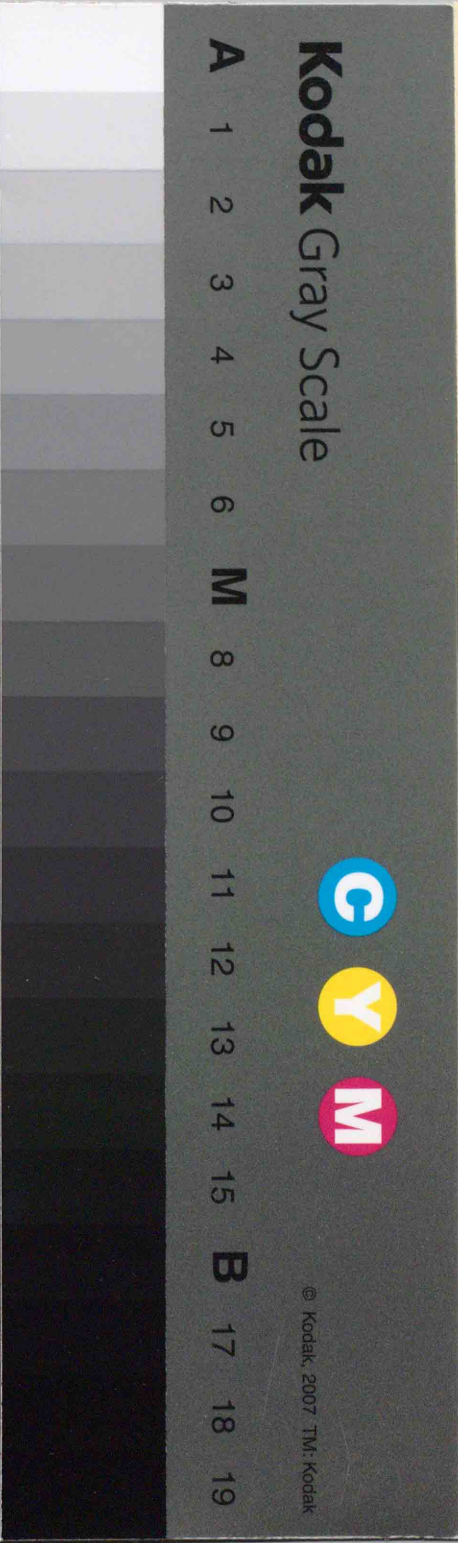
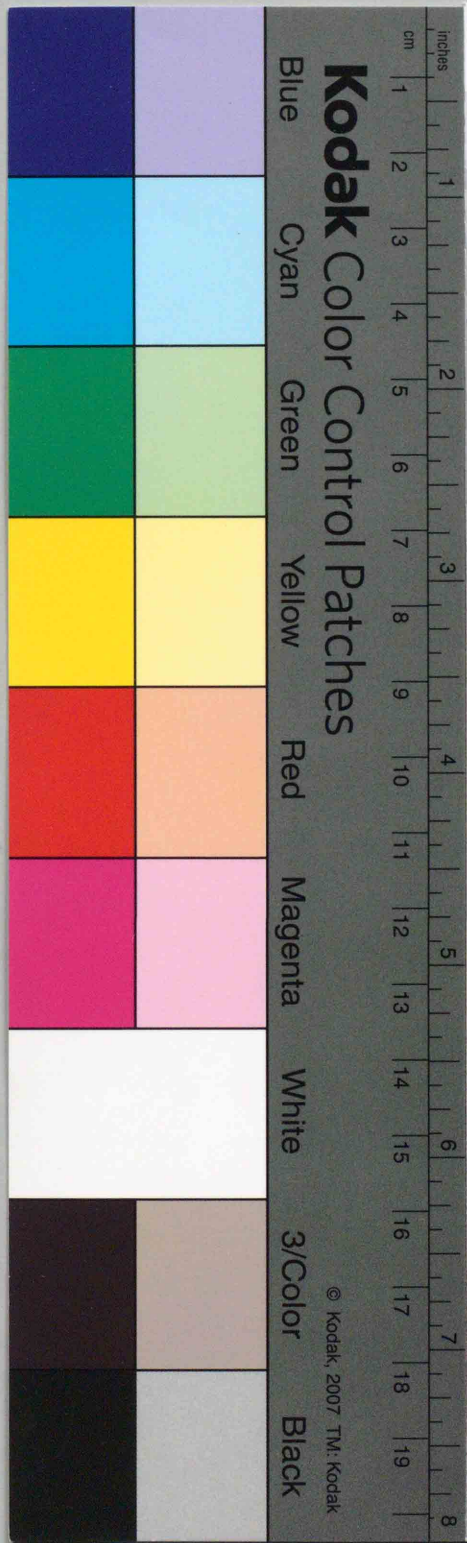
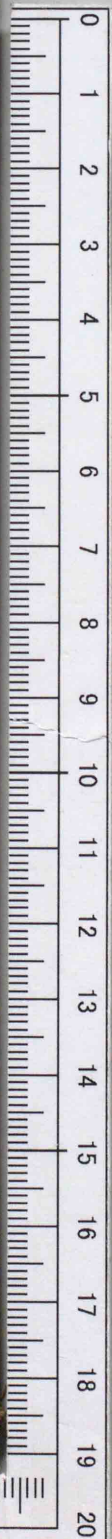


標準
 書科教科業作
 篇藝園
 四卷
 次寬藤佐
 著

教科書文庫
 4
 620
 31-1935
 2000302816



43438

教科書文庫

| |
|----------------|
| 4 |
| 620 |
| 31-1935 |
| 20003 02816 |



中央図書館
資料室

教科書文庫

4

620

31-1935

2000302816

標準
書科教科業作

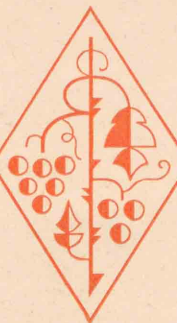
篇藝園

授教學大國帝京東

士博學農

次寬藤佐

著



広島大学図書

2000302816



館成開京東

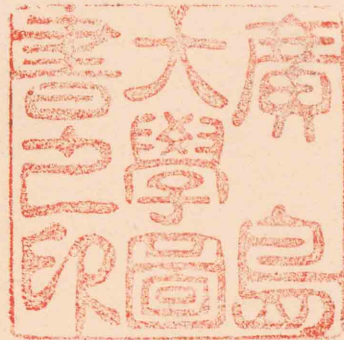
375.9
S420



業作入手の菜蔬



業作搬運の砂土



標準作業科教科書 園藝篇 卷四

目次

| | |
|----------------|----|
| 第一章 養兔 | 一 |
| ○園藝作業 四月 | 一〇 |
| 第二章 農産物の加工 その一 | 二三 |
| ○園藝作業 五月 | 二六 |
| 第三章 果樹の栽培 | 三〇 |
| ○園藝作業 六月 | 三三 |
| 第四章 梨と桃 | 三五 |
| 第一節 梨 | 三五 |
| 第二節 桃 | 四一 |

○園藝作業 七月……………四五

○園藝作業 八月……………四六

第五章 葡萄……………四九

第六章 柿……………五三

○園藝作業 九月……………五五

○園藝作業 十月……………六〇

第七章 農産物の加工 その二……………六二

第一節 柿の加工……………六一

第二節 漬物の製造……………六四

○園藝作業 十一月……………六九

○園藝作業 十二月……………七一

第八章 苹果……………七三

第九章 柑橘類……………七六

○園藝作業 一月……………八一

○園藝作業 二月……………八四

第十章 簡単な土工……………八六

○園藝作業 三月……………九〇

第四世年々其期本試験問題
 一 作業更習の目的如何
 二 時局にかんがひ物産節約の
 強弱を以て理由



標準作業科教科書 園藝篇 卷四

養兔

家兔

家兔の飼ひ方

第一章 養兔

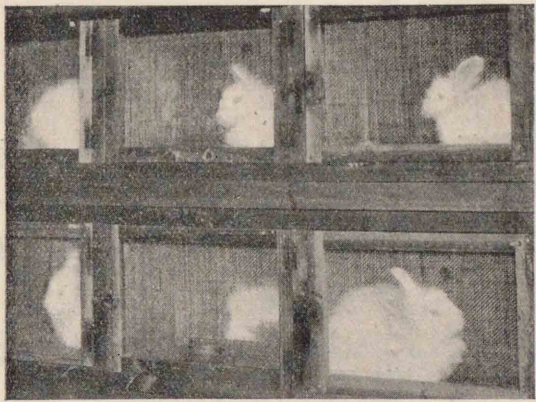
家兔

家兔は蕃殖力が強く、且つ飼養に手數がかゝらないので、利な家畜の一として廣く飼養されてゐる。

家兔の飼ひ方

家兔は多く箱飼にする。箱の大きさは長さ五〇cm、幅

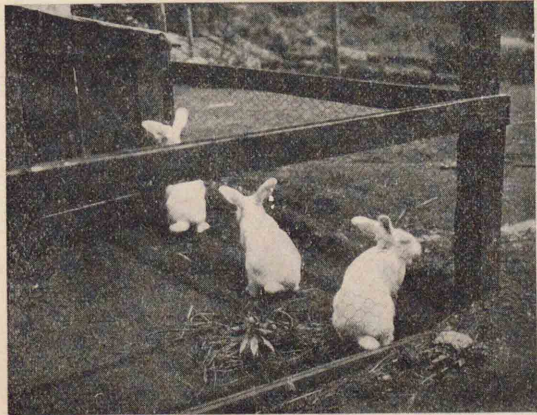
六三cm、高さ四五cmくらゐで、板で作り、前面には金網を張り、内面にはペンキを塗り、または亜鉛板を被ふ。箱の側面には戸を設け、下部は抽出しとし、その上に簀すいを敷いて糞尿を排出するのを便にする。また箱内には敷藁を敷き、これを時々取換へて箱内を常に清潔にし、また冬は暖かく夏は涼しくするやうに心掛ける。



家兔飼養箱

また庭飼と稱して温暖で排水のよい地を選び、高さ一・五m内外の板圍を繞らした中に放飼することもある。この場合に家兔は通常圍の中に穴を掘つて棲息し、その中で寒暑を避けるものであるが、寒地では往々凍死することがあるから、冬期には

箱飼にするがよい。庭飼では二頭につき三m平方くらいの廣さが適當である。分娩箱は飼養箱よりも稍大きくし、二室に分つて一は暗くし、隔板には直徑三〇cm



家兔の庭飼

くらみの孔を開けて通路とする。

飼養箱は乾燥した土地に南向に置き、冬季の夜間は布などで風を防ぎ、夏季は蚊帳を張つて蚊の侵入を防ぐ。

家兔の飼料には草穀類・蔬菜類及び農産物の残滓などを用ひるが、同一の食物に飽き易いから、時々飼料の種類を變へるがよい。普通夏は蔬菜・生草などを主として穀類を補ひ、冬は乾草根菜類・穀類などを混ぜて與へる。總べて飼料は水分を少くして一日に二・三回給與し、別に清水を十分與へる。

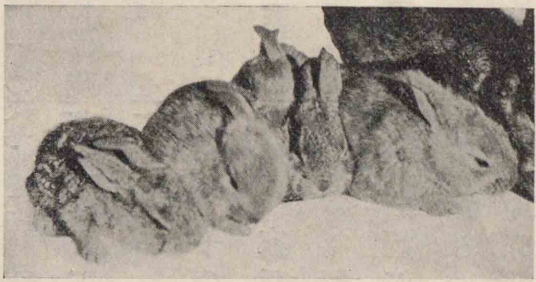
家兔の蕃殖

家兔の蕃殖

家兔の牝は通常六・七箇月頃から三・四年間、牝は通常十

箇月頃から六年間くらゐ蕃殖に用ひることが出来る。妊娠期は三十日前後で、分娩が近づくと、牝は藁・乾草・體毛などで巢を營み、此處に數頭の仔を産む。家兔は臆病で、往々外物に驚いて仔兔の育成を斷念し、または食ひ殺すことがあるから、分娩後は努めて安靜に保つや

家兔には薄荷・大黃・麥・唐辛などを與へてはならぬ



離乳前期の仔兔

家兔の病氣とその手當

家兔の病氣とその手當
あるが、時に病氣に侵されることがある。家兔が絶えず涎を出すのは涎病と稱して口腔を損じた證據である。この時、水または微温湯で口邊を洗滌し、焼明礬水で口内を洗つてやると忽ち全治する。ま

うにしなければならぬ。
仔兔は生後二週間目頃から外部を窺ひ、次第に母兔に習つて飼料を攝るやうになり、五週間くらゐで換毛する。やがて離乳させるのであるが、この頃は仔兔の死亡し易い時期であるから、濕氣を避けて暖かにし、また飼料に特に注意を拂ふことが肝要である。三箇月くらゐ経過したら牝牡を別居させ、蕃殖に用ひるもの以外の牡は去勢する。

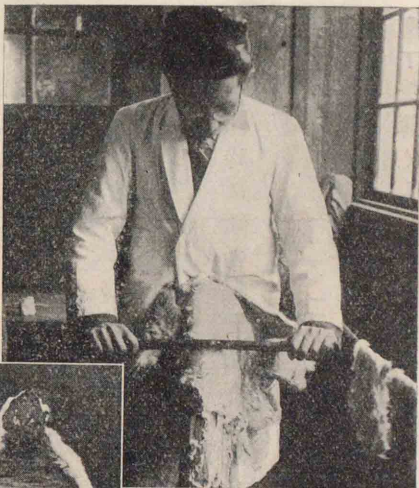
た水分を多く攝りすぎると下痢を起す。この時は温い所へ入れてやり、少量の沒食子を與へるか、食物中に櫛の實を混ぜて與へるがよい。その反對に便秘した時は少量の舍利鹽を與へるか、温湯に石鹼を混じた液で灌腸してやる。また耳垂れに罹つたら五十倍稀釋の硼酸水で洗滌してやるがよい。

家兔の利用
家兔の肉は淡白で、鶏肉のやうに用ひられ、その毛皮は洋服・帽子その他の裝飾品の材料となる。

家兔を屠殺するには左手で兩耳を背の皮へ巻き込んでしつかりと握り、次に右手に庖丁を持つてその背で耳の附近を強く打つ。すると家兔はすぐ氣絶するから即時に頸動脈を切り、後足を握つて倒にして全身の血を脱出させるのである。

