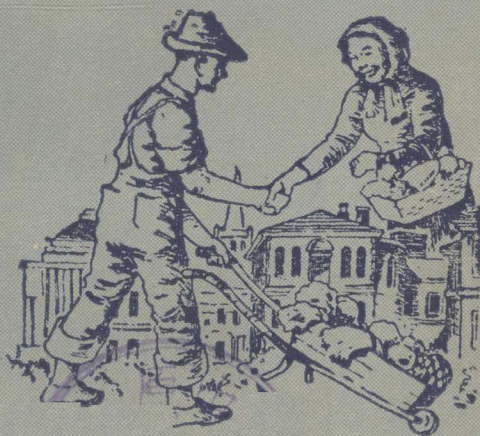


新工商參考資料

土產介紹

第一編



上海聯合徵信所編印

新工商參考資料

土產介紹

第一編

上海聯合徵信所編印

新工商參考資料

土產介紹 第一編 每冊定價人民幣七千元

編輯者 上海聯合徵信所徵信組
上海河南中路303號 電話九八五六〇

發行者 上海聯合徵信所總務組
上海河南中路303號 電話九八五六〇

印刷者 上海聯華印刷廠
上海武昌路420弄15號 電話四〇三〇五

一九五一年五月一日初版

鐘天五十牌五三

撥順倒可針 走斜歪能鐘



中國鐘表廠出品
電話九二二九四

計時準確
保證滿意

老牌時鐘
到處風行

各地中國百貨公司合作

社及各鐘表行均有經售

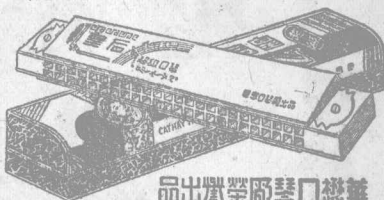
重八一三樓三樓大淑慈路東京向海上·所行發

標商冊註



皇太后口琴

兒童恩物
十孔音王
小口琴
八孔小快
樂口琴



品出廠榮廠琴口慈華

發○五路中川國海上·所行發

號八六二七一話電

泥水牌門前



天祥實業股份有限公司

號五〇三一一路州蘇南：址地

號四九一〇六：話電

泰山牌 泥水



司公限有份股泥水國中

號八〇四第西江海上·所務事總
潭龍蘇江·址廠
號四十樓鼓·所行發京南

協大祥

綢緞

呢絨

棉布

大衆衣料

適合大衆

老店 小東門外大街

第一支店 八仙橋小菜場

第二支店 大世界南隔壁

第三支店 南京路石路西

美麗牌

有美皆備

無麗不臻

華成煙公司出品



例言

一、一九五一年度經濟上的中心任務，是開展城鄉貿易，擴大工農產品交流範圍，以提高農民購買力，及鼓勵農民增產情緒，而使工業發展有穩固的基礎，和廣泛的市場。為此，各地區農林工商機構均先後籌辦土產展覽交流大會，報章雜誌也都選刊了重要土產的概況，用以提高各界人士的注意，迅速展開土產收購，促使全國經濟脈絡流轉圓滑，以推進新民主主義的經濟建設。我們過去在「工商新聞」上雖然也環繞着這個中心任務，介紹了些土產的產、運、銷等各方面的有關材料，可是缺乏系統，最近為了結合上海市及各地土產展覽交流大會的展出，決定編印「土產介紹」，備作有關經營土產運銷的行業及廠商參考之需。

二、本書所列各項土產以華東區為主體，而以其他地區的土產為補充。將所列土產分成：一、主要出口品，二、纖維，三、農林產品，四、畜產品，五、植物油餅，六、礦產品，七、藥材，八、手工藝品等八大類。這樣分類，純粹為了切合本書所列各項土產的內容和特質。因為若干土產在我國出口貨品中，歷來佔有相當重要的地位，雖然這種土產可以歸入其他類別，例如大豆可以歸入農林產品類，桐油可以歸入植物油類，豬鬃可以歸入畜產品類等，但是為了表示它們在出口貿易中的重要性，我們單獨地編了一類，並且因為它們能夠產生對外的購買力，所以編列為第一類。纖維是各類衣着的原料，與紡織工業有着密切的關係，列為第二類。農林產品類都是植物產品。植物油餅類雖然也是植物產品，但因為品目較多，而且大都不是原始

