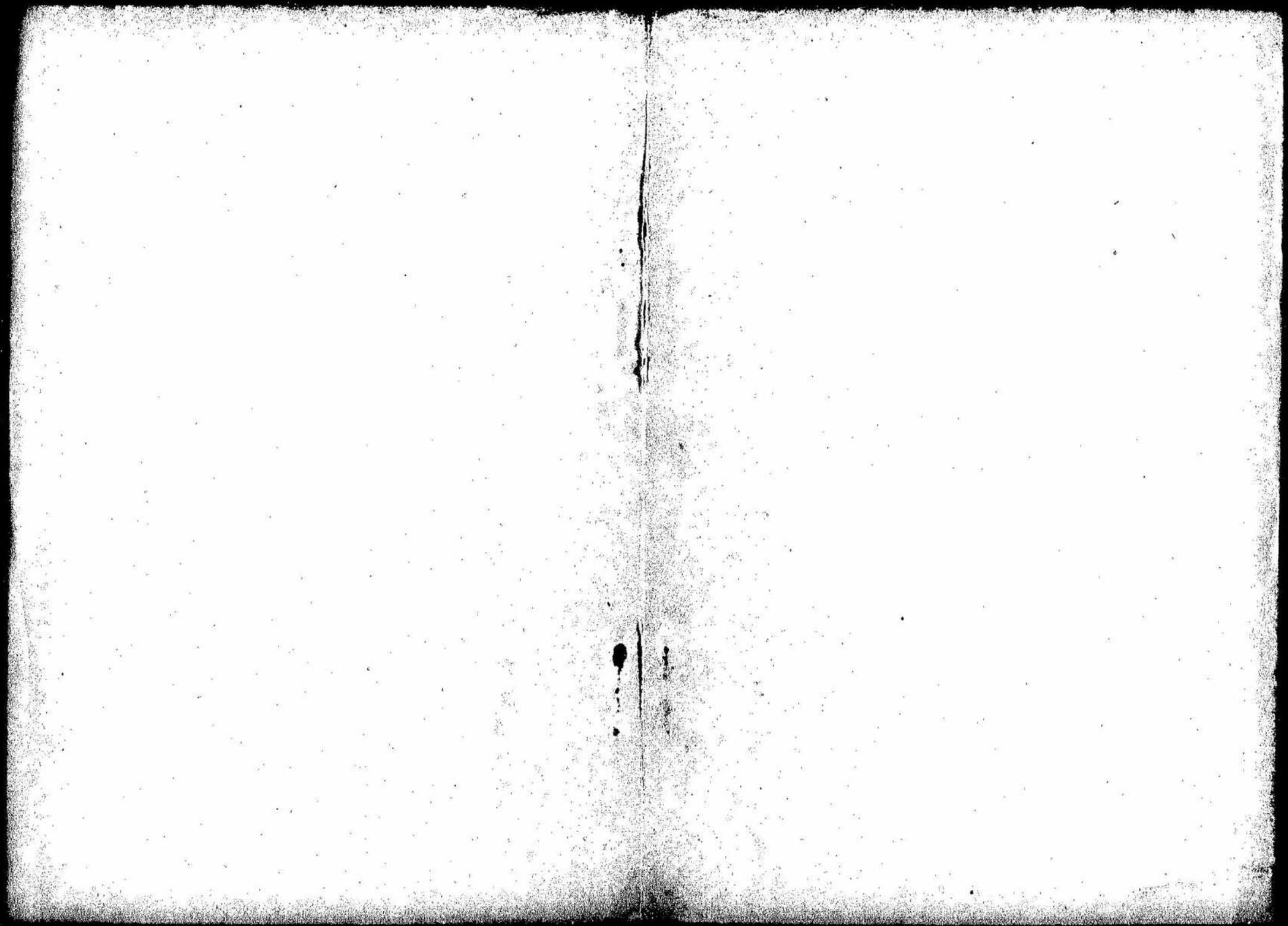




殖產局出版第一五七號

茶樹栽培試驗場第六報告 (大正四年)

臺灣總督府殖產局



617

30

大正四年中當場事業報告別冊ノ通り取調候條謹テ
供責覽候也

大正五年 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

支那内
八六三〇八号
五册
和書

支那内
八六三〇八号
五册
和書



目次

第一章 總說

第一節 經費

第二節 建物

第三節 面積及茶樹數

第四節 氣候

第二章 事業概況

第一節 各茶季別之於々茶芽發育狀況

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 肥料效果比較試驗

第三節 施肥時期試驗

二四 三五 一五 一三 八 八 三 一 一 一

第四節	泥土加用試驗	二七
第五節	大豆粕單用試驗	二九
第六節	大豆粕滿俺混用試驗	三〇
第七節	煤炭肥料試驗	三三
第八節	茶園改良經濟試驗	三四
第九節	過磷酸石灰用量試驗	三八
第十節	茶園表土燻燒試驗	四〇
第十一節	剪枝臺刈比較試驗	四一
第十二節	株數試驗	四三
第十三節	茶樹ノ大小ニヨル收量比較試驗	四六
第十四節	幼芽摘採試驗	四八
第十五節	烏龍茶ト包種茶トノ得失試驗	五〇
第十六節	茶種子採收時期試驗	五三
第十七節	播種期試驗	五五
第十八節	黃枝花施肥試驗	五六

第四章 製茶試驗

第一節 再製焙籠試驗

(イ) 製茶產地別品質ト再火程度並ニ時間トノ關係比較試驗
 (ロ) 乾燥溫度ノ高低ニヨリ品質ニ及*ス影響比較試驗

第五章 製茶配合試驗

第一節	水返脚茶ヲ基トシテノ配合	七一
第二節	內湖茶ヲ基トシテノ配合	七九
第三節	石碇茶ヲ基トシテノ配合	八六
第四節	安坑茶ヲ基トシテノ配合	九二
第五節	擺接茶ヲ基トシテノ配合	九九
第六節	三角湧茶ヲ基トシテノ配合	一〇五
第七節	咸菜礪茶ヲ基トシテノ配合	一一四
第八節	樹杞林茶ヲ基トシテノ配合	一二〇
第九節	北埔茶ヲ基トシテノ配合	一二八
第十節	總括概評	一三六

第六章 調査事項

- 第一節 施肥無肥對照
- 第二節 茶樹各品種ノ種子ニ關スル調査

一三八

一三九

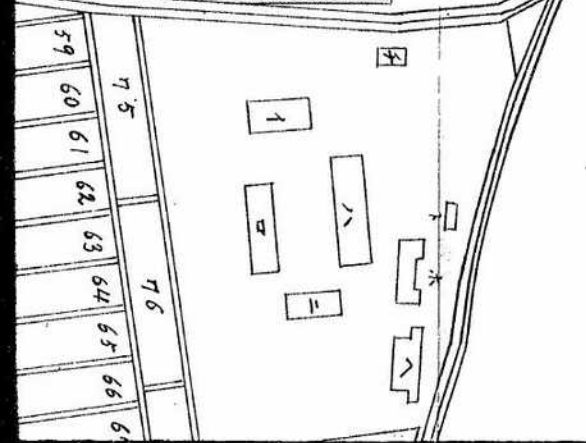
一四〇



126	127	128	126	127	128
113	111	108	105	106	112
110	109	107	106	117	122
128	128	120	120	118	116
130	130	120	118	115	123
130	130	120	118	115	130

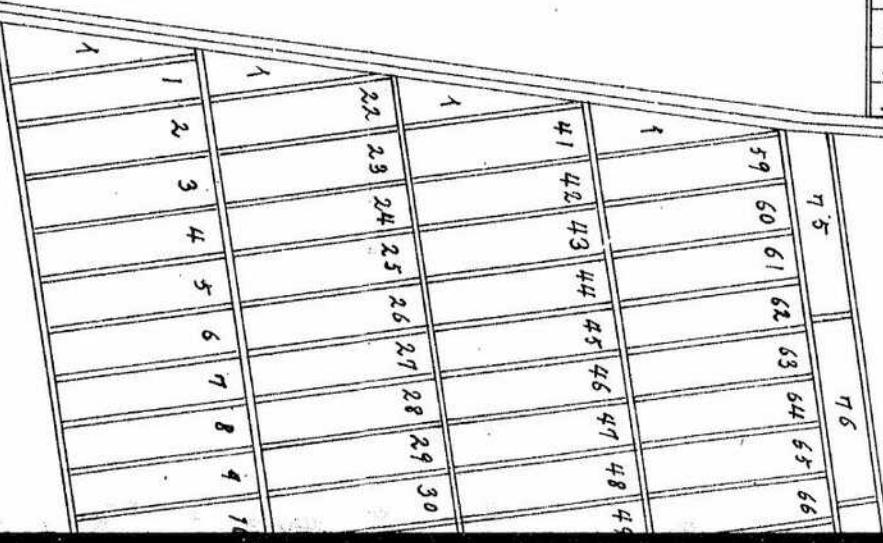
綠肥間作試驗
 幼芽摘採試驗
 茶園表土燻燒試驗
 取木跡
 茶園改良經濟試驗
 下凡沙又間作區
 取木區
 大盆稻滿穗混用試驗
 泥加用試驗
 剪枝台刈比較試驗
 經茶烏龍茶製邊得米試驗
 還磷酸石灰量用試驗
 石灰效果試驗

イ	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



試驗
試驗
試驗
煙燒試驗
經濟試驗
間作區
堆混用試驗
試驗
試驗
試驗
試驗
試驗
試驗

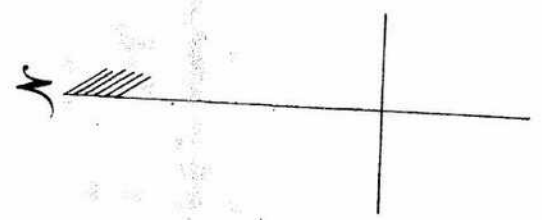
子	肥料小屋
ト	便所及浴室
ハ	農夫宿舍
ホ	宿舍
ニ	物置
ハ	製造場
ロ	再製場
イ	事務所



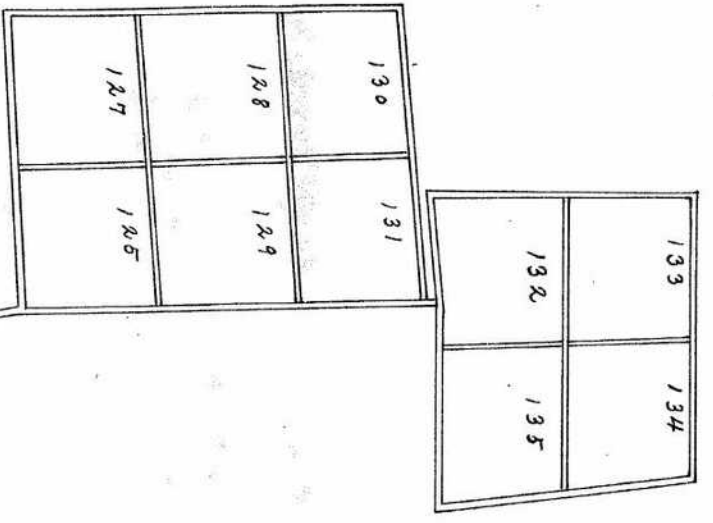
1-8	28-30	50-52
22-27	45-49	66-69
41-44	59-65	9-

肥料三要素用重試驗
中耕回教試驗
施肥期試驗
苗本時期試驗

年種舞改
休無海海



1
 1200 縮尺



1	133
1	132
1	131
1	130
1	129
1	128
1	127
1	126
1	125
1	124
1	123
1	122
1	121
1	120
1	119
1	118
1	117
1	116
1	115
1	114
1	113
1	112
1	111
1	110
1	109
1	108
1	107
1	106
1	105
1	104
1	103
1	102
1	101
1	100
1	99
1	98
1	97
1	96
1	95
1	94
1	93
1	92
1	91
1	90
1	89
1	88
1	87
1	86
1	85
1	84
1	83
1	82
1	81
1	80
1	79
1	78
1	77
1	76
1	75
1	74
1	73
1	72
1	71
1	70
1	69
1	68
1	67
1	66
1	65
1	64
1	63
1	62
1	61
1	60
1	59
1	58
1	57
1	56
1	55
1	54
1	53
1	52
1	51
1	50
1	49
1	48
1	47
1	46
1	45
1	44
1	43
1	42
1	41
1	40
1	39
1	38
1	37
1	36
1	35
1	34
1	33
1	32
1	31
1	30
1	29
1	28
1	27
1	26
1	25
1	24
1	23
1	22
1	21
1	20
1	19
1	18
1	17
1	16
1	15
1	14
1	13
1	12
1	11
1	10
1	9
1	8
1	7
1	6
1	5
1	4
1	3
1	2
1	1

包種原料花黃枝種
 硫酸鐵如用試驗
 煙炭肥料試驗
 烏龍茶包種茶製造得失試驗
 樹齡及取木試驗
 茶樹種類試驗
 綠肥間作試驗
 切茅插株試驗
 茶園表土燻燒試驗
 取木跡
 茶園改良經濟試驗
 下心沙文間作區
 取木區
 大盆粗端德混用試驗
 泥加用試驗



至
 梅
 橋

第一章 總說

第一節 經費

本年ノ經費總額ハ壹萬貳千貳百貳圓トス

第二節 建物

建物棟數九、總建坪數百五十四坪二合五勺ニシテ其内譯ヲ示セハ左ノ如シ

名	棟數	坪數
事務所(總務室)	一	二一〇〇〇
再製場(製茶室共)	一	三〇〇〇〇
製造場(水分檢定室共)	一	四三・五〇〇
宿舎	一	一八・〇〇〇
農夫宿舎	一	一六・〇〇〇
便所及浴室	一	一七・七五〇
肥料小屋	一	三・五〇〇
計	九	一五四・二五〇

第三節 面積及茶機數

總面積ハ昨年ニ等シキ其内譯ニ變動ヲ生シ又茶機數ヲ增加セシヲ以テ左ニ之ヲ詳記スヘシ

總面積 七町六段八畝二十二步
內 譯

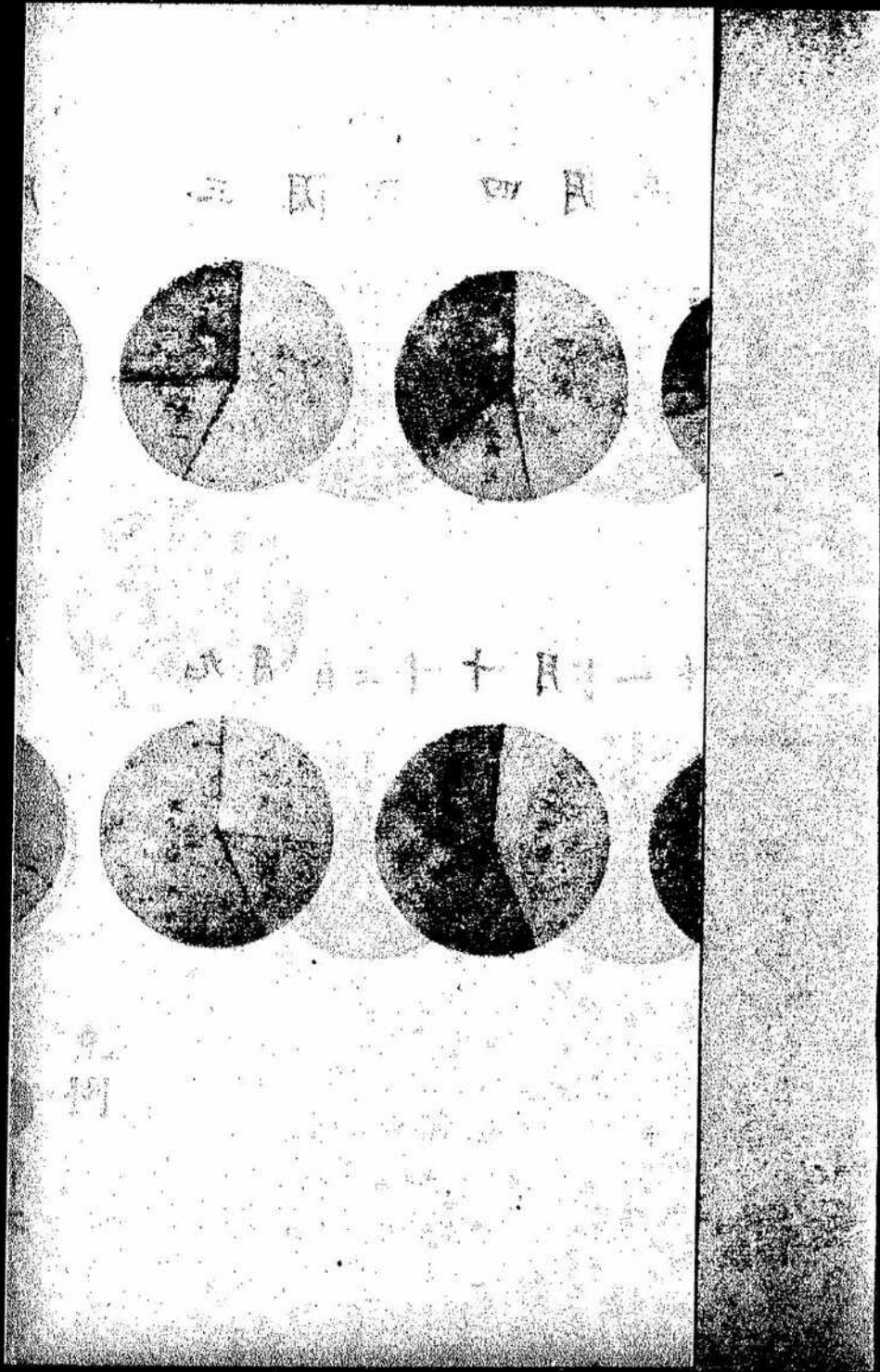
種別	段別	古權數	七年生	六年生	五年生	四年生	三年生	二年生	一年生	計
數地	1-1-1									1-1-1
苗床及見木園	1-1-2									
道路	1-1-3									
平地背心種	1-1-4									
傾地背心種	1-1-5									
青心種	1-1-6									
山頂背心種	1-1-7									
閉地背心種	1-1-8									
白毛種	1-1-9									
白心種	1-1-10									
紅心種	1-1-11									
大有種	1-1-12									
扶國種	1-1-13									
黃柑種	1-1-14									
計										

種別	段別	古權數	七年生	六年生	五年生	四年生	三年生	二年生	一年生	計
學治種	1-1-1									
香種	1-1-2									
增心種	1-1-3									
不知種	1-1-4									
烏金種	1-1-5									
針葉種	1-1-6									
鄭州種	1-1-7									
即皮種	1-1-8									
漢口種	1-1-9									
桐耳種	1-1-10									
毛仔種	1-1-11									
時茶種	1-1-12									
木種	1-1-13									
花計	1-1-14									
計										

第四節 氣候

晴曇雨日數 本年ノ晴曇雨日數ヲ既往五箇年ト比較對照スレハ左ノ如シ

月別	年次	晴	曇	雨	晴	曇	雨	晴	曇	雨	晴	曇	雨	晴	曇	雨	晴	曇	雨	
1	明治四十三年																			
2	明治四十四年																			
3	大正元年																			
4	大正二年																			
5	大正三年																			
6	大正四年																			
計																				

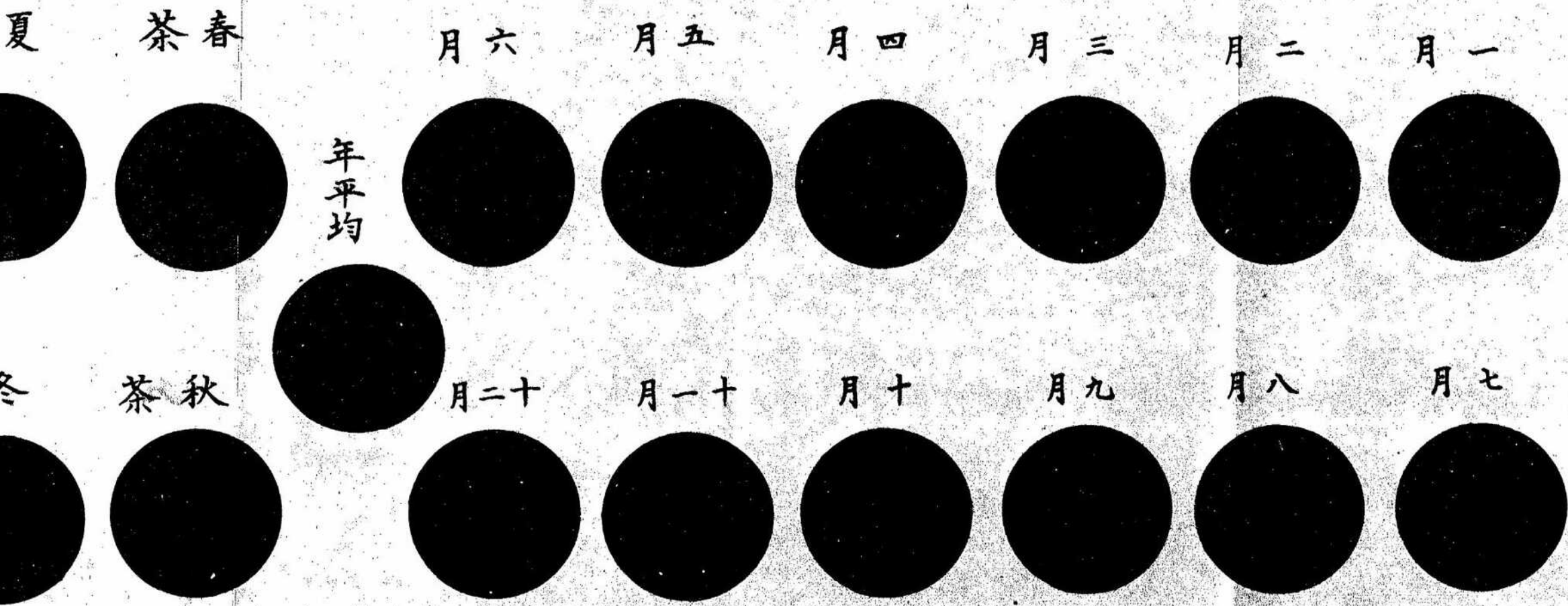


二、温度
日數多少増加セリ

昨年ニ比スレハ一、二月ハ著シク晴天日數ヲ減シ九月及十月ハ之ヲ増加セルモ例年ニ比スレハ大
 差ナシ而シテ一箇年ヲ通計シ晴天百六十三日曇天三十五日雨天百六十七日ニシテ平年ニ比シ晴天
 日數多少増加セリ

前	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	十一	十二	合計
晴	10	12	11	13	14	15	16	17	18	19	20	21	163
曇	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	35
雨	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4	167
雪	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計	25	28	25	27	30	32	34	35	36	36	36	36	365

天氣比較圖 (百分率)



凡例

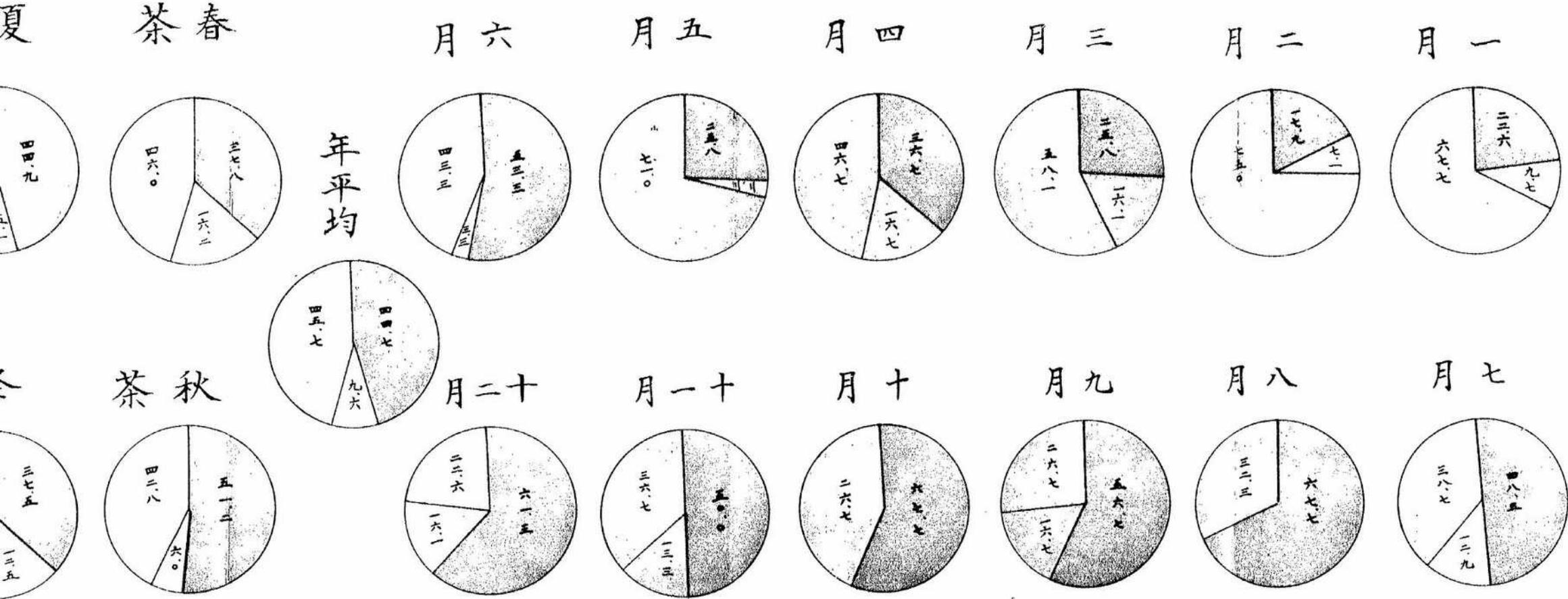
● 晴天

● 雨天

● 曇天

露光量違ひにより重複撮影

天氣比較圖 (百分率)



凡例

- 晴天
- 雨天
- 曇天



茶夏

茶春

月六

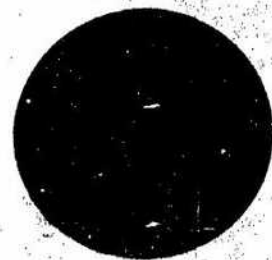
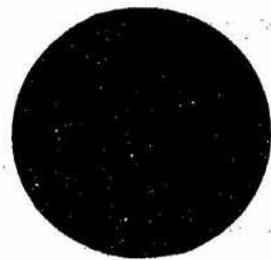
月五

月四

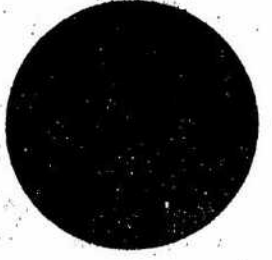
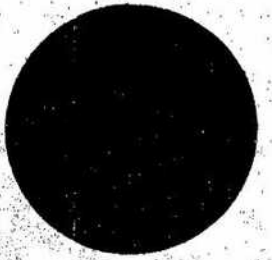
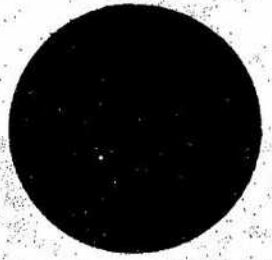
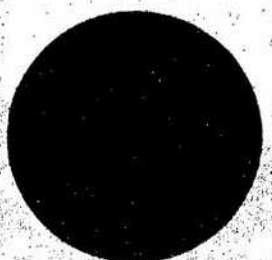
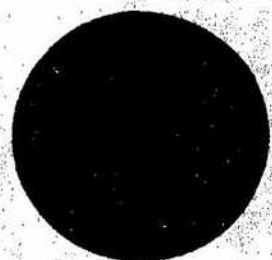
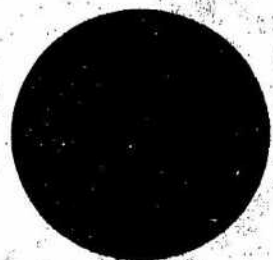
月三

月二

月一



年平均



茶冬

茶秋

月二十

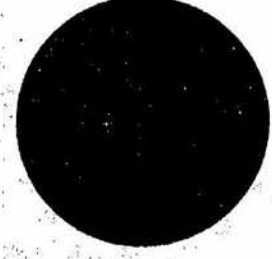
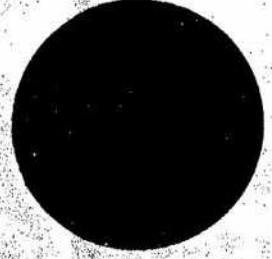
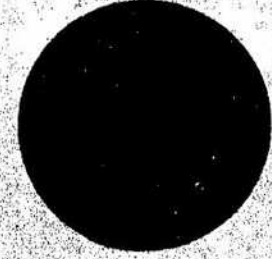
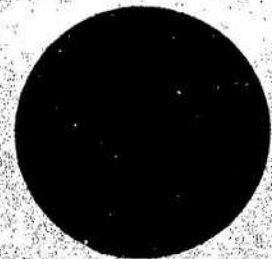
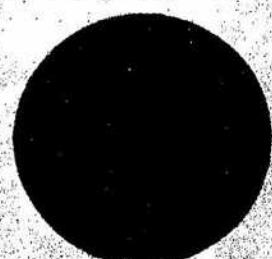
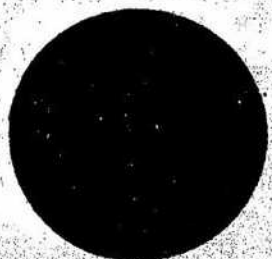
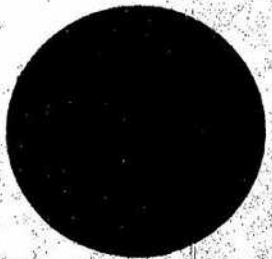
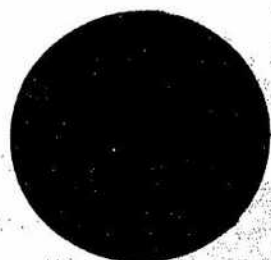
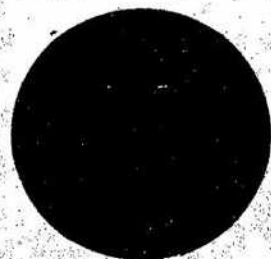
月一十

月十

月九

月八

月七



●曇天

●雨天

●晴天

凡例

茶夏

茶春

月六

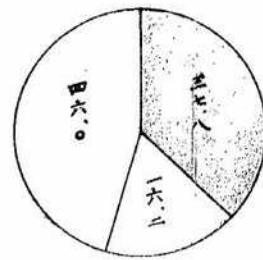
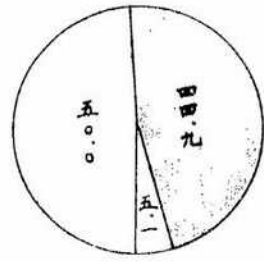
月五

