

三田尻鹽務局

本局之部

三田尻鹽務局本局之部

第一章 鹽田位置方位及附近ノ地勢地形

三田尻濱ノ位置 山口縣周防國佐波郡中ノ關村

三田尻濱ト總稱スル鹽田ノ各濱名ハ左ノ如シ

一、古濱(横入川ヲ含ム) 一、鶴濱 一、中濱 一、大濱(一ノ樹ヨリ五ノ樹ニ至ル)

三田尻濱ノ方位 陸濱ト稱スルモノハ中濱、大濱五ノ樹及横入川ニシテ沖濱ト稱スルモノハ鶴濱大濱一ノ樹二ノ樹三

ノ樹四ノ樹及古濱ノ南部ニシテ以上各鹽田ハ入川ヲ隔テ、彼此相連接ス

附近ノ地勢 三田尻濱ノ一帯東北方面ハ佐波郡ノ田野及村落ニ連ナルカ故ニ從テ上流ヨリ淡水ノ逸流スルモノアレト

モ特ニ大ナル河川池沼ニ連接セルコトナク且ツ遙ニ相對スル連山モ森林稀少ナルモノ多シ而シテ三田尻濱ニ相對スル南方一

葦水ヲ隔テ、直ニ向島ト相對シ直接波濤ノ襲來ヲ防クカ故ニ鹽田ノ築造ニ便ナリトス尙ホ島ノ西南方ニハ小田港アリ灣内水

深ク船舶ノ碇泊ニ適セリ

第二章 鹽業ノ沿革

三田尻鹽田ノ開築ハ慶長二年即チ今ヲ距ルコト三百年以前ニアリト云フ爾來業大ニ進ミ收穫又増加シ爲ニ需用額ヲ超過スル年々數十萬石ニ出テ享保年度ニ至リテハ鹽民互ニ競賣ノ弊ヲ生シ仲買業者ニ制セラレテ損失ヲ來セルニヨリ大ニ悟ル所アリテ冗費ヲ減センコトヲ計ル偶々寶曆元年藝州ノ人三原屋貞右衛門寒風霜露ノ候ニ得ル鹹水ト炎暑酷熱ノ時ニ得ル鹹水トハ其濃淡ノ差著シキコトヲ發見シ陰曆二月ヨリ九月迄ヲ營業ノ時季ニ適スルモノトシ十月ヨリ一月迄ノ休業ノ法ヲ設ケタリ此法漸次ニシテ諸方ニ行ハレシモ數年ノ後二三ノ狡猾奴アリ陽ニ休業ヲ贊シ陰ニ四時持濱ヲナシ獨リ利益ヲ占斷セントシ爲ニ一般休業ヲ廢スルニ至ル是ヲ寶曆庚辰ノ瓦解ト稱ス明和初年鹽業大ニ衰ヘ他ニ副業ナキモノハ皆所有ノ鹽田ヲ放棄シテ四方ニ失踪スルモノ續出スルニ至レリ茲ニ於テ藩主地頭三戸四兵衛ヲシテ鹽田維持救濟ノ法ヲ講セシム時ニ鶴濱ノ人由中藤六ナルモノアリ鹽業衰頹ハ一ニ寶曆ノ瓦解ニ基因スルモノトナシ是レカ策ヲ案シ左ノ如キ建白書ヲ上レリ

覺(原文寫)

一 御國內諸濱一統三月朔日業始八月晦日限リ業止云々

一 於諸濱大小共現土地半方宛換業云々

一 鹽田家業萬端法度相定メ置自然相背候者過料ノ出銀云々

以上

御國內諸濱一統右ノ通ニ相成候時ハ家業堅固ニ相續成可申候若シ此法瀬戸一統相行ヒ候ハ、鹽直段モ大體無高上全ク高利ヲ貪リ候取計不仕儉約質素ノ歩ミヲ以テ永年貢ヲ闕候儀無御座奉考候併シ他國相談ノ儀容易ニ難相調候得共先ツ御國內計リニテモ能キ手段ト奉存候猶委敷ハ辨舌ヲ以テ可奉申上候以上

月 日

田 中 藤 六

乃チ地頭三戸四兵衛此建白書ヲ藩主ニ上ルヤ藩議不當ノ説ト認メ糺彈ノ上譴責スヘシトナシ藩吏及地頭三戸ヲシテ藤六ヲ糺問ス藤六應ニ能ク其要ヲ得タルカ故ニ地頭三戸四兵衛藩吏某其説ニ感シ遂ニ田中藤六ニ國中鹽業ノ仕組法改正方ヲ命シタルカ故ニ藤六同業者石川忠次郎ト共ニ國中遊説ノ途ニ上ル時ニ明和八卯年十月十六日ナリト云フ

田中藤六石川忠次郎ノ兩人ハ小郡以西ヨリ東下松濱、平生、小松ト漸次遊説セシニ到ル所異論百出セルモ例證ヲ擧ケ利害得失ヲ説述セシニヨリ數旬ノ後ニハ國內ハ凡テ前述ノ如ク持濱法規約ヲ設クルニ至レリ

又田中藤六ハ此規約ヲ十州内ニ及サント欲シ直ニ小松(小松志佐出張所ノアル所)ヨリ船ニ乘シ藝州竹原ニ着シ土地ノ同志者喜田山眞十郎ナルモノニ迎ヘラレ夫ヨリ共ニ忠海、瀬戸田、三原、尾道、吉和、肥濱、富濱、松永等ニ遊説シ最後ニ書ヲ十州鹽業者ニ發シテ更ニ尾道漁人町海藏寺ニ集會ヲ求ム之レ十州鹽田會合ノ濫觴トス(播備、阿讚等當時會合セサルモ維持救濟ノ策トシテハ持濱法規約制定ノ外他ニ良策ナケレハ前記會合セサル地方ニハ共ニ遊説スルコトニ約シ而シテ又後來鹽業者親睦ノ目的ヲ以テ嚴島ニ集會所ヲ開設セン事ヲ約ス其定日ハ例年二月十九日世話役トシテハ喜多山眞十郎、武原宗八、田中藤六ノ三人ヲ撰定セリ)

田中等ハ以上ノ如キ効果ヲ齎シテ歸ルヤ地頭三戸大ニ功勞ヲ賞贊セリ降テ明和九年ヨリ三八法(三月始業八月止業ノ慣語)及換持法ヲ施行シ又防長鹽田ノ規定(二八換持法ヲ慣語規定ト稱ス)ヲ整理セシムル爲ニ大年寄役ヲ設置シ藤六ニ之レヲ命セリ且ツ藩主ヨリ稱姓帶刀ヲ賜ハリ大里正ノ格ヲ辱フス石川忠次郎亦濱方ニ里正タリ藤六益斯業ノ啓發ニ力メ新濱ヲ規約ニ編入

セルカ故ニ一般鹽田ノ價格忽昇騰ス藤六ノ功偉ナリト云フ可シ翌年即チ安永七年三月吉敷郡青江濱、江村新右衛門千葉焚キニ換フルニ石炭ヲ使用スルノ道ヲ開キ又東須賀忠右衛門豐前會福濱ヨリ石炭ヲ使用シ得ル竈ヲ傳習シテ歸リ九月始メテ大濱(吉賀屋、橋本屋)ニテ試ム之レ三田尻濱ニ於ケル石炭ヲ燃料トスル始メナリ降テ天明元年更ニ筑前津屋崎濱ニ人ヲ派遣シ研究スル處アリテヨリ防長二州悉ク石炭ヲ使用スルニ至レリ依テ藩主長門國有帆炭ヲ採掘セシム然レトモ産額僅少ニシテ需要ヲ充スニ足ラス炭價ハ藩札二貫五百匁ナルモ此舉ヨリシテ有帆千葉ヲ取交セ凡ソ七貫匁餘ヲ費スニ至レリト云フ寛政元年ニハ石炭愈々缺乏シ鹽價頗ル騰貴シタレトモ五ヶ所ノ濱ニ命シテ善後ノ方法ヲ講究セシメタルニ四ツ割持ノ説ト四、六、七ノ三ヶ月持ノ説アリシモ結局豊肥兩國ヨリ石炭ヲ買入ル、コトヲ得ルニ至レリ尙寛政三年ニハ筑前炭ノ入津ヲモ見ルニ至リテ好況ヲ呈セシカ翌四年ニハ三田尻濱ニ限リ九州炭輸入ノ都度一振ニ付十二文ノ運上及御口錢トシテ四文合計十六文ヲ課セラレタルカ故ニ物議ヲ生シタルモ地頭ノ盡力ニヨリ此ノ課稅ヲ免除スルコトヲ得タルモ尙御馳走ト稱シ一振ニ付四文宛上納ヲ命セラレ漸ク事ナキニ至レリ(文化十二亥年迄二十年餘間支出セリ)

寛政二戌年七月大阪奉行ヨリ鹽濱係リノ者並ニ問屋上阪スヘキ命アリ大年寄吉村喜右衛門心添吉武十藏、問屋宮本屋忠兵衛ヲ同伴上阪セリ城代堀田駿河守鹽田ノ情況ヲ下問セラレ(當時北國白川家其他ヨリ地方食鹽ノ高價ニ困ムヲ以テ八州ノ鹽業者ヲ探ルニ敢テ奸曲ヲ認ムルモノナシ獨リ防州濱ニ於テ始メテ制限法ヲ企テ諸人ニ害ヲナスコト如何ト兩人乃チ田中藤六ノ稱スル休業換持ノ主義ヲ辨ス)且ツ鹽業ノ發達ヲ獎勵セラル文化元年三田尻濱三十日間ノ延業ヲ舉行シ終ニ規定ヲ破ルニ至ル是レヲ文化丙寅ノ瓦解ト云フ文政七年九月ヨリ換持ヲ變シテ三ツ割持トス安永元年田中藤六大年寄ニ命セラレシ以來大年寄役明治四年迄繼續シ同年ヨリ總頭取ト改稱セリ明治十一年ニ至リ官選廢セラレテ投票ノ選舉トナリ先ツ山根建索選ハレテ鹽田總頭取トナリ鹽田維持ノ方法ヲ設立セント欲シ翌十二年春允可ヲ得テ規則ヲ議定シ三田尻鹽田大會所ナルモノヲ設立セリ要スルニ三田尻鹽田ノ今日アルハ全ク藩主英雲公ノ功ニヨル即チ公ノ鹽業ニ關スル一斑ヲ左ニ記載ス

英雲公ハ支封長府瑞泉侯匡廣ノ第十六子ナリ寬永辛未藩主トナリ名ヲ重就ト改ム時ニ藩政弛緩シ國政急ヲ告ク加之前年ノ風水害ノ爲メ田畝荒蕪シ公之カ救濟ノ策ヲ建テ儉素自ラ方メ鹽田ノ方ヲ行ヒ或ハ廣狹ニヨリ稅率ヲ定メ其測度外ニ出スルモノハ之ヲ撫育方管理トナシ堤防ヲ築キ土地ヲ開キ今日縣下各地ニ存スル所ノ撫育開作トシテ知ラレタルモノハ彼ノ撫育方ノ手ニヨリテ開キタルモノナリ而シテ三田尻鹽田ハ寶曆年度ニハ殆ント壞敗シタルモ公藩吏ヲシテ先ツ中濱鶴濱ノ堤防

ヲ築カシメ明和三年大濱七十五戸ノ鹽田ヲ築造セシメタルモ堤防ヲ築ケハ從テ崩壞シ之レカ爲ニ奉行某公ノ忌諱ニ觸レ遠流ニ處セラレタリト云フ而シテ公自ラ現場ニ臨ミ人夫ヲ督勵シ遂ニ目的ヲ達セラル又公ハ天明七年西ノ浦三十六戸ノ鹽田ヲ開築シ江泊濱勝間開作ヲ竣工セリ此時モ公自ラ役夫ヲ督勵セリ其他鹽業ノ振作ヲ計ランカ爲メ市街ヲ建設シ或ハ妓樓及劇場ヲ公許シタリト云フ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一戸前一町五反歩ハ舊畝步ニシテ現今ハ平均一町七八反アリ以下同

一、鹽田ノ面積、採鹹、區域、溝渠ノ面積及釜屋、倉庫納屋等ノ面積

當地鹽田ハ悉ク入濱ニシテ其一戸前ノ面積普通壹

町五反歩ト稱スレトモ小ナルモノニアリテハ一町一二反歩大ナルモノニアリテハ三町余ニ亘ルモノアリ今實地調査シタル

中濱阿川屋濱ノ分ヲ左ニ記載ス

一、總反別 二町五畝十九步 內 一町八反六畝二十九步 鹹水採收地域面 一反八畝二十步 溝渠ノ面積

外書 二畝四步 釜屋、納屋倉庫濱子部屋敷地

二、堤防ノ面積高低及築造材料

一、面積 二畝廿四步 二、高 十二尺(海底ヨリ) 五尺(宅地地盤ヨリ) 十五尺(鹽田地盤ヨリ)

三、築造材料 石及土砂

築造用石材ハ本地方ニテ方言のづらト稱スル石ニシテ向島ノ外浦海岸ヨリ之ヲ搬入ス

波濤ノ荒キ方ニ面スル堤防ハ二重乃至三重ニ築造シテ犬走リヲ附シタルモノアリ

又築造用土砂ハ附近ノ海底ヨリ之ヲ採收ス

三、鹽田内溝渠ノ面積、長、幅、深淺、及各溝渠間ノ距離

一、鹽田内溝渠ノ面積 一反八畝二十步

一、同 長百二十間 一、同 幅四尺 一、同 深一尺五寸 一、溝渠間ノ距離 七間三尺

鹽田ノ溝渠ハ手前ニ向テ排水セシムルヲ以テ手先ノ溝底ハ手前ノ溝底ヨリ高サ五寸位高シ且ツたてみぞハ堀穿シタル儘ノモノ多ク稀ニ溝縁ヲ石ニテ構造シタルモノアリ但シ横溝ハ前道及王土手ニ接スルヲ以テ石垣ヲ施セリ殊ニ中溝ハ海水流入

衝突スルヲ以テ直接中溝ノ前路ニ接スル部分ハ石釜石、石炭、焚穀ヲ以テ壘ミ且溝縁ハ地盤ヨリ五六寸高ク小塘ヲ作成シテ溝渠縁ヨリ海水ノ超溢ヲ防ク而シテ一般當地方ニハ暗渠ノ設ケナシ

