

坂出鹽務局

本局之部

坂出鹽務局本局ノ部

第一章 鹽田ノ位置、方位、附近ノ地勢、地形

坂出鹽田ハ香川縣綾歌郡ノ北部ニアリテ北ハ海ニ瀕シ西ハ御供所山(一名聖通寺山花崗岩、海面上百米突)西南ハ新場山(花崗岩、海面上一百五十米突)南ハ阪出町ノ市街並ニ耕地ニ接シテ土地稍廣濶遙ニ讃岐富士(輝石安山岩、山岩)ヲ望ミ東南ハ數町ヲ隔テ、金山(輝石安山岩、海面上二百米突)ノ山脈連亘スルアリ東ハ金山鹽田ニ接シ遙ニ綾河ヲ隔テ、林田鹽田其他ノ耕地一望二三里ニ亘ル而シテ鹽田ハ道路若クハ大溝渠ニ依リ數區ニ分割ナル即チ御供所濱、綾井濱、西大濱、東大濱、古濱、明治濱之レナリ

御供所濱一名宮武新開ト稱シ御供所山ノ麓ニアリ其反別五町二反四畝十三歩之ニ附屬スル釜屋五軒ナリ

綾井濱反別七町八反八畝十五歩ニシテ釜屋五軒御供所濱ノ東部ニアリ

西大濱反別四十八町七反八畝一步ニシテ釜屋三十五軒前記兩濱ノ東部ニアリテ中央ニハ一大溝渠ヲ通シ海水ヲ導グリ又タ南方ノ耕地又ハ人家ニ接スル處ニハ溝渠ノ設ケアリテ惡水ノ排出ニ便ニシ北方ハ堤塘ニ依リテ海ニ沿ヘリ

東大濱ハ南北ニ疏通セル大溝渠ヲ隔テ、西大濱ノ東ニ位置ス其反別五十八町七反四畝歩釜屋三十七軒南部ハ大溝渠ヲ隔テ、阪出町ノ人家ニ連リ東部ハ堤防ヲ界シテ耕地ニ接シ中川ト稱スル大溝渠ノ中央部ヲ東西ニ疏通スル堀割アリ北部ハ海ニ接シ高サ丈餘ノ堤防ニテ圍繞セラル而シテ釜屋及附屬倉庫其他ノ設備ハ釜屋二軒ヲ除クノ外ハ東西兩濱共其堤防ノ鹽田ニ面セル中腹ニアリ

古濱ハ反別十七町二反十五歩釜屋十七軒ヲ有シ一名岡濱ト稱シ東大濱ノ南ニアリ東、西、南ノ三方ハ耕地若クハ人家ニ接シ僅ニ北部ニアル大溝渠ニヨリ海水ヲ給灌ス

明治濱ハ反別八町二反四畝十四歩釜屋六軒ニシテ東大濱ノ東ニ方リ耕地ヲ介シテ南北ニ延亘ス故ニ西、南、北ハ耕地ニシテ東方一面ノミ堤防ヲ以テ大溝渠ニ接シ金山鹽田ト相對ス此大溝渠ハ金山ノ麓附近ノ耕地並ニ人家ヨリ排出サル、惡水溝ヲ兼ヌルモ其ノ幅員廣ク海水ノ疏通良好ニシテ又タ舟楫ノ便アリ

以上ハ阪出鹽田及其附近地勢ノ大略ニ過キス左ニ本調査ヲナシタル西大濱二十三番濱ノ位置其他ヲ説述セシ
西大濱二十三番ハ釜屋一軒前鹽田合計面積一町五反二十六歩ニシテ(但シ反別ハ土、地臺帳ニヨル)之ヲ二分シ製鹽者二人營業ヲナセリ而シテ

本鹽田ハ阪出鹽田ノ中央北端ニ在リ北ハ玉堤外ニ幅四五間ノ海水溜(方言)アリテ更ニ中腹ニ釜屋鹹水溜ヲ建設セル堤塘ヲ界シ海ニ沿ヒ他ノ三方ハ直ニ他ノ鹽田ニ接續シ四邊ノ土地廣濶隨テ通風ヲ妨クルモノナク海水ノ引入排出自由ニシテ惡水ノ害ヲ被ルコトナシ

第二章 鹽業ノ沿革

阪出鹽田ハ古濱、大濱、御供所濱、綾井濱、明治濱ヲ總稱スルモノニシテ其内最モ古キモノハ古濱一名岡濱ナリトス古濱ハ今日ニアリテハ海岸ヲ距ル數町ノ南方ニ偏在スルモ文政年度以前ニアリテハ海波其附近ニ浸入シ近傍地モ亦タ鹽田タリシト云フ現今尙ホ阪出停車場附近ヨリ西部ノ地ヲ總稱シテ潰レ濱ト稱スルハ蓋シ鹽田ノ潰滅セシ廢趾ヲ謂フモノナルヘシ當時海岸沖積地ノ漸増ハ大濱ト稱スル鹽田ノ開墾ヲ促シ奥部ノ地ハ潮水隨テ新陳代謝セス遂ニ潰レ濱トナリ更ニ今日阪出ノ市街地若ハ畑地ト變換セリ今左ニ現存セル濱名及釜屋數、開墾年月日、開墾者ノ氏名等ヲ表記セン

濱名	釜屋數	開墾年月日	開墾者氏名	濱名	釜屋數	開墾年月日	開墾者氏名
古濱 <small>(開)</small>	十九軒	未詳	未詳	御供所濱 <small>(宮武新開)</small>	五軒	大濱ヨリ古ケレトモ詳カナラス	宮武某
東大濱	三十七軒	文政十二年	久米永左衛門	綾井濱	五軒	嘉永五年	綾井松之助
西大濱	三十一軒	全	全	明治濱	七軒	明治二十一年	津嶋卯平

前表中開墾ノ年次ヲ見ルニ古濱ハ最モ古ク次ニ御供所濱次ニ大濱次ニ綾井濱次ニ明治濱ナリ而シテ大濱ハ高松侯ノ保護ニ依リ久米永左衛門文政年度ノ開墾ニシテ面積大約百町步中央ニ十字形ノ大溝渠ヲ通シテ分割シ繞ラスニ堤塘ヲ以テシ堤塘ニ用ヒタル石材ハ乃生崎筵岩ヨリ運輸シ來リテ之ヲ築造セシモノナリトス當時阪出ハ一僻村タリシヲ以テ人口少ナク濱子ヲ赤穂若クハ三田尻地方ニ募集シ其賃銀ハ一人一日ニ付米二升(一升ノ價百匁)ヲ給セリト云フ

製鹽者ハ永代小作ノ名ヲ以テ鹽田ヲ藩主ヨリ借受ケ小作料トシテ產出鹽一俵(五斗ニ升入)毎ニ口銀ト稱シ三分(現今ノ三錢ニ相當ス)ヲ藩主ニ上納ス別ニ御冥加ト稱シ鹽一俵ニ付銀四分宛ヲ献上セリ年ノ豊凶若ハ鹽價ノ變動アルモ此制敢テ變セズ四分ノ御冥加ハ小作人ヨリ進ンテ献上シ曾テ遲滯セシコト無カリシト云フ

抑此大濱ハ初メ築港ト土木トノ効ヲ共ニセル者ニシテ久米氏ノ著明ナル築造家タリシヲ推知スルニ足レリ其突堤ヲ築キテ防
遮セル港口ハ現時稍土砂ノ埋積スル所ト爲レリト雖モ滿潮時ニ方テハ尙ホ能ク巨舶ヲ容ルヘキナリ而シテ當時賦スル所ノ稅
額甚タ輕微ナリシコト前記ノ如クニシテ維新ノ後政府ノ所轄トナリテ以來モ尙稅額僅カニ鹽田一軒前ヨリ食鹽二百俵ヲ徵收
セシニ過キス即金八拾圓乃至九拾圓ナリキ然ルニ明治十六年政府ハ之ヲ一時ニ金百二十三圓餘ノ即納ニテ借田者ニ拂下タリ
故ヲ以テ製鹽家ハ正ニ金四十圓ヲ出シテ(租稅八十圓ハ何レニシテモ納付スヘキモノナルヲ以テ)其ノ價格數千圓ノ家産ヲ所
有スルノ姿トナレリ郷人今ニ久米氏ノ德ヲ頌スル寔ニ故ナキニ非ルナリ則チ左ニ阪出墾田碑文ヲ掲ケン

阪出墾田碑文

阪出邑者在讚之綾郡其地戶稠而田少以故民不安其業壯者往往去糊口四方父老病焉邑蓋頻海海潮滿則浸邑居退則平五數里民因
欲 官爲開田海汀嘗相率請之者數而不得 命矣唯是地在海中延袤曠濶故其捍潮墾田大役民費財而成難必所以不易許者耶爾後
且二十年引田邑士久米通賢上言曰聖人井田之制一夫百畝而今阪出之民不得其半宜其不安也固不得不墾辟以給之唯其變海爲田
雖事之弗易而幸以任臣乎必能成之矣蓋通賢之爲人襟直寡欲而有異才頗通天象地理長於思量而尤喜使世利衆之事云於是執政大
夫木村通明覽政典及參政堀直行相議以爲可乃請於 公 公即許之文政九年春三月以通賢爲假土工監 命曰阪出墾田使汝幹事
往勗哉因又 命勸官吉本氏芳時往省事傳 命蓋亦選其人也於是通賢往舍阪出海上慮其事表方位議遠邇分丈尺乃日發民以作役
指教方法奔走經營莫或寧處而氏芳亦謹信奉事往復不倦遂以十二年秋八月告成焉蓋墾田之地西暨御供所邑東入江尻邑南接邑居
北限海堤東西凡八里南北四分之而西東分爲三區以渠隔之皆環以石堤先開墾田竈舍相望矣而其地差高者以爲穀田皆隨田成試之
凡新開墾田者非經數年其鹽不純潔而今此所出既如雪玉則實爲絕品矣其種穀者亦皆莫不茂生於是 公嘉厥功將建碑以勸之乃
命臣棟撰其文蓋惟事以時成時以人至嗚呼彼邑渴田之久不知幾年請墾之切至于數四而不能得今通賢一言而如此則時之至也其亦
有待人耶且大天不愛寶地不秘利而亦假手於人故地有利而遺之西門豹之所以取嗤史起也善哉通賢之上言而 君相之用之雖則用
之非專任之亦不可憾于賤之所以掣史之肘也蓋大役如此當衆吏與事矣今乃通賢獨幹之氏芳時省之僅二人而事闕失度不愆素雖其
膽知哉抑亦由 君相之明委任之專焉夫片善必錄寸功不遺明主之所以勸士也况如斯舉宜哉我 公有上石之

臣棟雖不敏 命不可辭謹紀其槩畧繫之以頌頌曰 維讚之士殉美且寬田野其辟黎庶以安獨此邊邑田不當民丁壯釋耒父老歎呻
今也有人地理是視舉廢爲用維民之利 君相明明任而不貳以盡吾才成功之美金堤曼曼于海之汀實堅實密新田是屏秋冬烈風濤如

鏡兵不驚不崩似墨守城鹽田内開其平如砥長溝是通其直如矢壯夫撥潮一時露霖兒女拂沙滿場文穀百竈連烟寶貨並殖家堆白銀人抱皓玉巨船是漕壘疊高積龜背負山安知所適陸則車馬前後揮策時聞長鳴恐屈驥脚穀田是分相地之宜荏薺旃旆黍稷離離麥抽穎綠浪無涯草綿吐華白雪不時邑里祚喜若除宿痾去者歸來歎者笑歌偉矣其厥績我公是嘉爰圖不朽真石是磨微臣陋命隔拙如何粗顛未以告久遐

文政十二年歲次己丑秋九月

藩儒員 岡野内言棟 謹撰

而シテ今ヲ距ル四十年前鹽田小作權ノ賣買稀ニ行レタリ賣買者双方共當地ニ於ケル鹽會社ニ到リ鹽組頭ノ承諾ヲ得テ之ヲ決行ス其ノ賣買ノ文意ニ曰ク
 何濱何番受作仕リ此度勝手ニ付其方へ讓渡候處御口印御冥加共相納メ其方ニ相勤メ可被爲候也
 此讓渡價格ハ時ニ依リ多少異動アリシト雖モ平均一軒前ニ付上田五十圓内外下田三十圓内外ナリシトイヌ
 往時ニ於ケル製鹽ノ方法ハ現今ト異ルコトナシ釜焚人夫ハ皆三田尻地方ヨリ雇入レタリ蓋シ古濱ノ如キ二百年以前ヨリノ鹽田ナルモ皆松葉焚ニシテ石炭ノ焚キ方ヲ知ルモノナキニ依レリ
 販路先キハ夏季製鹽ハ東京行トシ他ノ三季節ハ北海道行ニシテ運漕ニハ尾張船(帆船)ト稱シ其大サ五百石位ノモノ常ニ十數艘ノ碇泊セルヲ見受ケタリシト云フ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類(西大濱廿三番濱)
 鹽田ハ入濱式ニシテ地盤(方言どば)ヲ五分シテ其一部ヲ「とうり」ト稱ス而シテ其幅一樣ナラス廣キモノハ八間三尺五寸最モ狹キモノハ八間二寸アリテ右五通り及溝渠ヲ合計セル幅サハ四十二間三尺六寸
 長九十八間三尺ナリトス今之レガ面積ヲ區分スレバ
 採鹹面積 三、九三二、三〇(一町三反一畝二步三合)
 溝渠面積 一、三三五、四五(四畝十五步四合五勺)

鹹水輸送溝面積

谷屋、鹽庫、炭庫、鹹水溜、敷地計

二二、七五(二十二步七合五勺)
四二三、二八七(一反四畝三步三合八勺七才)

一 堤防ノ面積、高低及築造材料

東、南、北三方ヲ圍繞セリ下部海水ニ浸蝕セラル、所ハ石ヲ疊積シ砂礫土砂ヲ其上ニ堆積固定シ濱子ノ通行路トナセリ表堤防ハ高サ二間敷四間馬踏三間トシ築造材料ハ海面ニ面セル部分ハ花崗石若クハ安山岩ヲ以テ石垣トシ鹽田ニ面セル方面ハ其中腹ニ釜屋、鹹水溜、鹽庫、石炭庫等建築セラレ溜ニ接スル部分ハ石垣ヲ以テ側面ヲ築ケリ其高サ約四五尺位トス

二 鹽田内溝渠ノ面積、長、幅、深淺及各溝渠間ノ距離

稱ス其幅一尺七寸深サ五寸而シテ各溝渠間ノ距離等シカラズ甲乙ノ距離ハ八間二寸乙丙ノ距離ハ八間一尺五寸丙丁ノ距離ハ八間一尺三寸丁戊ノ距離ハ八間三尺五寸戊巳ノ距離ハ八間一尺六寸ナリ

三 撒砂(鹹砂)浸出裝置ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設

鹹砂浸出裝置ハ之ヲぬい又ハだいト稱ス其

構造ハ最初松板ヲ以テ造リタル樹形ノ底ナキモノニシテ長一間三尺八寸幅五尺五寸高サ一尺三寸ノモノヲ地盤ニ据付ケ周圍ニ粘土ヲ附着セシメ後右ノ樹形ヲ取除クモノトス是所謂めうどだいニシテ日字形ヲナスモ片臺又ハ平臺ト稱スルモノハ方五尺五寸位ノ樹形ニシテ前記ノ如キ方法ニヨリ外部ヨリ粘土ヲ塗リ附ケタル後之ヲ取除キ粘土ヲ内部ヨリモ叩キ付ケ一側ニ地盤面ト平行ニ陶製ノ瓶一個めうど臺ハ兩側ニ一個宛計二個ヲ地盤中ニ埋メ而シテ臺中ニごみト稱スルねばつち三四寸ヲ入レ之ヲ叩キ其上ニねだ木徑一寸位ノモノヲ肋骨狀ニ斜ニ敷キ其上ニ割竹ヲ縱横ニ並列シ尙此上ニ小麥稈製ノ菰ヲ敷キ又タ陶製甕ノ上邊ニ方リだいノ一側下底ニ小孔ヲ穿チテ鹹砂ノ浸出サレタル液ノ通路トシ以テ甕ニ受溜セシムルノ裝置ナリトス此甕ヲ下穴ト云ヒ一個ノ容量八斗五升ナリトス而シテ一軒前即チ前記ノ採鹹面積ニ對シめうどだい六十五個ヲ設ク皆各通リノ中央ニアリテ其各個間ノ距離五間三尺七寸左右ノ距離ハ各通リノ幅等シカラサルニヨリ一定セサルモ七間一尺五寸ヨリ七間二尺四寸ノ間ナリトス而シテ沼井六十五個ノ面積ヲ合計スレハ四反八畝四步一合トナリ其大サ各個共ニ殆ント一定セリ