月四

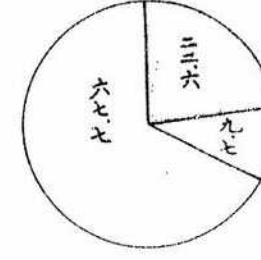
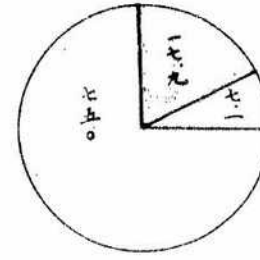
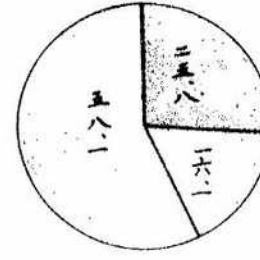
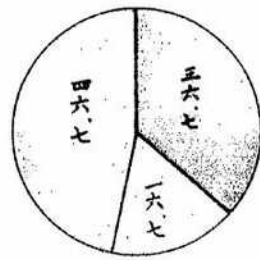
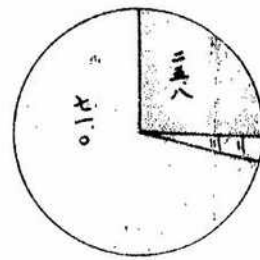
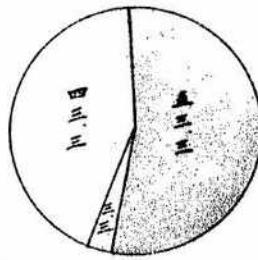
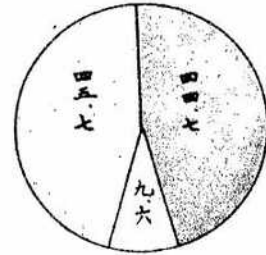
月三

月二

月一



年平均



茶冬

茶秋

月二十

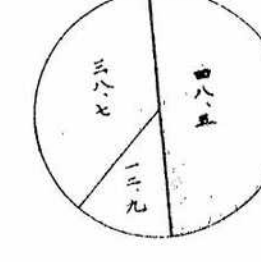
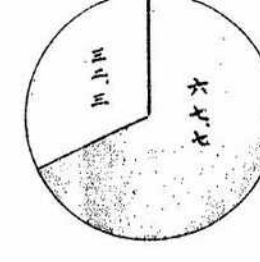
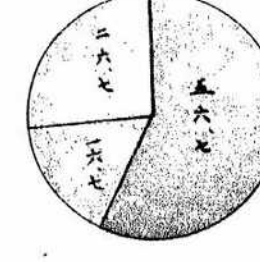
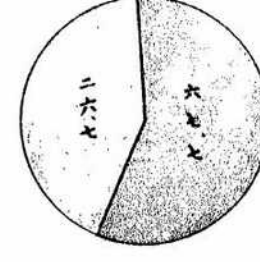
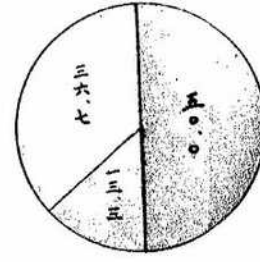
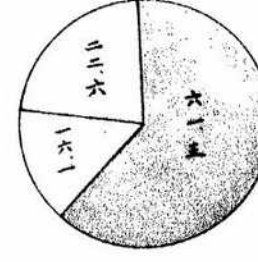
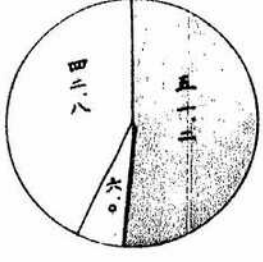
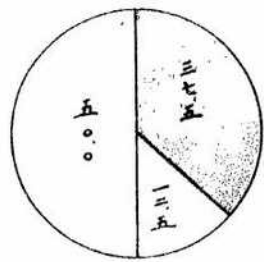
月一十

月十

月九

月八

月七



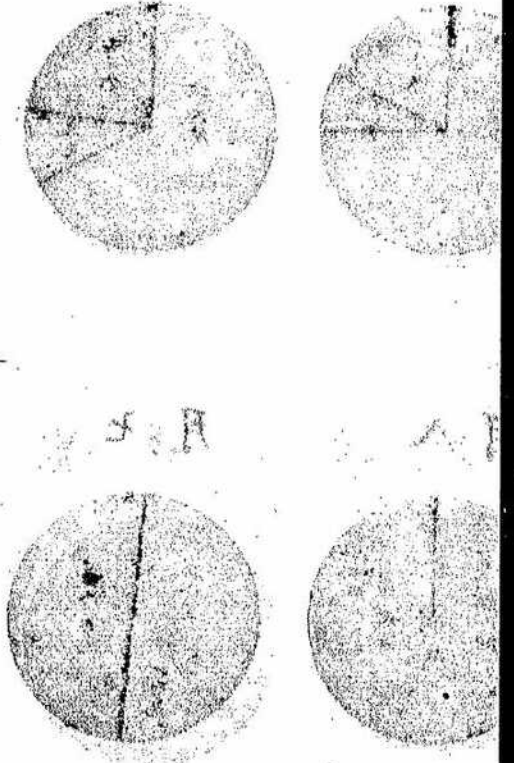
○ 曇天

○ 雨天

● 晴天

丸例

大原北森園 (百廿米)



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	項目		備考
	午前六時	午後二時	
一月	11.4	11.3	最高最低温度ハ平均ニアラスシテ其月中ニ於ケル最高最低温度ナリ
二月	11.4	11.3	
三月	11.4	11.3	
四月	11.4	11.3	
五月	11.4	11.3	
六月	11.4	11.3	
七月	11.4	11.3	
八月	11.4	11.3	
九月	11.4	11.3	
十月	11.4	11.3	
十一月	11.4	11.3	
十二月	11.4	11.3	
平均	11.4	11.3	

右气温ヲ各月六半旬ニ分示スレハ左ノ如シ

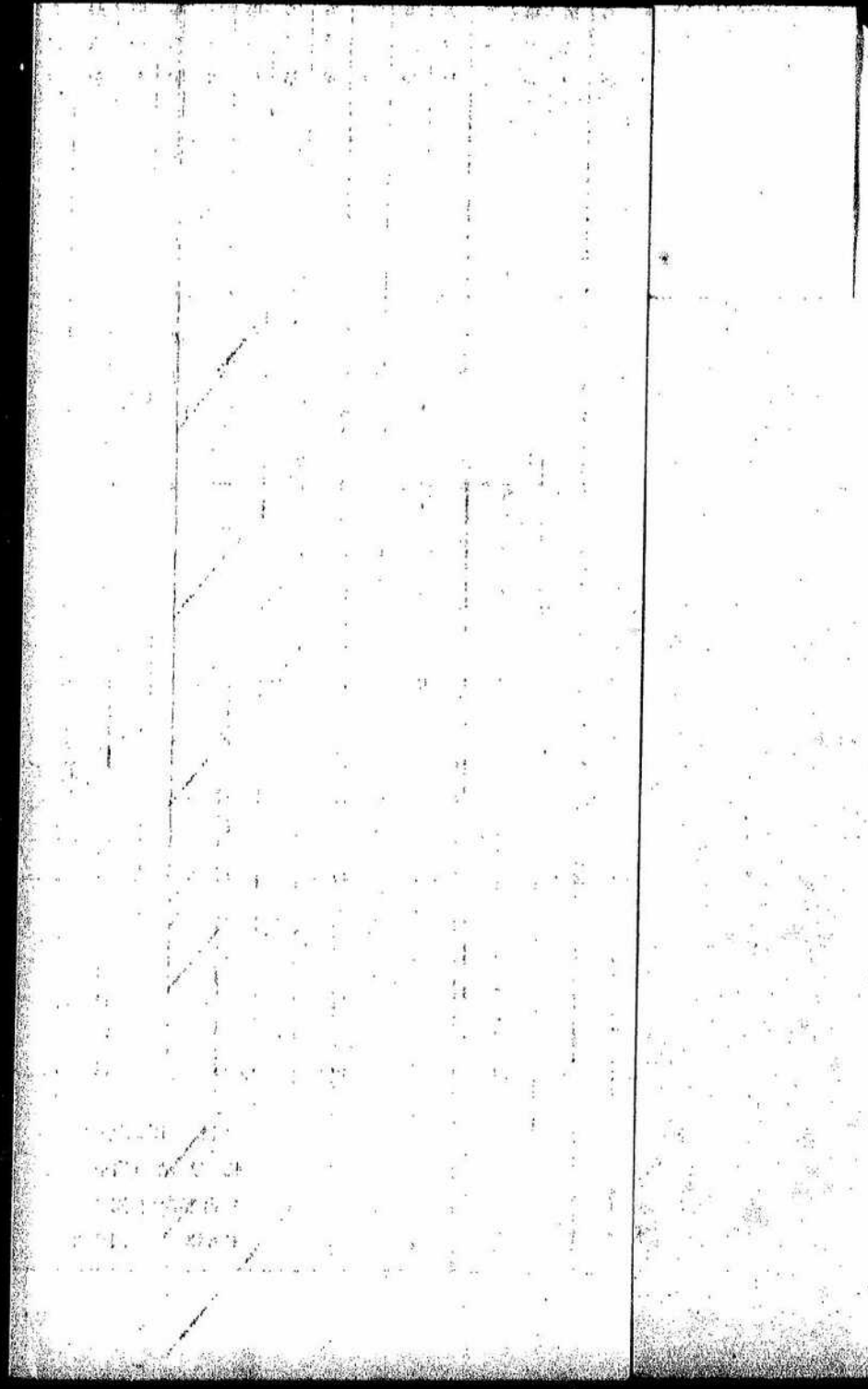
旬別	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
上旬	11.4	11.4	11.4	11.4	11.4	11.4	11.4	11.4	11.4	11.4	11.4	11.4
中旬	11.4	11.4	11.4	11.4	11.4	11.4	11.4	11.4	11.4	11.4	11.4	11.4
下旬	11.4	11.4	11.4	11.4	11.4	11.4	11.4	11.4	11.4	11.4	11.4	11.4

第一半旬	第二半旬	第三半旬	第四半旬	第五半旬	第六半旬	全月平均	大正三年	大正二年
15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8
15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8
15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8
15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8
15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8
15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8
15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8
15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8
15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8
15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8
15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8
15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8
15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8
15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8
15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8
15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8
15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8
15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8
15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8
15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8	15.8

大正三年ニ比シ一、二、三、四、五、八、九、十二ノ八箇月ハ低温ニシテ六、七、十一ノ三箇月ハ高ク十月ハ相等シカリシ

全年平均ハ二十一度二分ニシテ大正三年ノ二十二度四分ニ比スレハ一度二分大正二年ノ二十二度五分ニ比スレハ一度三分ノ低温ヲ示セリ

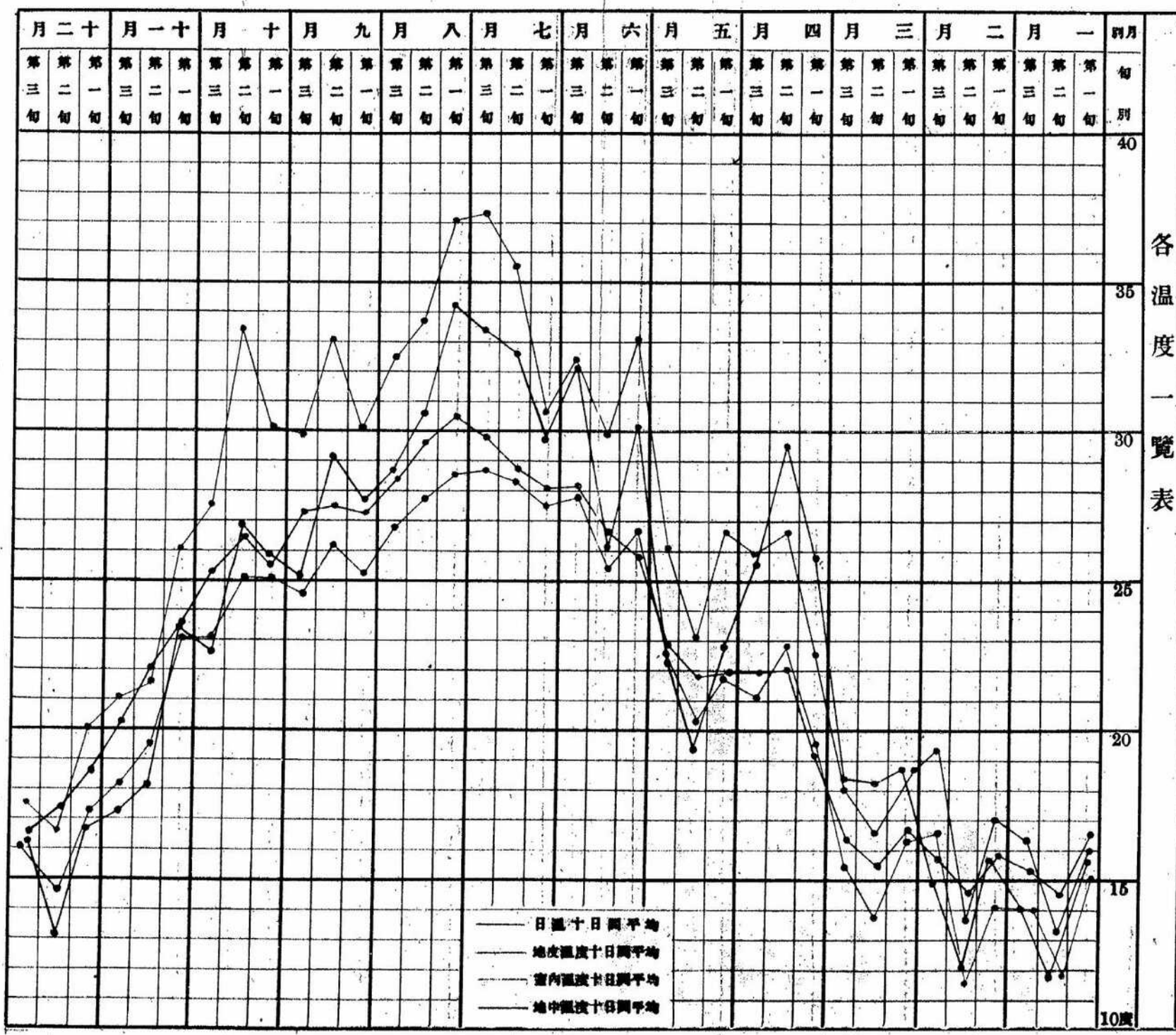
一、雨量 本年ノ總雨量ハ二千二百五十三耗八ニシテ昨大正三年ノ一千七百八十四耗八ニ比スレハ四百六十九耗、一昨大正二年ノ二千八百八十五耗ニ比スレハ六十八耗六多ク大正元年ノ三千四百十九耗ニ比スレハ一千百六十五耗ニ少カリシ明治四十三年以降大正三年ニ至ル五箇年平均雨量ハ



表

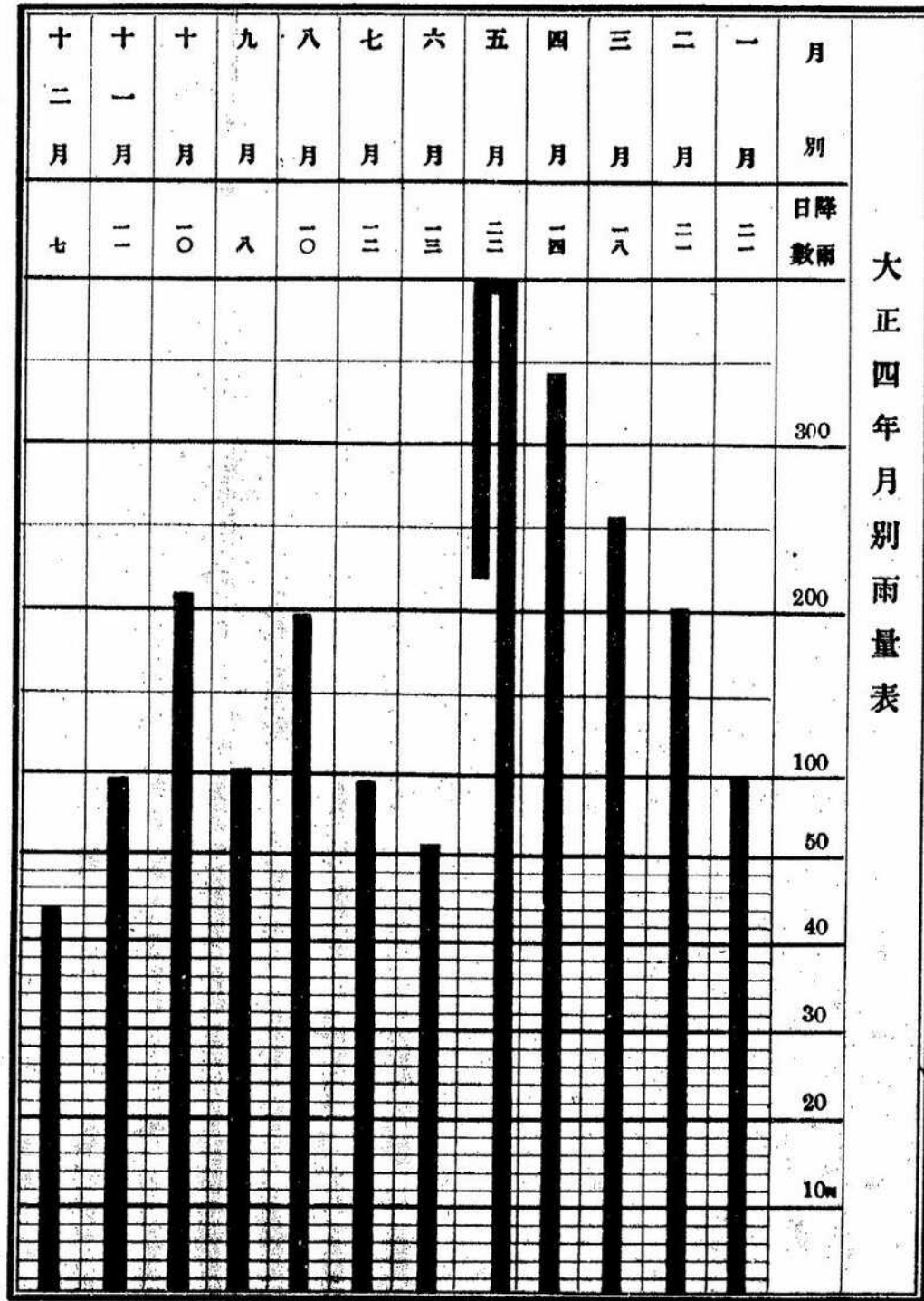
全年平均ハ二十一度二分ニシテ大正三年ノ二十二度四分ニ比スレハ二度二分大正二年ノ二十二度
 五分ニ比スレハ一度三分ノ低溫ヲ示セリ
 一、雨量 本年ノ總雨量ハ二千二百五十三耗八ニシテ昨大正三年ノ一千七百八十四耗八ニ比スレハ
 四百六十九耗、一昨大正二年ノ二千八百八十五耗一ニ比スレハ六十八耗六多ク大正元年ノ三千四百
 十九耗ニ比スレハ一千六百六十五耗ニ少カリシ明治四十三年以降大正三年ニ至ル五箇年平均雨量ハ

各温度一覽表



裏面白紙

裏面白紙



二千八百八十三兆四ノレタ之ト比較セハ本年ノ雨量ハ殆ンキ平年ト見ルヲ得ヘキカ
 今其ノ月別雨量ヲ既往五箇年ト比較對照スレハ左ノ如シ

月 次	年				
	明治四十三年	明治四十四年	大正元年	大正二年	大正三年
一月	112.4	107.7	112.4	107.7	112.4
二月	42.1	42.1	42.1	42.1	42.1
三月	111.4	111.4	111.4	111.4	111.4
四月	112.4	112.4	112.4	112.4	112.4
五月	112.4	112.4	112.4	112.4	112.4
六月	112.4	112.4	112.4	112.4	112.4
七月	112.4	112.4	112.4	112.4	112.4
八月	112.4	112.4	112.4	112.4	112.4
九月	112.4	112.4	112.4	112.4	112.4
十月	112.4	112.4	112.4	112.4	112.4
十一月	112.4	112.4	112.4	112.4	112.4
十二月	112.4	112.4	112.4	112.4	112.4
計	112.4	112.4	112.4	112.4	112.4

更ニ本年雨量ヲ半旬別ニ表示スレハ左ノ如シ

本年茶季前ニ於ケル天候ハ概シテ寒冷ニシテ四月ニ入リ稍平調ニ復セリ今前項各表ニ付キ一月ヨリ

第二章 事業概況

第一節 各茶季ニ於ケル茶芽發育狀況

月	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	十一	十二
第一半旬	11.2	11.3	11.4	11.5	11.6	11.7	11.8	11.9	11.10	11.11	11.12	11.13
第二半旬	11.14	11.15	11.16	11.17	11.18	11.19	11.20	11.21	11.22	11.23	11.24	11.25
第三半旬	11.26	11.27	11.28	11.29	11.30	12.1	12.2	12.3	12.4	12.5	12.6	12.7
第四半旬	12.8	12.9	12.10	12.11	12.12	12.13	12.14	12.15	12.16	12.17	12.18	12.19
第五半旬	12.20	12.21	12.22	12.23	12.24	12.25	12.26	12.27	12.28	12.29	12.30	12.31
第六半旬	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	1.8	1.9	1.10	1.11	1.12

三月迄ノ天候ヲ見ルニ晴天二十日、曇天十日、雨天六十日ニシテ昨年ニ比スレバ晴天十個日ヲ減シ曇天三日、雨天十一日ヲ増加シ一昨年ニ比スレバ晴天八日多ク曇天六日、雨天二日少ク、前年同期間ニ於ケル總雨量ハ五百二十五毫米ニシテ昨年ノ三百二十八毫米ニ比スレバ百九十六毫米多ク一昨年ノ六百十九毫米ニ比スレバ九十四毫米少ク、此期間ニ於ケル各月平均氣温ハ前年ニ比シ低温ナリシヲ見ル

一、二月ノ天候ハ茶芽ノ發育ニ及ホス影響ハ割合ニ小ニシテ三、四月ハ最も大ナリトス然ルニ三月上旬ハ概シテ温暖ニシテ茶芽ノ發育ヲ促進スル觀アリシモ中旬ニ於テハ寒冷ナル氣候屢見リシ故ニ多少其ノ發育ヲ阻害セリ即チ種類試驗中ノ紅心種ノ如キ昨年ハ三月十一日ニ採セシガ本年ハ四月六日ニ至リ漸ク摘採セリ然レトモ月末ニ至リ天候ノ恢復ニ連レ氣温又次第ニ温暖ヲ加ヘシカ故ニ一般茶芽ハ一齊シ開綻シ急速ニ伸長ヲ開始セリ爾後四月八、九日ニ於ケル寒冷ナル天候ハ多少其伸長ヲ阻害セシモ其ノ天候ハ直ニ恢復セシカ故ニ大ナル影響ナク四月十七日ニ至リ一般試驗園ノ摘採ヲ開始セリ、之レヲ昨年ノ摘採開始四月十三日ニ比スレバ四日遅レ一昨年ノ四月二十五日ニ比スレバ八日早カリシモ十五、六日ヲ以テ平年トスルカ故ニ平年ニ比スレハ一、二日ノ遅延ニ過キス摘採開始後ハ開始前ニ比シ天候不良ナリシモ春茶期トシテハ相當ナル天候ナリシカ二十三、二十四日ノ兩日ニ亘リ北東ノ強風凜烈ヲ極メシタメ順調ニ發育シツツアリシ茶芽ヲ開葉硬化セシメ且ツ柔軟ナ

幼芽ノ葉縁ヲ枯傷セシメタリ然レトモ此時ハ既ニ春茶第一回ノ大半ヲ終了セシ後ナリシカ故ニ其ノ被害割合ニ少カリキ其後曇天多クシテ製造ニ多少ノ障碍ヲ與ヘシカ五月ニ入ルヤ天候又恢復七日ニ春茶ノ摘採ヲ終了セリ

其ノ摘採回数三回、期間二十一日(晴天七日曇天六日雨天八日)期間平均温度二十一度ニシテ昨年ノ晴天九日、曇天三日、雨天六日、期間平均温度二十四度一ニ比スレハ晴天二日ヲ減シ曇天ハ等シクシテ雨天日數二日ヲ増シ温度三度一分低温ナリキ雨量ハ僅ニ三十二耗ニシテ昨年ノ百十耗四ニ比スレハ七十八耗四少カリキ

要スルニ本年春茶ハ二三月頃氣温寒冷ナリシ爲メ茶芽ノ發育多少遲延ノ傾向アリシモ三月下旬ヨリ四月ニ入りテ天候恢復セシカ故ニ僅ニ一二日ノ遲延ニ終リ發育良好ニシテ收量多ク且ツ摘採開始前ノ天候良好ナリシ爲メ近年稀ニ見ル優品ヲ産セリ

夏茶ハ五月十七日ニ開始シ八月十日ニ終了セリ其ノ摘採回数九回、摘採期間日數八十六日、摘採日數三十四日ニシテ昨年ノ自五月三日至八月七日摘採回数十回、其期日數九十七日、摘採日數三十九日ニ比スレハ摘採開始十四日遲レ摘採回数一回摘採日數五日ヲ減シ期間日數十一日ヲ短縮セリ
摘採期間晴天日數八日、曇天五日、雨天四日、雨量四百三十二耗ニシテ昨年ノ晴天四十八日、曇天九日、雨天四日雨量六百十六耗九ニ比スレハ雨天日數ハ等シクシテ晴天七日、曇天

四日ヲ減シ雨量亦百八十四耗六少カリキ
夏茶ノ收量品質ニ影響多キ五月中下旬ハ雨天多ク寒冷ナリシカ故ニ茶芽ノ發育ヲ遲延セシメタルモ六月ニ入りテハ天候割合ニ良好ナリシヲ以テ茶芽ノ發育良好ニシテ收量多カリシ越エテ七月ニ入りテモ茶芽ノ發育良好ナリシカ中下旬ニ於テハ殆ント降雨ヲ見ス高温ナル早天打續キ殊ニ二十八日ノ如キ近年稀有ノ高温ダタル三十六度ヲ示スニ至リ爲メニ夏茶ノ終期ニ至リテハ茶樹ノ衰弱ヲ來シ茶芽ノ發育ヲ阻害シ收量減退セリ然レトモ夏茶全體ヨリ云フ時ハ概シテ天候良好ニシテ收量多ク製茶品質又良好ナリキ

秋茶摘採ハ八月十八日ニ始マリ十一月三日ニ終レリ其ノ期間日數七十八日摘採日數二十二日回数六回ニシテ摘採開始ハ昨年ニ比シ五日遲シ期間日數ハ二日多カリシモ摘採日數三日、回数二回ヲ減セリ

摘採期間ノ天候ハ晴天四十六日、曇天六日、雨天二十六日、雨量四百耗七ニシテ昨年ノ晴天五十二日曇天六日、雨天十八日、雨量二百四十七耗七ニ比スレハ曇天日數ハ等シク晴天六日ヲ減シ雨天八日ヲ増加シ雨量百五十三耗多カリキ秋茶ノ初期ニアリテハ早天連續シ茶樹少ク衰弱ノ徵ヲ呈セシモ下旬ニ至リ時々驟雨ヲ見シカ故ニ樹勢ヲ恢復シ茶芽ノ發育極メテ良好ニシテ秋茶第二回ノ如キ夏茶ノ盛時ニ匹敵スヘキ收量ヲ顯ハセリ越エテ十月ニ入りテハ又早天連續シ殆ント盛夏ノ思ヒアラシメン

カ前月下旬ニ於テ充分ノ降雨アリシカ故ニ左シタル影響ナク秋茶モ收量品質何レモ良好ノ中ニ終了セリ

冬茶ハ十一月十九日ニ摘採セリ昨年ノ同月十二日ニ比スレハ七日、一昨年ニ比スレハ十三日遅シタルモ茶芽ノ發育良好ナリキ

要スルニ本年ノ茶季ハ天候割合ニ良好ニシテ收量多ク品質亦良好ナリシト稱スルヲ得可シ

第二節 茶季別收穫量

本年ノ供試茶園數ハ春茶古園一萬九千五百八十五園、傾斜地新園五千五百六十三園、平地新園一萬七千三百六十二園、合計四萬二千五百四十七園ニシテ夏秋茶ニ於テハ古園七百二十二園ヲ減シ新園ハ傾斜地、平地何レモ春茶ニ等シク冬茶ハ古園中九千六百三十七園ヲ摘採セリ今其ノ茶季別收量ヲ示セハ左ノ如シ

種別	季別	供試茶園數	收穫量	大正三年		大正四年		茶季別收穫割合
				實收量	増減	實收量	増減	
古園(供試茶園)	春茶	19,585	1,210	増	1,210	1,210	増	1,210
	夏茶	19,585	1,100	減	1,100	1,100	減	1,100
	秋茶	19,585	1,100	減	1,100	1,100	減	1,100
	冬茶	19,585	1,100	減	1,100	1,100	減	1,100
新園	春茶	5,563	1,100	増	1,100	1,100	増	1,100
	夏茶	5,563	1,100	増	1,100	1,100	増	1,100
	秋茶	5,563	1,100	増	1,100	1,100	増	1,100
	冬茶	5,563	1,100	増	1,100	1,100	増	1,100
平地新園	春茶	17,222	1,100	増	1,100	1,100	増	1,100
	夏茶	17,222	1,100	増	1,100	1,100	増	1,100
	秋茶	17,222	1,100	増	1,100	1,100	増	1,100
	冬茶	17,222	1,100	増	1,100	1,100	増	1,100

種別	季別	供試茶園數	收穫量	大正三年		大正四年		茶季別收穫割合
				實收量	増減	實收量	増減	
古園(供試茶園)	春茶	19,585	1,210	増	1,210	1,210	増	1,210
	夏茶	19,585	1,100	減	1,100	1,100	減	1,100
	秋茶	19,585	1,100	減	1,100	1,100	減	1,100
	冬茶	19,585	1,100	減	1,100	1,100	減	1,100
新園	春茶	5,563	1,100	増	1,100	1,100	増	1,100
	夏茶	5,563	1,100	増	1,100	1,100	増	1,100
	秋茶	5,563	1,100	増	1,100	1,100	増	1,100
	冬茶	5,563	1,100	増	1,100	1,100	増	1,100
平地新園	春茶	17,222	1,100	増	1,100	1,100	増	1,100
	夏茶	17,222	1,100	増	1,100	1,100	増	1,100
	秋茶	17,222	1,100	増	1,100	1,100	増	1,100
	冬茶	17,222	1,100	増	1,100	1,100	増	1,100

古園ニ於テハ昨年ニ比シ春茶九分九厘、夏茶八分一厘、秋茶四分八厘、冬茶十三分四分九厘ノ増收ニシテ一箇年通計ニ於テ八百二十五斤、其割合一割九分五厘ヲ示シ傾斜地新園ハ春茶三割九分三厘、夏茶一割六分一厘ノ増收ニシテ秋茶ニ於テハ二割四分一厘ノ減收ヲ來セシモ結局一割一分九厘ノ増收ナリキ秋茶ニ於ケル減收ハ秋茶ノ終期ニ於テ摘採ヲ休止セシニ因ル、尙ホ古園ノ春茶收穫割合ハ三割七分七厘ニシテ大正二年ノ四割五分四厘、大正三年ノ四割八厘ニ比シ其割合ヲ減セルハ夏秋茶期ニ於ケル天候順調ナリシトニヨリ夏秋茶ノ收量ヲ増加セシニ基因セリ