四、撒砂(鹹砂)ノ浸出装置ノ構造、面積、個數、大小、高低配置、施設

(一)鹹砂浸出装置ノ構造 濾過装置ハ之ヲぬい(沼井)ト稱シ一穴ヲ有スルモノヲこけだいト云ヒ兩穴ヲ有スルモノヲもろだいト云フ今其構造ヲ述フレハ先ツ長サ一丈二尺ノ釜屋ノ根太板ヲ定木トシ其外方ニ赤粘土ヲ塗付スルコト長サ一丈是レヲかべヲ付ケルト稱ス而シテ兩端ニひたひ板(松材ノ長サ五尺五寸幅一尺二寸ノ八分板ヲ直立嵌入シ兩端ニモ赤粘土ヲ幅六尺ニ塗布シテ長方形ニ區劃ス後ろかべノ厚サ五寸乃至六寸ヲ劃シテ是ニ繩ヲ打チかなべラニテ垂直ニ切落スコト八寸乃至九寸ナリ次ニ六寸ノゑんと稱シテ平ニばゑ(丸太ノ棒)ヲ垂直ニ落下シテ叩キ扁平トナス又金篋ニテ二寸切落ス以上四方ヨリ施行シテ階段ヲ有スル角穴ヲ作ル二寸ニ切落シタル角穴ノ底ハかがみト稱シテ全部赤粘土ニテ叩ク中央ごわい板ヲ隔テ、兩穴ヲ作ルごわい板トハ(松材五尺三寸幅九寸厚サ八分板)一臺ノ沼井ヲ二區ニ等分セシ間隔ノ名稱ナリ右ノ如ク沼井築造ニハ赤粘土ヲ要スルカ故ニ修繕ニ使用スル分ニテモ六臺ニ付一萬斤ヲ費セリ新ニ築造スルニ二臺ニテ一萬斤ヲ費セリ多ク向島産ノ赤粘土ヲ採取シ海水ヲ注キテ適度ニ練リタルモノヲ使用セリ周圍ノ壁及ゑんハ餘リ乾涸セサル内叩キ固ムルヲ好トス(約十日以内ニ仕上ラナス)又かがみモ龜裂ヲ生セサル様叩クコト緊要ナリ(全部土製ノ甕ノ如クスルニハ二十日以上ヲ要スト云フ)斯クシテ七本ねだト稱スル七本ノ角木ヲ相互(別圖ノ如ク)排列シ上部ニ「六本」ト稱シテ六個ノ割竹ヲ排列シ又すだけ(簀竹)ヲ其上ニ排列セシメテ其上ニ藁又ハ萱菰ヲ載セ沼井垂口ノ下ニハもんだれ桶ヲ(松材徑二尺深サ二尺二寸)埋設シ桶ノ上ニハはたごト稱スル二尺二寸角深六寸ノ松材枠ヲ置キ而シテ其左右ニハ方言「沼井のうで」ナルモノヲ同シク赤粘土ニテ造レリ

一、沼井ノ面積 二坪 一、沼井ノ筒數 九十個 一、沼井ノ太小 長十二尺幅六尺

一、沼井ノ高低 鹽田面ヨリ一尺三寸垂口ハ鹽田面上ヨリ五寸 一、沼井ノ配置 中央線上

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 當局管内ニハ其設備ナシ

六 鹹水輸送装置ノ構造、面積及輸送方法

一、鹹水輸送装置ノ構造 鹽田溝渠ノ上ニ架設セルモノニシテあんこうト稱ス松材ノ一寸板ヲ以テ製作シタル木槽ヲ高

サ六尺ノ檐上ニ据付ケ左右溝渠ノ長サニ沿ヒテ各三十尺ノ勞働者昇降歩ミ板ヲ架シ而シテ木槽ノ内底ヨリ徑三寸ノ竹管ヲ垂直ニ附テ此竹管ハ鹽田地盤以下五寸ノ深サニ達シテ曲折シテ地層中ヲ傳フテ釜屋敷地ニ至リあんこうノはたごト稱スル小ナル木槽メートルヲ計ル處ヲ經テ鹹水釜(だいづば)ニ連續ス又此竹管ヲ埋設スル位置ハ鹽田ノ一隅若クハ玉土手(鹽田ノ境界ノ堤塘)中ニ埋設シタルモノアリ尙竹管ノ一部溝渠ノ方面ニ現ハル、所ハ塵芥泥土類ヲ吐出セシムル木製栓ヲ有ス

一、面積 一坪四合(長サ七尺五寸、幅五尺、深サ一尺五寸)

一、輸送方法 沼井ノもんだれ壺ヨリ鹹水ヲもんだれ杓ニテ荷ヒ桶ニ汲ミ揚ケ歩ミ板ニヨリテ槽中ニ荷ヒ桶ヲ傾移スレハ竹製暗樋ヲ流通シテ鹹水溜ニ至ルモノナリ但シ鹹水溜附近ノ沼井壺ノ鹹水ハ荷ヒ桶ニテ直ニ鹹水溜ニ運搬ス

七 採鹹用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、効用及使用方法

イ、採鹹用器具ノ名稱、員數、効用等左ノ如シ、但シ一戸前一町五反歩トシテ

名稱	員數	新調費		修繕費		保存年限	摘	要
		單價	小計	價	價			
沼井	九〇	四,〇〇〇	三六〇,〇〇〇	三六,〇〇〇	一〇,〇〇〇	一年		寄七板
暗溝	二五,〇〇〇	一〇,〇〇〇	二,五〇〇,〇〇〇	一,一〇〇	二五			藻垂杓
沼井堀鍬	四	六,〇〇〇	二四,〇〇〇	二,四〇〇	一			擔桶
濱引	四	五,〇〇〇	二〇,〇〇〇	二,〇〇〇	一			金子(八木桁)
曳板	二	四,〇〇〇	八,〇〇〇	八〇〇	一			金
線引	四	六,〇〇〇	二四,〇〇〇	七,二〇〇	三年	三回		水車
打杓	六	一,一〇〇	六,六〇〇	一,一〇〇	一			小大

(ロ)採鹹用器具使用方法 濱引 操作ノ初メニ當リ磨滅セル竹子ノ尖端ヲ削ルニハ兩手ニ鎌ヲ握リ竹子ノ尖端ヲ左右ノ端ヨリ一刀宛削リ尖銳ナラシメ夫レヨリ濱引ヲ斜ニ起シ各尖端ヲ一直線ノ方向ニ望ミテ右手ニ鎌ノ柄ヲ持テテ尖端ヲ同

一水平ナラシム又濱引ノ桁多少ノ彎曲ノ傾キアル時ハ其桁ノ兩端ニ釜石四五個ヲ重サトシテ繩ニ吊下シテ正整セシム使用ノ始メニ當リテハ右手ニ柄ヲ握リ後向ニテ自己ノ足跡ヲ消シツ、除行爬砂ヲナス

(ハ)かなこ 其名ノ如ク鐵製ニシテ尖端ハ少シク彎曲セリ尙重量ヲ増サン爲メ石ヲ桁ニ載セテ後向ニ除行ス、但シ金子

ハ雨後鹽田面ノ乾涸シタル時最初荒爬ヲ爲ストキニ使用スルヲ目的トスルカ故ニ竹子ニ比シ重ク且ツ構造堅固ナリ

(ニ) 沼井堀鍬 沼井中ノ骸砂ヲ掘リ出スモノニシテ沼井かべノ兩側ヨリ二人ノ勞働者相對シテ中央ヨリ自分ノ方ニ堀ルヲ常トス振鍬ノ代用トシテ骸砂ヲ地盤面ニ撒布スルトキニモ使用セリ

(ホ) 曳板 爬砂後ノ鹽田面上ヲ曳行スルモノニシテ兩端ノ繩ヲ頸部ニ掛ケ兩手ヲ加ヘテ握リ前進シツ、砂ノ鎮壓ヲナスモノトス

(ヘ) 緣引 鹹砂ノ溝縁ニアルモノヲ最初ニ蒐集スルモノニシテ寄セ子ノ集砂ヲナスニ便ニシ兼テ溝渠ニ砂ノ墜落ヲモ防ク目的ニヨルモノトス

(ト) 打杓 撒潮用ニ供スルモノトス柄ヲ兩手ニ握リ極力海水ヲ掀騰シテ前方ニ撒布ス然レトス地盤ノ模様及天候ノ關係ニヨリ多量ニ撒潮ヲ爲ス場合ハもんだれ杓ヲ使用スルコトアリ

(チ) もんだれ杓 鹹砂濾過ニ先チ下穴ノもんだれ杓ヲ沼井ニ注加スルニ必要ナルモノナリ

(リ) 寄セ板 集砂ニ要スルモノトス其方法ハ柄ヲ兩手ニ握リ前方ニ向ヒ周圍ノ鹹砂ヲ沼井麓周邊ニ集ムルナリ之レハ女ノ役ニシテ其操作敏捷ナリ即チ四人ニテ二臺ノ沼井ノ分ヲ三分間ニテ集砂セル程ナリ

(ヌ) 一人鍬 寄セ板ニテ集砂シタルモノヲ沼井ノ前壺ノ方ヨリ沼井中ニ投入スルモノニシテ兩手ニ柄ヲ握リ沼井麓ニ右足若クハ左足ノ一ヲ掛ケテ鍬ノ刃部ヲ前方ニ向ケ振り落スモノトス

(ル) 擔桶 鹹水ヲあんこうニ運搬スルニ必要ナルモノニシテ一荷ニ鹹水約四斗ヲ入レテあんこうニ運搬ス或ハ鹽ヲ倉庫ニ運搬シ又ハ玄米等ノ運搬ニモ之レヲ利用セリ

(ヲ) 水車 海水ノ注入ニ使用スルモノニシテ一部溝渠ノ海水ヲ他ノ溝渠ニ移シ或ハ雨後ハ淡水ヲ鹽田ヨリたぶニ排出シ又ハたぶ(蓄潮池)ノ雨水排出セシムル等ニモ使用ス即チ勞働者一人車ノ羽板ヲ踏動カシテ回轉ス而シテ全鹽田ノ水車ハ休業期ニ於テ不必要ナルヲ以テ悉ク取り去リ置クモノナリ

(ワ) 金籠 沼井及ヒ臺壺ノ修繕並ニ築造ニ使用スルモノニシテ柄ヲ兩手ニテ握リ籠ノ肩ニ右足ヲカケ手足ヲ應用シテ垂直線ニ掘穿スルモノトス

八 前節ニ説明セリ

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積 地上長サ八間半幅四間深サ一間ニ堀鑿シ壁ニ沿フテ幅八寸深サ一尺ノ湧

水排出口ヲ設ケ土砂ノ崩壞ニヨリ水道ノ埋没ヲ防クタメ小竹ヲ束ネシタル者ヲ各壁ニ沿フテ尙ホ上ニ五六分ノ板ヲ敷キテ底部トシ其上面ニハ赤土ヲ以テ煉リ固メタル長サ八寸厚サ六寸ノ者ヲ全面ニ打チ更ニ上ニ同様ニ段ヲ付シ板面ヨリ高サ約一尺五寸トナシ此全部ヲ塗ルニ平生村海中ノ泥土ノ粘稠ナルモノヲ以テシ其厚サ約三寸位トス茲ニ底部ヲ落成シ次ニ各底壁ヲ以テシ其厚サヨリ上方ニ向ヒ約七十度位ノ勾配ヲ附ス其ノ寸法各壁ノ下部ハ厚サ三尺上部ハ一尺二寸トス而シテ底部ニ使用シタル長方形ノ赤粘土ヲ以テ勾配ニ應シテ打チ着ケ是レニ海泥ヲ塗ルコト底部ノ如ニシテ各壁ニハ蓆ヲ張り詰メ蓆上面ニ六分ノ松板ヲ張り底部形ニ固ム此ニハ高サ約一尺五寸ノ板ニテ幅一尺ノ腰ヲ附シ一尺ノ内部ニハ赤粘土ヲ詰メ内面壁ハ各杭ヲ以テ柵腰ハ壁ノ堅固ヲ保チ春季臺壺掃除ノ際勞動スルニ便ナラシムル者トス底部ニ五寸角ノ松材ヲ根太トシテ横タヘ之ヲ基底トシテ直立屋根裏ニ達スル柱ヲ樹立セリ而シテ中央ノ大黒柱ハ特ニ底部ニ長サ三尺厚サ五寸ノ松板ヲ十字形ニ交叉シテ其中央ヨリ直立セシムルモノトス而メ臺壺ノ縁ハ高約一尺許赤粘土ヲ以テ四方ヨリ幅ハ九寸ノ高ニ土ヲ盛り之ニ海中ノ泥土ヲ塗ルコト三寸又之ニ蓆ヲ覆フ塗上ケタル縁ニハ板張りノ床ヲ渡シ又ハ竹簀ヲ敷テ床ノ面ヲ造ル床下ノ各柱ニハ二尺毎ニ貫木ヲ通スルコト上下共五段トス屋根ハ釜屋ニ接近シタル者ハ防火ノ爲ニ瓦葺トナシ他ノ助壺ハ藁葺トナセリ

一、鹹水貯藏裝置ノ面積 三十四坪

十 鹽田地盤ノ構造及性質 地盤ノ構造ハ四層ヨリ成ル即チ最下層ハ海底ノ黑色粘稠土ニシテ上部四尺餘ハ海底ノ砂

質ニシテ貝殻ヲ混セリ更ニ上部ニハ中張ト稱シテ淺黃色ノ砂層ニシテ五寸餘トス最上層ハ入養撒砂ニシテ粘土分ヲ混スレトモ砂質ハ微細砂ニシテ青味ヲ帶ヒ其厚サ二寸トス

各土質ノ土砂混合割合大約左ノ如シ

最下層 粘土性(砂質少シ)

中層 土砂性(粘土質少シ)

最上層 粘土ノ多キ砂質(粘土二分砂質八分)

十一 撒砂(鹹砂)ノ性質

(一)撒砂ハ其地固有ノモノニテラス他ヨリ採取スルモノニシテ古言^{イレカヒ}入養^{コセン}又ハ肥土ト稱ス而シテ撒砂ノ性質ニ付キ一般良好ト稱スルモノハ青味ヲ有スル土砂ニシテ其中ニ混セル貝殻片ノ指頭ニテ容易ニ崩壞セサルモノヲ良シトセリ

(二)撒砂移入先ハ經濟上ノ關係ニヨリ近クハ向島渡場附近ノ海底又ハ岸津江泊沖ノ海底ヨリ採取スレトモ吉敷郡大海灣ノ

海底ノモノヲ良シト云フ毎年九月以後採收シ翌春二月ニ鹽田面上ニ撒布スルモノナリ

(三) 鹹砂ノ性質ニヨリ鹹水ノ良否ハ鹹砂ノ絶對的性質上粘土分多ク且ツ有機性物質ヲ伴フヲ以テ鹹水ノ性質不純ナルヲ免レスト雖モ鹹砂乾燥ノ加工ニヨリテ異ナルアリ即チ鹹砂ノ乾燥完全ナルトキハ鹹水青味ヲ帶ヒテ品位良好ナレトモ之レニ反シテ赤味ヲ帶フルトキハ品位不純ナリトス

