

松江鹽務局

鳥取出張所之部

松江鹽務局鳥取出張所之部

第一章 鹽田位置方位及附近ノ地勢地形

當所管内鹽田ハ鳥取縣若美郡東村大字陸上村ニアリ此地タルヤ山陰道ノ東北隅ニ位シ東西南ハ山岳高ク聳ヘ北ハ一帯ノ海濱ニシテ日本海ニ面ス其海濱砂濱ノ幾部ヲ鹽田トシテ使用ス該鹽田ハ東西ニ長ク南北短クシテ東西凡三百間南北凡十間アリ別九反八畝二十歩ニシテ鹽田ノ東端ヨリ東ヘ凡二丁餘ニシテ陸上川アリ下流ノ幅二十餘間平時水流ノ幅ハ二間乃至三間ナリトス此水流ノ東方ハ鳥取縣ト兵庫縣トノ管轄境ニシテ山岳著シク峻峻ナリ鹽田ノ西端ヨリ西方凡一丁許ニシテ溪間ヨリ流出スル水流アリ平時ハ水流ヲ見ス唯降雨ニ際シテ之レヲ見ルノミ此溪流ノ西南ニ山岳アリ鹽田ノ南ハ高濱其南ハ低地ニシテ田畑及宅地點在ス鹽田ヨリ山麓マテ距離約四丁アリ鹽田ノ近傍ニハ森林池沼ノ類ナシ

第二章 鹽業ノ沿革

鹽田所在地タル陸上村ハ耕地僅少ニシテ(田反別約十五町歩畑反別約二十四町歩)山岳森林夥シク(約四百五十四町歩)ニシテ米穀ニ不足ヲ告ケ樹木餘リアリ且該砂濱ハ採鹹ニ適スルヲ以テ古來鹽業ニ從事スルニ至リタルモノト思惟セラル、モ何等記録ノ存セサルヲ以テ其起原詳カナラス

藩政時代ニ於テハ鹽ノ專賣又ハ直接保護獎勵ヲ加ヘタル事蹟ヲ見サレトモ鹽ヲ以テ田畑ノ年貢ニ供セシメタルコトアリト云フ是レカ間接ノ保護獎勵トナリタルモノカ爾來鹽業者ハ競フテ精品ヲ產出シ御用鹽又ハ陸上鹽ト稱シ特有物產ノ一トシ大名聲ヲ博シタレトモ維新以後ニ至リテハ漸次粗製濫造ニ流レ頓ニ販路ヲ失シ動モスレハ移入品ニ壓倒セラレ陸上鹽ノ名ハ地ヲ拂ヒ價格低落シテ頗ル衰頹ニ傾キタリ

尋テ明治十五年ノ頃鳥取縣舊藩士岡島正潔佐野君郷ナルモノ巨額ノ資本ヲ投シ古來ノ鹽田製鹽トハ何等關係スル所ナク新ニ場所ヲ撰定シ枝條架式製鹽業ヲ起シタルモ收支償ハス約三ヶ年間ニシテ廢止スルノ止ムヲ得サルニ至レリ

其後郡衙ニ於テハ此地鹽業ノ久シク振ハサルヲ遺憾トシ村民ニ勸誘スルニ鹽業ノ振興スヘキヲ以テシ一方ニハ明治三十三年四月大阪ニ開設中ノ鹽業協會ニ郡吏ヲ派遣シ各產地ノ狀況ヲ調査セシメ又赤穂地方ノ實況ヲ觀察セシメテ大ニ得ル所アリ爾

來同吏員ヲ陸上村ニ派遣シ當業者ヲ指示誘導シ若クハ郡費ヲ以テ事業ヲ補助スル等斯業ニ資スルコト尠カラス
於此當業者モ亦大ニ感スル所アリ明治三十五年六月新式ノ結晶釜(鑄鐵製)及温メ釜ヲ買入レ播州赤穂ヨリ釜築ヲ雇入レ釜場
ヲ築造セシメ又之レニ釜焚ヲナサシメ釜ノ品質改良ヲ企テ併セテ組合員ヘ新式焚釜ノ使用方ヲ傳習セシムルコトヲ期シタリ
最初ハ新式釜ノ使用ニ慣レサル爲メ其効用ヲ疑フモノアリタリト雖モ漸次熟練スルニ隨ヒ其利益アルコトヲ悟リ爾後競フテ
新式釜ヲ使用スルニ至レリ

尋テ鹽業組合ヲ設立シ鹽ノ一手販賣ヲ試ミタルモ資本乏シクシテ價格ヲ維持スルコト能ハス一ケ年ニシテ廢止シタリ又組合
ニ於テハ當業者ヲ石川縣珠洲郡製鹽同業組合ニ派遣シ親シク實地ヲ觀察セシメ新式鹽田(即チ揚濱)ノ築造ヲナシ採鹹ヲ試ミ
シカ其成績古來ノ鹽田ニ比スルニ良好ナラサルニアラサルモ兎角巨額ノ築造費ヲ要シテ成功セス依然舊來ノ天然砂濱ヲ使用
シ揚濱鹽田ノ築造ヲ中止セリト云フハ止ムヲ得サルコトナルヘシ
要スルニ從來施設シタル事業者中失敗ニ終リタルモノハ技條架式製鹽、揚濱鹽田、組合ノ鹽一手販賣ノ三ニシテ成功シタルモ
ノハ唯鹽ノ品質改良ノ一アルノミ思フニ技條架式、揚濱鹽田、鹽一手販賣其モノ、惡シキニハアラスシテ其方法ノ宜シキヲ得
サリシニハアラサル乎

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

- 一 鹽田種類及面積 鹽田ハ天然ノ砂濱ニシテ揚濱ノ部類ニ屬シ普通一戸前面積四畝歩ニシテ釜屋ハ鹽田以外ニアリ
共同使用ニ供セラル此面積二十一坪七合ナリトス倉庫、納屋等ノ設備總テアルナシ
- 二 堤防ノ面積高低及築造材料 堤防ノ設備ナシ
- 三 鹽田内溝渠ノ面積、長、幅、深淺及各溝渠間ノ距離 鹽田内溝渠ノ設備ナシ
- 四 撒砂(鹹砂)浸出裝置ノ構造、面積、個數、大小、高低配置施設 撒砂(鹹砂)浸出ハ總テ沼井又ハ臺ヲ用ヒス盛砂用具
式ナル胴輪取ニシテ其構造ハ楕圓形ニ造リタル鹽舟ノ上ニ並木ヲ架シ其上ニ簀ト莖トヲ敷キ其上ニがわト稱シ檨皮ヲ以テ
製シタル胴輪二箇ヲ重ネタル組織ニシテ四畝歩ノ鹽田ニアリテハ普通四箇ヲ備ヘ海濱ニ近キ鹽田ニ配置セラル
鹽業組合ニ於テハ石川縣珠洲ニ於テ使用スルモノニ倣ヒ製造シタル盛砂用具式槽取アリ此器ハ酒槽ノ四隅ニ足ヲ付シタル

如キ構造ニシテ槽内ニ篋ト莖トヲ敷キ鹹砂ヲ盛りもんだれヲ注ク時ハ鹹水ハ樋ノ口ヨリ流出スルヲ以テ之レヲ擔桶ニ受クル装置ナレハ前者ニ比シ鹹水ヲ擔桶ニ汲ミ取ル手數ナク且又背面ノ一方ハ板ヲ用ヒス菰ヲ用ヒ取外シニ自由ナルヲ以テ盛砂排砂上稍便利ナルヘキモ破損シ易キヲ以テ使用スルモノ至テ僅少ナリ

