

# 第一節 直營

直營工場ハ差向西泊ニ分工場ヲ設置シ再製ニ著手シタリ(第一編第七章第一節第一款參看)

(祕第五二八五號長官達(大正七年十二月十七日))

大正二年六月十三日祕第二〇二二號達專賣支局分工場名稱位置中左ノ通改正シ大正七年十二月二十日ヨリ之ヲ施行ス  
廣島專賣支局ノ欄ノ次ニ左ノ欄ヲ加フ

管轄	專賣支局名	名	稱	位	置
三	田	尻西泊	分工場	山口縣佐波郡中關村	

專賣支局處務規程ヲ改正シ三田尻專賣支局ニ工務課ヲ新設シ同支局ニ於ケル管掌事務ニ左ノ事項ヲ追加シ大正七年十二月二十日ヨリ施行シタリ(大正七年十二月祕第五二八三號達)

工務課ノ主掌事務

- 一 鹽ノ再製、調理計畫及再製調理作業ニ關スルコト
  - 二 工場ノ設計、管理、衛生及職工ノ配置、監督、教育、救恤、慰安ニ關スルコト
  - 三 原料、材料品ノ調査及技術的檢査ニ關スルコト
  - 四 工場用備品、消耗品ノ設備、計畫ニ關スルコト
  - 五 機械、器具、汽機、汽關、點燈等ノ設備及管理並製作修理作業ニ關スルコト
  - 六 自營材料品ノ調製ニ關スルコト
  - 七 鹽再製、調理副產物ノ生産、利用ニ關スルコト
  - 八 再製、調理鹽及副產物ノ製造實踐及製造費用ニ關スルコト
- 庶務課ノ主掌事務ニ左ノ一項ヲ加フ
- 一 再製、調理鹽並副產物製造費用ノ調査及鹽再製調理、副產物ノ販賣ニ關スルコト

鹽專賣 鹽ノ再製加工 直營

三田尻支局向島工場ノ新設工事進捗シ大正八年一月ニハ再製ヲ實行スルニ至リ下松工場ニ在リテモ四年三月竣工シ分工場ヲ新設シタリ(第一編第七章第七節第一款參看)

祕第八一七號長官達(大正八年二月二十八日)

大正二年六月十三日祕第二〇二一號達專賣支局分工場名稱位置中左ノ通改正シ大正八年三月一日ヨリ之ヲ施行ス

三田尻專賣支局ノ欄西泊分工場項ノ前ニ左ノ項ヲ加フ

管轄專賣支局名	名	稱	位	置
三田尻	下松	分工場	山口縣都濃郡下松町	

鹽ノ再製加工ハ三田尻支局管内ニ於テ三工場ノ開設トナリシヲ以テ專賣支局處務規程中改正ヲ加ヘ三田尻專賣支局ニ於ケル管掌事務ヲ左ノ如ク改正シ大正九年二月一日ヨリ施行シタリ(大正九年一月祕第三三〇號達)

庶務課ノ主掌事務中再製調理ニ關スル事項ヲ左ノ如ク改ム

- 一 加工鹽並副産物製造費用ノ審査及副産物ノ販賣ニ關スルコト
- 工務課ノ主掌事務ヲ左ノ如ク改ム
  - 一 鹽加工ノ方法、計畫及作業ニ關スルコト
  - 二 工場ノ管理、衛生及職工ノ配置、監督、教育、救恤、慰安ニ關スルコト
  - 三 職工及工場傭人ノ定員、進退、賞罰及給料、工賃ノ調査施行ニ關スルコト
  - 四 原料、材料品ノ調査及技術的檢査ニ關スルコト
  - 五 工場用備品、消耗品ノ設備、計畫ニ關スルコト
  - 六 機械、器具、汽機、汽關、點燈等ノ設備及管理並製作、修理作業ニ關スルコト
  - 七 自營材料品ノ調製ニ關スルコト
  - 八 鹽加工、副産物ノ生産、利用ニ關スルコト
  - 九 加工鹽及副産物ノ製造實績及製造費用ニ關スルコト

大正九年二月各工場トモ工場規程ヲ適用スルコトトシ同年四月ニハ專賣局現業員共濟組合ニ加入セリ工場規程竝共  
濟組合ニ關シテハ第一編(煙草)第七章第二節ニ詳記セルヲ以テ爰ニハ之ヲ略ス

直營工場ニ於ケル加工鹽ノ生産費調査ニ付テハ左記ニ依リ其ノ實蹟ヲ調査スルコトト爲セリ

甲第二四一七號部長通牒(大正九年五月二十二日)

直營加工鹽生産費實蹟調査例

一 直營工場ニ於ケル鹽ノ再製、粉碎、粉碎洗滌其ノ他ノ作業ノ生産費實蹟調査ハ左ノ區分ニ依ル

(一) 原鹽費

鹽ノ購買價格、門司ヨリノ回送費、其ノ他諸費

(二) 加工費

(イ) 動力

電力料金、動力機關用石油代、其ノ他動力機械ニ直接セル据置運轉資本ニ屬スル機械運轉用品竝其ノ修繕費等

(ロ) 燃料

再製用石炭代等

(ハ) 職工給

職工、人夫ノ給料、工賃

(ニ) 器具機械補修

器具機械補修支辨ニ屬スルモノ

(ホ) 工場用雜品

作業用ニ直接スル備品費(新調修繕トモ)、消耗品(他ノ費目ニ計上スヘキモノヲ除ク)支辨ニ屬スルモノ

(ヘ) 諸給與

職工臨時手當其ノ他ノ給與(金)醫員、教育囑託手當ヲ除ク)

(ト) 雜費

點燈料、鹽及諸材料ノ保管保存ニ要スル諸費、諸材料購入ニ要スル費用、工場醫、職工教育囑託手當、職工紹介手當、職工

鹽專賣 鹽ノ再製加工 直營

被服費、職工教育衛生諸費、病傷者ノ手當、其負及テ諸費及他ノ費目ニ計上セラレサル作業上ノ諸費

(三) 包裝費

(イ) 包裝費

包裝請負費

(ロ) 包裝材料

以代及繩代

二 生産費實蹟ノ調査ハ其ノ年度生産數量ヲ基礎トシ之費額スル費額ヲ調査スヘシ

三 生産費實蹟ノ調査ハ各工場別トス

四 下松分工場ニ於ケル粉碎、粉碎洗滌、再製各作業ハ整理シテ整理スヘシ但シ共通費目ニ關シテハ所要動力ノ割合、職工從事

時數、器具機械使用ノ程度等實際ノ狀況ニ依リ適當ニ定メテ爲スヘシ

五 下松分工場再製原鹽ハ使用シタル泥鹽ノ量ヨリ泥鹽ノ他分其ノ他ノ事蹟ニヨリ相當スル原鹽量ヲ算出シテ定メ之ヲ各原鹽使

用割合ニヨリ按分配當シ粉碎洗滌用原鹽ヨリ控除シテ用原洗滌用原鹽量及再製用原鹽相當量ヲ定ムヘシ

六 翌年度ヘ持越スヘキ煎熬用鹹水、洗滌用鹹水及泥鹽量持前年度持越シタルモノト相殺シ得ルモノト看做ス

七 報告ノ様式ハ一部分以下掲記ノ例示ニ準フコト

工場作業事蹟一覽表

職工數	釜數又ハ 機械數		作 業 日 數	區 分		再 製	再 製	粉 粉 碎	粉 粉 洗 滌	再 製	備 考
	一箇年延人員 一日當平均員數	一箇年延數 一日當平均使用數		向 島	西 泊						

生産後包装期日平均	生産鹽		煎熬又ハ 水洗滌用鹹		原鹽		前年度ヨリ持越
	前年度ヨリ持越	生 産 高	前年度ヨリ持越	使 用 高	受 入 高	缺 減	

備考

- 一 職工延人員欄ニハ時間外勤務ニ屬スル員數ヲ左傍括弧内ニ内書スルコト
- 二 下松再製用原鹽左傍括弧内ニ泥鹽量ヲ附記スルコト
- 三 下松洗滌用鹹水使用高欄左傍又ハ備考ニ溶解使用シタル原鹽量附記ノコト
- 四 本表ハ各工場毎ニ別紙トスルモ妨ナシ

鹽專賣 鹽ノ再製加工 直營

一、〃、〃、〃、鹽生産費

費	目	生産高(又ハ調査ノ基礎トナリタル數量)	斤	總	費	額	百	斤	當	備	考
原	鹽										
加	工										
	費										
動	力										
燃	料										
職	工										
	給										
器	具										
	機										
	械										
	補										
	修										
工	場										
	用										
	雜										
	品										
諸	給										
	與										
雜	費										
小	計										
包	裝										
	費										
包	裝										
	賃										
包	裝										
	料										
小	計										
合	計										

受  
入  
量  
ニ  
對  
シ  
割  
分  
厘  
考

但シ下松工場粉砕、粉砕洗滌鹽ニ對スル分原鹽費及合計ノ部ハ左記ニ依ル

計	合	何	、	、	何	、	、	何	鹽	費	原		目
											鹽	費	
											、	、	生(高)
											、	、	又(ハ)
											、	、	調(査)
											、	、	ノ
											斤	、	總
													費
													額
													百
													斤
													當
													備
													受(入)
													量(ニ)
													對(シ)
													割(分)
													厘
													考

二 原鹽使用高表

種	類	數量	前年度	殘高	受	入	高	使用	高	缺	減	殘	合	摘	要

鹽專賣 鹽ノ再製加工 直營

備考

六九八

- 一 缺減量ニハ自然ニアラサル減耗及亡失等ヲ含マス
  - 二 回送拂出、標本拂出及通常ノ缺減ニアラサル減耗相當量ハ受入高左傍ニ内書シ備考ニ説明シ置クコト
  - 三 粉碎洗滌用洗滌鹽液調製ニ費シタル鹽量ハ使用高左傍ニ内書シ置クコト
- 三 何鹽生産高表(再製ノ分)

