

43448

教科書文庫

4
610
44-1934
20003 02819

Kodak Gray Scale

A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19



© Kodak, 2007 TM: Kodak

Kodak Color Control Patches

Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black

© Kodak, 2007 TM: Kodak



教科書文庫
4
610
44-1934
2000302819

愛媛縣教育會編 (改訂再版)

農業補習 蔬菜編中

株式會社 向井書店發行



教科書文庫
4
610
44-1934
2000302819

農業補習校 蔬菜編 中卷

目次

第一章	漬菜類	1
第二章	甘藍	15
第三章	花椰菜	23
第四章	菠菜	26
第五章	高菘	29
第六章	葱	32
第七章	葱頭	39
第八章	欸冬	49
第九章	野蜀葵	52
第十章	土當歸	54

附錄

- 一、蔬菜栽培一覽表
- 二、蔬菜特產地一覽表
- 三、蔬菜審査一覽表

375.9
Eh9



凡例

一、本書は實業補習學校の新規程に基き、主として縣内農業補習學校後期の農業科教科書に充てんが爲に編纂したものであるが、實際農業に従事する人々の参考書としても亦適當なるものと信ずる。
 本書は約二十編の小冊子に分ち、各校夫々郷土の産業状態に應じて任意取捨選擇し得るに便ならしめた。
 本書各編の執筆者は夫々の専門家で、縣の産業方針を經とし、各自多年の經驗を緯とし、主として縣下の實際に適切なる様に編纂したものであるから、讀者は安心してこの方法を實地に適用してよい。
 本書各編の教材はなるべく重複を避け、猶部分的に細説を要する點多かるべきを考慮し、餘白を設けて記入に便ならしめた。
 本書各編其初版以來相當年月を經たので茲に改訂再版して時勢の進運に伴ふ様留意した。

昭和八年五月

愛媛縣教育會



広島大学図書
2000302819



農業
補習

蔬

菜

編

中卷

第一章 漬菜類

用途

漬菜類は最も廣く栽培せられてゐる蔬菜で、主として漬物に用ひ亦煮食にも供する。中にも結球白菜は生食し或は煮食し或は漬物となすなどその用途が廣いばかりでなく、ビタミンの含量も多く身體の生理上効能の多い食品の一である。今結球白菜を用ふる主な料理法を述べれば次のやうである。

浸物 結球してゐる白菜をその儘熱湯中に投じ、凡そ二三分ばかり茹で水で冷やし水を切り形を崩さないやうに五六分位に輪切りとし、花鰹をかけ醤油に浸すか又は三杯酢をかけるのである。

白和 豆腐の水分を去り摺鉢でよく摺り味噌に砂糖を摺り混ぜて味をつけ、前の如く茹でた白菜を幅二分位に切つて和へる。その上に焼いた淺草海苔を散らせば尙よ

い。

サラダ 軟白した葉を幅五六分に輪切にしソースをかけて食する。取り合せとして二十日大根を添へると一層よい。

胡麻和 胡麻を炒り摺鉢にて摺りつぶし砂糖醬油を入れどろどろとなし茹でた白菜を細かく切つて和へる。

鹽漬 四斗樽一本に對し白菜十五六貫を用意し大株は縦に二つ又は四つ割りとし、切口に食鹽を塗り上向として順次樽に漬け込み、十五六貫の石を押石として上に載せる。この時用ひる食鹽の分量は一升五合乃至二升位である。一晝夜位で水が浮き出から漸次押石を軽くする。一週間目位から食用に供することが出来る。

白雪漬 前の如く荒漬した白菜を樽から取出し汁を滴らし本漬を行ふのである。本漬は食鹽一升五合と米麴五六升とを混用して漬け替へる。これを白雪漬と稱し味が頗るよろしい。

粕漬 荒漬した白菜を取り出し樽の底に食鹽と混合した粕を敷き、その上に漬菜を列べ酒粕をすき間につめ粗酒を少し撒き、かくの如く數段漬け込んで最後に蓋をなし、紙で目張りをし一週間もたてば食用となる。四斗樽一本に對し酒粕十貫食鹽一升を適量とする。

氣候土質

漬菜類は一般に冷涼で濕潤な氣候を好み、秋季に於

て最もよく繁茂するものである。尤も春夏の候にも栽培し得らるるが、早く穂を出し完全な發育をしないのみならず、夏温熱の高い時には病蟲害にも侵され易い。然し經濟上割合に利益の多いものである。

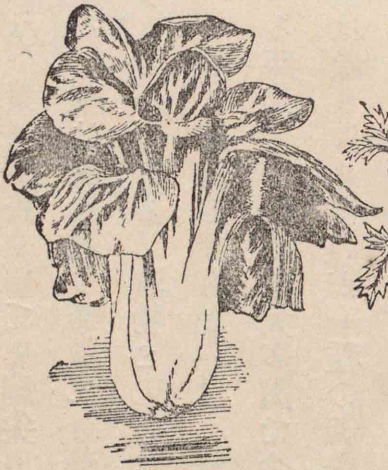
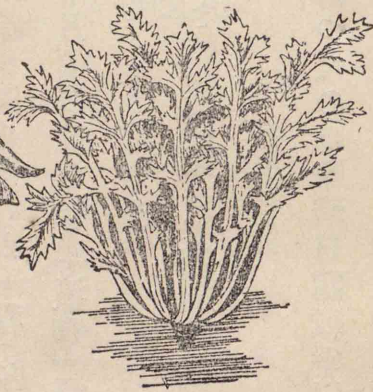
土質は如何なる所にも栽培し得られるが、優良なものを得ようとするには、有機質を適當に含んでゐる土壤で、排水よく表土の著しく乾燥するここのない土地がよい。

品種

體菜類 この類に數

品種あるが、概して葉柄がよく發達して長大、葉は刻みなく形が杓子シヤクシンに似て居るから杓子菜ともいふ。性質

水菜



體菜

强健栽培容易で而も收量多く漬物にしてもよい。

水菜 京菜又は千筋菜・ヒツギナ 終菜ともいひ、葉は細長くして先端尖り缺刻著しく恰も柊のやうな形をしてゐる。莖は根元から無數に分蘖して、株は太く張り周り三尺位に達するものがある。漬物とし或は浸し物にしても宜しく、又魚肉なごゝごもに煮食してもよい。

高菜 關西地方に多く栽培せられる蔬菜で、葉は長大多肉で少しく皺シヅがあり裏面に粗毛がある。品質は餘りよくないが一種の芳香と辛味とを有し人々の嗜好に適する。十月頃に播き春季漬物・煮食の兩用に供せられ頗る重寶な蔬菜である。

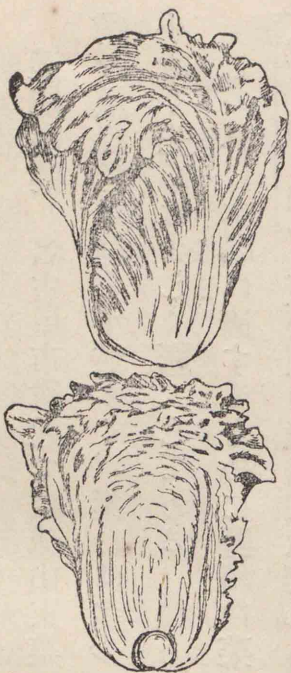
白菜類 直隸白菜・芝罘白菜などの如き結球白菜と、縮緬白菜・山東菜などの如き通常白菜とがある。

結球白菜は支那の原産で、我が國に傳つたのは日清日露戦争以後のころである。葉は甘藍の如く結球するから、質柔軟で味甘美滋養豊富で漬菜類中の王である。爲めにその栽培は近年益々盛んとなり

愛知・茨城・長崎等はその特産地である。本縣の如きもこれを栽培す

直隸白菜

断面



るものが次第に多くなつて來た。

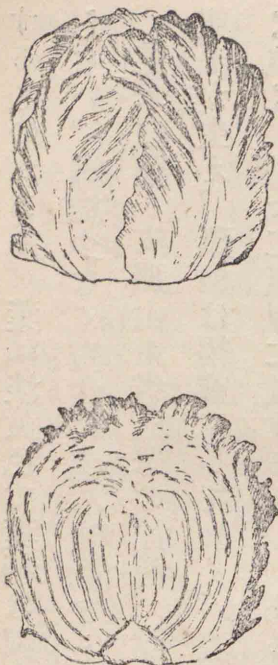
結球白菜には多くの品種があるが、その内本縣に適する優良な品種を擧げると次のやうである。

直隸白菜 支那直隸

省保定府の原産で、株張り甚だ大きく、葉球は圓筒形をなし高さ一尺四五寸から二尺位、重量一貫四五百匁に達

芝罘白菜

断面



するものがある。葉は淡黄色で葉柄は純白色を呈し上部の葉は抱合しない。纖維少なく煮食に適し漬物にしても宜しい。

芝罘白菜 チウフ 支那山東省芝罘の原産、葉は濃綠色を呈し稍々粗剛で粗毛が生え、葉柄は幅廣くして短く、葉球は堅密で殆んど甘藍の如く丸く、往々二貫匁に達するものがある。結球の優美なることは結球白菜中の第一位である。之に似たものに包頭連白菜ホトケレンとて芝罘よりも球形に近い結球白菜がある。

愛知白菜 名古屋市附近で結球山東菜から選出したもので、葉は稍々淡綠色を呈し小皺多く、葉には多少の缺刻がある。結球は稍々小さく先端は少しく膨大してゐる。最も早く結球し品質優良である。この外に本縣に適するものに野崎白菜・茨城白菜等がある。

