

藤井 徹著

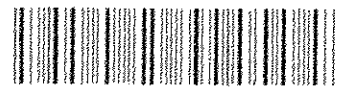
莫木栽培法



福州第一師範學校  
(學校圖書)

卷第  
 號  
 門  
 部  
 果樹栽培  
 1  
 1  
 624

書 和圖書 迦



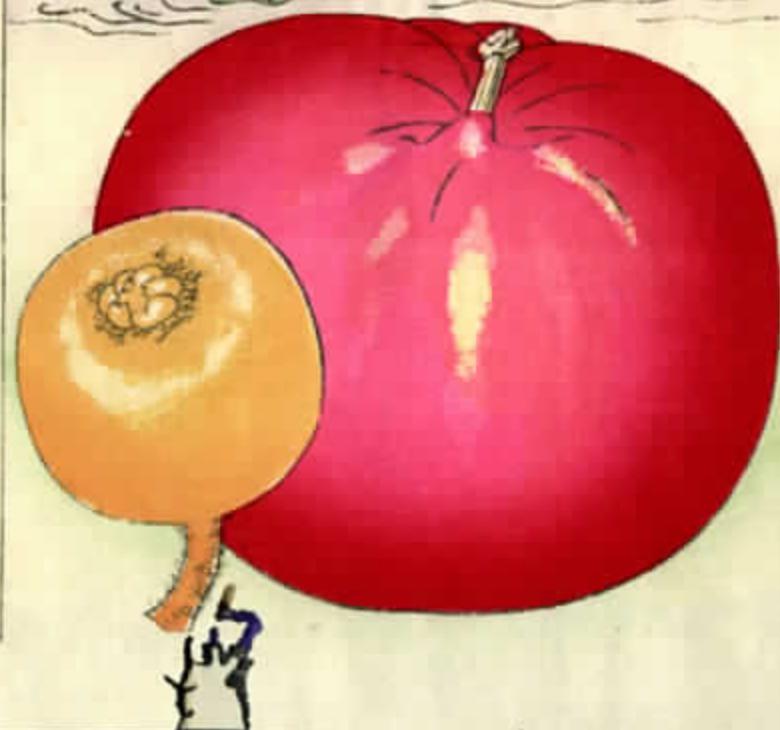
福州教育大學

21 A1  
61  
957

# 菓木栽培法

田中芳男 閱

藤井徹 著



明治九年五月板權免許 靜里園藏版

菓木栽培法卷之五目次

第五篇 各樹育養法

第一章 漿果類上

第六十章 葡萄の總論

第六十一章 葡萄の種類及其得失の事

第六十二章 同苗木育養の事

第六十三章 同植場所の事

第六十四章 同地植えの事

第六十五章 同作り方の事

第六十六章 同堰曲作の事

第六十七章	同坂作の事
第六十八章	同柿商作の事
第六十九章	同籬作の事
第七十章	同刈込作の事
第七十一章	同畦作の事
第七十二章	同棚作の事
第七十三章	同坪作の事
第七十四章	同屋根作の事
第七十五章	同奥作の事
第七十六章	同桑實の保護及採取の事

卷之六目次

第七十七章	同製造の事
第七十八次	
第七十八章	無花果
第七十九章	樹莓
第八十章	須具利
第八十一章	茱萸
第八十二章	桑
其二	仁果類
第八十三章	梨の總論

第八十四章 同種類の事

第八十五章 同苗木の事

第八十六章 同作り方の事

第八十七章 同葉實の保護及採取の事

第八十八章 同貯蓄及製造の事

第八十九章 林檎及び苹果

第九十章 同植地及び苗木の事

第九十一章 同種類の事

第九十二章 同作り方の事

卷之七 目次

仁果類下

第九十三章 榲桲

第九十四章 榧櫃

第九十五章 木瓜

第九十六章 石榴

第九十七章 柳

第九十八章 枇杷

第九十九章 橙橘、枸櫞、檸檬類

其三 核果類

第一百章 桃

第百九章	第百八章	其四	第百七章	第百六章	第百五章	第百四章	第百三章	第百二章	第百一章
胡桃	栗	乾果類	楊梅	棗	朱櫻	櫻桃	杏	李	梅

第百十章	第百十一章	第百十二章	第百十三章	第百十四章	第百十五章	卷之八 附屬圖	第百七十五圖より第百八十四圖ニ至る
銀杏	榧	柯	巴旦杏	榛	海松		一嚮ニ此末章ニ於テ第百六編ニハ園地ノ築キ方或ハ菓樹ノ間ニ作ルハキ穀菜ノ得失害蟲ノ

防禦法其他通編ニ遺漏スル雜説ヲ輯録セ  
ト欲シ既ニ稿ヲ起スト若干ナリト雖モ條目  
繁多ナルカタメ紙負漸ク増殖シ殊ニ此第五  
編ハ去秋草稿ヲ脱スルニ臨ミ偶ク舶載ノ新  
種ヲ得ルニ由テ更ニ之ヲ追補セント欲シ上  
梓ヲ遲延スト雖モ遂ニ豫定ノ卷數ニ超過ス  
ルノ恐アレバ姑ク此諸説ヲ他日ニ譲リ追テ  
續編ニ於テ精細ニ登録セント欲ス看客請フ  
之ヲ諒セヨ

明治十一年十月

著述者識

草木栽培法卷之五

東京 藤井徹 著

田中芳男 閱

坂本徳之校

加藤竹齋 畫

第五編 各樹育養法

其一 漿果類上

第六十章 葡萄の總論

諸菓實中葡萄ハ衆人の最も珍重せる物ホ一て  
飲料の中其効用の大ある事モ植物中の第一  
等小位モと謂ベリ今其重ある事の一ニと説カ



ハ、先づ其成熟の頃多、多くハ生食して飽こと成  
知らむ、又諸種の酒或醸して、朝夕の飲料と為す  
も、大小消化の機或助す、健康或保護する事、穀酒  
の身體小危害あるか如き小ならず、其他蜜漬、砂糖  
漬、酢漬、漿の類を製造し、又ハ葡萄酒と爲して、  
食餌或調理し、茶酒の下物小供し、或ハ醋或造り、  
或ハ蒸餾の餾と為すの類、其外小も種々の製法  
ありて、日々の飲食都て之小資らざるる一益  
如、是く用法の饒きハ、從來其美味あると、滋養の  
効多き小由、然るあり、殊小亞爾箇兒、酒石酸も、

藥劑及ハ諸物の製造小用ゆる事、極めて汎くして  
且多量あるも、皆此菓實或以て製するハ、畢竟此  
樹の成長し易いて、結菓の大量ある小依るる  
べし、現今佛蘭西國も、輸出の産物小富める事實  
小宇内小冠あり、而して其内葡萄より出さ物或  
以て第一とさる由復盛なりと謂ハざるべし、  
や、今如是く使用多し、世小珍重せらるる物  
も、栽培して大小利益ある事ハ、復他小比さ  
きものるるべし、然る小吾國も、當今まで  
是等の製法用法ある事を知らざと、之を生食

その外の茶菓酒饌は充つべき者僅に一二品  
は過ぎき。是故は葡萄を植て營業する者甲州の  
外は多く之を他方へ鬻賣するを聞ひざりし。  
然るども尚此地は於て從來慣習の棚作りは  
作りし。他の植物は勝りて年々利益多く大畧  
一反歩三百坪の地は十分小收果する時、其秤  
量五百貫目内外小して時價の高下小従ひ其價  
百五十圓位より二百四五十圓小及ぶ事ありと  
故小年々平均して百五十金銭得るは常例とせ  
り。今や外國の往來繁く菓樹の良種と共に其用

法も次第小吾國へ輸入し栽培の法從て舊時の  
面目は改め收納の利も亦昔日の比小あり故  
小此法漸く世上小流布し之は栽培者日増して  
増殖する。固より其利の多大なるは為小然る  
は得るるらん然るに其増殖の極度小必む自  
然の平均小逢て覆墜の恐るべき能はざる之は洋書  
に徴する小一回は葡萄の良種は得ば直小舊來  
の惡種は棄て盛小種植し之を為小大利は得る  
者あらば衆人も亦之小倣て一時大小流行する  
事ハ傳染病の流行と真小其趣は同くを實小