五 鹹砂貯藏裝置、構造、大小、面積及鹹砂ヨリ鹹水ヲ採收スル方法

本項ニ該當スル事實ナシ

六 鹹水輸送裝置ノ構造、面積及輸送ノ方法

鹹砂ヲ臺中ニ入レ濾過セラレタル鹹水陶製瓶即下穴ニ滴下スルトキハ

けんけら (圖面参照) ト稱シ上部口徑一尺二寸五分底徑ハ稍是ヨリ狭ク一尺一寸深ハ七寸位ナル杉製桶ニシテ兩脚 (其長一尺二寸) ヲ有シ桶ノ底側ニ長サ四間半廻リ一尺ノ竹管ヲ附シタルモノヲ溝渠ニ沿ヒテ造ラレタル鹹水輸送溝 (とひト云ヒ幅七寸深五寸長二尺ノ半圓形ノ土管ヲ粘土ニテ接合シタルモノ) ニ架シもんだれ杓ヲ以テしたあなニ滴出シタル鹹水ヲけんけら上ニ注入スレハとひニ通シテ之レカ流末ニ設ケアルはまたばりニ流集ス此處ニ集リタル鹹水ハはねつるべノ昇降ニヨリ汲ミ上ケラレ再ヒ木製ノ樋ニヨリテ鹹水溜ニ入レル、ノ裝置ナリ而シテ半軒前ニ一條ノとひ及ヒはまたばり一個ヲ有シテとひノ末端長サ十二間四尺ノ間ハ暗樋トナリテはまたばりニ通ス

最後ニとひ押シト稱シとひ中ニ殘留セル鹹水ヲ濱たばりニ流集セシメンカタメ藁類ヲ以テ製シタル箒ノ古ヒタルモノヲとひ中ニ置キ鍬ヲ以テ濱たばりノ方向ニ之ヲ押シナカラ徐行シテ鹹水ヲ流集セシムルモノトス

はまだばりヨリ芻つぶれ (はねつるべノ轉訛) ヲ曳キ揚クルニハ多クハ壯男之ニ當リとひ押シハ女、子供之ニ當ルヲ常トス

七 採鹹用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、効用及使用方法

名稱	種類	員數	構造	大	小	形狀	効用	使用	方法
馬 鍬	一〇	松、小竹	長二寸七分	圖		地盤ニ撒布セル鹹水撒砂チカキチコスモノ 臺中ノごろヲ取出スモノ			
木 鍬	八	櫻 板	巾長一尺九寸	圖		溝渠ヲ浚ヘ釜屋内ニ在リテ石炭殻ヲ出スモノ 撒布セル鹹砂チ寄セ集メテ臺中ニ入レ又タ台ノ傍ノ ごろヲ地盤ニ撒布スルモノ			
齒 鋤	四	杉、鐵	巾長一尺三寸	同		鹹水又ハ潮水ノ運搬ニ用フ			
ゑ ぶり	二	杉	齒口八寸	同		下穴ノ鹹水ヲ汲出ス			
擔 桶	六	同	水四斗五升入	同		潮水ヲ地盤ニ撒布スルニ用フ			
もんだれ杓	八	同	水六升入	同		雨水又ハ潮水ノ地盤ニ氾濫セルトキ或ハ新開鹽田ニ 用フ			
しをかへ杓	八	杉又ハ桐	水一升二合入	同		沼井ニ海水又ハ「もんだれ」ヲ注入スルトキ此物ヲ沼 井ノ一隅ニ置キ此上ヨリ注入シ鹹砂ノ凹ムヲ防クナ リ			
水 車	二	檜	徑五尺五寸	同		同			
けんけら	二	輸送裝置參照	同	同		同			
穴 あて	一三〇	參程ヲ束ネ中央 ヨリ折リ返シ末 端擴カレリ	長二尺五寸	三角形		同			

粘土ハ一坪ニ對シ立坪一合ノ割合ヲ用ヒ若シ四間ニ八間ノモノトセハ其面積三十二坪ナレバ三升二合ヲ要スルコト、ナル
 之ヲ新築スルニ方リ人夫ノ所要數ハ一坪ニ對シ四人又ハ五人位ヲ要スルヲ常トシ之ヲ請負ハシムレハ四人位ニテ仕上クル
 モノナリト云フ、構造ハ前記ノ如クニシテ其大小構造一樣ナラサレトモ西大濱二十三番濱ニ於ケルモノハ左右ニ一個宛計
 二棟ヲ設ケアリテ西部ニアルモノハ左ノ内容ヲ有ス

長	サ	(内徑)	幅	(内徑)	深	容	量
八間	四尺七寸		三間	四尺四寸	五尺八寸五分	九百二十一石五斗四升	

尙ホ腰卷ノ上下ニ區分シ各部寸法ヲ左ニ掲ケン

腰		卷		以		上		腰		卷		以		下	
縱寸	法	橫寸	法	上徑	下徑	深	石數	縱寸	法	橫寸	法	上徑	下徑	深	石數
五二七 _尺	五〇 _尺	二二四 _尺	二〇六 _尺	四三 _尺	七三二 _尺	二〇	四七三 _尺	四五九 _尺	一七五 _尺	一六五 _尺	一五五 _尺	一九〇 _尺	三四		

全	深	全	石	數	腰	傾	卷	以	上	腰	卷	以	斜	下
	五八五 _尺		九二二 _尺	五四	〇〇三〇		〇〇四五							

西部ニアル鹹水溜ノ内徑其他ハ前表ノ如シ左ニ東部ニアルモノニツキ之ヲ掲ケン

長	サ	(内徑)	幅	(内徑)	深	容	量			
九	間	四	間	五	寸	五	尺	五	寸	九百五十九石九斗四升

東部ニアルモノハ腰卷ノ設ケナク其上下ニ於ケル寸法左ノ如シ

縱寸		法		橫寸		法		深	石	數	傾	斜
上	徑	下	徑	上	徑	下	徑					
五四〇 _尺		五〇〇 _尺		二四五 _尺		二〇五 _尺		五五 _尺	九五九 _尺	九四	〇〇三六	

前表中傾斜ハ四邊ノ側隅角ヨリ直立線ヲ立テ全深サニ對スル勾線ノ長サヲ示シタルモノナリ
 屋根ハ藁若クハ萱葺ニシテ其兩端ハ直ニ地面ニ接近シ屋蓋ヲ地上ニ伏セタルカ如キ外觀アリつばノ内部處々ニ柱ヲ建テ此支
 柱ニ依リテ屋根中ニ竹簧ヲ張り採鹹用具ノ置場ニ供ス

十 鹽田地盤ノ構造及性質

鹽田地盤ハ「ぢば」ト稱シ釜屋ニ近キ所ヲ岡ト稱シ遠キ所ヲ沖ト稱ス而シテぢばノ幅員ハ
 概約八間、長サ百間内外ヲ普通トス而シテ地盤ヲ構成スル土壤ハ花崗岩並ニ輝石安山岩等ノ分解粉碎セルモノヨリ成リ表
 面ヨリ四寸以下ハ天然地層ニシテ人工作成ヲ加ヘサルモノナリ表土ハ濃褐色ヲ有シ細砂ヲ多量ニ含有シ細土ヲ混有スルコ
 ト少シ毎年春季ノ候表面下四寸ヲ鋤キ返スヲ普通トス表面ヨリ四寸以下則チ中層土ハ其色濃鼠色ヲ呈シ前者ニ比シテ細土
 ヲ混有スル細土ヲ混有スルコト稍多量ニシテ貝殻ヲ混在セリ其層深五寸ヲ有シ天然ノ成層ナリトス其ヨリ以下ノ土層ハ右
 ニ比シ稍々細土ヲ多ク含ムモ中層土ト甚シキ差異ナシ

十一 撒砂又ハ砂ノ種類、性質

撒砂ハ附近海底ノ細砂土ヲ毎年補給スルコト既ニ述ヘタリ而シテ地盤ノ表土四寸ハ
 毎年春季鋤キ返サル、モノナレハ其當時右ノ表土ト撒砂ノ區別判明ナラサルモ二三回ノ持濱ニテ漸次固定シテ地盤ト撒砂
 トノ區別判然タルニ至ルモノナリ故ニ撒砂ト地盤表土トハ其土壤略同一ナリトス今明治三十九年四月三十日西大濱二十三
 番ニ於テ鹹砂ニ海水ヲ注加シ鹹水ヲ浸出セシ經過時間ヲ掲クレハ左ノ如シ

鹹水浸出ニ要スル時間調査表 (其二)

鹹砂量	同 上 比 重		同 上 比 重		採收鹹水量	同 上 比 重	
	鹹水ヲ得ルタメ 加スルもんだれ量	比	鹹水ヲ得ルタメ 注加スル海水量	比		もんだれ注加ヨリ 鹹水浸出迄ノ時間	鹹水浸出ヨリ終 了マテノ時間
イ 二百五十八貫六百匁	一七〇〇	六九	一六八〇	二二五	五十一分二秒	一、五五〇	一七、五
ロ 二百七十四貫三百匁	一七〇〇	七三	一六八〇	三三二	四十分	一、六九〇	一四、五
ハ 二百六十貫四百匁	一七〇〇	六三	〇、八四〇	三三二	二十八分	一、二九〇	一二、三

同表 (其二)

もんだれヲ得ルタ メ注加スル海水量	同 上 比 重	海水注加ヨリも んだれ浸出時間	もんだれ濾出時間	もんだれ量	同 上 比 重
同上	同上	同上	同上	同上	同上

イ	一七五	二五	一	分	二十七	分	一七〇〇	六五
ロ	一七五	三二	四	秒	二十七	分	一七〇〇	五五
ハ	一七五	三二	三	秒	二十一	分	一七〇〇	五二

前表ハハ四月二十八日鋤キ起セシ地盤ニテ試験セシモノナレハ鹹水及もんだれノ比重稀薄ニシテもんだれヲ注加シテヨリ鹹水浸出ニ至ル迄ノ時間ハ(イ)(ロ)ニ比シテ短カク三分ヲ示セリ之ヲ普通地盤ノ固定セルモノニ比シ其時間速カナリ又鹹水ノ濾出セシ始メヨリ濾出終了時迄二十八分ヲ要シテ(イ)(ロ)ニ比シ十二分乃至二十三分強速カナリトス

鹽田撒砂試驗成績

香川縣綾歌郡坂出町

原土、百分中 組成	細砂、百分中 組成	物理學性試驗	
		粗土	密土
一〇〇	〇	一、三二六	一、六六五
〇	〇	一、三一〇	一、六七、二五〇
〇	〇	七、三立方仙米	九
〇	〇	一、三六五	九
〇	〇	二、八、六四五	二〇、〇四六
〇	〇	三、七、六九七	三三、三七六
〇	〇	四、九、八一	六二、三〇二
〇	〇	五〇、一八九	三七、六九八
〇	〇	四九、六〇五	三六、九五八
〇	〇	一二、四九二	四、三二二
〇	〇	四分二十五秒	十
〇	〇	十	三分

十二 撒砂(鹹砂)撒布量

ヲ混スルモノトス今鹽田一坪ニ對スル鹹砂ノ撒布量ヲ調査セシニ左ノ結果ヲ得タリ

鹽田一坪ニ對スル鹹砂撒布量

容	量	重	量	重	斗	量
---	---	---	---	---	---	---

撒砂ハ方言きりれト稱シ鹽田地盤表土ト其粒徑同一ナリトス多クハ細砂ニシテ幾分ノ細土

平均	イ ロ ハ	〇、一〇〇 ^石 〇、一二〇 〇、〇九〇 〇、一〇三	六、一〇〇 ^貫 七、〇八〇 五、二六〇 六、一八〇	六、一〇〇 ^貫 五、九〇〇 五、九四四 五、九八一
----	-------------	---	---	---

前表ノ如ク九升乃至一斗二升ニシテ場所ニヨリ異同アリ (圖面参照)

即チ沼井ト沼井トノ中間ハ一般ニ多量ナルモはまみぞノ縁邊ニ於テハ稍少量ナルヲ常トス即チ前表(ロ)ハ一斗二升ナルモ(イ)(ハ)ナル兩者ハ九升乃至一斗ナルヲ見テ知ルヘシ而シテ又沼井中ニ於テ鹹分ヲ浸出セシ裸砂ニツキ其容量重量ヲ檢セシニ左ノ如シ

容量	六、五〇〇 ^石	三三二、四一九 ^貫	四、九四四 ^貫
----	--------------------	----------------------	--------------------

右者明治三十八年十一月中阪出町西大濱二十三番ニ於テ檢定セルモノナリ尙同三番濱ニ於テ明治三十九年二月ヨリ四月迄檢定セシ結果ヲ左ニ掲ケン

檢定月日	容量	重量	容量	重量	斗	當量
二月十四日	〇、一二二 ^石	六、四四〇 ^貫	六、四四〇	五、二七八 ^貫		
三月十一日	〇、一三二	六、六四〇	六、六四〇	五、〇三〇		
四月十九日	〇、一五九	七、四四〇	七、四四〇	四、六七九		

右者沼井ト沼井トノ中間一ヶ所ニ於テ檢定シタルモノナリ尙骸砂ヲ撒布シ馬鍬ヲ以テ一回爬起シ以テ均ラシタルモノ、一坪當ノ砂量ヲ檢スルニ左ノ如シ

檢定月日	容量	重量	容量	重量	斗	當量
四月十九日	〇、一五九 ^石	七、八四〇 ^貫	七、八四〇	四、九三〇 ^貫		

一坪ニ對スル鹹砂量ハ前表ノ如クニシテ四季ニ於テ増減アルハ勿論ナレドモ多クハ四五月ノ候ニ於テ附近海底ニ産スルきられヲ上荷船ニ依リ採收シ來リ一軒前ニ對シ二十艘分乃至三十艘分ノ補給ヲナスモノトス

二十三番濱ニ於テハ一ケ年二十杯(杯ハ艘ト同シ)分ヲ一ケ年ニ補給シ四月頃五杯ヲ各沼井毎ニ分配補給シ殘額十五杯ハ撒砂ノ降雨ニヨリ減耗セル際補ヘリ而シテ上荷一杯ト稱スルハ其重量千八百貫ヲ普通トスルモ實量千四百貫ニ過キス其代價一圓三十錢ニシテ二十三番濱ハきられ代トシテ一年金十圓ヲ地主ヨリ給與セリ

替リ砂ハ一回分ニシテ沼井ノ麓ニ堆積セラレ交替シテ撒布セラル、モノトス

十三 撒砂乾燥ノ時間

撒砂乾燥時間ハ季節及天候風力ノ如何ニヨリ長短アリ夏季ニ於テハ一軒前反別ヲ二分シ交替

ニ採鹹ス所謂換持トス又冬春季ニ在ツテハ三四日間撒砂ヲ曝露シ天候ニ異變ノ徵ナキトキハ半區ヲ持濱シ次日ニ半區ヲ持濱スルモ若シ天候異變ノ徵アレハ全部ノ持濱ヲ爲スモノトス而シテ冬、春季ニ際シ晴天ナルモ風ナクシテ降霜アル時ハ暴風連吹ノ時ニ比シ略二倍ノ乾燥時間ヲ要ス例ハ西北風連吹スルトキハ二日ニシテ持濱ヲナスヘキモ之ニ反シ降霜アルニ於テハ撒砂ヲ曝露シテヨリ四日目ノ午後ニ持濱ヲ爲スカ如シ又一日中ニ午前ハ二回ヨリ三回午後ハ三回ヨリ五回ヲ爲シ其間撒砂ノ曝露放置ノ時間即チ引濱ヨリ引濱マテノ時間ハ午前ハ四時間午後ハ一時間半位ナリ而シテ持濱ハ多クハ午後ニ於テ爲スモノトス

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

季節及天候風力ニヨリ鹹砂ノ附着鹽量ニ多少ノ相

違アレハ之ニ注加スル海水量ヲ斟酌加減スルハ鹽田濱子ノ常ニ行フ處ナリ今四季ニ分チテ之ヲ掲ケン

沼井一臺ニ對シ四季ニ於ケル海水注加量

春 四、^荷 一、四〇〇 夏 五、^荷 一、五、五 一、^石 七、五〇 一、^石 九、二五

秋 三、^五 一、二、二五 冬 三、^四 一、〇、五〇 一、四〇〇

マタもんだれ量ハ四季共ニ同一量ニシテ五荷(一石七斗五升)ヲ普通トナスモ兩後ニ於テハ其量ヲ増加シ濃度稀簿トナルヲ常トス採收鹹水量ハ四季共ニ前記セル注加海水量ト略近似セル量ヲ採收セラル、モノトス但シ鹹砂ノ乾燥ノ少キトキハ注加スルもんだれノミニテモ尙少量ノ鹹水滴下シ乾燥多キトキハもんだれヲ注加スルノミナラス更ニ幾何量ノ海水ヲ加フルモ鹹水滴下ヲ見サルモノトス

今四季ニ於ケル注加海水量並ニ採鹹量ノ平均數ヲ掲ケン

種別	注加もんだれ量		注加海水量		採鹹量	
	春	夏	秋	冬	春	夏
海水	一、七五〇	一、七五〇	一、七五〇	一、七五〇	一、四〇〇	一、四〇〇
藻垂	一、七五〇	一、七五〇	一、七五〇	一、七五〇	一、七〇〇	一、七〇〇
全	一、七五〇	一、七五〇	一、七五〇	一、七五〇	一、四〇〇	一、四〇〇

十五 海水鹹水「もんだれ」ノ性質 (比重、温度、化學的成分)

海水、藻垂、鹹水分柝表

種別	採收年月日	鹽化曹達		鹽化加里		鹽化若土		硫酸石灰		硫酸苦土		母氏比重	温度
		全	一	全	一	全	一	全	一				
海水	三十九年四月三十日	一、一五〇	〇、〇三六	〇、一〇九	〇、一五〇	〇、一七八	二、五〇八	一、〇一八	一、一六〇	一、一六〇	一、〇一八	一六、〇	
藻垂	全	六、五三九	〇、三三三	〇、九三三	〇、四八四	〇、八五五	一、七〇〇	一、〇五二	一、七〇〇	一、〇五二	一、〇五二	全	
鹹水	全	一五、三八三	〇、五五三	一、〇四二	〇、五二五	一、〇五六	一、八〇〇	一、四二二	一、八〇〇	一、四二二	一、四二二	全	

