



殖產局出版第二四五號

茶樹栽培試驗場第九報告 (大正七年)

臺灣總督府殖產局



分類	730
番號	5

正誤表

頁	行	誤	正
七一	三	其譯	内譯
七一	三	養柱 既往七年平均	既往六年平均
七一	三	大正六年ニ對スル増減量	大正六年ニ對スル増減量
七一	三	(出開又ハ硬化量)	(出開又ハ硬化量)
七一	三	大島製菓種	大島製菓種
七一	三	本試験開始ナル	本試験開始セル
七一	三	相次キ	相次キ
七一	三	第二、第三、第五	第二、第三、第五
七一	三	詳カニセサルヲ	詳カニセサルヲ
七一	三	文火ヲ	原火ヲ
七一	三	供試茶種數	供試茶種數
七一	三	運送チ生シ	運送チ生シ
七一	三	養中五	養中五
七一	三	利試茶種數	利試茶種數
七一	三	徑庭チ生シ	徑庭チ生シ

617
30

大正七年中當場事業成績左ノ通り取調へ候條謹  
テ供貴覽候也

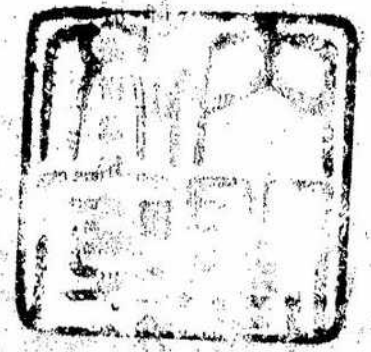
大正八年十二月

總督府茶樹栽培試驗場  
主任技師 山田秀雄

臺灣總督男爵田健治郎殿

内閣文庫  
五冊  
八二五〇八号  
和書

目次



第一章 總說

- 第一節 經費.....一
- 第二節 建物.....一
- 第三節 面積及茶種數.....一
- 第四節 氣候.....一

第二章 事業概況

- 第一節 多茶期ニ於ケル茶芽發育狀況.....九
- 第二節 茶季別收穫量.....九
- 第三節 茶季別茶葉及製茶明細表.....三

第三章 試驗事項

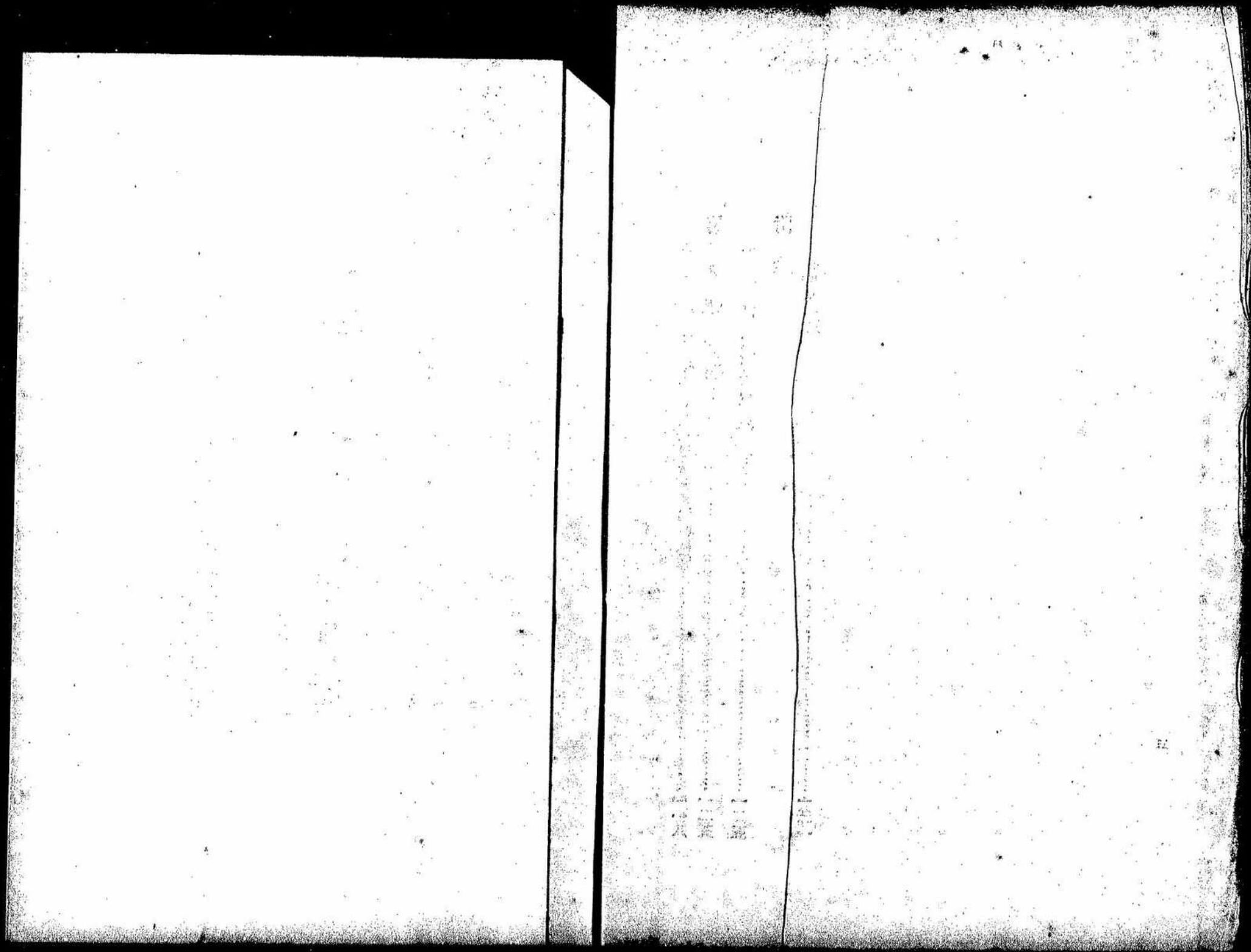
- 第一節 種類試驗.....一六
- 第二節 肥料三要素用量試驗.....一六
- 第三節 肥料效果比較試驗.....三七
- 第四節 施肥期試驗.....四三
- 第五節 大豆粕單用試驗.....四九
- 第六節 大豆粕用量試驗.....五一

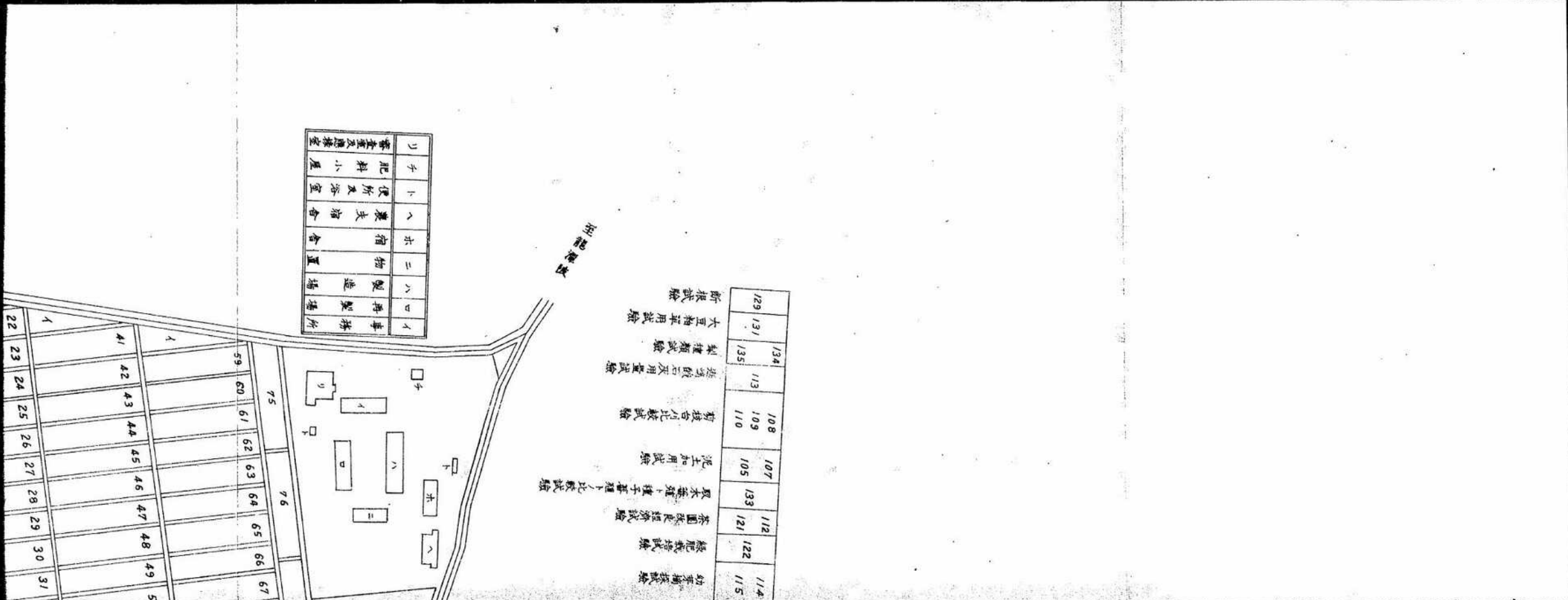
930  
5

第七節	泥土加用殘效試驗.....	五四
第八節	過燻酸石灰單用試驗.....	五六
第九節	傾斜地肥效試驗.....	五九
第十節	中耕回數試驗.....	六一
第十一節	斷根試驗.....	六四
第十二節	相思樹間作試驗.....	六六
第十三節	茶園改良經濟試驗.....	六八
第十四節	臺刈剪枝比較試驗.....	七三
第十五節	剪枝時期試驗.....	七七
第十六節	株數試驗.....	八〇
第十七節	幼芽摘採試驗.....	八四
第十八節	摘採回數試驗.....	八九
第十九節	烏龍茶ト包種茶トノ得失試驗.....	九三
第二十節	綠肥種類及栽培法試驗.....	九六
第二十一節	綠肥種類ト石灰加用量試驗.....	一〇三
第二十二節	石灰種類試驗.....	一一一
<b>第四章</b>	<b>製造ニ關スル試驗.....</b>	<b>一一四</b>
第一節	水筒乾燥試驗.....	一一四
第二節	萎凋器種類試驗.....	一一五

第三節	日乾製茶ト普通製茶トノ比較試驗.....	一一八
<b>第五章</b>	<b>調查事項.....</b>	<b>一二五</b>
第一節	施肥無肥對照.....	一二五
<b>附錄</b>	<b>一般手入ノ梗概.....</b>	<b>一三一</b>







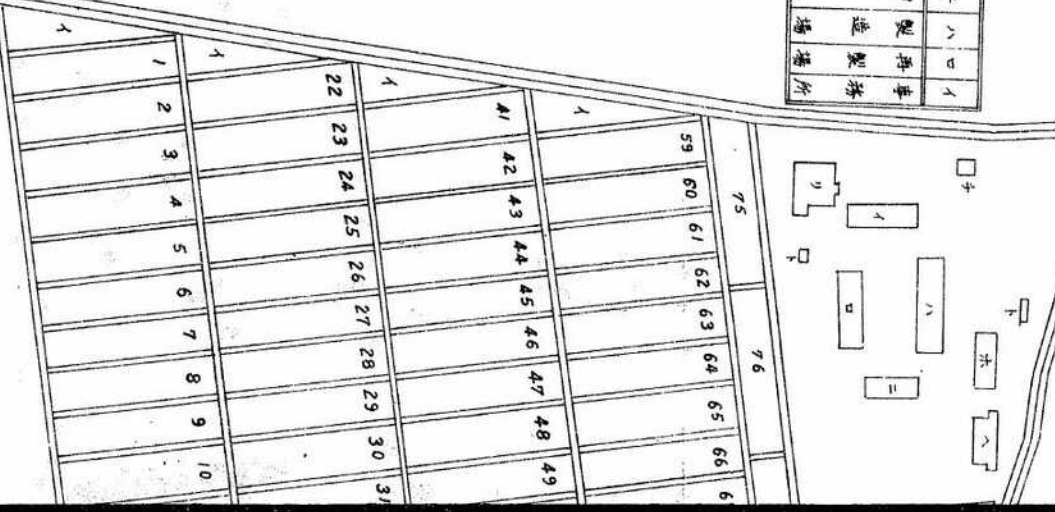
イ	事務所
ロ	再製場
ハ	製造場
ニ	物置
ホ	宿舍
ヘ	農支宿舍
ト	便所及浴室
チ	肥料小屋
リ	審査及應接室

- 114 幼葉摘取試験
- 115 幼葉摘取試験
- 112 經肥栽培試験
- 121 茶園採種經濟試驗
- 133 果木繁殖ノ種子處理ノ比較試驗
- 107 泥工加用試驗
- 109 剪接台ノ比較試驗
- 110 剪接台ノ比較試驗
- 113 透透酸ノ反用費試驗
- 135 製種類試驗
- 131 大豆粉單用試驗
- 129 斷根試驗

5	49	67
6	48	66
7	47	65
8	46	64
9	45	63
10	44	62
11	43	61
12	42	60
13	41	59
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		

129	131	133	109	105	133	121	122	11
大豆船車用試驗	製糖試驗	出石の及用室試驗	有枝台の比較試驗	泥工用試驗	粟米並に種子並に比較試驗	茶園產量試驗	綠肥栽培試驗	幼牛飼養試驗

イ	事務所
ロ	再製場
ハ	製造場
ニ	物置
ホ	宿舎
ヘ	農支宿舎
ト	便所及浴室
チ	肥料小屋
リ	審査及應接室

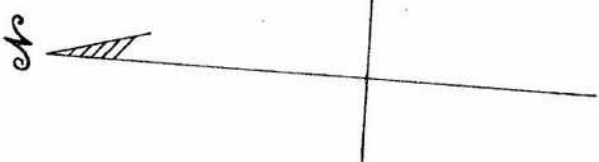
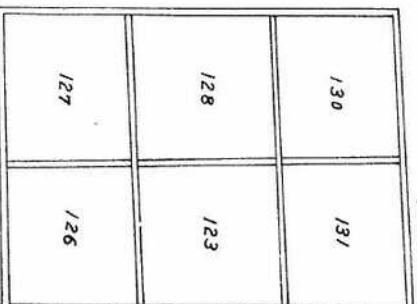
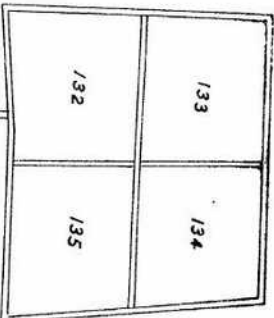


57	1カ年	28.7	46.5	46.52	46.52
63	2カ年	22.7	45	64.5	64.67
99	4カ年	44	62	69	

模範園  
肥料三要素量試驗  
中耕回数試驗  
施肥時期試驗  
剪接時期試驗

至福園  
至福園





9	131	134
10	135	113
11	108	109
12	110	107
13	105	133
14	112	121
15	122	114
16	115	116
17	130	116
18	79, 80, 91	93, 94, 95
19	98, 100	101, 104
20	103	102
21	96	97
22	4	

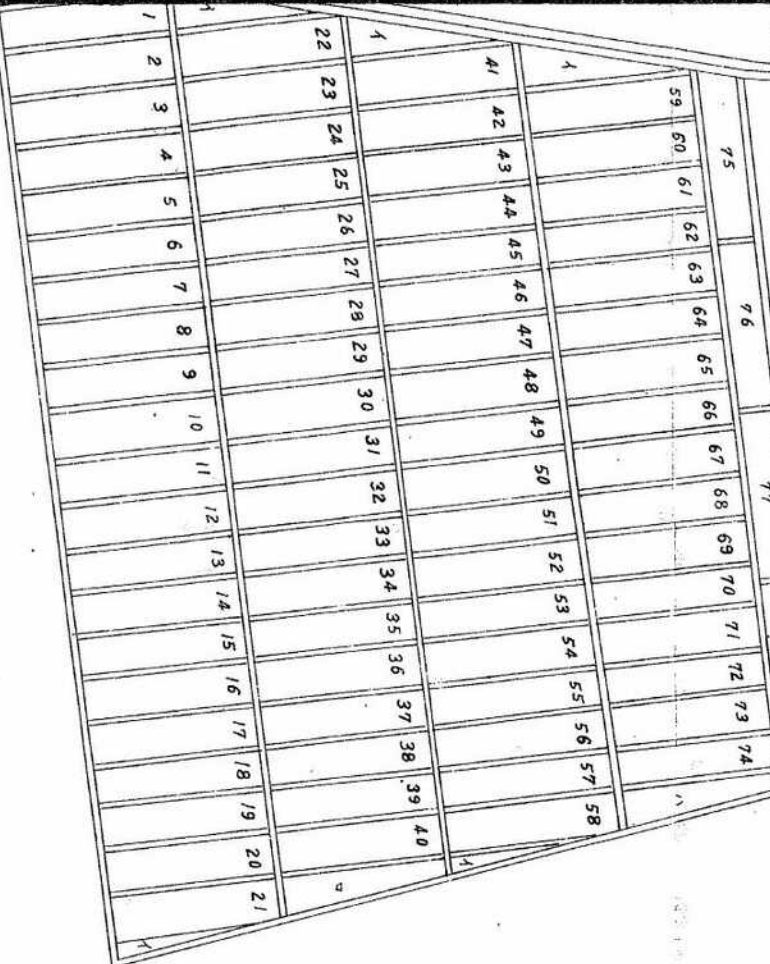
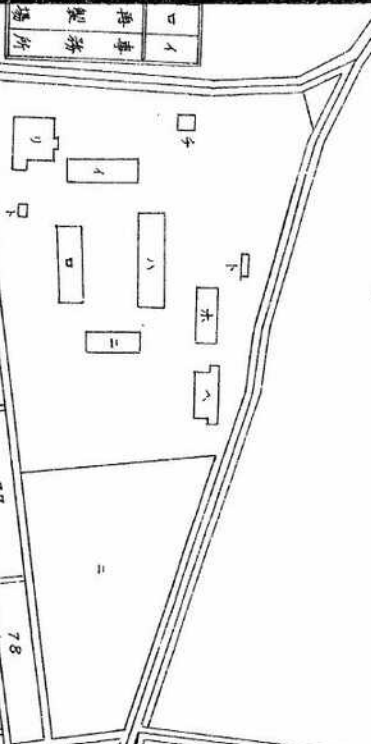
大豆插車用試驗  
 梨穗試驗  
 葉綠素及用重量試驗  
 剪枝台用比較試驗  
 泥土加工試驗  
 聚木等種子管理比較試驗  
 茶園改良經濟試驗  
 綠肥栽培試驗  
 幼芽播種試驗  
 相思樹耕作試驗  
 水稻播種試驗  
 肥料試驗  
 鳥糞包種、碎次試驗  
 包種原料實地區



1 / 1200 縮尺

大豆專用試驗  
梨種新試驗  
梨種改良專用試驗  
剪接台比較試驗  
泥土加用試驗  
原本蓬蓬+種子蓬蓬+比較試驗  
茶園改良經濟試驗  
綠肥栽培試驗  
幼芽插枝試驗  
相思樹固本試驗  
茶樹種植試驗  
鳳梨肥料試驗  
烏龍包種得失試驗

135  
110  
705  
121  
115  
130  
93.94.95  
98.100  
101.104  
102  
97  
1



1  
1200 縮尺

57	1.2.8	28.3.30	46.5.52	46.5.52	9.2.14	15.2.17	58.3.59	14.3.33	(4)	(10)	(15)	(=)
63	22.2.27	45	64.3.69	64.6.7	9.2.14	35.3.36	71.3.78	34	(4)	(10)	(15)	(=)
99	41.2.44	59.3.62	64.3.69	64.6.7	9.2.14	53.5.4.124	31.3.32	34	(4)	(10)	(15)	(=)

本樹苗圃及見本園綠肥試驗地  
包種原料花香英種  
包種原料花菜粉種  
包種原料花黃枝種  
台川首枝比較試驗  
摘回数數比較試驗  
肥料效果試驗  
採數比較試驗  
剪接時期試驗  
施肥時期試驗  
中耕回數試驗  
肥料三要素量試驗

梨園固本

# 第一章 總說

## 第一節 經費

本年ノ經費總額ハ金一萬六千三百七十二圓ナリ

## 第二節 建物

建物棟數一〇 總建坪數百八十二坪二合五勺ニシテ其ノ其詳ヲ示セハ左ノ如シ

名 稱	棟 數	坪 數
事務室 (宿直室共)	一	二一・〇〇
審査室 (應接室共)	一	二四・〇〇
再製場	一	三〇・〇〇
製造場 (水分檢定室共)	一	四三・五〇
作物區	一	一八・〇〇
宿舎	一	一八・〇〇
農夫宿舎	一	一七・七五
便所及浴室	一	三・五〇
肥料小屋	一	四・五〇
計	一〇	一八三・二五

## 第三節 面積及茶櫟數

總面積ハ昨年ニ等シキモ其ノ内譯ニ變動ヲ生シタルヲ以テ左ニ詳記スヘシ

總面積六七町六段八畝二十二步

種別	段別	古積數	七八九	六年生	五年生	四年生	三年生	二年生	一年生	計
款苗床及見本	一八八									一八八
道路及排水路	一〇〇〇									一〇〇〇
平地青心種	一〇〇〇									一〇〇〇
傾斜地青心種	一〇〇〇									一〇〇〇
山頂青心種	一〇〇〇									一〇〇〇
閉塞青心種	一〇〇〇									一〇〇〇
同新植青心種	一〇〇〇									一〇〇〇
同白毛猴種	一〇〇〇									一〇〇〇
同白毛猴種	一〇〇〇									一〇〇〇
同大葉烏種	一〇〇〇									一〇〇〇
同紅心種	一〇〇〇									一〇〇〇
同大有種	一〇〇〇									一〇〇〇
同枝蘭種	一〇〇〇									一〇〇〇
同黃樟種	一〇〇〇									一〇〇〇
同字治種	一〇〇〇									一〇〇〇
同香園種	一〇〇〇									一〇〇〇
同增心種	一〇〇〇									一〇〇〇
同不知春種	一〇〇〇									一〇〇〇
計										

種別	段別	古積數	七八九	六年生	五年生	四年生	三年生	二年生	一年生	計
鳥金種	一〇〇〇									一〇〇〇
竹葉種	一〇〇〇									一〇〇〇
麻州種	一〇〇〇									一〇〇〇
印度雜種	一〇〇〇									一〇〇〇
漢口種	一〇〇〇									一〇〇〇
毛耳種	一〇〇〇									一〇〇〇
毛仔種	一〇〇〇									一〇〇〇
毛茶種	一〇〇〇									一〇〇〇
計										

第四節 氣候

本年ノ晴雨日數ヲ既往六箇年ト比較對照スレハ左ノ如シ

月次	大正元年	大正二年	大正三年	大正四年	大正五年	大正六年	六箇年平均	大正七年
一月	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10
二月	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10
三月	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10
四月	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10
五月	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10
六月	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10
七月	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10
八月	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10
九月	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10
十月	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10
十一月	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10
十二月	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10	晴 10 雨 10

割合%	月別												
	計	十二月	十一月	十月	九月	八月	七月	六月	五月	四月	三月	二月	一月
100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...

四

二箇年ヲ通計シテ晴天日數ハ百九十九日曇天日數ハ百五日降雨日數ハ六十一日ニシテ既往六箇年平均ニ比スレハ降雨日數ヲ減シ晴天多カリキ尙各月ニ就テ既往六箇年平均ト比較セシニ一、二、三、四、五、九ノ六箇月ハ晴天一般ニ多クシテ降雨日數ヲ減シ八、十兩月ハ晴天ヲ減シ其ノ他ハ大ナル差異ナカリキ

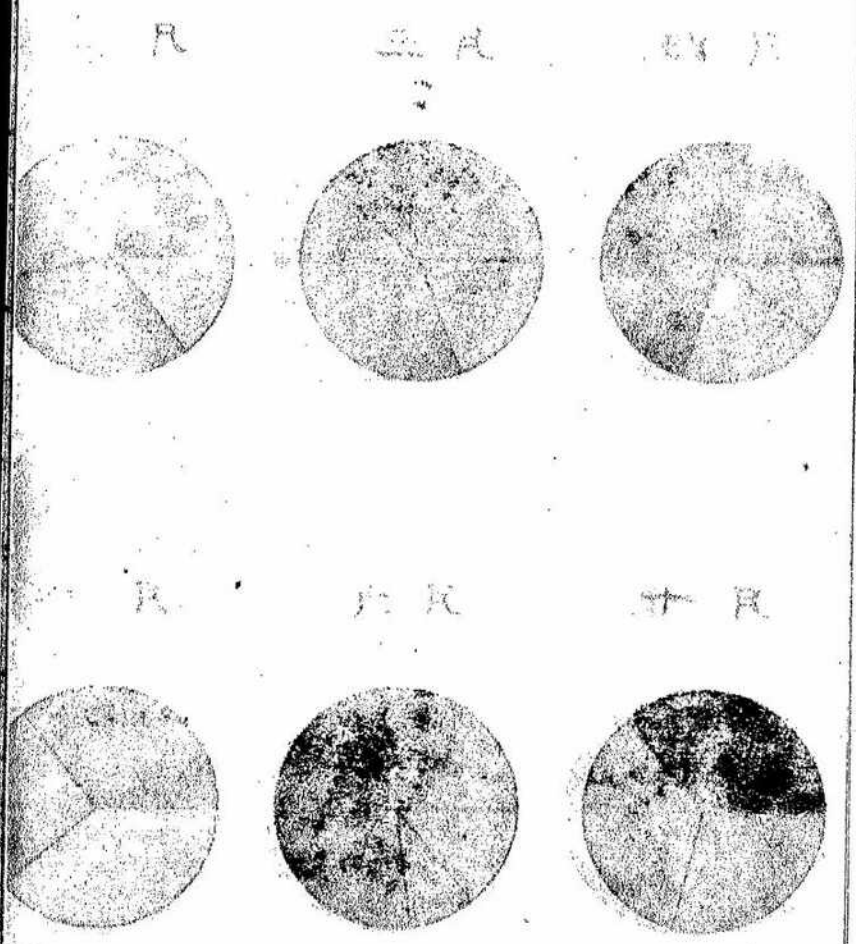
月別	項目	氣温	
		最高	最低
一月	氣温	一〇・三	二・三
二月	氣温	一三・三	四・五
三月	氣温	一四・八	五・〇
四月	氣温	二〇・一	九・〇
五月	氣温	二二・九	一〇・五
六月	氣温	二五・四	一三・三
七月	氣温	二七・七	一六・七
八月	氣温	二九・〇	一八・九
九月	氣温	三〇・七	二〇・七
十月	氣温	二八・〇	一四・六
十一月	氣温	二七・七	一〇・九
十二月	氣温	二二・六	五・〇
平均	氣温	二二・五	一〇・五
大正六年平均	氣温	二四・九	一〇・五
大正五年平均	氣温	二五・五	一〇・五
大正四年平均	氣温	二七・三	一〇・五

月別	項目	氣温	
		最高	最低
一月	氣温	二四・二	二・三
二月	氣温	二七・三	四・五
三月	氣温	二四・九	五・〇
四月	氣温	二二・六	九・〇
五月	氣温	二一・八	一〇・五
六月	氣温	二四・二	一三・三
七月	氣温	二八・九	一六・七
八月	氣温	二九・〇	一八・九
九月	氣温	二五・〇	二〇・七
十月	氣温	二五・四	一四・六
十一月	氣温	二二・三	一〇・九
十二月	氣温	二二・〇	五・〇
平均	氣温	二二・五	一〇・五
大正六年平均	氣温	二四・九	一〇・五
大正五年平均	氣温	二五・五	一〇・五
大正四年平均	氣温	二七・三	一〇・五

備考 最低温度ハ平均ニアラス其月ニ於ケル最低温度ナリ  
更ニ氣温ノ半旬別平均ヲ示セハ左ノ如シ

半旬別	月別	氣温				
		最高	最低	平均	最高	最低
第一半旬	一月	一〇・五	二・三	五・五	一三・三	四・五
第二半旬	二月	一五・五	四・五	十・五	一八・三	五・〇
第三半旬	三月	一八・八	六・〇	十二・四	二一・〇	七・〇
第四半旬	四月	二二・〇	八・〇	十五・五	二四・二	九・〇
第五半旬	五月	二五・四	一〇・五	十八・九	二七・三	一〇・五
第一半旬	六月	二九・〇	一三・三	二一・一	三〇・七	一三・三
第二半旬	七月	三二・六	一六・七	二四・七	三三・三	一六・七
第三半旬	八月	三六・一	一八・九	二七・五	三六・〇	一八・九
第四半旬	九月	三九・七	二〇・七	三〇・二	三九・〇	二〇・七
第五半旬	十月	三三・〇	一四・六	二三・八	三二・六	一四・六
第一半旬	十一月	二七・七	一〇・九	十九・八	二七・七	一〇・九
第二半旬	十二月	二二・〇	五・〇	十五・五	二二・〇	五・〇

