114
A 3793

No Special

Tokei, 6th August, 1876

大正十一年
大隈侯爵邸寄贈

Your Excellency,

I have the honor to hand you herewith, Mr. Jacquet's reports on Iwasaki & other places. Should your Excellency find it advisable to hand copy of these reports to H. E. the Minister of the Interior I would be much pleased.

I have the honor.
to be, Your Excellency,
Most obedient
humble servant

H. E. Okumashigenobu
H. I. M. Counsellor
of State

Ch. Wolfendre

Tokei, 4 Août, 1876

Monsieur le Général

Comme je l'avais promis, j'ai parcouru les environs de Koffou.

Parti d'Akoné dans la direction de Missima et Namadzou ; longeant le bord de la mer, j'ai gagné Iwabouti et remontant en bateau le torrent du Fusikawa, j'ai débarqué à Kasikasawa et suis entré sur les meilleures terres du Yamanashi Ken.

Accompagné par deux officiers choisis par Mr le Gouverneur, je me suis rendu à Iwasaki, endroit réputé comme le meilleur vignoble de tout le Koshiou ; là, au milieu des cultivateurs de la localité et sous l'ombrage de leurs treilles, qui sont loin d'être sans mérite ; après avoir abordé

大正十一年四月
大隈侯爵邸寄贈

sur des questions intéressantes, j'ai indiqué par l'intermédiaire de mon interprète, les meilleurs moyens de combattre deux fléaux qui m'ont été signalés comme exerçant de notables ravages ; je ne doute pas d'un plein succès, si mes indications sont bien suivies.

Messieurs les Officiers du Yamanashi Ken, m'ont promis de porter ma conversation à la connaissance de Mr le Ministre des Finances. Je serais heureux qu'il en ait été fait ainsi et je m'applaudis que mon voyage, en dehors du but que je poursuis ait pu être utile aux choses déjà établies.

A Iwasuki aussi bien qu'à Katsunuma j'ai trouvé tout dans l'état que j'avais présenté ; les vignerons étaient très préoccupés de savoir, si, continuant la culture telle qu'elle est actuellement pratiquée, et sans changer les cépages, ils pouvaient espérer faire du bon vin ; je ne leur ai laissé aucune illusion à cet égard, la chose étant impossible.

Soin de moi, la pensé de les engager à arracher leurs vieilles souches, qui peuvent pour des temps indéterminés mais à coup sur très longs encore, produire en abondance d'excellents raisins de table, mais cette méthode traditionnelle de cultiver la vigne peut être parfaite pour les intérêts du propriétaire engagé dans la pratique, mais ne peut convenir en aucun façon pour les vignes cultivées en vue de fournir de bons vins.

Dans le Kiushiou, une seule souche élevée sur un treillage à hauteur d'homme et en forme de toit, couvre de ses bras et de son feuillage une superficie de trente tsubos environ. Une céréale, orge ou blé mûrit de l'automne à l'été sous son ombrage, et se trouve remplacée par la culture d'une plante sarclée, des haricots par exemple, de sorte que le sol est tenu à l'ombre et les racines de la vigne sont privées de l'influence des rayons du soleil, qui lui sont indispensables.

Le thé au feuillage toujours vert, est cultivé souvent sous la vigne et les plantations

De manière qui s'élèvent tout au tour d'elle et dont le feuillage épais, dépasse la vigne en hauteur, s'oppose à la bonne ventilation, de sorte que les parties souterraines aussi bien que les parties aériennes de la vigne privées d'air ou de lumière végètent dans un milieu sombre et humide entièrement contraire à son tempérament. Conditions bien propres à engendrer et entretenir l'oïdium avec toutes ses conséquences.

Y-a-t-il donc une méthode qui puisse convenir mieux que cette méthode Japonaise ou que tout autre à la culture de la vigne et aux profits à en obtenir ? - Je dis oui, même pour la production des raisins de table ; bien qu'il arrive que dans les pays très chauds et très fertiles, ces sortes de vignes peuvent se mêler avec avantage à d'autres cultures et même les protéger.

Je dis également oui et surtout à propos des fins cépages cultivés en vue de la fabrication des bons vins -

Il n'y a qu'une seule bonne méthode, elle n'est pas nouvelle elle repose sur des faits accomplis et de préceptes suivis de temps immémoriaux dans les meilleurs et les plus anciens vignobles, et sur des pratiques perfectionnées par la science moderne, c'est cette méthode qui assure la régularité des récoltes, la perfection des produits, c'est elle qu'il faut admettre et nulle autre pour la création des vignobles à bons vins.

