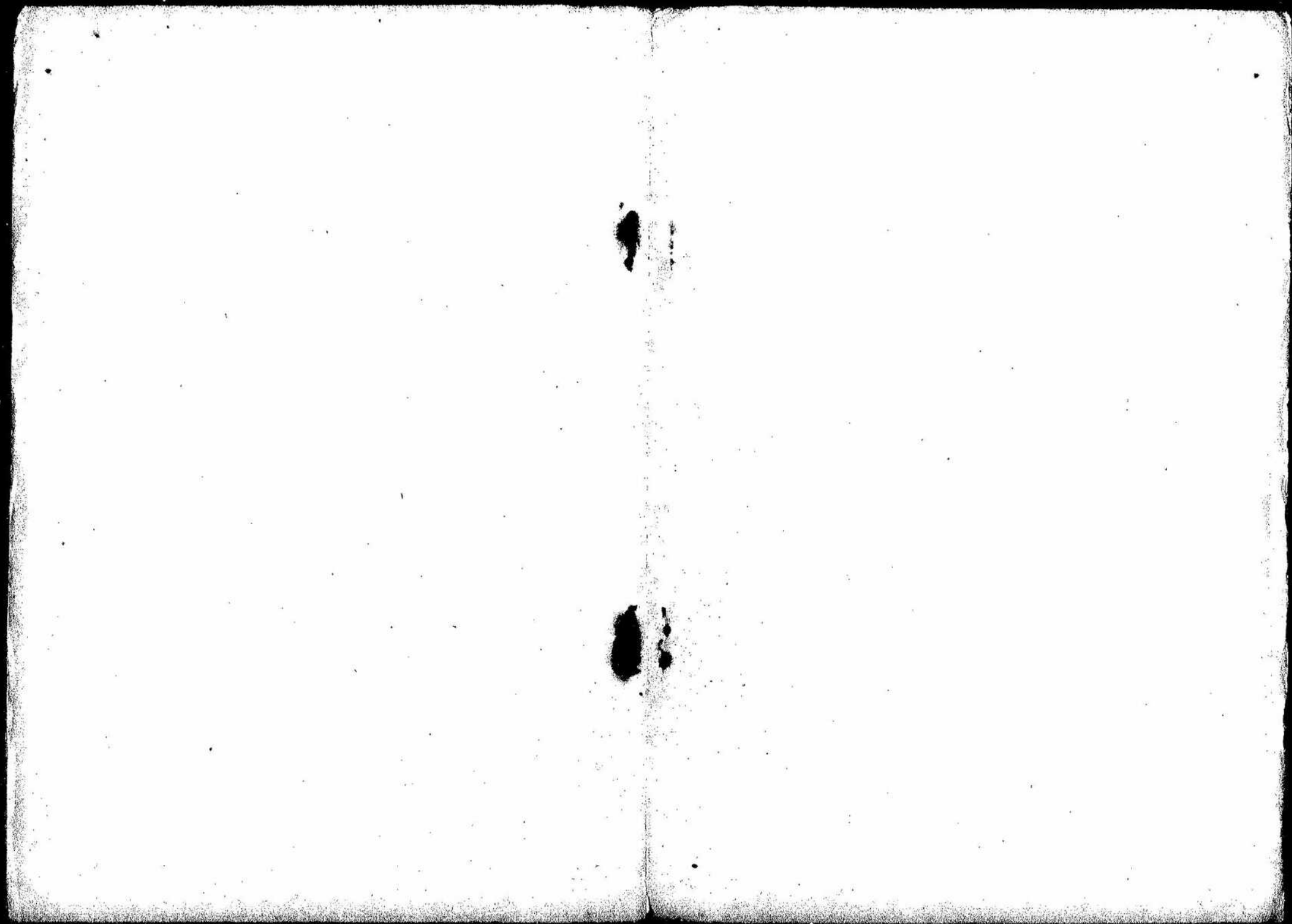




殖產局出版第二七〇號

茶樹栽培試驗場第十報告 (天正八年)

臺灣總督府殖產局



617
30

大正八年中當場事業報告別冊ノ通り取調候
條謹テ供貴覽候也

大正九年十一月

總督府茶樹栽培試驗場

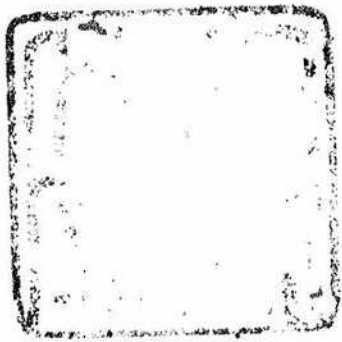
主任技師 山田秀雄

臺灣總督男爵田健治郎殿

内	六	專
和	八	五
書	六	冊
	三	
	〇	
	八	
	号	

目次

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



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

第一節	水篩乾燥ニ關スル試驗	一〇
第二節	釜炒ノ代リニ水篩乾燥ヲ以テスルノ試驗	一〇
第三節	再火時間ニ關スル試驗	一〇
第五章	調査事項	一一
第一節	施肥無肥對照	一一
第二節	品種ニヨル葉ノ幅ト長サノ比ニ關スル調査	一一
附錄	一般手入ノ梗概	一二



Blank page with faint vertical text on the right side.

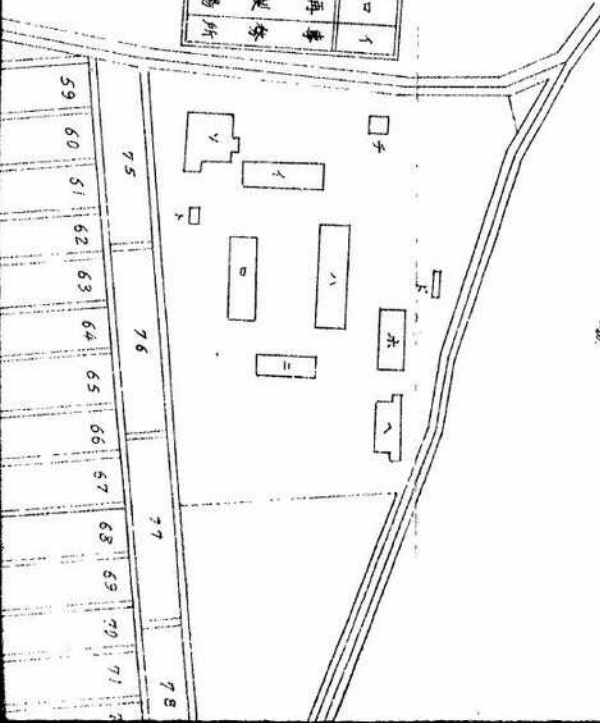
Blank page with faint vertical text on the left side.



附設農舍

129	131	134	113	108	107	133	112	114	116	79乃至91	
135	135	113	109	105	133	121	122	115	130	93, 94, 95	
新設試驗	大豆播種試驗	犁種試驗	運燒石灰用量試驗	剪接台比較試驗	泥土加用試驗	取不普路下種子播種比較試驗	茶園改良經濟試驗	精肥農作試驗	幼芽播試驗	相雪樹同作試驗	茶樹播種試驗

イ	事務所
ロ	再製場
ハ	製造場
ニ	物置
ホ	宿舎
ヘ	農夫宿舎
ト	便所及浴室
チ	肥料小屋
リ	畜舎及應接室



附屬建築

イ	事務所
ロ	再製場
ハ	製造場
ニ	倉庫
ホ	宿舎
ヘ	農夫宿舎
ト	便所及浴室
チ	肥料小屋
リ	畜舎及農具庫

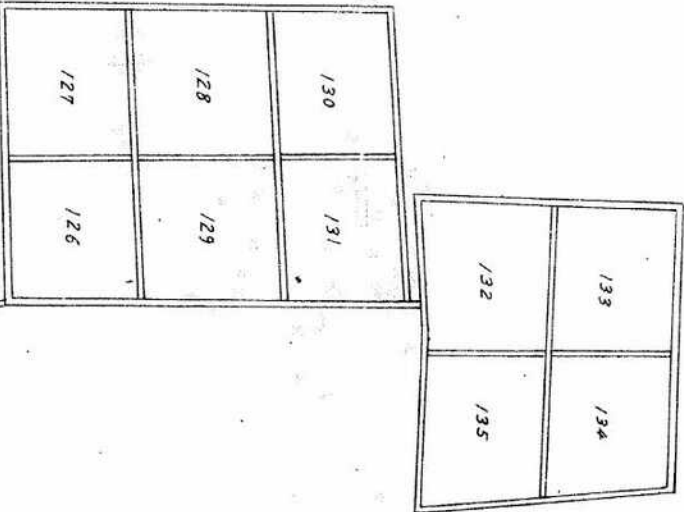
129	131	135	138	109	133	112	114	130	79乃至91			
108	109	110	105	105	133	122	115	130	93, 94, 95, 97, 98, 100, 101, 102, 104			
新製試驗	大豆精量試驗	製種試驗	過燒石灰用量試驗	剪理台比較試驗	泥土水用試驗	取不發芽、種子著地比較試驗	赤土改良經濟試驗	綠肥栽培試驗	幼芽培養試驗	甜菜栽培試驗	芥菜栽培試驗	芥菜栽培試驗



57	1乃至8	28乃至30	48乃至52	98乃至13	15, 35	18乃至21	68乃至69
63	22乃至27	45	53乃至62	16, 36	37乃至40	71乃至73	75乃至78
99	41乃至44	53乃至62	48乃至52	17, 54	55, 56, 58	75, 76, 78	31, 32
模範園	肥料三要素用量試驗	中耕回数試驗	施肥時期試驗	剪枝時期試驗	綠肥比較試驗	肥料効果試驗	摘葉回数比較試驗

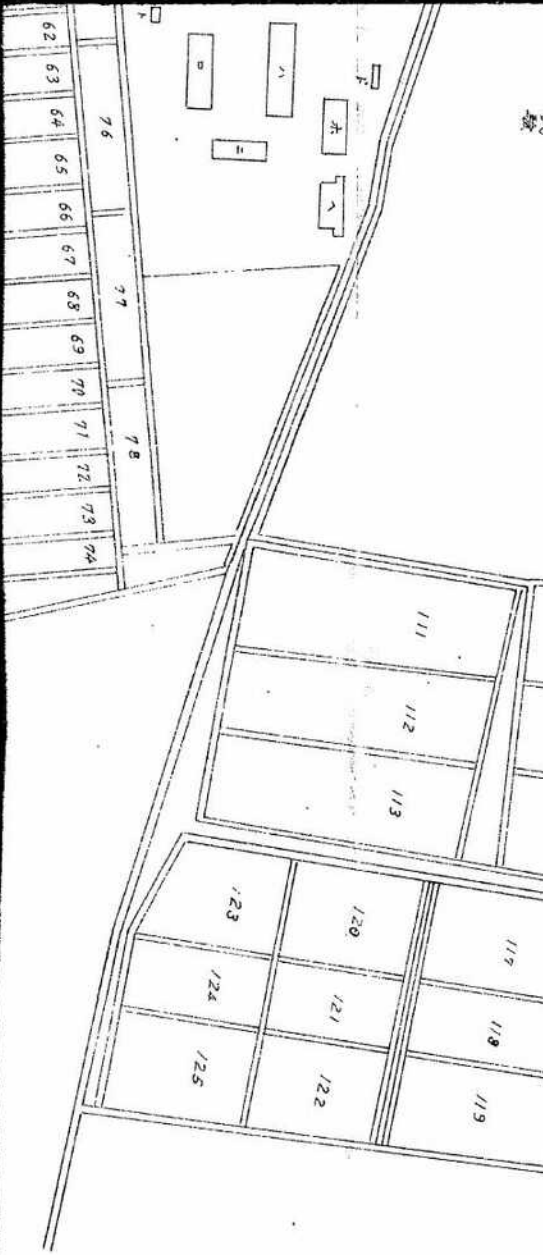
至德橋

至德橋



79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91
92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104
105	106	107										
108	109	110										
111	112	113										
114	115	116										

包種茶科各區
烏龍包種得失試驗
傾制肥粉試驗
茶樹種植試驗
相思樹間作試驗
幼芽摘採試驗
蒸餾改良細茶試驗
聚水灌溉各種茶葉試驗
泥土加用試驗
剪枝台刈比較試驗



第一章 總說

第一節 經費

本年ノ經費總額ハ金一萬七千五百六十四圓八十八錢ナリ

第二節 建物

建物棟數一〇總建坪數百八十三坪二合五勺ニシテ其ノ内譯ヲ示セハ左ノ如シ

名稱	棟數	坪數
事務室 (宿直室共)	一	二一・〇〇
審查室 (應接室共)	一	二七・〇〇
再製場	一	三〇・〇〇
製造場 (水分檢定室共)	一	四三・五〇
倉庫	一	一八・〇〇
農夫宿舍	一	一八・〇〇
廁所及浴室	二	一七・七五
肥料小屋	一	三・五〇
計	一〇	一八三・二五

第三節 面積及茶權數

總面積ハ昨年ニ等シキモ其ノ内譯ニ變動ヲ生シタルヲ以テ左ニ詳記スヘシ

總面積ハ七町六段八畝二十二歩

種別	段別	古	八	九	十	七	六	五	四	三	二	一	計
數	四八三												
苗床及見本園	一八一												
道階及排水路	〇〇〇												
平地	二〇〇〇												
傾斜地	一〇〇〇												
同新植	一〇〇〇												
山頂	九三〇												
開青	一〇〇〇												
同白毛	一〇〇〇												
同大葉烏龍	一〇〇〇												
同大	一〇〇〇												
同枝	一〇〇〇												
同字	一〇〇〇												
同香	一〇〇〇												
同補	一〇〇〇												
同不	一〇〇〇												
同烏	一〇〇〇												
計	一〇〇〇〇												

種別	大正元年	大正二年	大正三年	大正四年	大正五年
竹	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇
同州	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇
同度	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇
同漢	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇
同印	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇
同口	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇
同耳	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇
同毛	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇
同時	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇
同木	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇
計	一〇〇〇〇	一〇〇〇〇	一〇〇〇〇	一〇〇〇〇	一〇〇〇〇

第四節 氣象

一、本年ノ晴雨日數ヲ既往七箇年ト比較對照スレハ左ノ如シ

月別	大正元年	大正二年	大正三年	大正四年	大正五年
一月	晴 七	晴 七	晴 七	晴 七	晴 七
二月	晴 五	晴 五	晴 五	晴 五	晴 五
三月	晴 八	晴 八	晴 八	晴 八	晴 八
四月	晴 二	晴 二	晴 二	晴 二	晴 二
五月	晴 七	晴 七	晴 七	晴 七	晴 七
六月	晴 七	晴 七	晴 七	晴 七	晴 七
七月	晴 三	晴 三	晴 三	晴 三	晴 三
計	晴 四二	晴 四二	晴 四二	晴 四二	晴 四二



月別	大正六年										大正七年										七箇年平均										大正八年									
	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十
晴	15	18	22	25	28	30	32	35	38	12	15	18	20	22	25	28	30	32	35	10	12	15	18	20	22	25	28	30	32	12	15	18	20	22	25	28	30	32	35	
曇	5	8	10	12	15	18	20	22	25	8	10	12	15	18	20	22	25	28	30	10	12	15	18	20	22	25	28	30	32	10	12	15	18	20	22	25	28	30	32	
雨	10	12	15	18	20	22	25	28	30	12	15	18	20	22	25	28	30	32	35	15	18	20	22	25	28	30	32	35	38	15	18	20	22	25	28	30	32	35	38	
計	30	38	50	65	83	90	95	100	100	32	40	50	60	70	75	80	85	90	95	35	45	55	65	75	80	85	90	95	100	37	45	55	65	75	80	85	90	95	100	
割合	30	38	50	65	83	90	95	100	100	32	40	50	60	70	75	80	85	90	95	35	45	55	65	75	80	85	90	95	100	37	45	55	65	75	80	85	90	95	100	

一箇年ヲ通計シテ晴天日數ハ百九十二日、曇天百二日、雨天日數ハ七十一日ニシテ既往七箇年平均

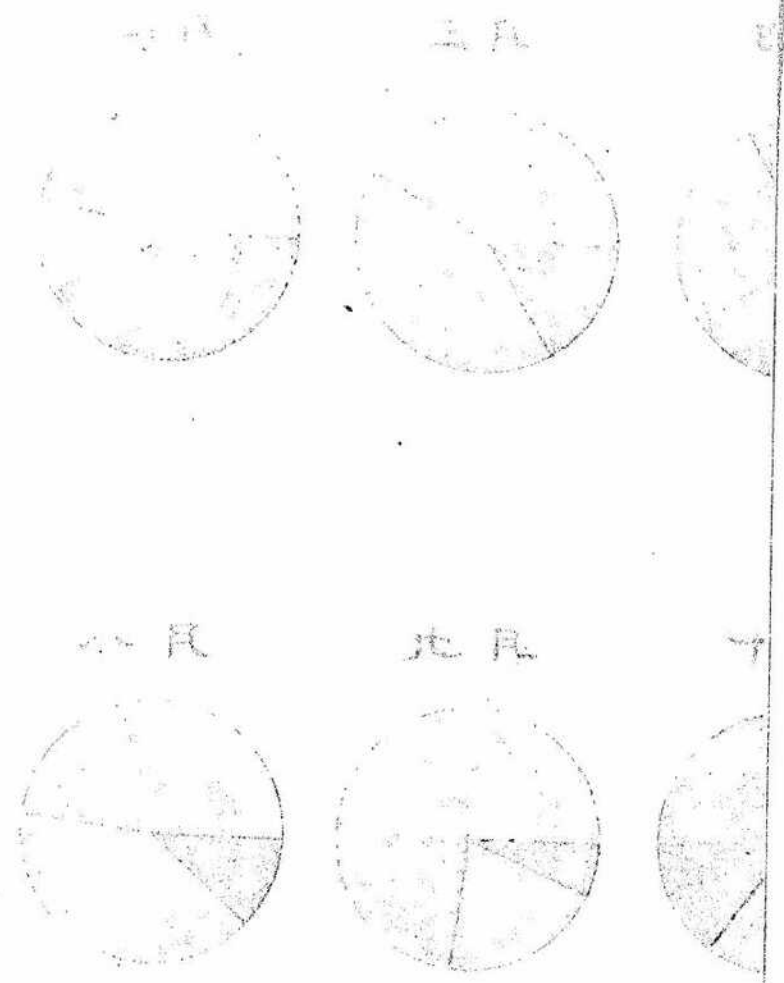
ニ比スレハ雨天日數減少シ晴天日數及曇天日數ヲ増加セリ向平年ニ比スレハ晴天日數多少増加セリ
 二、氣温 本年ノ氣温ヲ既往七箇年ト比較對照スレハ左ノ如シ

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										大正七年										既往七年平均										大正八年									
	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	一	二	三	四	五	六	七	八	九	十																				
1	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5	15.5											

備考 大正三年迄ハ午前六時、正午、午後五時ノ三回觀測シタルモノニシテ大正四年以降ハ午前

六時、午後二時ノ二回觀測シタルモノナリ

三、日温、地皮温、地中温ヲ月別ニ示セハ左ノ如シ



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
更ニ氣温ヲ半旬別ニ示セバ左ノ如シ

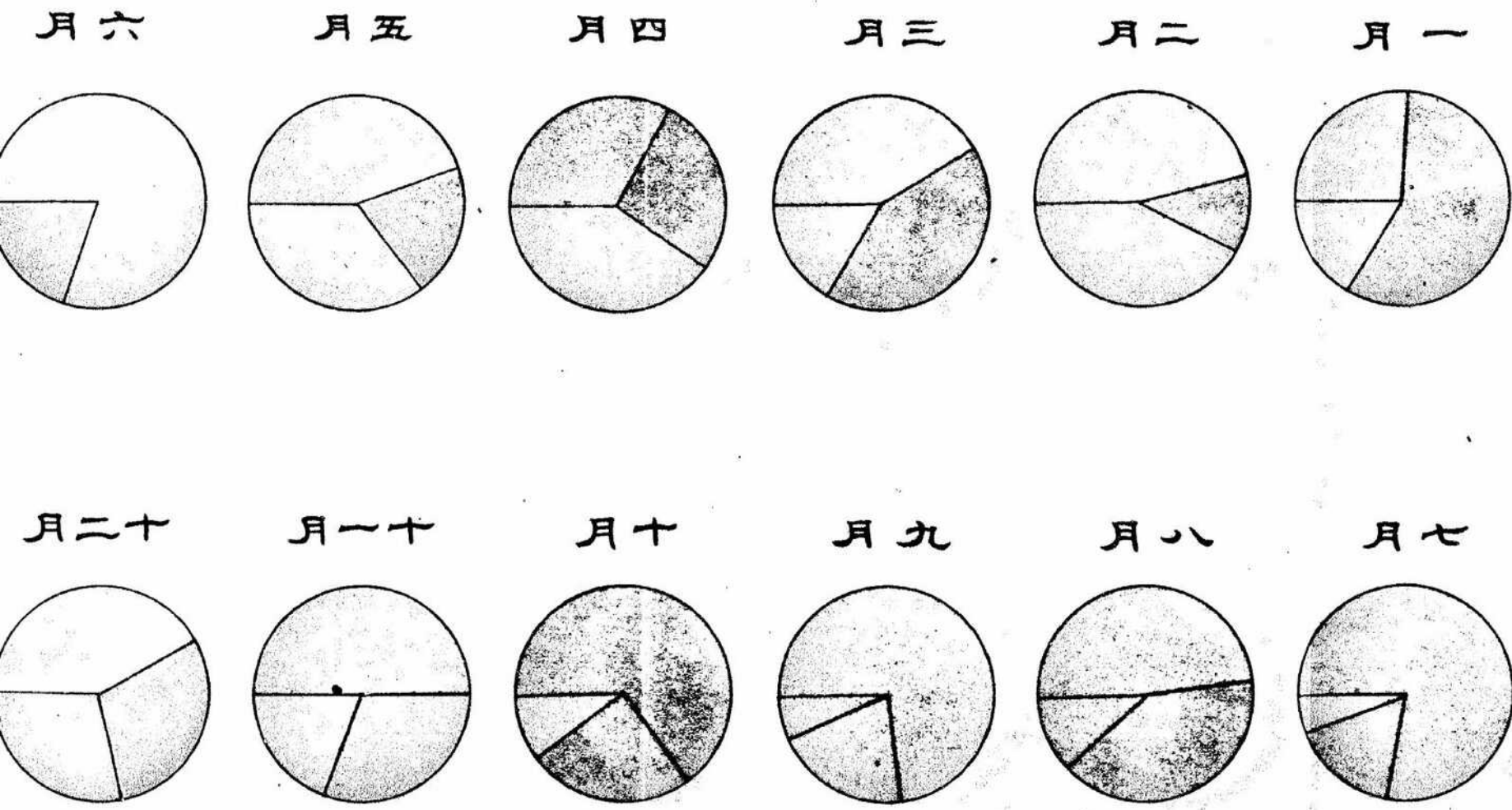
旬別	月別												項目					
	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月	日温	地皮温	地中温	最高温	最低温	
大正八年平均	二二・六	二二・七	二四・八	一七・一	二二・〇	二六・五	三〇・三	三一・五	三三・〇	三一・三	二六・五	二二・六	二二・三	二一・三	一六・六	一七・八		
大正七年平均	二四・一	二四・二	二四・四	一六・六	二二・九	二七・三	三〇・三	三一・四	三三・〇	三一・二	二六・三	二二・八	二〇・一	一五・三	一七・二			
平均	二二・六	二二・七	二四・四	一六・六	二二・九	二七・三	三〇・三	三一・四	三三・〇	三一・二	二六・三	二二・八	二〇・一	一五・三	一七・二			
十																		
十一																		
十二																		
一																		
二																		
三																		
四																		
五																		
六																		
七																		
八																		
九																		
十																		
十一																		
十二																		

