

殖產局出版第一一九號

茶樹栽培試驗場第五報告 (大正三年)

臺灣總督府殖產局



頁行		誤		正
一三三	七七一〇頁	天	石	天
一〇七	九故二疏トナリ	トナリ	トナリ	トナリ
一二四	一キモ地方	キモ其地ノ地方	キモ其地ノ地方	地方
一二四	一知ツテハ品質	知ツテハ品質	知ツテハ品質	品質
一三三	三ノトコロ	トコロ	トコロ	トコロ
一三八表	中水色ノ	一五〇	一三〇	一三〇
一四三表	中柳杉林ノ色澤	一四〇	一四三	一四三
一四六表	中山標ノ計	七五五	七五五	七五五
一四六	二			
一四八	六却ツテ其	却ツテ下四七	却ツテ下四七	下四七
一五五表	中	八三	八三	八三
一五五表	中	二〇八	二〇八	二〇八
一六四	九	一〇二二頁	一〇二二頁	一〇二二頁

617  
30

大正三年中當場事業報告別冊ノ通リ取調候條謹テ  
供貴覽候也

大正四年五月

總督府茶樹栽培試驗場  
主任技師 山田秀雄

臺灣總督男爵安東貞美殿

内	關	文	庫
和	八	五	
書	六	冊	
	三		
	〇		
	八		
	号		



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 種類試驗
- 第二節 泥土加用試驗
- 第三節 大豆粕滿俺混用試驗

- 第四節 石灰效果試驗
- 第五節 肥料溶解試驗
- 第六節 硫酸鐵加用試驗
- 第七節 窒素肥料單用試驗
- 第八節 智利硝石用量及回數試驗
- 第九節 大豆粕單用試驗
- 第十節 燐炭肥料試驗
- 第十一節 茶園表土燐燒試驗
- 第十二節 甘藷間作試驗
- 第十三節 アルビシヤ間作試驗
- 第十四節 相思樹間作試驗
- 第十五節 剪枝臺刈比較試驗
- 第十六節 茶樹ノ大小ニヨル收量比較試驗
- 第十七節 幼芽摘採試驗
- 第十八節 烏龍茶ト包種茶トノ得失試驗

二 三 四 五 六 七 八 九 十 十一 十二 十三 十四 十五 十六 十七 十八

- 第十九節 插木試驗
- 第二十節 播種期試驗
- 第二十一節 種子ノ大小カ發芽成育ニ及ス影響試驗
- 第二十二節 浸種試驗
- 第二十三節 黃枝花施肥試驗
- 第二十四節 羊角豆播種期試驗
- 第二十五節 石灰加用量試驗
- 第二十六節 磷酸加里肥料種類試驗
- 第二十七節 茶園改良經濟試驗
- 第二十八節 土地改良試驗

十九 二十 二十一 二十二 二十三 二十四 二十五 二十六 二十七 二十八

- 第四章 製茶試驗**
- 第一節 烏龍茶製造試驗
- 第二節 紅茶製造試驗
- 第三節 再製焙爐試驗
- 第五章 製茶配合試驗**

二十九 三十 三十一 三十二 三十三

第一節	水返脚産茶ヲ基トシテノ配合	一六
第二節	内湖産茶ヲ基トシテノ配合	一七
第三節	石碇地方茶ヲ基トシテノ配合	一八
第四節	安坑茶ヲ基トシテノ配合	一九
第五節	擺接茶ヲ基トシテノ配合	二〇
第六節	三角湧茶ヲ基トシテノ配合	二一
第七節	咸菜礪茶ヲ基トシテノ配合	二二
第八節	樹杞林茶ヲ基トシテノ配合	二三
第九節	石梗仔茶ヲ基トシテノ配合	二四
第十節	藤坪茶ヲ基トシテノ配合	二五
<b>第六章 調査事項</b>		
第一節	取木功程調査	二六
第二節	施肥無肥對照	二七
第三節	茶實搾油ニ就テ	二八
附錄	一般手入レノ梗概	二九

四

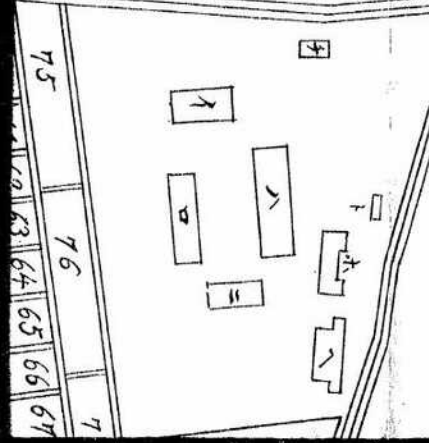
一六 一七 一八 一九 二〇 二一 二二 二三 二四 二五 二六 二七 二八 二九



72.9	115	130	92.1	相恩樹間作試驗
114	115	130	92.1	紹茅摘採試驗
118	115	130	92.1	茶園表土煙燒試驗
122	120	120	92.1	取木跡
112	121	121	92.1	茶園改良經濟試驗
128	128	128	92.1	了心シヤ間作區
117	117	117	92.1	取木區
106	106	106	92.1	大豆稻滿掩混用試驗
105	105	105	92.1	泥土加用試驗
108	109	110	92.1	剪枝台刈比較試驗
111	111	111	92.1	紅茶烏龍本得失試驗
113	113	113	92.1	甘藷間作試驗
127	127	127	92.1	石灰加用試驗
126	126	126	92.1	

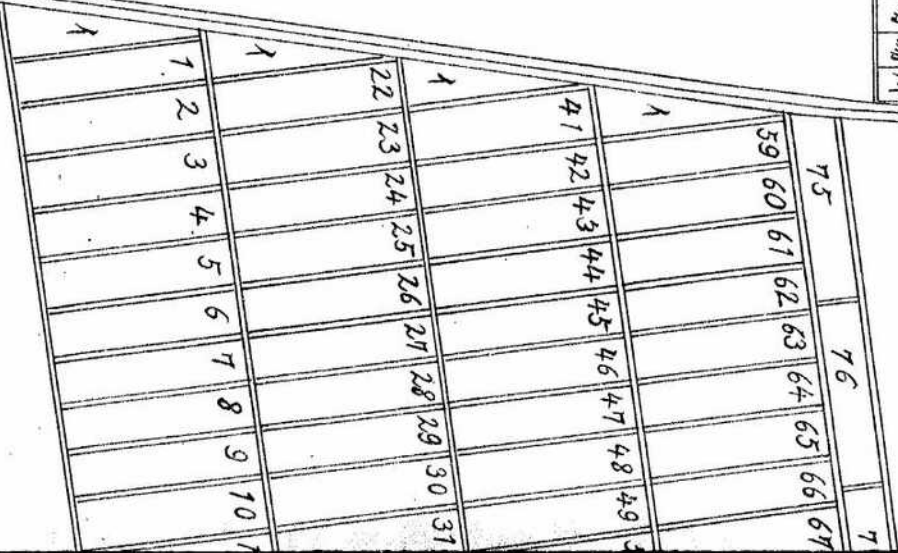
研製所

ナ	肥料小屋
ト	便所及浴室
ハ	農夫宿舍
ホ	宿舍
ニ	物置
ハ	製造場
ロ	再製場
イ	事務所



恩樹間作試驗  
 茅插採試驗  
 小園表土燻燒試驗  
 木跡  
 小園改良經濟試驗  
 七巴ヤ間作區  
 木區  
 五稻滿播混用試驗  
 五加用試驗  
 枝台刈比較試驗  
 本島龍茶得失試驗  
 間作試驗  
 五加用試驗

1	事務所
ロ	再製場
ハ	製造場
ニ	物置
ホ	宿舍
ヘ	農夫宿舍
ト	便所及浴室
チ	肥料小屋



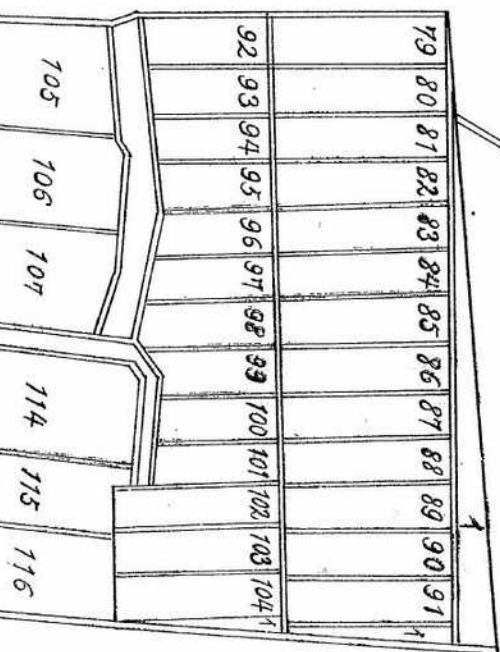
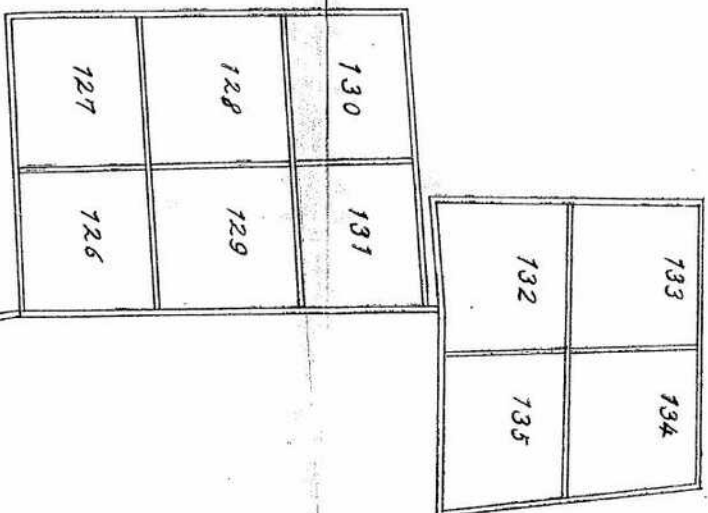
1乃至8	28乃至30	50乃至52	3乃至14
22乃至27	45乃至49	66乃至69	
41乃至44	53		

剪枝時期試驗  
 施肥時期試驗  
 中耕回教試驗  
 肥料三要素量試驗

生種採取

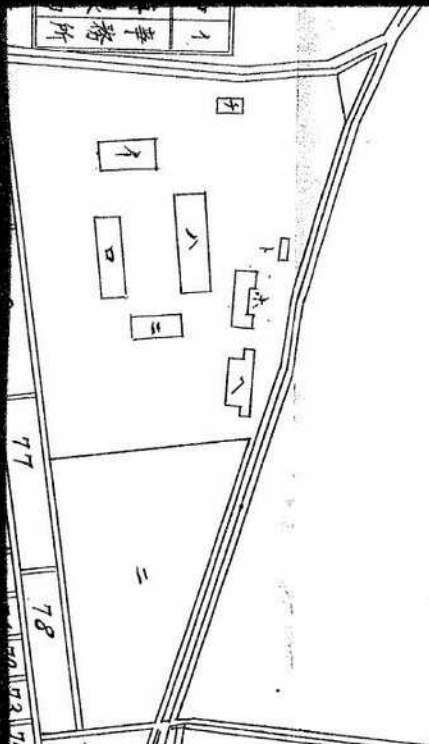
生種採取



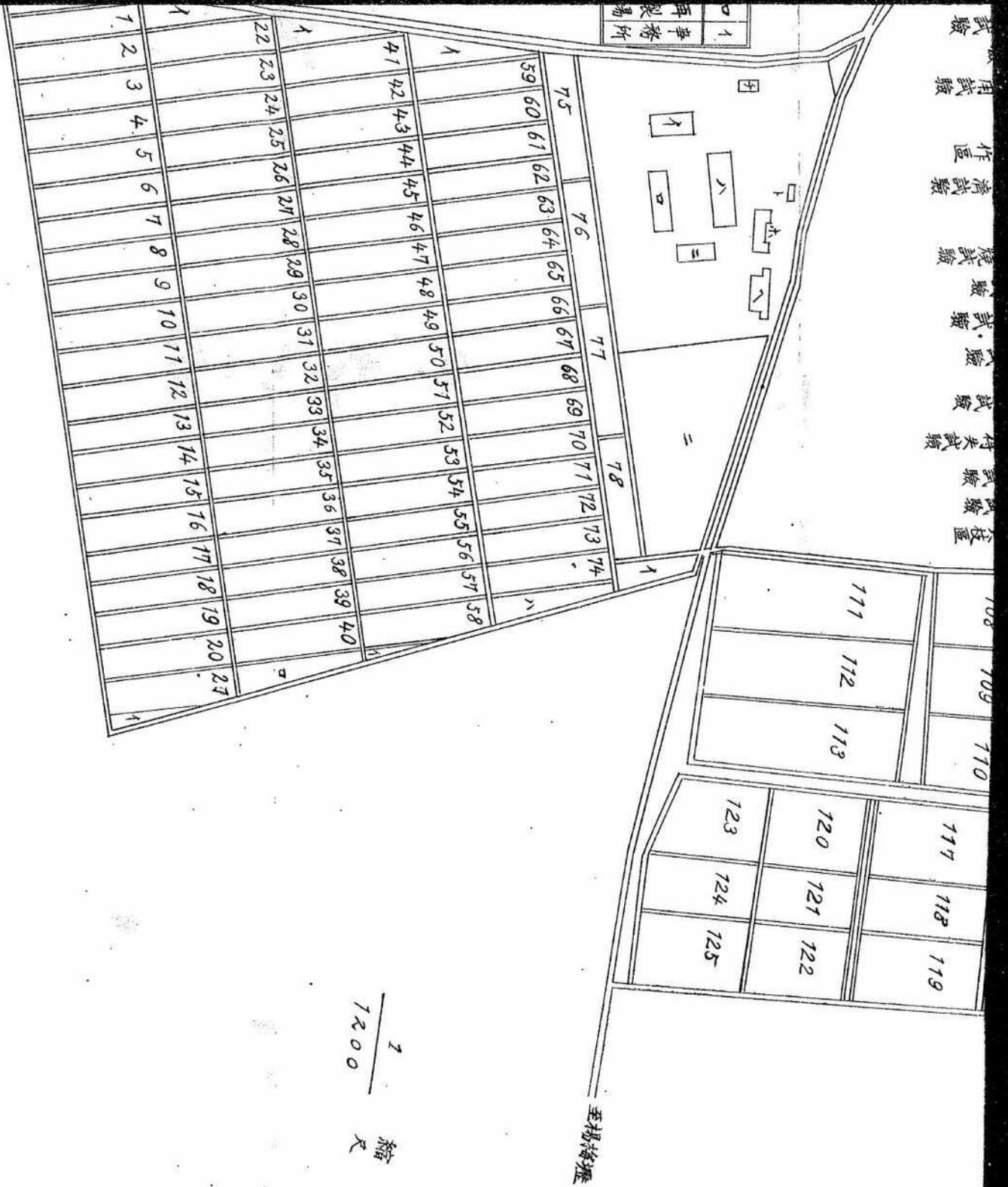


102	109	105	106	117	122	112	122	118	114	116	792	75	129	133	1
110	105	106	117	122	120	121	120	118	115	130	739	75	131	133	1
											98	75	134	133	1
											104	103	135	133	1
											104	103	135	133	1

1 各種原料黄枝置  
 硫酸鐵加重試驗  
 燻炭肥料試驗  
 烏龍包種ノ得失試驗  
 樹齡及取木試驗  
 茶樹種類試驗  
 相思樹間作試驗  
 紐芽摘採試驗  
 茶園表土燻燒試驗  
 取木跡  
 茶園改良經濟試驗  
 アヒシヤ間作區  
 取木區  
 大豆稻澆灌混用試驗  
 泥土加用試驗  
 剪枝台比較試驗



試驗  
用試驗  
作區  
濟試驗  
性試驗  
試驗  
試驗  
付失試驗  
試驗  
長枝區



1  
——  
1200  
縮尺

1/7至8	28/7至30	50/7至52	9/8至14	15/8至17	18/8至21	71/8至73	31/8至94	(1)	(二)	(三)	(四)	(五)
22/8至27	45/8至49	65/8至69	30至4	35/8至36	37/8至40	75/8至78		各種原科花蕾枝種	各種原科花蕾枝種	各種原科花蕾枝種	各種原科花蕾枝種	各種原科花蕾枝種
41/7至44	59/7至65	65/8至69	53/8, 70	55/8至58	74			各種原科花蕾枝種	各種原科花蕾枝種	各種原科花蕾枝種	各種原科花蕾枝種	各種原科花蕾枝種

肥料三要素重試驗  
中耕回教試驗  
施肥時期試驗  
剪枝時期試驗  
株數比較試驗  
肥料效果試驗  
摘採回教比較試驗  
台刈前枝比較試驗  
各種原科花蕾枝種  
各種原科花蕾枝種  
各種原科花蕾枝種  
各種原科花蕾枝種  
茶樹苗圃及見本園

茶園回田架

附圖

# 第一章 總說

## 第一節 經費

### 第二節 建物

本年ノ經費ハ壹萬壹千六百七拾九圓ナリ

大正二年度末ニ於ケル建物數ハ事務所、製造場一棟、宿舍一棟、農夫宿舍一棟、便所及浴室一棟、肥料小屋一棟、計七棟總建坪數八十二坪五合七勺ナリシカ七月一日暴風雨ノ爲メ事務所及製造場倒潰シ八月二十七日ニ事務所再製場各一棟、十二月二十日ニ製造場及水分檢定室一棟改築セルモノ翌年三月三十一日ニハ物置及便所ノ竣工ヲ見現在ハ建物棟數九、其總建坪數百五十二坪七合五勺トナレリ其内譯ヲ示セハ左ノ如シ

名 稱	棟 數	坪 數
事務所(應接室留直室共)	一	二一・〇〇
再製場(審査室共)	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	一六・〇〇
農夫宿舍	一	一七・七五
便所及浴室	一	二・〇〇
	計	一五九・二五

肥料小屋  
計

第三節 面積及茶機數

九一

四・五〇  
一五二・七五

總面積ハ昨年ニ等シキモ其内譯ニ變動ヲ生シ又茶機數ヲ増加セシヲ以テ左ニ明細記述ス可シ

內譯

種別	反別	古機數	六年生	五年生	四年生	三年生	二年生	一年生	計
數地	1,800								1,800
苗床地及見本園	1,800								1,800
道	1,800								1,800
平地育心種	1,800								1,800
傾斜地育心種	1,800								1,800
山頂育心種	1,800								1,800
開墾地育心種	1,800								1,800
同 黃柑種	1,800								1,800
同 白毛猴種	1,800								1,800
同 白心種	1,800								1,800

第四節 氣候

種別	反別	古機數	六年生	五年生	四年生	三年生	二年生	一年生	計
紅心種	1,800								1,800
大有種	1,800								1,800
枝蘭種	1,800								1,800
字治種	1,800								1,800
香圓種	1,800								1,800
增心種	1,800								1,800
不知春種	1,800								1,800
同 烏金種	1,800								1,800
同 竹葉種	1,800								1,800
同 福州種	1,800								1,800
同 印度種	1,800								1,800
同 漢口種	1,800								1,800
同 貓耳種	1,800								1,800
同 毛仔種	1,800								1,800
同 茶種	1,800								1,800
同 時種	1,800								1,800
同 花種	1,800								1,800
計	1,800								1,800

一、晴雨日數

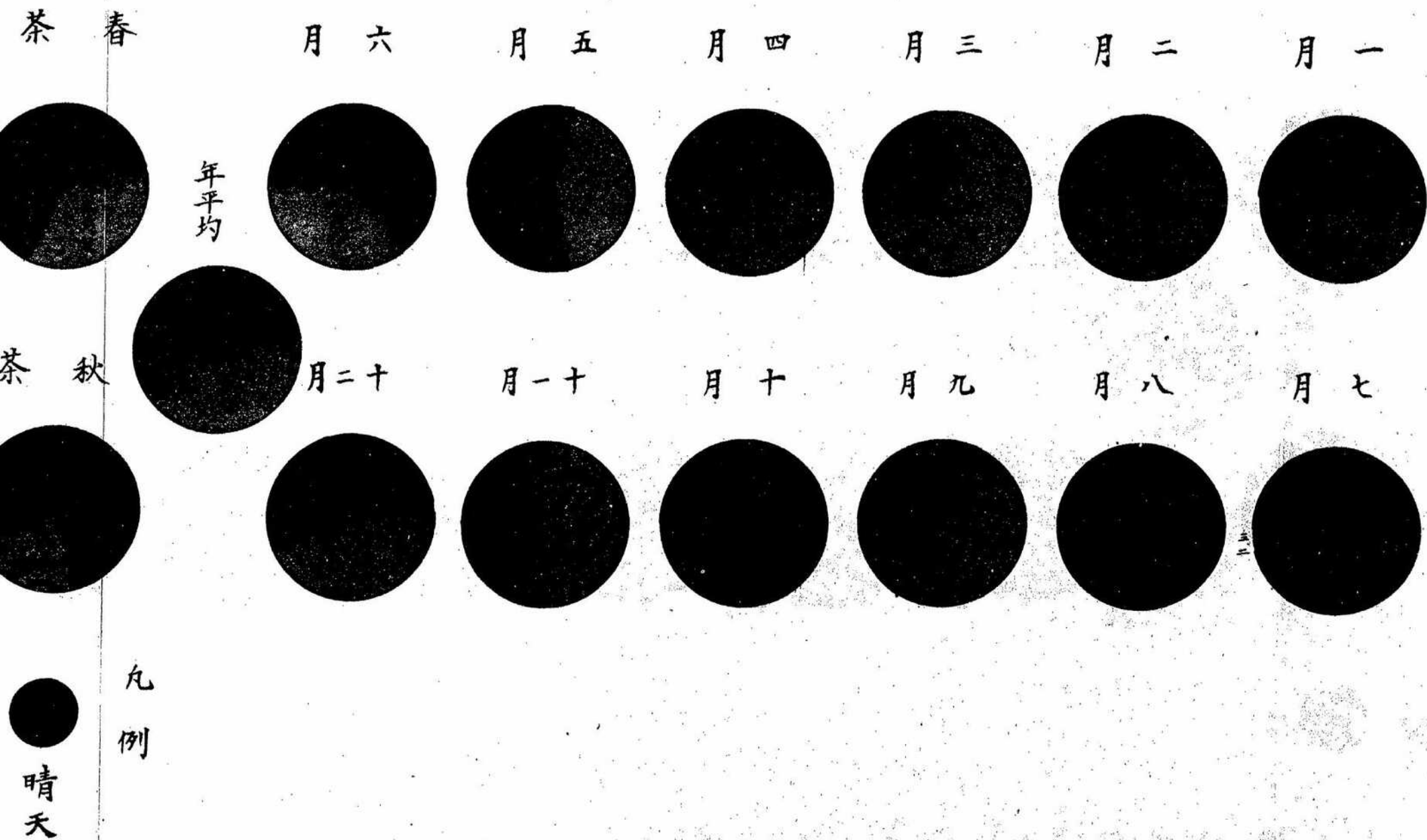
本年ノ晴雨日數ヲ既往四箇年ト比較對照スレハ左ノ如シ

月別	明治四十三年				明治四十四年				大正元年				大正二年				大正三年			
	晴	曇	雨	計	晴	曇	雨	計	晴	曇	雨	計	晴	曇	雨	計	晴	曇	雨	計
一月	15	10	10	35	12	10	10	32	15	10	10	35	15	10	10	35	15	10	10	35
二月	15	10	10	35	12	10	10	32	15	10	10	35	15	10	10	35	15	10	10	35
三月	15	10	10	35	12	10	10	32	15	10	10	35	15	10	10	35	15	10	10	35
四月	15	10	10	35	12	10	10	32	15	10	10	35	15	10	10	35	15	10	10	35
五月	15	10	10	35	12	10	10	32	15	10	10	35	15	10	10	35	15	10	10	35
六月	15	10	10	35	12	10	10	32	15	10	10	35	15	10	10	35	15	10	10	35
七月	15	10	10	35	12	10	10	32	15	10	10	35	15	10	10	35	15	10	10	35
八月	15	10	10	35	12	10	10	32	15	10	10	35	15	10	10	35	15	10	10	35
九月	15	10	10	35	12	10	10	32	15	10	10	35	15	10	10	35	15	10	10	35
十月	15	10	10	35	12	10	10	32	15	10	10	35	15	10	10	35	15	10	10	35
十一月	15	10	10	35	12	10	10	32	15	10	10	35	15	10	10	35	15	10	10	35
十二月	15	10	10	35	12	10	10	32	15	10	10	35	15	10	10	35	15	10	10	35
合計	180	120	120	420	156	120	120	396	180	120	120	420	180	120	120	420	180	120	120	420
割合	43%	28%	29%	100%	37%	28%	35%	100%	43%	28%	29%	100%	43%	28%	29%	100%	43%	28%	29%	100%

右表ニヨレハ一月二月八月及十月ハ既往四箇年ニ比シ晴天日數著シク増加セルヲ見四月五月六月七月ハ例年ト大差ナク三月九月又大同小異ニシテ十一月ハ雨天多カリキ尙一箇年中ニ於ケル晴天日數

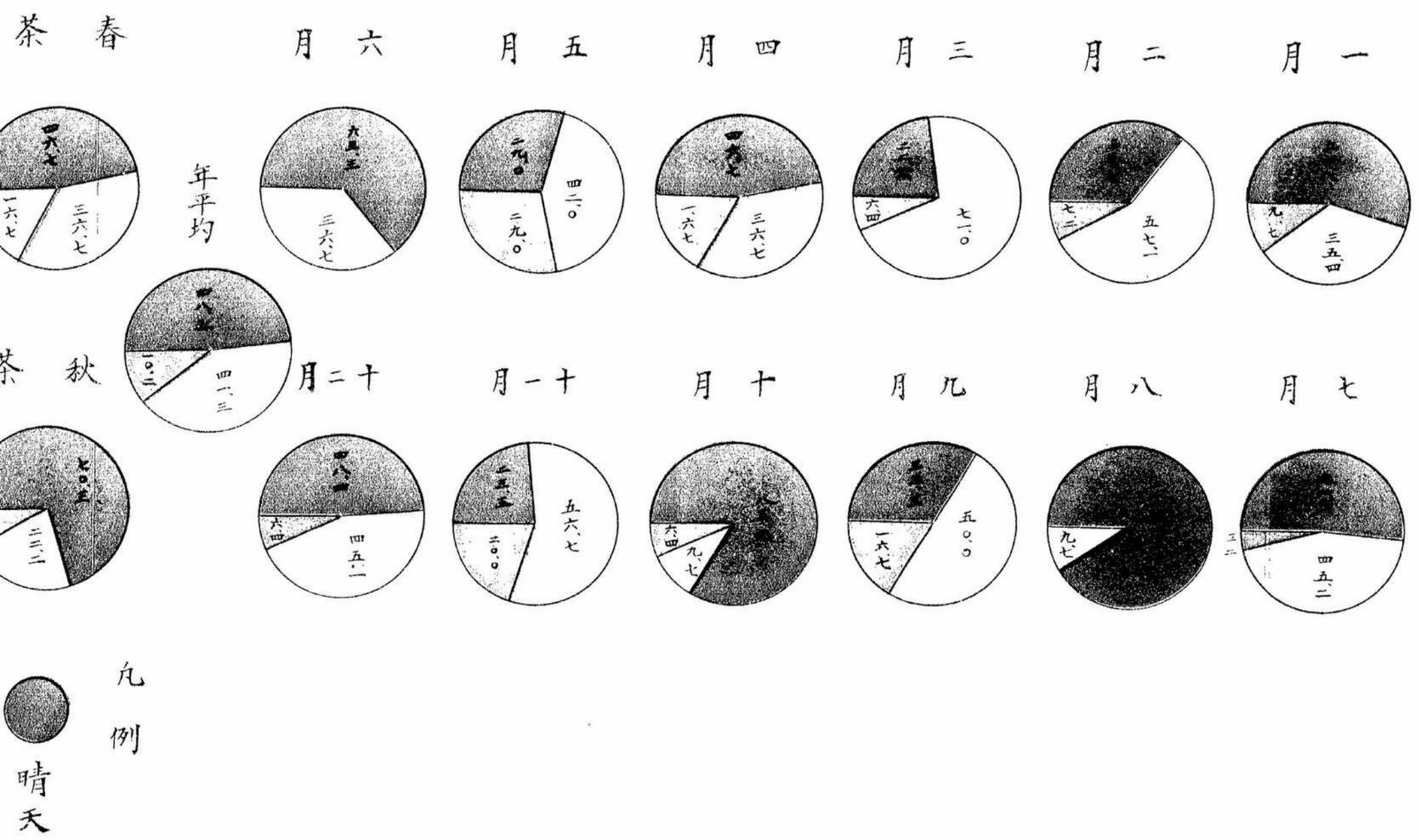
# 天氣比較圖 (百分率)

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



# 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、翌日ヨリ  
起算セリ



● 晴天

露光量違いにより重複撮影

裏面白紙

茶 夏

茶 春

月 六

月 五

月 四

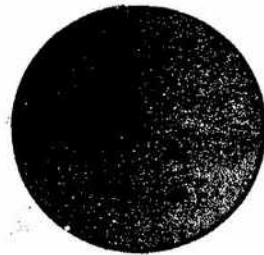
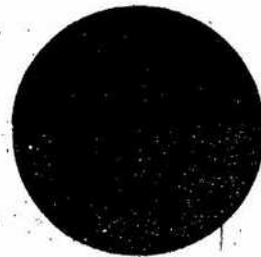
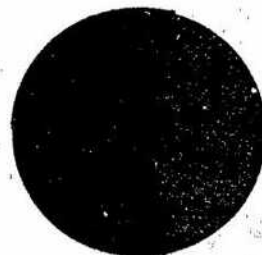
月 三

月 二

月



年平均



茶 冬

茶 秋

月 二十

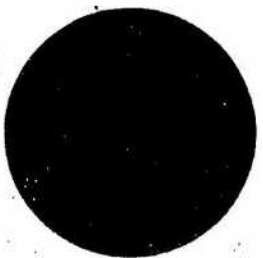
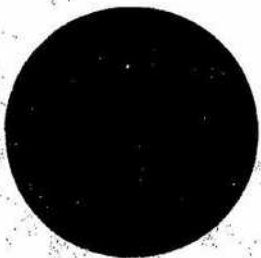
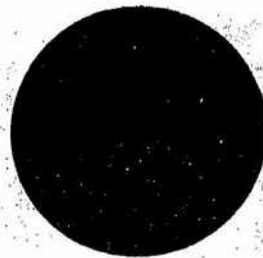
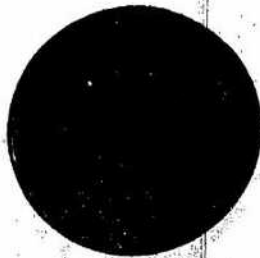
月 一十

月 十

月 九

月 八

月



雨天



曇天



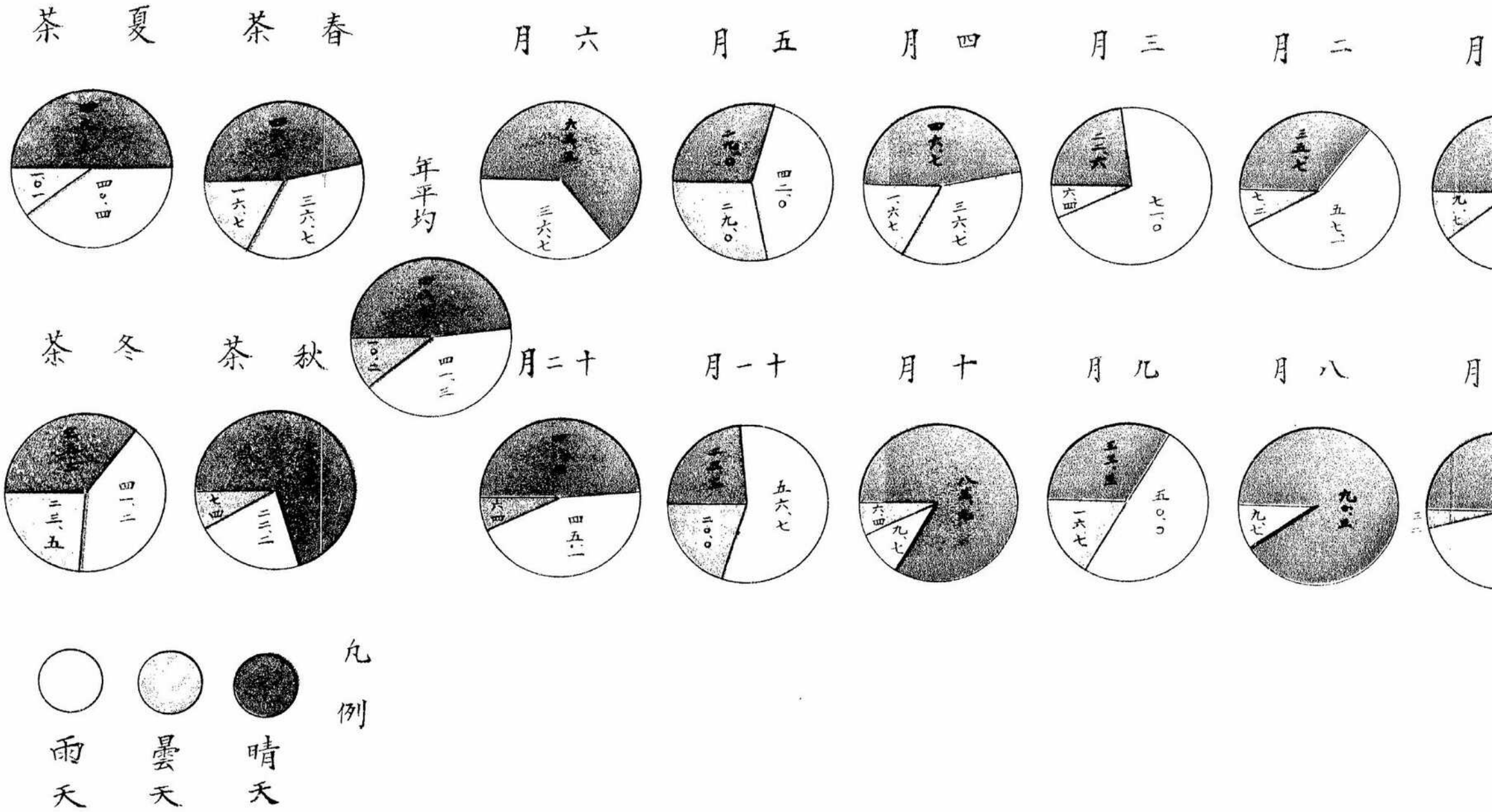
晴天

丸例



露光量違いにより重複撮影

裏面白紙



八百七十八日曇天ハ三十六日雨天百五十一日ニシテ晴雨日數ノ割合ヲ見ル時ハ既往ニ比シ晴天多クシテ曇雨日數ヲ減セルヲ認ムヘシ

二、温度

室内温度、日温、地皮温及地中温ヲ月別ニ表示スレハ左ノ如シ

月別	室内温度		日温		地皮温		地中温	
	午前六時	正午	午前八時	正午	午前八時	正午	午前八時	正午
一月	14.8	17.8	15.7	22.8	15.2	23.3	14.8	21.0
二月	15.5	18.5	16.5	23.8	15.8	24.3	15.5	22.0
三月	16.2	19.2	17.2	24.8	16.5	25.3	16.2	23.0
四月	17.0	20.0	18.0	25.8	17.2	26.3	17.0	24.0
五月	17.8	20.8	18.8	26.8	18.0	27.3	17.8	25.0
六月	18.5	21.5	19.5	27.8	18.8	28.3	18.5	26.0
七月	19.2	22.2	20.2	28.8	19.5	29.3	19.2	27.0
八月	19.8	22.8	20.8	29.8	20.2	30.3	19.8	28.0
九月	20.5	23.5	21.5	30.8	20.8	31.3	20.5	29.0
十月	21.2	24.2	22.2	31.8	21.5	32.3	21.2	30.0
十一月	21.8	24.8	22.8	32.8	22.2	33.3	21.8	31.0
十二月	22.5	25.5	23.5	33.8	23.0	34.3	22.5	32.0
平均	18.0	21.0	18.0	28.0	18.0	29.0	18.0	26.0