Après avoir goûté à Kofou chez MM. Takeuma, Mori Issa et Yamada, des vins fabriqués avec des raisins cultivés aux environs, et d'autres fabriqués avec des raisins sauvages, je constate en applaudissant aux efforts tentés par ces messieurs, qu'on peut, avec ces raisins, les premiers surtout, obtenir des boissons saines, mais jamais de bon vin.

Ces messieurs ont également distillés les marcs de leur raisin et ont obtenu de l'eau-de-vie, qui, un peu mieux rectifiée pourrait entrer dans la confection d'une foule de très bonnes liqueurs.

Ces essais ne sont-ils pas une révélation des besoins et de la nécessité de cette industrie ? — J'ai pu juger par ces échantillons, de la nature des vins qu'on peut obtenir à l'aide de bons cépages et d'une bonne culture.

J'affirme donc, tous les termes de mes précédents rapports et que les résultats que j'ai indiqué seront dépassés.

Favorisé par le concours de M^r. le Docteur Mourier, j'ai planté dans son jardin de Kitagata des échantillons des espèces de raisin que je prône et la manière simple et facile avec laquelle les jeunes plantés en boutures enracinés et en simple couture ont prospérés quoique importés dans une saison peu propice, me sont un sur garant de succès.

J'ajoute que je puis créer au Japon un vignoble modèle et fabriquer naturellement des vins, qui pourront rivaliser pour le goût et les qualités hygiéniques avec les bons crus de France.

Qu'on veuille donc me mettre à l'épreuve sur des terrains que je pourrais choisir, en culture jusqu'à ce jour et j'installerai à l'honneur du Japon, le premier vignoble sérieux, pépinière suffisante pour tout ce que l'on voudra planter dans l'avenir au Japon.

En favorisant cette entreprise, qui ne peut être qu'avantageuse, on aura fait faire au pays, un pas de plus dans les travaux de la paix, dans la voie de la prospérité et du progrès.

Dans cet espoir, veuillez agréer, Général, l'assurance de mon entier dévouement.

Votre tout dévoué

Jacquet

Yokoh, 4 août, 1876.

Monsieur le Général,

Je viens compléter par quelques notes, les rapports contenus dans mes deux lettres des 21 Mai et 26 Juin.

Parti de Yokohama par la route de Odawara, je me suis rendu à Ashinoïou, j'ai de la visité Atami, revenant par Atoné, j'ai fait le tour du lac et suis rentré à Ashinoïou par Sangokubara, Kiga, Sankokoura et Mianosta.

J'ai parcouru en outre toutes les montagnes dont le Kamayama est le point culminant; de son sommet, la vue embrasse toutes les gentes dans la direction de Odawara et Atami à l'est

大正十一年 大隈侯爵

de la mer de tsourouga dans le Sud. Découvrant au Nord le lac d'Akoné et toutes les ondulations de terrain qui s'étendent de ce côté jusqu'au Fusi-Yama.

Laissant à un comité médical, le soin d'indiquer aux établissements de bains si importants de ces montagnes, les installations les plus convenables, pour attirer et traiter un plus grand nombre de malades, les dispositions à prendre pour satisfaire en même temps l'amour-propre et la santé et mettre un terme à une promiscuité choquante et malsaine.

J'observe que le Gouvernement pourrait, sans trop de frais et considérant ces travaux comme d'utilité publique, prendre à sa charge, les dépenses nécessaires pour recueillir à leur source toutes ces eaux précieuses et les diriger à leur destination dans les conditions les plus propres à assurer leur efficacité médicale, c'est-à-dire, sans aucune déperdition de leurs gaz ou de leurs sels les plus énergiques, pour cause d'imperfection dans les tuyaux de conduite, comme dans l'état actuel.

La distribution des eaux aurait lieu alors, comme il arrive pour le gaz d'éclairage et moyennant une redevance en rapport avec le volume accordé à chaque établissement.

Ces utiles travaux permettraient la multiplication des établissements, en supprimant une fois pour toutes des travaux imparfaits de canalisation, en disproportion, avec la fortune actuelle des habitants de ces montagnes.

Ne serait-ce pas là, un des meilleurs moyens d'augmenter les ressources du Gouvernement tout en assurant la santé publique.

