

名古屋鹽務局

吉田出張所之部

名古屋鹽務局吉田出張所之部

第一章 鹽田位置、方位附近ノ地勢、地形

吉田村本濱トハ字東中濱、字新濱及ヒ字取濱ノ總稱ニシテ吉田村ノ南東隅ニ位シ北ハ耕地ニ連リ南ハ衣浦ニ臨シ東ハ矢崎川ヲ隔テ、保定村ニ對シ西ハ耕地ニ接ス附近ノ地勢ハ一帶ニ平坦ニシテ山岳、森林、池沼等ノ存在スルモノナク東部一面ハ矢崎川ニ沿フ

第二章 鹽業ノ沿革

今ヲ去ルコト凡三百五十年前ノ開設ニ係リ其後二百餘年ヲ經過シ即チ慶安三年ニ至リ大ニ規模ヲ擴張シ其後幾多ノ盛衰ヲ經テ現今ノ狀況トナレリ藩政時代ニ於テ藩主ハ製鹽上特ニ獎勵ヲ加ヘタル事蹟アリト雖モ文書ノ之ヲ記シタルモノナキヲ以テ詳ニ之ヲ知ルコト能ハサルモ獎勵ノ結果トシテ製鹽者ニ於テモ熱心ニ業務ニ從事シ或ハ鹽田ノ組織ヲ改良シ或ハ品質ノ改良ヲ圖リ或ハ俵裝ノ改善ヲ行ヒ或ハ一包裝ノ容量ヲ一定スル等其施設一ニシテ足ラサリシハ古老ノ傳フルトコロニヨリ明ナル事實ナリトス其効果ハ顯著ニシテ鹽田ハ益々廣大トナリ品質ハ愈々優良ナルモノヲ產出スルニ至レリ而シテ此鹽田ヨリ產出スル鹽ハ悉ク之ヲ藩府ニ納付シテ私ニ販賣スルコトヲ禁制セラレタリ此濱ハ饗庭鹽產出ノ本場ナリトス今試二十年(明治二十九年)ニ於ケル鹽田反別地價其他ノ事項ヲ本年四月末日ノ現在ト對比スレハ左ノ如シ

明治二十九年

明治三十九年四月末日

鹽田反別	地價	戶數	家屋數	從事人員	收穫價格
鹽田反別	四十一町七反三畝一步	四百二十五個	四百十八戶	男 千 拾 女 四百九十九人	八萬三千四百六十圓
同 地價	八千九百三十圓四十六錢	二百九十九個	二百九十四戶	男 六百七十七人 女 三百三十八人	四萬九千九百四圓五十九錢
同 戶數	四 百 戶	二百九十九個	二百九十四戶		
同 家屋數	四百二十五個	二百八十九個	二百九十四戶		
同 從事人員	男 千 拾 女 四百九十九人	男 六百七十七人 女 三百三十八人	男 六百七十七人 女 三百三十八人		
同 收穫價格	五萬二千六百二十二石	二萬三千三百四十八石五斗五升四合	二萬三千三百四十八石五斗五升四合		

同 一 反 步 當 二 百 圓 百九圓二十八錢

明治二十年以降ニ於ケル收穫高ノ最多、最少額ヲ示サハ左ノ如シ

一、收穫 高 最多額五萬三千五百七十五石 最少額 四萬八千五百六十五石

一、同 價 格 同 八萬三千四百六十圓 同 三萬四百四十四圓

一、同 一 反 步 當 同 二 百 圓 同 七 十 三 圓

從來結晶釜ハ一般ニ口徑三尺深四寸ノモノナリシカ明治八年ニ至リ口徑四尺深三寸ノモノヲ使用スルニ至レリ之ヲ稱シテ改良釜ト云フ其ノ後益々大ナルモノヲ使用シ大小一定セス

燃料ハ從來薪ヲ使用シタリシモ明治二十五年ニ至リ悉ク石炭ニ變更シタリ

第三章 製鹽方法

甲、鹹水採取

一 鹽田揚濱、入濱ノ區別、入濱法 鹽田面積左ノ如シ 單ニ鹹水ヲ採取スル地域面 壹反五畝貳拾六步 其ノ

内ニ含マル、溝渠ノ面積 七坪八合 外ニ釜屋等敷地ノ面積合計 壹畝拾貳步

二 堤防ノ面積、高低及築造材料

字東中濱ノ部 面積 外堤防 參町七反貳畝拾貳步 二重堤防 參町九反四畝拾步 高サ 外堤防 拾五尺 二

重堤防 拾參尺 築造材料 五分砂、粘土、天然石、芝

字新濱ノ部 面積 貳拾六町六反貳畝拾參步 二重堤防ナシ 高サ 拾五尺 築造材料 五分砂、粘土、天然

石、芝

字取濱ノ部 面積 壹町壹反四畝步 二重堤防ナシ 高サ 拾五尺 築造材料 五分砂、粘土、天然石、芝

合計

面積 參拾五町四反參畝五步

三 鹽田内溝渠ノ面積 長幅、深淺、構造及各溝渠間ノ距離

一、面積其他(鹽田壹枚ニ對スルモノ)

字	名	面積	積	長	幅	深	淺	各溝渠間ノ距離
東	濱	一八〇	五〇	五	六	五	五	一〇
新	濱	一二六	三五	六	六	五	五	一〇
取	濱	五四〇	九〇	一〇	六	五	五	一〇
計		八四六						

二、構造 特別ノ材料ヲ以テ構造シタルモノニアラス單ニ鹽田ノ地面ヲ開鑿シテ水路ニ供シタルモノナリ

四 撒砂(鹹砂)浸出裝置ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置施設 沼井ノ構造 沼井ハ別圖ニ示スカ如キ形狀

ヲナスモノニシテ正方形ニ土砂ヲ堆積シテ凹マシメ内部及ヒ外部ハ泥土ヲ以テ塗り底面ハ全ク泥土ヲ以テ造リ前面ノ外側部ハ板ヲ以テ掩ヒ底面ニハ前方ニ偏シテ中央ニ方七寸乃至八寸ノ孔ヲ穿チテ濾液ノ通路トナシ沼井ノ前方ニ裝置セル桶内ニ滴下セシム而シテ底面ノ孔ニハ長サ壹尺ノ細竹四本ヲ架シ其上ニ方壹尺貳寸ノ藁又ハ麥稈製ノ菰ヲ敷ク

面積 壹個ノ面積壹坪 個數 壹反歩ニツキ八個宛トス 大小 大小不同ナシ 高サ 前方ハ八寸後方ハ壹尺

トス

配置 鹽田ノ兩側ニ沿ヒ距離ヲ均シクシテ壹反歩ニツキ一列ニ四箇宛配置スルモノトス配置ノ模様ハ圖面ニ示スカ如シ

五 鹹砂貯藏裝置、構造、大小、面積及ヒ鹹砂ヨリ鹹水ヲ採取スル方法

一、鹹砂貯藏裝置等 鹹砂ヲ貯藏スルニハ一定ノ裝置ヲ設ケス單ニ鹽田面上ノ各處ニ點々紡錘形ニ堆積スルノミ其ノ

堆積個數ハ一反歩ニツキ貳拾四個ヲ通例トス即チ沼井一個ニ對スル分ヲ三個ニ分積スルモノトス

二、鹹砂ヨリ鹹水ヲ採取スル方法 鹹砂ヨリ鹹水ヲ採取スルニハ平ヲ以テ鹹砂ヲ沼井中ニ移シ鹹水ノ受器タル桶中ニ

アル前回採取ノ際ニ得タル二番水又ハ鹽田内ノ溝渠ニアル海水ヲ注キテ浸出濾過ス其濾液ハ即鹹水ニシテ母氏ノ十五度乃至二十二度ノ度數ヲ示スヲ通例トス鹹水採取ノ際度數ヲ測ルニハ從前ハ粃又ハ飯粒ノ浮フヲ以テ定メタルモノナレモ現今ニ於テハ各製鹽者一般ニ母氏ノ比重計ヲ使用スルニ至レリ

六 鹹水輸送裝置ノ構造、面積及ヒ輸送方法 鹹水ヲ輸送スルニハ特別ノ裝置ヲナスカ如キ大ナル規模ノモノナシ沼

井ノ附屬物タル鹹水受桶ヨリ鹹水貯藏桶ニ輸送スルニ在リテ之ヲナスニハ一荷ノ容量貳斗貳升ノ擔桶ヲ以テ人方ニヨリ運搬スルモノナリ 前項及ヒ本項ハ特別ノ裝置ナキヲ以テ圖面ヲ略ス

七 採鹹用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、効用及ヒ使用方法

一、名稱、種類、員數、構造、大小、形狀等

名稱	員數	構造	大小	形狀	狀	備考	名稱	員數	構造	大小	形狀	狀	備考
鍬 (平)	四	木製	圖面ニ寸法ヲ記ス	鍬ノ大ナル形			鹽こしごも	二	藁製	方壹尺二寸	正方形		
おしえぶり	三	全		板一枚ニ柄ヲ附シタルモノ			荷桶	二	木製	貳斗貳升	桶狀		
かきえぶり	三	全		板一枚ニ短形ニ柄ヲ附シタルモノ			杓	二	全	長サ五尺	棒形		
まんが	一	全		筒形ニ柄ヲ附ケタルモノ			柄杓	三	全	五升	入圓形		
坪かき	一	全		鍬形			かなば	一	木及鐵製	圖面ニ寸法ヲ記ス	要部ハ長方形		

二、効用

鍬ハ撒砂ヲ鹽田面ニ撒布スルニ用フ

おしえぶりハ鹽田面ニ撒布シアル鹹砂ヲ集ムルニ用フ

かきえ

ぶりハおしえぶりヲ以テ集砂シタル鹹砂ヲ沼井ノ近傍ニ搔キ寄スルニ用フ かなばハ長時日採鹹作業ヲ休止シタル時又ハ降雨後採鹹作業ヲ

始メントスルトキニ於テ鹽田面ニ固着セル作土ヲ搔起スルノ用ニ供スルモノナリ 坪かきハ沼井中ニアル骸砂ヲ沼井外ニ搔キ出スニ用フ 鹽こしごもハ沼井ノ底部ニアル孔ニ敷キテ鹹砂ニ水ヲ注キテ濾過スルニ使用ス 荷桶ハ沼井ニヨ