(四) 鹹水濾出ノ遲速ハ撒砂ニ含有セラル、粘土分ノ多少ニ依ルモノニシテ粘土ノ少ナキモノハ濾出ノ度速カナリト雖モ粘土ニ富メル分ハ其度遲シ即チ同一鹽田ニテモ手前ノ沼井ハ四時間ヲ要スレトモ手先ノ部ニ於テハ粘土ニ富メルヲ以テ五時間ヲ要スト云フ(手先ハ溝渠内ノ粘土分ヲ押流シテ止マルヲ以テナリトス)

今鹹砂ノ性質ニ付試驗シタル成績ハ左ノ如シ

中濱、阿川屋濱ニ於テ明治三十八年九月三十日午後一時別圖ニ示ス鹽田ノ位置ヨリ採收ス當時天候半晴軟南風氣温攝氏二十度ニシテ黑點ハ採收シタル位置ヲ示セリ

種類	採收セル位置		種類	砂量	水分	熱灼減量	總鹽素 ヨリ計 算シタル 食鹽	硫酸 石灰	硫酸 苦土	備考
	A	B								
A	手前ノ第一ノ沼井ト第二ノ沼井トノ中間ヲ採收セルモノ	九〇〇	砂	八〇〇	四五四	四四七	三五九	〇〇二	〇〇〇	
B	手前ヨリ第四番目ノ沼井ノ骸砂ヲ採收セルモノ	三〇六	砂	七四〇	一九八	一三二	一六七	〇〇二	〇〇〇	
C	中央ノ沼井ト沼井トノ中間ノ手前ヲ採收セルモノ	七六〇	砂	六九〇	三〇五	三〇五	四三三	〇〇〇	〇〇〇	
D	中央沼井ノ中心ヨリ縱溝ニ至ル直線ノ終端ヲ採收セルモノ	二四〇	砂	一〇〇〇	三〇〇	三三〇	五七三	〇〇〇	〇〇〇	
E	手先ノ第一ト第二ノ沼井トノ中間ヲ採收セルモノ	一〇〇〇	砂	七〇〇	三〇〇	三三〇	三二九	〇〇〇	〇〇〇	
F	中央ノ沼井ノ中心ヨリ縱溝ニ至ル直線ノ中央ヲ採收セルモノ	三〇〇〇	砂	六五〇	三〇〇	三三〇	四二四	〇〇〇	〇〇〇	
G	沼井ニ投入シタル鹹砂ヲ二個ノ沼井ヲ隔テタル沼井ヨリ採收セルモノ	六五〇〇	砂	七八五	六五〇	三四二	三三九	〇〇七	〇〇八	

備考

疎ナル状態トハ百立方センチメートルノ有栓圓筒中ニ粗鬆ニ填充シタルモノニシテ密ナル状態トハ底部ヲ叩キテ少クモ百立方センチメートルノ容積ヲ變セサルマテ硬固ニ填充シタルモノナリ

右鹹砂ハ天候不順ニシテ着鹽不良ナル時ニ採收セルモノニシテ未タ梗概ヲ論スルニ足ラサレトモ右ノ試驗成績ニヨレハ着鹽量ハ溝縁部ニ於テ著明ナリトス尙ホ一定量ノ鹹砂カ水中ニ於テ占有スル容積ヲ驗セリ今左ニ之ヲ記ス

一、鹹砂ノ水中ニ於テ占有スル容積試驗成績表

種類	百瓦ノ土壞ヲ水中ニ洗定セシ容積	種類	百瓦ノ土壞ヲ水中ニ洗セシ容積	種類	水中ニテ百立方センチメ	種類	水中ニテ百立方センチメ
A	九〇、〇〇	E	八五、五〇	A	一一二、四五	E	一四四、二七
B	七九、〇〇	F	八三、七五	B	一四九、五〇	F	一〇九、四三
C	八五、〇〇	G	八二、五〇	C	一一八、一八	G	一一五、三二
D	七七、五〇			D	一三五、六二		

十二 撒砂(鹹砂)撒布量及替砂ノ數

異ナルコトアリテ一定セスト雖モ今其平均ヲ記スレハ左ノ如シ

撒砂撒布量(一坪ニ付テ)

春季 一斗八升 三貫九百六十匁 夏季 一斗八升 三貫九百六十匁 秋季 一斗五升 三貫二百五十五匁

入替砂ノ數(一町五反歩ニ付テ) 平均 二十五萬斤内外トス

備考 鹽田一區域中手前ハ常ニ少ナキヲ例トス沼井ノ肩ヨリ遠キ溝縁ハ骸砂撒布ノ困難ヨリ往々少量ナルコトアリ殊ニ
あんこうみち(あんこうニ通スル處)ハ鹹水輸送ノ爲メ踏ミ付ケラレテ鹹砂減少シ且ツ前記ノ如クふりごろノ到達
シ難キ處ハ小溝ト沼井トノ中間ニシテ製鹽ノ盛期ニ於テハ勞働者カ故意ニ勞力ヲ省略スルカ故ニふりごろノ到リ
難キ處ヲ撰ヒ檢分シテ以テ其弊害ヲ防クモノトス

十三 撒砂乾燥ノ時間

普通午後二時鹹砂ヲ集メタル後ニ骸砂ヲ撒布シ(此操作ハ普通午後三時ニ終ルモノトス)放置スル
コト二日間ニテ集砂ヲナセリ故ニ其放置時間ハ四十六時間内外トス但シ季節ニヨリ多少ノ増減アリ又一定ノ時間ニ達セサ
ルモ降雨ニ際スレハ時ヲ撰ハス採鹹ニ着手セリ

十四 撒砂浸出装置ニ注入スル海水量及鹹水又ハもんだれ採收量

鹹水採收用 二石四斗 もんだれ採收用 二石 鹹水採收量 二石(平均比重十五度半) もんだれ採收量 二石(平均比重六度半)

備考 右ハ沼井臺一個ニ對スル分ニシテ採收鹹水ノ比重平均十五度半ノモノトス即チ鹹砂乾燥ノ程度普通ナル場合(春季
季いぼしト稱スル良好時季)ニ據レリ鹹水採收後ハもんだれ採收用トシテ海水二石ヲ注入スレハ鹹砂ハ濕潤セル

十五 海水鹹水及もんだれノ性質
 ヲ以テ二石ノもんだれヲ得ヘシ而シテ鹹砂ノ着鹽不良ナル場合ハ鹹水採收量ハ八斗乃至一石トス
 中濱、阿川屋濱、横溝ニテ採收シタル海水ノ化學的成分ハ左ノ如シ

採收年月日	比	重	總固形物	鹽化曹達	鹽化加里	鹽化苦土	硫酸石灰	硫酸苦土
明治三十八年九月十五日	一、〇二三	三、三二五	一、七〇〇	〇、八七七	〇、四三七	〇、一三五	〇、一五六	

備考 永ク放置シタル海水ハ沈渣ヲ生ス是レヲ外堤防外ノ海水ト比較スルニ溝渠内ニ誘導セラレタル海水ハ沈渣ヲ有シ

地層ヲ過クルノ際稍々汚濁サル、モノ、如シ
 一、鹹水及もんだれノ化學的成分ハ左ノ如シ

産地	種類	比	重	鹽化曹達	鹽化加里	鹽化苦土	硫酸石灰	硫酸苦土
中濱阿川屋	鹹水	一四、〇	一二、七二九	一、四四八	一、八七九	〇、二二三	一、五〇八	
全上	全上	一一、〇	九、七六八	一、五一六	一、一〇七	〇、三二〇	一、一八八	
全上	もんだれ	六、〇	四、三七二		〇、二五七	〇、三八〇	〇、四三四	

備考 右ハ明治三十八年九月十五日採收セルモノナリ

尙參考ノ爲ニ三十八年十二月一日ヨリ施行シタル海水ノ觀測一班左表ノ如シ

月日	觀測氣象	海水比重		海水溫度		海面上ノ氣溫		月日	觀測氣象	海水比重		海水溫度		海面上ノ氣溫	
		午前 十時	午後 三時	午前 十時	午後 三時	午前 十時	午後 三時			午前 十時	午後 三時	午前 十時	午後 三時	午前 十時	午後 三時
十一月二日	晴	一、〇一五	一、〇一五	一四、〇	一五、五	一一、五	一一、五	十一日	雨	一、〇一三	一、〇一三	一五、〇	一五、五	一一、五	一一、五
十一月三日	晴	一、〇一三	一、〇一三	一三、〇	一四、〇	一一、五	一一、五	十二日	曇	一、〇一五	一、〇一五	一四、〇	一四、〇	一一、五	一一、五
十一月四日	曇	一、〇一三	一、〇一三	一三、〇	一四、〇	一一、五	一一、五	十三日	雨	一、〇一五	一、〇一五	一三、〇	一三、〇	一一、五	一一、五
十一月五日	曇	一、〇一八	一、〇一八	一四、〇	一五、〇	一一、五	一一、五	十四日	雨	一、〇一五	一、〇一五	一三、〇	一三、〇	一一、五	一一、五
十一月六日	晴	一、〇一〇	一、〇一〇	一四、〇	一五、〇	一一、五	一一、五	十五日	雨	一、〇一三	一、〇一三	一三、〇	一三、〇	一一、五	一一、五
十一月七日	雨	一、〇一〇	一、〇一〇	一四、〇	一五、〇	一一、五	一一、五	十六日	雨	一、〇一三	一、〇一三	一三、〇	一三、〇	一一、五	一一、五
十一月八日	雨	一、〇一五	一、〇一五	一四、〇	一五、〇	一一、五	一一、五	十七日	晴	一、〇一五	一、〇一五	一四、〇	一四、〇	一一、五	一一、五
十一月九日	晴	一、〇一〇	一、〇一〇	一四、〇	一五、〇	一一、五	一一、五	十八日	曇	一、〇一五	一、〇一五	一四、〇	一四、〇	一一、五	一一、五
十一月十日	晴	一、〇一〇	一、〇一〇	一四、〇	一五、〇	一一、五	一一、五	十九日	曇	一、〇一五	一、〇一五	一四、〇	一四、〇	一一、五	一一、五

觀測月日	氣象	海水比重			海水溫度			海面上ノ氣溫			觀測月日	氣象	海水比重			海水溫度			海面上ノ氣溫													
		午前 十時	午後 三時	平均	午前 十時	午後 三時	平均	午前 十時	午後 三時	平均			午前 十時	午後 三時	平均	午前 十時	午後 三時	平均														
二十日	雨	一〇三〇	一〇三〇	一〇三〇	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	十四日	雨	一〇二七	一〇二七	一〇二七	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	十四日	雨	一〇二七	一〇二七	一〇二七	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四
二十一日	晴	一〇三〇	一〇三〇	一〇三〇	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	十五日	曇	一〇二〇	一〇二〇	一〇二〇	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	十五日	曇	一〇二〇	一〇二〇	一〇二〇	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四
二十二日	晴	一〇二八	一〇二八	一〇二八	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	十六日	晴	一〇二六	一〇二六	一〇二六	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	十六日	晴	一〇二六	一〇二六	一〇二六	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四
二十三日	晴	一〇二五	一〇二五	一〇二五	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	十七日	晴	一〇二五	一〇二五	一〇二五	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	十七日	晴	一〇二五	一〇二五	一〇二五	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四
二十五日	雨	一〇二二	一〇二二	一〇二二	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	十八日	晴	一〇二五	一〇二五	一〇二五	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	十八日	晴	一〇二五	一〇二五	一〇二五	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四
二十六日	雨	一〇二四	一〇二四	一〇二四	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	十九日	雨	一〇二五	一〇二五	一〇二五	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	十九日	雨	一〇二五	一〇二五	一〇二五	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四
二十七日	晴	一〇三〇	一〇三〇	一〇三〇	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	二十日	雪	一〇二五	一〇二五	一〇二五	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	二十日	雪	一〇二五	一〇二五	一〇二五	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四
二十八日	晴	一〇二五	一〇二五	一〇二五	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	二十一日	晴	一〇二五	一〇二五	一〇二五	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	二十一日	晴	一〇二五	一〇二五	一〇二五	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四
三十九年一月六日	晴	一〇二八	一〇二八	一〇二八	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	二十二日	晴	一〇二五	一〇二五	一〇二五	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	二十二日	晴	一〇二五	一〇二五	一〇二五	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四
八日	晴	一〇一八	一〇一八	一〇一八	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	二十三日	晴	一〇二〇	一〇二〇	一〇二〇	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	二十三日	晴	一〇二〇	一〇二〇	一〇二〇	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四
九日	雨	一〇一四	一〇一四	一〇一四	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	二十四日	雪	一〇二五	一〇二五	一〇二五	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	二十四日	雪	一〇二五	一〇二五	一〇二五	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四
十日	雨	一〇一三	一〇一三	一〇一三	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	二十五日	雪	一〇二〇	一〇二〇	一〇二〇	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	二十五日	雪	一〇二〇	一〇二〇	一〇二〇	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四
十一日	晴	一〇二五	一〇二五	一〇二五	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	二十六日	晴	一〇二三	一〇二三	一〇二三	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	二十六日	晴	一〇二三	一〇二三	一〇二三	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四
十二日	晴	一〇二五	一〇二五	一〇二五	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	二十七日	晴	一〇二五	一〇二五	一〇二五	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	二十七日	晴	一〇二五	一〇二五	一〇二五	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四
十三日	晴	一〇二五	一〇二五	一〇二五	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	二十八日	晴	一〇二八	一〇二八	一〇二八	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四	二十八日	晴	一〇二八	一〇二八	一〇二八	一四〇	一四〇	一四〇	一四	一四	一四

十六 海水引入、排出、海水汲揚装置及汲揚方法
鹽田一戸前(一町五反歩)ニ用ユル樋門ハ左ノ種類ニ屬ス(但シ樋

門ハ昇降樋ニシテ外ニ海水排出入ノ爲メニ水車ヲ設ク)

