



山吹培農土色採葉ノ説

甲号

845



114
A 3798



茶樹摘葉異名ノ説

清人

凌長富氏
吳新林氏
合纂

石原昌雄註

大正十一年四月
大隈侯爵邸寄贈

一ヲ先ト云ヒニヲ芽ト云三ヲ芽ト云ヒ四ヲ芽ト云ヒ五ヲ
 旗ト云ヒ六ヲ春ト云ヒ七ヲ芽ト云ヒ八ヲ茶ト云是レハ茶樹
 季候ニヨリテノ名ニシテ先トハ立春ノ時將サニ萌サント
 スルヲ云ヒ芽トハ初ク長シ白毫ノ如ク一メ芽形ニ似タル
 ヲ云ヒ芽トハ立春後暖風漸ク催シ百本ノ萌セシヲ
 云ヒ葉トハ未タ開カサルヲ云ヒ旗トハ年々春暖ニ赴キ已
 ニ萌シ旗形ニ似タルヲ云ヒ春トハ春季萌芽シ丁度
 宇治製ノ頃ニテ一番或ハ春茶ト云ヒ芽トハ萌長已ニ
 採摘スベキモノヲ云ヒ茶ハ茶ナリ此一説ハ諸山採摘人
 ル茶名ニシテ年中四時ハ第一ノ氣節ニヨリテ唱フル
 モノナリ

茶実採摘ノ季候及圍ニ方ノ説

茶実ヲ採摘スルヤ大約九月下旬初旬下初旬採起ス其圍フヤ速クナルヲ貴トス一夜ト名也過スニカラズ磔ハ一実子五斗アラハ大約三尺茶ノ坑ヲ穿テ椽葉ヲ以テ其四面底ヲ圍ヒ實子ヲ入レ上面ニモ亦椽葉ヲ掩ヒ土ヲ掩フ一凡五寸茶泥土ヲシテ中ニ入ラシムベカラズ若シ椽葉ヲ敷キ尚ホ空處アラハ稻草ヲ以テ挿シフサクハシ来春三月頃天氣暖和ノ日ヲ待テ其圍ヒヲ開キ白芽ヲ発セシモノヲ以テ栽植スベシ

山上土色及茶樹可植不可植ノ説

第一節

此ノ方法ノ中土ニ存スルヤ天地開ケテヨリ以來靈民ノ遺風ニメ其土質ノ好否ヲ分クル最モ難シ元素山ニ陰陽アリ何ヲカ陰ト云ヒ何ヲカ陽ト云フ西北ニ面セルヲ陰ト云ヒ東南ニ面セルヲ陽ト云フ陽山ヲ最トシ陰山ヲ次トス土質ハ黄紅ニメ沙及ヒ三岐ニメ青色ノ小石多ク交ユルヲ以テ第一トス此土質ヲ概シテ栽植セハ必ス繁茂ニ至ルベシ其栽植スルヤ株根ニ深ク土ヲ掩フ一ヲ要ス其土薄キハ若シ旱歳ニ逢フ恐リハ枯レ檀レ永ク保テ能ハサルベシ

第二節

土質ハ黄色ヲ帯ヒ沙及ヒ片炭ニメ黄白色ヲ含ミシ輕キ小石アルヲ以テ第二トス都而東南山ヲ概ヒ其中央ニ栽植スベシ

第三節

土質ハ黄青ニメ青黄をヲ帯ヒシ砂尖ナル小石アルヲ

以テ茅三トス尤モ此土質ハ土面ウシリ堅ク土中軟ナル
ヲ要ス其栽植スルヤ根根ニ厚ク土ヲ掩フベシ

茅四節

土質ハ青色紅ニシテ白及ヒ金色ヲ帯ビシ粗石アルヲ茅
四トス根根ニ厚ク土ヲ掩フテ要スホタ東南山ヲ撰
ムベシ尤モ山麓ニ石塊ヲヤハ用ユベカラス水氣乏シカル
ベシ

茅五節

土質ハ青色ニメ青及ヒ白色ヲ帯ヒシ重キ砂石ヲ交ユ
ルヲ茅五トス亦タ東南山ヲ撰ムベシ

茅六節

土質ハ紅黒ニメ薄紅色ヲ帯ヒシ砂石ヲ交ユルヲ茅六
トス此山上ニ生スル所ノ茶ハ勿論諸草本ニ至ルマテ

必ス繁盛シ能フベシ只茶葉ニウシク臭氣ヲ含ムベシ
東南ニ面シ尤モ日光ヲ受クル山ヲ撰ムベシ

茅七節

土質ハ深黒ナルモノハ死土ト唱ヘ茅七トス其ノ黒色ナル
土質ニ限り土面尤堅ク雨水流レテ滲入セス縱一開墾ス
ルニ成閏月ナラス又旧ノ如ク土面凝結スベシ茶樹ヲ栽
植スルニ盛茂シ純ハス或ハ柘櫃シ摘採セシ茶葉モ亦
タ上等品ヲ製シ得ベカラザルベシ

