

142,
137



始



1421
137

一產局出版第一九一號

茶樹栽培試驗場第七報告

(大正五年)

臺灣總督府殖產局

142A-137



大正五年中當場事業報告別冊ノ通り取
調候條謹テ供貴覽候也

大正六年十月

臺灣總督男爵安東貞美殿

臺灣總督府茶樹栽培試驗場

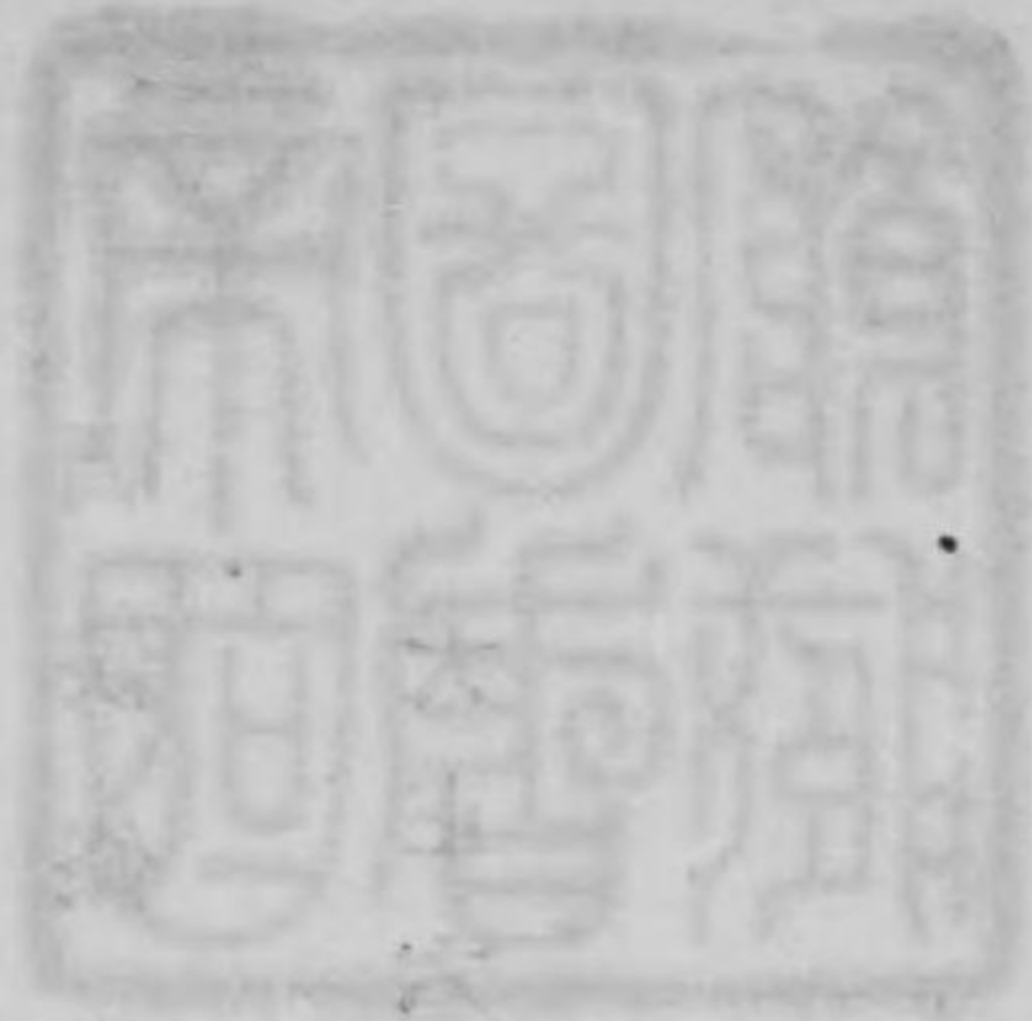
主任技師

山田秀雄

雄



与寄贈本



大正十一年...

大正十一年...

...

...

...



目次

第一章 總說

第一節 經費

第二節 建物

第三節 面積及茶權數

第四節 氣候

第二章 事業概況

第一節 各茶季ニ於ケル茶芽發育狀況

第二節 茶季別收穫量

第三節 茶季別茶葉及製茶明細表

第三章 試驗事項

第一節 茶樹種類試驗

第二節 肥料效果比較試驗

第三節 施肥期試驗

一 一 一 三 二 三 一五 三

第四節	冬季施肥期試驗	三
第五節	大豆粕單用試驗	三
第六節	大豆粕用量試驗	三
第七節	泥土加用試驗	三
第八節	過磷酸石灰單用試驗	三
第九節	中耕回數試驗	四
第十節	斷根試驗	四
第十一節	相思樹間作試驗	四
第十二節	茶園改良經濟試驗	四
第十三節	茶園表土燻燒試驗	四
第十四節	剪枝臺刈比較試驗	五
第十五節	株數試驗	五
第十六節	幼芽摘採試驗	五
第十七節	烏龍茶ト包種茶トノ比較試驗	六
第十八節	綠肥種類及栽培法試驗	六

一、苜蓿 二、蠶豆 三、蕎麥
 四、烏豆 五、米豆 六、田菁

第十九節	石灰種類試驗	七
第二十節	苜蓿栽培法試驗	七
第二十一節	移植試驗	八
第二十二節	黃枝花施肥試驗	八

第四章 製茶配合試驗

第一節	水返脚產茶ヲ基トシテノ配合	九
第二節	石碇產茶ヲ基トシテノ配合	一〇
第三節	內湖產茶ヲ基トシテノ配合	一〇
第四節	安坑產茶ヲ基トシテノ配合	一一
第五節	擺接產茶ヲ基トシテノ配合	一一

第五章 調查事項

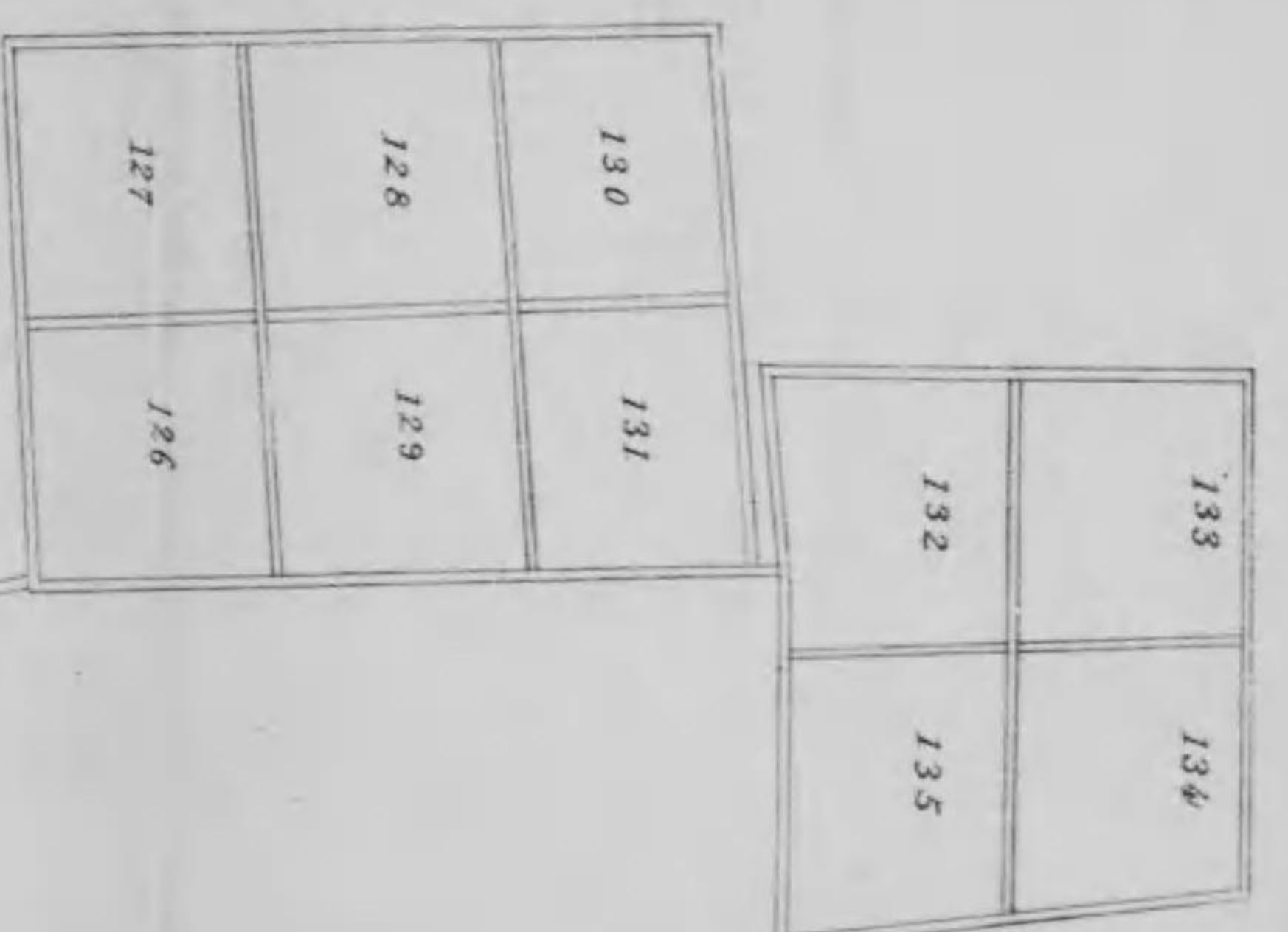
第一節	施肥無肥對照	一二
-----	--------	----

第二節 各茶季摘採期間及摘採回數別收量割合
附錄 一般手入ノ梗概

四

茶四季ノ摘採回數別收量割合

第一茶季
第二茶季
第三茶季
第四茶季



- 126 大豆物室用試驗
- 127 石灰用試驗
- 128 過燻酸石灰用重量試驗
- 108 紅茶烏龍茶得失試驗
- 107 剪接台用比較試驗
- 105 泥土加用試驗
- 129 丁ニシヤ間作區
- 112 茶園改良綠斗試驗
- 122 綠肥栽培試驗
- 116 茶園茶土堆燒試驗
- 114 切芽採摘試驗
- 115 相思樹間作試驗
- 116 茶樹種類試驗
- 103 傾斜地肥效試驗
- 96 烏龍包種/種茶技術區
- 97 包種原料青技術區
- 98 100104
- 99 100104
- 100 100104
- 101 100104
- 102 100104
- 103 100104
- 104 100104
- 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91
- 92 93 94 95 96 97 98 99 100 101 102 103 104
- 105 106 107
- 108 109 110
- 111 112 113
- 114 115 116
- 117 118 119
- 120 121 122
- 123 124 125

リ	子	ト	ハ	ホ	ニ	ハ	口	イ
便	肥	便	農	宿	物	製	再	非
所	料	所	大	宿	製	造	製	事
小	小	及	室	舍	場	場	場	場
屋	屋	室	舍	舍	置	置	置	置



57	15	22	30	45	52	17	27	68	84	101	111
63	22	35	45	52	67	36	40	69	79	101	111
99	41	59	62	67	84	124	124	124	124	124	124
肥料三要素	中耕回数	地肥時期	剪接時期	採葉比較	肥料效果	採葉回数	台刈剪接	包種原種	包種原種	包種原種	茶樹苗圃

- 1 包種原料黃茶區
- 96 烏龍包種/母茶試驗
- 97 98 99 100 101 102 103 104
- 105 106 107 108 109 110 111 112 113 114 115 116 117 118 119 120 121 122 123 124 125
- 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135
- 136 137 138 139 140 141 142 143 144 145 146 147 148 149 150 151 152 153 154 155 156 157 158 159 160 161 162 163 164 165 166 167 168 169 170 171 172 173 174 175 176 177 178 179 180 181 182 183 184 185 186 187 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200 201 202 203 204 205 206 207 208 209 210 211 212 213 214 215 216 217 218 219 220 221 222 223 224 225
- 226 大五粒量用試驗
- 227 石灰用試驗
- 228 過燻酸石灰用量試驗
- 229 紅茶烏龍茶母茶試驗
- 230 剪技術川比較試驗
- 231 泥土加用試驗
- 232 了之十期作區
- 233 茶園改良綠茶試驗
- 234 綠肥栽培試驗
- 235 茶園表土腐熟試驗
- 236 切芽摘採試驗
- 237 相思樹間作試驗
- 238 茶樹種類試驗
- 239 錫科地肥效試驗
- 240 烏龍包種/母茶試驗
- 241 包種原料黃茶區
- 242 烏龍包種/母茶試驗
- 243 烏龍包種/母茶試驗
- 244 烏龍包種/母茶試驗
- 245 烏龍包種/母茶試驗
- 246 烏龍包種/母茶試驗
- 247 烏龍包種/母茶試驗
- 248 烏龍包種/母茶試驗
- 249 烏龍包種/母茶試驗
- 250 烏龍包種/母茶試驗
- 251 烏龍包種/母茶試驗
- 252 烏龍包種/母茶試驗
- 253 烏龍包種/母茶試驗
- 254 烏龍包種/母茶試驗
- 255 烏龍包種/母茶試驗
- 256 烏龍包種/母茶試驗
- 257 烏龍包種/母茶試驗
- 258 烏龍包種/母茶試驗
- 259 烏龍包種/母茶試驗
- 260 烏龍包種/母茶試驗
- 261 烏龍包種/母茶試驗
- 262 烏龍包種/母茶試驗
- 263 烏龍包種/母茶試驗
- 264 烏龍包種/母茶試驗
- 265 烏龍包種/母茶試驗
- 266 烏龍包種/母茶試驗
- 267 烏龍包種/母茶試驗
- 268 烏龍包種/母茶試驗
- 269 烏龍包種/母茶試驗
- 270 烏龍包種/母茶試驗
- 271 烏龍包種/母茶試驗
- 272 烏龍包種/母茶試驗
- 273 烏龍包種/母茶試驗
- 274 烏龍包種/母茶試驗
- 275 烏龍包種/母茶試驗
- 276 烏龍包種/母茶試驗
- 277 烏龍包種/母茶試驗
- 278 烏龍包種/母茶試驗
- 279 烏龍包種/母茶試驗
- 280 烏龍包種/母茶試驗
- 281 烏龍包種/母茶試驗
- 282 烏龍包種/母茶試驗
- 283 烏龍包種/母茶試驗
- 284 烏龍包種/母茶試驗
- 285 烏龍包種/母茶試驗
- 286 烏龍包種/母茶試驗
- 287 烏龍包種/母茶試驗
- 288 烏龍包種/母茶試驗
- 289 烏龍包種/母茶試驗
- 290 烏龍包種/母茶試驗
- 291 烏龍包種/母茶試驗
- 292 烏龍包種/母茶試驗
- 293 烏龍包種/母茶試驗
- 294 烏龍包種/母茶試驗
- 295 烏龍包種/母茶試驗
- 296 烏龍包種/母茶試驗
- 297 烏龍包種/母茶試驗
- 298 烏龍包種/母茶試驗
- 299 烏龍包種/母茶試驗
- 300 烏龍包種/母茶試驗
- 301 烏龍包種/母茶試驗
- 302 烏龍包種/母茶試驗
- 303 烏龍包種/母茶試驗
- 304 烏龍包種/母茶試驗
- 305 烏龍包種/母茶試驗
- 306 烏龍包種/母茶試驗
- 307 烏龍包種/母茶試驗
- 308 烏龍包種/母茶試驗
- 309 烏龍包種/母茶試驗
- 310 烏龍包種/母茶試驗
- 311 烏龍包種/母茶試驗
- 312 烏龍包種/母茶試驗
- 313 烏龍包種/母茶試驗
- 314 烏龍包種/母茶試驗
- 315 烏龍包種/母茶試驗
- 316 烏龍包種/母茶試驗
- 317 烏龍包種/母茶試驗
- 318 烏龍包種/母茶試驗
- 319 烏龍包種/母茶試驗
- 320 烏龍包種/母茶試驗
- 321 烏龍包種/母茶試驗
- 322 烏龍包種/母茶試驗
- 323 烏龍包種/母茶試驗
- 324 烏龍包種/母茶試驗
- 325 烏龍包種/母茶試驗

1	事務所
2	再製場
3	製造場
4	園圃
5	宿
6	農大命會
7	便所及浴室
8	肥料小屋
9	廁所



57	78	46	98	78	68
63	22	28	30	52	89
64	22	45	30	52	89
99	41	53	62	67	59

- 〔一〕 包種原料花青英種
- 〔二〕 包種原料花青英種
- 〔三〕 包種原料花青英種
- 〔四〕 包種原料花青英種
- 〔五〕 包種原料花青英種
- 〔六〕 包種原料花青英種
- 〔七〕 包種原料花青英種
- 〔八〕 包種原料花青英種
- 〔九〕 包種原料花青英種
- 〔十〕 包種原料花青英種
- 〔十一〕 包種原料花青英種
- 〔十二〕 包種原料花青英種
- 〔十三〕 包種原料花青英種
- 〔十四〕 包種原料花青英種
- 〔十五〕 包種原料花青英種
- 〔十六〕 包種原料花青英種
- 〔十七〕 包種原料花青英種
- 〔十八〕 包種原料花青英種
- 〔十九〕 包種原料花青英種
- 〔二十〕 包種原料花青英種
- 〔二十一〕 包種原料花青英種
- 〔二十二〕 包種原料花青英種
- 〔二十三〕 包種原料花青英種
- 〔二十四〕 包種原料花青英種
- 〔二十五〕 包種原料花青英種
- 〔二十六〕 包種原料花青英種
- 〔二十七〕 包種原料花青英種
- 〔二十八〕 包種原料花青英種
- 〔二十九〕 包種原料花青英種
- 〔三十〕 包種原料花青英種
- 〔三十一〕 包種原料花青英種
- 〔三十二〕 包種原料花青英種
- 〔三十三〕 包種原料花青英種
- 〔三十四〕 包種原料花青英種
- 〔三十五〕 包種原料花青英種
- 〔三十六〕 包種原料花青英種
- 〔三十七〕 包種原料花青英種
- 〔三十八〕 包種原料花青英種
- 〔三十九〕 包種原料花青英種
- 〔四十〕 包種原料花青英種
- 〔四十一〕 包種原料花青英種
- 〔四十二〕 包種原料花青英種
- 〔四十三〕 包種原料花青英種
- 〔四十四〕 包種原料花青英種
- 〔四十五〕 包種原料花青英種
- 〔四十六〕 包種原料花青英種
- 〔四十七〕 包種原料花青英種
- 〔四十八〕 包種原料花青英種
- 〔四十九〕 包種原料花青英種
- 〔五十〕 包種原料花青英種
- 〔五十一〕 包種原料花青英種
- 〔五十二〕 包種原料花青英種
- 〔五十三〕 包種原料花青英種
- 〔五十四〕 包種原料花青英種
- 〔五十五〕 包種原料花青英種
- 〔五十六〕 包種原料花青英種
- 〔五十七〕 包種原料花青英種
- 〔五十八〕 包種原料花青英種
- 〔五十九〕 包種原料花青英種
- 〔六十〕 包種原料花青英種
- 〔六十一〕 包種原料花青英種
- 〔六十二〕 包種原料花青英種
- 〔六十三〕 包種原料花青英種
- 〔六十四〕 包種原料花青英種
- 〔六十五〕 包種原料花青英種
- 〔六十六〕 包種原料花青英種
- 〔六十七〕 包種原料花青英種
- 〔六十八〕 包種原料花青英種
- 〔六十九〕 包種原料花青英種
- 〔七十〕 包種原料花青英種
- 〔七十一〕 包種原料花青英種
- 〔七十二〕 包種原料花青英種
- 〔七十三〕 包種原料花青英種
- 〔七十四〕 包種原料花青英種
- 〔七十五〕 包種原料花青英種
- 〔七十六〕 包種原料花青英種
- 〔七十七〕 包種原料花青英種
- 〔七十八〕 包種原料花青英種
- 〔七十九〕 包種原料花青英種
- 〔八十〕 包種原料花青英種
- 〔八十一〕 包種原料花青英種
- 〔八十二〕 包種原料花青英種
- 〔八十三〕 包種原料花青英種
- 〔八十四〕 包種原料花青英種
- 〔八十五〕 包種原料花青英種
- 〔八十六〕 包種原料花青英種
- 〔八十七〕 包種原料花青英種
- 〔八十八〕 包種原料花青英種
- 〔八十九〕 包種原料花青英種
- 〔九十〕 包種原料花青英種
- 〔九十一〕 包種原料花青英種
- 〔九十二〕 包種原料花青英種
- 〔九十三〕 包種原料花青英種
- 〔九十四〕 包種原料花青英種
- 〔九十五〕 包種原料花青英種
- 〔九十六〕 包種原料花青英種
- 〔九十七〕 包種原料花青英種
- 〔九十八〕 包種原料花青英種
- 〔九十九〕 包種原料花青英種
- 〔一百〕 包種原料花青英種

1
1200 公尺

第一章 總說

第一節 經費

本年ノ經費總額ハ金一萬二千二百七十五圓ナリ

第二節 建物

建物棟數九、總建坪數百五十四坪二合五勺ニシテ其内譯ヲ示セハ左ノ如シ



名稱	棟數	坪數
事務所 (應接室及宿直室共)	一	二一、〇〇〇
再製場 (審査室共)	一	三〇、〇〇〇
製造場 (水分檢定室共)	一	四三、五〇〇
物置	一	一八、〇〇〇
宿舎	一	一六、〇〇〇
農夫宿舎	一	一七、七五〇
便所及浴室	一	三、五〇〇
肥料小屋	一	四、五〇〇
計	九	一五四、二五〇

第三節 面積及茶樣數

總面積ハ昨年ニ等シキモ其内譯ニ變動ヲ生シタルヲ以テ左ニ詳記スヘシ

總面積七町六段八畝二十二步

內譯

種別	段別	古續數	七、八年生	六年生	五年生	四年生	三年生	二年生	一年生	計
數地	四八〇三									
苗床及見本園	一八一六									
道路及排水路	七六〇六									
平地青心種	二五九〇〇		三三〇一	四九九九	一一〇三三	一〇、六	三三二	一、一三二	供試外及補植 九、九	一一、三三〇
傾斜地青心種	一五九二九	一一九八六							供試外及補植 一、一七二	一、一七二
同新植青心種	一、〇〇〇									一、〇〇〇
山頂青心種	九、二一九	七、八四三							供試外及補植 八、九〇〇	八、九〇〇
開墾地青心種	一、〇、六									一、〇、六
同白毛猴種	三、一〇		三、二	五、二	六、〇	一、一〇	六			一、一、二
同白心種	三、一〇		一、二	六、四	四、八	三、四	一〇	一〇		一、〇、〇
同紅心種	三、一〇		二、〇	七、九	三、四	二				一、〇、〇
同大有種	三、一〇		二、一	一、五	一、五	一〇				一、〇、〇
同枝蘭種	三、一〇		二、九		二、二	二、二				一、〇、〇
同黃柑種	三、一〇		一、七	二、六	一、〇	一、一				一、〇、〇
同字治種	三、一〇		二、六	二、六	一、〇	一、一				一、〇、〇

種別	段別	古續數	七、八年生	六年生	五年生	四年生	三年生	二年生	一年生	計
同香圓種	三、一〇			三、三	四、七	一、二	一、三			一〇、〇
同埔心種	三、一〇			一〇、一	六、六	二、六	一、一			一〇、〇
同不知春種	三、一〇			二、九	三、三	一、一	一、一			一〇、〇
同烏金種	三、一〇			七、九	一、七	三、三	三			一〇、〇
同竹葉種	三、一〇		二、九				一〇〇	二〇〇		一〇、〇
同福州種	三、一〇				二					一〇、〇
同印度種	三、一〇			一〇〇	二、七					一〇、〇
同漢口種	三、一〇			一、五	七					一〇、〇
同貓耳種	三、一〇				三、二					一〇、〇
同毛仔種	三、一〇					六				一〇、〇
同時茶種	三、一〇					一、九				一〇、〇
花木園	三、一〇					一、九				一〇、〇
計	七、六、三、三	一、九、八、二、六	八、一、七、八 七、五、三、三	六、八、一、六	二、二、七、五、一	一、八、八、八	八、二、二	二、一、一、八	三、八、四、三	五、三、四、二、六

第四節 氣候

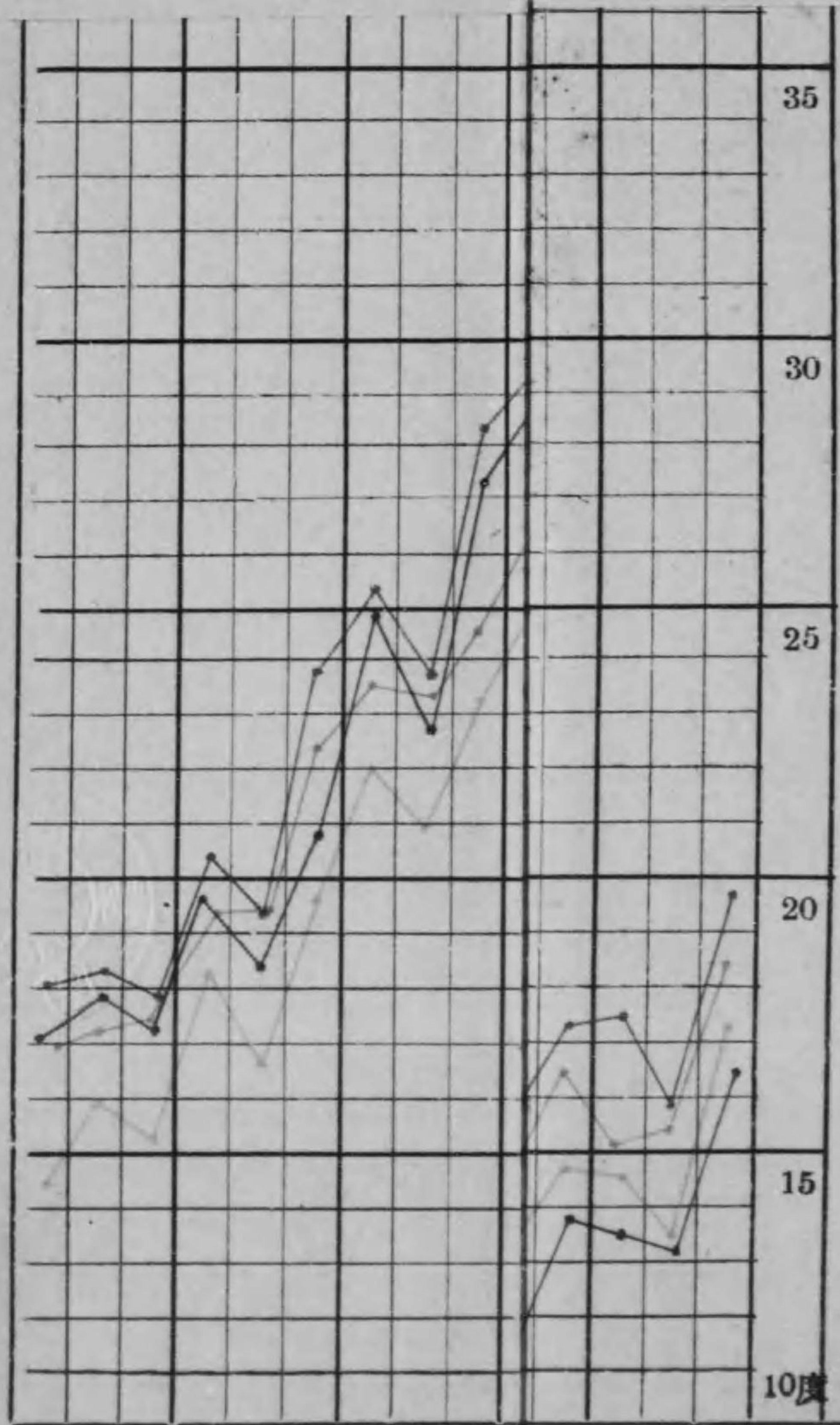
一、晴雨日數

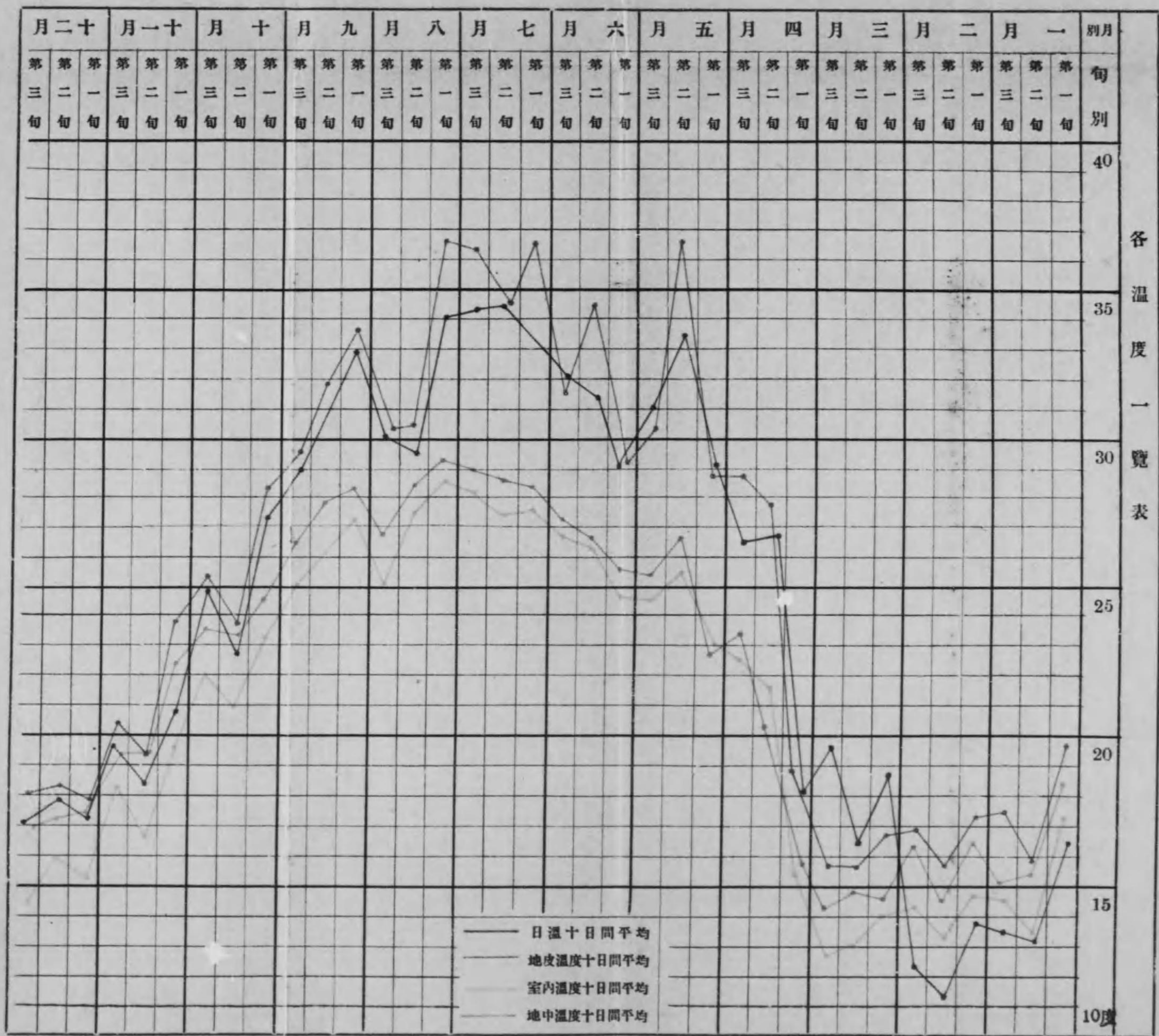
本年ノ晴曇雨日數ヲ既往五箇年ト比較對照スレハ左ノ如シ

月別	年次	
	晴	曇雨
一月	四	八
二月	二	四
三月	八	六
四月	二	六
五月	二	五
六月	二	二
七月	一	一
八月	一	三
九月	二	三
十月	二	四
十一月	一	六
十二月	一	一
計	一三	六三
割合%	一七	八三
明治四十四年	晴 一三	曇雨 八
大正元年	晴 一	曇雨 七
大正二年	晴 一	曇雨 七
大正三年	晴 一	曇雨 七
大正四年	晴 一	曇雨 七
大正五年	晴 一	曇雨 七

一、簡年ヲ通計シ本年ノ晴天日數ハ百八十五日、曇天日數ハ五十五日、雨天日數ハ百二十六日ニシテ
 平年ニ比シ晴天日數多カリキ而シテ月別上ヨリ之ヲ昨年ニ比スレハ四、五、七、九月ノ四ヶ月ニ於テ
 ハ著シク晴天日數ヲ増シ十月及十二月ノ兩月ニ於テハ之ヲ減シ各月ニ互リ曇日數比較的多カリキ
 二、温度 氣温、日温、地皮温及地中温ヲ月別ニ表示スレハ左ノ如シ

温度一覽表



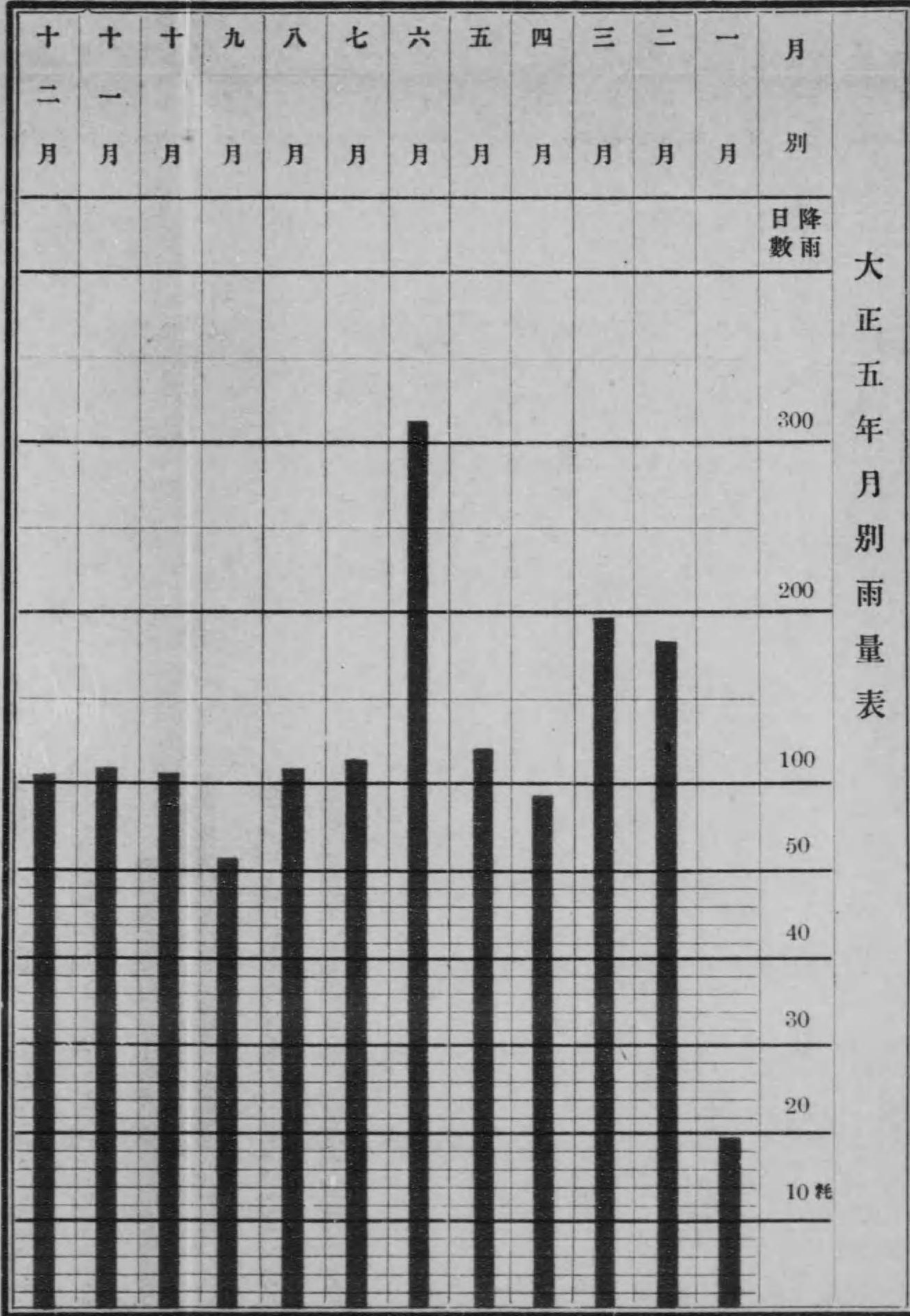


各温度一覽表

一箇年ヲ通計シ本年ノ晴天日數ハ百八十五日、曇天日數ハ五十五日、雨天日數ハ百二十六日ニシテ
 平年ニ比シ晴天日數多カリキ而シテ月別上ヨリ之ヲ昨年ニ比スレハ四、五、七、九月ノ四ヶ月ニ於テ
 ハ舊シク晴天日數ヲ會シ十月及十二月ノ兩月ニ於テハ之ヲ減シ各月ニ互リ曇日數比較的多カリキ
 表示スレハ左ノ如シ