おゝひ(大樋) 一箇 いろひ(入樋) 一箇 みぞしおひ(溝潮樋) 一箇 あいひ(合樋) 一箇

みぞひ(溝樋) 一箇 もんひ(門樋) 十二箇 外大小水車 二箇

備考 樋門ノ効用ハ海水誘搬ニ供スルヲ以テ各鹽田ノ廣狹及地盤ノ乾濕及持濱ノ形式ニヨリテ海水ノ排出入及貯溜ヲナ

スニヨリテ配置及配置數ヲ異ニセリ

右記セルモノハ普通常濱ニ行フ所ノかね持形式ヲ行フ地盤ニ對スル樋門ノ種類トス

(イ)大樋 大樋ハ外堤防ニ設置シテ外海ノ海水ヲ鹽田ノ前川(鹽田内ノ最モ手前ニ流通スル溝渠)ニ誘導セシムル水閘ニシテ堅固ナル石垣ニ嵌入セシメタル木製昇降樋トス

(ロ) 入樋 入樋ハ鹽田ノ前川ヨリ横溝ニ海水ヲ誘導スルモノニシテ前川ニ接スル「前路」ニ設ケ大水車ヲ据エ付クル所以ナリ

(ハ) 溝潮樋 溝潮樋ハ入樋ト同シク前路ノ中央部ニ設ケ海水ヲ横溝ニ誘搬セシムルモノナリ

(ニ) 合樋 合樋ハ横溝中央部ニ設ケ且ツ小水車ヲ据付ケ左右各地盤ニ海水ヲ移送セシムル用ニ供ス

(ホ) 溝樋 溝樋ハ淡水溜溜池だぶニ接シテ設ケ雨水及淡水ヲ排出シ又ハ前記だぶニ貯ヘタル海水ヲ溝渠内ニ誘搬セシムルモノニ供ス

(ヘ) 門樋 門樋ハ鹽田内六條ノ縦溝ニ設ケタル木製小樋ニシテ兩端ノ縦溝ニハ一個宛他ノ縦溝ニハ八個(二個宛)及手先ノ横溝ニ二個ヲ設ク是レ等ノ樋門ノ用ハ地盤ヲかねもち及をどもち形式ニ區劃シテ海水ノ排出入及貯溜ヲ行フニ供セリ而シテ容易ニ人力ニテ昇降セシムルコトヲ得ルモノナリ

外ニ水車ハ海水ヲ搬出スルモノニシテ労働者車上ニアリテ腕木ニ據リ足ニテ車ノ羽根ヲ踏ミ回轉シテ使用スルモノトス右ハ一人或ハ二人ニテ行フコトアリ

大水車ヲ使用スル場合左ノ如シ

(イ) 急雨地盤ニ來ラントスルノ際海水ヲ搬入セントスルニ際シ干潮時ナル場合ニだぶヨリ海水ヲ引入ルトキ

(ロ) 雨後鹽田地盤上ノ潜水ヲ急速ニ排出セント欲スル際滿潮時ナル場合雨水ヲだぶニ移送セシメントスルトキ

要スルニ大水車ハ鹽田全部ノ淡水及海水ヲ人力ニテ排出入セシムルモノナリ

小水車ヲ使用スル場合左ノ如シ

(イ) 持濱ヲ行ハント欲シテ海水ヲ排出セシメンニハ滿潮時ナル場合ニ海水ヲだぶニ排出セシムルトキ

(ロ) 翌日持目トナル可キさやし濱ニ海水ヲ貯溜セシメンニハ干潮ナル場合ニだぶノ海水ヲ移入スルトキ

要スルニ小水車ハ鹽田溝渠内ノ海水ヲ人力ニテ移送セシムルモノトス

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺、其面積 鹽田ノ前川ニ通スル地盤ノ一隅ヲ畫シテ貯溜池ヲ設ク然レトモ之レハ

海水貯溜ニノミ用ユルモノニアラス即チ潮時ニ於ケル海水ノ貯溜ヲ爲ス傍ヲ淡水ノ湧出滲透及雨水排出等ニ兼用ス

海水貯溜地ノ面積約百二十坪 長約百二十間 幅約六尺 深約二尺

十八 鹽田一戸前ノ一ケ年平均鹹水採取量及月別鹹水採取歩合 一戸前ノ一ケ年平均鹹水採取量左ノ如シ
六千二百十五石

月別鹹水採取歩合ノ調査ハ困難ニ屬ス何トナレハ晴雨ノ關係ニヨリテ採鹹水量ニ多大ノ影響ヲ及ホスモノニシテ當地方ニ於ケル最好時季ハ七八月ノ候ニシテ最不良ノ時季ハ梅雨季六月トス今平年ニ月別鹹水採取歩合ヲ記スレハ左ノ如シ
四月 一割五分 五月 二割 六月 一割 七月 二割 八月 二割 九月 一割五分

備考 鹹水ノ比重ハ平均十六度トス

十九 鹽田一戸前ニ要スル採鹹人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀 人夫ノ名稱及員數ハ左ノ如シ

上濱子(庄屋)一人 上脇 一人 三番 一人 炊キ 一人 釜焚(夜釜、日釜)二人 寄セ子 五人
持目てご 二人 水取 一人

各人夫ノ賃銀及手當左ノ如シ

手當 上濱子 玄米一石 上脇 八斗八升 三番 八斗 炊キ 七斗二升

釜焚(日釜)一日(二升七合五勺) 全(夜釜) 一日(二升五合)

賃銀 上濱子 金參圓 上脇 金貳圓五拾錢 三番 金貳圓四拾錢 炊キ 金貳圓拾錢 釜焚日釜 金貳圓貳

拾五錢 夜釜 金貳圓拾錢

又小日備ノ諸雇給料ハ左ノ如シ

寄子(一日賃銀) 玄米五合 持目てご(一日賃銀) 金貳拾錢乃至貳拾六錢 水取(一臺ニ付) 金壹錢七厘

備考 手當ト賃銀ハ併セ給スルモノナリ

二十 鹹水採取時季及採鹹量ト風位トノ關係 三月ヨリ十月迄ヲ採鹹時季トスルモ此内六月ハ入梅時季ニシテ降雨多ク採鹹ヲ中止スルコトアリ尙ホ一ケ年ノ採鹹操作ニ關スル各月操作ハ左ノ如シ

三月 營業準備 四月 採收季 五月 採收季 六月 雨季 七月 採收季 八月 採收季 九月 雨季

十月 採收季 十一月 採鹹休止 十二月 採鹹休止 一月 採鹹休止 二月 採鹹休止

採鹹量ト風位トノ關係ニ付一般稱スル處ニヨレハ左ノ如シ

西風及北風ハ天氣曇ル時ト雖鹹砂ノ乾燥ニ適ス南風及東風ハ濕氣ヲ含ミテ乾燥ニ不適ナリトス殊ニ東風ハ必ス雨ヲ伴フヲ常トスルモノ、如シ

二十一 一ケ年間ノ採鹹平均日數

左ノ如シ

種目	自二十五年平均				自三十五年平均			
	三十四年	三十五年	三十六年	三十七年	三十五年	三十六年	三十七年	三十八年
營業日數	二二	二七	二三	二〇	二七	二七	二七	二七
採鹹日數	一一	一三	一三	一三	一三	一三	一三	一三
持目日數	—	—	—	—	—	—	—	—
仕入	—	—	—	—	—	—	—	—
準備	—	—	—	—	—	—	—	—
降雨(採鹹セサル日)日數	—	—	—	—	—	—	—	—

二十三 準備及持濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法

トキ即チ準備濱ヲさやし稱シ雨後鹽田動作着手スルヲしいばまト稱ス

一、もちめ作業 ハ午前七時沼井堀ニ着手シ午前八時終了同十時迄擴置乾燥ス此時中鍬(斜)ヲ一鍬宛曳キタル後橫鍬ヲ引ク夫レヨリ又合鍬ト稱シテ斜ニ一鍬宛曳キタル後又橫鍬ヲ曳キ後三十分間毎ニ曳キ後又持鍬ヲ一鍬宛曳クナリ午後二時

ヨリもちめ即チ鹹砂採集ニ着手ス然レトモ雨天ノ恐アルトキハ此限リニアラス

一、さやしばま作業 ハ鹹砂ヲ採收シタル地盤ノ空所ニ沼井ノ肩ヨリ下シタル骸砂ヲ前振ニテ撒布ス(組合規約ニヨリテ後振ヲ禁セリ)是レニ二鍬斜ヲ曳キ後、縦一鍬ヲ曳キ是レニ曳板ヲ掛ケみどしおヲ撒布シ翌日早朝三時朝鍬ト稱シテ三鍬

曳キ曳板ヲ掛クルナリ而シテ引續翌日持濱ヲ行ハントスルモノハ此際鍬ヲ曳キ午後一時再ヒ一鍬ヲ曳クナリ

二十二 一ケ年間ノ平均鹹水採收量

種目	自二十五年平均				自三十五年平均			
	三十四年	三十五年	三十六年	三十七年	三十五年	三十六年	三十七年	三十八年
上田	七三六	五七一	七三〇	八五八〇	四九一	四七五	五七二	五七二
中田	五八六	四五六	五七〇	六八六	三九一	三八〇	四七五	四七五
下田	四四三	三四七	四二八	五一四	三九五	二八五	三三〇	三三〇
種目	自二十五年平均	三十五年	三十六年	三十七年	自二十五年平均	三十五年	三十六年	三十七年
備考	鹹水ノ比重ハ平均十六度ナリトス							
一反ニ對スル一ケ年間鹹水採取量ハ左ノ如シ								

鹹砂ノ採收即チ持濱ヲもちめト稱シ鹹砂ヲ乾燥シツ、アル

雨後雨水ヲ排出シ後金子ニテ硬固ニナリタル地盤ヲ疏解スル作業ヲ「仕入濱」ト云フ

仕入濱金子ノ引キ方ハ重量ヲ添フル爲メニ釜石ヲ「かなこ」ノ中央部ノ上縁ニ載セ兩端ニ附シタル繩ヲ勞動者ノ腰ニ當テ尙其繩ヲ兩手ニテ握リかなこヲ後退シツ、地盤ノ縱溝ニ沿フテ爬砂スルナリ而シテ地盤ノ硬軟ニヨリチ一鍬仕入ノモノト二鍬仕入ノモノトノ二種アリ而シテ二鍬仕入ノモノハ一鍬仕入ヲ行ヒタル上ニ斜ニ一鍬ヲ行フモノナリ但シ雨後金子曳キ勞動者ハ二人トス

持濱方法ハ組合規約ニヨリテ換持ニシテ決シテ日持ヲ行ハス之レ鹹水ノ良質ナルヲ得サルニヨルモノトス而シテ現時行ハレツ、アル法ハ換持及三ツ割持ニシテ即チ持濱ニハ一戸前九十臺ノ三分ノ一即チ三十臺ヲ持ツヲ以テ方式トス而シテ此法ニ從ヒ三分ノ一宛沼井ヲ使用スルニ三種ノ持方形式アリ左ノ如シ

一、かねもち 二、しもくもち 三、そでもち

換持ハ二日式ニシテ大濱五ノ枿及横入川(下田)ノミニシテ正午持目ニ着手シ翌朝七時ニテ全部採鹹作業終了ス且撒砂量モ普通ヨリ少ナシ三ツ割ハ三日式ニシテ他濱全部ニ行ハル、セノニシテ午後一時半持目ニ着手シ翌朝七時全部採鹹作業終了スルモノトス

以上悉ク三十臺持ニシテ唯手先(釜屋敷地ニ反對セル位置)ノ部分ニ方テ變換セシモノニシテ別圖ノ如シ即チ手先ニ於テ各種ノ變換ヲ行フ一般ノ理由トナル處ハ手先ハ鹽田面上ノ粘土質及藎埃ノ殘留シ手先ハ海水ノ滲透力ニ富ムカ故ニ此二種ノ缺點ヲ交々混合シテ持濱ヲナスニ過キサルナリ

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項

春季久シク休業シタル鹽田面ハ營業開始準備トシテ海水ヲ鹽田面上ニ誘導シ

テ水準ヲ測リ地盤ノ低窪部ニハ沼井堀鍬ニテ高處ノ土砂ヲ水平ニナルマテ補給ス此仕事ヲだめなおしトモ云フ尙「寒搔キ」ト稱シテ一鍬ツ、鹽田地盤ヲ深く鏝鍬ヲ行フコトアリ又最盛季節ニ當リ持濱ノ十二三日連續スル時ハ從テ撒砂ノ缺乏ヲ來スコトアリ此ノトキハ特ニかなこテ以テ地盤面ヲ深く堀開シテ(之レ)ヲ鍬仕入ト云フ)撒砂ヲ増脹セシムルナリ秋季閑散ニ近クニ從ヒテ溝渠内泥土ノ浚渫ヲ行フ又休業期ニ當リ撒砂ヲ悉ク集メテ各沼井ノ四隅ニ寄セ沼井堀鍬ニテ山狀ニ叩キ固メ雨水ノ爲メニ流失ヲ防ク是レヲ「沼井ヲつむ」ト云フ又前記溝渠浚渫ノ際堀リ上ケタル溝土ハ春季「寒搔キ」ノ際鹽田ヲ均一ナラシムルトキニ混用シ又沼井中ノ骸砂ハ濾過シタル儘ニ放置スルヲ常トス

平時持濱ノ操作ニ當リテ信號旗ヲ用ユルコトアリ其位置ハ鹽田ノ中央玉土手ノ上ニ高ク掲揚スルモノニシテ紅色、白色及紅白混合色ノ三種ノ旗ヲ有ス方言ばんでんと稱シ其信號スル操作左ノ如シ(別圖參照)

一、紅旗(午後十二時半掲揚ス) 持鋏ニ從事スル信號

一、白旗(午後一時掲揚ス) 鹹砂採收ニ從事スル信號

然レトモ天候不順ニシテ持濱ノ時間ヲ延長セシムル必要アルトキハ「下ケ濱」ト稱シテ紅白混合旗ヲ使用ス

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積

釜屋ノ構造ハ内部ノ檣狀ニ圍ミタル四本柱(八ツモノト稱ス)ヲ中堅トシテ外圍ニ

柱ヲ樹立シ萱及麥稈ヲ以テ屋根ヲ葺キ周壁ハ土ヲ以テ塗リ外部ハ板若クハ割竹ヲ以テ掩ヒ内側ハ蕙張トス釜屋ノ裾ノ部分ハ一尺程石ヲ以テ築キタリ又屋根ノ中央及左右ニハ通稱ほろ(水蒸氣排出口)ヲ設ク是レヲ開閉スル爲メニハ長サ四尺幅三尺ノ引窓ヲ用ヒ竹竿ヲ以テ突上ケ又ハ紐ヲ以テ昇降セシム左側ニハ居出場ヲ設ケ右側ハ石炭置場トス勞働者入口ハ前面及前面ニ近ク鹽田ニ面スル左側ノ二ケ處トス 釜屋ノ面積ハ二十五坪(五間四方)ナリ

二 釜及竈ノ種類、構造、大小其他製造原料及釜ノ深淺 釜ニ粘土塗石釜及鐵釜ノ二種アリ

(イ) 粘土塗石釜製造原料ハ左ノ如シ

一、花崗石(切石ニシテ長サ五寸幅四寸厚サ一寸ノ不整形物) 三百個 二、赤粘土及粗鹽 一、赤粘土二十振(一振十六貫)ニ粗鹽一斗六升ノ混合割合

三、灰泥 石灰一斗ヲ適宜ノ水ニ溶解シタルモノ 四、粗蕙及薪 粗蕙四十枚及薪材百貫目

五、根太木 (五寸角、二間) 二本 六、釜板 (厚サ一寸幅五寸) 二十三枚

七、緣金 (長サ一丈二尺五寸五分角) 四本 八、鈞金 (徑三分長サ一尺一寸上部ハ彎曲シ下端ハ扁平屈折ス) 三十二本

九、枕木 ころがし 長サ二間 二本 十、丸木 四本

十一、丸太(こける) 九尺 八本 十二、針金(二號) 一貫五百目

(ロ) 竈製造原料左ノ如シ

一、赤粘土 約二萬五千斤 二、粗鹽 赤粘土二十振ニ付食鹽一石六斗ノ割合 三、粗蕙 百二十枚

(ハ) 石釜ノ構造

長 一丈一尺五寸 幅 八尺五寸 深 四寸 鈞金 三十二本

(ニ)鐵釜ノ構造(三枚ノ鐵板ヲ「リベット」留トス)

