整理番号

D－5－5　　838

標 題 名

紀州農報　第355号2月の巻

著 者 名

発行者名

和歌山県農会

発 行 年

昭和１６．２

製作年月

平成３１年３月

寄贈図書
高橋雄一氏

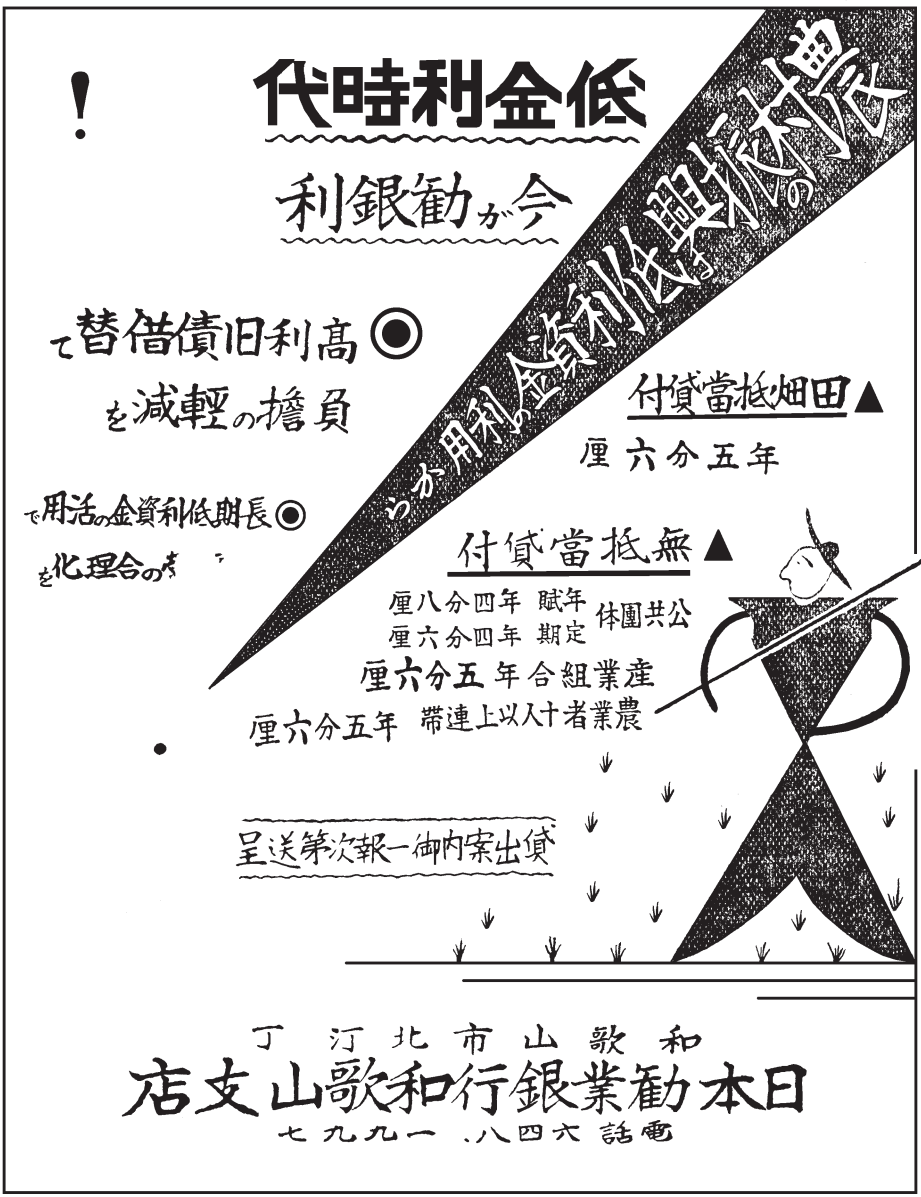
紀州農報

大正九年六月十日　第三種郵便物認可
毎月（一回一日發行）　昭和十六年二月一日發行

植物防疫
資料館
図書之印

第三五五號

二月の卷



低金利時代！
今が勧銀利
農村の振興は低金利の用から
◉高利旧債借替て
負擔の輕減を
◉長期低利資金活用で
合理化の
▲田畑抵當貸付
年五分六厘
▲無抵當貸付
公共團体 年賦 年四分八厘
定期 年四分六厘
産業組合 年五分六厘
農業者十人以上連帯 年五分六厘
貸出案内御一報次第送呈
和歌山市北汀丁
日本勧業銀行和歌山支店
電話 八四六、一九九七

目次

◆叢林

昭和十五年の作物病害……園藝分場…池屋重吉……2
和歌山縣主要作物施肥基準……8
施肥基準による肥料設計例……20
海軍納入兎肉並處理方法に付て……和歌山縣農會……29

◆他山から

米價と勞賃肥料價格との比較……三重縣農會經營部調査……30

◆時報

代用食の研究實習に關する件……32
兎毛皮並兎肉供出協議會事項……42
農民講道館少年道場生徒募集……43
高等實際學院院生募集……44
館生募集……45
日本國民高等學校生徒募集要項……45

昭和十五年の作物病害

園藝分場　池屋重吉

作物の病害は、その年の氣象其他の環境條件によつて發生に著しい特徴のあるものである。從來色々の病害の大發生した事實は語り傳へられてゐるが、その記錄として遺されてゐるものは少い。毎年一度農作物の病害を總勘定式に記錄して置く事は、例へ簡單な記事であつても、之が將來の病害の發生豫察に、或は調査研究の資料として必要な事である。技術的の立場から眺めて氣付いた儘を掻抓んで書連ねて參考に供したいと思ふ。

一、稻熱病

本年は農林省の米穀增産計畫に基き、縣に於いて稻熱病防除計畫を樹て指導督勵に努めた。當業者も十分警戒して栽培に當つたのであつたが、本年は天候に惠まれて縣下一般に發病が少かつた事は幸であつた。本年は七月十日より一週間の降雨で、七月二十日頃稍葉稻熱病の兆候を見せたが、その後の旱天にて蔓延する事はなかつた。出穗期にウンカの大發生せし頃、處に依つては多少頸稻熱病を見た。

二、稻馬鹿苗病

和歌山縣に於いては近年本病はあまり問題になる程の事はなかつたが、本年は海草郡、那賀郡、和歌山市に於いて、八月下旬頃から本田に盛んに發生した。黃色の脊の高い細い稻が普通よりも五寸乃至一尺も伸長して、早生稻が出穗したのかと思はれる位だつた。九月上中旬の出穗期には穗を出したものもあつたが、殆んど稔り得ないものであつた。稻馬鹿苗病の本田に於ける發生のこんなに多いのは珍しい。

三、稻紋枯病

本縣に於いては年々相當の發生を見るのであるが、本年も常と大差なく發生を見た樣である。

四、稻墨黑穗病

乳熟期を過ぎると、被害籾は初め穎の合目より粘質を帶びた黑色の突起を生ずる。雨の時には黑い汁を出した様になる。乾燥すれば碎けて黑粉を散ずる。籾は空虛となり、その表面は汚染して煤黑色となる。本病は年々多少發生を見るものであるが、本年は十月三日の雨の時に田殿村にて初めて見たのであるが、その後田殿村のみならず、那賀郡田中村、日高郡南部町に於いても相當激しく發病してゐるのを見た。縣下各地に於いて相當の被害があつたものと想像される。稻馬鹿苗病と共に種子消毒によつて、來年度の發病を豫防する事が肝要である。

五、稻胡麻葉枯病

土性土質、或は肥料等の環境條件の關係から年々多少の發病を見るもので、その被害を輕視してゐる感があるが、本年煙草の後に稻作を行つた處では稻胡麻葉枯病の發生著しく、草丈は伸長せず收穫殆んど皆無と見られるものが相當あつた様である。本病の重要性を認識して、更に徹底した防除法を構ずるの要がある。

六、稻白葉枯病

八九月頃暴風雨の後には警戒を要する病害であるが、本年は九月十二、三日の風雨の後に有田郡附近に可なり發生を見たのであるが、その後大して蔓延する事もなかつた。

七、稻根腐れ

是は根腐れと言つた方が良いかどうかと思ふが、こんな現象があつた事を記して置き度い。病菌的な問題とは思へないが、土壤狀態の不良か或は肥料的關係か、その原因は判然しないけれども、生理的に稻の成育が著しく阻害されて稻葉は黃色となり、草はすくんで了ふ。稻株を引抜いて見ると、根部は黑變腐死してゐる様がよく解る。七月下旬より八月上旬にかけて盛んに分蘖しなければならぬ時に、那賀郡の一部に此現象が見られた。

八、麥類黑穗病

在來の大麥には多少稈黑穗病の發生を見たけれども、其他は一般に少なかつた様である。

九、麥白澁病

田殿村に於いては四月十五日に初めて發生してゐるのを見た。本縣の第一次發生は他縣に比して比較的早い様である。春季雨が少かつた關係か、例年よりは少なかつた様である。然し紀南地方では相當の被害を見た處もある様である。

一〇、麥類銹病

本縣には黃銹病、黑穗病、小銹病、赤銹病共に發生を見るのであるが、本年もこの四種ともに見られた。けれど、發生

は一般に少く且つ遅かつた。五月廿六日日高郡湯川村に於て初めて見た。那賀郡下では可なり發生してゐる處もあつた。

一一、蠶豆銹病

本病も和歌山縣下に發生被害の多い病害の一である。早いのは冬の中に暖い柑橘園の間などに植ゑられた蠶豆に第一次發生を見る。之が春になつて激烈に發生する。今年の冬も既に田殿村に於いては大分發生してゐるを、十二月上旬から見られた。

一二、大根モザイク病

本病は昭和十年頃より海草郡松江村西脇野村木本附近に於いて非常に發生し、注意を惹かれる様になつたものである。筆者が昭和十二、十三、十四年の三ケ年間大根の時期を見なかつたのであるが、海草郡の一部に限られてゐた本病が、本年に於いては縣下至る處に發生してゐるのぢやないかと思はれる位である。有田郡内でも相當激しく發病してゐる。十一月下旬、西牟婁郡潮岬村にも相當激しく發病してゐるのを見た。靜岡縣にも昭和十四年に發生し、被害面積二十町歩餘に及んでゐる由である。本病の傳染經路、媒介物等の關係は明らかではないが、ダイコンアブラムシ等の媒介に依る事も考へられるが、茲二三年の傳播の狀態よりして種子傳染と言ふ様な事もあるのぢやないかとの疑問を持つてゐるのである。然し尚今後の研究を要する問題である。本縣の蔬菜中でも最も重要なる大根の病害として大いに警戒し、對策を誤らぬ様にし度いと思ふ。

一三、甘藷黒痣病

本縣の甘藷にも何種類もの病害はある様であるが、黒痣病を取上げて置く事に仕様う。本年の甘藷は比較的立派に出來た様であるが、それでも黒痣病の被害は可成りあつた様に見受ける。

一四、柑橘潰瘍病

本病の發生も概して少なかつた。局部的に手入の不十分なネーブル園、或は夏橙園に發生を見たが、一般には夏芽、秋芽にも平年に比し少なかつた様である。

一五、柑橘黒点病

園によつては多少の被害を見てゐるが、全般的に發生は大變少いと見られる。藥劑撒布試驗で、六月一日と六月二十八日の二回殺菌劑を撒布したものには、殆んど發病を見ない程度に豫防出來たが、無撒布のものでは可成り發病を見た。黒点病の發生と降雨とは、密接な關係がある事がわかる。

一六、柑橘の落葉性病害

本年の柑橘病害として最も特徴のあるのは、二つの落葉性病害と象皮病であらう。

1、ダニに因る落葉性病害――七月上中旬から八月上旬にかけて夏橙、溫州蜜柑、ネーブル・オレンヂ、橙等に見られたものであるが、最初葉の裏面の中肋に沿ひて黃色に變り、漸次その範圍を擴大する。表面より見れば萎黃病と誤認せられる。表面は害される事がないから表皮は滑らかで、唯黃變して見えるだけであるが、裏面をよく見れば、極微細な淡黃色のダニが澤山に動いてゐるのが見られる。之に因る夏橙の落葉は相當激烈なもので、樹下に散敷かれた樣は、秋の落葉を想はせるものがあつた。落葉後は細い下枝も殆んど枯死した。一般には最初はダニに因るものである事を認識せず、病菌に因る病害と考へ、石灰ボルドー液を撒布した例もあつた。

2、原因不明の落葉性病害――柑橘の落葉性の一病害として、昭和四、五年頃より猛威を逞しうした處の、葉に褐色の細小斑点を生じて落葉する病害は、近年當業者の努力に依つて一時その姿を消したかに見えたが、今年は下津町附近に於いて再び發生の兆がある。

今秋に於いては之とは別に新しい落葉性病害が現はれた。初めて注意されたのは十月二十日頃であるが、それから後、田殿、宮原、箕島、田栖川、椒、下津、加茂の各町村に相次いで同樣のものが發生し、その被害も園によつては相當激烈なるものがあつた。

病徵としては先づ最初に上部の一枝、二枝の葉が水分不足の樣な狀態で萎凋する。葉を調べて見ると、表面よりも裏面の組織が先に破壞される樣である。葉全体ではなく、葉脈を挾んで部分的に乾燥した狀態になり、色も黃色或は褐色と言ふよりも、寧ろ乾草色になる。更に進めば枯葉狀を呈して凋落する。此時多くは翼葉部を殘して落葉するのは異とすべきである。案外樹勢のよい樹にも發病を見た。

本病の原因については色々調査してゐるが、適確な事は判らない。病原菌による病害としては徵候が違ふ樣である。今年は左の点に於いて平年と異つてゐて、之が柑橘に及ぼしてゐる影響も少くない事は認められる。

イ、肥料の種類や施肥量に變化がある事――之は園によつて必ずしもそうではないが、肥料の配給關係が窮屈になつて來た爲に、從來の樣に潤澤には施せない。又有機質肥料は自然無機質肥料に代りつゝある現狀だから、園によつては肥料の配合の種類や施肥量に多少の變化は免れない狀態にある。

ロ、春以來降雨が少い事――今年は昨年の旱魃の後を受けてゐるだけに、それだけ旱魃は樹に對する影響は强いと考へられる。本病の發生狀態を見るに、比較的高燥なる園に多い事、一樹の上部の枝に先づ病徵を現はす事等よりして、園の水分不足が本病の發生に重要な關係がありはしないだらうか。