茅八節

土質ハ黄黒ニシテ砂石生セサルカ又ハ砂石ヲ生スル地ハ
廢山ト唱ヘ茅八トス栽植スベカラス長生ヲ得能ハサルノ
シ肥地ニシキカ故ナリ従一東南ニ面スト長氏却テ陰山ノ
土好キ劣ナリ

第九節

土質ハ白青色ヲ著シ蓋シテ含シ輕磔ヲ交ユルハ第九
トス栽植スニカラス泡ヲ栽植スニ採摘スルニ至ラサルニシ

第十節

土質ハ深黄色ニテ光澤ヲ帯ヒ阿卵石ト唱ヘ光澤ア
ツテ黒色ナル鶏子ニ似タル小石アルハ第十トス栽植ス
ニカラス只五穀ヲ植ユニシ從ヘ茶樹ヲ栽植スルニ茶葉
用ユヘカラス

第十一節

土質ハ舊黄色ナルハ香灰土ト唱ヘ第十一トス土中ニ同
色ヲ帯ヒシ小石ヲ交ユ土滑ニメ石塊多キハ栽植スヘカ
ラス恐クハ茶葉用ユヘカラス

第十二節

凡ソ各地地方ニ都テ東南ニ面セシモノヲ正方ト云フ凡ソ
冬節陳述セシ佳ト養スル土質ヲ撰ンテ栽植シ培養
方法ヲ盡カハ其茂盛スルヲ疑フ害レズ以テ右説ハ其昔
中土右界ノ傳法ニテ現今尚歟ノ方法ヲ佳トス右地方ニ
随ヒ凡土同シカラスト右地方大田小異ナルヘシ畧ホ栽莖
ハ中ニ記得セル土質ノ優劣ヲ節録ス

山中茶樹培養及ヒ摘用ノ説

一月ハ氣候尚ホ寒ク草木未タ萌芽セサルベシ野舎ハ人
ノ眠リニ就キ春暁ヲ受ケ得サニ醒轉セントスルノ時ナリ
二月ニ至シハ和風漸ク催シ地氣茶節スニテ茶樹次
第ニ萌芽スルハ蝶銀ニテ察セントスル草根ヲ耘シ再茶
セザル様茶根ニ踏ミ置クニシ

三月ハ芽生

尚シ其芽旗體包茶毛密中ニ

尖仙掌子膏

各種製造スベシ

四月ハ右芽珍芽旗銘雀舌壽眉等ヲ製造シ尤モ
中旬迄ニ非ルニシモヨリ下旬迄ハ紅茶ノ中上等ナル
極品精品上品馨品等ヲ製造スベシ

五月ハ漸次熱氣ニ赴キ馬新茶及ヒ下等ナル紅茶
ヲ製シ亦中旬迄ニ畢ルベシ夫ヨリ下旬迄ハ赤色緑茶
ヲ製スベシ

六月ニハ右赤色緑茶ヲ製造スベシ

七月ハ春芽已ニ盡シ再萌セシ芽ノ末々成長シ得ベカ
ラス只赤色緑茶ヲ製造スベシ其外製造スベカラス
八月ハ芽茶摘盡シ茶樹已ニ瘠シ再発スルニ採摘スベ
カラス須ラリ鎌ニテ諸草ヲ除去シ貯置キテ枯草ノ尤モ
軟キモノヲ燃ビ茶樹ノ根元ニ三月月形ニ埋ムベシ枯草尤モ

