個人文字習介編
學讀本

農學啓蒙

前編　巻の二

610.7
Jv13
資料室

20590
教科書文庫
2
610
30-1881
200030
1454
M14
1881

610.7
J013

田中芳男閲
大槻文彦校
十文字信介編

小學讀本 農學啓蒙

明治十四年
五月出版

版權所有

編者藏版

東京大學圖書之印
東京大學圖書之印
東京大學圖書之印

を好ミ、又其性雋地を嫌はざるゞ故ゝ、毎年、同地ゝ作ると雖毎ゝ上品を産をべ〜

下種ハ、前日の晩、畑地ゝ畦を立て、之ゝ水肥を注き、早朝下種をるを良法とも、又其播種の分量ハ、一段ゝハ八九合を用ゐるべ〜

苗ハ嫩葉の時より、次第ゝ間引き、終ゝ減じて、一歩ゝ、三十五六本を残をべ〜、是より後ハ、屢〻濃糞を灌ぎ、中打、草取等注意をべ〜、又極めて肥大ゝるゝのを作るまハ枕まハ、畑ゝ孔を穿ち、之ゝ、肥料を交ぜさゝ、軟土を入れ、一處ゝ、種子四五粒を

猩々蘿蔔

猩々蘿蔔

下せべ〜、胡蘿蔔牛蒡等皆此法を施をゝり

蒔時ハ、四季共ゝ、適せざることゝ、又害蟲の生ずゝる時ハ、若蔘（ワカミ）（好サイギ又ハ式ふ）の煎汁ゝ、水を和ぜて灌ぐべ〜、又此蟲害を避くるゝ良法ゝ

久其法ハ、種子ゝ外ゝ、鶏卵四箇の蛋白と、糠三合とを、混ぜたるゝのゝ拌（マブ）し、尋常の法の如く、蒔き付くべ〜

猩々蘿蔔ハ、一名廿日蘿蔔（ハツカ）とも云ふ、近来船載の根菜ゝ、圓長の二種あり、其形皆小ゝ、播

種後、二三週間を、採收の期とし、西洋料理ゐて、常ゐ生ずるを、之を用ゐるあり、作法も、蘿蔔ゐ同ゐと雖、元来、其根の小なるを以て、作土を深きを要せし、且、又、下種の法も、畦蒔、撒播、隨意ゐ、之を行ふべし

蕪菁ゐ、白、紫、黄の諸種あり、其形ゐ、長圓の二種あり、本邦在来の種類ゐて、天王寺蕪菁、近江蕪菁、及、安藝國山縣の、大田蕪菁を良種とし、洋種ゐては、西班牙、及、瑞典の産を、最上とし、洋和の二種とも、其作法、総て蘿蔔と同ゐく、成長極めて早く

菘菜も、從来、我邦ゐて、之を作りたるも、其種類、一二ゐ過ぎざりしが、近年、西洋より各種の良好なるものの、傳はりしより、各種皆、三月初旬より、九月下旬に至るまで、播種し得べく、葉莖、及、根とも、年中の食用ゐ、供せらるべし、作法、畑地ゐ、二尺幅の畦を作り、埋肥を施し、下糞を撒き、土を覆ひて、溝播ゐ、其苗、凡、三寸ゐ長なるに、次第ゐ間引き、五寸の間に、一株を殘すべし

胡蘿蔔ゐ、赤、黄、白、紫の四種あり、形ゐ長きあり、短きあり、作法も、蘿蔔ゐ同ゐ、但、其苗四五寸の

頃より次第に間引きて莖葉を食料とし、凡五六寸の間に一本を殘すべし、肥料は多く施すを利とす、種子は四五月の頃蒔き付くべし、西洋にては、作物に牛馬の飼料とするなどが亦甚多し、牛蒡は其植地、作法等總て蘿蔔に同じと雖、下種の前十夜の間、種子を醤油中に浸す時は、生立殊に良しと云へり、又種子は、古株より取るを可とし、取りたる種子も、一二年經たる者を用ゐるを佳とす、北海道札幌の邊にては、野生のものの甚多く、極めて肥大なり

