニ皺紋アリ莖細長ニシテ遠ク蔓延シ至テ強壯ナリ薯ハ卵狀ニシテ肥大ナリ皮ハ淡黃褐色ニシテ肉ハ白色ニ微黃ヲ帶ビ大ナル者ハ一塊ノ量目四十目許アリ肉質ハ頗ル緻密ニシテ皮上ニ黒點アリ味稍美ニシテ収益多ク甚ダ繁殖ニ望ミアリ早熟蕎麥色ニシテ葉大キク皺アリ莖綠色ニシテ蔓延セズ稍直立シ高サ一尺一二寸ニ過キズ薯ハ橢圓狀ニシテ扁平ナリ再植ノ者ヲ割ケハ出芽スベキ處ノ肉裡ニ淡紅色或ハ紅色ノ班紋アリ之ヲ此種ノ徵トス味佳ナリト雖「グードリツチ」種ニ及バズ皮ハ淡紅ニシテ肉ハ白色ニ微黃ヲ帶ビ脆軟ニシテ煮熟スレバ潰爛シ易シ此種ハ蔓延セスシテ収穫多ク且ツ極メテ強壯ニシテ栽培シ易キヲ以テ新墾地及牧場等ニ繁殖セ



シメハ極メテ宜シカレベシ此二種ハ共ニ米國種ニシテ甚  
 マ早熟ナリ六月下旬他種ニ先立チテ収穫シ直ニ之ヲ再植  
 スレハ十一月中旬ニ至リ再ビ収穫スルヲ得ベシ但初植  
 ノ如モ許多ノ収穫ハ得サレハ一歳ニ二回ノ収穫ヲ得ルチ  
 以テ鴻益ナル良種ト稱スベシ又再植ノモノハ初植ノ時ヨ  
 リモ尙多ク根ニ土ヲ培フベシ然ラサレハ夏季ノ炎天ニ際  
 シ土地日熱ニ透射セラレ發芽ニ害アリ初植ノ時ハ植付後  
 九日乃至十日ヲ經テ發芽スレハ再植ノ時ハ發芽至テ遅ク  
 六月廿一日頃ニ栽キレハ七月十一二日頃ニアラザレハ發  
 芽セズ莖モ亦甚マ延長セズ僅カニ一尺乃至八寸許ニ過ギ  
 ズ然レハ根ニハ能ク莖ヲ結フモノナリ

雪片種及無類種英名「スノーフレッキー」及「ヒーアレス」

此二種ハ共ニ英國種ナリ栽培法前ニ同シ晩熟ニシテ八月  
 七日収穫ス雪片種ニハ芽白ク莖小ニシテ黄綠色ヲ帯ビ葉  
 ニ微皺アリ花ハ白色ニシテ根ニ塊ヲ結フ早ク翼形扁圓  
 ニシテ大キク且皺アリ肉ハ雪白質緻密ニシテ煮或ハ蒸シ  
 テ食スレハ軟ニシテ味美ナリ上品トス収穫モ亦甚マ多ク  
 一株ニ四十塊ヲ結ビ大ナルキハ一塊ノ量目三十目許ニ至  
 リ極メテ強壯ニシテ栽培シ易シ  
 無類種ハ芽紫色莖細長ニシテ蔓延シ較々早熟グードリッ  
 ナ種ニ似タリ但莖ノ根ニ近キ處ハ暗黒色ヲ帶テ莖形ハ長  
 楕圓トス皮ハ淡黄褐色ニシテ肉質ハ緻密ニシテ雪白色ナ  
 リ蒸シテ食スレハ味美ニシテ上品ナリ収期収穫共ニ雪片  
 種ニ同シ此種ハ極メテ強壯ニシテ栽培シ易シ



細葉腎臟狀種及肥大紫色種(英名「アツシソーフキ  
ドニー」及佛名「ロギヨンウイオート」)

二種共ニ栽培法前ニ同シ但シ畦間ハ一尺トス七月下旬収  
穫ス細葉腎臟狀種ハ英國種ニシテ芽ハ紫色葉ハ細クシテ  
深綠色ナリ莖ハ長サ一尺二寸ニ過ギズ薯形ハ長クシテ腎  
臟狀ヲナシ皮ハ淡黃褐色ニシテ薄ク肉ハ黃色ヲ帶ビ質緻  
密ニシテ粘氣アリ味極メテ美ナリ  
肥大紫色種ハ佛國種ニシテ芽ハ紫色ナリ葉ハ前種ニ似テ  
莖ハ稍暗黒色ヲ帶ブ葉細クシテ皺アリ皮ハ淡紫色ニシテ  
肉黃色味前種ニ同シ此二種ハ芽ノ萌ス處全ク凹狀ヲナス  
肉質ハ甚ダ緻密ニシテ味甘美ナルヲ遙ニ他種ニ優レリ味  
ハ各種中此等ノ種類ヲ以テ最上品トス然レモ收穫ハ甚ダ

少ナシ此等ノ種類ハ佛國人ノ好事家甚ダ之ヲ貴重シ其價  
モ亦他ノ種類ニ倍セリト云フ

帶輪種及早熟黃圓種(佛名「リユバネー」及「シヨ  
ーヌ、ロンドアアーナーブ」)

此二種共ニ栽培法前ニ同シ帶輪種ハ佛國種ニシテ芽白ク  
莖綠色高サ一尺二三寸ニ過ギズシテ蔓延ス葉ハ大ニシテ  
皺アリ花ハ白色ニシテ少ク淡紅ヲ帶ブ薯ハ形小圓ニシテ  
淡黃褐色薯末ニ紅色ノ帶輪アリ肉質緻密ニシテ味頗ル美  
ナリ此種ハ乾熟ニシテ根株ニ密接シテ薯ヲ結ブ八月中旬  
收穫ス収量ハ少クシテ一株ニ付百八十目許ニ過ギズト雖  
モ細葉腎臟形種ニ亞クノ其種ナリトス  
早熟黃圓種ハ佛國種ニシテ早熟ナリ芽紫色葉ハ長太ニシ



テ雪片種ニ似タリ莖ハ三條ヨリ五條ニ過ギズシテ直立ス  
 薯形ハ稍圓ニシテ皮ハ黃色ナリ肉ハ淡黃白色ニシテ味頗  
 ル美ナリ皮ノ儘煮テ食スルニ宜シ七月下旬収穫ス此種ハ  
 原ト英國ノ産ナレト今ハ佛國ニテ大ニ賞美シテ栽培スル  
 所ノ其種ナリ而シテ其收穫ハ極メテ少ナリ一株ニ付僅カ  
 ニ百二十目許リニ過ギザレト價格ハ尋常ノ者ニ倍セリト  
 云フ

地質

馬鈴薯ハ其種類ニヨリ各特別ノ地質ヲ好ムモノアリト雖  
 凡如何ナル薄瘠ノ土地ニテモ生ゼザルコト稀ナリ但概シ  
 テ最良ノ土地ト呼ブベキモノハ乾濕適度ヲ得タル肥沃ナ  
 ル輕鬆眞土ナリトス又寒冷ニシテ濕氣アル土地時ニ肥沃

ナル新開ノ糾草ハ非常ニ美味ニシテ疾病ニ罹ル最モ少キ  
 薯ヲ生ズ又石灰質ノ土地ハ良キ薯ヲ生フ必ズ不作スルコ  
 トナシ加フルニ石灰存スレバ収量モ亦増加スルモノナリ  
 トス

馬鈴薯ハ苔多キ又ハ沼多キ類ノ土地ニ適スルモ水氣ノ沈  
 滯スルハ不可ナリ且又最モ香味多キ薯ノ生ズルハ新墾シ  
 タル所肥料ヲ施サザル牧野若クハ同様ナル他ノ土地ニシ  
 テ其他雜草若クハ雜小木ノ茂リタル場所等皆可ナリ此薯  
 ハ幾度トモナク同一ノ土地ニ培栽スル時ハ種類漸々ニ其  
 香氣ヲ消失スルモノト知ルベシ  
 馬鈴薯ハ餘リ肥料過キ土地和カナル畑ハ莖ト葉ノミ繁茂  
 シテ薯ハ却テ生ズルコト少ナク形小ニシテ味モ亦可ナラ