五 鹹砂貯藏装置、構造、大小、面積及鹹砂ヨリ鹹水ヲ採收スル方法
鹹砂ハ持濱當日ニ於テ總テ濾過シ終ルヲ以テ別ニ鹹砂貯藏装置ナシ 鹹砂ヨリ鹹水ヲ採收スル方法左ノ如シ 初メ鹹砂がわ即チ樺皮ヲ以テ製作セラレタル胴輪内ニ盛りもんだれヲ注ケハ鹹水ハ莖並ニ篋ヲ通過シテ鹽舟ニ滴下ス然ル時ハ之ヲ柄杓ニテ擔桶ニ汲ミ取り置キ更ニ元ノ盛砂ニ海水ヲ注入シ次ニ鹹水採收ニ充用セラルヘキもんだれヲ採收シ終レハ骸砂ハばんばト稱スル砂列ヲ以テがわノ内ヨリ濾過器以外ノ前部ニ集ム其操作ヲ終レハ更ニ鹹砂がわ内ニ盛りもんだれヲ注ケハ鹹水ハ鹽舟ノ内ニ滴下スルコト前ノ如シ

六 鹹水輸送装置ノ構造、面積及輸送ノ方法
鹹水輸送ノ方法ハ各自ニ普通ノ擔桶ヲ以テ鹹水貯藏桶マテ運搬ス

七 採鹹用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、効用及使用ノ方法

| 名稱 | 種類 | 員數 | 効用 | 使用ノ方法 | 名稱 | 種類 | 員數 | 効用 | 使用ノ方法 |
|------|--------------------|----|------------------------|------------------------|-----|----|--------------------|-------|--|
| 齒柄振 | 總テ一種ノモノニシテ區別ナシ以下全シ | 二 | 鹽田ノ高低チ均一ニシテ且ツ砂チ掻起シノ効アリ | 鹽田ノ高低チ均一ニシテ且ツ砂チ掻起シノ効アリ | 鹽舟 | 四 | 鹹水又ハもんだれヲ集ム | 鹹砂濾過用 | がわヨリ骸砂チ取除クニ用鹽田ニ於テ採取シタル鹹水ヲ一時入レ置クニ用ユ鹹水チ貯藏スルニ用ユ |
| 擔桶 | | 六 | 鹽田ノ高低チ均一ニシテ且ツ砂チ掻起シノ効アリ | 擔桶附屬 | 並木 | 二 | 齒チ受クル効アリ | | |
| 擔棒 | | 三 | 鹽田ノ高低チ均一ニシテ且ツ砂チ掻起シノ効アリ | 擔桶附屬 | 筥 | 四 | 齒チ流出セシメサルノ効アリ | | |
| かきけ | | 四 | 鹽田ノ高低チ均一ニシテ且ツ砂チ掻起シノ効アリ | 擔桶附屬 | 莖 | 四 | 齒チ流出セシメサルノ効アリ | | |
| 柄杓 | | 三 | 鹽田ノ高低チ均一ニシテ且ツ砂チ掻起シノ効アリ | 擔桶附屬 | がわ | 八 | 鹹砂チ盛ル効アリ | | |
| 柄振 | | 二 | 鹽田ノ高低チ均一ニシテ且ツ砂チ掻起シノ効アリ | 擔桶附屬 | ばんば | 二 | 海水チ散布シ又ハ鹹水チ汲ミ入ルニ用ユ | | |
| こまどり | | 二 | 鹽田ノ高低チ均一ニシテ且ツ砂チ掻起シノ効アリ | 擔桶附屬 | めんが | 二 | 鹹砂チ濾過器マテ運搬用 | | |

但構造、大小、形狀ハ別圖ノ如シ

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限左ノ如シ

| 名 | 稱 | 員數 | 單 | 價 | 總代價 | 保存期限 | 名 | 稱 | 員數 | 單 | 價 | 總代價 | 保存期限 |
|------|---|----|---|-------|-------|------|-----|---|----|---|--------|-------|------|
| 齒柄振 | | 二 | | 四〇〇 | 〇、八〇〇 | 七ケ年 | 並 | 木 | 一二 | | 〇、一〇〇 | 二二〇 | 五ケ年 |
| 擔桶 | | 六 | | 四〇〇 | 二、四〇〇 | 五ケ年 | 簀 | | 四 | | 一、〇〇〇 | 四〇〇 | 六ケ年 |
| 擔棒 | | 三 | | 〇七〇 | 二、一〇〇 | 十ケ年 | 莖 | | 四 | | 〇、五〇〇 | 二〇〇 | 一ケ年 |
| かいけ | | 四 | | 九〇〇 | 三、六〇〇 | 九ケ年 | がわ | | 八 | | 二、〇〇〇 | 一、六〇〇 | 五ケ年 |
| 柄杓 | | 三 | | 一五〇 | 四、五〇〇 | 五ケ年 | ばん | | 二 | | 一、五〇〇 | 三〇〇 | 七ケ年 |
| 柄振 | | 二 | | 一五〇 | 三、〇〇〇 | 十ケ年 | が | | 一 | | 一、五〇〇 | 一、五〇〇 | 八ケ年 |
| こるどり | | 二 | | 一五〇 | 三、〇〇〇 | 一ケ年 | めんが | | 三 | | 三、〇〇〇 | 九、〇〇〇 | 十二ケ年 |
| 鹽舟 | | 四 | | 一、五〇〇 | 六、〇〇〇 | 計 | | | | | 二七、一八〇 | | |

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積
 鹹水ハ各自居宅ノ軒下ニめんがト稱スル桶ヲ据付テ貯藏スルヲ例トシ他
 ニ貯藏裝置ヲナス

十 鹽田地盤ノ構造及性質
 鹽田ト稱スルモ其實人工ヲ加ヘサル天然砂濱ニシテ全部細砂ヲ以テ充タサル

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類性質
 撒砂ヲナスコトナシ鹹砂ハ殆ント同種類ノモノニシテ鹹水ノ濾出ニ遲速ナシ尤モ數日
 引續キ採鹹スルトキハ砂ノあく去リテ漸次鹹水ヲ良好ナラシムルト云フ

十二 撒砂(鹹砂)撒布量及替砂ノ數
 天然砂濱ヲ鹽田トシテ使用スルモノナレハ撒砂ヲ撒布スルコトナシ從テ替砂等
 ノ豫備ナシ

十三 撒砂乾燥ノ時間
 天然砂濱ニ海水ヲ給灌シ砂面ヲ乾燥セシムル時間ハ季節ニヨリ長短アリ又太陽熱並ニ風力ノ
 如何ニヨリテ一定セサルモ盛夏ノ候ハ約八時間ヲ要シ其他ノ季節ニ至リテハ約十時間ヲ要スルモノトス

十四 撒砂浸出裝置(沼井又ハ臺等)ニ注入スル海水量及鹹水又ハもんだれ採收量
 濾過器一臺ニ海水六斗ヲ注入シも
 んだれ約六斗ヲ採收シもんだれ六斗ヲ注入シ得タル鹹水採收量ハ約一斗五升ナリトス