等級	包裝別	前年度		生 産		物品會計官吏引繼高		残		生 産 步 合	
		數量	價格	數量	價格	數 量	價 格	數量	價格	使用量ニ對シ	原鹽ニ對シ
一 等	四十斤呔										
	八十斤呔										
	計										
二 等	四十斤呔										
	八十斤呔										
	計										
三 等	四十斤呔										
	八十斤呔										
	散 鹽										





## 四 生産費額明細表

第二表原鹽使用高表、第三表鹽生産高表及第一表各費額ニ對シ内容ヲ明ニシタル明細書添附ノコト

## 備考

一 原鹽使用高表、鹽生産高表ハ受入價格ノ異ル毎ニ區分シ且原鹽購買價格、門司ヨリノ増給運賃及其ノ費額例ハ融通回送等ニ關スル費額ヲ明瞭ナラシムルコト

二 動力料金ノ如キ生産數量ニ依リ支拂ニ影響セサル定額支拂ノモノハ其ノ旨附記シ料金支拂ノ計算トナルヘキ契約ノ要點ヲ明瞭ニスルコト

三 職工給明細表中ニハ定員欄ヲ設ケ生産額ノ多少ニ依リ大體増減セサル職工ノ種類欄ニハ定員ヲ記入シ置クコト尙延人員數左傍ニハ定時間外勤務ニ係ル相當延人員ヲ内書シ備考ニ其ノ旨附記シ置クコト

大正十年七月官制改正ニ依リ下松分工場ハ下松出張所ノ管掌ニ移シタリ

向島ニ於ケル再製工場完成セルヲ以テ西泊分工場ハ大正十年十二月二十八日限り廢止シタリ（大正十年十二月祕第

四六五〇號達）

以下各工場別ニ其ノ事績ヲ記述スヘシ

## 一 向島工場

直營再製工場ハ三田尻支局管内中關村字向島ニ設クルコトトシ大正七年九月敷地ヲ買收シ工ヲ急キ翌八年一月ニハ製鹽ニ著手シタリ

再製ハ輪移入鹽ヲ原料トシ之ヲ海水ニ溶解シ濾過シタル鹹水ヲ平釜ニテ煎熬セルコト鹽田ニ於ケル一般煎熬方法ト大差ナキモ鹹水ハ飽和點ニ近キ二十三、四度ノ濃度ニテ釜ハ縱二十呎横十呎ノ鍊鐵製大型ヲ用キ絶エス焦著鹽ヲ剝離セルハ一般鹽田製鹽作業ト稍趣ヲ異ニセルトコロナリ釜數ハ漸次増設シ大正八年四月ニハ五十八釜ノ煎熬ヲ爲スニ至レリ當初海水、鹹水ノ輸送動力ニハ不充分ナル石油發動機ヲ用キ竹管ヲ假設シ消防用唧筒ヲ使用スル等速製上頗ル苦

心シタルモノニシテ八年二月ニハ電力ノ供給ヲ受クルニ至レリ  
工場作業ニ付テハ大要左記ニ依レリ(大正八年二月技術課長指示)

向島工場作業ノ大要

- 一 本工場ニ於テハ臺灣、關東州、青島等ノ天日製鹽ヲ原料トシテ鹽ノ再製ヲ爲スモノナリ
- 二 本工場ニ於テ一箇年ニ製造スル再製鹽ノ數量ハ約六千萬斤ニシテ之ニ供スル原料鹽ハ約六千三百七十萬餘斤ナリ
- 三 本工場ニ於テ行フ鹽ノ再製ハ先ツ天日製原鹽ヲ原料倉庫内ヨリ溶解室ニ搬入シ之ヲ溶解裝置ニ移シ豫テ海中ヨリ汲揚シテ溜セル海水ヲ以テ溶解濾過シ鹹水ヲ造ル此ノ濾過シタル鹹水ハ殆ト飽和若ハ之ニ接近セル濃厚鹽液ニシテ之ヲ鹹水溜ニ貯藏シ置キ適宜高架鹹水槽内ニ汲揚シ水管ニ依リ煎熬釜ニ注入シ煎熬シテ鹽ヲ採製スルモノナリ如斯シテ生産スル鹽ハ一時居出場ニ放置シ適當ノ時間ヲ經ハ再製鹽倉庫ニ移シ更ニ包裝シテ回送スルモノナリ再製鹽ハ普通鹽、漁業用鹽ノ二種ニシテ普通鹽ハ結晶ノ小ナルモノヲ之ニ充テ之カ生産ヲ爲スニハ鹹水煎熬ノ際強キ熱ヲ用キテ劇シク鹹水ヲ沸騰シ急速水分ヲ蒸發セシメテ其ノ製造ヲ爲スモノナリ又漁業用鹽ハ結晶大ナルモノニシテ之カ生産ヲ爲スニハ鹹水煎熬ノ際弱キ熱ヲ用キ釜中ノ鹹水ヲ沸騰セシムルコトナク若ハ幾分ノ沸騰ヲ爲シ徐々ニ水分ヲ蒸發セシメテ製造スルモノナリ
- 釜ハ一回ニ鹹水約十一石ヲ容ルルモノニシテ毎六時間ニシテ約千斤ノ結晶鹽ヲ製造スルモノトス從テ一晝夜ニ四回煎熬ヲ終ルモノナレハ之ニ要スル鹹水ハ約四十四石ニシテ生産鹽數量約四千斤ヲ得ルモノナリ本工場ニ設備シタル釜ハ總數四十六箇ニシテ一晝夜ニ要スル鹹水量ハ約二千石之カ生産鹽數量約十八萬四千斤トナル割合ナリ
- 四 石炭ハ再製鹽百斤當約八十斤ヲ使用スル見込ナリ
- 五 一箇年ニ使用スル天日製原料鹽ハ約六千三百七十萬餘斤ニシテ生産スル再製鹽ハ約六千萬餘斤ノ見込ナリ
- 六 「原料鹽ノ溶解ニハ一晝夜原鹽約十九萬九千七百斤ヲ要シ」鹹水約二千石ヲ生産スル見込ナリ
- 七 原料鹽ノ貯藏ニ要スル倉庫ハ總坪數一千二百六十坪ニシテ約二箇月使用ニ供スル原鹽約千二百六十萬斤ヲ貯藏シ得ルモノナリ
- 八 鹹水溜ハ二日間使用ニ要スルモノヲ貯溜シ得ルモノニシテ約四千石ノ鹹水ヲ溜溜スルモノナリ
- 九 海水溜ハ約半日使用シ得ルモノヲ貯フルモノニシテ約一千石ヲ容レ得ルモノナリ鹹水ノ製造ハ晝夜間斷ナク作業スルモノニシテ其ノ原料タル海水ハ滿潮時ニ於テ容易ニ汲揚シ得ヘキモ干潮時ニ於テハ汲揚シ能ハサルヲ以テ滿潮時ニ於テ所要ノ海水ヲ汲揚シ貯藏スルモノナリ

鹽專賣 鹽ノ再製加工 直營

十 以上ハ第一期計劃ニ對スル作業ノ大要ヲ掲ケタリ尙追加計劃トシテ約二千萬斤ノ再製ヲ行フモノニシテ之カ作業ノ順序其ノ他事項ハ第一期計劃ニ準スルモノト知ルヘシ

創始ニ於ケル再製豫定數量ハ一箇年八千萬斤(一日當一十三萬二千餘斤)ナリシモ設備未タ完成スルニ至ラス職工亦製鹽技術ニ熟練セサリシ爲大正八年度ニ於ケル製造實蹟ハ三千七百餘萬斤(一日當十一萬一千餘斤)ニ止マリ豫定ノ半ニモ達スルニ至ラサリキ

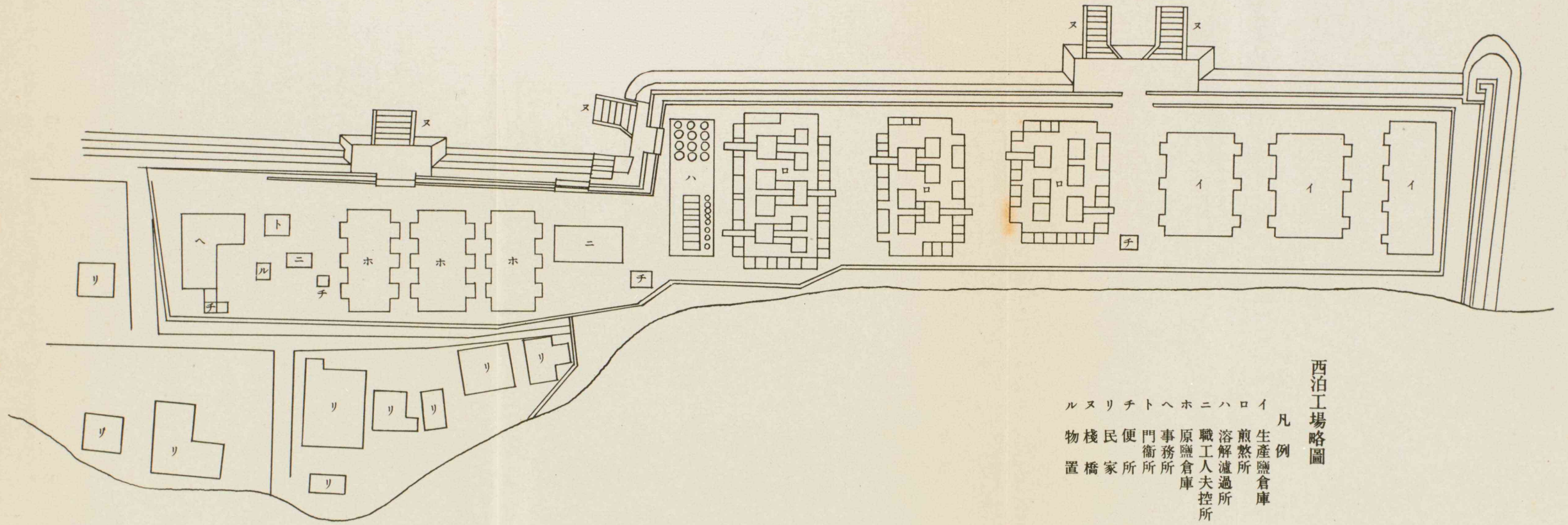
漁業用歐米粗粒鹽ニ代用シ得ヘキ結晶大ナル粒狀鹽ヲ製出シ其ノ需要ニ備ヘムコトヲ期シ工場餘力ヲ以テ之カ製造ヲ實驗スルコトト爲セリ(大正八年九月甲第四二六五號通牒)