リテ浸出セラレタル鹹水ヲ鹹水貯藏桶ニ運搬スル用ニ供ス 棒 同上 柄杓ハ鹹水採取ノ際沼井中ニアル鹹砂ニ水ヲ注キ又ハ鹹水ヲ鹹水貯藏桶ニ運搬スルニ當リ鹹水ヲ汲ミ取り荷桶ニ移スニ用フ

三、使用方法 鍬ヲ使用スルニハ沼井ノ傍ニ立テテ沼井外ニアル撒砂トナスヘキ骸砂ヲ兩手ヲ以テ鍬ノ柄ヲ振り鹽田面ニ平等均一ニ撒布スルモノナリ 鍬ヲ使用スルニハ頗ル熟練ヲ要スルモノニシテ其ノ撒布量ニ厚薄ノ個所ヲ生スルカ或ハ撒砂カ鹽田面ニ輕ク撒布セラル、等ノコトアル時ハ完全ナル鹹砂ヲ得ルコト能ハス故ニ鍬ヲ使用スル巧拙ノ如何ハ鹹水ノ

度數ニ關係スルモノナリ おしえぶりヲ使用スルニハ兩手ヲ以テ柄ヲ振り使用者ノ體ノ前方ニアル鹹砂ヲ左右ノ沼井間ニ一條ノ畝形ニ押シ寄スルナリ

かきえぶりヲ使用スルニハおしえぶりヲ以テ左右ノ沼井間ニ一條ノ畝形ニ押シ寄セ集

砂シタルモノヲ中央ヲ基點トシテ左右ニ分割シ各沼井ノ傍ラ迄引キ寄スルモノナリ　まんがヲ使用スルニハ使用者ノ體ヲ後方ニシテ雙手ヲ以テ輕ク持テ撒布セル撒砂ノ上ヲ歩行シ縱若クハ横ニ一回條線ヲ劃スルモノナリ是レハ婦人若クハ小供ニテモ能ク使用スルニ足ル　かなばヲ使用スルハまんがヲ使用スルト同一ノ方法ニシテ鹽田面ノ片狀ニ搔起セラル、ヲ度トシ餘リ深ク搔キ起スハ宜シカラス其度ヲ斟酌スルコト頗ル肝要ナリトス　坪かきヲ使用スルハ兩手ヲ以テ把ヲ探リ骸砂ヲ掬ヒ取ルコト恰モ普通ノ土ヲ鍬ヲ以テ掘リ起スト一般ナリトス　鹽こしごもハ屢々取り外ス等ノコトヲナサス敷設シテヨリ使用ニ堪フルマテハ其儘トナシ使用ニ堪ヘサルニ至リテ始メテ取り換フルノミナリ　荷桶、棒及柄杓ハ普通ノモノヲ使用スルト同シク使用上ニ於テ別ニ異ナリタル點ナシ

八、採鹹用器具ノ新調費及ヒ保存期限

名	稱	新調費	保存期限	事	故	名	稱	新調費	保存期限	事	故
鍬	(平)	六五〇	半年	使用ニ堪ヘサルニ至ルモ柄ハ之ヲ保存シテ次回製作セシムル際ニ用立タシムルコトアリ		坪	かき	三〇〇	一ケ年	鍬ノ使用ニ堪ヘサルモノヲ利用スルコトアリ修繕ヲ加フルコトナシ	
おしえぶり		二〇〇	三ケ月			鹽	こしごも	一〇〇	三ケ月	修繕ナシ	
かさえぶり		八〇〇	半年			荷	桶	二〇〇	五ケ年	一年ニ一回輪替等ノ修繕ヲ要ス	
まんが		五〇〇	一ケ年			柄	棒	二五〇	十ケ年	修繕ヲ加フルコトナシ	
かなぼ		六〇〇	三ケ年			柄	杓	一五〇	一ケ年	一年ニ一回輪替ヲナス	

九、鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形狀及ヒ面積　鹹水ヲ貯藏スルニハ釜屋ノ一部分若クハ釜屋ノ近傍ニ容量二十石乃至二十五石ノ桶ヲ地中ニ裝置シ鹽田反別ノ廣狹ニヨリテ二個乃至三個ヲ備フ地中ニ裝置セル形狀ハ別圖(甲、乙)ニ示スカ

如シ

十、鹽田地盤ノ構造及性質　鹽田ノ地盤ハ人工的ニ構造シタルモノニアラス天然ノ地盤ヲ其ノ儘ニ鹽田トナシタルモノナレトモ自然ニ三層ヨリ構成セラル上層ハ厚サ一寸ニシテ細粒ナル土砂性ヲナシ中層ハ厚サ五寸ニシテ粗粒ナル土砂性ヲナシ下層ハ一尺乃至二尺ニシテ粘性ニ富ム上層及中層ノ土砂混合ノ割合ハ砂ノ方多クシテ一般ニ鼠色ヲ呈ス下層ノ粘土ハ黑色ナルヲ通常トス

土ハ黑色ナルヲ通常トス

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類性質

撒砂ハ海砂ニシテ近傍ノ海底ヨリ採取シタルモノナリ其性質可成の微細ナルヲ尙フ微細ナル程鹽分ヲ吸收スルコト強クシテ從ヒテ鹹水モ亦鹽分ノ強キモノヲ得此ノ如ク微細ナル砂ハ鹽分ヲ附着スルコト強キヲ以テ之ヲ尙フト雖モ濾出スルコト遲シトス要スルニ微細ナル砂ハ良好ナル鹹水ヲ得ルト雖モ浸出ノ際濾出スルコト遅ク比較的粗大ナル砂ハ良好ナル鹹水ヲ得ルコト能ハスト雖モ濾過ノ際濾出スルコト速キヲ以テ便利トナス一般ニ微細ナル砂ヲ賞用ス

十二 撒砂(鹹砂)撒布量及替砂ノ數

撒砂ノ撒布量(鹽田一反歩ニ對スルモノ)

區分	春	夏	秋	冬
重 量	七三〇、〇〇〇 ^實	七六八、〇〇〇 ^實	七三〇、〇〇〇 ^實	六九一、〇〇〇 ^實
容 量	二二一 ^{立坪}	二二二 ^{立坪}	二二一 ^{立坪}	二〇〇 ^{立坪}

替砂ノ數ハ一回分ノモノヲ備フルノミ

十三 撒砂乾燥時間

撒砂ヲ乾燥スルニハ季節ニヨリテ著シキ長短ノ差アリ撒布ヲ始ムルハ天候ノ模様其他特別ノ事情アル場合ヲ除クノ外春夏ハ日出前後ニ於テスルヲ通例トシ秋及冬ハ午前九時頃ニ於テスルモノトス今季節毎ニ乾燥時間ノ標準トスヘキモノヲ示セハ左ノ如シ

春 六 時 間

夏 八 時 間

秋 四時三十分間

冬 三時三十分間

十四 撒砂浸出装置ニ注入スル海水水量及ヒ鹹水又ハもんだれノ採收量

鹹水ヲ採收スルニハ沼井一個ニ付もんだれニ斗海水二斗ヲ注入シテ鹹水二斗ヲ得ルヲ通常トス もんだれヲ採收スルニハ沼井一個ニ付海水二斗ヲ注入シテもんだれ二斗ヲ得ルヲ通常トス

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質

成 分	海 水	水 鹹	水 もんだれ	成 分	海 水	水 鹹	水 もんだれ
比 重	1.0111	1.1339	1.0210	硫 酸 石 灰	0.0088	0.1106	0.1006
温 度	11.0000	11.0000	11.0000	硫 酸 苦 土	0.1013	0.1070	0.1010

鹽化苦土	〇、八六八四	二、二四八	一、六四七	鹽化曹達	一、三八四	一〇、四一四	六、九六〇五
鹽化加里	〇、四四六六	〇、九六七六	〇、五八八八				

備考 本表ハ供試品百立方「センチメートル」中ニ含有スル各成分ノ「グラム」量ヲ表示シタルモノナリ 温度ハ攝氏ノ
 檢温器ヲ以テ測定シタルモノナリ

十六 海水引入、排出、海水汲揚装置及ヒ汲揚方法 海水ハ水閘ニヨリテ引入スルモノニシテ汲揚ヲナス引入、排

出ノ装置ハ左ノ如シ 海水ヲ引入スルニハ堤防ノ下部ニ直徑一尺五寸ノ土管ヲ接續シテ埋設シ其ノ位置ハ干潮時ニ於ケル時ヨリ約三尺以上高カラシメ引入口ニハ木製ノ開閉戸ヲ設ケ開閉ヲ自由ナラシメ引入スヘキ海水量ノ多寡ヲ斟酌スルニ便ナラシム而シテ戸ヲ開閉スルニハ堤防上ニ於テ之ヲナス(圖面參照) 海水ヲ排出スルニハ水閘ニヨルモノニシテ其裝置圖ノ如シ 人造石ニテ築造シ外部即チ海ニ面スル部ニ於テ中央ヨリ左右ニ開閉シ得ヘキ木製ノ戸扉ヲ附シ内部ヨリ海水ヲ排出スル時ニハ自然ニ海水ノ壓力ニヨリテ外方ニ開キテ流出スルニ便ナラシメ滿潮ノ時ニ於テハ海水ノ壓力ニヨリテ自然ニ閉テテ堤防内ニ海水ノ浸入ヲ防クニ便ナラシム

十七 海水貯溜池ノ有無 海水貯溜池ヲ設備セス

十八 鹽田一戸前又ハ一定反別ノ一ヶ年平均鹹水採收量及月別鹹水採取歩合及比重等

月別	採收歩合	比	重	事	故	月別	採收歩合	比	重	事	故
一月	三〇七	一、三三六	鹹水ボーメー氏十七度	八	月	一、五九九	一、五九八	同	二十度		
二月	三三八	一、三三六	同	九	月	七六七	一、五〇六	同	十九度		
三月	六四五	一、四四五	同	十	月	七二〇	一、四四五	同	十八度		
四月	七七七	一、四四五	同	十一	月	五四九	一、三三六	同	十七度		
五月	九七七	一、五〇六	同	十二	月	三六九	一、二三九	同	十六度		
六月	一、四一四	一、五九九	同	平均			一、二四五	同	十八度		
七月	一、五三六	二、二五九	同	二十度							