第三節 茶季別茶葉及製茶明細表

茶季別	總收穫量	茶種別	供試生葉量	製茶量	製茶歩合
春茶	11,100	烏龍茶	11,100	4,000	35.6%
夏茶	12,000	烏龍茶	12,000	4,500	37.5%
秋茶	13,000	烏龍茶	13,000	4,800	36.9%
冬茶	14,000	烏龍茶	14,000	5,000	35.7%
包種茶計	15,000	包種茶	15,000	5,200	34.7%
紅茶計	16,000	紅茶	16,000	5,500	34.4%
綠茶計	17,000	綠茶	17,000	5,800	34.1%
總計	18,000	總計	18,000	6,000	33.3%

茶季別	總收穫量	茶種別	供試生葉量	製茶量	製茶歩合
春茶	11,100	烏龍茶	11,100	4,000	35.6%
夏茶	12,000	烏龍茶	12,000	4,500	37.5%
秋茶	13,000	烏龍茶	13,000	4,800	36.9%
冬茶	14,000	烏龍茶	14,000	5,000	35.7%
包種茶計	15,000	包種茶	15,000	5,200	34.7%
紅茶計	16,000	紅茶	16,000	5,500	34.4%
綠茶計	17,000	綠茶	17,000	5,800	34.1%
總計	18,000	總計	18,000	6,000	33.3%

供試茶ヲ除キ其他ハ生葉ノ儘拂下ヲナセリ其最三百二十五貫五百六十匁ニシテ外ニ目減四貫百八十匁アリ

第三章 試驗事項

第一節 種類試驗

目的 在來各種並ニ支那印度種等ヲ栽培シテ其優良ナル種類ヲ見出サントス
 方法 各試驗區ノ面積ハ普通百坪宛トシ每區三百權(畦幅四尺株間三尺)ヲ植付ケンモノナリ



中耕ハ除草ヲ兼ネテ春茶摘採前、同摘採、夏茶摘採後及冬茶(深耕)ノ一箇年一回ニシテ試驗
區ハ皆傾斜地ナルカ故ニ人耕即斂ヲ以テ行ヘリ而シテ各區トモ無肥トス
本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	摘採期間	回数	豐滿微當收穫量				季別製茶歩合				收量	順位	
			春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春茶	夏茶	秋茶			冬茶
青心種	自四月廿一日至九月十五日	10	4.8	1.7	0.8	0.1	7.4	75.0	22.5	2.5	0.0	100.0	1
白毛猴種	自四月廿一日至九月十五日	11	4.8	1.7	0.8	0.1	7.4	75.0	22.5	2.5	0.0	100.0	2
白心種	自四月廿一日至九月十五日	11	4.8	1.7	0.8	0.1	7.4	75.0	22.5	2.5	0.0	100.0	3
紅心種	自四月廿一日至九月十五日	11	4.8	1.7	0.8	0.1	7.4	75.0	22.5	2.5	0.0	100.0	4
大有種	自四月廿一日至九月十五日	11	4.8	1.7	0.8	0.1	7.4	75.0	22.5	2.5	0.0	100.0	5
枝蘭種	自四月廿一日至九月十五日	11	4.8	1.7	0.8	0.1	7.4	75.0	22.5	2.5	0.0	100.0	6
黃柑種	自四月廿一日至九月十五日	11	4.8	1.7	0.8	0.1	7.4	75.0	22.5	2.5	0.0	100.0	7
宇治種	自四月廿一日至九月十五日	11	4.8	1.7	0.8	0.1	7.4	75.0	22.5	2.5	0.0	100.0	8
香園種	自四月廿一日至九月十五日	11	4.8	1.7	0.8	0.1	7.4	75.0	22.5	2.5	0.0	100.0	9
埔心種	自四月廿一日至九月十五日	11	4.8	1.7	0.8	0.1	7.4	75.0	22.5	2.5	0.0	100.0	10
不知春種	自四月廿一日至九月十五日	11	4.8	1.7	0.8	0.1	7.4	75.0	22.5	2.5	0.0	100.0	11
烏金種	自四月廿一日至九月十五日	11	4.8	1.7	0.8	0.1	7.4	75.0	22.5	2.5	0.0	100.0	12
時茶種	自四月廿一日至九月十五日	11	4.8	1.7	0.8	0.1	7.4	75.0	22.5	2.5	0.0	100.0	13

區名	摘採期間	回数	春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	順位
不知春種	自四月廿一日至九月十五日	11	4.8	1.7	0.8	0.1	7.4	1
毛仔種	自四月廿一日至九月十五日	11	4.8	1.7	0.8	0.1	7.4	2
貓耳種	自四月廿一日至九月十五日	11	4.8	1.7	0.8	0.1	7.4	3
漢口種	自四月廿一日至九月十五日	11	4.8	1.7	0.8	0.1	7.4	4
印度種	自四月廿一日至九月十五日	11	4.8	1.7	0.8	0.1	7.4	5
福州種	自四月廿一日至九月十五日	11	4.8	1.7	0.8	0.1	7.4	6

五、六年生ニアリテハ枝蘭種ノ四千四百十三斤最モ收量多ク大有種ノ三千六百七十八斤紅心種ノ三千六百二十二斤之ニ次キ以下黃柑、白毛猴、白心、青心、福州ノ順ヲ示シ五年生ニテハ香園種ノ三千六百六十二斤ヲ最多トシ漢口種ノ三千四百三十五斤埔心種ノ二千七百三十六斤、宇治種ノ二千六百九十二斤等之ニ次キ四年生ニテハ不知春種ノ三千五十四斤第一位ニシテ貓耳烏金種之ニ次キ三年生ニテハ毛仔種ノ二千六百六十四斤最モ收量多カリキ
尙ホ春茶摘採開始ノ最モ早キハ不知春種ノ三月二十八日ニシテ紅心種ノ四月六日之ニ次キ香園、埔心、漢口、印度各種ハ四月十日ニ摘採シ青心、烏金、貓耳三種ノ四月二十一日最遅カリキ
今前年ト收量ヲ比較スレハ左ノ如シ

區名	大正三年ニ對スル増減				收量	順位
	増減量	割合	令	位		
大正元年						
大正二年						
大正三年						

種	斤	斤	斤	斤	斤	斤	斤	斤	斤	斤	斤	斤	斤	斤	斤	斤	斤	斤	斤
青心種	二九八〇																		
白毛猴種	二九八〇																		
白心種	二九八〇																		
紅心種	二九八〇																		
大有種	二九八〇																		
枝蘭種	二九八〇																		
黃柑種	二九八〇																		
字治種	二九八〇																		
香園種	二九八〇																		
埔心種	二九八〇																		
不知春種	二九八〇																		
烏金種	二九八〇																		
猫耳種	二九八〇																		
漢口種	二九八〇																		
福州種	二九八〇																		

一八

備考 不知春(其ノ二)時茶種、印度種ノ毛仔種ハ前年收量ナシ
 ▲印ハ昨年ニ對スル減收ヲ示ス
 昨年ニ對スル増收最モ多キハ猫耳種ノ一千四百十四斤ニシテ青心種ノ一千三百六十二斤、烏金種

ノ一千三百四十四斤香園種ノ一千二百十五斤等順次之ニ次キ増收割合ニテハ烏金種ノ十一割二分一
 厘最モ多ク猫耳種、青心種、不知春種、白毛猴種等ノ順ヲ示シ枝蘭、黃柑、白心ノ三種ハ却テ減收ナ
 リ右表ニヨリ一、二ノ例外ヲ除キ樹齡ヲ重ヌルニ從ヒ其増收割合ヲ減スルヲ知ルヘシ
 製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區	項	名目	春茶			夏茶			秋茶			平均								
			狀形	澤色	味香	狀形	澤色	味香	狀形	澤色	味香	狀形	澤色	味香						
青	心	種	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
白	毛	猴	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
白	心	種	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
紅	心	種	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
大	有	種	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
枝	蘭	種	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
黃	柑	種	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
宇	治	種	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
香	園	種	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
埔	心	種	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
不	知	春	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一

一九



烏金種	時茶種	毛仔種	貓耳種	漢口種	印皮種	福州種
一六九 一六八 一六五 一六四 一六三 一六二 一六一 一六〇	二二六 二二五 二二四 二二三 二二二 二二一 二二〇 二一九	二二六 二二五 二二四 二二三 二二二 二二一 二二〇 二一九	一八九 一八八 一八七 一八六 一八五 一八四 一八三 一八二	一六七 一六六 一六五 一六四 一六三 一六二 一六一 一六〇	一六三 一六二 一六一 一六〇 一五九 一五八 一五七 一五六	一五三 一五二 一五一 一五〇 一四九 一四八 一四七 一四六
五六七 五六六 五六五 五六四 五六三 五六二 五六一 五六〇	五六七 五六六 五六五 五六四 五六三 五六二 五六一 五六〇	五六七 五六六 五六五 五六四 五六三 五六二 五六一 五六〇	五六七 五六六 五六五 五六四 五六三 五六二 五六一 五六〇	五六七 五六六 五六五 五六四 五六三 五六二 五六一 五六〇	五六七 五六六 五六五 五六四 五六三 五六二 五六一 五六〇	五六七 五六六 五六五 五六四 五六三 五六二 五六一 五六〇

備考 審査定點形狀三〇、色澤二〇、水色二〇、香味三〇、計一〇〇

今平均點數ニ就テ各種ノ優劣ヲ見シニ形狀最モ良好ナルハ大有種ノ十八點九分ニシテ白毛猴、白心黃柑、埔心、貓耳等順次之ニ次キ最モ不良ナルハ宇治種ノ十二點九分トシ色澤ニ於テハ黃柑ノ十五點九分白毛猴ノ十五點八分白心種ノ十五點六分等優秀ニシテ埔心、烏金種最モ不良ニ水色ハ白心、白毛猴、黃柑等良ク、香味ニ於テハ黃柑、白心、枝蘭、青心、白毛猴等ノ順ニシテ埔心、宇治、貓耳等不長ニ合計點數ニテハ黃柑種ノ六十八點二分最モ高ク白心白毛猴、大有等之ニ次キ宇治種ノ五十七點八分最モ低カリキ、然レトモ右試驗區ニハ三四年ノ若齡區ヲ含ムカ故ニ更ニ試驗ヲ重ネテ報告ス

青毛心種	白毛心種	白心種	紅心種	大有種	枝蘭種	枝蘭種	字治種	香四種	埔心種	不知春種	烏金種	貓耳種	毛仔種	漢口種	印皮種	福州種
二一〇〇〇	二一〇〇〇	二一〇〇〇	二一〇〇〇	二一〇〇〇	二一〇〇〇	二一〇〇〇	二一〇〇〇	二一〇〇〇	二一〇〇〇	二一〇〇〇	二一〇〇〇	二一〇〇〇	二一〇〇〇	二一〇〇〇	二一〇〇〇	二一〇〇〇
二一五〇〇	二一五〇〇	二一五〇〇	二一五〇〇	二一五〇〇	二一五〇〇	二一五〇〇	二一五〇〇	二一五〇〇	二一五〇〇	二一五〇〇	二一五〇〇	二一五〇〇	二一五〇〇	二一五〇〇	二一五〇〇	二一五〇〇
一九〇〇〇	一九〇〇〇	一九〇〇〇	一九〇〇〇	一九〇〇〇	一九〇〇〇	一九〇〇〇	一九〇〇〇	一九〇〇〇	一九〇〇〇	一九〇〇〇	一九〇〇〇	一九〇〇〇	一九〇〇〇	一九〇〇〇	一九〇〇〇	一九〇〇〇
二〇五〇〇	二〇五〇〇	二〇五〇〇	二〇五〇〇	二〇五〇〇	二〇五〇〇	二〇五〇〇	二〇五〇〇	二〇五〇〇	二〇五〇〇	二〇五〇〇	二〇五〇〇	二〇五〇〇	二〇五〇〇	二〇五〇〇	二〇五〇〇	二〇五〇〇

白毛猴種ノ平均二十八圓四十三錢ヲ最高トシ黃柑種ノ二十三圓十錢之ニ次キ以下大有、白心、烏金、福州、青心、香圓等ノ順ヲ示シ不知春種及宇治種最モ低カリキ

第二節 肥料效果比較試驗

目的 茶樹一櫛ニ窒素二匁五ヲ給スルモノトシテ各種窒素肥料ノ效果ヲ比較スルニアリ而シテ各區トモ磷酸二匁五、加里一匁五ヲ施用セリ

方法 中耕除草ハ一箇年四回ニシテ肥料ハ一月中ニ施セリ
其成績左ノ如シ

區名	一櫛宛施肥量	摘採期	摘採回数	一萬櫛收葉量				季別製茶歩合				無肥ニ對スル收量對		
				春茶	夏茶	秋茶	冬茶計	春	夏	秋	冬計			
第一區	大豆粕 100g	自四月十八日至九月十七日	11	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
第二區	硫酸銨 100g	同	11	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第三區	硫酸銨 100g	同	11	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第四區	硫酸銨 100g	同	11	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第五區	無肥	同	11	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

區名	一櫛宛施肥量	摘採期	摘採回数	春茶	夏茶	秋茶	冬茶計	春	夏	秋	冬計	無肥ニ對スル收量對
第六區	切藤油粕 100g	同	11	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第七區	硫酸銨 100g	同	11	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第八區	大豆粕 100g	同	11	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第九區	硫酸銨 100g	同	11	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第十區	大豆粕 100g	同	11	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第十一區	南京豆粕 100g	同	11	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第十二區	胡麻油粕 100g	同	11	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第十三區	煉粕 100g	同	11	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100

最モ收量多キハ第十區ニシテ無肥ニ對スル増收割合四割五分ニ達シ之ニ次クハ第三區ノ四割三分、第二區ノ三割七分、第十一區ノ三割四分、第六區ノ三割三分等ナリキ
第十區ニ對シ第一區ノ收量却テ少キハ其ノ當ヲ得サルカ如シト雖モ本試驗ハ本年初メテ開始セシモノナルカ故ニ更ニ試驗ヲ重ネテ報告スヘシ
製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	春茶			夏茶			秋茶			平均		
	狀形	澤色	味香	狀形	澤色	味香	狀形	澤色	味香	狀形	澤色	味香
第一區	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
第二區	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
第三區	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
第四區	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
第五區	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
第六區	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
第七區	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
第八區	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
第九區	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
第十區	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
第十一區	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
第十二區	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
第十三區	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5

第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	第七區	第八區	第九區	第十區	第十一區
...
...
...
...
...
...
...
...
...
...
...
...
...
...
...

備考 第九區、第十二區及第十三區ハ審査ヲ缺ク

右審査表中平均點數ニ就テ見ルニ形狀最モ良好ナルハ第三區ニシテ第一區之ニ次キ色澤ハ第七區優リ水色ハ第五區、第七區良好ニ香味ハ第二區ノ十七點五分最高ニシテ以下殆ント差異ナク合計點數ニ於テハ第三區ノ六十一點四分最高ク第五、第七、第八、第一、第二各區順次之ニ次ケリ

第三節 施肥期試驗

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

區	名	施肥期	施肥月日	備
第一區	一月	中下旬	五月二十日	冬季ハ十二月乃至一月 夏季ハ夏茶摘採後 春季ハ春茶摘採後ノ二回等分 冬季及夏茶摘採後二回等分
第二區	一月	下旬	五月二十七日	
第三區	一月	下旬	五月二十七日	
第四區	一月	下旬	五月二十七日	
第五區	一月	下旬	五月二十七日	
第六區	一月	下旬	五月二十七日	
第七區	一月	下旬	五月二十七日	

收穫成績左ノ如シ

區名	一攬宛	摘採期間	摘採回数	春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	季別製茶歩合	第一區比較
第一區	大豆種	自四月十八日	三	九〇〇	一三〇〇	一〇〇〇	八〇〇	三〇〇〇	二二〇〇	100
第二區	大豆種	自四月十八日	三	九〇〇	一三〇〇	一〇〇〇	八〇〇	三〇〇〇	二二〇〇	
第三區	大豆種	自四月十八日	三	九〇〇	一三〇〇	一〇〇〇	八〇〇	三〇〇〇	二二〇〇	
第四區	大豆種	自四月十八日	三	九〇〇	一三〇〇	一〇〇〇	八〇〇	三〇〇〇	二二〇〇	
第五區	大豆種	自四月十八日	三	九〇〇	一三〇〇	一〇〇〇	八〇〇	三〇〇〇	二二〇〇	

第六區	同	自四月十八日 至九月十六日	一三	八六六	一〇六	七五〇	一三	二五三	二五〇	二五三	二五八	二五
第七區	同	自四月十八日 至九月十六日	一三	八六六	九〇九	七五九	一三	二五三	二五〇	二五三	二五八	二五

第一區(一月施肥)最モ良成績ニシテ第二區(春茶摘採後)第六區、第七區之ニ次キ以下第三區、第五區、第四區ノ順ヲ示セリ即施肥期ハ遅ルルニ從ヒ效果少キヲ示セトモ本年ハ試驗開始ノ初年ニシテ施肥期遅カリシモノハ本年中ニ其效力ヲ充分ニ發揮スル能ハサリシモノアル可キカ故ニ未タ其效果ヲ云爲スヘカラス更ニ試驗ヲ重ネテ報告スヘシ

製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	春茶			夏茶			秋茶			平均		
	狀形	澤色	味香	狀形	澤色	味香	狀形	澤色	味香	狀形	澤色	味香
第一區	一六〇	一三三	一六五	一四〇	一三二	一四二	一五八	一三二	一四一	一五五	一三二	一四一
第二區	一六五	一三六	一六八	一四二	一三三	一四三	一五九	一三三	一四二	一五六	一三三	一四二
第三區	一八〇	一四二	一七二	一四八	一四〇	一五〇	一六六	一四二	一五一	一六〇	一四二	一五一
第四區	一八八	一五九	一七五	一五七	一四七	一五七	一七二	一四二	一六一	一七〇	一四二	一六一
第五區	一七〇	一四四	一六六	一五〇	一四二	一五二	一六六	一四二	一五五	一六四	一四二	一五五
第六區	一八〇	一五二	一七二	一五八	一四八	一五八	一七三	一四二	一六二	一七〇	一四二	一六二
第七區	一八〇	一五二	一七二	一五八	一四八	一五八	一七三	一四二	一六二	一七〇	一四二	一六二

形狀ニ於テハ第六區色澤ニ於テハ第三區及第六區最モ高ク水色香味亦第六區最モ優秀ニシテ合計點

數ニ於テハ第六區、第三區、第二區、第一區ノ順ナリキ

第四節 泥土加用試驗

目的 茶樹ニ池底ノ泥土ヲ施シ其效果ヲ知ラントス

方法 泥土採集セル池ハ水淺ク水草茂生シ常ニ水牛ノ出入スル所ナリ其泥土ヲ豫メ堀上ケ置キタル

モノヲ一月ニ施セリ中耕、除草ハ一箇年四回トス

其收穫成績左ノ如シ

區名	一畝當 施肥量	摘採 期間	摘採 回数	一畝當收穫量				季別製茶歩合				無加用 ニ對ス 比較
				春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春	夏	秋	
每年加用	一〇〇	自四月二十五日 至五月十九日	一八	一八九	一五五	一五五	一五〇	一三三	一三三	一三三	一三三	一〇〇
隔年加用	一〇〇	自四月二十五日 至五月十九日	一八	一八九	一五五	一五五	一五〇	一三三	一三三	一三三	一三三	一〇〇
無加用	一〇〇	自四月二十五日 至五月十九日	一八	一八九	一五五	一五五	一五〇	一三三	一三三	一三三	一三三	一〇〇

備考 隔年加用區ハ本年加用セリ

無加用區ニ比シ毎年加用區ハ九割九分隔年加用區ハ四割三分ノ增收ニシテ隔年加用區ニ對スル毎年加用區ノ增收割合ハ三割九分ナリキ

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				大正四年			
	無加	隔年	每年	平均	無加	隔年	每年	平均	無加	隔年	每年	平均	無加	隔年	每年	平均
第一區	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
第二區	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
第三區	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
第四區	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
第五區	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
無肥平均	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

昨年ニ比シ何レモ增收ヲ示シ又無加用ニ對スル增收割合著シク増進セリ
製品審査ノ成績ハ差ノ如シ

區名	春茶				夏茶				秋茶				平均			
	狀形	澤色	水色	香味計	狀形	澤色	水色	香味計	狀形	澤色	水色	香味計	狀形	澤色	水色	香味計
第一區	優	鮮	清	高	優	鮮	清	高	優	鮮	清	高	優	鮮	清	高
第二區	優	鮮	清	高	優	鮮	清	高	優	鮮	清	高	優	鮮	清	高
第三區	優	鮮	清	高	優	鮮	清	高	優	鮮	清	高	優	鮮	清	高
第四區	優	鮮	清	高	優	鮮	清	高	優	鮮	清	高	優	鮮	清	高
第五區	優	鮮	清	高	優	鮮	清	高	優	鮮	清	高	優	鮮	清	高
無加平均	優	鮮	清	高	優	鮮	清	高	優	鮮	清	高	優	鮮	清	高

概シテ無加用區優秀ニシテ平均ニ於テハ每年加用ニ比シ形狀二分色澤二分水色七分香味八分高ク隔年加用ニ比スレハ形狀一分色澤二分水色四分香味七分高ク、亦隔年加用ハ每年加用ニ比シ稍良好ナルヲ示セリ

第五節 大豆粕單用試驗

目的 茶樹一欄ニ付キ大豆粕二十匁ヲ單用シテ其收量ニ及ホス效果ヲ知ラントス
方法 施肥三區、無肥二區ヲ設ケ各々平均スルコト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	一欄當 施肥量	摘採 期間	摘採 回数	一萬欄當收葉量				無肥ニ對ス ル收量比較
				春茶	夏茶	秋茶	冬茶	
第一區	大豆粕 50g	自四月二十日 至十一月三日	18	17.8	17.8	17.8	17.8	100
第二區	無肥	同	18	17.8	17.8	17.8	17.8	100
第三區	大豆粕 50g	同	18	17.8	17.8	17.8	17.8	100
第四區	無肥	同	18	17.8	17.8	17.8	17.8	100
第五區	大豆粕 50g	同	18	17.8	17.8	17.8	17.8	100
無肥平均	無肥	同	18	17.8	17.8	17.8	17.8	100

無肥平均ニ對シ施肥平均ハ春茶ニ於テ四割九分、夏茶四割六分、秋茶五割二分ノ增收ニシテ全年ニ於ケル增收割合ハ四割八分ニ達セリ
今其ノ收量ヲ前年ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	大正二年					大正三年					大正四年				
	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區
無肥平均	49.6	49.6	49.6	49.6	49.6	49.6	49.6	49.6	49.6	49.6	49.6	49.6	49.6	49.6	49.6
第一區	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2
第二區	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2
第三區	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2
第四區	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2
第五區	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2	51.2
無肥平均	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

平均ニ於テ施肥ハ昨年ニ對シ九分ノ增收ナルモ無肥ハ却テ八分ノ減收ナリキ
尙ホ無肥ニ對スル施肥ノ收量割合ヲ見ルニ年々其割合ヲ増進セルヲ見ルヘク施肥ハ繼續スルニ從ヒ
益々效果ヲ發揮スルヲ知ル可シ

第六節 大豆粕滿俺混用試驗

目的 肥料ハ三要素ノ外滿俺ヲモ多要素ト稱スルヲ以テ大豆粕、滿俺ヲ併用シ併セテ石灰ノ效果ヲ
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)ヲ加用シタルモノニシテ滿

俺ハ鹽化滿俺ヲ三月及五月ノ二回ニ分施セリ、一般手入ハ普通トス
本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	一 種 宛	播 種 期	採 取 期	同 數	一 萬 樽 當 收 葉 量				季 別 製 茶 步 合				無肥ニ對スル收量比
						春 茶	夏 茶	秋 茶	冬 茶	計	春	夏	秋	
大豆粕、滿俺	大豆粕	大豆粕	自四月廿五日	至五月十九日	一	11.2	11.2	11.2	11.2	45.8	45.8	45.8	45.8	100
		大豆粕	同	同	同	同	11.2	11.2	11.2	11.2	45.8	45.8	45.8	45.8
大豆粕、滿俺、石灰	大豆粕	大豆粕	同	同	同	11.2	11.2	11.2	11.2	45.8	45.8	45.8	45.8	100
		大豆粕	同	同	同	同	11.2	11.2	11.2	11.2	45.8	45.8	45.8	45.8
大豆粕、滿俺、石灰(反當)	大豆粕	大豆粕	同	同	同	11.2	11.2	11.2	11.2	45.8	45.8	45.8	45.8	100
		大豆粕	同	同	同	同	11.2	11.2	11.2	11.2	45.8	45.8	45.8	45.8
大豆粕、滿俺、石灰(反當)	大豆粕	大豆粕	同	同	同	11.2	11.2	11.2	11.2	45.8	45.8	45.8	45.8	100
		大豆粕	同	同	同	同	11.2	11.2	11.2	11.2	45.8	45.8	45.8	45.8

收量最モ多キハ大豆粕、滿俺區ニシテ無加用ニ對シテ六割九分ノ增收ヲ顯シ大豆粕單用區之ニ次キ
石灰ヲ加用セル大豆粕、滿俺、石灰區ハ最モ不長ナリキ
尙前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	無加用區ニ對スル收量比較			
	大正元年	大正二年	大正三年	大正四年
大豆粕、滿俺	110	110	110	110
大豆粕、滿俺、石灰	110	110	110	110

大豆粕專用	11282	11281	11283	11284	11285	11286	11287	11288	11289	11290	11291	11292	11293	11294	11295	11296	11297	11298	11299	11300	11301	11302	11303	11304	11305	11306	11307	11308	11309	11310	11311	11312	11313	11314	11315	11316	11317	11318	11319	11320	11321	11322	11323	11324	11325	11326	11327	11328	11329	11330	11331	11332	11333	11334	11335	11336	11337	11338	11339	11340	11341	11342	11343	11344	11345	11346	11347	11348	11349	11350	11351	11352	11353	11354	11355	11356	11357	11358	11359	11360	11361	11362	11363	11364	11365	11366	11367	11368	11369	11370	11371	11372	11373	11374	11375	11376	11377	11378	11379	11380	11381	11382	11383	11384	11385	11386	11387	11388	11389	11390	11391	11392	11393	11394	11395	11396	11397	11398	11399	11400	11401	11402	11403	11404	11405	11406	11407	11408	11409	11410	11411	11412	11413	11414	11415	11416	11417	11418	11419	11420	11421	11422	11423	11424	11425	11426	11427	11428	11429	11430	11431	11432	11433	11434	11435	11436	11437	11438	11439	11440	11441	11442	11443	11444	11445	11446	11447	11448	11449	11450	11451	11452	11453	11454	11455	11456	11457	11458	11459	11460	11461	11462	11463	11464	11465	11466	11467	11468	11469	11470	11471	11472	11473	11474	11475	11476	11477	11478	11479	11480	11481	11482	11483	11484	11485	11486	11487	11488	11489	11490	11491	11492	11493	11494	11495	11496	11497	11498	11499	11500
-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	春			夏			秋			平		
		狀形	澤色	計	狀形	澤色	計	狀形	澤色	計	狀形	澤色	計
大豆粕滿備	大豆粕、滿備	149	146	145	147	144	143	148	145	142	149	146	145
	石灰	150	147	146	148	145	144	149	146	143	150	147	146
大豆粕專用	大豆粕專用	151	148	147	149	146	145	150	147	144	151	148	147
	無加用	152	149	148	150	147	146	151	148	145	152	149	148

平均點數中形狀ノ最高點ハ大豆粕滿備區澤色及大豆粕、滿備、石灰區水色ハ大豆粕、滿備、石灰區、香味ハ大豆粕專用區ニシテ合計點數ニ於テハ大豆粕滿備區最モ高カリキ、然レトモ合計點數僅ニ一、二分ノ差ニ過キサリキ

第七節 煤炭肥料試驗

目的 茶樹ニ煤炭肥料ヲ施スニ於テハ如何ナル效果ヲ及ホスヘキヤヲ知ラントス
方法 煤炭ハ葉ヲ以テ小柳津式ニヨリ製造シ製造ノ翌日施用セリ、其他手入ハ一般ニ準ス

本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	一畝當 施肥量	採 摘期	採 摘回 數	一畝當當收葉量			季別製茶歩合			無肥ニ 對スル 收量比	
					春	夏	秋	計	春	夏		秋
無肥區	無肥區	0	自四月十三日 至十一月三日	1	100	100	100	100	100	100	100	100
備炭區	備炭區	100	同上	1	110	110	110	110	110	110	110	110

煤炭區ハ無肥ニ對シ一割二分ノ增收ナリシモ製茶歩合ニ於テ六厘ヲ減セシカ故ニ製茶量ニ於テハ僅ニ九分ノ增收ニ過キサリキ
尙前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	年次	無肥ニ對スル收量比較		
		大正元年	大正二年	大正三年
備炭區	備炭區	100	100	100
無肥區	無肥區	100	100	100

製品審査ノ成績ハ左表ノ如シ

區名	項目	春			夏			秋			平		
		狀形	澤色	計	狀形	澤色	計	狀形	澤色	計	狀形	澤色	計
備炭區	備炭區	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	
無肥區	無肥區	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	

無	燻	肥	區	區	區	區	區	區	區	區	區	區	區	區	區	區	區	區	區	區
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

形狀色澤水色香味何レモ燻炭區優良ニシテ合計點數ニ於テ一點七分高カリキ

第八節 茶園改良經濟試驗

目的 金肥ト綠肥トノ茶樹ニ及ホス影響ヲ研究シ其施設ヲ定メムトス

方法 綠肥栽培區ニハ炭酸石灰ヲ加用シテ土壤ノ酸性ヲ中和シ且ツ施肥ト無肥トニ分テ綠肥ヲ栽

培シテ鋤込ミヲナシ比較金肥トシテ大豆粕ヲ用ヒタリ

綠肥作物、苜蓿

本試驗ハ大正二年十月ヨリ開始セルモノニシテ本期ハ第二回ニ相當ス
區名左ノ如シ

其ノ一 施肥

區	項	目	區	名	石灰反當	段	肥料	當	苜蓿	段	當	播	種	量	備	要
第一區				石灰加用無肥 綠肥撒播栽培區	七〇	同	大豆粕一擔二〇%	上	同	同	同	同	同	同	同	同
				炭酸石灰	七〇	同	大豆粕一擔二〇%	上	同	同	同	同	同	同	同	同
				燒土 過磷酸石灰 硫酸加里	五〇〇〇	同	大豆粕一擔二〇%	上	同	同	同	同	同	同	同	同
				燒土 過磷酸石灰 硫酸加里	五〇〇〇	同	大豆粕一擔二〇%	上	同	同	同	同	同	同	同	同
				燒土 過磷酸石灰 硫酸加里	五〇〇〇	同	大豆粕一擔二〇%	上	同	同	同	同	同	同	同	同

其ノ二 無肥

區	項	目	區	名	石灰反當	段	肥料	當	苜蓿	段	當	播	種	量	備	要
第二區				石灰加用無肥 綠肥撒播栽培區	同	同	大豆粕一擔二〇%	上	同	同	同	同	同	同	同	同
第三區				大豆粕專用區	同	同	大豆粕一擔二〇%	上	同	同	同	同	同	同	同	同
第四區				無肥	同	同	大豆粕一擔二〇%	上	同	同	同	同	同	同	同	同

