

秋田鹽務局

青森出張所之部

秋田鹽務局青森出張所之部

第一章 製鹽場位置

青森縣東津輕郡野内村大字淺虫字螢谷 六十一番六十三番 六十二番二百十八番 字内野 七番地

本製造場ハ陸奥灣ノ東方ニ當レル海濱ニ沿ヘル麓ノ平坦ナル小部落ニシテ東南北ノ三方ハ山岳之ヲ繞リ雜木叢生セル山林ニシテ西ハ一帶ノ海濱ナリ其ノ東方ノ溪間ヨリ發シテ部落ヲ貫流スルモノ之ヲ宇田川ト云フ流域一里餘川幅三間ニ過キス平時殆ント水ナク降雨ノ時流水アルノミ此川ニ沿ヒテ連檐三四十戸ノ中央海拔十二尺ノ所ニ在リ又附近ニ池沼ナシ

第二章 鹽業ノ沿革

明治十二年青森縣廳ニ於テ温泉熱ヲ利用シ海水ヲ蒸發シ製鹽ノ試驗ヲ行ヒシニ其成績良好ナルヲ以テ明治十三年舊弘前藩廢卒(知進社)ノ就産事業トシテ其管理ニ屬セシメタルニ數年存續ノ後チ廢業ヲナスニ至リ明治二十年弘前市米田甚吉本事業ヲ繼續セシモ同人亦資力不充分ニシテ本業擴張ノ目的ヲ達スル能ハサルヲ遺憾トシ之ヲ同縣上北郡野邊地町野村環二郎ニ謀リテ明治三十六年二月十二日兩人ノ合名トシ會社組織トナル

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田種類及面積 地中ヨリ湧出スル温泉ヲ湛ヘテ蒸發鍋ヲ排列シ之レニ海水ヲ引キ入レ其熱ヲ利用シテ製鹹シ更ニ之ヲ煮テ鹽ヲ製スルノ方法ナリ温泉面積二百四十坪内粹面(幅五寸長三)三十三坪蒸發鍋面二百七坪此建物坪數二百五十九坪五合外釜屋、納屋合計敷地九十坪

但シ製造場建物五棟

一、木羽葺	間口三間四尺 奥行五間四尺	二十坪七合一勺	但四面板張其他ノ構造ナシ
二、亞鉛屋根	間口六間三尺 奥行九間	五十八坪五合	全 上
三、木羽葺	間口十間四尺 奥行六間三尺	六十九坪二合九勺	全 上
四、木羽葺	間口十八間三尺 奥行六間	百十一坪	全 上
五、木羽葺	間口十三間 奥行五間	六十五坪	全 上

外掛出 十六坪

内

納屋 間口九間 奥行五間 四十五坪

外掛出 間口三間 奥行四間 二十二坪

釜屋 間口四間 奥行五間 二十坪

外掛出 間口一四間 奥行四間 四坪

- 二 堤防面積等
- 三 鹽田内溝渠ノ面積等
- 四 撒砂(鹹砂)浸出裝置等
- 五 撒砂(鹹砂)貯藏裝置等
以上掲載事項ナシ
- 六 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スルノ方法
ハ鹹水溜ヨリ汲上ケ竹樋ヲ通スルモノナリ
- 七 採鹹用器具ノ名稱、種類、員數
左ノ如シ其構造、形狀及使用ノ方法ハ別冊圖解ノ如シ
蒸發鍋横五尺九寸 深七寸 堅六尺 二百三十八個(内二個破損減) 但トタン引鐵製 海水揚櫓鐵管直徑二寸五分 長一丈八尺 櫓臺ノ高海 一個 かしり横九寸 深一尺 五個 鹹水輸送箱附竹管臺横一尺三寸 堅一尺三寸五分 高一尺七寸 竹管直徑五寸 長三間三尺 三個 海水輸送樋管延長百四十八間
- 八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限
蒸發鍋二百三十六個新調費二千八百三十二圓(十二圓) 保存期限廿五ケ年
海水揚櫓一個新調費百圓 保存期限十五ケ年 海水輸送樋管延長百四十八間新調費二百九十六圓(二圓) 保存期限十ケ年
かしり五個新調費一圓五十錢(三十錢) 保存期限一ケ年 鹹水輸送箱附竹管三個新調費九圓(三圓) 保存期限五ケ年
- 九 鹹水貯藏場
- 十 鹽田地盤ノ構造及性質
- 十一 撒砂ノ種類、性質
- 十二 撒砂撒布量等
- 十三 撒砂乾燥時間
- 十四 撒砂浸出裝置ニ注入スル海水量等
以上掲載事項ナシ
- 十五 海水及鹹水ノ性質
一、海水 產地青森縣東津輕郡野内村大字淺虫

