

味野鹽務局

本局之部

味野鹽務局本局之部

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

鹽田ハ岡山縣兒島郡味野村ニアリ東方ハ海ニ面シ西、南及北方ハ低キ連山ニヨリテ圍マル陸地ハ半島ヲ成シテ北ヨリ南ニ突出セリ

地形 標準鹽田及其隣接鹽田ハ東方瀨戸内海ニ臨ミ全面平坦ニシテ滿潮ノ時ハ海水面ト鹽田面トハ水平線ニアリ西、南、北方ハ山麓ニ存在スル村落ヲ隔テ連峰疊嶽ヲ以テ環繞セラル各鹽田ハ沿海部分ヲ除キ總テ溝渠ノ設アリテ海水ノ注入ト鹽運搬等舟楫ノ便ニ利用ス

第二章 鹽業ノ沿革

味野地方ニ於ケル鹽業ノ起原沿革ハ舊記ノ存スルモノ極メテ少キカ故ニ一朝一夕ニシテ之ヲ知悉スルコト能ハス正確ナル調査ハ之ヲ他日ニ讓リ茲ニハ唯斯業ニ最モ因縁深ク三代前ヨリ鹽田ノ開墾鹽業ノ改良等ニ從ヒ現今多クノ鹽田ヲ所有スル當地方鹽業ノ元祖トモ謂フヘキ野崎武吉郎ニ就キテ記録ヲ徵シ尙古、老ノ口碑ヲ綜合シ左ニ略叙スルコト、セリ

味野地方鹽田ノ起原ハ何レノ時代ナリシカ知ルヲ得スト雖延寶天和ノ頃ニハ極メテ狹少ナル古鹽田ナルモノ存在セシカ如シ延寶七年四月兒島郡赤崎村ヨリ小川村ニ至ル沿岸ニ於テ新濱ノ築造ニ着手シ天和三年ニ至リ落成ヲ告ケタルモ其反別ハ僅カ二町四反七畝一步一ケ年ノ製鹽高二千九百八石四斗ニ過キサリキト云フ而カモ何人ノ手ヨリ築造セラレシカ判明ナラス而テ之ヲ賣捌キシシ地方ハ備前、美作及讃岐ノ小豆島ナリシカ如シ文政八、九年ノ頃野崎武右衛門(野崎武吉郎祖父)ナルモノ味野、赤崎兩村ノ沿海部ニ鹽田ヲ開墾シ全ク竣成シタルハ文政十二年十二月ニシテ依テ得タル鹽田ハ四十八町八反一步ナリト云フ天保二年藩主池田侯大ニ斯業ヲ獎勵シタル結果開墾ノ業熾ニ行ハレ日比、利生、向日比ノ三ヶ村ニ於テ十一町八畝二十六歩ノ鹽田拓成セラル胸上村外七ヶ村附屬ノ海面ニモ亦大鹽田築造ノ企圖アリテ劃策數年ヲ經テ天保九年ニ至リ工事ニ着手シ同十二年ニ至リ築堤及拓成ノ業全ク成ルヲ告ケ鹽田ヲ得ルコト七十三町三反四畝二十三歩ニ至リシト謂フ官爲メニ里正ヲ置キシコトアリシカ如シ

爾來鹽田ノ開墾事業ハ日ニ月ニ進歩シタルモ近ク明治十五年八月激裂ナル暴風雨起リ巨濤岸ヲ衝キ山田村一面ノ鹽田堤防ヲ

崩潰シ海水浸入ノタメ釜屋ノ破損鹽田ノ荒廢等被害不尠官特ニ七ケ年間免租ノ處分ヲナシタリ同十七年八月亦モ暴風雨並ニ海嘯ノタメ味野、赤崎兩村ノ鹽田ハ殆ト荒地ニ化シ損害一層太タシク當時鹽業者ハ連署ヲ以テ官ニ出願補助費支出ヲ請ヒシモ聞届ケラレス特ニ被害程度ニ應シ左記標準ノ免租處分ヲ受ケタリ

堤防決潰セシ鹽田 十ケ年免租 其隣接鹽田 七ケ年免租 其他 五ケ年免租
但山田村ハ既ニ免租アリシカ故ニ此恩典ニ預カラス

此ノ如キ恩典ヲ受ケシモ復舊工事ハ僅カ數ケ月ニテ竣成シ採鹹ニ着手スルコトヲ得タルヲ以テ當業者ノ利益夥多ナリシト云フ被害後ニ於テモ鹽田ハ漸次増加シ其結果今日ニ至リテハ兒島郡ノ鹽田反別三百九十餘町步郡ノ西南ニハ鹽田ナキ村落ヲ見サルノ盛況ニ進ミタリ而シテ鹽田開墾事業ノ民業ニ屬スルモノハ更ニ前記野崎武左衛門ノ設計起業ニ係ルモノ大部分ヲ占ムト云フ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田面積 鹹水採收法ハ入濱式ニシテ一戸前採鹹鹽田反別二町六畝八步 此溝渠面積一反二畝步 外釜

屋、倉庫、納屋敷地等面積九畝步

二 堤防ノ面積、高低及築造材料 堤防ノ面積六十六坪六分五厘 高低 長五十間高八尺巾平均三尺築造材料ハ

松丸太ヲ以テ土臺トシ之レニ割石ヲ以テ積重ネ内部ハ石又土砂ヲ以テ搗固メ築造セリ

以上ハ外廓ニ屬スル堤防ニシテ鹽田ノ周圍ニアル堤防ハ通稱玉土手ト唱ヘ高二尺乃至三尺ニシテ巾約二尺土砂ヲ以テ堆積シ築造セル粗雜ナル堤防ナリ

三 鹽田内溝渠ノ面積、長幅、深淺及各溝渠間ノ距離 鹽田内溝渠ノ面積 一反二畝步 延長七百二十間 巾

三尺 深一尺 但シ花江場ト唱ヘ潮水ヲ汲ミ揚クル爲メニ設ケタル箇所ハ大概深サ一尺二寸トス

鹽田一地盤ニ對スル溝渠間ノ距離ハ廣キモノハ七間半狹キハ三間半トス暗渠ハ長八間毎ニ地盤ヨリ約三寸地下ヲ横ニ鑿掘シ溝渠(長川)ヨリ溝渠ニ貫通ス深三寸巾五寸ニシテ之ヲ炭骸ニテ填充シ而テ渠口ニハ齒朶ヲ挿入シ間隙ヨリ潮水ヲ吸收セ

シムルモノナリ

四 撒砂(鹹砂)浸出装置ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設

イ、沼井構造外面ノ構造 鹽田一地盤ノ中央ニ縱五間 毎ニ長十四尺横十二尺ノ長方形ニ劃シ其區域内ニ松板製模型
(方五尺六寸 深一尺三寸) 沼井盛樹ナルモノヲ据ヘ底面ハ粘土ヲ以テ打固メ之ヲ鏡ト云フ次ニ模型ノ左右ニハ粘土ニテ堆積シ高サ一尺三寸位ニ打固メ上部ヲ入替砂ヲ以テ塗ル之ヲほらト云フ次ニ模型ヲ抜キ去リ再ヒ前形ニ準シタルモノヲ併造シ兩者ノ中心及前後ニ松板ヲ挿入ス次ニ前後ニハ六斗入ノ小判形ノ鹹水溜桶ヲ埋設シ周圍ハ粘土ヲ以テ塗り固ム之レヲ下穴ト云フカクノ如ク構成シタルモノヲ本臺又ハ夫婦臺ト云ヒ而シテ夫婦臺ノ半形ナルモノヲ片臺ト唱フ

ロ内面ノ構造、底面(鏡)ノ中央ニ縱ニ細キ凹ミタル一條ノ溝ヲ設ケ稍々勻配ヲ附シ下穴ノ上面ニ貫通ス此穴ヲ垂レ穴ト唱フ次ニ枕木ヲ溝ノ兩側ニ斜ニ各三本ヲ敷キ之レニ松根太六本ヲ横ニ分配装置シ其上ニ細キ雄竹ヲ縱ニ敷キ詰メ其上ニ小麥稈製ノ菰ヲ敷キ泥土ヲ以テ周圍(巾一寸)ヲ塗り押ヘ以テ完成ス

面積	夫婦臺一個ニ付キ 四坪六合七勺 片臺一個ニ付キ 貳坪三合四勺	個數	夫婦臺 九拾個 片臺 貳拾參個	配置	一地盤ニ付 全 全
					夫婦臺貳拾參個ヲ配置スルモノ 片臺貳拾參個ヲ配置スルモノ 貳地盤

大(夫婦臺)長十四尺横十二尺 高低 高一尺三寸 小(片臺)長七尺横十二尺 高低 同上 別圖參照

六 鹹水輸送装置ノ構造、面積及輸送ノ方法 鹹水輸送装置及構造

鹽田ノ稍中央ニ該當スル小渠(長川)ニ沿フテ長百六十間高二尺巾一尺五寸深八寸ノ流樋ナルモノヲ粘土ニテ築キ之レカ起點ニハ大移ト稱シ巾四尺七寸長三尺二寸五分深八寸ノ木箱ヲ据置キ又約八間毎ニ小移ト唱ヘ該樋ノ内部ニ石ヲ敷詰メ排出ノ爲メニ損毀セサル豫防ノ趣向ニ出ツ而シテ終點ニハ直徑四尺深サ三尺ノ鹹水溜桶ヲ埋設シ之ニ刻ネ釣瓶ヲ懸ケ鹹水貯藏場ヘ汲ミ入ルモノトス面積四十坪ナリ 輸送方法 採取シタル鹹水ハ擔桶ニテ沼井穴ヨリ運ヒ流樋ノ大移又ハ小移ニ排出シ溜桶ニ溜溜セシメ順次刻ネ釣瓶ニ籍リ鹹水貯藏場ヘ輸送ス(別圖參照)

附言 流樋ノ設備ハ絶對的必要ト謂フニアラス畢竟地形ノ便宜ト勞力轉換使用ノ目的ニ出ツルモノニシテ鹽田面積ノ狹小ナルモノ又ハ地形上擔桶ニテ鹹水貯藏揚ヘ輸送スルモ大ナル不便ヲ感セサルモノハ之レカ設備ヲナサルモノトス