牡蠣菜（ボウフウ）　菊牛蒡、及亞米利加防風は、近來舶來せる根菜なり、何れも秋末冬初の頃根を採りて食用とす、

牡蠣菜は、其根、上圖の如く、其風味牡蠣の如し、菊牛蒡は、其根牛蒡の如く、風味牡蠣菜に似たり、亞米利加防風は、一種の香氣を有せり、故に、此根菜を乳牛に與へ、其

乳汁香氣を含み、風味極めて佳あり、以上の三種とも、其作法牛蒡に異なる法

青芋

青芋も肥えたる陰地を、好むが故に、家屋の陰又は樹林の蔭等にして、地味の宜しき所を選び、能く之を耕して、屎肥、及草肥等を鋤き込み、四五月頃又再地を耕し、凡二尺を隔てゝ、畦を立て、其低き所に、一二箇づゝ、種芋を植え付くべし、其後、芋の長ずるに從ひ、隴を切り掛け、塵芥、屎肥、蠶糞等を以て、根の邊を覆ふべし、車轅芋、白芋、紫芋等の作法、大略之に同じ

芍藥

芍藥は、其性温暖を好むとも、日當強き所は、却て害あり、植地は、山間傾斜の地等、小石交りの土地尤宜し

作法は、冬、初深く畑地を堀り、屎肥、及草肥を耙き込み置き、冬末より、屢之を犂き返し、濃糞又は、小便を灑き、四月初旬に、塊根を植え込むべし、其疎密は、地味に依りて、一定せぬと雖、大凡畦を二尺とし、三十粒許を、一坪に植え、草肥木葉等を、厚く上に覆ふべし、三ケ年を經て、大なる根塊となるものあり、抑芍藥は、褐膏を作るのみならず、其生

甘薯

根を搾りて、之を紙に塗せば、獸皮の如く、強韌をらしむるを得るなり

甘薯は、温暖の地を、好む植物にして、其作法至つて易く、其收納亦、甚だ多し、但寒氣の強き國にても、温養を怠らざれば、相應の收納あるものなり、而して、其功用の多き、蒸燒、又は、種々の料理に用ゐるの外、刻み乾して、粉とし、團子若くは、餅とし、きべく、或は澱粉を製し、或は飴を造り、或は酒を釀すべし

種類に二あり、其根淡白色にして、微に紫色を帶ぶるもの、味最甘く、其根黄色なるもの、根形大なりと雖、味劣る

地味は、輕鬆なる砂地を、可とすれども、山畑の真土等、其質堅く重き處にても、深く其地を犂返し、屎肥、草肥、腐藁等を能く耙交へて、作る時は、砂地に劣らざる收納あり

此薯を作るには、先温暖なる場所を撰び、苗代を取立てゝ、苗を仕立べし、其法苗代の大小は、己の意に任せ苗代の西北を蒙茨の類にて厚く圍ひ、其内の土を能く耕し、屎肥を多く入れ、平地より

た少しく高き程ゐ上、二月中旬の頃、無疎ある甘
薯を撰び、五六寸間ゐを並べ、其上へ草肥等の
腐りて、土の如く変化なる迄、厚さ三寸許、振懸け、
濕藁を覆ひ置くべし、然る時は日数なくして芽
を生じ、四五十日の間ゐ其蔓、三尺乃至五六尺ゐ
延るその為迄、其時、右の蔓を切取りて三節毎
ゐ之を切り、一本宛、畑地へ、植付くべし、植付の距
離は、二尺程ゐ畦と畦との間は、六尺程ゐ、蔓の
延るゐ従ひ、其節々を埋めて、土を覆ひ置く時は、
節毎ゐ根を生じ、甘薯畑中ゐ充ちゐ

馬鈴薯

馬鈴薯は多く滋養分を含む植物ゐして、其作法、
甚易く、風土を選ばず生育して、其収納甚多し、其
薯は、澱粉、及砂糖を製し、又酒、焼酎を造るべし、茎
葉は、焼きて「ポッタース」を製し、
澱粉を製したる剩水も、用ゐて洗粉を製造するを得べし、
又此薯は能く煮て穀稈乾草
等を混じ、以て牛馬を養ふ時
は能く其体を肥満ならしむ
るのみならず別殊の効ある、

多量の糞溺を得べし

作法は早春より能く土地を耕し置き四月上旬頃一歩ふ九株を立つる様種薯を植うるあり種薯は切りて二片とし其切口ふ藁灰を付け一時間程陰干るし土中一二寸の深さに植え付くべし全体のまゝ植うるハ損あり