剥皮の方法には種々あるが、先づ家兔を仰向にして後肢の第二關節の處から庖丁を薄く入れて皮のみを切り、次に後脚を紐で括り、これを吊して皮を剥ぐ。

家兔の利用



家兔の毛皮調製作業



毛皮をナメシ皮にするには、冬季は四五日、夏季は二三日皮を清水に漬けて置き、その皮の軟くなつた時を待つて、皮十枚に對して洗濯曹達一五〇gを水に溶かし、足で踏み込み、塵埃を去り、更に清水でよく洗滌し、水分を取る場合も決して絞ることなく、上から下へ順次に水を押し去るのである。

次に皮十枚に對し、明礬一・三五kg、炭酸曹達〇・六七kg、水一・三五kgの割合に調合した液中に五日乃至七日くらの漬けて置き、皮が伸縮自由となつたならば、これを引き上げて板に張りつけ、夏は風通しのよい所に置いて陰乾にし、冬は日に晒し、九分通り乾いた時、板から剥ぎ取つて平板でよく押し、金櫛で梳き、輕石で擦ると美事な毛皮となる。

四季に於ける家兔飼養上の注意

1 春の注意

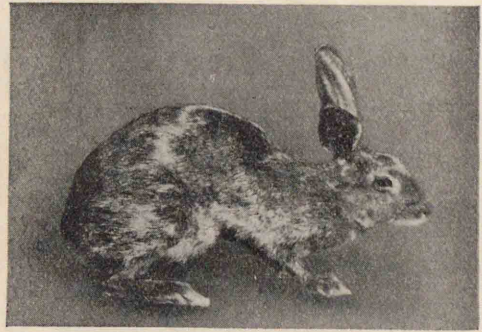
- (イ) 青草を豊富に與へる。(一年中一番飼養に容易な季節である。)
- (ロ) 四月上旬までに分娩させるやうにする。(入梅期に入つて生れた仔兔は死亡し易い。)

2 夏の注意

- (イ) 飼料を減じ、腐敗したものを與へぬやうにする。
- (ロ) 入梅期には特に乾燥に注意し、三四日置きに敷藁を取替へる。
- (ハ) 七八月の暑い日には特に水を十分與へる。
- (ニ) 幼兔には蚊の豫防をはかる。

3 秋の注意

- (イ) 二回くらの分娩させる。
- (ロ) 毛皮用として十一月頃から賣却を始める。
- (ハ) 作物の取入に際して廢物の貯藏に注意する。
- (ニ) 肥育の好適期である。



ンアヂルベ

家兔の種類

ベルチアノ

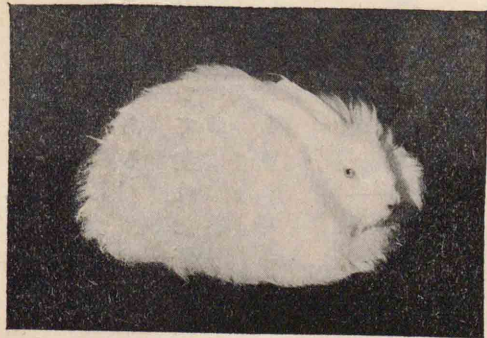
白耳義産の早熟多産種である。

體

4冬の注意

- (イ) 賣却上の注意は秋に同じい。
- (ロ) 防寒の設備を怠らぬやうにする。
- (ハ) 嚴寒の蕃殖は止める。

褐色である。體は大きく體重四五kgくらゐで肉量多く、肉用種として最良の品種である。我が國にも早くから飼養され、その雜種も廣く飼養されてゐる。ア。ン。ゴ。ラ。小亞細亞アングラの産で、毛は白褐黒色など種々のものがあるけれども、何れも良質の絹絲狀の長毛を産し、高貴の織物原料となる。しかし

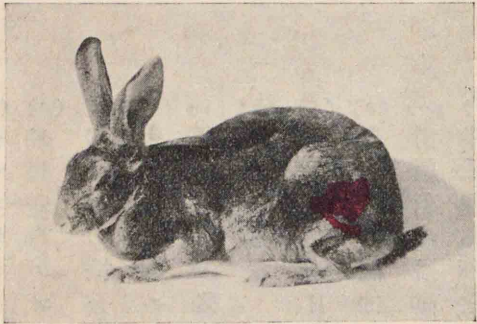


ラゴンア

體質蕃殖力共に弱く、且つ濕氣を忌むため、我が國には飼養が困難である。

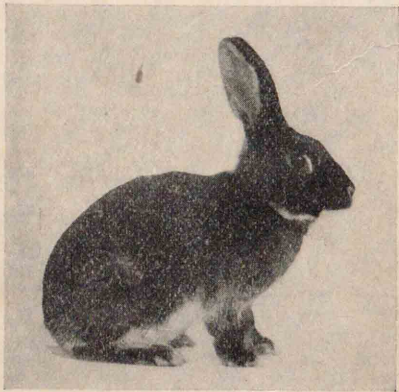
ヒ。マ。ラ。ヤ。ン。マヒラヤの産で、支那種ともいはれ、體軀が小さくて柔軟な短毛が密生し、毛皮用として名聲高く、且つ肉質も佳良である。性質が温順で體質强健、且つ多産である。支那に多く飼はれる。

シ。ル。バ。ー。グ。レ。歐洲の各地に飼はれ、體の釣合よく、毛は美麗な銀灰色で、毛皮用として珍重される。骨細く肉質もよく、一般に强健である。



ンヤラマヒ

白。色。日。本。種。改良白色種ともいはれ、本邦在來種に外國種を交雜して成立したもので、一般に毛白く毛皮用に適し、體質强健、肉質も相當に佳良であるが、稍、晩熟である。我が國の風土に適し、現今最も多く飼はれてゐる。



ーレグーバルシ

◎園藝作業 四月

一、花卉庭園

- (イ) 三月播き後れた草花類の播種
- (ロ) 花壇の施肥及び生垣の刈込

(ハ) 菊の培養

- (ニ) ダーリア・カンナ・グラデオラスなどの植込

(ホ) 宿根草の株分植込

- (ヘ) 菊・薔薇・ゼラニウム・挿木

(ト) 庭園樹木の移植(常緑樹)

二、蔬菜園

- (イ) 夏大根・二十日大根・時無大根・蕪菁・波菘・紫蘇・甘藍などの播種

(ロ) 里芋・薑の植付

(ハ) 胡蘿蔔の播種

- (ニ) 西瓜・越瓜・甜瓜などの播種(本圃に直播)

三、果樹園

- (イ) 砧木の實生

(ロ) 壓條苗の育成

(ハ) 芽・蕾の摘除

(ニ) 施肥及び害虫驅除

(ホ) 果樹の植付及び垣根の修繕

(ト) 其の他の作業

(イ) 春田及び苗代の耕起

(ロ) 種籾の鹽水選及び浸種(下旬)

(ハ) 麥・油菜の土入及び中耕

(ニ) 蜜蜂の分封及び育雛

(ホ) 校庭の手入

(ト) 校庭の手入

(イ) 校庭の手入

(ロ) 校庭の手入

(ハ) 校庭の手入

(ニ) 校庭の手入

五、四、月の園藝生産品

- (イ) 蔬菜 蕨アスバラガス二年子大根小松菜京菜高菜土當歸野蜀葵高苜蓿花椰菜など
- (ロ) 花卉 ヒヤシンスチューリップアネモネ石竹三色菖蒲勿忘草櫻草矢車草海棠椿牡丹スキートビーデージー桃櫻紫木蓮白木蓮など
- (ハ) 果實 貯蔵した苹果和梨温州蜜柑ネーブルオレンジ夏橙など

農産物の加工

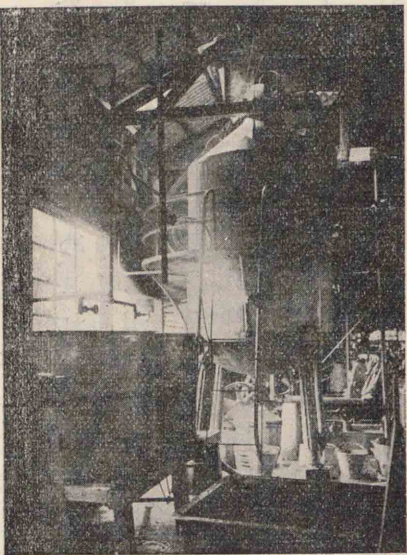
莓ジャムの製造

品種はウィクトリアのやうな糖分の多いものがよい

第二章 農産物の加工 その一

莓ジャムの製造

果物の肉に砂糖を加へて煮詰め、これによつて貯蔵性を増したものがジャムである。莓のジャムを造るには、よく熟したものを採收し、原料を秤量してよく洗滌し、蒂を除き、筥に入れて水切りした後、瀬戸引鍋に移して文火で徐々に加熱する。その際焦げつかないやうに木製の匙で絶えず攪拌する。漸次加熱して適當の濃度



場工造製のムヤジ

となつたら原料の五六割に當る砂糖を徐々に入れ、液が膠狀となるまで煮詰めるのである。濃度の加減は、少量を指間に挟めば絲を引き、茶碗に水を盛つてこれに滴下しても沈下して水に混和しないくらゐになつたのがよい。製品は壘または罐に納めて貯蔵する。

蕃茄ソースの製造

蕃茄の十分熟したものをを選び、小刀で蒂と綠色部とを去り、瀬戸引鍋に入れて約三、四十分間、果實が柔かになるまで煮沸し、後取り上げて、笊に入れて、篋で押し潰し、篩にかけて裏漉し、皮、種子、纖維などを除き、更に果汁を鍋に入れて約一時間くらゐ煮詰め、水分を蒸發せしめて汁液を濃厚にしたものが蕃茄エキスである。

簡易ソースの作り方

次に別の瀬戸引鍋に牛酪一一二g、砂糖三七g、胡椒一一gを混合して文火で少々加熱し、次に酢〇・二七l、食鹽少量を加へ、二三分間煮沸した後鍋を下し、冷してからこれに蕃茄エキスを〇・七五lくらゐを加へてよく攪拌すれば蕃茄ソースが出来る。この蕃茄ソースは長く貯蔵することは出来ないからその都度調合するがよい。

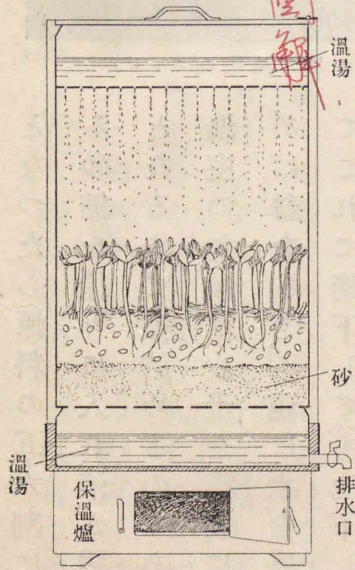
簡易ソースの作り方

瀬戸引鍋に醬油二l、酢二l、胡椒粉二〇g、玉葱三箇、肉桂三五g、唐芥子一〇本、胡蘿蔔五六本を入れ、強火で約半量になるまで煮詰め、これを布袋な

どで濾せばソースが出来る。

豆もやし

大豆を約一晝夜浸水し、これを發芽装置に砂を薄く敷いた上に播き、藁を被ひ、攝氏三十一二度に保温し、毎日數



置裝芽發

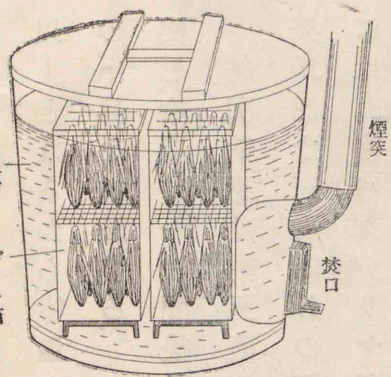
近來支那料理その他に廣く需要されてゐる綠豆のもやしは長さが約七、八cmで味が殊によい

絲引納豆の製造

回微温湯を灌ぐ。また稍多量に作るには、温床を利用して播き、温床の上に戸板を覆ひ、日光の透射を防ぐ。何れの場合にも水の滯留せぬこと、湿氣の缺乏せぬこと、空氣の流通をよくすることなどに注意する。すると約一週間くらゐたてば約二〇cmになる。

絲引納豆の製造

絲引納豆を造るには、先づ水洗ひした大豆を蒸すか煮て軟かにし、これを新鮮な螟蟲の害のない清潔な藁苞に一杓子



置裝造製豆納易筒

くらゐ盛る。次に大豆の温度が攝氏六十五度くらゐになつた時苞を集めて箱に縦に詰め、攝氏三十八度乃至四十度くらゐに保温した室または器物に納め、大豆が三十八度以下に下らぬやう、また四十五度以上に昇らぬやうに注意する。大豆は室入の初めは温度が下降し易いから、室温は四十

度くらゐとするが、約十時間後になれば大豆は漸次上昇し、四十三度以上となるから、室温を三十八度またはそれ以下にして大豆の温度の上昇を加減する。かくして二三十時間を経れば熟成するから取出し、冷所に一日間後熟させて食用に供する。

糸引納豆は納豆菌の繁殖によつて出来るものであつて、この菌は攝氏四十三度内外の温度に於て最も繁殖が盛である。また古い藁には有害バクテリアが多く、螟蟲の被害のある藁には醗酵中に螟蟲の卵が孵化するから宜しくない。

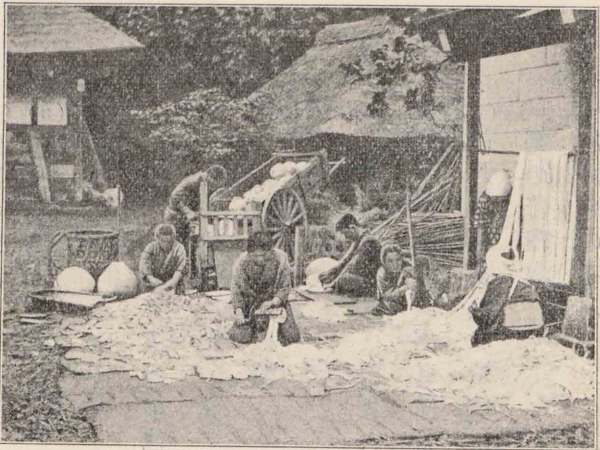
乾瓢の製造

納豆は藁苞を用ひる代りに純粹培養した納豆菌を接種して温所に置けば安全にこれを製造することが出来る

乾瓢の製造

乾瓢は扁蒲ヒメカサの果肉を乾燥したもので食用として需要が多い。七八月頃成熟の適當なものを早朝摘採し、その日の中に製する。未熟品は肉が薄く、過熟のものは纖維が多く、共に品質が劣るから適期を誤らぬやうにしなければならぬ。