某篤農家の言によれば、昭和五年の旱魃の年にも本病が發生したそうである。

一七、柑橘象皮病

本病に侵されると、果皮は初め汚褐色又は赤銅色に變じて光澤を失ひ、象皮狀をなし、全然果實の商品價値をなくして了ふものである。果實がダニ類の加害を受けると、その果面に油脂を漏出し、之は直ちに酸化して褐色となり且硬化する爲、所謂象皮狀を生成するものであると言はれてゐるが、このダニは六月頃までは葉にありて生活するが、七月以降幼果に移動しこゝに繁殖する。旱天の時に盛んに繁殖する。本年象皮病の發生の多かつたのも旱天が影響してゐるのであらうが、果皮の軟い早生溫州に被害が著しく多かつた事は、栽培上特に注意を要する事である。

一八、柑橘黑腐病

柑橘黑腐病の最も特徴のある病徴の現はれるのは、果實が十分の大きに成熟してからである。溫州蜜柑に於いては最初果實の表面に大形の稍濕潤性の變色部を生ずる。是が漸次固有の色澤を失ひ暗灰色となり、後黑變しビロード狀を呈し、周圍は濕潤性の暗褐色の暈を有する。然し果實の表面に斯様な病徴の現はれるのは病狀が既に相當に進んだ後であつて、果皮の外面が暗褐色に變じたのみのものでも果皮を剝ぐと、瓤嚢と果皮との間、或は果心部に帽灰色乃至帶綠暗灰色の菌絲が澤山に發育してゐるのである。時には外皮が何等の變化なきに拘らず、果皮を剝ぐと前者と同樣の症狀を呈する例は珍らしくない。成熟後のネーブル・オレンヂ、紀州蜜柑等に於ける病徴も、溫州蜜柑の場合と大差はない。

本病はアルターナリヤと稱する徴菌の寄生に因つて起るものであるが、今までは果皮の傷口等から侵入するものの如く考へられてゐたのであるが、よく調べて見ると本菌は溫州蜜柑、或はネーブル・オレンヂの開花中に雌蕊の柱頭から寄主体侵入をなすものである事が判つた。溫州蜜柑でも、ネーブル、オレンヂでも、落花直後より果實の豆粒大になつた頃までに黃變落下するものに、アルターナリヤ菌の存在するものが甚だ多い。七、八月頃に至りても本病菌の侵害を受けた果實は柱頭部が橙黃色に變りて落下するもの、卽ち生理的落下にして止むを得ざるものと見做されてゐるものゝ中には、本病の被害によるものが甚だ多い事は注意を要する事である。幼果の中に病徴を現はさなくとも、花の時代に病菌の侵入を受けたものは、果實の成熟した後に於いて黑腐病を起すものである。

本年は夏季の旱天續きにて旱魃の傾向あり、幼果の落下するものに本病害に因るものが甚だ多かつた。有田郡地方のネーブル・オレンヂの不作の一大原因をなしてゐると見て差支

はなからう。又秋になつてからも、溫州蜜柑に本病の被害による病果は圃場に於いて澤山に見られた。更に本年は貯藏中にも本病による腐敗が多いだらうと豫想される。今まで一般にあまり氣付かれず、重要視されてゐなかつた本病の被害の大なる事を再認識するの要がある。　甚

一九、柿圓星性落葉病及角斑性落葉病

本縣に於いては柿の病害として最も多く發生し被害も大なるものは、落葉性病害二種と炭疽病であらう。

本年は柿角斑性落葉病、病圓星性落葉病は共に發生が多かつた樣である。此等の病原菌は落葉の病斑中で越冬し、翌年六月頃になつて飛出し新しい葉に傳染するものであるが、病徵の目に付くのは更に後の事である。殊に圓星性落葉病は寄主体侵入後病徵の現はれるまでの潛伏期間の長いもの丶特異例として有名である。本年此等の病害の多かつたのは、如何なる理由によるものであらうか。病原菌の胞子の形成が多かつた爲か。病原菌の寄主体侵入の時期に於ける環境條件が適してゐたか。興味ある事である。

二〇、柿炭疽病

本縣の柿炭疽病は近年柿栽培が盛んになつてから急に多くなつたものだと言はれてゐる。苗木によつて傳播する恐るべき病害であるが、病菌は枝梢の病斑にあつて越冬して初夏になつて此處に分生胞子を生じ、之が空氣傳染をなして擴がるものである。本年は例年に比して被害は少かつた樣にも見えるが、注意すべき病害である。

二一、罌粟葉枯病

本病は十二月、一月頃幼苗の時代に種子傳染により第一次發生をなすのであるが、それから後、春になつてから激しく擴る。勿論前年の被害莖に潛在してゐる病菌の胞子からも傳染する。かくて五月末までには葉に褐色の病斑を生じ、葉を枯して了ふのである。本年は四、五月に降雨が少かつた關係で例年よりも稍少く、發病も遲かつた。然し最後には殆んど例年と異ならぬ狀態になつた。

二二、罌粟露菌病

本病はベト病菌の寄生によるもので四、五月頃に發生し、葉に茶褐色の稍角張つた斑点を作り、猛烈な勢で蔓延し、罌粟葉枯病と共に罌粟汁液採收の頃までには全然生色ある葉を留めない程に發生するのである。本年は五月中頃までは可なり生色ある葉を見られたが、五月下旬に至りては殆んど例年と異らぬ程度になつた。降雨の少かつた爲に蔓延が遲れたものと見られる。

二三、除虫菊菌核病

除虫菊が春蕾を持ち開花せんとする頃、根元の處より枯れ

莖の土際に近く菌核を形成する病害である。之には大粒菌核病と小粒菌核病の二種類がある。處によりては本年も本病による被害が可なりあつた樣である。

和歌山縣主要作物施肥基準

主要作物に對する縣平的三要素施用基準量

作物	肥料區別	三要素基準量(反當) 窒素	燐酸	加里	收量目標	基準量算出の墓礎	金肥の昭十五標準に對する割合 窒素	燐酸	加里
水稻	全量	二、六一	一、二〇	一、六〇〇	二、三七石	一石生產當り 窒素一、一〇貫燐酸〇、五一加里〇、六七 自給肥料の施用量は昭和十一年の實績により各作物とも之に準す	八二%	六三%	八三%
	自給肥	一、〇〇	〇、五〇	一、〇〇〇					
	金肥	一、六一	〇、七〇	、六〇〇	(增產目標)				
麥	全量	二、七七	一、五五	一、七二	一、八二石	一石生產當り 窒素 一、五二 燐酸 〇、八五 加里 〇、九五	八八	五八	五一
	自給肥	一、二五	〇、七四	一、一八					
	金肥	一、五二	〇、八一	〇、五四	(增產目標)				
除虫菊	全量	二、七六	一、三七	一、三四四	二四貫	農事試驗場施肥標準調査試驗成績ニ依ル	五九	六九	二六
	自給肥	一、〇〇	、五〇	一、〇〇〇					
	金肥	一、七六	、八七	〇、三四四	(統計實績)				
罌粟	全量	二、五三	一、二五	一、七七		仝上	六三	七五	四四
	自給肥	一、〇〇	〇、五〇	一、〇〇〇					
	金肥	一、五三	〇、七五	〇、七七〇					
葱頭	全量	三、五〇	二、五〇〇	二、五〇〇	六五七貫		五七	五九	四〇
	自給肥	一、三〇	〇、八〇〇	一、五〇〇					
	金肥	二、二〇	一、七〇〇	一、〇〇〇	(統計實績)				
甘藷	全量	一、六五	一、六九	二、二一	五〇〇貫	施肥標準調査試驗成績に照し昭和十五年配給標準を踏襲す	一〇〇	一〇〇	一〇〇
	自給肥	一、〇〇	〇、五〇	一、〇〇	(統計實績は三四八)				
	金肥	〇、六五	一、一九	一、二二					

地域番號	主なる地域並地質	地勢	目標收量	自給肥單用收量	金肥に依るべき收量（一石當り二、〇四〇）	金肥窒素量	全燐酸	全加里
一	紀の川積層沖（上流）	平坦部	二、七九石	一、七七石	一、〇二石	二、〇八	、九〇	、七七
二	紀の川沖積層（下流）	〃	二、八五	一、八〇	一、〇五	二、一四	、九三	、八〇
三	紀の川附近洪積層（東部）	〃	二、五四	一、六七	〇、八七	一、七七	、九一	、七三
四	紀の川附近洪積層（西部）	〃	二、六三	一、七一	〇、九二	一、八七	、九六	、七七
五	有田川沖積層	〃	二、六三	一、七一	〇、九二	一、八七	、八一	、七〇
六	日高川沖積層	〃	二、四〇	一、六一	〇、七九	一、六一	、七〇	、六〇
七	有田、日高川附近洪積層	〃	二、五二	一、六六	〇、八六	一、七五	、九二	、七三
八	印南、切目、南部、富田川、芳養、三栖、會津沖積層	〃	二、三六	一、五九	〇、七七	一、五六	、六八	、五八
九	熊野、太田、那智川沖積層	〃	一、八〇	一、三五	〇、四五	〇、九二	、四〇	、三四
一〇	葛城山脈周緣中生層	中山間部	二、〇一	一、四四	〇、五七	一、一六	、五〇	、四八

水稻地域別金肥三要素基準量計算

地域番號	其の他の蔬菜 全自給量	其の他の蔬菜 全肥量	柑橘 全自給量	柑橘 全肥量	其の他の果樹 全自給量	其の他の果樹 全肥量	桑 全自給量	桑 全肥量
一	一、六二	二、七一	五、八〇	一、三五	二、四〇四	四、〇三〇	一、五〇〇	二、三〇
二	一、八〇	二、三〇	三、四〇	一、三五	二、四九〇	四、一五〇	一、五〇〇	二、三〇
三	一、三五	一、七〇	三、五〇	一、三五	二、七七〇	四、一五〇	一、五〇〇	二、三〇
四	一、三五	一、七〇	三、五〇	一、三五	二、七七〇	四、一五〇	一、五〇〇	二、三〇
五	一、三五	一、七〇	三、五〇	一、三五	二、七七〇	四、一五〇	一、五〇〇	二、三〇
六	一、三五	一、七〇	三、四〇	一、三五	二、七七〇	四、一五〇	一、五〇〇	二、三〇
七	一、三五	一、七〇	三、四〇	一、三五	二、七七〇	四、一五〇	一、五〇〇	二、三〇
八	一、三五	一、七〇	三、四〇	一、三五	二、七七〇	四、一五〇	一、五〇〇	二、三〇
九	一、三五	一、七〇	三、四〇	一、三五	二、七七〇	四、一五〇	一、五〇〇	二、三〇
一〇	一、三五	一、七〇	三、四〇	一、三五	二、七七〇	四、一五〇	一、五〇〇	二、三〇

温州蜜柑二〇〇〇貫生産に要する有効成分量N一〇、七P六、二K七、八貫之に對し肥料の利用率を考慮したるものなり肥

四〇〇〇貫（統計實績は三三）

三七〇貫の桑葉生産のため吸收量N四、三九P〇、九八K二、八貫之に對し肥料の利用率と天然供給量とを考慮して上の量とす

三七〇貫（滿生重量より計算）

一一	高野山、長峰山脈周縁古生層	中山間部	二、三七石	一、六〇石	〇、七七石	一、五六	、六二	、五八
一二	有田、日高川沿岸中生層	〃	二、一三	一、四九	〇、六四	一、三〇	、五七	、五四
一三	熊野灘、熊野川沿岸三紀層	〃	一、五八	一、二六	〇、三二	〇、六六	、二九	、二八
一四	熊野山地周縁中生層	〃	一、八四	一、三七	〇、四七	、九五	、四一	、四〇
一五	高野山、長峯山脈古生層	山間部	一、九九	一、四三	〇、五六	一、一四	、四五	、四三
一六	有田、日高川水源地方中生層	〃	一、七二	一、三二	〇、四〇	、八二	、三六	、三四
一七	熊野山地中生層	〃	一、四四	一、二〇	〇、二四	、四八	、二一	、二〇

【備　考】燐酸、加里の計算は次表に依る

地質系統	燐酸 必要指数	Nに對する%	加里 必要指数	Nに對する%
積	一〇〇	四二	一〇〇	三七
	一一八	五〇	一一一	四一
第三紀	一〇〇	四二	一一一	四一
中生	一〇〇	四二	一一一	四一
古生	九〇	三八	一〇〇	三七

麥類地域別金肥三要素基準量計算

地域番號	主なる地域並地質	地勢	目標收量	自給肥單用の收量	金肥に依るべき收量	金肥窒素量（石當り一、六貫）	全燐酸	全加里
一	紀の川沖積層	（上流）平坦部	二、〇五石	〇、九八石	一、〇七石	一、七六	、八一	、六九
二	紀の川沖積層	（下流）〃	二、一一	〇、九九	一、一二	一、八五	、八六	、七三
三	紀の川附近洪積層	（東部）〃	一、八六	〇、九四	〇、九二	一、五二	、八一	、五四
四	紀の川附近洪積層	（西部）〃	二、一九	一、〇〇	一、一九	一、九六	一、〇四	、七〇

五	有田川沖積層	平坦部	一、八九石	○、九五石	○、九四石	一、五五	、七一	、六一
六	日高川沖積層	〃	一、七六	○、九二	○、八四	一、三八	、六四	、五五
七	有田、日高川附近洪積層	〃	一、六〇	○、八九	○、七一	一、一七	、六二	、四二
八	印南、切目、南部、富田川、芳養、三栖、會津沖積層	〃	一、五四	○、八八	○、六六	一、〇九	、五〇	、四三
九	熊野、太田、那智川沖積層	〃	一、四五	○、九六	○、四九	○、八一	、三七	、三二
一〇	葛城山脈周緣中生層	中山間部	一、九三	○、九五	○、九八	一、六三	、八七	、五八
一一	高野山、長峯山脈周緣古生層	〃	一、六六	○、九〇	○、七六	一、二六	、六〇	、四〇
一二	有田、日高川沿岸中生層	〃	一、四八	○、八七	○、六一	一、〇〇	、五三	、三六
一三	熊野灘、熊野川沿岸三紀層	〃	一、三九	○、八六	○、五三	、八八	、四九	、三三
一四	熊野山地周緣中生層	〃	一、二九	○、八四	○、四五	、七四	、四〇	、二六
一五	高野山、長峯山脈古生層	山間部	一、四〇	○、八六	○、五四	、九〇	、四三	、二九
一六	有田、日高川水源地方中生層	〃	一、一二	○、八一	○、三一	、五二	、二八	、一八
一七	熊野山地中生層	〃	一、〇八	○、八〇	○、二八	、四六	、二四	、一六

【備　考】燐酸、加里の計算は次表に依る

地質系統		燐酸 必要指數	燐酸 Nに對する%	加里 必要指數	加里 Nに對する%
沖	積	一〇〇	五三	一〇〇	三六
洪	積	一一五	六一	九〇	三二
第	三紀	一二一	六四	九五	三四
中	生	一一五	六一	九〇	三二
古	生	一〇二	五四	八〇	二九