五



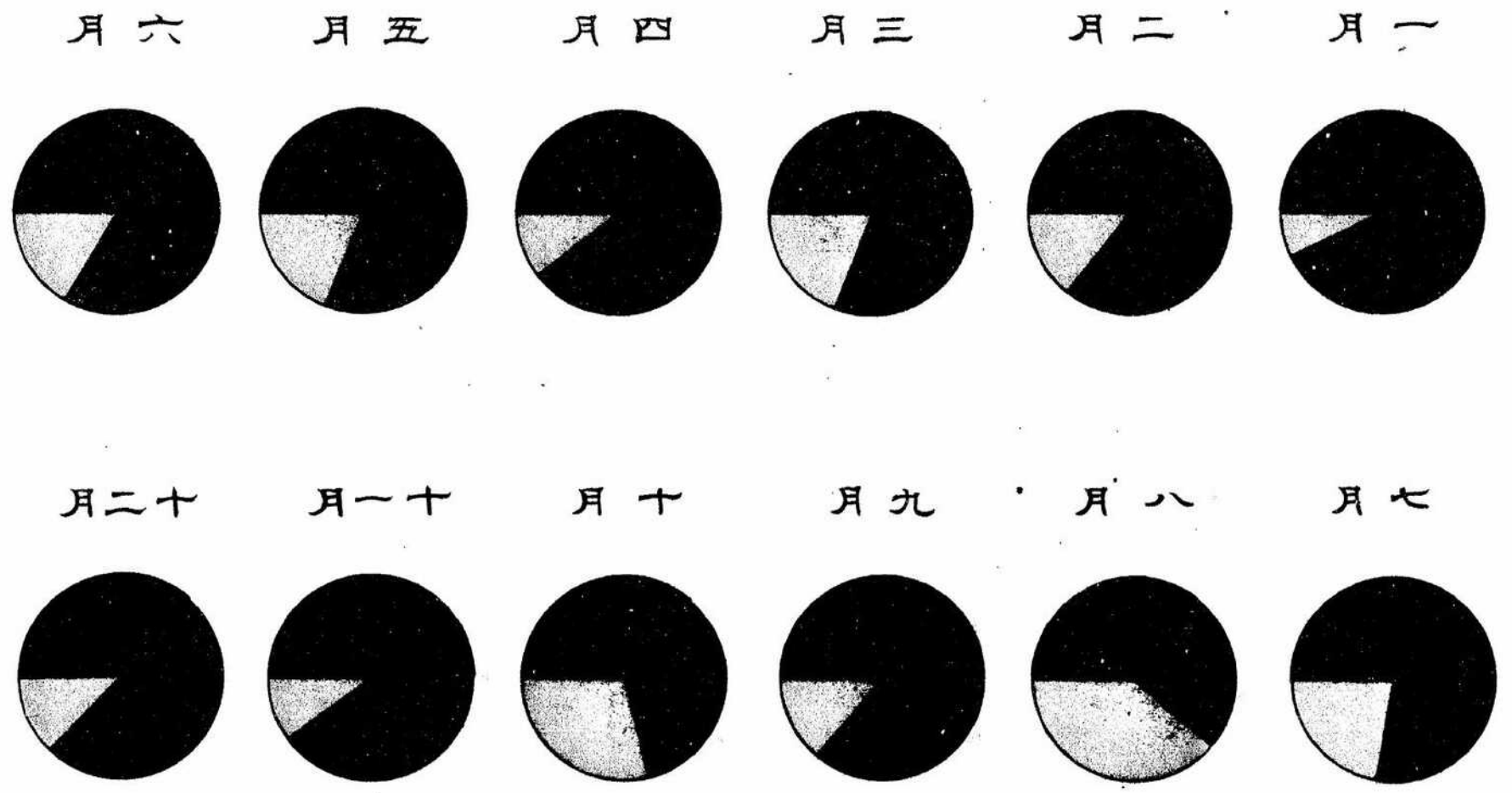
半旬別	月別											
	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
第一半旬	10.1	10.2	10.3	10.4	10.5	10.6	10.7	10.8	10.9	11.0	11.1	11.2
第二半旬	10.2	10.3	10.4	10.5	10.6	10.7	10.8	10.9	11.0	11.1	11.2	11.3
第三半旬	10.3	10.4	10.5	10.6	10.7	10.8	10.9	11.0	11.1	11.2	11.3	11.4
第四半旬	10.4	10.5	10.6	10.7	10.8	10.9	11.0	11.1	11.2	11.3	11.4	11.5
第五半旬	10.5	10.6	10.7	10.8	10.9	11.0	11.1	11.2	11.3	11.4	11.5	11.6
第六半旬	10.6	10.7	10.8	10.9	11.0	11.1	11.2	11.3	11.4	11.5	11.6	11.7
全月平均	10.7	10.8	10.9	11.0	11.1	11.2	11.3	11.4	11.5	11.6	11.7	11.8
大正五年	10.8	10.9	11.0	11.1	11.2	11.3	11.4	11.5	11.6	11.7	11.8	11.9
大正六年	10.9	11.0	11.1	11.2	11.3	11.4	11.5	11.6	11.7	11.8	11.9	12.0

全月平均ヲ前三箇年及七箇年平均ト比較スルニ殆ント毎月本年ハ低クシテ一箇年平均十九度九分トナリ大正六年ノ十九度六分ニ比スレハ〇度三分高ク大正五年ノ二十度七分ニ比スレハ〇度八分大正四年ノ二十一度一分ニ比スレハ一度二分七箇年平均二十二度一分ニ比スレハ二度二分低温ナリキ

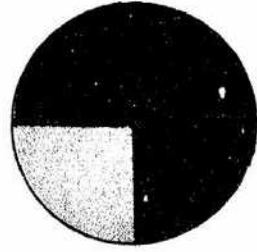
第六半旬	全月平均	大正六年平均	大正五年平均	大正四年平均	七箇年平均
10.1	10.7	10.9	11.0	11.1	10.8
10.2	10.8	11.0	11.1	11.2	10.9
10.3	10.9	11.1	11.2	11.3	11.0
10.4	11.0	11.2	11.3	11.4	11.1
10.5	11.1	11.3	11.4	11.5	11.2
10.6	11.2	11.4	11.5	11.6	11.3
10.7	11.3	11.5	11.6	11.7	11.4
10.8	11.4	11.6	11.7	11.8	11.5
10.9	11.5	11.7	11.8	11.9	11.6
11.0	11.6	11.8	11.9	12.0	11.7
11.1	11.7	11.9	12.0	12.1	11.8
11.2	11.8	12.0	12.1	12.2	11.9
11.3	11.9	12.1	12.2	12.3	12.0
11.4	12.0	12.2	12.3	12.4	12.1
11.5	12.1	12.3	12.4	12.5	12.2
11.6	12.2	12.4	12.5	12.6	12.3
11.7	12.3	12.5	12.6	12.7	12.4
11.8	12.4	12.6	12.7	12.8	12.5
11.9	12.5	12.7	12.8	12.9	12.6
12.0	12.6	12.8	12.9	13.0	12.7

# 天氣比較圖 (百分率)

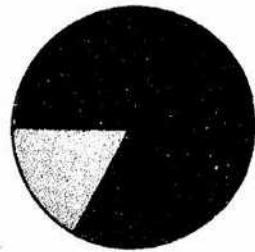
備考 茶季別天候ニアリテハ春茶ハ三月一日ヨリ  
夏秋冬茶ハ各前茶季終了ノ翌日ヨリ起  
算セリ



茶夏



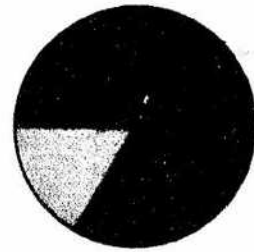
茶春



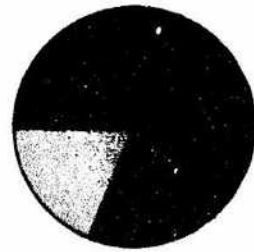
年平均



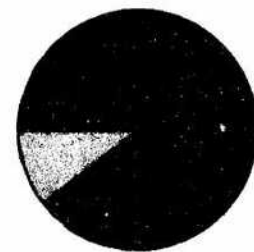
月六



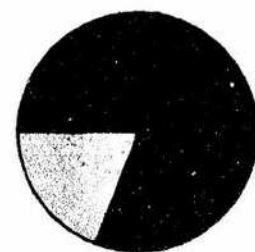
月五



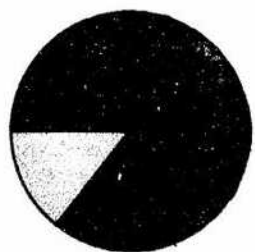
月四



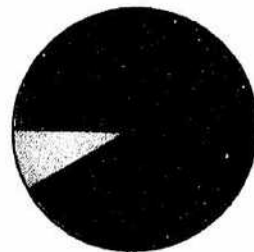
月三



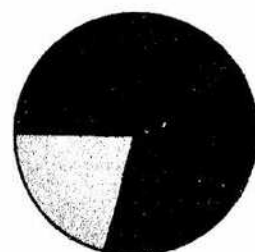
月二



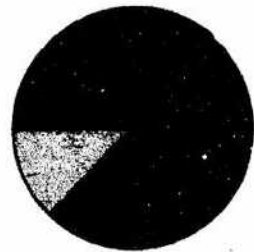
茶冬



茶秋



月二十



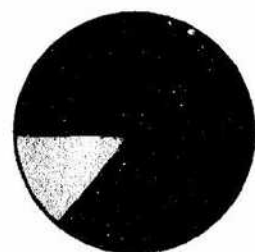
月一十



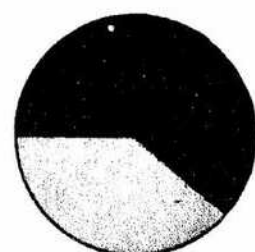
月十



月九



月八



雨天



曇天

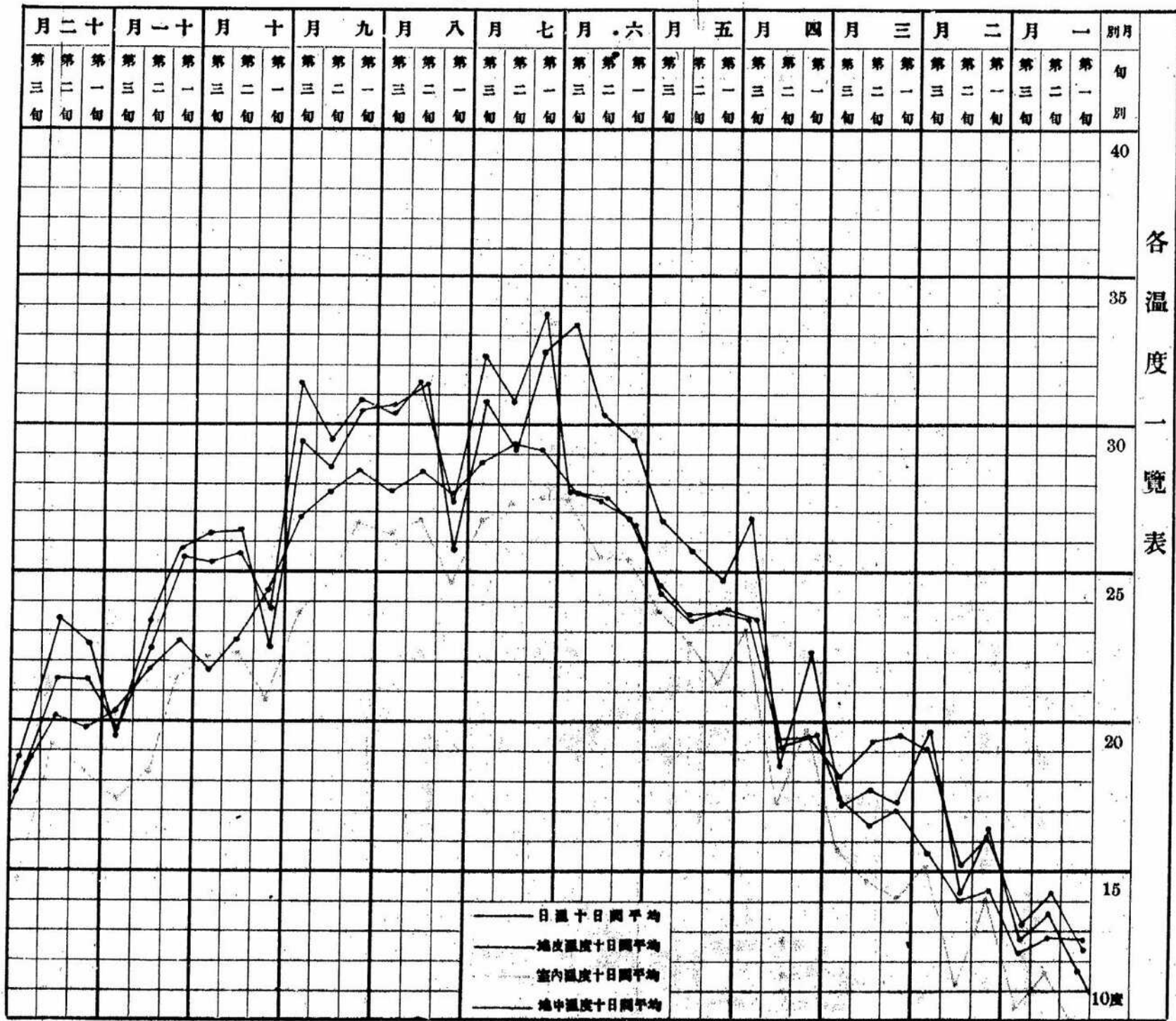


晴天

凡例



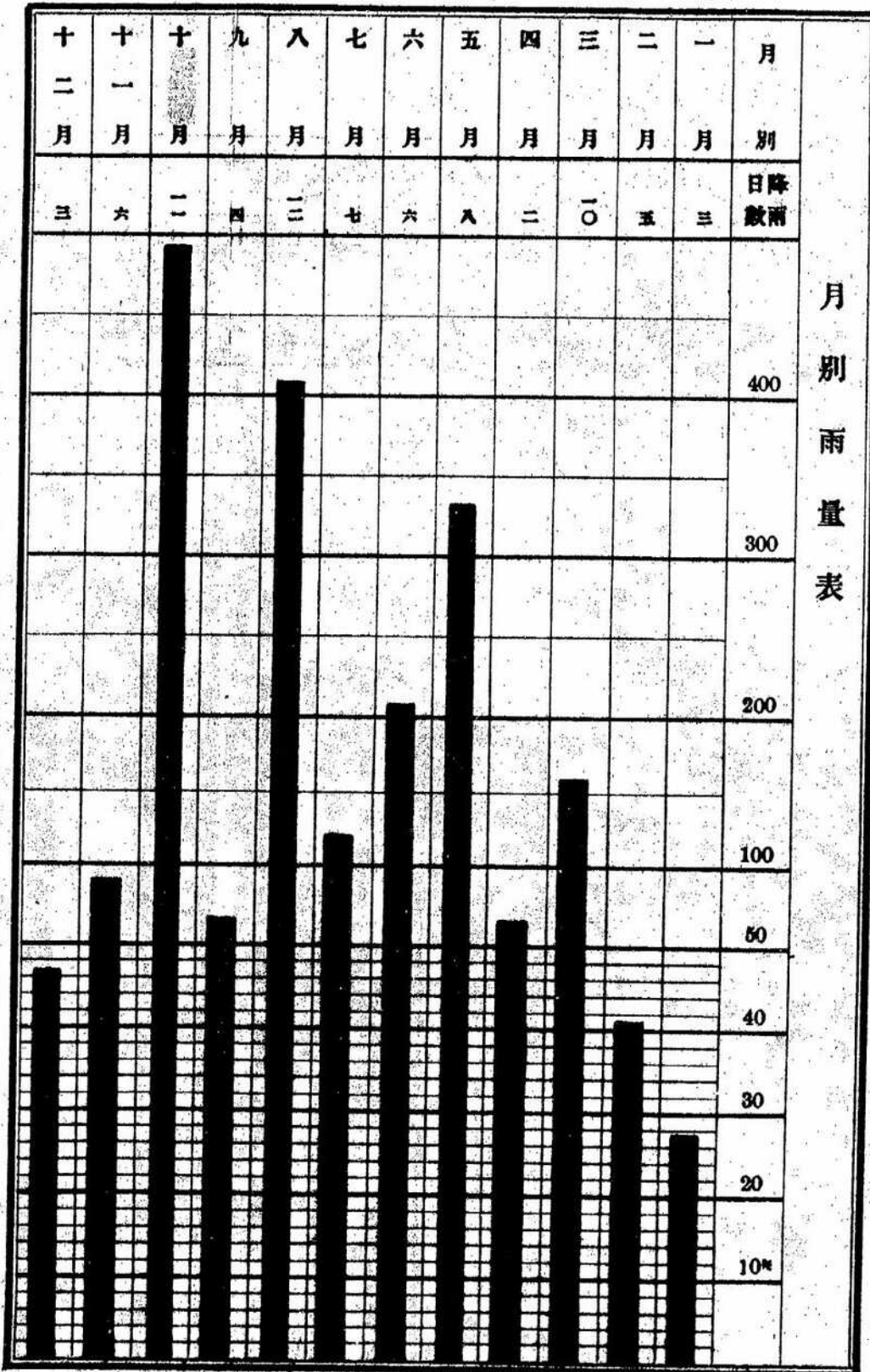
裏面白紙



各温度一覽表

— 日温十日間平均  
 — 地表温度十日間平均  
 — 室内温度十日間平均  
 — 地中温度十日間平均

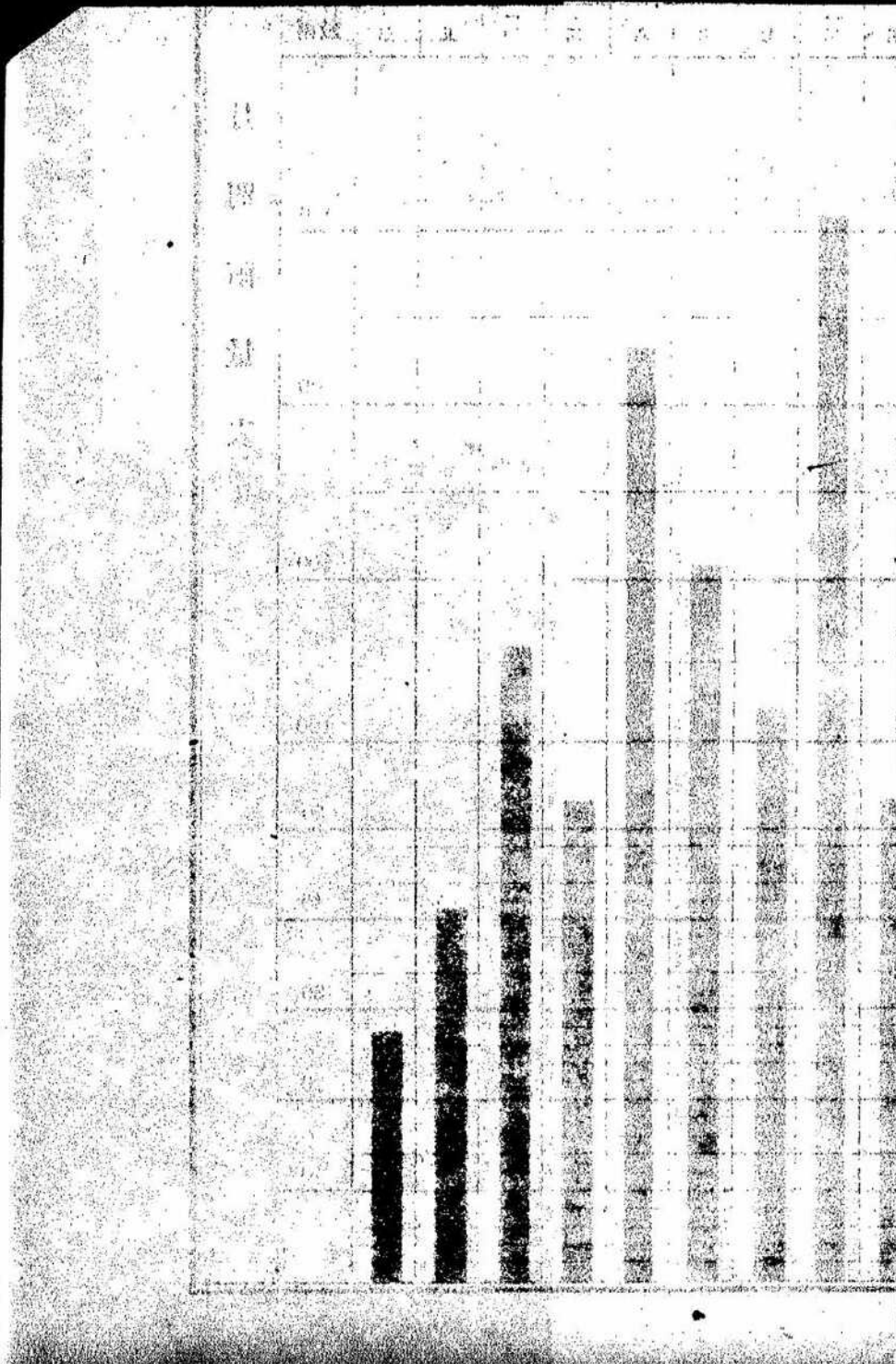
裏面白紙



降雨日数 本年ノ降雨日数ヲ既往七箇年ト比較對照スレハ左ノ如シ

月別	大正元年		大正二年		大正三年		大正四年		大正五年		大正六年		平均	大正七年
	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	十一	十二		
一	二	四	一	一	一	二	二	二	一	一	一	一	一	三
二	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	二
三	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
四	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
五	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
六	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
七	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
八	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
九	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
十	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
十一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
十二	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
合計	一八	一九	一〇	一四	一五	一〇	一三	一四	一八	一八	一三	一三	一五	一〇

例年ニ比スレハ著シク降雨日数ヲ減セリ是主トシテ兩季中天候良好ナリシニヨルカ如シ  
 雨量 總雨量ハ二千四十六耗九ニシテ昨年ノ二千三十四耗九ニ比スレハ十二耗多クシテ大正五年ノ  
 一千六百九耗四ニ比スレハ四百三十七耗五多ク既往八箇年平均ニ比スレハ四十八耗四少ナカリキ  
 今其月別雨量ヲ既往八箇年ト比較對照スレハ左ノ如シ



月別	年次											
	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	十一	十二
明治十三年	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9
明治十四年	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9
大正元年	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9
大正二年	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9
大正三年	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9
大正四年	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9
大正五年	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9
大正六年	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9
平均	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9
大正七年	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9	149.9

今右表ニヨリ既往八箇年平均ト比較スルニ雨量概シテ増加セリト見ルヘキハ五、七、八、十ノ四箇月ニシテ少ナキハ一乃至四、九、十二ノ四箇月ニシテ他ハ大ナル差異ナキヲ認ムヘシ  
更ニ月別雨量ヲ六半旬別ニ表示スレハ左ノ如シ

月別	第一中旬						第二中旬						第三中旬						第四中旬						第五中旬						第六中旬					
	一	二	三	四	五	六	一	二	三	四	五	六	一	二	三	四	五	六	一	二	三	四	五	六	一	二	三	四	五	六	一	二	三	四	五	六
一	26.0						54.2						10.5						7.0						26.1						16.3					
二		14.4					63.0						18.0						11.5						26.1						34.7					
三			14.4				54.2						8.2						11.5						26.1						34.7					
四				14.4			54.2						8.2						11.5						26.1						34.7					
五					14.4		54.2						8.2						11.5						26.1						34.7					
六						14.4	54.2						8.2						11.5						26.1						34.7					
七							14.4					54.2						8.2						11.5						26.1						
八								14.4				54.2						8.2						11.5						26.1						
九									14.4			54.2						8.2						11.5						26.1						
十										14.4		54.2						8.2						11.5						26.1						
十一											14.4	54.2						8.2						11.5						26.1						
十二												14.4	54.2						8.2						11.5						26.1					

### 第二章 事業概況

#### 第一節 各茶期ニ於ケル茶芽發育狀況

茶芽發育ト最モ密接ナル關係ヲ有スルハ天候ニシテ氣温ノ高低雨量ノ多少及之レカ分布如何ハ直ニニ茶芽發生ノ遲速、良否等ニ至大ナル影響ヲ與フ、サレハ前記諸表ニヨリ各茶期ノ天候ヲ参照シ茶芽發育ノ狀況ヲト知スルコトトセン  
春茶 春茶ノ摘採及製造期ハ毎年四月中下旬ヨリ五月上中旬ニ至ルノ間ニシテ本年度ニアリテ四月十六日ヨリ四月二十九日迄其間作業日數十四日ニ過キササルモ後章ニ記載スル如ク春茶ハ年總收量

ノ約四割以上ヲ收ムルモノニシテ該期ノ收量及製茶品質ノ良否ハ茶葉經營上大ナル得失ヲ與フルモノナルヲ以テ實ニ三、四月ノ天候ハ一年中最モ慮ル所ナリ然レトモ夫レ以前ノ天候ヨリ受タル處亦少カラサルカ故ニ以下少シク春茶期以前ニ遡リ記述スレハ一、二月中合計晴天三十九日、曇天十四日、雨天六日、氣温一・八度ニシテ昨年ハ晴天十四日、曇天十一日、雨天三十四日、氣温一・二・三度ニシテ甚タ徑庭アリ更ニ已往六箇年平均ヲ見レハ晴天十四日、曇天十日、雨天三十五日、氣温一・五・四度ニシテ是亦少ナカラサル相違アリ而シテ冬芽漸ク膨大シ鱗苞開綻シ初ムル三月ノ天候ハ晴天十二日、曇天十三日、雨天六日、氣温一・四・八度ニシテ昨年ノ晴天六日、曇天五日、雨天二〇日、氣温一・三・八度ニ比スレハ甚タ軒輊アリ猶之レヲ已往六箇年平均ノ晴天五日、曇天五日、雨天二〇日、氣温一・三・八度ニ比スレハ相違ヲ見ル四月ハ茶芽ノ萌芽及伸長スル期ニシテ同月中下旬ニ至レハ既ニ摘採スルニ至ルモノナルカ故ニ本月上中旬ノ天候良否ハ發育ニ重大至重ナル影響ヲ及ボシ中下旬ノ摘採期ニ於ケル天候ノ如何ハ製茶品質ニ絶大ナル關係ヲ有ス而シテ本年度ニアリテハ晴天二十一日、曇天六日、雨天三日、温度二〇・一度ニシテ昨年及已往六箇年平均晴天十四日、曇天五日、雨天十一日、氣温一・八・六度ニ比スレハ是亦多少ノ差異アリ斯ク本年春茶以前及春茶期ニ於ケルノ天候ハ昨年及平年ニ比スレハ常ニ差違ヲ示セリ即チ一、二月ノ頃ハ本島北部ノ雨期ナルニモ係ラス雨天至ツテ少ナク雨量亦(前章雨量表參照)甚タ少シ、加フルニ氣温低下シ二、三回ノ結霜スラ見タル程ニシテ茶樹ハ聊カ衰頹ノ狀ヲ現ハシ就中老樹園ノ如キハ一層甚シカリキ、然ルニ三月ニ入ルヤ氣温漸ニ昇高シ且ツ降雨潤澤ナリシヲ以テ追々樹勢ヲ恢復シ下旬ニ至ルヤ一齊ニ萌芽ヲ初メ急速ナル伸長ヲ開始セリ、斯クシテ三月二十八日ニハ種類試驗中時茶、印度種、宇治種ノ走り芽ヲ摘採シ四月二日ニハ大葉烏龍種ヲ六日ニハ大冇種、埔心種、漢口種等ヲ摘採シ一般茶園(青心種)ハ四月十一日ニハ摘採シ得ルニ至レルモ生憎降雨アリシヲ以テ順延シ漸ク十六日ニ開始セリ、摘採開始後ハ天候常ニ晴天

ナリシカ故ニ作業澁滞ナク進捗シ四月二十九日ニ終了セルカ其日數十四日摘採回數二回ナリキ、今之レヲ昨年春茶カ四月二十四日ニ始マリ五月十三日ニ終了シ摘採回數二回其日數二十日ニ比スレハ開始ニ於テ八日早ク日數ハ六日短縮セラレタリ收量ハ上述ノ如キ氣候ナリシ爲メ平年ヨリ幾分ノ減收タルヲ免レス又之レヲ昨年ニ比スレハ新園(當場設立後植付ケタルモノ)施肥區ハ約三割、無肥區ハ一割六分ノ増收ナリシニ舊園ニアリテハ施肥區一割三分、無肥區二割七分ノ減收ナリキ猶製茶品質ニ就イテ見ル時ハ右ノ如ク摘採開始ノ適期ヲ逸セルタメ硬化ヲ來タシ形狀粗大ニ過キタルカ如キモ三月以來晴天多カリシタメ香味水色等ハ比較的良好ナリキ  
夏茶 五月十三日、十四日ノ兩日所謂合芽ヲ摘採シ夏茶ハ五月二十五日ヨリ八月十日ニ至ル日數八十八日ニシテ終了セリ其間摘採日數三十七日ナリ今之レヲ昨年ノ六月一日ヨリ八月二十五日ニ終レル日數八十六日作業日數三十四日ニ比スレハ開始ニ於テ五日早ク期間日數僅カニ二日、作業日數ハ三日多キニ過キナリキ是レ主トシテ氣候ノ及ホセル結果ニシテ今春茶終了後夏茶終了ニ至ル(四月三十日ヨリ八月十日マテ)百〇二日間ヲ昨年ノ同期間(五月十四日ヨリ八月二十五日ニ至ル)一〇四日間ニ於ケル天候トフ比較スレハ同期間中本年度ハ晴天五十九日、曇天十九日、雨天二十四日、氣温平均二十四・八度、降水量一、〇〇三・九耗ヲ量リ昨年度ニアリテハ晴天五十九日、曇天十一日、雨天三十四日、氣温二五・三度、降水量七九三・一耗ニ比スレハ天候ニアリテハ大差ナク氣温ハ〇・五度低ク降水量ノ二一〇・八耗多カリキ、而シテ茶芽ノ生長ハ初期ヨリ末期マテ多大ノ日數アルカ故ニ之レヲ各月又ハ各發芽別ニ記述スルノ煩ニ堪ヘサルヲ以テ今同期ヲ通シ昨年ニ比較シ見レハ新園施肥ニアリテハ實ニ一七割三三同無肥ニテ二割八ノ増加ニシテ舊園ニ於ケルモノ亦一割〇四、二割四二ノ増加ヲ示セリ、是レ大正六年夏茶ハ氣候不順加フルニ浮塵子ノ發生被害少ナカラナリシ等諸種ノ事情ニヨリ例年ニ比スルモ甚シキ減收ナリシヲ以テ斯カル増加率ヲ見ルト雖モ本年ハ平年作ト見ハ

