

朝鮮彙報

地方號

大正九年一月



大正六年十月十五日第三種郵便物認可
大正九年一月十五日發行(每月一回十五日發行)

朝鮮彙報地方號第廿八號

大正九年一月十五日

○朝鮮彙報ニ關スル規程

(大正六年九月)
總督府訓令第三十九號

朝鮮彙報ニ關スル規程左ノ通改正ス

朝鮮彙報ニ關スル規程

第一條 朝鮮ニ於ケル施政及諸般ノ狀況ヲ周知セシムル爲朝鮮彙報ヲ發行ス

別ニ朝鮮彙報地方號ヲ發行シ主トシテ面行政ニ關スル事項ヲ蒐録ス

朝鮮彙報地方號ニハ諺文ヲ付スルトアルヘシ

第二條 朝鮮彙報ハ毎月一日、朝鮮彙報地方號ハ毎月十五日之ヲ發行ス但シ必要アルトキハ臨時増刊スルトアルヘシ

第三條 朝鮮彙報ニ掲載スヘキ事項ノ概目左ノ如シ

- 一 記事
- 二 調査及研究
- 三 地方事情
- 四 雜錄
- 五 統計
- 六 法令及通牒
- 七 判決例
- 八 朝鮮彙報地方號ニ掲載スヘキ事項ノ概目左ノ如シ
- 一 記事
- 二 研究資料
- 三 地方通信
- 四 雜錄
- 五 例規
- 六 朝鮮彙報編纂ノ爲編纂委員長及委員ヲ置ク
- 七 委員長ハ總務局長ヲ以テ之ニ充ツ

委員ハ朝鮮總督府及所屬官署高等官ノ中ヨリ之ヲ命ス

第五條 委員長ハ毎月一回委員ヲ會シ編纂ニ關スル打合ヲ爲スヘシ

第六條 朝鮮彙報原稿ハ毎月五日迄ニ官房總務局總務課長ニ送付スヘシ

第七條 朝鮮彙報ニハ依頼ニ應ジ廣告ヲ掲載スルト得其ノ料金ハ別ニ之ヲ定ム

○朝鮮彙報編纂委員

委員長	朝鮮總督府庶務部長	青木 戒三
委員	朝鮮總督府庶務官	安武 直夫
委員	朝鮮總督府庶務官	下村 充義
委員	朝鮮總督府通譯官	新庄 順貞
委員	朝鮮總督府通譯官	陶山 武二
委員	朝鮮總督府庶務官	岡山 今朝
委員	朝鮮總督府庶務官	和田 幹治
委員	朝鮮總督府庶務官	小田 幹治郎

○朝鮮彙報廣告掲載手續

一 廣告料ハ一頁金六圓トス
但シ廣告ニ圖畫又ハ計表其ノ他特殊ノ版式ヲ要スルモノハ別ニ其ノ實費ヲ徴ス
一 掲載シタル廣告ノ原稿ハ一切之ヲ返付セズ
一 申込所京城本町大阪屋號書店(振替口座京城二五七三番)

同	朝鮮總督府庶務官	渡邊 豐日子
同	朝鮮總督府視學官	上田 駿一郎
同	朝鮮總督府庶務官	林 茂樹
同	朝鮮總督府庶務官	田中 卯三
同	朝鮮總督府庶務官	山口 貞昌
同	朝鮮總督府庶務官	國友 尚謙
同	朝鮮總督府遞信事務官	矢野 義二郎
同	朝鮮總督府勸業模範場技師	鏡 保之助
同	朝鮮總督府中央試驗所技師	宇野 三郎