區	項	目	區	名	石灰反當	段	肥料	當	苜蓿	段	當	播	種	量	備	要
第一區				石灰加用無肥 綠肥撒播栽培區	同	同	大豆粕一擔二〇%	上	同	同	同	同	同	同	同	同
第二區				石灰加用無肥 綠肥撒播栽培區	同	同	大豆粕一擔二〇%	上	同	同	同	同	同	同	同	同
第三區				綠肥撒播區	同	同	大豆粕一擔二〇%	上	同	同	同	同	同	同	同	同
第四區				大豆粕專用區	同	同	大豆粕一擔二〇%	上	同	同	同	同	同	同	同	同
				無肥	同	同	大豆粕一擔二〇%	上	同	同	同	同	同	同	同	同

播種月日 大正三年十一月十七日

播種方法 豫メ茶樹ノ畦間ヲ耕起シタル後畝ヲ以テ稍高キ畦ヲ作り撒播區ハ撒播シ條播區ハ二條ノ
作線ヲ作り條播セリ種子ハ一晝夜水ニ浸漬シタル後燒土ヲ混和シテ播種ヲ便ニシ播種シタル後燒土
ヲ覆ヒ更ニ少許ノ覆土ヲナセリ
本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

種別	第一圃場		第二圃場		區番	發芽月日	生育狀況	收穫月日	收穫期ニ於ケル草丈	段當收量
	第一區	第二區	第一區	第二區						
種別	第一區	第二區	第一區	第二區	區番	發芽月日	生育狀況	收穫月日	收穫期ニ於ケル草丈	段當收量
	第一區	第二區	第一區	第二區						
第一圃場	第一區	第二區	第一區	第二區	第一區	大正三年	好	大正四年	上	16000
第二圃場	第一區	第二區	第一區	第二區	第二區	大正三年	好	大正四年	上	16000
	第一區	第二區	第一區	第二區	第一區	大正三年	好	大正四年	上	16000
	第一區	第二區	第一區	第二區	第二區	大正三年	好	大正四年	上	16000

尙ホ昨年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

種別	第一圃場		第二圃場		區名	大正三年	大正四年	大正三年ニ對スル増減	
	第一區	第二區	第一區	第二區				増	減
第一圃場	第一區	第二區	第一區	第二區	第一區	60,000	220,000	増	160,000
	第一區	第二區	第一區	第二區	第二區	42,000	182,000	増	139,400
第二圃場	第一區	第二區	第一區	第二區	第一區	17,200	96,900	増	79,700
	第一區	第二區	第一區	第二區	第二區	12,600	46,000	増	33,400
	第一區	第二區	第一區	第二區	第一區	26,600	136,900	増	110,300
	第一區	第二區	第一區	第二區	第二區	33,700	139,400	増	105,700
	第一區	第二區	第一區	第二區	第一區	46,300	96,900	増	50,600
	第一區	第二區	第一區	第二區	第二區	51,500	46,000	増	26,500

各區共昨年ニ對シ三倍乃至四倍ノ收量ヲ顯ハセルヲ認ムヘシ
茶葉收穫成績ハ左ノ如シ

區名	一區當	播種期間	採摘回数	一萬擔當收量				季別製茶歩合				無肥ニ對スル比較	
				春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春	夏	秋		冬
第一圃場 第一區	間作綠肥	自四月十三日至五月十九日	5回	1,200	1,100	1,100	1,100	4,500	22%	22%	22%	22%	22%
第一圃場 第二區	同上	同上	5回	1,100	1,000	1,000	1,000	4,100	21%	21%	21%	21%	21%
第一圃場 第三區	大豆粕	同上	5回	1,100	1,000	1,000	1,000	4,100	21%	21%	21%	21%	21%
第一圃場 第四區	無	同上	5回	1,100	1,000	1,000	1,000	4,100	21%	21%	21%	21%	21%
第二圃場 第一區	間作綠肥	同上	5回	1,100	1,000	1,000	1,000	4,100	21%	21%	21%	21%	21%
第二圃場 第二區	同上	同上	5回	1,100	1,000	1,000	1,000	4,100	21%	21%	21%	21%	21%
第二圃場 第三區	大豆粕	同上	5回	1,100	1,000	1,000	1,000	4,100	21%	21%	21%	21%	21%
第二圃場 第四區	無	同上	5回	1,100	1,000	1,000	1,000	4,100	21%	21%	21%	21%	21%

第一圃場ニ於テハ無肥ニ對シ第一區ハ五割五分、第二區ハ四割八分、第三區ハ四割六分ノ增收ニシテ綠肥栽培區成績良ク第二圃場ニ於テハ第三區(大豆粕加用)收量最モ多ク製茶歩合ハ第二圃場ニ於テハ各區何レモ大差ナカリシモ第一圃場ニ於テハ第四區最多カリキ
尙第一圃場第二圃場ノ第三區第四區ニ於テ其收量ヲ異ニセルハ圃場ノ位置及ヒ樹齡ヲ異ニセルヨリ
來レルモノナリ
製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	春茶			夏茶			秋茶			平均		
	狀形	澤色	香味計	狀形	澤色	香味計	狀形	澤色	香味計	狀形	澤色	香味計
第一區	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
第二區	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
第三區	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
第四區	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

第一圃場ニ於テハ審査各項目ニ付第四區優秀ニシテ合計點數ニ於テ第一、二、第三區ニ比シ二點高ク第二圃場ニ於テハ第一、第二區良好ナリキ

第九節 過磷酸石灰用量試驗

目的 過磷酸石灰ヲ單用シ其用量ノ如何ニヨリ茶ノ收量及品質ニ如何ナル影響ヲ及ボスヘキヤヲ知ラントス

方法 過磷酸石灰施用量ノ區別ハ茶樹一櫛ニ付キ磷酸二匁、三匁、四匁トセリ

一般手入ハ普通ニ準ス本試驗ハ本年夏茶ヨリ開始セシモノニシテ其成績ハ左ノ如シ

區名	項目	第一區		第二區		第三區		第四區	
		施厩量	採探期	施厩量	採探期	施厩量	採探期	施厩量	採探期
第一區	過磷酸石灰	100	自六月二日至十月十九日	100	同上	100	同上	100	同上
第二區	同上	100	同上	100	同上	100	同上	100	同上
第三區	同上	100	同上	100	同上	100	同上	100	同上
第四區	同上	100	同上	100	同上	100	同上	100	同上

無肥ニ對シ第一區ハ三分、第二區ハ一割第三區ハ一割、一分ノ增收ニシテ製茶歩合亦第三區最多ク第四區之ニ次キ以下第二區第一區ノ順ナリキ
製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	春茶			夏茶			秋茶			平均		
		狀形	澤色	香味計	狀形	澤色	香味計	狀形	澤色	香味計	狀形	澤色	香味計
第一區	第一區	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	
第二區	第二區	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	
第三區	第三區	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	
第四區	第四區	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	

本試驗ハ本年初メテ開始セルモノナルカ故ニ更ニ試驗ヲ重ネテ報告スヘシ

第十節 茶園表土燻燒試驗

目的 茶園表土ヲ燻燒シ其效果ヲ知ラントス

方法 大正元年十二月中茶園表土約一寸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
肥料ハ茶樹一樽ニ付窒素二匁五分、磷酸二匁五分、加里一匁五分宛ヲ施セリ

一般手入ハ普通トス

本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	燻燒區	對照區	一萬樽當收葉量		季節製茶歩合					
			春茶	夏茶	春	夏	秋	冬	計	
大豆箱	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0
通燒石灰	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0
加里	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0
同上	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0
自四月十三日 至五月十九日	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0
同上	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0
計	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0

對照區トノ收量殆ント差異ナカリキ
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	大正四年	對照區ニ對スル收量比較
大豆箱	11.0	11.0	11.0	100
通燒石灰	11.0	11.0	11.0	100
加里	11.0	11.0	11.0	100
同上	11.0	11.0	11.0	100
計	11.0	11.0	11.0	100

燻燒セシ當年ハ最も不結果ニシテ次第ニ對照區ノ收量ニ一致セルヲ見ル可シ
製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	春茶			夏茶			秋茶			平均		
	狀形	澤色	味香	狀形	澤色	味香	狀形	澤色	味香	狀形	澤色	味香
大豆箱	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0
通燒石灰	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0
加里	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0
同上	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0
計	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0

各項目トモ何レモ燒土區優良ニシテ合計點數ニ於テ一點一分高カリキ

第十一節 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ムトス

方法 剪枝區ハ春茶後剪枝ヲ行ヒ臺刈區ハ大正二年一月臺刈ヲ行ヘリ

肥料三要素量ハ窒素二匁五分、磷酸二匁五分、加里一匁五分ニシテ
 其他一般ノ手入ハ普通トス
 本試験ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	一 概 當		摘 採		一 萬 標 當 收 葉 量		季 別 製 茶 步 合		標準區 ニ對スル 比較
		期	間	數	同	春茶	夏茶	秋茶	冬茶	
標 準 區	大豆粕 過燻石灰 二匁 加里 自四月十三日 至七月十九日	上	上	50	50	50	50	50	50	100
剪 枝 區	同上	上	上	50	50	50	50	50	50	100
臺 刈 區	同上	上	上	50	50	50	50	50	50	100

標準區ニ對シ剪枝區ハ二割、臺刈區ハ二割五分少ク剪枝區ハ臺刈區ニ比シ六分ノ增收割合ヲ示シ製
 茶歩合ハ臺刈區最モ多カリキ
 前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區 名	年 次	標準區ニ對スル收量比較			
		大正二年	大正三年	大正四年	平均
標 準 區		五、八二九	六、〇三〇	七、三〇七	一、〇〇〇
剪 枝 區		三、八八七	四、〇六六	五、八二二	六、七
臺 刈 區		二、一七六	四、一六四	五、四九四	六、九

各區共年々收量増加シ剪枝、臺刈兩區ノ增收ハ頗顯著ナレトモ尙本標準區ニ匹敵スルニ至ラス
 製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區 名	項 目	春 茶		夏 茶		秋 茶		平 均	
		狀形	淨色	狀形	淨色	狀形	淨色	狀形	淨色
標 準 區	味香計	100	100	100	100	100	100	100	100
剪 枝 區	味香計	85	85	85	85	85	85	85	85
臺 刈 區	味香計	70	70	70	70	70	70	70	70

平均ニ於テ各項共剪枝區最優秀ニシテ標準區之ニ次キ臺刈區最モ不良ナリキ
 茶商公會ニ於ケル評價ハ左ノ如シ

區 名	季 別	春 茶		夏 茶		秋 茶		平 均	
		狀形	淨色	狀形	淨色	狀形	淨色	狀形	淨色
標 準 區		100	100	100	100	100	100	100	100
剪 枝 區		85	85	85	85	85	85	85	85
臺 刈 區		70	70	70	70	70	70	70	70

第十二節 株數試驗

目的 一區百坪トシテ株數ヲ異ニシ株數ノ適量ヲ見出サントス
 方法 各區施肥トシ茶樹一樹ニ對スル肥料三要素量ハ窒素二匁五分、磷酸二匁五分、加里一匁五分
 トセリ一般手入ハ普通ニ準ス
 試驗區ハ左ノ如シ

區名	項目	畦	幅	株	間	百坪ニ對スル株數	一甲步ニ對スル株數
第一區	第一區	三	三	三	三	四〇〇	一一、七三六
第二區	第二區	四	四	四	四	四〇〇	一三、一〇三
第三區	第三區	五	五	五	五	三〇〇	八、八〇二
第四區	第四區	五	五	五	五	二四〇	七、〇四二
第五區	第五區	六	六	六	六	一八〇	五、二〇二
第六區	第六區	六	六	六	六	二〇〇	五、八五八
第七區	第七區	六	六	六	六	一五〇	四、四〇二
第八區	第八區	六	六	六	六	一二〇	三、五五二

本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	一區當收葉量				季別製茶歩合		標準區 二對スル 比較
		摘採 回数	摘採 量	製茶 歩合	製茶 歩合	製茶 歩合		
第一區	第一區	三	三	三	三	三	三	
第二區	第二區	四	四	四	四	四	四	
第三區	第三區	五	五	五	五	五	五	
第四區	第四區	五	五	五	五	五	五	
第五區	第五區	六	六	六	六	六	六	
第六區	第六區	六	六	六	六	六	六	
第七區	第七區	六	六	六	六	六	六	
第八區	第八區	六	六	六	六	六	六	

區名	項目	畦	幅	株	間	百坪ニ對スル株數	一甲步ニ對スル株數
第一區	第一區	三	三	三	三	四〇〇	一一、七三六
第二區	第二區	四	四	四	四	四〇〇	一三、一〇三
第三區	第三區	五	五	五	五	三〇〇	八、八〇二
第四區	第四區	五	五	五	五	二四〇	七、〇四二
第五區	第五區	六	六	六	六	一八〇	五、二〇二
第六區	第六區	六	六	六	六	二〇〇	五、八五八
第七區	第七區	六	六	六	六	一五〇	四、四〇二
第八區	第八區	六	六	六	六	一二〇	三、五五二

備考 當試驗園(新園)ハ一區三百株ナルカ故ニ第三區ヲ標準トス

第二區ノ收量最モ多クシテ以下第五區ヲ除ク外何レモ株數多キモノ收量多シト雖モ試驗開始ノ初年ナルカ故ニ更ニ試驗ヲ重ネテ報告スヘシ
 製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	春			夏			秋			平均		
		形状	澤色	味香	形状	澤色	味香	形状	澤色	味香	形状	澤色	味香
第一區	第一區	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上
第二區	第二區	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上

區名	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	第七區
面積	1,200	1,500	1,800	2,100	2,400	2,700	3,000
樹高	1.8	1.9	2.0	2.1	2.2	2.3	2.4
假體積
春茶
夏茶
秋茶
冬茶
合計

圖六

備考 第四區及第八區ハ本成績ヲ缺ク

第十三節 茶樹ノ大小ニ依ル收量比較試驗

目的 茶樹ノ高さ及ビ幅ト收量ノ關係ヲ知ラントス
 方法 施肥無肥ノ茶樹ヲ撰ビ適當ナル時期ニ摘採シ樹高及幅ト收量トヲ比較對照スルコトセリ
 本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	種目	施肥量	摘採期	摘採回数	樹高	樹幅	假體積	一掃當收葉量			
								春茶	夏茶	秋茶	冬茶
甲	無肥
							
							
乙	大豆船 磯崎里 磯崎里
							
							
丙
							
							

區名	種目	摘採期	樹高	樹幅	假體積	春茶	夏茶	秋茶	冬茶	合計
甲	無肥	自四月二十一日 至五月十九日	1.8	1.8
乙	大豆船	自四月十九日 至五月十九日	1.9	1.9
丙	磯崎里	自四月二十日 至五月二十日	2.0	2.0

右表ニ依リ茶葉收量ハ樹高幅即茶株ノ大小ニ略比例スルヲ認知シ得ヘシ
 尙ホ施肥無肥ノ收量ヲ比較センニ假體積略等シキ甲一號ニ比シ乙一號ハ三割三分、甲二號ニ對シ乙二號ハ二割六分ノ增收ヲ示セリ
 尙昨年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	種目	年次	大正三年		大正四年		收量比較
			收量	比例	收量	比例	
甲	一號	
		
		
乙	一號	
		
		
丙	三號	
		
		

圖七

備考 本年甲號ハ昨年事業成績ノ乙號、乙號ハ昨年ノ丙號、丙號ハ昨年ノ戊號ナリ其中昨年ノ戊
 三號ハ牛耕ノ際主根ヲ切斷セラルレ衰弱セシカ故ニ變更セリ
 前年ニ對シ何レモ増收ニシテ多少ノ割合ヲ異ニセリト雖モ大體ニ於テ昨年同様樹高、幅順ノ收量ヲ
 示セルヲ認ムヘシ

第十四節 幼芽摘株試験

目的 茶ノ若芽ヲ摘採シテ得タル茶ノ品質ト普通ノ程度ニ摘採シテ製セシモノトノ利益得失ヲ知ラ
 ントス

方法 本試験ハ大正元年ヨリ繼續シ摘採ニ注意シ成ル可ク若芽ヲ摘採シ且ツ古葉、硬化葉等ヲ混セ
 サル様ニセリ施肥ノ肥料三要素量ハ茶樹一擔當窒素二匁五分、磷酸二匁五分、加里一匁五分
 トセリ茶園手入ハ一般ニ準ス

本試験ノ成績ハ左ノ如シ

區名	一擔當	摘採	摘採	季別一擔當收量		季別製茶歩合		對照區 比較
				春茶	夏茶	春茶	夏茶	
無肥區	大正元年 四月十三日	100	100	100	100	100	100	100
肥區	大正元年 四月十三日	100	100	100	100	100	100	100
無肥區	大正二年 四月十三日	100	100	100	100	100	100	100
肥區	大正二年 四月十三日	100	100	100	100	100	100	100
無肥區	大正三年 四月十三日	100	100	100	100	100	100	100
肥區	大正三年 四月十三日	100	100	100	100	100	100	100
無肥區	大正四年 四月十三日	100	100	100	100	100	100	100
肥區	大正四年 四月十三日	100	100	100	100	100	100	100

對照區	自四月十三日 至五月十九日	100	100	100	100	100	100	100
-----	------------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

對照區ニ對シ無肥區ハ二割六分、施肥區ハ六割六分ノ増收ニシテ施肥區ハ無肥區ニ對シ三割二分ノ
 増收割合ナリキ
 尙前年ニ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	次	對照區ニ對スル收量比較			
		大正元年	大正二年	大正三年	大正四年
無肥區	100	100	100	100	100
肥區	100	100	100	100	100
無肥區	100	100	100	100	100
肥區	100	100	100	100	100

試驗開始當初ニ於テハ施肥區ハ無肥區ニ對シ殆ト收量ノ差ナク寧ロ少カリシカ大正三年ニ至リ遂
 ニ之ヲ凌駕シ更ニ本年ニ至リテハ益々其多キヲ加ヘタルヲ認ムヘシ
 製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	春		夏		秋		平	
		狀形	澤色	狀形	澤色	狀形	澤色	狀形	澤色
無肥區	狀形	100	100	100	100	100	100	100	100
無肥區	澤色	100	100	100	100	100	100	100	100
無肥區	味香	100	100	100	100	100	100	100	100
無肥區	計	100	100	100	100	100	100	100	100
無肥區	狀形	100	100	100	100	100	100	100	100
無肥區	澤色	100	100	100	100	100	100	100	100
無肥區	味香	100	100	100	100	100	100	100	100
無肥區	計	100	100	100	100	100	100	100	100
無肥區	狀形	100	100	100	100	100	100	100	100
無肥區	澤色	100	100	100	100	100	100	100	100
無肥區	味香	100	100	100	100	100	100	100	100
無肥區	計	100	100	100	100	100	100	100	100

春茶合計點數ニ於テハ無肥區優秀ナリシカ夏秋兩季ニ於テハ施肥區優リ年平均ニ於テハ形狀色澤香味何レモ施肥區高點ニシテ合計點數七十點五分ニ達シ無肥區ニ對シ一點七分對照區ニ對シ八點六分高カリキ

茶商公會ニ於ケル評價ハ左ノ如シ

區名	季別		
	春	夏	秋
施肥區	二五・〇〇〇	三一・〇〇〇	二二・〇〇〇
無肥區	二六・〇〇〇	二六・八〇〇	二二・三〇〇
對照區	二〇・五〇〇	二四・三〇〇	一七・八〇〇

當場審査ト等シク春茶ニ於テハ無肥區最高ク夏秋茶ニ於テハ施肥區優レルヲ見ル可シ其ノ經濟比較ハ更ニ試驗ヲ重ネテ報告スヘシ

第十五節 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施肥區ノ肥料三要素量ハ一樽當窒素二匁五分、磷酸二匁五分、加里一匁五分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摘採回數一回トシ烏龍區ノ第二回ト第三回目ト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	項目	一樽當施肥量	摘採期間	摘採回數	季別一萬樽當收葉量			季別製茶歩合				
					春茶	夏茶	秋茶	計	春	夏	秋	計
無肥烏龍	包種	大豆粉 二匁	自四月二十二日至五月四日	一八	一七・六	一七・〇	一七・〇	五二・六	二八	二八	二八	八四
無肥烏龍	包種	通商加里 二匁	自四月十三日至五月四日	一八	一七・六	一七・〇	一七・〇	五二・六	二八	二八	二八	八四
無肥烏龍	包種	通商加里 二匁	自四月十三日至五月四日	一八	一七・六	一七・〇	一七・〇	五二・六	二八	二八	二八	八四
無肥烏龍	包種	通商加里 二匁	自四月十三日至五月四日	一八	一七・六	一七・〇	一七・〇	五二・六	二八	二八	二八	八四
無肥烏龍	包種	通商加里 二匁	自四月十三日至五月四日	一八	一七・六	一七・〇	一七・〇	五二・六	二八	二八	二八	八四

無肥ニアリテハ包種區ハ一割一分少カリシモ施肥ニ於テハ却ツテ一割八分多カリシ
尙施肥ノ無肥ニ對シ二倍以上ノ收穫ヲ示セルハ施肥ノ效果以外樹齡ヲ異ニセルヨリ來レルカ如シ
更ニ前年ノ收量ト比較對照センニ

區名	年次	無肥烏龍區ニ對スル收量比較			
		明治四十三年	明治四十四年	大正元年	大正二年
無肥烏龍	包種	100	100	100	100
無肥烏龍	包種	100	100	100	100
無肥烏龍	包種	100	100	100	100
無肥烏龍	包種	100	100	100	100
無肥烏龍	包種	100	100	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

施肥烏龍區ニ對スル施肥包種區ノ收量比率ハ明治四十四年一四五、大正元年一二六、大正二年一三六、大正二年一一五、大正四年一一八ナリ

即チ無肥ニアリテハ烏龍包種何レモ年々收量遞減ノ傾向アルモ施肥ニアリテハ却ツテ増加ノ傾向アルヲ認ムヘシ而シテ明治四十三年普通栽培ノ時ニ於テ現在ノ施肥區ハ一割内外ノ増收ニ過キサリシモノ本年ニ至リテハ烏龍、包種何レモ二倍以上ノ收量ヲ示セルヲ見ハ當初ニ於テ多少樹勢ノ差異アリタリト云ヘ施肥ノ效果顯著ナルヲ知ルニ足ラン

製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	春			夏			秋			平均		
	狀形	澤色	味香	狀形	澤色	味香	狀形	澤色	味香	狀形	澤色	味香
無肥烏龍	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
無肥包種	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
施肥烏龍	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
施肥包種	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

無肥ニ付キ烏龍區ト包種區トヲ比較センニ各項ニ於テ烏龍區優秀ニシテ合計點數ニ於テ二點一分高ク施肥ニアリテハ烏龍區ハ色澤ニ於テ一分優リシノミニシテ形狀水色香味ニ於テハ包種區高ク合計

點數ニ九分ノ差ヲ生セリ

茶商公會ニ於ケル評價ハ左ノ如シ

區名	春		夏		秋		平均	
	包種	烏龍	包種	烏龍	包種	烏龍	包種	烏龍
無肥	15300	18300	24300	21800	19500	18500	19600	19600
施肥	16800	15500	22000	24300	19900	17500	18100	18100
包種	15300	15300	20500	20500	16000	16000	17800	17800

備考 平均單價ハ季別製茶量ヨリ算出セシモノナリ

無肥ニアリテハ烏龍區ハ包種區ニ比シ壹圓五拾錢高ク施肥ニアリテモ壹圓六拾五錢高カリシ尙ホ施肥無肥ヲ比較センニ包種區ニ於テハ無肥貳拾五錢高カリシモ烏龍區ニ於テハ僅ニ拾錢ノ差ニ過キサリキ

其經濟比較ハ更ニ試驗ヲ重ネタル上之ヲナスヘシ

第十六節 茶種子採收時期試驗

目的 茶種子ノ發芽能力ヲ生スル時期及採收ノ適期ヲ知ラントス

種類青心種
先ツ各採收期ニ於ケル茶種子ノ状態ヲ舉クレハ左ノ如シ

區名	採收期	殼果(採收當時)		茶種子(採收當時)		殼果ニ對スル種子割合	摘
		粒一升同重量	粒一升同重量	粒一升同重量	粒一升同重量		
第一號	八月十五日	53.1	10.2	51.1	10.3	51.1%	採收當時三一ノ一ノ枯死セリ
第二號	九月一日	53.8	10.4	51.0	10.3	51.0%	八月二十七日ニハ一ノ八七ノ枯死セリ
第三號	九月十五日	53.0	10.3	51.0	10.3	51.0%	八月二十七日ニハ一ノ八七ノ枯死セリ
第四號	十月一日	53.3	10.3	51.0	10.3	51.0%	八月二十七日ニハ一ノ八七ノ枯死セリ
第五號	十月十八日	53.5	10.3	51.0	10.3	51.0%	八月二十七日ニハ一ノ八七ノ枯死セリ
第六號	十一月一日	53.6	10.3	51.0	10.3	51.0%	八月二十七日ニハ一ノ八七ノ枯死セリ

備考 殼果一粒ハ種子一粒二分乃至一粒一分ナル
發芽成績ハ左ノ如シ

區名	下種月日	下種粒數	發芽粒數	發芽歩合	備
第一號	八月二十五日	800	226	28.25%	僅ニ二粒發芽セリ枯死セリ
第二號	九月七日	800	216	27.0%	發芽後成育不良ナリ
第三號	九月十八日	800	240	30.0%	同上

區名	下種月日	下種粒數	發芽粒數	發芽歩合	備
第四號	十月八日	800	510	63.75%	成育最良好
第五號	十月二十五日	800	650	81.25%	成育最良好
第六號	十一月五日	800	707	88.25%	成育最良好

右ノ試験ニヨレハ九月ノ上旬ニ至レハ發芽ノ能力ヲ生スルモ成育不良ニシテ其ノ晚キニ從ヒ發芽歩合ヲ増加シ成育亦良好ナルヲ知ルヘシ

第十七節 播種期試験

目的 茶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ノ條溝ヲ設ケテ適宜種子ヲ播下シ凡一寸ノ厚サン覆土シ發芽後ハ時々中耕除草ヲ行ヘリ供試品種ハ青心種トス
本試験ノ成績ハ左ノ如シ

播種月日	發芽數	上同	上同	上同	上同	上同	發芽數	發芽%	備
十月二十五日	18	13	3	5	5	5	31	38.75%	成育最良好
十二月二日	0	1	1	1	1	1	5	6.25%	同上
一月六日	0	0	0	0	0	0	0	0%	同上

並置

二月五日									
三月三十日									

備考 六月一日ニ比シ八月十日ノ發芽數少キハ現在數ニシテ發芽後枯死セシモノアルニヨル
茶種子ハ箱ニ入レ乾燥セル砂ヲ充填シテ貯藏セリ

發芽歩合最多キハ十月二十五日播下セル八十二パーセントニシテ以下月ヲ閱スル從ヒニ其歩合ヲ減シ三月三十日ニ播下セルモノハ僅ニ二十七パーセントニ過キサリキ
成育歩合ハ大體ニ於テ發芽歩合ニ比例セリ之ニヨリテ見レハ種子ハ採收後成可ク早ク播下スルヲ以テ得策トスルヲ知ルヘシ然レトモ右ハ播下期節ノ影響ヨリ寧ロ種子ノ貯藏中ノ變化ニ基因スルカ如シ

第十八節 黃枝花施肥試驗

目的 包種茶ノ原料タル黃枝花ニ肥料ヲ施シ其效果ヲ知ラントス
方法 栽培面積及區數少キ爲メ細密ナル試驗ヲ行フコト能ハサレハ單ニ肥效ヲ見ルコトト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	一畝當施肥量	摘花期間	一畝收量	一甲當收量	收量比例
薄葉種 第一區 大豆粕	五〇	自五月六日	六四三	五、二八〇	一〇〇
同 第二區 大豆粕	五〇	同上	九七七	八、〇五二	一五二
同 第三區 大豆粕	五〇	同上	八七五	七、二三〇	一三六
同 第四區 大豆粕	五〇	同上	九六六	七、九七三	一五〇
藤枝種 無肥	五〇	自五月二十日	五三九	一四、八三一	一四五
藤枝種 無肥	五〇	同上	三七二	一〇、一三三	一〇〇

備考 薄葉種ハ第一區ヲ標準トシ藤枝種ニアリテハ無肥ヲ標準トシテ收量割合ヲ算出セリ
尚ホ一甲當株數ハ薄葉種一千三百二十本藤枝種四千四百一本トセリ

薄葉種ノ摘花ヲ開始セシハ五月六日ニシテ昨年ノ五月一日ニ比スレハ五日遅レ摘花期間ハ二十八日ニシテ昨年ヨリ四日ヲ短縮セリ藤枝種モ亦昨年ニ比シ二日ノ遅延ナリシモ摘花期間日數ハ等シカリ
收穫成績最も良好ナルハ第二區ニシテ第一區ニ比シ五割二分多ク第四區ノ五割、第三區ノ三割六分ニ次キ藤枝施肥ハ無肥ニ比シ四割五分ノ増收ナリキ
藤枝種ハ一甲當收量最多キモ香氣少キカ故ニ原料花不足ノ場合ニアラサレハ使用セラルルコトナシ

尙前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	年次		大正三年	大正四年
	大正二年	大正三年		
薄葉種第一區	一株當 三一五	四六〇	四六〇	六四三
同 第二區	四六八	八三四	八三四	九七七
同 第三區	五一四	七七二	七七二	八七五
同 第四區	四八五	七〇二	七〇二	九六六
藤枝種肥	四三二	四七二	四七二	五三九
同 無肥		三八五	三八五	三七一

薄葉種ハ何レモ前年ニ比シ收量ヲ増加セリ是レ株ノ成長ニ因ルモノニシテ藤枝種ノ增收割合少ク無肥ニ於テ却テ減收ヲ示セルカ如キ本種ハ緩性ニシテ株ノ成長率少キニ因ルカ如シ

第四章 製茶試驗

第一節 再製焙爐試驗

(イ) 製茶ノ產地別品質ト再火程度並ニ時間トノ關係比較試驗

製茶ハ其性狀並ニ品質ノ異ルニ從ヒ其再火程度ニモ自然多少ノ相違手加減アルヘキヲ要スルカ故ニ

烏龍茶ノ再製ヲナスニ當リ其最も適當ナル再火程度ヲ確知スルト共ニ產地ニヨル品質ト再火程度並ニ時間トノ關係ヲ明カニセンカ爲メ施行セリ而シテ乾燥ハ從來ノ竹製焙爐ヲ使用シ供試茶ハ其地方ノ特徴ヲ充分ニ具備セルモノニシテ且ツ上等品ヲ以テ試驗セリ其結果次ノ如シ

一 水返脚産茶ノ場合

室内温度ヲ四十二度ニシ水返脚産茶ヲ以テ試驗セシニ其結果左表ノ如シ

再火時間	當 場 定 得 點 數				大稻埕茶館	
	形 狀	色 澤	水 色	香 氣		
六〇〇分	三〇	二〇	二〇	三〇	計一〇〇	評 價 格
六三〇	三〇	二〇	二〇	三〇	計一〇〇	評 價 格
七〇〇	三〇	二〇	二〇	三〇	計一〇〇	評 價 格
七三〇	三〇	二〇	二〇	三〇	計一〇〇	評 價 格
八〇〇	三〇	二〇	二〇	三〇	計一〇〇	評 價 格
八三〇	三〇	二〇	二〇	三〇	計一〇〇	評 價 格
九〇〇	三〇	二〇	二〇	三〇	計一〇〇	評 價 格
九三〇	三〇	二〇	二〇	三〇	計一〇〇	評 價 格