ズ故ニ地質ヲ攪ハズ路傍砂石混交地其外山野若クハ海岸ノ風荒キ塲所ニシテ生長収實セザルコトナシ

氣候

馬鈴薯ハ如何ナル氣候ト雖モ生育セザルコトナシト雖モ最モ適シタル氣候ハ乾燥ヨリモ寧ロ濕潤アルヲ可トシ炎熱ヨリ寧ロ溫暖ナルカ若クハ寒冷ナルヲ可トス  
馬鈴薯ヲ野ニ植付クルハ其種類ト氣候ト地質ニヨリテ夫々異ナルハ勿論ナリト雖モ通常乾燥ナル氣候ニシテ早ク收穫ヲ得ントナラハ三四月若クハ之レヨリ稍々早キハ又却テ利アリト雖モ吾カ寒地ニテハ四月ヲ以テ最モ適當ノ氣候トス又五六月ニ植ユルモ生セザルコトナシ但其收納ハ四月ノ植付ニ及バザルナリ

馬鈴薯ハ寒暖風雨ヲ忌ミ嫌ハズ實ニ不作知ラズト云フテ可ナリ

肥料

馬鈴薯ニ最良ナル肥料ハ馬ノ糞稿ト人糞ト混シタルモノナリ其他乾稿蘆茅ノ類木ノ枝條モ亦タ可ナリ  
食鹽木灰石礫ハ優リタル肥料ニシテ骨粉モ亦功驗甚ダ多キモノナリ  
新鮮ナル馬糞ノ如キハ薯ニ臭氣ヲ與ヘ其味ヲシテ惡カラシム故ニ如何ナル肥料モ新鮮ナルモノヲ與フニハ之ヲ撒布シ之ヲ鋤込ムノ外決シテ施ス勿レ  
札幌育種塲ノ報告ニヨレバ壹反歩ニ木灰壹石五斗米糠七斗ノ肥料ヲ施シテ馬鈴薯五百四十貫目ノ收穫ヲ得タリト



云フ

病害

凡ソ馬鈴薯ノ病多シト雖ニ通常起ルモノハ卷縮疥癬及腐敗病ノ三種ニシテ此卷縮病ハ種薯ヲ充分成熟セル以前ニ採取スレバ豫防スルヲ得ヘント雖ニ疥癬ハ種子若クハ土地ヲ變換スルノ外未ダ適當ナル良法アラザルベシ腐敗病ノ原因ハ其蔓延ノ甚ダ速カナルヲ見レバ蓋シ一種ノ菌ナレベシ其豫防法左ノ如シ

全熟セザル種薯若クハ掘取リタル後十日位ハ日光ニ晒シテ水分ヲ去リ之ヲ栽植スル迄ハ空氣ノ流通セザル乾燥ノ場所ニ蓄ヘ置クヲ良トス

石灰木灰食鹽硫酸石灰若クハ他ノ鹽類ヲ混和シタルモノ

チ肥料トシテ植ユルコト

新鮮ナル馬糞等ヲ用ヒザルコト若シ之ヲ用ユルキハ必ズ石灰又ハ鹽質アルモノヲ多量ニ加ヒテ用ユベシ

又久シク耕作セザル新開ノ糾草ヲ用スルコト之ヲ爲スニハ五月下旬カ六月上旬頃迄耕サズ此頃草ノ繁茂シタル時ニ及デ之ヲ翻返ヘシ其下ニ覆ハレタル糾草ニ取り亂サバル様其上ニ淺ク畦ヲ切り種薯ヲ植付クベシ

「コロラート」ト稱スル害虫ハ近年米國ニ發生シテ各地ニ蔓延セリ長サ凡三分強ニシテ形狀ハ橢圓ナリ其上部分ハ凸圓ニシテ絨毛アリ少シ光輝ヲ含ミ茶褐色ナリ又尖端ニ稍々太キ五稜アリ額ニ心臟狀ノ斑點ト脈目ハ黑色ナリ胞中ニハ黑色ノ斑點十一腹ノ外部ニハ黑色ナル無數ノ小斑點淡



黄色ノ甲羽上十一ノ黒線ヲ有ス此虫翼ヲ収メテ捷止スル  
トキハ其甲羽紅薔薇色ナリ  
該虫ハ春ニ至レハ發シテ薯葉ニ上リ其後十二日乃至十四  
日間ヲ經テ雌虫其葉裏ニ十個乃至十二個ノ茶褐色ノ卵ヲ  
産ス又五日乃至八日間ニテ螟蛉ニ化シ初メ深赤色后チ淡  
赤色トナリ終ニ茶褐色ニ變ス螟蛉ハ凡ソ三分六厘強ノモ  
ノチ大ナリトス其体ハ茶褐色ナルモ其頭部脚足及ヒ腹部  
ニ接スル兩端ハ黒色ナリトス  
孵化ノ後十七八日乃至二十日間ニシテ甲虫トナル此季節  
ハ即チ六月中旬頃ナリトス新生ノ甲虫莖葉ニ棲息シテ二  
ヶ月間其種類ヲ増生ス是八月初旬ニシテ薯ヲ害スル甚ダ  
シキ時ナリ後地中ニ蟄伏シテ各季ヲ過シ

該虫ヲ除クニハ薯ノ莖葉ニ毒質物ノ細粉ヲ精密ニ撒布ス  
ルト毒物ヲ溶解セシ水液トテ注シベシ又「シウエイソフ」  
ルト、スカヤ、ゼーレン」ト稱スル礬石ヲ包含スル染料(銅性ヨ  
リ製ス)チ最良トス  
馬鈴薯ニハ一種ノ害虫アリ其景況ハ東京某地ニ於テ七月  
頃長サ二分余ニシテ背部ニ薄黒點アリテ其點ヨリ毛ヲ生  
シタル蝸蝓夥シク發生シ薯葉ヲ蠶食ス此蟲數日ヲ經レバ  
蛹トナリ後チ一週間位ヲ經テ甲蟲ニ化ス其長サ二分許ニ  
シテ稍圓形ヲナシ六脚ヲ有ス銜色ニシテ背部ニ大小ノ黒  
點二十六アリテ其形恰モ瓢蟲ニ似タリト云フ之ヲ驅除ス  
ルニハ其蔓延セザル前ニ當ツテ少々ニテモ該蟲ノ發生ヲ  
見レバ直ニ被害ノ葉ト共ニ燒捨スベシ



此他疾病蟲害種々アリテ土地ト氣候ニ從テ往々發現スルモノナレバ苟モ其徵候ヲ目撃セバ直ニ通報スベシ但農家ハ既ニ病害ノ起ルニ及テ之ヲ治療若クハ驅除スルハ之ヲ未然ニ豫防スルニ若カズ既ニ病害ノ蔓延スルニ及ンデ倉皇之ヲ驅除スルハ其發現ノ最初ニ着手スルニ若カザルト常々深ク心ヲ留メ置クチ緊要トス

豫防法

虫害豫防ノ方法ハ概チ左ノ如シトス

- 一 廐肥液肥ヲ論セズ不熟ノ肥料ヲ施スベカラズ若シ止ムヲ得ズシテ不熟肥料ヲ施ストキ必ず硫酸鐵(綠礬)ヲ混合スベシ
- 但シ液肥ニ混ズルハ色ノ變ズルヲ以テ度トシ廐肥ハ

右液料ヲ注グヘシ

- 二 畑中ハ勿論其周圍等雜草ヲ刈除スヘシ
- 三 畑ハ消雪後直ニ耕起シ置クヘシ
- 四 元肥ヲ潤澤ニシ嫩芽ヲ速ニ生長セシムヘシ
- 五 送り肥ヲ少クモ植物ヨリ一尺テ距シテ注クヘシ又一度ニ澤山施ス可カラズ
- 六 馬鈴薯ヲ復作スヘ可ラズ

驅除法

- 一 朝露ノ未ダ乾カザル内或ハ雨後該葉上ニ木灰又ハ石灰ヲ撒布スベシ
- 但成ルヘク身軀ノ該植物ニ觸レザルヲ要ス
- 二 該虫ノ幼稚ニシテ翼ヲ生セザル内ニ摘除スベシ



三草掃帚ヲ右手ニ持テ淺キ箱蓋様ノ器ヲ左手ニ持テ晝間  
 虫ノ葉裏及新芽ニ喰入ルモノヲ拂ヒ込ミ豫メ適宜ニ堀  
 置キタル穴へ埋没スベシ  
 四若シ發生シタラバ其畦間ニ蕪菁ヲ植ヘ該蟲ノ薯葉ヲ去  
 リ蕪菁ニ移リタルトキ埋没スベシ