大正九年一月十三日印刷
大正九年一月十五日發行

發行人 朝鮮總督官房庶務部文書課長
發行所 朝鮮總督府
印刷所 大和商會印刷所
發賣所 大阪屋號書店
京城本町一丁目

定價金十七錢
郵税金一錢

朝鮮彙報地方號

大正九年一月十五日

目次

○口繪	田家早梅 群山埠頭輸出米狀況 咸北明川郡ニ於ケル大麻樺木種生育ノ狀況	一
○大正九年ヲ迎フ		一
○朝鮮統治ノ方針	朝鮮總督男爵 齋藤實	三
○大正八年ニ於ケル朝鮮		六
○高等普通學校規則改正ノ要旨	學務局長 柴田善三郎	一四
○朝鮮ニ於ケル救荒植物(承前)	水原農林專門學校教授 植木秀幹	一七
研究資料		
○常食食料ニ關スル調査		三六
○果樹園經營狀況		三七
○林木害蟲驅除狀況		三八

地方通信

○慶尙北道ニ於ケル機業	慶尙北道	四三
○畜産技術員會同及畜産講習會狀況	同	四四
雜錄		
○判任官見習講習會		五一
○咸鏡線運輸營業開始		五一
規例		
○官營水道給水規則中改正	外國郵便物等取扱ニ關スル制限廢止	○屠場規則
○對敵取引禁止令施行ニ關スル件廢止	○高等普通學校規則中改正	○女子高等普通學校規程中改正
○地方法院支廳名稱、位置及事務取扱區域中改正	○京城專修學校規程中改正	○京城工業專門學校規程中改正
○高等普通學校規則及女子高等普通學校規則改正ニ關スル件		六〇

七 各學年을通하야土地의事情에依하야每週二時間各教科目을彼此增減하야課을得케하교女子의教育으
 로하야吾一層土地의狀況에適切케함을期하니라但修身國語及體操의時間을減하며又는某學年의教科目配
 當時間의全部를闕함을不許함은國民의性格의養成上及高等普通教育의本旨를徹底하는上에必要함으로認
 爲하담이라。

本令은大正九年一月一日부터實施코져하는것이나其實施期日이過히切迫하야學校에依하야는設備及教員等
 의補充上急速히施行키難함을慮하야當分間從前의規定에依하야教授하며又는朝鮮總督의認可를受하야從前의
 規定을斟酌하야教授하는途를開하야써實際教授에膺하야支障이無함을期하니라。

○朝鮮의救荒植物 (承前)

水原農林專門學校

植 木 秀 幹

四二 荳 科

○(198) クズ(葛) 치, 추

- 一 產 地 各道山野。
- 一 產 額 地方을從하야多產함。
- 一 食用部分 根。
- 一 採取季節 秋。
- 一 食用法 澱粉을製造하니其法이掘取한根을淨洗하야一二日間乾燥後削見하야褐色을芘는것은澱粉

朝鮮의救荒植物

을 솟음이少하니摘去하여白色이된것만石臼中에搗碎하여盛篩하고容器上에置하여屢次水를注할時는澱粉은其容器內에서水에混하나니此를麻帛로濾하고其濾汁을沈澱케한後上澄水를去하되尙不純이면屢次清水를注하여上澄水를捨하고澱粉을乾燥케하니其純白호것을良品이라함○澱粉에水를加하여煮하고此에甘醬을和하여食하니此를응이라稱함○葛粉을菜豆末에和하여絲麪을造함은山林經濟에見하며又澱粉에米末을和하여飯粥을作함○

○掘採한根을細裂하여二三日間水에浸하고此를日光에乾한後臼中에서搗하여細粉으로하고穀物과混하여粥又는餅으로하되或葛粉으로만食함(咸北)○

備考

救荒本草에曰葛根은採取하여粉으로作하고此를餌하면穀을斷하여不飢함、牧民新書에曰己巳饑에瘟疫이大熾하여海中諸島도亦不免하더니唯獨甫吉島民이安然無事하니蓋此島에葛이多하여民이皆葛粉을造하고自冬及春々지以此爲糧하더라、葛粉은但救荒을辨더러亦能히避瘟하니其島中唯一民間有糧하여葛粉을不食하더니獨自遭癘하여全家가皆死하니라○
根의乾燥한것은藥用(利水、頭痛、發汗、解熱)에用함○

(199) 이타치사사치 활양나물(水原)

各道山野에産하나不多하고春季에其嫩芽를水煮하여菜로함○

야이즈사우(鷄眠 草) 미듬(龍仁)