斯クテ大正九年度ニハ粗粒鹽ノ製造ニ著手スルニ至レリ粗粒鹽ハ鹹水ヲ沸騰スルコトナク極メテ弱火ニテ徐々水分ヲ蒸發セシメ硬度高キ粗粒ノ結晶鹽ヲ析出シタルモノニシテ釜内ノ水深、外氣ノ溫度等ハ鹽質ニ多大ノ影響ヲ及ホスヲ以テ製鹽上各條件ヲ具備セシムルニ多大ノ苦心ヲ要スルコト普通再製鹽ノ比ニ非ス

再製設備ハ漸次改善補充シ大正九年十二月ニハ送電故障時ニ於ケル動力補助機關トシテ吸入瓦斯發動機ヲ設備シ同十年三月ニハ石炭穀取出時灰塵防止ノ爲炭穀撒水裝置ヲ設ケ同年十一月ニハ干潮時ニ使用スヘキ原料鹽溶解用海水貯藏地ヲ新鑿セリ

大正十年十二月西泊分工場ヲ廢止スルヤ職工ハ之ヲ當工場ニ移シ從來請負ニ付セシ包裝作業ハ之ヲ直營スルニ至レリ粗粒鹽ノ製造ニハ多大ノ苦心ヲ重ネタリシモ計畫の製造ヲ爲スニ至ラス大正十一年末ニハ取り止メセリ同年度内ニハ煎熬場屋根空氣抜ノ改造、海水鹹水輸送高架槽ノ補足、鹽運搬軌道ノ敷設、職工休憩所内扇風機ノ施設、其ノ他元西泊分工場建設物ノ移築改修ヲ爲シタリ

大正十二年八月末現在工場平面圖左ノ如シ



西泊工場略圖

凡例

- イ 生産鹽倉庫
- ロ 煎熬所
- ハ 溶解濾過所
- ニ 職工夫控所
- ホ 原鹽倉庫
- ヘ 事務所
- ト 門衛所
- チ 便所
- リ 民家
- ヌ 棧橋
- ル 物置

再製鹽ハ漸次生産高ヲ増加シ大正十年度ニハ製造高四千八百餘萬斤(一日當十六萬五千餘斤)ニ上リシモ同十一年度ニハ内地鹽豐作ナリシ爲一部ノ煎熬ヲ休止シ四千七百七十餘萬斤(一日當十四萬一千餘斤)ニ減シタリ品質ハ二等又ハ三等ニ在リ粗粒鹽ニ在リテハ當初五萬餘斤ヲ製出セシモ其ノ需要ニ願ミ其ノ後各年二萬斤ニ上ルコトナク品質ハ總テ一等ナリ再製高及原料使用高左ノ如シ

製造高

年 度	再 製 鹽			粗 粒 鹽
	二 等	三 等	計	
大 正 七 年 度			三、八六一、〇八七斤	五四、八八〇
同 八 年 度			三七、五四三、四〇八	一四、三二〇
同 九 年 度	一、一九九、二〇〇	三九、四九六、〇二八	四〇、六九五、二二八	一八、四四〇
同 十 年 度	二二、七七六、九六九	二四、五四三、八五七	四八、三二〇、八二六	一五、九八〇
同 十 一 年 度	七、六四八、八四七	三四、〇七六、一〇〇	四一、七二四、九四七	

原料鹽使用高

年 度	青 島 鹽	關 東 州 鹽	威 海 衛 鹽	支 那 鹽	安 南 鹽	臺 灣 鹽	計
	斤	斤	斤	斤	斤	斤	
大 正 七 年 度	四、〇三五、二七八						四、〇三五、二七八
同 八 年 度	二八、七三一、七一二	四、〇六〇、六八六	二、八九三、八四七	五、〇八六、三三〇	一、〇九一、九四〇		四一、八六四、五一五
同 九 年 度	一九、三〇三、三四五	一三、〇五九、五七〇		一、三〇七、八九〇	七、九六四、五〇三		四一、六三五、三〇八
同 十 年 度	一三、八〇三、九二九	二四、九四四、六二四	一三、八六一、三六〇		七、七八九、五八〇		五二、六〇九、九一三
同 十 一 年 度	一〇、三九八、四九〇	一九、六四五、八一〇	二、八〇九、八二〇		四、二六九、八八〇		四四、九一三、五八〇

鹽專賣

鹽ノ再製加工

直營

職工人員及給料額左ノ如シ

七〇六

	職工人員		平均日給額	
	男	女	男	女
大正七年度末	三一四	一〇	九〇一厘	五八五厘
同八年度末	二二八	三一	九五二	六一〇
同九年度末	二三八	二三	一、五〇〇	一、〇〇六
同十年度末	二五六	二四	一、五五四	一、〇二四
同十一年度末	一九七	一四	一、五七九	一、〇七一
外ニ臨時手當ノ支給アリ 七月三十一日ヲ以テ臨時手當ヲ 本給ニ加給ス				

二 西泊分工場

向島工場ノ竣工ニハ日子ヲ要シ急迫セル目前ノ需要ニ應シ難キヲ以テ三田尻支局西泊倉庫ヲ利用シ急遽模様替ヲ爲シ大正七年十二月ニハ製鹽準備ニ著手シ同年内ニ十四釜ノ煎熬ヲ開始シタリ當初海水、鹹水ノ輸送ニハ石油發動機ヲ用ヒ照明ニハ石油「ランプ」ヲ用ウル等設備不完全ニシテ従業員ノ如キモ三田尻試驗場ヨリ移シタル十餘名ノ外ハ製鹽ニ經驗ナキ者多ク鹽ノ速製ニハ多大ノ苦心ヲ要シタリ

大正八年一月ニハ電力ノ供給ヲ受ケ次テ海水、鹹水ノ輸送ニ電動裝置ヲ設ケ炭殼運送ニ日本形小艇三艘ヲ新造シ職工沐浴所等ヲ新設シ同九年ニハ石造防波堤ヲ築造シタリ

製鹽ハ平釜焚ニシテ向島工場ト大差ナキモ温メ釜ヲ煙道上ニ架設シ二三、四度ノ濃度ヲ有スル鹹水ヲ豫熱シ温度五十度内外ニ達シタル後結晶釜ニ移注セリ作業上特異ノ點ハ絶エス鋭キ突金ニテ煎熬釜内焦著鹽ノ剝離ヲ行フコト向島工場ノ作業ニ同シ

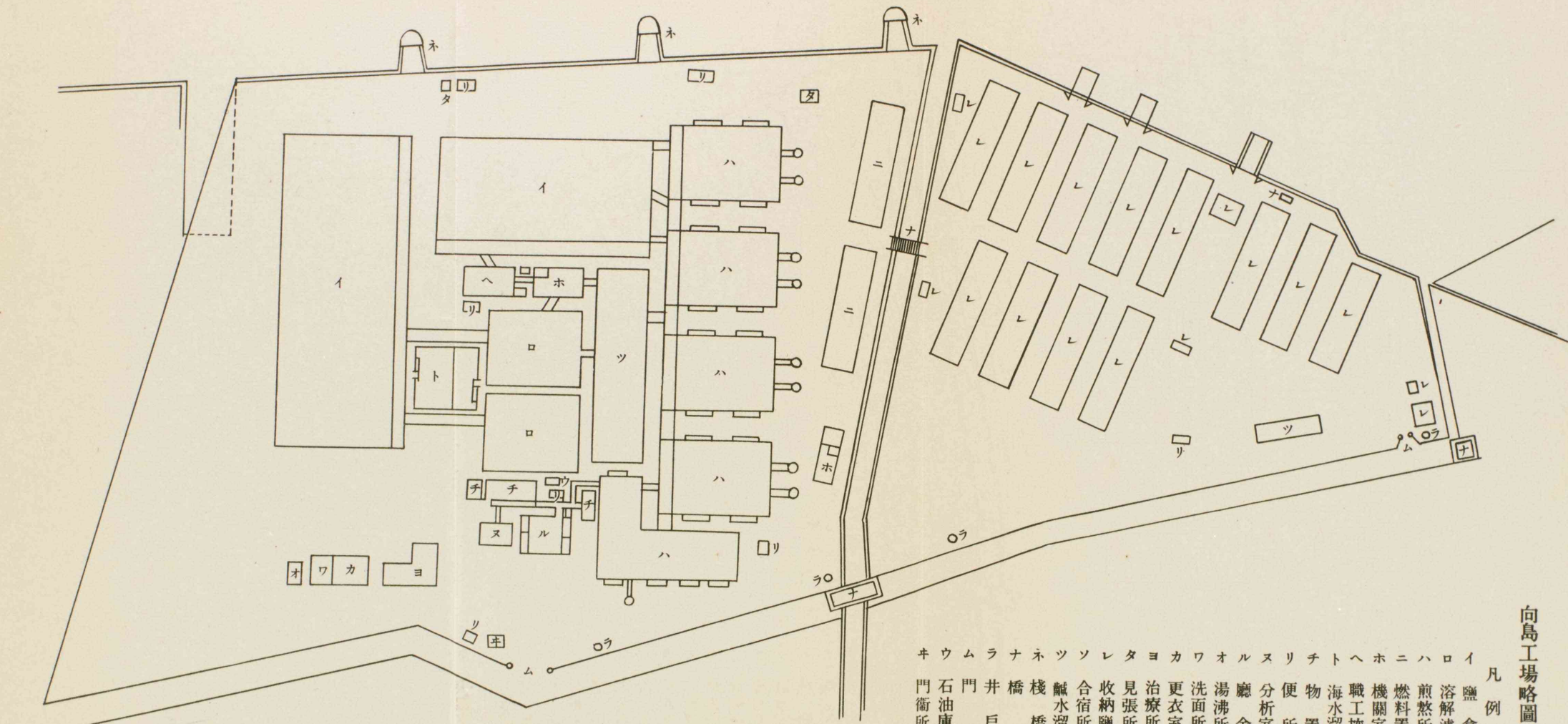
大正十年ニハ向島工場完成シ本工場存置ノ要ナキニ至リ一方附近農作物ニ對スル煤煙被害等ノ問題アリ工場閉鎖ニ  
決シ十二月二十八日限り廢止セリ  
工場平面圖左ノ如シ