右室内温度ヲ各月六半旬ニ分示スレハ左ノ如シ

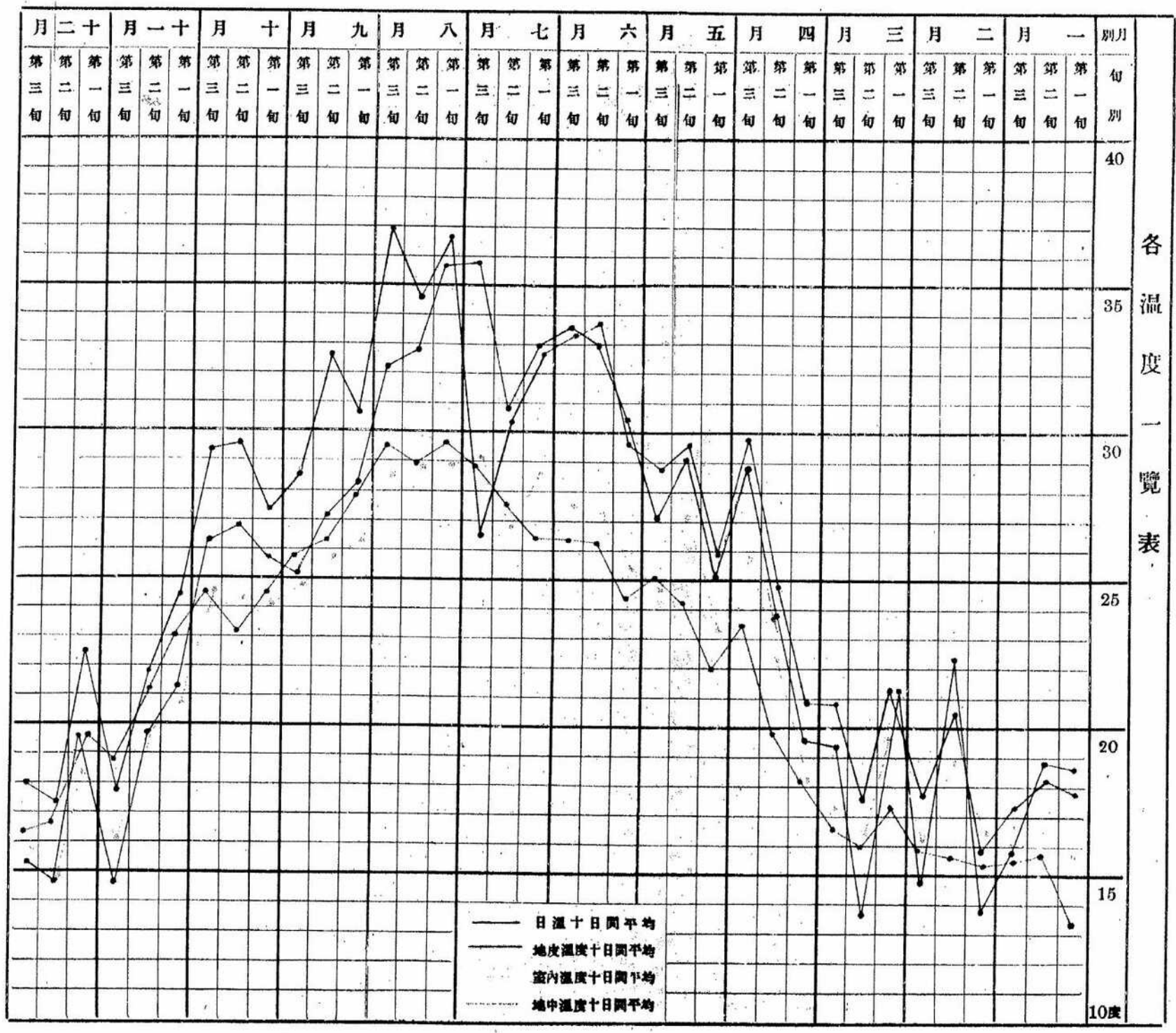
月 半 旬 別	月別	
	一月	二月
第一半旬	一六四	一六九
第二半旬	一五六	一五四
第三半旬	一八三	一七五
第四半旬	一七四	一七二
第五半旬	一五九	一六六
第六半旬	一七五	一七三
余月平均	一六五	一六八
大正二年	一六五	一六八
大正元年	一五七	一七五
	三月	四月
第一半旬	一六五	一六〇
第二半旬	一八三	一八五
第三半旬	一七五	一七三
第四半旬	一七二	一七〇
第五半旬	一六六	一六五
第六半旬	一七三	一七二
余月平均	一七〇	一六八
大正二年	一七〇	一六八
大正元年	一七五	一七五
	五月	六月
第一半旬	一八八	一八七
第二半旬	一八七	一八七
第三半旬	一八七	一八七
第四半旬	一八七	一八七
第五半旬	一八七	一八七
第六半旬	一八七	一八七
余月平均	一八七	一八七
大正二年	一八七	一八七
大正元年	一八七	一八七
	七月	八月
第一半旬	一八八	一八八
第二半旬	一八八	一八八
第三半旬	一八八	一八八
第四半旬	一八八	一八八
第五半旬	一八八	一八八
第六半旬	一八八	一八八
余月平均	一八八	一八八
大正二年	一八八	一八八
大正元年	一八八	一八八
	九月	十月
第一半旬	一八八	一八八
第二半旬	一八八	一八八
第三半旬	一八八	一八八
第四半旬	一八八	一八八
第五半旬	一八八	一八八
第六半旬	一八八	一八八
余月平均	一八八	一八八
大正二年	一八八	一八八
大正元年	一八八	一八八
	十一月	十二月
第一半旬	一八八	一八八
第二半旬	一八八	一八八
第三半旬	一八八	一八八
第四半旬	一八八	一八八
第五半旬	一八八	一八八
第六半旬	一八八	一八八
余月平均	一八八	一八八
大正二年	一八八	一八八
大正元年	一八八	一八八

大正二年ニ比シ一月ハ一度二分、二月ハ九分、三月ハ二度五分、四月ハ四分、十月ハ一度一分高温  
 ニシテ五月ハ六分、六月ハ二度、七月ハ七分、八月ハ六分、九月ハ一度九分、十一月ハ八分ノ低温ヲ  
 示シ十二月ハ相等シク全年平均ハ大正二年ノ二十二度五分ニ對シ二十二度四分ニシテ一分ノ差ニ過  
 キサリキ

一、雨量 本年ノ總雨量ハ一千七百八十四耗八ニシテ昨大正二年ノ二千八百八十五耗ニ比スレハ四  
 百耗四、大正元年ノ三千四百十九耗ニ比スレハ一千六百三十四耗ニノ減少ニシテ更ニ明治四十四  
 年ニ比スルモ百五十耗三少カリキ即チ平年ニ比シ少量ナリシヲ知ル可シ

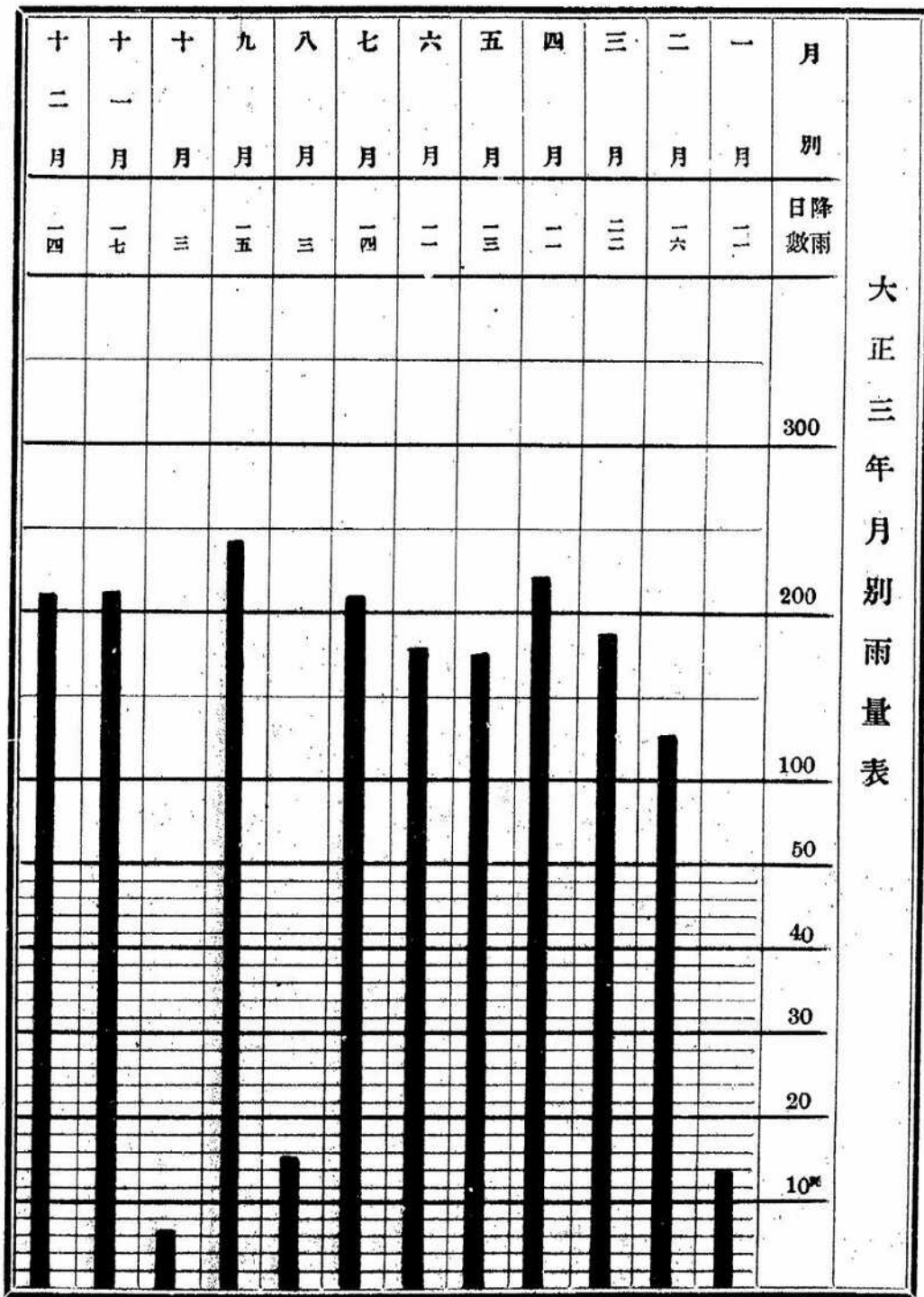
示シ十二月ハ相等シク全年平均ハ大正二年ノ二十二度五分ニ對シ二十二度四分ニシテ一分ノ差ニ過  
 キサリキ  
 一、雨量 本年ノ總雨量ハ一千七百八十四耗八ニシテ昨大正二年ノ二千八百八十五耗ニ比スレハ四  
 百耗四、大正元年ノ三千四百十九耗ニ比スレハ一千六百三十四耗ニノ減少ニシテ更ニ明治四十四  
 年ニ比スルモ百五十耗三少カリキ即チ平年ニ比シ少最ナリシヲ知ル可シ

各 温 度 一 覽 表



裏面白紙

裏面白紙



今月別雨量ヲ既往四箇年ト比較對照スレハ左ノ如シ

月別 半旬別	月別												年別	
	十	十	十	九	八	七	六	五	四	三	二	一		計
	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	
第一半旬	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	明治四十三年
第二半旬	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	明治四十四年
第三半旬	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	大正元年
第四半旬	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	大正二年
第五半旬	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	大正三年
第六半旬	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	
摘要	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	一、五九一・六	

例年ニ比シ一・八・十ノ三箇月ハ特ニ少ク十一月ハ割合ニ多カリシヲ認ム可シ  
更ニ本年雨量ヲ半旬別ニ表示スレハ左ノ如シ

十	十	十	九	八	七	六	五	四	三	二	一
月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月
11.1	11.2	11.3	11.4	11.5	11.6	11.7	11.8	11.9	11.10	11.11	11.12
11.1	11.2	11.3	11.4	11.5	11.6	11.7	11.8	11.9	11.10	11.11	11.12
11.1	11.2	11.3	11.4	11.5	11.6	11.7	11.8	11.9	11.10	11.11	11.12
11.1	11.2	11.3	11.4	11.5	11.6	11.7	11.8	11.9	11.10	11.11	11.12
11.1	11.2	11.3	11.4	11.5	11.6	11.7	11.8	11.9	11.10	11.11	11.12
11.1	11.2	11.3	11.4	11.5	11.6	11.7	11.8	11.9	11.10	11.11	11.12
11.1	11.2	11.3	11.4	11.5	11.6	11.7	11.8	11.9	11.10	11.11	11.12
11.1	11.2	11.3	11.4	11.5	11.6	11.7	11.8	11.9	11.10	11.11	11.12
11.1	11.2	11.3	11.4	11.5	11.6	11.7	11.8	11.9	11.10	11.11	11.12

第六半期中ニ暴風雨ノ襲来アリ第三半期中同上

## 第二章 事業概況

### 第一節 各茶季ニ於ケル茶芽發育狀況

本年一月ハ十數年來ナキ溫暖晴天ノ日連續シ二月ニ入り尙ホ其天候ヲ繼續セシモ多少ノ降雨アリ三月ニ入り初メテ平年ノ天候ニ復セリ今一月ヨリ三月迄ノ晴雨日數ヲ見ルニ晴天三十四日曇天七日雨天四十九日ニシテ此間ノ雨量ハ五百二十五耗一ニ達セリ之ヲ昨年ニ比較セハ晴天二十二日多クシテ曇天九日雨天十三日少ク雨量亦九十四耗七ヲ減セリ更ニ之ヲ一昨年ニ比スレハ晴天二十四日多ク曇

天十五日雨天十日雨量百八十二耗二少カリキ室内温度ハ前章ニ於テ既ニ記載セシカ如ク昨年ニ比シ一月ハ一度二分、二月ハ九分、三月ハ二度高ク一昨年ニ比スルモ一月二度一分、二月二分、三月一度二分高カリキ即チ本年春茶摘採前ニ於テハ晴天多ク從ツテ温度高カリシヲ知ル可シ

右ノ如キ一月ノ溫暖ナル天候ハ茶芽ノ發育ヲ促進スルノ觀アリシモ二月ニ入りテ寒暖常ナラザリシカ故ニ稍頓挫ヲ來セリ然レトモ同月下旬ヨリ三月上旬ニ亘リ氣温順調ニ復シ降雨又時々到リシカ故ニ其伸長ヲ助長シ三月十一日ニハ種類試驗中ノ紅心、不知春ノ兩種ヲ摘採セリ爾後中旬ニ於テ攝氏十一、二度ノ寒冷到リ一時發育ヲ阻碍セシモ漸次天候ノ恢復ト共ニ伸長良好ニシテ同月廿七、廿八日ニ種類試驗中ノ數種ヲ摘採セリ其後亦寒冷ノ日アリシト雖モ時既ニ一般茶芽(青心種)モ開綻シ相當ニ伸長セシ後ナリシヲ以テ大ナル影響ナク天候ノ恢復ト共ニ益々伸長ヲ急速ナラシメ四月八、九、十ノ三日ニ亘リ臺刈跡及ヒ走り芽ノ摘採ヲナシ十三日愈々一般ノ摘採ヲ開始セリ其昨年ニ先タツコト實ニ二十二日ニシテ一昨年ニ比スルモ尙二日早カリキ然ルニ同日午後ヨリ翌日ニ亘リ西南ノ乾風強烈ナリシハ順調ニ發育シツ、アリシ茶芽ヲ一齊ニ開葉硬化セシメ爾後雨トナリシカ故ニ收量最モ多キ春茶第一回ノ品質ヲシテ不良ニ陥ラシメタリ斯クテ二十日頃ニ至リ天候漸ク恢復スルニ從ヒ製茶歩留増進シ品質又稍向上シ同月三十日春茶ノ摘採ヲ終了セリ

其摘採回数三回摘採日數十八日(晴天九日曇天三日雨天六日)其平均温度二十四度一分ニシテ昨年ノ

二十四度五分一昨年ノ二十五度ニ比スレハ稍低温ナリシヲ知ル可ク雨量ハ百十耗四ニシテ昨年ニ比スレハ七十九耗一昨年ニ比スレハ二十七耗多カリキ

要スルニ本年ノ春茶ハ摘採前ニ於ケル温暖ナル天候ニヨリ茶芽ノ發育ヲ促進シ摘採開始ヲ早カラシメタルモ摘採ノ初期ニ於テ天候不順ナリシ爲メ遂ニ不良ニ終レリト謂ハサル可ラス

夏茶ハ五月三日ニ始マリ八月七日ニ終了セリ之ノ摘採期間總日數九十七日摘採ヲ重スルコト十回摘採日數三十九日ニシテ之ヲ昨年ノ五月十九日ニ始マリ八月十四日ニ終リシニ比スレハ開始ハ十六日早ク期間一日摘採日數一日多ク回数一回ヲ増加セリ更ニ一昨年ニ比較スレハ開始八日早ク期間七日ヲ増加セシモ摘採日數ハ却テ四日ヲ減セリ摘採期間ノ天候ハ晴天四十八日、曇天九日、雨天四十日雨量六百十六耗九ニシテ之ヲ昨年ノ晴天三十八日、曇天十二日、雨天三十六日、雨量七百六十九耗四ニ比スレハ晴天十日、雨天四日ヲ増加シ曇天三日雨量百五十二耗五少カリキ

夏茶ノ摘採開始ハ例年ニ比シ早カリシモ其初期タル五月ハ概シテ雨天低温ノ日多カリシカ故ニ茶芽ノ發育ヲ不良ナラシメ隨ツテ收量減退シ最モ品質良好ナル夏茶第一回ヲ不良ニ終ラシメタリ越エテ六月ニ入り天候恢復シ品質向上ノ傾向アリシモ屢々西南ノ乾風到リテ茶樹ヲ衰弱セシメ且ツ茶芽ヲ開葉硬化セシメタリ殊ニ月末ニ於ケル暴風雨ノ襲來ハ製造場ヲ倒潰シ爾後烏龍茶製造ハ全ク中止スルノ止ムナキニ至リ栽培試驗ニ關聯セル製茶品質試驗ハ不明ニ終ルニ至レリ而シテ七月ニ入りテモ

暴風雨屢々到リ前半ハ全ク雨天續キナリシヲ以テ收量ハ多カリシモ品質ハ不良ナルヲ免レザリキ

秋茶摘採期間ハ八月十三日ヨリ十月二十七日ニ至リ其ノ總日數七十六日、摘採回数八回、摘採日數二十四日ニシテ之ヲ昨年ノ八月二十三日ニ始マリ十月二十二日ニ終リシニ比スレハ摘採開始十日早ク期間日數十五日、回数一回ヲ増加セシモ摘採日數ハ相等シカリキ

摘採期間ノ天候ハ晴天五十二日雨天十八日曇天六日ニシテ昨年ノ晴天三十七日、曇天六日、雨天十八日ニ比スレハ曇雨日數ハ相等シク晴天十五日多カリキ八月中下旬ニ於テ旱天連續シ加フルニ強風ノ日多カリシカ故ニ茶樹ヲシテ衰弱セシメ茶芽ノ發育不良ニシテ收量亦減退セリ然レトモ茶葉品質ハ割合ニ良好ナリキ越エテ九月ニ入り幸ニ降雨アリシヲ以テ愁眉ヲ開キタリシニ五日ヨリ六日ニ亘リ暴風雨襲來シ爾後氣温頓ニ下降シテ冷涼ヲ加ヘ十月ニ於テハ晴天多キニ失シ茶芽ノ發育概シテ不良ナリキ

冬茶ハ十一月十二、十三ノ兩日ニ於テ摘採セリ十月中連續セル旱天モ本月ニ入りテハ適當ノ降雨アリシカ故ニ多少ノ樹勢ヲ恢復シ茶芽ノ發育良好ニシテ收量多ク品質モ亦割合ニ良好ナリキ

### 第二節 茶季別收穫量

本年ノ供試茶種數ハ春茶古種一萬九千九百十四種、新種五千六十七種、夏秋茶ハ古種一萬九千二百四十九種、新種五千六十七種、冬茶ハ古種中一萬一千三十四種ニシテ今其内譯ヲ示セハ左ノ如シ



種別	古(既成茶園)				新(新園)				供試茶園數	收穫量	同上一萬擔當	大正二年同	大正二年ニ對スル増減量	同割合	茶季別收穫割合 大正三年 大正二年
	春茶	夏茶	秋茶	冬計	春茶	夏茶	秋茶	冬計							
春茶	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990
夏茶	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990
秋茶	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990
冬計	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990
春計	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990
夏計	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990
秋計	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990
冬計	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990
合計	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990

今古園ニ就キ昨年ト比較センニ春茶ニ於テハ一割四厘ノ減收ナリシモ夏茶一割九厘、秋茶四分七厘、冬茶三割一分一厘ノ增收ニシテ全年ノ收量ヨリ云フトキハ五貫四十四匁ノ增收ニシテ殆ント前年ト等シト謂フ可シ春茶ニ於ケル減收ハ前節ニ於テ記述セシカ如ク春茶摘採前ニ於ケル異常ナル天候ノ影響ヲ受ケシモノニシテ夏茶ニ於ケル增收ハ多少其反動ト見ル可ク冬茶ハ三割餘ノ增收ヲ示セシモ總收量少キ爲メ年收量ニハ別段ノ影響ナカリキ

第三節 茶季別茶葉及製茶明細表

季別	古(既成茶園)				新(新園)				總收穫量	茶種別	供試生葉量	製茶量	製茶歩合
	春茶	夏茶	秋茶	冬計	春茶	夏茶	秋茶	冬計					
春茶	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	烏龍茶	11,110	11,110	11,110	1,990
夏茶	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	烏龍茶	11,110	11,110	11,110	1,990
秋茶	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	烏龍茶	11,110	11,110	11,110	1,990
冬計	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	烏龍茶	11,110	11,110	11,110	1,990
春計	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	烏龍茶	11,110	11,110	11,110	1,990
夏計	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	烏龍茶	11,110	11,110	11,110	1,990
秋計	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	烏龍茶	11,110	11,110	11,110	1,990
冬計	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	烏龍茶	11,110	11,110	11,110	1,990
合計	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	1,990	烏龍茶	11,110	11,110	11,110	1,990

總計	新園					
	合計	綠茶計	紅茶計	烏龍計	冬茶	夏茶
1700010	523200	100000	100000	100000	100000	100000
			100000	100000	100000	100000
			100000	100000	100000	100000
			100000	100000	100000	100000
			100000	100000	100000	100000
			100000	100000	100000	100000
			100000	100000	100000	100000
			100000	100000	100000	100000
			100000	100000	100000	100000

一四

總計中共試茶葉外ハ生葉ノ儘拂下ケラナセリ其量春茶三百十七貫四十匁、夏茶三百三十六貫四百四十匁、秋茶三百四十八貫九百六十匁、冬茶四貫七百二十匁、合計一千七百六十匁ニシテ外ニ目録十貫三十匁アリ

第三章 試驗事項

第一節 種類試驗

目的 在來各種粒ニ支那印度種等ヲ栽培シ其優良ナル種類ヲ見出サントス

方法 各試驗區ノ面積ヲ普通百坪宛トシ每區三百種ヲ植付ケシモノナリ

中耕ハ除草ヲ兼ネテ春茶摘採前、同摘採後、夏茶摘採後及冬季(深耕)ノ一箇年四回ニシテ試驗區皆傾斜地ナルカ故ニ人耕即チ鋤ヲ以テ行ヘリ而シテ各區トモ肥料ヲ施サス

本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

種類名	摘採期間	摘採回数	萬 樽 當 收 量						收量單位	樹齡
			春	夏	秋	冬	計			
青心種	自四月八日至四月三十日	1	1000	1100	1200	1300	1400	5.5	五年生外	
白毛猴種	自四月十四日至四月廿八日	1	1000	1100	1200	1300	1400	5.5	五年生	
白心種	自三月廿六日至四月十日	1	1000	1100	1200	1300	1400	5.5	五年生	
紅心種	自三月廿六日至四月十日	1	1000	1100	1200	1300	1400	5.5	五年生	
大有種	自四月六日至四月廿四日	1	1000	1100	1200	1300	1400	5.5	五年生	
枝開種	自四月六日至四月廿四日	1	1000	1100	1200	1300	1400	5.5	五年生	
黃柑種	自四月六日至四月廿四日	1	1000	1100	1200	1300	1400	5.5	五年生	
字治種	自四月六日至四月廿四日	1	1000	1100	1200	1300	1400	5.5	五年生	
香園種	自三月廿六日至四月十日	1	1000	1100	1200	1300	1400	5.5	五年生	
塘心種	自三月廿六日至四月十日	1	1000	1100	1200	1300	1400	5.5	五年生	
不知春種	自九月廿六日至十月十日	1	1000	1100	1200	1300	1400	5.5	五年生	

一五

品名	自四月十五日	自四月廿六日	自四月廿六日	自四月廿六日	自四月廿六日	自四月廿六日	自四月廿六日
烏金種	11	11	11	11	11	11	11
貓耳種	11	11	11	11	11	11	11
漢口種	11	11	11	11	11	11	11
福州種	11	11	11	11	11	11	11

備考 印度種ハ取木セシ爲メ收量ナシ

收量最モ多キモノヨリ記載スレハ五年生ニテハ枝蘭種ノ八百十四貫九十四匁次ヲ黃柑種六百十六貫百七匁、白心種五百五十貫、紅心種四百九十七貫二百九十三匁等ノ順序ニシテ四年生ニテハ香圓種ノ三百九十一貫五百七十六匁、漢口種、埔心種、宇治種ノ順ヲ示シ三年生ニテハ貓耳種ノ二百三十六貫四百六匁最モ多クシテ烏金種ノ百九十一貫八百三十七匁最モ少カリキ

尙春茶摘採開始ノ最モ早キハ紅心種、不知春種ノ三月十一日ニシテ埔心、香圓兩種ノ三月二十七日之ニ次キ大有、黃柑、枝蘭、宇治、白心ノ五種ハ四月四日青心、白毛猴、漢口、福州ノ四種ハ四月八日貓耳ハ四月十日ニシテ烏金種ノ四月十五日最モ遅カリキ

今前年ト收量ヲ比較スレハ左ノ如シ

區名	四十四年	大正元年	大正二年	大正三年	大正二年ニ對スル比較		
					増減量	同上割合	收量順位
青心種	10,000	10,000	10,000	10,000	100%	1	
白毛猴種	10,000	10,000	10,000	10,000	100%	2	
白心種	10,000	10,000	10,000	10,000	100%	3	
紅心種	10,000	10,000	10,000	10,000	100%	4	
大有種	10,000	10,000	10,000	10,000	100%	5	
枝蘭種	10,000	10,000	10,000	10,000	100%	6	
黃柑種	10,000	10,000	10,000	10,000	100%	7	
宇治種	10,000	10,000	10,000	10,000	100%	8	
香圓種	10,000	10,000	10,000	10,000	100%	9	
埔心種	10,000	10,000	10,000	10,000	100%	10	
不知春種	10,000	10,000	10,000	10,000	100%	11	
烏金種	10,000	10,000	10,000	10,000	100%	12	
貓耳種	10,000	10,000	10,000	10,000	100%	13	
漢口種	10,000	10,000	10,000	10,000	100%	14	
福州種	10,000	10,000	10,000	10,000	100%	15	

今大正二年ト比較センニ三年生ナル不知春、烏金、貓耳ノ三種ハ例外トシ五年生中ニテハ枝蘭種ノ二百四十二貫二百五十五匁増收最モ大ニシテ白毛猴種ノ百二十四貫百九十一匁、大有種ノ九十七貫八百五十匁等順次之ニ次キ紅心、白心、黃柑、福州ノ四種ハ少量ノ増收ニ過キス青心種ハ却ツテ減收ヲ示セリ是レ青心種ニハ三年生ノ小株多ク混セルカ故ニ一萬樽當計算ニ影響セシモノトス、四年生中増收最モ多キハ香圓種ノ百七貫八百七十五匁ニシテ宇治種ノ七十九貫六百六十二匁、漢口種ノ三十

九貫百六十三匁等ノ順ヲ示シ又單ニ增收割合ノミヲ以テ云フ時ハ白毛猴種ノ五割六分四厘ヲ最トシ  
 次テ棧蘭種ノ四割二分一厘、香圓種ノ三割八分、大有種ノ三割一分八厘等ナリキ  
 尙四十四年來ノ收量ヲ通覽スルニ枝蘭種ハ大正二年ヲ除ク外常ニ第一位ニアリテ殊ニ本年ハ第二位  
 タル黃柑種ニ比シ二百貫餘ノ增收ヲ示スニ至レルヲ見ルヘシ然レトモ惜シムヘキハ本種ノ製茶品質  
 餘リ優良ナラサルコト、ス

備考 七月一日暴風雨ノ襲來ニヨリ製造場倒潰シ爾後烏龍茶ノ製造ハ全ク中止セシヲ以テ製茶品  
 質ニ關スル事項ハ以下各項全部省略セリ

### 第二節 泥土加用試験

目的 茶樹ニ池底ノ泥土ヲ施シ其效果ヲ知ラントス

方法 泥土ヲ採集セル池ハ水淺ク水草茂生スルヲ以テ常ニ水牛ノ出入スル所ナリ之レカ泥土ヲ豫メ  
 掘リ上ケ置キタルモノヲ三月三、四日ニ施セリ中耕除草ハ一箇年四回ナリ

本試験ノ成績ハ左ノ如シ

區名	一標區 施用量	摘採期間	回数	一萬標收葉量					無加用區收量 ヲ一〇〇トシ テ比較
				春	夏	秋	冬	計	
隔年加用	六二〇	自四月十日 至十月廿七日	同上	二五五	一八八	一七五	一七五	一五	四〇七
無加用	—	自四月十日 至十月廿七日	同上	—	—	—	—	—	—

無加用區ノ收量一〇〇ニ對シ隔年加用區ハ一一九毎年加用區ハ一五七ノ比ニシテ又毎年加用區ハ隔  
 年加用區ニ比シ百三十九貫三十匁則チ三割二分方多カリキ又以テ泥土ノ效果顯著ナルヲ知ル可シ  
 前年トノ收量對照ハ左ノ如シ

區名	無加用區ノ收量ヲ一〇〇トシテ割合			備考
	大正元年	大正二年	大正三年	
隔年加用	五九七・八五	五九七・八五	五九七・八五	昨年迄ノ對照區(無加用區)ニ 變化ヲ來セシヲ以テ無肥ナル 一〇七番區ヲ對照區ニ變更セ
無加用	—	—	—	

大正二年ニ比較スル時ハ各區共減收ナレトモ無加用區ニ對スル泥土加用區ノ收量ヲ見ルニ隔年加用  
 區ハ昨年ヨリ割合ヲ減セルモ毎年加用區ハ逐年其割合ヲ増加セリ

### 第三節 大豆粕、滿俺混用試験

目的 茶樹ハ肥料三要素ノ外滿俺ヲモ多ク要スト稱スルヲ以テ大豆粕滿俺ヲ併用シ其效驗如何ヲ知  
 ラントス

方法 石灰ハ明治四十五年三月炭酸石灰段當七十貫(土壤ノ酸性中和量)ヲ加用シ其後加用セス滿俺  
ハ鹽化滿俺ヲ三月二十五日、五月二十二日ノ二回ニ分チ水ニ溶解シテ施用セリ一般手入ハ普  
通トス

本試験ノ成績ハ左ノ如シ

區名	一 標 當 施 肥 量	摘 採 期 間	回 數	一 萬 標 當 收 量					計	無 肥 收 量 テ一〇〇トシ
				春 茶	夏 茶	秋 茶	冬 茶	計		
大豆 滿俺	二〇九	自四月十四日 至十月廿七日	一	115.7	108.1	101.1		110	110	
大豆 滿俺	二〇九	同上	一	118.9	103.0	115.5		110	110	
大豆 滿俺	二〇九	同上	一	118.9	113.0	115.5		110	110	
大豆 滿俺	二〇九	同上	一	118.9	113.0	115.5		110	110	
大豆 滿俺	二〇九	同上	一	118.9	113.0	115.5		110	110	
大豆 滿俺	二〇九	同上	一	118.9	113.0	115.5		110	110	
大豆 滿俺	二〇九	同上	一	118.9	113.0	115.5		110	110	
大豆 滿俺	二〇九	同上	一	118.9	113.0	115.5		110	110	
大豆 滿俺	二〇九	同上	一	118.9	113.0	115.5		110	110	
大豆 滿俺	二〇九	同上	一	118.9	113.0	115.5		110	110	