傳考 右ハ西大濱二十三番ニ於テ採收セリ

十六 海水引入、排出(水閘)海水汲上ケ装置及汲揚方法

鹹水ヲ鹽田ニ引入若ハ排出スルニハ水閘ト稱スル一ノ昇降樋

ノミニ依ルモアリ古濱ニ於ケルモノ則是ナリ (圖面參照) 又海水ヲ引入ル、ニしほごりゆる (面圖參照) ト稱シ堤塘ノ基底ニ設備セルモノニシテ外側則チ大溝渠ニ面シタル方面ハ花崗石ノ切石ニ穴ヲ穿テ鹽田ニ海水所要アルニ際シテハゆるぶたト稱スル木製ノモノヲ拔キ以テ海水ヲ引入ル、必要ナキトキハゆるぶたヲ挿入シテ海水ノ通路ヲ杜塞スルモノトス而シテ右ノ設備ハ鹽田二軒前乃至三軒前一一個ヲ設クルヲ普通トス又タ排出口ハ古濱ノ如キ水閘則チ昇降樋ニ依テ普通トスレトモ稀ニ瓣狀樋ノモノアリ然レトモ阪出濱ニアツテハ瓣狀樋ハ僅ニ一個ニ過キス且ツ水門ノ大小ハ鹽田區劃ノ廣狹ニ依リテ一定セス古濱ハ十七軒前一一個ヲ設ケ東大濱ハ二個西大濱ハ三個ナリトス今西大濱二十三番ニ於ケルモノ、海水引入、排出ノ方法ヲ述ヘンニ左ノ如シ

しほごりゆるハ遙ニ二丁餘ヲ距ル南方ノ堤防ニアリテ海水ハいでト稱スルたまごて外ノ小溝渠ヲ流下シ來ルニ遇ヘハおき

(鹽田ノ釜屋ニ遠キ部分)ノ玉堤ノ下底ニ設ケアル土管製ノゆるト稱スルモノヲ開放シはまみぞ中ニ海水ヲ導入ス降雨ノ濱溝ニ停溜スルトキハおか(鹽田ノ釜屋ニ近キ處)ノたまごてニ設ケアル昇降樋(方言はこゆる)ヲ昇揚シテ惡水ヲためニ排出ス若シためノ水平高クシテ排出ニ不便ナレハ水車ヲ足ニテ踏ミ惡水ヲ排出ス而シテためニ停溜セラレタル右ノ惡水又々水開ニ依リテ海面ト直ク通セル大溝渠ニ排出セララル(水車ノ圖參照)

十七 海水貯藏池ノ有無大小、深淺及面積 海水貯藏池ハ方言之ヲためト稱シ大抵之ヲ有セリ而シテ西二十三番濱鹽田一軒前反別約一町五反二十六步ニ對シテためノ面積凡ソ七畝步ヲ有スル割合トナル又々其ノ大小形狀ハ鹽田ノ長方面ヲ限リテ不正形ナルモノ若クハ長方形ナルモノアレトモ本鹽田ニアルモノハ他鹽田ノモノト共用スルモノニ係リ鹽田ト釜屋トノ中間ニアリテ其幅四間三尺長サ鹽田ノ幅員ニ相當セルモノト假定シテ面積ヲ前記七畝步ト算出セリ

深淺ハ一樣ナラサルモ鹽田地盤面ヨリ一尺五寸乃至二尺ヲ有シ降雨ノ際惡水ヲ排出貯溜シ以テ干潮時ニ之ヲ水開(瓣狀樋アルモ多クハ昇降樋ナリトス)ノ昇降ニヨリ之ヲ排出セシムルモノトス

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 明治三十三年ヨリ全三十七年迄五ヶ年間平均セル一ヶ年ノ鹹水採收量ハ六千六百三十四斗ニシテ其月別鹹水採收量ヲ掲クレハ左表ノ如シ

月 別	鹹水採收量		月 別	鹹水採收量	
	全 上	百 分 率		全 上	百 分 率
一 月	三六二、九七五	五、四七〇	一 月	八四八、一五〇	一、二、八〇〇
二 月	四七一、二五〇	七、一一〇	二 月	六五九、七五〇	九、九五〇
三 月	四九九、五二五	七、五三〇	三 月	四二四、一二五	六、三九〇
四 月	四二四、一二五	六、三九〇	四 月	四二五、一二五	六、四一〇
五 月	六七八、六〇〇	一〇、二三〇	五 月	四二五、一二五	六、四一〇
六 月	五六五、五〇〇	八、五三〇	計	六、六三二、四〇〇	一〇〇、〇〇〇
七 月	八四八、一五〇	一二、八〇〇			

尙三十八年度ニ於ルモノヲ左ニ掲ケン

月別	三十八年度鹹水採收量	全上百分率	月別	三十八年度鹹水採收量	全上百分率
一月	一八二、〇〇〇	三、七三〇	八月	二二七、五〇〇	四、六六〇
二月	五四六、〇〇〇	一〇、一九〇	九月	五九一、五〇〇	一〇、二六〇
三月	三一八、五〇〇	六、五三〇	十月	五〇〇、五〇〇	七、四六〇
四月	五四五、〇〇〇	一〇、一七〇	十一月	三六四、〇〇〇	五、八〇〇
五月	六三七、〇〇〇	一三、〇六〇	十二月	二八二、八〇〇	五、〇〇〇
六月	九一、〇〇〇	一、八七〇	計	四、八七七、三〇〇	一〇〇、〇〇〇
七月	五九一、五〇〇	一〇、一三〇			

前表中六、七、八ノ三ヶ月ハ五ヶ年平均ノモノニ比シ其採收量寡少ナルハ天候ノ不順ニシテ持濱日數ノ少サキカタメナリ左ニ三十七、三十八兩年ニ於ケル月別比重ヲ掲ケン

鹹水比重月別表

月別	三十七年度	三十八年度	月別	三十七年度	三十八年度
一月	一五、〇	一六、〇	八月	一七、〇	一六、〇
二月	一六、〇	一五、〇	九月	一七、〇	一六、〇
三月	一六、〇	一六、〇	十月	一五、〇	一五、〇
四月	一七、〇	一七、〇	十一月	一五、〇	一六、〇
五月	一七、五	一六、〇	十二月	一五、〇	一六、〇
六月	一八、五	一八、〇	一ヶ年平均	一六、五	一六、〇
七月	一九、〇	一六、〇			

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賃銀(一ヶ年各人夫ノ一人當及總賃銀)

名	稱	種類	員數	一人當賃銀	合計	勞働日數	摘	要
ごうりよう	壯男	壯男	二	一ヶ月 二、〇〇〇	二八八、〇〇〇	周年	ごうりようハ採鹹ニ熟練ナルモノヲ採用シ採收ニ關シ他ノ從業者ヲ指揮監督シ自ラ各種ノ操作ニ從フ	
はまこ	壯男	壯男	六	一、〇〇〇 一、〇〇〇 九、〇〇〇 〇、〇〇〇 〇、〇〇〇	七二〇、〇〇〇	全	最モ壯健ノ男子ニシテ持續ヲ主トシ引漕鹹水輸送等專ラ勞事ニ從フ	
すまいれ	壯男女	壯男女	四	一、〇〇〇 〇、二〇〇	一、〇、四〇〇	一二日	是ハ多ク婦人又ハ中年ノ男子ニシテはまこヲ助ケ其勞稍々少ナキコトニ從フ	
はまひき	男兒	男兒	二	〇、一〇〇 〇、一〇〇	二八、八〇〇	全	十二才乃至十五才ノ男子ニシテ多ク引漕作業ヲナス	
計			一四		一、一七四、二〇〇			

はまこ、すまいれ、はまひきは單ニ最盛期(自六月至九月)ニノミ使用スルコトアリ其際ノ賃銀ハ是ヨリ稍高シ

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係

梅雨期ナレハ採鹹量隨テ少ナク寧ロ五月、九月ノ兩月ヲ宜シトス十二月、一月、二月ハ採鹹上最モ不適ナル時季トス而シテ風向ハ冬季ニ於テ西次ニ北西ノ暴風多クシテ夏季ハ少シ今左ニ一ケ年間ニ於ケル暴風日數月別表ヲ掲ケン

一	二	三	一	二	三	一	二	三	一	二	三
月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月
一七	一五	一六									
四	五	六	四	五	六	四	五	六	四	五	六
月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月
八	七	三	八	七	三	八	七	三	八	七	三
日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日
五	四	九	五	四	九	五	四	九	五	四	九
月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月
十	十一	七									
月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月
一〇	一二	八									
日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日
一九	一二	九									
日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日

前表ハ少時間ニテモ暴風ノ吹キタル日ヲ暴風ノ日トシテ計上セルモノナリ今明治三十三年ヨリ同三十七年ニ至ル五ケ年間ノ持濱日數平均表ヲ見ルニ七月、八月兩月トモ換持各十八回ニシテ其採鹹量ヲハ右兩月ヲ合シテ千六百九十六石三斗ニ當リ一年採鹹量ノ約四分ノ一ニ相當ス之ニ次ク期節ヲ五、六、九ノ三ヶ月トス但シ六月ハ梅雨季ナレハ雨天多キヲ以テ採鹹量五、九ノ兩月ニ比シテ稍劣レリ冬季ハ採鹹量少キモ西若クハ北西風ノ連吹スルトキハ比較的濃厚ナル鹹水ヲ多量ニ採收スルコトアリト云フ季節ノ何レヲ間ハス東風吹クトキハ多クハ雨天ノ微ニシテ採鹹ニ適セサレトモ往々土用東風ト稱シ夏季土用中ニ東風連吹スルモ却テ鹹砂ノ能ク乾燥シテ鹽分ノ附着スルコトアリ但シ此ノ如キハ稀有ノ事實ニシテ四季共ニ西北風ノ吹クトキ

ハ晴天連續シ採鹹量多量ナリト云フ

二十一 一ケ年間ノ採鹹平均日數

月別	三十三年ヨリ 平均持濱日數	三十八年 持濱日數	三十三年ヨリ 均準備濱日數	三十八年準 備濱日數	月別	三十三年ヨリ 平均持濱日數	三十八年 持濱日數	三十三年ヨリ 均準備濱日數	三十八年準 備濱日數
一月	九、四	四	二、三	二、二	八月	一、八、〇	五	二、四	一、七
二月	一〇、〇	二	二、四	一、七	九月	一〇、〇	一、三	二、三	二、三
三月	一〇、六	七	二、一	一、一	十月	九、〇	一、一	一、八	二、四
四月	九、〇	一、二	一、六	二、〇	十一月	九、〇	八	二、一	二、七
五月	一四、四	一、四	二、五	一、五	十二月	九、〇	六	二、三	二、七
六月	一、二、〇	二	二、〇	一、一	計	一四、二、四	一〇、七	二、六、〇	二、六
七月	一、八、〇	一、三	二、二	二、三					

前表中持濱日數ハ全部換持トシテ之ヲ計上セリ

二十二 一ケ年間ノ平均鹹水採收量

一ケ年採鹹量 一反歩當

種別	平	年	三十八年	比	重	備	考
上田		四三九、八	三三三、四	一六、五	平年分ハ三十三年ヨリ三十七年迄五ケ年間平均數ヲ揭ク		
中田		三四五、七	二四二、〇	一六、〇			
下田		三二五、五	二二八、〇	一六、〇			

二十三 準備及ヒ持濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法

鹽分ヲ失フノミナラス降雨多量ナラハ鹽田面及ヒ溝渠はまみど内ニ雨水氾濫スルニヨリ先ツ水車或ハせりだし車ヲはまみどニ据付ケ惡水ヲ排出シテ地盤面ノ稍々乾燥スルヲ待チまぐわノ親木ニ徑五六寸ノ石ヲ載セ重量ヲ増シ撒砂ノ固定セルモノヲ爬起ス之ヲ起シ濱ト稱ス

鹽田面ニ撒布セラレタル細砂若シ降雨アレハ其含有セル

起シ濱ノタメ爬起スルコト第一回第二回ハ沼井十三臺濱子一人ニ付キ各一時間ヲ要シ其後ハ爬起一回ニ對シ約四十五分ヲ要スト云フ而シテ雨後ノ引濱ヲ起シ場ノ引濱ト稱シ爬起六回ヨリ八回迄ヲ常トス右ノ操作終レハ沼井中ヨリ木鍬ヲ以テ裸砂ヲ掘リ出ス之ヲ穴ほりト稱ス(但シ一人ニテ沼井十三臺ニ約二時間ヲ要ス)此砂ハ沼井兩側(もんだれ壺ノ設置ナキ場所)ニ積ム之ヲ山ヲ作ルト稱ス

右ノ操作中他ノ一人ノ濱人ハ以前爬起セシ撒砂面ニはまかへ杓ヲ以テ濱みぞノ海水ヲ撒布ス之ヲ濱かうト稱シ十三臺ノ面積ニ約一時半ヲ要ス

以上ヲ午前ノ操作トスレハ先ツ午前十時頃ニ終リ喫烟休憩ノ後午後二時過ヨリ再ヒ鹽田面ヲ爬起スルコト四五回之ヲ引濱ト稱ス夫ヨリ海水ヲ撒布スルコト午前ノ如クス

曳方ノ種類 縦曳、金山隅、(朝日曳)横曳、新場隅(乃生隅)之ヲ以テ一順回トス

(一)縦曳ハ通りノ縦中ニ沿ヒテ曳クモノ

(二)金山隅(一名朝日曳)ハ當鹽田ノ東南隅ニ金山アリ則チ朝日ノ出ツル方向ナリ故ニ此名アリ

(三)横曳ハ當鹽田ノ通りノ横幅ニ並行シテ曳クモノ

(四)新場隅(乃生隅)ハ通りノ對角線ノ方向ニ曳クモノナリ鹽田ノ東北ニ乃生崎西南ニ新場山アリ依テ東北隅ニ曳クモノ右ノ内一種ヲ一鍬ト稱シ四鍬以上ハ右ノ順序ヲ反覆スルニ止マル

前記セルモノハ雨後第一日ノ操作ニシテ左ニ次日ニ於ケル操作ヲ述ヘン

雨後第二日目ノ操作

天候ノ都合ニヨリ第二日ニ持濱ヲ爲サ、ル場合ニハ此日朝場ト稱シ二鍬通或ハ三鍬通地盤面ヲ爬起シ(十三臺ニ付約三十五分)午前六時頃ヨリ十時頃ニ終ルヲ常トス(二鍬通トハ鹽田一通リまぐわ爬起スル回数ヲ俗稱スルモノナリ以下之ニ準ス)

是ノ作業終リ海水ヲはまかゑ杓ヲ以テ撒砂面ニ撒布ス午後ニ至リ四五鍬通リ引濱ヲナス其後濱かひ第二日ノ業務ヲ終ル雨後第三日目ノ操作

鹽田面半區宛(四通ナレハ二通りヲ云フ)隔日ニ採鹹スルヲかゑもち若クハ半時ト稱シ全部同一日ニ採鹹スルヲまゑもちト云フかゑもちハ普通トシ丸持ハ盛夏天候佳良ニシテ鹽分ノ附着殊ニ著シキトキ或ハ降雨將ニ來ラントスルニ當ツテ既ニ鹹

砂ニ相當鹽分ノ附着スルトキニ之ヲ行フモノトス日持即チ丸持ハ極暑ノ時稀ニ之ヲ行フコトアレトモ年ニヨリ一ケ年中一回モ之ヲ行フ能ハサルトキアリ午前ノ操作トシテ朝場三鍬通り地盤ヲ爬起シ後シリ上ト稱シ沼井ノ兩側ニアル山ヲ積ミ直ス其後撒潮ヲ爲シ午後持鍬三鍬通り(但シ半持ノ時ハ持濱セサル)一通リヲ引寄ト稱シ四鍬通り地盤ヲ爬起ス)其后約一時間半ヲ經テ既ニ地盤面ニ撒布セラレタル鹽分ノ附着セル撒砂ヲ爲スルニテ集メ沼井中ニ納ム此操作ヲいれ鍬ト云フ之ト全時ニ沼井側ニ山ヲナセル骸砂ヲ爲スルニテ地盤面ニ撒布セラル即チおからざる又ハきらかすヲきるトモ稱ス前後二種ノ操作即チ集砂ト撒砂トハ同時ニ交互反復セラレ鹹砂ハ全ク沼井中ニ集マリ骸砂ハ全部地盤面ニ不完全ニ撒布セラル沼井中ノ鹹砂ハ他ノ濱人(多クハ婦人)木鍬ヲ以テ平坦ニシ沼井縁ニ接スル四圍ヲ輕ク踏ム之ヲ沼井ぶみト稱ス其後もんだれ杓ニテもんだれヲ沼井中ニ汲ミ込ミ「になひ桶」(男ノ仕事)ニテはぢみぢノ内ノ海水ヲ擔ヒ込ミ(期節ニヨリテ四荷)採鹹スもんだれ又ハ海水ヲ汲ミ込ムニ際シ沼井中ニ直接ニ流下セシメス鹹砂ノ凹窪ノ生スルヲ防ク爲メ穴のて(小麥稈製ニシテ三角形ヲナシ)ヲ沼井中ノ一側鹹砂上ニ平置シ此上ニ注ク此操作ノ後四五分間ニシテ下穴かめ一名もんだれ壺ニ滴下スヘシ