割合%	十二月	十一月	十月	九月	八月
晴天	111	111	111	111	111
曇天	111	111	111	111	111
雨天	111	111	111	111	111
合計	111	111	111	111	111





大正五年月別雨量表

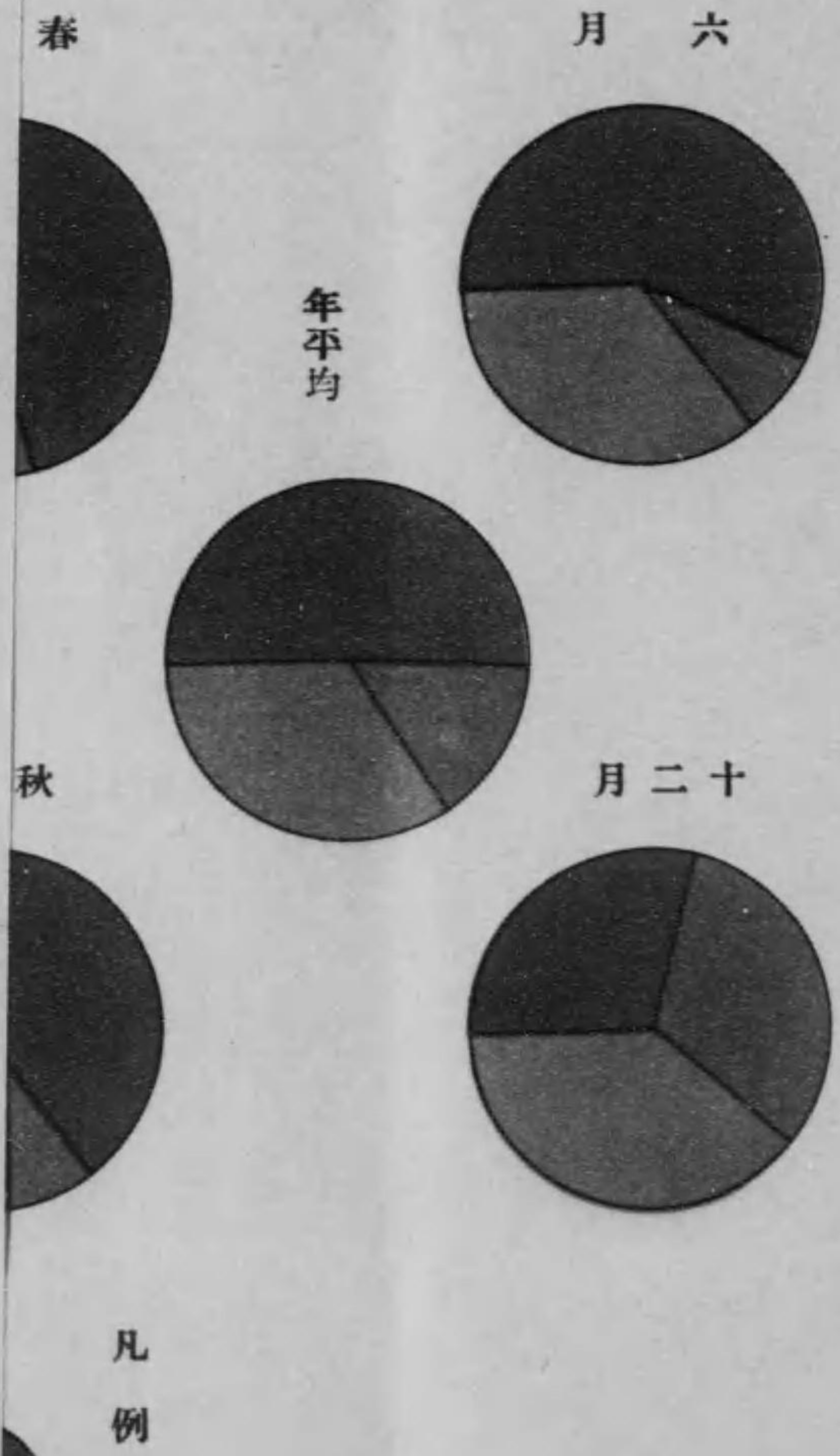
右氣温ヲ各月六半旬ニ分示スレハ左ノ如シ

半旬別 月別	月	項目	
		午前六時	午後二時
一月	一	一九七	二二七
二月	二	二〇〇	二二七
三月	三	二〇五	二二七
四月	四	二〇八	二二七
五月	五	二一〇	二二七
六月	六	二一〇	二二七
七月	七	二一〇	二二七
八月	八	二一〇	二二七
九月	九	二一〇	二二七
十月	十	二一〇	二二七
十一月	十一	二一〇	二二七
十二月	十二	二一〇	二二七
平均	平均	二一〇	二二七

	第一半旬	第二半旬	第三半旬	第四半旬	第五半旬	第六半旬	全月平均	大正四年	大正三年	大正二年
一月	150	163	155	159	156	151	157	157	167	157
二月	163	155	159	156	151	150	157	163	172	163
三月	155	159	156	151	150	150	157	163	170	155
四月	159	156	151	150	150	150	157	163	170	155
五月	156	151	150	150	150	150	157	163	170	155
六月	151	150	150	150	150	150	157	163	170	155
七月	150	155	159	156	151	150	157	163	170	155
八月	155	159	156	151	150	150	157	163	170	155
九月	156	151	150	150	150	150	157	163	170	155
十月	151	150	150	150	150	150	157	163	170	155
十一月	150	155	159	156	151	150	157	163	170	155
十二月	155	159	156	151	150	150	157	163	170	155
全年平均	157	163	155	159	156	151	157	163	170	155

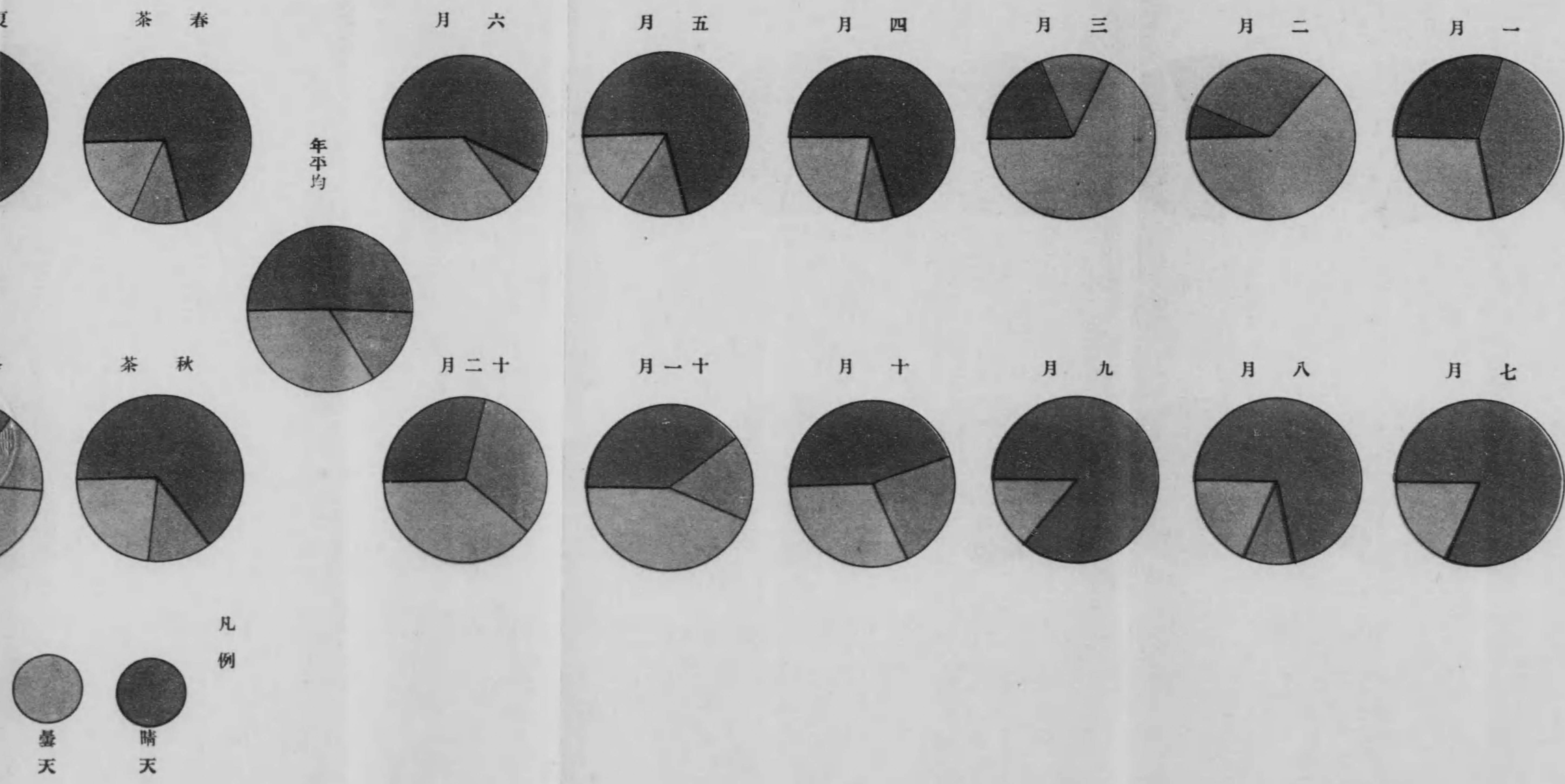
大正四年ニ比シ一月五月及九月ヲ除ケハ各月共ニ低温ヲ示シタリ
 全年平均ハ十九度九分ニシテ大正四年ノ二十一度二分ニ比スレハ一度三分、大正三年ノ二十二度四分ニ比スレハ二度五分ノ低温ヲ示シタリキ

三、雨量
 本年ノ總雨量ハ千六百〇九耗四ニシテ昨大正四年ノ二千二百五十三耗八ニ比シ六百四十四耗四、一昨大正三年ノ千七百八十四耗八ニ比スレハ百七十五耗四少ク更ニ大正元年ノ三千四百十九耗ニ比スレハ千八百九耗六少クシテ其ノ量實ニ二分ノ一ニモ達セサリキ而シテ之ヲ明治四十三年以降大正四年ニ至ル六箇年平均雨量二千八百八十二耗九ニ比較セハ本年ノ雨量ハ頗ル僅少ナリシコトヲ知ルヘシ



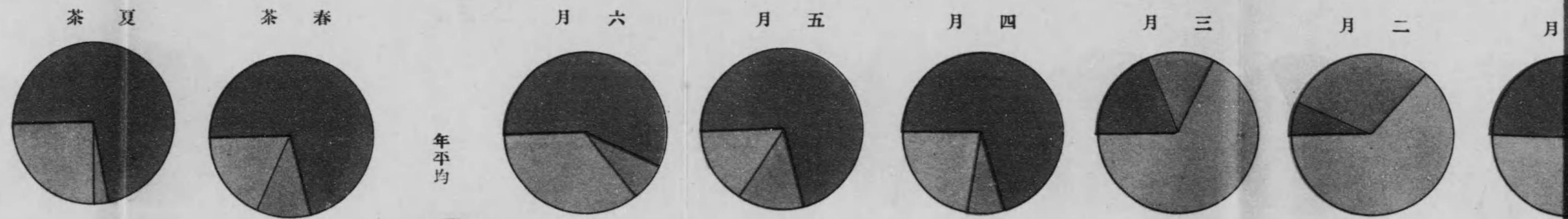
天氣比較圖 (百分率)

備考 茶季別天候ニアリテハ春茶ハ四月一日ヨリ夏
秋冬茶ハ各前茶季終了ノ翌日ヨリ起算セリ

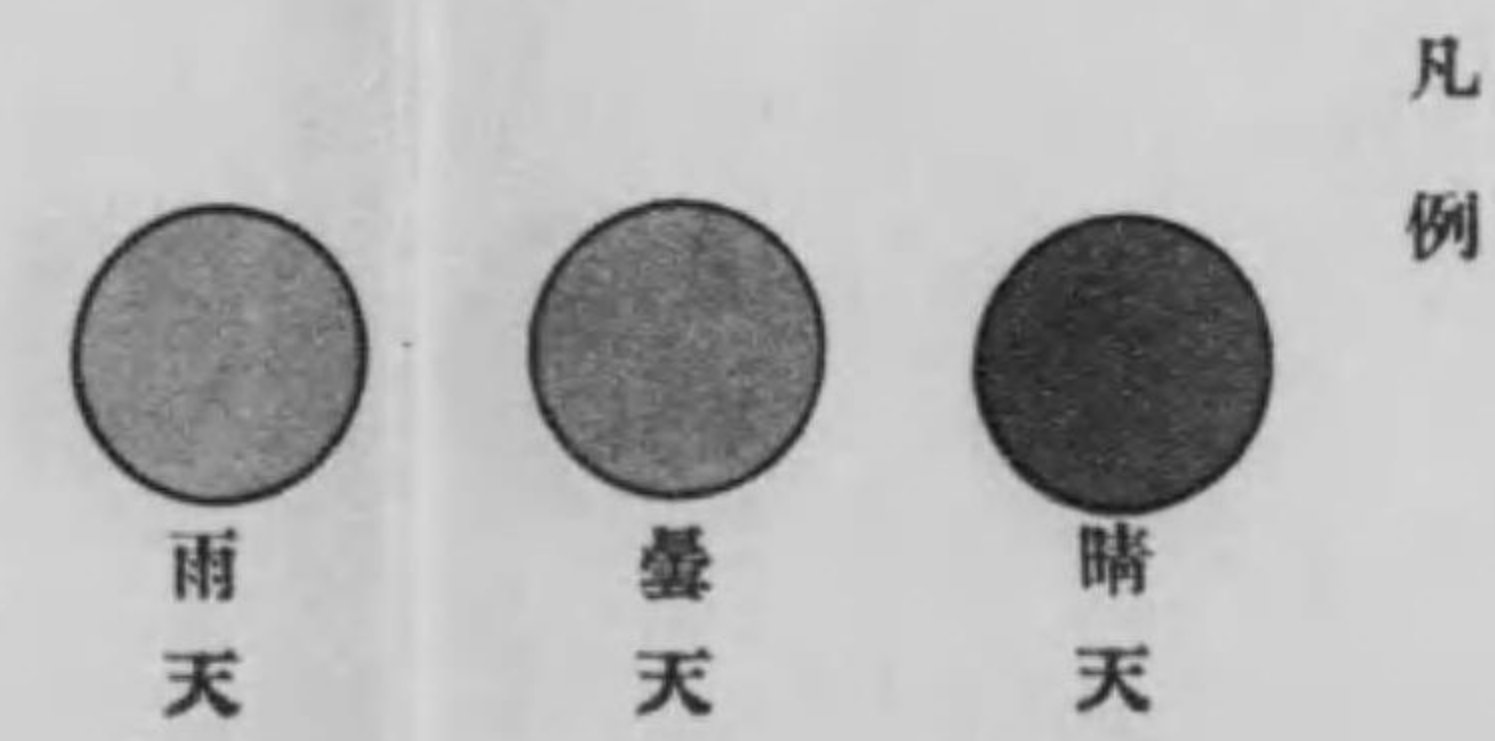
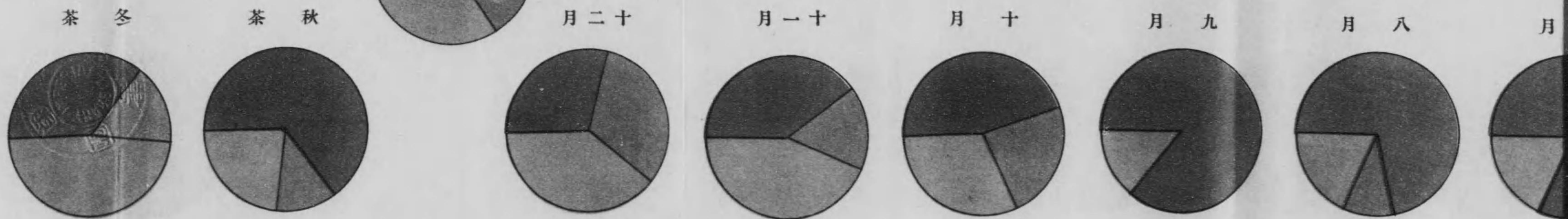


凡例

曇天
晴天



年平均



今其ノ月別雨量ヲ既往六箇年ト比較對照スレハ左ノ如シ

月別	年次						
	明治四十三年	明治四十四年	大正元年	大正二年	大正三年	大正四年	大正五年
一	144.7	187.9	227.6	108.3	131.8	94.9	97.9
二	94.3	50.0	94.7	143.4	135.2	100.7	123.0
三	111.4	133.6	131.0	327.5	189.2	257.5	177.8
四	119.1	82.6	261.0	111.1	224.0	340.9	58.3
五	51.4	229.3	232.2	297.2	174.9	50.3	131.3
六	107.7	158.3	541.4	99.3	179.3	51.5	310.1
七	110.7	89.1	119.3	467.9	205.6	91.1	110.4
八	150.9	55.2	743.6	331.6	15.1	147.0	113.0
九	589.2	547.7	421.7	225.4	241.6	100.7	57.0
十	77.9	119.6	547.4	307.7	6.3	203.5	109.3
計	51.8	85.0	150.9	214.1	209.8	94.4	113.9
計	151.9	193.1	341.0	2185.2	1784.6	2253.8	1609.0

更ニ本年雨量ヲ六半旬別ニ表示スレハ左ノ如シ

月別	第一半旬	第二半旬	第三半旬	第四半旬	第五半旬	第六半旬
一						
二						
三						
四						
五						
六						
七						
八						
九						
十						
計						

一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	十一	十二
月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月
二四・八	二一・六	二二・八	四六・九	八・四	一七・一				二〇・九	四・七	二七・六
三三・九	三〇・六	三一・九	九・九	三四・八	一〇二・一				二七・六	三四・九	二六・二
一一・九	二三・七	三一・九	一〇・五	二六	二六				二六・二	二九・一	二六・二
一二・〇	四二・六	五・三	九三・九	一六・〇	九六・一	一二・五	六四・六	一七・五	六・四	一七・五	一五・八
八・三	三五・五	二一・二	一〇四・一	一七四・三	一七・八	二五・七	三・二	〇・四	一五・八	三・二	三・三
一九・〇	五三・六	三九・四	一四・五	二・五				四・〇	三七・三	四・〇	八・五

第二章 事業概況

第一節 各茶期ニ於ケル茶芽發育狀況

茶芽ノ發育及收量品質ニ及ホス天候ノ影響ハ頗大ナルモノナルカ故ニ先ツ茶季前ニ於ケル氣象概況前項各表ニ就キ窺見スルニ一月ヨリ三月ニ至ル天候ハ晴天十八日、雨天四十九日、曇天二十四日ニシテ之ヲ昨年ニ比スレハ晴天二日、雨天十一日ヲ減シ曇天十四日ヲ増シ一昨年ニ比スレハ晴天十六

日ヲ減シ曇天十七日多ク雨天日數ハ相等シカリキ

尙同期間ニ於ケル總雨量ハ四百七十二耗ニシテ昨年ノ五百二十五耗一ニ比シ五十二耗八少ク一昨年ノ三百二十八耗四ニ比スレハ百四十三耗多カリキ而シテ此期間ニ於ケル各月平均温度ハ昨年ニ比シ一月ハ一度五分高カリシモ二月ハ相等シク三月ハ二度低温ナリキ

既ニ述ヘシカ如ク茶ノ發芽成育ニ最モ影響多キ三月ハ雨天多ク寒冷ナリシ故ニ其發育ヲ著シク緩慢ナラシメシカ四月十日頃ニ至リ天候漸次恢復シ温暖ナル天候連續セシカハ其發育ヲ抑止セラレタル茶芽ハ一齊ニ開綻シ且ツ急速ニ伸長セリ斯クシテ四月十四日ニ茶樹種類試驗中ノ不知春、紅心兩種ヲ摘採シ二十一日ニハ宇治、技蘭、時茶ノ三種ヲ二十四日ニハ香圓、竹葉、埔心ノ三種ヲ二十七日ニハ白心、白毛候、大有、印度種等ヲ摘採シ一般試驗園(青心種)ハ五月三日ニ開始セリ之ヲ昨年ノ摘採開始四月十七日ニ比スレハ十六日一昨年ノ四月十三日ニ比スレハ實ニ廿日ノ遅延ニシテ斯クノ如キ大遅延ハ本島茶業開始以來稀有ノ事ニ屬スルカ如シ

摘採期間中ハ僅ニ二回ノ降雨アリシノミナリシカハ摘採製造共ニ順調ニ進捗シ摘採ヲ重ヌル三回ニシテ同月二十四日春茶ヲ終了セリ其摘採期間日數二十一日期間温度平均二十五度八ニシテ日數ハ昨年ノ夫レニ等シカリシモ温度四度八分高ク一昨年ニ比スレハ日數三日多ク温度一度八分高カリキ斯クノ如ク本年春茶ハ茶季前雨天多クシテ摘採遅延シ品質收量ニ就キ頗ル憂慮スヘキモノアリシモ

摘採期ニ至リ天候回復シ期間中ノ天候又良好ナリシ故ニ收量多ク品質亦良好ニシテ近年稀有ノ良品ヲ産セリ

夏茶ハ六月一日ニ始マリ八月十九日ニ終了セリ其摘採回数八回摘採日數四十一日期間日數八十日ニシテ昨年ノ自五月十七日至八月十日摘採回数九回摘採日數三十四日期間日數八十六日ニ比スレハ期間六日ヲ短縮シテ回数一回ヲ減セシモ摘採日數七日ヲ増シ一昨年ノ自五月三日至八月七日摘採回数十回摘採日數三十九日期間日數九十七日ニ比スレハ日數十七日回数二回少カリシモ摘採日數二日多カリキ

摘採期間中ノ天候ハ晴天五十七日、曇天二日、雨天二十一日、雨量五百三十九耗四ニシテ昨年ノ晴天四十一日、曇天五日、雨天四十日、雨量四百三十三耗三ニ比スレハ晴天十六日ヲ増加シ曇天三日雨天十九日ヲ減シ雨量ハ百六耗一多カリキ雨天日數ニ比シ雨量多カリシハ六月下旬ニ於テ豪雨アリシニ起因ス

斯クノ如ク概シテ晴天多カリシカ故ニ夏茶第一回芽タル六月ノ製茶品質ハ良好ナリシモ收量少ク一割餘ノ減退ヲ來セシカ六月下旬及七月上旬ニ於テ時々驟雨ヲ見タリシカ故ニ樹勢恢復シ收量増加セリ爾後夏茶終期迄晴天連續セシモ茶芽ノ發育割合ニ良好ニシテ昨年ノ夏茶ニ比シ却ツテ增收ヲ顯ハセリ秋茶ハ八月二十一日ニ始マリ十月二十六日ニ終了セリ其期間日數六十三日摘採回数六回摘採日

數二十七日ニシテ昨年ノ八月十八日ヨリ十一月三日ニ至ル期間日數七十八日回数六回摘採日數二十一日ニ比スレハ期間日數十五日ヲ短縮セシモ回数ハ相等シク摘採日數ハ却ツテ六日ヲ増加セリ又一昨年ニ比スレハ期間日數十三日回数二回ヲ減セシモ摘採日數ハ三日多カリキ摘採期間ノ天候ハ晴天四十五日、曇天四日、雨天十四日、雨量百六十二耗五ニシテ昨年ノ晴天四十七日、曇天五日、雨天二十六日雨量四百七耗二ニ比スレハ晴天二日、曇天一日、雨天十二日、雨量二百四十四耗七ヲ減シ概シテ晴天多カリシヲ知ル可シ

斯クノ如ク秋茶開始以來晴天多ク且ツ葉蟲赤壁蝨等害虫ノ發生被害例年ニ比シ多カリシカ故ニ茶芽ノ發育及收量ニ多少影響ヲ及ホセシモ幸ニシテ減收ヲ來スニ至ラザリキ

冬茶ハ十一月十九日ニ摘採セリ之ヲ一昨年ニ比スレハ七日遅レタリシモ昨年トハ同日ナリキ十一月ニ入ルヤ概シテ氣温冷涼ノ日多カリシカ故ニ多少發芽ヲ阻害セラレタル觀アリキ要スルニ本年ノ茶季ハ春茶開始前ノ天候ハ不良ナリシモ開始後ハ概シテ良好ニ夏秋茶季ハ例年ニ比シ稍晴天多カリシモ雨量相當ナリシヲ以テ一ケ年通計收量ハ前年ニ比シ多少ノ增收ヲ來シ製茶品質亦良好ナリキ

第二節 茶季別收穫量

本年ノ供試茶權數ハ春茶古權(既成茶園)一萬九千九百九十六權、傾斜地新權六千二十權、平地新權一

萬九千七百三十二櫛ニシテ夏秋茶ニ於テハ古櫛六百三十二櫛、傾斜地新櫛二百七十櫛ヲ減シ冬茶ハ古櫛中八千八百九十八櫛ヲ摘採セリ
今其ノ茶季別收穫量ヲ示セハ左ノ如シ

種別	季別	供試 茶櫛數	收穫量	同 一萬櫛當	大正四年 上	大正四年ニ對 スル増減量	同 割上	茶季別收穫割合			
								大正五年	大正四年		
古 (既成茶園)	春茶	1,919	6,569.60	2,138	1,413	増	1,188	40.1	37.7		
	夏茶	1,854	5,295.00	1,783	1,481	増	1,188	33.4	33.1		
	秋茶	1,854	3,932.00	1,361	1,177	増	1,188	29.9	29.9		
	冬茶	888	1,110.00	0.8	1.2	減	1,188	1.9	2.9		
	計		15,916.60	5,303	4,053	増	1,188	100.0	100.0		
	新 (傾斜地)	春茶	6,011	11,411.00	1,111	978	増	1,188	37.3	37.3	
		夏茶	5,750	10,495.00	1,175	1,000	増	1,188	35.4	35.4	
		秋茶	5,750	8,360.00	902	755	増	1,188	27.5	27.5	
		冬茶	1	1.00	0.0	0.0	増	1,188	0.0	0.0	
		計		31,517.00	3,188	2,733	増	1,188	100.0	100.0	
		新 (平地)	春茶	1,973	4,973.00	1,513	1,110	増	1,188	37.7	37.7
			夏茶	1,973	4,973.00	1,513	1,110	増	1,188	37.7	37.7
秋茶			1,973	3,946.00	1,061	758	増	1,188	27.6	27.6	
冬茶			1,973	1.00	0.0	0.0	増	1,188	0.0	0.0	
計				12,963.00	4,087	3,078	増	1,188	100.0	100.0	

古櫛ニ於テハ昨年ニ比シ春茶一割一分八厘夏茶六分一厘ノ增收ニシテ秋茶ハ差異ナク冬茶ハ四割二分六厘ノ減收ナリシモ一ケ年通計五分二厘ノ增收ヲ示シ傾斜地新櫛ハ春茶ハ二割四分四厘、秋茶ハ三割四分二厘ノ增收ニシテ夏茶ハ六分四厘ノ減收ナリキ尙ホ平地新櫛ニ於テハ各季共增收ニシテ一ケ年通計四割八分四厘ニ達セリ
茶季別收穫割合ニ於テ古櫛ハ昨年ニ比シ春茶ノ收穫割合ヲ増加シ秋冬茶ニ於テ減セリ秋冬茶ニ於テ減セルハ晴天多ク茶芽ノ發育稍不良ナルニ起因スルカ如シ新園ニ於テハ傾斜地平地何レモ春茶收穫割合ヲ増加シ夏茶ニ於テ減少セリ之レ主トシテ樹齡ヲ重ネタルニ因ルモノニシテ幼齡茶樹、施肥茶樹等ノ如キ樹勢旺盛ナルモノニアリテハ春茶ニ比シ夏秋茶ノ收穫割合多キモ樹齡高キモノ或ハ樹勢衰弱セルモノ春茶ニ多クシテ夏秋ニ於テ減スルヲ常トス

第三節 茶季別茶葉及製茶明細表

茶季別	總收穫量	茶種別	供試生葉量	製茶量	製茶歩合
春茶	670,270	烏龍茶	190,570	50,550	26.5
		包種茶	50,300	13,440	26.7
夏茶	670,270	烏龍茶	190,570	50,550	26.5
		包種茶	50,300	13,440	26.7

供試茶葉以外ハ生葉ノ儘拂下ケフナセリ其量六百四貫百六十匁ニシテ外目減八貫九百六十匁ナリ

第三章 試驗事項

第一節 種類試驗

目的 在來各種竝ニ支那印度種等ヲ栽培シテ其優良ナル種類ヲ見出サントス

方法 各試驗區ノ面積ハ普通百坪宛トシ每區三百櫛(畦幅四尺株間三尺)ヲ植付ケシモノナリ試驗地ハ傾斜地ニシテ中耕ハ除草ヲ兼ネ春茶摘採前同摘採後夏茶摘採後及冬季(深耕)ノ四回鋤ヲ以テ行ヘリ而シテ何レモ無肥ナリ

本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

總計	冬 烏 包 紅				總計	冬 烏 包 紅			
	計	種	茶	茶		計	種	茶	茶
三、三三二・五〇〇	一、六二六・一八〇			一、四二〇	二、六一九・三三八〇	一、四〇四・八八〇	三、〇二〇	一、三五二・一八〇	一九〇・四〇〇
				烏紅				烏紅	
				龍茶				龍茶	
				一九〇・四〇〇				一、四二〇	五、三〇〇
				一、四二〇				一、四二〇	〇・三八〇
				一、三五二・一八〇				一、三五二・一八〇	三、八〇〇・三五〇
				三、〇二〇				三、〇二〇	〇・八四〇
				四九六・六八〇				四九六・六八〇	一、三三八七〇
				一、四〇四・八八〇				一、四〇四・八八〇	三、九五〇・六〇〇
				二、六一九・三三八〇				二、六一九・三三八〇	七、二九四・四〇〇
									二、七八

新 概	古 (既成 茶園)					
	秋	夏	春	冬	秋	夏
茶	茶	茶	茶	茶	茶	茶
四二三・二四〇	五八七・九四〇	六一三・五八〇		一二二・二二〇	三九四・三九〇	五二九・五四〇
包 烏 紅 包 烏 紅 包 烏	種 龍 種 龍 種 龍	種 龍 種 龍 種 龍	種 龍 種 龍 種 龍	種 龍 種 龍 種 龍	種 龍 種 龍 種 龍	種 龍 種 龍 種 龍
茶 茶 茶 茶 茶 茶	茶 茶 茶 茶 茶 茶	茶 茶 茶 茶 茶 茶	茶 茶 茶 茶 茶 茶	茶 茶 茶 茶 茶 茶	茶 茶 茶 茶 茶 茶	茶 茶 茶 茶 茶 茶
四〇三・五八〇	二八・一二〇	五五九・八二〇	二・四〇〇	二・二二〇	三五〇・〇〇〇	七二・二三〇
〇・六二〇	四〇三・五八〇	二八・一二〇	一、二一四・五〇〇	一、〇〇〇	三、八三九〇	四、五七三・一〇〇
〇・一七〇	一、四〇九	七、九五〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、二八・七三〇
二、七四	二、八三	二、八三	二、七五	二、四〇	二、六九	二、八一

項目	區名	摘採期間	同摘數採	一萬權當收葉量				製茶歩合				對心種ニ 量比較	樹齡	
				春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春	夏	秋			冬
青心種	自五月廿七日	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	七年生外
白毛猴種	自四月廿五日	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	四、五、六年生
白心種	自四月廿七日	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	同
紅心種	自四月廿六日	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	同
大有種	自四月廿六日	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	同
枝蘭種	自四月廿三日	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	同
黃柑種	自四月廿一日	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	同
宇治種	自四月廿一日	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	同
埔心種	自四月廿四日	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	同
不知春種	自四月十四日	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	同
烏金種	自五月廿七日	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	同
時茶種	自四月廿五日	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	同
毛仔種	自五月廿九日	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	同
貓耳種	自五月廿六日	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	同
漢口種	自四月十七日	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	同
印度種	自四月十七日	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	同
福州種	自四月廿六日	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	同
香圓種	自四月廿五日	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	同

一六

七年生中收量最モ多キハ技蘭種ノ五千七百五十九斤ニシテ白毛猴、青心、大有、黃柑種等之ニ次キ
 六年生ニアリテハ印度種ノ三千六百十斤ヲ最トシ漢口、埔心、宇治種等ノ順ヲ示シ五年生ニテハ烏
 金種ノ三千四斤ヲ第一トシ四年生ニテハ毛仔種最モ多カリキ
 尙ホ全體ニ於ケル收量第一位ハ技蘭種ニシテ標準區タル青心種百ニ對スル指數實ニ一六九ヲ示シ印
 度、白毛猴、漢口、青心、埔心、宇治、大有、黃柑等順次之ニ次キ景モ不良ナルハ福州、時茶兩種
 ニシテ青心種收量一〇〇ニ對スル指數福州種六十八、時茶種四十二ニ過キサリキ
 製茶歩合最モ良好ナルハ福州種ノ二割八分一厘ニシテ漢口種ノ二割七分六厘、毛仔、貓耳兩種ノ二
 割七分四厘、烏金種ノ二割七分三厘等之ニ次キ不良ナルハ紅心種ノ二割五分七厘、埔心種ノ二割五
 分五厘ナリキ
 尙ホ春茶摘採開始最モ早キハ不知春種ノ四月十四日ニシテ印度種同月十七日紅心、技蘭、宇治、時
 茶種ノ同月二十一日之ニ次キ以下香圓、白毛猴、白心、大有、漢口、黃柑等ノ順ヲ示シ最モ遅キハ
 青心、貓耳、烏金ノ五月七日ナリキ
 前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	年	大正四年ニ對スル増減					收量順位
		次	大正元年	大正二年	大正三年	大正四年	
增減量	割	合	元年	二年	三年	四年	五年

