

藤井 徹著

菓木栽培法

七

福岡第一師範學校  
(學校圖書)

登錄號	第	號
		門
		部
果樹栽培		項
目		次
全	1	冊 / 第 1 冊
分類號	第	號
624		

福岡縣圖書館師範學校

書	門	物	種	圖
部 物 種				
番	33			
號	7			
8 冊 / 內				

T1A1:  
61  
F57

菓木栽培法卷之七

藤井徹 著

田中芳男 閱

坂本徳之校

加藤竹齋 画

仁菓類下

第九十三章 榲桲

此樹亦と梨林檎と同種屬ふして、五月中旬より新  
芽の二三寸も延一頃、其梢より五瓣淡紅色の花を  
開く者なり。第百十六圖に示すが如し、但し此花は  
大花冠唯一個宛よりして、苹果の如く繖骨状に多

さぞ、實ハ卵形あつて外面ハ稍高低あり、又密生の毛茸ありて黄綠色なり。十月十一月の間ハ熟し、生食も至極上品なる甘味あり、内ハ稍澀味を帶るも、真味を害するに至らぬ。内國種ハ大(第百十六圖)小の二種あり、其大を小ハ比ぶハ二三倍大く、外國種ハ右の大種ハ似て、唯其毛茸稍密なるの異なるなり。盛壯の樹ハ大凡二三百顆を結び、十顆の價大ハ金十五錢、小ハ五錢餘。苗木ハ壓抑分法、畑挿法より作るを第一とし、又梨の砧木ハ切接、搭接するも、能く生活し、然るし

此法よりハ穂と砧木との間ハ、養液の流通惡きと見へて、既ハ一尺餘も延たる頃俄ハ枯き、或ハ雙方の者迭ハ生長を異し、て、久く接口を覆ふ事能はぬ、之ヲ為ハ動かし、風ハ吹離さるゝ患あり。是故ハ此法を用ひ、砧木を通常より深く植附け、穂の成長ハ從ひ、漸々二三寸の土を盛かけ、之より新芽を生ぜしめて、右の災を免るべし。其他林檎、棠梨等の砧木を用ゆるも、植地ハ埴土、壤土の濕潤あるを喜び、乾燥の瘠地を忌む。作り方及び貯蓄製造法ハ、大畧梨子と同ト。且此

菓も甘味多きを、虫害を防ぐ為、澁紙の袋を用ゆるもよし。是亦苹果の如く、肉堅くして腐敗する事少し。故に摘採の後五六日を経て、啖ふを良と見、復と久しく貯ふる事を得べし。

第九十四章 榎櫃

此樹の花、葉枝幹、榎梓小畧似て、菓實(第百十七圖)の形彼と異あり、其味の甘酸小澁味を帶て美あり。故に生食小宜あり。多くは薑擦子にて卸し、白砂糖を交へ喰ふ。然もとも砂糖漬、醃等製もさる。他菓小勝まて、至極好味の珍菓あり。

其菓實もも大小の別あり、此他アンラカと名る者何れも其形狀ハ大抵相同し。但しアンラカハ花小紅色多く、味小澁氣微ふり、而して其菓柄ハ何れも堅固あるを以て、風雨の災小罹ること少く、又紙袋を被ふ事を要せむ。苗木ハ榎梓の法を用ひ、且梨樹の丸作りを倣ひて庭園の裝飾と為さべし。而して此樹ハ固と二三丈も延る者も、枝條の奇異あるを以て、榎梓の如く矮樹を盆栽して、座右の清玩に供する小足るなり。

第九十五章 木瓜

此樹ハ榲桲（すうしゆ）と同種（どうしゆ）にて、早春（そうしゆん）ニ花を開ク。其色ハ紅、白、絞（しほ）リ及び單瓣（たんぱん）、重瓣（じゅうぱん）の數種（すうしゆしゆ）ありて、何（なん）れも美麗（れいれい）あり。故（ゆゑ）ニ庭垣（ていげん）ニ植（うゑ）て壯觀（さうくわん）とすべし。又短小（たんせう）の樹（しゆ）もて、能（よ）ク花を開キ、實（み）を結（むす）ぶ（ゆ）故（ゆゑ）ニ、盆栽（がざい）として殊（こと）ニ愛（あい）さるべし。其菓味（くわみ）ハ甘酸（かんさん）小（せう）して稍香氣（しやうかうき）あり。等（と）大畧（たいりやく）榲桲（すうしゆ）小同（せうどう）。唯樹小針（しゆせうしん）ありて、菓蒂（くわてい）小鼻（び）あり。或異（いか）りと云（い）ふ。而（しか）して白色單瓣（はくしやくたんぱん）の花小ハ、多（おほ）く實を結（むす）びて味（あじ）ハ美（うつく）ふ。其形ハ圓（まる）き者第百十九圖（だいひやくしゅうじゅうきゅうしゆ）あり。長（なが）き者あり。其大（おほ）き甜瓜（てんか）の如（ごと）きを唐木（たうぼく）瓜（か）第百十八圖（だいひやくはちじゅうしゆ）と云（い）ふ。又山林中短小（さんりんちゆうたんせう）にして小實（せうじつ）を

結（むす）び、酸味（さんみ）甚（おほ）ど強（つよ）き者を野木瓜（のぼくか）と云（い）ふ。其（その）同種類（どうしゆるい）あり。都（みな）て砂糖漬（さとうじ）、舐（な）醢（がい）等（とう）を製（つく）し、或ハ又酸汁（さんじゆ）を採（と）るべし。然（しか）ども此類（しゆるい）ハ甚（おほ）ど効用（きゆうよう）少（せう）く、從（したが）て利益（りやくい）あきを以（もつ）て、世間（よかん）ニ培養（りやうよう）する人稀（まれ）なり。

### 第九十六章 石榴（ざくろ）

石榴（ざくろ）ハ盛夏（せいつや）緑葉（りよくえふ）の間小（ま）火紅（かこう）の花を開（ひらく）キ。秋風（あきふう）小朱實（しゆじつ）を裂（ひ）て、血色（けしやく）の玉粒（ぎよくりく）を露（あ）す。其狀（しやう）真（ま）ニ諸菓樹（しよくわしゆ）中の雅品（やひん）と稱（なづ）さるべし。殊（こと）ニ之を盆栽（がざい）して、席上（せきじやう）小陳列（ちんれい）したるハ、最風致（さいふうし）あり。植物（しゆぶつ）として、騷人墨客（さうじんぼく）の極（たぎ）て珍重（ちんじゆう）する所あり。且其熟菓（じやくくわ）ハ、甘酸（かんさん）小（せう）して

清凉るを、渴を消し、熱を去り、酲を解し、又菓皮  
ハ煎熬して黒色を染め、根皮ハ藥用として能く  
條蟲を殺すべし、其許多の種類の甘草石榴(第百二  
十圖)ハ丹色の單瓣花にて、其跗萼の大あると模  
寫の圖の如し、實ハ半面ハ紅色を帶て粒大く甘  
味多く、年々能く結菓するを以て、石榴中の第一  
と稱す、水晶石榴ハ、白色の單瓣花ふりて、黄綠色  
の菓を結ぶ事極めて繁く、且甘味多くして酸味微  
あり、然るも世上は甚と希有の種といへ、赤石榴  
ハ其花單瓣紅色ふりて、實も亦美麗の紅色あり、

而して酸味ハ上種より強し、尋常石榴ハ畧甘石  
榴ハ似たまども、粒小く酸味強きをば、品位大小  
劣まり、花石榴ハ重瓣花ふりて、紅、緋、白、横紋り、豎  
紋り、重臺等の數種あり、何れも美麗あり、但し實  
を結ぶこと甚と稀あり、火石榴ハ小樹ふりて、能  
く花を開き實を結ぶが故に、最も盆栽に適當す、  
然るも其實ハ細小ふりて食ふに堪へず、  
此樹ハ新根を生ずると極めて容易あるをば、苗木を  
作るに畑挿、床挿、壓接、挿接、根接、壓抑分の類にて  
何れもよし、植地ハ埴壤等の真土に砂を交へ、日

向よりて濕りあるを最上とて、墳土壙土もても  
暖和の場所も頗る結菓多し。然るとも以上の  
土地および、菓園にてハ樹と樹との距離を二  
間内外不植附け、第百卅六圖の如く丸作り不  
作るべし。盆栽ハ幹大く枝條端正ある者を貴ぶ。故  
に第九十二章ハ華菓の盆栽を作るが如く、園中  
より恰好の枝を撰みて、之ハ堅接するを最も妙  
とす。此菓十顆の價ハ、其大小甘酸の異なる小由て、  
金七錢より以下、三錢位迄の差ひあるあり。