一ヶ年ノ平均鹹水採取量 五百三十六石九斗九升八合 但シ一反七畝八歩ニ對スルモノ 此沼井數 十二個
 十九 鹽田一戸前又ハ一定反別採鹹ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀

種 類	名 稱	員 數	一ヶ年各人夫ノ 人當賃銀	總 賃 銀	事 故
男 濱 取	同	一	五九、二〇〇	一三三二、三〇〇	一日一人四十錢
女 同	同	二	五九、二〇〇		一日一人二十錢
小 供 同	同	一	一四、八〇〇	一三三二、三〇〇	十五六才ヨリ十七八才迄ノモノ 一日一人拾錢

備考 本表ハ鹽田一反七畝八歩ニ對スル計算ヲ表示シタルモノナリ 採鹹ニ屬スル作業ヲ營ムモノハ一般ニ濱取ト稱シテ作業ノ異ナル毎ニ名稱ヲ附スルコトナシ

二十 鹹水採取時季及採鹹量ト風位トノ關係 鹹水採取時季ニ於テ採鹹上最モ良好ナルハ六、七、八ノ三ヶ月ニシテ之ニ次クハ三、四、五ノ三ヶ月又之ニ次クハ九、十、十一ノ三ヶ月最良好ナラサルハ十二月及ヒ翌年一、二ノ三ヶ月トス採鹹量ト風位トノ關係 採鹹量ト風位トハ密接ノ關係ヲ有スルモノニシテ左ニ掲クル風位ハ採鹹上最モ佳良ナリトス若シ風位惡シケレハ適當ナル風位ノ時ヨリ一割乃至三割ノ鹹水減收ヲ來スモノトス而シテ風位ノ最佳良ナルハ年内ヲ通シテ同一方向ノモノニアラス 春、早朝ヨリ午後三時頃迄西風ノ吹キ續クヲ可トス 夏、午前十時頃ヨリ午後四時頃迄西風ノ吹キ續クヲ可トス 秋、晝夜西風ノ吹キ續クヲ可トス 冬、全上

二十一 一ヶ年間採鹹平均日數 一、持 濱 百四拾八日 二、準備濱 六拾貳日

備考 年中通シテ準備濱ヲナスモノニアラス夏季ニ於テハ撒砂ヲ撒布シテ即日採鹹動作ヲ行フト雖モ十一、十二月及ヒ翌年一月ヨリ三月迄ハ概シテ撒砂撒布ノ翌日採鹹動作ヲ行フ然レトモ天候ノ都合ニヨリテハ即日採鹹動作ヲ行フモノトス
 二十二 一ヶ年間ノ平均鹹水採取量

區 分	採 鹹 量	事 故
上 田	三二一、〇〇三	沼井一臺ニ付春一荷五分、夏二荷、秋ハ一荷三分、冬ハ一荷ノ鹹水ヲ得ルモノトス
中 田	二二九、三四四	鹽田壹反七畝八歩ニ對スルモノ此沼井數拾壹臺 沼井一臺ニ付春ハ一荷、夏ハ一荷四分、秋ハ九分、冬ハ七分ノ鹹水ヲ得ルモノトス 鹽田壹反八畝二拾六歩 此沼井數拾貳臺

沼井一臺ニ付春ハ七分、夏ハ一荷、秋ハ七分、冬ハ五分ノ鹹水ヲ得ルモノトス
鹽田壹反四畝五歩 此沼井數八臺

一三七、五二八

下 田 均

一二二五、九五八

備考 本表事故欄内ニ記載セル一荷ノ鹹水數量ハ貳斗貳升トス 一ケ年間ノ平均採鹹日數百四拾八日ヲ標準トシテ採

鹹量ヲ算出シタルモノナリ

二十三 準備濱及持濱、其他採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法

一、準備濱 準備濱ノ操作ニ着手スヘキ時刻ハ日ノ長短ニヨリ年内ヲ通シテ一定セスト雖モ當日ハ他ノ作業ニ着手セス
先ツ第一ニ前日ニ於テ沼井ノ外側ニ搔キ出シタル撒砂ヲ鹽田面ニ撒布シ天候ノ模様ニヨリ午前十一時ヨリ正午十二時迄
(時候ニヨリ多少時間ノ差アリ)ノ間ニ於テ乾燥蒸發ヲ妨クルノ虞アリト認メタル時撒布シタル撒砂ヲまんがニテ搔起スル
モノトス此後ハ何等ノ操作ヲ施スコトナク當夜若クハ翌日曇天又ハ雨天ノ徵候ヲ現ハシタル時ハ日光ノ力弱キニ至リタル
時刻ニ於テ鹽田面ノ各處ニ點々紡錘形ニ集砂堆積スルモノトス茲ニ於テ準備濱ノ操作ヲ了ヘタルモノトス 採鹹操作ヲ
ナリト認メタルトキハ撒布シタル儘鹽田面ニ放置スルモノトス茲ニ於テ準備濱ノ操作ヲ了ヘタルモノトス 採鹹操作ヲ
休止シタル鹽田ニ於テ新ニ採鹹ヲナサントスル準備ハ早天ニかなばヲ以テ鹽田面ノ表土ヲ餘リ深ク起サ、ル様ニ搔起スル
コト一回ニシテ其表土ノ狀況ニ應シテ二回此操作ヲ行ヒ其搔起シタル土ヲ十分日光ニ曝露シテ乾燥セシメ然後之ヲ集メ
廢棄シテ其翌日ヨリ採鹹操作ヲナスモノトス 鹽田ノ雨後ニ對スル準備操作トシテハ早天ニかなばヲ以テ鹽田面ノ表土
ヲ搔起スルコト一回ニシテ充分日光ニ曝露シテ乾燥セシメ然後之ヲ集メ廢棄スルコト前ノ如クシテ其ノ翌日ヨリ採鹹操
作ヲナスノ用ニ供ス 此準備操作ハ毎年五月雨ノ候ニ於テノミスルモノニシテ其ノ他ノ季節ニ於テハ縦合降雨アリトス
ルモ此操作ヲ施サ、ルヲ通例トス然レトモ連雨數日間ニ亘リ採鹹上妨害アリト認メタル時ハ例外トシテ此準備操作ヲナス
コトアリ

二、持濱 イ、日持 早天ニ撒布シタル撒砂ヲ當日午後二時ヨリ三時迄(日ノ長短ト天候ノ模様トニヨリ多少時刻ニ遅
速アリ)ノ間ニ於テ集砂シ之ヲかきふるヲ以テ沼井ノ傍ラニ引キ寄セ全部ノ集砂ヲ了シタルトキハひらヲ以テ各沼井中
ニ入レ上面ヲ平坦トナシ先ツ稀薄鹹水ヲ注キ次キニ海水ヲ注クコト順次各沼井ニ及ホシ午後四時乃至五時ノ間ニ於テ採鹹
操作ヲ終リ直ニ鹹水ヲ貯藏桶ニ運搬スルモノトス ロ、替持 前日ニ於テ鹹砂ヲ集收シタル場合ニ於テハ新ニ撒砂ヲ撒

布スルト同一ノ時刻ニ於テ其鹹砂ヲ撒布シ日持ト同時刻ニ集砂シ其ノ後ノ操作ヲナスコト前ニ同シ前日ニ於テ集砂セサル場合ト雖鹹砂ヲ集砂スル時刻ニ遲速ナキモノトス ハ、三日持 當濱ニ於テハ撒砂撒布後三日目ニ至リ採鹹操作ヲ行フコトハ絶テ無キモノトス

三、其他採鹹ニ關スル操作ノ順序及ヒ方法 イ、稀薄鹹水採收ノコト 採收シタル鹹水ヲ運搬シ了リタル沼井ニツキテハ直ニ骸砂ニ凡二斗二升ノ海水ヲ注キテ稀稀ナル鹹水ヲ濾出セシメ沼井ニ附屬セル鹹水受器ニ其儘存在セシメ次回ニ於テ採鹹スルトキノ濾過用ニ供ス ロ、鹽田ニすぎナル操作ヲ行フコト 毎年五、六月ノ交ニ於テ鹽田ニ一回濱すぎナル操作ヲ行フモノトス其ノ順序方法ハ鹽田ノ濕潤セル程度ニヨリ異ナリトス即降雨後鹽田地盤ノ濕潤セル時ニ於テハ早天ニ撒砂ヲ撒布スルニ先チ農家ニ使用スル別圖ニ示スカ如キ鐵製ノ「備中」ナルモノヲ以テ鹽田地盤ヲ深サ二寸乃至三寸ニ掘起シ直ニかきゑぶりヲ以テ塊狀ヲナセルモノヲ破壊シ素足ニテ縦ニ踏ミ更ニ横ニ踏ミテ以テ地盤ヲ固メ當日直ニ撒砂ヲ撒布スルモノトス 晴天連續シテ鹽田地盤比較的濕潤セサル場合ニ於テハ鹹砂ヲ集收シテ採鹹作業ヲ終リタル後即チ午後四時乃至六時迄ノ間ニ前ト全一ノ方法ニヨリテ鹽田地盤ヲ掘起シ夜間其ノ儘ニ放置シテ翌朝ニ至リ塊狀ヲナセルモノヲ破壊シタル上踏ミ固ムルコト前ノ如クシテ直ニ撒砂ヲ撒布スルモノトス 從來此濱すぎナル操作ハ隔年毎ニ一回之ヲ行ヒタルナレトモ毎年一回之ヲ行フ時ハ採鹹上奏効確實ナリトテ現今ニ於テハ必ス毎年一回之ヲ行フコト、ナレリ併シ毎年二回以上之ヲ行フコトハ實驗上其ノ必要ヲ認メスト云フ ハ、撒布セル撒砂ニ海水ヲ撒布スルコト 鹽田面ニ撒布セル撒砂カ日光若クハ風力ニヨリテ過乾ニ失スル時ハ毛細管引力ノ作用ヲ遲鈍ナラシメ從ヒテ撒砂ニ鹽分ノ附着スルコト少キヲ以テ撒砂ニ海水ヲ撒布スルコトアリ其撒布量ハ之ヲ一定スルコトヲ得ス乾燥ノ度ニ應シテ斟酌セサルヘカラスアルヲ以テ撒布上大ニ注意ヲ加ヘサルヘカラス故ニ可及的經驗ニ富ミタル者此操作ノ任ニ當ルヲ常トス