乾瓢を製するには扁蒲の頭部と底部を切り捨てその間を幅二・五



乾瓢の製造

cmくらゐに輪切りにし、心を除き、輪の内側から小匏コカサ(皮引)を當てて厚さ二・三mmくらゐに削りつゝ進行し、切れぬやうに紐状とし、外皮まで削る。これを長さ二mくらゐに切り揃へ、竹竿二本に跨げて掛け、陽干にしてその日の中に乾しあげる。乾燥が二日以上になれば品質は著しく劣るから、その日の天候を見定めて製するのが肝心である。また火力乾燥器を用ひれば天候

に關係なく乾燥することが出来る。

◎園藝作業 五月

一、花卉庭園

- (イ) 朝顔の播種
- (ロ) 生垣・芝生・庭樹の刈込
- (ハ) 菊の莖挿
- (ニ) 春播草花の移植その他の手入
- (ホ) ダーリアの施肥
- (ヘ) 常緑潤葉樹の移植

二、蔬菜園

- (イ) 南瓜・西瓜・甜瓜・豆類・夏大根など前月に引續き播種
- (ロ) 茄子・蕃茄・南瓜・胡瓜・扁蒲・甘藍などの移植
- (ハ) 前月播種または植付けた蔬菜の中耕除草及び病蟲害防除
- (ニ) 苺の管理
- (ホ) 馬鈴薯の手入

三、果樹園

- (イ) 桃・梨の摘果
 - (ロ) 桃の袋掛
 - (ハ) 桃・葡萄の剪定
 - (ニ) 除草・中耕
 - (ホ) 害蟲防除のため藥劑(ボルドー液など)撒布
- 四、その他の作業

- (イ) 水田の耕起・苗代の整地
 - (ロ) 茶の精製・苺ジャムの製造
 - (ハ) 豆もやし・納豆の製造
- 五、五月の園藝生産品

苺

- (イ) 蔬菜 夏大根・高苳・蕨・夏蕪菁・アスバラガス・牛蒡・二年子大根・甘藍・豌豆・蠶豆
- (ロ) 花卉 矢車草・ポピー・虞美人・草・金魚草・金盞花・カーネーション・マーガレット・プリムラ・アリッサム・フロックス・パンジー・勿忘草・牡丹・薔薇・芍薬・菖蒲類

合藤・山吹・躑躅
(ハ)果實 櫻桃・夏橙・日向夏橙

果樹の栽培

第三章 果樹の栽培

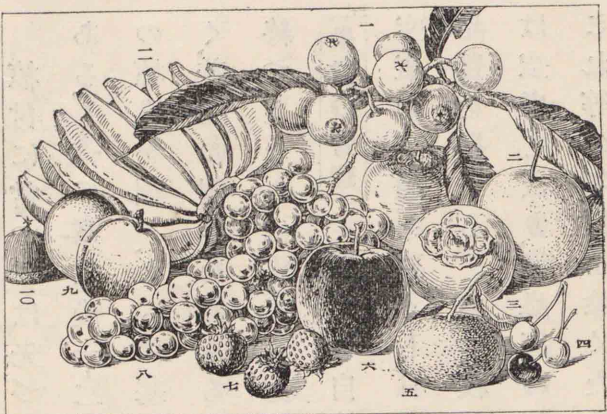
果樹

果樹 果樹の主なもの、梨、苹果、桃、梅、柿、蜜柑、葡萄、栗、櫻桃、枇杷、苺、バナナなどである。果實はその種類によつて特有の香味と滋養とに富み、また食欲を進め消化を助ける效がある。通常生のまゝ食用に供するが、また乾果として長く貯へ、ジャム、ゼリー、砂糖漬、鹽漬、果酒などに製し、酔・香料・薬品の製造原料にも供する。

果樹は我が國に於ては、古來多くは農作物の栽培に適しない瘠地に栽培されたが、近來果實の需要が多くなるに随つて肥沃な地にも栽培され、且つ名産地を多く生ずるやうになつた。

果樹の植付

果樹は一般に平地よりも傾斜地の栽培に適し、且つ南



果物
柑(一) 梨(二) 柿(三) 桃(四) 櫻桃(五) 蜜柑(六) 果
、ナ(七) だん(八) 葡萄(九) 桃(十) 栗(十一) ナ(十二)

面した土地によく出来る。これは果樹が排水の便よく、陽あたりのよい場所を好むためである。土質があまり肥沃であれば、枝葉が繁茂し過ぎて、結實が少くなる。

土地を開墾して新に果樹園を設けるには、冬季土地を耕起して雑木、笹などの根株を掘り取り、土質によつては灌水または排水工事を行ふ。

苗木は接木して自給するが、開園の最初には、信用ある店から購入することもあり、また農事試験場農會などから配布を受けることが出来れば最も確實である。

秋季落葉後から春季發芽までは果樹の休眠中で、隨時苗木の植付

けを行ふことが出来るけれども、秋季を以て好期とする。しかし、降雪の多い地方では寧ろ春季雪融後を待つがよい。就中、蜜柑、葡萄などは冬季の被害が多いから春四五月頃に植付けるがよい。

植付に當つては先づ枝幹と同時に根の剪定を行ふことが必要である。次に實生後一二年の苗ならば直徑五〇cm、深さ二〇cmくらいの植孔を掘り、こゝに基肥を施して植付ける。根は周圍に配つて浅く、普通の樹木を植ゑる時と同様の注意を以てすればよい。植付け終つたならば支柱を施して動搖を防ぐ。

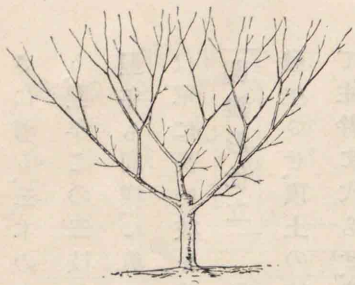
果樹の管理

果樹の管理

果樹を自然のままに放任すれば、枝梢が徒長密生して空氣の流通を悪くし、日光の投射を妨げ、随つて結果數を減じ、果實の品質を損ずる。且つ枝が上方にのみ伸長するため、丈高く、而も下部は空虚となり、病蟲害の防除または收穫の際に甚だしく不便である。これ等の不便を除くために行ふ手入れの主なもの、は剪定及び整枝である。

ある。枝の一部を剪り、或は不用の芽を除いて過度の成長を抑へることを剪定といひ、結實を多くし、且つ美觀を保たせるために樹形を一定に整へることを整枝といふ。

整枝。 果樹はその種類及び栽培の目的により適當な樹形を選んで整枝すべきである。櫻桃、蜜柑、枇杷、無花果などは多く自然形に立立て、これに適當な剪定を施し、桃李などは通常盃狀仕立に、西洋梨、苹果などは圓錐形仕立に、日本梨、葡萄などは多く棚仕立にする。この外、垣仕立といつて枝を種々の形狀に誘引して、裝飾と實用とを兼ねた仕立方にすることがある。單に實用を目的とする場合には樹姿に重きを置かず、成るべく手数が少くて生産の多い仕立方によるべきである。



盃狀仕立

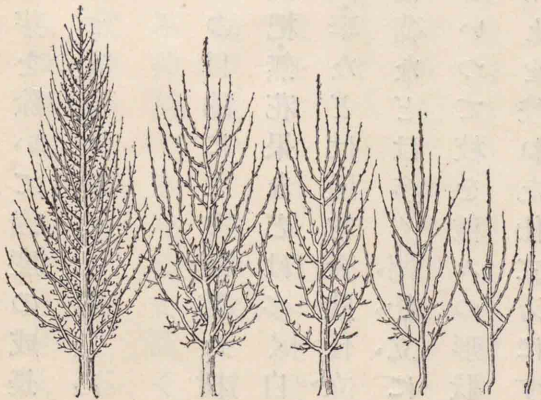
盃狀仕立

苗を植付けてこれを地上三〇cm餘の長

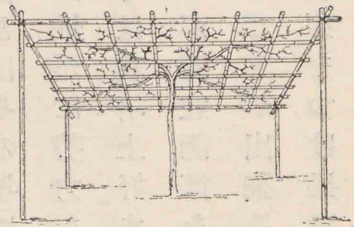
さに剪り、三本の主枝を伸ばし、地平面と四十五度の角度に誘引して支柱に縛り、翌年この三枝を四五cmくらゐに剪り、これから各二枝を發育させ、更にその翌年も同様に剪つて二枝を發育させ、合せて十二本の主枝を仕立てる。以後は單に長い枝を剪定し、枝數を増させると全體が盃狀となる。

圓錐形仕立

苗を最初凡そ六〇cmくらゐの長さに剪つて、これから六枝を發生させ、頂上の枝は直上するに任せ、主幹に代らせ、他の枝は地平面と四十五度の角度を保たせて四方に平等に誘引する。翌春は主幹を五〇cm内外に前年の芽と反對側の芽を残して剪定し、これから六枝を發生させて前年と同様に取扱ひ、前年の主枝は四五cmくらゐの長さに外芽を残して剪り、これには將來なるべく多くの結果枝を形成させるやうに工夫する。以後



一年目
二年目
三年目
四年目
五年目
成木となつた樹形
圓錐形
仕立



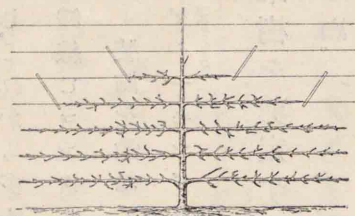
棚仕立

數年間同様の作業を反復し、主枝群五段、高さ三mばかりに仕立てるのである。

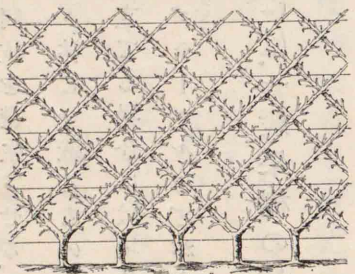
棚仕立

これは日本梨、葡萄などに廣く行ふ方法であるが、こゝには日本梨について例示する。植付けた苗を長さ六〇cmくらゐに剪り、最上部の芽は直上させ、その他は二三葉を残して夏季剪定を行ふ。第二年目の春には地上一・四mくらゐに剪り、これから四枝を發育させ、前年の夏季剪定した枝は全部除去する。第三年目には四枝を四五cmくらゐに剪り、

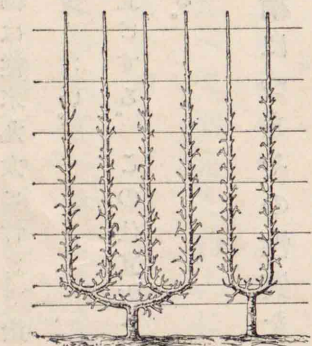
これを四方に分けて棚に誘引する。以後主枝は毎年三〇cmくらゐ



トッメルバ



ドンモヤイダ



ルブーラデンカ

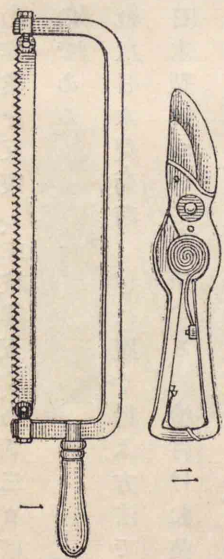
るに剪定し、これから多くの側枝を発生させる。棚は従来丸太と竹とで造つたが、近年鐵線とコンクリート柱とで造るものが少くない。

垣仕立

裝飾を兼ねて仕立てる場合には垣仕立とする。この仕立方には
Palmette Diamond Candelabre

剪定。 果樹を剪定するには、一般果樹の枝梢につきその性質を知らねばならぬ。

すべて果樹の枝梢には發育枝、徒長枝、結果枝の三つがある。發育枝とはその年に結實しない枝をいひ、徒長枝とは不定芽または潛芽が俄かに勢力を得て、長く伸長したもので、俗にずばえといふ。これ等は栽培上好ましい枝ではないが適宜調節を加へて利用することが出来る。結果枝とは花芽をつけ果實を結ぶ枝をい



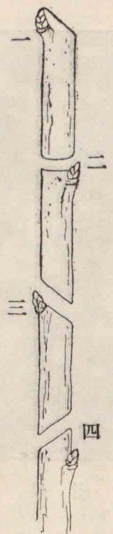
具用定剪
鋸(一) 鋏(二)

ふ。その中短いものを短果枝、長いものを長果枝といふ。

剪定には秋季落葉後から春季發芽までに行ふ冬季剪定と、發芽後から落葉までに行ふ夏季剪定とがある。

樹姿を整へ、結果枝を配置するなどの主なる剪定は冬季に行ひ、枝端を剪つて各枝の勢力の平均をはかり、或は翌年の結果作用を助けるなどの作業は夏季に行ふ。

果樹の内でも最も剪定を必要とするものは葡萄及び桃で、苹果、梨、李、柿などがこれに次ぎ、蜜柑、櫻桃、無花果、枇杷などはこれを要する程度



(一)正しい剪り方
(二)正しくない剪り方
(三)正しくない剪り方
(四)正しくない剪り方

よく各果樹の枝について成長及び結果の状態を知るばかりでなく、各果樹の根の發育状態を觀察して剪定の度を加減すべきである。
摘果。 果實はその種類及び大小などによつて、適當の距離に摘果



果樹の袋掛

を行ふ。これは過量に結實させると良果を産せず、且つ樹勢を衰弱せしめるため、翌年の收量を減じ、所謂隔年結果の現象を生じさせるからである。
袋掛。 果樹には病害及び虫害を防止するため、各果に袋掛をするが、桃、梨、苹果などは殊にその必要が大である。袋掛は通常害虫の産卵期前、即ち五、六月頃に行ふ。袋は收穫前適當の時期にとりはずし、適度に果實の着色を計ることがある。桃、苹果などにはその必要がある。

