

尾道鹽務局

本局之部

尾道鹽務局本局之部

第一章 鹽田ノ位置及附近ノ地勢、地形

位置 富濱ハ備後國御調郡向島西村所屬三十三町歩餘ノ鹽田十九鹽戶ノ名稱ニシテ其位置郡ノ南方ニ位スル向島（周圍六里）ト稱スル島ノ一地域内ニ存在ス

方位 富濱ハ向島ノ西北ニ位シ東ハ向島東村ニ接シ北ハ海ヲ距テ尾道市ト相對ス又附近鹽田ノ背後ニ小山脈アルモ地形概シテ平坦ニシテ河川池沼ナク且地質多クハ細砂ニシテ乾燥セル西北及南風ニ富ム

第二章 鹽業ノ沿革

富濱ハ延寶元祿年間ニ於テ開拓セラレ長十五町幅六町鹽戸廿九ナリシト云フ爾後幾多ノ星霜ヲ經テ今日ニ至レリ惜哉其他ノ事蹟ハ記録等更ニ見ルヘキモノナキヲ以テ調査スルヲ得ス

第三章 製鹽方法

甲 鹽水採取

一 鹽田ノ種類及面積
積 一反二畝十六歩 前記鹹水ヲ採收スル地域面ニハ溝渠面積六畝十歩 沼井及沼井下穴溝綠ノ面積ヲ包含ス
物面積ニハ釜屋、倉庫、納屋、鹹水貯藏庫、及住宅敷地等ヲ包含ス當濱ニアリテハ製鹽ニ必要ナル建物ノ外普通製造人ノ住宅附屬スルヲ以テ建物面積内ニ算入セリ
鹹水採取地域測量法 各溝渠間手先手元ノ地盤ノ幅ヲ異ニスルヲ以テ其ノ平均ノ巾ニ長サヲ乘シ各地盤ノ面積トナシ之ヲ合計シタルモノナリ
溝渠面積ハ長サニ幅ヲ乘シタルモノ、合計ナリ

二 堤防ノ面積、高低及築造材料
堤防面積 二百七坪 堤防ノ高 九尺 堤防ノ築造材料 石、土砂及芝土

堤防ノ面積ハ入川ニ面スル大堤防ノ底ノ幅ニ其長ヲ乘シタルモノニシテ其一部ハ釜屋、倉庫及住宅ノ敷地ニ充ツルヲ以テ此部分ハ堤防ノ面積ヨリ除キ第一項建物敷地面積へ算入セリ堤防ノ高ハ地盤面ヲ基礎トシタル平均ノ高ナリ堤防ノ外側入川ニ接スル面ハ全部石堤ニシテ上端僅カニ芝草ヲ生スル所アリ其内面下半部ハ石垣ニテ築立テ上半部ハ芝草ヲ生ス而シテ其内容ハ砂利ニ土ヲ混シタルモノヨリナル前記堤防面積ノ外東及南方田圃ニ面スル堤防ノ面積四百二十四坪北方鹽田境界

堤ノ面積五十三坪ニシテ其築造材料ハ粘土ニ多少ノ砂ヲ混シタルモノナリ

三 鹽田内溝渠ノ面積、長幅、深淺、及各溝渠間ノ距離

小溝(鹽田内縦溝) 大溝(鹽田周圍ノ溝) 合 計

鹽田内溝渠ノ面積
全 上 長 四三四間
全 上 幅 一、五尺
全 上 深 一、四尺

一〇八坪
八二坪
二四七間
二、〇尺

六八一間
一九〇坪
合 計

各溝渠間ノ距離八間ヲ以テ原則トス然レトモ鹽田築造ノ際地積ノ都合ニ依リ多少ノ差アリテ一定セス例へハ同一地盤ニテ手元八間八分八厘ナルモ手先ハ七間六分三厘ナルカ如シ

暗渠ハ圖面ニ示スカ如ク南方一部ニ十四間五尺アリ二個ノ潮水汲取口ヲ設ク其兩側ハ石垣ニシテ上面ニ板ヲ置キ其上ニ羊齒層ヲ作リ最上部ニ入替層ヲ作成ス

四 撒砂(鹹砂)浸出裝置(沼井又ハ臺等)ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設

沼井ノ構造、配置別紙圖面ノ如シ 沼井ハ普通夫婦臺ヲ設備シ地盤ノ長短ニ依リ其一端ニ片臺ヲ設備スルコトアリ而シテ夫婦臺一個ヲ一臺ト稱シ片臺一個又ハ夫婦臺ノ半部ヲ一枚ト稱ス 沼井ハ粘土ヲ以テ築造ス其底ヲ鉢ト稱シ粘土ヲ打チ固メタルモノニシテ其厚サ約三寸トス其左右ニ粘土ヲ以テ沼井肩ヲ築造シ其内面ハ少シク傾斜シ外面ハ地盤面ニ向ヒ自然下リトス其前面即沼井下穴ニハ松板ヲ取付ケ上廣カリニ少シク傾斜シ之ヲ鏡板ト稱ス其後面即夫婦臺ノ境界モ亦松板ニテ作リ直立ス而シテ鉢ノ周圍ニほら臺ト稱スル緣様ノモノヲ築造ス左右兩側ノほら臺ハ幅約五寸厚二寸ニシテ前後ノモノハ幅三寸厚二寸トス 沼井内部ノ構造ハ鉢上ニ一寸角ノ木材六本ヲ沼井ノ左右ニ各三本宛斜ニ並列シ其上ニ一寸角ノ木材六本ヲ縦ニ並列シ其上面ほら臺ト同高トナル更ニ其上ニ割竹ヲ以テ作リタル竇ヲ置キ最後ニ麥藁製ノ菰ヲ布キ之ニ鹹砂ヲ搬入ス 滴出鹹水溜壺ヲ沼井下穴ト稱シ粘土製ノモノト桶製ノモノトアリ全一鹽田ニ在リテモ兩々相混同スルコトアリ其容量モ亦區々ニシテ一定セサレトモ平均滿量約七斗五升ナリ 沼井夫婦臺一個ノ面積五坪トス是レ測量ノ方法ニ依リ多少ノ差異ヲ生スルモ此所ニ舉ケタル面積ハ鹹砂ヲ撒布シ得サル最大全面積ヲ測定シタルモノナリ 沼井ノ個數ハ

夫婦臺五十五臺片臺十枚總計百二十枚 沼井ノ高サハ區々ニシテ一定セス同一鹽田ニ在リテモ高低アリ其最モ高キモノハ一尺五寸ニシテ最モ低キモノ一尺三寸ナリ

五 碱砂貯藏裝置、構造、大小、面積及輸送ノ方法

碱水輸送裝置ノ構造別紙圖面ノ通リナリ
該當ノモノナシ

六 碱水輸送裝置、構造、面積及輸送ノ方法

碱水輸送裝置ノ構造別紙圖面ノ通リナリ

碱水輸送裝置ニ高土桶及低土桶ノ二種アレトモ當鹽田ニハ高土桶ヲ設備スルヲ以テ之ニ就テ説明スルコト、セン 高

土桶ニハ三個ノ水槽ヲ設備シ採收鹹水ヲ之ニ注加スルトキハ自然ニ鹹水貯藏庫ニ流去スル様設備ス 水槽ハ厚サ一寸幅一尺ノ松板ヲ幅三尺長五尺五寸ノ長方形ニ組ミ之ニ同材ノ底ヲ仕付ケ徑約三寸ノ松丸太四本ヲ圖ノ如ク杵形ニ組ミタル臺

上ニ安置ス而シテ各水槽ニハ長三間幅二尺厚四寸ノ足場板一枚宛ヲ附屬シ中央水槽ノモノハ自由ニ持運フコトヲ得以テ此裝置ノ右側ノ鹹水採收ヲ終レハ足場板ハ水槽ノ左側ニ架シ左方ノ沼井ヨリ鹹水ヲ搬入ス 桶ハ徑約一尺長サ適宜ノ松丸太ヲ二ツ割トナシ中央ニ徑約六寸ノ半圓形ノ溝ヲ穿チ兩緣ニ幅二寸内外ノ松板ヲ取付ケ以テ溝ノ深サヲ約五寸トナス此桶ヲ接合シ一方ノ水槽ヨリ他ノ水槽ニ架ス桶ノ支柱ハ徑約二寸ノ松丸太ヲ工字形ニ組合セタルモノニシテ下端ハ溝渠ノ上ニ渡シ其上端ニ桶ヲ安置ス 第一水槽ト第二水槽ノ距離ハ十九間ニシテ第一、第三水槽ノ距離ハ二十一間第三水槽ト鹹水貯藏庫ノ距離ハ二十二間ニシテ第一水槽ハ地盤面ヨリ五尺五寸ノ高サ（水槽底面迄ノ高）ニアリ桶ノ鹹水貯藏庫流入部ハ地盤面ヨリ四尺二寸ノ高サニアリ其間自然下リノ勾配ヲ付シ鹹水流入ニ便ニス

鹹水輸送裝置ノ面積、此裝置ハ前記ノ如ク高土桶ニシテ第一水槽ヨリ第三水槽ニ至ル迄ハ全部溝渠上ニ架設シ第三水槽ヨリ鹹水貯藏庫ニ至ル迄ハ鹽田地盤上ヲ横キルモ高架式ナルヲ以テ全部面積ヲ要スルコトナシ只三個ノ水槽ノ臺柱第三水槽ヨリ鹹水貯藏庫ニ至ル間ノ柱ハ多少地盤ヲ塞クモ僅少ニシテ敢テ面積ト稱ス可キモノニ非ス

鹹水輸送ノ方法、沼井下穴ニ滴下セル鹹水ヲ荷ヒ桶ニ汲ミ取り最モ短距離ノ水槽ニ擔ヒ行キ注加スルトキハ自然ニ鹹水貯藏庫へ流入ス 前記高土桶ノ外低土桶ヲ使用スルモノアリ其構造一定セサレトモ一例ヲ舉クレハ溝上ニ三個ノ鹹水注入槽ヲ設ク其大サ底部ニ於テ縱一間五分横一間四分ニシテ粘土ヲ

形ノ穴ヲ穿チタル桶ヲ以テ連結ス而シテ第一槽ト第二槽間トノ距離ハ十六間半ニシテ第二、第三槽ノ距離ハ十八間半ナリ第三槽ヨリ地盤瓢簞（鹹水ヲ鹹水溜ニ汲ミ取ル井戸様ノモノ）迄ノ距離ハ二十間半アリ其間ハ徑五十ノ十管ヲ地盤中ニ埋メ

タルモノナリ

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

採鹹用器ノ形狀、大小、別紙圖面ノ通り

(一) 手引 員數 四 地盤面ヲ引キ撒砂ヲ攪拌スルノ器ニシテ柄ハ丸竹ヨリ成リ柄ハ松材齒數二十八本ニシテ割竹ヨリ成リ其尖端ハ鎌ニテ削リ銳利ナラシム各齒ノ端ハ常ニ一直線ヲナスヲ要ス若シ間凸ヲ生スルトキハ柄ノ楔ヲ緩メ一直線トナス之レヲ使用スルニハ右手ヲ後ニ廻ハシ柄ノ端ヲ握リ前方ニ進ムナリ

(二) 大手引 員數 四 雨後地盤面ニ固着シタル撒砂ヲ爬起スルニ用ユ柄材、柄材、齒材及其構造手引ト同シケ齒數二十二本ニシテ柄ノ一端ヨリ他端ニ藁繩ヲ附シ此繩ヲ肩ニ掛け右手ヲ後ニ廻ハシ柄ノ一端ヲ握リ前方ニ進ムナリ尙ホ此作業ヲ行フトキハ手引ノ柄上ニ四五百匁ノ石ヲ置クヲ常トス

(三) 引板 員數 二 撒砂ヲ爬起シタル後其上ヲ引キ砂塊ヲ破碎シ又ハ撒砂ヲ均一ニスルニ用ユ板材ハ櫻ニシテ其一端ヨリ他端ニ藁繩ヲ附シ此繩ヲ肩ニ掛け板ヲ後方地盤上ニ置キ前方ニ進ムナリ

(四) 掛杓 員數 四 鹹砂撒布後鹽田地盤面ニ溝潮ヲ撒布スルノ器ニシテ頭部ハ竹輪ヲ嵌メタル桶ヨリ成リ桶材ハ檜ニシテ柄材ハもろ木ヨリナル溝潮ヲ撒布スルニハ溝縁ニテ溝潮ヲ掬ヒ地盤面ニ均一ニ之レヲ撒布シ以テ毛細管引力ヲ喚起スルモノナリ

(五) 寄板(よせ) 員數 三 鹹水採收用鹹砂(地盤ニ撒布シアルモノ)ヲ聚集スルノ器ニシテ刃部ハ櫻ヨリ成リ柄材ハ椎ヨクナル

柄ヲ兩手ニテ握リ其端ヲ腹部ニ當テ刃部ヲ地盤ニ置キ前進スルトキハ鹹砂ハ刃ニ依リ掬集セラル

(六) 入鉢 員數 四 寄板ヲ以テ聚集セラレタル鹹砂ヲ沼井ニ掬ヒ入ル、器ニシテ柄材ハ檜ヨリ成リ刃材ハ杉ニシテ其尖端ノミ櫻ヨリ成ル柄ノ端ヲ右手ニテ握リ堤塘狀ニ聚集セラレタル鹹砂ヲ掬ヒ地盤ヲ引キツ、鉢ヲ後ニシテ前方ニ進ミ沼井麓ニ來リタルトキ柄元ヲ兩手ニテ握リ鹹砂ヲ沼井中ニ移入ス

(七) 藻垂杓 員數 三 沼井下穴ニ瀦溜セル藻垂ヲ沼井中ニ汲ミ入ル、ノ具ニシテ柄ハもろ木ヨリナリ頭部ハ杉ヨリ成ル寄子ハ聚砂後直チニ竹簣及此杓ヲ持チ下穴ノ前ニ來リ竹簣ヲ沼井鏡板ニ接シテ沼井中ノ砂上ニ置キ下穴ノ藻垂ヲ汲ミ竹簣上ニ移スナリ