Les pentes des montagnes, dans leurs parties les plus accessibles sont généralement déboisées, outre les causes que je vous ai signalées et qui ne sont pas aussi majeures que la dernière, j'ai oublié la détestable coutume, de mettre d'accord avec le Conseil de

la commune le feu aux herbes sèches des montagnes durant l'hiver, dans le but de nettoyer le sol et pouvoir plus aisément couper au printemps, les herbes vertes qu'on enfuit dans les rizières au moment des repiquages du riz.

Si encore on ne brulait que l'espace nécessaire à ce service, je ne trouverai que peu à redire à cette condamnable pratique, mais suivant les circonstances et le vent, il devient impossible de circonscrire l'incendie qui finit tôt ou tard par dévorer les forêts voisines et les arbres isolés semés sur ces terrains par les vents ou par les oiseaux.

Les espaces ainsi livrés aux flammes sont considérables, autour du Fusi-yama et sur toutes les montagnes qui forment sa ceinture, la végétation herbacée est considérable et le sol se couvrirait rapidement de très beaux bois.

Dans les localités dont les pentes ou l'altitude rendent la culture régulière, peu lucrative, l'établissement des forêts quand elles sont possibles et leur bon aménagement devient une source de richesses, pour les habitants de la localité, aussi bien que pour le Gouvernement.

N'est-il pas déplorable de rencontrer les steppes ou les savanes, dans des endroits où peuvent croître des Kéakis de 16 pieds et des thuya de 25 à 30 pieds de circonférence.

J'ai constaté l'existence de tels arbres, élevés en proportion de leur volume et mesurant cette grosseur à plus de six pieds du sol, le tronc, ni les racines ne donnaient aucun signe de décrépitude;

On peut donc reboiser ces montagnes et les bords de la route du Tokaido plantés il y a 200 ans à peine de belles essences forestières peuvent donner une idée des résultats qu'on peut attendre d'un bon et prompt reboisement.

L'habitude de raser les bois quand on les coupe, sans ménager les arbres d'avenir, retarde beaucoup l'accroissement des forêts;

les bois de placage tendent à disparaître, le Camphrier par exemple se fait rare de jour en jour et en raison de l'extention du Commerce en général, les tourneurs en bois demandent aux forêts des contingents plus considérables et quand ils substitueront aux bras de l'homme les forces hydrauliques ce contingent deviendra complètement insuffisant.

Les chemins de fer et la Marine nécessités de notre époque, exigeront aussi des quantités de bois considérables pour leur construction, comme pour leur entretien et dans tous les cas dans un pays où toutes les habitations sont en bois; Il faut s'efforcer de maintenir à bas prix une matière si indispensable.

Que je dise un mot d'un arbre précieux dont on se sert pour fabriquer les laques fines; Je veux parler du cerisier. il a le grain très fin se travaille aisément et pousse à toutes les altitudes jusqu'à plus de 2200 pieds, mais jusqu'à la hauteur de 1700 pieds, dans les terrains volcaniques surtout, cet arbre greffé donnerait les fruits les plus beaux les plus savoureux. Ces fruits séchés au soleil constituent une provision d'hiver des plus saines. Comme le pruneau; on en fait en outre d'excellentes confitures. Le fruit sauvage fermenté et distillé produit le Kirsh, mais à défaut de tous ces avantages, l'utilité de son bois et sa rusticité le recommande suffisamment; rien ne serait plus facile qui d'en créer d'énormes plantations.

Enfin je ne quitterai pas le sujet que je traite sans attirer l'attention du Gouvernement sur l'utilité qu'il y aurait de favoriser l'extention de l'industrie des tourneurs et sculpteurs sur bois dans les pays tels qu'Atta et Mianosta. En dotant les écoles qu'on multiplie avec un zèle si digne d'éloges, de professeurs de sculpture et de dessin, voir même en créant une école spéciale dans le but de faciliter le travail et développer le goût chez les jeunes artistes.

En Suisse, dans le Canton de Berne,

des écoles spéciales établies dans cette intention ont donné des résultats remarquables et les produits de ce pays sont recherchés de toute l'Europe, tant pour le goût qui préside au choix des sujets, que pour le fini du travail de chaque objet et la correction des dessins.

Le Japon, rivalisant depuis longtemps déjà sur tous les marchés du monde pour ses créations artistiques, ne doit rien négliger pour lutter de jours en jours plus avantageusement contre la Concurrence, et favoriser par des études sérieuses et spéciales, l'adresse et le goût particulier de son peuple.