地域別基準要素量

一、米麥類

1、平坦部

地域番號	主なる地域及地質	主なる土性	水稻 反當目標收量	水稻 反當基準要素量 窒素	水稻 反當基準要素量 燐酸	水稻 反當基準要素量 加里	麥類 反當目標收量	麥類 反當基準要素量 窒素	麥類 反當基準要素量 燐酸	麥類 反當基準要素量 加里
一	紀の川上流沖積層	壤土及砂質壤土	二、七九石	三、〇八貫	一、四〇貫	一、七貫	二、〇五石	三、〇一	一、五五	一、八七
二	紀の川下流沖積層	埴土、埴質壤土 壤土、砂質壤土	二、八五	三、一四	一、四三	一、八〇	二、一一	三、一〇	一、六〇	一、九七
三	紀の川附近（東部）洪積層	埴質及砂礫質壤土	二、五四	二、七七	一、四一	一、七三	一、八六	二、七七	二、五五	一、七三
四	紀の川附近（西部）洪積層	壤土及埴質壤土	二、六三	二、八七	一、四六	一、七七	二、一九	三、二一	一、七八	一、八八
五	有田川沖積層	壤土及埴質壤土	二、六三	二、八七	一、三一	一、七〇	二、一九	二、八〇	一、四五	一、七九
六	日高川沖積層	埴土、壤土及埴質壤土	二、四〇	二、六一	一、三〇	一、六〇	一、七六	二、六三	一、三八	一、七三
七	有田、日高川附近洪積層	埴壤土及壤土	二、三一	二、七五	一、四三	一、七三	一、六〇	二、四三	一、三六	一、六〇
八	印南、切目、南部、芳養、會津川、富田川洪積層	埴壤土、壤土	二、三六	二、五六	一、一八	一、五八	一、五四	二、三四	一、二四	一、六一
九	熊野灘沿海那智川沖積層	壤土	一、八〇	一、九三	、九〇	一、三四	一、四五	二、〇六	一、一一	一、五〇

2、中山間部

一〇	葛城山脈周緣中生層	壤土及礫質壤土	二、〇一	二、一六	一、〇〇	一、四八	一、九三	二、八八	一、六一	一、七六
一一	高野、長峯山脈周緣古生層	埴壤土、壤土、礫質壤土	二、三七	二、五六	一、一三	一、五八	一、六六	二、五一	一、三四	一、五八
一二	有田、日高川沿岸中生層	壤土、埴質壤土	二、一三	二、三〇	一、〇七	一、五四	一、四八	二、二五	一、二七	一、五四
一三	熊野灘熊野川沿岸三紀層	埴質及礫質壤土	一、五八	一、六六	、七九	一、二八	一、三九	二、一三	一、三三	一、五一
一四	熊野山脈周緣中生層	壤土及礫質壤土	一、八四	一、九六	、九一	一、四〇	一、二九	一、九九	一、一四	一、四四

3、山間部

一五	高野、長峯山脈古生層	礫質壤土	一、九九	二、一四	一、九五	一、四三	一、四〇	二、一五	一、一四	一、四七
一六	有田、日高川水源地方中生	壤土及礫質壤土	一、七三	一、八三	一、八六	一、三四	一、一三	一、七七	一、〇三	一、三六
一七	熊野山地中生層	壤土及礫質壤土	一、四四	一、四八	一、七一	一、二〇	一、〇八	一、七一	〇、九八	一、三四

二、柑橘類

地域番號	主なる地域		反當基準要素量 窒素	燐酸	加里				
一	海草郡中山間部、有田郡平坦部		六、二七	三、七四	三、八九				
二	和歌山市、海南市、海草郡平坦部、那賀郡平坦部、伊都郡平坦部、有田郡中山間部		五、八〇	三、四四	三、六五				
三	那賀郡中山間部、伊都郡中山間部、日高郡平坦部中山間部、西牟婁郡平坦部中山間部		五、三三	三、一四	三、四一				
四	伊都郡山間部、那賀郡山間部、有田郡山間部、東牟婁郡平坦部、新宮市		四、八五	二、八五	三、一八				
五	日高郡山間部、西牟婁郡山間部、東牟婁郡中山間部山間部		四、三八	二、五五	二、九四				

三、柑橘以外の果樹

地域番號	主ナル地域	反當基準要素量 窒素	燐酸	加里				
一	和歌山市、海南市、伊都郡山間部、海草郡平坦部中山間部、那賀郡山間部有田郡平坦部中山間部、日高郡平坦部、西牟婁郡平坦部	三、九八	二、四六	二、七五				
二	那賀郡平坦部中山間部、伊都郡平坦部中山間部	四、四八	二、七七	三、〇〇				
三	有田郡山間部、日高郡山間部、西牟婁郡山間部、東牟婁郡中山間部	二、九九	一、八四	二、二五				
四	日高郡中山間部、西牟婁郡中山間部、東牟婁郡平坦部、新宮市	三、四八	二、一五	二、五〇				

四、除虫菊

地域番號	主ナル地域	反當基準要素量 窒素	反當基準要素量 燐酸加里
一	和歌山市、海南市、海草郡平坦部中山間部、那賀郡平坦部中山間部、伊都郡平坦部中山間部、有田郡平坦部中山間部、日高郡平坦部中山間部、西牟婁郡平坦部中山間部、東牟婁郡平坦部、新宮市	二、七五	一、三五
二	那賀郡山間部、伊都郡山間部、日高郡山間部、西牟婁郡山間部、東牟婁郡山間部	二、四六	一、二九

五、罌粟

地域番號	主ナル地域	反當基準要素量 窒素	反當基準要素量 燐酸加里
一	和歌山市、海南市、海草郡平坦部中山間部、那賀郡平坦部中山間部、伊都郡平坦部中山間部、有田郡平坦部中山間部	二、七三	一、八三
二	那賀郡山間部、伊都郡山間部、有田郡山間部、日高郡平坦部中山間部、西牟婁郡平坦部中山間部、東牟婁郡平坦部、新宮市	二、二三	一、七〇

六、甘藷

地域番號	主ナル地域	反當基準要素量 窒素	反當基準要素量 燐酸加里
一	和歌山市、海南市、海草郡、那賀郡、伊都郡、有田郡、日高郡、東牟婁郡新宮市	一、六〇	二、一一
二	西牟婁郡	一、八〇	二、四八

七、桑

地域	反當基準要素量 窒素	反當基準要素量 燐酸加里
縣下全地區	四、三〇	二、五〇

八　蔬　菜

地域	反當基準要素量 窒素	燐酸	加里
縣下全地區	二、三七	一、六二	二、〇六

九、玉　葱

地域	反當基準要素量 窒素	燐酸	加里
縣下全地區	三、五〇	二、五〇	二、五〇

市町村作物別地域區分

括弧内の數字は其の割合を示す

海草郡

町村名	該當地域番號 米麥類	柑橘	一般果樹	除虫菊	甘藷	罌粟	馬鈴薯
加太町	二	二	一	一	一	一	一
西脇野村	二	二	一	一	一	一	一
木本村	二(7)	一〇(3)	二	一	一	一	一
貴志村	二(8)	一〇(2)	二	一	一	一	一
松江村	二	二	一	一	一	一	一
楠見村	二	二	一	一	一	一	一
有功村	二(6)	四(4)	二	一	一	一	一
直川村	二(6)	四(4)	二	一	一	一	一
紀伊村	二(6)	四(3)	一〇(1)	二	一	一	一

町村名	該當地域番號 米麥類	柑橘	一般果樹	除虫菊	甘藷	罌粟	馬鈴薯
山口村	二(2)	四(6)	一〇(2)	二	一	一	一
川永村	二	二	一	一	一	一	一
和佐村	二(9)	一一(1)	二	一	一	一	一
西和佐村	二	二	一	一	一	一	一
岡崎村	二	二	一	一	一	一	一
西山東村	二(8)	一一(2)	二	一	一	一	一
東山東村	二(5)	四(3)	一一(2)	二	一	一	一
龜川村	二	二	一	一	一	一	一
安原村	二(8)	四(2)	二	一	一	一	一

那賀郡

町村名	該當地域番號									
	米麥類	甘藷	一般柑橘果樹	除虫菊	畳表	馬鈴薯				
巽村	二(6)	一	一(4)	二	一	一	一	一		
仁義村										
大崎村			一	一	一	一				
塩津村			一	一	一	一				
加茂村			一	一	一	一				
下津村			一	一	一	一				
椒村			一	一	一	一				
池田村	四(7)	一〇(3)	二	二	一	一	一	一		
長田村	二(1) 四(9)	二	二	二	一	一	一	一		
粉河町	四	二	二	二	一	一	一	一		
名手町	四	二	二	二	一	一	一	一		
王寺村	四	二	二	二	一	一	一	一		
狩宿村	四	二	二	二	一	一	一	一		
川原村	四(7)	一〇(3)	二	二	一	一	一	一		
上名手村	四(8)	一〇(2)	二	二	一	一	一	一		
麻生津村	二(4)	一一(6)	二	二	一	一	一	一		
龍門村	二(7)	一一(5)	二	二	一	一	一	一		
安楽川村	二(7) 四(1)	一一(2)	二	二	一	一	一	一		
奥安楽川村	一五	二	一	二	二	一	一	一		
調月村	四(7)	一一(3)	三	二	一	一	一	一		
東貴志村	二(4) 四(3)	一一(3)	三	二	一	一	一	一		
中貴志村	二(5)	四(5)	三	二	一	一	一	一		
西貴志村		四	三	二	一	一	一	一		
丸栖村	二(2)	四(8)	三	二	一	一	一	一		
田中村	二(2)	四(8)	二	二	一	一	一	一		
山崎村	二(5)	四(5)	三	二	一	一	一	一		
根來村	四(8)	一〇(2)	三	二	一	一	一	一		
上岩出村	四(9)	一〇(1)	三	二	一	一	一	一		
岩出町	二(2)	四(8)	三	二	一	一	一	一		
小倉村	二	四	三	二	一	一	一	一		
中野上村	四	三	二	二	一	一	一	一		
南野上村	一一	三	二	二	一	一	一	一		
東野上村	一一	三	二	二	一	一	一	一		
北野上村	一一	三	二	二	一	一	一	一		
小川村	一一	四	二	二	一	一	一	一		
上神野村	一六	三	二	二	一	一	一	一		
下神野村	一五	三	二	二	一	一	一	一		
猿川村	一五	四	一	二	一	一	一	一		
長谷毛原村	一五	四	一	二	一	一	一	一		
眞國村	一五	四	一	二	一	一	一	一		
志賀野村	一五	四	一	二	一	一	一	一		
細野村	一五	四	一	二	一	一	一	一		
鞆渕村	一五	四	一	二	一	一	一	一		

伊都郡

町村名	該當地域番號								
	米	麥	類	柑橘	一般果樹	除虫菊	罌粟	甘藷	馬鈴薯
橋本町	三	二	二	一	一	一	一	一	一
笠田町	一(5)	三(5)	二	二	一	一	一	一	一
大谷村	一(4)	三(6)	二	二	一	一	一	一	一
四郷村		一〇	二	二	一	一	一	一	一
妙寺町	一(4)	三(6)	二	二	一	一	一	一	一
高野口町	一(6)	三(4)	二	二	一	一	一	一	一
信太村	三(3)	一〇(7)	三	二	一	一	一	一	一
應其村		三	二	二	一	一	一	一	一
端場村		三	二	二	一	一	一	一	一
岸上村		一	二	二	一	一	一	一	一
山田村	三(7)	一〇(3)	二	二	一	一	一	一	一
紀見村	三(8)	一〇(2)	三	二	一	一	一	一	一
隅田村		三	三	二	一	一	一	一	一
富貴村		一五	四	一	二	二	二	一	一
戀野村	三(8)	一一(2)	三	二	一	一	一	一	一
學文路村	一(4)	一一(6)	二	二	一	一	一	一	一
河根村		一五	三	二	一	一	一	一	一
九度山町	一(5)	三(5)	二	二	一	一	一	一	一
見好村	一(6)	一一(4)	二	二	一	一	一	一	一
天野村		一五	四	一	二	二	二	一	一

有田郡

町村名	該當地域番號								
	米	麥	類	柑橘	一般果樹	除虫菊	罌粟	甘藷	馬鈴薯
湯淺町	五	一一	一	一	一	一	一	一	一
箕島町	五	一一	一	一	一	一	一	一	一
保田村	五	一一	一	一	一	一	一	一	一
宮原村	五	一一	一	一	一	一	一	一	一
糸我村	五	一一	一	一	一	一	一	一	一
田栖川村	五	一一	一	一	一	一	一	一	一
廣村	五	一一	一	一	一	一	一	一	一
南廣村	七	一一	一	一	一	一	一	一	一
津木村	一六	二三	一	一	一	一	一	一	一
藤並村	七(8)	一二(2)	一	一	一	一	一	一	一
田殿村	五(7)	七(3)	一	一	一	一	一	一	一
生石村	一一	一一	一	一	一	一	一	一	一
御靈村	七	一一	一	一	一	一	一	一	一
石垣村	一二	二二	一	一	一	一	一	一	一
鳥屋城村	七	一一	一	一	一	一	一	一	一
五西月村	一五	二三	一	一	一	一	一	一	一
岩倉村	一六	四一	一	一	一	一	一	一	一
城山村	一六	四三	一	一	一	一	一	一	一

高野町	一五	四	一	二	二	一	一	一	一
花園村	一五	四	一	二	二	一	一	一	一

日高郡

町村名	該當地域番號						
	米麥類	柑橘一般果樹	除虫菊	罌粟	甘藷	馬鈴薯	
五村	一六	四	三	…	二	一	
八幡村	一二	四	一	…	一	一	
安諦村	一五	四	三	…	二	一	
御坊町	六	三	一	一	二	一	
松原村	六	三	一	一	二	一	
和田村	六	三	一	一	二	一	
三尾村	一二	五	四	一	二	一	
比井崎村	一二	五	四	一	二	一	
志賀村	一二	三	一	一	二	一	
白崎村	一二	五	四	一	二	一	
衣奈村	一二(6) 六(4)	三	四	一	二	一	
由良村	一二(6) 六(4)	三	一	一	二	一	
西内原村	二(7) 一二(3)	三	一	一	二	一	
東内原村	六(5) 一二(5)	三	一	一	二	一	
湯川村	六	三	一	一	二	一	
藤田村	六	三	一	一	二	一	
矢田村	七	三	一	一	二	一	
野口村	六(5) 七(5)	三	一	一	二	一	
丹生村	六(5) 七(5)	三	一	一	二	一	
早蘇村	六(4) 一二(6)	三	一	一	二	一	