肥料ハ積肥木灰等を最上とし下糞類を忌む者なり

此薯は如何なる地ふても能く生育もすれども水氣の溜る所ハ腐敗せるの患あり故ふ能く

乾燥せる地ふ作るべし豊作の年ハ一株より多三四升の収納を得べし

西洋ふてハ此薯を食せざる處なく之を常食とする人ハ身体壮健ふして且肥満せり

米國種ハ長形ふして皮の赤き種類あり種薯を植えてより凡九十日を經て成熟す其味黄種に劣るとする作法は甚易し

菊薯は風土ふ係ることなくして能く生育し其收量多きこと馬鈴薯ふ優る根形は馬鈴薯の如く花様は甜菜の如し其食法及貯藏法甚多し

薯蕷

薯蕷は地層の深き、真土質の地に宜し、都邑の近傍にて、作る時は、殊に、許多の利益あり、畑地なれば、畦幅二尺を隔て能く腐らせたる厩肥、堆肥等を耙き込み置き、二月中旬の頃、五六寸を隔て、三四寸に切りたる種薯を植うべし、其植方は、薯を少しく横に偃せ、上に三四寸許の土を覆ふべし、又旱年なれば、時々、灌水を要すれども、常に人糞を施すべし、蔓の稍長ぜし時は、竹或は柴を立て、之に這ひ纏せ、或は、棚を搆へて、纏はすべし、其蔓既に長ぜし時は、其先を摘み去るを要す、肥料は、油糟及干鰯等、根の側に施して著功あり、霜降りて後、掘り採るべし、

山背不用の地は、此薯を作りて、大に利を得べき、妙法あり、其法は、竹、或は、柴等にて山背に、箒の如きものを作り、側邊より、作土を入れつゝ、乾糞を交ぜ、零餘子、或は、薯片を植え込むべし、培養法等、總て、畑地に作る者と同じ、此法を用ゐて作りたる者は、箒を破れば、容易に、掘り出し得るが故に、畑に作るに比べれば、益多くして、且、便あり

佛掌薯(ツンナイ)は、能く培養を逆ぐ、多く收量ありて、凶年の備ふ、適當あるものあり、其作法も、粗薯蕷と同し、但其丈、短きの故に、作土は、深きを要せず、若し土壟の之を害する時は、葱(ネギ)の葉を采りて、其邊に散すべし

甘露児(ナヨロギ)は、肥沃の陰地、水蔭の濕地等に宜し、三四月の交、地を耙きて肥料を施し、一尺つゝ隔てゝ根塊(タネ)を植え、上に、糠を播き散らすべし、此根塊は、煮て食もの外、蜜漬、又は、紫蘇漬とせば風味殊に賞すべし

卷丹(リヤウリユウ)は(りとう云ふ)百合(ヤマユリ)の如く、其味美ならざれ雖是亦、其根は、多量の澱粉を含むものにして、其味亦賞すべし、秋李葉間の瘤を取り、春時、之を五寸隔に種え付くべし、三年にして、大なる鱗根を得べし、肥料は、下糞等皆可なり、根の鱗片を剝き取りて、食する時は、其根軸を殘して、植え付くべし、二年にして、大なる鱗根を得るものなり

慈姑(クワイ)は、泥水等の、多く流れ入りて、稻の出來過ぐる所に宜し、三四月の頃、七八寸隔に、並を上方

ホ向をしめて、一顆つゝ、種を付くべし、其價貴きが故ホ、市邑ホ近き處ホ作きば、利益最許多あり、其堀取ハ九月十月の頃を、好期とす

蓮を殖ヘホハ、子蒔及根分の二法を以て也、子蒔ハ九月頃其子の、黑く堅まるを採り、其頭を、石、或ハ、瓦ホて磨り、肥土ホ包ミて、泥中ホ植うべし、俱實りなるまゝ、直ホ之を種うるも、能く生育するものなり

根分法ハ二月頃根の疵なきものを堀り、二節、若くハ、三節を付け、切根を為して植ゑ付くべし、肥料ハ、小便糠を第一とす（小便糠とハ、糠を小便ホ、浸すことをいふ）

種類ホ、二あり、一ハ其花紅色ホして、其根ホ粘氣あく、一ハ、其花白色ホして、其根ホ粘あり、故ホ、之を餅蓮と云ふ、又、近來、清國より、渡りたる種類ハ、根葉及花共ホ、非常ホ、大なる白蓮あり、各種共、其植地ハ、泥田深田及池沼等皆可なり

韮ハ、尤作り易きものホして、一度之を植ゑ置く時ハ、幾年とても、繁茂し、又廿日毎ホ、刈り取るを得べし

種子を、二月頃之を蒔き、九月、其苗四本づゝを、一株とし、灰肥を用ゐて、種を付くべし、雨の降る時は、小便、藁灰等を施せば、生茂尤速かり、其菜を葱と同種の、植物なるを以て、之を列ね植うれば、花時、互に雜種を生ずるの恐あり、故に種子を取るには、必列ね植うるを勿れ、