大過ナカルヘシ、殊ニ夏茶第一回芽(一年中最モ優良茶ヲ産スルモノナリ)發育當時ヨリ二點鈎蛾ノ大發生アリ被害ノ速度迅カニ且ツ其甚シキモノニ至ツテハ各樹形ト數百群集シテ喰害スルヲ以テ茶園ハ兩三日ニシテ全ク青葉ヲ見サルニ至リ驅除ヲ等閑ニセル農家茶園ニアリテハ全園ノ二分ノ一乃至三分ノ二ハ喰害ヲ被リ宛カモ冬季落葉樹ヲ見ルノ感アリ然ルニ當場ニアリテハ力メテ驅除ヲ行ヒシカハ第二回第三回ノ發生ニ當リテモ被害少ナカリキ

製茶品質 夏茶ハ其品質一年中最モ良好ナルモノナリ而シテ製茶ノ品質ハ氣候ニ支配セラレルコト最モ大ナルモノナレハ甚タ天候ヲ氣遣ヒタルニ幸ヒ初期ニ於ケル天候良好ナリシカハ優良品ノ產出ニ支障ナク七月下旬ヨリ八月月上旬ニ互リ低氣壓ノタメ氣温頓ニ低下セシカ畧夏茶終了ノ期ナリシヲ以テ大ナル影響ナカリキ

秋茶 八月十五日ヨリ十月二十二日ニ至ル期間ニシテ其日數ハ六十九日有作業日數二十三日ヲ數ヘタリ而シテ今之レヲ昨年ノ八月二十九日ニ始マリ十月二十三日ニ終レル五十六日間作業日數二十九日ニ比スレハ開始ニ於テ十四日終了ニ於テ七日早カリキ而シテ夏茶ハ終了ノ翌日ナル八月十一日ヨリ秋茶終了日迄七十三日間晴天四十二日、曇天十七日、雨天十四日ニシテ之レヲ昨年ノ八月二十五日ヨリ十月二十九日ニ至ル六十五日間中ノ晴天三十九日、曇天七日、雨天十九日ナルハ其差多シト云フ可カラス唯降雨量ハ本年度六三・一〇九耗ニシテ昨年度ハ三三・七九〇三耗其差三三・七九〇三耗アリキ以上ノ如ク本年秋茶期ニ於ケル天候ハ低氣壓來襲以來常ニ不順ニシテ茶芽伸長鈍ク莖葉稠密且ツ不齊ナリシモノ終ニ恢復スルニ至ラスシテ、秋茶ヲ終了シ收穫ニ甚タシキ減收ヲ來セリ、今之レヲ昨年ニ比スレハ新圃施肥ニ於テ二割七五、無肥ニ於テ三割〇一、又舊圃施肥ニテ二割六二無肥ニテ四割ノ減收ナリキ是レ一ツハ昨年秋茶ノ比較的豐收ナリシニ反シ本年ハ例年ニ劣ルモノアリシヲ以テ右ノ如キ結果ヲ示セシナリ

右ノ如キ天候ナリシカ故ニ製茶品質ノ下向ハ止ムヲ得サル所ニシテ香味、水色、淡白且ツ青臭ヲ含ミ形狀亦整ハサリキ

冬茶 前述ノ如ク十月ニ於ケル天候ハ頗ル不良ナリシタメ發芽不良且ツ伸長ノ遲々トシテ進マナリキ然ルニ十月二十八、九日頃ヨリ頓ニ温暖ヲ覺ヘ氣温平均二十二―三度位ヨリ二十五―六度ニ昇高シ茶樹亦幾分生色ヲ帯ヒタリト雖モ時已ニ晩秋ナルヲ以テ茶芽伸育上顯著ナル現象ヲ呈セス茶樹ハ樹勢挽株ヲ圖リツツ休眠期ニ入レリ而シテ特殊試驗區ノ十一月四日ヲ以テ本年ノ茶季終了セリ

第二節 茶季別收穫量

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

種別	供試茶園數	茶葉收穫量	一萬擔當	大正六年		同	大正七年		大正六年
				増減量	割合		増減量	割合	
春茶	11,843	1,000	11,843	11,843	0	0%	11,843	100%	11,843
夏茶	11,843	1,000	11,843	11,843	0	0%	11,843	100%	11,843
秋茶	11,843	1,000	11,843	11,843	0	0%	11,843	100%	11,843
冬茶	11,843	1,000	11,843	11,843	0	0%	11,843	100%	11,843
計	47,372	4,000	47,372	47,372	0	0%	47,372	100%	47,372
既成茶園	11,843	1,000	11,843	11,843	0	0%	11,843	100%	11,843
新植茶園	35,529	3,000	35,529	35,529	0	0%	35,529	100%	35,529

新園傾斜地	計	秋	冬	計	春	夏	秋	冬	計	新園平地	計	秋	冬	計	
															茶
101,810	9,810	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000
10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000
10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000
10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000

△印ハ昨年ニ對スル減收ヲ示ス  
 古園ハ昨年ニ比シ春茶一割六分五厘ノ減收ナリレモ夏茶ハ三割六分三厘ノ增收ヲ來タシ秋茶ニ於テ又二割九分一厘ノ減收ヲ示シ冬茶ニ於テ又一割八分一厘ノ增收ヲナシ一箇年通計僅カニ六分四厘ノ減收トナレリ  
 傾斜地新園ニ於テハ夏春秋冬何レモ減收ニシテ一箇年通計一割四分七厘ノ減收ヲ示シ平地新園ニ於テハ春茶夏茶ニ於テ增收ヲ來タシ秋茶冬茶ハ減收ヲ示シ一箇年通計一割五分ノ減收ヲ現ハシタリキ  
 茶季別收量割合ハ昨年ニ比シ何レモ春茶ノ割合ハ減少ヲ來タシ夏茶ニ於テハ何レモ増加シタルヲ認ム、又秋茶ハ之レニ反シ昨年ヨリ減少ヲ來タシタリキ

第三節 茶季別茶葉及製茶明細表

茶季別	總收量	茶種別	供試茶葉量	製茶量	製茶歩合
-----	-----	-----	-------	-----	------

古園		新園		計	
茶季	茶種	茶季	茶種	茶季	茶種
夏	烏龍茶	夏	烏龍茶	夏	烏龍茶
春	紅包茶	春	紅包茶	春	紅包茶
古	紅包茶	古	紅包茶	古	紅包茶
冬	烏龍茶	冬	烏龍茶	冬	烏龍茶
秋	烏龍茶	秋	烏龍茶	秋	烏龍茶
計	計	計	計	計	計





福州種	印度種	漢口種	貓耳種	毛仔種
自十月十九日	自十一月四日	自十二月八日	自一月十六日	自一月十六日
一〇〇	九〇	八〇	七〇	六〇
五〇	四〇	三〇	二〇	一〇
一〇	〇	〇	〇	〇
外六、七、八年生	外六、七、八年生	外六、七、八年生	外六、七、八年生	外六、七、八年生

備考 紅心種ハ大葉烏龍ト改稱セリ  
 其理由ハ本種ハ紅心種ト稱スルヨリ大葉烏龍ト稱スルノ適切ナルヲ發見セルト他ニ臺北廳下ニ同名異種ナル紅心種ナルモノアリテ本種ト紛ハシキニ因ル

八、九年生中最モ收量多キハ枝蘭種ニシテ青心種、白毛猴種、大葉烏龍種之ニ次キ七年生ニテハ烏金種最モ良成績ヲ示シ六年生以下ニテハ毛仔種最モ收量多カリキ全體ニ於ケル收量ノ第一位ハ枝蘭種ニシテ一萬機當收量ノ六千八百六十斤青心種一〇〇ニ對スル指數一二六ヲ示シ烏金、青心、毛仔、白毛猴、漢口、紅心等順次之ニ次キ最モ不良ナルハ福州、白心、時茶ノ三種ナリキ  
 製茶歩合ノ最モ多キハ漢口ノ二割七分二厘ニシテ竹葉種ノ二割六分八厘福州種ノ二割六分三厘之ニ次キ最モ少ナルハ白毛猴種ノ二割四分六厘ナリキ  
 尙春茶採開始ハ昨年ニ比シ一般ニ早ク最モ早キハ宇治、時茶、印度雜種ノ三月二十八日ニシテ大葉烏龍種ノ四月二日大有種、埔心種、漢口種ノ四月六日之ニ次キ以下白心、枝蘭、黃柑、竹葉、福州等ノ順ニシテ最モ遅キハ青心、不知春、烏金、毛仔、貓耳各種ノ四月十六日ナリキ  
 前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	大正六年ニ對スル増減							大正六年ニ對スル平均
	元正	二正	三正	四正	五正	六正	七正	
青心ノ一	1,250	1,350	1,450	1,550	1,650	1,750	1,850	1,550
同上ノ二	1,150	1,250	1,350	1,450	1,550	1,650	1,750	1,450
白毛猴種	1,050	1,150	1,250	1,350	1,450	1,550	1,650	1,350
同平均	950	1,050	1,150	1,250	1,350	1,450	1,550	1,250
大葉烏龍種	850	950	1,050	1,150	1,250	1,350	1,450	1,150
紅心種	750	850	950	1,050	1,150	1,250	1,350	1,050
大有種	650	750	850	950	1,050	1,150	1,250	950
枝蘭種	550	650	750	850	950	1,050	1,150	850
黃柑種	450	550	650	750	850	950	1,050	750
宇治種	350	450	550	650	750	850	950	650
埔心種	250	350	450	550	650	750	850	550
不知春種	150	250	350	450	550	650	750	450
烏金種	100	150	200	250	300	350	400	250
竹葉種	50	100	150	200	250	300	350	200
時茶種	50	100	150	200	250	300	350	200
毛仔種	50	100	150	200	250	300	350	200
貓耳種	50	100	150	200	250	300	350	200
漢口種	50	100	150	200	250	300	350	200
印度種	50	100	150	200	250	300	350	200
福州種	50	100	150	200	250	300	350	200

備考

青心種ハ取木後日漬キテ乾燥ナリ  
 △印ハ昨年ニ對シ減收ヲ示シ○ハ増收ヲ示ス  
 昨年ニ比スレハ烏金ノ十割、竹葉ノ四割、漢口ノ二割増收ヲ示セル外何レモ減收ナリ而シテ毎年ノ  
 收量順位ヲ見ルニ枝蘭種ハ常ニ第一位ニアリテ其ノ位置ヲ變動セサルモ其他ノ種類ニアリテ昨年ニ  
 ヨリ異動シ居ルヲ認ムヘシ今其ノ累年平均ヲ示セハ左ノ如シ

種名	累年平均	青心種ニ對スル増減量	青心種ニ對スル收量指數	收量順位	備考
青心種	三、四四〇	△	一〇〇	五	
白毛猴種	三、三三一	△	九一	九	
大白心種	三、二二六	△	九四	七	
紅心種	三、五三一	△	一〇三	四	
大葉烏龍種	三、〇九五	△	九〇	一〇	
枝蘭種	五、一二七	△	一四九	一	青心、白毛猴、白心、紅心、大芥、枝蘭、竹葉、福州ノ八種七種、字治、埔心、漢口ノ三種ハ六箇年、不知春、烏金、龍耳ノ三種ハ五箇年、時茶、毛仔ノ二種ハ四箇年平均ナリ
黃柑種	三、七五一	△	一〇九	三	
字治種	二、八六六	△	八三	三	
埔心種	二、九六〇	△	八六	二	
不知春種	三、一六四	△	九三	二	
烏金種	三、〇五五	△	八九	一	
竹葉種	二、〇三五	△	五九	一	
時茶種	四、〇一九	△	一一七	一	
毛仔種	三、三〇〇	△	九六	六	

種名	累年平均	青心種ニ對スル増減量	青心種ニ對スル收量指數	收量順位	備考
漢口種	三、三〇六	△	一三四	九六	
印度種	三、三三七	△	二〇三	九四	
福州種	二、二五〇	△	一九〇	六五	

累年平均ニ於テ收量最多キハ枝蘭種ノ五千二百二十七斤ニシテ毛仔種、黃柑種、大葉烏龍種、青心種等順次之ニ次キ最少キハ時茶種ノ二千三十五斤ニシテ福州、字治ノ二種之ニ次ケリ而シテ最モ收量少キハ時茶種ノ青心種收量ニ對スル指數ハ五九ニシテ最多收量ヲ示セル枝蘭種ニ對スル指數ハ四〇ニ過キナリキ  
 製茶審査成績ハ左ノ如シ

區名	項目	春茶		夏茶		秋茶		平均	
		形狀色澤水色香味計	形狀色澤水色香味計	形狀色澤水色香味計	形狀色澤水色香味計	形狀色澤水色香味計	形狀色澤水色香味計	順位	
青心種ノ一	青心種	三、四四〇	△	一〇〇	五				
	白毛猴種	三、三三一	△	九一	九				
	大白心種	三、二二六	△	九四	七				
	紅心種	三、五三一	△	一〇三	四				
	大葉烏龍種	三、〇九五	△	九〇	一〇				
	枝蘭種	五、一二七	△	一四九	一				
	黃柑種	三、七五一	△	一〇九	三				
	字治種	二、八六六	△	八三	三				
	埔心種	二、九六〇	△	八六	二				
	不知春種	三、一六四	△	九三	二				
	烏金種	三、〇五五	△	八九	一				
	竹葉種	二、〇三五	△	五九	一				
時茶種	四、〇一九	△	一一七	一					
毛仔種	三、三〇〇	△	九六	六					

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
福州	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種
印	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種
漢	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種
蘭	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種
毛	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種
時	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種
竹	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種
烏	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種
不	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種
知	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種
心	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種
埔	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種

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  
 審查概評 右製品ヲ季別ニ概評スレハ左ノ如シ

青心種

春茶 形狀緊ク色澤ハ稍々黒キモ香味豊醇ナリ

夏茶 形狀普通ナルモ齊一シ色澤稍々黒キモ香氣高ク味豊潤ナリ

秋茶 形狀稍々大ナリシ爲メ水色淡クシテ包種の香味ヲ呈セリ

白毛猴種

春茶 白毫アレトモ白毫以外ノ色澤暗色ヲ呈セル爲メ其ノ色彩引タタス

夏茶 樹勢衰弱セル爲メ茶頭(出開キ又ハ硬化葉)多クシテ白毫小サク加フルニ春茶同様白毫以外ノ色澤暗色ナル爲メ外觀案外ニ引タタス

秋茶 同上

白心種

春茶 形狀良好色澤黃褐色ヲ帶ヒ鮮麗ニシテ香氣高キモ滋味強キニ過キタリ

夏茶 樹勢衰弱セル爲メ茶頭(出開キ又ハ硬化葉)多ク黄色ニ過キ光澤ニ乏シク香味ハ一種ノ臭味アリ

秋茶 前季ニ比シ一層黄葉多クシテ著シク品質ヲ損セリ

大葉烏龍種(紅心種)

春茶 形狀稍々大ナルモ整一ニシテ色澤ハ普通水色濃厚ニシテ香味亦良好ナリ

夏茶 製造上少シク故障アリテ蒸レヲ生セリ

秋茶 形狀色澤普通ニシテ水色濃厚ナルモ味稍々滋味強シ

大有種

春茶 形狀優美ニシテ色澤青心種ニ類似スルモ香味稍々劣ル

夏茶 良好

秋茶 形狀良好色澤稍黒キモ相當ノ光澤アリ香氣高カラサルモ潤味豊醇ナリ

枝蘭種

春茶 形狀ハ普通ニシテ黄褐色ヲ呈シ色澤良好ナルモ味ニ一種嫌味アリ

夏茶 樹勢稍々衰弱セル爲メ茶頭(出開キ又ハ硬化葉)頗ル多ク黄色ニ過キ光澤ヲ缺キ水色淡クシテ香味不良ナリ

秋茶 黄葉(茶頭)頗ル多クシテ光澤ナク水色淡クシテ稍々不快ナル黄葉臭アリ

黄柑種

春茶 白心種ニ同シ

夏茶 茶頭稍々多ケレトモ概シテ良好ニシテ色澤鮮麗香味亦稍々可ナリ

秋茶

宇治種

春茶

夏茶

秋茶

埔心種

春茶

夏茶

秋茶

不知春種

春茶

夏茶

秋茶

鳥金種

春茶

夏茶

秋茶

毛仔種

春茶

夏茶

秋茶

貓耳種

春茶

夏茶

秋茶

漢口種

春茶

夏茶

秋茶

印度雜種

春茶

夏茶

秋茶

時茶種

春茶

夏茶

秋茶

毛仔種

春茶

夏茶

秋茶

貓耳種

春茶

夏茶

秋茶

漢口種

春茶

夏茶

秋茶

印度雜種

春茶

夏茶

秋茶

時茶種

春茶

夏茶

秋茶

毛仔種

春茶

夏茶

秋茶

貓耳種

春茶

夏茶

秋茶

漢口種

春茶

夏茶

秋茶

印度雜種

春茶

夏茶

秋茶

時茶種

春茶

夏茶

秋茶

毛仔種

春茶

夏茶



福州種

春茶 茶頭多クシテ色澤不良ナル爲メ著シク外觀ヲ損シ水色淡クシテ香味ニ乏シ  
夏茶 形状色澤字治種ニ類似スルモ香味稍々優ル  
秋茶 同上

春茶ニ於テ形状最モ良好ナルハ白心種ノ二十四點、白毛猴、黃柑種ノ二十三點ニシテ不知春、竹葉、大有、埔心等ノ順次之ニ次キ最モ不良ナルハ漢口、字治ノ兩種トシ色澤ハ白毛猴、白心ノ兩種ノ十六點八分最高ニシテ黃柑、枝蘭等之ニ次キ最モ不良ナルハ不知春、漢口ノ兩種ニシテ水色ハ竹葉、大葉烏龍、黃柑、貓耳等ノ順ニシテ字治、不知春、烏金、毛仔等不良ナリ、香味最モ優秀ナルハ白心種ノ十九點四分ニシテ青心、黃柑等之ニ次キ字治、不知春、竹葉、漢口、福州等最モ劣レリ  
夏茶ニ於テハ形状最モ良好ナルハ白毛猴ニシテ白心、青心、黃柑、大有、不知春、福州等順次之ニ次キ色澤ハ白毛猴種最モ高點ニシテ大有、白心、貓耳等ノ順ヲ示シ水色ハ白心、大葉烏龍(紅心)、不知春、漢口等第一位ニアリテ之ニ次クハ青心、白毛猴、大有等ニシテ香味ニ於テハ烏金種最良好ニシテ青心、貓耳、白心、大有等之レニ次キ字治、印度雜種最モ不良ナリキ  
秋茶ニ於テハ形状色澤最モ良好ナルハ白毛猴種ニシテ水色ハ大葉烏龍(紅心)種最モ濃厚ニ白毛猴、黃柑種等之ニ次キ香味ハ青心種最モ優越シ大葉烏龍(紅心)、大有、烏金又良好ニシテ最モ不良ナルハ字治種ナリキ  
次キニ平均點數ニ就テ見ルニ形状最モ良好ナルハ白毛猴種ノ二十一點八分ニシテ黃柑種、青心種、大有種等之ニ次キ最モ不良ナルハ字治、漢口、印度雜種トシ色澤ニ於テハ白毛猴種最高點ニシテ大有、黃柑、青心、大葉烏龍(紅心)等順次之ニ次キ字治、福州ノ兩種最低點ヲ示シ水色ハ大葉烏龍(紅心)種最モ濃厚優良ニシテ香味ニ於テハ青心種最モ優越シ以下烏金、大有、黃柑等順次之ニ次キ字治

種最モ劣レリ

而シテ合計點數ニ於テハ白毛猴種最高點ニシテ黃柑、青心、大有、大葉烏龍(紅心)等之ニ次キ最低點ヲ示セルハ字治種ニシテ印度、福州、枝蘭、時茶等順次之ニ次クテ見ルヘシ  
斯クノ如ク字治、印度雜種、福州、時茶等ノ不良ナルハ何レモ實據ニヨリテ繁殖セシメ因ルカ如ク即チ取木ニヨリ繁殖セルモノハ母樹ノ性質ヲ完全ニ持續スルモ實據ニ因ルモノハ茶樹ノ個性ニ著シク不同ヲ生スルカ故ニ從ツテ茶芽ノ發育不齊ニシテ一區ヲ通シテ適當ナル摘採期ニ摘採スルコト殆ント不可能ナリ、サレハ摘採時ニ硬化セルモノ又ハ過幼ナルモノ等ヲ生スルカ故ニ製茶上不都合ヲ來タシ從ツテ品質ノ不良ヲ來スカ如シ  
當場ニ於ケル評價左ノ如シ (粗製茶百斤當)

區名	茶種	春	夏	秋	平均	順位
青心種	上ノ二	二五〇〇〇	三〇〇〇〇	二八五〇〇	二七六七〇	一
白毛猴	種	二五二五〇	二七〇〇〇	二六〇〇〇	二六、一六〇	二
白毛猴	種	二九七〇〇	三三〇〇〇	二七二五〇	二六、九二〇	三
白毛猴	種	二九七〇〇	三三〇〇〇	二七二五〇	二七、一七〇	四
大葉烏龍(紅心種)	種	二四七〇〇	二九〇〇〇	二八〇〇〇	二七、〇一〇	五
大葉烏龍(紅心種)	種	二四八〇〇	二九〇〇〇	二八〇〇〇	二六、三九〇	六
枝蘭	種	二三、八〇〇	二〇〇〇〇	二八〇〇〇	二七、〇八〇	七
黃柑	種	二六、二〇〇	二〇〇〇〇	二二〇〇〇	二二、九〇〇	八
字治	種	一九、〇〇〇	一八〇〇〇	一七〇〇〇	一七、三三〇	九
字治	種	一九、〇〇〇	一八〇〇〇	一七〇〇〇	一八、〇六〇	十

種	種	種	種	種	種	種	種	種	種
福州	印度	淡口	毛耳	毛仔	時茶	竹葉	烏金	不知	增心
種	種	種	種	種	種	種	種	種	種
二〇・八〇〇	二二・〇〇〇	一九・〇〇〇	二五・二〇〇	二五・二〇〇	二五・二〇〇	二五・二〇〇	二五・二〇〇	二五・二〇〇	二五・二〇〇
二五・〇〇〇	二二・〇〇〇	二四・〇〇〇	二六・〇〇〇	二六・〇〇〇	二六・〇〇〇	二六・〇〇〇	二六・〇〇〇	二六・〇〇〇	二六・〇〇〇
一九・〇〇〇	一八・〇〇〇	二五・〇〇〇	二四・〇〇〇	二五・〇〇〇	二五・〇〇〇	二五・〇〇〇	二五・〇〇〇	二五・〇〇〇	二五・〇〇〇
二一・五九〇	二〇・七三〇	二二・八五〇	二四・一七〇	二四・七九〇	二五・〇八〇	二五・〇八〇	二五・〇八〇	二五・〇八〇	二五・〇八〇
一六	一七	一五	一〇	九	三	一	二	二	八

備考 平均評價ハ季別製茶收量ニヨリ算出セリ

春茶ニ於テ評價最モ高キハ白毛猴ニシテ白心、黃柑、大有、大葉烏龍、之レニ次キ最モ不良ナルハ  
 宇治、漢口、兩種トス、夏茶ニ於テハ白毛猴種最モ高ク宇治種最モ低ク秋茶ニ於テハ白毛猴種最モ高  
 價ニシテ宇治種最低價ヲ示セリ、斯クテ平均評價ノ第一ヲ占ムルモノハ白毛猴種ニシテ烏金、黃柑、  
 大有、白心等順次之ニ次キ最低價ヲ示スモノハ宇治種ニシテ印度雜種、福州、漢口等之レニ次キ青  
 心種ニ比スレハ何レモ十圓内外ノ低價ヲ示セリ  
 大稻埕茶館ニ於ケル評價ハ左ノ如シ

青	區	名	季	茶	茶	秋	平	均	順	位
心	別	別	別	別	別	別	別	別	別	別
種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種
一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
二八・〇〇〇	二七・七五〇	三〇・〇〇〇	二八・四三〇							

種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	
福州	印度	淡口	毛耳	毛仔	時茶	竹葉	烏金	不知	增心	宇治	黃柑	枝蘭	大有	大葉烏龍	白心	白毛	平毛	均	上ノ	二	
種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種	種
二五・〇〇〇	二五・〇〇〇	二五・〇〇〇	二五・〇〇〇	二五・〇〇〇	二五・〇〇〇	二五・〇〇〇	二五・〇〇〇	二五・〇〇〇	二五・〇〇〇	二五・〇〇〇	二五・〇〇〇	二五・〇〇〇	二五・〇〇〇	二五・〇〇〇	二五・〇〇〇	二五・〇〇〇	二五・〇〇〇	二五・〇〇〇	二五・〇〇〇	二五・〇〇〇	二五・〇〇〇
二九・〇〇〇	二八・五〇〇	二九・〇〇〇	二九・〇〇〇	二九・〇〇〇	二九・〇〇〇	二九・〇〇〇	二九・〇〇〇	二九・〇〇〇	二九・〇〇〇	二九・〇〇〇	二九・〇〇〇	二九・〇〇〇	二九・〇〇〇	二九・〇〇〇	二九・〇〇〇	二九・〇〇〇	二九・〇〇〇	二九・〇〇〇	二九・〇〇〇	二九・〇〇〇	二九・〇〇〇
二五・三三〇	二六・一三〇	二八・七五〇	二八・二五〇	二七・〇〇〇	二七・〇〇〇	二七・〇〇〇	二七・〇〇〇	二七・〇〇〇	二七・〇〇〇	二七・〇〇〇	二七・〇〇〇	二七・〇〇〇	二七・〇〇〇	二七・〇〇〇	二七・〇〇〇	二七・〇〇〇	二七・〇〇〇	二七・〇〇〇	二七・〇〇〇	二七・〇〇〇	二七・〇〇〇
二五・四〇〇	二六・一五〇	二四・〇四〇	二六・三三〇	二六・〇〇〇	二六・〇〇〇	二六・〇〇〇	二六・〇〇〇	二六・〇〇〇	二六・〇〇〇	二六・〇〇〇	二六・〇〇〇	二六・〇〇〇	二六・〇〇〇	二六・〇〇〇	二六・〇〇〇	二六・〇〇〇	二六・〇〇〇	二六・〇〇〇	二六・〇〇〇	二六・〇〇〇	二六・〇〇〇
一五	一四	一七	一三	一一	一一	九	三	四	八	八	二	一	六	七	〇	六	一	五	一	五	一

備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ニヨリ算出セリ

春茶ニ於テ評價最モ高キハ白毛猴ニシテ白心、黃柑ノ兩種之レニ次キ最モ不良ナルハ漢口種トス、  
 夏茶ニ於テハ白毛猴種最高價ニシテ枝蘭種最モ低ク秋茶ニ於テハ白毛猴種最高價ニシテ白心種最低

價ヲ示セリ新ク平均評價ノ第一位ヲ占ムルモノハ白毛猴種ニシテ黃柑、烏金、不知春、青心、白心、大有、埔心等順次之ニ次キ最低價ヲ示セルハ宇治種ニシテ漢口、枝蘭、福州、印度種、貓耳等之ニ次キ青心種ニ比スレバ何レモ十圓内外ノ低價ヲ示セリ  
 今右評價ト本年ノ收穫成績ニヨル收支計算ヲ試ムレハ左ノ如シ

區名	項目	入			出			差引	青心種ニ對スル比較
		茶金	額	計	耕植費	採製費	製造費		
青心種平均	1.111	102,210	112,400	4,290	4,290	4,290	102,210	(-)	
白猴毛種	1.111	102,210	112,400	4,290	4,290	4,290	102,210	(-)	
大白心種	1.111	102,210	112,400	4,290	4,290	4,290	102,210	(-)	
大紅心種	1.111	102,210	112,400	4,290	4,290	4,290	102,210	(-)	
大有心種	1.111	102,210	112,400	4,290	4,290	4,290	102,210	(-)	
埔心種	1.111	102,210	112,400	4,290	4,290	4,290	102,210	(-)	
黃柑種	1.111	102,210	112,400	4,290	4,290	4,290	102,210	(-)	
烏金種	1.111	102,210	112,400	4,290	4,290	4,290	102,210	(-)	
不知春種	1.111	102,210	112,400	4,290	4,290	4,290	102,210	(-)	
漢口種	1.111	102,210	112,400	4,290	4,290	4,290	102,210	(-)	
枝蘭種	1.111	102,210	112,400	4,290	4,290	4,290	102,210	(-)	
福州種	1.111	102,210	112,400	4,290	4,290	4,290	102,210	(-)	
印度種	1.111	102,210	112,400	4,290	4,290	4,290	102,210	(-)	
貓耳種	1.111	102,210	112,400	4,290	4,290	4,290	102,210	(-)	

區名	項目	茶金	額	計	差引
青心種	1.111	102,210	112,400	4,290	(-)
白猴毛種	1.111	102,210	112,400	4,290	(-)
大白心種	1.111	102,210	112,400	4,290	(-)
大紅心種	1.111	102,210	112,400	4,290	(-)
大有心種	1.111	102,210	112,400	4,290	(-)
埔心種	1.111	102,210	112,400	4,290	(-)
黃柑種	1.111	102,210	112,400	4,290	(-)
烏金種	1.111	102,210	112,400	4,290	(-)
不知春種	1.111	102,210	112,400	4,290	(-)
漢口種	1.111	102,210	112,400	4,290	(-)
枝蘭種	1.111	102,210	112,400	4,290	(-)
福州種	1.111	102,210	112,400	4,290	(-)
印度種	1.111	102,210	112,400	4,290	(-)
貓耳種	1.111	102,210	112,400	4,290	(-)