(八) 荷桶及全棒 員數 四 沼井ト穴ニ瀦溜スル鹹水ヲ鹹水輸送裝置ニ搬入シ又ハ鹹水及藻垂採取用海水ヲ沼井ニ

注入スルニ用フル桶ニシテ桶材ハ杉ナリ荷棒ハもろ木ナリ藁繩ヲ以テ棒ト桶トヲ連結ス　　荷桶ヲ沼井下穴前面地盤上ニ置キ棒ヲ脊中ニ荷ヒタル儘藻垂杓ヲ用ヒテ鹹水ヲ荷桶ニ汲ミ入レ之レヲ荷ヒテ鹹水輸送装置ノ輸送槽ニ移スナリ又鹹水及藻垂採取用海水汲ミ取ルニハ荷ヒ桶ノ一箇ヲ溝渠（はなへ場ト稱シ溝潮汲取ノ爲メ溝ノ一部ノ幅ヲ特ニ廣クシタル所）ニ押シ入レ巧ミニ桶ニ充滿スル程ノ海水ヲ汲ミ取り次ニ他ノ桶ニ同シク海水ヲ汲ミ取り之レヲ荷ヒテ沼井側ニ至リ各半荷ヲ沼井一枚（夫婦臺一臺ハ沼井二枚ヨリナル）ツ、ニ同時ニ注入ス

(九) 沼井堀鍬　　員數　四　　沼井中ニアル骸砂ヲ沼井肩ニ堀リ出ス具ニシテ柄材ハ椎ヨリ成リ刃部ハ櫻ニシテ刃先ニ鐵製ノ刃金ヲ附着ス　　第一ニ沼井ノ四ツ角ニ堆積セル骸砂ヲ堀リ反シ次ニ沼井縁ニ上リ兩手ニテ柄ヲ握リ沼井肩ニ堆積ス

(一〇) 振鍬　　員數　四　　沼井肩ニ堆積セル骸砂ヲ地盤ニ撒布スル具ニシテ柄ハ椎又ハ櫻ヨリ成リ刃ハ杉製ニシテ其先端ニ鐵ノ刃金ヲ附着ス刃部ト柄ハ釣ヲ嵌メ固定ス

(一一) 鎌　　員數　八　　手引ノ附屬品ニシテ手引ノ刃ヲ削リ其端ヲ銳クシ又ハ刃端ヲ削リ短クナリタルトキハ楔ヲ緩メ刃ノ上端ヲ鎌ノ脊ニテ打テ以テ刃端ヲ一直線ニナス等ニ用ニ柄ハ櫻ニシテ刃ハ鋼附鍛鐵ナリ

(一二) 砧子　　員數　一二〇　　藁ノ一束ノ中央ヲ縛リ二ツニ折リ再ヒ之レヲ藁繩ヲ以テ編ミ扇形トナシタルモノニシテ各沼井一枚ニ一個宛ヲ備ヘ海水ヲ沼井ニ注入スルトキ其上ニ注入スルヲ以テ沼井中鹽砂ヲ攪拌セサラシム

(一三) メートル　　員數　一　　形狀母氏比重計ト同様ニシテ玻璃ヲ以テ作リ母氏比重計ヨリ約四度低シ即チ母氏十四度ノ鹹水ハ此比重計ヲ用ユルトキハ約十度ヲ表ハス

(一四) 樋抜棒及樋鉤　　員數各　一　　共ニ松丸太ニテ作リ樋抜棒ニハ其端ニ鐵製ノ針ヲ附シ同鉤ニハ鍊製ノ鉤及針ヲ附ス此ヲ使用スル方法ハ前項ニ之ヲ詳述シタリ

(一五) 樋ノ子　　員數　八　　形狀圖ノ如クニシテ粘土ヲ中心トシ之レヲ稻藁ニテ覆ヒ繩ニテ卷キ再ヒ其周圍ニ粘土ヲ附着シ藁ニテ覆ヒ繩ニテ卷ク等前方法ニテ順次大ナラシメ圓錐トナシ其三四分樋管外ニ出テ六七分樋管内ニ入ルノ大サニ至リテ止ム

(一六) 覧　　第三章甲第六項ニ詳記ノ通リ

壁ニ打チ附ケ木槌ヲ以テ打チ固メ平坦トナス次ニ坪底一面ニ蓆ヲ布キ其上ニ四壁本打ト同質ノ粘土（鹽ノ分量四壁ノ約半分ヲ混ス）七八寸ヲ布キ木槌ヲ以テ打チ固ム此操作ヲ終リタル後臺坪ノ四壁ニ添ヒテ土俵ヲ置ク土俵ハ普通ノ稻藁製俵ヲ用ヒ之ニ粘土ヲ入レタルモノヲ用ユ此俵三俵乃至四俵ノ高サニ重ネ以テ大坪ノ構造ヲ終ル上屋ハ圖ニ示ス如ク瓦葺ニシテ其周圍ハ土壁ナリ其外面ヲ板又ハ割竹ヲ以テ覆フ其内部ニハ丸竹簾ヲ以テ床ヲ作リ雨天ノ際俵持ヘラナシ又ハ物置キ場ニ兼用ス

大坪ノ面積 四十九坪

十 鹽田地盤ノ構造及性質

地盤ノ最底部ハ入替砂ノ如キ極メテ微細ナル土砂混合同様ノモノヨリナリ其上層ハ細砂三寸乃至四寸ノ人造層ヨリナルヲ普通トスレトモ下田ニアリテハ其層薄ク甚タシキニ至リテハ一寸四五分ノモノアリ其上ニ入替土層一寸ヲ張リ地盤ヲ構成シ之ニ入替土ヲ撒布ス

十一 撒砂（鹹砂）ノ種類、性質

撒砂ハ當地方ニ產出スルモノナク全部他ヨリ移入スルモノナリ當地方へ移入セラルル撒砂產地ノ主ナルモノハ讚岐高見島、與島及伊豫竹濱等ナリ撒砂ハ俗ニ肥土ト稱シ恰カモ農家ノ肥料ヲ使用スルト同シク鹽田ニ在リテモ年々之ヲ補給セサル可ラス砂粒ハ土及礫ヲ混セサル可成微細ナルヲ良シトス砂粒微細ナレハ從テ着鹽良好ナリト當業者ハ稱セリ又砂粒大ナルニ從ヒ海水ノ瀘過急速トナリ着鹽ヲ充分浸出スルコトナクシテ濾出シ鹹水ヲ稀薄ナラシムルハ大粒ノ不可ナル一原因ナリ撒砂ノ色ハ水色ヲ帶フルモノハ砂粒極微ニシテ他物ヲ混セサルヲ以テ生成鹹水良好ナルモ色澤カ直接鹹水ニ關係スルニアラスシテ其水色ヲ帶フルモノハ砂粒極微ニシテ他物ヲ混セサルヲ以テ生成鹹水良好ナルモノ、如シ

十二 撒砂（鹹砂）撒布量及替砂ノ數

鹽田一坪ノ鹹砂撒布量 容量 六升八合 重量 三貫四百匁

右ハ十月下旬持濱翌日（準備ノ日）午後調査シタルモノニシテ夏季ハ最モ多量ニシテ春秋ハ漸次減少ス 鹹砂撒布量ハ鹽田ニ依リ大差アリテ一定セス鹹砂ヲ適當ニ撒布シ且ツ時季ニ依リ之ヲ増減スルハ鹹水採取上最モ必要タルコト當業者ノ熟知スル所ナリ然ルニ不熱心ナル鹽業者ニ在リテハ鹽質改良ニ注意セサルノミナラス鹹砂撒布量等ハ更ニ意トセス鹹砂愈減少セルトキ止ヲ得スシテ一ヶ年漸ク一二回其小量ヲ給スルニ遇キス其量船二三杯分ナルモ最モ注意セル鹽業家ハ一ヶ年四五回船七八杯分ヲ補給スルモノアリ（船一杯ハ本坪一坪）前記ノ撒布量ハ秋季ノ調査ニ係ルモノナルモ盛夏ノ候ニ在リテハ大ニ其量ヲ增加ス其割合ハ前記ノ如ク鹽田ニ依リ異ナルヲ以テ數字的ニ記載スルコト能ハスト雖モ最モ注意セル鹽田

ニ在テハ其量ヲ倍加シ不注意ナル鹽田ニアリテハ漸ク二三割ヲ増加スルニ過キス又鹽業主ハ充分之ヲ増加シント欲スルモ其量増加スルニ從ヒ鹽田作業困難トナルヲ以テ濱子ハ一般ニ之ヲ忌ムノ風習アリテ鹽業者ノ意ノ如クナラガルコトアリ替砂ノ量ハ地盤ニ撒布セルモノ一、沼井中ニアルモノ一、沼井角ニ堆積セルモノ一、合計三回分ナリ

十三 撒砂乾燥ノ時間 凡テ替持採鹹法ナルヲ以テ鹹砂乾燥時間ハ一般ニ約二晝夜ト見テ可ナリ然レトモ五六月頃日射時間長キ時季ニ於テ降雨、翌日早朝撒砂ヲ爬起スル場合ハ其翌日午後一戸前鹽田ノ二分ノ一ニ採鹹作業ヲ行フヲ以テ乾時間ハ一晝夜半トナリ他ノ二分ノ一ハ三日目午後ニ採鹹スルヲ以テ二晝夜半乾燥スルコト、ナリ又降雨ノ翌日早朝撒砂ヲ爬起スルモ當日及翌日曇天打續キ風少ナキ時ハ三日目ニ於テ初メテ採鹹作業ヲ行フコトアリ乾燥時間ハ二晝夜半トナル其燥場合ニ於ケル他ノ二分ノ一ノ鹽田ハ四日目ニ採鹹シ三晝夜半乾燥スルコト、ナル又秋冬季日射時間短キ季節ニ於テ降雨ノ翌日撒砂ヲ爬起スルモ二日目ニ採鹹スルコト少ク多クハ三日目ニ採鹹シ他ノ一半ハ四日目ニ採鹹スルコト、ナル又此季節ニ於テハ晴天打續クモ風ナキトキハ二日目ニ採鹹セスシテ三日目ニ採鹹スルコトアリ

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取量 鹹水採取ノ爲メ注入スル海水量及鹹水採取量ハ季節ニ依リ一定セスト雖トモ一般ニ五六月頃ヨリ七八月頃ハ其量多クシテ秋季ハ之ニ次キ冬季最モ少量ナリ而シテ夏季ハ多量ノ鹹水ヲ採取スルニ係ハラス其比重大ニシテ冬季ハ比重小ナルモノヲ少量ニ採取ス是レ氣温低キト日射時間短キトニ依ルモノ、如シ而シテもんだれ採取用、海水注入量及もんだれ採取量ハ常ニ大差ナシ 鹹水採取用海水注入量ハ沼井一枚ニ付一荷半(一荷ハ五斗)ヲ普通トシ秋冬季ニ在リテハ一荷以下ニ減スルコトアリ此所ニ溝出スル鹹水ヲ一番水ト稱ス而シテ五六月頃ヨリ七八月頃晴天引續クトキハ二番水ヲ取ルト稱シ一番水採取後再ヒ沼井ニ海水ヲ注入シ鹹水ヲ採取ス此所ニ注入スル海水ノ量ハ着鹽ノ程度ニ依リ増減ス其最モ多量ナルトキハ一荷ニシテ最モ少量ナルトキハ一荷ノ海水ヲ沼井五六枚ニ注入スルコトアリ 鹹水採取量ハ一荷ヲ普通トシ秋冬季ハ一荷以下ニ下ルコトアリ而シテ最盛季ニ在リテハ一荷ノ外ニ二番水一斗乃至五斗ヲ採取スルコトアリ其採取量ニ依リ次ノ如キ區別アリ、沼井下穴五六個ヨリ二番水一荷ヲ採取スルヲ拾ヒ水ト稱シ二個ヨリ一荷ヲ採取スルヲ半荷增、三個ヨリ二荷ヲ採取スルヲ三ツ二荷、一個ヨリ一荷ヲ採取スルヲ一荷増シト稱スもんだれ採取用海水注入量ハ一荷半ニシテもんだれ採取量モ亦約一荷半ナリ

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質

海水ノ性質 化學的成分	比重	一、〇二〇	溫度	一三、
鹽化苦土 ○、三二三	硫酸石灰 ○、一四〇	硫酸苦土 ○、一八三		
鹹水ノ性質 化學的成分	鹽化加里 ○、一一七	鹽化曹達 二、四一七		
鹽化苦土 一、七六一	比重	一、一一五	溫度	一二三、
もんだれノ性質 化學的成分	硫酸石灰 ○、八八四	硫酸苦土 ○、五〇一		
鹽化苦土 一、二一四	鹽化加里 ○、四五五	鹽化曹達 一、三八四		
鹽化苦土 一、二一四	比重	一、〇五三	溫度	一二一、
鹽化加里 ○、三三五	硫酸石灰 ○、五二六	鹽化苦土 ○、三二八		
十六 海水引入、排出(水閘)海水汲揚裝置及汲揚方法	海水汲揚裝置ナシ	海水汲揚裝置ナシ	桶扳棒桶鉤及桶ノ子ノ圖面ヲ參照スヘ シ	
十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺、及面積 採取鹹水量五千六百石	該當ノモノナシ			
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取歩合	一戸前反別(一町三三反七畝廿一步)ヨリ			

鹹水採取歩合及比重左ノ如シ

月別	歩合	比重	月別	歩合	比重
四月	○、七	一六	九月	一、一	一九
五月	一、四	一七	十月	○、九	一七
六月	○、五	一七	十一月	○、三	二月
七月	二、〇	一九	十二月	○、四	三月
八月	一、九	二〇	一月	○、三	四月
				一五	五月
					平均
					一〇、〇
					一六