蕹を、其根を味噌醤油等に浸して食し、或は酒糟に漬け、或は酢に浸し、或は少し湯引きして、酢、醤油に漬け、之を菜として用ゐるなり

植地は、白砂の軟らかなる肥地を選び、初め二三度、

之を耙き、二三月の頃根を分ち、一科に四五本づゝ、植ゑ付くべし、假令、木蔭等の地と雖能く繁茂するものなり

蔊には、大小の二類あり、大なる者を良種とし、土地を、肥沃にして、軟らかなる處を好み、下種は、春秋の間皆可なり、植方は、畦を小筋に立て、三寸隔に、二箇づゝを、列ね植ゑべし、肥料は、能く熟したる厩肥等を佳とす、又畦間を耕転する度毎に、必糞水を灑ぐべし、夏日、此菜を食せば中暑せず、冬日、之を食せば時に絶て、寒冒の患なしと云へり

葱

葱ハ大小二類あり、各種皆同トく、三月頃種子を苗床ニ下し、稍長ずるニ至りて、畑地ニ移もべし、土地ハ、其層深くして、能く肥べさる處を選び、小便、藁灰等糞、與ふべし

移植法ハ、先畦を深く掘り、小便、或ハ、藁灰等を與へ、四五本を一科とし、之を植え、次第ニ厚く土を覆ふべし、是茎の長くして、且柔かなるを欲するゆえなり

球葱

球葱ハ、單ニ其球根のみを、用ゐるべきものなり、其食法ニ種々あり、或ハ、煮て之を食ひ、或ハ、酢ニ

薑

漬けて貯ふべし、作法ハ、七月、種子を苗床ニ蒔き、四五寸ニ長ずし、頃畑地ニ、二尺の畦を作り、四五寸隔ニ植え昏ふべし、肥料を與ふるゆえ、推肥雜糞等、尋常の葱ニ、用ゐる同トくもべし

薑ハ俗ニ生姜と云ふ辛料ニ用ゐるの外、蜜漬、又ハ、砂糖漬ニもべし、之を作るゆえ、深く、細砂の肥地を耕し、能く之を肥し置きて、種根の疵なく、芽の少し出てさるものを選び、一株づゝを附け、切

りて植るあり其距離も凡六寸許ホトにて薄く土を覆ふべし芽の長トて漸く土上ホ出る頃之を中打して肥料を施すべし肥料も下糞腐肥油粕及麥糠等皆効あり

蘘荷

清國の種ハ最佳良ホトく其大尋常の薑ホ比ス也ム三倍或ハ四倍あり蘘荷ホ夏秋の二種あり五六月根の側より花を生ト秋ホ至る者を夏蘘荷と云ひ七八月花を着くるを秋蘘荷と云ふ共ニ皆其莖及花ハ料理ホ用ひ葉ハ纖緯ホ草履の裏ホ造る等ハ生植此ハ葡萄棚の下又ハ林陰等ホ陰地を好む

紫蘇

二月頃根ハ分けて植ふ麻芥又ハ能く熟したる腐肥を覆ふ其中間頭種子を苗床ホ蒔き三四寸の頃移ト植育ス本植方畝間を尺五ホ其ハ為ル距離ハ四五寸又ハ六七寸ト為ル也色紫ホ小ク葉の縮ミたる也最上の種類也以下肥料ハ苗床の中及移植の後各一度ホ与ふ

蓼

蓼(タデ)、其葉を辛料に用ゐるべきものにして、其莖葉、赤色あるものあり、綠色あるものあり、又其葉形圓濶なる毛のあり、細長なるあり、此共に皆、其月頃、下種をべし、植地を濕地を良しとす。

蕃椒

蕃椒(トウガラシ)、其實を辛料に用ゐるものなれども、其辛味あり、種類を野菜の如く用ゐるあり、其實の形狀種々あり、其色、赤紫黃等の別あり、其作法も、總て茄子に同じ。