備考 右ハ一萬圓當ニシテ自作トシテ計算セリ地代ハ同格ナルヲ以テ算入セズ  
 茶摘採賃ハ生葉一斤ニ付キ春茶一錢七厘、夏茶一錢九厘、製茶費ハ百斤ニ付六圓トシテ計算セリ尙白毛猴ハ他區ニ比シ幼芽ヲ摘採スルカ故ニ茶摘賃ハ二錢五厘トセリ(一)印ハ青心種ニ比シ少額ナルヲ示ス  
 右計算ニ於テ總收入最モ多キハ枝蘭種ナレトモ差引利益最モ多キハ烏金種ニシテ青心種、白毛猴、枝蘭、毛仔、黃柑等順次之ニ次キ最モ少キハ福州種ニシテ白心、宇治、時茶、印度種等之レニ次キ青心種ニ比シ百三、四十圓ノ差ヲ示セリ  
 紅茶製造試驗成績  
 七月中、第二回夏茶芽(所謂六月白)ヲ以テ紅茶ヲ成製セリ  
 其製品ノ審査成績左ノ如シ

項目	區名	青心種		白猴毛種		大白心種		大紅心種		大有心種		埔心種		黃柑種		烏金種		不知春種		漢口種		枝蘭種		福州種																					
		形	色	味	色	味	色	味	色	味	色	味	色	味	色	味	色	味	色	味	色	味	色	味	色	味																			
計	青心種	1.111	102,210	112,400	4,290	1.111	102,210	112,400	4,290	1.111	102,210	112,400	4,290	1.111	102,210	112,400	4,290	1.111	102,210	112,400	4,290	1.111	102,210	112,400	4,290	1.111	102,210	112,400	4,290	1.111	102,210	112,400	4,290	1.111	102,210	112,400	4,290	1.111	102,210	112,400	4,290	1.111	102,210	112,400	4,290

品質順位 一 二 三 四 五 六 七 八 九 十 十一 十二 十三 十四 十五 十六 十七 十八 十九 二十

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  
 形狀優美ナルハ大葉烏龍種ニシテ宇治種最モ不良ニ色澤ニ於テハ大葉烏龍(紅心)黃柑兩種最モ優リ  
 宇治種最モ劣レリ、水色ハ青心種最モ濃厚鮮麗ニシテ漢口種最モ不良ニ香味ハ青心、黃柑ノ兩種優  
 秀ニシテ宇治種最モ劣レリ、合計點數ニ於テ第一位ヲ占ムルハ大葉烏龍種(紅心)ニシテ黃柑種、青  
 心種等順次之ニ次キ最モ不良ナルハ不知春種ニシテ以下宇治種、漢口種、大有種等順次之ニ次ク

第二節 肥料三要素用量試驗

目的 茶樹ニハ肥料ノ三要素、窒素、磷酸、加里ハ各幾何ヲ施スヲ以テ適當ナリトスルカヲ知ラン  
 トスルニアリ

施行方法左ノ如シ  
 一、窒素用量試驗

區名	項目	一畝當肥料三要素量		一畝當肥料甲量		備考
		窒素	磷酸	加里	總計	
第一區	無窒素	0	0	0	0	一畝當面積ハ百坪トシテ茶種ハ三日種トス一般平均ハ普通ナリ
第二區	0.5%	0.5	0	0	0.5	
第三區	1.0%	1.0	0	0	1.0	
第四區	1.5%	1.5	0	0	1.5	
第五區	2.0%	2.0	0	0	2.0	
第六區	2.5%	2.5	0	0	2.5	

試驗成績ハ左ノ如シ

區名	項目	採期	採採		一畝當茶葉收穫量		備考
			採期	採量	夏茶	冬茶	
第一區	自四月二十二日	10	10	10	10	第一區ハ無窒素ニシテ比較的收穫多クハ第三區ナリ	
第二區	自四月二十二日	10	10	10	10		
第三區	自四月二十二日	10	10	10	10		
第四區	自四月二十二日	10	10	10	10		
第五區	自四月二十二日	10	10	10	10		
第六區	自四月二十二日	10	10	10	10		

右表ニ依レンハ窒素ノ用量ヲ增加スルニ從ヒ收穫ヲ增加セルモ肥料用量ニ對シ比較的收穫多クハ第三區ナリ  
 製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	春茶		夏茶		秋茶		平均			
		形狀	色澤	水色	香味	計	形狀	色澤	水色	香味	計
第一區	無窒素	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
第二區	0.5%	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
第三區	1.0%	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
第四區	1.5%	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
第五區	2.0%	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
第六區	2.5%	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0



第 五 區	一八・一八	二五・五〇	六〇・〇〇	二六・八	二七・〇	二八・〇	二九・〇	三〇・〇	三一・〇	三二・〇	三三・〇	三四・〇	三五・〇	三六・〇	三七・〇	三八・〇	三九・〇	四〇・〇	四一・〇	四二・〇	四三・〇	四四・〇	四五・〇	四六・〇	四七・〇	四八・〇	四九・〇	五〇・〇
第 六 區	一八・一八	二五・五〇	六〇・〇〇	二六・八	二七・〇	二八・〇	二九・〇	三〇・〇	三一・〇	三二・〇	三三・〇	三四・〇	三五・〇	三六・〇	三七・〇	三八・〇	三九・〇	四〇・〇	四一・〇	四二・〇	四三・〇	四四・〇	四五・〇	四六・〇	四七・〇	四八・〇	四九・〇	五〇・〇

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

區 名	項 目	春 茶	夏 茶	秋 茶	平 均	順 位
第 一 區	無 燻 酸	二二・五〇〇	二八・〇〇〇	二八・〇〇〇	二五・六〇〇	四
第 二 區		二四・五〇〇	三一・五〇〇	二九・〇〇〇	二七・七〇〇	一
第 三 區		二四・〇〇〇	三一・〇〇〇	二八・〇〇〇	二七・六〇〇	二
第 四 區		二四・〇〇〇	二七・八〇〇	二八・〇〇〇	二六・二〇〇	三
第 五 區		二四・〇〇〇	三一・二五〇	二七・〇〇〇	二七・六〇〇	二
第 六 區		二三・〇〇〇	三一・五〇〇	二六・〇〇〇	二七・六〇〇	二

備考 平均評價ハ茶季別收量ニ依リ算出セリ  
春茶ニ於テ評價最モ高キハ第二區ニシテ最モ不良ナルハ第一區トシ夏茶ニ於テハ第二區及第六區最モ高價ニシテ第五、第三ノ兩區之ニ次キ最モ不良ナルハ第四區ニシテ秋茶ニ於テハ第二區最高價ニシテ第六區最低價ヲ示セリ而シテ平均評價ノ第一位ヲ占ムルモノハ第二區ニシテ第三、第五、第六區ノ三區ハ殆ント差異ナク第一區(無燻酸區)最モ不良ナリキ、第一區ノ不良ナルハ樹勢衰弱セル爲メ茶芽ハ發芽スルヤ直ニ開葉硬化スルヲ以テ形狀其他一般品質ニ惡影響ヲ及ホスカ如シ

二、磷酸用量試驗  
施行方法左ノ如シ

區 名	項 目	一 種 當 肥 料 三 要 素 量	一 種 當 肥 料 用 量	備 考
第 一 區	無 燻 酸	三・〇	二・〇	一區ハ百坪トシ茶圃三 百坪宛トシテ茶圃手入 ハ普通トス
第 二 區		三・〇	二・〇	
第 三 區		三・〇	二・〇	
第 四 區		三・〇	二・〇	
第 五 區		三・〇	二・〇	
第 六 區		三・〇	二・〇	

其ノ收穫成績ハ左ノ如シ

區 名	項 目	摘 採 期 間	摘 採 回 數	一 萬 葉 當 生 葉 收 穫 量	季 別 製 茶 歩 合	第 一 區 二 區 比 較
第 一 區		自四月二十二日 至九月十二日	10	10.100	春 夏 秋 冬 計	100
第 二 區		自四月二十二日 至九月十二日	10	10.100	春 夏 秋 冬 計	100
第 三 區		自四月二十二日 至九月十二日	10	10.100	春 夏 秋 冬 計	100
第 四 區		自四月二十二日 至九月十二日	10	10.100	春 夏 秋 冬 計	100
第 五 區		自四月二十二日 至九月十二日	10	10.100	春 夏 秋 冬 計	100
第 六 區		自四月二十二日 至九月十二日	10	10.100	春 夏 秋 冬 計	100

第一區(無機酸)ニ比シテ收量多キハ第五區、第六區、第四區等ニシテ其ノ他ハ反ツテ收量少ナキヲ示セリ、此ハ一ツニ試驗開始後日向淺キニヨルヘント雖モ磷酸ノ茶樹ノ收量ニ對スル效果ハ空素ニ比スレハ左程大ナラサルモノノ如シ  
製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	春茶		夏茶		秋茶		平均	
	形状	香味	形状	香味	形状	香味	形状	香味
第一區	1.80	1.85	1.85	1.80	1.80	1.85	1.80	1.85
第二區	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80
第三區	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80
第四區	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80
第五區	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80
第六區	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80

平均點數ニ於テ最高點ヲ示セルモノヲ見ルニ形状ハ第六區色澤ハ第四區水色並ニ香味ハ第二區ニシテ合計點數ニ於テハ第六區最高點ヲ示シ第四區第二區之レニ次キ第一區最低點ヲ示セリ  
當場ニ於ケル評價ハ左ノ如シ

區名	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區
春茶	22.5000	23.0000	24.0000	24.5000	25.0000	26.0000
夏茶	29.2500	31.7500	29.0000	27.0000	26.0000	27.9000
秋茶	28.5000	28.0000	26.0000	26.0000	27.8000	26.4000
平均	26.8000	27.9000	26.0000	26.5000	27.8000	26.4000

區名	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區
春茶	23.0000	24.0000	24.5000	25.0000	26.0000	27.0000
夏茶	32.0000	33.0000	34.0000	35.0000	36.0000	37.0000
秋茶	28.0000	29.0000	30.0000	31.0000	32.0000	33.0000
平均	28.0000	29.0000	30.0000	31.0000	32.0000	33.0000

備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ニヨリ計算セリ  
春茶ニ於テ評價最モ高キハ第四區ニシテ第五區、第六區之レニ次キ最モ不良ナルハ第二區ニシテ夏秋茶ニ於テハ第六區最高價ニシテ最低價ハ第五區ニシテ平均評價ニ於テハ第二區最高價ニシテ以下第六區、第三區、第四區、第一區、第五區等順次之レニ次ケリ  
三、加里用量試驗  
供試茶樹不揃ノ點アリテ完全ナル試驗ヲ遂行スル能ハサリシカ故ニ追テ試驗ヲ重ネテ報告スヘシ

第三節 肥料效果比較試驗

目的 茶樹一樹ニ付キ空素三及磷酸三及加里二及ヲ給スルモノトシテ各種肥料ノ效果ヲ比較スルニアリ  
方法 一區百坪茶樹數三百樹中耕除草ハ一箇年四回肥料ハ一月中ニ施用セリ  
其ノ成績左ノ如シ

區名	項目	一區百坪茶樹數	摘採期間	摘採同數				季別製茶歩合	補肥ニ對スル比較
				春茶	夏茶	秋茶	冬茶		
第一區	一區百坪茶樹數	300	4月-5月	1.80	1.85	1.80	1.85	1.80	1.85
第二區	一區百坪茶樹數	300	4月-5月	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80
第三區	一區百坪茶樹數	300	4月-5月	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80
第四區	一區百坪茶樹數	300	4月-5月	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80
第五區	一區百坪茶樹數	300	4月-5月	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80
第六區	一區百坪茶樹數	300	4月-5月	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80

區名	肥料	時期	肥料	時期	肥料	時期	肥料	時期	肥料	時期	肥料	時期
第一區	大豆	自四月二十日	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
第二區	南京豆	自四月二十日	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
第三區	蘇州豆	自四月二十日	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
第四區	無	自四月二十日	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
第五區	胡麻	自四月二十日	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
第六區	胡麻	自四月二十日	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
第七區ノ一	胡麻	自四月二十日	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
第七區ノ二	胡麻	自四月二十日	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
第八區	大豆	自四月二十日	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
第九區	大豆	自四月二十日	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
第十區	大豆	自四月二十日	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
第十一區	胡麻	自四月二十日	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
第十二區	胡麻	自四月二十日	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10

收量最モ多キハ第三區ニシテ無肥區ニ對スル指數二二一ヲ示シ第十二區、第二區、第十區、第一區

等順次之レニ次キ單用區ニテ收量最モ多キハ第十二區ヲ除ケハ第十區(南京豆)ニシテ第八區(大豆)之レニ次キ第十一區(胡麻油粕)最少シ尙ホ第八區對第一區、第十區對第二區、第十一區對第六區ノ收量ヲ見レハ磷酸及加里加用ノ效果ハ窒素ニ比スレハ著シク少キモノノ如シ  
製茶歩合ハ第七區ノ二割六分五厘最モ多ク以下第九區、第十二區、第四區、第六區等ノ順ヲ示セリ  
前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	無肥ニ對スル收量比較						
	大正四年	大正五年	大正六年	大正七年	大正四年	大正五年	大正六年
第一區	1111	1111	1111	1111	1111	1111	1111
第二區	1111	1111	1111	1111	1111	1111	1111
第三區	1111	1111	1111	1111	1111	1111	1111
第四區	1111	1111	1111	1111	1111	1111	1111
第五區	1111	1111	1111	1111	1111	1111	1111
第六區	1111	1111	1111	1111	1111	1111	1111
第七區ノ一	1111	1111	1111	1111	1111	1111	1111
第七區ノ二	1111	1111	1111	1111	1111	1111	1111
第八區	1111	1111	1111	1111	1111	1111	1111
第九區	1111	1111	1111	1111	1111	1111	1111
第十區	1111	1111	1111	1111	1111	1111	1111
第十一區	1111	1111	1111	1111	1111	1111	1111
第十二區	1111	1111	1111	1111	1111	1111	1111

昨年ニ比シ減收ヲ示セルハ第五區、第六區、第九區ノ三區ニシテ他ハ何レモ著シク增收ヲ示シ無肥

ニ對スル増收割合ハ一般ニ増進シ就中其著シキハ第三區ニシテ以下第四區、第十區ノ順次之レニ次  
 製品審査成績ハ左ノ如シ

區名	春茶		夏茶		秋茶		冬茶	
	形状	色澤	形状	色澤	形状	色澤	形状	色澤
第一區	100	100	100	100	100	100	100	100
第二區	100	100	100	100	100	100	100	100
第三區	100	100	100	100	100	100	100	100
第四區	100	100	100	100	100	100	100	100
第五區	100	100	100	100	100	100	100	100
第六區	100	100	100	100	100	100	100	100
第七區	100	100	100	100	100	100	100	100
第八區	100	100	100	100	100	100	100	100
第九區	100	100	100	100	100	100	100	100
第十區	100	100	100	100	100	100	100	100
第十一區	100	100	100	100	100	100	100	100
第十二區	100	100	100	100	100	100	100	100

備考 第七區ハ一、二共製造ヲ同時ニ行ヘリ  
 春茶ニ於テ形状最モ良好ナルハ第五區、第六區色澤ハ第五區、第十一區等最高點ヲ示シ水色ハ第三區、第五區、第九區等良好ニシテ香味ハ第五區、第十一區等最高點ヲ示シ其ノ合計點數ニ於テハ第二區ノ七十二點六分最高點ニシテ以下第十區、第六區、第七區、第八區、第一區、第三區等ノ順ヲ示シ最低點ハ第九區ノ六十三點七分ナリ  
 當場ニ於ケル評價ハ左ノ如シ

區香味ハ第二區最高點ヲ示セリ而シテ平均點數ニ於テハ形状ハ第六區最モ良好ニシテ色澤ハ第十區第十一區水色ハ第三區香味ハ第二區各最高點ヲ示シ其ノ合計點數ニ於テハ第二區ノ七十二點六分最高點ニシテ以下第十區、第六區、第七區、第八區、第一區、第三區等ノ順ヲ示シ最低點ハ第九區ノ六十三點七分ナリ  
 當場ニ於ケル評價ハ左ノ如シ

區名	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	第七區	第八區	第九區	第十區	第十一區	第十二區
春茶	25.00	26.00	26.50	25.20	28.00	25.50	27.00	26.20	26.50	26.30	25.00	24.00
夏茶	30.00	29.00	30.50	29.25	29.00	33.00	29.50	30.00	29.50	32.00	29.50	29.50
秋茶	30.00	33.00	30.00	27.00	30.00	28.00	29.00	28.00	29.00	27.00	27.00	26.50
平均	28.60	28.80	29.20	27.30	27.50	29.60	28.80	28.80	28.50	29.40	27.50	27.30
順位	5	4	3	8	7	1	4	6	9	2	7	8

備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ニヨリ算出セリ  
 第七區ノ一、二ハ製造ヲ同時ニ行ヘリ

春茶ニ於テ評價最高キハ第五區ニシテ第八區、第三區、第九區、第十一區等順次之レニ次キ最も不良ナルハ第十一區ナリ、夏茶ニ於テハ第六區最高キ第十區、第三區、第七區等ノ順ニシテ最も不良ナルハ第九區トシテ秋茶ニ於テハ第二區最高價ヲ示シ第九區最低價ナリ  
 平均評價ニ於テハ第六區、第一位ヲ占メ第十區、第三區、第二區、第七區等順次ニ之レニ次キ最低價ナルハ第九區ニシテ第四區、第十二區、第五區、第十一區等之レニ次キ最高ト最低トノ差ハ三四八十錢ナリキ  
 大稻埕茶館ニ於ケル評價ヲ示セハ左ノ如シ

區名	春茶	夏茶	秋茶	平均	順位
第一區	二四・五〇〇	二九・二五〇	三七・二五〇	二九・三〇〇	二
第二區	二五・〇〇〇	三〇・三八〇	三六・〇〇〇	二九・八〇〇	一
第三區	二四・五〇〇	二八・三八〇	三七・〇〇〇	二八・八〇〇	五
第四區	二四・〇〇〇	二七・二五〇	三四・〇〇〇	二六・七〇〇	八
第五區	二四・五〇〇	二九・〇〇〇	二九・七五〇	二六・六〇〇	九
第六區	二二・五〇〇	三一・二五〇	三五・五〇〇	二八・九〇〇	四
第七區	二二・五〇〇	三一・〇〇〇	三五・八八〇	二九・〇〇〇	三
第八區	二〇・〇〇〇	二八・二五〇	三三・二五〇	二九・三〇〇	六
第九區	二二・〇〇〇	三一・七五〇	三四・〇〇〇	二九・〇〇〇	七
第十區	二二・五〇〇	三一・一三〇	三四・三八〇	二八・四〇〇	十
第十一區	二一・五〇〇	二九・一三〇	三四・三八〇	二八・三〇〇	十一
第十二區	二一・五〇〇	二九・一三〇	三四・三八〇	二八・三〇〇	十二

春茶ニ於テ最高キハ第二區及第八區ニシテ第一第三區、第五區ノ之ニ次キ最も不良ナルハ第九區ナリ、夏茶ニアリテハ第十區最高ニシテ第六區第十一區、第八區等順次之ニ次キ秋茶ニ於テハ第一區最高價ニシテ第三區、第二區、第六區、第四區等之ニ次ケリ斯クテ平均ニ於テハ第二區ノ二十九圓八十錢最高ニシテ第一區、第八區、第七區、第十區等順次之ニ次キ最も低價ナルハ第九區ノ二十五圓四十錢ニシテ第三、第四ノ兩區之ニ次ケリ而シテ最高ト最低トノ差ハ四圓四十錢ナリ

第四節 施肥期試驗

目的 施肥期ニヨリ其效果同シカラサルヘキヲ以テ施肥ノ好期ヲ見出サムトス  
 方法 左ノ如シ

區名	施肥期	施肥月日	摘	要
第一區	冬茶 採後	二月二十七日	一月ヲ標準トス	
第二區	春茶 採後	五月十八日		
第三區	夏茶 採後	八月十七日		
第四區	秋茶 採後	十月二十九日		
第五區	冬茶 採後	二月二十七日	各季ハ一月頃	
第六區	春茶 採後	五月十八日	夏季ハ夏茶採後	
第七區	夏茶 採後	八月十七日	春季ハ春茶採後	
第八區	秋茶 採後	十月二十九日	秋季ハ秋茶採後	
第九區	冬茶 採後	二月二十七日	夏季ハ一月頃	
第十區	春茶 採後	五月十八日	春季ハ春茶採後	
第十一區	夏茶 採後	八月十七日	秋季ハ秋茶採後	
第十二區	秋茶 採後	十月二十九日	冬季ハ冬茶採後	

收穫成績左ノ如シ

區別	項目	一標宛施肥量	採探期間	採探回数	一萬擔當生葉收穫量				季別製茶歩合				第一區 二對スル 比較スル 比	
					春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春	夏	秋		冬
第一區	大豆結石炭 硫酸加里	自四月二十二日 至九月十一日	10	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	100
第二區	同上	自四月二十一日 至九月十一日	10	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	100
第三區	同上	自四月二十二日 至九月十一日	10	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	100
第四區	同上	自四月二十二日 至九月十一日	10	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	100
第五區	同上	自四月二十二日 至九月十一日	10	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	100
第六區	同上	自四月二十二日 至九月十一日	10	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	100
第七區	同上	自四月二十二日 至九月十一日	10	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	100

右成績ニヨレハ第三區(夏茶採後)最モ收量多クシテ以下第一區(冬季)第二區(春茶採後)第五區(冬季三分ノ二)第七區(冬季)順ヲ示シ第四區(秋茶採後)最モ少カリキ而シテ斯ク一回施用ノモノ却ツテ良好ナルノ成績ヲ示セルハ聊奇異ノ感ナキ能ハサルヲ以テ更ニ試驗ヲ重ネテ報告スヘシ  
 茶季別製茶歩合ハ第六區最モ良好ニシテ第二、第一、第七ノ三區之ニ次キ第四區最モ不良ナリ  
 茶季別收量割合 茶季別收量割合ノ如何ハ收量上得失ヲ生スルコト尠カラサルカ故ニ其ノ割合ヲ示セハ左ノ如シ

區名	茶季別	春	夏	秋	茶	計
第一區	區	三・七九	四・一七	二・〇四	一〇〇	一〇〇

第	第	第	第	第	第
七	六	五	四	三	二
區	區	區	區	區	區
四・一五	三・二六	三・五三	四・三七	四・二五	三・七七
四・一〇	四・五五	四・三九	三・七八	四・一四	四・二八
一・七五	二・一九	二・〇八	一・八五	一・六一	一・九五
一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇

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

區別	年次	第一區ニ對スル收量比較							
		大正四年	大正五年	大正六年	大正七年	大正四年	大正五年	大正六年	大正七年
第一區	區	1101	1101	1101	1101	100	100	100	100
第二區	區	1101	1101	1101	1101	100	100	100	100
第三區	區	1101	1101	1101	1101	100	100	100	100
第四區	區	1101	1101	1101	1101	100	100	100	100
第五區	區	1101	1101	1101	1101	100	100	100	100
第六區	區	1101	1101	1101	1101	100	100	100	100
第七區	區	1101	1101	1101	1101	100	100	100	100

前年ニ對スル收量比較ハ全部增收ヲ來セリ尙第一區ニ對スル收量割合ハ第四區、第六區、第七區ヲ除ク外昨年ニ比シ增收ヲ示セリ  
製品審査成績ハ左ノ如シ

區別	春茶		夏茶		秋茶		平均		品質
	形状	計	形状	計	形状	計	形状	計	
第一區	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	1
第二區	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	2
第三區	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	3
第四區	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	4
第五區	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	5
第六區	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	6
第七區	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	187.5	7

春茶形状最モ良好ナルハ第五區ノ十九點五分色澤ハ第五區最モ優リ水色ハ第一區濃厚ニ香味ハ第五區最モ優良ニシテ合計點數ニ於テ第五區最モ高點ヲ示シタリキ  
夏秋茶 夏茶ニアリテハ形状ハ第三區最モ良好ニシテ色澤ハ第一區第二區劣ルノ外大差ナケレトモ水色ハ第一區優リ香味ニ於テハ第四區最高點ニシテ合計點數ニ於テハ第一區ノ七十九點二分最モ高カリキ秋茶ニ於テハ形状ハ第六區色澤ハ第六區及第三區水色ハ第五區香味ハ第六區最高點ニシテ合計點數ニテハ第六區第一位ニシテ第七區最モ下位ナリキ  
平均ニテ形状最モ良好ナルハ第六區ノ二十一點六分ニシテ色澤モ同區優リ水色ハ第一區ヲ第一ト

シ香味ハ第一區及第四區同點ニシテ優リ合計點數ニ於テハ第一區最高點ニシテ第六區之ニ次キ第二區最低點ナリキ  
當場ニ於ケル評價ハ左ノ如シ

區別	春茶	夏茶	秋茶	平均	評價順位
第一區	113.000	113.500	111.000	112.650	1
第二區	111.700	113.000	109.000	111.233	2
第三區	113.800	113.500	110.000	112.433	3
第四區	115.000	114.000	110.000	113.000	4
第五區	117.000	116.000	112.000	114.667	5
第六區	115.000	115.000	113.000	114.333	6
第七區	114.500	113.500	108.000	112.000	7

春茶ニ於テハ第五區ノ二十七圓第一位ヲ示シ第二區ノ二十一圓七十錢最低價ニシテ五圓三十錢ノ差ヲ示シタリキ  
夏茶ニ於テハ第四區第一位ニシテ第一區、第三區、第七區ハ同價ニテ第二位ヲ示シ第二區、第六區同價ニシテ之ニ次キ第五區最低價ナリキ秋茶ニ於テハ第六區ノ三十三圓最高ニシテ第一區、第三區、第四區之ニ次キ平均價格ニ於テハ第六區第一位ヲ占メ第四區、第五區、第一區順次之ニ次キ第二區最低價ナリキ  
大稻埕茶館ニ於ケル平均評價ハ左ノ如シ

區別	茶						
	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	第七區
春	二〇・〇〇〇	一八・〇〇〇	二一・〇〇〇	二二・五〇〇	二五・〇〇〇	一九・〇〇〇	二〇・五〇〇
夏	三〇・三二〇	二九・八八〇	三〇・二五〇	二九・五〇〇	二九・六三〇	二九・六三〇	三〇・七五〇
秋	三六・二五〇	三五・七五〇	三七・八八〇	三六・三八〇	三四・七五〇	三八・七五〇	三六・二五〇
平	二七・五五〇	二六・六三〇	二七・五二〇	二七・九〇〇	二九・〇九〇	二八・五四〇	二七・七二〇
均							
評價順位	五	七	六	三	一	二	四

春茶ニ於テハ第五區(冬季三分ノ二)最モ高價ニシテ第四區(秋茶採後)第三區(夏茶採後)第七區(冬夏)等之ニ次キ最低價ナルハ第二區(春茶採後)ナリ  
 夏茶ニ於テハ第七區(冬夏)三十四圓七十錢第一位ヲ占メ第三區(夏茶採後)第一區(冬季)第二區(春茶採後)等之ニ次キ第四區(秋茶採後)ノ二十九圓五十錢最低價トス秋茶ニ於テハ第六區(春秋)三十八圓七十五錢最モ高ク第三區(夏茶採後)第四區(秋茶採後)等之ニ次キ第五區(冬季三分ノ二)ノ三十四圓七十五錢最低價トス  
 斯クテ平均ニ於テハ第五區(冬季三分ノ二)二十九圓九錢最高價ニシテ第六區(春秋)五十五錢ノ差ニテ第二位ニ落チ第四區(秋茶採後)第七區(冬夏)第五區(冬季)等順次之ニ次キ第二區(冬季)ハ第五區(春季三分ノ二)ニ比シ二圓四十六錢ノ差ヲ以テ最低價ナリ  
 評價ニ於テ前表製茶品審査成績及當場評價トノ相違アルハ前者ハ品質本位ニシテ評價ハ商品トシテ見ルカ爲メ多少ノ相違ヲ來スモノトス

### 第五節 大豆粕單用試驗

目的 一糶ニ付キ大豆粕二十噸ヲ施用シテ其效果ヲ知ラントス  
 方法 施肥三區無肥二區ヲ設ケテ平均スルコトトセリ  
 一般手入ハ普通ナリ  
 本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	一種類施肥量	採期	採期				採期				無肥區
				同數	春茶	夏茶	秋茶	計	春茶	夏茶	秋茶	
第一區	大豆粕二〇噸	自四月十七日	一	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
第二區	無肥	自四月十七日	一	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
第三區	大豆粕二〇噸	自四月十七日	一	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
第四區	無肥	自四月十七日	一	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
第五區	大豆粕二〇噸	自四月十七日	一	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
無肥平均	大豆粕二〇噸	自四月十七日	一	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
無肥平均	無肥	自四月十七日	一	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

施肥平均ハ無肥平均ニ比シ春茶五割五分六厘、夏茶六割四分五厘、秋茶六割一分二厘、合計ニ於テ五割八分九厘ノ增收ヲ示シ且ツ摘採回数一回ヲ増加セリ  
 右收量ヲ前年ト比較對照スレハ左ノ如シ



區名	年次							無肥ニ對スル收量比較
	大正二年	大正三年	大正四年	大正五年	大正六年	大正七年	平均	
第一區	100	100	100	100	100	100	100	100
第二區	100	100	100	100	100	100	100	100
第三區	100	100	100	100	100	100	100	100
第四區	100	100	100	100	100	100	100	100
第五區	100	100	100	100	100	100	100	100
無肥平均	100	100	100	100	100	100	100	100