一七

品名	青心種	白毛猴種	白心種	紅心種	大有種	枝蘭種	黃柑種	宇治種	埔心種	不知春種	烏金種	時茶種	毛仔種	貓耳種	漢口種	印州種	羅州種
形状	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
色澤	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
水色	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
香味	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
計	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
形状	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
色澤	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
水色	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
香味	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
計	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
形状	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
色澤	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
水色	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
香味	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
計	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
平均	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
品質順位	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115

備考 △印ハ前年ニ對スル減收ヲ示ス

前年ニ對シ增收ヲ示セルハ青心、白毛猴、白心、技蘭、宇治、埔心、烏金、時茶、毛仔、漢口、印度、福州ノ十二種ニシテ增收最モ多キハ印度種及技蘭種トシ增收割合ハ印度時茶技蘭等ノ順ニシテ減收最モ多

キハ大有、紅心、黃柑、不知春等ナリキ尙右表ニヨル時ハ樹勢早ク衰弱スルト否ラサル種類トアルヲ知ル可ク七年生中ニ於テ白心、紅心、黃柑等ハ前者青心、白毛猴兩種ハ後者ニ屬シ技蘭種ハ初メヨリ成育良好ニシテ且ツ樹勢永ク持續スルカ如シ製茶審査ノ成績ハ左ノ如シ

品名	青心種	白毛猴種	白心種	紅心種	大有種	枝蘭種	黃柑種	宇治種	埔心種	不知春種	烏金種
形状	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
色澤	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
水色	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
香味	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
計	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
形状	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
色澤	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
水色	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
香味	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
計	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
形状	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
色澤	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
水色	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
香味	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
計	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
平均	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115
品質順位	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115

時茶種	毛仔種	貓耳種	漢口種	印州種	福州種
199	190	191	180	180	190
190	185	195	195	195	195
195	190	200	200	200	200
200	195	205	205	205	205
205	200	210	210	210	210
210	205	215	215	215	215
215	210	220	220	220	220
220	215	225	225	225	225
225	220	230	230	230	230
230	225	235	235	235	235
235	230	240	240	240	240
240	235	245	245	245	245
245	240	250	250	250	250
250	245	255	255	255	255
255	250	260	260	260	260
260	255	265	265	265	265
265	260	270	270	270	270
270	265	275	275	275	275
275	270	280	280	280	280
280	275	285	285	285	285
285	280	290	290	290	290
290	285	295	295	295	295
295	290	300	300	300	300
300	295	305	305	305	305
305	300	310	310	310	310
310	305	315	315	315	315
315	310	320	320	320	320
320	315	325	325	325	325
325	320	330	330	330	330
330	325	335	335	335	335
335	330	340	340	340	340
340	335	345	345	345	345
345	340	350	350	350	350
350	345	355	355	355	355
355	350	360	360	360	360
360	355	365	365	365	365
365	360	370	370	370	370
370	365	375	375	375	375
375	370	380	380	380	380
380	375	385	385	385	385
385	380	390	390	390	390
390	385	395	395	395	395
395	390	400	400	400	400
400	395	405	405	405	405
405	400	410	410	410	410
410	405	415	415	415	415
415	410	420	420	420	420
420	415	425	425	425	425
425	420	430	430	430	430
430	425	435	435	435	435
435	430	440	440	440	440
440	435	445	445	445	445
445	440	450	450	450	450
450	445	455	455	455	455
455	450	460	460	460	460
460	455	465	465	465	465
465	460	470	470	470	470
470	465	475	475	475	475
475	470	480	480	480	480
480	475	485	485	485	485
485	480	490	490	490	490
490	485	495	495	495	495
495	490	500	500	500	500

備考 審査定點形狀三〇、色澤二〇、水色二〇、香味三〇、計一〇〇

春茶ニテ形狀最モ良好ナルハ青心種及不知春種ノ二二點三分ニシテ白心、技蘭、黃柑種之ニ次キ宇治種最モ不良ニ色澤ニ於テハ黃柑種ノ一七點四分ヲ最高トシテ白心、技蘭、不知春、青心等ノ順ヲ示シ最モ不良ナルハ宇治、時茶、福州ノ三種ニシテ水色ハ白毛、埔心兩種最モ濃厚ニ香味ハ青心、白心烏金、不知春、白毛猴種等優秀ニシテ宇治、埔心、福州ノ三種最モ劣レリ

夏茶ニ於テ形狀最高點ヲ示セルハ大有種ニシテ黃柑、白心、烏金、青心、不知春等順次之ニ次キ色澤ハ白心種ノ一八點ヲ最良トシ技蘭、黃柑、白毛猴、青心ノ三種順次相次キ水色ハ黃柑、紅心、埔心ノ三種優リ香味ニ於テハ青心種ノ二四點最モ優越シ黃柑、白心、白毛猴等ノ順ヲ示シ漢口、印度ノ兩種最モ不良ナルヲ示セリ

秋茶ハ形狀色澤、水色、香味何レモ不良ニシテ就中形狀ニ於テ著シク最高點タル白毛猴種ニシテ僅ニ一四點ニシテ漢口、烏金、宇治種等ノ如キ實ニ五六點ニ過キサリキ尙ホ色澤ニ於テハ白毛猴、福州白心種、水色ニ於テハ白毛猴、白心、紅心、黃柑種等良好ニシテ香味ニ於テハ白毛猴種ヲ第一トシ福州種之ニ次キ青心、埔心種等次テ良好ナリキ

次キニ平均點數ニ就テ見ルニ形狀最モ優レルハ不知春種ノ一七點九分ニシテ大有種ノ一七點三分、白毛猴ノ一七點二分、黃柑種ノ一七點等之ニ次キ最モ不良ナルハ漢口種ノ一三點八分、宇治種ノ一三點二分ニシテ色澤ニ於テハ白毛猴種ノ一五點八分、白心種ノ一五點五分、黃柑種ノ一五點四分等良好ニシテ漢口種ノ一二點八分、烏金種ノ一三點五分最モ劣リ水色最モ濃厚鮮明ナルハ白心種ニシテ紅心、黃柑、白毛猴種等順次之ニ次キ香味ニ於テハ青心、白毛猴ノ兩種最モ優良ニシテ黃柑、白心、技蘭、不知春、大有等之ニ次キ宇治、漢口、印度ノ三種最モ劣リ合計點數ニ於テハ白毛猴種ノ六八點一分最高點ニシテ黃柑、白心、不知春、青心種等ノ順ヲ示シ漢口、印度、宇治、烏金ノ四種低點ナリキ

漢口、印度、宇治種ノ品質不良ナルハ實播ニヨルモノナルカ故ニ其茶權ノ個性不同ニシテ茶芽ノ性質ヲ異ニシ且ツ發芽不整一ニシテ一區ヲ通シ適當ナル摘採期ニ摘採スルコト全ク不可能ナルカ故ニ其間ニ硬化スルモノヲ生シ形狀不揃ヒトナリ從ツテ色澤水色香味等ニ惡響ヲ及ボスモノ、如シ

評價 大稻埕茶館ニ於ケル各品種ノ評價平均左ノ如シ

區名	季別		全平均	備考
	春	夏		
青心種	二九・六七〇	二四・五〇〇	二七・六五〇	平均評價ハ茶季別製茶量ニヨリ算出セリ
白毛猴種	二八・六八〇	三八・三三〇	三六・八一〇	
白心種	二四・六二〇	二六・三三〇	二五・七一一	
紅心種	二四・六二〇	二八・八三〇	二五・四六〇	
大有種	一九・七一〇	二八・八三〇	二七・一二〇	
枝蘭種	二一・九八〇	二二・五〇〇	二三・四〇〇	
黃柑種	二三・一九〇	二七・一六〇	二六・四一〇	
字治種	一八・六一〇	一八・五〇〇	一九・四三〇	
香圓種	二四・〇五〇	二二・五〇〇	二二・二七五	
埔心種	一八・七五〇	二一・〇〇〇	二一・三六〇	
不知春種	二三・六五〇	二一・三三〇	二六・〇一〇	
烏金種	二四・六二〇	二九・一六〇	二五・六八〇	
時茶種	二〇・一〇〇	二一・〇〇〇	二四・六五〇	
毛仔種	二三・八九〇	二三・五〇〇	二四・三二〇	
貓耳種	二五・八八〇	二二・三三〇	二四・一五〇	
漢口種	一九・八一〇	二〇・〇〇〇	二〇・八二〇	
印州種	二二・二八〇	一九・五〇〇	二一・九二〇	
福州種				

評價最モ高キハ白毛猴種ノ三十六圓八十一錢ニシテ青心種ノ二十七圓六十五錢、大有種ノ二十七圓

十二錢、黃柏種ノ二十六圓四十一錢、白心種ノ二十五圓七十一錢等之ニ次キ最低キハ字治種ノ十九圓四十三錢ニシテ印度、埔心、福州等次テ不良ナルヲ認ムヘシ尙ホ七月中各品種ニ付キ紅茶ヲ試製セリ其製品ノ審査成績ハ左ノ如シ

項目	青心		白毛猴		白心		紅心		大有		枝蘭		黃柑		字治		埔心		貓耳		烏金		毛仔		漢口		印度		福州	
	形	色	水	香	味	色	味	色	味	色	味	色	味	色	味	色	味	色	味	色	味	色	味	色	味	色	味	色	味	
計	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	

形狀優美ナルハ大有、黃柑ノ兩種ニシテ青心、白心、貓耳等之ニ次キ色澤ハ白心種最モ鮮麗ニシテ大有、枝蘭、黃柑等又良好ニ水色ハ漢口種最モ濃厚ニ香味ハ白心種優秀ニシテ黃柑、漢口、白毛猴種之ニ次キ合計點數ニ於テハ白心種ノ七十八點ヲ最高點トシ以下黃柑、漢口、毛仔等ノ順ヲ示シ最モ不良ナルハ烏金種ニシテ紅心、字治、印度ノ三種モ亦不良ナリキ烏金種ノ著シク劣惡ナルハ幼芽赤壁蝨ノ加害ヲ受ケタルニ因ルカ如シ

第二節 肥料效果比較試驗

目的 茶樹一櫛窒素三々ヲ給スルモノトシテ各種肥料ノ效果ヲ比較スルニアリ

尙ホ磷酸ハ三、〇匁、加里二、〇匁トス

方法 中耕除草ハ一箇年四回ニシテ肥料ハ一月中ニ施セリ

其成績ハ左ノ如シ

區名	項目	一櫛究施肥量	摘採期間	回摘採數	一萬櫛當收葉量				製葉歩合	無肥ニ對スル收量比較	
					春茶	夏茶	秋茶	冬茶			
第一區	大豆粕	四六四	自五月五日	三	一、八〇八	一、三五九	一、三五九	四、九三三	二、五八〇	二、七〇〇	一四七
第二區	過磷酸石灰	一、五五五	自五月廿三日	三	一、七三七	一、七三七	一、三三九	四、八四四	二、五八〇	二、七〇〇	一四七
第三區	過磷酸石灰	三、四四五	同上	三	一、八五三	一、八五三	一、三三九	四、八四四	二、五八〇	二、七〇〇	一四七
第四區	過磷酸石灰	六、三三三	同上	三	一、八五三	一、八五三	一、三三九	四、八四四	二、五八〇	二、七〇〇	一四七
第五區	無肥	七、一	自五月九日	三	一、三三三	一、三三三	一、三三三	三、九七三	二、五八〇	二、七〇〇	一四七
第六區	過磷酸石灰	七、三	自五月廿四日	三	一、三三三	一、三三三	一、三三三	三、九七三	二、五八〇	二、七〇〇	一四七
第七區	過磷酸石灰	七、一	自五月九日	三	一、三三三	一、三三三	一、三三三	三、九七三	二、五八〇	二、七〇〇	一四七
第八區	大豆粕	四六四	自五月廿四日	三	一、三三三	一、三三三	一、三三三	三、九七三	二、五八〇	二、七〇〇	一四七

收量最モ多キハ第三區ニシテ無肥ニ對スル増收割合五割二分ニ達シ之ニ次クハ第六區ノ五割、第一區ノ四割七分、第二區ノ四割四分等ニシテ第七區最モ不成績ヲ示セリ

前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	年次	無肥ニ對スル收量比較		備考
		大正四年	大正五年	
第一區	大豆粕	二、七四〇	四、九五三	一二一
第二區	過磷酸石灰	三、一〇三	四、八四四	一三七
第三區	過磷酸石灰	三、三三五	五、一二九	一四三
第四區	過磷酸石灰	二、四七五	三、九七六	一〇九
第五區	過磷酸石灰	二、二六八	三、三六六	一〇〇
第六區	過磷酸石灰	三、〇一五	五、〇四七	一三三
第七區	過磷酸石灰	二、四一四	三、五一一	一〇六
第八區	大豆粕	二、六八一	四、二五〇	一一八
第九區	堆肥	三、五〇〇	四、九三三	一二一

第十區	三〇三二	四、五〇二	一三四	一三四
第十一區	一	三、八二二	一	一一四
第十二區	一	四、〇四一	一	二〇

二六

昨年ニ比スレハ何レモ增收ニシテ且ツ無肥區ニ對スル增收割合一般ニ増進セルヲ認ムヘシ
製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	春茶			夏茶			秋茶			平均		
	計	形状	色澤	計	形状	色澤	計	形状	色澤	計	形状	色澤
第一區	六八〇	二〇〇	一〇〇	七〇〇	二〇〇	一〇〇	九〇〇	二〇〇	一〇〇	五〇〇	二〇〇	一〇〇
第二區	六八〇	二〇〇	一〇〇	七〇〇	二〇〇	一〇〇	九〇〇	二〇〇	一〇〇	五〇〇	二〇〇	一〇〇
第三區	六八〇	二〇〇	一〇〇	七〇〇	二〇〇	一〇〇	九〇〇	二〇〇	一〇〇	五〇〇	二〇〇	一〇〇
第四區	六八〇	二〇〇	一〇〇	七〇〇	二〇〇	一〇〇	九〇〇	二〇〇	一〇〇	五〇〇	二〇〇	一〇〇
第五區	六八〇	二〇〇	一〇〇	七〇〇	二〇〇	一〇〇	九〇〇	二〇〇	一〇〇	五〇〇	二〇〇	一〇〇
第六區	六八〇	二〇〇	一〇〇	七〇〇	二〇〇	一〇〇	九〇〇	二〇〇	一〇〇	五〇〇	二〇〇	一〇〇
第七區	六八〇	二〇〇	一〇〇	七〇〇	二〇〇	一〇〇	九〇〇	二〇〇	一〇〇	五〇〇	二〇〇	一〇〇
第八區	六八〇	二〇〇	一〇〇	七〇〇	二〇〇	一〇〇	九〇〇	二〇〇	一〇〇	五〇〇	二〇〇	一〇〇
第九區	六八〇	二〇〇	一〇〇	七〇〇	二〇〇	一〇〇	九〇〇	二〇〇	一〇〇	五〇〇	二〇〇	一〇〇
第十區	六八〇	二〇〇	一〇〇	七〇〇	二〇〇	一〇〇	九〇〇	二〇〇	一〇〇	五〇〇	二〇〇	一〇〇
第十一區	六八〇	二〇〇	一〇〇	七〇〇	二〇〇	一〇〇	九〇〇	二〇〇	一〇〇	五〇〇	二〇〇	一〇〇
第十二區	六八〇	二〇〇	一〇〇	七〇〇	二〇〇	一〇〇	九〇〇	二〇〇	一〇〇	五〇〇	二〇〇	一〇〇

春茶ニ於テ形状最モ良好ナルハ第四區ニシテ色澤ニ於テハ第七區ノ十五點八ヲ最高トシ水色ハ第十區ノ十五點二分最モ濃厚ニ香味ハ第四區優良ナリキ
夏茶ニ於テハ形状ハ第六區、色澤ハ第十區、水色ハ第十一區、香味ハ第七區最高點ヲ示シ秋茶ニ於テハ形状ハ第二區、色澤ハ第七區及第九區、水色ハ第二區及第九區、香味ハ第二區優良ナリキ而シテ更ニ平均點數ニ就テ見ルニ形状ハ第二區ノ十七點五分ヲ第一位トシ第六區、第十區之ニ次キ色澤ハ第七區最モ美麗ニシテ第九區、第十區之ニ次キ最モ不良ナルハ第一區ノ十四點七トシ水色ハ第二區、第八區、第十區ヲ優レリトシ香味ハ第七區最モ優秀ニシテ以下第四區、第二區、第六區等ノ順ヲ示シ最モ劣惡ナルハ第十一區ナリキ斯クテ合計點數ニ於テ最高點ヲ示セルハ第二區ニシテ第七區第六區之ニ次キ最低點ハ第十二區ノ六十四點一分ナリキ

第三節 施肥期試驗

目的 施肥期ニヨリ其效果同シカラサル可キヲ以テ施肥ノ好期ヲ見出サントス
方法 一般手入ハ普通トス施行方法ハ左ノ如シ

區名	施肥期	施肥月日	備考
第一區			
第二區			
第三區			
第四區			
第五區			
第六區			
第七區			
第八區			
第九區			
第十區			
第十一區			
第十二區			

第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	第七區
一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月
中旬	下旬	下旬	下旬	下旬	下旬	下旬
一月廿七日	二月三十日	三月十五日	四月十五日	五月二十七日	六月三十日	七月十七日
施肥遲レタルハ春茶終了遲レタルニヨル						

收穫成績左ノ如シ

區名	一萬當肥量	摘採期間	摘採回数	一萬當收穫量				製茶歩合				第一區ニ對スル比較	
				春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春	夏	秋		冬
第一區 大豆	四八	自五月八日	一三	一、三三九	一、〇〇八	一、〇〇六	—	四七五	二七三	二九七	二八三	—	一〇〇
第二區 過燐石灰	三三	自五月九日	一三	一、三二九	一、〇〇八	一、〇〇六	—	四七五	二七三	二九七	二八三	—	一〇〇
第三區 硫酸加里	三七	自五月廿六日	一三	一、三二九	一、〇〇八	一、〇〇六	—	四七五	二七三	二九七	二八三	—	一〇〇
第四區 同		自五月九日	一三	一、三二九	一、〇〇八	一、〇〇六	—	四七五	二七三	二九七	二八三	—	一〇〇
第五區 同		自五月廿六日	一三	一、三二九	一、〇〇八	一、〇〇六	—	四七五	二七三	二九七	二八三	—	一〇〇
第六區 同		自五月廿六日	一三	一、三二九	一、〇〇八	一、〇〇六	—	四七五	二七三	二九七	二八三	—	一〇〇
第七區 同		自五月廿六日	一三	一、三二九	一、〇〇八	一、〇〇六	—	四七五	二七三	二九七	二八三	—	一〇〇

右成績表ニヨレハ第六區(春秋)最モ良成績ニシテ第一區(冬季)第七區(冬夏)第三區(夏茶摘採後)等ノ順ニシテ第二區(春茶摘採後)最モ不良ナリキ第二區、第四區ノ成績不良ニシテ第六區ノ成績良好ナルハ稍安當ヲ缺クノ感ナキニアラサルモ試験開始後日尚ホ淺キヲ以テ更ニ試験ヲ重ネテ報告スヘシ

尙右收葉量ノ茶季別收穫割合ヲ示セハ左ノ如シ

區名	茶季別				計
	春	夏	秋	計	
第一區	三八・七	三八・〇	二二・三	一〇〇・〇	一〇〇・〇
第二區	三二・〇	四〇・〇	二八・〇	一〇〇・〇	一〇〇・〇
第三區	三一・六	三八・一	三〇・三	一〇〇・〇	一〇〇・〇
第四區	三七・〇	三六・四	二六・六	一〇〇・〇	一〇〇・〇
第五區	三二・一	四三・〇	二四・九	一〇〇・〇	一〇〇・〇
第六區	四二・九	三五・二	二一・九	一〇〇・〇	一〇〇・〇
第七區	三一・一	四二・三	二六・六	一〇〇・〇	一〇〇・〇

春茶收量割合最モ多キハ第六區(春秋)ニシテ第一區(冬)第四區(秋季摘採後)之ニ次キ夏茶ニ於テハ第五區(冬季三分ノ二)第七區(冬夏)第二區(春茶摘採後)第三區(夏茶摘採後)等ノ順ヲ示シ秋茶割合ハ第三區(夏茶摘採後)最モ多ク第二區(春茶摘採後)第七區(冬夏)第四區(秋茶摘採後)等之ニ次ク成績

ヲ顯セリ

前年トノ收量對照ハ左ノ如シ

區名	年次	第一區ニ對スル收量比較	
		大正四年	大正五年
第一區	區	三、一〇二斤	四、七五三斤
第二區	區	二、七〇四	三、七二〇
第三區	區	二、〇三八	二、八四七
第四區	區	一、八二五	二、九三八
第五區	區	一、九五〇	二、七四〇
第六區	區	二、五三二	五、一三七
第七區	區	二、五三七	三、〇七八
			第一區ニ對スル收量比較
			大正四年
			大正五年
			平均
			一〇〇斤
			八七
			六六
			五九
			六三
			八二
			八二
			一〇八
			六五

昨年ニ比シ何レモ增收ニシテ一回施用ノモノハ昨年ノ第一區ニ對スル收量割合ト大同小異ナレトモ
 二回分施用ノモノニアリテハ變化稍大ナルモノアリ更ニ試驗ヲ重ネテ報告スヘシ
 製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	春茶		夏茶		秋茶		平均	
		形状	色澤	形状	色澤	形状	色澤	形状	色澤
		計	計	計	計	計	計	計	計

區名	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	第七區
形状	198	175	185	190	180	170	185
色澤	150	145	155	150	140	135	145
香味	160	155	165	160	150	145	155
計	513	475	505	490	470	450	485
形状	185	170	180	185	175	165	180
色澤	140	135	145	140	130	125	135
香味	150	145	155	150	140	135	145
計	475	450	480	475	445	425	475
形状	175	165	175	180	170	160	175
色澤	135	130	140	135	125	120	135
香味	145	140	150	145	135	130	145
計	455	435	465	460	430	410	455
形状	165	155	165	170	160	150	165
色澤	125	120	130	125	115	110	125
香味	135	130	140	135	125	120	135
計	435	415	445	440	410	390	435
形状	155	145	155	160	150	140	155
色澤	115	110	120	115	105	100	115
香味	125	120	130	125	115	110	125
計	415	395	425	420	390	370	415
形状	145	135	145	150	140	130	145
色澤	105	100	110	105	95	90	105
香味	115	110	120	115	105	100	115
計	395	375	405	400	370	350	395
形状	135	125	135	140	130	120	135
色澤	95	90	100	95	85	80	95
香味	105	100	110	105	95	90	105
計	375	355	385	380	350	330	375

春茶形状最モ良好ナルハ第二區ニシテ色澤ハ第三區、第六區水色ハ第一區、香味ハ第二區及第五區
 優秀ニシテ合計點數ニ於テハ第二區最高點ニシテ第四區最低ヲ示セリ
 夏秋茶 夏茶ニ於テ形状最モ良好ナルハ第四區ノ十八點九分ニシテ色澤ハ第四區ノ劣レル外大差ナ
 ク水色ハ第五區濃厚ニ香味ハ第一區最高點ニシテ合計點數ニ於テハ第一區ノ七十五點六分最高ク秋
 茶ニ於テハ形状色澤ハ第六區、水色ハ第三區、香味ハ第四區及第七區最高點ニシテ合計點數ニテハ
 第六區第一位ニシテ第五區最下位ナリキ
 平均ニテ形状最モ優レルハ第六區ノ十七點一分ニシテ色澤モ同區良好ニ水色ハ第三區ヲ第一トシ香
 味ハ第二區優良ニシテ合計點數ニ於テハ第二區最モ高ク第六區之ニ次キ第五區最低點ナリキ

第四節 各季施肥期試驗

目的 冬季ニ於ケル適當ナル施肥期ヲ見出サントス
 方法 一般手入ハ普通ニシテ施肥期左ノ如シ

區	番	施肥期	施肥月日
第一區		十二月	十二月二十日
第二區		一月	一月二十二日
第三區		二月	二月二十一日
第四區		三月	三月二十日

本試驗ノ成績左ノ如シ

區名	項目	一萬當施肥量	摘採期間	同摘採數	製茶歩合				第二區ニ對スル收量比較	
					春茶	夏茶	秋茶	冬茶		計
第一區 大豆粕 過燐石灰 硫酸加里	上	四六四 一三三 三七	自五月四日 至五月廿六日	一二	春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	九二
					一六四	一六三	一七〇	一七〇	一六六	一六六
					一三三	一三三	一三三	一三三	一三三	一三三
					一三三	一三三	一三三	一三三	一三三	一三三
第二區 同	上	同	自五月廿五日 至五月廿六日	一一	春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	一〇〇
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
第三區 同	上	同	自五月廿五日 至五月廿六日	一一	春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	一〇〇
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
第四區 同	上	同	自五月廿五日 至五月廿六日	一一	春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	一〇〇
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三

右成績表ニテハ第三區(二月施用)收量最モ多クシテ第一區、第一區之ニ次キ第四區最不成績ナリキ

製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	一萬當施肥量	摘採期間	同摘採數	製茶歩合				第二區ニ對スル收量比較	
					春茶	夏茶	秋茶	冬茶		計
第一區	計	一〇〇	自五月四日 至五月廿六日	一二	春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	九二
					一六四	一六三	一七〇	一七〇	一六六	一六六
					一三三	一三三	一三三	一三三	一三三	一三三
					一三三	一三三	一三三	一三三	一三三	一三三
第二區	計	同	自五月廿五日 至五月廿六日	一一	春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	一〇〇
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
第三區	計	同	自五月廿五日 至五月廿六日	一一	春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	一〇〇
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
第四區	計	同	自五月廿五日 至五月廿六日	一一	春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	一〇〇
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三

合計點數ニ就テ見ルニ冬季ヲ通シテ第四區最高點ヲ示シ平均ニ於テモ香味ヲ除ク外何レモ第四區高點ニシテ合計點數六十五點七分ニ達シ他ノ三區ハ何レモ一、二分ノ差ニ過キサリキ

第五節 大豆粕單用試驗

目的 茶樹一櫬ニ付キ大豆粕二十匁ヲ單用シテ其效果ヲ知ラントス
 方法 施肥三區無肥二區トシ之ヲ平均スルコト、セリ一般手入ハ普通トス
 本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	一萬當施肥量	摘採期間	同摘採數	製茶歩合				無肥ニ對スル收量比較	
					春茶	夏茶	秋茶	冬茶		計
第一區	計	一〇〇	自五月四日 至五月廿六日	一二	春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	九二
					一六四	一六三	一七〇	一七〇	一六六	一六六
					一三三	一三三	一三三	一三三	一三三	一三三
					一三三	一三三	一三三	一三三	一三三	一三三
第二區	計	同	自五月廿五日 至五月廿六日	一一	春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	一〇〇
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
第三區	計	同	自五月廿五日 至五月廿六日	一一	春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	一〇〇
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
第四區	計	同	自五月廿五日 至五月廿六日	一一	春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	一〇〇
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三
					一八三	一八三	一八三	一八三	一八三	一八三

區名	年次					無肥平均ニ對スル收量比較
	大正二年	大正三年	大正四年	大正五年	無肥平均ニ對スル收量比較	
第一區 大豆粕	200	自五月廿四日至五月廿六日	517.8	518.0	518.0	100
第二區 無肥	200	自五月廿六日至五月廿八日	379.2	373.6	373.6	100
第三區 大豆粕	200	自五月廿六日至五月廿八日	1101.2	1178.8	1178.8	100
第四區 無肥	200	自五月廿六日至五月廿八日	1011.2	1088.8	1088.8	100
第五區 大豆粕	200	自五月廿六日至五月廿八日	1168.2	1245.8	1245.8	100
施肥平均 大豆粕	200	同上	1101.2	1178.8	1178.8	100
無肥平均 無肥	200	自五月廿六日至五月廿八日	1000.0	1000.0	1000.0	100

施肥平均ハ無肥平均ニ比シ春茶四割一分、夏茶六割九分、秋茶三割七分ノ增收ニシテ平均割合四割七分ニ當レリ尙ホ施肥セシモノハ否ラサルモノニ比シ發芽稍早キヲ知ルヘシ
右收量ヲ前年ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	年次					無肥平均ニ對スル收量比較
	大正二年	大正三年	大正四年	大正五年	無肥平均ニ對スル收量比較	
第一區	496.7	517.8	518.0	518.0	100	
第二區	446.7	379.2	373.6	373.6	100	
第三區	511.1	525.8	529.9	529.9	100	
第四區	460.0	431.6	433.8	433.8	100	
第五區	533.3	484.8	539.1	568.1	100	
施肥平均	517.0	510.1	555.0	580.3	100	
無肥平均	453.3	405.4	372.8	393.3	100	

昨年ニ比シ施肥平均ハ二百五十二斤、無肥平均ハ二百五斤ノ增收ナリシモ施肥ノ無肥ニ對スル增收割合ハ却ツテ一分ヲ減セリ

第六節 大豆粕用量試驗

目的 大豆粕用量ト收量トノ關係ヲ明カニシ最モ有利ナル施用量ヲ見出サントス
施行方法左ノ如シ

區名	一擔當肥料用量	摘	要
第一區	無 肥	一回施用	施肥期 冬季
第二區	大豆粕 一〇匁	同	同
第三區	同	同	同
第四區	同	同	同
第五區	同	同	同
第六區	同	同	同
第七區	同	同	同
第八區	同	同	同
第九區	同	二分分施	施肥期 冬季及摘採後
第十區	同	同	同

本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	一擔當施肥量	摘採期間	同摘數採	一萬擔當收葉量					無肥ニ對スル收量比較
					春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	
第一區	第一區	無 肥	同	同	同	同	同	同	同	100
第二區	第二區	大豆粕 一〇匁	同	同	同	同	同	同	同	100
第三區	第三區	同	同	同	同	同	同	同	同	100
第四區	第四區	同	同	同	同	同	同	同	同	100
第五區	第五區	同	同	同	同	同	同	同	同	100
第六區	第六區	同	同	同	同	同	同	同	同	100
第七區	第七區	同	同	同	同	同	同	同	同	100
第八區	第八區	同	同	同	同	同	同	同	同	100
第九區	第九區	同	同	同	同	同	同	同	同	100
第十區	第十區	同	同	同	同	同	同	同	同	100

第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	第七區	第八區	第九區	第十區
無肥	大豆粕	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇
自五月十日	同	同	同	同	同	同	同	同	同
111	111	111	111	111	111	111	111	111	111
35.8	37.4	37.1	36.0	36.2	36.1	36.4	36.2	36.1	36.1
10.4	10.4	10.4	10.4	10.4	10.4	10.4	10.4	10.4	10.4
11.2	10.6	10.6	10.5	10.5	10.5	10.5	10.5	10.5	10.5
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
7.3	7.4	7.4	7.3	7.3	7.3	7.3	7.3	7.3	7.3
100	110	114	114	110	110	110	110	110	110

今右表ニヨリ大豆粕施用量ト茶葉收量ヲ對照スルニ第五區(大豆粕四〇々)ヲ除ク外第七區迄漸次其ノ無肥ニ對スル増收割合ヲ増進セリ然ルニ第八區ニ至リ却ツテ收量ヲ減シ第九區(大豆粕六〇々二回分施)ハ最モ收量多クシテ一萬糧當收量八千五百四十斤ニ達シ二回分施ノ效果多キヲ示セルモ第十區(大豆粕七〇々二回分施)ハ一回施用タル第八區ヨリ收量少カリキ若シ第八區カ第七區ニ比シ收量ヲ減セル肥料濃度ノ影響トスレハ第八區ニ比シ第十區ハ收量増加スヘキ筈ナレトモ前述セシカ如ク却ツテ收量少キハ他ノ原因ヨリ來ルモノ、如シ

要スルニ本試驗ハ試驗開始ノ初年ニ屬スルカ故ニ成績自ラ顯然タラサル可キモノアルヲ以テ更ニ試驗ヲ重ネテ報告スヘシ

尙ホ試ミニ無肥ニ對スル各區ノ大豆粕十々宛ニ對スル増收量ヲ示セハ左ノ如シ

區名	大豆粕十々宛ニ對スル増收量	區名	大豆粕十々宛ニ對スル増收量
第一區	五二七斤	第六區	四〇一斤
第二區	六九八	第七區	四二一
第三區	六一〇	第八區	三三五
第四區	四二五	第九區	四八九
第五區		第十區	三〇四

肥料施用量ニ對スル増收量最モ多キハ第三區ニシテ第四區、第二區之ニ次キ以下第六區及第九區ノ例外アルモ施用量ヲ増加スルニ從ヒ次第二其増收率ヲ減スルカ如キヲ認ムヘシ

第七節 泥土加用試驗

目的 茶樹ニ池底ノ泥土ヲ施シ其效果ヲ知ラントス

方法 泥土ヲ採收セシ池ハ水淺ク水草茂生シ常ニ水牛ノ出入スル處ナリ其泥土ヲ前年十一月中掘上ケ置キタルモノヲ一月中施セリ中耕除草ハ一ヶ年四回トス

本試驗ノ收穫成績ハ左ノ如シ

區名	項目	一擔當施肥量	摘採期間	同摘採數	一萬擔當收葉量				製茶步合				無加用區ニ對スル收量比較	
					春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春	夏	秋		冬
每年加用	泥土	九.100	自五月四日至十月廿五日	17	110.3	111.8	110.4	110.4	432.9	110.0	117.5	117.5	117.5	110.0
隔年加用		九.100	同上	17	114.3	117.5	110.4	110.4	452.6	117.5	117.5	117.5	117.5	117.5
無加用			自五月六日至十月廿五日	17	114.3	117.5	110.4	110.4	432.9	110.0	117.5	117.5	117.5	110.0

備考 隔年加用區ハ本年ハ無加用ナリ

無加用區ニ比シ每年加用區十割三分隔年加用區ハ六割二分ノ多收ニシテ每年加用區ハ隔年加用區ニ比シ二割五分多カリキ製茶歩合留リハ無加用區最モ良好ニシテ隔年加用每年加用區ノ順ヲ示セリ
前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	年次	無加用ニ對スル收量比較				
		大正元年	大正二年	大正三年	大正四年	大正五年
每年加用		110.0	110.0	110.0	110.0	110.0
隔年加用		110.0	110.0	110.0	110.0	110.0
無加用		110.0	110.0	110.0	110.0	110.0