馬鈴薯貯藏法

前年冬季ヨリ翌年六月頃迄馬鈴薯ヲ貯ヘ置キ之ヲ種薯ト  
 ナサンニハ先ツ薯ニ少シモ損傷ナキモノヲ撰ビ而シテ乾  
 燥ナル日陰ノ地ニ穴ヲ穿ツテ二尺余トス其下ニ小麥ノ鞘  
 糠又ハ竹ノ落葉(又鋸屑モ効驗アルベシ)ヲ厚サ二三寸程敷  
 キ其上ニ薯ヲ並ヘ又小麥ノ鞘糠等ヲ覆ヒ層々斯ノ如クシ  
 其上ハ萱等ヲ以テ兩覆ヲ爲ス尤モ兩覆ハ上層ナル小麥ノ

鞘糠等ニ接セザル様一二尺程モ隔テ其間空氣ノ流通スベ  
 キヲ良トス斯ノ如クシテ置クナリ然レモ暖氣ノ候コ若シ  
 一顆ニテモ中途ニテ取出ストキハ其殘リタルモノ悉ク發  
 生スルモノナレバ宜ク注意スベシ

其二

薯ヲ貯置キテ種用トナサンニハ床下陰北ノ地ニシテ能ク  
 乾ケル所ニ穴ヲ穿ツテ深サ凡二尺弱トシ土ノ崩レザル様  
 注意シ其底ニハ小麥ノ鞘糠又ハ竹ノ落葉鋸屑等厚サ三寸  
 許リ敷キ其上ニ薯ヲ並ヘ又小麥鞘糠等ヲ覆ヒ漸次斯クノ  
 如クシ其上ニ蕪菁ノ如キモノヲ覆ヒ置クヲ良トス但鋸屑等  
 ハ寒暖計四十度位ノ氣候ノトキ一二日間空氣ニ曝シ十分  
 ニ冷氣ヲ含コシメテ後用フベシ



其三

冬季種薯ヲ貯ルニハ高燥ナル地ヲ撰ミ二尺許深サノ穴ヲ  
堀リ之ヲ積ミ並ヘ其外部ニハ藁ヲ覆ヒ其上ニハ又厚ク土  
ヲ覆フテ初春霜止ニ薯ノ凍ル憂ナキヲ見テ之ヲ堀リ出シ  
二三日間是ヲ乾カシ下種スル迄ハ空氣ノ流通スル室内ニ  
置クベシ

其四

食料馬鈴薯ヲ貯フルニ最モ簡便善良ナル法ハ先ヅ薯ヲ水  
ニテ洗ヒ其多少ニ從テ之ヲ數多ノ籠ニ入レ置キ然ル後大  
釜ニ湯ヲ沸騰セシメ一籠ヅ、之レニ浸スコト少時間ニシ  
テ取上ゲ之ヲ空氣ノ能ク流通スル廣キ土間ニ廣ク置キ其  
全ク乾クヲ待ツテ濕リナキ暗室ニ貯藏スベシ斯クスレバ

發芽スルコトナク新薯ノ産スル迄貯フルヲ得ルナリ

其五

極寒ノ地冬月薯ヲ貯フルニハ乾燥輕鬆ナル地ヲ二三尺深  
ク堀リ稻麥等ノ藁ヲ布キ茲ニ薯ヲ納レ藁ヲ其上ニ覆ヒ更  
ニ其上ニ土ヲ六七寸乃至一尺ヲ積置クベシ

其六

數年間薯ヲ貯フルニハ先ツ其皮殼ヲ除キ薄片ニ切り日光  
ニ乾シ濕氣全ク消失スルヲ待テ苞ニ納レ貯フルナリ凶荒  
ノ豫備ニハ最良トス

其七

種薯ハ野ニ少々ヅ、積ミ置クカ又ハ空氣ノ流通ヲ絶テタ  
ル密ノ寒冷乾燥ノ場所ニ薄キ層ヲ積ミ蓄フベシ



其八

隨時ノ食料ニ供スル薯ハ乾燥ノ樽等ニ填メ入レ之ヲ貯藏室或ハ適宜ニ暗室ニ積ミ置キ乾稿及乾砂其他空氣ノ流通ヲ塞クベキ輕鬆土ヲ以テ之ヲ覆ヒ置クヘシ

其九

馬鈴薯ヲ貯藏シ置ケハ好時期ニ達シ漸次ニ發芽スルモノナレハ發芽ノ爲メ滋養分モ幾計カ減少スルガ故ニ其少數ナレハ發芽ノ節一々之ヲ摘ミ取ルヲ得ルト雖モ大數ニハ甚ダ面倒ナルヲ防グニハ亞硫酸ヲ熱シテ之ヨリ昇ル蒸氣ヲ薯ニ當ルトキハ別ニ薯ノ香氣ヲ損スルヲナク食料ニ最モ宜シ

其十

秋九月之未堀上ケ晴天ニ二三日乾シ乾燥ノ地ヲ撰ビ三尺位掘リ方圓ニ從ヒ藁ニテモ稈ニテモ敷キ其中へ薯ヲ投シ蓋ヲ能クシ土ヲ盛り置クヲ良トス

其十一

馬鈴薯ヲ貯藏シテ腐敗ノ憂ヒナカラシムルニハ收穫ノ後傷ナキモノ、ミヲ撰ミ充分ニ水氣ヲ去リ窖中ニ貯フルカ又ハ能ク乾燥シタル砂土ノ中へ層々ニ埋メ置クヲ良トス寒地ニテモ更ニ腐敗ノ患ヒナク貯藏最モ久シキニ堪ヘ翌年新薯ノ産スル迄ハ敢テ貯藏難キニアラズ

其十二

馬鈴薯ヲ貯藏スルニハナルヘク乾燥ノ地ヲ撰ミ其所へ貯ヘントスル程ノ馬鈴薯ノ量ニ應ヲテ穴ヲ穿チ其中へ一重



之ヲナラヘクレバ土ヲ撒布シ又其上ヘ一重ナラヘテ土ヲ撒布スルヲ前ノ如クス斯ク爲スト數層ニシテ全ク詰メ終リタル後厚ク藁ヲ蔽ヒ尙其上ヘ土ヲ置クコト厚ケレバ決シテ腐敗等ノ憂ヒアルコトナシ

其十三

馬鈴薯ノ一年二度作トシテ培養スベキモノハ「アーレー、グー、ドリツチ」及「アーレー、ロース」ノ二種ヲ良シトス而シテ此等ノ兩種ハ馬鈴薯中最モ早熟ノ種類ナルヲ以テ春早ク種ヲ下ロセバ夏ノ初メニ於テ早ク熟スルモノナレバ直ニ之ヲ種トシテ植付ナバ秋又能ク熟スルモノナリ故ニ種ハ成ルベク夏収穫セシモノヲ秋種トナス又秋ノモノヲ以テ春種トナスコト最モ益アリ何トナレバ夏収穫セシ種ニシテ

翌春迄貯ヒ置ク時ハ途中芽ヲ生ズルコト五寸乃至七寸ニ至リテ一時枯死スルナドノ患アルモノナレバ折角種トナシ用ユルモ其勢力薄弱ナルモノナリ宜シク注意スベシ

諸調理及製造法

圓子製法

一馬鈴薯ヲ洗ヒ皮ヲ去リ薄ク切りテ乾燥セシメ後チ粉末ニシテ之ヲ湯ニテ練リ團メ煮テ砂糖豆類食鹽ヲ加ヒタルヲマブセ食スレバ味佳ナリ

薯餅製法

一玄糙一斗糯米一斗蒸シ以上搗合セテ餅トナル但玄糙ト稱スルモノハ澱粉ヲ製シ取りタル粕ヲ能ク晴天ニ乾上ゲ石臼ニテ引キ碎キ篩ニ掛ケ通シタルモ



ノヲ云フ

其二

一 薯ノ皮ヲ去リ擦蓋子ニテ之ヲ擦下シ布袋ニ入レテ能ク  
搾リテ水分ヲ去リ而ル後之ニ其水中ニ沈澱セシメタル  
澱粉トコノ搾粕トヲ混交シ適宜ニ團メ之ヲ煮揚ゲテ砂  
糖大豆粉カ或ハ直ニ煮汁中ニ投シテ食スレバ甚ダ美味  
ナリ