備考 最低温度ハ平均ニアラズ其月ニ於ケル最低温度ナリ
更ニ氣温ヲ半旬別ニ示セバ左ノ如シ

半旬別	月別	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
-----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----

天氣比較圖 (百分率)

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



茶春

均平

月六

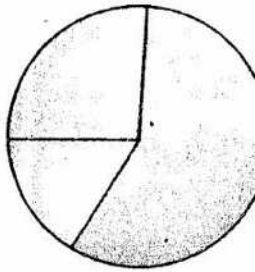
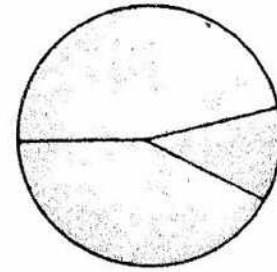
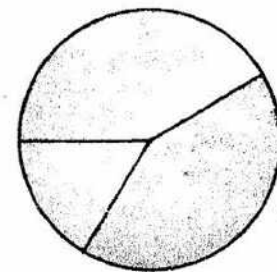
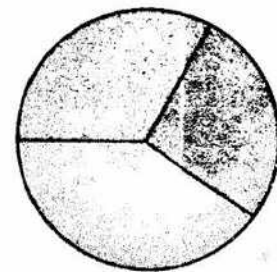
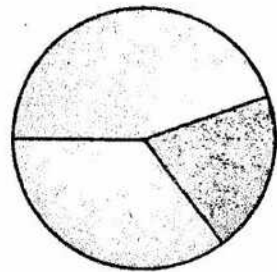
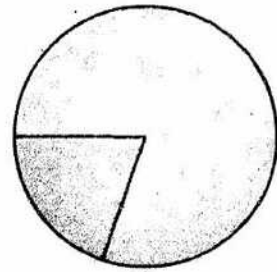
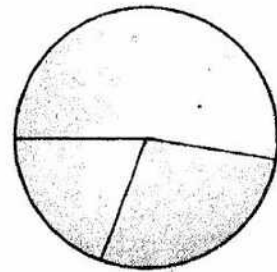
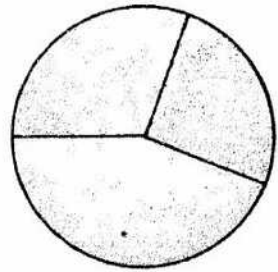
月五

月四

月三

月二

月一



茶秋

茶夏

月二十

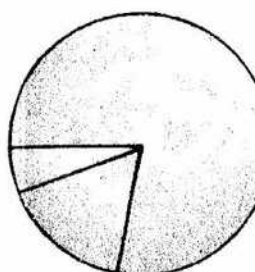
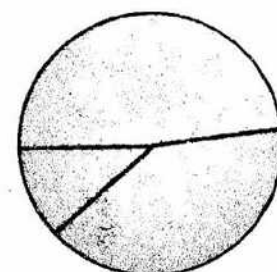
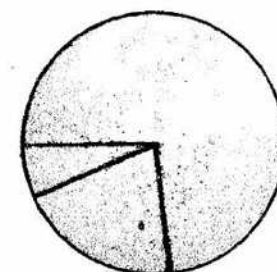
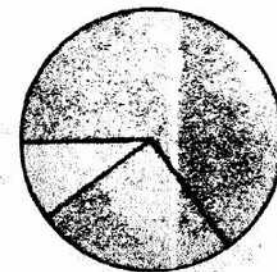
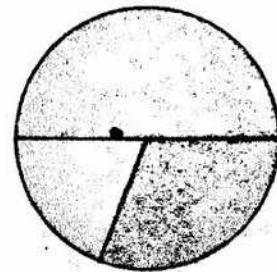
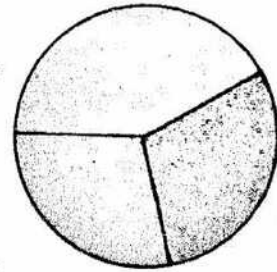
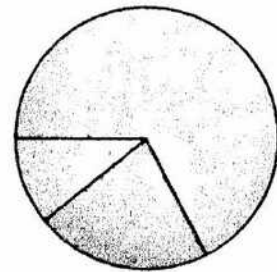
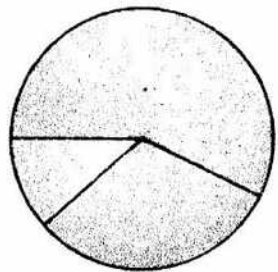
月一十

月十

月九

月八

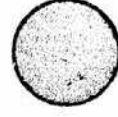
月七



雨天



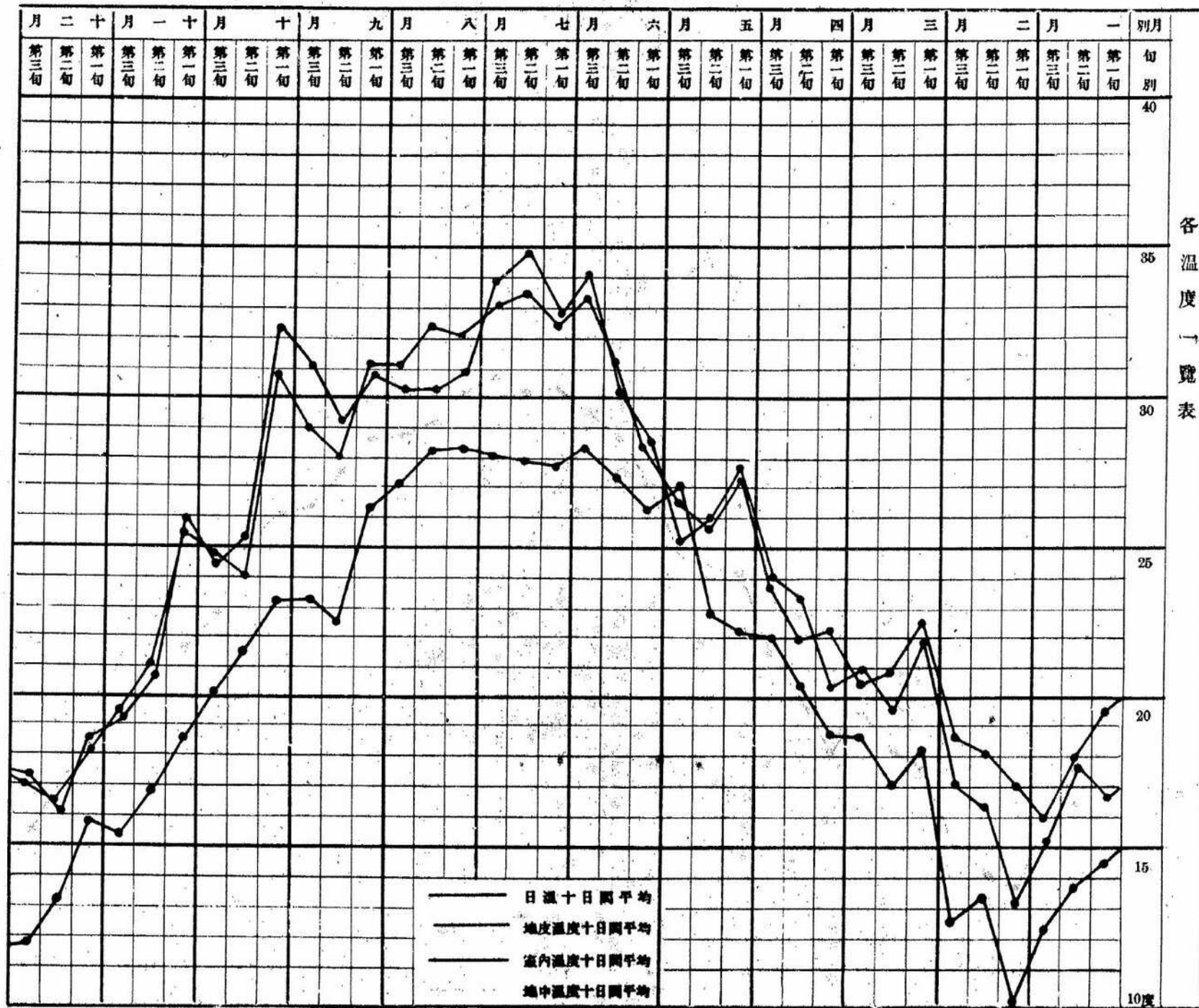
曇天



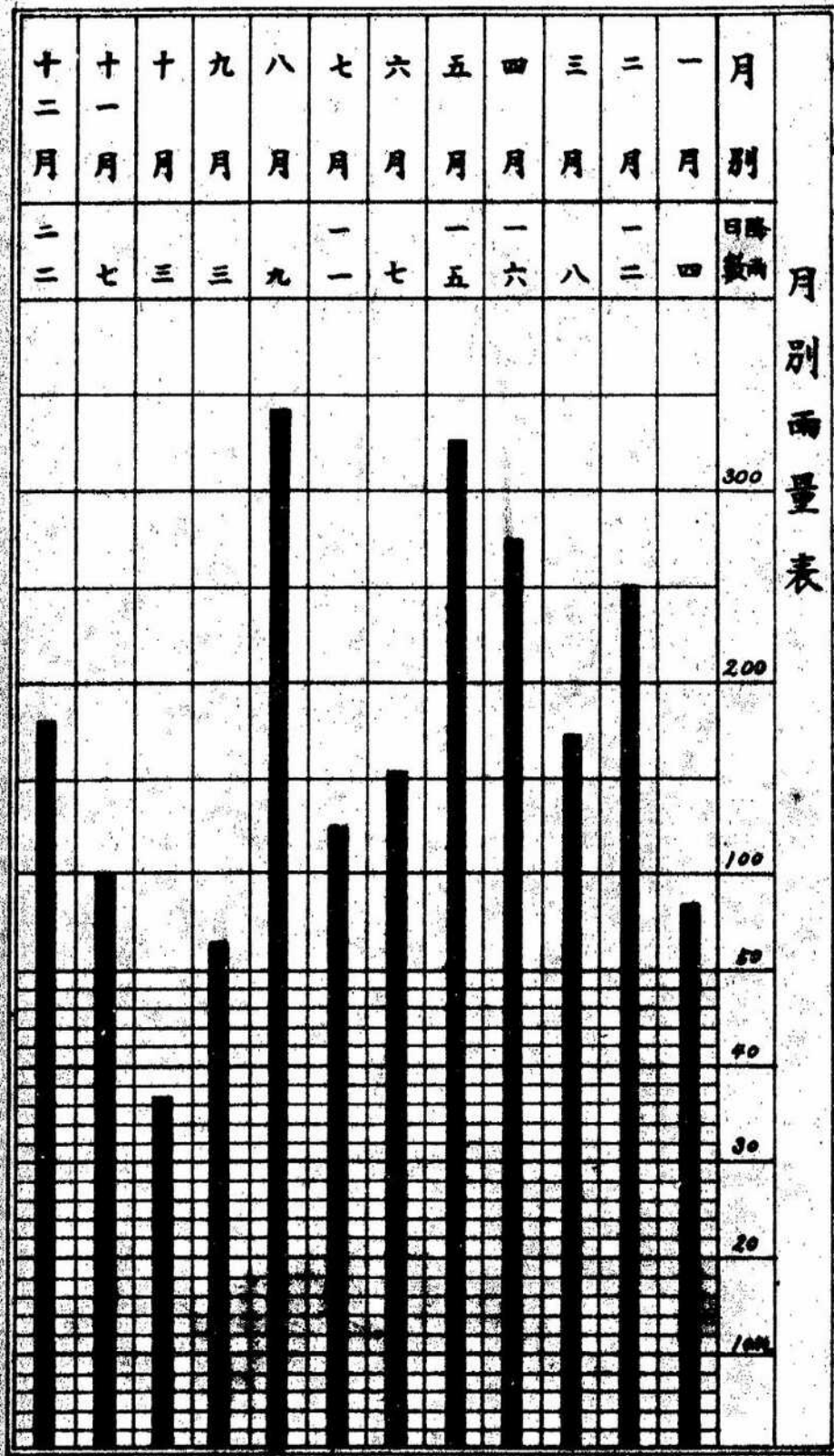
晴天

裏面白紙

裏面白紙



裏面白紙



四、湿度 月平均値ニ半旬別平均ヲ示セハ左ノ如シ

半旬別	月別											
	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
第一半旬	11.5	8.5	11.1	15.8	23.1	23.8	23.7	23.8	23.1	23.3	23.6	21.8
第二半旬	17.6	10.9	18.5	23.7	31.4	31.1	31.8	31.8	31.7	31.3	31.5	29.3
第三半旬	14.8	12.7	15.7	21.7	28.3	28.5	28.4	28.4	28.3	28.4	28.4	26.2
第四半旬	12.8	14.0	18.4	23.9	31.6	31.8	31.7	31.6	31.5	31.4	31.4	29.1
第五半旬	8.2	6.3	6.5	9.1	16.8	16.6	16.5	16.4	16.3	16.2	16.1	13.9
第六半旬	7.3	6.9	6.9	8.4	15.9	15.7	15.6	15.5	15.4	15.3	15.2	13.0
全年平均	7.0	6.9	6.7	8.5	16.1	15.9	15.8	15.7	15.6	15.5	15.4	13.2
大正七年	6.8	6.7	6.7	8.4	16.0	15.8	15.7	15.6	15.5	15.4	15.3	13.1
大正六年	6.8	6.7	6.7	8.4	16.0	15.8	15.7	15.6	15.5	15.4	15.3	13.1
大正五年	6.8	6.7	6.7	8.4	16.0	15.8	15.7	15.6	15.5	15.4	15.3	13.1
七箇年平均	6.8	6.7	6.7	8.4	16.0	15.8	15.7	15.6	15.5	15.4	15.3	13.1
大正七年平均	10.5	13.5	14.8	19.6	27.3	27.1	27.0	26.9	26.8	26.7	26.6	24.4
大正六年平均	10.5	13.5	14.8	19.6	27.3	27.1	27.0	26.9	26.8	26.7	26.6	24.4
大正五年平均	10.5	13.5	14.8	19.6	27.3	27.1	27.0	26.9	26.8	26.7	26.6	24.4
全年平均	10.5	13.5	14.8	19.6	27.3	27.1	27.0	26.9	26.8	26.7	26.6	24.4
第六半旬	11.2	17.8	25.5	33.2	40.9	40.7	40.6	40.5	40.4	40.3	40.2	38.0
第五半旬	11.2	17.8	25.5	33.2	40.9	40.7	40.6	40.5	40.4	40.3	40.2	38.0
第四半旬	11.2	17.8	25.5	33.2	40.9	40.7	40.6	40.5	40.4	40.3	40.2	38.0
第三半旬	11.2	17.8	25.5	33.2	40.9	40.7	40.6	40.5	40.4	40.3	40.2	38.0
第二半旬	11.2	17.8	25.5	33.2	40.9	40.7	40.6	40.5	40.4	40.3	40.2	38.0
第一半旬	11.2	17.8	25.5	33.2	40.9	40.7	40.6	40.5	40.4	40.3	40.2	38.0

五、降雨日數 本年降雨日數ヲ既往八箇年ト比較對照スレハ左ノ如シ

月別	大正元年	大正二年	大正三年	大正四年	大正五年	大正六年	大正七年	已往七箇年平均	大正八年
一月	二四	二〇	一六	二二	一九	二〇	二七	一四	二四
二月	一五	一八	一六	二一	一八	一七	二一	一六	一八
三月	二〇	二四	二二	一八	二一	一九	二二	二〇	一八
四月	一五	一五	一三	一四	一七	一七	一四	一三	一六
五月	一九	一四	一三	一五	一五	一五	一〇	一三	一五
六月	一八	一〇	一三	一七	一六	一六	一八	一三	一七
七月	二二	一〇	一五	一七	一六	一六	一八	一三	一七
八月	一八	一四	一三	一七	一六	一六	一八	一三	一七
九月	一四	一五	一三	一五	一五	一六	一八	一三	一七
十月	一〇	一四	一三	一五	一五	一六	一八	一三	一七
十一月	一一	一〇	一〇	一四	一四	一四	一七	一三	一七
十二月	一八	一七	一五	一八	一六	一六	一七	一三	一七
合計	一八六	一七九	一五一	一六八	一六九	一三二	一〇八	一四九	一七二

昨年ニ比スレハ降雨日數九日ヲ増加シ既往ニ比スレハ著シク降雨日數ヲ減少セリ是レ主トシテ雨季中比較的天候良好ナリシニヨルカ如シ
 六、雨量 本年總雨量ハ二千二百二十七耗ニシテ昨年ノ二千四百六耗九ニ比スレハ八十耗三、大正六年ノ二千三百四耗九ニ比スレハ九十二耗三多ク既往八箇年平均二千二百二十七耗ニ比スレバ相等シカリキ今其月別雨量ヲ既往八箇年ト比較對照スレハ左ノ如シ

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

月別	明治四十						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		八箇年平均		大正八年	
	一	二	三	四	五	六	一	二	一	二	一	二	一	二	一	二	一	二	一	二	一	二	一	二
一月	一八七	一〇四	一〇六	一〇七	一〇八	一〇九	一〇七	一〇八	一〇七	一〇八	一〇七	一〇八	一〇七	一〇八	一〇七	一〇八	一〇七	一〇八	一〇七	一〇八	一〇七	一〇八	一〇七	一〇八
二月	二〇四	二〇六	二〇七	二〇八	二〇九	二一〇	二〇七	二〇八	二〇七	二〇八	二〇七	二〇八	二〇七	二〇八	二〇七	二〇八	二〇七	二〇八	二〇七	二〇八	二〇七	二〇八	二〇七	二〇八
三月	二二一	二二三	二二四	二二五	二二六	二二七	二二四	二二五	二二四	二二五	二二四	二二五	二二四	二二五	二二四	二二五	二二四	二二五	二二四	二二五	二二四	二二五	二二四	二二五
四月	二三八	二三九	二四〇	二四一	二四二	二四三	二四〇	二四一	二四〇	二四一	二四〇	二四一	二四〇	二四一	二四〇	二四一	二四〇	二四一	二四〇	二四一	二四〇	二四一	二四〇	二四一
五月	二五五	二五六	二五七	二五八	二五九	二六〇	二五六	二五六	二五六	二五六	二五六	二五六	二五六	二五六	二五六	二五六	二五六	二五六	二五六	二五六	二五六	二五六	二五六	二五六
六月	二七二	二七三	二七四	二七五	二七六	二七七	二七三	二七四	二七三	二七四	二七三	二七四	二七三	二七四	二七三	二七四	二七三	二七四	二七三	二七四	二七三	二七四	二七三	二七四
七月	二八九	二九〇	二九一	二九二	二九三	二九四	二九四	二九五	二九四	二九五	二九四	二九五	二九四	二九五	二九四	二九五	二九四	二九五	二九四	二九五	二九四	二九五	二九四	二九五
八月	三〇六	三〇七	三〇八	三〇九	三一〇	三一〇	三一〇	三一〇	三一〇	三一〇	三一〇	三一〇	三一〇	三一〇	三一〇	三一〇	三一〇	三一〇	三一〇	三一〇	三一〇	三一〇	三一〇	三一〇
九月	三二三	三二四	三二五	三二六	三二七	三二八	三二七	三二八	三二七	三二八	三二七	三二八	三二七	三二八	三二七	三二八	三二七	三二八	三二七	三二八	三二七	三二八	三二七	三二八
十月	三四〇	三四一	三四二	三四三	三四四	三四五	三四四	三四五	三四四	三四五	三四四	三四五	三四四	三四五	三四四	三四五	三四四	三四五	三四四	三四五	三四四	三四五	三四四	三四五
十一月	三五七	三五八	三五九	三六〇	三六一	三六二	三六〇	三六一	三六〇	三六一	三六〇	三六一	三六〇	三六一	三六〇	三六一	三六〇	三六一	三六〇	三六一	三六〇	三六一	三六〇	三六一
十二月	三七四	三七五	三七六	三七七	三七八	三七八	三七八	三七八	三七八	三七八	三七八	三七八	三七八	三七八	三七八	三七八	三七八	三七八	三七八	三七八	三七八	三七八	三七八	三七八
合計	三九一	三九二	三九三	三九四	三九五	三九六	三九四	三九五	三九四	三九五	三九四	三九五	三九四	三九五	三九四	三九五	三九四	三九五	三九四	三九五	三九四	三九五	三九四	三九五

第二中旬	三八〇	一〇〇	二二五	一九五	一〇〇	二二四	二二〇	一九四	二八〇
第三中旬	五〇〇	六〇五	一一三	六三三	六四三	三六	三三〇	一八四	二八〇
第四中旬	一〇〇	一〇一	一〇一	六四七	三〇六	三五五	三〇〇	一四〇	二八〇
第五中旬	一〇三	七〇〇	三三三	五九三	一九六	二五五	二二七	一七〇	二八〇
第六中旬	一八五	二〇〇	二〇八	二〇六	九二	二二〇	二二七	五〇四	一〇六

第二童 事業概況

第一節 各茶期ニ於ケル茶芽發育狀況

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

春茶 春茶ノ摘採及製造期ハ毎年四月上中旬ヨリ五月上中旬ニ至ルノ間ニシテ本年度ニアリテハ四月十九日ヨリ五月五日迄其間作業日數十六日ニ過キサルモ後章ニ記載スル如ク春茶ハ年總收量ノ約四割以上ヲ收ムルモノニシテ該期ノ收量及製茶品質ノ良否ハ茶業經營上大ナル得失ヲ與フルモノナルヲ以テ實ニ三、四月ノ天候ハ一箇年中最も憂慮スル所ナリ然レトモ亦夫レ以前ノ天候ヨリ受クル處亦少カラザルガ故ニ以下少シク春茶期以前ニ遡リ記述センニ、二月ヲ通シ晴天二十二日、曇天二十日、雨天十七日、氣温十三度五ニシテ昨年ノ晴天三十九日、曇十四日、雨天六日、氣温十一度八ニ比スレハ晴天十七日少ク曇天八日、雨天十一日、氣温一度七分ノ増加ヲ見更ニ已往七箇年平均ヲ見レハ晴天十七日、曇天十一日、雨天三十一日、氣温十一度八分ニシテ晴天五日、曇天九日多ク