昨年ニ比シ施肥無肥何レモ增收ニシテ無肥ニ對スル增收歩合ハ五分ヲ増加セリ  
製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	春茶		夏茶		秋茶		平均	
	計	計	計	計	計	計	計	計
第一區	100	100	100	100	100	100	100	100
第二區	100	100	100	100	100	100	100	100
第三區	100	100	100	100	100	100	100	100
第四區	100	100	100	100	100	100	100	100
第五區	100	100	100	100	100	100	100	100
無肥平均	100	100	100	100	100	100	100	100

平均表ニ就テ見ルニ施肥ハ無肥ニ比シ形狀一分劣リ色澤ハ五分勝リ水色七分劣リ香味ニ於テ一點優  
リ合計點數ニ於テ七分ノ優點ヲ見タリ  
當場ニ於ケル評價左ノ如シ

區名	春茶		夏茶		秋茶		平均	
	計	計	計	計	計	計	計	
第一區	100	100	100	100	100	100	100	
第二區	100	100	100	100	100	100	100	
第三區	100	100	100	100	100	100	100	
第四區	100	100	100	100	100	100	100	
第五區	100	100	100	100	100	100	100	
無肥平均	100	100	100	100	100	100	100	

評價ニ於テ見ルニ施肥夏茶ニ於テ劣ルノ外何レモ高價ニシテ平均價額ニ於テ施肥一圓九錢ノ高價ヲ  
示セリ

### 第六節 大豆粕用量試驗

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

區名	大豆粕施用量		備考
	第一區	第二區	
第一區	100	100	無大豆粕
第二區	100	100	大豆粕 一〇〇斤
第三區	100	100	大豆粕 二〇〇斤
第四區	100	100	大豆粕 三〇〇斤
第五區	100	100	大豆粕 四〇〇斤
第六區	100	100	大豆粕 五〇〇斤
第七區	100	100	大豆粕 六〇〇斤
第八區	100	100	大豆粕 七〇〇斤
第九區	100	100	大豆粕 八〇〇斤
第十區	100	100	大豆粕 九〇〇斤
無肥平均	100	100	大豆粕 一〇〇〇斤

本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	採探期間	採探回数	一萬椏當生葉收穫量				無肥ニ對スル收穫比較
			春茶	夏茶	秋茶	冬茶	
第一區	自四月十八日	10	1100	1100	1100	1100	100
第二區	自四月十八日	10	1100	1100	1100	1100	100
第三區	自四月十八日	10	1100	1100	1100	1100	100
第四區	自四月十八日	10	1100	1100	1100	1100	100
第五區	自四月十八日	10	1100	1100	1100	1100	100
第六區	自四月十八日	10	1100	1100	1100	1100	100
第七區	自四月十八日	10	1100	1100	1100	1100	100
第八區	自四月十八日	10	1100	1100	1100	1100	100
第九區	自四月十八日	10	1100	1100	1100	1100	100
第十區	自四月十八日	10	1100	1100	1100	1100	100

右表ニヨリ無肥ニ對スル收穫ノ指數ヲ見ルニ無肥一〇〇ニ對シ第二區ハ一〇九ニシテ肥料用量ヲ增加スルニ從ヒ漸次其ノ指數ヲ增加シ第八區(大豆粕七〇分)第十區(大豆粕七〇分)第十區(大豆粕七〇分)ハ六割八分ノ増加ヲ示セリ而シテ第九區(大豆粕八〇分)第十區(大豆粕八〇分)ノ收穫ノ第七區(大豆粕六〇分)第一區(大豆粕六〇分)ハ稍々妥當ヲ缺クノ感ナキニアラス、要スルニ本試驗ハ試驗ノ開始後日尙ホ淺キカ故ニ成績自ラ顯然タラサルモノアルヘキヲ以テ更ニ試驗ヲ重ネテ報告スヘシ

今無肥ニ比シ各區ノ大豆粕十匁宛ニ對スル收穫量ヲ示セハ左ノ如シ

大豆粕十匁ニ對スル收穫量ハ第三區最モ多ク第二區之ニ次々順次其ノ用量ヲ增加スルニ從ヒ肥料ノ一定量ニ對スル收穫率ハ減退ヲ見ルナレト第十區、第八區、第九區ニ至リ又收穫率大ナルヲ示シタリキ

尙前年ノ收穫ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	次	大豆粕十匁ニ對スル收穫量		
		大正五年	大正六年	大正七年
第一區	第一區	五、六〇五	五、六三六	六、四八七
第二區	第二區	六、一三二	七、二八二	七、〇八三
第三區	第三區	七、〇三一	八、二四四	七、七八九
第四區	第四區	七、四三五	八、七三四	七、九五八
第五區	第五區	七、三〇五	八、八四四	八、二七九
第六區	第六區	七、六一二	九、二九八	八、六九三
第七區	第七區	八、一三二	九、五八〇	九、九九六
第八區	第八區	七、九四八	九、九九四	一〇、八六七
第九區	第九區	八、五四〇	一一、〇五一	九、五九〇
第十區	第十區	七、七三五	一一、六五三	一〇、八七四

何レモ本年ハ昨年ニ比シ著シク減收ヲ示セリ而シテ第六區ハ無肥ニ對スル増收割合ヲ減セルモ第七第八、第十ノ三區ハ却ツテ増加セリ

五四

### 第七節 泥土加用殘效試驗

目的 泥土加用ノ殘效ヲ知ラントス  
 泥土ヲ大正元年ヨリ大正六年迄施用セシヲ以テ其ノ殘效ヲ知ラントス  
 施行方法左ノ如シ

區別	面積	總株數	供試株數	一擔當施肥量	備
每年加用	一一三・五	四一〇	三〇九	泥土 九、一二〇	大正元年ヨリ大正六年迄泥土加
隔年加用	一一二・五	三二八	二四六	同 九、一二〇	大正元年、大正三年、大正五年
無加用	二五三・〇	七八一	六一二		泥土加用

備考 泥土ハ十一月、十二月頃掘リ上ケ置キ、二月頃ニ施用セシモノニシテ本年度ヨリ無加用ナリ一般手入ハ普通ナリ  
 本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	一擔當施肥量	採探期間	採探回數	一萬擔當生葉收量				季別製茶歩合	總加用ニ對スル收量比較
				春茶	夏茶	秋茶	冬茶		
無加用	九、一〇〇	自四月十六日至十一月十六日	一	一、一〇〇	一、一〇〇	一、一〇〇	一、一〇〇	一〇〇	
隔年加用	九、一〇〇	自十一月十六日至四月十六日	一	一、一〇〇	一、一〇〇	一、一〇〇	一、一〇〇	一〇〇	
每年加用	九、一〇〇	自四月十六日至十一月十六日	一	一、一〇〇	一、一〇〇	一、一〇〇	一、一〇〇	一〇〇	

每年加用ハ無加用區ニ比シ十五割二分、隔年加用ハ十三割七分ノ増收ニシテ又毎年加用區ハ隔年加用區ニ比シ一割五分ノ多收ナリキ、製茶歩合ハ無加用區最モ多クシテ隔年加用之ニ次キ毎年加用區最モ少カリキ

前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	大正							無加用ニ對スル收量比較						
	元年	二年	三年	四年	五年	六年	七年	元年	二年	三年	四年	五年	六年	七年
無加用	IKIM	IKIM	IKIM	IKIM	IKIM	IKIM	IKIM	100	100	100	100	100	100	100
隔年加用	IKIM	IKIM	IKIM	IKIM	IKIM	IKIM	IKIM	100	100	100	100	100	100	100
每年加用	IKIM	IKIM	IKIM	IKIM	IKIM	IKIM	IKIM	100	100	100	100	100	100	100

昨年ニ比シ隔年加用ヲ除ク外減收ナリシモ無加用ニ對スル増收割合ハ却ツテ増加セリ之レ無肥區ノ減收大ナルニ因ル  
 製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

五五

區名	項目	春茶		夏茶		秋茶		平均	
		計	計	計	計	計	計	計	計
無加用	形狀	...	...	...	...	...	...	...	...
	色澤	...	...	...	...	...	...	...	...
	水色	...	...	...	...	...	...	...	...
	香味	...	...	...	...	...	...	...	...
隔年加用	...	...	...	...	...	...	...	...	
每年加用	...	...	...	...	...	...	...	...	

平均審査點數ニ就テ見ルニ形狀、色澤、水色、香味何レモ隔年加用優リ合計點數ニ於テモ隔年加用區第一位ヲ占メ毎年加用區之レニ次ケリ  
當場評價ハ左ノ如シ

區名	項目	春茶		夏茶		秋茶		平均	
		計	計	計	計	計	計	計	計
無加用	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	...	...	...	...	...	...	...	...	...
隔年加用	...	...	...	...	...	...	...	...	
每年加用	...	...	...	...	...	...	...	...	

春茶ニ於テハ毎年加用高價ヲ示シ夏秋茶ニ於テハ隔年加用高價ニシテ平均價格ニ於テモ隔年加用最  
高價ヲ示シタリ

### 第八節 過磷酸石灰單用試驗

目的 過磷酸石灰ヲ單用シ其ノ用量ノ如何ニヨリ茶葉ノ收量及ニ品質ニ及ホス影響ヲ知ラムトス

施行方法 過磷酸石灰ノ用量ハ左表ノ如ク茶樹一標當第一區二匁、第二區三匁、第三區四匁トセリ  
一般手入ハ普通ナリ  
其ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	一標當施肥量		摘採期間		摘採同數		一萬標當生葉收量		季別製茶歩合		無肥ニ對スル收量比
		...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	
第一區	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
第二區	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
第三區	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
第四區	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...

收量最モ多キハ第一區ニシテ第二區、第三區等順次之レニ次キ第四區(無肥區)ハ却ツテ收量少ナク  
磷酸ノ收量ニ及ホス效果ハ左程大ナラサルカ如シ  
前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	項目	大正五年			大正六年			大正七年			無肥ニ對スル收量比較		
		...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
第一區	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
第二區	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
第三區	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
第四區	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...

昨年ニ比シ増収セルハ第一區ノミヨシテ第二區、第三區、第四區等何レモ著シク減收ヲ示セルモ無  
肥ニ對スル收穫割合ハ第一區、第二區ハ増加シ第三區ハ減少セリ  
製品審査成績ハ左ノ如シ

區名	春茶		夏茶		秋茶		平均	
	形状	計	形状	計	形状	計	形状	計
第一區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第二區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第三區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第四區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100

平均點數ニ就テ見ルニ形状ハ第三區最モ良好ニシテ第二區之ニ次キ色澤、水色ハ第二區最高點ヲ示  
シ香味ハ第三區最モ優レリ過磷酸石灰加用ノ效果ハ十分ナラスト雖モ色澤及香味ヲ良好ナラシムル  
傾向アルカ如シ  
當場ニ於ケル評價左ノ如シ

區名	春茶		夏茶		秋茶		平均	
	形状	計	形状	計	形状	計	形状	計
第一區	26.000	26.000	28.000	28.000	19.000	19.000	25.850	25.850
第二區	25.500	25.500	29.000	29.000	22.000	22.000	26.530	26.530
第三區	27.000	27.000	28.000	28.000	20.000	20.000	26.360	26.360
第四區	25.500	25.500	26.000	26.000	18.000	18.000	23.880	23.880

備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ヨリ算出セリ  
春茶ニ於テハ第三區最モ高價ニシテ、秋茶ハ第二區最モ高價ニシテ平均評價ニ依レハ第二區最高ニシ  
テ第三區、第一區等順次ニ次キ第四區最モ劣レリ

第九節 傾斜地肥效試驗

目的 傾斜地ニ於ケル肥料ノ效果ヲ知ラムトス  
方法 青心種ニアリテハ普通ノ施肥法ニヨリ黃柑種ニアリテハ「スピード」ヲ株元ニ挿入シ其ノ後部  
ニ肥料ヲ投入シテ踏壓セリ中耕除草ハ鋤ヲ以テセリ  
本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	一擔當施肥量	採採期間	採採回数				季節別製茶割合	無肥ニ對スル比較
				春茶	夏茶	秋茶	冬茶		
青心種	大豆粕	100	自四月十七日 至十一月四日	1	1	1	1	100	
同上	硫酸石灰	100	自四月十七日 至十一月四日	1	1	1	1	100	
黃柑種	大豆粕	100	自四月十八日 至十月一日	1	1	1	1	100	
同上	硫酸石灰	100	自四月十八日 至十月一日	1	1	1	1	100	
同上	無肥	0	自四月十八日 至十月一日	1	1	1	1	100	

施肥ノ無肥ニ對スル指數ハ青心種ハ一八二黃柑種ハ一八〇ニシテ試驗開始初年ニ屬スレハ比較的顯

然タル成績ヲ示セリ  
製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	春茶		夏茶		秋茶		平均	
	形状	色澤	形状	色澤	形状	色澤	形状	色澤
青心施肥	優	優	優	優	優	優	優	優
同上無肥	劣	劣	劣	劣	劣	劣	劣	劣

備考 黃柑種ハ製茶ナシ

無肥區ハ春茶ニ於テ色澤香味勝リ夏茶ニ於テハ形状、色澤、水色、香味何レモ優リ秋茶ハ香味ニテ勝ル外何レモ劣レリ平均點數ニ於テハ形状劣リ色澤、水色、香味優リ平均點數一點二分ノ高點ナリ  
當場ニ於ケル評價ハ左ノ如シ

區名	春茶		夏茶		秋茶		平均	
	形状	色澤	形状	色澤	形状	色澤	形状	色澤
青心施肥	優	優	優	優	優	優	優	優
同上無肥	劣	劣	劣	劣	劣	劣	劣	劣

評價ニ於テハ春茶、夏茶何レモ青心種無肥高價ヲ示シ秋茶ニ於テハ青心種施肥高價ナリ平均ニ於テハ青心種施肥區僅カニ二錢ノ高價ヲ見タリキ

### 第十節 中耕回数試驗

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

區名	中耕期	中耕月日	中耕回数	摘	要
第一區	冬	十二月三日	一	十一月、二月	
第二區	春	四月十三日	二	春茶摘採前及春茶摘採後	
第三區	夏	五月二十六日	二	春茶摘採後及夏茶摘採後	
第四區	秋	八月二十六日	三	春茶摘採前、同摘採後、夏茶摘採後	
第五區	冬	十一月十三日	四	冬季、春茶摘採前、同摘採後、夏茶摘採後	
第六區	春	二月十三日	五	冬季、春茶摘採前、同摘採後、七月上旬	
第七區	秋	八月二十九日	二	春茶摘採前及夏茶摘採後	

本試驗ノ成績左ノ如シ

區名	一萬糧當		摘採期間		同數	摘採				第五區比較
	春茶	夏茶	秋茶	冬茶		春茶	夏茶	秋茶	冬茶	
第一區	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
第二區	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
第三區	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
第四區	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
第五區	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
第六區	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
第七區	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...

第 一 區	第 二 區	第 三 區	第 四 區	第 五 區	第 六 區	第 七 區
無	上	上	上	上	上	上
自四月二十日	自四月二十日	自四月二十日	自四月二十日	自四月二十日	自四月二十日	自四月二十日
至九月十四日	至九月十四日	至九月十四日	至九月十四日	至九月十四日	至九月十四日	至九月十四日
30	30	30	30	30	30	30
10	10	10	10	10	10	10
10	10	10	10	10	10	10
10	10	10	10	10	10	10
10	10	10	10	10	10	10
10	10	10	10	10	10	10
10	10	10	10	10	10	10
10	10	10	10	10	10	10

備考 一箇年ノ中耕除草ハ四回ヲ以テ普通トスルカ故ニ第五區ヲ以テ標準區トセリ  
右表ニヨリテ見ル如ク第五區(春夏秋冬)收量最モ多ク第一區(冬季)ハ畧之レニ近ク、第六區(一  
年五回)第七區(春秋)第二區(春夏)第四區(春秋)第三區(夏秋)順次之レニ亞キ、稻理論ト合致セテ  
ル所アルモ此ハ供試地ノ地方ニ基因スルカ如シサレハ猶繼續施行シ其結果ヲ見ントス  
今之レヲ施行當初以來ノ收量量ト比較表示スレハ左ノ如シ

區 名	大正 五年	大正 六年	大正 七年	標準區二箇年 大正 六年 大正 七年
第一區	1000	1000	1000	1000
第二區	1000	1000	1000	1000
第三區	1000	1000	1000	1000
第四區	1000	1000	1000	1000
第五區	1000	1000	1000	1000
第六區	1000	1000	1000	1000
第七區	1000	1000	1000	1000

製品審査成績左ノ如シ

第 一 區	第 二 區	第 三 區	第 四 區	第 五 區	第 六 區	第 七 區
1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

區 名	春 茶		夏 茶		秋 茶		平 均	
	形状	色澤	形状	色澤	形状	色澤	形状	色澤
第一區	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
第二區	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
第三區	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
第四區	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
第五區	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
第六區	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
第七區	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

審査ノ結果平均點ニ於テ最高點ナリシハ第五區(標準區)ニシテ第六區(一箇年五回)之レニ亞キ第  
七區(春秋)第一區(冬)第三區(夏秋)ハ畧間點ニシテ其下位ニアリ第四區最低點ナリ猶之レヲ季別製  
茶ニ就テ見レハ春茶ニ於テハ第三區最高點ニシテ第四區之レニ亞キ第七區最モ劣レリ夏茶ニ於テ  
ハ第五區最モ勝レ第六區、第七區、第一區ノ順序ニシテ第三區ハ著シク低點ナリ又秋茶ニアリテハ  
第五區卓越シ第六區、第七區、第一區、第二區順次之レニ亞キ第四區ハ甚シク劣レリ  
當場評價ヲ示セハ左ノ如シ

第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	第七區
二六・六〇〇	二八・〇〇〇	二八・五〇〇	二八・〇〇〇	二七・七〇〇	二七・〇〇〇	二七・〇〇〇
三三・〇〇〇	三二・五〇〇	二九・〇〇〇	三二・〇〇〇	三三・〇〇〇	三二・五〇〇	三三・〇〇〇
二八・〇〇〇	二六・〇〇〇	二二・〇〇〇	三二・〇〇〇	三〇・〇〇〇	三〇・〇〇〇	二九・〇〇〇
二九・六〇〇	二九・六五〇	二八・八五〇	三〇・六七〇	三〇・二〇〇	二九・〇〇〇	二九・〇八〇
三四	三六	三一	二一	二五	二二	二五

第十一節 斷根試驗

目的 茶樹ニ斷根ヲ行ヒ其ノ成育及收量ニ及ホス影響ヲ知ラムトス  
方法 左ノ如シ

區名	摘	要
第一區	無肥片側斷根	茶樹ノ片側(陸ニ沿ヘル方)ヲ凡八寸ノ深ニ掘リテ斷根シ覆土ス
第二區	無肥兩側斷根	右ノ同法ニテ兩側ヲ行フ
第三區	施肥片側斷根	右ノ方法ニテ片側斷根シ大豆粕ヲ施シテ覆土ス
第四區	施肥兩側斷根	右ノ方法ニテ兩側斷根ヲナシ大豆粕ヲ施シテ覆土ス
第五區	無肥無斷根	
第六區	施肥無斷根	

各斷根ハ大正六年三月中行ヘリ斷根當時ニアリテハ樹勢稍々衰弱ノ徵アリシカ一年後ニ調査セシニ斷根セシ一枝根ニ付キ一、二ノ小枝根ヲ生シ且ツ數多ノ鬚根ヲ叢生シ樹勢更新シテ稍々旺盛ナルヲ認メタリ  
本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	一區當施肥量	摘採期間	摘採回数	一萬擔當生葉收量				第五區ニ對スル收量比較
					春茶	夏茶	秋茶	冬茶	
第一區	無肥	無	自四月二十八日 至十月二十八日	1回	17.00	17.00	17.00	17.00	100
第二區	無肥	無	自四月二十八日 至十月二十八日	1回	17.00	17.00	17.00	17.00	100
第三區	大豆	過澆加里	自四月二十八日 至十月二十八日	1回	17.00	17.00	17.00	17.00	100
第四區	大豆	同	自四月二十八日 至十月二十八日	1回	17.00	17.00	17.00	17.00	100
第五區	大豆	無	自四月二十八日 至十月二十八日	1回	17.00	17.00	17.00	17.00	100
第六區	大豆	過澆加里	自四月二十八日 至十月二十八日	1回	17.00	17.00	17.00	17.00	100

備考 第六區ハ本年ヨリ之レヲ行フ

右表ニヨルニ第四區(施肥兩側斷根)最モ收量多ク第二區(施肥片側斷根)第二位ヲ示セリ、然レトモ第一區(無肥片側斷根)第二區(無肥兩側斷根)ハ第五區(無肥無斷根)ニ比較スレハ收量少ク第六區ハ本年ヨリ開始セルヲ以テ施肥ノ效果充分現ハレズ未ダ斷根ノ效果ヲ認メ能ハサルモ試驗開始後日尙淺キヲ以テ更ニ試驗ヲ重ネテ報告スヘシ  
尙ホ前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	年次	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區
第一區	大正五年	三・六三〇	四・〇四九	四・七六五	八三	七七	九〇
	大正六年						
	大正七年						
	無肥無斷根ニ對スル比較						



第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區
三、二八六	三、八五四	四、二八六	四、三六〇	五、二五〇	五、四二二
四、五九八	五、一一九	五、九二二	五、二五〇	五、四二二	五、四二二
五、二七二	六、七〇一	七、五六三	五、三二一	五、四二二	五、四二二
七、五	八、八	九、八	一〇、〇	一〇、〇	一〇、〇
八、八	九、八	一〇、三	一〇、〇	一〇、〇	一〇、〇
九、九	一〇、六	一〇、二	一〇、〇	一〇、〇	一〇、〇

六六

各區共昨年ニ比スレハ增收ニシテ第五區ニ對スル收量割合ヲ見ルニ第四區(施肥兩側斷根)第一位ヲ示シ第三區(施肥片側斷根)第六區、第五區ノ無斷根ノ順ニシテ無肥斷根區最モ少シ

### 第十二節 相思樹間作試驗

目的 相思樹ヲ茶園ニ間作シ其ノ枝葉ヲ綠肥トシ茶園ニ鋤込ミ其ノ收量及品質ニ及ホス影響ヲ知ラムトス

方法 相思樹ハ茶樹ノ二畦隔ヲニ株間三尺ノ距離ニ密植シタルモノニシテ大正六年九月中枝打ヲナシテ其ノ枝葉ヲ茶樹ノ根元ニ鋤込タリ相思樹ハ大正元年及大正二年ニ移植セルモノナリ枝打ノ收量ハ左ノ如シ

一區	當收量	一株當收量	一甲步當收量
四六、五〇〇	二〇、八〇〇	七四、五〇〇	八七
三九	三〇六、三三〇	一三七、三二〇	

備考 一甲步當株數ハ三千五百二十一株トス

茶葉收量成績ハ左ノ如シ

區名	項目	一區當收量	摘採期間	摘採同數	一萬株當生葉收量	季節製茶歩合	對照區ニ對スル收量比較
相思樹間作區	枝打葉	九、〇九〇	自四月十九日 至十月十七日	16	146,160	春茶 夏茶 秋茶 冬茶 計	100
對照區	無	無	自四月十七日 至十月二十一日	16	146,160	春茶 夏茶 秋茶 冬茶 計	100

間作區ノ收量ハ對照區ノ一〇〇ニ對スル指數六二ニ過キス却ツテ不結果ヲ示セリ之レ相思樹生育旺盛ニ過キ養分ヲ掠奪吸收セラレ茶樹ノ生育不良ナルカ如シ前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	項目	大正五年	大正六年	大正七年	對照區ニ對スル收量比較
相思樹間作區		二、一九六	二、六四九	二、八四九	七一
對照區		三、〇八七	三、三一〇	四、六三一	一〇〇
					八〇
					一〇〇
					六二
					一〇〇

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

區名	項目	春茶	夏茶	秋茶	平均
相思樹間作區	形狀 色澤 水色 香味	計	計	計	計
對照區	形狀 色澤 水色 香味	計	計	計	計

六七

平均點數ニ就テ見ルニ開作區ハ對照區ニ比シ形狀同點ニシテ色澤九分、水色三分、香味六分優リ合計點數ニ於テハ一點八分ノ優點ヲ示セリ  
當場ニ於ケル評價ハ左ノ如シ

區名	季別			
	春	夏	秋	平
對照區	二五、五〇〇	二五、五〇〇	二五、五〇〇	二五、五〇〇
相照樹間作區	二五、五〇〇	二六、〇〇〇	二六、〇〇〇	二五、八二〇

春茶ニ於テハ同價額ニテ夏茶、秋茶ハ開作區五十錢ノ高價ヲ示シ平均價格ニ於テハ僅カニ三十二錢ノ差ヲ生セリ

### 第十三節 茶園改良經濟試驗

目的 金肥ト綠肥トノ茶樹ニ及ホス影響ヲ比較研究シ其得失ヲ明ニセントス

方法 綠肥栽培區ニハ試驗開始ノ當初(大正二年十月)炭酸石灰ヲ施用シテ茶園土壤ヲ中和シ且ツ施  
肥ト無肥トニ分チ綠肥ヲ栽培シ之レヲ鋤キ込ミ比較金肥ニハ大豆粕ヲ使用セリ、綠肥作物ハ  
苜蓿トス

施行方法左ノ如シ

#### 其一 施 肥

區名	項 目	要 要	反當石灰加用量	反當施肥量	苜蓿反當播種量	備 考
第一區	石灰加用	炭酸石灰	七〇	過磷酸石灰 七〇	〇	肥料要素量 加算(燒土ハ肥料成分ニ算セズ)
第二區	石灰加用	炭酸石灰	七〇	過磷酸石灰 七〇	〇	肥料要素量 加算(燒土ハ肥料成分ニ算セズ)
第三區	大豆粕施用	無	無	大豆粕一擔當	〇	綠肥ハ栽培セズ
第四區	無	無	無	無	〇	綠肥ハ栽培セズ

區名	項 目	要 要	反當石灰加用量	反當施肥量	苜蓿反當播種量	備 考
第一區	石灰加用	炭酸石灰	七〇	過磷酸石灰 七〇	〇	肥料要素量 加算(燒土ハ肥料成分ニ算セズ)
第二區	石灰加用	炭酸石灰	七〇	過磷酸石灰 七〇	〇	肥料要素量 加算(燒土ハ肥料成分ニ算セズ)
第三區	大豆粕施用	無	無	大豆粕一擔當	〇	綠肥ハ栽培セズ
第四區	無	無	無	無	〇	綠肥ハ栽培セズ

#### 其二 無 肥

區名	項 目	要 要	反當石灰加用量	反當施肥量	苜蓿反當播種量	備 考
第一區	石灰加用	炭酸石灰	七〇	過磷酸石灰 七〇	〇	肥料要素量 加算(燒土ハ肥料成分ニ算セズ)
第二區	石灰加用	炭酸石灰	七〇	過磷酸石灰 七〇	〇	肥料要素量 加算(燒土ハ肥料成分ニ算セズ)
第三區	大豆粕施用	無	無	大豆粕一擔當	〇	綠肥ハ栽培セズ
第四區	無	無	無	無	〇	綠肥ハ栽培セズ

苜蓿ハ十一月二十八日ニ播下セリ

播種法 苜蓿ノ播種法ニハ撒播及條播ノ二法アルト前表ニ見ル如シ、而シテ先ツ茶樹ノ畦間ヲ水  
牛ニテ耕起シ、後鐵ニテ稍高キ畦ヲ作り撒播區ニアリテハ直チニ撒播シ條播區ニアリテハ二條ノ  
溝ヲ作り之レニ播下セリ、種子ハ一晝夜浸水シタル後取り上ケ水ヲ切り燒土ヲ混和シタル後更ラ  
肥料ヲ混シ播下シ、燒土及覆土ヲナセリ

苜蓿栽培成績ハ左ノ如シ

區	名	發芽月日	生育狀況	收量月日	收穫ニ於ケル草丈	一甲當收量
其 一	第一區	十二月六日	其	四月二十二日	一・三〇	三二二・七四〇
	第二區	十二月六日	其	四月二十二日	八〇	五五七・四六〇
其 二	第一區	十二月六日	其	四月二十一日	三七	五〇八・八五〇
	第二區	十二月六日	其	四月二十一日	三二	四六九・四四〇

七〇

生育狀況 其一二於ケル第一ハ發芽歩合極メテ悪シク到底好結果ヲ得サルヘク思考セラレシニ發芽セシモノハ其後ノ發育稍良好ニシテ收穫時ニ及ンテハ平均草丈一尺三寸ヲ量リ收量ハ他區ニ比シ甚シキ遜色ナカリキ、猶其一二於ケルモノハ發芽良好ナリシカ其後ノ成績充分ト云フヘカラス三月下旬ニ至リ開花ヲ初メシヲ以テ四月二十一、二日ニ收穫セリ  
其收量ヲ前年ト比較對照スレハ左ノ如シ

區	名	大正三年		大正四年		大正五年		大正六年		大正七年		大正六年ニ對スル増減	
		一	二	一	二	一	二	一	二	一	二	増	減
其 一	第一區	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600
	第二區	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600
其 二	第一區	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600
	第二區	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600	5,600

右表ニ見ル如ク其一二於ケル第一、第二區共昨年ニ比シ頗ル減收ナリシニ其一二於ケル之レニ反スル成績ヲ得タリ  
又其一二於ケル兩區共前年ニ比シ著シキ徑庭ヲ生セルハ或ハ連作ノ結果ニアラサルカ重ネテ試驗スル所アルヘシ  
茶葉收穫ハ左ノ如シ

區	名	一標當施肥量	摘採期間	摘採回数	一萬標當收量				季節製茶歩合				無肥ニ對スル收量比	
					春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春茶	夏茶	秋茶		冬茶
其 一	第一區	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	第二區	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	第三區	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	第四區	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
其 二	第一區	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	第二區	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	第三區	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
	第四區	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...