其三

一 玄糙一斗蒸糯米三升蒸以上搗合セテ餅トナル然レモ粘  
氣稍弱シ

其四

一 薯澱粉一斗米粉五升或ハ蕎麥粉ヲ混合シ少シ濕シ其法

粉餅ヲ製スルニ同シ是上等ノ餅トナル

乾薯ニテ餅ノ製法

一 乾薯ヲ石臼ニテ搗碎キ蕎麥粉或ハ麥粉ヲ適宜ニ混和シ  
テ練リ合セ煮テ食料トナシ又急ニ食セントスル時ハ蕎  
麥粉ヲ和シ沸湯ヲ注ギ能ク攪キ合シ用フルモヨシ  
但乾薯ト稱スルハ薯ヲ蒸シ一晝夜寒水ニ浸シタル後  
乾燥セシモノナ云フ

薯蒲鉾製法

一 薯ノ皮ヲ去リテ磨リ卸シ之ヲ輕ク絞リ麥粉ヲ少シク入  
レテ練リタルヲ板ニ附クテ蒲鉾形トナシ蒸シ上ゲテ胡  
麻又ハ海苔ノ粉ヲ振り掛ク小口ヨリ切リテ食スレバ甚  
ダヨシ



卵焼法

一 薯ヲ能ク蒸シ皮ヲ去リ搗鉢ニ入レテ能ク碎キ是レニ鶏卵ヲ加ヘ能ク混和シドロドロトナリタルモノヘ砂糖酒食鹽等ヲ適宜ニ加ヒ燒鍋ニテ燒クコト平常ノ玉子燒ニ異ナラズ尤モ厚ク燒クベシ

羊羹製法

一 薯ヲ蒸シ皮ヲ去リタルモノ一升ヲ搗鉢ニテ能ク搗碎キ小豆五合ノ餡ヲ混合シ砂糖五百目寒天四本ノ割合ナリ餘ハ羊羹製法ニ同シ

其二

一 薯ヲ蒸シテ皮ヲ去リ搗鉢ニテ能ク搗り砂糖ヲ加ヒ製法前ノ如クニシテ小豆餡ヲ混和セザルモヨシ

油煮法

一 薯ノ皮ヲ去リ薄ク切り乾カスヲ凡二三時間ニシテ水氣ヲ去リ其儘油煮トナシ醬油ヲ浸ス食膳ニ備フベシ又一夜間食鹽ヲ加ヒテ漬物ノ如ク重石ヲ以テ壓押シ水分ヲ去リ油揚トナスモ甚ダ佳美ナリ

油揚法

一 薯ノ皮ヲ去リ薄ク切り麥粉ニテ油揚トナスモヨシ

經濟團子法

一 薯二升煮テ皮ヲ去リ豆腐ノ粕一升殘飯等二三椀ニ麥粉又ハ蕎麥粉ヲ能ク摺合セ團子ノ形ニ造リテ蒸ス或ハ煮テモヨシ小豆餡ノ類ヲ適宜ニ附着シ食スルハ敢テ凶荒ノミニ限ラズ常ニ食シテ可ナリ故ニ補食經濟ノ一助



薯飯炊法

一薯ノ皮ヲ去リ細末ニ切り米ト混合シテ炊クニアリ食鹽少量ヲ加フルカ又ハ酒醬油等ヲ加フレバ甚ダ佳味ナリ

其二

一薯一升細カニ刻ミ白米五合水八合五夕許食鹽五匁酒少々以上ノ割合ニテ炊ク時ハ上等ノ飯トナル

其三

一薯一升白米三合水八合許ノ割合ニテ炊クモヨシ

薯崩煮料理

一薯ヲ能ク燂テ、皮ヲ去リ搗鉢ニテ搗碎キ之ニ白砂糖ト食鹽ト酢トヲ和シテ適宜ニ鹽梅ヲ附ケ食スルニ甚ダ佳

味ナリ若シ之レニ「レモン」水等ヲ加フレバ一層ノ美味ヲ得ル

菓子製法

一澱粉炮一升大白五十目ヲ混和シ能ク揉合セテ落雁等ノ菓子ヲ製スベシ

其二

一澱粉炮一升ニ大白百目ヲ混和シ製法前ニ同クシテ一層上等品ナリ且此ノ菓子ハ小兒ニ與ヘテ滋養ノ効アルノミナラズ五疳ニ特效アリト云フ

薯崩油煮法

一鍋ニ胡麻油少量ヲ入レ能ク煮ヘタル處へ薯ヲ燂テ、皮ヲ去リ搗鉢ニテ碎キタルモノヲ此油鍋ニ入レ能ク混和



シタル處へ砂糖及醬油ヲ加ヒドロドロトナリタルモノ  
へ葱ヲ細末ニ切りタルモノヲ入レ能ク攪拌シ後チ鶏卵  
三四個ヲ混合シ蓋ヲ爲シ煎シ置ク時ハ最良ノ茶椀蒸ノ  
如キモノトナル

菓子パン製法

一 澱粉二合小麥粉一升雞卵三個白砂糖五十目炭酸曹達二  
匁以上水ニテ練リ合セ適宜ニ延ベ捺ラへパン焼器械ニ  
テ焼クモノトス

其二

一 薯ヲ煮テ小麥粉ト混シパンヲ製スルキハ適宜ノ濕氣ヲ  
有シ香味甚ダ佳ナリ

薯ノ味噌漬

一 薯ノ大ナルモノハ截割シ蠅ト湯引シテ味噌ニ漬ケ置ク  
時ハ大根ノ味噌漬等ヨリハ一層上品ナリトス

薯ノ梅酢漬方

一 全上ノ法ニヨリ梅酢ニ漬クルモ亦佳ナリ

乳油代用品製造法

一 薯ノ皮ヲ去リ煮テ摺鉢ニ入レ能ク摺リ碎キ其粘リ着キ  
テ摺木ノ重キヲ覺ユルニ至リタル頃食鹽ヲ和シ又摺  
リテ乳油ニ代フベシ用品ノ量ハ薯ノ大サ凡ソ鶏卵ノ如  
キモノ五個練乳十匁食鹽少量ナリ夫レニ鶏卵一個ヲ加  
フレバ味極メテ美ナリ

薯乾酪製法

一 薯ノ色白ク性質善良ナルモノヲ撰ミ大釜或ハ鍋ノ中ニ



入レテ之ヲ煮ル後引揚ケテ少シク冷ヘヌル時皮ヲ剝キ  
 臼ニ入レ搗碎キ其形半流動ノ細粉トナリタルヲ器ニ盛  
 リ澱粉五斤ニ酸敗シタル牛乳一斤ト鹽少量ヲ和シテ能  
 ク之ヲ練リ合セ凡ソ四五日間其儘ニ放置シ再ビ之ヲ練  
 合スベシ此時ニ至リ水分稍蒸發シテ固形體トナルモノ  
 ナレバ更ニ小キ籃ニ入レ換ヒ日陰ニ乾シ置クヲ十五六  
 日許ニシテ成就ス尤モ之ヲ晒乾スルヲ久シケレバ其品  
 一層佳良ナレト此儘ニテ食スルモ風味頗ル美ナリ

薯晒製法

一薯ヲ洗ヒ大ナルモノハ截切シ蒸シテ皮ヲ去リ寒中ニ冰  
 ラセ其能ク冰リタルモノチ日光ニテ干燥シ臼ニテ粉ト  
 シ貯フベシ極上品ノ寒晒粉トナルモノトス

火酒製造法

一薯ノ皮ヲ去リ蒸シテ熟スルニ至リ取出シテ搗碎キ全ク  
 糜爛セシメ熱湯ヲ注キテ稀解シ稗粟ノ麩及原酷ヲ加ヘ  
 テ攪動シ諸物悉ク混合スルニ至リ温未ダ冷ハザル間ニ  
 桶ニ入レ密封シ温處ニテ沸釀セシメ毎日ニ封ヲ開キ攪  
 動スルヲ一二回ニシテ又密封シ置キ其味苦辛ナルニ至  
 ルチ度トシ蒸溜シテ火酒トナス

其二

一薯ヲ洗ヒ之ヲ煮テ適宜ノ桶ニ入レ搗碎キ薄糊ノ狀トナ  
 ル位ニ水ヲ加合ス其冷却スルニ至リ糝ヲ加ヘ又之ヲ攪  
 動シ其儘ニ放置スレバ夏日ナレバ三四日冬日ナレバ凡  
 ソ二十日位ニテ泡醸ス其用量左ノ如シ