西牟婁郡

町村名	該當地域番號						
	米麥類	柑橘一般果樹	除虫菊	罌粟	甘藷	馬鈴薯	
船着村	一二	五	四	一	二	一	
川中村	一二	五	四	一	二	一	
川上村	一二	五	三	一	二	一	
寒川村	一六	五	三	二	三	二	
龍神村	一六	五	三	二	三	二	
上山路村	一六	五	三	二	三	二	
中山路村	一六	五	三	二	三	二	
下山路村	一六	五	三	二	三	二	
清川村	一六	五	三	二	三	二	
高城村	一六	五	三	二	三	二	
上南部村	八	三	一	一	二	一	
南部町	八	三	一	一	二	一	
岩代村	七	三	一	一	二	一	
切目村	八(7) 一二(3)	三	一	一	二	一	
切目川村	一二	三	一	一	二	一	
眞妻村	一二	五	四	一	二	一	
稻原村	一二	三	一	一	二	一	
印南町	八(6) 一二(4)	三	一	一	二	一	
名田村	一二	三	一	一	二	一	
塩屋村	七	三	一	一	二	一	
田邊町	八	三	一	一	二	一	

稲成村	八(8)一四(2)	三	一	一	二	二
新庄村	八	三	一	一	二	二
瀬戸鉛山村	一四	三	一	一	二	二
下芳養村	八(6)一四(4)	三	一	一	二	二
中芳養村	八	三	一	一	二	二
上芳養村	一四	五	四	一	二	二
秋津川村	一四	三	四	一	二	二
上秋津村	八(4)一四(5)	三	一	一	二	二
下秋津村	八(8)一四(2)	三	一	一	二	二
万呂村	八	三	一	一	二	二
三栖村	八(7)一四(3)	三	一	一	二	二
長野村	一四	三	四	一	二	二
栗栖川村	一四	三	四	一	二	二
二川村	一	五	三	二	三	二
近野村	一七	五	三	二	三	二
富里村	一七	五	三	二	三	二
三川村	一七	五	三	二	三	二
川添村	一七	五	三	二	三	二
大都川村	一七	五	三	二	三	二
佐本村	一七	五	三	二	三	二
串本町	一三	三	四	一	二	二
潮岬村	一三	三	四	一	二	二
有田村	一三	三	四	一	二	二
田並村	九(5)麥一〇(5)一三(5)	三	四	一	二	二
和深村	一三	三	四	一	二	二
江住村	一三	三	四	一	二	二
周参見町	九	三	四	一	二	二
日置町	九	三	四	一	二	二
三舞村	九	三	四	一	二	二
東富田村	八	三	一	一	二	二
西富田村	八	三	一	一	二	二
南富田村	八	三	一	一	二	二
北富田村	八	三	一	一	二	二
生馬村	八	三	一	一	二	二
朝來村	八	三	一	一	二	二
岩田村	八(8)一四(2)	三	一	一	二	二
市ノ瀬村	一四(3)八(7)	三	一	一	二	二
鮎川村	八(3)一四(7)	五	一	一	二	二

東牟婁郡

町村名	該當地域番號					
	米麥類	柑橘	一般果樹	虫菊	罌粟	甘藷馬鈴薯
宇久井村	九	四	四	一	二	一
那智町	九	四	四	一	二	一
勝浦町	九	四	四	一	二	一
色川村	一四(4)一七(6)	五	三	二	三	一
上太田村	九	四	四	一	二	一
下太田村	九	四	四	一	二	一

施肥基準による肥料設計例

一、水稲

平坦部

1、第一、二號區

町村名	該當地域番號	米麥類	柑橘果樹	一般	除虫菊	甘藷	馬鈴薯
和歌山市	一	二	一	一	一	一	一
新宮市	二	二	一	一	一	一	一
海南市	二	二	一	一	一	一	一
下津町	三	一七	五	三	一	一	一
太地町	四	一三	五	三	一	一	一
田原村	五	一三	四	三	一	一	一
古座町	六	一三	四	四	一	一	一
西向町	七	一三	四	四	一	一	一
大島村	八	一四	四	三	一	一	一
高池町	九	一四	四	四	一	一	一
明神村	一〇	一四	五	三	二	一	一
小川村	一一	一七	五	三	二	一	一
三尾川村	一二	一四	五	三	二	一	一
七川村	一三	一七	五	三	二	一	一
高田村	一四	一七	五	三	二	一	一
三津野村	一五	一三	五	三	二	一	一
小口村	一六	一七	五	三	二	一	一
請川村	一七	一七	五	三	二	一	一
敷屋村	一八	一四	五	三	二	一	一
本宮村	一九	一四	五	三	二	一	一
四村	二〇	一七	五	三	二	一	一
三里村	二一	一七	五	三	二	一	一
九重玉置口村	二二	一四	五	三	二	一	一
北山村	二三	一七	五	三	二	一	一

和歌山市、新宮市、海南市

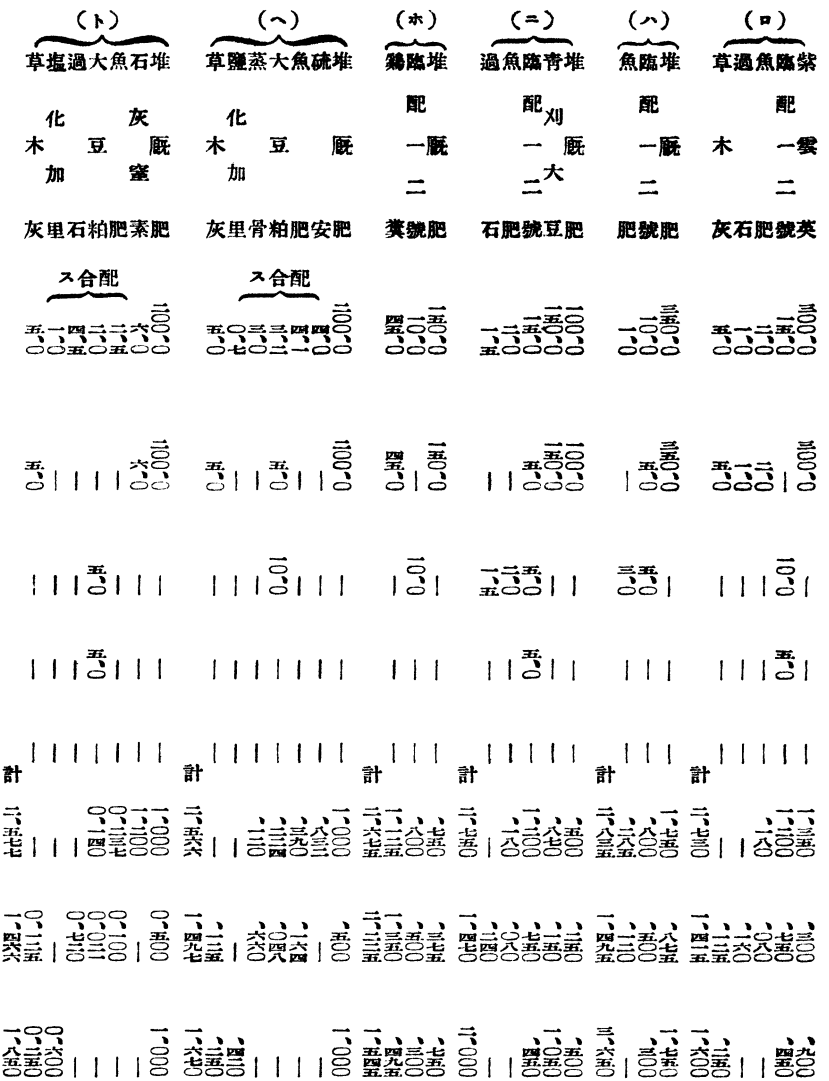
肥料名	反當用量	元肥	追肥 第一回	追肥 第二回	追肥 第三回	三要素量 窒素	三要素量 燐酸	三要素量 加里
（イ）堆厩肥	二〇〇、〇貫	二〇〇、〇貫	—貫	—貫	—貫	一、〇〇〇	一、五〇〇	一、〇〇〇
臨配一二號	二〇、〇	五、〇	一〇、〇	五、〇	—	一、六〇〇	一、〇〇〇	一、六〇〇
硫安	一、〇	—	一、〇	—	—	一、二〇八	—	—
魚肥	三、五	三、五	—	—	—	一、三三三	一、一四〇	—
草木灰	三、〇	三、〇	—	—	—	—	一、〇六〇	一、一三八
計						三、一四一	一、七〇〇	一、七三八
（ロ）紫雲英	三〇〇、〇	三〇〇、〇	—	—	—	一、三五〇	一、三〇〇	一、〇五〇
臨配一二號	二〇、〇	五、〇	一〇、〇	五、〇	—	一、六〇〇	一、〇〇〇	一、六〇〇
魚肥	二、〇	—	二、〇	—	—	一、一九〇	一、〇八〇	—
草木灰	三、〇	三、〇	—	—	—	—	一、〇六〇	一、一三八
計						三、一四〇	一、四四〇	一、七八八
（ハ）堆厩肥	三五〇、〇	三五〇、〇	—	—	—	一、七五〇	一、八七五	一、七五〇
臨配一二號	一〇、〇	五、〇	五、〇	—	—	一、八〇〇	一、五〇〇	一、三〇〇
硫安	二、五	—	—	二、五	—	一、五二〇	—	—
魚肥	三、五	—	三、五	—	—	一、三三三	一、一四〇	—
計						三、四〇三	一、五一五	二、〇五〇
（ニ）堆厩肥	一〇〇、〇	一〇〇、〇	—	—	—	一、五〇〇	一、二五〇	一、五〇〇
青豆	一五〇、〇	一五〇、〇	—	—	—	一、八七〇	一、一五〇	一、〇五〇
臨配一二號	一五、〇	一〇、〇	五、〇	—	—	一、二〇〇	一、七五〇	一、四五〇
過石	一、〇	—	一、〇	—	—	—	一、一六〇	—
魚肥	四、〇	—	四、〇	—	—	一、三八〇	一、一六〇	—
硫安	一、〇	—	—	一、〇	—	一、二〇八	—	—
計						三、一五八	一、四七〇	二、〇〇〇
（ホ）堆厩肥	二〇〇、〇	二〇〇、〇	—	—	—	一、〇〇〇	一、五〇〇	一、〇〇〇
臨配一二號	一〇、〇	—	一〇、〇	—	—	一、八〇〇	一、五〇〇	一、三〇〇
鷄糞	五〇、〇	五〇、〇	—	—	—	一、二五〇	一、五〇〇	一、五五〇
計						三、〇五〇	二、五〇〇	一、八五〇

2、第三、四、五、七號區

肥料名	反當用量	元肥	追肥 第一回	追肥 第二回	追肥 第三回	計	三要素量 窒素	三要素量 燐酸	三要素量 加里
（イ）堆厩肥	二〇〇〇、〇貫	二〇〇〇、〇貫	—	—	—	—	一、〇〇〇	〇、五〇〇	一、〇〇〇
臨配一號	二〇〇、〇	二〇〇、〇	—	—	—	—	一、〇〇〇	一、五〇〇	—
魚肥	二、五	二、五	—	—	—	—	一、二八八	一、一〇〇	一、六〇〇
草木灰	五、〇	五、〇	—	—	—	—	二、八八八	一、七二五	一、二五〇
（ロ）紫雲英	三〇〇、〇	三〇〇、〇	—	—	—	—	一、二五〇	一、三〇〇	一、九〇〇
臨配一號	二〇〇、〇	二〇〇、〇	—	—	—	—	一、六〇〇	一、〇〇〇	一、六〇〇
木灰	五、〇	五、〇	—	五、〇	—	計	—	一、二五	一、二五〇
（ハ）堆厩肥	三五〇、〇	三五〇、〇	五、〇	—	—	計	一、七五〇	一、八七五	一、七五〇
臨配一號	一〇〇、〇	五、〇	—	—	—	—	一、二〇八	一、五〇〇	—
魚肥	一、〇	—	一、〇	—	—	—	二、八五	一、二〇	—
硫安	三、〇	三、〇	—	—	—	計	二、〇四三	一、四九五	二、〇五〇
（ト）堆厩肥	二〇〇〇、〇	二〇〇〇、〇	—	—	—	—	一、〇〇〇	〇、五〇〇	一、〇〇〇
石灰窒素	六〇〇、〇	六〇〇、〇	—	—	—	—	一、二〇〇	—	—
硫安	二、二	—	—	—	—	—	〇、四五八	〇、一六四	—
魚肥	四、三	—	一〇、〇	—	—	—	〇、四〇九	〇、四八〇	—
過石	三、五	—	—	—	—	—	—	—	〇、三〇〇
蒸里	二、〇	—	—	—	—	—	—	〇、二五〇	〇、五〇〇
鹽灰	一、〇	—	—	—	—	—	—	一、三九四	一、八〇〇
草木灰	五、〇	五、〇	—	—	—	計	三、〇六七	—	—
（ヘ）堆厩肥	二〇〇〇、〇	二〇〇〇、〇	—	—	—	—	一、〇〇〇	〇、五〇〇	一、〇〇〇
硫安	五、五	—	—	—	—	—	一、一四〇	—	—
魚肥	六、三	—	—	—	—	—	五、九九	—	—
大豆粕	四、八	五、〇	一〇、〇	五、〇	—	—	三、三六	一、二五二	—
製骨	一、二	—	—	—	—	—	—	一、〇七二	—
蒸石灰	一、二	—	—	—	—	—	—	一、六四	—
過粉里	一、二	—	—	—	—	—	—	一、九二	—
鹽化石灰	一、〇	—	—	—	—	計	三、一二七	一、四〇五	一、八五〇
草木灰	五、〇	五、〇	—	—	—	—	—	一、二五	一、六〇〇
臨配一號	二〇〇、〇	二〇〇、〇	—	—	—	—	—	一、二五	一、二五〇
魚肥	二、五	—	—	—	—	—	—	一、二五	一、二五〇
硫安	三、〇	三、〇	—	—	—	計	二、八五〇	一、四二五	一、七五〇