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

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

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

シ大體ニ於テ増收ヲ示セリ、増加歩合ノ最モ大ナリシハ舊園無肥ニ於ケル二割四分八厘ニシテ新園無肥ノ一割之レニ次キ新園施肥ハ却ツテ一割三分ノ減收ヲ示シタリキ之レ施肥期ノ遅延(本年ハ二月下旬ヨリ三月上旬ニ施セリ)摘採茶葉若カリシニ(昨年ニ比シ)因ル
製茶品質ニ就テ見ルニ本年ハ前述ノ如ク春茶ノ茶芽生育期ニ於テ霖雨アリ爲メニ茶葉中ノ水分多ク摘採期ニ於ケル降雨ハ摘採ヲ不可能ナラシメ勢ヒ硬化摘トナリシ爲メ共ニ萎凋及醱酵ノ困難ヲ誘致シ遂ニ製茶品質ヲ下向セシメタリ

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

今春茶終了後夏茶終了ニ至ル(五月六日ヨリ八月十六日マデ)一〇二日間ヲ昨年ノ同期間(四月三十日ヨリ八月十日マデ)一〇二日間ニ於ケル天候ト比較スレハ同期間中本年度ハ晴天六十六日、曇天二十四日、雨天十二日、氣温平均二七、三度降雨量六百六十耗九ヲ量リ昨年度ニアリテハ晴天五十九日、曇天十九日、雨天二十四日、氣温平均二十四度八分、降雨量一〇〇三耗九ニ比スレハ晴天七シタリキ、而シテ茶芽ノ生長ハ初期ヨリ末期迄多大ノ日數アルカ故ニ之レヲ各月又ハ各發芽別ニ記述スルノ煩ニ堪ヘサルヲ以テ今同期間ヲ通シテ畧述スレハ即チ五月ハ雨多ク優良茶產出期ノ六月ヲ控ヘタル時トテ甚タ憂慮セラレシモ引連キ晴天トナリ七月ニハ早魁ヲ告ケ月平均氣温二八度ニ垂ントシ近年稀ニ見ル高温ヲ示セリ
カカル天候ニ際會セル本年夏茶ノ收量ハ初期ニ於テ收量多ク漸時減退セルカ如キ感アリシモ今年

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

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

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

以上ノ如ク本年秋茶期ニ於ケル天候ハ七、八月來引連キ晴天多ク旱魃ニ過キタルタメ樹勢衰弱著シク秋茶ノ減收ヲ豫想セラレシカ八月下旬低氣壓來襲後ハ天候頗ル適順殊ニ三月施用セシ肥料ノ效果此ニ顯ハレシカ如ク萌芽發育頗ル良好ニシテ收量激増製品ノ優良ヲ豫想スルニ難カラサリキ然ルニ十月ニ入ルヤ降雨ノ分布宜敷カラサル爲メ舊園無肥ノ如キハ發育頗ル悪シク且ツ不齊ニシテ殆ント摘採ニ堪ヘサルモノスラアリキ、今年ト比較スレハ新園施肥園ニ於テ六割一分三厘、無肥園ニ於テ三分五厘ノ増收ヲ來タシ舊園ニ於テハ施肥無肥園何レモ幾分ノ減收ヲ來タシ就中舊園無肥園ハ二割六分三厘ノ減收ナリキ
製茶品質ハ其ノ初期ニアリテハ秋茶ノ通弊トスル形狀ノ粗雜、水色、香味ノ淡白ヲ免レ得タリシモ

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

第二節 茶季別收穫量

本年供試茶權數ト茶季別收穫量並ニ一萬權當收穫量等ヲ表示スレハ左ノ如シ(供試外ノ新植茶權ノ收
 量ハ算入セス)

種別	季別	茶供權數	茶收穫量	同萬權當	同大正七年	大正七年増減量	同割合	茶季別收穫割合	
								大正八年	大正七年
古權既成茶園	春	1,500	1,500	1.00	1,500	0	100%	100%	
	夏	1,500	1,500	1.00	1,500	0	100%	100%	
	秋	1,500	1,500	1.00	1,500	0	100%	100%	
	冬	1,500	1,500	1.00	1,500	0	100%	100%	
新園傾斜地	春	1,000	1,000	1.00	1,000	0	100%	100%	
	夏	1,000	1,000	1.00	1,000	0	100%	100%	
	秋	1,000	1,000	1.00	1,000	0	100%	100%	
	冬	1,000	1,000	1.00	1,000	0	100%	100%	
新園平地	春	1,000	1,000	1.00	1,000	0	100%	100%	
	夏	1,000	1,000	1.00	1,000	0	100%	100%	
	秋	1,000	1,000	1.00	1,000	0	100%	100%	
	冬	1,000	1,000	1.00	1,000	0	100%	100%	

△ハ昨年ニ對スル減收ヲ示ス

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

第三節 茶季別茶葉及製茶明細

茶季別	總收穫量	製茶種類	供試茶葉量	製茶量	製茶歩合
春	5,623,370	紅包烏	1,311,060	3,312,310	2.49
夏	5,221,000	紅包烏	4,932,200	1,322,900	2.69
秋	2,079,900	紅包烏	2,880,000	7,010	2.64
冬	2,060	紅包烏	2,060	720	3.50

總計	新園				舊園計	紅茶計	烏龍茶計
	冬茶	秋茶	夏茶	春茶			
三、九一五、四八〇	一、二四〇	六二〇、五六〇	一、一七〇、三三〇	八二九、〇二〇	一、二九四、三三〇	紅茶計	烏龍茶計
	紅包烏	紅包烏	紅包烏	紅包烏		種龍	種龍
	種龍	種龍	種龍	種龍		茶茶茶	茶茶茶
	一、四八四、五九〇	一、二、五〇〇	二、九、四三〇	一、一、四〇〇、九〇〇	六二九、九九〇	二八、八〇〇	一六七、二二〇
	一、二、五六〇	三、四、九五〇	三、三〇、一五〇	一、一、〇六〇	六五八、七九〇	七、〇一〇	一七四、二三〇
	一、五三三、一〇〇	三、四、九五〇	一、一、〇六〇	一、一、〇六〇	三三〇、一五〇	八〇、一八〇	三〇、〇二〇
	二、一九〇、八九〇	一、二、四〇〇	一、二、四〇〇	二、九、四三〇	二、一、四〇〇、九〇〇	二九六、一六〇	七、九六〇
	三、八三、八九〇	三、四、七〇	三、三、二五〇	七、九六〇	三、八三、八九〇	三、四、七〇	三、三、二五〇
	九、三、八〇	三、四、九五〇	一、四、二〇〇	一、四、二〇〇	三、四、九五〇	一、四、二〇〇	一、四、二〇〇
	三、九六、七四〇	三、四、九五〇	三、四、九五〇	三、四、九五〇	三、九六、七四〇	三、四、九五〇	三、四、九五〇
	五七〇、九七〇	三、四、九五〇	三、四、九五〇	三、四、九五〇	五七〇、九七〇	三、四、九五〇	三、四、九五〇
	二、六、一	二、六、一	二、六、一	二、六、一	二、六、一	二、六、一	二、六、一

供試外茶葉ハ生葉ノママ拂下セルモノニシテ其數量一千七百二十二貫二百七十匁ニシテ目減リ二匁三百二十匁ナリ

第三章 試驗事項

第一節 品種試驗

目的 在來各品種並ニ支那印度雜種ヲ試培シテ優良ナル品種ヲ見出サムトス
 方法 各試驗區ハ留道一百坪トシ各區三百櫛(畦巾四尺株間三尺)ヲ植付ケシモノナリ
 試驗地ハ傾斜地ニシテ中耕ハ除草ヲ兼ネ春茶摘採前同摘採後夏茶摘採後及冬季ノ一箇年四回鋤ヲ以テ行ヘリ而シテ何レモ無肥ナリ
 試驗ノ成績左ノ如シ

區	項目	摘採期間	摘採同數	一箇年當生葉收量				季別製茶歩合				對心ニ收量ノ比較	樹齡
				春茶	夏茶	秋茶	計	春茶	夏茶	秋茶	計		
青心ノ一	青心ノ二	同上平均	同上平均	一、八〇〇	一、八〇〇	一、八〇〇	五、四〇〇	二、六〇〇	二、六〇〇	二、六〇〇	七、八〇〇	一〇〇	九、十年生
白毛	白毛	同上平均	同上平均	一、八〇〇	一、八〇〇	一、八〇〇	五、四〇〇	二、六〇〇	二、六〇〇	二、六〇〇	七、八〇〇	一〇〇	九、十年生
大葉烏	大葉烏	同上平均	同上平均	一、八〇〇	一、八〇〇	一、八〇〇	五、四〇〇	二、六〇〇	二、六〇〇	二、六〇〇	七、八〇〇	一〇〇	九、十年生
枝	枝	同上平均	同上平均	一、八〇〇	一、八〇〇	一、八〇〇	五、四〇〇	二、六〇〇	二、六〇〇	二、六〇〇	七、八〇〇	一〇〇	九、十年生
黃	黃	同上平均	同上平均	一、八〇〇	一、八〇〇	一、八〇〇	五、四〇〇	二、六〇〇	二、六〇〇	二、六〇〇	七、八〇〇	一〇〇	九、十年生
字	字	同上平均	同上平均	一、八〇〇	一、八〇〇	一、八〇〇	五、四〇〇	二、六〇〇	二、六〇〇	二、六〇〇	七、八〇〇	一〇〇	九、十年生

昨年ニ比スレハ白心ハ七割、宇治ハ五割、福州ノ三割、印度、枝蘭、大有ハ一割ノ多收ニシテ毛仔
 猫耳、漢口モ幾分増收ヲ示シ其ノ他ハ何レモ減收ヲ來セリ而シテ收量ノ順位ヲ見ルニ枝蘭ハ常ニ第
 一位ニ有リテ變動セサルモ其ノ他ニ有リテ八年ニヨリ異動シ居ルヲ認ム
 今其ノ累年平均ヲ示セハ左ノ如シ

種名	累年平均	青心ニ對スル收量		備考
		比較	收量順位	
青心	三、六〇六	一〇〇	五	五青心、白毛猴、白心、大葉烏龍
白毛猴	三、二六三	九一	九	大有、枝蘭、黃柑、宇治、埔心、漢口
白心	三、三三九	九三	七	福州以上十一種八年
大葉烏龍	三、六三七	一〇一	七	不知春、八七箇年烏金、猫耳ノ二種
大有	三、二五〇	九〇	四	八六箇年
宇治	三、九四八	一〇九	四	時茶、毛仔、印度ノ三種ハ五箇年
埔心	二、八七一	七九	一	竹葉ハ三箇年平均ナリ
金春	二、七一二	七四	一	
竹葉	三、三〇五	七五	一	
烏金	三、二二七	八九	二	
毛仔	二、〇六八	五八	二	
時茶	四、一五一	一一	二	
猫耳	三、四八六	九七	二	
漢口	三、一三七	八九	三	

福州	三、二三八	九〇	一〇
印度	二、三三三	六五	一七

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

品名	春				夏				平均						
	形状	色澤	水色	香味	計	形状	色澤	水色	香味	計	形状	色澤	水色	香味	計
青心ノ一	一八五	一四七	一三〇	一七八	六三八	一九〇	一四〇	一四五	一八〇	六九〇	一九三	一四三	一三八	一八九	六八三
青心ノ二	二〇三	一四七	一三八	一八一	六六九	一九〇	一四〇	一四五	一八〇	六九〇	一九三	一四三	一三八	一八九	六八三
同上平均	一九四	一四六	一三六	一八〇	六五四	一九五	一四三	一四五	一八五	六八七	一九五	一四三	一三八	一八九	六八七
白毛猴	一九五	一四三	一三六	一七九	六五八	一九〇	一四〇	一四五	一八〇	六九〇	一九三	一四三	一三八	一八九	六八三
白心	一四八	一四四	一三七	一七〇	六八九	一九〇	一四〇	一四五	一八〇	六九〇	一九三	一四三	一三八	一八九	六八三
大葉烏龍	一九〇	一四七	一三八	一七六	六八一	一九〇	一四〇	一四五	一八〇	六九〇	一九三	一四三	一三八	一八九	六八三
大有	一八九	一四三	一三六	一七九	六八一	一九〇	一四〇	一四五	一八〇	六九〇	一九三	一四三	一三八	一八九	六八三
枝蘭	一七八	一四三	一三六	一七九	六八一	一九〇	一四〇	一四五	一八〇	六九〇	一九三	一四三	一三八	一八九	六八三
黃柑	一七四	一四六	一三六	一七九	六八一	一九〇	一四〇	一四五	一八〇	六九〇	一九三	一四三	一三八	一八九	六八三

福州	印	漢	貓	毛	時	竹	烏	不	埔	宇
一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五
一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五
一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五
一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五
一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五
一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五
一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五
一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五
一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五
一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五
一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五
一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五
一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五
一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五
一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五
一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五
一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五
一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五
一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五
一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五
一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五
一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五
一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五	一三五

春茶ニ於テ狀ノ最良好ナルハ貓耳ノ二十點五ニシテ埔心ノ十九點八、白毛猴、青心等順次之レニ次
 キ宇治ノ十一點最モ不良ニシテ時茶、毛仔、福州等之レニ次ク色澤ニ於テハ埔心最高點ヲ示シ大葉
 烏龍、青心、烏金等之レニ次ク水色ノ濃厚ナルハ大葉烏龍、青心、貓耳ノ順ナリ香味優秀ナルハ青
 心、烏金ノ十八點、大有ノ十七點九之レニ次ク夏茶ノ形狀最モ良好ナルハ大葉烏龍、大有ニシテ青
 心之レニ次ク不良ナルハ福州、枝蘭、時茶ナリ色澤ハ白毛猴、白心、大葉烏龍、黃柑ノ十五點最
 高點ヲ示シ大有、印皮、貓耳等之ニ次ク宇治ノ十一點最低ニシテ福州、枝蘭之レニ次ク水色ハ大
 葉烏龍最高點ニシテ漢口、烏金、白毛猴ノ順ヲ示シ宇治最モ不良ナリキ、平均點數ニ於テ見ルニ形
 狀ハ貓耳、青心、大葉烏龍ノ順ニシテ不良ナルハ宇治、福州、時茶等ナリ色澤ニ於テハ黃柑最高點
 ニシテ宇治最低點ヲ示セリ
 水色ハ大葉烏龍、烏金、青心ノ順ナリ香味ノ優秀ナルハ青心ニシテ大有、黃柑、大葉烏龍等順次之

ニ次ク不良ナルハ宇治、福州、時茶等ノ順ナルヲ見ルヘシ
 斯ノ如ク宇治、福州、時茶等ノ不良ナルハ何レモ實播ニヨリ繁殖セルニ因ルカ如シ取木ニヨリ繁殖
 セルモノハ樹質ヲ完全ニ持續スルモ實播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ッ
 テ茶樹ノ發育不齊ニシテ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期
 ニ硬化セルモノ又ハ過幼ナ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
 當場ニ於ケル評價ハ左ノ如シ(但シ夏茶ノ價格ハ春茶ノ價格ヲ標準トス)

區	名	春	夏	秋	平均	順位
青心	一	二四・五〇〇	二八・〇〇〇		二六・四〇〇	一
青心	一	二五・〇〇〇	三二・〇〇〇		二八・四三〇	二
平	均	二四・七五〇	三〇・〇〇〇		二七・四二〇	三
白毛	猴	二二・五〇〇	三〇・〇〇〇		二七・四〇〇	四
白毛	猴	二〇・〇〇〇	二六・〇〇〇		二二・六〇〇	五
大葉	烏龍	二五・五〇〇	三一・〇〇〇		二八・四九〇	六
大葉	烏龍	二六・〇〇〇	三一・〇〇〇		二八・四九〇	七
枝蘭	有	一九・〇〇〇	二二・〇〇〇		二一・八〇〇	八
黃柑	有	二四・八〇〇	三二・〇〇〇		二八・二〇〇	九
宇治	心	一七・〇〇〇	二〇・〇〇〇		一九・〇〇〇	十
埔心	心	二五・八〇〇	三〇・〇〇〇		二八・二九〇	十一
不	知	一九・〇〇〇	二八・〇〇〇		二六・三〇〇	十二
烏金	春	二六・〇〇〇	三一・〇〇〇		二九・七七〇	十三



時	州	度	耳	仔	葉	竹
茶	州	度	耳	仔	葉	葉
二〇・〇〇〇	一七・七五〇	二一・〇〇〇	二四・三五〇	二〇・二〇〇	一九・〇〇〇	二七・〇〇〇
二五・〇〇〇	二二・〇〇〇	二八・五〇〇	三〇・〇〇〇	二四・〇〇〇	二七・〇〇〇	二二・四四〇
二二・八五〇	一九・七六〇	二五・三〇〇	二六・〇二〇	二二・〇〇〇	二二・〇〇〇	二二・〇〇〇
二二・八五〇	一九・七六〇	二五・三〇〇	二六・〇二〇	二二・〇〇〇	二二・〇〇〇	二二・〇〇〇

備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ニ依リ算出セリ

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

區	名	別	春	夏	秋	平	順	位
大	白	白	平	青	青	心	心	一
大	葉	烏	均	心	心	一	一	二
龍	龍	龍	心	心	心	心	心	三
三二・〇〇〇	二二・〇〇〇	二〇・八八〇	二四・二五〇	二四・六三〇	二六・一〇〇	二六・一〇〇	二六・一〇〇	一
二四・五六〇	二〇・八八〇	二四・二五〇	二四・二五〇	二四・六三〇	二六・一〇〇	二六・一〇〇	二六・一〇〇	二
二四・五六〇	二〇・八八〇	二四・二五〇	二四・二五〇	二四・六三〇	二六・一〇〇	二六・一〇〇	二六・一〇〇	三
二四・五六〇	二〇・八八〇	二四・二五〇	二四・二五〇	二四・六三〇	二六・一〇〇	二六・一〇〇	二六・一〇〇	四

大稻埕茶館ニ於ケル時價ニヨル評價ハ左ノ如シ(夏茶ノ安キハ茶價暴落ノ爲ナリ)

大	棧	黃	宇	埔	不	島	竹	時	毛	漢	印	州
大	棧	黃	宇	埔	不	島	竹	時	毛	漢	印	州
三〇・五〇〇	二五・五〇〇	二七・八八〇	二一・〇〇〇	二二・八八〇	二二・五〇〇	三二・七五〇	三二・七五〇	三二・七五〇	二一・六三〇	三〇・五〇〇	二八・二五〇	二二・一三〇
二五・三八〇	二〇・七五〇	二一・七五〇	一八・五〇〇	二二・〇〇〇	二四・〇〇〇	二六・二五〇	二六・二五〇	二六・二五〇	二〇・七五〇	二二・六九〇	二二・〇〇〇	二〇・一三〇
二六・四八〇	二二・七三〇	二四・一五〇	一九・四五〇	二五・八五〇	二二・四一〇	二九・一五〇	二九・一五〇	二九・一五〇	二二・九二〇	二六・七二〇	二四・七三〇	二二・三三〇
二六・四八〇	二二・七三〇	二四・一五〇	一九・四五〇	二五・八五〇	二二・四一〇	二九・一五〇	二九・一五〇	二九・一五〇	二二・九二〇	二六・七二〇	二四・七三〇	二二・三三〇

備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ニ依リ算出セリ

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

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

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

區名	項目	春茶		夏茶		秋茶		平均		順位
		金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	
福印漢	州	333.300	1000	210.100	1000			292.200	1000	1
	廣	332.800	1000	211.300	1000			292.050	1000	2
	漢	335.800	1000	220.000	1000			297.900	1000	3
	毛	334.800	1000	227.000	1000			300.900	1000	4
	時	331.800	1000	220.800	1000			276.300	1000	5
	竹	333.500	1000	223.000	1000			278.250	1000	6
	烏	334.300	1000	226.300	1000			285.300	1000	7
	不	337.000	1000	232.000	1000			294.500	1000	8
	埔	334.300	1000	224.000	1000			279.150	1000	9
	字	336.800	1000	233.000	1000			284.900	1000	10
	黃	332.300	1000	218.500	1000			275.400	1000	11
枝	335.800	1000	221.800	1000			278.800	1000	12	
大	334.800	1000	220.800	1000			277.800	1000	13	
大	339.000	1000	225.400	1000			282.200	1000	14	
白	337.000	1000	224.600	1000			280.800	1000	15	
白	334.300	1000	220.900	1000			277.600	1000	16	
平	338.300	1000	224.300	1000			281.300	1000	17	
齊	331.000	1000	219.000	1000			275.000	1000	18	
齊	335.000	1000	223.000	1000			279.000	1000	19	
心	331.000	1000	219.000	1000			275.000	1000	20	
心	335.000	1000	223.000	1000			279.000	1000	21	
一	335.000	1000	223.000	1000			279.000	1000	22	

備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ニ依リ算出セリ
 春茶ニ於テ評價ノ最モ高價ナルハ大行ニシテ夏茶ハ烏金而シテ平均ニ於テハ大行最高價ニシテ白毛
 猴、烏金、大葉烏龍、埔心之レニ次キ宇治最低價額ヲ示セリ
 各品種ニ於テ收支計算ヲ試ムレハ左ノ如シ

區名	項目	支				出		差	引	青心ニ對スル比較
		製茶	金	額	納稅費	採探費	製茶費			
福印漢	州	122.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	△
	廣	122.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	△
	漢	122.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	△
	毛	122.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	△
	時	122.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	△
	竹	122.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	△
	烏	122.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	△
	不	122.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	△
	埔	122.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	△
	字	122.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	△
	黃	122.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	△
枝	122.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	△	
大	122.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	△	
大	122.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	△	
白	122.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	△	
白	122.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	△	
平	122.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	△	
齊	122.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	△	
齊	122.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	△	
心	122.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	△	
心	122.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	△	
一	122.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	△	

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ス
 茶摘採賃ハ生葉一斤ニ付キ春茶一錢八厘、夏茶以後ハ二錢二厘、製茶費ハ百斤ニ付キ七
 圓トシテ計算セリ

×印ハ青心ニ比シ利益少額ナルヲ示シ△印ハ利益増ヲ示セリ

右表ニ於テ收入ノ最モ多キハ烏金ニシテ漢口之レニ次キ大葉烏龍、白猴ハ何レモ大差ナク青心ニ比
 レ五圓乃至十圓ノ増利ヲ示シ宇治及福州ハ何レモ一圓六七十錢ノ損ナルヲ示セリ
 而シテ青心ニ比スレハ四十八圓ノ差ニシテ烏金ニ對スル宇治ハ七十圓二十四錢ノ差ヲ示セリ

