

藤井 徹著

菓木栽培法

六

福岡第一師範學校
(學校圖書)

分類號	第	號
		門
		部
果樹栽培法		
全	1	冊 / 分第 1
分類號	第	號
	624	

福岡縣立第一師範學校

圖書部

植物

33

6

8冊 / 分

T141

61

F57

菓木栽培法卷之六

東京 藤井徹 著

田中芳男 閱

坂本徳之校

加藤竹齋 畫

漿菓類下

第七十八章 無花果

此菓實の善く熟する者ハ糖分多く、其味至て甘美なるを好て食する人も多し。唯生小て用ゆるのみ。未だ他の製法あるを知らず。然る小之殘蜜又ハ砂糖漬とす。或ハ乾葡萄の如く

小にて曬乾者ハ、白柿の如く風味殊小宜。又
煮熟して種々の料理にも用ゆ。外國の人ハ
殊小之を珍重せと云。此樹ハ樹名の如く全く花
無き。而らざるども、菓實の内小て花開く。故
小。外觀を賞するも足らぬ。然る暑中にも緑葉
青々として秀なるハ、頗る愛すべき者あり。而
て此實の已小前年より顯る者ハ、翌年六月
の下旬小熟。又今春新條と等く葉柄の脇に生
ずる者ハ、其年の八月に到りて漸々成熟。今
此地方に見るもの七種あり。其内は世上は最多

きハ丸實の赤(第八十九圖)にて、其内は亦大小あ
り。又長實の白有りて其葉ハ八角金幣の如く缺
裂あり。乾菓又ハ砂糖漬小製するハ皮薄く
て此種を最上と云。又天仙菓と名する者ハ、其實小
小にて指頭の如き者と、鳩卵の如き者とあり。此
二種ハ野生小にて食ふに勝へど、舶來種ハ長實
の白(第九十圖)有りて、皮薄く味極めて甜美なる
生食にも乾菓にも大なる。又丸實の赤有り。
結菓の狀ハ此品を第一と云。右の外にも尚許多
の種類あるを聴けり。

苗木を作らふ。挿木取木株分いづきもよろし。但し其内にて成長最善きハ、畑挿法(第十三章)なり。此法にて挿たる者ハ、其年内ハ七八尺も延びて、随分實を結ぶことあり。古き大木を移栽せば過半ハ生活し難し。故に新小苗木を植る小如くモ、又結菓の盛ふるハ、大抵移栽後七八年目にて其頃枝葉大小茂り、直徑八九尺小及ぶ者ハ、五六百顆の収納あるべし。在来の内國種にて大小平均し、金壹錢小付五顆と云。洋種の極大なる者ハ、二顆位の賣買あり。故に移栽後七八年目小

到り善く成長したる樹ハ、其一本小金五十錢程の利を得べし。

此樹を育養するハ、真土の地にて濕潤多く、冬季も暖和小して風の強く當らざる場所を最上とし、然るに能く保護を爲さるときハ、如何なる土質よりも大抵成長せざる事なり。其栽附等の仕方ハ、第四十九章以下を参考せべし。是ハ家宅の傍又ハ樹蔭等の隙地小植附べき者あるハ、樹間の隔伐何程と定め難し。然るども大率縦四尺横六尺より九尺小二間位までよく、而して新條生

中をば葉柄の間へ、毎小實茂着る茂以て、其作方
及び距離等小へ、格別の得失をらざさども、成丈
樹の形を圓くふる様も摘み兼て繁き枝と細き
枝とを去りて、盡く實を着ざる空枝ふき様小心
茂用ゆべし、兎角此樹は固と暖地の産物なまば、
動もまば寒氣小傷ひ易し、故小寒地小てハ寒中
小藁又ハ古俵の類にて幹を包み、よく寒氣を禦
ぐべし、其他肥糞を寒中と熟藁の時節に用ゆる
を良と見、然し其内の一度を省くとも、格別の害
ふき様小覺ゆるあり。

此藁實ハ蒂の處より肉充實して、自ら裂たる者
を稱美するが故小、物蔭又ハ葉裏の日光を受ざ
る所小、若し裂ざる者何らば、木綿針に蜜又ハ油
を塗り、或ハ塗らざとも、蒂の側面より實の中心
小向けて、三四所も刺通しおけ、五六日乃至十
日の内小ハ必も裂るべし、又熟時の後る者も
も適宜小大りたる時右の法を施さば、頗る其熟
時を急くべし、
藁實の稍乾きたる時適宜小壓扁め、未ど其濕り
あるも乗じて藁莖茂覆置けば、自ら白粉を生む、

又蜜漬砂糖漬を製する小ハ其半熟の者を傷附
けざる様ニ摘採り、雜巾針程の大針にて、其層肉
を五六所刺通し、白汁を能く絞出し、之を清淨の
水(蒸餾水又ハ雨水)あらば別してよろし、一升小
剝蔦亞斯十匁の割合ニ溶したる其内へ、凡三時
間浸置き、菓中の酸味全く消するを候ひ、籬ニ上
げ水を滴め、更ニ微温湯の内ニ投し、剝蔦亞斯分
ヲ除き、再び籬ニ上げて、篋上下ニ操返し、外面の
水分乾きたる時、蜂蜜又白糖の溶液ヲ沸かし、て
其中ニ漬置あり。

第七十九章

樹莓

歐米各國ニ於てハ、此菓實を以て酒を醸し、或ハ
低醴ヲ製して、日々の飲食料と為るガ故ニ、葡萄
と同ク廣園中ニ多く栽培せまども、我國ニてハ
如是の製法未だ開けず、唯山野自生の實を摘て、
聊ク童兒の飢食とせむのみ、然るニ近年外國人
の頻ニ入港せむ、及んで内地の人モ之ニ倣て
之を外園ニ植へ、之を食饌ニ供せむ者日々不多
ク、已ニ市店ニ於て稍賣買せむ事を始めたり。
此灌木ハ四月下旬より花開き、其形櫻花ニ似て

白く、六月下旬頃より菓實漸く成熟し、其色小黄赤紫、黒桃花色等の數種あり、故に開花及び結菓の狀共に娛觀に供するに足る、其幹は初年に於て唯直立したる一條の萌蘗を生じ、次年は到て是より小枝を分ち菓を結ひ、其後僅に數年ふりて枯衰ふ、然れども其匍匐根長く四方に蔓延し、之より多く萌蘗を生じて、間もなく大株とある、如是く至て殖易き者なるは荒野にても頗るよく成長繁茂するあり、然るに保護を加へざる者へ結菓大に惡く、又分外に繁茂せしめ、其刺針多

きを以て、大に取扱ふ困難なり。

此種類極めて多し、其内小内國種の栗苺(第九十一圖)は、多く平原に自生し、其菓實大く味甘美なり、其色極黄なるは、恰も粟飯の如し、因て名く數苺は大實なり、赤色と紫黒色との二種あり、苗代苺は赤色にして味ひ甘し、早く五月に熟する、是以て此名あり、徳利苺は其實紫黒色にして、其形稍長きと徳利小似たり、其他キイチゴ、エビカライチゴ、カチイチゴ、カンイチゴ、バライチゴ、クマイチゴ等ありて、何れも高山原野に自生し、頗る

る實を結ぶ事多し。其外ハ柳莓と云樹有り。柳ハ似て其高さ五六尺ハ至る。其實ハ黄色にして形と味とハ全く莓ハ似たり。又苦桃と名る者。是亦莓ハ似て其種類も極て多く甘酸の味ハ能く口小適して皆喰ふべし。又新渡の洋種ハ赤實の者。残ラスベリと云ハ我輩莓ハ似たり。第九十二圖。又ブラックベリハ其實紫黑色ある。以て葡萄酒の色を助くるに用ゆ。又ライスベリハ淡黄色にして軟毛有り。而して糠の如き香氣を帶ぶ。右何も大小早晚の差あり。其他深紫黄赤淡

紅紫黑色の數十種ある。未だ其結葉茂見ざれば。追年試験の上之を補緝せべし。今如是く種類も様々にして互に得失ある。概畧畑作ハ四五年以上盛に結葉する頃ハ一株より二升以上五升位の収穫あり。價も場所と年とハ依て高下ある。當時府下にて一升の代金ハ錢前後ある。一反歩三百ハ六拾株にて金五拾四圓位の利益ある。此苗木茂作るハ其根より新條を生ずる者を育養するも良し。然れども甚だ收納ハ害有り。是