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、員數及貨銀
 二十 鹽田一戸前又ハ一定反別採鹹ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及貨銀
 二十一 鹽田一戸前又ハ一定反別採鹹ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及貨銀

一戸前反別(一町三反七畝廿一步)採鹹

ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數、貨銀左ノ如シ

費金	費目	名稱	員數	摘要	要費	金	費目	名稱	員數	摘要	要費
一四九、二八五	給米及給料	土濱子	一	酒手遣物等ヲ包含ス	六七、五〇〇	全	定期外	延人員	一五〇	酒手遣物等ヲ包含ス	八二九
一四二、五八五	全	差濱子	一全		四〇、五〇〇	全	定期外	延人員	一五〇	酒手遣物等ヲ包含ス	六七五
一一九、八八五	全	花江	一全		六二七、六四〇	全	定期外	延人員	一五〇	酒手遣物等ヲ包含ス	八二九
一〇七、八八五	全				計	六七、五〇〇	全	定期外	延人員	一五〇	酒手遣物等ヲ包含ス
					計	六二七、六四〇	全	定期外	延人員	一五〇	酒手遣物等ヲ包含ス
					計	八二九	全	定期外	延人員	一五〇	酒手遣物等ヲ包含ス

二十 鹹水採取時季及採鹹量ト風位トノ關係

春夏ノ候ハ南風最モ多ク西風之ニ次キ秋季ハ北風多クシテ冬季ハ西風

多シ 當業者ノ言ニ依レハ西風ハ採鹹ニ良好ニシテ東風ハ最惡シト是レ西風ハ常ニ其風力強ク東風又ハ東南風ハ降雨ヲ

催スヲ以テ然ルモノ、如シ

採鹹好時季ハ五六月頃ヨリ七八月頃トス是レ此季節ハ日射時間長ク且溫度高キヲ以テ然ルモノ、如シ而シテ五六月頃ハ日射時間長キモ降雨多ク七八月頃ハ日射時間稍短キモ溫度高ク降雨少キヲ以テ七八月頃ヲ採鹹ノ最好時季トセリ

二十一 一ヶ年間ノ採鹹平均日數

持濱日數百三十五日

準備濱日數九十三日

二十二 一ヶ年間ノ平均鹹水採取量

一町四反歩ニ付上田、中田及下田ノ鹹水採取量左ノ如シ

上田 五千六百石

中田 五千四百石

下田 五千二百石

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

雨後又ハ事業開始ノトキハ田面ニ固着セル作土ヲ搔キ起
サレハ地盤乾燥セサルノミナラス潮水ノ吸收不充分ナルヲ以テ大手引ニヨリ横、縱、斜等ノ引鍬ヲナシ作土ヲ充分搔キ
起シテ日光ニ曝シ次ニ手引ヲ以テ再ヒ横、縱、斜等大手引ノ操作ト同シタ作土ヲ引起シ更ニ引板ヲ以テ搔起シタル土ヲ壓迫
シテ地盤ニ密着セシメ潮水ヲ掛杓ニテ撒布シ置クナリ

田面ノ作土カ前夜來潮水ヲ吸收シ浸潤セルヲ當日早朝ヨリ手引ヲ以テ横、縱、斜等數回爬起シ更ニ潮水ヲ掛杓ニテ撒布シ
太陽熱及風力ニヨリ水分ヲ蒸發セシメ鹽分ノ殘留スルヲ待チ寄板ヲ以テ細砂ヲ寄セ之ヲ沼井臺ノ内ニ收容シ藻垂及潮水ヲ
注キ瀘過シテ鹹水ヲ採取スルモノトス

操作ノ順序方法(替持) 前日ノ操業ニヨリ潮水ノ浸潤シタル作土ヲ第一着ニ手引ヲ以テ横、縱、斜等ニ搔起シテ作土ヲ

爬起シ小溝ノ潮水ヲ杓ニテ打掛ケ鹽分ヲ添加シ作土ノ水分カ日光及風ノ爲ニ蒸發シ鹽分ノ殘留スルヲ待ツ次ニ前日臺ノ四
隅ニ堆積シタル作土ヲ搔ケ又一方ノ濱男ハ沼井堀鍬ヲ以テ前日臺ノ内ニ收容瀘過セラレタル殘砂ヲ搔出シ臺ノ四隅ニ堆
積シ(作土ハ其翌日田面ニ撒布シ第三日ニ至リ再ヒ收容瀘過セラル順序トナル)臺ノ内部ヲ乾燥セシム午後二時乃至三時ニ至リ作土カ充
分乾燥シ鹽分結晶ヲ認レハ一齊ニ寄子寄板ヲ以テ作土ヲ臺ノ兩側ニ集メ濱子之ヲ入鍬ニテ臺中ニ收容ス既ニ一臺ノ收容ヲ終リ次臺ノ收容ニ移レハ沼井
踏其後ヨリ一臺毎ニ收容セラレタル土ヲ踏ミ均ラシテ高低ナカラシメ次ニ前日ヨリ沼井ニ留メ置ケル藻垂ヲ杓ニテ臺中ニ
汲ミ注キ後擔桶ニテ小溝ヨリ潮水ヲ汲ミ來リ其上ニ注加ス(潮水注加ノ量ハ藻メ一定スルヲ得々其日鹽分ノ附着如何ニヨリ作土カ鹽分ヲ含ム
アルヘシ)先ニ注カレタル藻垂ト潮水トハ作土ニ含有スル鹽分ヲ洗ヒ流シ濃厚ナル鹹水トナリ臺ノ前面ニ設ケラレタル下穴ニ流
下ス是レ則チ直ニ製鹽ノ原料トナル鹹水ナリ此ノ間ニ於テ他ノ濱子ハ作土ノ收容セラルニ從ヒ臺ノ裾ニ午前中搔廣ケ置
キタル土ヲ振鍬ヲ以テ鹽田全面ニ撒布シ夫ヨリ濱子ハ二手ニ分レ一方ハ臺ノ下穴ニ鹹水ノ流下シ來リタル貯溜水ヲ擔桶ニ
汲ミ取リ製鹽場ニ設ケアル鹹水坪ニ寃ヲ傳ヘテ送リ込ムト一方ノ濱子ハ跡仕事ト唱ヘ田面ニ撒布セラレタル作土ヲ手引ヲ
以テ搔キ均シ潮水ヲ全面ニ打掛け引板ヲ使用シテ作土ヲ平均ナラシムルコト引濱ニ於ケル操作ニ同シ又鹹水ノ汲ミ取リヲ
終レハ最後ニ擔桶ニテ小溝ノ潮水ヲ汲ミ來リ之ヲ臺ノ内ニ注加シ置キ翌日ノ藻垂トセリ

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積

釜屋ノ構造別紙圖面ノ通リ

釜屋ハ縱横共ニ五間（一間六尺五寸トナス習慣アリ）ニシテ其實坪數二十九坪三四ナリ周圍ニハ三尺毎ニ柱ヲ建テ内部ニハ各周圍ヨリ一間二尺ノ位置ニ徑約八寸地上ニ間ノ松丸太ノ四本柱ヲ建ツ此四本柱ハ上部ニ於テ杵形ニ組ミ各柱ハ對角線ノ方向内方ニ向ヒ少シク傾斜ス此ヲ四本柱ノ四ツ組ト稱ス凡テ柱ハ堀立テトス此四ツ組ヨリ周圍ノ柱ニ至ル間ハ簷葺屋根ニシテ四ツ組以上ニ杉ノ皮葺小屋根ヲ作リ破風ノ下部ハ板張トシテ上部ハ開放シテ換氣口トス

釜屋入口幅一間半アリ二枚ノ引戸ヲ設備ス又釜屋ノ周圍ハ粘土ヲ以テ之ヲ塗リ其外面ハ割竹又ハ蘆葦ヲ以テ之ヲ覆フ釜屋内部ノ設備配置別紙圖面ノ通リ

二 釜及竈ノ種類、構造、大小其製造原料及釜ノ深淺

釜及竈ノ圖面別紙ノ通リ當區域内ニ於ケル結晶釜ハ全部鐵製ニシテ二種類アリ一ハ播州井上惣兵衛製造ノモノニシテ他ハ備後國蘆名郡新市村高田嘉助製造ニ係ルモノナリ大小形狀ハ兩者トモ同一ニシテ縱十二尺横八尺深四寸五分ナルモ只釜底裏面ニ差異アルノミ即チ前者ハ釜底裏面ニ鑄形四本ノ子ヲ有スル釘ヲ植ヘ後者ハ裏面ニ格子形ノ突起アリ共ニ裏土ノ脱落ヲ防クノ目的トス而シテ指定鹽田ニ在リテハ後者ヲ使用セリ溫メ釜ハ鑄鐵製ニシテ十五入、十七入、二十八入ノ三種アリ容量一石五斗、一石七斗、二石ナル意味ナルトモ其實容量ハ常ニ其以下ニ在リ而シテ當區内ニ於テハ十五入ヲ使用セリ其大サ口徑三尺二寸深サ二尺（共ニ釜ノ厚ヲ除ク）トス

竈ニ亦穗流及七輪ノ二種アリ當區域ニ在リテハ兩種共ニ使用スレトモ指定鹽田ニ在リテハ前者ヲ使用ス其異ナル所ハさな部ニシテ前者ハさなノ高サはしりト稱スル面ヨリさなノ上面迄二尺三寸長四尺ナルモ後者ハ高サ一尺八九寸長サ三尺七寸ナリ其構造、大小、製造、原料等ハ次項ニ詳説ス

三 石竈及竈築造方法及築造使用ニ至ル迄ノ操作

竈ヲ築造スルニハ先ツ別圖ニ示スカ如ク十本ノ杭ヲ釜屋内ニ打チ込ミ繩張リヲナシ竈ノ位置ヲ定ム此杭ハ一度定ムルトキハ決シテ動カスコトナク竈築造ヲ終ルトキハ地中ニ打込ミ地面ニ表ハレサル様ナシ置キ次回竈築造ノ際ハ此地中ノ杭ヲ標準トシ新杭ヲ打チ繩張ヲ行フヲ以テ地中ノ杭ハ腐朽ノ爲メ交換スルノ外之ヲ取去ルコトナシ此杭ノ位置ヲ定ムルニハ先ツ結晶釜ノ中央ニ當ル所ニ釜屋ノ左右兩壁ニ平行ニ（イ）（ロ）ナル繩ヲ張リ二本ノ繩ヲ定メ左右六尺ヲ隔テタル所ニ（イ）（ロ）ニ平行ニ（ハ）（ニ）（ホ）（ヘ）ナル二條ノ繩ヲ張リ（ハ）（ニ）（ホ）（ヘ）ナル杭ヲ打チ次ニ釜ノ前線ニ當ル所ニ（イ）（ロ）ニ直角ニ（ト）（チ）ナル繩ヲ張リ（ト）（チ）ナル杭ヲ打チ之ヨリ八尺ヲ隔テ、

(ト)(チ)ニ平行シテ(リ)(ヌ)ナル繩ヲ張リ(リ)(ヌ)ナル杭ヲ打チ十本ノ杭ヲ定ム

次ニ繩張リニ依リ作リタル釜ノ位置ヨリ一尺外方ニ長方形ノ標線ヲ作ル即チ縱十四尺横十尺ノ長方形ノ標線ヲ作ル之ヲ地面下三尺五寸ノ深サニ堀リ下ケ周圍及底部ハ石炭及赤土ヨリ成ル漆喰ヲ以テ厚三寸ニ塗リ固ム蓋シ地下水ノ竈内ニ浸出スルヲ豫防スルニ在リ

次ニ溝土ヲ以テほら、太鼓、前ノはりだしノ大體ノ形ヲ作ル此溝土ハ溝渠浚渫土ヲ使用スルモノニシテ必スシモ溝土ヲ使用スルノ必要ナキモ溝土ヲ放棄スル場所ナキヲ以テ之ヲ利用スルモノナリ而シテ後さな臺ヲ建築スさな臺ハ長サ五尺高及幅各八寸ニシテ切石又ハ石垣ニテ建築ス或ハ全ク石ヲ使用スルコトナク赤土ノミニテ建築スルコトアリ此さな臺ニハさな穴ニ當ル部ニほらト同勾配ニ内方ニ向テ傾斜スルさな穴ト同幅ノ四個ノ切口ヲ附ス同時ニはしりノ最後部太鼓ノ前面下部エはしりノ奥ノ石ト稱スル石ヲ据ヘ石炭焚聲搔出ノ際太鼓前面下部ヲ破損セサル様設備ス

次ニ四方ノ土居形ヲ築造ス高サ地上八寸厚七寸ニシテ材料ハ赤土ヲ以テ塗リ固ム同時ニ焚口ノ下部ニめやすヲ插入スめやハ鐵板ニテ作リ或ハ一枚ヨリ成リ或ハ二枚ヨリナルコトアリ焚口ノ下部ニ渡シさなノ上面ヨリ三寸下方ニ位スめやすノ前方三分ノ二ハ赤土ヲ以テ三寸ノ厚ニ塗リ後方三分ノ一ハ赤土ヲ塗ルコトナクシテ放置シさな金受臺トス

次ニ大鼓前ノはりだし、ほらノ順序ニ赤土ヲ塗リ形狀ヲ正シクシ槌ヲ以テ之ヲ打チ爾後乾燥スルニ從ヒ罅ヲ生スルヲ以テ毎日之ヲ槌ヲ以テ打チ固ム全ク此操作ヲ終ルニハ約一週間ヲ要ス