攝氏十五度 ニ於テ比重	水	分	固	形	分	鹽化曹達	鹽化加里	硫酸石灰	硫酸苦土	鹽化苦土	
一、〇二五二九六、五七三〇						三、四二七〇	二、六五三三	〇、一〇〇二	〇、一四〇九	〇、一九八七	〇、二七四七

一、鹹水

產地青森縣東津輕郡野内村大字淺虫 製造者 全縣全郡全村全 合名會社淺虫製鹽所

攝氏十度ニ於テ比重	水	分	固形分	鹽化曹達	鹽化加里	硫酸石灰	硫酸苦土	鹽化苦土
一、一六二五七五、五五六〇二四、四四四〇一九、七六八六					〇、六〇九一	〇、二九一六	一、六四一一	一、八七九八

十六 海水汲揚ケ方法

別圖ノ如シ

十七 海水貯池池ノ大小、深淺等

掲載事項ナシ

十八 製鹹場(溫泉二百四十坪内蒸發鍋面二百七坪)ノ一ケ年月平均鹹水採收量

六百三十石(一ケ年採收量七千五百六十石) 月別採取歩合及比重ハ左ノ如シ

一月	歩合、〇八三 ホクトメートル 十三度	二月	歩合、〇七九 ホクトメートル 十三度	三月	歩合、〇八〇 ホクトメートル 十三度	四月	歩合、〇八五 ホクトメートル 十三度
五月	歩合、〇八五 ホクトメートル 十三度	六月	歩合、〇八六 ホクトメートル 十三度	七月	歩合、〇八七 ホクトメートル 十三度	八月	歩合、〇七八 ホクトメートル 十二度
九月	歩合、〇七三 ホクトメートル 十二度	十月	歩合、〇九七 ホクトメートル 十五度	十一月	歩合、〇八四 ホクトメートル 十五度	十二月	歩合、〇八三 ホクトメートル 十五度

十九 採鹹ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀

海水汲揚ケ掛リ一人年給二百四圓 總賃銀二百四圓 製鹹掛リ

一人全 金百四十四圓 全 金百四十四圓

二十 海水採收時季

海水採集ニハ時季ニヨリテ別段ノ差違ナキモ降雨ニ際シテハ附近ノ河流出水シ爲メニ海水稀薄トナリ採鹹上多少ノ影響ヲ受クルコトアリ

二十一 一ケ年間採鹹平均日數

一年間休日ナシ

二十二 一ケ年間ノ平均鹹水採收量

本章第十八項記載事項ノ如シ

二十三 採鹹ニ關スル操作ノ順序

海上櫓ニ於テポンプヲ使用シ海水ヲ揚ケ樋管ヲ通シテ溫泉場へ排列ノ鍋中へ引キ入レ溫泉熱ヲ利用蒸發セシメテ製鹹スルノ方法ナリ

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項 ナシ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造 其構造、面積ハ左ノ如シ

