

14.2,

137

茶樹栽培試驗場第十報告大正八年  
台灣總督府殖產局



始





14.2

137

殖產局出版第二七〇號

茶樹栽培試驗場第十報告 (大正八年)

臺灣總督府殖產局



1421-137

大正八年中當場事業報告別冊ノ通り取調候

條謹テ供貴覽候也



大正九年十一月



總督府茶樹栽培試驗場

主任技師 山田秀雄

臺灣總督男爵田健治郎殿

寄贈本



目次

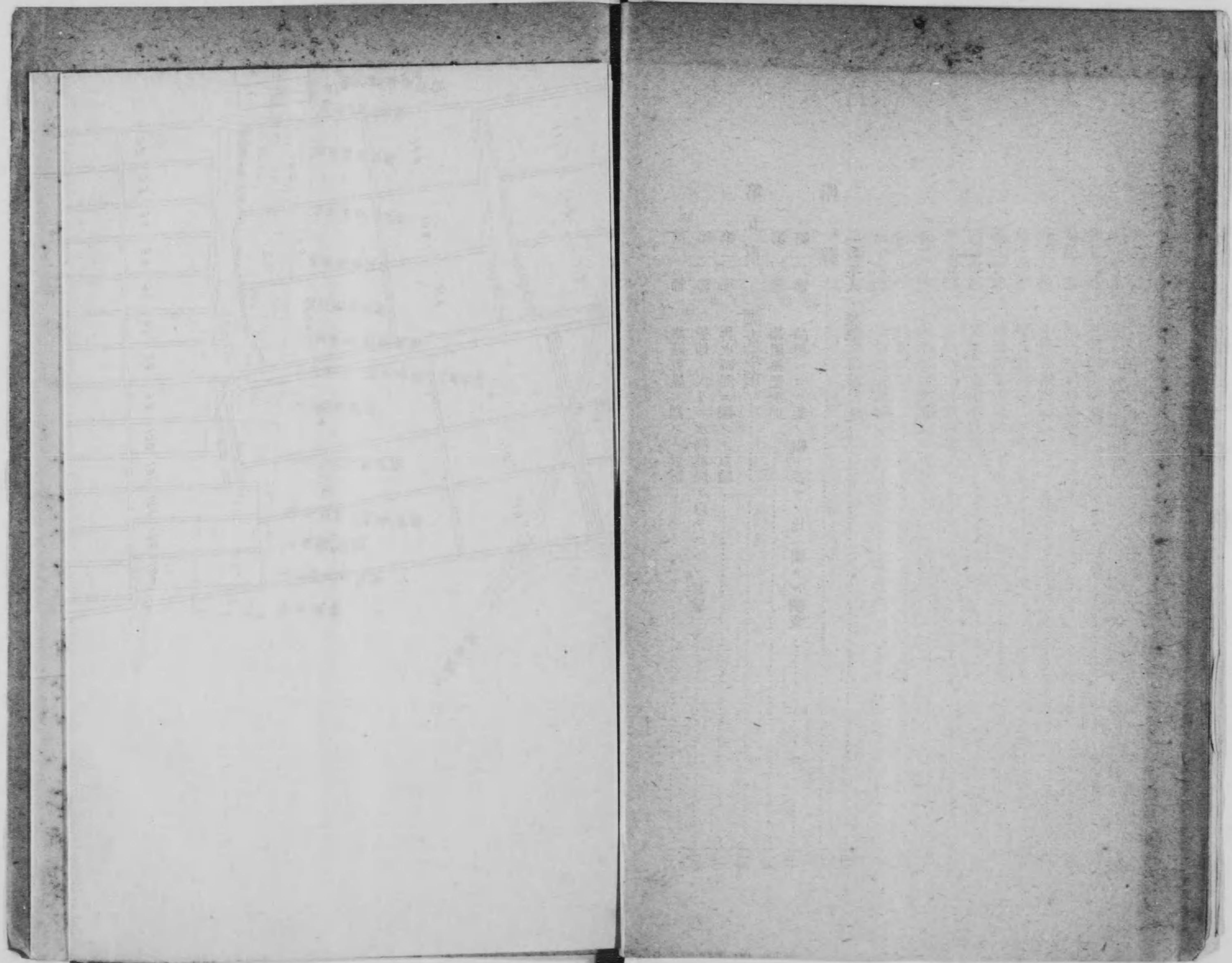
第一章	總說	一
第一節	經費	一
第二節	建物	一
第三節	面積及茶檯數	一
第四節	氣象	三
第二章	事業概況	一〇
第一節	各茶期ニ於ケル茶芽發育狀況	一〇
第二節	茶季別收穫量	一四
第三節	茶季別茶葉及製茶明細表	一五
第三章	試驗事項	一六
第一節	品種試驗	一七
第二節	肥料三要素用量試驗	二八
第三節	肥料效果比較試驗	三七
第四節	施肥期試驗	四二
第五節	大豆粕單用試驗	四七
第六節	大豆粕用量試驗	五〇
第七節	泥土加用殘效試驗	五三



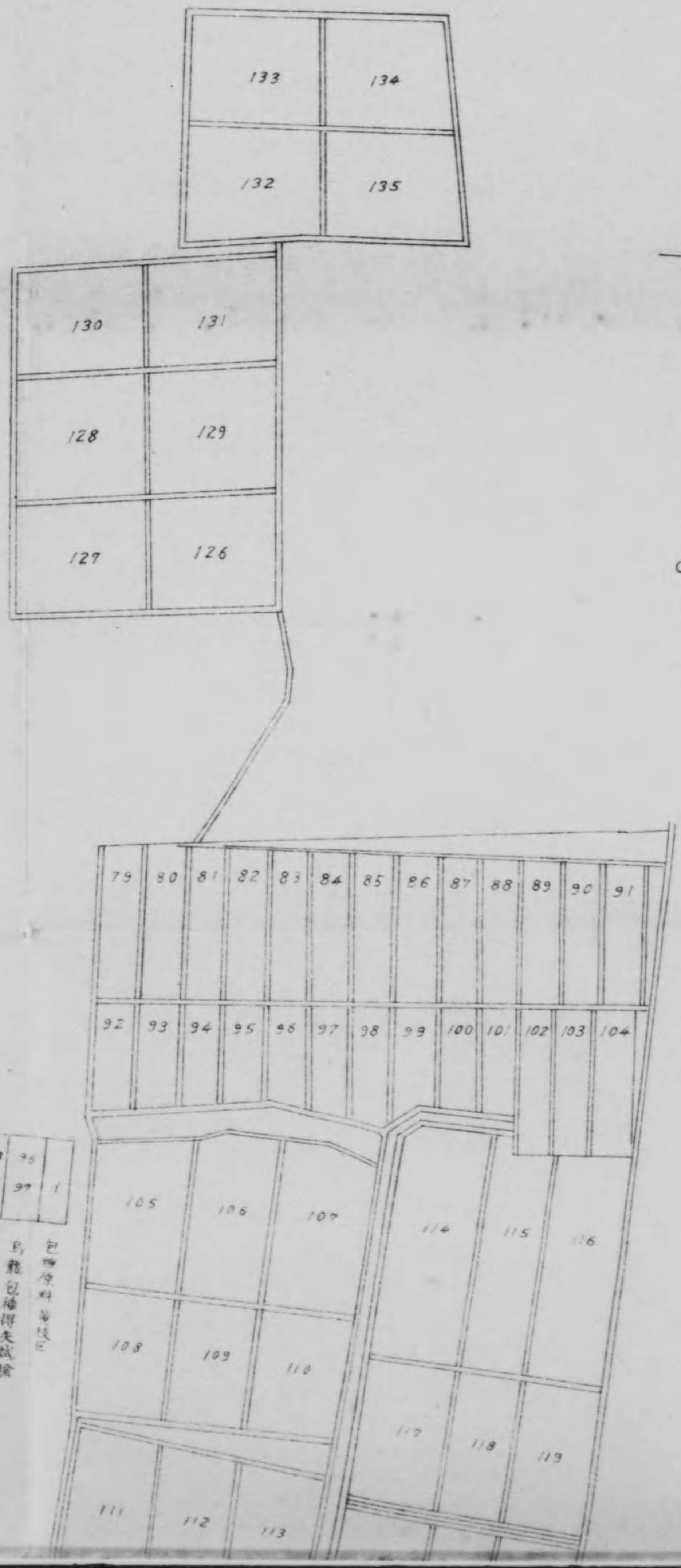
第八節	過磷酸石灰單用試驗	五
第九節	肥料同價試驗	五
第十節	傾斜地肥效試驗	六
第十一節	中耕回數試驗	六
第十二節	斷根試驗	六
第十三節	相思樹間作試驗	六
第十四節	茶園改良經濟試驗	七
第十五節	剪枝臺刈比較試驗	七
第十六節	剪枝時期試驗	七
第十七節	株數試驗	七
第十八節	幼芽摘採試驗	八
第十九節	摘採回數試驗	八
第二十節	烏龍茶ト包種茶ノ得失試驗	九
第二十一節	犁ノ種類試驗	九
第二十二節	綠肥種類栽培法試驗	九
第二十三節	綠肥ノ種類ト石灰加用量試驗	一〇
第二十四節	綠肥間作試驗	一〇
第二十五節	黃枝施肥試驗	一〇
第四章	製造ニ關スル試驗	一〇

第一節	水篩乾燥ニ關スル試驗	一〇七
第二節	釜炒ノ代リニ水篩乾燥ヲ以テスルノ試驗	一〇八
第三節	再火時間ニ關スル試驗	一〇九
第五章	調査事項	一〇九
第一節	施肥無肥對照	一一六
第二節	品種ニヨル葉ノ幅ト長サノ比ニ關スル調査	一一六
附錄	一般手入ノ梗概	一一三









- |      |         |       |           |       |          |        |                |           |      |        |        |           |        |        |        |        |                |          |        |        |        |        |        |        |        |        |
|------|---------|-------|-----------|-------|----------|--------|----------------|-----------|------|--------|--------|-----------|--------|--------|--------|--------|----------------|----------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 129  | 131     | 135   | 113       | 108   | 109      | 110    | 107            | 105       | 133  | 112    | 12     | 122       | 114    | 115    | 116    | 130    | 27 28 29 30 31 | 33 34 35 | 98     | 100    | 101    | 102    | 103    | 99     | 1      |        |
| 新根試驗 | 大豆和單用試驗 | 梨蓮類試驗 | 過燻殼石及用量試驗 | 梨蓮類試驗 | 剪枝台川比較試驗 | 泥土和用試驗 | 取木薯種/種子器器下比較試驗 | 茶園改良-經濟試驗 | 肥料試驗 | 幼芽摘採試驗 | 甜菜栽培試驗 | 茶園改良-經濟試驗 | 甜菜栽培試驗 | 甜菜栽培試驗 | 甜菜栽培試驗 | 甜菜栽培試驗 | 甜菜栽培試驗         | 甜菜栽培試驗   | 甜菜栽培試驗 | 甜菜栽培試驗 | 甜菜栽培試驗 | 甜菜栽培試驗 | 甜菜栽培試驗 | 甜菜栽培試驗 | 甜菜栽培試驗 | 甜菜栽培試驗 |

州區總區



客	子	卜	八	水	二	八	口	イ
客	肥	便	農	宿	物	製	再	專
客	科	所	夫	宿	製	製	製	專
客	小	及	宿	舍	道	場	場	專
客	屋	室	舍	舍	場	場	場	專



1  
1200 縮尺

57	1 5 8	28 30	9 3 3	15 35	18 21	68 69	74 33	46	(4)	(10)	(11)	(12)
63	22 27	45	48 52	76 38	77 40	71 73	34	47				
99	41 44	53 62		14 54	55 58	55 58	31 32					

- 茶樹苗圃及見水園缺肥試驗
- 包種原料花秀美種
- 包種原料花美利種
- 包種原料花青技種
- 石灰加用試驗
- 省刈、剪枝比較試驗
- 摘採圓數比較試驗
- 肥料物果試驗
- 株數比較試驗
- 剪枝時期試驗
- 施肥時期試驗
- 中耕圓數試驗
- 肥料三要素用量試驗
- 採範圍

至龍潭

至龍潭





# 第一章 總說

## 第一節 經費

本年ノ經費總額ハ金一萬七千五百六十四圓八十八錢ナリ

## 第二節 建物

建物棟數一〇總建坪數百八十三坪二合五勺ニシテ其ノ内譯ヲ示セハ左ノ如シ

名稱	棟數	坪數
事務室 (宿直室共)	一	二一・〇〇
審查室 (應接室共)	一	二七・〇〇
再製場	一	三〇・〇〇
製造場 (水分檢定室共)	一	四三・五〇
物置	一	一八・〇〇
宿舍	一	一八・〇〇
農夫宿舍	一	一七・七五
便所及浴室	一	三・五〇
肥料小屋	一	四・五〇
計	一〇	一八三・二五

## 第三節 面積及茶機數

總面積ハ昨年ニ等シキモ其ノ内譯ニ變動ヲ生シタルヲ以テ左ニ詳記スヘシ



總面積ハ七町六段八畝二十二歩

種別	段別	古權數	八、九、十 十二年生	七年生	六年生	五年生	四年生	三年生	二年生	一年生	計
敷地	四八三										
苗床及見本園	一八二八										
道路及排水路	八〇〇										
平地青心	三〇〇〇			一八七〇							
傾斜地青心	一三〇〇	一〇九三									
同新植青心	三〇〇										
山頂青心	九三三	七九三									
開墾青心	一四一一										
同白毛猴	三〇〇										
同白毛心	三〇〇										
同大葉烏龍	三〇〇										
同大葉布	三〇〇										
同枝蘭	三〇〇										
同黃柑	三〇〇										
同字治	三〇〇										
同香園	三〇〇										
同埔心	三〇〇										
同不知春	三〇〇										
同烏金	三〇〇										

種別	計	花	同木	同時毛	同貓耳	同漢口	同印度	同福州	同竹葉
計	七六六三三	一八六〇	三三〇〇	一一三	一一〇	一一三	一一三	一一三	一一三
花									
同木									
同時毛									
同貓耳									
同漢口									
同印度									
同福州									
同竹葉									

第四節 氣象

一、本年ノ晴雨日數ヲ既往七箇年ト比較對照スレハ左ノ如シ

月別	大正元年		大正二年		大正三年		大正四年		大正五年	
	晴	曇雨	晴	曇雨	晴	曇雨	晴	曇雨	晴	曇雨
一月	七	三	七	三	七	三	七	三	七	三
二月	七	一	七	一	七	一	七	一	七	一
三月	三	二	三	二	三	二	三	二	三	二
四月	三	二	三	二	三	二	三	二	三	二
五月	七	一	七	一	七	一	七	一	七	一
六月	七	一	七	一	七	一	七	一	七	一
七月	三	二	三	二	三	二	三	二	三	二
計	三三	二二	三三	二二	三三	二二	三三	二二	三三	二二







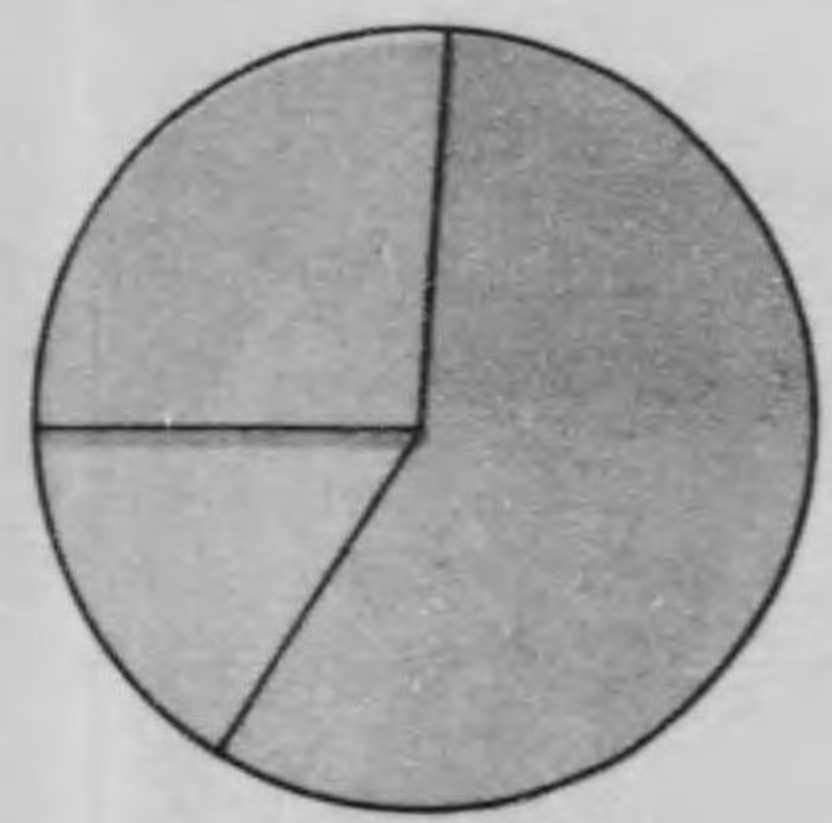




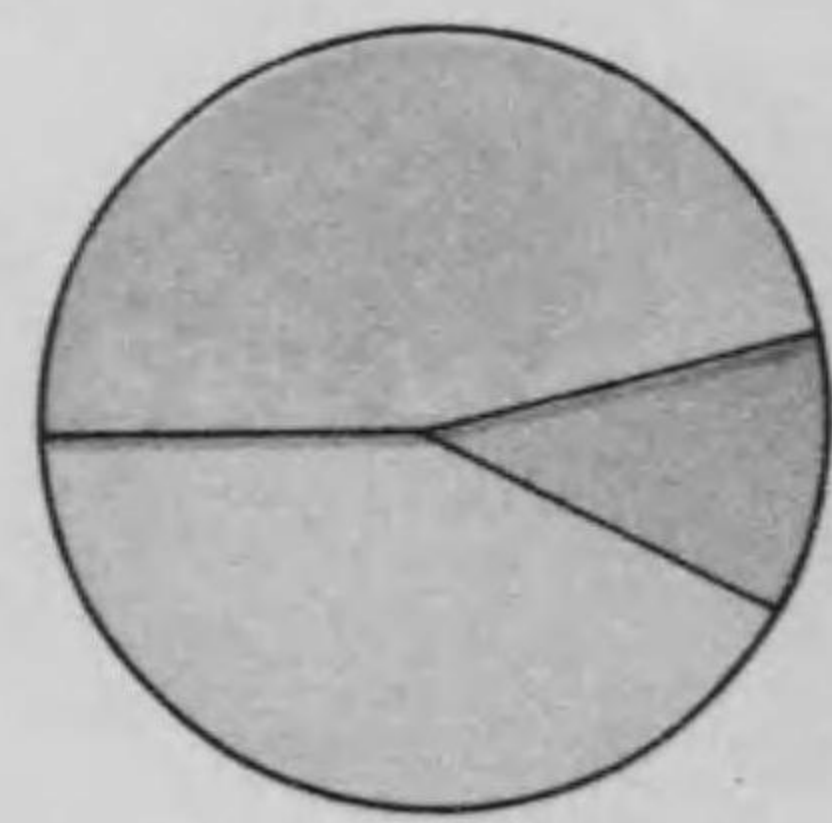
# 天氣比較圖 (百分率)