二十四 鹹水採收ニ關スル其ノ他ノ事項

一、鹹水採取ニ關スル用語 濱 鹽田ノコト 床 鹽田地盤ノコト ぬしほ濱 堤防ニ接近セル鹽田ニシ

テ滿潮毎ニ鹽田ノ潮水ノ充溢スルモノ

濱 取 採鹹作業ニ從事スル人夫ノ名稱

ゑ 水 潮水ノコト

ゑーがのつた 鹽田ニ潮水ノ充溢スルコト
つ ぼ 鹹砂浸出装置即沼井ノコト

つばをうつ
ろ溝
しほくそ
る打ッ
まんがヲ入レル
しらける
しめる
ひろげる
よせる
ずりこむ
はねこむ
つばをこむ

沼井ヲ修繕スルコト
鹽田内ノ溝渠ノコト
撒砂ノコト
海水ヲ撒砂ニ撒布スルコト
撒布セル撒砂ニまんがニテ筋ヲ附スルコト
過乾ニ失シテ鹹砂ニ鹽分ノ附着スルコト少ナキコト
過濕ニ失シテ鹹砂ニ鹽分ノ附着スルコト少ナキコト
撒砂ヲ撒布スルコト
鹹砂ヲ集ムルコト
集砂セル鹹砂ヲ沼井ノ傍ニ引キ寄スルコト
沼井ノ傍ニ引キ寄セタル鹹砂ヲ沼井中ニ入ルコト
沼井中ニ入レタル鹹砂ノ上面ヲ平坦ナラシメ整理スルコト

乙、鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣^ハ及ヒ面積
庇三坪 構造、形狀等ハ別圖ニ示スカ如シ 構造、木造平屋藁葺 大小、廣狹、長三間 幅二間半 面積、七坪 外ニ

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、其製造原料及ヒ釜ノ深淺等
鐵釜 構造 鐵ヲ圓形ナル扁平ニ鑄造シタルモノナリ 大小、大小種々アリ五十枚、六十五枚、七十五枚、八十枚 種類 一、釜 一、結晶釜 別圖ニ示スカ如シ

鑄鐵 深淺 三寸乃至四寸 口、温メ釜 別圖ノ如シ 種類 鐵釜 構造 扁平ナル圓形ニ鑄造シタルモノナリ 大小 口徑二尺二寸、二尺四寸、二尺六寸及ヒ二十五枚、五十枚等アリ 製造原料 鑄鐵 深淺 口徑ヲ以テ唱フル

モノハ深二寸五分 枚數ヲ以テ唱フルモノハ深四寸乃至五寸 製造原料 鑄鐵

二、竈 別圖ニ示スカ如シ 種類 土竈 構造 石及ヒ粘土ヲ以テ築造シ前方ニハ燃料投入口ヲ設ケ鐵製ノ戸ヲ以テ開閉ヲ自由ナラシメ其ノ下ニ空氣ノ流通口ヲ設ケテ炭骸ヲ出スニ併用スルノ便ニ供ス後方煙突ニ接スル部ニハ孔ヲ穿チテ

つばをかり
半がき
つばさらへ
えーをかける
しほ水
したえ
たもけ
ぼち
日は濱
はこぼち
寄セ濱

採鹹後沼井中ノ砂ヲ掘リ出スコト
沼井中ノ砂ヲ半分掘リ出スコト
沼井中ニ殘レル砂ヲ悉ク掘リ出スコト
沼井ニテ鹹砂浸出ニ際シ鹹砂ニ海水ヲ注グコト
鹹水ノコト
稀薄鹹水即チ二番水ノコト
鹹水貯藏桶ノコト
地面ヲ掘リテ鹹水貯藏用ニ供スルモノ
撒砂ヲ撒布シ即日採鹹動作ヲ行フコト
地面ニ裝置セル長方形ノ鹹水貯藏箱ノコト
撒砂撒布ノ翌日採鹹動作ヲ行フコト

煙突ニ通セシム火床ハ鐵製ノてつき(さな)ヲ並列ス 大小 結晶釜ノ大小ニヨリ一定セス 製造原料 土、藁、石、煉瓦、鐵製ノさな鐵製戸

三 石釜並ニ鐵釜以外ノ釜及ヒ竈築造方法及ヒ築造使用ニ至ル迄ノ操作 該當スヘキ事項ナシ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル装置、構造及ヒ方法 鹹水採收ノ部第六ニ於ケルカ如ク擔桶ヲ以テ運搬スルニ止マルヲ以テ該當スヘキ事項ナシ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及ヒ使用方法

一、名稱、種類、員數、形狀、大小、構造等

名	稱	員數	形 狀	大 小	構 造	名	稱	員數	形 狀	大 小	構 造
釜	竈	一	扁平ナ 圓形	百枚	鐵製	りう	越し	一	竹ハ圓筒形 木ハ方形	全	竹木製 (全)
温	め釜	一	圓形	大	土製	び	く	二〇	紡錘形	徑一尺五寸	藁製 (全)
十	能	一	角形	二十五枚	鐵製	炭	かき	一	矩 形	適 宜	鐵製ニ木製ノ柄ヲ附ス (全)
か	おとし	一	矩形	小	全	柄	杓	二	圓筒形	徑八寸	木製
こ	おとし	一	直形	全長五尺	全	衡	切	一	扁平ナ 桶形	十二貫掛 徑三尺	全 (全)
鹽	上げ	一	方形	一尺	木製	半	桶	一	通 常	小	硝子製 (全)
泡	すくひ	一	橢圓形	適宜	竹製	ラ	ン ブ	一	通 常	小	硝子製

六 釜其ノ他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及ヒ保存期限

名	稱	新調費	修繕費	保存期限	事 故	名	稱	新調費	修繕費	保存期限	事 故
釜	竈	三、〇〇〇	一、四四五	二十年	修繕スルコトナシ	か	おとし	一、五〇	〇、七五	二年	
温	め釜	五、五六		二ヶ年		こ	おとし	一、五〇	〇、〇〇	一 年	
十	能	四、〇〇〇		四 年		鹽	上げ	一、〇〇		八ヶ月	
		一、二五〇		六ヶ月		泡	すくひ	〇、六〇		八ヶ月	

等級	東中濱	取濱	新濱	事	故	等級	東中濱	取濱	新濱	事	故
一等	一、二三		一、四七	壹反七畝八歩 ニ對スルモノ	五等	七〇、七三四	七二、二五二	五四、〇八〇		本調査ニ標準トナ シタル製鹽者ノ分	一二九七
二等	五、五七六	一二、七八	六九、三一一		計	五、五六	二、二五六	〇、七一			
三等	四九、二六七	九九、一九七	四七、七〇九			七九四、〇六二	七、八七六	八二、三三三			
四等	一七、七九一	八六、四九四	二三、〇〇四								一三、二六五

備考 一、本表ハ三十八年六月一日ヨリ三十九年三月三十一日ニ至ル累計ナリ

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 混合スルコトナシ

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スル爲メニ之レヲ濾過スル装置ノ有無、構造及ヒ方法 鹹水ヲ釜ニ注加ス

ルニ先チ濾過スル装置アリ其構造ハ三斗五升樽若クハ三八桶ヲ鹹水貯藏桶及ヒ釜ニ接近セシメテ装置シ其深約半分ニ達スル迄砂ヲ入ル、カ若クハ上部ニハ砂ヲ下部ニハ木炭ヲ入レテ濾過用ニ供シ容器ノ下部ニ孔ヲ穿チテ濾出スルニ供ス其濾出シタル鹹水ハ直ニ温メ釜ニ入ルモノアリ或ハ適宜ノ受器ヲ用ヒテ之ニ注入セシメ之ヲ更ニ温メ釜ニ移スモノアリ濾過スヘキ分量ハ一釜ノ鹹水ヲ煎熬スル間ニ次キニ煎熬スヘキ一釜ノ鹹水ヲ濾過シ得ルヲ程度トス濾過器内ノ砂若クハ木炭ハ屢取リ換フルノ必要アリトス其構造ハ圖面鹹水濾過装置(甲乙)參照

十一 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル鹹水煎熬ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及ヒ賃銀

種類	名稱	員數	一日一人賃銀	一人當年人夫當賃銀	總賃銀	事	故
男	鹽	一	四〇〇	一三、二〇〇	一七、六〇〇		
女	や	一	二〇〇	四、四〇〇			
全	き						

備考 一、鹽田反別一反七畝八歩ニ對スル計數ヲ表示シタルモノナリ 二、釜ハ百枚ニシテ一釜ニ注加スヘキ鹹水ノ容量ハ六斗五升トシテ計算シタルモノナリ 三、春ノ採鹹量ハ百三十七石九斗五升 夏ハ二百十七石八斗 秋ハ百〇三石八斗一升八合 冬ハ七十七石四斗四升トス

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及ヒ鹹水量並ニ其ノ收鹽量

一、一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及ヒ鹹水量

釜ノ大小	一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數				鹹水量			
	春	夏	秋	冬	春	夏	秋	冬
五十枚	六	八	六	五	三、〇〇〇	四、〇〇〇	三、〇〇〇	二、五〇〇
六十五枚	全	全	全	全	三、六〇〇	四、八〇〇	三、六〇〇	三、〇〇〇
七十五枚	全	全	全	全	三、九〇〇	五、一〇〇	三、九〇〇	三、二五〇
八十枚	全	全	全	全	三、九〇〇	五、二〇〇	三、九〇〇	三、二五〇
八十五枚	全	全	全	全	三、九〇〇	五、二〇〇	三、九〇〇	三、二五〇
釜ノ大小	一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數				鹹水量			
春	夏	秋	冬	春	夏	秋	冬	
百枚	六	八	六	五	三、九〇〇	五、二〇〇	三、九〇〇	三、二五〇
百十八枚	全	全	全	全	四、〇〇〇	五、六〇〇	四、〇〇〇	三、五〇〇
百三十枚	全	全	全	全	四、五〇〇	六、〇〇〇	四、五〇〇	三、七五〇
百卅五枚	全	全	全	全	四、六〇〇	六、二〇〇	四、六〇〇	三、九〇〇
百六十枚	全	全	全	全	四、八〇〇	六、四〇〇	四、八〇〇	四、〇〇〇