第九十七章 柳

此樹ハ上古より我國不産せると見へて、何處の  
山里にも植へざるあり。又其菓の製法用法をも  
頗る習熟して遍く世上に通知せられ、既に足利  
氏徳川氏の時代ハ、一地方に於てハ、之を以て貢  
米に代へ、又全國にも徧く歳首の儀式に供せ  
る事久し。而して近來各國通商の盛あるに及び、  
歐米の人々ハ之を珍重し、年々苗木を我國に求  
むるに幾千本あるを知らず、是も此菓の他邦に  
勝る一證あり。然るに其豊肉美味にして、生産  
を利益し、栽培容易にして、樹に損傷稀あるが為

は從來人々愛せらるる。必き家毎ふ二三本宛植ゆ  
と雖ども、未だ專業の者ありて、其善種を撰ひ、其  
培養の法を研窮するに至らば、是を以て其進歩  
却て梨子に及ばぬ。加之其菓の製法も精良から  
ざるを以て、偶之を海外に輸出するとも、皆變敗  
して復食するに堪へざるもの多しと、實に遺憾  
の至あり。因て今より尚一層の工夫を竭し、良種  
を精撰して美菓を多く收納し、且其製法を改良  
して、久く貯るを發明せば、以て内國珍異の産  
物を増殖するに至らん。

植地は少く砂礫を交へたる粘性の真土にて、燥  
濕の偏勝あり、空氣能く流通する場所を最適當  
と見、又細砂交りの墳土壤土も宜し、其他腐土  
等の軽浮る上質も、之も砂礫を多く混交  
して、能く鎮壓せば、頗る結果を得べし。是故に此  
樹は、如何なる土地にも能く成長す、但し右の内  
元來不適の地にては、菓味と收納とに於て、自ら  
差別なきを得ず。是を以て其不足を補ふ為、隔  
年々枝梢を折取り、又三四年毎に根を切短めて、  
時々美味糞を澆ぐべし。抑々此樹壯盛の時、隔



年、結菓も、故、採菓の日、小枝を連結して深く折取り、休年、折らざるを順序とし、又最初より樹間を廣く植附けて、其間、三四畦の穀菜を作り、年々肥養を充て、澆がば該樹の爲、別、肥料を要せむ。

柿、素と大樹ありて、菓實も亦大あり、故、土地堅實ありて、直根深く其中に入るふらざれば、必、轉倒し易し、是を以て成丈、苗木の時、植附べし、稍長大の者も移栽の初年、發生大、惡し、已、大樹と成りし者、假令二三年前より根を

切短めて、能く培養を竭せとも容易に着生せむ。又着生せざるも、結菓少くして、生活久しからず。苗木の世、小知る如く、實時、必、變性多きを以て、接木、壓抑分根、吹掃木の諸法を用ゆべし、之を作ると、澆、櫛の核肥たるを撰び、床蔭（第五章）して、其年の十二月中、肥糞を澆ぎ、翌年三月中旬、の、稍發芽を催せ、之を掘取り、砧木とし、之、接穂を他の接木より稍堅く巻きて、懸ふ看護、培養を施さば、萬一失ふ、假令其砧木の白著位の大さの者も、其年の十月頃より、高さ七八

尺餘小至る者多ありべし。  
此菓の種類素より數多あり然も其内各地  
方ふ於て同種異名ある者亦と少あり殊小同  
種の者もても實時毎小必其形味を變て遂  
は別種と認むべき小至る者多し因て茲小予が  
多年の實驗を以て預め分類を爲し尚他日其  
源を探りて之を續篇に記示せんと欲す。  
甘柿種中早熟して八朔柿(第百廿三圖)ハ肉中  
黒胡椒様ある紫黒の斑點あり齒切柿ハ上種  
より其形稍細く擬寶珠柿ハ菓頭尖りて其甘味

多し早成鶴子柿ハ其形第百廿五圖に似て極  
小く味ハ亦惡し此四品ハ都て八月上旬より  
味を脱し九月上旬に至て熟す月窓寺柿ハ其形  
ハ朔柿に似て頭扁く外皮ハ黒筋を引き多漿甘  
味にして頗る上品なり九月中旬より熟す以上  
何をも結菓多し其價ハ年々多少の差異あり  
も大抵百顆にて金十錢より二十錢の間とす而  
して其盛木十五六年の樹を云の頃ハ一株より  
金五十錢より一圓餘を得べし此内月窓寺柿ハ  
其價常ふ他種小倍す。

中熟<sup>ちゅうじく</sup>にて中將<sup>ちゅうしょう</sup>柿<sup>かき</sup>（第百廿四圖）ハ上品の甘味にて  
肉脆<sup>にくもろ</sup>く漿<sup>じやう</sup>多<sup>おほ</sup>きこと梨子<sup>りし</sup>の如く、極<sup>ごく</sup>て上等の種<sup>くさ</sup>を  
り、十月上旬<sup>じゅうじゅうけん</sup>ハ熟<sup>じく</sup>む、然<sup>しか</sup>もども其實<sup>じつじ</sup>ハ各處<sup>かくしよ</sup>ハ簇集<sup>さくしふ</sup>  
も、故<sup>ゆゑ</sup>ハ收納<sup>しゆなふ</sup>却<sup>しか</sup>て少<sup>すく</sup>し、百顆<sup>ひやくか</sup>の價<sup>あひ</sup>大<sup>おほ</sup>九金<sup>きゅうきん</sup>一圓<sup>いちげん</sup>白砂<sup>はくさ</sup>  
糖<sup>とう</sup>柿<sup>かき</sup>ハ其形<sup>けい</sup>第百廿三圖<sup>だいひやくにさんず</sup>ハ似<sup>に</sup>て頭<sup>あたま</sup>稍<sup>しやう</sup>尖<sup>とが</sup>り、多<sup>おほ</sup>漿<sup>じやう</sup>甘<sup>かん</sup>  
美<sup>み</sup>殆<sup>たいてい</sup>んど白砂糖<sup>はくさとう</sup>ハ類<sup>るい</sup>す、其收納<sup>しゆなふ</sup>ハ中等<sup>ちゅうじやう</sup>ハ一<sup>いち</sup>て、百  
顆<sup>ひやくか</sup>の價<sup>あひ</sup>金<sup>きん</sup>四十錢<sup>しじふせん</sup>内外<sup>ないがい</sup>、江戸<sup>えど</sup>一<sup>いち</sup>柿<sup>かき</sup>ハ其形<sup>けい</sup>第百廿三  
圖<sup>ず</sup>と四圖<sup>しず</sup>との間<sup>ま</sup>ハ一<sup>いち</sup>て多<sup>おほ</sup>漿<sup>じやう</sup>甘<sup>かん</sup>味<sup>あじ</sup>、頭<sup>あたま</sup>ハ黑筋<sup>くろきん</sup>を帶<sup>おび</sup>  
び、肉中<sup>にくちゆう</sup>ハ胡麻<sup>ごま</sup>班<sup>はん</sup>多<sup>おほ</sup>し、而<sup>しか</sup>して其結葉<sup>けつえふ</sup>の多<sup>おほ</sup>きハ由  
て最も利潤<sup>りじゆん</sup>あり、熟時<sup>じくじ</sup>と代價<sup>だいげん</sup>とハ畧<sup>りやく</sup>上種<sup>じやうしゆ</sup>ハ同<sup>どう</sup>ト。

