

仙臺鹽務局

久慈出張所之部

仙臺鹽務局久慈出張所之部

第一章 製鹽場ノ位置、方位及附近ノ地勢、地形

當所管内製鹽方法ハ海水ヲ煎熬釜屋內ニ送入シ之ヲ直チニ煎熬シテ製鹽スル所ノ素水製鹽ナルニヨリ一般鹽田ト稱スヘキモノナシ故ニ今此所ニ製鹽場ノ位置及地勢ニ付キテ述フヘシ

一般ニ製鹽場ハ太平洋ノ海岸ニ於テ築造セラレ後方ハ大抵小丘ヲ背フ而ノ管内種市村、野田村ノ一部ヲ除キテハ沿岸附近ニ岩石所々ニ散在スルヲ以テ海水ハ岩石間ヲ通過シ或ハ之ヲ打チ越ヘテ海岸ニ溢流スルニヨリ海水ノ採收ニ便ナリ然トモ風波高ク激スルノ際ニ當リテハ器具ノ一部若クハ其附近ニ堆積セル燃料ヲモ流失スルコト徃々コレアリ而シテ里道ヨリ製鹽場ニ至ルノ間ハ概チ山岳起伏シ風害ヲ避クルノ利アリト雖製鹽及薪材ノ運搬ニ便ナラサル所多シ(但シ種市村平内以北及野田村一部ハ土地平坦ニシテ是等ノ運搬ニ便ナリ)又玉川、小袖、半崎、本波、桑畑、有家、小子内、八木等ノ諸釜ハ其附近ニ溪流アリテ春季融雪ノ時季及降雨ノ際ハ兩側ノ丘面ヨリ一時ニ淡水ノ流集スルノ結果比較的河水ノ増加甚タシク且ツ泥土ヲ混入シテ河口ニ流下シ來ル爲メニ海水ノ鹹度ハ稀釋セラル、ト同時ニ混濁ヲ來タシ産鹽量ヲ減少シ且品質ヲ害スルコトアルヲ以テ天候ノ關係ニヨリ往々製鹽作業ヲ中止スルコトアリ

第二章 鹽業ノ沿革

當所管内鹽業ノ起原並ニ沿革ニ就キテハ記錄ノ徵スヘキモノナキモ管内一部ナル待濱村大字白前ニ於テ同地ノ孫兵衛ナルモノ明曆二年十一月始メテ鞍置場、横沼ノ二ヶ所ニ之ヲ築造セリト云フ今モ尙ホ同所ニ存ス其他ノ製鹽場モ其前後ニ起リシモノナラント察スルニ過キサレノミ

舊藩時代即チ文正、天保ノ頃野田村及待濱村ノ内北待濱ハ白前ノ盛岡藩ニ屬シ夏井村、待濱村、中野村、種市村ハ八戸藩ニ屬セシ頃、八戸藩主南部遠江守藩内ニ鹽ノ販賣法ヲ流行シ大野、八戸、久慈、湊ニ倉庫ヲ設置シ待濱村(麥生、本波)夏井(半崎)ノ製鹽ハ久慈、湊、中野(中野、有家、小子内)種市村(八木)ハ大野ニ種市村ハ之ヲ八ノ戸ニ納付セシメ一ハ以テ他藩製鹽ノ輸入ヲ防キ一ハ以テ藩財政ノ充實ヲ計リ密輸入ヲ禁シ枰量ヲ以テ倉庫ニ收納シ一俵以上ノ賣下ヲ許可シ(當時一俵ノ量ハ四斗入ニシテ何人ニモ賣渡セリ)一駄(二俵)ニ付公益金(御役金トモ稱ス)二百匁(今日通用一厘錢百文銚錢百文)ヲ納付シ自由ニ販賣ヲ

ナサシメタルコトアリト云フ

明治以後廢藩置縣ニ及ヒテハ各自賣買ノ自由ヲ得タルヲ以テ多クハノ戸、盛岡並ニ其附近ニ馱送シテ金員、米麥ト交換ヲナスニ至ル尋テ今日ノ專賣ニ及ヒタルナリ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積

當地方ノ製鹽方法ハ素水製鹽ニシテ釜場ノ敷地(鹽田、倉庫、納屋其他ノ設ケナシ)ハ前述ノ如ク採鹹ニ便利ナル海濱ニ設置セラル、結果殆ント不毛ノ地ニシテ其面積一定セスト雖大抵三十乃至四十坪ニシテ甚タシキニ於テ八十坪以下ニ及フモノアルヲ見ル

二 堤防ノ面積等 該當事項ナシ

三 溝渠ノ築造、材料等 該當事項ナシ

四 撒砂浸出裝置 該當事項ナシ

五 撒砂貯藏裝置 該當事項ナシ

六 鹹水輸送裝置 當管内ニ於ケル海水ノ輸送ハ大抵木樋ニヨリテ直ニ釜屋内ノ海水溜槽内ニ注入セラル、モノニシ

テ木樋ノ長サハ海岸ノ狀態ニヨリ七間乃至二十間ニシテ多クハ岩石ヲ穿テテ岩柱ヲ立テ横木ヲ渡シ此ニ木樋ヲ架ス採水作業セントスルヤ槽(待濱村ニ於テハのぞき臺)ニ立チテ釣瓶ニヨリ海水ヲ汲ミ上ケ直ニ樋ニ注キ込ムナリ今之カ裝置、構造ハ別圖(海水採收裝置)ノ如シ但此裝置ハ海面上滿潮面ノ高サニ至リテハ釜屋ノ位置ニヨリテ一定セスト雖大抵八尺乃至一丈二三尺ニ及フモノアリ然レトモ此管内野田村ノ如キ一部ニ於テハ海水ハ擔桶ヲ以テ人肩ニヨリ或一定ノ場所ニ設備セラレタル漏斗舟ニ運搬注加シ木樋ニヨリテ釜屋内ノ海水溜槽内ニ流注スル如キ裝置ヲナセリ

備考 上述ノ如ク當管内ノ製鹽業ハ素水製鹽ナルヲ以テ海水ハ鹽田製鹽ノ鹹水ノ代リヲナスヲ以テ此項ニ述フル次第ナリ以下之ニ準ス

七、八 海水採收用器具ノ名稱、種類、員數、新調費、保存期限ハ次ノ如シ

(甲)待濱中野村南部製鹽場採水裝置

| 名 | 稱 | 種 | 類 | 員數 | 單價 | 總價格 | 保存期限 | 備 | 考 |
|----|---|----------------|---|----|-------|--------|------|--|---|
| 釣瓶 | 桶 | 杉製普通桶 | | 一 | 〇、四五〇 | 〇、四五〇 | 一ケ年 | 二斗入ノモノ | |
| 釣瓶 | 竿 | 雜木 | | 一 | 〇、一五〇 | 〇、一五〇 | 五ケ年 | 徑四寸長一丈五尺ノモノ | |
| 望 | 木 | 松丸木 | | 二 | 〇、五〇〇 | 一、〇〇〇 | 六ケ年 | 徑一尺長二丈材木賃及運搬料ハ勞働者自身勞働ニ從事スルヲ以テ算入セス | |
| 岸 | 柱 | 全 | | 一〇 | 〇、四〇〇 | 四、〇〇〇 | 全 | 徑二三寸長六尺 全上 | |
| 横 | 木 | 雜木 | | 八 | 〇、一〇〇 | 〇、八〇〇 | 全 | 徑八寸長二丈 全上 | |
| 沖 | 柱 | 松丸木 | | 二 | 〇、四八〇 | 〇、九六〇 | 全 | 徑一尺長二丈 全上 | |
| 股 | 木 | 全 | | 一 | 〇、六〇〇 | 一、〇〇〇 | 全 | 徑一尺長二丈五尺 全上 | |
| まね | 木 | 楊木丸太 | | 一 | 〇、六五〇 | 〇、六五〇 | 全 | 徑一尺長三丈一尺 全上 | |
| 樋 | 木 | 松 | | 五 | 〇、五〇〇 | 二、五〇〇 | 八ケ年 | 出來上リ代價ニシテ大工及木引賃ヲ入ル | |
| 橋 | 板 | 杉 | | 四 | 〇、三〇〇 | 一、二〇〇 | 六ケ年 | 平均出來上リ代價ニシテ松杉厚サ一寸乃至一寸五分巾八寸乃至一尺長サ一間半乃至二間半 | |
| 雜費 | | 繩釘其他ノ建築ニ必要ナル材料 | | 八 | 一、〇〇〇 | 一、〇〇〇 | | 延人員 | |
| 大工 | | | | 三 | 〇、四五〇 | 一、三五〇 | | 延人員ニシテ鹽業者ノ家族勞働ニ從事スルニ付テ賃金ナシ | |
| 人夫 | | | | 八 | | | | | |
| 合計 | | | | 二五 | | 一五、三四〇 | | | |

(乙)種市村及中野村北部ノ採水裝置(長サ十間ノモノ)

| 名 | 稱 | 種 | 類 | 員數 | 單價 | 總價格 | 保存期限 | 備 | 考 |
|-----|---|--------|---|----|-------|-------|------|-----------------------------------|---|
| 釣瓶 | 桶 | 杉製普通ノ桶 | | 一 | 〇、五〇〇 | 〇、五〇〇 | 一ケ年 | 二斗入ノモノ | |
| 釣瓶 | 竿 | 雜木 | | 一 | 〇、一五〇 | 〇、一五〇 | 五ケ年 | 徑三寸五分長一丈六尺運搬費ハ鹽業者家族ニ於テ從事スルヲ以テ算入セス | |
| 股 | 木 | 松丸木 | | 一 | 〇、六五〇 | 〇、六五〇 | 六ケ年 | 徑一尺二寸長二丈五尺材木料運搬費ハ 全上 | |
| まね | 木 | 全 | | 一 | 一、〇〇〇 | 一、〇〇〇 | 六ケ年 | 徑八寸長サ三丈代價ナリ | |
| 四本柱 | 全 | | | 四 | 〇、五〇〇 | 二、〇〇〇 | 六ケ年 | 松丸木徑一尺乃至一尺一寸長丈ノモノ伐木料及運搬料ハ前同斷 | |

| 名 | 稱 | 種 | 類 | 員數 | 單價 | 總價格 | 保存期限 | 備 | 考 |
|----|---|---------|---|----|-------|-------|------|---|---|
| 岸柱 | 木 | 松丸 | 木 | 一四 | 〇、四五〇 | 八、四〇〇 | 六ケ年 | 徑八寸長一丈八尺(大)同斷 | |
| 横木 | 木 | 雜木 | 木 | 二〇 | 〇、一〇〇 | 二、〇〇〇 | 六ケ年 | 徑六寸長一丈五尺(小)同斷 | |
| 種板 | 木 | 松板 | 木 | 七 | 〇、五〇〇 | 三、五〇〇 | 八ケ年 | 徑六寸乃至三寸長六尺余ノモノ伐木料及運搬料全前 | |
| 渡板 | 板 | 繩釘其他建築料 | | 七 | 〇、三〇〇 | 二、一〇〇 | 六ケ年 | 出長上リ平均代價ニシテ徑六寸乃至八寸長サ一丈乃至一丈二尺ニシテ長二間ノモノ一本五十錢ノ割、汲上ケ槽ヨリ谷屋及海水溜槽ニ至ル十五間分 | |
| 石工 | 工 | | | 三 | 一、五〇〇 | 一、五〇〇 | | 延人員ニシテ一人一日五十錢ノ割 | |
| 大工 | 工 | | | 四 | 二、〇〇〇 | 二、〇〇〇 | | 延人員ニシテ一人一日五十錢ノ割 | |
| 人夫 | 夫 | | | 三 | — | — | | 延人員ニシテ鹽業者之ニ當ル故ニ實際賃料仕拂セス | |
| 合計 | | | | | | 二、八五〇 | | | |

(丙)野田村ノ一部ニ於ケル採水装置

| 名 | 稱 | 種 | 類 | 員數 | 單價 | 總價格 | 保存期限 | 備 | 考 |
|----|---|---------|---|----|-------|-------|------|---------------------------------|---|
| 汲桶 | 桶 | 杉製普通ノモノ | | 二 | 〇、八〇〇 | 一、六〇〇 | 二ケ年 | 徑一寸五分長サ四尺五寸ノ雜木丸太ニシテ業者自身製造ノモノ | |
| 擔ヒ | 棒 | 雜木 | | 二 | 〇、一〇〇 | 〇、二〇〇 | 二ケ年 | 松丸太木徑一尺五寸長サ一間位ノ丸太ヲ鹽業者之ヲ穿チタルモノ | |
| 漏斗 | 斗 | 松木 | | 一 | 〇、六五〇 | 〇、六五〇 | 十ケ年 | 出長上リ平均代價徑六寸乃至八寸ノ丸太ニツ割長サ一間半乃至二間半 | |
| 木樋 | 樋 | 全 | | 三 | 〇、四〇〇 | 一、二〇〇 | 八ケ年 | | |
| 合計 | | | | | | 三、六五〇 | | | |