山葵

山葵(ワサビ)、其根を辛料に用ゐる者多し、深谷の濕地、自生を多し、溪澗あり、縣地に栽ゑ、能く之を

作るを得べし、又樹の下、或は、日陰等に、之を作るも、可なりの葉山葵を得べし、此莖葉を茹きて食へば、其味、殊に賞すべし。

ひさびだいこん

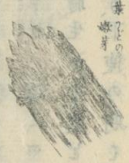
ひさびだいこん、近来始めて来せるものにして、其根の辛味、山葵に似たり、其播殖の法は、二あり、一法は、三月頃種子を床蒔なし、一法は、其根を寸斷し、畑地に、二尺幅の畦を作り、四五寸隔て、植え付くべし、培養の法、總て胡蘿蔔に同じ、

上當歸

松葉うど

上當歸ハ、三月頃芽を生ず、冬の末及仲春の間、土中の芽を采りて、食ふべし、山野中、自然生あり、其根を取り、分けて、深く植ゑ、馬糞塵芥等を覆ひ置けバ、早春、佳良の莖を得べし

松葉うどハ、葉の形、松葉ニ似たるが故ニ、此名あり、滋養分甚多く、洋人の、極めて貴重とする者ニして、其嫩芽の、白色なる者を、食ふなり、下種ハ、三月、種子を畦蒔ニし、十月、畑ニ、幅三尺許の畦を作り、少し土を穿ちて、腐熟せる堆肥を厚き凡三四寸許入れ、根ハ、傘の如くこれを擴げ、凡一尺隔ニ移し



松葉うどの嫩芽

植ゑ、両側より、土を盛りうくべし、培養宜しきを得れバ、直ニ、翌年より芽を得べし、自後ハ、年々宿根より芽を生じ、夏月の間常ニ其芽を、采り得べし、其後ハ、芽を采らずして、長ぜしめ、霜降の節ニ至りて、其莖葉を、畦の上ニ、刈り偃せバ、其嫩芽ハ、味甚美ニして、價亦極めて貴し、貯藏の法ハ、酢漬塩漬、水煮等として、罐裝ニすべし

肥料ハ、雜糞堆糞及馬糞等皆宜しく、殊ニ、鳥獸の腐肉、屠牛所の血汁、及骨類を、賞用ス、又、時々、食塩

濱防風　芹　早芹

少許を取り、株の側に、散布すべし

濱防風を、料理用の香菜とす、海濱の白砂に、實を蒔きて、手入をする時は、能く繁生す

芹は、根并に葉を食ふべき、野菜なり、根を采りて、水濕の地に、分ち植え、少しく肥料を、與ふ也、然る、回刈り取りて食ふべし、之を刈りとる時は、泥水を、注ぎ掛く也、芽を出すこと、最速なり

早芹は、洋人の、賞美する香菜にして、肉を食する時、生にて之を用ゐ、又は、林檎の、裝飾に、用ゐる、下種の期は、三月以後九月迄を宜しとす

蕩蒿

植方は、陰濕の地に、幅二尺許の畦を設け、溝播にする、宜しとす、肥料は、堆糞、雜糞等、皆可なり

蕩蒿は、生のまゝ、其白莖を食すべき、香菜にして、其佳味賞すべく、其價も亦、極めて、高貴なり

下種は、三月中旬より、九月中旬まで、何の時にも、於てするを可なり、但、其蒔法は、苗床へ撒播にし、其苗の、二三寸に長ずるや、陰地を選びて、三四寸距に、假植し、其六七寸に長ずるや、更に畑地へ移植べし、之を移し植うるには、其畑の畦幅を、五尺にし、其中央に、幅深さ、二尺の溝を掘りて、一尺距

野蜀葵　款冬

ゐ植ゑ、土を二寸許覆ひ置き、其長ぜるゐ從ひ、漸次ま、両側より、土を懸け、其度毎ゐ、水糞、或ハ、人糞の薄きを灌ぐ也、取入ハ、其白莖の、尺餘ま成り頃を可とす

野蜀葵ハ、莖葉、及根をも食べし、濕地、樹の下、及籬の根等、肥沃の陰地ゐ、畦を作りて、植ゑ付くべし、能く繁生ス、但、其白莖の長きを欲せバ、畦の左右より、適宜ゐ、土を盛り懸くべし

款冬ハ、莖及花を食べし、種類ゐ、大小二種あり、小種ゐてハ水款冬を賞し、大種ゐてハ秋田款冬

平莖菜　芥菜

を最佳とす皆日光を、忌むゆ故ゐ、日蔭の地を選びて、作るべし、肥料ハ、小便糠、及屎肥を最上とす

芥菜ハ、其種子を、粉ゐして、辛料ゐ、用ゐるをのみ、八九月頃、能く糞養せる苗床ゐ下種し、時々間引きて、糞水を與ふべし

苗の延びて、四五寸ゐ至る時ハ、八九寸隔ゐ、一本づゝ、植ゑ付くべし、又常ゐ、蟲害ある畑ま、此菜の莖葉を、耕き込む時ハ、能く、其害を絶つのミゐらず、兼て地面を、肥沃ゐすと云へり