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	構造	造種	種類	員數	効用及使用方法
てこ	長一尺七寸 中一尺七寸 胸中三寸五分	小麥稈製	小麥稈製	臺ノ下穴數ト 同數ナリ	藻垂又ハ潮水ヲ臺ニ注クトキ土上ニ敷キ之ノ上ヨリ注キ踏均サシタル土ノ穿堀セサラシムル爲メニ使用ス
ほら鍬	身長一尺七寸 厚六分柄長五尺五寸	身櫻柄	身櫻柄	一	臺ノ構造ニ使用ス
下穴堀鍬	身長九寸 又先長一寸五分 中六寸柄長八寸	身櫻柄	身櫻柄	一	下穴ノ土ヲ掘キ出スニ使用ス
沼井堀鍬	身長一尺五寸 胸中二寸柄長六尺二寸	全	全	一	臺中ノ土ヲ掘キ出スニ使用ス
沼井踏鍬	身長一尺七寸 又先中一寸八分柄長六尺一寸	全	全	一	臺中ノ土ヲ踏ミ出スニ使用ス
振鍬	身長二尺四寸 胸中七寸柄長六尺四寸	全	全	九	作土ヲ撒布スルトキ使用ス
鎌	身長七寸 柄長六寸	全	全	二	手引修繕用
手引	柄長六尺五寸 柄長五尺爪數二十八	身鐵柄	身鐵柄	八	作土ヲ掘起シ又ハ攪拌スルキニ使用ス柄ヲ片手ニ握リ又先ヲ背ニシテ歩行ス
擔桶	深徑一尺二寸二分	竹ノ棒	竹ノ棒	八	潮水鹹水ノ運搬ニ使用ス
潮懸杓	深徑九寸 柄長四尺五寸	杉	杉	二	田面ニ潮水ヲ打懸グルトキ使用ス
藻垂杓	深徑八寸五分 柄長四尺五寸	杉	杉	八	下穴ノ藻垂臺ニ汲上ルトキニ使用ス
引板	長一丈三尺 厚六分	櫻	櫻	二	作土ヲ粘磚シ又ハ押坦スルトキ使用ス其方法ハ繩ヲ肩ニ掛テ左右ノ手ヲ以テ繩ヲ張り押ハ歩行ス
沼井菰	身長四尺二寸	小麥稈四ツ編	小麥稈四ツ編	一	臺ノ下部ニ敷キ鹹水濾過用ヲナス
入鍬	身長二尺三寸四分 又先長二尺六寸五分	身杉	身杉	一	寄セ集メタル作土ヲ臺中ニ掘ヒ入ルトキニ使用ス
開ノ子	身長一尺七寸	粘土	粘土	二	開ノ栓ナリ
灰だら	直徑一尺七寸	糞ニテ束ス	糞ニテ束ス	二	作土運搬ニ使用ス
算押し	柄長五尺	松	松	二	算ヲ掃除スルニ使用ス
沼盛桝	中一尺三寸 厚六分ノ板	竹ノ枝	竹ノ枝	一	臺築造用具ナリ
箒	長五尺六寸	身櫻柄	身櫻柄	二	臺ノ掃除ニ使用ス
寄板	身長二尺八寸 柄長五尺四寸	松	松	一	作土ヲ寄セ集ムルトキニ使用ス重ニ女子(寄セ子ト云フ)ノ使用ス
ねば搗槌	身長一尺四寸 柄長三尺二寸	鐵ノ鈎	鐵ノ鈎	三	下穴臺等修繕用粘土ヲ造ルニ使用ス
開拔棒	直徑一寸六分	杉丸太	杉丸太	一	開ノ栓ヲ抜クニ使用ス
ねば打槌	身長四寸 柄長一尺二寸	鐵ノ鈎	鐵ノ鈎	三	下穴臺等修繕用粘土ヲ造ルニ使用ス

金淵 <small>カネヲシ</small>	子押 <small>コオシ</small>	双先長二尺三寸張長一尺六寸五分 枳三寸角長二尺五寸柄長四尺七寸 爪長八寸數八本爪ノ間二寸二分	身、鐵 柄、鐵 柄、鐵 柄、鐵	二 鹽田ニ在ル溝ノ縁等修繕ニ使用ス 二 鹽田ヲ搔キ起スニ使用ス
------------------------	-----------------------	--	--------------------------	------------------------------------

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

(圖面参照)

名稱	員數	單價	總價額	保存期限	名稱	員數	單價	總價額	保存期限
當子 <small>アテコ</small>	二〇三	〇、一〇	二、〇三〇	一年	入子	一四	五、四〇	七、五六〇	一年
ほら入	一	五、〇〇	五、〇〇	一年	開の子	二	一、〇〇	二、〇〇	一年
下穴掘	一	五、〇〇	五、〇〇	一年	灰だら	二	四、〇〇	八、〇〇	一年
沼井堀	一	五、〇〇	五、〇〇	一年	箕押し	二	〇、五〇	一、〇〇	一年
沼井踏	一	五、〇〇	五、〇〇	一年	沼井盛樹	一	一、五〇	一、五〇	五年
振	九	五、〇〇	四、五〇	一年	寄板	二	〇、三〇	〇、六〇	二ヶ月
鎌	二	二、〇〇	四、〇〇	一年	ねば搗槌	二	二、五〇	三、〇〇	一年
手引 <small>荷共</small>	八	七、〇〇	五、六〇	二年	ねば搗槌	三	二、五〇	七、五〇	三年
擔桶 <small>荷共</small>	八	八、〇〇	六、四〇	四年	開拔棒	一	二、〇〇	二、〇〇	五年
潮懸杓	二	三、〇〇	六、〇〇	一年	ぬば打槌	三	二、五〇	七、五〇	三年
藻滴杓	八	三、五〇	二、八〇	二年	淵押	二	五、〇〇	一、〇〇	一年
引板	二	二、〇〇	二、四〇	二年	金子	二	一、五〇	三、〇〇	三年
沼井菰	二〇三	〇、三〇	六、〇九〇	一年	合計	五〇六		五七、二四〇	

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積

製造場(釜屋)ニ接近セル箇所ニ長方形ニ深一間餘ノ穴ヲ掘リ其ノ底ニ

泥及土ヲ叩キ均ラシ其上ニ粘土ト稱シ海底ニ腐敗セル泥土ニシテ最モ粘着ヲ有スルモノヲ採取シ(產地ハ備中國淺口郡玉島町灣内)來リ粘土圍壺ニ於テ充分水分ヲ蒸發セシメ龜裂スル程度ヲ以テ之ヲ毀テ更ニ搗キ固メ枕形トシ之レヲ稍傾斜ニ堆積シ以テ周圍及底面ヲ粘土ニテ塗り槌ヲ以テ叩キ固メ完成ス而シテ其ノ上ニ松及杉丸太ヲ以テ渡シ梁ヲ作り茅、藁ヲ混

合シ以テ低ク三角形ニ屋根ヲ葺キ卸シ其下端ハ地上ニ接ス又屋根ノ中央及兩端ノ一方ニハ方三尺ヲ切り開キ光線ヲ射入セシム(常時光線ヲ射入スルニアラス此ノ處ニハ茅又ハ藁ヲ以テ造リタル蓋アレハ修繕又ハ必要ノ場合ニ於テ光線ヲ射入スルモノトス)又一方ニハ高一間巾四尺五寸ノ出入口ヲ設ケ内部ニハ梯子ヲ設ケ底部ニ下ルニ便ニシ梁ノ上ニハ竹箆ヲ張リ詰メ採鹹用具及鹽俵、菰等ヲ藏置或ハ雨天ノ時濱子等ノ糞仕事ヲナス所トス

大面積 九十坪 長 十五間 巾六間 深四尺五寸 小面積 三十一坪 長九間 巾三間 深四尺五寸

但シ大ノ容量千八百石小ハ七百五十石トス(圖面參照)

十 鹽田地盤ノ構造及性質 鹽田地盤ノ構造ハ海砂、砂礫、粘土ノ三層ヲ以テ約一尺ニ構成セラレ是レヲ地盤トコト

稱ス而シテ地盤以下ノ層ハ昔時ヨリ在來ノ土砂粘土及炭殻等ノ各層ヨリ成レリ

地層ノ厚薄海砂ハ主トシテ兒島郡本莊村大字通生地先キノ海底ニ存在セルモノヲ採收シ來リシモノニシテ地盤以下三寸ハ悉ク同砂ヲ以テ均等ナラシメ其以下二寸ハ砂礫層其以下五寸ハ粘土層ヨリ構成セラル 地盤トコ以下ハ昔時ヨリ古來ノ

土砂粘土ニ炭殻ヲ敷キ基礎トシ其ノ上ニ海濱ノ砂ヲ撒布シテ地層ヲ均一ナラシム

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類、性質 撒砂ハ主トシテ兒島郡通生地先海底ヨリ採收シ來リ之ヲ利用ス而シテ該地先ヲ距ル

三町深サ八尺ノ海底ニ於テ波浪ノタメニ洗滌セラレタル細砂ナリ該砂ハ青黑色ヲ帶ヒルヲ以テ光熱ノ吸收力他砂ニ比シ多量ナルカ故ニ水分ノ蒸發鹽分ノ増昂スルコト多大ナリ而シテ該砂ハ比較的有機物及泥土等ヲ混合セサルニヨリ鹹水良好ニシテ濾出モ亦隨テ速カナリ

十二 撒砂(鹹砂)撒布量 撒砂量 一坪當 重量 二十五斤 容量 七升一合四勺

以上ハ十月ヨリ三月ニ至ル間ノ量ニシテ其他ハ約一割ノ増量トス替砂ノ數一ヶ年三回ニシテ一回ニ付十萬斤(反別二町六畝八步ニ付)

附言 撒砂ヲ通稱入替ト稱ヘ海底ニ於テ波浪ノ爲メニ洗滌セラレタル青黑色ノ細砂ニシテ効用ハ鹽分ヲ吸收スルニ於テ

効アリ就中乾燥地ニハ其効特ニ顯著ナリ而シテ撒砂補給ノ時期ハ該砂ヲ採收後鹽田堤防上ニ於テ風雨ニ晒ラシ充分來

雜物ヲ除去セシメ毎年三四月ノ頃ヨリ七八月ニ至ル間ヲ適當トシ地盤ニ分配撒布ス秋冬期ニハ強テ之ヲ補給スル必要

ナキハ撒砂ノ層ヲ適當トスルヲ以テナリ

產地ハ兒島郡本莊村大字通生村地先

十三 撒砂乾燥ノ時間 替持 四十八時間 三ツ持(總持) 七十二時間

但 自四月至九月 替持 自十月至三月 三ツ持

十四 撒砂浸出裝置ニ注入スル海水水量及鹹水又ハ藻垂採收量 沼井ニ注入スル海水水量左ノ如シ

鹹水採收用 三斗五升 藻垂採收用 八斗 鹹水採收量 四斗五升 藻垂採收量 六斗三升

以上ハ調査當時ノ實蹟ヲ掲記セリ

十五 海水、鹹水及藻垂ノ性質 兩後第一回鹹時ニ於ケル海水、鹹水、藻垂性質(百cc中ノ瓦量)

	不溶解分	硫酸石灰	硫酸苦土	鹽化苦土	鹽化加里	鹽化曹達	比	重	温度
海水(溝渠中ノモ)	〇、〇〇五九	〇、二〇四五	〇、一〇二三	〇、一七七三	〇、一九三一	一、九〇六一	一、〇一四二	二二、〇	
藻垂(鹹砂ニ注加)	〇、〇〇一七	〇、七五二三	〇、一二六五	〇、二六八三	〇、二〇〇九	四、三二九三	一、〇三七六	二二、〇	
鹹水	〇、〇〇五六	一、五七九六	〇、九三二五	〇、七六四〇	一、七九六七	一九、三九四六	一、一四九四	二二、〇	
藻垂(次回使用)	〇、〇〇八〇	〇、七六八九	〇、二七五四	〇、五〇〇九	〇、一八三三	七、〇五六三	一、〇五四八	二二、〇	

第二回採鹹時ニ於ケル海水、鹹水、藻垂ノ性質(百cc中ノ瓦量)

	不溶解分	硫酸石灰	硫酸苦土	鹽化苦土	鹽化加里	鹽化曹達	比	重	温度
海水(溝渠中ノモ)	〇、〇〇二五	〇、二三九七	〇、〇九七六	〇、一四〇二	〇、二二一三	二、〇二一五	一、〇一六四	二二、〇	
藻垂(鹹砂ニ注加)	〇、〇一五九	〇、八一五七	〇、二八〇二	〇、五一五二	〇、二二二七	七、一四五四	一、〇五五七	二二、〇	
鹹水	〇、〇〇六一	一、三一九三	〇、七八六八	〇、七九二八	一、七五三五	一七、九二六〇	一、一四六一	二二、〇	
藻垂(次回使用)	〇、〇〇五一	一、一八一七	〇、二四〇八	〇、五八四〇	〇、二八五〇	一〇、四二八九	一、〇七九八	二二、〇	