多キヲ好シトス

九月ニ至シハ茶樹其埋メシ草ノ養分ヲ受ケ茶葉黒色
ヲ帯ヒ盛茂ラ得ベシ

十月ニ至リテモ尚ホ注意シ寒燭等アラハ速カニ樹元ヲ
損セザル様拂ヒ去ルベシ

十一月ハ漸次寒冷ニ赴キ栽植スベカラス培養スベカラス
縦一老葉ト名ニ採摘スベカラス

十二月諸木落葉枯葉ニ明春ニ至リ又旧ノ如ク繁茂
スベシ尤モ年々氣候ニ依リ萌芽ノ遲速等アルニシテ
一編ハ古来ノ傳法ニメ尤モ難シトスル所后ノ有志者宜ク
心ヲ用ユベシ

山茶移植ノ説

山中ノ茶樹

且ツンヤ茶樹ヲ掘り取り幹ニ長

三尺アハカニテ凡ソ 尺程切り落スベシ元東茶樹
股根ト唱ヘ五序ノ根ニキ中央ナルヲ命根ト云ヒ又空根ト
云フ左右ナルヲ枝根ト云ヒ前後ナルヲ茶達根ト云ヒ又茶
綠根ト云フ其移植スルヤ右五根ノ中命根長キハ切落シ
栽植スニシ以ハ老樹ヲ再盛セシムルノ法ナリ又極老樹用
ユニカラザルハ盡ク焼去シ鉄ニテユヲ掘り轉スベシ火氣ヲ
去ラシカ為メナリ天生茶萌芽スルニ至レハ株根ニ細土ヲ
掩ヒ成長スルニ至レハ一ヶ年中二月五月八月ト三度ニ輕
キ柘草ヲ樹傍ニ三月月形ニ埋メ培養スベシ柘草ヲキキ
住トス尤モ根枝等損セサル様注意スベシ以老樹ヲ移植シ
培養法盡サハ其移植セシヨリ凡ソ十年間繁茂シ得
ベシ實生ノ幼樹移植セザル茶樹ハ凡ソ三十年ヲ保ツベシ
尤モ其山面土質ニ随テ盛衰ニ長短アリ又實生ノ小ナル

茶樹ヲ移植スルノアリ其移植スルヤ凡ソ丈ケ一尺二寸程
ナルヲ以テセハ凡ソ二十七八年ヲ保ケ得ベシ

茶葉採摘ノ説

茶樹ノ萌芽スルヤ凡ソ楊柳ト氣候ヲ同フスベシ採摘スル
ヤ一莖新芽五六枚萌サセシハ下ヨリノ三四枚ハ凡ソテ摘取
リ上ニ三枚ハ莖トモ折リ取ルベシ樹幹ニ乾セシ新芽ハ採
摘セズシテ盛茂ヲ得セシメハ明春更ニ茂盛スベシ平地ニ
栽植セシ茶樹春季ニ地氣榮動スルノ早キカ故ニウレリ
先キニ採摘スベシ樹幹ニ生スルモノト名ニ盡ク採摘スルヲ
佳トス

乙号

春秋二季培養記

全

所
第
卷

烟茶培養ノ説

夫レ平地ニ栽植スルヤ兩水流合スル所ナク四方ノ兩水一
處ニ集リ為メニ茶味濕氣多ク枯草ヲ用エルモ香氣
薄リ其香氣ヲ附スルヤ花芽ノ培養法ト同ク豆醬
ナルモノヲ用ユベシ其、豆醬ヲ製スルヤ春水用ユベカラス
必ス冬日ノ冷水ヲ用ヒテ製スニシ先青豆ヲ其冷水ニ
浸シ石臼ニテ微細ニ磨シ磁器ニ盛り氣ノ漏レザル様口
ヲ減シ土中ニ埋メ貯ス土壹尺深ヲ掩ヒ翌年春二月
頃掘出し其豆將周三分水七分流合シ樹邊ヲ丸ク
溝形ニ掘リ大ナル茶樹ハ六百目小ナル茶樹ハ三四百
目位ツ流クベシ斯クノ如クセバ香氣強ク其年摘
ミ終リシノチ再ニ枯草ヲ用ヒテ培養シ糶粒等ニ
至ンマニ盡シ其方位ヲ盡サバ必ス繁茂シ香氣

大正十一年四月
大隈侯爵邸寄贈

強カルハレ

脚烟茶樹培養ノ説

脚烟ノ茶樹ヲ培養スルヤ枯草及ビ豆醬ヲ用ユベシ
其ノ枯草ハ毎年五月九月二度用ヒ尤モ草ヲ刈テ
佳トス豆醬ハ春二月頃地氣榮動セハ豆醬三分水七
分焼合シテ燒リベシ枯草豆醬何レモ樹後ヲ三日
月形ニ掘リ用ヒテ可ナリ如斯セハ其茶葉必ス香
氣強カルベシ

高山茶樹培養ノ説

高山ニ栽植スルヤ別岫ナル山ハ兩水流レテ急ナルカ故ニ
其山ノ換様ニヨリ水路ヲ掘ルベシ培養法ハ毎年同様
ニメ仍ホ春秋ニ季ニ糶糶シ茶葉摘盡セシノテ培養
スハヤクニ至レハ枯草細切セズ麥分ニ用ユベシ兩水ノ為ニ