鹽專賣

鹽ノ再製加工

直營





向島工場略圖

- 凡例
- イ 鹽倉
  - ロ 溶解濾過所
  - ハ 煎熬所
  - ニ 燃料置場
  - ホ 機關室
  - ヘ 職工控所
  - ト 海水溜池
  - チ 物置
  - リ 便所
  - ス 分析室
  - ル 廳舎
  - オ 湯沸所
  - ワ 洗面所
  - カ 更衣室
  - ヨ 治療所
  - タ 見張所
  - レ 收納鹽倉庫
  - ソ 合宿所
  - ツ 鹹水溜上家
  - ネ 棧橋
  - ナ 橋
  - ラ 井戸
  - ム 門
  - ウ 石油庫
  - キ 門衛所

再製高及原料使用高左ノ如シ

製造高

再製高	再製			鹽計
	一等	二等	三等	
大正七年度	100斤	100斤	2,251,738斤	2,351,38斤
同八年度	1,600斤	600斤	7,810,902斤	9,011,462斤
同九年度	1,400斤	800斤	8,353,480斤	9,811,160斤
同十年度	1,800斤	500斤	3,809,620斤	5,696,870斤

原料鹽使用高

職工人員及給料額左ノ如シ	青島鹽		關東州鹽		威海衛		支那鹽		安南鹽		計
	大正七年度	大正八年度	大正七年度	大正八年度	大正七年度	大正八年度	大正七年度	大正八年度	大正七年度	大正八年度	
同十年度	1,854,300斤	601,640斤	3,997,530斤	1,973,960斤	9,170斤	1,796,540斤	2,109,400斤	10,000,000斤	5,851,660斤	2,447,907斤	
同九年度	633,030斤	332,360斤	3,321,360斤	1,973,960斤	1,170斤	1,796,540斤	2,109,400斤	9,363,110斤	2,447,907斤	2,447,907斤	
同八年度	2,447,907斤	633,030斤	3,321,360斤	1,973,960斤	1,170斤	1,796,540斤	2,109,400斤	9,363,110斤	2,447,907斤	2,447,907斤	
同七年度	2,447,907斤	633,030斤	3,321,360斤	1,973,960斤	1,170斤	1,796,540斤	2,109,400斤	9,363,110斤	2,447,907斤	2,447,907斤	

職工人員及給料額左ノ如シ

製造高	聯工		人員		平口		額
	男	女	男	女	男	女	
大正七年度末	63	63	1,580	900	1,580	900	外ニ臨時手當ノ支給アリ 七月三十一日ヲ以テ臨時手 當ヲ本給ニ加給ス (工場廢止當時現在)
同八年度末	64	64	1,580	900	1,580	900	
同九年度末	63	63	1,580	900	1,580	900	
同十年度	54	54	1,580	900	1,580	900	

鹽專賣

鹽ノ再製加工

直營

### 三 下松工場

直營加工ハ三田尻支局管内下松ニ工場ヲ新設スルコトトシ大正八年一月工事ニ著手シ同三月竣工セリ

同工場ニテハ臺關鹽、青島鹽等ノ天日製鹽ヲ原料トシ粉碎洗滌鹽、再製鹽及精製鹽ノ製造ヲ爲サムトスルモノニシテ作業ノ大要ヲ左ノ如ク定メタリ

甲第七八四號部長通牒(大正八年二月二十四日)

#### 下松工場作業ノ大要

一 本工場ニ於テハ臺、關、青島鹽等ノ天日製鹽ヲ原料トシテ粉碎洗滌鹽、再製鹽及精製鹽ノ製造ヲ爲スモノナリ

二 本工場ニ於テ一年間ニ製造スル鹽ハ

(イ) 粉碎洗滌鹽 約九千萬斤

(ロ) 再製鹽 約一千五百萬斤

(ハ) 精製鹽 約四十萬斤

但シ本工場ノ作業時間ハ粉碎洗滌鹽ニ在リテハ一日約十二時間、再製鹽及精製鹽ニ在リテハ二十四時間トス

三 右ニ要スル原料鹽ハ

(イ) 粉碎洗滌鹽ニ對シ約一億二千萬斤

(ロ) 再製鹽ニ對シテハ約二千四百萬斤ノ割合ニシテ洗滌用鹽液ト粉碎洗滌鹽製造ノ際ニ生産スル泥鹽トヲ用フルモノナリ

(ハ) 精製鹽ニ對シテハ約五十萬斤ノ見込

四 粉碎洗滌鹽ノ一日當製造高ハ約二十七萬二千七百二十七斤再製鹽一日當製造高ハ約四萬六千二百二十二斤精製鹽一日當製造高ハ約一千二百十二斤ノ見込ナリ

五 本工場使用ノ粉碎機及洗滌機ハ各八基ニシテ一日當總製造高ハ約二千五萬二千七百二十七斤各一基當約三萬一千五百九十斤ノ見込ナリ

石臼式粉碎洗滌機ハ二基ニシテ一日當總製造高ハ約二萬斤各一基當一萬斤ノ見込ナリ

石材粉碎機ハ一基ニシテ一日當生産高約一千二百十二斤ノ見込ナリ

六 再製鹽ノ製造ニ使用スル釜ハ總數八箇ニシテ一日一釜當生産高ハ約四千斤之ニ用フル石炭(炭種配合割合ハ向島ノ例ニヨル)ハ約三千二百斤右ノ

内精製鹽ノ製造ニ使用スル釜ハ一箇若ハ二箇ニシテ一日一箇當生産鹽量及石炭使用量ハ再製鹽ニ同シ

本工場使用ノ「洗滌鹽液」ハ天日原鹽ヲ溶解濾過シタル飽和鹽液若ハ之ニ近キ濃厚鹽液ヲ用フ、一日當使用高ハ二千三百八十石ナレハ之ヲ製造高ハ約二千四百石ニシテ原料鹽ノ使用數量ハ最初ノ溶解量約三十一萬七千斤ニシテ爾後日々原鹽約三萬一千七百斤ヲ海水約二百四十石ニ溶解スル見込

而シテ本工場ニ貯藏シ得ル鹽液貯藏溜ハ約二千五百三十石ヲ容シ得ルモノナリ

「又原鹽溶解ニ使用スル一日當海水量ハ約二百四十石ナリ」

七 原鹽貯藏倉庫ハ約一千六百六十五坪ニシテ約九百五十萬斤ノ鹽即チ二十五日分ノ使用鹽ヲ貯ヘ得ルモノナリ

八 粉碎洗滌鹽及再製鹽倉庫ハ六百八十六坪ニシテ約四百七十八萬斤ノ鹽即チ約十五日分ノ使用鹽ヲ貯ヘ得ルモノナリ

九 本工場使用ノ動力ハ電力ニ依ルモノニシテ海水鹽液汲揚ニ約三十五馬力、原鹽昇揚粉碎洗滌ニ約二百馬力ヲ要スル見込ナリ

十 粉碎洗滌鹽ハ先ツ原鹽貯藏倉庫ヨリ輕便軌道ニヨリ粉碎工場ニ原鹽ヲ搬入シ揚鹽機ヲ以テ之ヲ粉碎機内ニ送り適當ニ之ヲ粉碎ス、此ノ粉碎シタル鹽ヲ更ニ輸送機ニ依リ洗滌機内ニ送り豫メ天日原鹽ヲ溶解濾過シテ準備シ置ケル飽和鹽液若ハ濃厚鹽液ヲ

以テ粉碎鹽ヲ洗滌シ鹽ニ附着セル泥砂汚物ヲ洗ヒ去リ色澤ヲ良好ナラシメ夾雜鹽類ヲ除去シテ製造スルモノナリ、茲ニ製造セラレタル洗滌鹽ハ同工場内ニ設ケタル居出場ニテ水分ヲ滴下シ更ニ同工場ニ隣接セル處ニ設ケタル居出場ニ於テ乾燥セシメタル

後製品倉庫ニ運搬スルモノトス

再製鹽ハ粉碎シタル鹽ヲ洗滌スル際ニ生産スル泥鹽(汚鹽)及洗滌後ノ鹽液ヲ溶解濾過煎蒸シテ製造スルモノナリ

精製鹽ハ天日原鹽ヲ溶解濾過シテ製造スルモノニシテ此ノ濾過鹽液ヲ釜中ニ注入シ釜中ニ於テ相當ニ鹽ノ結晶スルヲ見ルヤ特殊ニ構造シタル木製箱ヲ釜中ニ立テ其ノ内ニ鹽ヲ盛り箱底ヨリ鹽液ヲ漏出セシメ適當ニ鹽塊ヲ造リ得ルコトヲ認ムルニ至レハ

之ヲ箱ヨリ取出シ形ヲ造リ乾燥室ノ床上ニ立テ水分ヲ排出シ鹽塊稍乾燥スルヲ見レハ更ニ此ヲ乾燥臺ノ上ニ移シ水分飛散シ鹽塊始ト乾燥シ終レハ特製粉碎機ニ依リ之ヲ粉碎シ適當ノ大サニ篩別シ製造ヲ終ルモノトス

十一 尙精製鹽ノ容器及包装ニ關シテハ目下研究中ナリ

先ツ以テ青島鹽、關東州鹽等ノ天日製鹽ヲ原料トシ其ノ優良ナルモノハ單ニ粉碎シ、洗滌ヲ要スルモノニ在リテハ粉碎ノ上飽和鹹水ニテ洗滌シ、粉碎洗滌作業中ニ生スル粉末及鹽液ハ平釜煎煮法ニヨリテ再製スルコトトシ大正八年四月ヨリ製造ヲ開始シタリ