3、第六、第八號區

	堆肥	青刈大豆	過燐酸石灰	堆肥	過燐酸石灰	堆肥	草木灰	堆肥	草木灰
	魚肥	豆粕	魚肥	魚肥	魚肥	鷄糞	魚肥	魚肥	魚肥
	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
	一、五〇〇	一、五〇〇	一、五〇〇	一、五〇〇	一、五〇〇	一、五〇〇	一、五〇〇	一、五〇〇	一、五〇〇
	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇
	五、〇〇	五、〇〇	五、〇〇	五、〇〇	五、〇〇	五、〇〇	五、〇〇	五、〇〇	五、〇〇
	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇
	五、〇〇	五、〇〇	五、〇〇	五、〇〇	五、〇〇	五、〇〇	五、〇〇	五、〇〇	五、〇〇
	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇
	五、〇〇	五、〇〇	五、〇〇	五、〇〇	五、〇〇	五、〇〇	五、〇〇	五、〇〇	五、〇〇
計	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
	二、八五五	二、八五五	二、八五九	二、八三九	二、八三九	二、八〇〇	二、八五六	二、八〇〇	二、八〇〇
	五、〇〇〇	一、二〇〇	一、〇〇九、四五六、三四	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、二〇〇	一、〇〇〇、〇二三、八三八	一、二〇〇	一、二〇〇
	七、八五〇	八、七〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	八、〇〇〇	五、〇〇〇	八、〇〇〇	八、〇〇〇
	一、四三〇	一、六〇〇	一、〇〇〇	一、四一〇	一、〇〇〇	一、三五〇	一、〇〇〇	一、三五〇	一、三五〇
	三、〇〇〇	三、〇〇〇	二、九一七、六四〇	三、〇〇〇	三、〇〇〇	三、〇〇〇	一、〇〇〇、〇二三、八三八	三、〇〇〇	三、〇〇〇
	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇
	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇
	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇
	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇
	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇
	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇



	(ロ)	(ハ)	(ニ)	(ホ)	(ヘ)	(ト)
	紫雲英	魚肥	青刈大豆	鷄糞	草蒺藜	草塩化加里
	臨時配合肥料	臨時配合肥料	臨時配合肥料	臨時配合肥料	蒸化加	過石化加
	過燐酸石灰	過燐酸石灰	過燐酸石灰	過燐酸石灰	魚硫安肥料	魚大豆粕
	魚肥料	魚肥料	魚肥料	魚肥料	魚骨粕	魚石灰
	堆肥一二	堆肥一二	堆肥一二	堆肥一二	堆肥一二	堆肥一二
	三〇〇〇	三五〇〇	一〇〇〇	一五〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇
	一五〇〇	一〇〇〇	一五〇〇	一〇〇〇	四〇〇〇	六〇〇〇
	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	四五〇〇	三二〇〇	二五〇〇
	五〇〇	一〇〇	一五〇		〇七〇	四五〇
	三〇〇〇	三五〇〇	一〇〇〇	一五〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇
	五〇〇	五〇〇	一五〇〇	四五〇〇	四〇〇〇	六〇〇
	二〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	二〇〇〇	二五〇
	五〇〇	五〇〇	五〇〇		五〇〇	四五〇
	一〇〇	三〇〇	二〇〇	一五〇	一〇〇	二〇〇
	五〇		五〇		五〇	五〇
計	二七三〇	二八三五	二八六五	二六七五	二五六六	二五七七
	一三五〇	一七五〇	一八〇〇	一七五〇	一〇〇〇	一〇〇〇
	一二〇〇	一八〇〇	一二〇〇	一〇〇〇	八三二	〇二三七
	一八〇	二八五	一八〇	八〇〇	三九〇	一四〇
	一二五	一二〇	一二五	一二五	二四	
	一四一五	一四九五	一四六五	二二三五	一二〇	
	三〇〇	八七五	一二〇	三七五	一六四	〇五〇〇
	一七五	一五〇	一五〇	一五〇	一四	〇一〇〇
	一八〇	一二〇	七五	三〇〇	八六	〇二二
	一二〇	一二〇	一四〇	一三〇	六六	七〇
	一四一五	一四九五	一八〇	二二三五		一二五
	一九〇〇	一七五	一五〇〇	一七五	一四〇	一〇〇〇
	四五〇	三〇〇	四五〇	四九五	二五〇	二五〇
	一六〇〇	一六五〇	一〇〇〇	一五四五	一六七〇	一八五〇

4、第九號區

(イ)

堆廐肥	二〇〇、〇	二〇〇、〇	—	—	—	一、〇〇〇	、五〇〇	一、〇〇〇
臨配一二號	一〇、〇	五、〇	五、〇	—	—	、八〇〇	、五〇〇	、三〇〇
魚肥	二、〇	—	二、〇	—	—	、一九〇	、〇八〇	—
草木灰	五、〇	五、〇	—	—	—	—	、一二五	、二五〇
計						一、九九〇	一、二〇五	一、五五〇

(ロ)

紫雲英	三〇〇、〇	三〇〇、〇	—	—	—	一、三五〇	、三〇〇	、九〇〇
臨配一二號	一〇、〇	—	一〇、〇	—	—	、八〇〇	、五〇〇	、三〇〇
過石	二、〇	二、〇	—	—	—	—	、三二〇	—
草木灰	五、〇	五、〇	—	—	—	—	、一二五	、二五〇
計						二、一五〇	一、二四五	一、四五〇

(ハ)

臨配一二號・過石　配合ス

堆廐肥	三五〇、〇	三五〇、〇	—	—	—	一、七五〇	、八七五	一、七五〇
臨配一二號	八、〇					、六四〇	、四〇〇	、二四〇
過石	二、〇	五、〇	五、〇	—	—	—	、三二〇	—
計						二、三九〇	一、五九五	一、九九〇

(ニ)

堆廐肥	一〇〇、〇	一〇〇、〇	—	—	—	、五〇〇	、二五〇	、五〇〇
青刈大豆	一五〇、〇	一五〇、〇	—	—	—	、八七〇	、一五〇	一、〇五〇
臨配一二號	五、〇	—	五、〇	—	—	、四〇〇	、二五〇	、一五〇
魚肥	二、〇	二、〇	—	—	—	、一七七	、〇八〇	—
過石	一、〇	一、〇	—	—	—	—	、一六〇	—
草木灰	五、〇	五、〇	—	—	—	—	、一二五	、二五〇
計						一、九四七	一、〇二五	一、九五〇

(ホ)

堆廐肥	一五〇、〇	一五〇、〇	—	—	—	、七五〇	、三七五	、七五〇
臨配一二號	五、〇	—	五、〇	—	—	、四〇〇	、二五〇	、一五〇
鶏糞	三五、〇	三五、〇	—	—	—	、八七五	一、〇五〇	、三八五
計						二、〇二五	一、六七五	一、二八五

(ヘ)

硫安・魚肥・大豆粕・過石・鹽化加里　配合ス

堆廐肥	二〇〇、〇	二〇〇、〇	—	—	—	一、〇〇〇	〇、五〇〇	一、〇〇〇
硫安	二、二					〇、四五八	—	—
魚肥	四、〇					〇、三八〇	〇、一六〇	—
大豆粕	三、三	一〇、〇	五、〇	—	—	〇、二三一	〇、〇五〇	—
過石	四、五					—	〇、六四〇	—
鹽化加里	一、〇					—	—	〇、六〇〇
計						二、〇六九	一、三五〇	一、六〇〇

（ト）	堆厩肥	二〇〇、〇	二〇〇、〇	—	—	—	一、〇〇〇	〇、五〇〇	一、〇〇〇
	石灰窒素	三、〇	三、〇	—	—	—	〇、六〇〇	—	—
	硫安（配合ス）	一、〇					〇、二〇八	—	—
	大豆粕（配合ス）	三、八					〇、二六六	〇、〇三八	—
	過石（配合ス）	四、四	五、〇	五、〇	—	—	—	〇、七〇四	—
	塩化加里（配合ス）	〇、八					—	—	〇、四八〇
	草木灰	三、〇	三、〇	—	—	—	—	〇、一二五	〇、二五〇
	計						二、〇七四	一、三六七	一、七三〇

中山間部及山間部

1、第一〇、一三、一四、一六、一七號區

（イ）	堆厩肥	二〇〇、〇〇	二〇〇、〇〇	—	—	—	一、〇〇〇	〇、五〇〇	一、〇〇〇
	臨配一二號	一二、〇〇	五、〇〇	七、〇〇	—	—	、九六〇	、六〇〇	、三六〇
	計						一、九六〇	一、一〇〇	一、三六〇
（ロ）	紫雲英	三〇〇、〇〇	三〇〇、〇〇	—	—	—	一、三五〇	、三〇〇	、九〇〇
	臨配一二號	一〇、〇〇	五、〇〇	七、〇〇	—	—	、八〇〇	、五〇〇	、三〇〇
	過石	二、〇〇	—	二、〇〇	—	—	—	、三二〇	—
	計						二、一五〇	一、一二〇	一、二〇〇
（ハ）	堆厩肥	三五〇、〇〇	三五〇、〇〇	—	—	—	一、七五〇	、八七五	一、七五〇
	臨配一二號	五、〇〇	—	五、〇〇	—	—	、四〇〇	、二五〇	、一五〇
	魚肥	一、〇〇	—	一、〇〇	—	—	、〇九五	、〇四〇	—
	計						二、二四五	一、一六五	一、九〇〇
（ニ）	堆厩肥	一〇〇、〇〇	一〇〇、〇〇	—	—	—	、五〇〇	、二五〇	、五〇〇
	青刈大豆	一五〇、〇〇	一五〇、〇〇	—	—	—	、八七〇	、一五〇	一、〇五〇
	臨配一二號	五、〇〇	—	五、〇〇	—	—	、四〇〇	、二五〇	、一五〇
	魚肥	三、〇〇	三、〇〇	—	—	—	、二八五	、一二〇	—
	過石	二、〇〇	二、〇〇	—	—	—	—	、三二〇	—
	計						、二、〇五五	一、〇九〇	一、七〇〇
（ホ）	堆厩肥	一五〇、〇〇	一五〇、〇〇	—	—	—	、七五〇	、三七五	、七五〇
	臨配一二號	五、〇〇	—	五、〇〇	—	—	、四〇〇	、二五〇	、一五〇
	鶏糞	三〇、〇〇	三〇、〇〇	—	—	—	、七五〇	、九〇〇	、三三〇
	草木灰	三、〇〇	三、〇〇	—	—	—	—	、〇七五	、一五〇
	計						一、九〇〇	一、六〇〇	一、三八〇

（ヘ）

	1	2	3	4	5	6	7	8
堆廐肥	二〇〇、〇〇	二〇〇、〇〇	一	一	一	一、〇〇〇	、五〇〇	一、〇〇〇
硫安	二、六〇					、五四一	一	一
魚肥	一、八〇					、一七一	、〇七二	一
大豆粕	三、〇〇					、二一〇	、〇四五	一
過石	二、〇〇					一	、三二〇	一
鹽化加里	〇、六〇					一	一	、三六〇
配合ス		五、〇〇	五、〇〇	一	一			
草木灰	五、〇〇	五、〇〇	一	一	一	一	、一二五	、二五〇
計						一、九三三	一、〇六二	一、六一〇

（ト）

	1	2	3	4	5	6	7	8
堆廐肥	二〇〇、〇〇	二〇〇、〇〇	一	一	一	一、〇〇〇	、五〇〇	一、〇〇〇
石灰窒素	三、〇〇	三、〇〇	一	一	一	〇、六〇〇	一	一
硫安	一、〇〇					〇、三〇八	一	一
大豆粕	二、五〇					〇、一七五	、〇三八	一
過石	四、五〇					一	、七二〇	一
塩酸加里	一、〇〇					一	一	〇、六〇〇
配合ス		五、〇〇	五、〇〇	一	一			
計						一、九八三	一、二五八	一、六〇〇

2、第一一、一二、一五號區

（イ）

	1	2	3	4	5	6	7	8
堆廐肥	二〇〇、〇	二〇〇、〇	一	一	一	一、〇〇〇	、五〇〇	一、〇〇〇
臨配一二號	一五、〇	一〇、〇	五、〇	一	一	一、二〇〇	、七五〇	、四五〇
大豆粕	五、〇	一	五、〇	一	一	、三五〇	、〇七五	一
草木灰	三、〇	三、〇	一	一	一	一	、〇七五	、一五〇
計						二、五五〇	一、四〇〇	一、六〇〇

（ロ）

	1	2	3	4	5	6	7	8
紫雲英	三〇〇、〇	三〇〇、〇	一	一	一	一、三五〇	、三〇〇	、九〇〇
臨配一二號	一五、〇	五、〇	一〇、〇	一	一	一、二〇〇	、七五〇	、四五〇
過石	二、〇	二、〇	一	一	一	一	、三六〇	一
草木灰	三、〇	三、〇	一	一	一	一	、〇七五	、一五〇
計						二、五五〇	一、四八五	一、五〇〇

（ハ）

	1	2	3	4	5	6	7	8
堆廐肥	三五〇、〇	三五〇、〇	一	一	一	一、七五〇	、八七五	一、七五〇
臨配一二號	一〇、〇	五、〇	一〇、〇	一	一	、八〇〇	、五〇〇	、三〇〇
大豆粕	二、〇	一	二、〇	一	一	、一四〇	、〇三〇	一
草木灰	三、〇	三、〇	一	一	一	一	、〇七五	、一五〇
計						二、六九〇	一、四八〇	二、二〇〇

	(ニ)		(ホ)		(ヘ)		(ト)	
	堆肥	青刈大豆	堆肥	鶏糞	堆肥	魚粕	堆肥	硫安
	過燐酸石灰	一番刈	過燐酸石灰	配合ス	過燐酸石灰	配合ス	過燐酸石灰	配合ス
	一〇〇、〇〇〇	一〇〇、〇〇〇	一〇〇、〇〇〇	一〇〇、〇〇〇	一〇〇、〇〇〇	一〇〇、〇〇〇	一〇〇、〇〇〇	一〇〇、〇〇〇
	一五〇、〇〇〇	一五〇、〇〇〇	五〇、〇〇〇	五五、〇〇〇	一四、一六五	五〇、〇〇〇	一二、一七五	四〇、〇〇〇
	一〇〇、〇〇〇	一〇〇、〇〇〇	一〇〇、〇〇〇	一〇〇、〇〇〇	一〇〇、〇〇〇	一〇〇、〇〇〇	一〇〇、〇〇〇	一〇〇、〇〇〇
	一五〇、〇〇〇	一五〇、〇〇〇	五〇、〇〇〇	一〇〇、〇〇〇	五〇、〇〇〇	五〇、〇〇〇	六〇、〇〇〇	一〇、〇〇〇
	一〇、〇〇〇	一〇、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	一、〇〇〇
計		計		計		計		計
	二、五〇〇、〇〇〇	二、五〇〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇	二、三三一、〇〇〇	一、一〇〇、〇〇〇
	一、二五〇、〇〇〇	一、二五〇、〇〇〇	二七五、〇〇〇	一、〇四〇、〇〇〇	二三三、〇〇〇	八九、〇〇〇	一、一〇〇、〇〇〇	一、〇三三、〇〇〇
	一、七一〇、〇〇〇	一、七一〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇	一、五三九、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇
	一、〇〇〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇
	一、四五〇、〇〇〇	一、四五〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇
	一、九八〇、〇〇〇	一、九八〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇	一、〇〇〇、〇〇〇