流ルヘナク又タ樹根ノ後口ハ土薄ク前ハ土厚キヲ佳
トス培養ハ毎年五月九月ノ二度枯草ヲ用ヒハ必ス
繁茂ニ至ルベシ

丙号

各種茶製造之說

川
粉
省

川
粉
省

本色緑茶製造ノ説

此製タルヤ習フノ最モ難シ先ツ茶葉ヲ採摘シ一点ノ焦
葉等アルベカラス盡ク活色ナルヲ撰ヒ直キニ釜煎リシ
テ後チ竹簾ニ移シ密ニ揉ミ上ケ円塊ナルモノアラハ一
片コトニ取放シ速クニ焙炉ニ拭ケテ燥シ後チ釜ニ入レ
潤氣ヲ與ヘ生マ煎リニ上ケ麻袋ニ装ヒ匂ク踏ミ袋中ノ
茶葉踏ムニ随ヒ自然圖形ヲ成スベシ如斯ク踏ムノ凡ソ
三次再ヒ釜ニ入レ双手ニテ十分ニ煎リ上ケ一号二号等
ノ篩ヒヨ以テ順序乱レザル様篩ヒ分ツベシ其多品ニ分
クルヤ或ハ十二品或ハ十四品或ハ十六品或ハ二十品或
ハ二十四品或ハ二十六品ニ分ツベシ但シ二十六品ヲ以
テ多品ニ分ルノ極度トス其ノ篩ヒ方ハ勿論撰リ方等ニ
至迄何レモ密ナルヲ要ス簸搥等ハ多少ヲ論セス都テ其

大正十一年四月

ノ順々ヲ盡スベシ煎ヲ上ケハ鮮活色及ヒ縹色ナルヲ佳トス

烏龍茶製造ノ説

諸府州縣ノ各茶園ニ於テ烏龍茶ヲ製造スルヤ茶葉ヲ採摘シ直ニ釜煎リニ掛ケ後ケ竹簾ニ移シ揉ミ上ケシ後ケ又夕長形ニ揉ミ上ケ速カニ烘炉ニ掛ケ燥セシ後ケ蓆等ニ擴ケ氣ヲスキ又夕烘炉ニ掛ケ十分ニ乾シ篩ビハ二号篩ヨリ始メ順ヲ追ヒ鏤砂篩迄ヲ度トス二号篩ヨリ八號篩迄ノ茶ハ盡ク簸拭シ桿及ヒ黄葉等ヲ振り取ルベシ各号篩ニ上ケンヲ釜煎リスベシ九号十号篩迄ノ茶ハ必ス唐箕ニ掛ケ碎葉等ヲ吹去リ釜ニ掛クベシ是レハ一品ニ仕立ルノ説ナリ又夕三品ニ分ルヲアリ其ノ三品ニ分ルヤ先ツ篩ニテ三品ニ分テ再ビ葉ノ大小ニ應シテ篩

ヒ一号ノ大ヒナル葉ハ二号ニ交ヘ二号ノ大ヒナル葉ハ三号ニ交ヘ三号ノ大ヒナル葉ハ用ユベカラス其三品ニ分タルモノヲ精々其順序ヲ追ヒ巧ニ製造スベシ一品ノ製ヤ易トナス三品ニ分ルヤ最モ難シ学者宜ク心ヲ用ユベシ其ノ煎リ上レハ鮮活色及ヒ淺黄色ヲ帶グルモノヲ佳トス枯色ヲ含ムハ用ユベカラス右ニ説ク如ク夫々順序ヲ追ヒ篩拭唐箕煎リ方等ノ法ヲ盡シ製造セハ其ノ佳品ヲ得ルアルベシ

紅茶一番仕上ノ説

此紅茶ノ製タルヤ其ノ巧拙尤モ多シ我等師ニ從ヒ福建省ノ内外山等ニ於テ傳習セシ法方ハ中土ノ尤モ佳トナス所ナリ諸法極メテ密ナルヲ要ス就中火氣ノ加減ヲ熟知セハ製造シ得ザルアルナリ但シ我等ノ製法ヤ春芽ヲ

採摘シ須臾日ニ晒シ其ノ乾キシ色合ヲ見テ釜煎シ竹簾ニ移シ揉ムナリ後チ又々速カニ簾等ニ擴ケ日ニ晒シ紅色ナルヲ匣ニ入レ火厨ニ掛ケ微火ニテ其ノ儘一夜ヲ経テ取出シ箱中ノ茶葉悉ク紅色ヲ發セハ速カニ擴ケ日ニ晒シ七八分乾カシテ又々焙炉ニ掛ケ火ヲ強クス是レヲ一番仕上ケトナス斯ノ如ク手順ヲ盡サハ其ノ茶必ス香氣強シ尤未此ノ紅製ハ他ノ製ト異リ必ズ石ノ手順ヲ追ヒ製造スベシ