第二節 肥料三要素試驗

目的 茶樹ニハ肥料ノ三要素タル窒素、磷酸、加里ヲ各幾何ヲ施スヲ以テ適當ナルカヲ知ントス

施行方法左ノ如シ

(一) 窒素用量試驗

區名	項目	一萬圓當ニシテ三要素量			一萬圓當ニシテ肥料量		
		窒素	磷酸	加里	窒素	磷酸	加里
第一區	
第二區	
第三區	
第四區	
第五區	
第六區	

試驗成績左ノ如シ

區名	項目	採採期間	採採回数	一萬圓當ニシテ產量			一萬圓當ニシテ產額		
				春茶	夏茶	秋茶	春茶	夏茶	秋茶
第一區	
第二區	
第三區	
第四區	
第五區	
第六區	

右表ニ於テ第五區(窒素四匁)迄ハ產量ヲ増スニ從ヒ產額ヲ増加無窒素ノ收量一〇〇ニ對シ二二五ノ
 指數ヲ示セシカ第六區(五匁)ニ却テ產量ヲ減シ比較的收量多キハ第三區(二匁)ナリキ
 前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	項目	大正七年		大正八年	
	
第一區
第二區
第三區
第四區
第五區
第六區

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

區名	春茶			夏茶			平均		
	形状	色澤	香味	形状	色澤	香味	形状	色澤	香味
第一區	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80
第二區	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
第三區	1.70	1.70	1.70	1.70	1.70	1.70	1.70	1.70	1.70
第四區	1.65	1.65	1.65	1.65	1.65	1.65	1.65	1.65	1.65
第五區	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60
第六區	1.55	1.55	1.55	1.55	1.55	1.55	1.55	1.55	1.55

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

區名	春茶	夏茶	秋茶	平均	順位
第一區	23.00	28.00	28.00	27.80	一
第二區	24.00	30.00	30.00	27.40	二
第三區	25.00	32.00	32.00	29.70	三
第四區	25.00	31.00	31.00	29.00	四
第五區	25.75	31.50	31.50	29.50	五
第六區	24.00	34.00	34.00	30.78	六

區名	備老	平均評價	茶季別製茶收量	依リ算出セリ
第一區	23.00	28.00	28.00	27.80
第二區	24.00	30.00	30.00	27.40
第三區	25.00	32.00	32.00	29.70
第四區	25.00	31.00	31.00	29.00
第五區	25.75	31.50	31.50	29.50
第六區	24.00	34.00	34.00	30.78

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

(二) 磷酸用量試驗

施行方法左ノ如シ

區名	一區(百坪)トシ茶種三百個宛トシテ茶園手入ハ普通ナリ		
	項目	一區(百坪)トシ茶種三百個宛トシテ茶園手入ハ普通ナリ	備考
第一區	0.5	2.0	4.1
第二區	1.0	2.6	4.1
第三區	1.5	2.2	4.1
第四區	2.0	2.8	4.1
第五區	2.5	3.5	4.1
第六區	3.0	4.3	4.1

其ノ收穫成績左ノ如シ

區名	採探期	採探回数	一萬圓當生産量			一畝別茶歩合			第一區ニ對スル收穫比
			春	夏	計	春	夏	計	
第一區	自四月廿二日至十月十六日	15	1200	1200	1200	1200	1200	1200	100
第二區	自四月廿二日至十月十六日	15	1150	1150	1150	1150	1150	1150	95
第三區	自四月廿二日至十月十六日	15	1100	1100	1100	1100	1100	1100	90
第四區	自四月廿二日至十月十六日	15	1050	1050	1050	1050	1050	1050	87
第五區	自四月廿二日至十月十六日	15	1000	1000	1000	1000	1000	1000	83
第六區	自四月廿二日至十月十六日	15	950	950	950	950	950	950	79

第一區(無機酸)ノ比其レハ何レモ收量少カリキ
 本試驗ノ成績ヲヨレハ當場ノ如キ土壤アリテハ機酸ノ茶樹ニ對スル効果ヲ左程大ナラザルモノノ
 昨年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	年次	第一區ニ對スル收量比較		
		大正七年	大正八年	大正八年
第一區	大正七年	5181	7009	100
第二區	大正七年	4777	6808	92
第三區	大正七年	4808	6581	93

製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區
第一區	5296	6816	102	97	99	97
第二區	5511	6939	106	99	99	99
第三區	5390	5881	104	88	88	88

區名	茶			夏			平均		
	形状	色澤	香味	形状	色澤	香味	形状	色澤	香味
第一區	193	188	172	190	190	195	196	199	185
第二區	195	190	180	190	190	195	199	199	185
第三區	215	195	181	200	190	200	199	199	185
第四區	199	195	170	200	190	195	199	199	185
第五區	189	195	177	200	190	195	199	199	185
第六區	205	197	188	200	190	195	199	199	185

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

區名	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區
春茶	二五・五〇〇	二五・〇〇〇	二六・五〇〇	二四・〇〇〇	二四・〇〇〇	二六・七五〇
夏茶	三一・〇〇〇	三一・五〇〇	三一・〇〇〇	三一・〇〇〇	三一・五〇〇	三一・五〇〇
秋茶	二八・六三〇	二九・二三〇	三〇・三五〇	二九・一八〇	二九・九五〇	三〇・〇二〇
平均	二八・六三〇	二九・二三〇	三〇・三五〇	二九・一八〇	二九・九五〇	三〇・〇二〇
順位	六	四	一	五	三	二

備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ニ依リ算出セリ

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

施行方法ハ左ノ如シ
(三) 加里用種試驗

區名	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	一、適當肥料三要素		二、適當肥料用基	
							加里	窒素	加里	知利硝石
第一區	〇・五	〇・〇	〇・〇	〇・〇	〇・〇	〇・〇	二〇・八	一五・五	一五・五	一五・五
第二區	〇・〇	〇・〇	〇・〇	〇・〇	〇・〇	〇・〇	二〇・八	一五・五	一五・五	一五・五
第三區	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	二〇・八	一五・五	一五・五	一五・五
第四區	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二・〇	二〇・八	一五・五	一五・五	一五・五
第五區	三・〇	三・〇	三・〇	三・〇	三・〇	三・〇	二〇・八	一五・五	一五・五	一五・五
第六區	四・〇	三・〇	三・〇	三・〇	三・〇	三・〇	二〇・八	一五・五	一五・五	一五・五

其ノ收穫成績ハ左ノ如シ

區名	第一區	第二區	第三區	第四區	第五區	第六區	一、適當生葉收量		二、季節別茶季	
							春茶	夏茶	秋	計
第一區	四月廿二日	四月廿二日	四月廿二日	四月廿二日	四月廿二日	四月廿二日	一・八	一・八	一・八	一・八
第二區	四月廿二日	四月廿二日	四月廿二日	四月廿二日	四月廿二日	四月廿二日	一・八	一・八	一・八	一・八
第三區	四月廿二日	四月廿二日	四月廿二日	四月廿二日	四月廿二日	四月廿二日	一・八	一・八	一・八	一・八
第四區	四月廿二日	四月廿二日	四月廿二日	四月廿二日	四月廿二日	四月廿二日	一・八	一・八	一・八	一・八
第五區	四月廿二日	四月廿二日	四月廿二日	四月廿二日	四月廿二日	四月廿二日	一・八	一・八	一・八	一・八
第六區	四月廿二日	四月廿二日	四月廿二日	四月廿二日	四月廿二日	四月廿二日	一・八	一・八	一・八	一・八

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

區名	第一區	第二區	第三區	春茶				夏茶					
				形状	色澤	水色	香味	計	形状	色澤	水色	香味	計
第一區	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇
第二區	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇
第三區	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇
第四區	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇
第五區	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇
第六區	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇	一・〇

五五

五四

第四區	一七八	一五九	一八九	二〇〇	二〇〇	一九九	一九九	一九九	一九九
第五區	一八八	一八二	一八二	一八二	一八二	一八二	一八二	一八二	一八二
第六區	一八四	一八四	一八四	一八四	一八四	一八四	一八四	一八四	一八四

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

區名	春茶	夏茶	秋茶	平均	順位
第一區	二五〇〇	三一〇〇〇	三一〇〇〇	二九一六〇	一
第二區	二四五〇〇	三一五〇〇	三一五〇〇	二九〇六〇	二
第三區	二三七五〇	三一〇〇〇	三一〇〇〇	二七八一〇	三
第四區	二五〇〇〇	三一〇〇〇	三一〇〇〇	三〇七六〇	四
第五區	二六〇〇〇	三一〇〇〇	三一〇〇〇	二九三三〇	五
第六區	二五〇〇〇	三一〇〇〇	三一〇〇〇	二九四九〇	六

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

第三節 肥料効果比較試験

目的 茶樹一樹ニ付キ窒素三々、磷酸三々、加里二々ヲ給シ各種肥料ノ効果ヲ比較セントス
 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三月、六月ニ施用セリ

區名	一區當量肥料	摘採期間	摘採回數	春茶	夏茶	秋茶	計	平均	順位
第一區	大豆粕 石灰 骨粉 油粕	四月二十一日	1回	1580	1580	1580	4740	1580	1
第二區	大豆粕 石灰 骨粉 油粕	四月二十一日	1回	1580	1580	1580	4740	1580	2
第三區	大豆粕 石灰 骨粉 油粕	四月二十一日	1回	1580	1580	1580	4740	1580	3
第四區	大豆粕 石灰 骨粉 油粕	四月二十一日	1回	1580	1580	1580	4740	1580	4
第五區	大豆粕 石灰 骨粉 油粕	四月二十一日	1回	1580	1580	1580	4740	1580	5
第六區	大豆粕 石灰 骨粉 油粕	四月二十一日	1回	1580	1580	1580	4740	1580	6
第七區	大豆粕 石灰 骨粉 油粕	四月二十一日	1回	1580	1580	1580	4740	1580	7
第八區	大豆粕 石灰 骨粉 油粕	四月二十一日	1回	1580	1580	1580	4740	1580	8
第九區	大豆粕 石灰 骨粉 油粕	四月二十一日	1回	1580	1580	1580	4740	1580	9

区名	肥料種類	開始日	終了日	計畝	計畝	計畝	計畝
第十區	腐草豆餅專用	十月二十六日	十一月十六日	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
第十一區	樹液清船專用	十月二十六日	十一月十六日	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
第十二區	芝肥多用	十月二十六日	十一月十六日	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇

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

區名	大正四年				大正五年				大正六年				大正七年				大正八年			
	計畝	計畝	計畝	計畝	計畝	計畝	計畝	計畝	計畝	計畝	計畝	計畝	計畝	計畝	計畝	計畝	計畝	計畝		
第一區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100		
第二區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100		
第三區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100		
第四區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100		
第五區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100		
第六區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100		
第七區ノ一	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100		
第七區ノ二	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100		

昨年ニ比シ減收ヲ示セルハ第五區、第二區、第六區、第十區、第十一區ニシテ他ハ何レモ著シク増收ヲ示シ無肥ニ對スル増收割合ハ一般ニ増進シ其ノ著シキモノハ第七區ノニニシテ第十二區、第三區、第十一區、第一區等順次之レニ次ク
製品審査成績左ノ如シ

區名	春茶				夏茶				平均						
	形状	色澤	水色	香味	計	形状	色澤	水色	香味	計	形状	色澤	水色	香味	計
第一區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第二區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第三區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第四區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第五區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第六區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第七區ノ一	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第七區ノ二	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第八區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第九區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第十區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第十一區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
第十二區	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100

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

區名	項目				順位
	春	夏	秋	平均	
第一區	二四・五〇〇	三〇・〇〇〇		三〇・七〇〇	二
第二區	二四・五〇〇	三〇・〇〇〇		二九・三三〇	三
第三區	二四・五〇〇	三〇・〇〇〇		三〇・〇〇〇	四
第四區	二四・五〇〇	三〇・〇〇〇		二九・四八〇	五
第五區	二四・五〇〇	三〇・〇〇〇		二九・五八〇	六
第六區	二四・五〇〇	三〇・〇〇〇		三〇・七五〇	七
第七區	二四・五〇〇	三〇・〇〇〇		二九・六六〇	八
第八區	二四・五〇〇	三〇・〇〇〇		二九・三三〇	九
第九區	二四・五〇〇	三〇・〇〇〇		二九・四五〇	十
第十區	二四・五〇〇	三〇・〇〇〇		二九・四〇〇	十一
第十一區	二四・五〇〇	三〇・〇〇〇		二八・九〇〇	十二
第十二區	二四・五〇〇	三〇・〇〇〇		二八・九〇〇	十三

備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ニ依リ算出セリ、

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

區名	項目				順位
	春	夏	秋	平均	
第一區	三五・七五〇	二四・二五〇		二七・一四〇	二
第二區	三一・七五〇	二六・〇〇〇		二七・九二〇	三
第三區	三一・〇〇〇	二六・二六〇		二七・四九〇	四
第四區	三一・〇〇〇	二四・七五〇		二六・二五〇	五
第五區	二五・六三〇	二〇・七五〇		二六・三九〇	六
第六區	三三・八八〇	二三・六九〇		二七・四八〇	七
第七區	三〇・〇〇〇	二五・〇〇〇		二六・一八〇	八
第八區	三一・二五〇	二五・三一〇		二六・七五〇	九
第九區	二八・八八〇	二五・七五〇		二六・三三〇	十
第十區	二八・七五〇	二四・六三〇		二五・九四〇	十一
第十一區	二八・〇〇〇	二四・一三〇		二五・五七〇	十二
第十二區	二八・三八〇	二五・〇〇〇		二五・七一〇	十三

備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ニ依リ算出セリ

春茶ニ於テ最モ高價ナリシハ第一區ニシテ第六區、第二區、第八區、第三區、第四區等順次之レニ次キ第五區最低ナリ

夏茶ニ於テハ第三區最高價ニシテ第二區、第九區、第八區等之レニ次ク
 平均評價ニ於テ見ルニ第二區ノ二十七圓九十二錢最高トシ、第三區、第六區、第一區ノ順ニシテ第五區ノ二十二圓三十九錢ヲ最低トシ最高ト最低トノ差ハ五圓五十三錢ナリキ

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	項目	施肥期	施肥月日	摘	要
第一區	冬	春茶摘採後	二月十二日	一月ヲ標準トス	
第二區	春	夏茶摘採後	五月二十九日		
第三區	夏	秋茶摘採後	九月三日		
第四區	秋	冬季三分ノ一	九月二十九日		
第五區	冬	春季三分ノ二	九月二十九日		
第六區	春	夏季三分ノ一	九月二十九日		
第七區	夏	秋季	九月二十九日		

收穫成績左ノ如シ

區別	項目	一區當產量	摘採期間	摘採回數	一區當產量				季別製茶歩合				第一區ニ對スル比		
					春	夏	秋	冬	計	春	夏	秋		冬	計
第一區	大豆類	八二五	自四月二十五日	一	1110	1110	1110	1110	4440	100					100
第二區	大豆類	八二五	自四月二十五日	一	1110	1110	1110	1110	4440	100					100
第三區	大豆類	八二五	自四月二十五日	一	1110	1110	1110	1110	4440	100					100
第四區	大豆類	八二五	自四月二十五日	一	1110	1110	1110	1110	4440	100					100
第五區	大豆類	八二五	自四月二十五日	一	1110	1110	1110	1110	4440	100					100
第六區	大豆類	八二五	自四月二十五日	一	1110	1110	1110	1110	4440	100					100
第七區	大豆類	八二五	自四月二十五日	一	1110	1110	1110	1110	4440	100					100

右成績ニヨレハ第一區(冬期)最モ收量多クシテ以下第二區(春茶摘採後)第六區(春秋)第七區(冬夏)第三區(夏茶摘採後)ノ順ヲ示シ第五區(冬季三分ノ二)最モ少カリキ
 茶季別製茶歩合ハ春茶ニ於テハ第三區(夏茶摘採後)ノ二割四分ヲ最高トシ夏茶ハ第七區(冬夏)ノ二割七分一厘ヲ最高トス
 茶季別收量割合ノ如何ハ收量上得失ヲ生スルコト勘カラサルカ故ニ其ノ割合ヲ示セハ左ノ如シ

區名	季別	春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計
第一區	春	一・六五	五・二六	三・〇九		一・〇〇
第二區	春	一・七九	五・〇二	三・一九		一・〇〇
第三區	春	一・八三	五・一〇	三・〇七		一・〇〇

第 七 區	第 六 區	第 五 區	第 四 區
一・九四	一・六六	二・〇六	二・一四
四・九	五・六三	四・八七	四・九九
三・一五	二・七一	三・〇七	二・八七
一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇

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

第 一 區	第 二 區	第 三 區	第 四 區	第 五 區	第 六 區	第 七 區	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	大正八年	大正四年	大正五年	大正六年	大正七年	大正八年				
1101	1102	1103	1104	1105	1106	1107	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

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

第 一 區	第 二 區	第 三 區	第 四 區	第 五 區	第 六 區	第 七 區	春 茶		夏 茶		秋 茶		平 均	
							形状色澤	水色香味計	形状色澤	水色香味計	形状色澤	水色香味計	形状色澤	水色香味計
1101	1102	1103	1104	1105	1106	1107	100	100	100	100	100	100	100	100

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

當場ニ於ケル評價ヲ示セハ左ノ如シ(夏價ハ春茶ヲ標準トシテ評價セリ)

四六

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

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

大稻埕茶館ニ於ケル時價平均評價ハ左ノ如シ(夏茶ノ安キハ茶價暴落ノ爲ナリ)

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

區名	季別		平均	評價順位
	春	夏		
第一區	二九・〇〇〇	二六・七五〇	二七・〇七〇	四
第二區	三三・二五〇	二六・七五〇	二八・〇五〇	二
第三區	二九・五〇〇	二八・二五〇	二八・五七〇	六
第四區	三〇・七五〇	二六・七五〇	二六・八八〇	一

春茶ニ於テハ第五區(冬三分ノ二)最モ高價ニシテ第一區(冬期)第二區(春秋)第七區(冬夏)等之レニ次キ最低ナルハ第四區(秋茶摘採後)ナリ

夏茶ニ於テハ第六區(春秋)二十八圓二十五錢第一位ヲ占メ第一區(冬期)第四區(秋茶摘採後)第五區(冬三分ノ二)第七區(冬夏)同價格ニシテ第三位ニシテ最低價ナルハ第二區(春茶摘採後)ノ二十五圓五十錢ナリキ

平均ニ於テハ第六區(春秋)ノ二十八圓五十七錢最高價ニシテ第五區(冬三分ノ二)五十二錢ノ差ヲ以テ第二位ニ落テ第一區(冬期)第四區(秋茶摘採後)第三區(夏茶摘採後)等順次之ニ次キ第二區(春茶摘採後)ハ第六區ニ比シ一圓七十六錢ノ差ヲ以テ最低價ナリキ

評價ニ於テ前表製茶品質審査成績及當場評價トノ相違アルハ前者ハ品質本位ニシテ後者ハ商品トシテ見ルカ爲メ多少ノ相違ヲ來タスモノトス

第五節 大豆粕單用試驗

目的 一糶ニ付キ大豆粕二十タヲ施用シテ其ノ效果ヲ知ラントス
方法 施肥三區無肥二區ヲ設ケテ平均スルコトトセリ
一般手入ハ普通ナリ

四七

本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	播種期	採採回数	一萬標當生葉收穫量				季別製茶歩合						
				春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春	夏	秋	冬	計	
第一區 大豆箱 肥	第一區	自四月廿九日	一六	二二〇	二八五	一三〇	一三〇	六四八	二四二	二六				
	第二區	自四月廿九日	一五	一四二	一四八	一〇〇	一〇〇	三九三	二七〇	二七				
	第三區	自四月廿九日	一六	一四二	一四八	一〇〇	一〇〇	三九三	二七〇	二七				
	第四區	自四月廿九日	一五	一四二	一四八	一〇〇	一〇〇	三九三	二七〇	二七				
	第五區	自四月廿九日	一五	一四二	一四八	一〇〇	一〇〇	三九三	二七〇	二七				
無肥平均	大豆箱	自四月廿九日	一五	一四二	一四八	一〇〇	一〇〇	三九三	二七〇	二七				
無肥平均	大豆箱	自四月廿九日	一五	一四二	一四八	一〇〇	一〇〇	三九三	二七〇	二七				

施肥平均ハ無肥平均ニ比シ春茶一九割三分二厘、夏茶七割四分一厘、秋茶三割〇二厘、合計ニ於テ九割六分九厘ノ增收ヲ示シ且ツ摘採回数一回ヲ増加セリ
右收量ヲ前年ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	年次	無肥ニ對スル收穫比較			
		大正三	大正四	大正五	大正六
第一區	大正三年	五七六	五八〇	五八四	六〇八
第二區	大正三年	五七九	五八〇	五八四	六〇八
第三區	大正三年	五七六	五八〇	五八四	六〇八
第四區	大正三年	五七六	五八〇	五八四	六〇八
第五區	大正三年	五七六	五八〇	五八四	六〇八
無肥平均	大正三年	五七六	五八〇	五八四	六〇八

昨年ニ比スレハ施肥區ハ何レモ增收ニシテ無肥區ハ何レモ減收シ無肥ニ對スル增收歩合ハ九割六分ヲ示シタリキ
製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	春茶				夏茶				秋茶				平均			
		形状	色澤	水色	香味	計	形状	色澤	水色	香味	計	形状	色澤	水色	香味	計	
第一區	施肥平均	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	
	無肥平均	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	

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

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

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

第六節 大豆粕用量試驗

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

區名	一標當施肥量	摘
第一區	無肥	一回施用施肥期冬期
第二區	大豆粕一〇匆	同
第三區	同	同
第四區	同	同
第五區	同	同
第六區	同	同
第七區	同	同
第八區	同	同
第九區	同	同
第十區	同	二分施肥期冬季及春季摘採後

備考 一般手入ハ普通ナリ
本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	摘採期間	摘採回数	一萬擔當生葉收量				計	無肥ニ對スル收量比較
				春	夏	秋	冬		
第一區	第一區	自四月二十八日	九	BR111	TR111	AR111	—	六九六	100
第二區	第二區	同	九	BR112	TR112	AR112	—	六九六	100
第三區	第三區	同	九	BR113	TR113	AR113	—	六九六	100
第四區	第四區	同	九	BR114	TR114	AR114	—	六九六	100
第五區	第五區	同	九	BR115	TR115	AR115	—	六九六	100
第六區	第六區	同	九	BR116	TR116	AR116	—	六九六	100
第七區	第七區	同	九	BR117	TR117	AR117	—	六九六	100
第八區	第八區	同	九	BR118	TR118	AR118	—	六九六	100
第九區	第九區	同	九	BR119	TR119	AR119	—	六九六	100
第十區	第十區	同	九	BR120	TR120	AR120	—	六九六	100