施肥。 肥料は果樹を養ふと同時に果實を養ふことを目的とするものであるから、人糞、尿、油粕などの窒素肥料の他に、米糠、木灰などを

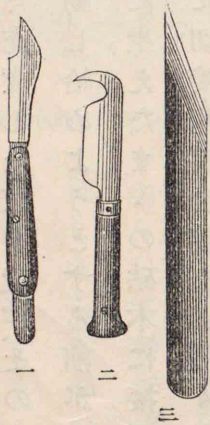
果樹の繁殖

接木

磷酸及び加里肥料を施さねばならない。一般に幼樹には窒素を多くしてこれに磷酸、加里を加へ、結果期に入れば窒素を減じて磷酸及び加里を増加し、更に老木となつて樹勢が衰へたものには窒素の量を増してその恢復を計るがよい。
施肥期は秋季落葉後及び春季發芽前を主とし、また夏季樹勢の状態を見て一、二回の追肥を施す。

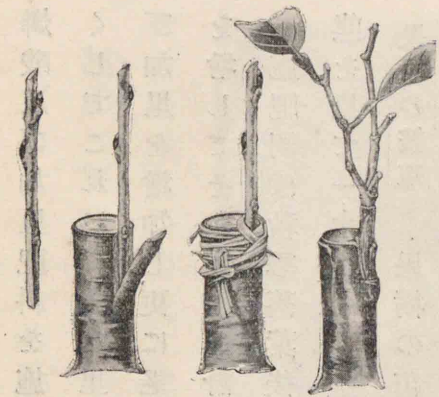
果樹の繁殖 果樹の苗木を仕立てるには、接木、取木、挿木、分株及び播種などの方法による。

接木 接木は親木の枝または芽を砧木に接着させる方法である。接穂と砧木とは同科または同属の果樹で、なるべく性質の近似したものを選ぶことが必要である。接木には枝接と芽接とがある。

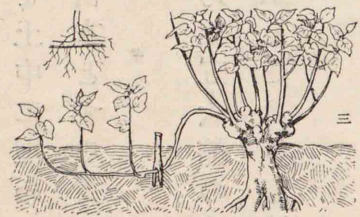
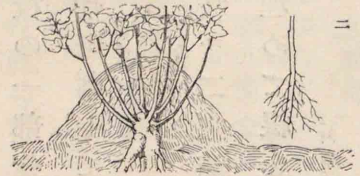
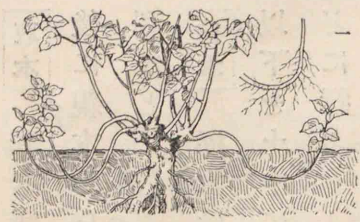


接木用小刀 (一) 芽割切 (二) 接木小刀 (三) 接木小刀

枝接。 接穂には通例前年生のよく充實した枝を選び、その中央部を用ひ、嫁接の時期は春季樹液の流動し始めようとする前がよい。砧木を掘り揚げて接ぐ揚接法と、畑に生えたまゝの砧木に接ぐ居接法とがある。またその接合の仕方に切接、割接、合接など種々あるが、普通に行はれるのは切接である。

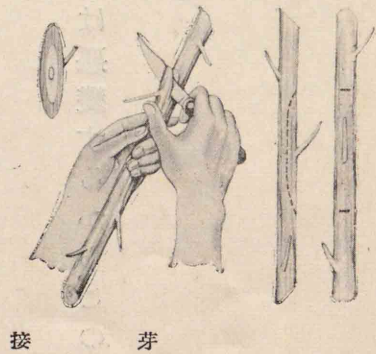
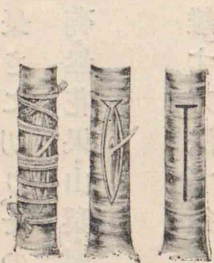


切接は接穂に二・三の芽をつけて長さ六・七cmに切り、下部を斜に削り、更にその反対面を僅かに削り、次に砧木を根元から六・七cmのところまで切り、断面を平滑にし、その一側を僅かに木質をかけた二cm餘切り開き、これに接穂を挿入れ、よく形成層を合せて藁で縛る。接木したものは接穂の乾燥を防ぎ、活着して接穂から芽が伸びる頃に土を掻きのける。



木 取
法取伏蛇(三) 法取盛(二) 法取傘(一)

からして翌年芽が伸
長したら上部の砧木
は切り捨てる。



芽接。

芽接は八・九月頃樹液の流動が稍衰へた頃に、接芽用の枝をとり、葉身を切り捨て、葉柄だけつけて芽を中心に二cmくらいの長さに、僅かに木質部をつけて削り取り、砧木の地上一〇cmくらいのところに丁字形の傷をつけ、皮を剥ぎ、その中に接芽を挿入れて軽く縛る。活着したものは一週間餘で葉柄が容易に脱落する。

取木

取木 取木は枝の一部分を土中に埋めてその部分に根を發生させ、後に親木から切り離して苗木とする方法である。葡萄・無花果須具利などに行ふ。

挿木

挿木 挿木は枝を二三節乃至五六節の適當の長さに切り、その中部以下を土中に埋めて根を生えさせる方法で、葡萄・無花果・山梨・榲桲などに行ふ。

分株

分株 分株は根際に生じた蘖を親株から切り離す方法で、須具利などに行ふ。

播種

播種 果樹を播種によつて繁殖させると、多くは惡變するから、この方法は主に砧木の養成にだけ利用する。

園藝作業

六月

◎園藝作業 六月

一、花卉・庭園

- (イ) 草花の種子の採集・貯藏
 - (ロ) 球根の掘上げ
 - (ハ) 阜月さつきの培養
 - (ニ) 朝顔の仕立
 - (ホ) 菊の仕立
 - (ヘ) ダーリアの挿芽
 - (ト) 芝生・笹生垣などの刈込
 - (チ) 芝生竹・躑躅・八角・金盤などの根分
- 二、蔬菜園
- (イ) 胡蘿蔔・高苳の播種
 - (ロ) 苺の培養
 - (ハ) 茄子・蕃茄の補肥・摘芽

- (一) 胡瓜の補肥病害豫防
- (ホ) 瓜類・豆類・芋類の施肥
- (ヘ) 馬鈴薯の施肥・土寄並に花の摘除
- 三、果樹園

- (イ) 梨・葡萄の剪定・補肥
- (ロ) 梨・苹果の摘果・袋掛
- (ハ) 葡萄の芽掻及び垣根誘引
- (ニ) 害虫驅除
- (ホ) 藥劑撒布
- (ヘ) 除草
- 四、その他の作業

- (イ) 稻田の整地及び施肥・田植(下旬)
- (ロ) 麥の收穫・乾燥・貯藏
- (ハ) 苺・ジャムの製造
- 五、六月の園藝生産品

梨と桃

第四章 梨と桃

第一節 梨

梨は夏から秋にかけて多量の果實を産し、また品種によつては貯藏にも堪へるから、周年その美味を賞することが出来る。主に生のまゝ食し、また罐詰・ジャム・梨酒などにも製造する。

品種 梨は大別して日本梨・西洋梨の二種とする。西洋梨は日本梨に比し樹勢が強健で、根が盛に伸長し、結果年齢に達することが遅い。日本梨の果實は多くは無蒂で、圓形または楕圓形をなし、果肉が粗く、

硬粒が多く、味は淡泊であるが、西洋梨は概ね有蒂で曇形をなし、果肉は採收當時は硬いけれども、追熟すれば軟くなり、殆ど溶けるやうで甘味に富み、香気が高い。次に主要な品種を表示する。

| 品 種 | 果實の形状、大小 | 果 皮 | 品 質 | 熟 期 | 備 考 |
|--------|----------|-------|-----|-----|--------------------------|
| 眞 鍮 | 扁圓、小 | 赤褐、稍粗 | 中 | 極早 | 收量中等 |
| 獨 逸 | 扁圓、中 | 赤黄、滑 | 良 | 早 | 收量多く最も有望 |
| 長 十 郎 | 圓、中の大 | 赭、滑 | 佳良 | 中 | 自花不結實、混植すれば豊産 |
| 二十世紀 | 稍扁圓、中 | 淡綠黄、滑 | 極上 | 中 | 病害に對する抵抗力弱く果實の貯藏力も弱いが有望種 |
| 今 村 秋 | 尖圓、大 | 暗黄褐、粗 | 甚佳 | 晚 | 收量多く貯藏に適す |
| 晚 三 吉 | 尖圓、大 | 褐、滑 | 佳良 | 晚 | 最もよく貯藏に適す |
| バートレット | 壘狀、中の大 | 黄、滑 | 甚佳 | 中 | 洋梨中結果年齢に入ることが甚だ早い |

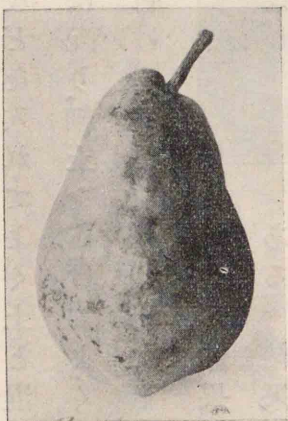
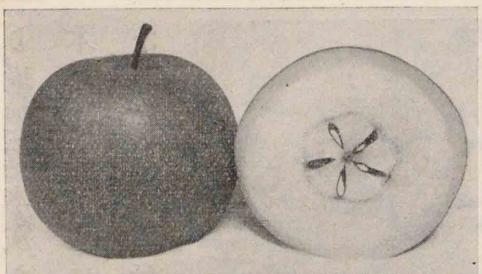
栽培

赤穂・幸藏・大白・菊水・早生赤・世界一・デユッセ・ダングレーム・キイファなども著名である。

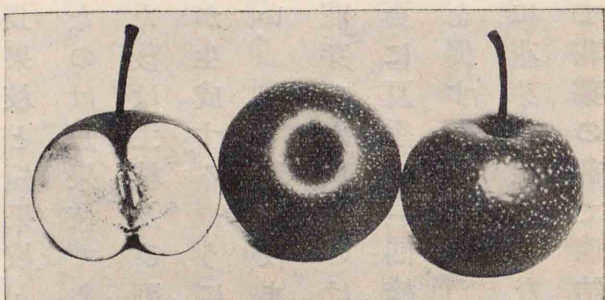
栽培 梨は氣候の寒暖を選ぶことは少いが、風に弱いから、その栽培には強い風を受けない場所を選ぶがよい。壤土・埴壤土などの土質

で、乾き易い所よりも適度の保水力のある所に適する。西洋梨は日本梨に比し、稍乾燥し、且つ石礫の多い瘠薄な所がよい。

梨は切接芽接によつて繁殖させ、砧木には實生梨苗・山梨・榎椀などを用ひる。植付の距離は、日本梨の棚仕立及び圓錐形仕立ては方約四mとし、西洋梨では稍廣くする。植付は



トレット



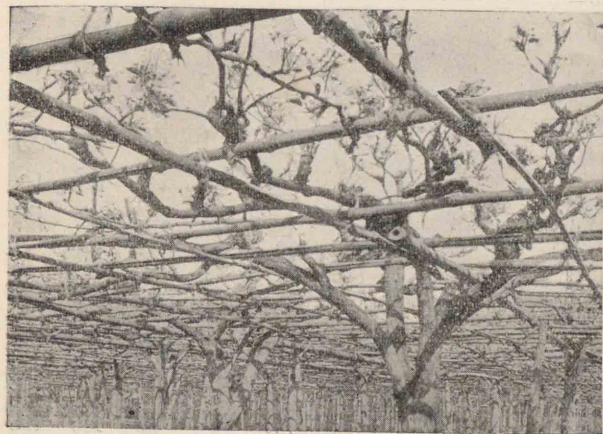
眞 鍮

の二季に行ふが、一般に春季に行ふものが多い。所定の位置に植穴を掘

1) 根は切口を下に向けて適宜に剪込む

2) 主枝は動物の骨髄のやうに果樹の中肋をなす主要な枝で主枝から分岐してこれに準ずる枝を副主枝といふ
西洋梨は先づ長果枝の先端に結果させやがてその枝の基部に短果枝が生じたらその上部で切りこゝで短果枝の利用に移る

り、堆肥・草木灰などを入れてよく土と混ぜ、その上に少し土をかけ、苗木の根を四方に配り、細土をかけてよく土と根とを接着させ、深過ぎないやうに植付ける。整枝は棚仕立または圓錐形仕立にする。



棚仕立にたし梨

梨の結果枝には長果枝と短果枝とがある。結果の確實なのは短果枝であるから、樹形の完成した後は主枝及び副主枝の両側に短果枝が生成するやうに努めなければならぬ。即ち發育枝または長果枝の基部に花芽のないものは冬季四五芽で剪定し、更に夏季二三回摘心を行ひ、花芽の生成を促すのである。長果枝・中果枝の基部に花芽が生じたなら、一五六cmを度として花芽の部で切詰め

八年生一本の施肥例

厩肥 一九〇kg
大豆粕 〇・九
骨粉 〇・八
木灰 三〇
下肥 一一〇

1) 中生種の成木では三百箇内外を普通とし早生種は稍多く晩生種の大形種は少くする

病蟲害

(赤星病)
(黒星病)

る。枝が古くなると結果枝が群をなすから、強健な芽を二三残して他を剪除し、勢力の維持を圖ることが必要である。

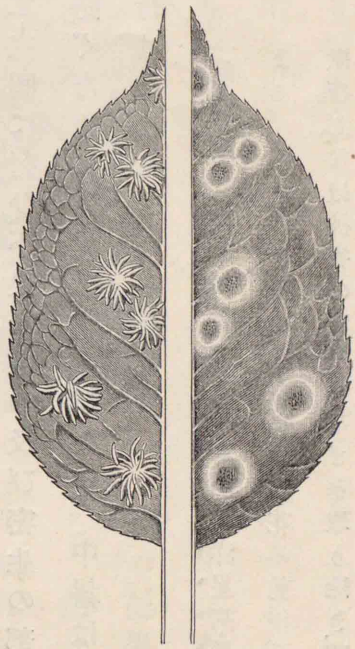
梨には、冬季、堆肥・油粕・過磷酸石灰・草木灰・下肥などを基肥として施し、六七月頃、過磷酸石灰・下肥などを補肥として施す。また八九月頃と收穫後とに施肥することもある。