不完全ニ鹽田ニ撒布セラレタル骸砂ハまぐわニ依リ爬起撒布セラレ之ヲ持つた後ト稱ス普通爬起スルコト五寸通りナリ曳濱ヲ終リタル後濱かゝ杓ヲ以テ海水ヲ撒砂面ニ撒布スルコト前述ノ如シ

而シテ第四日ハ鹽田全區ヲ朝ハ引濱三回ヲ爲シテ後チ撒潮午後ハ引濱ヲ爲ス四回持濱ヲナサ、ル半區ハ撒潮ヲ爲シ其日持濱ヲナス半區ハ撒潮セサルモノトス以後ハ前述ノ操作ヲ反覆スルニ止マル

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項 鹽田地盤ハ毎年春季ノ候一回其深サ約三寸ヲ鍬ニテ牛又ハ人力ニ依リ鋤キ返シ之ヲ足ニテ踏ミ固メ次ニせりト稱スルモノヲ牛ニ牽カシメテ砂土ヲ平坦ニシ更ニ之ヲ鎮壓スルニハ六七尺ノ梯子ヲ横タ

ヘ其上ニ之ニ準スル釜板ノ類ヲ載セ其ノ上ニ六七貫目ノ石二個ヲ兩端ニ載セ梯子ニハ繩紐ヲ括リ壯夫二人後向キニ之ヲ曳キ地盤土壤堀起セルモノヲ均ラシ鎮壓スルモノトス此地盤ヨリ得タル鹹水ハ他ノ鋤キ起サ、ルモノニ比シ二三回ハ濃稠度稀薄ナルヲ常トス(十一項撒砂イ(ロ)(ハ)ヨリ滴下セシ鹹水比重参照)

牛ニ依リテ鋤キ起コシ及せりニテ鋤キ起シタル砂土ヲ平坦ニスルニ要スル賃錢ハ臺一個(八間四方)ニ付金十四錢(明治三十九年四月調)ナリ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積

釜屋ハ木造葺葺ニシテ間口五間半奥行六間面積三十三坪ナリ四方ハ總テ荒壁トシ半間ノ出入口ニケ所アリ屋根ノ頂上ニてんまどト稱スル木造ノ水蒸氣抜キ及ヒ其前後ニ三角形ノける穴アリ是レけスト稱シ麥稈ヲ以テ造レル三角形ノ蓋ヲ設ケ是ニ繩ヲ附シ開閉ニ便ニシ結晶釜ヨリ發散スル水蒸氣ヲ排出シ并ニ光線ヲ引入ルニ便ス

二 釜及竈ノ種類、構造、大小其製造原料及釜ノ深淺

當管内ニ使用スル結晶釜ノ種類ニかながまト石釜トノ二種アリ又かな釜ニ鑄鐵製ト鍊鐵製ノ二種ヲ有シ又タ石釜ニ釜石ヲ粘土及食鹽ノ煉リタルモノニテ接合セルモノト、せめんト釜ト稱シ釜石ヲせめんト粘土トノ煉リタルモノヲ以テ接合セルモノトアリ本調査ヲナセシ西大濱廿三番釜屋ニテハ井上式鑄鐵製釜ヲ使用セリ其大サ堅八尺九寸横十三尺(共ニ内法)ニシテ厚サ一寸深四寸五分ヲ有ス

温メ釜ハ同シク鑄鐵製ニシテ結晶釜ノ後方ニ据付ケタリ其數二或ハ三個ナリ結晶釜ニ鑄鐵ヲ用ユルモノハ皆三個ヲ有シ石釜ハ二個松葉焚ハ一個ヲ有ス共ニ其口徑三尺三寸深サ二尺六寸一個ノ容量一石四斗三升其重量二十貫ヨリ二十四五貫勿其價格鐵一貫勿ニ付上品廿八錢ナリトス

竈ハ赤穂流ト下流ト稱スル二式最モ多ク行ハレ無架式ハ僅ニ松葉焚釜屋三軒ニ過キス就中最モ多ク行ハル、モノハ赤穗式ナリ

井上式鑄鐵釜

縱 八尺九寸 (内法)
横 一丈三尺
深 四寸五分
厚 七寸

鐵釜高田式鑄鐵釜

縱 一丈三尺五分
横 九尺一寸
深 四寸五分
厚 七寸

鐵架式ハ赤穂、三田尻兩式ヲ折衷シさなノ後部ニ方一尺位ノ鐵格子ヲ用ヒタルモノナリ
 瓦架式ハ松葉焚ニ於テ見ルモノニシテ赤色粘土ヲ以テ圓形ナルさな形ヲ設ケ之ヲ燒固メタルモノニシテ其高一尺さなノ目
 六個さな上ヨリ釜底迄二尺三寸ヲ隔ツ
 無架式ハ松葉焚ニ用ヒラル

石釜製造原料

品名	品質	數量	摘	要	品名	品質	數量	摘	要
釜石	花崗石 <small>(御供山産(持殊品) 笠山産(普通品))</small>	二五〇枚	一枚ノ大サ方徑各七八寸厚一寸	建石		四		石釜ヲ製作スル際釜石ヲ載セルモノ	
粘土		九〇貫	釜石接合原料(御供所産五〇貫) 釜石接合原料(笠山産四〇貫)	ころがし		二		釜板ヲ載セルモノ	
鹹水		七斗	釜石接合原料ニ四斗ヲ用ヒ残り三斗ハ釜塗ノ際溶解ス	おほ渡り		二		釜ノ裏燒キ用	
綠灰		三斗		こ渡り		九		釜焚ノ際多ク使用シ裏燒ノ焚付ニハ一二把ニテ足ル	
引張金		二俵	一俵四貫又入	釜板		二			
すまね		四		丸木		二			
つりがね		四五		石炭		三〇把			
針金		四五		割木		三〇			
				燒むしろ		三〇			

竈製造原料

品名	品質	數量	摘	要	品名	品質	數量	摘	要
石材		八	(灰落シ場)ノ側壁材料	鐵帶		四			
鐵棒		八	俗稱はしり	かすがい		四			
赤土		一八〇貫	さなノ天ヲ保持シ並にさなノ足ノ骨格用 竈底ヨリ側壁マテ全部ニ用フ	かすがい		一			

竈製造原料 (松葉焚瓦架式)

品名	品質	數量	摘	要	品名	品質	數量	摘	要
瓦	大瓦	一個	竈口さなノ前部ニアル長一尺五寸幅八寸厚一寸一枚		海水				
粘土	赤土産	一八〇〇貫	火ニ強クシテさなノ原料トナス		石材			二個	竈山産粘土ヲ煉ルニ用ユ 灰落チ場ノ前部ニ用ユ

同 (松葉焚無架式)

品名	品質	數量	摘	要	品名	品質	數量	摘	要
くち石	花崗石	二本	竈口ニ立アル長四尺幅八寸厚五六寸ノ石材		海水				
赤土		一八〇〇貫							赤土ヲ煉ルニ用ユ

石釜及竈ノ築造方法及築造使用ニ至ル迄ノ操作

(一) 石釜ノ築造方法

石釜ヲ築クニハ竈ノ上ニねた木ト稱スル丸木長一丈三尺徑五寸ノモノ二本ヲ横タヘ其上ニ幅四五寸乃至八九寸厚一寸ノ板ヲ並列シ鐵製ニシテ縦八尺四寸横一丈二尺四寸(目方十二貫目)ノヘリかねヲ四方ニ置キ引はりかねヲ中央ニすまかねヲヘリかねノ四隅ニ各箝着シ是ヨリ釜石ヲ並列ス釜石ハ長六寸幅五六寸厚サ七分ヨリ最モ厚キハ一寸二分一枚目方平均五百二十目ニシテ其數二百五十枚ヲ四隅ヨリ接合シ漸次中央ニ及ホス而シテ石ト石トヲ繼キ合スニハ山土(御供所山産)約八斗(四十貫)ニ食鹽四斗ヲ混合シ鹹水三斗ヲ注キ以テ煉リ搗キタルモノヲ用フ而シテ先ニ底ニ並ヘアル釜板ニ竹釘ニテ目標ヲ附シ置キ石ヲ接合シツ、目標ノ所ニ至レハ長一尺ノツリ金ヲ鉄入ス其數四十五本ナリ又タ釜縁リハ御供所山土二十貫ニ石灰一俵(一俵四貫入)ヲ海水三斗ニテ煉リタルモノヲ以テ造リ更ニ釜面ニ鹽三斗ヲ撒布シ釜中ヲすりト稱スル柄ノ一端ニ箝ヲ附着セルモノヲ以テ釜面ヲ塗擦シ以テ石ノ繼キ目ニ鹽ヲ擦リ込ム

以上ノ操作ヲ終リタル後釜燒ト稱シ釜ノ表面ニ割木四十把(一把約六貫ニシテ其價金四錢)ヲ積立テ之ヲ蔽フニ濕ヒタル菴ヲ以テ火焰ヲ昇騰セシメサル如ク爲シテ點火シ以テ釜ノ表面ヲ燒キ石ト石トノ接合ヲシテ固着セシメ終レハ灰ヲ掃キ去リ建石ニころがし二本ヲ渡シ其上ニ大渡二本ヲ横ヘ之ニ縱九本ノ小渡ト稱スル丸太木ヲ渡シ釣金ヲ電信用ノ針金ニヨリテ右ノ丸太木ニ括リ付ケ後釜板ヲ取除キテ小石ヲ詰メ山土ノ煉リタルモノヲ以テ竈ノ側壁ヲ塗り固ム而シテ裏焚ト稱シ豫テ石

炭及割木ヲさなノ兩側ニ入レアルモノニ點火シ釜裏ヲ熱シ暖クナスコト一時間ニシテ釜石ノ繼目ヲ乾着セシムレハ茲ニ鹹水ヲ釜中ニ注加シ煎熬ヲ開始スルモノトス又「セメント」釜ト稱スルハ石釜ト全ク同一ナルモ只釜石ノ接合劑ニ使用スル土ニ「セメント」及石灰ヲ混スルト石釜ノ如ク釜築造後鹽及釜燒ニ要スル割木莖等ヲ要セサルノ相違アルノミ
左ニ釜石接合ノ爲メ使用スル塗土ニ含有スル鹽分及水分ヲ檢セシニ左ノ結果ヲ得タリ但シ百分中ノ含有量ナリ

砂土分 七二、六二 水分 一四、五〇 鹽素 七、八一 鹽化曹達トシテ 一二、八八

右ノ如キ結果ニシテソノ砂土分ヲ洗ヒ見ルニ細微土ノ外長石ノ分解セサルモノニ雲母及石英粒ノ多量ヲ混在スルヲ見ル

(二) 竈ノ築造方法

竈ヲ築造スルニハ先最初釜屋内ノ中央線ヨリ何レカ一方ニ二尺ヲ偏シテ一線ヲ劃シ之ヲ竈ノ横巾

ノ中央トシ一方ノ廣キ部分ヲかいさき並ニ居出シ場ノ敷地ト定ム而シテ豫テ採收セル赤土粘土千八百貫乃至二千貫ヲ海水ニテ煉リ固メタルモノヲ豫備シ一方ニハ釜屋内ノ内部ヲ前記一線ヲ劃シタル所ヲ中心トシテ圓形ニ掘開シ煉リタルモノヲ木槌ヲ以テ叩キ附ク(厚サ三寸)第一次ニさな底(はしりト稱シ石灰殻ヲ落ス穴ヲ云フ)ヲ造ル次ニ竈内ノ後部ニ當ルたいこ周圍ノ輪廓ニテ幅頂ニテ七寸基底ニテ九寸高一尺二三寸豎内徑八尺横一丈二尺ノモノヲ造リ次ニ竈内ノ後部ニ當ルたいこト稱スルモノヲ造ル但シ竈ノ後端壁側ヨリ中央ニ於テ出幅三尺八寸邊隅ニ於テ彎形ニ其幅ヲ減少ス同時ニ前はらト稱シ太鼓ニ相對スル前方ノ壁ヲ造ル而シテ竈ノ内部前端壁側ヨリ中央ニ向ヒ出幅一尺七寸前方ノ兩邊隅ニ至ルニ從ヒ彎形ヲ六七呈シテ其幅減ス次ニはらヲ叩キ附ク二三日間經過シテ前記ノモノヲ乾燥セシメタル後さなヲ作ルさなニハ鐵骨ヲ有シ圓徑分ノ鐵條ノ上部ニ三個ヲ並列シさなノ足ニハ各一本ヲ有シテ上部ノモノニ連結セラル

温メ釜ニ用ユル竈ノ側壁ハ厚サ四寸ヲ有シ圓徑三尺一寸深サ三尺八九寸ノモノ三個若クハ二個ヲ連續シ各個ノ距離三寸トシ第一ノ温メ釜ヨリ結晶釜ヲ架スル側壁迄ハ五寸ヲ距ツ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及ヒ方法

鹹水溜ノ底面ト釜屋内ニアル溜桶(釜屋たほり)トハ地下ニ埋没セル

竹管ニテ相通ス而シテたほりノ位置ハ釜ノ後方側隅ニ在リ深サ九尺徑三尺ノ木桶ヲ埋メタルモノナリ之ヲ一名へうたんト稱ス此ノへうたんニハはねつるべヲ備へ之ニテ鹹水ヲ汲ミ上ケじようごニ注キテぬるめ釜ニ移スへうたん中ノ鹹水面ト鹹水溜ノ水平面トハ常ニ同高ニアリ

竹管ノ鹹水溜方ニアル端ニハ之ト直角ニ長四尺徑一寸五分ノ竹管ヲ箝メ附ケ此管ニハ長徑ニ沿ヒ上下ニ數個ノ穴ヲ作り之

等ノ穴ノ開閉ニ依リテ鹹水溜ノ上水又ハ下水ヲ適宜ニヘウたんに導クニ便ス此穴アル管ヲ尺八しやくはちト稱スしやくはち近傍竹管ノ周圍ハ粘土ヲ以テ填塞シ鹹水ノ漏出ヲ防ク蓋シ上澄液ヲ導入センカ爲ニシテ又尺八無キモノハ籠ヲ伏セ鹹水中ニ浮游スル塵芥ヲ防遮スルモノアリ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及ヒ方法
 ニシテ其器具ノ共同若クハ專用ニ係ルモノヲ左ニ列記セン但シ西大濱廿三番ハ井上式鑄鐵釜、竈ハ赤種流ヲ採用スルモノニ係レリ

鐵釜ニ附屬スル煎熬器具種類、構造其他一覽表

名	稱	種類	員數	形狀	大小	構造及使用方法	摘	要
釜	鐵釜	鐵	一	長方形	長 四尺八寸 横 四尺三寸 深 二尺五寸	鑄鐵製、鹹水煎熬用 竈ノ餘熱ニテ鹹水ヲ温ムルニ用フ	共	用
溫釜	石釜	同	三	角柱	長 三尺八寸 厚 二尺五寸	煉鐵製、鹹水煎熬用	同	
建石	石	同	四	圓柱	長 四尺三寸 徑 二尺五寸	杉丸太 小渡支へ用	同	
大渡	木	同	二	圓柱	長 四尺三寸 徑 二尺五寸	同	同	
小渡	同	同	二	圓柱	長 四尺三寸 徑 二尺五寸	同	同	
かすがい	鐵	同	三	圓柱	長 三尺六寸 徑 二尺五寸	煉鐵製、鹹水煎熬用	同	
わり	能	同	一	圓柱	長 三尺六寸 徑 二尺五寸	圓形ノ鐵棒先キニ四角ノ鐵板アリ、柄ハ木製ニシテ焚口ヨリ差シ入レテ石炭ヲ左右ニ開クモノ	同	
てこ	ぼ	同	二	圓柱	長 二尺七寸 徑 二尺五寸	てこヨリ入レテさなのめヨリ石炭殼灰ヲはしリへ落スモノ	同	
てこ	ぎり	同	二	圓柱	長 二尺七寸 徑 二尺五寸	てこ似たチアクルモノ火箸ノ大ナルモノニ似タリ	同	
こ	ら	同	二	圓柱	長 二尺七寸 徑 二尺五寸	こいらチ取除クルモノ	同	
が	ら	同	一	圓柱	長 二尺七寸 徑 二尺五寸	はしリニ落チタル石炭殼チカキ出スモノ	同	