二、收鹽量(一釜ニ對スル分)

釜ノ大小	收鹽量	一等	二等	三等	四等	五等
五十枚	容 量	二、〇〇〇 斤	二、一六三 斤	二、三二五 斤	二、四八六 斤	二、六四八 斤
六十五枚	容 量	二、四〇〇 斤	二、五五〇 斤	二、七〇〇 斤	二、八五〇 斤	三、〇〇〇 斤
七十五枚	容 量	二、六〇〇 斤	二、七五〇 斤	二、九〇〇 斤	三、〇五〇 斤	三、二〇〇 斤
八十枚	容 量	二、六〇〇 斤	二、七五〇 斤	二、九〇〇 斤	三、〇五〇 斤	三、二〇〇 斤
八十五枚	容 量	二、六〇〇 斤	二、七五〇 斤	二、九〇〇 斤	三、〇五〇 斤	三、二〇〇 斤
釜ノ大小 <th>收鹽量</th> <th>一等</th> <th>二等</th> <th>三等</th> <th>四等</th> <th>五等</th>	收鹽量	一等	二等	三等	四等	五等
百枚	容 量	二、六〇〇 斤	二、七五〇 斤	二、九〇〇 斤	三、〇五〇 斤	三、二〇〇 斤
百十八枚	容 量	二、八〇〇 斤	二、九五〇 斤	三、一〇〇 斤	三、二五〇 斤	三、四〇〇 斤
百三十枚	容 量	三、〇〇〇 斤	三、一五〇 斤	三、三〇〇 斤	三、四五〇 斤	三、六〇〇 斤
百卅五枚	容 量	三、〇〇〇 斤	三、一五〇 斤	三、三〇〇 斤	三、四五〇 斤	三、六〇〇 斤
百六十枚	容 量	三、〇〇〇 斤	三、一五〇 斤	三、三〇〇 斤	三、四五〇 斤	三、六〇〇 斤

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量

製鹽量	一等	二等	三等	四等	五等	計	製鹽量	一等	二等	三等	四等	五等	計
容 量	二、一九九	六、一五〇	一一、〇七五	七、七八二	九、一三五	二、一四〇	八、七五〇	一、七五八	一、二九七	一、三二六	一、三二六	一、三二六	五、八〇〇

備考 一、本表ハ鹽田壹反七畝八歩ニ對スルモノナリ 二、本表ハ明治三十八年六月一日ヨリ明治三十九年三月三十一日ニ至ル間ニ得タル製鹽總量ナリ

十四 居出シ場ノ構造、大小ノ廣狹

居出シ場ヲ特ニ設備スルモノナク釜場ノ一隅ニ長五尺乃至六尺幅一尺五寸乃至二尺高二尺内外ニ板若クハ蓆ヲ以テ圍ヲ造リ底ハ勾配ヲ附シテ竹箆ヲ敷キ其上ニ蓆ヲ敷キ詰メテ堆積スルニ供スルカ又一釜分ツ、びく(鹽ノ受器)ニ入レテ釜場ノ適宜ノ場所ニ排列シテ別ニ堆積セサルモノアリ

十五 煎熬ニ關スル操作及ヒ其方法

先ツ結晶釜ノ底面ニ附着セル鹽類ヲ(鹹水少許ヲ釜ニ注加シタル後)こびおとしヲ以テ悉ク除去シ更ニ其ノ上ニ一定量ノ鹹水ヲ注加シテ火力ヲ與ヘ煮沸スルニ至ル迄ハ間斷ナク平等ニ火力ヲ強メ結晶ヲ形成スルニ從ヒ漸次火力ヲ減スルモノトス煮沸ヲ始メタルトキハ泡中ニ浮游スル汚物ヲ泡すくいヲ以テ除去シ水分盡クルニ至ラハ釜中ヨリ之ヲ出シテ苦汁ヲ垂下セシム又當地ニテハ差鹽ヲ製造スルモノナシ

十六 從來使用シタル釜及ヒ竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷

一、釜及竈ノ變遷 釜ハ從來一般ニ二十五枚ノモノ、ミヲ使用シタルモノナリ其ノ方法ハ二十五枚ノ釜二個ヲ並列セシメ二個ノ釜ニ同時ニ一定量ノ鹹水ヲ注加シ一方ノ釜ニ火力ヲ與ヘ煮沸セシメタル後火力ノ減スルニ至テハ之ヲ他ノ一方ノ釜ニ移シ之ヲ反覆シテ交互ニ煎熬ヲナスモノナリシカ今ヲ去ルコト凡二十五年前ニ於テ之ヲ改良シ漸次現今ノ如ク大ナル種々ノ釜ヲ使用スルニ至リシモノナリ 竈モ亦釜ト同シク二個ヲ並列シテ設備シ火口ノ如キハ現今ノ如ク戸ヲ設クルコトナク火炎ハ火口ヨリ噴出シタルモノニシテ煙突ヲ設クルコトナカリシモ燃料ノ變遷ト共ニ今ヲ去ルコト凡十四年前ヨリ現今ノ如キ構造トナレルモノナリ

二、使用燃料ノ變遷 從來燃料ハ薪又ハ木材ヲ使用シタルモノナリシカ明治二十五年ニ至リ石炭ヲ使用スルモノヲ出シタルニ經濟上ノ利益少カラサルニヨリ之レヲ使用スルモノ續出スルニ至リ何時改ムルト云フコトナク自然ニ石炭ニ變遷シテ現今ニ於テ之ヲ專用スルニ至リシモノナリ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項

煎熬ニ關スル用語

- 一、鹽部屋 製鹽場即釜場ノコト
 - 二、鹽燒き 煎熬ニ従事スル人夫ノ名稱
 - 三、鹽を燒く 煎熬スルコト
 - 四、煮へ立つ 結晶釜ニテ鹹水ノ煮沸ヲ始メタルトキ
 - 五、小煮 水分減少シテ釜底ニ沈澱シ始メタルトキ
 - 六、鹽頭か出た 煎熬シテ結晶ノ形成ヲナシ始メタルトキ
 - 七、鹽を上げる 結晶釜ヨリ鹽ヲ出スコト
 - 八、しらす 釜底ニ固着シタル鹽類ノコト
 - 九、にがり 苦汁ノ結晶シタルモノ
 - 一〇、にがり水 苦汁ノコト
 - 一一、鹽釜 結晶釜ノコト
 - 一二、ひやうじやうする 俵装スルコト
- 十八 一ケ年間ノ平均煎熬日數 五十五日(煎熬總日數百二十五日ノ内七十日ハ採鹹ノ傍ラ煎熬スルモノトス)
- 十九 一ケ年間ノ收鹽量(平均) 容量 七十七石二斗六升六合 重量 一萬二千七十二斤
- 二十 一ケ年間ノ採鹹及ヒ煎熬總費用

種目	上田	中田	下田	事	故	種目	上田	中田	下田	事	故
鉄	1,300	1,300	650	上中ハ一年ニ二個	下ハ一年ニ一個	荷桶	1,400	1,400	2,400	上中下共ニ五年ニ一個	
おしえぶり	800	800	600	上中ハ一年ニ四個	下ハ三年ニ一個	棒	2,050	2,050	2,100	上中下共ニ十年ニ一個	
かきえぶり	1,600	1,600	1,600	上中下共ニ二個		諸器具修繕費	3,000	3,000	2,100		
まんが	500	500	500	全		柄杓	1,500	1,500	1,500	上中下共ニ一年ニ一個	
かなば	200	200	1,500	上中ハ三年ニ一個	下ハ四年ニ一個	人夫賃	1,300	1,300	1,300	上中下共ニ一年ニ一個	
坪かさ	300	300	300	上中下共ニ一個		合計	14,250	14,250	8,800		
鹽こしごも	400	400	300	上ハ年ニ四四個	中ハ年ニ四個	一定反別	1,700	1,800	1,400		

二、煎熬總費用

種目	上田	中田	下田	事	故	種目	上田	中田	下田	事	故
釜	1,000	1,000	1,000	上中下共ニ二十年ニ一個		温め釜	1,000	1,000	1,000	下田温メ釜ヲ用ヒス	
竈	2,800	2,800	2,800	全	二年ニ一個	能	800	800	800	上中下共ニ一年六月ニ一個	

種目	上田	中田	下田	事	故	種目	上田	中田	下田	事	故
かま	075	075	075	全	二年二個	衡	190	190	190	全	十年二個
こびおとし	150	150	100	上中ハ一年二個 下ハ二年二個		半切桶	033	033	033	全	十五年二個
鹽上げ	150	150	150	上中下共ニ八ヶ月二個		ランプ	050	050	050	全	三年二個
泡すくひ	090	090	090	全		油代	384	384	192	上中ハ一年ニ二升四合下ハ一年ニ一升二合一升十六錢	
りう越し	040	040	040	全	五年二個	煎熬人夫賃	17600	15600	23800	上ノ日數男三十三日女廿二日 中ノ日數男廿六日女十七日 下ノ日數男廿六日女十七日	
びく	800	800	600	上中ハ二十個 下ハ十個 五個二年使用		諸器具修繕費	2000	2000	1600		
炭かき	150	150	150	上中下共ニ一年二個		合計	2693	2543	2281		
柄杓	300	300	300	全	一年二個	一定反別	1708	1826	1455		

二 從來平年ニ於ケル鹽田一戸前又ハ一定反別ノ收支計算表

一、收入ノ部 (鹽田壹反七畝八歩ニ對スル)

一金 二六三、二三五	鹽 賣 却 代	一金 一七、六〇〇	煎熬用人夫賃
一金 一一、一八七	苦汁 賣 却 代	一金 一三、四二五	包 裝 費
一金 一、二八〇	苦汁 鹽 賣 却 代	一金 三、八四四	油 代
合計金 二七五、七〇二		一金 三、五〇〇	鹽田 修理 費

二、支出ノ部

一金 五一、八〇〇	小 作 料	一金 七八、五七四	石 炭 代
一金 五、五五〇	採鹹用器具購入費	一金 三一、七八四	資 本 利 子
一金 三、〇〇〇	全 修繕費	一金 八六四	組 合 費
一金 六、九三九	煎熬用器具購入費	合計 三四九、六二〇	雜 費
一金 二、〇〇〇	全 修繕費	三、差 引	
一金 二、〇〇〇	採鹹用人夫賃	一金 七三、九一八	純 損 金