右表ニヨリ無肥ニ對スル收量ノ指數ヲ見ルニ無肥一〇〇ニ對シ第二區ハ一一〇ニシテ各々肥料用量ヲ增加スルニ從ヒ漸時其ノ指數ヲ増加シ第八區(大豆粕七〇匆)ハ實ニ六割六分ノ増加ヲ示セリ尙ニ二分施肥ニ於テモ比較的顯然タル成績ヲ示シタリキ

- 第一區 大豆粕十匆ニ對スル増收量 六三四斤
- 第二區 大豆粕十匆ニ對スル増收量 四五四斤
- 第六區 大豆粕十匆ニ對スル増收量 五七一斤
- 第七區 大豆粕十匆ニ對スル増收量 五七一斤

大豆粕十冬ニ對スル増收量ハ第二區最モ多ク第三區、第四區順次其ノ用量ヲ増加スルニ從ヒ肥料一定量ニ對スル増收率ハ減退ヲ見ルナレト第五區ヨリ之レニ反シ順次其ノ増收率ノ增加大ナルヲ示シタリキ

尙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			
	大正五年	大正六年	大正七年	大正八年
第一區	五六〇	五六三	五六八	五六三
第二區	七〇二	七二八	七〇八	七〇九
第三區	七〇二	七二八	七〇八	七〇九
第四區	七〇二	七二八	七〇八	七〇九
第五區	七〇二	七二八	七〇八	七〇九
第六區	七〇二	七二八	七〇八	七〇九
第七區	七〇二	七二八	七〇八	七〇九
第八區	七〇二	七二八	七〇八	七〇九
第九區	七〇二	七二八	七〇八	七〇九
第十區	七〇二	七二八	七〇八	七〇九

何レモ本年ハ昨年ニ比シ減收ヲ示セリ而シテ無肥區ニ對スル増收割合ハ第二區、第六區、第九區ヲ除ク外皆減少ヲ示シタリキ

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
 泥土ヲ大正元年度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	總標數	供試標數	一標當施肥量	摘	要
每年加用	一一二・五	四一〇	二九七	九、一二〇	大正元年度ヨリ大正六年迄泥土加用	
隔年加用	一一二・五	三一八	二六〇	同	九、一二〇	大正元年、大正三年、大正五年泥土加用
無加用	二五三・〇	七八一	五七二			

備考 泥土ハ十一月、十二月頃掘リ上ケ置キ一、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	項目	一標當施肥量	摘採期間	摘採回数	一萬標當生葉收量				季別製茶歩合				無加用ニ對スル收量比較	
					春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春	夏	秋		冬
每年加用	自四月廿一日	九二〇	自四月廿一日	一八	二六八	二九五	二六九	一七	七三九	二五二	二八〇	二五二	二五二	二五二
	自四月廿一日	九二〇	自四月廿一日	一八	二六八	二九五	二六九	一七	七三九	二五二	二八〇	二五二	二五二	二五二
隔年加用	自四月廿一日	九二〇	自四月廿一日	一八	二六八	二九五	二六九	一七	七三九	二五二	二八〇	二五二	二五二	二五二
	自四月廿一日	九二〇	自四月廿一日	一八	二六八	二九五	二六九	一七	七三九	二五二	二八〇	二五二	二五二	二五二
無加用	自四月廿一日	九二〇	自四月廿一日	一八	二六八	二九五	二六九	一七	七三九	二五二	二八〇	二五二	二五二	二五二
	自四月廿一日	九二〇	自四月廿一日	一八	二六八	二九五	二六九	一七	七三九	二五二	二八〇	二五二	二五二	二五二

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

區名	無加用ニ對スル收量比較							
	次大年	大正二	大正三	大正四	大正五	大正六	大正七	大正八
每年加用	100	100	100	100	100	100	100	100
隔年加用	137	137	137	137	137	137	137	137
無加用	73	73	73	73	73	73	73	73

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

區名	春茶		夏茶		秋茶		平均	
	形状	色澤	形状	色澤	形状	色澤	形状	色澤
每年加用	197	197	197	197	197	197	197	197
隔年加用	167	167	167	167	167	167	167	167
無加用	135	135	135	135	135	135	135	135

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

區名	春茶		夏茶		秋茶		平均		順位
	形状	色澤	形状	色澤	形状	色澤	形状	色澤	
每年加用	250	250	285	285	269	269	269	269	1
隔年加用	242	242	260	260	250	250	250	250	2
無加用	213	213	280	280	234	234	234	234	3

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

第八節 過磷酸石灰單用試驗

目的 過磷酸石灰ヲ單用シ其ノ用量ノ如何ニヨリ茶葉ノ收量並ニ品質ニ及ホス影響ヲ知ラントス
 施行方法 磷酸ノ用量ハク茶樹一櫛當リ第一區二匁、第二區三匁、第三區四匁トシ第四區ハ無肥トセリ一般手入ハ普通ナリ
 其ノ成績ハ左ノ如シ

區名	項目	一萬當產施肥量		播採期間		播採同數	一萬當產生葉收量			季別製茶歩合			無肥ニ對スル收量比較
		春茶	夏茶	秋茶	計		春	夏	秋	計			
第一區	過燻炭石灰	1300	1500	4月18日	4月28日	13	2054	1494	2548	232	265	259	100
第二區	同	1000	1100	4月18日	4月28日	14	1510	1493	2009	236	215	259	100
第三區	同	1100	1200	4月18日	4月28日	15	2030	1500	2530	226	271	255	100
第四區	無	1200	1300	4月19日	4月29日	12	1955	1493	2448	234	258	254	100

示表ノ如ク各區殆ント收量ノ差異ヲ認メサリヤ
前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	項目	無肥ニ對スル收量比較			
		大正五年	大正六年	大正七年	大正八年
第一區	計	5000	5000	5000	5000
第二區	計	4822	4822	4822	4822
第三區	計	5222	5222	5222	5222
第四區	計	5222	5222	5222	5222

昨年ニ比シ何レモ減收セルモ無肥ニ對スル收量ノ割合モ大差ナカリキ
製品審査成績ハ左ノ如シ

區名	項目	春茶		夏茶		平均	
		形状	色澤	形状	色澤	形状	色澤
第一區	計	180	180	180	180	180	180
第二區	計	180	180	180	180	180	180
第三區	計	180	180	180	180	180	180
第四區	計	180	180	180	180	180	180

平均點數ヲ見ルニ形状ハ第一區最モ良好ニ第二區之レニ次キ色澤ハ第二區最宜シク水色ハ第一區良ク香味ハ第二區優レリ
當場ニ於ケル評價ハ左ノ如シ

區名	項目	春茶		夏茶		平均	
		形状	色澤	形状	色澤	形状	色澤
第一區	計	180	180	180	180	180	180
第二區	計	180	180	180	180	180	180
第三區	計	180	180	180	180	180	180
第四區	計	180	180	180	180	180	180

備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ニ依リ算出セリ
春茶夏茶共ニ第一區最モ高價ニシテ第四區最劣レリ
大稻埕茶館ニ於ケル評價ハ左ノ如シ(粗製茶)

區名	項目	春茶		夏茶		平均	
		形状	色澤	形状	色澤	形状	色澤
第一區	計	240	240	240	240	240	240
第二區	計	250	250	250	250	250	250
第三區	計	250	250	250	250	250	250
第四區	計	275	275	275	275	275	275

備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ニヨリ算出セリ
 春茶ニ於テハ第二區夏茶ハ第一區最高價ニシテ平均評價ニ於テハ第一區最高價額ヲ示シ第三區最底
 ナリ
 大稻埕茶館ニ於ケル評價ハ左ノ如シ(再製茶)

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

備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ニ依リ算出セリ
 春茶夏茶共ニ第一區最高價ニシテ平均評價ニ於テモ第一區最高價ヲ示シ第三區最低ナリ

第九節 肥料同價試驗

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

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

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

區名	項目	摘採期間	摘採回数	一萬擔當り生葉收量			季別製茶歩合			無肥區ニ對スル收量比較
				春茶	夏茶	秋茶	計	春茶	夏茶	
第一區	第一區	自四月廿一日至四月廿五日	一	一七・八	一八・〇	八・五	二六・八	二六・三	二六・五	100
	第二區	自四月廿一日至四月廿五日	一	二二・〇	二二・八	一〇・四	三三・二	二七・五	二六・五	113
	第三區	自四月十五日至四月廿五日	一	二六・四	二二・六	一三・九	二九・九	二八・〇	二七・三	113

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

區名	項目	春			夏			平均						
		形状	色澤	水色	形状	色澤	水色	形状	色澤	水色	香味	計		
第一區	第一區	一七・七	一四・三	一〇・五	一七・〇	一四・〇	一五・〇	一八・五	一四・五	一四・五	一七・三	一四・二	一七・五	六・五
	第二區	一七・八	一四・六	一三・〇	一七・七	一四・〇	一四・三	一八・五	一四・〇	一四・五	一七・九	一四・五	一七・九	六・五
	第三區	一七・七	一四・五	一三・九	一七・七	一四・七	一四・三	一八・〇	一四・三	一四・三	一七・四	一四・六	一七・九	六・五

當場ニ於ケル評價ハ左ノ如シ

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

備考 平均評價ハ茶季別製茶收量ニヨリ算出セリ

第十節 傾斜地肥效試験

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

區名	項目	一萬當施肥量		摘採期間		摘採回数		一萬當當生葉收量			季別收量割合			無肥ニ對スル比較	
		大豆箱	石灰	自四月二十日	自四月二十五日	同數	同數	春	夏	秋	計	春	夏		秋
青心種	無肥	大豆箱	石灰	自四月二十日	自四月二十五日	同數	同數	三〇・八四	三三・〇六	一八・五三	八四・四三	二二・五	二二・五	二二・五	一〇〇
	肥	大豆箱	石灰	自四月二十日	自四月二十五日	同數	同數	三三・〇六	三五・〇六	一八・五三	八四・四三	二二・五	二二・五	二二・五	一〇〇
黄柑種	無肥	大豆箱	石灰	自四月十九日	自四月二十四日	同數	同數	二二・〇〇	二二・〇〇	一八・五三	七〇・五三	二二・五	二二・五	二二・五	一〇〇
	肥	大豆箱	石灰	自四月十九日	自四月二十四日	同數	同數	二二・〇〇	二二・〇〇	一八・五三	七〇・五三	二二・五	二二・五	二二・五	一〇〇

施肥ノ無肥ニ對スル指數ハ青心種ハ一七七、黄柑種ハ一五三ニシテ比較的顯然タル施肥ノ效果ヲ示セリ
 前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	項目	大正六年		大正七年		大正八年		無肥ニ對スル收量比較
		青心種	黄柑種	青心種	黄柑種	青心種	黄柑種	
青心種	無肥	三、八四四	二、八三一	九、〇一七	四、九六〇	八、四九八	四、七九六	一三六
	肥	三、八四四	二、八三一	九、〇一七	四、九六〇	八、四九八	四、七九六	一〇〇
黄柑種	無肥	五、九〇七	一、三、七二九	一、三、七二九	一、三、七二九	一、三、七二九	一、三、七二九	一〇〇
	肥	五、九〇七	一、三、七二九	一、三、七二九	一、三、七二九	一、三、七二九	一、三、七二九	一〇〇

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

區名	項目	春			夏			平均		
		形状	色澤	水色	形状	色澤	水色	形状	色澤	水色
青心種	無肥	一七五	一四〇	一三六	一八〇	一四〇	一五〇	一七五	一四〇	一五〇
	肥	一七五	一四〇	一三六	一八〇	一四〇	一五〇	一七五	一四〇	一五〇
黄柑種	無肥	一八七	一四三	一三三	一八〇	一四三	一三七	一八七	一四三	一三七
	肥	一八七	一四三	一三三	一八〇	一四三	一三七	一八七	一四三	一三七

備考 黄柑ハ製茶ナシ

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

區名	春茶	夏茶	秋茶	平均	順位
苦心施肥	二三・五〇〇	二七・〇〇〇	—	二五・三八〇	一
同無肥	二四・七五〇	二五・〇〇〇	—	二四・八六〇	二

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

第十一節 中耕回数試驗

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

區名	中耕期	中耕月日	中耕回数	摘	要
第一區	冬	十二月十二日	—	—	十一月乃至一月
第二區	春	四月九日	—	—	二春茶摘採前及春茶摘採後
第三區	夏	五月三十日	—	—	二春茶摘採後及夏茶摘採後
第四區	秋	九月五日	—	—	三春茶摘採前同摘採後
第五區	春夏秋	四月九日、五月三十日、九月五日	—	—	夏茶摘採後

區名	中耕期	中耕月日	中耕回数	摘	要
第一區	春夏秋	十二月十二日、四月九日、五月三十日、九月五日	—	—	四冬、春茶摘採前、同摘採後
第二區	一箇年五回	五月三十日、九月五日、十月九日、七月三日、九月四日	—	—	五冬、春茶摘採前、同摘採後
第三區	春秋	四月九日、九月四日	—	—	二春茶摘採前、夏茶摘採後

本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	一區當 施肥量	摘採期間	一萬圓當收量				季別製茶歩合				第五區 ニ對スル 指數	
			春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春茶	夏茶	秋茶		冬茶
第一區	無肥	自四月廿二日至四月廿六日	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
第二區	同	自四月廿六日至四月卅一日	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
第三區	同	自四月廿六日至四月卅一日	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
第四區	同	自四月廿六日至四月卅一日	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
第五區	同	自四月廿六日至四月卅一日	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
第六區	同	自四月廿六日至四月卅一日	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
第七區	同	自四月廿六日至四月卅一日	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

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

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

區名	大正五年				大正六年				大正七年				大正八年			
	春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	
第一區	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400	
第二區	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400	
第三區	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400	
第四區	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400	
第五區	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400	
第六區	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400	
第七區	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400	
計	7700	7700	7700	7700	30800	7700	7700	7700	7700	30800	7700	7700	7700	7700	30800	

製品審査成績左ノ如シ

區名	春茶				夏茶				平均						
	形状	色澤	水色	香味	計	形状	色澤	水色	香味	計	形状	色澤	水色	香味	計
第一區	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400
第二區	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400
第三區	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400
第四區	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400
第五區	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400
第六區	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400
第七區	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400	1100	1100	1100	1100	4400
計	7700	7700	7700	7700	30800	7700	7700	7700	7700	30800	7700	7700	7700	7700	30800

審査成績ニヨレハ平均ニ於テ第一區(冬季一回區)第五區(四季)優レ第二區(春夏)第七區(春秋)第三區(夏秋)第六區(一箇年五回)順次之レニ亞キ第四區(春夏秋)最モ劣レリ猶春茶ニ於テ見レハ第五區(四季)第四區(春夏秋)最モ優レ第一區及第二區之レニ亞キ第三區(夏秋)第七區(春秋)及第六區(一箇年五回)劣レリ、又夏茶ハ第一區(冬)最モ勝レ第二區(春秋)第五區(春夏秋冬)第七區(春秋)順次之レニ次キ第六區(一箇年五回)第三區(春秋)第四區(春夏秋)最モ劣レリ
以上ノ如ク中耕回数ト製茶品質トノ關係ハ明瞭ヲ缺クカ故ニ未ダ結論ヲ下ス能ハス更ラニ繼續施行ノ上分明スル處アルヘシ
當場評價ヲ示セハ左ノ如シ

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

第十二節 斷根試驗

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

- 摘 要
- 第一區 無肥片側斷根
 - 第二區 無肥兩側斷根
 - 第三區 施肥片側斷根
 - 第四區 施肥兩側斷根
 - 第五區 無肥無斷根
 - 第六區 施肥無斷根
- 茶樹ノ片側(畦ニ沿ヘル方)ヲ丸八寸ノ深サニ掘リテ斷根シ覆土トス
 右ノ同法ニテ兩側ヲ行フ
 右ノ方法ニテ片側斷根シ大豆箱ヲ施シテ覆土トス
 右ノ方法ニテ兩側斷根ヲナシ大豆箱ヲ施シテ覆土トス

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

メタリ

本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	一標當施肥量	摘採期間	摘採回数	一萬標當生葉收量				第五區ニ對スル收量比較
				春	夏	秋	計	
第一區	無肥	自四月二十九日	一	一・八二二	一・六六五	一・五〇〇	五・九八七	六二
第二區	無肥	自四月二十九日	一	一・七五五	一・七五二	一・八五五	五・三四二	七四
第三區	過磷酸石灰	自四月二十九日	一	一・九〇五	一・九〇二	一・九〇二	五・七一〇	一一
第四區	同	自四月二十九日	一	一・九〇二	一・九〇二	一・九〇二	五・七一〇	一一
第五區	無肥	自四月二十九日	一	一・八五九	一・八五九	一・八五九	五・五七七	一〇〇
第六區	過磷酸石灰	自四月二十九日	一	一・八六一	一・八六一	一・八六一	五・五三二	九八

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

區名	年次	無肥無斷根ニ對スル比較
第六區	大正五年	大正五年
	大正六年	大正六年
	大正七年	大正七年
	大正八年	大正八年
	大正五年	大正五年
	大正六年	大正六年
	大正七年	大正七年
	大正八年	大正八年

第一區	四〇四九	四七五五	五九四四	八三	九〇
第二區	三二六六	四五六六	五三三二	七三	八八
第三區	三〇八五	五一一九	六七〇一	六八	九二
第四區	四二六九	五九三三	七五五五	九六	一一三
第五區	四五六〇	五三三〇	六四四八	一〇〇	一〇〇
第六區	四五六〇	五三三〇	六四四八	一〇〇	一〇〇

六八

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

第十三節 相思樹間作試驗

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

方法 相思樹ハ茶園ノ二畦隔テニ株間三尺ノ距離ニ密植シタルモノトシテ每年秋末ニ枝打ヲナシテ其ノ枝葉ヲ茶樹ノ根元ニ鋤込タリ相思樹ハ大正元年及大正二年ニ移植セルモノナリ

一區當收量	九二、二〇	二七、九二〇	一一〇、〇四〇	一七一〇	五二〇	六〇二、一〇〇	一八三、一〇〇
一株當收量	枝	量	計	枝	量	枝	量

備考 一甲當株數ハ三千五百二十一株トス
茶葉收量成績ハ左ノ如シ

區名	項目	一萬種當生葉收積量	季別製茶割合	對照區ニ對スル收量比較
相思樹間作	枝打葉	自四月二十九日 自四月二十五日 自十月十五日至十月二十五日	春茶 夏茶 秋茶 計	對照區ニ對スル收量比較
對照區	無肥	一三、一〇八 一、九五一 七四〇 六六九九	二二、四三三 一、二四三 五三七 三三三三	一〇〇

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

區名	項目	大正五年	大正六年	大正七年	大正八年	對照區ニ對スル收量比較
相思樹間作區	枝打葉	三二九六	三二八九	三二八二	三三三三	一〇〇
對照區	無肥	三二九六	三二八九	三二八二	三三三三	一〇〇

何レモ昨年ニ比シ増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

六九

項目	春茶			夏茶			平均		
	形状	色澤	計	形状	色澤	計	形状	色澤	計
想思樹間作區	一三五	一三五	一三五	一四〇	一四〇	一四〇	一五〇	一五〇	一五〇
對照區	一四五	一四五	一四五	一四〇	一四〇	一四〇	一五〇	一五〇	一五〇
平均	一三五	一三五	一三五	一四〇	一四〇	一四〇	一五〇	一五〇	一五〇

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

想思樹間作區 春茶 二〇・五〇〇 夏茶 二七・〇〇〇 平均 二三・四六〇
對照區 二二・七五〇 二八・〇〇〇 二五・二二〇

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

第十四節 茶園改良經濟試驗

目的 金肥ト綠肥トノ茶樹ニ及ホス影響ヲ比較研究シ其得失ヲ明カニセントス
方法 綠肥栽培區ニハ試驗開始ノ當初(大正二年十月)炭酸石灰ヲ加用シテ茶園土壤ノ酸性ヲ中和シ之レニ綠肥栽培ヲナシテ之レヲ鋤キ込ミ比較金肥區ニハ大豆粕ヲ使用セリ綠肥栽培ハ苜蓿及蠶豆トス

區名	項目	要項	播種量	反當	備考
第一區	石灰加用、施肥、苜蓿炭酸石灰	七〇%	一・三〇	炭酸石灰 八、三三〇	肥料要素量換算 一、五〇〇
第二區	石灰加用、施肥、蠶豆	同	〇・二〇	同	同
第三區	大豆粕施用	無石灰	同	同	同
第四區	無肥	同	同	同	綠肥ハ栽培セズ

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

區名	項目	播種月日	發芽月日	生育狀況	收穫月日	收穫時ニ於ケル草丈	一甲當收量
第一區	苜蓿	十一月二十日	十一月二十九日	不長	四月十一日	一・〇九	三五・二七八
第二區	蠶豆	十一月二十日	十二月二日	頗好	四月二日	二・四六	二、〇五七・三一〇

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

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

區名	一標當施肥量	摘採期間	摘採回数		一萬標當收葉量		季別製茶歩合		無肥ニ對スル收量指數
			春茶	夏茶	秋茶	計	春茶	夏茶	
第一區 青刈苜蓿	至多	自四月二十八日	一	一	一	一	一	一	一
第二區 青刈蠶豆	一八匁同	至十月二十九日	一	一	一	一	一	一	一
第三區 大豆箱	二〇匁同	自四月二十九日	一	一	一	一	一	一	一
第四區 無肥		至十月二十九日	一	一	一	一	一	一	一

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

區名	無肥ニ對スル收量指數							
	大正三年	大正四年	大正五年	大正六年	大正七年	大正八年	大正三年	大正八年
第一區	四一五八	六一五五	六六五二	七〇三三	六九九八	五三三二	一〇〇	一〇〇
第二區	四〇九三	五八六三	六五四六	七一九〇	六九七六	三六五五	一〇〇	一〇〇
第三區	五八六三	五七九八	五八六六	七一九九	七三四四	五八五九	一〇〇	一〇〇
第四區	四三三五	三九八三	四二二四	五〇〇四	五二一九	五五九九	一〇〇	一〇〇

右表ニ見ル如ク本年ハ各區共收葉量甚タシク減退セルモ無肥區ニ對スル割合ハ畧例年ト同様ノ傾向ヲ有シ第三區(大豆箱二十匁)ハ五割八分ノ增收ヲ示シ第二區(青刈蠶豆)之レニ次キ第一區(青刈苜蓿)ハ却ツテ減收ナリキ是甚タ奇現象ト云フヘケレハ更ラニ引續キ施行シテ究明スル處アルヘシ
製品審査成績左ノ如シ