名	稱	種類	員數	形状	大小	構造及使用方法	摘要
からだしぐわ	り	木	一	長一尺六寸 巾八寸 柄一尺七寸 金柄一尺八寸	三寸 五寸 五寸 五寸	石炭殻チふごニ入ル、時ニ用フ 釜ノ底ヘ土チツクル爲ニ用フ 炭塊チ碎キ或ハこーらチタ、キワルモ ノ 梅ノ枝ニ竹ノ柄チ附シ結晶鹽チカキ集 ムルモノ 鹽チ釜ヨリ出シかいさきヘ堆積スルモ ノ	共 用
さしねぶり	り	木竹	一	長一尺九寸 柄一尺四寸 幅一尺	三寸 五寸 三寸	石炭チ竈ニ入ル、ニ用フ 煎熬ノ時浮上スル泡滓チ取除クニ用 フ 櫻製、かいさきニアル鹽チ居出シ場ヘ 送ルニ用フ	同
とねぶり	り	木竹	一	長一尺五寸 柄一尺一寸 幅一尺	三寸 五寸 三寸	苦汁チ釜ニ注加スルニ用フ 温釜ノ鹹水チ釜ニ注加スル時ニ用フ たぼりノ鹹水チ温釜ニ注加スル時ニ用 フ たぼりノ鹹水チじょうごヨリ温メ釜ニ 入ル、ニ用フ	同
あくとり	り	木竹	一	長一尺八寸 柄一尺四寸 幅一尺	三寸 五寸 三寸	温釜ノ水チ釜ニ入ル、時ニ用フ あらめチ煎熬スルニ用フ普通ノ土瓶 あらめ汁チ釜中ニ入ル、時ニ用フ	同
炭くべ	り	木	一	長一尺五寸 柄一尺一寸 幅一尺	三寸 五寸 三寸	温釜ノ水チ釜ニ入ル、時ニ用フ あらめチ煎熬スルニ用フ普通ノ土瓶 あらめ汁チ釜中ニ入ル、時ニ用フ	同
鹽はね	り	木	一	長一尺六寸 柄一尺四寸 幅一尺	三寸 五寸 三寸	温釜ノ水チ釜ニ入ル、時ニ用フ あらめチ煎熬スルニ用フ普通ノ土瓶 あらめ汁チ釜中ニ入ル、時ニ用フ	同
にがり杓	り	木竹	一	長一尺二寸五分 柄一尺一寸五分 幅一尺	三寸 五寸 三寸	温釜ノ水チ釜ニ入ル、時ニ用フ あらめチ煎熬スルニ用フ普通ノ土瓶 あらめ汁チ釜中ニ入ル、時ニ用フ	同
けんけら	り	木	一	長一尺八寸 柄一尺四寸 幅一尺	三寸 五寸 三寸	温釜ノ水チ釜ニ入ル、時ニ用フ あらめチ煎熬スルニ用フ普通ノ土瓶 あらめ汁チ釜中ニ入ル、時ニ用フ	同
じょうご	り	同	一	深一尺一寸 口径一尺	九寸 五分	温釜ノ水チ釜ニ入ル、時ニ用フ あらめチ煎熬スルニ用フ普通ノ土瓶 あらめ汁チ釜中ニ入ル、時ニ用フ	同
はねつるべ	り	同	二	深一尺一寸 口径一尺	九寸 五分	温釜ノ水チ釜ニ入ル、時ニ用フ あらめチ煎熬スルニ用フ普通ノ土瓶 あらめ汁チ釜中ニ入ル、時ニ用フ	同
ぬるめ杓	り	同	二	深一尺一寸 口径一尺	九寸 五分	温釜ノ水チ釜ニ入ル、時ニ用フ あらめチ煎熬スルニ用フ普通ノ土瓶 あらめ汁チ釜中ニ入ル、時ニ用フ	同
あらめ鍋	り	土	一	水三升入		温釜ノ水チ釜ニ入ル、時ニ用フ あらめチ煎熬スルニ用フ普通ノ土瓶 あらめ汁チ釜中ニ入ル、時ニ用フ	同
あらめ杓	り	木	一	水五合入		温釜ノ水チ釜ニ入ル、時ニ用フ あらめチ煎熬スルニ用フ普通ノ土瓶 あらめ汁チ釜中ニ入ル、時ニ用フ	同
たぼり	り	同	三	深六尺 徑二尺八寸		温釜ノ水チ釜ニ入ル、時ニ用フ あらめチ煎熬スルニ用フ普通ノ土瓶 あらめ汁チ釜中ニ入ル、時ニ用フ	同

以上ハ西大濱廿三番鐵釜ニ於ケル調査ニシテ左ニ石釜ヲ有スル普通ノ釜屋ニ就キ調査シタルモノヲ掲ケン

石釜ニ附屬スル煎熬器具種類、構造其他一覽表

名	稱	種類	員數	大	小	構造及形狀	名	稱	種類	員數	大	小	構造及形狀
あらめ	桶	木	一	深徑一尺二寸	寸	普通ノ桶ヲ利用ス	鹽	はね	木	一	長二尺二寸	幅七寸	シヨベルノ如キ形ヲナシ鹽ヲ撈ヒ抛ツニ適ス
あらめ	杓	木	一	口徑三寸	柄深二尺三寸	普通ノ小杓ナリ	に	な	木	一	長六寸	幅六寸	堅キ木ヲ以テ造リ普通ノ天
じよう	ご	木、竹	二	長一尺三寸	深徑一尺三寸	普通ノ桶ノ後半部少シク高ク造ラシメタルモノニ竹筒ヲ嵌入ス	た	ら	木	一	深徑二尺二寸	周五寸	普通ノ鹽ナリ
はね	つる	べ	二	深徑一尺	寸	普通ノ釣瓶ト全シ	水	か	竹	一	長六寸	尺	普通ノ土瓶ナリ
がら	ふ	ご	一	深徑一尺	寸	藁ヲ編ミテ製シ繩四本ヲ附ク擔フニ適ス	あ	は	竹	一	柄幅六寸	長六寸	普通ノモノ
		藁					は	ご	木、竹				さし
							ご	り	木、竹				ゑ
							り						ぶ
													り

以上器具ノ使用方法

温メ釜、 冷鹹水ヲ直接釜ニ入ル、ニ先チ此中ニ入レ置キ煎熬中ノ餘熱ヲ以テ之ヲ温メ逐次釜中ニ入ル

釜、 温メ釜ニテ温メタル鹹水ヲ此中ニ入レ煎熬シ鹽ヲ結晶セシム

さしゑぶり、 釜中ノ鹽結晶シテ搔キ出ストキ釜ノ一方ヨリかいさき場ニ向テ鹽ヲ推シ集ムルニ用ユ

ぬるめ杓、 温メ釜ノ鹹水ヲ釜中ニ入ル、時又ハ苦汁ヲ汲出スニ用フ

わりじう、 の爐中ノ燃料(石炭ヲ云フナリ)ヲ攪拌シ下層ノ燃燒不十分ナルモノヲ完全ニ燃燒セシムルニ用フ

てこ棒、 てこ穴ヨリ差入レ燃料ノ殻灰ヲさなのめヨリはしりニ突キ落スニ用フ

てこきり、 てこ穴ノ蓋ヲ取ル時ニ蓋ノ穴ニ差入レ又ハてこ棒ヲ使用スルトキ左手ニ持チテ熱セラレタルてこ棒ヲ支フ

うごきり、 爐中ニテ燃料ノ燃燒シテ餅狀ヲ呈シタル塊ヲ引出シ烟ノ放散ヲ制肘セシムル爲ニ用フ

あはごり、 煎熬中浮游セル泡滓ヲ除去スルニ用フ

がらひき、 はしりニ溜リシ殻灰ヲ引出ストキニ用フ

十能、 燃料ヲ火口ヨリ爐中ニ投入スルニ用フ赤穂流ニハ要ナク炭くベヲ代用ス

しまきり、 煎熬中釜ノ一部ニ固形分ノ凝リテ突出セルヲ切り取ルニ用フ

はぎくわ、 殻灰ヲ屋外ニ運フトキ之ニテ掬ヒ出シがらふごニ入ル、ニ用フ

どりえぶり、 釜中ノ鹽ヲ搔先場ニ搔出スニ用フ

あらめ桶、あらめノ煎汁ヲ容レ置ク

あらめ杓、あらめ汁ヲ釜中ニ入ル、時之ニテ汲ム

しようご、へうたん釜屋たぼりヨリ釣り揚ケタル鹹水ヲ温メ釜ニ容ル、時ニ用フ

はねつるべ、へうたんヨリ鹹水ヲ汲揚クルニ用フ

鹽はね、かひさき場ノ鹽ヲ鹽床ニ移ス時之ニテ掬ヒ及ヒ鹽ヲ桶等ニ容ル、時之ヲ用フ

がらふご、穀灰ヲ運搬シ時ニ燃料ヲ小距離内ニ運搬スル時ニ用フ

たらひ、釜焚夫ノ沐浴用

水瓶、釜焚夫ノ飲料水ヲ貯フ

帚、釜屋内外掃除用

備考 以上ハ下流ノ竈ヲ使用スル釜屋ニ於ケル調ヘナリ赤穂流ノ竈ニ於テハ十能ニ異ニセリ

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存年限 前項ニ於テ鐵釜并ニ石釜ニ附屬スル器具ノ種類、員數其他ヲ掲ケタリ左ニ鐵釜ニ附屬スル器具ノ新調費、修繕費及保存年限ヲ列擧スヘシ

鐵釜焚器具價格、保存年限一覽表

名	稱	員數	單價	價格	修繕費	保存年限	備考	名	稱	員數	單價	價格	修繕費	保存年限	備考
釜	竈	一	1,100,000	300,000	0,000	十年	三十八年六月毎年 米米及修繕ヲナサズ 六,000人夫價 二,000土代價	がらひき	竈	一	1,000	1,000	0,000	三年	
つ	か	四	0,100	0,800	1,100	三年		からだしくわ	竈	一	0,600	0,600	0,600	六ヶ月	
ま	な	一六	0,080	一,一八〇		三年		こーらほづし	竈	一	0,800	1,600	1,600	一年	
温	釜	三	六,110	一八,630		二年		うらはり	竈	一	1,300	1,300	1,300	十年	
わり	十能	一	1,300	1,300		三年		こぎわり	竈	一	0,130	0,130	0,130	六ヶ月	
て	こぼ	二	1,500	3,000		一年		建石	竈	四	0,300	1,200	1,200	五年	
て	こきり	二	0,050	0,100		四年		大渡り	竈	二	0,600	1,200	1,200	四年	
								小渡り	竈	二	0,300	0,600	0,600	四年	

名稱	員數	單價	價格	修繕費	保存年限	備考
かすがい	三	0.100	0.300		七ケ年	
さしゑぶり	一	0.130	0.130		一ケ月	
炭くべ	一	0.400	0.400		四ケ月	
どりゑぶり	一	0.250	0.250		一ケ年	
あくどり	一	0.250	0.250		一ケ年	
鹽はね	一	0.400	0.400		三ケ月	
にがり杓	一	0.180	0.180		一ケ年	
けんけら	二	0.700	1.400		十ケ年	
はねつるべ	二	0.400	0.800		二ケ年	
ぬるめ杓	二	0.110	0.400	0.400	四ケ月	
あらめ杓	一	0.040	0.040		六ケ月	
がらふご	一	0.110	0.110		一ケ月	
あらめ鍋	一	0.300	0.300		三ケ年	
おびきり捧	一	0.100	0.100		二ケ年	
大盥	一	0.700	0.700		三ケ年	
水瓶	二	0.800	0.800		五ケ年	
竹箒	一	0.035	0.035		二十日	

前項ハ鐵釜ニ附屬スル器具ノ種類保存年限其他ノ調査ニシテ左ニ石釜ニ關スルモノノ調査ヲ掲ケン

石釜焚器具價格保存年限一覽表

名稱	新調費	修繕費	保存年限	名稱	新調費	修繕費	保存年限
竈	七、五〇〇 <small>円</small>		一ケ年	釜柱	〇、二〇〇 <small>円</small>		二十ケ年
釜	八、五〇〇		三十五日	おゝわたり	〇、六〇〇		三ケ年
温め釜	六、一六〇		三ケ年	こわたり	〇、二〇〇		三ケ年
めやす金	〇、五〇〇		四ケ年	やきいた	五、五〇〇		二ケ年
かすがい	〇、〇八〇		二ケ年	かいさき瓶	一、五〇〇		十五ケ年
へり金	一組四本 七、〇〇〇		五ケ年	かいさき板	〇、六〇〇		六ケ月
ひつぱり金	一、〇〇〇		五ケ年	さしゑぶり	〇、一二〇		一ケ月
すみかね	一本代 〇、四〇〇		五ケ年	ぬるめ杓	〇、一五〇	一ケ月毎ニ 貳錢五厘	一ケ月
つりかね	〇、〇八〇		三ケ年	わりじうの	一、五〇〇	六ケ月毎ニ 二十錢宛	三ケ年

てこ捧	一、〇〇〇	六ヶ月毎ニ	二ケ年	あらめ杓	〇、四〇〇	一ケ年
てこぎり	〇、〇五〇	二十錢宛	五ケ年	じようご	〇、三五〇	一ケ年
うごきり	一、五〇〇	六ヶ月毎ニ	二ケ年	はねつるべ	〇、四〇〇	一ケ年
からひき	一、〇〇〇	十五錢宛	三ケ年	鹽はね	〇、四五〇	一ケ年
じうのう	〇、六五〇	十ヶ年毎ニ	三ケ年	がらふご	〇、三〇〇	一ケ年
しまきり	〇、一五〇	一ヶ月毎ニ	二ケ年	同にない捧	〇、〇六〇	二ケ年
はぎぐわ	〇、七五〇	五錢宛	一ケ年	たらい	〇、八五〇	二ケ年
ごりゑぶり	〇、三五〇		三ケ年	水がめ	〇、三〇〇	一ケ年
あはどり	〇、二〇〇		一ケ年	箒	〇、〇三五	一ケ月
あらめ桶	〇、二〇〇		三ケ年	かますり	〇、〇三〇	一ケ年

七

燃料ノ種類、名稱、産地、價格及品質
 使用ス今燃料ノ産地價格ヲ左ニ表記セン

製鹽場百二十三ノ内松葉ヲ用フルモノ只僅ニ四箇所ニシテ他ハ悉ク石炭ヲ

名稱	産地	價格 (壹萬斤)	名稱	産地	價格 (壹萬斤)
三池炭 (錆粉)		四五、三〇〇	芳ノ浦炭	肥前國松浦郡佐々村	三〇、〇〇〇
全 (上炭)		四八、〇〇〇	芳ノ浦切込炭	全	三三、〇〇〇
本沖ノ山炭	山口縣厚狹郡宇部村	三四、〇〇〇	高雄炭	福岡縣遠賀郡若松町	二九、〇〇〇
本沖ノ山中塊炭	全	三八、〇〇〇	三笠切込炭	全	二八、〇〇〇
本沖ノ山中荒炭	全	二七、五〇〇	長澤中荒炭	長門國厚狹郡	二七、七〇〇
沖ノ山中荒炭	全	二七、〇〇〇	中ノ原切込炭	全	二六、五〇〇
神原中荒炭	全	二七、〇〇〇	唐津炭	全	三四、八〇〇
日ノ浦炭	肥前國松浦郡今福村	三〇、〇〇〇	松葉炭	阪出附近ノ村落	一把ニ付〇、〇四六

前表中石炭ハ明治三十九年一月中旬ノ平均價格ナリ之ヲ三十八年十二月ニ比スルニ凡ソ一割二分弱ノ下落ヲ示セリ又松葉ハ風乾セルモノニシテ乳兒手腕大ノ枝ニ葉ヲ有シ一把ノ重量二貫三百匁乃至二貫五百匁ニシテ其代價金四錢五厘ナリトス

三池炭ハ鹽産會社ニ於テ汽船、帆船ニテ全需用額ノ半分宛積載シテ當地ニ移入ノ契約ナレトモ帆船ノ方多シト云フ其積載量ハ帆船ハ三十萬斤汽船ハ百五十萬斤位ナリト云フ

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 各種ノ溫度比重ヲ有スル鹹

水ヨリ生産セラル、製鹽量並ニ消費石炭量其他鹽質等ノ關係ヲ知ランカ爲各種ノ釜ニ付テ試驗セシ結果ヲ左ニ表示スヘシ各種結晶釜ニ於ル鹹水煎熬量並ニ之ニ對スル燃料消費量、鹽質等比較一覽表

試驗月日	試驗セシ場所	一釜ニ使用スル鹹水容量	溫度	比重	製鹽量	消費量	燃料價格	鑑定若クハ分析成績	備考	
明治卅八年八月九日	綾歌郡金山村金山鹽田十番(石釜)	三、〇〇〇	二九、〇〇〇	一八、二	〇、九八八	一六三、九二	三二七、〇〇	〇、八六九	八、九七	煎熬三回ノ平均ハ、き苦汁全部放棄眞鹽焚
同	全	三、〇〇〇	三〇、〇〇〇	一七、二	一、〇六七	一六九、九六	三三八、八〇	〇、八七三	七、九七	全三回ノ平均苦汁三斗
同	全	三、〇〇〇	三一、五〇〇	一七、五	〇、九九三	一五七、四六	三二五、七五	〇、八六五	八、二四	全二回平均眞鹽焚
同	全	三、二〇〇	—	一七、〇	—	一九一、八〇	一六三、〇〇	—	等外一等	全十回平均
同	全	三、七八〇	一〇、三〇〇	一六、四	—	二四〇、八二	二六六、七四	一、一三九	六、八八	全十六回平均
同	全	二、七八〇	一一、六〇〇	一八、〇	〇、九六九	一七一、二二	二二五、七九	〇、七八四	七、〇一八	全二十二回平均
同	全	二、九〇〇	一一、五〇〇	一六、〇	〇、八三三	一五五、八八	二〇七、七〇	〇、七三九	六、四三四	全十回平均
同	全	二、九〇〇	九九、八	一五、九	〇、八三一	一七一、三七	二二四、四三	〇、七三二	六、四五六	全
同	全	四、六〇〇	一一、九六	一七、〇	一、三二〇	二四二、七二	二九四、六九	〇、六三九	六、四一一	全十四回平均
同	全	四、一〇〇	九、三〇	一四、四	一、〇〇八	二二九、四七	三〇二、七五	〇、九五五	六、八四八	全十回平均
同	全	四、三〇〇	一二、八一	一五、九四	一、一三八	二二〇、五九	二五三、七五	〇、八八一	七、四〇九	全十六回平均
同	全	五、五〇〇	一一、六〇	一七、八〇	一、三二〇	二六九、六六	二七七、七九	〇、八六二	八、四二	全五回平均
同	全	一一、一〇	—	—	—	二六六、二二	三三九、六六	〇、九六八	八、〇二二	眞鹽焚
同	全	一〇、四〇	—	—	—	三三七、五一	三三二、八〇	一、〇五八	七、九一九	全
同	全	一〇、六〇	—	—	—	一五七、〇	三三六、八三	一、〇七三	七、七六七	差鹽焚