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質
 未詳

十六 海水引入、排出(水閘)海水汲揚裝置及汲揚方法
 海水引入、排出其他何等ノ裝置ナシ其汲揚方法ニ至リテハ各自

海岸ヨリ擔桶ニテ汲ミ揚クルヲ例トス

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積 海水貯溜池ノ設備ナシ

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收歩合 鹽田四畝歩ニ對スル一ヶ年平均鹹水採收量ハ凡ソ百二十石平均比重十六度五分ニシテ月別鹹水採收歩合ハ左ノ如シ

| 月別 | 採 | 鹹 | 量 | 歩 | 合 | 備 | 考 | 月別 | 採 | 鹹 | 量 | 歩 | 合 | 備 | 考 |
|----|---|---|---|---|-----|----------|---|----|---|---|---|---|----|----------|----------|
| 四月 | 四 | 五 | 〇 | 〇 | 三八 | 一石五斗ツ、三日 | | 八月 | 三 | 四 | 七 | 〇 | 〇 | 二八九 | 二石一斗ツ、七日 |
| 五月 | 二 | 一 | 三 | 〇 | 一七七 | 一石五斗ツ、七日 | | 九月 | 二 | 〇 | 八 | 〇 | 〇 | 一七三 | 二石八斗ツ、十日 |
| 六月 | 一 | 三 | 五 | 〇 | 一一三 | 一石八斗ツ、六日 | | 十月 | 四 | 二 | 〇 | 〇 | 三五 | 二石四斗ツ、二日 | |
| 七月 | 二 | 一 | 〇 | 〇 | 一七五 | 二石一斗ツ、三日 | | 計 | 一 | 二 | 〇 | 〇 | 〇 | 一〇〇〇 | 一石四斗ツ、三日 |

十九 鹽田一戸前又ハ一定反別ノ採鹹ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀 採鹹ハ總テ製鹽者又ハ其家族カ職業トシテ從事スルヲ以テ人夫ノ種類名稱ナシ從テ賃銀ノ支拂ヲ要セス鹽田四畝歩ニ於テ人夫ハ採鹹中毎日男一人女二人ヲ要シ一ヶ年採鹹日數六十五日ナリトス今之ヲ他人ヲ使役スルトセハ一日十時間ノ労働ニ對スル賃銀男參拾錢女貳拾錢毎日男女トモ七時間ツ、ノ労働ナルヲ以テ左表ノ如シ

| 員數 | 延日數 | 一日 | 當 | 總 | 賃 | 銀 |
|----|-----|-----|-----|-----|-------|---|
| 男 | 一 | 六五 | 二一〇 | 二一〇 | 一三六五〇 | |
| 女 | 二 | 一三〇 | 一四〇 | 一四〇 | 一八二〇〇 | |
| 計 | 三 | 一九五 | | | 三一八五〇 | |

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係

鹹水ノ採收時季ハ普通四月下旬ヨリ十月上旬マテニシテ其内八月ヲ以テ最好時季ナリトス 採鹹量ト風位トノ關係ニ至レハ西南ノ風ハ空氣乾燥シ居ルヲ以テ鹽付キ能ク從テ採鹹多量東北ノ風ハ空氣濕潤シ居ルヲ以テ鹽付キ惡ク隨テ採量鹹少シト云フ之レ地勢ノ然ラシムル所ナランカ

二十一 一ケ年間ノ採鹹平均日數 採鹹日數ハ凡六十五日間ニシテ採鹹當日準備ヲナシ其日ニ於テ持濱ヲモナスモノナレハ持濱ハ準備濱日數ト異ナル所ナシ

二十二 一ケ年間ノ平均鹹水採收量 鹽田四畝歩ニ對スル平均鹹水採收量ハ凡百二十石ナリ陸上村鹽田ニハ上田、中田及下田ノ差別ナク總テ同一ノモノナリ

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

鹽田ハ海岸ニ沿ヒタル天然ノ砂濱ナルヲ以テ各期風波荒

キ爲メ鹽田ヲ洗ヒ去リ豫テ鹽田ノ境界トシテ標示セラレシ杭モ波浪ノ爲メ没却若シクハ流失セラレ遂ニ境界モ正鴻ヲ缺キ甚シキハ不明ニ屬スル等アルヲ以テ毎年四月下旬(舊三月十日ニ定ム)ニ於テ製鹽業者並ニ鹽業組合員立會ノ上濱割ト稱シテ鹽田ノ境界ヲ正確ナラシム

引 濱 (準備濱)

濱割ノ終リタル時ハ砂濱(鹽田)ノ塵芥ヲ取除キ高低アレハ鍬ヲ以テ均ラシ砂面ヲ均一ナラシム 是レ毎年事業開始ニ當リテノ操作ナリトス雨後ニ於テハ持濱前鹽田面ニ豫メ海水ヲ撒布シ鹽分ノ附着ヲ促シ持濱ノ前準備ヲナス 以上ノ外準備操作ニ於テ記スヘキモノナシ

持 濱

持濱當日晴天ニシテ且鹽田ノ乾燥シタル日ニハ拂曉ヨリ鹽田ニ出テ齒柄振ヲ以テ鹽田ノ砂面ヲ搔起シ條目ヲ立テ海水中ノ鹽分ヲ砂面ニ附着シ易カラシメ次ニ擔桶ニテ海水ヲかいけニ一旦汲入レかいけヨリ柄杓ニテ之ヲ砂面ニ撒布ス(海水ヲ砂面ニ撒布スルニ餘程注意周到ナラサルヘカラス不均ナルトキハ砂ハ塊狀ヲ呈シ乾燥スルコト非常ニ遲シト云フ)斯クシテ午前凡十時頃ニ至レハ日光及風力ノ作用ニヨリ砂ハ稍乾燥スルヲ以テ再ヒ元ノ如ク海水ヲ撒布ス然シテ午後凡二時頃ニ至レハ砂面ハ全ク乾燥シテ稍黑色ヲ呈シ薄キ砂層ヲナシ茲ニ鹽分ハ砂ト共ニ結晶スルヲ以テ柄振ヲ使用シ鹽田面ノ鹹砂ヲ搔キ集ム(柄振ヲ使用シ鹹砂ヲ搔集ムルニモ亦大ニ注意ヲ要スルナリ)鹽分ノ砂ト共ニ結晶セサル砂層ノ部分ヲ搔集ムル時ハ勞力ヲ費シテ却テ得ル所少ナシ又結晶セル砂層ノ上面部ノミヲ搔キ集ムル時ハ鹹砂量僅少ニシテ隨テ採鹹量ハ減少スル故ニ砂ノ結晶部ヲ殘ス所ナク搔集ムルコト緊要ナリトス普通二分乃至三分ヲ適度ナリト云フ)其搔キ集メラレタル鹹砂ハこえごりニ入レ腋ニ抱ヘテ豫テ鹽田ニ設備セラレタル鹹砂浸出器即チがわノ内ニ盛り入レ浸出器ノ傍ニ据付ケラレタルカ

いけ(海水ヲ貯ヘタル桶)ノ海水ヲ注キ鹹水ヲ得次ニ再ヒ海水ヲ注キ次ノ鹹水採收ニ必要ナルもんだれヲ得終レハ骸砂ハガわ内ヨリばんぼニテ掻キ出サレ浸出器ノ前ニ集メラル次ニ更ニ鹹砂ヲガわニ盛り前同様ノ操作ヲナスナリ此地方ハ總テ日持ナリトス