梨は一箇の花芽から數箇の花を開き、随つて結果が多過ぎるから、摘果を行はなければならぬ。摘果は果實が指頭大になるまでに二三回に行ひ、不良なもの及び密生の部分を摘除する。また蟲害を防ぐために袋掛をするがよい。中耕は冬季一回でよいが、除草は屢行はなければならぬ。

病蟲害

梨の病害の主なもの、赤星病、黒星病などで、何れも菌類の寄生による。これ等を豫防するには、開花の前後及びその後、一%ボルドー液を數回撒布し、なほ被害の葉果實などを取り除き、落葉は燒棄するがよい。

(心喰蟲)
(介殼蟲)
(梨蝨)



裏表の葉梨たつ罹に病星赤

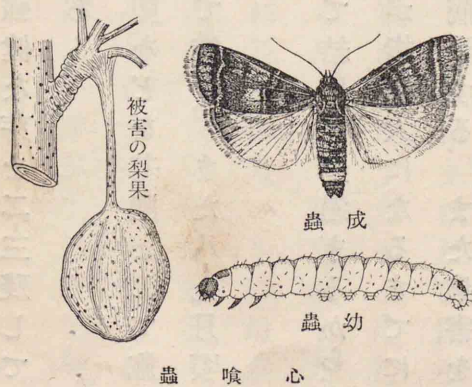
害蟲には心喰蟲、介殼蟲、梨蝨などがある。心喰蟲は袋掛で豫防し、その他は青酸瓦斯燻蒸、石灰硫黄合劑、石油乳劑の撒布などで驅除する。

收穫・貯藏

收穫貯藏

日本梨は特有の色澤と香味とが生じたら、果梗をつけて丁寧に收穫する。袋掛をしたものは、收穫の十日くらゐ前に袋を除き、日光に當て色澤をよくして收める。

梨を貯藏するには無傷のものを選び、一兩日間通氣のよい室内に擴げて置いた後、一箇づつ紙に包み、容器に入れ、冷涼乾燥で温度の



蟲 喰 心

第二節 桃

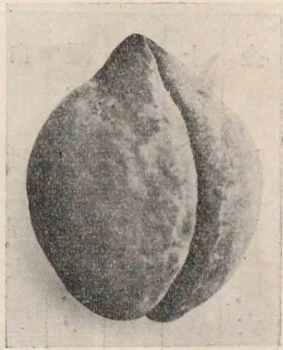
變化の少い所に納め、なるべく空氣の流通を杜絶するがよい。

桃は結果期に入ることが早く、その果實は甘味・漿液に富み、夏季の生食用に供し、またジャム・罐詰などにも製造する。

品種 我が國の風土に適し、將來有望と認められる主要な品種は次のやうである。

品種

| 品 種 | 果實の形狀、大小 | 果 皮 | 核 | 品 質 | 備 考 |
|-------|----------|----------|-----|-----|------------|
| 日 月 桃 | 圓、中 | 白色、向陽部鮮紅 | 半粘核 | 佳良 | 早生種中の優良種 |
| 白 桃 | 圓、大 | 白色 | 粘核 | 極上 | 晩生種、強健、豐産 |
| 離核水蜜桃 | 短橢圓、中 | 黄綠、向陽部鮮紅 | 離核 | 中 | 豐産、稍、落果し易い |
| 傳 十 郎 | 圓、大 | 黄綠、向陽部淡黄 | 半粘核 | 佳良 | 強健、豐産 |
| 上海水蜜桃 | 圓、大 | 黄白、向陽部微紅 | 粘核 | 最佳 | 晩生種、落果し易い |
| 金 桃 | 短橢圓、大 | 鮮黄 | 粘核 | 佳良 | 晩生種、果肉も黄色 |



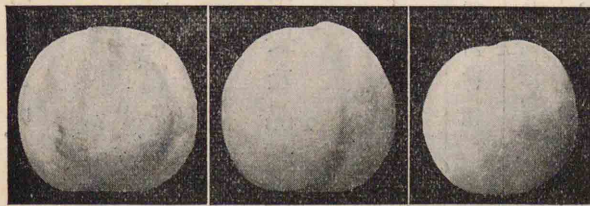
桃 蜜水 津天

栽培 桃は寒氣の強い地方を除けば何れの所にもよく生育結果する。排水の良好な砂壤土が最もよく、肥沃な埴土では枝幹が徒長し、結果が悪い。

芽接及び切接の方法によ

つて繁殖し、砧木には通例實生苗を用ひ、また矮生砧として杏・李・梅などを用ひる。栽植距離は四mくらいとし、定植の時少量の肥料を根の側方に施すがよい。整枝は盃状仕立が廣く行はれる。

桃は前年生の枝に開花結果し、その枝には再び結果しない。それ故毎年新梢を生ずるやうに剪定しなければならぬ。桃の新梢には多くは葉芽と花芽とが混生するが、その頂芽は必ず葉芽で、基部の二、



郎十傳

桃蜜水海上

桃蜜水核離

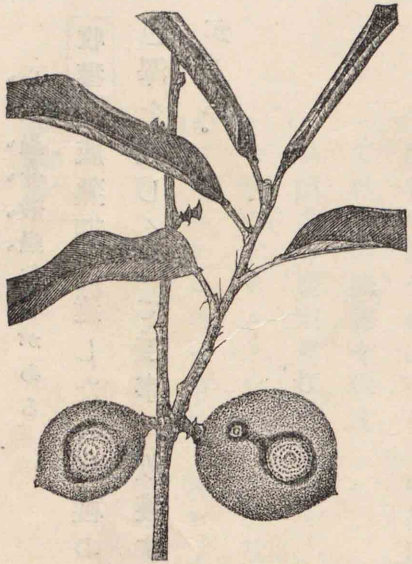
十年生一本の
施肥例

大豆粕 一・九kg
過磷酸 〇・九
石灰 二・四

病蟲害

(炭疽病)
(縮葉病)

(介殼蟲)
(心喰蟲)



桃 たつ 罹 に 病 疽 炭

三芽も葉芽のことが多い。冬季結果枝を剪定するが、その長さは通常一〇cmから二〇cmくらいとし、必ず葉芽の上で剪る。それ故、短小で全部花芽ばかりのものには、先端の剪定を行はない。夏季枝梢の發育が旺盛で頻りに伸長するものは、六七月頃五〇cm以上に伸びた時、先端を三分の一くらい摘除し、或は剪根を行つて勢力を抑制する。樹勢に應じて施肥量を加減し、冬季一回中耕を行ふ。また摘果をな

し、果實が拇指大となつた頃袋を掛ける。

病蟲害

病害の恐るべきものは炭疽病である。これを防ぐには縮葉病の豫防を兼ねて冬季石灰硫黄合劑を撒布し、春季發芽當時二、三回ボルドー液を撒布する。害蟲には

收穫

心喰蟲、介殼蟲などがある。

收穫 成熟期に達したら收穫の三、四日前に袋を除き、日光に當てて色澤を美しくして丁寧に收穫する。販賣用のもものは稍、早目にとるがよい。

園藝作業
七月

◎園藝作業 七月

一、花卉庭園

- (イ) 鉢植花卉の灌水
- (ロ) 春播苗の夏花壇の植込
- (ハ) 防暑用の敷藁を施す
- (ニ) 開花の終つた撫子、虞美人、草萬壽菊、石竹、金盞花、カーネーションなどの剪定
- (ホ) 開花の終つたダリアの剪定——地上三、四〇cmくらゐの處から剪定して秋季の開花を促す
- (ヘ) 朝顔の行燈型支柱立
- (ト) 冬咲のプリムラ、シネリアなどの播種
- (チ) ペコニア、コスモス、マーガレット、カーネーションなどの挿木、壓條
- (リ) 前月の雨季に繁茂したものの手入
- (×) 芝生の刈込

二、蔬菜園

- (イ) 胡蘿蔔の播種
 - (ロ) 馬鈴薯の植付
 - (ハ) 敷藁と乾害豫防
 - (ニ) 里芋の土寄及び畦間敷藁
 - (ホ) 甘藷の蔓返し
 - (ヘ) 甘藍・冬葱の移植
 - (ト) 夜盗蟲・瓜守・金龜子などの防除
- 三、果樹園
- (イ) 夏季剪定(下旬)
 - (ロ) 梨・苹果の施肥
 - (ハ) 葡萄の摘果
 - (ニ) 除草及び中耕
 - (ホ) 藥劑撒布
- 四、その他作業
- (イ) 水稻・陸稻の除草及び追肥

(ロ) 蕃茄ソースの製造

(ハ) 乾瓢の製造

五、七月の園藝生産品

(イ) 蔬菜 馬鈴薯・葱頭・牛蒡・甘藍・夏葱・夏大根・菜豆・胡瓜・茄子・西瓜・甜瓜・蕃茄・紫蘇

落絲瓜・扁蒲

(ロ) 花卉 ベコニア・はるしや菊・ロベリア・金魚草・萬壽菊・ダリア・カンナ・ペチュ

ニア・松葉牡丹・朝顔・百日草・矢車草・虞美人草・アマリリス・鳳仙花・月見

草・睡蓮・柘榴

(ハ) 果實 苹果・早生桃・梅・李・無花果・温室葡萄

◎園藝作業 八月

一、花卉庭園

(イ) 除草・灌水・害虫驅除

(ロ) 菊・朝顔の手入

(ハ) 庭樹の手入

(ニ) 秋花の用意

(ホ) サルビア・ペラニウム・薔薇の挿木・壓條

(ヘ) 徒長枝の剪除

二、蔬菜園

(イ) 秋大根・白菜・蕪菁・甘藍などの播種(中・下旬)

(ロ) 間引・中耕・追肥・除草

三、果樹園

(イ) 不用枝の剪除・芽接

(ロ) 害虫の防除

四、その他の作業

(イ) 稲田の除草・害虫驅除

(ロ) 蕃茄・ソース・奈良漬その他の漬物の製造

(ハ) 柿澁の製造(第七章参照)

五、八月の園藝生産品

(イ) 蔬菜 南瓜・西瓜・甜瓜・茄子・玉蜀黍・牛蒡・夏大根・里芋・甘藷・蠶豆・玉葱・馬鈴薯

(ロ) 花卉 朝顔・月見草・向日葵・粉花百日草・千日草・鳳仙花・金蓮花・松葉牡丹・金

魚草・ゼラニウム・ダリア・カンナ・グラジオラス

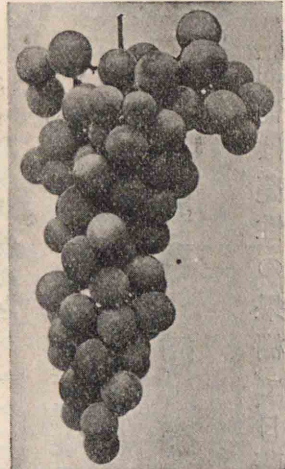
(ハ) 果實 苹果・梨・桃李・無花果・葡萄

第五章 葡萄

葡萄は蔓性の果樹で、日蔭棚または菜園の垣代用として栽培される。果實は漿液に富み、甘酸の度が宜しく、香味が佳良である。生食

品種

に供する外乾葡萄に製し、また葡萄酒・葡萄液などの原料とする。



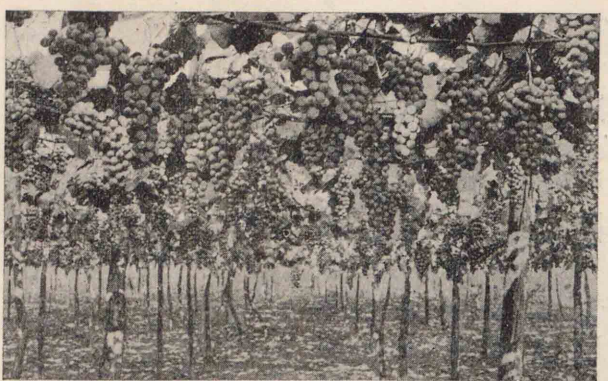
州 甲

【品種】葡萄は品種が多く、その産地によつて歐洲種・米國種・在來種とし、果實の色によつて白色種・赤色種及び黒色種に別ける。我が國に於ける品種中有名なものは凡そ次のやうである。

| 品 種 | 果實の光澤 | 大 小 | 品 質 | 熟 期 | 備 考 |
|------------------|-------|------------|--------|-------|-----------------|
| グリーン・マウンテン | 緑白 | 房大、粒中 | 佳良 | 八月初中旬 | 米國種 |
| アデロンダック | 黒 | 房、粒共に中 | 中 | 八月中下旬 | 米國種、强健、豊産 |
| デラウエーア | 赤 | 房中、粒小 | 甘味強く佳良 | 九月初旬 | 米國種、豊産 |
| レデー・ロシント | 黄緑 | 房大、粒中 | 極佳良 | 九月初旬 | 歐洲種、温室に栽培するを要する |
| 甲 州 | 淡紫紅 | 房、粒共に大 | 極佳良 | 十月中下旬 | 在來種、强健、收量中位 |
| マスカット・オプ・アレキサンダー | 鮮黄 | 房・粒共に大、粒長圓 | 極上 | 十月中下旬 | 歐洲種、温室に栽培するを要する |

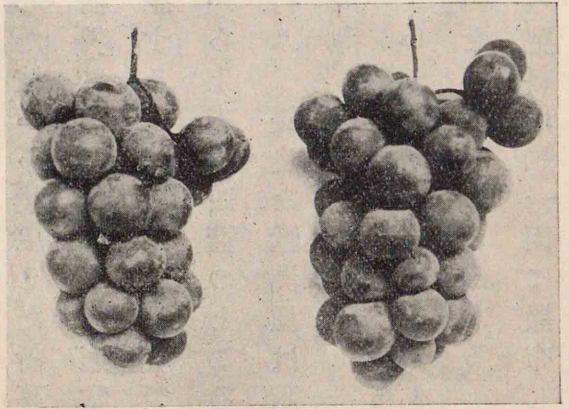
栽培

【栽培】葡萄は雨量が少く乾燥する氣候を好む。それ故、その栽培には日當りがよく、排水のよい礫壤土を選ぶがよい。



園 萄 葡

葡萄の繁殖は挿木にもよるが、免疫性砧木を用ひて接木を行ふのがよい。多くは棚仕立とするが、垣仕立にすることもある。棚仕立にするには、四㎡平方に一本の割に植付け、三四芽を残して剪り、そのうち强健な一芽を伸ばし、翌年これを約一・五㎡くら