昨年ニ比シ每年加用區ハ四百二十九斤隔年加用區ハ七百六十三斤無加用區ハ百七十三斤ノ增收ニシ

テ無加用區ニ對スル收量割合ハ昨年ニ比シ每年加用區ハ四割隔年加用區ハ十九割ヲ増加セリ
製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	春茶		夏茶		秋茶		平均												
		形狀	色澤	水色	香味	計	形狀	色澤	水色	香味	計									
每年加用		1.90	1.54	1.57	1.70	6.71	1.85	1.70	1.55	7.30	10.0	11.1	14.0	11.3	5.18	1.58	1.49	1.57	1.77	6.42
隔年加用		1.92	1.55	1.57	1.68	6.71	1.80	1.68	1.55	7.19	9.3	11.0	14.7	13.4	5.09	1.55	1.47	1.53	1.77	6.32
無加用		1.83	1.52	1.50	1.60	6.45	1.77	1.68	1.55	7.03	9.5	11.5	14.8	13.8	5.09	1.53	1.48	1.51	1.77	6.19

每年加用區最モ優良ニシテ平均ニ於テ隔年加用區ニ比シ形狀三分、色澤二分、水色四分高ク香味ハ同點ニシテ合計數九分高ク無加用區ニ比スレハ形狀六分、色澤一分、水色六分、香味九分、計二點二分ノ高點ヲ示シ隔年加用區モ亦無加用區ニ比スレハ色澤ヲ除ク外ハ良好ニシテ合計點數ニ於テ一點三分高カリキ

第八節 過磷酸石灰單用試驗

目的 過磷酸石灰ヲ單用シ其用量ノ如何ニヨリ茶ノ收量及品質ニ及ホス影響ヲ知ラントス
方法 過磷酸石灰ノ用量ヲ左表ノ通りニシテ茶樹一擔ニ就テノ磷酸用量ハ第一區ハ二匁、第二區ハ

三夕、第三區四夕トセリ一般手入ハ普通トス
其ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	一權當施肥量	摘採期間	同摘採數	一萬權當收葉量				製茶歩合				無加用ニ對スル收量比較	
					春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春	夏	秋		冬
第一區	過燐酸石灰	二・一	自五月五日 至十一月廿日	一八	二五七九	一五二八	九二四	〇三六	五〇七	二五九	二七八	二七九	二七九	101
第二區	同	一・七	同	一八	二二八四	一六七六	一〇八一	〇四四	五〇五	二五二	二七九	二七九	二七九	101
第三區	同	二・三	同	一八	二二二二	一五八六	一〇〇六	〇七二	四九四	二四八	二七〇	二七九	二七九	101
第四區	無加用	同	同	一八	二一四三	一五二八	一〇八六	〇八九	四九三	二四九	二七〇	二七九	二七九	100

今右表ニヨリ無加用區ニ對スル各區ノ收量ヲ見ルニ殆ント肥效ニヨリ增收ヲ認ム可ラサルカ如シ尙
製品ノ審査成績ヲ見ンニ

區名	項目	春茶		夏茶		秋茶		平均	
		計	計	計	計	計	計	計	計
第一區	形狀色澤水色香味	七三三	七三三	七三三	七三三	七三三	七三三	七三三	七三三
第二區	形狀色澤水色香味	七二七	七二七	七二七	七二七	七二七	七二七	七二七	七二七
第三區	形狀色澤水色香味	七二八	七二八	七二八	七二八	七二八	七二八	七二八	七二八
第四區	形狀色澤水色香味	七二〇	七二〇	七二〇	七二〇	七二〇	七二〇	七二〇	七二〇

本試驗ハ未タ初年ニ屬スルカ故ニ其品質ニ及ホス影響判然タラサレトモ無加用第四區ハ加用セル各
區ニ比較スレハ主トシテ色澤及香味ニ於テ劣ルノ傾向アルカ如シ

第九節 中耕回數試驗

目的 中耕回數ノ多少カ茶葉收量及ヒ品質ニ及ホス影響ヲ知ラントス
方法 左ノ如シ

區名	中耕期	中耕回數	摘	要
第一區	冬季	一	一月中下旬耕耘	一月中下旬耕耘
第二區	春季	二	春茶摘採前及同摘採後	春茶摘採前及同摘採後
第三區	夏季	二	春茶摘採後及夏茶摘採後	春茶摘採後及夏茶摘採後
第四區	秋季	三	春茶摘採前同摘採後、夏茶摘採後	春茶摘採前同摘採後、夏茶摘採後
第五區	春夏秋	四	一月中下旬春茶摘採前及同後、夏茶摘採後	一月中下旬春茶摘採前及同後、夏茶摘採後
第六區	一箇年五回	五	七月上中旬春茶摘採前及後	七月上中旬春茶摘採前及後
第七區	一箇年六回	六	春茶摘採前及夏茶摘採後	春茶摘採前及夏茶摘採後
第八區	一箇年六回	六	七月上中旬春茶摘採前及同後	七月上中旬春茶摘採前及同後

本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	一擔當施肥量	摘採期間	同摘採數	一萬擔當收葉量				製茶歩合				第五區ニ對スル收量比較	
					春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春	夏	秋		冬
第一區	無肥		自五月五日 至十月廿六日	三	110.8	115.9	75.9	435.6	21.4	21.1	21.1	21.1	21.1	21.1
第二區	同		同上	三	114.1	111.6	83.3	419.0	21.7	21.8	21.9	21.8	21.8	21.8
第三區	同		同上	三	119.5	83.3	41.7	219.5	21.8	21.8	21.8	21.8	21.8	21.8
第四區	同		同上	三	113.8	115.9	117.4	447.1	21.5	21.5	21.5	21.5	21.5	21.5
第五區	同		自五月四日 至十月廿六日	三	113.8	115.9	117.4	447.1	21.5	21.5	21.5	21.5	21.5	21.5
第六區	同		自五月八日 至十月廿六日	三	113.8	115.9	117.4	447.1	21.5	21.5	21.5	21.5	21.5	21.5
第七區	同		同上	三	113.8	115.9	117.4	447.1	21.5	21.5	21.5	21.5	21.5	21.5
第八區	同		同上	三	113.8	115.9	117.4	447.1	21.5	21.5	21.5	21.5	21.5	21.5

備考 一ヶ年中耕除草ハ四回ヲ以テ普通トスルカ故ニ第五區ヲ標準トス

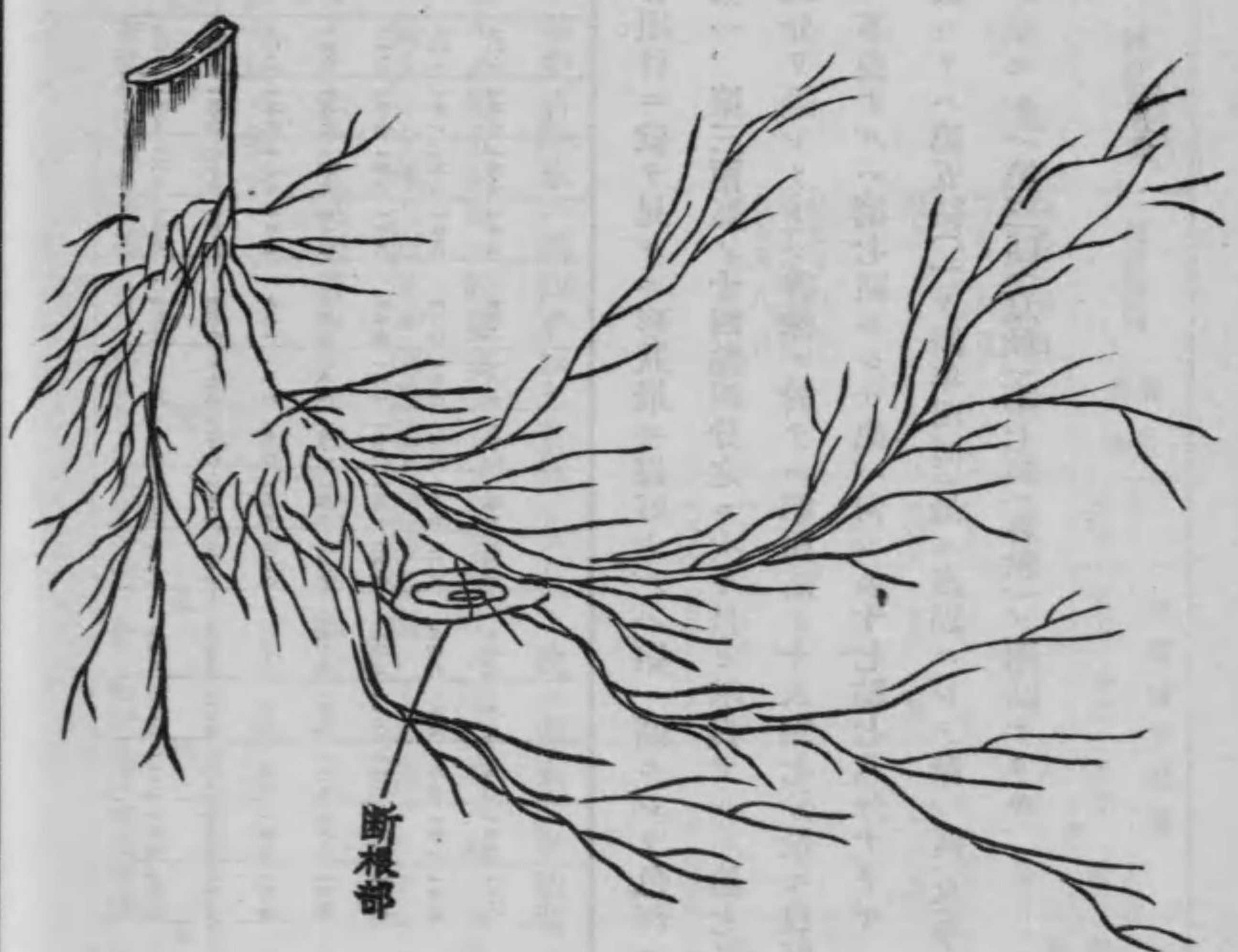
一ヶ年四回中耕セル第五區最モ收量多クシテ年五回ナル第六區ハ却ツテ收量少ク冬季一回ナル第一區ハ他ノ各區ニ優リ一ヶ年三回タル第四區成績最不良ナリキ然レトモコハ試験開始日尙淺キヲ以テ茶權等ノ關係モアリ未タ效果顯著ナラサルニ因ルカ如シ
製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	春茶		夏茶		秋茶		平		均
		形状	色澤	形状	色澤	形状	色澤	形状	色澤	
		計	計	計	計	計	計	計	計	計

區名	項目	春茶		夏茶		秋茶		平		均
		形状	色澤	形状	色澤	形状	色澤	形状	色澤	
第一區		110.9	114.8	111.1	114.7	111.1	114.7	111.1	114.7	111.1
第二區		110.9	115.0	111.5	116.6	111.1	114.7	111.1	114.7	111.1
第三區		110.5	115.3	111.7	117.7	111.1	114.7	111.1	114.7	111.1
第四區		119.5	115.0	117.7	121.0	111.1	114.7	111.1	114.7	111.1
第五區		111.1	115.0	114.8	118.8	111.1	114.7	111.1	114.7	111.1
第六區		110.9	115.1	115.7	119.8	111.1	114.7	111.1	114.7	111.1
第七區		110.9	115.0	115.5	119.5	111.1	114.7	111.1	114.7	111.1
第八區		110.9	115.0	115.5	119.5	111.1	114.7	111.1	114.7	111.1

今平均點數ノ各項目ニ就テ見ルニ形状最モ良好ナルハ第一區ニシテ色澤ニ於テハ第五區ノ十四點五分最高クシテ第一、第三兩區ノ十四點四分ニ次キ最モ不良ナルハ第七區トシ水色ニ於テ第一、第二區ノ十五點二分ヲ優レリトシ香味ニ於テハ第四區ノ十八點七分最モ良好ニシテ第五區ノ十八點六分ニ次キ最モ不良ナルハ第七區ニシテ他ハ何レモ十七點七八分ナリキ
斯クテ合計點數ニテハ第五區(一ヶ箇年四回)最モ高點ニシテ第一區(冬季)第四區(一ヶ年三回)之ニ次キ最モ劣點ヲ示セルハ第三區(夏秋)第七區(春秋)ノ兩區ナリキ

根斷 一年後之根發生狀態



第十節 斷根試驗

目的 茶樹ニ斷根法ヲ行ヒ其成育及收量ニ及ホス影響ヲ知ラントス
方法 左ノ如シ

區名	摘要
第一區	無肥片側斷根
第二區	無肥兩側斷根
第三區	施肥片側斷根
第四區	施肥兩側斷根
第五區	無肥無斷根

茶樹ノ片側(畦ニ沿ヘル方)チ凡八寸ノ深サニ掘リテ斷根シ覆土ス
右ト同方法ニテ兩側ヲ行フ
右ノ方法ニテ片側斷根シ大豆粕ヲ施シ覆土ス
右ノ方法ニテ兩側ヲ斷根シ大豆粕ヲ施シ覆土ス

右斷根大正五年一月中之ヲ行ヘリ而シテ斷根當時ニアリテハ樹勢稍衰弱ノ徵アリシカ一年後ニ於テ斷根セシ部處ニ就キテ新根ノ發生狀態ヲ調査セシニ圖ノ如ク一枝根ニ對シ一、二ノ小枝根ヲ生シ數多ノ鬚根ヲ叢生シ且ツ樹勢稍更新セララル如キ狀ヲ呈セリ
本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	一萬當施肥量	摘採期間	同摘採數	一萬當收葉量	第五區ニ對スル收量比較
第一區					
第二區					
第三區					
第四區					
第五區					

第一區	無肥	自五月六日 至十月廿六日	一六	一、八九七	八二〇	九三〇	三六三〇	八
第二區	同	同	一六	一、七五五	五六一	九二五	三二八六	七
第三區	大豆粕	同	一六	一、五五八	一〇八六	一、三三〇	三八五五	八
第四區	同	同	一六	一、五三五	一、四〇一	一、〇八一	四二八六	九
第五區	無肥	同	一六	一、三三八	一、三三四	一、一八八	四三六〇	一〇

無肥ニ於テハ兩側斷根ニ比シ片側斷根收量多ク施肥セルモノニアリテハ反對ノ成績ヲ示セリ而シテ無肥、無斷根ノ收量最モ多ク却ツテ斷根ハ不良ノ成績ヲ示セリ然レトモ之斷根ノ當年ニシテ斷根ノ當初ハ茶樹ノ勢力衰弱スヘキヲ以テ實際ノ成績ハ此後ニ俟タサル可ラサルカ故ニ更ニ試驗ヲ重ネテ報告スヘシ

第十一節 相思樹間作試驗

目的 相思樹ヲ茶園ニ間作シテ其枝葉ヲ綠肥トシテ茶園ニ鋤込ミ其ノ收量及品質ニ及ホス影響ヲ知ラントス

方法 相思樹ハ茶樹ノ二畦隔テニ株間三尺ノ距離ニ密植シタルモノニシテ大正四年九月中枝打ヲナシテ茶樹ノ根元ニ鋤込メリ相思樹ハ大正元年及大正二年ニ互リテ移植セルモノナリ

枝打ノ收量ハ左ノ如シ

一區當收獲量		一株當收獲量		一甲步當收獲量	
葉量	枝量	葉量	枝量	葉量	枝量
計	計	計	計	計	計
14,910	1,490	11,4	1,14	11,400	1,140

備考 一甲步ニ對スル株數ハ三千五百二十一標トス
茶葉收穫成績ハ左ノ如シ

項目	一標當施肥量	摘採期間	摘採同數	一萬標當收獲量				製茶歩合					
名	相思樹間作	自五月七日 至十月廿六日	同	春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春	夏	秋	冬	計
對照區	無肥	同	同	一七	一、〇七〇	六八〇	四七四	二、一〇九	二、一〇九	二、一〇九	二、一〇九	二、一〇九	二、一〇九
相思樹間作	相思樹葉 六二匁	同	同	一七	一、四三三	八五八	七九三	三、〇八四	二、一八三	三、〇〇二	二、八三三	二、八三三	二、八三三
標準區ニ對スル收量比較				100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

間作區ハ對照區ノ收量一〇〇ニ對シテ七一ニ過キスシテ却ツテ間作不結果ヲ示セリ然レトモ末々相思樹ノ發育充分ナラス枝打量少キカ故ニ更ニ試驗ヲ重ネテ報告スヘシ
製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

項目	春茶	夏茶	秋茶	平均
名	相思樹間作	相思樹間作	相思樹間作	相思樹間作
對照區	無肥	無肥	無肥	無肥
相思樹間作	相思樹葉 六二匁	相思樹葉 六二匁	相思樹葉 六二匁	相思樹葉 六二匁
形狀	計	計	計	計
色澤	計	計	計	計
水色	計	計	計	計
香味	計	計	計	計

相思樹間作區	一五五	一五五	一八三	六七〇	一七六	二四〇	七三〇	一一〇	一五三	五二〇	一六六	一八九	六五
對照區	一七七	一三八	一八二	六四三	一〇八	一七六	一〇三	七七七	一〇三	一〇〇	一八五	五二八	六四六

平均點數ニ就テ見ルニ相思樹間作區ハ對照區ニ比シ形狀三分色澤六分水色五分ノ優點ヲ示セシカ香味ニ於テ四分劣リ合計點數一點優ルノ成績ナリキ

第十二節 茶園改良經濟試驗

目的 金肥ト綠肥トノ茶樹ニ及ホス影響ヲ比較研究シ其得失ヲ明ニセントス
 方法 綠肥栽培區ニハ試驗開始ノ當初炭酸石灰ヲ加用シテ茶園土壤ノ酸性ヲ中和シ且ツ施肥ト無肥トニ分テ各綠肥ヲ栽培鋤込ミ比較金肥區ニハ大豆粕ヲ使用セリ綠肥作物ハ苜蓿トス

本試驗ハ大正二年十二月ヨリ開始セルモノニシテ本期ハ第三期トス
 施行方法左ノ如シ

其ノ一 施肥

區名	項目	摘要	石灰反當加用量	段當肥料用量	苜蓿反當播種量	備考
第一區	石灰加用	炭酸石灰 七〇貫	同上	過磷酸石灰 八、三三〇	同上	肥料要素量(燒土ハ成分ニ算入セス) 燒土一、五〇〇加里一、〇〇〇匁
第二區	石灰加用	同上	同上	同上	同上	同上
第三區	綠肥條播	同上	同上	同上	同上	同上
第四區	無肥	同上	同上	同上	同上	同上

其ノ二 無肥

區名	項目	摘要	石灰反當加用量	段當肥料用量	苜蓿反當播種量	備考
第一區	石灰加用	炭酸石灰 七〇貫	同上	同上	同上	同上
第二區	石灰加用	同上	同上	同上	同上	同上
第三區	綠肥條播	同上	同上	同上	同上	同上
第四區	無肥	同上	同上	同上	同上	同上

播種十一月二十日
 播種法茶樹ノ畦間ヲ水牛ニテ耕起シタル後鋤ニテ稍高キ畦ヲ作りテ撒播區ハ措播シ條播區ハ二條ノ條線ヲ設ケテ條播セリ種子ハ一晝夜水ニ浸漬シタル後取上ケテ水ヲ切り燒土ヲ混和シ更ニ肥料ヲ混和シ播種シタル後燒土ヲ覆ヒ尙少許ノ覆土ヲナセリ
 綠肥ノ栽培成績ハ左ノ如シ

種別	區名	發芽月日	生育狀況	收穫月日	收穫期ニ於ケル草丈	一甲換算收穫量
其ノ一	第一區	十月二十七日	良	四月廿二日	平均	二、三八〇〇
	第二區	同上	良	四月廿二日	同	二、三七八〇〇〇
其ノ二	第一區	同上	不	同上	同	〇・二五分
	第二區	同上	不	同上	同	〇・二五

生育狀況其ノ一ノ第一區、第二區ハ發芽普通ニシテ次漸成長シ三月末ニ至リ弗々開花シ初メ生育良好ニシテ莖葉繁茂シ其ノ伸長二尺八寸ニ達セシカ其ノ二ニ於テハ何レモ發芽狀況却ツテ其ノ一ニ優ルモノアリシモ生育頗ル緩漫ニシテ殆ント伸長セザリキ
四月二十二日ニ收穫秤量後栽培地ニ鋤込メリ
其ノ收量ヲ前年ト比較對照スレハ左ノ如シ

種別	區名	大正三年	大正四年	大正五年	大正四年ニ對スル増減量		
					増	減	割合
其ノ一	第一區	五六八〇〇	二一、五二〇〇	二、八〇〇	増	五、一〇〇〇	二、三
	第二區	四一六六〇	一八、一六〇〇	二、七九〇〇	増	五、一、〇〇〇	一、二
其ノ二	第一區	一六八、三三〇	九、七六八〇	四、三〇〇	減	二、〇、三三〇	一、二
	第二區	一三、三三〇	四、九八〇	五、二八〇	減	三、九、〇〇〇	一、五

其ノ一即施肥ニアリテハ昨年ニ對シ第一區ハ一割七厘、第二區ハ三割九厘ノ增收ナリシモ其ノ二即チ無肥ニアリテハ甚シキ減收ナリキ
茶葉收穫成績ハ左ノ如シ

區名	一標當施肥量	摘採期間	摘採回数	一萬標當收穫量				製茶歩合				無肥ニ對スル收量比較
				春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春	夏	秋	
其ノ一	第一區 間作苜蓿	三五匁	自五月五日	一八	二、七〇〇	一、八〇〇	〇、〇〇〇	六、五〇〇	二、五〇〇	二、八〇〇	二、九〇〇	一、五
	第二區 同	三五匁	自十一月廿日	一八	二、七〇〇	一、八〇〇	〇、〇〇〇	六、五〇〇	二、五〇〇	二、八〇〇	二、九〇〇	一、五
	第三區 大豆粕	二〇匁	同上	一八	二、七〇〇	一、八〇〇	〇、〇〇〇	六、五〇〇	二、五〇〇	二、八〇〇	二、九〇〇	一、五
	第四區 無肥	同上	同上	一八	二、七〇〇	一、八〇〇	〇、〇〇〇	六、五〇〇	二、五〇〇	二、八〇〇	二、九〇〇	一、五
其ノ二	第一區 間作苜蓿	三五匁	自五月七日	一七	二、六〇〇	一、七〇〇	〇、〇〇〇	六、三〇〇	二、四〇〇	二、七〇〇	二、八〇〇	一、五
	第二區 同	三五匁	自十一月廿日	一七	二、六〇〇	一、七〇〇	〇、〇〇〇	六、三〇〇	二、四〇〇	二、七〇〇	二、八〇〇	一、五
	第三區 大豆粕	二〇匁	同上	一七	二、六〇〇	一、七〇〇	〇、〇〇〇	六、三〇〇	二、四〇〇	二、七〇〇	二、八〇〇	一、五
	第四區 無肥	同上	同上	一七	二、六〇〇	一、七〇〇	〇、〇〇〇	六、三〇〇	二、四〇〇	二、七〇〇	二、八〇〇	一、五

其ノ一ニ於テハ第四區(無肥)ニ比シ第一區ハ五割七分、第二區五割四分、第三區ハ三割三分ノ多收ニシテ綠肥栽培ノ成績良好ニ其ノ二第一區及第二區ニ於テハ綠肥ノ生育不良ノ爲メ茶葉收穫亦不良ニシテ無肥區ニ比シ僅ニ一割六七分多收ニ過キス大豆粕施用ハ三割ノ多收ナリキ

製茶歩合ハ其一ニ於テハ第三區其二ニ於テハ第四區最モ多カリキ
前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	年次			無肥ニ對スル收量比較
	大正三年	大正四年	大正五年	
其ノ一	第一區	四七五八	六九五五	103
	第二區	四七九二	五八六七	110
	第三區	五三三三	五七九八	113
	第四區	四七五五	五九三三	124
其ノ二	第一區	四九三二	五九七三	101
	第二區	四一〇〇	五六一五	108
	第三區	五九九〇	五八三六	108
	第四區	五八二二	五三五四	100

昨年ニ比シ其一ニ於テ第一第二第四區メ三區ハ增收ニシテ第三區ハ減收ヲ示シ第二圃場ハ何レモ減收ナリキ

尙ホ昨年ニ比シ無肥ニ對スル收量割合ヲ増加セルハ其一ニアリテハ第一、第二ノ兩區ニシテ其ノ二ニ於テハ何レモ増加ヲ示セリ

製品ノ審査成績ハ左ノ如シ

區名	春茶			夏茶			秋茶			平均		
	形状	色澤	水色	形状	色澤	水色	形状	色澤	水色	形状	色澤	水色
其ノ一	第一區	二〇六一	一五八	一七五	六九九	二二五	一八〇	一六七	二四八	八二〇	九〇	一〇〇
	第二區	二〇三三	一六一	一七九	六九四	二二八	一七九	一六七	二四五	八〇九	九〇	一〇〇
	第三區	二〇〇〇	一六一	一八一	六九六	一九三	一七七	一七〇	二五〇	八〇〇	九〇	一〇〇
	第四區	二〇〇〇	一六一	一八一	六九六	一九三	一七七	一七〇	二五〇	八〇〇	九〇	一〇〇
其ノ二	第一區	二二六一	一六一	一七五	七〇八	二〇〇	一七五	一六一	二四三	七九九	八〇	一〇〇
	第二區	二二六一	一六一	一七五	七〇八	二〇〇	一七五	一六一	二四三	七九九	八〇	一〇〇
	第三區	一九〇〇	一五三	一七五	六七九	二二五	一七九	一六七	二四五	八〇一	九〇	一〇〇
	第四區	二二二二	一五九	一七五	七一三	二〇二	一七六	一六二	二四八	七七七	八〇	一〇〇

其一平均ニ於テ形状、色澤最モ良好ナルハ第一、二區ニシテ水色、香味ハ第四區優リ平均點數ニ於テハ第一、三區ノ六十六點四分最モ高點ニシテ第四區ノ六十五點六分、第三區ノ六十五點四分ノ順ナリキ

其二ニアリテハ第四區ニ比シ第一、二區ハ形状九分、色澤四分、水色二分、香味七分、合計照數ニ於テ二點二分高カリキ

第十三節 茶園表土燻燒試驗

付キ窒素三々磷酸三々加里二々ニシテ其他一般手入ハ普通トス
本試験ノ成績ハ左ノ如シ

項目	區名	一萬擔當肥量		摘採期間		同摘採數	一萬擔當收葉量					製茶歩合			標準區ニ對スル比較	
		大豆粕	硫酸石灰	四月一日	自五月三日至十一月廿日		春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春	夏	秋		冬
標準區	大豆粕 硫酸石灰	四八四	一三五	同上	同上	一八	三〇八五	三一五〇	一八九九	〇八九	八三三三	二七五	二七五	二七五	二七五	一〇〇
剪枝區	同上	同上	同上	同上	同上	一八	二五五九	二四三三	二四〇一	二四四	七四二六	二四九	二七五	二七五	二七五	八九
臺刈區	同上	同上	同上	同上	同上	一八	二二二二	二二五六	二一四九	二二二	六四七九	二五九	二七五	二七五	二七五	七八

標準區ニ比シ剪枝區ハ一割一分、臺刈區ハ二割二分少ク剪枝區ハ臺刈區ニ比シ一割五分ノ增收ニシテ製茶歩合ハ臺刈區最モ良好ニシテ標準區之ニ次キ剪枝區最モ不良ナリキ
尙ホ前年トノ收量ヲ對照スレハ左ノ如シ

區名	年次	標準區ニ對スル收量比較				
		大正二年	大正三年	大正四年	大正五年	大正五年
標準區	大正二年	五八二九	六〇三〇	七三〇七	八三三三	一〇〇
剪枝區	大正二年	三八八七	四〇六六	五八三三	七四六四	一〇〇
臺刈區	大正二年	二二七六	四一六四	五四九四	六四七九	一〇〇
標準區	大正三年	六〇三〇	六〇三〇	七三〇七	八三三三	一〇〇
剪枝區	大正三年	四〇六六	四〇六六	五八三三	七四六四	一〇〇
臺刈區	大正三年	四一六四	四一六四	五四九四	六四七九	一〇〇
標準區	大正四年	七三〇七	八三三三	一〇〇	一〇〇	一〇〇
剪枝區	大正四年	五八三三	七四六四	一〇〇	一〇〇	一〇〇
臺刈區	大正四年	五四九四	六四七九	一〇〇	一〇〇	一〇〇
標準區	大正五年	八三三三	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
剪枝區	大正五年	七四六四	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
臺刈區	大正五年	六四七九	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇

標準區ハ剪枝臺刈兩區ニ比シ常ニ增收ヲ示シ剪枝區ハ臺刈區ニ比シ概シテ收量多キヲ示セリ右四箇年ノ成績ヲ通覽スルニ施肥ノ場合ニ於テハ剪枝及臺刈ノ效果少キカ如シ
尙ホ剪枝ノ效果内地ニ於ケルカ如ク大ナラサルハ本島ニテハ一年ノ摘採回數多クシテ樹枝伸長セス恰モ剪枝シタルカ如キヲ呈セルニ因ルカ如シ
製品ノ審査成績ハ左ノ如シ

區名	項目	春茶		夏茶		秋茶		平均								
		形状	色澤	水色	香味	計	形状	色澤	水色	香味	計	形状	色澤	水色	香味	計
標準區	形状	二二〇	一六〇	一六〇	一八八	七二八	一八七	一七〇	二二〇	二二〇	七二九	一三五	一三五	一三五	一三五	七二九
剪枝區	形状	二二〇	一五九	一六九	一八七	七二五	一八六	一七〇	二二〇	二二〇	七二四	一三五	一三五	一三五	一三五	七二四
臺刈區	形状	二〇三	一五七	一五六	一八一	六九七	一八八	一六七	二二〇	二二〇	七三六	一三五	一三五	一三五	一三五	七三六
標準區	水色	一六〇	一六〇	一六〇	一八八	七二八	一七〇	一七〇	二二〇	二二〇	七二九	一三五	一三五	一三五	一三五	七二九
剪枝區	水色	一六〇	一六〇	一六〇	一八七	七二五	一八六	一七〇	二二〇	二二〇	七二四	一三五	一三五	一三五	一三五	七二四
臺刈區	水色	一六〇	一六〇	一六〇	一八一	六九七	一八八	一六七	二二〇	二二〇	七三六	一三五	一三五	一三五	一三五	七三六
標準區	香味	一六〇	一六〇	一六〇	一八八	七二八	一七〇	一七〇	二二〇	二二〇	七二九	一三五	一三五	一三五	一三五	七二九
剪枝區	香味	一六〇	一六〇	一六〇	一八七	七二五	一八六	一七〇	二二〇	二二〇	七二四	一三五	一三五	一三五	一三五	七二四
臺刈區	香味	一六〇	一六〇	一六〇	一八一	六九七	一八八	一六七	二二〇	二二〇	七三六	一三五	一三五	一三五	一三五	七三六
標準區	計	二二〇	一六〇	一六〇	一八八	七二八	一七〇	一七〇	二二〇	二二〇	七二九	一三五	一三五	一三五	一三五	七二九
剪枝區	計	二二〇	一五九	一六九	一八七	七二五	一八六	一七〇	二二〇	二二〇	七二四	一三五	一三五	一三五	一三五	七二四
臺刈區	計	二〇三	一五七	一五六	一八一	六九七	一八八	一六七	二二〇	二二〇	七三六	一三五	一三五	一三五	一三五	七三六
標準區	平均	二二〇	一六〇	一六〇	一八八	七二八	一七〇	一七〇	二二〇	二二〇	七二九	一三五	一三五	一三五	一三五	七二九
剪枝區	平均	二二〇	一五九	一六九	一八七	七二五	一八六	一七〇	二二〇	二二〇	七二四	一三五	一三五	一三五	一三五	七二四
臺刈區	平均	二〇三	一五七	一五六	一八一	六九七	一八八	一六七	二二〇	二二〇	七三六	一三五	一三五	一三五	一三五	七三六

平均點數ニテ形状、色澤最モ良好ナルハ標準區ニシテ水色及香味ハ標準區ト一分ノ差ニテ臺刈區優リ合計點數ニ於テハ標準區ノ六十七點四分、臺刈區ノ六十六點四分、剪枝區ノ六十五點九分ノ順ナリキ尙ホ大稻埕ニ於ケル評價ハ左ノ如シ

區名	季別	茶					備考
		春	夏	秋	平均	備	
標準區	春	二二〇	一六〇	一六〇	一八八	七二八	
剪枝區	春	二二〇	一五九	一六九	一八七	七二五	
臺刈區	春	二〇三	一五七	一五六	一八一	六九七	
標準區	夏	一六〇	一六〇	一六〇	一八八	七二八	
剪枝區	夏	一六〇	一六〇	一六〇	一八七	七二五	
臺刈區	夏	一六〇	一六〇	一六〇	一八一	六九七	
標準區	秋	一七〇	一七〇	一七〇	二二〇	七二九	
剪枝區	秋	一七〇	一七〇	一七〇	二二〇	七二四	
臺刈區	秋	一七〇	一七〇	一七〇	二二〇	七三六	
標準區	平均	二二〇	一六〇	一六〇	一八八	七二八	
剪枝區	平均	二二〇	一五九	一六九	一八七	七二五	
臺刈區	平均	二〇三	一五七	一五六	一八一	六九七	

標準區	二五・八〇	二四・八三〇	三二・六六〇	二六・八三〇	平均價格ハ茶季別製茶量(冬茶ヲ除ク)ヨリ算出セリ
剪枝區	二五・五九〇	二三・八三〇	三〇・三三〇	二六・四五〇	
臺刈區	二五・七六〇	二五・五〇〇	三二・八三〇	二七・五〇〇	

右評價ニテハ臺刈區最モ高價ニシテ標準區之ニ次キ剪枝區最モ劣レル成績ヲ示セリ其ノ收支計算ハ更ニ試驗ヲ重ネタル上試ムヘシ

第十五節 株數試驗

目的 一區百坪トシテ畦株間ヲ異ニシ株數ノ適量ヲ見出サントス

方法 各區施肥トシ茶樹一櫛ニ對スル施肥量ハ窒素三、〇、夕、磷酸三、〇、加里二〇トセリ一般手入ハ普通ニシテ畦株間距離及株數左ノ如シ

區名	畦目	畦幅	株間	百坪ニ對スル株數	一甲步ニ對スル株數
第一區	一	三・〇	三・〇	四〇〇	一一・七三六
第二區	二	四・〇	三・〇	四〇〇	一三・二〇三
第三區	三	四・〇	三・〇	三〇〇	八・八〇二
第四區	四	五・〇	三・〇	二四〇	七・〇四二
第五區	五	五・〇	三・〇	一八〇	五・二〇一
第六區	六	六・〇	三・〇	一五〇	五・八五八
第七區	七	六・〇	三・〇	一五〇	四・四〇一
第八區	八	六・〇	三・〇	一〇〇	三・五一一

本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	一櫛當施肥量	摘採期間	同摘數採	一區當收葉量				製茶歩合				第三區ニ對スル收量比較	
					春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春	夏	秋		冬
第一區	大豆粕	四六四	自五月五日	一一	六三	五七	三七	—	一五二	二二・八	二二・八	二二・八	—	一〇〇
第二區	過磷酸石灰	一三五	至十月廿三日	一一	六〇	五九	三七	—	一五二	二二・八	二二・八	二二・八	—	一〇〇
第三區	加里	三七	同上	一一	五七	五七	三七	—	一五二	二二・八	二二・八	二二・八	—	一〇〇
第四區	同上	同上	同上	一一	五七	五七	三七	—	一五二	二二・八	二二・八	二二・八	—	一〇〇
第五區	同上	同上	同上	一一	五七	五七	三七	—	一五二	二二・八	二二・八	二二・八	—	一〇〇
第六區	同上	同上	同上	一一	五七	五七	三七	—	一五二	二二・八	二二・八	二二・八	—	一〇〇
第七區	同上	同上	同上	一一	五七	五七	三七	—	一五二	二二・八	二二・八	二二・八	—	一〇〇
第八區	同上	同上	同上	一一	五七	五七	三七	—	一五二	二二・八	二二・八	二二・八	—	一〇〇