二三 其ノ他採鹹煎熬ノ方法、鹽田、釜、竈、其他ニ關シテ進歩シタル點、改良ヲ要スヘキ點及ヒ改良案

一、進歩シタル點 煎熬ニ際シ鹹水中ノ汚物ヲ除去シタルコト 製成鹽ノ色澤ヲ純白ナラシメタルコト 製成鹽ニ合

有スル苦汁ノ少量トナリタルコト 鹽田濱すきナル操作ヲ毎年一回行フニ至リタルコト 釜ハ小ニシテ深キモノヨリ大ニシテ厚キモノヲ使用スルニ至リタルコト 竈ノ構造ヲシテ火力ヲ保タシメ燃料ノ使用數量ヲ減スル様ニ改良シタルコト 鹹水ノ比重ヲ檢スルニ一般ニ母氏比重計ヲ使用スルニ至リタルコト 製鹽一包ノ容量ヲ正確ナラシメ大差ナキニ至リタルコト

二、改良ヲ要スヘキ點 鹽田ノ地盤高キニ失シ或ハ低キニ過クルモノアリ之ヲ適當ノ位置ヲ保タシムルコト 鹹水貯藏桶ノ設備小ニシテ多量ノ鹹水ヲ貯藏スルニ足ラス故ニ鹹水停滞スル時ハ煎熬ヲ急ナラシメ比較的的水分ヲ含有スルコト多キ鹽ヲ納付セサルヘカラサル場合アリトス 製鹽後包裝迄ノ間ニ於テ貯フル貯藏裝置不完全ニシテ且小ナリトス 三、改良案 前ノ第一項ニ對シテハ低キ部分ニ四寸乃至五寸ノ土ヲ地置シ高キ部分ト水平ナラシムルヲ可トスレトモ莫大ナル費用ヲ要スルヲ以テ一朝一夕ニ斷行シ得ヘキ事業ニアラス 第二項ニ對シテハ桶ヲ使用セス釜場ニ接シテ特ニ地面ヲ掘リテ容量百石内外タラシメ建物ヲ設備シテ完全ナル鹹水貯藏場ヲ設クルコト 第三項ニ對シテハ釜場ニ附屬シテ面積二坪内外ノ特設貯藏場ヲ設備シテ完全ナラシムルコト

第四章 製鹽及ヒ副産物、種類、用途

一 眞鹽、又ハ差鹽ノ區別 眞鹽ノミ

二 鹽ノ理化學的性質

番號	色澤	結晶	水分	夾雜物	鹽化曹達	總鹽素	苦土其他ト化合セル鹽素	番號	色澤	結晶	水分	夾雜物	鹽化曹達	總鹽素	苦土其他ト化合セル鹽素
一	純白	小	四、三〇	四、二七	九、四三	五六、七二	一一、四	四	白	小	九、〇〇	二、五六	七八、四	五〇、六三	三、〇三
二	白	小	五、五〇	七、二七	八、七三	五四、一七	一一、四	五	白	中	一三、〇〇	二、五三	七四、四七	四八、〇七	二、八八
三	白	小	一一、〇〇	六、五八	八、二二	五〇、七六	〇、七五								

三 鹽主要ノ用途

- 一、醬油釀造用(味噌釀造用ヲモ包含ス)
- 二、漬物用
- 三、肥料用

四、撰種用

四 鹽ノ容量ニ對スル重量

數	一	二	三	四	五
容 量	二四〇	二三〇	二二〇	一九〇	一八〇
重 量	三〇〇〇	三〇〇〇	三〇〇〇	三〇〇〇	三〇〇〇

五 苦汁ノ用途

- 一、陶器製造用
- 二、肥料用
- 三、撰種用
- 四、豆腐製造用
- 五、土臼製造用

六 苦汁利用ノ方法

肥料、撰種用ノモノニ付テハ其儘使用シ豆腐製造用ニハ豆ヲ壓搾シタル液汁中ニ混和シ陶器及ヒ土臼製造用ノモノニツキテハ原料タル土ノ中ニ混入シテ適度ノ調度タラシムルモノトス

七 苦汁ノ生産量

未詳

八 苦汁ノ貯藏装置及ヒ貯藏方法

苦汁ノ貯藏装置ハ極メテ不完全ナルモノニシテ鹽受ケノ下部ニ位シテ地ヲ穿テ溝ヲ造ルカ又ハ容量三斗内外ノ桶ヲ装置シテ苦汁ヲ垂下セシメテ之ヲ貯藏用ニ供ス貯藏スルニハ別ニ方法ヲ設クルコトナク溝又ハ桶ニ垂下セシメテ其儘放置スルノミ

九 苦汁一石ノ賣買價格

金貳拾五錢

十 苦汁ノ運搬方法及販路地

苦汁ヲ運搬スルニハ三斗五升樽ニ船積トナシテ運搬ス販路地ノ主ナル所ハ名古屋、岐阜地方ニシテ其他三河ノ山間地ヘモ多少出荷スルモノ、如シ

十一 苦汁ヨリ生スル副産物、製造装置及ヒ製造方法

苦汁ノ副産物トシテ苦汁鹽ヲ生スルノミニシテ自然ニ成生シ故ラニ製造行爲ヲ施スヘキモノニアラス苦汁ノ貯藏容器内ニ於テ結晶ヲ形成スルモノナリ故ニ之カ製造装置及ヒ製造方法ノ特ニ記載スヘキモノナシ

十二 副産物ノ種類、名稱、數量及用途

種類 鹽、名稱 苦汁鹽、數量 製鹽者ノ勤怠ニヨリ多少ノ差アレトモ製鹽百俵ニ付三俵ヲ普通トス 用途 肥料、撰種用

十三 副産物ノ價格及販路

價格ハ食鹽ノ價格ノ三分ノ一ヲ標準トシテ定ムルモノナルヲ以テ食鹽ノ價格騰貴スレハ苦汁鹽ノ價格モ亦騰貴シ食鹽ノ價格下落スレハ苦汁鹽ノ價格モ亦下落スルモノナリ 專賣法實施前ニ於ケル既往三ヶ年

間ノ平均價格ヲ示セハ左ノ如シ

一 俵ハ一斗五升入トス 明治三十六年壹圓ニ付七俵 明治三十七年全七俵

明治三十八年(鹽賣法實施前)六俵 販賣地ノ主ナルハ名古屋、遠洲、美濃地方ニシテ當地方ニ於テモ多少販路ヲ占ムル

モノ、如シ

十四 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出シ鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽產出額其使用方法、販路及ヒ價格 是等ノ粗惡鹽ヲ產出セス

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝ノ數量 容量 二斗入 重量 五貫目

二 包裝ノ形狀、種類 形狀ハ圓形ニシテ種類ハ俵ナリ第三十二圖ニ示スカ如シ

三 包裝ノ編製方法及ヒ其原料 イ、編製ノ方法 四ヶ所ヲ繩ヲ以テ編ムモノニシテ各距離ハ三寸トシ兩端ヲ八寸トス

ロ、原料 原料ハ藁若クハ麥稈ノ二種トナス

四 各種包裝ノ價格 藁俵 一個ノ價 壹錢五厘 麥稈俵 全 壹錢參厘

五 包裝ハ一重又ハ二重ナルカ又ハ其形狀、大小等 包裝ハ藁俵、麥稈俵ノ區別ナク總テ一重トス其形狀モ亦總テ圓

形ニシテ何レモ二斗入ナルヲ以テ大小不同ナシ又販路先ニヨリテ異ナルコトナシ

六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小等 各包裝毎ニ商標ヲ附シ木ノ薄片ニシテ長サ三寸幅一寸ノ長

方形ノモノナリ別圖ニ示スカ如シ

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及ビ材料 壹斗樹ニシテ圓筒形ノ桶形ヲナシ檢定ヲ經タルモノヲ使用シ材料ハ木製トス 圖面ハ之ヲ略ス

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及ビ壁床ノ構造 構造ハ木造瓦葺平屋建ナリ 大小ハ通常長六間幅三間坪十八坪トス 壁

床ノ構造、壁ハ普通ノ壁ニシテ土ヲ以テ塗リタルモノ床ハ土間ニシテ漆喰等ノ如キ加工ヲナスコトナシ 保存ヲ目的トスルト改良ヲ目的トストルニヨリテ貯藏方法ニ差異ナシ

二 貯鹽方法及ヒ貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及ヒ狀態 製造後賣却スルニ至ルマテハ撒鹽ノ儘貯藏シ賣却スル

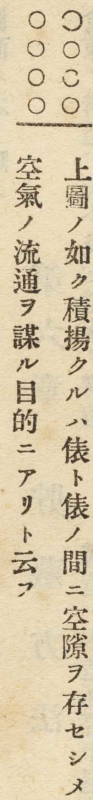
ニ際シ始メテ包裝ヲナスモノナリ問屋ニ於テ貯藏スルニハ製鹽者ヨリ買受ケタル包裝ノ儘貯藏スルモノトス 貯鹽期間

ニ於テ俵ノ損傷スルコトナシ只俵ノ下部ニ於テ苦汁ノ濕潤スルノミニシテ運搬ニ堪ヘサルニ至ルモノアラス

三 俵裝ノ大小ニヨル積上ケノ高サ若クハ俵數及積揚方法

總テ二斗入俵ナルヲ以テ大小ノ不同ナク四俵ヲ積ミ上ケ

ルヲ程度トスレトモ荷物ノ停滯シタルトキハ五俵ヲ俵ミ上ケルコトアリ併シ之ハ極メテ例外ニ屬ス積ミ上ケ方法ハ一俵ツ、順次上ニ積揚クルモノニシテ即チ左圖ノ如シ



四 一ケ年間ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯藏歩減、各滴出苦汁量

一、貯藏歩減 容量年内ヲ通シテ三割減スルモノトス即チ二斗入ノモノナレハ一斗四升トナルヘシ三割ノ内二割ハ四、五、六ノ三ケ月間ニ於テ減シ殘六分ハ他ノ九ケ月間ニ於テ減少スルモノトス 容量重量共ニ一ケ年以上ヲ經過シタルモノハ其ノ上