栽培法

漬菜類の栽培法は何れも大體同様であるから、以下結球白菜を代表してこれを述べることにする。

種子 凡て種子は確實純良なるものを求めねばならぬ。殊に結球

白菜はその必要が大である。これを購入するに當つては、成るべく共同して本場の信用ある商店又は生産者から直接取寄せることが必要である。

整地 ウツリ 元來漬菜類は淺根作物であるから、瓜類・豆類の如き淺根作物の跡地を選び、丁寧に耕し土塊を碎き地均しを行ひ畦をつくる。

播種期 結球白菜は播き時が甚だ大切である。若しこの播き時が遅れると、如何に栽培技術に力めても好成績を収めることは困難である。さればさといつてあまりに早く播種したものは、高温乾燥と害虫との爲め絶滅することがある。然らば本縣に於ては何時頃播けば宜しいかといふに、本縣農事試験場などの試験成績によると、八月下旬乃至九月上旬頃が適當の時期とされて居る。就中八月二十五日前後が最もよい。尙春蒔白菜とて三四月頃早生種を播くことがある。又七月中下旬乃至八月上旬頃早生種中生種を播種する時は他よ

り早く販賣し得られ經濟的に利益が多い。但し害虫の驅除を丁寧
せねばならぬ。

播種法 條播・點播或は一旦床播として後に移植するなどの諸法
あるも、就中點播が最も適當である。一株十五六粒位宛播き付け、
三四分の厚さに細土を覆ふ。一反歩に要する種子量は約二合五勺位
である。

距離 畦幅及び株間はその種類により、又大株小株を得んとす
るによつて一樣には行かぬが普通次のやうである。

畦 幅 株 間

大型種(芝罘及直隸白菜等) 二尺五寸乃至三 尺 一尺五寸乃至二 尺

小型種(愛知白菜等) 二 尺乃至二尺五寸 一尺二寸乃至一尺五寸

肥料 結球白菜は殆んど肥料の力によつて結球するものである
から、成るべく良質の肥料を多量に使つて良好の成績を擧ぐるここ
に力のねばならぬ。殊に窒素質肥料は他の二成分に比して特に多く

施さねばならぬ。今本縣農事試驗場に於ける肥料の種類及び分量の
標準を擧ぐれば次のやうである。

一反歩に對し

堆 肥	四〇〇貫	窒 素	六 貫
大豆粕	三〇貫	磷 酸	三 貫
過磷酸石灰	六貫	加 里	四 貫
木 灰	二〇貫		
人 糞 尿	六〇〇貫 (内五百貫補肥)		

その施し方としては、成るべく播種數日前整地の際、元肥を施し
て置くことは頗る大切なことである。かうすれば種子の發芽は良く
又幼植物は旺盛に發育するもので、幼時に於ける成育の如何は後日
の成績によほど關係するものである。元肥として用ふべきは堆肥・
大豆粕・過磷酸石灰・木灰などで、これ等は適宜配合し地均しの後よ
く土を混和すべきである。この外人糞尿は三四倍にうすめたものを、
所謂肌肥と稱して播種の際施すのである。

間引 間引は成長するに従ひ順次數回に行ふもので、その標準は次のやうである。

回数	時	本葉數	残す本數
第一回	發芽後五日	二枚	八本
第二回	一回後七日	四枚	五本
第三回	二回後七日	七枚	三本
第四回	三回後七日	一〇枚	二本
第五回	四回後十日	一五枚	一本

要するに葉と葉が漸く接するか接せぬかの程度に絶えず間引して行けばよい。

間引は結球白菜の栽培上大切なることで、次のやうな條件を具へたるものが良苗であるから、よく苗の良否を見分けて間引かねばならぬ。

- イ、葉柄の直立してゐないもの。
- ロ、葉色あまり濃緑ならず寧ろ淡綠色を呈するもの。
(但し芝罘白菜はこれに反す)

- ハ、葉柄短かきもの。
- ニ、葉の幅廣く且つ圓味あるもの。
- ホ、葉の表裏に茸毛少ないもの。
(但し芝罘白菜はこれに反す)
- ヘ、葉縁に缺刻のないもの。
- ト、病蟲の被害のないもの。

中耕除草 幼時は時々行ふことが必要であるが、葉が密生するに至れば細根は地表に蔓延するから、あまり多く行はぬがよい。殊に土寄の際には、土塊を葉上に乗せたり葉を埋めたりせぬやう注意せねばならぬ。

追肥 結球白菜は肥料を多量に與へて常に心葉の發生を促し、葉の展開の速なからしめるならば、その成績良好なものであるから追肥は最も大切である。即ち人糞尿の薄めたるものを數回に分施し、所謂白菜畑には足も踏み込めぬといふやうの程度にするのである。

追肥としての下肥は一反歩約五百貫を用ひ次の如く分施する。

- 第一回 第一回間引の後稀薄なるものを施す。
要はなるべく稀薄なるものを回数多く施す
- 第二回 第三回間引後五倍液を根元に施す。
- 第三回 第五回間引後三倍液を株間に施す。
回数が多く施す
- 第四回 十月中旬頃十倍液を灌水代用を兼ね畦間に流す。
ことが大切である。

灌水 土地が乾燥に過ぐる時は往々蚜蟲の發生を來し、生育鈍くして品質硬化し完全な結球を望むことが出来ない。故に生育中適度の濕氣を保たしめるやう注意し、殊に結球間際に至れば多量の水を要するから、水利の便ある所では畦間に灌水するがよい。

結束 漸次成長を遂げ内部が相當結球したならば、藁を以て外葉を縛りその結球を完全ならしめると共に、内葉の寒害を蒙ることを防がねばならぬ。この際注意すべきは結束を行ふ時期で、若しも早きに過ぐるごこれが爲め葉の活動を鈍らし肥大率を減ずるものである。

ある。又畑に長く置き晩く收穫するものはなるべく緩く縛り、上方を開き蒸れない様にすることが大切である。

以上述べたやうに結球白菜の栽培上注意すべき點は種々あるけれども、就中優良種子の問題、播種期の問題、苗の良否の問題、肥料の問題の四點は結球白菜栽培上の秘訣問題である。

病虫害

腐敗病 腐敗病はその徴候急激に現はれ、恰も旱天に引抜いたもの、如く俄に萎れ、その病毒は永く地中に残る。

白斑病及黒斑病 共に葉面に多くの斑點を生じ著しく成育を害するもので、肥料分の缺乏などにより發育の不良なものに多く發生する。

これ等の病害はその發生後に於ては、殆んど治しがたいから、豫防に注意せねばならぬ。即ち腐敗病は連作を避け、白斑病及び黒斑病は元肥を十分に施すは勿論、時々追肥を施して肥料切れを防ぎ、發育の旺盛をはかるがよい。

蟋蟀

蟋蟀は發芽當時幼苗を喰害するから最も恐るべきである。これを防ぐには播種前畑の附近を清潔にしてその巢窟を絶つか、又は特に廉價な菜類の早播をなすか、或は瓜類の屑を諸所に配置しこれに切藁の類を被ひ、その中に多く集まるのを見計ひ、夜間又は早朝見廻はつて殺すがよい。

心喰蟲 心喰蟲は葉心を喰害し、青蟲(紋白蝶の幼蟲)及び黒蟲かぶら蜂の幼蟲は共に葉を喰害するから、專賣局發賣の驅蟲用粉煙草を時々撒布してこれを防ぐと共に、常に注意して捕殺するがよい。

蚜蟲 俗にキラレこいひ、葉面に多く寄生して著しく害する。

これを豫防するには、力めて手入れをなし旺盛な發育を遂げしめその蕃殖を防ぐと共に、除蟲菊石鹼液の如きを撒布して驅除する。

總て害蟲驅除は作物の幼時に於て徹底的に行はなければ効果が少いここに充分注意せねばならぬ。

採 收

十二月上中旬に至れば漸次完全に結球するから順次

採收し、適宜外葉を去り販賣する。一反歩の收量は氣候土質・品種などにより異なるも、普通八百貫乃至千貫位である。

第二章 甘 藍

用 途

甘藍は「タマナ」とも稱し西洋蔬菜中最も早く輸入せられたもので、需要多くその栽培區域も廣く全國に亘つて居る。生食し又は煮食し、或は漬物となすなど、その用途頗る廣く、滋養に富み多量の磷分を含んで血液を清淨ならしむるばかりでなく、各種のビタミンを含有し營養上の價值も大である。

三杯酢 葉を熱湯中に入れて茹で、水で冷し水を切り細かく刻み三杯酢をかけて食する。

和 物 茹でた葉を細かく切り酢味噌で和へる。

サラダ 内部の白い葉を生の儘小さく刻みソースを注ぎ食する。

キヤベツ卷 白き嫩葉を一枚宛剝ぎ取つてその儘茹で、冷えるのを待つて葱頭人參

等の刻んだもの及び挽き肉を混じたものを載せて卷すしの如くに巻き、干飄にて束ねソースの中に入れ煮るのである。

丸漬 甘藍を球の儘糠味噌の中に漬け込み、軽い押石を載せて置けば數日で外側の一二枚が漬かるから、毎日外部から剝ぎ取って行けば程よく漬かつたものを常に食することが出来る。

鹽漬 葉を細かく刻んで樽に入れ食鹽を撒布しつゝ漬け込み、蓋をなし押石を置く時は四五日で漬かるから、その儘食するもよく又三杯酢をかけて食するもよい。

氣候土質

甘藍は稍々寒冷の氣候を好み、炎熱の地は適しないのである。これ我が國に於て東北・北海道地方に良品を産する所以である。暖地は一般に莖葉繁茂し易く結球困難であるが、秋播こなし栽培法に注意する時は相當のものが得られる。