產品而是經過加工榨製的，所以單獨編成一類。此外將動物產品編列畜產品類，對礦產品及藥材亦各編一類。最後的手工藝品類中介紹了一些我國人民手工勞動所創造的藝術結晶。

三、全書共計收集各類土產品六十八種，計第一類六種，第二類四種，第三類十二種，第四類十二種，第五類十一種，第六類八種，第七類七種，第八類八種，共有文字八十篇。

四、本書所有資料來源共有三方面：首先是徵集各商品專家的專著，這方面所佔的比重最多；其次是由本組同志收集資料集體編寫，再次是轉刊或摘錄已發表的材料。

五、本書所列各篇以介紹各項土產的性狀，成份，用途，產地，產量，加工過程及方法，成品規格，運銷情形等為主要内容，俾使各界對各該項土產能獲得概括的輪廓。

六、全書分為第一第二兩編，第一編包括：主要出口品，纖維、農林產品、畜產品等四類；第二編包括：植物油餅、礦產品、藥材、手工藝品等四類。

七、「土產介紹」是新工商參考資料叢書的第二輯，我們非常感謝專家們的熱忱協助和指導，使我們改正了許多錯誤，克服了許多困難，但是由於我們的學識和技術不夠，本書內容恐仍難滿足熱心愛護我們的讀者們的要求，我們熱忱地期待着各界能對本書儘量提供意見。

上海聯合徵信所徵信組

一九五一年五月一日

第一編目次

例言

一 主要出口品類

大豆		一
桐油		八
豬鬃		一七
花生		二五
茶		三〇
外銷茶的種類及分級		四二
龍井茶葉		四六
平水珠茶		四九

二 纖維類

茶花	五五
蛋及蛋品	五八
雞蛋	五八
山東蛋產	六〇
蛋品	六二
棉	六七
廢棉花	七五
蠶絲	七八
羊毛	八五
綿羊毛	八七
山羊絨	九〇
駱駝毛	九三
蔴	九六
苧麻	九八
洋麻	一〇四

三 農林產品類

薄荷	一〇七
菸草	一一一
芝蔴	一一九
菜子及菜油	一二五
桃仁	一二七
杏仁	一三一
栗子	一三三
黃巖橘子	一三四
樟腦及樟腦油	一三七
松香	一四一
生漆	一四四
花椒	一四九

四 畜產品

山羊板皮	一五一
------	-----

湖羊皮	一五四
猾子皮	一五六
黃狼皮	一五九
西口皮貨	一六三
北口皮貨	一六五
腸衣	一六八
羽毛	一七一
馬尾	一七四
蘇北活豬	一七七
金華火腿	一八〇
南京板鴨	一八六

一 主要出口品類

大豆

性 狀

大豆本爲我國原產，在神農本草內，已見其名稱。但最早多用作祭祀，視爲貴品。一七九〇年傳入英國，當時尙未知其用途，只認是亞洲奇種植物，栽培供觀賞之用。美國於一八五三年，由柏里 Betty 從我國輸入種子試作，一八七三年奧國維也納開萬國博覽會時，陳列我國的大豆，由此大豆及其製品，廣傳於世，引起各國注意，而大事栽培。

大豆屬豆科蝶形亞科植物，原種爲野生的踴豆，後經栽培，漸變成本種，爲一年生草本植物。性喜溫暖的氣候，所以溫帶地方，易於豐收，能耐旱濕，土質宜於輕鬆，無需乎肥沃的泥土，任何地區均能生長，過肥反而易於變爲蔓生。播種時期，在四月間開始的，七八月就可收穫，五六月播種的，要到深秋纔有收成，所以有春大豆與夏大豆的分別。莢幹直立，高達一尺至三四尺，有分枝無分蘗，葉互生，爲三出複葉，色濃綠，葉面粗糙，花自各葉腋間生出，爲蝶形花冠，花色紫或白，有時作淡紅色，花開過後，就結成豆莢，灰色或黑色，形扁平，大小不一，長自一寸至三寸，每一莢內有二三粒種子，或有三四五粒，這就是普通所稱大豆。種子的形狀橢圓或扁圓，色澤大小，依品種而異，自淡黃色、綠色

、而至黑色，亦有同粒二色者。

種類

大豆的栽培，除我國而外，現已遍及世界各處，由於各地氣候及土質的不同，該項種子，雖由我國傳出，多年來已有許多變異，據前中央大學農學院的調查，世界上大豆的種屬，約有一千二百多種，美國農業部報告，美國方面亦有八百種左右云。