平莖菜ハ、其莖葉を漬けて、食べる野菜なり、下

萵苣

種培養の諸法とも、蘿蔔を作るに異ならず、但根を需むるものゆゑ、あらざるを以て、作地も、左のミ深きを要せず

又此菜を蟲害に罹り易き、ものゆゑ、發芽後、注意して之を防ぎ、寒中畑地へ、其儘に置く時は、藁塵芥の類を、振り懸けて、霜雪の害をも、防ぐべし

近來、清國より渡りたる、體菜、山東菜などいへるもの、及從來東國にて、三川島菜と、云ふものは、皆此平莖菜の、一種なり

萵苣は四季共に、植ゑ出でも、六月、種子を取りて、

苦苣

八月、之を蒔くを通例とす、其苗稍長ずる時、適宜の畦を作りて、移し植ゑる時々、小便、泔水等を、與ふべし

近來、舶來の種類に、最良好なる者あり、其葉軟にして、苦味少なく、生食煮食とも、極めて可なり

苦苣には、二種あり、一は、其葉縮緬の如く、皺むが故に、一は、之を縮緬苣と云ふ、八月、種子を苗床に蒔き、延びて、三寸許に至らば、畑地に、九、二尺許の、畦を作り、一尺距に、植ゑ付

くべし

葉の、相應ず長ぜし時に、圖の如く、藁ずて、結び束ぬべし、二三週間を經ば、内部の葉悉く白く變を、之を采りて、酢を注き、生ずて食べべし、斯くの如くせるを、洋食ずてハサラダと云ふ、蔓菁の法に、總て萵苣ず同じ、蔓菁に、地味を嫌ず、能く繁生を、若苗に、大蕃の食とずし、種子よりハ、良好の油を得べし、培養の法に、總て蕪菁ず同じ、又此蔓菁の一種ず、小松菜と稱せるものあり、專

其葉を、食せる者ずして、風味殊ず可ずり、菠薐草を作るず、二法ずり、一法に、苗を作りて、畠ず移植し、一法に、六月頃地を拵へて、囊を打ち、七八月の頃下種せるずり、又種子を殘し置きて、二三月の頃之を蒔くも可ずり、蒔き方に、種子ず土を合せ、畦筋を少し深く、蒔き付くべし、植地に、種類ず依りて、異同ずり、即圓葉種ハ、肥沃の濕地を好み、三角葉種ハ、乾地を好むずり、蒔き方に、畦蒔撒播、共ず可ずり、注意して、能く培養をべし、莖葉甚柔ずして、風味、殊ず賞すべし

甘藍

甘藍ハ、一名を、椰菜と云ふ、其種類甚多し、葉の球形を、なせる者を采りて、之を細刻し、煮て食用とし、其周邊の葉ハ、家畜の飼料とすべし

下種も、苗床ハ蒔き、三四寸の頃、畑地ハ、幅二尺許の畦を作り、一尺

下種もべし

苗の、凡、二三寸ハ長ぜる頃、拔き取りて、假ハ之を、四五寸隔ハ植ゑ、白晝ハ、覆を設けて、之を畑地ハ移し植うべし、畑地ハ、肥沃なる、真土を

珠菜

最上とし、植法ハ、一坪ハ、九株を度とし、小孔を堀りて、糞土を入れ、其内ハ植ゑ込むべし

肥料ハ、雜糞を、最良しとし、多量ハ與ふれバ、利益殊ハ多し

珠菜ハ、甘藍と、蕪菁との、中間種なり、其地上ハ出てゝ、球状をなせる者を采り、煮て之を食し、葉ハ、家畜の飼料とすべし

下種ハ、二法あり、一ハ三月頃、種子を苗床ハ蒔き、三四寸の頃、畑地ハ、幅二尺許の畦を作り、一尺

花菜

距ゝ移ゝ植ゑ、一ゝ始めより、畑地ゝ蒔き付くるあり、培養の法ゝ總て甘藍ゝ同ゝ

花菜ゝ近時舶来せる、野菜ゝして、其種類ゝ、二あり、一を「コーリフロ」と云ひ、一を「ブロコリー」と云ふ

花菜

此菜を、作るゝハ、七月頃、種子を、苗床ゝ蒔き、移ゝ植うること、甘藍の如くをべし、冬ゝ、笹竹、或ハ、杉葉を樹て、霜雪を防き、翌年ゝ至りて、其花蕾を採り、或ハ、煮て食し、或