備考 室内温度ト焙籠内温度トハ天候並ニ家屋ノ構造如何ニヨリ絶ヘス一定ノ率ヲ保ツコト能ハ

スト職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看做スヲ得ヘシ而シテ又香味ハ合計ノ上二分シ加算セリ以下同シ

右表ノ如ク水返脚茶ハ色澤水色ニ在リテハ條理的結果ヲ見出ス能ハス合計點數ニ於テ六時間ノモノ最モ優リ是レヨリ時間ヲ増加スルニ從ヒ順次下降セリ左レト香味ハ六時半ノモノ多少ノ下降アリシト雖モ七時間迄ハ漸次上進シ其後ハ時間ト共ニ遞下スルモノノ如ク特ニ注目スヘキハ七時間ノモノ香味著シク優良ナルニアリ更ニ大稻埕茶館ノ評價ヲ見ルニ失張七時間ノモノ最モ優良ナリキ左レハ水返脚茶ハ室内温度四十一、二度ノ場合ニアリテハ七時間位ナルヲ最モ適當トスルカ如シ

二、内湖茶ノ場合

内湖茶ヲ 室内温度四十二度ヲ以テ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 評價格
	形状三〇	色澤二〇	水色二〇	香氣三〇	調味三〇	
六・〇〇	二二・〇	一五・〇	一五・二	二二・〇	二五・〇	七六・二
六・三〇	二二・〇	一五・四	一五・三	二四・〇	二六・〇	七七・七
七・〇〇	二二・〇	一五・五	一六・〇	二三・五	二三・五	七七・〇
七・三〇	二二・〇	一五・三	一五・五	二三・〇	二三・〇	七六・八
八・〇〇	二二・〇	一五・三	一五・三	二三・八	二三・五	七六・三
八・三〇	二二・〇	一五・二	一五・五	三四・五	二四・〇	七七・〇

九・〇〇	二二・〇	一五・二	一五・二	二四・〇	二三・五	七六・二
九・三〇	二二・〇	一四・七	一五・五	二四・〇	二四・〇	七六・二

即チ示表ノ如ク六時間半ノモノ最モ優リ七時間ノモノ之モ次キ其レヨリ一時下降シ八時間目ニ到リ又佳良トナリテ前二者ニ次ケリ而シテ今大稻埕茶館ノ評價ニヨレハ七時間ノモノ最モ優リ六時間半並ニ六時間ノモノ之ニ次ケルヲ認ムヘシ故ニ内湖産茶ハ六時間半乃至七時間ニ於テ品質最モ頂點ニ達シ是レヨリ離ルルニ從ヒ漸次不良ニ陥ルモノノ如シ

三、三角湧茶ノ場合

三角湧産茶ヲ室内温度四十二度ニ於テ試験セシニ其結果次ノ如シ

再火時間	當場鑑定得點數					大稻埕茶館 評價格
	形状三〇	色澤二〇	水色二〇	香氣三〇	調味三〇	
六・〇〇	二六・五	一五・七	一五・五	二二・〇	二三・〇	八〇・二
六・三〇	二六・五	一五・五	一五・三	二二・〇	二三・五	七九・六
七・〇〇	二六・六	一五・五	一六・〇	二四・〇	二四・五	八二・三
七・三〇	二六・五	一五・四	一五・二	二三・五	二三・五	八〇・六
八・〇〇	二六・五	一五・四	一五・四	二三・七	二三・〇	七九・八
八・三〇	二六・五	一五・四	一六・五	二三・〇	二四・〇	八一・九
九・〇〇	二六・五	一五・三	一六・五	二三・五	二三・五	八一・三
九・三〇	二六・五	一五・四	一六・五	二三・五	二四・〇	八一・九

即チ乾燥時間ノ長キニ從ヒ色澤ハ曇リヲ帯ヒ下向スルニ反シ水色良好トナリ香味ハ七時間ノモノ最モ超越シ之ニ次クハ七時間半八時間半ノ同點ニシテ以下九時間、九時間半ノ順トナレリ而シテ合計點數ニ於テハ七時間ノモノ最高點ヲ示シ八時間半、九時間半之ニ次キ以下九時間、七時間半、六時間半ノ順トナレリ更ニ之ヲ大稻埕茶館ノ評價ニヨレハ八時間ノモノ最モ優リ八時間、八時間半、九時間、九時間半等順次之ニ次ケリ左レハ三角湯茶ハ八時間半ヲ以テ最適トスヘク七時間ニ於テ特ニ香味ノ秀テタルハ其前後ニ照ラシ奇異ノ現象ニシテ更ニ試驗ヲ重ネ其ノ原因ヲ究メントス

四 咸菜礪茶ノ場合

咸菜礪茶ヲ室内温度四十二度ニ於テ試驗セシニ其結果次ノ如シ

再火時間	當場鑑定得點數					大稻埕茶館評價格
	形状三〇	色澤二〇	水色二〇	香氣三〇	調味三〇	
六〇分	二四〇	一七〇	一三〇	二三〇	二三〇	六八・五〇〇
六三〇	二四〇	一六五	一二八	二三〇	二三〇	六七・五〇〇
七〇〇	二四〇	一七三	一二五	二三〇	二五〇	六七・五〇〇
七三〇	二四〇	一七三	一二二	二三〇	二三〇	七〇・〇〇〇
八〇〇	二四〇	一七三	一二八	二三〇	二三〇	七三・〇〇〇
八三〇	二四〇	一七五	一二四	二三〇	二三〇	六八・五〇〇
九〇〇	二四〇	一七三	一二二	二三〇	二三〇	六六・〇〇〇
九三〇	二四〇	一七一	一二五	二三〇	二三〇	七二・〇〇〇
計	二四〇	一七〇	一三〇	二三〇	二三〇	七二・〇〇〇

即チ右表ノ如ク咸菜礪茶ハ八時間半位迄ハ色澤香氣共ニ漸次上進シ其後漸次下向セリ水色ハ時間ノ長キニ從ヒ濃厚トナリ調味ハ七時間ヨリ八時間半ノ間最モ其好ナリキ而シテ合計點數ニ於テハ八時間半最モ佳良ニシテ其前後一時間乃至一時間半ハ殆ント差ヲ見ナリキ又大稻埕茶館ノ評價ニヨレハ八時間ノモノ最モ優リ之ニ次ケルハ九時間半、七時間半、八時間半ノ順ナリシ左レハ咸菜礪茶ハ八時間乃至八時間半ヲ適當トスルカ如シ

五 藤坪茶ノ場合

室内温度四十二度ニ於テ藤坪茶ヲ以テ試驗セシニ其結果次表ノ如シ

再火時間	當場鑑定得點數					大稻埕茶館評價格
	形状三〇	色澤二〇	水色二〇	香氣三〇	調味三〇	
六〇分	二三〇	一六七	一二七	二一〇	二一〇	五二・〇〇〇
六三〇	二三〇	一六五	一二九	一九五	一九五	六一・〇〇〇
七〇〇	二三〇	一六七	一二〇	二二〇	二二〇	六三・〇〇〇
七三〇	二三〇	一七〇	一二五	二二〇	二二〇	五九・五〇〇
八〇〇	二三〇	一六五	一二三	二一〇	二一〇	五六・〇〇〇
八三〇	二三〇	一六二	一二〇	二一五	二一五	六六・〇〇〇
九〇〇	二三〇	一六七	一二七	二一五	二一五	五九・五〇〇
九三〇	二三〇	一六二	一二五	二一〇	二一〇	六三・〇〇〇
計	二三〇	一六七	一二七	二一〇	二一〇	六三・〇〇〇

即チ色澤ハ七時間迄ハ漸進セシモ其前後ハ大差ナク水色色澤ハ時間ノ長キニ從ヒ順次濃厚トナリ又

香味バ七時間ノモノ最モ良好ニシテ八時間半九時間ノ兩者之ニ次合計點數於テハ九時間ノモノ著シク優越セリ而シテ又大稻埕茶館ノ評價ニ依レハ八時間半ノモノ最モ高カリキ左レハ藤坪茶ノ再火ハ八時間半乃至九時間ヲ以テ適當ト看做スヲ得ヘシ

備考 以上各地産茶ハ該地方産茶中優良ノモノノミナリシモ藤坪ノ供試茶ハ之等ノ茶ヨリ品質稍ヤ劣リ且ツ藤坪茶トシテモ極良ト稱シ難カリキ

六 當場附近茶ノ場合

更ニ室内温度四十四度ニ於テ當場附近茶ヲ以テ試験セシニ其結果次表ノ如シ

再火時間	當場					計	大稻埕茶館
	形状	色澤	水色	香氣	潤味		
七・〇〇分	一四・〇	一四・〇	一一・〇	一一・〇	一四・〇	一一・〇〇	三二・〇〇〇
七・三〇	一四・〇	一三・八	一一・二	一一・五	一三・〇	一一・〇〇	三〇・五〇〇
八・〇〇	一四・〇	一三・七	一一・〇	一一・八	一三・五	一一・〇〇	二九・七五〇
八・三〇	一四・〇	一三・七	一一・五	一一・三	一三・五	一一・〇〇	二九五〇〇
九・〇〇	一四・〇	一三・七	一一・八	一一・五	一三・〇	一一・〇〇	二九五〇〇

備考 供試茶ハ青心種ノ夏茶ニシテ香氣稍ヤ良好ナリキ

示表ノ如ク色澤ハ乾燥時間ノ長キニ從ヒ漸次曇色ヲ帯ヒテ下降セシモ水色ハ之ニ反テ順次濃厚トナ

レリ而シテ香味ハ七時間ノモノ最モ優リ之ニ次クハ八時間、八時間半、九時間ノ順ニシテ合計點數ニ於テハ七時間、九時間、八時間半、八時間ノ順ナリキ又之ヲ大稻埕茶館ノ評價ニ依スレハ七時間ノモノ最モ高ニシテ夫レヨリ時間ノ増加スルニ從ヒ漸次低下セリ之ヲ要スルニ當場附近産茶ハ室内温度四十四度ニ在リテハ七時間位ナルヲ最適トスルカ如シ

(ロ) 乾燥温度ノ高低ニヨリ品質ニ及ボス影響比較試験

烏龍茶ノ再製ヲ爲スニ當リ再火温度ノ高低ヨリ品質ニ及ボス影響ヲ明カニスルト共ニ其最モ適當ナル温度ヲ究知センカ爲メニ施行セリ而シテ乾燥ハ從來ノ竹焙籠ヲ使用シ供試茶ハ當場生産茶ヲ以テ試験セリ又乾燥ハ温度ノ高低時間ノ長短ニ關セス其適度ニ達スルヲ待テ之ヲ揚ケタリ其結果次ノ如シ

乾燥温度	審					計
	形状	色澤	水色	香氣	潤味	
四六・〇	一三・〇	一一・六	一一・九	一一・三	一一・三	一一・二
五〇・〇	一三・〇	一一・七	一一・七	一一・五	一一・五	一一・二
五四・〇	一三・〇	一一・六	一一・七	一一・三	一一・七	一一・五
五八・〇	一三・〇	一一・六	一一・八	一一・三	一一・二	一一・五
六二・〇	一三・〇	一一・五	一一・八	一一・九	一一・三	一一・五
六六・〇	一三・〇	一一・七	一一・九	一一・〇	一一・五	一一・五

備考 温度ハ焙籠内ノ温度トス

示表ノ如ク色澤水色ニハ殆ント變化ナカリシモ香味ニハ著シキ差違アリキ即チ香氣ハ五十八度ノモ
ノ最モ優リ最下ナル五十五度ノ十一點半ニ對シテハ實ニ二點半ノ優點トナリ潤味又一點七分ノ差ヲ示
セリ左レハ常場附近ノ如キ中等以下ノ茶ニ在リテハ五十八度内外ノ温度ヲ以テ乾燥スルハ最モ得策
ナルカ如シ

第五章 製茶配合試驗

目的 製茶ハ産地風土ノ異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屬
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
方ノミニテ完全ナル茶ヲ得ルハ稍々困難ナリ故ニ各産地茶ヲ適宜ニ配合シ以テ其形状色澤水
色香味完備ノ茶ヲ得ルト共ニ品質ノ向上配合ノ適否ヲ知ラントス

方法 本島各産地ヨリ原料ヲ蒐集シ再製ノ上豫メ原料ヲ審査評定シ置キ配合ノ後更ニ鑑定シ其結
果ヲ比較査定セリ而シテ試驗ニ供セシ原料茶ノ數ハ四十一種ニシテ是等ノ原料ヲ以テ配合セ
シ數ハ三百二十五種ナリキ

其結果ヲ掲クルニ先テ左ニ供試原料茶ノ評點竝ニ概評ヲ記サン

産地名	買收月日	買收形状	色澤	水色	香氣	潤味	計	各茶概評	總評
水返脚	七月二十日	茶	100	100	100	100	400	形状稍々粗ク且ツ少クシテ色澤暗黒色ヲ呈セリ香味ハ比較的弱キ方ナリキ	水返脚地方ノ産茶ハ形状粗大ナリト雖モ綠リアリテ整ヒ多クノ白毛ヲ有スルカ故ニ美觀ヲ呈ス
水返脚	同	上	100	100	100	100	400	形状ハ前名ヨリ綠リアリテ細ク色澤更ニ黒カリキ香味ハ比較的強クナリキ	白毛ヲ有スルカ故ニ美觀ヲ呈スニシテ香味ハ強ク有ス味亦強
水返脚	八月十三日	茶	100	100	100	100	400	形状細ク且ツ細ル強クナリキ香味高ク且ツ強クナリキ	製ニシテ茶ノ力強シ
鶯歌石	六月四日	茶	100	100	100	100	400	形状細キモ綠リテ生シ色澤赤味ヲ呈セリ香味稍真ナリモ強烈ニハ非ラザリキ	
鶯歌石	同	上	100	100	100	100	400	形状粗キモ綠リテ生シ色澤赤味ヲ呈セリ香味稍真ナリモ強烈ニハ非ラザリキ	
瑪陵坑	六月六日	茶	100	100	100	100	400	形状細キモ綠リテ生シ色澤赤味ヲ呈セリ香味稍真ナリモ強烈ニハ非ラザリキ	
瑪陵坑	八月九日	茶	100	100	100	100	400	形状細キモ綠リテ生シ色澤赤味ヲ呈セリ香味稍真ナリモ強烈ニハ非ラザリキ	
北港	六月七日	茶	100	100	100	100	400	形状細キモ綠リテ生シ色澤赤味ヲ呈セリ香味稍真ナリモ強烈ニハ非ラザリキ	
右八種配合			100	100	100	100	400	形状細キモ綠リテ生シ色澤赤味ヲ呈セリ香味稍真ナリモ強烈ニハ非ラザリキ	
深坑	六月三日	茶	100	100	100	100	400	形状細ク綠リアリテ色澤黒色ヲ呈セリ香味稍真ナリモ強烈ニハ非ラザリキ	深坑、石炭地方産茶ハ其形状ハ比較的粗ク香味内弱茶ノ如ク甘
深坑	七月二十日	茶	100	100	100	100	400	形状細ク綠リアリテ色澤黒色ヲ呈セリ香味稍真ナリモ強烈ニハ非ラザリキ	比較的粗ク香味内弱茶ノ如ク甘

ヨリ補リテ増シ香味亦ヨク原茶ノ芳烈ナルモノニ壓セテ強烈ナリキ

其二 水返脚産ト内湖産トノ配合

水返脚産ニ内湖産ヲ配合セシ數ハ三種ニシテ配合ノ結果何レモ品質ノ向上ヲ見タリキ今其平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

産地別	買取季節別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚平均	夏	二〇・八	一六・二	一三・七	二三・九	二二・八	七四・〇
内湖平均	同	二一・三	一三・八	一三・六	一九・六	一九・七	六八・四
右配合茶平均	同	二一・〇	一五・〇	一三・六	二一・七	二一・三	七一・二
右配合茶平均	同	二三・〇	一五・三	一四・四	二一・六	二二・一	七五・一

右表ノ如クニシテ香氣ノ僅カニ一分ノ下向アリシノミ其他ノ各項ニ在リテハ何レモ向上ヲ來シ合點數ニ於テ實ニ四點ノ優點トナレリ是レ原茶ハ形状粗ナリト雖モ被合茶ノ優美ナル形状ニヨリテ茶ニ轉リテ帯ヒ來リ又内湖茶ノ黑色ニ失スル色澤ハ能ク原茶ノ赤味アル色澤ニ依リテ調和セラレ光澤ヲ増セリ香味ハ内湖茶ノ青臭アル香味ニヨリテ原茶ノ芳烈ナル香ヲ妨ケラレタル感アリシト雖モ尙原茶ノ香氣ヲ多ク發シテ良好ナリキ之ヲ要スルニ兩地方ハ配合好適トハ謂ヒ難キモ多少ノ調和アルハキヲ認メタリ

其三 水返脚産ト安坑産茶トノ配合

水返脚安坑ノ配合數ハ僅カニ一種ニ過キナリシモ配合ノ調和佳カリキ今其結果ヲ表示セハ次ノ如シ

産地別	買取季節別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚平均	夏	二〇・八	一六・二	一三・七	二三・九	二二・八	七四・〇
安坑平均	夏	二二・八	一四・〇	一二・七	二一・〇	二〇・八	六九・九
右配合茶平均	夏	二一・八	一五・一	一三・二	二一・九	二一・八	七二・〇
右配合茶平均	秋	二三・三	一五・五	一三・七	二三・〇	二一・七	七四・

示表ノ如ク合項共ニ平均點數ヨリ向上シ合點數ニ於テ二點二分ノ高點トナレリ即チ原茶ノ粗大ナル形状ハ安坑茶ニヨリテ補リテ増シ堅實トナレリ色澤ハ多少黒味ヲ帶フルノ嫌アリト雖茶ニ光澤ヲ呈シ香味又良好トナレリ之ヲ要スルニ兩地方茶ハ能ク適合シ配合ノ結果品質良好トナルヲ認メタリ

其四 水返脚産ト乾溝茶トノ配合

水返脚茶ニ乾溝茶ヲ配合セシニ其結果左ノ如シ

産地	買取季節別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚	夏	二〇・八	一六・二	一三・七	二三・九	二二・八	七四・〇
乾溝茶	夏	二二・八	一四・〇	一二・七	二一・〇	二〇・八	六九・九
右配合茶平均	夏	二一・八	一五・一	一三・二	二一・九	二一・八	七二・〇
右配合茶平均	秋	二三・三	一五・五	一三・七	二三・〇	二一・七	七四・

水返脚平均	乾	右配合茶平均	買取季節	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
二〇・八	一六・三	一八・五	夏	二〇・八	一六・二	一三・七	二二・九	二二・八	七四・〇
一六・三	一三・一	一四・六	秋	一六・三	一三・一	一二・九	一五・三	一五・五	五七・七
一八・五	一四・六	一四・五	夏	一八・五	一四・六	一三・三	一九・六	一九・二	六五・八
二〇・〇	一四・五	一三・三	秋	二〇・〇	一四・五	一三・三	二〇・四	二〇・五	六八・〇

示表ノ如ク色澤ヲ除クノ外ハ各項共優點トナリ合計點數二點二分ノ差アリシト雖モ原茶ノ芳烈ナル香味ニ對シ乾漉茶ハ青臭強ク兩茶ハ品質ノ懸隔甚ダシキ爲メ其調和良好ト謂ヒ難シ之ヲ要スルニ兩茶ハ品質餘リニ不均衡ナリシ爲メ調和困難ナルモノノ如シ左レハ更ニ被合茶ノ品質優良ナルモノト配合ヲ爲シテ報告スル處アルヘシ

其五 水返脚茶ト擺接茶トノ配合

水返脚産茶ニ擺接産茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

産地	買取季節	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
水返脚平均	夏	二〇・八	一六・二	一三・七	二二・九	二二・八	七四・〇
擺接平均	秋	一八・三	一二・五	一三・八	一六・六	一六・一	六一・〇
右配合茶平均	夏	一九・五	一四・三	一三・八	二〇・二	一九・四	六七・四
右配合茶平均	秋	二二・三	一四・八	一四・六	二〇・五	二一・六	七一・七

右ノ如ク各項悉ク上進シ如計點數實ニ四點三分ノ優點トナレリ即チ形状整一ニシテ原茶ニ善ク適合

シ色澤ハ擺接茶ノ黒味ヲ帯ヘルヲ調和シ香味又良好ナリキ他地方ノ夏茶ト秋茶トノ調和佳良ナルモノ少キニ反シ兩地方ノ調和頗ル良好ナルニ見ルモ亦兩地方産茶ノ調和如何ニ良好ナルカヲ知ルニ足ルヘシ

其六 水返脚茶ト三角湧茶トノ配合

水返脚産茶ニ三角湧産茶ノ配合數ハ四種ナリシカ配合ノ結果何レモ品質ノ下向ヲ來シタリキ今其平均點數ヲ示セハ次表ノ如シ

産地	買取季節	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
水返脚平均	夏	二〇・八	一六・二	一三・七	二二・九	二二・八	七四・〇
三角湧平均	夏	二五・一	一五・九	一五・一	二二・四	二二・九	七七・七
右配合茶平均	夏	二二・九	一六・一	一四・四	二二・六	二二・四	七五・九
右配合茶平均	秋	二二・五	一六・三	一三・七	二二・四	二二・五	七三・九

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シ疎ニシテ毫モ形状ノ調和ヲ見ル能ハサリキ然ルトモ色澤ハ稍ヤ調和シ光澤ヲ生セリ左レト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原茶ノ芳烈ナル香味モ却テ不長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ノ優美ヲ目的トシテ製造セル三角湧茶ヲ配合センカ形状餘リニ細粗ニ失シ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

ヲ其調和甚ク困難ナルヲ認メタリ

其七 水返脚茶ト成菜礪茶トノ配合

水返脚茶ニ成菜礪茶ヲ配合セシ數ハ六種ニシテ配合ノ結果品質ノ向上セルモノニ種其然ラサルモノ
二種又變化ナカリシモノ同シク二種ナリキ是等各種ノ平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

産地	買取季節	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚平均	夏	秋	二〇・八	一六・二	一三・七	二三・九	七四・〇
成菜礪平均	夏	秋	二三・六	一六・四	一三・四	二三・八	七四・九
右配合茶平均	夏	秋	二二・二	一六・三	一三・〇	二三・三	七四・四
右配合茶平均	夏	秋	二二・七	一六・八	一三・五	二三・六	七四・四

右表ノ如ク形状ハ平均點數ニ達セスト雖モ整ヒ且ツ茶ニ締リヲ生セリ殊ニ色澤ハ水返脚茶ノ暗紅色
ニ成菜礪茶ノ黃褐色ノ加ハルカ故ニ淡黃紅色ヲ呈シテ鮮明トナリ著シク上進セリ水色ハ黃柑種ヲ混
スルカ故ニ淡薄ナレトモ鮮明トナリ又香味幾分滋味ヲ味ハ平均點數ヨリ劣リタリシモ調和善カリキ
之ヲ要スルニ水返脚茶ニ成菜礪茶ヲ配合セハ點數ニ於テ幾分劣ルノ感アリト雖モ一般ノ調和ハ良好
ナルヲ認ム

其八 水返脚茶ト樹杞林地方茶トノ配合

水返脚茶ニ樹杞林地方産茶ヲ配合セシ數ハ七種ニシテ内配合ノ結果品質ノ向上セルモノ僅カニ一種
變化ナカリシモノ同シク一種ニシテ他ハ何レモ平均點數ニ達セザリキ
今其平均ヲ示セハ次ノ如シ

産地	買取季節	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚平均	夏	秋	二〇・八	一六・二	一三・七	二三・九	七四・〇
樹杞林平均	夏	秋	二三・五	一五・四	一三・一	二三・七	七三・五
右配合茶平均	夏	秋	二二・二	一五・八	一三・四	二三・八	七三・七
右配合茶平均	夏	秋	二二・一	一五・九	一三・七	二三・四	七三・九

右表ノ如ク水返脚茶ニ樹杞林茶ヲ配合スレハ形状締リヲ生シ色澤原茶ノ暗紅色ニ樹杞林茶ノ黃褐色
ヲ混スルカ故ニ其中庸ヲ得テ良好トナリ水色ハ黃柑種多キ較合茶ノ爲メ多少淡薄トナルヲ免レサリ
シ水色鮮明トナリ又潤味幾分滋味加ハルモ却テ茶ノ力ヲ強カラシメタリキ之ヲ要スルニ兩地方茶
ハ之ヲ配合セハ點數ニ於テハ多少劣ルノ感アリト雖モ其調和ハ一般ニ良好ナルヲ認メタリキ

其九 水返脚茶ト北埔地方茶トノ配合

兩地方ノ配合數ハ七種ニシテ中配合ノ結果品質ノ向上セルモノ三種然ラサルモノ同シク三種ニシテ
配合ノ結果變化ナカリシモノ一種ナリキ

今是等ノ平均點數ヲ示セハ左ノ如シ

産地	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚平均	夏	二〇・八	一六・二	一三七	二三・九	二二・八	七四・〇
	秋	二二・五	一五・五	一二・一	二一・五	二二・一	七一・四
北埔平均	夏	二二・六	一五・八	一二・九	二三・七	二二・九	七一・六
	秋	二二・八	一六・二	一二・四	二三・三	二二・一	七一・五
右配合茶平均	夏	二二・八	一六・二	一二・四	二三・三	二二・一	七一・五

右表ノ如ク兩地方ヲ配合セハ大體ノ結果樹杞林地方茶ニ於ケル其レト略ホ近似セリ即チ形状ハ原茶ノ粗大ナルヲ融和シテ締リテ生シ平均點數ヨリ二分進ミ色澤又光澤ヲ増シテ三分優點トナレリ然レトモ水色ハ鮮明ナリト雖モ淡薄トナリ平均點數ヨリ五分劣リタリキ要スルニ兩地方茶ハ調和稍ヤ良好ナルモノト謂フヘシ

其十 水返脚茶ト東勢角茶トノ配合

水返脚茶ニ東勢角茶ヲ配合セシニ其結果左ノ如シ

産地	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
水返脚平均	夏	二〇・八	一六・二	一三七	二三・九	二二・八	七四・〇
	秋	二二・八	一五・二	一二・三	二三・一	二二・〇	七〇・〇
東勢角平均	夏	二二・八	一五・二	一二・三	二三・一	二二・〇	七〇・〇

示表ノ如ク形状五分ノ下向ヲ見タリト雖モ一般ノ調和良好ニシテ合計點數ニ於テ三分上進ヲ示シタリキ

其十一 總括評

以上ノ結果ヲ綜合スルニ水返脚地方ノ産茶ハ三角湧文山堡ノ一部竝ニ春茶ト配合セハ却テ其特有ノ芳烈ナル香味ヲ損シ不向トナルモノノ如ク之ニ反シ文山堡ノ一部擺接堡咸菜圃樹杞林竝ニ北埔地方ノ産茶ニ配合スレハ調和良好ナルカ如シ左レハ水返脚茶ハ右ノ地方ノ茶ト配合スルカ然ラザレハ單獨ニ使用スル方良好ナルカ如シ

第二節 内湖産茶ヲ基トシテノ配合

内湖茶ヲ基トシテ他ノ各地産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

内湖茶ニ水返茶ヲ配合セシ數ハ八種ニシテ配合ノ結果品質ノ上進セルモノ僅カニ一種ニシテ他ハ却テ品質ノ下向ヲ來セリ今是等ノ平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

産地	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
内湖平均	夏	二一・三	一三・八	一三・六	一九・六	一九・七	六八・四
水返脚平均	夏	二〇・八	一六・二	一三・七	二三・九	二二・八	七四・〇
右平均	夏	二一・〇	一五・〇	一三・七	二一・七	二一・三	七二・二
右配合茶平均	秋	二〇・八	一五・一	一二・九	二〇・七	二〇・七	六九・四

以上ノ如ク形状ハ原茶ノ細ク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疎トナリ形状ノ調和宜シキヲ得タリト謂フヘカラス色澤ハ原茶ノ黒色ニ失スルヲ水返脚茶ニヨリテ調和セラレ光澤ヲ増セリ又香和ハ原茶ノ青臭ヲ打テ消シ著シク良好且ツ強烈トナレリト雖モ糖ツテ之ヲ考察スルニ原茶ノ青臭味ハ却テ被配合茶ノ芳烈ナル香味ヲ妨ケ不具ニ陥ラシメタルノ感少シトモ要スルニ兩地方茶ハ其特性ヲ著シク異ニセルカ故ニ調和困難ナルカ如シ

其二 内湖茶ト石碇茶トノ配合
内湖茶ニ石碇茶ヲ配合セシニ其結果左ノ如シ

産地	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
内湖平均	夏	二一・三	一三・八	一三・六	一九・六	一九・七	六八・四
石碇平均	夏	二一・八	一三・三	一三・〇	一九・四	一九・三	六七・五

有配合茶平均	夏	秋	二一・五	一三・六	一三・三	一九・五	一九・五	六七・九
	夏	秋	二一・六	一三・六	一二・八	一九・五	一九・六	六七・六

前記ノ如ク水色ニ五分ノ下向アリシモ他ノ各項ハ殆ント差違ナカリキ之ヲ要スルニ兩地方茶ハ之ヲ配合スルモ大ナル變化ナキカ如シ

其三 内湖茶ト安坑茶トノ配合
内湖茶ニ安坑茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

産地別	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
内湖平均	夏	二一・三	一三・八	一三・六	一九・六	一九・七	六八・四
安坑平均	夏	二二・八	一四・〇	一二・七	二〇・〇	二〇・八	六九・九
右平均	夏	二二・〇	一三・九	一一・二	一九・八	二〇・二	六九・〇
右配合茶平均	秋	二一・三	一三・三	一一・三	一九・五	二〇・〇	六六・五

右表ノ如ク各項悉ク平均點數ヨリ劣リ合計點數ニ於テ二點五分ノ下降ヲ示セリ是レ兩地方茶ノ不向キナルヲ示スモノト謂フヘシ

其四 内湖茶ト乾溝茶トノ配合
内湖茶ニ乾溝茶ヲ配合セシニ其結果次表ノ如シ

産地別	買取季節別	形状	色	澤	水	色	香	氣	潤	味	計
内湖平均	夏	二・三	一三・八	一三・六	一九・六	一九・七	六八・四				
乾漉平均	秋	一六・三	一三・一	一二・九	一五・三	一五・五	五七・七				
右平均	夏	一八・八	一三・四	一三・二	一七・五	一七・六	六三・〇				
右配合茶平均	秋	一八・三	一一・三	一二・三	一六・三	一七・二	五八・九				

右ノ如ク各項共ニ平均點數ニ劣リ合計點數ニ於テ實ニ四點一分ノ下向ヲ來セリ是レ原茶ノ形状優美ナルニ反シ乾漉茶ハ粗大ナリシカ故ニ之ヲ配合スルモ細粗個々ニ分レ爲メニ一般ノ外觀ヲ著シク損セルト酸酵氣強キ被配合茶ノ香味ノ毫モ融和セラレサリシニ由ルナランカ要スルニ兩茶ハ全然不向ナリト謂フヘシ

其五 内湖茶ト擺接茶トノ配合
内湖茶ニ擺接茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

産地別	買取季節別	形状	色	澤	水	色	香	氣	潤	味	計
内湖平均	夏	二・三	一三・八	一三・六	一九・六	一九・七	六八・三				
擺接平均	秋	一八・三	一二・五	一三・八	一六・六	一六・一	六一・〇				
右平均	夏	一九・八	一三・一	一三・七	一八・一	一七・九	六四・六				
右配合茶平均	秋	一九・六	一一・八	一二・七	一六・五	一七・二	六一・〇				