吾國の今日と形容をる不足あり然れども内地の人未だ其製法用法不熟達せず他日闔國の宿習一變し米小代つて以て酒釀し朝夕の食膳も専ら之を用ゆるの日小至らば全國小廉をるも豈鮮少ならんや況や皇國の地位ハ此樹の爲小最上點不在まば後年小到りて盛小此種の產物或増殖し有名の佛國と肩比をるの時よりらん乎予三四年來菓樹の苗木或作りて業とま其内年々販ぐ所の葡萄苗三萬本小下らば然れども求る者日々小多しして盡く其需は應むる能

ざる小苦む予の微力ある苗木師として尚斯の如し以て近今葡萄の大小流行をる事或證をる第六十一章 葡萄の種類及其得失の事此菓樹ハ本と西域より傳りたる者と見へて彼國の最も古き舊新約書にも多く載たれども支那にてハ其初大宛國の産るて漢の時張騫西域に使し其種或持歸りて後全國小播りたりと云へり而して我國ハ支那より渡來りて久く此地小種植をる者ハ僅に黒紫白の三四種小過ぎざれば概して種惡く因て米歐の良種或撰んで之

裁る小如う故予ハ屢々米國ハ注文一或  
ハ同地ハ航遊セ一者の持歸りたる種ハ讓受け  
又ハ他人ト有無ハ交易一て既ハ百有余種小及  
べリ然る小其内ハ同一種小一て數名ハ裁冒し  
或ハ唯僅小熟時の遷速ハ裁以て其名ハ裁異ハ裁る者  
あり嘗て之裁予ハ園中小植試み一ハ其小同時  
小熟セ一者ありて未ハ其當否裁辨別一難一其  
他三四年小一て未ハ其當否裁結バざる者の類許多  
る也ハ後年成長の後異属の者各數十本ハ裁集め  
て之裁一園中小栽培一互小其異同ハ裁檢査一各

其利害得失と比較一て後更小其種名ハ裁正一新  
小和名ハ裁下ハ裁非也ハ確乎の徴證ハ裁辨知一難  
一故小今爰小内外國種中最も顯明の者數種ハ裁  
舉て左小開載ハ裁先づ内國種小ハ早熟葡萄あり  
八月中小熟ハ裁其顆粒細小一て形稍長く色ハ  
濃飴小一て酸味多く至て下品あり而一て其形  
狀ハ大概次の角實葡萄の最小ある者小似たり  
又角實葡萄第八十六圖ハ九月小到て熟ハ裁其粒  
大小一て其頭稍扁ハ裁美る濃飴色小多くの  
白粉ハ裁被ふ而一て其葉總も亦肥大小一て極上

品の者多、一總の秤量百二十匁余は到る。其味を甘美は稍酸氣を帶て舌を刺戟も然れども内國種もてハ此品を以て第一と稱も。又以上の品と形狀全く異らざりて色澤稍薄き者あり。之を水晶葡萄と云ふ。此區別ハ植地と日光の映照とを生むると見へて。同一樹の枝蔓を各地小挿木とし。此二様の者と得るを以て決して別類よりあらざるを知る。又丸實の者ありて。其粒の圓きものと粉團の如し。然し其他ハ以上の角實と同ト。又長實小濃薄節色の二種あるハ。其小酸味多し。て上

品小あらば。又青白色の者あり。其粒總共小細小るまじも糖分多し。故に酒を醸す小宜し。然れども世に其を稀あり。又野生小山葡萄と唱ふる者あり。粒總共太く圓くして。色黒く味甘し。而して蔓と背ふ白色の毛茸あり。あそを山野の人多くハ採り啖ふ。又酒を造るへ。但し最下品なり。又た蘆荻ハ各地の山野又多し。近年新渡の洋種中「ライホッカンデー」も早熟種にして七月中小成熟も。其顆粒も都て圓く葉總ハ或ハ長く或ハ圓く。色亦紫黒赤の數様あり。又

ガールなる者(第八十八圖)ハ、八月小熟也。其色黒白、赤の數種ありて、粒總共小長く味甘くして水分多く、而して外皮薄ければ皮共小食ふべし。故に生食は妙なり。是を以て皇國にてハ、最も之を珍重也。然れども其造酒乾菓の製造小用ひ難きが故、小西洋人ハ左程稱美せざる由、又「モシケート」アレキサンドリアの類(第八十七圖)ハ、皮薄く肉厚く水分少くして且甘味あり、故に諸の製造は適し、又生食は宜し。是を以て遍く上等の名を得たり。又「コンコード」イスベラの類ハ、能く寒氣小耐るを

以て寒地小植ゆべく、且つ結果多し。栽培の法亦容易なり、而して生食、造酒共小可なり。其他西洋に於てハ、此種類の多き事殆んど萬は過ぎ、又渡來の者も既に百有餘種あり、及ばず。然るに後章小説く、地の土質は依て、各適否あり、又諸作方は從て互小得失あるハ必然なれども、移栽の後大率六七年を歴るは非ず、十分の結果を得て、詳に其性質と會得し、以て其利害得失と論説し難し。故に爰に其大畧を擧げ、他日精細な試験と遂に其種類植地等より收菓の多寡、價直の高

下及び出入の會計に至まで、聚て一紙の表と爲し之を續篇に記さんと欲を。

第六十二章 苗木育養の事

此樹ハ新根を生し易して、成長速るを以て、苗木を作るより、其操作至て簡易にして、何の法もても出来ざる事なり、然れども其内は於て、予が發明する理柙法を以て第一の良法とを、之を施すべき好期節ハ、二月下旬より三月中おれども前年十一月より翌年五月までの内ハ頗る着生せざるより、然れども多くハ種々の損失あり

りて以上の好期節小及バむ、其次は株分法、細柙法あり、此株分を五月小到りて施すと、たハ成長盛なりて、其年内小他は移栽し、翌春ハ必を葉を結ふべし、尤も取木ハ根の生長遅緩るを以て、二年を経されハ、移栽すべき者なり、而して又其次ハ切接、割接、搭接法と良し、其好期節ハ大率三月より、芽の漸く肥つて既ハ生意を發動し、稍色澤と著したる時とを、接穂ハ去年生の蔓成丈並大く心髓細くして、六月以前ハ長たる堅強の者を撰び、其二節と留めて之と接ぎ、椶櫚の小

繩と以て、接口と隙と巻止むべし。然らざるは接穂意外小成長して、暴風の爲に其接口を吹離さるゝ事あり。然るに其繩ハ二年目の春籬を修繕する時小切去り、又通常の切接は穂の動りぬ爲ふ。穂のみを一回巻く事此樹ハ却て惡し。其故ハ此樹の成長急速るを以て、自然と其繩を喰込まれ、其所より折れ傷くの恐あまなり。又此樹ハ好て水氣を吸収する事多く、之り爲小穂を朽らさ患あるを以て、砧の切口の上一寸余は土と被ひ、其後折々其上を取替て之を防ぐべし。其他

以上の數法ハ、既前編小於て詳に記載せり。併考べし。然るに一節切の挿穂を雙方より舟底狀に搭ぎ、又ハ之を節の傍より斜に長く薄く、米俵の差竹の如く搭下りて挿木する法ハ、西洋人の稱譽あるが如く頗能く成長する者あり。然るども其搭口の鋭る處より、之を土中へ挿入るゝ時より、動き出ば外皮を剥脱して、直に枯死する者多く、或ハ其鋭る端に肉を巻き根を生むるを以て、之を掘出さ時、肉容易く缺け離れ、或又勢力微弱ある者ハ、其搭口の廣きを以て肉を生



むるとも、盡く巻塞ぐ能ハど、遂は之り為る腐敗  
の媒と成る事鮮あらば、又箱若くハ植木鉢の類  
小小砂を盛りて、之に挿木を行ふ方法ハ、出芽の  
状態至極宜けれども、其生長する事三四寸に至  
まば、是非は植替づき或以て半を萎衰し、半を枯  
死する事を免れ難し、而して床挿法とても成長  
遅緩小して宜らば、其上世上多くハ右の法ハ  
日蓋と用ゆるが故は、根を生むると殆んど十  
余日も後まで發達遅々悪し、然るも又直に菜園  
に挿木する法は、乾燥の地より不相應るまども、