右表ニヨリ其收量ヲ見ルニ大豆粕區ト大豆粕滿俺區トハ殆ント相伯仲シ又大豆粕滿俺石灰區ハ大豆  
粕區及大豆粕滿俺區ニ比シ却ツテ減收ヲ來セリ即チ滿俺石灰何レモ放果ヲ認メ難ク石灰ノ加用ハ  
却ツテ悪影響ヲ及ホセルカ如シ又ハ滿俺ノ效果ナキハ試驗地土壤カ滿俺ニ富メル爲メニアラサル  
カ  
更ニ前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區 名	大正元年	大正二年	大正三年	無加用區ノ收量テ一〇〇トシテノ比較		
				大正元年	大正二年	大正三年
大豆 滿俺	110	110	110	100	100	100
大豆 滿俺	110	110	110	100	100	100
大豆 滿俺	110	110	110	100	100	100
大豆 滿俺	110	110	110	100	100	100
大豆 滿俺	110	110	110	100	100	100
大豆 滿俺	110	110	110	100	100	100
大豆 滿俺	110	110	110	100	100	100
大豆 滿俺	110	110	110	100	100	100
大豆 滿俺	110	110	110	100	100	100
大豆 滿俺	110	110	110	100	100	100

大正二年ニ對シ大豆粕、滿俺區ハ一割六分七厘、大豆粕、滿俺、石灰區ハ三割〇四厘、無加用區ハ二割  
二分六厘何レモ減收ヲ來セリ尙ホ各區共年々收量ヲ遞減ノ傾向アルハ主トシテ本試驗園ハ傾斜地ニ  
シテ茶樹衰弱セルニヨルヘント雖モ大豆粕、滿俺石灰區ノ減收大ナルハ注目スヘシ其原因不明ナル  
ヲ以テ更ニ試驗ヲ重ネテ報告スヘシ

第四節 石灰效果試驗

目的 石灰ヲ施用シ土壤ノ酸性ヲ中和シ茶樹ノ發育及收量ニ及ホス效果ヲ知ラントス  
方法 石灰單用區ニ於ケル石灰ハ四十四年二月十七日、石灰大豆粕加用區ニ於ケル石灰ハ同年十二  
月十三日ニ施用セリ外一般ノ手入ハ普通ナリ  
試驗ノ成績ハ左ノ如シ

P.O. + K.O.  
very effective

區名	一 概 當	施 肥 量	摘 採 期 間	同 上	一 萬 樽 當 收 葉 量					大豆粕單用區ノ收量ヲ一〇〇トシテ比較
					春 茶	夏 茶	秋 茶	冬 茶	計	
石灰單用	七〇貫	七〇貫	自四月十四日至十月廿七日	一九	二六六・五	一七二・〇	九四・〇	一〇九・〇	五五八・五	一一一
石灰大豆粕併用	七〇貫	七〇貫	同上	一九	二八八・五	一九九・五	一〇九・〇	一〇九・〇	五五八・五	一一〇
大豆粕	二〇貫	二〇貫	同上	一九	二〇五・五	一八八・五	一〇九・〇	一〇九・〇	五五八・五	一〇〇

右ニ據リテ見レハ大豆粕單用區ノ收量最少クシテ其收量一〇〇ニ對シ石灰大豆粕併用區ハ一一〇石灰單用區ハ一一三ニシテ石灰單用區最良成績ナリキ之ヲ前節大豆粕滿渥混用試驗中ノ石灰加用區ト比スル時ハ全ク反對ノ成績ヲ現バシ又石灰大豆粕併用區ヨリ收量多キハ初メヨリ石灰單用區ノ茶權優レルニ起因スルモノ、如シ  
尙ホ前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區 名	明治四十四年	大正元年	大正二年	大正三年	大豆粕區ノ收量一〇〇トシテ比較		
					四十四年	大正元年	大正二年
石灰單用	80.100	84.100	84.100	84.100	114	104	111
石灰大豆粕併用	100.000	100.000	100.000	100.000	100	94	110
大豆粕單用	100.000	100.000	100.000	100.000	100	100	100

備考 明治四十四年ハ何レモ無肥ナリ

昨年ニ對スル本年ノ收量ヲ比較センニ大豆粕區ハ二割四分四厘、大豆粕石灰併用區ハ一割三分六厘、石灰單用區ハ一割五分四厘何レモ本年減收ヲ示セルハ氣候ヨリ來レル一般減收ニ基クヘシト雖モ一ニ樹齡高ク樹勢衰弱セルニヨルヘシ

### 第五節 肥料溶解試驗

目的 大豆粕ヲ施シ其溶解ニ要スル日數、溶解狀態及收量ニ及ホス影響ヲ知ラントス  
方法 第一號ヨリ第七號迄ノ七區ヲ設ケ次表ノ肥料ヲ施シ十日毎ニ茶樹ノ根元ヲ掘リ溶解狀態ヲ調査スルコト、セリ尙ホ茲ニ溶解ト稱スルハ肥料ノ原形ヲ失ヘルヲ云フ一般ノ手入ハ普通トス  
本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區 名	一 概 當	施 肥 量	摘 採 期 間	同 上	一 萬 樽 當 收 葉 量					無肥區收量ヲ一〇〇トシテ比較
					春 茶	夏 茶	秋 茶	冬 茶	計	
第一號 大豆粕	二〇〇貫	二〇〇貫	自四月八日至十一月十二日	一五	一四八・五	一三三・〇	一〇九・〇	一一一・五	五五八・五	九二
第二號 大豆粕	二〇〇貫	二〇〇貫	同上	一五	一四八・五	一三三・〇	一〇九・〇	一一一・五	五五八・五	九二
第三號 大豆粕	二〇〇貫	二〇〇貫	同上	一五	一四八・五	一三三・〇	一〇九・〇	一一一・五	五五八・五	九二
第四號 大豆粕	二〇〇貫	二〇〇貫	同上	一五	一四八・五	一三三・〇	一〇九・〇	一一一・五	五五八・五	九二
第五號 大豆粕	二〇〇貫	二〇〇貫	同上	一五	一四八・五	一三三・〇	一〇九・〇	一一一・五	五五八・五	九二

第六號	堆肥	同	同	同	同	同	同	同	同
第七號	無肥	同	同	同	同	同	同	同	同

備考 第二號、第四號ノ石灰ハ大正元年二月十七日炭酸石灰ヲ施セルモノナリ

但シ段當約二十七貫トス

右ニ據レハ收量最モ多キハ第五號ノ一千十三貫三百三十三匁ニシテ第七號即チ無肥區ノ收量一〇〇ニ對シ實ニ一七七ヲ示シ次ハ第四號ノ一六二、第三號ノ一四〇、第六號ノ一二三等ニシテ第一號ハ却ツテ收量少カリキ是レ初メヨリ茶糶劣リシニ因ルモノ、如シ

又第一號(大豆箱二十匁)ニ對シ第三號(大豆箱三十匁)ハ四割二分、第二號(大豆箱二十匁)ニ對シ第四號(石灰三十匁)ハ五割ノ增收ヲ示シテ大豆箱二十匁加用ニ對シ三十匁加用ノ效果ヲ知ル可ク第一號ニ對シ第二號ハ八分第三號ニ對シ第四號ハ一割六分ノ增收ニシテ石灰ノ效果アルヲ示セリ前節ノ滿俺大豆箱混用試驗ニテハ石灰ノ效果ヲ認識シ得サルニ本試驗ニ於テ效果ヲ示セルハ石灰ノ量少キニ基因スルニアラサルカ(本試驗ハ反當二十七貫ニシテ前試驗ニ於テハ七十貫ナリ)

尙ホ第五號ハ第一號ニ對シ約七割八分第三號ニ對シ二割七分多クシテ磷酸及加里補給ノ效果多キヲ知ルヘシ

更ニ前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	大正元年	大正二年	大正三年	無肥收量一〇〇ニ對スル比較
第一號	五五八・六九七	五六三・〇四四	一〇四	九八
第二號	六〇八・三三三	六一八・三六七	一一三	一〇八
第三號	七六三・〇四四	七九七・八二六	一四二	一四〇
第四號	八八三・七二一	九二七・二七二	一六四	一六二
第五號	九四三・一八二	一、〇一三・三三三	一七五	一七七
第六號	五三八・四七八	七〇〇・〇〇〇	一〇〇	一三三
第七號		五七二・〇五三	一〇〇	一〇〇

右ニ據レハ收量ハ各區共昨年ヨリ増加セシモ無肥ニ對スル收量割合ハ第五號ノ僅ニ二分ヲ増加セシニ止マリ他ハ何レモ減少ナリキ

肥料ノ溶解狀態ハ左ノ如シ

調査月日 區名 摘要

二月十五日	第一號	白キ微ヲ生シ柔カクナレリ
	第二號	同上
	第三號	同上
	第四號	同上
	第五號	同上

二月二十五日

第一號  
第二號  
第三號  
第四號  
第五號

白微ハ増殖シ粕ハ味増ノ如キ狀ヲ呈セリ

三月五日

第一號  
第二號  
第三號  
第四號  
第五號

同  
同  
同  
同  
同  
味増ノ如キ狀態ナルモ其程度適ミ多少溶解シツ、アルモノ、  
如ク容量減セリ

三月二十日

第一號  
第二號  
第三號  
第四號  
第五號  
第六號

同  
同  
同  
同  
同  
大半溶解セルモノ、如ク容量著シク減シ固回迄水々シカ  
シモノ其水分ヲ失ヒテ膏固結ノ狀ヲ呈セリ  
本日堆肥ヲ施用ス  
冷シド溶解シ重クシテ原形ヲ止メズ土壤ハ膏々黒色ヲ帯ビ  
テ固結シ清濁狀ヲ呈セリ

四月二日

第一號  
第二號  
第三號  
第四號  
第五號  
第六號

同  
同  
同  
同  
同  
同  
尚過燐酸石灰ヲ存ス  
別ニ變化ヲ認メス

四月二十五日

第一號  
第二號  
第三號  
第四號  
第五號  
第六號

過燐酸石灰尙少シタ殘存セリ  
次第二腐敗シ雜草ノ形崩レツ、アリ

五月二十五日

第一號  
第二號  
第三號  
第四號  
第五號  
第六號

過燐酸石灰少シク存ス  
原形ヲ失ヒ土化シツ、アリ

六月二十五日

第一號  
第二號  
第三號  
第四號  
第五號  
第六號

過燐酸石灰全部溶解セリ  
大半土化セリ

七月二十五日

第一號  
第二號  
第三號  
第四號  
第五號  
第六號

大半土化シ僅カニ土化セサルモノ存ス

八月二十五日

第一號  
第二號  
第三號  
第四號  
第五號  
第六號

全部土化シ盡クシ土壤黒ミナ帯ヒ燐土ヲ施セリカ如キ狀ヲ呈セリ



大豆粕ハ施用後五十四日ニシテ大抵溶解シ盡クセリ其溶解状態ニ就テ見ルニ三月五六日頃ニハ溶解シテ多少吸收セラル、ニ至リシカ如ク石灰ヲ加用セシモノモ別ニ溶解ノ遲速ニハ影響ナカリシカ如シ  
 堆肥ハ可也腐熟セルモノナリシモ其土化シ盡クスニハ凡ソ五箇月ヲ要セリ其溶解状態ハ堆積中ノ變化ト等シク漸次腐化スルモノ、如シ

第六節 硫酸鐵加用試驗

目的 茶樹ハ鐵分ヲ多要スト稱スルヲ以テ硫酸鐵ヲ施シ其收量及品質ニ及ホス影響ヲ知ラントス  
 方法 硫酸鐵ハ次表記載ノ數量ヲ水ニ溶解シ二月七日ニ施用セリ

一段手入レハ普通トス

本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	一擔當 施肥量	摘採期間	同上回数	一萬擔當收葉量					無肥區ノ收量ヲ 一〇〇トシテ比
				春	夏	秋	冬	計	
硫酸鐵 無加用	同	自四月十六日 至七月十三日	同	100	100	100	100	100	100
硫酸鐵 加用	100g	同	同	100	100	100	100	100	100

右ニ據レハ硫酸鐵加用區ハ無加用區ニ比シ却ツテ收量少カリキ

前年ノ收量ニ比較對照スレハ左ノ如シ

區名	明治四十四年	大正元年	大正二年	大正三年	無加用區收量一〇〇ニ對スル比較		
					四十四年	大正元年	大正二年
硫酸鐵 無加用	100	100	100	100	100	100	100
硫酸鐵 加用	100	100	100	100	100	100	100

前年ニ比シ何レモ減收ニシテ又硫酸鐵加用ノ效果ヲ認メ得サルカ如シ

第七節 窒素肥料單用試驗

目的 硫酸アンモニア、硝酸アンモニア、智利硝石等ヲ單用シテ其效果ヲ知ラントス

方法 茶樹一擔ニ付窒素二匁ヲ給スルモノトシ三月二十一日及四月二十二日ノ二回ニ分施セリ

本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	一擔當 施肥量	摘採期間	同上回数	一萬擔當收葉量					無肥區收量一〇〇 ニ對スル比較
				春	夏	秋	冬	計	
無肥	同	自四月十六日 至七月十八日	同	100	100	100	100	100	100
硫酸アンモニア	100g	同	同	100	100	100	100	100	100
硝酸アンモニア	100g	同	同	100	100	100	100	100	100
智利硝石	100g	同	同	100	100	100	100	100	100

右ニ據レハ硝酸安母尼亞區ノ收量最多ニシテ智利硝石、硫酸安母尼亞區順次之ニ亞ケリ  
 昨年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	無肥收量一〇〇ニ對スル比較	
	大正二年	大正三年
無肥	八七〇・〇〇	九四一・〇四六
硫酸安母尼亞	九四六・五九六	一、〇六二・八八六
硝酸安母尼亞	一、〇八八・一〇七	一、一〇三・六六五
智利硝石	一、一五四・五四六	一、〇七七・九六五

昨年ニ對スル收量ハ各區共增收ナリシモ無肥ニ對スル收量割合ハ硫酸安母尼亞區ノミ増加シ他ハ何レモ減少セリ

### 第八節 智利硝石用量及回数試驗

目的 智利硝石ヲ茶樹ニ施スニ當リ其用量ト施肥回数トノ茶葉收量ニ及ホス影響ヲ知ラントス  
 方法 左ノ如シ

區名	一擔當窒素用量	施肥回数	施肥月日	
			第一回	第二回
第一區	無	一	三月二十一日	—
第二區	壹	一	—	—
第三區	壹	二	—	—
第四區	壹	二	—	—
第五區	壹	三	—	—

第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	數倍ノ細砂ヲ混シ施用セリ	
					本試驗ノ成績ハ左ノ如シ	數倍ノ細砂ヲ混シ施用セリ
無	壹	壹	壹	壹	二	二
肥	肥	肥	肥	肥	回	回
—	—	—	—	—	分	分
—	—	—	—	—	施	施
—	—	—	—	—	同	同
—	—	—	—	—	上	上
—	—	—	—	—	上	上
—	—	—	—	—	上	上
—	—	—	—	—	上	上
—	—	—	—	—	上	上

數倍ノ細砂ヲ混シ施用セリ  
 本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	一擔當	摘採期間	摘採回数	一萬擔當收量					無肥收量一〇〇ニ對スル比較
				春	夏	秋	冬	計	
第一區	智利硝石	自四月十六日至五月十八日	一七	四〇・七〇	四二・三三	一三・八八	四・一〇	九一・〇三	一〇〇
第二區	—	—	一七	四二・三三	四二・三三	一三・八八	四・一〇	九一・〇三	一一二
第三區	—	—	一七	四二・三三	四二・三三	一三・八八	四・一〇	九一・〇三	一一二
第四區	—	—	一七	四二・三三	四二・三三	一三・八八	四・一〇	九一・〇三	一一二
第五區	—	—	一七	四二・三三	四二・三三	一三・八八	四・一〇	九一・〇三	一一二

右ニ據リ窒素ニ勿施用ト三勿施用トヲ比較センニ第二區(二勿)ニ對シ第三區(三勿)ハ却ツテ五十二貫九百〇一(四分八厘)少カリシニ反シ第四區(二勿)ニ對シ第五區(三勿)ハ七十九貫八十(七分

三厘多カリキ

又施肥回数ト收量トノ關係ヲ見シニ第二區ニ對シ第四區ハ四十貫四十一匁(三分六厘)少カリシモ第三區ニ對シ第五區ハ八十一貫九百四十匁(七分七厘)多カリキ之ニ據リテ見レハ一回ニ施用スルトキハ其用量ノ多キヲ不利トシ二回ニ分施スルトキハ之ニ反シ又少量ハ一回ニ施シ多量ハ分施スルヲ利アリトスルモノ、如シ  
尙ホ前年ノ收量ト對照スレハ左ノ如シ

區名	大正二年		大正三年		無肥收量一〇〇ニ對スル比較
	收量	比較	收量	比較	
第一區	八七〇・〇〇〇	一〇〇	九四一・〇四六	一〇〇	一〇〇
第二區	九七五・四〇九	一一一	一一七・八三七	一一一	一一九
第三區	一、〇三三・七六五	一一三	一、〇六四・九三六	一一三	一一三
第四區	一、一五四・五四五	一二一	一、〇七七・七九六	一一三	一一五
第五區	一、〇二六・五九五	一一一	一、一四六・八七六	一一三	一一三

第四區ヲ除キ他ハ何レモ前年ヨリ增收ナリシモ無肥ニ對スル收量割合ハ第五區ノ四分ヲ増加セシノミニシテ其他何レモ減少セリ更ニ試驗ヲ重ネテ報告スヘシ

### 第九節 大豆粕單用試驗

目的 一標當大豆粕二十匁ヲ單用シテ其ノ收量ニ及ホス效果ヲ知ラントス  
方法 施肥三區無肥二區ヲ設ケ各之ヲ平均スルコト、セリ一般手入ハ普通トス  
本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	一標當施肥量	摘採期間	同上回数	一萬擔當收葉量				無肥收量一〇〇ニ對スル比較
				春	夏	秋	冬	
第一區 大豆粕	三〇匁	自四月十五日至七月十三日	三〇	三三・三六八	三三・〇〇〇	三三・〇〇〇	三三・三六八	一一〇
第二區 無肥	同	同	三〇	三三・〇〇〇	三三・〇〇〇	三三・〇〇〇	三三・〇〇〇	一〇〇
第三區 大豆粕	三〇匁	同	三〇	三三・〇〇〇	三三・〇〇〇	三三・〇〇〇	三三・〇〇〇	一一〇
第四區 無肥	同	同	三〇	三三・〇〇〇	三三・〇〇〇	三三・〇〇〇	三三・〇〇〇	一〇〇
第五區 大豆粕	三〇匁	同	三〇	三三・〇〇〇	三三・〇〇〇	三三・〇〇〇	三三・〇〇〇	一一〇
無肥平均	同	同	三〇	三三・〇〇〇	三三・〇〇〇	三三・〇〇〇	三三・〇〇〇	一〇〇

右ノ平均收量ヲ見ルニ施肥ハ八百十六貫二百三十五匁無肥ハ六百四十八貫六百六十五匁ニシテ施肥ハ無肥ニ比シ二割六分多カリキ又各區ノ收量春茶ニ多カリシモノ必シモ夏茶或ハ秋茶ニ多カラスシテ時季ニヨリ多少ノ變化アルヲ知ル可シ

更ニ前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	大正二年		大正三年		無肥收量一〇〇ニ對スル比較	
	收量	對照	收量	對照	大正二年	大正三年
第一區	七九四・六五二	七〇六・七四二	八二八・四六二	六〇六・七四二	111	111
第二區	七一四・六六五	八四四・六一四	八四四・六一四	八四四・六一四	111	111
第三區	八三六・九二三	六九〇・五八八	六九〇・五八八	六九〇・五八八	111	111
第四區	七三六・〇四六	七七五・六二八	七七五・六二八	七七五・六二八	111	111
第五區	八五〇・〇〇〇	八一六・二三五	八一六・二三五	八一六・二三五	111	111
無肥平均	七二五・二四六	六四八・六六五	六四八・六六五	六四八・六六五	100	100

昨年ニ對シ施肥中第五區ハ減收ヲ來セシモ第一、第三兩區ハ增收ヲ示シ無肥ハ何レモ減收ナリキ而シテ平均ニ於テ施肥ハ十貫九百五十七匁(一分三厘)ノ減收ニ過キサリシニ無肥ハ七十六貫五百八十一匁(一割六厘)ノ減收ヲ示シ又昨年ハ無肥ニ對シ施肥ハ一割四分多カリシカ本年ハ二割六分ニ増加セリ即チ施肥區ハ逐年其收量ヲ増加スルヲ知ル可シ

### 第十節 煤炭肥料試驗

目的 茶樹ニ煤炭肥料ヲ施ストキハ如何ナル效果ヲ及ホスヘキヤヲ知ラントス

方法 煤炭ハ葉ヲ以テ三月四日小柳津式ニヨリ製造シ當日施用セリ  
本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	一標當施肥量	摘採期間	同上回数	一萬標當收葉量						無肥收量百ニ對スル比
				春	夏	秋	冬	計		
煤炭區	一匁	自四月十六日至五月十三日	10	BOGAK	BOGAK	BOGAK	BOGAK	BOGAK	BOGAK	111
無肥區	同	同上	10	BOGAK	BOGAK	BOGAK	BOGAK	BOGAK	BOGAK	100

右ニ據レハ煤炭肥料區ハ無肥料區ニ比シ一割一分ノ增收ニ當レリ

前年トノ收量ヲ對照スレハ左ノ如シ

區名	無肥收量一〇〇ニ對スル比		
	大正元年	大正二年	大正三年
煤炭區	100	111	111
無肥區	100	100	100

昨年ニ對シ煤炭區ハ百六十八貫七百六十二匁(一割五分八厘)無肥區ハ七十二貫八百十八匁(八分二厘)ノ減收ニシテ昨年ニ比シ無肥ニ對スル收量割合ヲ減少セリ

### 第十一節 茶園表土燻燒試驗

目的 茶園表土燻燒ノ得失ヲ知ラン

方法 大正元年十二月中茶園表土凡一吋ヲ削リ取り本島風ノ燒土製造法ニヨリ燻燒シ返還シタルモノナリ

肥料ハ窒素二匁、燻酸一匁五、加里一匁宛ヲ一月七日ニ施セリ一般手入ハ普通トス

本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	一畝當 施肥量	摘採期間	同上回数	季別一畝當收葉量					對照區收量一〇〇ニ對スル比
				春	夏	秋	冬	計	
燒土區	大豆粕 燻燒石灰 硫酸加里	三月廿八日 至七月十二日	二回	33.01%	23.59%	10.61%	10.18%	8.61%	93
對照區	同上	同上	二回	31.12%	23.87%	11.04%	11.17%	8.01%	100

備考 摘採回数中春茶最初ノ一、二回ハ混植セラレタル黃柑種ヲ摘採セシモノニシテ其ノ摘採回数ハ二十二回ナリ

右ニ據レハ對照區ノ收量一〇〇ニ對シ燒土區ハ九三ニ過キヌシテ表土燻燒ノ效果ヲ來サ、リキ尙前年ノ收量ト比較スレハ左ノ如シ

區名	大正二年	大正三年	對照區收量一〇〇ニ對スル比	
			大正二年	大正三年
燒土區	五三一・五六六	八三八・一八八	八四	九三
對照區	六三五・二九五	九〇二・九一七	一〇〇	一〇〇

昨年ニ比シ燒土區ハ三百六貫六百二十三匁(五割七分七厘)對照區ハ二百六十七貫六百二十二匁(四割二分一厘)ノ大增收ヲ示セリ之レ昨年ハ表土ヲ削リ取り其返還ノ遲シタリシ爲メナラン表土ハ僅カ一寸ナリト雖モ收量ニ大ナル影響ヲ及ホスヲ知ル可ク又昨年ニ比シ本年ハ燒土區ノ收量對照區ニ接近セシヲ認ム可シ

### 第十二節 甘藷間作試驗

目的 茶樹ノ間作トシテ甘藷ヲ栽培スル時ハ如何ナル影響ヲ及ホスヘキヤヲ知ラントス

方法 間作無間作共ニ各施肥無肥ノ二區ヲ設ケ甘藷ハ五、六月頃種植付ケルコト、シ施肥區ノ肥料三要素量ハ一橫當窒素二・〇匁燻酸一・五匁加里一・〇匁ニシテ甘藷ニ施サス茶樹ニ施セリ

甘藷成育狀況

五月十六日ニ茶樹ノ畦間ヲ耕起シ同月二十二日畦作リヲナシ六、七寸ノ距離ニ甘藷苗一本宛ヲ植付ケタリ之ヨリ先キ亞硫酸及石油ヲ以テ臺灣大蟋蟀ノ驅除ヲナセリ

甘諸ハ鐵線藤種(在來種)テリシカ植付後成育遅々トシテ進マス臺灣大蟋蟀集來喰害ヲ選シウシ殊ニ八月ノ炎天ニ枯死スルモノ多ク殆ント收量ヲ見ル能ハサリシ本試験ノ成績ハ左ノ如シ

區名	施肥畧	摘採期間	同上回数	季別一萬擔當收葉量					標準區ノ收量 比
				春	夏	秋	冬	計	
施肥間作	大豆箱 通過石灰 硫酸加里	五月八日 至 八月十二日	三	二九七・八五	二九七・八五	一〇七〇・〇〇	一七五・〇〇	七三六・五〇	一一三
施肥無間作	同上	同上	三	二九七・八五	二九七・八五	一〇七〇・〇〇	一七五・〇〇	七三六・五〇	一一三
無肥間作	同上	同上	三	二九七・八五	二九七・八五	一〇七〇・〇〇	一七五・〇〇	七三六・五〇	一一三
無肥無間作	同上	同上	三	二九七・八五	二九七・八五	一〇七〇・〇〇	一七五・〇〇	七三六・五〇	一一三

備考 摘採回数最初一回ハ混植セラレタル黃柑種ノミヲ摘採セシモノトス

右ニ據レハ施肥無間作區ニ比シ施肥間作區ハ約一割二分少クシテ多少間作ノ影響ヲ受ケシ如クナレトモ無肥ニアリテハ間作區ノ方却テ收量多カリキ之レ無肥間作區ノ茶續初メヨリ他區ニ比シ矮小且ツ不揃ナルニ基因スルカ如シ  
尙數年間ノ成績ニ徴スルニ甘藷成育頗ル不良ニシテ收支相償ハサルコト遠シ即チ當地方ニ於テ茶園間作トシテノ甘藷栽培ハ成功覺束ナキモノ、如シ

之レ當地方ノ土質ハ極メテ有機質ニ乏シキ重粘堅緻ナル酸性土壤ニシテ殊ニ茶園ニ於テハ二三十年間全ク肥料ヲ施スコトナカリシカ故ニ瘠薄ニ瘠薄ヲ重ネ居ルニ加ヘテ臺灣大蟋蟀ノ喰害又大ナルニヨル

左レハ堆肥其他ノ肥料ヲ施ス時ハ相當ニ成育スヘキモ果ダシテ收支償フヘキヤハ不明ナリ  
當地方ニ於テ苗木ノ外ハ殆ント水稻ノ裏作トシテ栽植セラル、又故ナキニアラサルナリ

第十三節 「アルピシヤ」間作試験

目的 「アルピシヤ」綠肥トシテ間作シ其效果ヲ知ラントス

方法 「アルピシヤ」ハ明治四十三年四月茶樹ノ畦間ニ植付ケシモノニシテ前年ハ九月二十六日ニ枝

打ヲナシテ施用シ本年ハ九月二十五日採收施用セリ其成育ハ良好ト稱スルヲ得ス收穫量左ノ如シ

種別	總收穫量	一株當收量	大正二年		大正元年	
			同	上	同	上
枝	七、〇四〇	一八〇	同	六三	同	四五
葉	七、六二〇	一九三	同	一九三	同	四九

枝量ハ昨年ニ對シ約三倍ノ收量アリシモ葉量ハ相等シカリシ

本試験ノ成績ハ左ノ如シ

區名	一標當 施肥量	摘採期間	同上回数	季別一萬標當收葉量					無間作收量百 ニ對スル比
				春	夏	秋	冬	計	
アルピシヤ 無間作	アルピシヤ葉 三三〇	自四月八日 至五月十二日 同上	三三	三三	三三	三三	三三	一〇〇	
アルピシヤ 作	アルピシヤ葉 三三〇	同上	三三	三三	三三	三三	三三	一〇〇	

備考 一標當施肥量ハアルピシヤ前年ノ總收量ヲ該當區ノ茶標ニ割當テシ數ナリ  
 間作區ハ無間作區ニ比シ約三割ノ增收ヲ示セリト雖モアルピシヤノ效果ニアラスシテ無間作區ノ  
 茶標矮小不揃ナルニ基因スルカ如シ  
 今前年ノ收量ト比較スレハ左ノ如シ

區名	明治四十四年	大正元年	大正二年	大正三年	無間作區收量一〇〇ニ對スル比		
					明治四十四年	大正元年	大正二年
アルピシヤ間作	100	100	100	100	100	100	100
無間作	100	100	100	100	100	100	100

右表ニヨレハ收量ハ年々遞減ノ傾向アルヲ知ル可シ之レ樹齡高ク且ツ臺刈後ノ年數ヲ經ルコト久シ  
 ク茶樹老衰スルニ加ヘテ「アルピシヤ」ノ成育不良ナルカ爲メニ「アルピシヤ」葉ハ茶樹一標ニ對シ僅

僅三、三匁ニ過キスシテ肥效ヲ顯シ得ルニ至ラス樹枝老衰スルニ因ルヘシ

#### 第十四節 相思樹間作試驗

目的 相思樹ヲ間作シ其枝葉ヲ茶樹ノ根元ニ鋤込ミ其效果ヲ知ラントス  
 方法 相思樹ハ前節ノ「アルピシヤ」ト等シク明治四十三年ニ移植セシモノニシテ成育狀況割合ニ其  
 好ナリ大正元年第一回ノ收穫ヲナシ昨年ハ九月二十六日枝打ヲナシテ茶樹ノ根元ニ鋤キ込ミ  
 本年ハ九月二十九日收穫施用セリ其收穫量左ノ如シ

種別	總收穫量	一株當收量	大正二年		大正元年	
			上	下	上	下
枝	二四、〇〇〇	三七五	六四	一五六	一五六	一五六
葉	四五、六〇〇	七二三	二七五	四九八	四九八	四九八

一株當收穫量ハ昨年ニ對シ枝ハ約六倍、葉ハ二倍半ナリキ  
 本試験ノ成績ハ左ノ如シ

區名	一標當 施肥量	摘採期間	同上回数	季別一萬標當收葉量					無間作收量百 ニ對スル比
				春	夏	秋	冬	計	
相思樹間作	相思樹葉 一三〇	自四月十四日 至十月廿六日	一	二〇	二〇	二〇	二〇	二〇	一〇〇
相思樹葉	相思樹葉 一三〇	同上	一	二〇	二〇	二〇	二〇	二〇	一〇〇

無間作	自四月十四日 至十月廿七日	一九〇一	一九〇二	一九〇三	一九〇四	一九〇五	一九〇六
-----	------------------	------	------	------	------	------	------

備考 一 標當施肥量ハ相思樹枝打前年ノ總收量ヲ該當區ノ茶權ニ割當テシ數量ナリ但シ前年ノ收量トス  
尙ホ前年ノ收量ト對照スレハ左ノ如シ

區名	明治四十四年	大正元年	大正二年	大正三年	無間作區收量一〇〇ニ對スル比		
					四十四年	大正元年	大正二年
相思樹間作	六六〇・六〇〇	六二〇・四〇〇	五九〇・三〇〇	五六〇・二〇〇	112	118	118
無間作	五九〇・三〇〇	五九〇・三〇〇	五九〇・三〇〇	五九〇・三〇〇	100	100	100

本年ニ於テ間作區ハ無間作區ニ比シ一割八分ノ多收ヲ示セリト雖モ試驗開始當時即チ四十四年ニ於テモ同量ノ差ヲ示セルヲ見レハ初メヨリ無間作區ノ茶權劣レルモノニシテ未タ相思樹ノ效果ト認め難キカ如シ

### 第十五節 剪枝臺刈比較試驗

目的 在來ノ臺刈法ト新ナル剪枝法トノ優劣ヲ比較査定セントス  
方法 本試驗ハ昨年ヨリ舉行セルモノニシテ剪枝區ハ昨年春茶摘採後剪枝ヲ行ヒ臺刈區ハ同年一月

行ヘリ肥料ハ茶權一權ニ對シ窒素二・〇 勿加里一・五 勿加里一・〇 勿ヲ十二月十一日ニ施セリ  
中耕除草ハ一箇年四回トス  
本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	一 標當施肥量	摘採期間	回数	一 萬 權 當 收 量					標準區收量一〇〇ニ對スル比
				春 茶	夏 茶	秋 茶	冬 茶	計	
標準區	大豆箱 過換酸石灰 八五〇	自三月廿八日 至三月十三日	二回	五〇〇・〇	三三〇・〇	一〇〇・〇	一〇〇・〇	九六〇・〇	100
剪枝區	大豆箱 過換酸石灰 八五〇	自三月廿八日 至三月十三日	二回	五〇〇・〇	三三〇・〇	一〇〇・〇	一〇〇・〇	九六〇・〇	100
臺刈區	同上	自四月十二日 至七月十二日	三回	四〇〇・〇	二八〇・〇	一〇〇・〇	一〇〇・〇	八八〇・〇	92

備考 標準區及剪枝區ノ最初一、二回ノ摘採ハ混植セラレタル黃柑種ニシテ眞ノ摘採回数ハ十二回ナリ

右ニ據リテ見レハ標準區ノ收量最も多クシテ剪枝區ト臺刈區トハ大差ナク標準區ノ收量一〇〇ニ對シ剪枝區ハ六七臺刈區ハ六九ニシテ標準區ハ遙ニ其成績ヲ示セリ  
尙ホ前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	大正二年	大正三年	標準區收量ニ對スル比	
			大正二年	大正三年
標準區	100	100	100	100
剪枝區	92	92	92	92
臺刈區	92	92	92	92



標 準 區	剪 枝 區	養 刈 區
九三二、六四九	六二一、九一二	三四八、一六一
九六四、八六九	六五〇、四九九	六六六、三〇七
一〇〇〇	六七	三七
一〇〇	六七	六九

四四

右ニ據レハ標準區ハ昨年ニ對シ三十二貫二百二十匁、剪枝區ハ二十八貫五百八十七匁養刈區ハ三百十八貫百四十六匁ノ增收ニシテ標準區ヲ一〇〇トセル收量割合ハ剪枝區ハ前年ト等シク養刈區ハ前年ハ三七、本年ハ六九ニシテ收量殆ント二倍セリ之レ養刈區ハ昨年養刈セシ爲メ摘採ヲ中止セシト新枝尙未矮小ナリシモ本年ニ至リ漸次生育増大セルニ因ル