雲津丸<sup>うんしんまる</sup>柿<sup>かき</sup>ハ其味<sup>あじ</sup>ハ上種<sup>じやうしゆ</sup>ハ似<sup>に</sup>て、形<sup>けい</sup>ハ第百廿四圖<sup>だいひやくにさんず</sup>  
ハ類<sup>るい</sup>も、但<sup>しか</sup>し結葉<sup>けつえふ</sup>少<sup>すく</sup>し、善治丸<sup>ぜんぢまる</sup>柿<sup>かき</sup>ハ第百廿三圖<sup>だいひやくにさんず</sup>ハ  
似<sup>に</sup>て、頭<sup>あたま</sup>ハ黑筋<sup>くろきん</sup>あり、肉中<sup>にくちゆう</sup>ハ胡麻<sup>ごま</sup>班<sup>はん</sup>ありて核<sup>かく</sup>多<sup>おほ</sup>し、其  
若木<sup>わかし</sup>の間<sup>ま</sup>ハ、此實<sup>こゝろ</sup>全<sup>ぜん</sup>く紅熟<sup>こうじく</sup>するも、尚<sup>なほ</sup>其半部<sup>はんぶ</sup>ハ未<sup>いま</sup>  
だ滋味<sup>しじ</sup>を脱<sup>だつ</sup>せざる者<sup>もの</sup>多<sup>おほ</sup>く、至<sup>いた</sup>て下品<sup>げひん</sup>あり、然<sup>しか</sup>もど  
も東京<sup>とうきやう</sup>にてハ之<sup>これ</sup>を朱柳<sup>しゆりう</sup>と唱<sup>なづ</sup>へて、市店<sup>してん</sup>ハ多<sup>おほ</sup>く賣<sup>う</sup>  
買<sup>かひ</sup>も、此内<sup>このうち</sup>大<sup>おほ</sup>、中<sup>ちゆう</sup>、小<sup>せう</sup>の數<sup>かず</sup>等<sup>どう</sup>ありて、百顆<sup>ひやくか</sup>の價<sup>あひ</sup>金<sup>きん</sup>二錢<sup>にせん</sup>  
以上<sup>いじやう</sup>三十錢<sup>さんじしせん</sup>位<sup>くらい</sup>迄<sup>いた</sup>の差<sup>さ</sup>あり、大甘露<sup>だいかんろ</sup>柿<sup>かき</sup>ハ多<sup>おほ</sup>漿<sup>じやう</sup>美味<sup>みち</sup>  
の上品<sup>じやうひん</sup>あり、但<sup>しか</sup>し收納<sup>しゆなふ</sup>少<sup>すく</sup>し、一顆<sup>いっか</sup>の量<sup>りやう</sup>百匁<sup>ひやくぼうめい</sup>以上の  
者<sup>もの</sup>ありて百顆<sup>ひやくか</sup>の價<sup>あひ</sup>金<sup>きん</sup>一圓<sup>いちげん</sup>内外<sup>ないがい</sup>と也<sup>なり</sup>、大々丸<sup>だいたたまる</sup>柿<sup>かき</sup>ハ

上種小似て、形小く頭平く色黄赤も、て味ひ劣  
まり。百顆の價金四十錢内外。甘露柳(第百廿五圖)  
ハ多難美味も、て能く結菓也。此内ハ大小數等  
ありて。百顆の價金二十錢より五十錢に到る。  
晩熟も、て五所柳ハ其形第百廿二圖に似て、窪み  
少く、肉緻密も、て核多かり。而して其甘味の  
最も上品ある小由り。柳中の第一等と稱也。此菓  
ハ十月下旬より成熟し、樹上ニ在りて、霜降の時  
小及ぶ故に貯蓄ハ妙あり。百顆の價金大凡一圓  
位。小春柳ハ上種小似て、味ひ稍劣るといへども。

肥大も、て一顆の量百多以上の者あり。是亦こ  
貯蓄ハ良し。但し結菓少し。此他御主殿柳、御屋敷  
丸柳の類ハ、小春柳の形稍小ある者。甲州丸柳ハ  
第百廿三圖に似て、是亦こ貯蓄ハ宜き者。乾柳ハ  
樹上ニ在りて、自然に乾燥する者。花柳ハ其形金平  
柳の如く角ある者。此類尚許多あるも、格別有  
益の種は、有りざまば、其精説を記せ。後。  
油柳種中峰谷柳(第百廿一圖)ハ從來結菓多く、干  
柳又熟柳と爲りて、百顆の價金五六十錢あり。無  
核白柳ハ、上種に似て形小く、絶て核子なく。白柳

を製せば、第一等あり。美濃鶴柿ハ第百廿五圖に似て色惡く、但能く結菓を、百顆の價金二十錢内外、角曲柿ハ上種に似て頭曲り滋味強し。熟柿と為して能く久き不堪ゆ、衣紋柿(第百廿二圖)ハ滋味至て強し。之を酒の空樽、又ハ藁灰湯を灌ぎ、中に入ま。滋味を除き喰ふ。是種ハ東京にて嗜人多く、四斗樽一本ハ百四五十顆より二百餘顆を填て、樽共ハ價金一圓以上一圓七十錢位ハ賣買を、箱柿ハ衣紋柿に似て滋味強く、且方開いて稍、小さく結菓極て多し。串柿又ハ熟柿と

為さべし。百顆の價大九を金二十錢内外あり。右の外柿滋味攪採る種類の内ハ赤山滋味柿ハ形小く、て聞く、南部柿ハ稍長く、及ひ君遷子(第百廿六圖)等の數種ありて、何れも年々能く結菓を、而して此君遷子の中ハ、白色をして核ふき者ハ、採りたる儘にて乾し、或ハ砂糖漬と為さば、極て茶供に宜し。其他此菓を以て、干柿、白柿、熟柿、樽柿を製し、或ハ柿滋味を搾るの類ハ、普く世人の熟知する所なれども、尚又果糖、糖菓又ハ醋を造るの方法ハ、頗て續篇に詳に陳べんと欲す。

第九十八章 枇杷

枇杷ハ前年十一月小小白花を開き、翌年六月  
小至て果熟し、其味ひ甘美にして最も諸菓の先  
たるを以て、大に世に賞翫せらる、然れども素と  
寒氣を畏る常緑樹あるを、大率北方の地も適  
せむ、故に東京近地に於て頗る成長せむとも、菓  
形尚小く味ひ亦劣まり、因て之を養ふに西北の  
寒風を遮り、又強く日光の照射を受るざる場所  
に、小砂を雜へたる粘土の極て深厚あるを要し、  
其苗ハ實時々挿木して、砧木を作り、之に良種の

穂を切接、搭接、割接せらる、又ハ床挿、畑挿、若くハ  
壓柳分の者を需め、向後枝梢の互に觸合へざる  
様、適宜く植附け、若木の間に能く寒氣を守護  
して、第百卅六圖又ハ第百二圖の如く、丸形に作  
るべし、其種類ハ唐枇杷(第百廿七圖)を第一とす、  
是を其葉肉肥豊にして美漿多く、且一核或ハ全  
く核なき者なきあり、此百顆の價ハ元金二三  
十錢とき、長唐枇杷ハ黄白色にして其形長く、第  
百五十八圖の大棗の如し、白粉枇杷(第百廿八圖)  
ハ平丸にて美漿多し、百顆にて金五六錢の價を

り。其他以上の兩種も類似せる者大小數種あるも、皆實蔣より由て、變性せし者なりん。

第九十九章

橙橘枸櫞利欖類

此諸菓ハ素ト支那其他の地方より傳來せし者にて、種類漸く蕃殖し、其味ハ皆悉く清凉甘酸にして、外皮ハ芳香を帶び、且冬春の間諸菓幾んど缺乏の日も於て尚久く貯蓄し、又能く遠地は運輸すべきを以て、世人の嗜好日々は増殖し、加之是より酸汁又ハ精油を採り、種々の砂糖漬、醃醢を製し、尚且庖厨食膳の和料と爲るを以て、其用

極て廣し、然まども從來暖地の産物にて全國過半の地ハ悉く之を生殖し難く、又能く生殖すべき土地もて、植て後二三十年を経ざるべ、充分の結菓を得ざるが爲、其價自ら賤しうらば、今東京の氣候ハ、稍寒冷し屬して、此諸菓ハ悉く適せざるが故、市店は多く賣買する蜜柑の如きは、大率紀州其他小仰ぐあり、然まども復て此地に於ても、尚能く生育すべき者あるべ、其大畧を舉て左に記し、先づ外圃に植へて、頗る結菓をベキ者の内、紅蜜柑（第百廿九圖）ハ、十月中旬に内熟

黄熟するるとき甘味多く酸味微もして、外皮尚緑  
し、之を摘て酒の空樽に填て、能く密封して二晝  
夜を過さば外皮も亦黄色に變じ、之を市店に賣  
出さば其早きを賞して奇貨を得べし。然まども  
既に十一月中旬に到るべし。圖の如く紅色を呈し  
て、甘味大に減じ、包橘に上種より小形にして黄  
色あり、琥珀柚（第百卅二圖）は淡黄色の皮厚く皺  
んで、清快の佳香を帶ぶ。但し酸味強し、此種の内  
より形状大小及び肌理の粗細色澤の有無は由  
て、異狀多し。床橘は其大さ紅蜜柑の如くにして、