土質は肥沃で水分に富む壤土・埴質壤土等に適する。然し温暖の氣候や輕鬆の土質でも、良質の種子なれば一二回移植を行つて葉の徒長を抑へる時はよく結球するものである。又生育中常に適度の水分を保たしめることは最も肝要で、若し土地が乾き過ぎると發育を害

せられ早く抽臺を來たすことがある。

品 種

甘藍類を廣義に分類すれば左の四種となる。

球葉甘藍 これが即ち普通世間にいふ甘藍で、葉は始め擴生するけれども遂に中央より結球し始めて球狀となる。成熟に早・中・晩の區別あり、早生は概して小球で晩生は結球大である。早生・中生は多く前年の秋播いて春夏の候に收穫し、晩種は春期播種して秋冬の候に收穫するのが常である。

主なる種類を擧ぐれば

イ、中野早生 東京府下中野藤助氏が米國種中より選出改良したもので、心臟形をなし結球容易品種優良である。

ロ、豊田早生 静岡縣下豊田村石井次郎氏が中野種より改良したもので、稍々扁圓形をなし球はよく緊る。之に似たものにサダヤ甘藍がある。

ハ、サクセツシヨン 米國種で中生扁圓大形で、廣く栽培せられ

る種類である。

ニ、オータムキング

米國種で晩生、球は甚だ大でよく結球し貯藏に堪へる。

ナフセツジョウ

球莖甘藍 莖部が肥大

して蕪菁に似て居るから蕪菁甘藍ともいふ。

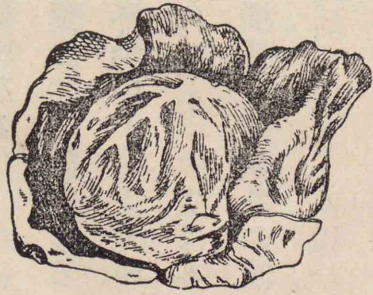
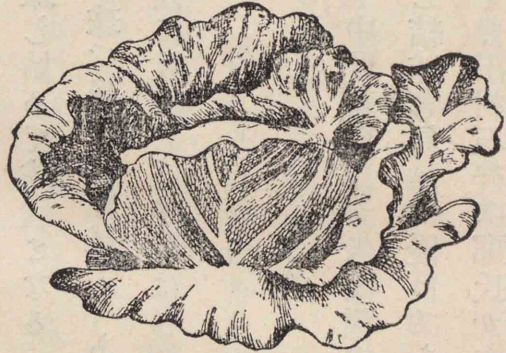
子持甘藍 姫甘藍とも

いひ莖身二三尺に達し各葉腋に小球をつける。

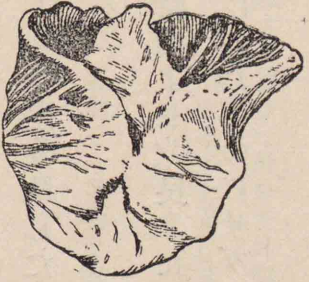
綠葉甘藍 羽衣甘藍とも

いひ全然結球せない。

觀賞甘藍 ハボタンとも稱し葉を観る甘藍で、秋季になれば赤。



豊田早生



中野早生

白・紫等種々の色彩をあらはし美しいものである。

球花甘藍 花椰菜と稱し花蕾多く密生するものであるが次の章に述べる。

育苗 苗を仕立てるに當つては、先づ第一に良種子を選ばねばならぬことは白菜と同じである。播種期は種類の早晚や氣候の寒暖で多少異なるが、大抵春夏秋の三期である。而して一般に寒地は春播暖地は九月下旬頃に播種したものが最も成績が宜しい。されど經濟的に見た場合には暖地でも春蒔(二・四月)夏蒔(六・七月)が却て有利なことがある。苗床は日當りのよい地を選び、幅三四尺長さ適宜の畦をなし、丁寧に土塊を碎き十分腐熟した堆肥・木灰の如きものを施し土をよく混和し、更に人糞尿を施して地面を均らし、一坪二勺位の割合で二三寸の距離に條播し、二分位の厚さに覆土する。一反歩に要する種子は四五勺で二坪位の苗床に播く。

假植 發芽後は適宜間引を行ひ、本葉二三枚を發生したならば

他の苗床に三寸四方の距離に假植を行はねばならぬ。本縣の如く氣候温暖で莖葉徒長の弊ある所では、二回位假植の必要がある。

苗の良否 苗の良否は將來豊凶の分るゝ所であるから大に注意を要する。次に擧ぐるが如き苗は良苗としての特件である。

- イ、葉柄の短いもの。
- ロ、節間の短いもの。
- ハ、葉縁の缺刻が少ないもの。
- ニ、葉面の赤色を帯びないもの。
- ホ、心葉が内方に巻くもの。

定植 秋播苗は、十一月から翌一二月頃迄に、春蒔は五六月頃定植する。本圃はよく耕し條間二尺五寸乃至三尺位の作條をつくり株間二尺位とし、元肥を施し薄く土を覆うた上に、本葉五六枚付きの良苗を成るべく根土を落さないやうに植付けるのである。一反歩に要する苗數は、二千本乃至二千五六百本位である。定植が終つた

ならば直に灌水を行ひ、苗の發育をはからねばならぬ。

肥料 甘藍は比較的多くの肥料を要するもので、窒素分を主とし燐酸や加里も相當に施すことが必要である。本縣農事試験場に於ける施肥の標準を示すに次のやうである。

一反歩に對し

堆肥	三〇〇貫	窒素	五貫
人糞尿	四〇〇貫(内三百貫補肥)	燐酸	三貫
大豆粕	二〇貫(内七貫補肥)	加里	四貫五百
過燐酸石灰	八貫		
木灰	二〇貫		

手入 生育中の主なる手入は中耕と追肥とである。即ち中耕は定植後より結球し始める迄の間に二三回淺く行つて、細根の發生を促すと共に表土の乾燥を防ぐことが大切である、これ往々成熟を遅らし結球を誤るからである。若し結球時期に當り生育尙旺盛で結球の見込みのない時は斷根を行ふがよい。

病蟲害

腐敗病 六七月頃多く發生するもので、被害の甘藍は根元や心を侵し腐敗して悪臭を發する。この病氣は排水の不良な所或は有機質の多い土地或は連作した場合に多いから力めてこれ等を避けなければならぬ。

蚜蟲 三月頃から葉裏に多く繁殖するものである。これを驅除するには發生の初期に煙草の粉末を撒布すべく、多く發生するに至らば除蟲菊加用石鹼液の驅除液を撒布するがよい。

夜盜蟲 幼苗の間は地中に潜んで根元を蝕ひ倒し、結球期に至つては球の内部に蝕ひ入つて廢物とならしめる。これが驅除は捕殺・砒酸鉛撒布・遮斷溝による。

青蟲、黒蟲 これ等を驅除するには捕へて殺すか、又は藥液を撒布するか或は成蟲を捕殺するかである。

採收 秋播の分は初夏の候に、春播の分は秋季に結球するから、外葉二三枚を付けて順次採收するものである。早生は一定の

期間を過ぎると、球が破裂し易いからその期を逸せず採收するところが肝要である。採收の盛りは暖地の秋播なれば早生は四月頃晩生は六月頃である。一反歩の收量は種類や土質等によつて異なるも、平均四五貫乃至千貫位である。

第三章 花椰菜

用途

花椰菜は高等の蔬菜で歐米では蔬菜の王と稱せられ、葉心に生ずる花蕾を食用とする。

茹き物 花を可成りの太さに切りてこれを茹き、好い加減に柔らかくなつた所で取り出して水を切りソース又は三杯酢をかけて食する。

煮物 花蕾を水で洗ひ肉類と一緒に煮るのである、又汁の實にしても結構なものである。

酢漬 花蕾を適宜の大きさに切り上等の酢に漬けて置く時はながく食することが出来る。

氣候土質

花椰菜は甘藍と共に冷涼の氣候を好み、温熱甚だし
いか乾燥に過ぐる時は良結果を得られない。

土質も亦甘藍と同じく肥沃で水分に富む壤土・埴質壤土等に適す
る。

品種

花椰菜の中に普通の花椰菜と木立花椰菜とがある
が、多く栽培せられるのは前者

である。前者に屬する主なる品
種を擧げれば、

アーリースノーボール 極早

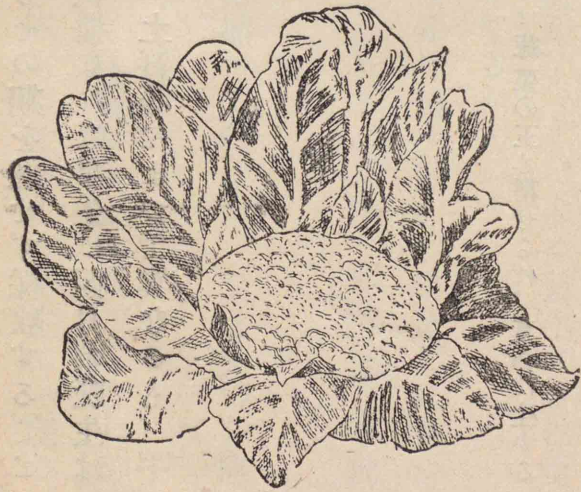
生で少々矮性、花球純白緻密最
も優品である。

キング、オブ、コーリーフラ

ワー 中生の矮性種で品質優

良、春秋の二期に播種すること

花椰菜



が出来る。

オートムシヤイアント 晩生に屬し横濱地方に多く栽培せられる

種類である。四五月の候播種する時は十一月の頃に至り結蕾する。
花球は最も大きくして緻密純白である。

栽培法

秋播は一般に早生種を用ひ、春播は晩生種を選ぶが
よい。生育中は常に表土の耕耘と灌水とに力め、乾燥を防がねばな

らぬ。又蚜蟲の發生は甘藍以上に恐るべきものであるから、發生の
初期に力めてこれが驅除を行はねばならぬ。秋播は翌春三月頃、春

播は十一月頃に至つて小なる花蕾をあらはし、之れより約一ヶ月を
經て採收の期に達する。花蕾發生後は日光に觸れしめないやう外葉

を集めて縛ることが肝要である。若しこれを怠る時は球は着色して
品質劣變し、價格は低下するものである。春播は十一月下旬から翌

年一月の間に、秋播は四五月頃花蕾の十分肥大せる時に、二三枚の
葉を附して切り取るのである。

第四章 菠薐草

用途

菠薐草は雌雄異株の作物で、葉は濃綠色を呈し柔軟美味、根は太くして赤色を呈し甘味あり共に食用とする。直接滋養となる外白菜・甘藍と共に各種のビタミンを含有し營養上の價値大である。