備考 茶季別天候ニアリテハ春茶ハ四月ヨリ夏秋茶ハ各前  
茶季終了ノ翌日ヨリ起算セリ

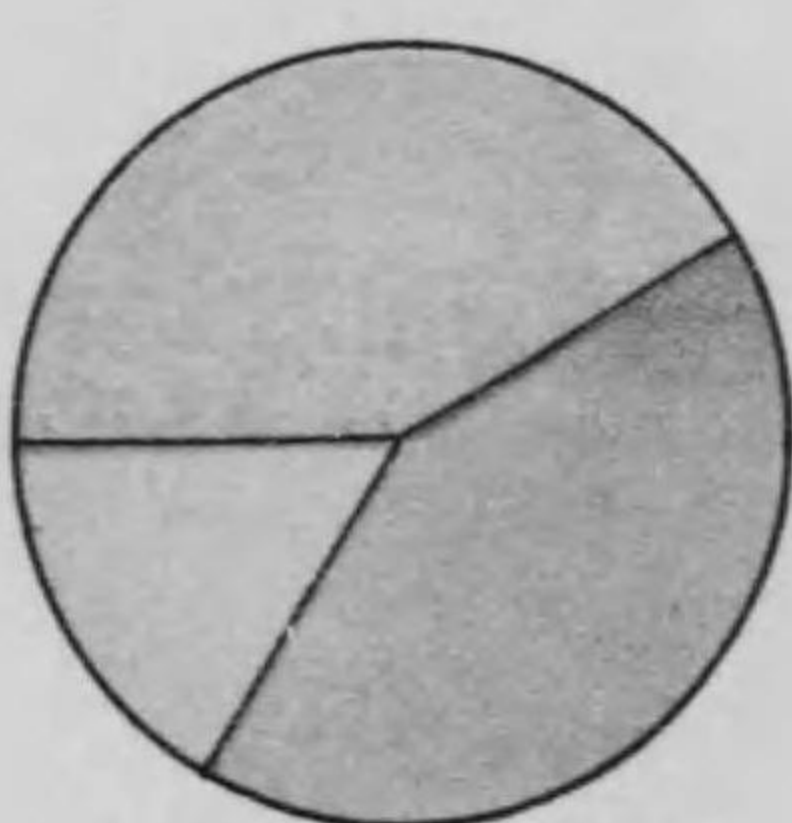
月一



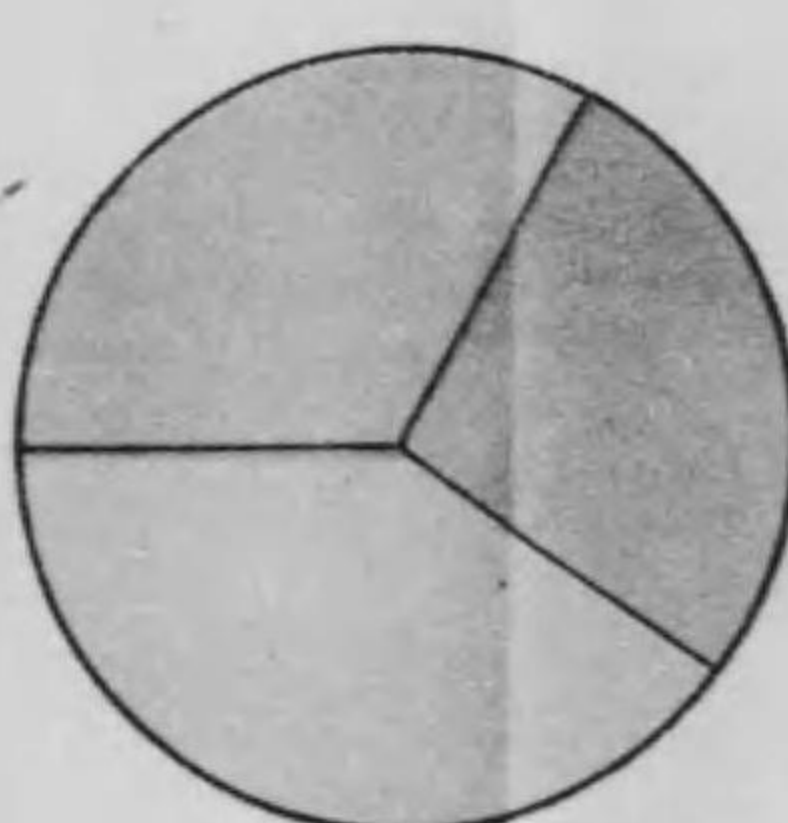
月二



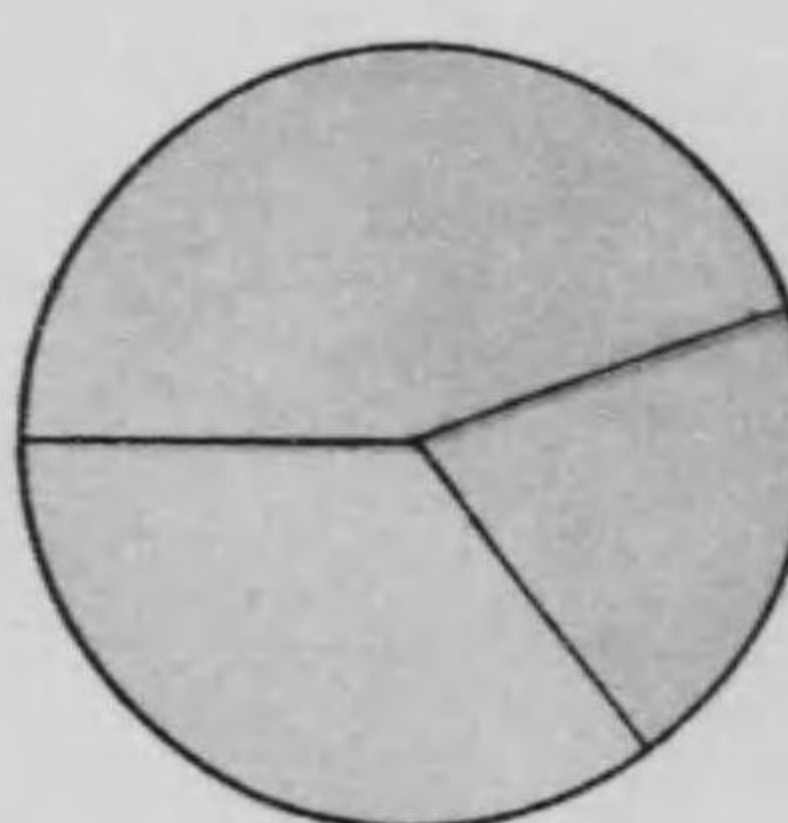
月三



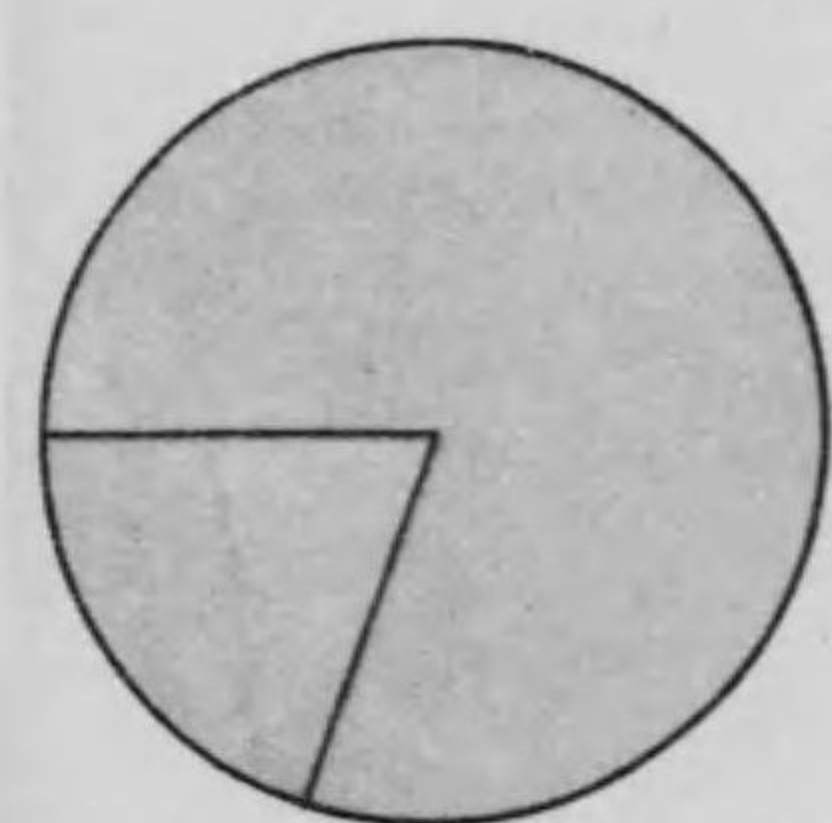
月四



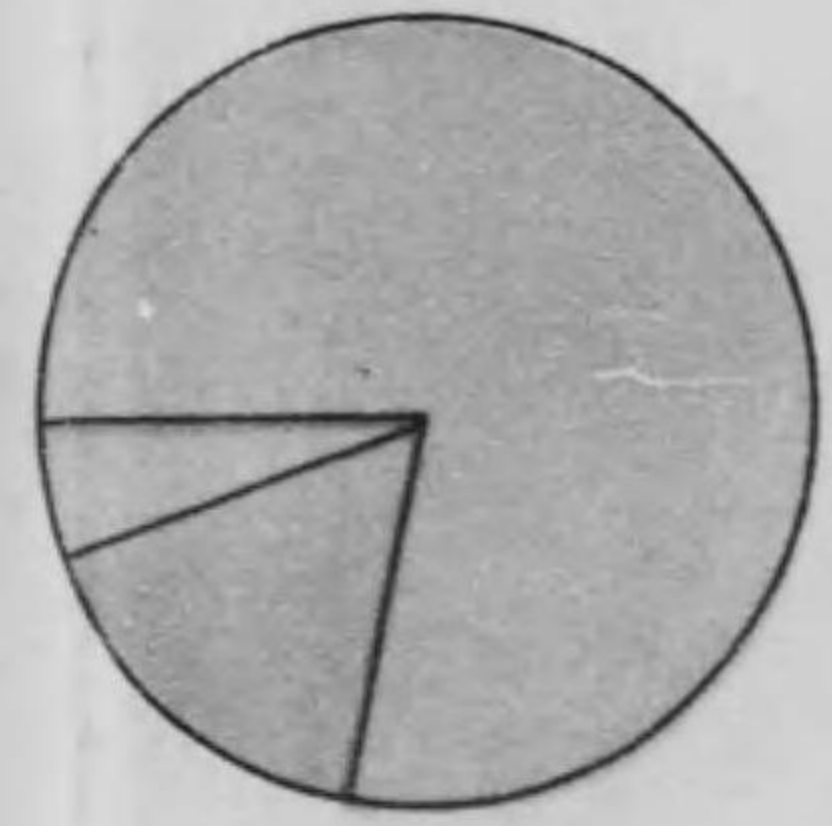
月五



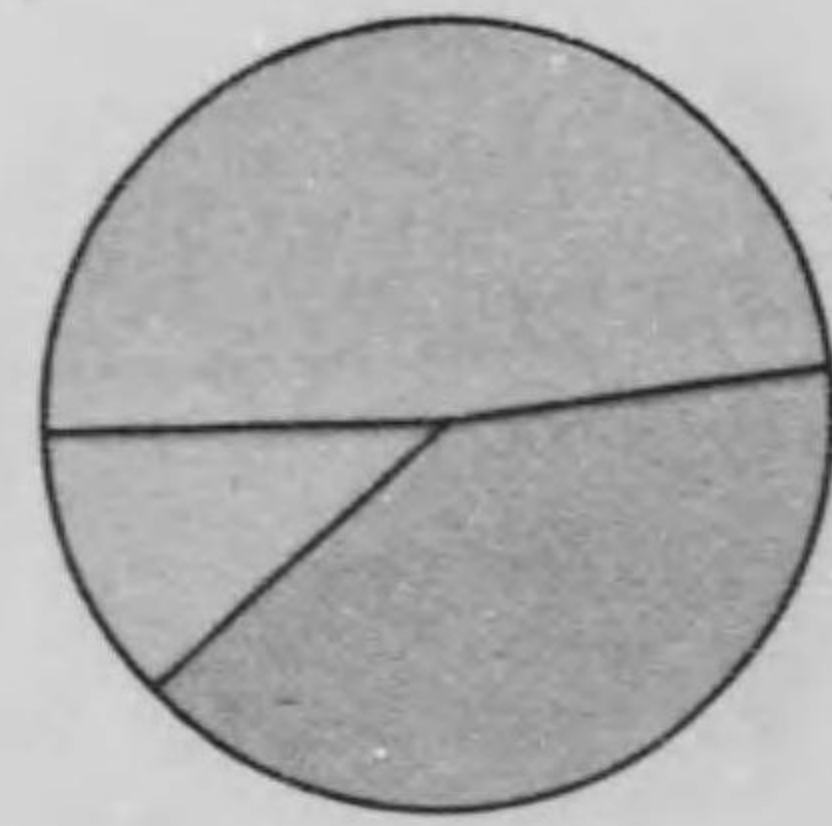
月六



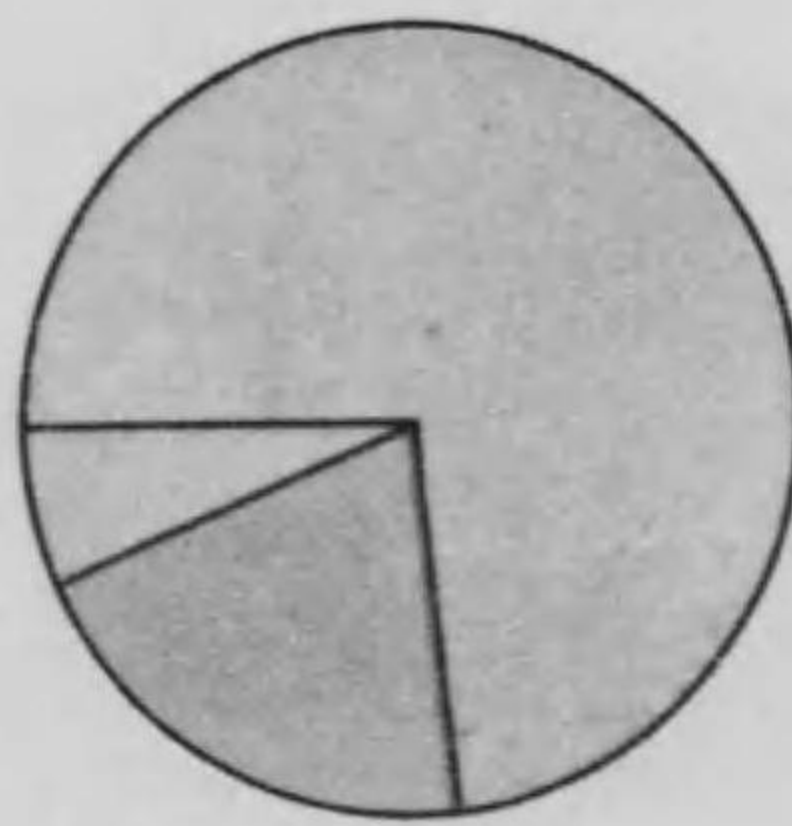
月七



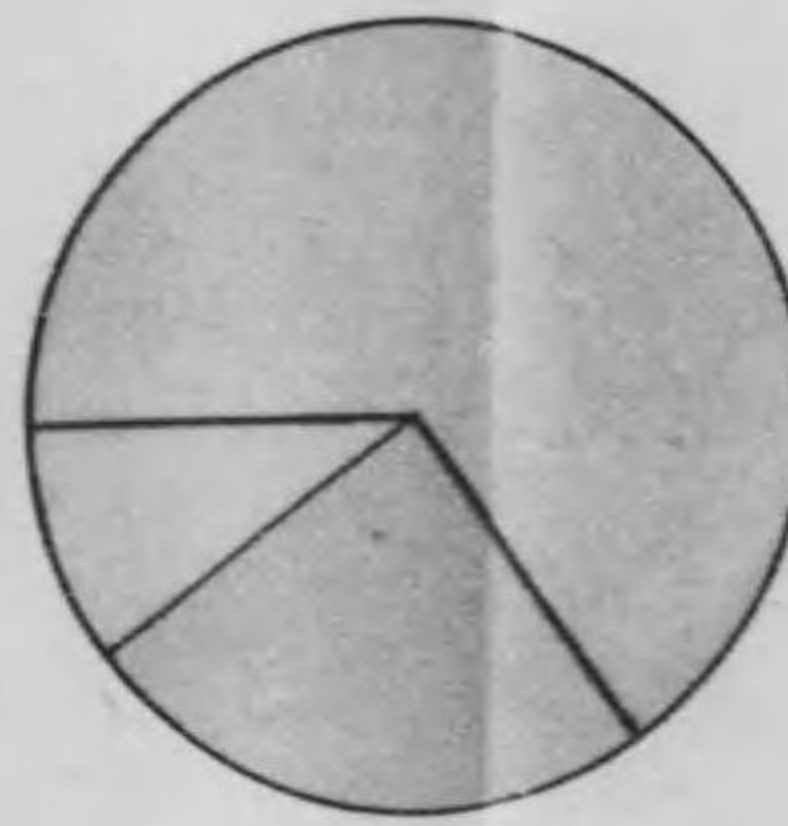
月八



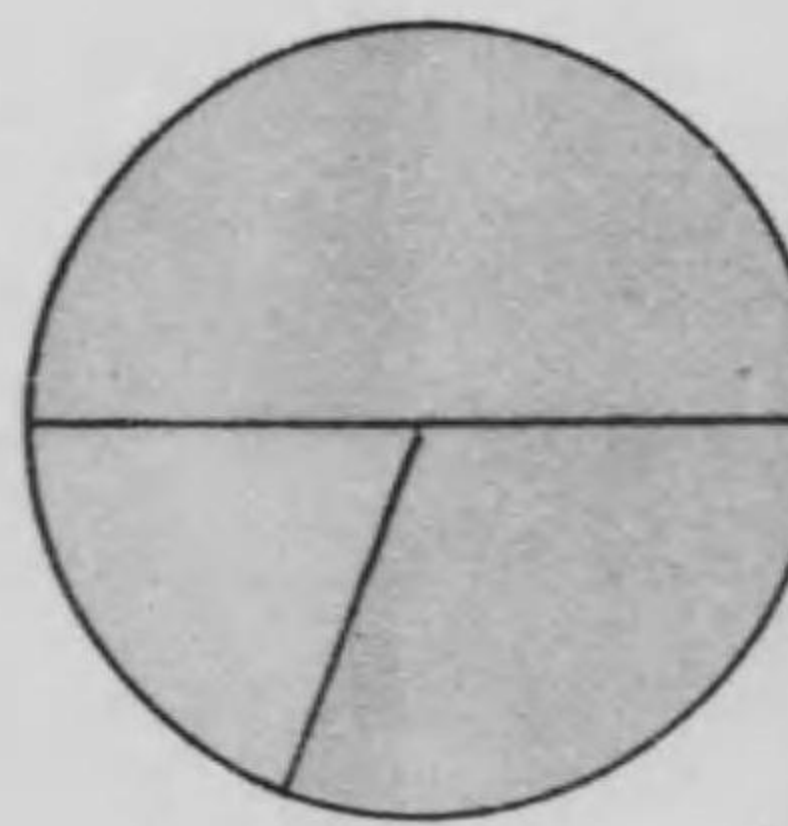
月九



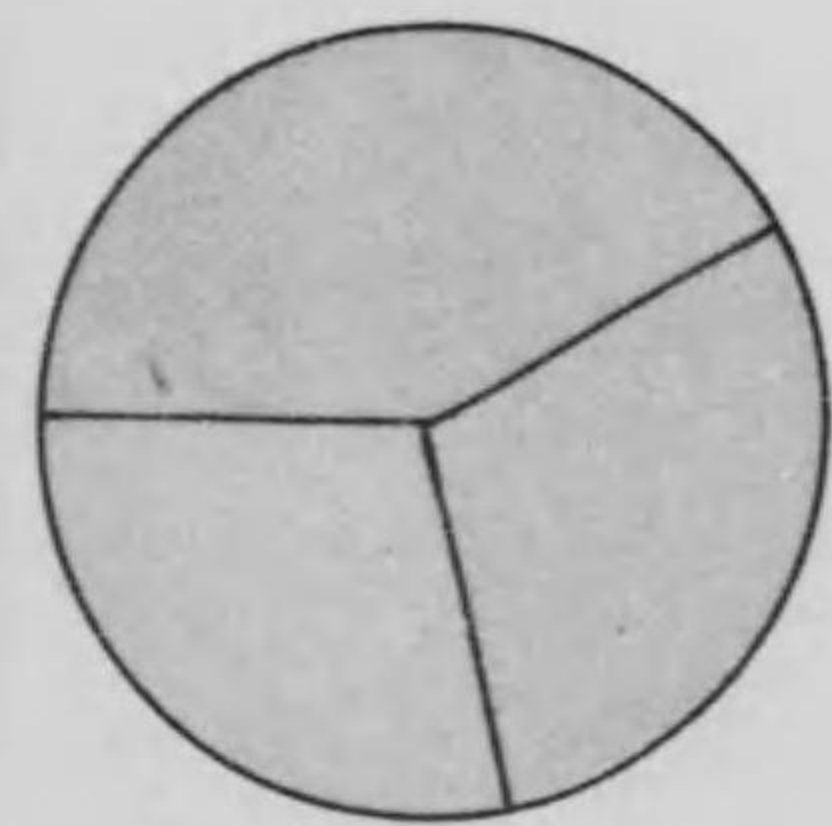
月十



月一十



月二十





茶春

均平

月六

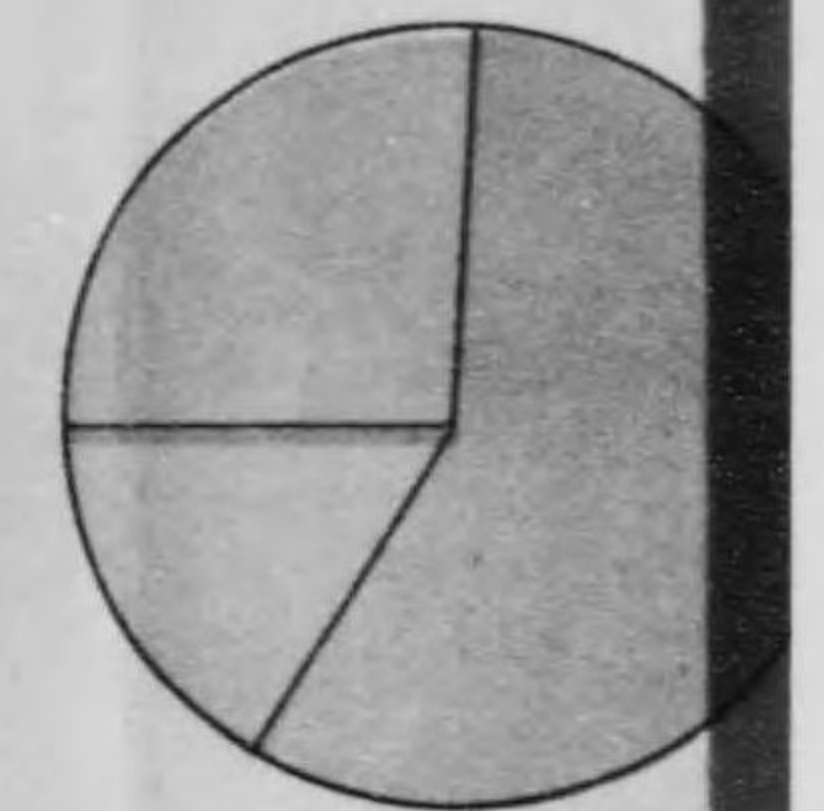
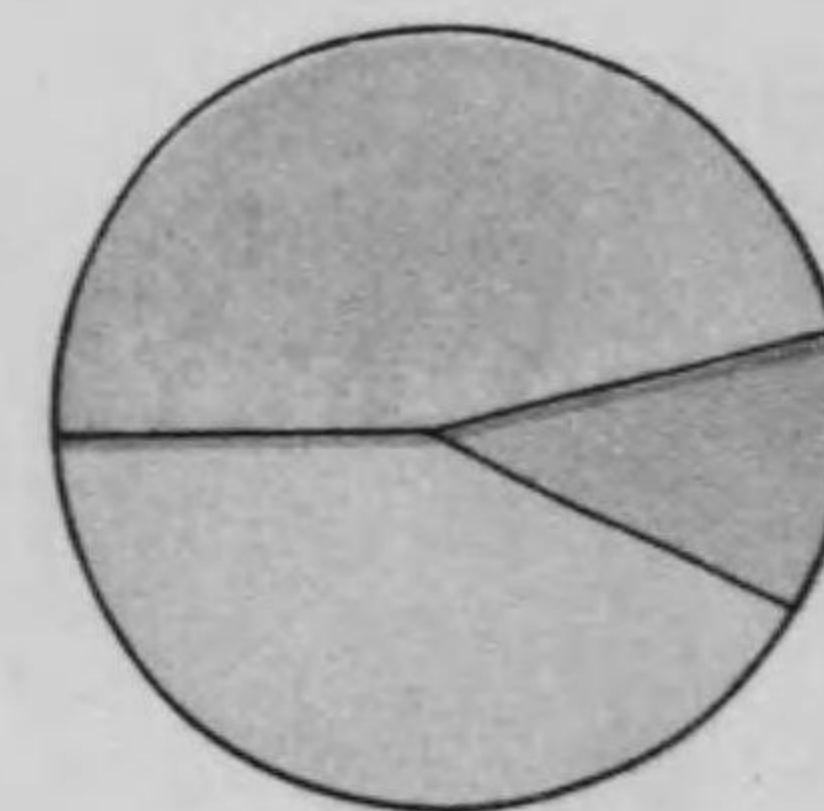
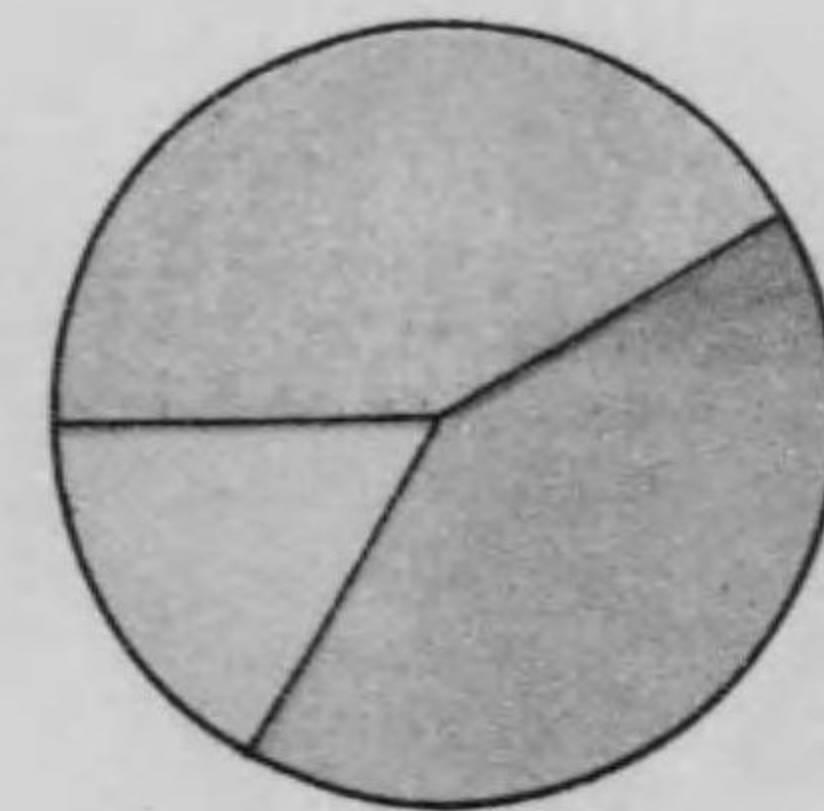
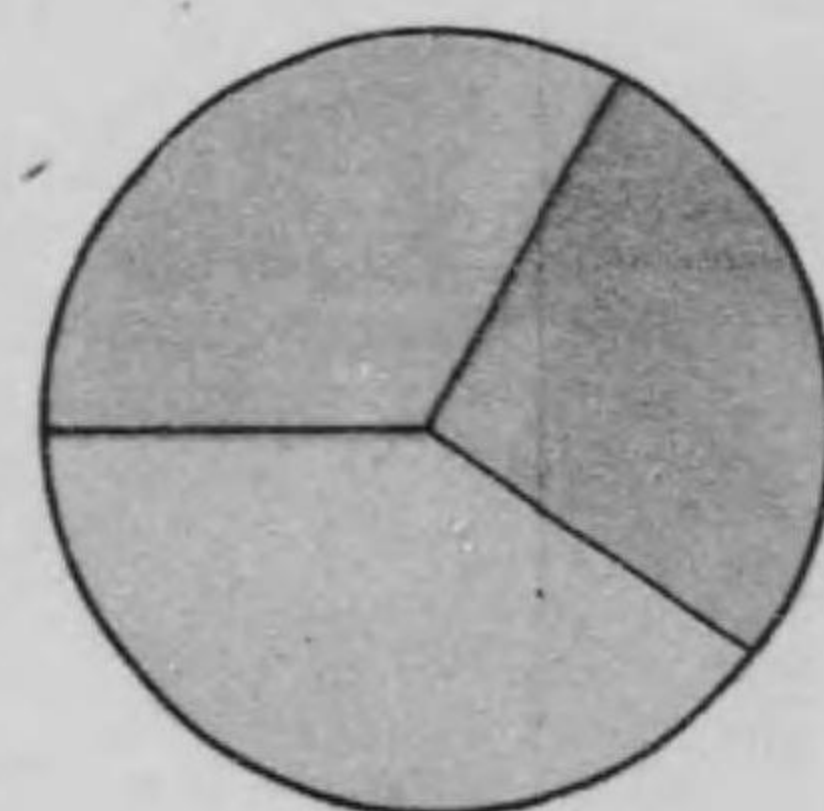
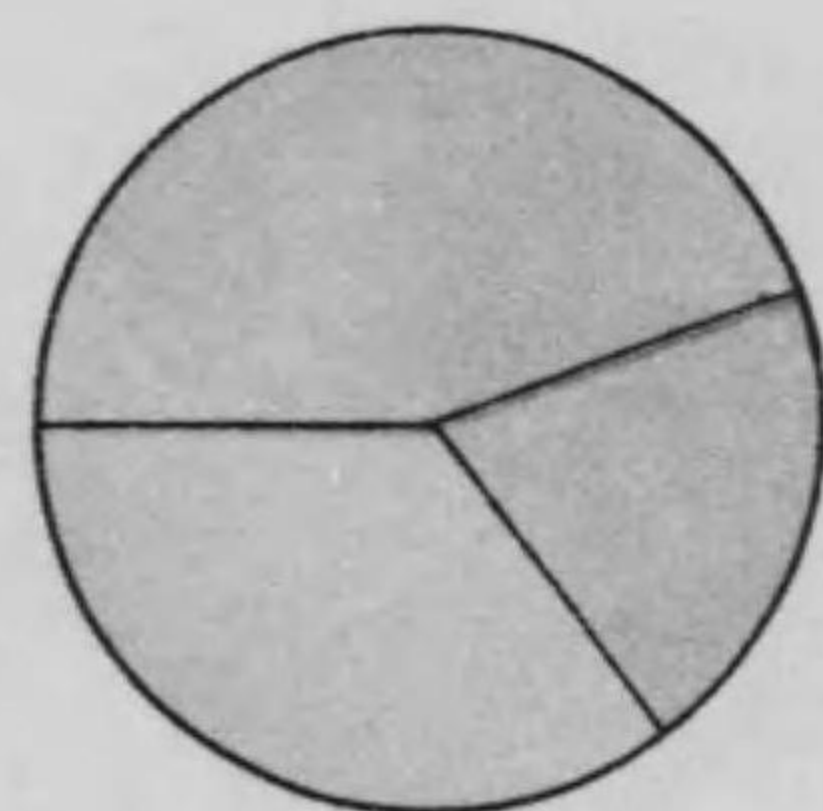
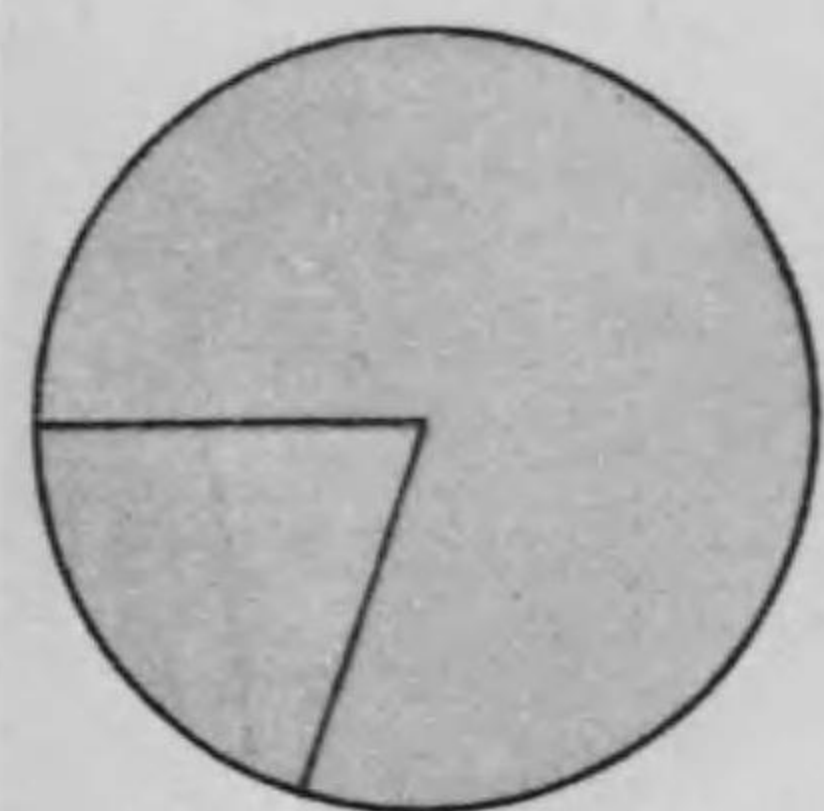
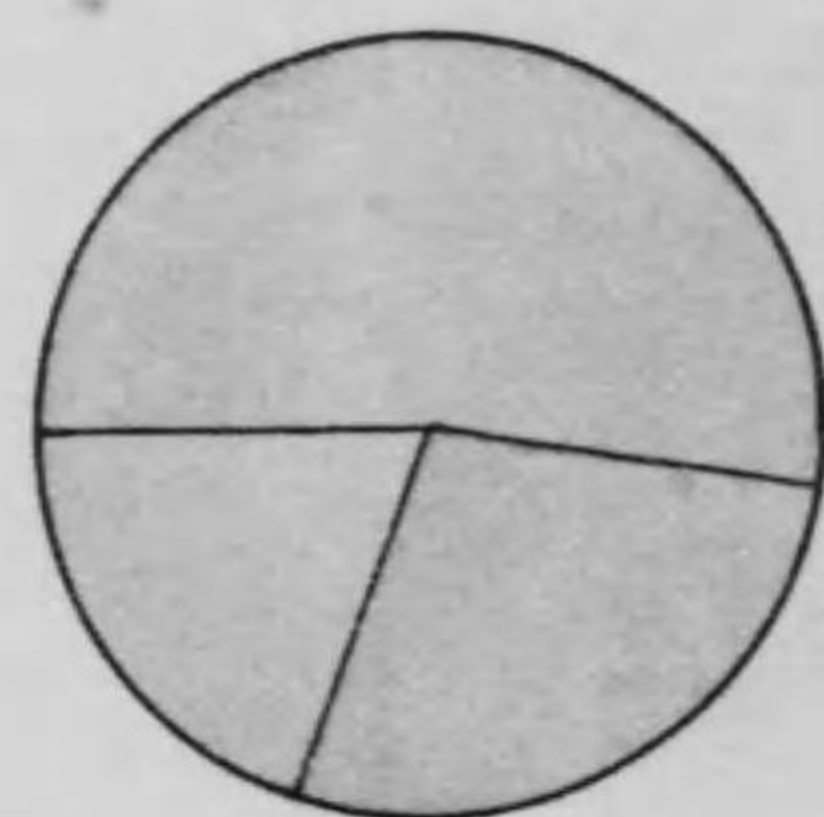
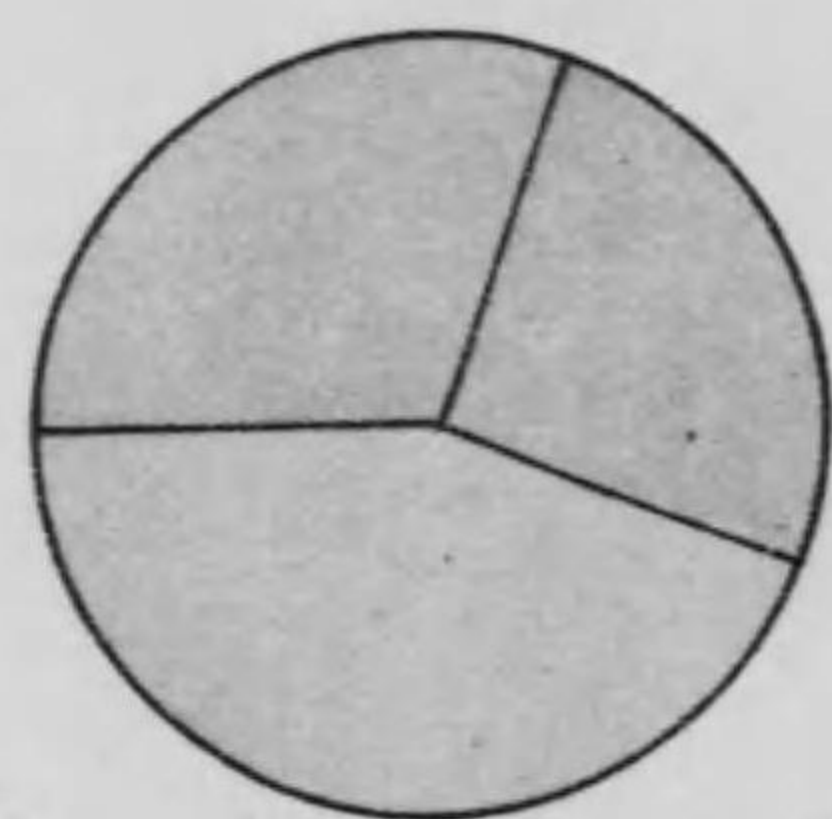
月五