乾燥適宜の地より大は便利あり、抑く此法も初  
年又於てハ、成長十分からされども五六寸の距  
離は三本宛挿置るば、翌年より到りて其内より勢  
力ある者と撰び、唯一本を留て他の二本を間引  
し、地上より三節と残りて幹を剪去り、手入培養  
を懇に施さば、却て移栽する者より成長最速る  
るあり、又内國種の角實丸實、及び洋種の「コンゴド  
の類ハ、成長容易るを以て、細小の蔓をも挿木  
小用ひて、能着生し成長を然まども内國の青白  
色の小實の者、及び洋種の「モシケート」「アレキサン

ドリヤ等ハ、雨節の間短して、寒氣は傷み易り、れハ生長大に遅し、故に細小の蔓を以て挿木とせるハ、益多き事多し、又此接砧も成丈幹枝葉實の形状互に相似たる者を選び用ゆるべし、又野生の種を用ゆるも、良といふども、接着頗るし、大凡そ苗木を他に移栽する時ハ、必ち地上より三節と餘して其梢を切捨べし、若し之を吝惜して數節を存せば、却て成長惡き者なり、

### 第六十三章 植場所の事

葡萄栽植附べき場所も、高燥にして空氣よく流

通し、斜坂にして水氣留滞せず、而して墳土の真土及腐壤等の肥土、小沙、灰、交つたる地、第一とす、たとひ右の養土小乏し、灰、墳、壇の類も、其他の事件悉く備らば、菓味も稍劣するとも、收納高小至りてハ、大小異なる、又人家の周邊ハ、如何なる土質も、人も畜の呼吸、蒸發の氣、煙、煤、汚泥の薰臭、及塵芥の類、自ら肥養を助多、或ハ土地を改革し、懇切に培養を施す、小由て意外小繁茂し、盛に結果を得る事あり、然れども、古来より世人の口碑小傳るか如く、澤池の近傍、卑濕の

地より水氣留滞し、其上空氣の流通惡しき場所  
あり、多し適當の土質小て、十分の培養栽施  
さば、唯一時ハ大に繁茂して、若木の間に葉茂  
結実とも間もなく、根梢水濕は朽ち、枝幹害蟲小  
傷めらるゝ或ハ朽花多し、葉總疎薄ふる而已る  
らむ極て下品なり、且つ何の故とも見へど、大蔓  
俄小枯ち、或ハ寒氣に傷ふこと甚しく、兎角便  
利の法は非ざる、若し止栽得ざるとたハ、必む土地  
を高く築立て、水抜の溝渠若くハ埋渠を設け、能  
く水濕を乾りて、其上小栽附べし、溝渠埋渠の

設法ハ、頗て續篇小説示さべし、但し此樹ハ元  
來水濕を好むと見へて、濕潤の地は枝葉殊の外  
繁榮するが故に、苗木を栽するも、必む島地と唱  
へて、年分濕氣を含める地所を最上とせられども、  
葉實を收納する爲小く、大小宜う、其證據ハ  
ハ山梨縣下甲州勝沼村岩崎村邊ハ、斜坡小して  
大高燥の地なり、我國は於て葡萄の良好なる事  
ハ、此地を第一とす、又神奈川縣下武州川崎宿ハ、  
梨子栽培作出小有名の地なり、先年より此地の  
梨畑の間は、葡萄を多く植附ぬとどむ、元來濕地

るま、前条の妨害小惟り、收納味の外悪く之が  
為、漸々抜去たると聞けり、之を以て是を考ふる  
小、葡萄枝、廣園小植つて、美菓枝多く得んと欲せ  
ば、空氣開豁する高燥の地を撰ぶべき事最も肝  
要なり、

第六十四章 地拵つ植附の事

地拵つ植附の法ハ、凡て第三編移栽法の條下、我  
參考をべし、但し此葡萄ハ他の樹と差ひ度々栽  
替る事、我嫌ふ者なれば、成丈根枝長く掘出して、  
之を傷を疵附ち、或ハ荒く引抜く事、我深く慎み、

植穴を廣く深くして、根枝其内は布並ぶ、細小の  
根梢までも適宜小穴底は分配して重なりざる  
様、心を用ゆべし、然るは秋植あるは苗木の幹  
と地上より五六節残して、切り之を少し横よ  
撓めて、其上は土を覆ひ、寒を防ぎ、之を翌春の出  
芽前掘出し、第七十四圖の如く穴を開き、肥を  
澆ぎ、其肥よく乾たる時、穴を埋め、二間余の棒杭  
と堅固は風は吹倒さぬ様、立置くべし、但し春  
植るらば、直は幹と三節程残して、切り、右の如  
き棒杭を立てるより、又結果の樹を移栽するは

ハ、成丈枝幹と切短る成長に、又前章小説たる  
如く水分を好む者なれば、高燥の地ハ深く植  
附も、又水害戕受る事も多りれば、卑濕の地も  
浅く植附もて、空氣日光の融通小便ありてむべ  
し。

### 第六十五章 作り方の事

葡萄ハ固と蔓生の樹にて之を育養するも、棚  
小架し竹木を樹て寄らざれば殆んど十分  
小成長し難し。故に諸菓樹中別して人工の助は  
頼て繁栄する者あり。故に古來人々の工夫を以

て種々の方法を発悟し、既に數十法に及つる今  
其内小操作簡易小して且有益かる十法を左に  
載す。所謂の偃曲作、坂作、櫛齒作、籬作、刈込作、掛作、  
棚作、壁作、屋根作、寒地作、是より蓋し是作法は由  
て互に得失あり而して其得失ハ土地の形勢と  
性質とは由り或ハ樹の種類小従て差等ある  
り、又一園中小葡萄而已と栽つて一畦又ハ  
二三畦の間隔小必用の養分収異よる穀菜と  
交つ作らば、久く地質戕損するの患るゝ又樹間  
の隙地は生むる雑草刈除くの費を省らんが

爲<sub>レ</sub>、從前より畦間を稍廣く、其間を樹陰と好む雑草類と作らば、ふとい葡萄樹の數ハ減して其收獲少るりと雖ども、間作の利益を以て之を償ふ事を得べし。

大凡そ葡萄ハ、初年は苗木と植附ち十分は育養して成長せしめ、之を其冬小到りて、根本より一二尺若くハ六七尺の所と變る、之と幹又ハ株と名く、二年目よ到りて、此幹より許多の芽を生をまば、其内より勢が強壯の者二三本を留めて之を剪斷せしを枝蔓と呼ぶ、其種類小依りて此年

既<sub>レ</sub>は總荅茂着る者ありと雖ども、其本根を堅固よまらる<sub>レ</sub>が爲小、多分ハ之を摘去るるり、既<sub>レ</sub>は三年及ば、右の枝蔓より新芽を生むる者、其内ハ大抵二三の總荅茂着く、之を實蔓と云ふ、此蔓は多<sub>ク</sub>ハ年々変除き、枝蔓より新芽を生ぜしむ、蓋<sub>シ</sub>葡萄ハ、新芽よりされば、決して葉と結ぶことありま<sub>レ</sub>るり、其上本幹より恣に枝蔓茂延置<sub>ル</sub>ハ、枝葉徒<sub>ニ</sub>四方に延長繁茂して、實は多く、の地所を費し、空氣の流通を妨<sub>ル</sub>、日光の臨照を障礙する而<sub>レ</sub>已<sub>レ</sub>るらむ、保護の操作殊<sub>ニ</sub>困難あり



て、遂に衰微の基とる。故小中昔以来右の良法を以て、一樹の勢力を保持し、菓實の上は聚會せしむるの術を發明したるより、

第六十六章 偃曲作の事

偃曲作とは、昨年生の枝蔓を曲せし、之より生じたる實蔓を結菓し、然らば、取納の上は直に其枝を切去り、又其翌年ハ、他の枝を曲せし、實蔓の結菓を取納して後切去り、若しくは年々新枝を互に交代せしめて、菓實を收納するの法なり。今此法は植附せんと欲せば、先づ土地を平にして地割を