九

備考 採水ノ装置及之ニ附屬スル器具ハ一旦腐朽スレハ修繕スルモ其効ナク夫等器具ノ腐朽ノ状態ニヨリ新調スルモノトス尙之カ構造及使用方法ハ第六項及別圖ヲ參照スヘシ

海水貯溜地 當所管内各製鹽場ニ於テハ特ニ海水ヲ貯藏スルナキモきををト稱スル海水溜槽ヲ備ヘ置キ採水装置ヨリ一時此内ニ海水ヲ輸送シ充滿シタル時ハ之ヲ煎熬釜ニ注入スルモノニシテ其形狀ハ長方形ニシテ大小アリト雖管内殆ント大差ナク此面積、構造、形狀ハ次ノ如シ

海水溜槽ハ海ニ面シタル釜屋内部一側中央部家根裏ニ接シタル場所ヲ掘リ下ケ厚板製ノ箱ヲ埋没シタルモノアリト雖開ハ稀ニシテ殆ント全部ノ製鹽場ハ別圖(海水溜槽圖)ノ如ク厚サ一二寸乃至二寸五分ノ松板ヲ以テ横八尺長一丈二尺深サ二尺五寸ノ面積ヲ圍ミ若クハ枳トナシ埋没シタルモノニシテ其底部ハ粘土ヲ踏壓シタル土間ナルヲ通例トス其ノ容積ハ三十七石二升ナリ今此所ニ參考ノタメ之カ新調費ヲ示セハ次ノ如シ

| 種目 | 員數 | 單價 | 總價格 | 備 | 考 |
|----|----|-------|-------|-----------------------------|-----|
| 松板 | 五 | 五 | 三、五〇〇 | 厚一寸五分ノ松ノ尺板二十一間ヲ要ス一間分代價十七錢ノ割 | 人夫 |
| 大工 | 五 | 〇、五〇〇 | 二、五〇〇 | 延人員ニシテ一人一日ヲ五十錢ノ割 | 合計 |
| 合計 | | | 六、〇〇〇 | 人夫ハ延人員ニシテ鹽業者自身ナルヲ以テ賃ナシ | 員數 |
| | | | | | 單價 |
| | | | | | 總價格 |
| | | | | | 備 |
| | | | | | 考 |

右海水溜槽ハ一旦腐朽スレハ修繕スルモ其効ナキニヨリ堅固ナル松板ヲ使用シ製造スルヲ以テ保存期限モ亦從テ長ク十年乃至十二ケ年ヲ限度トス

十 鹽田地盤ノ構造 該當事項ナシ

十一 撒砂ノ種類、性質 全上

十二 撒砂ノ撒布量 全上

十三 撒砂乾燥ノ時間 全上

十四 撒砂浸出裝置 全上

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質 全上

當管内海水ノ化學的成分ニ於テハ天候季節海岸ノ狀態及海水採收ノ時季(満干時)等種々ノ關係ニヨリテ一定シ難キモ大抵母氏比重ノ二度乃至二度半ニシテ當年四月中ニ待濱村大字北待濱字荒戸ニ於テ採收セシニ攝氏十四度ニ於テ母氏比重二度五分ニシテ其化學的成分ハ次ノ如シ

一 外觀無色透明ニシテ浮游物ノ少量ヲ認メ固有ノ味臭ヲ有シ反應中性ナリ

| 成分 | 百分中グラム量 | 成分 | 百分中グラム量 | 成分 | 百分中グラム量 | 成分 | 百分中グラム量 |
|---------------------|---------|------|---------|-------|---------|------|---------|
| 比重 | 一、〇二六〇 | 硫酸石灰 | 〇、二一二六 | 石灰 | 〇、〇六三〇 | 鹽化加里 | 〇、四五八八 |
| 總鹽素 | 一、八一〇五 | 硫酸苦土 | 〇、一三四七 | 苦土 Mg | 〇、〇三七三 | 鹽化曹達 | 二、六四六四 |
| 總硫酸 SO ₃ | 〇、二二三六 | 鹽化苦土 | 〇、〇三一八 | 加里 K | 〇、二四〇二 | | |

十六 海水汲揚方法

當管内ニ於ケル汲上方法ハはね釣瓶ニヨリテセラル、モノト人肩ニヨリ擔桶ニヨリテセラルモ
ノトノ二法アリテはね釣瓶ニヨリテ汲水操作ヲナスモノ、中野村待濱ノ如キ岩石多ク海岸絶壁ヲナスノ地ニ製鹽場ノ設
置セラル、結果汲水場ハのぞき台(圖面参照)ノ裝置ヲ以テシ種市村ノ如キ遠淺ノ海岸ニ於テハ櫓様汲水裝置面ヲ以テス而
シテ汲水人夫ハ其構造ノ何レヲ問ハス木樋ノ一側ニ設置セラル、渡リ板(橋トモ云フ)ニヨリテ汲水場ニ至リ櫓若クハのぞ
き臺ニ立チはね釣瓶ニヨリ海水ヲ汲ミ直ニ樋ニ注キ込ミ釜屋内部ノ海水溜槽ニ流入セシムルモノナリ而シテ種市村ノ如キ
ハ冬季酷寒ノ際ハ汲水場即チ櫓ノ内部ニ四方萱菰ヲ以テ圍ミ汲水人夫自身ノ寒氣ヲ防クニ便セリ
一釜分ノ採鹹順序

| | | | | | | |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|--------|
| 一斗五升入釣瓶ニテノ 汲入回数 海水汲上回数ニ對スル 石數 | 一回(午前十時ヨ) | 二回(午後二時ヨ) | 三回(午後六時ヨ) | 四回(午前二時ヨ) | 五回(午前五時ヨ) | 計 |
| | 七〇 | 一〇〇 | 七〇 | 一二〇 | 八〇 | 四四〇 |
| | 一〇、五〇〇 | 一五、〇〇〇 | 一五、〇〇〇 | 一八、〇〇〇 | 一一、〇〇〇 | 六六、〇〇〇 |

然レトモ種市村ノ如ク遠淺ノ海岸ニ於テハ干潮ノ際ハ汲水シ得サルコトアルヲ以テ汲ミ上ケ回数ハ時ニヨリテ異動アリ

十七 海水貯溜池ノ有無 海水貯溜池ノ設備ナシ

一ケ年間平均煎熬量及月別ノ割合 一釜屋ニ對スル昨年六月ヨリ本年三月ニ至ル十ケ日間ノ平均ノ海水採取量
ハ平均母氏二度ノ海水四千六百二十石ニシテ之カ月別海水採取量ハ次表ノ如シ

| | | | | | | | | | | | |
|------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|-----------|-----------------------|
| 汲水日數 | 六月 | 七月 | 八月 | 九月 | 十月 | 十一月 | 十二月 | 一月 | 二月 | 三月 | 計(六月ヨリ翌年三 月マテ十ヶ月間) |
| 汲水量 | 二一 一三二石 | 五 三三〇石 | 七 四六二石 | 五 三三〇石 | 六 三九六石 | 七 四六二石 | 九 五九四石 | 一〇 六六〇石 | 一三 八五八石 | 六 三九六石 | 七〇 四、六二〇石 |

備考 前項採鹹日數ニ對比シ一釜約六〇〇斤内外ノ食鹽ヲ製出スルニ六十六石ノ海水ヲ要スル割合ヨリ算出シタルモノ
ナリ

十九 人夫ノ種類、名稱、貨銀等

當管内ノ製鹽場ニ於テ一釜場ノ採水ニ要スル人夫ハ水汲一人ニシテ(時トシテ二人

以上ヲ使役スルコトアリ)鹽見ト稱シ常雇ニシテ製鹽共同者ノ全體ニ於テ使役セラレ之カ勞働ハ一煎熬間二十四時間ニシテ賃銀ハ專賣前ニ於テハ其日ノ煎熬當番ノ共同者ヨリ酒食ヲ供セラル、ノミナラス尙一煎熬毎ニ直ニ其製鹽二斗ヲ交附シ賃銀ニ換ヘタリト雖專賣法實施後今日ニ至テハ一日(即チ一煎熬間)賄付三十五錢ノ割合ヲ以テ製鹽收納買ヒ上ケ毎ニ之ヲ仕拂フモノトス而シテ之カ一ケ年ノ延人員ハ其煎熬日數(採水日數ト同シ)ニ比例スルモノナルカ故ニ一定セス然レトモ前項(十八)採水日數ヨリ算出スルトキハ昨年六月ヨリ本年三月末日ニ至ルマテ十ケ月間ノ汲水人夫ノ延人員ハ七十人ニシテ三十五圓ノ賃銀ヲ共同者ノ全體ヨリ仕拂タルモノトス

但シ昨年六月ヨリ本年三月末日ニ至ル十ケ月間ノ汲水人夫ノ總賃銀三十五圓ハ人夫一人賄料ヲ一日十五錢ト見積リ三十五錢(賃銀ニ合算シテ一日ノ賃銀ヲ五十錢トナシ計算シタルモノナリ)

又管内野田村ノ如キハ賄外ノ賃銀ヲ物品ニ換ヘ一日三十五錢位ノ割合ニテ供給セリ

次ノ當管内各釜場ノ水汲人夫ハ農業ノ傍製鹽ニ從事シ日數少キカタメニ製鹽共同者(傍ニ煮子ト云フ)ハ兼テ被雇ノ約ヲ結ビ置クモノニシテ其賃銀ノ定メ方ハ煮子仲間ノ協議決定スルモノニシテ主トシ製鹽價格ノ高低ニ伴フモノトス

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 當管内ニ於ケル製鹽業ハ一ケ年間殆ント採水操作ニ從事セサルノ時季

ナシト雖天候其他ノ季節ノ關係ニヨリテ採水日數ニ多少アリ即チ三四月ノ二ケ月間ハ融雪ノ時季ナルヲ以テ總テノ河流ハ一時ニ水量ヲ増加シ流下シ來ルニヨリ海水ノ鹹度ヲ減少シテ製鹽量ニ及ホスノミナラス之カ爲ニ煎熬海水ハ溷濁シ製鹽品質ヲ害スルコト多大ナルヲ以テ此際ハ製鹽作業ヲ中止シ一ケ年間ノ燃料材木ニ從事シ九、十月ノ萩苜等ノ爲メ十一月ヨリ翌年一月マテハ積雪ノタメニ燃料運搬ニ不便多キニヨリ釜ノ修繕ヲナスモノ多シ殊ニ漁場地方ニ於テハ五月ヨリ十月ニ至ル間ハ漁業ニ從事スル爲メ休業多キヲ例トス然レトモ春夏秋ハ雨天勝殊ニ濕氣ノ多キ季節ニシテ僅カノ驟雨ニヨリテモ直ニ附近ノ河川ハ著シク水量ヲ増加シ混濁ヲ來シ海水ニ淡水ヲ混シテ製鹽從事日數間斷ナキ能ハス且ツ粗惡鹽ノ製出甚タシ之ニ反シ冬季ハ晴天ニ非スト雖降雨季節ノ如ク混濁ヲ來タスコトナクシテ間斷ナク製鹽ニ從事シ得ルナリ斯クシテ製出シタル鹽ハ純白細粒最モ賞スヘキモノトス故ニ燃料欠乏其他ノ事情ナキニ於テハ冬季間ヲ以テ採鹹作業ノ最好時季トス又採鹹量ト風位ノ關係ニ就テハ各製鹽場ノ位置ニヨリテ異ナリ或ハ南風ヲ不可トシ或ハ北風ヲ不便トスル所アリト雖トモ一般ヨリ云フトキハ製鹽場附近ヲ流過スル河口ノ北若クハ南ニ存スル方位ニヨルモノニシテ例ヘハ河口ノ南ニアレハ風ノ北方ヨリ吹クトキハ河口ノ淡水ヲ採水場ノ海面ニ送り來ルニヨリ海水鹹度ヲ減シ且ツ混濁ヲ生シ製鹽量及品質ヲ損スルコト大

ナルヲ以テナリ故ニ時トシテ之カ爲ニ煎熬ヲ中止スルコトアリ

二十一 一年間ノ平均海水採收日數 第十八項參照

二十二 一年間ノ平均海水採收量 未詳

二十三 準備濱及持濱日數 該當事項ナシ

二十四 鹹水採收ニ關スル其他事項 記スヘキモノナシ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造 當所轄内九戸郡ニ於ケル釜屋ハ半板葺屋根及萱葺屋根ナルノ關係ニヨリ二種類ニ區別セラル而シテ

萱葺屋根ナル地方(夏井、待濱、中野、種市)ニ於ケル釜屋内梁木ノ種ニ燃料乾燥棚ヲ設ケ釜屋内ノ熱ヲ以テ生薪材ヲ乾燥セシム隨テ建屋ノ構造複雑ナリ板葺屋根地方(年部、野田)ニ於テハ屋外ニ於テ天然ノ風力ニヨリ燃料ノ乾燥ヲ計ルヲ以テ屋内棚ノ設ケナク從テ其建築方法簡略ナリ