月四

月三

月二

月一



茶秋

茶夏

月二十

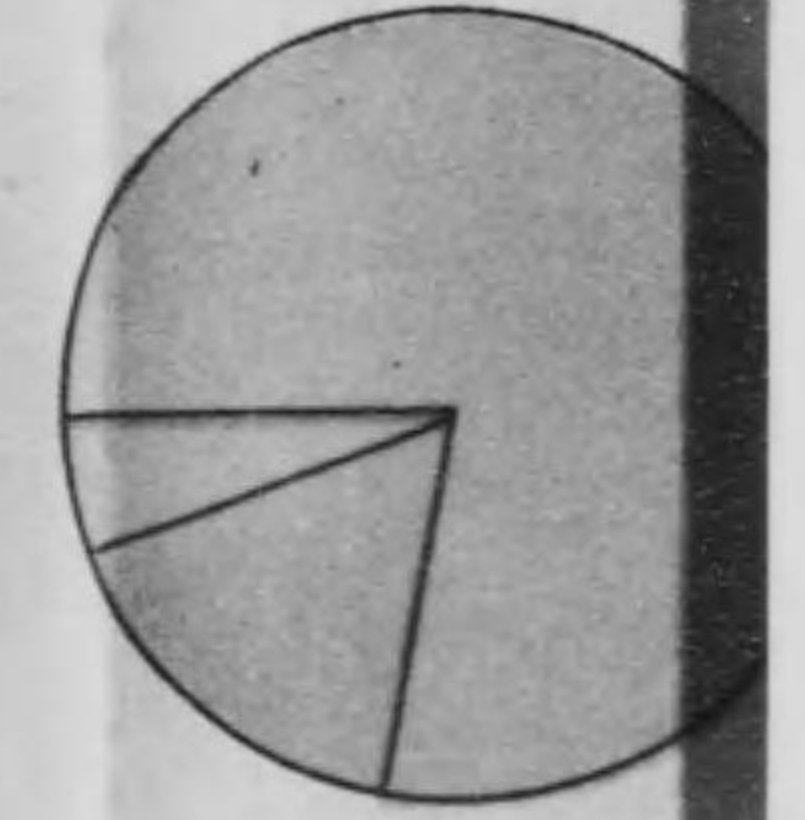
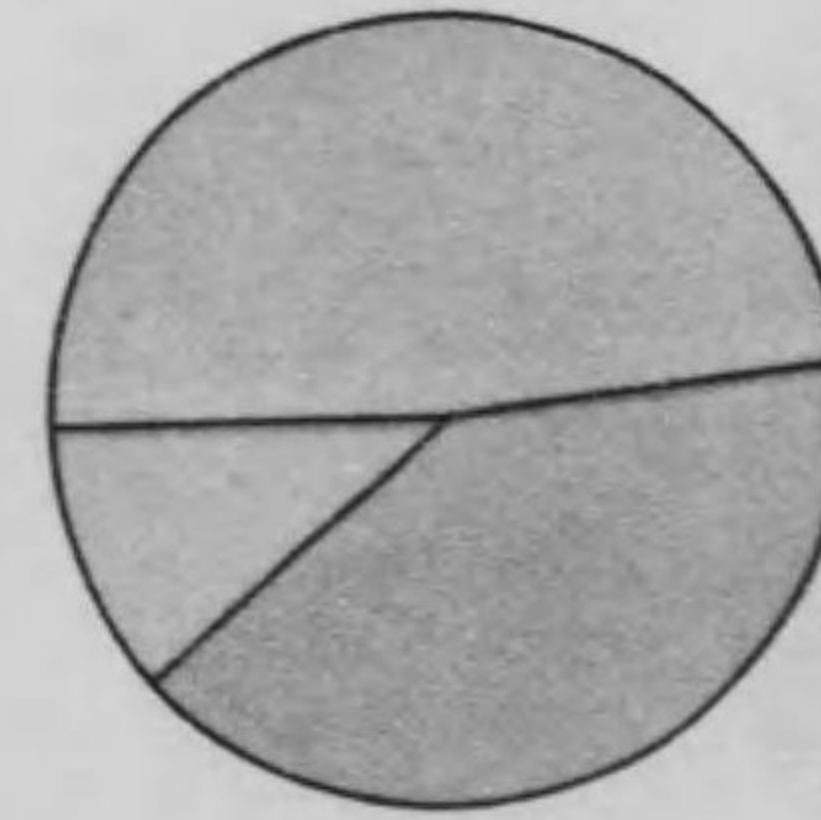
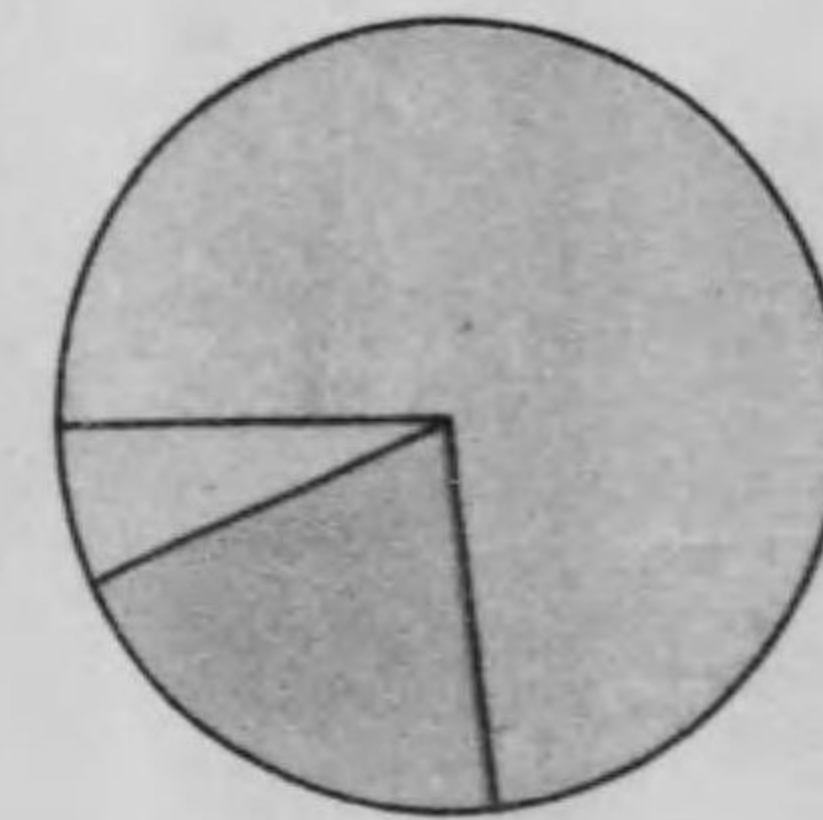
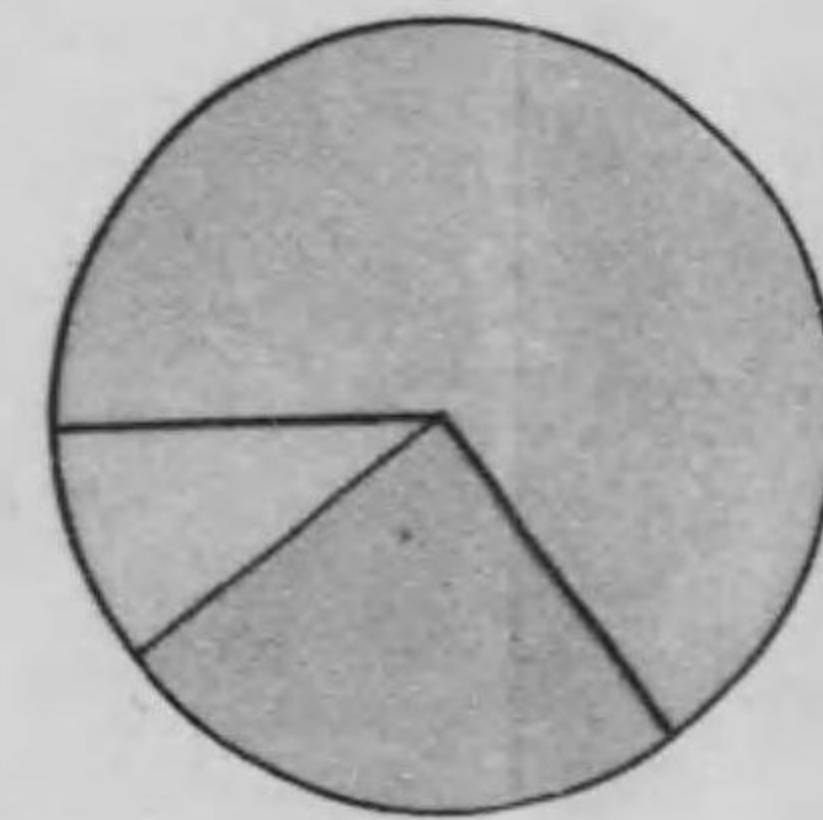
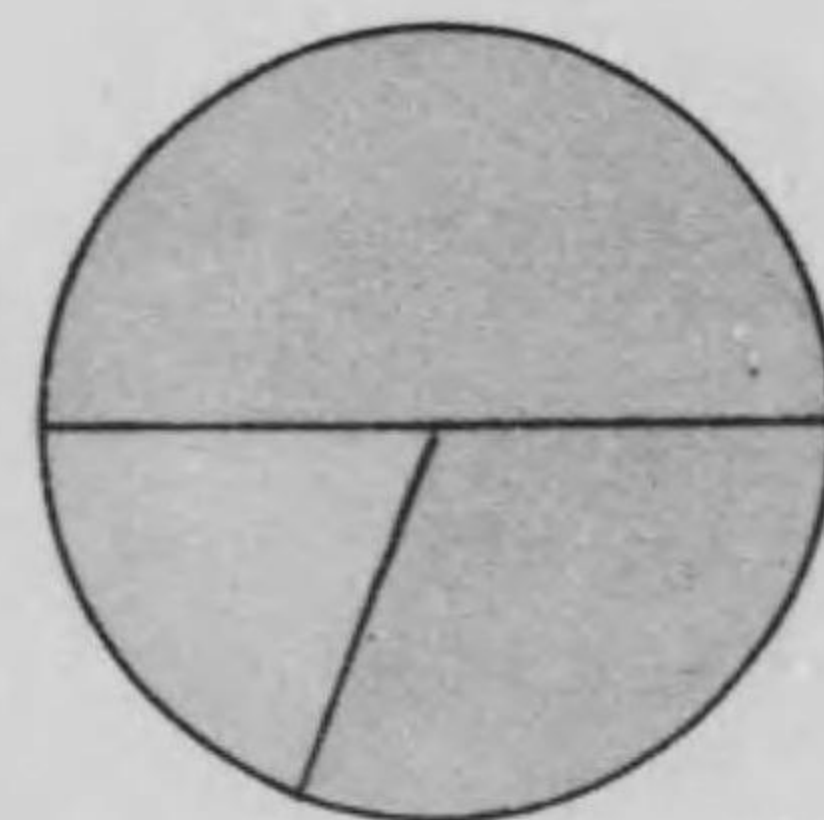
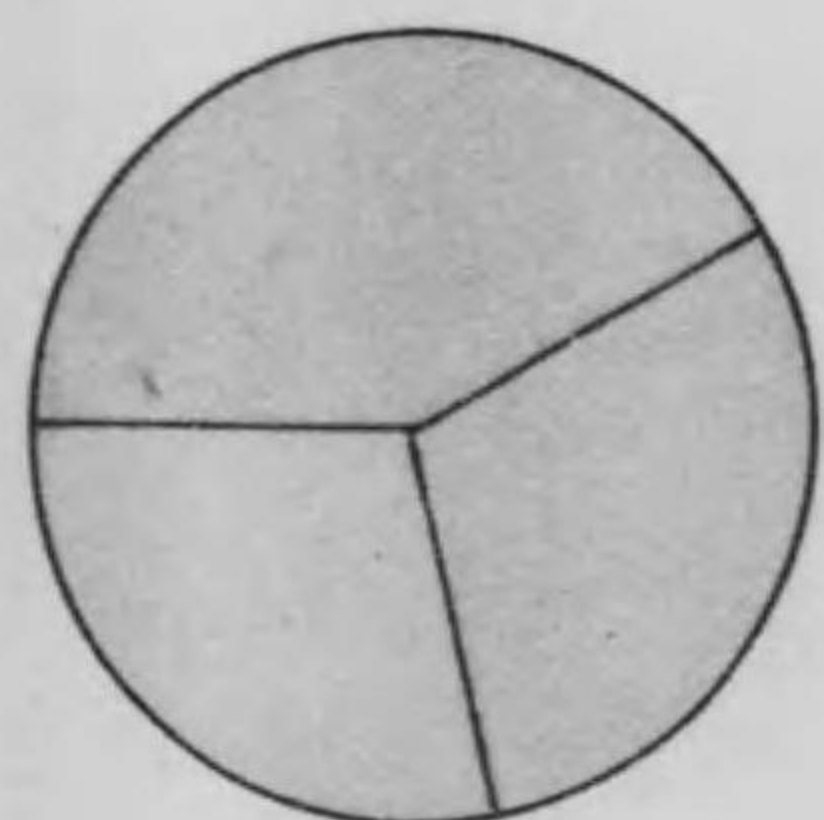
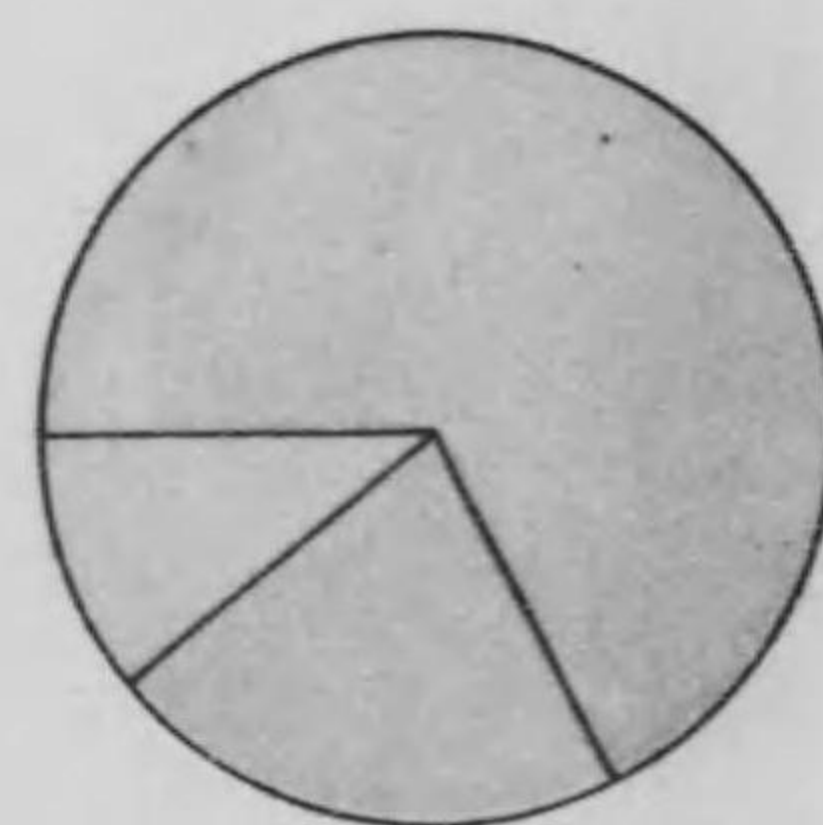
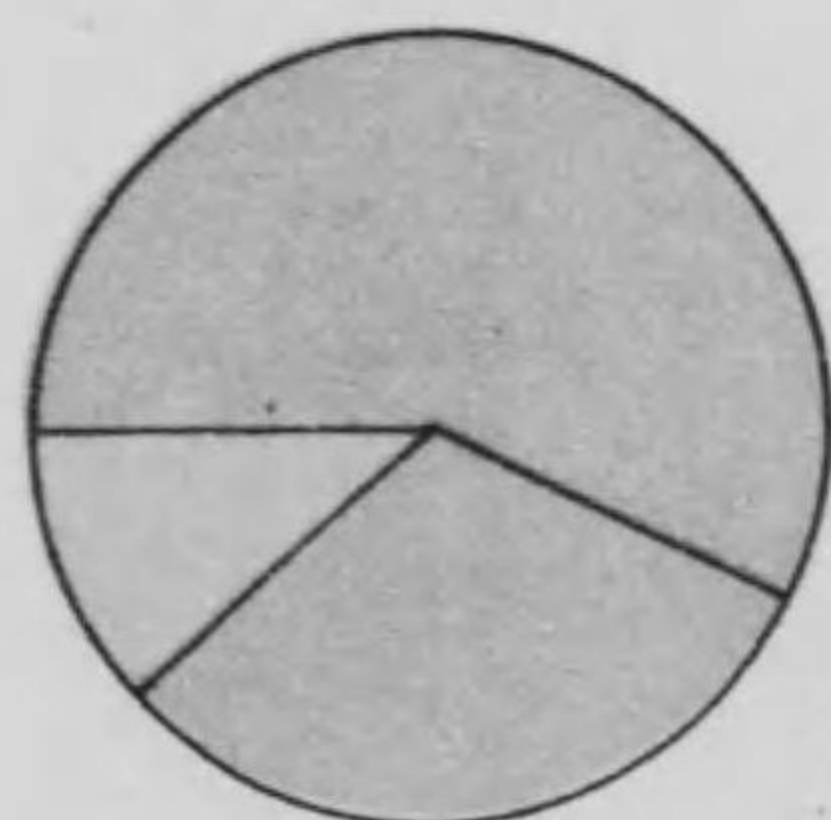
月一十

月十

月九

月八

月七



雨  
天



曇  
天



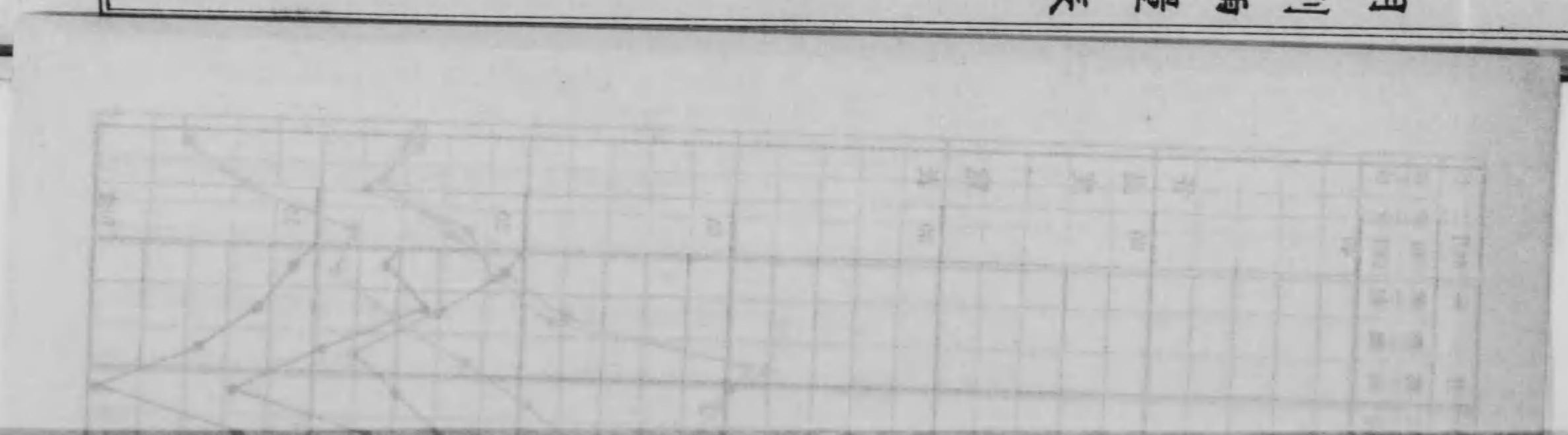
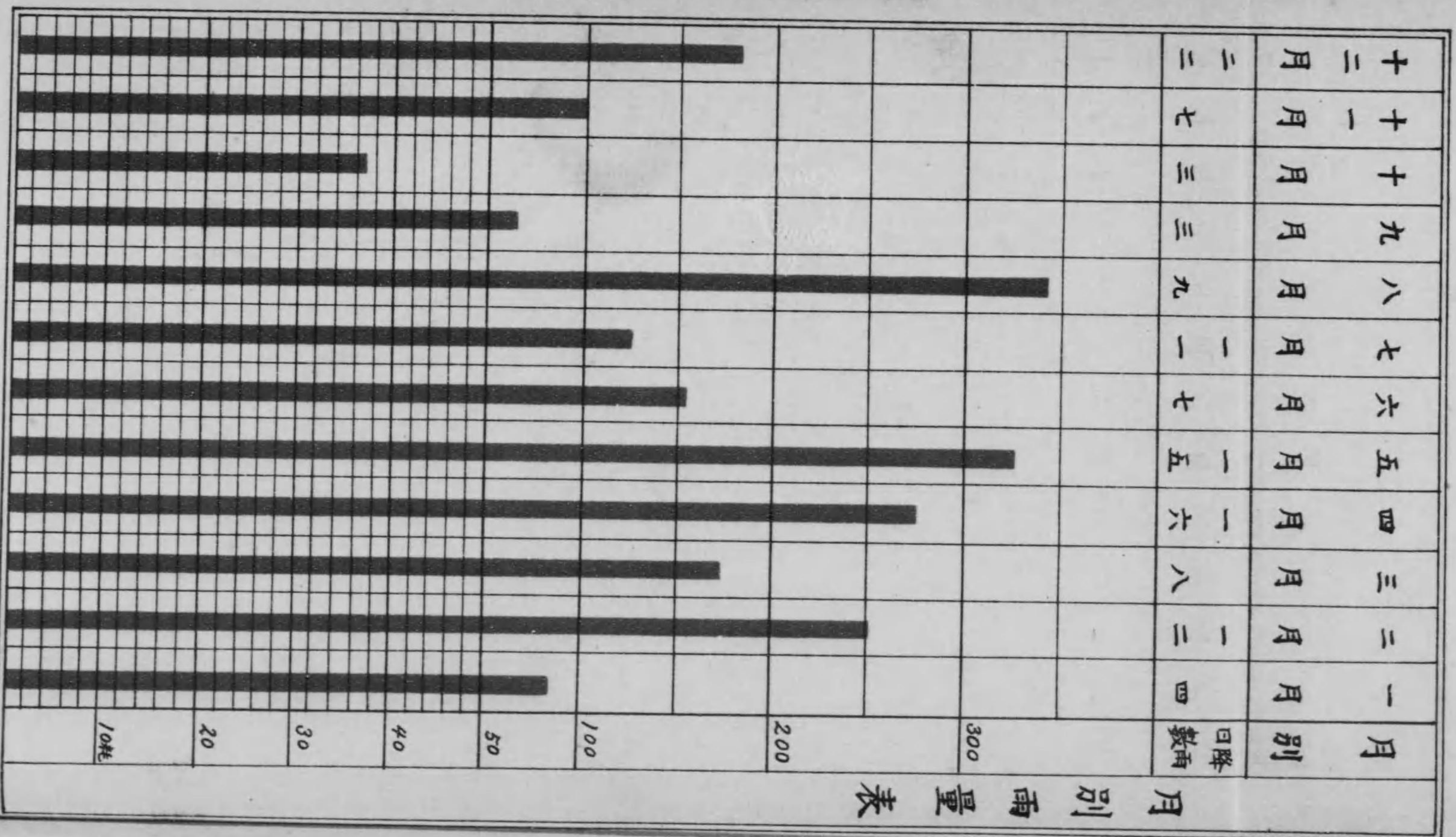
晴  
天







月別雨量表





四、湿度 月平均値ニ半旬別平均ヲ示セハ左ノ如シ

半旬別	月別	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
第一半旬	一月	一・一五	一・八五	一・八一	一・五八	二・二一	二・三三	二・七七	二・七八	二・五一	二・四三	二・三六	一・六四
第二半旬	一月	一・七六	一・〇九	一・八五	二・二七	二・五四	二・五九	二・七六	二・六八	二・七三	二・三三	二・五三	一・五三
第三半旬	一月	一・四八	一・二七	一・五七	二・一一	二・三三	二・六五	二・八五	二・七二	二・四四	二・〇四	一・七五	一・三四
第四半旬	一月	一・二八	一・四〇	一・八四	二・九七	二・三一	二・六六	二・七四	二・七四	二・二五	一・〇九	一・六一	一・三四
第五半旬	一月	一・二六	一・二七	一・三〇	二・二九	一・九八	二・七八	二・八七	二・七五	二・二六	一・七八	一・三一	一・三八
第六半旬	一月	一・三三	一・七七	一・四六	二・三〇	二・四三	二・八八	二・七五	二・六七	二・六六	二・三六	一・七四	一・一八
全月平均	一月	一・三三	一・三三	一・四六	二・〇四	二・二九	二・三三	二・七九	二・八二	二・六六	二・三三	一・八〇	一・五九
大正七年平均	一月	一・〇三	一・三三	一・四八	一・〇四	二・二九	二・四二	二・七九	二・八一	二・三九	二・二二	一・八〇	一・六五
大正六年平均	一月	一・二二	一・二四	一・三八	一・〇一	二・二八	二・三九	二・七三	二・八一	二・五七	二・二八	一・七三	一・二八
大正五年平均	一月	一・五二	一・四〇	一・三三	一・九〇	二・二八	二・六〇	二・六〇	二・七〇	二・五七	二・三二	一・八三	一・五三
七箇年平均	一月	一・四二	一・五〇	一・五八	二・〇九	二・四三	二・六七	二・八二	二・七九	二・五八	二・三二	一・八九	一・五二



五、降雨日數 本年降雨日數ヲ既往八箇年ト比較對照スレハ左ノ如シ

月別	年次		大正元年	大正二年	大正三年	大正四年	大正五年	大正六年	大正七年	已往七箇年平均	大正八年
	月	計									
一	二	四	二	一	一	二	一	一	二	一	二
二	一	五	一	二	二	一	一	一	一	一	一
三	二	〇	一	一	一	一	一	一	一	一	一
四	一	四	一	一	一	一	一	一	一	一	一
五	一	〇	一	一	一	一	一	一	一	一	一
六	一	二	一	一	一	一	一	一	一	一	一
七	一	八	一	一	一	一	一	一	一	一	一
八	一	二	一	一	一	一	一	一	一	一	一
九	一	四	一	一	一	一	一	一	一	一	一
十	一	〇	一	一	一	一	一	一	一	一	一
十一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
十二	一	九	一	一	一	一	一	一	一	一	一
合計	一八六	一七九	一五九	一四七	一四一	一三六	一三二	一三二	一〇八	一四九	一七二

昨年ニ比スレハ降雨日數九日ヲ増加シ既往ニ比スレハ著シク降雨日數ヲ減少セリ是レ主トシテ雨季中比較的天候良好ナリシニヨルカ如シ  
 六、雨量 本年總雨量ハ二千二百二十七耗ニシテ昨年ノ二千四十六耗九ニ比スレハ八十耗三、大正六年ノ二千三十四耗九ニ比スレハ九十二耗三多ク既往八箇年平均二千二百二十七耗ニ比スレバ相等シカリキ今其月別雨量ヲ既往八箇年ト比較對照スレハ左ノ如シ

今右表ニヨリ既往八箇年平均ト比較スルニ雨量概シテ増加セリト見ルヘキハ二、五、八、十一、十二ノ五箇月少ナキハ一、二、三、九、十ノ四月ニシテ他ハ大ナル差異ナキヲ認ムヘシ  
 更ラニ月別雨量ヲ六半旬別ニ表示スレハ左ノ如シ

月別	年次		大正元年	大正二年	大正三年	大正四年	大正五年	大正六年	大正七年	均八箇年平均	大正八年
	月	計									
一	一	八	一	一	一	一	一	一	一	一	一
二	一	〇	一	一	一	一	一	一	一	一	一
三	一	六	一	一	一	一	一	一	一	一	一
四	一	〇	一	一	一	一	一	一	一	一	一
五	一	六	一	一	一	一	一	一	一	一	一
六	一	三	一	一	一	一	一	一	一	一	一
七	一	九	一	一	一	一	一	一	一	一	一
八	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
九	一	二	一	一	一	一	一	一	一	一	一
十	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
十一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
十二	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
合計	一八六	一七九	一五九	一四七	一四一	一三六	一三二	一三二	一〇八	一四九	一七二



第二半旬	三六〇	一〇〇	一一五	一六五	一〇〇	一一五	三三〇	一一〇	一一〇	一八〇	二八〇
第三半旬	五〇	六〇	一一二	六一二	六二二	三六	三六〇	九七	一一八	一八〇	二八〇
第四半旬	一〇一	一〇一	六四七	三〇六	二五五	五〇七	五〇二	一一二	一一〇	一四〇	一四〇
第五半旬	一〇三	七七〇	三三三	五九二	一九六〇	一一七	二五七	一一二	一〇	一〇	三二
第六半旬	一八三	一	一一八	二〇六	九二	一一〇	三七	一	五〇四	一〇六	一〇六

第二章 事業概況

第一節 各茶期ニ於ケル茶芽發育狀況

天候ハ茶芽發育ト最モ密接ナル關係ヲ有スルモノニシテ氣温ノ高低雨量ノ多少及之レカ分布如何ハ直チニ茶芽發生ノ遲速良否等ニ至大ナル影響ヲ與フサレハ前記諸表ニヨリ各期ノ天候ヲ參照シ茶芽發育ノ狀況ヲ窺知セントス

春茶 春茶ノ摘採及製造期ハ毎年四月上旬ヨリ五月上旬ニ至ルノ間ニシテ本年度ニアリテハ四月十九日ヨリ五月五日迄其間作業日數十六日ニ過キサルモ後章ニ記載スル如ク春茶ハ年總收量ノ約四割以上ヲ收ムルモノニシテ該期ノ收量及製茶品質ノ良否ハ茶業經營上大ナル得失ヲ與フルモノナルヲ以テ實ニ三、四月ノ天候ハ一箇年中最も憂慮スル所ナリ然レトモ亦夫レ以前ノ天候ヨリ受クル處亦少カラザルガ故ニ以下少シク春茶期以前ニ遡リ記述センニ、二月ヲ通シ晴天二十二日、曇天二十日、雨天十七日、氣温十三度五ニシテ昨年ノ晴天三十九日、曇天十四日、雨天六日、氣温十一度八ニ比スレハ晴天十七日少ク曇天八日、雨天十一日、氣温一度七分ノ増加ヲ見更ニ已往七箇年平均ヲ見レハ晴天十七日、曇天十一日、雨天三十一日、氣温十一度八分ニシテ晴天五日、曇天九日多ク

雨天十四日ノ減少ヲ認メタリ而シテ冬芽漸ク膨大シ鱗苞開綻シ初ムル三月ノ天候ハ晴天十三日、曇天十三日、雨天五日、氣温十四度六ニシテ昨年ノ晴天十二日、曇天十三日、雨天六日、氣温十四度八ニ比スレハ大差ナク猶之レヲ已往七箇年ノ晴天六日、曇天六日、雨天十九日、氣温十五度八ニ比スレバ甚ダ敷キ徑庭アルヲ見ル、四月ハ茶芽伸長スル期ニシテ同月中下旬ニ至レハ既ニ摘採スルニ至ルモノナルガ故ニ本月上中旬ノ天候ノ良否ハ發育ニ至大ナル影響ヲ及ホシ中下旬ノ摘採期ニ於ケル天候ノ如何ハ製茶品質ニ絶大ナル關係ヲ有ス本年度ニアリテハ晴天十日、曇天八日、雨天十二日、温度二十六度四ニシテ昨年ノ晴天二十一日、曇天六日、雨天三日、温度二十度一分已往七箇年平均ノ晴天十五日、曇天五日、雨天十日、氣温二十度一ニ比較スレハ總シテ昨年及已往ヨリ晴天日數ヲ減シ雨天日數遙カニ増加セル天候ヲ示シタリキ、斯ク本年春茶以前及春茶期ノ天候ハ昨年及已往ニ比スレハ多少ノ相違ヲ示シ來レリ即チ一、二月ノ頃ハ本島北部ノ雨期ナルニ係ラズ例年ヨリ雨量少ク割合ニ温暖ニシテ茶摘ニハ差シタル影響ヲ及ホササリシカ三月ニ入ルヤ晴天打續キ氣温頓ニ昇高シ上中旬ノ如キハ平均二十度以上ニ昇リ降雨殆ントナカリシニ下旬ニ至リテハ屢々大雨アリ更ニ四月ニ入ルヤ連日降雨トナリ宛然雨期ノ觀アリキ

サレバ三月ニ一齊萌芽シタル茶芽ハ急速ナル伸長ヲ開始シ四月四日ニハ紅心、時茶、印度雜種ノ走り芽ヲ摘採シ八日ニハ漢口、不知春、枝蘭、宇治種ヲ摘採シ得ルニ至リ引連キ普通園(青心)ニ混植セル黃柑種ノ摘採ヲ始メ一般茶園ハ十六日ヨリ摘採スル豫定ナリシモ雨天ノタメ順延シ十九日ニ摘採開始セリ摘採開始後ハ天候常ニ霖雨多カリシ爲メ作業上不便多ク五月五日ニ至リ全ク春茶ノ摘採ヲ終了セルカ其ノ日數十六日ニシテ摘採回數ハ新園一回舊園二回ナリキ

之レヲ昨年春茶ガ四月十六日ニ始マリ四月廿九日ニ終了シ摘採回數二回(新園舊園共)其ノ日數十四日ニ比スレバ開始ニ於テ三日終了ニ於テ六日遅ク作業日數ハ二日多カリキ、而シテ收量ハ昨年ニ比



シ大體ニ於テ增收ヲ示セリ、増加歩合ノ最モ大ナリシハ舊園無肥ニ於ケル二割四分八厘ニシテ新園無肥ノ一割之レニ次キ新園施肥ハ却ツテ一割三分ノ減收ヲ示シタリキ之レ施肥期ノ遅延(本年ハ二月下旬ヨリ三月上旬ニ施セリ)摘採茶葉若カリシニ(昨年ニ比シ)因ル

製茶品質ニ就テ見ルニ本年ハ前述ノ如ク春茶ノ茶芽生育期ニ於テ霖雨アリ爲メニ茶葉中ノ水分多ク摘採期ニ於ケル降雨ハ摘採ヲ不可能ナラシメ勢ヒ硬化摘トナリシ爲メ共ニ萎凋及醱酵ノ困難ヲ誘致シ遂ニ製茶品質ヲ下向セシメタリ

夏茶 五月八日、十四日、二十日ノ三日所謂合芽ヲ摘採シ夏茶ハ五月二十七日ニ始マリ八月十六日ニ終了セリ其期間日數八十一日ニシテ摘採日數二十九日ナリ今之レヲ昨年ノ五月二十五日ヨリ八月十日終レル日數八十八日、作業日數三十七日ニ比スレハ開始ニ於テ二日終了期六日遅ク期間日數七日、作業日數八日少カリキ之レ主トシテ氣候ノ及ホセル結果ナリ

今春茶終了後夏茶終了ニ至ル(五月六日ヨリ八月十六日マデ)一〇二日間ヲ昨年ノ同期間(四月三十日ヨリ八月十日マデ)一〇二日間ニ於ケル天候ト比較スレハ同期間中本年度ハ晴天六十六日、曇天二十四日、雨天十二日、氣温平均二七、三度降雨量六百六十耗九ヲ量リ昨年度ニアリテハ晴天五十九日、曇天十九日、雨天二十四日、氣温平均二十四度八分、降水量一〇〇三耗九ニ比スレハ晴天七

日、曇天五日多ク雨天二日少ク氣温ハ遙カニ二度五分ノ差ヲ生シ雨量モ亦三百四十三耗ノ減少ヲ示シタリキ、而シテ茶芽ノ生長ハ初期ヨリ末期迄多大ノ日數アルカ故ニ之レヲ各月又ハ各發芽別ニ記述スルノ煩ニ堪ヘサルヲ以テ今同期間ヲ通シテ畧述スレハ即チ五月ハ雨多ク優良茶產出期ノ六月ヲ控ヘタル時トテ甚タ憂慮セラレシモ引連キ晴天トナリ七月ニハ早魃ヲ告ケ月平均氣温二八度ニ垂ントシ近年稀ニ見ル高温ヲ示セリ

カカル天候ニ際會セル本年夏茶ノ收量ハ初期ニ於テ收量多ク漸時減退セルカ如キ感アリシモ今昨年

同期ノ收量ニ比較スレハ新園施肥ニ於テ三割一分二厘、無肥ニ於テ一割三分、舊園施肥一割四分九厘、無肥二分ノ增收ヲ示シ先ツ以テ本年夏茶ハ平作ト見ルヘシ

製茶品質 夏茶ハ其ノ品質一年中最モ良好ナルモノナリ製茶ノ品質ハ氣候ニ支配セララルコト最モ大ナルハ甚タ天候ヲ氣遣ヒタルニ幸ヒ五月ノ天候ニ引換ヘ晴天多カリシ爲メ順調ニ進捗シ品質亦良好ナルヲ得タリシカ七、八月ニ摘採セルモノハ動々モスレバ硬化シ就中無肥區ノ如キハ新謂「出開キ」多ク收量減退シ製茶ハ形狀粗大ニ過キ茶頭多ク香味水色淡白ヲ免レサリキ

秋茶 八月二十七日ヨリ十月二十九日ニ至ル期間ニシテ其ノ日數ハ六十三日、作業日數十三日ヲ數ヘタリ而シテ今之レヲ昨年ノ八月十五日ニ始マリ十月二十二日ニ終レル六十九日間、作業日數二十三日ニ比スレハ開始ニ於テ十二日、終了ニ於テ八日遅レ作業日數實ニ十日少カリキ、而シテ夏茶終了翌日ヨリ秋茶終了日迄六十三日間中晴天四十一日、曇天十七日、雨天五日ニシテ之レヲ昨年秋茶八月十五日ヨリ十月二十二日ニ至ル晴天四十二日、曇天十七日、雨天十四日ニ比スレハ大差ナク唯雨天九日、雨量五百二十六耗ノ減少ヲ示セリ