長 一丈一尺 幅 九尺 深 五寸

(ホ)温メ釜(鑄鐵製)二個

口徑 三尺 深 三尺

(ハ)竈ノ構造

長 一丈一尺 幅 九尺 深 三尺 内側部ハ中央底部ニ向テ傾斜ス

三 石釜及竈築造方法及築造使用ニ至ル迄ノ操作

(イ)石釜築造方法

竈ノ縁ニ根太木二本ヲ横ニ架シ是レト直角ニ縱形ニ釜板二十三枚ヲ排列シ其板ノ四周ニ縁金ヲ置キ

角金ヲ前方左右兩側ニ施シ鈞金ノ部ニせんぼん(竹製)ヲ挿入シテ鈞ノ位置ヲ定メ角金ニ沿ヒテ漸次釜石三百個ヲ排列シ石

ト石トノ間隙ハ赤泥ト食鹽トヲ混合シタルモノヲ充填シ釜板ト釜石ノ間隙ニハ約一寸餘ノ赤泥ヲ充填四周セシメひぶくろ

ト云フ而シテ鈞ノ位置ニ到リテ鈞金ヲ嵌入シ直立セシメ(縦八本、横四本)尙石トノ間ノ目繼ニハ石灰ト食鹽トノ混合泥ヲ

塗抹シテ全部ノ塗上ケテ終ル又食鹽及ヒ泥土ノ混合物ヲ以テ深サ四寸ノ釜縁ヲ造リ終レハ釜ヲ乾燥セシムル爲メ松薪約百

貫目ヲ組合セテ堆積シ濕潤セル筈約四十枚ヲ覆ヒテ是レニ點火シ燃燒シ盡キタルノ際其炭火ヲ釜ノ内部四縁ニ寄セ更ニ五

六時間ヲ經テ乾燥ヲ了ルヤ竈ノ前方及後方ニ方八寸長サ約四尺ノ花崗石ノ柱ヲ四本直立シかせぎ及ころがしヲ架シ鈞ヲ此

ノかせぎニ緊結シテ釜底ヲ懸垂シタル後煉瓦形ノ泥塊ヲ釜ト竈トノ四隅ニ嵌入シ釜板及根太木ヲ一枚宛抜キ取り終レハ其

空間ハ煉瓦形泥塊ヲ中墾トシテ全部含鹽雜土ニテ填充シテ竈壁ヲ形成ス而シテかいさき部ハ釜燒キ前ニ造リてこ穴、焚口

(横一尺二寸縦二尺)ハ乾燥後是レヲ造ルモノトス

(ロ)竈ノ築造方法

竈ヲ築造スルニハ二間四方ヲ深サ六尺ニ達スル迄堀穿シ是レニ粗筈百二十枚ヲ敷キ其上ニ含鹽混合

土ヲ充填シ一層毎ニ木槌ヲ以テ打叩キテ表面ヲ滑澤ナラシム而シテ前後左右側面ハ溝渠ノ粘土ヲ以テ厚サ六寸位ニ塗抹シ

尙中央底部ニ向ヒテ斜メニ壁層ヲ出シ前方ヨリ傾斜シタルさな木たてニ向ヒテ作成ス此さなノ築造ハ初メ竈ノ後方ノ中央

はたてノ稍ヤ前方ニ泥土ヲ以テ直立壁ヲ造リ其壁ヨリ前方焚口ニ向ヒ傾斜シテ根太木ヲ架シ上ニ板ヲ敷キテ此上ヲ泥土ニ

テ塗附シ左右兩側ノ下部ニハ各三乃至四個ノ孔ヲ穿チ石炭焚殻ノ排出ヲ便ニス
 温メ釜ヲ架スル竈ハ樋桶通稱「鉢」ト稱シ其位置ハ竈ニ近キ烟道ノ上(竈ヲ去ルコト二尺)ニ直徑三尺深四尺位ノ圓形孔ヲ穿
 チ内部ヲ擊槌シテ築造ス夫レヨリ土居ト温メ釜ト竈トノ連通スル二尺五寸四方ノ烟道ほだヲ築造ス

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置構造及方法

臺壺ヨリ釜屋ニ輸送スル裝置構造ハ釜屋ニ接スル臺壺ノ底部ヨリ徑三寸
 ノ竹管ヲ埋設シ釜屋内ノ鹹水溜ひようたんニ連續スひようたん内部ニ連續セル竹管ハ屈曲直立セル竹管方言「尺八」ニ連通
 セリ(尺八ノ長サハ約五尺トス)(尙ひようたんノ底部ハ大壺ノ底部ヨリ約一尺五寸位低下セリ)是レ鹹水流出口ニシテ其
 「尺八」ニハ四五個ノ流出口ヲ有シ臺壺ニ於ケル鹹水ノ水準ニ從フモノニシテ今鹹水充滿スルトキハ上部ノ流出口ノ栓ヲ外
 シテ鹹水ヲひようたんニ流出セシメ下部ノ流出口ハ皆木栓ヲ留ム即チ臺壺ノ鹹水漸次減スルニ從ヒテ下部ノ流出口ヲ順次
 ニ開放セシムルモノトス

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法

六 新調費、修繕費及保存期限

名稱	種類	員數	新調費	修繕費	保存期限
粘土塗石釜	石釜	一	一五、三〇〇	九、九〇〇	四年
鐵釜		一	二五、〇〇〇	二五、〇〇〇	五年
柄杓		二	二、五〇〇	五〇〇	一年
温メ釜		二	一、五五〇	一、三〇〇	一年
石殼鍬		一	四〇〇	四〇〇	一年
くべ十能		一	九〇〇	九〇〇	一年
小鉈		二	二、一〇〇	二、四〇〇	一年
火箸		二	八〇〇	一、六〇〇	一年
錘		二	〇、八〇〇	〇、六〇〇	全
おき引		一	一、〇〇〇	一、〇〇〇	全
柄振		四	〇、八五〇	三、四〇〇	一年
鹽籠		二	四〇〇	八〇〇	一年
苦汁壺		一	三、〇〇〇	三、〇〇〇	一年
割十能		一	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一年
擔桶		一	一、五〇〇	一、五〇〇	一年
もつこ		一	二〇〇	二〇〇	一年
手盥		一	二、五〇〇	二、五〇〇	一年
縁切鎌		一	二、五〇〇	二、五〇〇	一年
ねるめ起棒		一	〇〇	〇〇	一年
炭割槌		一	三、五〇〇	三、五〇〇	一年

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質

(イ) 燃料ノ種類 石炭(塊炭、粉炭) (ロ) 名稱 三池炭(方言ねばりすみ及本山炭(方言さやしすみ))

(ハ) 產地 { 長門國厚狹郡本山
筑後國三池郡三池

(ニ) 價格 { 本山炭 十八圓
大派 二十一圓
五段 二十一圓
三池炭 四十五圓

備考 炭價ノ相場高低一ナラス昨年度ハ一般ニ暴騰シタレトモ現在低落シテ右ノ如シ然レトモ三池炭ハ概シテ高價ナリ

(ホ) 品質 (調査中ニ屬スルヲ以テ參考ノ爲メ普通一釜分(煎熬一時間半)ノ使用量ヲ記ス)

一、一釜(石釜)ニ要スル混合石炭ノ總量 百三十斤

一、鹹水比重十六度 二石二斗

一、最初結晶拆出シテ苦汁ヲ注入スル迄ニ要スル石炭量 九十一斤

一、苦汁ヲ注入シテ結晶採取スル迄ニ要スル石炭量 四十斤

八 一釜ニ使用スル鹹水容量及製造鹽ノ數量、燃料 一釜ニ使用スル鹹水容量 二石二斗(比重、十五度) 同製造鹽ノ數量 七斗二升(五等鹽) 同燃料ノ數量(一振三合) 百三十斤

九 煎熬ニ使用スル各種石炭ノ混合割合 煎熬ニ使用スル石炭ノ混合割合ハ三池炭一分ニ宇部本山炭九分トス或ハ本山炭ノ性質ニヨリ八ト二ノ比例ヲ以テ混合スルコトアリ

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スルカ爲メ之ヲ濾過スルノ裝置ノ有無、構造及方法 濾過裝置ヲ施セルモノナシ

十一 鹽田一戸前(一町五反步)ヨリ得タル鹹水ノ煎熬ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀

名	稱	種	類	員	數	賃	銀	一ヶ年ノ從業日數	支給	總額	支米一石時價拾貳圓三十錢トシテ換算金額
釜	焚	晝	焚		一	支米	二七五	二四〇	六、六〇〇	八一、一八〇	
釜	焚	夜	焚		一	一日ニ	二五〇	二四〇	六、〇〇〇	七三、八〇〇	
計					二		五二五	二四〇	一二、六〇〇	一五四、九八〇	

賃銀ハ玄米ヲ時價ニ換算シテ仕拂ヒヲナセリ而シテ其換算ノ方法ハ翌月三日ニ於ケル下關市ノ中等米相場ヲ以テ基礎トシテ換算ス食料ハ賃銀米ノ内ヲ以テ辨スルモノニシテ必要ニ應シ之ヲ支給ス

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(容量、重量)

- 一、一晝夜ニ煎熬ヲ終ル釜數 十三釜 一、一晝夜ニ使用スル鹹水量 二十八石六斗
- 一、一晝夜ノ製鹽容量 九石三斗六升 一、一晝夜ノ製鹽重量 百七十五斤半

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得ル製鹽總量 製鹽ノ容量(一町五反歩ニ付) 二千石

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 居出場ハ釜屋ノ右側ニ設ケラレ三區劃ニ區分サル鹽ノ煎熬ヲ終リ苦汁ヲ垂ラシタル後鹽籠ヨリ産鹽ヲ居出場ノ床上ニ移シテ堆積シ一區域(一日分)トス三日目ニ至レハ荷ヒ桶ニテ之ヲ貯鹽倉庫ニ移送スルモノトス

(イ)構造ハ周圍ノ三方ハ板張トナシ上層ハ葦ヲ張リ床下ハ三尺位穿堀シテ石炭殻ヲ充填シ上層(三寸)ニ撒砂ヲ敷キ最上部ニ竹ノ箐ヲ置キテ鹽ヲ堆積ス

(ロ)大小、廣狹、別圖ノ如シ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 煎熬ニ關スル操作及苦汁混和方法左ノ如シ

温メ釜ニ於テ熱シタル鹹水ヲ打込杓ニテ煎熬釜ニ(二石二斗)汲ミ入レテ石炭ヲ盛ニ燃燒セシムレハ沸騰シ漸次食鹽ノ結晶拆出(やま)ヲ上クルト云フ)スルヲ以テ此際苦汁壺ヨリ苦汁(四斗)全部ヲかいさきヨリ汲ミ入レタル後押柄振ヲ以テ全釜面ヲ一様ニ均坦セシム斯テ暫時熱スレハ又全部ノ(やま)ヲ上クル)ノ期ニ至ル此時ハ結晶採收期ニシテ乃チ釜ノ右側ヨリ押柄振ニテ結晶鹽ヲ皆かいさき部ニ押シ寄セテ蒐集堆積セシメ右側ノ跡ニハ直ニ温メ釜ヨリ約六七杯ノ鹹水ヲ投入シ置キ左側ニ片寄セタル結晶鹽ハ直ニ取り柄振ニテかいさき部ヨリ搔キ上ケテ苦汁壺ノ上ニ備へ置キタル鹽籠(徑三尺)ニ收容スレハ苦汁ハ自然ニ壺ノ中ニ流集スルモノトス

鹹水注入ヨリ結晶採收マテニ一時三十五分乃至一時四十分ヲ要ス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷

當初鹹水ヲ煎熬スル爲メ使用セシ釜石ハ厚サ約二寸ノ平滑ナル佐波川産丸石(油石又ハ河原石ト云フ)ヲ以テ石灰ト赤粘土トヲ混合シタル泥土ノ上ニ並へ煎熬用石釜ヲ製造シ且ツ燃

料ハ松杉ノ如キモノヲ使用セシカ釜ノ龜裂ヲ生スルコト多ク且薪材ノ缺乏ヲ來タセシヲ以テ今ヲ距ル凡ソ一百年前ヨリ厚サ約一寸幅サ四寸長サ五寸位ノ扁平ナル花崗石ノ切石ヲ用テ築造セリ(現今ノ石釜)而シテ燃料モ亦竈ノ構造一變スルニ及ヒテ現時ノ如キ石釜ヲ用ユルニ至レリ又數年前ヨリ鐵釜ヲ使用スルモノ次第ニ増加シ今日ニ於テハ總釜屋百四十六戸ノ内鐵釜(鑄鐵及鍊鐵製ヲ含ム)ヲ使用スルモノ二十九戸ノ多キニ達セリ

十七、煎熬ニ關スル其ノ他ノ事項

煎熬ニ關スル其他ノ事項中主ナルモノハ煎熬中四日毎ニ温メ釜ヲ交換セシムル

コト是レナリ 温メ釜ヲ交換セシムル理由左ノ如シ

一、釜底ニ附着セル煤烟(方言ヘグリ)ヲ除去スルコト

一、釜ノ内面ニ附着セル鹽殻ヲ剝離スルコト

以上ハ温メ釜ノ煮沸力ヲ減スル故ニ掃除スル所以ナリ又長ク放置スルトキハ温メ釜ノ鉢(温メ釜ヲ架スル竈)ト固着シテ取離スニ困難ニシテ且釜縁ニ龜裂ヲ生スルニヨルモノナリ

「温メ取り」(方言)ノ操作ハ煎熬中ニ行フモノニシテ温メ釜ヲ鉢ヨリ分離セシメ周圍ノ煤烟ヲ清掃ス釜ハ焚火中ナルヲ以テ温メ釜ノ鉢ヨリ通風逆行シテ反對ニ焚口ヨリ火炎ヲ吐出シ煤烟ハ釜屋内ニ充滿スルコトアリテ操業困難ニ屬スルモノナリ温メ釜ノ鹽殻ヲ剝離スルニハ鹽殻四五分ニ達シタル場合ニハ温メ釜ヲ伏セ周縁ハ木ヲ束トシテ稍傾斜シ中部ニテ千葉ヲ燃焼セシメ火熱ヲ以テ鹽殻ノ龜裂ヲ起サシメ是レヲ叩キ起スモノトス