紅茶二番仕上ノ説

紅製一番仕上ノ茶ハ強火ノ焙炉ニ掛ケ十分ニ乾燥シ篩ヒハ二号ヨリ十号迄ヲ用ヒ夫々順序ヲ乱スベカラズ三号ヨリ七号迄ノ茶ハ必ズ槓ニテ片葉ヲ吹去リ深黄色ヲ帶ル桿及ヒ實等ヲ除キ去リ八号篩ヨリ九号十号迄ノ茶

ハ唐箕ニテ塵埃及ヒ片葉ヲ去リ夫々仕上ノ上箱ニ裝ヒ運送スベシ又各一樣ナラズ右ニ陳述スル處ハ長形製ノ説ナリ九形製ハ潤氣ヲ與ヘ麻袋ニ入レ踏ミ釜ニ掛ケ煎リ上ケ再ヒ麻袋ニ入レ踏ムト二次袋ヨリ出スベシ尤モ円形ヲ成シ色合佳ナルモノヲ撰ヒ即チ烘炉ニ掛ケ十分ニ燥スベシ篩ヒ方ハ走馬ト唱ヘ茶ヲ廻シナカラ篩フベシ此ノ丸形ニ限リ二度篩ヒ二度唐箕ニ掛ケ其内ノ佳ナルモノヲ撰ヒ再ヒ焙炉ニ掛ケ箱ニ裝フベシ十分紅色ヲ發セザルモノハ蒸桶ニテ蒸サハ必ズ紅色ヲ發スベシ

青茶製造ノ説

青茶タルヤ數種ノ製アリ異製ナルモノアリ此ノ製ヤ仍ホ山茶ヲ佳トス亮ツ茶葉ヲ採摘シ焦葉枯葉等アルベカラス都テ浴色ナル生葉ヨリ製造スヘシ釜煎ハ凡ソ手續

リ日本斤量六十目程灘釜ト唱へ浅キ釜ニ入レ十分ナル
火ニテ煎リ燥シ上クベシ此ノ青茶ニ限リ上等品ハ製シ
上ケ陶器ニ装ヒ其ノ中間ニ石灰包ヲ入ル茶量九ツ五十
斤ニ石灰一介
包ニツ位余ハ其火坑ニ入ル、ナリ後テ篩ヒ分ケノ節火
多クニ應スベシ
坑ヨリ取り出シ篩ヒ分ケ減簸等ニテ吹キ桿及ヒ黄色ヲ
帯ヒシモノヲ撰リ去リ夫々手順ヲ經シノチ十分ニ煎リ
上ケ箱ニ装メ運送スベシ

黄茶製造ノ説

此ノ黄製ハ茶名雲井ノ山春の柳柳の糸等ニテ出産地方
ハ江南省徽州府神門縣下ノ各山於テ製造スル處ナリ六
安モ亦タ此黄茶ヲ産ス都合右ニケ所ニテ他所ノ無キ所
ナリ畑茶ハ用ユベカラス何ントナレハ葉ニ濕氣ヲ含ミ
製成ノ茶香氣薄ク仕上ノ茶モ亦タ活色ナラザルベシ入

糞等ヲ用ヒタルハ不可都テ高山ノ茶葉ヲ採摘シ活色ヲ
ルヲ佳トス釜ニ拭ケ煎リ上ケノ後篩等ニ横ケ氣ヲヌキ
竹簾ニ移シ四五分位ニ揉ムベシ此レハ雲井ノ山春の柳
ノ製ナリ柳の糸ハ三四分位ニ揉ミ若シ円塊ナルモノア
レハ一片コトニ取放シ焙炉ニ拭ケ十分ニ燥シ蒸桶ニテ
蒸シ竹籠ニ装ヒ火坑ニ入レ燥シ上クベシ火坑内ニ入レ
置ク一凡ソ一ヶ月間ナルベシ其ノ燥クヲ待テ取出シ篩
ヒ分テ大ヒナル桿ヲ撰リ去リ再ヒ十分ナル火ニテ燥シ
籠ニ装ヒ運送スベシ