以上ノ如ク本年秋茶期ニ於ケル天候ハ七、八月來引連キ晴天多ク早魃ニ過キタルタメ樹勢衰弱著シク秋茶ノ減收ヲ豫想セラレシカ八月下旬低氣壓來襲後ハ天候頗ル適順殊ニ三月施用セシ肥料ノ效果此ニ顯ハレシカ如ク萌芽發育頗ル良好ニシテ收量激増製品ノ優良ヲ豫想スルニ難カラサリキ然ルニ十月ニ入ルヤ降雨ノ分布宜敷カラサル爲メ舊園無肥ノ如キハ發育頗ル惡シク且ツ不齊ニシテ殆ント摘採ニ堪ヘサルモノアラキ、今年ト比較スレハ新園施肥區ニ於テ六割一分三厘、無肥區ニ於テ三分五厘ノ增收ヲ來タシ舊園ニ於テハ施肥無肥區何レモ幾分ノ減收ヲ來タシ就中舊園無肥區ハ二割六分三厘ノ減收ナリキ

製茶品質ハ其ノ初期ニアリテハ秋茶ノ通弊トスル形狀ノ粗雜、水色、香味ノ淡白ヲ免レ得タリシモ



未期ノモノハ旱天ノ爲メ秋茶トシテノ缺點多ク概シテ不良ナリシカ如シ  
 冬茶 前述ノ如ク十月ニ於ケル天候ハ頗ル乾燥ノタメ樹勢著シク衰頽セルニ加ヘ時已ニ晩秋ナルヲ  
 以テ茶芽伸育上顯著ナル現象ヲ呈セス、殆ンド摘採スヘキモノナカリキ、而シテ茶樹ハ愈々休眠期ニ  
 入り只僅カニ十一月二十五日ニ特種試験ニ限り摘採ヲ行ヒ以テ本年ノ茶季全部ヲ終了セリ

第二節 茶季別收穫量

本年供試茶園數ト茶季別收穫量並ニ一萬擔當收量等ヲ表示スレハ左ノ如シ(供試外ノ新植茶園ノ收  
 量ハ算入セス)

種別	季別	供試茶園數	茶葉收穫量	同萬擔當	大正七年上	大正七年増減量	同割合	茶季別收量割合	
								大正八年	大正七年
古園既成茶園	計	1,450	1,350	110	1,100	△250	100	1,000	1,000
	春茶	1,350	1,250	100	1,000	△250	100	1,000	1,000
	夏茶	1,350	1,250	100	1,000	△250	100	1,000	1,000
	秋茶	1,350	1,250	100	1,000	△250	100	1,000	1,000
新園傾斜地	計	6,100	5,800	300	5,500	△300	100	1,000	1,000
	春茶	6,100	5,800	300	5,500	△300	100	1,000	1,000
	夏茶	6,100	5,800	300	5,500	△300	100	1,000	1,000
	秋茶	6,100	5,800	300	5,500	△300	100	1,000	1,000
新園平地	計	1,900	1,800	100	1,700	△200	100	1,000	1,000
	春茶	1,900	1,800	100	1,700	△200	100	1,000	1,000
	夏茶	1,900	1,800	100	1,700	△200	100	1,000	1,000
	秋茶	1,900	1,800	100	1,700	△200	100	1,000	1,000

△ハ昨年ニ對スル減收ヲ示ス  
 古園ハ昨年ニ比シ春茶六分四分ノ減收ナリシモ夏茶僅カニ二分五分ノ增收ヲ來タシ又秋茶ニ於テ一  
 割七分五厘ノ減收ヲ示シ一箇年通計六分六厘ノ減收トナレリ  
 傾斜地新園ニ於テハ春茶六分八厘、夏茶四割九分一厘ノ增收ヲ示シ秋茶一割一分二厘ノ減收ヲ來タ  
 シ一箇年通計一割三分五厘ノ增收トナリタリ尙又新園平地ニ於テハ春茶夏茶ノ減收ヲ示シ秋茶增收  
 ニシテ一箇年通計一割八分六厘ノ增收ヲ現シタリキ  
 茶季別收量割合ハ昨年ニ比シ春茶及秋茶ハ一般ニ減少ヲ來タシ夏茶ニ於テハ何レモ増加シタルヲ認  
 メタリ

第二節 茶季別茶葉及製茶明細

茶季別	總收穫量	製茶種別	供試茶葉量	製茶量	製茶歩合
春茶	3,562,370	紅包烏	1,311,060	3,316,400	2,499
夏茶	5,212,000	紅包烏	4,932,200	1,311,900	2,669
秋茶	2,079,900	紅包烏	2,880,000	7,010	2,443
冬茶	2,060	紅包烏	2,060	720	2,64
種龍		種龍			3,50











昨年ニ比スレハ白心ハ七割、宇治ハ五割、福州ノ三割、印度、枝蘭、大布ハ一割ノ多收ニシテ毛仔、猫耳、漢口モ幾分増收ヲ示シ其ノ他ハ何レモ減收ヲ來セリ而シテ收量ノ順位ヲ見ルニ枝蘭ハ常ニ第一位ニ有リテ變動セサルモ其ノ他ニ有リテハ年ニヨリ異動シ居ルヲ認ム  
今其ノ累年平均ヲ示セハ左ノ如シ

種名	累年平均	青心ニ對スル收量比較	收量順位	備考
青心	三、六〇六	一〇〇	五	青心、白毛猴、白心、大葉烏龍
白毛猴	三、二六三	九一	九	大布、枝蘭、黃柑、宇治、埔心、漢口
白心	三、三三九	九三	七	福州以上十一種ハ八年
大葉烏龍	三、六三七	一〇一	七	不知春ハ七箇年烏金、猫耳ノ二種ハ六箇年
大布	三、二五〇	九〇	四	時茶、毛仔、印度ノ三種ハ五箇年
枝蘭	五、三八四	一六四	一〇	竹葉ハ三箇年平均ナリ
黃柑	三、九四八	一〇九	一	
宇治	二、八七一	七九	三	
埔心	二、六六七	七四	一六	
不春	二、七一二	七五	一五	
烏金	三、三〇五	九二	八	
竹葉	三、二二七	八九	二	
時茶	四、一五一	一一五	二七	
毛仔	三、四八六	九七	六	
猫耳	三、一三七	八九	二	
漢口			二	

福州	三、二三八	九〇	一〇
印度	二、三三三	六五	一七

備考 △ハ青心ニ對スル減收ヲ示ス  
累年平均ニ於テ收量最モ多キハ枝蘭ノ五千三百八十四斤ニシテ毛仔、黃柑、大葉烏龍、青心等之レニ次キ最モ少ナキハ時茶ノ二千六十八斤ニシテ福州、埔心等又劣レリ  
時茶ハ青心一〇〇ニ對スル指數ハ五十八ニシテ最多收量ヲ示セル枝蘭ハ一六四ナリキ  
製茶審査成績左ノ如シ(秋茶ヲ缺ク)

區名	春				夏				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
青心ノ一	一八五	一四七	一三〇	一七八	六三八	二〇〇	一四五	一四五	二〇〇	六九〇	一九三	一四五	一三八	一八九	六六五
青心ノ二	二〇三	一四七	一三八	一八一	六六九	一九〇	一四〇	一四〇	一九〇	六六〇	一九七	一四四	一三九	一八六	六六六
同上平均	一九四	一四六	一三四	一八〇	六五四	一九五	一四三	一四三	一九五	六七六	一九五	一四三	一三九	一八八	六六七
白毛猴	一九五	一四三	一三六	一七四	六三八	一九〇	一四五	一四五	一九〇	六七三	一九八	一三五	一八二	一七五	六五七
白心	一四八	一四四	一三七	一七〇	六三九	一七〇	一四五	一四五	一七〇	六四三	一九九	一三六	一七五	一七五	六〇九
大葉烏龍	一九〇	一四七	一三八	一七六	六五一	二〇〇	一五〇	一四三	一九〇	六四〇	一九九	一四四	一三五	一八三	六七一
大布	一八九	一四三	一三五	一七九	六三六	二〇〇	一五〇	一四三	一九〇	六三二	一九五	一四三	一三五	一八三	六五〇
枝蘭	一六八	一四四	一三五	一六五	六〇二	一九〇	一四七	一四五	一七〇	六〇七	一九五	一四三	一三五	一八五	六五〇
黃柑	一七四	一四六	一三六	一七四	六二〇	一九〇	一五〇	一四三	一九〇	六三九	一九八	一四八	一三五	一八五	六三九







時	福	印	漢	貓	毛	竹
州	度	口	耳	仔	葉	業
一九〇〇〇	二〇二〇〇	二四三〇〇	二二七五〇	二一〇〇〇	二七〇〇〇	二七〇〇〇
一七七五〇	二一〇〇〇	二八〇〇〇	二八〇〇〇	二八〇〇〇	二四〇〇〇	二二四〇〇
二〇〇〇〇	二二〇〇〇	二八五〇〇	二二〇〇〇	二二〇〇〇	二六〇〇〇	二二〇〇〇
二二八五〇	一九七六〇	二五三〇〇	二五〇〇〇	二六〇二〇	二二〇〇〇	二二四四〇
二二八五〇	二二八五〇	二五三〇〇	二五〇〇〇	二六〇二〇	二二〇〇〇	二二四四〇

備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ニ依リ算出セリ

春茶ニ於テ評價最モ高キハ大行、烏金ニシテ埔心、大葉烏龍、青心等之レニ次キ最モ低キハ宇治ニシテ夏茶ハ大葉烏龍、大行、黃柑、烏金最高價ニシテ青心、埔心、貓耳之レニ次キ宇治最低ナリキ平均價額ニ於ハ大行、烏金高價ヲ示シ大葉烏龍、埔心、黃柑、青心等順次之レニ次キ宇治最低ニシテ福州、技蘭、毛仔等之レニ次ク

區	名	別	春	夏	秋	平	均	順	位
青	心	ノ	二九・五〇〇	二四・六三〇		二六・一一〇			
青	心	ノ	二五・八八〇	二一・八八〇		二三・七八〇			
平	均		二六・六九〇	二三・二五五		二四・九五〇			
白	毛	猴	三一・七五〇	二四・二五〇		二五・五一〇			
白	毛	心	二二・〇〇〇	二〇・八八〇		二一・四〇〇			
大	葉	烏	三二・〇〇〇	二四・五六〇		二七・三八〇			

大	枝	黃	字	埔	不	烏	竹	時	毛	貓	漢	印	福
蘭	柑	治	心	春	金	葉	茶	仔	耳	口	度	州	州
三〇・五〇〇	二五・五〇〇	二七・八八〇	二一・〇〇〇	二二・八八〇	二二・五〇〇	三二・七五〇	三二・七五〇	二一・六三〇	三〇・五〇〇	二八・二五〇	二四・二五〇	二二・一三〇	
二五・三八〇	二〇・七五〇	二一・七五〇	一八・五〇〇	二三・〇〇〇	二四・〇〇〇	二六・二五〇	二一・一三〇	二〇・七五〇	二二・六九〇	二二・〇〇〇	二一・三一一〇	二〇・一三〇	
二六・四八〇	二二・七三〇	二四・一五〇	一九・四五〇	二五・八五〇	二三・四一〇	二九・一五〇	二三・〇八〇	二二・九二〇	二六・七二〇	二四・七三〇	二二・五二〇	二一・三五〇	
一四	九	九	一	五	〇	一	二	一	三	三	八	六	一

備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ニ依リ算出セリ

春茶ニ於テ評價ノ最モ高價ナルハ埔心ニシテ烏金、大葉烏龍、白毛猴等之レニ次キ宇治最低ヲ示シ夏茶ニ於テモ烏金最高價ニシテ大行、大葉烏龍、白毛猴ノ順ニシテ宇治最低ヲ示シ毛仔、枝蘭、白心ノ順ナリ

然シテ平均評價ニ於テモ烏金最高價ニシテ大葉烏龍貓耳等ノ順ニシテ宇治最低ヲ示シ福州、白心、印度ノ順ナリキ

大稻埕茶館ニ於ケル再製茶ノ時價ニヨル評價左ノ如シ(夏茶ノ安キハ茶價暴落ノ爲ナリ)







備考 右ハ一萬樽當ニシテ自作トシテ計算セリ地代ハ同格ナルヲ以テ算入セス  
 茶摘採賃ハ生葉一斤ニ付キ春茶一錢八厘、夏茶以後ハ二錢二厘、製茶費ハ百斤ニ付キ七  
 圓トシテ計算セリ

×印ハ青心ニ比シ利益少額ナルヲ示シ△印ハ利益増ヲ示セリ  
 右表ニ於テ收入ノ最モ多キハ烏金ニシテ漢口之レニ次キ大葉烏龍、白猴ハ何レモ大差ナク青心ニ比  
 レ五圓乃至十圓ノ増利ヲ示シ宇治及福州ハ何レモ一圓六七錢ノ損ナルヲ示セリ  
 而シテ青心ニ比スレハ四十八圓ノ差ニシテ烏金ニ對スル宇治ハ七十圓二十四錢ノ差ヲ示セリ

第二節 肥料三要素試驗

目的 茶樹ニハ肥料ノ三要素タル窒素、磷酸、加里ヲ各幾何ヲ施スヲ以テ適當ナルカヲ知ントス  
 施行方法左ノ如シ  
 (一) 窒素用量試驗

區名	項目	一樽當肥料三要素量			一樽當肥料量			備考
		窒素	磷酸	加里	知利硝石	灰過磷酸石	硫酸加里	
第一區	自至	一〇〇	三〇	二〇	七〇	一五・五	四・一	一區當リ面積ハ百坪トシテ茶樹 ナリ ハ三百樽宛トス一般手入ハ普通
第二區	自至	二〇〇	三〇	二〇	一三〇	一五・五	四・一	
第三區	自至	三〇〇	三〇	二〇	二〇〇	一五・五	四・一	
第四區	自至	四〇〇	三〇	二〇	二七〇	一五・五	四・一	
第五區	自至	五〇〇	三〇	二〇	三四〇	一五・五	四・一	
第六區	自至	六〇〇	三〇	二〇	四一〇	一五・五	四・一	

試驗成績左ノ如シ

區名	項目	摘採期間	摘採回数	一萬樽當生葉收穫量			季別製茶歩合			第一區ニ對 スル收穫比
				春茶	夏茶	秋茶	計	春茶	夏茶	
第一區	自至	四月二十五日	一	一、三三三	一、〇〇〇	五三三	三、三三三	一〇〇	一〇〇	100
第二區	自至	四月二十五日	一	一、三三三	一、〇〇〇	五三三	三、三三三	一〇〇	一〇〇	100
第三區	自至	四月二十五日	一	一、三三三	一、〇〇〇	五三三	三、三三三	一〇〇	一〇〇	100
第四區	自至	四月二十五日	一	一、三三三	一、〇〇〇	五三三	三、三三三	一〇〇	一〇〇	100
第五區	自至	四月二十五日	一	一、三三三	一、〇〇〇	五三三	三、三三三	一〇〇	一〇〇	100
第六區	自至	四月二十五日	一	一、三三三	一、〇〇〇	五三三	三、三三三	一〇〇	一〇〇	100

右表ニ依レハ第五區(窒素四匁)迄ハ量ヲ増スニ從ヒ收穫量增加無窒素ノ收穫一〇〇ニ對シ二二五ノ  
 指數ヲ示セシカ第六區(五匁)ハ却ツテ收穫量ヲ減シ比較的收穫多キハ第三區(二匁)ナリキ  
 前年ノ收穫ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	年次	第一區ニ對スル收穫比較	
		大正七年	大正八年
第一區	三、七六一	三、二七八	一〇〇
第二區	四、五一六	四、六四一	一〇〇
第三區	五、一九三	六、四三〇	一〇〇
第四區	五、二一二	六、七九〇	一〇〇
第五區	五、三三〇	七、三九四	一〇〇
第六區	五、四九四	七、〇〇七	一〇〇



昨年ニ比スレハ何レモ增收ヲ示シ無窒素ニ對シ窒素ノ量ヲ増スニ從ヒ收量ヲ増シ年ヲ經ルニ從ヒ著シク增收ヲ示セリ  
製茶審査成績左ノ如シ

三〇

區名	春茶			夏茶			平均		
	形状	色澤	香味	形状	色澤	香味	形状	色澤	香味
第一區	一八〇	一四七	一七六	一四〇	一六〇	一八〇	一八〇	一四七	一七六
第二區	一九五	一四九	一七三	一五〇	一五〇	一八〇	一九八	一五〇	一七二
第三區	二二三	一三三	一七七	一五二	一〇五	一〇五	二〇九	一八〇	一七二
第四區	二〇五	一三四	一七七	一五三	一〇五	一〇五	二〇八	一八〇	一七二
第五區	二〇〇	一三三	一八一	一五三	一〇五	一〇五	二〇五	一八〇	一七二
第六區	一九五	一三八	一七三	一四八	一五二	一八〇	一九八	一五〇	一七二
計	一八〇	一四七	一七六	一四〇	一六〇	一八〇	一九八	一五〇	一七二

平均點數各項目ニ就テ見ルニ形状最モ良好ナルハ第三區ニシテ第四區之レニ次キ色澤ニ於テハ第三四五區ハ何レモ高點ヲ示シ水色ハ第一區優リ香味ニ於テハ第三區最モ良好ナリ而シテ合計點數ニ於テハ第三區最モ高ク第五區、第四區、第六區、第二區、第一區ノ順ナリ  
當場ニ於ケル評價ハ左ノ如シ

區名	春茶	夏茶	秋茶	平均	順位
第一區	二二〇〇〇	二八〇〇〇	二七〇〇〇	二五七八〇	一
第二區	二四〇〇〇	三〇〇〇〇	二九七〇〇	二七四七〇	二
第三區	二五〇〇〇	三二〇〇〇	二九〇〇〇	二九七〇〇	三
第四區	二五〇〇〇	三一〇〇〇	二九〇〇〇	二九〇〇〇	四
第五區	二五七五〇	三一五〇〇	二九五〇〇	二九五〇〇	五
第六區	二四〇〇〇	三四〇〇〇	三〇七八〇	二九七八〇	六

區名	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區
備老	二二〇〇〇	二四〇〇〇	二五〇〇〇	二五〇〇〇	二五七五〇	二四〇〇〇
平均評價ハ茶季別製茶收量ニ依リ算出セリ	二八〇〇〇	三〇〇〇〇	三二〇〇〇	三一〇〇〇	三一五〇〇	三四〇〇〇
春茶ニ於テ評價最モ高キハ第五區ニシテ不良ナルハ第一區トシ夏茶ニ於テハ第六區最高價ニシテ第一區最低價ヲ示セリ而シテ平均評價ノ第一位ハ第六區ニシテ第三區、第五區、第四區ハ殆ント差異ナク第一區(無窒素)最モ不良ナリキ						
第二區ハ無窒素ナル爲メ樹勢衰弱シ從ツテ茶芽ハ發芽スルヤ開葉硬化スルヲ以テ形状其他一般品質ニ惡影響ヲ及ホスカ如シ						

備老 平均評價ハ茶季別製茶收量ニ依リ算出セリ  
春茶ニ於テ評價最モ高キハ第五區ニシテ不良ナルハ第一區トシ夏茶ニ於テハ第六區最高價ニシテ第一區最低價ヲ示セリ而シテ平均評價ノ第一位ハ第六區ニシテ第三區、第五區、第四區ハ殆ント差異ナク第一區(無窒素)最モ不良ナリキ  
第二區ハ無窒素ナル爲メ樹勢衰弱シ從ツテ茶芽ハ發芽スルヤ開葉硬化スルヲ以テ形状其他一般品質ニ惡影響ヲ及ホスカ如シ  
施行方法左ノ如シ  
(二) 磷酸用量試驗

區名	一機當肥料三要素量			一機當肥料用量			備考
	機	酸	空	知利硝石	硫酸加里	備	
第一區	〇・五	三・〇	二・〇	二〇・八	四・一	一區ハ百坪トシ茶種三百機宛トシテ茶園手入ハ普通ナリ	
第二區	一・〇	三・〇	二・〇	二〇・八	四・一		
第三區	二・〇	三・〇	二・〇	二〇・八	四・一		
第四區	三・〇	三・〇	二・〇	二〇・八	四・一		
第五區	三・〇	三・〇	二・〇	二〇・八	四・一		
第六區	四・〇	三・〇	二・〇	二〇・八	四・一		

三一



其ノ收穫成績左ノ如シ

區名	項目	採探期間	採探回数	一萬擔當生葉收穫量				季別製茶歩合			第一區ニ對スル收穫比較
				春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春	夏	
第一區	第一區	自四月廿二日至四月廿六日	一五	一六九	三、八二	二、〇三六	七、〇〇九	二、五五	二、六三	二、六	一、〇〇
第二區	第二區	自四月廿二日至四月廿六日	一五	一六五	三、〇七	二、二二六	六、八〇八	二、四三	二、五二	二、四	〇、九七
第三區	第三區	自四月廿二日至四月廿六日	一五	一四五	三、一九八	一、九二五	六、五八	二、三三	二、五四	二、四	〇、九七
第四區	第四區	自四月廿二日至四月廿六日	一四	一八二	三、〇二七	一、九六〇	六、八二六	二、三〇	二、五八	二、四	〇、九七
第五區	第五區	自四月廿二日至四月廿六日	一五	一八三	三、〇六一	二、〇四五	六、九三九	二、三五	二、五八	二、四	〇、九七
第六區	第六區	自四月廿二日至四月廿六日	一五	一四〇	二、七四一	一、九六〇	五、八八一	二、三三	二、五四	二、四	〇、八四

第一區(無磷酸)ニ比スレハ何レモ收量少カリキ  
 本試験ノ成績ニヨレハ當場ノ如キ土壤ニアリテハ磷酸ノ茶樹ニ對スル効果ヲ左程大ナラサルモノノ  
 如シ  
 昨年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	項目	第一區ニ對スル收量比較	
		大正七年	大正八年
第一區	第一區	五、一八一	七、〇〇九
第二區	第二區	四、七七七	六、八〇八
第三區	第三區	四、八〇八	六、五八一

製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區
第一區	第一區	五、二九六	六、八一六	一〇二	九七		
第二區	第二區	五、五一	六、九三九	一〇六	九九		
第三區	第三區	五、三九〇	五、八八一	一〇四	八四		

區名	項目	春茶			夏茶			平均			位順
		形状	色澤	水色	形状	色澤	水色	形状	色澤	水色	
第一區	第一區	一、九三三	一、四一八	一、三三四	二、〇〇	一、五〇	一、九二五	一、九六	一、四〇	一、八三	五
第二區	第二區	一、九三三	一、三三〇	一、三三四	二、〇〇	一、五〇	一、九二五	一、九六	一、四〇	一、八三	五
第三區	第三區	二、一七五	一、三三〇	一、三三四	二、〇〇	一、五〇	一、九二五	一、九六	一、四〇	一、八三	五
第四區	第四區	一、九三三	一、三三〇	一、三三四	二、〇〇	一、五〇	一、九二五	一、九六	一、四〇	一、八三	五
第五區	第五區	一、八九九	一、三三〇	一、三三四	二、〇〇	一、五〇	一、九二五	一、九六	一、四〇	一、八三	五
第六區	第六區	二、〇〇	一、三三〇	一、三三四	二、〇〇	一、五〇	一、九二五	一、九六	一、四〇	一、八三	五

平均點數ニ於テ最高點ヲ示セルモノヲ見ルニ形状ハ第三區、色澤ハ第六區、水色ハ第一區、香味ハ  
 第三、五區ニシテ合計點數ニ於テハ第三區最高ヲ示シ第四、五區ハ同點ニテ此レニ次キ第一區ハ最  
 低ヲ示シ大體ニ於テ磷酸ノ最多キモノ品質良好ナリキ  
 當場ニ於ケル評價ハ左ノ如シ



區名	季別	春茶						夏茶						秋茶						平均						順位							
		第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區								
		二三・五〇〇	二五・〇〇〇	二六・五〇〇	二四・〇〇〇	二四・〇〇〇	二六・七五〇	三一・〇〇〇	三一・五〇〇	三一・〇〇〇	三一・〇〇〇	三一・〇〇〇	三一・〇〇〇	三一・〇〇〇	三一・〇〇〇	三一・〇〇〇	三一・〇〇〇	三一・〇〇〇	三一・〇〇〇	三一・〇〇〇	三一・〇〇〇	三一・〇〇〇	三一・〇〇〇	三一・〇〇〇	三一・〇〇〇	三一・〇〇〇	二八・六三〇	二九・二三〇	三〇・三五〇	二九・一八〇	二九・九五〇	三〇・〇二〇	二六

備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ニ依リ算出セリ

春茶ニ於テ評價最モ高キハ第六區ニシテ第三區之レニ次キ最モ不良ナルハ第一區ナリ夏茶ニ於テハ第五區最モ高價ニシテ第三區、第四區之レニ次キ第一區最モ不良ナリキ

施行方法ハ左ノ如シ

(三) 加里用量試験

區名	項目	一機當肥料三要素						一機當肥料用量						備考
		加里	室素	燐酸	硫酸加里	知利硝石	過燐酸石	加里	室素	燐酸	硫酸加里	知利硝石	過燐酸石	
第一區	第一區	〇・五	三・〇	三・〇	一・〇	二〇・八	一五・五	三・〇	三・〇	三・〇	二〇・八	一五・五	一區ハ百坪トシ茶圃ハ三百坪トシテ茶圃手入ハ普通ナリ	
第二區	第二區	一・〇	三・〇	三・〇	二・〇	二〇・八	一五・五	三・〇	三・〇	二〇・八	一五・五			
第三區	第三區	二・〇	三・〇	三・〇	四・一	二〇・八	一五・五	三・〇	三・〇	二〇・八	一五・五			
第四區	第四區	三・〇	三・〇	三・〇	六・一	二〇・八	一五・五	三・〇	三・〇	二〇・八	一五・五			
第五區	第五區	四・〇	三・〇	三・〇	八・二	二〇・八	一五・五	三・〇	三・〇	二〇・八	一五・五			
第六區	第六區	四・〇	三・〇	三・〇	八・二	二〇・八	一五・五	三・〇	三・〇	二〇・八	一五・五			

其ノ收穫成績ハ左ノ如シ

區名	項目	一機當生葉收量						季別製茶歩合						第一區ニ對スル比較		
		第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	春	夏	秋	計	春	夏		秋	計
第一區	第一區	一・五	一・八	一・九	一・七	一・八	一・八	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	一〇〇
第二區	第二區	一・五	一・八	一・九	一・七	一・八	一・八	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	一〇〇
第三區	第三區	一・五	一・八	一・九	一・七	一・八	一・八	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	一〇〇
第四區	第四區	一・五	一・八	一・九	一・七	一・八	一・八	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	一〇〇
第五區	第五區	一・五	一・八	一・九	一・七	一・八	一・八	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	一〇〇
第六區	第六區	一・五	一・八	一・九	一・七	一・八	一・八	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	二二・〇	一〇〇

第一區(無加里)ニ比シ何レモ僅ナル增收ニ過キス第三區ノ如キハ反テ減收ヲ示シ概シテ大差ナシ此レ試験開始後日尙ホ淺キ爲メ十分ナル成績ヲ擧ケ能ハサルニヨルヘシト雖モ茶ノ收量ニ對スル加里ノ効果ハ餘リ大ナラサルモノノ如シ製品審査ノ成績左ノ如シ

區名	項目	春茶						夏茶						平均																		
		第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區							
第一區	第一區	一・九〇	一・五〇	一・四〇	一・七〇	一・六〇	一・五〇	一・五〇	一・五〇	一・五〇	一・五〇	一・五〇	一・五〇	一・五〇	一・五〇	一・五〇	一・五〇	一・五〇	一・五〇	一・五〇	一・五〇	一・五〇	一・五〇	一・五〇	一・五〇	一・五〇	一・五〇	一・五〇	一・五〇	一・五〇	一・五〇	一・五〇
第二區	第二區	一・八〇	一・四〇	一・三〇	一・六〇	一・五〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇
第三區	第三區	一・八〇	一・四〇	一・三〇	一・六〇	一・五〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇	一・四〇



第四區	一七九	一四四	一五九	一八九	一四九	一〇〇	一五〇	一〇三	六九三	一四七	一〇〇	一六六	六八二
第五區	一八八	一四八	一八二	一八二	一五七	一〇〇	一三〇	一〇〇	六七七	一五三	一三三	一三八	六七一
第六區	一八四	一四四	一八四	一五三	一五〇	一〇〇	一三〇	一〇〇	七一	一四九	一四七	一八七	六八四

平均點數ヲ見ルニ何レモ大差ナク第一區、第二區、第六區ハ何レモ同點ニテ最高點ヲ示シ第四區、第三區之レニ次キ第五區ハ最低ナリ  
當場ニ於ケル評價ハ左ノ如シ

區名	季別	春茶	夏茶	秋茶	平均	順位
第一區	春	二五・〇〇〇	三一・〇〇〇	二九・一六〇	二九・一六〇	四
第二區	春	二四・五〇〇	三一・五〇〇	二九・〇六〇	二九・〇六〇	五
第三區	春	二三・七五〇	三一・〇〇〇	二七・八一〇	二七・八一〇	六
第四區	春	二五・〇〇〇	三一・〇〇〇	三〇・七六〇	三〇・七六〇	一
第五區	春	二六・〇〇〇	三一・〇〇〇	二九・三三〇	二九・三三〇	二
第六區	春	二五・〇〇〇	三一・〇〇〇	二九・四九〇	二九・四九〇	三

備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ニ依リ算出セリ  
春茶ニ於テ最高價ナリシハ第五區ニシテ第一區、第四區、第六區ハ同價ニシテ第二區之レニ次キ第三區ハ最低ナリ夏茶ハ第四區、第六區最高價ニシテ第二區之レニ次キ第一區、第三區、第五區ハ何レモ同價ニシテ最低ナリ  
平均評價ニ於テ見ルニ第四區最高價ニシテ第六區、第五區之レニ次キ第三區最低ナリ

### 第三節 肥料効果比較試験

目的 茶樹一櫛ニ付キ窒素三匁、磷酸三匁、加里二匁ヲ給シ各種肥料ノ効果ヲ比較セントス  
方法 一區百坪茶櫛數三百櫛中耕除草ハ一箇年四回肥料ハ三月、六月ニ施用セリ

區名	項目	一萬櫛當肥料	摘採期間	摘採同數	一萬櫛當生葉收量				季別製茶歩合			無肥ニ對スル收量ノ比較
					春茶	夏茶	秋茶	計	春	夏	秋	
第一區	大豆粕	四八・四	四月二十一日	一五	一・三六六	三・六二九	二・四七二	七・四六七	二・二二	二・四〇	二・三六	二・三
第二區	大豆粕	二二	四月二十一日	一五	一・〇六〇	二・九二一	一・九三三	五・九一四	二・一〇	二・二四	二・二八	二・二
第三區	大豆粕	九三	四月二十一日	一五	一・九七五	三・八八八	二・二二二	七・〇八五	二・一五	二・二六	二・二九	二・二
第四區	大豆粕	二〇・八	四月二十一日	一五	一・一〇四	三・二二九	二・一〇九	六・四四二	二・二〇	二・二八	二・二九	二・二
第五區	大豆粕	二二	四月二十一日	一五	一・一〇四	三・二二九	二・一〇九	六・四四二	二・二〇	二・二八	二・二九	二・二
第六區	大豆粕	二二	四月二十一日	一五	一・一〇四	三・二二九	二・一〇九	六・四四二	二・二〇	二・二八	二・二九	二・二
第七區	大豆粕	二二	四月二十一日	一五	一・一〇四	三・二二九	二・一〇九	六・四四二	二・二〇	二・二八	二・二九	二・二
第八區	大豆粕	二二	四月二十一日	一五	一・一〇四	三・二二九	二・一〇九	六・四四二	二・二〇	二・二八	二・二九	二・二
第九區	大豆粕	二二	四月二十一日	一五	一・一〇四	三・二二九	二・一〇九	六・四四二	二・二〇	二・二八	二・二九	二・二