精製食草鹽ノ製造ニ在リテハ前記作業ノ大要第十項中左ノ通訂正シ差シ當リ洗滌鹽ヲ利用シ一斤入磁製容器及一斤入紙製容器各一千箇即チ二千斤ヲ試製スルコトト爲セリ

甲第三〇五六號部長通牒(大正八年六月二十六日)

精製鹽ハ天日原鹽ヲ溶解濾過シテ製造スルモノニシテ濾過スル時ハ濾液ヲシテ充分澄明ナラシメ少シモ不明ナラサル様最注意ヲ拂フヲ要ス而シテ得タル濾過鹽液ヲ釜中ニ注入シ鹽液ノ溫度ヲ攝氏百度内外ニ保持シ相當ニ鹽ノ結晶スルヲ見ルヤ洗ヒ取り法ニ依リ之ヲ採取シ更ニ良質ノ鹽ヲ以テ作製シタル飽和鹽液ヲ以テ能ク洗滌シタル後特ニ構造シタル木製ノ箱ヲ釜中ニ立テ其ノ内ニ此ノ洗滌鹽ヲ盛り箱底ヨリ鹽液ヲ漏出シセシメ適當ニ鹽塊ヲ作り得ルコトヲ認ムルニ至レハ之ヲ箱ヨリ取出シ型ヲ作り乾燥室ノ床上ニ立テ水分ヲ排出シ鹽塊稍乾燥スルヲ見レハ更ニ之ヲ乾燥室ノ上ニ移シ水分飛散シ鹽塊殆ト乾燥シ終レハ特製粉碎機ニ依リ之ヲ粉碎シ適當ノ大サニ篩別シ炭酸苦土一「パーセント」ヲ混シ充分鹽ト混和セシメ製造ヲ完了スルモノナリ

此ノ場合ニ於テ製出鹽ノ品質百分中鹽化曹達九十六・七分以上ヲ含有セサルトキハ炭酸曹達又ハ曹達ヲ以テ原鹽液ヲ精製スルヲ要ス

粉碎鹽ハ原鹽ヲ粉碎シタルノミニテハ粒狀並色相共一般ノ需要ニ適セサルモノアリシヲ以テ大正八年度限り之カ製造ヲ廢止シタル

粉碎洗滌鹽ニ在リテモ製品ノ色相良好ナラス灰白色又ハ帶褐色ヲ脱セサル爲消費者ノ嗜好ニ適セス加之近時鹽ノ供給潤澤トナリ粉碎洗滌鹽ノ需要抄々シカラサルニヨリ收納鹽五等以上ノ色相ヲ標準トシテ改良スルコトトシ工場設備ニ付左ノ指示ヲ爲セリ

甲第三四一九號ノ二部長通牒(大正九年七月十二日)

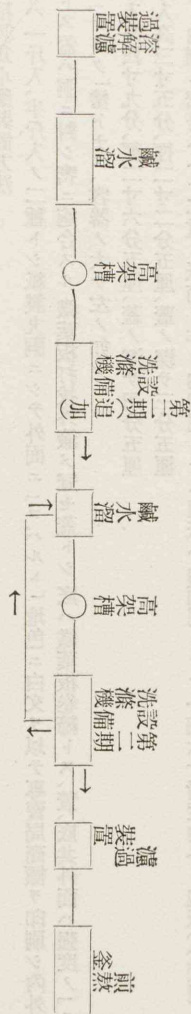
色相可良ナル粉碎洗滌鹽ヲ生産セシムルノ一案トシテ左記事項ニ基キ現場ニ適合スル様設計ヲ爲シ右ノ經費調書ヲ添へ參考書トシテ至急提出相成度

追加設備ノ洗滌機二臺ニ對シ使用スヘキ洗滌液ハ新ニ作成シタル鹽液ヲ使用スルコトトシ右鹽液ハ再ヒ此ノ洗滌機ニハ使用セサルコトトシ一箇所ノ貯水槽(大酒樽等ヲ利用シ)ヲ設ケテ之ニ流下セシメ之ヨリ既設高架水槽ニ入ラシメ從來ノ洗滌鹽液ニ混用ス

ルコト

遠心分離機ヲ設備スルコトトシ洗滌鹽ハ之ヨリ直ニ污水ヲ分離スルコト(但シ遠心分離機ハ直徑約三尺ノモノ一箇ヲ本局ニ於テ調達シ送付スルモノト假定ス)

洗滌用鹽液循環ノ模様ハ別紙略圖ノ通り



色相ノ改良ニ付テハ工場ニ於テ諸多ノ方法ヲ考案シ實驗セルモ容易ニ效果ヲ擧クルニ至ラス當時工場ノ報告ハ以テ實狀ヲ窺フニ足ルヘシ(大正九年八月下第九五五號報告)

色相改良ノコトハ極メテ緊急ノコトト思考シ本工場ニ於テハ御指示ニ基キ調査ヲ爲スト同時ニ現在設備ニ多大ナル變更ヲ加ヘス只作業ニ對スル技術上ノ施設ニ由リ其ノ目的ヲ達セムコトヲ期シ諸種ノ方法ヲ考案實行シタルモ結局

一 沈澱槽及貯溜池ヲ清掃シテ沈澱泥土ヲ極力排除シ

二 從來ヨリモ洗滌液注加量ヲ或程度迄増量シテ洗滌ノ效果ヲ増大シ

三 螺旋輸送機ニ依リ居出場ヘ送ラレツツアル間ニ於テ其ノ輸送加工鹽ニ更ニ濾過セラレタル洗滌液ヲ灑キ掛ケテ二度洗ヒヲ爲シ其ノ濁濁液ヲ排除シ

四 前項濾過洗滌液ハ現在ノ鹹水濾過裝置ヲ應用ス

五 原鹽ノ等外鹽ハ色相上進ニ對スル作業困難ナリ並等以上ヲ用ケルコト

ノ方法ハ最簡易ニシテ效果多キコトヲ認メタリ而シテ之ニ由リ生産シタルモノハ本局送付ニ係ル標本ニ比シ尙多小ノ遜色ヲ認メラルルヲ以テ更ニ洗滌液ノ濁濁ヲ防キ一層清澄ナラシムルハ色相上進上效果アルモノト信シ目下コレカ實行ヲ計畫シツツアリ

鹽專賣 鹽ノ再製加工 直營

同年八月粉碎原鹽ノ移シ口四箇所ノ内一箇所ヲ螺旋式輸送機ニ改造シタルヨリ人力ヲ省キ能率ヲ増進シタリ

需要狀況ニ應シ加工鹽ノ生産量ヲ減少スルコトトシ大正九年八月十六日以後原鹽消化量ハ一箇月二百萬斤内外ニ止ムルコトトシ從事職工等ハ之ニ應シ減員シタリ

爾來色相ノ改善ニ關シテハ種々苦心研究シ諸多ノ實驗ヲ重ネ漸クニシテ面目一新シ標本ニ照シ遜色ナキニ至リシヲ以テ應急施設ノモノハ之ヲ設備ノ改善ニ著手シタリ(大正九年八月甲第三九七五號ノ一二通牒)

大正九年十月精製食卓鹽ノ製造ヲ開始ス食卓鹽ハ差シ當リノ方法トシテ粉碎洗滌作業ニ由リ生スル粉末鹽ヲ利用シ十分脱水シ海水ニ溶解シ平釜煎熬法ニ依リ製鹽スルモノニシテ製品ハ結晶堅ク品質優良ニシテ粒狀整一シ水分ヲ吸收セサルハ其ノ特色トス

製品ハ防濕性紙製罐詰ト爲シ一斤入、半斤入ノ二種トシ各五十斤入木箱裝置ト爲ス其ノ裝置方法左ノ如シ

甲第五〇〇二號長官達(大正九年十月二十七日)

精製食卓鹽裝置方法

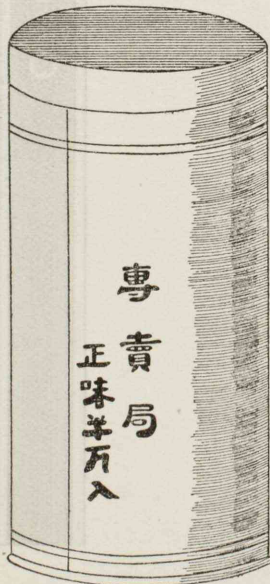
- 一 容器ハ一斤入、半斤入ノ二種トシ紙製丸胴ニシテ外面ニ「コバルト」地色ニ白文ヲ以テ專賣局商標ヲ印刷シ内外面共「パラフィン」塗トス蓋ハ胴ニ對シ密ニ適合スル鐵葉板打抜外鍍メ冠セ蓋トシ底ハ鐵葉板卷締トス、蓋、底共外面ハ強度ノ「ニツケル」鍍金、内面ハ「ニツケル」塗トナス、容器ノ大サ左ノ如シ
  - 一斤入高四寸九分、徑二寸六分五厘、蓋ノ深サ四分五厘
  - 半斤入高三寸五分、徑二寸二分五厘、蓋ノ深サ三分五厘
- 二 容器ノ内側ニ密著スヘキ二重ノ紙筒ヲ作り内包用トナス用紙ハ内面用トシテ一連六十封度内外ノ包紙、外面用トシテ一連六封度内外ノ中「ライス」紙ヲ使用シ各適宜ニ褶折リトナシタル底部ヲ作り容器内ニ入レ精製食卓鹽ノ定量ヲ填充シ内包ミ紙上部ハ各適宜褶折トナシ蓋ヲナスコト
- 三 蓋ヲナシタルトキハ蓋ト胴トニ掛ケ帶形封緘紙ヲ施スコト封緘紙兩端ノ合セ目ハ容器背面ノ中央タルヘシ
- 四 右ノ容器ハ一連十四封度内外ノ「パラフィン」紙ヲ以テ上包ヲナシ其ノ合セ目ハ容器背面ノ中央ニ於テ折り疊ミ上下ハ八又ハ