故に別小株分法又ハ根吹法を用ひて殖まべし。
前小説たる如く、此樹ハ生殖容易なるを如何なる地にも栽ゆべし。但し砂小砂交りの真土ハ其根自由小蔓り易きとバ、第一の適地ありとき又畑作小畦間六尺幅五尺小して一株宛植附け地耕澆糞移栽等の事ハ第四十九章以下を見合せ施すべし。但し植附て後地上二三寸の處より幹を切去り、秋より寒中ハ其切株へ土を覆ひ、明春出芽前ハ之を除き、以後の手入ハ一株二尺四方位の内へ年々新條六七本宛立ねき、其餘の

小蘗成時々切捨て、収菓の後ハ其結菓たる幹を利き鎌にて土際より切取り、十月頃株の間を耕返し舊根を去り肥糞を澆ぎ更ニ新根の自由を得せしめば、結菓必多るべし。又七八年毎小其株半分を掘取りて新株を出来し其明年右の半株を掘取りて全く新株とみさば、永く収納を減むるとあり。肥糞ハ第五十九章の成長糞美味糞の内を撰ひ用ゆべし。又此樹を以て菓園中別小區域を畫る為の生垣を作る小ハ先づ其場所ハ繩を張りて一尺幅の溝をあり、其内の土

を柔げ、永く功能を保べき堆糞を入き、土を覆ひ、
其上小一尺間位、此樹を植附け、地面より二尺
程上小錢線を張り、或ハ竹を渡して其内小挾ね
けハ鶏犬とて、恣小通行する能ハズ、然ども空
氣鬱閉の為小多く、髓蟲を生むる者あまバ預め
其源を塞ぎ、又其根長く四方小蔓延して、漫小園
中を荒まを防ぐ為小、前説の如く年々老木よ
り芟除き、其株を中央として、兩側は三四尺の地
を、あまし、其外小一尺余の深き溝を掘廻きべし、
兎角髓蟲を生じ易き者あまバ、時々見廻りて、葡

萄の通り小手入を為さべし。

此菓實の製法ハ、第一葡萄酒造り、又葡萄酒の色
を助る小至極有用の者あり、紙醢ハ稍未熟ある
者を探り、よく洗ひて塵土を去り、籬は揚げ、水を
滴て、上鍋銅鐵の器ハ惡し、小入き、凡そ二三十
分時間煮て、中外軟小ありたる時、抄子を以て壓
潰し、中目の篩よて漉し、皮蒂核等を去り、再び之
を木綿囊に入き、澄清紙絞去りて、又土鍋に入き、
其量五分一の白糖を加へ、一時間文火に煮詰て
味噌の稠と為し、硝子瓶又ハ鐵葉筒小入き、之を

沸湯の内へ八九分迄浸し内外十分小熱して筒中の大氣輕虚する小乗し蓋を閉ぢ。鑑又へ紫鉗を以て密封し冷所に貯ふべし。又以上の澄清を絞汁し適宜の砂糖を加へ一回沸騰の後硝子壺に入きて同上の如く貯置り。炎熱の日小氷水等を加へ殊に清凉美味の飲料とふる。或は酒焼酒ブランデーの類を加ふるも大に佳し。

第八十章 須具利附り總須具利
此樹も亦樹莓の如く内地小於てハ唯野生の者
あるども未だ菓園小栽へて菓實を収むるを聞

る。近年西洋の人頻小往來するより歐米の諸國より多く新種を持來し始めて之を所々小栽培する小到まり其樹ハ矮小の灌木小して高さ三四尺に過ぎざども洋種ハ五六尺に至る者あり。花ハ白色小して三月下旬頃より開けども細小して觀るに耐へず。菓ハ六月に熟し黒紅黃白の數種ありて其壯觀ハ却て開花小勝るダ如し。且諸菓は先ち熟する故以て人大に珍重し殊に甘甜味一種格別の風味あるを以て好下生食し。且祇醃を製して大に他の菓實に勝る。又

其矮小にして繁茂し易き故に西洋の人多く葡萄、苹果等の間作として盛に培養せんと云。内國亦ても其種類許多ふれとも、黒色の總須具利(第九十五圖)の外へ未だ之を實視せむ、渡來の洋種はハ、刺ある者をカースベリと名けて大實の者(第九十三圖)と小實小して尋常の者(第九十四圖)とあり。又總生をコルレンツ(第九十五圖)と名く、右の諸菓は紅、黄、黒、白、及其間色あり、中就て最け美あるは黄色、白色にして、紙醃ふ適きるハ黒色あり、其他ハ未だ分明ありざるが故に。

姑く之を他日遺るあり。其植地は如何ある上質も能成長し、至極膏腴の地よりも却て瘠薄の土を受くるが如し、苗木を作るは、此株際より多く新條を生むるが故に、五月中此新條へ土を覆ひ、株分を至極簡易の法とす、其次ハ、二月中蘗芽の發動せざる以前ハ、畑挿法を行ふあり、其他壓抑分よてもよく、總て此樹ハ根茂生むる事速し、て、結菓も至て早し、大概今年の挿木は翌年實を結ふあり、菓園中ハ唯是一種を植へ、或ハ他樹の間作と為

き者ありて、共ニ畦幅四尺小三尺の距離を以て、一株宛植附べし。之を移栽せると落葉の間ハ妨あしと雖ども、殊ニ十二月と二三月とを好時節と見。是等の事ハ皆第四十九章以下を閲せしむべし。又畑道の兩側ある樹木ハ漫小觸障りざる為小芝土手の代りし之を植るも良し。然る時ハ其體裁を飾るも、其道の兩側小溝を掘りて、其土を道の中央ニ嵩め、其溝の對岸ニて畑と界する一線へ、二尺毎ニ此樹を植附け、兼て畑土の溝中へ陷るを防止し、且其高さを二尺位小し、て蒲鉾の形

小摘み恰も一條の茶樹の如くせしむべし。去りしうら須具利ハ皆刺針ありて、其手入方都て困難あり。宜く樹母ニ倣ひて垣作と為さへし。總須具利ハ四目籬の如く同等の隔りし。植附け土際より發生する新蘗を去り、勉て本幹を育養し、竹を以て其横ニ押縁を當て結止置べし。糞培ハ年々一度し、てもよし。澆ぐ事多けさば、成長速し。て結果多し。然きども至て叢生し易き樹あるは、勉て中間の贅枝を去り、風氣の吹通しを良し。又叢蟲等の新葉を啖ふを防禦する等、其他の保護法

ハ大抵樹莓ノ準ニテ取扱ベシ。此實を收納する
とハ須具利ハ蒂を存シ、總須具利ハ總共ニ採る
ベシ。然ラザキハ蒂の落口より直ニ泡釀を起
テ、速ニ腐敗セバ、宜ク心を用ゆベシ。
此樹の極大ある者ハ、高さ六尺以上ニテ、四方
ノ竈きたるハ、其一株ハ三四貫目の實を結ぶ、中等
の三尺四方ニ張たる株ハ、大凡七八百目ある
ベシ、亦モ英法ノ百二十匁斤ニテ六七斤の間
ニ、當時一斤の價上ハ金五錢トシテ一株ハ三十
錢を得るとセバ、一坪ハ四株を植テ年々金一圓

ニ拾錢の益とある。尤モ其内ニ須具利ハ、収
納少キモ價貴ク、總生ハ收納多キガ故ニ價
賤シ。右ハ拙園ニテ發賣したる、二種平均の價直
を茲ニ舉ぐ、尚世上ニ栽培する者を増さハ、其價
モ亦從テ低下する。

第八十一章 菜菔

此樹ハ從來各地方の山野ニ自生シ、或ハ家屋の
近傍ニ育養シテ菓實を收納シ、久ク市店ニ鬻ぐ
事、世人の能知る所あり、其種類ハ熟時の早晚
ニ由テ、苗代菜菔、夏菜菔、秋菜菔の三ニ分テリ、其内