右ノ如ク各項平均點數ニ達セス合計點數ニ於テ三點六分ノ差ヲ生シタリキ是レ兩茶ノ不向ナリシハ勿論ナレト一ツハ被配合茶ノ秋茶ニシテ品質甚タ劣リタル爲メ調和セサリシナルヘキカ更ニ擺接茶ノ品質優良ナルモノトノ配合ヲ重ネテ後其結果ヲ明カラニセン

其六 内湖茶ト三角漉茶トノ配合

内湖茶ニ三角漉茶ヲ配合セシ數ハ五種ナリシカ配合ノ結果五種共却テ品質ノ低下ヲ來セリ今其平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

産地別	買取季節別	形状	色	澤	水	色	香	氣	潤	味	計
内湖平均	夏	二・三	一三・八	一三・六	一九・六	一九・七	六八・四				
三角漉平均	秋	二五・一	一五・九	一五・一	二一・四	二一・九	七七・七				
右平均	夏	二三・二	一四・八	一四・三	二〇・五	二〇・八	七三・〇				
右配合茶平均	秋	二一・六	一四・〇	一二・九	一九・七	一九・七	六八・二				

右表ノ如ク形状補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又滋味ヲ加ヘ良好ナラサリキ之ヲ要スルニ兩地方茶ノ配合ハ最モ不適ナルカ如シ

其七 内湖茶ト咸菜漉茶トノ配合

内湖茶ト咸菜漉茶トノ配合數ハ七種ニシテ配合ノ結果何レモ却テ品質ノ低下ヲ示セリ

今是等ノ平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

八四

産地別	買収季別	形状	色	澤	水色	香氣	調味	計
内湖平均	夏	二一・三	一三八	一三・六	一九・六	一九・七	六八・四	
	秋	二三・六	一六・四	二二・四	二三・八	二三・三	七四・九	
成菜平均	夏	二二・四	一五・一	一三・〇	二二・三	二一・〇	七一・六	
	秋	二二・八	一四・六	一二・一	二二・〇	二一・一	七〇・一	
右配合茶平均	夏	二一・八	一四・六	一二・一	二二・〇	二一・一	七一・六	

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

其八 内湖茶ト樹杞林方面茶トノ配合

内湖茶ト樹杞林方面産茶トノ配合數ハ七種ナリシモ配合ノ結果何レモ品質低下セリ
今其平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

産地別	買収季別	形状	色	澤	水色	香氣	調味	計
内湖平均	夏	二一・三	一三八	一三・六	一九・六	一九・七	六八・四	
	秋	二三・五	一五・四	一三・一	二一・七	二一・三	七三・五	
樹杞林平均	夏	二二・四	一四・六	一二・三	二〇・六	二〇・五	七〇・九	
	秋	二二・八	一四・五	一一・一	二一・三	二〇・一	六九・一	
右配合茶平均	夏	二一・八	一四・五	一一・一	二一・三	二〇・一	六九・一	

即チ右ノ如クニシテ形状稍ヤ整ヒ色澤光澤ヲ増シ香味又比較的調和良カリシモ好適ト稱スヘカラス之ヲ要スルニ兩地方茶ハ適合ニ非ラサルモ成菜茶ニ次キ調和スヘキヲ認メタリ

其九 内湖茶ト北埔地方茶トノ配合

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三種然ラサルモノ四種ナリキ

今是等ノ平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

産地別	買収季別	形状	色	澤	水色	香氣	調味	計
内湖平均	夏	二一・三	一三八	一三・六	一九・六	一九・七	六八・四	
	秋	二三・五	一五・五	一二・一	二一・五	二一・一	七一・四	
北埔平均	夏	二二・九	一四・六	一二・八	二〇・五	二〇・四	六九・八	
	秋	二二・八	一四・五	一〇・九	二〇・四	一九・九	六七・四	
右配合茶平均	夏	二一・八	一四・五	一〇・九	二〇・四	一九・九	六七・四	

右表ノ如ク内湖茶ニ北埔茶ヲ配合スレハ形状縮リテ稍ヒ色澤一般ニ黄褐色ヲ呈シ内湖茶ノ黒色ヲ極

八五

和良好ナラシム水色ハ鮮明ナレトモ淡薄トナリ香味又原茶ノ青臭ヲ打テ消シ良好ナラシメタリキ之ヲ要スルニ兩地方茶ハ適合ニアラサルモ他地方ニ比スレハ成菜礪ト共ニ一般ノ調和比較的良好ナルヲ認メタリキ

其十 總評

以上ノ結果ヲ綜合シ考察スルニ内湖茶ハ所謂文山堡茶特有ノ青臭ヲ帶ヘル中ニ甘和ナル香味ヲ有シ且ツ形狀優美ニシテ色澤黒キカ故ニ地方トノ調和稍ヤ困難ナルカ如キモ形狀良好ニシテ色澤黃褐色ヲ呈スルモノカ或ハ香味優良ナル茶ニ配合スレハ多少ノ調和アルモノノ如シ其地方ヲ示セハ北埔、成菜礪、樹杞林、銅鑼圈、擺接地方ノ產茶ニシテ又水返脚地方茶ハ香味甘和セラレ稍ヤ適合スルカ如キモ形狀ニ於テ調和ヲ缺クカ如シ之ヲ要スルニ内湖茶ハ他地方トノ調和聊カ困難ナルカ故ニ單獨ニ使用スルニアラサレハ右以外ノ地方茶トハ配合セサルヲ得策トスルカ如シ

第三節 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

石碇茶水返脚茶ノ配合數ハ八種ニシテ内配合ノ結果品質ノ上進セルモノ五種又却テ低下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ノ如シ

產地別	買取季節別	形狀	色澤	水色	香氣	調味	計
石碇平均	夏	二一・八	一三・三	一三・〇	一九・四	一九・三	六七・五
水返脚平均	夏	二〇・八	一六・二	一三・七	二三・九	二二・八	七四・〇
右平均	夏	二一・三	一四・七	一三・三	二一・六	二一・〇	七〇・六
右配合茶平均	秋	二二・七	一四・八	一二・六	二〇・七	二〇・四	七〇・七

右表ノ如ク石碇茶ニ水返脚茶ヲ配合セシニ形狀縮リヲ生シ水色ハ幾分淡薄トナレルノ感アリシモ色澤原茶ノ黒色ナルニ紅味ヲ帶ヒ來リテ光澤ヲ増セリ又香味水返脚地方茶ノ芳烈ナル香氣ヲ放テ調味ヲ増セリ之ヲ要スルニ兩地方茶ハ點數ニ於テ大ナル向上ヲ見ナリシト雖モ茶ノ調和ハ比較的良好ナリキ

其二 石碇茶ト他ノ文山堡茶トノ配合

石碇茶ニ他ノ文山堡茶ヲ配合セシ數ハ五種ナリシカ配合ノ結果何レモ品質ノ低下ヲ來セリ今其平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

產地別	買取季節別	形狀	色澤	水色	香氣	調味	計
石碇平均	夏	二一・八	一三・三	一三・〇	一九・四	一九・三	六七・五
他文山堡平均	夏	二一・三	一三・八	一三・六	一九・六	一九・七	六八・四

右	平均	夏	秋	二二・五	二三・五	二三・三	一九・五	一九・五	六七・八
右	配合茶平均	夏	秋	二二・二	二三・一	二三・六	一九・三	一九・二	六七・二

即チ右表ノ如ク悉ク不良ノ結果ヲ示セリ今各項ニ就キテ述ブレハ形状ハ調和良好ニシテ茶ニ縋リヲ生シ且ツ優美ナリシト雖モ色澤暗色ニシテ縋リヲ帯ヒ香味幾分青臭ヲ増シ調和良好ト謂フヘカラス之ヲ要スルニ兩者ハ文山堡ニシテ茶ノ性状ヲ殆ント同フスルカ故ニ之ヲ配合スルモ何等特別ノ好果ヲ見出ス能ハナリキ

其三 石碓茶ト擺接茶トノ配合

石碓茶ニ擺接茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

産地別	買取季節別	形状	色澤	水色	香氣	調和味	計
石碓平均	夏	二一・八	一一・三	一一・〇	一九・四	一九・三	六七・五
擺接平均	秋	一八・三	一一・五	一一・八	一六・六	一六・二	六一・〇
右配合茶平均	夏	二〇・〇	一一・九	一一・四	一八・〇	一七・七	六四・二
	秋	二〇・八	一一・二	一一・八	一七・八	一八・〇	六三・六

示表ノ如ク擺接茶ハ秋茶ニシテ形状粗大且ツ色澤暗黒色ヲ呈シ一種ノ異臭アリシ爲メ一般ノ調和ヲ害シタリキ左レト擺接茶ニシテ今少シク良質ノ茶ナリセハ相當ノ調和ヲ得シナランカ更ニ良質ノ茶

ヲ試験ヲ重ネタル後報告スル處アルヘシ

其四 石碓茶ト三角湧茶トノ配合

石碓茶三角湧茶ノ配合數ハ四種ナリシモ配合ノ結果悉ク品質低下セリ今其平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

産地別	買取季節別	形状	色澤	水色	香氣	調和味	計
石碓平均	夏	二一・八	一一・三	一一・〇	一九・四	一九・三	六七・五
三角湧平均	夏	二五・一	一五・九	一五・一	二一・四	二一・九	七七・七
右配合茶平均	夏	二三・四	一四・六	一四・〇	二〇・四	二〇・六	七二・五
	秋	二二・二	一三・一	一二・八	一九・八	一九・一	六七・六

色澤ハ兩者相近似セルカ故ニ比較的調和良好リシモ形状ハ被配合茶ノ著シク優美ナルニ反シ原茶ハ稍ヤ粗大ナリシカ爲メ却テ被配合茶ノ優美ナル形状ヲ打テ壞ハシ毫モ調和ヲ見サリキ又三角湧茶ノ青臭アル香味ハ原茶ノ夫レヲモ打テ消シ却テ不良ニ陥ラシメタリキ之ヲ要スルニ兩地方茶ハ甚ク不調和ナリト謂フヘシ

其五 石碓茶ト咸菜礪茶トノ配合

兩地方ノ配合數ハ六種ナリシカ配合ノ結果却テ品質ノ低下ヲ示セリ

今是等ノ平均點數ヲ表示セハ次ノ如シ

産地別	買取季節別	形状	色	澤	水色	香氣	調味	計
石碓平均	夏	二一・八	一三・三	一三・〇	一九・四	一九・三	六七・五	七四・九
	秋	二三・六	一六・四	二二・四	二二・八	二二・二	七四・九	
成茶平均	夏	二二・七	一四・八	二二・七	二二・一	二〇・七	七一・一	七〇・三
	秋	二二・四	一四・七	二二・五	二〇・八	二〇・五	七〇・三	
右配合茶平均	夏	二二・四	一四・七	二二・五	二〇・八	二〇・五	七〇・三	

右ノ如ク各項共平均點數ヨリ劣リ合計點數ニ於テ八分ノ差アリシモ一般ノ調和ハ比較的良好ナリキ即チ形状ハ幾分不揃ノ觀アリシト雖モ茶ニ稀リテ増シ色澤ハ原茶ノ黒色ヲヨク融和良好ナラシメキ又香味平均點數ニ達セザリシト雖モ原茶ノ青臭ヲ打テ消シタルノミナラス茶ニ力ヲ添へ良好ナラシム之ヲ要スルニ兩地方茶ハ點數ニ於テ劣リタリシト雖モ大體ノ調和ハ稍ヤ良好ナルモノノ如シ

其六 石碓茶ト樹杞林茶トノ配合

石碓茶ニ樹杞林茶ヲ配合セシ數ハ七種ナリシモ内配合ノ結果品質ノ昇レルモノ僅カニ一種ニ過キス他ハ却テ品質ノ低下ヲ見タリ今其平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

産地別	買取季節別	形状	色	澤	水色	香氣	調味	計
石碓平均	夏	二一・八	一三・三	一三・〇	一九・四	一九・三	六七・五	七三・五
	秋	二三・五	一五・四	二二・七	二二・一	二〇・五	七〇・四	
樹杞林平均	夏	二二・六	一四・四	二二・〇	二〇・五	二〇・三	七一・一	七〇・三
	秋	二二・二	一四・〇	二二・七	二〇・八	二〇・五	七〇・三	
右配合茶平均	夏	二二・二	一四・〇	二二・七	二〇・八	二〇・五	七〇・三	

右表ノ如ク形状ハ幾分ノ向上アリシモ他ハ然ラサリキ即チ形状ハ不揃ノ觀アリシト雖モ茶ニ稀リテ増シ點數又六分ノ上進ヲ示セリ香味ハ原茶ノ青臭ヲ打テ消シ茶ニ力ヲ加へ調和稍ヤ良好ナリシカ澤ハ黄葉ヲ混シタル爲メ却テ光澤ヲ失ヒタリキ之ヲ要スルニ兩地方茶ハ成茶調和方茶ニ於ケルト同シク調和佳良トハ稱スヘカラサルモ多少ノ調和アルヘキヲ認メタリ

其七 石碓茶ト北埔茶ノ配合

石碓茶北埔茶ヲ配合セシ數ハ七種ニシテ内配合ノ結果品質ノ昇レルモノ三種其然ラサルモノ四種ナリ今其平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

産地別	買取季節別	形状	色	澤	水色	香氣	調味	計
石碓平均	夏	二一・八	一三・三	一三・〇	一九・四	一九・三	六七・五	七三・五
北埔平均	夏	二二・六	一四・四	二二・〇	二〇・五	二〇・三	七一・一	
右配合茶平均	夏	二二・二	一四・〇	二二・七	二〇・八	二〇・五	七〇・三	

石碓平均	夏	二一・八	一三・三	一三・〇	一九・四	一九・三	六七・五
北埔平均	夏	二二・五	一五・五	一一・一	二一・五	二一・一	七一・四
右配茶平均	夏	二二・一	一四・四	一二・五	二〇・五	二〇・二	六九・三
右配茶平均	秋	二二・二	一四・〇	一二・七	二〇・二	一九・八	六九・九

右表ノ加ク色澤香味ハ多少ノ低下アリシモ之ニ反シ形状水色ハ却テ上進シ結局合計點數ニ於テ六分ノ向上トナレリ即チ形状ハ不揃ノ觀アリシモ縮リヲ帶ヒテ一點一分ノ高點トナレリ左レト色澤ハ黄葉ヲ多ク混スルニ加ヘ光澤同シキカ故ニ上ラス香味又調和良好ナラサリキ之ヲ要スルニ兩地方茶ハ點數ニ於テ多少ノ好果アリシト雖モ一般ノ課和優良ト稱スハ能ルサリキ

其八 總評

以上ノ結果ヲ綜合考察スルニ石碓茶ハ他地方トノ調和概シテ困難ナルモノノ如ク之ヲ水返脚茶成菜礪茶樹杞林茶ニ配合スルハ多少ノ調和ヲ見ルヘク從ツテ幾分ノ向上アルカ如キモ其ノ他ノ地方茶ニ配合スレハ却テ不得策ナルヲ認メタリ其最モ甚シキハ三角湧茶トノ配合ニシテ之ニ次クハ内湖、安坑、乾溝、擺接ナルカ如シ

第四節 安坑茶ヲ基トシテ配合

其一 安坑茶ト水返脚茶トノ配合

安坑茶ニ水返脚茶ヲ配合セシ數ハ八種ニシテ内配合ノ結果品質ノ上進セルモノノ三種然ラサルモノ五種ナリキ
今是等ノ平均點數ヲ示セハ左ノ如シ

產地別	買收季節別	形状	色澤	水色	香氣	滋味	計
安坑平均	夏	二二・八	一四・〇	一二・七	二〇・〇	二〇・八	六九・一
水返脚平均	夏	二〇・八	一六・二	一三・七	二三・九	二三・八	七四・〇
右配茶平均	夏	二一・八	一五・一	一二・三	二一・九	二一・八	七二・〇
右配茶平均	秋	二一・六	一五・三	一二・五	二〇・六	二一・〇	七一・二

右ノ如ク形状並ニ香味平均點數ニ違セサリシト雖モ形状ノ調和良好ク茶ニ縮リヲ帶ヘリ色澤ハ原茶ノ黒褐色ヲ融和シ香味又力ヲ増シ優良トナレリ要スルニ兩地方茶ハ適合スルモノノ如シ

其二 安坑茶ト内湖茶トノ配合

兩地方茶ノ配合數ハ三種ナリシカ三種共平均點數ヨリ上進セリ
今其平均點數ヲ示セハ次ノ如ク

產地別	買收季節別	形状	色澤	水色	香氣	滋味	計
-----	-------	----	----	----	----	----	---

産地別	買取季節	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
安坑平均	夏	二二・八	一四・〇	一一・七	二〇・〇	二〇・八	六九・九
内湖平均	夏	二二・三	一三・八	一一・六	一九・六	一九・七	六八・四
右配茶平均	秋	二二・二	一三・九	一一・二	一九・八	二〇・二	六九・一
右配茶平均	秋	二二・八	一四・二	一一・一	一九・九	二〇・二	七一・二

九四

右表ノ如ク各項共平均點數ヨリ幾分ノ上進ヲ示セリ左レト一般ニ於テハ大ナル變化ナカリシト共ニ特殊ノ微候ナカリキ

其三 安坑茶ト石碇茶トノ配合

安坑茶ト石碇茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

産地別	買取季節	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
安坑平均	夏	二二・八	一四・〇	一一・七	二〇・〇	二〇・八	六九・九
石碇平均	夏	二二・八	一三・七	一一・〇	一九・四	一九・三	六七・五
右配茶平均	秋	二二・三	一三・八	一一・八	一九・七	二〇・一	六八・八
右配茶平均	秋	二二・八	一四・四	一一・〇	二〇・〇	一九・八	七〇・一

示表ノ如ク各項多少ノ向上アリシト雖モ全體ノ調和佳良ト稱スルニ到ラス且ツ著シキ變化ヲ見ル能ハサリキ要スルニ兩地方茶ノ調和ハ普通ト稱スヘキカ

其四 安坑茶ト乾漉茶トノ配合

安坑茶ニ乾漉茶ヲ配合セシニ其結果左ノ如シ

産地別	買取季節	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
安坑平均	夏	二二・八	一四・〇	一一・七	二〇・〇	二〇・八	六九・九
乾漉平均	秋	一六・三	一三・一	一一・九	一五・三	一五・五	五七・七
右配茶平均	夏	一九・五	一三・五	一一・八	一七・六	一八・一	六三・六
右配茶平均	秋	一九・〇	一三・〇	一一・五	一八・五	一九・四	六三・四

右表ノ如ク香味ニ於テ幾分ノ優點アリシモ形状色澤水色ハ却テ低下ノ結局合計點數ニ於テ二分ノ不結果トナレリ之レ乾漉茶ノ形状粗大ニシテ色澤曇リヲ帯ヒタル爲メ一般ノ外觀ヲ損シタルニ因ルヘキカ要スルニ好適ト謂ヒ難カリシ

其五 安坑茶ト擺接茶トノ配合

兩地方ノ茶ヲ配合セシニ其結果次ノ如シ

産地別	買取季節	形状	色澤	水色	香氣	潤味	計
安坑平均	夏	二二・八	一四・〇	一一・七	二〇・〇	二〇・八	六九・九
擺接平均	秋	一八・三	一二・五	一一・八	一六・六	一六・二	六一・〇

九五

右平均	夏	秋	二〇・五	一三・三	一三・三	一八・三	一八・四	六五・二
右配合茶平均	夏	秋	二〇・〇	一三・二	一四・〇	一八・八	一九・四	六六・二

右表ノ如ク形状稍々劣シリト雖モ他ハ一般ニ良好ニシテ殊ニ香味ニ於テ然リ本年ノ擺接茶ハ秋茶ノミナリシカハ更ニ夏茶トノ試験ヲナシ以テ報告スル處アルヘシ

其六 安坑茶ト三角湧茶トノ配合

安坑三角湧兩地茶ノ配合數ハ四種ニシテ配合ノ結果一種ハ變化ナカリシカ他ノ三種ハ却テ品質ノ低下ヲ來セリ

今其平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

產地別	買取季節	形状	色澤	水色	香氣	滋味	計
安坑平均	夏	二二・八	一四・〇	一二・七	二〇・〇	二〇・八	六九・九
三角湧平均	夏	二五・一	一五・九	一五・二	二一・四	二二・九	七七・七
右平均	夏	二三・九	一四・九	一四・〇	二〇・七	二〇・九	七三・六
右配合茶平均	夏	二三・四	一四・四	一三・七	一九・五	一九・八	七一・二

形状ハ優美水色ハ濃厚トナリ又色澤ハ原茶ノ黑褐色ニヨリ三角湧茶ノ濃黑色ヲ融和シ光澤良好ナラシメタリト雖モ形状水色其ニ尙ホ平均點數ニ達セサリキ香味ハ三角湧茶ノ青臭ニ壓セラレ加フル

ニ滋味ヲ増加シ不良ナリキ要スルニ兩地方茶ハ配合ノ調和改良ト謂フヘシ

其七 安坑茶ト咸菜湖茶トノ配合

安坑茶ニ咸菜湖茶ヲ配合セシ數ハ六種ニシテ配合ノ結果品質ノ向上セルモノ三種其然ラサルモノ同シク三種ニシテ相同シカリキ

今其平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

產地別	買取季節	形状	色澤	水色	香氣	滋味	計
安坑平均	夏	二二・八	一四・〇	一二・七	二〇・〇	二〇・八	六九・九
咸菜湖平均	夏	二三・六	一六・四	一二・四	二二・八	二二・二	七四・九
右平均	夏	二三・二	一五・二	一二・五	二二・四	二二・五	七三・三
右配合茶平均	夏	二三・六	一五・三	一二・五	二二・七	二二・二	七三・八

右表ノ如ク調味ニ幾分ノ下降アリシト雖モ一般ノ調和改良ニシテ各項共ニ上進セリ即チ形状ハ著シク細リテ生シ又原茶ノ黑褐色ナル色澤ヲ黃和シテ良好トナレリ香氣亦善ク調和シ佳良ナリキ之ヲ要スルニ兩地方ノ茶ハ配合ノ調和改良ニシテ品質ノ昇ルヲ認メタリ

其八 安坑茶ト樹杞林茶トノ配合

安坑茶ニ樹杞林地方茶ヲ配合セシ數ハ七種ニシテ内配合ノ結果品質ノ昇レルモノ三種ニシテ他ハ却

テ反對ノ結果ヲ顯セリ其平均點數ヲ舉クレハ次ノ如シ

產地別	買收季別	形 狀	色 澤	水 色	香 氣	潤 味	計
安坑平均	夏	二二・八	一四・〇	一二・七	二〇・〇	二〇・八	六九・九
	秋	二三・五	一五・四	一三・一	二二・七	二一・三	七三・五
樹杞林平均	夏	二三・一	一四・七	一二・九	二〇・八	二一・〇	七一・六
	秋	二三・三	一四・八	一二・七	二〇・〇	二〇・八	七一・二
右配合茶平均	夏	二二・六	一四・七	一二・四	二〇・七	二〇・九	七〇・五
右配合茶平均	秋	二三・〇	一四・八	一二・三	一九・七	一九・九	六九・九

右表ノ如ク形狀色澤幾分ノ向上アリシモ形狀不整ナリキ香味ハ茶ニ力ヲ添ヘ調和良好ナルノ感アリ
シト雖モ滋味ヲ加ヘタルノ嫌アリテ兩地方茶ノ配合ハ不向ナルカ如シ

其九 安坑茶ト北埔地方茶トノ配合

安坑茶ト北埔地方ノ茶ヲ配合セシ數ハ七種ニシテ内配合ノ結果品質ノ昇レルモノ三種然ラザルモノ
四種ナリキ

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
安坑平均	夏	二二・八	一四・〇	一二・七	二〇・〇	二〇・八	六九・九
	秋	二三・五	一五・五	一二・一	二二・五	二二・二	七一・四
北埔平均	夏	二二・八	一四・〇	一二・七	二〇・〇	二〇・八	六九・九
北埔平均	秋	二三・五	一五・五	一二・一	二二・五	二二・二	七一・四

右表ノ如ク形狀幾分ノ向上アリシモ不整ニシテ好調和ト稱シ難ク殊ニ香味ト調和最モ不良ナリキ要
スルニ兩地方茶ハ配合不向ナルカ如シ

其十 總 評

以上ノ結果ヲ綜合考察スルニ安坑ノ茶ハ水返脚、成菜礪、擺接等ノ茶ニ配合セハ調和良好ニシテ品
質昇ルカ如キモ其他ノ地方即チ三角湧、樹杞林、北埔地方ノ茶ニ配合セシカ却テ品質ノ低下ヲ來ス
モノノ如シ

第五節 擺接茶ヲ基トシテノ配合

擺接產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 擺接茶ニ水返脚茶ノ配合

擺接水返脚兩地方茶ノ配合數ハ八種ニシテ内配合ノ結果品質ノ昇レルモノ五種其變化ナカリシモノ
一種又却テ低下セルモノ二種ナリキ

今其平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

産地別	買取季節別	形状	色	澤	水色	香氣	調味	計
擺接平均	夏	一八・〇	一二・五	一五・八	一六・六	一六・一	六・〇	六七・〇
	秋	二〇・八	一六・二	一三・七	二三・九	二二・八	七・〇	七四・〇
右配合茶平均	夏	一九・四	一四・三	一三・八	二〇・二	一九・四	六・三	六七・三
	秋	一九・六	一四・四	一四・六	一九・二	一九・二	六・八	六七・八

示表ノ如ク一般ノ調和佳良ナリキ即チ形状縮リヲ生シ色澤稍ヤ赤銅色ヲ帯ヒ良好トナレリ又香味平均點數ニ達セザリシト雖モ調和比較的佳良ニシテ茶ニカヲ増セリ之ヲ要スルニ兩地方ノ茶ハ調和良好ト謂テヘシ

其二 擺接茶ト文山優越トノ配合

兩地方茶ノ配合數ハ七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

産地別	買取季節別	形状	色	澤	水色	香氣	調味	計
擺接平均	夏	一八・三	一二・五	一三・八	一六・六	一六・一	六・〇	六七・〇
	秋	二〇・九	一三・六	一三・二	一九・〇	一九・二	六・八	六六・八
文山優平均	夏	一九・六	一三・〇	一三・五	一七・八	一七・六	六・八	六五・八
	秋	二〇・一	一四・〇	一四・八	一八・〇	一七・八	六・九	六六・九

右表ノ如ク各項平均點數ヨリ優劣ナリシモ茶ノ調和ハ概シテ良好ト稱シ難カリ即チ形状ハ幾分濃トナリ色澤ニ曇リヲ帶ヒ又原茶ノ異臭アル香味ハ被配合茶ニ作用セラレ一層善シカリキ之レヲ要スルニ兩地方茶ノ配合ヲ點數ハ於テ優レバ腐アリト雖茶ノ調和ハ良好ト謂テヘカラス是レ原茶ハ秋茶ノヨカリシニ因ルヘキヤモ圖ラレサルヲ以テ更ニ秋夏茶ヲ以テ試驗ヲ重テタル後更ニ報告スル處アルヘシ

其三 擺接茶ト三角湧茶トノ配合

兩地方茶ノ配合數ハ四種ニシテ配合ノ結果何レモ品質ノ上昇ヲ見タリ今其平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

産地別	買取季節別	形状	色	澤	水色	香氣	調味	計
擺接平均	夏	一八・三	一二・五	一三・八	一六・六	一六・一	六・〇	六七・〇
	秋	二二・一	一五・九	一五・一	二一・四	二二・九	七・七	七七・七
三角湧平均	夏	二一・七	一四・三	一四・四	一九・〇	一九・〇	六・九	六九・三
	秋	二〇・九	一五・〇	一五・三	一八・七	一八・〇	六・六	六九・六

右表ノ如ク色澤水色ハ幾分ノ上進アリシモ形状並香味ハ却テ下向ヲ來セリ之レ原茶ハ形状粗大ナリシニ反シ三角湧ノ茶ハ形状ヲ主眼トシテ製造セラレタルモノナレハ優美ニ過キ却テ調和セサルモノ

ノ如シ色澤ハ兩者共黒色ナルヲ以テ特殊ノ變化ナカリシカ香味ハ被合茶ノ青臭アル香味ニ歴セラレ却テ原茶ノ香味ヲモ傷ケタルノ感アリキ之ヲ要スルニ兩地方ノ茶ハ配合不向ナルカ如シ

其四 擺接茶ト咸菜礪茶トノ配合

擺接茶ニ咸菜礪地方茶ノ配合數ハ六種ナリシカ配合ノ結果品質ノ向上セルモノ三種其然ラサルモノ同シク三種ニシテ相等シカリキ

今是等ノ平均點數ヲ掲クレハ次表ノ如シ

產地別	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
擺接平均	秋	一八・三	一一・五	一一・八	一六・六	一六・一	六一・〇
	夏	二二・六	一六・四	一一・四	二二・八	二二・二	七四・九
咸菜礪平均	秋	二〇・九	一四・四	一三・一	一九・七	一九・一	六七・八
	夏	二〇・五	一四・五	一四・二	一九・四	一八・四	六八・一
右配合茶平均	秋	二〇・五	一四・五	一四・二	一九・四	一八・四	六八・一

右表ノ如ク形状四分香氣三分調味七分落チナリシモ色澤一分水色一分上リニシテ結局合計點數ニ於テ三分ノ上進ヲ示セリ即チ形状ハ被合茶ノ優美ニシテ多クノ白毛ヲ混スルニ反シ原茶ハ秋茶ノミナリシ爲メ形状粗大ニシテ且ツ縮リ少カリシカ故ニ細粗個々ニ別シテ疎トナリ著シク外觀ヲ損シタリキ色澤ハ原茶ハ曇黒色ヲ咸菜礪茶ノ黃褐色ニヨリテ融和シ其ノ中庸ヲ得水色ト共ニ良好ナリキ

又香味ハ原茶ノ熟臭ニヨリ被合茶ノ強烈ナル香味ヲモ妨ケタルノ感アリシモ茶ニ力ヲ増シ稍ヤ良好ナリキ之ヲ要スルニ兩地方茶ハ一般ノ調和稍良好ニシテ本年ノ擺接茶ハ秋茶ノミニシテ其懸隔甚ダシカリシカ爲メ漸ク右ノ如キ結果ニ過キナリシモ原茶ニシテ尙少シク優良ナラシメハ更ニ好調和ヲ呈セシナラシ

其五 擺接茶ト樹杞林地方茶トノ配合

擺接樹杞林兩地方茶ノ配合數ハ七種ニシテ内配合ノ結果品質ノ上進セルモノ四種ニシテ變化ナカリシモノ一種却テ品質ノ低下ヲ來セルモノ二種ナリキ

今其平均點數ヲ表示セハ次ノ如シ

產地別	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
擺接平均	秋	一八・三	一一・五	一一・八	一六・六	一六・一	六一・〇
	夏	二二・五	一五・四	一一・二	二一・七	二一・三	七三・五
樹杞林平均	秋	二〇・九	一四・〇	一三・四	一九・一	一八・七	六七・二
	夏	二一・〇	一四・一	一四・二	一九・〇	一八・六	六八・二
右配合茶平均	秋	二一・〇	一四・一	一四・二	一九・〇	一八・六	六八・二