十ノ褶ヲ取り上下ノ封シ目ニ各一枚ノ圓形封緘紙ヲ貼付スルコト此ノ封緘紙ハ一斤入用ノモノハ徑約七分、半斤入用ノモノハ徑約六分トス

五 外箱詰ハ木製箱ニ一斤入ノ分ハ五十箇詰、半斤入ノ分ハ百箇詰即チ各箱五十斤トナス、箱詰ノ際ハ豫メ箱ノ各内側ニ古新聞紙又ハ適宜ノ洋紙二枚ヲ敷キ尙容器一箇毎ニ古新聞紙又ハ適宜ノ洋紙二枚ヲ重ネニ包容器間ノ空隙ハ蠟其ノ他ノ類似品ヲ以テ填充スルコト

要スルニ右装置ハ鹽ヲ「ハトロシ」紙、「ライス」紙ノ二重袋ニテ包ミ絲ニテ口ヲ括リ青色紙製罐ニ入ル紙製罐ハ蠟引ノ防濕性ニテ上下ニ光輝アル金屬板ヲ嵌入蓋閉シ帶形封緘紙ヲ施ス其ノ外部ハ「パライフィン」紙ヲ以テ卷キ封緘紙ヲ上下ニ貼り外包シテ木箱ニ入ル

紙製罐



鹽專賣

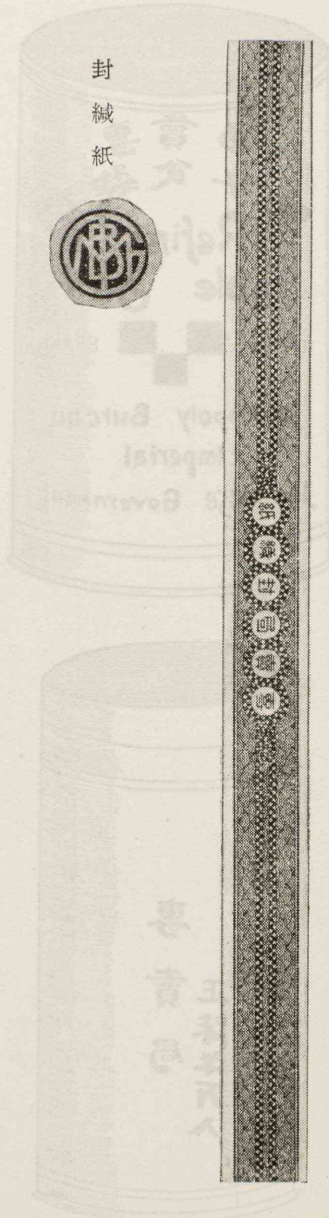
鹽ノ再製加工

直營

七一七



帶形封緘紙



大正十年一月濾過鹹水ニヨル洗濯装置ノ改造成リ濾過鹹水ヲ鹽輸送木樋ノ底部數箇所及居出場螺旋輸送機ノ上部二箇所ヨリ噴出セシメ泥土ヲ除去スルコトト爲セリ

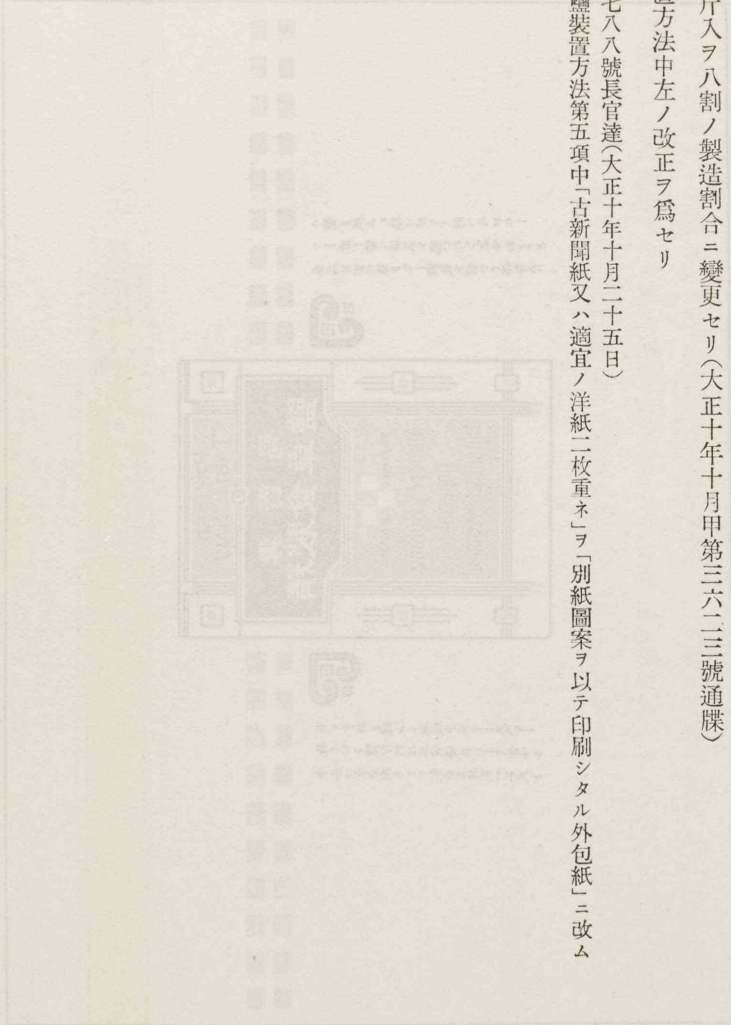
大正十年三月ニハ假居出場ヨリ本居出場ニ至ル途中ニ螺旋輸送機ヲ設ケ假居出場ニ送り出サレタル洗濯鹽ノ水分ヲ離脱シツツ自働的ニ運搬スルト共ニ濾過鹹水ヲ注キ掛ケテ色相ヲ向上セシメ又居出場ニ突送り輸送機ヲ取り付ケテ各居出場ニ任意ニ且能率的ニ輸送シ次ニ居出場ヨリ製品倉庫ニ至ル長距離ニ在リテモ「ベルト」輸送機ヲ設ケテ脱水鹽ヲ輸送スル等從來多數ノ従業員ヲ要スル雜然タル作業ハ總テ機械力ニ依ルコトニ改メ面目全ク一新セリ

食卓鹽ノ裝置ハ從來一斤入、半斤入ノ製造割合ヲ略同一トナシタリシモ半斤入ノ需要多キヲ以テ斤數ニ於テ一斤入ヲ二割、半斤入ヲ八割ノ製造割合ニ變更セリ(大正十年十月甲第三三六二三號通牒)

食卓鹽裝置方法中左ノ改正ヲ爲セリ

甲第三七八八號長官達(大正十年十月二十五日)

精製食卓鹽裝置方法第五項中「古新聞紙又ハ適宜ノ洋紙二枚重ネ」ヲ「別紙圖案ヲ以テ印刷シタル外包紙」ニ改ム

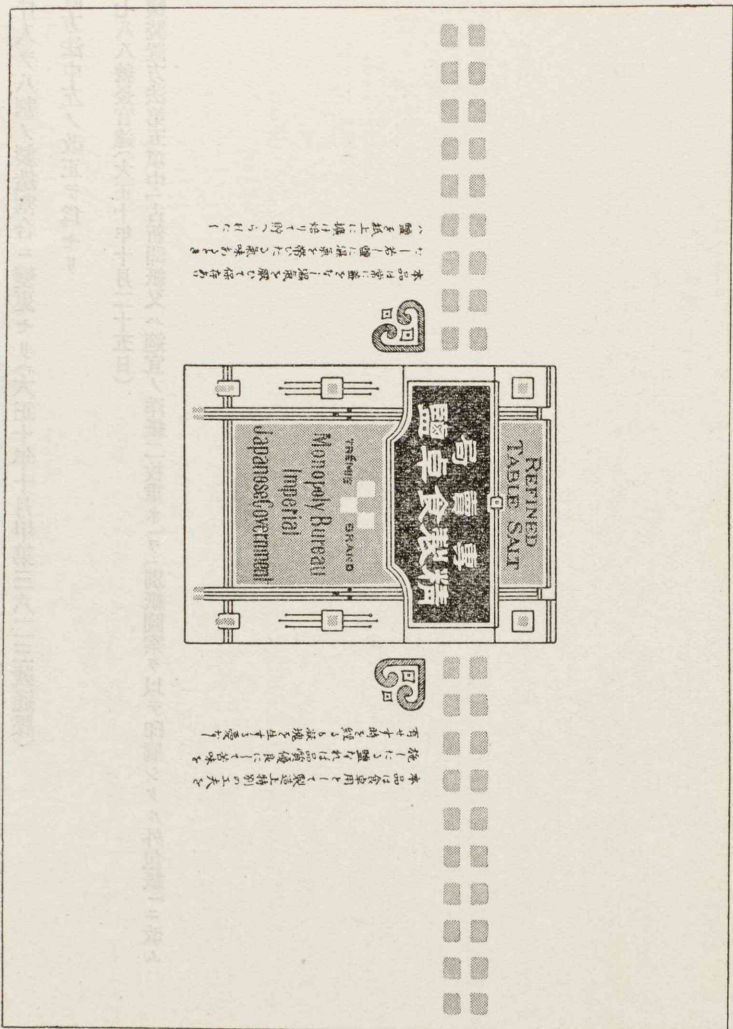


鹽專賣

鹽ノ再製加工

直營

外 包 紙



皇 皇 食 塩 行 謹 啓  
 本 行 謹 啓  
 皇 皇 食 塩 行 謹 啓  
 本 行 謹 啓  
 皇 皇 食 塩 行 謹 啓  
 本 行 謹 啓

續テ裝置其ノ他ニ關シ左ノ變更ヲ爲シ帶形封緘紙ノ貼付ヲ廢シ外箱詰ハ各種二十四斤入ニ改メタリ

甲第四三二一號部長通牒(大正十年十一月三十日)