區名	春茶				夏茶				平均				
	形状	色澤	水色	香味	形状	色澤	水色	香味	形状	色澤	水色	香味	計
第一區	一八四〇	一四四四	一三三三	一七九	一八〇	一四五五	一五〇	二〇〇	一八二	一四五五	一四〇	一八〇	一八二
第二區	一八四〇	一四四四	一三三三	一七九	一八〇	一四五五	一五〇	二〇〇	一八二	一四五五	一四〇	一八〇	一八二
第三區	一八四〇	一四四四	一三三三	一七九	一八〇	一四五五	一五〇	二〇〇	一八二	一四五五	一四〇	一八〇	一八二
第四區	一八四〇	一四四四	一三三三	一七九	一八〇	一四五五	一五〇	二〇〇	一八二	一四五五	一四〇	一八〇	一八二

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

區名	春茶		夏茶		秋茶		平均		順位
	第一、二區	第三、四區	第一、二區	第三、四區	第一、二區	第三、四區	第一、二區	第三、四區	
第一、二區	二四・五〇〇	二二・五〇〇	二八・〇〇〇	二六・〇〇〇	二六・二二〇	二四・七〇〇	二六・二二〇	二四・七〇〇	一
第三、四區	二三・七五〇	二二・五〇〇	二六・〇〇〇	二三・〇〇〇	二六・二二〇	二四・七〇〇	二六・二二〇	二四・七〇〇	二
第一、二區	二四・五〇〇	二二・五〇〇	二八・〇〇〇	二六・〇〇〇	二六・二二〇	二四・七〇〇	二六・二二〇	二四・七〇〇	一
第三、四區	二三・七五〇	二二・五〇〇	二六・〇〇〇	二三・〇〇〇	二六・二二〇	二四・七〇〇	二六・二二〇	二四・七〇〇	二

第十五節 剪枝臺刈比較試驗

七四

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 剪枝區ハ秋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、肥料要素量ハ、茶樹一
 櫛ニ付窒素三匁燐酸三匁加里二匁ニシテ一般手入ハ普通トス
 本試驗ノ成績左ノ如シ

區名	一櫛當施肥量	摘採期間	摘採同數		一萬櫛當收葉量				季別製茶歩合			標準區ニ對スル收量指數	
			春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春茶	夏茶	秋茶	冬茶		計
標區	大豆箱 三匁三	自四月八日 至十一月廿五日	二〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	100
剪枝區	過燐酸石灰 八匁五 硫酸加里 三匁	同	二〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	100
臺刈區	同	同	二〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	三〇	100

標準區ニ對スル收量指數ヲ見ルニ剪枝區ハ三分ノ增收ヲ示シ臺刈區ハ却テ一割六分ノ減收ナリキ之レヲ前年ト比較表示スレハ左ノ如シ

區名	大正二年		大正三年		大正四年		大正五年		大正六年		大正七年		大正八年		標準區ニ對スル收量指數
	標區	剪枝區	標區	剪枝區	標區	剪枝區	標區	剪枝區	標區	剪枝區	標區	剪枝區	標區	剪枝區	
標區	五八二	五八二	六〇〇	六〇〇	七〇〇	七〇〇	九三三	九三三	九三三	九三三	九三三	九三三	九三三	100	
剪枝區	五八二	五八二	六〇〇	六〇〇	七〇〇	七〇〇	九三三	九三三	九三三	九三三	九三三	九三三	九三三	100	
臺刈區	五八二	五八二	六〇〇	六〇〇	七〇〇	七〇〇	九三三	九三三	九三三	九三三	九三三	九三三	九三三	100	

右表ニ依ツテ標準區ニ對スル剪枝區ハ初年以來常ニ劣リシモ年々收量ヲ増加シツツアリシカ本年ニ至ツテ遂ニ凌駕セリ、施肥園ニ於ケルモノノ剪枝ノ必要ナルハ當然ナル理論ナルモ稍之レニ近キ結果ヲ示セリ、臺刈區ハ與頽常ナキモ平均ニ於テ標準區ニ比シ約八割弱剪枝區ヨリ劣レリ而シテ以上向後如何ニ變化シ行クヤ重ネテ試驗ヲ施行シ報告スヘシ
 製品審査左ノ如シ

區名	春茶				夏茶				平均			
	標區	剪枝區	臺刈區	計	標區	剪枝區	臺刈區	計	標區	剪枝區	臺刈區	計
標區	一八〇	一八〇	一八〇	一八〇	一八〇	一八〇	一八〇	一八〇	一八〇	一八〇	一八〇	一八〇
剪枝區	一七五	一七五	一七五	一七五	一七五	一七五	一七五	一七五	一七五	一七五	一七五	一七五
臺刈區	一七五	一七五	一七五	一七五	一七五	一七五	一七五	一七五	一七五	一七五	一七五	一七五

右審査ノ結果春夏茶平均ニ於テ剪枝區、標準區、臺刈區ノ順序ニシテ何レモ大差ヲ見サリシカ春茶ニテハ臺刈區最モ劣リ夏茶ニアリテハ標準區劣レリ而シテ剪枝區ノモノハ常ニ幾分ノ優良品ヲ産セリ
 當場ニ於ケル評價左ノ如シ

區名	春茶		夏茶		平均		順位
	標區	剪枝區	標區	剪枝區	標區	剪枝區	
標區	二四・〇〇	二四・〇〇	三〇・〇〇	三〇・〇〇	二六・六五	二六・六五	一
剪枝區	二四・二五	二四・二五	二九・〇〇	二九・〇〇	二七・〇七	二七・〇七	二
臺刈區	二三・五〇	二三・五〇	三〇・五〇	三〇・五〇	二七・三四	二七・三四	三

七五

大稻埕市場ニ於ケル評價ヲ示セハ左ノ如シ

七六

區名	夏茶	春茶	秋茶	平均	順位
標準區	三一・三〇	二四・二五〇		二七・五七〇	一
第一區	三〇・三八〇	二四・一三〇		二七・一五〇	二
第二區	二七・五〇〇	二三・五〇〇		二五・三〇〇	三

第十六節 剪枝時期試驗

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

區名	剪枝期	剪枝月日	茶樹一椽當肥料要 葉用量	摘	要
第一區	春茶摘採後	五月四日	三三 三三 三三		
第二區	夏茶摘採後	八月十八日	三三 三三 三三		
第三區	秋茶摘採後	十月二十九日	三三 三三 三三		
第四區	冬季	同			
第五區	無剪枝	同		一、二月中剪枝	

一般手入ハ普通トス
本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	一椽當產量	摘採期間	摘採回数	一椽當收穫量			季節製茶歩合			無剪枝 區ニ對 スル收 量指數
				春茶	夏茶	秋茶	春茶	夏茶	秋茶	
第一區	大豆粕 加糖加量 三匁	自四月二十日 至十月十六日	一	四〇〇	二二七	九三三〇	二二七	二二七	二二七	一一三
第二區	同	同	一	三三三	一八一	九二二〇	二二七	二二七	二二七	一〇九
第三區	同	同	一	三三三	一八一	九二二〇	二二七	二二七	二二七	一〇九
第四區	同	同	一	三三三	一八一	九二二〇	二二七	二二七	二二七	一〇九
第五區	同	同	一	三三三	一八一	九二二〇	二二七	二二七	二二七	一〇九

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

區名	大正六年			大正七年			大正八年			無剪枝區ニ對 スル收量比較 大正六年 大正七年 大正八年
	春茶	夏茶	計	春茶	夏茶	計	春茶	夏茶	計	
第一區	一八六	一七三	三五九	一八六	一七三	三五九	一八六	一七三	三五九	一〇〇
第二區	一八六	一七三	三五九	一八六	一七三	三五九	一八六	一七三	三五九	一〇〇
第三區	一八六	一七三	三五九	一八六	一七三	三五九	一八六	一七三	三五九	一〇〇
第四區	一八六	一七三	三五九	一八六	一七三	三五九	一八六	一七三	三五九	一〇〇
第五區	一八六	一七三	三五九	一八六	一七三	三五九	一八六	一七三	三五九	一〇〇

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

七七

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

區名	春茶			夏茶			平均		
	形状	色澤	香味	形状	色澤	香味	形状	色澤	香味
第一區	一七九	一四五	一七九	一八〇	一四〇	一八〇	一四〇	一八〇	一七九
第二區	一八二	一四三	一七九	一八五	一四三	一八〇	一四三	一七九	一七九
第三區	一七六	一四三	一七九	一八五	一四三	一八〇	一四三	一七九	一七九
第四區	一七六	一四三	一七九	一八五	一四三	一八〇	一四三	一七九	一七九
第五區	一八〇	一四五	一七九	一八五	一四三	一八〇	一四三	一七九	一七九

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

區名	春茶	夏茶	秋茶	平均	順位
第一區	二四〇〇	二九〇〇	二六〇〇	二六・九六〇	四
第二區	二四七〇	三〇〇〇	二七〇〇	二七・三九〇	三
第三區	二八九〇	三〇〇〇	二九〇〇	二九・五八〇	一
第四區	二四〇〇	三〇〇〇	二六〇〇	二六・七七〇	二
第五區	二三七五	三一五〇	二八〇〇	二八・一六〇	五

第十七節 株數試驗

目的 一區百坪トシテ畦株間ヲ異ニシ株數ノ適數ヲ見出サントス
方法 茶樹一樹宛肥料三要素量ハ窒素三匁、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	畦	市	株	間	一區百坪ニ對スル株數	一甲歩ニ對スル株數
第一區	三	三	三	三	四〇〇	一一・七三六
第二區	四	四	四	四	四五〇	一二・二〇三
第三區	五	五	五	五	三〇〇	八・八〇二
第四區	五	五	五	五	二四〇	七・〇四二
第五區	五	五	五	五	一八〇	五・二〇一
第六區	三	三	三	三	五二〇	一五・二五七
第七區	三	三	三	三	六〇〇	一七・六〇四

本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	一區當施肥量	摘採期間	摘採回数	一區當生葉收量			季別製茶歩合		
				春茶	夏茶	秋茶	春	夏	秋
第一區	大豆糶 硫酸加里 三匁	自四月二十一日 至十月十五日	一五	五九	一三	八九	二六・六	二五・五	二五・五
第二區	同	同	一五	五七	一三	八三	二六・〇	二五・四	二五・四
第三區	同	同	一五	五八	一三	八六	二六・七	二六・一	二六・一

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

備考 第六區、第七區ノ兩區ハ大正七年度ヨリ廢止ス

右表ニ就テ見ルニ收量最モ多キハ第二區(四五〇櫛)ニシテ第五區(一八〇櫛)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	第三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	大正八年	大正四年	大正五年	大正六年	大正七年	大正八年
第一區	九六斤	一〇一斤	一〇四斤	一〇六斤	一〇九斤	一〇三斤	一〇五斤	一〇七斤	一〇九斤	一一二斤
第二區	二四斤	二六斤	二八斤	三〇斤	三二斤	二四斤	二六斤	二八斤	三〇斤	三二斤
第三區	九三斤	九五斤	九七斤	九九斤	一〇一斤	九五斤	九七斤	九九斤	一〇一斤	一〇三斤
第四區	八四斤	八六斤	八八斤	九〇斤	九二斤	八四斤	八六斤	八八斤	九〇斤	九二斤
第五區	五四斤	五六斤	五八斤	六〇斤	六二斤	五四斤	五六斤	五八斤	六〇斤	六二斤
第六區	三四斤	三五斤	三六斤	三七斤	三八斤	三四斤	三五斤	三六斤	三七斤	三八斤
第七區	四〇斤	四二斤	四四斤	四六斤	四八斤	四〇斤	四二斤	四四斤	四六斤	四八斤

右表ニ依レハ前年度ニ對スル收量ハ著シク減收ナリシモ第三區ニ對スル收量割合ハ昨年ニ比シ何レモ増加ヲ示シタリキ尙第三區ニ對スル收量割合ノ順位ハ前年ニ同シ
製茶審査ノ成績ハ左ノ如シ

區 名	春 茶				夏 茶				平 均						
	形 狀	色 澤	水 色	香 味	計	形 狀	色 澤	水 色	香 味	計	形 狀	色 澤	水 色	香 味	計
第一區	二〇八	二〇八	二〇八	二〇八	二〇八	二〇八	二〇八	二〇八	二〇八	二〇八	二〇八	二〇八	二〇八	二〇八	二〇八
第二區	一九三	一九三	一九三	一九三	一九三	一九三	一九三	一九三	一九三	一九三	一九三	一九三	一九三	一九三	一九三
第三區	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七
第四區	二〇〇	二〇〇	二〇〇	二〇〇	二〇〇	二〇〇	二〇〇	二〇〇	二〇〇	二〇〇	二〇〇	二〇〇	二〇〇	二〇〇	二〇〇
第五區	一九八	一九八	一九八	一九八	一九八	一九八	一九八	一九八	一九八	一九八	一九八	一九八	一九八	一九八	一九八
第六區	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七
第七區	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七	一九七

右平均點數ニ見ルニ形狀最モ良好ナルハ第一區色澤ハ第五區水色ハ第三區、第四區香味ハ第五區ナ
リ斯クテ合計點數ニ於テ最高ヲ示セルハ第四區ニシテ第二區最低ナリキ
當場ニ於ケル評價ハ左ノ如シ

區 名	春 茶		夏 茶		秋 茶		平 均		順 位
	形 狀	色 澤	水 色	香 味	計	形 狀	色 澤	水 色	
第一區	二六〇〇〇	二六〇〇〇	三二〇〇〇	三二〇〇〇	三〇〇三〇	三〇〇三〇	三〇〇三〇	三〇〇三〇	一
第二區	二五二〇〇	二五二〇〇	三一五〇〇	三一五〇〇	二九三〇〇	二九三〇〇	二九三〇〇	二九三〇〇	二
第三區	二六〇〇〇	二六〇〇〇	三一五〇〇	三一五〇〇	三〇一六〇	三〇一六〇	三〇一六〇	三〇一六〇	三
第四區	二五八〇〇	二五八〇〇	三一五〇〇	三一五〇〇	二九六〇〇	二九六〇〇	二九六〇〇	二九六〇〇	四
第五區	二五八〇〇	二五八〇〇	三一五〇〇	三一五〇〇	三〇〇九〇	三〇〇九〇	三〇〇九〇	三〇〇九〇	五
第六區	二五八〇〇	二五八〇〇	三一五〇〇	三一五〇〇	三〇〇九〇	三〇〇九〇	三〇〇九〇	三〇〇九〇	六
第七區	二五八〇〇	二五八〇〇	三一五〇〇	三一五〇〇	三〇〇九〇	三〇〇九〇	三〇〇九〇	三〇〇九〇	七

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

第十八節 幼芽摘採試験

目的 茶ノ若葉ヲ摘ミタル茶ノ品質ト普通ニ摘採シテ製セシモノトノ利害得失ヲ比較シ併テ茶樹ノ成育ニ及ホス影響ヲ知ラントス
方法 幼芽摘採區ハ摘採ニ十分ノ注意ヲ拂ヒ成ル可ク若芽ヲ摘採シ且ツ古葉硬葉等成ル可ク混セサル様留意セリ而シテ摘採ノ方法ハ三葉開ケル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、二回以後ニアリテ替リ芽(例ヘバ夏茶ノ初等)以外ハ斯カカル理想ノ状態ニ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ニ葉ヲ摘ムコトトシ次回迄ノ摘採ニ要スル日數ハ春茶五日内外夏秋茶六、七日ヲ標準トセリ
肥料三要素ハ茶糞一糞ニ付窒素三匁、磷酸三匁、加里二匁ヲ施セリ其他一般手入ハ普通トス
本試験成績ハ左ノ如シ

其ノ一

區名	一糞當施肥量	摘採期間	摘採回數	一萬糞當生葉收穫量			季別製茶歩合			對照區比較	
				春茶	夏茶	秋茶	計	春	夏		秋
施肥幼芽區	大豆糞 三三匁 過磷酸石灰 八匁 硫酸加里 三匁	自四月二十八日 至十月二十九日	二	二八三	一四七	一六三	七九三	二五	二六〇	二七〇	一〇八
無肥幼芽區	大豆糞 三三匁 過磷酸石灰 八匁 硫酸加里 三匁	自四月二十八日 至十月二十九日	三	一四八	一四七	一四七	三三二	二四	二九	二五	一〇八
對照區		自四月二十八日 至十月二十九日	二	一六八	一四七	一四七	三六二	二四	二九	二五	一〇〇

右表ニ依レハ施肥幼芽區ハ對照區ニ比シ摘採回數ニ於テ十三回多ク收量ニ於テ實ニ二十四割八分ノ増收ヲ示シ尙無肥幼芽區ニ比シ摘採回數ニ於テハ二回多ク收量ニ於テハ十四割二分ノ増收ヲ示セリ無肥幼芽區ヲ對照區ニ比較スレハ摘採回數ニ於テ十一回多ク收量ニ於テハ六分ノ多收ヲ認メタリ製茶歩合ハ春茶ニ於テハ無肥幼芽區ノ二割四分七厘第一位ヲ占メ夏茶ニ於テハ對照區良好ノ歩合ヲ示シタリキ

其ノ二

區名	一糞當施肥量	摘採期間	摘採回數	一萬糞當生葉收穫量			季別製茶歩合			對照區比較	
				春茶	夏茶	秋茶	計	春	夏		秋
施肥幼芽區	大豆糞 三三匁 過磷酸石灰 八匁 硫酸加里 三匁	自四月二十九日 至十月二十九日	一	二六三	一四七	一六三	七九三	二五	二六〇	二七〇	一七一
施肥普通區	大豆糞 三三匁 過磷酸石灰 八匁 硫酸加里 三匁	自四月二十九日 至十月二十九日	一	一四五	一四七	一四七	三三九	二四	二九	二五	一〇〇
無肥幼芽區	大豆糞 三三匁 過磷酸石灰 八匁 硫酸加里 三匁	自四月二十九日 至十月二十九日	一	一四五	一四七	一四七	三三九	二四	二九	二五	一〇〇
無肥普通區	大豆糞 三三匁 過磷酸石灰 八匁 硫酸加里 三匁	自四月二十九日 至十月二十九日	一	一四五	一四七	一四七	三三九	二四	二九	二五	一〇〇

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普通區最モ收量多ク施肥幼芽區ハ第二位ヲ示シタリ無肥ニ在リテハ普通區ヨリ幼芽區增收ナリキ
前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ(其ノ一)

區名	對照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	大正八年	平均
施肥幼芽區	四一〇	四一〇	四一〇	四一〇	四一〇	四一〇	四一〇	四一〇
無肥幼芽區	三九〇	三九〇	三九〇	三九〇	三九〇	三九〇	三九〇	三九〇
對照區	三九〇	三九〇	三九〇	三九〇	三九〇	三九〇	三九〇	三九〇

昨年ニ比スレハ何レモ減收ヲ示シタリ尙對照區ニ對スル指數ヲ見ルニ無肥幼芽區ハ六分ノ增收ナルモ昨年ヨリ六分ノ減少トナリ施肥幼芽區ハ十四割八分ノ增收ナルモ昨年ヨリ三分ノ減收ヲ示シタリ

製品審査ハ左ノ如シ

區名	春茶				夏茶				平均			
	形狀	色澤	水色	香味	形狀	色澤	水色	香味	形狀	色澤	水色	香味
施肥幼芽區	二二八	一四九	四三	一七七	二二〇	一四七	一五〇	二〇〇	二二九	一四八	一五七	一八九
無肥幼芽區	二二五	一五五	一八〇	七二	一九〇	一五〇	二〇〇	七〇〇	二二五	一五三	一五七	一九〇
對照區	一九三	一四九	一七〇	一七四	一九〇	一四七	一九〇	六五〇	一九四	一四五	一五七	一九〇

春茶 無肥幼芽區ハ春茶何レモ高點ヲ示シ合計ニ於テモ最高點ニシテ對照區最低ナリキ
夏茶ニ於テハ施肥幼芽區ノ形狀無肥幼芽區ニ優リ對照區最下位ニシテ色澤及水色ハ無肥幼芽區第一
位ヲ示シ施肥幼芽區第二位ニシテ對照區最モ不良ナリキ、香味ハ施肥無肥兩幼芽區同點ニシテ對照

區ニ優レリ次ニ平均點數ニ於テ見ルニ無肥幼芽區ハ施肥幼芽區ニ比シ何レノ點モ優リ施肥幼芽區ハ對照區ニ比シ又何レノ點ニ於テモ優レリ結局合計點數ニ於テ無肥幼芽區ハ施肥幼芽區ニ比シ一點優越シ對照區ニ對シテ五點九分ノ高點ヲ示シタリキ右成績ニヨレハ幼芽摘採ハ普通摘採ニ比シ形狀ニ最モ好影響ヲ及ホスカ如シ
當場ニ於ケル評價ハ左ノ如シ

區名	春茶				夏茶				平均			
	施肥幼芽區	無肥幼芽區	對照區	對照區	施肥幼芽區	無肥幼芽區	對照區	對照區	施肥幼芽區	無肥幼芽區	對照區	對照區
施肥幼芽區	二七・〇〇〇	二九・〇〇〇	二二・五〇〇	二九・〇〇〇	三五・〇〇〇	三六・〇〇〇	二九・〇〇〇	二九・〇〇〇	三一・四三〇	三二・七二〇	二五・〇一〇	二五・〇一〇
無肥幼芽區	二七・〇〇〇	二九・〇〇〇	二二・五〇〇	二九・〇〇〇	三五・〇〇〇	三六・〇〇〇	二九・〇〇〇	二九・〇〇〇	三一・四三〇	三二・七二〇	二五・〇一〇	二五・〇一〇
對照區	二七・〇〇〇	二九・〇〇〇	二二・五〇〇	二九・〇〇〇	三五・〇〇〇	三六・〇〇〇	二九・〇〇〇	二九・〇〇〇	三一・四三〇	三二・七二〇	二五・〇一〇	二五・〇一〇

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二圓對照區ニ比シ六圓五十錢高カリキ夏茶ニ於テモ無肥幼芽區最高價ニシテ施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キ
大稻埕ニ於ケル評價左ノ如シ

區名	春茶				夏茶				平均			
	施肥幼芽區	無肥幼芽區	對照區	對照區	施肥幼芽區	無肥幼芽區	對照區	對照區	施肥幼芽區	無肥幼芽區	對照區	對照區
施肥幼芽區	三八・二五〇	三七・五〇〇	二六・二五〇	二六・二五〇	二七・二五〇	二五・三八〇	二二・二五〇	二二・二五〇	三一・二一〇	三一・〇九〇	二四・七二〇	二四・七二〇
無肥幼芽區	三八・二五〇	三七・五〇〇	二六・二五〇	二六・二五〇	二七・二五〇	二五・三八〇	二二・二五〇	二二・二五〇	三一・二一〇	三一・〇九〇	二四・七二〇	二四・七二〇
對照區	三八・二五〇	三七・五〇〇	二六・二五〇	二六・二五〇	二七・二五〇	二五・三八〇	二二・二五〇	二二・二五〇	三一・二一〇	三一・〇九〇	二四・七二〇	二四・七二〇