收量最モ多キハ第二區四五〇株ニシテ第一區四〇〇株之ニ次キ以下ハ株數ヲ減スルニ從ヒ收量ヲ減セルヲ認ムヘシ
前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	年次	第三區ニ對スル收量比較		備考
		大正四年	大正五年	
		大正四年	大正五年	

第一區	九六	一五七	一〇三	一〇二
第二區	一四	一六一	一二三	一〇五
第三區	九三	一五四	〇〇	〇〇
第四區	八四	一五一	九〇	九八
第五區	三四	八九	三七	五八
第六區	五四	二八	五八	八三
第七區	四〇	八一	四三	五三
第八區	一〇	七五	四三	四九

第三區ヲ標準トセルハ新設茶園ハ全部畦幅四尺株間三尺株數三〇〇株トセルニ因ル

收量順位ハ昨年ニ等シキモ株數少キ區ニ於テ割合ニ增收率多キヲ認ムヘシ
製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	春茶			夏茶			秋茶			平均		
	計	形状	色澤	計	形状	色澤	計	形状	色澤	計	形状	色澤
第一區	二二七	二一七	二一六	二〇五	二〇七	二〇六	二二〇	二二二	二二一	二一八	二一八	二一八
第二區	二二二	二一八	二一七	二〇六	二〇七	二〇五	二一〇	二〇五	二〇三	二〇七	二〇七	二〇七
第三區	二二四	二一八	二一七	二〇八	二〇七	二〇二	二一〇	二〇八	二〇四	二〇八	二〇八	二〇八
第四區	二二二	二一六	二一七	二〇七	二〇七	二〇五	二一〇	二〇八	二〇三	二〇七	二〇七	二〇七
第五區	二〇九	二一五	二一七	二〇六	二〇七	二〇五	二〇九	二〇八	二〇三	二〇七	二〇七	二〇七
第六區	二二〇	二一五	二一七	二〇六	二〇七	二〇五	二〇九	二〇八	二〇三	二〇七	二〇七	二〇七
第七區	二二二	二一六	二一七	二〇六	二〇七	二〇五	二〇九	二〇八	二〇三	二〇七	二〇七	二〇七
第八區	二〇八	二一〇	二一五	二〇六	二〇七	二〇五	二〇九	二〇八	二〇三	二〇七	二〇七	二〇七

今平均點數ニ就テ見ルニ形状最モ良好ナルハ第一區ニシテ第四區、第二區之ニ次キ色澤モ亦第一區ヲ第一位トシ水色ハ第二區最モ濃厚ニシテ香味ハ第三區ノ十八點六分最優リ第五區最モ不良ナリキ斯クテ合計點數ニ最高點ヲ示セルハ第一區ニシテ第二、第四ノ兩區之ニ次キ第六區及第七區最低點ナリキ

第十六節 幼芽摘採試験

目的 茶ノ若芽ヲ摘採シテ得タル茶ノ品質ト普通ノ程度ニ摘採シテ製セシモノトノ利益得失ヲ比較シ併セテ茶葉收葉ニ及ホス影響ヲ知ラントス

方法 試験ノ目的ニヨリ摘採シ充分注意シテ成ル可ク若芽ヲ摘採シ且ツ古葉、硬化葉等混セサル様ニセリ肥料ハ三要素量窒素三匁、磷酸三匁、加里二匁トセリ

茶園手入ハ一般ニ準ス
本試験ノ成績ハ左ノ如シ

區名	一萬當施肥量	摘採期間	摘採同數	一萬當茶葉				製茶歩合				對照區ニ量比較	
				春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春	夏	秋		冬
大豆粕	四八匁	自四月廿四日	一〇〇	一三三	一〇八	一〇八	〇七	六七一	二二	二二	二二	二二	一〇〇
過磷酸石灰	一五匁	自五月二十日	一〇〇	一三三	一〇八	一〇八	〇七	六七一	二二	二二	二二	二二	一〇〇
硫酸加里	一五匁	自五月廿五日	一〇〇	一三三	一〇八	一〇八	〇七	六七一	二二	二二	二二	二二	一〇〇
無肥區	—	自五月廿八日	一〇〇	一三三	一〇八	一〇八	〇七	六七一	二二	二二	二二	二二	一〇〇
對照區	—	自十月廿六日	一〇〇	一三三	一〇八	一〇八	〇七	六七一	二二	二二	二二	二二	一〇〇

施肥區(幼芽摘採)ハ對照區ニ比シ九割七分、無肥區ニ比シ八割四分ノ增收ニシテ無肥區ハ對照區ニ比シ七分ノ增收ヲ示セリ
尙ホ前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	年次					對照區ニ對スル收量比較				
	大正元年	大正二年	大正三年	大正四年	大正五年	大正元年	大正二年	大正三年	大正四年	大正五年
施肥區	四一四〇	三七一〇	三七五〇	四八八八	六七一九	100	100	100	100	100
無肥區	四一四〇	三七一〇	三九四五	三九七九	三六〇〇	100	100	100	100	100
對照區	三九四〇	三九四〇	三九四〇	三九四〇	三九四〇	100	100	100	100	100

施肥區ハ無肥區及對照區ニ比シ年々增收割合ヲ増加セルヲ見ル可ク殊ニ無肥區ト試驗開始初年ニアリテハ收量殆ント同等ナリシモノ大正三年ニハ二割七分、大正四年ニハ三割二分トナリ本年ニ至リテハ八割四分ノ增收ニ達セリ
製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目				
	春茶	夏茶	秋茶	平均	均
施肥區	計 二四九一・七三三 計 二四九一・七三三	計 七九〇・二六〇 計 七九〇・二六〇	計 八七五・一五五 計 八七五・一五五	計 一〇〇八・二二四 計 一〇〇八・二二四	計 七五七・七
無肥區	計 一四一・一七一 計 一四一・一七一	計 一四〇・一七〇 計 一四〇・一七〇	計 一四一・一七一 計 一四一・一七一	計 一四〇・一七〇 計 一四〇・一七〇	計 一四一・一七一
對照區	計 一四一・一七一 計 一四一・一七一	計 一四一・一七一 計 一四一・一七一	計 一四一・一七一 計 一四一・一七一	計 一四一・一七一 計 一四一・一七一	計 一四一・一七一

今合計點數ニ就テ見ルニ春茶ニ於テ無肥區ノ八十點三分、最高點ニシテ施肥區三分、對照區六點五分低ク夏茶ニ於テハ施肥區ノ八十七點五分、最優良ニシテ無肥區、對照區ノ順ヲ示シ秋茶ニ於テモ施肥區高點ヲ示セリ

尙ホ平均點數ニ於テ施肥區ハ對照區ニ比シ形狀ニ於テ四點二分、色澤一點六分、水色一分優リ香味同點ニシテ合計五點九分ノ優越點ヲ示シ無肥區ニ比スレハ香味ニ於テ四分水色ニ於テ四分劣レルモ形狀九分、色澤四分良好ニシテ合計五分高カリキ又無肥區ハ對照區ニ比シ形狀三點三分、色澤一點二分、水色五分、香味四分、合計五點四分ノ高點ニシテ若芽ヲ摘採スル時ハ主トシテ形狀、色澤、水色ニ好響ヲ及ホスヲ知ル可シ

茶商公會ニ於ケル評價ハ左ノ如シ

區名	季別					備考
	春茶	夏茶	秋茶	平均	均	
施肥區	三二・七一〇	三〇・〇〇〇	三三・八三〇	三二・七四〇	平均價格ハ總金額(一萬圓當總)	
無肥區	三四・九一〇	三三・一六〇	三五・〇〇〇	三四・二六〇	製茶量ニヨリ算出セリ	
對照區	二四・五九〇	二三・三三〇	三〇・六六〇	二五・五一〇		

各季ヲ通シ無肥區最モ高價ニシテ施肥區之ニ次キ平均價格ニ於テ無肥區ハ施肥區ニ比シ二圓五十二

錢對照區ニ比シ八圓七十五錢高價ニ施肥區ハ對照區ニ比シ六圓二十三錢高カキ計算トナレリ
今右評價ニヨリテ收支計算ヲナシ其得失ヲ比較スレハ左ノ如シ(一萬擔當)

區名	收入			支出			差引損益
	製茶量	金額	擔採費銀	中耕除草	肥料及施肥費	製茶費	
對照區	1,000斤	55,000	10,000	1,500	1,000	3,000	1,000
無肥區	1,000斤	55,000	10,000	1,500	1,000	3,000	1,000
施肥區	1,000斤	55,000	10,000	1,500	1,000	3,000	1,000
計							

備考 大豆粕八十貫二圓、過磷酸石灰一圓五十錢、硫酸加里(加里成分二十八%)四圓トシ施肥費

ハ三圓五十錢(一萬擔當)トセリ

摘採費銀ハ施肥、無肥兩區ハ一斤ニ付平均三錢、對照區ハ春茶一錢七厘、夏茶以降一錢

九厘、製茶費ハ百斤ニ付二圓五十錢(附近農家ニ於ケル實際所要費)トシテ計算セリ

對照區ニ對シ無肥區ハ百四十圓七十三錢、施肥區ハ百七圓三十九錢ノ利益ニシテ無肥區最モ有利ナル成績ヲ顯ハセリ

第十七節 包種茶ト烏龍茶トノ得失試驗

目的 逐年包種茶製造隆盛ノ趨勢トナルカ故ニ烏龍茶トノ得失ヲ比較シ其優劣ヲ知ラントス

方法 包種區ニ於ケル摘採ハ止マリ葉ヲ生シ開葉稍硬化セル時之ヲ行ヒ夏茶ハ全部烏龍茶トシ秋茶

ハ初期三回ヲ烏龍茶トシ以後ヲ包種茶トシテ製造セリ

施肥區ニ於ケル肥料三要素量ハ窒素三匁、磷酸三匁、加里二匁ニシテ一般手入ハ普通ニ準ス

本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	一擔當施肥量	摘採期間	同摘採數	一萬擔當收葉量				製茶歩合				烏龍區ニ對スル收量比較	
				春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春	夏	秋		冬
無肥烏龍區	大豆粕 一八匁 過磷酸石灰 一三匁 硫酸加里 五匁	自五月廿三日 至五月廿八日	一	一、一六一斤	一、五三三斤	一、〇四五斤	—	三、七四五斤	二七・七%	二七・七%	二七・七%	—	100
無肥包種區	同上	自五月廿三日 至五月廿八日	一	一、一六一斤	一、五三三斤	一、〇四五斤	—	三、七四五斤	二七・七%	二七・七%	二七・七%	—	100
施肥烏龍區	同上	自五月廿三日 至五月廿八日	一	一、一六一斤	一、五三三斤	一、〇四五斤	—	三、七四五斤	二七・七%	二七・七%	二七・七%	—	100
施肥包種區	同上	自五月廿三日 至五月廿八日	一	一、一六一斤	一、五三三斤	一、〇四五斤	—	三、七四五斤	二七・七%	二七・七%	二七・七%	—	100

備考 無肥區ト施肥區トハ樹齡ヲ異ニシ從ツテ樹勢ヲ異ニスルカ故ニ比較スルヲ得ス

無肥ニ於テハ包種區ハ烏龍區ニ比シ七分施肥ニアリテハ一割五分收量多クシテ包種トシテ摘採スル方收量多キヲ知ル可ク製茶歩合モ包種ノ方無肥ニ於テ九分施肥ニ於テ三分多カリキ
尙ホ前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	年					烏龍區ニ對スル收量比較
	次明治四十 四年	大正元年	大正二年	大正三年	大正四年	
無肥烏龍區						明治四十 四年
無肥包種區						大正元年
施肥烏龍區	五七七	六七〇三	六四九九	七〇七九	七〇一五	二年同
施肥包種區	八三七六	八八〇二	八八〇二	八九六四	八九六三	三年同
						四年
						大正元年
						二年同
						三年同
						四年
						同五年

備考 無肥烏龍區、無肥包種區ハ試驗區ヲ變更シテ新ニ撰定セリ

施肥包種區ハ施肥烏龍區ニ比シ常ニ增收ヲ示シ居レトモ其增收割合稍遞減ノ傾向アルカ如シ
製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	春		夏		秋		平均	
	計	計	計	計	計	計	計	
無肥烏龍區	二二〇	二一五	二一三	二一七	二〇〇	二〇〇	二〇〇	
無肥包種區	一七〇	一四七	一五五	一五七	一〇〇	一〇〇	一〇〇	
施肥烏龍區	二〇六	一八八	二〇〇	二〇二	一〇〇	一〇〇	一〇〇	
施肥包種區	一六七	一六〇	二二〇	二二五	一〇〇	一〇〇	一〇〇	

烏龍茶ト包種茶トハ審査點數ノミニテハ比較妥當ヲ缺クカ故ニ大稻埕ニ於ケル評價ヲ示セハ左ノ如

區名	春		夏		秋		備考
	計	計	計	計	計	計	
無肥烏龍區	二八〇五〇	二五八三〇	二九三二〇	二九三二〇	二九三二〇	二九三二〇	夏茶ハ烏龍茶トス
無肥包種區	二二〇三三〇	二五〇六六〇	二九三二〇	二九三二〇	二九三二〇	二九三二〇	
施肥烏龍區	二二〇三三〇	二八〇六六〇	二九三二〇	二九三二〇	二九三二〇	二九三二〇	
施肥包種區	二二〇三三〇	二六〇六六〇	二九三二〇	二九三二〇	二九三二〇	二九三二〇	

春茶ニ於テ評價最モ高キキハ無肥烏龍區ノ二十八圓五錢ニシテ施肥烏龍區ニ比シ四圓五十八錢、無肥包種區ニ比シ五圓六十八錢、施肥包種區ニ比シ四圓七十二錢高ク施肥包種區ハ無肥包種區ニ比シ一圓高カリキ

夏茶ニ於テ最モ高キハ施肥烏龍區ノ二十八圓六十二錢ニシテ無肥烏龍區ニ比シ二圓八十三錢、無肥包種區ニ比シ三圓、施肥包種區ニ比シ二圓高ク秋茶ニ於テハ烏龍ノ評價ヲ缺クモ包種區ニテハ無肥區ハ施肥區ニ比シ五圓四十九錢高カリキ其ノ收支計算ハ烏龍ノ評價ヲ缺クカ故ニ次期ニ於テ試ムヘ

第十八節 綠肥種類及栽培法試驗

目的 茶園間作トシテ適當ナル綠肥種類及其最良ナル栽培法ヲ見出サントス
 方法 從來綠肥ノ種類及栽培法ニ就テハ幾多ノ試驗ヲ重ネタルモ未タ最モ有利ナル種類及栽培法ヲ見出スコト能ハサリシカ故ニ更ニ左記ノ方法ニヨリ今回試驗ヲ開始セリ
 試驗ハ茶樹ヲ一畦隔キニ拔キ取リテ幅凡九尺ノ畦ヲ作り之ヲ二坪半宛ニ區劃シテ一區トシ之ニ綠肥ヲ栽培セリ土壤ハ極メテ有機質ニ乏シキ重粘堅緻ナル所謂酸性土壤(全酸度凡四十三度)ニシテ一年生荳料植物ニアリテハ石灰加用ヲ俟ツニアラサレハ殆ント成育シ能ハサル處トス
 試作綠肥ノ種類及播種量等ハ左ノ如シ

種	類	種子一升重量	段當播種量	一區當播種量	摘	要
青	苜蓿	五四	一〇〇〇	四五	一晝夜浸水セシモノヲ播下セリ	
蠶	豆	四二六	〇・一五〇	一〇六	畦幅二尺ニ條播ス	
米	豆	四〇〇	〇・〇四五	一五	畦幅二尺ニ條播ス	
烏	豆	四〇〇	〇・〇六〇	二〇	同	
田	菁	四二七	〇・〇三〇	一〇七	同	
蕎	麥	三〇〇	〇・一〇〇	二五	同	

栽培法 右各綠肥ノ栽培法ハ左ノ如シ

區	名	摘	要	石灰及燒土反當施肥量	肥料反當施用量
第一	區	無肥標準區			
第二	區	燒土石灰加用	燒土(消石灰) 五〇〇	二八、三〇〇	磷酸反當
第三	區	燒土石灰加用	同	二八、三〇〇	磷酸反當
第四	區	燒土石灰加用	同	二八、三〇〇	磷酸反當
第五	區	燒土石灰加用	同	二八、三〇〇	磷酸反當

準備操作、大正四年十一月四、五日ニ茶園ヲ掘採シテ六、八日ニ整地ヲ行ヒ十九日更ニ牛耕ヲナシニ十三日石灰ヲ加用セリ

一、苜蓿

播種月日 十二月七日
 收穫月日 四月二十二日
 其ノ栽培成績左ノ如シ

區	名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收穫量	第三區ニ對スル收穫比較	成育狀況
第一	區						
第二	區						
第三	區						
第四	區						
第五	區						

第一區	第二區	第三區	第四區	第五區
十二月十二日發芽	同上	同上	同上	同上
好	上	上	上	上
最長 一尺七寸	普通 一尺一寸	同上	同上	同上
七六八〇〇	一四一六〇〇	九一二〇〇		
全部枯死	同上	同上	同上	同上
一〇〇	一八四	一一九		
稍良好	最良好	良好		

成育狀況 十二月十二日頃ヨリ弗々發芽ヲ開始セシカ第四區ノ發芽歩合他區ニ比シ劣レリ之レ大豆粕ノ腐敗酸酵ノ爲メ發芽ヲ害セシモノ、如シ

第一區、第二區ハ發芽良好ナリシモ發芽後ノ成育遲々トシテ進マス二月中旬頃ニ至リ漸次枯死消滅セリ之レニ引換ヘ發芽不良ナリシ第四區ハ葉色濃綠ヲ帶ヒ草勢最モ盛ナリシ斯クシテ四月上旬ヨリ點々開花ヲ見四月二十二日收穫セリ

一般ニ收量少キハ播種期稍遲レタルト石灰加用ノ當年ニシテ石灰ノ混和充分ナラサリシニヨルカ如シ尙ホ右成績表ニテハ第四區最モ良好ニシテ第三區ニ對シ八割ノ多收ヲ示シ第五區、第三區之ニ次キ窒素肥料ノ加用ハ成績良好ナルヲ示セリ

二、蠶豆

播種月日 十二月七日 收穫月日 三月十一日

栽培成績左ノ如シ

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收穫量	第三區ニ對スル收量比較	成育狀況
第一區	十二月十六日	稍良好	平均 一尺〇五分	全部枯死	一	不良
第二區	同上	同上	一尺一寸五分	五二・六〇〇	五七	不良
第三區	同上	良好	一尺一寸七分	九〇・〇〇〇	一〇〇	稍良好
第四區	同上	稍良好	一尺四寸七分	二〇〇・四〇〇	二二三	良好
第五區	同上	良好	一尺七寸	八二・八〇〇	九二	稍良好

發育狀況 十二月十六日ヨリ發芽ヲ開始セシカ第四區ハ苜蓿ト等シク多少發芽ヲ害セラレタルノ觀アリ

一月四日頃ニ至リ第一區ハ葉綠黑色ニ測レテ漸次枯死セントス第二區ハ葉色淡ク第四區此頃ニ至リ葉色愈濃ク草勢最モ優勢トナレリ

一月十五日 第一區ハ殆ント全部枯死セリ

二月二十四日 第四區ハ葉色依然トシテ濃厚ニシテ草勢旺盛ナルモ第二、第三、第五區ハ黃色ヲ帶ヒ衰弱ノ徵アリ各區點々開花セリ斯クテ三月十一日ニ至リ收穫ス

收穫成績ハ前表ニ示スカ如ク第四區最モ良好ニシテ第三區ノ二倍餘ノ收量ヲ顯ハシ次ハ第三區、第

五區第二區ノ順ニシテ第二區ハ著シク劣レリ

三、蕎麥

播種月日 十二月七日

收穫月日 二月一日

栽培成績左ノ如シ

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收穫量	第三區ニ對スル收穫比較	成育狀況
第一區	十二月十一日	良好	平均 四寸	一九・二〇〇	二八	最モ不長
第二區	同	同	同 五寸五分	三二・四〇〇	四七	不長
第三區	同	同	同 八寸二分	六八・四〇〇	一〇〇	良好
第四區	同	同	同 七寸八分	六一・二〇〇	八九	稍良好
第五區	同	同	同 九寸五分	九一・二〇〇	一三三	最モ良好

第五區成績最モ良好ニシテ第三區ニ比シ三割三分ノ多收ヲ示シ次ハ第三區、第四區ノ順ニシテ第一第二ノ兩區ハ著シク不良ナリキ

發芽狀況僅ニ四五日ニテ發芽セリ發狀態一般ニ良好ニシテ發芽後ノ成育モ亦頗急速ニシテ一月上旬ニハ既ニ花蕾ヲ生シツ、漸次成長シテ同月下旬ニ至リ開花全盛ニ達セシカ故ニ二月一日收穫セリ第一、二區ハ一月上旬以後殆ント成長セサリキ

四、烏豆

播種月日 十二月十八日

收穫月日 五月二十六日

反當播種量 六坪

栽培成績左ノ如シ

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收穫量	第三區ニ對スル收穫比較	成育狀況
第一區	四月二十五日	良好	五寸	四・八〇〇	一〇	不長
第二區	同	同	同 六寸	八・四〇〇	一八	同
第三區	同	同	同 八寸	四六・八〇〇	一〇〇	稍良好
第四區	同	同	同 九寸	六八・四〇〇	一四六	良好
第五區	同	同	同 九寸	六八・四〇〇	一四六	良好

第四、第五ノ兩區ハ成育良好ニシテ第三區ニ比シ四割六分ノ多收ヲ示シ第一、第二ノ兩區ハ殆ント收量ヲ見ル能ハサリシ

發育狀況 初メ他ノ各種ト等シク十二月七日播種セシモ發芽不良ナリシカ故ニ更ニ改メテ十二月十八月下種セリ此回ハ發芽割合ニ良好ニシテ二十八、九日頃迄ニハ殆ント出揃ヘリ第三、第四、第五ノ三區ハ漸次相當ノ發育ヲナセシモ第一、第二ノ兩區ニアリテハ成育遅々トシテ進マス枯死スルモノ續出シ開花迄殘存セシハ十數株ニ過キサリキ

尙ホ成育中豆斑猫襲來喰害セシカ故ニ時々其驅除ヲ行ヒ五月上旬ニ至ルヤ花蕾ヲ生シ漸次開花シ始メシカ故ニ同月二十六日收穫セリ

五、米豆

播種月日 四月十五日 收穫月日 六月二十七日

播種量 反當 四升五合 栽培成績左ノ如シ

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收穫量	第三區ニ對スル收穫比較	成育狀況
第一區	四月十八日	良	平均 八寸	一九・二〇〇	一六	不
第二區	同	同	一尺	三九・六〇〇	三二	同
第三區	同	同	一尺七寸	一二三・六〇〇	一〇〇	稍
第四區	同	同	一尺八寸	一七四・〇〇〇	一四〇	良
第五區	同	同	二尺	二五〇・八〇〇	二〇三	最良

第五區最モ良成績ニシテ第三區ニ比シ二倍餘ノ收穫量ヲ得次ハ第四區トシ以下第三、第二、第一區ノ順ナリキ

米豆モ始メ他ノ綠肥ト同シク十二月七日ニ播種ヲ試ミタルモ元來播種ノ適期ニアラサルカ故ニ發芽ハ良好ナリシモ發芽後ノ成育不良ニシテ殆ント葉錄ヲ生セス遂ニ全部枯死セリサレハ改メテ四月十

五日ニ下種セシカ四月十八日頃點々タル發育ヲ見二十一、二日頃迄ニハ殆ント出揃ヒ發芽狀態一般ニ良好ナリキ而シテ第三、第四、第五ノ三區ハ漸次良好ナル成育ヲナセシモ第一、第二ノ兩區ハ成育遅々トシテ進マス枯死スルモノ續出シ開花迄殘存セルハ極一少部ニ過キサリキ
尙ホ成育中豆斑猫襲來喰害セシモ驅除ニ努メシ爲メ被害大ナルニ至ラス六月下旬ヨリボツ〜花蕾ヲ生シ漸次開花シ初メシカ故ニ同月二十七日之ヲ採收セリ

六、田 菁

播種月日 四月十五日 收穫月日 八月二十九日

反當播種量 三升 栽培成績左ノ如シ

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收穫量	第三區ニ對スル收穫比較	成育狀況
第一區	四月十八日	良	一尺	三九・二〇〇	一二	最モ不
第二區	同	同	一尺	三一九・二〇〇	一〇〇	良
第三區	同	同	三尺	三四五・六〇〇	一〇八	同
第四區	同	同	四尺	四〇三・二〇〇	一二六	同
第五區	同	同	四尺	四〇三・二〇〇	一二六	最良

他綠肥ニ比シ割合ニ成育良好ニシテ第五區ノ如キ反當四百餘貫ノ收量ヲ顯ハシ第四、第三區之ニ次

キ第一、第二ノ兩區ハ殆ント成育セサリキ

發育狀況 四月十八日點々タル發芽ヲ見シカ日ヲ追フテ發芽シ二十二、三日頃ニ至リテハ大方出揃
 ヘリ第一、第二區モ發芽ハ良好ナリシカ日ヲ經ルニ從ヒ枯死スルモノ續出シ第一區ハ遂ニ全部枯死
 シ第二區ハ辛ウシテ成育ヲ續ケタリ之ニ反シ第三、第四、第五ノ三區ハ漸次良好ナル發育ヲ遂ケ七月
 下旬ヨリ花蕾ヲ生シ開花シ初メシカ故ニ八月二十九日採收セリ
 成績概要右ハ何レモ第一回ノ試驗ニ過キサルカ故ニ未タ結論ヲ下ス能ハサレトモ無肥ニテハ何レノ
 綠肥モ栽培不能ニシテ石灰ヲ加用スルモ亦肥料ヲ施スニアラサレハ成育セサルモノ、如シ尙ホ磷酸
 加里ニ加フルニ窒素肥料ノ加用ハ成績概シテ良好ナルヲ示セリ

第十九節 石灰種類試驗

目的 當場ノ如キ土壤ニアリテハ綠肥栽培上石灰加用ノ必須缺ク可ラサルハ從來ノ試驗ニヨリテ明
 ナルモ如何ナル化合物ニアル石灰ヲ加用スルヲ以テ最モ適當ナリトスルヤヲ知ラントス
 試驗地 地積一區當一坪半 試作物 蠶豆、米豆、區名左ノ如シ

區名	石灰種類	反當加用量	反當肥料用量	備	考
----	------	-------	--------	---	---

第一區	無石灰	三九〇〇〇	一〇〇〇〇〇	燒土	燒土反當一、五〇〇々ノ割ニシテ燒土ハ加里反當一、〇〇〇々ノ割ニシテ肥料成分ニ加算セズ 肥料成分ニ加算セズ 石灰加用量ハ炭酸石灰反當七〇貫ヲ以テ標準トセリ
第二區	生石灰	五二〇〇〇	一〇〇〇〇〇	燒土加里	
第三區	消石灰	七〇〇〇〇	一〇〇〇〇〇	上	
第四區	炭酸石灰	七〇〇〇〇	一〇〇〇〇〇	上	

綠肥栽培成績 一、蠶豆

播種月日 十二月十八日 收穫月日 四月八日
 反當播種量 一斗五升 栽培成績左ノ如シ

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收穫量	第四區ニ對スル收穫比較	成育狀況
第一區	十二月廿五日	良好	一尺五寸六分	全部枯死	一	最不良
第二區	同	同	一尺八寸三分	一六四・〇〇〇	一七一	稍良好
第三區	同	同	一尺八寸三分	二六四・〇〇〇	二七五	最良好
第四區	同	同	一尺二寸	九六・〇〇〇	一〇〇	稍良好

第一區ハ發芽ハ良好ナリシモ一月中旬以後殆ント成長セス葉綠黑色ニ稠萎脱落シ遂ニ全部枯死セリ
 第四區モ發芽良好ナリシモ一月中下旬中大部分ハ第一區ト等シク葉綠枯凋シテ死滅セリ然レトモ殘

存セシ一部ノモノハ草勢挽回シテ成育第二第三區ニ匹敵スルニ至レリ第二區、第三區ハ何レモ成育良好ナリシカ二月頃ヨリ第三區ハ第二區ヲ凌駕シ第二、三、四ノ三區ハ三月中旬ヨリ開花シ初メ四月上旬ニ至リ殆ント満開花時ニ達セシカ故ニ四月八日收穫セリ收穫成績ハ第三區最モ良好ニシテ第四區ニ比シ十七割第二區ニ比シ十割ノ多收ニシテ第二區ハ第四區ニ比シ七割一分ノ多收ヲ示セリ第四區ハ不成績ナルモ殘存セルモノ、成育良好ナリシニ徴スレハ其不成績ハ原因他ニアルモノ、如シ更ニ試験ヲ重ネテ報告スヘシ

二、米 豆

大豆 收穫後更ニ米豆ヲ播種シテ試験ヲ行ヘリ

播種月日 四月十日 收穫月日 六月二十七日

播種量 反當 四升 其ノ栽培成績ハ左ノ如シ

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收穫量	第三區ニ對スル收量比較	成育狀況
第一區	四月十七日	良好	平均二尺八寸五分	枯死	—	最モ不良
第二區	同	同	三尺	二八〇〇〇〇	八四	稍良好
第三區	同	同	同	三六八〇〇〇	一一一	最モ良好
第四區	同	同	同	三三一〇〇〇	一〇〇	良好

第一區ノ發芽狀況ハ却ツテ他ノ三區ニ優ルモノアリシカ發芽後成長頗緩漫ニシテ漸次枯死シ全滅セリ第二、第三、第四ノ三區ハ次第二良好ノ發育ヲナシ六月上旬ニ至リ開花ヲ始メ六月二十七日收穫セリ收穫成績ハ第三區最モ良好ニシテ第四區第二區ノ順ヲ顯セリ第三區ノ成績良好ナルハ大豆ト等シカリシモ第二區第四區ハ反對ノ成績ナリキサレハ更ニ試験ヲ重ネテ報告スヘシ

第二十節 苜蓿栽培法試験

目的 當場ノ如キ土壤ニアリテ石灰ヲ加用セス肥料ニヨリテ幾何ノ收量ヲ擧ケ得ヘキヤヲ知ラントス施行方法左ノ如シ

區名	摘 要	反當播種量	反當石灰加用量	反當肥料用量	備 考
第一區	燒土多用施肥	反當一石	—	燒土 加里 一〇〇〇〇	—
第二區	窒素加用施肥	同	—	燒土 加里 一〇〇〇〇	—
第三區	加里多用施肥	同	—	燒土 加里 一〇〇〇〇	—
第四區	無肥	同	—	燒土 加里 一〇〇〇〇	—
第五區	石灰加用施肥	同	炭酸石灰 一〇〇〇〇	燒土 加里 一〇〇〇〇	—

一區當面積ハ三十坪ニシテ茶園間作ナリ
 其栽培成績左ノ如シ
 播種 十一月二十日
 收穫月日 四月二十二日

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收穫量	第三區ニ對スル收穫比較	成育狀況
第一區	十一月廿七日	良	一尺三寸	七五・〇〇〇	三一	稍良好
第二區	同	同	一尺五寸	八〇・〇〇〇	三三	同
第三區	同	同	一尺六寸	九八・〇〇〇	四〇	同
第四區	同	同	二尺八寸	二四三・二〇〇	一〇〇	最モ不長
第五區	同	同	二尺八寸	二四三・二〇〇	一〇〇	最モ良好

發芽狀態何レモ良好ナリシカ第四區ハ發芽後殆ント成長セス遂ニ全部枯死セリ第一、第二、第三區ノ三區ニアリテハ第三區葉色最モ濃厚ニシテ成育良好ナリシモ第五區ニ比スレハ茶葉ノ伸長ニ於テ遠ク及ハス收穫量三分ノ一ニ過キスシテ石灰加用ノ效果頗大ナルモノアルヲ示セリ又石灰ヲ加用セサルモノ、中ニ於テハ加里多用區最良好ノ成績ニシテ窒素加用之ニ次クノ成績ナリキ

第二十一節 移植試驗

目的 茶苗木輸送上ノ參考用トシテ適良ナル方法ヲ見出サンカ爲メ施行セリ

方法 左ノ如シ

第一法 採苗ノ際附着土ヲ多カラシム

第二法 附着土ハ普通ナラシム

第三法 附着土普通ナルモ苗根部ニ泥土ヲ塗抹ス

備考 泥土塗抹方法ハ先ツ土地ヲ壘形ニ掘リ適宜水ヲ注キテ土ヲ捏ネ充分練リタル中ニ苗ノ根部ヲ挿入シテ塗抹ス

右ノ方法ニヨレルモノヲ小サク東ネテ之ヲ縛リアンペラニテ根部及苗ノ下部ヲ包ミ屋内ニ置キ左ノ日時ヲ隔テ、移植セリ(一日分移植數八十樽宛トセリ)

採苗月日ヨリノ日數	移植月日	時曇雨	平均溫度	平均濕度	摘	要
採收當日	二月十九日	曇天	一七・八	七八・五		北東疾風土壤ノ濕度ハ適良
三日目	二月廿一日	曇天	一四・四	七〇・五		北東和風前日ノ雨ノ爲メ適濕
五日目	二月廿三日	晴天	一七・六	七七・〇		北東和風晴天ノ爲メ移植後少シク葉萎凋ス夜雨アリ
七日目	二月廿五日	雨天	一二・三	七七・〇		北東和風午後雨トナル移植ニヨキ日ナリ
十日目	二月廿八日	雨天	一五・一	六四・〇		北東和風午後雨適濕
十二日目	三月一日	晴天	九・三	六一・〇		寒冷疾風
十五日目	三月四日	晴天	三・九	六二・〇		前日雨アリ土壤適濕

移植後ノ経過左ノ如シ(四月五日調査)

採苗日ヨリノ日數	第一法	第二法	第三法
採苗當日	枯死ナシ	枯死ナシ	枯死ナシ
三日目	同	同	同
五日目	同	同	同
七日目	同	同	同
十日目	同	同	同
十二日目	同	同	同
十五日目	同	同	同
計	同	同	同

採苗日ヨリノ日數

採苗日ヨリノ日數	第一法	第二法	第三法	計
採苗當日	枯死ナシ	一株枯死	一株枯死	二株枯死
三日目	一株枯死	同	枯死ナシ	同
五日目	四株枯死	三株枯死	同	七株枯死
七日目	一株枯死	同	一株枯死	二株枯死
十日目	枯死ナシ	六株枯死	同	六株枯死
十二日目	枯死ナシ	八株枯死	同	八株枯死
十五日目	三株枯死	全部(十株)枯死	三株枯死	十六株枯死
計	九株枯死	三十二株枯死	七株枯死	四十八株枯死
枯死%	一一・九%	四五・七%	一〇・〇%	二二・八%

(十二月二十五日調査)

右表ニヨリ見易ク活着數及其歩合ヲ示セハ

採苗日ヨリノ日數	第一法	第二法	第三法	計	活着%
採苗當日	七	五	八	二〇	六六・七%
三日目	五	四	五	一六	五三・三%
五日目	六	八	三	一七	四三・六%
七日目	一	六	五	一二	四〇・〇%
十日目	五	四	五	一八	四〇・〇%
十二日目	二	一	三	六	二〇・〇%
十五日目	一	一	一	三	六・七%
計	三十七株枯死	五十株枯死	三十六株枯死	百二十三株枯死	五八・六%
枯死%	五二・九%	七一・四%	七一・四%		

計	同	三三	二〇	三四	八七	四一・四
活	同	四七・一	二八・六	四八・六	四一・四	四一・四
着	同					
%						

今總體ニ付各法ノ活着歩合ヲ見ルニ第一法ト第三法トハ殆ント差異ナシト云フヘク第二法ハ著シク不成績ヲ示セリ尙採苗當日ヨリノ經過日數ト活着歩合ヲ見ルニ七日目ノ例外ヲ除キ大體ニ於テ經過日數ニ比例セリ七日目ノ成績良好ナルハ移植日ニ於ケル天候恰好ナリシ影響ナル可ク苗ノ荷造貯藏法宜シケレハ十日目位迄ハ相當ノ活着歩合ヲ示スヲ知ル可シ

第二十二節 黃枝花施肥試驗

目的 包種茶原料花タル黃枝樹ニ肥料ヲ施シ其效果ヲ知ラントス

方法 栽培面積及區數少キヲ以テ細密ナル試驗ヲ行フコト能ハサレハ大豆粕過磷酸石灰硫酸加里及

堆肥ヲ施シ其肥效ヲ見ルコト、セリ

種類ハ薄葉種トス

收穫成績左ノ如シ

區名	機一當施肥量	摘花期間	一擔當收量	一甲步當收穫量	收量比例
----	--------	------	-------	---------	------

第一區	大豆粕	自五月十四日	六〇七	五〇〇八	一〇〇
第二區	大豆粕	至六月一日	六〇一	四・九五八	九九
第三區	過磷酸石灰	同上	五五四	四・五七〇	九一
第四區	硫酸加里	同上	五〇四	四・一五八	八三
堆肥		同上			

備考 一甲步當株數ハ一千三百二十本トセリ

摘花ヲ開始セシハ五月十四日ニシテ昨年五月六日ニ比スレハ八日遅レ摘花期間日數ハ十九日シテ昨年ノ二十八日ニ比シ九日ヲ減セリ開花期遅レタルバ二、三月ニ於ケル天候寒冷ナリシニヨル收量ハ第一區最モ多クシテ第二、第三、第四區ノ順ナリキ第一區ノ收量最モ多クシテ第二第三區ノ收量少キハ奇異ノ感ナシトセス或ハ天候ノ影響ヨリ來ル變調ナランカ從來第一區ハ收量最モ少カリシ即チ左ノ如シ

區名	大正二年		大正三年		大正四年		大正五年	
	收量	收量比例	收量	收量比例	收量	收量比例	收量	收量比例
第一區	三二五	100	四三〇	100	六四三	100	六〇三	100
第二區	四六八	144	八三三	191	九七七	149	六〇一	九九
第三區	五二四	161	七七一	177	八七五	136	五五五	九一
第四區	四八五	149	七四四	173	六六六	104	五〇四	八三

Table with multiple columns and rows, containing detailed data, likely a continuation of the tea quality analysis or a separate report. The text is small and dense.