次ニ太鼓ノ最張部ニ三日月ヲ築造ス太鼓建築ノトキ三日月ニ當ル部分ハ少シク窪メ置キ此所ニ赤土ヲ以テ三日月形ノモノヲ附着ス其最高部ハ太鼓面ヨリ七寸ノ高サヲ有シ其兩端ハ自然下リトス右終テさなノ建築ニ着手ス先長約三尺二寸幅約一尺ノさな金(鐵板製)ヲめやすト太鼓ノ間ニ架ス次ニさな金各三枚ヲ其兩側ニ並列シ其面ニ赤土ヲ塗ル赤土ノ厚ハさなノ上面ニ於テ三寸さな足ノ上部ハ同様ニ二寸ニシテ其下部ハ四寸トス之ヲ镘ヲ以テ塗リ固メ且形狀ヲ正シクスさなノ上面ハ平坦ナラスシテ中央少シク高ク浦鉢形ヲナス是レ竈内石炭攪拌ニ依リ其面ヲ破損スルヲ以テ豫メ其磨滅分ヲ見込ミ少シク高クシ置クナリ又さなハ水平ナラスシテ後部ニ向テ少シク勾配ヲ付ス其割合ハ焚口部ハ太鼓ニ接スル部ヨリ約二寸五分高クス此勾配ノ度ニ依リ大ニ竈内石炭ノ燃焼ニ善惡アリト云フ

太鼓ノ中央三日月ノ後方ニ温メ釜ノ下ニ烟道ヲ設ク其大サ三日月ニ接スル部分ハ小ニシテ後方ニ進ムニ從ヒ自然擴カルモ

モノナリ

温メ釜ノ竈築造法 温メ釜ノ竈ハ結晶釜ヨリ約一尺後方ニ築造スヘキ位置ニ徑約五尺深約一尺五寸ノ圓形ノ穴ヲ穿チ其内面ニ約五寸ノ赤土ヲ塗リ地面ヨリ一尺ノ高サニ圓形ノ竈ヲ築造ス即チ地面以上ハ竈縁ヲ内面ニ向ヒ漸次ニ厚クシ最上部約三四寸ハ縁ノ内面ヲ直線トス而シテ其口徑ハ三尺トス

第一温メ釜ヨリ第二温メ釜ニ至ル間ニハ高九寸幅八寸ノ長方形ノ煙道ヲ穿ツ

石釜築造法 當區域内ニハ石釜ヲ使用スルモノ皆無ナリ直轄内他ノ濱ニ於ケル石釜築造法ハ松永出張所管内ニ於ケルモノト同一ナルヲ以テ之ヲ略ス

四 煎水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及方法

裝置構造ハ釜屋内圖面ニ示ス通リ鹹水貯藏坪ト釜屋井戸トノ間ニ木製桶ヲ埋設シ以テ鹹水貯藏坪ヨリ釜屋内ニ鹹水ヲ輸送ス木桶ハ徑五六寸ノ生松丸太ヲ縦ニ二ツ割トナシ其中心ニ縦ニ三角ノ溝ヲ穿チ之ヲ接合シ竹輪ヲ嵌メタルモノニシテ桶穴ハ一寸五分角トナル此桶ハ一方鹹水貯藏坪ノ底ニ沿ヒテ開口シ釜屋井戸ニアリテハ底部ヨリ二尺上方ニ開口ス是レ釜屋井戸ニ於テハ釣瓶桶ヲ以テ鹹水ヲ温メ釜ニ汲ミ入ル、ヲ以テ鹹水貯藏坪内鹹水減少シ殆ント此桶ト同深ニ達シタルトキ桶以下ニ深ヲ存セナレハ鹹水ヲ汲ミ取ルコト能ハサルヲ以テナリ
鹹水ヲ釜屋ニ輸送スルニハ釣瓶ヲ以テ釜屋井戸内ノ鹹水ヲ汲ミ取ルトキハ鹹水ハ桶ヲ通シテ自然ニ釜屋井戸内ニ流入スルモノナリ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法

煎熬用器具ノ大小、形狀等別紙圖面ノ通リ煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、構造、使用方法次ノ如シ

(一)十能 員數 一 箱十能又ハ單二十能トモ稱ス柄ハ椎、刃板ハ櫻ヨリ成リ箱形ヲナシ其端ニ鐵ノ刃ヲ附ス石炭置場ヨリ石炭ヲ掬ヒ焚口ヨリ石炭ヲ竈内さな上ニ投入スルニ用ユ

(二)煨引 員數 一 穀出トモ稱シ柄ハ椎ニシテ其一端ニ鐵製ノ刃ヲ嵌入ス其形狀圖ニ示ス如クニシテさなノ下部はしりニ落下セル石炭焚殼ヲはしりノ前部ニ引キ出スニ用ユ

(三)割十能 員數 一 柄ノ一部分ハ椎ニシテ他ハ鐵製トシ其端ヲ扁平ニス竈内さな上ニ燃燒セル石炭ヲ攪拌シ又ハさなノ兩側はら上ニ搔キ落スニ用ユ

- (四) 槓杆 員數 二 槓杆棒トモ稱ス柄部ノ構造割十能ト大差ナク只其端扁平ナラシテ二分シ股狀ヲナス竈ノ兩側ニ在ル槓杆口ヨリほら上ニ堆積セル石炭焚穀ヲさな穴ヲ通シテはしりニ突キ落シ又ハ攪拌スルニ用ユ
- (五) すみこさげ 員數 二 柄ノ構造割十能又ハ槓杆棒ト大差ナク只其端鐵製木ノ葉形ヲナシ柄ト直角ニ屈曲ス温メ釜ノ底ニ附着セル煤煙ヲ搔キ落シ又ハさな上ニ在ル石炭ヲ平坦ナラシムルニ用ユ
- (六) 槓杆錐 員數 三 鐵製錐形ニシテ其一端ハ四角ナリ之ニ孔ヲ穿チ釘ニ掛け置クニ便ニシ他端ハ丸形ニシテ少シク細クス槓杆蓋ヲ取り去リ又ハ覆フニ用ユ内ニ個ハ釜ノ左右兩側ニ各一個ヲ備へ置キ他ノ一個ハ温メ釜ノ槓杆蓋用ナルヲ以テ其附近ニ備へ置クハシ
- (七) 槓杆蓋 員數 六 長方形ノ鐵板ヲ以テ作リ其中央稍ヤ上方ニ孔ヲ穿チ竈ノ左右兩側ノ四個ノ槓杆蓋及第一第二温メ釜ノ各一個ノ槓杆口ヲ覆フニ用ヒ中央ノ孔ニ槓杆錐ヲ入レ之ヲ開閉ス
- (八) 釜入杓 員數 四 柄ハ竹ニシテ杓部ハ杉ニテ作リ竹輪ヲ嵌ム其容量四升ニシテ各温メ釜ヨリ結晶釜ニヒヲ架シ此杓ヲ以テ温メ釜中ノ鹹水ヲ汲ミヒニ移ストキハ鹹水ハ自然ニ釜ニ流入ス内ニ個ハ常用トシテ他ノ二個ハ豫備トス其構造形状ハ苦汁杓ト同一ナルヲ以テ圖面ヲ略ス
- (九) 苦汁杓 員數 二 構造、形狀等釜入杓ト全ク同一ニシテ其容量三升ナリ釜側ニ設備セル搔出場ノ下部ニ滴下セル苦汁ヲ釜ニ注加スルニ用ユ内一個ハ常用ニシテ他ノ一個ハ豫備トス
- (一〇) 鹽冽 員數 一 柄ハ椎ニテ作リ其一端ニ長方形櫻板製ノ刃ヲ柄ト鈍角ニ取付ケ之ニ鐵製ノ刃ヲ嵌入ス搔出場ニ堆積スル鹽ヲ居出場ニ掬ヒ移スニ用ユ
- (一一) 押柄振 員數 一 柄ハ竹ニシテ其端ニ長方形ノ櫻板ヲ柄ト鈍角ニ取付ケテ之ニ鐵刃ヲ嵌入ス煎熬ヲ終リタルトキハ釜中ノ鹽ヲ右側ヨリ左側即チ搔出場ノ方ヘ押シ集ムルニ用ユ
- (一二) 引柄振 員數 一 構造、形狀等押柄振ト大差ナク只長方形ノ櫻板ヲ柄ト銳角ヲナシ取付ケタルモノニシテ此板ハ少シク内方ニ傾斜ス鹹押柄振ヲ以テ釜ノ左方ニ押シ集メラレタル鹽ヲ搔出場ニ搔出スニ用ユ
- (一三) 泡探 員數 一 柄ハ竹ニテ作リ其端ニ長方形ノ櫻板ヲ取付ケタルモノニシテ此板ハ少シク内方ニ傾斜ス鹹水沸騰後成生スル泡ヲ釜ノ右方ニ引き寄セ且ツ之ヲ掬ヒ取り去ルニ用ユ

(一四) ばちどひ 員數 一 三味線ノばちノ如キ形狀ヲナスヲ以テ此名アルモノ、如シ此とひハ釜屋井戸ノ側ヨリ或ハ第一温メ釜ニ或ハ第二温メ釜ニ常ニ架ケ替ヘヲ要スルヲ以テ輕キヲ貴ヒ杉板ヲ以テ作ル釜屋井戸ヨリ釣瓶ヲ以テ鹹水ヲ汲ミ揚ケ此とひニ移ストキハ鹹水ハ温メ釜ニ流入ス

(一五) とひ 員數 二 松板ヲ以テ作リ長方形ノ箱ノ一邊ヲ除去シタル如キ形狀ヲナシ第一温メ釜第二温メ釜ヨリ結晶釜ニ各一個ヲ架シ常ニ固定ス温メ釜ニテ加温セラレタル鹹水ヲ釜入杓ニテ汲ミ取りとひニ移ストキハ釜ニ流入ス
(一六) 尺 員數 一 杉若クハ松ヲ以テ作リ之ニ尺度ヲ刻ミタルモノニシテ其長三尺ヲ普通トシ竈築造ノ際其各部ノ寸法ヲ定ムルニ用ユ

(一七) 鑄鐵釜 員數 一 第三章乙第二項ニ詳説ノ通り

(一八) 釣木 員數 四 材料松丸太ニシテ其二本ハ釜ノ前方二本ノ釜柱ヨリ後方二本ノ釜柱ニ架シ其上ニ釜ノ左ヨリ右ニ他ノ二本ヲ架シ釜ハ此上部二本ノ釣木ニ各二本宛ノ鐵棒ヲ以テ釣ル

(一九) 釜柱 員數 四 花崗石ヲ以テ作リタル四角柱ニシテ釜ノ前方ニ二本、後方ニ二本ヲ建テ釣木ノ受臺トナス
(二〇) 水盛 員數 一 長八尺厚二寸幅一寸五分ノ松或ハ杉材ニ溝ヲ穿チタル極メテ簡單ナルモノニシテ竈築造ニ際シ各部ノ水準ヲ期スルニ用ユ

(二一) こーら落し 員數 二 柄ノ一部ハ椎ニテ作リ其他ハ鐵製ニシテ自然細小トナリ其末端ハ扁平ニシテ恰カモ

鑿ノ刃形ヲナス釜底面ニ附着セルニシラヲ突キ落スニ用ユ其員數二個アルハ一個修繕ノ際ノ豫備トス

(二二) 釣瓶及刎木 員數各 一 釜屋井戸ノ側ニ松丸太ノ棒ヲ立テ其頂上ニ刎不ヲ取付ケ其一端ニ石ヲ縛シ重リト

ナシ釣瓶桶ニ竹ノ柄ヲ取付ケ繩ヲ以テ刎木ノ他端ニ結合ス釜屋井戸ノ鹹水ヲ汲ミ取リばちどひニ移スニ用ユ

(二三) 鬼鍬 員數 一 柄材椎ニシテ刃部櫻ヨリナル鍬ノ一種ニシテ煨引ヲ以テはしりノ前部ニ搔キ出シタル石炭焚殼ヲ掬ヒ釜屋外ニ搬出ス

(二四) 炭くり 員數 一 採鹹用沼井堀鍬ト全ク同一物ニシテ釜屋ノ一部ニ貯藏セル石炭ノ堆積ヲ崩シ或ハ其散亂セルモノヲ一所ニ集ムル等石炭取扱ヒニ使用ス

(二五) 温メ釜 員數 二 第三章乙第二項ニ詳説ノ通り

(二一六) 鹽取簣 員數 二 松板ヲ以テ作り鹽搔出場ト穴ノ上部ニ架シ其上ニ結晶鹽ヲ搔出シ堆積ス舊時ハ板ヲ用ヒ
スシテ竹簣ヲ使用セシヲ以テ此名アリ

(二一七) さな 員數 一

(二一八) さな金 全 一

員數 一

前三種共ニ第三章乙第三項詳説ノ通リ

(二一九) 目安金 全 一 五分角ノ鐵ニテ作り横杆口ノ下部ニ取付ケテ横杆ヲ以テ竈内攪拌ニ際シ土居形ノ破損ヲ防クナリ

(二二〇) てこすらし 全 一 員數 四

(二二一) スコツブ 員數 四二 普通ノモノニシテ居出場ノ鹽ヲ倉庫ニ移入ノ際荷ヒ桶ニ鹽ヲ掬ヒ込ムニ用ユ
(二二二) やんさ 員數 一 圓筒形ノ材木ニ二本ノ手ヲ取付ケタルモノニシテ建築地形構成ニ使用スルたこと同一ナルモノニシテ竈築造ニ使用スル赤土ヲ搗キ煉ルニ用ユ