春茶ニ於テハ施肥幼芽區ノ三十八圓二十五錢最高價ニシテ對照區ニ比シ十二圓高價ヲ示シ無肥幼芽區ニ比シ七十五錢ノ高價ヲ示シタリ尙夏茶ニ於テモ同様施肥幼芽區最高價ヲ示シ無肥幼芽區之レニ

次キ對照區最低價ナリキ
平均價格ニ於テ施肥幼芽區ハ對照區ニ比シ六圓四十一錢無肥幼芽區ニ比シ僅カニ三錢ノ高價ヲ示シ
タリキ
右評價ニヨリ一萬擔當收支計算ヲ試ムレハ左ノ如シ

區名	入			出			差引損益
	製茶量	金額	摘採賃銀	耕耘費	肥料代及 施肥費	製茶費	
施肥幼芽區	一、五五五	六〇、七〇〇	一、八八〇	二、八〇〇	一、〇〇〇	二、八〇〇	五、九〇〇
無肥幼芽區	一、五五五	六〇、七〇〇	一、八八〇	二、八〇〇	一、〇〇〇	二、八〇〇	五、九〇〇
對照區	一、五五五	六〇、七〇〇	一、八八〇	二、八〇〇	一、〇〇〇	二、八〇〇	五、九〇〇

備考 大豆十貫目三圓七十一錢、過磷酸石灰三圓三十錢、硫酸加里十八圓トシテ施肥費十六圓(一萬擔當)トシテ計算セリ

摘採賃ハ一斤ニ付キ施肥幼芽區ハ二錢五厘、無肥幼芽區ハ三錢、對照區ハ春茶一錢八厘、夏茶以降二錢トス

無肥幼芽區ニ比シ五厘高キハ無肥ノ幼芽ハ收量少ク從ツテ一日ノ摘採最少キニ依ル
右計算ニヨレハ總收入ハ施肥幼芽區最モ多クシテ無肥幼芽區ニ比シ約ク二倍普通摘採區ニ比シ約三倍ヲ示セルモ肥料代及增收ニ伴フ製茶摘採費等ノ爲メ利益ヲ減シ利益最モ多キハ無肥幼芽區ニシテ普通區之レニ次キ施肥幼芽區最モ少カリキ

第十九節 摘採回数試驗

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

區名	摘採程度	一樣當施肥量	摘	要
第一區	秋茶二回芽 第一回迄摘採	大豆 過磷酸石灰 三二・三	秋茶二回芽(十月芽)ノ第一回迄普通ニ摘採シ以後摘採セス	
第二區	同	大豆 過磷酸石灰 二一・一	同	
第三區	秋茶一回芽 第二回迄摘採	大豆 過磷酸石灰 三二・三	秋茶初メノ二回迄普通ニ摘採シ以後摘採セス	
第四區	同	大豆 過磷酸石灰 二一・一	同	
第五區	冬茶ナシ	大豆 過磷酸石灰 三二・三	秋茶迄普通ニ摘採シ冬茶ハ摘採セス	
第六區	同	大豆 過磷酸石灰 二一・一	同	
第七區	普通摘採	大豆 過磷酸石灰 三二・三	普通ニ摘採ス	
第八區	同	大豆 過磷酸石灰 二一・一	同	
第九區	一箇年五回摘採	大豆 過磷酸石灰 三二・三	春茶一回 夏茶二回 秋茶二回	

備考 一般手入ハ普通トス
本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	摘採期間	摘採回数	一萬擔當收葉量				季別製茶歩合				普通ニ對スル收量指數	
			春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春茶	夏茶	秋茶		冬茶
第一區	自三月二十四日 至八月十九日	一四	三二・三	四一・八〇	一一・二六	—	八六・九六	二二・五	二二・八	—	—	二二

無肥	施肥		
	第三區	第五區	第七區
第三區	第三區	第五區	第七區
自四月二十一	自四月二十一	自四月二十一	自四月二十一
至四月二十九	至四月二十九	至四月二十九	至四月二十九
日	日	日	日
一	一	一	一
二	二	二	二
三	三	三	三
四	四	四	四
五	五	五	五
六	六	六	六
七	七	七	七
八	八	八	八
九	九	九	九
十	十	十	十
計	計	計	計

施肥ニアリテ最も多收ナリシハ第一區(秋茶一回芽第一回迄即十月初メマテ)ニシテ普通摘採ニ比シ一割三分ノ增收ナリシニ其他ハ何レモ減收ヲ示セリ
 無肥ニテハ普通摘採區最モ勝レ他ハ幾分宛ノ減收就中第四區(秋茶第一回芽第二回迄摘採)最モ劣レリ而シテ本試驗ハ開始後日尙ホ淺キヲ以テ前試驗ノ關係上茶樹々勢ニ優劣ノ差アルカ如キヲ以テ更ラニ繼續施行スヘシ
 猶前年ト比較表示スレハ左ノ如シ

區別	大正六年			大正七年			大正八年		
	春茶	夏茶	計	春茶	夏茶	計	春茶	夏茶	計
第一區
第二區
第三區
第四區
第五區
第六區
第七區
第八區
計

區別	無肥			施肥		
	第八區	第六區	第四區	第九區	第七區	第五區
第一區
第二區
第三區
第四區
第五區
第六區
第七區
第八區
計

製品審査ノ成績ハ左ノ如シ

區別	春茶			夏茶			平均		
	形状	色澤	計	形状	色澤	計	形状	色澤	計
第一區
第二區
第三區
第四區
第五區
第六區
第七區
第八區
計

右審査ノ結果ニヨレハ春茶ニ於テ最モ優良ナリシハ第九區(施肥一箇年五回)ニシテ之レニ亞クハ第六區(無肥冬茶ナシ)第三區(施肥秋茶一回芽第二回迄)第一區(秋茶第二回芽第一回迄)第八區(無肥普通摘採)第四區(無肥秋茶第一回芽第二回迄)ニシテ以下何レモ幾分ノ遜色アリ

夏茶ニアリテハ第七區、第五區、第三區、第八區、第一區、第四區順次之レニ次キ總シテ摘採程度同シモノニアリテハ施肥區ハ無肥區ニ勝レリ、是レ夏茶ニアリテ無肥區ハ所謂出開キトテ發芽後直チニ枝葉展開シ硬化シ易キタメ製茶ノ形狀粗大トナリ香味亦淡白トナル殊ニ此傾向ハ秋茶ニ於テ甚タシ、猶平均欄ニ付イテ見レハ各區共大差ナキモ第三區、第七區、第九區、第一區勝レ第六區、第二區ノ如キハ劣レリ

當場評價ヲ示セハ左ノ如シ

區名	春茶	夏茶	秋茶	平均	順位
第一區	二三・三〇〇	三〇・〇〇〇		二七・一五〇	
第二區	二〇・五〇〇	三〇・〇〇〇		二六・一六〇	
第三區	二一・八〇〇	二九・〇〇〇		二六・二七〇	
第四區	二二・〇〇〇	二九・〇〇〇		二六・一〇〇	
第五區	二四・五〇〇	二八・〇〇〇		二二・六四〇	
第六區	二一・〇〇〇	二八・〇〇〇		二四・四五〇	
第七區	二一・五〇〇	二七・〇〇〇		二四・九〇〇	
第八區	二二・三〇〇	二九・〇〇〇		二五・八七〇	
第九區					

第二十節 烏龍茶ト包種茶トノ得失試驗

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

方法 包種茶區ニ於ケル摘採ハ止リ葉ヲ生シ開葉稍々硬化セル時之ヲ行ヒ夏茶ハ全部烏龍茶トシ秋茶ハ初期三回ヲ烏龍茶トシ以後ヲ包種茶トシテ製造セリ從來施肥無肥各別ニ行ヒシモ施肥ハ殆ント試驗結了セ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

茶園手入普通トス

本試驗ノ成績ハ左ノ如シ

區名	摘採期間	摘採回数	一萬株當生葉收穫量				製茶歩合				烏龍區ニ對スル收量比較	
			春茶	夏茶	秋茶	冬茶	計	春	夏	秋		冬
烏龍區	自四月二十一日至五月十五日	一	一六・六三	二〇・〇	一七・七	一七・七	二四・八	二六・八				一〇〇
包種區	自五月十一日至十月十八日	三	一七・七	二〇・〇	一七・七	一七・七	二四・八	二六・八				一〇〇
平均												

包種區ハ烏龍區ニ比シ春茶夏茶秋茶何レモ收量多ク合計ニ於テ三割九分ノ增收ヲ示シタリキ

前年ノ收量ト比較對照スレハ左ノ如シ

區名	年次				平均	烏龍區ニ對スル收量比較				
	大正五年	大正六年	大正七年	大正八年		大正五年	大正六年	大正七年	大正八年	平均
烏龍區	五七・六	六二・一	五九・〇	五九・〇	五九・〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
包種區	六九・六	六二・一	六〇・八	五九・〇	六〇・八	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
平均										

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

區名	項目	春茶			夏茶			平均			
		形状	色澤	水色	香味	計	形状	色澤	水色	香味	計
烏龍區	包種	二〇五	一四七	一三八	一八一	六六九	一九〇	一四〇	一九〇	六六〇	一九七
	龍區	一五〇	一三五	一三二	一四三	五五三	一九五	一四三	二二〇	七三三	一九七
	計	三五四	二八二	二七〇	二三三	一二二二	三八五	二八三	三一〇	一三九三	一九七

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

區名	季別	茶			平均	順位
		春	夏	秋		
烏龍區	包種	二四・五〇〇	二八・〇〇〇	一	二六・三三〇	
	龍茶	一七・五〇〇	三〇・〇〇〇	一	二二・〇〇〇	

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

區名	季別	春	夏	秋	平均	順位
烏龍區	包種	二五・八八〇	二一・八八〇	一	二三・八〇〇	
龍區	包種	二二・八八〇	二三・三八〇	一	二三・〇六〇	

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

區名	項目	收入			支出			差引利益
		製茶量	金額	耕耘費	摘採費	製造費	計	
烏龍區	包種	一三・七	三〇三・九〇〇	二八・一〇〇	八・九〇〇	八・四九三	一〇〇・九〇〇	一〇〇・九〇〇
	龍區	一・九	三〇三・九〇〇	二八・一〇〇	一〇・九〇〇	一一・九〇〇	一〇〇・九〇〇	一〇〇・九〇〇
	計	一五・六	六〇七・八〇〇	五六・二〇〇	一九・八〇〇	二〇・三九三	二〇一・八〇〇	二〇一・八〇〇

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

第二十一節 犁ノ種類試驗

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

項目	品名	一畝當施肥量	摘採期間	摘採回数	一畝當收葉量			同上製茶歩合			順位
					春茶	夏茶	秋茶	計	春茶	夏茶	
内地	大豆	三〇	自四月二十九日 至十月二十九日	一	五	四	二〇	二六	二六	二六	—
	石灰	三〇			五	四	二〇	二六	二六	二六	
南洋	大豆	三〇	同	一	五	四	二〇	二六	二六	二六	—
	石灰	三〇			五	四	二〇	二六	二六	二六	
臺灣	大豆	三〇	同	一	五	四	二〇	二六	二六	二六	—
	石灰	三〇			五	四	二〇	二六	二六	二六	

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

第二十二節 綠肥種類栽培法試驗

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

種類	種子一升ノ重量	反當播種量	種類	種子一升ノ重量	反當播種量
苜蓿	六四〇	一・三〇	米	四〇〇	—
豆	三八〇	二・〇〇	豆	三五〇	—
菁	三九〇	三	木藍	三九〇	—

栽培法左ノ如シ

區名	標準區	燒土、石灰反當施肥量	反當施肥量	摘	要
第一區	燒土、石灰加用	燒土 一〇〇貫	過燒石灰 二七・七三	無肥無石灰	〇五〇〇〇
第二區	燒土、石灰加用	燒土 一〇〇貫	過燒石灰 二七・七三	反當	〇五〇〇〇
第三區	燒土、石灰加用	燒土 一〇〇貫	過燒石灰 二七・七三	反當	〇五〇〇〇
第四區	燒土、石灰加用	燒土 一〇〇貫	過燒石灰 二七・七三	反當	〇五〇〇〇
第五區	燒土、石灰加用	燒土 一〇〇貫	過燒石灰 二七・七三	反當	〇五〇〇〇

備考 石灰ハ大正四年十一月二十三日加用セリ
 一、苜蓿
 播種 十二月六日
 收穫 四月十一日

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

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

弊ニアラサル歟他ニ方法ヲ講シテ試験シ分明スル處アルヘシ

二、蠶豆

播種 十二月六日 收穫月日 四月二日

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收穫量	第三區ニ對スル收穫割合	成育狀況
第一區	十二月十八日	頗不真		一・三四	四〇・八〇〇	全部枯死
第二區	同	真		一・七〇	二二四・八〇〇	三三不
第三區	同	真		一・九〇	一六三・二〇〇	一〇〇稍
第四區	同	同		一・五六	一六三・二〇〇	一三一稍
第五區	同	同			六七・二〇〇	五四不

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

區名	大正五年	大正六年	大正七年	大正八年	大正五年	大正六年	大正七年	大正八年
第一區	11,400	20,000	18,000	20,200	100	0	100	100
第二區	11,400	21,100	18,200	18,200	100	0	100	100
第三區	11,400	11,400	11,400	11,400	100	100	100	100
第四區	11,400	11,400	11,400	11,400	100	100	100	100
第五區	11,400	11,400	11,400	11,400	100	100	100	100

三、田菁

播種 四月二十一日 收穫 九月十八日

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收穫量	第三區ニ對スル收穫割合	成育狀況
第一區	四月二十八日	頗不真		一・六〇	九・六〇〇	全部枯死
第二區	同	同		五・三〇	一五三・六〇〇	六頗不真
第三區	同	同		一・五〇	四・八〇〇	一〇〇不
第四區	同	同		〇・九五	四・八〇〇	三頗不真
第五區	同	同			四・八〇〇	三頗不真

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

區名	大正六年	大正七年	大正八年	第三區ニ對スル收穫割合	大正六年	大正七年	大正八年
第一區	五五・二〇〇	一五三・六〇〇	九・六〇〇	二三	一〇〇	四七	一〇〇
第二區	二四〇・〇〇〇	三二六・四〇〇	一五三・六〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
第三區	四九・九・二〇〇	四八〇・〇〇〇	四・八〇〇	二〇八	一四七	一〇〇	一〇〇
第四區	四〇八・〇〇〇	二八八・〇〇〇	四・八〇〇	一七〇	八八	一〇〇	一〇〇
第五區	四〇八・〇〇〇	二八八・〇〇〇	四・八〇〇	一七〇	八八	一〇〇	一〇〇

四、米豆

播種 五月五日 收穫 九月十八日

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	第三區ニ對スル收量指數	成育狀況
第一區	五月十二日	頗不良				全部枯死
第二區	同	同				同
第三區	同	同				同
第四區	同	同	七〇	七二〇	一一〇	頗不良
第五區	同	同	一一〇	九六〇	一一〇	同

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

區名	大正六年	大正七年	大正八年	第三區ニ對スル收量指數	大正六年	大正七年	大正八年
第一區	一九・二〇〇	三六・〇〇〇		三一			二三
第二區	六二・四〇〇	一五八・〇〇〇		一〇〇			一〇〇
第三區	一〇八・〇〇〇	二七三・六〇〇		一七三			一七三
第四區	一六五・六〇〇	一七七・六〇〇	九・六〇〇	二六五			一一二
第五區							

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

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

六、烏 豆
播種 四月二十一日 收穫 九月十八日

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	第三區ニ對スル收量指數	成育狀況
第一區	四月二十七日	不良		七九二・〇〇		全部枯死
第二區	同	同		一五二・〇〇		五二不良
第三區	同	良好		一〇〇		一〇〇良好
第四區	同	不良		七二・〇〇		四八不良
第五區	同	同	〇・五〇	四八・〇〇		三頗不良

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

區名	大正七年	大正八年	第三區ニ對スル收量指數	大正七年	大正八年
第一區	八六・四〇〇	七九・二〇〇	二五		五二
第二區	三四・五・六〇〇	一五一・二〇〇	一〇〇		一〇〇
第三區	四〇三・二〇〇	七二・〇〇〇	一一七		四八
第四區	二四九・六〇〇	四・八〇〇	七二		三
第五區					

第二十三節 綠肥ノ種類ト石灰加用量試驗

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

種	種子一升ノ重量	反當播種量	備	考
大豆	三八〇	二〇		
青豆	木四	一・三〇		
田菁	三九〇	三	山田主任技師大正四年印度ヨリ持來セシモノヲ當 場ニテ栽培採種セシモノナリ	
木豆	三六〇	三		
烏豆	三九〇	三		
菜豆	三五〇	同		
大豆	四〇〇	同		
大豆	三〇〇	一〇		

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	無石灰	十一月廿九日	好	〇・九五	一八・〇〇	一〇不	良
第二區	炭酸石灰	同	同	一・三八	七八・〇〇	四二同	好
第三區	同	同	同	二・一三	一八六・〇〇	一〇〇良	好
第四區	同	同	同	二・三〇	三〇〇・〇〇	一六一最良	好

一、大豆

播種 十一月二十日 收穫 四月四日

區	名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	第三區ニ對スル收量比較	成育狀況
第一區	無石灰	十一月廿九日	好	〇・九五	一八・〇〇	一〇不	良
第二區	炭酸石灰	同	同	一・三八	七八・〇〇	四二同	好
第三區	同	同	同	二・一三	一八六・〇〇	一〇〇良	好
第四區	同	同	同	二・三〇	三〇〇・〇〇	一六一最良	好

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

二、苜蓿

播種 十一月二十日 收穫 四月二日

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	同	十一月廿七日	不	一・〇〇	六・〇〇	三不	良
第二區	同	同	良	一・九〇	二二八・〇〇	一一九良	
第三區	同	同	同	一・七三	一九二・〇〇	一〇〇同	
第四區	同	同	同	二・〇六	二五二・〇〇	一三一同	

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

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

三、大葉

播種 十二月七日 收穫 四月四日

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	第三區ニ對スル收量比較	成育狀況
第一區	十二月十一日	不長		三六〇〇〇	一〇〇不	長
第二區	同	同		一八五〇〇	五〇同	
第三區	同	同		三六〇〇〇	一〇〇同	
第四區	同	同		一八二〇〇	五〇同	

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

四、田菁

播種 四月十六日 收穫 九月十八日

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	第三區ニ對スル收量比較	成育狀況
第一區	四月二十三日	頗不長		七二〇〇〇	一〇〇同	不長
第二區	同	同		五五〇〇	六〇同	
第三區	同	同		七〇〇〇	一〇〇同	
第四區	同	同		八三〇〇	七五同	

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

五、クロタラリヤ

播種 四月十六日 收穫

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	第三區ニ對スル收量比較	成育狀況
第一區	五月二十五日	頗不長				
第二區	同	同				
第三區	同	同				
第四區	同	同				

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

六、木藍

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

七、烏豆

播種 四月十六日 收穫 九月十八日

區名	發芽月日	發芽狀況	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量	第三區ニ對スル收量比較	成育狀況
第一區	四月二十三日	真	〇・五〇	六〇・〇〇	五九不	真
第二區	同	同	二・三〇	九〇・〇〇	八八同	
第三區	同	同	二・五〇	一〇二・〇〇	一〇〇真	
第四區	同	同	二・八〇	一六二・〇〇	一五九同	

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

第二十四節 綠肥間作試驗

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

區名	播種月日	發芽月日	發芽狀況	收穫月日	收穫時ニ於ケル草丈	反當收量
第一區	田菁	五月十七日	真好	九月十八日	八・二〇	一九二・八四〇
第二區	木藍	同	不真	八月十八日	二・二五	八七・七二〇
第三區	落花生	五月十九日	真好	八月十八日	四・四五	八七・八四〇
第四區	米豆	五月二十八日	同	八月十八日	同	同

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

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

區名	一標當施量	摘採期間	摘採回数	一標當收量			季別製茶歩合			無肥ニ對スル收量指數
				春茶	夏茶	秋茶	春茶	夏茶	秋茶	
第一區	田菁	自四月二十日至十月十五日	一三	三〇・六	一四・一	四四・七	二二・〇	二七・〇	二二・〇	
第二區	木藍	同	一三	三九・九	一七・三〇	五七・二	二二・〇	二七・〇	二二・〇	
第三區	落花生	自四月二十日至十月十五日	一三	四一・〇	一七・五	五八・五	二二・〇	二七・〇	二二・〇	
第四區	米豆	同	一三	四二・〇	一七・五	五九・五	二二・〇	二七・〇	二二・〇	

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

第二十五節 黃枝施肥試驗

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

區名	一擔當施肥量	摘花期	一擔當收量	一甲步當收量	收量指數
第一區	大豆粕 九七〇 過燐酸石灰 二四〇〇 硫酸加里 九七〇	五月二十六日	七七三	一、〇二〇四〇	一〇〇
第二區	大豆粕 九七〇 過燐酸石灰 二四〇〇 硫酸加里 九七〇	五月二十八日	八七五	一、一五五〇〇	一一三
第三區	大豆粕 九七〇 過燐酸石灰 二四〇〇 硫酸加里 九七〇	五月二十八日	七五四	九九五三〇	九七
第四區	堆肥 七二〇〇 硫酸加里 六三〇	五月二十八日	四七〇	六二〇四〇	六一

備考 一甲步當採數ハ一千三百二十本ナリ

摘花ヲ開始セシハ五月六日ニシテ昨年ノ五月二十二日ニ比スレハ十八日早ク摘花期間日數二十三日にシテ昨年ノ十八日ニ比スレハ實ニ五日ヲ増加セリ

第四章 製造ニ關スル試驗

第一節 水篩乾燥ニ關スル試驗

目的 水篩乾燥ノ製茶品質ニ及ボス影響ヲ知ラントス
 烏龍茶製造ノ場合水篩ト稱シ乾燥ノ始メニ當リ焙籠圈上ニ水篩ト稱スル荒目ノ篩狀ノモノニ揉捻玉ヲ以テ乾燥ス、此ノ水篩乾燥ハ釜炒ニテ死滅セサル酵素ノ作用ヲ停止シ製茶品質ノ惡變ヲ防クモノナルカ故ニ大量ノ乾燥ノ場合ハ通常此ノ法ニヨル、サレハ水篩乾燥カ如何程ノ影響ヲ及ボスヤヲ知ラントス