木造 間口五間 面積二十坪 掛出 間口一間 全 四坪 奥行四間

二 釜及竈ノ種類、構造、大小 釜ハ圖面ニ掲載ノ如ク其他竈、烟突ノ構造、種類、員數ハ左ノ如シ

温メ釜 縁一分 鐵製 竈 縁六尺横四尺深サ六寸 二個 結晶釜 縁共一分 鐵製 竈 縁六尺横四尺深五寸 三個 竈 煉瓦造リ 竈 煉瓦造リ 縁五尺 高二尺五寸

三個 煙突 角形 煉瓦造リ 地元直径三尺 一基 高二丈六尺

三 石釜 石釜ナシ

四 鹹水輸送裝置 鹹水ハ汲上ポンプヲ使用シ竹管ヲ通シテ釜屋ニ輸送ス其裝置、構造左ニ

吸上竹管直径二寸長五尺七寸 輸送竹管直径二寸二分長七間 高六尺

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數構造、形狀ハ別圖ノ如シ

釜 二個 鉢 三個 やすり 五十個 ロストル 三個 斧 二個 鋸 二個

手桶 二個 金篋 三個 桶 四個 釜 十個

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

温メ釜	一個新調費三十圓	一個一ケ年修繕費十二圓	一個	新調費六十圓	一個一ケ年修繕費二十四圓	保存期限三ケ年
結晶釜	一個全上	一個一ケ年修繕費十二圓	一個	新調費九十圓	一個一ケ年修繕費三十六圓	三ケ年
竈	一個新調費五十圓	一個一ケ年修繕費九圓九十九錢	一個	新調費百五十圓	一個一ケ年修繕費九圓九十九錢	廿五ケ年
煙突	一個一ケ年修繕費三圓三十三錢		一個	新調費百五十圓	一個一ケ年修繕費九圓九十九錢	廿五ケ年
竈	一個新調費四十五錢		一個	新調費十圓八十錢		二ケ月
金篋	一個新調費五十錢		一個	新調費五十錢		一ケ年
桶	一個新調費三十五錢		一個	新調費一圓四十錢		一ケ年
斧	一個新調費一圓		一個	新調費三圓五十錢		四ケ月
鉢	一個新調費一圓		一個	新調費二圓		一ケ年

- 鋸 一個新調費二圓
- 手 一個新調費四十五錢
- 鉈 一個新調費五十錢
- 鑊 一個新調費六錢
- ロストル 一個新調費三圓三十三錢
- 能 一個新調費三十五錢
- 鹹水砂通箱 一個新調費三圓
一ヶ年修繕費五十錢
- 鹹水輸送が 一個新調費十圓
一ヶ年修繕費二圓
- 鹹水輸送竹管 一個新調費一圓五十錢

- 七 燃料ノ種類、品質、價格等
 - 薪 雜木 一ヶ年消費高四百棚 高及長六尺厚二尺五寸
ヲ以テ一棚トス
 - 產地青森縣東津輕郡野內村 品質佳良ナラス
 - 價格千四百四十圓 一棚價格 三圓六十錢
 - 一石ニ斗 「ホクトメートル」十三度 製鹽等級二等
- 八 一釜ニ使用スル鹹水
 - 一釜製鹽量 三斗八升六合 重量十貫四百二十二匁
 - 一釜煎熬ニ使用スル燃料ノ數量 六六、一棚ノ六分 三厘余

- 九 一釜ニ用フル石炭混和ノ割合 石炭ヲ使用セス
- 十 鹹水ノ濾過 鹹水ハ製鹹場ヨリ温メ釜ニ輸送ノ時ニ於テ一ノ砂箱ニ注キテ之ヲ濾過セリ其方法及裝置ノ構造ハ別圖ニ之ヲ示スヘシ

- 十一 所要人夫、員數、賃銀等
 - 竈掛リ人夫四人年給 一人百三十二圓 一人百二十圓
 - 一人平均年額金百十六圓九十五錢 一人百十五圓
- 總年給額四百六十七圓八十錢
- 十二 一晝夜煎熬釜數 十八釜 鹹水量二十一石六斗 收鹽數量六石九斗四升八合
重量百八十七貫五百九十六匁 總テ二等品ニシテ異等ノモノヲ生セス