釜屋ノ位置ハ多クハ後背ノ小丘ヲ利用シテ之ニ建築スルナリ稀ニ平地(洲砂地)ニ建築スルモアリ概シテ其大サハ五間ニ七間ニシテ地盤ハ四圍ヲ掘リ下ケ丸ヲ埋メテ四壁ヲ圍ム最高三四尺ニシテ釜屋ノ基礎ヲ定ムルナリ

釜屋ノ組立ハ釜屋建築圖(A)ノ如ク十本ノ掘立テ柱(松木直徑一尺三寸長サ八尺)(地上ニ表ハレタル部分ノ長サ)ノ上ニはり(松木直徑一尺五寸長六間)五本ヲ架シシレヨリ(B)圖ノ如ク梁木ノ兩端ニ長木及直徑八寸位ノ松木ヲ以テ四方ヲ卷キテ橫架シ約一間ノ間隔ヲ持シテ松木直徑八寸長九尺位ノ柱ニテ之ニ支持セシム

次ニ又(C)圖ノ如ク末端ニはり及中不屋中ニ支持セシメテ六本ノさし(松木直徑一尺三寸長サ三間)四本ノすぎ(松木直徑一尺三寸長四間半)二本ノ向さし徑二尺三寸長四間ノ棟木ニ至リテ交叉セシメ以テ竈屋全體ノ骨組ヲ終ヘタルナリ茲ニ至リ約百七八十本ノ松はげト稱シ徑三四寸長二三間ノ松木ヲ以テさし木及向さしノ間ニ繩ヲ以テ從横ニ結付ケ骨子トナシ之ヲ萱ニテ葺キ下シ土くれ(泥土ノ俗稱)ニテ棟ヲ蔽フ而シテ(D)(E)圖ノ如ク高サ四尺巾三尺位ノ出入口二個所海向ノ方位ニ二ヶ所及其左右何レカノ一ヶ所(即チ釜ノ焚口ノ方ニシテ燃料ノ出入口ニ便ナルタメナリ)及ヒ屋上(左右前後)ニ四ヶ所ノ窓アリテ換氣作用ヲ計レリ最モ一時ニ四ヶ所ノ窓ヲ開キ用フルニアラス風雨ノ方向ニヨリ其一ヲ適用スルナリ而シテ出入口及窓ハ萱製ノ戸ヲ以テ蔽フ以上ハ當郡中夏井待濱中野、種市村等ニ於ケル建築方法ナリ

今次ニ參考ノタメノカ釜屋新築費ヲ舉クレハ次ノ如シ

| 品目 | 員數 | 單價 | 總價格 | 保存期限 | 備考 |
|-----|-------|-------|--------|------|---|
| 柱 | 一〇 | 〇四〇〇 | 四〇〇〇 | 十五ヶ年 | 松木徑一尺三寸長一丈二尺ニシテ伐木料及運搬費ハ大抵鹽業者ノ家族勞働ニ從事スルヲ以テ算入セズ |
| 梁 | 五 | 四五〇〇 | 二二五〇〇 | 全 | 長サ六間周リ八尺ノ松立木ニシテ 全前 |
| 屋中 | 四 | 四〇〇〇 | 一六〇〇〇 | 全 | 長サ二間周リ三尺ノ松立木ニシテ 全前 |
| 長木 | 五 | 〇五〇〇 | 二五〇〇〇 | 全 | 長サ九尺周リ三尺位ノ松立木ニシテ 全前 |
| 柱 | 二〇 | 〇三五〇 | 七〇〇〇 | 全 | 長サ三間周リ四尺位ノ松立木ニシテ 全前 |
| 差木 | 六 | 〇七〇〇 | 四二〇〇 | 十五ヶ年 | 長サ三間周リ四尺位 全前 |
| 四木 | 四 | 一、一〇〇 | 四、四〇〇 | 全 | 長サ四間半五尺位 全前 |
| 向差木 | 二 | 一、〇〇〇 | 二、〇〇〇 | 全 | 長サ四間周リ五尺位 全前 |
| 棟木 | 一 | 〇五〇〇 | 〇五〇〇 | 全 | 長サ三間周リ三尺位 全前 |
| ほけ | 一八〇 | 〇一〇〇 | 一八、〇〇〇 | 全 | 長サ二間乃至三間周リ一尺位 全前 |
| 萱 | 三六〇 | 〇〇九〇 | 三、二四〇 | 四ヶ年 | 但シ運搬費ハ鹽業者若クハ其家族従事スルヲ以テ算入セズ |
| 繩 | 一八〇〇〇 | 〇〇〇八 | 一四、四〇〇 | 全 | 釜元ニテ十尋八厘 |
| 大工 | 二〇 | 〇五〇〇 | 一〇、〇〇〇 | 全 | 延人員二〇人一人一日五十錢ノ割 |
| 萱葺人 | 二五 | — | — | — | 延人員二十五人鹽業者ノ家族之ニ従事スルヲ以テ賃銀ナシ |
| 雜人 | 二〇 | — | — | — | 延人員三十人 全前 |
| 合計 | — | — | 一三、五〇〇 | — | — |

同上修繕費

| 品質 | 員數 | 單價 | 總價格 | 備考 |
|----|-------|------|--------|------------------------------|
| 萱 | 二〇〇 | 〇〇九〇 | 一八、〇〇〇 | 萱一駄九錢運搬費ハ鹽業者ノ家族之ニ従事スルヲ以テ賃銀ナシ |
| 繩 | 一、一〇〇 | 〇〇〇八 | 〇九、六〇〇 | 釜元人ニテ十尋八厘 |
| 人夫 | 一五 | — | — | 鹽業者ノ家族之ニ従事スルヲ以テ賃銀ノ仕拂ヲナサス |
| 合計 | — | — | 一八、九〇〇 | — |

(十一)

仙臺鹽務局久慈出張所之部

第三章 製鹽方法

乙 鹹水煎熬

備考 釜屋ハ大抵四ヶ年ニ一度位修繕スルモノトス

一 宇部鹽田地方ノ建築法ハ前述ノ方法ト異ル點ハ乾燥棚ノ設ナキヲ以テハリ全部ニ要スル屋根ハ(E)圖ノ如ク上半部板葺ナルモノナリ其他ニアリテハ異ル點ナシ

案スルニ宇部、野田地方ノ建築方法ハ夏井、待濱、中野、種市地方ノソレト比スルニ建築費ニ於テ大ニ節減シ加之鹽ノ品質ニ及ホス點ニ於テ其構造遙ニ勝レルヲ見ルナリ

次ニ釜屋内部ノ裝置ヲ圖解的ニ説明スレハ別圖(釜屋内部ノ裝置圖)ノ如ク中央ニアル圓形ハ煎熬釜ノ位置ニシテ其右ニアル(圖面ニ對シテ)長方形ノ大ナル箱ハ海水溜槽ナリ又其左邊ニ接シタル小サキ長方形ノモノハ揚舟(待舟トモ云フ)ナリ而シテ海水溜槽ヨリ屋外ニ通スルモノハ通樋ニシテ上方ニアル小サキ長方形ハ苦汁溜置場ナリ以上ノ裝置ハ全部通シテ一定セリ而シテ夏井、待濱、中野、種市ノ如キ菅葺屋根ハ釜屋ニ於テハはり上ハ釜ノ面積ニ相當スル丈ノ部分ヲ除クノ外一面ニ次回煮熬ニ供スル薪材ヲ堆積シテ乾燥スルナリ

二 釜及竈ノ構造

當地方ノ煎熬釜ハ一種ニシテ温メ釜ノ設備ナク其構造ハ長サ一尺二寸巾五分五厘厚サ一分五厘位ノ和鐵ヲ鐵釘九千七百二十木(和鐵一枚ニツキ釘數二十七本ノ割)ニテ繼キ合セタル徑一丈二尺深サ五寸不正圓形ナリ而シテ之カ接合方法ハ別圖ノ如シ

尙又釜底ニハ釜ノ釣金ト稱シ二十一本ノ鐵棒(徑四分長一尺二寸)ノ鈎ヲ附シ釜上部ノ釣木ニ吊シ以テ海水ヲ釜内ニ充滿セシメテ如何ニ重量ヲ増加セシムルモ之カタメニハ釜底ノ部ノ凹落ヲ來タスノ患ナカラシメ且ツ釜ヲシテ竈上ニ輕ク安置セシムルノ用ヲナセリ而シテ釣金ノ配列ハ中央三行ハ五本兩端三本宛ナリ

竈 地方一般ニ竈ヲ釜洞ト稱シ竈前ニ其火口一ヶ所アリ竈後ニ一尺四方許リノ煙抜穴アルノミナリ而シテ此築造法ハ竈ヲ建設スヘキ場所ヲ約二間四方三尺許堀リ下ケ別圖ノ如ク竈ノ焚口ヲ開キ置キ左右ヨリ岩石ヲ以テ不正形ニ重ネ竈口ノ上部ニハふたヘト稱シテ稍廣ク且ツ厚キ石ヲ渡シテ釜ニ支フルニ便ナラシメ又火煙焚口ヨリ直上シテ釜内ニ煤煙ノ浸入スルヲ防クノ計ヲナセリ

而シテ積ミ重ネタル石ト石トノ間ハ粘土ヲ以テ密着セシメ又四方外部ヲ其粘土ヲ以テ塗蔽シ竈石ノ崩壞及火力ノ放散ヲ防ケリ此竈内部ノ高サハ六尺乃至七尺ニシテ其構造ハ別圖ノ如シ

右竈築造ノ岩石ハ多クしに石ト稱シ近傍ノ山中ニ存在スル石ニシテ色澤赤味ヲ帶ヒ石目粗大ニシテ火力ノタメニ龜裂ヲ生シ難キヲ撰フナリ又粘土モ火力ニ堪ユルノ必要ヨリシテ泥土ニ灰ヲ混シ之ヲ苦汁ニテ捏ネタルモノヲ使用スルナリ

釜釣棚ノ構造 釜釣棚ノ構造ハ別圖ノ如ク竈ノ前後四隅ニ大毒柱ト稱シ直徑七寸乃至八寸高サ八尺許リノ松柱ヲ建テ此上ニ大毒ト稱フル直徑一尺乃至一尺五寸長三間ノ松丸太二本ヲ圖ノ如ク竈口ニ對シテ左右ニ架シ又此上ニ蓋木(さぬき)ト稱シ厚サ二寸巾七寸乃至八寸ノ松板ニシテ桁狀ノモノ十五枚乃至十七枚ヲ列架シ之ニ釣木ト稱スル厚サ一寸巾三寸長一尺五寸位ノ板(場所ニヨリ九本ヲ使用スルコトアリ)ヲ蓋木ト蓋木トノ間ニ撞木ヲ以テ釣ル而シテ此釣木ノ下端ニ穴ヲ穿チ釣金ヲ挿入シテ釜ヲ竈ノ下ニ釣り支フルノ仕組ニナセリ

又釜前ノ上部大毒ノ餘地ニ簡單ナル棚ヲ設ケ夜分點燈ニ供スルニ便ス燈火棚ト云フ煎熬中ハ釜屋内ノ煤烟及塵埃ヲ防カンタメ蓋木ノ上面全部ヲ萱莖等ヲ以テ蔽ヒ置クナリ

三 石釜

鹹水輸送裝置

該當事項ナシ

四 鹹水輸送裝置

前述ノ如ク(採鹹第六項參照)汲ミ上ケタル海水ハ木樋ニヨリテ直ニ釜内ノ海水溜槽ニ注入シ來ルヲ以テ再送スルノ必要ナキニヨリ此處ニハ海水溜槽ヨリ煎熬海水ヲ釜内ニ注加スル裝置方法ヲ附記スヘシ其方法ハ圖ノ如ク釜ニ面シタル海水溜槽ノ上部四尺ノ所ニ支柱ニヨリ揚舟(待舟トモ又漏斗舟トモ稱ス)ト唱フルモノヲ設置ス其構造ハ松丸太直徑一尺五寸乃至二尺ノモノヲ掘リ穿チタルモノニシテ其長サハ一樣ナラスト雖其容量五斗乃至七斗ノ海水ヲ入レタルナリ而シテ之カ一方ノ底側部ニ木栓ヲ付シタル穴アリテ海水溜槽ノ海水ハ柄杓又ハ樽ニテ汲ミ上ケラレ除去器其穴口ヨリ徐々流下シ通樋ニヨリテ煎熬釜中ニ到ラシムルモノナリ

五 煎熬用器具ノ名稱、員數等

苦汁除去器

鹹水煎熬ノ條第一項釜屋内部ノ裝置ニ於テ示セル如ク竈後カ若シクハ右方ニ當ル釜屋ノ一隅ニ設置ス即チ人夫ノ多ク通行シテ塵埃ノ起ラサル場所ニ据ヘ置クモノナリ其員數ハ一釜屋ニツキ一箇トス而シテ其構造ハ松板製ニシ

テ底面ニハ數條ノ溝線ヲ有シ苦汁ノ除去滴出ニ便ナラシム其大サハ一樣ナラスト雖四石乃至五石入ナリ而シテ之カ効用ハ煎熬後ノ製鹽ヲ直チニ此中ニ移シテ二三時間放置スレハ液汁ノ大部ハ除去スルニヨリ以テ包裝ニ付スルモノニシテ種市村