一薯二斗 水一斗四升五合 糶三升

亞爾簡兒製造法

一薯ノ能ク洗ヒタルモノヲ蒸器ニ容レテ蒸シ之ヲ筵ニ廣  
 グテ放冷シ春ニ移シテ搗キ碎キ次ニ又醸桶ニ移シテ水  
 ヲ知ヒ木楫ヲ以テ攪拌シ之ニ醎ヲ加ヒテ暖所ニ靜置ス  
 ルトキハ凡ソ二週間ニシテ泡醸シ若シ此日數ヲ經ル  
 モ猶ホ泡醸セザルキハ更ニ少量ノ醎ヲ加フベシ但シ泡  
 醸ノ日數ハ氣候ノ寒暖温室ノ構造等ニ因リテ一十ヲ大  
 ト雖モ概テ二週間ニシテ終ルヲ常トス泡醸終ルキハ之  
 ヲ蒸溜器ニ容レ水ヲ和シテ蒸溜ス其法普通燒酎ヲ製ス  
 ルニ異ナルトナシ但初メ蒸溜ノモノハ即通常ノ燒酎ニ  
 シテ水分ヲ含ムコト多ク濁リテ臭氣アリ故ニ必ズ文火

ヲ以テ再溜スルヲ要ス其法初溜ノモノニ適宜ノ生石灰  
 ヲ加ヒ靜置スルコト凡ソ二十四間ニテ蒸溜ス然ルキハ水  
 分ハ悉ク生石灰ニ吸收セラレテ亞爾簡兒分ノミヲ殘シ  
 テ氣味醇精悍烈ニシテ最モ澄清ノ良品トナルナリ

薯酒製造法

一善良ナル酒ヲ製スルニハ先ヅ馬鈴薯ヲ霜ニ晒シ木槌ヲ  
 以テ之ヲ碎粉シ或ハ林禽酒搾機ヲ以テ之ヲ壓搾シ其一  
 「ブツセル」ニ水十「ガルロン」ヲ投入ス此水ハ前以テ律草  
 ノ半「ボンド」ト白生姜ノ半「ボンド」ヲ混和ノ凡ソ半時間程  
 モ沸騰シ之ヲ彼ノ細碎シタル薯ヲ入レタル適宜ノ桶或  
 ハ他ノ器物ノ内ニ注ギ掛ケテ三日間其儘ニ靜置シ後チ  
 酒液ヲ泡醸セシムル爲メ醸母ヲ加フ此醱酵ノ止ミタル



チ俟テ成ル丈ク奇麗ニ其上清ノミヲ他ノ桶ニ移シ取り  
其量ノ毎「ガルロン」(我凡二升五合)ニ砂糖半「ポンド」ヲ加  
味シ之ヲ貯ヘ置ケバ三ヶ月ヲ經テ飲用ニ供スルヲ得ベ  
シ

其二

一 玄糙一斗蒸シ糶五升醱一升糯米四升蒸シ水一斗餘以上  
桶ニ造リ込ミ七日ニシテ酒ト成ル船ニ掛レバ清酒ニナ  
リ焼酎トモナルナリ

其三

一 薯一斗蒸シ麴四升糯米四升蒸醱一升水一斗以上混合濁  
酒製造ニ異ナルヲナシ但寒暖ニ注意シ酒ニ醸シタルノ  
時更ニ水七升ヲ入レ能ク樽ニ立テ其儘一週間ヲ經テ舟

ニ掛クレバ酒トナル

其四

一 薯一斗蒸麴四升粟三升蒸醱七合氷一斗釀造法前ノ如シ  
其儘焼酎ヲ取レバ上等ノモノヲ得ル

醬油製造法

一 薯ノミチ以テ醬油ヲ製スルハ甚ダ難シト雖モ大豆ニ代  
フルハ該薯ヲ用ユルレハ可ナリ其法薯ヲ散子大ニ剉ミ  
陽乾シテ後土鍋ニ盛リテ然リ次ニ蒸器ニ移シテ蒸シ之  
ヲ放冷ス其他ハ普通醬油ヲ製造スルガ如シ

(參考) 普通醬油製造法

一 玄米一斗ヲ蒸シタルモノニ煮大豆三升糶五升及熬鹽  
五升ヲ臼ニテ搗キ合セ大豆ノ煮汁一斗ヲ以テ桶ニ仕



込ニ三週間ニシテ搾リ又二番へ熬盤三升五合煮大豆  
 二升前法ノ如ク大豆ノ煮汁五升ヲ以テ混合シ二週間  
 ニシテ搾リテ一二番共ニ混和スベシ其糟ハ更ニ味噌  
 ニ搗キ交セベシ但上等ニ製スルニハ甘茶三十匁(砂糖  
 ヲ用ユルモヨシ)荒布百目右二品へ氷三升ヲ入レ二升  
 ニ煎シテ糟ヲ去リ更ニ煎汁ヲ合シ火ヲ入レテ混和ス  
 レバ上等ノ醤油ナリ

溜醬油製造法

一薯一斗蒸シ大豆三升煮糶五升搗炮五升臼ニテ搗合大豆  
 ノ煮汁一斗ヲ以テ桶ニ仕込ニ三週間ニシテ搾リ又二番  
 へ搗三升五合炮大豆二升煮テ前ノ如ク大豆ノ煮汁五升  
 ナ以テ混合シ二週間ニシテ搾リテ一二番共ニ混和スベ

シ其糟ハ更ニ味噌ニ搗交セベシ

其二

一薯一斗蒸シ大豆三升煮糶一斗搗五升以上四味搗合セ大  
 豆ノ煮汁澤山ニ入レ桶ニ仕込ムナリ

味噌製造法

一薯一斗蒸、搗五升、炮大豆三升煮糶二升以上搗合セ桶ニ仕  
 込大豆ノ煮汁ヲ混合シ置クナリ

澱粉製造法

一澱粉ヲ製スル法先ヅ水ニテ薯ヲ洗ヒ擦子ヲ以テ之ヲ摩  
 シ之ヲ桶ニ流シ込ニ其溜ルヲ候キ少許宛テ竹筴ニ入レ  
 上ヨリ清水ヲ注キテ大桶ニ濾シ容レ(之ヲ一番濾ト言フ)  
 其未ダ沈靜セザル間ニ他桶ニ移ス但此際桶上ニ絹製又



ハ毛織製ノ密篩ヲ置キ之ヲ透過セシムルヲ要ス桶ニ滿  
ツレバ五六時間放置シ其液澄ムヲ見テ栓子ヲ抜キ水盡  
レバ栓ヲ爲シテ清水ヲ注キ能ク攪拌シ沈定スルヲ俟テ  
栓ヲ抜クヲ前ノ如クス此ノ如クスルヲ凡二三回ニシテ  
上液全ク澄ムニ至リ之ヲ絞リ乾カシテ貯フ

其二

一同シク澱粉ヲ製スルニハ薯ヲ水ニ浸スト凡ソ六時間ニ  
シテ取り出シ其皮ヲ去リ又水ニ浸スト一二時間ニシテ  
後薄片ニ切り臼ニ入レテ餅ノ如ク搗爛シ水ヲ加ヘテ稀  
解シ緻密ノ布ヲ以テ濾過シ白汁ヲ取り又其滓ヲ臼ニ入  
レ更ニ搗爛シ又水ヲ加ヒテ攪拌シ濾過シテ白汁ヲ絞リ  
取り幾度モ此ノ如クニシテ白汁出テサルヲ度トシ水ヲ

加ヘテ放置シ粉ノ器底ニ沈着スルヲ待テ徐々ニ其上清  
ヲ傾ケ出シ又水ヲ加ヘテ攪動シ又沈定スルヲ待テ其上  
清ヲ傾ケ去リ幾度モ此ノ如クニシテ其上清無色無味ニ  
至ルヲ度トシ水氣ヲ去リ太陽ニ曝シ或ハ文火ニテ乾カ  
ス用法葛片栗ニ同シクシテソレニ優ルモノナリ