各道原野에多産하니春季嫩葉을水煮하여菜로함(例龍仁)○

(200) ツルフジバカマ 녹두두미, 조리나물(水原) 갈키나물(龍仁) 싸리나물(洪川) 썩경(慶州)

一 産 地 各道原野○

一 産 額 各地에稍多함○

一 食用部分 嫩葉。

一 採取季節 春。

一 食用法 水煮하여 菜로 하여 食함。

此種類가 多하니 노엔드우, 카라스노엔드우, 크사프치等皆 食함을 得함。

(201) 우마고야시(苜蓿)기치리(濟州)

南方平野에 産하니 春季嫩葉을 菜로 하여 用함。

(202) 야브마메 시콩녕클

中部山野에 産하되 鮮하고 地上及地中에 産하는 豆를 食用에 供함。

(203) 카하라케쯔메이(山扁豆) 데느리감나무(水原)차플(春川, 慶州)

一 産 地 各道原野、濕地、乾燥地에 産함。

一 産 額 各地에 多産함。

一 利用部分 葉、莖。

一 採取季節 夏。

一 食用法 莖과 共히 刈取하여 陰乾하여 此를 細刻하고 炒하여 湯에 投하고 茶로 飲하니 香氣가 有함、内地에 서는 廣히 使用하니 朝鮮에서는 飲用하는 者가 少함、○余는 此葉을 炒하여 粉細하고 米粉에 混入 하여 餅을 造는 맛더니 香氣가 有하니 若干 苦味가 有하여 多量히 食함에 不適當이라、百斤의 生葉 에서 三十斤의 乾燥葉을 生하여 二十五斤의 粉末을 得할지라。

(204) 사이카치(皂莢) 쥬염나무

中部、南部山野에 生하되 植栽된 것이 有하니 春季嫩葉을 菜로 用함。

(205) 엔즈구(槐) 槐나무, 귀화나무

野生은 거의 發見치 못하엿스나 植栽된 것이 各地에 大木이 有하야 春季嫩芽를 菜로 利用함。
四三 酢漿草科

(206) 카타바미(酢漿草) 쉬영, 얏반고수, 팽이밭자구, 시금초, 피싱이, 시금초(慶北, 全北, 江原)

피밥(吉州) 괴플(咸南) 팽이밥(原州)
各道原野에 産하니 春季와 夏季에 嫩芽를 水煮하야 菜로 하며 小兒는 其芽를 生食하되 酸味가 强하고 數種이 有함。

四四 芸香科

(207) 산세우(山椒) 산초나무

南部山中 蔭地에 生하나 少하니 春夏에 其葉을 煮食하고 嫩葉은 內地에서 臈와 羹의 藥料로 生食하고 果實은 秋季 採取하야 果皮와 共히 刻하야 粉末하야 香料로 하고 又 食用油를 搾함에 適함。

(208) 이누잔세우(崖椒) 분지나무, 산초나무(水原其他)

一 產地 各道山野。

一 產額 各地에 多産함。

一 食用部分 嫩葉、果實。

一 採取季節 葉은 春、果實은 秋(九月、十月)

一 食用法 嫩葉을 煮하야 水에 浸하고 二三回 洗하야 醬菜로 하니 其果實의 未熟한 것도 亦 用途가 同하고 果實

의 주된用途는油를搾하니油는燈用을 주로 하며漬物과汁物에混하여食用에供함도有하니其製法은外皮를去호는種子를炒하여白中에서搗고此를搾하여二番油는其滓를再蒸하니라、余의實驗에依하면一升의種子에서一合二勺의油를得고油의價는地方을從하여一升三十錢乃至一圓五十錢이라、內地에서昔時搾取호는檜椒油는是라。

(209) ハクセン(白鮮) 芫荽皮、김황불

中部、北部의山中蔭地에産하니春季嫩芽를菜로하여食함을得함、圖經에曰其苗는山人이菜茹로함。

四五 遠志科 (210) 히메하ギ(遠志) 아가풀

全道原野에産하니嫩葉은春季에取하여菜로함、救荒本草에曰嫩苗葉을採하여燥하고水를換하여浸하고苦味를去하여淘淨하고油鹽으로調食함、又同書에根을掘取하여換水하고煮하여浸淘하고苦味를去하여心을去하고再次換水하여極煮하고食하니心을不去하면人心을悶케함。