特り苗代菜莢ハ常緑樹トキハキにして、刺針トゲ有り前年十月
月小花開き、翌年五月に到りて實熟みづからす、其色朱又
丹色ににして、其形小丸きと長きと有り、其長き者
第九十六圖ハ、世に最多し、其葉小黃斑ききょうはん白斑はくはんの模
様有りて頗る愛いとまへき者有りハ所謂いわゆるる變生品へんせいひん
あり、夏菜莢ハ三月小葉を生し、四月より花開き
五月に到りて漸々小實熟だんだんす、其形大小して味ひ
美あり、其内角實の者ハ頂角平とうかくへいにして截切きりるか
如し、之を上品と以、第九十七圖、又上下共ともに丸く
して依の如き者あり、秋菜莢ハ是又丸實まるみにして

十月以後小熟し、滋味稀すくにして甘味多し、第九十
八圖、苗木ハ株分を良と以、元來根を生し易けき
バ、何の法え小ても能く増殖ぞくすべし、又植へき場所
小丸ちりを五寸間毎ごとに、三四本宛挿木さくぼくするも便利べんりな
り、此種ハ多く山野やまのに自生じせいすもど、壤埴じょうぢの真土
にて稍濕潤しつじゆんを帶たたる地を最上さいじやうと以、之を物陰樹ものかげじゆ
下等の他の植物えきぶつ小惡せうき空地くうちに、二間にかんに二間位の
距離きりに植附ちかけ、成丈丸形小枝を延のびし、収葉後しゆえつごに贅ち
枝えきを去りて大なる新條を生せしむべし、從來糞ふん
養やうをくく頗る菓を結べども、實を大小し味を

美し。熟時を早くせんと欲せし。懇小之を施すべし。又此實を摘取し。必ず梢の善く熟したる者より。枝共を折取り。見積を以て賣買す。但夏菜萁ハ一樹の内は花の早晩に依て熟時不遅速あるが故に。一粒宛摘取り。升量を以て販ぐ。由當府の近在にてハ。家宅の周邊に秋菜萁を植へ。年々一株より八十錢より壹圓二十錢位の利を得て。産と為る者あり。是故に若し園地の形勢に依りて空閑の地あらば。野生の内より粒の大小味の善惡等を精く點査して。植置ときハ。經濟の一端

とも成るべし。又鶯の木も此種類にして。實ハ生食に宜し。因て其花枝は第九十六圖の側に示せり

第八十二章 桑

此樹ハ固と養蠶を主として。栽培せしむるのふさはし。其實も亦之を食料として。大小益用あるあり。故に歐洲地方にてハ。専ら葉實収納の爲に植る者多し。然るに我國に於てハ。鳥雀の啄食に任せて之を遺棄し。或ハ偶に兒童の翫食とせしむる。大小之を賤しむる風習ありて。大抵廢物とせしめり。然るに桑椹酒桑紙醢ハ勿論あり。餅饅頭等の餡

を造るふい赤小豆より容易ふて其甘味ハ殆んど砂糖を加へたるが如し故に是を以て農家の粉團焼餅の類に附着して老幼の安慰に充て永日の小晝に足すべし。春夏の間農家は於て晝と云ふ小晝此樹を植學家に於てハ林氏二十二綱の所屬とす故に柳麻等の如く同種の者各雌雄の二株の雄木より唯雄花のみ開き實を結ぶ事なく雌木より唯雌花のみ開き實を結び五月下旬に熟す其種類許多ある内は葉と實との形大小

て核子の細き晩生種を佳とし就中米澤の赤皮丹波のトクバタ信濃の大葉桑等ハ何れも大樹作りの晩生種なるを其葉ハ養蠶に宜く其實も亦至て上品なり第九十九圖

苗木を作る小者四月下旬より五月上旬迄の内新條の一尺餘も延たる時株分するを至極の良法とす其次ハ二月中は畑挿床挿を施し又壓抑分切接割接等の法も頗る便利あり六月小種子を取蒔くる者ハ兎角其性質を變化する事多し其良法と稱するも足らば

是を植るゝハ家宅田畑の周圍路傍川岸等の隙地に於て最善く成長をまどむ。卑濕の場所ハ宜うりべ元來之を栽培するハ養蠶の爲るれども兼て其實を收納せんと欲せば高き二三間の大樹作りハ非とバ用を爲し難し。是故ハ家宅の周邊に植て生垣と爲し其内ハ雄木三本雌木七本の割合にて苗木を植附け懇不手入を爲さば三四年目ハ已ハ結葉を始め加之垣の長さ百間余りて大概一反歩程の桑葉を收納をべし。抑く桑樹ハ素より皇國第一の産物たる養蠶の

基礎ふれば其培養法を記載する書類も多て且つ精し而して垣植の事ハ前編第十五章に於て暗く桑樹を以て説を立たる者ふれば是亦併せ考べし其他當今栽培法の進歩と根を以て深料とし皮を以て紙を製する等の種々の功用あれども姑く之を省き他日農業新話ふる一紙摺を上梓して精く之を示さんと欲す。桑椹の舐醢及び桑酒桑漿を造るハ大抵葡萄も同じ然うし餡を製するハ最初不能く莖を去り文火に煮て之を摺鉢小て摺潰し中目の篩る

て漉し滓を去り少許の砂糖を加へ貯ふべし其
核を除く者も随分用ゆべしと雖も速に泡
醸し易くも久く貯へ難し。

其二 仁果類上

第八十三章 梨の總論

此菓實ハ肉肥豊まりて漿水多く味ハ甘澁を兼
て頗る清涼の効能ありて生食して暑中苦熱
の煩渴を淨消し食後口中の粘糊を清掃して
心氣を爽快する事他菓の比もべき非也加之
煮熟して酒饌小供し或ハ酒を醸し醋を製し又

ハ砂糖漬と爲すの類用法甚多し故小古昔より
是を菓王と稱するも實ハ過譽小何らざるあり
是故に世舉て之を嗜む者多く従て其培養の方
法及び新種を作為する等の事も大に精巧を盡
し又蓄藏の法として次第に發明して已に終年
の間之を貯へ能ふに到り然れども右の諸事
素より家々の秘法と人々の工夫と小依りて技
倆を施すものあるに非れバ容易小
為し能はざる所あり是を以て未熟の人漫之
を家園に植て頗る懇切を盡すと雖も復と遂

小意の如く繁榮せざるハ、蓋し育養の其道を得ざる小他ありざる者なり。當世の人ハ、稍其意を曉通して其益ふきを知り、專業者の外ハ、之を植る者甚稀ふるガ如し。今夫育養の如是く困難なる事、特に此梨樹にして然るの理あらんや、百般の菓樹皆然らざるハ、莫し但他の菓實ハ、世人の好嗜未だ多かり、用法未だ精あり、故に之を求る者亦寥々たり。是を以て今日尚心を盡して耕種を專とせる者なく、故に菓樹皆天賦の性を逞して豊に好菓を結ぶ者あり。是を以て何の

菓樹を論ぜば、良好の品を多量に收納せんと欲せば、多年心を專にして、耕種培養の道を研究し、細小良種佳品を擇み、其性に悖らば、其養を怠らずんば、此梨子小等しき好菓を得べき事復難うざる哉、信む。

第八十四章 種類之事

前所述たる如く、新に良好の種属を作出する時ハ、必ず意外の大利を得るを以て、專業の者ハ、常小心を用ひ、若し一樹又一枝の中にも、偶に變性して熟時の早きり形状の大あるり、若くハ風

味、客色の異りたる實を結ば、直に其種子を蒔き、又ハ其變性の枝を切りて挿木接木を行ふる。然る時ハ其多數の中ハ必ず親木ハ勝りて上品の菓を結ぶ事あり。或又路傍溝邊等ハ捨置たる核子自然に萌生し、既ハ偶然異常の菓を結ば、大小之を珍重し、其種果して佳好の品ふりハ、戸毎に争て之を植附け、已ハ市場に發賣する。及んで、大小其時好小適せば、其新種たるを以て必ぎ其價ハ貴く、且其苗木を作りて、大小利益を得べし。是故に世人の大小好尚する所の