皮膚粗く香味惡し。然まども此菓は翌六七月  
の花時より及びて、尚墮ざるを以て、異時食饌の用  
を為さべし。柚柑は柚と包橘との中間物の如く  
にして、頗る美菓あり、金柑は矮樹にして、葉形小  
く皮薄く香氣強し、此類小丸（第百卅四圖、長）第百  
卅五圖の兩種は、外に姫金柑あり、大さ蠶豆の  
如し。皆暖地にて結實多く一種の産物なりと  
雖ども、東京地方に於ては、唯盆栽として清翫の  
具とまするのみ。又防風の具を設けて、稍結菓を得  
べき者の内、薄皮蜜柑は紅蜜柑より小形にして、外



皮薄く、紀州蜜柑は是亦薄皮なりて、蒂の周邊も五條の窪みあり、大粒蜜柑は紅蜜柑より大形にして扁く、小粒蜜柑は稍小形あり、又乳柑（第百卅圖）は外皮厚く、核子少く、或は全く之を缺く者あり、此他尚回青橙、香橙、橘、菊蜜柑等あり、又寒中ハ寒中ニ養ハざるハ生存シ難キ者の内、枸橼（第百卅一圖）ハ葉大なりて、枝ニ刺多く、葉實ハ正黄色の厚皮にて芳香強く、且寡漿ニ微苦を帶びて、久しく腐敗せず、佛手柑ハ葉頭手指の如く分裂する者にて、他ハ枸橼ニ同ト、香藥（第百卅三圖）ハ

柑類中の最大なる者にて、之を劈けば其内の沙瓢粒々小分、別すべき者、朱藥ハ上種に似て小く且稍長き者、又利櫟ハ其形鶏卵に似て長く、其頂蒂の皮部隆起し、芳香最も美あり、故に該肉より酸汁を絞りと、飲料とあり、外皮より精油を餾取まべし、此他七八月の間ニ黄熟する盧橘の類あり、然るは東京にてハ、以上の種類を以て多くハ盆栽とせる而已るまば、樹園中の収獲如何に至てハ、茲ニ議するを得む、但し我近地に於て、柑類の種植を專とせる相模前川村、上總高田村に往

来し親く其業を實視して畧其要領を會得し、且其苗木の如きは、上は述べたる諸種を集め、年々數多作りて、四方に販賣せり、故に他日其増殖有養の法を辨説し、併せて樹園中の利害得失、及び防蟲の餘事は、到るまで詳に續篇に掲載すべし。

其三 核果類

第一百章 桃

桃は古より其佳味を賞して、各地に有名の者多く、花は紅、白、緋、粉紅、源平等の諸色、及び單瓣、重瓣、千瓣等ありて、自ら數百種に分る。之を庭中に植

へ、或は盆栽として、其芳菲を愛し、或は寒中小小枝を切り、開花を促して一座の清翫と爲。故に專業者ハ、花時は先ちて枝を切り、賣花舗に賣與して大利を得、而して熟菓は生食するを以て、市店の需用殊に繁し、尚且近來ハ之を以て砂糖漬、砥鹽、乾菓を製する者、亦大に世に流行、此樹は容易く萌生して、隨地は能く長育せりと雖ども、實を需る者ハ、土質に従て大に適不適あり、其不適の地は於てハ、味は悪く蟲傷多くして、喰ふに堪へざるもの多し、蓋し埴土は砂石多く、或は赤埴土

小磧を交へたる畑地ハ、此樹の最好む所と  
と、此内にも尚一種の素質を含み、之が為小害蟲  
を醸すの原因とある事あり、況して其他質の地  
小植ゆる者をや、故に專業の者ハ宜く茲に注意  
し、若し新に桃園を置くと欲せば、必ず先づ五  
六本を植へて、其可否を試むべし、但し早桃、油桃、  
壽星桃の類ハ其害あり、又其成長の速し、て、實  
を結ぶ事最も早きが為、古來之に植る者ハ悉  
く實生苗を用ゆ、故に毎に變性の者多くして、奇  
異の種類大に錯雜せり、然るに輓近接木の有益

を悟り、専ら之を施行するに及ひて、復に良菓を  
變質するの患ふきを得たり、苗木ハ淡紅花の核  
子を床蒔又ハ蒔附して、砧木を作り、之に翌年  
二月下旬より三月上旬まで、良き穂を撰み、其  
根本の強剛ある部を取りて、切接又ハ搭接を  
し、或ハ挿木法、取木法を用ゆるも佳し、然るに大  
白紵、緋千瓣等の如く、花の最も賞すべき者ハ、大  
抵實悪く、之を接ぐに著生至て容易あり、但  
し單瓣にして、良菓を結ぶ者ハ、之と大に異あり、  
故に若し不着の者ありば、同年七月頃、其砧より

生じたる新蘗へ近側の親木の枝を壓屈て再び  
壓接し。或ハ芽接法を行ふべし。芽接ハ接で五六  
日の後、其芽尚生氣を帶るを、着生の徴と爲。但し  
其間ハ青色を失ふ者ハ、更ニ之を反覆さべし。是  
ハ其時尚新蘗の梢を切去らざるガ故。接芽未  
ダ發生せざといへども、翌年一二月ごろ接口の  
上一二寸先より之を切捨て、他の芽をも悉く摘  
取るときハ、接たる芽直ニ成長して、其年内ハ五  
六尺に至るべし。樹園ハ畦の距離を凡そ三四間  
として、各其畦二三間毎に、右の苗木を植附け、年

々其間ハ穀菜を耕作さべし。植て後四五年を経  
ば、必ダ充分ニ結果し、一株毎に二箱（當地にて蜜  
柑の古箱を用也）より八箱を得べし。但し一箱の  
價、菓の善惡と年の豊凶とに依り、大凡金十五錢  
より五十錢以上に至る。故に一反歩の内樹數四  
五十本の間にして、平均十五圓より三十五圓の  
収金と爲。此樹ハ元來長壽あり、又動もさへば  
蟲害ハ罹り易し。故に毎に植替の苗木を預備さ  
べし。又年々二月頃枝梢を切短めて、第百卅六圖  
又ハ第百二圖の如く作り、其樹盛壯にして、必

青生園辨片  
を收納を増まし。但し花枝を切て鬻ぐ者は是  
と同トウらに。

凡そ桃子ハ、六月中に熟するを早熟種とし、七月  
を中熟種とし、八月を晩熟種とし、皆暑中に熟  
する者をまべ、大に其時を競ひ、既に其期を過ぎ  
まば、多くハ潰爛して真味を脱ぎ、故に之を採る  
るハ、必む其時を失ふべからず。次は舉る中熟十  
種の如きハ、早成金時桃より興嘉平土用丸まで  
大抵四五日毎に順を逐て成熟も、故に其順に従  
て次第に市場に運び出さる。

早熟種中熟桃ハ六月上旬に熟し、其形長く至て  
細小あり、一箱は五百顆餘を容る。早成半夏桃ハ  
同く中旬に熟し、上種より稍大あり、一箱は凡  
そ三百顆を容る。半夏桃ハ同く下旬に熟し、上  
種より亦大あり、一箱は凡そ二百五十顆を容る。山  
半夏桃ハ其形長く熟時大抵上種と同じ、總て此  
類ハ年々能く實を結び、且衆菓の先に熟するを  
以て、頗る種樹家に利あり。

中熟種中早成金時桃ハ形圓く、一箱凡そ二百顆餘  
柳葉金時桃(第百卅八圖)ハ年々結菓多し、其次は

飛金時桃有り。共ふ七月上旬に熟む。赤坊桃ハ大抵上種に似て稍小。一箱凡百六十顆。早成土用丸ハ圓形にして大く。結菓多し。一箱凡一百顆餘。八十次丸ハ是亦上種に似たり。以上の三種を同月中旬の熟菓と爲。腐土用丸ハ其形圓く。一箱凡百三十顆。立山土用丸ハ結菓多く。嘉平土用丸ハ味ひ美あり。奥嘉平土用丸ハ總て上の二種に似て。共ふ同月下旬に熟む。

晩熟種中早成丸ハ其形ち第百四十圖に似て大く。結菓少く八月上旬に熟む。一箱八十顆より百

餘顆に至る。小丸ハ形ち上種に似て稍小く。結菓多く容色美。して熟時ハ四五日遅く。一箱凡百二三十顆。中手丸ハ亦上種に似て。熟時後多事四五日。但し結菓少く。土面丸亦上種に似て。同く中旬に熟む。青相ハ上種より稍大なり。一箱百顆より八十顆に至り。同く中旬より下旬に熟む。其他白桃ハ花白く菓大く。して味ひ佳く。鎧通ハ大形にして。廻り九寸五分に至る者あり。又油桃中早成油桃ハ小形にして。能く實を結び。奥油桃ハ中形にして。味色共に美あり。壽星桃(第百卅