同 年 四 月 二 日	全	全	一〇、四〇	全	一、七二〇	三、八八、六四	三、六六、八三	一、一五九	七〇、一九	全	全
同 年 三 月 廿 八 日	全	全全東大濱九番 (鐵釜)	五、六〇〇	一三、〇八	一六、五	二、三六、六二	三、三四、七五	一〇、七一〇	八五、六六	全	眞鹽焚
同 年 同 月 廿 九 日	全		五、六〇〇	一三、〇八	全	二、五五、〇〇	三、四五、六〇	一、一〇六	八、四七	全	差鹽焚
同 年 同 月 三 十 日	全		五、六〇〇	一三、五八	全	二、七一、六七	三、五〇、〇〇	一、二一〇	八、四七	全	
同 年 同 月 卅 一 日	全		四、一〇〇	一三、〇六	全	二、二六、七五	二、六二、六五	〇、八四二	七、八〇〇	全	
同 年 四 月 二 日	全		四、一〇〇	一三、六二	全	二、七〇、三四	二、六二、八三	〇、八四二	七、七三二	全	
同 年 同 月 卅 一 日	全		五、六〇〇	一四、五八	全	二、六九、四六	三、五、九〇	一、二二六	八〇、一三	全	
同 年 同 月 三 日	全		五、六〇〇	一四、七五	全	二、九三、三三	三、六三、五九	一、二六四	七、七八一	全	
同 年 同 月 四 日	全		五、六〇〇	一四、七五	全	二、九三、三三	三、六三、五九	一、二六四	七、七八一	全	

九

煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 各種石炭混合ノ割合ハ釜焚夫若クハ炭質ニヨリ一定セス只骸炭ノ爽質ナルモノヲ多量ニ粘結質ナルモノヲ少量ニ混加シ以テ燃燒スルヲ常トス先ツ之カ割合ヲ記スレハ左ノ如シ

元山炭

三割五分

唐津炭

四割

三池炭

二割五分

若クハ

元山炭

七割五分

三池炭

二割五分

十

鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スルカタメ之ヲ濾過スル装置ノ有無、構造及方法 ナキモ當局管内金山村鹽田ニテハ食鹽色澤不良ノ爲メ砂濾法ニヨリテ濾過シ居レリ

本釜屋ニ於テハ此装置

十一

鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得ル鹹水煎熬ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀 鹽田一戸前ノ反別約一町五反歩ヲ二人ノ共同ニテ營業スルコト前既ニ之ヲ述ヘタリ而シテ製鹽者二人ノ鹹水ヲ二晝夜宛交替シテ煎熬スルヲ常トス左ニ人夫ノ種類并ニ賃銀其他ヲ表記セシ

名	稱	人夫ノ種類	員數	賃	銀	給與米	計	日數	合	計	摘	要
どうり	よう	男	一		〇、二七〇	〇、一二三	〇、三九三	二〇一	七八、九九三	三十四年ヨリ三十		
どうり	だ	全	一		〇、二七〇	〇、一二三	〇、三九三	二〇一	七八、九九三	七年迄四ヶ年平均	全	
どうり	よう	全	一		〇、三〇〇	〇、一三五	〇、四三五	一六八	七三、〇八〇	三十八年度	全	
よ	だ	全	一		〇、三〇〇	〇、一三五	〇、四三五	一六八	七三、〇八〇	全		

備考 煎熬人夫ハ晝間煎熬ニ從事スルモノヲどうりようト稱シ夜間煎熬スルモノヲよだきト云ヒ一日二人ヲ以テ晝夜ニ分チ交替勤務ス

十二 一晝夜ニテ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量并ニ其收鹽量 於ケル煎熬鹹水量比重其他收鹽量及鹽質ノ一班ヲ表記セシ 釜ノ鹹水使用量ハ前記第八項ニ於テ述ヘタリ左ニ一晝夜ニ

試驗月日	試驗セシ場所 井ニ釜ノ種類	一晝夜ニ要スル鹹水		煎熬回数	收鹽量		分拆成績	備考
		容量	温度		容量	重量		
三十八年 十月三十一日	綾歌郡坂田西	三、〇〇〇	—	一〇	—	一九八〇〇	等外一等	差鹽焚
全十一月一日	大濱三番(石釜)	三、〇〇〇	—	八	—	一九八、〇〇	六六、一八	全
自十二月十五日	全 十九番(鐵釜)	三、〇〇〇	一〇、三〇	八	—	一九八、五五	七〇、一八	全
至全 十七日	全 八番(石釜)	三、〇〇〇	一一、六〇	一一	一〇、七六	一九八、二八	七〇、一八	全
三十九年自一月七日	全 八番(石釜)	三、〇〇〇	一一、六〇	一一	一〇、七六	一九八、二八	七〇、一八	全
至全 九日	全 八番(石釜)	三、〇〇〇	一一、六〇	一一	一〇、七六	一九八、二八	七〇、一八	全
全 一月十九日	全 八番(石釜)	三、〇〇〇	一一、六〇	一一	一〇、七六	一九八、二八	七〇、一八	全
全 一月二十日	全 八番(石釜)	三、〇〇〇	一一、六〇	一一	一〇、七六	一九八、二八	七〇、一八	全
全 一月二十一日	全 八番(石釜)	三、〇〇〇	一一、六〇	一一	一〇、七六	一九八、二八	七〇、一八	全
自二月二十一日	全 東大濱十三番(七メント石釜)	三、〇〇〇	一一、九七	七	九、一七五	一九九、〇五	六四、一五	全
至全 二十三日	全 七番(鐵釜)	三、〇〇〇	一一、九七	七	九、一七五	一九九、〇五	六四、一五	全
全 三月二日	全 七番(鐵釜)	三、〇〇〇	一一、九七	七	九、一七五	一九九、〇五	六四、一五	全
全 三月三日	全 七番(鐵釜)	三、〇〇〇	一一、九七	七	九、一七五	一九九、〇五	六四、一五	全
自三月二十二日	全 西大濱十四番(鐵釜)	三、〇〇〇	一二、一八	全	九、一〇〇	一八九四、七五	七四、〇九	差鹽焚
至全 二十三日	全 西大濱十四番(鐵釜)	三、〇〇〇	一二、一八	全	九、一〇〇	一八九四、七五	七四、〇九	差鹽焚
全 三月二十九日	全 東大濱十二番(鐵釜)	二、七五〇	一一、一〇	五	六、〇〇〇	一三四八、二九	八一、四二	全
全 三十日	全 東大濱十二番(鐵釜)	二、七五〇	一一、一〇	五	六、〇〇〇	一三四八、二九	八一、四二	全
全 三十一日	全 東大濱十二番(鐵釜)	二、七五〇	一一、一〇	五	六、〇〇〇	一三四八、二九	八一、四二	全
全 三月三十一日	全 東大濱十二番(鐵釜)	二、七五〇	一一、一〇	五	六、〇〇〇	一三四八、二九	八一、四二	全
全 四月一日	全 東大濱十二番(鐵釜)	二、七五〇	一一、一〇	五	六、〇〇〇	一三四八、二九	八一、四二	全
全 四月二日	全 東大濱十二番(鐵釜)	二、七五〇	一一、一〇	五	六、〇〇〇	一三四八、二九	八一、四二	全
自四月二日	全 東大濱十二番(鐵釜)	二、七五〇	一一、一〇	五	六、〇〇〇	一三四八、二九	八一、四二	全
至全 四日	全 東大濱十二番(鐵釜)	二、七五〇	一一、一〇	五	六、〇〇〇	一三四八、二九	八一、四二	全
全 三月二十八日	全 九番(鐵釜)	三、三〇〇	一三、〇八	六	八、六〇〇	一九四三、一九	七〇、一九	全
全 二十九日	全 九番(鐵釜)	三、三〇〇	一三、〇八	六	八、六〇〇	一九四三、一九	七〇、一九	全
全 三十日	全 九番(鐵釜)	三、三〇〇	一三、〇八	六	八、六〇〇	一九四三、一九	七〇、一九	全
全 三十一日	全 九番(鐵釜)	三、三〇〇	一三、〇八	六	八、六〇〇	一九四三、一九	七〇、一九	全

(ホ)燃料ハ石炭ニシテ隨時所要ノ量ヲじうのうニテ爐中ニ投入シわりじうのニテ攪拌シ又タテテ棒ヲ以テ燃盡セサル塊殻ヲ分割シ燃燒完了シタル灰殻分ハさなノ目ヨリはしりへ落サレ時ニがらひきニテ搔キ出シがらふごニテ屋外ノからすて場ニ放棄ス

(ヘ)釜中ノ鹹水ハ盛ニ沸騰シ水分ハ蒸發シ益濃厚トナリ鹹水ノ釜中ニ注入セラレテヨリ約一時間ヲ經過セハ泡滓ハ浮游スルニ依リ之ヲあはどりニテ輕ク釜ノ一隅ニ漂聚セシメ之ヲどりるふりニテ掬ヒ竈ノ側壁外ニ取除クモノトス

(ト)あらの汁ヲ釜ノ一隅ニ小杓ニテ一杯其量四合許リ注入シ然ル後さしるふりヲ以テ釜中全面ニ混攪ス

(チ)煎熬開始ヨリ一時間半ヲ經過セハ鹹水ノ水分蒸發シテ鹽ハ其半以上結晶折出ス此時ニ至リかいさきニ搔出サレタル前回煎熬ノ鹽はねト稱スル器ニヨリ鹽床ニ移サル

(リ)此時ニ當リ結晶釜中ノ鹽ハ其七分以上結晶ス依テ直ニ搔先板ヲトリ除キかいさきノ下ニ設置サル、壺中ノ苦汁ヲぬるめ杓ヲ以テ結晶釜中ニ汲移シ可及的釜ノ前面ニ配布サル其苦汁ノ量ハ前回ノ製鹽ヨリ滴下シタル全量ニシテ季節ニ依リテ異動アレトモ普通三斗内外ナリ此ノ如クかいさき苦汁ハ前回煎熬サレタル鹽ヨリ滴下シタルモノヲ今回ノ結晶釜ニ注キ今回滴下セルモノハ次回ノ釜ニ注加シ以テ煎熬スルヲ常トス

(ヌ)釜中ノ鹽十分結晶シテ板上ニ餅ヲ並列シタルカ如キ外觀ヲ呈スルニ際シ竈ノ一側ナルかいさきへどりるふりヲ以テ搔出スルコト毎回此ノ如クニシテ反復操作スルモノトス

前記セルモノハ石釜煎熬方法ナルヲ以テ今鐵釜ニツキ其操作ノ異ナル點ヲ述ントス石釜ノ温メ釜ハ二箇、一晝夜ノ煎熬回数ハ十一回ニシテ毎回ニ費ス時間ハ二時十分内外ナルヲ常トス鐵釜ノ温メ釜ハ三箇、一晝夜ノ煎熬回数八回ニシテ毎回消費ノ時間ハ三時間内外ナリ此ノ如ク温メ釜ノ數多クシテ煎熬回数少キヲ以テ其一回煎熬容量ニ至リテハ石釜ニ比シテ多ク隨テ又かいさきニ堆積セル鹽ヨリ滴下スル苦汁多クシテ其量ハ四斗五升内外ナリ

(鹽床)ニ移ス

マタ煎熬中かまたきハ五分乃至十分毎ニかま口ヨリ炭くべヲ以テ石炭ヲ投入シわりじゆうのヲ以テ燃燒セル石炭ヲさなノ左右ニ分チてこきりニテてこぶたヲ取りてこぼうヲ挿入シテさなめヲ埋ムル石炭殻ヲ下ニ落シからひきニテ石炭殻ヲ搔出

シテ釜屋外ニ運ヒ或ハこきわりヲ以テ石炭ノ大塊ヲ碎ク等ノ事ヲナス此處ニハ五分乃至十分毎ニ石炭ヲ投入ストシタルモ
竈ノ構造ニヨリ多少ノ相異アルハ論ヲ待タス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷并ニ使用燃料ノ變遷

甲、釜 製鹽開始ヨリ明治三十三年迄石釜ヲ使用シ來リシカ同年始メテ井上式鑄鐵釜縱八尺橫十一尺ノモノヲ西大濱十
四番及東大濱十四番釜屋ニ於テ二個使用セルモノヲ始トシ三十八年ヨリ井上式橫十三尺縱九尺ノモノ俄カニ増加シテ現時
五十七個ノ多キニ達セリ

乙、竈 石釜ヲ使用スルモノハ下流次ニ赤穂式ヲ用ヒシカ鐵釜ヲ用フルニ至リテ赤穂流ノモノ増加セリ

丙、燃料 今ヲ去ル約六七十年前即チ大濱開築迄ハ松葉ノミヲ使用セシカ大濱開築當時ヨリ石炭ヲ使用セリ而シテ其產
地ハ主ニ三池、元山、芳浦等ナリ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 煎熬ニ關シテハ前ニ記載セシモノ、外左ノ如キモノアリ

一、おらめ汁注加ハ初釜ヨリ四五回ノミニシテ以後ハ注加セサルヲ普通トスレトモ毎回注加シテ煎熬スルコトアリ
二、煎熬中鹽ノ結晶カ釜底ニ沈着シテ沸騰思ハシカラス間々釜底ニ焦ケ付ク傾アルコトアリねはるトイフ又程良ク煎熬セ
ラル、トキハ之ヲさるト云フおらめ汁注加ハねはりヲ防クノ効アリ此ノモノ、代用トシテ豆汁ヲ注加スル個所モアリ其
分量四合位ナリ

三、燃料ヲ爐中ニ投入スル一回ノ分量ハ赤穂式ト下流トニ依テ差違アリ即チ赤穂流ニ於テハ一度ニ多量ヲ又タ下流ニ於テ
ハ少量ツ、敷回ニ投入ス從テ燃料投入器具ノ形狀異レリ

四、冬期ノ採收ニ係ル鹹水ヲ煎熬スル場合ニ若シ夏期採收ノ鹹水殘餘アル場合ハ約一割ノ比ニ混シテ煎熬ス

五、一釜ニ要スル煎熬鹹水量ハ温メ釜全容量ナレトモ釜ノ都合ニ依リ他ノ鹹水ヲ追加シテ煎熬スルコトアリ之ヲさし
みずト云フ

六、製鹽ノ色澤ヲ改善スル爲メ炭酸曹達若クハ苛性曹達ヲ加ヘ現行濾過法ヲ用ヒシニ充分ナラス操作上ニ故障アリ實行セ
ラレス後日ニ至ラハ晒粉ヲ使用スルモノアルニ至ルヘシ

十八 一ヶ年間ノ平均煎熬日數

資本金利子	一、六五七	二、二九八	一、八五二	〔古濱ノ額多キハ鹽田面積少ナルニ依ル〕	雜費	四、二四	二、八七三	一〇、七九〇	〔金山ノ多キハ五口費及會社ノ口錢ヲ含有セルニヨル〕
-------	-------	-------	-------	---------------------	----	------	-------	--------	---------------------------

西大濱(二十三番)一箇年收支計算表 (三十八年分)

收支

種目	一軒前當	一反步當	摘要	種目	一軒前當	一反步當	摘要
製鹽價格	二、九三、一三六	一、九、四六	〔專賣以前ニハ壹石ノ平均賣價ヲ以テ算出シ專賣以後ノ分ハ各等級ノ賤價價格ニヨレリ〕	雜收支	二、七五〇	〇、一八二	土居賣拂代
耕作地勞銀	四七、五〇	三、一三二	〔採鹹人夫ヲ以テ兩日及餘暇ニ田畑ヲ耕作スルニヨリ之ヲ收入中ニ計セリ〕	計	三、〇一三、三三六	一九、七三〇	

支出

種目	一軒前當	一反步當	摘要	種目	一軒前當	一反步當	摘要
小作料	七九、〇三七	五、八九八		包裝費	一三四、七五八	八、九三三	
採鹽器具費	六三、九二	四、二三七		修繕費	七〇、八五〇	四、六九六	
煎熬器具	五九、六五	三、九五四		資本金及保證金	二五、〇〇〇	一、六五七	
薪炭費	一、〇七五、一〇〇	七、一七〇		雜費	六、一〇六	四、一四	
採鹹人夫賃	八五、一〇〇	五、三七三		計	三、二四〇、八四七	二四、八四	
煎熬人夫賃	一四、一六〇	九、六八八					

決算

收入	支出	損出	損益	一反步當損	損	摘要
三、〇一三、一三六	三、二四〇、八四七	二、二七、七二一	一五、〇九四			

製鹽數量及價格

月別	收鹽量	單價	計價	摘要	月別	收鹽量	單價	計價	摘要
一月	二六八七斤	一石當 一、二八六	三、八七〇	一石當二十八貫ト	一月	七、六三三斤	百斤當 一、〇七〇	八、一五五	
自二月	(四七〇) 二六六斤	全 一、三九〇	八、五三九	シテ斤ニ改算ス	自十二月	三、〇九六	全 〇、八二〇	二、五三七八	
至五月	(二〇八) 九四八斤	百斤當 〇、七六〇	一、三、九三四		合計	三三、一五三		二、九六三、一三六	
六月	一七、六三三	全 〇、九七〇	一、五八、一九九						
自七月	一四、二六六								
至十二月									