煎熬釜ノ鹽殻ヲ剝離スルモノハ鐵釜ニシテ石釜ニハ行ハス鐵釜ノ鹽殻剝離ヲ行ハンニハ普通ノ如ク竈ニ焚火シテ火熱ヲ以テ鹽殻ノ龜裂ヲ爬起セシム此際鐵板面ニ龜裂ヲ生スルコトアリ然ルトキハ龜裂線ヲ「セメント」ヲ以テ填充ス

石釜使用中鹹水缺乏スル等ニテ煎熬ヲ中止スル場合アリテ釜ヲ破壊スルニ忍ヒサルトキハ釜ヲ保存スル爲メ「釜ヲ生ル」ト稱シテ特別ノ操作アリ即チ一釜最後ノ拆出鹽ヲ搔出セスシテ其儘ニ放置シテ蓋及焚口等ハ悉ク密閉シテ目塗りヲ施シ漸次釜ヲ冷却セシムルコトアリ而シテ再ヒ使用スルニ當リテハ漸次竈ニ焚火シテ釜ノ容鹽ヲ溶解抽出セシメ目接キノ漏ル、個所ヲ生スレハ石灰こーら及紙片等ヲ填充シテ鹹水ノ漏ル、ヲ止ム此操作ヲ「起シ釜」ト稱ス

十八 一ヶ年間ノ平均煎熬日數

昨三十八年ノ如キ天候不順ノ時ニアリテハ採鹹石數ノ減少ト共ニ煎熬日數モ亦之ニ準シ減少スルコト多大ナリ然レトモ從來永年ノ一ヶ年平均煎熬日數ハ二百四十晝夜トス

十九 一ヶ年間ノ平均收鹽量 二千石(容量) 五萬五千二百貫 但シ一石二十七貫六百目當リ

二十 一ヶ年間ノ採鹹及煎熬總費用 採鹹煎熬總費用トモ上、中、下田ニ變リタルコトナシ

平均一戸前(一町五反歩) 千六百八十三圓二十七錢八厘

內譯 採鹹費 七百二十二圓六十一錢四厘
煎熬費 九百六十圓六十六錢四厘 (明治三十七年度)

二十一 從來平年ニ於ケル鹽田一戸前ノ收支計算表

收支決算表

支出ノ部		支出ノ部		支出ノ部	
科目	金額	科目	金額	科目	金額
採鹹費	七二二、三二五	薪油	二二、八九一	組合費	五一、六三八
入土	四〇、〇三三	器械	九、二七三	公租	五九、二八〇
器品	二八、六四三	雜品	三三、三七三	雜利息	六八、七八一
雜品	一七、九一三	夜釜	一〇二、二〇六	雜費用	八、三九一
飯米	八五、六七〇	焚釜	七八、一三三	諸費	一三、七九四
庄屋	一〇四、二五二	焚釜	一五、二八二	支出金合計	二、二一八、八一七
上脇	九一、二二三	雇番	五、二四一		
三番	八一、四二〇	勞費	一七、六二七	收入	
炊夫	七四、四八九	慰造	七、七五〇	鹽代金	二、九七一、八八九
手子	二五、六〇五	荷造	一三、七七一	雜收入	六八、八二四
寄子	二八、四五三	倭造	九四、八六八	居皮代	一八、一三三
沼井	七、二五八	繩仕	五、四一八	肥料	五、九四〇
水取	五〇、二二六	鹽仕	九六、七六〇	保存金	一四、〇四一
諸雇	五七、二五五	修繕	三六、八二二	賣捌所	三〇、七一〇
慰勞	二九、八八五	常時	五九、九三八	收入金合計	三、〇四〇、七二三
煎炭	六六八、〇六八	雜費	二〇一、八八五	差引純益金	八二一、八八九
石煎		臨費			

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 採鹹、煎熬方法中

特ニ改良ヲ要スヘキ點ハ竈ノ築造上及釜ノ改良ニシテ製鹽額ト燃料トノ關係ヲ研究シテ是レカ改良ヲ企ツルコトヲ第一トス是レ等ニ關シテハ他日ノ報告ヲ期セントス
 入養土ノ良否ハ鹽質ト密接ノ關係アルモノ、如ク思ハル故ニ將來此點ニ就テ大ニ講究ノ餘地アルヲ認ム即粘土及貝殻ノ破片等ヲ混スルモノ並ニ砂粒ノ過大ナルモノハ共ニ有害ナルカ如シ
 從來ノ作業中ニアリテ進歩ノ著シキモノアルヲ認メス

第四章 製鹽及副産物ノ種類、用途

一 眞鹽又ハ差鹽ノ區別

差鹽製鹽高二千石 (但上、中、下鹽田一戸前一ヶ年平均) 苦汁ノ割合 鹹水二石二斗ニ對シ三斗二升 一石ニ對シ一斗四升五合(但シ一ヶ年平均數量)

備考 眞鹽ヲ製スルモノナシ

二 鹽ノ理化學的性質 當地製鹽ハ結晶粗ニシテ色澤ハ稍々褐色ヲ帶フルモノナリ水ニ透明ニ溶解セスシテ不溶解分多量ノモノ多ク且ツ「フェノール」フタレン」ニ依リテ著明ノあるかり性反應ヲ呈ス今五等鹽ニ就キ「アルカリ」メトリ」ヲ行ヒタルニ左ノ成績ヲ得タリ

五 等 鹽		外 鹽	
番 號	水酸化苦土トシテ計算シタル百分率	番 號	水酸化苦土トシテ計算シタル百分率
イ	〇、〇〇九八二二	イ	〇、〇一〇六〇
ロ	〇、〇〇五三〇二	ロ	〇、〇一三六三
ハ	〇、〇〇三〇二九	ハ	〇、〇一五一四
ニ	〇、〇〇三七九〇		

備考 檢體百瓦ヲ蒸溜水ニ溶解シ規定鹽酸液ニテ滴定シ水酸化苦土トシテ計算シタル百分率

右「アルカリ」性ヲ呈スルハ一般煎熬鹽ニ共通セルモノ、如シ蓋苦汁ノ主成分鹽化「マグネシヤ」ノ煎熬ニ依テ分解シタルモ

ノ、如シ尙詳細ハ調査中ニ屬シ他日ヲ期シ報告ノ機アラントス次ニ製鹽及其他粗鹽ニ就キ分析シタル成績表ハ左ノ如シ
分析成績表(百分中)

種類	色澤	水分	不溶解分	鹽化曹達	硫酸石灰	硫酸苦土	鹽化苦土	鹽化加里	合計	摘
普通産鹽	稍褐色	一三、二九七	一、七三六	七、二八〇	一、〇二八	四、八六〇	三、八六六	二、一〇四	九九、一三七	收納鹽
普通産鹽	普通	八、五八五	〇、〇七	八、五〇七六	二、四七二	一、二五九	一、一〇三	一、三三八	一〇〇、二〇	貯鹽倉庫内撒鹽ノ上層
粗惡鹽	灰白	九、五〇〇	九、四三	四七、二九	一〇、三三八	一、一〇一〇	一、三〇一	一、四三六	一〇二、六三七	居出シ場ノ下ニ結晶シタル塊
黒鹽	黝色	一七、〇五〇	二、八七五	六三、四九	一、九二五	三、一〇六	二、八六七	九、九〇〇	一〇一、一五二	石釜釜立ノ際ニ産セル粗惡鹽
黒鹽	褐色	一三、九四〇	〇、〇八九	六六、九六七	一、八五四	三、九八	三、三二二	九、六〇〇	一〇一、七三	鐵釜釜立ノ際ニ生セル粗惡鹽
たらし鹽	普通	二、三四三六	〇、〇七五	六四、二六八	一、一三三	〇、〇〇一	二、三三五	九、三三〇	一〇〇、七九〇	竈ノ土ヲ沼井ニ投シ海水ヲ注 キ濾過シタル鹹水ヲ煎熬シタ ルモノ

次ニ當地ノ收納鹽ニ就キ是レカ「百立方」センチメートル「ノ重量ヲ秤リタル成績表左記ノ如シ(但シ昨二十八年度ノ分)

食鹽重量表(但シ各濱ニ付キ)

各濱	名	粗ナル状態(百立方センチメートル)		平均	各濱	名	粗ナル状態(百立方センチメートル)		平均
		粗ナル状態	密ナル状態				粗ナル状態	密ナル状態	
古濱	濱	五八、〇〇	九五、〇〇	七六、五〇	中濱	均	五六、一八	九七、一〇	七六、四〇
同	上	五三、〇〇	九三、〇〇	七三、〇〇	同	均	五五、五〇	九六、五〇	七六、五〇
同	上	五七、〇〇	九四、〇〇	七五、五〇	同	上	五五、〇〇	一〇三、〇〇	七九、〇〇
同	上	五五、〇〇	九七、五〇	七六、二五	同	上	五七、五〇	九九、五〇	七六、五〇
同	上	五九、〇〇	九四、五〇	七六、七五	同	上	五四、五〇	九九、五〇	七三、五〇
古濱	均	五、四〇	九四、八〇	七五、六〇	鶴濱	均	五六、〇〇	八六、五〇	七二、二五
中濱	均	五、五〇	九五、〇〇	七七、二五	大濱	均	五五、七〇	九五、四〇	七五、五五
同	上	五、五〇	九八、〇〇	七七、二五	同	上	五六、〇〇	一〇三、〇〇	八一、五〇
同	上	五、五〇	一〇〇、五〇	七六、〇〇	同	上	五六、〇〇	九六、〇〇	七六、〇〇
同	上	五、〇〇	九七、〇〇	七五、〇〇	同	上	五二、〇〇	九五、〇〇	七三、五〇
同	上	五、四〇	九五、〇〇	七五、七〇	同	上	六〇、〇〇	七六、二八	七六、二八

各 濱 名	粗ナル状態 〔百立方センチ メートルノモ ノモ〕	密ナル 状态 〔百立方センチ メートルノモ ノモ〕	平 均	各 濱 名	粗ナル状态 〔百立方センチ メートルノモ ノモ〕	密ナル 状态 〔百立方センチ メートルノモ ノモ〕	平 均
大濱一ノ樹	五八、〇〇	八四、五〇	七二、二五	大濱三ノ樹平均	五六、九五	九四、七一	七五、八三
大濱一ノ樹平均	五七、二〇	九五、〇一	七六、二一	大濱四ノ樹	五五、〇〇	一〇〇、〇〇	七七、五〇
大濱二ノ樹	五七、〇〇	九八、〇〇	七七、五〇	同	五五、五〇	九九、五〇	七七、五〇
同	五四、〇〇	九九、五〇	七七、〇〇	同	五五、〇〇	九〇、〇〇	七二、五〇
同	五三、五〇	九九、〇〇	七六、二五	同	五六、五〇	八五、〇〇	七〇、七五
同	六〇、〇〇	九三、五〇	七六、七五	同	五五、五〇	九八、八五	七七、一八
同	五七、〇〇	九六、〇〇	七六、五〇	大濱四ノ濱平均	五五、五〇	九四、六七	七五、〇九
大濱二ノ樹平均	五五、四〇	九七、二〇	七六、八〇	大濱五ノ樹	五六、五〇	一〇〇、〇〇	七七、〇六
同	五五、〇〇	九八、〇〇	七七、五〇	同	五五、五〇	五八、五五	八三、二五
大濱三ノ樹	五五、〇〇	九九、七五	七七、八〇	同	五五、五〇	九二、七五	七六、五〇
同	五五、八五	九九、七五	七七、八〇	同	五五、四五	九八、一五	七六、八〇
同	五七、五五	一〇〇、五	七九、〇五	同	五八、五五	九二、五五	七五、五五
同	五三、五	九七、七五	七七、〇五	大濱五ノ樹平均	五六、〇六	九六、〇	七六、八三
同	五八、〇〇	七七、五	七六、七五				

備考 粗ナル状態トハ「百立方」センチメートルノ圓筒中ニ輕ク充填シタルモノニシテ輕微ノ衝擊ニヨリテ容易ニ其容積ヲ減スル程度トス密ナル状態トハ「百立方」センチメートルノ圓筒中ニ緻密ニ充填スルモノニシテ三四回ノ衝擊ニヨリテ少シモ其容積ヲ減セザル程度トス

三 鹽主要ノ用途 用途ノ主ナルモノ左ノ如シ

- 一、鹽藏用 一、食用 一、工業用 一、醸造用

右ノ中主ナル用途ハ北海廻リト稱シテ東北各縣ニ於ケル漁業鹽藏用又工業用トノ管テ生野銀山、北陸地方ノ鑛山及アルカリ會社ニ於テ使用シタルコトアリ食用トシテハ同シク北國地方、醸造用トシテハ九州ノ一部ニ用ヒラレタルヲアリト云フ

四 鹽ノ各等級ノ容量ニ對スル重量 五等鹽ノミニテ各等級鹽ヲ知ル能ハス今左ニ五等鹽ニ就テ掲記ス

五等鹽一石ノ重量(平均) 二十七貫六百目

五 苦汁ノ用途 一般差鹽ニシテ全部ヲ注入シテ煎熬スルヲ以テ特ニ苦汁ヲ採收スルコトナク從テ他ノ用途ナシ又居

出ヨリ滴下スルモノハ自然地下ニ放流セシメテ顧ミルコトナシ之レ用途ナキニ依ル

六 苦汁利用ノ方法 前項ノ如クニシテ差鹽ノ増量ヲ計ルノ外今日マテハ他ニ利用ノ方法ナシ然レトモ若シ之レヲ選

種用ニ供ストセハ鹽ニ比シテ利便多カルヘシ

七 苦汁ノ生産量 生産量 一千一百五十二石(一町一反歩ニ付キ)

但シ一釜ニ對スル苦汁量ヲ四斗トシ一日間ノ煎熬釜數十二釜一ヶ年間ノ煎熬日數ヲ二百四十日トシテ計上シタルモノナリ
右四斗中ニテ一釜毎ニぬるめノ鹹水ヲ以テかいさき部ハ洗滌スルモノナルカ故ニ幾分カ鹹水ヲ混スルモノナリ

八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法 漸次苦汁壺ヨリ次回ノ煎熬ニ注入スルマテニハ別段裝置或ハ方法トシテ掲記スヘキ

コトナシ

九 苦汁一石ノ賣買價格 前項ノ如クニシテ賣買價格ナシ

十 苦汁ノ運搬方法及其販路 前項ニヨリテ運搬方法及販路ナシ

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造裝置及製造方法 苦汁ヨリ副産物ヲ製造スルモノナシ

十二 副産物ノ種類、名稱及用途 前項ニヨリ事實ナシ

十三 副産物ノ價格及販路 前項ニヨリ事實ナシ

十四 鼠鹽、かひんじ、泥鹽、居出シ鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽産出額其使用方法、販路及價格(一ヶ年平均)