ゝ、酢漬ゝして、貯ふべし

朝鮮薊ハ、花蕾の將ゝ開くんとして、百合根の状を、なせる頃之を採收し、鱗片の軟肉を食ゝ、但其食法、或ゝ生ゝて食し、或ハ、茹き、或ハ、油煎ゝして、食をべし

此菜を、殖ゝまゝ、春、又ゝ、秋を以て、根分、若くハ、子蒔の法を、行ふべし、即根分ゝて、殖ゝるゝハ、其根株を分ち栽え、子蒔ゝて殖ゝるゝハ、畦幅を、二尺ゝ作りて、種子を溝播ゝし、十月上旬、畑地ゝ、三四尺の畦を作り、三四尺隔ゝ、移ゝ植うるゝあり

茄子

茄子は、種類に依り、其實の色に、紫青、白、種々あり、形に、圓きと、長きあり、種子を蒔くには、暫時之を水に浸し、灰沙を合せて、蒔き付くべし、其苗床は、東南に、面する地を卜し、一月頃、能く之を耕し、牛馬の糞又は、下糞を埋め、上に高く、軟土を覆ひ、水糞を灑ぎて、下種をべし、既に種子を苗床に下し、時は、直に細土を、四五

肥料は、何品を施すも、妨なしと雖、就中、堆肥、及馬糞を良とす

分許覆ひ、其上に古莚等を被ひて、温養し、苗の芽、凡、八分許の頃、覆を去り、時々、肥水を、洒ぐべし、苗長じて、凡、四寸許に至るべ、其中強くして、且、一様なる者を選び、之を移し植うべし、植法は、植地に小孔を堀りて、糞土を入れ、立根の先を、少し鋏み去りて、植え付くべし、肥料は、灰肥、塩水、下糞、小便及、泔水等を、混和したる者を最上とし、干鰯、油糟、溝泥等、之に亞ぐ、此植物は、尤同地を、嫌ふが故に、必、年々、地を替へて、作るべし

蕃茄

蕃茄は、或は、生のまゝ、酢をかけて食し、或は、煮て食するを、常とする也。蕃茄醬を製して、罐装ふするを、最利ありとす。此茄の作法は、總て尋常の茄子と同し、唯其枝葉極めて蔓延する者あれば、竹、或は、粗朶ふて、墻を作り、之に頼らしむるを、必用とす。

甜瓜

甜瓜は、大小あり、小なる者、最甘味多し、植地は、必ず肥沃を要すと雖、土性強くして、濕氣なく、

且、早魃の節、水を引くふ、便なる處を、選むべし、下種法は、一月頃より、屢畑を打ち、畦の間は、凡四尺隔とし、孔を、一尺隔ふ穿ちて、糞土を入れ、三月初旬、三四粒づゝ、蒔き付くべし、苗長すて、凡四寸許ふ至れば、強健なるもの、二本を残し、其餘は、總て抜き去るべし、其後、株の周邊を、堀り廻し、干鰯、又は、油糟を埋むべし、三葉、或は、四葉の頃、其蔓先を、切り留むべし、又葉間より、出る枝は、四方へ配り、其蔓先も亦、四五葉の時ふ、摘を去るべし、良き瓜の付くふ、即此二番