十六 海水引入、排出、海水汲揚裝置及汲揚方法

鹽田ノ圍ヲ繞リタル細長キ溝(長川ト云フ)ニ引用スル潮水ハ外廓

堤防中ニ埋設セル伏樋ニヨリ溶ニ聯絡ヲ通シ之レニ裝置セル開門ノ開閉ニヨリ潮水ノ出入自由ナラシムルニヨリ採鹹中ハ始終潮先キ又ハ満潮ノ時ヲ圖リ開門ヲ開キ潮水ヲ貯溜池(たぶト云フ)充滿セシメタル後此開門ヲ閉鎖ス雨後ニ於テハ干潮

ハ時ヲ待チ開門ヲ開キ雨水ヲ混和シタリ潮水ヲ排出シ滿潮ヲ待テ新鮮ナル潮水ヲ引用ス而シテ貯溜池だぶヨリ溝(長川)ニ引用排出ハ其境界ナル小堤防中ニ伏樋ヲ埋設シ聯絡ヲ通シ塞栓(ひ)のこト云フ)ノ拔キ挿シニテ出入自由ナラシム
海水汲揚ノ裝置ナキニヨリ隨テ之レカ方法ヲ取調ルノ要ナシ(別圖參照)

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積
外廊堤防中ニ埋設セル伏樋ニヨリ滲ニ聯絡ヲ通シ之ニ裝置セル開門ヨリ海水ヲ引用貯溜ス之レヲだぶト云フ
面積五十九坪深キ處ハ四尺淺キ箇所ハ三尺ナリ(別圖參照)

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
一ヶ年平均鹹水採收量 七千七百八十
七石五斗五升

內譯

一月	二月	三月	四月	五月	六月
四〇六、〇〇〇	三五、五〇〇	四二六、六〇〇	三九五、八五〇	五八、四〇〇	七三、二〇〇
沼井一穴當 總穴數					
五斗	全	六斗	六斗	七斗	八斗
八二二	七一	七一	六〇九	八一	九一四
比重	全	全	全	全	全
十一度	全	十三度	十六度	十七度	十八度
七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
一、三七〇、七〇〇	一、二八八、〇〇〇	一、〇五六、〇〇〇	五二七、八〇〇	四三七、〇〇〇	三〇四、五〇〇
沼井一穴當 總穴數					
九斗	全	八斗	六斗	五斗	全
五二三	一、三二〇	一、三二〇	八二二	九一四	六〇九
比重	全	全	全	全	全
十九度	十九度	十六度	十四度	十三度	十一度

十九 鹽田一戸前又ハ一定反別採鹹ニ要スル人夫、種類、名稱、員數及賃銀

名稱	種類	延人員數	總賃銀	備	考
上濱子	男常雇	三五五人	五、五四〇〇	七、八月々給六、七〇〇	寄子
並濱子	全	一、八五五人	二七、一〇〇〇	其他ノ月 四、二〇〇〇	夏人
沼井踏	全	一三〇人	二、四六〇	日給 四、一〇〇〇	計
				給 九錢五厘	
					女常雇 五〇〇人 一〇、四〇〇
					男日雇 六人 一八、〇〇〇
					總賃銀 四、七二〇
					日給 八錢
					月給 九圓

備考 右ノ外上濱子、並濱子、夏人ニハ給米一人一日九合其他味噌、醬油等ヲ給スルノ慣例アリ該慣例ニ屬スル計算ハ採
鹹及煎熬總費用調査雜費中ニ含ム

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係

鹹水採收時季ハ周年營業ニシテ就中夏季ヲ最好時季トス

採鹹量ト風位トハ大ニ關係ヲ有スルモノニシテ西風ヲ最モ良好トス南風、北風之ニ亞キ東風ヲ不可トス西風ハ晴天ヲ徵ス
ルヲ以テ大氣中ノ水分含有量僅少ナルニヨリ乾燥ノ度増昂シ撒砂ニ鹽分附着夥多ナリトス之ニ反シテ東風ハ雨氣ヲ徵スル
ヲ以テ水氣多量ニ含有スルモノナレハ隨テ鹽分附着微量ナリ南風北風ハ東風ニ比シ稍々優レリ故ニ採鹹量ニ大ナル影響ヲ
生スルハ論ヲ俟タヌ今夏季ニ於ケル風位ト採鹹量ノ比較ヲ舉クレハ左記ノ如シ

西風 沼井一穴ニ付採鹹量八斗五升

南風 同六斗八升

北風 同六斗

東風 同四斗八升

二十一 一ケ年ノ採鹹平均日數

一ケ年間採鹹平均日數 百二十日 同持濱準備日數 八十日

二十二 一ケ年間ノ平均鹹水採收量

一ケ年間ノ平均鹹水採收量但シ壹町五反步當

上田 七千貳拾八石中田六千七百貳拾石 下田六千七百拾貳石

但シ一釜ニ付煎熬鹹水貳石八斗一晝夜八釜此石數二十二石四斗ニシテ即チ上ハ三百二十日中ハ三百日下ハ二百八十日ト
ス

二十三 準備及持濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法

採鹹事業ノ開始ニ對シ從來三八法ノ制限アル時ハ閉業中ニ

於テ溝渠(長川)ノ浚渫及修繕、沼井臺盛修繕、地盤ノ鋤キ返シ等夫々準備シツ、アリシモ該法ノ廢止ト共ニ周年營業ノ自
由ヲ與ヘタルニヨリ當地方ハ採鹹作業休止又ハ雨後ニ於テ隨時之レカ準備ヲ爲スヲ得ルナリ

鹽田雨後ニ對スル準備操作

雨量ノ多寡ニヨリ撒砂ノ地盤ニ固着スル程度ニ差違アルモ普通雨脚ノ爲メ撒砂ノ密着セル

モノヲ墜濱(カタハマ)ト唱ヘ鐵製ノ爪ヲ附スルかなこヲ以テ地盤ヲ搔キ起ス之レヲ起シ濱ト云フ然レトモかなこハ地盤ノ
掘鑿甚タシキニ失スル虞アルヲ以テ往々地盤ヲ鋤キ返シおくヲ層上ニ浸出スル爲メニ手引ト稱スル器具ニ小石ヲ加ヘ重量
ヲ増シかなこニ代用ス

以上ノ操作ヲ終レハ手引ヲ以テ大なばい鍬二鍬、たて鍬一鍬、よこ鍬一鍬、ゆうざき鍬二鍬以上六鍬ヲ別紙圖面ノ方式ニ
準シ曳キ終レハ引板ヲ以テ撒砂ヲ壓シ後テ溝渠(長川)内ノ海水ヲしほかけ杓(潮かけ杓)ニテ田面ニ撒布ス

持濱ノ方法 持濱ハ當地ニ於テハ替持、三ツ持ヲ主トシテ行フモノナレトモ季節及其ノ他ノ狀況ニヨリ差違アリ即チ四月ヨリ九月ニ至ル五ヶ月間ハ替持ヲ爲シ十月ヨリ三月ニ至ル間ハ三ツ持ヲ行フヲ普通トス然レトモ天候ノ關係ヨリシテ自然ニ其他ノ作營ヲ變更スルコトアリ替持ノ方法ハ鹽田一戸前ヲ三區域ニ區分シ其一區域ヲ一ト分(三分ノ一)ト稱シ其二區域ヲ(三分ノ二)ニタ分ト唱ヘ其一ト分及ニタ分ヲ交互ニ持濱ヲ爲スヲ云フ即チ甲日ニハ全面積ノ三分ノ二ヨリ採鹹シ乙日ニハ其三分ノ一ヨリ採鹹スルモノヲ云フ(是レ人夫使役ノ關係上ヨリ來レルモノ、如シ)三ツ持(又ハ總持トモ云フ)ノ方法ハ二日ヲ經過シテ其全面ノ作業ヲ行フモノトス然レトモ天候ノ如何ニヨリ時日ノ長短ヲ免レサルモノトス

附記 替持及三ツ持ハ其方法前述セシ如クナルモ天候ノ關係ニヨリ之ヲ變更スルコトアルヘシ例ヘハ四月ヨリ九月ニ至ル替持ヲ行フ時期中ニアリテモ撒砂ハ既ニ鹽分ノ附着多量ト認メタル場合ニ(翌日持濱ヲナス順序ナルモ)俄然天候一變シテ降雨ノ徵候アル場合ニ於テハ一時ニ全面ノ持濱ヲ行フコトアリ是レ鹹砂ヲシテ一朝降雨ノ爲メ無効ニ歸セシムルノ虞アルヲ以テナリ

採鹹操作ノ順序 よはゞ操作ノ順序 雨後ニ於ケル準備操作ヲ了シタル後又ハ後日持濱ヲ行フヘキ區域ニ對シ行フ方法ヲ謂フ即チ手引ヲ以テ大なばい二鍬、たて鍬一鍬、よこ鍬一鍬約一時間ヲ經テ曳キ了リ次キニ曳板ヲ曳キ終リ翌日ノ準備トス但シ後日持濱ヲ行ハサル區域ニハ撒潮ヲ施ス之レヲ濱ヲねさすと云フ而シテ雨後ニ於ケル準備操作ヲ了シタルモノニ對シテハ其時間ハ一定セスト雖モ後日持濱ヲ行フ區域ニ對シテハ大概午後三時以後ニ之レカ操作ヲ爲スヲ普通トス

持濱操作ノ順序 季節ニヨリ着手時間ニ差違アリト雖普通午前六時ヨリ採鹹ヲ行フ區域ニ對シテ沼井ノ内部ニアル骸砂たれかすヲ沼井肩ニ堀リ出シ堆積ス之レヲ沼井堀リト稱ス而シテ沼井麓及溝渠(長川)縁ニ固着セシ撒砂ヲ搔キ出シ以テ撒砂集收ニ便ニス之ヲこべりをだすと云フ以上ノ操作ハ大概午前九時頃ニ了ス次キニよくわと稱シテ手引ニテ大なばい二鍬よこ鍬一鍬、たて鍬一鍬ヲ曳キ撒砂ヲ攪拌シテ午前十一時頃ニ了リ次キニかすをわると唱ヘ沼井麓ニアル骸砂ノ塊ヲ碎キ以テ當日持濱ノ準備トス

季節及天候ニヨリ差違アリト雖モ普通午後二時頃第一次沼井廻リト稱ヘ沼井ノ周圍及溝縁ニアテ撒砂ヲすくいこみ鍬ヲ以テ集メ沼井内ニ收容シ沼井一臺ニ對スル田面ノ區劃ヲ作り其範圍内ニ殘存セル撒砂ヲ寄セ板ニテ横一文字ニ集砂シタルモノ貳條ヲすくいこみ鍬ヲ以テ沼井内ニ收容シ沼井踏鍬ヲ以テ其砂ヲ踏ミ坦シ某上ニおてこト稱スル小麥稈製ノ扇子形ノモ