ノ如キニ至リテハ此等ノ設備ナク液汁ノ大部ハ除去セス直ニ製鹽ヲ包裝スルナリ
揚桶及揚柄杓 其構造ハ杉製ニシテ竹輪ヲ嵌メタルモノナリ而シテ之カ効用ハ海水ヲ釜内ニ注加スル際海水溜槽ヨリ揚
舟ニ汲ミ上クル器ニシテ場所ニヨリ桶ヲ使用シ或ハ柄杓ヲ使用スル所アリテ其容量區々ナルモ概シテ三升及四升入レトナ
シ其員數ハ三乃至四個トス

鹽取桶 普通桶ニシテ其用法ハ釜中ノ結晶鹽ヲ採リ入レ苦汁除去器ニ移スニ使用ス其容量ハ普通一斗入ヲ通例トナシ一
煎熬ニ對シテ二個ヲ要ス

桝 製成鹽ヲ包裝ニ入ル、際計量スルニ使用スルモノニシテ正式ノ五升桝ナリ而シテ員數ハ一個ナリ

籠ゴ 木製ニシテ其形狀ハ營業者ノ便利上ヨリ主トシテ鹽取桶及桝内製鹽ヲ搔キ入ル、ニ使用スルモノナリ其員數ハ二枚
ヲ要ス

置樋オキヒ (一名すいた) 置樋ニハ松丸太樋及松板製樋ノ二種アリテ其各徑五寸長四五尺ナリ其用法ハ煎熬中釜内ニ投入シ置
ヲ海水中ノ塵芥及夾雜物ハ煎沸ノタメニ自然此中ニ沈降シ來ルヲ以テ之ヲ除去スルニ使用ス一個若クハ二個ヲ用フ
泡取り筥及泡すくひ 其形狀及構造ハ圖ノ如ク釜中海水煮沸面ニ浮游スル汚泡ヲ除去スルニ用フル器ニシテ何レモ一個
ニシテ足ル

かつつあ 煎熬釜中ノ結晶鹽ヲ釜ノ兩側ニ搔キ寄スルニ用フ一釜屋ニ付四本ヲ要ス
しつさび(そつて又ハてんつきトモ稱ス) 煎熬後釜中ノ製鹽採取ノ際釜底ニ附着シタル鹽ヲ突き起シ採取スルモノニシ
テ其員數二箇ヲ要ス

以下竈用

かつつえ 其形狀及構造ハ別圖ノ如ク木製ニシテ其用法ハ竈中ノ火ヲ搔キ出スニ用フ其個數ハ一個ナリ

ひじょう 松木其儘ノ丸棒ニシテ枕木ヲ竈中ニ挿入スル際使用スルモノナリ其員數二本ニテ足ル

こひじよー 松木其儘ノ丸棒ニシテ竈中ノ火ヲ攪拌スルニ用井其員數二個ニテ足ル

まいき(こじくせ) 松木其儘ノ丸棒ニシテ枕木挿入ノ際竈前ニ横タヘひじよーノはり臺木(即チ支點)ニ使用ス員數一本

ニテ足ル

火箸 松木製ニシテ末端二本ニ分レタルモノナリ柴束ヲ竈口ニ挿入スルニ用フ其員數一個ニテ可ナリ
 火搔 木ヲ堀リ製シタルモノニシテ竈中ノ火(おきト唱フ)ヲ取り出スニ用フ其員數一個ニテ可ナリ

備考 前述煎熬用器具所要ノ個數ハ一煎熬ニ於ケル必要個數ナリ

六 釜其他煎熬用器具、新調費、保存期限等

(a) 釜ノ新調費

| 品目 | 單價 | 總個數 | 總價格 | 摘 | 要 |
|------------------------|----------|----------------------|------------|--|---|
| 和鐵板 | 0,450.00 | 三六〇 <small>枚</small> | 一五四,800.00 | 大野村大島地方ヨリ購入スルモノニシテ一枚ノ長一尺一寸五分巾五寸五分厚サ一分五厘一枚ニツキ運搬費トモ三四錢ナリ | |
| 鈺 | 0,000.55 | 九七 <small>本</small> | 五三,400.00 | 板一枚ニツキ二十七本ヲ要スル割合ニシテ運搬費共五厘五毛 | |
| 鈞 | 0,350.00 | 二二 <small>本</small> | 七,350.00 | 一本三十五錢(運搬費共) | |
| 鍛冶 | | 二〇〇 <small>人</small> | 五〇,000.00 | 鍛冶延人夫百人中鍛冶五十人弟子五十人但シ賄付各一人三十五錢食料十五錢ト見積リ五十錢ノ割 | |
| 人夫 | | 二五〇 <small>人</small> | 八七,500.00 | 一日煮子五手人傳フモノトシテ五十日間即チ延人員二五〇ナリ一人賃銀三十五錢ノ割 | |
| 計 | | | 三三三,110.00 | | |
| 之カ保存年限五ケ年 釜ノ修繕費(平均) | | | | | |
| 和鐵製 | 0,430.00 | 五〇 | 二一,500.00 | 前項全斷 | |
| 鈺 | 0,000.55 | 一三五 | 七,425.00 | 前項全斷 | |
| 鈞 | 0,350.00 | 三 | 一,050.00 | 前項全斷 | |
| 鍛冶 | | 二 | 六,000.00 | 前項全斷 | |
| 人夫 | | 三〇 | 一〇,500.00 | 前項全斷 | |
| 合計 | | | 四七,102.50 | | |

備考 釜ノ修繕ハ二ケ年三回ニシテ一年一回半ノ修繕ヲ行フ割合ナリ尙前表煮子ノ鍛冶ニ從事シタル費用ハ各煮子ノ出金ナリトス此出金支出割合ハ製鹽業ニ從事シタル個數ノ多寡ニ應シ多キモノハ多額ノ支出ナリトス右ノ割合ニヨリ鍛冶ニ從事シタル煮子モ其配當ニ當ルハ論ヲ待タス

以上釜ノ新調及修繕費中原料及鍛冶ノ費用ハ名義上ノ製造人即チ釜屋ニ於テ負擔シ其他人夫等ハ煮子即チ實際ノ製造人ノ配當額ナリトス以上人夫配當其他支出等ニ使ナラシメン爲ニ煮子中ニ世話人一人ヲ置クヲ例トス而シテ各煮子製鹽ニ從事セル都度釜使屋用料トシテ一釜ニツキ製鹽四斗ヲ御禮鹽ト稱シ釜主ニ送ルヲ例トスルモ專賣實施後ニ於テハ金錢ヲ以テ之ニ換フ其釜一個ノ使用料ハ釜主ニ依リ異レトモ七十錢若クハ一圓ヲ普通トス

(b) 釜釣棚新調費

| 品目 | 單價 | 總個數 | 總價格 | 保存年限 | 備考 |
|-------------------------|-----------------------|-----|-----------------------|------|---|
| 大毒柱 <small>オドロク</small> | 〇七〇〇 <small>円</small> | 四 | 二八〇〇 <small>円</small> | 五ケ年 | 立木一本四十錢伐木料及運搬料共一本ニツキ三十錢ノ割 |
| 大毒 | 〇九〇〇 | 二 | 一、九〇〇 | 五ケ年 | 一本長二丈徑一尺立木五十錢二個、運搬費二個ニテ七十錢(三十五錢人夫二人分) |
| 蓋木 | 〇、二五〇 | 一〇 | 二、五〇〇 | 五ケ年 | 立木五本(一本二〇〇)此五本ヲ二ツ割ニシテ蓋木十本トナス |
| 釣木 | 〇、〇三〇 | 二二 | 〇、六六〇 | 五ケ年 | 〔此五本運搬費七十錢(一人實錢三十五錢ノ割ニテ二人分)大工二人(一人四十錢)八十錢ナリ釜場相場一枚三錢 |
| 人夫 | — | 四人 | 一、四〇〇 | — | 人夫一人三十五錢ノ割 |
| 計 | — | — | 九、二五〇 | — | — |

備考 原料ハ釜主ノ負擔ニシテ人夫ハ煮子間ノ配當額トス

釜其ノ他家屋ノ新調又ハ修繕結了ノ際(釜ノ修繕採鹹装置及家屋ノ修繕ハ大抵當時ニ行フモノトス)ハ鍛冶祝ト稱シ煮子仲間ニ於テ一人ニツキ酒一合ノ割合ニヨリ出シ合ニテ酒宴ヲ開ク其ノ他釜ノ修繕結了スレハ釜主ノ出金ニテ酒二升ヲ給ス

(c) 前記ノ外諸器具新調費、修繕費等

| 品目 | 新調費 | 修繕費 | 保存年限 | 摘 | 要 | 品目 | 新調費 | 修繕費 | 保存期限 | 摘 | 要 |
|----------|-------|------|------|----------------------------|------|------|-----|-----|------|---|-------------|
| 苦汁除去器 | 一、九〇〇 | — | 六ケ年 | 〔松板代一圓大工二人(一人工賃四十錢)其他釘代十錢〕 | かつつわ | 〇三三〇 | — | — | 一ケ年半 | — | — |
| 揚桶 | 〇一五〇 | 〇〇四〇 | 一ケ年 | わさび(一名天つき) | — | — | — | — | 一ケ月 | — | 大抵煮子自製ノモノトス |
| 柄杓 | 〇一〇〇 | 〇〇四〇 | 一ケ年 | かつちふる | — | — | — | — | 五晝夜 | — | 大抵煮子自製ノモノトス |
| 鹽取桶 | 一、一〇〇 | 〇〇四〇 | 一ケ年 | ひじよー | — | — | — | — | 二晝夜 | — | 釜揚ニ材木中ヨリ買入ス |
| 枳 | 〇四〇〇 | — | 五ケ年 | ここじよー | — | — | — | — | 一ケ月 | — | 全上 |
| 篋 | 〇〇五〇 | — | 一ケ年 | まいき | — | — | — | — | 三晝夜 | — | 全上 |
| 置桶(一名いた) | 〇一五〇 | — | 一ケ年 | 火箸 | — | — | — | — | 二ケ月 | — | 全上 |
| 泡帚 | 〇〇一〇 | — | 六ケ月 | 火搔 | 計 | — | — | — | — | — | — |
| 泡すくひ | 〇一三〇 | — | 六ケ月 | 計 | — | — | — | — | — | — | — |

七

備考 以上ノ全部ノ新調費、修繕費ハ煮子全體ノ負擔トス
 燃料ノ種類、名稱、產地、價格、品質

| 種類 | 名稱 | 產地 | 價格 | 品質 | 摘 | 要 |
|----|----|------------|--------|------|--|----|
| 枕木 | 枕木 | 製鹽場一里附近ノ山林 | 一本十三錢 | 發熱量不 | 〔長六尺徑六七寸ニテ製板ニ不適ノモノ(一本代十錢)運搬費、伐木料等ハ鹽業者ノ家族之ニ從事スルニヨリ算入セス〕 | 全前 |
| 焚木 | 焚木 | 附近ノ山林 | 一駄三錢五厘 | 全上 | 長サ五尺徑二寸乃至二寸五分ニシテ一駄十貫、一駄木代三錢九厘 | 全前 |
| 雜木 | 雜木 | — | 一把一錢 | 全上 | 長サ六尺徑一寸四貫目二把ヲ以テ一駄トス一駄木代一錢 | 全前 |

八

一釜ニ使用スル鹹水ノ容量

次ニ記載スルハ實地立會煎熬ノ調査ナリ抑モ素水煎熬タルヤ其際天候、海水比重、

竈ノ構造、燃料ノ種類其他煎熬ノ操作ノ巧拙等種々ノ關係ヨリ製鹽量、品質、燃料ノ消費量等ニ大ナル影響ヲ及ホスモノナルヲ以テ僅カ一二ノ試験ニヨリ之ニ答フルハ輕卒ノ感アリテ標準トナス能ハスト雖一煎熬間ノ操作狀況等ヲ附記スルニ於テハ其利スルトコロ大ナラント考フルニヨリ茲ニ管内野田村、野州釜ニ於ケル立會報告書ノ一部ヲ採萃シテ此處ニ述フヘシ

一、煎熬操作及其他ノ事項 煎熬ニ從事スルモノハ多數ノ煮十及釜煮ト稱シテ差水加減及燃料ノ投入ヲ加減シ總テ製鹽

上ニ關スル技手トモ云フヘキモノ(素人)ヲ雇ヒ置キ都合二人ニテ晝夜交代ニ製鹽操作ニ從事スルモノナリ而シテ其釜煮ト稱スル者ハ水汲男ト同シク煮子全體カ之ヲ毎日雇使シ其賃錢ハ一日五十錢ナリ