(二二三) 鬼持向 員數 三 二本ノ竹ノ間ニ藁繩製ノ綱ヲ取り付ケタルモノニシテ之ニ釜屋前ニ堆積セル石炭焚殻ヲ入レ前後二人ニテ竹ノ端ヲ兩手ニテ握リ焚殻捨場ニ運フ

其他煎熬用器具中ねじまわし 一 金槌 三 手斧 二 玄翁 一 て 一 アルモ其構造、使用方法

等何レモ普通ノモノナルヲ以テ此カ説明ヲ省畧ス
釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

名稱	數量	單價	總價格	保存期限	修繕費
十 煥 割 横 杆 能 引 杆	一	八〇〇	八〇〇	四年	一ヶ年間
全 横 杆 蔭 錐	六 三 二 二 一 一	六〇〇 二〇〇 二〇〇 二〇〇 二〇〇 二〇〇	六〇〇 二〇〇 二〇〇 二〇〇 二〇〇 二〇〇	四年	一ヶ年間
全 横 杆 蔭 錐	四 五 五 五 五 五	四〇〇 二五〇 二五〇 二五〇 二五〇 二五〇	四〇〇 二五〇 二五〇 二五〇 二五〇 二五〇	四年	一ヶ年間
全 横 杆 蔭 錐	二 二 三 三 二 一	二〇〇 二五〇 二五〇 二五〇 二五〇 二五〇	二〇〇 二五〇 二五〇 二五〇 二五〇 二五〇	年年年年年年	一ヶ年間
釜 泡 捶 植 探	一 一 一 一 一 一	一五〇 一五〇 一五〇 一五〇 一五〇 一五〇	一五〇 一五〇 一五〇 一五〇 一五〇 一五〇	四年	一ヶ年間
釜 泡 捶 植 探	一 一 一 一 一 一	一五〇 一五〇 一五〇 一五〇 一五〇 一五〇	一五〇 一五〇 一五〇 一五〇 一五〇 一五〇	年年年年年年	一ヶ年間
釜 泡 捶 植 探	一 一 一 一 一 一	一五〇 一五〇 一五〇 一五〇 一五〇 一五〇	一五〇 一五〇 一五〇 一五〇 一五〇 一五〇	月月月月月月	一ヶ年間

が富富菖桐大柿小金か大小今樟小

永
水
か
にく
の平の豆田に久 河

(十七)

尾道鹽務局本局ノ部

第三章

製鹽方法

乙

鹹水煎熬

めい永津木山浦炭用い谷保櫻福泊内

一	一	一	一	三	二	二	二	二	二	二	七	二	二	二	二
一	一	一	一	三	二	二	二	二	二	二	五	一	一	一	一
一	一	一	一	三	二	二	二	二	二	二	五	一	一	一	一
一	一	一	一	三	二	二	二	二	二	二	五	一	一	一	一
一	一	一	一	三	二	二	二	二	二	二	五	一	一	一	一

江
迎
炭

宇朝思山瓦柳ニ沖芝櫶引三松松名見昆道

の
ノ
曾ヶ重の返音の中布ケ

五
島陽田口根浴石山山し山炭中段功初神島

一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一

福江 品吉吉愛深吉赤吉高黑太鳥川大加山岳新金
島 切 富富川富岩胡串田
肥 达保保保保保保保保
込 口 用 用 用 用 用 用 用 用 用 用 用 用 用 用 用 用 用

一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一

一九

島津	砂唐	砂唐	砂江	砂唐	砂江	砂盤	盤あら	口塊	いの	島	福島
一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	十一	十二
一一	一二	一三	一四	一五	一六	一七	一八	一九	二〇	二一	二二
二二	二三	二四	二五	二六	二七	二八	二九	二一〇	二一	二二	二三
三三	三四	三五	三六	三七	三八	三九	三一〇	三一	三二	三三	三四
四三	四五	四五	四六	四七	四八	四九	四一〇	四一	四二	四三	四四
五三	五六	五五	五六	五七	五八	五九	五一〇	五一	五二	五三	五四
六三	六四	六五	六六	六七	六八	六九	六一〇	六一	六二	六三	六四
七三	七四	七五	七六	七七	七八	七九	七一〇	七一	七二	七三	七四
八三	八四	八五	八六	八七	八八	八九	八一〇	八一	八二	八三	八四
九三	九四	九五	九六	九七	九八	九九	九一〇	九一	九二	九三	九四
一〇三	一〇四	一〇五	一〇六	一〇七	一〇八	一〇九	一〇一〇	一〇一	一〇二	一〇三	一〇四
一一三	一一四	一一五	一一六	一一七	一一八	一一九	一一一〇	一一一	一一二	一一三	一一四
一二三	一二四	一二五	一二六	一二七	一二八	一二九	一二一〇	一二一	一二二	一二三	一二四
一二三	一二四	一二五	一二六	一二七	一二八	一二九	一二一〇	一二一	一二二	一二三	一二四
一二三	一二四	一二五	一二六	一二七	一二八	一二九	一二一〇	一二一	一二二	一二三	一二四
一二三	一二四	一二五	一二六	一二七	一二八	一二九	一二一〇	一二一	一二二	一二三	一二四
一二三	一二四	一二五	一二六	一二七	一二八	一二九	一二一〇	一二一	一二二	一二三	一二四

西川切込大浦五尺	筑前切込西川切込明治二號旗	三池炭	柱ば浦く池粉上げつて
二年八九年	三年八年	四年七年	五年八年
三、五	三、五	三、五	三、五
三、五	三、五	三、五	三、五
三、五	三、五	三、五	三、五
三、五	三、五	三、五	三、五
三、五	三、五	三、五	三、五
三、五	三、五	三、五	三、五
三、五	三、五	三、五	三、五
三、五	三、五	三、五	三、五
三、五	三、五	三、五	三、五
三、五	三、五	三、五	三、五
三、五	三、五	三、五	三、五
三、五	三、五	三、五	三、五
三、五	三、五	三、五	三、五
三、五	三、五	三、五	三、五
三、五	三、五	三、五	三、五
三、五	三、五	三、五	三、五

粘リノ中間ニ位ス

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ト一釜ニ使用スル鹹水容量ハ溫

メ釜ノ大小及其据付方(多少傾斜スルコトアリ)ニ依リ増減ス本章第二項説明ノ如ク當區域内ニテハ十五ノ溫メ釜ヲ使用スルヲ以テ之レヲ水平ニ据付クルトキハ二個ノ容量即チ一釜鹹水容量三石トナルヘキ理ナルモ現今當地方販賣ノモノハ定規ノ容量一石五斗入ノモノナク何レモ其以下ニアリ其最モ小ナルニアリテハ一石三斗五升ノモノアリ最モ大ナルモノニ在リテハ一石四斗九升ノモノアリ

指定鹽田ニ在リテハ一釜ニ使用スル鹹水容量ハ二石九斗七升ナリ

當地方ニ於テハ總テ差鹽ノミヲ煎熬シ全一ノ差鹽ニテモ硬釜焚ト軟釜焚トニ依リ其製鹽量ヲ異ニスルヲ以テ確言スルコトハスト雖モ今溫度十四度、比重母氏十六度ノ鹹水一釜(二石九斗七升)ヲ煎熬シ得タル製鹽量(五釜立會試驗ノ平均量)ハ

百七十八斤ナリ（焚上後四晝夜ノ重量ニシテ五等鹽ナリ）右ニ要セシ石炭ハ平均一釜ニツキ百八十六斤七分五厘ナリ然レトモ石炭使用量ハ焚夫ノ巧拙及其注意ニ依リ大ニ量ヲ異ニシ又石炭ノ品質ニ依リテモ其量ヲ異ニスルヲ以テ此所ニ斷言スルコト能ハス當今試験鹽田ニ於テ行ヒタル成蹟ヲ舉クレハ次ノ如クニシテ右ノ結果ト多少其成蹟ヲ異ニセリ

比重平均十六度三（母氏）溫度平均十七度九ノ鹹水二石九斗八升（一釜容量）ヲ煎熬シタル製鹽高百七十一斤九分七厘使用石炭量百七十三斤三分ニシテ一釜平均煎熬時間二時三十分ヲ要セリ

當地方ニ於テハ稀レニ試験的ニ真鹽ヲ煎熬スルノ外全部差鹽焚ノミヲ煎熬シ製鹽等級ハ常ニ五等ノミナルヲ以テ等級ニヨル製鹽量又ハ石炭使用量ハ尙ホ多數ノ試験ヲ行フニアラサレハ此所ニ記載スルコト能ハス

九

煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合
煎熬ニ使用スル石炭ハ本章第七項記載ノ如ク其種類數多アリト雖モ之レヲ大別シさへもの、ねばりノ二種トスさへものトハ石炭ノ品質最モ下等ニシテ粉炭ヲ分別セザルモノアリねばりハ粉炭ニシテ燃燒ノ際粘質ヲ帶ヒさへものノ燃燒ヲ助ク其混合ノ割合ハ各種石炭ノ品質ニ依リ焚夫ノ流派及巧拙ニ依リ又ハ竈ノ種類ニヨリ異ナリテ一定セスト雖モ當業者ハねばり四分、さへもの六分ヲ混合スルヲ普通ナリト稱セリ然レトモ實際立會試驗ノ結果ニ依レハ左記ノ如クニシテ多少其割合ヲ異ニセリ

甲

さへもの 七一、 ねばり 二九、 乙 さへもの 七七、 ねばり 二三、

丙 さへもの 六九、 ねばり 三一、

丁

鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スルカ爲メ之レヲ濾過スル裝置ノ有無、構造及方法

指定鹽田ニアリテハ

濾過裝置ヲ設備セスト雖當區域内ニハ左記ノ方法ニ依リ鹹水ヲ濾過スルモノアリ

別紙圖面ノ如ク釜屋井戸ト温メ釜ト間ニ濾槽ヲ設備ス其構造ハ松厚サ一寸板ニテ長六尺、幅三尺、深サ一尺位ニ仕立テ内部ニハ木炭六七寸ヲ布キ其上ニ細砂一二寸ヲ置キ之レヲ蘆葦ニテ覆フ煎熬終了前此裝置ニ鹹水ヲ充滿シ置キ温メ釜中ノ鹹水ヲ結晶釜ニ汲ミ込ミタル後其側ニ設ケタル栓ヲ抜キ鹹水ヲ温メ釜ニ注入シ尙ホ鹹水不足ナルトキハ釜屋井戸ヨリ此裝置ニ鹹水ヲ汲ミ入レ温メ釜ニ注加ス又此器内ノ木炭ニ代フルニ砂ノミヲ以テスルモノアリ則チ器底ニ棧木ヲ置キ其上ニ竹簀ヲ置キ更ラニ其上ニ細砂五六寸ヲ布キ蘆葦ヲ以テ覆フ等前者ト全一方法ニ依リ濾過ス

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、賃銀
一戸前（一町三反七畝廿一步）煎熬ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數、賃銀

費 金	費 目	名	稱	員 數	一	酒手、遣物等包含ス
八七、七五〇	給 料 及 紬 米	大 釜	工 焚			
八四、三五〇	全	夜 釜	焚	一		
計 一七二、一〇〇				二		

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量並ニ其收鹽量
キ理ナルモ實際ニ於テハ鹹水ノ濃度ニハ大ナル關係ナキモノ、如ク焚夫一人五釜ヲ煎熬スルヲキハ交代シ次ノ焚夫五釜ヲ
煎熬シ一晝夜ヲ經過スルヲ以テ一晝夜ノ釜數ハ十釜トナルヲ原則トス然レ共各鹽業者各意見ヲ異ニスルモノアリ或ハ釜數
ヲ減スルヲ利益ナリトシ或ハ増加スルヲ利益ナリトシ其說一定セサレトモ一晝夜ノ焚上釜數九釜乃至十二釜ヲ出ツルコト
稀ナリ

右ノ如ク一晝夜ニテ煎熬ヲ終ル釜數一定セス又本章第八項記載ノ如ク一釜ニ使用スル鹹水容量モ一定セサルヲ以テ一晝夜
ニ於テ煎熬ヲ終ル鹹水量及其收鹽量モ一定ナル能ハサルモ試驗ノ結果ヲ舉クレハ左ノ如シ

一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終リシ釜數九ニシテ一釜ノ鹹水容量二石九斗七升ナルヲ以テ一晝夜煎熬鹹水量二十六石七斗三升ニシ
テ其收鹽量千六百〇二斤ナリ

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 指定鹽田一戸前ニ於テ昨三十八年六月一日ヨリ本年五月三十一

日迄ニ得タル製鹽總量左ノ如シ

四等 壱萬八千八百四十四斤

五等 十九萬七千四百二十三斤

計 二十一萬六千二百六十七斤

十四 居出場ノ構造、大小、廣狹 居出場ハ釜屋ノ一側壁ニ接シテ之レヲ設備ス幅(奥行)六尺長サ三間半ニシテ地下
約一尺ヲ堀リ之レニ横凡ソ三尺ヲ隔テ、根太木ヲ渡シ其上ニ縦ニ板ヲ張リ左右兩端ハ蘆葦又ハ板ヲ以テ隔テヲ施ス又上部
ニハ居出場ト全大ノ蘆葦ノ天井様ノモノヲ設ケ煤煙又ハ塵埃ノ落下スルヲ防キ其板張上ニ直接製鹽ヲ堆積ス專賣法實施當時ニアリテハ各一日分ノ製鹽ノ板張上ニ山形ニ堆積シ居リタルモ現今ニアリテハ居出場ヲ板ヲ以テ三乃至四ニ區劃シ各區
劃ニ一日分ヲ堆積スルニ至レリ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法