ントシワ--デレ

ンテンウマ--ソーリグ

みに剪つて、三、四芽を伸ばし、第三年目には各枝を六〇cmくらゐに剪定し、これから更に三本の主枝を伸ばさせ、棚を設けて誘引する。かうして第四年目から結果させながら、年々主枝を七〇cm内外づつ伸ばせば、六、七年で棚全部に行きわたる。

葡萄は前年伸長した發育のよい充實した枝から發生した新蔓の第三節乃至第七節に結果するから、品種・樹勢に應じて種蔓を適當の長さに剪定し、また夏季には基部から發生する新蔓を保護して翌年の種蔓を育成する。成蔓は最後の果穂から上方三、四節のところまで剪定する。また適宜摘果・袋掛などをも行ふ。優良な歐洲種は硝子室で特別な栽培をしなければよい結果が得られない。

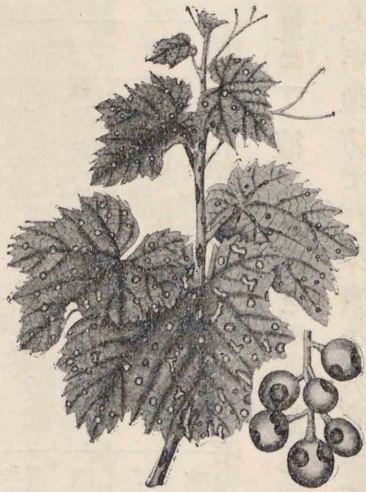
肥料は基肥として三月頃一回施せばよいが、樹勢衰弱の虞がある時には六、七月頃補肥として速効性のものを與へることがある。七八年生になれば、根は全圃に蔓延するから、肥料は畑一面に撒布して

埋めればよい。

病蟲害

(黒點病)
(露菌病)

(フィロキセラ)



葡萄たつ樞に病點黒

病蟲害

病害の恐るべきものは黒點病、露菌病などである。これを防ぐには、發芽期から六月下旬まで、開花期を除いて數回ボルドー液を撒布する、また恐るべきフィロキセラの害は免疫

性砧木を用ひれば略、豫防することが出来る。

收穫

收穫 固有の色澤を現し、果肉が透明となり、香味が十分についたら、晴天の日を選んで收穫する。過熟すれば果粒が落ち易い。

第六章 柿

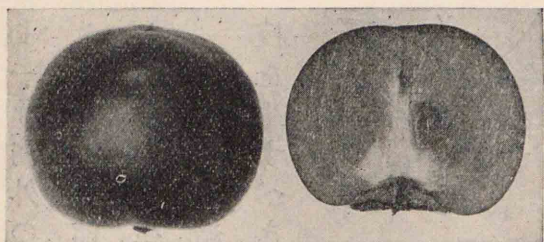
柿は我が國特有の果樹で、甘柿の果實は生のまゝ食し、澁柿は樽柿・酛柿・乾柿などとし、また柿澁を取るにも用ひる。

柿

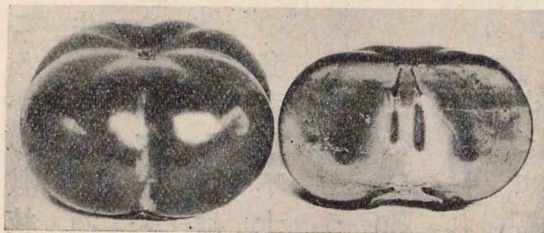
品種 柿は大別して甘柿、澁柿とする。その著名な品種は左のやうである。

| 柿 澁 | | 柿 甘 | | 品 種 | 果實の形状、大小 | 果 皮 | 品 質 | 熟 期 | 備 考 | | | |
|---------|-------|----------|---------|------------|------------|------------|------------------|---------------|-------------------|--------------|------|----|
| 西 條 | 蜂 屋 | 富 士 | 禪 寺 九 | 花 御 所 | 次 郎 | 富 有 | 扁圓、頂端が凹み縦に溝がある、大 | 扁圓、頂端が尖つてゐる、大 | 紅黄色 | 褐色の斑点が小さい、上等 | 十月下旬 | 豊産 |
| 長形、中 | 長形、大 | 長形、甚大 | 圓形、小 | 朱黄色、頂に線がある | 朱黄色、頂に線がある | 朱黄色、頂に線がある | 微小な褐色がある、上等 | 十月下旬 | 樹勢が強く、結果期に入ることが早い | 十月下旬 | 豊産 | |
| 淡桃黄色 | 暗橙黄色 | 黒線がある、頂に | 核が多い、劣等 | 核が多い、劣等 | 核が多い、劣等 | 核が多い、劣等 | 核が多い、劣等 | 十月下旬 | 乾柿用に適する | 十月下旬 | 豊産 | |
| 無核、極上 | 無核、極上 | 無核、極上 | 無核、極上 | 無核、極上 | 無核、極上 | 無核、極上 | 無核、極上 | 十月下旬 | 蘇柿、乾柿に適する | 十月下旬 | 豊産 | |
| 十月下旬 | 十月下旬 | 十月下旬 | 十月下旬 | 十月下旬 | 十月下旬 | 十月下旬 | 十月下旬 | 十月下旬 | 蘇柿、乾柿に適する | 十月下旬 | 豊産 | |
| 東北地方に多い | | | | | | | | | | | | |

栽培 柿は寒暖ともに厳しい地方には適しない。特に寒氣の甚だしい地方では果實の發育が不十分で、且つ澁抜けがわるい。土質は

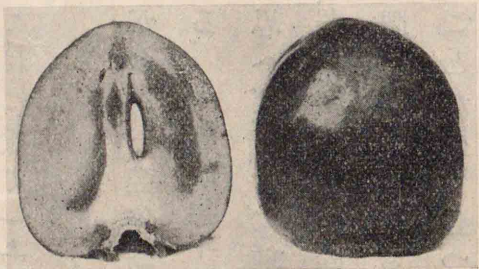


有 富



郎 次

とし、苗は丁寧に掘取り、直根だけ適宜に切りつめ、他の根はなるべく損傷しないやうに植付ける。樹形が餘り大きければ手入れに不便であるから、土質及び品種によ



士 富



蜂 屋

選ばないが、埴壤土または礫交りの埴土で表土の餘り深くない所に良品が出来る。柿を繁殖させるには實生苗、君遷子を砧木として切接を行ふ。植付距離は通常5m内外を適度

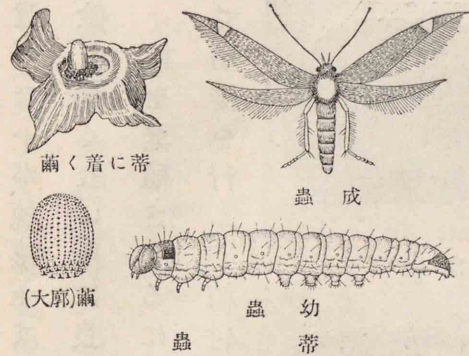
り一m内外のところから數枝を出させ、所謂短幹立、木仕立とするがよい。柿は前年生の發育の適度な枝の頂芽及びこれに次ぐ一二芽から本年發生した新梢に結果するものである。

柿に隔年結果性があるのは、當年結果することが多いと、翌年結果枝を生ずべき枝の發育が不十分となるからである。それ故、毎年略

同じやうに結果させようと思へば、適當に剪定を行ひ、種枝を養ふとともに、弱枝・密生枝を除去しなければならぬ。また肥料が多過ぎると却つて翌年結果枝を生ずることが少く、且つ落果させる原因となる。

蟲害

(蟲)



蟲害

害蟲に^{たむし}柿蟲がある。その幼蟲は花梗の附近から果實に喰入り、遂に落果させる。これを防ぐには成蟲を捕殺し、落果を集めて焼捨て、果實に袋掛をする。

收穫

收穫 甘柿は澁味が抜けたら隨時收穫し、醃柿用の澁柿は着色の十分なものから順次に採り、乾柿用のものはそれよりも稍、早目に收穫するがよい。

◎園藝作業 九月

一、花卉庭園

- (イ) 宿根草の株分
- (ロ) 秋播草花の播種
- (ハ) 秋植球根の植付
- (ニ) 生垣の刈込

二、蔬菜園

- (イ) 大根・蕪菁・苣類・菠薐草・甘藍・萵苣・葱・玉葱の播種
- (ロ) 根深葱の定植
- (ハ) 苺の定植

三、果樹園

- (イ) 梨・蜜柑の補肥
- (ロ) 剪定・除草・中耕
- (ニ) 前月から本月にかけて播種したものの間引・中耕・施肥・害虫駆除

四、その他の作業

- (イ) 稲田の排水並に病虫害駆除
- (ロ) 無花果ジャムの製造

五、九月の園藝生産品

- (イ) 蔬菜 玉葱・甘藷・蕃茄・南瓜・絲瓜・葱・茄子・里芋・間引菜・玉蜀黍・牛蒡・蓮根
- (ロ) 花卉 萬壽菊・鳳仙花・桔梗・夏草・天人菊・コスモス・ダーリア・カンナ・薔薇・ペコニア・ゼラニウム・サルビア・ベチニア・萩・芙蓉
- (ハ) 果實 苹果・梨・無花果・栗・葡萄・柿

◎園藝作業 十月

- 一、花・丹・庭・園
 - (イ) 球根の植込
 - (ロ) 宿根草の移植
 - (ハ) 菊の手入、菊小屋の造築
- (ニ) サルビア・ペコニアの挿木
- 二、蔬菜園
 - (イ) 小松菜・芥菜・豌豆・蠶豆・牛蒡・菠薐草・細根大根・甘藍の播種
 - (ロ) 葱苗・水菜・高菜の移植
 - (ハ) 補肥・土寄害蟲驅除
- 三、果樹園
 - (イ) 柑橘類の移植(中旬以後)
 - (ロ) 除草その他園内の清潔
- 四、その他の作業

農産物の加工

醃柿

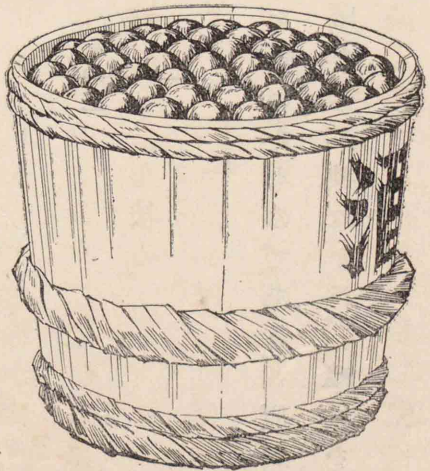
第七章 農産物の加工 その二

第一節 柿の加工

醃柿 さかし 醃柿は人工によつて澁柿の澁を除いたものである。原料にはどの澁柿を用ひてもよいが、西條・蜂屋などが殊によい。醃柿を作るには次のやうな方法がある。

- (イ) 麥播準備
- (ロ) 稻の收穫準備
- (ハ) 醃柿の製造(第七章参照)
- 五、十月の園藝生産品
 - (イ) 蔬菜 蓮根・甘藍・里芋・甘藷・牛蒡・落花生薑
 - (ロ) 花卉 コスモス・菊・雁來紅
 - (ハ) 果實 苹果・梨・栗・柿・葡萄・無花果

(イ) 澁柿を空酒樽に入れ、密閉して熟させる方法で、酒樽は酒氣の抜けないものを用ひ、若し酒氣が不足の場合には、故らに酒またはアルコールを樽の内面に吹きかける。かくして一週間くらゐ放置すれば、澁味が脱し、甘味が生ずる。

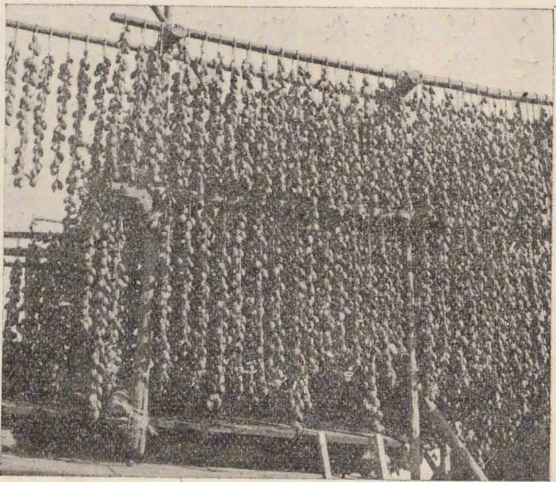


澁樽の柿醜

(ロ) 澁柿の黄熟したものを採り、攝氏四十度内外の温湯中に浸漬し、蓋をして桶の周圍を席で捲き、温度の冷却しないやうにして置くと一晝夜で甘味が生ずる。

(ハ) 柿を樽に満詰し、これを封じて小孔を穿ち、この孔から炭酸瓦斯を導き入れて、内部の空氣をこの瓦斯で入れ替へ置けば一週間くらゐで熟する。

白柿



白柿の乾燥

白柿 こまがき 白柿を造るには黄熟した柿の蒂部に3cm許りの果枝を着けて收穫し、剥皮して、これを藁または繩に果枝を挟み、十箇内外を一聯として日當りのよい軒下などに懸けて置けば、乾燥すること約二十日間くらゐで果面に皺が生じ、暗黒色となり、甘味が生ずる。次に繩から外し、これを二三日席に包んで置けば白粉を被る。

柿澁

柿澁 柿澁は單寧を多く含み、纖維や蛋白と結合して保存性を増すものであるから、纖維製品や木材に塗布して効果多く、また着色劑・染料などにも利用される。柿澁を製するには、青柿を白で搗き碎き、水一割を加へて更に搗き混ぜ、袋で壓搾、濾過すれば原料の約二割に當