海軍納入兎肉並處理方法に付て

和歌山縣農會

規格並屠殺處理方法

一、規　格

1、毛皮、頭、尾、肘下、膝下及內臟（肝臟、心臟、腎臟其他全部）を除き充分に脫血したる飼兎の鮮肉たること。

2、生体重一頭二・四四瓩（六五〇匁）以上の飼兎の屠肉にして、一頭當り骨付肉重量一瓩（二七〇匁）以上のものなること。

3、筋骨量百分中二五以下の骨付肉たること。

二、屠殺處理法

1、脫血を充分に行ふこと。

2、膀胱を除去するとき之を破らざること。

3、肛門周圍の惡臭肉を除去すること。

4、屠体を絶對に水洗、水漬せざること。

5、屠体に毛其他の汚物を附着せしめざること。

6、屠殺後三、四時間頭を上に吊し充分に冷却せしめ、乾綿布にて屠体を清淨にしたる後、之を荷造包裝すること。

荷造並出荷方法

一、荷造方法

1、容　器

苹果箱、鷄卵箱又は右と同形の箱又は竹籠とす。

2、容　量

軍需部受渡の時、一箱正味量參拾瓩（八貫匁）とす。（但、輸送中及冷凍中受渡するを以て產地詰込の際の增貰五分以上とす）

3、詰め方

箱の內面に寒冷紗又はハーチメント紙を敷き包裝用とし、然る後兎体を骨を曲げぬ樣、頭部の方と臀部の方と交互に姿を損せざる樣叮嚀に詰めて高低を平均せしめ、詰め終らば周圍の布又は紙にて內包裝を完全に行ひ蓋付すること。

二、出荷方法

1、出荷の時期

十一月上旬より三月末迄の期間に於て集荷に最も都合よき時期に出荷すること。但し十一月上旬並に三月中旬以後に於ては氣候の變化多く、兎肉腐敗の危險多きを以て注意すること。

2、輸送時間限度
屠殺後概ね二十四時間以內に受渡場所へ到着受渡を了する様、出荷すること。（宅扱の利用が安全にして、受渡場所迄の運賃は元拂とすること）
3、受場所並關係道府縣
大阪市西淀川區海老江上一丁目
寶船冷藏株式會社野田支店
（電話福島 六一六）
（大阪 滋賀）
名古屋市熱田西町字米田
日本水産株式會社白鳥冷凍工場
（電話南 三一九）
（愛知 岐阜）
吳市西本通二丁目
河內冷凍庫
（岡山 島根）
4、荷受人
帝國農會 大阪販賣斡旋所

他山から

米價と勞賃肥料價格との比較

三重縣農會經營部調査

一、米價と農業勞賃比較調査

年次	一石當り米價（粳）	男 一日當勞賃	男 米一石を以て雇得る人數	女 一日當勞賃	女 米一石を以て雇得る人數
	円	円	人	円	人
大正十年	三一、三三	一、五〇	二〇、九	一、一〇	二六、一
同 十一年	三四、二四	一、五〇	三二、八	一、二〇	二八、五
同 十二年	三二、三四	一、五〇	二一、六	一、二〇	二七、〇
大正十三年	三八、八七	一、五〇	二五、九	一、二〇	三二、四
同 十四年	四一、九三	一、五〇	二八、〇	一、二〇	三四、九
昭和 元年	三七、六五	一、四〇	二六、九	一、一〇	三四、二
同 二年	三五、二六	一、三〇	二七、一	一、〇〇	三五、三
同 三年	三〇、一四	一、三〇	二三、二	一、〇〇	三〇、一
同 四年	二九、五三	一、三〇	二二、七	一、〇〇	二九、五
同 五年	二五、〇〇	一、二〇	二〇、八	一、〇〇	二五、〇

昭和六年	一八、二六	〇、九〇	二〇、三	〇、四〇	二六、一			
同七年	三三、〇六	〇、八〇	二七、六	〇、四〇	三三、五			
同八年	二三、九九	〇、八〇	二七、五	〇、四〇	三三、四			
同九年	二六、一九	〇、八〇	三二、七	〇、四〇	三七、四			
同十年	三〇、二七	〇、九〇	三三、六	〇、四〇	四三、三			
同十一年	三一、一八	〇、九〇	三四、六	〇、四〇	四四、五			
同十二年	三三、六七	一、一〇	二九、七	〇、四〇	三六、三			
同十三年	三四、九五	一、三〇	二六、九	一、一〇	三三、八			
同十四年	三七、三五	一、八〇	二〇、七	一、四〇	二四、八			
現在	四一、九五	二、〇〇	二一、五	一、四〇	二五、二			
平均（廿箇年）	三一、一〇	一、一六	二五、八	一、〇三	三一、七六			

「註」　昭和十年より昭和十四年迄の農業勞賃は鈴鹿郡石藥師村、多氣郡丹生村、相可町、阿山郡河合村に設置せる農家經濟調査及農業經營調査農家に就き調査せるものにして、現在勞賃は賃金臨時措置令第十五條により本會に於て協定し、知事の許可を得たる賃金に基き町村農會より申請をなしたるものゝ內、農繁期勞賃の普通と認めらるゝものを記入せり。大正十年より昭和十四年迄の米價は本縣農産物檢査所に於て調査せる結果により、現在米價は計算の便宜上旭四等庭先相場（一俵十七圓十八錢）によりたり。

二、米價と有機質肥料價格比較調査

年次	大豆粕 米一石替	大豆粕 十貫價格	鰊粕 米一石替	鰊粕 十貫價格	米（籾） 一石價格
	枚	圓	貫	圓	圓
大正十年	一〇、六	四、〇四	四一、九	七、四八	三一、三三
同十一年	一〇、三	四、五三	三七、五	九、一三	三四、二四
同十二年	一四、六	三、〇四	三七、三	八、六七	三三、三四
同十三年	一五、五	三、四二	四六、八	八、三〇	三八、八七
同十四年	一四、八	三、八八	四五、八	九、一六	四一、九三
昭和元年	一四、七	三、五一	四五、七	八、一三	三七、六五
同二年	一六、五	二、九二	五〇、七	六、九六	三五、一六
同三年	一三、三	三、一一	四六、四	六、五〇	三〇、一四
同四年	一三、〇	三、一一	四三、五	六、七六	二九、五三
同五年	一五、四	二、三三	四八、六	五、一四	二五、〇〇
同六年	一六、八	一、四九	五三、五	三、四八	一八、二六
同七年	一四、〇	二、一五	五三、九	四、一七	三三、〇六
同八年	一二、六	二、四〇	四七、〇	四、六八	二一、九九
同九年	一六、九	二、一三	五七、八	四、五三	二六、一九
同十年	一四、六	二、七七	六〇、七	四、九九	三〇、二七
同十一年	一四、四	二、九七	五三、二	五、八六	三一、一八
同十二年	一二、六	三、三六	五四、八	七、六三	三三、六七
同十三年	一三、七	三、四九	五四、六	八、二〇	三四、九五
同十四年	一二、〇	四、六四	三八、七	九、六三	三七、三五
現在	九、四	六、三〇	二五、一	一七、一〇	四二、九五
平均（廿箇年）	一三、七	三、二八	四五、九	七、三三	三一、七〇

【註】　肥料價格は本縣肥料檢査所の調査による。

時報

代用食の研究實習に關する件

食糧問題の解決は戰時下戰勝への必須要件にして、之が確保の爲今や官民の總力を擧げて節米の强行、代用食の考究竝に普及をなしつゝある次第なるが、之が節米を一層効果あらしむべく別記献立表に依る代用食試案を基礎とし、家事又は割烹教員等に對し充分に之が研究をなさしむると共に、實習時間には生徒等に對し指導せしめられ度此段及通牒候也。

戰時代用食献立表案

1、大豆飯（五人分）

胚芽米　三合三勺（五〇〇瓦）
壓麥　一合五勺（一五〇）
大豆　一合（一五〇）
水　六合五勺
油　大匙一杯（一〇瓦）
塩　大匙一、半杯

炊き方

釜に油を入れて熱し、洗つてよく水を切つた大豆を入れ、焦げぬ様に注意して皮がハゼル迄炒める。米麥は炊く一、二時間前に洗ひ水切をする。

大豆を炒めたら分量の水を入れ、一煮立ちしてから米、麥塩を入れ、普通の炊き方にて炊上げる。

2、豌豆飯（五人分）

胚芽米　三合五勺（五一〇瓦）
壓麥　一合五勺（一五〇）
乾豌豆　一合二勺（一八〇）
食塩　大匙一杯
水　六合

炊き方

イ、乾豌豆は一晝夜浸水して表皮の剝げる程度に煮て置きます。（生の場合は水洗だけでよい）

ロ、釜に豌豆の茹汁と共に水を入れ、沸騰したる時米麥と入れ、共に二、三回攪拌し直ちに蓋をして再び沸騰した時に食塩を加へ、更に攪拌して火力を減じ、消火後約十五分間蒸らします。

3、甘藷飯（五人分）

胚芽米　四合（五八〇瓦）

麥　六　勺（五八）
甘藷　大二本（七五〇）
食塩　大匙一杯半（一五）
水　五合五勺

炊き方

イ、甘藷は皮を剝ぎ四、五分角大に切り、五分乃至十分位水に浸して灰汁抜きをします。

ロ、米麥と共に水炊きとなし、沸騰せる時に食塩を投入する

4、馬鈴薯飯（五人分）

胚芽米四合（五八〇瓦）
麥九勺（九〇）
馬鈴薯大五個（六五〇）
食塩大匙一杯
水六合

炊き方

イ、馬鈴薯をよく洗ひ皮を剝ぎ、三、四分の賽の目に切り一度水に晒します。

ロ、材料全部を一緒に炊き、沸騰した時塩を入れ、普通の炊き方で炊き上げます。

5、里芋飯

胚芽米五合（七〇〇瓦）
里芋一〇〇匁（三七五）
人蔘中半本（一〇〇）
油揚一枚（四五）
醬油大匙三杯半（三勺）
塩茶匙一杯
水六合五勺

炊き方

イ、米はサツトと洗ひ水を切つて置きます。

ロ、里芋は皮を剝き半分又は賽目に切ります。

ハ、人蔘、油揚は繊切にします。

ニ、材料全部を釜に入れ、醬油、塩で味を付け炊く。

6、粟飯（五人分）

胚芽米三合五勺（五〇〇瓦）
麥九勺（九〇）
粟一合五勺（二七〇）
塩大匙一杯
水五合五勺

炊き方

イ、粟は一晝夜水に浸し、砂を去り笊に揚げ水を切る。

ロ、釜に水を入れ二、三回攪拌、直に蓋す。

ハ、再び沸騰したら塩と粟を入れ火力を減じ、消火後十五分間蒸らす。

7、稗飯（五人分）

胚芽米　三合五勺（五〇〇瓦）
麥　九勺（九〇）
稗　一合五勺（二七〇）
塩　大匙一杯
水　五合五勺

炊き方　粟飯に同じ

8、黍飯（五人分）

胚芽米　三合五勺（五〇〇瓦）
麥　九勺
黍　一合五勺
塩　大匙一杯
水　五合五勺

炊き方　粟飯に同じ

9、高粱飯（五人分）

胚芽米　三合五勺（五〇〇瓦）
麥　九勺（九〇）
高粱　一合五勺（二七〇）
塩　大匙一杯

炊き方

搗精高粱を一晝夜浸水後、笊に揚げ一度熱湯にて煮たる後笊に揚げ水を切る。釜に米、麥の十三割の水を入れ、沸騰した時に米、麥と共に入れ二、三回攪拌し、直ちに蓋をして十四五分の後再び沸騰した時食塩を加へ、火力を減じ、消火後十五分間其の儘蒸らします。

10、玉蜀黍飯（五人分）

胚芽米　三合五勺
麥　九勺
玉蜀黍　一合五勺
塩　適當

炊き方

搗割玉蜀黍は一晝夜浸水し砂を除きます。笊に揚げて水を切り置き、米、麥と共に釜に入れ、麥飯の要領で炊き上げます。

11、大根飯（五人分）

胚芽米　四合五勺（六五〇瓦）
大根　二本
醤油　二勺半（四〇）
塩　茶匙二杯
水　六合

炊き方

イ、大根はよく洗ひ銀杏切りにして置きます。

ロ、釜に水を煮立て大根を入れ、やゝ軟かくなつた時醤油、塩を入れ、軟くなるまで煮ます。

ハ、大根の煮た所へ米を入れて普通に炊きます。

12、大根菜飯（五人分）

胚芽米　三　合（四五〇瓦）
麥　一合五勺（一八〇）
大豆　五　勺（二〇）
大根葉　（一〇〇）
人參　（一〇）
醬油　一勺半（四〇）
塩　茶匙二杯
油　大匙二杯
水　五合七勺

炊き方

イ、大根、人參は繊切、大根葉はミヂン切にします。
ロ、釜に油を熱し、洗つた大豆を入れ、焦げ付かぬやうにトロ火で充分炒める。
ハ、大豆を炒めたら分量の水、調味料を加へ、沸騰したら、米、麥、大根、人參を入れ、普通に炊きます。
ニ、ミヂン切の大根葉は別に油を熱し強火で炒め、炊き上げた御飯に混ぜます。

13、三ごく飯（五人分）

胚芽米　三　合（四三五瓦）
大豆　一　合（一五〇）
馬鈴薯　中（四個）
油　一〇瓦
塩　一〇瓦
水　五合

炊き方

イ、大豆は洗つて水を切つて置く。
ロ、馬鈴薯は良く洗ひ皮を剝き、三分角に切る。（皮の儘でも可）
ハ、釜に油を熱し、大豆の焦げぬ様炒ります。
ニ、之に約二合の水を加へ、沸騰後殘りの水を加へ沸騰後塩を入れる。
ホ、次に米、馬鈴薯を入れ普通に炊きます。