J'ai dit que les pentes des montagnes étaient généralement déboisées; elles forment des pâturages immenses qu'il faudrait utiliser, attendu que ce serait avec les eaux minérales et l'art de travailler le bois, presque les seules ressources vives des environs d'Atkoné.

On n'élève ici aucun bétail et cependant, la chair des animaux y est recherchée pour la nourriture de l'homme, la viande de cerf s'y vend communément 10 et 15 Cents la livre; On a tué dans les environs, m'a-t-on dit plus de 300 Cerfs cette année. Ces animaux tendent à disparaître, vu la poursuite acharnée dont ils sont l'objet de la part des braconniers du pays.

Ne serait-ce pas le Cas d'essayer là, plus tôt qu'ailleurs, l'élevage des roches et surtout des chèvres, choisissant à cet effet, les races les plus distinguées et les plus utiles.

En effet, quel animal a le plus d'affinité avec les chevreuils, les chamois et les Cerfs de ces montagnes si ce n'est la chèvre.

Là je dois m'étendre sur l'utilité de ces animaux, au point de vue de l'industrie Japonaise et de ses besoins: Chacun sait, qu'à l'égal de la laine des moutons, le poil de la chèvre est employé dans la fabrication des tissus, les plus précieux, tels que les châles Cachemire. Tous les écossais, tous les lastings, tous les alpagas sont des tissus de poils de chèvre. Enfin par son mélange avec la soie, on obtient

les effets les plus brillants.

La chèvre met bas ordinairement chaque année 2 chevreaux dont la peau, avant que l'animal ait brouté l'herbe est d'une rente assurée dans tous les pays d'Europe pour la fabrication des gants. Ces peaux, valent ordinairement 2.75 à 3 francs la pièce, ce prix double, quand elles sont blanchies et chamoisées; bien que ces peaux soient très abondantes en France, on va les chercher en Espagne, en Italie, dans tout le bassin de la Méditerranée, en Turquie, en Perse dans l'Inde et jusqu'en Abyssynie, sans parler de celles qui nous arrivent d'Amérique.

L'Angleterre et la France se disputent ce précieux produit, car, aussitôt que le fournisseur devient plus fort, on s'en sert pour la fabrication de ces élégantes chaussures dont Paris a, pour ainsi dire le monopole.

Enfin l'animal adulte, fournit les peaux dites de Maroquin, employées pour la confection des souliers ordinaires de femmes mais son emploi s'étend alors et s'applique à toute sorte d'industrie, la maroquinerie, la gainerie, la chapellerie, la carosserie, la tapisserie &c &c.

Enfin, je dis que les Japonais qui tannent mal les gros cuirs, excellent dans la préparation des peaux de chèvres, auxquelles ils donnent un grain et une souplesse qui rendrait jaloux nos meilleurs maîssiers.

Quant à la chair de la chèvre, bien qu'inférieure à celle du mouton, elle ne cesse pas d'être un aliment très sain; Je ne parle pas du lait très abondant chez ces animaux, qui est chez nous, la ressource du pauvre et serait d'un appoint considérable pour la nourriture du peuple au Japon, comme addition au riz et au millet, si une fois il appréciait la valeur nutritive de cet aliment.

Joignez à ces avantages, l'engrais produit durant le temps que ces animaux passent à l'étable et vous aurez une idée des services qu'ils peuvent rendre sur des montagnes où leurs dents

meurtrières ne purent causer aucun préjudice.

La chèvre est sobre et peut se contenter des plus maigres pâturages ; elle n'est sujette à aucune des maladies qui parfois déciment les moutons ou les bœufs.

Quant à la race bovine elle réussirait probablement dans les mêmes endroits. Cependant, un essai récent, tenté dans les environs d'Akoné, n'a pas été heureux ; les animaux après avoir très bien passé l'été ont succombé durant l'hiver.

En présence de forces productives aussi considérables, doit-on s'en tenir à un seul essai ? Apparemment non.

On pourrait utiliser ces pâturages pendant une partie de l'année en y conduisant les troupeaux venus d'autres parties du Japon : l'herbe savoureuse des montagnes, et l'air plus frais qu'on y respire pendant l'été leur serait profitable.

Pour en finir avec cette question, il importe de savoir, si, en réalité comme le fait supposer un abandon aussi complet, les animaux, tels que les races bovines et ovines ne purent pas vivre dans ces montagnes il détermine alors par des observations sérieuses, les causes qui s'opposent au succès ; afin que ce problème résolu on cherche le remède au qu'on s'occupe d'utiliser ces espaces par d'autres combinaisons.