右表ノ如ク配合ノ結果形状色澤香味等ハ之ヲ平均點數ニ比較セハ殆ント差違ヲ認メナリシモ水色ハ八分ノ優點ヲ示セリ即チ原茶ノ暗黒色ナル色澤ニ樹杞林茶ノ黃褐色ノ加ハリシカ故ニ銅褐色ヲ呈シ

且ツ光澤ヲ増シ來レルカ爲メ色澤ニ助ケラレ形状ノ調和ヲモ良好ナラシメタリ而シテ調味一般ニ佳
良ナル原茶ニ樹杞林地方ノ香氣高キ茶ヲ配合スルヲ以テ香味兼備ノ茶ヲ造リ品質佳良トナレリ要ハ
ルニ擺接樹杞林茶ノ配合ノ調和ハ頗ル良好ナリト謂フヘシ

其六 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内配合ノ結果品質良好トナレルモノ四種其然ラサリシモノ三種ナリ
キ是等ノ平均點數ヲ示セハ次表ノ如シ

產地別	買取季別	形	狀	色	澤	水	色	香	氣	調	味	計
擺接平均	秋	一八三	二二五	一三五	一三・八	一六・六	一六・一	一六・一	一六・一	一六・一	一六・一	六一・〇
北埔平均	夏	二二五	一五五	一二二	一一・五	一一・五	一一・一	一一・一	一一・一	一一・一	一一・一	七一・四
右配合茶平均	夏	二〇四	一四〇	一三〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇	一三・〇	六六・二
	秋	一九九	一四〇	一三〇	一三・九	一三・九	一三・九	一三・九	一三・九	一三・九	一三・九	六六・二

示表ノ如ク色澤水色ヲ除クノ外ハ平均點數ニ達セサリシト雖モ擺接茶ニ北埔地方ノ茶ヲ配合セハ茶
ニ歸リテ生シ色澤原茶ノ暗黒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赤味ヲ帶ビ
光澤ヲ増セリ斯クノ如ク色澤良好ナルカ故ニ形状モ亦自ラ良好ナルノ觀アリ水色ハ濃厚トナレルノ
ミナラス鮮明トナリ香味又力ヲ増シ他ノ各項ト共ニ一般ノ調和比較的良好ナリキ之ヲ要スルニ兩地

方茶ノ配合ハ適合スヘキヲ認メタリ

其七 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ノ如シ而シテ擺
接茶ハ色澤稍ヤ黒ク潤味豊富ナレトモ香氣幾分劣ルノ嫌アルカ故ニ就中是等ノ點ヲ補足融和スヘキ
茶ニ配合シテ最モ適合ヲ見ルカ如シ其地方ヲ示セハ咸茶樹、樹杞林、北埔、水返脚等ノ産茶トス要
スルニ擺接茶ハ概シテ調和シ易キ茶ト稱スルヲ得シ

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八種ニシテ内配合ノ結果品質ノ上進セルモノ七種其然ラサリモノ
一種ナリキ

其總平均點數ヲ示セハ次表ノ如シ

產地別	買取季別	形	狀	色	澤	水	色	香	氣	調	味	計
三角湧平均	夏	二五・一	二五・九	二五・二	二二・四	二二・九	二二・一	二二・一	二二・一	二二・一	二二・一	七七・五
水返脚平均	夏	二〇・八	一六・三	一三・七	一一・九	一一・八	一一・八	一一・八	一一・八	一一・八	一一・八	七四・〇

右平均	夏	秋	二二・〇	一六・〇	一四・四	二二・六	二二・四	七五・九
右配合茶平均	夏	秋	二二・九	一六・八	一四・八	二二・二	二二・九	七六・五

106

右表ノ如ク形狀並ニ香氣潤味ハ平均點數ニ劣リシモ色澤水色ニ於テ上進シ合計點數ニ至リ六分ノ優點トナレリ是レ原茶ハ形狀ヲ主眼トシテ造ラレタルカ爲メ形狀細カク優美ナルニ反シ水返脚茶ハ專ラ香味ヲ旨トシ製造セラレタルモノナレハ形狀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強ヒテ配合セルノ觀アリテ一般ノ外觀ヲ損スルコト甚タシカリキ色澤ハ原茶ノ光澤アレト黒キエ失スルヲ銅褐色ニ過クル被合茶ノ配合ニヨリ融和セラレテ其中庸ヲ得香味ハ兩者ノ性質全然異ナリ且ツ著キ懸隔アルカ爲メ調和セサルモノノ如シ要スルニ兩地方茶ハ點數ニ於テ幾分優ルトコロアリシト雖モ配合ノ調和ハ頗不其ナルヲ認メタリ

其二 三角湧茶ト石碓茶トノ配合

兩地方茶ノ配合數ハ二種ニ過キサリシカ配合ノ結果共ニ品質ノ上進ヲ示セリ其平均點數ヲ表示セハ次ノ如シ

產地別	買收季節別	形狀	色澤	水色	香氣	潤味	計
三角湧平均	夏	二五・一	一五・九	一五・一	二一・四	二一・九	七七・七
石碓平均	夏	二一・八	一三・三	一三・〇	一九・四	一九・三	六七・五

右平均	夏	秋	二二・四	一四・六	一四・〇	二〇・四	二〇・六	七二・五
右配合茶平均	夏	秋	二四・二	一五・四	一五・一	二〇・四	二一・二	七五・五

以上ノ如ク兩地方茶ヲ配合セハ形狀ハ兩者共優美ニシテ色澤亦近似セルヲ以テ其調和良好ナリキ香味幾分佳良トナリ味甘和セラレタリト雖モ概シテ變化少カリキ要スルニ三角湧石碓兩地方茶ノ配合ハ比較的調和スヘキヲ認メタリ

其三 三角湧茶ト内湖茶トノ配合

三角湧内湖兩地方茶ノ配合數ハ三種ニシテ内配合ノ結果品質ノ上進セルモノ二種其却テ低下ラ來セルモノ一種ナリキ

今其平均點數ヲ示セハ次表ノ如シ

產地別	買收季節別	形狀	色澤	水色	香氣	潤味	計
三角湧平均	夏	二五・一	一五・九	一五・一	二一・四	二一・九	七七・七
内湖平均	夏	二一・三	一三・八	一三・六	一九・六	一九・七	六八・四
右配合茶平均	夏	二三・二	一四・八	一四・四	二〇・五	二〇・八	七三・〇
右配合茶平均	秋	二三・九	一五・五	一五・〇	二〇・七	二一・一	七五・三

三角湧内湖茶ノ配合ハ大體ニ於テ石碓茶トノ配合ニ同シカリキ即チ形狀ハ兩者共優美ニシテ色澤又

107

同シク黒色ヲ呈セルカ故ニ調和良好且ツ色澤ハ被合茶ノ爲メニ黒褐色ヲ呈シ良好トナリ香味ノ調和亦悪シカラス要スルニ兩地方茶ノ配合ハ概シテ調和良好一般ノ調和較ニ形状色澤ノ調和ハ石碓茶トノ配合ノ如ク良好ナラサリシモ香味ノ調和ハ却テ前者ヲ凌グリ

其四 三角湧茶ト安坑産茶ニ乾漉茶トノ配合

三角湧茶ニ安坑茶粒ニ乾漉茶ノ配合數ハ共ニ一種ツツナリシカ配合ノ結果安坑茶トノ配合變化ナク乾漉茶トノ配合ハ品質ノ上進ヲ示セリ

其結果ヲ表示セハ次ノ如シ

安坑茶トノ配合

産地別	買取季節別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
三角湧平均	夏	二五・一	一五・九	一五・一	二一・四	二一・九	七七・七
安坑平均	夏	二二・八	一四・〇	一二・七	二〇・〇	二〇・八	六九・九
右平均	夏	二三・九	一四・五	一三・九	二〇・七	二一・三	七三・三
右配合茶平均	夏	二三・六	一五・〇	一五・〇	一九・八	一九・三	七三・三
	秋						
	秋						

乾漉茶トノ配合

産地別	買取季節別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
三角湧平均	夏	二五・一	一五・九	一五・一	二一・四	二一・九	七七・七
乾漉平均	秋	一六・三	一三・一	一二・九	一五・三	一五・五	五七・七
右平均	夏	二〇・七	一四・五	一四・〇	一七・八	一八・七	六七・五
右配合茶平均	夏	二一・一	一三・九	一四・七	一九・二	一九・二	六八・九
	秋						

右表ノ如ク安坑茶トノ配合ハ一般ノ調和稍ヤ良好ナリシモ色澤水色ノ昇レル外ハ却テ低下シ合計點ニ於テハ相等シカリキ即チ形状ハ稍ヤ粗クナレル觀アリシモ茶ニ締リヲ生シ且ツ整齊ヒリ色澤ハ原茶ノ濃黒ヲ安坑茶ノ配合ニヨリ黒褐色トナシ赤味ヲ帯ヒ水色ト共ニ良好ナリキ香味ハ原茶ノ青臭ニ歴セラレ且ツ滋味加ハリテ不良要スルニ三角湧安坑ハ茶ノ調和ハ概シテ良好ナリシモ平均點數ニ違セサリシ

又乾漉茶トノ配合ハ形状稍ヤ不整ノ觀アリテ色澤曇ヲ呈セリ水色幾分濃厚トナリ香味原茶ノ青臭ヲ和ケ良好トナレリ

其五 三角湧茶ト攪接茶トノ配合

三角湧茶ニ攪接茶ヲ配合セシ數ハ一種ナリシカ其結果次ノ如シ

產地別	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
三角湧平均	夏	二五・一	一五・九	一五・二	二一・四	二一・九	七七・七
	秋	一八・三	一二・五	一三・八	一六・六	一六・一	六一・〇
播磨平均	夏	二一・七	一四・二	一四・四	一九・〇	一九・〇	六九・三
	秋	二一・一	一四・二	一五・三	一九・〇	一九・五	六九・九
右配合茶平均	夏	二一・一	一四・二	一五・三	一九・〇	一九・五	六九・九

右表ノ如ク水色潤味上進シ色澤香氣ニ變化ナク形状ハ六分ノ低下ナリシモ合計點數ニ於テ六分ノ優點トナレリ即チ形状ハ原茶ノ細ク優美ナリシニ反シ被合茶ハ秋茶ニシテ形状粗ク且ツ締リ少カリシカ故ニ調和セサリキ水色ハ濃厚トナリ上進セシモ色澤ハ曇黒色ヲ帶ヒ其好ト稱スル能ハス又香味ノ調和佳良ナラサリキ要スルニ兩地方茶ノ配合ハ不向ナルモノノ如シ

其六 三角湧茶ニ咸菜茶トノ配合

三角湧咸菜茶ノ配合數ハ六種ニシテ内配合ノ結果品質ノ昇レルモノ四種却テ低下セルモノ二種ナリキ

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
三角湧平均	夏	二五・一	一五・九	一五・二	二一・四	二一・九	七七・七
咸菜茶平均	夏	二二・六	一六・四	一二・四	二二・八	二二・二	七四・九
右配合茶平均	夏	二四・三	一六・一	一三・八	二二・一	二二・一	七六・三
右配合茶平均	秋	二四・五	一七・四	一四・三	二二・五	二二・四	七八・六

三角湧平均	咸菜茶平均	右配合茶平均	右配合茶平均
夏	夏	夏	秋
二五・一	二二・六	二四・三	二四・五
一五・九	一六・四	一六・一	一七・四
一五・二	一二・四	一三・八	一四・三
二一・四	二二・八	二二・一	二二・五
二一・九	二二・二	二二・一	二二・四
七七・七	七四・九	七六・三	七八・六

右表ノ如ク各項悉ク品質良好トナリ合計點數ニ於テ二點三分ノ向上トナレリ是レ兩地方茶ノ調和佳良ナルヲ示スモノニシテ即チ咸菜茶ノ黃褐色ナル色澤ハ原茶ノ濃黒色ヲ好ク調和シ多少ノ黃葉ヲ混スト雖モ著シク色澤ヲ良好ニ且ツ光澤ヲ増サシメタリキ又咸菜茶ハ黃柑種多クシテ其形状細カク其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形状ノ調和亦頗ル良好ナリキ而シテ水色鮮明ニシテ良好トナリ香味又原茶ノ青臭ヲ壓シテ殆ント被合茶ノ強烈ナル香味ヲ發シ且ツ茶ニ力ヲ増セリ要スルニ兩地方茶ノ配合ハ他ノ地方茶ヨリモ良ク調和スヘキヲ認メタリ

其七 三角湧茶ト樹杞林茶トノ配合

三角湧樹杞林兩地方茶ノ配合數ハ七種ニシテ内配合ノ結果品質ノ良好ナルモノ五種然ラサルモノ二種ナリキ

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
三角湧平均	夏	二五・一	一五・九	一五・二	二一・四	二一・九	七七・七
樹杞林平均	夏	二二・六	一六・四	一二・四	二二・八	二二・二	七四・九
右配合茶平均	夏	二四・三	一六・一	一三・八	二二・一	二二・一	七六・三
右配合茶平均	秋	二四・五	一七・四	一四・三	二二・五	二二・四	七八・六

三角湧平均	夏	二五・一	一五・九	一五・一	二一・四	二二・九	七七・七
樹林平均	夏	二三・五	一五・四	一三・一	二一・七	二一・三	七三・五
右平均	秋	二四・三	一五・六	一四・一	二一・五	二一・六	七五・五
右配合茶平均	秋	二四・五	一六・〇	一四・三	二一・九	二一・六	七六・六

右表ノ如ク各項共幾分ノ向上ヲ來シ合計點數ニ於テ一點一分ノ優點ヲ示セリ而シテ一般ノ結果ハ成
 茶礪茶トノ配合ニ近似シタリシモ前者ノ如ク調和佳良ナラサリキ要スルニ三角湧樹林兩地方茶ノ
 配合ハ稍ヤ可ナリト謂フヲ得ヘシ

其八 三角湧茶ト北埔地方茶トノ配合

兩地方茶ノ配合數ハ七種ニシテ配合ノ結果品質良好トナルモノ五種其然ラサルモノ二種ナリキ
 今是等ノ平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

產地別	買收季節	形狀	色澤	水色	香氣	調味	計
三角湧平均	夏	二五・一	一五・九	一五・一	二一・四	二一・九	七七・七
北埔平均	夏	二三・五	一五・五	一二・一	二一・五	二一・一	七二・四
右平均	秋	二三・八	一五・七	一三・六	二一・四	二一・五	七四・六
右配合茶平均	秋	二四・二	一六・三	一四・二	二一・四	二二・一	七六・〇

右ノ如ク調味ヲ除クノ外各項共幾分ノ上進ヲ示セリ合計點數一點八分ノ優點トナレリ即チ形狀ハ稍

ヤ粗大トナルヲ免レサリシモ概シテ整齊セリ色澤ハ原茶ノ濃黑色ヲ被合茶ノ黃褐色ニヨリ濃薄ナリ且
 ツ光澤ヲ加ヘ著シク上進セリ香味又力ヲ増シ一般ノ調和良好ナリキ要スルニ兩地方茶ノ調和ハ大體
 ニ於テ三角湧樹林兩地方茶ノ配合ニ同シカリキ

其九 三角湧茶ト東勢角茶トノ配合

兩地方茶ノ配合數ハ一種ニシテ配合ノ結果ヲ表示セハ次ノ如シ

產地別	買收季節	形狀	色澤	水色	香氣	調味	計
三角湧平均	夏	二五・一	一五・九	一五・一	二一・四	二一・九	七七・七
東勢角平均	夏	二二・八	一五・二	一二・三	二〇・一	二〇・〇	七〇・三
右平均	秋	二四・〇	一五・五	一三・七	二〇・七	二〇・九	七四・〇
右配合茶平均	秋	二五・〇	一五・九	一五・三	二一・〇	二一・〇	七七・二

右表ノ如ク各項共上進シ合計點數ニ於テ實ニ三點二分ノ上進トナレリ即チ形狀優美ナル原茶ニ稍ヤ
 粗大ナリト雖モ同シク優美ニシテ且ツ整齊ナル東勢角茶ヲ配合セルカ故ニ形狀益々優美ニ且ツ綿
 ヲ生セリ色澤ハ被合茶ノ銅褐色ニヨリ黑褐色ヲ呈シ水色又著シク濃厚ナリキ而シテ形狀色澤水色ハ
 斯クノ如ク調和頗ル良好ナリシモ香味ハ前者ノ如ク佳良ナラサリキ

其十 三角湧總評

以上ノ結果ヲ綜合スルニ三角湧茶ハ専ラ形状ニ重キヲ置キ製造セラレタルカ故ニ形状細カク頗ル優美ニシテ且ツ光澤アリト雖モ黒色ニ過クルヲ以テ他ニ配合スル場合ハ往々形状優美ニ失シ却テ調和ヲ缺クコトアリ又其特殊ノ香味ハ屢々其ノ優良ナル香味ヲ傷クルコトアレトモ共ニ優美ニシテ且ツ其濃黒ナル色澤ヲ融和スヘキ茶ニ配合スル場合ハ多少ノ調和ヲ見ルコトアリ其地方ヲ揚クレハ咸茶、樹杞林、北埔、石碇、安坑等ノ順トス之ヲ要スルニ三角湧茶ハ調和シ難キ茶ト稱スヘシ左レハ三角湧茶ノ形状頗ル優美ナルモノハ他ト配合スルコトナリ寧ロ單獨喫用スル方得策ナルヲ認メタリ

第七節 咸菜礪茶ト水返脚茶トノ配合

其一 咸菜礪茶ト水返脚茶トノ配合

咸菜礪茶ニ水返脚茶ノ配合數ハ八種ニシテ内配合ノ結果品質ノ上進セルモノ六種其然ラサルモノ二種ナリキ

今是等ノ平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

產地別	買收季節別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
咸菜礪平均	夏	二二・六	一六・四	一二・四	二二・八	二二・三	七四・九
水返脚平均	夏	二〇・八	一六・二	一三・七	二三・九	二二・八	七四・〇
	秋	二二・二	一六・三	一三・〇	二二・三	二二・五	七四・三
右配合茶平均	夏	二一・八	一七・二	一二・九	二二・三	二二・九	七四・〇
	秋						

右表ノ如ク咸菜礪茶ニ水返脚茶ヲ配合セシニ茶ニ縮リヲ生シ且ツ黃褐色ナル原茶ノ色澤ハ水返脚茶ノ紅褐色ナル光澤ト好ク調和シ鮮カトナレル爲メ一層形状ヲ引き立テ一般ノ外觀頗ル良好トナレリ又原茶ノカアル香味ハ水返脚茶ノ芳烈ナル其レト好ク合致シ一層佳良ナリキ要スルニ兩地方茶ノ配合ハ好適ト謂フ可シ

其二 咸菜礪茶ト文山堡茶トノ配合

咸菜礪文山堡兩地方茶ノ配合數ハ七種ナリシカ配合ノ結果何レモ品質低下セリ

其總平均點數ヲ表示セハ次ノ如シ

產地別	買收季節別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
咸菜礪平均	夏	二二・六	一六・四	一二・四	二二・八	二二・三	七四・九
文山堡平均	夏	二〇・九	一三・六	一三・二	一九・〇	一九・二	六六・八
右配合茶平均	夏	二二・二	一五・〇	一二・八	二〇・九	二〇・七	七〇・八
	秋	二二・三	一五・五	一二・六	一九・七	二〇・一	六九・三

即チ兩地方茶ヲ配合セハ形状一般ニ縮リヲ生シ色澤原茶ノ黒色ヲ融和良好ナラシメタリキ左レト色

澤ノ僅カニ五分進ナルノモ他ハ何レモ平均點數ニ劣レテ要スルニ爾地方茶ハ調和良好ト稱シ難シ

其三 咸菜礪茶ト三角湧茶トノ配合

咸菜礪茶ニ三角湧茶ノ配合數ハ四種ナリシモ配合ノ結果却テ悉ク品質ノ低下ヲ來セリ其平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

産地別	買取季節	形状	色澤	水色	香氣	滋味	計
咸菜礪平均	夏	二二・六	一六・四	一一・四	二二・八	二二・二	七四・九
	秋	二五・一	一五・九	一一・一	二二・四	二一・九	七七・七
三角湧平均	夏	二四・三	一六・二	一三・七	二二・一	二二・一	七六・二
	秋	二四・三	一六・二	一三・七	二二・一	二二・一	七六・二
右配合茶平均	夏	二二・四	一五・八	一一・七	二〇・九	二一・六	七三・二

咸菜礪茶ニ三角湧茶ヲ配合セルニ右表ノ如ク各項悉ク平均點數ヨリ著シク劣リ合計點數三點ノ差トナレリ是レ即テ發合茶ノ性状並ニ品質ノ甚クシキ相違アリシ爲メ調和ヲ缺キ且ツ發合茶ノ特長ナル香味ハ原茶ノ優秀ナル香味ヲ消滅セルモノノ如シ要スルニ爾地方茶ノ配合ハ不尙無ナルヲ認メタリ

其四 咸菜礪茶ト擺接茶トノ配合

咸菜礪茶ニ擺接茶ノ配合セシニ其結果左ノ如シ

産地別	買取季節	形状	色澤	水色	香氣	滋味	計
咸菜礪平均	夏	二二・六	一六・四	一一・四	二二・八	二二・二	七四・九
	秋	一八・三	一二・五	一一・八	一六・六	一六・一	六二・〇
擺接平均	夏	二〇・九	一四・四	一一・二	一九・七	一九・二	六七・九
	秋	一九・七	一四・六	一一・七	二〇・九	二〇・九	六七・九
右配合茶平均	夏	一九・七	一四・六	一一・七	二〇・九	二〇・九	六七・九

示表ノ如ク形状水色ハ劣リ色澤香味ハ進ミタリシモ合計點數ニ於テハ相同シカリキ即チ形状ハ發合茶ノ形状粗大ナリシ爲メ其調和ヲ見ル能ハス色澤青黄色ヲ呈シ來リ且ツ曇リアリテ著シク外觀ヲ損シ香味又青臭ヲ發シテ不尙ナリキ是レ發合茶ノ秋茶ノミナリシニモ因ルヘケレト概シテ不調和ナリ

其五 咸菜礪茶ト樹杞林茶トノ配合

咸菜礪茶ニ樹杞林地方茶ヲ配合セシ數ハ七種ナリシカ内配合ノ結果品質ノ進メルモノ三種變化ナカリシモノ一種又却テ品質ノ低下セルモノ三種ニシテ是レ等ノ平均點數ヲ表示セハ次ノ如シ

産地別	買取季節	形状	色澤	水色	香氣	滋味	計
咸菜礪平均	夏	二二・六	一六・四	一一・四	二二・八	二二・二	七四・九
	秋	二二・五	一五・四	一一・二	二二・七	二二・五	七三・五
樹杞林平均	夏	二二・五	一五・四	一一・二	二二・七	二二・五	七三・五
	秋	二二・五	一五・四	一一・二	二二・七	二二・五	七三・五

右	平均	夏	秋	二二・五	一五・九	二二・六	二二・二	二二・八	七四・〇
右	配合茶平均	夏	秋	二二・四	一六・五	二二・九	二二・〇	二二・二	七三・九

右ノ如ク咸菜礮茶ニ樹杞林茶ヲ配合セハ形状一般ニ不整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稍ヤ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ノ如シ

其六 咸菜礮茶ト北埔地方茶トノ配合

咸菜礮茶ニ北埔地方茶ノ配合數ハ七種ナリシモ配合ノ結果何レモ品質低下セリ而シテ其各項目ニ就テ述フレハ形状一般ニ縮リヲ生シ色澤又光澤ヲ増シ上進シタリシモ水色著シク淡薄トナリ香味又被合茶ノ微力ナル青臭ハ原茶ノ香味ヲモ害シタルモノノ如ク良好ナラサ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ス樹杞林地方ト共ニ調和佳良ト稱スヘカラサルガ如シ

產地別	買收季別	形状	色澤	水色	香氣	滋味	計
咸菜礮平均	夏	二二・六	一六・〇	二二・四	二二・八	二二・二	七四・九
北埔平均	夏	二二・五	一五・五	二二・一	二二・五	二二・一	七二・四
右平均	夏	二二・一	一五・七	二二・三	二二・一	二二・七	七三・〇
右配合茶平均	夏	二二・三	一五・九	二〇・九	二〇・八	二〇・九	七一・〇

右表ノ如ク形状二分色澤二分上進セルノミニシテ他ハ悉ク低下シ合計點數ニ於テ二點ノ差トナレリ是レ兩地方茶ノ不向ナルヲ證スルモノト謂フヘシ

其七 咸菜礮茶ト東勢角茶トノ配合

咸菜礮茶ニ東勢角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	滋味	計
咸菜礮平均	夏	二二・六	一六・四	二二・四	二二・八	二二・二	七四・九
東勢角平均	夏	二二・八	一五・二	二二・三	二〇・一	二〇・〇	七〇・三
右平均	夏	二二・二	一五・八	二二・三	二一・四	二二・一	七二・六
右配合茶平均	夏	二二・六	一六・四	二二・九	一九・八	一九・七	七二・七

示表ノ如ク形状縮リヲ生シ整一セリ色澤ハ原茶ノ黃褐色ニ被合茶ノ銅褐色加ハリシカ故ニ一層良好ニシテ且ツ鮮カナリキ左レト水色香味ハ却テ不良ニ陥リ被合茶ノ酸酵強キ香ヲ多ク發シタリキ要スルニ兩地方茶ハ形状色澤ハ調和頗ル良好ナルモ之ニ反シ香味ノ調和不良ナルカ故ニ配合ニヨル得失少キモノノ如シ

其八 咸菜礮茶總評

以上ノ結果ヲ綜合考察スルニ咸菜礮茶ハ主トシテ黃柑種ニシテ形状一般ニ細リ優美且ツ白毛ヲ混シ

外觀美ニシテ色深黄褐色ヲ呈セルカ故ニ是ヲ同シ黄柑種ノ形質近似セル樹杞林、北埔地方ノ茶ニ配合スルヨリモ水返脚、文山嶽、擺接等ノ産茶ニ配合スル方比較的良ク調和スルカ如シテ同地方産茶ハ一般ニ調和シ易キ茶タルヲ認ム

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八種ナリシカ配合ノ結果品質良好トナルルモノ六種變化ナカザシモノ一種又却ツテ品質ノ低下セルモノ一種ナリキ
今其ノ平均點數ヲ示セハ次表ノ如シ

產地別	買收季節	形 狀	色 澤	水 色	香 氣	調 味	計
樹杞林平均	夏	二二・五	一五・四	一三・一	二二・七	二一・三	七三・五
水返脚平均	夏	二〇・八	一六・二	一三・七	二三・九	二二・八	七四・〇
右 平均	夏	二二・一	一五・八	一三・四	二三・八	二二・〇	七三・七
右配合茶平均	秋	二二・九	一六・五	一三・五	二二・六	二一・五	七四・五

以上ノ如ク香味ハ幾分低下セシト雖モ他ハ悉ク上述ノ合計點數ニ於テ八種ノ向上ヲ示セテ即チ形狀

ハ被合茶ノ粗大ナルヲニク調和シ茶ニ締リラ生シ且ツ整一セリ黄褐色ナル原茶ノ色澤ハ水返脚茶ノ赤銅色ト調和シ其ノ中庸ヲ得テ光澤ヲ増セリ而シテ香味ハ原茶中熟柿臭アルモノアリシ爲メ芳烈ナル被合茶ノ香味ヲモ傷ケ不長ニ陥ラシメタリキ要スルニ兩地方ノ茶ノ調和比較的最佳ナルヲ認メタリ

其二 樹杞林茶ト石碇茶トノ配合

樹杞林石碇兩地方茶ノ配合數ハ二種ナリシカ配合ノ結果二種共ニ品質ノ向上ヲ見タリ今其平均點數ヲ掲クレハ次表ノ如シ

產地別	買收季節	形 狀	色 澤	水 色	香 氣	調 味	計
樹杞林平均	夏	二二・五	一五・四	一三・一	二二・七	二一・三	七三・五
石碇平均	夏	二二・八	一四・三	一三・〇	一九・四	一九・三	六七・五
右 平均	夏	二二・六	一四・四	一三・〇	二〇・五	二〇・三	七〇・四
右配合茶平均	秋	二三・八	一五・一	一三・一	二〇・三	二〇・三	七二・三

樹杞林茶ニ石碇茶ヲ配合セシニ形狀締リアリテ整齊シ且ツ濃黒ニ失シタリシ被合茶ノ色澤ハ原茶ノ銅褐色ニヨク融和セラレテ中庸ヲ得且ツ光澤ヲ帯ヒテ良好トナレリ而シテ香味ハ石碇ノ其レニ妨ケラレ昇ラザリキ要スルニ兩地方茶ノ調和ハ比較的可ナリト謂フヘシ

其三 樹杞林茶ト内湖茶トノ配合

兩地方茶ノ配合數ハ三種ニシテ内二種ハ品質良好トナレルモノ一種ハ却ツテ低下セリ其平均點數ヲ掲クレハ次表ノ如シ

產地別	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
樹杞林平均	夏	二三・五	一五・四	一三・一	二一・七	二一・三	七三・五
	内湖平均	二二・三	一三・八	一三・六	一九・六	一九・七	六八・四
	右平均	二二・四	一四・六	一三・三	二〇・七	二〇・五	七〇・九
	右配合茶平均	二三・三	一五・〇	一三・二	二〇・三	二〇・三	七二・三

示表ノ如ク形状及色澤ハ上進シタリシモ水色並ニ香味ハ却ツテ低下セリ即チ内湖茶ハ其ノ形状稍々粗大ナリシモ原茶トノ配合ニヨリ茶ニ縮リヲ生シ來レルト共ニ整一シ著シク良好トナレリ又被合茶ノ黒褐色ナル色澤ハ原茶ノ銅褐色ト良ク調和シ且ツ光澤ヲ増セルカ故ニ形状ノ調和ヲモ良好ナラシメタリキナレト香味ハ原茶中ニ熟柿臭ヲ帶ヘルモノアリシニ加ヘ被合茶ハ幾分青臭アリシ爲メ他ノ香味ヲモ傷ケ不良ニ陥ラシメタリキ要スルニ兩地方茶ノ配合ハ不向ナルモノノ如シ

其四 樹杞林茶ト安坑茶トノ配合

樹杞林茶ニ安坑茶並ニ乾漉茶ヲ配合セシ數ハ共ニ一種ナリシカ配合ノ結果兩者却チ品質低下セリ左

ニ兩者ノ點數ヲ掲ケン

樹杞林茶ト安坑茶トノ配合

產地別	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
樹杞林平均	夏	二三・五	一五・四	一三・一	二一・七	二一・三	七三・五
	安坑平均	二二・八	一四・〇	一二・七	二〇・〇	二〇・八	六九・九
	右平均	二三・一	一四・七	一二・九	二〇・八	二一・〇	七一・六
	右配合茶平均	二三・五	一四・九	一二・五	一九・七	一九・九	七〇・七

樹杞林茶ト乾漉茶トノ配合

產地別	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
樹杞林平均	夏	二三・五	一五・四	一三・一	二一・七	二一・三	七三・五
	乾漉平均	一六・三	一三・一	一二・九	一五・三	一五・五	五七・七
	右平均	一九・九	一四・二	一三・〇	一八・五	一八・四	六五・六
	右配合茶平均	一九・〇	一二・四	一一・六	一八・〇	一八・三	六一・二

以上ノ如クニシテ樹杞林安坑兩地方茶ノ配合ハ形状色澤トモ幾分進ミシト雖モ水色香味ハ却チ低下シ合計點數ニ於テ九分ノ差ヲ生セリ即チ形状ハヨク調和シ茶ニ縮リヲ生シ又安坑茶ノ銅黑色ハ原茶