爲し、其兩畦の間ハ六尺若しくは九尺、兩樹の間ハ一丈乃至一丈二尺小して他の畦と互違ひ、標を立て、其標の処に栽せし苗を掘り、苗木を栽附する事第五十三章に依るべし、而して其初年ハ、幹を肥せし、以て専らとせし、數多の新芽出たる時、其中より最勢ある者一本を留めて、盡く其餘を摘去り、其芽既小四五寸も延たる時、根元と第七十四圖の如く掘開き、肥糞を澆ぎ土を覆ひ、其傍は一丈余の太棒を建て、菓又ハ小繩を以て右の若條を緩く結留め、油断なく節々より生む

る脇枝伐去り、次第小棒へ結附多之、伐真直に延  
して、秋の末まで三四回も肥糞を施さば、其年  
内に於て凡そ二間余も成長まづ（第七十五圖）  
其間時々園中を巡廻して、諸事は注意し、殊に幹  
身或穿て木心を啖ふ髓蟲を見ば、銅錄を用ひて  
之を刺し、或ハ葉を喰ふ甲蟲（俗にコガ子ムシ）又ハ  
イソウと云ハ早朝葉上にあるを捕つ、或ハ園中  
の枯枝落葉或樹間の隙地を集めて、夜半に之を  
焼く蟲の止たる枝葉を揺動さば、其蟲火光を見  
て飛来り自ら、其中は焚死まづ、又新芽の葉裏

は綿状の巢を普く害蟲あらば、其葉と共に摘取り  
て土中に埋むべし、是其最る者なり、て、其他の害  
物許多あるれども餘を續篇に細説まづ、而して落  
葉後未だ雪霜の繁く降らざる前、前法の如く、  
して寒糞を澆ぎ、幹と棒より解放して、其棒を拔去  
り、幹を地上より七八尺の処に切り、静に畦の通り  
に掘め、土中五六寸下は埋め、寒防をなすべし、若し  
冬中氷凍甚し、あらざる土地は、落葉後肥糞を  
澆ぎ、幹を切り、其際寒防を為さざるも妨るゝ、若し  
幹を切捨たる者と以て、挿穂とせんと欲せば、其際

は埋置き翌春掘出は臨みて之を切り取もよろし  
備二年目の春は到り雪霜薄るりて稍暖和を催さ  
ば藁を掘出―成長糞を澆は(第七十六圖)の如く長  
さ一丈余の堅固の丸太棒と畦の通りは一樹毎に  
四五寸隔ては掘立て其兩棒の間は又小竹を一尺  
余の隔り立並つ其横は亦竹にて押縁と二段は  
當て固く結止め右の幹を真直―て此棒は三所  
程結附るんを葡萄蔓を籬竹は結止るより朽易き  
藁又ハ藁繩を用ひ―梭櫛又ハ麻類の久く朽さ  
る者を用ひて堅く結止ねるば生長は随ひ幹を絞

繼りて却てあり―既ハ新芽と生せば幹の強弱  
は従ひ三四節毎ハ勢ある者五六本を留置きて  
其餘を摘去り洋種―の類ハ此二年目よ  
り實蔓は結菓をとり然るときハ其五六本  
の外ハ三四本の花附たる蔓を延―第六七葉目  
の心芽を摘取り一本毎ハ一總完留置も害るし  
齡初年の如く肥糞を澆き枝蔓より生くる脇芽  
を去り雜草を除き害虫を防殺―枝蔓を斜に双  
方は結附る(第七十六圖ハ)共ハ延む―て七八尺  
に至ら―む備落葉の後其蔓を五六尺の処(イ)に

り切捨て、十二月中より寒肥を澆ぐべし、若し甚  
寒氣に恐れ種類又寒地にてハ、枝蔓を籬より  
下し、法の如く枝を切短め、幹と共に一束とし、  
土中へ埋め、或ハ之を籬へ結置きて、根元より  
以上一尺余の処に、藁又ハ藁の類にて包むべし、  
諸三年に到らば、樹の大小に拘らず、多少葉を結  
ぶべければ、預め其用意を為し、稍暖和する頃よ  
り蔓を籬より解放し、其破損の所を修繕し、若し  
寒防は葉を巻たる者ハ、此時取除く事勿論なり、  
幹ハ以前の如く堅直に結ひて、昨年生の枝蔓を

地平線より下二十五度位は、偃曲し、是亦適宜な  
籬は結附第(二)前年の如く肥糞を澆ぐべし、既  
に偃曲の枝蔓より芽出る時、其内より勢力あり  
て結果すべき者と鑑定し、之を五六寸隔し、留置  
き、又幹の枝なき節々より生たる交代枝蔓も上  
下は六七本留置きて、盡く其餘を摘去るべし、  
其他手入培養等の操作ハ、都て前年と異ること  
なし、但し以上兩様は新芽と留置の數ハ、枝と幹  
との大小強弱に依て、見計るべきと肝要なり、  
結果すべき實蔓の芽、五六寸も延たる時、第三四

葉目より末は通常ハ二總或ハ三總又種類は依  
てハ五六總も見ゆる其内は勢よき一總をとど  
めて其餘を摘去り又第七八葉目の心芽の豆粒  
をどよて末ど開らざる頃ハ摘取る事怠るべ  
ららば其後十余日を経て右の花總を着たる枝  
の葉間より出る小芽をも絶つて摘去るべし如  
是く手入を為るときハ菓實の生氣盛な花總肥  
太りて成熟の後必ず秤量を増さべし花已は謝  
いて實の形稍顯るゝと及びて結果實を澆き若  
し高燥の地あらハ根本の三四尺四方は古き塩

俵を敷て暑を防ぐべし又結菓太く稠密らば  
其内より微弱の粒を撰み又の長き剪刀を以て  
摘み他の粒は障らぬやうに取扱へし諸秋の初  
は菓の熟せんとする十五六日以前は美味糞を  
澆き此肥糞の爲は熟時後るゝ事なり故は早熟  
種をも用はざるも可なり既に成熟する時も前  
の剪刀を用て菓總を摘採り或ハ枝共を切取る  
もよし其後落葉の候は又及びて①の點より枝蔓  
を切短め又結菓したる枝ハ②の點より切捨て  
二年目の如く保護を為さべし而して四年以後

の操作も、都て三年目の如くといへども、幹の成長は随ひ枝蔓並に實蔓を多く留置き、其一蔓より二三總定を收納し、最早成長、糞を澆き、又ハ寒地よりも幹を束めて、土中へ埋るゝ及バも、是を全木十分は成長して、完く壮健は届れらるゝ。以上の法ハ、平坦肥沃の小園は、充分の人力と培養とを盡して夥多の收納と要する者なり、又畦間七八尺は茶を植たる其間、葡萄と右の法にて作らバ、茶と葡萄の爲は日光の映射と寒風とを防禦し、葡萄ハ茶の爲小、其根元は強烈の日光

と受ずる互に相助け、成長大よよろし。然れども二年目毎は、其間を深く耕して、培養と懇に施さざバ、其は衰弱の基とるるべし。其他葡萄樹の間作品も、許多あるども、岐説は渉ると以て煩く續篇は説示をべし。抑く葡萄樹ハ根を截切する事と忌と雖ども、固と枝幹の生長速るると以て、根も亦之と異なる事あるべし。今年ハ枝蔓を切短めて、根を切らざるハ、平均と欠くの理あり。故は前文の如く株より二三尺隔りたる一方を、深く耕して根を切短め、十分の肥養を施さバ、更



は新根を生じて、悠久の繁栄を期すべし。蓋し此操作も、以下の諸作方にも通用して可なり。

第六十七章 坂作の事

坂作りも、土手又ち山坂等の傾斜したる地形は、葡萄を植る法にして、斜坡の畑は畦を真直に立てば、東の面を走る地より北より南に向ち、南の面を走る地より西より東に向ちて下れるの類にて、両畦の間を六尺と定め、両樹の隔り五尺とて栽附れ、暴雨の爲は土を洗下を事少く、且雨水よく浸潤して、手入培養の操作亦甚だ便

利なり。第七十七圖 借此作り方の初發、移栽等の諸事より、其年内の操作は、都て偃曲作りの初年と異なる事あり。但し落葉後は幹を切短することハ前法より短して僅に一尺余と爲るなり。二年目ハ暖氣稍懈も頃、幹を掘出し、既小して新芽を生せば、強壯の者二本を留めて、其餘を摘去り、一丈余の棒杭二本を畦の左右は一尺余の所を立て、芽の延ぶるに従ひ漸々此杭に縛りて、十分は成長せしめ、其年の落葉後は、右の新芽即ち枝蔓二本と、株の一方より左右より取違ひ、之と静は他の