者ハ、其種屬年々ハ増殖して、益々最上の品となるなり。此新種を作為する事ハ、諸菓樹ハ通用す。此梨子ハ古來久く流行して、今ハ已ハ數百種に及べり。且其流行の年限も亦各長短ありて、五年十年乃至廿年以上に及んで、自然と變易す。是其時好も適不適と、營業家の為ハ利不利とハ拘りて、然るを得る者ありんり。大凡そ菓實ハ早晚大小、及ハ味の好惡ありて、各一様あり。ハ早熟種ハ大抵形小、ハ味美あり。ハ晩熟種ハ形大、ハ味劣あり。人争て珍重するが

故に必き無て叶へぬ者あり然まども多く植ゆ
べりらば其形容他に勝まて大く味ひ諸人の口
小適ひて大ふ美ふるハ至極上等の種あり之を
作らば一菓もして尚高價を得べし然まども大
率育養困難ふして結菓多うらば其上風雨ふ損
一或ハ蝕み或ハ腐敗し易き患あり別小營業家
もて有益種と稱するハ外觀頗る好く味甚惡し
あうば年々豊凶稀ふして實を結ふ事多く又能
く久き小堪る者もて所謂中等の種あり又永く
貯置きて漸々小賣出さべき者ハ大抵晩熟種小

ありて之を作るも却て大利を得べし是等の區
分ハ其發賣の管係して最も緊要の事あり苟も
其好種而已を主として世人の好嗜は意を用ひ
ざるるときハ徒勞して益を得る多うらば諸菓通
して皆然り但他菓は於てハ其別未だ判然たら
ず特り梨子の習熟の久き早く既に茲に着目せ
り故に此條は於て竊小早熟種上等種有益種晩
熟種の四類小分ちて説を立て當時有名ふして
能く流行する種類を左に舉げ有志の人を志て
撰ふ所何らあらめんと欲す

早熟種の中、六月梨一名土用丸ハ、其内の最早き者小して七月中旬小熟き、其形ハ平丸小して小く色濃茶小して稍酸味あり、一籠拾二貫目入して其數三百顆内外あり、而して其價を六十錢内外よて賣買き、奥六ハ初め七月中旬小熟し、其形狀容色共ハ六月梨ハ似たり、然る小此時全樹の半數を摘みて市場小販ぎ、更ハ肥糞を樹根ハ澆けハ、殘餘の葉田青して復大ハ生長し、已ハ八月下旬に至りて再び熟まる時ハ、其形従前小倍し、味亦大ハ佳好あり、是を以て當時大ハ流行き、真

中ハ七月下旬小熟し、其形丸く腰高くして六月梨より稍大あり、色ハ薄茶小して味又大ハ佳なり、一籠小二百五十顆余を入る價ハ前種小同上、上等種中中屋ハ八月下旬小熟し、其形圓く大ハ志て腰高く色青緑小して味甘く漿水多し、一籠の顆數百六十余小して、價金一圓以上あり、然る小此種ハ植地ハ依て蟲を生くる事あり、故ハ卑濕の重き土ハ植ゆべし、高燥の輕土ハ宜うに、其他巾着扣、新淡雪、奥淡雪、頬扣、金米糖等何れも大形と中形とありて味上品あり、熟時ハ八月中旬

より九月下旬小及ぶ。

有益種は於て大平(第五圖)ハ八月中旬頃より成熟し、平丸の大形小て極大なる者ハ其廻り一尺一寸余りて秤量ハ百五六十匁小到る。色ハ薄茶小緑色を帯ひ、味ハ甘く漿水多し。一籠中十二貫目を入まば其數一百個内外もて、價金一圓以上一圓三十錢小至る。此品年々結葉多し。て豊凶少し。因て世上大に流行を、江戸家(第六圖)ハ八月下旬小熟し、其形ハ腰高丸もし。て美麗の薄茶色あり、其上皮薄く漿水多くし。て年々能く結葉

き。一籠の數二百四十余もし。て、其價金一圓小下りむ。其他近年の新種中、大關力屋の類ハ、大平小似て大形の上品あり、又平子淡雪、小雪、信六、藤兵衛、金平の類、何れも大形中形あり、八月中旬より九月下旬に熟す。皆往年有名の種屬小し。て、今尚所々小行はる。

貯藏の種屬は於て赤龍ハ、九月下旬小熟し、濃茶色し。て丸き大形あり、其肉堅くし。て能く久き小堪ゆ。然るも之を永く貯置けハ、肉漸々軟きて甘美の液汁を生じ、たとへ乾き皺むとも容易

小腐敗する事あり。故小翌年七月頃まで貯置べし。一籠百六十顆余ありて、翌年四五月の頃菓物缺乏の時より賣出さば、金二圓余の價を得べし。又美濃箱第百七圖の九月下旬より成熟し、其形長丸の大形より濃茶色あり。之を摘採する節は味ひ悪く液微あるも、貯置くより従て美味を生じ液を増し、翌年三月頃まで貯ふべし。一籠八十余顆より一圓以上の價あり。大桶は美濃箱と大抵同様小一て形丸し。翌年二月迄貯へ。一籠一百顆位より、價金九十錢余あり。又赤穂は赤龍と同様小

て稍小形なり。越箱は六桶小似て少く酸味を帶ぶ。其他松王簾の類、何れも大形小一て翌年二月頃まで貯ふべし。又變生の種小、藝者の菓面も高低あり。角梨は菓頂稍方形あり。玉子の鶏子黄の如き美麗の容色あり。又文中とて青緑の梨あり。其皮を剥いで暫く貯ふと、流出て白肉を汚すことあり。又銀松は菓面小小豆程の美あり。白紋を存し、石梨は大小濃薄色の數種ありて、何れも肉堅さと石の如し。然るに三四度の霜に遇つて頗る啖ふべし。此實の大なる者を選び、種子を採て

蔣附るときハ、生長他に勝りて速小、僅に一年小
く接木砧に用ゆべし。此他種類尚多しと雖も、
も格別の益用ふけまば茲小省く。
西洋新渡の品小ハ種類甚多く、近年弊圃に植試
し者も既る八十余種小及べり。其内早熟の者ハ
七月上旬より食まべし。是を早梨と名く(第百八
圖)。其形中縊まで長く濃茶に青色を帯び、肉硬く
膚緻密ふりて、稍粘氣あるが如く、之を採りて三
四日を経ば、自然と軟きて漿を増し、味ハ甘美
し、て稍酸し。其他皆内國種より早く熟し、且六月

下旬小至まば、大抵第百八圖の如く生長まるの
類最多し、セルドン(第百九圖)ハ九月に熟し、其形
ハ平丸よりて大く、茶色小微赤を帯ひ漿多く甘
味強し、ホフツクハ十月に熟し、其形中縊まで長
く、味ハ美し、て少く香氣あり、一願の秤量百十
匁余に至る。其他ハ未だ一々其結果を検査して、
其確徴を知り、且つ異名同種の者ありて、其當否
を辨別する事能はざまば姑く續編小譲りて之
を畧し、其貯畜すべき種類に到りてハ、概して内
國種より久く腐敗の患少く、又其容色形狀等各

異ふまじりも通常甘味強く、酸味と澁味とハ大小
薄―又早く採る者ハ肉硬く、善く熟まきバ膚緻
密―て稍粘氣あるを以て、内國種と其味ひを
異小也。故も未だ食馴ざる人ハ之を好まぬ者多
―然―其味ひの美ふる事復格別ふ―て、齒を
損むる等の患ふるまきバ、自然と好みを増―遂小
ハ内國種ハ勝りて流行まきバ―と想ふなり。

第八十五章 苗木の事

此苗木を作るハ、切接法(第卅八章)搭接法(第四
十一章)を以て最良法とす。之を行ふハ先つ砧

木を作るべ―砧木ハ石梨の實を採りて、其内よ
り極大ふる者を選び、十一月の頃之を割り種子
を出―水氣を失ハま腐敗せざる様ハ、油紙又ハ
小砂の内小貯へ、翌春ハ到りて床蒔(第五章)を為
さバ、其年内小善く成長―て盡く砧木ハ用ゆべ
―而―前ハ第三十二圖を以て示―たる如く、
〔一〕點より下を接砧と―夫より上〔二〕より〔四〕まで
の間を、挿穂と―て畑挿(第十三章)まきバ、是又翌
春小ハ砧木の用小達まきバ―若―此實蒔ハ於て
食料も適當まきバ上等梨の種子を用ゆるときハ、