- 十三 製鹽場(溫泉面積二百四十坪)ヨリ得タル一ヶ年製鹽總高數量二千四百三十六石七斗四升
重量六万五千七百九十二貫目 ニシテ平均減量一割五分餘ニ相當シ納付量目二等品五萬五千八百七十二貫目ナリ

十四 鹽置場ノ面積 一、縱三間 三坪 前面高二尺 二、縱一間三尺 一坪五合 前面高二尺 三、縱三間 二坪五合 前面高二尺 横一間 背面高六尺

十五 煎熬ニ關スル操作及方法 蒸發鍋ヨリ「ホクトメートル」十二三度以上ノ鹹水ヲ濾過シテ温メ釜ニ入レ置キ約四時間ヲ經テ焚釜ニ注キ四時間ニテ之ヲ結晶セシメ攪揚ケヲナシ置クコト三時間以上ニシテ置場ニ運送ス但シ製造ハ眞鹽ノミニテ差鹽等ノ製造ナシ

十六 從來使用ノ釜及竈ノ變遷并ニ使用燃料 變遷ナシ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 ナシ

十八 一ケ年ノ平均煎熬日數 三百五十日 但シ焚釜及竈ノ破損修繕等ニテ一ケ年間休日十五日

十九 一ケ年間ノ平均收鹽高 數量二千四百三十六石七斗四升 重量六万五千七百九十二貫目

二十 一ケ年間ノ採鹹總費用 金六百五十四圓十二錢六厘

一ケ年ノ煎熬總費用 金二千三百八圓六十五錢

內 薪 代 百九圓六十五錢 器具器械費 三百四十八圓 人夫給料

內 千四百四十圓 薪 代 二百九十一圓 包裝費

一ケ年公課及地代金二百四十六圓四十五錢 一ケ年資本利子金千三百十圓

一ケ年雜費金三百三十七圓八錢八厘 一ケ年 釜發鍋、結晶 釜建物其他 償却費金三百三十二圓

合計金五千八百八十八圓三十一錢四厘

二十一 從來平年ニ於ケル製鹽收支計算表

專賣法實施前		專賣法實施後		專賣法實施前		專賣法實施後	
種目	一ケ年收	種目	一ケ年收	種目	一ケ年收	種目	一ケ年收
數	量	數	量	數	量	數	量
鹽	三四九,二〇〇斤	鹽	三四九,一〇〇斤	灰	三五,〇〇〇斤	灰	三五,〇〇〇斤
代金	九,〇〇〇圓	代金	九,〇〇〇圓	合計	一六,八五二圓	合計	一五,六四二圓
外 廢棄	三四,三二〇斤	外 廢棄	三四,三二〇斤				
合計	三〇五,〇〇〇斤	合計	三〇五,〇〇〇斤				

支	種	目	出	
			金額	益金
	蒸發鍋	修繕費	三六,〇〇〇	
	海水揚ケ	櫓修繕費	三五,〇五〇	
	種管	修繕費	三五,〇七六	
	煎熬ニ屬スル器具器械費		一九,六五〇	
	探鹹人	二人	三六八,〇〇〇	
	煎熬人	四人	四八八,〇〇〇	
	薪	代	一四〇,〇〇〇	
	包裝	費	二九,一〇〇	
	運轉資本	三千圓ノ利子	二一〇,〇〇〇	
	固定資本	壹萬壹千圓ノ利子	一,一〇〇,〇〇〇	
	郵便及電信料		三三,五八〇	
	筆紙墨	代	三,五八〇	
	事務員	給	二四〇,〇〇〇	
				實法前施後見法實

事務員旅費	所得業稅	營業稅	縣稅	村稅	村稅	營業稅附加稅	所得稅附加稅	製造場ノ内三十二坪借料	建物償却費	蒸發鍋償却費	種管償却費	竈及煙突償却費	結晶釜及温メ釜償却費	合計	
														五,一八八,三四	九九六,八〇六
六〇,〇〇〇	二五,四五〇	三二,四〇〇	六三,六〇〇	三,八〇〇	三七,二四〇	五七,二四〇	九四,二〇〇	二五,〇〇〇	二七,一〇〇	一三,一〇〇	二九,六〇〇	一三,〇〇〇	五〇,〇〇〇	四五三,九六六	