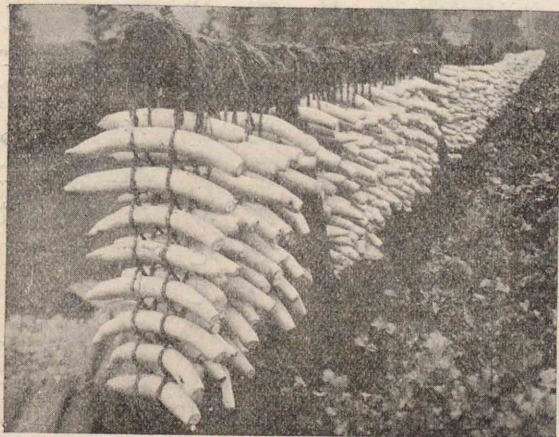
る一番澁汁が採れる。滓は更に水二割を加へて一週間ほど放置すれば二番澁を搾ることが出来る。搾汁はこれを桶または甕に入れ、密閉して低温の處に約半年間貯藏すれば上澁となる。

第二節 漬物の製造

澤庵漬

澤庵漬

澤庵漬に用ひる大根は練馬尻細種を最上とする。先づ太さの略、等しい鬆の入りぬものを、葉を切つて數本づつ束ね、陽あたりよく且つ雨露のかゝらぬ場所に吊す。葉をつけて乾すと凍らないといふ得點はあるが、葉が大根中の養分を吸収していつまでも生活するので乾上つた大根は甘味が薄くなる。かくて夜間寒氣のために凍らさぬやうに



澤庵漬の大根乾燥

注意し、適度の柔軟さを持つ乾大根に仕上げる。その乾燥日數は一週間乃至三週間であるが、貯藏期間を長くしようと思ふものはその日數を長くする。

次に搗粉を含まない軽い米糠を選び、これを篩にかけて小米を除

き、この米糠七と食鹽三との割合に混ぜ合せたものを作る。

大根を樽に漬込むには、最初に食鹽二握ばかりを樽の底に撒き、次に糠と食鹽とを混合したものを十分に撒き、干大根を並べる。大根の並べ方は井桁並べにサンマ並べ、扇並べなどがあるが、いづれにしても空虚のないやうに並べてその上に糠を撒いて行く。そして足でよく



澤庵漬仕込だん樽

踏んで大根に糠をよく密着させながら、並べては糠を撒いて行く。かくして積み終つたならば、最後に食鹽と糠とを十分に施し、半乾きの大根葉を一段列べる。かくて鹽をふり、押蓋を置き、壓石を載せる。澤庵の漬方に甘鹹の別があるが、その配合は次のやうである。

一樽分には四斗樽一本の分量を示した

| 一樽分 | 食用期 | 生大根 | 乾燥 | 米糠 | 食鹽 | 壓石量 |
|-----|------|-----|-----------------|-----------------|----------------|------------------|
| 甘漬 | 一—三月 | 五 | 一〇 _日 | 一五 ₁ | 五 ₁ | 四〇 _{kg} |
| 並漬 | 四—六 | 六 | 一五 | 一〇 | 一〇 | 五〇 |
| 鹹漬 | 七月以降 | 七 | 二二 | 六 | 一四 | 六〇 |

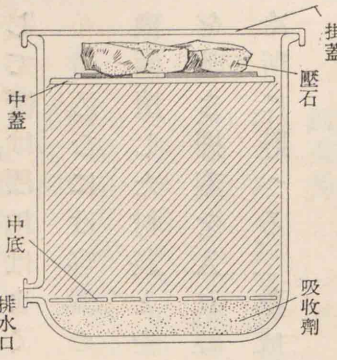
糠漬

糠漬 米糠二〇—につき鹽三—の割合で、先づ糠と鹽とをよく混合し、これに湯ざましを前記のものにつき六一の割合に加へて混ぜ合せて糠味噌を作る。糠味噌は夏時には十日くらゐで略熟して蔬菜の漬込に適當な時期となる。糠味噌は日常の手入として漬物を出す際によくこれを攪拌することを忘れてはならぬ。かくする時は、

奈良漬

糠味噌中に空氣が混入して嫌氣性細菌の繁殖を妨げ、その酸敗を防ぐことが出来る。且つ時々酸い汁をすくひ出して、適宜鹽を補ふことが必要である。

奈良漬 材料には越瓜を用ひるのが普通であるが、その他茄子・筍・瓜などを用ひることもある。先づこれを豫備漬として食鹽で漬込む。漬粕は酒粕を用ひるが、これは酒精分少く、また甘味もないから焼酎・味醂・食鹽を加へて良く練り合せて調味する。その配合の一例を示せば次のやうである。



奈良漬容器

| 酒精 | 味醂 |
|------------------|------|
| 二〇 _{kg} | 二—三— |
| 焼酎 | 食鹽 |
| 一—二— | 二— |

この操作は冬季の酒粕生産期に直ちに行ひ、容器に密に詰めて空氣を排出し、目張りをして低温の場所に夏季まで貯藏する。かう

吸収剤には米糠
と鹽または焼粉
殻などを用ひる

して置けば粕はよく馴れ、貯藏中に酸味を帯びることも尠い。
漬込むには容器の底に吸収剤を敷き、その上に中底を入れ、漬粕と
豫備漬した材料とを交互に詰め、間隙をよく充し、最後にパラフィン布
を敷き、押蓋を入れ、軽い壓石を載せ、外蓋を掛けて嚴重に目張りして
冷所に貯へる。熟成には普通三四箇月を要する。

園藝作業

十一月

◎園藝作業 十一月

- 一、花卉庭園
 - (イ) 霜除準備
 - (ロ) ダーリア・カンナの球根掘上げ
 - (ハ) 秋菊の觀賞
 - (ニ) 庭樹の移植中旬頃までに行ふ
 - (ホ) 花卉類の剪枝
- 二、蔬菜園
 - (イ) 小松菜・豌豆・蠶豆の播種
 - (ロ) 葉菜類・根菜類の施肥・中耕間引
 - (ハ) 冬を越す蔬菜の霜除
 - (ニ) 里芋・甘藷・大根の貯藏
- 三、果樹園
 - (イ) 春季接木用の砧木の掘取り

- (ロ) 落葉果樹の植付(關東以西)
- (ハ) 病蟲害驅除を目的とする落葉の焼却
- 四、その他の作業

(イ) 麥の播種

(ロ) 稻刈及び稻刈跡の耕起

(ハ) 漬物の製造

(ニ) 畜舎の防寒用意

(ホ) 酛柿・白柿の製造

五、十一月の園藝生産品

- (イ) 蔬菜 里芋・馬鈴薯・甘藷・落花生・牛蒡・胡蘿蔔・大根・蕪菁・漬菜類・菠薐草・甘藍・葱・薯蕷・蓮根・慈姑

- (ロ) 花卉 菊・雁來紅・ダリア・カンナ・ゼラニウム・ベコニア・オキザリス・翠菊・コ

スモス

- (ハ) 果實 苹果・梨・蜜柑・柿・栗・葡萄

◎園藝作業 十二月

一、花卉庭園

(イ) 木框内の管理

(ロ) 庭樹の防寒

(ハ) 垣根の修繕

(ニ) 二年草及び宿根草の霜除

(ホ) 培養土の調製

(ヘ) 福壽草の根分

二、蔬菜園

(イ) 小松菜・菠菜・蕪菁草・豌豆・蠶豆の中耕肥培

(ロ) 甘藍・葱頭の定植

(ハ) 空畑の耕耘

(ニ) 貯藏用穴・貯藏用溝の作成

三、果樹園

- (イ) 園内の中耕
- (ロ) 防寒設備
- 四、その他作業

(イ) 土工及び測量

(ロ) 藁の整理及び加工

(ハ) 農舎・農具の整理

(ニ) 米の調製

(ホ) 澤庵漬・菜漬の製造

(ヘ) 炭焼薪刈

(ト) 大根・甘藷の切干の製造

五、十二月の園藝生産品

(イ) 蔬菜 漬菜類・大根・蕪菁・牛蒡・胡蘿蔔・菠薐草・小松菜・高菜・葱・葱頭・蓮根・寒土當

歸甘藍

(ロ) 花卉 寒菊・南天・千両・萬兩

(ハ) 果實 蜜柑・柿

苹果

第八章 苹果

苹果は明治初年米國から輸入したもので、果實は外觀が美しく風味がよい。生食する外、罐詰・乾果・果酒などに製造する。

品種

我が國の風土に適する苹果の品種は次のやうである。

| 品 種 | 果實の形状、大小 | 果 皮 | 品 質 | 熟 期 | 備 考 |
|------------------------|----------|--------|-----|-----|---------------------|
| 紅 魁 ウイリヤム フニボリット | 圓、中 | 深紅色 | 中 | 早 | 暖地にも適する |
| 祝 | 橢圓、中の大 | 深紅色 | 中の上 | 早 | 樹勢強く、病害が少い |
| 紅 綾 | 圓、中 | 紅黃、赤條 | 上 | 中 | 豊産、暖地にも適する |
| 紅 玉 | 橢圓、中 | 淡黃、紅斑條 | 上 | 中 | 結実年齢に入ることが遅い、貯藏に堪へる |
| 國 光 | 圓、中 | 全面濃紅色 | 上 | 晚 | 豊産、貯藏に堪へる |
| | | 綠黃、暗赤條 | 上 | 晚 | 豊産、貯藏に堪へる |

栽培

栽培

冷涼の氣候に適し、暖地では枝梢が徒長し、結果が宜しくない。

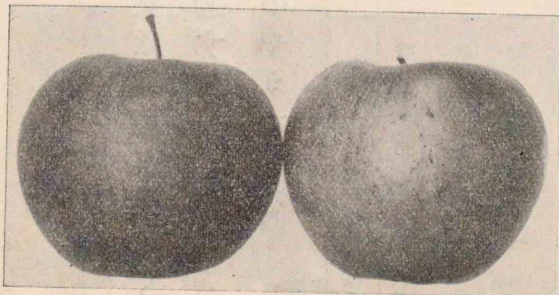


魁紅

寒地では土壤を選ばずとも結果するが、暖地ではこれを選ばなければよく結果しない。概して排水のよい礫壤土・砂壤土などでは、氣候の如何に拘らずその栽培に適する。

苹果を繁殖するには主に切接及び芽接により、砧木には實生苗・三葉海棠・丸葉海棠などを用ひる。殊に丸葉海棠は綿蟲に對する抵抗力が強いから有利である。植付の距離は約四mとする。

苹果は自然形仕立または圓錐形仕立とする。花芽は初め長果枝に生じ、一度結果すれば勢力が衰へてその下部に短果枝が生ずるものである。それ故、初はなるべく長果枝の生成に努め、



國光

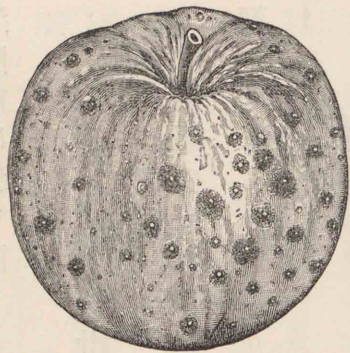
祝

主幹を六〇cm乃至九〇cmに切り五、六本の主枝を仕立てこれを四方に誘引してなるべく自然に近い形に保つ

病蟲害

- 〔黑星病〕
- 〔褐斑病〕
- 〔花腐病〕
- 〔腐爛病〕

〔綿蟲〕



果華たつ羅に病星黒



綿蟲

冬季剪定の際、三〇cmくらゐまでの枝梢で充實したものは剪定しな
いがよい。また結果枝でも花芽の直上で切ると、往々發育枝に變る
から、多少の間を置いて剪る必要がある。普通の發育枝も梨より稍、
長く剪るがよい。剥皮・斷根などもこれを行へば効果がある。施肥
の分量は日本梨より三四割減じてよい。摘果・袋掛・中耕などは梨に準じて行ふ。

病蟲害

苹果の病害には黒星病、褐斑病、花腐病、腐爛病などがある。黒星病を豫防するには、發芽前から果實が豆粒大となるまでにボルドー液を數回撒布し、褐斑病・花腐病などもボルドー液で防除する。腐爛病は被害部を削り、その面に千倍の昇汞水を塗る。
綿蟲 害蟲の中最も恐ろしいのは綿蟲で、その性質が頑強であるから、冬季青酸瓦斯の燻

收穫

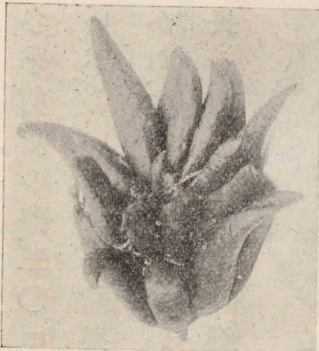
蒸を行ひ、また免疫性砒木を用ひる。

收穫 早生種は早めに收穫し、中生種・晩生種は十分に成熟して固有の大きさ・色澤及び香味を呈してから收穫する。そして收穫の二・三週間前に袋を除き、日光に當てて着色させるがよい。