浸し物 よく洗つて茹で一吋位に切り花鰹をふり醬油をかけて食するを普通とするけれども、醬油に味淋又は酢を加へると、一層美味である。

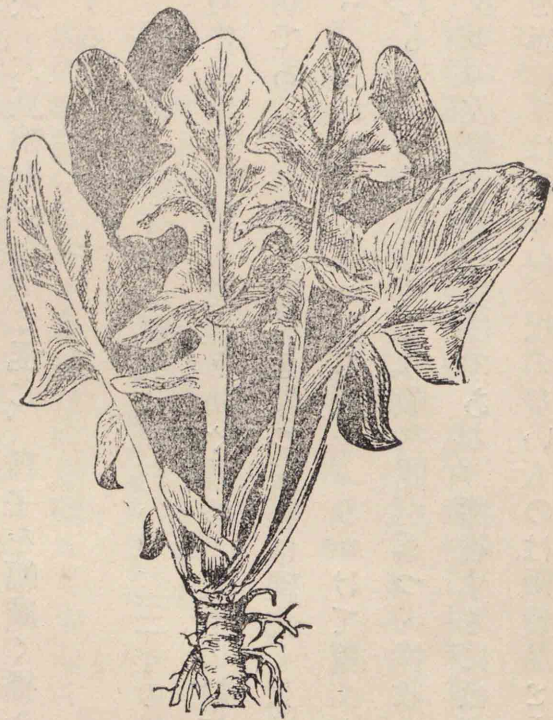
フライ 細かく刻んだ葉をバターを溶かしたフライ鍋で烙め、これに鹽・胡椒等を混じてよく炊り、次に卵を其の上にもふりかけ卵の固つた時皿に入れて食する。

品種

日本種 日本種は種子に稜を有し、葉は狹長先端廣く葉柄に近づくに従ひ漸次細く且つ缺刻を有する。日本種は西洋種に比し味遙かに美味であるから、本縣では殆ど本種に限られてゐる。然し春夏の候播種する時は、西洋種に比し抽穂の早いのが缺點である。

西洋種 西洋種は種子圓形で葉は圓形又は長圓形で、缺刻がない。

草 薐 菠



味は前者に劣るが、抽穂が遅いから春夏の栽培に適する。

栽培法

氣候及土質 冷涼で乾燥に失せない氣候を好み、大抵の土地によく發育するものであるが、肥沃な

壤土が最もよい。但し酸性に弱い作物であるから酸性土壤を避けねばならぬ。

播種期

嚴寒炎暑の候を除けば何時でも播種することが出来るが、その性低温を好むものであるから、九月から十一月頃が最も良品を産する。尤も品種により氣候に對する適否のあるもので、日本種の

如き有稜種は、温暖な氣候では抽穂早く且つ高温期には發芽困難であるから一般に秋播に適し、これに反し西洋種の如き圓形種は春夏の候の栽培に適する。

整地 菠薐草を秋冬の候栽培するには、十分に土塊を碎き五尺位の平畦を作りこれに一尺二三寸の横雁岐を切り、多量の堆肥・木灰・大豆粕などを土と混じ、種子を幅廣く播き四五分の厚さに覆土する。

手入 發芽後は順次に間引いて二三寸の株間を保たしめる。生育中は常に土地の乾燥を防ぐ爲め、表土の耕耘と下肥の施用が大切である。冬季は寒害を蒙つて葉は硬化し又は多く赤葉を生ずるから、これを防ぐ爲め藁の類をふりかけて置くがよい。九月に播種したものは、十一月頃より順次間引きつゝ採收し得らるゝもので、一反歩の收量は五百貫位である。採收するには必ず根を附着することを忘れてはならぬ。根のないものは販賣品として價値を損するものである。

播種期と收量との關係 生育期間は播種期の如何によりて差異あり、今その關係を示せば次のやうである。

播種期	採收期	收量
九月中旬	十二月下旬乃至二月下旬	六百貫
十月中旬	一月乃至三月下旬	五百貫
十一月上旬	三月乃至四月中旬	三百五十貫
三月上旬	四月下旬乃至五月下旬	百五十貫

右の状態によるご春播は收量極めて少なく、且つ風味に乏しく需要も少ないから栽培するものが少ない。

第五章 高 苜

用 途

高苜は質柔軟で一種の甘味と香氣とを有し、生食することが多いが

亦煮食することもある。各種のイタミンヅを含有し營養價値大なると共に血液の循環をよくし神経を和げて不眠を醫し、尙利尿にも効ありと言はれて居る。

サラダ 葉球を水で洗ひ細長く切り皿に盛り、酢・砂糖・オリーブ油などを加へて食する。洋食の交物つまものとして宜しい。

和物 生の儘酢味噌又は胡麻味噌にて和へる。

三杯酢 葉球を碎いて洗ひ食塩を加へて軽く揉み、熱湯を注ぎ直に湯を去り三杯酢をかけて食する。

氣候土質

高苣は冷涼の氣候を好むが、冬季寒氣の烈しい時は往々寒害を蒙る恐れがあるから、冬温暖な位置を選ぶことが肝要である。

常に水分の保ちのよい土地がよい。併し排水の悪い時は、根部が腐敗することがあるから注意せねばならぬ。

品 種

高苣には玉高苣・立高苣・野生若高苣・莖高苣・縮緬高苣・搔高苣など區別があるが、その主なるものは次のやうである。

ワヤヘッド(玉高苣) 極早生で球葉肥大葉は淡黄色、柔軟甘味に

富み良種である。春秋二期の栽培に適する。

メイキング(玉高苣) 各地に廣く栽培せられる良種で結球し易い。球は大形でよく緊り品質よく味美である。

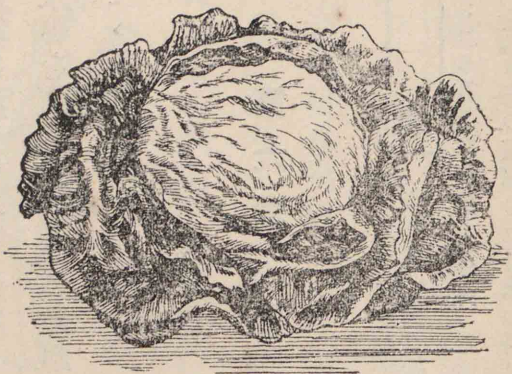
ゴールデンクイン(玉高苣) 中球で扁圓、葉は黄金色を呈し柔軟で甘味がある。性强健で栽培し易い。

縮緬高苣 色々の品種がある。玉高

苣の如く結球することなく、葉は緑色で缺刻皺縮共に深く軟白して使用する。

搔高苣 我が國に於て古くから栽培せらるゝもので、結球性でなく莖は順次伸長し三尺に達する。葉は成長するに従ひ下葉より摘み取り煮食用とする。

ドツヘヤワ



栽培法

高苜は年中栽培することが出来る。通常苗床に苗を仕立て本圃に移植するのである。播種期はその種類と氣候の寒暖によつて異なつてゐるが、生育期間が短いから成るべく播種期を異にして、年中生葉の絶えないやう注意せねばならぬ。秋播のものは本葉が三四枚發生した頃本圃に定植する。然る時は八九十日で結球し採收に適するやうになる。本圃は丁寧な耕し元肥として堆肥・人糞尿等を施し四五寸の距離に一本宛苗を植付ける。後十日ばかりを距て、數回人糞尿を施す。

第六章 葱

用途

葱は我が國に於て古くから栽培せられ、その需要極めて多く年中消費せられる重要な蔬菜である。その用途は汁の實とし或は肉類と煮食し或は茹で、和物となし或は生の儘刻んで香味の料となすこともある。

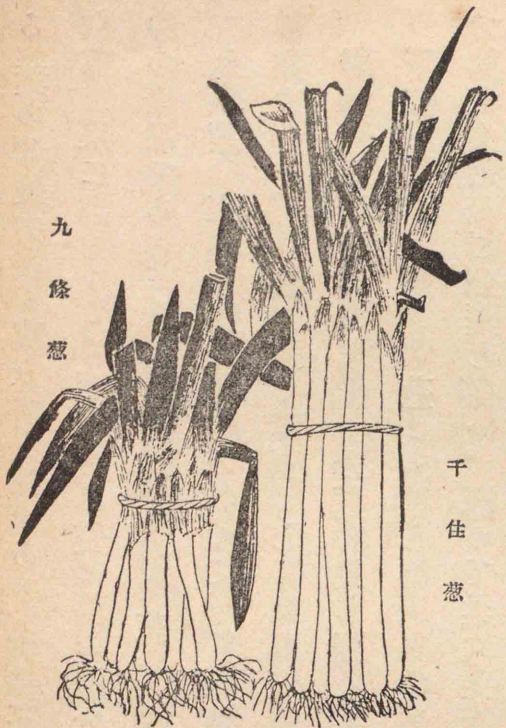
和物 葱の茹でたるものを一寸位に切り水を去り酢味噌で和へる。

氣候土質

葱は何れの地にも栽培せられ氣候を選ぶことは少ないが、温和な處を好み降雨の多いのは宜しくない。

土質は排水良好で而も乾き過ぎない肥沃な埴質壤土に良品を産する。葱は元來生育中多量の水分を要するものなるにも拘らず、排水不良の地に栽培した場合には發育悪しく、且つ根部の腐敗を來すこ