### 第十六節 茶樹ノ大小ニヨル收量比較試驗

目的 茶樹ノ高サ及ヒ幅ト收量ノ關係ヲ知ラントス

方法 施肥、無肥ノ茶樹ヲ撰ヒ適當ナル時期ニ摘採シ樹高及幅ト其收量トヲ比較對照スルコトトセリ

區 名	一 肥 當 量	摘 採 回 數	樹 高	樹 幅		假 體 積	季 別 一 株 收 量					
				東 西	南 北		春 茶	夏 茶	秋 茶	冬 茶	計	
甲 一	無 肥	三	1.40	1.00	1.00	10.15	1.10	1.10	1.00	0.80	1.10	4.10
甲 二	同 肥	三	1.40	1.00	1.00	10.15	1.10	1.10	1.00	0.80	1.10	4.10
乙 一	同 肥	三	1.40	1.00	1.00	10.15	1.10	1.10	1.00	0.80	1.10	4.10
乙 二	同 肥	三	1.40	1.00	1.00	10.15	1.10	1.10	1.00	0.80	1.10	4.10
乙 三	同 肥	三	1.40	1.00	1.00	10.15	1.10	1.10	1.00	0.80	1.10	4.10
乙 四	同 肥	三	1.40	1.00	1.00	10.15	1.10	1.10	1.00	0.80	1.10	4.10
乙 五	同 肥	三	1.40	1.00	1.00	10.15	1.10	1.10	1.00	0.80	1.10	4.10
丙 一	同 肥	三	1.40	1.00	1.00	10.15	1.10	1.10	1.00	0.80	1.10	4.10
丙 二	同 肥	三	1.40	1.00	1.00	10.15	1.10	1.10	1.00	0.80	1.10	4.10
丙 三	同 肥	三	1.40	1.00	1.00	10.15	1.10	1.10	1.00	0.80	1.10	4.10
丙 四	同 肥	三	1.40	1.00	1.00	10.15	1.10	1.10	1.00	0.80	1.10	4.10
丙 五	同 肥	三	1.40	1.00	1.00	10.15	1.10	1.10	1.00	0.80	1.10	4.10
丁 一	同 肥	三	1.40	1.00	1.00	10.15	1.10	1.10	1.00	0.80	1.10	4.10
丁 二	同 肥	三	1.40	1.00	1.00	10.15	1.10	1.10	1.00	0.80	1.10	4.10
丁 三	同 肥	三	1.40	1.00	1.00	10.15	1.10	1.10	1.00	0.80	1.10	4.10
丁 四	同 肥	三	1.40	1.00	1.00	10.15	1.10	1.10	1.00	0.80	1.10	4.10
丁 五	同 肥	三	1.40	1.00	1.00	10.15	1.10	1.10	1.00	0.80	1.10	4.10
戊 一	同 肥	三	1.40	1.00	1.00	10.15	1.10	1.10	1.00	0.80	1.10	4.10
戊 二	同 肥	三	1.40	1.00	1.00	10.15	1.10	1.10	1.00	0.80	1.10	4.10
戊 三	同 肥	三	1.40	1.00	1.00	10.15	1.10	1.10	1.00	0.80	1.10	4.10
戊 四	同 肥	三	1.40	1.00	1.00	10.15	1.10	1.10	1.00	0.80	1.10	4.10
戊 五	同 肥	三	1.40	1.00	1.00	10.15	1.10	1.10	1.00	0.80	1.10	4.10

今右表ヲ見ルニ甲二號ノ變調ヲ來セルヲ除キ乙、丙、丁、戊何レモ樹高幅即チ體積順ニ收量ヲ顯ハセルヲ認ムヘシ而シテ甲二號ノ變調ヲ來セルハ春季牛耕ノ際誤リテ主根ヲ切斷セル爲メ樹勢衰弱セシニヨル

尙體積略相等シキ株ヲ取リテ施肥無肥ノ收量ヲ比較センニ甲三號(無肥)ニ對シ丁二號(施肥)ハ六分八厘少カリシモ乙一號(無肥)ニ對シ丙一號(施肥)ハ五割四分六厘戊一號(施肥)ハ三割六分七厘又乙

四五

二號(無肥)ニ對シ丙二號(施肥)ハ七割九分七厘甲五號(無肥)ニ對シ戊三號(施肥)ハ八割六分五厘ノ增收ニシテ肥料ノ效果顯著ナルヲ見ル可シ  
更ニ前年ト比較對照スレハ左ノ如シ

四六

區名	大正二年		大正三年		收量比	
	號	收量	號	收量	大正二年	大正三年
甲	一	一三七・八	一	一一二・一	一〇〇	一〇〇
	二	九四・四	二	六一・三	六九	五五
	三	六二・九	三	八二・四	四六	七四
	四	四四・四	四	六九・九	三二	六二
	五	四一・七	五	三六・三	三〇	三三
戊	一	一三四・九	一	一七九・四	一〇〇	一〇〇
	二	九四・六	二	一二四・一	七〇	六九
	三	五四・九	三	六七・七	四〇	三八

乙、丙、丁ノ各號ハ本年ヨリ施行セシモノナリ

右ニ據レハ甲一號二號五號ハ昨年ニ對シ三號四號及ヒ戊ノ各號ハ何レモ增收ヲ示セリ從ツテ甲ニ於テハ一號ヲ標準トセシカ故ニ收量比例ニ大差ヲ生セシモ戊ハ前年ト殆ント相等シカリキ

### 第十七節 幼芽摘採試驗

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知ラントス

方法 中耕除草ハ一箇年四回ニシテ施肥區ニ於テハ一擔ニ對シ窒素二・〇 勿磷酸一・五 勿加里一・〇 勿ヲ施スコト、シ十二月十一日之ヲ施セリ本試驗ハ大正元年ヨリ開始セルモノニシテ摘採ニ注意シ成可ク若芽ヲ摘採シ且ツ古葉硬化等トヲ混セサル様ニセリ而シテ本年ハ七月以後製茶出來サリシヲ以テ茶葉收穫ノミノ成績ヲ示セハ左ノ如シ

區名	一種當 施肥量	摘採期間	回数	季別一萬擔當收葉量					無肥收量ニ對スル比
				春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	
無肥區	大豆粕 五〇斤 過燻燻石灰 八五斤 加里 二〇斤	自四月四日 至十月廿六日	三五	一八二・五	一七六・八	一七〇・〇	—	四七二・三	一〇〇
施肥區	同上	同上	三五	一九六・三	一七六・八	一七〇・〇	—	四七二・三	一〇〇

尙ホ前年ノ收量ト比較スレハ左ノ如シ

區名	無肥收量ニ對スル比			備考
	大正元年	大正二年	大正三年	
無肥區	六六・三	九三・三	九二・一	元同一茶園ニシテ對照上都合ヨキヲ以テ比較區トセリ
施肥區	六六・三	九三・三	九二・一	
相照樹間作	六六・三	九三・三	九二・一	

四七

右ニ據レハ昨年ニ比シ無肥區ハ七十六貫三百五十匁(一割三分九厘)相思樹間作區ハ百〇九貫二百九十七匁(二割〇三厘)ノ大減收ナリシニ反シ施肥區ハ九十一貫二百六十二匁(一割七分九厘)ノ增收ナリキ

第十八節 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優劣ヲ知ラントス  
 方法 中耕除草ハ一箇年四回ニシテ肥料ハ一糎ニ對シ窒素一〇匁磷酸一〇匁加里一〇匁ヲ施スコト、セリ包種區ニ於ケル摘採ハ止マリ葉ヲ生シ稍硬化セル頃ニシテ春茶ノ摘採回數一回トシ烏龍區ノ第二回目ト第三回目ノ間ニ於テセリ尙包種區ニアリテハ施肥無肥何レモ夏茶ノ全部及秋茶ノ初期三回ハ烏龍茶トシテ摘採製造セリ

本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	一糎當 施肥量	摘採期間	回數	季別一萬糎當收葉量				無肥烏龍收量 ニ對スル比
				春茶	夏茶	秋茶	冬茶	
無肥烏龍	大豆粕 過燻石灰 硫酸加里	自四月十三日 至四月廿四日	10	55.8	110.6	91.2	100	
無肥包種	大豆粕 過燻石灰 硫酸加里	自四月十四日 至四月廿五日	10	55.8	110.6	91.2	100	
施肥烏龍	大豆粕 過燻石灰 硫酸加里	自四月十三日 至四月廿四日	11	55.8	110.6	91.2	100	
施肥包種	大豆粕 過燻石灰 硫酸加里	自四月十四日 至四月廿五日	11	55.8	110.6	91.2	100	

右ニ據レハ無肥烏龍區ノ收量一〇〇ニ對シ無肥包種區ハ八七ニシテ包種區收量少カリシモ施肥ニアリテハ施肥烏龍ノ一〇〇ニ對シ施肥包種區ハ一一五即チ一割五分多カリキ  
 尙施肥無肥ヲ比較センニ無肥烏龍區ノ收量一〇〇ニ對シ施肥烏龍區ハ一七八ヲ示シ又無肥包種區ノ收量一〇〇ニ對シ施肥包種區二三五即チ二倍以上ノ收量ナリキ  
 更ニ前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	明治四十三年	明治四十四年	大正元年	大正二年	大正三年	無肥烏龍收量一〇〇ニ對スル比
無肥烏龍	62.8	71.2	71.7	71.7	100	100
無肥包種	62.8	71.2	71.7	71.7	100	100
施肥烏龍	71.2	71.2	71.7	71.7	100	100
施肥包種	71.2	71.2	71.7	71.7	100	100

備考 明治四十三年ハ各區普通栽培ニシテ何レモ無肥ナリ

右ニ據レハ昨年ニ比シ無肥烏龍區ハ一割一分無肥包種區ハ二割三分一厘施肥包種區ハ六分ノ減收ニシテ施肥烏龍區獨リ九分四厘ノ增收ナリキ  
 尙明治四十四年來ノ收量ヲ見ルニ無肥ハ烏龍包種何レモ遞減ノ傾向ヲ示シ施肥包種區ハ本年ハ減

收ナリシモ多少ノ増加ノ傾向アリ施肥鳥龍區ハ漸次本年迄増加セリ而シテ無肥鳥龍區ニ對スル各區ノ收量比例ヲ見ル時ハ無肥包種區ハ多少増加シ來リシモ本年俄ニ減少シ施肥ハ何レモ著シク増加シテ大ナル懸隔ヲ生スルニ至レリ即チ無肥ハ漸次樹勢衰弱シ收量減退スルモ施肥スル時ハ樹勢ヲ未ク持續スルヲ知ル可シ鳥龍包種ノ經濟比較ハ更ニ試驗ヲ重ネテ報告スヘシ

### 第十九節 挿木試驗

目的 茶樹ハ挿木法ニヨリ繁殖シ得ヘキカ並ニ挿木ノ適期ヲ知ラントス  
 方法 勢力佳ナル鉛筆軸大位ノ若キ枝ヲ撰ヒ長サ一尺内外ニ切斷シテ僅カニ五六葉ヲ殘シ根元トナルヘキ部位ヲ斜ニ平滑ニ切り殺キ先ツ挿種スヘキ處ニ案内棒ヲ挿入シ引拔キテ挿木シ踏壓セリ一回ノ挿木數ハ十本トシ毎月一回十一月ヨリ二月迄施行セリ  
 本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

挿木月日	調査月日	十一月二十日	十二月二十日	一月二十日	二月二十日
十二月一日	十一月二十日	葉ハ殆ント脱落シ僅カニ殘レリ	同上	同上	同上
十二月廿日	十二月二十日	四本ハ葉全ク脱落セリ	本日挿木ス	異狀ナシ	同上
一月三十日	一月二十日	前ト變化ナシ	異狀ナシ	異狀ナシ	同上
二月二十日	二月二十日	四本ハ枯死セリ	異狀ナシ	異狀ナシ	本日挿木ス

三月十日	三月三十日	四月十五日	四月三十日	五月三十日	六月三十日	七月三十日	八月十五日	八月三十日	九月三十日	十月三十日	十一月三十日
其後異狀ナシ	其後異狀ナシ	發芽ノ六本ハ發芽セリ	發芽成育シ居レリ	前ニ異狀ナシ	其後異狀ナシ	三本枯死シ残りノ三本發芽成育シ居レリ	其後異狀ナシ	早天連續ノ爲メ残りノ三本中ノ二本枯死セリ	一本發芽成育シ居レリ	其後異狀ナシ	其後異狀ナシ
同上	同上	十本共發芽セリ	一本枯死セリ	其後異狀ナシ	其後異狀ナシ	一本枯死残り八本ハ成育良好ナリ	其後異狀ナシ	更ニ二本枯死セリ	六本成育シ居レリ	更ニ二本枯死セリ	其後異狀ナシ
同上	同上	一本枯死セリ	又一本枯死ニ類セリ	其後異狀ナシ	同上	四月廿日來枯死ニ類セシモノ遂ニ枯死セリ	其後異狀ナシ	更ニ七本枯死セリ	二本成育シ居レリ	其後異狀ナシ	其後異狀ナシ
同上	同上	三本落葉シ枯死ニ類セリ	前回ト異狀ナシ	三本ハ枯死シ更ニ一本葉脱落セリ	又三本枯死セリ	三本ハ發芽成育シ居レトモ後ノ一本ハ稍凋萎ノ狀ヲ呈セリ	其後異狀ナシ	何レモ稍凋萎ノ狀ヲ呈セリ	全部枯死ス	其後異狀ナシ	無シ

十本宛挿木セル中十一月ハ一本十二月ハ四本一月ハ二本活着セシモ二月ハ全部枯死セリ即チ挿木法ヲ以テモ繁殖シ得ヘク其時期ハ十二月乃至一月ヲ以テ適期トスルカ如キモ三年來ノ成績ニヨレハ挿木繁殖ハ實用ニハ適セサルカ如シ

### 第二十節 播種期試驗

目的 茶實播種ノ適期ヲ見出サントス  
 方法 一回ノ播種量ハ八百粒トシ幅三尺ノ畦上ニ凡一尺ヲ隔テ、條溝ヲ設ケ適宜種子ヲ播下シテ凡

一寸ノ厚サニ覆土シ發芽後ハ時々中耕除草ヲ行ヒ又發芽成育狀況ヲ調査セリ供試品種ハ青心種トス

本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

播種月日	二月十日迄	三月十日迄	三月廿四日迄	四月九日迄	四月廿一日迄	五月七日迄	五月廿二日迄	六月十日迄	七月十日迄	十月廿日迄	現在數	發芽數及%	成育數及%	備
八月廿五日	二	三	四	五	六	七	八	九	十	十一	十二	十三	十四	發芽セルモ成育不長ナリシカ全部枯死セリ
九月廿五日	八	九	十	十一	十二	十三	十四	十五	十六	十七	十八	十九	二十	發芽當時ハ成育良好ナリシカ日ヲ經ルニ從ヒ葉色黃ミテ枯死スルモノ頗ル出テ發芽シ
十月廿五日	一六	一七	一八	一九	二〇	二一	二二	二三	二四	二五	二六	二七	二八	發芽成育最良好ナリ
十一月廿五日	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	十一	十二	十三	發芽成育二次
十二月廿五日	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	十一	十二	十三	發芽成育二次
一月廿五日	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	十一	十二	十三	發芽成育二次
二月廿五日	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	十一	十二	十三	發芽成育二次
三月廿五日	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	十一	十二	十三	發芽成育二次

右ノ中發芽歩合最モ多キハ十月ノ五四%ニシテ九月ノ四八%十一月ノ二五%之ニ次キ以下播種期ノ

遅ル、ニ從ヒ其歩合ヲ遞減セリ又成育最良好ナルハ十月ニシテ十一月、九月、一月、二月、三月等順次之ニ亞ケリ而シテ實際ノ發芽歩合ハ之ヨリ多カル可キモ調査期間中ニ發芽シテ枯死スルモノ多キ爲メ實際ノ發芽數ヲ知ル能ハサリシ

九月二十五日ニ播種セシモノハ發芽當時ハ成育良好ナリシモ日ヲ經ルニ從ヒ葉色黃色ヲ呈シテ次第ニ成育不長トナリ枯死スルモノ頗ル多カリキ思フニ九月十五日ニ採收セシモノニシテ種子ノ成熟充分ナラサリシニ因ルヘシ尙ホ十月以後ノモノハ全部十月十五日ニ採收セシモノナリシカ月ヲ閱ミスルニ從ヒ著シク發芽歩合ヲ減セシハ時期ノ關係ヨリモ寧ロ種子成熟尙不完全ニシテ貯藏中ニ腐敗セシニ由ルモノ、如シ

右ノ成績ニヨリ種子ノ發芽ニハ播種後二箇月乃至三四箇月ヲ要スルヲ知ル可ク又種子ハ採收後ハ貯藏シ置クヨリ寧ロ直ニ播下スルヲ以テ得策トスルヲ知ルヘシ

第二十一節 種子ノ大小カ發芽成育ニ及ボス影響試驗

目的 茶質ノ大小カ發芽及成育ニ及ボス影響ヲ知ラントス

方法 下種方法前節ニ同シ

供試種類枝蘭種、下種一月十六日

試驗ノ區別ハ左ノ如シ

區名	目次			播下粒數	二〇〇粒ノ重量	一粒平均重量	二十粒平均茶質率周リ
	小粒	中粒	大粒				
	二〇〇	二〇〇	二〇〇				
	五七	一〇三	一三八				
	〇・二九	〇・五二	〇・六九				
	一・四八	一・七七	二・〇一				

本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區別	種別		二月		三月		四月		五月		七月		十二月		發芽總數	成青總數	摘	要	
	小粒	中粒	現在數	發芽數	現在數	發芽數	現在數	發芽數	現在數	發芽數	草丈	苗丈	總數	成青					
大粒																			
中粒																			
小粒																			

發芽ハ始メ小粒速カナリシモ四月二十二日ニハ中粒最モ多ク發芽シ七月二十二日ニハ大粒ト中粒ト何レモ一〇七粒トナリ小粒ハ九十三粒ノ發芽數ヲ數ヘタリ十二月一日ニ於ケル苗木現在數ハ大粒四

二〇中粒四三〇小粒四一〇ヲ示シ發芽歩合ハ小粒最モ不良ナリシモ成青總數ハ殆ント差ナカリキ苗丈ハ七月二十日ニ於テハ大粒五寸中粒四寸五分小粒三寸八分ニシテ十二月一日ニハ大粒七寸中粒六寸小粒五寸トナリ小粒ノ成育ハ頗ル不良ナリキ尙ホ大、中粒ノ成育苗數ヲ減セシハ主トシテ臺灣大蟋蟀ノ喰害セルニヨル

### 第二十二節 浸種試驗

目的 浸種日數ト發芽成育ノ關係及ヒ之ニ關係セル諸種事項ヲ以テ調査試驗セントス

方法 種類 枝蘭種 一區二百粒

浸水日數ハ下表ノ如クナルモ下種方法ハ前節ニ同シ  
試驗區別ハ左ノ如シ

- 第一、無浸水
- 第二、二日浸
- 第三、四日浸
- 第四、五日浸
- 第五、六日浸
- 第六、七日浸
- 第七、八日浸
- 第八、十日浸
- 第九、十三日浸
- 第十、十五日浸

浸水中ニ於ケル種子ノ變化左ノ如シ

區名	第 二	第 三	第 四	第 五	第 六	第 七	第 八	第 九	第 十	計	及重 沈量 下増 敷加
浸水前二 日ノ重 量	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九
三日目	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九
四日目	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九
五日目	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九
六日目	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九
七日目	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九
八日目	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九
九日目	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九
十日目	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九
十一日目	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九
計	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九
播種時 ニ於ケル 重 量	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九
重 量 下 増 敷 加 及 沈 下 敷 加 ノ 重 量 %	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九	九九

浸水日數最モ短キ第二區ハ三日目ニ於テ重量一〇九ノヲ增加シ六ノ沈下粒數ヲ得最モ長キ第十區ハ

十五日目ニ於テ重量增加六五ノ沈下粒數九〇ノナリキ  
 尙平均表ニ就テ日々ノ變化ヲ見シニ浸水時中ニ於ケル重量ノ增加ハ三日目ニ於ケル三一ノヲ最トシ  
 以下殆ント大差ナク又沈下粒數ハ六日目ニ至リ其頂點一九〇ニ達シ次第ニ其割合ヲ減セリ  
 即水分ノ吸收最モ多キハ二三日目位ニシテ水分ヲ吸收スルニ從ヒ五六日迄種子ノ沈下スルモノ漸次  
 増加シ以後ハ次第ニ減少スルヲ知ルヘシ  
 發芽成育ノ成績ハ左ノ如シ

區名	第一	第二	第三	第四	第五	第六	第七
三月十日迄	發芽數 	發芽數 	發芽數 	發芽數 	發芽數 	發芽數 	發芽數 
三月廿四日迄	發芽數 	發芽數 	發芽數 	發芽數 	發芽數 	發芽數 	發芽數 
四月二日迄	發芽數 	發芽數 	發芽數 	發芽數 	發芽數 	發芽數 	發芽數 
五月十日迄	發芽數 	發芽數 	發芽數 	發芽數 	發芽數 	發芽數 	發芽數 
七月三十日迄	發芽數 	發芽數 	發芽數 	發芽數 	發芽數 	發芽數 	發芽數 
十二月一日迄	發芽數 	發芽數 	發芽數 	發芽數 	發芽數 	發芽數 	發芽數 
發芽成育成數	成育不長 	成育不長 	成育不長 	成育不長 	成育不長 	成育不長 	成育不長 
備 要	成育不長 	成育不長 	成育不長 	成育不長 	成育不長 	成育不長 	成育不長 





葉繁茂スルモ花蕾ヲ就クルコト少ナキニヨルヘシ

藤枝種ノ一株當收量少キハ矮性ナルニ基因スルモノニシテ一甲步當收量ハ施肥一萬二千九百八十  
三斤無肥一萬〇百六斤ニシテ施肥ノ無肥ニ優ルコト二千八百七十七斤其割合約二割二分二厘ニ相當  
シ之ヲ薄葉種ニ比較スル時ハ第一區ニ比シ三倍強第二第三第四ノ各區ニ比シ凡二倍内外ノ收量ヲ示  
セリ即チ甲當收量ハ適カニ藤枝種ニ優ルヲ見ル可シ

然レトモ藤枝種ハ香氣少ク且ツ花小サキ爲メ摘採實銀稍多クヲ要スルト矮性ナルカ爲メ降雨ノ際泥  
上ヲ花ニ反撥附著セシムルノ不利アリ因ミニ前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	年別		備考
	大正三年	大正二年	
薄葉第一區	四六〇 <sup>先</sup>	三一五 <sup>先</sup>	
薄葉第二區	八三四	四六八	
薄葉第三區	七七二	五一四	
薄葉第四區	七〇二	四八五	
藤枝施肥	四七二	四三二	前年ハ施肥セリ
藤枝無肥	三八五		

右表ニヨレハ樹ノ成長スルニ從ヒ收量ノ増加スルヲ知ル可ク尙ホ藤枝種ハ矮性ニシテ年々成長スル

率ノ少キニヨル可シ

尙前年ニ於テハ窒素加里併用區成績最良ク本年ハ窒素磷酸併用區成績良好ニシテ何レカ效果多キヤ  
尙不明ノ點アリト雖モ此後ノ成績ニヨリ自ラ明瞭トナルヘシ  
尙昨年ハ「をほすかしば蟲」ノ發生喰害ヲ退シウセシモ本年ハ殆ント其害ヲ見サリキ

### 第二十四節 羊角豆播種期試驗

目的 適當ナル播種期ヲ知ラントス

方法

一、試驗區 各區半坪宛トス

一、施肥量 磷酸反當二、〇〇〇加里一、〇〇〇即各區ト一マス磷酸七〇瓦炭酸加里一三瓦宛

一、播種量 各區七瓦(反當三升ノ割)

一、播種期 十二月十五日、一月六日、同十五日、二月三日、三月四日、

十二月十五日下午種セルモノ二月七日ニ一月六日ノモノハ二月三日、一月十五日ノモノ二月二十三日、

二月三日ノモノ二月二十五日、三月四日ノモノ同月二十五日ニ漸ク發芽ヲ開始セリ就中發芽期間ノ

尤モ長キハ十二月十五日下午種ノモノニシテ約四箇月ニ及ヒ以下下種ノ遲延スルニ從ヒ其發芽日數ヲ

遞減セリ而シテ漸ク發芽スルモ直チニ枯死スルモノアリテ其生育良好ナルモノト雖モ下種粒數ノ四

分ノ一ニ過キス概シテ發芽期間頗ル長ク且ツ不整ニシテ發芽生育歩合共ニ不良ナリ  
 一月十五日播ニ至ルマテハ其生育ノ狀況三四月頃迄ハ差異ナカリシモ其後六月頃ヨリ全區ニ著シキ  
 差ヲ生シ同月末ヨリ開花シ始メ九月ニ入リテ各區殆ント一齊ニ結實セリ  
 本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

下種月日	項目	二月七旬	二月下旬	三月四日	三月五日	收穫株數	草丈	花數	莢數	莢重量	生草量
十二月十五日	發芽株數	同上	同上	同上	同上						
一月六日	同上										
一月十五日	同上										
二月三日	同上										
三月四日	同上										

右表ニヨリテ見ルニ下種ノ適期ハ一月上旬ナルカ如シ

第二十五節 石灰加用量試驗

目的 石灰施用量ノ多少カ茶樹ノ生育ニ如何ナル影響ヲ與フルヤ尙ホ綠肥作物ニ對スル關係並ニ燒  
 土泥土等ノ如キ肥料トノ比較効果ヲ知ラントス

方法

一、中耕培土 一月十七日、四月十四日、十月十五日

一、施肥期 一月十七日 (各施肥及燒土泥土加用區)

一、綠肥鋤込期 四月十四日

一、綠肥鋤込量 生草三百五十匁(綠肥栽培各區)面積半坪  
蠶豆自大正二年十二月至大正三年四月十日(綠肥栽培區)  
 甘藷自大正三年五月二十二日至同年十月十五日  
 苜蓿自大正三年十二月二十六日至大正四年四月九日

尙ホ時々葉卷蟲其他ノ驅除ヲ行ヘリ

生育狀況ハ石灰一〇乃至二〇パーセント加用區ハ本年ニ入り頃ニ不茂トナリ第六區ハ五月第七區  
 ハ六月第十區ハ一月及五月ニ各一權宛第十二區ノ一權ハ一月ニ他ハ漸次衰弱シテ九月ニ全ク枯死セ  
 リ尙ホ八、十三兩區及九、十四ノ兩區ハ二或ハ三條ノ枯死枝條ヲ漸次ニ生スルニ至レリ然レトモ尙  
 ホ生育シツ、アリ其他ノ區ハ時々害蟲ノ被害アリシモ良好ナル生育ヲ繼續シツ、アリ今左ニ各月及  
 各區ノ伸長度合ヲ表示スヘシ

區名	平均伸長度 (單位寸)											
	四月四日	五月四日	六月四日	七月四日	八月四日	九月四日	十月四日	十一月四日	十二月四日	全伸長度	各區伸長度	各區伸長度
一、燒土加用	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
四、燒土加用	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...



右表ニヨリ茶樹ノ生育ヲ見ルニ原土施肥、泥土加用區ハ殆ント差異ナクシテ最も良好ナリ以下石灰  
 ○・一〇パーセント加用、原土無肥燒土加用、石灰○・二五パーセント同○・五〇同○・一〇〇同○・二〇〇  
 パーセント加用區等順次不良ナルヲ見ル即チ石灰加用量ヲ増加スルニ伴ヒ其生育不良ナリ是ニ由リ  
 此ヲ觀レハ石灰加用量ノ多キハ茶樹ノ生育ニ適セサルモノ、如シ  
 然レトモ綠肥作物ヲ栽培スル場合ニ石灰ト有機質物トノ特殊ナル作用ヲ利用シテ土性ヲ良好ナラシ  
 ムル爲メニハ或ハ適量ノ石灰ヲ要スルモノナランカ  
 今左ニ昨年ト本年トノ各區ノ伸長度ヲ示シテ各區生育狀態ノ變化ヲ示スヘシ

區名	大正二年		大正三年		大正二年同種區平均伸長度	大正三年		大正二年各區伸長度比率	大正三年
	伸長度	同上	伸長度	同上		伸長度	同上		
一燒土加用	一〇・二三	七・〇八	九・二八	八・八六	一・〇〇〇	六〇〇		六〇〇	
一九燒土加用綠肥加用	八・三三	一〇・六四	九・二八	八・八六	八・一四	九〇二		九〇二	
二原土無肥	八・三八	六・二一	七・九六	八・三一	八・一九	五二六		五二六	
一八右同 綠肥栽培	七・五三	一〇・四一	七・九六	八・三一	七・三六	八八二		八八二	
三原土完 全肥料	九・八三	一一・八〇	九・〇二	一〇・六八	九六一	一〇〇〇		一〇〇〇	
一七原土施肥綠肥栽培	八・二〇	九・五六	九・〇二	一〇・六八	八〇二	八一〇		八一〇	
五泥土加用	九・五〇	八・三九	八・九二	一〇・二一	九二九	七一〇		七一〇	
一六右同 綠肥栽培	八・三三	一一・〇四	八・九二	一〇・二一	八一四	七二〇		七二〇	
六二〇%石灰加用	二・一七	一・一四	二・一五	一・二二	二・一五	一一一		一一一	

一一右同施肥綠肥栽培	二・二二	一・一〇	二・〇九	一・〇〇	二・〇九	八
七一〇%石灰加用	四・六八	五・五五	三・三二	五・五三	四・五七	四七
一二右同施肥綠肥栽培	一・九五	五・二	一・九一	四・四	一・九一	四四
八〇・五%石灰加用	六・七八	一・七六	六・七一	三・二八	六六三	一四九
一三右同施肥綠肥栽培	六・六三	四・八一	六・七一	三・二八	六四九	四〇八
九〇・二五%石灰加用	七・三八	五・四三	六・九〇	七・四九	七二一	四〇八
一四右同施肥綠肥栽培	六・四二	九・五五	六・九〇	七・四九	六二八	四六〇
一〇〇・一〇%石灰加用	八・一〇	八・八一	七・八四	九・二七	七九二	八〇九
一五右同施肥綠肥栽培	七・五七	九・七三	七・八四	九・二七	七四二	七四七

右表ニヨリテ之レヲ見ルニ石灰二・〇、一・〇、〇・五パーセント加用區及燒土加用區ハ前年ヨリ其伸  
 長度ヲ減シタレトモ原土施肥、泥土加用區及石灰○・二五、〇・一〇パーセント加用區ハ増加セリ前  
 年ニ於テハ綠肥作物栽培區ハ總テ無栽培區ヨリ不良ナル生育ヲ示セシモ本年ハ石灰二・〇及一・〇パ  
 ーセント加用區ヲ除ク外ハ總テ綠肥作物栽培區ノ生育優レリ  
 尙ホ良好ナル生育ヲナス石灰加用區中最モ多用セル〇・五パーセント加用區ニ於テ綠肥加用ノ效果著  
 シク約七割ノ增收ヲ示シ〇・二五パーセント〇・一〇パーセント加用區順次之レヨリ劣レリ是レ或ハ  
 石灰ト有機質物トノ特殊ナル作用ノ漸次表現セラレタルモノナランカ又原土區ニ於テ無肥及施肥綠  
 肥栽培區、泥土及燒土加用區ニ於テ各綠肥栽培區ノ良好ナルヲ認ムルハ前年ノ不良ナルニ鑑ミ或ハ

有機質物カ漸次土性ヲ良好ナラシムルニ由ルモノナルカ要スルニ〇・二五パーセント石灰加用區ニ至ル迄ハ無肥ニテモ原土無肥ト大ナル差ナキヲ認ムヘシ  
 尙ホ石灰加用量ト茶樹生育ノ關係ハ試驗ヲ繼續シ且ツ綠肥其他間作物トノ關係ヲ確知スルニアラサレハ容易ニ其得失ヲ判定スルコトヲ得サルモノトス  
 試驗地ニ殘留セル肥分ヲ吸收セシメ且ツ石灰トノ關係ヲ知ランカ爲メ各區ニ甘藷ヲ栽培セリ其方法左ノ如シ

一、植付株數 六株

一、植付期 五月二十二日

一、收穫期 十月十五日

一、手入 七月十四日九月二十三日培土除草  
 其他時々蔓返シ及摘心ヲナス

生育狀況ハ植付當時ヨリ二三箇月間ハ各區大ナル差ヲ認メサリシモ漸次差ヲ生シ九月頃ヨリ綠肥栽培區ハ無栽培區ヨリ又石灰加用區ハ原土區ヨリ生育良好トナレリ十月中旬ニ至リ未タ熟スルニ至ラサントモ綠肥作物栽培上之レヲ收穫セリ其成績ハ左ノ如シ

區	名	株數	分蘖數	莖長(平均)	節數	莖重量	葉重量	各區葉各區甘藷重量ノ比同	葉及莖重同上同體區量計ノ比合計ノ平均
一	培土加用	6	11	10.0	10	1.00	1.00	1.00	1.00

四右 同	一九右 同綠肥栽培培助込	6	11	10.0	10	1.00	1.00	1.00	1.00
二原 土 無 肥	一八右 同綠肥栽培培助込	6	11	10.0	10	1.00	1.00	1.00	1.00
三原 土 完 全 肥 料	一七原土施肥綠肥栽培培助込	6	11	10.0	10	1.00	1.00	1.00	1.00
五泥 土 加 用	一六右 同綠肥栽培培助込	6	11	10.0	10	1.00	1.00	1.00	1.00
六二・〇% 石灰加用	一一右同施肥綠肥栽培培助込	6	11	10.0	10	1.00	1.00	1.00	1.00
七一・〇% 石灰加用	一二右同施肥綠肥栽培培助込	6	11	10.0	10	1.00	1.00	1.00	1.00
八〇・五% 石灰加用	一三右同施肥綠肥栽培培助込	6	11	10.0	10	1.00	1.00	1.00	1.00
九〇・二五% 石灰加用	一四右同施肥綠肥栽培培助込	6	11	10.0	10	1.00	1.00	1.00	1.00
一〇〇・一〇% 石灰加用	一五右同施肥綠肥栽培培助込	6	11	10.0	10	1.00	1.00	1.00	1.00

備考 十八及十九區ハ蟲害ノ爲メ除外ス

右表ニヨレハ〇・五%石灰加用區最モ良好ニシテ〇・二五%、一・〇%、一・〇%、〇・一〇%石灰加用區

等順次相劣リ泥土及燒土加用區ハ〇・五〇石灰加用區ノ四分ノ一以下原土施肥及無肥區ハ約二十分  
 ノ一ニ過キス而シテ各綠肥栽培區ハ無栽培區ニ比スレハ二倍乃至四十倍ノ增收ニ當レリ是ニ由リテ  
 觀レハ前年來試作シタル綠肥ニ於ケルト同シク〇・二五乃至〇・五〇石灰加用區ノ成績良好ニシテ茶  
 樹ニ於テモ亦〇・二五石灰加用綠肥鋤込區ノ成績良好ナルヲ見ル之レ或ハ茶園經營上最モ有利ナ  
 ル施設ナルヤモ測リ難シ尙ホ試驗ヲ繼續シテ其得失ヲ判定スルトコロアルヘシ