九圖ハ矮樹として葉ハ細長く、葉味頗る美し  
て八月中旬より下旬小熟し、此花ハ紅、白、絞りの  
三色有りて白花と絞り花とハ葉茂多く結びて、  
味ハ殊に美なり、以上の諸種各變性の品有りて、  
其名稱、味色を異にするの説、并る培養防蟲等の  
方法等へ、頗て續篇に於て、詳に掲げ示さべし。  
外國種ハ支那産を第一とし、水蜜桃(第四百十  
一圖)ハ多漿にして、其味ハ蜜の如し、是を桃中の  
最上品とし、蟠桃(第四百四十圖)ハ大形にして、美味  
なり、黄肉桃ハ其肉黄色にして堅く、煮て貯ふ

宜し、大白桃ハ葉の表裡白色にして、美味なり、早  
成桃ハ葉形中等にして、七月上旬に熟す、此他歐  
洲種の内尋常桃類は七品、油類は三品にして、其  
味ハ何れも美なり、然るにも未だ試験を盡さざ  
るを以て其精説を得ず、因て之を他日は期す。

第百一章 梅

梅ハ百花の魁として、既に氷雪の候より芳艷清  
香の花を開き、其色ハ紅、白等にて、單瓣、重瓣及び  
其大小を異にする、又百年以上の老幹半ハ朽て、蟠  
根、疎枝の横斜奇狀あるハ、雅俗の別なく競て其

風致を愛し、其幽趣を賛稱せ。故ふ所々名園多  
し。又梅子ハ上世其黄熟し因て氣節を記し、塩梅  
を以て和羹を作り、今に至て戸毎に梅干、紫蘇梅  
ハ朝夕の調釘とあり、又梅酸、梅酒、梅醬、青梅漬、烏  
梅の製あり、此樹ハ如何なる土地にも成長、結菓  
せども殊小適當ふるハ、磧礫を交へる壤、埴  
等の真土にて、遅く旭日を受け、強く北風の中ら  
ざる場所とも、其他ハ多少收納少くして、味ハ惡  
きの弊あり、別して氣候不順の地ふらハ、花時遅  
くして、能く霜雪に堪へべき種類を撰み栽ゆべ

し。苗木ハ接木、挿木、株分ふあらざまハ、花實共ふ  
變生し易し。接木の苗木、野梅、豊後梅の核子大く、  
生長速ふる者を選びて、床蒔又ハ蒔附し、或ハ  
難波種ふる色好野梅の新條を、床挿又ハ畑挿し  
して、砧木と為し、之ハ切接、接、壓接を施すを利  
とす。是亦不普の者あらハ、桃の如く再び芽接法  
を行ふべし。通例畑一反歩ハ、初め七十五株よ  
り百株許を並よく植附け、其枝葉の次第ハ繁茂  
して、互ハ摩合ふに至らハ、漸々間引いて、終  
ハ三十株内外と為し、樹形を第百卅六圖の如く



唯年毎に繁き枝而已切込て、枝梢を刈取るべ  
り。又勉めて本幹より生ずる新芽を摘去る  
べし。樹衰へたる時、大枝も根も悉く切短めて、  
更に新條を養育せしむ。此樹は桃より長壽あれ  
ば、植て七八年の後、結果漸く繁く、既に二十年  
以後も何ら怠らば、全利を収むるに到らば、又其  
壯盛の日、一株の收納高は、種類と土地とに依  
り、大小不同ありて、其差は九を一斗余より二石  
に至る。當地にて上菓の價は、二斗五升にて、九金  
一圓より二圓五十錢、下菓は同量にて、金四十錢

より一圓位とす。是亦と年の豊凶に依て、一樣な  
らば、又其種類も極めて多くして、一々登録し  
し。故に唯梅子を收納して、営業者の爲に最有益  
ある一二品を左に擧ぐ。

小梅(第百四十二圖)は極小形にして、能く實を結  
び、六月上旬に熟して、價は貴し。養老梅は淡紅の  
單瓣花にて、色殊に美し。其實は中形の大にして  
收納多し。實成難波梅は淡紅色の重瓣花にして、  
實は養老梅より稍小形なれども、收納多し。柏木  
豊後梅は淡紅の重瓣花にして、他は養老の如し。

白加賀梅ハ花時晚ク、年々能ク實を結び、而して其甘酸の味ハ、都て他の梅子小勝ルガ故ニ、價頗る貴シ。紅加賀梅ハ、第一百五十圖の杏子より大形ニ、赤色を帶ビ、且酸味微アルニ依リ、大ニ生食ス宜シ。豊後梅(第一百四十三圖)ハ梅子中の極大形ニ、但一結葉少シ。實成豊後梅ハ白色の單瓣花ニ、其實ハ上種より小形ニ、亦多ク收納多シ。其他の品類及ヒ培養等の事ハ續篇ニ論ズベシ。

## 第百二章 李

歐米諸洲ハ梅アルニテ李多ク、漢土ニテハ桃李と並稱シて其素容を賞ス、而シテ皇國ハ古より此花實を愛スル者少ク、之を栽ユると稀ニシテ、種類も亦甚多ク、然るニ五港を開キ、以來、外國の人好テ之を食フニ依リ、追年其栽培を競ヒ、從テ其種類を蕃殖セリ、加之洋種を齎來スル者若干ニシテ、遂ニ菓店の一商品トアル。尚且之を以テ、乾菓、飴醃を製シ、釀酒の用ニ供スルニ至リ、此樹ハ墳土、壩土、若クハ砂礫多ク、性薄キ土質を喜ブト見ヘテ、杏類ニ不適アル場

所にも能く成長結果も、花は白又は淡紅色ありて細く、同時に枝幹も簇生して恰も雪の如し。稍桃花も後きて開く。實は赤紫赤、黄、黄緑の諸色ありて、成熟の日、其觀望却て開花も勝るを覺ゆ。苗木の作り方は梅と同じ。但し根吹法もても成長より此樹は元來梅と同種属なまば、栽培の諸法都て是と異なることあり。

早熟李は六月下旬以後、七月上旬ふ熟し、實の大きさは下種も及ばず、早熟大李(第百四十四圖)は七月上旬ふ熟し、早熟白李は上種と同じ大きさとし

て、熟時亦と同じ、而して其黄綠色ある外皮は白粉を抹け、味は大に美あり。辯慶李は赤色の美菓にして、七月上旬より中旬に熟し、其大さは上種より過ぐ、白李は早熟白李と同色にして、味は甘く、其大さは之より過ぎ、七月中旬より八月上旬に熟す。黄李は早熟李と同じ大きさにして、正黄色あり。以上の諸種は皆能く結果し、都て升量を以て賣買す。其内種類の善悪と年の豊凶とより由て、價の高下ありども、預め一斗を以て、金二十錢より六十錢の間とらん。又同種類もて其形大く甘味多く

酸味微ふる者を俗に牡丹杏或は巴旦杏と呼ぶ其内尖り形第百四十六圖有り丸形第百四十七圖有り赤肉ある赤李第百四十五圖有りて熟時ハ七月中旬より八月下旬に至る其他此種類中大小容色及ひ熟時の早晩に依て若干の區別有り又外國種ハ既に十餘種を栽ゆと雖ども今僅に四品の結菓を得たり即ち紫赤の者第百四十八圖と長形にて一寸七八分の者と紅色の者第百四十九圖と小形ある黄緑色の者とよりて皆其微酸美甘の味に頗る内國種に勝る然るに

内國種よりも市場に於て未だ一定の名稱ある互に錯雑多し況や外國種ハ其呼稱素より流俗に便あり故に他日細に其部類を區別し私に雅名を下し尚且其製法用法を實試して頓て續篇に登錄せんと欲す

### 第百三章 杏

杏ハ生食して甘美の珍菓たる事世人の能く知る所なり又其曝乾する者ハ煮て酒饌の好下物とあり糖衣を施して珍味の茶供とあり而して其仁ハ杏酪を製し醫家の要藥と為るあり其乾

菓ハ貯蓄運送ハ便あるガ爲ム。偏境ハ於て之を製シ、盛ハ四方ハ販賣して、以て一家の産と爲ス者多シ。此苗木の作り方、及び植附等の事ハ、粗梅樹と同じ。但し其土質ハ依リ、稍結菓の適否ハ、接バ、先づ數本を植試みて、其利害を識別セバ、接木砧ハ、昔より桃を第一と稱ス。此樹を用ゆる者ハ、自ら長壽を得ズ。梅樹ハ酸味を齎する患あり、故ハ實生の杏を最上とシ、李を其次とシ。此種類亦數十種あり、大率世ハ辨別を爲さば、故ハ茲に其一二種を擧ぐ。