區名	肥料	收穫期	平均
第十區	南京豆粕單用	四月二十四日	1111
第十一區	胡麻油粕單用	四月十六日	1111
第十二區	芝肥多用	四月十六日	1111

收量最モ多キハ第七區ノニニシテ無肥區ニ對スル指數三二九ヲ示シ第七區ノ一、第三區、第一區等順次之ニ次キ單用區ニテハ第十二區(芝肥多用區)最モ收量多ク第八區(大豆粕)第十區(南京豆粕)等順次之レニ次キ收量最モ少ナキハ第九區(芝肥單用區)ナリキ  
尚第八區對第一區、第十區對第二區第十一區對第六區ノ收量ヲ見レハ磷酸及加里肥料ノ効果ハ窒素ニ對シ差程大ナラサルモノノ如シ  
前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	大正四年 大正五年 大正六年 大正七年 大正八年				平均
	大正四年	大正五年	大正六年	大正七年	
第一區	1111	1111	1111	1111	1111
第二區	1111	1111	1111	1111	1111
第三區	1111	1111	1111	1111	1111
第四區	1111	1111	1111	1111	1111
第五區	1111	1111	1111	1111	1111
第六區	1111	1111	1111	1111	1111
第七區	1111	1111	1111	1111	1111

區名	大正四年 大正五年 大正六年 大正七年 大正八年				平均
	大正四年	大正五年	大正六年	大正七年	
第八區	1111	1111	1111	1111	1111
第九區	1111	1111	1111	1111	1111
第十區	1111	1111	1111	1111	1111
第十一區	1111	1111	1111	1111	1111
第十二區	1111	1111	1111	1111	1111

昨年ニ比シ減收ヲ示セルハ第五區、第一區、第六區、第十區、第十一區ニシテ他ハ何レモ著シク増收ヲ示シ無肥ニ對スル増收割合ハ一般ニ増進シ其ノ著シキモノハ第七區ノニニシテ第十二區、第三區、第十一區、第一區等順次之レニ次ク  
製品審査成績左ノ如シ

區名	春茶				夏茶				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
第一區	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110
第二區	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110
第三區	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110
第四區	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110
第五區	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110
第六區	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110
第七區	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110
第八區	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110
第九區	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110
第十區	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110
第十一區	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110
第十二區	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110



備考 第七區ノ一及二ハ製造ヲ同時ニ行ヘリ  
 春茶ニ於テテ形状色澤香味ノ最モ良好ナルハ第六區水色ニ於テハ第十一區ナリ  
 夏茶ニ於テハ形状ノ最モ良好ナルハ第三區、第九區、第十一ニシテ色澤ハ第五區、第六區、第九區  
 第十區、第十一區最高點ヲ示シ水色ハ第二區、第七區ノ二優ノ香味ハ第三區優良ナリキ  
 平均シタル合計點數ニ於テ見ルニ第六區ノ七〇點四最高點ニシテ第三區、第二區、第十區、第十一  
 區、第七區等順次之レニ次キ第五區ノ六四點一カ最低點ヲ示セリ  
 當場ニ於ケル評價ハ左ノ如シ(但シ夏茶ノ品質ヲ標準トシテ評價セリ)

區名	項目		平均	順位
	春	夏		
第一區	二四・五〇〇	三〇・〇〇〇	二七・二五〇	一
第二區	二四・五〇〇	三〇・〇〇〇	二七・二五〇	二
第三區	二四・五〇〇	三〇・〇〇〇	二七・二五〇	三
第四區	二四・五〇〇	三〇・〇〇〇	二七・二五〇	四
第五區	二四・五〇〇	三〇・〇〇〇	二七・二五〇	五
第六區	二四・五〇〇	三〇・〇〇〇	二七・二五〇	六
第七區	二四・五〇〇	三〇・〇〇〇	二七・二五〇	七
第八區	二四・五〇〇	三〇・〇〇〇	二七・二五〇	八
第九區	二四・五〇〇	三〇・〇〇〇	二七・二五〇	九
第十區	二四・五〇〇	三〇・〇〇〇	二七・二五〇	十
第十一區	二四・五〇〇	三〇・〇〇〇	二七・二五〇	十一
第十二區	二四・五〇〇	三〇・〇〇〇	二七・二五〇	十二

備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ニ依リ算出セリ

春茶ニ於テ最モ高價ナルハ第七區ノ二ニシテ第十區之レニ次キ第一區、第二區、第三區、第三區ノ  
 一同價ニシテ之レニ次キ第五區最低ヲ示セリ夏茶ニ於テハ第十區最高ニシテ第三區、第九區、第十  
 一區、第二區等順次之レニ次キ第五區最低ヲ示セリ  
 平均點數ニ於テ見ルニ第六區最高ニシテ第一區、第三區等之レニ次キ第五區最低ニシテ最高ト最低  
 トノ差ハ七圓八十七錢ナリキ  
 大稻埕茶館ニ於ケル評價ハ左ノ如シ(夏茶ノ安キハ茶價暴落ノ爲ナリ)

區名	季別		平均	順位
	春	夏		
第一區	三五・七五〇	二四・二五〇	二七・一四〇	一
第二區	三一・七五〇	二六・〇〇〇	二七・九二〇	二
第三區	三一・〇〇〇	二四・七五〇	二六・二五〇	三
第四區	二五・六三〇	二〇・七五〇	二六・三九〇	四
第五區	三三・八八〇	二一・三六九〇	二七・四八〇	五
第六區	三〇・〇〇〇	二五・〇〇〇	二六・一八〇	六
第七區	三一・二五〇	二五・三一一〇	二六・七五〇	七
第八區	二八・八八〇	二五・七五〇	二六・三三〇	八
第九區	二八・七五〇	二四・六三〇	二五・九四〇	九
第十區	二八・〇〇〇	二四・一三〇	二五・五七〇	十
第十一區	二八・〇〇〇	二四・一三〇	二五・五七〇	十一
第十二區	二八・三八〇	二五・〇〇〇	二五・七一一〇	十二

備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ニ依リ算出セリ







第 七 區	第 六 區	第 五 區	第 四 區
一・九四	一・六六	二・〇六	二・一四
四・九一	五・六三	四・八七	四・九
三・一五	二・七一	三・〇七	二・八七
一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇

四四

春茶收量割合最モ多キハ第七區(冬夏)ニシテ第六區(春秋)第四區(秋茶摘採後)ノ順ニシテ第一區(冬期)第五區(夏季三分ノ二)ハ最モ少ク夏茶ニ於テハ第五區(冬季三分ノ二)最モ多ク第一區(冬期)第三區(夏茶摘採後)之レニ次キ第六區(春秋)第四區(秋茶摘採後)最モ少ク秋茶ニ於テハ第三區(夏茶摘採後)最モ多ク第四區(秋茶摘採後)第一區(冬期)第三區(夏茶摘採後)第六區(春秋)之レニ次キ第五區(夏季三分ノ二)第二區(冬夏)最モ不良ノ成績ヲ示セリ  
尙前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區 別	年 次							
	大正四年	大正五年	大正六年	大正七年	大正八年	第一區ニ對スル收量比較		
第一區	11011	11010	11010	11010	11010	100	100	100
第二區	11010	11010	11010	11010	11010	100	100	100
第三區	11010	11010	11010	11010	11010	100	100	100
第四區	11010	11010	11010	11010	11010	100	100	100
第五區	11010	11010	11010	11010	11010	100	100	100
第六區	11010	11010	11010	11010	11010	100	100	100
第七區	11010	11010	11010	11010	11010	100	100	100

前年ニ對スル收量比較ハ第三區、第五區ヲ除ク外何レモ增收ヲ來セリ尙第一區ニ對スル收量割合ハ昨年ニ比シ全部減少セリ  
製品審査成績ハ左ノ如シ

區 名	春 茶		夏 茶		秋 茶		平 均		品質順位
	形狀	色澤	形狀	色澤	形狀	色澤	形狀	色澤	
第一區	11010	11010	11010	11010	11010	11010	11010	11010	1
第二區	11010	11010	11010	11010	11010	11010	11010	11010	2
第三區	11010	11010	11010	11010	11010	11010	11010	11010	3
第四區	11010	11010	11010	11010	11010	11010	11010	11010	4
第五區	11010	11010	11010	11010	11010	11010	11010	11010	5
第六區	11010	11010	11010	11010	11010	11010	11010	11010	6
第七區	11010	11010	11010	11010	11010	11010	11010	11010	7

春茶 形狀色澤水色ノ最モ良好ナルハ第五區ニシテ香味ニ於テハ第二區、第三區ニ劣リシモ合計點數ニ於テ六十九點三分ヲ以テ最高ヲ示シタリ、夏茶形狀最モ良好ナルハ第一區ニシテ色澤ハ第七區水色ハ第一區、第四區良好ニシテ香味ニ於テハ第六區最高ニシテ合計點數第六區、第一區ノ七十點五分第一位ニシテ第七區最モ劣レリ、平均ニ於テハ形狀最モ良好ナルハ第五區ノ二十一點五分ニシテ形狀モ同區優リ水色ハ第三區ヲ第一トシ香味ハ第二區優點ヲ示シタリ合計點數ニ於テハ第五區最高點ニシテ第二區、第一區、第三區之レニ次キ第四區最低ナリキ

四五



當場ニ於ケル評價ヲ示セハ左ノ如シ(夏價ハ春茶ヲ標準トシテ評價セリ)

區名	季別				平均	評價順位
	春	夏	秋	平		
第一區	二五・〇〇〇	三二・〇〇〇	三〇・五〇〇	三〇・五二〇	二	
第二區	二六・五〇〇	三〇・五〇〇	二九・五三〇	二九・五三〇	六	
第三區	二五・〇〇〇	三〇・〇〇〇	二八・三六〇	二九・六四〇	七	
第四區	二三・五〇〇	三一・〇〇〇	二九・六四〇	三〇・七〇〇	一	
第五區	二七・五〇〇	三一・五〇〇	三〇・七〇〇	二九・七六〇	三	
第六區	二三・五〇〇	三一・〇〇〇	二九・七六〇	二九・七六〇	四	
第七區	二三・〇〇〇	三二・〇〇〇	二九・六七〇	二九・六七〇	五	

春茶ニ於テハ第五區ノ二十七圓五十錢、第一位ヲ示シ第二區ノ二十六圓五十錢之レニ次キ第一區、第二區ハ二十五圓ニシテ第七區ノ二十三圓最低價ニシテ第一位ヨリ四圓五十錢ノ差ヲ示シタリキ  
夏茶ニ於テハ第一區、第六區、第七區ノ三十二圓最高ク第五區之レニ次キ第三區最低ク平均價格ニ於テハ第五區ノ三十圓七十錢第一位ヲ占メ第一區、第六區、第七區順次之レニ次キ第三區最低ナリキ

大稻埕茶館ニ於ケル時價平均評價ハ左ノ如シ(夏茶ノ安キハ茶價暴落ノ爲ナリ)

區名	季別				平均	評價順位
	春	夏	秋	平		
第一區	三一・六三〇	二六・七五〇	二七・八六〇	二七・八六〇	三	
第二區	三一・〇〇〇	二五・五〇〇	二六・八一〇	二六・八一〇	七	
第三區	三〇・一三〇	二五・七五〇	二六・九二〇	二六・九二〇	五	

區名	季別				平均	評價順位
	春	夏	秋	平		
第四區	二九・〇〇〇	二六・七五〇	二七・〇七〇	二七・〇七〇	四	
第五區	三三・二五〇	二六・七五〇	二八・〇五〇	二八・〇五〇	二	
第六區	二九・五〇〇	二八・二五〇	二八・五七〇	二八・五七〇	一	
第七區	三〇・七五〇	二六・七五〇	二六・八八〇	二六・八八〇	六	

春茶ニ於テハ第五區(冬季三分ノ二)最モ高價ニシテ第一區(冬期)第二區(春秋)第七區(冬夏)等之レニ次キ最低ナルハ第四區(秋茶摘採後)ナリ

夏茶ニ於テハ第六區(春秋)二十八圓二十五錢第一位ヲ占メ第一區(冬期)第四區(秋茶摘採後)第五區(冬季三分ノ二)第七區(冬夏)同價格ニシテ第三位ニシテ最低價ナルハ第二區(春茶摘採後)ノ二十五圓五十錢ナリキ

平均ニ於テハ第六區(春秋)ノ二十八圓五十七錢最高價ニシテ第五區(冬季三分ノ二)五十二錢ノ差ヲ以テ第二位ニ落チ第一區(冬季)第四區(秋茶摘採後)第三區(夏茶摘採後)等順次之ニ次キ第二區(春茶摘採後)ハ第六區ニ比シ一圓七十六錢ノ差ヲ以テ最低價ナリキ  
評價ニ於テ前表製茶品審査成績及當場評價トノ相違アルハ前者ハ品質本位ニシテ後者ハ商品トシテ見ルカ爲メ多少ノ相違ヲ來タズモノトス

### 第五節 大豆粕單用試驗

目的 一糧ニ付キ大豆粕二十匁ヲ施用シテ其ノ效果ヲ知ラントス  
方法 施肥三區無肥二區ヲ設ケテ平均スルコトトセリ  
一般手入ハ普通ナリ



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	摘採回数	一萬擔當生葉收穫量				季節製茶歩合				無肥ニ對スル收穫比	
					春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春	夏	秋		冬
第一區	大豆粕	20匁	自四月廿九日至十月廿九日	16	11110	11845	11110	11110	6985	211	211	211	211	100
第二區	無	0匁	自四月廿九日至十月廿九日	15	11461	11828	11018	11110	6985	211	211	211	211	100
第三區	大豆粕	20匁	自四月廿九日至十月廿九日	16	11110	11845	11110	11110	6985	211	211	211	211	100
第四區	無	0匁	自四月廿九日至十月廿九日	15	11461	11828	11018	11110	6985	211	211	211	211	100
第五區	大豆粕	20匁	自四月廿九日至十月廿九日	16	11110	11845	11110	11110	6985	211	211	211	211	100
無肥平均	大豆粕	20匁	自四月廿九日至十月廿九日	15	11461	11828	11018	11110	6985	211	211	211	211	100
無肥平均	無	0匁	自四月廿九日至十月廿九日	15	11461	11828	11018	11110	6985	211	211	211	211	100

施肥平均ハ無肥平均ニ比シ春茶一九割三分二厘、夏茶七割四分一厘、秋茶三割〇二厘、合計ニ於テ九割六分九厘ノ增收ヲ示シ且ツ摘採回数一回ヲ増加セリ  
右收量ヲ前年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	大正四	大正五	大正六
第一區	大正三年	51.78	59.00	58.00	65.88
第二區	大正三年	37.92	37.00	37.36	40.18
第三區	大正三年	52.78	52.99	52.67	64.87
第四區	大正三年	43.26	39.38	41.47	45.97
第五區	大正三年	48.48	53.91	56.11	64.94
無肥平均	大正三年	45.101	53.500	53.022	64.822
無肥平均	大正三年	45.101	53.500	53.022	64.822

昨年ニ比スレハ施肥區ハ何レモ增收ニシテ無肥區ハ何レモ減收シ無肥ニ對スル增收歩合ハ九割六分ヲ示タリキ  
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	水色	香味	計	形状	色澤	水色	香味	計	形状	色澤	水色	香味	計	
無肥平均	平均	1.73	1.81	1.04	1.63	1.80	1.80	1.80	1.85	1.85	1.77	1.77	1.77	1.77	1.77	1.77	
施肥平均	平均	1.73	1.81	1.04	1.63	1.80	1.80	1.80	1.85	1.85	1.77	1.77	1.77	1.77	1.77	1.77	

右表ニ就テ見ルニ春茶ニ於テ形状色澤ハ施肥區優リ水色香味ハ無肥優リ尙夏茶ニ於テハ形状水色香味共無肥區優リ合計點數ニ於テモ四點ノ差ヲ以テ無肥區優レリ  
平均點數ニ於テハ無肥區ハ施肥區ニ比シ色澤一分劣ルノ外形狀水色香味何レモ優リ合計點數ニ於テ三點ノ優點ヲ見タリ  
當場ニ於ケル評價左ノ如シ



區名	項目		春	夏	秋	平均	評價順位
	施肥平均	無肥平均					
第一區	二二・〇〇〇	二二・七五〇	二七・〇〇〇	二八・〇〇〇	—	二四・八六〇	二
第二區	—	—	—	—	—	二六・〇九〇	—

評價ニ於テ見ルニ無肥區ハ施肥區ニ比シ何レモ高價ニシテ平均價格ニ於無肥區一圓二十三錢ノ高價ヲ示シタリ

### 第六節 大豆粕用量試驗

目的 大豆粕施用量ト收量トノ關係ヲ明カニシテ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	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
一擔當施肥量	無肥	大豆粕一〇匆	同	同	同	同	同	同	同	同
摘	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
要	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
摘	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
要	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
摘	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
要	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同

備考 一般手入ハ普通ナリ  
 本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	摘採期間	摘採回數	一萬擔當生葉收量					計	無肥ニ對スル收量比較
				春	夏	秋	冬	茶		
第一區	第一區	自四月二十八日至九月二十四日	九	三二・一	三二・一	三二・一	三二・一	三二・一	六三・三	100
第二區	第二區	同	九	三二・一	三二・一	三二・一	三二・一	三二・一	六三・三	110
第三區	第三區	同	九	三二・一	三二・一	三二・一	三二・一	三二・一	六三・三	112
第四區	第四區	同	九	三二・一	三二・一	三二・一	三二・一	三二・一	六三・三	111
第五區	第五區	同	九	三二・一	三二・一	三二・一	三二・一	三二・一	六三・三	111
第六區	第六區	同	九	三二・一	三二・一	三二・一	三二・一	三二・一	六三・三	111
第七區	第七區	同	九	三二・一	三二・一	三二・一	三二・一	三二・一	六三・三	111
第八區	第八區	同	九	三二・一	三二・一	三二・一	三二・一	三二・一	六三・三	111
第九區	第九區	同	九	三二・一	三二・一	三二・一	三二・一	三二・一	六三・三	111
第十區	第十區	同	九	三二・一	三二・一	三二・一	三二・一	三二・一	六三・三	111

右表ニヨリ無肥ニ對スル收量ノ指數ヲ見ルニ無肥一〇〇ニ對シ第二區ハ一一〇ニシテ各々肥料用量ヲ增加スルニ從ヒ漸時其ノ指數ヲ増加シ第八區(大豆粕七〇匆)ハ實ニ六割六分ノ増加ヲ示セリ尙二今無肥ニ比シ各區ノ大豆粕十匆宛ニ對スル増收量ヲ示セハ左ノ如シ

第一區	大豆粕十匆ニ對スル増收量	四五四斤
第二區	大豆粕十匆ニ對スル増收量	五七一斤
第六區	大豆粕十匆ニ對スル増收量	四五四斤
第七區	大豆粕十匆ニ對スル増收量	五七一斤







毎に加用ハ無加用區ニ比シ十三割七分、隔年加用區ハ七割九分五厘ノ增收ニシテ又毎に加用ハ隔年加用區ニ比シ三割二分五厘ノ多收ナリキ  
 製茶歩合ハ春茶ハ隔年加用最モ多ク毎に加用最モ少カリキ夏茶ニ於テハ毎に加用多ク隔年加用最モ少カリキ  
 前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	無加用ニ對スル收量比較							
	次大年	大正二年	大正三年	大正四年	大正五年	大正六年	大正七年	大正八年
毎年加用	100	100	100	100	100	100	100	100
隔年加用	110	115	118	120	122	125	128	130
無加用	100	100	100	100	100	100	100	100

昨年ニ比シ何レモ增收ナリシモ無加用區ニ對スル增收割合ハ昨年ヨリ却ツテ減セリ之レ無肥區ノ增收割合ニ大ナリシニ因ル  
 製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	春茶		夏茶		秋茶		平均	
	形状	色澤	形状	色澤	形状	色澤	形状	色澤
毎年加用	197	197	185	185	191	191	191	191
隔年加用	197	197	185	185	191	191	191	191
無加用	197	197	185	185	191	191	191	191

平均審査點數ニ就テ見ルニ形状色澤水色何レモ毎に加用優リ合計點數ニ於テモ毎に加用區第一位ヲ占メ無加用區次位ニシテ隔年加用最モ下位ナリキ  
 當場ニ於ケル評價左ノ如シ

區名	春茶		夏茶		秋茶		平均		順位
	毎年加用	隔年加用	毎年加用	隔年加用	毎年加用	隔年加用	毎年加用	隔年加用	
毎年加用	25000	24250	28500	26000	26910	25080	26910	25080	一
隔年加用	25000	24250	28500	26000	26910	25080	26910	25080	二
無加用	22300	22300	28000	28000	23420	23420	23420	23420	三

春夏茶何レモ毎に加用區高價ヲ示シ平均價額ニ於テモ同シク毎に加用區第一位ニシテ隔年加用ハ第二位ヲ占メ無加用區最モ下位ヲ示シタリキ

第八節 過磷酸石灰單用試驗

目的 過磷酸石灰ヲ單用シ其ノ用量ノ如何ニヨリ茶葉ノ收量並ニ品質ニ及ボス影響ヲ知ラントス  
 施行方法 磷酸ノ用量ハク茶樹一樽當リ第一區二匁、第二區三匁、第三區四匁トシ第四區ハ無肥トセリ一般手入ハ普通ナリ  
 其ノ成績ハ左ノ如シ







備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ニヨリ算出セリ  
 春茶ニ於テハ第二區夏茶ハ第一區最高價ニシテ平均評價ニ於テハ第一區最高價額ヲ示シ第二區最低  
 ナリ  
 大稻埕茶館ニ於ケル評價ハ左ノ如シ(再製茶)

區名	項目	春茶	夏茶	秋茶	平均	順位
第一區	第一區	三九・〇〇〇	二二・七五〇		三五・〇〇〇	一
第二區	第二區	三三・五〇〇	二一・〇〇〇		三一・一五〇	二
第三區	第三區	三三・二五〇	二一・六三〇		二九・一四〇	三
第四區	第四區	三四・二五〇	二〇・八八〇		三〇・八〇〇	四

備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ニ依リ算出セリ  
 春茶夏茶共ニ第一區最高價ニシテ平均評價ニ於テモ第一區最高價額ヲ示シ第二區最低ナリ

第九節 肥料同價試驗

目的 大豆粕及南京豆粕ヲ各同價額量ヲ施行シ効果ノ優劣ヲ知ラントス  
 施行方法左ノ如シ

區名	項目	肥料種別	一萬擔當肥料價額	一萬擔當肥料量	一擔當り施肥分量
第一區	無肥標準				
第二區	南京豆粕		五〇・〇〇〇	一八六・六六六	一八・六
第三區	大豆粕		五〇・〇〇〇	一三五・〇〇〇	一三・五

備考 大豆粕一枚七貫目代價二圓六十錢南京豆粕十圓ニ就キ二百三十三斤三三  
 試驗成績ハ左ノ如シ

區名	項目	摘採期間	摘採回数	一萬擔當り生葉收量			季別製茶歩合			無肥區ニ對スル收量比較
				春茶	夏茶	秋茶	計	春茶	夏茶	
第一區	第一區	自四月廿一日至十月十五日	一六	一七六八	一八〇〇	八四三	二六八	二六三	二六三	一〇〇
第二區	第二區	自四月廿一日至十月十五日	一六	二四〇〇	二二八八	一〇八二	二二三	二二八	二二八	一三三
第三區	第三區	自四月廿一日至十月十五日	一六	二二六四	二二二六	一三九八	二二五	二二〇	二二〇	一三三

右表ニ依レハ第三區(大豆粕區)最モ收量多ク第一區(無肥區)最モ劣レリ  
 製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	春茶			夏茶			平均		
		形狀	色澤	水色	形狀	色澤	水色	形狀	色澤	水色
第一區	第一區	一七三	一四三	一〇五	一七〇	一四〇	一五〇	一七二	一四二	一五二
第二區	第二區	一七八	一四六	一三〇	一八〇	一四三	一四〇	一七九	一四五	一三五
第三區	第三區	一七七	一四五	一二九	一七〇	一三七	一四三	一七四	一四一	一三六



當場ニ於ケル評價ハ左ノ如シ

區名	項目	春	夏	秋	平均	順位
第一區	茶	二二〇〇	二六〇〇		二四〇〇〇	三
第二區	茶	二三・七五	二七・〇〇		二五・四二〇	一
第三區	茶	二五・〇〇	二五・五〇		二五・二九〇	二

備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ニヨリ算出セリ

### 第十節 傾斜地肥效試験

目的 傾斜地ニ於ケル肥料ノ效果ヲ知ラントス  
 方法 青心種ニアリテハ普通ノ施肥法ニヨリ黄柑種ニアリテハ「スベート」ヲ株元ニ挿入シ其ノ後部ニ肥料ヲ投入シテ踏壓セリ中耕除草ハ鍬ヲ以テセリ  
 本試験ハ左ノ如シ

區名	項目	一擔當施肥量	摘採期間	摘採回数	一萬擔當生葉收量			季別收量割合			無肥ニ對スル比較
					春茶	夏茶	秋茶	計	春	夏	
青心種 肥	大豆粕	三三三	自四月二十日	一五	三〇八四	三三〇六	一八五四	八四九九	二二四六	二五七	一七七
同 無肥	過燐酸石灰	八五	自四月二十日	一四	二七〇六	一八五三	一八五四	四七九六	二二五七	一〇〇	一〇〇
同 無肥	硫酸加里	二二	自四月二十日	一四	二七〇六	一八五三	一八五四	四七九六	二二五七	一〇〇	一〇〇
黄柑種 肥	大豆粕	三三三	自四月十九日	七	六三三三	四三三八	一四〇一	二〇〇三	二六三	一〇〇	一〇〇
同 無肥	過燐酸石灰	八五	自四月十九日	七	四三三三	四三三八	一四〇一	二〇〇三	二六三	一〇〇	一〇〇
同 無肥	硫酸加里	二二	自四月十九日	七	四三三三	四三三八	一四〇一	二〇〇三	二六三	一〇〇	一〇〇

施肥ノ無肥ニ對スル指數ハ青心種ハ一七七、黄柑種ハ一五三ニシテ比較的顯然タル施肥ノ效果ヲ示セリ

前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	年次	大正六年	大正七年	大正八年	無肥ニ對スル收量比較		
青心種 肥		三、八四四	九、〇一七	八、四九八	大正六年	大正七年	大正八年
同 無肥		二、八三一	四、九六〇	四、七九六	一三六	一〇〇	一八二
黄柑種 肥		五、九〇七	一三、七二九	一一、〇二一	一二八	一八〇	一五三
同 無肥		四、六二〇	七、六三五	七、八五六	一〇〇	一〇〇	一〇〇

昨年ニ比シ増收セルハ黄柑無肥ノミニシテ他ハ何レモ減收ヲ示セリ尙無肥ニ對スル指數ニ於テハ昨年ヨリ何レモ減少セリ  
 製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	春			夏			平均				
		形状	色澤	水色	形状	色澤	水色	形状	色澤	水色	香味	計
青心種 肥		一七五	一四〇	一三六	一八〇	一四〇	一五〇	一七八	一四〇	一四三	一八三	六四四
同 無肥		一八七	一四三	一三三	一六〇	一四三	一三七	一七四	一四三	一三五	一八五	六三三

備考 黄柑ハ製茶ナシ



無肥區ハ春茶ニ於テ形狀色澤香味勝リ夏茶ニ於テハ僅カニ色澤三分ノ優點ヲ見ル外何レモ劣レリ平均點數ニ於テハ色澤香味優ル外何レモ劣リ平均點數ニ於テ九分施肥區ニ劣レリ  
當場評價ハ左ノ如シ

區名	季別	春	夏	秋	茶	平均	順位
青心施肥		二一三・五〇〇	二七〇〇〇			二一五・三八〇	一
同無肥		二四・七五〇	二五・〇〇〇			二四・八六〇	二

春茶ニ於テハ無肥區高價ニ夏茶ハ施肥區高價平均價格ニ於テハ施肥區ハ無肥區ニ比シ五十二錢ノ高カリキ

第十一節 中耕回数試験

目的 中耕回数ノ多少カ茶葉收量並ニ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	中耕月日	中耕回数	摘	要
第一區	冬	十二月十二日	一	十一月乃至一月	
第二區	春夏	四月九日、五月九日、五月三十日	二	春茶摘採前及春茶摘採後	
第三區	夏	五月三十日、九月五日	二	春茶摘採後及夏茶摘採後	
第四區	春夏秋	四月九日、五月三十日、九月五日	三	春茶摘採前同摘採後	
				夏茶摘採後	

本試験ノ成績ハ左ノ如シ

區名	一萬擔當收量	計	季別製茶歩合	第五區ニ對スル收量
第一區	一六・一七	一六・一七	春茶 二一・四六、夏茶 二一・七〇、秋茶 二一・〇〇	八三
第二區	一七・一〇	一七・一〇	春茶 二一・四六、夏茶 二一・七〇、秋茶 二一・〇〇	七二
第三區	一七・〇五	一七・〇五	春茶 二一・四六、夏茶 二一・七〇、秋茶 二一・〇〇	七二
第四區	一四・一七	一四・一七	春茶 二一・四六、夏茶 二一・七〇、秋茶 二一・〇〇	四四
第五區	一五・一五	一五・一五	春茶 二一・四六、夏茶 二一・七〇、秋茶 二一・〇〇	四四
第六區	一七・一〇	一七・一〇	春茶 二一・四六、夏茶 二一・七〇、秋茶 二一・〇〇	七二
第七區	一五・一五	一五・一五	春茶 二一・四六、夏茶 二一・七〇、秋茶 二一・〇〇	八三

一 十二月乃至一月  
二 春茶摘採前及春茶摘採後  
三 春茶摘採後及夏茶摘採後  
四 冬、春茶摘採前、同摘採後  
五 夏茶摘採後  
六 冬、春茶摘採前、同摘採後  
七 七月上中旬、九月上中旬  
八 春茶摘採前、夏茶摘採後

區名	一萬擔當	摘採期間	摘採期間	一萬擔當收量	計	季別製茶歩合	第五區ニ對スル收量
第一區	無肥	自四月廿二日至四月廿六日	一六	一六・一七	一六・一七	春茶 二一・四六、夏茶 二一・七〇、秋茶 二一・〇〇	八三
第二區	同	自四月廿四日至四月廿八日	一七	一七・一〇	一七・一〇	春茶 二一・四六、夏茶 二一・七〇、秋茶 二一・〇〇	七二
第三區	同	自四月廿六日至四月三十日	一五	一七・〇五	一七・〇五	春茶 二一・四六、夏茶 二一・七〇、秋茶 二一・〇〇	七二
第四區	同	自四月廿四日至四月廿八日	一四	一四・一七	一四・一七	春茶 二一・四六、夏茶 二一・七〇、秋茶 二一・〇〇	四四
第五區	同	自四月廿六日至四月三十日	一五	一五・一五	一五・一五	春茶 二一・四六、夏茶 二一・七〇、秋茶 二一・〇〇	四四
第六區	同	自四月廿四日至四月廿八日	一七	一七・一〇	一七・一〇	春茶 二一・四六、夏茶 二一・七〇、秋茶 二一・〇〇	七二
第七區	同	自四月廿六日至四月三十日	一五	一五・一五	一五・一五	春茶 二一・四六、夏茶 二一・七〇、秋茶 二一・〇〇	八三

右表ニ見ル如ク收量最モ多カリシハ第六區(一箇年五回)ニシテ第五區(春夏秋冬)ハ畧之レト同様第一區(冬季一回)第七區(春秋)第二區(春夏)之レニ亞キ第四區(春夏秋)第三區(夏秋)ハ標準區ノ半量ニモ達セザリキ  
斯ク中耕回数ノ多キモノ必スシモ多收ナラス時期トノ關係亦淺カラスサレト右ノ中猶多少不信ノ點