四六 棟 科

△○(211) チヤンチン(香椿) 참죽나무

- 一 産 地 中部、南部、人家附近에栽培함。
- 一 産 額 地方을從하여植栽하는것이不少함。
- 一 食用部分 嫩葉。
- 一 採取季節 春。
- 一 食用法 四五葉이開하기前에此를摘取하여一次水煮하고此를乾燥하여藏置하고食할時는水로軟케함

四七 大戟科

야油로煮는면美味라或은菜로하여도可하니寺僧은好食하니라。

○(212) 히톭파바기 골싸리(水原、龍仁) 참싸리(淸州) 팥디싸리, 구렁싸리

一 產地 各道山地。

一 産額 各地에普生하니不多함。

一 食用部分 嫩葉。

一 採取季節 春。

一 食用法 水煮는야菜로하며又는濃醬汁에投入하고或은煮는야乾燥하고碎末로한야甘醬을灌하고飯에加는야食함이海苔와同함。

△(213) 타우고마(蓖麻) 아주싸리, 피마자(蓖麻子)

其油를利用하기爲는야田에栽培하니其嫩葉은夏季에水煮는야淨洗하고油로煮食함。

四八 岩高蘭科

(214) 갠카우란(岩高蘭、老鴉眼、鳥梨) 시련이

北方高山에産하니不多하니其實은夏、秋에採取는야生食하면味甘하고實은豌豆大로黑熟함。

四九 漆樹科

△(215) 울시(漆樹) 옷나무

全道에栽培되니其嫩芽는春季로爲始는야水煮하고屢次洗는야菜로하며又는羹에投入는야食함。

(216) 야마울리시 리웃나무, 시웃나무, 샤웃나무(智異山)

中部、南部의山野에生하야地方을從하야甚히多産하니其嫩芽를食함이前者와同함。

(217) 슌르데(鹽膚木) 聶나무

中部、南部의山野에生하야地方을從하야多産하니嫩芽를春季에採取하야水煮하고乾燥하야藏置하고隨時菜로하야食함(例龍仁、水原)

五〇 冬靑科

(218) 아라하다 므란박이나무(濟州)

忠淸南道以南의山地에産하나少하니其嫩葉은水煮하야水로洗하야菜로함에適하고又內地에서는茶의代用으로乾燥한것을用함도有함。

五一 衛矛科

(219) 니시키기(衛矛) 흘림나무(忠北、江原) 흰나무(原州) 흰입나무(同上) 촌뵈나무, 비나무, 돛

니블나무, 화살나무(矢木의意、義城) 호넛나무(龍仁)

- 一 産 地 各道의山野。
- 一 産 額 各地에不少함。
- 一 食用部分 嫩葉。
- 一 採取季節 春。
- 一 食用法 嫩葉이二三을開호莖을摘取하야水煮하야菜로하고又는羹에投入하야食함。

(227) 十貫匁에서 燒酒五升을 得호니 此를 密閉호야 樽에 貯藏호면 ブランデー가 됨。
 (228) 埃比ヅル(蔓莖) 참밀구 南方山野에 産호되 少호고 酸味가 强호야 實은 豌豆의 大라。
 (229) 산포도 各道山野에 産호나 야마브다우 처럼 不多호고 熟호는 것은 美味라。

五七 梧桐科

△ (229) 아라기리(梧桐) 벽오동나무(碧梧桐)