ノヲ置キ柄杓ヲ以テ下穴ノ藻垂ヲ汲ミ揚ケタル後潮水ヲ注加シ共ニ浸出濾過セシム次キニ沼井麓ニアル骸砂ヲ振り鍬ニテ田面ニ撒布シ了レハ手引ヲ以テたて鍬ヲ曳キタル後引板ヲ以テ曳キ廻シ溝渠(長川)ノ潮水ヲ田面ニ撒布シ了レハ浸出シタル鹹水ノ容量及鹹度一定ノ程度迄均一ナラシムル爲メ再ヒ潮水ヲ沼井内ニ注加シ一面午前中ニ於テ沼井内ヨリ沼井肩ニ掘リ出シタリ骸砂ヲ沼井麓ニ墜下セシム而シテ全然鹹水濾過セハ擔桶ニテ之ヲ流樋ニ移シ地盤ひようたんニ一時澆溜セシメ勿ネ釣瓶ヲ以テ鹹水貯藏場へ輸送ス次キニ後日使用スヘキ藻垂ヲ採收センカ爲メ潮水ヲ沼井ニ汲ミ入レ以テ採鹹作業ヲ終ル

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事實

一、沼井踏、寄子等ハ大概居村ヨリ通勤スルカ故ニ採鹹作業ヲ知ラシムル爲メ豫メ竿頭ニ記號ヲ附シ製鹽場ニ掲出スルノ方法ヲ行ヘリ 二、地盤ノ滲透作用ヲ減却セシモノヲ回復スル目的ヲ以テ春季ニ於テ一回地盤ノ上層約三寸ヲ鋤キ起シ土砂ヲ原形ニ復セシムルコトアリ此作業ヲ濱鋤ト稱ス

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹

釜屋ノ構造ハ普通方五間(二十五坪)ノ木造ニシテ屋頭ハ板葺其餘ハ藁葺ノ平家建ニシテ柱、根太ノ類ハ總松材(丸木ノ儘)ヲ用井周圍ハ粗壁トシ外部ハ其上ニ小麥稈ヲ以テ編ミタル菰ヲ張り屋頭ノ兩端ニハ口ヲ開キ(蓋ヲ設ケ開閉自由ナラシム之ヲはふト云フ)煎熬鹹水ヨリ發スル蒸氣ヲ飛散セシムル所トス又釜屋ノ前後側部ニハ各一個ノ出入口ヲ開キ板戸ヲ設ケ開閉ヲ自由ナラシメ内部ハ中央ニハ煎熬用竈ヲ築キ其上ニ結晶釜ヲ裝置シ其ノ後面ニハ竈ノ内部ヨリ屋外ニ達スル煙道(煙道ハ地中ニ溝ヲ穿チ其上ハ山トシテ以テ之ヲ包ム)ヲ設ケ外部ノ煙突(ぼんばらト云フ)ニ煙ヲ導キ之ヲ空中ニ飛散セシムル所トス而テ其内部

煙道ノ上ニハ温メ釜ト唱ヘ丸形(卵ヲ中央ヨリ切斷シタル如キ)鐵釜二個据付ケ其ノ側ニハ鹹水貯溜桶(直徑四尺五寸深四尺一名)ヲ温メ釜ノ附近ニ埋設シ鹹水貯藏場ニ裝置セル竹樋ニ藉リ隨時鹹水ヲ引用貯溜ス又竈ノ左側壁ニ接シタル所ニ長四間巾八尺ノ地ヲ劃シ鹽置場トス之ヲいだしト云フ釜屋内右側ノ一隅ニ石炭納屋ニ通スル入口ヲ設ク其他所要雜具ハ總テ使用上便宜ノ所ヲ撰ミ之ヲ藏置スルモノトス(別圖參照)

二 釜及竈

結晶釜ハ鍊鐵製鐵釜ニシテ縱八尺橫一丈二尺深三寸ナリ而シテ之レカ構造ハ長八尺巾四尺厚二分五厘ノ延鐵板參枚ヲ繼キ合セ其ノ合セ目ニハ裏面ヨリ長八尺巾四尺内外ノ鐵板ヲ當テ鐵鉸ヲ以テ之レヲ締メ周圍ニハ巾三寸厚三分ノ鐵板ヲ以テ縁ヲ造リ一枚ノ結晶釜トス而シテ其面積廣キカ故ニ其儘使用スルトキハ中央ニ凹ヲ生シ或ハ火力ノ作用ニ

ヨリ突飛ナル凸ヲ生スルヲ釜上ニ丸太ヲ渡シ二十八本ノ丸キ鐵棒ヲ以テ釜ヲ釣吊シ之ヲ防止ス

温メ釜 鑄鐵製丸形ニシテ直徑三尺二寸深二尺一寸 此容量壹石五斗 竈ハ釜屋内中央ニ深三尺許リノ長方形ナル

穴(長一丈貳尺中八尺)ヲ掘リ其ノ中心ニハ堅ニ溝ヲ設ケ溝ノ上ニ稍粘力アル山土ヲ以テ高ク構造シテ焙烙トス此ノ周圍ニハ高一尺七

寸ニ煉瓦ヲ積ミ土ヲ以テ塀狀ニ塗り前面上下二口ヲ設ケ上口ハ燃料ヲ投入スル所ニシテ下口ハ内部ノ溝ヨリ通シ來リ燃焼

シタル炭殻ヲ搔出ス所トス又後面ニ一口ヲ開キ烟道ニ通シ竈内煤烟ヲ外部ノ煙突ニ吐カシムルト全時ニ煙道ノ上ニ裝置シ

タル温ノ釜メ下ニ火熱ノ餘炎ヲ送り之ヲ利用シテ温メ釜ニ汲ミ込メル鹹水ニ熱ヲ與ヘ左右兩側ニ亦各二個ノ小口(煨穴ト云フ)ヲ設ケ燃料ヲ投入シ又ハ燃燒シタル燃料ヲ攪拌シ燃骸ヲ内溝ニ突落スル所トス此ノ外竈ノ前面左右ハ小口ヲ開キ釜

下ノ餘炎ヲ利用シ飲食物ヲ煮沸スル小キ丸形ノ竈ヲ増築セリ之レヲげねんちよト云フ(圖面參照)

三 竈ノ築造方法

一、本竈

釜屋内稍々中央ノ地盤ヲ長一丈二尺巾八尺(廣狹ハ釜ノ大小ニ準ス)ヲ劃シ三尺餘掘下ケ焙烙狀ニ中凹

ニ塗り均シ中央縱ニ深三尺ノ溝ヲ設ケ其上ニ巾一尺七寸厚一寸ノ松板(さな板ト云フ)ヲ假リニ渡シ置キ左右ニ高サ二尺厚

三寸ニ鋸齒狀ノ如キ支柱(さな足ト云フ)各三本ヲ傾斜ニ築キ立テ松板ノ上面及周邊ヲ厚二寸ニ塗廻ハシ支柱ニ能ク繫キ合

セ密着セシム之ヲさなト云フさなノ後部(枕臺ヲ距ル約二尺トス)半月形ニ高サ八寸厚五分ニ築キ立ツ之ヲ火受ト云フ焙烙ノ周圍ハ高サ

一尺七寸ニ石又ハ土枕ヲ以テ積重ね其上ヲ泥土ニテ塗り塀狀トナス之ヲ枕臺又ハかいもん臺ト云フ前面ニ上下二口ヲ開キ

上口ヲ釜口ト云ヒ燃料ヲ投入スル所ニシテ下口ハ炭骸ヲ搔キ出ス所トス之レヲはしりト云フ後面一孔(巾五寸)ヲ縱ニ切開

キ煤煙ヲ煙道ニ輸送ス之ヲ火籠ト云フ左右兩側ニハ各二口ヲ開キ燃料ヲ攪拌シ或ハ釜ノ高低及異狀ノ有無ヲ監視スル所ト

ス之ヲ煨穴ト云フ 二、温竈後部煙道ヲ中心トシ本竈ニ接近シ高一尺七寸ノ圓形ニ二個連續ニ築キ立テ上面直徑三尺

二寸トナシ外面ハ泥土ヲ以テ塗り又右側ハ各一孔ヲ切開シ(縱八寸横五寸)竈内ニ停滞セシ灰殻並ニ釜底附ニ着セル煤等ヲ除去ス

ル所トス之ヲ搔出シ口ト云フ 三、附屬竈 本竈ノ前面左右ニ小孔ヲ穿チ竈内ノ餘熱ヲ利用シ高一尺七寸直徑一尺ニ

圓形ニ築キ立テ飲食物ヲ煮沸スルモノヲ各一個ツ、増築ス

以上ノ(一)(二)(三)作業ヲ終リ十日乃至十五日間能ク乾燥セシメ本竈ノさな板ヲ拔去リ全ク完成ス竈ノ築造ヲ總稱シテ土

井取ト云フ 築造用赤土 二千貫 築造用延入員 十八人

石釜築造方法及使用ニ至ル迄ノ操作 竈ノ側面ニ向テ二本ノ丸太ヲ渡シ其上ニ釜板(松板厚一寸二分巾八寸)ヲ堅一面ニ併列シ其四方

ニ角長ノ細キ綠金四本ヲ並ヘ兩端鍵狀ノ隅金ニテ繫キ釜ノ基礎トス其レヨリ板ノ上ハ長方形(長七寸七分 厚九分)ノ花崗石ノ割石ヲ併ヘ赤土ト鹽トヲ等分ニ混合シ濃厚ナル鹹水ヲ以テ練リ合セタル粘土ヲ縁及石ト石トノ間隙ヲ塗り填メ其間ニ縱九本横五本計四十五本ノ上下共ニ鍵狀ノ鈎金ヲ狹ミ込ム更ニ綠金ヲ中心トシ漆喰ヲ以テ内外ヨリ薄ク高二寸ニ塗リ上ケ釜縁ヲ造リ了レハ其ノ釜ノ上ニ二尺計リノ高サニ全面ニ薪(松割木)ヲ積ミ之ニ點火ス漸ク火勢ノ盛ナラントスルトキ濡レ莖ヲ以テ其上ニ撒ヒ火力ノ上ニ向フヲ防止シ専ラ釜面ニ向テ火力ヲ強カラシム而シテ燃火ハ五時間計リニテ燃ヘ終レハ殘火ハ其儘放置シ翌日之レヲ掃除スレハ粘土及ヒ漆喰ハ石ヲ繫キ始メテ鹽釜トナル

釜ノ製造終レハ竈ノ前面及後面ニ左右各二本(高四尺)松柱ヲ樹立シ其上ニ前後各別ニ横ニ丸太ヲ渡シ其前後ノ丸太ヨリ堅ニ丸本ノ小丸太ヲ配置シ太キ針金ヲ釜面ニ狹ミ込メル鈎金ノ先ニ懸ケ兩端ヲ小丸太ニ結ヒ付ケ釜ヲ鈎吊シ其ノ墜落ヲ防クト共ニ又其平準ヲ保タシムルモノナリ夫レヨリ釜造リノ初メニ於テ釜ノ底面ニ代用セシ釜板ヲ抜キ去ル因テ竈ト釜トノ間ニ生セル空隙ニハ前記ト同一ノ粘土ヲ塗り付ケ釜ト竈ト密着セシメ石釜ノ築造ヲ了ス此作業ヲ釜仕立ト稱ス

四 鹹水輸送裝置
鹹水貯藏場ノ底部ニ竹樋ヲ敷設シ釜屋内ニ裝置セル鹹水溜桶ニ貫通シテ兩者ノ聯絡トス輸送方法ハ竹樋及溜桶ニ貫通セシ部分ニ同一寸ノ丸竹ヲ直立嵌入シ一寸毎ニ小孔ヲ穿テ此小孔ニハ塞栓ヲ爲セリ而シテ水面ニ相當スル塞栓ヲ脱スレハ鹹水ハ垂下シ該樋ヲ經過シ溜桶ニ至ルノ方法ナリ(別圖參照)