一方へ曲返し、坂地の頂上より樹列の通りへ斜  
は麓へ向ちて優曲し、其末梢と次第は次の枝蔓  
は結止め、遂は最下の一樹に到りて、其株際より  
先は六尺を隔て、高さ一尺五寸余の杭二本と、其  
間一尺余を並べ打ち、之は曲たる枝蔓を結附け、  
何れも結目より餘れる蔓は、盡く切捨るるなり。寒  
地ならハ寒防と爲し、而して右の操作と施を事  
ハ、發芽以前るるを樹と爲し、其他ハ都て前法と同  
し、其三年目より、右の如く曲る枝蔓より、一尺  
間毎に一芽と留置きて、之は少許の菓實を結む

しむ。是より以後六七年ハ、其枝蔓を曲たる終る  
て、時々結繩を繕換へ、結菓後ハ新芽の一節丈残  
る様は成短く切込み、漸々幹の肥大するより從  
ひ、右の切口より生ずる新しき實蔓を、二本宛留  
置きて、一蔓は三四總の實を結ば、去むべし。第七  
十七圖甲然るは、其後六七年を経、曲たる枝蔓  
をも、一回切換へき為は、株より枝を分つ所は、新  
芽を留置きて能く延し、結菓後ハ其古枝と去て、  
新芽を以前の如く曲けるなり。又一法は、毎年  
株の一尺程上は、二本の新芽を延し、之を二本の

青里園補記  
棒は結附けて、十分成長せしめ、結葉の後前年の  
枝蔓を切除する跡へ、前法の如く曲けて、毎年  
交代せしめる者あり（第七十七圖乙）。

第六十八章 樹籬作の事

此作り方ハ、其形ち櫛の齒を倒したる如く、實  
蔓を立て、収葉するを以て名く、方今米國にて  
ハ、有蓋の法ありと大に稱譽する者あり、偃曲作  
の如く、平坦膏腴の小園に施用するはよろし、又  
他の植物と間伐隔て、作るは地面を費する事  
少きを以て、頗る便利とす、其地割ハ六尺り九尺

の畦幅小して、七八尺毎に栽附せ、落葉の後一株  
置ふして、高低二様は切込み、其高き者も三尺五  
寸低き者ハ一尺余とす、其他初年の操作ハ偃曲  
作と同じ、二年目は又んで、前年の切口の傍より  
枝蔓二本宛を延し、其側は二本の棒杭を立て之  
を縛り、十分は成長せしむ、既は其年の落葉後は  
又ハ、一樹毎に五六尺の同ト長さで切込べし、  
其他ハ都て坂作は異なるらむ、三年目ハ稍暖和  
るを候て、一樹毎に凡そ五寸程の隔り、長さ八  
尺位の棒杭と地下へ埋込、其杭と杭との間小

又六寸置おき小竹を一行いっけい立て、而しかして地上より一尺の処ところと三尺五寸の処へ、五六寸廻りの竹又ハ棒を當あたて、押縁おしえりとて籬かきと爲なし、藁繩わらづなを以て幹と右の棒杭ぼうかきは堅く結止め、二本の枝蔓を左右さきみぎに開ひらき、復横縁またよこえり小當おほて、平ひらに結止め、而しかして其枝蔓より芽を生はえる時ハ、成丈なりぢ同等どうどうの隔はりは六七本宛あたを留とどめ、其餘そのあを摘と去り、既すは一尺七八寸も延のびたる時ハ、同おなじ長さながさは摘切り、地ちつ之これハ小竹は結止とどめ、第七十八圖其他花總ほかはなそうを摘去りて、手入培養ていようと施ほすハ、都みなて偃曲作えんきよくさくは異ちがふ事ことる、又結果後けつこは

其蔓の一二節を残のこして、梢しやうを切捨きりる等ハ、坂作さかは異ちがふからば、而しかして四年以上ハ、大抵前年ぜんねんとねるト、但たゞ一本の實蔓じつまんと二本とあり、一本ハ一總いそうを留とどめ置く者もの哉、三四總とるとりて、収果しうくわするより、又枝蔓より實蔓じつまんを生はえるの部ぶ処ところ年としを歴かるは随したがひ、切口きりぐち太ふり爛はれて、出芽しゅつがの勢いきさつ悪わるくするハ、七八年毎まいに株くさの側かたより、更さらに二本の新芽しんがを立置き、次年しやうねんは及および、以前の枝蔓しじまんを切捨きりて、之これと交代かうたいせしむべし。

第六十九章 籬作の事

此作り方ハ偃曲作えんきよくさくの如く、竹木しやくぼくを縦横じゆうけいに渡わたして

籬を造り之は葡萄蔓を纏せる法にして、方今世上は行ハるゝ棚作と堅よしたるが如し然れども是れ彼小比ぶるバ蔓の延蔓する場所廣きと以て結菓の數を増し且つ其菓實は日光を受ける事十分あるが故に成熟早くして滋味亦大なり其地所ハ畦幅六尺より二間乃至四間毎に一樹を栽へ而して初年の育ちハ都て偃曲作と見合をべし二年の春は到り高さ八尺の籬を作り幹を束り南には向ちて斜に撓め是より枝蔓三四本を立置きて便宜は籬竹は縛着け勉て

之成長大小ある為は其餘の節より生ずる新芽悉く摘除き尚霜後は及ぶ枝蔓の末梢八月以後は長くなる嫩弱の部は切捨て三年以上を偃曲作小實蔓と立て結果せしむるか如く過分なる花穂と心芽とを摘去り其蔓の内より勢ある者を見定め別小翌年の枝蔓とるして是より實蔓を生ぜしめんと欲する者十本乃至二十本を留め其總苔と節々の小芽を摘去るより而して其落葉後にも既結菓したる古蔓と勢弱き新芽とを切捨て其枝蔓の内は於て一尺五寸

位より二尺二三寸までの距離小、適宜小配分を  
べし、此枝蔓の多少と、實蔓の數と、其一本毎は總  
蒼三四個を留置く事ハ、其樹の大小強弱は依て、  
斟酌をべし、四年の春は到らば、籬を繕ひ卷鬚を  
剪り、俗はつるみかきと云、蔓を適宜は配賦して、  
籬竹は縛着く、他も前法は同ト、  
又一法は、畦間六尺は両樹の距離を七八尺と  
し、其幹と三四尺は切込、是より四五本の枝蔓  
を延し、其勢力の強弱を斟酌して、適宜は切詰め、  
互の間隔を齊くして、恰好は籬竹は縛着け、巢實

成結ハ、め、落葉後之を幹際より切去り、其交  
代をべき者ハ、幹より生トたる者の内強盛の者  
四五本を撰ひて翌年の用とす、故は一年前より  
育置たる新蔓を以て、翌年は實蔓を生むべき親  
枝とるゝて、交代せしむる事ハ、全く偃曲作と同  
し、而して其他の操作も、亦前の諸作法と異なるニ  
とるゝ、抑く此籬作の二法ハ、前章の偃曲作、坂作、  
擲齒作の三法より、大は勞力を省きて、極めて簡易  
の作法なり。

第七十章 刈込作の事



此作方ハ普く世々知れる刈桑の如く、葡萄幹を  
地上一尺余の所より切りて、其所より年々新蔓  
を延し、其蔓は葉實を結ぶの後ハ、之を刈込みて、  
翌年を再び同所より、新蔓を生ぜしむ、故に廣大  
の園地は、夥多の樹を植るとも、前の諸法よりハ、  
大に労力を省く作方なり、歐米の各國一里余の  
の廣園は於て、葡萄を植る者多くハ此法を用ひ  
といふ、抑々此刈込作ハ年々古枝を刈込を以  
て、瘠薄の地ふても、樹の勢力を損せむ、故に収納  
も年々減むる事なり、而して瘠地ふても、畦幅八