五八 獼猴桃科
 南方에서 家舍附近에 栽培되니 其果實은 秋季에 採取호야 炒食호되 若干 刺激性이 有호고 又 榨油의 原料가 됨。

○ (230)サルナシ(しらくちづる) (獼猴桃) 다리나무

- 一 產地 各道山地、蔭地。
- 一 產額 地方을 依호야 多產호。
- 一 食用部分 嫩芽、果實、樹液。
- 一 採取季節 嫩芽는 春、果實은 秋(九月) 樹液은 春。
- 一 食用法 嫩芽는 水煮호야 菜로 호며 又는 羹의 料로 호고 又 水煮乾燥호야 貯藏호○ 果實은 未熟호時에 採호야 蔭所에 貯藏호고 追熟케호야 食호며 或은 乾果로 호고 又는 砂糖煮호호니 生果는 一升五錢乃至 十錢호○ 春季蔓을 斷호면 其斷口에서 出호는 液은 甘호야 喝을 凌호에 足호。

(231) 마타타비(木天蓼) 등치나무(忠北) 쥐다리, 개다리

各道에 産호야 其嫩葉及果實은 食用에 供호을 得호되 果實은 味辛호고 不味호니 乾果、鹽漬、糖藏으로 호이可호、
 此植物은 猫의 病에 特效호。

(232) 미야마타타비도亦其芽及果實을可食함。

五九 山茶科

(233) ツバキ(山茶) 동백나무(冬栢)

南方山地에産하나少하며種子에서搾油하여食用에供하나殼을臼中에搗하여蒸하고搾한것을殼實搾이라云고殼을去하여仁만蒸하여搾한것을剝實搾이라云함、余의經驗에依하면種子重量의半에仁을得하고油는種子重量의一割五分을得하니라、此油는理髮用으로最히有名하고其他燈用에所用됨。

(234) 차(茶) 차나무

南方山地河邊等에野生하는것이有하나栽培品에서逸한것이고春季飲料로하여茶를製하며種子에서油를得하니食用에는不適하고髮油、燈油等에用함。

六〇 金絲桃科

(235) 오토ギリ사우(小連翹) 고초나물

시나오토ギリ사우

(237) 토모एस사우(湖南連翹)

一 產地 各道原野。

一 産額 不多함。

一 食用部分 嫩葉。

一 採取季節 春。

朝鮮의救荒植物

食하거나多産치안이지함。

六五 五加科

○(248) 만시우타라노키(燈木枝) 두릅나무

一 產地 各道山中。

一 產額 各地에不少함。

一 食用部分 嫩芽。

一 採取季節 春。

一 食用法 水煮거나菜로하며又是羹의料로함○ヌルムチヨ그를造함(卽葱、桔梗、牛肉과共히串에插거나小麥粉을衣로하거나油로揚호것)○内地에서는타라노키芽를浸物^{シタシモノ}又는酢味噌^{スミツ}로하거나食하니味가甚佳함。

○(249)ハリギリ(刺楸) 업나무(嚴木) 음나무

一 產地 各道山中。

一 產額 不多하거나喬木이되는故로利用호部分은尙多함。

一 食用部分 嫩芽。

一 採取季節 春。

一 食用法 上과同함、余가曾前四五葉을開호時此를採거나水煮거나酢味噌으로食호事가有하니若干苦味를有하거나柔호고佳호더라。

備考 內皮는藥用(齒痛、目赤、風氣를除호)에供함。

(250) 우코기(五加) 셋두릅, 셋물음

濟州島山中에産하니春季其嫩葉을水煮하여菜로하여食하니美味하고內地에서도食用에盛供됨。

(251) マンシユウウコギ 오갈피나무

全道山中에産하나不多하니春季嫩葉을取하여菜로하여食하고樹皮로써酒를製함도有함。

○(252) ウド 土當歸 獨活, 도당귀

一 産 地 各道山中蔭地。

一 産 額 不多함。

一 食用部分 嫩莖。

一 採取季節 春。

一 食用法 煮食又는羹의料로함○內地에서는醋漬, 羹等に用하고栽培됨은世人이熟知함은바라。

六六 繖形科

○(253) ミツバゼリ(鴨脚板, 鵝脚板) 뒤반디나무(水原) 파드득나무(忠北) 저까락나무

一 産 地 中部, 南部, 山中, 蔭地。

一 産 額 不多함。

一 食用部分 嫩葉莖。

一 採取季節 春, 夏。

一 食用法 煮하여羹의料로하며又는菜로함○內地에서는^{シタシモノ}浸物又는羹에用하니栽培된것이有함。

○(254) 세리(水芹) 메나리, 미나리, 미나치(龍仁)