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造、方法、新調費、修繕費及保存期限

名稱	構造	種類	員數	單價	修繕費	保存期限	使用法
てこ	身長五尺七寸 柄長一尺六寸 厚六寸	身鐵、柄椎、全	二	1,100	24	二	石炭ヲ割ルニ用フ即燃燒中ノ石炭ノ結塊チ一面ニルモノナリ
割十能	身長五寸五分 柄長五尺 厚二分	全	一	1,300	62	一	燃燒中ノ石炭ヲ攪拌スルニ用フ
こいら突き	身長一尺八寸 柄長一尺六寸	全	二	470	101	四	釜面ニ燒付クルこいらヲ除去スルニ用フ
押柄振	身長一尺一寸 柄長一丈	身鐵、又先鐵	二	350	103	一	釜中ニアル煎熬中ノ鹹水ヲ攪拌シ又ハ結晶シタル鹽ヲ釜ノ一方ニ寄せ集ムルトキニ用フ
取柄振	身長一尺一寸 柄長一丈	全	二	450	104	一	釜ヨリ鹽ヲ掬ヒ上ケルトキニ用フ
泡逐	身長一尺一寸 柄長七尺	身鐵、又先鐵	一	1,000	101	一	釜中ノ泡ヲ除去スルニ用フ
鹽剉	身長一尺五寸 柄長五尺五寸	柄椎、又先鐵	二	480	64	一	竹籤ノ鹽ヲ居出場ニ移ストキニ用フ

名・稱	構	造	種類	員數	單價	修繕費	保存期限	使用方	法
穀出	身長一尺六寸七分 中八寸	全	身鐵、柄椎	一	六三〇	〇二六	一	炭骸ヲ竈下ヨリ畚ニ掬ヒ込ムモノ	
縁かさ	身長五寸 中一尺五分		身鐵、柄椎	一	一五〇	〇〇四	一	釜築造ニ用フ	
穀搔	爪長四寸 中四寸五分		爪鐵、柄椎	一	六〇〇	〇〇三	二	炭骸ヲ引キ出スニ用フ	
導樋	柄長九尺 柄直徑一尺三寸		柄鐵、柄椎	一	二〇〇	〇〇一	一	温メ釜等ニ鹹水ヲ移ストキニ用フ	
棒	柄長九尺 柄直徑一尺		竹ニ藥ヲ附ス	一	一〇〇	〇〇一	一	釜ヲ洗滌スルモノ	
くべ十能	身長一尺五寸 柄長四尺八寸		身鐵、双先鐵、柄椎	二	四五〇	〇一〇	三	燃料ヲ投スルニ用フ	
穀引	身長一尺五寸 柄長一尺五寸		身鐵、双先鐵、柄椎	一	五〇〇	〇〇三	二	炭骸ヲ搔キ出スニ用フ	
苦汁杓	桶直徑四寸五分 桶長四尺七寸	杉	柄椎、双先鐵	一	一八〇	〇〇九	一	苦汁ヲ汲揚グルモノ	
釜入杓	桶直徑八寸八分 桶長四尺五寸	全	全	六	二〇〇	〇一七	一	鹹水ヲ釜ニ汲ミ容ル、トキニ用フ	
樹	直徑一尺二分 高八寸二分	全	全	一	二〇〇	〇〇一	三	鹽計量用	
やぐら	高九尺 方一尺三寸	杉	蕃盤形	一	二〇〇	〇〇二	三	樹ノ附屬ニシテ斗棒ニ代用ス	
水盛	横木長九尺 厚一寸五分	櫻	立棒長三尺	一	八〇〇	〇〇四	一〇	釜ノ築造用	
水取	長八寸 中七寸三分	全	全	一	一〇〇	〇〇一	一	釜ノ掃除用ニ充ツ	
掛板	長一尺四分 厚二分	全	全	六	七〇〇	〇一〇	二	釜築造用	
灰	直徑二尺五寸 長六寸		稟、六ッ編	一	四〇〇	〇〇四	一	炭骸ヲ運搬スル畚ヲ云フ	
鍍	中二寸二分 身長七寸		柄鐵、柄椎	一	二五〇	〇〇七	三	釜築造ニ用フ	
こら	身長七寸 厚一寸三分		身鐵、柄椎	三	〇五〇	〇〇二	三	こらヲ叩キ之ヲ除去スルモノ	
温	深四尺 直徑四尺五分		鑄鐵	二	五〇〇	〇〇〇	三	鹹水ヲ木釜ニ移スマテニ温度ヲ加フル用ニ供ス	
手	深四尺 高八寸二分	杉	身鐵	二	四〇〇	〇〇〇	三	鹽樹ナリ儀裝ニ際シ鹽ノ容量ヲ一定スルニ用フ	
炭	双先長五寸 柄長二尺八寸		身鐵、柄椎	一	五〇〇	〇〇〇	二	煤烟掃除ニ用フ	
計									

(別紙第十四號圖添附)

七 燃料ノ種類、名稱、品質、價格等

種類 粉炭、塊炭ノ二種トス
名稱 粉炭、ハ瓢箪桐、塊炭ハ山陽二號

產地 粉炭ハ長崎縣北松浦郡鹿町村字桐木谷 塊炭ハ山口縣厚狹郡宇部村字三サキ

品質 粉炭ハ多ク粉狀ニシテ其質ハ膏脂ニ富ミタルヲ以テ之レニ火ヲ點スルトキハ灼熱シテ膨脹凝固シ全體ハ一塊ノ如クナク紅熾シテ永ク火氣ヲ保存ス 塊炭ハ名ノ如ク塊狀ニシテ其質疎ニシテ膏脂ニ乏シ之ニ火ヲ點スルトキハ盛ニ炎炳ヲ發シ元形ノ儘燃焼シテ灰トナリ粉炭ノ如ク膨脹凝固スルコトナシ

價格 粉炭一萬斤ニ付三十圓 塊炭一萬斤ニ付二十七圓

八 一釜ニ使用スル鹹水容量及製造鹽等級別數量 一釜煎熬ニ使用スル燃料ノ數量

釜ニ使用セル鹹水量 二石九斗

比重(母氏) 十七度九(一、一四〇) 温度(攝氏) 二十四度二

等級 等外但シ焚上後四時十分間經過セシ鹽

容量 一石一斗二升四合四勺但シ焚上後平均三時四十六分經過秤量

重量 二百十六斤五分五厘但シ同上

燃料 二百三十六斤二分八厘 內譯 粉炭 百四十三斤八分五厘 塊炭 九十二斤四分二厘

以上ノ數量ハ一晝夜煎熬シタルモノ九釜分平均數ナリ 收鹽量 重量 百八拾七斤九分七厘 等級 五等

右ハ焚上後二晝夜經過シタル前記ノ製鹽ヲ計量シタルモノナリ

味野五番瀝ニ於テ一晝夜ニ對スル煎熬ノ實蹟表

釜順	鹹水温度	鹹水比量	鹹水容量	焚上時間	かご中時間	堀出場中時間	苦汁容量	苦汁差シ量	石炭粉塊	石炭合計	製容	鹽重
一	二四	一七五	一石九〇〇	二時十分	一〇分	二時	四七〇	五〇〇	一五六〇〇	二五八七五	一〇〇〇	二九五〇
二	二五	一七七	全	二〇〇	一三〇	全	三五〇	四七〇	一〇一七五	二六三七	一〇六五	二七二五
三	二四	一七八	全	二二五	一五	全	四〇〇	三五〇	九〇〇〇	二六三七	一〇六〇	二〇八〇〇

十一 一晝夜ニ行ハル、釜上ケ數、鹹水量、收鹽量及其等級

釜數 九釜 鹹水量 二十六石一斗 但シ一釜煎熬鹹水量ハ二石九斗トス 等級 等外

收鹽量 容量 拾石壹斗貳升 但シ一釜ニ付釜上後平均三時四十六分ヲ經テ計量ノ合計ヲ揭上セリ 等級 等外
重量 千九百四十九斤

右ハ九月二十七日午前零時ヨリ着手一晝夜立會ノ上煎熬計量セシ實蹟ナリ

收鹽量 重量 一千六百九十一斤七分五厘 等級 五等
容量 九石壹斗壹升五合

右ハ釜上後二晝夜經過シタル前記ノ製鹽ヲ計量セシモノナリ

煎熬用鹹水及ヒ苦汁ノ性質(百cc中ノ瓦量)

鹹水 (煎熬セシモノ) 苦汁 (注加セシモノ)	不溶解分	硫酸石灰	硫酸苦土	鹽化苦土	鹽化加里	鹽化曹達	比	重	溫度
〇、〇〇二三	一、〇二八五	〇、九八五二	〇、六三五七	一、二三五二	一八、八三四三	一、一三六六	二二、五		
〇、〇〇三九	〇、〇〇四四	九、六二六三	一四、一三六九	四、七〇四八	一四、九七六六	一、三六五二	二三、〇		

前記鹹水ニ同苦汁ヲ加ヘ製造セシ鹽(百分中)

種類	結晶	色	水分	不溶解分	硫酸石灰	硫酸苦土	鹽化苦土	鹽化加里	鹽化曹達	合計	鑑定成績等級	
焚上ヨリ四時十分 間經過セシモノ	差鹽	中	淡褐	一七、四三二	〇、三八二	二、一五八	三、七〇八	四、七〇〇〇	三、四〇〇	六八、二二	九九八八二〇	六三、六四二四等外
焚上ヨリ二晝夜經 過セシモノ	差鹽	中	微褐	一一、九八七	〇、九四七	二、〇一〇〇	三、一一八三	三、三二九	二、九八二	七六、四六二九	九九七五二六	七三、九九八五等

十二 一戸前ヨリ得タル製鹽總量 (反別二町六畝八步當)

容量 二千七百三十四石五斗 重量 五十萬七千五百二十五斤 等級 五等

右一晝夜ノ實蹟ニ煎熬日數三百日ヲ豫定シ算出セシモノトス

十三 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 釜屋ノ左側壁ニ接シタル處ニ長四間巾八尺ノ地ヲ劃シ地盤ヨリ約一尺ノ深ニ達

スル迄堀下ケ粘土ニテ打固メ縱凹形ノ溝(中二尺深三寸)一筋ヲ中心ニ築キ其周圍ニ第一次炭骸厚三寸第二次細砂厚五寸第三次入替砂厚五分ヲ順次ニ敷キ均ラシ其上ニ竹簀ヲ張り詰メ之レニ接スル壁ニハ全面松板ヲ張り其前面ニハ亦低ク松板ヲ以テ圍

へリ且ツ上部ニ菰ヲ以テ天井ヲ張レリ(圖面參照)