先ツ押柄振ヲ以テ鹽ヲ釜ノ左側ニ押シ集メタル後第一溫メ釜ニテ加溫セラレタル

鹹水四五杓ヲ結晶釜ノ右方ニ汲入レタル後鹽ヲ搔キ出シ次ニ第一溫メ釜ノ殘鹹水ヲ結晶釜ニ汲ミ入レ直チニ釜屋井戸ヨリ刎釣瓶ノ助ニヨリ鹹水ヲ第一溫メ釜ニ注入ス次ニ第二溫メ釜ノ鹹水ヲ結晶釜ニ汲ミ込ミ釜屋井戸ノ鹹水ヲ第二溫メ釜ニ注入スルト前ト全一方法ニ依ル然ル後鹹水沸騰ヲ始メ暫時ニシテ泡取一回ヲ行フ其間時々竈内ニ石炭ヲ補給シ或ハ石炭ヲ攪拌シ檍杆口ヨリ檍杆棒ヲ以テ竈内石炭燃燒ヲ調整シ或ハ焚殻ヲさなヨリさな下はしりニ突落ス等常ニ竈内燃燒ニ注意ヲ怠ル事ナシ釜ニ鹹水ヲ注入シタル後一時四十分乃至一時五十分間ニシテ搔出場中ノ鹽ヲ居出場ニ刎ネ込ミ然ル後直チニ搔出場ノ下部ニ滴下溜瀦スル苦汁ヲ釜ニ注加ス其量ハ硬釜軟、釜ニ依リ或ハ煎熬時間ノ長短ニ依リ一定セス其最モ多量ナル者ニ在リテハ五斗六升最モ小量ナル者ニ在テハ三斗五升ヲ注加ス苦汁注加後約卅分内外ニシテ煎熬ヲ終ルヲ以テ釜ノ右側ヨリ押柄振ニテ製鹽ヲ左側ニ押シ集メ温メ釜中ノ鹹水四五杓ヲ釜ニ注入シ然ルノ後左側ニ來リ引柄振ヲ以テ釜ノ左方ニ鹽ヲ引集メ終ニ搔出場ニ搔キ出ス此操作ヲ終ルヤ直チニ温メ釜ノ鹹水ヲ釜ニ注加シ釜屋井戸ヨリ鹹水ヲ温メ釜ニ注加ス

十六 従來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷

三十三年一鹽戸鐵釜ヲ使用シ始メ翌三十四年引續キ一鹽戸鐵釜ヲ使用シ三十五、三十六年ノ二ヶ年間ニ於テ十九鹽戸全部鐵釜ニ改築スルニ至レリ竈ハ今ヲ去ルコト二三十年前迄ハ下流ヲ使用セシ其頃ヨリ赤穂流ヲ使用スルニ至レリ

其後赤穂流ハ石炭消費量多クシテ不可ナリトシ終ニ赤穂流、下流ノ折衷式ナル七輪式ヲ案出セリ然ルニ七輪式モ結果豫想ノ如ク良好ナラス爾來今日ニ至ル迄赤穂流及七輪式ノ式兩種共ニ使用セリ

燃料ノ變遷ニ付テハ記錄ノ存スルモノナキヲ以テ逸トシテ知ル能ハスト雖モ舊時松葉焚ヨリ現今ノ石炭ニ變遷シタルハ口碑ノ傳フル所ニ依リ明ナリ其松葉焚ヨリ石炭焚ニ變遷シタル時代ハ今ヲ去ルコト約百年ト見テ大差ナキモノ、如シ當地ニ本年八十二歳ノ老人アリ其言ニ依レハ全人ノ父ハ今ヲ去ルコト五十六、七年前六十五歳ニシテ死亡セリ即チ百二十一、二年前ニ死亡シタルモノナリ其父即チ全人ノ祖父ノ世盛リ時代ニ石炭ヲ使用シ始メタルコトヲ聞キ居レリト云フ其世盛リ時代ヲ四十歳ノトキト假定スルトキハ今ヲ去ルコト約百年前トナル

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項

前各項詳説ニツキ記載ノ事項ナシ

十八 一ヶ年間ノ平均煎熬日數

平均煎熬日數 百七十日

十九 一ヶ年間ノ平均收鹽量(重量及容量)

平均收量鹽 二十九萬千二百斤

容量 千八百五石八斗九升九合

種目	金額	摘要	要
瓢簾用蜂の子	四十五	修繕費	
鹽取込板	一、六〇〇	新調費	
居出シ場一切	一、〇〇〇	全	
か竹殼すこつ	一、〇〇〇	全	
かすが竹割	一、〇〇〇	全	
す竹槌てどさ	一、〇〇〇	全	
さ三犀釜結	一、〇〇〇	全	
とうあいこ	一、〇〇〇	修繕費	
な三犀釜結	一、〇〇〇	新調費	
ツ目先口品	一、〇〇〇	修繕費	
釜鑊落蓋	一、〇〇〇	修繕費	
金鍊板	一、〇〇〇	新調費	
金鍊板	一、〇〇〇	修繕費	
全	二〇、〇〇〇	十一貫分 正十三本外	
修繕費	五〇〇	全	
新調費	八〇〇	全	
修繕費	五〇〇	全	
新調費	五〇〇	全	
修繕費	三九〇	正十三本外	
全	二二、三〇〇		
收入高二千七百七十八圓四錢八厘	鹽百斤當一圓六錢、二十六萬二千八十斤代		
卅六年中ノ分	差引利益金七百四十三圓四十九錢三厘		
全	收入高二千七百七十八圓四錢八厘		
支出高二千三百三十四圓五十五錢五厘	鹽百斤當一圓六錢、二十六萬二千八十斤代		
合計	二〇、〇〇〇		

種目	金額	摘要	要
苦釜炭居鹽計	一、五〇〇	固定資本償却費	十五ヶ年保存
薪	三、三三	全	全
石勞全公包資雜	九、三三	五十ヶ年	二十ヶ年
炭	四、〇〇〇	全	
炭	二〇六、〇三	全	
計	一、五〇〇	全	
合計	一、五〇〇	元山炭、平戸炭、三池炭、三十二萬二千五百六十斤代	
本利	五一七、四六	給料、給米、酒手悉皆採鹹人夫	
裝	五一七、一〇〇	全	
費	六三七、六四〇	煎熬人夫	
課	一七七、一〇〇	地租、所得稅、町村稅、組合費等	
銀	七〇、〇〇〇	五斗二升入二千九百八十六俵一俵二付	
炭	二三、四六〇	三錢八厘 千圓ニ對スル年六朱	
計	一、二三、二八〇		
一、二三、二八〇			
五五			
合計	二、〇四、〇〇〇		

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、改良案 當區域内ニ於テ專賣法實施以來製鹽方法改良ニ關シ種々勸誘ノ結果製鹽業者一般ニ頗ル鹽質改良ニ注意スルニ至レリ則チ釜屋及貯鹽倉庫ヲ

清潔ニシ鹹水濾過裝置ヲ設ケ煎熬中煤煙ノ釜ニ落下スルヲ防キ或ハ製鹽ノ苦汁滴出ヲ計ル等微細ナル點ニ至ル迄注意スル

ニ至レリ今製鹽法改良中其効果最モ著シキモノヲ舉クレハ左ノ如シ

改良沼井

此沼井ノ目的トスル所ハ從來式ノモノ、如ク底部ニ麥藁ヲ布クトキハ其腐蝕ニ依リ一ヶ年一回宛之ヲ取換ヘサル可カラサル不經濟ト贊ニ含有スル色素ノ溶解ニ依リ鹹水ニ着色スルトヲ防クニアリ

其構造法ハ從來式沼井ノ内部ノミヲ改良シタルモノニシテ沼井最下ニ砂礫約四五寸ヲ布キ其上ニ細砂約一寸ヲ布キ更ニ其上ニ割竹若クハ木片ヲ並列セルモノナリ此割竹ヲ並列セル目的ハ沼井堀ニ當リ砂礫層ヲ搔キ亂サランカ爲ナリ其詳細ハ

圖面ノ如シ

焚口烟突

竈内攪拌ニ際シ煤烟屋内ニ排出シ結晶釜中ニ落下シ製鹽ノ色澤ヲ害スルヲ以テ竈焚口ニ烟突ヲ設ケ煤烟

ヲ除去ス其構造ハ徑五寸内外ノ亞鉛引鐵板若クハ土管ニテ烟突ヲ作リ其下部焚口ニ接スル部分ハ稍大ニ且焚口ニ上部ヲ程善ク覆フ様角形トナセリ其上端ハ屋上ニ露出ス其他鹹水濾過裝置ヲ設備セルモノアリ其構造形狀等ニ付テハ第三章乙第十項ニ詳説セルヲ以テ此所ニ略ス

第四章 製鹽及副產物種類、用途

眞鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量

當地方ニ於ケル製鹽方法ハ全部差鹽焚ニシテ稀レニ眞鹽ヲ煎熬スルモノアル

モ製鹽高ハ極メテ小量ナリ又專賣法實施以來鹽質改良ノ目的ヲ以テ苦汁ノ全部ヲ差スコトナクシテ或ハ一晝夜一釜分ノ苦汁ヲ放棄シ或ハ一晝夜ニ三釜分ノ苦汁ヲ放棄スルモノアリ此等ハ苦汁放棄ノ量ニ依リ異レトモ純然タル差鹽ニ比シ製鹽ノ色澤品質共ニ上進セリ然レトモ其量ハ極メテ僅少ニシテ此所ニ計上スルコト能ハス

前記ノ如ク眞鹽ハ煎熬セサルヲ以テ其數量記載ヲ省略シ客年六月一日ヨリ本年三月三十一日迄ノ差鹽焚製鹽量ニ付ノ三三例ヲ舉クレハ左ノ如シ

三等	四等	五等	等外	計	鹽田反別	三等	四等	五等	等外	計	鹽田反別
一〇二七斤	七、六四	三三、九三	九六七	一五、五六三	壹	丁	十三	反	二五、四二七	斤	
六、七五	一六、七六	一六、七六	一六	一六	町	七	步	反	五、三九	斤	
三三、三四	二三、三四	二三、三四	二三	二三	町	八	步	反	三三、九九	斤	
十九	一九	一九	一九	一九	町	八	步	反	四〇、二五三	斤	
					一	十四	步	反	六、六	町	
					一	三	步	反	五、三六一	斤	
					一	三	步	反	六、六	町	

右ハ收納當時ノ斤數ニシテ三等鹽ハ試驗的ニ苦汁ノ一部ヲ放棄シテ煎熬セルモノナリ
ニ付テハ第三章乙十五項ニ詳説セリ

二 鹽ノ理化學的性質

從來當地方產出鹽ノ多クハ遠ク信越地方へ販賣セラレ居リシモノニシテ軟釜焚製鹽ハ運搬中量減多キモ硬釜焚トスル時ハ量減僅少ナリト稱シ需用者モ亦硬釜焚製鹽ヲ嗜好スルノ傾向アルヲ以テ製鹽業者一般ニ硬釜ヲ煎熬スルノ風習アリ現今ニ於テモ尙ホ其舊習ヲ改メス硬釜ヲ煎熬スルヲ以テ一般ニ製鹽結晶粗大ニシテ帶黃褐色ヲ呈シ結晶色澤共ニ劣等ナリヲ以テ之ヲ握ルトキ觸感モ亦惡シ

三 鹽主要ノ用途

日常食用、漬物用、味噌、醬油用

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 鹽ノ容量ニ對スル重量ハ鹽ノ品質ニ依リ異ナリ又同一ノ鹽ニアリテモ樹量ノ巧拙ニ依リ大ニ異ナルヲ以テ一定ナル能ハス今當局ニ於テ調査シタル結果ハ左記ノ如クナルモ前記ノ如キ理由ナルヲ以テ直ニ之レヲ以テ標準トナスコト能ハス(一、二等鹽ハ產出セサルヲ以テ調査ヲ欠ケリ)

三等鹽

二十五貫五百匁

四等鹽

二十六貫匁

五等鹽

二十八貫二百匁

右ハ一升樹ヲ使用シ一斗ヲ秤量シ一石ノ重量(貫匁)ニ改算シタルモノナリ

五 苦汁ノ用途
苦汁ハ鹽田附近ニテ豆腐製造ニ使用スレトモ其量極メテ僅少ナリ又近來極少量ニ鹽田附近ノ農家選種ニ使用スルノ外用途ナシ

六 苦汁利用ノ方法

前號記載ノ如クニシテ利用方法ナシ

七 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法

該當ノモノナシ

八 苦汁一石ノ賣買價格

苦汁ハ隨時廢棄シ其價格見ルヘキモノナシ稀ニ豆腐製造業者カ使用ノ爲購入スルコトア

ルモ一石當三錢乃至五錢トス

九 苦汁ノ運搬方法及其販路

前項ノ如ク賣買ハ微々ニシテ運搬方法及其販路等特記スヘキモノナシ稀ニ豆腐業者カ使用ノ爲メ購入スルコトア

十 苦汁ヨリ生スル副產物製造裝置及製造方法

該當ノモノナシ

十一 副産物ノ種類ノ名稱及用途

該當スルモノナシ

十二 副産物ノ價格及販路

該當スルモノナシ

十三 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出シ鹽、釜立鹽等粗惡鹽產出額其使用方法、販路及價格
ス可カラサルモノハ地方ノ仲買人又直接使用者ニ販賣セリ用途ハ肥料ニシテ麥田又ハ稻田等ニ施セリ
釜立鹽ハ一箇年百貫目計リ產出スルモ普通鹽ニ混シテ販賣セリ最モ劣等ノモノハ肥料用ニシテ十貫目當三四十錢計リナリ
粗惡鹽ノ產出量左ノ如シ

種類品目

產出額

價格

犀先

百廿貫

三圓

泥鹽

百廿貫

二圓六十錢

居出シ側

八十貫

二圓四十錢

第五章 鹽ノ包裝及秤量

總テ松永鹽ト同一ニシテ其異ナルモノ左ノ如シ

包裝附記ノ商標記號ハ濱名及濱番號ヲ烙印ニテ押捺セリ

濱名 濱番號

三

各種包裝價格

吼ハ四十斤入、八十斤入ノ二種ニシテ其價格左ノ如シ

四十斤入 五錢四厘

八十斤入

七錢七厘

但繩代モ包含ス

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造
一間ノ所ニ大サ適宜ノ窓一個乃至二個ヲ設備ス周圍ハ粘土ヲ以テ塗リタル壁ニシテ其外面ハ風雨ノ爲メ壁ノ脱落スルヲ防
カシム爲メ割竹又ハ板ヲ以テ覆フ壁ノ内面ハ全部板張リトス稀レニハ入口ノ方ニシテ鹽ヲ堆積セサル部分ノミハ板張トナサ