九尺小して、両樹の間を畧六尺とし、肥土ふてハ  
畦幅六尺小して、両樹の間を五尺より四尺と定  
む、之を移栽したる初年の操作、糞養等ハ、大抵偃  
曲作と同し、但し一樹毎は、苗木の一尺余も延る  
間ハ、其傍は二三尺の棒杭を立て、之は縛着者、唯  
其脇芽を摘取とも、他の諸事を省きて、普通の事  
業、即ち雑草を刈り、肥糞を沃ぎ、害虫の預防を怠  
らざるのみ、且つ其幹を短縮はむべきを以て、落  
葉後とも、地上より三節を残して刈込むる、而  
して二年目よりハ、新芽二本を留め、三年目より四

本を留めて、悉く其餘を芟去るべし。大抵此年  
到來ハ、種類は依りて菓を結ぶるり。而して之を  
收納するは及ばず。畦を中央として、其兩側二三  
尺の処は杭を打ち、之より畦の通りは七八尺毎  
に幾本も立並べ、地面より二尺、三尺の高さ  
に鐵線又ハ小竹の類を渡置る。新蔓の長むる  
隨ひ、自然と兩側へ靡きて、鐵線は懸るるり。第  
十九圖一然る時、此蔓の末梢垂下ると以て、  
生長を鈍くし、獨り滋養分を菓實に導く者なり。  
其末梢と摘去ると、同樹の功能あるべし。又一

法は、一樹毎に其側は高さ四尺余の杭を打ち、  
新蔓成長して、既に地上一尺より三尺五寸に及  
ぶ時、緩く一束と成して、右の杭に結止るるり。第  
二十圖其他、或は鐵線と其兩側は張らざりて、唯  
北の西の一方のみを用ひ、之は實蔓を懸けて、重  
なるる様は並るもよし。諸四年以上は、幹も  
漸々長し、且株の切口も稍延びて、其高さ一尺よ  
り二尺余に到らば、實蔓の數を増して、六本より  
十二本許まで建置す。此數ハ樹の強弱と、距離  
の遠近は從て差別あり。且此菓實ハ、秤量の多を

貴みて、總數の多を好む者あるれば、必ち枝數を多くせむべし。其他結葉後の古蔓を切込るも、成丈切株を高くせざる様、及び翌年發生をばき芽と殘置等の諸事、又注意をばし。若し此法と廣園を用ゆる時、四年以上毎年落葉の後、幹より相距る二尺余の地を、幅一尺五寸深さ五六寸を掘り、枯草又ハ混和糞の類と其内を填て、其上は土と三四寸丈覆ふ。而て、他の肥糞を用いざるも可なり。又腐敗を誘進する一異性の結土は、富る園地より、枯草の終盡よ之と埋込むもよし。

第七十一章 掛作の事

掛作りとは、種或掛乾をるゝ如き、掛場を構つこと。是ハ葡萄蔓と、葡萄の如く、末廣く掛けて作る仕方にて、意大利亞國にてハ専ら行ふ由、其地所より込込作と同様にて、初年二年の育養法も並同し。然し三年以上ハ、幹を一尺五寸より三尺位迄の高さを切り、其切口より年々一二節を餘して、其他を切捨て、幹の大小強弱は應じて、實蔓と十本乃至二十本を立置之を、葡萄の骨の如き、掛場へ掛けて結葉せしむ。諸此掛場を構ふるハ、畦の両

側よて日陰の方へ五六寸寄せ、長さ六尺余の中  
竹又ハ棒枕或稍斜ニ掘埋め、之を双方より互ニ  
取違つて上の端より僅ニ五寸許り下と繋と結  
止めて又とるゝ又如是き者を凡そ一丈一丈  
二尺毎ニ一列ニ立並て、其上ニ横竹を渡し、其高  
さニ地上より凡四尺許りとるゝり(第八十二圖)其  
他ハ例込作ニ準ふべし。

### 第七十二章 棚作の事

棚作りハ古来世上ニ行ハるゝ作於て人々の  
能知所かり、其地所ハ縦ニ間横七尺五寸毎ニ繩

と張り、其繩の十文字ニ當る処ニ標を建て、植付  
る時ハ一反歩の内ニ百二十本と成るべし、其樹  
年を歴て次第ニ繁茂し、既ニ日光を遮り、空氣の  
流通を妨るゝに到らば、其横畦中の柔弱なる者を  
撰み、一本をきき、漸々抜去り、遂ニ六十本を留置  
べし、或ハ二間ニ二間の距離ニ植付て、七十五本  
とるゝも可なり、其他初年の操作培養等ハ徑曲  
作ニ異るとるゝ然るゝ往年と世上ニ植附の數  
寡小るゝに依て、地面を領する事廣く、故ニ若し  
其内ニ不意の變故何れハ之が爲メ大ニ収果を

減損する事多かりし。因て近世ハ其費を撙める  
の工夫を盡して樹數を増し、勉て煩枝を芟除く  
の法を行へり。既ハ二年目の春ハ至らば、之を導  
く爲ハ棚と架さべし。其時先づ園の中央若くハ  
兩側ハても幅四尺の道を開き、棚ハ土地の形勢  
と材木の長短とハ從て、廣狹隨意あるまども、大凡  
そ二間半ハ五間半とせば、之ハ長さ七尺余の柱  
にて、其上端ハ又と備つ（第八十二圖甲）其根本ハ  
吧嗎油にて塗り、又ハ火にて焼ふる者と凡六尺  
毎ハ掘込ミ、太き竹或ハ丸太棒を横ハ其又ハ架

て、又同様なる竹ハ木と縦ハ渡し、更ハ又縦横の  
間ハ三尺隔りハ中竹を並べ、尚横三尺間の処ハ  
一尺隔り毎ハ小竹を入きて、共ハ梭棚繩或ハ藁  
繩小て堅く結止め、然る後葡萄蔓ハ横ハ又ハ架  
する材木と十文字ハなるやうハ棚ハ上せて、結  
止るなり（第八十二圖乙）其棚の高さハ、葉總の垂  
下りて衆人の頭上ハ觸る位を度とす、余り高け  
れハ修繕の間大ハ人工を費し、低ハ往來不  
自由小して共ハ宜しきを得ず、然れども庭前又  
ハ往還の道端にてハ眺望を閑豁なり或ハ竊偷

を防ぐ爲に八尺以上の高さ架をもり、然るときハ踏臺又ハ柵子を用いて、手入を爲さべし。右の如く柵と架を終らば、初年の冬より預め新條を刈込置たる者、當春は到り既に七八尺は長せば之を其上は導き、二所程繩にて固く結止るる。然れども若し移栽の初年は新條の成長悪くして、柵の上を所らざる者五分の一は残ぶ時ハ、更な地上五六寸の処より切捨て、前年の如く唯棒杭に縛りよく延し、三年目の春はいりて柵の上をべし。其他三四年以上の保作ハ、籬

作は異なり、唯勉て其新條を柵一面に擴ち、芽と花總とと去り、實蔓の梢を摘み、有用の新芽を助けて適宜の地は導き、七月頃より葉の鬱閉を切開き、葉面は日光を受けおむべし。諸此作方ハ、樹間の餘地廣きを以て、其間ハ、高き大麥、類を耕作する者多し。然れども是等の種類ハ、第一空氣の流通を妨げ、害虫と釀をの患あり、又細根夥多し、深く地下は蔓延する草類ハ、あと數寸の者ありとも、樹領を侵して土質と荒を、といて是亦忌嫌すべき者あり。依て株際より四方

五尺を隔て、草莓或ハ葱薹荷の類、凡て葡萄の満地を覆ハざる前ニ結菓成熟し、或ハ蔭地を愛する者と撰ひ作るべし、或ハ秋の末より、此棚を分解して小舎中ニ収め、翌年出芽の候ニ再び構ふ者あるハ、竹木高價よりて雇夫の賤價あるより、又ハ大雪の爲ニ棚を破るの患ある地方ニ於て而巳行ふべし。

### 第七十三章 壁作の事

家壁の墻壁等の其形は準し、葡萄蔓を縦横に纏せたるハ、外圃に植るよりも人畜の呼吸及び炊

煙塵芥の類、自然と培養となりて、意外に繁茂する者あり、而して其日光は映むる方より、菓實の滋味も容色も殊に勝れ、且紅白青藍色の諸種を交植し、ハ結菓成熟の日、菓總然として恰も開花の如く、又暑中の焼熱を防止するハ、居人の爲に其苦惱を甘んぜしむ、今之を作るより、三四年より預め葡萄の根と幹とを切短め、既に植園に於て完く其用は適するやうに仕立置き、之を煉瓦屋土藏等の高さ四間有余の壁際ニ同等の籬を造りて、之に纏ハしむるより、故に其壁よ