施行方法左ノ如シ

- 一、水篩乾燥ヲナス
 - 二、水篩乾燥ヲナスシテ揉捻後二時間放置シ乾燥ス
 - 三、同上ニシテ五時間放置後乾燥ス
- 製茶審査成績左ノ如シ

季別	審査項目	形狀	色澤	水色	香味	計	評價	摘	要
春茶	第一法	111.0	111.0	111.0	111.0	444.0	111000	少シク光澤ナク	
	第二法	111.0	111.4	111.1	111.0	444.5	111000	色暗褐色ヲ呈シ光澤ナク少シク醜醜臭アリ	
	第三法	111.4	111.0	111.0	111.0	444.4	111000		
	第一法	111.0	111.0	111.0	111.0	444.0	111000		
	第二法	111.0	111.0	111.0	111.0	444.0	111000		
	第三法	111.0	111.0	111.0	111.0	444.0	111000	幾分暗褐色ヲ帶ヒ香味少シク劣レリ	
秋茶	第一法	111.0	111.0	111.0	111.0	444.0	111000		
	第二法	111.0	111.0	111.0	111.0	444.0	111000		
	第三法	111.0	111.0	111.0	111.0	444.0	111000		

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

第二節 釜炒ノ代ハリニ水篩乾燥ヲ以テスルノ試験

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

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

第一回成績

今釜炒時間及爐上乾燥時間等ヲ示セハ左ノ如シ

方 法	一釜分(三斤)ニ對 スル所要時間	釜炒又ハ乾燥後ノ 生葉量	同上ノ生葉量ニ對 スル歩合	摘	要
第一法	十八分	三二〇匁	六・六七	六・六七 乾燥中八時々反轉ス	
第二法	八分	三二〇	六・六七	六・六七 乾燥中八時々反轉ス	
第三法	十分	三六〇	七・五〇	七・五〇	
第四法	十九分	三二〇	六・六七	六・六七	

製品審査成績左ノ如シ

方 法	形 狀	色 澤	水 色	香 味	計	評 價	摘	要
第一法	三三〇	一八〇	一八〇	一八〇	六・六〇	三三〇〇	水色ハ濃厚ナレモ茶ニ緊リナク色澤暗褐色ヲ 呈シ一種ノ醜臭アリ	
第二法	三三〇	二一〇	一八〇	一八〇	六・六〇	三三〇〇	水色稍赤ミテ濃厚ナリ茶ハ緊リナク 前者ヨリ一種ノ醜臭アリ	
第三法	三三〇	九〇	一八〇	一七〇	六・〇〇	三三〇〇	水色稍赤ミテ濃厚ナリ茶ハ緊リナク 前者ヨリ一種ノ醜臭アリ	
第四法	三三〇	七〇	一八〇	一六五	五・四五	三三〇〇	水色稍赤ミテ濃厚ナリ茶ハ緊リナク 前者ヨリ一種ノ醜臭アリ	

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

第二回成績

方 法	釜分ニ對スル所要 時間	揉捻前ノ數量	生葉量ニ對スル同 上ノ歩合	摘	要
第一法	八分	三四〇匁	七・〇八	七・〇八	
第二法	五分	三二〇	六・六七	六・六七 乾燥中八時々反轉ス	
第三法	八分	三三〇	六・八八	六・八八	
第四法	十二分	三三〇	六・八八	六・八八	

製品審査成績左ノ如シ

方法	審査項目		計	評價	摘	要
	形状	色澤				
第一法	1.80	1.10	2.90	11000	色澤暗褐色ヲ呈シ光澤ヲ缺キ一種ノ酸酵臭アリ水色赤ミチ帶濃厚ナリ	
第二法	1.70	1.10	2.80	11000	色澤一層褐變シ光澤ヲ缺キ粉末多シ、水色濃シ	
第三法	1.50	1.50	3.00	11000	形状粗ニシテ色澤尚變シ色澤ヲ缺キ酸酵臭及精葉臭アリ、水色濃シ	
第四法	1.40	1.60	3.00	11000		

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

第三節 再火時間ニ關スル試驗

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

一、當場製茶

再火時間	審査項目	形状	色澤	水色	香味	計	摘	要
一時間	間	1.90	1.20	1.20	1.50	5.80	粗茶約	
二時間	間	1.90	1.30	1.30	1.57	6.07	同	
三時間	間	1.90	1.43	1.40	1.68	6.41	同	
四時間	間	1.90	1.40	1.40	1.75	6.45	粗製茶の青黒ノ色澤及香臭變シテ再製茶の色澤、香味トナリ水色濃厚トナレリ	
五時間	間	1.90	1.43	1.43	1.85	6.61		
六時間	間	1.90	1.43	1.43	1.87	6.66		
七時間	間	1.90	1.48	1.41	1.95	6.73		
八時間	間	1.90	1.50	1.38	1.95	6.73		
九時間	間	1.90	1.58	1.35	1.93	6.76		
十時間	間	1.90	1.55	1.40	1.90	6.75		
十一時間	間	1.90	1.60	1.52	2.05	7.07	最も良好	

時間ノ經過ト共ニ原茶ノ下等茶の青黒色ナル色澤ハ幾分黒褐色ニ變シテ九時間位ニ至リテ最も良好トナリ、水色モ略時間ニ比例シテ九時一十一時間ニ於テ最濃厚トナレリ、香味モ時間ノ經過ト共ニ向上シ九時間ニテ其特徴ヲ發揮セシカ十一時間ノモノハ火度稍強カリシモ幾分ノ焦焼ニヨリ下等茶的土臭ヲ去リ却ツテ良好ナリキ

二、石碇産茶 (臺北州文山郡石碇)

時間	形狀	色澤	水色	香味	計	摘	要
一時	二一〇	一四・三	一七・〇	一八・〇	七〇・三	水分ヲ吸收セル爲メ茶ニ緊リテ 缺キ色澤青ミヲ帶ヒ粗製的青臭アリ	
二時	二一〇	一四・七	一八・五	一八・〇	七二・二		
三時	二一〇	一四・六	一八・七	一九・三	七三・六		
四時	二一〇	一四・九	一七・八	一八・八	七三・〇		
五時	二一五	一五・二	一七・六	一九・五	七三・八		
六時	二一五	一五・四	一六・〇	二〇・〇	七二・九		
七時	二一五	一五・四	一六・六	二〇・七	七四・二		
八時	二一五	一六・〇	一六・五	二〇・六	七四・六	色澤真好トナリ特有ノ香味ヲ發揮シ 來レリ	
九時	二一五	一五・七	一八・六	二二・八	七八・六	同 最真好	
十時	二一五	一五・八	一八・三	二一・七	七七・三	水分火度過キタルノ感アリ	
十一時	二一五	一五・五	一七・一	二〇・〇	七四・〇	幾分焦臭アリ	

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

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

三、咸菜礪(關西)産茶 (新竹州新竹縣關西庄)

再火時間	審査項目	形狀	色澤	水色	香味	計	摘	要
一時	再火時間	二一〇	一五・〇	一三・〇	一六・〇	六五・〇	粗製茶ニテ貯藏中濕氣ヲ吸收セル爲メ香氣稍薄ニテ味又力ナシ	
二時	再火時間	二一〇	一五・〇	一三・五	一六・〇	六五・五		
三時	再火時間	二一〇	一五・二	一三・八	一八・〇	六八・〇		
四時	再火時間	二一〇	一五・二	一四・〇	一八・〇	六八・二		
五時	再火時間	二一〇	一五・五	一四・〇	一九・〇	六八・五	水分ノ發散ト共ニ本來ノ香味ヲ發揮シ來リ火入ニヨリ水色又濃厚ト加ヘ	
六時	再火時間	二一〇	一六・〇	一四・三	二〇・〇	七一・三	×同上	
七時	再火時間	二一〇	一六・〇	一五・〇	二〇・〇	七二・〇		
八時	再火時間	二一〇	一六・〇	一四・八	二〇・五	七二・三		
九時	再火時間	二一〇	一六・三	一六・〇	二二・〇	七五・三	最真好	
十時	再火時間	二一〇	一六・二	一五・八	二一・〇	七四・〇		
十一時	再火時間	二一〇	一六・〇	一六・二	二一・〇	七四・二	味幾分澁味強クナレリ	

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

四、内湖産茶 (臺北州文山郡)

再火時間	審査項目	形狀	色澤	水色	香味	計	摘	要
一時	再火時間	二四・〇	一四・三	一七・〇	二〇・〇	七五・三		

再火時間	審査項目	形状	色澤	水色	香味	計	摘	要
十一時	間	二四〇	一四七	一八五	二〇〇	七七二		
十時	間	二四〇	一四六	一八七	二〇三	七八六		
九時	間	二四〇	一四九	一七八	二〇八	七八五		
八時	間	二四〇	一五二	一七六	二一五	七八三	香味良好トナレルモ水色ハ却ツテ淡ナリ	
七時	間	二四〇	一五四	一七六	二二〇	七七四	同	
六時	間	二四〇	一五七	一六六	二二七	七八七	同	
五時	間	二四〇	一六〇	一六五	二三六	七九一	同	
四時	間	二四〇	一五七	一八三	二四八	八三一	最モ良好	
三時	間	二四〇	一五八	一八三	二四八	八一八		
二時	間	二四〇	一六〇	一七一	二二二	七九三		
一時	間	二四〇	一六〇	一七一	二二二	七九三		

内湖産茶ニテモ九時間ノモノ最モ良好ナリキ
五、水返脚産茶 (蘆北州七星郡沙止街)

再火時間	審査項目	形状	色澤	水色	香味	計	摘	要
十一時	間	二二〇	一八〇	一七〇	二二〇	七八〇		
十時	間	二二〇	一八〇	一七〇	二二〇	七八三		
九時	間	二二〇	一八三	一七三	二二五	七八八		
八時	間	二二〇	一八五	一七五	二三七	七九七		
七時	間	二二〇	一八五	一七八	二四八	八一七		
六時	間	二二〇	一八五	一七八	二四八	八一七		
五時	間	二二〇	一八五	一七八	二四八	八一七		
四時	間	二二〇	一八五	一七八	二四八	八一七		
三時	間	二二〇	一八五	一七八	二四八	八一七		
二時	間	二二〇	一八五	一七八	二四八	八一七		
一時	間	二二〇	一八五	一七八	二四八	八一七	最良好 味稍強トナレシ	

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

六、北埔産茶 (新竹州竹東郡北埔庄)

再火時間	審査項目	形状	色澤	水色	香味	計	摘	要
十一時	間	二三〇	一七〇	一五〇	二一〇	七六〇		
十時	間	二三〇	一七〇	一五〇	二一〇	七六五		
九時	間	二三〇	一七三	一五八	二二〇	七八一		
八時	間	二三〇	一七五	一五七	二二五	七八七		
七時	間	二三〇	一七五	一五七	二二五	七八七		
六時	間	二三〇	一八〇	一六〇	二三〇	七九五		
五時	間	二三〇	一八〇	一六〇	二三〇	七九五		
四時	間	二三〇	一七八	一六三	二四〇	八一〇		
三時	間	二三〇	一七八	一六三	二四〇	八一〇		
二時	間	二三〇	一七八	一六三	二四〇	八一〇		
一時	間	二三〇	一七八	一六三	二四〇	八一〇	味稍強トナレシ	

合計點數ニ於テハ十時間最高點ヲ示シ九時間ハ一分劣リシカ九時間ト十時間トハ色澤ト水色ハ十時間高點ヲ示シ香味ハ九時間優レリ
總括評
以上ノ成績ニヨリテ總評ヲ試ムレハ左ノ如シ

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

色澤 上等茶ノ場合ニアリテハ火入ニヨリ向上率少キモ青黑色ヲ呈スルカ如キ下等茶ニアリテハ再火時間ノ經過ト共ニ再製茶の黒褐色ニ變シ頗ル上進シ八時間乃至九時間ニ於テ最良好トナリシカ十一時間ノモノハ幾分黒キニ失シ且ツ光澤ヲ失フカ如キヲ認メタリ

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

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

第五章 調査事項

第一節 施肥無肥對照

一、新園

季 別	種 別	收 葉 量	一 萬 株 當		製 茶 歩 合	季 別 收 葉 割 合	無 肥 對 照 割 合
			收 葉 量	製 茶 量			
施 肥 供 試 茶 權 數 五、六、八、三	春 茶	1,230	1,230	1,230	1,230	1,230	100
	夏 茶	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	100
	秋 茶	1,150	1,150	1,150	1,150	1,150	100
	計	3,480	3,480	3,480	3,480	3,480	100
	冬 茶	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	100
	計	3,180	3,180	3,180	3,180	3,180	100
無 肥 供 試 茶 權 數 三、一、八、八	春 茶	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	100
	夏 茶	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	100
	秋 茶	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	100
	計	3,200	3,200	3,200	3,200	3,200	100
	冬 茶	1,100	1,100	1,100	1,100	1,100	100
	計	3,180	3,180	3,180	3,180	3,180	100

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

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

厘ニシテ全ク相反スハ注目ニ價ヒスヘシ

二、舊園

種別	季別	收葉量	一萬擔當		製茶歩合	季別收葉割合	無肥ニ對スル收量割合	
			收葉量	製茶量				
無肥供試茶種數 一、九八七	計	100.00	5.70	100.00	100.00	100.00	100.00	
		冬	11.20	5.70	100.00	100.00	100.00	
		秋	11.20	5.70	100.00	100.00	100.00	
	施肥供試茶種數 三、八四一	計	101.50	5.70	100.00	100.00	100.00	100.00
			冬	11.20	5.70	100.00	100.00	100.00
			秋	11.20	5.70	100.00	100.00	100.00
	無肥供試茶種數 一、九八七	計	100.00	5.70	100.00	100.00	100.00	100.00
			冬	11.20	5.70	100.00	100.00	100.00
			秋	11.20	5.70	100.00	100.00	100.00
	施肥供試茶種數 三、八四一	計	101.50	5.70	100.00	100.00	100.00	100.00
			冬	11.20	5.70	100.00	100.00	100.00
			秋	11.20	5.70	100.00	100.00	100.00

右ハ既成茶園(樹齡三十五年)ノモノニシテ施肥茶園ハ明治四十三年以降施用セルモノニシテ其ノ用量ハ一定セス其ノ大部分ハ新園ト同様茶種一權ニ付キ大豆粕三三、過磷酸石灰八、硫酸加里二、多ニシテ此ノ外單ニ大豆粕ヲ二十、或ハ綠肥栽培鋤込ミヲナセルモノ等アリ、而シテ前表ニ見ルカ如ク施肥ハ無肥ニ比シ年收量ニ於テ實ニ十五割七分ノ増加トナレリ
季別ヨリ見レハ秋茶ノ三十四割二分ノ激増ニシテ之レニ次クハ夏茶ノ十五割六分春茶ノ十一割八分ノ激増ニシテ何レモ甚ダシキ増収歩合ヲ示シタリキ

猶季別收量割合ニ付テ見レハ施肥無肥共ニ春茶多收ニシテ夏茶ハ其ノ割合少ナルヲ常トシ畧同様ノ割合ヲ示セリ
更ラニ舊園ニ於ケル結果ヲ前年ト比較表示スレハ左ノ如シ(一萬擔當收量)

種別	大正元年				大正二年				大正三年				大正四年				大正五年				大正六年				大正七年				大正八年				平均	季別收量割合						
	春	夏	秋	冬	計	春	夏	秋	冬	計	春	夏	秋	冬	計	春	夏	秋	冬	計	春	夏	秋	冬	計	春	夏	秋	冬	計										
無肥	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80
	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	44.80	
施肥	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	44.80	
	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	11.20	44.80	11.20	11.20	11.20	44.80	

右表ニヨリ無肥ニ對スル施肥ノ指數ヲ示セハ左ノ如シ

種別	大正元年	大正二年	大正三年	大正四年	大正五年	大正六年	大正七年	大正八年	平均
無肥	100	100	100	100	100	100	100	100	100
施肥	111	113	115	117	119	121	123	125	118

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

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

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

區名	春茶			夏茶			平均		
	形状	色澤	香味	形状	色澤	香味	形状	色澤	香味
新園 施肥	一七六	一四六	一七四	一八六	一三八	一八二	一八六	一七六	一八二
新園 無肥	一八一	一四五	一七三	一七九	一五二	一八〇	一八〇	一七五	一八一
舊園 施肥	一八〇	一四四	一八一	一九五	一四六	一九九	一八八	一八四	一九〇
舊園 無肥	一七一	一四〇	一七五	一八五	一四六	一九二	一八八	一八四	一九〇
計	一七五	一四一	一七五	一八二	一四六	一八八	一八四	一八四	一九〇

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

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

更ラニ當場評價ノ平均ヲ示セハ(粗製茶百斤當)

區名	春茶		夏茶		秋茶		平均	
	新園 施肥	新園 無肥	舊園 施肥	舊園 無肥	新園 施肥	新園 無肥	舊園 施肥	舊園 無肥
新園 施肥	二五・三二〇	二二・五三〇	三〇・四八〇	二八・四二〇	二八・八六〇	二五・八〇〇	二八・〇〇〇	二七・〇四〇
新園 無肥	二二・五三〇	二四・六九〇	二八・四二〇	三一・一三〇	二八・八六〇	二五・八〇〇	二八・〇〇〇	二七・〇四〇
舊園 施肥	二二・五三〇	二四・六九〇	三〇・四八〇	二八・四二〇	二八・八六〇	二五・八〇〇	二八・〇〇〇	二七・〇四〇
舊園 無肥	二二・五三〇	二四・六九〇	三〇・四八〇	二八・四二〇	二八・八六〇	二五・八〇〇	二八・〇〇〇	二七・〇四〇

備考 平均評價ハ茶季別收量ニヨリ計算セリ

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

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

第二節 品種ニヨル葉ノ幅ニ對スル長サノ比ニ關スル調査

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

ヲ認メタリ

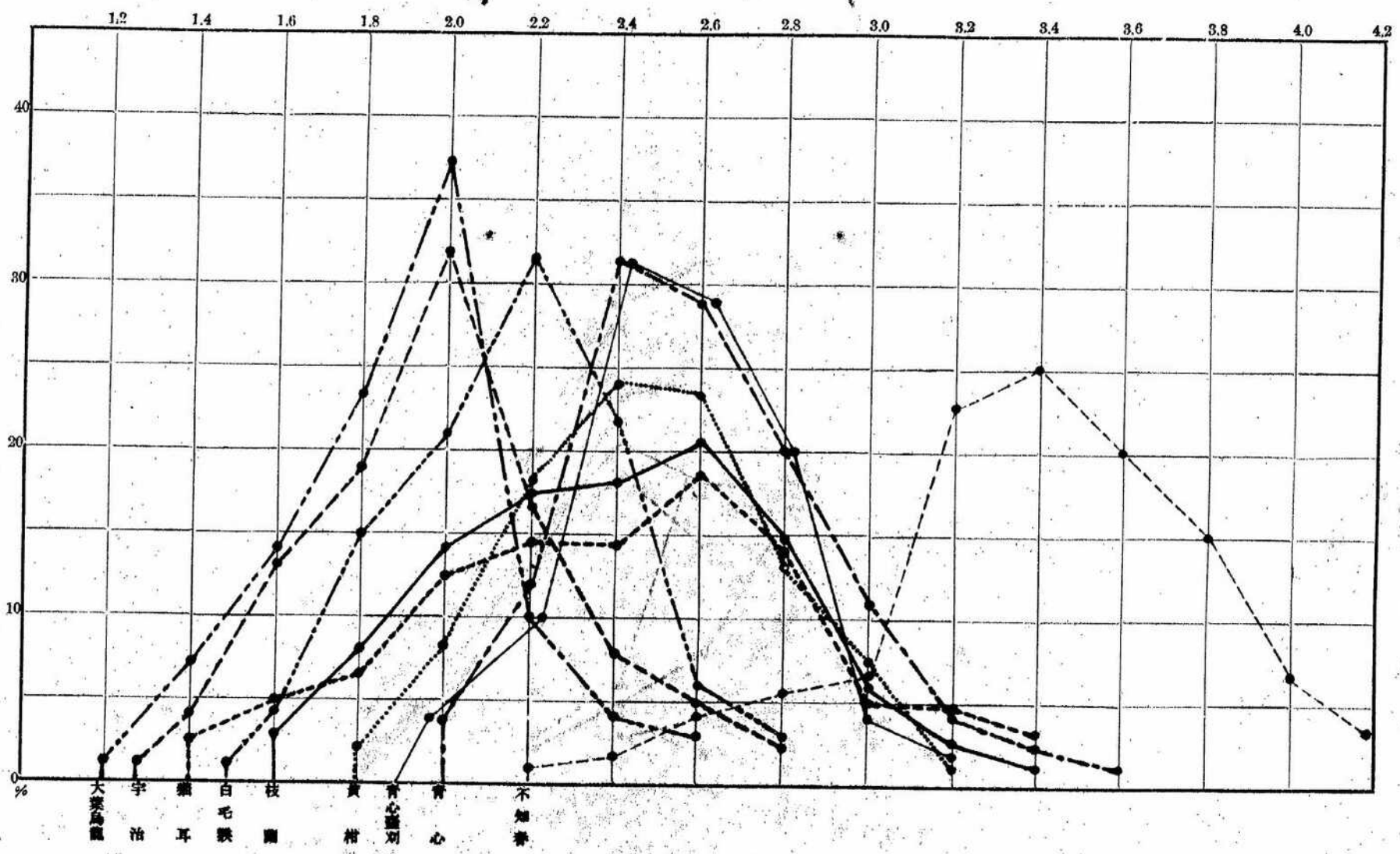
調査方法 品種ノ特徴ヲ具備セル數株ノ茶樹ヨリ各一本宛位ニ枝ヲ取り其全葉ニ付キ長サハ葉邊ノ全長ヲ幅ハ葉長ノ中程ヲ測リ幅ニ對スル長サノ比ヲ算出セリ調査葉數ハ三百ニシテ一定ノ率ヲ有スルモノヲ「パーセント」ヲ以テ表ハセリ

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

更ニ曲線ノ高サヲ見ルニ其ノ比ノ最モ統一セルハ大葉烏龍ニシテ二、〇ノ比ヲ有スルモノ三七「パーセント」ニ達シ宇治、白毛猴、青心之ニ次キ何レモ最多三〇「パーセント」ニ及ヒ黃柑ハ最多二四「パーセント」ニ過キササルモ比較的齊一セルヲ示セリ而シテ最モ不整ナルハ不知春ニシテ其ノ比二、三乃至四、二ニ及ヒ枝鬮、猫耳モ稍不整ナルヲ認ムヘシ

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

品種ニヨル葉形比較圖 (巾ニ對スル長サノ比)



裏面白紙

附 録

一般手入ノ梗概

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

大正十年三月二十三日印刷
大正十年三月二十五日發行

臺灣總督府殖產局

臺北市文武街一丁目十八番戶
印刷人 小塚 兼吉

臺北市北門街三丁目七番戶
印刷所 小塚商店印刷工場