千住葱



こがある。故に土質の選擇を誤まらぬ様に注意せねばならぬ

品種

主な種類は次のやうである。

千住葱 東京府下

千住地方の原産であ

る。葉の伸長力強く直立する性があり、軟化容易で被土十分なれば軟白部二尺に達することがある、品質は稍々堅いが美味で收量も多く葱中の優品である。近來は之に代り越津葱の栽培が盛になりつゝある。

九條葱 京都府下九條村の特産で、關西地方に廣く栽培せられる種類である。分蘖力強く葉葱としては品質最も優良である。

岩槻葱 埼玉縣の名産で分蘖力最も強く柔軟で風味がよい。

下仁田葱 上州一本葱とも稱し群馬縣の名産である。葉は濃綠色で莖太く殆んど分蘖しない。極めて柔軟美味である。

栽培法

育苗 葱は苗床に播種して苗を作らねばならぬ。

苗床の拵へ方は甘藍や葱頭とほゞ同じであるが、苗は成るべく肥大なものが貴ばれるから、管理上この點に注意せねばならぬ。一反歩に要する種子量は約四合で八坪位に播くのである。

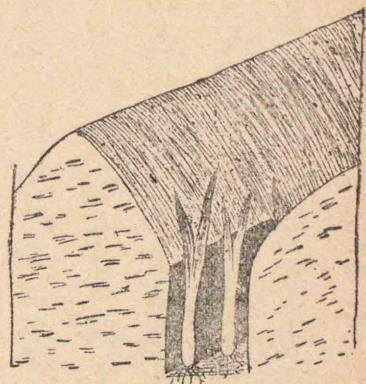
品種と供給時期との關係 葱の需要は年中絶えることがないから、農家は常に播種期を異にしてその供給を絶えないやうにせねばならぬ。

ぬ。

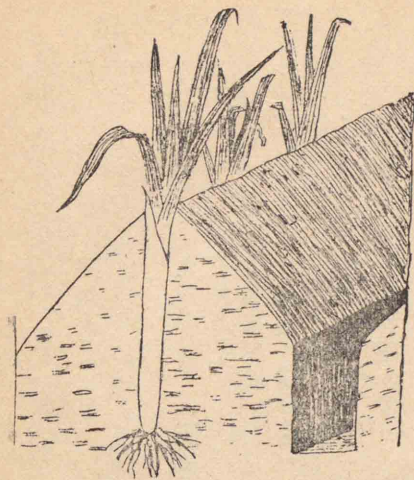
種別	播種	假植	定植	採收
冬葱	四月上旬	—	七月上旬	十一月中旬乃至三月中旬
夏葱	九月中旬	—	三月中旬	七月上旬乃至十月下旬
九條葱	九月中旬	三月中旬	七月中旬	十二月中旬乃至四月下旬
小葱	三月より 九月に至る	—	—	六月より翌年三月に至る

冬葱用には千住葱・越津葱・九條葱最も適し、小葱は地方の在來種又は岩槻葱を用ふる。小葱は盛夏の候一般に青菜の少ない時市場に供給するもので、都會附近に栽培して利益が多い。普通苗床に撒播して日覆を施し軟く成長せしめる。煮食用よりも寧ろ青味用を主とする。

定植 定植の時期は冬季用は七月上旬、夏季用は三月中旬頃を適期とする。本圃はよく耕し畦幅(葉用は一尺五寸軟化用は二尺五寸乃至三尺)株間(前者は五寸一株三四本植、後者は二寸五分一株一本植)とし溝をつくり堆肥・油粕類・過磷酸石灰・木灰などの元肥を施して植付ける。この際苗の葉は三分の一を切りすて、根は二寸に切り縮めて植付ければよく活着する。



付植の葱



寄土の葱

土寄 やがて苗の根がよく活着したならば人糞尿を施して少しく土を被ひ、その後數回施肥と土寄を行ふのである。土寄は葱の軟化栽培上最も肝要な作業で、特に注意を要するのはあまり早きに失せないことである。若しも苗の太らない以前に行ふ時は、土の壓迫によつて成長を妨げられ、又葉の分岐點に土粒が侵入して、これを腐敗せしむるなどの恐れがあるから寧ろ晩くするがよい。

土寄の時期

第一回	十月上旬	稍々凹く行ふ
第二回	十月下旬	水平になる迄
第三回	十一月下旬	高く盛りあげる
第四回	十二月中旬	十分盛りあげる

土寄毎に片側を掘つて下肥を施す。

肥料

葱の肥料には窒素分が最も貴ばれる。今一反歩に對する肥料の種類と分量との標準を示せば次のやうである。

堆肥	二五〇貫	窒素	五貫
油粕類	一五貫	磷酸	三貫
過磷酸石灰	六貫	加里	四貫
木灰	二五貫		
人糞尿	四〇〇貫(内三〇〇貫追肥)		

採收及採種

葱は播種期と用途により採收の時期を異にするもので、一般に秋播のものは翌年の夏から秋にかけて、春播のものは冬季に採收する。然し葉葱として栽培する場合には、葉の軟かなの

を貴ぶから一般に短時期に採收し、軟化葱は軟化に永い日數がかかるから採收迄には播種後七八ヶ月を要する。一反歩につき七八百貫乃至千貫位の收穫がある。

葱の種子は一ケ年以上経ると發芽力を失ふから、農家は成るべく自家に於て採種するがよい。採種するには定植の際優良な苗を選ぶか又は收穫の際優良なものを選んで、畦幅二尺株間五六寸に植付け、稀薄な人糞尿を施して丈夫に發育せしめ、翌春開花結實して種子の成熟する時を見はからひ、花梗と共に刈取り莖の上に擴げて乾かし脱粒するのである。

病虫害

露菌病 葉に淡黄色の病斑を生じ、遂には病斑を擴大し黄褐色に變じ乾燥枯死する病である。温暖で降雨が多い時に發生する。

赤澁病 一名銹病ともいひ、葉面に無數橙黄色の斑點を生じ、後には内部から粉末を露出し、病勢が進めば遂に乾燥枯死するやうになる。

以上は共に病の初期に於て、硫黄華一分生石灰二分の割合に混じたものを朝露の乾かない間に撒布するか、或はボルドー液の撒布を行ふと共に被害株は焼きすてねばならぬ。

害虫としては根切虫・椿象・蚜虫などがあるけれども、被害は割合に少ない。

第七章 玉葱 (葱頭)

用途

葱頭は甘藍と共に我が國に栽培せられる西洋蔬菜中の重要なものである。各種の調理に用ひ營養價が大で、永く貯藏に堪へるから尊ばれる。更に又葱頭は腦の強壯劑となり神經衰弱を癒すと云はれて居る。

フライ 玉葱を輪切りにしてオリーブ油と砂糖とを適宜にかけて暫く置き、パン粉をつけ油で揚げる。

酢漬 小さな葱頭を選んで皮を去りよく洗つて塩水に二日ばかり浸し、これを煮て水に入れて冷やし、別に酢・食塩及び砂糖を混じて煮たて、冷えた時に前の葱頭を入れて密封し、冷えた所に貯へて置き一ヶ月を経て食用に供する。

氣候土質

溫暖に過ぎるに往々莖葉の繁茂を來し、球根の發育が悪いのみでなく、花軸の抽出歩合多く品質亦劣變するものであるから、寧ろ冷涼で成長を抑制するやうな氣候がよい。これ本縣の如き暖地に於ては主として秋播を行ひ冬春の作として栽培する所以である。生育期間を通じ最も大切なのは結球期で、この期間降雨の多い時は球根は肥大するけれども充實不十分で、外皮不美貯藏に適しないものとなる。

玉葱は大概の土質に栽培することができけるけれども、就中砂質壤土で適當の濕氣を含む所がよい。かゝる土質では成熟早く品質も亦良好である。本縣に於て温泉郡中島、伊豫郡松前地方に良品を出すは蓋し土質の關係する所又大である。これに反し重粘土にあつては

成熟期遅れ或は徒らに莖葉の繁茂を來たし、輕鬆土にあつては往々水分の缺乏を來たし生育不良となり球根の發育十分ならずして、共に良好な成績を擧げることが出来ない。

品種

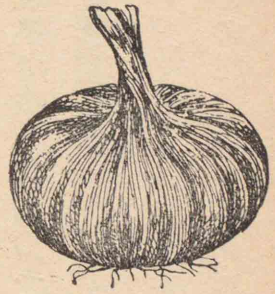
葱頭の品種は頗る多くこれを色によつて分類する時は白・赤・黄の三種に大別せられる。

白色種 早生で球は銀白色中形である。味佳良なるも收量少なく且つ腐敗し易くて永く貯藏に適しない。ホワイトボルチユガルはこの中の良種である。

赤色種 性强剛で收量は多いけれども、外觀悪しく味も不美である晩熟で球大扁圓形である。

黄色種 前兩者の中間にあつて熟期・收量・品質貯藏力等何れの點から見るも最も栽培に適する品種である。従來我が國で栽培してゐるものに二つの黄色種があり、一は北海道産で球は稍々丸味を帯び、他は大阪府泉南郡の産で稍々扁圓である。