備考 表中外書廢棄ノモノハ地方需用者ナキニヨル
 二十二 採鹹煎熬ノ方法釜竈等ニ就キ進歩シタル點并ニ改良スヘキ點

第四章 製鹽及副產物種類、用途

掲載事項ナシ

一 眞鹽 數量二千四百三十六石七斗四升 重量六万五千七百九十二貫匁 斤數四十一万二千二百斤

内 六萬二千斤

差引 三十四萬九千二百斤

二 鹽ノ理化學性質

生 產 高 量
 減 產 高 量
 賣 渡 高 量

外	觀	結	晶	鹽	化	曹	達	夾	雜	物	水	分	法定	鹽	化	曹	達	量
白	色	稍	小		八九、八二八九				四、四二一一			五、七五〇〇		八八三六九七				

三 鹽主要ノ用途 醬油釀造

四 鹽一升ノ重量 煎上二百七十匁
五以上經過二百五十六匁

五 苦汁ノ用途 豆腐製造

六 苦汁ノ利用方法 利用方法ナシ

七 苦汁生産高 四百九十二石一斗四升二合

内 六十石 販賣
四百三十二石一斗二升二合 需用者ナキニヨリ廢棄

八 苦汁ノ貯藏 苦汁ハ平素桶(口徑五尺 深五尺)一個ニ入レ置キ別ニ貯藏ノ方法ナシ

九 苦汁一石ノ賣買價格 一圓五十錢

十 苦汁ノ運搬 苦汁ノ販賣ハ附近ノ豆腐製造者ニ止マリ買受人ニ於テ容器ヲ持參シ運搬セリ

十一 苦汁ヨリ生スル副産物

十二 副産物ノ種類、名稱

十三 副産物ノ價格及販路 以上該當事項ナシ

十四 鼠鹽、かいさき鹽等粗惡鹽ノ產出額及使用方法 粗惡鹽ノ產出ナシ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 四斗五升 專賣法實施後ニ於ケル一包裝鹽數量(三斗七升五合 外風袋 十一貫五百目)

二 包裝形狀、種類 包裝ハ俵ニシテ別圖ノ如シ其形狀ハ專賣法實施前後ニ於ケル別ニ異ナルナシ

三 包裝ノ編製 包裝ハ藁製ニシテ六ヶ所編ナリ

四 包裝ノ價格 一個金五錢

五 包裝ハ一重ナルヤ二重ナルヤ 包裝ハ一重ニシテ結束ハ横三ヶ所ナリ 縦四ヶ所ナリ

六 包裝ニ附記スル記號、商標 從來ノ包裝ニハ商標其他ノ記號ナシ

七 秤量器 從來ハ普通ノ五升枴ヲ用ヒテ手計リヲナシ專賣法實施後ニ於テハ別圖所載ノ秤ヲ使用セリ

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造 從來包裝ノ鹽ハ即日又ハ翌日ニ於テ販賣輸送セシニヨリ鹽置場ノ一隅ニ積ミ置クニ止マリ別ニ貯藏場等ノ設ケナシ

二 貯藏方法等

三 俵裝ノ大小ニヨル積載ノ高サ方法等

四 一ケ年ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ貯藏步減等 以上掲載事項ナシ

五 苦汁ノ採集方法等 苦汁ハ焚揚ケタル鹽ヲ箆ニ盛リテ桶上ニ置キテ垂下セシメ尙ホ鹽置場ニ於テ沈下セシム其ノ構造ハ圖ノ如シ

六 古積鹽ノ製造方法

七 古積鹽製造用家屋ノ大小等 以上掲載事項ナシ

第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法 製鹽ハ從來重ニ味噌、醬油製造者へ代金前渡シ或ハ荷爲替ヲ以テ賣渡シ現品ハ買受人へ直接ニ發送シタリ