ナキニアラサルヲ以テ重ネテ試験スヘシ  
更ラニ施行當初ヨリノ收量成績ヲ示セハ左ノ如シ

年次	大正五年							大正六年							大正七年							大正八年							
	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	第七區	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	第七區	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	第七區	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	第七區	
春茶	11088	11311	11395	11515	11838	11699	11334	11000	11280	11370	11480	11580	11680	11780	11880	11980	12080	12180	12280	12380	12480	12580	12680	12780	12880	12980	13080	13180	13280
	11311	11515	11719	11923	12127	12331	12535	12739	12943	13147	13351	13555	13759	13963	14167	14371	14575	14779	14983	15187	15391	15595	15799	16003	16207	16411	16615	16819	17023
夏茶	759	833	907	981	1055	1129	1203	1277	1351	1425	1499	1573	1647	1721	1795	1869	1943	2017	2091	2165	2239	2313	2387	2461	2535	2609	2683	2757	2831
	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
秋茶	488	512	536	560	584	608	632	656	680	704	728	752	776	800	824	848	872	896	920	944	968	992	1016	1040	1064	1088	1112	1136	1160
	11334	11538	11742	11946	12150	12354	12558	12762	12966	13170	13374	13578	13782	13986	14190	14394	14598	14802	15006	15210	15414	15618	15822	16026	16230	16434	16638	16842	17046
計	11847	12144	12302	12496	12690	12884	13078	13272	13466	13660	13854	14048	14242	14436	14630	14824	15018	15212	15406	15600	15794	15988	16182	16376	16570	16764	16958	17152	17346
	11334	11538	11742	11946	12150	12354	12558	12762	12966	13170	13374	13578	13782	13986	14190	14394	14598	14802	15006	15210	15414	15618	15822	16026	16230	16434	16638	16842	17046
標準區ニ對スル收量割合	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

製品審査成績左ノ如シ

區名	春茶							夏茶							平均														
	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	第七區	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	第七區	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	第七區	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	第七區	
形状	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868
	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868
色澤	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868
	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868
水色	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868
	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868
香味	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868
	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868
計	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868
	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868	11868

審査成績ニヨレハ平均ニ於テ第一區(冬季一回區)第五區(四季)優レ第二區(春夏)第七區(春秋)第三區(夏秋)第六區(一箇年五回)順次之レニ亞キ第四區(春夏秋)最モ劣レリ猶春茶ニ於テ見レハ第五區(四季)第四區(春夏秋)最モ優レ第一區及第二區之レニ亞キ第三區(夏秋)第七區(春秋)及第六區(一箇年五回)劣レリ、又夏茶ハ第一區(冬)最モ勝レ第二區(春秋)第五區(春夏秋冬)第七區(春秋)順次之レニ次キ第六區(一箇年五回)第三區(春秋)第四區(春夏秋)最モ劣レリ

以上ノ如ク中耕回数ト製茶品質トノ關係ハ明瞭ヲ缺クカ故ニ未タ結論ヲ下ス能ハス更ラニ繼續施行ノ上分明スル處アルヘシ

當場評價ヲ示セハ左ノ如シ



區名	中耕期	春茶	夏茶	平均	順位
第一區	冬	二四・〇〇〇	三〇・〇〇〇	二六・八六〇	一
第二區	春	二三・五〇〇	三〇・〇〇〇	二六・四〇〇	二
第三區	夏	二四・〇〇〇	二六・〇〇〇	二五・七一〇	三
第四區	秋	二三・七五〇	二八・〇〇〇	二六・一七〇	四
第五區	一箇年五回	二三・八〇〇	二八・〇〇〇	二五・九〇〇	五
第六區	春	二三・五〇〇	二八・〇〇〇	二五・四九〇	六
第七區	秋	二三・五〇〇	二八・〇〇〇	二五・四九〇	六

### 第十二節 斷根試驗

目的 茶樹ニ斷根ヲ行ヒ其ノ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	無肥料側斷根	茶樹ノ片側(畦ニ沿ヘル方)ヲ九八寸ノ深サニ掘リテ斷根シ覆土トス
第二區	無肥兩側斷根	右ト同法ニテ兩側ヲ行フ
第三區	施肥片側斷根	右ノ方法ニテ片側斷根シ大豆粕ヲ施シテ覆土ス
第四區	施肥兩側斷根	右ノ方法ニテ兩側斷根ヲシ大豆粕ヲ施シテ覆土ス
第五區	無肥無斷根	
第六區	施肥無斷根	

各斷根ハ大正六年三月中ニ行ヘリ斷根當時ニ在リテハ樹勢稍々衰弱ノ徵アリシカ一年後ニ調査セシニ斷根セシ一枝根ニ就キ一、二ノ小根ヲ生シ且ツ數多ノ鬚根ヲ橫生シ樹勢更新シテ硝旺盛ナルヲ認

メタリ  
本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	一萬當施肥量	摘採期間	摘採回数	春茶	夏茶	秋茶	計	第五區ニ對スル收量比較
第一區	無肥	自四月一日起至四月二十九日	一五	一・六八一	一・五八三	一・七三二	三・九四六	六一
第二區	無肥	自四月一日起至四月二十九日	一五	一・五七五	一・七三一	一・七三二	三・九三九	七四
第三區	過磷酸石灰	自四月一日起至四月二十九日	一六	一・八七五	一・九〇〇	一・七三二	四・五〇七	一一三
第四區	同上	自四月一日起至四月二十九日	一六	一・七三二	一・九〇〇	一・七三二	四・三六四	一一三
第五區	大豆粕	自四月一日起至四月二十九日	一五	一・七三二	一・九〇〇	一・七三二	四・三六四	一〇〇
第六區	過磷酸石灰	自四月一日起至四月二十九日	一五	一・六八一	一・五八三	一・七三二	三・九四六	九四

備考 第六區ハ大正七年度ヨリ之レヲ行フ  
右表ニヨルニ第四區(施肥兩側斷根)最モ收量多ク第三區(施肥片側斷根)第二位ヲ示セリ第一區(無肥料側斷根)ハ第二區(無肥兩側斷根)ヨリ少ク第五區(無肥無斷根)第六區(施肥無斷根)ハ第五區(無肥無斷根)收量多キヲ示セリ第六區ハ試驗開始後日尙淺キヲ以テ施肥ノ效果充分現ハレサルヲ以テ尙更ニ試驗ヲ重ネテ報告スヘシ  
尙ホ前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	年次	無肥無斷根ニ對スル比較
大正五年	大正五年	無肥無斷根ニ對スル比較
	大正六年	無肥無斷根ニ對スル比較
大正七年	大正七年	無肥無斷根ニ對スル比較
	大正八年	無肥無斷根ニ對スル比較



第一區	3,330	4,089	4,757	5,745	83	77	90
第二區	3,266	4,598	5,273	4,949	75	88	99
第三區	3,850	5,198	6,710	7,332	86	98	99
第四區	4,186	5,933	7,555	8,287	98	113	126
第五區	4,380	5,150	5,811	6,559	100	100	100
第六區	4,380	5,150	5,811	6,559	100	100	100

無肥斷根ニ於テハ前年ヨリ何レモ減收ヲ示シ施肥斷根ニ於テハ何レモ增收ヲ示シタリキ、而シテ第五區ニ對スル收量割合ヲ見ルニ第四區(施肥兩側斷根)第一位ヲ示シ第三區(施肥片側斷根)第六區(施肥無斷根)第二區(無肥兩側斷根)ノ順ニシテ第一區(無肥片側斷根)區最モ少シ

### 第十三節 相思樹間作試驗

目的 相思樹ヲ茶園ニ間作シ其ノ枝葉ヲ綠肥トシ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 相思樹ハ茶園ノ二畦隔テニ株間三尺ノ距離ニ密植シタルモノトシテ每年秋末ニ枝打ヲナシテ其ノ枝葉ヲ茶樹ノ根元ニ鋤込タリ相思樹ハ大正元年及大正二年ニ移植セルモノナリ  
 枝打ノ收量ハ左ノ如シ(大正七年十二月二十五日枝打)

一區當收量		一株當收量		一甲步當收量	
葉量	枝量	葉量	枝量	葉量	枝量
九二、二〇〇	二七、九二〇	一一〇、〇四〇	一七一、九	五二、九	六〇二、一〇〇
					一八三、一〇〇

備考 一甲當株數ハ三千五百二十一株トス  
 茶葉收量成績ハ左ノ如シ

區名	項目	一區當收量	摘採期間	摘採回數	一萬權當生葉收量				季別製茶割合				對照區ニ對スル收量比較	
					春茶	夏茶	秋茶	計	春	夏	秋	計		
相思樹間作	枝打葉	一三九	自四月二十九日 至十月二十五日	一四	一、一七八	一、一四三	五三七	三三五	二二六	二六八				
對照區	無肥	無肥	自四月二十九日 至十月二十五日	一三	一、〇三三	一、一九三	七四七	九六九	二二七	二七三				

間作區ノ收量ハ對照區ノ一〇〇ニ對スル指數五〇ニ過キス却ツテ不結果ヲ示セリ之レ相思樹生育旺盛ニ過キ養分ヲ掠奪吸收セラレ茶樹ノ生育不良ナルカ爲メナラン  
 前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	項目	對照區ニ對スル收量比較			
		大正五年	大正六年	大正七年	大正八年
相思樹間作區	二一九九	二、六四九	二、八四九	三、三五七	
對照區	三、〇八七	三、〇一〇	三、六三三	六、六九八	

何レモ昨年ニ比シ增收ナリシカ對照區ニ對スル間作區ノ收量割合ハ減收ヲ示シタリキ  
 製品審査ノ成績ハ左ノ如シ



區名	春茶			夏茶			平均		
	形状	色澤	水色	形状	色澤	水色	形状	色澤	水色
想恩樹間作區	一三五	一三三	一三三	一七五	一四〇	一八〇	一五〇	一三七	一五八
對照區	一四五	一四三	一三五	一四〇	一五〇	一八〇	一七八	一四四	一五七
計	一三五	一三五	一三五	一四〇	一五〇	一八〇	一五〇	一三七	一五八

平均點數ニ就テ見ルニ間作區ハ對照區ニ比シ香味一分優ルノ外ハ形状二點八分、色澤七分、水色六分劣リ合計點數ニ於テ四點低カリキ  
當場ニ於ケル評價ハ左ノ如シ

想恩樹間作區 春茶 二〇・五〇〇  
對照區 二二・七五〇

夏茶 二七・〇〇〇  
對照區 二八・〇〇〇

平均 二二・四六〇  
對照區 二五・二二〇

春茶夏茶共ニ對照區高價ヲ示シ平均價格ニ於テモ對照區一圓七十六錢ノ高價ヲ示シタリキ

### 第十四節 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カニセントス  
方法 綠肥栽培區ニハ試驗開始ノ當初(大正二年十月)炭酸石灰ヲ加用シテ茶園土壤ノ酸性ヲ中和シ之レニ綠肥栽培ヲナシテ之レヲ鋤キ込ミ比較金肥區ニハ大豆粕ヲ使用セリ綠肥栽培ハ苜蓿及蠶豆トス

區名	項目	要	反當播種量	反當施肥量	備考
第一區	石灰加用、施肥、苜蓿炭酸石灰	七〇%	一・三〇〇	炭酸石灰 八、三三〇 硫酸加里 一、五〇〇	肥料要量磷酸 一、五〇〇 加里 一、〇〇〇 燒土ハ肥料成分ニ算入セス
第二區	石灰加用、施肥、蠶豆	同	〇・二〇〇	同	同
第三區	大豆粕施用	無石灰	同	同	綠肥ハ栽培セス
第四區	無肥	同	同	同	同

備考 第一區ハ從來苜蓿撒播、第二區モ苜蓿條播ナリシカ本年度ヨリ右ノ如ク改正ス  
播種法 茶樹ノ畦間ヲ水牛ニテ耕起シタル後錄ニテ稍高ヲ畦ヲ作リテ苜蓿ハ撒播シ蠶豆ハ更ラニ溝ヲ設ケテ適宜ニ播下ス、猶苜蓿ハ一晝夜間浸水シタル後水ヲ切り燒土ヲ混和シタル上、更ラニ肥料ヲ混シ播下シタル後燒土ヲ覆ヒ尙ホ少許ノ覆土ヲナセリ  
綠肥栽培ノ成績左ノ如シ

區名	項目	播種月日	發芽月日	生育狀況	收穫月日	收穫時ニ於ケル草丈	一甲當收量
第一區	苜蓿	十一月二十日	十一月二十九日	不	四月十一日	一・〇九	三五二・七八〇
第二區	蠶豆	十一月二十日	十二月二日	頗	四月二日	二・四六	二〇五七・三一〇

生育狀況 苜蓿ハ發芽不良ナルニアラサリシカ其後ノ成育旺盛ナラス宛モ養分缺乏セルカ如キ觀ヲ呈シ收穫期ニ達スルモ猶草丈盈尺ニ過キス  
蠶豆ハ本年初メテ該試驗區ニ試作セシ關係カ發芽良好、發育頗ル旺盛ニシテ草丈三四尺ニ達セルモノアラリテ壯觀ヲ呈セリ、猶分蘗平均六本六ニ及ヒ甲當收量(土際刈取)二千貫ヲ超ヘタリ



而シテ此ノ異數ナル成績カ向後如何ニ變化スルカハ頗ル興味アル問題ナルヲ以テ重ネテ施行シ報告スヘシ  
茶葉收量ヲ示セハ左ノ如シ

區名	一權當施肥量	摘採期間	摘採回数			計	季別製茶歩合			無肥ニ對スル收量指數
			春茶	夏茶	秋茶		春茶	夏茶	秋茶	
第一區 青刈苜蓿	三七匁	自四月二十八日 至十月二十九日	一六	一四	一六	三三	二六	二六	九四	
第二區 青刈蠶豆	一八匁	同	一六	一四	一六	三三	二六	二六	一〇〇	
第三區 大豆粕	二〇匁	同	一六	一四	一六	三三	二六	二六	一〇〇	
第四區 無肥		自四月二十一日 至十月二十九日	一四	一五	一五	三三	二六	二六	一〇〇	

右成績ニ見ル如ク大豆粕施用區最モ多收ニシテ青刈苜蓿施用區ハ却テ無肥ニ劣レリ、又青刈蠶豆區ハ慮外ノ不成績ナリキ、蓋シ數年來綠肥栽培ノ不成績ニ基因スヘシ  
猶之レヲ前年ト比較表示スレハ左ノ如シ

區名	無肥ニ對スル收量指數							
	大正三年	大正四年	大正五年	大正六年	大正七年	大正八年	大正三年	大正八年
第一區	四五一八	六一五五	六六一二	七〇三三	六九九八	三三五一	一〇〇	一〇〇
第二區	四七九二	五八六七	六五五六	七一九〇	六九七六	三六五六	一〇〇	一〇〇
第三區	五三二二	五七九八	五八三三	七一九五	七三四四	五八三三	一〇〇	一〇〇
第四區	四三三五	三九八三	四二四四	五〇〇四	五二一九	五五九九	一〇〇	一〇〇

右表ニ見ル如ク本年ハ各區共收葉量甚タシク減退セルモ無肥區ニ對スル割合ハ畧例年ト同様ノ傾向ヲ有シ第三區(大豆粕二十匁)ハ五割八分ノ增收ヲ示シ第二區(青刈蠶豆)之レニ次キ第一區(青刈苜蓿)ハ却ツテ減收ナリキ是甚タ奇現象ト云フヘケレハ更ラニ引續キ施行シテ究明スル處アルヘシ  
製品審査成績左ノ如シ

區名	春茶				夏茶				平均						
	形狀	色澤	水色	香味	計	形狀	色澤	水色	香味	計	形狀	色澤	水色	香味	計
第一區	一八四	一四四	一三五	一七九	六四〇	一八〇	一四五	一五〇	二〇〇	六七五	一八二	一四五	一四二	一九〇	六五八
第二區	一八四	一四四	一三五	一七九	六四〇	一七〇	一四〇	一三八	一八五	六三三	一七七	一四二	一三九	一八〇	六三六
第三區	一七八	一四四	一四九	一七〇	六四二	一六〇	一四五	一四五	一九五	六四三	一六九	一四四	一四七	一八三	六四三
第四區															

右審査表ニ示スカ如ク夏茶及平均點數ニ於テハ第一、二區、第四區、第三區ノ順序ナルモ春茶ニ於テハ全ク之レニ反スル結果ヲ得タリ  
之ハ少シク理論ト矛盾スル處アルカ故ニ更ラニ引續キ試驗スヘシ  
當場ニ於ケル評價左ノ如シ

區名	春茶		夏茶		秋茶		平均		順位
	第一、二區	第三、四區	第一、二區	第三、四區	第一、二區	第三、四區	第一、二區	第三、四區	
第一、二區	二四・五〇〇	二二・五〇〇	二八・〇〇〇	二六・〇〇〇	二六・二二〇	二四・七〇〇	二六・二二〇	二四・七〇〇	一
第三、四區	二二・五〇〇	二二・五〇〇	二六・〇〇〇	二三・〇〇〇	二四・八八〇	二二・八八〇	二四・八八〇	二二・八八〇	二







區名	夏茶	春茶	秋茶	平均	順位
標準區	三一・一三〇	二四・二五〇		二七・五七〇	一
剪枝區	三〇・三八〇	二四・一三〇		二七・一五〇	二
刈區	二七・五〇〇	二三・五〇〇		二五・三〇〇	三

第十六節 剪枝時期試驗

目的 剪枝ノ適期ヲ見出サントスルニアリ  
 方法 大正六年ヨリ開始セシモノニシテ施行法左ノ如シ

區名	剪枝期	剪枝月日	茶樹一擔當肥料要 素用量	摘	要
第一區	春茶摘採後	五月四日	加里		
第二區	夏茶摘採後	八月十八日	加里		
第三區	秋茶摘採後	十月二十九日			
第四區	冬季				
第五區	無剪枝				一、二月中剪枝

一般手入ハ普通トス  
 本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	一擔當施肥量	摘採期間	摘採回数	一擔當收葉量			季別製茶歩合			無剪枝區ニ對スル收量比較指數
				春茶	夏茶	秋茶	春茶	夏茶	秋茶	
第一區	大豆粕 三三 加里酸 八五 硫酸加里 二二	自四月二十日 至十月十六日	一六	二八七六	四〇三七	二二六七	九五三〇	一四五六	一一三	
第二區	同	同	一六	三三三三	四二二七	一八三三	九二二〇	一四三三	一〇九	
第三區	同	同	一六	三三三三	三五二七	一六六七	七三〇一	一三三三	八九	
第四區	同	同	一五	三三三三	三三三八	二二四三	一〇一〇七	一三三三	一一三	
第五區	同	同	一六	二九三三	三六三三	一八八一	八四六四	一三三三	一〇〇	

右表ニ示ス如ク最多收ナリシハ第四區(冬季)ニシテ第三區(秋茶摘採後)ハ無剪枝ヨリモ減收ナリキ  
 猶之レヲ前年ニ比較表示スレハ左ノ如シ

區名	大正六年			大正七年			大正八年			無剪枝區ニ對スル收量比較
	春茶	夏茶	計	春茶	夏茶	計	春茶	夏茶	計	
第一區	一、八二七	一、九八二	三、八〇九	一、七二七	一、九八二	三、七〇九	一、七二七	一、九八二	三、七〇九	100
第二區	一、九八二	一、九八二	三、九六四	一、九八二	一、九八二	三、九六四	一、九八二	一、九八二	三、九六四	101
第三區	一、九八二	一、九八二	三、九六四	一、九八二	一、九八二	三、九六四	一、九八二	一、九八二	三、九六四	100
第四區	一、九八二	一、九八二	三、九六四	一、九八二	一、九八二	三、九六四	一、九八二	一、九八二	三、九六四	100
第五區	一、九八二	一、九八二	三、九六四	一、九八二	一、九八二	三、九六四	一、九八二	一、九八二	三、九六四	100

即チ各區共年々收量ニ大差アリト雖モ無剪枝區ニ對スル割合ハ畧同様ノ傾向ヲ有シ冬季剪枝區最モ  
 多ク次ニ春茶摘採後剪枝區、夏茶摘採後剪枝區ニシテ秋茶摘採後剪枝區ハ大正六年ト畧同様ニシテ



無剪枝區ニ對スル割合ハ昨年ト著シク異レリ其原因那邊ニアルヤ更ラニ繼續施行シ究明スル處アルヘシ製品審査ノ結果左ノ如シ

區名	春茶			夏茶			平均		
	形状	色澤	香味	形状	色澤	香味	形状	色澤	香味
第一區	一七九	一四五	一七九	一八〇	一四〇	一八〇	一八〇	一四三	一七七
第二區	一八二	一四四	一七五	一八五	一四三	一八〇	一八八	一四四	一七五
第三區	一七六	一四二	一七三	一八五	一四七	一八五	一八三	一四四	一七九
第四區	一七六	一四三	一七三	一九〇	一四五	一九〇	一九六	一四四	一八〇
第五區	一八〇	一四五	一七五	一九五	一四七	一九〇	一九八	一四六	一八三
計	一八〇	一四五	一七五	一八〇	一四〇	一八〇	一八〇	一四三	一七七

右審査ノ結果ヲ總評スレハ春茶ニ於テ最モ優良ナリシハ第二區(夏茶摘採後)ニシテ第四區(冬季)ハ最モ劣レリ更ラニ夏茶ニ就イテ見レハ第五區(無剪枝)最モ優レ第二區第一區ハ最モ劣レリ而シテ之等春秋茶ノ平均ヲ見レハ第五區(無剪枝)最モ勝レ第一區ノ最モ劣ルヲ見ル

區名	春茶		夏茶		平均	
	株數	噸	株數	噸	株數	噸
第一區	二四〇〇〇	二九〇〇〇	二九〇〇〇	二六・九六〇	二四〇〇〇	二七・三九〇
第二區	二四・七〇〇	三〇〇〇〇	三〇〇〇〇	二七・三九〇	二四〇〇〇	二九・五八〇
第三區	二八・九〇〇	三〇〇〇〇	三〇〇〇〇	二六・七七〇	二四〇〇〇	二八・一六〇
第四區	二四・〇〇〇	三〇〇〇〇	三〇〇〇〇	二六・七七〇	二四〇〇〇	二八・一六〇
第五區	二三・七五〇	三一・五〇〇	三一・五〇〇	二八・一六〇	二四〇〇〇	二五・一三四

第十七節 株數試驗

目的 一區百坪トシテ畦株間ヲ異ニシ株數ノ適數ヲ見出サントス  
方法 茶樹一樹宛肥料三要素量ハ窒素三々、磷酸三々、硫酸加里二々トセリ一般手入ハ普通ニシテ畦株間距離及株間左ノ如シ

區名	畦	株	一區百坪ニ對スル株數			一甲歩ニ對スル株數		
			第一區	第二區	第三區	第一區	第二區	第三區
第一區	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	一、七三六	
第二區	四〇	四〇	四〇	四〇	四〇	四〇	一、三、二〇三	
第三區	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	八、八〇二	
第四區	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	五〇	七、〇四二	
第五區	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	五、二〇一	
第六區	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	一五、二五七	
第七區	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	一七、六〇四	

本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	一區當施肥量			摘採期間			一區當生葉收量			季別製茶歩合			第三區ニ對スル收量比較	
		大豆粕	過磷酸石灰	硫酸加里	自四月二十一日起至十月十五日	同	同	春茶	夏茶	秋茶	計	春	夏		秋
第一區	同	三・五	八・五	三・二	同	同	一・五	五・九	一・三	八・九	二・六	二・五	二・一	一・一	一・一
第二區	同	三・五	八・五	三・二	同	同	一・五	五・九	一・三	八・九	二・六	二・五	二・一	一・一	一・一
第三區	同	三・五	八・五	三・二	同	同	一・五	五・九	一・三	八・九	二・六	二・五	二・一	一・一	一・一







第一區、第三區ハ春茶ニ於テ高價格ヲ示シ夏茶ニ於テハ第一區、第五區高價格ヲ示シタリキ平均價格ニ於テハ第一區ノ三十圓三十七錢最高價ニシテ第二區最低ナリキ

### 第十八節 幼芽摘採試験

目的 茶ノ若葉ヲ摘ミタル茶ノ品質ト普通ニ摘採シテ製セシモノトノ利害得失ヲ比較シ併テ茶樹ノ成育ニ及ホス影響ヲ知ラントス

方法 幼芽摘採區ハ摘採ニ十分ノ注意ヲ拂ヒ成ル可ク若芽ヲ摘採シ且ツ古葉硬葉等成ル可ク混セサル様留意セリ而シテ摘採ノ方法ハ三葉開ケル二葉ト未タ開統セサル頂芽トヲ摘採スルヲ理想トスルモ春茶一、二回以後ニアリテ替リ芽(例ハ夏茶ノ初メ)以外ハ斯カカル理想ノ状態ニ發芽ノ成育スルモノニアラス普通開キトナルカ此ノ際ハ成ル可ク二葉ヲ摘ムコトトシ次回迄ノ摘採ニ要スル日數ハ春茶五日内外夏秋茶六、七日ヲ標準トセリ

肥料三要素ハ茶糧一糧ニ付窒素三々、磷酸三々、加里二々ヲ施セリ其他一般手入ハ普通トス

本試験成績ハ左ノ如シ

其ノ一

區名	一萬當施肥量	摘採期間	摘採回数	一萬當當生葉收穫量				季別製茶歩合				對照區ニ對スル比較	
				春茶	夏茶	秋茶	計	春	夏	秋	計		
施肥幼芽區	大豆粕 過磷酸石灰 硫酸加里 三三九三	自四月二十八日 至四月二十九日	二	二八三	三一七	一六四三	七六三二	二二二	二六〇	二七〇	—	—	二四八
無肥幼芽區	硫酸加里 二二	自四月二十八日 至四月二十九日	二	一四一	一四七	三八五	三二〇	二四七	二六九	二六五	—	—	一〇六
對照區	—	自四月二十五日 至四月二十九日	二	一六九	九四三	四四八	三〇八九	二二四	二七六	—	—	—	一〇〇

右表ニ依レハ施肥幼芽區ハ對照區ニ比シ摘採回数ニ於テ十三回多ク收量ニ於テ實ニ十四割八分ノ增收ヲ示シ尙無肥幼芽區ニ比シ摘採回数ニ於テハ二回多ク收量ニ於テハ十四割二分ノ增收ヲ示セリ無肥幼芽區ヲ對照區ニ比較スレハ摘採回数ニ於テ十一回多ク收量ニ於テハ六分ノ多收ヲ認メタリ製茶歩合ハ春茶ニ於テハ無肥幼芽區ノ二割四分七厘第一位ヲ占メ夏茶ニ於テハ對照區良好ノ歩合ヲ示シタリキ

其ノ二

區名	一萬當施肥量	摘採期間	摘採回数	一萬當當生葉收穫量				季別製茶歩合				對照區ニ對スル比較	
				春茶	夏茶	秋茶	計	春	夏	秋	計		
施肥幼芽區	大豆粕 過磷酸石灰 硫酸加里 三三九三	自四月二十一日 至四月二十九日	一	二九一	三三三	一八三	七六六	—	—	—	—	—	一七一
無肥幼芽區	硫酸加里 二二	自四月十九日 至四月十九日	一	一七一	二〇一	一三〇	五〇八	—	—	—	—	—	一〇六
無肥普通區	—	自四月十九日 至四月十九日	一	一七三	一〇五	一三三	四〇九	—	—	—	—	—	一〇六
無肥普通區	—	自四月十九日 至四月十九日	一	一五	一七	八	四五	—	—	—	—	—	一〇〇

備考 當試験ハ其ノ一ノ參考試験トス

試驗ハ單ニ收葉量ヲ見ルコトニ重キヲ置キタリ

小試験區ヲ設ケテ單ニ收量ヲ見ルコトニ重キヲ置キタルモノニシテ其ノ成績ニ依レハ施肥普通區最モ收量多ク施肥幼芽區ハ第二位ヲ示シタリ無肥ニ在リテハ普通區ヨリ幼芽區增收ナリキ前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ(其ノ一)







次キ對照區最低價ナリキ  
 平均價格ニ於テ施肥幼芽區ハ對照區ニ比シ六圓四十一錢無肥幼芽區ニ比シ僅カニ三錢ノ高價ヲ示シ  
 タリキ  
 右評價ニヨリ一萬權當收支計算ヲ試ムレハ左ノ如シ

區名	收 入		支 出			差引損益
	製茶量	金額	摘採費	肥料代及 施肥費	製茶費	
施肥幼芽區	1,950	11,100	1,100	10,100	11,600	5,400
無肥幼芽區	1,800	10,800	1,100	1,100	11,600	4,900
對照區	1,800	10,800	1,100	1,100	11,600	4,900

備考 大豆粕十貫目三圓七十一錢、過燐酸石灰三圓三十錢、硫酸加里十八圓トシテ施肥費十六圓(一萬權當)トシテ計算セリ

摘採賃ハ一斤ニ付キ施肥幼芽區ハ二錢五厘、無肥幼芽區ハ二錢、對照區ハ春茶一錢八厘、夏茶以降二錢トス  
 無肥幼芽區ニ比シ五厘高キハ無肥ノ幼芽ハ收量少ク從ツテ一日ノ摘採量少キニ依ル  
 右計算ニヨレハ總收入ハ施肥幼芽區最モ多クシテ無肥幼芽區ニ比シ約ク二倍普通摘採區ニ比シ約三倍ヲ示セルモ肥料代及增收ニ伴フ製茶摘採費等ノ爲メ利益ヲ減シ利益最モ多キハ無肥幼芽區ニシテ普通區之レニ次キ施肥幼芽區最モ少カリキ

第十九節 摘採回数試驗

目的 摘採回数ニヨリ茶樹ノ生育並ニ品質ニ如何ナル影響ヲ及ホスカヲ知ラントス  
 施行方法左ノ如シ

區名	摘採程度	一權當施肥量	摘	要
第一區	秋茶二回芽 第一回迄摘採	大豆粕 硫酸加里 三・二・三	秋茶二回芽(十月芽)ノ第一回迄普通ニ摘採シ以後摘採セス	
第二區	同	大豆粕 硫酸加里 二・一	同	
第三區	秋茶一回芽 第二回迄摘採	大豆粕 硫酸加里 三・二・三	秋茶初メノ二回迄普通ニ摘採シ以後摘採セス	
第四區	同	大豆粕 硫酸加里 二・一	同	
第五區	冬茶ナシ	大豆粕 硫酸加里 三・二・三	秋茶迄普通ニ摘採シ冬茶ハ摘採セス	
第六區	同	大豆粕 硫酸加里 二・一	同	
第七區	普通摘採	大豆粕 硫酸加里 三・二・三	普通ニ摘採ス	
第八區	同	大豆粕 硫酸加里 二・一	同	
第九區	一箇年五回摘採	大豆粕 硫酸加里 三・二・三	春茶一回 夏茶二回 秋茶二回	

備考 一般手入ハ普通トス  
 本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	摘採期間	摘採回数	一萬權當收葉量				季別製茶歩合				普通ニ對スル收量指數	
			春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春茶	夏茶	秋茶		冬茶
第一區	自三月二十四日 至八月十九日	一	三・二・三	四・一・〇	一・二・六	—	八・六・九	二・五	—	—	—	二・五







右審査ノ結果ニヨレハ春茶ニ於テ最モ優良ナリシハ第九區(施肥一箇年五回)ニシテ之レニ亞クハ第六區(無肥冬茶ナシ)第三區(施肥秋茶一回芽第二回迄)第一區(秋茶第二回芽第一回迄)第八區(無肥普通摘採)第四區(無肥秋茶第一回芽第二回迄)ニシテ以下何レモ幾分ノ遜色アリ  
夏茶ニアリテハ第七區、第五區、第三區、第八區、第一區、第四區順次之レニ次キ總シテ摘採程度同シモノニアリテハ施肥區ハ無肥區ニ勝レリ、是レ夏茶ニアリテ無肥區ハ所謂出開キトテ發芽後直チニ枝葉展開シ硬化シ易キタメ製茶ノ形狀粗大トナリ香味亦淡白トナル殊ニ此傾向ハ秋茶ニ於テ甚タシ、猶平均欄ニ付イテ見レハ各區共大差ナキモ第三區、第七區、第九區、第一區勝レ第六區、第二區ノ如キハ劣レリ  
當場評價ヲ示セハ左ノ如シ