副産物名稱	産出額	使用方	販路	價格
居出シノ皮	三〇〇 <small>石</small>	肥料	吉敷郡、阿武郡、豊浦郡	五〇 <small>圓</small> (十貫ニ付)
黒鹽	一四、四 <small>石</small>	釜及竈築造用		
釜縁及かいさき	四八〇 <small>(六釜)</small>	肥料	小野村ヨリ與、阿武郡ニ至ル	四五 <small>圓</small> (一釜ニ付キ) 一枚八十貫

備考 鼠鹽、泥鹽ト稱スヘキモノナシ土居土ハ肥料用トスルトキアレトモ多クハ廢棄セリ又包裝ノ際ノ塵鹽及掃キ寄セ

鹽ヲ合シテ約一ヶ年五石ニ上ル是等ノ粗惡鹽ハ沼井ニテ濾過シテ鹹水ニ混合スルモノトス

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル 包裝鹽ノ數量

五斗俵 八十四斤 一六俵 二十八斤一 九一俵 十五斤四 八升俵 十三斤五

二 包裝ノ形狀、種類

包裝ノ形狀ハ種類ニ依リテ其趣ヲ異ニス即チ五斗俵ハ概シテ八角ナリ間々十角トナスコトアリ一六俵以下ハ梅鉢形ノ五角ニンテ何レモ藁菰製ナリモ斗尤五俵中ニハ二重俵モアリ之ハ内側ヲ菰包トシ外部ヲ菰包トス

三 包裝ノ編製方法及其原料

包裝ノ原料ハ稻藁ニシテ其編製方法ハ小繩縱若クハ繼キ縱ニテ藁一本乃至四本(俵ノ大小ニヨリテ藁ノ本數ヲ異ニス)宛ニテ編ムナリ又五斗俵ハ八箇編ニテ一六俵以下ノ俵ハ四ヶ所編トス而シテ其菰ノ縱ノ兩端ヲ小繩ニテ結束シ底抜ノ袋形トシ下部ノ口ヘ尻繩ト稱ヘ五斗俵ナルトキハ徑五分許リノ繩、一六俵以下ナルトキハ徑三分許リノ繩ニテ何レモ千鳥リ掛ケヲ爲シ上部ノ口モ亦同様ノ方法ヲ行ヒ鹽ノ漏出ヲ防キ又或場合ニアリテハ尻口菰ト稱シ七寸方形斗ニ截斷シタルモノヲ俵底ニ當テ口止メヲナスコトアリ右ノ手續ヲ了リタル後ハ大俵ハ徑五分計ノ繩ニテ橫繩ニ重廻トシ二ヶ所ヲ結束シ二本縱繩三箇所ヲ施スヲ普通トス又或場合ニアリテハ之ヲ四ヶ所ニ施ス事アリ一六俵以下ノ小俵ニアリテハ一切縱繩ヲ施スコトナク徑三分斗リノ繩ニテ橫繩ヲ二重廻シトシ三ヶ所ヲ纏結ス尤モ客ノ好ニ依リ橫繩ノ兩端ヲ取りテ一本掛繩ヲ施スコトアリ之ヲぐるぐる廻ト云フ以上ハ法實施前ノ方法ナリシカ近來之ヲ改良シテ二本縱繩三ヶ所掛ケトセリ

四 各種包裝ノ價格

一、一六俵	價格 一錢四厘	一、九升一合俵	價格 五厘八毛
一、八升俵	價格 五厘	一、五斗俵(二重俵三本縱繩)	價格 七錢二厘
一、五斗俵(五ツ取結四本縱繩)	價格 四錢三厘	一、五斗俵(四本縱繩)	價格 四錢
一、五斗俵(四本縱繩尻口菰)	價格 四錢二厘	一、五斗俵(三本縱繩)	價格 三錢九厘

包裝ハ普通一重俵ナルモ函館小樽等ニ

五 運輸スルモノニテ瀛船積トナスモノニアリテハ二重俵トス

而シテ其販路先キハ左ノ如シ

八升俵、九升俵其他之ニ類似ノモノハ九州地方

一斗六升俵其他之ニ類似ノモノハ敦賀、三國境等北陸地方西部五斗俵ハ小樽、函館、青森、鰯ヶ澤、加賀、秋田、酒田、加茂、伏木、新潟、舞鶴

六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 包裝ニ附記スル商標其他記號ハ別圖ノ如シ而シテ共ニ烙印ニシテ縱横何レモ二寸ナリ而シテ之ヲ俵ノ側面ニ押捺ス

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 秤量器ノ種類ハ呼稱五升入(實容五升四合)入桶並ニ一升榼ニシテ五升入桶ハ杉製ニシテ口ノ直徑八寸七分底徑七寸六分深サ五寸二分手板ハ檜材ニシテ縱一尺横五寸厚サ二分ナリ一升榼ハ普通ノ榼ナルカ故ニ説明及圖ヲ略ス

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 倉庫ノ構造ハ木造瓦葺ニシテ其鹽田ノ廣狹ニヨリ規模ノ大小アルモ鹽田一町五反歩ニ對シテ間口二間又ハ二間半奥行五間乃至六間ノモノヲ普通トス屋內ハ之ヲ二分シ奥ノ區域ヲ奥倉、前ノ區域ヲ前倉ト云ヒ奥倉ト前倉ハ壁ヲ以テ區劃シ其壁ノ中間ニ一間ノ入口ヲ備フ其入口ノ戸ハ二枚ニテ之ヲ開閉スルニハ即チ下部ノ一枚ハ兩側ノ柱ニ樋アリテ上部ヨリ差シ下上部ノ戸ハ戸ノ上方ちよつかいニテ止メラル、ニヨリ開閉ニ便ナリ奥倉ニハ窓一箇(一尺五寸四方位)ヲ設ケテ鹽包裝ノトキ光線ヲ取ルニ便セリ平常ハ之ヲ閉塞セリ外部ノ周圍ハ大概杉板ニテ張り壁ハ土壁ニシテ內部ノ壁ハ土壁ノ上ヲ板張トナシタル上ヲ再ヒ葦張トセリ之レニ反シテ前倉ハ土壁ノ儘ナルモノ多シ之レヲ要スルニ奥倉ハ撒鹽堆積場ニシテ前倉ハ鹽仕舞ノ際包裝セラレタルモノヲ一時積ミ置クニ止マルカ故ナリ地盤ハ從來奥、前倉共ニ普通ノ土間ニシテ何等加工シタルコトナカリシカ鹽專賣法施行後ニ至リテハ鹽質改良ヲ目的トシ地盤ヲ一尺有餘穿堀シ石炭殻ヲ入レ上部ヲ普通ノ土砂ヲ以テ薄ク張ルアリ或ハ表面ヲ幅五寸許ノ板張トシ板ト板トノ間ヲ約一寸隔テ、其間ハ割竹二本ヲ排列シ苦汁ヲ去ルノ方法ヲ取レルモノアリ

二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 當地方ニ於テハ從來撒鹽ノ儘貯藏シ置ク習慣ナルカ故ニ俵ノ損傷ノ程度及其狀態ヲ知ルニ由ナシ而シテ貯鹽スルニ付キ何等ノ方法ヲ講スルコトナク唯奥倉ニ堆積シ置クノミ但貯鹽庫內部ニ仕切ヲ爲シ一日分即チ一居出ツ、ヲ一區域ニ貯藏セシムル方針ニテ目下勸誘中ニアリ

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

以テ事實ナシ實施後亦未タ貯鹽ノ實驗ナキモ將來ノ見込ハ左ノ如シ

一、九升俵及之レニ類似ノ小俵ハ高サ約四尺九寸、八俵積ミ 一、一斗六升俵ハ高サ約五尺二寸、大俵積ミ

一、五斗俵ハ高サ約四尺八寸、四俵積

右ハ何レモ縱積ミニシテ一直線ニ並列ス

四 一ヶ年間ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯藏步減及滴出苦汁量

當地方ニ於テハ凡テ製鹽ハ長期間貯藏スルモノナク永

キモ僅カニ二ヶ月乃至四ヶ月ニ止マルカ故ニ一ヶ年間ニ於ケル步減ヲ知ルニ由ナキモ今短期間ニ於テ步減ヲ示ストキハ十

日間ヲ經過シ五分減二十日間ヲ經過シ七分減一ヶ月ヲ經過シ一割減二ヶ月間ヲ經過シテ一割五步減位ナリ

以上ハ差鹽ノ步減ヲ示シタルモノニシテ眞鹽ハ之レヲ製造スルモノナキカ故ニ其步減ヲ知ル能ハス而シテ貯鹽中ノ滴出苦

汁量ニ至リテハ自然ニ地盤ニ吸收セシムルカ故ニ正確ニ數量ヲ知ルニ由ナシト雖四ヶ月間ニ鹽五斗ヨリ垂出スル量ハ一升

位ナラン又貯藏步減ハ時季ト天候トノ作用ニヨリテ差アリ即チ空氣濕潤ナル時ハ步減モ亦多量ナリ就中梅雨季ハ步減最モ

甚シト云フ

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置

當地方ハ苦汁ヲ採收スルコトナク從テ之レカ方法ナシ貯藏裝置モ同シ

六 古積鹽製造方法、製造期間ニ於ケル鹽步減ノ割合

當地方ニ於テハ古積鹽ヲ製造スル者ナキカ故ニ其製造方法並

ニ製造期間内ニ於ケル鹽ノ步減ヲ知ル能ハス

七 古積鹽製造用家屋ノ大小、構造及床四壁ノ構造

製造者ナク從テ記事ナシ

第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法

從來數名ノ鹽販賣業者及問屋業者アリテ鹽ノ販賣ヲナセリ而シテ製鹽者亦此者ニア

ラサレハ鹽ノ取扱ヒヲ爲サシメサリキ然ルニ販賣者互ニ利己ノ爲メニ獨立ノ步調ヲ取り競争販賣ヲナシ弊害少ナカラサリ

シヲ以テ茲ニ合同ノ必要ヲ生シ今ヲ距ルコト二十餘年前終ニ之ヲ合同シテ合資會社鹽賣捌所ナルモノヲ設立シタリ之レ現在

ノ三田尻製鹽賣捌所ナリ其合併ノ方法ハ各自從來ヨリ鹽ノ販賣高ノ步合ヲ以テ權利持分ノ多寡ヲ定メ之レニヨリテ會社設

立費及ヒ其後ノ存續費ノ負擔ヲナシ該法人ノ利益配當モ其步合ニ應シ配賦シテ之カ維持ヲナシ來リシカ明治三十四年ニ至

リ各社員ノ權利ヲ總製鹽者ニ於テ買取ル事トナリ該會社ノ社員ハ全ク製鹽者ノミトナリ此ニ依ツテ生スル利益金ハ一部ノ積立金ヲ除ク外社員即チ鹽業者ニ配當セリ依之觀之該會社ハ獨立シタル商事會社タルト同時ニ又鹽業者ノ販賣上ノ機關トナスモノナリ

鹽ノ代金ハ普通契約ノ際鹽代價ノ概算ヲ受渡シ現品ノ引渡ハ製鹽賣捌所鹽田大會所ニ鹽ノ數量俵數等ヲ示シテ包裝法ヲ請求シ鹽田大會所ハ各鹽業者ニ其俵數ヲ割付ケ包裝終リタル時ハ鹽田大會所ノ議員制道方ナルモノ買受人ト共ニ各鹽業者ノ倉庫内ニ於テ檢査ヲ遂ケ之レカ引渡ヲ了スト雖トモ本船ニ積ミ込ム際多少ノ損失アルトキハ賣渡人ヨリ償ヲナス慣例トナレリ船積終了シテ代金精算ノ際目錄ヲ調製シ鹽ノ代金手數料及立替タル上荷賃、立繩代、積付賃等ノ諸掛費ヲ總計シ此金額五分五厘ヲ控除シ(五分五厘ノ割引ハ古來ノ慣例ナリ)概算渡金高ト過不足ヲ精算シ而シテ割引シタル五分五厘ノ金高ハ諸掛費ノ金高ト普通大差ナカリキト云フ

右賣捌方法ノ外ニ古積鹽(此古積ナルモノハ所謂世上ニ行ハル、古積ニハアラス冬期絶航ノ期間倉庫ニ貯藏シタルマテノモノナリ)前納賣込ナルモノト春買ナルモノトアリ古積鹽前納賣込ハ冬期即チ北海ノ航路杜絶ノ時ニ當リ製鹽賣捌所ヨリ大阪へ人ヲ派シ同地ニ冬ヲ爲ス北國船ニ賣込ヲ爲スナリ而シテ其價格ノ取極メ方ハ同地ノ鹽商ニ將來ノ評價ヲナサシメ鹽券ヲ發行シテ代金全部ヲ受取り翌年四月二十日マテニ鹽ノ受渡ヲナス可ク契約ス次ニ春賣ナルモノハ翌春受渡ノ賣渡豫約ヲナシ代金ハ其請求ニヨリ隨時支拂ヲナシ現品ハ當年中何時ニテモ請求次第引渡スヘク約ス所謂前賣ニシテ此ノ二種ノ販賣方法ハ專ラ金融ノ調和ヲ計ルノ目的トスルモノナリ而シテ後者ニアリテ引渡當時ノ鹽價カ豫約當時ノ價格ヨリモ如何ニ騰貴スルモ約定價格ニ依リ又低落セシ時ハ其ノ低落價格ニ依ル

二 鹽ヲ賣買スル船頭ノ習慣及船頭カ鹽ヲ賣買運搬スル方法、船員ノ給料及船頭ト鹽商トノ關係即チ賣買ノ方法

賣買ノ取引ヲナスモノハ其實船頭ニ非スシテ船中ノ會計ニ屬セリ俗ニ之レヲ船頭ト云フ此等ノ内ニハ船主モアリト雖普通船主ノ雇人ナルモノ多シ故ニ船頭ノ取引ハ船主ノ商ヒ取引ニ外ナラスシテ自己ノ營業ニ屬セサレトモ間ニハ窃カニ自己ノ爲メニ幾分ノ船積ヲナスモノアリト云フ而シテ船頭カ鹽買入ノ際ハ意氣甚タ熾ナルモノニシテ着港投錨後直チニ鹽商ノ許ニ至レハ甲乙ノ鹽商ト他地方ノ鹽商人相争フテ到リ各自鹽ヲ販賣センコトヲ請ヒ或ハ宿舍ヲ給與シ或ハ花街ニ伴ヒ所謂肉林酒池ニ飽カシメテ饗應スルコト甚タ厚ク又出帆ニ際シテハ土産トシテ珍品ヲ贈ル斯ノ如クシテ優遇セサルトキハ復タ來