二 鹽ヲ賣買スル船頭ノ習慣 掲載事項ナシ

三 從來ニ於ケル製鹽ノ販路 秋田縣大館及弘前市盛岡市地方ニシテ味噌、醬油製造用トシ販賣ノ價格ハ左ノ如シ

製鹽 四斗五升入 一俵壹圓貳拾錢
重量十一貫目外風袋四百目

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無等 掲載事項ナシ

五 從來ノ鹽相場(三十五年以降三十八年五月ニ至ルノ間價格ノ變動ナシ)

卸賣 一石 貳圓六拾六錢六厘 小賣 一升 四錢

六 鹽價ノ定メ方 一定ノ慣例ナシ製造者ノ意志ト算當トニ依リテ之ヲ定メタリ

七 販賣ノ季節 製鹽ハ季節ニヨリテ別ニ販賣額ニ多寡ノ差ナク其品質ハ善良ニシテ賣行頗ル宜シク産額ノ多カラサルヨリ常ニ需用者ノ注文ヲ充タスニ足ラサルノ狀況ナリ

八 鹽ノ俵拔キ検査ノ方法 鹽ノ俵數百俵ニ對シ十俵乃至十二三俵ヲ摘出シ重量ヲ試ミ尙ホ縱横ニ竹差シヲ用ヒテ其品質ヲ検査ス

九 從來鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置 別ニ增量等ヲナシタルコトナシ 又四斗八升入一俵トハ實量四斗五升ニシテ小賣一升ノ實量ハ二百五十六匁ナリ

十 鹹水賣買ノ有無、方法等

十一 鹹水見越買ノ有無、方法等 以上掲載事項ナシ

第八章 鹽運搬ノ方法及運搬費

一 從來ニ於ケル鹽ノ運搬ハ總テ汽車積ニシテ一車(七噸)借リ切り百六十八俵或ハ一噸(千六百八十斤)扱ヒニテ二十四俵ヲ積載セリ

二 淺虫ヨリ弘前迄一車積一俵 運發着手數料 三錢五厘 計 五錢三厘

同 上 運發着手數料 四錢三厘 計 六錢九厘

淺虫ヨリ秋田縣大館迄一車積一俵 運發着手數料 六錢四厘 計 八錢二厘

同 上 運發着手數料 七錢三厘 計 十錢三厘

淺虫ヨリ盛岡迄一車積一俵 運發着手數料 九錢二厘 計 十四錢一厘

同 上 運發着手數料 十四錢八厘 計 十七錢四厘

第九章 小作人トノ關係

温泉ノ一部ヲ賃借シテ之ニ借地料ヲ納ムルノ外製鹽上地主ト小作人ノ關係ナシ

第十章 組合

鹽製造組合ノ組織、規定及沿革其他ノ事項 ナシ

第十一章 採鹹、煎熬其他鹽業ノ改良ニ關スル試驗ノ事蹟

未タ試驗行ハレス

第十二章 鹽ノ輸出入及試賣等ノ事實

第十三章 本書調査以外ノ製鹽裝置及方法

以上該當事項ナシ

第十四章 燒鹽

以上記載事項ナシ以前ニハ鹽ヲ鐵板面上ニ容レ炭火ヲ加ヘテ少シク之ヲ焙リ木製ノ臼ニテ搗碎シテ粉末ト爲シ馬尾篩ヲ通シ燒鹽トシテ瓶詰トナシ販賣セシ事アルモ今ハ絶テ之ヲ爲サス

第十五章 再製鹽製造裝置方法

第十六章 鹽田ノ地價等

以上該當事項ナシ

(十二) 秋田鹽務局青森出張所ノ部

第十章 組合ノ輸出入及試賣等ノ事實
第十一章 採鹹煎熬其他鹽業ノ改良ニ關スル試驗ノ事蹟
第十二章 鹽ノ輸出入及試賣等ノ事實
第十三章 本書調査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