Une autre source de bien-être pour le pays d'Akoné et de Yamanaka est dans un état qui doit attirer l'attention du Gouvernement ; je veux parler de la pêche des deux lacs de ce nom, très peu lucrative depuis de nombreuses années. Je vous ai déjà entretenu à ce sujet, il y aurait lieu, pour repeupler ces lacs et les rivières qui en dépendent, de fonder dans ces localités, un établissement de pisciculture, on obtiendrait ainsi, des espèces nouvelles et on multiplierait à l'infini les beaux spécimens du pays.

Je sais qu'on s'occupe actuellement de créer des routes carrossables dans toutes ces montagnes ; je me contenterai de faire des

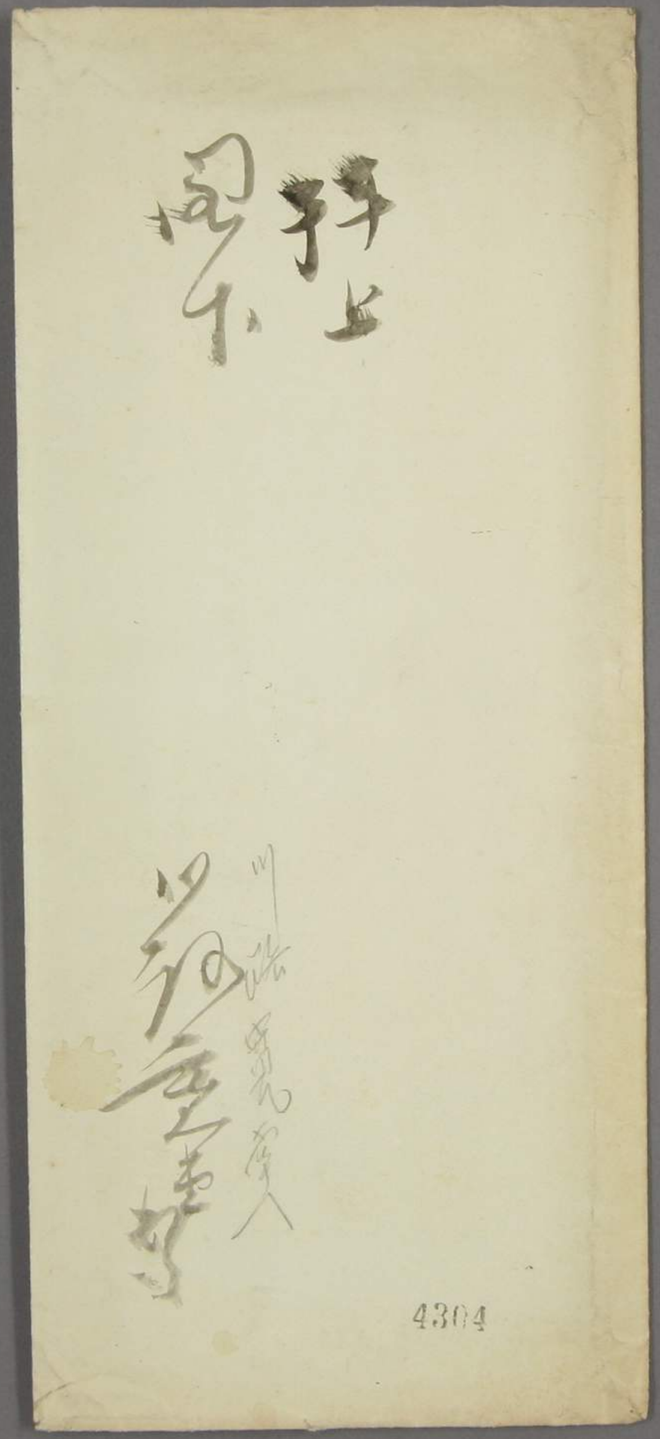
vœux, pour que leur tracé, soit bien étudié et
leur achèvement mené le plus rondement possible.

Voilà Général, quelques observations
que je vous prie de transmettre à Son
Excellence Monsieur le Ministre des Finances.

Veuillez agréer, Général, l'assurance
de ma considération la plus distinguée.

Votre tout dévoué

L. Jaquet



4304

ゼクヱット氏
寛ら書

FINANCE DEPARTMENT
TOKIO
JAPAN