十四 差鹽煎熬操作及方法

製造場ニ裝置セル鹹水溜ヨリ刎ネ釣瓶ヲ以テ鹹水ヲ温メ釜ニ汲ミ移シ結晶釜ノ餘熱ニ依

テ之ヲ温ム其温メタル鹹水ヲ結晶釜ニ移シ入レ温メ釜へハ更ニ次回ノ鹹水ヲ汲込ム而テ結晶釜ノ鹹水ハ約二十分ヲ經テ煮沸シツ、泡ノ如キ浮游物ヲ折出ス是ニ於テ泡逐テ以テ泡ヲ釜ノ一隅ニ集メ鹽搔鍬ヲ以テ除去シ大約一時三十分ヲ經過スレハ釜中ハ一面ニにがり山ト稱シテ玉泡ノ如キ結晶ヲ現出ス是時ヨリ前回ノ製鹽ヲかご(釜ノ左側ノ一隅即チ竈ニ附著シタル箇所ニ板ヲ以テ左右ヲ圍ヒ底部ニ苦汁溜ヲニ板ヲ設ケ其上敷キ製鹽ヲ一時放置スルモノヲ云フ)ヨリ居出シ場ニ移シ前回製鹽ヨリ滴下シタル苦汁四斗二升ヲ結晶釜ニ注加シタル後攪拌シ約三十分ヲ經テ鹽搔鍬ヲ以テ製鹽ヲかごニ採收スルモノナリ

十五 從來使用シタル釜、竈及燃料ノ變遷

往時使用セシ鹽釜ハ河原石ト名クル天然石ト山土ニ石灰ヲ混シタルモノ

ヲ以テ之ヲ造レリ然ルニ此河原石タルヤ甚ダシキ熱度ニ逢フ時ハ忽チ破裂シテ飛散スル性質ヲ有スルニヨリ屢々不時ノ毀損アリ明治十二年ノ頃ヨリ割石ト名クル花崗石ノ割片ニシテ厚サ七八分方五寸乃至六寸ノモノヲ以テ製作セラル、モ使用ニ耐ユル期限短ク漸ク二十五日乃至三十日間支フルノミナレハ隨テ改造費モ多額ヲ要スルカ故ニ明治二十六年ノ頃ヨリ漸次鐵釜(厚サ二分五厘幅四尺竪八尺ノ鐵板三枚ヲ繼キ合セ築造シタルモノ)ヲ使用スルモノ多キヲ加フルニ至レリ

竈ハ依然舊式ニ依リ現今ニ至ルモ變化ナキカ如シ兒島郡ノ鹽田ハ古來松葉其他枯雜木ヲ燃料ト爲シタリシカ鹽田ノ増加ト共ニ漸次需要ヲ加スルニ反シ一方山林濫伐ノ結果ハ遂ニ供給ニ不足ヲ告クルニ至リ從テ價格騰貴シ收支相償ハサルノ傾向ヲ示ス狀勢トナリ遂ニ全然石炭ニ據ルノ止ムヲ得サルニ至ラシメタリ而シテ石炭燃料ニ變遷セシハ安政年間ニ初リシト云フ

十六 煎熬ニ關スル其他ノ事項

(一) 鍊鐵製ノ結晶釜ハ煎熬後約十五日經過セシ毎ニ甲羅^{コウラ}除去操作ヲナス之レカ方法

順序ハ製鹽採收後ハ鹹水注入ヲ中止シ竈内ハ依然燃燒セシメ鐵槌ヲ以テ結晶セシこゝらヲ叩キ龜裂セシメ之レヲ細長キ尖リタル鋤ヲ(こゝら起シ)以テ突き起シ釜柄振ヲ以テ外部ニ搔キ出ス而シテこゝら固着ノ箇所ハ鏽ヲ生スルヲ以テ潮水ヲ釜中ニ注入シ棒^{コウラ}振り(竿頭ハ藁ヲ結束セシモノ)ヲ以テ之ヲ摩擦シ鏽痕ヲ除却シタル後汚水ヲ除去シ再ヒ潮水ヲ容レテ洗滌シ以テ終了シ後チ鹹水ヲ汲ミ入レ煎熬スルコト式ノ如シ (二) 烟道ノ上ニ裝置セル温メ釜ノ外面ニ附着シ又ハ竈内ニ停滯セル煤烟等ヲ除去シ火熱ヲ有効ナラシムル操作ハ隨時之ヲ行フ

(三) 居出場ノ床ニ敷均ラセシ炭骸及土砂ヲ掘リ出シ更ニ原形ノ如ク構成ス之ヲ行フハ普通一年一回トスルモ床面ノ硬軟ノ程度ニ依リ増減アリトス (四) 竈ノはしり(火口ノ下ヲ云フ)ニ堆積セル炭骸ハ晝夜二回外部ニ搬出ス

十七 一ケ年間ノ平均煎熬日數 三百日

十八 一ケ年間ノ平均收鹽量 重量 四十五萬三千六百斤 容量 二千七百石 但一石ノ重量百六十八斤トス

十九 一ケ年間ノ採鹹及煎熬總費用(一戸前)

上田反別 一町九反二畝二十七步 金額 三千三百十八圓三十八錢四厘 中田反別 二町六畝八步 金額 三千五百一十一圓二十三錢五厘 下田反別 一町六反八畝二十八步 金額 三千六十一圓一厘

二十 從來半年ニ於ケル鹽田收支計算表(一戸前)

費目	金額			備考
	上田	中田	下田	
鹽田器具器械等ニ屬スル費用	二五、七九	二四、〇七	二三、〇九	
採鹹ニ屬スル	一七、三七	一五、五五	一四、八八	
煎熬ニ屬スル	八四、四八	八五、五八	八四、〇八	
薪炭費	六三、六五	八五、五八	七五、〇三	
勞銀	五二、九八	四九、五〇	三七、〇三	
採鹹ニ屬スル	四三、五八	三三、三〇	二六、〇五	
煎熬ニ屬スル	一〇、八四	一〇、七二	一〇、七二	
公課	八二、二〇	七八、二九	五五、五三	
組合費	一一、五〇	二一、九七	二一、九七	
包裝費	五〇七、〇二	五九一、九二	四八九、〇六	
資本利子	五九四、五二	五八三、一三	四九一、六四	
固定資本利子	五三、一三	五三、九四	四四、六四	
運轉資本利子	六〇、〇〇	五〇、〇〇	五〇、〇〇	
雜費	六二、五一	六五、八四	五五、四五	
納付ニ要スル費用	九〇、一三	八六、〇九	七、三四	
計	三三、八三	四三、五二	三三、〇六	
上田收入	三、六〇、〇〇			一ケ年見込千四百石
中田收入		一、三七八、〇〇		一ケ年見込千七百石
下田收入			一、三二〇、〇〇	一ケ年見込千四百石
差引益金	二六、一六	二六、七五	五、九九	石壹圓三十錢

二十一 採鹹煎熬ノ方法及鹽田、釜、竈等ニ關シテ一進歩シタルモノト認ムヘキモノ 更ニナシ

- 一、改良ヲ要スヘ事項左ノ如シ
- 一、撒砂濾過裝置ノ改造
- 二、鹽田内溝渠(長川)ノ改造

三、釜中ニ塵埃等ノ墜落豫防

六、鹹水濾過裝置ノ設備

四、烟突ノ改築

七、鹹水貯藏場ヲ他ニ使用全廢ノコト

五、居出シ場ノ改築

八、硫酸鹽類採收器ノ設備

改良方法ハ重要ノ問題ニシテ現下ノ責務ナルモ創設ノ際ナレハ充分之レヲ研究スルノ餘地ナキニヨリ完全ナル方法ヲ案出スルコト能ハサルモ理想上ヨリ案出シタル前諸項ニ對スル改良案左ノ如シ

一 撒砂浸出裝置ノ構造(沼井臺)ノ内部底面ト根太トノ間隙狭少ナルニヨリ天候ノ關係上撒砂乾燥不充分ナルト秋冬季ニ於テ重量ノ爲メニ壓下セラレ鹹水流出ニ支障ヲ生スル虞アリ依テ約七寸以上ノ間隙ニ更改セントス

二 鹽田内小溝ハヤ、淺クシテ潮水ノ地盤ニ浸透スルカ薄弱ナル感アリ故ニ平均約一尺五寸以上ノ深トシ齒朶ヲ巾五寸以上ニ溝縁リニ挿入セハ相俟テ浸透力ヲ増大ナラシムルナラン

三 釜屋内ハ塵埃及煤烟ノ飛散シツ、アルハ常態ニシテ自然釜中ニ浸入シ鹽ノ品質ニ影響ヲ及ホスモノナレハ釜上ノ周圍ヲ板等ヲ以テ屋頭迄張り詰メ之レヲ豫防セントス

四 烟突ノ比較的低キタメ石炭ノ燃燒不充分ノ傾向アリト認ムルヲ以テ高サ三間以上ニ更改セハ可ナラン

五 居出シ場ノ構造ハ舊慣ヲ守リ前面及上部ノ圍ヲ設ケス而シテ一定ノ箇所ニ順次製鹽ヲ堆積スルニ由リ常時苦汁ノ全然滴出スコトナキヲ以テ品質ニ關係ヲ及ホスカ故ニ板ヲ以テ箱狀トナシ前面ハ板ヲ箆メ抜キ挿シ自由ナラシメ内部ハ七仕切りトシテ一日間ノ製鹽ヲ一仕切り毎ニ堆積セシメハ外部ヨリ吹風又ハ塵埃ノ襲來ヲ避ケ堆積鹽ハ順次時日ヲ經過スルト共ニ全然苦汁ヲ滴出スルヲ得ヘシ

六 釜屋内ニ於ケル鹹水貯溜桶ヨリ温メ釜へ注入スルニ際シ濾過方法ヲ設備セハ良好ナラン

差鹽ニ注加ノ苦汁モ前項同一ノ設備セハ可ナラン

七 鹹水貯藏場ノ梁上ニアル竹箆張りハ一面俵、繩等ヲ藏置スルト一面藁仕事場ニ兼用シ爲メニ之レヨリ生スル塵埃ハ總テ水面ニ墜下シ不潔ハ勿論鹹水ノ質ヲ害スル虞アルニヨリ是等ノ行爲ヲ全廢セハ可ナラン

八 亞鉛板製ニシテ縱九寸横二尺深サ五分ノ箱狀トシ四隅ニ針金ヲ高サ約一尺ニ張り其ノ中央ニテ交束シタルモノ各一個ヲ鹹水ノ煮沸セントスルヲ機トシ釜ノ四隅ニ沈メ置キ釜中ニ結晶セシ硫酸鹽類ヲ採收セハ可ナラン(別圖參照)

第四章 製鹽及副產物ノ種類及用途

- 一 眞鹽 二千三百六十石 差鹽 二千七百石 苦汁ノ割合鹹水一石ニ對シ二斗四升五合 但シ一ヶ年平均數量ナリ
- 二 鹽ノ理化學的性質(色澤、結晶ノ狀態及成分)取調表 鹽(百分中)

種類	結晶	色	水分	不溶解分	硫酸石灰	硫酸苦土	鹽化苦土	鹽化加里	鹽化曹達	合計	鑑定成績等級
禁上ヨリ四時十分 間經過ノモノ	中	淡褐	一七六四三二	〇・三三二	二・一五八	三・七〇八	四・七〇〇	三・一四六〇	六・八二二	九九八八〇	三、六四二四等外
禁上ヨリ二晝後經 過ノモノ	中	微褐	一一九三六七	〇・九四七	二・〇〇〇	三・一一三	三・三三九	二・九八二	七・四六二九	九九七五六	七、二九八八五等