區名	春茶	夏茶	秋茶	平均	順位
第一區	二三・三〇〇	三〇・〇〇〇	二七・二五〇	二六・二六〇	
第二區	二〇・五〇〇	三〇・〇〇〇	二六・二七〇	二六・一〇〇	
第三區	二一・八〇〇	二九・〇〇〇	二六・二七〇	二六・一〇〇	
第四區	二二・〇〇〇	二九・〇〇〇	二六・二七〇	二六・一〇〇	
第五區	二二・〇〇〇	二八・〇〇〇	二六・二七〇	二六・一〇〇	
第六區	二二・五〇〇	二八・〇〇〇	二六・二七〇	二六・一〇〇	
第七區	二二・五〇〇	二八・〇〇〇	二六・二七〇	二六・一〇〇	
第八區	二二・三〇〇	二七・〇〇〇	二五・八七〇	二六・一〇〇	

第二十節 烏龍茶ト包種茶トノ得失試驗

目的 逐年包種茶製造隆盛ノ趨勢ナルカ故ニ烏龍茶トノ得失ヲ比較シ其ノ優劣ヲ知ラントス  
方法 包種茶區ニ於ケル摘採ハ止リ葉ヲ生シ開葉稍々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從來施肥無肥各別ニ行ヒシモ施肥ハ殆ント試驗結了セント認ムルヲ以テ之レヲ止メ單ニ無肥ノミニテ行フコトトセリ  
茶園手入普通トス  
本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	摘採期間	摘採回数	一萬權當生葉收穫量				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	
包種區	自四月二十一日至五月十五日	一	1,941	1,004	814	—	3,755	11.8%	11.8%	11.8%	100
烏龍區	自五月十一日至十月十八日	三	1,941	1,101	1,118	—	4,160	11.4%	11.4%	11.4%	100

包種區ハ烏龍區ニ比シ春茶夏茶秋茶何レモ收量多ク合計ニ於テ三割九分ノ增收ヲ示シタリキ  
前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	大正五年				大正六年				大正七年				大正八年				平均
	包種區	烏龍區	包種區	烏龍區	包種區	烏龍區	包種區	烏龍區	包種區	烏龍區	包種區	烏龍區	包種區	烏龍區	包種區	烏龍區	
包種區	3,945	3,733	4,100	4,115	4,010	4,080	4,010	4,010	4,010	4,010	4,010	4,010	4,010	4,010	4,010	4,010	
烏龍區	3,945	3,733	4,100	4,115	4,010	4,080	4,010	4,010	4,010	4,010	4,010	4,010	4,010	4,010	4,010	4,010	



前年ニ比スレハ兩區何レモ增收ニシテ烏龍區ニ對スル收量割合モ前年ヨリ増加ヲ見タリキ  
製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	種類	春			夏			平均		
		形状	色澤	香味	形状	色澤	香味	形状	色澤	香味
烏龍區	包種	二〇五	一四七	一三八	六六九	一九〇	一九〇	六六〇	一九七	一九四
	龍種	一五〇	一三五	一二五	五五三	一九五	一四三	七二二	一七三	一四一
計		一五〇	一三五	一二五	五五三	一九五	一四三	七二二	一七三	一四一
計		一五〇	一三五	一二五	五五三	一九五	一四三	七二二	一七三	一四一

春茶ニ於テハ烏龍區何レモ優點ヲ示シ夏茶ニ於テハ包種區優點ヲ見タリキ平均點數烏龍區三點二分  
ノ優點ヲ示シタリキ  
當場ニ於ケル評價左ノ如シ

區名	種類	春			夏			平均		
		形状	色澤	香味	形状	色澤	香味	形状	色澤	香味
烏龍區	包種	二四・五〇〇	一七・五〇〇	二八・〇〇〇	二八・〇〇〇	二六・三二〇	二二・〇〇〇	二六・三二〇	二二・〇〇〇	二二・〇〇〇
	龍種	一七・五〇〇	一七・五〇〇	三〇・〇〇〇	三〇・〇〇〇	二二・〇〇〇	二二・〇〇〇	二二・〇〇〇	二二・〇〇〇	二二・〇〇〇
計		二四・五〇〇	一七・五〇〇	二八・〇〇〇	二八・〇〇〇	二六・三二〇	二二・〇〇〇	二六・三二〇	二二・〇〇〇	二二・〇〇〇
計		二四・五〇〇	一七・五〇〇	二八・〇〇〇	二八・〇〇〇	二六・三二〇	二二・〇〇〇	二六・三二〇	二二・〇〇〇	二二・〇〇〇

備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ヨリ算出セリ  
春茶ニ於テハ烏龍區七圓ノ高價ニシテ夏茶ニ於テハ包種區二圓ノ高價ナリ然レ共結局平均ニ於テ  
ハ烏龍區四圓三十二錢ノ高價ヲ示シタリキ  
大稻埕ニ於ケル評價ハ左ノ如シ

區名	季別	春	夏	秋	平均	順位
烏龍區	包種	二五・八八〇	二一・八八〇	二一・八八〇	二一・八八〇	一
	龍種	二二・八八〇	二一・三三〇	二一・三三〇	二一・三三〇	二
計		二五・八八〇	二一・八八〇	二一・八八〇	二一・八八〇	一
計		二五・八八〇	二一・八八〇	二一・八八〇	二一・八八〇	一

區名	種類	包種	龍種	計
烏龍區	包種	二五・八八〇	二一・八八〇	二一・八八〇
	龍種	二二・八八〇	二一・三三〇	二一・三三〇
計		二五・八八〇	二一・八八〇	二一・八八〇
計		二五・八八〇	二一・八八〇	二一・八八〇

備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ヨリ算出セリ  
春茶ハ烏龍區高價ニシテ夏茶ニ於テハ包種區高價ヲ示シ平均評價ニ於テハ烏龍區ハ包種區ニ比シ七  
十四錢ノ高價ヲ示シタリキ  
今右評價ニヨリ收支計算ヲ試ムレハ左ノ如シ(一萬圓)

區名	種類	收 入			支 出			差引利益
		製茶量	金額	耕種費	摘採費	製造費	計	
烏龍區	包種	11,375斤	406,875圓	16,100圓	8,250圓	11,900圓	10,000圓	10,175圓
	龍種	1,925斤	69,300圓	16,100圓	10,250圓	11,900圓	10,175圓	10,175圓
計		13,300斤	476,175圓	32,200圓	18,500圓	23,800圓	21,175圓	21,175圓
計		13,300斤	476,175圓	32,200圓	18,500圓	23,800圓	21,175圓	21,175圓

備考 摘採費ハ烏龍區ハ生葉一斤ニ付春茶一錢八厘、夏、秋茶二錢トシ包種區ハ生葉一斤春茶一  
錢三厘、夏茶二錢、秋茶一錢五厘トシ製造費ハ製茶百斤ニ付キ烏龍區ハ六圓六十五錢、  
包種茶區ハ六圓十五錢(包種茶製造費ハ烏龍茶ニ比シ)トシテ計算セリ  
右計算ニヨレハ包種區ハ烏龍區ニ比シ八十六圓四十四錢ノ利益アルコトナレリ

第二十一節 犁ノ種類試驗

目的 犁ノ種類ニヨル耕耘ノ深度工程及收量等ノ差ヲ知ラントス  
方法 西洋犁、大山犁、臺灣在來犁ノ三種ヲ以テ施行セリ  
本試驗ノ成績左ノ如シ



品名	一標當施肥量	摘採期間	同摘採	一萬標當收葉量				同上製茶歩合				順位
				春茶	夏茶	秋茶	計	春茶	夏茶	秋茶	平均	
内地犁	大豆箱 三三夕三 過燐酸石灰 八五 硫酸加里 二二	自四月二十九日 至十月二十九日	一五	五三三三	四三三三	二〇三三	一、一九五七	二四三	二六九	二六二	二六二	二
西洋犁	同	同	一五	七六〇	二、二五二	一、一〇三三	一、四五四四	二四三	二六二	二六二	二六二	一
臺灣犁	同	同	一五	四七五	一、七九一	一、九一四	一、〇二五九	二四四	二六九	二六九	二六九	三

右表ニヨレハ西洋犁區最多穫ニシテ内地犁、臺灣犁之レニ亞ク而シテ本試驗ハ本年ヨリ初メシヲ以テ試驗前ノ狀態ニ差異アリシカ如キヲ以テ繼續シテ其結果ヲ見ントス

第二十二節 綠肥種類栽培法試驗

目的 茶園ノ間作トシテ適當ナル綠肥ノ種類及最モ良好ナル栽培法ヲ見出サントス  
 方法 試驗區ハ茶樹ヲ一畦隔ヲ拔キ取リテ幅凡ソ九尺ノ畦ヲ作リテ之レヲ二坪半ニ區劃シテ之レニ綠肥ヲ栽培セリ、土壤ハ有機質ニ缺乏セル重粘堅微ナル酸性ノ土壤ニシテ(全酸度約四十三度)一年生叢料植物ノ多クハ石灰ヲ供スルニアラサレハ殆ント成育セサル地トス  
 試作綠肥ノ種類及播種量任ノ如シ

青豆	蠶豆	田菁
六四夕	三八〇	三九〇
反當播種量	一、五〇	二〇
種子一升ノ重量	米 四〇〇	烏豆 三五〇
反當播種量	豆 六	藍豆 三

栽培法左ノ如シ

區名	燒土、石灰反當施用量	反當施肥量	摘	要
第一區 標準區	燒土、石灰加用	一〇〇貫	無肥無石灰	〇五〇〇
第二區	燒土、石灰加用	一〇〇貫	反當	〇五〇〇
第三區	燒土、石灰加用	一〇〇貫	反當	〇五〇〇
第四區	燒土、石灰加用	一〇〇貫	反當	〇五〇〇
第五區	燒土、石灰加用	一〇〇貫	反當	〇五〇〇

備考 石灰ハ大正四年十一月二十三日加用セリ

一、苜蓿

播種 十二月六日 收穫 四月十一日

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	第三區ニ對スル收量指數	成育狀況
第一區	十二月十五日	發芽不良				全部枯死
第二區	同	同				同
第三區	同	同				同
第四區	同	同				同
第五區	同	同				同

成育狀況 各區共發芽頗ル不良加フルニ其後ノ成育亦甚不良ニシテ收穫時ニ至リテハ殆ント收穫スヘキモノナキ成績ナリキ、是レ種子ノ不良ナリシニ基因スル事大ナルモ成育ノ不良ナルハ連作ノ



弊ニアラサル歟他ニ方法ヲ講シテ試験シ分明スル處アルヘシ

二、蠶豆

播種 十二月六日 收穫月日 四月二日

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割合	成育狀況
第一區	十二月十八日	頗不良	一尺	四〇・八〇〇	全部枯死	全部枯死
第二區	同	良好	一・七〇	一二四・八〇〇	三三不	三三不
第三區	同	同	一・九〇	一六三・二〇〇	一〇〇稍	一〇〇稍
第四區	同	同	一・五〇	六七・二〇〇	五四不	五四不
第五區	同	同	同	同	同	同

成育狀況 第一區ヲ除ク外何レモ發芽良好ナリシカ其後ノ成育遅々トシテ進マス第二第五區ノ如キハ動モスレハ葉面小黒斑點生シ葉色黃變シ茶園改良試驗ノ夫レニ比シ甚タ徑庭アリ但シ反當收穫ハ青刈セルモノノ秤量ナリ  
前年ノ收量ト比較表示スレハ左ノ如シ

區名	大正五年	大正六年	大正七年	大正八年	大正五年	大正六年	大正七年	大正八年
第一區	五・一〇〇	六・〇〇〇	三・〇〇〇	四・〇〇〇	五七	〇	三	一
第二區	九・〇〇〇	九・一〇〇	一・九・二〇〇	一・一・八〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
第三區	九・〇〇〇	九・一〇〇	一・九・二〇〇	一・一・八〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
第四區	九・〇〇〇	九・一〇〇	一・九・二〇〇	一・一・八〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
第五區	九・〇〇〇	九・一〇〇	一・九・二〇〇	一・一・八〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇

三、田菁

播種 四月二十一日 收穫 九月十八日

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割合	成育狀況
第一區	四月二十八日	頗不良	一尺	九・六〇〇	全部枯死	全部枯死
第二區	同	同	一・六〇	一五三・六〇〇	六頗不良	六頗不良
第三區	同	同	一・五〇	四・八〇〇	一〇〇不	一〇〇不
第四區	同	同	一・五〇	四・八〇〇	三頗不良	三頗不良
第五區	同	同	〇・九五	四・八〇〇	三頗不良	三頗不良

成育狀況 各區共發芽甚タ不良ニシテ第二、第四、第五區ノ如キハ僅カニ數本成育セルニ過キサリキ其原因何レニ存スルヤ不明ナルモ或ハ播種後ノ旱天ニヨル歟兎ニ角記シテ以テ後年ノ成績ニ俟タシ猶前年ノ成績ト比較表示スレハ左ノ如シ

區名	大正六年	大正七年	大正八年	第三區ニ對スル收穫割合	大正六年	大正七年	大正八年
第一區	五五・二〇〇	一五三・六〇〇	九・六〇〇	全部枯死	全部枯死	全部枯死	全部枯死
第二區	二四〇・〇〇〇	三二六・四〇〇	一五三・六〇〇	六頗不良	六頗不良	六頗不良	六頗不良
第三區	四九九・二〇〇	四八〇・〇〇〇	四・八〇〇	一〇〇不	一〇〇不	一〇〇不	一〇〇不
第四區	四〇八・〇〇〇	二八八・〇〇〇	四・八〇〇	三頗不良	三頗不良	三頗不良	三頗不良
第五區	同	同	同	同	同	同	同

四、米豆



播種 五月五日 收穫 九月十八日

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	第三區ニ對スル收量指數	成育狀況
第一區	五月十一日	頗不良				全部枯死
第二區	同	同				同
第三區	同	同				同
第四區	同	同				同
第五區	同	同				頗不良

成育狀況 本試驗モ結果甚タ不良ナリキ各區共殆ント發芽セス僅カニ發芽セル第四、第五區ハ數本ノ成育ヲ見シニ過キス  
猶前年ノ成績ト比較スレハ左表ノ如シ

區名	大正六年	大正七年	大正八年	第三區ニ對スル收量指數		
				大正六年	大正七年	大正八年
第一區	一九二〇〇	三六〇〇〇		三一	二三	
第二區	六二四〇〇	一五八〇〇〇		一〇〇	一〇〇	
第三區	一〇八〇〇〇	二七三・六〇〇	七二〇〇	一七三	一七三	
第四區	一六五・六〇〇	一七七・六〇〇	九・六〇〇	二六五	一一二	

五、木藍

元來木藍ハ宿根性ニシテ播種當年ヨリモ兩三年後ニ於ケル收量反ツテ多キカ如シ、昨年收穫後打チ

起シ本年又播付ケタルモ發芽頗ル惡シク收穫期ニ及フモ伸育セルモノナキヲ以テ乍遺憾此ニ掲載スルコトヲ得ス、然レトモ木藍ハ茶園間作殊ニ傾斜地茶園ノ間作又ハ土止メトシテ適當ナルヘキヲ以テ今後更ラニ繼續試驗スヘシ

六、烏豆

播種 四月二十一日 收穫 九月十八日

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	第三區ニ對スル收量指數	成育狀況
第一區	四月二十七日	不良				全部枯死
第二區	同	同				五二不良
第三區	同	良好				一〇〇良好
第四區	同	不良				四八不良
第五區	同	同				三頗不良

成育狀況 本試驗ハ他ノ綠肥ニ比シヤヤ出色アリト雖モ猶充分ナリト云フヲ得ス各區共發芽不良ニ加ヘ成育頗ル振ハサリキ

區名	大正七年	大正八年	第三區ニ對スル收量指數		
			大正七年	大正八年	
第一區	八六・四〇〇	七九・二〇〇	二五	五二	
第二區	三四五・六〇〇	一五一・二〇〇	一〇〇	一〇〇	
第三區	四〇三・二〇〇	七二・〇〇〇	一一七	四八	
第四區	二四九・六〇〇	四・八〇〇	七二	三	



第二十三節

綠肥ノ種類ト石灰加用量試驗

目的 適當ナル綠肥ノ種類及其栽培ニ必須ナル石灰施用量ノ適當ヲ知フントス  
綠肥ノ種類及石灰肥料ノ施用量左ノ如シ

第一區	第二區	第三區	第四區
蠶豆	苜蓿	木藍	烏豆
三九〇	三九〇	三九〇	三九〇
六四	三九〇	三九〇	三九〇
三〇〇	三〇〇	三〇〇	三〇〇
反當石灰加用量	無石灰	炭酸石灰	同
反當播種量	二〇斤	一・三〇	同
備	山田主任技師大正四年印度ヨリ持來セシモノヲ當 場ニテ栽培採種セシモノナリ	同	同
考			
反當施肥量	七・七三〇	二・〇〇〇	同
摘	加磷	同	同
要 (肥料區)	里酸	同	同
反當石灰加用量	同	同	同
反當播種量	同	同	同
備	同	同	同
考	同	同	同

一、蠶豆

播種 十一月二十日

收穫 四月四日

第一區	第二區	第三區	第四區
第一區	第二區	第三區	第四區
十一月廿九日	同	同	同
好	同	同	同
〇・九五	一・三八	二・一三	二・三〇
一八・〇〇〇	七八・〇〇〇	一八六・〇〇〇	三〇〇・〇〇〇
第三區ニ對ス	同	同	同
一〇	四二	一〇〇	一六一
不良	同	良好	最良好

成育狀況 第一、第二ハ發芽後ノ成育不良ナリシニ反シ第三、第四區ハ良好就中第四區ハ青刈三百貫ヲ量リ草丈二尺三寸ニ達セリ

二、苜蓿

播種 十一月二十日

收穫 四月二日

第一區	第二區	第三區	第四區
第一區	第二區	第三區	第四區
十一月廿七日	同	同	同
不良	同	同	同
一・〇〇	一・九〇	一・七三	二・〇六
六・〇〇〇	二二八・〇〇〇	一九二・〇〇〇	二五二・〇〇〇
第三區ニ對ス	同	同	同
三	一九	一〇〇	一三一
不良	同	同	同

成育狀況 本試驗ノ成績ハ比較的良好ナリキ然レトモ第一區ノ如キハ發芽スルヤ順次黃色ヲ呈シ宛モ營養ヲ缺ク如ク次第ニ衰弱シ數日ニシテ枯死セリ第二區及第四區ノ如キハ成育良好ナリシト雖モ



何分發芽生育セルモノ少ナク點々散在シタメニ意ノ如キ成績ヲ見ス然シテ第三區ニ對シ第二區ノ増  
收ナリシハ意表ニ出ス重ネテ試驗報告スヘシ

三、大菜

播種 十二月七日 收穫 四月四日

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	第三區ニ對スル收量比較	成育狀況
第一區	十二月十一日	不	一・一五	三六・〇〇〇	一〇〇	不
第二區	同	同	一・二五	一八・五〇〇	五〇	同
第三區	同	同	一・一二	三六・〇〇〇	一〇〇	同
第四區	同	同	一・〇〇	一八・一〇〇	五〇	同

成育狀況 本試驗ハ播種期ノ甚タシク遅レタルタメ思ハシキ結果ヲ見ス發芽甚タシク不良ナルニア  
ラサリシカ雜草ノタメニ壓迫セラレタルノ觀アリキ猶右收量ハ根部ヲ算入セス根部ノ重量ハ莖葉ノ  
約二倍ナリ

四、田菁

播種 四月十六日 收穫 九月十八日

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	第三區ニ對スル收量比較	成育狀況
第一區	四月二十三日	頗不良	五・五〇	七二・〇〇〇	一	不
第二區	同	同	七・〇〇	一二〇・〇〇〇	六〇	同
第三區	同	同	八・三〇	九〇・〇〇〇	一〇〇	同
第四區	同	同			七五	同

成育狀況 發芽不良ナルタメ其後ノ成育亦甚タ振ハス殊ニ連作ノ弊ニヤ普通茶園ニ間作セル田菁ハ  
成育旺盛ナルニ反シ本試驗ニ於ケルモノハ反當百二十貫ヲ最高トシテ何レモ不良ナリキ蓋シ右收量  
ハ刈取量ニシテ根部ヲ含マス

五、クロタラリヤ

播種 四月十六日 收穫

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	第三區ニ對スル收量比較	成育狀況
第一區	五月二十五日	頗ル不				
第二區	同	同	二・〇〇	一一・〇〇〇	一〇〇	
第三區	同	同	二・五〇	四八・〇〇〇	四〇〇	
第四區	同	同				

成育狀況 發芽頗ル不良ニシテ第一、二區ノ如キハ全ク成育セルモノナク第三、四區亦甚タ不良遂  
ヒニ右ノ如キ結果ヲ示セリ

六、木藍

木藍ハ四月十六日播種セシニ種子ノ不良ナリシタメ發芽極メテ不良ナルニ加ヘ其後ノ天候不適當ナ  
リシカ故ニ遂ヒニ收穫スヘキモノナカリキ、而シテ木藍ヲ茶園間作綠肥トシテ有望ナルカ如キヲ以  
テ重ネテ試驗スヘシ

七、烏豆

播種 四月十六日 收穫 九月十八日



區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	第三區ニ對スル收量比較	成育狀況
第一區	四月二十三日	良	〇・五〇	六〇・〇〇〇	五九不	良
第二區	同	同	二・三〇	九〇・〇〇〇	八八同	
第三區	同	同	二・五〇	一〇二・〇〇〇	一〇〇良	
第四區	同	同	二・八〇	一六二・〇〇〇	一五九同	

成育狀況 各區共發芽稍良好ナリシモ其後ノ成育ハ第一、第二區ハ葉色勝レス殊ニ第一區ノ如キハ草丈短ク頗ル不良ナリキ第三、第四區ハ稍良結果ヲ得タリシモ未タ優良ナリト云フヘカラス第三區ニ對スル收量比較ハ稍當ヲ得タリト云フヘシ

### 第二十四節 綠肥間作試驗

目的 比較的良好ナル綠肥ヲ茶園ニ間作シ茶葉收量並ニ製茶品質ニ如何ナル結果ヲ來スヤヲ知ラン  
トス  
方法

區名	反當播種量	反當肥料要素量	同上所要肥料
第一區	三加酸	一、五〇〇〇	過磷酸石灰
第二區	三同	〇〇〇〇	硫酸加里
第三區	一〇同	同	同
第四區	六同	同	同

備考 石灰(消石灰)ハ大正八年五月一日反當五十二貫(酸性中和量)ノ割合ヲ以テ施用セリ猶一區當供試茶園ハ五十坪トス  
綠肥栽培法及其成績ハ左ノ如シ

區名	播種月日	發芽月日	發芽狀況	收穫月日	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量
田菁	五月五日	五月十七日	良好	九月十八日	八・二〇	一九二、八四〇
木藍	同	同	不良			
落花生	五月十九日	五月十九日	良好	八月十八日	二・二五	八七、七二〇
米豆	五月二十八日	六月三日	同	八月十八日	四・四五	八七、八四〇

成育狀況 各區共播種期ヲ失セルタメ成育面白カラサリキ就中木藍ハ種子不良ナルタメ發芽最モ不良數尺毎ニ存在セル位ナレハ收穫時ニ於テモ甚タ不良ナレハ遂ヒニ收穫セサリキ、而シテ種子中ニ混入セルクロタラリヤノ成育ハ頗ル旺盛ニシテ實ニ稀ニ見ル成績ナリシカ採種ノ都合上適期ニ收穫スルヲ得サリキ、田菁ハ八月下旬ニ至リテ遽カニ繁茂セシモ七、八月ノ頃降雨少カリシタメ甚ダシク成育ヲ阻碍セラレタリ落花生、米豆ハ下種期遅レタルタメ思ハシカラス繼續試驗スヘシ  
茶葉收量成績左ノ如シ

區名	一擔當施肥量	摘採期間	摘採回数	一萬擔當收量				季別製茶歩合				無肥ニ對スル收量指
				春茶	夏茶	秋茶	計	春茶	夏茶	秋茶	計	
第一區	一、三〇〇	自四月二十日 至十月十五日	一三	一、八一	三、〇六	一、四四	四、五三	一一・〇	二七・二			
第二區	同	同	一三	一、八一	二、八八	一、〇三	四、五三	一一・〇	二七・二			
第三區	同	同	一三	一、八一	三、一〇	一、〇三	四、五三	一一・〇	二七・二			
第四區	同	同	一三	一、八一	三、一〇	一、〇三	四、五三	一一・〇	二七・二			



右ノ如ク本年ハ春茶後施行セシタメ春茶ニ於テハ區別摘採セス夏茶以後收量比較ヲ得ルト雖モ綠肥ノ結果ニヨル處少ナシ只今後參考ノタメニ掲載スルニ止ム

### 第二十五節 黃枝施肥試驗

目的 包種茶原料花タル黃枝樹ニ肥料ヲ施シ其ノ效果ヲ知ラントス  
 方法 栽培面積及區數少キヲ以テ細密ニ完全ナル試驗ヲ行フコト能ハサルカ故ニ大豆粕過燐酸石灰硫酸加里及堆肥ヲ施シ其ノ肥効ヲ見ルコトトセリ  
 收穫成績左ノ如シ

區名	一權當施肥量	摘花期	一權當收量	一甲步當收穫量	收量指數
第一區	大豆粕	自五月二十六日	七七三匁	一、〇二・〇四〇	一〇〇
第二區	大豆粕 過燐酸石灰	同	八七五	一、一五・五〇〇	一一三
第三區	大豆粕 硫酸加里	同	七五四	九九・五三〇	九七
第四區	堆肥	同	四七〇	六二・〇四〇	六一

備考 一甲步當採數ハ一千三百二十本ナリ  
 摘花ヲ開始セシハ五月六日ニシテ昨年ノ五月二十二日ニ比スレハ十八日早ク摘花期間日數二十三日ニシテ昨年ノ十八日ニ比スレハ實ニ五日ヲ増加セリ

## 第四章 製造ニ關スル試驗

### 第一節 水篩乾燥ニ關スル試驗

目的 水篩乾燥ノ製茶品質ニ及ホス影響ヲ知ラントス  
 烏龍茶製造ノ場合水篩ト稱シ乾燥ノ始メニ當リ焙籠圈上ニ水篩ト稱スル荒目ノ篩狀ノモノニ揉捻玉解セル茶葉ヲ擴ケ二、三分間強火ヲ以テ荒乾燥ヲナシ所要荒乾燥ヲ全部終了セル後焙籠ニ移シ文火ヲ以テ乾燥ス、此ノ水篩乾燥ハ釜炒ニテ死滅セサル酵素ノ作用ヲ停止シ製茶品質ノ惡變ヲ防クモノナルカ故ニ大量ノ乾燥ノ場合ハ通常此ノ法ニヨル、サレハ水篩乾燥カ如何程ノ影響ヲ及ホスヤヲ知ラントス

施行方法左ノ如シ

- 一、水篩乾燥ヲナス
- 二、水篩乾燥ヲナスシテ揉捻後二時間放置シ乾燥ス
- 三、同上ニシテ五時間放置後乾燥ス

製茶審査成績左ノ如シ

季別	審査項目	形狀	色澤	水色	香味	計	評價	摘	要
春茶	第一法	III-O	III-O	IE-O	IA-O	六六〇	III-O〇〇		
	第二法	III-O	III-A	IE-II	IA-O	六八七	III-E〇〇	少シク光澤ヲ缺ク	
	第三法	III-A	III-O	IE-A	IA-O	六八〇	III-O〇〇	色暗褐色ヲ呈シ光澤ヲ缺キ少シク醜醜臭アリ	
	第一法	III-O	III-O	IE-O	IA-O	六八〇	III-O〇〇		
	第二法	III-O	III-O	IE-O	IA-O	六八〇	III-O〇〇		
	第三法	III-A	III-O	IE-O	IA-O	六八〇	III-O〇〇		
秋茶	第三法	III-A	III-O	IE-O	IA-O	五八五	III-O〇〇	幾分暗褐色ヲ帶ヒ香味少シク劣レリ	



示表ノ如ク常ニ第一法首位ヲ占メ第二法ハ第一法ニ比シ春茶ニ於テハ色澤ニ於テ幾分劣ル處アリシ  
 カ秋茶ニ於テハ殆ント影響ヲ認メス第三法ハ春茶ニ於テハ水色ハ幾分濃厚トナリシモ色澤暗褐色ヲ  
 帶ヒ且ツ一種ノ酸酵臭アリテ品質ノ惡變ヲ來セリ秋茶ニ於テモ略同様ノ成績ヲ顯ハセルモ其惡變ノ  
 度ハ春茶ニ比スレハ少カリキ、春茶ニ於テ其影響大ナルニ春茶ハ概シテ水分多ク且ツ有機物質ノ  
 含有量多キニヨルヘシ、更ニ試験ヲ重ネ明細ナル報告ヲナスヘシ

第二節 釜炒ノ代ハリニ水篩乾燥ヲ以テスルノ試験

目的 烏龍茶製造上釜炒ノ代ハリニ焙爐上ニテ水篩ヲ裝置シテ揉捻ニ適スル程度ニ乾燥ヲナシテ揉  
 捻シ普通ノ方法ニヨリ乾燥シ其品質ニ及ホス影響ヲ知ラントス  
 施行方法左ノ如シ

- 第一法 普通製
- 第二法 釜炒ノ代ハリニ水篩ニテ乾燥シ揉捻ス(水篩上ノ溫度攝氏百十度)
- 第三法 同上但シ爐上溫度ハ第二法ノ三分ノ二ノ程度トス(同七十二度)
- 第四法 同上但シ爐上溫度ハ第二法ノ三分ノ一ノ程度トス(同三十七度)

第一回成績

今釜炒時間及爐上乾燥時間等ヲ示セハ左ノ如シ

方 法	一釜分(三斤)ニ對 スル所要時間	釜炒又ハ乾燥後ノ 生葉量	同上ノ生葉量ニ對 スル歩合	摘	要
第一法	十八分	三二〇克	六・六七	六・六七乾燥中ハ時々反轉ス	
第二法	八分	三二〇	六・六七	六・六七乾燥中ハ時々反轉ス	
第三法	十分	三六〇	七・五〇	七・五〇同	
第四法	十九分	三二〇	六・六七	六・六七同	

製品審査成績左ノ如シ

方 法	形 狀	色 澤	水 色	香 味	計	評 價	摘	要
第一法	三三〇	一五〇	一五〇	一五〇	六九〇	一八〇〇〇	水色ハ濃厚ナレモ茶ニ緊リナク色澤暗褐色ヲ呈シ一種ノ酸酵臭アリ	
第二法	二〇〇	一一〇	一六〇	一六〇	六六〇	二四〇〇〇	水色稍赤ミナ帯ヒルモ濃厚ナリ茶ハ緊リナク	
第三法	一六〇	九〇	一八〇	一七〇	六〇〇	二〇〇〇〇	水色稍赤ミナ帯ヒルモ濃厚ナリ茶ハ緊リナク	
第四法	一一〇	七〇	一九〇	一七五	五四五	一八〇〇〇	前ヨリ一層色褐變シ光澤ニ乏シク酸酵臭アリ粉末多シ	

第一法最モ良好ニシテ第二法ハ水色ノ稍濃厚トナリシモ形狀緊リテ缺キ色澤暗褐色ヲ呈シ一種ノ酸  
 酵臭アリテ第一法ニ比スレハ合計審査點數ニ於テ三點價格ニ於テ四圓ノ差ヲ示シ第三法、第四法ハ  
 水色ハ順次濃厚ヲ加ヘタルモ一般品質ニ於テ著シク不良ニ陷レリ