第二十六節 磷酸加里肥料試驗

目的 茶園ニ於ケル綠肥作物栽培ニ對スル磷酸加里肥料ノ種類及配合ノ如何ハ其生育及收量ニ如何

方法

ナル差異ヲ來セシヤヲ知ラントス

第三回試作

前二作(田菁及蠶豆)ニ於テハ左記ノ區別ニ依リテ其施肥ヲ比較シ本期ハ各區トモ無肥料トス

區番	肥料名	施肥量	區番	肥料名	施肥量
一	トーマス燐肥	三四・九	十	木燐	二二・六
二	中性燐肥	四一・七	十一	木燐	二二・六
			十二	木燐	二二・六
			十三	木燐	二二・六
			十四	木燐	二二・六

區番	肥料名	施肥量	區番	肥料名	施肥量
三	過燐石灰	三一・三	十五	木燐	二二・六
四	燐膏	三一・三	十六	木燐	二二・六
五	トーマス燐肥	三四・九	十七	木燐	二二・六
六	中燐	四一・七	十八	木燐	二二・六
七	過燐石灰	三一・三	十九	木燐	二二・六
八	炭燐	三一・三	二十	木燐	二二・六
九	トーマス燐肥	三四・九	二十一	木燐	二二・六
十	中燐	四一・七	二十二	木燐	二二・六
十一	過燐石灰	三一・三	二十三	木燐	二二・六
十二	炭燐	三一・三	二十四	木燐	二二・六
			二十五	木燐	二二・六

備考 右ノ施肥量ハ四分ノ一坪ニ對スルモノヲ示ス  
 一、供試作物 米豆

一、播種量 三二粒反當五坪ノ割

一、播種期 大正三年五月十日

一、發芽初期 同 五月十三日

一、收穫期 同 八月五日

尙ホ時々害蟲ノ驅除ヲ施行ス

斯クテ發芽歩合ハ一般ニ良好ナリシモ發芽後腐蝕セルモノ多カリシ就中磷酸曹達加用區ハ何レモ腐蝕セラル事多カリシ

生育狀況ハ初期ニ於テハ原土磷酸曹達加用區著シク不良ニシテ過磷酸石灰區ハ漸次不良其他ハ區々ニシテ大差ナカリシモ石灰加用區ニアリテハ何レモ良好ナル生育ヲ示セリ七月中旬ヨリ開花八月上旬之レヲ收穫セリ本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區番	五月二十二日 生育株數	六月十六日 同上	七月十一日 同上	收穫株數	同草丈	生草量	同上平均	根腐有無
一 (10)(1)	11	11	11	11	1.1	1.1	1.1	少
二 (10)(1)	11	11	11	11	1.1	1.1	1.1	中
三 (10)(1)	11	11	11	11	1.1	1.1	1.1	多

區番	五月二十二日 生育株數	六月十六日 同上	七月十一日 同上	收穫株數	同草丈	生草量	同上平均	根腐有無
三 (10)(1)	11	11	11	11	1.1	1.1	1.1	中
四 (10)(1)	11	11	11	11	1.1	1.1	1.1	少
五 (10)(1)	11	11	11	11	1.1	1.1	1.1	中
六 (10)(1)	11	11	11	11	1.1	1.1	1.1	中
七 (10)(1)	11	11	11	11	1.1	1.1	1.1	少
八 (10)(1)	11	11	11	11	1.1	1.1	1.1	中
九 (10)(1)	11	11	11	11	1.1	1.1	1.1	中
十 (10)(1)	11	11	11	11	1.1	1.1	1.1	少
十一 (10)(1)	11	11	11	11	1.1	1.1	1.1	少
十二 (10)(1)	11	11	11	11	1.1	1.1	1.1	無
十三 (10)(1)	11	11	11	11	1.1	1.1	1.1	多





第一回 (田菁施肥栽培)

區別	種類別(肥料)	原土區平均收量	石灰加用區平均收量
トーマス燐肥	中性燐酸	三三一	三三四
加里無加用	過燐酸石灰	六〇〇	一〇八
加里無加用	燐酸加里	八〇	七六〇
加里無加用	木灰	五二一	二七三
加里無加用	炭酸加里	二二九	七五五
加里無加用	硫酸加里	二二九	二八
加里無加用	木灰	九二二	二七三

七六

第二回 (豇豆施肥栽培)

區別	種類別(肥料)	原土區平均收量	石灰加用區平均收量
トーマス燐肥	中性燐酸	一〇二	四七
加里無加用	過燐酸石灰	二六二	一八九
加里無加用	燐酸加里	一九	四〇
加里無加用	木灰	一一三	一七二
加里無加用	炭酸加里	五九	一七二
加里無加用	硫酸加里	二六五	一七二
加里無加用	木灰	五七	一七二

備考

田菁ハ酸性土壤ヲ殊更ニ嫌忌スルモ又石灰加用ニ於テ特ニ良好ナル生育ヲナスノ性アリ  
 豇豆ハ酸性土壤ハ嫌忌スルモ石灰加用ト共ニ有機質物ヲ特ニ要求スルノ性アリ  
 米豆ハ酸性土壤ニ能ク生育シ尙ホ石灰ヲ求メ且ツ養分吸收力強シ

右表ニヨルニ第三回無肥栽培ノ結果ハ燐酸肥料類ニ於テハ前二作ト殆ント同様ノ比ヲ示シ石灰加用  
 區ニ於テ一層燐酸曹達ノ良好ナル結果ヲ見ルニ至レリ加里肥料種類ニ於テモ無加里區ノ他ハ殆ント  
 一樣ノ順序ヲナセリ而シテ茲ニ特記スヘキハ原土無加里區ノ異常ナル成績ニシテ之レ前二作ニ於テ不  
 良ナル收量ヲ示セルハ或ハ加用缺乏ノ爲メ過剩ナル燐酸分ヲモ吸收シ得ザリシモノノ時日ノ經過ニ  
 伴ヒ之レ等鹽類カ加里鹽類(不可溶性)ノ豐富ナル本土壤ニ作用シ可給態ニ變セシト酸性土壤ニ對ス  
 ル抵抗力強ク且ツ吸收力大ナル米豆トノ爲メニ斯ル結果ヲ來セシモノナラン歟  
 即チ百灰加用無加里區及ヒ加里燐酸併用區(燐原土燐酸曹達區ヲ除ク)ハ概ネ前作ニ於テ良好ナル生  
 育ノ爲メ無加里區ノ如キ異常ナル結果ヲ來サ、リシナリ  
 要スルニ綠肥栽培上原土ニ於テハ過燐酸石灰硫酸加里ノ如キ酸性肥料ノ不良ナルト燐酸曹達ノ鹽基  
 性ニモ拘ラス不長ナルヲ認メ同時ニ石灰加用ニ於テハ之レ等肥料ノ酸(硫酸)鹽基(曹達)カ却ツテ他  
 肥料ヨリ良好ナル結果ヲ呈セリ

第二十七節 茶園改良經濟試驗

七七

目的 金肥ト綠肥トノ實際茶樹ニ及ホス影響ヲ研究シ其施設ヲ定メントス  
方法

種別	播種期	中耕手入	收穫期
綠肥作物	大正二年十月二十一日(整地播種)		大正三年四月九日(勸込)
間作物	大正三年七月九日		大正三年十一月十六日
茶	大正三年六月二十日(中耕除草八月二十日)	大正三年六月二十六日(害虫駆除)	大正三年三月二十八日(摘採期間)
樹	大正二年十一月二十日(第一ノ圃)	大正三年八月十五日(除草培土)	自大正三年三月二十八日(摘採期間) 至同年十一月十二日

本試験ノ成績ハ左ノ如シ

圃名	區番	試驗區名	反當施肥量	首莖及重豆反當收量	甘藷反當收量(同上)	茶葉收量	摘	要
第一	一	石灰加用施肥區	石灰 6,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第一	二	綠肥加用施肥區	綠肥 1,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第一	三	綠肥加用施肥區	綠肥 1,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第一	四	綠肥加用施肥區	綠肥 1,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第二	一	石灰加用施肥區	石灰 6,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第二	二	綠肥加用施肥區	綠肥 1,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第二	三	綠肥加用施肥區	綠肥 1,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第二	四	綠肥加用施肥區	綠肥 1,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第三	一	石灰加用施肥區	石灰 6,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第三	二	綠肥加用施肥區	綠肥 1,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第三	三	綠肥加用施肥區	綠肥 1,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第三	四	綠肥加用施肥區	綠肥 1,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第四	一	石灰加用施肥區	石灰 6,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第四	二	綠肥加用施肥區	綠肥 1,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第四	三	綠肥加用施肥區	綠肥 1,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第四	四	綠肥加用施肥區	綠肥 1,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播

圃名	區番	試驗區名	反當施肥量	首莖及重豆反當收量	甘藷反當收量(同上)	茶葉收量	摘	要
第一	一	石灰加用施肥區	石灰 6,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第一	二	綠肥加用施肥區	綠肥 1,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第一	三	綠肥加用施肥區	綠肥 1,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第一	四	綠肥加用施肥區	綠肥 1,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第二	一	石灰加用施肥區	石灰 6,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第二	二	綠肥加用施肥區	綠肥 1,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第二	三	綠肥加用施肥區	綠肥 1,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第二	四	綠肥加用施肥區	綠肥 1,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第三	一	石灰加用施肥區	石灰 6,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第三	二	綠肥加用施肥區	綠肥 1,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第三	三	綠肥加用施肥區	綠肥 1,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第三	四	綠肥加用施肥區	綠肥 1,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第四	一	石灰加用施肥區	石灰 6,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第四	二	綠肥加用施肥區	綠肥 1,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第四	三	綠肥加用施肥區	綠肥 1,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播
第四	四	綠肥加用施肥區	綠肥 1,000	首莖 4,010	1,610(10,400)	1,110	反當	7,000 合播

以上ハ大正二年十一月ヨリ大正三年十一月ニ至ル栽培成績ナルヲ以テ尙  
試験ヲ繼續シテ其收支ヲ比較スルトヨロアルヘシ

第二十八節 土地改良試験

輪作試験

土地改良上如何ナル方法手段ヲ採ラハ得策ナリヤ綠肥栽培上ノ施設ヲ定メントスルニアリ  
圃場試験

第四回 試作結果

甘藷馬鈴薯及綠豆ヲ試作シタルニ其生育狀況概要左ノ如シ

一、甘藷、前作物ノ栽培ニ於テ圃場ニ殘留セラレタル養料ヲ利用セシムル目的ヲ以テ各區無肥料ニ  
テ栽培セリ

一、移植 五月二十二日

一、收穫 十月十五日

一、中耕 七月二十日

一、株數 三十株(反當六十株)

本品種ハ鐵線藤ト稱スル種ニシテ大正二年度ノモノヨリ蔓ノ徒長少カリシモ一般ニ蔓ノ生育良好ニ  
シテ結塊其比ヲ得アリシ

尙ホ原土區ノ生育頗ル微々タリ

一、馬鈴薯

馬鈴薯モ甘藷ト同様之レヲ試作セリ

一、移植 五月二十二日

一、中耕 七月二十日

一、收穫 八月七日

一、株數 二十四株(反當四千八百株)

本種ハ當地方土壤氣候ニ適セサルモノナルヤ發芽遲緩ニシテ且ツ發芽後漸次枯凋セントシツ、アリ  
尙ホ原土區ハ七月ニ入り遂ニ枯死セリ

一、綠豆

本種モ前作殘留ノ養分ヲ利用シ綠肥ヲ採收セントシ無肥料ニテ栽培セシモノナリ

一、播種 五月二十二日

一、中耕 七月二十日

一、收穫 八月七日

一、粒數 六百粒(反當三升)

本種ハ播種期約二箇月遅延セシ爲メ生育不長ナリシ五月二十七日ヨリ原土及石灰加用區共發芽開始

シ發芽歩合ハ良好ナリシモ生育歩合頗ル不良ニシテ三四割ノ生育ヲ認メタルノミナリ  
 尙ホ原土區ハ六月二十五日ニハ全部青枯的ニ萎凋枯死シ石灰加用區ニハ開花ヲ認ムルニ至レリ  
 收穫成績左ノ如シ

區別	石灰加用區									
	區番	前作物及試驗區名	同上收穫	作物及試驗區名	草丈	株數	種實量	生草量		
一	朝鮮白菜(葉菜)	枯死	綠豆(無肥)	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5		
二	苜蓿(無肥)	同	同	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5		
三	同(無肥)	同	同	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5		
四	同(同)	同	同	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5		
五	裸麥(無肥)	穀實	綠豆(無肥)	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5		
六	同(無肥)	同	同	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5		
七	苜蓿(無肥)	同	同	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5		
八	無栽(無肥)	同	同	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5		
九	朝鮮白菜(葉菜)	枯死	綠豆(無肥)	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5		
一〇	同(無肥)	同	同	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5		
一一	同(同)	同	同	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5		
一二	同(同)	同	同	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5		
一三	石灰加用區相當區ト等シ	同	同	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5		

區別	同上收穫	作物及試驗區名	草丈	株數	種實量	生草量
六	枯死	同	同	同	同	同
七	100%	同	同	同	同	同
八	同	同	同	同	同	同

以上ノ成績ニヨレハ石灰加用區ニアリテハ前作物ノ生育施肥ノ如何ハ直ニ後作ニ影響ヲナスカ如シ  
 然レトモ原土區ニアリテハ其結果ヲ認ムル能ハス  
 又馬鈴薯ハ石灰加用區ニハ生育シ得ルモノ尙ホ濕氣ト澎軟ナル土壤ヲ望ム事切ナルカ如シ  
 備考 本試驗前年ヨリ引續キタルモノナルヲ以テ前年事業報告參照

### 第四章 製茶試驗

#### 第一節 烏龍茶製造試驗

目的 烏龍茶ノ最モ優秀ナル製造法ヲ考究案出セントス  
 方法 左ノ三法ニ分チ主ニ從來ノ製造法ニ鑑ミ春茶ヲ以テ試驗セリ  
 (1) 蘆筍萎凋ノ程度試驗  
 蘆筍萎凋ノ最モ適當ナル程度ヲ知ランカ爲メ施行セシニ其結果左ノ如シ

蒸所要時間	製品審査得點數					計
	形	狀	色	澤	水色	
四、一〇分	一六・一	一三・三	一〇・六	一三・四	一三・四	五三・四
四、四二	一六・六	一三・四	一一・〇	一三・三	一三・三	五四・三
五、二五	一六・一	一三・二	一一・一	一三・一	一三・一	五三・五

備考

右ハ六日間ノ平均ニシテ其程度四時十分ノモノハ葉ノ周邊亦ク變セルモ青臭未ダ充分ニ脱セス四時四十二分ノモノハ葉綠亦變セルト共ニ葉面著シク鉛色ヲ呈シ青臭去リテ別種ノ香氣ノ發スルヲ度トシ又五時二十五分ノモノハ葉面前者ヨリ一層亦變レ青臭全ク去リテ別種ノ香氣ノ著シク濃厚トナルヲ程度トセリ而シテ萎凋後同一法ニヨリ釜炒、揉捻、乾燥ヲナシ後比較シタルモノトス

右ノ如ク各項共四時四十二分間萎凋ノモノ最モ優リ其合計點數ハ五時二十五分間ノモノニ對シ八分、四時十分間ノモノニ比シ九分ノ優點ナリキ

(ロ) 釜炒ノ程度試驗

釜炒ノ最モ適當ナル程度ヲ知ラシメカ爲メ施行セシニ其結果次ノ如シ

釜炒所要時間	生葉量ニ對スル水分減量割合					計
	形	狀	色澤	水色	香味	
七・〇	一・五三	一六・一	一三・五	一一・二	一三・三	五四・一
一〇・〇	二・〇四	一六・一	一三・六	一〇・八	一三・四	五三・九
一二・〇	二・六四	一六・一	一三・七	一〇・六	一三・四	五三・八

本結果ハ八日間ノ平均點數ヲ示シ釜炒所要時間ハ一回ノ炒生葉三斤トス

示表ノ如ク釜炒時間ノ長キニ從ヒ色澤ノ良好ナルニ反シ水色ハ却ツテ劣ルモノ、如ク又香味ハ十分十二分間ノモノ良好ナルカ如キモ合計點數ニ至リ七分間ノモノ優點ナリキ

(ハ) 釜炒後蒸蒸試驗

釜炒後茶葉ヲ蒸蒸スレハ如何ナル變化ヲ生スルカ竝ニ水色ノ濃厚ヲ謀ランカ爲メ試驗セリ蒸蒸ハ蒸箱竝ニ掬箕ヲ使用シ釜炒後約三十分間ツ、蒸蒸セシニ其結果左ノ如シ

種別	製品審査得點數					計
	形	狀	色	澤	水色	
蒸蒸セシモノ	一五・六	一三・二	一〇・八	一三・四	一三・四	五二・九
無蒸蒸ノモノ	一六・一	一三・六	一〇・八	一三・四	一三・四	五三・九

右ノ結果ニ徴スルニ茶葉ヲ蒸蒸セハ水色、香味ハ差ナキモ形狀色澤ハ却テ不良ナルカ如シ而シテ水

色ノ濃厚ヲ謀ランカ爲メ施行セシニ水色ニハ變化ナカリキ  
以上ハ春茶ヲ以テ試験セシ結果ニシテ夏茶以降ハ之ヲ試験スル能ハサリシカ更ニ夏茶以降ノ試験結  
果ヲ俟チテ報告スヘシ

### 第二節 紅茶製造試験

目的 紅茶ノ最モ優良ナル製造法ヲ案出セントス

方法 左ノ數法ニ分チ特殊試験ノ外ハ(萎凋ハ日早ニヨリ、蒸蒸ハ揉捻後直チニ蒸蒸箱ニテ之ヲナシ  
揉捻ハ望月式揉捻機ヲ、乾燥ハ從來ノ焙爐ヲ使用セリ)而シテ供試茶葉ハ夏秋ノ兩季茶葉ヲ以  
テセリ即チ左ノ如シ

#### (イ) 生葉ノ日早萎凋ト蔭萎凋トノ比較試験

生葉ノ萎凋ヲナスニ日早ニヨルト室内ニ於テ氣温ヲ以テスルト孰レヲ可トスヘキカヲ比較查定セン  
カ爲メ施行セリ而シテ生葉ノ萎凋ハ日早ハ麻布堀ニ蔭萎凋ハ板眼床上ニ薄ク撒布シ以テ萎凋セリ其  
結果左ノ如シ

種別	製 品 査 得 點 數			
	形 狀	色 澤	水 色	香 味
日 早 萎 凋	一四・七	一一・八	一一・九	一五・二
蔭 萎 凋	一五・四	一一・三	一三・四	一五・四
				計一〇〇
				五五・六
				五七・五

示表ノ如ク蔭萎凋ニ依リシモノ各項トモ優リ合計點數一點九分ノ差ヲ示セリ左レハ紅茶ノ萎凋ハ蔭  
萎凋ニヨルヲ可トスヘク殊ニ夏季炎天ノ際更ニ其必要ナルヲ知ル可シ

#### (ロ) 生葉萎凋ノ程度試験

紅茶ノ製造上生葉萎凋ノ過不足ハ直チニ揉捻ノ難易並ニ品質ニ影響スヘキヲ以テ其適度ヲ知ランカ  
爲メニ施行セリ

日早萎凋ノ早晚	同 上		製 品 査 得 點 數			
	生葉ニ對スル水分減量	形 狀	色 澤	水 色	香 味	計
早	二・八六	一五・二	一一・〇	一一・二	一五・〇	五五・三
通	三・二〇	一五・〇	一一・九	一一・九	一四・九	五五・七
晚	三・七二	一五・五	一二・七	一二・〇	一四・七	五四・九

右表ノ如ク萎凋時間ノ長キニ連レ色澤香味ハ不長ナルカ如キモ形狀水色ハ不定ニシテ合計點數ニ於  
テ生葉量ニ對スル水分減量三割二分ノモノ優良ナリキ

#### (ハ) 蒸蒸ノ程度試験

紅茶製造上蒸蒸ノ程度ヲ明カニスルハ最モ必要ナルカ故ニ其程度ヲ究メン爲メ施行セシニ其結果左  
ノ如シ

製 品 審 査 得 點 數	製 品 審 査 得 點 數		製 品 審 査 得 點 數
	形 狀	色 澤	
計一〇〇	三〇	二〇	三〇
五八・九	一五・九	一三・五	二二・八
五八・〇	一六・二	一二・七	二二・八
五八・〇	一六・四	一三・〇	二二・八
五八・〇	一六・四	一三・〇	二二・八

示表ノ如クニシテ蒸蒸ノ進ムニ從ヒ形狀モ亦上進セシモ之ニ反シ香味ハ却ツテ蒸蒸ノ若キモノ良好ナリキ而シテ各項ニ就テハ多少ノ變動アリシモ合計點數ニ到リテハ大ナル差ヲ見サリキ

(ニ) 蒸蒸方法試驗

紅茶ノ蒸蒸ヲナスニ室内ニ於テ徐々ニ蒸蒸スルト室外ニ在リテ陽熱ヲカリ急速ニスルト更ニ人工的加温ニヨリテ一層急劇ニスルトノ優劣ヲ知ランカ爲メ施行セシニ其結果左ノ如ク但蒸蒸ヲナスニハ蒸蒸用木箱ヲ使用シ數量ハ各等量ナリキ

製 品 審 査 得 點 數	製 品 審 査 得 點 數		製 品 審 査 得 點 數
	形 狀	色 澤	
計一〇〇	三〇	二〇	三〇
五六・二	一五・二	一三・一	二二・九
五五・三	一四・七	一二・八	二二・八
五四・七	一五・二	一二・六	二二・〇

右表ニ示スカ如ク室内ニ於テ徐々ニ蒸蒸スルモノ水色最モ良好ニシテ香味亦優良ナルヲ認メタリ又茶葉ヲ高ク積ミ重ネテ蒸蒸スルト薄ク積ケテ蒸蒸スルトノ比較ヲナセシニ其結果左ノ如ク而シテ薄ク積ケシモノハ蒸蒸箱内三四寸ノ厚サニ積ミ、重ナルモノハ同シク一尺内外ノ厚サニ積ミ重ネテク壓シタリキ

製 品 審 査 得 點 數	製 品 審 査 得 點 數		製 品 審 査 得 點 數
	形 狀	色 澤	
計一〇〇	三〇	二〇	三〇
五三・六	一四・五	一二・七	二一・六
五二・九	一四・三	一二・四	二一・五

示表ノ如ク各項共厚サ三四寸ノモノ優良ナリキ又從來本島ニ於テ行ハレシ所謂印度風漢口風ト稱スヘキモノニ就キ試驗セシニ印度風ノ優良ナルヲ認メタリ今其結果ヲ掲グルニ先チ左ニ兩製造法ヲ概記スヘシ

一、印度風製造法

生葉ヲ麻布堀ニ薄ク積ケテ日早シ充分揉捻ノ後直チニ之ヲ蒸蒸ニ移シ蒸蒸終ルト共ニ火力乾燥ニ附シ仕上ケヲナス而シテ蒸蒸ハ室内ニ於テ之ヲ行フ

一、漢口風製造法

生葉ノ日早並ニ揉捻ヲ行フコト前者ニ同シキモ揉捻後更ニ日早ヲ行ヒ後室外ニ於テ蒸ヲ行フ斯クテ乾燥ハ半ハ陽熱ニヨリ後半ハ火熱ニ附シ仕上クルヲ謂フ其結果左ノ如シ

種別	製品審査得點數			
	形状三〇	色澤二〇	水色二〇	香味三〇
印度風	一五・二	一一・九	一一・八	一五・五
漢口風	一五・八	一一・八	一一・八	一四・五
計	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇

更ニ漢口風ニ就キ揉捻後ニ於ケル日乾時間ノ長短ヲ比較試験セシニ其結果次ノ如シ

採檢後ニ於ケル日乾時間	製品審査得點數			
	形状三〇	色澤二〇	水色二〇	香味三〇
四〇分	一五・四	一一・七	一一・三	一四・〇
一・二〇	一五・六	一一・五	一一・二	一三・九
二・〇〇	一五・七	一一・四	一一・九	一三・九
計	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇

右表ノ如クニシテ日乾時間ノ長キニ從ヒ形状ハ多少良好トナルモ其他ハ漸次不良ニ陥ルカ如シ

### 第三節 再製焙爐試験

(イ) 温度ト時間トノ關係並ニ再火程度比較試験

烏龍茶ノ再製ヲナスニ當リ其最モ適當ナル再火程度ヲ確知スルト共ニ温度ト時間トノ關係並ニ火度ノ高低ヨリ來ル所ノ影響ヲ知ランカ爲メニ施行セリ而シテ乾燥ハ從來ノ竹製焙籠ヲ使用シ供試茶ハ上等品ヲ以テ之ニ充テ其結果ハ次ノ如シ

一、温度三十四五度ニ於ケル場合

室内温度ヲ三十四五度ニシテ試験セシニ其結果左表ノ如シ

再火時間	製品審査得點數				大稱量茶箱ノ價格
	形状三〇	色澤二〇	水色二〇	香味三〇	
七・三〇分	二七・〇	一五・六	一七・五	二〇・五	八〇・六
八・〇〇	二七・〇	一五・一	一八・九	二二・一	九一・六〇〇
八・三〇	二七・〇	一五・八	一六・四	二二・〇	八六・六〇〇
計	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇

備考 室内温度ト焙籠内温度トハ天候並ニ室屋ノ構造如何ニヨリ絶ヘス一定ノ割合ヲ保ツコト能ハスト雖本乾燥場ハ外界ノ影響ヲ蒙ルコト比較的少キカ故ニ略ホ同率ト做スヲ得ヘシ

示表ノ如ク即チ三十四五度ニアリテハ八時間乾燥ノモノ最モ優良ニシテ大稱量ニ於ケル評價亦同シ

二、温度三十七八度ノ場合



室内温度ヲ三十七八度ニシテ試験セシニ其結果左表ノ如シ

九二

再火時間	當場鑑定得點數			大稻埕茶館ノ評價
	形状三〇	色澤二〇	水色二〇	
六、三〇	二三・〇	一七・二	一七・〇	二二・五
七、〇〇	二三・〇	一七・一	一六・九	二二・八
七、三〇	二三・〇	一七・一	一七・一	二二・九
八、〇〇	二三・〇	一六・九	一七・三	二四・〇
八、三〇	二三・〇	一六・五	一七・三	二四・七
			計一〇〇	八〇・七
				八〇・八
				八二・二
				八一・二
				六八・二〇〇
				六八・二〇〇
				六七・二〇〇
				六五・七〇〇

即チ乾燥時間ノ長キニ連レ色澤ハ下向スルニ反シ水色良好トナリ香味ハ七時間半並ニ八時間ノモノ佳ナリ合計點數ニ於テ七時間半ノモノ最モ優良ニシテ八時間ノモノ之ニ亞ケリサレハ室内温度三十七八度ノ場合ハ七時間半乃至八時間ヲ以テ最適トナスヘシ

三、温度四十五六度ノ場合

室内温度ヲ四十五六度ニシテ試験セシ結果左ノ如シ

再火時間	當場鑑定得點數			大稻埕茶館ノ評價
	形状三〇	色澤二〇	水色二〇	
六、三〇	二六・〇	一四・六	一六・六	二二・八
			計一〇〇	八〇・〇
				八一・三〇〇

七、〇〇	二六・〇	一五・〇	一七・〇	二二・五	八一・五
七、三〇	二六・〇	一五・〇	一七・〇	二二・九	七八・〇〇〇
八、〇〇	二六・〇	一四・九	一八・五	二二・八	七二・〇〇〇

即チ四十五六度ノ温度ニアリテハ七時間乾燥ノモノ最モ良好ナリ而シテ更ニ同温度ニテ下等茶ヲ試験セシニ其結果左表ノ如シ

再火時間	當場鑑定得點數			大稻埕茶館ノ評價
	形状三〇	色澤二〇	水色二〇	
七、〇〇	一六・〇	一一・四	一三・二	一五・〇
七、三〇	一六・〇	一一・九	一五・二	一七・八
八、〇〇	一六・〇	一一・九	一五・〇	一七・五
			計一〇〇	五六・六
				六〇・九
				六〇・四
				二七・三〇〇

右表ノ如ク下等茶ニアリテハ七時間半乾燥ノモノ最モ良好ナリキ即チ室内温度四十五六度ノ場合上等茶ニアリテハ七時間下等茶ニアリテハ七時間半ヲ適度トスヘク又上等茶ト下等茶ハ約三十分ノ差アルヲ認メタリ

是ヲ要スルニ室内温度三十四五度ニアリテハ八時間三十七八度ニアリテハ七時間半四十五六度ニアリテハ七時間ヲ最モ適當トスヘク其ノ間ノ温度ニアリテハ時間モ從ツテ其間ニアルヲ知ルヘシ

九三

(ロ) 竹製焙籠ト  
亞鉛製焙籠トノ比較試験

竹製焙籠ト亞鉛製焙籠トノ品質ニ及ホス影響優劣ヲ知ラン爲メ施行セシニ其結果左ノ如シ

焙籠別	當場鑑定得點數				大稻埕茶箱ノ 評價格
	形状三〇	色澤二〇	水色二〇	香味三〇	
竹製焙籠	一九・〇	一四・一	一六・一	二〇・五	六九・七
亞鉛製焙籠	一九・〇	一四・〇	一六・二	一九・九	六九・二
				計一〇〇	三五・〇〇
					三四・七〇〇

示表ノ如ク亞鉛製ハ水色ニ一分ノ優點アリシノミ他ハ悉ク竹製ヨリモ劣リ合計點數ニ於テ竹製焙籠ハ六分、大稻埕茶箱ノ評價百斤ニ付四十錢ノ差アリ

第五章 製茶配合試験

目的 製茶ハ產地風土ノ異レルニ從ヒテ其特徴ヲ異ニシ香氣優秀ナル地方ニシテ潤味ヲ缺クアリ又潤味佳良ナルモノニシテ香氣ニ乏シキアリ或ハ香味兼備ノ地ニシテ形状ノ劣レル等アリテ一地方ノミニテ完全ナル茶ヲ得ルハ稍々困難ナリサレハ各產地茶ヲ適宜ニ配合シ其形状色澤水色香味完備ノ茶ヲ得ルニ努ムルト共ニ品質ノ向上配合ノ適否ヲ知ラントス

方法 本島各銘産地ヨリ原料ヲ蒐集シ再製ノ上豫メ原料茶ヲ審査評定シ置キ配合ノ後更ラニ鑑定シ

其結果ヲ比較査定セリ而シテ試験ニ供セシ原料茶ノ數ハ六十七種ニシテ是等ノ原料ヲ以テ配合セシ數三百十二種ナリキ

其結果ヲ掲クルニ先チ左ニ供試原料茶ノ評點並ニ概評ヲ記サン

産地名	買收月日	買收價格	形状標準三〇	色澤標準二〇	水色標準二〇	香味標準三〇	氣潤標準三〇	味計標準一〇〇	概評
水返脚	大正二年八月十二日	一三〇	三三〇	一六〇	一三〇	一七〇	二二〇	七五	香味ハ合計ノ上二分シ加算セリ
水返脚	大正二年八月五日	一四〇	三三〇	一六〇	一三〇	一七〇	二二〇	七五	水返脚地方ノ産茶ハ形状粗大少シト雖モ縮リアリ
水返脚	大正二年九月五日	一三〇	三三〇	一六〇	一三〇	一七〇	二二〇	七五	テ整ヒ白毛ヲ多ク有スル
水返脚	大正二年九月九日	一三〇	三三〇	一六〇	一三〇	一七〇	二二〇	七五	カ故ニ美觀ヲ呈ス色澤暗
什份寮	大正二年六月十日	一一〇	三三〇	一六〇	一三〇	一七〇	二二〇	七五	紅色ヲ帯ヒ且ツ水色濃厚
右五種配合	大正三年五月廿八日	一一〇	三三〇	一六〇	一三〇	一七〇	二二〇	七五	ニシテ氣味ヲ帯ヘルカ如キ
水返脚	大正三年五月廿八日	一一〇	三三〇	一六〇	一三〇	一七〇	二二〇	七五	キ一種異ル芳烈ノ香氣ヲ有ス
水返脚	大正三年六月十三日	一一〇	三三〇	一六〇	一三〇	一七〇	二二〇	七五	力強シ
水返脚	大正三年七月廿一日	一〇〇	三三〇	一六〇	一三〇	一七〇	二二〇	七五	
水返脚	大正三年七月廿一日	一〇〇	三三〇	一六〇	一三〇	一七〇	二二〇	七五	
瑞坑	大正二年七月廿六日	一一〇	三三〇	一六〇	一三〇	一七〇	二二〇	七五	
内湖	大正二年七月三日	一一〇	三三〇	一六〇	一三〇	一七〇	二二〇	七五	文山第一等ノ産茶ハ形状
内湖	大正二年七月十六日	一一〇	三三〇	一六〇	一三〇	一七〇	二二〇	七五	稍々粗大縮リ中層ナルヲ





離比較的粗大ナルニ反シ内湖茶ハ形状纖細ニシテ優美ナルカ故ニ之ヲ配合スルモ疎ニシテ細粗個々ニ分レ強ヒテ配合セルノ觀アリ又原茶ノ芳烈ナル香氣ハ被合茶ノ青臭アル香氣ニ妨ケラレ却ツテ不良トナレリサレト色澤ハ内湖ノ黒色ニ失スルヲ原茶ノ赤味アル色澤ニヨリテ調和セラレ潤味又原茶ノ強烈ナルヲ甘和シ良好トナレリ之ヲ要スルニ兩地方ノ茶ハ調和良好トハ謂ヒ難キカ如シ

其二、水返脚産ト石碇産トノ配合

水返脚茶ト石碇茶トヲ配合セシ數ハ八種ニシテ配合ノ結果品質ノ向上セルモノト然ラサルモノト各四種ヲ得タリ今其平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

産地別	買收	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
水返脚平均	夏秋	二一〇	一四〇	一六〇	二八〇	二六〇	七八〇
石碇平均	夏秋	二三〇	一五〇	二二〇	二四〇	二六〇	七五〇
右平平均	夏秋	二二〇	一四五	一四〇	二六〇	二六〇	七六〇
右配合茶得失	夏秋	二一〇	一五〇	一五〇	二五〇	二四〇	七五〇