是レ等ノ原料ヲ以テ配合セシ結果ヲ產地順ニ記述スレハ次ノ如シ

第一節 水返脚産茶ヲ基トシテノ配合

(イ) 水返脚地方産上等茶ヲ基トシテ之ニ各地ノ産茶ヲ配合セシニ其結果ハ次ノ如シ
 其一 (イ) 水返脚産上茶ト石碓産上茶トノ配合

産地別	買収季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
水返脚上茶	夏	二二・七	一八・一	一七・二	二七・七	二六・五	八五・一
石碓上茶	夏	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
右平均	夏	二三・〇	一六・九	一六・二	二五・八	二四・六	八一・三
右配合茶	夏	二四・七	一七・〇	一七・四	二四・二	二五・五	八四・〇

水返脚上茶ニ石碓上茶ヲ配合セシニ調和宜シクシテ品質向上スヘキヲ認メタリ即チ右表ニ示スカ如ク平均點數ニ對シ形状一點七分、色澤一分、水色一點二分、潤味九分ノ優點ニシテ合計點數ニ於テ二點七分ノ向上トナレリ之レ兩地方茶ハ性状近似セル所アルカ故ニ調和良好ナルモノ、如ク原茶ノ大ナル形状ハヨリ被合茶ニヨリテ調和セラレ縮リヲ生セリ又石碓中等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 水返脚産上等茶ト石碓中等茶ト配合

水返脚産上等茶ト石碓中等茶ト配合セシニ之レ亦調和極メテ良好ニシテ品質ノ向上ヲ來セリ今其結果ヲ示セハ次表ノ如シ

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚上等茶	夏茶	二二・七	一八・一	一七・二	二七・七	二六・五	八五・一
石碓中等茶	同	一七・七	一三・二	一四・二	一九・〇	一九・八	六五・〇
右平均	同	二〇・二	一五・六	一五・七	二三・三	二三・一	七五・〇
右配合茶	同	二一・七	一六・〇	一七・五	二二・二	二六・五	七九・五

示表ノ如ク兩茶ノ配合ハ香氣ニ幾分ノ下降ヲ見タリシモ他ハ悉ク上進シ上等茶ニ於ケルト殆ント同一ノ結果ヲ呈セリ之ニヨリテ觀ルモ兩地方茶ノ配合ハ比較的佳良ニシテ從ツテヨク調和スヘキヲ認メタリ

其二 水返脚上等茶ト内湖上等茶トノ配合

水返脚産上等茶ニ内湖産上等茶ヲ配合セシニ其ノ結果次ノ如シ

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚上等茶	夏茶	二二・七	一八・一	一七・二	二七・七	二六・五	八五・一
内湖上等茶	同	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
右平均	同	二四・三	一七・六	一七・二	二六・三	二五・七	八五・〇
右配合茶	同	二三・〇	一七・五	一七・五	二三・〇	二三・五	八一・三

兩地方茶ノ配合ハ調和不良ニシテ配合ノ結果却ツテ品質ノ下向ヲ來セリ即チ形状ハ原茶ノ稍ヤ疎大ナルニ反シ被合茶ハ餘リニ細ク優美ナルカ故ニ細粗個々ニ別レ無理ニ配合セルノ觀アリ、色澤亦原茶ノ鮮明ナル赤褐色ナルニ對シ内湖茶ハ銅黑色ナルヲ以テ兩者別々ノ色澤ヲ呈シ調和ヲ見ル能ハサリキ香味ハ内湖茶特有ノ熟柿臭ニ壓セラレ却ツテ原茶ノ芳烈ナルヲモ不良ニ陥ランメタリキ要スルニ兩地方茶ハ適合ト稱スル能ハサルカ如シ

其三 水返脚上等茶ト安坑上等茶トノ配合

水返脚上等茶ニ安坑上等茶ヲ配合セシニ其結果點數ニ於テハ多少劣ル所アリシモ茶トシテ調和ハ比較的良好ナリキ今其點數ヲ示セハ次表ノ如シ

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚上等茶	夏茶	二二・七	一八・一	一七・二	二七・七	二六・五	八五・一
安坑上等茶	同	二四・二	一六・八	一六・九	二三・二	二三・二	八一・一
右平均	同	二三・五	一七・五	一七・〇	二五・四	二四・八	八三・一
右配合茶	同	二三・五	一七・〇	一七・三	二四・〇	二三・〇	八一・三

兩茶ノ配合ハ茶トシテノ調和ハ比較的良好ニシテ形狀ニ縮リヲ増シ水色香味共ニ優良ナリシモ點數ニ於テハ劣ル處アリキ

又中下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

其四 (イ) 水返脚上等茶ト安坑中等茶トノ配合

產地名	買收季別	形狀	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚上等茶	夏 茶	二二・七	一八・一	一七・二	二七・七	二六・五	八五・一
安坑中等茶	夏秋 茶	二一・四	一五・三	一五・五	一九・五	一九・八	七一・八
右 平均	同	二二・〇	一六・七	一六・三	二三・六	二三・二	七八・四
右 配合 茶	同	二三・二	一七・七	一七・〇	二一・七	二二・五	八〇・〇

(ロ) 水返脚上等茶安坑下等茶トノ配合

產地名	買收季別	形狀	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚上等茶	夏 茶	二二・七	一八・一	一七・二	二七・七	二六・五	八五・一
安坑下等茶	春夏秋 茶	一八・八	一三・七	一五・一	一六・七	一七・四	六四・六
右 平均	同	二〇・七	一五・九	一六・一	二二・二	二二・〇	七四・八
右 配合 茶	同	二三・二	一七・二	一七・一	二〇・七	二一・七	七八・七

示表ノ如ク中等茶ニ於ケル場合モ下等茶ニ於ケル場合モ共ニ香味ニ於テ幾分劣ル處アリシノミ他ノ各項ハ悉ク優點トナリ合計點數ニ於テ中等茶ハ一點六分、下等茶ハ三點九分ノ高點ヲ示セリ之レ兩地茶ノ調和宜シキヲ證スルニ足ルヘク即チ原茶ノ粗大ナル形狀ハ安坑茶ニヨリテ縮リヲ増シ堅實トナレリ色澤ハ多少黒味ヲ帶フルノ嫌アリト雖茶ニ光澤ヲ呈シ水色濃厚トナレリ香味ハ幾分原茶ノ芳烈ナルヲ損シ滋味ヲ加ヘタルノ感アリキ之ヲ要スルニ兩地方茶ハ能ク適合シ配合ノ結果品質ノ向上スヘキヲ認メタリ

其五 (イ) 水返脚上等茶ト擺接上等茶トノ配合

水返脚産上等茶ニ擺接産上等茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

產地名	買收季別	形狀	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚上等茶	夏 茶	二二・七	一八・一	一七・二	二七・七	二六・五	八五・一
擺接上等茶	同	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・二	七八・一
右 平均	同	二三・八	一六・九	一五・五	二五・三	二五・三	八一・五
右 配合 茶	同	二三・〇	一七・〇	一六・五	二四・二	二五・五	八一・九

示表ノ如ク形狀香氣ハ點數ニ於テハ幾分劣ル處アリシモ茶ノ調和ハ各項比較的良好ナリ即チ粗大ナル原茶ノ形狀ニ縮リヲ與ヘ且ツ整一ナラシメ色澤ハ擺接茶ノ黒味ヲ帶ヘルヲ調和シ光澤ヲ添ヘ香

味ハ原茶ノ芳烈ナル潤味豊富ナル擺接茶ヲ加フルカ故ニ味極メテ良好トナレリ要スルニ兩茶ハ合計
 點數ニ於テ僅カニ四分ノ増進ニ過キサリシモ茶ノ調和ハ宜シク適合ト稱スルヲ得ヘシ又中下等茶ト
 ノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

其點數ヲ表示セハ次ノ如シ

(ロ) 水返脚上等茶ト擺接中等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
水返脚上等茶	夏茶	二二・七	一八・一	一七・二	二七・七	二六・五	八五・一
擺接中等茶	春夏茶	二〇・六	一四・七	一四・七	一九・三	一九・三	六九・三
右平均	同	二一・六	一六・四	一六・〇	二三・五	二二・九	七七・二
右配合茶	同	二三・〇	一六・〇	一六・七	二二・二	二三・五	七八・六

(ハ) 水返脚上等茶ト擺接下等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
水返脚上等茶	夏茶	二二・七	一八・一	一七・二	二七・七	二六・五	八五・一
擺接下等茶	夏秋茶	一七・八	一三・五	一五・四	一四・八	一四・八	六一・三
右平均	同	二〇・二	一五・八	一六・三	二一・〇	二〇・六	七三・一
右配合茶	同	二三・〇	一六・五	一七・〇	二〇・七	二一・五	七七・六

示表ノ如ク中下兩茶ノ場合モ亦上等茶ニ於ケル結果ト略ホ同一ニシテ何レモ香氣ニ於テハ幾分平均
 點數ニ劣ル處アレトモ他ノ各項ハ上進シ中等茶ハ一點四分、下等茶ハ四點五分ノ上進ヲ來セリ是レ
 兩地茶ノ善ヲ適合スルヲ證スルニ外ナラス而シテ潤味ノ何レモ向上セルニ反シ香氣ノ同シク劣レル
 ト潤味ヲ被合茶ノ溫和且豊富ナル味ノ加ハレルカ爲メナルヘキモ香氣ハ被合茶ノ香氣味ノ如ク豊富
 ナラサルカ故ニ原茶ノ芳烈ナルヲ淡薄ナラシメ過クルニ非ラサルカサレト香氣亦異臭若クハ嫌味ハ
 毫モ存セサリキ要スルニ兩地方茶ハヨク調和スヘキヲ認メタリ

其六 (イ) 水返脚上等茶ト三角湧上等茶トノ配合

水返脚産上等茶ト三角湧産上等茶ト配合セシニ其結果次ノ如シ

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
水返脚上等茶	夏茶	二二・七	一八・一	一七・二	二七・七	二六・五	八五・一
三角湧上等茶	夏秋茶	二七・八	一七・三	一七・三	二二・三	二〇・五	八三・八
右平均	同	二五・二	一七・七	一七・二	二五・〇	二三・五	八四・四
右配合茶	同	二六・〇	一七・五	一七・二	一四・二	二五・五	八五・六

(ロ) 水返脚上等茶ニ三角湧下等茶トノ配合

水返脚上等茶ト三角湧下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚上等茶	夏茶	二二・七	一八・一	一七・二	二七・七	二六・五	八五・一
三角湧下等茶	春夏茶	一八・〇	一三・四	一四・七	一七・二	一七・二	六三・三
右平均	同	二〇・三	一五・八	一五・九	二二・四	二一・八	七四・一
右配合茶	同	二〇・三	一六・五	一七・二	二四・〇	二五・〇	七八・五

以上ノ如ク上等茶ニアリテハ形状ノ點數幾分進ミシト雖原茶ノ粗大ナル形状ニ優美ナル三角湧茶ヲ加フルカ故ニ細粗個々ニ別レ疎ニシテ殆ント形状ノ調和ヲ見ル能ハサリシ色澤ハ稍ヤ調和シ光澤ヲ生セルモ被合茶ノ濃黒ノ爲メ全般ヲ黒色ニ失セシモムルノ嫌アリ而シテ味又多少ノ優點ヲ示セルモ香味ヲ通シテ評スレハ被合茶ノ青臭アル香味ハ原茶ノ芳烈ナル香味ヲ却ツテ不良ニ陥ラシメ且ツ滋味ヲ加ヘタルノ感アリキ之ヲ要スルニ香味ヲ最主眼トスル形状粗キ原茶ニ形状ノ優美ヲ目的トシテ製造セル三角湧茶ヲ配合センカ形状餘リニ細粗ニ失シ個々ニ別レ疎ニシテ著シク外觀ヲ損スルヲ認メタリ香味ニ於テモ兩者ハ各異レル香味ノ著シキ懸隔アルヲ以テ其調和困難ナルカ如シ又下等茶トノ配合モ殆ント同一結果ナリシカ上等茶ニ於ケル場合ノ如ク甚タシカラサリキ

其七 (イ) 水返脚上等茶ト大料埃茶トノ配合

水返脚上等茶ニ大料埃茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚上等茶	夏茶	二二・七	一八・一	一七・二	二七・七	二六・五	八五・一
大料埃中等茶	春夏秋茶	二〇・三	一四・九	一三・八	一五・〇	一五・七	六四・三
右平均	同	二一・五	一六・五	一五・五	二一・三	二一・一	七四・七
右配合茶	同	二三・一	一六・〇	一五・五	二〇・三	二〇・五	七五・〇

示表ノ如ク兩茶ノ配合ハ適合ト稱シ難ク合計點數ニ於テ三分ノ上進ヲ示セリト雖是レ専ラ形状ノ一點六分モ進ミシヨリ起レル結果ニシテ他ノ各項ハ却ツテ悉ク下降シタリキ是レ被合茶ハ形状小ナリト雖疎ナリシカ爲メ得點少カリシモ原茶ノ配合ニヨリ一般ニ締リヲ増シ且ツ整一セルカ故ニ點數著シク進ミシモノノ如シサレト他ノ各項ニアリテハ兩茶ト品質ニ甚タシキ懸隔アリシカ故ニ調和スル處少カリキ要スルニ兩茶ハ形状ニ於テハ稍ヤ調和スヘキモ他ノ色澤香味ニ之ヲ缺キ結局適合ト稱スルヲ得サリキ

其八 水返脚上等茶ト八塊厝中等茶トノ配合

水返脚上等茶ニ八塊厝中等茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
-----	------	----	----	----	----	----	---

水返脚上等茶	夏茶	二二・七	一八・一	一七・二	二七・七	二六・五	八五・一
八塊厝中等茶	同	一七・〇	一三・二	一二・五	一四・三	一四・五	五七・一
右平均	同	一九・八	一五・六	一四・九	二一・一	二〇・五	七二・一
右配合茶	同	二二・二	一五・五	一五・六	一九・二	一九・五	七二・七

示表ノ如ク兩地茶ハ形狀ニ於テ多少ノ調和ヲ見品質ノ向上ヲ來セシモ八塊厝地方特有ノ臭氣ニ防ケラレ却ツテ原茶ノ香氣ヲモ損シ著シク不良ニ陥ラシメタリキ要スルニ兩茶ハ調和困難ナルモノ、如シ

其九 水返脚上等茶ト龍潭脚茶トノ配合

水返脚上等茶ト龍潭脚上等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

產地名	買收季別	形狀	色澤	水色	香氣	潤味	計
水返脚上等茶	夏茶	二二・八	一八・一	一七・二	二七・七	二六・五	八五・一
龍潭脚上等茶	夏秋茶	二〇・四	一五・二	一四・二	一七・〇	一七・〇	六六・八
右平均	同	二一・六	一六・六	一五・七	二二・三	二一・八	七五・九
右配合茶	同	二二・〇	一六・〇	一五・七	二〇・七	二一・〇	七五・六

尙ホ中等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

產地名	買收季別	形狀	色澤	水色	香氣	潤味	計
水返脚上等茶	夏茶	二二・八	一八・一	一七・二	二七・七	二六・五	八五・一
龍潭脚中等茶	春夏秋茶	一七・二	一三・二	一二・〇	一五・六	一五・七	五八・〇
右平均	同	二〇・〇	一五・六	一四・六	二一・六	二一・一	七二・五
右配合茶	同	二二・〇	一六・五	一五・六	二〇・二	二二・〇	七六・二

示表ノ如ク上中等茶何レモ殆ント同一結果ナリシモ中等茶ハ上等茶ヨリハ幾分良好ナリキ即チ形狀ハ何レモ稍々優點トナルモ他ノ項目殊ニ香味ニアリテハ平均點數ニ達セサルノミナラス被合茶ノ焦味多キハ原茶ノ優秀ナル香味ヲ壓シ不良ナラシメタリキ是レ兩茶ハ其品質ノ差甚タシキト龍潭脚地方茶ハ概シテ釜焦多キカ故ニ水返脚地方上等茶ノ如キ香味芳烈ナル茶ニ配合スル場合ハ著シク原茶ノ品質ヲ損スルモノ、如シ

其十 水返脚上等茶ト咸菜礮茶トノ配合

水返脚上等茶ト咸菜礮中等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

產地名	買收季別	形狀	色澤	水色	香氣	潤味	計
水返脚上等茶	夏茶	二二・七	一八・一	一七・二	二七・七	二六・五	八五・一
咸菜礮中等茶	同	二二・〇	一五・五	一五・五	二一・〇	二〇・〇	七四・五
右平均	同	二二・八	一六・九	一六・三	二四・三	二三・三	七九・八
右配合茶	同	二三・〇	一七・三	一六・〇	二二・二	二二・五	七八・四

更ニ下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚上等茶	夏 茶	二二・八	一八・一	一七・二	二七・七	二六・五	八五・一
成菜脚中等茶	春夏秋茶	二一・二	一四・八	一二・八	一六・二	一六・七	六五・一
右 平均	同	二二・〇	一六・四	一五・〇	二一・九	二一・六	七五・二
右 配合茶	同	二三・〇	一六・五	一五・三	二〇・二	二〇・五	七五・二

示表ノ如ク中下兩茶共ニ形状色澤ハ多少ノ調和ヲ見品質向上シタリシモ之ニ反シ烏龍茶ノ最モ必要ナル香味ニ於テ調和ヲ缺ケリ是レ成菜脚茶ハ中下茶ノミヲ以テ試験セルカ故ニ其品質ノ懸隔甚タシカリシニ因ルヘキカ更ニ上等茶ヲ以テ試験ヲ重ネ明カナル結果ヲ得タル後ニ報告スル所アルヘシ

其十一 水返脚上等茶ト新埔茶トノ配合

水返脚上等茶ニ新埔茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

(イ) 水返脚上等茶ト新埔上等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚上等茶	夏 茶	二二・七	一八・一	一七・二	二七・七	二六・五	八五・一
新埔上等茶	同	二二・三	一六・四	一二・五	二八・〇	二五・〇	七三・七
右 平均	同	二二・五	一七・二	一四・八	二七・八	二五・六	八一・三
右 配合茶	同	二三・二	一七・七	一五・八	二四・二	二五・五	八一・六

更ニ新埔中等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 水返脚上等茶ト新埔中等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚上等茶	夏 茶	二二・七	一八・一	一七・二	二七・七	二六・五	八五・一
新埔中等茶	春夏秋茶	二〇・七	一四・三	一二・六	一六・八	一七・〇	六四・五
右 平均	同	二一・七	一六・二	一四・九	二二・二	二一・七	七四・八
右 配合茶	同	二四・〇	一七・七	一五・四	二二・七	二三・五	八〇・二

兩地茶ノ配合ハ比較的調和良好ニシテ原茶ノ品質極メテ優良ナルカ故ニ他地方ニ在リテハ擺接茶ヲ除クノ外ハ殆ント下等茶トノ配合ニ調和ヲ見サリシカ新埔茶ニアリテハ下等茶トノ配合モ調和頗ル佳良ナリ是レ兩地茶ノ配合ノ好適ナルヲ證スルニ足ルモノナランカ更ニ各項目ニ就テ記セハ被合茶ハ黃柑種多キカ故ニ色澤黃褐色且ツ鮮明ニシテ多クノ白毛ヲ混セルヲ以テ原茶ノ色澤トヨク調和セリ其鮮カナル色澤ハ形状ヲモ非常ニヨク見セシメ著シク縮リヲ増シ茶全體ノ外觀ヲ頗ル優良ナラシメタリキ而シテ香味ハ上等茶トノ配合ノ場合香氣ハ平均點數ニ達セサリシモ他ハ概シテ上進ヲ示セリ要スルニ兩地茶ハ頗ル善ク調和スヘキヲ認メタリ

其十二 水返脚上等茶ト樹杞林茶ト配合

水返脚上等茶ト樹杞林茶トヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

(イ) 水返脚上等茶ト樹杞林上等茶ト配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
水返脚上等茶	夏茶	二二・八	一八・一	一七・二	二七・七	二六・五	八五・一
樹杞林上等茶	夏秋茶	二五・二	一七・二	一三・七	二六・六	二六・〇	八二・四
右平均	同	二四・〇	一七・六	一五・四	二七・一	二六・二	八三・七
右配合茶	同	二五・〇	一七・七	一六・〇	二五・二	二六・五	八四・六

又中等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 水返脚上等茶ト樹杞林中等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
水返脚上等茶	夏茶	二二・七	一八・一	一七・二	二七・七	二六・五	八五・一
樹杞林中等茶	同	二三・七	一五・六	一四・〇	二三・〇	二三・二	七六・四
右平均	同	二三・二	一六・八	一五・六	二五・三	二四・八	八〇・六
右配合茶	同	二五・〇	一七・七	一五・八	二三・二	二五・五	八二・九

更ニ下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次表ノ如シ

(ハ) 水返脚上等茶ト樹杞林下等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
水返脚上等茶	夏茶	二二・七	一八・一	一七・二	二七・七	二六・五	八五・一
樹杞林下等茶	春夏秋茶	一九・七	一三・五	一三・一	一五・六	一五・九	六二・〇
右平均	同	二一・二	一五・八	一五・一	二一・六	二一・二	七三・五
右配合茶	同	二三・五	一七・五	一五・五	二一・二	二二・五	七八・四

示表ノ如ク三者何レモ畧ホ同一結果ニシテ香氣ハ多少下降セルニ反シ他ノ各項ハ總テ上進シ結局合計點數ニ於テ上等茶ハ九分、中等茶ハ二點三分、下等茶四點九分ノ優點トナレリ即チ形状ハ被合茶ハ縮リアルカ上ニ白毛ヲ混スルカ故ニ原茶ノ稍ヤ粗大ナル形状ニ縮リヲ生セシメ且ツ整一トナリ色澤ニ助ケラレ一層良好トナレリ色澤ハ原茶赤褐色ニ被合茶ノ鮮明ナル黄褐色ヲ加フルカ故ニ一層鮮カトナリ且ツ光澤ヲ増シテ一般ノ外觀ヲ非常ニ優良ナラシメタリキ又香氣ハ多少淡薄ナリシモ之ニ反シ潤味ハ一層力ヲ強カラシメタリ之ヲ要スルニ兩地茶ハ頗ル善ク適合スルモノ、如シ

其十三 水返脚上等茶ト北埔茶ト配合

(イ) 水返脚上等茶ト北埔上等茶トノ配合

水返脚上等茶ニ北埔上等茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
-----	------	----	----	----	----	----	---

又中等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 水返脚上等茶ト北埔中等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚上等茶	夏茶	二二・七	一八・一	一七・二	二七・七	二六・五	八五・一
北埔上等茶	同	二五・〇	一九・〇	一五・五	二七・〇	二六・〇	八六・〇
右平均	同	二三・八	一八・五	一六・三	二七・三	二六・二	八五・五
右配合茶	同	二六・〇	一八・五	一六・〇	二三・二	二四・五	八四・五

(ロ) 水返脚上等茶ト北埔中等茶トノ配合

尙ホ下等茶トノ配合ノ結果ヲ掲クレハ次ノ如シ

(ハ) 水返脚上等茶ト北埔下等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚上等茶	夏茶	二二・七	一八・一	一七・二	二七・七	二六・五	八五・一
北埔中等茶	夏秋茶	二三・二	一六・九	一五・八	二一・六	二二・〇	七七・七
右平均	同	二三・〇	一七・五	一六・五	二四・六	二四・二	八一・四
右配合茶	同	二四・〇	一七・八	一七・〇	二五・五	二六・五	八四・八

(ハ) 水返脚上等茶ト北埔下等茶トノ配合

示表ノ如ク上中下各茶共略ホ同一結果ナリシモ上等茶ノ香味ニ於テ著シク劣ル處アリキ是レ被合茶ノ調味ニ滋味多カリシ爲メ却ツテ不良ニ陥ラシメタルナランカ而シテ兩地茶ノ配合ハ大體ニ於テ樹杞林地方茶トノ配合ニ於ケルト殆ント同様ニ比較的善ク調和スヘキヲ認メタリキ

其十四 總括評

以上ノ結果ヲ綜合スルニ水返脚地方産茶ハ三角湧文山堡ノ一部、大料坎八塊厝、龍潭陂地方並ニ春茶ト配合セハ却ツテ其特有ノ芳烈ナル香味ヲ損シ不向トナルモノ、如シ之ニ反シ文山堡一部、安坑石碇兩地方擺接、咸菜礮、新埔、樹杞林並ニ北埔地方ノ産茶ニ配合スレハ調和良好ナルカ如ク殊ニ良好ナリシハ擺接、樹杞林、新埔、北埔、咸菜礮等ノ順ナリキサレハ水返脚茶ハ右ノ地方茶トノ配合スルカ然ラサレハ單獨ニ使用スル方良好ナルカ如シ

第二節 石碇茶ヲ基トシテノ配合

石碇産上等茶ヲ基トシテ他ノ各地産ノモノヲ配合セシニ其結果以下ノ如シ

其一 石碇茶ト水返脚茶ト配合

(イ) 石碇上等茶ニ水返脚中等茶トノ配合

石碇上等茶ニ水返脚中等茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
石碓上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
水返脚中等茶	春夏茶	二〇・七	一五・四	一五・八	二一・五	二一・五	七三・四
右平均	同	二二・〇	一五・五	一五・五	二二・七	二二・一	七五・四
右配合茶	同	二二・〇	一六・五	一六・二	二二・九	二二・八	七七・六

尙ホ下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ)石碓上等茶ト水返脚中等茶トノ配合

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
石碓上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
水返脚中等茶	夏秋茶	一九・五	一三・七	一五・〇	一八・〇	一八・〇	六六・一
右平均	同	二二・三	一四・七	一五・一	二〇・七	二〇・四	七二・六
右配合茶	同	二二・五	一五・五	一五・三	二〇・〇	二一・〇	七二・八

示表ノ如ク兩者共略ホ同一ノ結果ニシテ比較的調和宜シカリキ即形状ハ點數ニ於テハ兩者共殆シト變化ナカリシカ縮リヲ生シ水色ハ幾分淡薄トナレルノ感アリシモ色澤原茶ノ黒褐色ナルニ紅味ヲ帯ヒ來タリテ光澤ヲ増セリ又香味水返脚地方茶ノ芳味ナル香氣ヲ放チ潤味豊富トナレリ之ヲ要スルニ兩地方茶ノ品質ハ上下ニ不拘點數ニ於テ大ナル向上ヲ見サリシト雖モ茶ノ調和ハ比較的良好ナリキ

其二 石碓上等茶ト他ノ文山堡茶トノ配合

石碓上等茶ニ他ノ文山堡ニ即チ内湖安坑兩地茶ヲ配合セシニ其結果左ノ如シ

(イ)石碓上等茶ト内湖上等茶トノ配合

石碓上等茶ニ内湖産上等茶ヲ配合セシカ其結果ハ次ノ如シ

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
石碓上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
内湖上等茶	同	二五・八	一七・七	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
右平均	同	二四・五	一六・四	一六・二	二四・四	二三・九	八一・二
右配合茶	同	二三・〇	一五・八	一五・〇	二三・〇	二二・〇	七六・三

示表ノ如ク石碓茶ニ内湖茶ノ配合ハ却ツテ品質ノ下向ヲ來シ合計點數ニ於テ實ニ四點九分ノ差ヲ生セリ即チ形状ハ被合茶餘リニ優美ナリシカ故ニ疎トナリ却ツテ外觀ヲ損セルノ感アリキ色澤ハ原茶ノ黒色ナルカ上ニ被合茶ノ黒色ヲ加ヘタルカ故ニ一層黒味ヲ増シ香味亦特殊ノ變化モナク却ツテ不良ニ陥レリ要スルニ兩地茶ハ適合セサルノミカ配合ノ結果却ツテ品質ノ下降ヲ來スカ如シ又石碓茶ト安坑茶トノ配合ハ次ノ如シ

(ロ)石碓上等茶ト安坑上等茶トノ配合

石碇上等茶ニ安坑上等茶ヲ配合セシ結果左ノ如シ

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
石碇上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
安坑上等茶	同	二四・二	一六・八	一六・九	二三・二	二三・二	八一・二
右平均	同	二三・七	一六・二	一六・一	二三・五	二三・〇	七九・二
右配合茶	同	二三・二	一五・八	一六・〇	二二・八	二一・八	七七・三

又安坑中等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ハ)石碇上等茶ト安坑中等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
石碇上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
安坑中等茶	夏秋茶	二一・四	一五・三	一五・五	一九・〇	一九・〇	六六・八
右平均	同	二二・三	一五・五	一五・四	二一・四	二〇・九	七四・三
右配合茶	同	二一・五	一五・五	一五・〇	一九・五	一九・五	七一・五

更ニ下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ニ)石碇上等茶ト安坑下等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
石碇上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
安坑下等茶	春夏茶	一八・八	一三・七	一五・一	一六・七	一七・四	六四・六
右平均	同	二一・〇	一四・七	一五・二	二〇・八	二〇・一	七一・三
右配合茶	同	二〇・八	一五・〇	一五・三	一九・〇	一八・五	六九・九

示表ノ如ク三者共同一結果ヲ生シ而モ悉ク不良ナリ今各項ニ就キテ述フレハ形状ハ上等茶ニアリテハ調和良好ニシテ茶ニ縮リテ生シ且ツ優美ナリシモ中等茶ニアリテハ疎ニシテ不揃ヲ來シ茶ノ外觀ヲ損セリ色澤ハ何レモ暗黒色ニシテ曇リヲ帶ヒ光澤劣リキ香味ハ稍ヤカヲ増セルモ幾分青臭ヲ増シ之レ亦調和宜シト謂フヘカラス要スルニ兩地茶ハ調和困難ナルカ如シ

其三 石碇上等茶ト擺接茶トノ配合

石碇茶ニ擺接産茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

(イ)石碇上等茶ト擺接上等茶トノ配合

石碇上等茶ト擺接上等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
石碇上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
擺接上等茶	夏茶	二四・二	一六・八	一六・九	二三・二	二三・二	八一・二
右平均	同	二三・七	一六・二	一六・一	二三・五	二三・〇	七九・二
右配合茶	同	二三・二	一五・八	一六・〇	二二・八	二一・八	七七・三

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
石碓上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
擺接上等茶	同	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・二	七八・一
右平均	同	二四・一	一五・七	一四・五	二三・五	二三・五	七七・八
右配合茶	同	二二・八	一五・六	一五・五	二二・五	二三・五	七六・九

又中等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ)石碓上等茶ト擺接中等茶トノ配合

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
石碓上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
擺接中等茶	春夏茶	二〇・六	一四・七	一四・七	一九・三	一九・三	六九・三
右平均	同	二二・〇	一五・二	一五・〇	二一・六	二一・〇	七三・五
右配合茶	同	二一・二	一五・五	一五・一	二〇・五	二〇・〇	七二・〇

更ニ下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次表ノ如シ
(ハ)石碓上等茶ト擺接下等茶トノ配合

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
石碓上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
擺接下等茶	夏秋茶	一七・八	一三・五	一五・四	一四・四	一四・八	六一・三
右平均	同	二〇・五	一五・一	一五・三	一九・一	一八・九	六九・九
右配合茶	同	二二・八	一五・五	一六・一	一八・〇	一九・五	七三・七

示表ノ如ク上中等茶ハ略ホ同一結果ヲ顯シ形状ハ稍ヤ粗大ナル上ニ不揃トナリ茶ニ締リナカリキ色澤ハ兩地茶共ニ黒褐色ナリシカ故ニ大ナル變化ナカリシモ幾分光澤ヲ増セリ香味ハ被合茶ノ豊富且ツ潤澤ナル味ノ加ハレルカ故ニ茶ニ力ヲ増セルモ原茶ノ青臭味ニ害セラレ向上スル處ナリキ之ニ反シ下等茶トノ配合ニアリテハ香氣ヲ除クノ外ハ各項共ニ進ミ合計點數ニ於テ三點八分ノ優點トナレリ之ヲ要スルニ上中等茶ニアリテハ調和中庸ニシテ大ナル變化ヲ見サリキ