其三

一薯ヲ水中ニ三四時間乃至五時間浸シ之ヲ取出シ能ク洗  
ヒ臼ニテ搗キ碎キ更ニ水桶ニ移シ入レ之レニ炭酸曹達  
(馬鈴薯一石ニ付炭酸曹達十匁)ヲ加ヘ能ク混和シ而シテ  
又適宜ニ清水ヲ注加シ再ビ攪動セバ極メテ白末ナル澱  
粉ハ浮遊シ滓渣ハ器底ニ沈澱ス但桶ハ前面ニ於テ二三  
寸宛隔ニ四個ノ呑口ヲ斜ニ付テ攪動ノ時ハ密塞シ白粉



浮游シ滓渣沈滓スルヲ候ヒ先ヅ上孔ヨリ第二第三ト漸次ニ栓ヲ抜キ溶液ヲ流失セシメ下孔ニ至ル尙後ニ殘留セバ幾度モ水ヲ入レテ其溶液ヲ全ク別器ニ流出セシメ之ヲ布ニテ濾過スレバ水分ハ滴下シテ澱粉ハ濾器上ニ留ル然ル後搾器ニテ悉ク水分ヲ壓出ス尤モ絞搾器ハ數多小孔ヲ穿テタル函ニシテ其内部ニ布ヲ敷キ泥液ヲ盛リ布ノ上端ヲ摺リテ程能ク包ミ合セ壓板ニテ徐々ニ水分ヲ壓出ス斯クノ如クニシテ得ル所ノ澱粉ヲ方寸ニ切斷シ片塊トナシ之ヲ乾燥シテ貯フ左ニ示ス處ノ圖ハ簡易ナル澱粉製造器ナリ是レニテ却シ布袋ニ掛ケ水ヲ入レテ透過ス放置スルヲ數時ニシテ水清ムナリ尙水ヲ取替攪拌スルヲ二三回ナレバ最上等ノ澱粉ヲ得ルナリ

右澱粉製造ノ擦子ハ恰モ蘿蔔擦子大ナルカ如キモノニ堅一尺八寸乃至二尺幅八九寸許之ヲ臺ニ付ケテ其兩側ニ溝ヲ設ケ之ニ方匣ヲ箝シテ前後ニ運轉ヲ自由ナラシム但匣ト板トノ間凡ソ一寸許リ距離ヲ要ス是レ擦齒ヲ減セザラシメンガ爲メナリ之ヲ水車或ハ人力ニテ運轉スベシ