過半ハ萌生する事なく、たとひ其萌生したる者も成長悪く、復々其挿穂とて同様なり。故に此苗木ハ皆石梨にて作るを最上と以之。小楡、樟、林檎又ハ野生の枳根を用ゆる者、何れも動まれバ砧木と接穂と成長を異し、或ハ接口より離れ、或ハ其結葉を減し、葉味を變ぜるの患あまば、弊圃に於てハ曾て此等の樹を用たる事あり。其次ハ壓抑分(第廿七章)を良と以之を行ハ、其冬小到り親木より切離し、假栽を為し、翌春畑挿法の如く島地に移栽せば、直小親木の如く成長し。

其操作も接木同様にて、既小二年目ハ真の苗木と成るなり。然る小古昔ハ世上多く、大樹を地上四五尺の高さ小切りて高接を施し、其後十五年乃至廿五年小て再び衰るときハ、更小其下一尺程の處を切りて、接替を為せり。蓋し此方法ハ、動もまば接穂風小吹折れ、或ハ膚肉其切口を蓋ふ能ハざる小依て、漸く腐を生じ、之が為小遂小衰頽するの患あまば、近來ハ勉て砧木を短く切て接口を低くし、又ハ預め苗木を作る小畑の畔路の傍等の故障なき地を擇び、二尺五寸若くハ

三尺位の距離あひだ小。其接口を四五寸深く土中こ埋め込めて植附うゑつけけ、而しかして若もし棚作たなづきの用もちあらば、幹を三尺五寸より四尺位の高たかさに切きり、又他の作しり方かたならば、其樹いを準じじて幹を切短きりめ、恰好さう小育こよく置おき、三四年の間小。若もし菓園くわえん中ちゆう小老木せうぼく、病樹びやうじゆ等らあらば、直ちよく小是と交換こうかんするなり。然しかる小此樹の梢しやう繁ひらりて結菓けつくわ惡わるきときハ、四分一又ハ五分一の枝を焚やきて新小枝を生はせおめめば、能よく成長せいしやうして久ひさく衰しやうる事ことなし。故ゆゑ小夫の高接かうけつを施おきよりハ、至極しごく便利べんりの法と云いべし。

第八十六章 作り方の事

此樹ここのきハ壤墳やうふん等の堅かたき真土まど小砂さ多く交まじりて濕氣しつきある場所ばしょを、至極しごく相應さうおうの植地ちくちとせ、若もし柔やうある墳ふん壙くわう土ど小て高燥かうそうの場所ばしょあらば、其根ね自由じゆうに蔓延まんえんして、枝葉しやうえ徒ただに榮さかるが故ゆゑに、結菓けつくわ稀少せうせう、形狀けいしやう不同ふどうにして其味あじひも亦大小おほきちひ下品かひんなり。是故ゆゑ小如是の場所ばしょにてハ、假令たとへひ懸かる小培養こくよう保護ほごを盡つくきと雖なども、唯ただ葉と葉との間ま長ながく延のびて、能よく葉を結むすふ事ことあり。今武州ぶしゅう川崎かわさき宿しゆくと下總したもとの國くに八幡やまはた村むらとの如ごとく、其地質ちしつの剛柔かうじゆうに由よて、大おほく收納しゆなうを異ことにする事ことあるべ宜よろし。

く是を以て之を察すべし。

此樹の作り方も葡萄の如く多般ある其内は、棚作ハ中古以来久く世に行なきて大に便利ありと云るハ、操作簡易にして暴風の災ふ罹るを少く、空氣の流通善く、諸害虫を防ぐに便ある等ふ由るなり。今之を作るにハ十一月の頃、法の如く深く耕したる畑の其一方より、東西ハ二間、南北ハ一間毎に繩を張り、其繩互に十文字に重りたる處にて、双方共に入違へて、一つ置に苗木を植附けば、壹反歩(三百坪)に樹數六十三本より

七十本余とあり。又二間は三間の隔りハ五十本以上とある。是は土質の堅實ある場所ハ多く、薄弱ある場所ハ少く植附るなり。而して其幹を三尺五寸乃至四尺位の高さで切り、其切口の際より生じたる新條三四本を留置きて、成丈均き様で延ばすべし。然るに其枝の成長に役ひつりを掛けて横に屈べき者あるハ、根本を堅固にせる為、長さ六尺程の棒を添木として、幹枝共に柔に縛り、兼て暴風の災を預防す。其他移栽等の操作ハ、第四十九章以下を参考せよ。

二年目の春一二月の頃、三四本の新條の大抵、人丈の處を藁繩わらづなにて緩く縛りて一束と多し、夫より以上を四方よこたてに偃曲えんきよくし、長さ七八尺の小竹を横よこに渡し、其中央を幹みせに縛りて、其兩端りょうたんに屈まげたる枝梢えきさきを柔なやに結止む。其偃曲えんきよくの度、水平すいへいより下へ屈まげる事九尺くわふちに付一尺の割合わりあにきべし。尚且風雨ふううの災わざはひを防ふせぐ為ために、別べつに棒ぼう杭かを所々ところどころに立て、其枝を固こく結むす附つけ、成長せいちょうを澆やぎ、其芽めの生なむる小及せきんで勢いき宜ひしううなる者ものは、適宜とくぎに摘去とくしり、既に其五六寸延のびし頃と、一尺五六寸延のびし頃との西

度も、同様の糞ふんを澆やぎ、其間時々巡視めぐりしして、害虫がいしゅうを防ふぐ事を怠たるべからず。

此年このとし勢力強壯せきりきやうさうの苗木ぼんぼハ、葉はを落おちまへども、大抵一丈四方いちさうにも延のびる者あり、然しかども若わかし其内成長そのうちせいちょう惡わるく、箇様このように延のびざる者ものあり、バ、尚翌年しやうぎねんまで前年の如く小手入培養こていりやうようを施ほす。たとひ少々せうせうの苔こけを着つけたりとも、悉ことごとく之を摘去とくしりて、全く實みを結むすばむべし。其十分じふぶんに延のびたる者ものハ、其年の十二月下旬しふげんに、寒糞かんふんを澆やぎ、翌年二月迄しやうねんにふに迄の内うちに、人の頭あたまに觸ふざる高さたかさに、細こき竹たけを縦横じゆうけいに渡し、て棚たなを

架け、屈げゝる枝を適宜に分配して、一々竹の端へ縛附け、(第百圖)既に花苔を顯せるときは、其繁きを摘み、且つ大枝より生むる芽を除き、心を用ひて花を咬ふ害虫を驅除せべし。花散りて實の形稍顯るときは、結菓糞を澆ぎ、其後指頭の大さ小長トたらば、一總毎に二顆を留めて其餘を去り、俟て大枝より發生する新芽を去るべし。六月中旬頃より七月中旬迄の内、再び菓の成長を見計り、形善く勢宜くして、枝摺も蟲疵なき者、惟一顆を一總毎に留置きて、十分成熟せしむ、蓋し此以

後、年々右の操作を以て收納を為せし知るべし。而して其上等の品は於ては、五寸方より八寸方の澁紙を以て袋を製し、是を以て菓を包み、骨元結又は紙撚を以て菓柄に結止め、専ら害蟲の刺傷を預防す。故に此袋を用ひざる間、ハ、葉に樹下を巡廻して、之を防ぐを専らとすべし。但し早熟種と甘味少き者と、肉堅き者ハ此限あり。其種成熟の期に先つて二十日前に、復て美味糞を澆ぎ、菓實既に熟せば、袋を併せて一々手し握り、丁寧に摘採して籃に入し、家に運び袋を

去り、其大小美惡を區別して、各恰好に籠り詰込
み、市場に運送するなり。

又一法、今一丁歩（坪三千）の梨園を置りんと欲し、
其一反歩に樹數六十本の割合にて、總數六百本の
苗木を前法の如く作り、先づ之を數畝の内、
密植附け、三年若くハ四年目、木を架けんと
欲する其前年の冬、在來の地ハ唯其入用丈の
樹を残し、其他を他所に分配し、移栽するあり、又
最初より畝數相當の樹數を植附て、其充分成長
し、収穫するに至る迄ハ、成丈有益の穀菜を間作