其四 石碓上等茶ニ三角湧茶トノ配合

石碓上等茶ニ三角湧茶ヲ配合セシニ其結果左ノ如シ

(イ)石碓上等茶ト三角湧茶トノ配合

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
石碓上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
三角湧上等茶	夏秋茶	二七・八	一七・三	一七・三	二二・三	二〇・五	八三・八
右平均	同	二五・五	一六・五	一六・三	二三・一	二一・六	八〇・六
右配合茶	同	二六・〇	一七・五	一六・〇	二二・〇	二一・〇	八〇・五

更ニ下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ)石碓上等茶ト三角湧下等茶トノ配合

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
石碇上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
三角湧下等茶	春夏茶	一八・〇	一三・四	一四・七	一七・二	一七・二	六三・三
右平均	同	二〇・六	一四・五	一五・〇	二〇・五	二二・〇	七一・四
右配合茶	同	二一・〇	一四・七	一五・四	二一・〇	二一・五	七二・四

示表ノ如ク石碇茶ニ三角湧茶ヲ配合セシニ色澤ハ兩者相近似セルカ故ニ比較的調和良好且ツ被合茶ノ色澤ニ助ケラレ光澤ヲ増セリ形状ハ點數ニ於テ進ミシ處アリシト雖モ被合茶ノ極メテ優美ナルニ反シ原茶ハ稍ヤ粗大ナリシカ爲メ多少疎ナルノ嫌アリキ又三角湧茶ノ青臭アル香味ハ原茶ノ夫レヲモ打チ消シ加フルニ幾分ヲ増シ却ツテ不良ニ陥ラシメタリキ之ヲ要スルニ兩地茶ハ適合ト稱スル能ハサリキ

其五 石碇上等茶ト大嶺炭茶トノ配合
石碇上等茶ニ大嶺炭中等茶ヲ配合セシニ其結果左ノ如シ

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
石碇上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
大嶺炭中等茶	夏秋茶	二〇・三	一四・九	一三・八	一五・〇	一五・七	六四・三
右平均	同	二一・八	一五・三	一四・五	一九・四	一九・三	七〇・九
右配合茶	同	二二・五	一五・三	一四・六	一七・五	一七・五	六九・九

兩地茶ノ配合ハ形状色澤ニ於テハ稍ヤ近似スル處アリシカ故ニ著シキ變化ナカリシモ最モ肝要ナルヘキ香味ニ於テ甚タシク遜色アリキ是レ被合茶ニ初メヨリ一種ノ異臭アリシニモ因ルヘケレト亦兩地茶ノ適合ニ非ラサルニモ因ルヘシ

其六 石碇上等茶ト八塊厝茶トノ配合
石碇上等茶ニ八塊厝中等茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
石碇上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
八塊厝中等茶	春夏茶	一七・〇	一三・二	一二・五	一四・三	一四・五	五七・一
右平均	同	二〇・一	一四・四	一三・九	一九・一	一八・六	六七・二
右配合茶	同	一九・五	一三・八	一三・五	一七・〇	一七・五	六五・一

示表ノ如ク石碇上等茶ニ八塊厝茶ヲ配合セシニ其結果形状色澤水色香味ノ各項悉ク下降シ著シク不良トナレリ即チ形状ハ被合茶ハ粗大ナルカ上ニ縮リナク且ツ一般ニ茶輕キカ故ニ之ヲ原茶ノ如ク重ク且ツ稍ヤ優美ニシテ縮リアル茶ニ合センカ一見茶頭若クハ粗硬ナル茶ヲ混セルノ觀アリテ甚タシク不揃ナリキ色澤亦原茶ノ黒褐色ナルニ被合茶ノ暗黒黄色ヲ加フルカ故ニ茶ニ比シテ光澤ヲ有セス却ツテ原茶ノ光澤ヲモ打チ消セリ而シテ被合茶ハ同地方殊有ノ異臭アル香氣強カリシカ爲メ却ツテ原茶ノ香味ヲモ損シタリキ要スルニ被合茶ハ特殊ノ香味強クシテ品質ノ差甚タシカリシカ故ニ調和

不良ナリキ

其六 石碓上等茶ト龍潭破茶トノ配合

石碓上等茶ニ龍潭破茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

石碓上等茶ト龍潭破上等茶トノ配合ノ結果次ノ如シ
 (イ) 石碓上等茶龍潭破上等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
石碓上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
龍潭破上等茶	夏秋茶	二〇・四	一五・一	一四・二	一七・〇	一七・〇	六六・八
右平均	同	二一・八	一五・四	一四・八	二〇・四	一九・八	七二・一
右配合茶	同	二三・〇	一五・三	一三・八	一九・五	一九・五	七一・六

又龍潭破中等茶トノ配合

(ロ) 石碓上等茶ト龍潭破中等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
石碓上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
龍潭破中等茶	春夏茶	一七・二	一三・二	一二・〇	一五・六	一五・七	五八・〇
右平均	同	二〇・二	一四・四	一三・六	一九・七	一九・二	六七・六
右配合茶	同	一九・五	一四・四	一三・五	一八・三	一八・三	六五・七

示表ノ如ク形状色澤ニ於テハ殆ント變化ヲ見サリシモ水色香氣並ニ潤味ハ配合ノ結果却ツテ品質ノ下降ヲ來セリ是レ色澤ハ原茶ノ黒褐色ナルニ被合茶ノ黄色ノ加ハレルカ故ニ黒色ヲ減シ茶ニ黄味ヲ増シ來レルト形状ハ被合茶ノ稍ヤ粗大ナレトモ縮リアリシカ故ニ形状色澤ハ多少ノ調和ヲ見タリシカ香味ハ兩方ノ差甚タシキカ上ニ被合茶ハ釜焦臭強カリシ爲メ調和不良ナルカ如シ要スルニ兩地茶ハ調和良ナラサリキ

其七 石碓上等茶ト咸菜礪茶トノ配合

石碓茶ト咸菜礪茶トヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

石碓上等茶ト咸菜礪中等茶トノ配合
 (イ) 石碓上等茶ト咸菜礪中等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
石碓上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
咸菜礪中等茶	同	二三・〇	一五・五	一五・五	二一・〇	二〇・〇	七四・五
右平均	同	二三・一	一五・六	一五・四	二二・五	二一・四	七六・一
右配合茶	同	二三・〇	一五・五	一五・八	二〇・〇	二一・〇	七四・八

又咸菜礪下等茶トノ配合ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 石碓上等茶ト咸菜礪下等茶トノ配合

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
石碓上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
成菜圃 下等茶	春夏秋茶	二一・二	一四・八	一二・八	一六・二	一六・七	六五・一
右 平均	同	二二・二	一五・二	一四・〇	二〇・〇	一九・七	七一・二
右 配合茶	同	二一・五	一五・三	一三・八	一八・五	一八・五	六九・二

示表ノ如ク中等茶ニアリテハ水色ニ於テ僅カニ四分又下等茶トノ配合ニ在リテハ色澤ノ僅カニ一分進メルノミ其他ハ各項共却ツテ下降ヲ來シ合計點數ニ於テ中等茶ハ一點三分、下等茶ハ二點一分ノ不結果トナレリ之レ本年ノ成菜圃茶ハ概シテ色澤黒味ヲ呈シ且ツ香味乏シクシテ品質優良ナラス從ツテ同地方ノ特性少カリシカ故ナルヘク更ニ試験ヲ重ネタル後報告スル處アルヘシ

其八 石碓上等茶ト新埔茶トノ配合

石碓上等茶ニ新埔茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

(イ) 石碓上等茶ト新埔上等茶トノ配合

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
石碓上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
新埔上等茶	同	二二・三	一六・四	一二・五	二八・〇	二五・〇	七七・七
右 平均	同	二二・八	一六・〇	一三・九	二五・九	二三・九	七七・六
右 配合茶	同	二二・三	一五・〇	一三・八	二五・五	二二・〇	七四・九

又新埔下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 石碓上等茶ト新埔中等茶トノ配合

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
石碓上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
新埔中等茶	春夏秋茶	二〇・七	一四・三	二一・六	一六・八	一七・〇	六四・五
右 平均	同	二二・〇	一五・〇	一四・〇	二〇・三	一九・九	七一・一
右 配合茶	同	二二・六	一五・〇	一三・八	二〇・〇	二一・〇	七一・九

示表ノ如ク上等茶ニ在リテハ各項悉ク下降シ合計點數ニ於テ二點七分ノ大差トナリシモ中等茶トノ配合ニ在リテハ幾分ノ向上ヲ見ス反對ノ結果ヲ呈セリ如斯上等茶ニアリテハ平均點數ニ達セザリシト雖茶ノ調和トシテハ普通ニシテ中等茶トノ調和亦普通ナリキ之ヲ要スルニ兩地茶ノ配合ハ中庸ニシテ特殊ノ好果ヲ見出ス能ハサリシト共ニ大ナル不結果ヲモ齎サ、リキ

其九 石碓上等茶ト樹杞林茶トノ配合

石碓上等茶ニ樹杞林茶ヲ配合セシニ其結果左ノ如シ

(イ) 石碓上等茶ト樹杞林上等茶トノ配合

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
-----	------	----	----	----	----	----	---

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
石碓上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
樹柘林上等茶	夏秋茶	二五・二	一七・二	一三・七	二六・六	二六・〇	八二・四
右平均	同	二四・二	一六・五	一四・五	二五・二	二四・四	八〇・〇
右配合茶	同	二三・〇	一五・五	一四・三	二二・〇	二二・〇	七四・九

又中等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 石碓上等茶ト樹柘林中等茶トノ配合

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
石碓上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
樹柘林中等茶	同	二三・七	一五・六	一四・〇	二三・〇	二三・二	七六・四
右平均	同	二三・五	一五・六	一四・六	二三・五	二三・〇	七七・〇
右配合茶	同	二三・二	一五・一	一四・三	二二・五	二二・五	七五・一

更ニ下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
石碓上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
樹柘林下等茶	春夏秋茶	一九・七	一三・五	一三・一	一五・六	一五・九	六二・〇
右平均	同	二一・五	一四・六	一四・二	一九・七	一九・三	六九・八
右配合茶	同	二二・五	一四・八	一四・四	二〇・〇	二〇・〇	七一・七

示表ノ如ク上中等茶トノ配合ニアリテハ各項悉ク下降シ合計點數ニ於テ上等茶ハ五點一分、中等茶ハ一點九分ノ不結果トナリ僅カニ下等茶トノ配合ニ於テノミ平均點數ニ優レリ即チ形状ハ不揃ノ觀アリシト雖茶ニ縮リヲ増シ又色澤ハ黄葉ヲ混シタル爲メ却ツテ光澤ヲ減セリサレト香味ハ原茶ノ青臭ヲ打チ消シ茶ニ力ヲ加ヘ調和稍ヤ良好ナリキ之ヲ要スルニ兩地茶ハ調和良好ト稱スル能ハサリキ

其十 石碓上等茶ト北埔茶トノ配合

石碓上等茶ニ北埔茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

(イ) 石碓上等茶ト北埔上等茶トノ配合

石碓上等茶ト北埔上等茶トヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
石碓上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
北埔上等茶	同	二五・〇	一九・〇	一五・五	二七・〇	二六・〇	八六・〇
右平均	同	二四・一	一七・八	一五・四	二五・四	二四・四	八一・八
右配合茶	同	二三・八	一六・八	一四・四	二三・〇	二三・〇	七八・〇

又石碓上等茶ト北埔中等茶トノ配合ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 石碓上等茶ト北埔中等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
石碓上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
北埔中等茶	夏秋茶	二三・二	一六・九	一五・八	二一・六	二二・〇	七七・七
右平均	同	二三・二	一六・三	一五・五	二二・七	二二・四	七七・六
右配合茶	同	二三・五	一六・二	一四・五	二一・〇	二一・〇	七五・二

更ニ北埔下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
石碓上等茶	夏茶	二三・三	一五・七	一五・三	二三・九	二二・八	七七・六
北埔下等茶	春夏茶	二二・八	一三・六	一一・五	一六・七	一七・五	六五・〇
右平均	同	二三・〇	一四・六	一三・四	二〇・三	二〇・二	七一・二
右配合茶	同	二三・〇	一四・八	一二・三	二〇・〇	二〇・〇	七〇・一

示表ノ如ク配合ノ結果何レモ却ツテ品質ノ下降ヲ來セリ即チ形状ハ點數ニ於テ大ナル變化ナカリシカ幾分疎ナルノ觀アリキ色澤ハ原茶ノ爲メニ著シク黒味ヲ増シ鮮明ナリシ被合茶ノ色澤ヲ壓シテ光澤ナカラシメ水色亦概シテ淡薄トナリ殊ニ香氣潤味ニ於テ最モ不調和ナリキ之ヲ要スルニ兩地方茶ハ一般ノ調和優良ト稱スル能ハサリキ

其十一 總評

以上ノ結果ヲ綜合考察スルニ石碓茶ハ他地方茶トノ調和概シテ困難ナルモノ、如ク之ヲ水返脚、擺接、咸菜礪、樹杞林ノ各地方茶ニ配合スレハ多少ノ調和ヲ見ルヘク從ツテ幾分ノ向上アルカ如キモ其他ノ地方茶ニ配合スレハ却ツテ不得策ナルヘキヲ認メタリ其最モ甚シキハ三角湧トノ配合ニシテ之ニ次クハ内湖、安坑、八塊厝、龍潭破、大崙炭、北埔ナルカ如シ

第三節 内湖茶ヲ基トシテ配合

内湖上等茶ヲ基トシテ各地方茶ヲ配合セシニ次ノ如シ

其一 内湖茶ト水返脚茶トノ配合

(イ) 内湖上等茶ト水返脚茶トノ配合

内湖上等茶ト水返脚中等茶トヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
水返脚中等茶	春夏茶	二〇・七	一五・四	一五・八	二一・五	二一・五	七三・四
右平均	同	二三・二	一六・二	一六・五	二三・二	二三・二	七九・二
右配合茶	同	二四・〇	一七・〇	一七・五	二四・五	二三・〇	八二・三

又水返脚中等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ左ノ如シ

(ロ)内湖上等茶ト水返脚中等茶トノ配合

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
水返脚中等茶	夏秋茶	一九・四	一三・七	一五・〇	一八・〇	一八・〇	六六・一
右平均	同	二二・六	一五・四	一六・二	二一・五	二一・五	七五・六
右配合茶	同	二三・五	一六・〇	一七・〇	一九・五	一九・五	七六・〇

右二表ノ結果ニ徴スルニ香氣潤味ハ相殺セラレ且ツ滋味ヲ加ヘ却ツテ不良ニ陥リシト雖モ他ノ形状色澤、水色ニアリテハ調和稍ヤ宜シク何レモ幾分ノ上進ヲ見タリキ而シテ兩地茶ハ各上等茶ノ配合ニアリテハ不調和ナリシモ中下等茶ニアリテハ右ノ如キ結果ヲ示セリ是レ兩上等茶ノ配合ニアリテハ殆ント香味ノミヲ主眼トスル水返脚茶芳烈ナル香味ヲ削クト著シキニ因ルナランカ之ヲ要スルニ兩地茶ハ各上等茶ノ配合ニアリテハ調和困難ナルカ如キモ被合茶ノ中下等ナル場合ハ多少ノ調和アルヘキヲ認メタリ

其二 内湖上等茶ト石碇下等茶トノ配合

内湖上等茶ニ石碇下等茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
石碇下等茶	同	一七・七	一三・二	一四・二	一九・〇	一九・八	六五・〇
右平均	同	二一・七	一五・二	一五・七	二一・九	二二・四	七四・七
右配合茶	同	二四・五	一六・〇	一六・〇	一八・八	一九・〇	七五・四

示表ノ如ク形状縮リヲ生シ且ツ被合茶ノ疎大ナルヲヨク調和整一セリ色澤又多少ノ赤味ト光澤ヲ増シ水色ハ濃厚トナレリサレト緊要ナル香氣、潤味ハ配合ノ結果熟臭ヲ増シ却ツテ著シキ下降ヲ來セリ之ヲ要スルニ兩地茶ハ適合ト稱スル能ハサルカ如シ

其三 内湖上等茶ト安坑茶トノ配合

内湖上等茶ニ安坑茶ヲ配合セシニ其結果以下ノ如シ

(イ)内湖上等茶ト安坑上等茶トノ配合

内湖上等茶ニ安坑上等茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
安坑上等茶	同	二四・二	一六・八	一六・九	二三・二	二三・二	八一・一
右平均	同	二五・〇	一六・九	一七・〇	二四・〇	二四・一	八三・三
右配合茶	同	二六・三	一七・五	一七・五	二二・〇	二二・〇	八二・四

又内湖上等茶ト安坑中等茶トノ配合ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 内湖上等茶ト安坑中等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
安坑中等茶	同	二一・四	一五・三	一五・五	一九・五	一九・八	七一・八
右平均	同	二三・六	一六・二	一六・三	二二・二	二二・四	七八・四
右配合茶	同	二五・三	一五・八	一六・四	一八・五	一九・五	七六・五

更ニ下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ハ) 内湖上等茶ト安坑下等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
安坑下等茶	春夏秋茶	一八・八	一三・七	一五・一	一六・七	一七・四	六四・六
右平均	同	二二・三	一五・四	一六・一	二〇・八	二一・〇	七四・八
右配合茶	同	二三・八	一五・五	一六・七	一七・〇	一七・五	七三・三

示表ノ如ク形状ニ於テハ何レモ進ミ色澤、水色ニ在リテハ多少ノ上下アリタリシカ香氣潤味ニ到リテハ石碇茶トノ配合ト同シク著シキ下降ヲ示シ而シテ合計點ニ到リ何レモ數點ノ下降ヲ來セリ之レ

兩地茶ノ配合不向ナルヲ證スルニ足ルモノト云フヘシ

其四 内湖茶ト擺接茶トノ配合

内湖上等茶ニ擺接茶ヲ配合セシニ其結果以下ノ如シ

(イ) 内湖上等茶ト擺接上等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
擺接上等茶	同	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・〇	七八・一
右平均	同	二五・四	一六・四	一五・五	二四・〇	二四・五	八一・五
右配合茶	同	二五・〇	一六・五	一五・五	二〇・七	二二・〇	七八・四

又中等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 内湖上等茶ト擺接中等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
擺接中等茶	春夏茶	二〇・六	一四・七	一四・七	一九・三	一九・三	六九・三
右平均	同	二三・二	一五・九	一五・九	二二・一	二二・一	七七・一
右配合茶	同	二四・三	一六・三	一五・二	一九・五	二〇・〇	七〇・六

更ニ下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ハ)内湖上等茶ト擺接下等茶トノ配合

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
擺接下等茶	夏秋茶	一七・八	一三・五	一五・四	一四・四	一四・八	六一・三
右平均	同	二一・八	一五・三	一六・三	一九・六	一九・九	七三・一
右配合茶	同	二三・三	一五・〇	一四・八	一七・〇	一七・〇	七〇・一

示表ノ如ク上等茶ノ色澤ニ於テ一分中等茶ニ於テ形状一點一分同色澤四分、下等茶ニ於テ形状一點五分ノ上進アリシノミ他ノ各項ハ悉ク平均點數ニ達セス結局合計點數ニ於テ何レモ數點ノ差ヲ生シタリキ是レ兩地茶ノ不向ナルヲ證スルニ足ルヘシ而シテ兩地茶ハ其ニ香味優秀ナルモノナルニ配合ノ結果各特徴相殺セラレ然モ滋味ヲ加ヘテ却ツテ不良ニ陥レリ

其五 内湖上等茶ト三角湧茶トノ配合

(イ)内湖上等茶ト三角湧上等茶トノ配合

内湖上等茶ニ三角湧上等茶ヲ配合セシニ次ノ如シ

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
-----	------	----	----	----	----	----	---

内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
三角湧上等茶	夏秋茶	二七・八	一七・三	一七・三	二二・三	二〇・五	八三・八
右平均	同	二六・八	一七・二	一七・二	二三・六	二二・七	八四・三
右配合茶	同	二八・〇	一七・五	一七・一	二〇・〇	二〇・〇	八三・三

又下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ)内湖上等茶ト三角湧下等茶トノ配合

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
三角湧下等茶	春夏茶	一八・〇	一三・四	一四・七	一七・二	一七・二	六三・三
右平均	同	二一・九	一五・二	一五・九	二一・〇	二一・一	七四・〇
右配合茶	同	二三・三	一五・五	一六・〇	一八・〇	二〇・〇	七三・五

右表ノ如ク原被合茶共ニ優美ニシテ色澤稍ヤ近似セルカ故ニ多少ノ調知ヲ見幾分ノ上進スルトコロアリシモ之ニ反シ香氣潤味ハ原茶ノ甘和ナル香味ヲモ被合茶ノ青臭ニ妨ケラレ且ツ滋味ヲモ加ヘ著シク不良トナレリ之ヲ要スルニ兩地茶ハ不向ニシテ配合ノ結果却ツテ品質ノ下降ヲ來スモノ、如ク殊ニ香氣潤味ニ於テ然ルヲ認メタリキ

其六 内湖上等茶ト大嶽炭茶トノ配合

内湖上等茶ニ大料炭茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
大料炭 中等茶	春夏秋茶	二〇・三	一四・九	一三・八	一五・〇	一五・七	六四・三
右 平均	同	二三・〇	一六・〇	一五・五	一九・九	二〇・三	七四・六
右 配合茶	同	二三・五	一五・五	一四・八	一七・〇	一七・〇	七〇・八

兩地茶ノ配合ハ形状ニ於テ僅カニ五分ノ上進ヲ見タルノミ他ハ悉ク下降シ殊ニ香味ニアリテハ數點ノ下降ヲ來シ合計點ニ到リ實ニ三點八分ノ差トナレリ即チ形状ハ被合茶モ多少良好ナリシ爲メ多少ノ調和ヲ示シタルカ好キモ他ノ各項ハ共ニ著シキ懸隔アリ加フルニ被合茶ノ香味ハ釜焦味アリシト共ニ腐臭味強ク爲メニ原茶ノ香味ヲモ害スルコト甚タシク茶全體ヲ頗ル不良ニ陥ラシメタリキ之ヲ要スルニ兩地茶ノ配合ハ被合茶ノ品質劣惡ニ失シタリシニモ因ルヘケレト亦其不向ナルニモ起因スヘシ

其七 内湖上等茶ト八塊厝茶トノ配合

内湖上等茶ニ八塊厝茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
八塊厝 中等茶	同	一七・〇	一三・二	一二・五	一九・三	一四・五	五七・一
右 平均	同	二一・四	一五・一	一四・八	一九・六	一九・七	七〇・九
右 配合茶	同	二二・〇	一五・五	一四・九	一六・〇	一六・〇	六八・四

示表ノ如ク形状色澤水色ニアリテハ幾分ノ向上ヲ示シタリシカ之ニ反シ香氣調味ハ著シク不良ニ陥リ結局合計點數ニ於テ二點五分ノ不成績トナレリ之レ兩茶ハ品質ニ著シキ懸隔アリシト共ニ被合茶ハ同地方茶特有ノ異臭アル香味高カリシニ因ルヘク要スルニ兩地茶ハ調和不良ナルカ如シ

其八 内湖上等茶ト龍潭破茶トノ配合

内湖上等茶ニ龍潭破上等茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

(イ) 内湖上等茶ト龍潭破上等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
龍潭破 上等茶	夏秋茶	二〇・四	一五・二	一四・二	一七・〇	一七・〇	六六・八
右 平均	同	二三・一	一六・一	一五・七	二〇・九	二一・〇	七四・九
右 配合茶	同	二三・三	一五・五	一四・五	一六・三	一六・三	六九・六

又龍潭破中等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

（ロ）内湖上等茶ト龍潭殿中等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
龍潭殿中等茶	春夏茶	一七・二	一三・二	一二・〇	一五・六	一五・七	五八・〇
右平均	同	二一・五	一五・一	一四・六	二〇・二	二〇・三	七一・四
右配合茶	同	二一・八	一五・五	一三・九	一六・三	一六・三	六七・二

示表ノ如ク兩者共形状色澤ニアリテハ幾分向上セシ處アリシモ其他ノ水色香氣調味ニアリテハ却ツテ下降シ合計點數ニ於テ上等茶トノ配合ニアリテハ實ニ五點三分又中等茶トノ配合ニアリテハ五點八分ノ大差トナレリ之レ兩地茶ノ不向ナルヲ證スルニ足ルヘク兩地茶ノ品質懸隔甚タシキニ因ルヘキカサレハ兩地茶ハ之ヲ配合スル頗ル不得策ト謂フヘシ

其九 内湖上等茶ト咸菜礪茶トノ配合

内湖上等茶ニ咸菜礪茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ
 （イ）内湖上等茶ト咸菜礪中等茶トノ配合
 内湖上等茶ニ咸菜礪中等茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
咸菜礪中等茶	同	二三・〇	一五・五	一五・五	二一・〇	二〇・〇	七四・五
右平均	同	二四・四	一六・三	一六・三	二三・〇	二二・五	七九・七
右配合茶	同	二四・〇	一六・〇	一七・二	一七・五	一六・〇	七四・〇

又下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

（ロ）内湖上等茶ト咸菜礪下等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
咸菜礪下等茶	春夏秋茶	二一・二	一四・八	一二・八	一六・二	一六・七	六五・一
右平均	同	二三・五	一六・〇	一五・〇	二〇・五	二〇・八	七五・一
右配合茶	同	二三・〇	一六・〇	一四・三	一六・八	一六・三	六九・九

右ノ如ク各項平均點數ニ達セザリシト雖咸菜礪茶ハ形状優美ニシテ且ツ多クノ白毫ヲ混スルカ故ニ形状ノ調和宜シク殊ニ色澤原茶ノ黒色ナルヲ銅褐色ナラシメ光澤ヲ加ヘ香味モ亦調和佳良ニシテ茶ニ力ヲ添ヘシモ幾分澁味ヲ増セルノ嫌アリキ之ヲ要スルニ兩地方茶ハ適合ト稱シ難キモ他地方ニ比スレハ稍ヤ調和スルモノト謂フヘシ

其十 内湖上等茶ト樹杞林方面茶トノ配合

内湖上等茶ニ樹杞林方面産茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

(イ)内湖上等茶ト樹杞林上等茶トノ配合

内湖上等茶ニ樹杞林上等茶ヲ配合セシニ其結果次表ノ如シ

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
樹杞林上等茶	夏秋茶	二五・二	一七・二	一三・七	二六・六	二六・〇	八二・四
右平均	同	二五・五	一七・一	一五・五	二五・七	二五・五	八三・七
右配合茶	同	二五・八	一七・〇	一五・八	二四・〇	二四・〇	八二・六

又中等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ)内湖上等茶ト樹杞林中等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
樹杞林中等茶	同	二三・七	一五・六	一四・〇	二三・〇	二三・二	七六・四
右平均	同	二四・七	一六・三	一五・六	二四・〇	二四・一	八〇・六
右配合茶	同	二四・八	一六・五	一五・五	二一・〇	二二・〇	七八・三

更ニ下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハノ次如シ

(ハ)内湖上等茶ト樹杞林下等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
樹杞林下等茶	春夏秋茶	一九・二	一三・五	一三・二	一五・六	一五・九	六二・〇
右平均	同	二二・七	一五・三	一五・一	二〇・二	二〇・九	七三・四
右配合茶	同	二二・一	一五・三	一五・一	一七・〇	一七・〇	六八・三

右ノ如ク何レモ平均點數ニ達セス勿論好適ト稱スヘカラサリシモ形状稍ヤ整ヒ色澤原茶ノ黒色ヲ黄

鮮明ナラシメ且ツ光澤ヲ増シ香味又調和比較的良好ナリキ而シテ被合茶ハ品質ノ劣ルニ從ヒ調和

良好ナラサリキ之ヲ要スルニ兩地茶ハ適合ニ非ラサルモ咸菜礪地方茶ト共ニ多少調和スヘキヲ認メ

タリ

其十一 内湖上等茶ト新埔茶トノ配合

内湖上等茶ニ新埔茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

(イ)内湖上等茶ト新埔上等茶トノ配合

内湖上等茶ニ新埔上等茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
新埔上等茶	春夏秋茶	一九・二	一三・五	一三・二	一五・六	一五・九	六二・〇
右平均	同	二二・七	一五・三	一五・一	二〇・二	二〇・九	七三・四
右配合茶	同	二二・一	一五・三	一五・一	一七・〇	一七・〇	六八・三

產地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・二	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
新埔上等茶	同	二二・三	一六・四	一六・四	二八・〇	二五・〇	七七・七
右平均	同	二四・〇	一六・七	一四・八	二六・四	二五・〇	八一・二
右配合茶	同	二三・八	一七・〇	一五・八	二六・〇	二三・五	八一・四

又中等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 内湖上等茶ニ新埔中等茶トノ配合

產地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
新埔中等茶	春夏秋茶	二〇・七	一四・三	一二・六	二四・九	二五・〇	八五・〇
右平均	同	二三・二	一五・七	一四・九	一六・八	一七・〇	六四・五
右配合茶	同	二三・三	一六・二	一五・〇	二〇・八	二一・〇	七四・七

示表ノ如ク兩地茶ノ配合ハ比較的調和良好ニシテ幾分ノ向上ヲ示セリ新埔茶ハ咸菜礪地方ト同シク形状優良ニシテ白毫ヲ混シ色澤黃褐色ナルカ故ニ原茶ノ外觀ヲ良好ナラシメタリキ要スルニ兩地茶ノ配合ハ他地方ヨリ調和佳良ナリキ

其十二 内湖上等茶ト北埔茶トノ配合

内湖茶ニ北埔地方産茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

内湖上等茶ニ北埔上等茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ (イ) 内湖上等茶ト北埔上等茶トノ配合

產地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
北埔上等茶	同	二五・〇	一九・〇	一五・五	二七・〇	二六・〇	八六・〇
右平均	同	二五・四	一八・〇	一六・三	二六・〇	二五・五	八五・五
右配合茶	同	二六・二	一七・五	一四・七	二二・〇	二二・〇	八〇・四

又中等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 内湖上等茶ト北埔中等茶トノ配合

產地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
北埔中等茶	夏秋茶	二三・二	一六・九	一五・八	二一・六	二二・〇	七七・七
右平均	同	二四・五	一七・〇	一六・五	二三・二	二三・五	八一・三
右配合茶	同	二四・八	一六・五	一五・五	一九・五	一九・五	七六・三

更ニ下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ハ) 内湖上等茶ト北埔下等茶トノ配合

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
内湖上等茶	夏茶	二五・八	一七・一	一七・二	二四・九	二五・〇	八五・〇
北埔下等茶	春茶	二二・八	一三・六	一一・五	一六・七	一七・五	六五・〇
右平均	春夏茶	二四・三	一五・三	一四・三	二〇・八	二一・二	七五・〇
右配合茶	同	二五・三	一六・〇	一四・〇	一七・〇	一七・〇	七二・八

示表ノ如ク三者共略ホ同一結果ニシテ形状ハ多少ノ上進アリシモ他ノ各項ハ何レモ劣リ結局合計點數ニ於テ上等茶ハ五點一分、中等茶ハ五點、下等茶ニアリテハ二點二分ノ下降ヲ示セリ右ノ如ク點數ニ於テハ著シク劣ル所アリシト雖モ茶トシテノ調和ハ普通ニシテ形状縮リヲ帶ヒ色澤一般ニ黃褐色ヲ呈シ内湖茶ノ黒褐色ヲ融和良好ナラシム水色ハ鮮明ナレトモ淡薄トナリ香味又原茶ノ青臭ヲ打ち消シ良好ナラシメタリキ

其十三 總 評

以上ノ結果ヲ綜合考察スルニ内湖茶ハ所謂文山堡茶特有ノ青臭ヲ帶ヘル中ニ甘和ナル香味ヲ有シ且ツ形状優美ニシテ色澤黒キカ故ニ他地方茶トノ調和稍ヤ困難ナルカ如キモ形状良好ニシテ色澤黃褐色ヲ呈スルモノカ或ハ香味優良ナル茶ニ配合スレハ多少ノ調和アルモノ、如シ其地方ヲ示セハ新埔咸菜礮、樹杞林、北埔、擺接地方ノ産茶ニシテ又水返脚地方茶ハ香味甘和セラレ稍ヤ適合スルカ如

キモ形状ニ於テ調和ヲ缺キ一般ノ外觀ヲ損スルカ如シサレト同地方中下等茶ニアリテハ形質共ニ幾分ノ調和アルモノ、如シ之ヲ要スルニ内湖茶ハ他地方トノ調和聊カ困難ナルカ故ニ單獨ニ使用スルニアテサレハ右以外ノ地方茶トハ配合セサルヲ得策トスルカ如シ

第四節 安坑茶ヲ基トシテ配合

安坑茶ヲ基トシテ之ニ他ノ各地方茶ヲ配合セシニ其結果以下ノ如シ

其一 安坑茶ト水返脚茶トノ配合

安坑茶ニ水返脚地方産茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

(イ) 安坑上等茶ト水返脚中等茶トノ配合

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
安坑上等茶	夏茶	二四・二	一六・八	一六・九	二三・二	二三・二	八一・一
水返脚中等茶	春夏茶	二〇・七	一五・四	一五・八	二一・五	二一・五	七三・四
右平均	同	二二・四	一六・二	一六・三	二二・三	二二・三	七七・一
右配合茶	同	二三・二	一七・二	一八・五	二二・六	二二・六	七六・五

更ニ水返脚下等茶ト配合セシ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 安坑上等茶ト水返脚下等茶トノ配合

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
安坑上等茶	夏茶	二四・二	一六・八	一六・九	二三・二	二三・二	八一・一
永返脚 下等茶	夏秋茶	一九・四	一三・七	一五・〇	一八・〇	一八・〇	六六・一
右 平均	同	二一・八	一五・二	一五・九	二〇・六	三〇・六	七三・五
右 配合茶	同	二二・二	一六・五	一六・〇	一八・〇	一九・五	七三・六

右ノ如ク兩地茶ノ配合ハ平均點數ニ達セザリシ處モアリシカ茶ノ調和ハ概シテ良好ト稱スヘク即チ形状ハ被合茶ノ粗大ナルヲ優良ナラシメ且ツ締リアリテ整一セリ色澤ハ原茶ノ黒褐色ナルヲ融和シ香味又原茶ノ青臭ヲ去レルト共ニ茶ニ力ヲ増シ優良トナレリ要スルニ兩地茶ハ他ノ文山堡茶ノ水返脚茶トノ調和不良ナルニ反シ適合スルモノ、如シ而シテ下等茶トノ配合ノ場合ハ香味ニ於テ上中等茶トノ場合ノ如ク上進セサルカ如シ

其二 安坑茶ト石碇茶トノ配合

安坑上等茶ニ石碇中等茶ヲ配合セシニ其結果次表ノ如シ

(イ) 安坑上等茶ト石碇中等茶トノ配合

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
-----	------	----	----	----	----	----	---