再製紅茶ノ説

日本九州出産ノ日干茶ハ紅茶ニ改製スベシ夫々篩ヒ分
テ極黄色ヲ帯ヒ葉及ヒ大ヒナル桿等ヲ撰リ去リ少ク
潤氣ヲ與へ蒸桶ニテ蒸シ盡リ紅色ヲ發スルヲ待テ取出

内務省

シ焙炉ニ拭ケ十分ナル火ニテ燥シ上ケ箱ニ装ヒ運送ス
ベシ

内務省

丁号

煉茶製法器具茶畧記

全

内務省

煉茶製造ノ説

夫レ煉茶ヲ製造スルヤ一ケノ火厨ヲ用ユ厨裏ノ西面ニ
十五層宛ノ淵木ヲ打テ十五層ノ鍍線ニテ篇セシ簾ヲ架
ス下モニ火坑ヲ穿テ炭火ヲ入ル十五層ノ鍍簾ハ皆ナ抽
挿自由ナラシムベシ何ントナレハ火坑ニ接スル鍍簾ハ
火氣ヲ受クルト急ナルカ故ニ中央以上ノ鍍簾ト五ニ上
下迭換スルトヲ要スレハナリ先煉茶ヲ製スルヤ尤モ細
微ナル紅茶ヲ篩ニ拭ケ粗ナルモノハ十分釜煎シ踏袋ニ
装ヒ細カニ踏ミ碎キ再ヒ篩ヒ尚ホ粗ニシテ碎ケダモ
ノヲ去リ先ツ釜ニ藥味ヲ入レ煎シ上ゲ細微ナル紅茶ニ
澆灌シ板ノ上ニテ勺ク揉攪シ銅ニテ作りタル錠子ニ結
メ此ノ錠子ニハ花弁等ノ模様ヲ鑄ス茶ヲ結メ棟車ト唱
ヘ銅ニテ作り管ヲ掩ヒタル棒ニテ其結メタル上面ヲ磨

藥味ノ分ハ
追テ取調
ノ上登録ス
ヘシ

大正十一年四月
隈侯爵邸寄贈

シ割刀ニテ上面ノ高低ヲ平ケ馬蹄手馬蹄トハ其形容馬蹄ニ似タレハナリ
ナルモノヲ用ルニ鉄簾上ニ打出シ簾上ニ厚紙一枚ヲ敷
クベシ即チ火厨ニ入レ十分ニ乾燥シ小匣ニ装ヒ運送ス
ベシ其匣ニ装フヤ或ハ十二ク或ハ二十四ク或ハ四十八
ク大約四十八ケヲ以テ号装ノ極度トナス右ニ陳述セル
ハ煉茶製造方法ノ畧説ニシテ筆峯ニ備述シ能ハガル處
幾何アリ有志者宜ク實際ニ當リ其詳細ヲ目撃酌量スベ
シ

煉茶要用器械ノ部

製場中一ケノ机ヲ用ユ長廿九ソ七尺五寸幅三尺三寸厚
廿二寸四脚ハ凡ソ高二尺大廿其レニ稱フベシ銅刀四口
ヲ作クルベシ每口長廿六寸幅二寸八分厚一分馬蹄四ケ
每ケ長廿五寸五分銅錠四ケ每ケ長一尺二寸厚八分幅二

寸二分錠裏ニ花樣ヲ鑄ス錠ノ深廿六分銅棟車四挺帶ノ
長廿三寸大廿二寸柄ノ長廿七寸大廿五分節ヒハ八号九
号十号每号一面火厨一ケ高九ソ四尺二寸幅一尺九寸深
廿一尺九寸四柱ハ木ヲ用ヒ鉄簾ハ片鉄ヲ用ヒテ編ス厨
ノ三面ハ板ニテ圍ミ其ノ外面ニ石灰ヲ塗リ殘ル一面ハ
九寸五分ソ、ノ扇門ヲ作ル厨内十五層ノ鉄簾ハ每層九
一寸七分ヲ隔ツベシ火坑ハ深廿一尺五寸幅長火厨ニ同
シ都テ石ニテ砌造ス火取リ一ケ徑凡ソ一尺深六寸粗ナル
鉄線ニ編ミ成シ木柄ヲ附ス両股ノ火扱キ一長九ソ
一尺五寸火斗一扱火箸一本手秤リ大小二扱銅押板二枚
幅二寸長二寸六分厚廿二分銅ノ丸柄ヲ附ケ藤條ヲ巻ク
ベシ櫃ニケ大小二随フベシ櫃中ニ凡ソ四層ノ棚ヲ鈞
リ櫃外ノ一面ヲ四枚ノ戸ニ屬シ開閉自由ナラシムベシ

製成セシ煉茶ヲ蔵収スルノ器ナリ平釜一ヶ大ナル茶
杓一挺鍍ニテ作り半月形ニ似タル也径凡ソ一尺深七寸
炒茶器一挺木ニテ六寸五分ノ半月形ニ作り柄ノ長凡
ソ二尺四寸柄ノ本ニ長二寸ナル丸木ヲ槌形ニ附スベシ
大ナル竹籩四ヶ小ナル踏袋一枚以上諸器械ハ何レモ
缺リベカラザルノ要具也