年數ヲ經過スルモ比較的減量ノ少キモノトス當出張所管内吉田村ノ者ニテ明治二十二年ニ於テ正確ニ一俵ニ二斗ヲ收容シテ貯藏シ頃日ニ至リ之ヲ檢スルニ製造後十七ケ年間ヲ經過スルモ容量ニ於テ一斗二升アリシト云フ之ニヨリテ多年間貯藏スルモ比較的減量ノ少キコトヲ察知シ得ラルヘシ

二、滴出苦汁鹽 貯藏倉庫ノ床ハ土間ニシテ苦汁ヲ滴出セシムヘキ裝置ヲナサス滴下スルニ從ヒ自然ニ地中ニ濕潤スルヲ以テ數量ヲ計上スルコト能ハス 當出張所ニ於テハ差鹽ナシ

五 苦汁ノ採收方法及ヒ貯藏裝置 前ニ於テ述ヘタルカ如ク苦汁ハ倉庫内ノ地中ニ濕潤スルヲ以テ採取スルコトナシ從テ貯藏ヲナサス

六 古積鹽ノ製造方法其他 古積鹽ヲ製造シタルコトナシ

七 古積鹽製造用家屋ノ大小、構造其ノ他 該當事項ナシ

第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法

一、製鹽者ト問屋トノ關係等 製鹽者中ヨリ總代六名ヲ撰舉シテ問屋トノ間ニ介立セシメ製鹽者ヨリ問屋ニ交渉スヘキ事件問屋ヨリ製鹽者一般ヘ談スヘキ事件等ハ總テ此者カ交渉ノ任ニ當リシモノナリ 仲買人ナルモノハナク消費者トノ間ニ於テ何等ノ關係ナシ

二、現品ノ授受 問屋ニ於テ鹽ヲ買受ケントスルトキハ其日早朝ヨリ問屋ハ各貯鹽倉庫ノ戸ヲ開放ス（此倉庫ハ問屋ノ住宅ト數町ノ距離アリ）倉庫ノ戸ヲ開放シタルトキハ鹽ヲ買ヒ入ル、目標ナルヲ以テ製鹽者ハ數戸ノ問屋ノ内任意ノ倉ニ鹽ヲ運搬シ其ノ鹽ニ製鹽者ノ氏名ト俵數ヲ記シタル木片ヲ建テ、目標トシ又各倉庫ニハ濱帳ナル帳簿ヲ設備シアルヲ以テ之レニモ又製鹽者ノ氏名ト俵數トヲ各自ニ記載シテ立チ去ルモノトス鹽ノ運搬ハ大抵午前中ニ終ルヲ例トスルヲ以テ各問屋ハ製鹽者ノ各運搬ノ終リタル時刻ヲ見計ヒテ後ニ至リテ始メテ各自ノ倉庫ニ出張シ濱帳ニ記載シアル製鹽者ノ氏名及ヒ俵數ヲ實物ニ對照シテ相違ナキトキハ玆ニ於テ授受ヲ終リタルモノトス若シ帳簿ト實數ト相違スル時ハ濱總代ニ交渉スルモノトス

三、代金仕拂ノ時期、方法及場所 代金ハ年内七月及ヒ十二月ノ二期ニ於テ濱帳ニ基キ各自問屋ノ住宅ニ於テ仕拂ヲナスモノトス

二 鹽ヲ賣買スル船頭ノ習慣等其他 船頭カ鹽ヲ賣買スルコトナシ船頭ハ只賃銀ヲ請求シテ問屋ノ鹽ヲ運搬スルノミ故ニ給料ヲ與フル等ノコトナシ從ヒテ船頭ト鹽商トノ賣買關係ヲ生セス

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路地 名古屋、笠松、岐阜及ビ北伊勢地方トス 用途ヲ定メテ製鹽ヲ注文スルモノナシ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無及ヒ其方法、契約並ニ償却方法 鹽商（問屋）カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルコトアリ其ノ方法ハ若干ノ鹽ヲ賣買シタル後ニ於テナスモノニシテ貸借ハ信用ニ基クモノナルヲ以テ證書等ヲ交付スルコトナシ七月及ヒ十二月ノ鹽代金仕拂時期ニ於テ差引計算ヲナシ償却スルヲ通常トスルヲ以テ此計算期迄ハ利子ヲ附スルコトナシ此計算期ニ於テ償却スルコト能ハサル場合ニ於テハ其ノ以後ニ對シテハ利子ヲ附スルコトアルモ是ハ例外ナリトス

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場小賣價格等

區	分	均	區	分	均
濱相場(壹石當)	三十五年	三十九.00	小賣相場(壹石當)	三十五年	三十九.00
	三十六年	三十九.00		三十六年	三十九.00
	三十七年	三十九.00		三十七年	三十九.00
	平均	三十九.00		平均	三十九.00

六 鹽價ノ定メ方

鹽價ヲ定ムルニハ世間ノ需用高ト製鹽高ト其他燃料ノ價格等ヲ參酌シ問屋運中ト濱方即チ製鹽者ノ總代ト立會ノ上評定シ一回評定ヲ下シ鹽價ヲ定メタル時ハ次回ニ於テ評定スルマテハ其價格ニヨリ計算ヲナスモノトス斯クノ如クシテ鹽價ヲ定メタルトキハ製鹽者ニ於テ異議ヲ申シ立ツルコト能ハス

七 販賣ノ季節

年内ヲ通シテ販賣額ノ最モ多額ナルハ七、八、九ノ三ヶ月ニシテ最モ少額ナルハ四、五ノ二ヶ月ナリ一、二、三、六、十、十一、十二ノ七ヶ月ハ其中間ニアリトス

八 鹽ノ俵拔キ検査ノ方法

問屋カ各自ノ倉庫ニ出張シテ製鹽者ノ出荷シタル鹽ヲ濱帳ト對照調査スル際ニハ濱總代カ立會スルヲ以テ問屋ハ十俵(一口ハ十俵内外トス十俵以上ヲ出荷スルモノハ稀レナリトス)ニ付一俵ノ割合ヲ以テ濱總代ニ容量ヲ檢セシム若シ容量甚タシク不定スルカ或ハ品質劣等ナル時ハ製鹽者ヲシテ相當處理セシムルモノナリ

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ就テ

鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ就テ 鹽ノ受渡ニ際シ容量貳斗俵ニ對シ五合以下ノ不足ハ二斗ト見做シテ受渡ヲナス重量ニ於テハ關係スルコトナシ 步減ヲ察シテ容量増、重量増シ等ヲナシタルコトナシ 二斗俵一俵トハ實量二斗入ニシテ五合以下ノ不足ヲナスモノハ極メテ稀ニシテ五合以上ノ不足ナラハ二斗迄補足セシム 小賣一升ハ盛俵ニアラスシテ切俵ナリ其重量ハ二百七十目ヲ以テ通常トス

十 鹹水賣買ノ有無及ヒ其方法、價格ノ定メ方

鹹水ヲ賣買スルモノナシ 鹹水ニ對スル見越賣ヲナスモノナシ

第八章 鹽ノ運搬方法及ヒ運搬費

一 從來ニ於ケル鹽ノ運搬方法及其各種積載數量

從來鹽ノ運搬ハ總テ船便ニヨルモノニシテ其積載數量ハ二斗入俵七百俵乃至千俵トス 從來鹽ノ運搬ハ總テ船便ニヨルモノニシテ其積載數量ハ二斗入俵

二 各種運搬ニヨレル各運搬先迄ノ鹽ノ運賃其他ノ事項

運搬ハ船便ニヨルノミニシテ其運賃其他ノ費用左ノ如シ
運搬先迄ノ運賃ハ伊勢灣内即名古屋、桑名、四日市、津及ヒ松坂等迄ハ凡テ二斗俵一俵ニ付壹錢五厘トス 出荷地ニ於ケル手數料ハ前記ノ運賃壹錢五厘ノ内ニ包含スルヲ以テ別ニ手數料ヲ徵セス 諸掛費ナシ 保險料ナシ 着荷地ニ於ケル諸掛費用ハ名古屋ニ於テノミ陸揚料トシテ一俵ニ付二厘ヲ要スレトモ其他ノ地方桑名、四日市、津、松坂等ニ於テハ水夫自ラ陸揚ヲナシ一錢五厘ノ運搬賃内ニテ之ヲ辨スルヲ以テ別ニ諸掛費用ヲ要セス 鹽ノ運賃ハ他ノ運賃ニ比シ

約一割高キモノトス

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係

一、小作人ト地主トノ契約 小作人ト地主トノ契約ハ一ケ年ヲ限リテ契約ヲナスヲ普通トスレトモ例外トシテ數年間ヲ通シテ契約ヲナスモノアリ而シテ保證人ヲ立テ、小作證書ヲ地主ニ提供スルモノトス

二、日常需用品ノ供給ヲ仰クコトノ有無并ニ其方法 地主ヨリ小作人ニ結晶釜、釜場、鹹水貯藏桶ノ三種ヲ貸與スルヲ通常トス稀ニハ小作人ノ所有スルモノアリ貸與スル場合ニ於テ是等ノ修繕ハ小作人ノ負擔トス其ノ他ノ日常需用品ハ供給スルコトナシ

三、年ノ豊凶、鹽價ノ高低ニヨリ生スル地主ト小作人トノ關係 年ノ豊凶、鹽價ノ高低等ニヨリ小作料ヲ増減スルコトナシ是等ノ増減ヲ防ク爲メニ小作料ハ總テ金錢ヲ以テ前納トス故ニ小作ノ契約ヲナシタル時ハ直ニ小作料ハ納付スルヲ通常トス例外トシテ小作料全額ヲ等分シテ一半ヲ前納シ他ノ一半ヲ半期經過シタル後納付スルモノアレトモ之ハ頗ル稀ナリトス 斯クノ如キ方法ニヨルヲ以テ小作料ヲ急納スルモノナシトス

第十章 組合

一 鹽製造組合ノ組織、規定及ヒ沿革

一、組織 吉田村ノ製鹽者ヲ以テ組織ス(豊岡、高島ノ兩新田ノ製鹽業者ヲモ包含ス)