貯鹽倉庫ハ木造瓦葺ニシテ前面ニ幅三尺若クハ一間ノ出入口ヲ設ケ外ニ高サ約

スシテ荒壁ノ儘又ハ單ニ藁筵ヲ以テ覆ヒタルモノアリ

床ハ專賣法實施以前ニアリテハ入替土ヲ張リタル土間ニシテ之レヲ更換スルコトナキヲ以テ恰モ漆喰ノ如ク固マリ苦汁ノ排出ノ設備ヲ施サ、ルヲ以テしためヲ多量ニ存シ苦汁滴出甚タ不完全ナリ法實施以後ニアリテハ苦汁滴出ニハ多ク注意セサルモ土砂ノ混合ヲ防セカン爲メ床全部ヲ板張リトナシ或ハ倉庫内鹽ヲ貯藏スル部分ノミ板張トナセリ然レトモ此設備ハ土砂ノ混合ヲ豫防スルニ可ナレトモ苦汁滴出ハ土間ト異ナル所ナク充分ナル設備ト稱スル能ハス

又法實施以來倉庫ノ縱ノ壁ニ添フテ幅一間奥行一間(倉庫ノ大小ニ依リ異ナル)ニ箱形ニ仕切リ其左右兩側ハ板張リト爲シ前面取リ除キ得ル様板ヲ嵌メタルモノニシテ同様ノモノ三個又ハ四個ヲ設備ス此設備ハ製鹽監視ノ際其數量ヲ測定スルニ多少ノ参考トナルモ鹽質改良ニ對シテハ大ナル効果アルモノトハ認メラレス倉庫ハ何レモ長方形ヲナシ幅ハ二間ヲ普通トスレトモ稀レニハ二間半ノモノアリ長サ一定セス少シモ標準トナルモノナク適宜ナリ

二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 貯鹽方法トシテ別ニ記載スヘキ事項ナシ從來ハ鹽ノ煎熬ヲ終リ直チニ之レヲ販賣スルヲ常トシ偶汽船ノ延着又ハ船運ノ都合ニ依リ直チニ之レヲ搬出スルコト能ハサル場合アルモ別ニ鹽ヲ貯藏スルノ設備ナク從テ生スレハ從テ之ヲ倉庫内ニ堆積シ置キ入船アレハ直チニ之レヲ包裝シ搬出ス但シ豫定期限ヨリ入船遲延セル場合ヲ除クノ外包裝ノ儘貯藏スルコトナシ此場合ニ於ケル貯藏モ包裝貯藏ヲ目的トスルニ非スシテ入船遲延ノ爲メ止ムヲ得ス之レヲ放置スルモノニシテ其期間モ亦短シ

又法實施以來三十八年度ニアリテハ製鹽高僅少ナリシ爲メ製鹽ハ直チニ買受人アリテ局倉庫ニ貯藏シタルコト少ナキヲ以テ其方法ニ付テ記載ノ事項ナシ 前記ノ如キ次第ナルヲ以テ貯藏期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態等記載スルコト能ハス

三 包裝ノ大小ニ依ル積上ノ高サ若クハ俵數及積揚方法 前記載ノ通リナルヲ以テ之ヲ具體的ニ説明スル能ハス

四 一ヶ年間ニ於ケル真鹽、差鹽各貯藏歩減(容量及重量)及各滴出苦汁量但シ時季ニ依ル歩減ノ増減
リ本年六月ニ至ル七ヶ月間ノ試驗成蹟ヲ舉クレハ左ノ如シ

客年十一月ヨ

五 六

苦汁採取方法及貯藏裝置
古積鹽ノ製造方法、製造期間ニ於ケル鹽歩減ノ割合等

真 鹽 ノ 部		秤量月日	試驗鹽 總斤數	全量ニ對 スル減量	步減量	摘 要
十一月二日	三日	二三、五 一八、七	七、五 一、七	五、八 一、五	五、八 一、五	焚上後二時間經 全二十四時間經過
十一月六日	六日	二九、五 二三、五	六、〇 一、七	四、六 一、七	四、六 一、七	九十六時間經過
十一月廿六日	十一日	二五、五 二三、五	六、〇 一、七	三、六 一、七	三、六 一、七	全上二十四時間經過
十二月六日	十六日	一五、〇 一五、〇	六、〇 一、七	一、七 一、七	一、七 一、七	全上二十四時間經過
二月六日	廿六日	一〇、三 一〇、三	一、七 一、七	〇、五 〇、五	〇、五 〇、五	全上二十四時間經過
三月六日	廿六日	一、五 一、五	一、七 一、七	〇、五 〇、五	〇、五 〇、五	全上二十四時間經過
四月六日	廿六日	一、五 一、五	一、七 一、七	〇、五 〇、五	〇、五 〇、五	全上二十四時間經過
五月六日	廿六日	一、五 一、五	一、七 一、七	〇、五 〇、五	〇、五 〇、五	全上二十四時間經過
六月六日	廿六日	一、五 一、五	一、七 一、七	〇、五 〇、五	〇、五 〇、五	全上二十四時間經過
十一月二日	三日	一八、六 一九、三	一、七 一、七	一、七 一、七	一、七 一、七	全上二十四時間經過
十一月六日	六日	一九、三 一九、三	一、七 一、七	一、七 一、七	一、七 一、七	全上二十四時間經過
十一月廿六日	十一日	三、五 三、五	一、七 一、七	一、七 一、七	一、七 一、七	全上二十四時間經過

焚上後二時間經過
全二十四時間經過
全上九十六時間經過

滴出ノ苦汁量		採取月日	真 鹽	差 鹽	摘 要
		十一月二日	齒、古〇 cc		
		十二月六日	二、七〇 cc	一、七〇 cc	
		全 月 六 日	六、四〇 cc	七、五〇 cc	
		六月六日	四、八〇 cc	〇、八〇 cc	
		四月六日	三、九〇 cc	〇、九〇 cc	
		二月六日	二、六〇 cc	一、二〇 cc	
		十一月二日	一、七〇 cc	一、七〇 cc	
		計	八、〇〇 cc	八、〇〇 cc	
					抽出場貯藏中滴出量 (約二時間)

居出場及倉庫貯藏中共ニ苦汁ヲ採取スル設備ナシ

七 古積鹽製造用家屋、大小、構造及床壁ノ構造 前二項共ニ該當ノモノナシ

第七章 鹽ノ販賣

一 從來鹽販賣ノ方法 鹽ノ販賣ハ從來各濱(肥濱、富濱、吉和濱、三原濱等ノ如キヲ云フ)ニ鹽會社ナルモノヲ設ケ(舊法實施ノ後ハ鹽會所トセリ)製鹽業者ハ全ク該會所ニ一任シタルモノニシテ各製鹽者ハ常ニ既製品數量ヲ會所ニ申シ出テ各濱ノ現在鹽ヲ明ニセリ而シテ該會所ト問屋ノ間ニ於テハ相互ニ信用ヲ保チ賣買契約済ノ際手付金ト稱シ鹽千俵(升入五斗二)ニ對シ二百圓ノ割合ヲ以テ前金ヲ渡シ其殘餘ハ現品授受ヲ了シタル際ニ於テ仕拂ノ慣例ナリ

從來鹽ノ取引ハ千二十六俵ヲ以テ千俵トシタルモノニシテ全ク千俵ニ對シ二十六俵ノ割合ニ添鹽ヲ爲シタルモノナリ鹽問屋ハ該添鹽二十六俵ヲ拔鹽及喰鹽ト稱シ悉ク鹽ヲ賣買スル船頭及船員ニ給スルモノナリ詳細ハ次ニ記載ス

現品授受ノ場所ハ上荷船(本船積込マテノ解船ヲ云フ)ニ積込ムマテハ鹽會所ニ責ヲ有シ其積込ヲ了シタル上ハ假令本船マテノ間ニ於テ損害ヲ蒙ルコトアルモ會所ハ其責ニ任セサルノ慣例ナリ

代金仕拂ノ時期ヲ普通前述ノ如クナルモ陰曆益前及年末ニ際シテ賣買ノ約束ヲ結フモノハ現品ノ引渡ヲ待タス滿金ト稱シテ代金ノ全額ヲ仕拂フ習慣アリ

仲買人ハ各地ノ問屋ト問屋トノ間ニ立チテ取扱フモノニシテ口錢ハ賣上代金ノ壹分乃至二分ニ相當スルモノトス
消費者ハ其地方小賣店ヨリ買受クルモノニシテ其關係等ハ特ニ記スヘキ事項ナシ

二 鹽ヲ賣買スル船頭ノ習慣 鹽ヲ賣買スル船頭ハ越前三國、能登、新潟、出雲、隱岐、伏木、大阪、阿波地方ノ者

ニシテ其業體ニ於テ左ノ二種ニ分テリ
甲 自己ノ資金ヲ以テ賣買スル者 乙 他ニ資本主ヲ有シ賣買スル者

右乙ニ又二種アリツハ其買入先及賣渡先及賣買價格等全ク資本主ノ指揮ノ許ニ取扱フ者ツハ資本主ヨリ一切ヲ托セラレタル者又利益ノ點ニ於テ數種アリ或資本主ト利害ヲ共ニスル者アリ或ハ資本主ヨリ利益ノ十分ノ三乃至十分ノ五ノ分配ヲ受クルアリ或ハ資本主ヨリ利益ノ分配ヲ受ケシテ船持ト稱シ自己カ自由ニ販賣スル鹽ヲ無貨ニテ同船ニ積ミ込ム(其程度ハ一樣ナラサルモ積込總數ノ五歩乃至一割五步トス)者等アリ右甲乙兩者トモ西洋形帆船又ハ日本形船ヲ使用シ上リ荷ハ海產肥料ヲ積載シ其下リ荷トシテ鹽ヲ賣買運搬スルモノナリ船員ノ給料ハ船主ヨリ之ヲ爲サス鹽買入地ノ問屋ヨリ鹽

千俵ニ對シ二十俵ヲ給シ販賣地ニ於テハ賣上代金ノ二歩（百分ノ二）ヲ給ス而シテ船頭ニ對シテハ買入地ノ問屋ニ於テノミ喰ヒ鹽ト稱シ千俵ニ對シテ六俵ヲ給與スル慣例ナリ其買入地ニ於テ船員ニ給スル鹽千俵ニ對スル二十俵トシタル原因ハ往古ヨリ拔鹽ト稱シ五斗二升入ノ内ヲ一升拔則チ五斗一升トナシ其拔鹽一升ハ公然船員ノ利得トナシタルモノナリ然ルニ其後漸々俵容量ハ實際ノ五斗二升入ニ復シタルモ猶如上ノ習慣ニ彼リ千俵ニ對シ二十俵ノ割合ヲ以テ船員ニ給スルコト、ナリ居レリ

船頭ハ直接製鹽者ヨリ鹽ノ買入ヲナサス必ス問屋ニ就テ之ヲ爲スノ習慣ニシテ問屋ニ於ケル口錢ハ普通二歩（賣買代ノ百分ノ二）トス尤モ商況ノ不振ニ依リ或ハ一步マテ引下クルコトアリ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 販路ハ主トシテ越後方面ナリ

四 鹽商カ鹽業者ニ資本ヲ融通スルノ有無

鹽商者カ鹽業者ニ資本ヲ融通スルハ鹽ヲ延取引ノ約束ニテ賣買スルノ外他ニ何等ノ慣例ナシ假令ハ一月ニ於テ鹽業者カ資金ノ融通ヲ要セんカ爾後二三ヶ月又ハ數ヶ月分ノ製鹽ヲ見込ミ其現品受渡ノ月ヲ定メ賣買契約ヲ爲ス其相場ニ於テハ一定ノ標準ナキモ契約ノ際ニ於ケル相場ヲ根據トシ之レニ金利等ヲ斟酌シテ定ムルヲ常トス然レトモ主タル販路ノ越後積ハ八十八夜前ヲ一期トスルヲ以テ若シ現品ノ取引其期間ヲ經過スルトキハ金利以外ニ差ヲ生スルコトアリ是又其時機ニ依リ一樣ナラサルモ一俵（五斗二升入）ニ對シ二十錢位ニマテ減價スルコトアリ

五 従來ニ於ケル鹽ノ濱相場及小賣價格左ノ如シ

	濱相場	一石當	小賣	一升當
三十五年	一、四一九	二錢八厘		
三十六年	一、五九八	三錢五厘		
三十七年	一、五六〇	三錢五厘		

六 鹽價ノ定メ方

ハ鹽問屋ト鹽會所トノ間ニ於テ決定スルモノニシテ特筆スヘキ事項ナシ

七 販賣ノ季節 春季 同 年額百分ノ四十五 夏季 同 百分ノ十五 秋季 同 百分ノ三十五 冬季 同 百分ノ五

八 鹽ノ俵拔検査ノ方法

ハ鹽賣買受渡ノ際各製鹽場毎ニ一俵ヲ拔キ取り買入人及鹽問屋立會ノ上樹入ヲ爲ス若シ

其容量ニ於テ不足ノ場合ハ左ノ方法ニ依リタルモノナリ
一 升以内(五斗二升)ニ對シノ不足ノ場合ハ包装ノ儘挿入セシメタリ

二 一升以上ノ不足アル場合ハ胴切ト稱シ悉ク皆包装ノ胴半ノ鎌ニテ切斷シ全部ノ包装ヲ改造セシメタリ
以上ノ如ク制裁ヲ加ヘタルヲ以テ鹽會所ハ其受渡前必ス下検査ヲ執行シ嚴重ニ取締リ居タルモノナリ

九 鹽ノ受渡ニ際シ容量ノ減少ニ對スル處置 ハ受渡ノ際前號ノ如ク拔検査方法ヲ行フ

尙地方ニ於テ五斗俵一俵ノ實量ハ五斗二升入ニシテ小賣一升ハ實量ナリ而シテ五斗俵ノ包装ハ五升入桶ヲ使用シタルモノニ付普通一升樹ヲ以テ之ヲ量ルトキハ優ニ五斗三升乃至五斗五升ニ量リ得ルモノナリト云ヘリ