安坑上等茶	夏茶	二四・二	一六・八	一六・九	二三・二	二三・二	八一・一
石碇中等茶	同	一七・七	一三・二	一四・二	一九・〇	一九・八	六五・〇
右 平均	同	二〇・九	一五・〇	一五・五	二一・一	二一・五	七二・七
右 配合茶	同	二一・七	一六・〇	一六・二	一八・八	二〇・三	七三・五

右表ノ如ク石碇茶ハ形状頗ル粗大ナリシカ原茶ノ優美ナル形状ニヨリ著シク締リテ増シ幾分上進セリ色澤ハ稍ヤ黒褐色トナリ光澤ヲモ加ハリ香味亦被合茶ハ頗ル淡薄ナリシモ原茶ノ佳良ナル夫ニ助ケラレ茶ノ力ヲ増シ且ツ調味豊富トナリ向上セリ

其三 安坑茶ト擺接茶トノ配合

安坑上等茶ニ擺接茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

(イ) 安坑上等茶ニ擺接上等茶ヲ配合

安坑上等茶ニ擺接上等茶ヲ配合セシニ其結果次表ノ如シ

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
安坑上等茶	夏茶	二四・二	一六・八	一六・九	二三・二	二三・二	八一・一
擺接上等茶	同	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・二	七八・一
右 平均	同	二四・六	一六・二	一五・三	二三・一	二三・七	七九・五
右 配合茶	同	二三・五	一六・七	一六・一	一九・〇	一九・八	七五・三

又擺接中等茶トノ配合結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 安坑上等茶ト擺接中等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
安坑上等茶	夏茶	二四・二	一六・八	一六・九	二三・二	二三・二	八一・一
擺接中等茶	春夏茶	二〇・六	一四・七	一四・七	一九・三	一九・三	六九・三
右平均	同	二二・四	一五・七	一五・八	二一・二	二一・二	七五・一
右配合茶	同	二二・七	一五・八	一五・五	二一・〇	二一・〇	七五・〇

示表ノ如ク點數ニ於テ劣ル處アリシモ茶ノ調和ハ稍々良好ニシテ形状概シテ締リヲ生シ且ツ整一セリ色澤又光澤ヲ増シ香味潤澤トナリ而シテ中等茶ハ上等茶トノ配合ヨリモ調和幾分良好ナリキ之ヲ要スルニ兩地方茶ハ勿論適合トハ稱シ難キモ多少ノ調和アルモノ、如シ

其四 安坑上等茶ト三角湧茶トノ配合

安坑上等茶ニ三角湧茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

(イ) 安坑上等茶ト三角湧上等茶トノ配合

安坑上等茶ト三角湧上等茶トヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
安坑上等茶	夏茶	二四・二	一六・八	一六・九	二三・二	二三・二	八一・一
三角湧上等茶	夏秋茶	二七・八	一七・三	一七・三	二二・三	二〇・五	八三・八
右平均	同	二六・〇	一七・〇	一七・一	二二・七	二一・八	八二・三
右配合茶	同	二六・〇	一八・〇	一六・八	二二・二	一九・〇	八〇・八

又下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 安坑上等茶ト三角湧下等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
安坑上等茶	夏茶	二四・二	一六・八	一五・九	二三・二	二三・二	八一・一
三角湧下等茶	春夏茶	一八・〇	一三・四	一四・七	一七・二	一七・二	六三・三
右平均	同	二一・一	一五・一	一五・三	二〇・二	二〇・二	七二・二
右配合茶	同	二二・二	一六・一	一五・五	一九・〇	一九・〇	七二・八

上等茶トノ配合ハ形状頗ル優美ニシテ色澤ハ原茶ノ黒褐色ニヨリ三角湧茶ノ濃黑色ヲ融和シ光澤ヲ良好ナラシメ幾分上進セリ香味ハ被合茶ノ青臭ニ壓セラレ加フルニ滋味ヲ増加シ却ツテ下降ヲ示セリ下等茶トノ配合ハ點數ニ於テハ上等茶トノ配合ヨリモ好成绩ナリシモ調和ハ前者ノ如ク良好ナラス即チ形状ハ稍々疎トナリ香氣包種茶的ニ變シ不良ナリキ要スルニ兩地方茶ハ配合ノ調和不良ト謂フヘシ

其五 安坑茶ト大嶺茶トノ配合

安坑上等茶ト大嶺茶中等茶トノ配合セシニ其結果次ノ如シ

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
安坑上等茶	夏茶	二四・二	一六・八	一六・九	二三・二	二三・二	八一・一
大嶺茶中等茶	同	一七・〇	一三・二	一二・五	一四・三	一四・五	五七・一
右平均	同	二〇・六	一五・〇	一四・七	一八・八	一八・八	六九・一
右配合茶	同	二三・二	一六・三	一五・〇	一八・〇	一九・〇	七三・〇

右表ノ如ク香氣ノ八分下降セルノミ他ノ各項ハ悉ク上進シ合計點數三點九分ノ優良トナレリ即チ形状ハ粗ナルノ觀アレトモ一般ニ揃ヒ色澤亦光澤ヲ増セリ香氣ハ被合茶ニ釜焦味アリシ爲メ原茶ノ香氣ヲモ害シ下降セシメタリシカ潤味ハ概シテ温和トナレリ兩地茶ハ多少調和アルカ如シ

其六 安坑茶ト八塊茶トノ配合

安坑上等茶ニ八塊茶中等茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
安坑上等茶	夏茶	二四・二	一六・八	一六・九	二三・二	二三・二	八一・一
八塊茶中等茶	春夏秋茶	二〇・三	一四・九	一三・八	一五・〇	一五・七	六四・三
右平均	同	二二・二	一五・八	一五・三	一九・一	一九・五	七二・六
右配合茶	同	二〇・〇	一五・〇	一五・五	一六・〇	一七・〇	六七・〇

右表ノ如ク各項共平均點數ニ劣リ合計點數ニ於テ實ニ五點六分ノ差トナレリ是レ被合茶ハ形状粗大ニシテ茶ニ毫モ縮ナク色澤曇リテ光澤ナク加フルニ香味ハ同地方特有ノ異臭強クシテ品質宜シカラス原茶トノ懸隔甚タシカリシ爲メ形状ハ疎ニシテ光澤ナク且ツ著シク原茶ノ香味ヲ妨ケ以テ不良ニ陥ラシメタリキ要スルニ兩地茶ハ調和不良ト謂フヘシ

其七 安坑茶ト龍潭茶トノ配合

安坑上等茶ニ龍潭茶中等茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

(イ) 安坑上等茶ト龍潭茶中等茶トノ配合

安坑上等茶ニ龍潭茶中等茶ヲ配合セシニ其結果次表ノ如シ

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
安坑上等茶	夏茶	二四・二	一六・八	一六・九	二三・二	二三・二	八一・一
龍潭茶中等茶	夏秋茶	二〇・四	一五・二	一四・二	一七・〇	一七・〇	六六・八
右平均	同	二二・三	一六・〇	一五・五	二〇・一	二〇・一	七三・九
右配合茶	同	二一・〇	一五・五	一五・三	一七・五	一七・五	六九・三

又下等茶トノ配合結果ヲ示セハ次表ノ如シ

(ロ) 安坑上等茶ト龍潭茶中等茶トノ配合

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
安坑上等茶	夏茶	二四・二	一六・八	一六・九	二三・二	二三・二	八一・一
龍潭中等茶	春夏茶	一七・二	一三・二	一二・〇	一五・六	一五・七	五八・〇
右平均	同	二〇・七	一五・〇	一四・四	一九・四	一九・四	六九・五
右配合茶	同	一九・〇	一五・〇	一四・〇	一七・五	一七・五	六五・五

示表ノ如ク兩者共各項悉ク下降シ合計點數ニ於テ上等茶トノ配合ハ四點六分中等茶ハ五點ノ不結果トナレリ是レ被合茶ハ品質不良ニシテ原茶トノ差甚タシキ爲メ調和不良ナルモノ、如シ

其八 安坑茶ト咸菜礪茶トノ配合

安坑上等茶ニ咸菜礪茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

(イ) 安坑上等茶ト咸菜礪中等茶トノ配合

安坑上等茶ト咸菜礪中等茶トヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
安坑上等茶	夏茶	二四・二	一六・八	一六・九	二三・二	二三・二	八一・一
咸菜礪中等茶	同	二三・〇	一五・五	一五・五	二一・〇	二〇・〇	七四・〇
右平均	同	二三・六	一六・一	一六・二	二二・一	二一・六	七七・八
右配合茶	同	二二・〇	一六・一	一五・五	一九・五	一八・五	七二・五

又下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 安坑上等茶ト咸菜礪下等茶トノ配合

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
安坑上等茶	夏茶	二四・二	一六・八	一六・九	二三・二	二三・二	八一・一
咸菜礪下等茶	春夏秋茶	二一・二	一四・八	一二・八	一六・二	一六・七	六五・一
右平均	同	二二・七	一五・八	一四・八	一九・七	一九・五	七二・九
右配合茶	同	二一・〇	一五・五	一五・八	一八・〇	一九・〇	七〇・六

右表ノ如ク各項悉ク下降シ平均點數ニ達セサリシト雖茶トシテノ調和ハ一般ニ佳良ナリキ即チ形状ハ著シク縮リヲ生シ又原茶ノ黒褐色ナル色澤ヲ黄和シテ良好トナレリ香味亦善ク調和シ佳良ナリキ之ヲ要スルニ兩地方ノ茶ハ配合ノ調和佳良ニシテ品質良好トナルヘキヲ認メタリ而シテ中下兩等茶ハ略ホ同一結果ヲ示セリ

其九 安坑茶ト新埔茶トノ配合

安坑茶ニ新埔茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

(イ) 安坑上等茶ト新埔上等茶トノ配合

安坑上等茶ニ北埔茶ヲ配合セシニ其結果次表ノ如シ

產地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
安坑上等茶	夏茶	二四・二	一六・八	一六・九	二三・二	二三・二	八一・一
新埔上等茶	同	二二・三	一六・四	一二・五	二八・〇	二五・〇	七七・七
右平均	同	二三・二	一六・六	一四・七	二五・六	二四・一	七九・三
右配合茶	同	二〇・〇	一六・〇	一五・〇	二七・〇	二二・〇	七五・五

更ニ中等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 安坑上等茶ト新埔中等茶トノ配合

產地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
安坑上等茶	夏茶	二四・二	一六・八	一六・九	二三・二	二三・二	八一・一
新埔中等茶	春夏秋茶	二〇・七	一四・三	一二・六	一六・八	一七・〇	六四・五
右平均	同	二二・四	一五・五	一四・七	二〇・〇	二二・一	七二・六
右配合茶	同	二一・三	一五・五	一四・五	一九・〇	一九・〇	七〇・三

示表ノ如ク新埔上等茶トノ配合ニ於テ香氣ノ一點四分上進セルノミ他ハ悉ク下降シ平均點數ニモ達セサリシカ茶トシテ調和ハ比較的良好ナリキ即チ形状ハ一般ニ締リヲ生セルト共ニ整一シ色澤原茶ノ黒褐色ナルヲ黄褐ナラシメ且ツ白毫ヲ混シ光澤ヲモ増加セリ香味ハ原茶ノ甘和ナルニ力ヲ添ヘタルノ觀アレトモ幾分滋味ヲ加ヘタルノ嫌アリテ良好ナラサリキ而シテ上中等茶ハ配合ノ結果略ホ

同一ニシテ殆ント大差ヲ見ス之ヲ要スルニ兩地茶ハ配合ノ結果點數ニ在リテハ多少劣ル處アリシト雖モ茶ノ調和ハ比較的良好ト稱スルヲ得ヘシ

其十 安坑茶ト樹杞林茶トノ配合

安坑茶ニ樹杞林茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

(イ) 安坑上等茶ト樹杞林上等茶トノ配合

安坑上等茶ニ樹杞林上等茶ヲ配合セシニ其結果次表ノ如シ

產地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
安坑上等茶	夏茶	二四・二	一六・八	一六・九	二三・二	二三・二	八一・一
樹杞林上等茶	夏秋茶	二四・二	一七・二	一三・七	二六・六	二六・〇	八二・四
右平均	同	二四・七	一七・〇	一五・三	二四・九	二四・六	八一・七
右配合茶	同	二三・三	一七・五	一五・四	二四・八	二二・五	七九・七

又中等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 安坑上等茶ト樹杞林中等茶トノ配合

產地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
-----	------	----	----	----	----	----	---

產地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
安坑上等茶	夏茶	二四・二	一六・八	一六・九	二三・二	二三・二	八一・一
樹杞林中等茶	同	二三・七	一五六	一四・〇	二三・〇	二三・二	七六・四
右平均	同	二四・〇	一六・二	一五・四	二三・一	二三・二	七八・七
右配合茶	同	二三・八	一七・三	一五・二	二〇・〇	二〇・〇	七六・三

更ニ下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ハ) 安坑上等茶ト樹杞林下等茶トノ配合

產地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
安坑上等茶	夏茶	二四・二	一六・八	一六・九	二三・二	二三・二	八一・一
樹杞林下等茶	春夏秋茶	一九・七	一三・五	一三・一	一五・六	一五・九	六二・〇
右平均	同	二二・〇	一五・一	一五・〇	一九・四	一九・五	七一・五
右配合茶	同	二二・〇	一五・九	一六・一	一八・〇	一八・〇	七二・〇

右ノ如ク上中兩等茶トノ配合ハ略ホ同一結果ニシテ色澤水色ニ在リテハ幾分ノ向上アリシモ之ニ反シ形状竝ニ香味ニアリテハ然ラス結局合計點數ニ於テ上等茶トノ配合ニ點中等茶トノ配合ハ二點四分ノ下降ヲ來セリ之ニ反シ下等茶トノ配合ニアリテハ香味ノ劣レル外各項上進セリサレト茶ノ調和ハ下等茶トノ配合ヨリモ上中等茶ノ方却テ良好ナリキ即チ上中等茶ハ不揃ノ觀アリシモ形状縮リヲ生シ色澤原茶ノ黒褐色ナリシヲ稍々黃化シ且著シク光澤ヲ増進セリ香味ハ原被兩茶相殺クラレ且

ツ滋味ヲ加ヘタルノ嫌アリ要スルニ兩地方茶ノ配合ハ不向ナルカ如シ

其十一 安坑茶ト北埔茶トノ配合

安坑茶ニ北埔茶ヲ配合セシニ其結果以下ノ如シ

(イ) 安坑上等茶ト北埔上等茶トノ配合

安坑上等茶ニ北埔上等茶ヲ配合セシニ其結果次表ノ如シ

產地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
安坑上等茶	夏茶	二四・二	一六・八	一六・九	二三・二	二三・二	八一・一
北埔上等茶	同	二五・〇	一九・〇	一五・五	二七・〇	二六・〇	八六・〇
右平均	同	二四・六	一七・九	一六・二	二五・一	二四・六	八三・五
右配合茶	同	二四・二	一八・〇	一六・三	二四・一	二二・五	八一・八

又中等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 安坑上等茶ト北埔中等茶トノ配合

產地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
安坑上等茶	夏茶	二四・二	一六・八	一六・九	二三・二	二三・二	八一・一
北埔中等茶	夏秋茶	二三・二	一六・九	一五・八	二二・六	二二・〇	七七・七
右平均	同	二三・七	一六・八	一六・三	二二・四	二二・六	七九・三
右配合茶	同	二二・二	一七・五	一六・四	二〇・〇	二〇・五	七六・四

(ハ) 安坑上等茶ト北埔下等茶トノ配合

産地名	買收季節	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
安坑上等茶	夏茶	二四・二	一六・八	一六・九	二三・二	二三・二	八一・二
北埔下等茶	春茶	二二・八	一三・六	一一・五	一六・七	一七・五	六五・〇
右平均	春夏茶	二三・五	一五・二	一四・二	二〇・〇	二〇・三	七三・〇
右配合茶	同	二三・〇	一六・五	一四・五	一七・四	一七・四	七一・四

右表ノ如クニ三者共殆ント同一結果ニシテ色澤ハ原茶ノ黒褐色ヲ黒黄褐色ニシ且ツ光澤ヲ増シ水分ト共ニ幾分ノ向上アリシモ形状不整ニシテ好調和ト稱シ難ク殊ニ香味ハ茶ニ滋味ヲ加ヘ調和最モ不良ナリキ要スルニ兩地茶ハ配合不向ト謂フヘシ

其十二 總 評

以上ノ結果ヲ綜合考察スルニ曩ニ記述セシカ如ク安坑茶ハ形状締リアリテ優美ナレトモ色澤黒褐色ニシテ文山堡茶特有ノ香氣ヲ有シ味他ノ文山堡茶ヨリモ稍ヤ強ク滋味ニ富メルカ故ニ原茶特有ノ香味ヲ壓スルニ足ルヘキ香味ヲ有スル茶カ若シクハ被合茶ニ特種ノ香味強カラズ淡薄ニシテ原茶ノ香味ノミ發揮スヘキ茶ニ配合セハ調和良好ニシテ品質上進スルモノ、如ク然ラサレハ却ツテ原茶ノ品質ヲモ損スルカ如シ今其地名ヲ記セハ水返脚、文山堡ノ一部、擺接、咸菜礮等ノ茶ニ配合セハ調

和良好ニシテ品質昇ルカ如キモ其他ノ地方即チ三角湧、文山堡ノ一部、大崙坎、八塊厝、龍潭陂、新埔樹杞林、北埔地方ノ茶ニ配合センカ却ツテ品質ノ低下ヲ來スモノ、如シ

第五節 擺接茶ヲ基トシテノ配合

擺接産茶ヲ基トシテ他ノ各地産ノモノヲ配合セシニ其結果左ノ如シ

其一 擺接茶ト水返脚茶トノ配合

擺接産上等茶ニ水返脚中等茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

(イ) 擺接上等茶ト水返脚中等茶トノ配合

産地名	買收季節	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
擺接上等茶	夏茶	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・二	七八・一
水返脚中等茶	同	二〇・七	一五・四	一五・八	二一・五	二一・五	七三・四
右平均	同	二二・八	一五・五	一四・八	二二・二	二二・八	七五・六
右配合茶	同	二三・五	一七・〇	一五・〇	二二・五	二二・七	七八・一

又下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 擺接上等茶ト水返脚中等茶トノ配合

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
擺接上等茶	夏茶	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・二	七八・一
水返脚 下等茶	夏秋茶	一九・四	一三・七	一五・〇	一八・〇	一八・〇	六六・一
右 平均	同	二二・二	一四・七	一四・四	二〇・五	二二・一	七二・一
右 配合茶	同	二三・〇	一六・〇	一四・五	一八・五	一八・〇	七二・五

右ノ如ク中等茶トノ配合ニ在リテハ各項何レモ進ミ合計點數ニ於テ二點五分ノ上進ヲ示シタリシカ
 下等茶ニアリテハ形状、色澤、水色ハ中等茶ニ於ケルト同シク向上シタリシモ香味ハ却ツテ低下シ結
 局合計點數ニ於テ六分ノ下降ヲ來シ反對ノ結果ヲ呈セリ之レ下等茶ニハ包種茶の香味ヲ帶ヒ居タリ
 シカ爲メ烏龍茶トシテノ原茶ノ香味ヲモ損シタルニ因ルヘシ而シテ被合茶ハ中下等茶共形状粗大ナ
 リシカ原茶ノ配合ニ因リ形状縮リヲ生シ色澤ハ原茶ノ黒褐色ニ紅褐色ヲ増サシメ多少白毛ヲモ混シ
 タリシカ故ニ光澤ヲ増シ佳良トナレリ香味ハ原茶ノ青臭味ヲ去リ水返脚地方茶ノ有スル香味ヲ多ク
 發揮シ味亦甘味ヲ増シ温和トナレリ要スルニ兩地方茶ノ配合ハ調和良好ニシテ品質ノ上進スヘキヲ
 認メタリ

其二 擺接茶ト文山堡茶トノ配合

擺接上等茶ニ文山堡茶ヲ配合セシニ其結果左ノ如シ

(イ) 擺接上等茶ト石碓中等茶トノ配合
 擺接上等茶ニ石碓中等茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
擺接上等茶	夏茶	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・二	七八・一
石碓中等茶	同	一七・七	一三・二	一四・二	一九・〇	一九・八	六五・〇
右 平均	同	二一・〇	一四・四	一四・〇	二一・〇	二二・〇	七〇・九
右 配合茶	同	二二・〇	一五・二	一四・三	一八・〇	一八・〇	六九・五

又安坑中等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 擺接上等茶ト安坑中等茶トノ配合

産地名	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
擺接上等茶	夏茶	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・二	七八・一
安坑中等茶	夏秋茶	二〇・四	一五・三	一五・五	一九・五	一九・八	七一・八
右 平均	同	二二・八	一五・五	一四・六	二一・二	二二・〇	七四・五
右 配合茶	同	二四・〇	一五・七	一四・〇	一九・〇	一九・五	七三・〇

更ニ安坑下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ハ) 擺接上等茶ト安坑下等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
擺接上等茶	夏	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・二	七八・一
	春秋茶	一八・八	一三・七	一五・一	一六・七	一七・四	六四・六
安坑下等茶	同	二一・五	一四・七	一四・四	一九・八	二〇・八	七二・九
	同	二三・五	一五・二	一三・八	一六・〇	一七・〇	六九・〇

示表ノ如ク何レモ形状色澤多少ノ向上アリシモ水色、香味ハ之ニ反シ結局合計點數ニ於テ數點宛下
降ヲ示セリ之レ被合茶ハ形状色澤共ニ原茶ニ近似セルカ故ニ多少ノ調和ヲ見上進シタリシカ文山堡
茶特有ノ青臭味ハ原茶ノ夫レニ合致セス却ツテ原茶ノ豊富ナル香味ヲモ損シテ不良ニ陥ラシメタリ
之ヲ要スルニ兩地茶ノ配合ハ調和困難ナルカ如シ

其三 擺接茶ト三角湧茶トノ配合

擺接茶ニ三角湧茶ヲ配合セシニ其結果左ノ如シ

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
-----	------	----	----	----	----	----	---

擺接上等茶ニ三角湧上等茶ヲ配合セシニ其結果次表ノ如シ

擺接上等茶	夏	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・二	七八・一
	春秋茶	二七・八	一七・三	一七・三	二二・三	二〇・五	八三・八
三角湧上等茶	同	二六・〇	一六・五	一五・五	二二・六	二二・四	八〇・五
	同	二六・〇	一七・二	一四・四	一九・〇	一八・〇	七六・一

又下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 擺接上等茶ト三角湧下等茶トノ配合

産地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
擺接上等茶	夏	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・二	七八・一
	春秋茶	一七・二	一三・二	一二・〇	一五・六	一五・七	五八・〇
三角湧下等茶	同	二〇・七	一四・五	一二・九	一九・三	一九・九	六七・七
	同	二三・五	一四・七	一三・五	一七・五	一八・五	六九・七

右ノ如ク上等茶ニアリテハ色澤ノ少シク昇ルノ外他ハ悉ク下降シ合計點數ニ於テ四點四分ノ不結果
トナレルモ下等茶トノ配合ニアリテハ香味ヲ除クノ外ハ何レモ上進シ合計點數ニ於テ二點ノ優點ト
ナリ全ク反對ノ結果ヲ呈セリサレト茶ノ調和ハ何レモ良好ナラス形状不揃ニシテ香味ハ被合茶ノ青
臭ヲ多ク發揮シ多少ノ滋味ヲモ加ヘ良好ナラサリキ要スルニ兩地茶ハ調和良好ナラサリキ

其四 擺接茶ト大料炭茶トノ配合

擺接上等茶ト大嶺埃中等茶トヲ配合セシカ其結果次表ノ如シ

產地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
擺接上等茶	夏茶	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・二	七八・一
大嶺埃中等茶	春夏秋茶	二〇・三	一四・九	一三・八	一五・〇	一五・七	六四・三
右平均	同	二二・六	一五・三	一三・四	一九・〇	一九・九	七〇・七
右配合茶	同	二三・〇	一四・九	一三・〇	一七・五	一七・五	六八・四

右表ノ如ク形状ノ僅ニ四分上進セルノミ他ハ悉ク之ニ反シタリキ即チ形状ハ多少ノ調和ヲ見タリシカ他ハ何レモ不調和ニシテ殊ニ香味ニ於テ然リキ之レ被合茶ハ香味甚タシク不良ナリシ爲メ香味豊富ナル原茶ト調和セサルカ如シ

其五 擺接茶ト八塊厝茶トノ配合

擺接上等茶ニ八塊厝中等茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

產地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
擺接上等茶	夏茶	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・二	七八・一
八塊厝中等茶	同	一七・〇	一三・二	一二・五	一四・三	一四・五	五七・一
右平均	同	二一・〇	一四・四	一二・七	一八・六	一九・三	六七・〇
右配合茶	同	二二・五	一五・〇	一二・八	一七・八	一七・八	六八・四

右表ノ如ク香味ヲ除クノ外ハ何レモ進ミ合計點數ニ於テ一點四分ノ向上ヲ示セリサレト兩地茶ハ品質ノ懸隔甚タシク且ツ被合茶ハ同地方茶特有ノ土臭ヲ帶ヘル香味強カリシ爲メ茶ノ調和ハ良好ト稱スヘカラス寧ロ不調和ト謂フヲ得ヘシ

其六 擺接茶ト龍潭破茶トノ配合

擺接茶ト龍潭破茶トヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

(イ) 擺接上等茶ト龍潭破上等茶トノ配合

擺接上等茶ニ龍潭破上等茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

產地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
擺接上等茶	夏茶	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・二	七八・一
龍潭破上等茶	夏秋茶	二〇・四	一五・二	一四・二	一七・〇	一七・〇	六六・八
右平均	同	二二・七	一五・四	一四・〇	二〇・〇	二〇・六	七二・四
右配合茶	同	二四・〇	一五・〇	一二・八	二〇・〇	二〇・〇	七一・八

又下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 擺接上等茶ト龍潭擺中等茶トノ配合

產地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
擺接上等茶	夏茶	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・二	七八・一
龍潭擺中等茶	夏秋茶	二〇・四	一五・二	一四・二	一七・〇	一七・〇	六六・八
右平均	同	二二・七	一五・四	一四・〇	二〇・〇	二〇・六	七二・四
右配合茶	同	二四・〇	一五・〇	一二・八	二〇・〇	二〇・〇	七一・八

擺接上等茶	夏茶	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・二	七八・一
龍潭殿 中等茶	春夏茶	一七・二	一三・二	一二・〇	一五・六	一五・七	五八・〇
右 平均	同	二一・一	一四・四	一二・九	一九・三	一九・九	六八・〇
右 配合茶	同	二三・〇	一三・七	一二・〇	一七・〇	一七・〇	六五・六

示表ノ如ク兩者共形狀ノ僅カニ上進セルノミ他ハ却ツテ不結果ニ陥レリ即チ形狀ハ概シテ茶ニ縮リヲ生シ且ツ整一シ良好ナリシモ色澤曇リヲ帶ヒテ光澤ヲ缺キ香味被合茶ニ異臭ヲ妨ケラレ却ツテ原茶ノ優秀ナル夫レヲモ損シ不良ニ陥ラシメタリキ之ヲ要スルニ兩地茶ハ調和不同ナルモノ、如ク配合ノ結果却ツテ品質ノ低下ヲ來セリ

其七 擺接茶ト咸菜礪茶トノ配合

擺接茶ニ咸菜礪茶ヲ配合セシカ其結果以下ノ如シ

(イ) 擺接上等茶ト咸菜礪中等茶トノ配合

擺接上等茶ニ咸菜礪中等茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

產地名	買取季別	形狀	色澤	水色	香氣	調味	計
擺接上等茶	夏茶	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・二	七八・一
咸菜礪 中等茶	同	二三・〇	一五・五	一五・五	二一・〇	二〇・〇	七四・五
右 平均	同	二四・〇	一五・六	一四・六	二二・〇	二二・一	七六・二
右 配合茶	同	二四・〇	一五・七	一四・〇	二〇・〇	一九・五	七三・七

又下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 擺接上等茶ト咸菜礪下等茶トノ配合

產地名	買取季別	形狀	色澤	水色	香氣	調味	計
擺接上等茶	夏茶	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・二	七八・一
咸菜礪 下等茶	春夏秋茶	二一・二	一四・八	一二・八	一六・二	一六・七	六五・一
右 平均	同	二三・一	一五・二	一三・二	一九・六	二〇・四	七一・五
右 配合茶	同	二三・五	一五・二	一三・五	一七・〇	一七・〇	六九・二

右表ノ如ク二者共各項多少ノ上下アリテ合計點數ニ於テ中等茶トノ配合ニアリテハ二點五分下等茶ニアリテハ二點三分ノ低下ヲ示シタリシモ茶ノ調和ハ比較的良好ナリキ即チ形狀ハ原茶ノ縮リテ整一セルニ被合茶ノ同シク縮リアリテ白毫ノ混セルヲ加ヘタルカ故ニ茶全體ニ一層縮リテ増シ白毫ニヨリテ外觀ヲ良クセリ色澤ハ原茶ノ曇黑色ヲ咸菜礪茶ノ黃褐色ニヨリテ融和シ其中庸ヲ得水色ト共ニ良好ナリキ又香味ハ原茶ノ豊潤ナルニ幾分滋味ヲ加ヘタルノ感アリシモ茶ニ力ヲ増シ稍ヤ佳良ナリキ之ヲ要スルニ兩地方茶ハ一般ノ調和良好ナルカ如シ

其八 擺接茶ト新埔茶トノ配合

擺接茶ニ新埔茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

擺接上等茶ニ新埔上等茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ
(イ) 擺接上等茶ト新埔上等茶トノ配合

產地名	買收季別	形狀	色澤	水色	香氣	潤味	計
擺接上等茶	夏茶	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・二	七八・一
新埔上等茶	同	二二・三	一六・四	一二・五	二八・〇	二五・〇	七七・一
右平均	同	二三・六	一六・〇	一三・一	二五・五	二四・六	七七・七
右配合茶	同	二四・五	一六・七	一四・四	二四・八	二四・〇	七八・〇

又中等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 擺接上等茶ト新埔中等茶トノ配合

產地名	買收季別	形狀	色澤	水色	香氣	潤味	計
擺接上等茶	夏茶	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・二	七八・一
新埔中等茶	春夏秋茶	二〇・七	一四・三	一二・六	一六・八	一七・〇	六四・五
右平均	同	二二・八	一五・〇	一三・二	一九・九	二〇・六	七一・二
右配合茶	同	二三・八	一五・二	一二・四	一八・〇	一八・〇	六九・四

右表ノ如ク兩者共香味ニ於テ少シク劣ルトコロアリシモ他ハ各項上進シタリキ即チ形狀ハ兩地茶共ニ優美ニシテ且ツ被合茶ハ白毫ヲ混有セシカ故ニ外觀ヲ良好ナラシメ又茶ニ締リヲ増サシメタリキ

色澤ハ原茶ノ曇黒色ナルヲ被合茶ノ黃褐色ニヨリテ融和セラレ其中庸ヲ得光澤ヲモ増サシメタリキ而シテ香味ハ平均點數ニ達セサリシト雖モ調和良好ニシテ茶ニ力ヲ添へ且ツ香氣ヲモ強カラシタリ之ヲ要スルニ兩地茶ハヨク適合シ配合ノ結果品質ヲ高カラシメ得ヘキヲ認メタリ

其九 擺接茶ト樹杞林茶トノ配合

擺接茶ニ樹杞林茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

(イ) 擺接上等茶ト樹杞林上等茶トノ配合

擺接上等茶ニ樹杞林上等茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

產地名	買收季別	形狀	色澤	水色	香氣	潤味	計
擺接上等茶	夏茶	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・二	七八・一
樹杞林上等茶	夏秋茶	二五・二	一七・二	一三・七	二六・〇	二六・〇	八二・四
右平均	同	二五・一	一六・四	一三・七	二四・八	二五・一	八〇・二
右配合茶	同	二五・〇	一六・七	一三・七	二二・八	二四・二	七八・九

又中等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 擺接上等茶ト樹杞林中等茶トノ配合

產地名	買收季別	形狀	色澤	水色	香氣	潤味	計
擺接上等茶	夏茶	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・二	七八・一
樹杞林中等茶	夏秋茶	二五・二	一七・二	一三・七	二六・〇	二六・〇	八二・四
右平均	同	二五・一	一六・四	一三・七	二四・八	二五・一	八〇・二
右配合茶	同	二五・〇	一六・七	一三・七	二二・八	二四・二	七八・九

產地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
擺接上等茶	夏茶	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・二	七八・一
樹杞林中等茶	同	二三・七	一五・六	一四・〇	二三・〇	二三・〇	七六・四
右平均	同	二四・三	一五・六	一三・九	二三・〇	二三・六	七七・一
右配合茶	同	二四・八	一六・〇	一四・〇	二〇・〇	二〇・〇	七四・八

一六六

更ニ下等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ハ) 擺接上等茶ト樹杞林下等茶トノ配合

產地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
擺接上等茶	夏茶	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・二	七八・一
樹杞林下等茶	春夏秋茶	一九・七	一三・五	一三・一	一五・六	一五・九	六二・〇
右平均	同	二二・三	一四・六	一三・四	一九・三	二〇・〇	六九・九
右配合茶	同	二三・五	一五・四	一三・四	一七・〇	一七・〇	六九・三

右表ノ如ク三者共配合ノ結果形状色澤水色ハ幾分ツ、向上ヲ見タリシモ香味ハ之ニ反セリ即チ原茶ノ暗黒色ナル色澤ニ樹杞林茶ノ黃褐色ノ加ハリシカ故ニ銅褐色ヲ呈シ且ツ光澤ヲ増シ來レルカ爲メ色澤ニ助ケラレ形状ノ調和ヲモ良好ナラシメ縮リアリテ一般ノ外觀ヲ良クセリ而シテ香味ハ平均點數ニ達セサリシモ調味一般ニ佳良ナル原茶ニ樹杞林地方ノ香氣高キ茶ヲ配合スルヲ以テ香味兼備ノ茶ヲ造リ得テ品質佳良ナリキ要スルニ擺接、樹杞林茶ノ配合ノ調和ハ頗ル良好ナリト謂フヘシ

其十 擺接茶ト北埔茶トノ配合

擺接茶ニ北埔茶ヲ配合セシカ其結果次ノ如シ

(イ) 擺接上等茶ト北埔上等茶トノ配合

擺接上等茶ニ北埔上等茶ヲ配合セシニ其結果次表ノ如シ

產地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
擺接上等茶	夏茶	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・二	七八・一
北埔下等茶	同	二五・〇	一九・〇	一五・五	二七・〇	二六・〇	八六・〇
右平均	同	二五・〇	一七・三	一四・六	二五・〇	二五・一	八二・〇
右配合茶	同	二四・五	一七・二	一三・五	二四・〇	二四・六	七九・五

又中等茶トノ配合ノ結果ヲ示セハ次ノ如シ

(ロ) 擺接上等茶ト北埔中等茶トノ配合

產地名	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
擺接上等茶	夏茶	二五・〇	一五・七	一三・八	二三・〇	二四・二	七八・一
北埔中等茶	夏秋茶	二三・二	一六・九	一五・八	二一・六	二二・〇	七七・七
右平均	同	二四・二	一六・三	一四・八	二二・三	二三・一	七七・九
右配合茶	同	二四・二	一七・二	一三・五	一八・五	一八・五	七三・四

一六七