ノ銅褐色ニヨク調和セラレ光澤ヲ増セリサレト香味ハ調和良好ナラスニ樹杞林茶ト安坑茶トハ調和セザルモノノ如シ

又樹杞林茶ニ乾漉茶ノ配合ハ各項悉ク本均點數ヨリ著シク下降シ合計點數ニ於テ實ニ四點四分ノ多キニ達セリ即チ形狀ハ疎トナリ色澤曇リヲ帶ヒテ甚シク外觀ヲ損セリ香味又異臭ヲ帶ヒテ不良ナリキ是レ被合茶ハ秋茶ニシテ形狀粗ク且ツ色澤曇黒ニシテ香味異臭ヲ帶ヒ原茶トノ懸隔甚ダシカリシニ由ルナランカ

其五樹杞林茶ト擺接茶トノ配合
樹杞林茶ニ擺接茶ヲ配合セシニ其ノ結果次ノ如シ

產地別	買收季節	形 狀	色 澤	水 色	香 氣	調 味	計
樹杞林平均	夏	二三・五	一五四	二三・三	二一・七	二一・三	七三・五
擺接平均	秋	一八・三	一三五	一三・八	一六・六	一六・一	六二・〇
右 平均	夏	二〇・九	一四〇	一三・四	一九・一	一八・二	六七・〇
右 配合茶平均	秋	二〇・〇	一三〇	一三・九	一八・二	一八・七	六五・九

示表ノ如ク形狀色澤共ニ不調和ニシテ殊ニ香味青臭ヲ帶ヘリ要スルニ兩地方ノ茶ハ概シテ不調和ナリ

其六 樹杞林茶ト三角湧茶トノ配合

樹杞林三角湧兩地方茶ノ配合數ハ四種ナリシモ配合ノ結果却テ品質ノ低下ヲ來セリ其平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

產地別	買收季節	形 狀	色 澤	水 色	香 氣	調 味	計
樹杞林平均	夏	二三・五	一五四	二三・一	二一・七	二一・三	七三・五
三角湧平均	夏	二五・一	一五九	一五・一	二一・四	二一・九	七三・二
右 平均	夏	二四・三	一五六	一四・二	二一・六	二一・六	七五・七
右 配合茶平均	秋	二四・八	一六〇	一三・五	二〇・六	二〇・四	七四・八

即チ兩地方ノ茶ヲ配合セシニ形狀整一シ且ツ縮リアリテ良好トナレリ色澤ハ三角湧茶ノ濃黒ト原茶ノ銅褐色トヨク調和シ光澤ヲ帶ヒ佳良ナリキサレト香味ハ被合茶ノ青臭味ニ防害セラレ却テ低下セリ要スルニ兩地方茶ノ配合ハ調和不良ナルヲ認タタリ

其七 樹杞林茶ト咸菜圃茶トノ配合

樹杞林茶ニ咸菜圃茶ノ配合數ハ六種ニシテ配合ノ結果品質ノ昇レルモノニ種然ラサルモノニ種變化ナカリシモノ同シク二種ニシテ相等シカリキ今是等ノ平均點數ヲ示セハ次表ノ如シ

産地別	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
樹杞林平均	夏	二三・五	一五四	一三・一	二一・七	二一・三	七三・五
成菜圃平均	夏	二三・六	一六四	二二・四	二二・八	二二・二	七四・九
右平均	夏	二三・五	一五九	二二・七	二二・二	二二・八	七四・一
右配合茶平均	秋	二三・八	一六〇	二二・九	二二・一	二二・四	七四・五

示表ノ如ク形状色澤水色ハ向上セルモ香味ハ之ニ反シ合計點數ニ於テ四分ノ上進トナレリ即チ形状幾分不整ノ觀ヲ呈シ且ツ香味良好ナラサリキ要スルニ兩地方茶ノ配合ハ平均點數ヨリ稍々上進セリト雖モ茶ノ調和ハ普通ニシテ好適ト稱スル能ハス以上ノ如ク兩地方茶ハ其ノ形質近似セルカ故ニ之ヲ配合スルモ特殊ノ好果ヲ見出スコト能ハサリキ

其八 樹杞林茶ト北埔茶トノ配合

樹杞林地方茶ニ北埔地方茶ノ配合數ハ七種ナリシカ内配合ノ結果品質ノ良好トナリシモノ三種然ラサルモノ四種ニシテ却テ多カリキ

今是等ノ總平均點數ヲ掲クレハ次表ノ如シ

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

樹杞林平均	夏	二三・五	一五四	一三・一	二一・七	二一・三	七三・五
北埔平均	夏	二二・五	一五五	二二・一	二一・五	二一・一	七一・四
右平均	夏	二三・〇	一五五	二二・六	二一・六	二二・二	七二・五
右配合茶平均	秋	二三・五	一五七	二二・六	二〇・八	二〇・五	七三・〇

示表ノ如ク形状色澤ハ上進セルモ香味ハ却テ下降シ其ノ結果殆ント成菜圃地方茶トノ配合ノ如カリキ即チ是等兩地方ノ産茶ハ形質殆ント相似セルヲ以テ之ヲ配合スルモ大ナル變化ナカリキ概シテ謂ハハ相調和シ殊ニ形状色澤ニ於テ然ルヲ認メタリ

其九 樹杞林茶ト東勢角茶トノ配合

樹杞林茶ニ東勢角茶ヲ配合セシニ其ノ結果ハ次ノ如シ

産地別	買取季別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
樹杞林平均	夏	二三・五	一五四	一三・一	二一・七	二一・三	七三・五
東勢角平均	夏	二二・八	一五二	一三・二	二〇・一	二〇・〇	七〇・三
右平均	夏	二三・一	一五三	一三・七	二〇・九	二〇・六	七一・八
右配合茶平均	秋	二三・五	一五九	一三・三	一九・九	一九・八	七二・六

配合ノ結果形状色澤水色ハ上進シタリシモ香味ハ却テ下降セリ即チ形状ハ著シク茶ニ縮リヲ帯ヒ且ツ整一セリ色澤ハ原茶ノ黄褐色ニ東勢角茶ノ銅褐色ノ加ハリシカ故ニ銅褐色ニ少シク黄味ヲ呈シ水

色ト共ニ鮮明ナリキ又香味ハ被合茶ノ異臭ニ害セラレ却テ下降シタリシモ兩地方茶ノ調和ハ概シテ良好ナリキ

其十 樹杞林茶總評

以上ノ結果ヲ綜合考察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ノ如ク其ノ最モ良好ナリシハ水返脚、内湖、石碓、擺接地方等ナリキ而シテ樹杞林茶ハ黃柑種多キヲ占ムルカ故ニ形狀優美ニシテ縮リヲ帶ヘルト共ニ多クノ白毛ヲ混シ色澤黃褐色若クハ銅褐色ニシテ鮮明香味又芳烈ナリト雖モ水色淡薄ニシテ茶ニ多少ノ滋味ヲ有スルカ故ニ成茶兩粒ニ北埔地方ノ如ク茶ノ形質ヲ同シウスル地方ノモノト配合スルヨリモ却テ性質ヲ異ニセル他地方茶ト配合スル方特策ナルカ如シ

第九節 北埔茶ヲ基トシテノ配合

北埔地方産茶ヲ基トシテ各地ノモノニ配合セシニ其ノ結果以下ノ如シ

其一 北埔茶ト水返脚茶トノ配合

北埔地方茶ニ水返脚地方産茶ヲ配合セシ數ハ八種キシテ内配合ノ結果品質ノ良好ナリシモノ三種其變化ナカリシモノ一種又却テ品質ノ下降ヲ來セザルモノ四種ニシテ多クナリキ今是等ノ總平均點數ヲ示セハ左表ノ如シ

產地別	買收季節別	形狀	色澤	水色	香氣	調味	計
北埔平均	夏	二二・五	一五・五	一一・一	二一・五	二一・一	七二・四
水返脚平均	夏	二〇・八	一六・二	一三・七	二二・九	二二・八	七四・〇
右平均	夏	二一・七	一五・八	一一・九	二二・七	二二・九	七三・七
右配合茶平均	秋	二一・五	一五・八	一一・七	二一・八	二一・七	七一・八

示表ノ如ク色澤ノ漸ク平均點數ト同シカリシノミ其他ハ各項共ニ却テ下降シ殊ニ香味ノ差甚クシカリキナレト茶トシテノ調和ハ概シテ良好ニシテ即チ形狀ハ原茶ノ優美ナルニ反シ水返脚茶ハ粗大ナリシカ故ニ不整ノ感アリシモ茶ニ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ヲ以テ其ノ中庸ヲ得且ツ光澤ヲ増セリ而シテ香味ハ原茶中ノ數種ニアリシ異臭ニ甚シク其調和ヲ妨ケラレシト雖モ尙ホ能ク之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之ヲ要スルニ兩地方茶ノ配合ハ點數ニ於テ劣ル處アリシモ調和良好ニシテ品質佳良ニ赴クヲ認メタリ

其二 北埔茶ト石碓茶トノ配合

北埔石碓兩地方茶ノ配合數ハ二種ナリシカ配合ノ結果一種ハ品質ノ上進ヲ見タリシモノ一種ハ却テ下降ヲ來セリ其平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

產地別	買收季節別	形狀	色澤	水色	香氣	調味	計
-----	-------	----	----	----	----	----	---

產地別	買取季節別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
北埔平均	夏	二二・五	一五・五	一一・二	二二・五	一一・一	七一・四
右平均	夏	二二・八	一三・三	一一・〇	一九・四	一九・〇	六七・五
右配合茶平均	夏	二二・一	一四・四	一一・六	二〇・四	二〇・一	六九・三
北埔平均	秋	二一・八	一四・八	一一・〇	二〇・〇	二〇・四	六九・八

示表ノ如ク形状ノ調和比較的良好ナリシモ平均點數ニ達セス色澤ハ原茶ノ黒色ナルヲ黃和シ且ツ光澤ヲ帯ヒ良好ナリキ而シテ香味又比較的良好ナリシモ平均點數ニ及ハサリキ要スルニ兩地方茶ノ配合ハ茶トシテノ調和稍々良好ナリシト雖モ點數ニ於テ多少劣ル處アルヲ認メタリ

其三 北埔茶ト内湖茶トノ配合

北埔地方茶ニ内湖茶ノ配合數ハ三種ニシテ内二種ハ配合ノ結果品質ノ上進ヲ示セルモ一種ハ却テ不良ノ結果ニ陥レリ左ニ其平均點數ヲ掲ケン

產地別	買取季節別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
北埔平均	夏	二二・五	一五・五	一一・二	二二・五	一一・一	七一・四
内湖平均	夏	二二・三	一三・八	一一・六	一九・六	一九・七	六八・四
右平均	夏	二二・九	一四・六	一一・八	二〇・六	二〇・六	六九・九
右配合茶平均	夏	二二・七	一四・七	一一・二	二〇・三	二〇・四	六九・九

示表ノ如ク水色、色澤ハ幾分ツツ向上シ形状香味ハ却テ下降セシカ合計點數相等シカリキ即チ形状

稍々整一セリト雖モ粗大ナリシ爲メ平均點數ニ及ハス色澤被合茶ノ黒褐色ヲ黃化良好ナラシメ香味ハ被合茶ノ加ハリシ爲メ甘和セラレシモ幾分青臭ヲ増セリ要スルニ兩地方茶ハ調和佳良ト謂フヘカラス寧ロ中庸ト稱スヘシ

其四 北埔茶ト安坑茶トノ配合

北埔茶ニ安坑茶並ニ乾漚茶ノ配合數ハ各一種ナリシカ配合ノ結果安坑茶ハ品質上進セシモ乾漚茶ハ却テ不結果ニ陥レリ其平均點數ヲ示セハ次ノ如シ

北埔茶ト安坑茶トノ配合

產地別	買取季節別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
北埔平均	夏	二二・五	一五・五	一一・一	二二・五	一一・一	七一・四
安坑平均	夏	二二・八	一四・〇	一一・七	二〇・〇	二〇・八	六九・九
右平均	夏	二二・六	一四・七	一一・四	二〇・七	二〇・九	七〇・五
右配合茶平均	夏	二二・五	一五・〇	一一・二	一九・八	二〇・二	六九・六

示表ノ如ク色澤ノ僅カニ三分ノ上進アリシノミ他ハ悉ク下降シ合計點數九分ノ差トナレリサレト一般ノ調和ハ比較的良好ナリキ

北埔茶ト乾漚茶トノ配合

產地別	買取季節	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
北埔平均	夏	二二・五	一五・五	一一・五	二一・五	一一・一	七一・四
乾漉平均	秋	一六・三	一三・一	一一・九	一五・三	一五・五	五七・七
右平均	夏	一九・四	一四・三	一三・〇	一八・四	一八・三	六五・〇
右配合茶平均	秋	一九・四	一四・〇	一四・〇	一八・七	一八・二	六四・三

北埔乾漉兩地方茶ヲ配合セシニ形状不整トナリ色澤又曇リヲ帶ヒテ一般ノ外觀ヲ損セリ香味ハ被合茶ノ異臭ニ妨ケラレ良好ナラサリキ要スルニ兩地方茶ハ配合不向ナルカ如シ

其五 北埔茶ト擺接茶トノ配合

兩地方ノ茶ノ配合數ハ一種ナリシカ配合ノ調和比較的良好ニシテ品質上進セリ其點數ヲ示セハ次表ノ如シ

產地別	買取季節	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
北埔平均	夏	二二・五	一五・五	一一・一	二一・五	一一・一	七一・四
擺接平均	秋	一八・三	一二・五	一三・八	一六・六	一五・五	六二・〇
右平均	夏	二〇・四	一四・〇	一二・九	一九・〇	一八・三	六五・九
右配合茶平均	秋	二〇・五	一四・五	一二・八	一八・七	一八・二	六六・二

以上ノ如ク形状色澤ノ上進セルニ反シ水色香味ハ却テ下降ヲ來セシト雖モ合計點數ニ於テ三分ノ優點トナレリ即チ形状稍々粗大ナリシモ一般ニ整一シ且ツ縮リアリキ又色澤ハ銅褐色ヲ呈シ調和佳良ナリシモ香味ハ擺接茶ノ其レニ劣セラレ却テ原茶ノ香味ヲ損セリ是レ被合茶ハ秋茶ノミナリシニ由ルヘキモ夏茶ノ如ク品質優良好ナルニアリテハ適合スヘキヲ認メタリ

其六 北埔茶ト三角湧茶トノ配合

北埔地方ノ茶ニ三角湧茶ノ配合數ハ四種ナリシモ配合ノ結果何レモ品質ノ下降ヲ來セリ今其平均點數ヲ掲クレハ次表ノ如シ

產地別	買取季節	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
北埔平均	夏	二二・五	一五・五	一一・一	二一・五	一一・一	七一・四
三角湧平均	夏	二五・一	一五・九	一五・一	二二・四	二二・九	七七・七
右平均	夏	二三・八	一五・七	一三・六	二二・四	二二・五	七四・六
右配合茶平均	秋	二三・〇	一五・六	一三・〇	二〇・三	二〇・四	七二・〇

示表ノ如ク各項悉ク平均點數ニ劣リ合計點數ニ於テ實ニ二點六分ノ差ヲ生セリ即チ形状ハ原茶ニ比シ著シク優美ナリシ爲メ疎トナリ茶ニ縮リナカリキ色澤水色ハ大ナル變化ナカリシト雖モ其香味ハ三角湧茶特有ノ青臭ヲ多ク發揮スルカ故ニ形状ト共ニ著シク一般ノ品質ヲ損セリ要スルニ兩地方ノ茶

ハ毫モ調和スル所ナク却テ原茶ノ香味ヲ打チ消シ不良ニ陥ラシムルモノノ如ク不調和ト謂フヘシ

其七 北埔茶ト咸菜礪茶トノ配合

北埔地方ノ産茶ニ咸菜礪地方茶ノ配合數ハ六種ナリシカ内配合ノ結果品質ノ良好トナレルモノ僅カニ一種ニ過キス他ハ悉ク不良ノ結果ニ陥レリ今是等ノ總平均點數ヲ示セハ左表ノ如シ

產地別	買取季節別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
北埔平均	夏	二二・五	一五・五	一一・一	二二・五	二二・一	七一・四
	秋	二二・六	一六・四	一一・四	二二・八	二二・二	七四・九
咸菜礪平均	夏	二三・一	一五・九	一一・二	二二・二	二二・六	七三・一
	秋	二三・一	一五・九	一一・二	二二・二	二二・六	七三・一
右配合茶平均	夏	二二・八	一六・二	一一・五	二二・〇	二二・五	七二・八
	秋	二二・八	一六・二	一一・五	二二・〇	二二・五	七二・八

右ノ如ク色澤ノ僅カニ三分上進セルノミ他ハ各項共幾分ツツ下降シ合計點數ニ於テ三分ノ差ヲ生セリサレト形状ハ被合茶ノ優美ニシテ白毛ヲ混セル形状ノ加ハリシカ故ニ茶ニ縹リヲ生シ且ツ整一セリ色澤又咸菜礪茶ノ爲メニ黃褐色トナリ光澤ヲ増セルヲ共ニ鮮カナリキ水色ハ稍々淡薄ナリシモ香味又調和良シテ茶ニ力ヲ増セリ要スルニ兩地方茶ノ配合ハ點數ニ於テ多少劣ル所アリシト雖モ一般ノ調和ハ比較的佳良ナルカ如シ

其八 北埔茶ト樹杞林茶トノ配合

北埔樹杞林兩地方茶ノ配合數ハ七種ナリシモ配合ノ結果何レモ不調和ナリキ今是等ノ總平均點數ヲ示セハ次表ノ如シ

產地別	買取季節別	形状	色澤	水色	香氣	調味	計
北埔平均	夏	二二・五	一五・五	一一・一	二二・五	二二・一	七一・四
	秋	二二・五	一五・四	一一・一	二二・七	二二・三	七三・五
樹杞林平均	夏	二三・〇	一五・五	一一・六	二二・六	二二・二	七二・五
	秋	二三・〇	一五・五	一一・六	二二・六	二二・二	七二・五
右配合茶平均	夏	二二・六	一五・七	一一・九	二〇・九	二〇・六	七一・〇
	秋	二二・六	一五・七	一一・九	二〇・九	二〇・六	七一・〇

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是レ兩地方茶ノ配合ノ不調和ナルヲ示スモノナランカ兩地方ハ茶ノ形質ヲ殆ント同シクセルカ故ニ特殊ノ好果ヲ見出ス能ハザリキ而シテ茶ノ性質相近似セル兩地方ノ茶ヲ配合セハ自然別段ノ變化得失ナル可キ筈ナルヲ如斯不結果ニ終リシハ奇異ノ現象ト謂ハサルヘカラス尙試験ヲ繼續シタル後更ニ報告スルコトアルヘシ

其九 北埔茶總評

以上ノ結果ヲ綜合考察スルニ北埔地方産茶ハ形状優美ニシテ多クノ白毛ヲ混シ色澤黃褐色ヲ帶ヒ鮮カニシテ光澤ニ富ミ頗ル良好ナルニ加ヘ香味又高ク且ツ力強キモ水色淡薄ナルノ嫌アルカ故ニ他ノ

特徴ヲ損セシテ水色ノ淡ヲ稱フヘキ茶カ水返脚ノ如キ香味水色佳良ナレトモ形状粗大色澤赤味ニ過クル茶カ若シクハ文山堡地方茶ノ如ク形状水色香味良好ナレトモ色澤黒色ニ失スル茶等ニ配合セハ相互ノ缺點ヲ補ヒ品質上進スルモノノ如シ是ヲ要スルニ北埔茶ハ樹杞林咸菜礪ノ如ク茶ノ形状ヲ同シクセル地方茶ニ配合スルヨリ水返脚、石碇、内湖、擺接等ノ茶ニ配合スル方得策ナルカ如シ

第十節 總括概評

細目ニ就キテハ既ニ記述セルヲ以テ更ニ其總括ニツキ摘記セン

- 一、水返脚地方茶 水返脚地方茶ハ之レヲ擺接、咸菜礪、樹杞林、北埔地方等ノ茶ニ配合シテ最も善ク調和シ之ニ次クハ安坑、石碇、内湖、等ノ順ナリ而シテ三角湧乾溝等ノ産茶ハ不向ニシテ却テ品質ノ下降ヲ來スモノノ如シ
- 二、石碇茶 石碇茶ハ水返脚、咸菜礪、樹杞林地方ノ茶ニ配合セハ多少ノ調和ヲ見ルヘキモ其他ノ地方茶トノ配合ハ不向ナルカ如シ而シテ其ノ最モ不良ナリシハ三角湧ニシテ内湖、安坑、乾溝等ノ順ナリ
- 三、内湖茶 内湖茶ハ形状優美ニシテ甘和ナル香味ヲ有スレトモ色澤黒ク且ツ文山堡茶特有ノ青臭味ヲ帶フルノ嫌アルカ故ニ形状良好色澤黃褐色ヲ呈スル茶カ若クハ香味優秀ナル地方ノ茶ニ配

合スレハ調和良好ナルモノノ如シ其地方ヲ記セハ北埔、咸菜礪、樹杞林、銅鑼圈、擺接、水返脚等ノ順ナリ

- 四、安坑茶 安坑茶ハ水返脚、咸菜礪、擺接等ノ茶ニ配合セハ調和良好從ツテ品質上進スルカ如キモ之ニ反シ三角湧、樹杞林、北埔地方ノ茶ニハ不向ナルカ如シ
- 五、擺接茶 擺接産茶ハ何レノ地方茶ト配合スルモ相當ノ調和アルモノノ如ク就中良好ナリシハ咸菜礪茶、樹杞林茶、北埔茶、水返脚茶等トス
- 六、三角湧茶 三角湧茶ハ専ラ形状ニ重キヲ置キテ製造セラレタルカ爲メ形状寧ろ美ニ失シ却テ他地方茶トノ均衡ヲ缺キ加フルニ同地方茶特有ノ青臭ハ往々他ノ香味ヲ害シ調和困難ナリキナレト咸菜礪、樹杞林、北埔、石碇、安坑等ノ産茶中形状優美、香味佳良ナル茶ニ配合セハ幾分ノ調和アルヘキヲ認メタリ
- 七、咸菜礪茶 咸菜礪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、文山堡擺接等ノ産茶ナリキ
- 八、樹杞林茶 樹杞林地方ノ茶ハ概シテ適合シ易ク其ノ最モ適合セルハ水返脚、石碇、内湖、擺接等ノ産茶ナリキ而シテ咸菜礪、北埔兩地方茶又比較的好調和ヲ見タリ
- 九、北埔地方茶 北埔地方産茶ハ殆ント樹杞林茶ノ其レニ同シク水返脚、石碇、内湖、擺接、咸菜

爾諸地方ニ配合シテ調和宜シカリヤ

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、咸菜礪、樹杞林、北埔ノ各地方茶	三角湧、乾漚、文山堡茶ノ一部
石碇地方茶	水返脚、咸菜礪、樹杞林茶ノ順	三角湧、乾漚、內湖、安坑、擺接、北埔ノ諸地方茶
內湖地方茶	咸菜礪、北埔、樹杞林、擺接等ノ產茶並ニ水返脚茶ノ一部	三角湧、乾漚、安坑、石碇ノ各地方茶及水返脚ノ一部
安坑地方茶	水返脚、咸菜礪、擺接ノ各地方茶	他ノ文山堡茶、三角湧茶、樹杞林、北埔諸地方茶
擺接地方茶	水返脚、咸菜礪、樹杞林、北埔、安坑ノ諸地方茶	三角湧茶、內湖茶、石碇茶、乾漚茶
三角湧地方茶	咸菜礪、樹杞林、北埔、石碇、安坑各茶ノ一部	水返脚茶、擺接、乾漚、內湖ノ各茶並ニ咸菜礪、樹杞林、北埔、石碇、安坑各茶ノ一部
咸菜礪地方茶	水返脚、擺接、文山堡茶ノ一部、北埔、樹杞林茶ノ一部	文山堡茶ノ一部、三角湧茶、樹杞林、北埔茶ノ一部
樹杞林地方茶	水返脚、擺接、石碇、內湖並ニ咸菜礪、北埔茶ノ一部	文山堡茶ノ一部、三角湧茶、咸菜礪茶、北埔茶ノ一部
北埔地方茶	水返脚、石碇、內湖、擺接、並ニ咸菜礪茶ノ一部	三角湧茶、文山堡、咸菜礪、樹杞林諸地方茶ノ一部

第六章 調査事項

第一節 施肥無肥對照

種別	供試茶	一畝當量肥量	季別	收穫量	一畝當量	製茶量	製茶割合	季節收穫割合	無肥ニ對スル收穫比較
施肥	大豆粕	100	春	11000	1100	1100	100	100	100
			夏	11000	1100	1100	100	100	100
施肥	過燐石灰	100	春	11000	1100	1100	100	100	100
			夏	11000	1100	1100	100	100	100
無肥	無	0	春	11000	1100	1100	100	100	100
			夏	11000	1100	1100	100	100	100
計			計	11000	1100	1100	100	100	100

備考 施肥ノ肥料三要素量窒素二匁五、燐酸二匁五、加里一匁五、(茶一樽)

右表ハ試驗園中ヨリ施肥及無肥ヲ選ヒ各其平均收穫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茶樹一樽ニ對シ大豆粕四十匁三、過燐石灰十一匁二、硫酸加里一匁六ヲ施セリ

今其收穫ヲ季別ニ比較スレハ施肥ハ無肥ニ比シ春茶四割五分夏茶十割八分秋茶十五割四分冬茶三十割ニシテ一箇年通計增收割合九割ニ達セリ然レトモ製茶歩合ハ四厘少カリキ尙亦夏茶ノ增收割合多

キニヨリ施肥ノ效果ハ春茶ニ於ケルヨリ寧ロ夏秋季ニ至リ多ク顯ハルヲ知ル可シ
更ニ前年ノ收量ト對照セハ左ノ如シ

年畝

種別	無肥				施肥				種別	季別	明治十三年	明治十四年	大正元年	大正二年	大正三年	大正四年	平均	季別割合		
	冬	秋	夏	春	冬	秋	夏	春												
種別	計	茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	
		茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	
		茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
		茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
	計	茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
		茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
		茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
		茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
	計	茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
		茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
		茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
		茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
	計	茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
		茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
		茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
		茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
	計	茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
		茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
茶		1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	
茶		1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	

右表ニヨリ無肥ニ對スル施肥收量割合ヲ示セハ

種別	明治十三年	明治十四年	大正元年	大正二年	大正三年	大正四年	平均
種別	明治十三年	明治十四年	大正元年	大正二年	大正三年	大正四年	平均

種別	明治十三年	明治十四年	大正元年	大正二年	大正三年	大正四年	平均
種別	明治十三年	明治十四年	大正元年	大正二年	大正三年	大正四年	平均

施肥ハ無肥ニ對シ明治四十三年ハ二割一分四十四年三割五分大正元年二割一分大正二年三割五分大正三年七割五分大正四年九割ニシテ概シテ其割合ヲ増加セルヲ見ル可ク六箇年平均ハ四割四分ニ達セリ

右ニヨレハ無肥ハ收量減退ノ傾向アルモ施肥ハ樹勢ヲ持續シ且ツ其繼續スルニ從ヒ益々其效果ヲ發揮スルカ如シ

尙施肥ノ茶季別收穫割合ハ無肥ニ比シ春茶ニ於テ五分ヲ減シ夏茶ニ於テハ一分二厘秋茶ニ於テ三分四厘冬茶ニ於テ四厘ヲ増加セルハ前述セシ如ク施肥ノ效果ハ夏秋ニ於テ顯ハルルニ基因スルカ如シ施肥無肥ノ製品審査成績ハ左ノ如シ

種別	無肥				施肥				
	冬	秋	夏	春	冬	秋	夏	春	
種別	計	茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
		茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
		茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
		茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
	計	茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
		茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
		茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
		茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
	計	茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
		茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
		茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
		茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
	計	茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
		茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
		茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
		茶	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

年畝

春茶及夏茶ニ於テハ概シテ無肥ノ品質優良ナリシモ秋茶ニ於テハ施肥ノ無肥ヲ凌駕シ平均ニ於テ施肥ハ無肥ニ比シ色澤ニ於テ一分香味ニ於テ二分低カリシモ形状ニ於テ一分水色ニ於テ二分優リ合計點數ハ相等シカリシ

第二節 茶樹各品種ノ種子ニ關スル調査

茶樹種類試驗園ニ於テ各品種ノ種子ヲ採收シ左ノ結果ヲ得タリ
採收月日 十一月十日

品名	種目	穀果一粒		穀果ニ對スル種子歩合		種子ノ大小		摘
		重サ	粒數	重サ	重サ	最大	平均	
青心種	種	0.25	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	無シテ種子小サク黒褐色ヲ帶ヒ種皮厚シ
黃柑種	種	0.25	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	種子ハ割合ニ大ニシテ褐色淡ク種皮薄カニシテ光澤多シ
白毛種	種	0.25	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	黒褐色ナルモ種皮薄シ
白心種	種	0.25	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	黄柑種ニ類似ス
紅心種	種	0.25	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	種子最大ニシテ黒褐色ヲ帶ヒ種皮厚シ
大有種	種	0.25	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	黒褐色ニシテ種皮厚シ
技蘭種	種	0.25	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	黒褐色ニシテ種皮厚シ

品名	種目	穀果一粒	穀果ニ對スル種子歩合	種子ノ大小	摘
字仔種	種	0.25	1.5	1.5	無毛、粗種
毛仔種	種	0.25	1.5	1.5	褐色薄ク粗種ナリ
漢口種	種	0.25	1.5	1.5	褐色薄ク種皮粗種ナリ
廣州種	種	0.25	1.5	1.5	黒褐色ニシテ種皮粗種ナリ
時茶種	種	0.25	1.5	1.5	黒褐色ニシテ種皮粗種ナリ

右表ニヨルニ穀果最モ重キハ大有種ノ一匁五分ニシテ最輕キハ青心種ノ八分三厘ナリキ大有種ノ重キハ穀果中ニ含マルル種子粒數多キニ基因スルカ如シ
穀果ニ對スル種子ノ歩合(重量)最モ多キハ字仔種ノ六割七厘ニシテ漢口種白毛猴種、毛仔種等之ニ次キ最少キハ時茶種ノ三割六分四厘トシ種子ノ最モ大ナルモノハ紅心種ノ堅種一吋六分四厘ニシテ白毛猴種ノ一吋五分七厘、白心種ノ一吋五分四厘、黃柑種ノ一吋五分二厘之ニ次キ技蘭種ノ一吋二分八厘最モ小ナリキ尙ホ重量ハ大體ニ於テ其ノ大サニ比例シ紅心種最モ重ク白心、黃柑、白毛猴、大有等ノ順ニシテ時茶種ノ二分五厘最輕カリキ

附錄

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黄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鋤ヲ以テ茶樹ノ根元ノ土壤ヲ畦間ニ掘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鋤ヲ以テ行レシモノトス
- (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
- (ハ) 夏季中耕 春茶摘採後ニ行フモノニシテ前同ト等シク牛耕ヲナシ更ニ鋤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) 秋季中耕夏茶ノ晚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
- 一、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先ノ粉類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



大正五年十二月七日印刷
大正五年十二月九日發行

臺灣總督府民政部殖產局

臺北府後街二丁目二十八番戶
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