三 鹽ノ主要ナル用途 眞鹽 醬油釀造用 差鹽 現今ハ東京地方ニ販賣スルヲ以テ其ノ用途分明ナラス

四 鹽(各等)ノ容量ニ對スル重量 二等 一石當 百六十四斤 三等 同 百六十八斤

四等 同 百七十五斤 五等 同 百八十四斤

備考 開局以來ノ事實ニ依ル

五 苦汁ノ用途 鹽專賣法實施前ハ差鹽等ノ用途ニ充ツル目的ヲ以テ四國地方へ供給セシモ實施後ハ販路杜絶シ更ニ用途ヲ認メス

六 苦汁ノ生産量(一戸前一ヶ年分) 眞鹽 三十石 但シ煎熬ヲ了シ鹽ヲどり板ニ搔キ揚ケ其ノ苦汁ハ釜中ニ流出セシム而シテ後居出シニ移シ滴下セシモノ 差鹽 百二十石 但シ煎熬後かごニ搔キ出シ其ノ際滴下セル苦汁ハ悉ク

次回ノ煎熬用ニ供ス故ニ前記ノ數量ハ居出シ場ニ於テ濾出セシモノナリ

七 苦汁貯藏ノ裝置及貯藏方法 苦汁ハ完全ナル貯藏裝置及方法ナシ然レトモ居出場ニ於テ滴出セシ苦汁ハ該場ノ附近及釜屋ノ外部ニ溜桶ヲ埋設セシモノ或ハ粘土ヲ以テ貯溜池ヲ設ケ一時溜溜セシメ隨時之ヲ抛棄ス

八 苦汁一石ノ賣買價格 金二十錢 但既往實蹟ニシテ法實施後ハ賣却セサルニヨリ價格ヲ見ル能ハス

九 苦汁ノ運搬方法及其販路 苦汁ハ法實施前ハ主トシテ讃岐地方へ船舶ニ登載運搬セシモ實施後ハ品質改良ノ爲メ

需用ノ途杜絶セリ

十 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出鹽、釜置鹽等ノ粗惡鹽產出額其使用方法、種類及價格

名	稱	産	出	額	使	用	方	法	販	路	價	格	
鼠	鹽			六、〇〇〇	鹽土製鹽用ニシテ海水ニテ溶解シ鹹水トシテ使用ス				讚岐地方ヲ主トシ其他ハ地		七	拾	五
かい	鹽			一四、〇〇〇	かひさきニ全シ				かひさきニ全シ		七	拾	五
泥	鹽			九、六〇〇	肥	用			地	廻	五	拾	錢
居	鹽			四、〇〇〇	肥	用			地	廻	拾	五	錢
釜	鹽				料								
掃	鹽				料								
寄	鹽				料								

第五章 鹽ノ包裝及秤量

包裝ニハ大俵(四斗五升乃至五斗二升入)分ケ俵(二斗三升入)小俵(八升乃至一斗入)ノ種類アリシモ現今使用スルモノハ重ニ七十斤入(麥稈製ニテ價格ハ手間賃共五錢三厘八毛)三十五斤入(藁製ニテ價格ハ手間賃共三錢七厘貳毛)ナリ包裝ノ形狀ハ別圖ノ如ク麥稈又ハ藁ヲ以テ編ミ上ケ俵ノ上下編目ノ所ヲ折り曲ケ繩ニテ緊束シ橫繩ノ外更ニ十三本ノ縱繩ヲ施スモノナリ仕向先ニ依リ二重包裝トナスモノアルモ極メテ稀ナリ而シテ十州鹽業者ノ重鎮トシテ其名聲高キ野崎濱鹽ニ限リの商標附着シアリ

秤量器ハ度量衡法ニヨリ作製シタル繪木製五升枡(角形)及單ニ計量用トシテ杉木製ノ直徑一尺二寸深サ八寸二分ノ圓形桶ヲ備ヘ置ケリ(別圖參照)

第六章 貯藏ノ方法

一 倉庫ノ構造、大小、及壁床ノ構造
倉庫ハ二間半乃至三間ノ梁ヲ用ヒ二十坪内外ニシテ長方形ノ木造瓦葺ノ平家建ナリ側面ハ水路ニ向ヒ船積及前面釜屋ヨリ庫入ニ便ナル方向ニ各一ヶ所ニ出入口ヲ設ケ板戸ヲ以テ開閉シ必要アル場合ノ外常ニ鎖鑰ヲ施シ開放セス而シテ壁ノ外部ハ板ヲ以テ張り風雨等ノ爲壁ヲ損傷シ且ツ風雨ノ内部ニ侵入スルヲ防ク其ノ内部ハ地盤ヨリ棟ニ達スル迄總テ板ヲ張り詰メ箱狀トナス
床ハ炭骸ヲ敷キ其ノ上ニ入替ヘ砂ヲ踏ミ均ラシ貯藏鹽ヨリ滴出スル苦汁ヲ地中ニ吸收セシム叙上ノ倉庫ハ畢意保存ノ目的

ニテ建設セシモノニシテ專賣法實施後ハ居出場ニ於テ貯藏シ收納期日前ニ於テ包裝スルノ状態ナレハ強テ倉庫内ニ保存スルノ必要ナキニヨリ隨テ改良ノ傾向ナキモノ、如シ但シ(圖面参照)

二 貯藏ノ方法及貯藏期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及状態

既往ノ實蹟ニ徴スルニ包裝ヲ爲サズ撒鹽ノ儘倉庫ニ貯藏

シ賣渡ニ際シ包裝ヲ施ス習慣ナリシ如クナルモ實際撒鹽トシテ永ク貯藏スルモノハ少部分ニシテ多クハ製鹽ノ傍包裝シテ賣出サレ適々改良鹽ト稱ヘ包裝後二十日乃至三十日ヲ經過スルニアラサレハ賣出サ、ルモノ又ハ撒鹽ノ儘夏季土用後ノ製鹽ヲ翌年ノ春迄貯藏シ特別改良鹽ト殊更名稱ヲ附シ賣出スモノアルモ少數ニ過キサルカ故ニ俵ノ損傷ハ強テ見サルモ單ニ苦汁ノ浸潤ニ止マリシモノ、如シ而シテ專賣法實施後撒鹽ノ儘居出場ニ貯藏シ收納期日前ニ於テ包裝ヲ施スノ状態ナレハ毫末モ俵ノ損傷ヲ見サルナリ

三 積揚ノ高サ俵數及積揚方法

既往ノ實蹟ニ依レハ大概撒鹽ノ儘倉庫内又ハ居出シ場ニ貯藏シ賣出ノ際始メテ包裝

ヲ施スコトナレハ俵裝ノ積揚ハ至テ稀ナリ適々積揚ヲナスコトアルモノニ付取調ヲ爲スニ左ノ通り
大俵(四斗五升乃至五斗二升入)ハ一俵ノ高サ約一尺二寸ノモノヲ三俵豎積トシ間隙ナク順次整列堆積セリ
小俵(二斗二升入)ハ一俵ノ高サ八寸ノモノヲ四俵乃至五俵ヲ豎積トシ順次整列堆積セリ

四 一ケ年間ニ於ケル直鹽差鹽ノ各貯藏步減及各滴出苦汁量

真鹽一石ニ對シ步減	容量 二斗	差鹽 全	容量 三斗
一ケ年間真鹽一石ニ對シテノ苦汁量	重量 三十二斤	一合	重量 五十一斤
		一ケ年間差鹽一石ニ對シテノ苦汁量	二合

但シ當業者ノ言ニ據ル

第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽ノ販賣方法

鹽ノ販賣方法ハ重ニ問屋仲買等ヲ介シテ協定シ一定ノ口錢手數料ヲ之ニ與フルモノ

ト買手ノ來ルヲ待チ又ハ得意先ノ注文ニ依リ產地ニ於テ直ニ賣買取引ヲ決行スルモノトノ二種ナルモ他ニ船手ト唱フル仲買行商トモ謂フヘキモノアリ這ハ自己所有ノ船舶ニ問屋ヨリ買受ケタル鹽ヲ積載シ販賣目的地ニ輸送シ轉賣スルヲ業トス而シテ問屋ハ濱相場(鹽ノ原價ニ解賃ヲ加ヘタルモノ)ノ二分ヲ製鹽業者ヨリ仲買業者ハ一石ニ付二錢ノ割ニテ買受人ヨリ各口錢トシテ受クル慣例ナリ賣買鹽ハ濱ニテ相互立會ヒ検査ノ上授受ヲナシ凡テ現金取引トス尤モ多年ノ得意先ニアリテハ着荷後送付又ハ月末勘定ヲナスコト有リシト云フ

- 二 各種運搬方法及運賃 舢舨頭ハ製鹽者ノ積込ミタル鹽ヲ本船ニ運搬シ一石ニ付五厘ノ手数料ヲ受クルモ汽車積ミ等ノ爲メ遠隔ノ地點ニ至ルモノハ距離ニ應シ相當運賃ヲ協定セリ
- 三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 販路先ハ伊勢、尾張、駿河地方ヘ仕向クルモノ多數ヲ占メ東京北國筋之ニ亞キ北海道行キモ幾分アリ
- 四 當地方ノ製鹽ハ品質ノ善惡ニ大差ナキカ故ニ豫メ用途ヲ定メ注文セシモノナシ
- 五 從來ニ於ケル濱相場、小賣價格

濱相場	一石當	單位種類		三十七年	三十六年	三十五年
		眞鹽	差鹽			
濱相場	一石當	眞鹽	差鹽	一、六五二	一、四五〇	一、三〇七
小賣價格	一升當	眞鹽	差鹽	一、七〇〇	一、五〇〇	一、四〇〇
				〇、〇四〇	〇、〇二二	〇、〇四〇

但シ差鹽ハ濱相場ノミニシテ小賣トシテ販賣スルモノナケレハ價格ヲ知ルコト能ハス

- 六 鹽價ノ定メ方 從來鹽價ヲ定ムルニハ製鹽者及問屋協議ノ上一般需用ノ程度、天候ノ良否、燃料ノ高低等ヲ基礎トシ直建ヲセシモ買受人ノ口吻内容等(仲買商人ノ見越買等)ヲ察シ懸引セシ場合アリ
- 七 販賣ノ季節 舊來ヨリ取引熾ナリシ一商店ニ就キ調査シタル結果左ノ如シ
春 五、四六六石餘 夏 二、六七四石餘 秋 一、二、九五三石餘 冬 一、八、一一八石餘
- 八 鹽ノ俵拔キ検査ノ方法 鹽ノ品質ハ一定シ良否ニ大差ナキカ故ニ單ニ受渡ノトキニ濱ニテ見本ヲ一見スルニ止メ殊更俵拔キ検査ノ行ハレタルコトナシ
- 九 鹽ノ受渡シニ際シ重量容量ノ減量ニ對スル處置 鹽ノ受渡ハ凡テ容量ヲ以テシ包裝ハ重ニ大俵(五斗入)分ケ俵(二斗三升入)ノ二種ヲ使用セシモ實量ハ步減ヲ見込ミ五斗ニ付キ約一升ノ容レ増シアリ小賣一升ハ盛楯ナルカ故ニ實量ハ約一升二合位ナリ

第八章 鹽運搬方法及運搬費

一 從來ノ鹽運搬方法及各種積載數量
 鹽ノ運搬ハ大概ネ帆船ニシテ該船マテハ舢舨ニテ運搬シ以テ仕向地ニ送ルモノナリ其他汽車積汽船積ニヨル場合アルモ甚タ稀ナリトス
 帆船積載數量 約二千石 舢舨 約六十石 但シ帆船トハ大和形帆船ヲ云フ

二 各種運搬法ニヨレル各運搬先マテノ運賃及諸手數料、諸掛費等
 運搬先迄ノ運賃表 (但シ一石當)