ラス商法ノ秘訣又此裡ニアリキト云フ

鹽ノ運搬ハ傭船又ハ賃積ミ等ヲ爲ス例少ナク買主所有ノ帆船ニヨリ運送ス秋冬ノ海ハ危險少カラスト雖帆船ニハ從來保險ヲ附スルモノナク船舶積荷ヲ賭シテ航ス專賣施行後ハ鹽價騰貴ノ爲メ難破ノ際ハ損害更ニ多カル可ク一層ノ危險ヲ感スルニ至レリト云フ而シテ船員ノ給料ハ船頭十二三圓會計八九圓其他ハ五圓ヨリ六七圓迄此外ニ食料ヲ給ス

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 三國、敦賀、青森、鰺ヶ澤、加賀、秋田、能代、酒田、加茂、伏木、函館、小樽、北陸及九州等ナリ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無及其方法契約并ニ償却ノ方法 從來各鹽業者ハ地方ニ於ケル組合ヲ組織シ

事務所ヲ設ケ職員ヲ置キ鹽商トノ取引組合契約ノ勵行其他鹽業ノ發達獎勵ヲ圖レリ而シテ該組合ハ組合員ニ於テ資金融通ノ必要アル時(資金不足ノモノ又ハ六ノ場合ニ鹽ノ貯積ヲ要スル時)ハ其職員ハ貯鹽若クハ鹹水ノ量ヲ檢シ之ヲ擔保トシテ(信用上ノ擔保トナスモノニテ敢テ法規上ノ擔保權ノ設定ヲナスニ非ラス)積立金ノ内ヨリ相當ノ金額ヲ貸與シ鹽販賣ノ都度數回ニ之カ辨濟ヲナサシムルコトアルモ他ノ鹽商等ニヨリ資金ノ融通ヲ受クルコトナシ

組合ノ積立金ハ組合員ニ於テ各年六圓五十錢宛出金スルモノナリ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格 三十七年以前三ヶ年間左表ノ如シ

三	十	五	年	三	十	六	年	三	十	七	年
一	石	當	一	升	當	一	石	當	一	升	當
一、〇六〇	円	〇一一	円	一、一三〇	円	〇一三	円	一、一〇〇	円	〇一五	円

六 鹽價ノ定メ方 從來ハ各鹽業者時ニ集會シ全國ニ於ケル鹽ノ商況ヲ參酌シ鹽ノ生産費ヲ控除シテ相當利益アル程度ニ大體ノ價格ヲ定メ置キ賣渡ニ際シテハ時季ト販賣先トニヨリ商家ノ掛引ヲ以テ各鹽業ノ代表者ニ於テ便宜之レヲ定メ

テ賣渡セシト雖トモ生産費以下ノ價格ヲ示ス時ハ期ヲ待チテ發賣シ生産費以下ニテ販賣スルコトナシ要スルニ價格ヲ定ムル標準ハ鹽ノ生産費ヲ基礎トシ全國ノ商況ヲ參酌シテ之ヲ定ムルモ需要ト供給トカ鹽價ニ影響シタルハ勿論ナリトス

七 販賣ノ季節 從來鹽ノ賣行ハ季節ニヨリテ多寡アリ現今モ尙ホ然リトス今之レヲ年四季ニ分チ步合ヲ以テ示ス時

ハ左表ノ如シ

春 一、〇 夏 二、〇 秋 五、六 冬 一、四

八 鹽ノ俵抜キ検査ノ方法

從來ノ鹽抜キ検査ハ摘出俵數ニ制限ナク所々ノ俵中ヨリ鹽ヲ取り出シ肉眼鑑定シ而シテ

二 三ノ俵ヲ摘出秤量シ契約ノ重量ニ不足スル時ハ枳量シ又時ニアリテハ旨量ト稱シ秤量セサルモノヲ枳量スルコトアリ

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、空量ノ減少ハ歩減ヲ察シテ容量増シ重量増シ等ヲ爲スコト及其數量、尙此地方ニ於ケル一俵ノ實

量又小賣一升ノ實量等

從來ニ於ケル鹽賣渡ノ例ハ前項ニ述ヘタル摘出表一俵ニ付賣買契約ノ數量ニ一升以内ノ減少アリタル時ハ摘出セサル全部ノ俵數ニ乘シタル數量ヲ増加セシメ若シ摘出俵一俵ニ付賣買契約ノ數量ニ一升以上ノ減少アリタル時ハ減少ノ數量ニ相當スル數量ヲ増加セシムルノミナラス過料ト稱シテ減少量ニ相當スル數量丈ケラ更ニ取り立テ以テ買受人ノ所得ニ歸セシメタリ

以上述フル所ニ反シ摘出俵ノ入味賣買契約上ヨリ以上ノ數量ナリシトキハ別ニ採取秤量等ヲ行フ事ナク又此ノ割戻ヲナスコトナシ

鹽ノ受渡シニ際シ故ラニ歩減ヲ察シ重量増シ容量増等ハナサ、リシモ四斗八升俵ニ對シテハ二升ヲ一斗六升俵ニ對シテハ五合ヲ九升俵ニ對シテハ一合ヲ各増加セシカ之等ノ增量ハ多ク船頭ノ利得トナス習慣ナリ其他俵裝ノ種類一斗俵、一斗二升俵、二斗五升俵等アレトモ這ハ特別ノ注文ニヨルモノニシテ容量増ヲナサス 小賣一升ト稱スルハ切枳ナリ

十 鹹水賣買ノ有無及其方法、價格ノ定メ方 該當事項ナシ

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 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及其各種積載數量

二 各種運搬方法ニ依レル各運搬先迄ノ鹽一定量又一定容量ノ運賃及出荷地ニ於ケル手數料、諸掛費、保險料、差荷地ニ於ケル諸掛費用等

運搬先	運搬方法	積載量	運賃	出荷地ニ於ケル手数料	諸費	着荷地ニ於ケル諸費
秋田	帆船	十六萬斤乃至四十萬斤	二十錢	百圓ニ付	三圓十五錢	百斤ニ付
能代	同	同	同	同	同	同
青森	同	同	同	同	同	同
鰺ヶ澤	同	同	同	同	同	同
酒田	同	同	同	同	同	同
加茂	同	同	同	同	同	同
函館	同	同	同	同	同	同
小樽	帆船	十六萬斤乃至四十萬斤	二十錢	百圓ニ付	三圓十五錢	百斤ニ付
伏木	帆船	十六萬斤乃至四十萬斤	二十錢	百圓ニ付	三圓十五錢	百斤ニ付
三國	帆船	十六萬斤乃至四十萬斤	二十錢	百圓ニ付	三圓十五錢	百斤ニ付

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ契約 小作人ト地主トノ關係ハ貸借契約ニ基クモノニシテ單ニ土地ノ貸借ノミナラス之レニ附隨セル建物及必要器具、器械ト共ニ貸與シ該契約ノ存續期間ハ一ケ年ニシテ多年同一濱ヲ小作永續スル者モ年々契約ノ更改ニ依ル者ナリ而シテ契約ノ時期ハ小作年度ノ前年舊十一月又ハ十二月頃ニ直接又ハ仲介者ヲ以テ之ヲ爲シ此際小作料ノ三分ノ一乃至二分ノ一ノ金額ヲ受渡シ殘部ハ翌年舊二月ヨリ七月迄二月割若クハ同七月ト十二月トノ二期ニ辨濟ヲ約スル等ハ普通ナリ其他一回釜屋、屋根ノ修繕ハ小作人ニ於テナスヲ天災又ハ其他何等カノ事故ニ依リ損失ヲ被ルコトアルモ後日小作料ノ輕減ヲ申シ込マサル旨ヲ約ス以上契約ノ方式ハ普通書面ヲ以テ相互之レヲ交換スルモアリ又ハ小作人ヨリ提出スルニ止マルモアリテ一定セス而シテ未タ不動産登記法ニヨリ賃貸借ノ登記ヲ爲シタル者ナシ此外小作人ニ於テ建物敷地鹽田ノ地租及該鹽田ニ附課セラル、縣稅、村稅其他附隨セル總テノ公課ヲ負擔スルハ殆ント一般ノ慣例ニシテ多ク口頭ノ約ニ止マル鹽田及建物其他建設物ノ修繕ニシテ金五圓以上ノ費ヲ要スル者ハ地主ヨリ負擔シ以下ノモノ及雜器具、器械ノ損失ハ小作人ニ於テ修繕又ハ補填スルコトモ此ノ地方ノ慣習トナレルヲ以テ特ニ契約ヲ爲サスト雖皆之ニ遵フモノトセリ

備考	鹽ノ運賃ト他ノ運賃ノ差ハ	鹽ノ運賃ハ一〇ノ比ニ於ケルカ如シ
敦賀	同	同
加賀	同	同
安宅	同	同
筑後	同	同
津	同	同
長崎	同	同
新鶴	同	同
舞鶴	同	同
地廻	同	同
地廻	同	同

年ノ豊凶(營業期間ノ長短)鹽價ノ高低等ニヨリ小作料ノ増減ヲ爲サ、ルコトハ特ニ約スル處ナレトモ年甚タ凶ニシテ鹽ノ生産著シク減シタル時ハ各小作人協議シ小作料ノ輕減ヲ申込ムコトアルハ恰カモ農家田畑ノ小作人カ凶作ノ場合小作料ノ輕減ヲ申込ム場合ト一般ナリ斯ル場合ニハ地主モ互ニ協議シ又ハ特ニ親族、故舊等間ニハ一般ノ狀況ヲ察シテ輕減スルコトアリ

第十章 組合

鹽製造組合、販賣組合、燃料及其他需用品購買組合ノ組織及沿革

鹽製造組合ハ三田尻鹽田大會所ト稱シ製鹽販賣

組合ハ合資會社三田尻製鹽賣捌所ト稱シ何レモ佐波郡中ノ關村ニ鹽田ヲ所有スルモノヲ以テ組織セリ而シテ其沿革ハ六七十年前以前ノ事蹟ハ之ヲ悉知スルモノナク又何等記録ノ存セサルカ故ニ當時ノ事蹟ニ至リテハ其詳細ヲ知ルニ由ナク只其概要ヲ記サンニ當中ノ關村鹽田ハ四濱ニ區分シ一ヲ古濱ト云ヒ一ヲ中濱一ヲ鶴濱一ヲ大濱ト云フ製造場數ハ古濱四十戸中濱十一戸鶴濱ハ二十三戸大濱七十戸(現今多少ノ異動アリ)ト稱セラル而シテ一區域毎ニ一會所ヲ置キ製鹽及ヒ賣捌ノ事ヲ處理シ來レリ當時古濱四十三戸ニ宮木屋、關屋、日賀屋、宮津屋ナル問屋アリ中濱十二戸ニ村屋、鶴濱二十三戸ニ津ノ國屋大濱七十戸ニ宮木屋ナル問屋アリ而シテ古濱ノ問屋ハ古濱ニ專屬シ中濱ノ問屋ハ中濱、鶴濱ノ問屋ハ鶴濱ニ各專屬シ互ニ手腕ヲ振ヒ敏捷ヲ旨トシ得意ヲ取ルニ汲々タリ偶々得意ヲ得買主ノ入港繁頻ナルニ至ルヤ鹽ノ缺乏ヲ來スニヨリ隨テ停滯セル所ヨリ補欠ヲ請ハサル可カラサルニ至ル故ニ各會所時ニ聯合會議ヲ開キ鹽價ノ一定ヲ議ルト同時ニ供給ヲ平等ナラシムルコトニ勉メタリ然レトモ尙其目的ヲ達スルコト能ハス殊ニ時世ハ夫等販賣上ノコトノミナラス製鹽改善上共同一致ノ必要ヲ感シ遂ニ明治十五年ニ至リ始メテ四ヶ所ノ會所ヲ合一シ三田尻鹽田大會所ナル名稱ヲ附シ鹽販賣ノコトヲ取扱フニ至レリ而シテ合資會社製鹽賣捌所ハ明治三十五年中、中ノ關村鹽田所有者ノ所有ニ歸シタル以來右大會所ノ事業トナリ今日ニ至レリ

第十一章 試驗

採鹹、煎熬其他鹽業ノ改良ニ關スル試驗ノ事蹟及方法

鹽業ノ改良ニ關シテハ嘗テ田面ノ沼井ヲ除去シ階段上ニ

蒸發池ヲ形成シ之レニ海水ヲ誘導シテ直ニ天日濃縮方ヲ行ヒシカ天候雨季多クシテ充分ニ濃縮ノ効ヲ達スルコト能ハサリキト云フ又其他竈ヲ種々ノ形式ニ改築セシコトアリシカ今明ニ其事蹟ノ顯著ナルモノナキカ如シ

第十二章 輸出入及試賣

支那、朝鮮、浦潮等各方面へノ輸出又ハ試賣若クハ諸外國ヨリ輸入シタル事蹟及沿革 嘗テ朝鮮元山、釜山、仁川ニ輸出シタルコトアリ又北國船力當地ノ產鹽ヲ越中邊ヨリシテ春季浦潮ノ方面ニ輸出シタルコトアリト雖モ漠トシテ今其沿革ヲ明知スルコトヲ得ス輸入ハ事實ナシ

第十三章 鹽田以外ノ製鹽裝置及方法

鹽田以外ノ鹹水採收及製鹽裝置及方法 鹽田以外ノ鹹水採收及製鹽裝置、方法ニ於テハ當地方ニ於テ施シタルコト無シ

第十四章 燒鹽

燒鹽製造、裝置、方法及包裝ノ方法 舊來左ノ方法ニヨリテ製造シタルコトアリ 普通ノ製鹽ヲ曰ニテ搗碎シ之ヲ米ノ泔汁ニテ洗滌シ汚物ヲ去リ沈澱セル鹽ヲ抄ヒ取り葉「つと」ニテ包ミ是レヲ竈ノ焔中ニ投シテ熱灼セシメ外部ノ灰部分ヲ削リ去リテ燒鹽塊ヲ取出シ搗碎シテ粉末トナシ饅詰トナシテ販賣シタルモノナリ 現時ハ製造セサルヲ以テ詳細ヲ記述スルニ由ナシ

第十五章 再製鹽

再製鹽製造 裝置、方法、製品ト原料トノ割合 當地方ニテハ鹽ノ再製ヲナシタルモノナク記述スルコトナシ

第十六章 鹽田ノ地價等

鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較調査 鹽田地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較ハ種々ノ事情ニヨリ時期ト場所ニヨリテ其高低一ナラスト雖其調査ノ概要左ノ如シ

種目	地目		所品位			摘要
	上	中	下	位	品	
地價	田	田	四斗入	四斗入	四斗入	一反步當
時價	田	田	五〇、六六	四六、六〇	三一、〇〇	
小作料	田	田	四六六、六〇	三三三、三〇〇	二六六、六〇	
田	田	田	三五〇、〇〇	二七五、〇〇	二二五、〇〇	
田	田	田	五〇、〇〇	四〇、〇〇	二六、六六	
田	田	田	四斗入	四斗入	四斗入	
田	田	田	四俵	三俵	二俵半	

備考 右表中ニ於テ一段步ニ換算シタルモノトス