冬瓜　胡瓜

蔓あり、又蔓ふ雄花のみありて、雌花なき者あらむ、速ふ其根元より、切り去るべし

下種の後、初めて、花を着くるまでに、屢中打して、雑草類を、抜き去るべし

胡瓜の作法も、大略、甜瓜ふ同じ、只、竹、及柴等を立て、蔓を這ひ上らしむるを、異なりとす、暖地ふて、早春之を作り、寒地ふ賣出す時も、非常の利を得べし

冬瓜の作法も、種子を、一粒づゝ、灰ふ合せ、能く糞養せる、苗床ふ蒔き、時々、水肥を注ぐべし、移植も、

菜瓜　浅瓜　西瓜

四月頃を、好期とす

植地も、畦を廣くして、孔を作り、肥土を入れ、雨天の前之を植うるを佳とし、取込の期も、瓜の外面、白粉を着くる時を、宜しとす

菜瓜も、作法、甜瓜ふ同じ、之を漬瓜と呼ぶも、漬て、食用とすればなり

浅瓜ハ、一ふ、之を白瓜と名づく、作法、甜瓜ふ同じ、植地も、南向の暖地を、上とす

西瓜ハ、其果の熟せし時、生ふく食するを、常とすれども、其若き時ふ於てハ、漬物ふして、用ゐるべ

南瓜

し、而して、其作法、甜瓜に同じと雖、其畦間を、九倍餘の廣きを要し、又蔓の下に、必麦稈の類を、散布もべし、洋種中、肉色黄なるものも、其味尤美なり

南瓜を作るは、尤日當り好き、處を選び、直蒔、又は、苗床に、育てたる苗を、移し植うべし、畑地は、極めて、肥沃なるを佳とし、又蔓は、平地に這はしめ、或は、架上に這はしむるの、二法あれども、架上に、這はしむるを、利ありとす、又、雄花の花粉を、注意して、雌花に點ぜれば、其實入、殆十倍あり

壺盧

絲瓜

近来、外國より、渡りたる種類に、頗大なるものあり、其最大なるは、一顆を一人にて、持運ぶこと、能はざる程なり、西洋にて、牛馬に與ふる爲め、多く作るものも、此種類なり

壺盧は、其種類に依り、長き、短き、圓き等、其形、種々ありと雖、長きものと、圓き者のみ、食ふべし、作法は、粗南瓜に同じ、但其蔓は、長く延ばしむべし

絲瓜の作法は、壺盧に同じ、其若き時は、菜として、食用に供し、其充分に、成長せし時は、肉を腐し、

纖緯を採り、以て種々の用に供をべし、近来清國より渡りさる、長絲瓜は、其長六尺に餘るものあり、頗良種なりて能く我國に適せり

農學啓蒙前編巻の二終

明治十三年九月十四日板權免許
同 十四年五月二十日出版
前編一冊 定價 廿錢
宮城縣涌谷農
編者兼出版人 十文字信介
廣島縣廣島區
鉄炮町源太郎居寓
發賣書肆
學農社雜誌局 同日本橋區通三丁目
東京農書館神谷 同芝區神明町
穴山篤太郎 同神田區淡路町
東京新橋竹川町
同京橋區新肴町
同同南傳馬町
丸屋善七
和泉屋市兵衛
聚星館

乙坂北久太郎町
西京柿小路上ル
醫島　二丁目
備後福山
同　屋道
備前岡山
備前岡山
下総千葉町
同　水海道駅
伊豆松崎
上総茂原
安房北条新宿
信州松本
北深志町
上州高崎田町

柳原喜兵衛
菱屋孫兵衛
松村　善助
整　理　社
木村　義助
細　謹　社
世良田益太郎
乙　文　堂
江戸屋為吉
内田桂兵衛
松田屋清兵衛
山下安民
高美屋甚左衛門
菊屋　源作

常陸水戸
上市泉町
相撲小田原
新玉町
紀前長崎
今銀冶屋町
薩摩薩見島
仲町
雲州松江本町
加賀金沢
安江町
越中富山
美濃大垣
足州名古屋
玉屋町
紀伊和歌山
播磨姫路
土佐
駿州静岡
江川町

林　德十郎
曽比屋平七
鎌田勘治郎
吉田源太郎
園山喜左衛門
近岡屋太平
大橋　甚吾
玉井　忠造
尼野東四郎
野田大二郎
山野　長平
澤木　駒吉
澤宗　二郎
木屋　市蔵

近州彦根
風浦島山
甲府常盤町
下野佐野
後町
陸前仙臺
国分町
會津若松
大町
奥州福島
羽後山形十日市
越後高田土橋町
但馬
備中
長門
周防
筑前福岡

山内　彦十
外屋十兵衛
内藤傳右衛門
山中　八郎
菅原屋安兵衛
田中　善平
清水甚太郎
荒井太四郎
髙野松四郎
大橋　久吉
森田　産藏
伊藤　利八
宮部　彦八
林　斧助

讃岐高松
曽根
篭屋
因幡
伊豫松山
阿波徳島
和泉堺
伊賀
伊勢松坂
越前福井
陸奥青森
羽後秋田
支那上海
同　廣東

福岡　友七
佐野　長七
山本　次八
上島　乙吉
真鍋為之助
坂井　萬吉
北村　佐平
横山　利雄
水屋　嘉助
森下元次郎
池田　吉助
本岡金之助
申　報　館
治和　獅