其 一、其 二共ニ第三區(大豆粕施用區)最モ多收ニシテ標準區ニ比シ其 一ニ於テハ四割八分、其 二ニ於テハ六割一分ノ増加ヲ示シ綠肥栽培區ノ標準區ニ比シ増收歩合ノ大ナリシハ其 二ノ第一區ニ於ケル四割六分ニシテ其 一ノ第一、第二區ノ三割四分之レニ亞キ其 二ノ第二區最モ少ナリト雖猶二割六分ノ増收ヲ示セリ

七一

猶之レヲ前年ト比較表示スレハ左ノ如シ

區名	大正三年				大正四年				大正五年				大正六年				大正七年			
	第一區	第二區	第三區	第四區	第一區	第二區	第三區	第四區	第一區	第二區	第三區	第四區	第一區	第二區	第三區	第四區	第一區	第二區	第三區	第四區
其	45.5	47.5	48.5	49.5	50.5	51.5	52.5	53.5	54.5	55.5	56.5	57.5	58.5	59.5	60.5	61.5	62.5	63.5	64.5	65.5
一	46.5	48.5	49.5	50.5	51.5	52.5	53.5	54.5	55.5	56.5	57.5	58.5	59.5	60.5	61.5	62.5	63.5	64.5	65.5	66.5
二	47.5	49.5	50.5	51.5	52.5	53.5	54.5	55.5	56.5	57.5	58.5	59.5	60.5	61.5	62.5	63.5	64.5	65.5	66.5	67.5
三	48.5	50.5	51.5	52.5	53.5	54.5	55.5	56.5	57.5	58.5	59.5	60.5	61.5	62.5	63.5	64.5	65.5	66.5	67.5	68.5
四	49.5	51.5	52.5	53.5	54.5	55.5	56.5	57.5	58.5	59.5	60.5	61.5	62.5	63.5	64.5	65.5	66.5	67.5	68.5	69.5

右表ニ見ル如ク其收量成績ハ年々相同シカラサルモ其ニ於ケル結果ハ聊カ興味アル數字ヲ擧ケルヲ得タリ、即チ第一區ニアリテハ試驗當初ナル大正三年ニハ標準區ニ比シ僅々二分ノ増加ナリシモ翌年ハ六分トナリ次キニ一割七分、二割三分トナリ更ニ四割六分ノ増加トナレリ、第二區ニアリテハ此ノ傾向前者ニ比シ稍緩ナルモ當初六分ノ増加ヨリ遞増シテ本年度ニ至リテハ二割六分ノ増加トナリ、猶ホ第三區ニ於テハ之レ以上顯著ナル増加割合ヲ示シ本試驗開始後第五年目ナル本年度ニ至リテハ實ニ六割餘ノ増加ナリキ是レ第三區ノ如キ年ト共ニ增收ナルニ反シ標準區ノ追々減收トナルタメニシテ金肥綠肥共相當ノ效果ヲ收メシモノト云フヘシ、又其一ニ於テハ各區共標準區ニ比シ三、四割ノ増加ヲ示スト雖モ猶一層試驗ヲ進メ報告スル所アルヘシ

製品審査成績ハ左ノ如シ

區名	第一區		第二區		第三區		第四區	
	第一區	第二區	第一區	第二區	第一區	第二區	第一區	第二區
第一區	100	100	100	100	100	100	100	100
第二區	100	100	100	100	100	100	100	100
第三區	100	100	100	100	100	100	100	100
第四區	100	100	100	100	100	100	100	100

右審査表ニ示スカ如ク春茶ニ於テハ第三區及第一、二區之レニ次キ、夏茶ニアリテハ第三區ノ製茶見本ヲ缺クヲ以テ其優劣明カナラサレトモ第一、二區ハ第四區ニ勝リ、秋茶ニアリテハ第三區及第四區著シク劣レリ是レ第四區ハ無肥ナルカ故ニ秋茶期ニ及ンテハ所謂出開キ芽多ク形状粗大且ツ水色香味淡白且ツ一稱ノ青臭ヲ生スルカ故ニシテ是ハ無肥圖又ハ竟廢圖ニ於ケル製茶ノ通弊ナリ爾レシテ平均點ニ於テ第四區最モ劣レリ

當場ニ於ケル評價ハ左ノ如シ

區名	第一區		第二區		第三區		第四區	
	第一區	第二區	第一區	第二區	第一區	第二區	第一區	第二區
第一區	100	100	100	100	100	100	100	100
第二區	100	100	100	100	100	100	100	100
第三區	100	100	100	100	100	100	100	100
第四區	100	100	100	100	100	100	100	100

第十四節 臺刈剪枝比較試驗

其一 無肥

目的 在來行ハルル臺刈法ト剪枝法トノ製茶ノ品質收量ニ及ホス影響ヲ知ラントスルニアリ  
 方法 剪枝區ハ秋茶後行ヒ、臺刈區ハ本年十一月二十九日臺刈ヲ行ヘリ、而シテ各區共無肥ニシテ  
 一般手入ハ普通トス  
 本試驗ノ成績左ノ如シ

區名	項目	採探期間	採探				季別製茶歩合				總計	
			問數	春茶	夏茶	秋茶	春茶	夏茶	秋茶	冬茶		
標區	一萬擔當收量	自四月十三日至四月二十三日	10	1,000	424	820	1,000	1,116	1,100	1,100	1,100	100
剪枝區	一萬擔當收量	自四月十三日至四月二十三日	11	1,100	474	916	1,100	1,200	1,200	1,200	1,200	100
臺刈區	一萬擔當收量	自四月十三日至四月二十三日	10	1,000	424	820	1,000	1,116	1,100	1,100	1,100	100
總計			31	3,100	1,322	2,556	3,100	3,422	3,400	3,400	3,400	300

本試驗ハ本年ヨリ施行セシモノナルカ故ニ未タ充分ナル結果ヲ見ス繼續シテ報告スヘシ  
 製品審査左表ノ如シ

區名	項目	春茶		夏茶		秋茶		平均	
		計	品質	計	品質	計	品質	計	品質
標區	形狀色澤水色香味	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
剪枝區	形狀色澤水色香味	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100
臺刈區	形狀色澤水色香味	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000

右審査表ノ示ス如ク春茶ニテハ標準區、臺刈區、剪枝區ノ順序ニシテ夏茶ニアリテハ剪枝區最良ニシテ  
 臺刈區、臺刈區之レニ次キ秋茶ニ於テモ同様ナル結果ヲ見、平均得點ニアリテ剪枝區最高點ニシテ標  
 準區、臺刈區之レニ亞ケリ  
 當場評價ヲ示セハ左ノ如シ

區名	項目	春茶		夏茶		秋茶		平均	
		計	品質	計	品質	計	品質	計	品質
標區	一萬擔當收量	2,600	2,600	2,850	2,850	1,800	1,800	2,570	2,570
剪枝區	一萬擔當收量	2,500	2,500	3,000	3,000	2,600	2,600	2,780	2,780
臺刈區	一萬擔當收量	2,600	2,600	2,800	2,800	1,300	1,300	2,500	2,500

其二 肥  
 目的 在來ノ臺刈法ト剪枝法トノ優劣ヲ比較査定セントス  
 方法 剪枝區ハ春茶摘採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ハ茶樹一擔ニ  
 付窒素三匁燐酸三匁加里二匁ニシテ其他ノ手入ハ普通トス  
 本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	採探期間	採探				季別製茶歩合				總計
			問數	春茶	夏茶	秋茶	春茶	夏茶	秋茶	冬茶	
標區	一萬擔當收量	自四月十六日至十一月十六日	10	1,000	424	820	1,000	1,116	1,100	1,100	100
剪枝區	一萬擔當收量	自四月十六日至十一月十六日	11	1,100	474	916	1,100	1,200	1,200	1,200	100
臺刈區	一萬擔當收量	自四月十六日至十一月十六日	10	1,000	424	820	1,000	1,116	1,100	1,100	100
總計			31	3,100	1,322	2,556	3,100	3,422	3,400	3,400	300

標準區ニ對スル收量指數ヲ見ルニ剪枝區ハ五八、臺刈區ハ九三ニシテ製茶歩合ハ剪枝區、臺刈區畧同様にシテ標準區ノミ勝レリ  
尙ホ前年トノ收量ヲ對照スレハ左ノ如シ

區名	標準區ニ對スル收量比較						
	大正二年	大正三年	大正四年	大正五年	大正六年	大正七年	平均
剪枝區	58	58	58	58	58	58	58
臺刈區	93	93	93	93	93	93	93
標準區	100	100	100	100	100	100	100

標準區ニ對スル收量指數ヲ見ルニ剪枝區ハ常ニ臺刈區ニ勝リタリシカ本年ハ反之ノ成績ヲ見タリ剪枝區臺刈區共ニ標準區ニ劣ルハ年十數回ノ摘採ヲナスカタメニ故ラニ剪枝ノ要ナク從ツテ之レニ據ル收量ノ増加ヲ見サリキ、又施肥區ニ於ケル臺刈ノ頻繁ナルハ却テ減收ヲ示ス所以ナルヘシ  
製品審査ノ成績左ノ如シ

區名	春茶		夏茶		秋茶		平均	
	形状	色澤	形状	色澤	形状	色澤	形状	色澤
剪枝區	優	優	優	優	優	優	優	優
臺刈區	劣	劣	劣	劣	劣	劣	劣	劣

春夏秋其製品ハ剪枝區高位ニシテ標準區臺刈區ハ同點ナリキ、爾シテ剪枝區ハ春茶及夏茶ニ於ケル

香味殊ニ勝レ秋茶ニ於テハ稍ヤ遜色アリキ要スルニ剪枝區ノ製茶ハ他ニ比シ優分ノ向上ヲ見タリ  
當場ニ於ケル評價左ノ如シ

區名	春茶		夏茶		秋茶		平均	
	香味	色澤	香味	色澤	香味	色澤	香味	色澤
剪枝區	優	優	優	優	優	優	優	優
臺刈區	劣	劣	劣	劣	劣	劣	劣	劣

大稻埕茶館ノ評價ハ次ノ如シ

區名	春茶		夏茶		秋茶		平均	
	香味	色澤	香味	色澤	香味	色澤	香味	色澤
剪枝區	優	優	優	優	優	優	優	優
臺刈區	劣	劣	劣	劣	劣	劣	劣	劣

備考 平均評價ハ茶季別製茶量ヨリ算出セリ  
當場及大稻埕茶館ノ評價共剪枝區最高價ニ標準區及臺刈區之レニ亞ケリ

第十五節 剪枝時期試驗 (施肥)

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

區名	剪枝期	剪枝月日	一級當肥	二級當肥	三級當肥	摘	要
第一區	春茶摘採後	五月二日	同	同	同	同	大豆四八・四九、過備石灰二・五九、過備加里二・一八、各區共之レニ準ス
第二區	夏茶摘採後	十月二十二日	同	同	同	同	一、二月中剪枝
第三區	秋茶摘採後		同	同	同	同	
第四區	冬剪		同	同	同	同	
第五區	無剪枝		同	同	同	同	

一般手入ハ普通トス  
本試験ノ成績左ノ如シ

區名	摘採期間	摘採回数	一萬個當收葉量				平均製茶歩合				摘採枝區ニ對スル收量比較
			春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春茶	夏茶	秋茶	
第一區	自四月二十五日 至十月二十二日	二	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	100
第二區	自四月二十三日 至十月二十二日	10	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	100
第三區	自四月二十三日 至十月二十二日	二	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	100
第四區	自四月二十三日 至十月二十二日	二	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	100
第五區	自四月二十三日 至十月二十二日	二	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	100

右表ニ依ツテ見ル如ク年總收量ニ於テハ第四區(冬季)及第三區(秋茶後)最モ優レ第一區(春茶摘採後)第二區(夏茶摘採後)ハ標準區ト畧ホ同様ナル成績ヲ示セリ  
而シテ茶樹剪枝法ノ性質ヨリスルトキハ右ノ成績ハ頗ル合理的ニシテ信スヘシト雖未ダ的確ナル數字ヲ以テ示シ難キカ故ニ尙繼續試驗シ報告スル處アルヘシ

區名	春茶		夏茶		秋茶		平均	
	計	計	計	計	計	計	計	
第一區	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	
第二區	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	
第三區	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	
第四區	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	
第五區	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	11.2	

春茶ニ於テ形状良好ナルハ第三區、第五區ニシテ第二區最モ劣リ、色澤ハ第三區良好ニシテ第二區不良水色ハ第四區優越シ第一區最モ劣レリ香味ハ第三區、第五區優レ他ハ畧ホ同様ナリ而シテ合計點數ニ於テハ第三區最高位ニシテ第五區之レニ亞キ第二區最低點ナリ  
夏茶ニ於テ形状優レタルハ第四區ニシテ第二區之レニ亞キ他ハ總テ同點ナリ色澤ハ第五區良好ニシテ他區亦畧之レト同様ニ水色ハ第二區優良ニシテ第四區最モ劣リ、香味ハ第一區勝レ第三、第四區劣リ、合計點數ニ於テ第二區高點ニシテ第五區、第一區、第四區、第三區順次之レニ次キ秋茶ニアリテハ第二區形状勝レ色澤ハ各區共大差ナク水色最モ良好ナリシハ第一及第二區、香味良好ナリシハ第二區ニシテ合計點數ニ於テ第二區優良ニシテ第一區、第五區之レニ亞キ第四區最モ劣レリ、猶

平均點數ニ於テハ第一區及第五區高點ヲ示シ第二區、第四區、第一區順次之レニ亞ケリ  
當場評價ヲ示セハ次ノ如シ

區名	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區
春茶	二八・八〇〇	二一・七〇〇	二二・〇〇〇	二二・四〇〇	二四・五〇〇
夏茶	二八・〇〇〇	二八・〇〇〇	二七・五〇〇	二八・〇〇〇	二八・〇〇〇
秋茶	三一・〇〇〇	三一・五〇〇	二九・五〇〇	二九・〇〇〇	三〇・〇〇〇
冬茶	二七・七一〇	二六・六七〇	二六・三四〇	二六・三九〇	二七・二〇〇
平均	二七・七二〇	二六・六七〇	二六・三四〇	二六・三九〇	二七・二〇〇
順位	一	三	五	四	二

### 第十六節 株數試驗

目的 一區百坪トシテ畦株間ヲ異ニシ株數ノ適數ヲ見出サムトス  
方法 茶樹一圃宛肥料三要素量ハ窒素三匁、磷酸三匁、硫酸加里二匁トセリ  
一般手入ハ普通ニシテ畦株間距離及株間左ノ如シ

區名	第一區	第二區	第三區
畦株數	四〇	四〇	三〇
一區百坪ニ對スル株數	四〇〇	四〇〇	三〇〇
一畝ニ對スル株數	一・一七三	一・三二〇	一・八八〇

本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	第七區
株數	五・〇	五・〇	三・〇	三・〇	三・〇	三・〇	三・〇
一區百坪ニ對スル株數	二四〇	一八〇	一五〇	一四〇	一三〇	一三〇	一三〇
一畝ニ對スル株數	七・〇四	五・二〇	一・五二	一・四〇	一・三〇	一・三〇	一・三〇

區名	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	第七區
一區百坪ニ對スル株數	二四〇	一八〇	一五〇	一四〇	一三〇	一三〇	一三〇
一畝ニ對スル株數	七・〇四	五・二〇	一・五二	一・四〇	一・三〇	一・三〇	一・三〇

備考 第六區、第七區ノ兩區ハ本年度ヨリ廢止ス  
第二區(四五〇株)收量最モ多クシテ第三區第一區トハ殆ンド遜處ナク第四區之ニ次キ第五區(一八〇株)最モ少ナカリキ  
前年收量ト比較對照スレハ左ノ如シ



區名	大正四年							大正五年							大正六年							大正七年												
	一	二	三	四	五	六	七	一	二	三	四	五	六	七	一	二	三	四	五	六	七	一	二	三	四	五	六	七						
第一區	九六	一一四	九三	八四	三四	五四	四〇	一五七	一六一	一五四	一五一	八五	二二八	八一	一四六	一五〇	一三九	一三三	八九	一一三	九三	一九六	二二二	一九八	一七一	一一〇	四三	一〇三	一〇二	一〇五	一〇七	一〇七	一〇七	九九
第二區	九六	一一四	九三	八四	三四	五四	四〇	一五七	一六一	一五四	一五一	八五	二二八	八一	一四六	一五〇	一三九	一三三	八九	一一三	九三	一九六	二二二	一九八	一七一	一一〇	四三	一〇三	一〇二	一〇五	一〇七	一〇七	一〇七	九九
第三區	九六	一一四	九三	八四	三四	五四	四〇	一五七	一六一	一五四	一五一	八五	二二八	八一	一四六	一五〇	一三九	一三三	八九	一一三	九三	一九六	二二二	一九八	一七一	一一〇	四三	一〇三	一〇二	一〇五	一〇七	一〇七	一〇七	九九
第四區	九六	一一四	九三	八四	三四	五四	四〇	一五七	一六一	一五四	一五一	八五	二二八	八一	一四六	一五〇	一三九	一三三	八九	一一三	九三	一九六	二二二	一九八	一七一	一一〇	四三	一〇三	一〇二	一〇五	一〇七	一〇七	一〇七	九九
第五區	九六	一一四	九三	八四	三四	五四	四〇	一五七	一六一	一五四	一五一	八五	二二八	八一	一四六	一五〇	一三九	一三三	八九	一一三	九三	一九六	二二二	一九八	一七一	一一〇	四三	一〇三	一〇二	一〇五	一〇七	一〇七	一〇七	九九
第六區	九六	一一四	九三	八四	三四	五四	四〇	一五七	一六一	一五四	一五一	八五	二二八	八一	一四六	一五〇	一三九	一三三	八九	一一三	九三	一九六	二二二	一九八	一七一	一一〇	四三	一〇三	一〇二	一〇五	一〇七	一〇七	一〇七	九九
第七區	九六	一一四	九三	八四	三四	五四	四〇	一五七	一六一	一五四	一五一	八五	二二八	八一	一四六	一五〇	一三九	一三三	八九	一一三	九三	一九六	二二二	一九八	一七一	一一〇	四三	一〇三	一〇二	一〇五	一〇七	一〇七	一〇七	九九

右表ニ依レハ前年度ニ對スル收量ハ著シク増收ヲ認メタレトモ第三區ニ對スル各區ノ收量割合ハ昨年ニ比シ第二區ヲ除ク外皆減少ヲ示シ收量順位ハ第一區ヲ除ク外前年ニ同シ製茶審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	春茶			夏茶			秋茶			平均		
	計	形状	色澤	計	形状	色澤	計	形状	色澤	計	形状	色澤
第一區	六八五	二〇〇	二〇〇	六八五	二〇〇	二〇〇	六八五	二〇〇	二〇〇	六八五	二〇〇	二〇〇
第二區	六八五	二〇〇	二〇〇	六八五	二〇〇	二〇〇	六八五	二〇〇	二〇〇	六八五	二〇〇	二〇〇
第三區	六八五	二〇〇	二〇〇	六八五	二〇〇	二〇〇	六八五	二〇〇	二〇〇	六八五	二〇〇	二〇〇
第四區	六八五	二〇〇	二〇〇	六八五	二〇〇	二〇〇	六八五	二〇〇	二〇〇	六八五	二〇〇	二〇〇
第五區	六八五	二〇〇	二〇〇	六八五	二〇〇	二〇〇	六八五	二〇〇	二〇〇	六八五	二〇〇	二〇〇
第六區	六八五	二〇〇	二〇〇	六八五	二〇〇	二〇〇	六八五	二〇〇	二〇〇	六八五	二〇〇	二〇〇
第七區	六八五	二〇〇	二〇〇	六八五	二〇〇	二〇〇	六八五	二〇〇	二〇〇	六八五	二〇〇	二〇〇

今平均點數ニ見ルニ形状最モ良好ナルハ第一區ニシテ第三區、第二區之レニ次キ色澤ハ第五區第一位ニシテ第一區第二位ヲ占メ水色ハ第二區最モ濃厚ニシテ香味ハ第三區ノ二十二點一分最モ優リ第四區最モ不良ナリキ  
斯クテ合計點數ニ最高點ヲ示セルハ第三區ニシテ第一區、第二區之ニ次キ第四區、第五區最低點ナリ  
當場ニ於ケル評價ハ左ノ如シ

區名	春茶		夏茶		秋茶		平均	
	計	形状	計	形状	計	形状	計	形状
第一區	二六〇〇〇	二六〇〇〇	三二〇〇〇	三二〇〇〇	三〇〇〇〇	三〇〇〇〇	二九八四〇	二九八四〇
第二區	二六〇〇〇	二六〇〇〇	三二〇〇〇	三二〇〇〇	二八五〇〇	二八五〇〇	二九七二〇	二九七二〇
第三區	二五七〇〇	二五七〇〇	三一五〇〇	三一五〇〇	三一〇〇〇	三一〇〇〇	二九六三〇	二九六三〇
第四區	二五五〇〇	二五五〇〇	三一〇〇〇	三一〇〇〇	二八五〇〇	二八五〇〇	二八六七〇	二八六七〇
第五區	二六六〇〇	二六六〇〇	三一五〇〇	三一五〇〇	二八五〇〇	二八五〇〇	二八九九〇	二八九九〇
第六區	二六六〇〇	二六六〇〇	三一五〇〇	三一五〇〇	二八五〇〇	二八五〇〇	二八九九〇	二八九九〇
第七區	二六六〇〇	二六六〇〇	三一五〇〇	三一五〇〇	二八五〇〇	二八五〇〇	二八九九〇	二八九九〇

第五區ハ春茶ニ於テ最モ高價格ヲ示シ夏茶ニ於テハ第一區、第二區第一位ノ高價ヲ示シ、秋茶ハ三十一回ノ第三區最高價格ヲ示シ平均價格ハ第一區最高價ニシテ第二、第三、第五ノ三區之ニ次キ第四區最モ低價ナリ

第十七節 幼芽摘採試験

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

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

肥料三要素ハ茶標一標ニ付窒素三匁、磷酸三匁、加里二匁ヲ施セリ其ノ他一般手入ハ普通トス

本試験ノ成績ハ左ノ如シ

其ノ一

區名	一標當施肥量	摘採期間	摘採回数				對照區
			春茶	夏茶	秋茶	冬茶	
施肥幼芽區	大豆餅 100g、過燻石灰 20g、磷酸加里 20g	自四月九日 至十一月九日	10	10	10	10	對照區
無肥幼芽區	同上	自四月九日 至十一月九日	10	10	10	10	對照區
對照區	同上	自四月九日 至十一月九日	10	10	10	10	對照區

右表ニ依レハ施肥幼芽區ハ對照區ニ比シ摘採回数ニ於テ一八回多ク收量ニ於テ實ニ十五割一分ノ増收ヲ示シ尙無肥幼芽區ニ比シ摘採回数ニ於テハ四回多ク收量ニ於テハ十五割九分ノ増收ヲ示セリ、無肥幼芽區ヲ對照區ニ比スレハ摘採回数ニ於テ十回多ク收量ニ於テ一割二分ノ多收ヲ認メタリ、製茶歩合ハ各季ヲ通シ對照區最モ良好ニシテ一箇年平均二割六分二厘ニ達シ無肥幼芽區之レニ次者施肥幼芽區最モ少シ

其ノ二

區名	一標當施肥量	摘採期間	摘採回数				對照區
			春茶	夏茶	秋茶	冬茶	
施肥幼芽區	大豆餅 100g、過燻石灰 20g、磷酸加里 20g	自四月十六日 至十月十六日	10	10	10	10	對照區
施肥普通區	同上	自四月十八日 至十月十八日	10	10	10	10	對照區
無肥幼芽區	同上	自四月十六日 至十月十六日	10	10	10	10	對照區
無肥普通區	同上	自四月十八日 至十月十八日	10	10	10	10	對照區

備考 當試驗ハ其ノ一ノ參考試驗トス

試驗ハ單ニ收葉量ヲ見ルコトニ重キヲ置キタリ

小試驗區ヲ設ケテ單ニ收量ヲ見ルコトニ重キヲ置キタルモノニシテ其ノ成績ニ依レハ施肥幼芽區第一位ヲ示シ施肥普通區、無肥幼芽區之レニ次キ無肥(對照區)收量最モ少ク其ノ一ニ同様ノ成績ヲ示セリ

前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	大正							對照區ニ對スル收量比較							
	元年	二年	三年	四年	五年	六年	七年	元年	二年	三年	四年	五年	六年	七年	平均
施肥幼芽區	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	100	100	100	100	100	100	100	100
無肥幼芽區	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	100	100	100	100	100	100	100	100
對照區	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	100	100	100	100	100	100	100	100

昨年ニ比スレハ無肥幼芽區ヲ除ク外增收ナリ尙對照區ニ對スル指數ヲ見ルニ無肥區一割二分ノ增收ナルモ昨年ヨリ一割七分ノ減少トナリ施肥幼芽區ハ十五割一分ノ增收ニシテ昨年ニ比スレハ六割ヲ增加セリ

製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	春茶		夏茶		秋茶		平均	
	計	計	計	計	計	計	計	
施肥幼芽區	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	
無肥幼芽區	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	
對照區	1110	1110	1110	1110	1110	1110	1110	

春茶 形狀ハ施肥無肥兩幼芽區同點ニシテ色澤ハ無肥幼芽區優リ水色ハ施肥幼芽區濃厚ニシテ香味ハ無肥幼芽區優レリ合計點數ニ於テハ無肥幼芽區七十七點七分最高點ヲ示シ施肥幼芽區ノ七十六點之レニ次キ對照區最低點ニシテ施肥幼芽區ニ比シ十點二分無肥幼芽區ニ比スレハ十一點九分劣レリ

夏秋茶 夏茶ニ於テハ形狀ハ無肥幼芽區良好ニシテ色澤、水色、香味何レモ施肥幼芽區優リ合計點數ニ於テ七十九點ニシテ第一位ヲ示シ無肥幼芽區ニ比シ五點對照區ニ比シ十一點八分高カリキ、秋茶ハ合計點數ニ於テ施肥幼芽區ハ無肥幼芽區ニ比シ二點高ク對照區最モ不良ナリ、次ニ平均表ノ各項目ニ見ルニ形狀最モ良好ナルハ施肥幼芽區ノ二十一點七分色澤同點ニシテ水色香味ハ何モ施肥幼芽區優越シ合計點數七十五點六分ヲ示シ無肥幼芽區ノ七十三點九分之二次キ對照區ハ六十二點四分ニシテ最モ不良ノ成績ヲ示シタリ

右成績ニヨレハ幼芽摘採ハ普通摘採ニ比シ形狀ニ於テ最モ好影響ヲ及ホシ色澤、水色、香味亦優ルモ形狀程ノ顯著ナル差ヲ來ササルカ如シ

當場ニ於ケル評價ハ左ノ如シ

區名	春茶		夏茶		秋茶		平均	
	計	計	計	計	計	計	計	
施肥幼芽區	117.100	111.000	119.000	111.000	118.000	119.540	111.000	
無肥幼芽區	119.000	111.000	118.000	111.000	118.000	119.550	111.000	
對照區	113.000	115.000	118.000	114.000	114.000	114.000	111.000	

春茶ニ於テハ無肥幼芽區最高價ニシテ施肥幼芽區ニ比シ一圓八十錢對照區ニ比シ六圓高カリキ

夏秋茶 夏茶ニ於テハ施肥幼芽區最高價ニシテ無肥幼芽區ニ比シ一圓對照區ニ比シ七圓ノ高價ヲ示シタリ尙秋茶ニ於テハ同様施肥幼芽區最高價ニシテ無肥幼芽區ニ比シ一圓對照區ニ比シ實ニ十一圓ノ高價ヲ示シタリ平均ニ於テハ無肥幼芽區最高價ヲ示シ施肥幼芽區之二次キ對照區最低價ナリ

大稻埕市場ニ於ケル評價左ノ如シ

區名	春	夏	秋	平均	順位
無肥幼芽區	二七〇〇〇	三五七五〇	三三・五〇〇	三二・二五〇	一
無肥幼芽區	二八・二五〇	三二・五〇〇	三三・〇〇〇	三二・三三〇	二
對照區	二六・〇〇〇	二八・二五〇	二二・七五〇	二七・九二〇	三

春茶ニ於テハ無肥幼芽區最高價ニシテ對照區最低價ヲ示シ、夏茶秋茶ニ於テハ何レモ施肥幼芽區高價ニシテ無肥幼芽區之レニ次キ最低價ナルハ對照區ナリキ  
平均ニ於テハ施肥幼芽區最高ク無肥幼芽區之レニ次キ對照區最低價ナリ  
右評價ニヨリ一萬擔當收支計算ヲ試ムレバ左ノ如シ

區名	入		支		計	差引額
	製茶量	金額	摘採費	肥料代及 施肥費		
無肥幼芽區	1,100	110,000	100,000	10,000	10,000	100,000
無肥幼芽區	1,100	110,000	100,000	10,000	10,000	100,000
對照區	1,100	110,000	100,000	10,000	10,000	100,000

備考 大豆粕十貫目三圓七十二錢、過燻炭石灰三圓三十錢、硫酸加里千八圓下ノ應費十二圓  
(一萬擔當)トシ計算セリ

摘採費銀ハ一斤ニ付施肥幼芽區ハ二錢五厘無肥幼芽區ハ三錢對照區ハ春茶一錢七厘夏茶以降一錢九厘トス無肥幼芽區ノ施肥幼芽區ニ比シ五厘高キハ無肥ノ幼芽ハ收量少ク從テ一日ノ摘採量少キニ依ル  
右計算ニヨルハ總收入ハ施肥幼芽區最モ多クシテ無肥幼芽區ニ比シ約二倍普通摘採ニ比シ約三倍ヲ示セシモ肥料代及增收ニ伴フ製茶費摘採費等ノ爲メ利益ヲ減シ利益最モ多キハ無肥幼芽區ニシテ普通區之レニ次キ施肥幼芽區最モ少カリキ