二、規定

吉田村鹽業組合同規約

第一章

第一條 當組合ハ吉田村鹽業組合ト稱ス

第二條 當組合事務所ヲ吉田村大字吉田寶球院内トス

第三條 當組合ハ吉田村鹽業者ヲ以テ組織シ取締上便宜ノ爲地區ヲ分割シテ左ノ五部落トス

第一部落 吉田村字東中濱 第二部落 同 村字新濱 第三部落 同 村字取濱新田

第四部落 同 村字豊田 第五部落 同 村字高島新田

第四條 當組合及ヒ役員ノ印章左ノ如シ

木製 方七分 頭取印	吉田鹽業組合	木製 方六分 副頭取印	吉田鹽業組合	木製 方六分 何部長印	木製 方二分 吉田村鹽業組合事務所之印
------------------	--------	-------------------	--------	-------------------	---------------------------

第五條 當組合ハ組合證トシテ左ノ商標ヲ所持スヘキモノトス

二 寸	吉田村鹽業組合員商標
--------	------------

第六條 事務所ニ於テハ組合員名簿ヲ調製シ置キ加入、退去者アルトキハ其ノ都度増減ヲ加除スルモノトス

第二章 目的

第七條 當組合ハ一致結合シテ斯業ノ改善發達ヲ圖ル爲釜籠ヲ改良シ生産費ヲ削減シ漸次地盤ノ構造ヲ改良シテ純良ナル

食鹽ヲ製出シ世間ノ信用ヲ博シ而シテ販路ノ擴張ヲ以テ目的トス

第八條 食鹽製造及俵裝法ハ組合員協議ノ上別ニ規約ヲ設クルコト

第三章 加入者及ヒ退去者

第九條 當組合ニ加盟セントスルモノハ其部ノ部長ヲ經テ頭取ヘ届出テ組合證ヲ受クルモノトス

第十條 當組合員ハ證標料及ヒ組合規約書人名簿ノ料トシテ鹽田一反歩ニ付金七拾錢ヲ組合事務所ニ收メ證標及ヒ規約書

人名簿ヲ受クルモノトス

第十一條 當組合員ニシテ退去セントスル者ハ殘餘ノ商標ヲ添ヘ部長ヲ經テ頭取ヘ届出スヘシ

第四章 役員選舉方法及ヒ權限

第十二條 組合整理ノ爲メ組合中ニ役員ヲ設クルコト左ノ如シ

- 一、頭取 一名
- 一、副頭取 一名
- 一、部長 五名
- 一、副部長 五名
- 一、検査員 十名
- 一、出納掛 一名

役員ノ權限

第十三條 頭取ハ組合萬般ノ事務ヲ管理シ副頭取ハ常ニ頭取ヲ補佐シ頭取差支アル時ハ之ヲ代理ス

第十四條 正副部長ハ頭取ノ指揮ヲ受ケ其部ノ事務ヲ分擔シ常ニ部内ノ景況ヲ查察シ時々頭取ヘ報告スヘキモノトス

第十五條 検査員ハ組合規約違反者ナキヤ否ヤ時々視察シ其實況ヲ部長ヘ申告スルモノトス

第十六條 出納掛ハ組合經費一切ノ出納ヲ掌ル

第十七條 役員ハ總テ無給トシ任期ハ滿二ケ年トス滿期再撰スルモ妨ケナシ

役員撰擧法

第十八條 正副頭取ハ組合員中ヨリ撰擧スルモノトス

第十九條 正副部長及検査員ハ其部員之ヲ撰擧スルモノトス

第五章 經費賦課方法

第二十條 當組合ノ經費ハ左ノ如シ

- 一、役員旅費報酬
- 一、事務所經費
- 一、會議費
- 一、豫備費

第二十一條 組合ニ關スル經費ハ毎年度組合通常會ニ於テ收支豫算及ヒ賦課方法ヲ定メテ同時ニ前年度ノ經費決算ヲ報告

スルモノトス但シ經費ノ豫算及ヒ賦課方法ハ縣廳ノ許可ヲ受ケテ毎年六月、十二月兩度ニ徴收スルモノトス

第六章 會議方法

第二十二條 集會ヲ分チテ左ノ三種トス

- 一、役員會
- 一、定期總會
- 一、臨時總會

第二十三條 定期總會ハ毎年二月ヲ以テ開會シ其日數ハ三日以内トス

左ノ各件及ヒ其他組合ニ關スル事項ヲ議定スルモノトス

- 一、經費徵收期日及ヒ其手續
- 一、組合經費收支豫算
- 一、規約修正
- 一、組合上必要ノ件
- 一、建議案

一、經費賦課方法

第二十四條 臨時總會ハ頭取ニ於テ定期總會ヲ待テ難キ緊急ノ事件起ルトキ又ハ組合員三分ノ二以上ノ要求ニヨリ開會ス、其數ハ二日以内トス但シ時機ニヨリ伸縮スルコトアルヘシ

第二十五條 總會ノ會長ハ頭取ヲ以テシ頭取事故アルトキハ一時會員中ヨリ互撰シテ會長ヲ撰舉スルモノトス

第二十六條 會議ハ組合員半數以上出席スルニアラサレハ開會スルルコトヲ得ス

第二十七條 會議ハ半數以上ノ同意以テ決ス可否同數ナルトキハ會長ノ意見ヲ以テ決ス

第二十八條 役員會ハ役員ヲ以テ組織シ違約者處分法及ヒ原案ノ調製其他ノ緊要ノ事項ヲ議定スルモノトス

第二十九條 組合員ヨリ會議其ノ他出頭ノ通知ヲ受ケタル時ハ必ラス出頭スヘキモノトス 萬一不得止事故アリテ出頭

出來難キトキハ其旨届出ルモノトス但シ會議ノ決議ニ對シ後日異議ヲ容ル、コトヲ得ス

第七章 違約者處分

第三十條 組合員ニ於テ規約ニ違背シタルモノアルトキハ絨書ヲ以テ役員ヘ申告スルモノトス

第三十一條 組合員ニシテ違背者アルトキハ其ノ取調ノ爲メ役員ニ於テ出張點檢ヲナス時ハ之ヲ拒ムコトヲ得ス

第三十二條 第三十條ノ申告ヲ受ケタルトキハ直ニ役員會ヲ開キ第三十五條、第三十六條ニ定メタル範圍内ニ於テ違約金

ヲ定メテ本人ヘ通知スルコト

第三十三條 違約金ハ通知ヲ受ケタル日ヨリ必ス十五日以内ニ事務所ヘ納ムル事

第三十四條 違約者ヨリ徴收シタル違約金ハ組合費用ニ支拂フモノトス

第三十五條 第八條ニ基キ定メタル規約ニ違背シタルモノハ金一圓以上一圓九十五錢以下ノ違約金ヲ出サシムルモノトス

第三十六條 經費ノ徴收ニ應セサルモノハ金五十錢以上一圓以下ノ違約金ヲ出サシムルモノトス

第三十七條 此規約實行ノ上萬一支障ノ廉アルトキハ組合總會ノ上訂正増減シ縣廳ノ認可ヲ得テ更正スルコトアルヘシ

右ノ條々組合員一同協議ノ上決定セシモノナレハ向來確守スルノ證トシテ各自記名調印スルモノナリ

明治三十三年八月三十日

幡豆郡吉田村大字吉田二百九十九番戶

外 二百七十四名

三、沿革
 明治三十三年八月、中島儀三郎牧岩次郎ノ二名發起トナリテ鹽業組合ナルモノヲ組織セントシ製鹽者一同ニ謀リシニ皆之ニ賛成スルコト、ナリ組合規約ヲ設定シ縣知事ノ認可ヲ經テ組合ノ成立ヲ告ケタリ其ノ後專賣法實施ニ至ル迄之ヲ繼續シタリシモ同法ノ實施ト同時ニ解散シタリ 組合設立ニ際シ縣知事ニ宛テタル認可申請書ハ左ノ如シ

鹽業組合設置申請

幡豆郡吉田村鹽業者

一 鹽田 四十三町九反八畝八步

一、同業者 二百七十五名

本村ハ縣下ニ於テ最多ノ鹽田ヲ有シ古來ヨリ製鹽地ヲ以テ有名ナルニモ拘ハラス未タ一トシテ改善ノ効擧ナキニヨリ自然他鹽ニ壓セラ、ルノ傾向アルハ斯業ニ従事スル者ノ遺憾トスル所ナリ故ニ之カ改善發達ヲ圖ラン爲全村同業者相謀リ鹽業組合設置仕度候間御免許相成度別紙規約書相添へ此段申請仕候也

幡豆郡吉田村大字吉田四百二十番戶
 發起人 中島儀三郎
 同郡同村同大字二百九十九番戶
 同 牧岩次郎

愛知縣知事男爵沖守固殿

二 鹽販賣組合ノ組織、規定及沿革 該組合ノ組織ナシ

三 燃料其他需用品購買組合ノ組織、規定及沿革 該組織ナシ

第十一章 試 驗

第十二章 輸出入及ヒ試賣

第十三章 鹽田以外ノ製鹽裝置及ヒ方法

(自十一章至十五章)

第十四章 燒鹽
第十五章 再製鹽

該當事項ナシ

第十六章 鹽田ノ地價等

鹽田ノ地價、時價、小作料及ヒ鹽田ト他ノ土地トノ比較

區別	地價	時價	小作料	他ノ土地トノ比較			
				田時價	畑時價	田ノ小作料	畑ノ小作料
上	三〇,〇〇〇 <small>円</small>	七〇,〇〇〇 <small>円</small>	三〇,〇〇〇 <small>円</small>	三〇,〇〇〇 <small>円</small>	三〇,〇〇〇 <small>円</small>	一六,二〇〇 <small>円</small>	一五,二〇〇 <small>円</small>
中	二九,一七〇	四〇,〇〇〇 <small>円</small>	二五,〇〇〇 <small>円</small>	二六,〇〇〇 <small>円</small>	二五,〇〇〇 <small>円</small>	一三,五〇〇 <small>円</small>	一三,九六〇 <small>円</small>
下	六,六二〇	三五,〇〇〇 <small>円</small>	二〇,〇〇〇 <small>円</small>	二二,〇〇〇 <small>円</small>	一九,〇〇〇 <small>円</small>	一〇,八〇〇 <small>円</small>	九,七〇〇 <small>円</small>