立會煎熬 ハ午後二時ヨリ始メタリ即チ海水溜槽ヨリ柄長桶(徑六寸五分深サ七寸容量三升五合強)ニテ揚舟ニ汲ミ

上ケ通樋ニヨリテ盛ニ煎熬釜ニ海水ヲ注入ス之ヲ俗ニつぎ立ト云フ

同時ニひじょーニテ枕木ヲ竈内ニ挿入シ其外薪十本鹽木(柴束)一把ヲ加ヘ點火ヲ始ム

同十分海水注きたてヲ中止セリ此量六石六斗全二十分板木一把ヲ挿入ス 同二十五分鹽木一把ヲ挿入ス 同三十分鹽

木一把ヲ挿入ス 全二時四十分沸騰ヲ初ム此時釜中ノ水量殆ント釜ノ容積八分ヲ充タス其量五石五斗コレヨリ概シテ五

分間乃至十分間ノ間隔ヲ置キ差水ヲスルナリ

揚舟ノ容量 四斗ニシテ五分乃至十分間ニハ徐ロニ釜中ニ移シテ空トナス而シテ一回ノ差水ニ要スル燃料ハ平均薪三本及

鹽木半把乃至一把ナリ

四時二十分枕木二本目挿入ス此枕木ハ名ノ如ク薪木及鹽木ノ枕木臺トナリテ燃燒ヲ佳良ナラシムルモノナリ二時間半乃至

三時間ニシテ燃エ切ルモノナリ之ヨリ益々火勢ヲ熾ナラシム差水操作ノ詳細成蹟ハ別紙ニ調製ス

翌十五日午前六時ニ於テ大豆三合ヲ浸水壓搾シ布袋ニ入レテ之ヲ揚舟ノ中ニ入レ時々搾リテ差水ニヨリ其豆汁ヲ沸騰セル

釜中ニ移入ス然ルトキハ釜中海水ニ含メル汚塵泡ニヨリテ表面ニ浮遊スルナリ豆汁注入操作ハ一時間ニシテ止ム而シテ其

間浮遊セル泡ヲ絶エヌ掬ヒ箆ニテ取り釜ノ外側ニ放棄スルヨリ右泡取方ノ精粗ハ大ニ製鹽ノ品質ニ關係スルナリ 全八時

五分差水ノ操作ヲ休止スコレヨリ火力ヲ徐々ニシテ食鹽結晶ノ成立ヲ勉ム 全時二十分初メテ結晶ノ兆候アリ

玆ニ於テ釜中ノ鹹水中ニ含有セル塵泡其他ノ夾雜物ヲ除去スルノ目的ヲ以テ豫メ煎熬前釜中ニ沈降シ置キタル置桶ヲ取り

上クルナリ 十一時二十五分釜ノ内部周圍ニ結晶セル鹽ヲ中央ニ搔キ寄セ全部ノ結晶ヲ促進スルニカム 十二時半食鹽

結晶釜面ニ降起沸騰ス之レヨリ大ニ燃料ヲ減シ只々時々ひじょーヲ以テ竈内ヲ攪拌シテ火力ヲ平均ナラシム 全二十五

分結晶セル鹽ヲ二人ノ從業者かつつあヲ以テ左右釜ノ兩側ニ搔キ寄スルナリ此鹽搔キ操作ヲ行フニ五分間ヲ要ス此搔キ寄

セタル鹽ヨリ苦汁盛ンニ釜ノ中央部ニ流集スルナリ 午後一時一番鹽ヲかき採リ(先ニ釜ノ兩側ニ搔キ寄セ置キタル鹽)右

量一石三斗等級三等ノ品質ヲ有ス引續キ二番鹽ヲかき寄セ苦汁流出ヲカム此際少量ノ燃料ヲ投入ス同時二十分二番鹽かき
 ざり容量六斗ヲ得肉眼鑑定上四等ノ品質ヲ有ス次ニ竈内ヲ攪拌シ火力ヲ強ム(最後ノ結晶)同時四十五分三番鹽かきざり此
 ノかき取りノ燒キ付キタル鹽ヲつてニテ突キ起シテ搔キ取ルナリ其容量二石一斗五升等級五等ノ品質ヲ有ス
 以上至一回かき取り方ハかき寄セタル鹽ヲ木造ヘラニテ一斗入ノ鹽取桶ニテ取上ケ苦汁取裝置内ニ投入シテ三回分ヲ混合
 シ苦汁ノ除去ヲ終了ス午後二時食鹽採取ヲ終了セリ

附、午後四時鹽俵裝ニ着手ス即チ三斗入ニテ十三俵餘ヲ得タリ一俵風袋トモ九貫六十匁(風袋六百六十匁)
 此ノ等級四等鹽ト認定セリ右ノ鹽ヨリ苦汁八升ヲ得 以上検査ヲ簡單ニ表ニテ示セハ次ノ如シ

採水之部

(一)海水 温度攝氏七度 比重母氏二度 (二)一釜ノ採水量 六十五石五斗九升 最初汲立量 六石六斗
 差水量 五十八石九斗九升

(三)海水汲入開始時間 午後二時(釜ノ點火時間ト同時) (四)採水人夫及賃銀 水汲男二人ヲ要ス、一人五十錢二人一圓

煎熬ノ部

(一)釜ノ種類及大サ 鐵板製不正圓形ニシテ長サ一尺二寸中六寸ノ地板三百六十枚ノ
 鐵釘ニテ繼キ合セタルモノニシテ直徑一丈二尺深四寸容量七石

(二)一釜ノ煎熬時間 二十四時間(午後二時ヨリ翌日午後二時マテ)

(三)一釜ニ要スル燃料種類及價格 枕木十本一木十錢計九十錢、焚木十六駄四分、一駄三錢五厘、計五十七錢四厘
 (柴束、雜木一枚束)四十七駄七分五厘、一駄二錢、計九十五錢五厘

(イ)最初沸騰マテノ燃料 枕木一木十二錢 焚木半駄一錢八厘(一駄三錢五厘ノ割) 柴束二駄一駄二錢 計四錢

(ロ)差水ヨリ煮上ケマテノ燃料 枕木九本一木十錢計九十錢、焚木十五駄九分、一駄三錢五厘、計五十五錢六厘五毛
 (柴束四十五駄七分五厘)(一駄二錢)計九十一錢五厘

(四)釜ノ點火時間 午後二時(海水汲立時間ト同時) (五)釜沸騰時間 午後二時四十分 (六)差水時間 午後二時四十分ヨリ始メ翌日午前八時
 二十分ニ了ル其時間十七時四十分間

(七)結晶ノ初季時間 (差水時間ノ間隔)五分乃至
 (十八分間ニシテ間斷ナシ) (八)煎熬ニ要スル人夫及賃銀 翌日午前九時四十分ニ一人ヲ要ス而シテ其一人ハ家族ノ
 煮子ナルヲ以テ無賃外一人ハ鹽煮ト稱シ一人一日食費共
 五十錢(但シ肴付三十五錢ノ割ニテ徹夜鹽煮ヲ勤ム)

三 製鹽之部

(一)一釜產鹽量(料量及) 三石九斗七升八合 (二)海水一石ニ對スル產鹽量 (煮上ケ時間二時間ヲ) 六升六勺強
 (經過シタル生鹽) 五、八九斤強 (八、九六斤)

(三)等級(全上) 四等鹽ノ品質ヲ有ス (四)包裝當時ノ一升重量(全上) 二八〇匁

九 該當事項ナシ

十 海水濾過裝置 該當事項ナシ
 十一 一釜ノ海水煎熬ニ要スル人夫、種類、名稱及賃銀

| 種類 | 類名 | 稱員 | 數 | 賃銀 | 摘 | 要 |
|------|----|----|---|----|---|---|
| 鹽製造人 | 煮子 | 一 | 一 | 五〇 | 當夜當番ノ煮子(共同者ノ一人)ナルヲ以テ無賃 | |
| 常雇人 | 鹽煮 | 一 | 一 | 五〇 | 煮付三十五錢(但シ食料十五錢ト見稱ヲタルモノニシテ野田村ノ如キハ賃銀三十五錢ノ更リ ニ枕子一本(十二錢)鹽木四駄(一駄六錢ノモノ)計二十四錢 | |

而シテ鹽煮一ケ年ノ總賃銀ハ一年煎熬釜數(採鹹日數ニ同シ)ニ比例スルモノナルヲ以テ一定シ難キモ前表(採鹹ノ條第十
 八項參照)ヨリ算出スルトキハ一ケ年平均一七四釜ナルニヨリ之カ總賃銀ハ八十七圓ナリ

十二 一晝夜ニ於ケル煎熬釜數ハ一釜ニシテ之ニ要スル海水量并ニ其收鹽量ハ第八項ヲ參照スヘシ

十三 一戸前ヨリ得ル製鹽總量 未詳

十四 居出シ場ノ構造 該當事項ナシ

十五 煎熬ニ關スル操作及方法 第八項立會煎熬ノ部ヲ參照スヘシ

十六 從來用ヒタル釜、竈及燃料ノ變遷 未詳

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項

(一) 當業者ノ鑑定方法 當業者ハ鹽ノ品質鑑定凡テ肉眼ニヨリ單ニ色澤ノ如何ニヨリタルモノアリ又色澤ト苦汁ノ多寡
 トニヨリタルモノアリ又色澤ト苦汁量及結晶トニヨリタルモノアリ其色澤ハ白色ナルヲ良鹽トシ苦汁ハ寡キヲ良トシ結晶
 ハ大ナルヲ良トスルモノト細少ナルモノヲ良トスルモノアリ要スルニ色澤及苦汁ノ如何ニヨリタルモノ最モ多數ニシテ
 結晶ノ如キニ至リテハ多ク心ヲ留メサリシモノ、如シ

(二) 煮沸ノ狀況及コヒ鹽ノ品質及燃料トノ關係 竈ノ築造法ハ土室形ニシテ煙突ノ設備ナキヲ以テ(煙ぬきノ代ニ竈後
 若クハ兩側ニ小孔ヲ穿テタルモノアルモ充分ナラス) 火炎ハ常ニ竈口ニ向ヒテ逸出セントス故ニ火力ハ釜ノ前部ニ於テ最
 モ強シ從テ竈口ヨリ沸騰シ初メ漸次後方ニ至リ漸クニシテ後側方ニ至ル是ヲ以テ泡其他ノ汚穢物多クハ此兩側方ニ聚リ
 來ル故ニ此理ヲ利用シ兩側方ニ向ヒ一字形ニ桶ヲ沈メテ汚穢物ヲ集取除去スル裝置ヲナス所アリ又コヒハ十五六釜乃至二

十釜ニシテ之ヲ剝脱ス(其厚サ五六分ニ達ス)其初釜ハ燃料少シク減スルモ製鹽ハ鐵氣其他ノタメニ色澤悪シク且ツ早く固結シコビ最モ厚キニ至レハ製鹽ノ色澤ハ良好ナルモ結晶十分ナラサルノミナラス燃料從テ多量ヲ要ス故ニコビ未タ薄ク厚サ二三分位ノ時ハ燃料モ敢テ多クヲ要セス色澤、結晶共ニ良好ナリトス而シテ初メト終リノ煎熬ニ於ケル燃料ノ差ハ凡鹽木八駄(十六把)位ナリト云フ

(三)年中行事 舊五月七日及舊十二月三日ノ兩度ニ於テ釜ノ神若クハ御大明神ヲ祭ルト稱シテ煮子各自ニ出金シ若クハ飲食物ヲ出シ合ヒ釜主ヨリ凡ソ酒一升乃至二升ヲ受ケ互ニ飲食スルノ習慣アリ其出金額ハ一人ニツキ酒五六合及肴五錢代ニ相當スル範圍ヲ以テ隨時之ヲ定ムルモノナリ以上ハ管内全部ニ亘レル例ニシテ其他一釜屋ノ修繕奇夢(煮子ノ一人若クハ數人釜屋ニ關シ奇夢ヲ見タルトキ其團體ニテ飲食シ將來ヲ注意スルト稱スルモノ)等ノタメ飲食スルコトアリト云フモ一般ナラサルヲ以テ之ヲ掲ケス

十八 一年間平均煎熬日數 昨年六月ヨリ本年三月ニ至ル十ヶ月ノ平均煎熬日數ハ七十トス
備考 一煎熬ハ一日(一晝夜)ニ完了ス故ニ採水總日數ニ相等シキナリ

十九 一年間ノ平均收鹽量 昨年六月ヨリ本年三月ニ至ル十ヶ月間ニ於ケル一釜屋ノ製鹽量ハ次ノ如シ
釜七量 四六、三六五 納付鹽 四二、一五一斤 容量 二百三十四石七斗八升三合

内譯 三等鹽 八七五斤 容量 五、〇七二四強 四等鹽 一一、一四三斤 容量 六九、三八八五強
五等鹽 二四、三六二斤 容量 一三四、八七六〇強 等外鹽 四、七七一斤 量容 二五、四四五三強