### 第十八節 摘採回数試驗

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

區名	摘採程度	一擔當施肥量	摘	要
第一區	秋茶二回 同迄摘採	大豆粕 過燻炭石灰 硫酸加里	秋茶二回(十月芽)ノ第一回迄普通ニ摘採シ以後摘採セズ	
第二區	秋茶一回 同迄摘採	大豆粕 過燻炭石灰 硫酸加里	同	
第三區	秋茶一回 同迄摘採	大豆粕 過燻炭石灰 硫酸加里	秋茶初メノ二回迄普通ニ摘採シ以後摘採セズ	
第四區	同	大豆粕 過燻炭石灰 硫酸加里	同	
第五區	冬茶 ナシ	大豆粕 過燻炭石灰 硫酸加里	秋茶迄普通ニ摘採シ冬茶ハ摘採セズ	

第九區	第八區	第七區	第六區
一箇年五回	同上	普通採	冬茶ナシ
磷酸加里	大豆餅加里	大豆餅加里	大豆餅加里
100	100	100	100
春茶一回、夏茶一回、秋茶一回採ス	同上	普通ニ採ス	秋茶迄普通ニ採シ冬茶ハ採テス

備考 一般手入ハ普通トス  
本試験ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	採採期間	同數	一萬擔當收量				季別製茶歩合				普通區ニ對スル收量比			
				春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春茶	夏茶	秋茶		冬茶	計	
無肥	第一區	自四月二十五日至九月二十五日	11	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	100	
	第二區	自四月二十五日至九月二十五日	11	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	100	
	第三區	自四月二十五日至九月二十五日	11	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	100	
	第四區	自四月二十五日至九月二十五日	11	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	100	
	第五區	自四月二十五日至九月二十五日	11	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	100	
	第六區	自四月二十五日至九月二十五日	11	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	100	
	第七區	自四月二十五日至九月二十五日	11	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	100	
	第八區	自四月二十五日至九月二十五日	11	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	100
	第九區	自四月二十五日至九月二十五日	11	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	100

無肥區ニアリテ採採回数多キモノ收量多ク、施肥ニアリテハ必スシモ然ラサルノミナラス第五區(冬茶ナシ)ノ如キハ普通區ニ比シ三割二分ノ增收ナリ採採回数ノ多少ト收量及製茶品質トノ關係ニ就キテハ本島茶業經營上極メテ主要ナル問題ナルカ故ニ重ネテ施行シ報告スル處アルヘシ  
左ニ本試験開始ナル昨年ト比較表示スレハ

區名	項目	大正六年				大正七年				普通區ニ對スル收量比		
		春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春茶	夏茶	秋茶		冬茶	計
無肥	第一區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	100
	第二區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	100
	第三區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	100
	第四區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	100
	第五區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	100
	第六區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	100
	第七區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	100
	第八區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	100
	第九區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	100

製品審査ノ成績ハ左ノ如シ  
一、施肥

區名	項目	春茶		夏茶		秋茶		平均	
		形状	香味	形状	香味	形状	香味	形状	香味
第一區	形状	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第一區	香味	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第一區	形状	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第一區	香味	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第一區	形状	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第一區	香味	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100

區名	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	第七區	第八區
春茶	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5
夏茶	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5
秋茶	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5
平均	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5

一、無肥

區名	春茶		夏茶		秋茶		平均	
	計	計	計	計	計	計	計	
第一區	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	
第二區	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	
第三區	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	
第四區	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	
第五區	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	
第六區	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	
第七區	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	
第八區	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	

右製品審査ノ結果ニヨレハ施肥ニアリテハ第七區(普通摘採區)最高點ニシテ第三區、第五區之レニ  
 亞キ第九區(一年五回摘採)最低點ナリキ、又無肥ニアリテモ第八區(普通摘採)最モ良好ニシテ第六  
 區(多茶ナシ)之レニ亞キ第二區最モ劣レリ  
 依之觀之過度ニ摘採少キハ製茶品質ノ不良モ亦免レサル結果ヲ示セリ  
 當場評價ヲ示セハ左ノ如シ

區名	春茶	夏茶	秋茶	平均	噸位
第一區	26.600	31.000	22.000	26.810	25
第二區	26.600	31.000	22.000	26.810	25
第三區	26.600	31.000	22.000	26.810	25
第四區	26.600	31.000	22.000	26.810	25
第五區	26.600	31.000	22.000	26.810	25
第六區	26.600	31.000	22.000	26.810	25
第七區	26.600	31.000	22.000	26.810	25
第八區	26.600	31.000	22.000	26.810	25

區名	施肥		無肥		平均
	第一區	第二區	第三區	第四區	
第一區	26.600	31.000	22.000	26.810	25
第二區	26.600	31.000	22.000	26.810	25
第三區	26.600	31.000	22.000	26.810	25
第四區	26.600	31.000	22.000	26.810	25
第五區	26.600	31.000	22.000	26.810	25
第六區	26.600	31.000	22.000	26.810	25
第七區	26.600	31.000	22.000	26.810	25
第八區	26.600	31.000	22.000	26.810	25

第十九節 烏龍茶ト包種茶トノ得失試驗

目的 近年包種茶製造隆盛ノ趨勢ナルカ故ニ烏龍茶トノ得失ヲ比較シ其ノ優劣ヲ知ラントス  
 方法 包種茶區ニ於ケル摘採ハ止マリ葉ヲ生シ開葉稍々硬化セル時之ヲ行ヒ夏茶ハ全部烏龍茶トシ  
 秋茶ハ初期三回ヲ烏龍茶トシ以後ヲ包種茶トシテ製造セリ從來施肥、無肥各別ニ行ヒシモ施  
 肥ハ殆ント試驗終了セシト認ムルヲ以テ之レヲ止メ單ニ無肥ノミニテ行フコトトセリ  
 茶園手入ハ普通トス  
 本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	採採期間	同數	一萬擔當生葉收穫量				製茶歩合				
			春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春	夏	秋	冬
烏龍區	自四月十六日 至十月十一日	113	1,050斤	1,100斤	1,150斤	1,200斤	55%	55%	55%	55%	55%
烏龍區	自四月十六日 至十一月十四日	115	1,050斤	1,100斤	1,150斤	1,200斤	55%	55%	55%	55%	55%

包種區ハ烏龍區ニ比シ春茶夏茶何レモ收量多ク秋茶ニ於テハ少ク合計ニ於テ烏龍區ヨリモ六分ノ増收ヲ見タリキ、製茶歩合ニ於テハ何レモ烏龍區良好ナルヲ示シタリキ

區名	年次	烏龍區ニ對スル收量比較			
		大正五年	大正六年	大正七年	平均
烏龍區	大正五年	100	100	100	100
烏龍區	大正六年	100	100	100	100
烏龍區	大正七年	100	100	100	100
烏龍區	平均	100	100	100	100

前年ニ比スレハ兩區何レモ減收ニシテ烏龍區ニ對スル收量割合ハ僅カニ一分ヲ増加セシニ過キナリ

區名	項目	製品質查ノ成績ハ左ノ如シ			
		春茶	夏茶	秋茶	平均
烏龍區	形狀	100	100	100	100
烏龍區	色澤	100	100	100	100
烏龍區	水色	100	100	100	100
烏龍區	香味	100	100	100	100
烏龍區	計	100	100	100	100

區名	種別	春茶夏茶ニ於テ何レモ烏龍區優點ヲ示シ秋茶ニ於テ包種區四分ノ優點ヲ見タリキ			
		春	夏	秋	平均
烏龍區	包種	100	100	100	100
烏龍區	種別	100	100	100	100
烏龍區	種別	100	100	100	100
烏龍區	種別	100	100	100	100
烏龍區	種別	100	100	100	100

春茶夏茶ニ於テ何レモ烏龍區優點ヲ示シ秋茶ニ於テ包種區四分ノ優點ヲ見タリキ

區名	種別	平均評價ハ茶季別製茶收量ヨリ算出セリ			
		春	夏	秋	平均
烏龍區	包種	25.500	27.000	26.000	26.160
烏龍區	種別	21.000	26.000	27.000	23.700
烏龍區	種別	21.000	26.000	27.000	23.700
烏龍區	種別	21.000	26.000	27.000	23.700
烏龍區	種別	21.000	26.000	27.000	23.700

春茶夏茶ハ烏龍區何レモ高價ニシテ秋茶ニ於テ包種區一圓ノ高價ヲ見タリ然レトモ平均價格ニ於テ烏龍區二圓四十六錢ノ高價ヲ示シタリキ

區名	種別	平均評價ハ茶季別製茶收量ヨリ算出セリ			
		春	夏	秋	平均
烏龍區	包種	25.000	31.630	31.630	29.420
烏龍區	種別	21.000	31.250	35.900	26.840
烏龍區	種別	21.000	31.250	35.900	26.840
烏龍區	種別	21.000	31.250	35.900	26.840
烏龍區	種別	21.000	31.250	35.900	26.840

備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ヨリ算出セリ

烏龍區ハ包種區ニ比シ春茶夏茶何レモ高價ニシテ秋茶ニ於テハ包種區烏龍區ニ勝リ平均ニ於テハ烏龍區高價ヲ示シ二圓五十八錢ノ差ヲ生シタリキ  
 今右評價ニヨリ收支計算ヲ試ムレハ左ノ如シ(一萬擔當)

區名	收		支		出		差引利益
	製茶量	金額	耕耘費	摘採費	製造費	計	
烏龍區	1,000	10,000	1,000	10,000	1,000	11,000	1,000
包種區	1,000	10,000	1,000	10,000	1,000	11,000	1,000

備考 摘採費ハ烏龍區ハ生葉一斤ニ付春茶一錢七厘、夏茶秋茶一錢九厘トシ包種區ハ生葉一斤春茶一錢二厘、夏茶一錢九厘、秋茶一錢五厘トシ製造費ハ製茶百斤ニ付キ烏龍區ハ六圓包種區ハ五圓七十錢(包種茶製造費ハ烏龍茶ニ比シト計算セリ)  
 右計算ニヨレハ烏龍區ハ包種區ニ比シ二十五圓五十九錢ノ利益アルコトナレリ

第二十節 綠肥種類及栽培法試驗

目的 茶園間作トシテ適當ナル綠肥種類及最モ良好ナル栽培法ヲ見出サントス  
 方法 試驗區ハ茶樹ヲ一畦隔テニ拔キ取り幅凡ソ九尺ノ畦ヲ作リ之ヲ二坪半ツツニ區劃シ之レニ綠肥ヲ栽培セリ土壤ハ有機質ニ乏シキ重粘堅緻ナル酸性土壤ニシテ(全酸度約四十三度)一年生豈科植物ノ大半ハ石灰ヲ施スニアラサレハ殆ント成育シ能ハサル處トス  
 試作綠肥ノ種類及播種量ハ左ノ如シ

種	播種	種子一升ノ重量	畝當播種量	備考
苜蓿	54	54	100	畝當ノ種子アリシテ以テ三割増トセリ
豆	42	42	100	
青豆	38	38	100	
米	38	38	100	
木豆	36	36	100	

栽培法左ノ如シ

區名	播種	肥料	反當施用	肥料三要素
第一區	標	燒土、石灰、加用	石灰、燒土、反當施用	燒土、石灰、加用
第二區	燒土、石灰、加用	燒土、石灰、加用	燒土、石灰、加用	燒土、石灰、加用
第三區	燒土、石灰、加用	燒土、石灰、加用	燒土、石灰、加用	燒土、石灰、加用
第四區	燒土、石灰、加用	燒土、石灰、加用	燒土、石灰、加用	燒土、石灰、加用
第五區	燒土、石灰、加用	燒土、石灰、加用	燒土、石灰、加用	燒土、石灰、加用

備考 石灰ハ大正四年十一月二十三日ニ加用セルモノニシテ綠肥試作ハ第三回目ナリ



一、苜 蓿

播種月日、十二月二十八日 收穫月日、四月二十二日

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	第三區ニ對スル收量比較	成育狀況
第一區	十二月五日	不	1.0	1,000	100%	全部枯死
第二區	十二月五日	良	1.0	1,000	100%	不
第三區	十二月五日	良	1.0	1,000	100%	不
第四區	十二月五日	良	1.0	1,000	100%	不
第五區	十二月五日	良	1.0	1,000	100%	良

成育狀況 播種後一週間ニシテ追々發芽ヲ初メシカ各區共不齊ニシテ殊ニ第一區ノ如キハ發芽不良ナル上ニ次第二區ニ黃色ヲ呈シ枯死スルモノ相亞キ全部發芽セサル中ニ已ニ大半ヲ失ヘリ、第二區亦之レト畧ホ同様ノ成績ニシテ第三區第四區共其成育頗ル振ハサリキ而シテ就中第四區ニ限リ稍見ルヘキ成績ヲ納メシノミ猶之レヲ前年ノ收量ト比較表示スレハ左ノ如シ

區名	大正五年	大正六年	大正七年	第三區ニ對スル收量指數	大正五年	大正六年	大正七年
第一區	七六、八〇〇	七二〇	一、二〇〇	100	100	100	100
第二區	一四一、六〇〇	一六、四四〇	七六、八〇〇	100	100	100	100
第三區	一四一、六〇〇	三〇、七四〇	一五八、四〇〇	100	100	100	100
第四區	九一、二〇〇	一五、〇八〇	二七、六〇〇	100	100	100	100

前年ニ比スレハ收量稍々多ク殊ニ昨年ニ比スレハ多收ナリキ而シテ他ノ綠肥ニ比スレハ頗ル遜色アルヲ以テ猶繼續試驗ノ報告スル所アルヘシ

二、 豆

播種月日、十二月 收穫月日、三月二十七日 栽培成績左ノ如シ

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	第三區ニ對スル收量比較	成育狀況
第一區		良	1.0	1,000	100%	全部枯死
第二區		良	1.0	1,000	100%	不
第三區		良	1.0	1,000	100%	不
第四區		良	1.0	1,000	100%	不
第五區		良	1.0	1,000	100%	良

成育狀況 第一區ハ發芽後數日ニシテ漸次先端ヨリ枯レ次ニ葉柄、莖ニ及ホシ遂ニ枯死シ極メテ慘狀ヲ呈シ第二區ノ發芽ハ良好ナリシモ其後ノ成育惡シク第四、五區ハ相當ノ結果ヲ收メ本試驗開始以來ノ好成績ナリキ

區名	大正五年	大正六年	大正七年	第三區ニ對スル收量比較	大正五年	大正六年	大正七年
第一區				100	100	100	100
第二區				100	100	100	100
第三區				100	100	100	100
第四區				100	100	100	100
第五區				100	100	100	100

第 五 區	第 四 區	第 三 區	第 二 區
五〇〇・四〇〇	二〇〇・四〇〇	九〇〇・〇〇〇	五一・六〇〇
八二・八〇〇	一一七・六〇〇	一二四・八〇〇	六〇・〇〇〇
三一・九二〇〇	九三	三三・六・八〇〇	一七二・八〇〇
一一二・九	一一二・九	一一三・三	一一〇・〇
一八五	一八三	一〇〇	六〇
			二一

右表示ノ如ク第三、四、五區ハ昨年ニ比シ二倍以上ノ好成绩ヲ示シタリシカ第二區ハ却ツテ少ナカリキ

三、田 菁

播種月日、四月二十七日 收穫月日、九月七日  
收穫成績左ノ如シ

第 五 區	第 四 區	第 三 區	第 二 區	第 一 區
五月三日	五月三日	五月三日	五月三日	五月三日
真	真	真	真	真
好	好	好	好	好
二尺	二尺	二尺	二尺	二尺
二八〇〇〇	二八〇〇〇	二八〇〇〇	二八〇〇〇	二八〇〇〇
八	八	八	八	八
真	真	真	真	真
好	好	好	好	好
死	死	死	死	死

成育狀況 第一區ヲ除ク外概シテ成育良好ニシテ就中第四區ノ如キハ異常ノ成績ヲ得タリ、猶田菁ハ他ノ綠肥ニ比シ一般ニ良好ナル結果ヲ得易キカ如シ  
今之レヲ昨年ノ收穫成績ト比較スレハ左ノ如シ

第 五 區	第 四 區	第 三 區	第 二 區	第 一 區
四〇八・〇〇〇	四九二・〇〇〇	二四〇・〇〇〇	五五・二〇〇	五五・二〇〇
二八八・〇〇〇	四八〇・〇〇〇	三二六・四〇〇	一五三・六〇〇	一五三・六〇〇
一七〇	二〇八	一〇〇	二二	二二
八八	一四七	一〇〇	四七	四七

右表示スル如ク昨年ニ比シ第四區第五區ハ減收ナルモ第二、第三區ハ増收ナリキ而シテ之レカ原因不明ナルカ故ニ更ニ試驗ヲ繼續施行スヘシ

四、米 豆

播種月日、四月二十七日 收穫月日、七月二日

第 五 區	第 四 區	第 三 區	第 二 區	第 一 區
五月三日	五月三日	五月三日	五月三日	五月三日
真	真	真	真	真
好	好	好	好	好
一尺	一尺	一尺	一尺	一尺
二八〇〇〇	二八〇〇〇	二八〇〇〇	二八〇〇〇	二八〇〇〇
八	八	八	八	八
真	真	真	真	真
好	好	好	好	好
死	死	死	死	死

第一區及第二區ハ發芽極メテ不良就中第一區ハ發芽後枯死セリ、尙ホ成育中豆斑病ノ被害アリシモ

防除ニカメシタメ慘害ニ至ラザリキ昨年ノ收穫ト比較表示スレハ左ノ如シ

1011

區	名	大正六年	大正七年	第三區ニ對スル收穫指數	
				大正六年	大正七年
第一	區	一九・二〇〇	三六・〇〇〇	三一	二三
第二	區	六二・四〇〇	一五八・〇〇〇	一〇〇	一〇〇
第三	區	一〇八・〇〇〇	二七三・六〇〇	一七三	一七三
第四	區	一〇八・〇〇〇	二七三・六〇〇	一七三	一七三
第五	區	一六五・六〇〇	一七七・六〇〇	二六五	一一一

右表示ノ如ク本年ハ昨年ニ比シ概シテ良好ナル結果ヲ得第二、第三、第四區ノ如キハ優ニ昨年ニ倍スル收穫ヲ得タリ

五、烏 豆

播種月日、四月二十七日 收穫月日、八月十七日

區	名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	段當收穫量	第三區ニ對スル收穫指數	成育狀況
第一	區	五月五日	真	好	八七・〇〇〇	三	全部枯死
第二	區	五月五日	真	好	一〇〇	三	真
第三	區	五月五日	真	好	一〇〇	三	真
第四	區	五月五日	真	好	一〇〇	三	真
第五	區	五月五日	真	好	一〇〇	三	好

成育狀況、各區共發芽良好ナリシモ第一區ハ漸次黄色ヲ帯ヒ遞次枯死シ收穫期ニ及ヒテハ全ク枯死セリ、然ルニ第二、第四區ハ極メテ良好ナル成育ヲ遂ケタリ猶豆班猫來襲喰害ヲ見タリシモ防除ニ力メタルヨリ幸ニ被害大ナラザリキ

六、木 藍

播種月日、四月二十七日 收穫月日、九月七日  
收穫成績左ノ如シ

區	名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	段當收穫量	第三區ニ對スル收穫指數	成育狀況
第一	區	五月十日	不	真	一・〇〇	一一	全部枯死
第二	區	五月十日	不	真	一・〇〇	一一	真
第三	區	五月十日	不	真	一・〇〇	一一	真
第四	區	五月十日	不	真	一・〇〇	一一	真
第五	區	五月十日	不	真	一・〇〇	一一	真

成育狀況 木藍ハ宿根性ニシテ播付當年ニ於ケル收穫ヨリモ寧ロ二、三年目ニ多收ニシテ本年ハ初年ナルカ故ニ未タ成育充分ナラスシテ收穫少ナカリキ第一區ハ發芽極メテ不良ナルニ加ヘ、其後ノ成育惡シク收穫期ニ及ンテ全ク枯死シ、第二、第五區ノ如キ僅カ數株生育セシニ過キス

第二十一節 綠肥種類ト石灰加用量試驗

目的 適良ナル綠肥ノ種類ト其栽培上必須ナル石灰量ヲ見出サントス  
綠肥ノ種類ハ左記十種ニシテ加用石灰量及肥料用量左ノ如シ

1011

區	名	石灰加用量(反當)	段當肥料用量	備考
第一區	無	石灰	過燐石灰 燒燐加土	肥料三要素量(反當)
第二區	炭酸石灰	同	同	同
第三區	同	同	同	同
第四區	同	同	同	同

備考 茶園全酸度四十三度(一區八一坪トス(石灰ハ大正六年一月十五日加用セリ))  
綠肥種類ト播種量ヘ左ノ如シ

品名	一升重量	備考
大豆 瑞川 淡綠	三六〇	朝鮮動機總務處ノモノヲ當ニテ播種採種セシモノ
大豆 オイアルゴン	三六〇	同
米 島	三八〇	本島産
木 田	三六〇	山田主任技師大正四年印度ヨリ持來セシモノヲ當ニテ播種採種セシモノ
綠 田	三六〇	同
豆 菁	三九〇	本島産

區	名	播種月日	收穫月日	備考
第一區	豆 一、籾	十二月	三月二十七日	五、四、島根縣産
第二區	豆 二、籾	十二月	三月二十七日	四、二、六

區	名	播種月日	收穫月日	備考
第一區	第一區	十一月二十七日	四月二十三日	收成時ニ於ケル草丈
第二區	第二區	十一月二十七日	四月二十三日	收成時ニ於ケル草丈
第三區	第三區	十一月二十七日	四月二十三日	收成時ニ於ケル草丈
第四區	第四區	十一月二十七日	四月二十三日	收成時ニ於ケル草丈

生育狀況 第一區ハ成長緩慢ニシテ何レモ裾葉黃綠色ニ變シ甚キハ宛モ水分不足セル如ク萎レ次第ニ黑色トナリ遂ニ枯死セルモノ少ナカラス 第二區ハ先ツ以テ好結果ヲ得シモノト云フヘシ  
綠肥ニ比スレハ良好ニシテ第二、第三、第四區ノ如キハ先ツ以テ好結果ヲ得シモノト云フヘシ

區	名	播種月日	收穫月日	備考
第一區	第一區	十一月二十七日	四月二十三日	收成時ニ於ケル草丈
第二區	第二區	十一月二十七日	四月二十三日	收成時ニ於ケル草丈

第 三 區	十二月三日	不	真	100	44000	100	不	真
第 四 區	十二月三日	不	真	100	141000	100	不	真

生育狀況 各區共頗ル發芽不良ナルニ加ヘ、石灰加用量少キモノニアリテハ生長極メテ遅クダリ酸  
性中和量施用區ニ於テスラ僅々百貫内外ノ收穫ナリシモ第四區ニアリテハ殆ント之レニ倍スルノ  
結果ヲ得タリ

三、大豆オパールコン

播種月日、四月二十九日 收穫月日、七月二日  
栽培成績左ノ如シ

區 名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	收量指數	生育狀況
第 一 區	五月二日	不	1.50	10000	100	不
第 二 區	五月二日	不	1.50	10000	100	不
第 三 區	五月二日	不	1.50	10000	100	不
第 四 區	五月二日	不	1.50	10000	100	不

生育狀況 發芽頗ル不良宛全ナル爲試驗ヲ遂クルコト能ハサリキ

四、大豆端川淡綠

播種月日、四月二十九日 收穫月日、七月二日

區 名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	收量指數	生育狀況
第 一 區	五月二日	不	1.50	10000	100	不
第 二 區	五月二日	不	1.50	10000	100	不
第 三 區	五月二日	不	1.50	10000	100	不
第 四 區	五月二日	不	1.50	10000	100	不

オパールコント同様頗ル不成績ニシテ到底記載スヘキ價値ナキモ本種及オパールコンノ試驗ハ一先  
打切ルヲ以テ此ニ記録報告スルコトセリ

五、米 豆

播種月日、四月二十九日 收穫月日、七月二日  
成績左ノ如シ

區 名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	收量指數	生育狀況
第 一 區	五月四日	真	1.50	10000	100	真
第 二 區	五月四日	真	1.50	10000	100	真
第 三 區	五月四日	真	1.50	10000	100	真
第 四 區	五月四日	真	1.50	10000	100	真

生育狀況 各區共發芽良ク他ノ綠肥ニ比スレハ生育亦良好就中第四區ノ如キハ莖葉繁茂シ殊ニ幾分  
疎植ナリシカ故ニ莖葉太ク且ツ草丈相當ノ收量ヲ見タリ然レトモ之レヲ昨年ニ比スレハ甚シキ減  
收ナリキ

六、田 菁

播種月日、四月二十九日 收穫月日、九月二日

區	名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	收量指數	成育狀況
第一區	區	五月六日	精	1.00m	10000	100	不
第二區	區	五月六日	精	1.00m	10000	100	精
第三區	區	五月六日	真	1.00m	10000	100	真
第四區	區	五月六日	真	1.00m	10000	100	好

成育狀況 田菁ハ他ノ綠肥作物ニ比スレハ好結果ヲ納メ易ク、本試驗ノ如キ各區共相當ノ結果ヲ得タリ

第一區ハ發芽良好ナラサリシノミナラス其後ノ成育頗ル不良ニシテ葉色何レモ黃變シ第三、第四區ノ如キハ稍良好ナル發育ヲナシ八月下旬ヨリ開花ヲ初メタリ

七、綠 豆

播種月日、四月二十九日 收穫月日、七月二日

收穫成績左ノ如シ

區	名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	收量指數	成育狀況
第一區	區	五月三日	不	0.50m	5000	50	不
第二區	區	五月三日	真	1.00m	10000	100	真
第三區	區	五月三日	不	0.50m	5000	50	不
第四區	區	五月三日	真	1.00m	10000	100	真

區	名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	收量指數	成育狀況
第一區	區	五月三日	不	0.50m	5000	50	不
第二區	區	五月三日	真	1.00m	10000	100	真
第三區	區	五月三日	不	0.50m	5000	50	不
第四區	區	五月三日	真	1.00m	10000	100	真

成育狀況 發芽不良且ツ其後ノ伸長良好ナラス最多區ニ於テスラ僅々六十六實ニ過キサリキ然レトモ石灰ニ對スル收量割合ハ比較的理論ニ近シ

八、木 藍

木藍ハ採種ノ都合上綠肥トシテ收穫期ヲ逸セルタメ之レカ成績ヲ掲ケス

播種月日、四月二十九日 收穫月日、八月十七日

栽培成績左ノ如シ

區	名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	收量指數	成育狀況
第一區	區	五月五日	好	1.00m	10000	100	好
第二區	區	五月五日	好	1.00m	10000	100	好
第三區	區	五月五日	好	1.00m	10000	100	好
第四區	區	五月五日	真	1.00m	10000	100	真

成育狀況 發芽齊一ニシテ其後ノ成育良好各區共殆ント他ノ綠肥種類ニ見サル結果ヲ得タリ、第一區ハ伸長良好ナラスシテ葉色黃綠ナリシモ第二、第三、第四區ニアリテハ莖葉ヨリ繁茂シ六月中旬ニ至リテ開花ヲ初メシモノアリシヲ以テ八月中旬ニ至ツテ收穫セリ

播種月日、四月二十九日 收穫月日、三月五日  
 栽培成績左ノ如シ

區名	播種月日	收穫月日	收穫時ニ於ケル草丈	區當收量	收量指數	生育狀況
第一區	五月四日	不	20	3000	100	不
第二區	五月四日	不	30	4000	100	不
第三區	五月四日	不	40	5000	100	不
第四區	五月四日	不	50	6000	100	不

生育狀況 クロタラリヤハ現在阿蘇山下ニ於テ栽培シツツアリト雖モ、當場ニ於ケルモノハ之レト異ナリ莖葉孱弱ナルカ如キモ當地ノ氣候ニ適合スルカ如ク其栽培法宜敷ヲ得ンニハ相當ノ效果ヲ得ヘント信ス、而シテ本年度ニ於ケル該綠肥試作ハ發芽不揃ナリシモ發芽セルモノハ成育良好ナリキ關シテ採種ノ都合上收穫ノ適期ヲ逸セシタメ收穫少ナカリシモ重ネテ試驗スル處アルヘシ猶以上各種ノ栽培結果ヲ昨年ト比較表示スレハ左ノ如シ

品名	播種年	區				標準區ニ對スル收量比較
		第一區	第二區	第三區	第四區	
大豆	大正七年	1000	1100	1200	1300	100
綠豆	大正七年	1000	1100	1200	1300	100
大豆	大正六年	1000	1100	1200	1300	100
綠豆	大正六年	1000	1100	1200	1300	100

品名	播種年	區				標準區ニ對スル收量比較
		第一區	第二區	第三區	第四區	
大豆	大正七年	1000	1100	1200	1300	100
綠豆	大正七年	1000	1100	1200	1300	100
大豆	大正六年	1000	1100	1200	1300	100
綠豆	大正六年	1000	1100	1200	1300	100

第二十二節 石灰種類試驗

目的 當場ノ如キ土壤ニアリテハ綠肥栽培上石灰加用ノ必須缺クヘカラサルハ從來ノ試驗ニヨリテ明カナリ故ニ最モ適當ナル石灰化合物ヲ知ラントスルニテアリ  
 試驗地積一區當一坪半、試作物、苜蓿、大豆  
 施行方法

區名	石灰種類	反當加用量	反當肥料用益	備考
第一區	無石灰			燒土 100,000
第二區	生石灰	5,000		燒土 100,000
第三區	消石灰	5,000		燒土 100,000
第四區	炭酸石灰	5,000		燒土 100,000