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項

鹽田四畝歩ニ撒布スル海水量ハ初回五十荷即十五石ニシテ第二回目ニハ三十荷即チ九石 合計八十荷ニシテ二十四石ナリトス 鹽田四畝歩ヨリ得ル鹹砂量ハ約十六石ナリ

採鹹ニ關シ營業者ノ稱スル所左ノ如シ

- 一 鹽田面ノ高低ヲ均一ナラシムルヲ稱シテ「濱をなるめる」ト云フ 一 初メテ採鹹スル濱ヲ新濱ト云フ 一 鹽田ノ雨後ニ對スル準備トシテ豫メ鹽田面ニ海水ヲ撒布ス之レヲ「捨水を撒く」ト云フ 一 採鹹スルモノヲ名ケテ普通「濱仕」ト云フ 一 採鹹スルコトヲ名ケテ「濱をする」ト云フ 一 鹹砂ヲ掻キ集メ濾過器ニ盛り入ル、マテノ操作ヲ「上をする」ト云フ 一 鹹砂浸出器ニ海水ヲ注キ又ハもんだれヲ注キ鹹水並ニもんだれヲ採收スル操作ヲ稱シテ「下をする」ト云フ 一 鹹砂ヨリ鹹水ヲ採收スルヲ「鹽の水を垂らす」又ハ「鹽を取る」ト云フ 一 初回鹽田面ニ海水ヲ撒布スルヲ「濱を上げる」ト云フ第二回ニ海水ヲ撒布スルヲ「濱ヲそおふ」ト云フ 一 もんだれヲあわだれト云フ 一 骸砂ヲがくそト云フ其がくそヲがわヨリ取除クヲ「がくをはねる」ト云フ

乙 鹹水煎熬

- 一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 釜屋構造ハ極メテ粗ニシテ丸太ヲ地中ニ深ク埋メ立テ之レヲ柱トナシ等シキ丸太ヲ横ヘテ梁、桁、棟木等ニ代用シ繩ニテ結ヒ付ケ屋根ハ丸木ヲ以テ垂木ニ代用シ之ニ竹ヲ横タヘ繩ニテ結ヒ付ケ藁葺トナシ四圍ハ粗ナル土壁ヲ以テ蔽ハレ左右ニ一ヶ所ツ、出入口アリ床ハ粘土ニテ打固メ中央ヨリ少シク左ニ偏シタル所ニ竈ヲ築キ其上ニ結晶釜ヲ裝置シ其後面ニハ竈ノ内部ヨリ屋外ニ通スル烟道(烟道ハ地盤ニ溝ヲ穿チ其上面ハ粘土ヲ以テ包ム)ヲ設ケ外部ノ烟突ニ烟ヲ導キ之ヲ空中ニ飛散セシムルモノトス而シテ其内部烟道ノ上ニハ温メ釜一個ヲ据付ケ結晶釜ノ側面ニ接シタル所ニ新ニ苦汁溜桶ヲ設備シ煎熬用雜具ハ使用上便宜ノ所ヲ撰ミ總テ之ヲ釜屋内ニ藏置スルモノトス 面積二十坪七合ナリトス

- 二 釜及竈ノ種類、構造、大小其ノ製造原料及釜ノ深淺 結晶釜ハ鑄鐵製ニシテ長方形ヲナシ縦五尺七寸横八尺深サ三寸

二分ニシテ一個全形ヲ以テ鑄造セラル故ニ繼釜ノ如ク繼目ナク又鈞金等ヲ用ユルコトナシ 温メ釜モ亦均シク鑄物製鐵釜ニシテ形狀鑿ノ如ク直徑二尺八寸五分深サ一尺八寸ナリトス 竈ハ釜屋内殆ント中央ニ長方形ナル穴(廣狹ハ釜ノ寸法ニ全シ)即チ左右ヨリ中央ニ至ルニ從ヒ漸次深クシテ恰モ藥研ノ如ク掘リ下ケ中央最深キ所ハ一尺一寸五分位アリ斯ク中央ヲ溝ノ如ク深クシタルハ火力ノ旋回ヲ充分ナラシムルカ爲メナリ 竈ノ焚口及四隅各横面ノ中央ハ煉瓦ヲ以テ積ミ立テ支柱トナシ其他ハ土上石トヲ以テ築キ地上ノ高サ九寸五分トナシ上前面ニ口ヲ設ケ燃料ヲ投入シ又ハ燃燒シタル炭骸ヲ搔キ出ス用ニ供セラル又後面ニ一口ヲ開キ烟道ニ通シ竈内炭煙ヲ外部ノ煙突ニ吐カシムルト同時ニ煙道ノ上ニ裝置セラレタル温メ釜ノ下ニ火熱ヲ送り之ヲ利用シテ温メ釜ニ汲ミ込ミタル鹹水ニ熱ヲ與ヘシム

三 石釜及竈築造方法及築造使用ニ至ル迄ノ操作 石釜ヲ築造スルモノナシ 竈ノ築造方法ハ第二項ニ記述シタルカ如ク別ニ方法トシテ掲記スヘキ事項ナシ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及方法 別段裝置ナシ鹹水ヲ釜屋ニ輸送スルニハ各自ノ鹹水貯藏桶ヨリ擔桶ニ汲取り運フコトトナセリ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數及方法ハ左ノ如シ

| 名稱 | 種類 | 員數 | 方 | 名稱 | 種類 | 員數 | 方 |
|-----|----------|----|-----------------------|-------|----|----|-----------|
| 結晶釜 | 種類ナシ以下全シ | — | 鹹水煎熬中泡及夾雜物ヲ取除クニ用ユ | 火 揺 | | 一 | 全炭火ヲ揺クニ用ユ |
| 温メ釜 | | — | 鹹水煎熬シタル時結晶釜ヨリ鹽籠ニ移スニ用ユ | はつたり | | 三 | 鹽ヲ入ル、ニ用ユ |
| 泡 揺 | | — | 竈内ノ操作用即チ火力ヲ平分スルノ操作ニ用ユ | 鹽 入 籠 | | 二 | 全 上 |
| 鹽 掬 | | — | 全炭火ヲ掬フニ用ユ | 鹽 槽 | | 一 | 全 上 |
| 猿 股 | | — | | 苦 汁 受 | | 五 | 苦汁溜 |
| 十 能 | | — | | | | | |

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費及保存期限ハ左ノ如シ

| 名稱 | 員數 | 單價 | 總價格 | 保存期限 | 備 | 考 |
|-----|----|--------|--------|------|-----------------------------|------|
| 結晶釜 | 一 | 七五、〇〇〇 | 七五、〇〇〇 | 十五ヶ年 | 製鹽者共同ニテ調製スルモノニシテ製鹽量ニ比例シテ負擔ス | はつたり |
| 温釜 | 一 | 五、〇〇〇 | 五、〇〇〇 | 十ヶ年 | | |
| 泡搔 | 一 | 〇、五〇〇 | 〇、五〇〇 | 三ヶ年 | | |
| 鹽掬 | 一 | 〇、五〇〇 | 〇、五〇〇 | 三ヶ年 | | |
| 猿股 | 一 | 〇、一〇〇 | 〇、一〇〇 | 二ヶ年 | | |
| 十能搔 | 一 | 〇、一〇〇 | 〇、一〇〇 | 二ヶ年 | 製鹽者共同ニテ負擔スルモノニシテ製鹽量ノ割合ニヨリ | 計 |
| 火搔 | 一 | 〇、一〇〇 | 〇、一〇〇 | 二ヶ年 | | |
| 合計 | | | 八八、三五〇 | | | 外費 |
| 新築 | | | 四、〇〇〇 | | | 計 |
| 苦汁受 | | | 〇、四〇〇 | 五ヶ年 | | 外費 |
| 鹽槽 | | | 二、五〇〇 | 十ヶ年 | | 新築 |
| 鹽入籠 | | | 〇、三〇〇 | 五ヶ年 | | 合計 |
| 合計 | | | 八八、三五〇 | | | |

釜其他煎熬用器具、修繕費左ノ如シ

| 名稱 | 員數 | 單價 | 總價格 | 保存期限 | 備 | 考 |
|-----|----|-------|-------|------|--|----|
| 結晶釜 | 六 | 〇、〇〇〇 | 六、〇〇〇 | | 鑄掛料 <small>（製鹽者共同ニテ負擔スルモノニシテ製鹽量ノ割合ニヨリ）</small> | 外 |
| 温釜 | 二 | 二、五〇〇 | 六、二五〇 | | | |
| 合計 | | | 九、五〇〇 | | | 合計 |