備考 採鹹面積 一町五反二十六步 煎熬日數 百六十八日 一反步當 二二、〇四六斤
耕作地勞銀

反別	一反歩人夫	日	額	計	價	摘要
田一反六畝歩						
烟一反八畝歩						
計五反四畝歩	二五人		三五錢	四七、二五〇		

一、小作料

單價	員數	合計	摘要
一、六三七	四八七、五	七九八、〇三七	沼井壹壘ニ付五斗俵十五俵計四百八十七石五斗壹石當壹圓六十三錢七厘ツ、

二、採鹹用器具費

品目	單價	員數	計價	保存年限	一年當消費額	摘要
沼井菰代	〇〇六五	一三〇	八、四五〇	八ヶ月	二、六八五	一壘ニ付一ヶ年三枚ヲ要ス
穴あて	〇〇二五	一三〇	三、二五〇	四ヶ月	九、七五〇	全上六箇ヲ要ス
根朶木	〇三〇〇	一三五	一、九五〇	七年	二、七八六	一壘ニ付五錢ノモ
穴敷竹	〇一〇〇	一三五	一、三〇〇	四年	三、二五〇	ノ四本ヲ要ス
台中板	〇一八〇	一七〇	一、二七〇	十年	一、七〇〇	松八分板長六尺
品目 <td>單價</td> <td>員數</td> <td>計價</td> <td>保存年限</td> <td>一年當消費額</td> <td>摘要</td>	單價	員數	計價	保存年限	一年當消費額	摘要
もんだれ瓶	〇三、五〇	一三〇	四、五五〇	十年	四、五五〇	各年十ヶ乃至十三ヶヲ新調スルヲ以テ保存期限ヲ十年トス
濱たぼり	二、五〇〇	二	五、〇〇〇	十年	〇、五〇〇	
水車	九、〇〇〇	二	一八、〇〇〇	八年	二、二五〇	
まぐわ	〇六、〇〇〇	一三	七、二〇〇	三年	二、四〇〇	
木	〇六、五〇	六	三、九〇〇	半年	七、六〇〇	

三、煎熬用器具費

るぶり	〇、九〇〇	二	一〇、八〇〇	一年	一〇、八〇〇			けんけら	一、八〇〇	四	七、二〇〇	五年	一、四〇〇	
になひ	一、二〇〇	四	四、八〇〇	八年	〇、六〇〇			はれつるべ	〇、六五〇	二	一、三〇〇	五年	〇、二六〇	
もんだれ杓	〇、二〇〇	八	一、七八〇	一年	一、七八〇	桐製ノモノヲ使用セリ故大杓同價ナ		じようご	〇、八〇〇	一	一、六〇〇	五年	〇、三三〇	
鹽かへ杓	〇、二〇〇	八	一、七六〇	一年	一、七八〇			計	〇、八〇〇				六、九二一	

竈築造費	五、五〇〇	一	五、五〇〇	二年	二、七五〇			こらら落し	〇、四〇〇	一	〇、四〇〇	六年	〇、〇六六	
釜代	三、〇〇〇	一	三、〇〇〇	十年	三、〇〇〇	廿七年新調運賃諸入費共		筒付こらら	〇、四五〇	二	〇、九〇〇	六年	〇、一五〇	
温メ釜	六、一六〇	三	一八、四八〇	三年	六、一六〇			へり落し	〇、一七五	二	〇、三五〇	六年	〇、〇六〇	
てこ棒	一、三〇〇	二	二、六〇〇	一年	二、六〇〇			ぬるめ	〇、一七五	二	〇、三五〇	六年	〇、〇四三	
わり十能	一、三〇〇	一	一、三〇〇	一年	一、三〇〇			こらら落し	一、二八〇	二	二、五六〇	五年	〇、五二二	
目安金	〇、五〇〇	一組	〇、五〇〇	三年	〇、一六六			大渡り木	〇、八七〇	二	一、七四〇	五年	〇、三四八	
がらひき	一、〇〇〇	一	一、〇〇〇	三年	〇、三三三			小渡り木	〇、八七〇	二	一、七四〇	五年	〇、三四八	
齒 鋏	〇、七五〇	一	〇、七五〇	一年	〇、七五〇			搔先板	〇、三五〇	一組	〇、三五〇	半年	〇、七〇〇	
鹽はね	〇、五〇〇	一	〇、五〇〇	一年	〇、五〇〇			あらめ代	〇、五〇〇	六回	三、〇〇〇	三年	三、〇〇〇	十一貫目廿五錢計 十二貫ヲ要セリ
炭くべ	〇、五〇〇	一	〇、五〇〇	六ヶ月	一、〇〇〇			同 鍋	〇、三〇〇	一	〇、三〇〇	三年	〇、一〇〇	
こりふぶり	〇、二五〇	一	〇、二五〇	六ヶ月	〇、五〇〇			同 杓	〇、四〇〇	一	〇、四〇〇	一年	〇、四〇〇	
さしふぶり	〇、一六〇	一	〇、一六〇	一ヶ月	一、九二〇			水 桶	一、一〇〇	一	一、一〇〇	五年	〇、二二〇	
ぬるめ	〇、二五〇	二	〇、五〇〇	一年	〇、五〇〇			水 瓶	〇、三〇〇	一	〇、三〇〇	十年	〇、二二〇	
てこぎり	〇、〇五〇	二	〇、一〇〇	五年	〇、一〇〇			大 鹽	〇、八〇〇	一	〇、八〇〇	三年	〇、二六六	
あわどり	一、一〇〇	一	一、一〇〇	一年	一、一〇〇	さしふぶりノ古キモノヲ利用ス		竹 箒	〇、〇三五	一	〇、〇三五	一ヶ月	〇、四二〇	
じようご	〇、五五〇	二	一、一〇〇	一年	一、一〇〇			鹽だしがき	〇、二二五	二	〇、四五〇	五年	〇、〇五〇	
はれつるべ	〇、五〇〇	二	一、〇〇〇	一年	一、〇〇〇			から巻及棒	〇、三五〇	一	〇、三五〇	一年	〇、三五〇	
たぼり	三、〇〇〇	二	六、〇〇〇	十年	〇、六〇〇			計	五、九六五				五、九六五	

四、薪炭費

品目	單價	員數	計價	摘	要
石炭代	六、四〇〇	一六、一〇七、五〇〇	二、〇〇〇	一晝夜二千斤ヲ要ス百斤三十	

五、採鹹人夫賃

種目	單價	員數	計價	摘	要
濱人夫賃	—	八	八〇五、〇〇〇	月給拾貳圓二人、拾圓二人、日給卅八錢、百廿日二人、全拾九錢、三百日二人、八錢、百廿日二人	

六、煎熬人夫賃

品目	單價	員數	計價	摘	要
釜焚人夫賃	〇、三〇〇	三三六	一〇〇、八〇〇	一人一日參拾錢、百六十八日二人分	
同飯料	〇、一三〇	三三六	四、三六〇	一人一日白米九合宛百六十八日分二人へ、一升拾五錢宛	
計			一四六、一六〇		

七、包裝費

種目	單價	員數	計價	摘	要
大俵	〇、〇七、一三六	三三六	三、三三六		
小俵	〇、〇一、五二四	四七四	二、七二〇		
繩代	〇、〇〇、八二二	三三六	三、二五八		
繩	〇、〇〇、五二四	四七四	二、二七六		
人夫賃	〇、〇〇、八二二	三三六	三、二五八		
二重包	〇、〇〇、五二四	四七四	二、二七六		
繩重包	〇、〇〇、八二二	三三六	三、二五八		
計	〇、〇〇、四八	六、一〇	一、三〇、七五八	葦葺枚麥錢繩壹錢人夫八厘	

八、修繕費

種目	單價	員數	計價	摘	要
濱スキ賃	〇、〇九〇	六五	五、八五〇	一、〇〇〇	一艘壹圓ノモノ二艘ヲ要ス
沼井修繕用土	一、〇〇〇	二	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二十艘一艘千五百貫一艘壹圓
溝さら入れ替	一、三〇〇	二〇	二、六〇〇	三十錢内拾圓ハ地主ニテ支出	
大工	—	—	二五、〇〇〇	—	
鍛冶	—	—	一三、〇〇〇	—	
桶屋	—	—	九、〇〇〇	—	
計	—	—	七〇、八五〇	—	

九、營業資本利子

營業資本額	利率	計
二五〇、〇〇〇	一割	二五、〇〇〇

十、雜費

種目	價格	摘	要
濱人及笠	九、六〇〇	編葺壹圓笠廿錢八人分	
初濱酒肴料	五、〇〇〇	初濱曳ノ際祝儀酒肴料	
祭典費	五、〇〇〇		
舊盆慰勞	一五、〇〇〇	濱人へ心付ク	
上荷賃	二七、四六八	百斤ニ付八錢五厘、三万二千三百十五斤ニ付	
計	六二、〇六八		

古濱(十三番)一箇年收支計算表(二十八年年度)

採鹹面積八反七畝步
 製鹽者二名共同ナリ
 鹽業ト農業ト兼帶ス
 採鹹作業ニハ甲ハ常備夫二人ヲ使役スルモ乙丙ハ他ヨリ人夫ヲ雇ハス家族之ニ從事ス煎熬作業ニハ甲乙丙共雇人ニヨル製鹽燃料ハ松葉ナリ
 從來ニ於テハ製鹽ハ釜屋ニテ小賣セシニ依リ收鹽量ニ比シ價格貴ク且ツ包裝費ヲ要セス

甲 四反壹畝步
 乙 二反六畝步
 丙 二反六畝步

收入

種目	一軒前	一反步當	摘要
製鹽價格	一,九三〇.一〇〇	三二二.八五二	
耕地勞銀	一四〇.八七五	二六.一九二	
雜收入	二七五.〇	〇.三六	
計	二,一〇七.七二五	三三八.三五九	

支出

種目	一軒前(八反)	一反步當	摘要
小作料	三二一.五〇〇	三五.八〇四	
採鹹用器具費	四二.六七五	四.九四三	
煎熬用器具費	四五.四一一	五.二一九	
薪炭費	五六.三三六	六七.三九四	
採鹹人夫賃	一九一.〇〇〇	三二.〇六七	
煎熬人夫賃	八二.六八〇	九五.〇三	
包裝費	三八.〇七〇	四.三七五	

決算

修繕費	七,五〇〇	八三三
雜費	二四,七九〇	二,八七二
營業資本利子	一〇,〇〇〇	二,二九八
計	一,四四五.九五二	一,六二七.五三
收入	二,一〇七.七二五	三三八.三五九
支出	二,四四五.九五二	六五七.七七三
利益	六五七.七七三	七五.六〇六
當益	七五.六〇六	益

一ヶ年製鹽數量及價格

收鹽量 一〇、四七七、五〇斤
 價格 一、九三〇、一〇〇

備考

專賣以前マテハ釜屋ニテ小賣チナシ一斗盛桝一杯ニテ四十五錢乃至五十五錢少ナリ面シテ盛桝一杯ハ一斗三升ノ實量アリ故ニ一升當平均三錢八厘四毛トナル
 普通ノ相場以上ニテ賣捌キシ慣例ナリキ
 一石當二十五貫トシテ斤ニ改算セリ

備考 採鹹面積 八反七畝步 煎熬日數 七十八日 一反步當 一二、〇四二、六斤

公課ハ地主ニテ負擔ス 當釜屋ハ製造者三人ニテ共同シテ鹽業ノ餘暇ニテ田畑ヲ耕作シ居レリ其合計反別ハ

田 一町三反一畝步
畑 三反步
計 一町六反一畝步

一反當人夫二十五人ヲ要スルトシ日給三十五錢ト見積リ總賃銀百四十圓八十七錢五厘此額ハ收入部ニ算入セリ

一、小作料

單價	員數	合計價	摘	要
七、〇〇〇	四、四〇五	三、一、五〇〇	金納ニシテ一臺(斤臺二ケニテ)ニ付七圓ツ、臺數四十四	テニ付七圓ツ、臺數四十四

二、採鹹器具費 (器具數ハ販出大濱ニ於ケルヨリモ員數多クアリ之レ三人共同釜ナレハナリ)

品目	單價	員數	價格	期限	消費額	摘	要
沼井菰代	〇、〇七〇	八九	六、二三〇	八ヶ月	九、三四五	片台ナル故ニ夫婦台用ノ菰六錢五厘ナルニ比シ七錢ヲ要ス	
わてこ	〇、〇二五	八九	二、二五〇	四ヶ月	六、六七五	ケヲ要ス	
沼井竹代	〇、〇八五	八九	七、五五五	五年	一、五二五	一臺ニ付テ六寸廻リノ竹二本ヲ要ス	
根太木	〇、一五〇	八九	一三、三五〇	五年	二、六七〇		
にない	一、二〇〇	六	七、二〇〇	四年	一、八〇〇		
まぐわ	〇、六〇〇	一二	七、二〇〇	三年	二、四〇〇		
ゑぶり	〇、九〇〇	一二	一〇、八〇〇	二年	五、四〇〇		
濱すゝ	〇、六〇〇	三	一、八〇〇	五年	〇、三六〇		
鹽かへ杓	〇、一八〇	六	一、〇八〇	一年	一、〇八〇		

三、煎熬用器具

品目	單價	員數	價格	期限	消費額	摘	要
もんだれ杓	〇、二〇〇	九	一、九〇〇	一年	一、九八〇		
木 鍬	〇、六五〇	六	三、九〇〇	一年	三、九〇〇		
けんけら	一、八〇〇	三	五、四〇〇	五年	一、〇八〇		
つるべ	〇、六〇〇	三	一、八〇〇	三年	〇、六〇〇		
じょうご	〇、八〇〇	三	二、四〇〇	二年	一、二〇〇		
もんだれ瓶	〇、三〇〇	八九	二、六七〇	十年	二、六七〇		
計					四、二六五		

品目	單價	員數	價格	期限	消費額	摘	要
竈 築替	五、五〇〇	一	五、五〇〇	二年	二、七五〇		
釜 築賃	一、五〇〇	三回	四、五〇〇	一年	四、五〇〇		
釜 石代	三、五〇〇	三回	一〇、五〇〇	一年	一〇、五〇〇	釜一回ニ付二百七十枚一枚一錢三厘	
赤土代	〇、三〇〇	三回	〇、九〇〇	一年	〇、九〇〇		
石灰代	〇、一六〇	三回	〇、四八〇	一年	〇、四八〇	一回ニ付二俵ツ、ヲ要ス	
燒板代	〇、二〇〇	二〇	四、〇〇〇	三年	一、三三三		

燒木代	燒蕪代	ねざき	黒鹽代	へり金	かすがい	すみ金	ひつぱり金	釣金	針金	ころがし	大渡り木	小渡り木	温め釜	かいすけ	鹽取いかき	さりふぶり	さしふぶり	ぬるめ杓	じようご	てこ棒	てこさき	がらひき	山録	こさわり
〇、二〇〇	〇、四五〇	〇、六〇〇	〇、五〇〇	七、〇〇〇	〇、五〇〇	〇、四〇〇	一、〇〇〇	〇、七〇〇	〇、八五〇	〇、三〇〇	〇、六〇〇	〇、二〇〇	六、一五〇	〇、一〇〇	〇、一五〇	〇、三五〇	〇、二二〇	〇、二〇〇	〇、八〇〇	一、〇〇〇	〇、〇五〇	一、〇〇〇	〇、三〇〇	〇、一〇〇
三回	三回	二	三回	四ヶ一組	一組	四	一	四	一組	二	二	九	二	二	二	一	三	六	一	二	一	一	一	
三、六〇〇	一、三五〇	一、二〇〇	一、五〇〇	七、〇〇〇	〇、五〇〇	一、六〇〇	一、〇〇〇	三、一五〇	〇、八五〇	〇、六〇〇	一、一〇〇	一、八〇〇	二、一三〇	〇、一〇〇	〇、三〇〇	〇、三五〇	〇、二〇〇	〇、六〇〇	四、八〇〇	一、〇〇〇	〇、一〇〇	〇、三〇〇	〇、一〇〇	
一年	一年	十年	一年	六年	三年	六年	六年	三年	三年	三年	三年	三年	三年	四年	一年	一年	一ヶ月	六ヶ月	一年	三年	五年	四年	二年	
三、六〇〇	一、三五〇	〇、二二〇	一、五〇〇	一、一六六	〇、一三三	〇、一六六	〇、一六六	一、〇五〇	〇、二八三	〇、二〇〇	〇、四〇〇	〇、六〇〇	四、一〇六	〇、〇五〇	〇、三〇〇	〇、三五〇	〇、四八〇	一、二〇〇	四、八〇〇	〇、三三三	〇、二〇〇	〇、一五〇	〇、一〇〇	
	一回四十把三錢ツ、 一回十五枚一枚三 錢古蓮チ利用スル (低ク又數少シ)故價		釜築用ニシテ一回八 十斤之ヲ五十錢トス													一ヶ年ニ四ヶチ使用 ス								