備考 石灰加用最ハ酸性中和量ニシテ炭酸石灰七十貫ヲ標準トセリ、尙石灰ハ大正四年十一月加用セルモノナリ

綠肥栽培成績

一、苜蓿 播種月日、十二月十四日 收穫月日、四月二十三日

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	第四區ニ對スル收量指數	成育狀況
第一區	十二月二十一日	不	1.40	11,000	11	不
第二區	十二月二十一日	不	1.40	11,000	11	不
第三區	十二月二十一日	不	1.40	11,000	11	不
第四區	十二月二十一日	不	1.40	11,000	11	不

成育狀況 各區共發芽良好ナラサルニ加ヘ其後ノ成育頗ル不良就中第一區ハ枯死多カリキ昨年ニ比

シ僅カニ一、二割ノ收穫ヲ見シノミ、是レカ原因詳カラセサルヲ以テ重ネテ試驗シ報告スル處アルハシ

區名	大正七年	大正六年	大正五年
第一區	1.40	1.40	1.40
第二區	1.40	1.40	1.40
第三區	1.40	1.40	1.40
第四區	1.40	1.40	1.40

播種月日、十二月十四日 收穫月日、三月二十七日

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	第四區ニ對スル收量指數	成育狀況
第一區	十二月二十二日	不	1.40	11,000	11	不
第二區	十二月二十二日	不	1.40	11,000	11	不
第三區	十二月二十二日	不	1.40	11,000	11	不
第四區	十二月二十二日	不	1.40	11,000	11	不

成育狀況 各區共發芽不良ナル上ニ其後ノ成育不良ナリキ、即チ第一區ニハ發芽後間モナク莖綠黑色ニ變シ次第三區部ハ擴大シテ總ニ全葉ニ及ヒ枯死スルモノ多ク、第二、第三、第四區ハカカ



被害少ナカリシモ頗ル貧弱ナル状態ナリキ斯クシテ三月上旬ヨリ開花セシカハ三月二十七日ニ至リ收穫セリ  
猶之レテ前年ト比較表示スレハ左ノ如シ

區名	大正五年		大正六年		大正七年	
	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量
第一區	1.10	11,000	1.10	11,000	1.10	11,000
第二區	1.10	11,000	1.10	11,000	1.10	11,000
第三區	1.10	11,000	1.10	11,000	1.10	11,000
第四區	1.10	11,000	1.10	11,000	1.10	11,000

### 第四章 製造ニ關スル試験

#### 第一節 水篩乾燥試験

目的 水篩乾燥ノ製茶品質ニ及ホス影響ヲ知ラントス  
烏龍茶製造ノ場合通常水篩ト稱シ乾燥ノ始メ焙爐圈上ニ水篩ト稱スル篩狀ノモノニ揉捻セル茶葉ヲ薄ク廣ク強火ヲ以テ乾燥シテ終リタル後焙爐ニ入レテ之レヲ爐上ニ裝置シテ火ヲ以テ乾燥スルヲ普通トス此ノ水篩乾燥ハ釜炒ニテ死滅セザル酵素ノ作用ヲ停止シ製茶品質ヲ良好ナラシムルモノナリト云ヘリサレハ是カ幾何程ノ影響ヲ及ホスヤヲ知ラントス施行方法左ノ如シ

- 一、水篩乾燥ヲナス
  - 二、水篩乾燥ヲナス其儘本乾燥ヲナス
  - 三、揉捻後二時間放置シテ乾燥ス
- 製茶審査ノ成績左ノ如シ

第 一 法	第 二 法	第 三 法	形 状	色 澤	水 色	香 味	計	價 格
一八〇	一八〇	一七・八	一四〇	一四〇	一六〇	一七〇	六五・〇	二六・〇〇〇
一八〇	一八〇	一七・八	一四〇	一四〇	一六〇	一七〇	六五・〇	二六・〇〇〇
一七・八	一七・八	一七・八	一四〇	一四〇	一六〇	一七〇	六五・〇	二六・〇〇〇

示表ノ如ク第一法ト第二法トハ殆ント差異ヲ認ムルコト能ハサリシモ揉捻後二時間放置セル第三法ハ水色稍濃厚トナリシモ製茶暗黒色ヲ帯ヒ從ツテ香味ニ影響ヲ及ホシ合計點數ニ於テ第一法ニ比シ三點六分ノ低點ヲ示シ價格ニ於テ一圓ノ低落ナリキ

#### 第二節 萎凋器種類試験

目的 左記三種ノ萎凋器ノ製品ニ及ホス影響ヲ知リ其得失ヲ究メントス  
第一、竹網代製萎凋器 元製茶試験場ニテ考案セル竹網代製ノ萎凋筒ナリ  
第二、金網製萎凋器 前者ト同形ニシテ只竹網代ニ代フルニ亞鉛線製金網(一分目)ヲ以テセルモノナリ

第三、半金網製萎凋器 竹網代製萎凋器ノ半部ヲ金網ヲ以テセルモノナリ

一一六

其ノ一

第一回成績

右萎凋器ヲ一分間ニ一回轉セシムルノ速度ニテ回轉シ休止スルコトナク連續回轉セリ其萎凋所要時間ハ何レモ二時四十二分ヲ費セリ

供試茶葉、秋茶

製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

種別	形	狀	色	澤	水	色	香	味	計
竹網代製		一五・五		一三・〇		一三・五		一六・〇	五八・〇
金網製		一五・〇		一二・〇		一三・五		一五・〇	五五・五
半金網製		一六・〇		一三・二		一五・五		一六・五	五九・二

金網製萎凋器ハ竹網代製ニ比シ茶葉外乾キヲナセシメ形狀緊キヲ缺キ色澤少シク暗黒色ヲ呈シ味苦澁ニシテ合計點數ニ於テ二點五分ノ低落ヲ示シ三器中最不成績ヲ示セリ之ニ反シ半金網製ニアリテハ形狀色澤香味何レモ最モ良好ノ成績ヲ得タリ

第二回成績

施行方法 同上

供試茶葉 同上

種別	形	狀	色	澤	水	色	香	味	計
竹網代製		一四・〇		一三・五		一三・〇		一六・八	五七・三
金網製		一四・〇		一三・三		一三・〇		一六・五	五六・八
半金網製		一四・〇		一三・三		一三・二		一六・八	五七・五

第二回成績ニ於テモ第一回同様半金網製最モ良好ニシテ竹網代製之ニ次キ金網製色澤及香味稍劣リ合計點數ニ於テ竹網代製ニ比シ五分半金網製ニ比シ七分劣レリ

其ノ二

施行方法

前記各萎凋器ヲ二分間ニ一回轉ノ速度ヲ以テ連續シ回轉セリ

第一回成績

供試茶葉 秋茶

製品審査成績左ノ如シ

種別	形	狀	色	澤	水	色	香	味	計
竹網代製		一三・〇		一二・〇		一四・〇		一七・〇	五七・〇
金網製		一三・〇		一二・五		一四・〇		一七・五	五七・〇
半金網製		一三・〇		一二・五		一四・〇		一七・五	五七・五

第二回成績

一一七

種別	形状	色澤	水色	香味	計
竹網代製	一五・〇	一二・五	一三・五	一七・五	五八・五
金網製	一四・八	一三・〇	一三・五	一七・八	五九・一
半金網製	一四・八	一三・二	一四・〇	一七・五	五九・五

第一回、第二回何レモ半金網製最モ良好ノ成績ヲ示シ金網製之ニ次キ竹網代製最不良ノ成績ヲ示セリ

其ノ三 總評

右ノ成績ニヨル時ハ半金網製ハ一分間一回轉及二分間一回轉ノ場合何レモ最モ良好ノ成績ヲ示シ竹網代製ハ一分間一回轉ノ場合ハ良好ナル成績ヲ示セシモ二分間一回ノ場合ニアリテハ却ツテ金網製ニ劣レリ之レ竹網代製ハ金網製ニ比スレハ空氣ノ流通緩慢ナルヲ以テ回轉稍早キヲ要シ之レニ反シ金網製ニアリテハ空氣ノ流通烈シキカ故ニ回轉早キニ失スル時ハ茶葉ノ理學的變化ハ化學的變化ニ先シテ所謂外乾キヲ來スノ結果順調ナル醱酵ヲ阻害シ製品不良トナルモノノ如シ尙ホ金網製ニアリテハ網目稍大ナリシ爲メ切斷セル頂芽堅出シ又茶葉カ網目ニカカルノ缺點アリキ右試驗ハ何レモ連續的ニ回轉セシモノナルカ故ニ普通萎凋ノ如ク或ル時間回轉ヲ休止スル場合ハ其回轉速度前記試驗ヨリ速キヲ要スルモノトス

第三節 日乾製茶ト普通製茶トノ比較試驗

烏龍茶製造上日乾々燥ノ不良ナルハ既定ノ事實ニシテ臺北茶商公會ニ於テモ同業組合ノ規定ニヨリ

之ヲ禁止セリト雖モ最近發價ノ昂騰ニ連レ密カニ日乾々燥ヲナスモノナキニアラザルカ如シテハ普通製トノ品質上ノ比較ヲ行ヒ兩法ノ實際ノ得失ヲ明カニセントス

其ノ一 當場試驗成績

第一回成績

製造月日、十月十五日  
 製造方法、十月十五日日乾萎凋室內萎凋釜炒揉捻ヲ終リタル後之ヲ二分シテ一半ハ直ニ乾燥シ一半ハ其ママ筥篋上ニ擴ケ置キテ翌日乾燥セリ日乾々燥ノ當日即十六日ハ曇天ニシテ日射温度二一度ナリシモ風稍強カリシヲ以テ午前中ニハ大體乾燥シ午後四時頃迄ニ乾燥ヲ終ヘタリ  
 其製品ノ審査成績左ノ如シ

種別	形状	色澤	水色	香味	計	評	價
普通乾燥	一一・〇	一〇・〇	一一・〇	一一・〇	四六・〇	日射	一一・〇〇〇
日乾乾燥	一一・〇	七・〇	一一・〇	七・〇	三七・〇	日射	一七・〇〇〇

示表ノ如ク日乾々燥ハ普通乾燥ニ比シ色澤二點水色一點香味五點合計九點ノ低點ヲ示シ評價ニ於テ五圓ノ差ヲ生セリ即チ日乾茶ハ形状ニ於テハサシタル差ナカリシモ製茶ノ色澤赤味ヲ帶ヒテ光澤ヲ失ヘリ其ノ赤變ノ度ハ莖部及葉柄部ハ特ニ甚シカリシモ葉片部モ幾分赤味ヲ帶ヘリ而シテ水色淡白ニシテ所謂日乾茶ノ強キ異臭アリ單獨ニテハ到底飲用ニ適セザリキ

第二回試驗

製造月日、十月二十六日

日乾月日、十月二十七日 日射温度午前十時四十三度午後二時三十八度二十六日普通手續ニテ揉捻  
玉解ヲ終リタル後普通乾燥ニテアリテハ直チニ火力乾燥ヲナシ日乾々燥ニアリテハ屋内ニ擴ケ置キ翌  
日日乾シ午後四時半迄ニ乾燥ヲ終ハレリ  
其製品ノ審査成績左ノ如シ

種別	形状	色澤	水色	香味	計	評	價
普通乾燥	一二・〇	八・〇	一〇・〇	一二・〇	一七・〇	四七・〇	二〇〇・〇〇
日乾乾燥	一四・五	八・〇	一〇・〇	一〇・〇	七・五	四〇・〇	一五〇・〇〇

示表ノ如ク日乾々燥ハ形状ニ點五分ヲ上進セシモ色澤ニ點、水色ニ點、香味五點半ヲ低下シ合計點  
數ニ於テ七點ノ下降ヲ來セリ即チ日乾々燥ニアリテハ茶頭カ普通乾燥ニ比シ緊縮シタル爲メ上進セ  
シモ色澤赤變シテ光澤ヲ失ヒ水色淡白第一回試驗同様臭高ク香味著シク不良到底單獨ニテハ飲用  
ニ供スル能ハナリキ  
右二回分ヲ平均スレハ左ノ如シ

種別	形状	色澤	水色	香味	計	評	價
普通乾燥	一二・〇	一〇・〇	一二・〇	一二・五	四六・五	二一〇・〇〇	二一〇・〇〇
日乾乾燥	一三・五	七・八	一〇・五	七・三	三八・九	一六〇・〇〇	一六〇・〇〇

其ノ二 樹林口依託試驗  
前者ト同一目的ノ下ニ臺北廳下八里坌堡青埔庄樹林口ニ於テ普通乾燥ト日乾々燥トノ比較試驗ヲ行

其成績左ノ如シ

(イ) 夏茶成績 (六月)

種別	形状	色澤	水色	香味	計	評	價
普通乾燥	一四・〇	一二・〇	一二・〇	九・〇	四六・〇	二二〇・〇〇	二二〇・〇〇
日乾乾燥	一四・〇	一一・〇	一〇・〇	七・五	四二・五	一八〇・〇〇	一八〇・〇〇

(ロ) 夏茶成績 (七月)

種別	形状	色澤	水色	香味	計	評	價
普通乾燥	一二・〇	八・〇	七・〇	九・〇	三六・〇	二〇〇・〇〇	二〇〇・〇〇
日乾乾燥	一一・〇	六・〇	一〇・〇	六・五	三三・五	一六〇・〇〇	一六〇・〇〇

(ハ) 秋茶成績 (九月)

種別	形状	色澤	水色	香味	計	評	價
普通乾燥	一二・〇	八・〇	一三・〇	一〇・〇	四三・〇〇	二一〇・〇〇	二一〇・〇〇
日乾乾燥	一一・〇	五・〇	一二・〇	八・〇	三七・〇〇	一六〇・〇〇	一六〇・〇〇

(ニ) 右平均

種別	形状	色澤	水色	香味	計	評	價	備	要
普通乾燥	一二七	九三	一一三	九三	四一六	二二〇〇			
日乾乾燥	一二三	七三	一〇七	七三	三七六	一六七〇〇			

日乾々燥ハ普通乾燥ニ比シ形状四分、色澤二點、香味二點劣リシカ水色四分高クシテ合計點數ニ於テハ四點ヲ低下セリ水色ノ濃厚ナリシハ第二回夏茶成績ヨリ來レルモノニシテ右ハ日乾中天候不良ノ爲メ幾分醗酵ノ氣味アリシニヨルカ如シ

其ノ三 土地公埔依託試驗

前者ト同一目的ノ試驗 臺北廳芝蘭三堡土地公埔庄ニ於テ日乾々燥及普通乾燥ノ比較試驗ヲ行ヘリ其製品成績左ノ如シ

(イ) 夏茶成績 (七月)

種別	形状	色澤	水色	香味	計	評	價	備	要
普通乾燥	一一〇	七〇	一一〇	八五	三七五	二〇〇〇			
日乾乾燥	一一〇	七〇	一一〇	七〇	三七〇	一九〇〇〇			

(ロ) 秋茶成績 (九月)

種別	形状	色澤	水色	香味	計	評	價	備	要
普通乾燥	一二〇	七〇	一三〇	八五	四〇五	二七〇〇			
日乾乾燥	一一〇	六〇	一三五	六五	三八〇	二二〇〇〇			

(ハ) 平均

種別	形状	色澤	水色	香味	計	評	價	備	要
普通乾燥	一一五	七〇	一二五	八五	三九五	二三〇〇			
日乾乾燥	一二〇	六五	一二三	六八	三七六	二〇五〇〇			

普通乾燥ニ比シ形状ハ五分増ナリシモ色澤五分、水色二分、香味一點七分合計點數ニ於テ一點九分ノ低下ヲ來セリ

右三箇所ニ於ケル試驗成績ヲ見ルニ日乾々燥ノ最モ缺點トスル處ハ色澤ノ赤變スルコト光澤ヲ失フコト及香味カ所謂日乾茶の異臭味ヲ發スルニアリ

其ノ四 收支計算

右三箇所ノ製品ニヨリ各百斤當リノ收支計算ヲ試ムレハ左ノ如シ

地名	收入	支		出計	差引	備	要
		木炭代	人夫賃				
常	二一〇〇〇	一・二二〇	七〇〇	一・八二〇	一九・一八〇	木炭	四十斤斤單價二・八〇〇
樹林口	一六〇〇〇	九八〇	二八〇	一・二八〇	一五・八二〇	人夫	一人一日
土地公埔	二〇・五〇〇	九八〇	二〇〇	一・一八〇	一九・三二〇	木炭	五斤斤
	二二・五〇〇	九八〇	二〇〇	一・一八〇	一六・五〇〇	人夫	一人一日
	二〇・五〇〇	九八〇	二〇〇	一・一八〇	二一・七二〇	木炭	三十五斤
	二〇・五〇〇	九八〇	二〇〇	一・一八〇	二〇・三〇〇	人夫	一人一日
	二〇・五〇〇	九八〇	二〇〇	一・一八〇	二〇・三〇〇	人夫	二人五日
	二〇・五〇〇	九八〇	二〇〇	一・一八〇	二〇・三〇〇	人夫	二人五日

示表ノ如ク日乾茶ハ普通製ニ比シ百斤ニ付當場ニ於テハ三圓三十六錢樹林口ニ於テハ二圓七十二錢土地公埔ニ於テハ一圓四十二錢ノ低下ヲ示セリ而シテ日乾ニヨリ品質ノ低下ハ上等茶ノ産地程甚シキカ如シ

要スルニ日乾茶ハ其品質劣變シ單獨ニテハ到底飲用ニ適セス且ツ價格モ低價スルモノナルヲ以テ農家ニ於テハ日乾茶ヲ製造スルハ不利ナル理ナレトモ實際ニ於テ尙ホ日乾茶密造ノ絶ヘサルハ奸商カ配合用トシテ密カニ購入スルニ因ルコト大ナルカ如シ而シテ再製ノ際強火ヲ以テ殆ント焦燥スル位ニ乾燥シ焦臭ニヨリテ日乾茶の異臭ノ消失ヲ計リ配合用ニ供スルモノナリ又農家ニ於テモ半日乾位ニ止メ仕上乾燥ノ際強火ヲ以テ異臭ノ消失ヲ計ルカ如シ尙之等ニ就キテハ更ニ試験ヲ行ヒ報告スヘシ

### 第五章 調査事項

#### 第一節 施肥無肥對照

一、新園

種別	季	別	收葉量	一萬株當		製茶歩合	季別	無肥ニ對スル收葉割合
				收葉量	製茶量			
備供試茶	春	茶	1164.00	11.64	11.64	11.64	100	100
		茶	1164.00	11.64	11.64	11.64	100	100
備供試茶	秋	茶	1164.00	11.64	11.64	11.64	100	100
		茶	1164.00	11.64	11.64	11.64	100	100
無別試茶	春	茶	1164.00	11.64	11.64	11.64	100	100
		茶	1164.00	11.64	11.64	11.64	100	100
無別試茶	秋	茶	1164.00	11.64	11.64	11.64	100	100
		茶	1164.00	11.64	11.64	11.64	100	100
計	計	茶	1164.00	11.64	11.64	11.64	100	100

新園ハ明治四十四、五年移植セシモノニシテ樹齡八九年ナル者ノ最モ多ク肥料ハ大正四年以來施用セルモノヲ普通トス、之レカ施用量及種類時期等ハ各試驗ノ目的ニ依リ一定セテレトモ特殊試驗ヲ除ク外窒素三匁、磷酸三匁、加里二匁(大正五年以來)ヲ普通トシ本年度ニアリテハ大豆粕四十八匁

四、過磷酸石灰十二匁五、硫酸加里二匁一ヲ施セシモノヲ主トス  
 右表ニ見ルカ如ク施肥ト無肥トノ收量割合ヲ見レハ春茶ニ於テ一割一分夏茶九割八分秋茶十二割總  
 合計ニ於テ八割四分ノ増加割合ヲ示セリ新ク施肥セルモノカ無肥ナルモノニ比シ多收ナルハ敢テ奇  
 トスルニ足ラサルモ就中其割合カ春茶ニ於テ小ニ夏秋茶ニ於テヨリ大ナルハ注目ニ價ヒスヘク更テ  
 ニ季別收量割合ニ見ルカ如ク施肥セルモノニテハ夏茶四割六分秋茶三割二分餘ナルニ無肥ニ於テハ  
 春茶約五割夏茶三割五分ニシテ全ク相反ス

二、舊園

種別	季別	收量	一萬匁當		製茶歩合	季別收量割合	無肥ニ對スル收量割合
			收量	製茶量			
施 試 茶 圃 四、一八〇匁肥	春	111.8	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1
	夏	111.8	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1
無 試 茶 圃 三、〇〇七匁肥	春	100.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0
	夏	100.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0
計	計	計	計	計	計	計	計

右ハ既成茶園(樹齡二十四年)ノモノニシテ施肥茶圃ハ明治四十三年以降施用セルモノニシテ其用量  
 ハ一定セス其大部ノ茶圃ハ新園ト同様茶圃一圃ニ付大豆粕四十八匁四、過磷酸石灰十二匁五、硫酸加

里二匁一ニシテ此外單ニ大豆粕ヲ二十匁施用シ或ハ泥土加用、綠肥栽培適ミヲナセルモノ等アリ  
 而シテ前表ニ見ルカ如ク施肥ハ無肥ニ比シ年總收量ニ於テ十五割ノ増加トナリ、季別ヨリ見レハ秋  
 茶ハ約二十割ノ激増ニシテ之レニ次クハ夏茶ノ十五割、春茶ノ十三割、何レモ甚ダシキ増收  
 歩合ヲ示ス又冬茶カ八十三割ノ激増アリト雖モ同季茶ハ數量至ツテ些少ナルヲ以テ故ラニ重要視ス  
 ルノ要ナシ

猶季別收量割合ニ付イテ見レハ舊園ハ新園ニ比シ總シテ春茶多收ニシテ夏秋茶ハ其割合小ナルヲ常  
 トス、即チ無肥園ニ於ケルモノノ如キハ年總收量ノ四割六分餘施肥園ニ於ケルモノノ四割二分餘、夏  
 茶ニアリテハ兩者畧ホ同様ニシテ三割五分餘秋茶ハ施肥園ニテ二割餘無肥ニテ一割八分弱ナリ  
 更ラニ舊園ニ於ケル結果ヲ前年ト比較表示スレハ左ノ如シ(一萬匁當收量)

種別	大正元年		大正二年		大正三年		大正四年		大正五年		大正六年		大正七年		平均	季別收量割合
	無肥	施肥	無肥	施肥	無肥	施肥	無肥	施肥	無肥	施肥	無肥	施肥	無肥	施肥		
春茶	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1
夏茶	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1
秋茶	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1
冬茶	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1	11.1
計	計	計	計	計	計	計	計	計	計	計	計	計	計	計	計	計

右表ニヨリ無肥ニ對スル施肥ノ指數ヲ示セハ左ノ如シ

種別	大正元年	大正二年	大正三年	大正四年	大正五年	大正六年	大正七年	平均
無肥	100	100	100	100	100	100	100	100
施肥	110	115	120	125	130	135	140	125

依之觀之施肥ノ效果ハ大體逐年増加ノ傾向ヲ有シ、七箇年平均ニ於テ八割二分ノ増加割合ヲ示ス加之前述セル如キ種々ノ利益伴フモノナルヲ以テ肥料ノ種類、施肥期其他施行方法ニ就キテ充分ナル研究ヲ要ス

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

種別	春茶		夏茶		秋茶		平均	
	新園	舊園	新園	舊園	新園	舊園	新園	舊園
計	形状色澤水色香味	形状色澤水色香味	形状色澤水色香味	形状色澤水色香味	形状色澤水色香味	形状色澤水色香味	形状色澤水色香味	形状色澤水色香味
	計	計	計	計	計	計	計	計
無肥	100	100	100	100	100	100	100	100
	100	100	100	100	100	100	100	100
施肥	110	115	120	125	130	135	140	125
	115	120	125	130	135	140	145	130

今新園ニ就テ見ルニ春茶ニアリテハ施肥ハ形状勝レ香味色澤ハ幾分ノ遜色ヲ見、合計ニ於テ施肥無肥ニ對シテ、夏茶ハ形状水色ニ於テ施肥セルモノ良好ニシテ其他ニ於テハ無肥ヨリ劣リシモ合計ニ於テ施肥區勝レ、秋茶ハ形状色澤水色香味共ニ施肥良好ニシテ甚ダシキ程度ヲ生シ以上ヲ平均スルト

キハ各項目共ニ施肥ノ方優良ナリキ  
舊園ニ於ケルモノハ春夏秋茶何レモ施肥區良好ニシテ無肥茶園ノモノハ到底伍ヲ同フスル能ハサルノ既アリ是レ新舊園共無肥ナルモノハ晩夏及秋ニ於ケル製茶ハ所謂出開キトテ嫩葉一、二ニシテ直ニ展開シ硬化速カニシテ形状粗トナリ品質淡白ナルヲ免レサルニ因ル  
更ラニ當場評價ノ平均ヲ示セハ(粗製茶百斤當)

區名	春茶	夏茶	秋茶	平均
新園 施肥	247.60	303.20	280.60	280.40
新園 無肥	255.10	312.90	280.60	269.90
舊園 施肥	261.80	281.50	265.10	269.60
舊園 無肥	241.10	270.60	224.30	248.70

備考 平均價格ハ茶季別收量ニヨリ計算セリ  
新園ニ就テ見ルニ春茶及夏茶ニ於テハ施肥幾分劣リシモ秋茶ニ於テハ遙カニ優越シ全年平均ニ於テハ施肥ハ無肥ニ比シ一圓五錢ノ高價トナリ、舊園ニ於テハ施肥ハ常ニ無肥ヨリ高價ニシテ全年平均ニ於テ二圓九錢ノ差ヲ生セリ  
以上ノ結果ヲ綜合シテ考察スルニ施肥ニヨル増收率大ナリシハ舊園ニシテ實ニ十五割ノ増收ヲ示シ新園亦八割四分ノ増收ナリ、斯ク新舊園共大ナル増加ヲ示シ就中施肥園ニ於テ著シキ所以ハ無肥園ニアリテ數年來其收量ニ異動ナク寧ろ減退ノ傾向アルニ反シ施肥セルモノニアリテハ遞次増加スルニ因リ又ハ新園ノ増加割合カ舊園ノ夫レニ劣ルハ新園ニアリテハ樹齡若キ爲メ設令無肥ナルモ猶舊園ニ對シテ旺盛ナル結果ナリ

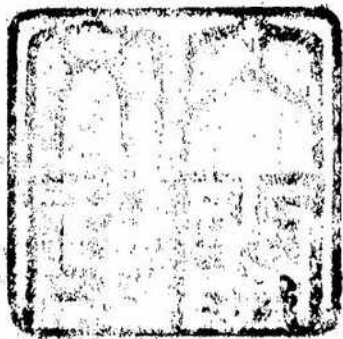


新園施肥ハ夏茶カ春茶ヨリモ收量多ク舊園ニアリテモ夏秋茶收量割合カ無肥ニ比シ多キハ興味アル問題ト謂ハサルヘカラス是レ夏秋茶ハ春茶ニ比スレハ品質優良ニシテ價格高ク加フルニ無肥ニアラテハ春茶季僅ニ十數日間ニ年收ノ五割弱ヲ摘採スルヲ以テ勞力ノ配當上位ニ製造設備上、不利點カラサルヲ以テ春茶ヨリ夏秋茶ノ收量多カラシコトヲ察ムモノナルニ因ル尙ホ此ノ點ニ留意シ施肥ノ方法ヲ研究スル時ハ一層之ヲ助長スルヲ得ヘシ

### 附 錄

#### 一般手入ノ梗概

- 一、中耕除草 深耕共一箇年四回トス即チ左ノ如シ
  - (イ) 各季中耕(深耕) 本島ニ於ケル茶園手入ノ最モ必要ナルモノニシテ十一月中旬ヨリ二月頃マテニ之ヲ行フ、其方法左ノ如シ
    - 先ツ黄牛若シクハ水牛ヲ以テ畦間ノ中央ヨリ犁キ初メテ往復二回即チ四條耕起シ、後更ラニ鐵ヲ以テ茶株ノ根元土壤ヲ畦間ニ掘リ上ケ風水ニ曝露シテ風化セシメ舊根ヲ切斷シテ新根ノ發生ヲ促進シ樹勢ヲ旺盛ナラシムルニアリ傾斜地ニアリテハ牛耕ヲ行ヒ鐵キヲ以テ鐵ニテ行フ
    - (ロ) 春季中耕(深耕戻シ) 春茶摘採前牛耕ヲナシ(茶樹ノ根元ヨリ初ム)深耕ニヨリテ風化セラレタル畦間ノ土壤ヲ鐵ニテ株間及株元ニ返シ茶樹ノ發芽ヲ促進シ且ツ摘採ヲ便ニス
    - (ハ) 夏季中耕 春茶摘採後ニ行フモノニシテ前回ト同様牛耕ヲナシ更ニ鐵ヲ以テ株間ノ中耕ヲ行ヒ春茶ノ摘採ニヨリ踏ミ固メタル土壤ヲ膨軟ニシ併セテ毛細管現象ヲ阻止シテ早害ヲ防除スルモノトス
  - (ニ) 秋季中耕 夏茶ノ晩期又ハ其摘採終リ後ニ行フモノニシテ方法夏季中耕ニ等シ
- 一、除草 單獨ニ行フコトナク前記ノ中耕ノ際行ハルモノトス
- 一、施肥 普通施肥(大豆粕、過磷酸石灰、硫酸加里)ノ施用期ハ十二月乃至一月ニシテ(深耕後)先ツ粉細セシ大豆粕ノ定量ヲ茶株ノ枝葉ノ先端ヨリ稍近キ部位(所謂兩葉テヨリ稍内側)ニ薄ク輪狀ニ施シ更ラニ過磷酸石灰ト硫酸加里ノ定量ヲ配合セルモノヲ施シテ覆土ス



大正九年三月三日印刷  
大正九年三月六日發行

臺灣總督府民政部殖產局

臺北府後街二丁目二十一番戶  
印刷人 山 科 榮

臺北府後街二丁目二十一番戶  
印刷所 臺南新報社臺北支局