早熟杏ハ、第百五十圖の大きありて、長形と丸形との二品あり。六月下旬より熟ス。一升の價大凡金十錢あり。實成杏(第百五十圖)ハ年々實多く、乾菓を製するハ宜シ。大杏(第百五十一圖)ハ七月中旬頃より熟シ、味ハ至て甘美なり。百顆の價大凡金二十錢とス。其他形の大小、色の紅黄、味の甘酸等ハ依て、若干種あり。又核表ハ丁字を顯ス者、或ハ梅杏と名け、肉と核と離ル難ク、酸味ハ梅子ハ類する者あり。又外國種ハ、未ダ結菓せず者多く、唯第百五十二圖の容色、甘味美なり。

る者と。是より二割程小くして、長形の者との二品を得たり。是亦他日を俟て、一々辨説さべし。

#### 第百四章 櫻桃

皇國の櫻樹ハ、花有りて實あり其實あるも細小  
りて喰ふに堪へず。今此櫻桃ハ近來西洋より  
傳はる所の菓樹りて、我山櫻と枝幹花葉全く  
同しく、四月に單瓣白色の花を開き、一所に二三  
顆の實を結び、六月上旬に至て熟す。其大さハ第  
百五十三四五圖の如く、生食して其味ハ清涼甘  
美あり。此故に洋人の極て嗜好する所りて、又

之を以て乾菓、砂糖漬櫻酒、み製し、往々我國に持  
來れり。此樹ハ高燥ある墳壙土に適して、卑濕の  
埴土を喜ばざる事ハ、亦と山櫻に等し、而して同  
樹の如く成長速うあることも、接木の後五六年を  
経ざるで實を結ぶ事あり。苗木ハ山櫻を挿して  
砧木とし、之に切接、搭接を施さべし。今弊圃中  
に成熟せる大中小の三種、及び其花を圖に出せり。  
當今の價、英斤百二十匁大ハ三四十顆、小ハ五六  
十顆にて、大凡金十錢より二十錢と、以上の外  
にも尚十餘種あり、其容色香味自ら異同あるべし。

まども未だ精細を盡き能はざる。因て是亦他日を俟て之を補はん」と欲す。

### 第百五章 朱櫻

此樹ハ高さ二三尺より、稀ハ八九尺ハ長ざる灌木。――て、春初ハ白色の花を開き、一枝ハ數十顆の赤實(第百五十六圖)を結び、六月上旬ハ熟き而して粘性の土質ハ、砂礫を交へたる堅實の地を喜び、樹陰を愛するガ故ハ、梨林橘等の樹下ハ植ゆべし。其盛壯の頃ハ、一株ハ四五升の収果あり、一升の價九金五六錢あり。苗木ハ挿木取木、又

ハ桃砧ハ接木するも能く生活す。

朱櫻の外ハ、郁李ヨウリと稱する小果木あり、枝葉ハ李リハ似て細く、花ハ單瓣粉紅色。――て、實(第百五十七圖)ハ朱櫻ハ似て繁く、熟きハ紫黑色と成る。又千瓣あるを多葉郁李タエツキヨウリと名く、是種ハハ結果至て少く、其花ハ美麗多きども、實ハ實するハ足らぬ。又九州地方ハて郁李ヨウリと稱するハ、李リの条中ハ掲ぐる赤李セキリハ――て、是と全く別物あり。

### 第百六章 棠

此樹ハ夏季ハ入りて、初めて新芽を生じ、五六月

の間は、其新條は淡黄色の細花を開き、黄緑色の實を結び、熟して赤色と成る。其内甘美にして、生食も宜しく、或は蒸して乾して、藥用又は食用とす。故に一地方に於ては多く之を植て一家の産業とす。又其土質を撰ばざりて、能く實を結び、且枝間は刺あるを以て、菓園の生垣と爲る者あり。而して其種類の多きを、諸書に載ると雖ども、予は曾て信濃に於て大棗(第百五十八圖)を植へ、東京に於て長棗(第百五十九圖)丸棗(第百六十圖)の二種を、植試みたる而已。未だ其他ふ及ばざる。

又其樹の長壽あるが爲に、唯結果の盛あるを見て、其利益の如何を詳おせし。當地にて一升の價、金二錢より三錢の間とす。

#### 第百七章 楊梅

楊梅は巨大なる常緑樹にして、雄株雌株の別あり。元來暖地の産物なるを、東京にて庭樹、盆栽の外、之を植ゆるを見ず。故に熟菓は安房、伊豆の産物を以て、僅に市店に賣買するのみ。其菓は核上は肉ありて、外面は沙粒の如く粗糙あり。之を生食すると、甘酸の美味あり。其紫黑色にして大



粒あるを熊楊梅(第百六十二圖)といひ、赤色あるを尋常の楊梅(第百六十一圖)といふ、此他菓色の黄、白、及び形の大小に依て、分類あるよし、都て植地の温度愈増進するに従ひ、菓實愈大にして味ひ愈美なり、又其樹皮ハ染料と為る、世に之を桃皮又ハ黄皮と云。

其四 乾果類

第百八章 栗

栗ハ胡桃、柯、榛、松と同じ同林に雄花と雌花とを兼開く者にて、岡の如き雌雄あき雄花ハ、許多攢

聚して長き穂を成し、雌花ハ唯短小なる雌蕊而已、之ハ實を結ぶ、而して其實ハ古昔より嚴首の儀式に備へ、或ハ種々小調理して、奈酒の下物に供し、或ハ五穀と之を山間の地方にて、之を以て終歳の食と為る者あり、又其材木ハ、容易く朽ちざるを以て、用ゆる所多し、而して此樹ハ他樹に勝りて、成長速くふる而已なり、卑濕の地を除くべ、假令墳壙土等の瘠地でも、高燥にして、根の蔓延し易き土質にハ、能く成長して結菓するを以て、廣く之を山林に植へ、兼て其實

を收納するあり。故に隨地は此樹有りざるあり。故に又此草有りざるあり。一反歩の地は早熟種ハ大樹とありざるを以て、四十本を植へ、中熟種ハ十本を植へべし。凡そ幹の高さを四五尺ありて、其樹形ハ第百卅七圖の如く、成丈圓く作るべし。其時除くんと欲する枝ありば、手を以て折込し、枯るを待つべし。決して刀を用ひべからず。若し他樹の如く、之を切込むとたは、全樹漸く衰へて、遂に結菓を害む。又刀を忌む事ハ根とても同様あるをば、移栽ハ必ず幹の大きさ、一握以下の者ハ

限るべし。其苗ハ古來實蒔を用ひまども、鬼角變性の患有りて、親木に類せざる者多く、殊に早熟種の實ハ、虫害多くて、蒔附の時候まで、貯置く事容易あらば、故に近來ハ多く接木苗を用ひ、此早熟栗の接木法ハ、大指程の實蒔苗々、野生苗々を砧木として、二月下旬の頃、他樹より早く腹接、挿接又ハ切接を施さべし。但し此種ハ素と接着の容易ありぬ者あるをば、若し親木小依て壓接するを得ば、之を至極の良法とて、中熟、晩熟の二種ハ上種と異りて、接着容易あるをば、三月中は接

ぐべし。是亦種類繁多なるものなり。大率世上小有名の者而已を掲て、左に列す。

早熟種の中、百九十五日栗ハ立春より百九十五日あいて熟す。故に名く。此實ハ小形ふいて、栗より稍大あり。然まども早熟種中の最も早きを以て價貴く、一升もて金四五十錢。二百十日栗、第百六十三圖ハ同く二百十日頃より熟す。此品ハ早熟種中の最大形あるを以て、亦高價あり。一升もて金三四十錢。盆栗ハ是亦二百十日前後に熟す。其形大小數等あるも、都て上種に及ばず。

一升の價金十五錢より三十錢の間、早成栗ハ種類多く、其中の最大なるハ、大抵二百十日栗の如し。世俗ハ此栗を以て、中秋満月小供を例とす。今其頃までも熟するが故に價貴し。一升もて九金十五錢餘とす。