- 一 金屬部錆止メノ爲無色「ワニス」ヲ塗布スルコトハ續行スルコト
- 二 帶形封緘紙ノ貼付ハ之ヲ廢止スルコト
- 三 外箱詰ノ準備トシテ容器一箇毎ニ適合シテ截斷シタル「セメン」裏片面段ボール紙ヲ以テ一重卷キトナシ細キ「ゴム」輪又ハ絲ヲ以テ壓ヘヲナスコト但シボール紙ハ段面ヲ外方ニ向ハシムルコト
- 四 外箱詰ハ一斤罐ノ分ハ二十四箇、半斤罐ノ分ハ四十八箇詰即各二十四斤トナスコト
- 五 箱詰配列ノ方法ハ一斤罐ノ分ハ四箇×六箇ノ一重詰トシ半斤罐ノ分ハ一重ニ付キ三箇×八箇ノ二重詰トシ重ネノ間ニハ硬質ナラサル「ボール」紙ヲ敷クコト
- 六 箱ノ材ハ杉竝六分板トシ外部兩端ニ圍棧ヲナス外部中央及半斤罐ノ分内部中仕切りハ見込ニ依リ之ヲ行フモ妨ナシ
- 七 箱詰ニ當リテハ木箱ニ接シテ一重ノ麥蘗孤ヲ敷クノミトシ容器間ハ密著セシメ荷送後内容ノ動搖スルカ如キコトナカラシム
- 八 其ノ他ノ點ハ從前通

甲第四五四三號部長通牒(大正十年十二月十五日)

- 一 ボール紙ヲ一重卷キトスルニ際シ波面ハ之ヲ内方ニ向ハシムルモ差支ナシ(前指示第三項參照)
  - 二 荷造用箱一斤罐ノ分モ半斤罐ノ分同様内部中仕切ハ見込ニ依リ之ヲ行フコト(前指示第六項參照)
- 大正十一年三月ニハ工場原鹽移シ入口ヨリ粉碎機ニ至ル間ヲ改造シ原鹽ヲ一應大形漏斗ニ受ケ傾斜シタル「ゴム」製「ベルト」輸送機ニヨリ粉碎機ノ上部迄引揚ケル設備ヲ爲シタル爲作業簡易トナリ一定量ヲ正確ニ輸送スルヲ得且運搬量増大シタリ

食卓鹽ハ需要ノ趨勢ニ鑑ミ四十匁入、二十匁入ノ小量容器及十斤入、五斤入ノ紙袋詰ヲ新製シ其ノ裝置方法ヲ定ム

甲第一二四號部長通牒(抄録)(大正十一年四月一日)

- 一 四十匁入、二十匁入食卓鹽裝置方法
  - 一 容器ハ「ラングストン」式紙罐ヲ使用スルコト
- 大サ及仕様左ノ如シ

鹽專賣 鹽ノ再製加工 直營

		口徑		深サ		法	
二	十	入	一寸四分	二寸	二寸四分	内	法
四	十	入	一寸八分	二寸四分	二寸四分	内	法
二	十	入	一寸四分	二寸	二寸四分	内	法

胴及蓋底共用紙ハ茶ボール十オンストス  
 胴ハ二重巻トシ内外共同一用紙ナルヲ要ス  
 胴ノ巻キ方ハ緊密ニ貼リ合ハスコト

蓋底ノ深サハ四十匁入ノ分六分、二十匁入ノ分五分トス  
 蓋底ハ押出トシ胴ニ差込ミ密合スルコト

「バラフィン」ヲ以テ防濕タラシムルコト

一 食卓鹽ハ硫酸紙ヲ以テ内包シ容器ニ填充スルコト

一 容器ノ蓋ヲナシタルトキハ蓋ノ下線ニ適宜ノ絲ヲ一重巻トシ其ノ末端ニ少許ノ餘剩アラシメ需要者ノ開罐ニ便ナラシムルコト

一 貼紙ハ別紙圖案ヲ印刷シタルモノヲ蓋底ニ懸ケテ貼付スルコト

一 其ノ用紙ハ金鷄印四六判八十斤以上ノ品質ノモノヲ使用スルコト(紙質見本ノ通)

印刷ハ三度刷トシ截斷寸法左ノ如シ

		長		巾	
二	十	入	六寸五分	二寸一分	
四	十	入	五寸二分	一寸七分	

一 包裹紙ハ別紙圖案ヲ印刷シタルモノトシ用紙ハ「チャリロール」紙ヲ使用シ(紙質見本通)印刷ハ三度刷トシ截斷寸法左ノ如シ

		長		巾	
二	十	入	一尺一寸八分	五寸四分	
四	十	入	九寸五分	四寸三分	

一 以上ノ裝置ヲ終リタルトキハ木箱詰ノ便宜、爲四十匁入、共ニ一打宛「ボール」紙製函ニ小入ヲナスコト  
 「ボール」函ハ黃「ボール」ト「オンス」ノモノヲ使用シ印刷ヲナサス蓋ハ身ノ底邊迄蔽フ様「カブセ蓋」トナス但シ製函ニ當リ兩端  
 ハ截屑ヲ利用シテ兩端ニ糊付シタルモノニテ差支ナシ「ボール」函ハ運搬費ヲ低減セシムル爲ニ蓋身共壓線ヲ施シタルノミノモ  
 ノヲ購入シ使用ニ際シ下松出張所ニ於テ製函スルコト函ノ内法寸法左ノ如シ

四	十	匁	入	七寸九分	五寸八分五厘	二寸六分
二	十	匁	入	六寸二分五厘	四寸七分	二寸二分
				縦	横	
						深

一 木箱詰ハ各二十四斤入トシ木箱内側ニノミ一重ノ麥藁菰ヲ敷キ一打入ノモノ四十匁入ハ八箇、二十匁入ハ十六箇ヲ密ニ填充ス  
 ルコト  
 木箱外側ノ標示及懸ケ繩ハ一斤入、半斤入ニ準シ適宜施スコト木箱中央ニ中仕切リヲナシ概略製作内法左ノ如シ

四	十	匁	入	二尺五寸四分	八寸五分	五寸七分
二	十	匁	入	二尺七寸	一尺一分	四寸九分
				縦	横	
						深

十斤入、五斤入食卓鹽裝置方法

一 十斤入、五斤入ノ二種ハ無臭ナル「パラフィン」ニ浸漬シタル紙袋ニ填充シ之ヲ「ボール」函ニ納メ外見ヲ損セサル「テツプ」又ハ  
 麻絲ヲ以テ縱ニ緊縛スルコト  
 一 紙袋ノ裝置後ノ寸法ハ左ノ如シ

十	斤	入	六寸六分	三寸八分	八寸六分
五	斤	入	四寸三分	三寸二分	八寸
				縦	横
					深

但シ製作寸法及紙質ハ見本ノ通

鹽專賣 鹽ノ再製加工 直營

一 「ボール」箱ハ紙袋ニ適合スル大サトシ紙質ハ茶「ボール」二十「オンス」ノモノヲ使用シ見本ノ如ク藍一色刷ヲ施スコト製作ノ方法ハ見本ノ通トス但シ壓線及合セ目ニ鐵線ヲ施シタルノミノモノヲ購入シ下松出張所ニ於テ使用ニ際シ製作ノコト

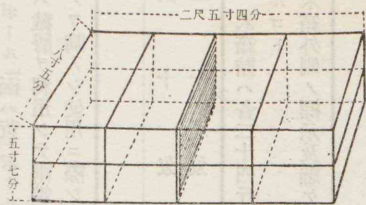
一 木箱詰ハ各五十斤入トシ木箱内側一重ニ麥藁菰ヲ敷クコト木箱ハ適宜申仕切一枚ヲナシ概略ノ製作内法寸法左ノ如シ

五	十	斤	斤	入	入	縦		横	深
						二尺一寸五分	九寸三分		
五	十	斤	斤	入	入	二尺三寸五分	八寸六分	七寸二分	七寸三分

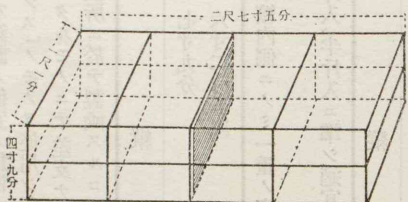
一 木箱外面ノ標示及掛繩ハ一斤入、半斤入ニ準スルコト

木箱詰方略圖

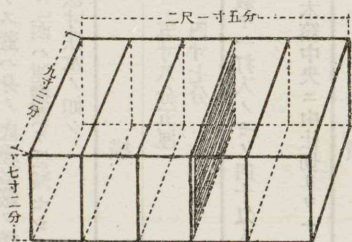
四十斤入ノ分



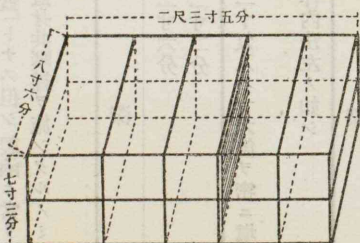
二十斤入ノ分



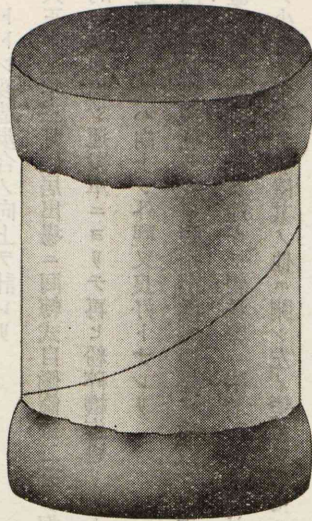
十斤入ノ分



五斤入ノ分



蠟引紙容器

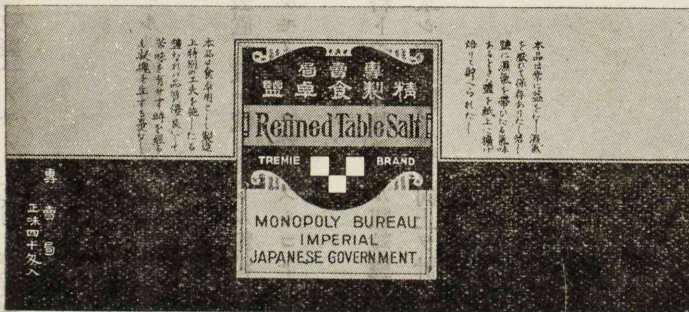


鹽專賣 鹽ノ再製加工 直營

貼紙



包裹紙



七二五



四十匁入二十匁入ハ各同箇數ノ割合ヲ以テ製造シ從來ノ一斤入、半斤入ハ當分少量ノ製造ニ止ムルコトトシ十斤入、五斤入ハ主トシテ牛酪製造用ニ供給スル目的ニシテ食卓鹽製造中篩別ノ際ニ生スル微粒整一ノモノヲ充用シ賣渡請求ヲ俟チ製造スルコトト爲シタリ(大正十一年四月甲第一二二四號通牒)