仕向地	海	陸	路	經	路	仕向地	海	陸	路	經	路
新直江津	五拾四錢貳厘五毛	—	—	西廻リ	—	駿河清水	三十八錢八厘一毛	—	—	—	—
名古屋	—	參拾六錢壹厘壹毛	—	海上笠岡迄積出シ全 地ヨリ濱車輸送 瀬戸内海紀州沖ヲ通 經ス	—	東京	四拾六錢三厘七毛五	—	—	全上通過遠州灘ヲ經 過ス	—
桑名	參拾五錢	—	—	—	—	—	—	—	—	全上	—

出荷地ニ於ケル分

手數料 金高ノ百分ノ二 諸掛費 一石ニ付キ八厘

保險料 自三月 至八月十日 百圓ニ付キ 一圓 自八月十一日 至九月二十日 全一圓五十錢 自九月二十一日 至十一月 全一圓 自十二月 至二月 全一圓五十錢

着荷地ニ於ケル分

手數料 金高ノ百分ノ五 諸掛費 全百分ノ四

備考 帆船ハ凡テ九十噸以上ナリ帆船一艘ニ對スル保險引受高ハ最高制限八千圓トス當地方ハ他荷物ノ輸出少ケレハ鹽トノ差異ニ付正確ナル運賃ヲ取調フルヲ得ス

第九章 小作人ト地主トノ關係

小作人ハ地主ニ對シ一定ノ加地子(小作料)ヲ支拂ヒ日常需用品其ノ他器具、器械ノ全部及釜屋ノ小修繕費、組合費等總テ小作人ノ負擔ニ屬ス但シ非常ナル凶作又ハ暴風雨ノ爲鹽田建物等ニ大被害アリタルトキハ協議ノ上相當費用ノ分擔又ハ加地子ノ減額等適宜ノ方法ヲ定ムルモノトス又鹽價ノ高低ニ依リ小作料ニ増減ナシ

第十章 組 合

該當事項ナシ

第十一章 試 驗

明治二十九年四月普通鹽田ノ改良ヲ圖ランカ爲メ流動鹽田ノ試驗ヲナセルモ好結果ヲ奏セス遂ニ廢止セリ其事蹟ハ現今據ルヘキ書類ナキニ付キ調査スルヲ得ス

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

一 鹽土製鹽、原料、甲羅、居出がわ等 わあなノ構造(鹽田沼井ニ相當スルモノ)長サ二間半巾二間ニシテ地下二尺位堀リ側面及底面ニハ粘土ヲ以テ稍傾斜ニ築造シ其中央ニ縱ニ一條ノ溝ヲ造リ垂レ穴ニ通フ而シテ底面ニ根太ヲ横ヘ其上ニ雌竹ヲ並列シ尙ホ其ノ上ニ小麥稈藁ノ菰ヲ敷キ菰ノ顯ハレサルヲ程度トシ海砂ヲ敷キ均ラシ其ノ上ニ原料ヲ投入スルナリ垂レ穴ノ下部ニハ約三十石ヲ容ル、桶ヲ埋設シ之レニ濾過セル鹹水ヲ溜溜スルナリ

二 鹹水採收方法 一 わあなニ付キ原料二千貫ニ對シ海水八石七斗五升ノ割合ヲ以テ注入スルコト五回此合計四十三石七斗五升ナリ而シテ漏出セル鹹水ハ其原料ニヨリ濃淡アルヲ以テ別紙圖面ノ如キ裝置ニ由リ鹹水ヲ交互ニ轉換シ以テ其鹹度ヲ一定ニス鹹水ノ比重ハ母氏二十度乃至二十一度ニシテ其一回ノ漏出時間ハ約十二時間トス然レトモ其濃淡ニヨリ他ノわあなヘ交互轉換ス故ニ其ノ全部ノ漏出スル時日ハ約九日ヲ要ス之レヲ鹹水溜ニ輸送シ煎熬用ニ供ス

三 煎熬方法 結晶釜ハ鍊鐵板製ノ長十二尺巾八寸深三寸ニシテ一釜煎熬鹹水ハ二石八斗トス而シテ温メ釜ヨリ煎熬釜ニ鹹水ヲ汲ミ容レ沸騰スルヲ機トシ泡逐ヲ以テ浮游スル泡ヲ釜ノ一隅ニ集メ鹽カキ鉞ヲ以テ之レヲ除去シ遂ニ鹽ノ充分結晶スルニ至レハ鹽ヲ釜ノ左側ニ集メ鹽カキ鉞ヲ以テどり板ニ掻キ揚ケ其ノ際滴下セル苦汁ハ釜側ニ設備セル一條ノ木樋ヲ通過シテ苦汁溜桶ヘ流失セシメ後どり板ニアル鹽ヲ居出ニ移ス以上ハ普通ノ方法ナリ

四 肥料鹽

結晶釜及温メ釜ノ裝置ハ鹽土製鹽ト同一ニシテ比重三十度苦汁二石八斗ヲ二個ノ温メ釜ニ分配汲ミ容レ夫ヨリ煎熬釜ニ汲ミ移シ煮沸中時々鹹度ヲ計リ母氏比重三十四度ニ達スレハ直チニ釜ノ右側ノ一隅ニアルかいさき口ヨリ掻キ出シ其下ニ埋設シタル苦汁溜桶(容量二十石)ニ貯藏シ漸次之レニ充滿スレハ掻キ出シ俵裝ヲ施スモノトス

鹽土製鹽ニ對スル分 一晝夜煎熬釜數 九釜 一晝夜煎熬鹹水量 二十五石二斗 但シ一釜煎熬鹹水二石八斗ニシテ

九釜ニ對スル分 一晝夜製鹽高 七石二斗 但シ一釜製鹽量八斗ニシテ九釜ニ對スル分 一晝夜燃料消費高 千六百

二十斤 但シ一釜消費量百八十斤ニ對シ九釜分 燃料混合割合 粉炭 百分ノ六十
塊炭 百分ノ四十

肥料鹽製造ニ對スル分 一晝夜煎熬釜數 十一釜 一晝夜使用苦汁量 三十石八斗 但シ一釜使用量二石八斗ニシテ

十一釜ニ對スル分 一晝夜製鹽高 容量 九石五斗七升
重量 千五百六拾貳斤五分 但シ一釜製鹽量八斗七升 十一釜ニ對スル分 一晝夜燃

料消費高 千八百十五斤 但シ一釜消費量百六十五斤ニシテ十一釜ニ對スル分 燃料混合割合 粉炭 百分ノ六十
塊炭 百分ノ四十

第十四章 燒鹽

一 製造場ノ位置

岡山市七番町 製造者ノ氏名 松原義雄

二 製造裝置

桁行二間梁行三間ノ木造瓦葺平家建ニシテ別紙圖面ノ如ク一隅ニ煉瓦ヲ以テ竈ヲ築キ鐵板製ノ結晶釜、温メ釜ヲ架セリ又一隅ニ高サ六尺巾縱三尺ノ乾燥室ヲ設ク

三 製造方法

再製鹽ヲ鐵板製ノ鞘ニ約十八斤ヲ容レ竈内ニ鐵棒ヲ以テ架設セル箇所ニ挿入シ煎熬ノ火力ヲ利用シ鹽ノ純白トナル状態ニ至レハ之ヲ竈内ヨリ取り出シ熱氣ノ冷却スルヲ待チテ之レヲ臼ニテ粉末ニシ之ヲ篩ニテ充分卸ロシ以テ燒鹽トナス而シテ之レニ昆布、紫蘇等ヲ混合シ加工鹽トシテ市場ニ販賣セリ

四 包裝ノ方法

鐵葉製ノ罐ニ最初内容ニ硫酸紙ヲ敷キ而シテ之レニ燒鹽ヲ容レ蓋ヲ箆メ「レットル」ヲ張り而シテ硫酸紙ヲ以テ之ヲ包圍ス又ハ硝子壘詰トナスアリ

第十五章 再製鹽

一 製造裝置

燒鹽ノ項目ニテ述ヘシ如キ建造物ニシテ其一隅ニ煉瓦ヲ以テ竈ヲ築造シ鐵板製ノ長三尺二寸巾二尺七寸深二寸二分厚一分五厘ノ結晶釜及温メ釜ヲ架設シ又外部ニハ別圖ノ如キ濾過器(砂濾シ)ヲ五階段ニ裝置ス

二 製造方法

原料鹽百斤ニ對シ淡水六斗ノ割合ニテ桶ニテ溶解シ其溶液ハ「ポンプ」仕掛ヲ以テ別圖ニ示シタル如ク

上部ニ裝置シアル四斗樽ニ汲ミ上ケ順次鹹水ヲ濾過シ之ヲ反覆スルコト五回ニ至リテ止ム其比重母氏十八度乃至二十一度トナル其裝置ノ下部ニ鹹水溜ヲ設ケ之レニ濾出セシメテ貯藏シ之ヲ温メ釜ニ移シ結晶ノ餘熱ヲ以テ温度ヲ與ヘ夾雜物ヲ沈澱セシメタル後杓ヲ以テ約一斗入ノ濾過桶ニ汲ミ込ミ濾出シツ、結晶釜ニ入レ三十分間煎熬ス 製品ノ原料ニ對スル割合ハ原料鹽一石ニ對シテ製品五斗

三 加工鹽製造

一、携帶醬油(一名潮ノ花)

一、昆布鹽

一、紫蘇鹽

一、胡椒鹽

一 携帶醬油ノ製法 昆布一貫匁ニ對シ再製鹽一貫二百匁、醬油五升、鯉節四百匁、そうすゑきす白匁、淡水一斗二三升ヲ混和シ順次第一、第二、第三煎釜ヲ經テ煮沸シ約一斗ノ容量ト爲シ充分粘着性トナレハ之ヲ約三百匁宛銅網底ノ室蓋ニ移シ乾燥室ニ入レ約一晝夜間乾燥セシメ搗臼(石製)ニ容レ充分粉碎シ後篩別スルモノナリ其ノ殘滓ハ次回ノ原料ニ用フ

二、昆布鹽

再製鹽一貫目ニ對シ昆布六百六十匁ヲ混和ス而シテ昆布ハ乾燥室ニ容レ一晝夜乃至二晝夜乾燥シ然ル後石

臼ニ容レ粉碎シタルモノヲ原料トシテ再製鹽ト共ニ篩ヲ通シ充分混和シ以テ昆布鹽ヲ製ス但シ昆布ハ北海道利尻産ナリ

三、紫蘇鹽

再製鹽一貫目ニ對シ紫蘇ヲ鹽ニテ揉ミ乾燥シタルモノヲ石臼ニテ搗キ粉碎シタルモノ百匁ヲ混和ス而シテ

之ヲ篩ニ通シ充分混和シ以テ紫蘇鹽ヲ製ス 但シ紫蘇ヲ鹽揉ミスルハわくヲ除去スルノ目的ナリ

四、胡椒鹽

胡椒百匁再製鹽一貫目ノ割合ヲ以テ昆布鹽ト同一ノ製造方法ニ依ル

第十六章 鹽田ノ地價等

標準鹽田ノ反別二町六畝八歩ニ對スル地價ハ千二百六十九圓十七錢九厘ニシテ此時價約一萬圓小作料五百二十圓三十錢(一ケ年五百二十石三斗ニシテ一石平均一圓ト見做シ換算ス)ナリ通常田ノ時價ハ一町步當約三千圓ニシテ鹽田時價トノ比較上低位ナルハ製鹽ハ當局管内ニ於ケル重要物産ニシテ其ノ利益ニ著シキ差違アルニ因ル