以上ノ如クニシテ兩地方ハ茶ノ性質近似セル所アリテ調和稍々其カリシニ拘ハラヌ色澤、水色ノ幾分向上セルノ外ハ却ツテ下向シ合計點數ニ於テ一點ノ不結果ヲ呈セリ即チ香味ハ原茶特有ノ強烈ナル香味ヲ發揮スト雖モ之ヲ平均點數ニ比較セハ幾分劣リ又形状ノ調和稍々其カリシモ之レ亦平均點

數ニ達セザリキ之ヲ要スルニ兩地方ハ茶ノ性質稍々近似スルアリテ其調和ハ良カリシモ平均點數ニ達セザリシト謂フ可シ

其三、水返脚茶ト安坑茶トノ配合

水返脚茶ニ安坑茶ヲ配合セシ數ハ六種ニシテ配合ノ結果品質ノ上進セルモノト然ラサルモノト各三種ヲ得タリ其平均點數ヲ示セハ左ノ如シ

産地別	買收	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
水返脚平均	夏秋	二一〇	一四〇	一六〇	二八〇	二六〇	七八〇
安坑平均	夏春	二四〇	一五〇	一四〇	二六〇	二六〇	七九〇
右平平均	春夏秋	二二五	一四五	一五〇	二七〇	二六〇	七八五
右配合茶平均	春夏秋	二一九	一六〇	一三三	二六七	二六八	七八〇

以上ノ如ク形状ハ平均點數ニ達セザリシモ調和佳良ニシテ且ツ縮リ堅實トナリ色澤ハ多少黒味ヲ帶フルノ嫌アリト雖モ光澤ヲ呈シ來リ香味又良好トナレリ之レヲ要スルニ合計點數ニ於テ半點ノ差ヲ生セリト雖モ善ク適合シ配合ノ結果品質良好トナレルヲ認メタリ

其四、水返脚茶ト擺接茶トノ配合

水返脚茶ニ擺接茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

產地別	買收	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚平均	夏秋	二二・〇	一四・〇	一六・〇	二八・〇	二六・〇	七八・〇
銅鑼園平均	夏春	二二・〇	一五・〇	一四・〇	一九・〇	一八・〇	六九・五
右平平均	春夏秋	二二・五	一四・五	一五・〇	二三・五	二二・〇	七三・七
右配合茶平均	春秋	二二・五	一五・〇	一四・〇	二五・〇	二四・〇	七六・〇

右ノ如ク水色些シク劣リシノミニシテ他ハ悉ク上進セリ即チ形状整一ニシテ原茶ニ善ク適合シ色ハ樞接茶ノ黒味ヲ帯ヘルヲ調和シ良好トナレリ殊ニ香味ハ調和最モ佳良ナルヲ認メタリ

其五、水返脚茶ト三角湧茶トノ配合

水返脚茶ニ三角湧茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

產地別	買收	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚平均	夏秋	二一・〇	一四・〇	一六・〇	二八・〇	二六・〇	七八・〇
三角湧平均	夏秋	二九・〇	一六・〇	一九・〇	二一・〇	二六・〇	八七・五
右平平均	夏秋	二五・〇	一五・〇	一七・五	二四・五	二六・〇	八二・七
右配合茶平均	夏秋	二四・〇	一五・〇	一六・〇	二六・〇	二四・〇	七八・五

以上ノ如クニシテ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毫モ形状ノ調和ヲ見ル能ハサリキ然レトモ色澤ハ稍々調和シ光澤ヲ生ス、ナレトモ香味ハ三角湧茶ノ青臭アル香氣ニ壓セラレ且ツ滋味ヲ加ヘ却ツテ不良トナレリ之ヲ要スルニ香味ノ最主眼タル形状粗キ原茶ニ形状ヲ主トシテ製造セル三角湧茶ヲ配合セシカ形状餘リ細粗ニ失シ著シク外觀ヲ損スルヲ認メタリ又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甚々困難ナルカ如シ

其六、水返脚茶ト銅鑼園地方茶トノ配合

水返脚茶ニ銅鑼園地方茶ヲ配合セシニ其結果ハ形状粗大トナレノミナラス不揃ヲ生シ色澤黒味ヲ帯ヒテ光澤ヲ缺キ水色淡薄トナレリ又香味毫モ合致スルナク却ツテ劣レルヲ認メタリキ、要スルニ兩地方ノ茶ハ品質ニ甚々シキ懸隔アル爲メニヤ調和良カラサリキ  
今其平均點數ヲ比較セハ左ノ如シ

產地別	買收	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚平均	夏秋	二二・〇	一四・〇	一六・〇	二八・〇	二六・〇	七八・〇
銅鑼園平均	夏	二〇・五	一三・五	一三・五	一五・五	一六・〇	六三・三
右平平均	夏秋	二〇・七	一三・八	一四・八	二二・七	二一・〇	七〇・六
右配合茶平均	夏秋	一九・〇	一四・三	一二・五	二二・五	二一・五	六七・八

其七、水返脚茶ト咸菜礪茶トノ配合

水返脚茶ニ咸菜礪茶ヲ配合セシ數ハ四種ニシテ配合ノ結果品質ノ向上セルモノ一種ニ過キス他ハ何レモ幾分ノ下向ヲ來セリ今之等四種ノ平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

産地別	買收	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚平均	夏秋	二二・〇	一四・〇	一六・〇	二八・〇	二八・〇	七八・〇
咸菜礪平均	夏秋	二二・八	一五・二	二二・八	二四・八	二二・七	七四・五
右平均	夏秋	二二・九	一四・六	一四・四	二六・四	二四・四	七六・三
右配合茶平均	夏秋	二二・一	一六・四	一三・二	二五・三	二三・八	七五・三

右表ノ如ク形状ハ平均點數ニ達セスト雖モ整ヒ且ツ締リヲ生シ殊ニ色澤ハ水返脚ノ暗紅色ニ咸菜礪ノ黄褐色ノ加ハルカ故ニ淡黄紅色ヲ呈シ著シク上進セリ水色ハ黄柑種ヲ混スルカ故ニ淡薄ナレトモ鮮明トナリ香味亦佳良ナリト雖モ多少滋味加ハレルノ嫌アリ之ヲ要スルニ水返脚茶ニ咸菜礪茶ヲ配合セハ平均點數ニ達セス合計點數ニ於テ一點ノ下向ヲ見タリト雖モ一般ノ調和ハ良好ト謂フ可シ

其八、水返脚茶ト樹杞林方面茶トノ配合

水返脚茶ニ樹杞林茶ヲ配合セシモノ五種ニシテ内品質ノ向上セルモノ一種ニ過キス

今是等ノ平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

産地別	買收	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚平均	夏秋	二二・〇	一四・〇	一六・〇	二八・〇	二六・〇	七八・〇
樹杞林平均	夏秋	二三・八	一五・〇	一三・四	二二・四	二三・四	七五・一
右平均	夏秋	二三・一	一四・五	一四・五	二五・二	二四・七	七六・一
右配合茶平均	夏秋	二二・二	一五・三	一三・四	二五・六	二四・四	七四・九

以上ノ如ク要スルニ水返脚茶ニ樹杞林茶ヲ配合スレハ形状稍々締リヲ生シ色澤ハ原茶ノ暗紅色ニ黄褐色ヲ混スルカ故ニ其中庸ヲ得テ良好ナリ水色ハ多少淡薄トナルヲ免レサルモ鮮明ナリ又滋味加ハレルモ却ツテ茶ノ力ヲ強カラシメ一般ニ調和良好ナリ

其九、水返脚茶ト北埔地方茶トノ配合

配合數八種中内品質ノ上進セルモノ二種ニシテ其下退セルモノ六種ナリキ今八種ノ平均點數ヲ示セハ

産地別	買收	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚平均	夏秋	二二・〇	一四・〇	一六・〇	二八・〇	二六・〇	七八・〇

北埔平均	春夏秋		一五・八	一二・二	二二・〇	二三・二	七四・一
	右平均	夏秋					
右平均	二二・三	二二・三	一四・九	一四・一	二五・〇	二四・六	七六・一
右配合茶平均	二一・一	二一・一	一六・〇	一二・八	二五・一	二四・六	七四・八

即チ右ノ如ク形状ハ縮リヲ生スト雖モ不揃ノ觀アルカ故ニ計點數ニ於テ一點二分ノ下向ヲ來タシ色澤ハ原茶ノ暗紅色ニ黃褐色若シクハ淡黃色ヲ加フルヲ以テ良ク其中庸ヲ得一點一分ノ向上ヲ見タリ水色ハ淡薄トナリ滋味ヲ増スト雖モ却ツテ茶ノ力ヲ加ヘ香味良好トナレリ之ヲ要スルニ合計點數ニ於テ一點三分ノ下降ナリト雖モ茶トシテハ調和良好ナリト云フヲ得ヘシ

其十、總括評

以上ノ結果ヲ綜合スルニ水返脚地方ノ茶ハ三角湧銅鑼圍地方及文山堡ノ一部ノ茶ト配合セハ却ツテ其特有ノ香味ヲ損シ不向トナルモノ、如ク之ニ反シ文山堡ノ一部擺接、樹杞林並ニ北埔地方ノ茶ニ配合スレハ良好ナルカ如シサレハ水返脚茶ハ右ノ地方ノ茶ト配合スルカ否ラサレハ單獨ニ使用スル方良好ナルカ如シ

第二節 内湖產茶ヲ基トシテノ配合

内湖茶ヲ基トシテ他ノ各地產ノモノニ配合セシニ其結果左ノ如シ

其一、内湖茶ト水返脚茶トノ配合

内湖茶ニ水返脚茶ヲ配合セシ數ハ五種ニシテ配合ノ結果五種共ニ品質ノ上昇ヲ見タリ今五種ノ平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

產地別	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	滋味	計
内湖平均	夏秋	二四・〇	一四・〇	一四・〇	二二・〇	二五・〇	七五・五
水返脚平均	夏秋	二一・二	一六・四	一四・二	二五・二	二四・八	七六・八
右平均	夏秋	二二・六	一五・四	一四・一	二三・六	二四・九	七六・三
右配合茶平均	夏秋	二三・七	一五・二	一四・七	二五・二	二五・〇	七八・七

以上ノ如ク形状ハ原茶ノ優美ナルニ反シ被配合茶ハ粗大ニシテ其間ノ相違大ナルカ故ニ疏トナリ形状ノ調和宜シキヲ得タリト謂フ可カラサルモ尙ホ一點一分ノ優點トナレリ又色澤ハ大ナル變化ナカリシモ水色ハ濃厚トナリ加フルニ香味ハ原茶ノ青臭ヲ打チ消シ著シク良好且ツ強烈トナレリ之ヲ要スルニ内湖茶ニ水返脚茶ヲ配合スレハ品質上進スルモノ、如シ然ルニ曩ニ水返脚茶ヲ基トシ之ニ内湖茶ヲ配合セシ際ハ配合割合同シクシテ品質不良トナリシモノ多カリシモ今回ハ夫レト正反對ノ現象ヲ呈シ却ツテ悉ク品質優良トナレリ是レ奇異ナル現象ニシテ有リ得可カラサルカ如キモ斯ル實例亦尠シトセス更ニ回ヲ逐フテ其ノ因テ起ル源ヲ究メ以テ報告スル所アルヘシ



其二、内湖茶ト文山堡地方茶トノ配合  
 内湖茶ニ他ノ文山堡茶ヲ配合セシニ其結果何レモ多少ノ向上ヲ來セリ今夫等ノ平均點ヲ示セハ次ノ如シ

産地別	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
内湖平均	夏秋	二四・〇	一四・〇	一四・〇	二二・〇	二五・〇	七九・五
	夏	二三・四	一五・〇	一二・二	二五・〇	二六・〇	七六・一
	秋	二三・七	一四・五	一三・二	二三・五	二五・五	七五・九
他ノ文山堡平均	夏秋	二四・三	一四・五	一五・〇	二三・八	二五・〇	七八・二
	夏	二四・三	一四・五	一五・〇	二三・八	二五・〇	七八・二
	秋	二四・三	一四・五	一五・〇	二三・八	二五・〇	七八・二

前記ノ如クニシテ形状水色ハ共ニ幾分ノ向上アリシモ色澤香味ハ大差ナカリキ之ヲ要スルニ兩者ハ同シ文山堡ニシテ從ツテ茶ノ性質殆ント近似セルカ故ニ之ヲ配合スルモ大ナル變化ナキカ如シ

其三、内湖茶ト擺接茶トノ配合

内湖茶ニ擺接茶ヲ配合セシ數ハ三種ナリシモ共ニ配合ノ結果品質上騰セルヲ見タリ今其平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

産地別	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
内湖平均	夏秋	二四・〇	一四・〇	一四・〇	二二・〇	二五・〇	七五・五
	夏	二三・四	一五・四	一四・四	二〇・〇	一八・〇	七一・一
	秋	二三・二	一四・七	一四・二	二二・〇	二二・五	七三・三
擺接平均	夏秋	二四・二	一四・二	一四・八	二二・八	二三・七	七六・〇
	夏	二四・二	一四・二	一四・八	二二・八	二三・七	七六・〇
	秋	二四・二	一四・二	一四・八	二二・八	二三・七	七六・〇

即チ色澤ノ五分落チトナレル外ハ各項共ニ向上シ殊ニ香味ニ於テ然リトス之ヲ要スルニ兩地方ノ茶ハ比較的調和良好ナルカ如シ

其四、内湖茶ト三角湧茶トノ配合

内湖茶ニ三角湧茶ヲ配合セシニ其結果却ツテ下向セリ其平均點數次ノ如シ

産地別	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
内湖平均	夏秋	二四・〇	一四・〇	一四・〇	二二・〇	二五・〇	七五・五
	夏	二九・〇	一六・〇	一九・〇	二二・〇	二六・〇	八七・五
	秋	二六・五	一五・〇	一六・五	二二・五	二五・五	八一・五
三角湧平均	夏秋	二六・〇	一五・〇	一六・〇	二〇・〇	二四・〇	七九・〇
	夏	二六・〇	一五・〇	一六・〇	二〇・〇	二四・〇	七九・〇
	秋	二六・〇	一五・〇	一六・〇	二〇・〇	二四・〇	七九・〇

右表ノ如ク形状縮リ非常ニ優美トナレリト雖モ平均點數ニ達セス色澤ハ黒味ヲ増シ香味稍々滋味ヲ加ヘ良好ナラサリキ之ヲ要スルニ兩地方茶配合ハ最モ不適ナルカ如シ

其五、内湖茶ト銅鑼圈及咸菜礮地方茶トノ配合

内湖茶ニ右兩地方茶ヲ配合セシ數ハ銅鑼圈地方二種咸菜礮地方四種ニシテ何レモ配合ノ結果品質向上セリ而シテ銅鑼圈地方ヲ配合セルモノハ形狀多少不揃ノ感アレトモ色澤ハ原茶ノ黒色ニ銅鑼圈地方茶ノ黄色ニ失セル茶ヲ混スルカ故ニ其中庸ヲ得テ良好トナリ水色香味又原茶ニ比スレハ多少ノ遜色ヲ免レスト雖モ之ヲ平均點數ト比較スレハ尙幾分ノ向上ヲ來セリ今其平均點數ヲ示セハ次表ノ如シ

產地別	買收季別	形狀	色澤	水色	香氣	潤味	計
内湖平均	夏秋	二四・〇	一四・〇	一四・〇	二二・〇	二五・〇	七五・五
銅鑼圈平均	夏秋	二〇・四	一三・四	一二・四	一五・四	一六・〇	六一・九
右配合茶平均	夏秋	二二・二	一三・七	一三・二	一八・七	二〇・五	六八・七
右配合茶平均	夏秋	二三・二	一四・五	一四・八	二〇・五	二三・〇	七四・三

右表ノ如ク各項共ニ上進シ合計點數ニ於テ實ニ五點六分ノ向上トナレリ咸菜礮茶ハ其形狀原茶ト大差ナカリシモ色澤ハ銅鑼圈地方茶ト同シク良好トナリ香味モ亦調和佳良ニシテ上進シタリシモ少シク滋味ヲ増セリ今其平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

產地別	買收季別	形狀	色澤	水色	香氣	潤味	計
内湖平均	夏秋	二四・〇	一四・〇	一四・〇	二二・〇	二五・〇	七五・五
咸菜礮平均	夏秋	二二・八	一五・二	一二・八	二四・八	二二・六	七四・五
右配合茶平均	夏秋	二三・四	一四・六	一三・四	二三・四	二三・九	七五・〇
右配合茶平均	夏秋	二四・四	一五・四	一四・七	二三・五	二三・九	七八・二

右ノ如ク各項共ニ幾分ツ、優點ヲ得合計三點二分ノ向上トナレリ要スルニ是等ノ地方茶ハ調和概シテ佳良ニシテ其配合ニ適スルモノ、如シ

其六、内湖茶ト樹杞林地方茶トノ配合

内湖茶ト樹杞林地方茶トノ配合數ハ五種ニシテ内配合ノ結果品質ノ向上セルモノ僅カニ一種ニ過キス他ハ悉ク不結果トナレリ今是等ノ平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

產地別	買收季別	形狀	色澤	水色	香氣	潤味	計
内湖平均	夏秋	二四・〇	一四・〇	一四・〇	二二・〇	二五・〇	七五・五
樹杞林平均	夏秋	二三・八	一五・〇	一三・四	二三・四	二三・四	七五・一
右配合茶平均	夏秋	二三・九	一四・五	一三七	二三・二	二四・二	七五・三
右配合茶平均	夏秋	二三・九	一四・七	一三・九	二〇・八	二三・六	七四・二

即チ右ノ如クニシテ形状稍々整ヒ色澤光澤ヲ増シ調和佳ナルカ如キモ香味著シク劣レルヲ認メタリ  
 其七、内湖茶ト北埔茶トノ配合

内湖茶ニ北埔地方茶ヲ配合セシ數ハ七種ニシテ内配合ノ結果品質ノ上進セルモノ四種然ラサルモノ  
 三種ナリキ今是等ノ平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

產地別	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
内湖平均	夏秋	二四・〇	一四・〇	一四・〇	二二・〇	二五・〇	七五・五
北埔平均	夏秋	二三・二	一五・八	二二・四	二二・八	二二・六	七四・〇
右平均	夏秋	二三・六	一四・九	二三・二	二二・九	二三・八	七四・七
右配合茶平均	夏秋	二三・六	一五・〇	一四・三	二〇・九	二三・四	七五・一

右表ノ如ク内湖茶ニ北埔茶ヲ配合スレハ形状縮リ色澤一般ニ黃褐色ヲ呈シ内湖茶ノ黒茶ヲ融和良好  
 ナラシメ水色ハ濃厚鮮明トナルモ香味ハ平均點數ヨリモ些シク劣ルモノ、如シ即チ右表ニアルカ如  
 ク形状ハ同點、水色一點一分、色澤一分上進スルニ香氣一點、調味四分落ちトナレリ然レトモ合計  
 點數ニ至リテ又六分優點ヲ示セリ之ヲ要スルニ兩地方茶ノ調和稍々良好ナルヲ證スルニ足ランカ

其八、總評

以上ノ結果ヲ綜合シ考察スルニ内湖茶ハ所謂文山優茶特有ノ青色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色澤黃褐色ヲ呈スルモノ或ハ香氣優良ナル茶ニ配合スレハ調  
 和良好ナルモノ、如ク其ノ地方ヲ示セハ北埔、樹杞林、咸菜湖、銅鑼圈、擺接地方ノ産茶ニシテ又  
 水返脚地方茶ハ香味稍々適合スルカ如キモ形状ニ於テ調和ヲ缺クカ如シ

第三節 石碇地方茶ヲ基トシテノ配合

其一、石碇茶ト水返脚茶トノ配合

石碇水返脚ノ配合數ハ七種ナリシニ内配合ノ結果品質ノ上進セルモノ四種又却ツテ下向ヲ來セルモ  
 ノ三種ニシテ品質ノ昇レルモノ多カリキ今其平均點數ヲ示セハ次表ノ如シ

產地別	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
石碇平均	夏秋	二五・三	一四・五	一四・三	二二・三	二三・八	七七一
水返脚平均	夏秋	二三・三	一七・〇	一七・〇	二五・八	二四・四	八二・五
右平均	夏秋	二四・三	一五・七	一五・六	二四・〇	二四・一	七九・六
右配合茶平均	夏秋	二三・四	一五・七	一六・〇	二三・一	二四・六	七九・〇

右ノ如ク兩地ノ茶ヲ配合セハ形状粗ニシテ幾分ノ下向ヲ免レサリシト雖モ比較的調和良好ナリキ又  
 色澤紅色ヲ帶ヒ且ツ光澤ヲ増シ水返脚地方茶ノ香氣ヲ放チ調味増セリ之ヲ要スルニ平均點數ニアリ

テハ幾分劣ル所アリシモ茶ノ調和ハ稍々良好ナリキ

其二、石碇茶ト他ノ文山傑茶トノ配合

石碇茶ニ他ノ文山傑茶ヲ配合セシ數ハ五種ニシテ内品質ノ向上セルモノ二種、他ハ却ツテ下向ヲ來セリ今其平均點數ヲ表示セハ次ノ如シ

産地別	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
石碇平均	夏	二五・三	一四・五	一四・三	二二・三	二三・八	七七・一
他文山傑平均	春夏秋	二五・一	一四・七	一四・七	二二・二	二三・四	七六・三
右平均	春夏秋	二五・二	一四・六	一四・五	二二・八	二三・一	七六・七
右配合茶平均	春夏秋	二四・六	一四・三	一四・八	二二・四	二三・〇	七五・九

即チ右表ノ如ク悉ク不良ノ結果ヲ示セリ今其各項ニ就キテ述フレハ形状ハ調和稍々良好ニシテ茶ニ締リヲ生シ且ツ優美トナリシモ尚ホ平均點數ニ達セサリキ又色澤ハ暗色ニシテ曇リヲ帯ヒ香味幾分青臭ヲ増シ調和セリト謂フ可カラス之ヲ要スルニ兩地方ハ茶ノ性質ヲ同ウセルカ故ニ之ヲ配合スルモ何等特別ノ好果ヲ見出ス能ハサリキ

其三、石碇茶ト擺接、三角湧茶トノ配合

石碇茶ニ擺接茶並ニ三角湧茶ヲ配合セシ數ハ擺接茶二種、三角湧茶二種ニシテ内配合ノ結果品質ノ

向上セルモノ各一種ナリキ今其平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

産地別	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
石碇平均	夏	二五・三	一四・五	一四・三	二二・三	二三・八	七七・一
擺接平均	春夏	二二・五	一三・五	一四・一	二二・八	二〇・六	七〇・七
右平均	春夏	二三・九	一四・〇	一四・二	二二・三	二二・二	七三・九
右配合茶平均	春夏	二三・二	一三・九	一四・一	二〇・九	二三・〇	七三・二

右表ノ如ク擺接茶ハ黄葉ヲ混シタリシカ故ニ一般ノ外觀ヲ損シ潤味ニ於テ八分ノ優點アリシノミ、他ハ悉ク不調和ニシテ殊ニ擺接春茶ニ於テ其甚タシキヲ認メタリ  
又三角湧茶ノ平均點數ヲ示セハ

産地別	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
石碇平均	夏	二五・三	一四・五	一四・三	二二・三	二三・八	七七・一
三角湧平均	夏秋	二六・八	一四・八	一四・九	二二・七	二三・六	七九・三
右平均	夏秋	二六・〇	一四・七	一四・六	二二・〇	二三・七	七八・二
右配合茶平均	夏秋	二五・三	一四・五	一五・三	二二・四	二三・〇	七七・八

形狀色澤ハ比較的合致セリト雖モ平均點數ニ達セス香味ハ却ツテ原茶ノ夫レヲ打テ消シ不良トナレリ之ヲ要スルニ兩地方ノ茶共ニ不調和ナリト謂フ可シ

其四、石碇茶ト咸菜礮茶トノ配合

兩地方ノ配合數ハ四種ニシテ配合ノ結果何レモ品質上進セリ其平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

產地別	買收季別	形狀	色澤	水色	香氣	潤味	計
石碇平均	夏	二五・三	一四・五	一四・三	二二・三	二二・八	七二・一
	春	二二・三	一三・六	一一・〇	二二・〇	二二・八	六八・〇
咸菜礮平均	春	二二・八	一四・一	一二・六	二二・二	二二・八	七二・五
	夏	二四・一	一四・二	一二・九	二一・八	二二・〇	七三・一

右ノ如ク香氣ヲ除クノ外ハ各項共ニ上進セリ即チ形狀ハ幾分不揃ノ觀アリシト雖モ尙ホヨク平均點數ヲ超ヘタリキ、色澤ハ黃葉ヲ混シ且ツ光澤乏シク殆ント差違ナカリシモ水色並ニ潤味ハ二三分ノ向上ヲ呈シ合計點數六分ノ上進トナレリ之ヲ要スルニ兩地方ノ茶ハ調和良好ナルモノ、如ク配合ノ結果品質ノ昇ルヲ認メタリ

其五、石碇茶ト樹杞林茶トノ配合

兩地方茶ノ配合數ハ四種ニシテ其配合ノ結果何レモ品質ノ下向スルヲ見タリ今其平均點數ヲ表示セ

ハ次ノ如シ

產地別	買收季別	形狀	色澤	水色	香氣	潤味	計
石碇平均	夏	二五・三	一四・五	一四・三	二二・七	二二・八	七二・一
	秋	二二・五	一三・八	一一・一	二二・五	二二・六	七四・二
樹杞林平均	夏	二四・〇	一四・三	一三・七	二二・九	二二・二	七五・六
	秋	二三・九	一四・三	一二・七	二二・四	二二・三	七二・八

右表ニ見ルカ如ク各項共幾分ツ、ノ下向ヲ來シ合計點數ニ於テ一點四分ノ差ヲ生セリ即チ形狀ハ概シテ不揃ニシテ黃葉ヲ混シ色澤ニ光澤ヲ缺キ香味又同シクシテ調和良カラサリキ要スルニ兩地方ノ茶ノ配合ハ却ツテ不得策ナルヲ示セリサレト本年樹杞林地方ノ茶ハ青心種多クシテ平年ト多少異ル可キ點アルヲ以テ尙ホ試驗ヲ重ネタル上發表スルコトアルヘシ

其六、石碇茶ト北埔地方茶トノ配合

石碇茶ニ北埔地方茶ヲ配合セシ數ハ八種ナリシモ内配合ノ結果品質ノ向上セルモノ僅カニ二種ニ遇キサリキ今其總平均點數ヲ掲クレハ左ノ如シ

產地別	買收季別	形狀	色澤	水色	香氣	潤味	計
石碇平均	夏	二五・三	一四・五	一四・三	二二・七	二二・八	七二・一
	秋	二二・五	一三・八	一一・一	二二・五	二二・六	七四・二
北埔平均	春	二四・〇	一四・三	一三・七	二二・九	二二・二	七五・六
	夏	二三・九	一四・三	一二・七	二二・四	二二・三	七二・八

石碓平均	北埔平均	右平平均	右配合茶平均
春夏秋	春夏秋	春夏秋	春夏秋
二五・三	二四・三	二四・八	二四・四
一四・五	一五・〇	一四・七	一四・九
一四・三	一三・一	一三・七	一二・八
二二・三	二三・〇	二三・二	二二・八
二三・八	二三・二	二二・七	二三・二
七七一	七四・三	七五・七	七四・二

右表ノ如ク色澤ヲ除クノ外ハ各項共ニ多少ノ下向ヲ來シ合計點數ニ至リ一點六分ノ差トナレリ即チ形狀ハ一般ニ不揃トナリ色澤黃葉ヲ多ク混スルニ加ヘ光澤ヲ缺ケルカ故ニ上ラス水色香味又調和不良ナリキ要スルニ石碓茶ト北埔地方茶トハ不向キニシテ調和セサルカ如シ  
是ヲ要スルニ石碓地方産茶ハ之ヲ水返脚地方茶竝ニ咸菜湖地方茶ニ配合スレハ調和佳良從ツテ品質良好トナル可キモ其他ノ地方茶ニ配合スルハ却ツテ不得策ナルヲ認メタリ

#### 第四節 安坑茶ヲ基トシテノ配合

其一、安坑茶ニ水返脚地方茶トノ配合

安坑茶ニ水返脚茶ヲ配合セシ數ハ五種ニシテ内配合ノ結果其品質ノ上進セルモノ三種然ラサルモノ二種ナリキ今其等ノ平均點數ヲ示セハ左ノ如シ

產地別	買收季別	形狀	色澤	水色	香氣	調味	計
安坑平均	夏	二四・〇	一五・〇	一三・〇	二六・〇	二六・〇	七八・〇
水返脚平均	夏秋	二一・二	一六・八	一四・二	二五・七	二五・〇	七七・五
右配合茶平均	夏秋	二二・六	一五・九	一三・六	二五・六	二五・六	七七・七
右配合茶平均	夏秋	二二・一	一六・二	一三・二	二六・四	二六・六	七八・〇

右ノ如ク形狀縮リヲ生シ色澤ヲ良好ナラシメ香味又優良トナリ品質上向セリ要スルニ兩地方ノ茶ハ適合セルモノ、如シ

其二、安坑茶ト内湖茶トノ配合

兩地方ノ茶ノ配合數ハ六種ニシテ配合ノ結果ハ何レモ其品質下向セリ今六種ノ平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

產地別	買收季別	形狀	色澤	水色	香氣	調味	計
安坑平均	夏	二四・〇	一四・〇	一四・〇	二三・〇	二五・〇	七五・五
内湖平均	夏秋	二四・〇	一五・〇	一三・〇	二六・〇	二六・〇	七八・〇
右配合茶平均	夏秋	二四・〇	一四・五	一三・五	二四・〇	二五・五	七七・二
右配合茶平均	夏秋	二二・八	一四・三	一二・九	二三・八	二五・四	七四・六

右表ノ如ク各項共ニ平均點數ヨリ不良ノ結果ヲ顯ハセリ之レ兩地方ハ茶ノ性質ヲ同フサルカ故ニ之

ヲ配合スルモ大ナル變化ヲ見サルノミナラス寧ロ不調和ナルヲ認メタリ

其三、安坑茶ト擺接茶トノ配合

安坑茶ニ擺接茶ヲ配合セシ數ハ三種ニシテ其平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

產地別	買收季別	形狀	色澤	水色	香氣	潤味	計
安坑平均	夏	二四・〇	一五・〇	一三・〇	二六・〇	二六・〇	七八・〇
	擺接平均	二二・四	一五・五	一四・二	二〇・〇	一九・〇	七三・四
	右平均	二二・二	一五・二	一三・六	二三・〇	二二・五	七五・七
右配合茶平均	夏	二二・八	一四・七	一三・三	二三・八	二四・〇	七五・七
	秋						
	平均						

右表ノ如ク形狀色澤水色ハ稍々劣レリト雖モ香味ハ良好ニシテ其合計點數ハ毫モ差違ナカリキ是レ兩地方ハ茶ノ性質稍々近似セルカ故ニ此等ヲ配合スルモ格別ノ變化ヲ生セサリシニ由ルモノ、如シサレハ特殊ノ場合ヲ除クノ外ハ寧ロ配合セサルヲ得策トス

其四、安坑茶ト三角湧茶トノ配合

兩地方ノ茶配合數ハ四種ナリシモ配合ノ結果何レモ其品質ノ下降ヲ來シ不調和ナルヲ示セリ其平均點數ヲ掲クレハ如シ

產地別	買收季別	形狀	色澤	水色	香氣	潤味	計
安坑平均	夏	二四・〇	一五・〇	一三・〇	二六・〇	二六・〇	七八・〇
	三角湧平均	二八・三	一五・〇	一九・〇	二〇・五	一四・八	八五・〇
	右平均	二六・一	一五・〇	一六・〇	二三・二	二五・四	八一・五
右配合茶平均	夏	二五・〇	一五・八	一四・〇	二四・〇	二四・〇	七八・九
	秋						
	平均						

以上ノ如ク形狀優美水色濃厚トナレルモ尙ホ平均點數ヨリモ劣レリ色澤ハ幾分光澤ヲ増シ香氣少シク向上セリト雖モ潤味又下降シ合計點數ニ於テ九分ノ下向トナレリ要スルニ不配合ナリト謂フ可シ

其五、安坑茶ト銅鑼園地方茶トノ配合

安坑茶ニ銅鑼園茶ノ配合數ハ二種ニシテ配合ノ結果ノ内一種ハ向上シ一種ハ殆ント差ナカリキ即チ兩地方ノ茶ヲ配合セハ形狀幾分不揃ノ感アリテ色澤原茶ノ黒色ヲ黃和セルモ光澤ヲ失セリサレト香味ハ共ニ幾分ノ向上ヲ來セリ要スルニ兩地方ノ茶ハ適合トハ稱シ難キモ多少調和スルモノ、如シ

其六、安坑茶ト咸菜礮茶トノ配合

安坑茶ニ咸菜礮茶ノ配合數ハ四種ニシテ内配合ノ結果良好ナルモノ三種不結果ノモノ一種ナリキ今其平均點數ヲ示セハ左ノ如シ

産地別	買収		形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
	季別	買収						
安坑平均	夏	二四・〇		一五・〇	一三・〇	二六・〇	二六・〇	七八・〇
成菜平均	夏	二二・八		一五・二	一二・八	二四・八	二四・三	七四・四
右平均	夏	二三・四		一五・一	一二・九	二五・四	二五・二	七六・二
右配合茶平均	夏	二三・九		一五・八	一二・四	二五・八	二五・五	七七八

右表ノ如ク水色ノ幾分淡薄トナルル外ハ各項共ニ上進セリ形状ハ縮リヲ生シ又原茶ノ黒色ナル色澤ヲ黄和シテ良好トナレリ而シテ香味ニ到リテ著シク上進セリ之ヲ要スルニ兩地方ノ茶ハ配合ノ調和佳良ニシテ品質ノ昇ルヲ認メタリ

其七、安坑茶ト樹杞林方面茶トノ配合

安坑茶ニ樹杞林地方茶ヲ配合セシ數ハ五種ニシテ其内配合ノ結果品質ノ上進セルモノ二種然ラサルモノ三種ナリキ今其ノ平均點數ヲ表示セハ次ノ如シ

産地別	買収		形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
	季別	買収						
安坑平均	夏	二四・〇		一五・〇	一三・〇	二六・〇	二六・〇	七八・〇
樹杞林平均	夏	二三・八		一五・〇	一三・四	二二・八	二三・四	七五・二

右平均	買収		形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
	季別	買収						
右平均	夏	二三・九		一五・〇	一二・二	二四・二	二四・七	七六・六
右配合茶平均	夏	二三・六		一四・八	一一・一	二四・七	二四・八	七四・三