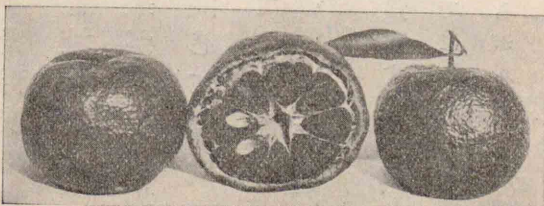
柑橘類

第九章 柑橘類

柑橘類の果實は晩秋から冬にかけて收穫され、外觀が美しく、芳香に富み、味がよい。よく貯藏に堪へ、



販路が廣く、殊に温州は本邦特有の果實として海外にも輸出される。主として生食に供するが、¹⁾ マーメレードとして愛用され、また佛手柑檸檬^{レモン}などは夏季の



温州

¹⁾ マーメレードは果肉を砂糖煮にしたものである

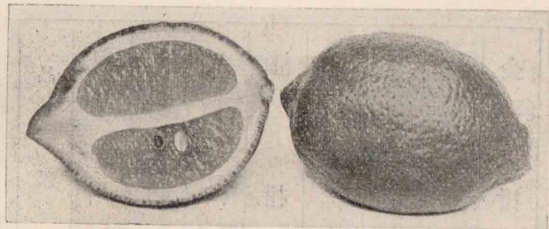
種類・品種

清涼飲料として盛に用ひられる。

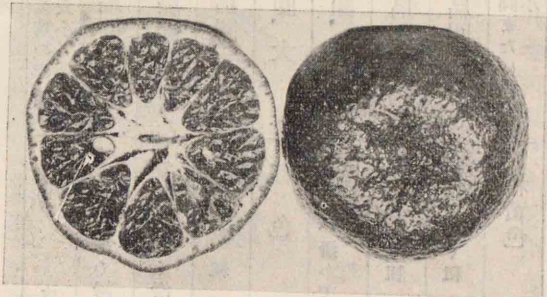
種類・品種 柑橘類には品種が多く、これを大別して蜜柑類・甜橙類・文旦類・金柑類・柚類・回青橙類・雜類とする。その中には栽培上經濟的價値の殆どないものもあるが、主要な品種は次のやうである。

| 品 種 | 果實の形状、大小 | 果 皮 | 品 質 | 熟 期 | 備 考 |
|-------------------|-------------|--------------|--------------|-------|---------------------|
| 温 州 | 扁圓、中 | 紅黄色、薄く滑 | 核子なく 極上 | 十一—二月 | 支那の原産 |
| 紀 州 | 扁圓、小 | 橙黄色、薄く滑 | 上 | 十一—二月 | 改良種には核子のないものがある |
| 八 代 | 扁圓、中 | 濃橙黄色、粗 | 上 | 十二月 | 核子が多く、豊産 |
| 極 ^{かん} 柑 | 圓、大 | 紅 色 | 甘味強く 極上 | 十一—二月 | 熱帯に近い地方に産する |
| ワシントン・オレンジ | 圓、大 | 紅黄色、滑かで光澤がある | 核子なく 極上 | 十二月 | 暖地に良品を産する 貯藏に堪へる |
| 夏 橙 | 扁圓、大 | 黄色、厚く粗 | 酸味が強 | 四—五月 | |
| 文 旦 | 扁圓、巨大 | 黄色、厚く粗 | 酸味があ るが上等 | 十一—二月 | 白肉種・紅肉種の別がある |
| 金 柑 | 小 圓または楕圓 | 橙黄色 | 酸味が強 | 十二月 | |

この外、トムツン・インブルー・アド・ネーブル・バレンシヤール・ト・伊豫蜜柑・鳴戸蜜柑・三寶蜜柑などがある



檸檬



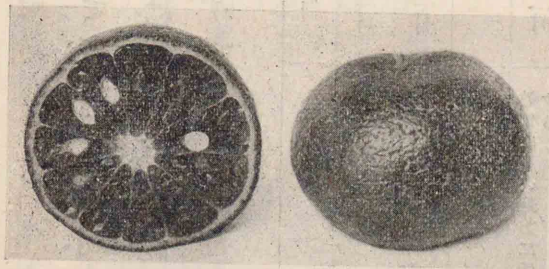
柑

栽培 柑橘類は一般に暖地を好み、日照のよい乾燥地に良品が出来る。南または東南に面した傾斜地で、礫交りの埴土は栽培に適する。

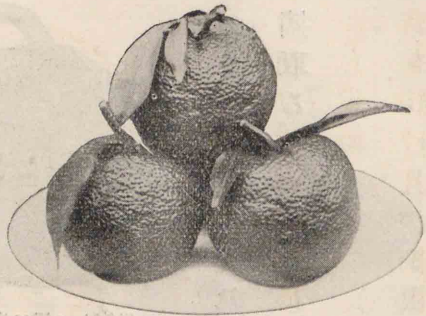
柑橘類の繁殖には四月頃切接法によつて居接を行ふ

砧木には枳殼かたか柚を用ひる。その

の苗は生育が緩慢であるから、三四年間培養してから定植する。二年目に一回假植して直根の發育を妨げ、且つ細根の發生を助長するがよい。



橙



柚

柑橘園はよく整地し、若し傾斜が十度以上であつたら石垣を築いて階段畑とするがよい。四月頃丁寧に植付け、根元には藁を敷いて乾燥を防ぎ、また日覆を設けて強い日光の直射を避ける。栽培距離は土質によつても異なるが、温州は四m、夏橙は稍廣く、金柑は三m内外とする。栽植後數年間は霜除けを施すがよい。

樹形は自然の形狀即ち圓頭形が宜しく、結果期に入るまでは餘り剪定しないがよい。たゞ各枝の發育を均等に、徒長枝、冗枝などは適宜剪定する。適當に發育した前年生の枝の先端から伸出する新梢に結果するものであるから、妄りに剪枝すれば却つて結果枝を失ふことがある。

肥料は魚肥、米糠、油粕、骨粉、過磷酸石灰、草木灰などを適宜配合し、三

月上旬頃に基肥として十分に施し、夏橙などは九月または十月頃補肥を與へて果實の發育を助ける。冬季一回一五六mmの深さに中耕し、春夏の候屢々除草を行ふ。

病蟲害

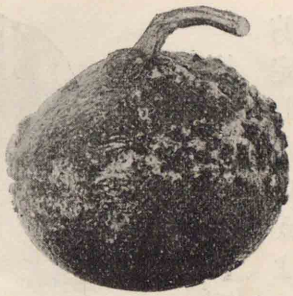
病害の恐るべきものは瘡痂病で、果實葉などに瘤狀の隆起を生ずる。

〔瘡痂病〕

これを防ぐには落花後ボルドー液を二週間毎に二、三回撒布する。

害蟲の主なものには介殼蟲で、これを驅除するには石灰硫黄合劑または石油乳劑を撒布し、冬季は青酸瓦斯の燻蒸を行ふ。

〔介殼蟲〕



柑蜜たつ羅に病痂瘡

收穫 果實が成熟して固有の色澤と香味とを呈したら缺て丁寧に摘取る。

園藝作業 一月

◎園藝作業 一月

一、花卉庭園

- (イ) 草花苗床の手入
 - (ロ) 花壇の耕耨並に基肥敷込
 - (ハ) 春咲球根の施肥
 - (ニ) 冷床内の手入
 - (ホ) 福壽草、雪割草の管理
 - (ヘ) 庭樹の手入並に寒肥の施與
 - (ト) 垣根の修繕
- 三、冬季剪定
- (リ) 培養土の調製
- 二、蔬菜園
- (イ) 春播種子の整理
 - (ロ) 空畑の耕起

園藝作業 一月

- (ハ) 小松菜・菠菜・苜蓿の施肥
 - (ニ) 豌豆・蠶豆の中耕施肥
 - (ホ) 茄子・蕃茄・豌豆・菜豆など温床速成栽培品の下種
 - (ヘ) 越冬の病蟲害驅除
- 三、果樹園

- (イ) 葡萄・桃の剪定
 - (ロ) 葡萄棚・梨棚などの補修・新設
 - (ハ) 果樹園の中耕
 - (ニ) 介殼蟲の驅除(石灰硫黄合劑または松脂合劑)
 - (ホ) 梨・苹果・桃その他落葉果樹の接木用砧木の準備
 - (ヘ) 接穂の貯藏(下旬)
 - (ト) 果樹苗の註文
- 四、その他の作業
- (イ) 種子の整理
 - (ロ) 藁細工

(ハ) 炭焼薪刈

三、竹林の伐採

(ホ) 溝渠及び畦畔の整理

(ヘ) 農舎・農具の手入

(ト) 測量及び土工

五、一月の園藝生産品

- (イ) 蔬菜 葱・牛蒡・菠菜・水芹・小松菜・大根・蕪菁・高菜・鴨脚枝
- (ロ) 花卉 福壽草・雪割草・百年青・梅・水仙・椿・寒菊・南天・葉牡丹
- (ハ) 果實 苹果・梨・蜜柑・ネーブル・オレンジ(貯藏品)

◎園藝作業 二月

一、花卉庭園

(イ)庭樹・生垣及び芝生の施肥

(ロ)落葉樹・針葉樹の移植

(ハ)庭樹・花木の接木(牡丹・薔薇・木瓜)

(ニ)公孫樹・樟・プラタナス・梧桐などの剪定

(ホ)櫻草の根分

(ヘ)桔梗・石竹・矢車草など秋植草花の移植

二、蔬菜園

(イ)早生の茄子・蕃茄・胡瓜・甘藍の温床下種

(ロ)豌豆・蠶豆の中耕施肥

(ハ)土當歸の肥培

三、果樹園

(イ)桃・柿・梨・李・梅・葡萄の栽植(中旬以後)

四、その他の作業

(イ)鶏雛の孵化

(ロ)糞細工

(ハ)堆肥の製造

(ニ)測量及び土工

(ホ)麥及び油菜の中耕土入及び追肥

(ヘ)炭焼薪刈

(ト)農具の手入

五、二月の園藝生産品

- (イ) 蔬菜 小松菜・菠薐草・小蕪菁・葱・慈姑・蓮根・促成の茄子・胡瓜・莓
- (ロ) 花卉 福壽草・水仙・梅・椿・金盞花・雪割草
- フレーム内にはフリージア・ペコニア・カーネーション・プリムラ・シネ
- ラリア・オキザリス
- (ハ) 果實 苹果・梨・蜜柑・ネーブル・オレンジ(貯藏品)

簡単な土工

土工

第十章 簡単な土工

土工 土工は土地利用の効果を増進するために行ふ道路の築造、原野の開墾、地目の變換、區劃、形狀の變更など土に關する工作である。これ等土工の諸作業中その基礎となるべき最も簡単な作業は、これを切取・積込・運搬・捨土(または盛土)の四に分けることが出来る。**土の切取** 土の切取はその切取る土壤の性質によつて作業に著しく難易があり、隨つてこれに用ひる器具や切取りの方法などにも種

土の切取

種の差異がある。

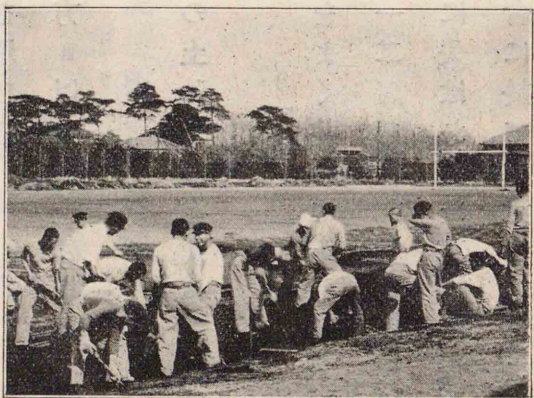
(一) 砂土・礫土のやうな最も輕軟な土壤の場合には別に切取の必要がないので、たゞシヨベルの類で掬ひ取ることが出来る。

(二) 壤土・埴壤土などの場合には鍬・鋤などで切取る。

(三) 重粘土または乾固した壤土の場合には鶴嘴で取切る。

(四) 岩石の場合には火藥で爆破して後切取らなければならぬ。

土の運搬 土の適當な運搬法は運搬距離や道路の廣狹・良否などによつて異なる。今、運搬距離と運搬具との關係を示せば大凡次のやうである。



土工作業

土の運搬

- (一) 三 m くらゐまではシヨベルで投げる。
- (二) 三〇 m くらゐまでは畚箕の子などを用ひる。
- (三) 一三〇 m くらゐまでは孤輪車(手押小車)を用ひる。
- (四) 二四〇 m くらゐまでは人力用二輪車を用ひる。
- (五) 六〇〇 m くらゐまでは畜力用二輪車を用ひる。
- (六) 五 km くらゐまでの距離に三萬六千立方 m 以上の土砂を運搬するには軌道を敷設し畜力を用ひる。
- (七) 五 km 以上の距離に十二萬立方 m 以上の土砂を運搬するには機關車を用ひる。

土の盛上

土の盛上

土の盛上をなすにはその地盤をよく整へてから行ふ。一般に土を切取る時は元の容積の八乃至一二%を増加し、これを用ひて盛土するとその幾分かは運搬のために失はれ、また車輛の退行及び自重のために収縮して結局多くの場合に於ては元の容積より

も減少するものである。即ち収縮の比は次のやうである。

| | |
|-------------|------|
| 砂利 | 八%減 |
| 砂利交りの砂 | 九%減 |
| 粘土及び粘土質土壤 | 一〇%減 |
| 肥土及び軽い砂土 | 一二%減 |
| 弛い植物質の混じた土壤 | 一五%減 |

土工の應用

土工の應用

果樹園・蔬菜園・花壇などの新設、道路の改修、灌漑排水に關する設備、堤塘・畦畔・溝渠・溜池の變更、廢置、溫室・貯藏所・肥料溜などの修繕、學校園の設定などはいづれも土工作業の應用である。

◎園藝作業 三月

一、花卉庭園

- (イ) 苗床の手入
- (ロ) 花壇の手入 アネモネ・ヒヤシンス・チューリップ・フリージアの植込
- (ハ) 宿根草の株分及び移植
- (ニ) 一般春播草花の播種及び植付
- (ホ) 春植球根ダリア・グラジオラス・カンナの植穴掘
- (ヘ) 霜除の取除
- (ト) 紫陽花・山吹などの株分
- (チ) 生垣庭樹芝生の施肥
- (リ) 落葉樹針葉樹常緑潤葉樹孟宗竹の移植及び整枝剪定刈込
- (×) 庭園の整理

二、蔬菜園

- (イ) 甘藷の蒔伏

- (ロ) 牛蒡の播種

- (ハ) 菠薐草・夏大根・二十日大根・小松菜・三寸胡蘿蔔の播種

- (ニ) 葱・甘藍・萵苣の冷床播種

- (ホ) 苗床に播種したものの假植

三、果樹園

- (イ) 柿・栗・苹果の移植(中旬まで)

- (ロ) 柿・栗・柑橘類の剪定

- (ハ) 果樹園の施肥

- (ニ) 枇杷の摘果(下旬)

- (ホ) 藥劑の撒布

- (ヘ) 接木

- (ト) 落葉果樹の挿木(その大部分は本月中下旬に行ふ。殊に發根性の強い無

- 花果葡萄などは彼岸を標準として行ふ)

- (チ) 除草

四、その他の作業

(イ) 校庭の手入

(ロ) 鶏の孵化・育雛

(ハ) 土工

五・三月の園藝生産品

(イ) 蔬菜 水芹・二年子大根・高苜・高菜促成の茄子・胡瓜

(ロ) 花卉 雛菊・三色菫・金盞花・水仙・ヒヤシンス・シネラリア・プリムラ・櫻・梅・桃

(ハ) 果實 苹果・梨・蜜柑・ネーブル・オレンジ・夏橙貯藏品

終

山陽中學校

尾島市霞町

山陽中學校

第四十年

山陽中學校



広島大学図書

2000302816