して、地租及び諸費を償ふも良し、又前法の如き
畦立よりハ畦と畦との間を廣くして、畦數を減
じ、樹と樹との隔りを狭くして、樹數を増し、一反
歩の内、四十本の割合にて植附け、其間小迭に
需用の養分を異にする穀菜を撰ひて、年々能く
耕作せば、全園悉く菓樹を栽ると其利等くして、
永く地力を消耗するの患ありるべし、但し穀菜
の種類も由てハ、菓樹の爲に大小利害得失あり
者あるを、其性質を檢査して、之を擇ぶ事、是亦緊
要なり、尚且其培養の法も由て損益ある事、及び

需用の養分を異にする等の説ハ、頓て續編不於
て審る辨論もべし。

丸形作ハ、歐米の諸國も多く流行する法にて、
一樹より小枝を年々多く延し、丸形となし、盛
小花を開き、めて、半ハ娛觀の用と為る者なり、
其作り方ハ、樹列を三間小四間の距離とし、或ハ
樹の形を高く細く丸く作り、二間ハ三間の距離
に植附け、其初年の幹を一尺五寸より二尺五寸
位の高さ小切込み、其切口の際より四五本の新
芽を延し、已に五六寸に及ぶ頃、其梢を齊く摘切

り、漆木を為して、同一隔り小四方に擴げ、成長糞
を澆ぎ、再び右の摘口邊より芽を生じたる者、各
三水宛を留置き、已に八九寸も延たりバ、復々同
一齊に摘て之を擴げ、糞を澆ぐと前法の如くも、
而して其後不用の芽を摘取る事兩度より餘
ハ其長を小任せ、落葉後不至りて、第百二圖の
如く、長く丸く切込むべし、二年目より四年目の
間ハ、芽生せんと欲する頃成長糞を澆ぎ、苔を着
たる時ハ、悉く摘去りて、初年の如く専ら枝幹の
成長を主とす、故に寒氣に傷む者の外ハ、決して

寒糞を用ゆる事なし。此條ハ諸作方ニ通用せべし。而して四年目の冬ハ翌年より結菓を収むべき為小寒糞を澆ぎ。五年目の春ハ到りて花蕾を着たるときハ其繁を摘み。又強壯ある新條の梢を摘取りて花總ニ力を添へ。花謝る時ハ結菓糞を澆ぎ。害虫を除き。異形の菓を去り。美味糞を澆ぎ。尚良好の品を得んと欲せば。澁紙の袋を掛る等。都て棚作の條ニ説くが如し。夫より以後ハ年々収菓の為ニ寒糞を澆ぎ花力を助け其餘の糞料ハ時宜ニ依りて半ハ省くも可なり。又樹の形

ハ成丈九くして出入る。且其枝梢も同様の隔より疎密なき様ニ。十二月頃より翌年二月までハ刈込て手入を為さべし。尤も花總を多く着る為ニハ。八月中旬ニ梢を刈込み。尚根の周邊を掘廻し細根を切断ちて。樹の勢力を殺ぎ。秋芽の萌出を止むべし。之ガ為ニ樹の勢力ハ盡く花ニ化して。必ぎ翌年の結菓を盛るる。春夏の間枝葉生長の候ハ方て。樹の大根を切断せ。之ガ為小全木枯槁する事の一例を挙げバ。弊舎の門柱の傍ハ大なる梅樹あり。乙亥六月中旬偶其門闕

を修補せんと欲して、誤て梅樹の枝根を切斷せり。爾後全木大に萎衰し十月不到て遂に枯死せり。是故に新芽發生の間、必ず大根を切斷せざる様、能く心を用ゆべし。

頃作(第百一圖)ハ此樹を家宅又ハ菓園遊園等の周圍に植て垣とし兼て開花を賞し菓實を収むるの兩用あり。其他圓柱作(第百三圖)氷柱作(第百四圖)方柱作門作梨樹を以て門の形を象る事、恰も洋人の歳首に常緑樹を以て門を飾るが如くある者傘作(傘を張たる形)の類、何をも其操作ハ

丸形作と同様にて、其場所の恰好と人々の好によりて隨意に作るべし。方今皇國に於て諸園を裝飾する者凡て常緑樹又ハ花樹を用ゆと雖ども、若し是等の菓樹を雜へ植べ、一舉兩便にして其趣亦一段の風情を添ふるべし。今尚此方法に就て注意すべき者多しと雖も、紙數を増加するの恐あるを姑く之を他日おゆづるあり。

第八十七章 菓實の保護及採取の事

此菓實ハ肉肥へ皮薄く漿水多くして、菓柄殊に長けよバ他菓よりも風雨に傷み、又害蟲の災小

罹り易し。故に從來地所平坦にして常は暴風の
災少く、四面開豁にして害蟲を醸まを稀なる場
所は植附て、毎小繁き枝を焚う。菓實も亦密接の
者と異形の者とを間摘し、或は近傍の用材又ハ
樹枝ハ觸れて損傷する者を點檢して、悉く手入
を為し、或ハ紙袋を製して之を保護する等の操
作を怠るべからず。又高燥の地は於てハ勿論卑
濕の地もても若くハ早の節、其地乾燥して縦横
破裂するに至らば、必ず菓實の成長を遅くし、或
ハ層肉を堅くし、滋味を惡くする者なり。故に斯

様の日はハ樹下の地四五寸を掘り、土塊を細小
碎き、醬油糟小多くの水を加へ、或ハ浴湯、汚泥、厨
下水の別なく、之を成丈多量小澆ぎ、其上ハ乾き
たる土を一層覆ひ、又其上ハ古き塩俵又ハ古筵
の類もても、二三枚宛重ねて敷ねけ、ハ水氣漸々
小蒸騰して全樹を濕し、大に成長を輔くべし。此
法ハ旱魃の日ハ拘り、常ハ用ひて功檢多し。
從來此菓實ハ人々の知るが如く、形大く量重し
と雖ども、菓柄ハ却て長くして弱し。故に些少の
障碍ハ因て離れ落ち易く、其上僅小培養の法宜

きを得ざるゝと、保護の疎漏なると小由て其成長を害し、十全の豊熟を得ざる者多し。故に勉て培養を懇切し、保護を嚴密にして、尋常の品より形ち肥大し、して滋味容色殊に美なる者を得べ。苗小收納の高を殖せ而己ありに、買求る者多きが為小自ら其價を増加し、意外の利益を得る事。復て辯を俟たど。熟したる菓實を採取するに、剪刀を用ひず、唯紙袋と共に手より採り、籃に入し、舎中へ運び、袋を去り、一々其大小美惡を撰別ちて、之を磨合ひ

疵附らざる様を固く籠小詰込べし。又撰別ちて後再び以前の袋に入し、籠詰するもよろし。收納高に植たる樹數と、土地の性質とより由て異なるものも、凡そ一反歩の内有益種六十五六本の數にて、土質も大抵相應し、手入培養も頗る行届きたる者、十年以上盛小結菓する時、大率八十籠より百二十籠に至るべし。今仮に百籠の收納にて、一籠の價金六十錢と見做し、其利益を算計せば、一反歩の收納金六十圓にして、其内肥糞料五圓、雇夫賃七圓五十錢、竹縄、澁紙等の代價九

三圓五十錢地租區費金二圓の合數拾八圓の雜費を差引て、眞益金四十二圓なり。又早熟種ハ収納減して益金稍少と雖ども費用も亦從て減少也。貯藏種ハ操作繁多して出費多しと雖ども収菓の多きを以て其利亦大なり。然るも之を製造する者ハ其利尚大ありと雖ども操作殊ハ煩雜ふして加味の品料亦少しとせむ。故ハ其眞益は到てハ生菓を以て鬻ぐを大ニ勝るりとす。但一年の景況ハ依りて収菓殊ハ多く又ハ不良の品夥多あるときハ之を製して發賣するの利

あるは如う也。是故ハ營業の人ハ宜く次條ハ舉る製造法を心得置くと頗る肝要あるべし。

第八十八章 貯蓄及製造の事

大凡そ菓實を久く貯蓄して不時の需に應ぜば人殊ハ珍重し又之を以て諸の食料を製せば各般の風味を生じ佳實の款待小適するが故ハ何れも便利の法ハ非ざるなり。然るも能く其術を熟煉せずして稍輕忽ハ涉るときハ却て其滋味を失ひ全菓を損敗するの患あり。故ハ之を行ふ者ハ必す深く謹慎を加ふべし。