14、五目飯（五人分）

胚芽米　五　合（七五〇瓦）
干瓢　四〇瓦
刨節　二〇瓦
塩　八　瓦
醬油　四〇cc
紅生姜　二〇瓦
蓮根　一〇〇瓦
人參　一〇〇瓦
砂糖　四〇瓦
水　六　合

炊き方

イ、蓮根の硬い所を除き二つ割又は四つ割とし、薄く小口切とし、人參は繊切とします。

ロ、干瓢はサツと洗つて水に浸し、軟くなつた時一センチ位に切つて置きます。

ハ、油揚は繊切り、紅生姜はミヂン切とし、之は盛分の時にふりかける。

ニ、鍋に野菜を入れ、かぶる位の水を加へ軟くなるまで煮て油揚、削節、砂糖、醤油を入れ、充分味のしみた時掬ひ上げて置きます。

ホ、釜に右の煮汁と汁の分量を引いた丈の水を入れ、吸物の鹹さの程度まで塩を入れ普通の飯の炊き方に炊き上げ、充分蒸した時、前の野菜を入れ釜の中で混ぜます。

15、芋粥（五人分）

胚芽米二合（二八〇瓦）
水　一升六合
小豆　八〇瓦
里芋小六個
甘藷中一本
塩　一〇瓦

炊き方

イ、米は洗つて八倍の水に入れ火にかけ、沸騰後三十分間火で炊き十五分間蒸らす。

ロ、里芋は輪切とし塩でよく揉み、米の煮立つた時、塩と共に加へます。

ハ、甘藷は皮を剝いて賽目に切つて水にとき、里芋に稍火が通つた頃入れます。

ニ、小豆は別に軟く茹で、茹で汁は捨てゝ粥の出來り際に加へます。

16、味噌雜炊（五人分）

胚芽米二合
水　一升四合
味噌（赤）二十五匁
葱又は芹中（一本）
大根五分の一
人參中（半本）
削節一〇瓦
昆布一〇瓦

調理方

イ、水一升五合で煮汁を取ります。

ロ、煮出汁を煮立洗米と銀杏に切つた人參、大根を入れます

ハ、米が七分通り炊けた時、味噌を解いて加へます。

ニ、葱又は芹を細かく刻み火を止める前に加へ、蓋をして十五分間蒸らす。

ホ、野菜の外に蛤、アサリの剝き身、青柳又は冷凍貝柱等を入れると更に味が良くなりますが、之らは煮過ぎると不味になるから、火の通る程度に止めること。

17、興亜建國パン（配合標準）大人に五十瓦を基準とす。

小麥粉	七〇
大豆粉	二〇（碎米粉、麥こかし、ライ麥粉、黃粉）
玉蜀黍	七（そば粉、高粱粉、馬鈴薯又は甘藷粉）
海藻粉	三（又魚粉）
粉類合計	一〇〇に對し野菜（人參共食用、草類人參、ホーレン草、木の葉又は大根葉）
野菜	二〇
黑砂糖（ザラメ）	二〇乃至三〇
脂肪	五
フカシ粉	一二
塩	一
水	四五

作り方

1、野菜を細かく切る。

2、黑砂糖は百匁の粉に對し約八勺の水に入れ、之を火にかけて溶解し冷却させる。

3、小麥粉其の他の粉類、膨脹粉を篩でよく混合する。

4、砂糖水に食塩と脂肪を入れ、之に混合した粉竝に野菜を入れて杓子で簡單に混合す。

5、之を鷄卵大に丸め（粉百匁のもの二十位とする）十分間蒸す。

【注意】

1、小麥粉を捏ねぬことが必要です。

2、成るべく簡單に丸めること。

3、充分湯氣の立つて居るもので蒸すこと。

18、平燒パン（二人分）

小麥粉	一六五瓦
膨らし粉	茶匙半杯
塩	茶匙の四分の三
油	茶匙二杯
水	二四〇瓦（約カップ一杯）

準備

イ、フライ鍋を火にかけて溫め、內面を油で拭いて置く。

ロ、小麥粉、膨らし粉、食塩は夫々量り篩に通して置く。

調理

イ、水に油を加へます。

ロ、右の液の中に前に篩ひ合せて置いた粉全部を加へサツと輕く混合し、天ぷらの衣より少し濃い位の生地を作りますハ、衣が出來たらフライ鍋を中火にかけ、適度に熱したら衣を匙で掬ひ上げ、之を垂らし入れる。大匙二杯位で丁度直

徑三寸位の圓形に擴がります。蓋をして置くと生地は熱の通るに從ひて膨れ表面が乾いて來るから、其の頃底を返へし褐色になるまで燒く。

ニ、一枚燒く毎に鍋は油で拭くと、貼りつかない。四枚位一皿に重ねて出すと飯代りとなり、砂糖蜜をかけると菓子代りとなります。

【注意】

イ、膨らし粉の代りに重曹を用ひてもよい。且使用量は半減とすること。

ロ、フライ鍋の熱加減は材料を一、二滴落し、四、五秒經つて箸で動かして直ぐ離れる時がよい。

ハ、上手に出來たものは軟い海綿狀に膨れ、褐色になります

19、即製蒸パン（二人分）

小麥粉　二二〇瓦
塩　三瓦
膨らし粉　一一瓦
水　一二〇 cc

イ、御飯蒸器又は蒸籠を火にかけ、湯氣を立たせて置く。

ロ、分量の水に食塩を溶かす。

ハ、小麥粉、膨らし粉を量り粉篩にかけよく混合し、之を前の水の中に入れ杓子でサツと混合し、粉に水氣が大体混つたら粉を振りかけた台に取出し、手に粉をつけ乍ら耳たぼ位の固さの生地に仕上る。之を二つ位に分け細長く丸めるニ、蒸器の上に濡し布巾を敷き、其の上に生パンを間隔をあけて並べ、蓋をして二十分間蒸す。中まで充分蒸せたら火を消し、パンは生地の二倍以上に膨れてゐる。

20、馬鈴薯入蒸パン（二人分）

小麥粉　一五〇瓦
馬鈴薯　一五〇瓦
食塩　一瓦
油脂（ラード）　一〇瓦
重曹　四・五瓦
水　適宜

準備

イ、馬鈴薯は茹た後つぶして置く。

ロ、蒸籠を火にかけ湯氣を立たせて置く。

調理

イ、つぶした馬鈴薯に小麥粉、食塩を混ぜ水を加へてサツと捏ね、油を加へ、最後に重曹を少量の水で溶て加へ、耳たぼ位の生地に仕上ます。

ロ、之を粉を敷いた台の上に取出して輕く捏ね、直徑一寸位の團子に丸め、濡し布巾を敷いた蒸籠に間隔を取つて並べ入れ、約二十分位蒸す。溫い中に葱、味噌等を付けて食べると美味しいです。

21、すいとん（五人分）

小麥粉　一二五瓦
片栗粉　五〇瓦
豚肉　一五〇瓦
葱　一〇〇瓦
大根　五〇瓦
油　少々

準備

イ、豚肉を細切りにして置きます。
ロ、葱は一センチ半位、大根は銀杏切りにして置きます。
ハ、小麥粉は片栗粉と混合し、固い糊狀に捏て置きます。

調理法

豚肉は空炒りして約七合の水を入れ、大根を軟かになるまで湯煮し、醬油、塩で調味した後、前に捏た小麥粉を小杓子又茶碗の緣等で小量づつ切ります。スイトンに火の通るまで煮て最後に葱を入れます。

【參考】

イ、小麥粉に片栗粉を混用するのは、出來榮えをよくする爲です。
ロ、粉をあまり固く捏ると不味になります。
ハ、豚肉の代りに鳥肉を用ひ、又肉は無くともよい。

22、玉蜀黍團子（五人分）

玉蜀黍粉　四六九瓦
熱湯　三合七勺
きな粉　一八八瓦

調理法

器に粉を入れ、少々づゝ湯をさしつゝ木杓子又は匙で手早く掻き混ぜます。次に鍋に湯を用意して置き、右の材料を茶匙一杯位宛手の掌に乘せ、碁石型に丸め右の湯の中に落しこみ茹る。浮き上つて來た時冷水に掬ひ取り、水を切り黃粉に其の量の三割の花見か黑砂糖と少量の食塩を混和した中に轉がして供す。

23、そば餅（五人分）

そば粉　五〇〇瓦
小麥粉　二〇〇瓦
水　一合五勺
黃粉　一〇〇瓦
砂糖　五〇瓦
塩　少々

調理法

そば粉、小麥粉、塩を混ぜ、水を加へてよく煉り丸めて蒸籠に入れ蒸し上げ、黃粉、醬油、大根卸等付て食す。

24、そばぜんざい（五人分）

そば粉　一五〇瓦

小　豆　二五〇瓦
砂　糖　四〇瓦
塩　　一五瓦

調理法

小豆を「ゼンザイ」を作る時の様にして作り、之の中に「ソバ餅」の時の様に練つたのを適當の大きさに切り、小豆汁の中へ入れます。但し日常食には砂糖を入れないか、又は僅か入れて塩味にするとよい。

25、馬鈴薯團子（五人分）

馬鈴薯　中（十五個）
塩　鮭　一〇〇瓦（乾鱈でもよい）
油　　少々

調理法

馬鈴薯は皮を取り茹でつぶし、之に塩鮭を茹で身をホグしたもの約一割までを、厚さ三分、長さ二寸、巾一寸五分の小判型にして置く。鐵鍋を火にかけ油を塗り煙の立つまで熱したら、前の馬鈴薯を兩面共蒿色になる迄焼きあげ、溫い中に供します。

26、馬鈴薯味噌團子（五人分）

馬鈴薯　一八七五瓦
味　噌　一八七瓦

調理法

馬鈴薯はよく洗ひ其の儘蒸すか、又稍固めに茹で薄皮を取り、之を金串に四つ五つ位さし、薄く延した味噌を上に塗り、味噌が一寸焦げる迄焼き溫い中に供する。

27、馬鈴薯卸し團子（五人分）

馬鈴薯　一八七五瓦
塩　　七・五瓦
油

調理法

馬鈴薯は水洗して皮を剥き、卸金で卸し、塩を加へて調味し、鍋に油を熱し、前の卸した馬鈴薯を適當な形に整て油の中に落し、薄狐色にカラリと揚げます。揚つたら熱い中に食塩を振つて頂くか、又野菜椀の中に入れて揚げスイトンとしてもよく、之に葛アンをかけてもよい。

28、よもぎ團子（五人分）

よもぎ　三七五瓦
上新粉　四〇〇瓦
きな粉　適宜
砂糖、塩　同

調理法

よもぎはよく洗ひ、重曹を少量加へた熱湯で軟く茹で、冷水に取り、水を二、三回に一晩水にさらし、水を切つて細く切り、すり鉢で摺ります。粉は溫湯を加へて固めに練り

蒸器で蒸し、之に前のよもぎを加へてよく搗き、適當な大きさに切つて丸め、團子となして蒸す。黄粉は好みにより砂糖で調味し、之を團子にまぶして頂きます。
簡單にする場合は粉を溫湯で煉り、よもぎを加へ適當な大きさになし、ホーロク又は鐵鈑で燒き、餡等好みのものを付て頂くとよいです。

29、うどん汁（五人分）

干うどん　五〇〇瓦
油揚げ　二　枚
葉葱又は三つ葉　二〇〇瓦
醬油　七cc
食塩　少量

準備

イ、干うどんは茹で、冷水に晒し、水を切つて置く。
ロ、油揚げは細切とし、葱は斜切とす。

調理法

鍋に一人當り三六〇竕（二合）の割合に水を煮立て、油揚げ、食塩、醬油を加へ、更に葱を加へ、之の半煮となつた所へ前以つて溫めて置いたうどんの上にかける。

30、手打そば（五人分）

そば粉　一、〇二五瓦（三百匁）
大和芋　一二五瓦
水　三二五cc

調理法

そば粉（三百匁）に水一合八勺、つなぎに大和芋三十匁を卸してよく混ぜ、充分煉り、捏棒で伸して細く切り、別に鍋に湯を沸して置き、茹でて冷水に移し、器に取り、うどんの様にして頂く。

31、馬鈴薯うどん（五人分）

小麥粉　七五〇瓦
馬鈴薯　七五〇瓦
塩　一〇瓦

調理法

馬鈴薯を茹粉吹薯を作り、よく潰し、小麥粉と塩を加へてよく煉り合せて布巾に包んで三十分位置き、一分位の厚さの捏棒で伸し、打ち粉を振り、折疊んで端から細長く切りバラ〳〵とほぐします。
別に湯を沸し茹過ぎぬやう一煮立ちして、浮上つて來たら水にとります。
之を普通のうどんの様に好みの藥味を用意し、つけ汁で食す。つけ汁は煮出汁四、醬油一、味淋一を標準とします。

兎毛皮並兎肉供出協議會

昭和十五年十一月廿八日
於本會事務所

一、生兎に關する件

1、生兎販賣價格

家兎公定價格

生体重量	一貫當り價格	備考
一貫以上のもの	三圓〇〇	賣主庭渡丸掛
七百匁以上一貫未滿のもの	二、八〇 〃	
七百匁未滿のもの	二、六〇 〃	

兎肉（賣主店先渡百匁當）

枝肉	正肉	小口	内臓
六大都市	三圓五〇	、五〇 、五三	、四〇
右以外の地	三、〇〇	、四三 、四八	、三〇

海軍納入供出價格　産地貨車乘一瓩七八、五　大阪冷凍庫渡　軍部渡　、八〇　、九〇

2、生兎販賣方法

一、町村農會は指定商人に生兎の販賣斡旋をなすこと。

二、町村農會に於て集兎期日を決定すると共に、出荷計畫樹立し、　月　日迄に郡農會を經由縣農會に報告すること、其期日に指定商人を買出に派遣すること。

三、町村農會は其斡旋頭數を郡農會經由、縣農會に報告すること。

四、指定商人は町村農會斡旋に依り購入生兎の屠殺後、之が兎毛皮並兎肉の全部を軍部並に指定販賣先に販賣する義務あること。

二、兎毛皮に關する件

一、從來通り農會系統共同剝皮に依る兎毛皮は、前年全樣指定期日に縣農會に送付し、縣農會は之が兎毛皮を從來通り縣立合の上、下檢査をなし、軍部に納入す。

二、生兎販賣に依る兎毛皮は、指定商人より斡旋數量を縣農會に直接納入せしむるを以て、郡町村家兎毛皮割當數に包含せしむ。

三、兎毛皮の代金精算は軍部に於ては本年度現地出張購買は行はず、支廠持込檢査を原則とせらるゝ關係上、軍部より縣農會に送金せしめ、直に郡農會を通じ出荷者に支拂す。

四、兎毛皮の供出指定期日

町村農會	郡農會	縣農會
十二月十日	十二月十五日	十二月二十日
一月十五日	一月二十日	一月二十五日
二月十五日	二月二十日	二月二十五日
三月十五日	三月二十日	三月二十五日