一 産 地 全道, 水邊。

一 産 額 野生은各地에普生하고栽培된것이多함。

一 食用部分 葉、莖、根。

一 採取季節 春、夏。

一 食用法 菜로하며又는水煮한것에苦草醬을付하여食하니此를회라云하며又는漬物、醬菜等으로食함

는法이種種有함○山林經濟에曰春에軟莖을取하여沸湯을注하고蠻椒醬을加하여食함。

○ (255) 미쯔바히카게ゼ리 참나물(水原、龍仁)

一 産 地 中部、北部、山中、蔭地。

一 産 額 不多함。

一 食用部分 嫩葉莖。

一 採取季節 春。

一 食用法 水煮하여菜로하되芹의食用法에準하며味가甚美함니라。

(256) 푸키야미쯔바 참반디(水原)

中部、南部山蔭地에生하니春季嫩葉莖을取하여菜又는羹의料로하여食함나(例水原)産하는것이不多함。

(257) 우마노미쯔바(蠻豆菜) 참반디(山芥菜)

中部、南部에産하니春季嫩葉을取하여菜로用함、救荒本草에曰其葉味甘하니葉을採하여爍하고黄色으로하여換水淘淨하여油鹽으로調食함。

(258) 에즈니우 등귀(當歸)

一 産 地 中部、北部山蔭地。

一 產 額 不多함。

一 食用部分 嫩葉。

一 採取季節 春。

一 食用法 水煮하여 菜로 하고 食하니 栽培되는 것이 有하며 藥用에 供함。

(259) 노닥 (前胡) 사약치, 바디나물, 애누리 (水原)

各道山蔭地에 生하니 春季嫩葉을 採하여 菜로 하여 食하고 各地에 普生하니 根의 乾燥된 것을 藥用(健胃, 祛痰, 嘔吐)으로 함。

(260) 무카고닌진 밤젖 (水原)

各道濕地, 溝渠等에 産하되 甚多하니 春季嫩葉을 菜로 하며 又是 塊根을 春, 夏에 掘取하여 去皮하고 生食하니 味가 淡白하여 香氣가 有함。

(261) 토크우마제리 밤젖 (水原)

各道濕地에 産하니 前者보다 少하니 其嫩葉을 春季菜 又是 羹의 料로 하여 食함。

(262) 타우기 (當歸) 등귀 (當歸) 송검초, 송걸초, 송업초

一 產 地 各道山蔭地。

一 產 額 不多함。

一 食用部分 嫩葉。

一 採取季節 春。

一 食用法 菜 又是 羹의 料로 用하니 栽培하는 것이 有함。

(263) 바우프우(防風) 방풍

一 產地 北方山蔭地。

一 產額 少함。

一 食用部分 嫩葉。

一 採取季節 春。

一 食用法 救荒本草에曰嫩苗葉을採하야茹菜를作하야燻熟하면極히口를爽快케함。

(264) 미시마사이코(紫胡) 시호, 뫓미나리(東醫)

各道山野에生하나不多하나春季嫩葉을採하야食하고救荒本草에曰苗葉을採하야燻하고換水淘하야苦味를去하고油鹽으로調食하며根은藥用(寒熱, 痰瘡을治함)에供함。

六七 山茱萸科

(265) 야마바우시(四照花) 박달나무(楊州, 全北) 비치나무, 들미나리, 산달(濟州)

中部, 南部山中에生하나不多하고秋季果實의肉質部를生食하나味甘함。

備考 박달나무는노로레칸비에도用하나混同하면不可함。

(266) 코야마바우시 야마바우시, 박달, 속달(濟州) 썰나무(濟州)

中部, 南部山中에生하나前者와同히食함을得함。

(267) 산시유코(山茱萸)

中部(京畿道)山中에産하야果肉을生食하니酸味가强하며藥用으로는乾燥하야果肉만貯하니其效는精을益하
고小便을止하야月經過多에有效함。