以上ノ如ク形状不揃トナリ調和セス色澤水色亦共ニ平均點數ニ達セザリキ香味ハ力ヲ増シ良好トナレルモ滋味ヲ加ヘタルノ嫌アリ要スルニ安坑ノ茶ト樹杞林ノ茶トハ配合不向ナルカ如シ

其八、安坑茶ト北埔地方茶トノ配合

安坑茶ニ北埔地方ノ茶ヲ配合セシ數ハ五種ニシテ内配合ノ結果品質ノ向上セルモノ僅カニ一種ニ過キス他ハ悉ク反對ノ結果ヲ顯セリ其平均點數ヲ舉クレハ次ノ如シ

産地別	買収		形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
	季別	買収						
安坑平均	夏	二四・〇		一五・〇	一三・〇	二六・〇	二六・〇	七八・〇
北埔平均	夏	二三・三		一五・七	一二・三	二二・七	二二・八	七三・一
右平均	夏	二三・六		一五・四	一二・六	二三・八	二四・四	七五・六
右配合茶平均	夏	二三・八		一四・四	一一・八	二三・一	二三・一	七三・一

右表ノ如ク形状色澤水色香味何レモ平均點數ヨリモ劣リ合計點數ニ於テ二點半ノ不結果トナレリ即チ形状ハ不揃ニシテ色澤暗黒色ヲ呈シ斑トナレリ之レ兩地方ノ茶ノ不調和ナルヲ示スモノナランカ以上ノ結果ヲ綜合スルニ安坑ノ茶ハ水返脚成菜等ノ茶ニ配合セハ調和良好ニシテ品質昇レルカ如



キモ地方ノ茶ニ配合センカ却ツテハ品質ノ下降ヲ來スモノトス

第五節 擺接茶ヲ基トシテノ配合

其一、擺接茶ニ水返脚茶ノ配合

擺接水返脚ノ茶ノ配合數ハ五種ニシテ内配合ノ結果品質ノ上進セルモノ三種却ツテ下降セルモノ二種ナリキ今其平均點數ヲ示サハ左ノ如シ

產地別	製造季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
擺接平均	夏	二二・〇	一五・〇	一四・〇	一九・〇	一八・〇	六九・五
	秋	二二・二	一六・八	一四・二	二五・七	二五・〇	七七・五
水返脚平均	夏	二二・二	一五・九	一四・二	二三・一	二三・〇	七四・七
	秋	二二・五	一五・九	一四・一	二三・一	二四・五	七四・七
右配合茶平均	夏	二二・〇	一六・〇	一四・五	二三・七	二四・五	七六・六
	秋	二二・〇	一六・〇	一四・五	二三・七	二四・五	七六・六

示表ノ如ク一般ノ調和頗ル佳良ナリキ即チ形状ニ縮リテ生シ色澤稍ヤ赤銅色ヲ帯ヒ揚レリ殊ニ香味ハ最モ良ク調和シ茶ニ力ヲ増セリ之ヲ要スルニ兩地方ノ茶ハ調和良好ト謂フ可シ

其二、擺接茶ト文山侯茶トノ配合

擺接茶ニ文山侯ノ茶ヲ配合セシ數ハ八種ナリシモ其ノ配合ノ結果品質ノ昇レルモノ僅カニ二種ニ過キス他ハ却ツテ不良ノ結果ヲ示セリ今夫等ノ平均點數ヲ擧クレハ次ノ如シ

產地別	製造季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
擺接平均	夏	二二・〇	一五・〇	一四・〇	一九・〇	一八・〇	六九・五
	秋	二二・八	一五・五	一四・五	二四・八	二八・六	八〇・六
文山侯平均	夏	二二・九	一五・三	一四・三	二二・九	二三・二	七五・一
	秋	二二・〇	一五・二	一四・一	二二・五	二二・九	七三・〇
右配合茶平均	夏	二二・〇	一五・〇	一四・〇	一九・〇	一八・〇	六九・五
	秋	二二・八	一五・五	一四・五	二四・八	二八・六	八〇・六

即チ兩地方ノ茶ハ形状色澤ノ稍ヤ相近似スル所アルカ故ニ之ヲ配合スルモ特ニ見ル可キ變化ナク寧ロ品質ノ下降セルモノ多カリキ要スルニ兩地方ノ茶ハ調和不良ナルカ故ニ配合セサルヲ得策トスルカ如シ

其三、擺接茶ニ三角湧茶トノ配合

擺接茶ニ三角湧茶ヲ配合セシニ其結果左ノ如シ

產地別	製造季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
擺接平均	夏	二二・〇	一五・〇	一四・〇	二二・〇	二二・〇	七二・〇
	秋	二七・八	一四・六	一七・六	二二・〇	二四・二	八二・四
三角湧平均	夏	二四・九	一四・八	一五・八	二二・〇	二三・六	七七・三
	秋	二四・九	一四・八	一五・八	二二・〇	二三・六	七七・三
右配合茶平均	夏	二二・〇	一五・〇	一四・〇	二二・〇	二二・〇	七二・〇
	秋	二七・八	一四・六	一七・六	二二・〇	二四・二	八二・四

右表ノ如ク各項共平均點數ヨリモ劣レリ即チ原茶ハ形狀稍ヤ粗大ナルニ反シ三角湯ノ茶ハ形狀ヲ主眼トシテ製造セラレタルモノナレハ優美ニ過キ却ツテ調和セサルモノ、如シ色澤ハ兩者共黒色ナルヲ以テ別段ノ變化ナカリシカ香味ハ被合茶ノ青臭アル香味ニ壓セラレ却ツテ原茶ノ香味ヲモ傷ケラル、ノ觀アリキ而シテ兩地方ノ茶ハ配合ノ結果却ツテ品質ノ下降スルヲ認メタリ

其四、擺接茶ト銅鑼圍地方ノ茶トノ配合

擺接茶ニ銅鑼圍地方茶ノ配合數ハ二種ナリシカ配合ノ結果ハ二種共品質ノ上進ヲ認メタリキ今左ニ其平均點數ヲ掲クヘシ

產地別	製造季別	形狀	色澤	水色	香氣	調味	計
擺接平均	夏	二二・〇	一五・〇	一四・〇	一九・〇	一八・〇	六九・五
	銅鑼圍平均	二〇・七	一三・七	一二・七	一五・七	一六・三	六三・一
右配合茶平均	夏	二一・二	一四・三	一三・二	一七・三	一八・五	六七・一
	夏	二一・二	一四・三	一三・二	一七・三	一八・五	六七・一
右配合茶平均	夏	二一・二	一四・五	一三・五	一九・〇	一八・五	六八・〇
	夏	二一・二	一四・五	一三・五	一九・〇	一八・五	六八・〇

右表ノ如ク擺接茶ト銅鑼圍茶トハ調和比較的良好ニシテ各項共幾分ツ、ノ向上ヲ示シ合計點數ニ於テ九分ノ差ナリキ即チ形狀ハ差違ナカリシモ色澤黃褐色トナリ香味又幾分良好トナレリ兩地方ノ茶ハ多少調和スルモノト謂ヒ得可シ

其五、擺接茶ト咸茶茶トノ配合

兩地方茶ノ配合數ハ四種ナリシカ配合ノ結果何レモ著シキ品質ノ昇ルヲ認メタリキ今其平均點數ヲ左ニ掲ケン

產地別	製造季別	形狀	色澤	水色	香氣	調味	計
擺接平均	夏	二二・〇	一五・〇	一四・〇	一九・〇	一八・〇	六九・五
	咸茶平均	二二・八	一五・二	一二・八	二六・八	二五・八	七七・〇
右配合茶平均	夏	二二・四	一五・一	一三・四	二二・九	二一・九	七三・三
	夏	二二・四	一五・一	一三・四	二二・九	二一・九	七三・三
右配合茶平均	夏	二二・四	一六・一	一四・二	二三・四	二三・〇	七五・九
	夏	二二・四	一六・一	一四・二	二三・四	二三・〇	七五・九

右表ノ如ク形狀ハ變化ナカリシモ色澤ノ調和良好ニシテ原茶ノ黒色ナルヲ咸茶茶ノ黃褐色ニヨリ黒褐色ニシ且ツ光澤ヲ増加セリ殊ニ香味ハ最モ善ク調和シタリシカ故ニ合計點數ニ於テ實ニ二點六分ノ優點トナリ兩地方ノ茶ハ調和頗ル良好ナリキ

其六、擺接茶ト樹杞林茶トノ配合

擺接樹杞林兩地方ノ茶ノ配合數ハ五種ニシテ其配合ノ結果ハ何レモ五分乃至三四點ノ上進ヲ示セリ其平均點數左ノ如シ

產地別	製造		形状	色澤	水色	香氣	調味	計
	季別	夏						
擺接平均	夏	二二・〇	二二・〇	一五・〇	一四・〇	一九・〇	一八・〇	六九・五
樹杞林平均	夏	二三・七	二三・七	一五・〇	一三・三	二二・四	二三・四	七四・〇
右平均	夏	二二・九	二二・九	一五・〇	一三・六	二二・五	二二・五	七三・〇
右配合茶平均	夏	二三・〇	二三・〇	一五・七	一三・八	二二・三	二二・六	七五・〇

右表ノ如ク配合ノ結果形状ハ之ヲ平均點數ニ比較セハ殆ント差違ヲ認メサリシモ色澤ハ原茶ノ暗銅色ニ樹杞林茶ノ黃褐色ノ加ハル、カ故ニ銅色ヲ帶ヒ且ツ光澤ヲ増シ來レリ、而シテ調味良好ナル原茶ニ樹杞林地方ノ茶ノ香氣高キヲ配合スルヲ以テ香味兼備ノ茶ヲ造リ品質頗ル良好トナレリ、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可シ

其七、擺接茶ト北埔方面茶トノ配合

兩地方茶ノ配合數ハ七種ニシテ其結果ハ何レモ品質良好トナレリ今左ニ其平均點數ヲ掲クヘシ

產地別	製造		形状	色澤	水色	香氣	調味	計
	季別	夏						
擺接平均	夏	二二・〇	二二・〇	一五・〇	一四・〇	一九・〇	一八・〇	六九・五
北埔平均	夏	二三・六	二三・六	一六・〇	一一・八	二三・八	二三・八	七五・二

右配合茶平均	夏		秋		計
	夏	秋	夏	秋	
右平均	二二・六	二二・六	二二・六	二二・六	七二・八
右配合茶平均	二二・七	二二・七	二二・七	二二・七	七六・〇

示表ノ如ク擺接茶ニ北埔地方ノ茶ヲ配合セハ茶ニ締リヲ生シ色澤原茶ノ暗銅色ニ北埔地方茶ノ黃褐色ヲ加フルカ故ニ暗褐色トナリ且ツ赤味ヲ帶ヒ光澤ヲ増セリ斯クノ如ク色澤良好ナルカ故ニ形状モ自ら良好トナルノ觀アリ水色ハ濃厚トナルノミナラス鮮明ナリ香味ハ樹杞林地方茶モ一層調和良好ニシテ著シク昇レリ要スルニ兩地方ノ茶ノ配合ハ頗ル適合スルモノ、如シ

其八、擺接茶總評

以上ノ結果ニ徴スルニ擺接ノ茶ハ何レノ地方ノ茶ニ配合スルモ相當ニ調和スルモノ、如ク其最モ良好ナリシハ北埔、樹杞林、成榮湖、水返脚、銅鑼圈等ノ產茶トス要スルニ擺接茶ハ一般ニ調和シ易キ茶ト稱スルヲ得ン

第六節 三角湧茶ヲ基トシテノ配合

其一、三角湧茶ト水返脚茶トノ配合

三角湧茶ト水返脚茶トノ配合數ハ七種ナリシモ内配合ノ結果品質ノ良好トナレルモノ三種差違ナキモノ一種却ツテ下降セルモノ三種ニシテ良否相等シカリキ其總平均點數ヲ示セハ左ノ如シ

產地別	製造季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
三角湧	夏秋	二九・〇	一六・〇	一九・〇	二一・〇	二六・〇	八七・五
	夏秋	二一・二	一六・七	一四・二	二五・二	二四・八	七七・二
	夏秋	二五・一	一六・四	一六・六	二三・二	二五・四	八一・八
右配合茶平均	夏秋	二四・〇	一六・八	一五・五	二三・四	二四・〇	八〇・一

右表ノ如ク各項其平均點數ヨリモ劣レリ即チ原茶ノ形状細ク優美ナルニ反シ水返脚ノ茶ハ形状縮リアリト雖モ粗大ナルヲ以テ兩者ヲ配合スルモ細粗個々ニ別レ爲メニ一般ノ外觀ヲ損スルコト甚シキト又香味ノ性質ヲ全然異ニシ且ツ著シキ懸隔アルカ爲メ調和セサルモノ、如シ色澤ハ原茶ノ濃黒ヲ水返脚茶ノ赤銅色ニヨリテ調和シ上進スルヲ認メタリシモ要スルニ兩地方ノ茶ハ毫モ調和セサルヲ認知セリ

其二、三角湧茶ト文山堡茶トノ配合

兩地方ノ茶ノ配合數ハ七種ナリシカ内品質ノ上進セシモノ四種否ラナルモノ三種ナリキ左ニ其平均點數ヲ掲ケン

產地別	製造季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
三角湧	夏秋	二九・〇	一六・〇	一九・〇	二一・〇	二六・〇	八七・五
	夏秋	二二・六	一三・六	一〇・四	二三・二	二〇・四	七二・〇
	夏秋	二五・八	一四・八	一四・七	二二・六	二三・二	七七・七
右配合茶平均	夏秋	二五・三	一五・三	一四・九	二二・九	二二・八	七七・九

以上ノ如ク形状ハ兩者共ニ優美ナルヲ以テ調和比較的良好ナリシモ尙ホ平均點數ニ遠ク及ハサリキ色澤ハ被合茶ノ爲ニ濃褐色ヲ呈シ香氣幾分良好トナリ味亦甘和セラレタリト雖モ概シテ變化ナカリキ要スルニ三角湧茶ト文山堡茶トハ一般ニ不調和ナリシカ内安坑ノ茶ノミハ可ナリノ調和ヲ見タリ

其三、三角湧茶ト咸菜礪茶トノ配合

兩地方茶ノ配合數ハ二種ナリシカ配合ノ結果二種共品質ノ昇ルヲ認メタリキ即チ咸菜礪ノ茶ノ濃褐色ナル色澤ハ原茶ノ濃褐色ヲ好ク調和シ多少ノ粗キ黄葉ヲ混スト雖モ著シク色澤ヲ良好ナラシメタリキ又咸菜礪茶ハ黄柑種多クシテ其形状細カク良好ナルニ加ヘ多少ノ白毛ヲ混スルカ故ニ色澤ニ助ケラレ他ノ地方ノ茶ヨリ良ク調和セリ其平均點數ヲ示セハ左ノ如シ

產地別	製造季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
三角湧	夏	二六・五	一五・〇	一四・八	二一・五	二三・五	七八・八

成	右	右	右
平	平	平	平
均	均	均	均
夏	夏	夏	夏
二二・〇	二四・三	二四・四	二四・四
一三・六	一四・三	一五・五	一五・五
一一・〇	一三・四	一三・九	一三・九
二〇・〇	二〇・七	二二・五	二二・五
一九・五	二一・五	二三・三	二三・三
六七・四	七三・一	七六・二	七六・二

其四、三角湧茶ト樹杞林茶トノ配合

三角湧茶ト樹杞林地方茶トノ配合數ハ五種ナリシカ配合ノ結果何レモ品質上進セリ左ニ其平均點數ヲ示サン

産地別	製造季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
三角湧	夏	二六・五	一五・〇	一四・八	二一・五	二三・五	七八・八
樹杞林	夏	二二・五	一三・六	一三・〇	二〇・五	二一・〇	六九・八
右平均	夏	二四・五	一四・三	一三・九	二一・〇	二二・三	七四・三
右配合茶平均	夏	二四・四	一五・三	一四・五	二二・一	二三・六	七七・〇

右表ノ如ク各項共幾分宛ノ向上ヲ來シ合計點數ニ於テ二點七分ノ大差ヲ示シ就中三角湧茶ト大山脊茶トハ最モ適合シタリキ然ルニ樹杞林茶ヲ基トシテ三角湧茶ヲ配合セシ際ハ之ト反對ノ結果ヲ呈セリ是レ本年樹杞林地方ノ茶ハ曩ニモ述ヘシカ如ク主トシテ背心種ナリシヲ以テ形状細ク色澤一般ニ

黒褐色ニシテ香味ノ外ハ幾分原茶ニ似タル所アリシヲ以テ比較的善ク調和シタリシモ尙地方ニ多ク産スル黄柑種ヲ以テ試験ヲ重ネタル後ニアラサレハ其適否ヲ斷定スル能ハサルカ故ニ更ニ報告スルノトコロアルヘシ

其五、三角湧茶ト石碇仔茶トノ配合

兩地方茶ノ配合數ハ三種ニシテ何レモ品質上進セリ今其平均點數ヲ示セハ左ノ如シ

産地別	製造季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
三角湧	夏	二六・五	一五・〇	一四・八	二一・五	二三・五	七八・八
石碇仔	夏	二四・二	一五・〇	一三・〇	二二・一	二一・五	七四・〇
右平均	夏	二五・四	一五・〇	一三・九	二一・八	二二・五	七六・〇
右配合茶平均	夏	二五・一	一五・九	一三・八	二二・六	二三・六	七七・九

即チ形状ハ原茶ノ優美ナルニ反シ石碇仔ノ茶ハ稍々粗大ナルヲ以テ其合致ヲ見ル能ハス色澤ハ被合茶ノ黄褐色ナルカ爲メ銅褐色ヲ呈シ上進セリ而シテ香味ハ良ク原茶ノ青臭味ヲ壓シ北埔地方茶ノ香味ヲ發揮セリ

其六、三角湧茶ト藤坪茶トノ配合

兩地方ノ茶ノ配合數ハ五種ニシテ内三種ハ配合ノ結果品質向上セシモ他ノ二種ハ却ツテ不良ニ陥レ

リ今其平均點數ヲ掲クレハ次ノ如シ

產地別	製造		形 狀	色 澤	水 色	香 氣	酒 味	計
	季 別	製 造						
三 角 湧	夏	夏	二六・五	一五・〇	一四・八	二二・五	二三・八	七八・八
	春	夏	二四・二	一五・〇	一三・〇	二二・六	二二・四	七四・〇
藤 坪	春	夏	二五・四	一五・〇	一三・九	二二・六	二二・六	七六・四
	春	夏	二四・九	一五・八	一三・五	二二・九	二三・四	七六・九
右 配 合 茶 平 均	春	夏						

右ノ如ク形狀平均點數ヨリモ五分ノ下向ヲ來セリト雖モ若シ被合茶ノ形狀細小ナランカ形狀ノ調和非常ニ良好ナル場合アリ色ハ原茶ノ黒色ニ被合茶ノ黃褐色ヲ混スルカ故ニ銅黃色ヲ呈シ且ツ鮮明トナレリ香味亦原茶ノ清臭味ヲ壓シ專ラ北埔地方ノ茶ノ香味ヲ發セリ

要スルニ被合茶ノ形狀粗大ナル場合ニハ形狀調和セス延テ影響ヲ及ホスカ如キモ形狀良好ナレハ其ク合致シ從ツテ一般ノ調和良好ナルヘキヲ認メタリキ而シテ往々調和良好ナルモ其點數ハ却ツテ劣レルモノアリ是レ一般ノ調和ハ良好ナリト雖モ兩者ヲ配合センカ互ニ其特殊ノ美點ヲ相殺シ却ツテ不利ニ陥ルニ由ルモノナラン商品ニ於テハ是ニ類似ノ例尠シトセス

以上ノ結果ヲ綜合スルニ三角湧茶ハ專ラ形狀ニ主キヲ置テ製造セルカ故ニ是ヲ他ニ配合スル場合ハ形狀優美ニ失シ却ツテ其調和困難ナルカ如シ又其特殊ノ香味ハ往々他ノ良好ナル香味ヲ傷クルコトアリ

要スルニ三角湧ノ茶ハ調和シ難キ茶ト稱スルヲ得可ク只咸菜礮、樹杞林、北埔地方ノ産茶トハ可ナリノ調和ヲ見ルコトアルカ如シ故ニ三角湧茶ハ他ト配合スルコトナク寧ロ單獨嗅用スル方得策ナルヲ認メタリ

第七節 咸菜礮茶ヲ基トシテノ配合

其一、咸菜礮茶ト水返脚茶トノ配合

咸菜礮茶ニ水返脚茶ノ配合數ハ七種ニシテ配合ノ結果品質ノ昇レルモノ五種却ツテ下降ヲ來セルモノ二種ナリキ其平均點數ヲ示サハ左ノ如シ

產地別	製造		形 狀	色 澤	水 色	香 氣	酒 味	計
	季 別	製 造						
咸 菜 礮 平 均	春	夏	二二・五	一三・七	一二・〇	二〇・〇	二〇・一	六八・二
	水	夏	二二・一	一六・五	一六・八	二五・六	二五・四	八〇・九
水 返 脚 平 均	春	夏	二二・三	一五・一	一四・四	二二・八	二二・七	七四・六
	右	春	二二・七	一五・三	一四・一	二二・二	二二・六	七五・〇
右 配 合 茶 平 均	春	夏						

右表ノ如ク咸菜礮茶ニ水返脚地方ノ茶ヲ配合セシニ茶ニ結リヲ生シ且ツ色澤鮮カトナレル爲メ一層

形状ヲ引キ立テ外觀良好トナリ原茶ノ淡薄ナリシ香味ハ殆ント壓セラレ水返脚地方ノ香味ノミヲ發揮シ一層良好トナリ概シテ調和佳良ナリト謂フ可シ

其二、咸菜礪茶ト文山礪茶トノ配合

兩地方ノ茶ノ配合數ハ七種ニシテ内配合ニヨリ品質ノ進シモノ四種却ツテ下降セシモノ三種ナリキ今其等ノ平均點數ヲ示サハ次ノ如シ

產地別	製造季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
咸菜礪	春夏	二二・五	一三・七	一一・〇	二〇・〇	二〇・一	六八・二
	春夏秋	二五・一	一四・七	一四・四	二一・八	二二・六	
	右平均	二三・八	一四・二	一三・二	二〇・九	二一・四	
	右配合茶平均	二四・四	一四・二	一二・八	二一・二	二一・〇	
文山礪	春夏	二二・五	一三・七	一一・〇	二〇・〇	二〇・一	七六・六
	春夏秋	二五・一	一四・七	一四・四	二一・八	二二・六	
	右平均	二三・八	一四・二	一三・二	二〇・九	二一・四	
	右配合茶平均	二四・四	一四・二	一二・八	二一・二	二一・〇	

即チ兩地方茶ヲ配合セハ形状一般ニ締リテ生シ香味稍々良好トナレルモ色澤水色共ニ劣リ合計點數ニ於テ毫モ差違ナカリキ要スルニ兩地方ノ茶ハ調和中庸トモ謂フ可ク配合ニヨル得失少クシテ其品質ノ進マサルモ又下降セサルヲ認メタリキ

其三、咸菜礪茶ト擺接茶トノ配合

咸菜礪茶ト擺接茶トノ配合數ハ二種ナリシカ内一種ハ品質進ミ一種ハ不良ナリキ而シテ形状ハ稍々

調和シタリシモ色澤青黄色ヲ呈シ來リ著シク外觀ヲ損シ香味青臭ヲ發シテ良カラス概シテ不調和ナルカ如シ左ニ其平均點數ヲ示サン

產地別	製造季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
咸菜礪	春夏	二二・五	一三・七	一一・〇	二〇・〇	二〇・一	六八・二
	春夏	二二・六	一三・七	一四・〇	二〇・三	二〇・七	
	右平均	二二・六	一三・七	一三・〇	二〇・一	二〇・四	
	右配合茶平均	二二・三	一三・八	一二・四	二〇・九	二一・五	
擺接茶	春夏	二二・五	一三・七	一一・〇	二〇・〇	二〇・一	七〇・八
	春夏	二二・六	一三・七	一四・〇	二〇・三	二〇・七	
	右平均	二二・六	一三・七	一三・〇	二〇・一	二〇・四	
	右配合茶平均	二二・三	一三・八	一二・四	二〇・九	二一・五	

其四、咸菜礪茶ト樹杞林茶トノ配合

咸菜礪茶ト樹杞林茶ヲ配合セシニ其結果左ノ如シ

產地別	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
咸菜礪	春秋	二二・五	一三・七	一一・〇	二〇・〇	二〇・一	六八・二
	夏秋	二二・八	一三・九	一一・二	二一・四	二一・八	
	右平均	二二・六	一三・八	一一・六	二〇・七	二〇・九	
	右配合茶平均	二二・六	一四・一	一一・九	二〇・八	二〇・七	
樹杞林	春秋	二二・五	一三・七	一一・〇	二〇・〇	二〇・一	七一・四
	夏秋	二二・八	一三・九	一一・二	二一・四	二一・八	
	右平均	二二・六	一三・八	一一・六	二〇・七	二〇・九	
	右配合茶平均	二二・六	一四・一	一一・九	二〇・八	二〇・七	

右ノ如ク兩地方ノ茶ヲ配合セハ形狀一般ニ不揃ナルカ如キモ大差ナク他ノ各項モ亦大ナル上下ナカリキ要スルニ兩地方茶ハ形質或程度迄近似セルヲ以テ之ヲ配合スルモ大ナル變化ヲ來スコトナク從ツテ配合ニヨル得失少キモノ、如シ

其五、咸菜礪茶ト石硬仔茶トノ配合

咸菜礪茶ニ石硬仔茶ノ配合數ハ三種ナリシモ配合ノ結果何レモ品質下降セリ而シテ各項目ニ就テ述フレハ形狀一般ニ縮リヲ生シ色澤又光澤ヲ増シ加フルニ香味ハ北埔地方ノ茶ノ香味ヲ放チ良好ナリシト雖モ尙ホ平均點數ヨリ多少劣ルノ感アリキ要スルニ兩地方ノ茶ハ配合ニヨリ著シキ向上ヲ見ル能ハサリシモ樹杞林地方ノ茶ヨリハ調和稍々良好ナリキ今左ニ其平均點數ヲ示サン

產地別	買收季別	形狀	色澤	水色	香氣	潤味	計
咸菜礪	春夏	二二・五	一三・七	一一・〇	二〇・〇	二〇・二	六八・二
	夏秋	二四・二	一五・〇	一五・〇	二二・二	二一・八	
石硬仔	春夏	二三・四	一四・三	一一・五	二二・一	二〇・九	七四・二
	夏秋	二三・一	一四・六	一一・七	二〇・八	二〇・五	
右配合茶平均	春夏秋	二三・二	一四・七	一一・七	二一・〇	二一・〇	七〇・二

右表ノ如ク色澤ノ三分上進セルノミニシテ其他ハ悉ク下降シ兩地方ノ茶ハ不調和ナルヲ證セリ

其六、咸菜礪茶ト藤坪茶トノ配合

兩地方茶ノ配合茶ハ五種ニシテ内配合ノ結果品質ノ昇レルモノ三種然ラサルモノ二種ナリキ今夫等ノ平均點數ヲ掲クレハ次ノ如シ

產地別	製造季別	形狀	色澤	水色	香氣	潤味	計
咸菜礪	春夏	二二・五	一三・七	一一・〇	二〇・〇	二〇・一	六八・二
	夏秋	二四・〇	一五・〇	一一・八	二一・六	二一・六	
藤坪	春夏	二三・三	一四・三	一一・四	二〇・八	二〇・八	七三・六
	夏秋	二三・二	一四・七	一一・七	二一・〇	二一・〇	
右配合茶平均	春夏秋	二三・二	一四・七	一一・七	二一・〇	二一・〇	七〇・六

即チ右表ノ如ク殆ソト石硬仔地方ノ茶ノ夫レニ等シカリキ要スルニ兩地方ノ茶ハ之ヲ配合スルモ別ニ變化ナキヲ認メタリ

咸菜礪茶總評

以上ノ結果ヲ綜合考察スルニ咸菜礪ノ茶ハ主ニ黃柑種ニシテ形狀一般ニ細ク且ツ白毛ヲ混シ外觀美ニシテ色澤黃褐色ヲ呈セルカ故ニ之ヲ同シ黃柑種ナル樹杞林北埔地方ノ茶ヲ除ケル他ノ地方ノ茶トハ比較的良ク調和スルカ如キヲ以テ一般ニ調和シ易キ茶ト稱スルヲ得可キ

第八節 樹杞林茶ヲ基トシテノ配合



其一、樹杞林茶ト水返脚茶トノ配合  
 兩地方茶ノ配合數ハ七種ナリシカ配合ノ結果却ツテ何レモ下降ヲ來シタリキ今其平均點數ヲ示セハ  
 次ノ如シ

產地別	製造 季別	形 狀	色 澤	水 色	香 氣	潤 味	計
樹杞林	夏秋	二二・五	一四・三	一三・五	二二・〇	二二・〇	七二・三
水返脚	夏秋	二二・〇	一六・五	一六・六	二五・六	二五・五	八〇・八
右平均	夏秋	二二・二	一五・四	一五・一	二三・八	二三・七	七六・五
右配合茶平均	夏秋	二二・〇	一五・六	一三・八	二三・六	二三・二	七四・九

以上ノ如ク水色ノ幾分進メル外ハ各項目共ニ下降ヲ來セリ即チ形狀劣リ色澤ハ黄色ヲ混シテ其外觀  
 ヲ損シ香味モ亦水返脚地方ノ茶ノ香味ヲ發スルモ滋味加ハリ爲メニ平均點數ニ達セサリキ斯クノ如  
 ク品質下降セリト雖モ茶トシテノ調和ハ比較的良好ナリキ要スルニ兩地方ノ茶ノ調和ハ良好ナルモ  
 之ヲ平均點數ニ比スレハ稍々落ツルカ如シ

其二、樹杞林茶ト文山堡茶トノ配合

樹杞林茶ニ文山堡茶ヲ配合セン數ハ七種ナリシカ配合ノ結果何レモ品質下降セリ今其平均點數ヲ比  
 較セハ次ノ如シ

產地別	製造 季別	形 狀	色 澤	水 色	香 氣	潤 味	計
樹杞林	夏秋	二二・五	一四・三	一三・五	二二・〇	二二・〇	七二・三
文山堡	春夏秋	二五・〇	一四・八	一四・五	二一・六	二三・八	八二・五
右平均	春夏秋	二三・八	一四・五	一四・〇	二一・八	二三・四	七四・四
右配合茶平均	春夏秋	二二・五	一三・八	一三・三	二二・〇	二三・二	七二・六

形狀稍々調和スルノ觀アレトモ色澤曇リヲ生シ香氣劣リ味ニ力ナク加フルニ滋味ヲ増セリ之ヲ要ス  
 ルニ樹杞林ノ茶ニ文山堡ノ茶ヲ配合センカ文山堡茶ノ青臭アル香氣ハ却ツテ樹杞林茶ノ香氣ヲ打チ  
 消シ下降セシムルノ觀アリ

其三、樹杞林茶ト擺接茶トノ配合

樹杞林茶ト擺接茶トノ配合數ハ二種ニシテ共ニ不結果ヲ來セリ今其平均點數ヲ示セハ左ノ如シ

產地別	製造 季別	形 狀	色 澤	水 色	香 氣	潤 味	計
樹杞林	夏秋	二二・五	一四・三	一三・五	二二・〇	二二・〇	七二・三
擺接	春夏	二二・七	一三・六	一四・〇	二〇・四	二〇・六	七一・〇
右平均	春夏	二二・六	一四・〇	一三・八	二一・二	二一・四	七一・七
右配合茶平均	春夏	二二・一	一三・五	一三・四	二〇・九	二〇・九	六八・九

示表ノ如ク形状色澤共ニ不調和ニシテ殊ニ香氣青臭ヲ帶ヒ味亦青臭ヲ帶ヘリ要スルニ一般ニ不調和ト謂フヘシ

其四、樹杞林茶ト三角湧茶トノ配合

樹杞林地方茶ニ三角湧茶ヲ配合セシニ其ノ結果左ノ如シ

產地別	製造季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
樹杞林	夏秋	二二・五	一四・三	一三・五	二二・〇	二二・〇	七二・三
三角湧	夏秋	二六・七	一四・九	一五・〇	二二・七	二三・八	七九・五
右平均	夏秋	二四・六	一四・六	一四・二	二二・八	二三・八	七五・七
右配合茶平均	夏秋	二二・七	一四・一	一三・九	二二・〇	二三・二	七二・八

即チ兩地方ノ茶ヲ配合セシニ形状整一調和良好ナルカ如キモ平均點數ヨリモ著シク劣リ色澤又黒色ヲ呈シ香味共ニ下降シ一般ノ調和不良ナリ

其五、樹杞林茶ト咸菜礪茶トノ配合

樹杞林茶ニ咸菜礪茶ノ配合數ハ二種ニシテ配合ノ結果二種共ニ品質昇レリ其平均點數ヲ示セハ左ノ如シ

產地別	製造季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
樹杞林	夏秋	二二・五	一四・七	一三・五	二二・〇	二三・〇	七二・三
咸菜礪	夏秋	二二・二	一三・五	一三・八	二〇・〇	一九・五	六七・二
右平均	夏秋	二二・四	一三・九	一三・七	二一・〇	二〇・八	六九・九
右配合茶平均	夏秋	二二・一	一四・六	一二・五	二二・三	二二・二	七〇・五

即チ形状不揃ニシテ色澤黄色ヲ増シ水色又淡薄トナレリ平均點數ヨリハ稍々上進セリト雖モ調和好適ト謂フ可ラス

其六、樹杞林茶ト石碇仔茶トノ配合

樹杞林茶ニ石碇仔茶ヲ配合セシ數ハ四種ナリシカ配合ノ結果品質ノ良好トナリシモノ二種又不良トナリシモノ同シク二種ナリキ今其平均點數ヲ掲ケ對照スレハ左ノ如シ

產地別	製造季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
樹杞林	夏秋	二二・五	一四・五	一三・五	二二・〇	二三・〇	七二・三
石碇仔	夏秋	二三・七	一四・五	一三・〇	二二・二	二〇・八	七二・三
右平均	夏秋	二三・一	一四・四	一三・二	二二・六	二一・四	七二・二
右配合茶平均	夏秋	二二・一	一四・九	一二・八	二二・七	二三・五	七二・四

是等兩地方ノ茶ハ性質殆ント相近似セルヲ以テ之ヲ配合スルモ大ナル變化ナカリキサレト比較的調和良好ニシテ殊ニ香味佳良トナルヲ認メタリ

其七、樹杞林茶ト藤坪茶トノ配合

樹杞林地方ニ藤坪地方茶ノ配合數ハ五種ニシテ内配合ノ結果品質ノ良好トナリシモノ一種變化ナカリシモノ一種ニシテ他ノ三種ハ却ツテ不良ノ結果トナレリ今是等ノ平均點數ヲ掲ケン