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質

有山林ヨリ代採シタルモノニシテ別ニ買入ル、コトナシ最モ是ヲ市場ノ價格ニ見積レハ松木百斤十六錢其他雜木百斤凡十錢トス 發熱量ハ詳ナラス

八

一釜ニ使用スル鹹水容量及製鹽等級別數量 一釜煎熬ニ使用スル燃料ノ數料一釜ニ使用スル鹹水容量ハ一石三升ニシテ比重ハ十四度乃至十八度平均十六度五分普通温度二十度内外ナリトス一釜ヨリ製造スル鹽ノ數量ハ鹹水ノ比重及温度ニヨリ差異アリト雖十四度ノ鹹水ニ對スル重量ハ四十三斤三分鹹水十八度ニ對スル重量五十五斤六分ニシテ平均一釜ノ收鹽量ハ凡五十一斤五分ヲ通例トス 容量ハ一釜毎ニ各差異アリト雖モ普通一釜收鹽量五十一斤五分ニ對スルモノハ三斗一升七合乃至三斗四升三合トス但一升ノ重量二百四十匁乃至二百六十匁トシテ計算シタルモノナリ 鹽ハ一釜殆ント

同一ナルヲ以テ一釜毎ニ等級數量ノ區分立サルモ普通三等鹽トス 一釜煎煎ニ使用スル燃料ノ數量ハ四十五斤乃至七十五斤ニシテ平均六十二斤五分トス

九 煎煎ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 煎煎ニハ薪ノミヲ使用シ石炭ヲ使用セス

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スル爲メ之ヲ濾過スル裝置ノ有無、構造及方法 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スル爲メ之ヲ濾過スル裝置ナシ

十一 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ鹹水煎煎ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀 四畝歩ノ鹽田ヨリ得タル鹹水ヲ煎煎スルニハ毎日人夫一人ヲ要シ一ヶ年延人員二十四人トナル然レトモ是等勞働ニハ製鹽者又ハ其家族カ從事スルヲ以テ直接賃銀ヲ要スルコトナキモ他人ヲ使役シ從事セシムルトセハ左ノ如シ

人員 男 一 延日數 二四 一日當 〇、四〇〇 總賃銀 九、六〇〇

但人夫ノ種類、名稱ナシ

十二 一晝夜ニ於テ煎煎ヲ終ル釜數及鹹水量並其ノ收鹽量 一晝夜ニ於テ煎煎ヲ終ル釜數ハ五釜ヲ以テ普通トス此鹹水量ハ五石一斗五升ニシテ收鹽量ノ重量約二百五十七斤五分此容量一石五斗八升五合乃至一石七斗一升七合ナリトス

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 四畝歩ノ鹽田ヨリノ收鹽重量ハ約六千斤ニシテ此容量約三十八石九斗三升六合ナリトス

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 居出場ノ設備ナシ

十五 煎煎ニ關スル操作及其方法 始メ釜屋ニ鹹水ヲ運ヒ結晶釜及温釜ニ汲ミ込ミ竈焚口ヨリ竈内ニ燃料ヲ供給シ焚付ケ結晶釜ノ鹹水ノ沸騰スルテマノ間ニ於テ跡釜ノ鹹水ヲ釜屋ニ運搬シ置キ又一方結晶釜ノ傍ニ備付ケラル、苦汁受ノ上ニ鹽籠ヲ据付ケ結晶鹽ヲ掬ヒ揚タルノ準備ヲナシ結晶釜中ノ鹹水ノ盛ニ沸騰シ來レル液面ハ泡ト夾雜物ノ浮上ルヲ以テ泡搔ニテ絶ヘス之ヲ掬取リ力メテ夾雜物ノ混入ヲ少ナカラシム斯クスル間ニ結晶釜ノ鹹水ハ上部ヨリ漸次ニ結晶スルヲ以テ水分ノ全ク蒸發セサルニ先ツテ鹽掬ニテ結晶鹽ヲ搔集メ之ヲ釜ノ傍ニ据付アル鹽籠ニ移シ苦汁ヲ垂シ當夜又ハ翌日マテ放置ス 結晶釜ニ於テ一釜ノ煎煎ヲ終リタル時ハ豫テ温メ釜中ニテ結晶釜煎煎ノ餘熱ヲ受ケ温メラレタル鹹水ヲ結晶釜ニ柄杓ヲ以テ汲ミ移シ同時ニ又温釜内ヘハ水分ヲ蒸發セシメ鹹水ヲ濃厚ナラシムル目的ヲ以テ新ナル鹹水ヲ汲込ミ結晶釜ヲ

煎熬スルコト前ノ如シ 製鹽ノ種類ハ眞鹽ニシテ苦汁ヲ混煮スルコトナシ

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷 從來使用シ來リタル結晶釜ハ皆丸形ノ小釜(容量凡三斗)ノミナ

リシカ明治三十三年頃ヨリ鹽業改良(即チ品質ノ一定、燃料ノ節約、勞力省略等ノ目的ヲ以テ)ヲ企圖シ明治三十五年ニ至リ現今使用スル所ノ鑄鐵製大釜ヲ製鹽者共同ニテ購求シ之ニ伴ヒテ舊來ノ竈築造法モ亦一變シタリ 使用燃料ハ在來ヨリ薪ノミヲ使用シ變遷ヲ見ス

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 煎熬ニ松割木ノ如キ火力強烈ナルモノヲ使用スル時ハ結晶粗大ニシテ色澤純白ナラサルノ嫌アリ又雜木枝ノ如キ火力ノ軟弱ナルモノヲ用ニル時ハ結晶粒微細ニシテ色澤純白品質佳良ナリ 煎熬ニ付當業者ノ稱スル所左ノ如シ

一 鹹水ヲ煎熬スルコトヲ「鹽を焚く」ト云フ 一 鹹水ノ結晶シテ鹽トナリタル時ハ「鹽が干た」ト云フ 一 結晶釜中ノ鹽ヲ採收スルヲ「鹽を搔く」ト云フ 一 鹹水ヲ煎熬シテ收鹽重多キトキハ「歩が來た」ト云フ

十八 一箇年間ノ平均煎熬日數 鹽田四畝歩ニ對スルモノ二十四トス

十九 一箇年間ノ平均收鹽量 鹽田反別四畝歩ニ付重量ニシテ凡六千斤容量約三十八石九斗三升六合トス

二十 一箇年間ノ採鹹及煎熬總費用 鹽田反別四畝歩ニ付金六十一圓六十二錢二厘 東村ハ上田、中田、下田ノ區別ナク總テ中位ニ屬ス

二十一 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

| 收支科目 | 金額 | 備 | 考 |
|-----------------|--------|--|---|
| 收入 | 八九、五五二 | | |
| 鹽代金 | 八九、五五二 | 製鹽石數三十八石九斗三升六合、一石ニ付貳圓參拾錢 | |
| 支出 | 七、八〇六 | | |
| 鹽田操作ニ要スル器具器械償却費 | 三、五五五 | 採鹹操作人夫男一人此延日數三十五日一日二十一錢、女一人此延日數三十日一日十四錢、八圓二十錢釜焚人夫男一人此延日數二十四日一日四十錢、總實銀九圓六十錢 | |
| 賃銀 | 四、四〇〇 | 薪千百六十貫、十貫、十貫、十貫、十貫、十貫 | |
| 燃料代 | 二、六〇〇 | 鹽田反別四畝歩ニ對スルモノ一步ニ付三厘ノ割合 | |
| 鹽田使用料 | 三六〇 | | |
| 資本利子 | 八、二七九 | | |
| 雜費 | 一、五四五 | 筆紙墨文具其他消耗品雜費 | |
| 差引利益 | 一七、七四六 | | |