り一尺乃至二尺の距離に於て、横幅六尺毎に長  
き丸太柱と掘建て、其梢ハ簷端は届け尚壁より  
支柱と掛て柱に打止め、又此柱の裏手は簷端よ  
り下二尺二三寸の処へ横は鐵線又ハ小竹を渡  
し堅固に結止め、而して葡萄樹と壁より二尺  
ど隔たる地は横は三四本宛植付け、其幹を右の  
横竹の表は引揚ちて結付け、又之より出たる二  
本の枝蔓をも、左右に分けて同く横竹は二尺毎  
に結止め、又其竹より下二尺二三寸の処柱と幹  
との間も亦横は竹を渡して、再び次の幹を引揚

ち以前の如く二本の枝蔓に分けて、左右に結止  
む。如是く次第は竹を渡し、二段々三段は幹を引  
揚ち、其上より横幅六寸毎に竹を建て、或ハ鐵線  
を張りて適宜に結附べし（第八十三圖甲）又葡萄  
樹と植附るもの根と根と相近づる様は、壁  
より次第は遠ざけ、其最遠き者ハ蔓を瓦管を通  
して横は土中埋め（乙）之と壁際を導きて、籬根  
より直立せしむ、而して出入口又ハ窓等の所は  
も出入遠望の妨を為さざる様勿論なれども、窓  
の上下等の壁はも都て適宜に枝蔓を分配して、



恰好は取繕ふ事肝要あり。又菓實の容色と一段毎は區分する為にも、異色の種類を撰び植べ、其他年々實蔓を留置て竹に結附け、梢と贅枝とを摘去等ハ、櫛齒作は同ト。又一法は低き壁又ハ板瓦等にも、櫛齒作をして、高低二様を並べ、幹と壁は並掛る之は細長き革片を當て、其兩端を釘にて打止め、年々實蔓と短く切込みて、別は結止る事と為さざる者あり。又別法は唯一本の樹を植附る、實蔓と多く留置て、縦横は這ハせ、都合よき場所にて蔓は革片を以て釘にて双方より打

止置く者あり、何れも其場所の便利を見計りて、施し行ふべし。

### 第七十四章 屋根作の事

此法の効用も、大率壁作と同様なれども、前年より別段は葡萄苗を預備せむ、又數本植附ざるを以て、至極簡易の作方とて、而して其手入培養等ハ、都て棚作は異なる事なり。唯棚と架る事と火見櫓又ハ涼棚の如く、屋根の上、數本の小柱を建て、桁と渡し椽とうち、之は小竹を並べて、其上は葡萄蔓を引揚げ、這せたる者あり、之を建る最簡

易る仕方、最初は廻り一尺余の枚九太を一尺二三寸は切て柱とし、其下端ハ屋根の流は斜に切り其下は幅四五寸の厚板を、一尺余の長さ小切りておき敷き、其裏手より釘めて打止め、之を屋根の上は、簷端より三尺程上の方ハ一列ハ、其間六尺毎ハ立並べ、其上端ハ、下の切口と取違へて、矢筈ハ切込み、其上ハ枚九太と渡し、是亦切口の両側より釘止し、又屋根ハも同様ハ枚九太と渡し、其上ハ椽と七八尺間ハ多うべ棟より上七八寸拔出して、上下の杉九太ハ固く釘着し。

尚又椽繩を以て堅固ハ縛り椽の上端棟の上ハ拔出たる其間ハ、亦杉丸太を置きて所々ハ結止め、第八十四圖、其後縦横ハ小竹の類と並置く事、棚作と異なることなり。

#### 第七十五章 寒地作の事

此作方ハ、寒中氷凍烈くして、菓樹之ハ為ハ損傷する、と預防するの方法として、上品の葡萄ハ別て此禍ハ罹り易ハれハ、寒地ハ於てハ殊ハ是法を用いべし、其地所ハ四尺間の畦ハ、各六尺と隔て、栽穴を穿ち、苗木の幹を五寸許ハ切短たる者

其切口と地面と等きやうにして畦の通りは一方は傾けて植附る(第八十五圖)。既に芽を生ずる時、幹より上に向いて傾る勢ある者と撰ひ、僅か一本を留置き、其次芽は成長するを随ひ、幹の傾たる方向は竹を斜に立て漸次之を結止べし、而して落葉の後、右の新枝は六七尺の長さ、切短め、畦の通りは横に伏せ、土を三寸程被ひて、藪く氷雪と護をべし(八)。其他の手入培養等、都て前法の如し。偕明春は到りて暖氣を催さば、土中より掘出し、畦を六尺毎に三尺五六

寸の机を建て、其机の横手は地上一尺の外より三段は押縁を當て、其下縁は幹を結止め(口)實蔓及總苔の負數を計りて餘枝を摘去り、其蔓を横縁に懸け、且落葉後は、其結果後の蔓を切去り、次第は幹の成丈は従ひ、枝蔓を増加する等、都て坂作は異なる、但し年々霜降の頃より幹を伏せて土中に埋めると以て、成丈幹を屈易き様は、株の傾たる一方の地を窪め、新は根を生じて幹を屈する妨なき様は仕立てし。右十法の外は種々の作方られども、大抵大同小

異ふて、録するは足る者なれば、爰に略を然れども此樹を遊園中に種植し、諸般の形状を模倣して、娛觀を供する者亦尠ならず。譬へば庭前又ハ池邊に高棚を架して、烈日を遮り、或ハ四注屋を覆ひて、避暑の地とし、或ハ門牆に細縫せしめて、金閣の風致を助る、或ハ假山を像りて、遠見致快し、其他巖面、花形、蠟燭、及方圓斜菱の形意は、隨て作るべきハ、畢竟此樹の屈伸自在なると、成長の迅速なると小由て然るなり、尚又右の場所ハ、諸色の種類と交へて植附置るべし、結菓成熟の

日、紅紫青白の珠玉累累々として、殆ど開花は勝る壯觀と云べきなり。

第七十六章 菓實の保護及採取の事

此樹の開花は、其種類は由て、五月中旬より六月中旬小及ぶ故に、成熟も亦七月下旬より十一月中旬に到るなり、然るは如是く開花は多少の遅速ありて、満開中若し梅雨降續るべし、之を為し花の交感と障礙して、十分の結菓を得べからば、而して梅雨とても、東西の地方に依りて、例年の時日と稍不同なれば、其地方の定期は、開花の節

は逢さる種類と撰び植附べし、又此菓ハ、顆粒の  
大ららんよりハ、菓總の大るるを好む者多きカ  
故ハ、總數を減して大總の者を得べ、發賣の為ハ  
大ハ利あるべし、例もるハ、内國種ハても一總の  
秤量七十目以上るらば、一貫目よて價金六十錢  
内外るれども、一總二三十目位の者るらば、同秤  
量よて僅ハ三十錢内外の價るるべし、又新渡の  
洋種ハ實と着る事至てよく、一總の顆粒過多ハ  
して、互ハ相摩擦し、之ハ為ハ粒々傾斜して、且細  
小なり、故ハ是等ハ花謝て後漸く赤小豆位なる

り、一頃ハ長の剪が成以て、小粒の者を撰び摘去  
るべし、又種々の羽蟲飛来りて之を害し、或ハ暴  
風の為ハ枝又離ハ觸れ、或ハ總々摩擦して傷を  
受るといれバ、宜く注意して預め之を禦ぐべし、  
是故ハ至極上品の菓と得んと欲せば、油紙又ハ  
滑紙よて袋と製し、一總毎ハ裏置と良し、如是  
ハ振置ときハ、炎天の日ハ乾燥の患るく、常ハ濕  
潤の氣を含て、充分ハ成長し、其容色と美し、て  
味亦大ハよろし、又暑中ハ降雨稀るる時々、菓實  
乾燥して自然ハ萎弱の状を顯し、其成長を惡く