煉茶如能

吾中土ニ於テ煉茶ヲ製スルヤ藥味ヲ加ヘ密ニ仕上グル
ナリ窮民ニ散施スルコトアリ又幼童等暑氣ヲ受ケ腹中煩
惱ヲ覺ヘ或ハ病患セシキ此ノ茶ヲ吃セハ以テ暑氣ヲ拂
ヒ及ヒ食物ノ滯隔ヲ治シ腹中ノ濕氣ヲ去ルベシ尤モ百
病ニ神効アリ

西洋人吃茶ノ説

西人ノ茶ヲ吃スルヤ必ス山中ノ淡水及ヒ雨水ヲ用ユル
ナリ其雨水ヲ取ルヤ七次罐ヲ用ユ每罐中沙石ヲ装フ塵
ヲ去ラシメタメナリ其ノ七次罐ナルモノヲ用ユルヤ最
モ上ナル罐ニ雨水ヲ入ル素ト每罐底ニ小ナル空穴アリ
其空穴ヨリ漏瀝セル水ヲ次ナル罐ニ受ケ如斯漸次下ナ
ル罐ニ受ケ最モ下ナル罐ニ溜リタル清水ヲ銅壺ニテ沸
騰セシメ先ツ盞茶碗ニ茶葉ヲ入テ其ノ湯ヲ澆クナリ茶
葉ノ好否ヲ檢スルヤ亦タ斯ノ如シ紅茶ハ砂糖ヲ加ヘ茶
瓶ニテ煎シ吃スルナリ西人ノ多ク紅茶ヲ嗜ムノ根元ヲ
言ハシ元來西人四季モ多ク牛羊鳥肉ヲ食ム故夏日炎熱
ノ頃或ハ腹中鬱悶ヲ催セシキ此ノ紅茶ヲ吃スレハ自然
爽快ヲ覺ユレバナリ本色綠茶ノ内玉柳春の光志のめ
玉ちる床我玉深子どり三日月等ノ各品西人歩行ノ節身

許ニ裁置シ飲食ノ片湯水無ニ逢ヘバ惟夕茶葉ヲ嚼ムナ
リ以上都テ西人所茶法ノ畧説ナリ

中國人上等喫茶ノ畧説

蓋シ我中國上等喫茶ノ方法ヤ亦夕前説ノ如ク雨水及ヒ
山麓ノ瀝水ヲ取り茶銅壺ニ入レ炭火ニテ沸騰ニシテ蓋
茶碗ニテ因尾波の花^{ちけの花}柳の糸^{雲井の山}ゆり^{此色}
何つき^弓推葉^{かぎ}の梅等各品ヲ煎シ吃スルナリ其蓋
茶碗ニ入レ蓋セシヨリ凡ソ三十分時間ヲ置キ吃スレハ必
ズ香氣多分ヲ發スベシ

同上

現今我中土士農工商共茶ヲ吃スルヤ多ク青茶ノ内芽茶
等數品ヲ嗜ム其吃法ヤ亦夕前説山麓ノ瀝水ヲ取り銅壺
ニ入レ沸騰セシメ茶瓶ニ入レ煎シ吃スルモアリ蓋茶碗

ニテ煎シ吃スルモアリ何レモ三四分時間ヲ過キ吃スル
ヲ佳トス茶葉ノ製法精ナラザルモノハ必ズ湯面ニ泡ヲ
現出スヘシ去ル片ハ厚キ紙ニテ其ノ泡ヲ拭ヒ去ルベシ
又夕喫茶方法モ一樣ナラズ白糖ヲ交ユルモアリ交ヘザ
ルモアリ元來喫茶ノ根元ハ都テ腹中ノ熱氣ヲ拂ヒ食滯
ヲ消化セシムルタメナリ

農具一式

青柴刀 サイトウ ナタ

削刀 シヨウブ キリシ

草杷 カマ

荒鋤 クハ

平把 ヘイバ クキヨフ

貯角 チカク グマタ

内務省

内務省

戊号

諸器械名

内務省

各種茶製造諸器械名

風扇	トウミ	棟板	エリダイ
鞞偏	ミ	棟篋	茶エリコシカケ
手搥	小ナルミ	竹甕	エリダイノアシ
舟箕	スクヒミ	秤架	ハカリダイ
柿箕	小ナルスクヒミ	大籌	茶エリ人へ渡し錢トヒキカヘル札
手秤	小ナルハカリ	小籌	同小ナル札
箕秤	ハカリ	中籌	同中ナル札
様盤	茶祀	皮帽	茶ヲ釜ヨリスヒ出スモノ
棟遍	エリボン	火銃	火トリ
大偏	平カゴ	火鐸	火箸
小偏	小ナル平カゴ	徽鍋	煎ッ釜
硬械	コロキミ	灘鍋	青茶ヲ煎ルアサキ釜