備考 東村大字陸上村ハ總テ一様ノモノニシテ中田ニ位ス

二十二 其他採鹹煎熬ノ方法、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改良案

改良結晶釜及

温釜ヲ購求シ隨テ竈築造方法ヲ變更シタルカ如キハ稍進歩シタル點ニシテ其他採鹹及鹽田ニ關シテハ未タ何等進歩シタル點ヲ認メス目下ノ急務トシテ改良ヲ要スヘキ點五アリ左ノ如シ

(一) 海水汲揚ノ勞力ヲ減少セシムルコト 鹽業操作ニ關シテ多大ノ勞力ヲ要スルモノハ海水汲揚ニシテ鹽田一畝步ニ對

シ一日ノ汲揚高凡二十荷ニシテ陸上村鹽田總反別約一町步ニ對シ一日人夫凡二十五人ヲ要シ一箇年採鹹日數凡六十五日ニシテ此延人員千六百二十五人一日金三十錢トシテ此總賃銀四百八十七圓五十錢ノ夥シキ費用ヲ要ス (二) 鹹水ハ煎熬場

又ハ其附近ニ貯藏スルコト 鹹水ハ釜場ノ近傍ニ貯フルモノアレトモ大多數ハ各自居宅ニ持歸リ貯藏シ煎熬ニ際シ始メ

テ釜屋ニ運搬スルヲ以テ多大ノ勞力ヲ徒費ス (三) 鹹水中ノ夾雜物ヲ除却スルコト 鹹水ヲ其儘煎熬スルニヨリ夾雜

物多ク從テ品位色澤トモ良好ナラス (四) 竈築造法ヲ改良スルコト 竈ハ鑄鐵製大釜ノ買入ニ伴ヒ多少改良ヲ加ヘタ

ル點ナキニシモアラス然レトモ尙舊套ヲ脱セシテ燃料ヲ濫費スルノ嫌アリ且又煤烟ノ釜屋中ニ飛散シ煎熬中ノ鹹水ニ混入シ鹽ノ品質ヲシテ不良ナラシムルノ恐アリ (五) 鹹砂ノ濾過ニ注意シ濃稠ノ鹹水ヲ採收スルコト 右等諸件ニ對ス

ル改良案左ノ如シ 工業ノ智識尙幼稚ナルト資本ニ乏シキヲ以テ多大ノ利益ヲ得ル改良法アリト雖トモ陸上村目下ノ狀

態ニ鑑ミ實行シ難キ事情アルニヨリ最モ簡易ニシテ且多額ノ資金ヲ要セス直ニ實行シ得ラルヘキト認ムルモノ左ノ如シ

(一) 海水汲揚法トシテハ唧筒ヲ使用セハ大ニ勞力ヲ省キ採鹹操作ヲ容易ナラシムルノ効アリト雖トモ裝置上一時ニ多額ノ資金ヲ要スルヲ以テ實行シ能ハスト云フニアリ依テ案スルニ唧筒ニ代用スルニ劔鈞瓶ヲ以テシ製鹽者共同ニテ鹽田附近ナ

ル海中ニ設備シ夫ヨリ竹管ニテかいけ迄移送スルコト、セハ多少ノ勞力ヲ省ク方法ナラン乎 (二) 鹹水ハ總テ釜屋又

ハ其附近ニ貯藏シ竹管ヲ使用シ煎熬釜ニ輸送スルコト、セハ大ニ勞力ト時間ヲ省略セン (三) 鹹砂ヨリ濾過サレタル

濃稠ノ鹹水ヲ其優釜中ニ移入シテ煮沸スルヲ以テ煎熬ノ後除却スヘキ夾雜物ニモ均シク火力ヲ要スルノミナラス該夾雜物

ヲ除却スルカ爲メ夾雜物ト共ニ幾多ノ鹽分ヲ拋棄スル弊アリ故ニ煎熬ニ先テ化學的作用ヲ以テ夾雜物ヲ除却スルヲ最良ト

スト雖モ今遽ニ之ヲ實行スルハ至難ノ事ナレハ先ツ砂濾又ハ其他ノ方法ヲ以テ不純物ヲ排除セハ大ニ鹽ノ品質ヲ精潔ナラ

シメ燃料ノ費用ヲ省減スルノミナラス隨テ人力ノ徒勞ヲ節スルニ至ラン乎 (四) 竈ノ最良構造ハ燃料ヲ減シテ其煮沸

力ヲ強盛ナラシムルニアルヲ以テ其築造上最モ注意スヘキハ火力ノ旋廻力ヲ自由ナラシムルコト火力ノ漏洩ヲ防タトニアリ故ニ其考案ニヨリ改築セハ燃料ノ消費ヲ節約シ且煤烟ノ鹹水ニ混入スル恐ナシ 五 各鹽田ニ於ケル鹹水ハ最濃度ノモノト雖十八度ニ過キス最低ノモノニ至リテハ十四度ニ達セサルモノアリ故ニ製鹽燃料費ノ多額ニ達スル理由ヲ知ルニ足ランカ是レ砂中ニ於ケル鹽分ヲ結晶セシムルコトノ末十分ナラサルコト鹹砂ヲ濾過スル爲注加スル潮水ノ往々多量ニ過クルコト是レナリ

第四章 製鹽及副産物ノ種類、用途

一 直鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量 總テ眞鹽ニ屬シ收鹽量六千斤ナリトス

二 鹽ノ理化學的性質 未詳

三 鹽主要ノ用途 漬物及味噌、醬油釀造用トス

四 鹽ノ容量ニ對スル重量 鹽ハ同一品ニテモ調査ノ度毎ニ差異ヲ生シ正確ヲ期シ難シ從テ各等級毎ニ區分シ能ハサルモ從來調査シタル所ニテハ一升重量二百四十匁乃至二百六十匁ニシテ之ヲ各等級ニ區分セハ大略左ノ如シ 一等鹽ナシ 二等 一升ニ付 凡二百四十匁 三等 凡二百四十五匁 四等 凡二百五十匁 五等 凡二百六十匁