きるヶ故小朝如如露の灌と以て幹と菓總と  
ふ水を灌ぐべし又之と採収するハ左の手よて  
總を支へ右の手ハ長の剪を以て静は剪切  
り地ハ墮ち物ハ突當らざる様ハ丁寧ハ取扱へ  
し又市場へ運送するハ甲州より當府下へ送  
来る如き籠詰と最上とを其器ハ幅五六寸の割  
竹よて編たる横九寸竪一尺三寸五分深さ一尺  
余の籠よて其内ハ葡萄を詰込は先づ小麥稗  
とより本より一握の處を緩く束ね之と中史は  
敷きて左右ハ振分け其上ハ籠の長さハ切たる

稗一握と置き又其上ハ糸立の麩き藺筵をしき  
て其内ハ二十總より三十總位まで並べ筵を折  
返し切稗を被ひ如是き籠二個を合せて一個と  
ふし双方の總數五六十許よて都合の秤量を三  
貫四百目其正味三貫目と定め適宜ハ縛りて荷  
造を為さば至極遠方へ送るとも磨止損むるを  
少あるべし其上ハ極念を入さハ箱詰より  
右の如く詰込は當府下よてハ菓物屋より  
古籠を持来らば右の通は都合よく詰て送るべ  
し又小總の者ハ壹貫目よて何十錢と定め其秤

量よて賣買するなり。又舶来の新種も西洋野菜  
物屋又ハ料理店へ販賣を以て多くハ百二十  
目斤よて何程の代價と定むるなり。又久く貯るよ  
る充分成熟したる時疵附らざる様ニ丁寧ニ摘  
取り未熟の者と疵附る者とは撰出し一二日  
の間板の間ニ並置きて外面の濕分を乾らし而  
して箱又ハ桶の内ニ能乾きたる麥稈又ハ木葉  
よても遍く敷き五ニ觸合ざる様ニ適宜ニ並べ  
又其上ニ麥稈を覆ひ右の如く幾重も詰込し尚  
又上面は左右ニ揺らざる様ニ稈を詰め至密

ニ蓋を閉ぢて冷所ニおくべし。或ハ瓶壺の類を  
用ゆるるときハ總を枝と共に焚取りて詰置くも  
可なり。其後廿五六日毎ニ好晴の日を見計り箱  
を開き一總毎ニ檢査して若し少よても腐敗の  
者あらば速ニ切捨て稈を取換へ以前の如く詰  
込めて密閉をべし。等閑ニ數日を過し或ハ稍腐  
敗の者と留置ときハ不日は全箱ニ連累して大  
なる損失となるべし。別して暖氣を催す頃ハ必  
ず十日毎ニ此手入を怠るべからず。如是にして  
能く貯つ遂ニ乾燥する事なく。明年四五月の

頃までハ随分保全をばし又冷氣を以て乾きと  
る害ハ繩を張り之を一總宛懸置くも頗るよし  
從來此菓實ハ水漿多く且糖分澱分は富む者な  
るハ動もれハ乾燥し或ハ泡醸し易く故に専ら  
氷寒の爲は凍結せむ風の爲は乾固せむ温氣濕  
氣の爲は泡醸腐敗せざる様は能心をを用ひ  
又一法ハ全熟の者を採り油紙の袋に入れ其  
口を固く縫り尚氷凍の害を防ぐ爲は藁にて幾  
重も包み貯ふれば能く久し堪ゆべし。

### 第七十七章

#### 製造の事

葡萄の菓實を以て諸の飲食料と製する事ハ本  
此書の主旨小ありむ且試験の爲僅小之を畧製  
して自家の用は供せし而已るハ之を記載し  
て世に公するは足らざれども然ども世人往  
々菓實の生食を知りて未だ五穀の如く飲食の  
調理不適を知らざる者多しるべし然れバ今  
其概畧を示し他日其精細を究て大に濟生上  
に裨益あらん事を冀望するのみ夫の葡萄酒を造  
るハ此菓實の既生食すべき頃より十余日  
の間樹上を留め十分は成熟して後之を採収め



搾水と以て其汁を絞り大桶に入し、稍泡醸したるとき漉し、核皮等と去り、其後大に泡醸せしめざる者之を赤葡萄酒と云、白葡萄酒ハ絞りて直に核皮等と漉去り酒と爲したる者あり、其造酒の高ハ菓の種類に依て不同あれども、大畧生薑壹貫四百目よて、其絞汁二升四合余を得、之を砂糖と水とを加つて恰好に醸さば、従前の五割を増して、造酒三升六合余とるあり、又核皮等の糟は水を加へ醸して之を蒸餾せば、大抵同上の分量よてハ、四五合の亞爾箇兒を得べし、是

由て之を算計せれば、我國在来の米酒麥酒等より分量多く、且飲料として人體に益なれば、大に其便利ある事を知るべし、又乾葡萄酒を製するものは、是亦全熟せる者と採り、之を鉄網の器に盛り、鉄板の長箱に入し、其内は蒸氣の管を通つて、次第に温め乾する、之を吾家よて畧製せし者ハ、製茶用の焙爐は助炭をあげ、其内は菓實を並べて、蓋を覆ひ、炭火を以て過半乾したる者と、其取出して日光に曝し十分は干揚なるあり、或ハ蜂蜜を煮て沸騰せるとき葡萄酒を入し、五六沸の

後麤目の籬を揚ぎ蜜を滴下して陰乾せれば五  
六日は乾固りて其味極めて美なり。今又此乾葡  
萄を砂糖水に浸し或は煮て軟らげ摺鉢にて細  
く摺潰し廉目の篩よく漉し之を砂糖を加へて  
よく調和せば蒸饅頭の餡ともなるべし。又紙鹽を  
造るにハ全熟の顆粒を土鏝ついで煮れば上面  
は薄き汁浮ぶ之を漸々汲取りて最早肉と汁と  
分れむ。煮潰れしとた漉して糟を去り再び  
土鏝に入れ暫の間文火で煮て焦着々ざる様は  
度々攪拌せ水分を去りて稍固りたる時少許の

白砂糖と交へ瓶に入れ固封し貯ふべし。其上ハ  
香氣美色の藥味と加るも隨意たるなり。又漿  
を製するにハ右の上汁を白砂糖と溶し稍水分  
を蒸散して硝子瓶に入れ固封して箱に入れ瓶  
の廻りハ錫屑と詰めて冷所は貯へ暑中も  
敗るゝ其味甜酸宜を得る者ハ酷熱を消し  
煩渴を解する事檸檬水は匹敵さべし。又砂糖煮  
漬ハ稍未熟の者を針にて外皮より數多の穴と  
と刺通し水又ハ剝蔦亞斯水に浸して酸味を去  
り再びよく洗て土鍋に入れ蜜又ハ白砂糖を加

一形を失はざる様は文火は煮其沸騰は乗トて  
糖汁と共に鉄葉筒に入れ捷手は鑢又ハ封蠟と  
以て其口と固濟し前法の如く鋸屑と以て箱詰  
と又之と廣口の硝子壺に入し松脂と以て其栓  
の間と塗るも良し又砂糖漬ハ上法の如く蜜又  
ハ白砂糖を加へて全く煮詰羅は揚て稍乾し再  
ハ白砂糖と撒て瓶詰とるるり其他各國は於て  
葡萄實の製造法も許多なりと雖ども之を試て  
未ハ切實らざる者と格別の功能を覺へざる  
者トハ先づ此卷は省き又酒石酸亜兩箇兒の製

法等も他日精く試験を施し其確實の説を得て  
並に續編に記載せしむ。  
右の外栽培製造等の事古今内外の書中種々の  
方法と載る者各其所見ありて功用るきよあら  
ざれども他の一方より之と見れば多少の弊み  
きこととを保證し難き者あり加之一々其説と爰  
は擧ることハ此小冊子の盡を所ふ非されば其  
内より専ら平易を主として當世は施し行ふべ  
き者と撰ひ親く弊圃は實驗したる者と集て爰  
は説示せしむる抑々草木の育養ハ各地の風土は

管係して互に得失ある事も多かれ。一概に其可否と辨し難き者あり。故に先づ此書の要領を會得し。時々の機變に應じて互に用捨をすべき事肝要なれ。

草木栽培法卷之五終