此菓實を永く貯置くるは、其形ち美好なりて、些少の傷あき者を撰ひ、五六時間風通りよき冷所（冷所）に並べ、外面の水氣を乾かし、大桶又ハ窖（窖）の内も、善く乾きたる小麦の粃糠（粃糠）又ハ同様の木葉を敷き、菓を其間に入きて、迭（迭）に磨き合はざる様
に丁寧小詰込み、至密に蓋を閉ぢ、冷所に貯ふべし。且析節ハ此蓋を開きて、其模様を検査し、若し其内は繡色を發し、少々もても柔きたるハ、則ち腐敗すべき徴候ありて、久く保ち難し。若又其内一菓もても已に腐りたる者ありば、直に桶中の全

菓は連累する事少かりしは、是故に僅小腐敗の徴候を見れば早く之を取除き、以前の如く密閉するを要す。尚其他ハ第七十六章葡萄貯蓄の條下
に就て宜く参考すべき。

此菓の砂糖漬を製するは、先づ其皮を薄く剥ぎ、堅に四割り、一心を去り、之を清水に浸置（浸置）くの後、鐵氣を發せざる大釜小遷し、暫く煮て能く熟するを見て、籠に上げ、水氣を乾かし、別小尋常の砂糖は少量の水を加へ、煮て稍沸騰するときは右の菓を投じ、中外能く滲潤するを候て、再び籠

其方考
一、上げ餘液を滴下し、一兩日の間日陰小乾し、外面稍堅くありたる時、又前法の如く白糖水に煮ると一時間、餘液を滴下し、壺又ハ瓶小入を固く封じて冷所に貯ふ。此時別ハ白糖を撒て詰置ときハ、其味ハ別にてよろし。又砂糖煮漬ハ、上好の白糖、少許の水を加へ、煮て既ハ沸騰するとき、前法の如く皮を剥ぎ水に浸置くる菓を入き、九半時間煮て、中外能く熟するを候ひ、其沸騰小乗して糖汁と共に鉢葉筒に入き、捷手ハ其口を密封し、其全く冷たるとき、鋸屑を以て大箱

小詰込み、冷所に貯ふ事都て第七十七章葡萄煮漬の法の如くまべし。然るハ之を煮て中心未熟ふるハ、勿論なり。餘り煮過て其全形を失ひ、煮汁ハ混淆する小至らバ是亦大ハ惡し。且又菓の木ハ煮熟せざるハ、又ハ之を密封する間に空氣全く筒中を出去らまゝ、多少其内ハ残るハ、或ハ又接際十分ふらば、些少の空隙を存し、其間より空氣浸入して、大ハ泡釀を起し、之ヲ為ハ筒を破り液を漏る等ハ由て、直ハ腐敗を媒介する事少るハ、最も注意まべし。其他此菓實を以

て紙醃漿乾菓又ハ醋酒等を製造する法あるも大抵他の菓實と異るとあり。尚其精説ハ續編
に於て示さんと欲す。

第八十九章 林檎及び蘋果

林檎と蘋果とハ固と同一種多きとも。林檎ハ本邦在來の種なりて蘋果ハ近年渡來の新種に係る。而して林檎の實ハ形小く通例其周り僅小三寸以内なりて非常小大なるも四寸小過る者少し。但し蘋果ハ梨子に似て大小數等あり。而して肉ハ甚ど厚く子心ハ却て小く且つ其味ハの美

小至てハ實ハ林檎の比にあり。花ハ四月中旬より緑葉の間小開き其瓣大なりて白色小紅斑を帶び爛熳となりて満開の日ハ海棠と其妍を爭へるが如し。第百十二圖ハ此花を模寫す其内小早中晩の別ありて晩種の花ハ五月上旬に至る。菓實ハ七月中旬より熟し種類小依りて其形大小齊しり。又淡緑半紅濃黄斑條等の諸色あり之を生食すもバ梨子小似て甘味強く漿水多く肉細密なりて軟滑なり。然るども之を嚼めハ齒當り却て脆く能く飲食の消化を助け停滯を

利し、鬱熱を解し心意を爽快せ、而して秋來の熟
菓鮮紅の者、枝は満て纍垂たるは、其美殆んど
園中の冠し、且つ七八寸周の大菓盆栽の矮樹小
紅熟したるは、其奇觀最も玩賞すべき、其他林檎
酒ハ勿論乾菓糖菓等の如きも、大小梨子も勝り
て製法多く、又久く貯蓄せべく遠く運輸すべき
を以て大し便利とす、是故小向來使用の道も次
第に精巧も趣き、栽培の人も年々増加せば、數
年を出でて大に流行するならん。

第九章 植地及び苗木の事

此樹ハ地味の適不適より由て大小結菓を異らし
る者なれば、其良否を撰ふ事最も肝要あり、先づ
埴土小細砂を交へ少量の腐敗植質を挾雜して
未だ真の壤土と稱する小足らざるの地を最上
とし、其次ハ粘障の壤土は小石を雜へ、多分ハ赤
色にして常小濕潤を貯ふる事偏勝るき地なり。
又墳壚土もても卑濕にして心土は始終水氣を
蓄る地ハ頗る結菓を得べし、唯輕虚の腐壤土高
處に在りて粘氣乏しく常小乾燥せる土地ハ、樹
根自由小蔓延し、枝葉徒に繁茂して實を結ぶ事

少。但し種類に依りては能く結菓する者あり。其菓多くは良好ならず。又卑濕の地は大量に結菓多しと雖も肉柔軟にして貯蓄に堪へざる者あり。又其場所を依りては菓實堅實にて能く久く貯ふべき者あり。又菓の熟する方て其外面に煤の如き黒色の汚粉を抹する事あり。是を其味ひに於ては毫も變りたりとも外に觀甚ど惡くして賣物に宜しうらば、又其種類に由て生來箇様の病に有る者あり。此等の變態は都て害虫の所為に依る。將又土中含有の物質に

係る。未だ其原由を詳しう能はざるあり。蓋し結菓の多少香味の善惡等ハ、大小地味の適否に管係する者あり。殊に此樹の如きは最も顯著なりとす。然れども土地の廣大小に於て且つ深遠なる一々其結構と功用とを知り、又其含有の成分を審察するハ、事容易しからず。此故に今新に遠來の樹を遷して吾地に植試んと欲する者ハ、初め在來の草木小就て其地の肥瘠を相し。前説に斟酌して其大體を識別し、健實の苗木十數本を撰んで之を栽培し、從來の法則を嚴守し、耕作の

諸事を勉強し、勉て空氣を開暢し、停水を疏通し、
て數年其當否を實驗せば、其間、於て無上の良
土を發見する事、復と難き小ありざるべし。
苗木を作るハ梨と同法にて接木、壓抑分根吹を
良とし、然まども接木ハ砧木小由て成長結果
の狀大小異ふれり、先づリンキ（或る地方小於て
之を「リンキン」と呼ぶ蓋し其訛轉あるべし、是も
林檎中の一種小にて、一總、二三個宛大指の頭
位の赤き實を結ひ、味ハ酸澁く、て口小可ふら
ず、多くハ乾菓を製せ、ハ柿木、根吹、實蔕小にて容

易く生長し、僅小一年小にて充分の砧木とある
小林檎（又「ゴナシト云」）の一種あり、其實ハ指
の頭程の大きさ小にて甘酸く食ふ小堪へず、亦
以上の諸法小て、能く新根を生むるを以て、リン
キよりハ成長大小宜し、故小接木して其穂の勢
加大小他の砧木ハ勝り、且接たる年此砧木を土
中、小埋るとも枯れ衰ると稀なり、茲を以て之を
埋置うバ、接穂より其年内小新根を生むるが
故小、近今最も之を稱用せり、然まども從來株立
繁くして大樹とあるらず、故小高接し用ひ難し、必