中熟種ハ九月下旬より、十月中旬迄に成熟する者もて、大率數十種あり。其内淺黄栗、第百六十四圖ハ中形もて、久く水に浸し貯ふべし。決して他種の如く、之が為外殻を黒くし、外觀を悪くするの患あり。是も大形小形ありて、大ハ一升

の價金七八錢、小ハ二三錢、而レ以上の内大概  
中形以下ハ、味ハ殊ニ佳シ。

晩熟種ハ都テ十月中旬以後ニ熟ス者ニ至リて、其  
中の最大ナル者ヲを、丹波栗ト云フ。其形ハ第百六十五  
圖より高クて厚ク、但シ如是ニ大形ナル者ハ  
も、外ハ一個ニおテ、内ニ澁膜ヲを隔テて自ら兩ニ仁ヲ分ス  
る、者ハ何レもバ、大粒ノ用ヲを為スさレ、故ニ價高クら  
む一升ニ至リて金六七錢位、茂平栗（第百六十六圖）ハ  
是亦大形ニ至リて、仁充實ニ、多クハ之ヲ為ス外殼破レ  
裂シて、外觀ハ甚ニと惡シきもの、割烹家ハ好ミ之ヲを

求む、故ニ一升ニ至リて金十五錢余ノ價アリ、大栗第  
百六十五圖ハ新種ニ至リて未ダ定名ナ、其形狀  
ハ上種ニ似テ、外殼破裂ノ癖アリ、價亦大抵同様  
あり、以上ノ諸種ハ都テ一毬ニ三個ヲを胎ミせる者  
にて、他ハ一個ニ若クハ二個ノ者ハ何レも、收納少  
ふけ、まバ利益アリ、又箱栗（第百六十七圖）ハ中形  
中の中等ニ至リて、一毬ニ五六個ヲを胎ミ、此種ハ固  
と収葉多ク、理ハふまども、毬大ナルが為ニ大風ニ  
損傷シ易シ、又三度栗ハ柴栗ノ類ニ至リて、七月以  
後三度小熟ス、然モ是亦有益ナルの種ニ至リ、

尚其他勝栗の製法貯蓄法、及び蟲害預防等の諸説ハ併せて續篇に辨解をべし。

第百九章 胡桃

此菓ハ生熟共小食ふべし。又種々調理の方も久しく世に行きて、既に上客の嗜好に適せり。故に各地方小於て盛に收納し、其核殻を去り、剥胡桃とありて、都會の地は運輸も、殊に薄殻の者ハ洋人の賞味に依り、尚又一層の聲價を増せり。而して此樹ハ速に成長して、大樹と成り易く、又材木として至て堅實あり、然もとも採菓の用もハ、凡

そ下種より七八年して、始めて實を結び、二十餘年を経て十分の收納を得べし。苗木ハ古來實蔭而已を用來せとも、樊圃に於て數年の間、其良種を撰んで、接木を試みるも、大小其實効を奏せり。因て爾後必ず此法の行はるべきを信ぜ、其植地ハ如何なる場所よりも、頗る成長し結菓まれども、多くハ強粘性の土質に砂礫を混交して、稍濕潤あるを至適とし、其他植附方ハ栗に同じ。花ハ六月上旬に開き、同株に雄花雌花を備へて、雄花ハ栗の如く穂を成し、雌花ハ桃に似たる實

を結ぶ。而して此種類素より數多あるを、之を  
大別せば、薄殼と厚殼との二種に歸す。

薄殼種の胡桃ハ、其實を一顆宛結び、成熟の後栗  
毬の如く、皮肉自然に開きて核子を隨ち其核殼  
ハ手にて容易く碎くべし。之に屬する者の内菓  
子胡桃(第百六十八圖)ハ、其殼内は圖の如き皺襞  
の仁ありて、外は淡黄色の膜を被ふ。今此仁ハ生  
食すべく、又文火にて外殼上より炒らば膜の苦  
味自ら消して、其味最宜し。又第百七十四圖の  
如き長形にして仁の皺襞最多き者を、獅子胡桃

と云。此他亦大小數種ありて、一升の價金十五錢  
位あり。

厚殼種ハ數顆の實一總を爲し、熟するに従て黒  
色に變じ、皮肉自ら開けむして、核殼最堅厚あり。  
此内は雌胡桃(第百六十九圖)ハ蒸じて容易く剥  
胡桃と爲すべくして且好味あり。是亦大小あり  
て、一升の價金五六錢とす。又鬼胡桃(第百七十圖)  
ハ、核殼最堅厚にして皺襞極めて多き者。及び長  
形の者等數種ありて、其中の最大形あるを、大胡  
桃(第百七十一圖)と云。以上何も仁膜共に淡黄

色<sup>いろ</sup>もつて、光澤<sup>くわさく</sup>あるを上と<sup>うへ</sup>。茶褐色<sup>ちやくしやく</sup>を下と<sup>した</sup>。又仁上の皺襞<sup>しわひ</sup>極めて多く<sup>おほく</sup>。之を剥<sup>はく</sup>取る小碎<sup>せうさい</sup>け易き者を極<sup>ごく</sup>下品<sup>げひん</sup>と<sup>し</sup>。剥<sup>はく</sup>胡桃<sup>くるみ</sup>の價<sup>あき</sup>ハ、其出處<sup>しゅつしよ</sup>と種類<sup>しゆるい</sup>と時の相場<sup>あひあひ</sup>と依<sup>よ</sup>て異<sup>ちが</sup>同<sup>どう</sup>なまども、大九百六十匁一升<sup>おほくちひやくそく</sup>より、金十六錢位<sup>きんじふせんゐ</sup>より二十五錢あり。外國種<sup>ぐわくしゆ</sup>の中支那<sup>ちゅうしな</sup>胡桃<sup>くるみ</sup>（第百七十二圖）歐種<sup>おうしゆ</sup>大胡桃<sup>だいくるみ</sup>（第百七十三圖）同<sup>どう</sup>く尋常胡桃<sup>じんじやうくるみ</sup>（第百七十四圖）ハ、各其形を異<sup>ちが</sup>なまども、皆我菓子胡桃<sup>われかしくるみ</sup>も同<sup>どう</sup>く。又歐種<sup>おうしゆ</sup>厚殼胡桃<sup>こうかくくるみ</sup>（第百七十五圖）ハ、我鬼胡桃<sup>われおにくるみ</sup>小似<sup>せうし</sup>て、仁小皺襞多<sup>おほく</sup>。總<sup>くわ</sup>て外國種<sup>ぐわくしゆ</sup>ハ核殼<sup>かくかく</sup>共<sup>とも</sup>に英斤<sup>えいしん</sup>百二十匁小

て、其價金十五錢より二十五錢あり。

第百十章 銀杏

銀杏<sup>ぎんぎよう</sup>ハ公孫樹<sup>こうそんじゆ</sup>の菓實<sup>くわじつ</sup>も<sup>し</sup>て、樹小雌雄<sup>じゆせうしゆじゆう</sup>の株<sup>くさ</sup>を異<sup>ちが</sup>ふし。植<sup>う</sup>て三十餘年<sup>さんじゆねん</sup>ふ<sup>し</sup>て、始<sup>はじ</sup>て實<sup>じつ</sup>を結<sup>むす</sup>び、既<sup>すで</sup>に盛木<sup>さき</sup>に至<sup>いた</sup>まば數石<sup>すうせき</sup>を得<sup>え</sup>べし。此實<sup>こじつ</sup>ハ圖<sup>ず</sup>の如<sup>ごと</sup>く圓<sup>まる</sup>く。其内の核子<sup>かくし</sup>ハ扁圓<sup>へんえん</sup>白色<sup>はくしき</sup>ふ<sup>し</sup>て、二稜<sup>にりやう</sup>若<sup>ごと</sup>くハ三稜<sup>さんりやう</sup>四稜<sup>しりやう</sup>あり。十月<sup>じふがつ</sup>の頃黃熟<sup>わうじく</sup>して落<sup>お</sup>つ。之を拾<sup>ひろ</sup>ひ集<sup>あ</sup>めて水<sup>みづ</sup>に浸<sup>ひ</sup>。或<sup>ある</sup>ハ土中<sup>どちゆう</sup>に埋<sup>う</sup>めて、自<sup>みづか</sup>ら皮肉<sup>かわにく</sup>の腐爛<sup>ふらん</sup>するを候<sup>まち</sup>て、能<sup>よく</sup>く洗<sup>せん</sup>ひ乾<sup>かん</sup>し貯<sup>たくわ</sup>ふべし。今此菓<sup>こ</sup>を得<sup>え</sup>んと欲<sup>ほつ</sup>せば、雌樹<sup>めじゆ</sup>を撰<sup>せん</sup>んで植<sup>う</sup>ゆべし。若<sup>ごと</sup>し之を辨<sup>わ</sup>