大正十一年七月蠟引紙罐裝置四十匁入、二十匁入ノ二種ノ製造ヲ開始セリ

同年十一月粉碎洗滌工場外ノ泥鹽槽ニ「バケツト」輸送機ヲ据付ケ泥鹽槽内ニ流出セル洗滌鹽ヲ回收シテ居出場ニ送ルコトトシ製造歩合ノ向上ヲ計レリ

大正十二年三月假居出場ニ回轉式自働篩機二臺ヲ据付ケ篩出口ニ杓子形ノ掬出シ裝置ヲ設ケ流シ來レル粗粒鹽ハ自働的ニ掬ヒ出シ運搬車ニヨリテ再ヒ粉碎機迄送り返シ篩ヲ通過シタル粒狀ノ整一セルモノノミヲ採取スルコトト爲セリ之方爲品質ハ向上シ外觀又良好トナレリ

同年同月再製鹽及食卓鹽用煎熬釜四臺ヲ増設シ製造數量ノ増加ヲ計リ食卓鹽ノ原料トシテ煎熬シタル粗粒鹽ノ洗滌裝置ヲ設ケ飽和鹹水ヲ注キテ粗粒鹽ニ附著シタル苦汁ヲ洗ヒ落シ遠心分離機ニテ脫水シ食卓鹽ノ品質向上ヲ計レリ續テ小器食卓鹽ノ裝置其ノ他ニ關シ左ノ變更ヲ爲セリ

甲第二一四七號部長通牒(大正十二年七月十六日)

一 四十匁入、二十匁入容器ノ大サ

口徑(内法)

四十匁入

一寸七分五厘

二十匁入

一寸四分

一 四十匁入及二十匁入ニ於テ食卓鹽ヲ内包セル硫酸紙ハ之ヲ廢止ス

一 容器ニ貼付スヘキ圓形封緘紙一斤入、半斤入ハ徑七分、四十匁入及二十匁入ハ徑五分トス

一 四十匁入及二十匁入貼紙、包裹紙ノ截斷寸法左ノ如シ

(イ) 貼	紙	四十匁入	長	六寸五分	幅	一寸九分
	裹	二十匁入		五寸二分		一寸七分
(ロ) 包		四十匁入		七寸		四寸
		二十匁入		五寸四分		三寸四分

甲第二三〇六號部長通牒(大正十二年八月二日)  
 一 「ボール」函ノ寸法(内法)

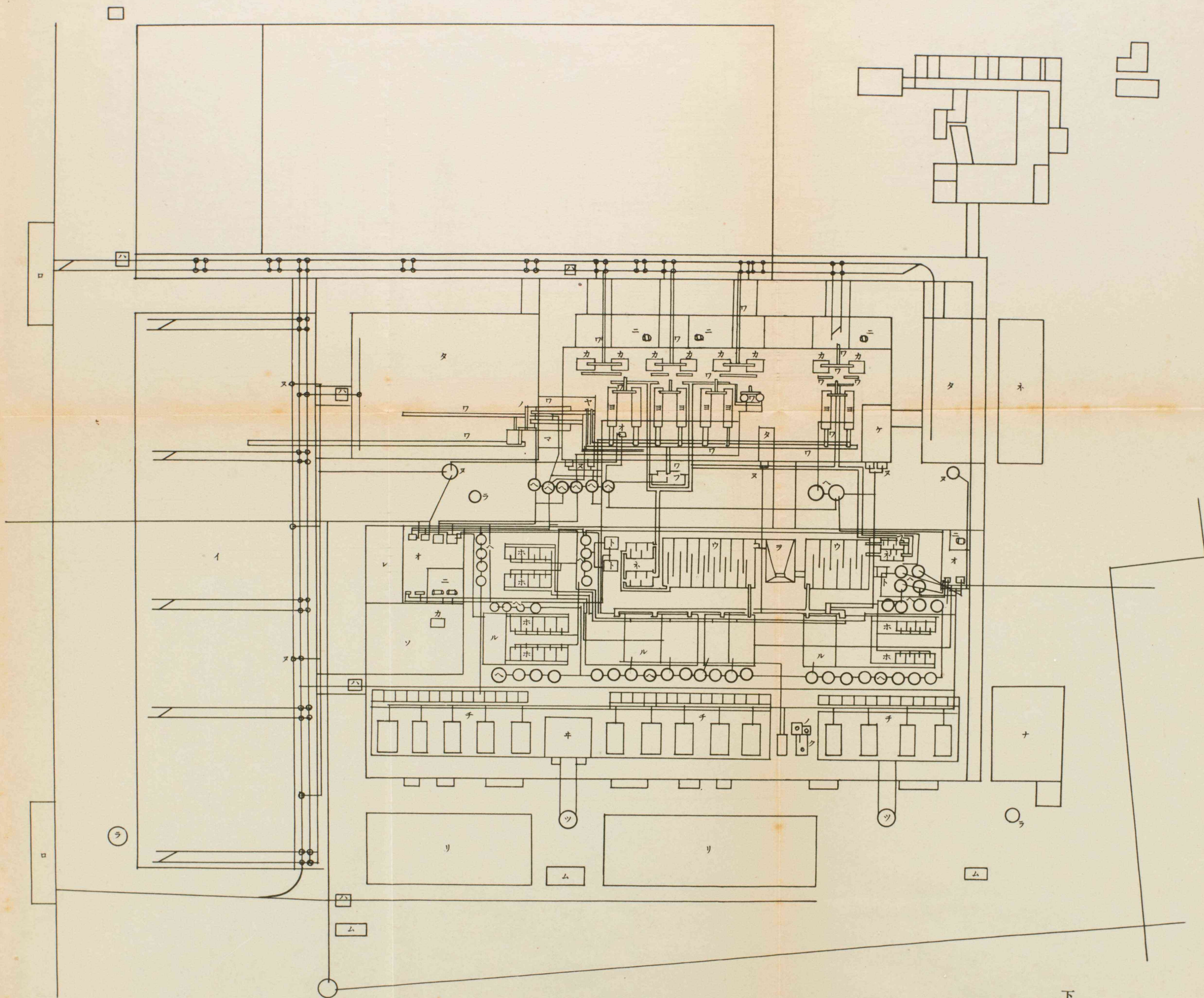
四 十 匁 用	七寸七分	縦	五寸六分五厘	横	二寸三分	深
二 十 匁 用	六寸		四寸五分五厘			

一 荷造用木箱ノ寸法(内法)

四 十 匁 用	二尺四寸六分	縦	八寸三分	横	五寸一分	深
二 十 匁 用	二尺七寸		一尺一分			

工場平面圖左ノ如シ(大正十二年八月現在)

鹽專賣 鹽ノ再製加工 直營



下松工場略圖

- 凡例
- イ 鹽倉
  - ロ 棧橋
  - ハ 自動秤量器
  - ホ 濾過装置
  - ヘ 鹹水槽
  - ト 溶解槽
  - チ 煎熬装置
  - リ 燃料置所
  - ヌ 苦汁溜
  - ル 鹹水溜
  - ヲ 唧筒室
  - ワ 輸送機
  - カ 粉砕機
  - コ 洗滌機
  - サ 鹽居出場
  - シ 修繕室
  - ス 煙突
  - セ 物置
  - ソ 職工控室
  - タ 井戸
  - チ 便所
  - ツ 沈澱装置
  - テ 乾燥装置
  - ト 遠心分離機
  - ニ 泥溜
  - ハ 洗滌脱水装置
  - ロ 自動回轉節
  - イ 假居出場
  - ロ 洗滌鹽居出場
  - ハ 泥鹽槽

加工製造高及原料使用高左ノ如シ

製造高

年度	食卓鹽		再製鹽	粉碎鹽	粉碎洗滌鹽
	斤	斤			
大正八年度	三、八七五五	四、三五六、四四五	八、一〇〇、〇〇〇	二八、〇七〇、一〇七	
同九年度	一六三、九六一	五、一二七、一七五		三三、五五三、九五〇	
同十年度	一二四、四四六	三、一四九、九八八		一五、六八九、八三二	
同十一年度		二、九四七、二七二		一六、一七一、七六二	

原料使用高

年度	青島鹽	關東州鹽	支那鹽	安南鹽	威海衛鹽	臺灣鹽	計
	斤	斤	斤	斤	斤	斤	
大正八年度	三、五〇七、九七九	四、四六六、三五一	四、四四五、三六六	四、〇〇〇、〇〇〇	七、〇八三、九〇九	四、六三〇、三五〇	五、五三〇、四五
同九年度	四、五五三、八四三		四、九六六、八九七				四、五四〇、七三九
同十年度	二、七一一、四六五	二、八四一、三二二					二、四五二、七七
同十一年度	一、七五〇、三三〇	一、一六三、四〇九					二、九一四、八九九

職工人員及給料額左ノ如シ

年度	工手人員		平給額		摘要
	男	女	男	女	
大正八年度	一四〇	五五	一、三九九	七二七	日給額ノ著シク増加シタルハ加給ニヨル
同九年度	一〇八	四八	一、六三〇	八六〇	
同十年度	九九	四二	一、六八九	八七五	
同十一年度	八六	四一	一、七一〇	八一八	

鹽專賣

鹽ノ再製加工

直營