二十 一年間ノ海水採收及煎熬總費用 當管内ニ於ケル一ヶ年釜屋 採鹹及煎熬ノ總費用ニ對シテハ其所ニヨリ多少ノ差異アリテ一括シ難キモ大體ニ於テ稍同一ナルヲ以テ此頃ニ於テハ待濱宇白前ノ製鹽場ニ於ケル昨年六月ヨリ本年三月ニ至ル煎熬採鹹ノ平均總費用ヲ述フルコトトセリ(以下之ニ準ス)

| 項 目 | 價 格 | 備 考 | 項 目 | 價 格 | 備 考 |
|-------------|--------|--|-----|--------|-----------------------------|
| 採鹹及煎熬器具ノ償却金 | 一四、五五〇 | 但シ此項煮子ノ負擔タル煎熬器具(釜竈ヲ除ク)採鹹器具ノ十ヶ月償却金 | 公 課 | — | 名義上製鹽人ノ負擔ナルヲ以テ實際ノ鹽製造ニ此等公課ナシ |
| 釜屋使用料 | 七〇、〇〇〇 | 各製鹽共同者煮子ハ一回ノ煎熬ニ釜屋使用料トシテハ釜主ニ一回一圓ノ割ニ仕拂フモノトス即七十回分ノ割 | 燃 料 | 一八、〇〇〇 | 一釜燃料代二圓六十錢平均即七十釜分 |

| 項目 | 價格 | 備考 | 項目 | 價格 | 備考 |
|-------|--------|--|------|--------|------------------|
| 包裝費 | 三五、三五 | (一俵ノ包裝代四錢五厘即チ三斗俵七百八十 三俵包裝代) | 鹽貯藏場 | 三八、五二〇 | 鹽專賣實施ノ爲更メニ新築セシモノ |
| 組及雜費 | 一一、五〇〇 | | 新築費 | | |
| 人水及煮費 | 七〇、〇〇〇 | (一釜煎蒸ニ付キ汲水人夫一人鹽一人他ニ鹽 業者ノ家族之ニ從事スルモノトス) | 合計 | 四二、五九五 | |

二十一 從來平年ニ於ケル一戸前ノ收支計算表

收入ノ部

支出ノ部

| 項目 | 價格 | 摘要 | 項目 | 價格 | 摘要 |
|-----|---------|--|-------|---------|----------|
| 製鹽 | 五四元、五七〇 | 三等鹽賠償金十二圓三十三錢四等鹽賠償金百 六十七圓二十五錢五等鹽賠償金三百十四圓二 十六錢等外鹽五十五圓七十三錢 | 煎ノ採鹹煎 | 四二、五九五 | 前項(一九)參照 |
| 苦汁 | 二、〇〇〇 | 苦汁ノ大部分ニ投棄スルヲ常トス | 差引 | 一四〇、八五五 | 利益金 |
| 劣等鹽 | 一、八八〇 | 再製スルニアラサレハ食鹽品質劣等ニシテ食 料ニ供セサルノ副産物ナリ | | | |
| 灰 | | 鹽業者自家肥料ニ供ス | | | |
| 合計 | 五五、三四〇 | | | | |

備考 右ハ昨年六月一ヨリ本年三月末日ニ至ル十ヶ月間ノ一釜鹽收支計算ナリ

二十二 其他採鹹、煎熬ノ方法、釜、竈其他ニ關シ進歩シタル點及改良案

當所管内ハ一般生産物ニ乏シク交通機關

ノ不備ナルノ結果文明進歩ノ程度各地ニ比シ著シク低ク從テ沿岸地方ニ於ケル主要産物タル製鹽業ニ於テモ前述ノ如ク幼稚ニシテ僅カニ舊來ノ方法ヲ墨守スルニ過キス故ニ當地方ニ現今行ハル、所ノ素水製鹽法ニ向テハ殆ント根本的改良ヲ要スヘキ點多ク一朝一夕ニ述ヘ難シト雖モ今其主ナル一二ヲ舉クレハ次ノ如シ

(一)營業組織ノ改良 當所管内ノ鹽業者タルヤ農、漁業ヲ主トシ鹽ハ之レカ副業タルニ過キササルヲ以テ專意之ニ從事スルモノ殆ント稀レナリ故ニ今此等ニ向テ如何ニ有益ナル良案ヲ述フルモ目前僅カノ出費ヲ吝ミテ將來ノ利益ヲ考フルモノナク只舊習ヲ墨守シ頑トシテ之ニ耳ヲ傾クルモノ少ナシ假令又鹽業者中一二ノ改良意見ヲ有スルモノアリト雖モ後條述フル

如ク釜屋組織ノ共同營業ナルノミナラス煮子、釜主ノ區別アリテ互ニ自己目前ノ利益ヲ考フルタメニ其間種々ノ惡弊ヲ生シ個々其意見ヲ異ニシテ不成立ニ終ルヲ常トス故ニ此地ノ鹽業ノ發達ヲ計ラント欲セハ先ツ營業組織ノ改良ヲ以テ最モ急務ノ事ト思考ス然レトモ此事タルヤ此地舊來ノ風習及ヒ個人ノ經濟上ニ關係ヲ及ホス事大ナルニヨリ一朝一夕ニ得テ望ムヘカラサル事ニ屬ス

(二)釜屋構造ノ改良

煎熬場内ニテハ常ニ多量ノ燃料ヲ燒燒シ多量ノ海水ヲ蒸發スルヲ以テ之カ換氣ヲ行フニアラサレハ只タニ高温ニ堪ヘサルノミナラス屋内水蒸氣ヲ以テ充タサル、トキヲ煎熬スル海水ノ蒸發ヲ遲延セシムルモノナリ然ルニ當所管内ノ各製鹽場ニハ前述ノ如ク家根ニ換氣構造ヲ設備スルアリト雖モ殆ント形式的ニ止マルノミニシテ一旦煎熬ニ着手センカ割木粗朶等ヲ燃料トナスヲ以テ煤烟ハ竈ノ焚口上部ヨリ金屋部内ニ飛散シテ全面、海水溜漕内等所ヲ撰ハス落テ下シテ品質ヲ害スルノミナラス(殊ニ風雨、積雪ノ際ハ屋根裏ニ堆積セラレタル煤烟ハ一時ニ落下シ其害甚シトス)海水煎熬ノ進ムニ從ヒ保温ノ必用アリト稱シ出入口及ヒ家根上ノ窓一部分ハ營製戸及萱ヲ以テ閉塞セラル、結果益々屋内ハ水蒸氣及ヒ煤烟ヲ以テ充滿セラレ急ニ屋外ヨリ釜屋内ニ入ルトキハ前面何者ノ存在スルヤモ認ムル事能ハサルニ至ル從テ海水ノ蒸發ヲ遲延セシムルコト甚シク且ツ多量ノ燃料ヲ消費シ鹽業經濟ニ大ナル關係ヲ及ホスハ理ノ然ラシムル所ナリ殊ニ管内野田村以外ノ各製鹽場ニ於テハ多量ノ燃料ヲ梁上ニ積ミ重ネ之レヲ急ニ乾燥ヲ計ルヲ以テ釜屋内部ノ面積ヲ縮少セシムルノミナラス益換氣作用ヲ不完全ナラシムル結果其害又一層甚シトス之レ即チ釜屋ノ設備不完全ナルニ基因スルナレハ之レヲ防カンニハ差當リ釜屋全部ヲ一時ニ改築スレハ困難ナレトモ漸ヲ逐ヒテ改良ヲ加フル事トナシ現今ノ所ニ於テハ煎熬釜上ノ家根頭ヲ切り抜キ巾三尺長サ四尺位ノ引窓ヲ六個乃至八個ヲ設備シ天候如何ニ從ヒ之カ適宜ノ開閉ヲナシ可及的水蒸氣及ヒ煤煙ヲ屋外ニ飛散セシメ以テ海水蒸發ヲ促カシ製鹽品質ノ上進ヲ計ルハ是レ又鹽業改良ノ一端ナルヘシ

(三)釜及竈ノ改良

鹽業經濟上最モ多額ノ生産費ヲ要スルモノハ燃料トス故ニ燃料經濟ヲ計ル事ハ我鹽業界ノ重大ナル

一要件ナリ殊ニ當地方ニ於ケル素水製鹽法ニ於テハ最モ緊要ナルコトナリ即チ從來使用ノ釜及ヒ竈ヲ廢止シテ釜ハ長方形若シクハ正方形トナシ竈ハ煙道付ノ有架式トシ尙火勢ノ餘力ヲ利用シテ煙道上ニ溫メ釜ヲ附スルニ於テハ燃料經濟上ニ及ホス關係モ又大ナラント思考ス此事タルヤ當地方鹽業ノ根本的改良ナリ

(四)苦汁分離ノ完全ヲ期スル事

既ニ煎熬ヲ終リタル鹽ヲ釜ヨリ搔キ上ケタル後包裝ニ至ル迄ハ可成苦汁及水分ノ分離

ヲ完全ニ行フコトヲ期セサルヘカラス然ラサレハ包裝後ニ於テ食鹽中ノ苦汁分離ハ容易ニ行ハレ難キモノニシテ其品質ニ極メテ不良ノ結果ヲ及ホスヘシ然ルニ當所ニ於テハ苦汁分離處置ノ殆ント皆無ナル結果僅ニ三四時間苦汁分離器内ニ投入シ置キ後包裝スルモノアリト雖甚シキニ至リテハ生鹽ヲ直ニ包裝スルヲ常トス故ニ此地ノ產鹽ハ比較的多量ノ苦汁ヲ含有スルハ論ヲ待タサルナリ故ニ完全ナル鹽出場ヲ新ニ設備シ苦汁及水分ノ分離ヲ計ラサルヘカラス而シテ鹽出シ場ハ次ニ述フルカ如キ構造ノモノヲ以テ最モ適當ナルモノナラント考フ即チ其構造ハ釜屋ノ一側若クハ鹽貯藏場ノ一隅ニ於テ巾五尺長サ適宜ノ地面ヲ撰定シ板壁ヲ以テ左右及後部ヲ繞ラシ上部ヲ板張天井トナシ其前面ハ開閉スヘキ板ヲ以テ界ス若シ板戸ヲ用ヒサルトキハ地上ニ一二尺迄ヲ取リ外シ得ヘキ數枚ノ板ニヨリ界シ其上部ヨリ筵又ハ南京米袋様ノモノヲ垂下シ以テ塵埃ノ鹽ニ混入セサル様ニナシ且ツ可成空氣流通ノ遮斷ヲ計ルヘシ斯クテ底部ハ地下ニ一二尺計リヲ掘下ケ之ニ小石及ヒ細砂ヲ順序ニ置キテ高サ八寸乃至一尺六七寸トナシ次ニ普通灰(但シ萱灰ヲ用フレハ最モ良好ナリ)ヲ撒布踏壓シテ畧二三寸ノ厚トナシ其ノ上ニ直接鹽ヲ堆積スル裝置トナスニアリ而シテ上部ノ撒布灰ハ一期中一回取替フルトキハ其効果大ナリトス

(五)其他ノ改良點 前述ノ外尙當地方製鹽方法ニ對シテハ次ノ各項改良ヲ施スニ於テハ益々製鹽ノ品質ヲ上進セシムルモノナラント思考ス

イ、海水ノ濾過裝置ヲ普及スルコト (ロ)煎熬操作上ニ於テ泡取り及夾雜鹽類ノ除去ヲ普及完成セシムルコト

ハ、海水貯藏槽ノ面積ヲ廣大ニスルコト (ニ)海水採取ハ成ルヘク滿潮時ニ於テナスコト

第四章 製鹽及副產物ノ種類、用途

一 眞鹽、差鹽ノ別 全部眞鹽ニシテ差鹽ナシ

二 鹽ノ理化學的性質 當管内ノ產鹽ハ大抵汚白色ニシテ時トシテ淡黑色若クハ帶淡褐色ナリ一般水分ノ多量ヲ含有シ握レハ粘着性ヲ有シ塊トナル而シテ結晶ノ狀態ハ普通ナリ

三 主要ノ用途 當所管内製鹽ノ用途ハ主トシテ味噌、醬油製造及漬物、魚類鹽藏用等ニ使用セラレ時トシテ撰種用ニ供用セラレ、事アリト雖少量ニシテ記スルニ足ラス要スルニ其主ナル用途ハ殆ント其地方ノ食用品ノミニ限ラレ工業用ニ使用セラレシモノニ至テハ未タ一モ認メサル所ナリ

四 鹽ノ容量ニ對スル重量 當所管内ノ製鹽各等級ノ容量ニ對スル重量ニ於テハ其計上法ノ巧拙其他產地ノ異ナル等種々ノ關係ニヨリ一定シ難キモ數回ノ試驗ニヨリ之ヲ驗スルニ左程ノ差異ナキヲ以テ今各試驗成績ヲ一括シ平均數量ヲ舉クレハ次ノ如シ

| | | | | | |
|-----------------|--------|--------|--------|--------|---------------------------------------|
| 各等級鹽一升ニ付對スル平均重量 | 三 等 鹽 | 四 等 鹽 | 五 等 鹽 | 外 鹽 | 備 考 |
| | 二七 八 匁 | 二八 一 匁 | 二八 九 匁 | 三〇 〇 匁 | |
| | | | | | 各外鹽ニ對スル容量一升ニ對スル重量三百匁内外ナルヲ以テ平均三百匁トナシタリ |