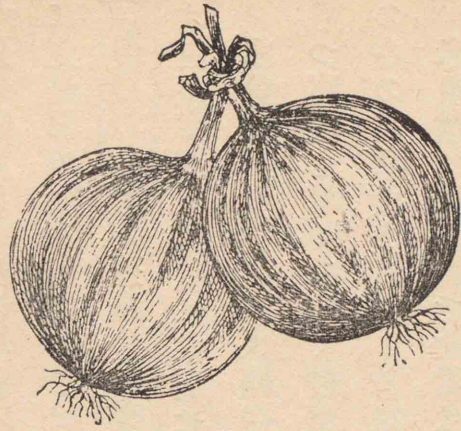
ホワイトボルチエガル



蓋し右の二種は米國種ダンバースエローを永年栽培の結果變化させたもので、外皮は銅黄色を呈し大形で直径二寸重量五六十匁を普通とし、首部細く形整ひ貯藏力に富んでゐる。近來この中に早生種を作出されてゐる。

栽培法

葱頭は毎年同一地に栽培するも、施肥十分であれば收量を減じないばかりでなく品質を上進するから連作して差支ない。故に水田では土質の適する場所を選び、稻と交互に作付し、又畑にありては大根・漬菜類等の前後作として栽培するがよい。



ダンバースエロー

育苗

葱と共に苗床で苗を仕立て後本圃に移植する。苗床は甘

藍の時の如く丁寧に地拵へをして種子を播き、表面を板で叩き種子と土粒とを密着せしめ、その上に二三分の厚さに細土を篩ひかけ、更に乾燥を防ぐ爲め粗殻を撒布するか又は藁を覆ひ、然る後如露で水を注ぎその後は乾燥に失せないやう注意せねばならぬ。一反歩につき種子量は四五合を要し、播床一坪につき六七勺を播下する。その時期は氣候の寒暖により多少の差異あるも、九月下旬乃至十月上旬を以て適當の時期とする。早作りは八月に播種する。

播種後十日前後で發芽するから、若し藁を覆うた場合は苗のほゞ出揃つた時徐々にこれを除き、床土の濕氣に注意し施肥の目的を兼ね隨時稀薄な人糞尿を施してその發育をはかり、後に抽穂の歩合比較的少なき細長纖弱の觀を呈する苗の養成に力めねばならぬ。

若し大苗を作りこれを植ゑる時は、翌春に至り抽穂し安全な結球を望むことが出来ない。これ葱頭は二三月の低温乾燥の爲め成長一時休止し、この間大苗は中心部に花芽を形成し四月陽春を催すに至

り抽穂するものである。

整地 畑では一尺五寸乃至二尺の畦幅を以て株間五寸位に定植するのを普通とする。水田の裏作として栽培する場合には後の作業の都合上、麦と同様の畦立、即ち畦幅を三尺乃至三尺二三寸とし、一畦上に二列とし、列間七寸、株間四五寸の距離に互の目に植付け、そのを適當とするから、整地は右の植る方に準じて行ひ丁寧に耕して土塊を細かく碎かねばならぬ。

肥料 一般に磷酸質肥料は品質を上進するばかりでなく、亦收量も増加し、加里質肥料は組織を充實し貯藏力を増すから、これ等肥料の施用を怠つてはならぬ。

本縣農事試験場に於て、麥の代作として水田栽培に施用する一反歩の肥料の種類並に分量を擧ぐれば次のやうである。

堆肥	三〇〇貫	窒素	四貫五百
大豆粕	二〇貫	磷酸	三貫

過磷酸石灰

一〇貫

加里

四貫

木灰

二五貫

人糞尿

四〇〇貫 (三百貫補肥)

人糞尿以外の肥料は全部元肥として使用するもので、整地後定まつた距離に雁岐を切つてこれに施し、一寸位覆土しその上に苗を定植し、人糞尿は苗定植後直ちに水分を給する目的を兼ねて稀薄なものを用ひ、その後は追肥として三四回に分施するのである。而して最後の分は成育を遅らす恐れがあるから、晩くとも採收の二ヶ月前即ち四月中旬位迄に了らねばならぬ。

定植 氣候の寒暖により異なるけれども、普通十一月下旬乃至十二月月上旬頃に移植するのが適當である。若し播種期遅れ或はその他の關係で適當の時期に移植困難な場合は、一二月の極寒を避け三月上旬に至つて定植してもよい。苗は八九寸に伸長したものが適當であるけれども、若しその以上に伸びたものは根・葉共に三分の一を

切つて植ゑるゝ活着し易い。移植を行ふには規定の距離に一本宛成るべく浅く植ゑるゝことが肝要である。植付け後は水肥を施して活着をはからねばならぬ。

中耕除草 表土の固結する土質では、注意して時々除草を兼ね中耕を行ふ必要がある。されどもその土上げに際し殊更根際に土を寄せてはならぬ。

土除け 普通の土地ではこの必要はないが、特に重粘の土地や又は多湿な水田栽培にあつては、根邊の土の壓迫を去つて球根の肥大を助けるゝ共に、根部を乾燥せしめて成熟を促進する爲め、球根が發育を始めた頃から順次根際の土を除いてその大部分を露出せしむるゝことが必要である。

莖の捻曲 性質不良な種子を播下した場合や肥培を過つた爲めに、往々採收時期に近づくも徒らに莖葉ばかり繁茂して球根の發育不良なことがある。かゝる時は首部を捻曲して成熟の促進をはからね

ばならぬ。併し品質の良いものや十分な収量を望むゝことが出来ない。

摘 蕾 種子の不良又は成育中の天候或は栽培上の不注意などにより往々花梗を抽出するものがある。これ等は完全な成績を擧げる望は少ないけれども、若しこれを放任する時は一層球根の發育を害するから、常に注意して發生次第これを摘去せねばならぬ。

病蟲害 病害として露菌病・赤澁病、害蟲として根切蟲・椿象などがあるがその被害は少ない。

採收貯藏 **採 收** 六月中下旬に至り葉莖大半枯色を呈するやうになれば晴天を見計つて採收し、二三日陽乾して根部を去り葉は首部で切り販賣用に供する。しかし多くの場合即賣を避け一旦貯藏して時期を見て販賣するが有利である。一反歩の収量は六百貫乃至八百貫、上作にあつては千貫以上に達するゝことがある。

貯 藏 これを貯藏するには、傷ついたもの球の裂けたものなどを除いて葉付の儘とし、力めて取扱を丁寧にし外皮及び首部等を損

傷しないやうに注意して屋内又は軒下等に貯藏し、爾後時々調べて腐敗球を除かねばならぬ。主なる貯藏の方法を述べれば次のやうである。

- イ、球根數個宛を球の上部二三寸の所を藁にて括り、その藁の一端を以て垂直に立てた丸太の下部周圍に結び付け、順次上方に及ぼし恰も葱頭の柱を形成せしめる。
- ロ、數本の丸太を立て竹又は細木を横に一尺位の間隔で結び付け、球根數個宛の葉を互に結んだものを懸垂せしめる。
- ハ、屋根裏又は天井裏を利用してこれに懸垂せしむる。
- ニ、葉部少なく或は取扱中欠除して上記諸法を適用すること能はざるものは、棚又は蠶架等を應用してこれに首部を上方に向けて二重位に並列せしめる。

右の諸法中(イ)の方法は場所を要することが少ないのみならず、貯藏中落下すること比較的少なく最も良法である。

元來秋季播種して夏季採收したものは、時恰も高温で爲めに腐敗を來たし或は發芽を催し貯藏困難であるけれども、栽培及び貯藏上の注意を怠らないなら九月乃至十月頃までは保存することが出来る。

採種法

球は七十匁内外で形の正しいものを選んで貯藏し、十月中旬頃幅二尺株間一尺の距離に定植する。然る時は四月以後抽穂するから支柱を與へて倒伏することを防がねばならぬ。六月に入つて開花結實するのであるが、暖地では雨の爲め花及び種子は腐り易いから、かかる場合には特に降雨中雨覆を設けねばならぬ。十球で約一合内外を採種し得られる。

第八章 欸冬

用途

欸冬は我が國各地の山野に自生し又田畑にも栽培せられ、主として葉柄を食用に供するけれども、亦花蕾は欸冬の藁とて一種の香辛料として用ひられて居る。

味嗜和 葉柄を茹で皮を剥ぎ小さく切り焼味噌で和へる。

欸冬の辛煮 葉柄を一日位日に晒し、少し軟かになつた時皮を剥ぎ一寸位に切り水

で洗ひ、醬油及び少量の蕃椒を加へ文火にかけ煮詰める。

欸冬味噌 欸冬の臺を茹で摺鉢で摺り味噌酒粕を適當に加へ更に摺つて食する。

粕漬 葉柄を茹で皮を剥ぎ四五寸の長さに切り、水氣を去り粕に少量の鹽と酒を加へたものに漬け込む。一週間を経れば食することが出来る。

品 種

水欸冬 一名白欸冬とも稱し住宅附近等に多く作られる種類で、葉は圓大で柄は太く白色である。極めて柔かく食用として最もよい。

早生欸冬 水欸冬の一種で極めて早生、暖地では三月下旬より採收し得られる。品質柔軟で促成用として適して居る。

赤欸冬 一名八ツ頭欸冬とも稱し、水欸冬に比べて葉柄は稍々太く粗剛で赤色を帯びて居る。食用として品質稍々劣るけれども臺の發生が早いから採臺用として貴ばれて居る。

栽培法

土質 何れの土質にも適するけれども、稍々濕潤で日當りの強過ぎない有機質に富む肥沃な壤土が最もよい。

植付 欸冬を蕃殖するは専ら株分法によるもので、普通二月頃

の發芽前又は入梅前及び十月頃にも行ひ得る。始めて欸冬を栽培せんとする場合には、よく土地を深耕し多くの有機質と窒素質との肥料を施し、畦幅一尺五寸に一尺の株間とし、二三芽を有する株を植付け土を覆ひ更にその上に雜草又は藁を敷き乾燥を防ぐのである。