十 鹽水ノ賣買 ナシ

十一 製鹽ノ原料タル鹹水ニ對スル見越買等 更ニナシ

第八章 鹽運搬ノ方法及運搬費

一 從來ニ於ケル鹽ノ運搬方法

從來ニ於ケル鹽ノ運搬方法ハ船頭自カラ賣買スルモノハ前章第二項ニ記述シタル如ク其他ハ多ク汽船積トセリ各種積載數量左ノ如シ

(イ) 汽船一噸ニ付大俵(五斗二升入)二十三俵乃至二十五俵

(ロ) 西洋形帆船同上 (ハ) 日本形船百石積ニ付三百俵

汽車五噸車一車ニ付百三俵

七噸車 同百四十五俵 九噸車 同百八十六俵

二 漢船積ハ各運送問屋ニ於テ日本郵船會社以外ノ漢船ヲ周旋シ該漢船ハ各產積地方運送問屋ト氣脈ヲ通シ同一方面ニ運搬スル鹽ヲ纏メテ運送スルヲ常トス

二 北越方面行鹽一定容量

五斗二升俵ニチ運賃最低八錢ヨリ最高十三錢北海道行四斗八升俵ニシテ同八錢乃至十錢岩見方面行一斗五合俵朝鮮行ハ三斗八升俵ナリ岩見及朝鮮行ハ船頭自カラ賣買スルモノニ付運賃ナシ出荷地ニ於ケル問屋手數料二步(代價百分ノ二)諸掛費帆船ナレハ一俵ニ付尾道港積五厘五毛木原積(尾道港ヨリ)一厘余り仲ニ要ス漢船積ナレハ以上諸掛費ニ五毛宛ヲ增加シ更ニ船内人足賃一俵ニ付五厘ヲ要ス着荷地ニ於ケル諸掛費ハ一俵ニ付三錢ヲ要スト云ヘリ 買入銀ハ二十錢ナリ

(イ)穀物ヨリ約二割減 (ロ)雑貨物ヨリ三割乃至四割減

第九章 小作人ト地主トノ關係

小作人ト地主ハ一ノ締契書ヲ以テセリ小作料ハ一ヶ年ノ平均鹽價ニヨリ金納ヲナスモノニシテ大抵年二期若シクハ三期ニ分納スルヲ常トセリ
然レトモ曆年末ニ至ラサレハ平均鹽價ヲ知ルヲ得サルニ付一俵一圓ノ割合ヲ以テ全小作料ヲ半額又ハ三分ノ一ヲ豫納セシメ年末ニ至リ精算ヲナス契約年限モ亦一定セス長キハ五ヶ年短キハ二ヶ年ニシテ其間年ノ豐凶鹽價ノ高低アルモ小作料ノ増減ヲナサス且ツ日常需用品ノ供給ヲ仰ク等ノコトナシ建築物又ハ地盤ノ修繕等ニシテ多大ノ費用ヲ要スルモノハ地主ト小作人ト折半シ其他ハ悉皆小作人ニ於テ負擔スルモノトス

第十章 組 合

一 鹽製造組合ノ組織規定沿革等

二 鹽販賣組合 以上左記ノ盟約書ヲ參照スヘシ

三 燃料其他需用品組合ノ組織、規定、沿革等 該當事項ナシ

富濱製鹽會所盟約

第一章 總 則

第一條 本所ハ同盟員ノ營業方法ヲ一定シ及同盟員ノ製鹽ヲ一手ニ販賣スルコトヲ代務シ以テ同盟員營業ノ便ヲ圖ルコトヲ目的ト爲ス

第二條 本所ハ富濱、栗原濱、津部田濱ノ製鹽營業者ノ同盟ヲ以テ組織ス

第三條 本所ハ富濱製鹽會所ト稱シ當分富濱八番濱ヲ以テ事務所ニ充ツ

第四條 此盟約ノ有効時期ハ無限ニシテ同盟員ノ合意スルニアラサレハ本所ヲ解散スルコトナシ

第二章 同 盟 員

第五條 本所ニ加盟セントスル者ハ所長ニ申込ミ同盟員ノ協賛ヲ以テ所長之レヲ諾否ス可シ

第六條 同盟員ハ代理人ヲ置クトヲ得此場合ニハ本人代理人連署ヲ以テ本所ニ届出可シ

第七條 同盟員其營業ヲ廢セントスルトキハ其旨ヲ所長ニ届出可シ

第二章 役員

第八條 同盟員ノ互選ヲ以テ本所ニ正副所長各一名ヲ置ク其任期ハ一ヶ年トス

所長ハ所長ヲ補佐シ所長事故アルトキノ代理ヲ爲ス

第九條 同盟員ノ互選ヲ以テ本所ニ販賣方會計方各一名ヲ置ク其任期ハ一ヶ年トス

ハ本所ニ關スル經費ノ出納一切ヲ掌ル

第十條 同盟員ノ互選ヲ以テ本所ニ検査役若干名ヲ置ク其任期一ヶ年トス

第十一條 同盟員毎月交代ヲ以テ月行司二名宛ヲ置ク其順番ハ抽籤ニ依ル

一切ノ事ヲ掌ル

第十二條 同盟員ノ決議ヲ以テ樹取若干名ヲ置キ所長之レヲ命ス

第十三條 凡ソ役員ハ任期満了ノ上再選セラル、コトヲ得可シ又タ任期中ト雖モ同盟員ノ決議ニ依リ改選セラルコトアルヘシ

第十四條 會計方月行司ハ天災又ハ人爲ニ依リ避ク可カラサル遭難ノ外其管掌ニ關シテノ本所ノ損失ハ其負擔ニ歸ス可シ

第十五條 役員ノ總テノ給與ハ別ノ規約ニ依ル

第四章 同盟員營業規約

第一節 製造

第十六條 同盟員各自ノ營業ハ必ス一樣ニ爲シ營業ノ期間ハ年末會議ニ決議シ次ノ年末會議マテハ變更スルコトヲ得ス

第十七條 商況ニ依リ臨時ニ休業シ又ハ營業期間外ニ營業セントスルトキハ臨時會議ニ於テ其期間ヲ定ム可シ

第十八條 鹽質ヲ精良ニ爲シ及製造後ニ消耗スルコトナキ様注意ス可シ但シ本條ハ別ニ設クル規約ニ基クモノトス

第十九條 他濱ノ製鹽水鹽ヲ各同盟員ノ營業地内ニ入ル可カラス

第二節 俵造

第二十條 俵造ヲ堅牢緻悉シテ運搬ノ便ヲ圖リ斗量ヲ一定シテ販賣上ノ信用ヲ厚クス可シ但本條ハ別ニ設クル規約ニ基クモノトス

所長ハ所務ヲ總理シ役員ヲ統率ス副
檢査役ハ鹽ノ引渡鹽質俵造ノ検査ヲ掌ル

販賣方ハ鹽ノ販賣ヲ掌リ會計方

月行司ハ所長販賣方ノ指示ニ依リ鹽代價

ノトス

第三節 販賣

第二十一條 第一條ノ目的ニ依リ同盟員各自ノ製鹽水鹽ハ必ス會所ニ代務セシメ一手ニ販賣ス可シ會所ノ許諾ヲ受ケスシテ
賣渡讓渡及抵當又ハ質入ト爲ス可カラス

第二十二條 売賣ノ節ニ賣休セントスル者ハ其旨ヲ本所ニ届出可シ 賣休シタルトキハ十五日間ハ販賣スルコトヲ得ス

第二十三條 入金賣鹽ハ現在ノ製鹽ニ超過ス可カラス但水鹽ニシテ石炭ヲ有スルトキハ製鹽ト見積ルコトヲ得石炭ヲ有セサ
ルトキハ半額ノ製炭ト見積ル可シ

第二十四條 入金賣鹽ノ俵造ニ當リ見積ニ不足ヲ生スルトキハ他ノ同盟員ノ賣込高ニ賦課シ仕舞出シ不足者ヨリ時價ニ一割ヲ
加ヘテ辨償ス可シ

第二十五條 入金賣鹽ノ價格ハ其販賣價格ノ總平均ニ準率ス可シ

第二十六條 本所ノ検査ヲ經サル俵ニハ會所ノ商標ヲ使用スルコトヲ得ス

第四節 業夫

第二十七條 業夫ノ數給料賃錢諸遺物等ハ年末會議ニ於テ決定シ次ノ年末會議マテハ變更スルコトヲ得ス

臨時營業

ノ給料賃錢諸遺物等ハ臨時會議ニ於テ決定ス可シ

第二十八條 本所ノ承認ヲ得シテ業夫ニ特別ノ契約ヲ爲シ又ハ報酬ヲ與フルコトヲ得ス

第二十九條 業夫ヲ傭入レントスルトキハ前傭主ノ承認ヲ受ク可シ 體刑ニ處セラレタル者又ハ何等ノ名義アルニ拘

ハラス不正ノ行爲ニ主謀者タリシ者ハ業夫トシテ傭入ル・コトヲ得ス

第五章 會議

第三十條 本所同盟員ノ會議ヲ左ノ四種ニ分ツ

年初會議 舊曆年初ニ開クモノ 年末會議 舊曆年末ニ開クモノ 臨時會議

臨時ニ開クモノ

第三十一條 會議ハ同盟員ヲ以テ成ル

同盟員ハ會議ニ列席スルノ義務アリ

第三十二條 會議ノ議長ハ所長又ハ其代理者ヲ以テ之レニ充ツ

第三十三條 議事ハ出席同盟員ノ過半數ノ同意ヲ以テ決ス可否同數ナルトキハ議長之レヲ決ス

第三十四條 凡ソ會議ハ秘密ニシテ其會議ノ事項ハ之ヲ他ニ漏洩ス可カラス

第六章 出納大則

第三十五條 賣鹽代金ハ月行司之レヲ買主ヨリ請取リ賣主タル同盟員ニ渡ス可シ

第三十六條 同盟員廢業シ又ハ廢業セントスルトキハ其入金賣鹽ニ當リテハ俵造費用トシテ每一俵ニ金參錢宛ヲ本所ニ寄托ス可シ

若シ廢業セシ同盟員自ラ俵造ヲスルトキハ前項ノ寄托金ハ其儘還付シ本所ニ於テ俵造スルトキハ過不足ヲ決算ス可シ

第三十七條 本所ノ費用ハ月行司ニ於テ販賣鹽代ヨリ假リニ取立ヲ置キ益會議ト年未會議トノ二期ニ於テ決算シ之レヲ鹽田反別及地價ニ賦課シ假納金ノ過不足ヲ決算シテ報告ス可シ

第七章 違約者處分

第三十八條 此盟約又ハ他ノ規約及會議ノ決議ニ違反シタル者ハ每一件ニ違約金トシテ金貳圓宛ヲ出ス可シ若シ爲メニ損害ヲ發生シタルトキハ之レヲ賠償セシム可シ

第三十九條 社交ノ德義ヲ破リ爲メニ本所又ハ同盟員間ニ不都合ヲ生スル如キ所爲アル者ハ會議ノ決議ニテ同盟ヲ除負スルコトアル可シ

第八章 雜則

第四十條 此盟約ノ變更ハ年末會議ノ決議ニ依ル

第四十一條 本所ノ印章ヲ定ムルコト左ノ如シ

備後富濱
製鹽會所
之印

備後富濱
製鹽會所
長某印

備後富濱
製鹽會所
副長某印

以 上

明治二十七年一月三十日決定

富濱 製鹽會所

此盟約四十一ヶ條ヲ確守遵奉スル爲メ同盟員ハ左ニ署名捺印シ會所及同盟員間ニ各一通ヲ所有スルモノナリ
三木竹大吉 鎌田繁太郎 堀内靜造 佐藤政兵衛 阿蘇類三郎
佐伯勉 松浦勵三郎 竹内源太郎 垣内喜三郎 向井喜次郎

第十一章 試 驗

該當事項ナシ

第十二章 輸出入及試賣

一 朝鮮方面輸出品ハ瀬戸田及竹原ノ產鹽ニシテ二十年以來六七年前マテハ一ヶ年殆ント十萬俵内外ヲ下ラサリシニ其後漸次減少シ現今ニ至リテハ一萬乃至二萬俵ニ過キサルコト、ナリ其原因ハ伊豫、讃岐地方ノ產鹽右地方產ト比較的廉價ナルヲ以テ漸次同地方ニ販路ヲ奪ハレタルモノナリ

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

前三章共該當ノモノナシ

第十六章 鹽田ノ地價率

一 鹽田一反步當地價	上田 六十五圓七十七錢二厘	中田 五十一圓十五錢六厘	下田 三十六圓五十四錢
二 鹽田一反步當時價	上田 三百十九圓	中田 三百圓	下田 二百三十圓
三 鹽田一反步當小作料	上田 鹽三十八俵一分	中田 鹽三十俵九分	下田 鹽二十二俵四分

但一俵五斗二升入

小作料ハ地盤ノ廣狹地質ノ善惡ニヨリ其額ニ至リテハ一定ナラスト雖モ製鹽數重ヲ標準トシテ定ムルモノ、如シ
(十七) 尾道鹽務局本局ノ部 第十一章 試驗 第十二章 輸出入及試賣 第十三章 鹽田以前ノ製鹽裝置及方法 第十六章 鹽田ノ地價率 三九

四 他ノ土地トノ比較

田一反歩當地價	上田	五十二圓八十錢	中田	二十七圓八十八錢	下田	十二圓九十五錢
田一反歩當時價	上田	二百五十圓	中田	二百圓	下田	百圓
田一反歩當小作料	上田	十九圓二十一錢	中田	十一圓九十錢	下田	六圓五十九錢
烟一反歩當地價	上田	四十圓十錢	中田	二十二圓五十錢	下田	五圓二十錢
時 價	上田	百二十圓	中田	八十圓	下田	二十圓
烟一反歩當小作料	上田	八圓	中田	五圓	下田	二圓