我國所產大豆，根據農學專家調查，即以東北一區而論，已達二百餘種之多，通常依照市場一般習慣，以顏色來說，約可分為下列數類：

甲、黃豆：又稱元豆，為最普通的大豆，產區廣而產量大。

○金黃豆、或作金元，以品質而論，為黃豆中最佳者，含油量極為豐富，製為豆油，最為合適。形狀較普通一般黃豆為小而稍圓。

○白眉豆，又名大白眉，或作白斑，粒形較大，外皮白黃色，臍色白，間有褐紋，脂肪含量，不及金元，而蛋白質甚豐富，多作豆腐豆粉用。

○黑臍豆：豆臍有黑褐色紋，有大小二種：

大黑臍：粒大而圓，種皮組織特厚，含油量較少，所以品質不及其他黃豆。通常亦有稱為貓眼豆，那是因為它的形狀，頗似貓眼。

小黑臍：臍呈黑色，品質上約與普通黃豆相同。

乙、黑豆：亦稱烏豆，以東北一帶出產為盛，河北河南等省出產亦多，品質不及黃豆。

○大黑豆：豆粒較大，外皮黑色，內部青色，含油量為黑豆中最多者。

① 小黑豆：豆粒較小，外皮黑色，內部黃色。

② 扁黑豆：形狀與小黑豆約略相同，惟稍扁。

丙、白豆：外皮白色，依粒形大小扁，亦分三種，主要作豆腐豆粉用。

丁、青豆：外皮作青色，以東北、河南、山西等地出產較多。

③ 全青種：內外皆作青色，粒形稍大，俗稱大粒青豆，但含油量少，不適於榨油。

④ 外青內黃種：外皮青色，內為黃色，與一般黃豆無甚差異。但外皮顏色，時日稍久，即漸退色，品質亦不及黃豆，惟蛋白質含量極為豐富，所以通常多製為豆腐或供蔬食用。

大豆種類，主要的約可分為上述四類，此外以運輸工具，採取遲早等，又有車豆、河豆、早黃豆、遲黃豆、山豆、溝豆、褐斑色豆、榨豆、夾板豆、透骨豆、唐豆、猴子毛等甚多。

世界第一大豆出產國

世界各國大豆出產總數量，根據美國大豆協會估計，一九四六年與一九四七年約為一千四百餘萬公噸，一九四八年為一千五百六十餘萬公噸，一九四九年美國官方統計，各國大豆產量，計共一千三百八十萬公噸。其中以我國產量，高居世界第一，平均約佔世界總產量百分之七十一——八十，美國佔世界第二位，歐洲方面則以蘇聯出產最多。

我國大豆出產量，年在八百萬至一千萬公噸，其中約半數出產在東北平原，關內各省亦近四五百萬公噸。

東北大豆產區，以松遼大平原的北部為中心，而以吉林為獨盛，依次為松江、黑龍江等，南部出產較少。據歷年統計，以一九三〇年產量最多，曾達五百三十六萬公噸。自日人佔領以後，限制當地農民

種植大豆，日鮮墾民，亦大量移入，將一部份大豆耕地，改爲稻田，因此東北大豆產量，即年見減少，一九三四年落至三百六十萬公噸，一九四二年更低落至二百九十餘萬公噸，爲一九二二年以來最低的一年，一九四五年報告，全年大豆產量爲三百四十七萬公噸。解放戰爭勝利以來，經過土改，提高農民生產情緒，大豆出產量，不難恢復以前最高峯，更或超過以往紀錄，自屬意中事。

關內各省大豆產量，以華北平原與長江下游一帶爲最多，據一九三六年統計，關內大豆耕種面積，爲七三、八三二、〇〇〇市畝，產量一一八、二二〇、〇〇〇市担。一九四七年前農林部統計，關內各省大豆產量，已較低落，計爲九六、四六三、〇〇〇市担，以省區而論，其中推山東產量第一，一九四七年所產大豆有二五、五一五、〇〇〇市担，次爲江蘇，產量有九、四九九、〇〇〇市担，四川產九、一〇六、〇〇〇市担，安徽、河南次之，河北省產量爲四、八一九、〇〇〇市担。