を接口を深く埋めて、接穂より根を生ぜしめん
為の砧木とふすべし、以上の二種ハ林檎、苹果、桃、
梨、最上の砧木と爲、其次ハ海棠、――之を根
吹、壓抑分、株分、小て作る者ハ、生長稍遅緩あるを
以て、培養手入能く行届りざまば、一年間、砧
木小用ひ難し、大ズ又ハ山梨（其實の味色共、
リンキニ似て稍大く十月頃熟す、葉ハ三葉海棠
小似て白き毛茸有り、又枝梢の芽小白絮を生じ、
ハ實生ハ萌蘖等、深山小自生、速ハ大樹と
ある、其他小ズ、梨、榲桲、榲桲、木瓜等も接木して

着生さども、木質稍異あると見へて、接口離れ
易く、既ハ接穂の一尺余も長くなるとき何の故
なく、俄小萎む、或ハ二三年を歴て枯死するハ、穂
と砧木と養液の流通悪き由、然るありん。然
れども此小ズハ野生多く、且成長容易ある
を以て、苗木を賣て業とする者、必之を用ゆ、故
小之を買て植附んと欲する者ハ、其低價あるを
以て後日の憂を遺さ勿き。
壓抑分ハ親木より直ハ苗木を分取るが故ハ絶
て變性の患ありと雖ども、其新根を生む事容

易ありざるが故小二年を経て後切放つ歟。又ハ
一年もて根の生長未だ十分ならず者、を濕地
小植出。其後復一年を経る小非也。菜園も移
栽し難し。根吹る元來此樹の芽を生し難きを以
て。前年の十一月中旬より、一月中旬迄小根を掘
取り、之を四五寸の長さ小切りて假植し、其切口
小肉巻きて芽を萌え者、を撰んで、他も植出さべ
し。

第九十章 種類之事

林檎の種類多き中も、早熟種ハ六月下旬に成熟

し其形小ふして周りに僅小三寸も過ぎず、外面稍
紅色ふして酸も澁味を兼ね至て下品あり、中熟
種ハ淡綠色と半面紅色との二種ありて俱小
七月上旬より中旬に熟す、其淡緑の者、第百十一
圖ハ、外皮は堅小一條の班紋ありて磨合の痕の
如し、其周りに三寸五分より四寸余小及び、結菓多
く味美し、て林檎中の上品と稱すべし、而して
半面紅色の者ハ其大小及び結菓の多寡ハ全く
以上の種と異ありざるも、其味ハハ大小劣き
り、且半面紅色ふして外觀頗る愛さべしと雖ど

も充分の色澤を顯すの間久く枝上小在らるめ
ハ其半面ハ極黄色とあり肉漸く粗く恰も滓を
嚼が如くして味ハ愈々何々晩熟種ハ七月
中旬より熟して八月上旬に至る其内赤林檎第
百十圖ハ過半紅色にして味ハ美なり之を育養
する事十餘年ふして結菓盛ふるときハ大抵一
樹ハ四百顆を得べ一方今十顆の價を金三四
錢の間とも白林檎ハ都て中熟種小異らざると
も其形稍大なり又此両種も早熟種の如く小
形にして味ハ大に劣る者有り凡て府下の菓

物屋ハ此菓の軟弱ふして腐敗し易きを厭て賣
買小力を竭さず菓樹栽培者も亦之を以て意と
せざるが故に府下近傍に於て在來の種小ハ絶
て良品あるを見む

苹菓ハ近年舶來の種ふして其形大く味美なる
事大小林檎小勝り且其全熟の者を採り之を箱
壺の類に納置くと凡そ五六日して食むまハ
肉軟くして味ハ別して宜し故に此品の遠方
運ぶ小市店小久く列置くも至極便利なる
ハ市場もても喜んで賣買も其内早熟種ハ六月下

旬小熟一始め、其形小大小數等あり、極大なる者と小なる者とを第百十二圖第百十一圖は舉て、其真形を模寫せり。其色ハ濃紅、淡綠、淺黃の數種ありて、味も亦甘み強く液多き者、又ハ稍酸味を帶たる者等、其數甚ど多く、既ハ弊圃ハ植置し者も十五六種あり、中熟種ハ八月ハ熟し、其形の極大なるハ第百十三圖の如く小して、或ハ第百十五圖の如き卵形あり、其色ハ早熟種の如く數様の外に、赤き豎縞を帶たる者あり、其他葉柄の長短結實の多少等ハ依て、種類極めて多し、近年弊

圃ハ栽培する者最早六十餘種に及べり、晚熟種ハ十月より熟し、十一月中旬頃迄葉を枝上に留るも能く保全す、其大小容色の異なる事、中熟種の如く數等あり、是亦三十餘種を栽置けり、此内能く久き不堪ゆる者ハ翌年七月迄貯置き少の疵ある者も容易ハ腐敗せざる事至て妙あり、方今此葉の價英斤百二十匁にて、金六七錢より拾錢と、今此新種の繁多ある如是にして、是亦各其性質不從て培養の方を同くせむ、又地宜天候の適否は由て、成長結實の趣を異なべりと雖ども

弊圃小於て試験の日淺く、未だ一々其結果を見て其當否を辨別する事能はざれば數年を假て此業を成就せんを期す。

第九十二章 作り方の事

此樹の作方、及び葉實の貯藏製造等の事ハ、全く梨子と同じ但し花苔の害虫多しと雖ども、葉を害する者少きを以て之ハ紙袋を用ゆるを要せず。又若木ハ早く葉を結ばるゝ、寒中小寒糞を充分に澆ぎ、春夏の間ハ勉て發生を助けて枝幹を肥やし、既ハ八月小到まば、枝梢を短め。

細根を焚取りて勢力を弱め、秋芽の萌出を遏め、自ら葉苔を轉化して、花苔と爲すの術を運し、又其年の十二月より翌年一月迄ハ、寒糞を用ひ、已小花開くハ及び、花總の左右より出る新芽を一寸余の處及び其他ハ五六寸の處より摘取り、結果糞を澆ぎ、専ら花勢の補助ハ力を盡し、且つ繁多の葉を摘去る等能く心を用ひて手入を爲さば、矮小の樹小於て美好の葉を結ばるべきなり。

凡そ種樹家の技倆中、盆栽より難きハなし。盆栽

ハ立花ハ勝りて能く久きハ堪ヘ。又菓樹ハ花草
ノ比モ更ニ幾倍あるを知らズ。而して菓樹
の盆栽中殊ハ奇ハ一て愛まべきハ、林檎を以て
最ト以、故ハ今其一二を舉て左ハ録ス。

矮小の菓樹を盆栽して結實を多くするハ、數
年の間能く保護を爲スハ非ズバ能ハズ。又盆中
ノても園中自然の容を失ハズ。或ハ盆栽して容
易ハ結菓を得難キ種類を十全ハ豐熟せしむる
事ハ、老巧の人も最難トスル所ナリ。今之を
僅ハ半年小して業を遂るハ、左の法を以て

一、先づ植木鉢の一方を縁より水抜孔まで、堅ハ
幅一寸余程切開きたる者を製シ、其内ハ勢ハ健
ハ命根短キ砧木を植附ナシ。恰好ハ實を多く著
たる枝の側ハ運び、此枝を鉢の切目より内へ通
シ、砧木の幹に適宜ハ切りて、共ハ一列ハ立並ベ。
互ハ觸合處の皮を刮ぎ、第四十章ハ示スガ如ク
壁接を爲シ、細キ椀綱繩を以て接口を巻き鉢の
切目ハ板を當て肥土を入シ、若ハ高處ならバ數
本の杭を建て堅固ハ縛リ、日々水を灌ぎ或ハ薄
キ糞汁を澆ぎて、保護を怠ラザるときハ、菓實ハ

親木と砧木とより養液を吸収するが故に同樹
中の他の枝より至極健實にして、絶て滋味容色
の變化あるなし。而して其葉既に熟せんとする
以前、鉢の底際より枝の半分を鋸切り、其後五
六日を過て更に全く切放ち、切口を滑に削り株
土を崩さざる様を静に他の鉢に遷すべし。此接
木を行ふに結葉粗定りて、徒墜せざる頃を好
期節とす。然れども其術粗漏あるとき、親木病
みて結葉脱落す。故に此術も未熟の者ハ前年の
九十月若くハ二三月の頃、出芽し花苞を數多著

たる枝を撰みて接木をべし。然るときハ直に砧
木を切り能く接方を行ひ、而して後鉢に入し肥
土を加へて懇に植附るなり。

集木栽培法卷之六 終

東方雜誌

卷之六