三、兎肉納入に關する件

各郡農會は左記割當數量を各町村農會に割當し、以て移出先別出荷數量、出荷時期別出荷數量の出荷計畫を十二月十日迄に樹立し、縣農會に報告すると共に供出すること。

（註）兎肉價格に付ては別記參照

四、兎毛皮並兎肉供出割當數量

郡市名	飼育頭數	兎毛皮割當數	兎肉割當數量 海軍納入	兎肉割當數量 大阪部隊供出	兎肉割當數量 市販
海草郡	二、五三二頭	一、九九二枚	五一〇瓩	五一〇瓩	二、五〇〇瓩
那賀郡	一、四六三	一、四三	三〇〇	三〇〇	一、四〇〇
伊都郡	四、六三三	三、六〇六	九三〇	九三〇	四、六〇〇
有田郡	二、〇二一	一、五九	四〇〇	四〇〇	二、〇〇〇
日高郡	四、〇〇七	三、一六	八〇〇	八〇〇	四、〇〇〇
西牟婁郡	五、一一七	三、九九一	九〇〇	九〇〇	五、〇〇〇
東牟婁郡	三、八三六	二、九九二	七六〇	七六〇	三、〇〇〇
和歌山市	一、四八二	一、一九六	三〇〇	三〇〇	一、〇〇〇
海南市	二九四	三九	六〇	六〇	三〇〇
新宮市	一〇一	一三七	四〇	四〇	一〇〇
計	二五、五八七	二〇、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	二五、〇〇〇

五、兎毛皮

（實需者渡價格一枚に付）

區分	規格 耳下より（長尾際迄の短き部分）幅	規格 面積（標準）	規格 品質	本年度價格	前年度價格
一號品	六六四粍以上	三三三粍以上	〇、三三平方米 優良	一、九〇円	一、七五円
二號品	六一〇	三〇五	〇、一八 〃	一、七〇	一、五五
三號品	五五八	二七九	〇、一六 〃	一、五〇	一、三五
四號品	五〇八	二五四	〇、一三 〃	一、三五	一、一〇
五號品	四五七	二三八	〇、一一 〃	一、〇五	九一
六號品	四〇〇	二〇〇	〇、〇八 〃	七〇	六六
其他				四五	四五

一、本表區分中其他とは一號乃至六號品の規格に該當せざるものとす。

二、本表價格中一號品乃至六號品にして、毛色茶褐色、ゴマ色又は（海軍納入黑色のもの）一枚に付五錢を加算し得るものとす。

三、四月乃至十月の期間に於て生產せられたる家兎毛皮は、本表區分中其他に該當するものとす。

農民講道館少年道場生徒募集

一、募集人員　三十名

二、年業年限　三ケ年

三、應募資格　年齡十四歲以上にして高等小學校第二學年を卒業したる者、若くは之と同等以上の學力を有する者。

四、入場手續　三月十五日迄に學則規定の願書に履歷書、戶籍抄本、身体檢查書、市町村長又は小學校長の推薦書を添へ、最終に在學せし學校長を通じて願書を提出すべし。詳細は郵券三錢封入本館に照會すべし。

五、入學考查　三月二十五日午前九時本館に於て口頭試問身体檢查を施行し、二十六日午前七時合否を決定し發表す

六、學　資　一ケ月食費十二圓、舍費一圓、授業料三圓計十六圓。生徒は全部塾舍に入るものとす。

七、本道場の特色及特典　本道場は農業學校（甲種）にして、文官任用令其他特典を有す。尙全生徒を塾舍に收容し學行一致、師弟同行を本旨として專ら「人間を造る」ことに重点を置く。

高等實際學院院生募集

一、產業組合高等實際學院

本科第一學年　修業年限　二箇年　一〇名

專　修　科　同　一箇年　一〇名

二、拓殖高等實際學院

本科第一學年　修業年限　二箇年　一〇名

專　修　科　同　一箇年　一〇名

三、應募資格

1、中學校、農業學校、商業學校卒業者

2、專門學校檢定試驗合格者

四、入學手續　三月二十日迄に學則規定の願書に履歷書、戶籍抄本、身体檢查書、寫眞及學校長若くは產業組合長の推薦書を添へ埼玉縣與野町農民講道館內高等實際學院宛に提出すること。

五、入學考查　三月二十八日午前十時口頭試問、學科試驗——日本歷史、作文、算術及身体檢查施行の上、二十九日入學者發表、入學志願者と父兄に限り館內に宿泊の便がある。

六、學　資　一ケ月食費十二圓、授業料三圓、舍費一圓修學旅行費五十錢、現金概算計約十六圓五十錢、正服の外實習服二着、机、書籍、教科書、農具等として入學の際三十圓、其他每月三圓內外。

七、携帶品　寢具と日用品。

八、卒業後の進路

1、產業組合關係官公吏、產業組合中央會、全購聯府縣聯合會、其他產業組合職員、事務員等。

2、滿鐵、東洋拓殖會社、台灣拓殖會社、南洋拓殖會社、

南洋興發會社、台灣製糖會社、其他外地拓殖關係の銀行會社等。

九、 給與委託生　各拓殖會社委託生十名募集す。年額二百二十圓給與、卒業後採用す。

館生募集

一、 募集人員

本科第一學年　二十名　修業年限　二箇年
第二學年　若干名
專修科　十名　同　一箇年
少年部第一學年　十名　同　二箇年
實際試驗場研究生　五名　同　二箇年
實務者養成　若干名　同　六箇月

1、農村工業部　2、農場部　3、果樹園藝部　4、溫室部　5、養鷄部　6、養豚部　7、山羊部　8、乳牛部　9、糠油部

二、 應募資格

1、小學校卒業以上滿十七歲以上（但し少年部は年齡滿十四歲以上十六歲以下）

2、高等農林學校卒業、若くは同等以上の素養ある者は本科二年に入學を許可す。

三、 入館手續　三月二十日迄に館則規定の願書に履歷書、戶籍抄本、身体檢查所、市町村長の推薦書を相添へ、埼玉縣與野町農民講道館宛に提出すること。

四、 入館考查　三月二十七日午前十時來館、口頭試問、學科試問——算術、作文及身体檢查施行の上二十八日入館者發表、入館志望者と父兄に限り館內に宿泊の便がある。

五、 學資　一ケ月食費十二圓、授業料一圓、舍費一圓修學旅行費三十錢。現金概算計十四圓三十錢、實習服二着農具教科書等として入館の際約十七圓、其他每月の小遣は三圓內外。

六、 携帶品　入館を許可された者は寢具と日用品丈で机食器は不必要である。

七、 給費生　月額七圓支給十名募集するに付、希望者は其の旨願書に附記すること。

埼玉縣北足立郡與野町　農民講道館

日本國民高等學校生徒
募集要項（昭和十六年度）
第十六回講習生募集

一、 講習期間　自三月一日　至三月卅一日　一ケ月間全部寄宿舍に入舍する

ものとす。

二、講習課目　農村經營、武道及日本體操、實習（農場及農產物製造、加工、炊事、土工等）、科外講演

三、講　師　校長　加藤完治　外職員一同
科外講演　農林大臣　石黑忠篤
農學士　山崎延吉
帝國大學教授農學博士　橋本傳左衞門
元農林省技師　渡邊俥治
茨城縣種畜場長　關根基四郎
農村更生協會理事　杉野忠夫

四、携帶品
一、勞働着（足袋、脚絆　シヤツ「着替持參」）、日用品
二、夜　具（一組）

五、經　費
一、食費、雜費合せて一日六十錢とす。
二、入會費　金壹圓（當日持參のこと）

六、資　格
一、年齡二十歲以上の男子にして、高等小學校卒業程度以上の學力を有する者（農業學校卒業程度以上の者ならば一層可なり）但し十八歲以上の者と雖、入所せしむることあるべし。
二、廣大なる農場に於て開墾、整地、播種、調製、土工等各般の實習を行ふが故に、身體强健農業勞働に耐ゆる者たるを要す

七、定　員　八十名

八、會　場　茨城縣內原日本國民高等學校內（常磐線內原驛下車約十三丁）

九、締　切　昭和十六年二月十日迄に必ず直接學校へ申込むこと。申込者中許可の分に對しては二月十五日迄に學校より許可通知狀を發すべし。

十、參集日時　二月二十八日午後四時迄會場に集合。（許可通知狀持參の事）

二、日課概要
起床（午前五時三十分）　禮拜（午前六時）　武道、日本體操（午前六時十分——七時）　朝食（七時二十分）
學科及實習（午前八時半より）　禮拜（午後九時）就床

三、質　疑　學校宛に願ひたし。

第十五回生徒募集

一、募集人員
第一部（長男教育）三十名
第二部（次、三男教育、主として將來內地及鮮滿に殖

民せんと欲する者)三十名

第三部（少年教育）三十名

第四部（女子教育）五十名

二、修業期間及休業

入學　昭和十六年四月一日　第一部第二部第四部（子女部）

終了　翌　年三月二十日

入學　昭和十六年四月一日　第三部（少年部）

終了　翌　々　年三月末日

休業日は大祭祝日、日曜にして夏季休業を爲さず、但し第三部に限り夏季林業（半ケ月）をなす。

三、入學手續　入學志望者は別項講習會へ申込の際、入學願歷書に履書及戸籍抄本を添へ學校宛申込むことを要す

四、募入方法

別記講習を終了せる者の中の志望者より學校に於て選拔して入學を許す。

少年部及女子部は最初假入學せしめ、本入學は一ケ月間の學科及び實習に依りて決す。

五、寄宿舍及携帶品　本校の生徒は總て寄宿舍に入舍せしむ

携帶品　一、夜具　二、日用品（當校内消費組合を利用することを得）三、農具（鍬一、鎌一、備中鍬一）四、勞働着

入學願書

私儀御校第何部に入學致度候間御許可相成度別紙履歷書戸籍抄本竝ニ成績證明書相添へ戸主（又ハ後見人）連署ヲ以テ此段相願候也

本籍地　縣　郡（市）　町　村　番地

現住所　縣　郡（市）　町　村　番地

族籍戸主職業戸主某（子弟）

入學志願者　氏　名㊞　年　月　日生

本籍地　縣　郡（市）　町　村　番地

現住所　縣　郡（市）　町　村　番地

族籍　職業

年　月　日　戸主（又ハ後見人）　氏　名㊞

日本國民高等學校長　加藤完治殿

履歷書

本籍地　氏　名

現住所　年　月　日生

一何年何月ヨリ何年何月迄何所何學校ニ於テ何科修學若クハ卒業何々證書ヲ受領ス

一何年何月ヨリ何年何月迄何々ノ實務ニ從事ス

一何々ノ廉ニヨリ賞又ハ罰ヲ受ク

右之通相違無之候也

右

年　月　日　氏　名㊞

社團法人 日本國民高等學校協會概要

一、本協會は農村の中心人物たるべき者の養成指導を爲し、依つて農民の精神上及物質上の向上發達竝農村の改善を期するを以て其の目的とし、目的達成の爲左の事業を行ふ。

1、日本國民高等學校を設立し之が經營を爲すこと。
2、他の國民高等學校の設立を助成すること。
3、農村に於ける講習、講話、實務指導を爲すこと。
4、其の他本協會の目的達成上、總會に於て必要なりと認めたる事業。

二、本協會の會員は本協會の主旨に贊成し、本協會事業を援助する者、又は本協會の經營する日本國民高等學校を卒業したる者とす。

會員は左記三種とす。

1、正 會 員——本協會の主旨を贊し協力實行を期する者（主として日本國民高等學校卒業生）年額五圓以上（當分五圓とす）の會費を納付するものとす。
2、特別會員——本協會の發起者、特別緣故ある者及資金を寄附して本協會の事業を贊助する者、年額三十圓又一時金二百五十圓以上を寄附するものとす。會費を要せず
3、名譽會員——主として資金を寄附し本協會の事業を贊助する者、一時金二千五百圓以上を寄附するものとす。會費を要せず。

三、本協會は大正十四年十二月文部、農林兩大臣より設立の許可を受け、十五年一月登記を了し、又日本國民高等學校を茨城縣友部に設立し、同年五月茨城縣知事の認可を受けたり。

四、本協會は右國民高等學校に關し、加藤校長をして再度の丁抹及獨逸見學を爲さしめ、數名の職員を選任し、又建坪千餘坪の建物を購入し、五十餘町歩の農場を借入れ、校舍の移築增設を行ひ、諸種の設備を爲し昭和二年二月開校せしも、尚ほ各方面の好意ある了解を要する事益々多く、又學校維持資金として諸方よりの寄附金に仰がざるべからざるもの尚ほ約十萬圓なるを以て、篤志諸賢が本協會の主旨を贊して多數入會せられ、資金を寄附せられ、以て事業を援助せられむ事を切望して止まず。資金の保管出納は理事責任を以て之に當り、學校及農場一切に付ては加藤校長をして充分自信ある經營を行はしめ、以て目的の達成に邁進せんことを期す。

五、入會申込及寄附金拂込は左記宛の何れかにせられんことを希ふ。

1、東京市牛込區揚場町十七番地石黑忠篤方
　社團法人日本國民高等學校協會事務所宛
2、東京市中野區新井町四六三　渡邊惺治宛

尙ほ拂込に振替口座使用の場合は
　振替口座東京七四七三〇番　日本國民高等學校協會

農家經濟簿

定價二十錢
送料六錢

（現金ヲ主トシタル簡易ナル農家簿記）

經濟更生簿

定價三十錢
送料十錢

（從來通リ）

經濟簿

定價四十錢
送料十錢

（從來通リ）

申込所 和歌山縣農會

紀州農報（毎月一回一日發行）

定價 一ヶ年分（十二冊）前金八拾錢 郵稅共
本誌に限り一部金八錢 郵券代用一割增（參錢以下の郵券に限る）

廣告料

區別	一回	半ヶ年六回分	一ヶ年十二回分
半頁	四圓	貳拾圓	參拾五圓
壹頁	六圓	參拾圓	五拾圓
特別一頁	七圓	參拾五圓	六拾圓

前金契約

注意

●前金切の場合は帶封に「前金切」と朱書通知す
●代金領收證は交付せず送本と誌上掲載を以て之に代ふ。但し特に領收書の要せらるゝ向は郵券封入を要す
●廣告にして特に製版料を要する場合は普通廣告料の外製版料を申受くべし
●廣告掲載の位置場面等に關しては御照會次第最便宜に相談す

讀者紹介優待

本會の爲一臂の力を添へ購讀者の勸誘に力められたる方には其の芳名を紙上に掲載して謝意を表し尙本誌一ヶ年分購讀者十名以上の紹介者には本誌半ヶ年分を二十名以上の購讀紹介者には本誌一ヶ年分を適宜申越の月より無代配布する者とす

昭和十六年一月廿五日印刷
昭和十六年二月一日發行（二月號）

本誌の記事を轉載せんとするものは必らず本誌に據る旨明記すべし

編輯兼發行者 和歌山市小松原通一丁目一番地 鎌田楠一
印刷者 和歌山市眞砂丁一丁目一番地 林孝一
印刷所 和歌山市眞砂丁一丁目一番地 林正文行
發行所 和歌山縣廳內 和歌山縣農會
振替大阪二八〇九七番

D
5-5
838

大正九年六月十日
第三種郵便物認可
毎月（一回一日發行）
昭和十六年二月一日發行

紀州農報　第三五五號　二月の卷

印刷物贈呈