備考 當所管内ニハ一二等鹽ノ產出ナキヲ以テ掲上セス

五 苦汁ノ用途

苦汁ノ用途ハ微々タルモノニシテ僅カニ其產出ノ一部分ハ地方ノ豆腐製造及肥料用ニ使用セラレ又竈ノ改築ノ際築造原料タル粘土灰ニ混合シテ固着劑ニ使用セラル、事アリト雖其大部分ハ斯クノ如ク用途少ナキノ結果之ヲ顧ルモノナク空シク投棄スルヲ常トス

六 苦汁利用ノ方法

苦汁利用ノ方法トシテ前項ニ述ヘタル如ク豆腐製造用、肥料用及竈築造用ニ利用スルノ外他ニ方法ナシ

七 苦汁ノ生産量

一釜ノ苦汁生産量ハ各等級及貯藏日數ノ長短ニヨリ一定セサレトモ平均生産量ノ一週間ヲ經過シタルモノハ其苦汁滴出量ハ一斗内外ニシテ昨年六月ヨリ本年三月ニ至ル十ヶ月間一釜場ノ焚キ上ル釜數ハ七十釜ナルニヨリ之レヨリ算出スルトキハ平均十ヶ月間ニ七石内外ノ苦汁ヲ產出シ得ル割合ナリ

八 苦汁ノ貯藏

當地方ニ於ケル苦汁貯藏裝置ハ頗ル簡單且ツ不完全ナルモノニシテ別圖ノ如ク松丸太一尺乃至一尺五寸長サ適宜ノモノヲ取り之レニ深キ溝ヲ掘リ穿チタルモノヲ釜屋内部ノ一隅即チ釜後ニ半ハ土中ニ埋設シテ堀舟ト稱ヘ其傍ニ据ヘ置カレタル苦汁濾過器内ノ投入撒鹽中ヨリ滴出スル苦汁ヲ該器ノ注出口ヨリ此内ニ注入セシメ又ハ包裝其儘別圖ノ如ク縫目ヲ下ニシテ直立セシメ其一端末隅ヨリ苦汁ノ滴出スル如ク排列シ堀舟内ニ苦汁ヲ滴出貯藏スルモノナリ而シテ其器ニ苦汁ノ充滿スルヲ待チテ苦汁汲取り器(別圖參照)ニテ他ノ適宜ノ器ニ掬ヒ貯藏スルカ若クハ其必要ヲ認メサルトキハ之ヲ投棄スルモノトス此ノ裝置ハ一釜中ニ一個所設備スルモノナリ

其他貯藏場内ニハ何等ノ設備ナク若シ苦汁ノ必要ヲ感スルトキハ丸太二本ノ上ニ靜置セラレタル包裝鹽中苦汁ノ除去滴出

シ易キ個所ニ小形ノ壺ヲ置キ之ニ貯藏シ居レリ

九 苦汁一石ノ賣買價格 當地地方ニ於テハ苦汁一石ノ賣買價格ハ三戸郡八戸、大野、久慈等迄駄送販賣シテ一圓五十

錢トス然レトモ此苦汁ハ現金賣買ニアラスシテ製鹽地以外ノ地方ニ於テ莫其ノ馬糧ト交換スルモノトス

十 苦汁ノ運搬方法及販路 當地地方ノ苦汁運搬方法ハ樽詰トナシ駄送スルモノニシテ重ニ三戸郡八戸、九ノ戸郡久慈、

大野地方及附近ノ村落ニ販賣スルヲ常トス

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造 該當事項ナシ

十二 副産物ノ種類及用途 苦汁以外ノ副産物ハ竈灰ノミニシテ多クハ投棄スルヲ常トシ時トシテ製鹽者自家畑ノ肥

料ニ供スル事アルモ其量僅少ナリ

十三 副産物ノ價格及販路 該當事項ナシ

十四 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽等ノ粗惡鹽產出高及使用法、販路、價格等 一釜屋ニ於ケル粗惡ノ產出高ハ約六斗ニシ

テ之等粗製鹽ノ使用方法ハ水ニ溶解シテ牛馬ノ飲料其他撰種用トシテ當管内各村ニ於テ之ヲ使用ス而シテ其價格ハ壹圓八

拾八錢ナリ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 一包裝ノ容量三斗ニシテ重量ハ八貫四百匁乃至八貫七百三十六匁トス而シテ從來

一包裝ノ呼稱容量ハ三斗入ナレトモ煎熬後僅ニ約二時間位ヲ經過シ生鹽ヲ直チニ包裝ニ附スルノ結果四五日經過ノ後ハ其

數量著シク減退シ實際ニ於テ容量二斗八升内外重量七貫七百匁乃至八貫匁トナルナリ

二 包裝ノ形狀、種類 別圖ノ如キ萱製瓜俵一種アルノミナリ

三 包裝ノ編製方法 當地ニ於ケル包裝製造ハ製鹽家ノ家族之ニ從事シ製鹽ノ余暇ヲ見計ラヒ別圖ノ如キ編ミ方ニヨ

リ編目四線ニ萱ヲ繩ニテ編ミ流シ巾一尺八寸長サ四尺八寸ノ莖ヲ造リ(萱莖一枚ノ製造ニ一時二十分間ヲ要ス)之レヲ釜場

ノ蒸氣中ニ晒ラシ置クコト二日間トス之レ莖ヲ屈折スル際萱ノ碎斷スルヲ慮ハカリ斯クハ晒シ置クモノトス次ニ圖ノ如ク

四尺八寸ノモノヲ二折シ一方ヲ二尺二寸他ヲ少ク長クシテ二尺六寸トシ四寸ハ鹽包裝後口ヨリ脱出ヲ防ク爲メ捲クモノナ

リ而シテ兩端ヲ竹片ニテ縫ヒ之レヲ終了スルモノナリ

四 各種包装ノ價格

| 原料 | 價格 | 摘要 | 原料 | 價格 | 摘要 |
|----|--------------------|---------------------|----|-------|-------------------|
| 萱 | 〇、〇〇九 ^円 | 萱一駄(十二把)拾壹錢ニテ一把弱ヲ要ス | 締 | 〇、〇〇四 | 締繩二十尋小束一錢五厘五尋余ヲ要ス |
| 編繩 | 〇、〇〇八 | 編繩二十尋小束壹錢五厘十尋余ヲ要ス | 計 | 〇、〇二二 | 一日十枚ヲ編ミ其質貳拾貳錢 |
| 縫竹 | 〇、〇〇二 | 青竹一本四厘半一本貳厘 | 計 | 〇、〇四五 | |

五 包装ハ一重ナルカ二重ナルカ販路ニヨリテ差異アルヤ否ヤ
 小形狀等異動アルコトナシ
 包装ハ總テ別圖ノ如ク一重ニシテ販路先ニヨリテ大

六 包装ニ附記スル商標記號等
 商標ヲ附シ運搬スルモノトス今之レカ種類、形狀、大小等ハ示圖ヲ參照スヘシ
 包装ニ附記スル商標ハ九ノ戸食鹽仲買合賣會社取扱ノ食鹽ニ限り別圖ノ如キ紙製ノ

七 秤量器
 此地方ニ用フル秤量器(榼)ハ我國度量衡規定五升榼ニシテ第三章乙第五項及圖面ヲ參照スヘシ

第六章 貯藏方法

一 倉庫
 當所管各製鹽場ニハ倉庫ト稱ス如キ堅固ナルモノナク單ニなや貯藏場ト稱シ風雨ヲ防ク爲メニ設備シタルモノニシテ其構造、大小等ニハ所ニヨリ多少ノ差異アリト雖概シテ別圖ノ如キ三間ニ五間ノ木造茅葺ノ普通家屋ニシテ壁ヲ塗ルコトアリ總テ周圍ハ板張トナシ場内床ノ如キハ地上ニ數本ノ松丸太ヲ横タヘ枕木トナシ敷キ置キ其上ニ包裝鹽ヲ其儘ニ直立ニ載置排列シ苦汁ノ流出ニ便ナラシムなやハ總テ苦汁ノ除去ニ勤ムルト雖主トシテ保存ヲ目的トセリ尙其新調修繕費及存保期限ハ左表ノ如シ

| 品目 | 價格 | 保存期限 | 摘要 | 品目 | 價格 | 保存期限 | 摘要 |
|----|---------------------|------|---------------------|----|--------------------|------|----------------------|
| 木材 | 一、二〇〇〇 ^円 | 三十ヶ年 | 土壘木柱木何レモ松木 | 繩 | 〇、九六〇 ^円 | 十ヶ年 | 十尋八厘千二百尋代 |
| 板 | 五、五〇〇 | 二十ヶ年 | 七寸杉板八十八枚ヲ要ス一圓ニ付二十六枚 | 葺口 | 三、〇〇〇 | 十ヶ年 | 一工四十錢八工分 |
| 作料 | 九六〇〇 | — | 大工一工四十錢二十四工ヲ要ス | 人計 | 三、八三〇 | — | 鹽業者ノ家族勞働ニ従事スルヲ以テ賃銀ナシ |
| 萱 | 二、七三〇 | 二十ヶ年 | 松ホケ一本三錢九十一本代 | | | | |
| ほけ | 四、三〇〇 | 十ヶ年 | 一匣三駄ヲ要ス一駄十二錢三十六駄分 | | | | |

| 種 類 | 價 格 | 摘 要 | 種 類 | 價 格 | 摘 要 |
|-----|---------------------|--------------|-----|--------------------|----------|
| 萱 | 一三、〇〇〇 ^円 | 一駄運賃共拾錢 | 人 | 四、八〇〇 ^円 | 葺工十二日四拾錢 |
| 繩 | 〇、四四〇 | 十尋ニテ八厘五百五拾尋代 | 計 | 一八、二四〇 | |

二 貯藏方法及鹽ノ貯藏期間ニ於ケル損傷ノ程度及狀態
 俵ノ縫目ヲ下部ニ置キ成ルヘク重ネサル様一列ニ配置セリ
 管内一般包裝鹽ニシテ苦汁ノ流出ニ支障ヲ生セシメサル様

當地方ノ包裝ハ前述ノ如ク萱製ナルカ爲メ藁製俵ニ比シ一層堅固ニシテ數十日間放置スルモ何等ノ損傷ナク從テ其狀態ヲ變スルコトナシ

三 俵裝ノ大小ニヨル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法
 俵裝ニ大小ナク總テ三斗入ニシテ可成積ミ重ネサル様一重

ニ配列スレトモ一且製鹽量多大ノ爲メ一重ニ列置シ能ハサル場合ニハ之ヲ二重(一重ノ高サ一尺五寸)ニ積ミ揚ク然レトモ下部ノ俵裝ニ苦汁ヲ滴下セサル様積ミ重ヌルモノナリ

四 一ケ年間ニ於ケル眞鹽及鹽ノ各貯藏步減
 當所管内裝鹽ノ貯藏步減ニ就テハ未タ之レカ實驗ヲ施シタルモノナク

且ツ製鹽後直ニ販賣スルモノナルヲ以テ調査方法ノ道ナク一ケ年間ニ於ケル貯藏步合ハ不明ナルニヨリ今當業者ニ就キテ尋ヌルニ左ノ如シ

| 經 過 日 數 | 鹽 全 重 量 | 減 量 | 全 步 合 |
|-----------------------|---------|-------|-------|
| 初 日 (煮 熬 後 一 煎 夜 經 過) | 〇、三〇〇 | 八、四六〇 | — |
| 三 日 | 〇、二八〇 | 七、九九五 | 〇、〇二〇 |
| 十 日 | 〇、二七五 | 七、八六八 | 〇、〇二五 |
| 三 十 日 | 〇、二七〇 | 七、六八〇 | 〇、〇四五 |
| | | | 〇、〇三〇 |
| | | | 〇、〇二五 |
| | | | 〇、〇二〇 |
| | | | 〇、〇一五 |
| | | | 〇、〇一〇 |
| | | | 〇、〇〇五 |
| | | | 〇、〇〇〇 |

而シテ之レカ苦汁滴出量約一升内外ニシテ(三十日間)四季貯藏步減ノ最モ多キコト夏季濕潤ノ候ニシテ次ニ春秋ノ二季トス殊ニ梅雨ノ候ヲ以テ最モ甚シキモノトス

五 苦汁ノ採收方法及貯藏方法
 別圖(苦汁除去裝置)ヲ参照スヘシ

六 古積鹽ノ製造方法
 該當事項ナシ

七 古積鹽製造用家屋ノ大小、構造等

該當事項ナシ

第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル販賣ノ方法

當地方ハ稗ヲ常食トナシ居ルモ海濱ノ地(製鹽地)ハ其產額僅少ニシテ各自ノ需用ヲ充タスニ足ラス故ニ製鹽業者ハ從來青森縣三戸郡八戸、二戸、岩手縣二戸郡、岩手郡、盛岡市地方ニ駄送シ稗其他雜穀ト交換ヲ爲シ冬期ニ至リテ遠距離ノ地方ニハ運搬不便ナルヲ以テ多分當九戸郡大野村地方ノ鹽仲買人ニ謀リ鹽ノ產出高ヲ豫想シ現金又ハ雜穀ノ前借ヲ受ケ各自製鹽ヲ貯藏シ置キ春期ニ至リ右仲買業者ニ駄送シ鹽ヲ以テ精算辨濟スルノ例ナリトス