手入れ かくて四五月頃より發芽を始め、六七月に至り相當に發育する。しかし翌年後の旺盛を望む時には第一年目は成るべく採葉しないがよい。夏は最も乾燥を嫌ふものであるから根邊に刈草藁堆肥等を敷いてこれを防ぎ、冬期又は早春發芽前には一二回下肥を施し、専ら根の發育をはからねばならぬ。

更新 かくする時は翌年から多くの收量を得られ、三年四年とその極點に達し、五年目に至る時は勢力衰へ收量を減するものであるから、六年目には掘り起して土地を更新せねばならぬ。一坪分の舊株は二十坪に分植することが出来る。

促成法 欸冬は根株を採掘して温床に入れると、隨時新葉を得ら

れその利益は多いけれども、大規模の栽培には適しないから、露地に於て早採栽培を行ふが得策である。その法は豫め四尺又は八尺幅の床地に栽培し置き、冬季枯葉を切り去り多くの人糞尿や魚肥を施し更に堆肥を一二寸の厚さに被ひ、周圍に二尺内外の高さに藁圍をなし、油障子を被ひ夜間は更に藪をかけて寒氣を防ぎ發育を促進するのである。油障子や外圍は始めから高くせず露の伸長するにつれて次第に上げて行く様するのである。

第九章 野蜀葵

用途

野蜀葵は葉をその儘又は軟化して食用に供する。

浸物 熱湯の中に入れて茹で水氣を搾つて一寸ほどの長さに切り皿に盛り花鏝をふり醬油をかけて食する。又胡麻和としても宜しい。

玉子とじ 前の如く茹で搾つて七分位の長さに切り置き、別に鍋に煮出汁を入れ少

量の醬油を注ぎ沸騰せしめ、この中に『ミツバ』を入れ直に卵を破り鍋の中へ流し込み、即時に鍋を下ろし柚子と炒つた淺草海苔の揉んだものをかけて食する。

品種

品種としては別にないが、唯採收の時期によつて糸ミツバ・根ミツバ・萌しミツバの別がある。即ち糸ミツバは播種後二三ヶ月で葉柄の四五寸に伸びた頃隨時根の儘採收するもので、根ミツバは前年養成して置いた株を春季に至り畑地に於て覆土しこれから發生した新葉を根と共に採收したものをいひ、萌しミツバは初冬の候根株を掘り取つて軟化室に入れ軟化せしめたものである。

栽培法

土地 半日蔭の地で水持ちのよい埴質壤土がよく適する。

播種 初めて種子から蕃殖するには、九月又は三月下旬頃よく整地し一尺五寸位の間隔を以て作條を切り施肥して種子を播いた後薄く土を被ひ、藁の類を撒布して乾燥を防ぐのである。

手入 肥料としては堆肥や人糞尿などを施し、發芽後は密生部

を間引いて一二寸の距離とし、成長するに従ひ中耕除草を行ふと共に二三回追肥を施し、尙一二回土を株元に盛り上げ軟化して採收するのである。

又秋季株の上に粗殻・藁等を覆うて越年せしめ、翌春發芽前株上に土を盛り上げ置き、發生して來る新葉を採收する法もある。

軟化法 五月上旬頃麥の間に播き十一月後に掘り採り軟化する。根は一寸位に切り温床の中に密植して上から土を被ひ、下肥をかける上に障子と菰をかけ暗くして作るのである。障子に葉がつく頃には菰を除き間接に光線をあてる。かく一度光線にあてるこ、葉に少し青味がついて香味がよくなるから根元から切り採る。その時又下肥をかけるこ三回位は採收が出来る。

第十章 土當歸

用途

土當歸は我國の山野に自生し、その嫩莖を採收して食用に供して來たのであるが、今日では廣く栽培せらるゝやうになり、初冬より早春にかけて歡迎せられるものである。その嫩莖は一種の香氣と甘味とを有し種々の調理に用ひられる。

吸物 一寸位に切り茹でて水氣を去り鍋に入れ煮出汁と少しの醬油とを加へて煮る。

和物 一寸五分位に切り茹でて水氣を去つて胡麻の摺つたのに鹽砂糖を加へて和へる。この外木の芽和、味噌和などにもする。

味噌漬 二三日蔭乾して味噌に漬け込む時は百日位で食することが出来る。

氣候土質

本邦至る所の風土に適するけれども、南面してゐる傾斜地で而も有機物に富んだ土壤が最もよい。殊に山林原野の新開地は最も適當であるからかゝる場所を利用して栽培せられて居る。

品種

寒土當歸 一名赤芽土當歸とも稱し最も早生で莖肥大、芽は赤色を呈し栽培極めて容易で温熱を與へないでも普通の露地で優品を得ることが出来る。然し價格は安い。

與右衛門種

京都地方に多く栽培せられる種類で、前種に比べ稍

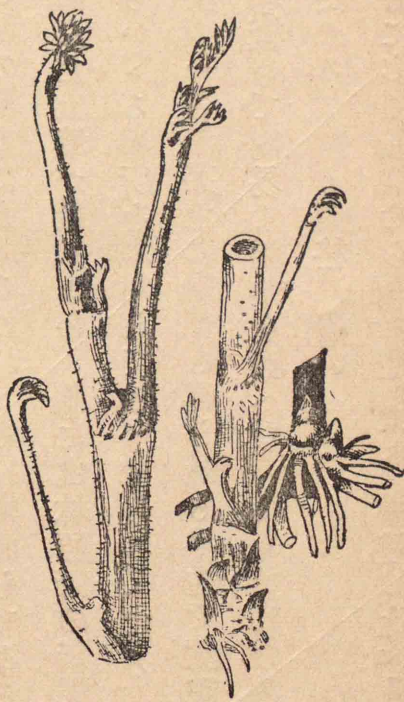
々晩生性强健で収
量が多い。

坊主種 愛知縣

に於て春土當歸よ
り選出せられたも
のである。嫩莖甚

だ長大で三尺に達
し収量多く有望な種類である。

土當歸



栽培法

蕃殖

土當歸を蕃殖するには通常株分法によるのである。即ち三四月頃古株を掘り起し二三芽を有するやうに株分をなし、その根も二三寸に切り植付けるのである。

植付

新たに植付けやうとする土地はよく深耕し、雑草・根株なごを除いて丁寧に整地せねばならぬ。植付けの距離は畦幅三尺乃至五尺、株間二尺乃至三尺で深さ七八寸位の穴を掘りこれに植付ける。

肥料 四年生一反歩に對する施肥の標準量を擧ぐれば次のやうである。

堆肥	四〇〇貫	窒素	六貫
大豆粕	三〇貫	磷酸	二貫五百
木灰	一五貫	加里	四貫五百
過磷酸石灰	一二貫		
人糞尿	五〇〇貫 (内三百貫補肥)		

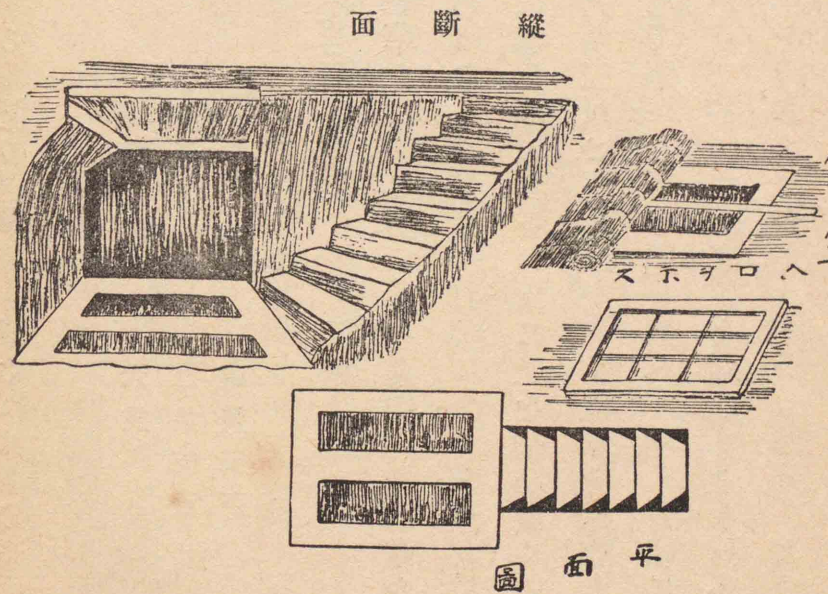
手入れ

植付後二三回中耕除草を行ふと共に、七月頃開花前蕾を摘み取つて株の發育をはからねばならぬ。十一月頃に至り莖葉が枯れたならば地上一二寸の長さに株を刈取りその上に土を被ひ置くのである。土の深さは一尺五寸乃至二尺とする。而して嫩莖を採收し終つたならば直ちに盛土を崩して平にして水肥を與へ、七八月頃には更に摘蓄して株の發育をはかり、冬に至れば株を刈取り土を被ふこと前年と同様である。六七年を経ると株が衰へるから株分によつて更新せねばならぬ。