一馬鈴薯一反步栽培及澱粉製造豫算調

栽培費

- 一金貳圓拾錢 耕種ヨリ收穫迄人夫十四人
- 但一人ニ付金拾五錢ヅ
- 一金六拾錢 種薯貳俵代
- 一金壹圓六拾五錢 肥料代



內

金五拾錢

木灰壹石五斗

金七拾五錢

米糠五斗

金四拾錢

廐肥五駄

一金貳拾錢

租稅及地所ニ係ル諸費

合金四圓五拾五錢

澱粉製造費

一金壹圓五拾錢

磨碎人夫十人分

一金九拾錢

薯洗人夫六人分

一金貳圓五拾五錢

澱粉濾過及乾燥方人夫十五人分

一金九拾錢

封裝袋三百枚代

合金五圓八拾五錢

總計金拾圓四拾錢也

馬鈴薯收穫三十俵 但一俵ハ拾貳貫目入

此精澱粉三百斤 但一斤ハ百六十匁

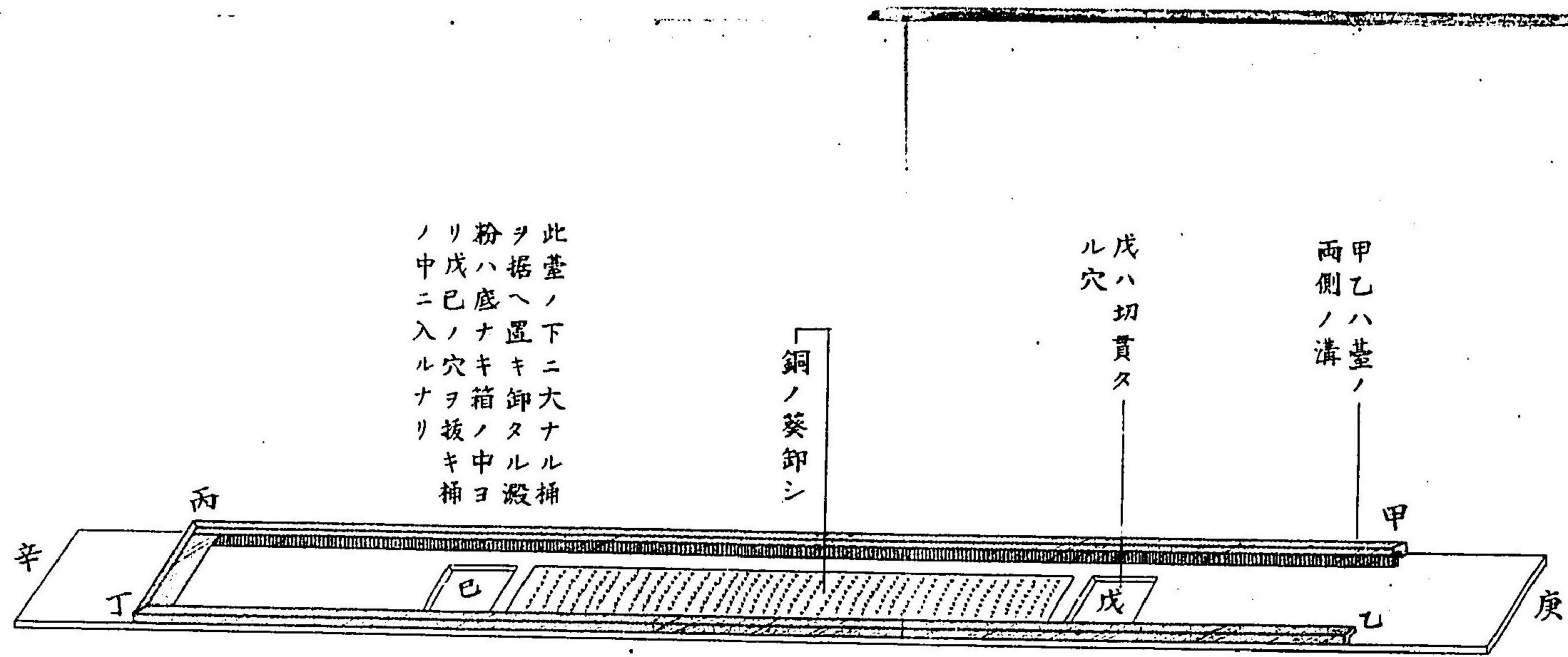
此價拾八圓 但一斤金六錢ヅ、

差引金七圓六拾錢 全純益



農勤書 馬鈴薯 畢

澱粉製造器械

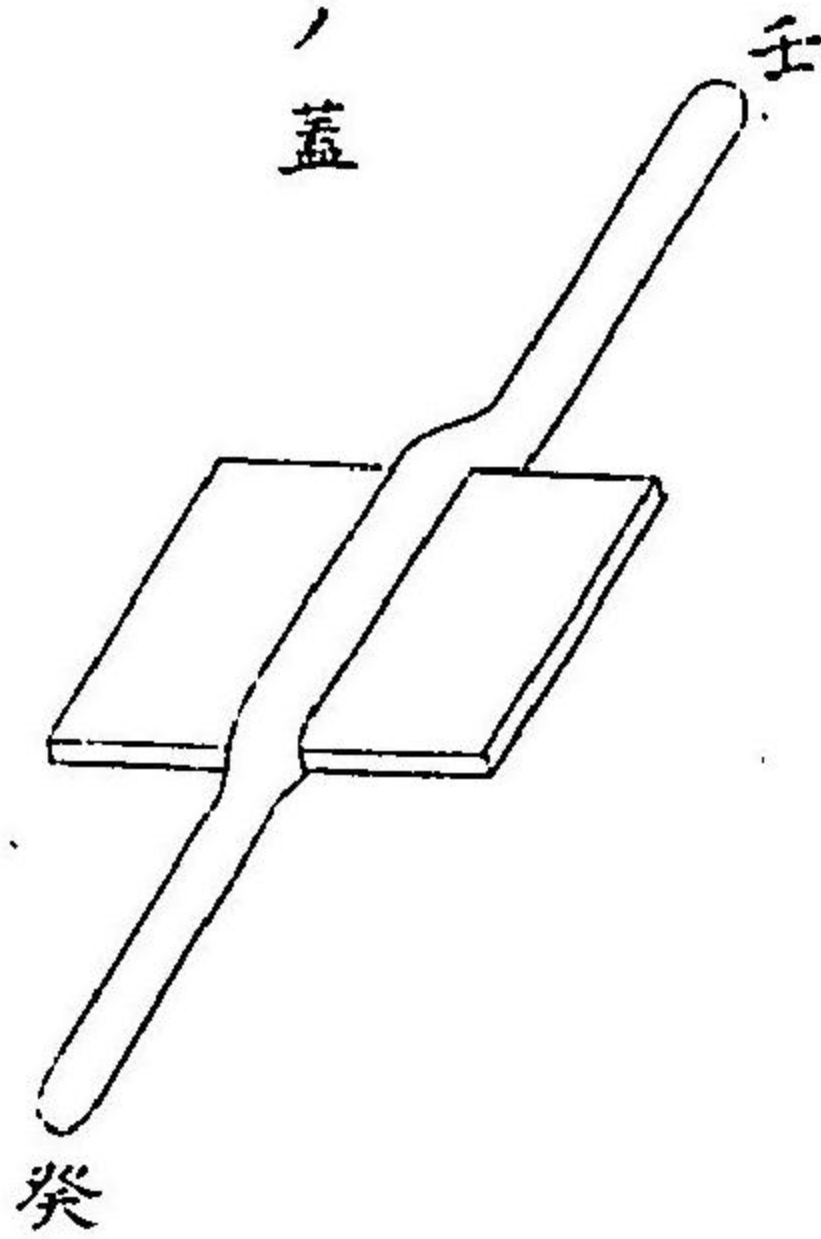


此蓋ノ下ニ大ナル桶ヲ据ヘ置キ卸タル澱粉ハ底ナキ箱ノ中ヨリ戊巳ノ穴ヲ抜キ桶ノ中ニ入ルナリ

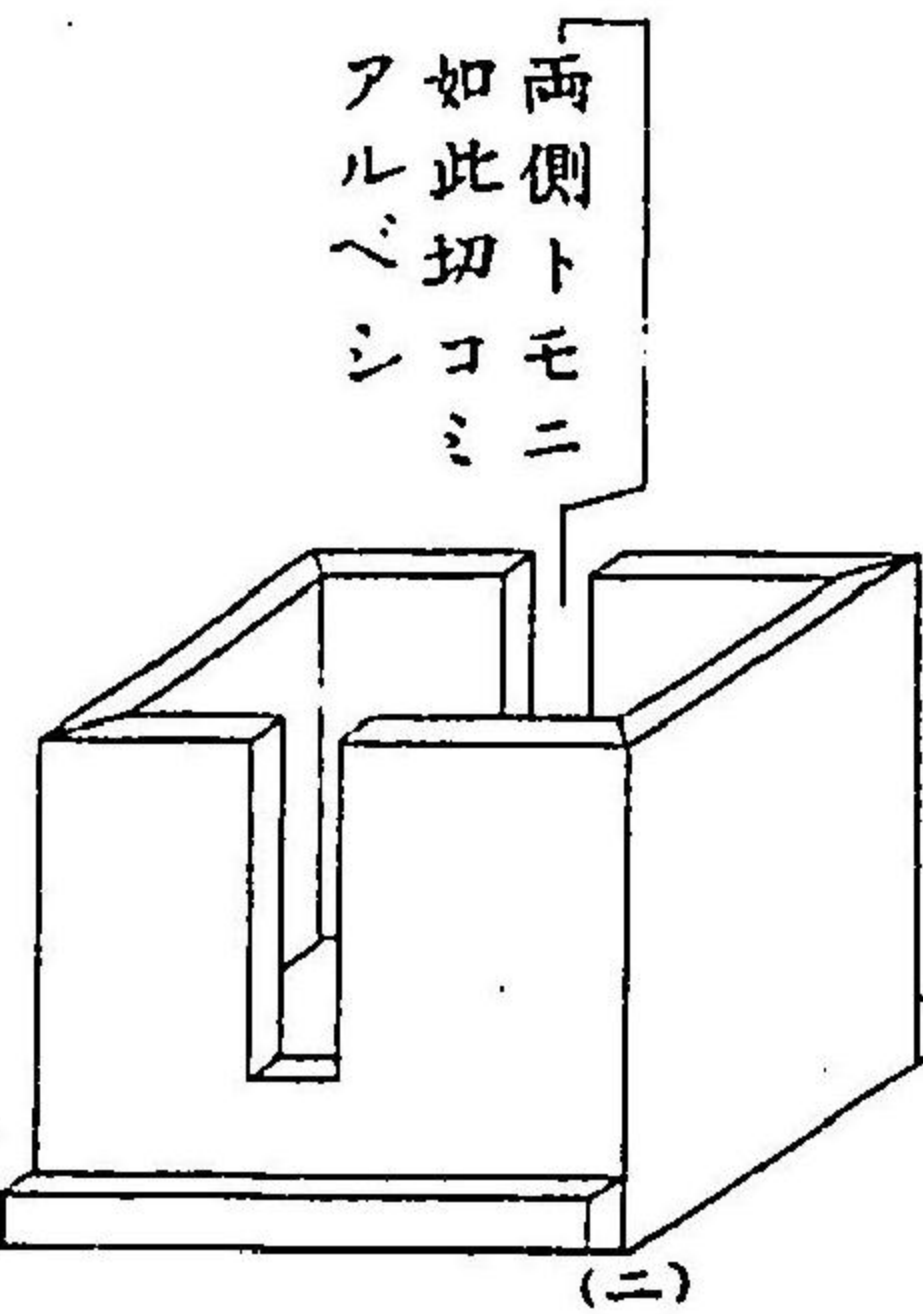
甲乙ハ蓋ノ 兩側ノ溝  
戊ハ切貫タル穴

銅ノ葵印シ

箱ノ蓋



此蓋ニ付タル壬癸ノ両手ニテ握リ押ヘナカラ庚辛ヘ押シ遣リ押戻スナリ



底ナキ箱

兩側トモニ 如此切コミアルベシ

此箱ノ兩側ノ下ノ方ニ如此ノ爪ヲ付ケ蓋ノ兩端ニアル溝ノ甲乙ノ方ヨリ丙丁ノ処マテ通フ様ニ製スベシ



明治廿五年八月一日印刷  
同年同月三日出版

定價金貳拾五錢

著者 小林壽郎

青森縣上北郡七日村  
百七十一番地

東京書肆

印刷者兼

穴山篤太

京橋區南傳馬町  
二丁目十三番地

發兌 有隣堂

同所

版權所有





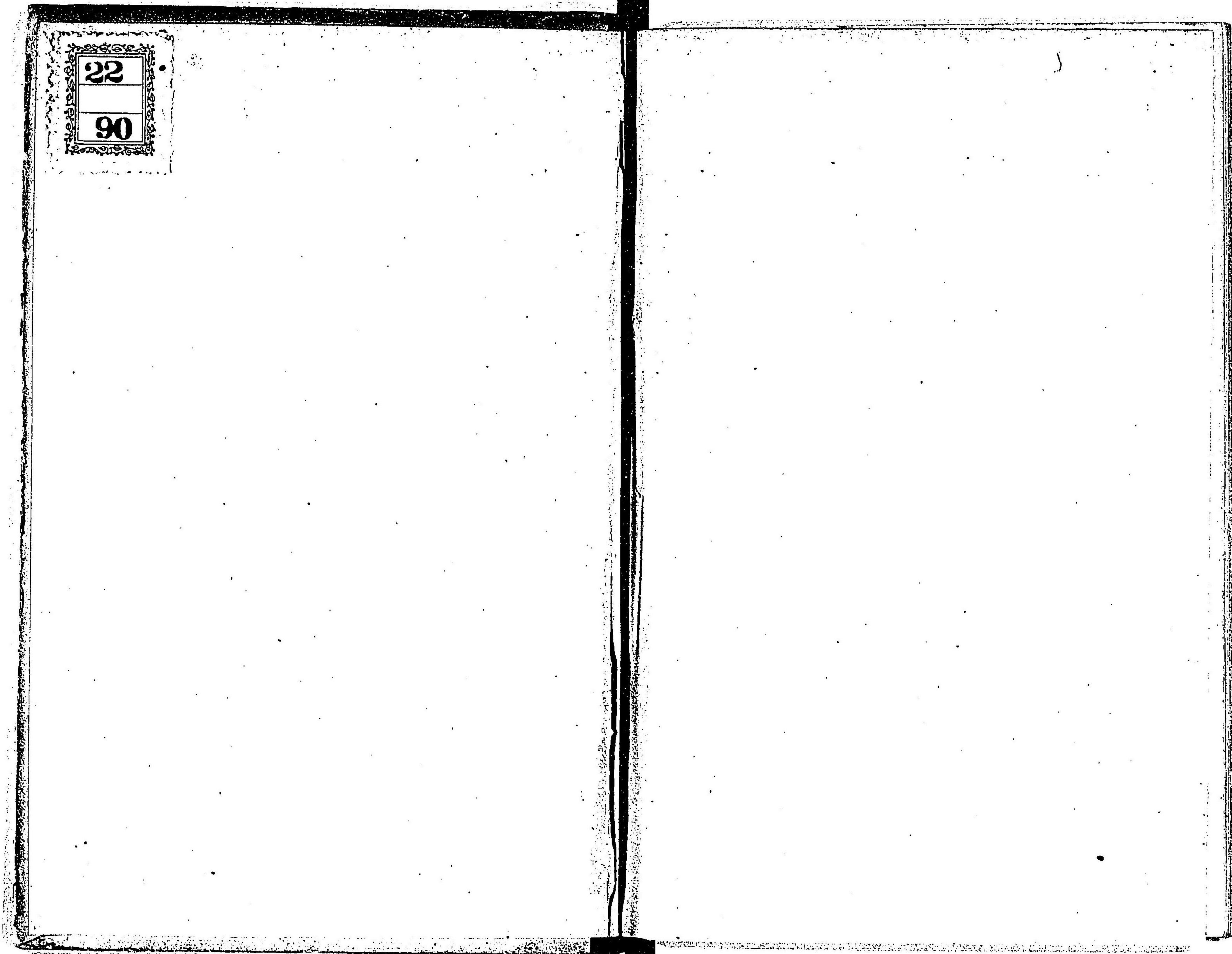