大正十一年四月
侯爵邸寄贈

蒲斗 ハリカゴ

篩總數

布棚 茶ヲマゼル
白布

二号

篩架 フルヒダイ

三号

粗箱 茶ヲツメテ秤ル
大箱

四号

釘除 クギダキ

五号

号籌 オクリ状

六号

蕨桶 ムシオケ

六号半

蕨底 ムシオケ
ソコ

七号

氣通 ムシオケノ氣ヲ
透スカズ

七号半

茶袋 茶袋

八号

掃帚 ホフキ

八号半

麻袋 フミフクロ

九号

官秤 千キリ

九号半

十号

十斤箱

粗錢篩

五斤箱

細錢篩

退光箱

末篩

操綠箱

皮篩

綠箱

摸篩

六方箱

生葉篩

斗方箱

千斤 ハカリヲツル
ツキ

紅茶箱

樣箕 茶視

三七花箱

三七箱

二五花箱

二五箱

十斤花箱

大三七

五斤花箱

大二五

芽茶箱

長箱

茶赤

茶ヲモムモノ

添黒退光箱

草蓆

ムシロ

添黄退光箱

木板

イタ

毛峯篋

漆茶袋

フミフクロ

香片篋

六安簾

香片ヲツメル
カゴ

火厨

錫罐

ナマリハコ

小長匣

火坑

アナムロ

晒蓮

錢把拿

クマデ

棧茶

磁器罐

茶ツボ

烘焙

札架

茶ヲフムキツカマル
タイ

川簾

繩索

ツチ

踏炉

嶽止

クヤビ

把櫃

洋錢罐

ブレツキ箱

花辺

套袋

ソトフクロ

箱蓋

夾箸

ツメアハセノ竹ノ葉
ニ似タルモノ

箱底

箱箸

同

谷黄

焙套

ホヒロ

成昌

蘇蘭焙

ホカミバリノ

借空

籾ノ形ニシノ
大ヒナルモノ
茶ヲ釜ヨリスクヒイダス
大ヒナルカゴ

套箱

ソトハコ

蕩把

茶ヲナラス
モノ

手勺

茶包ヲヒキカケル
トビクチ

割刀

ナタ

長條

ハコノフチ

圖書全副

印判惣敷

笈箱

アミハコ

茶店ノ諸器械名

青龍牌

カンバン

銭櫃

ゼニバコ

横店号

横ナレカンバン

銭板

ゼニヲカゾヘル
ダイ

掛牌

日

銭桶

ゼニヲケ

坐掛牌

日

帳棹

帳面ヲツケル
ダイ

各省名茶辺牌

日

高椅

タカイス

客堂横披

坐敷ノ額

方凳

四角イス

櫃枱

茶ヲ賣ルゲイ

算盤

十六盤

架除

茶棚

帳簿

帳面

錫弁

茶ツボ

筆硯

フデスバリ

坐弁

日

水池

水イレ

銅盤秤

茶ヲ入レニカケル
盆

銭遍

ゼニヲアケル
モノ

坐箱

茶箱

印色匣全副

印判總數

内務省

鐸刀	剪	挿箕	小ナルスワヒミ
錢串	セニサミ	元宝楠	挿ヲヨルカゴ
草繩	ナハ	茶壺	ツボ
磁器塔	ツボ	茶碗	ハン
官秤	千キリ	茶船	茶托
退皮秤	小ナルハカリ	千介	ハカリヲカケルツナ
茶篋	カゴ	平鍋	エリカマ
茶箱	ハコ	瀧鍋	平カマ
烘焙	ホヒロ	坐櫃	茶ヲツメルスバハコ
川連	同カハ	粗箱	茶ヲツメラカケルハコ
籾通	ミ	賬櫃	賬面ハコ
踏爐	ホヒロカマ	長凳	コシカケ
弁箕	スクヒミ	踏水架	茶ヲツメノセラクダイ

五小茶篋	花樣ヲ画キタルカゴ	蓀蘭焙套	ハリホヒロ
八仙棹	八人カノリノツクヘ	梅紅紙	ベニカミ
燒洋錢罐	キンメツキノブレツキハコ		
四仙棹	四人カノリノツクヘ		
蓀蘭焙	カミハリノホヒロ		
五彩線	五色ノツナ		
原書紙	ツ、ミカミ		
標蕊紙	円		
花尖紙	円		
水光紙	円		
皮紙	円		
蓀皮	ツ、ミヲク、ル		
改紅茶蒸桶	紅茶再製ノムシオケ		