五 苦汁ノ用途 豆腐製造及土間タ、キニ使用スルコトアリタルモ近來需用者ナク現今ハ總テ廢棄シ居レリ

六 苦汁利用方法 鹽水ニ代用シテ種籾ノ撰別ニ利用スルコトアリシモ今日ハ總テ廢棄シ居レリ

七 苦汁ノ生産量 鹽田四畝歩ニ付製鹽量ニ對スル苦汁ハ凡二石ナリトス

八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法 苦汁ハ現今殆ト全部ヲ廢棄シ貯藏スルモノナシ

九 苦汁一石ノ賣買價格 苦汁需用者ヘ行商スル時ハ一石ノ價格凡七十錢ノ見込ナレトモ安價ニテ收支償ハサルヲ以テ近來販賣スルモノナシ

十 苦汁ノ運搬 前項ノ如クニシテ該當ノモノナシ

十一 苦汁ヨリ生スル副産物、製造裝置及製造方法

十二 副産物ノ種類、名稱及用途

十三 副産物ノ價格及販路

以上該當ノモノナシ

十四 鼠鹽其他粗惡鹽

是等ノ粗惡鹽ハ産出セサルニアラサルモ最モ些々タルモノニシテ製鹽者ノ自家用ニ供シ販賣

セス

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量

從來包裝ヲ施サス撒鹽ノ儘販賣シタリシカ中途鹽業組合ニテ一手販賣ヲ試ミタル

時一時包裝ヲ施シ二斗俵トナシタルコトアリタリ其重量ハ詳ニ知ルコトヲ得サルモ大概三十二三斤アリシモノト推定セラレ

二 包裝ノ形狀、種類

前項ノ如ク概シテ撒鹽ノ儘販賣スト雖モ鹽專賣法實施後ニ俵入レトナシタルモノアリ其形狀

普通ノ鹽俵ヨリ長シ

三 包裝ノ編製方法及其原料

普通ノ鹽俵ト等シク稻藁ヲ以テ編ミ菰トナス編ミ方ハ四符編ニシテ上下兩符ヲ限界ト

シテ締込ミ口繩ヲ施シ二廻リツ、三掛トナシ縱繩ヲ施サス

四 各種包裝ノ價格

包裝ハ三十斤入ノ一種ニシテ一個ニ付俵代二錢、繩代四厘ヲ要ス

五 包裝ハ一重ナルヤ二重ナルカ

包裝ハ一重ニシテ其形狀、大小等販路先ニヨリ異動ナシ

六 包裝ニ附記スル商標其他ノ記號

鹽業組合ニ於テ前ニ一手販賣ヲ試ミタル時ハ左ノ記號ヲ包裝面ニ附着シタルコトアリ



記號

七 秤量器

秤量ハ總テ衡器ヲ用ヒ枳ヲ使用スルコトナシ

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造

大體ニ於テ産額極メテ僅少ナルヲ以テ倉庫ヲ設備シテ貯藏スルコト絶無ニシテ

何レモ各製鹽者ノ居宅ニ於テ鹽籠又ハはつたりニ入レ貯藏スルノミナリ

二 貯藏方法及貯鹽間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態

鹽ハ撒鹽ノ儘鹽籠又ハはつたりニ入レ製鹽者居宅ノ一部ニ貯

藏ス其鹽籠ヲ使用スルモノハ土間ニ置キはつたりヲ使用スルモノハ壁又ハ竿ニ掛ケ置クコト、セリ

製鹽者中或ル幾部

ノ者ハ酒樽ノ四隅ニ足ヲ付シタル如キ構造ノモノヲ調製シ其樽内ニ簀ト菰トヲ敷キ尙内部ノ周圍ニハ菰ヲ張付ケ苦汁ヲ下
リ易カラシメ以テ其樽中ニ鹽ヲ盛り垂口ヨリ苦汁ヲ垂ラシ貯藏スルモノアリ是等ハ幾分改良ヲ目的トシタル貯藏方法ナラ
ンカ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積揚ケノ高サ若クハ俵數及積揚方法 各自ノ製鹽量僅少ナルニ伴ヒ貯藏高モ隨テ少ク其少キモ

ノハ一二俵多キモノニシテ漸ク十五俵位ニ過キサルフ以テ一俵立又ハ二俵積若クハ三俵積ニシテ積揚ケノ高サ二尺四五寸
ヨリ四尺マテトス 積揚方法ハ總テ縱積トス

四 步減 從來焚上後直ニ行商販賣シ久シク貯藏シタル實例ナキヲ以テ貯藏步減詳ナラスト雖モ焚上後凡一週間ニ於
テ眞鹽百斤ノ普通貯藏步減ハ凡四斤ニシテ此苦汁ノ容量ハ約二升五六合ナリ尤モ時季ニヨリテ差異アリ入梅中ハ土用中ヨ
リ減量多シ

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置 鹽ヲ鹽籠又ハはつたり等ニ入レ自然ノ狀態ニヨリ苦汁ヲ垂ラスノミニシテ特更ニ採
收方法ヲ行フコトナシ

六、七 古積鹽ニ關スルコト 古積鹽ノ製造ナシ

第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法 從來ニ於ケル鹽ノ販賣方法ハ製鹽者自身附近ノ村落ニ行商シ一般使用者ニ現金ヲ以
テ販賣シ問屋、仲買ノ手ヲ經テ販賣シタルコト絶無ナリ

二 船頭カ鹽ヲ賣買スルコト 前記ノ如クニシテ船頭ノ何等關係シテ賣買ノ行ハレタルコトナシ
三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 從來ニ於ケル鹽ノ販路ハ何レモ産鹽地附近ニ止マリ絶テ遠隔ノ地ニ輸送販賣セラレタル
コトナシ其主タル販路ハ鳥取縣岩美郡浦富村、岩井村、兵庫縣美方郡濱坂町等ナリトス 鹽業組合ニ於テ一手販賣ヲナ
シタル當時ノ販路ハ鳥取市及岩井村ナリシト 用途ヲ定メテ製鹽ノ注文ヲ受ケタルコトナシ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無及其方法 契約並ニ償却ノ方法 從來如斯事實ナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場 濱相場ナルモノナシ 鹽業者カ行商ヲナセシ當時ノ小賣價格一升當ハ左ノ如シ

三十五年 貳錢 三十六年 貳錢五厘 三十七年 貳錢參厘

六 鹽價ノ定メ方

從來鹽價ノ定メ方ハ先ツ前年ノ價格ヲ標準トシ移入鹽ノ價格ヲ斟酌シ移入鹽ヨリ普通二割ノ高價トナシタリト云フ是レ移入鹽ニ比較シテ品質佳良ナルニヨル

七 販賣ノ期節

從來製鹽ノ傍ヨリ賣出スヲ例トナセシモ其内販賣額ノ多キ期節ハ十一月、十二月、一月ヲ最多量トシ製鹽高ノ六割以上ニ達シ其他ノ季節ニ於テ殘餘ヲ販賣シタリ

八 鹽ノ俵抜き検査ノ方法

從來撒鹽ノ儘販賣セラレタルヲ以テ抜き検査ノ事實ナカリシカ一時鹽業組合ニ於テ一手販賣ヲ試ミタル當時ハ二十俵未滿ハ二俵廻シ二十俵以上五十俵未滿ハ三俵廻シ五十俵以上ハ四俵廻シトシ組合役員製鹽者双方立會ノ上凡テ俵量ノ検査ヲ執行シタルコトアリキ

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ハ如何セシカ

鹽業組合ヲ設ケ一手販賣ヲナセシ當時ト雖モ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ付何等關係スル所ナカリキ元來陸上産鹽ハ撒鹽ノ儘販賣セラレタルヲ以テ重量、容量ノ減少ニハ何等ノ關係ナシ小賣一升ノ實量ハ正當一升俵ノ實量ナリトス

十 鹹水賣買ノ有無及其方法、價格ノ定メ方

鹹水ノ賣買ハ行ハレタルコトナシ
十一 製鹽ノ原料タル鹹水ニ對スル見越買ノ有無及其ノ方法
鹹水ニ對スル見越買ナシ

第八章 鹽ノ運搬ノ方法及運搬費

一 從來ニ於ケル鹽ノ運搬方法及其各種積載數量 從來ハ單ニ笊ニ入レ運搬行商シ他ノ方法ニ依リ運搬セシコトナシ
二 各種運搬方法及運搬先マテノ運賃 前記ノ如クニシテ運搬費等ヲ要セス

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係トシテ記述スヘキ事項ナキモ陸上村鹽田ハ全村ノ共有ニ係リ製鹽者ハ之ヲ借受ケ反別一步ニ付三厘ノ割合ヲ以テ使用料ヲ支拂フノミニシテ地主タル大字陸上村ヨリ日常需用品ノ供給ヲ受クルコトナク又年ノ豊凶鹽價ノ高低アルモ地主ト製鹽業者トノ間ニ於テ何等關係スル所ナシ