第二回成績

方 法	釜分ニ對スル所要 時間	揉捻前ノ數量	生葉量ニ對スル同 上ノ歩合	摘	要
第一法	八分	三四〇克	七・〇八	七・〇八	
第二法	五分	三二〇	六・六七	六・六七乾燥中ハ時々反轉ス	
第三法	八分	三三〇	六・八八	六・八八同	
第四法	十二分	三三〇	六・八八	六・八八同	



製品審査成績左ノ如シ

方法	第一法	第二法	第三法	第四法
審査項目	形状	色澤	水色	香味
	1.80	1.10	1.10	1.10
	1.60	1.10	1.50	1.40
	1.50	1.00	1.50	1.40
	1.40	1.00	1.50	1.40
計	6.00	5.90	5.90	5.90
評價	111000	110000	110000	110000
摘	色澤暗褐色ヲ呈シ光澤ナキ一種ノ醜臭アリ	色澤赤ミナ帶濃厚ナリ	色澤一層薄變シ光澤ナキ粉末多シ、水色濃シ	形状粗ニシテ色澤暗變シ色澤ナキ醜臭及枯葉臭アリ、水色濃シ

略第一回成績ト等シク第二法以下ハ水色濃厚トナリシノミニシテ形状緊リヲ缺キ暗褐色ヲ呈シ光澤ニ乏シク幾分ノ醜臭アリキ、然シ其變質ノ度ハ第一回ニ比スレハ少カリキ  
之ヲ要スルニ釜炒ノ代ハリニ水篩乾燥ヲナス時ハ水色ハ濃厚トナルモ作業中所謂外乾キヲナスノ結果茶ニ緊リナク且ツ揉捻ノ際粉末トナルモノ多ク又乾燥中多少ノ醜臭ヲ誘致スル爲メ製品暗褐色ニ變シ光澤ヲ失ヒ且ツ幾分紅茶ニ類似スル味ト醜臭トヲ生スルヲ以テ烏龍茶トシテハ品質良好ト稱ス可ラス水色濃厚トナルハ作業中醜臭スルニ因レリ

第三節 再火時間ニ關スル試驗

製茶再製上再火(製茶再製ノ際更ニ乾燥スルヲ云フ)ノ良否ハ茶品質及貯藏上至大ナル關係ヲ有スルヲ以テ最モ重視セララル其良否ハ審査鑑定ニヨルノ外ナク其時間ハ製茶ノ品質、再火温度等ニヨリ異ナルヲ以テ之ヲ具體的ニ表ハスコト困難ナレトモ再火温度ヲ特定シテ時間ト製茶品質トノ關係ヲ試驗スルコトトセリ其成績ヲ示セハ左ノ如シ

一、當場製茶

再火時間	審査項目	形状	色澤	水色	香味	計	摘	要
一時	間	一九〇	一二〇	一二〇	一五〇	五八〇	粗茶的	
二時	間	一九〇	一三〇	一三〇	一五七	六〇七	同	
三時	間	一九〇	一四三	一四〇	一六八	六四一	同	
四時	間	一九〇	一四〇	一四〇	一七五	六四五		
五時	間	一九〇	一四三	一四三	一八五	六六一	粗製茶の青黒ノ色澤及青臭變シテ再製茶の色澤、香味トナリ水色濃厚トナレリ	
六時	間	一九〇	一四八	一四一	一八七	六六六		
七時	間	一九〇	一五〇	一三八	一九五	六七三		
八時	間	一九〇	一五八	一三五	一九三	六七六		
九時	間	一九〇	一五五	一四〇	一九〇	六七五		
十時	間	一九〇	一六〇	一五二	二〇五	七〇七	最モ良好	

時間ノ經過ト共ニ原茶ノ下等茶の青黒色ナル色澤ハ幾分黒褐色ニ變シテ九時間位ニ至リテ最モ良好トナリ、水色モ略時間ニ比例シテ九時—十一時間ニ於テ最濃厚トナレリ、香味モ時間ノ經過ト共ニ向上シ九時間ニテ其特徴ヲ發揮セシカ十一時間ノモノハ火度稍強カリシモ幾分ノ焦焼ニヨリ下等茶的土臭ヲ去リ却ツテ良好ナリキ

二、石碓産茶 (臺北州文山郡石碓)



時間	形状	色澤	水色	香味	計	摘要
一時	二一〇	一四三	一七〇	一八〇	七〇三	幾分水分ヲ吸收セル爲メ茶ニ緊リテ 缺キ色澤青ミナ帯ヒ粗製の青臭アリ
二時	二一〇	一四七	一八五	一八〇	七二二	乾燥ノ爲メ形状幾分緊レリ
三時	二一〇	一四六	一八七	一九三	七三六	
四時	二一〇	一四九	一七八	一九五	七三〇	色澤良好トナリ特有ノ香味ヲ發揮シ 來レリ
五時	二一〇	一五二	一七六	二〇〇	七三九	
六時	二一〇	一五四	一六六	二〇七	七四二	同 最良好
七時	二一〇	一五四	一六六	二〇六	七四六	
八時	二一〇	一六〇	一六五	二〇八	七四六	幾分火度過キタルノ感アリ
九時	二一〇	一五七	一八三	二一七	七七三	
十時	二一〇	一五八	一七三	二一七	七七三	幾分焦臭アリ
十一時	二一〇	一五五	一七一	二〇〇	七四〇	

四時間ニテ漸次貯藏中吸收セル水分ノ發散ニ從ヒ茶緊リテ形状稍良好トナリ、色澤モ時間ノ經過ト共ニ粗製茶の青黑色漸次再製の黒褐色トナリ八、九時位ニテ最モ良好トナリ十一時間ハ幾分光澤ヲ失セリ水色ハ六、七、八時間ノモノ短時間ナルモノニ比シ却ツテ淡色ナルハ奇異ナリト雖モコハ幾分見本採收上ノ缺陷ニヨルニアラサルカ、香味モ大體時間ノ經過ト共ニ粗製茶の青臭變シテ再製茶の芳醇ナル香味トナリ九時間ニ於テ最モ其特有ノ香味ヲ發揮シ十一時間ノモノハ幾分焦ケヲ來セル爲メ特有ノ香味ヲ失ヘリ

而シテ全體トシテ見ル時ハ九時間最モ良好ニシテ十時間、八時間、七時間、十一時間等順次之ニ次キ以下ハ時間ヲ減スルニ從ヒ不良ナリキ

三、咸菜礮(關西)産茶 (新竹州新竹郡關西庄)

再火時間	形状	色澤	水色	香味	計	摘要
一時	二一〇	一五〇	一三〇	一六〇	六五〇	粗製茶ニテ貯藏中温氣ヲ吸收セル爲 メ香氣稀薄ニテ味又力ナシ
二時	二一〇	一五〇	一三五	一六〇	六五五	
三時	二一〇	一五二	一三八	一八〇	六八〇	水分ノ發散ト共ニ本來ノ香味ヲ發揮 シ來リ火入ニヨリ水色又濃厚ヲ加ヘ ×同上
四時	二一〇	一五二	一四〇	一九〇	六八二	
五時	二一〇	一五五	一四〇	一九〇	六八五	最良好
六時	二一〇	一六〇	一四三	二〇〇	七一三	
七時	二一〇	一六〇	一五〇	二〇〇	七二〇	味幾分滋味強クナレリ
八時	二一〇	一六〇	一四八	二〇五	七二三	
九時	二一〇	一六三	一六〇	二二〇	七五三	最良好
十時	二一〇	一六二	一五八	二二〇	七四〇	
十一時	二一〇	一六〇	一六二	二一〇	七四二	

四、内湖産茶 (臺北州文山郡)

再火時間	形状	色澤	水色	香味	計	摘要
一時	二四〇	一四三	一七〇	二〇〇	七五三	

大體ニ於テ石碇茶ノ場合ト等シク時間ノ經過ト共ニ幾分光澤ヲ増シ水色及香味ハ特ニ上進シテ五時間位ニテ稍良好トナリ九時間ニテ最其特徴ヲ發揮シテ十時及十一時間ノモノハ味幾分滋味ヲ加ヘ



再火時間	審査項目	形状	色澤	水色	香味	計	摘	要
二時	二四〇	一四・七	一八・五	二〇・〇	七・二			
三時	二四〇	一四・六	一八・七	二〇・三	七・六			
四時	二四〇	一四・九	一七・八	二〇・八	七・五			
五時	二四〇	一五・二	一七・六	二〇・五	七・三			香味良好トナレルモ水色ハ却ツテ淡ナリ
六時	二四〇	一五・四	一六・六	二二・〇	七・四			同
七時	二四〇	一五・四	一六・五	二二・七	七・七			同
八時	二四〇	一六・〇	一六・五	二二・六	七・九			同
九時	二四〇	一五・七	一八・六	二四・八	八・三			同
十時	二四〇	一五・八	一八・三	二三・七	八・一			最モ良好
十一時	二四〇	一六・〇	一七・一	二三・二	七・九			味稍強トナレリ

内湖産茶ニテモ九時間ノ最モ良好ナリキ  
五、水返脚産茶 (臺北州七星郡汐止街)

再火時間	審査項目	形状	色澤	水色	香味	計	摘	要
二時	二一〇	一八・〇	一七・〇	二二・〇	七・八			
三時	二一〇	一八・三	一七・三	二二・五	七・八			
四時	二一〇	一八・五	一七・五	二三・七	七・九			
五時	二一〇	一八・五	一七・八	二三・八	八・一			
六時	二一〇	一八・五	一七・七	二四・五	八・一			
七時	二一〇	一八・五	一七・八	二五・五	八・二			
八時	二一〇	一八・五	一七・七	二六・〇	八・四			
九時	二一〇	一八・五	一八・七	二六・三	八・四			
十時	二一〇	一八・三	一八・八	二六・三	八・四			
十一時	二一〇	一八・〇	一七・〇	二五・三	八・三			最良好 味稍強トナレリ

水返脚産茶ニアリテハ十時間ノ最モ良好ニシテ九時間ハ殆ント差異ナク十一時間ハ味濃味ヲ加ヘ強烈トナリタリ水色及色澤モ時間ヲ増スニ從ヒ大體ニ於テ向上セシモ前掲各産茶ニ比シスレハ其差異少カリキ

六、北埔産茶 (新竹州竹東郡北埔庄)

再火時間	審査項目	形状	色澤	水色	香味	計	摘	要
二時	二三〇	一七・〇	一五・〇	二一・〇	七・六			
三時	二三〇	一七・〇	一五・五	二一・〇	七・五			
四時	二三〇	一七・三	一五・八	二二・〇	七・八			
五時	二三〇	一七・五	一五・七	二二・五	七・七			
六時	二三〇	一八・〇	一六・〇	二三・〇	七・九			
七時	二三〇	一七・八	一六・五	二三・五	八・〇			
八時	二三〇	一七・八	一六・三	二四・〇	八・一			
九時	二三〇	一七・八	一七・〇	二四・五	八・一			
十時	二三〇	一八・〇	一七・二	二四・八	八・二			
十一時	二三〇	一七・八	一七・〇	二三・〇	八・〇			味稍強トナレリ

合計點數ニ於テハ十時間最高點ヲ示シ九時間ハ一分劣リシカ九時間ト十時間トハ色澤ト水色ハ十時間高點ヲ示シ香味ハ九時間優レリ

總括評  
以上ノ成績ニヨリテ總評ヲ試ムレハ左ノ如シ



形状 火入ニヨリ形状ハサシタル變化ナキモ水分ヲ吸收セルコト多キモノニアリテハ緊縮シ且ツ重味ヲ加ヘタリ

色澤 上等茶ノ場合ニアリテハ火入ニヨリ向上率少キモ青黑色ヲ呈スルカ如キ下等茶ニアリテハ再火時間ノ經過ト共ニ再製茶の黒褐色ニ變シ頗ル上進シ八時間乃至九時間ニ於テ最良好トナリシカト一時間ノモノハ幾分黒キニ失シ且ツ光澤ヲ失フカ如キヲ認メタリ

香味 時間ノ經過ト共ニ頗上進シ九時間位ニテ最其特有ノ香味ヲ發揮シ十時間ハ九時間ニ優ルモノアリシモ大體ニ於テ滋味ヲ加フルノ傾向アリ十一時間ハ十時間ニ比シ更ニ其弊ヲ加ヘタルノ感アヨリキ然レトモ下等茶ニアリテハ十一時間ノモノ却ツテ良好ナリキ之レ燒焦ニヨル一種ノ芳シキ香ニリ下等茶の土臭ヲ消失セルニヨレリ尙一、二時間ノモノトハ、九時間ノモノトノ香味カ著シク差異アルハ右ハ當場産ヲ除ク外何レモ粗製茶ヲ産地ニ於テ購入セルモノニシテ製造後可ナリノ日數ヲ經過シ水分ヲ吸收シ居リ香味稀薄トナリ居ルヲ以テ火入ニヨリ特有ノ香味ヲ發揮スルニ因レリ

尙ホ前述セシカ如ク火入時間ハ爐上及室内ノ温度並ニ製茶ノ品質ニヨリ著シク差異アリテ他ノ僅ナル條件ノ爲メニ往々試験ノ精確ヲ缺ク恐ナシトセサルカ故ニ更ニ精密ナル試験ヲ重ネテ報告スヘシ

### 第五章 調査事項

#### 第一節 施肥無肥對照

##### 一、新園

季別	種別	收葉量	一萬樽當		製茶歩合	季別收葉割合	無肥ニ對スル收量割合
			收葉量	製茶量			
施肥供試茶標數 五、六、八、三	春茶	一、七、七、〇	一、八、四、四	四、九	二、一、七	二、四、八	八
	夏茶	三、六、一、〇〇	三、五、八、六	九、三三	二、五、七	四、八三	一〇〇
	秋茶	一、八、五、〇	一、九、九、六	—	—	二、九、九	一〇〇
	計	七、二、九、〇	七、四、二、六	一、四、三	—	一、〇、〇〇	一〇〇
無肥供試茶標數 三、一、八、八	春茶	一、一、〇、〇	一、一、七、八	五、三三	二、四、九	四、八三	一〇〇
	夏茶	九、〇、〇	一、七、六、六	四、七	二、九、七	三、五、八	一〇〇
	秋茶	三、一、七、六	九、九、七	—	—	一〇、一	一〇〇
	計	一、三、一、七、六	一、三、七、一	一、〇、一	—	一〇、〇〇	一〇〇

新園ハ明治四十四、五年移植セシモノニシテ樹齡九、十年ナルモノ最モ多ク肥料ハ大正四年以來施用セルモノヲ普通トス之レカ施用量及種類時期等ハ各試験ノ目的ニ依リ一定セサレトモ特殊試験ヲ除ク外窒素二匁、磷酸二匁、加里一匁五ヲ普通トシ本年度ニアリテハ大豆粕三十二匁三、過磷酸石灰八匁五、硫酸加里二匁一ヲ施セシモノヲ主トス

右表ニ見ルカ如ク施肥ト無無トノ收量割合ヲ見レハ總合計ニ於テ五割、夏茶十割三分、秋茶十割（春茶一割五分ノ減少ヲ來タシタルハ摘採ヲ加減シタルニ因ル）ノ増加割合ヲ示セリ斯ク施肥セルモノカ無肥ナルモノニ比シ多收ナルハ敢テ奇トスルニ足ラサルモ季別收量割合ニ見ル如ク施肥セルモノハ夏茶四割八分三厘、春茶二割四分八厘ナルニ無肥ニ於テハ春茶四割四分一厘、夏茶三割五分八



厘ニシテ全ク相反スハ注目ニ價ヒスヘシ

二、舊園

種別	季別	收葉量	一萬權當		製茶歩合	季別收葉割合	無肥ニ對スル收量割合
			收葉量	製茶量			
施肥供試茶權數 三、八四一	春茶	117,500	3,000	90%	11.8%	100	114
	夏茶	113,900	3,000	93%	11.8%	100	114
無肥供試茶權數 一、九八七	春茶	101,700	2,650	93%	11.8%	100	100
	夏茶	101,700	2,650	93%	11.8%	100	100
計	茶	104,100	3,350	79%	11.8%	100	100

右ハ既成茶園(樹齡三十五年)ノモノニシテ施肥茶園ハ明治四十三年以降施用セルモノニシテ其ノ用量ハ一定セス其ノ大部分ハ新園ト同様茶權一權ニ付キ大豆粕三二匁三、過磷酸石灰八匁五、硫酸加里二匁一ニシテ此ノ外單ニ大豆粕ヲ二十匁或ハ綠肥栽培鋤込ミヲナセルモノ等アリ、而シテ前表ニ見ルカ如ク施肥ハ無肥ニ比シ年收量ニ於テ實ニ五割七分ノ増加トナレリ  
季別ヨリ見レハ秋茶ノ三十四割二分ノ激増ニシテ之レニ次クハ夏茶ノ十五割六分春茶ノ十一割八分ノ激増ニシテ何レモ甚ダシキ增收歩合ヲ示シタリキ

猶季別收量割合ニ付テ見レハ施肥無肥共ニ春茶多收ニシテ夏茶ハ其ノ割合少ナルヲ常トシ畧同様ノ割合ヲ示セリ  
更ラニ舊園ニ於ケル結果ヲ前年ト比較表示スレハ左ノ如シ(一萬權當收量)

種別	大正元年	大正二年	大正三年	大正四年	大正五年	大正六年	大正七年	大正八年	平均	季別收量割合
施肥	春茶	117,500	113,900	117,500	117,500	117,500	117,500	117,500	117,500	114
	夏茶	113,900	113,900	113,900	113,900	113,900	113,900	113,900	113,900	114
無肥	春茶	101,700	101,700	101,700	101,700	101,700	101,700	101,700	101,700	100
	夏茶	101,700	101,700	101,700	101,700	101,700	101,700	101,700	101,700	100
計	茶	104,100	104,100	104,100	104,100	104,100	104,100	104,100	104,100	100

右表ニヨリ無肥ニ對スル施肥ノ指數ヲ示セハ左ノ如シ

種別	大正元年	大正二年	大正三年	大正四年	大正五年	大正六年	大正七年	大正八年	平均
施肥	111	111	111	111	111	111	111	111	111
無肥	100	100	100	100	100	100	100	100	100

之レニ依リテ觀レハ施肥ノ效果ハ大體ニ逐年増加ノ傾向ヲ有シ八箇年平均ニ於テ九割一分ノ増加割



合ヲ示ス是レ施肥ニアリテハ樹勢旺盛ニシテ年中發育スルニ反シ無肥ニアリテハ一般植物ノ發育旺盛期タル春茶時期ニアリテ相當發芽スルモ夏秋茶ニアリテハ樹勢衰弱シ發芽不良ナルニヨルカ如シ而シテ茶業經營上ヨリ見ル時ハ春茶ニ於ケルヨリ寧ロ夏秋ノ多カラシコトヲ望ムモノナルカ故ニ施肥ハ多少此ノ希望ニ近ツカシムルヲ得ヘク尙肥料ノ種類施肥其他施行方法ニ就キテ充分ナル研究ヲ要ス

猶以上供試茶園ノ製品審査ノ平均ヲ新舊並ニ施肥無肥ニ類別シテ表示スレハ左ノ如シ

區名	春茶			夏茶			平均		
	形状	色澤	水色	形状	色澤	水色	形状	色澤	水色
新園	施肥	肥	肥	肥	肥	肥	肥	肥	肥
	無肥	肥	肥	肥	肥	肥	肥	肥	肥
舊園	施肥	肥	肥	肥	肥	肥	肥	肥	肥
	無肥	肥	肥	肥	肥	肥	肥	肥	肥
		計	計	計	計	計	計	計	計
		196	195	194	193	192	191	190	189
		180	179	178	177	176	175	174	173
		140	139	138	137	136	135	134	133
		110	109	108	107	106	105	104	103
		70	69	68	67	66	65	64	63
		30	29	28	27	26	25	24	23

今新園ニ就テ見ルニ春茶ニアリテハ施肥區ハ無肥區ニ比シ何レモ優リ合計點數ニ於テ二點ノ高點ニ示シタリキ、夏茶ニ於テハ施肥區形状著シク淺リ色澤香味幾分ノ遜色ヲ見シモ合計點數ニ於テ施肥區一點高カリキ

舊園ニ於ケルモノハ春夏茶共施肥區優點ヲ示シ無肥茶園ノモノハ到底伍ヲ同フスル能ハサルノ概アリ是レ新舊園共無肥ナルモノハ晚夏及秋ニ於ケル製茶ハ所謂出開キノ弊アリ便化速カニシテ形状粗トナリ香味淡白ナルヲ免レサルニ因ル

更ラニ當場評價ノ平均ヲ示セハ(粗製茶百斤當)

區名	春茶		夏茶		秋茶		平均	
	新園	舊園	新園	舊園	新園	舊園	新園	舊園
施肥	25.310	30.480	28.420	31.130	28.860	25.800	28.000	27.040
無肥	23.530	28.420	31.130	30.250	25.800	28.000	27.040	27.040
計	24.420	29.450	29.775	30.690	27.330	29.000	27.520	27.040

備考 平均評價ハ茶季別收量ニヨリ計算セリ

新園ニ於テハ春茶夏茶共ニ高價ヲ示シ平均價格ニ於テ三圓六錢ノ高價ヲ示シタリキ、猶舊園ニ於テモ施肥區何レモ高價ニシテ全年平均ニ於テ九十六錢ノ差ヲ生セリ

以上ノ結果ヲ綜合スルニ施肥ニヨル増收率大ナリシハ舊園ニ於テ實ニ十五割七分ニ達シ新園亦五割ノ増收ナリ斯ク施肥カ新舊園共大ナル増加ヲ示シタルハ無肥園ニアリテハ數年來其ノ收量ニ異動少ク寧ロ減退ノ傾向アルニ反シ施肥セルモノニアリテハ逐次増加スルニ因ルカ如シ猶又新園施肥ハ夏茶カ春茶ヨリモ收量多ク舊園ニアリテモ夏秋茶收量割力無肥ニ比シ多キハ興味アル問題ト謂ハサルヘカラス是レ夏秋茶ハ春茶ニ比スレハ品質優良ニシテ價格高ク加フルニ無肥區ニアリテハ春茶期僅カ二十數日間ニ年收量約五割ヲ摘採スルヲ以テ勞力ノ分配上並ニ製造設備上不利尠カラサルヲ以テ春茶ヨリ夏秋茶ノ收量尙多カラシコトヲ企圖セハ肥料ノ種類、施肥期、其他施行方法ニ就キ研究セハ一層之レヲ助長スルヲ得ヘシ

第二節 品種ニヨル葉ノ幅ニ對スル長サノ比ニ關スル調査

品種ノ形態調査資料トシテ葉ノ幅ニ對スル長サノ比ヲ調査セシニ其ノ比ハ品種ニヨリテ略一定セル



ヲ認メタリ

二二二

調査方法 品種ノ特徴ヲ具備セル數株ノ茶樹ヨリ各一本宛位ニ枝ヲ取り其全葉ニ付キ長サハ葉邊ノ全長ヲ幅ハ葉長ノ中程ヲ測リ幅ニ對スル長サノ比ヲ算出セリ調査葉數ハ三百ニシテ一定ノ率ヲ有スルモノヲ「パーセント」ヲ以テ表ハセリ

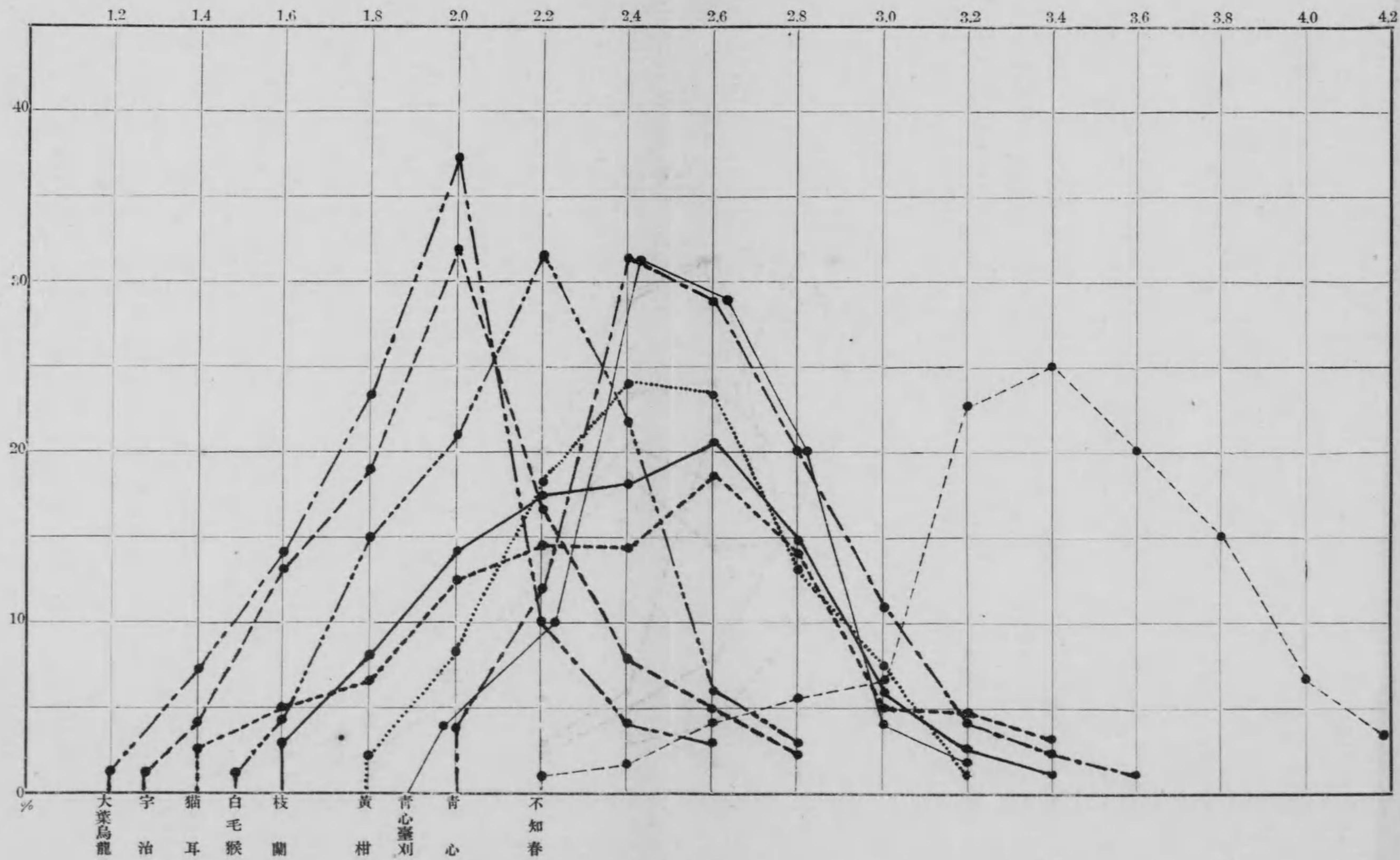
調査成績其「パーセント」ヲ曲線ヲ以テ圖示スレハ別表ノ如クニシテ其比少キハ大葉烏龍ニシテ一、二乃至二、六ノ比ヲ有シ葉形短キヲ示シ宇治、猫耳、白毛猴等之ニ次キ青心、黃柑ハ稍長キ部ニ屬シ不知春ハ二、二乃至四、二ニシテ最モ長キヲ示セリ

更ニ曲線ノ高サヲ見ルニ其ノ比ノ最モ統一セルハ大葉烏龍ニシテ二、〇ノ比ヲ有スルモノ三七「パーセント」ニ達シ宇治、白毛猴、青心之ニ次キ何レモ最多三〇「パーセント」ニ及ヒ黃柑ハ最多二四「パーセント」ニ過キサレモ比較的齊一セルヲ示セリ而シテ最モ不整ナルハ不知春ニシテ其ノ比二、

三乃至四、二ニ及ヒ枝蘭、猫耳モ稍不整ナルヲ認ムヘシ  
尙ホ茶樹ハ土地ノ肥瘠、樹齡ノ老若、樹勢ノ如何等ニヨリ一見其形ヲ異ニスルカ如キモ其幅ニ對スル長サノ比ハ品種ニヨリ殆ント一定セルモノ、如シ(青心ト青心臺刈參照)未調査ノ品種ニアリテハ更ニ調査ノ上報告スヘシ



長サノ比ハ品種ニヨリ殆ント一定セルモノ、如シ(青心ト青心臺刈参照)未調査ノ品種ニアリテハ更ニ調査ノ上報告スヘシ



品種ニヨル葉形比較圖 (巾ニ對スル長サノ比)



## 附 録

### 一般手入ノ梗概

- 一、中耕除草 深耕共一箇年四回トス即チ左ノ如シ  
(イ)冬季中耕(深耕) 本島ニ於ケル茶園手入ノ最モ必要ナルモノニシテ十一月中旬ヨリ二月頃マテニ之レヲ行フ其ノ方法左ノ如シ  
先ツ黄牛若シクハ水牛ヲ以テ畦間ノ中央ヨリ犁キ初メテ往復二回即チ四條耕起シ後更ニ鍬ヲ以テ茶株ノ根元土壤ヲ畦間ニ堀リ上ケ風水ニ曝露シテ風化セシメ舊根ヲ切斷シテ新根ノ發生ヲ促シ樹勢ヲ旺盛ナラシムルニアリ傾斜地ニアリテハ牛耕ヲ行ヒ難キヲ以テ鍬ニテ行フ  
(ロ)春季中耕(深耕戻シ) 春茶摘採前牛耕ヲナシ(茶樹ノ根元ヨリ初ム)深耕ニヨリテ風化セラレタル畦間ノ土壤ヲ鍬ニテ株間及株元ニ返シ茶樹ノ發芽ヲ促シ且ツ摘採ヲ便ニス  
(ハ)夏季中耕 春茶摘採後ニ行フモノニシテ前回ト同様牛耕ヲナシ更ニ鍬ヲ以テ株間ノ中耕ヲ行ヒ春茶ノ摘採ニヨリ踏ミ固メタル土壤ヲ膨軟ニシ併セテ毛細管現象ヲ阻止シテ旱害ヲ防除スルモノトス
  - (ニ)秋季中耕 夏茶ノ晚期又ハ其摘採終リ後ニ行フモノニシテ方法夏季中耕ニ等シ
- 一、除草 單獨ニ行フコトナク前記ノ中耕ノ際行ハルモノトス
- 一、施肥 普通施肥(大豆粕過磷酸石灰硫酸加里)ノ施用期ハ十二月乃至一月ニシテ(深耕後)先ツ粉細セシ大豆粕ノ定量ヲ茶株ノ枝葉ノ先端ヨリ稍々近キ部位(所謂雨落チヨリ稍内側)ニ薄ク輪狀ニ施シ更ラニ過磷酸石灰ト硫酸加里ノ定量ヲ配合セルモノヲ施シテ覆土ス



臺灣總督府殖產局  
大正十年三月二十五日發行

大正十年三月二十三日印刷  
大正十年三月二十五日發行

# 臺灣總督府殖產局

臺北市文武街一丁目十八番戶  
印刷人 小塚兼吉

臺北市北門街三丁目七番戶  
印刷所 小塚商店印刷工場



142  
137

NO.

PATENTED NO. 119016

"F-M"

**PAMPHLET BINDERS**

are carried in stock in the following sizes

Catalog No.	High	Wide	Thick
851(菊倍)	30. cm. x	22.5cm. x	1cm.
852(四六倍)	26. " x	18.5 " x	1 "
853(菊)	22.5 " x	15. " x	1 "
854(四六)	18.5 " x	12.5 " x	1 "
855(特)	24. " x	15. " x	1 "

Special sizes are made to order

LIBRARY SUPPLIES IN ALL KINDS

F. MAMIYA & CO.

OSAKA-TOKYO-FUKUOKA

142  
137



終