產地別	製造季別	形狀	色澤	水色	香氣	潤味	計
樹杞林	夏秋	二二・五	一四・三	一三・五	二二・〇	二二・〇	七二・三
	春夏秋	二四・二	一五・〇	一三・一	二二・一	二二・七	七四・二
藤坪	春夏秋	二三・三	一四・六	一三・三	二二・一	二二・八	七三・二
	春夏秋	二二・八	一四・七	一二・七	二二・四	二二・九	七二・四

以上ノ如ク大體ノ結果殆ント石硬仔地方ノ茶ノ夫レト同シク比較的調和佳ナリシモノ平均點數ニハ達セサリキ

以上ノ結果ヲ綜合スルニ樹杞林地方ノ茶ハ何レノ地方ノ茶トモ調和シ易キモノ、如シ

第九節 石硬仔茶ヲ基トシテノ配合

其一、石硬仔茶ニ水返脚茶ノ配合

石硬仔茶ヲ基ニ水返脚茶ヲ配合セシ數ハ七種ナリシカ配合ノ結果何レモ品質下降シ其不調和ナルヲ示セリ其平均點數ヲ舉クレハ次ノ如シ

產地別	製造季別	形狀	色澤	水色	香氣	潤味	計
石硬仔	夏秋	二四・三	一五・一	一三・二	二二・五	二二・一	七四・四
	夏秋	二二・一	一六・五	一六・八	二五・六	二五・四	八〇・九
水返脚	夏秋	二二・二	一五・八	一五・〇	二三・六	二三・七	七七・七
	夏秋	二二・六	一五・八	一四・四	二二・六	二三・七	七五・七

右表ノ如ク平均點數ニ比シ色澤ノ外ハ各項共ニ却ツテ下降シ殊ニ香味ノ差甚タシカリシモ茶トシテノ調和ハ概シテ良好ナリ即チ形狀縮リヲ生シ色澤原茶ノ黃褐色ニ水返脚茶ノ赤褐色ノ加ハル、カ故ニ其ノ中府ヲ得且ツ光澤ヲ増セリ而シテ香味モ亦良好ナリシモノ只平均點數ニ達セサリシノミナリ

其二、石硬仔茶ト文山堡茶トノ配合

石硬仔茶ニ文山堡茶ヲ配合セシ數ハ七種ニシテ内品質ノ昇進セシモノ僅カニ一種ニ過キス今之等ノ平均點數ヲ示セハ左表ノ如シ

產地別	製造季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
石硬仔	夏秋	二四・三	一五・一	一三・二	二一・五	二二・一	七四・四
	春夏秋	二五・〇	一四・三	一四・五	二一・五	二二・七	七五・五
文山堡	春夏秋	二四・四	一四・七	一三・九	二一・五	二二・四	七四・九
	春夏秋	二三・八	一四・四	一三・三	二〇・七	二一・二	七三・五
右配合茶平均							

右表ノ如ク形状ノ調和良好ニシテ優美ナリト雖モ尙ホ平均點數ヨリモ色澤ハ文山堡茶ノ爲メニ著シク黒色ヲ呈シ來リ且ツ光澤ヲ失セリ又香味共ニ不良ニシテ合致セサリキ要スルニ不調和ト謂フヘマ

其三、石硬仔茶ト擺接茶トノ配合

兩地方ノ茶ノ配合數ハ二種ニシテ配合ノ結果品質ノ上進セルモノ一種不調和ノモノ一種ナリキ而シテ其調和良好ナリシモノハ夏茶ニシテ不調和ナリシハ春茶ナリキ今二種ノ平均點數ヲ示セハ左ノ如シ

產地別	製造季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
石硬仔	夏秋	二四・三	一五・一	一三・二	二一・五	二二・一	七四・四
	春夏	二二・六	一三・八	一四・〇	二〇・三	二〇・七	七〇・九
擺接	春夏	二二・六	一三・八	一四・〇	二〇・三	二〇・七	七〇・九
	春夏秋	二三・五	一四・四	一三・六	二〇・九	二一・四	七二・七
右平均							

右配合茶平均	春夏秋	二三・二	一四・四	一三・五	二〇・一	二〇・一	七一・二
--------	-----	------	------	------	------	------	------

以上ノ如ク各項共多少ノ下降ヲ來シ合計點數ニ於テ一點五分ノ不結果ヲ呈セリサレト兩地方ノ茶ハ點數斯ノ如シト雖モ茶トシテノ調和ハ稍々可ナル方ニシテ春茶ニアリテハ調和些シク困難ナルカ如キモ夏茶ハ調和スヘキヲ認メタリ

其四、石硬仔茶ト三角湧茶トノ配合

石硬仔茶ニ三角湧茶ヲ配合セシニ形状著シク優美トナリ色澤亦佳良トナルカ如キモ其香味ハ三角湧茶特有ノ青臭ヲ多ク發揮スルカ故ニ著シク一般ノ品質ヲ損スルカ如シ之ヲ要スルニ兩地方ノ茶ハ形状色澤ノ調和比較的良好ナルニ反シ香味毫モ調和スル所ナク却ツテ原茶ノ香味ヲ打テ消シ不良ニ陥ラシムルモノ、如シ概シテ不調和ト謂フ可シ

其五、石硬仔茶ト咸菜礮茶トノ配合

石硬仔茶ト咸菜礮茶トノ配合數ハ二種ニ過キサリシカ配合ノ結果二種共品質向上シ配合ノ調和良好ナルヲ示セリ今其平均點數ヲ擧ケ比較對照セハ左ノ如シ

產地別	製造季別	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
石硬仔	夏秋	二四・三	一五・一	一三・二	二一・五	二二・一	七四・四
	春夏	二四・三	一五・一	一三・二	二一・五	二二・一	七四・四
右平均							

成菜	右平均	右配合茶平均	春夏	春夏秋	春夏秋
二二・二	二二・三	二二・四	一三・五	一四・三	一五・二
一一・八	一一・〇	一一・九	二〇・〇	二〇・七	二〇・九
一九・五	二〇・七	二一・二	七二・二	七二・一	七二・六

右表ノ如ク各項共ニ多少ノ向上ヲ見タリ即チ形狀ニハ變動ヲ來サス色澤幾分劣レルノ感アリト雖モ色ノ調和良好ニシテ香味亦良ク合致シ且ツ茶ニカラ増セリ要スルニ兩地方ノ茶ハ好適ト云フ可ク配合ノ結果品質ノ上ルヲ認メタリキ

其六、石硬仔茶ト樹杞林茶トノ配合

兩地方茶ノ配合數ハ四種ナリシカ配合ノ結果品質ノ進ミシモノ一種其變化ナカリシモノ一種ニシテ他ノ二種ハ却ツテ其平均點數ヲ擧ケ比較セハ次ノ如シ

產地別	買收季別	形狀	色澤	水色	香氣	調味	計
石硬仔	夏秋	二四・三	一五・一	一三・二	二一・五	二二・一	七四・四
樹杞林	夏秋	二二・六	一三・九	一三・一	二一・四	二一・七	七一・一
右平均	夏秋	二三・四	一四・五	一三・二	二一・四	二一・九	七二・七
右配合茶平均	夏秋	二三・四	一四・九	一三・四	二〇・八	二一・二	七二・七

即チ形狀色澤水色ハ調和良好ニシテ幾分進ミシモ香味ハ之ニ反シ著シク落ち合計點數ニ變化ナカリキ要スルニ兩地方ノ茶ハ形狀色澤水色ハ調和スヘキモ最も必要ナル香味ノ調和ノ缺クノ感アリ

其七、石硬仔茶ト藤坪茶トノ配合

兩地ノ茶ノ配合數ハ五種ナリシモ配合ノ結果品質ノ進ミシモノ僅カニ一種ニ過キス他ハ悉ク然ラザリキ其平均點數ヲ示セハ左ノ如シ

產地別	製造季別	形狀	色澤	水色	香氣	調味	計
石硬仔	夏秋	二四・三	一五・一	一三・二	二一・五	二二・一	七四・四
藤坪	春夏秋	二四・二	一五・〇	一三・一	二一・一	二二・七	七四・二
右平均	春夏秋	二四・二	一五・〇	一三・一	二一・八	二二・九	七四・三
右配合茶平均	春夏秋	二四・一	一五・四	一二・四	二一・三	二二・四	七三・三

示表ノ如ク色澤ノ僅カニ進メル外ハ各項共下降ヲ來セリ是レ兩地方ノ茶ハ形質殆ント同一ナルカ故ニ之ヲ配合スルモ別段ノ變化ナキカ如シ

第十節 藤坪茶ヲ基トシテノ配合

其一、藤坪茶ト水返脚茶トノ配合

藤坪茶ト水返脚茶トノ配合數ハ七種ニシテ配合ノ結果品質ノ上昇セルモノ五種然ラサルモノ二種ナリ  
キ今夫等ノ平均點數ヲ掲クレハ左ノ如シ

產地別	製造季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
藤坪	春夏秋	二五・〇	一五・三	一三・七	二二・三	二二・一	七六・二
	夏秋	二二・一	一六・五	一六・八	二五・六	二五・四	八〇・九
水返脚	春夏秋	二二・五	一五・九	一五・三	二三・九	二三・七	七八・五
	夏秋	二三・五	一五・九	一五・三	二三・九	二三・七	七八・五
右配合茶平均	春夏秋	二三・九	一五・七	一五・五	二四・一	二三・一	七八・七
	夏秋	二三・九	一五・七	一五・五	二四・一	二三・一	七八・七

右表ノ如ク各項多少ノ上下アリシモ點數ニテハ配合茶二分ノ優點トナリ尙ホ是ヲ各項ニ就テ述ブレ  
ハ形状ハ原茶ノ細美ナルニ反シ水返脚茶ハ粗大ナルカ故ニ不揃ヲ來タシ水色濃厚ニシテ色澤ヲ増シ  
香味ハ原茶ノ夫レヲ壓シ水返脚茶特有ノ強烈ナル香味ヲ發シ良好トナレリ是ヲ要スルニ兩地方ノ茶  
ハ調和甚タ良好ニシテ品質良好ニ赴クヲ認メタリ

其二、藤坪茶ト文山堡茶トノ配合

藤坪茶ト文山堡茶ノ配合數ハ七種ニシテ配合ノ結果良好トナリシモノ三種之ニ反セルモノ四種ナリ  
キ今其平均點數ヲ比較セハ左ノ如シ

產地別	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
藤坪	春夏秋	二五・〇	一五・三	一三・七	二二・三	二二・一	七六・二
	春夏秋	二五・二	一四・六	一四・五	二二・五	二二・七	七六・六
文山堡	春夏秋	二五・一	一五・〇	一四・一	二二・九	二二・四	七六・四
	春夏秋	二五・一	一五・〇	一四・一	二二・九	二二・四	七六・四
右配合茶平均	春夏秋	二四・五	一四・三	一四・九	二二・五	二二・九	七五・九
	春夏秋	二四・五	一四・三	一四・九	二二・五	二二・九	七五・九

即チ形状ハ比較的良ク調和シ優美トナリシモ色澤ハ文山堡茶ニ害セラレ黒味ヲ帶ヘリ水色稍々濃厚  
トナリ香味又甘和セラレ計點數ニ於テ五分劣レルモ兩地方ノ茶ハ適否何レニモ偏セサルカ如シ

其二、藤坪茶ト擺接トノ配合

兩地方茶ノ配合數ハ二種ニシテ配合ノ結果品質ノ進ミシモノ一種然ラサルモノ亦一種ナリキ而シテ  
配合ノ結果ヲ各項ニ就キ記述センニ形状ハ不揃ノ觀ナキニ非サルモ茶ニ重ミヲ増セリ色澤ハ被合茶  
ニ作用セラレ黒色ヲ帶ヒ且ツ光澤ヲ缺クト雖モ香味稍々調和スルカ如シ要スルニ配合ノ結果著シキ  
品質ノ上進ヲ見ル能ハサルモ多少調和スヘキヲ認メタリ

其四、藤坪茶ト三角湧茶トノ配合

藤坪茶ト三角湧茶トノ配合數ハ二種ナリシカ配合ノ結果何レモ品質ノ下降ヲ來セリ即チ兩地方ノ茶  
ハ形状ノ調和良好優美ニシテ上進スト雖モ色澤黒味ヲ増シ香氣青臭ヲ帶フルカ上ニ滋味加ハリ甚シ

ク茶ノ一般ヲ損セリ要スルニ兩地方ノ茶ハ形状調和スルカ如キモ他ノ各項之ニ伴ハス寧ロ不調和ト謂ハサル可ラス

又藤坪茶ト咸菜礪茶トノ配合ノ結果殆ント擺接茶ノ夫レニ同シカリシヲ以テ茲ニハ之ヲ省略ス可シ

其五、藤坪茶ト樹杞林茶トノ配合

藤坪茶ト樹杞林地方茶ヲ配合セシ數ハ四種ナリレモ品質ノ向上セルモノ僅カニ一種ニ過キス他ハ悉ク不調和ナリキ今其平均點數ヲ示サハ次ノ如シ

産地別	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
藤坪	春夏秋	二五・〇	一五・三	一三・七	二二・三	二二・一	七六・二
	夏秋	二二・六	一三・九	一三・二	二二・四	二二・七	
樹杞林	春夏秋	二三・八	一四・二	一三・四	二二・八	二二・九	七三・六
	春夏秋	二三・五	一四・四	一二・五	二〇・七	二二・〇	
右配合茶平均							七一・三

以上ノ如ク色澤ノ僅カニ二分上進セルアルノミニシテ他ハ悉ク下降セリ此ノ配合ノ不調和ヲ示スハ勿論ナリト雖モ本年樹杞林地方茶ハ青心種多カリシニモ因ランカ、又茶ノ形質ヲ殆ント同シフセル石硬仔、樹杞林産茶ハ比較的好調和ヲ見タリシニ藤坪、樹杞林茶ノ斯ル結果ヲ呈セルハ奇異ノ現象ト云フヘシ尙ホ試験ヲ繼續シテ之ヲ斷定スルトコロアルヘシ

其六、藤坪茶ト石硬仔茶トノ配合

兩地方ノ茶ノ配合數ハ三種ナリシモ好果ヲ得タルモノ一種ニ過キス他ハ不其ノ結果ヲ顯セリ其平均點數左ノ如シ

産地別	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
藤坪	春夏秋	二五・〇	一五・三	一三・七	二二・三	二二・一	七六・二
	夏秋	二四・三	一四・九	一三・一	二二・二	二二・六	
石硬仔	春夏秋	二四・七	一五・一	一三・四	二二・二	二二・九	七五・二
	春夏秋	二四・二	一五・一	一三・二	二二・九	二二・三	
右配合茶平均							七四・一

右表ノ如ク各項共下降ヲ來シ一般ノ結果藤坪茶、樹杞林茶ノ夫レニ同シク概シテ不調和ト謂フヘシ

總括概評

細目ニ就テハ既ニ記述セシヲ以テ更ニ其總括ニ就キ摘記セン

- 一、水返脚地方ノ茶ハ擺接、咸菜礪、樹杞林、北埔地方等ノ産茶ニ配合シテ最モ善ク調和シ之ニ次クハ安坑、石碇地方産茶ナリ而シテ内湖、三角湧、銅鑼圈等ノ産茶ニハ不向ナルカ如シ
- 二、文山堡茶ハ他地方ノ茶トノ調和些シク困難ナルカ如ク石碇茶ト水返脚茶、石碇茶ト咸菜礪茶、安坑茶ト水返脚茶、安坑茶ト咸菜礪茶トノ配合ヲ除クノ外ハ一般ニ不調和ナリキ

- 三、擺接地方茶ハ比較的調和シ易キカ如ク其最モ適合セルハ水返脚産ニシテ咸菜礮、樹杞林、北埔銅鑼園地方順次之ニ亞ケリ
  - 四、三角湧茶ハ専ラ形狀ニ重キヲ置キテ製造セルカ爲メカ殆ント他地方トノ調和ヲ見サリシモ咸菜礮並ニ樹杞林地方ノ黃柑種ニシテ形狀優美ナルモノニ對シテハ稍々調和スルカ如シ
  - 五、咸菜礮地方茶ハ何レノ地方ノ産茶ニ配合スルモ比較的好調和ヲ呈シ其最モ良好ナリシハ水返脚安坑、三角湧、北埔地方等ノ産茶ナリキ
  - 六、樹杞林地方ノ茶ハ概シテ適合シ易ク其最適合セルハ水返脚、擺接等ノ産茶ナリキ
  - 七、北埔地方ノ茶ハ殆ント樹杞林ノモノニ同シ
- 更ニ之ヲ表示セハ次ノ如シ

配合基茶	配合ニ適スル茶	配合ニ不適ノ茶
水返脚地方茶	擺接、咸菜礮、樹杞林、北埔ノ各地方茶並ニ安坑茶、石碇茶	内湖、三角湧、銅鑼園ノ各地方茶
文山堡地方茶	石碇茶ニ水返脚、咸菜礮兩地方茶	水返脚、擺接、三角湧、銅鑼園、咸菜礮樹杞林、北埔ノ各地方茶
擺接地方茶	水返脚、咸菜礮、樹杞林、北埔、銅鑼園ノ各地方茶並ニ石碇茶、安坑茶	三角湧茶、内湖茶、深坑茶
三角湧地方茶	咸菜礮茶並ニ樹杞林地方茶ノ一部	水返脚、文山堡、擺接、北埔各地方茶

咸菜礮地方茶	水返脚、安坑、三角湧各地方茶ヲ最トシ文山堡擺接、兩地方茶並ニ樹杞林、北埔兩地方茶ノ一部	樹杞林地方茶、北埔地方茶ノ一部
樹杞林地方茶	水返脚、擺接兩地方茶ヲ最トシ三角湧、咸菜礮北埔ノ各地方茶ノ一部	文山堡地方茶並ニ三角湧、咸菜礮、北埔地方茶ノ一部
北埔地方茶	水返脚、擺接、咸菜礮ノ各地方茶	文山堡、三角湧ノ兩地方茶並ニ樹杞林地方茶ノ一部

## 第六章 調査事項

### 第一節 取木功程調査

當場ニテ取木功程ヲ調査セシニ左表ヲ得タリ

施行月日	作業人夫數	作業機數	同上一人宛	施行月日	作業人夫數	作業機數	同上一人宛
明治四十四年 六月七日	四人	八三	二〇・八	大正三年 六月一日	四・五〇	一八六	四一・三
六月八日	三・〇〇	一〇八	三六・〇	六月三日	一・一〇	五三	四八・二
六月九日	四・五〇	一六〇	三五・六	六月四日	一・五〇	五〇	三三・三
六月十日	四・五〇	一七八	三九・六	六月五日	一・一〇	二〇	一八・二
計	一六・〇〇	五二九	三三・一	六月八日	二・五〇	九三	三七・二
天正元年 五月廿六日	四・〇〇	一六〇	四〇・〇	六月九日	三・〇〇	一〇一	三三・七
五月廿七日	四・〇〇	一七一	四二・八	計	一三・七〇	五〇三	三六・七
五月廿八日	二・〇〇	八七	四一・八	計	三九・七〇	一、四五〇	三六・五
計	一〇・〇〇	四一八	四一・八	合 計			



一人一日ノ取木功程ハ明治四十四年ハ三十三權一、大正元年ハ四十一權八、大正三年ハ三十六權七ニシテ三箇年平均ハ三十六權五トナレリ又功程最モ多キハ大正三年六月三日ノ四十八權ニシテ最モ少キモ亦同年六月五日ノ十八權ニナリキ今其平均ヲ母樹百權ニ換算セハ所要人夫數二人七分四厘其賃銀八十七錢七厘(一日三十二錢給與)トナル  
其功程ノ多少ハ茶樹ノ大小ニヨリテ差異ヲ生ス可キハ勿論ナリ當場ニテ取木セシモノハ母樹一權ヨリ平均七乃至八株ノ苗木ヲ採取シ得ル見込ミノモノナリキ

第二節 施肥無肥對照

區名	供試茶種數	一權當施肥量	季別	收穫生葉量	一萬權當同上	製茶量同上	季別收穫割合	無肥區收量ヲ一〇〇トシテノ比
無肥	二〇八三	-	計	108.610	520.591	1	1000	100
			春茶	27.800	135.099	1	1000	100
施肥	三〇一三 大豆粕 過磷酸石灰 硫酸加里	30.8	計	109.810	520.591	1	1000	100
			春茶	28.000	135.099	1	1000	100
			夏茶	27.800	135.099	1	1000	100
			秋茶	27.010	135.099	1	1000	100

右表ハ施肥無肥ノ收量ヲ對照セルモノニシテ施肥ハ明治四十三年來繼續シ本年ハ大正二年十二月茶樹一權ニ對シ大豆粕三〇匁、過磷酸石灰八〇三匁、硫酸加里二〇〇匁ヲ施セルモノナリ  
今其收量ヲ季別ニ比較スレハ施肥ハ無肥ニ對シ春茶百三十四匁六十二匁(六割五分)夏茶百四十九匁九百十匁(八割三分)秋茶八十一匁六十九匁(七割四分)冬茶七匁六百四十三匁(二十二割四分)ノ增收ニシテ一箇年ノ總收量ニ於テ三百七十三匁三百三十三匁其ノ增收割合七割四分ヲ示セリ

更ニ前年ノ收量ト對照セハ

區別	季別	明治四十三年	明治四十四年	大正元年	大正二年	大正三年	平均	割合
無肥	計	111.100	117.500	111.000	111.000	111.000	111.000	100
	春茶	27.800	28.000	27.800	27.800	27.800	27.800	100
施肥	計	111.100	117.500	111.000	111.000	111.000	111.000	100
	春茶	27.800	28.000	27.800	27.800	27.800	27.800	100
	夏茶	27.800	27.800	27.800	27.800	27.800	27.800	100
	秋茶	27.800	27.800	27.800	27.800	27.800	27.800	100

右表ニヨリ無肥ニ對スル施肥收量割合ヲ示セハ

區 別	明治四十三年	明治四十四年	大正元年	大正二年	大正三年	平 均
施 肥	一一一・〇	一三四・七	一二〇・六	一三五・四	一七四・五	一三四・九
無 肥	一〇〇・〇	一〇〇・〇	一〇〇・〇	一〇〇・〇	一〇〇・〇	一〇〇・〇

施肥ノ無肥ニ對スル增收明治四十三年ハ百四十六貫三百匁(二割一分)同四十四年ハ二百五十七貫二百匁(三割四分七厘)大正元年ハ百四十八貫七百匁(二割〇六厘)大正二年ハ二百十四貫六百十三匁(三割五分四厘)ナリシカ本年ハ三百七十三貫十三匁其割合七割四分五厘ニ達シ五箇年平均ニ於テハ二百二十七貫九百十五匁(三割四分九厘)ヲ示セリ

今年々ノ收量ヲ見ルニ施肥ニアリテハ年ニヨリテ多少ノ差違アリト雖モ概シテ差少ク無肥ハ明治四十四年來年々遞減セルヲ認ム可シ思フニ相當ノ樹齡ニ達セシモノハ逐年衰弱收量減退ノ傾向アレトモ肥料ヲ施ス時ハ樹勢ヲ永ク持續セシムルカ如シ

尙施肥ノ無肥ニ對スル增收ハ五箇年平均ニ於テ春茶六十六貫八百八十七匁(二割三分七厘)夏茶七十五貫二百十匁(三割七分二厘)秋茶七十九貫四百三十八匁(四割九分五厘)冬茶六貫三百八十匁(七割〇五厘)ニシテ冬茶ハ總收量少ク一箇年ノ收量ニ大ナル影響ナキカ故ニ例外トスレハ秋茶最も多ク

夏茶春茶ノ順ヲ示セリ即チ肥料ノ效果春茶期ヨリモ夏秋期ニ於テヨリ多ク顯ハルヲ知ル可シ又五箇年平均ノ茶期別收穫割合ヲ見ルモ施肥ハ無肥ニ比シ春茶ニ於テ少ク秋夏ニ於テ多キヲ認ムヘシ

備考 製茶品質及製茶歩留リノ比較ハ本年ハ七月以後製茶ナカリシカ故ニ省略ス

### 第三節 茶實搾油ニ就テ

#### 一、茶實採取

茶實採取ノ好期ハ殼皮裂開シテ落下セントスル十一月頃ナレトモ其頃ニ至レハ大抵採取シ盡シテ餘ス所ナキカ故ニ十月頃ニ至レハ競ツテ採取ス試験用ニ供セシハ青心種ニシテ並種子ト稱スルハ十月十五日採取セシモノ下等種子トアルハ九月十五日ノ採取ニ依ルモノナリ

一萬糶宛收量ハ茶樹ノ種類土地ノ肥瘠樹齡等ニヨリテ異ナレトモ青心種ハ普通七八斗(種子)黃柑種ハ多クシテ一石二三斗時茶種ハ最も多クシテ一石五斗位ヲ產出ス

一日ノ採收量ハ女一人一日約十斤ナルモ十月下旬頃ニ至レハ一日六七斤ニ止マルト云フ數量多キ黃柑、時茶種ニアリテハ隨テ一日ノ採收量多クシテ十四五斤以上ヲ採收シ得ヘシト謂フ

採收シ來レル茶實ハ直チニ日乾ニ附シ二日目位ヨリ殼皮裂開シ始メ四日目ニハ大抵裂開シ終ルヲ以テ殼皮ヲ除去セリ而シテ採收シ來レル茶實ハ直チニ日乾スルヲ可ナリトス若シ二三日其儘放置スル時ハ殼皮黒枯硬化シテ裂開シ難キモノトス

青心種ノ殼質一升ハ平均四百六十粒重量三百六十匁ニシテ殼質ニ對スル種實割合ハ容量ニテ六割五分重量ニテ五割五分止マリナリキ

種子ハ一升一千五十粒重量二百四十匁ナリシモ室内箱蓋上ニ風乾シ置キ凡ソ一箇月ヲ經テ二百二十匁トナレリ其後箱ニ入レ貯藏セリ

二、搗碎及粉碎

貯藏シ置キタル種子ヲ更ニ一日陽乾シテ白ニ入レテ搗キ割リ箕ニテ皮ヲ除去シ更ニ白ニ入レテ粉碎シ七厘五毛目ノ篩ヲ以テ篩分ケ碎ケサルモノハ又白ニ入レテ粉碎シ斯クスルコト三回ニシテ粉碎シ盡セリ

搗碎及粉碎ノ時間中實ノ割合等左ノ如シ

並 種 子

數量	八升 (一斗七百六十匁)
搗碎時間	四十八分
箕時間	三十三分
搗碎後ノ中實歩止リ	七百八十匁
容 量	二 升
重 量	四・四三
容 量	二・五〇

下 等 種 子

數量	一斗二升 (一斗三百八十匁)
搗碎時間	五十四分
箕時間	二十五分
搗碎後ノ中實歩止リ	五百六十匁
容 量	一 升五合
重 量	二・三五
容 量	一・二五

粉 碎

第一回	八分	三分
第二回	一〇分	二分
第三回	一七分	三分
計	三五分	八分
粉碎篩分後ノ數量	歩止リ	(種子ニ對シ)
七百三十四匁	四・一七	二・〇四
搗碎及ヒ粉碎總時間		

粉 碎

第一回	七分	二分
第二回	一〇分	二分
第三回	一七分	二分
計	三四分	六分
粉碎篩分後ノ數量	歩止リ	(種子ニ對シ)
五百二十六匁	二・二二	一・五九分
搗碎及ヒ粉碎總時間		

三、榨 油

前記採收ヨリ粉碎迄ハ農家ノ作業ニ屬シ榨油ハ大抵榨油營業所ニ持テ行キ賃銀ヲ仕拂ヒテ搾ルヲ常トス

用 器 ノ 構 造

蒸器 厚サ四分位ノ板ニテ組製セル下口直徑一尺二寸五分上端直徑七寸高サ一尺二寸ノ圓筒ニシテ之ヲ竈ノ上ニ裝置セル釜上ニ置クモノナリ

榨油器 ハ楓樹若クハ樟ノ丸木ヲ抉リ拔キテ作りタルモノニシテ其器ノ大小孔ノ大小等ハ器ニヨリテ異ナレトモ試驗用ニ供セシモノハ長サ六尺六寸ノ丸木ノ腹壁ニ幅七寸長サ四尺ノ穴ヲ穿テ中心ハ

壓榨方法

粉末ヲ蒸器ニ入レテ十分間蒸熱シテ取り出シ一分間冷却シ幅三分厚サ一分位ノ鐵環ヲ四枚重ネテ蒸シタル粉末ヲ之ニ入レテ二枚ノ鐵環ニ充實スル様踏壓シ藥ニ包ミ壓搾器ニ入レ壓搾セリ  
一回ニ壓搾シ得ヘキ數ハ器ノ大小ニヨリテ多少ノ差アリト雖モ普通前記ノ如ク踏壓シタルモノ十五枚ヲ入ルヘク而シテ楔ト粉末トノ間ニ三四枚ノ厚板ヲ入レ壓搾シ易カラシメ大小ノ楔ヲ用意シ置キ小ナルモノヨリ大ナルモノニ及ホシ二時六分間ニテ壓搾シ終レリ  
普通一回ニ二時間ヲ要スト云フ

油ノ歩止リ

普通種子ト下等種子トヲ混合シ壓搾シテ油二百四十匁油粕一貫二十匁ヲ得タリ  
油一升ノ重量ハ四百四十匁トス並及下等種子何レモ粉末ニ對シテハ同一ノ歩止マリトシテ計算スレハ左ノ如シ

並種子	油量	油粕量	下等種子	油量	油粕量
粉末ニ對シ	一四〇	五九四	粉末ニ對シ	一〇〇	四二六
種子ニ對シ	〇・八〇	八・九〇	種子ニ對シ	〇・四二	一・七九

一回ノ壓搾量ハ前記ノ如ク十五枚ヲ普通トシ一枚ハ四斤即チ六百四十匁ナルカ故ニ一回九貫六百匁ヲ壓搾シ得ルナリ油歩止マリハ十一月頃ニ落トセルトスルモノ及ヒ落トセシモノハ一枚ニ對シ一斤即チ二割五分止マリ普通ノモノニテ百乃至百二十匁即一割四分一厘乃至一割八分八厘最モ劣等ナルモノニテハ凡六十匁即チ九分四厘ヲ得可シト

供試ノモノハ百二十二匁ノ割ナルカ故ニ中ノ上部ニ位スルモノナリ  
賃銀 粕一枚ニ對シ二錢五厘ニシテ一回十五枚トシ一回分三十七錢五厘トナリ外ニ粉末蒸熱ノ爲メ凡薪三十斤(百斤三十五錢トシテ十錢五厘)ヲ要スト

四、用途

油ハ食物調理用又ハ頭髮用ニ供セラレ油粕ハ洗濯ニ賞用セララル

五、價格

價格ハ當地方ニ於テ一斤二十五錢油粕一枚二十錢ナリ

六、收支計算

收入	(種子一石 二十二貫トシテ)
内	一金八圓三十一錢九厘
譯	

油 貳圓七拾五錢 種子ニ對シ八分止マリトシテ十一斤 一斤二十五錢  
 油粕 五圓五拾六錢九厘 種子ニ對シ八割一分止マリトシテ百十二斤三七五 四斤ニ付二十錢  
 四斤ハ約一枚

支出  
 一金六圓五拾九錢四厘

內譯

採收賃銀 五圓〇二錢 一日殼皮共十斤採收シ種子五割五分止マリトシテ五斤五即八百八十錢  
 所要人夫二十五人二分  
 殼皮ノ除去 六拾錢 人夫女一日二十錢 女三人  
 搗碎及粉碎 四拾四錢四厘 二斗ニ對シ四時間トスレハ一石ニ對シ二十時間 一日九時間トシ  
 搾油賃銀 四拾八錢 種子ニ對シ粉未四割五分止マリトシテ一斗ニ付二十二錢ニ對シ九貫九百九  
 榨油一回十五枚凡九貫六百九三付一回分トスヘシ  
 一枚ニ付二錢五厘一回ニ付十錢五厘  
 器物損料 五錢 採收器物搗粉碎器其損料見履

差引利益壹圓七拾貳錢五厘

備考

黃柑種時茶種ニアリテハ一日採收量多キカ故ニ一日ノ採收量十五斤トメレハ同シク五割五分止マリトシテ一日八、二五斤ニシテ一石二十二貫ニ對シ十六人七弁賃銀參拾四錢ニシテ前記ノ採收賃ヨリ壹圓六拾八錢ヲ減シ得可キカ故ニ參圓四拾錢五厘ノ利益トナルヘシ

附錄

一般手入レノ梗概

- 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主要ナルモノニシテ十一月中旬頃ヨリ二月迄ニ之ヲ行フ其方法ハ先ツ黃牛若クハ水牛ヲ以テ畦間ノ中央ヨリ犁キ初メテ往復二回シ更ニ鐵ヲ以テ茶樹ノ根元ノ土壤ヲ畦間ニ堀リ上ケテ風水ニ曝露風化セシメ又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專ラ鐵ヲ以テ行レモノトス
  - (ロ) 春季中耕(深耕戻シ) 春茶摘採前牛耕ヲナシ(茶樹ノ株元ヨリ犁キ初ム)深耕ニヨリテ風化セラル畦間ノ土壤ヲ鐵ニテ株間及株元ニ返還シ茶樹ノ發芽成長ヲ促シ且ツ摘採ニ便ニス
  - (ハ) 夏季中耕 春茶摘採後ニ行フモノニシテ前回ト等シク牛耕ヲナシ更ニ鐵ヲ以テ株間ノ中耕ヲ行ヒ春茶ノ摘採ニヨリ踏ミ固メラレタル土壤ヲ膨軟ニシ併セテ毛細管現象ヲ阻止シテ早害ヲ防除スルモノトス
  - (ニ) 秋季中耕 夏茶ノ晩期又ハ其摘採終了後ニ行フモノニシテ方法夏季中耕ニ等シ
- 二、除草 單獨ニ行フコトナク前記ノ中耕ノ際同時ニ行フモノトス

一、施肥

普通肥料(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)先ツ粉細セル大豆粕ノ定量ヲ茶株ノ枝葉ノ先端ヨリ稍々根元ニ近キ部位ニ薄ク輪狀ニ施シ更ニ過磷酸石灰ト硫酸加里ノ定量ヲ配合セルモノヲ施シ覆土ス



大正四年十二月二十二日印刷  
大正四年十二月二十五日發行

臺灣總督府民政部殖產局

臺北撫臺街一丁目八十八番戶  
印刷人 山 科 榮

臺北府後街二丁目八番戶  
印刷所 臺南新報社臺北支局