二 鹽ヲ賣買スル船頭ノ習慣

該當事項ナシ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路

管内種市產鹽ニアリテハ青森縣三戸郡中野村、待濱村產鹽ニアリテハ當九戸郡大野村、輕末村、二戸郡福岡地方、野田村產鹽ニアリテハ岩手郡并ニ紫波郡盛岡市地方ニ移出スルヲ主ナルモノトス而シテ過半ハ穀物ト交換ノ目的ニシテ鹽ノ善惡ヲ問ハス三斗入一俵ニ付四十八錢前後ノ相場ヲ以テ取引シ居ルナリ

四 鹽商人カ鹽製造業者ニ資金ヲ融通スルコト及其方法契約并ニ償却方法

前述第一項ニ記シタル如ク當地方ハ冬期ニ至リテハ積雪、融雪等ノ爲メ運搬不便ナルヲ以テ遠隔ノ地ニ運搬販賣スルコト能ハサルカ故ニ九戸郡大野村地方ノ鹽仲買業者ヨリ現金又ハ雜穀ノ供給ヲ仰キ鹽ヲ以テ辨濟スル契約ナリ

五 從來ノ濱相場

從來ニ於ケル三十六年以前三ヶ年間ノ一石當濱相場一升當小賣價格ノ月別價格ハ次ノ如シ

明治三十六年以前三ヶ年間ニ於ケル產鹽者ヨリ賣渡價格(一石當リ)

| 年 別 | 一月 | 二月 | 三月 | 四月 | 五月 | 六月 | 七月 | 八月 | 九月 | 十月 | 十一月 | 十二月 | 平 均 |
|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 二十四年 | 二三五〇 | 二三五〇 | 一八五〇 | 一六五〇 | 一六五〇 | 一三五〇 | 一〇五〇 | 一〇五〇 | 一三五〇 | 一八五〇 | 二三五〇 | 二三五〇 | 一七六六 |
| 二十五年 | 二八〇〇 | 二八〇〇 | 二四〇〇 | 二四〇〇 | 二四〇〇 | 一八〇〇 | 一五〇〇 | 一五〇〇 | 一八〇〇 | 二四〇〇 | 二八〇〇 | 二八〇〇 | 二二二六 |
| 二十六年 | 二五〇〇 | 二五〇〇 | 二〇〇〇 | 一八〇〇 | 一八〇〇 | 一五〇〇 | 一四〇〇 | 一四〇〇 | 一五〇〇 | 二〇〇〇 | 二五〇〇 | 二五〇〇 | 一九二六 |

明治三十六年以前三ヶ年ニ於ケル當地方ノ一升價小賣價格(一升當リ)

| 年 別 | 一 月 | 二 月 | 三 月 | 四 月 | 五 月 | 六 月 | 七 月 | 八 月 | 九 月 | 十 月 | 十 一 月 | 十 二 月 | 平 均 |
|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 二十四年 | 0.015 | 0.015 | 0.013 | 0.010 | 0.010 | 0.015 | 0.013 | 0.013 | 0.015 | 0.013 | 0.015 | 0.015 | 0.010 |
| 二十五年 | 0.011 | 0.011 | 0.011 | 0.015 | 0.014 | 0.014 | 0.011 | 0.018 | 0.018 | 0.011 | 0.016 | 0.011 | 0.015 |
| 二十六年 | 0.016 | 0.018 | 0.013 | 0.011 | 0.011 | 0.018 | 0.015 | 0.018 | 0.018 | 0.013 | 0.016 | 0.018 | 0.013 |

六 當地方ノ鹽價ノ定メ方

タルモ今日ニ至リテハ政府ノ拂下價格ニ對シ約一割五分内外ヲ加算シ取引シ居レリ

鹽價ノ定メ方ニハ別ニ一定ノ方法ナカリシモ當業者各自カ買取人隨意ニ買取り又協定シ

七 鹽販賣ノ季節

鹽ノ販賣季節ハ重ニ春秋二期ニシテ味噌漬物ノ季節ニ於テ最モ多シトス

八 俵抜キ検査

該當事項ナシ

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置

入トハ實量ニ斗七八升ニ過キスシテ小賣一升ノ實量ハ切柵ニシテ重量三百匁内外ナリ

減少ヲ豫察シテ重量増シ容量増シ等ヲ爲シタル事ナシ當地方三斗

十 鹹水賣買ノ有無

該當事項ナシ

十一 鹹水ニ對スル見越買ノ有無

該當事項ナシ

第八章

鹽運搬方法及運搬費

一 從來ニ於ケル鹽ノ運搬方法

ハ船積駄送ノ二種ニシテ其中駄送ヲ多シトス而シテ船積ノ積載數量ハ俗ニ小廻ト稱スル船ニ七十石積鹽三斗俵三百四十俵内外ヲ限度トシ積載廻送スルモノニシテ駄送ニ於テハ馬一頭ニ付三斗俵二俵乃至三俵ヲ載セ市街ニ運搬シテ多ク雜穀ト交換シタルモノナリ

二 各種運搬方法ニ依レハ各運搬先迄ノ鹽ノ一定量又ハ一定容量ノ運賃其他ノ事項

| 出 荷 地 | 着 荷 地 | 數 量 | 駄 送 賃 | 舟 賃 | 出 荷 地 二 於 ケル 手 數 料 | 全 上 ノ 諸 掛 費 | 全 上 ノ 保 險 | 出 荷 地 二 於 ケル 諸 掛 費 | 計 | 備 考 |
|-------|-------|--------------|-------|-------|--------------------|-------------|-----------|--------------------|-------|--|
| 待濱村白前 | 三戸郡 | 鹽 三斗 豆 三斗 | — | 0.050 | — | 0.019 | — | 0.010 | 0.089 | 〇、〇一九ハ俵ヲ結ビ代及 〇、〇二ハ端舟實 〇、〇一及〇、〇〇七ハ端 舟實 |
| 全 差 引 | 全 | — | — | 0.075 | — | 0.010 | — | 0.007 | 0.092 | — |

| | | | | | | |
|-------|------------|-------------|------|-----|------|---------------|
| 待濱村白前 | 九戸郡 大野村 | 鹽三斗 (一俵) | 〇〇八〇 | 〇〇四 | 〇〇四七 | 〇、〇四ハ俵ヲ結ヒ直ス買銀 |
| 全 | | | | | | |
| 差 | | | | | | |
| 引 | | | | | | |

第九章 小作人ト地主トノ關係

當所管内ハ一般名義上鹽製造(釜主)ト實際上鹽製造者(煮子)トノ別アリテ一釜場ニ對シテ七人乃至十四五人ノ煮子共同シテ鹽製造場ヲ釜主ヨリ借受ケ一煮熬毎二年ノ豐凶鹽價ノ高低ニ關セス釜使用料トテ所ニヨリ六十錢乃至一圓ヲ釜主ニ現金ヲ以テ出金スルノ契約アリテ釜場煎熬釜等ノ新調費及ヒ地價(公課)ハ釜主ニ於テ支拂ヒ其他一切ノ費用ハ小作人(煮子)共同者ノ持分ナリ次ニ鹽專賣前迄テ煮子中生活ノ困難ナルニ對シ時トシテ釜主ヨリ日常需用品(穀物)ノ供給ヲ爲シ鹽價ヲ以テ時價ニ換算シ返濟スルノ習慣アリタリ

第十章 組合

一 鹽製造組合ノ組織及規定、沿革
 當管内ニ於ケル名義上ノ製造人ハ鹽專賣法施行以前ニ於テハ之レヲ胴主ト稱シ製鹽ニ關スル一切ノ世話ヲナシ來リタルモノニシテ實際ノ製造人ハ之ヲ煮子ト稱ス一製造場ニハ四五名乃至二三十名一團トナリ更ラニ數組ニ分レ製鹽期ニ順番ヲ立テ一釜煎熬交替ニ之ヲ次番ニ引キ繼クモノトス而シテ煎熬煮子自ラ之ヲナスニ汲水ニ至リテハ採水人夫ヲ他ヨリ傭入レ費用ハ各自雇入レタル煮子ノ負擔トセリ其他採水場ノ修理、貯藏場ノ修繕及ヒ煎熬用器具ノ新調修繕ハ皆各煮子間ノナス所ニシテ各組ノ編成勞役ノ監視ハ胴主即チ今ノ名義上上ノ製造人之ニ當ルモノトス而シテ製造人ハ釜及釜屋ヲ所有シ煮子一同ヨリ製鹽納付毎ニ別項記載ノ金員(專賣前ニ於テハ製鹽一俵乃至二俵ヲ納收セリ)ヲ受ケテ其新調及修繕ヲナシ帳簿ノ記入及賠償金ノ計算ヲナシテ各煮子ニ分配ヲナスモノトス以上ノ組織ハ舊來ノ習慣ニシテ別ニ成文ノ規約アルニアラサルナリ

二 鹽販賣組合ノ組織、規定及沿革
 專賣法施行以前ハ各煮子各自自由ノ販賣主ニ物品交換ヲナシ別ニ組合ナルモノナカラシモ全法施行後ハ當時引受人ヲ指定シアリテ賣買指定人ノナス處ナリシモ指定人中ノ小資本家ハ獨力賣買ニ堪フルコト能ハサルニ至タルヲ以テ遂ニ合資會社ノ成立ヲ見ルニ至ル今管内ニ現存セル鹽賣業者ノ設立シタル會社ニツキ其規定

ヲ摘記スレハ左ノ如シ

一、九戸食鹽仲買合資會社

イ、會社ノ存立期限 滿十ヶ年

ロ、資本 額七千圓

ハ、役員 社長一人、事務擔當員三名、監查役二名、書記一名

ニ、役員給料 無給トス但シ報酬又ハ賞與トシテ總會ノ決議ニヨリ給スルコトヲ得

ホ、商品賣買 業務擔當員之レヲ掌ル

ヘ、營業狀況ノ検査 毎年七月、一月ノ二回定期検査ヲナシ尙ホ臨時之ヲナスコト

ト、營業法 食鹽賣買ヲ以テ主目的トシ總會ノ同意ニヨリ他ノ商品ヲ賣買スルコトヲ得

チ、會計 現在總金ヲ確實ナル銀行ニ當座預ヲナシ置クモノトス

本會社ノ營業年度ハ毎年一月ヨリ十二月迄ヲトス年度末ニ於テ決算シ財産目錄及貸借對照表及利益金ノ精算表ヲ作り置キ總會ニ提出スルモノトス

本會社損益計算ハ出資額ヲ標準トシ左ノ割合ヲ以テ配當ス

一、純益金十分ノ八ハ資本ニ應シテ配當スルモノトス 一、純益金十分ノ二ハ積立金トスルモノトス

本會社經費ノ豫算ハ總會ニ依テ決議シ社長ニ於テ支拂ヲナスモノトス其他會議方法違約者處分ニ關スル規定アレトモ之ヲ省略ス

附記 會社現時ノ社員ハ無限責任社員六名有限責任社員一名

三 燃料其他需用品組合

本項ノ組合組織ハ未タ之レナク燃料ハ自林ヨリ伐採シ或ハ各自購買スルモノトス但官林拂下ノ場合ニ於テハ總代ヲ以テ之ヲ請願シ後各自ニ配當ヲナスコトアルノミ其他需用品ノ購買ニ至リテモ何等組合ナク或ハ自ラ製作シテ使用シ或ハ隨時ニ之ヲ購求スルニ過キサレナリ

第十一章 試驗

第十二章 輸出入及試賣

第十三章 鹽田以外ノ製鹽裝置及方法

第十四章 燒鹽

第十五章 再製鹽

第十六章 鹽田ノ地價等

以上六章該當記事ナシ

一 釜屋敷地ノ地價小作料及釜屋敷地ト他ノ土地トノ比較次ノ如シ

| 釜屋敷地 全附近畑地 | 反別地價 | | 地一坪當價 | 村各地割地番 | 附近畑地 全原野 | 反別地價 | | 地一坪當價 | 村各地割地番 |
|---------------|-------|-------|-------|------------|-------------|-------|-------|-------|----------|
| | 反 | 別 | | | | 反 | 別 | | |
| | 一、二四 | 五、四九〇 | 〇、〇二四 | 桂濱村第六地割百三番 | | 一、〇〇九 | 三、一一〇 | 〇、〇九二 | 全九地割八十二番 |
| | 三、二二三 | 八、七三〇 | 〇、〇九一 | 全九地割八十三番 | | 〇、九二六 | 〇、〇七〇 | 〇、〇〇三 | 全全二十六番 |

但シ當鹽業調査ハ九戸郡全部ニ通シタルモノナレトモ大同小ニ付混雜ヲ避クルタメ只タ待濱ノ一部ヲ取り調査シタルモノトス

右表ニヨルトキハ釜屋敷地ノ地價ハ附近ノ原野ニ比スレハ高價ナルモ之レヲ畑地ニ比較スルトキハ安價ニシテ下等ノ位置ニアルナリ

小作人トテハ前述ノ如ク別ニナキモ製造人ノ納ムヘキ釜屋敷地料ハ之ヲ煮子等ニ配當負擔セシメ居ル所アリ