識し難き苦み、又結菓の運きを患る者ハ三月  
中出芽前ハ良種の穂を撰んで、切接又ハ搭接を  
行ひ、雌樹十本毎ハ必ズ雄樹一本を交へ植ゆべ  
し。如何ある土地ハても成長し、結菓せざるなし。  
昔より此菓を炒り、或ハ煮て料理ハ加味し、又ハ  
兒女子の玩具として、市店ハ多く販賣モ、殊ハ近  
年ハ到りて支那ハ輸出モする事最夥し。又其皮肉  
より液を搾取りて、柳瀝ハ代へ、材ハ木理の細密  
あるガ為ハ殊用あり、其菓形ハ至りてハ、大小數  
様何れとも、未ダ其名稱を詳ハせ代。唯第百七十

六圖ハ示モ者を、大銀杏と稱モとも、尚是より  
大なる者何りて、其一斗の價九金二圓あり、又尋  
常銀杏ハ該圖より稍小ある者モて、一斗の價九  
金一圓八十錢とも、今此樹を宅地の周圍、或ハ路  
傍山腹等ハ植て、盛ハ結菓モするハ到らバ、實ハ有  
益の一產物とあるべし。

第百十一章 榧

榧ハ公孫樹の如キ大樹ハして、同ク雌樹雄樹の  
別あり、是亦植て二十余年の後、始て實を結び、既  
ハ七八十年を歴て、最盛壯ある者ハ、數石を収む



べし、此實ハ十一月に至り、熟して自ら落つ。之を  
集めて皮肉を去り、核子を取り、灰汁に浸す事二  
三日よりて取出し、能く乾して貯ふべし。之を喰  
ふは核殻を去りて、或ハ生或ハ炒り或ハ糖菓  
を製し、又ハ之を以て良好の油を搾取るあり。殊  
ハ本邦ハ古より之を歳首の儀式に備へて必  
く缺べからざる品と爲りて其材ハ緻密の質ハ  
黄色佳香ありて甚く美あり。故に地方に依りて  
ハ之を栽培して菓實を収め、以て其生産と爲  
者あり。植地ハ大抵肥瘠を撰ばざといへども高

燥よりて粘性の土質に砂礫多きを至適と爲。唯  
卑濕の地ハ根梢腐爛して遂に喬木に達するを  
得ず。苗木ハ良性の種子を撰みて、床蒔する。又  
ハ四月中旬頃野生の榧を砧木として壓接を行  
ふべし。其移栽ハ二月又ハ十一月を良期と爲。  
其種類ハ菓實の大小形狀、甘味の多寡及び澁膜  
の仁と能く離れ、或ハ離れ難き由て、大に區別  
ある。大實榧(第百七十七圖)九實榧(第百七十八  
圖)の如し。而して尋常榧ハ第百七十七圖より小  
形あり。長實榧ハ其實の長さ、一寸五分乃至二寸

位よりて、核殻ハ美ふる淡赭色あり、左巻榧ハ高さ一尺許の短樹にして、能く結菓し、且其枝自ら螺線状を為すを以て、殊に盆栽に妙あり、又美濃に澁無榧ありて、其澁膜ハ殻の内面より粘着して、仁と能く離るゝ故に、古来有名あり、都て一斗の價、大凡金三十錢より六十錢位あり、又狗榧と稱するハ、實小く、熟すとバ其外面赤色に變じ、且毒ありて喰ふべからず、唯油を搾て燈火の用と為すべし、今世人風災を防ぐ為に、其宅地の周圍に櫟を植る者多し、然れども北風烈しき冬春の

頃ハ、葉落て其効少し、若し此榧樹を用ゐるバ、四時蒼々とて風を防ぐに宜しく、又年々菓實を収むべく、且材と成して櫟に劣る事なけむ、一舉兩様の便とすべし、又短小の生垣にハ、畜を外観の美ふるのをとり、其葉尖ハ人畜を刺し、樹皮ハ皮膚を傷腫せしむるを以て、大に潜偷を禦くに妙あり、

第百十二章 榧

柯樹ハ櫟の所屬にして、世俗榧の字を用ゐる者此樹ハ前年の春、同株に雄花と雌花とを兼ね開き、

翌年九十月に至りて始く實熟を其時穀斗の尖より縦裂いて核子自う墮つ之を拾集めて稍乾く。砂中は貯置うへ能く一周歳を保つべし。此樹ハ深山幽谷にも能く生じ。又他の常緑樹と違ひて卑濕地にも速に成長をせとも暖地にもありさきば實を結ぶ事稀あり。故に今市中に賣買する柯子ハ多くの伊豆の諸島より輸入する者あり。柯子(第百七十九圖甲)ハ樹に因て其葉形の長短圓尖を異なせども一升の價九金二錢五釐より五錢とせ。此外別ニ馬刀葉柯(第百七十九

圖乙)あり其核子ハ上種より三四倍長大より一升の價九金三錢より六錢に至る。此樹ハ家の周囲に植て暴風及び延焼を防ぎ其材ハ朽らして香草を造り。木皮ハ染料及び消皮料として工業上ニ最有用の品あり。

第百十三章 巴旦杏

此樹ハ桃の一種にして近年舶來の品あり其幹の外面ハ桃樹より滑り。葉細く花稍小くして實も亦桃子に似たせども肉薄く味は悪くして喰ふに堪へず。唯其核中の仁ハ至て美味あるを

以て之を生食し、或は糖菓を製し、或は諸の食餌  
に調和し、或は藥劑と為す等、其用頗る多し。今此  
樹を植試みたる所、成長速し、卑濕の地を除  
くは如何ある土地にも能く適するが如く、然る  
とも六七年の樹にして、菓を結びし者至て稀な  
るを、未だ其得失如何を詳しせず。苗木は三月上  
旬、桃の砧木を用ひて、切接又は搭接を為さべ  
し。其結果ある者、即ち第百八十圖に示す者  
あり。歐米人の年々齎來りて販賣する乾核は英  
斤百二十匁より金二十錢より二十五錢ふり、元

來彼地より、全く乾菓を製する為のみならず  
之を實蒔して、専ら其苗を桃の砧木を用ゆる  
よし、尚他日其種類、及び栽培の法を點查して、續  
篇に掲載すべし。

#### 第百十四章 榛

此樹は古へ唯野生の者のみありしが、近來漸く  
樹園に植へて實を収め、市店に於ては或は之を  
齎く者あり、尚且歐米の人々、好て之を食ふに依  
り、年々多く持來るあり。此菓は火に焙り、或は生  
みて食ふも、栗に似て香氣あり、又之を乾し貯ふ

も、衆の如く其仁堅硬あるに至るまで、能く  
數年を保つべし。内國種の中、長實の者即ち長榛  
（第百八十一圖）の樹ハ高さ二間餘ハ長ハ九實の  
者即ち巾着榛（第百八十二圖）の樹ハ、六七尺ハ散  
生也。其小菓を結ぶの狀ハ、圖ハ示さる如く。右二  
種の外ハ、之より大なる者と小なる者との諸種  
あり。其價ハ一升まで金三錢以上七錢に至る。又  
外國種もも許多あり。今結菓を得たるハ唯  
第百八十三圖の一種あり。又年々舶來する榛子  
も、是と同物にて、其價ハ英斤百二十匁まで、金二

十錢以上二十五錢に至る。

第百十五章 海松

此樹ハ松の一種にて、其松毬及び種子の大なる  
ところハ、第百八十四圖ハ示さる如く。此種子ハ文  
火ハ焙り核殻を去りて、剥胡桃の如く調理さべ  
し。但し生食せば鬼胡桃の如く、脂油多くて美  
ならず。或地方にてハ、之を食用するが故に、多く  
賣買さるるも、東京にてハ未だ市店ハ鬻ぐを見  
ず。此樹ハ黒松ハ適當すべき場所ハ、瘠地にて  
も、能く成長し結菓するが故に、之を育養する事

至て容易あり。苗木ハ實蒔ゝて宜し。二月  
月下旬より三月中旬迄ハ野生の黒松を砧木と  
して、割接又ハ壓接法を施さバ、接着自在なるべ  
し。又此實を收納するハ、十月中樹上ハ熟する  
者を松毬と共に採り能く日ハ曝し、鱗甲開けて  
種子出るを候ひ、棒を以て悉く打落さべし。

菓木栽培法卷之七終