第十章 組合

一 鹽製造組合ノ組織、規定及沿革 陸上村製鹽者ハ明治三十五年七月鹽ノ品質改良及販賣ノ擴張ヲ謀リ價格ノ一定
二 鹽販賣組合ノ組織、規定及沿革

ヲ期スルノ目的ヲ以テ鹽業組合(鹽製造、販賣ヲ兼ネタル組合)ヲ組織シ改良釜ヲ使用シ漸次鹽ノ品質ヲ改良シ一手販賣ヲ試ミタルモ價格ノ高低常ナク到底維持シ難クシテ一手販賣ハ一ヶ年ニシテ廢止シタリ 鹽業組合ハ存續スルトモ實際ハ有名無實ニシテ現今ハ唯濱割ノ立會及釜屋ノ管理ヲナスニ過キス 鹽業組合ノ規定ハ左ノ如シ

陸上鹽業組合規約

第一章 總則

第一條 當組合ハ東村大字陸上村食鹽製造者ヲ以テ組織ス

第二條 當組合ノ名稱ハ陸上村鹽業組合トス

第三條 當組合事務所ハ東村大字陸上村八番屋敷ニ置ク

第四條 當組合ハ食鹽製造ノ改良及販路ノ擴張價格ノ一定ヲ期スルヲ以テ目的トス

第五條 東村大字陸上村ニ於テ鹽業ニ從事スル者ハ凡テ當組合員トナリ規約ヲ遵守スヘキ者トス

第二章 取 締

第六條 當組合員ニシテ製造セシ食鹽ハ凡テ左ノ通り俵裝シ當事務所へ販賣方ヲ依托スル者トス 一、二斗俵

第七條 販賣品ヲ受渡シタル時ハ双方立會ノ上事務所ニ於テ左ノ制限ニ依リ検査ヲ執行ス 一、二十俵未滿 二俵廻

シ 二、二十俵以上五十俵未滿 三俵廻シ 三、五十俵以上 四俵廻シ

第八條 廻シ俵ハ凡テ俵解俵ノ上分量ヲ検査シ合格ノ者ハ左ノ檢印ヲ押捺スルモノトス



燒 印

第九條 當組合事務所ノ外ハ一切販賣ヲナサ、ルモノトス

第十條 製造者ハ毎月末翌月製造スヘキ見込石數(俵數)ノ區別ヲナシテ事務所ニ通知シ置クモノトス

第十一條 事務所ヨリ出頭ノ通知ヲ受ケタル時ハ必ス出頭スヘシ若シ正當ノ事故ニ依リ出頭シ難キ時ハ理由ヲ具シ相當代人

ヲ差出スヘシ

第二章 經費

第十二條 當組合ノ經費ハ左ノ收入金ヲ以テ支辨ス 一 鹽濱ニ賦課スル收入金 二 販賣手數料 三 補助金

四 雜收入

第十三條 當組合ニ於テ販賣手數料トシテ一俵ニ付金一錢五厘ヲ徵集ス 但シ販賣代價ヨリ引去ル者トス

第四章

第十四條 當事務所ニ於テ販賣セシ代金ハ其月二十五日限り支拂ヲナス者トス 但シ事情アル者ハ一時操替支拂フコトアルヘシ

第十五條 當事務所ニ資本金トシテ借入金ヲナスコトアルヘシ 但シ此場合ニ於テハ組合員ノ連帶責任トス

第十六條 前條借入金ヲナス場合ハ組合總會ニ諮リ滿場ノ合意ヲ得ル者トス

第十七條 販賣ノ爲メ事務所ニ持込ミタル製鹽ハ検査ノ上受取り預リ証ヲ交付シ代金仕拂ノ際現金ト引替返納セシムル者トス

第五章 會議

第十八條 當組合會ヲ通常、臨時ノ二種トス

第十九條 通常會ハ毎年一會之ヲ開キ臨時會ハ必要ニ應シ之レヲ開ク

第二十條 當組合會ノ議員定員ヲ六名トス

第二十一條 當組合會ノ議員ハ組合ノ總會ニ於テ組合員中ヨリ互撰スルモノトス

第二十二條 總テ組合會ノ議長ハ組合長ヲ以テ議長トス

第二十三條 組合員ヨリ總會ノ請求アルトキハ臨時之ヲ開クコトアルヘシ

第二十四條 會議ヲ開ク時ハ三日前組合長ヨリ書面ヲ以テ組合員又ハ議員ニ通知スルモノトス

第六章 役員及職務

第二十五條 當組合ニ左ノ役員ヲ置ク 組合長 一名 監事 二名

第二十六條 組合長ハ組合ニ關スル總テノ事務及金錢出納ノ事務ヲ管理スルモノトス

第二十七條 監事ハ組合長ノ命ヲ受ケ取締及販路擴張事業ノ改良物品出入並ニ検査事務及ヒ庶務ニ從事スルモノトス
第二十八條 組合長以下報酬及給料額ハ組合會ニ於テ之ヲ議決ス

第七章 違約者處分

第二十九條 當組合規約ニ背ク者アルトキハ五十錢以下ノ違約金ヲ徵集シ又場合ニ依リ組合員ヲ除名シ鹽濱ヲ一切貸與セサルコトアルヘシ

雜則

第三十條 當組合事務所ニ受領セシ物品ハ嚴重ニ取締ヲナシ保管ノ責ニ任スト雖モ天災地變等避クヘカラサル場合ハ其責ニ任セス 但シ組合會ノ決議ヲ以テ相當ノ處分ヲナスコトアルヘシ

第三十一條 本規約ハ全業者相互ニ契約セシモノナレハ必ス遵守スヘキコトヲ表示スル爲メ本郡長ノ公認ヲ受ケテ實行スルモノトス 但シ經費ノ決議額モ同様認可ヲ受クルモノトス 組合設立總會ニ於テ役員ヲ左ノ通り選定ス

組合長、、、、 監事、、、、 全、、、、

右條項相互ニ契約候ニ付爰ニ押印スルモノ也 明治三十五年七月三日 組合員 氏名

三 燃料其他需用品購買組合ノ組織規定及沿革 該當事項ナシ陸上村製鹽ノ燃料タル薪ハ各自職業ノ餘暇ヲ以テ山林ヨリ伐採シ使用ニ供シ曾テ他ヨリ買入レタルコトナシ

第十一章 試驗

一 採鹹、煎熬其他鹽業ノ改良ニ關スル試驗ノ事蹟及方法明 治三十五年石川縣珠洲ノ鹽田ニ模倣シ場濱鹽田三畝歩ヲ築造シ粘土ヲ以テ地盤ヲ固メ(粘土厚サ一寸五分乃至二寸)上面ニ此濱固有ノ細砂ヲ撒布シ(砂ノ厚凡二寸)一ヶ年採鹹ヲ試ミタルカ其成績可ナリシモ築造費一畝歩ニツキ約二十圓ノ經費ヲ要シ資本ノ供給乏シキタメ試驗ノミニ止マリ擴張スルニ至ラス遂ニ廢止シ現今荒廢ニ歸シタリ

第十二章 輸出入及試賣

該當事項ナシ

第十三章 鹽田以外ノ製鹽裝置及方法

(十四) 松江鹽務局鳥取出張所之部

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

該當事項ナシ

第十四章 燒 鹽

該當事項ナシ

第十五章 再 製 鹽

該當事項ナシ

第十六章 鹽田ノ地價等

未詳

第十四章 燒鹽 第十五章 再製鹽 第十六章 鹽田ノ地價等

本條ノ條文ニ依リテ...

本條ノ條文ニ依リテ...