一 土壤及肥料	一 冊	八拾五錢	四錢	郵稅
一 漆樹栽培法	二 冊	四拾五錢	四錢	
一 土地改良論	一 冊	貳拾五錢	貳錢	
一 養雞指南	一 冊	拾六錢	貳錢	
一 飼雞摘要	一 冊	貳拾錢	貳錢	
一 鯉魚繁殖法	一 冊	貳拾貳錢	貳錢	
一 栽桑手引	一 冊	貳拾五錢	貳錢	
一 實用製糸術	一 冊	四拾錢	四錢	
一 洋種林檎之栽培	一 冊	貳拾錢	貳錢	
一 蔬菜収利	一 冊	參拾錢	四錢	
一 農家須知	一 冊	參拾五錢	貳錢	郵稅
一 製油錄	二 冊	參拾錢	四錢	
一 葡萄樹栽培秘法	一 冊	貳錢五厘	貳錢	
一 和洋農具圖解	一 冊	四拾五錢	四錢	
一 茄子之栽培	一 冊	拾六錢	貳錢	
一 果苗仕立法	一 冊	拾貳錢五厘	貳錢	
一 日本麥圃鑑	一 冊	拾六錢	貳錢	
一 肥料要論 <small>附土地改良論</small>	一 冊	五拾錢	四錢	
一 馬鈴薯栽培法	一 冊	貳拾五錢	貳錢	
一 甘藷栽培法	一 冊	近刻		

御注文ノ節ハ郵便爲替(芝口支局)或ハ(銀座爲替取扱所宛)銀行手形、通運會社便ヲ以テ前金拂込奉願候郵便切手代用ハ一割増ノ事遞送方ハ書籍ノ多少ト到着地ノ都合ニヨリ郵便通運便漁船便等便宜取計可申就テハ遞送費ハ總テ下段記載ノ郵稅額ニテ御送付相成候ヘハ精算ノ上御返却可申候○勸農叢書同盟員ニハ勸農叢書ノ限り定價ノ半額ヲ以テ配付ス加盟規則ハ郵券貳錢御送付ノラハ送呈ス且際舖全部ノ目錄御入用ノ方ハ尙郵券貳錢御送付スレハ無代價進呈ス

農業書肆 東京々橋區南傳馬町二丁目 有隣堂 穴山篤太郎

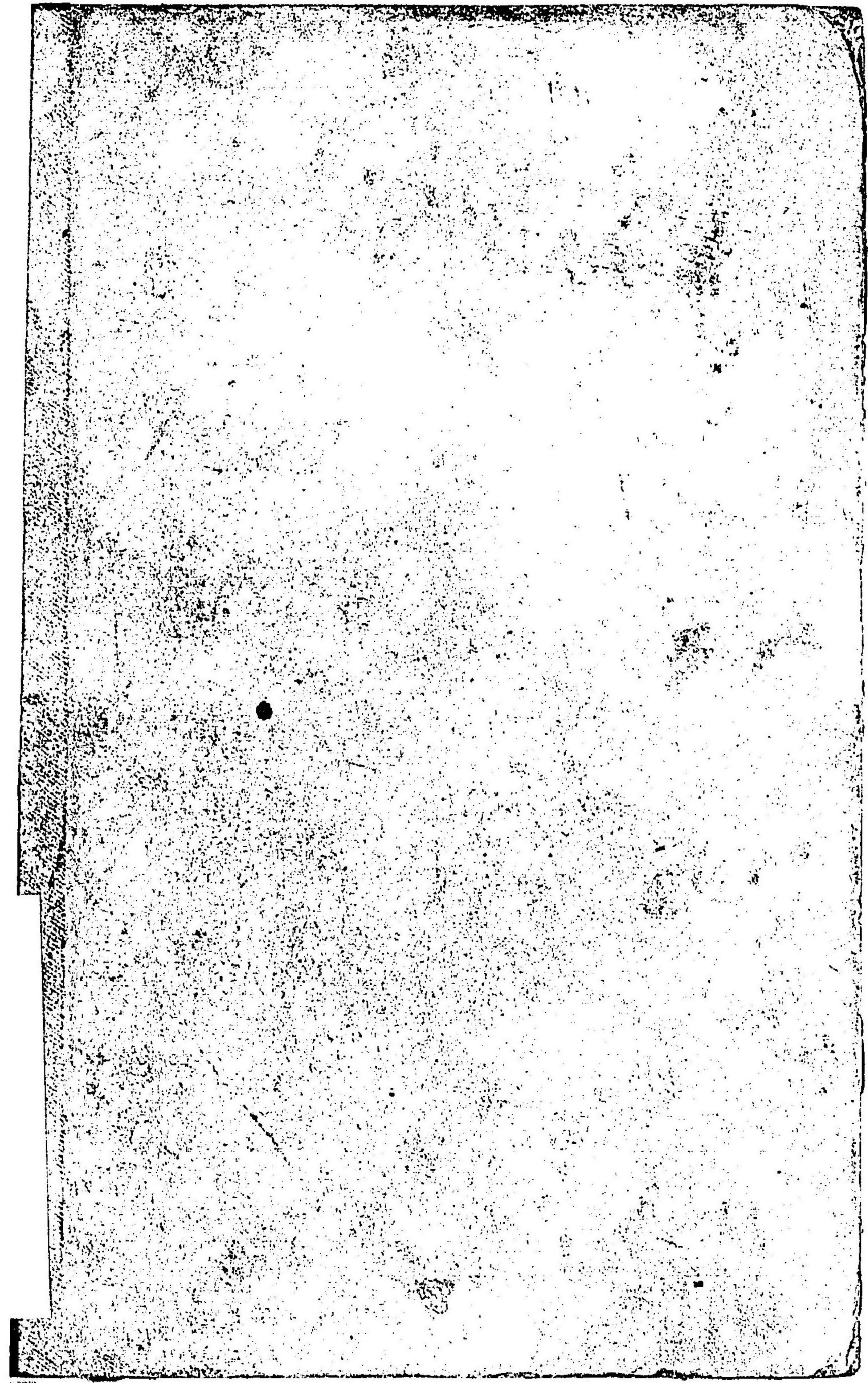




22

90







22

90

農業叢書

馬鈴薯

062775-000-3

22-90

馬鈴薯

小林 寿郎/著

M25

CCA-1821