採 收 寒土當歸は十二月頃から、他の品種は翌年三四月頃から地に裂目を生じて、若芽が將に地上に出でんとするを度こして採收するのである。

促成軟化法 軟化の方法は種々あるが軟化窖を使へば最もよい。即ち一二月頃軟化窖内の床地を掘つて、底に既肥・落葉・米糠等の醸熱材料を約一尺の厚さに人糞尿を加へつゝ踏込み、踏込み終ればその上に一二寸

軟 化 室



位沃土を入れ、豫て培養せる土當歸の根株を密に植込み、その上には更に塵芥・堆肥・土等の混じたるものを厚く被うて温暖に保つ時は、やがて美大なる嫩莖を得られる。本縣では先づ土當歸小屋を作り、六七寸の深さに穴を掘り根株を埋めて芽の見えない程度に土を覆ひ上に一寸位切藁を置き更に上部に枯草を敷き水分を與へ、四周に米糠・綿粉等の醸熱材料を置き、上に藁束を並べ更に藁を掛けて板を載せ重石をかける。嫩莖が延び始めたならば板及び重石を除き長さ二尺位になつた時に順次大きなものから採收する。

農業補習 蔬菜編 中卷 (終)

附 録 一

蔬菜栽培一覽表

種類名	土質	休限年	畦幅	株間	反當播種期	間引定植回数	中耕回数	追肥回数	收穫期	反當收量	反當肥料成分標準量	摘 要
結球白菜	壤質壤土	連作	二尺	二尺	九、八、上	五	—	三	二、三、月	八〇〇、〇〇〇	窒素 〇、〇〇〇、〇〇〇 磷酸 〇、〇〇〇、〇〇〇 加里 〇、〇〇〇、〇〇〇	外葉を縛る
體菜類	同	同	二、五	一、〇、八	九、九、中	—	—	三	一、二、月	一、〇〇〇、〇〇〇	四、五、〇〇〇、二、五〇〇、三、五〇〇	直播又は移植法による
甘 藍	同	同	二、五	二、〇、五	九、九、上	—	—	三	七、四、月	四、〇〇〇、〇〇〇	五、〇〇〇、三、〇〇〇、四、五〇〇	一二回假植する
花椰菜	同	—	三、〇、五	二、〇、〇	秋、春、上	一	—	三	四、一、三、月	二、〇〇〇、〇〇〇	四、五、〇〇〇、三、〇〇〇、四、〇〇〇	苗の良否を判定する
菠薐草	性輕砂土、酸性土を忌む	—	一、〇、五	〇、三、五、〇、〇	秋、春、上	三	—	三	二、一、三、月	六、〇〇〇、〇〇〇	三、五、〇〇〇、二、五〇〇、三、〇〇〇	結霜後外葉を縛り春假植する
高 苜	同	連作	〇、八	二、〇、〇	秋、春、上	—	—	二	秋、五、一、八、月	八、〇〇〇、〇〇〇	八、〇〇〇、〇〇〇、四、〇〇〇、六、五〇〇	假寒の爲め冬裏をかける
葱 (冬用)	埴質壤土	—	三、〇、〇	〇、〇、四	秋、春、上	一	—	四	二、一、三、月	一、一〇〇、〇〇〇	三、五、〇〇〇、三、〇〇〇、四、〇〇〇	順次土寄を行ふ
葱 (夏用)	同	—	二、五、〇	四、〇、四	秋、春、中	—	—	三	七、一、月	八〇〇、〇〇〇	四、〇〇〇、二、五〇〇、三、五〇〇	摘の捻曲
葱 頭	砂質壤土	連作	二、〇、〇	五、〇、〇	秋、春、上	一	—	二	七、五、月	六、〇〇〇、〇〇〇	四、五、〇〇〇、三、〇〇〇、四、〇〇〇	摘の捻曲
欸 冬	壤土	連作	一、五、〇	一、〇、〇	—	—	—	一	六、三、月	四、〇〇〇、〇〇〇	四、五、〇〇〇、二、五〇〇、三、〇〇〇	日陰を好む
野蜀葵	陰濕なる埴質壤土	—	一、五、〇	一、〇、〇	—	—	—	二	五、二、月	三、〇〇〇、〇〇〇	三、五、〇〇〇、一、〇〇〇、三、〇〇〇	促成せば利益が多い
土當歸	壤土	連作	三、〇、〇	九、〇、〇	秋、春、下	—	—	一	五、二、月	一、〇〇〇、〇〇〇	六、〇〇〇、二、五〇〇、四、五〇〇	土寄をする

附錄二

蔬菜特產地一覽表

漬菜

芝罘白菜 支那關東州
 直隸白菜 支那直隸省
 愛知白菜 愛知縣名古屋地方
 體菜 東京府南足立郡梅島村
 水菜 京都府葛野郡大內村
 高菜 福岡縣山門郡柳河町

甘藍

中野早生 東京府南葛飾郡奧戸村
 豐田早生 靜岡縣安倍郡豐田村
 サクセツシヨ 米國、日本各地

花椰菜

神奈川縣橋樹郡鶴見
 千葉縣安房郡岩井村

菠薐草

在來種 日本各地

高苣

神奈川縣橋樹郡鶴見

葱

千住葱 東京府南葛飾郡砂村
 九條葱 京都府紀井郡東九條村
 岩槻葱 埼玉縣南埼玉郡慈恩寺村
 下仁田葱 群馬縣北甘樂郡西牧村

葱頭

北海道石狩國札幌郡札幌村
 大阪府泉南郡西信達村

欸冬

赤水欸冬 愛知縣海部郡甚目寺村
 赤欸冬 同

野蜀葵

東京府南足立郡東淵江村
埼玉縣北葛飾郡彥成村

土當歸

寒土當歸
大阪府三島郡茨木町
與右衛門種
京都府紀井郡堀内村
坊主種
愛知縣中島郡平和村

附錄三

蔬菜審査一覽表

種類名	品種	形状	色澤	大小	品質
漬菜	有望で栽培を奨励すべきもの (五〇)	品種固有の正しい形状を具へ亂れないもの (一〇)	固有の色澤を具へ病虫害の爲め變色しないもの (二〇)	大にして重いもの (一〇)	繊維少なく柔軟なるを好む結球種は葉球の充實して居るもの (二〇)
甘藍	同 (五〇)	同 (一〇)	固有の色澤を具へ緑色又は紫色を呈しないもの (二〇)	品種に應じ重くて大なるもの (一〇)	繊維少なく質軟にして葉球の充實して居るもの (二〇)
花椰菜	同 (五〇)	—	固有の色澤を具へ肥料の不足を告げず變色しないもの (二〇)	大形なもの (二〇)	緻密にして緊り小葉片を混ぜないもの (二〇)
菠薐草	同 (五〇)	固有の葉形を具へ居るもの (一〇)	固有の色澤を具へ病虫害の爲め變色しないもの (二〇)	葉數多く適度の大きさのもの (一〇)	繊維少なく柔軟なるもの (二〇)
高苜	同 (五〇)	固有の正しい形状を具へ調製後も三葉以上の綠葉を有するもの (一〇)	同 (一〇)	大で重いもの (一〇)	繊維少なく柔軟にして結球種は葉球の充實完全なもの (二〇)
葱	同 (五〇)	固有の正しい形状を具へ元細く緊り一個四五寸以上のもの (二〇)	同 (一〇)	品種に應ずる適度の大きさのもの (一〇)	一本葱は充實して居り殊に葉の分岐部緊つてあるもの分岐部は柔軟なるもの (二〇)
葱頭	同 (五〇)	同 (一〇)	同 (二〇)	—	良く乾燥し横断して檢し充實完いもの (二〇)

土當歸	野蜀葵	欸 (葉柄)
同		同
(五〇)		(五〇)
固有の著しく細らないもの	株及葉の形齊一なもの	大で長く齊一のもの
(一〇〇)	(一〇〇)	(一〇〇)
固有の色澤を具へ鮮なも	糸ミツバ根ミツバの葉は青く葉柄は白く萌しミツバの葉は青味ある黄色で葉柄は白いもの	固有の色澤を具へ鮮なも
(一〇〇)	(一〇〇)	(一〇〇)
適度の大きさのもの	糸ミツバの外は葉の太くして長いもの	
(一〇〇)	(一〇〇)	
柔軟で脆いもの	柔軟なもの	生育佳良で硬軟適度なも
(一〇〇)	(一〇〇)	(一〇〇)

愛媛縣教育會著

農業補習學校用 農業教本

全二十冊

定價各金二十錢

- 稻作編
- 麥及雜穀荳菽編
- 蔬菜編
- 全卷上卷
- 全卷中卷
- 全卷下卷
- 果樹編
- 全卷上卷
- 全卷下卷
- 工藝作物編
- 土壤編
- 肥料編
- 養蠶編
- 栽桑編
- 養雞編
- 畜産編
- 林業編
- 農家經濟編
- 産業組合編
- 農具編
- 氣象編
- 農産製造編

不許複製

大正十五年七月十日
昭和九年三月二十五日
昭和九年三月三十一日

印刷發行
改訂再版印刷
改訂再版發行

農業補習學校用 蔬菜編 中

定價金二十錢

發行所

松山市湊町三丁目
株式會社

向井書店

電話四十一番
振替大阪四九一三六番

著作者 愛媛縣教育會

發行者 松山市湊町三丁目四十八番戶 株式會社 向井書店

代表者 足立守寛

印刷者 松山市萱町一丁目六十八番地 關

印刷所 松山市萱町一丁目六十九番 關洋紙店印刷部

電話一〇六四番

広島大学図書

2000302819