用途

大豆所含養分，極爲豐富，故所製食品，均甚滋補，其主要成分，如下表：

大豆所含養分	黃豆			青豆			黑豆		
	脂肪	蛋白質	碳水化合物	脂肪	蛋白質	碳水化合物	脂肪	蛋白質	碳水化合物
大豆	一四・二二—一九・八八	二九・二〇—四一・九六	一八・七一—三〇・〇九	一五・九八—一八・三一	三五・五八—三九・八一	一九・三一—三五・六八	一三・三六—一六・〇六	三五・三二—四〇・九〇	二四・四三—二九・一六
黃豆	三・一〇—六・八六	三・七七—五・六五	五・四〇—一五・七二	四・八九—一・六七	四・二八—一・四	九・一六—一二・六四	八・八一—一一・二〇	四・〇〇—五・七八	四・一二—一・八

大豆內蛋白質含量在百分之三〇—四二，普通植物性蛋白質，均屬不完全性質，而大豆內所含者為完全蛋白質，並易於吸收，為其他作物所不及，價格又低廉，故有「貧民肉」之稱，美人更稱譽我國的大豆為「中國的乳牛」。大豆的脂肪含量，在百分之十四以上，通常多用以榨油，即普通所名豆油，內含維生素甚多，其營養價值，實超出乎豬油以上，即在一般植物油中，如花生油、芝麻油、菜油等，據多人研究，亦以豆油最為滋養云。

在食料用途上，大豆除榨為豆油，以供食用外，又可以製為豆腐、豆乳、豆粉、豆酪、豆乾、豆芽菜、豆醬、醬油以及人造食用油脂等。

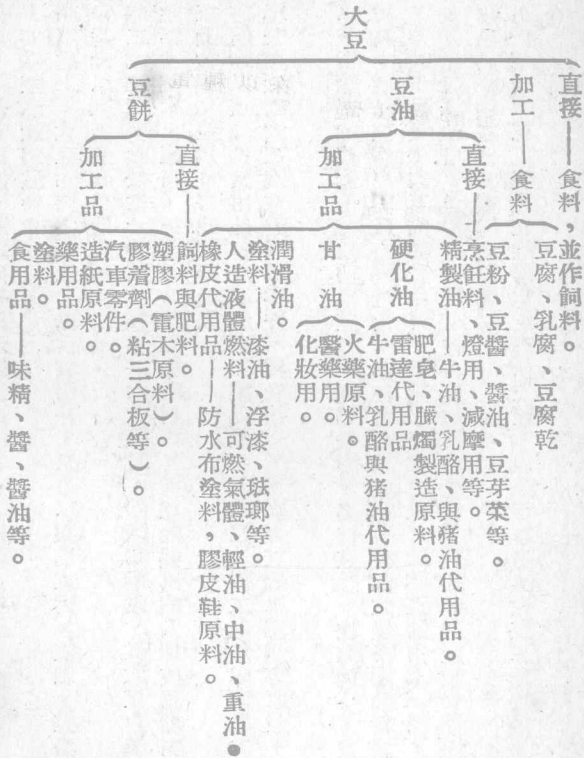
大豆的工業應用，始於七十年前，及第一次大戰時，即漸臻發達，從大豆中提起蛋白質，製為乾酪素，可製塗膠、電木、藥料、粉漆、以及造紙填料等。從豆油製出的人造液體燃料，有可燃氣體、輕油、中油、重油數種，並為良好的潤滑油料。

美國方面除以豆油供食用外，用在油漆工業為最多，次為油氈工業、印刷墨工業、製造電木原料等，福特汽車公司採用大豆製成的汽車零件，種數甚多，又以大豆油與酒精等原料，試製人造橡皮，亦已成功。

榨油以後所餘留的殘渣，普通稱為豆粕，製為餅形，名曰豆餅。在榨油時，脂肪即行除去，蛋白質含量較為增高，所以豆餅中的蛋白質含量，必較大豆為豐富。據北大農學院動物營養實驗報告。豆餅的營養價值，不特不低於牛肉猪肉的蛋白質，且駕乎二者之上，以其直接用為飼料，極為相宜。油餅內含有機物甚多，經發酵作用，變其腐植質，故多用為農田肥料。此外由於近世科學上的進步，把油餅加工後，製出化學品、塗料、人造纖維等甚多。

茲為易於明瞭起見，將大豆的用途，列如左表，由是可以瞭解大豆工業的重要：

在外銷上的地位



我國大豆產量，內銷約佔百分之八十，餘供外銷用。歷年來外銷大豆中，絕大部分屬東北產品，約