火箸	かまこすり	齒木	たぼり	ゆがめ	水桶	水瓶	竹筥	くま	立石
〇、〇三〇	〇、〇五〇	〇、七五〇	三、〇〇〇	〇、〇五〇	〇、八〇〇	〇、三〇〇	〇、〇四〇	〇、〇八五	〇、〇八五
一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
〇、〇三〇	〇、〇五〇	〇、七五〇	三、〇〇〇	〇、〇五〇	〇、八〇〇	〇、三〇〇	〇、〇四〇	〇、〇八五	〇、〇八五
一ヶ月	一ヶ月	一年	十年	一年	五年	十年	一ヶ月	一年	一年
〇、二二〇	〇、二五〇	〇、七五〇	〇、三〇〇	〇、〇五〇	〇、一六〇	〇、三〇〇	〇、二〇〇	〇、〇八五	〇、〇八五
一ヶ年四本ヲ要ス	一ヶ年五本								大渡ノ廢物チ利用ス 立石ト云ヘ共木ニテ 作レリ
									四五、四一一

四、薪炭費

品目	單價	員數	價格	消費額	摘要
松葉	七、五〇〇	七	五五、〇〇〇	五五、〇〇〇	松葉一束五錢一晝夜百五十 束ヲ要シ七十八日煎熬ノ 一晝夜一合ノ割ニテ一升十 七錢七十八夜分
石油代	〇、一七〇	七	一、二三六	一、三三六	
計			五六、三三六	五六、三三六	

五、採鹹人夫賃

種目	單價	員數	價格	一ヶ年高	摘要
濱人夫賃	九、〇〇〇	二	一八、〇〇〇	一八、〇〇〇	月給八圓ノ常雇二人余ハ 皆家族ニテ働ク
計			一八、〇〇〇	一八、〇〇〇	

六、煎熬人夫賃

種別	單價	員數	價格	摘	要
釜焚人夫賃	0,330	一五六	五,480	一人三十三錢七十八日二人分	
同 飯 料	0,150	一五六	三,400	一人一日米一升拾五錢當七十 八日二人分	
同 惣 菜	0,050	一五六	七,800	松葉焚夫ニ惣菜料ヲモ給ス ル例ナリ尙日給及飯料モ大濱 ヨリ多キカ古例ナリ	
計			八二,六八〇		

七、包裝費

種別	單價	員數	價格	摘	要
吹	0,017	一四二〇	三,070	專賣以前マテハ撒鹽ノマ、釜 屋ニテ小包セシニヨリ包裝費 少ナシ又專賣後モ吹ノミヲ用 ヒ來レリ	
計					

八、修繕費

種別	價格	摘	要
桶 屋	八五〇〇		
大 工	一五,〇〇〇		
鍛 冶 屋	一〇,五〇〇		
釜 屋 葺 換	八五〇〇		
壁 塗 其 他	一,五〇〇		
沼 井 及 溝	二,〇〇〇		
修 繕 用 土 代	二五,〇〇〇		
ま くら 竹 代	一五,〇〇〇		
き ら れ 入 替	一五,〇〇〇		
も ん だ れ 瓶	七,五〇〇		
計		平均年ニ五ケチ新調ス	

九、營業資本利子

營業資本額	利率	計
100,000	一割	10,100

十、雜費

種目	單價	計價	摘	要
濱人夫賞與	二,100	二,400	編秤一枚壹圓 笠二ツ二十錢 二人分	
釜築祝ヒ	二,500	七,500		
諸 掛 リ		二,三九〇		
初濱祝儀	三,500	三,500	專賣後ヨリ製鹽價格百圓ニ付 二圓ツ、チ組合ニ納ムルト ナセリ	
計		二四,七九〇		

金山鹽田(八番)一箇年收支計算表(三十八年度)

種目	一軒前當	一反步當	摘	要
製鹽價格	二,〇三九八八	一五,八五〇	專賣以前ノ分ハ一石平均價格 ニヨリ專賣以後ノ分ハ賠償價 格ニ依レリ	
耕作地勞銀	八三,二二五	六,一五七		
雜 收 入	二,七五〇	〇,二〇三	土居賣拂代	
計	二,八九八六三	一六,二二二		
支 出				
種 目	一軒前當	一反步當	摘	要
小 作 料	五〇九二五〇	三七七三二		

採鹹器具費	五八〇九二	四、二九八
煎熬用器具費	六二、八一	四、六五一
薪炭費	九二、六〇〇	六八、三六六
採鹹人夫賃	五二〇、〇〇〇	三七、七七七
煎熬人夫賃	一三、四〇〇	九、〇六六
包裝費	一三、四〇五	九、八八〇
修繕費	一〇六、七二〇	七、九〇五
資本金及 保證金 雜費	二五、〇〇〇 一四、五六四	一、八五一 一〇、七九〇
計	二、五九四、八七九	一九一、二三三

収入	二、二九八、六三三	四、五〇一、六一	三、〇〇〇、〇一	損
支出	二、五九四、八七九	四、五〇一、六一	三、〇〇〇、〇一	損
欠損				
一反步當損				
摘要				

月別	收鹽量	單價	計價	摘要
自一月至六月	四二、三二六斤	一石當 一、三九〇	五八八、三三元	一石當二十八貫トシテ 斤ニ改算セリ
自七月至十二月	七四、〇七一斤	一〇〇斤	〇、九七〇	
計	一一六、四〇七斤		一、五五、六三元	
	一六五、四七四、一五五		二、一〇三、九八八	

製鹽數量及價格

備考 採鹹面積 一町三反五畝步
煎熬日數百四十四日
一反步當 一二、二五七、五斤
耕作地勞銀

反別	一反步人夫	日額	計價	摘要
田九畝步	二五人	三五錢	八三、二五	

單價	員數	合計價	摘要
〇、九七〇	五五、〇〇〇	五九、二五〇	製鹽五斗俵六百俵(平年ヨリ三 百俵減)此斤數五二、五〇〇、斤

一、採鹹用器具費

品目	單價	員數	計價	保存年限	消費額	摘要
沼井孤代	〇、〇六五	一三六	八、八四〇	八ヶ月	一三、二六〇	一ヶ年一臺ニ付三枚ヲ要ス
穴あて	〇、〇二五	一三六	三、四〇〇	四ヶ月	一〇、二〇〇	一ヶ年一臺ニ付六ヶヲ要ス
沼井界板	〇、一八〇	六六	一、二〇〇	十年	一、二〇〇	一臺ニ付五寸廻リ竹四本ヲ要ス
沼井竹代	〇、〇八〇	二七三	二、一八四	五年	四、三三〇	一ヶ年平均十三冠ヲ新調スル故ニ保存年限十年トス
もんだれ瓶	〇、三三〇	一三六	四、五〇〇	十年	四、三三〇	
にない	一、一〇〇	五	六、〇〇〇	八年	〇、七五〇	
まぐわ	〇、六〇〇	一〇	六、〇〇〇	三年	二、〇〇〇	
ゑぶり	〇、九〇〇	一〇	九、〇〇〇	一年	九、〇〇〇	
鹽かへ杓	〇、三三〇	四	〇、八八〇	一年	〇、八八〇	桐製ノモノ故廿二錢ヲ要ス普通製ナレハ十八錢ナリ
もんだれ杓	〇、三三〇	八	一、七六〇	一年	一、七六〇	
木 鍬	〇、六五〇	六	三、九〇〇	六ヶ月	七、八〇〇	
けんけら	一、八〇〇	二	三、六〇〇	五年	〇、七二〇	
つるべ	〇、六五〇	二	一、三〇〇	三年	〇、四三三	
じょうご	〇、八〇〇	二	一、六〇〇	二年	〇、八〇〇	

品目	單價	員數	計價	保存年限	消費額	摘要
濱たばり計	二五〇〇	二	五、〇〇〇	十年	〇、五〇〇 五八、〇二元	

三、煎熬用器具費

品目	單價	員數	計價	保存年限	消費額	摘要
竈築費	五五〇〇	一	五、五〇〇	二年	二七五〇	土居賣拂代ニテ相償ノ
釜築賃	一、五〇〇	五回	七、五〇〇	一ヶ月	七、五〇〇	一回ノ人夫賃一、五〇〇ニシテ一ヶ月五回分
釜石代	三、二五〇	五回	一六、二五〇	一ヶ月	一六、二五〇	一回分二百五十枚一枚壹錢三厘
赤土代	〇、二六〇	五回	一、三〇〇	一ヶ月	一、三〇〇	
石灰代	〇、一六〇	五回	〇、八〇〇	一ヶ月	〇、八〇〇	一俵八錢當
焼板代	四、二〇〇	一組	四、二〇〇	三年	一、四〇〇	一回分三十二把一
焼木代	〇、九五〇	五回	四、八〇〇		四、八〇〇	把三錢ツ、十枚一枚
焼蕙代	一、二〇〇	五回	五、六〇〇		五、六〇〇	五錢六厘
金道具一揃	二、〇〇〇	一揃	二、〇〇〇	三年	四、〇〇〇	阪出町鍛冶屋ニテ十二圓ニテ新調賣渡セシ相場ニヨル
即チ						
へり金、目安金、かまがひ、すみ金、ひつぱり金、釣金、わり十能、てこ棒、てこざり、うどざり、からひき十能、鹽だし鉤、しまざり、齒木鍬ノ先、どりゑぶり先、						
つりなわ	〇、八五〇	一組	〇、八五〇	三年	〇、二八三	
大渡り木	〇、八〇〇	二	一、六〇〇	三年	〇、五三三	
全うけ	〇、三〇〇	二	〇、六〇〇	三年	〇、二〇〇	
小渡り木	〇、二〇〇	九	一、八〇〇	三年	〇、六〇〇	

四、薪炭費

品目	單價	員數	計價	保存年限	消費額	摘要
搔先板	〇、三〇〇	一組	〇、三〇〇	半年	〇、六〇〇	
温メ釜	六、二五〇	二	一二、三〇〇	三年	四、一〇〇	
烟突土管	〇、三〇〇	五	一、五〇〇	四年	〇、三七五	會社ノ負擔
さしゑぶり	〇、一六〇	一	〇、一六〇	一ヶ月	〇、八〇〇	五回分
さりゑぶり	〇、二五〇	一	〇、二五〇	半年	〇、五〇〇	
ぬるめ杓	〇、二〇〇	一	〇、二〇〇	半年	〇、四〇〇	
齒木鍬	〇、四五〇	一	〇、四五〇	一年	〇、四五〇	齒部ハ三錢木部四拾五錢ナリ故ニ齒部ハ金物部ニ入レテ以テ五錢トス
あはじり						さしゑぶリノ不用ナルモノヲ利用ス
釜屋じょう	一、五〇〇	二	三、〇〇〇	一年	三、〇〇〇	
こりつるべ	〇、六五〇	二	一、三〇〇	一年	一、三〇〇	
はれつるべ	三、〇〇〇	二	六、〇〇〇	十年	〇、六〇〇	
釜屋たばり	〇、四五〇	一	〇、四五〇	半年	〇、九〇〇	
鹽はね	〇、五〇〇	五回	二、五〇〇		二、五〇〇	一貫廿五錢釜一基ニ付二貫目ヲ要ス
あらめ代	〇、三〇〇	一	〇、三〇〇	三年	〇、一〇〇	
全鍋	〇、四〇〇	一	〇、四〇〇	一年	〇、四〇〇	
全杓	〇、三〇〇	一	〇、三〇〇	一年	〇、三〇〇	
がら番及棒	〇、三五〇	一	〇、三五〇	一年	〇、三五〇	
水桶	〇、九〇〇	一	〇、九〇〇	五年	〇、一八〇	
水瓶	〇、三〇〇	一	〇、三〇〇	十年	〇、〇三〇	
大鹽	〇、八〇〇	一	〇、八〇〇	五年	〇、一六〇	
竹筥	〇、四〇〇	一	〇、四〇〇	一ヶ月	〇、二〇〇	一々年ニ五本ヲ要ス
釜柱	〇、五〇〇	四	二、〇〇〇	十年	〇、一〇〇	
計					六、二八〇	

品目	單價	員數	計價	摘	要
石炭代	100斤 0.310	2880	923.600	一晝夜二十斤ノ見積煎蒸日數百四十四日分	

五、採鹹人夫賃

種目	單價	員數	計價	摘	要
濱人夫賃	六.500	八	五2.000	月給拾圓五十錢一人、日給卅錢二人、日給二十錢五人、日給ハ一ヶ月廿日ツ、	

六、煎熬人夫賃

種目	單價	員數	計價	摘	要
釜焚人夫賃	四.760	二	八3.520	一人一日廿九錢百四十四日	
全飯料	一九.400	二	三八.800	一人一日白米九合ツ、一升拾五錢當 百四十四日二人分	
計			一三、四00		

七、包裝費

種目	單價	員數	計價	摘	要
大俵	0.027	八六五	二、三、五五		
小俵	0.015	二八五〇	四、七、五〇		
繩代 <small>小大</small>	0.000五	二八六五	六、九二〇		
人夫賃	0.000八	二八五〇	一、四、二五〇		
二重包裝繩	0.000八	一、四、九二〇	一、四、九二〇		
蓮人夫賃	0.000八	二八五〇	一、四、二五〇		
計	0.000八	五三〇	二、四、九六〇	蓮一枚三錢、繩代壹錢	人夫
			一三、四〇五	八厘 計四錢八厘	

八、修繕費

種目	單價	員數	計價	摘	要
濱すき賃	0.090	六	六.210	一艘七百貫ノモノ三艘ヲ要シ	
沼井及溝修繕用土	1.000	三	三、〇〇〇	一艘壹圓也	
まぐわ竹代	0.008	二五	二、〇〇〇		
きられ入替	1.500	三	四、五〇〇	一軒前ニ付三拾立坪ヲ要シ	
大工拂			二五、〇〇〇	一坪壹圓五拾錢會社ノ負擔	
鍛冶屋拂			一三、〇〇〇		
桶屋拂			九、〇〇〇		
もんだれ瓶	0.300	二	三、六〇〇		
計			一〇六、七〇〇		

九、營業資本利子

營業資本額	利率	計
二五、〇〇〇	一割	二五、〇〇〇

十、雜費

種目	單價	回數	計價	摘	要
濱子賞與	1.000	八	九、六〇〇	繻袴一笠一圓五拾錢	
會社諸掛費	0.050	三、二四九	一〇、五七四	五口費トシテ百斤ニ付	三錢
初濱酒肴料	1.300	一	一三、〇〇〇	會社ノ口錢全	
釜任上酒代	二、五〇〇	五	一二、五〇〇	濱子釜焚等ノ會食費	二錢
計			一四五、六七四		

備考 五口費トハ祭典費、がら捨賃、上荷賃、
營繕費、總代報酬

西大濱、古濱、金山鹽田ニ於ケル
 平年及三十八年度一反步當生産費比較表

種別	年度	西大濱	古濱	金山
製鹽量	平年 三十八年分	一七〇、九二三 一五九、九〇〇	九〇、一五五 七三、一〇〇	一〇〇、〇〇〇 七三、四〇〇
製鹽價格		一六八、四一〇 一六四、四一六	一三八、五三三 一三八、五三一	一三三、〇〇〇 一七八、八五〇
小作料		三三三、三三六 三三八、八九九	二五八、〇四五 二五八、〇四四	四四九、九〇〇 三三三、三三三
採鹹器具費		四一、三七七 三九、四三三	四九、三三三 四九、三三三	四一、五〇〇 四一、五〇〇
煎熬器具費		三三、四三三 三三、四三三	三三、四三三 三三、四三三	三三、四三三 三三、四三三
薪炭費		七、一七〇 七、一七〇	七、一七〇 七、一七〇	七、一七〇 七、一七〇
採鹹人夫賃		四四、四八二 五三、三七三	三三、〇六八 三三、〇六七	四四、八八八 三七、七七七
煎熬人夫賃		一〇〇、六八九 九六、八八〇	九五、四〇三 九五、四〇三	一三六、〇〇〇 一三六、〇〇〇
包裝費		一三六、四三三 八九、三三〇	ナシ 四、七三三	一八三、五〇〇 九八、八〇〇
修繕費		三九、九七〇 四六、九九六	一〇、八一三 八、三三三	四四、五九四 七九、〇五五
資本金利子		二〇、五九九 一六、五七七	二二、九九九 二二、九九九	一八、五五一 一八、五五一
雜費		五〇、七二二 四二、二四四	一一、三二六 二、八七三	一六、五五九 一〇、七九〇

西大濱、古濱、金山、鹽田ニ於ケル
 平年一反步當生産費比較表

種別	西大濱	古濱	金山	摘要
製鹽量	一七〇、九二三 一六八、四一〇	九〇、一五五 二三八、五三三	一〇一、〇〇〇 一三三、〇〇〇	西濱ノ額少ナキハ十二ヶ年ノ平均ニシテ其價廉ナル時期ヲ含ムニヨル
製鹽價格	一六八、四一〇 一六四、四一六	一三八、五三三 一三八、五三一	一三三、〇〇〇 一七八、八五〇	

種目	一軒前當 (一町五六形)	一反步當	摘要
小作料	三四、三三六	二五、八〇五	四三、九〇〇
採鹹器具費	三、四三四	五、〇五六	四、一五〇
煎熬器具費	六、一三四三	五、二九九	五、〇三三
薪炭費	四四、四八二	七、一五七	五二、八〇〇
採鹹人夫賃	一〇〇、六八九	三三、〇六八	四四、八八八
煎熬人夫賃	一三六、四三三	二一、九四〇	一三六、〇〇〇
包裝費	三、九〇七	一〇、八一三	一八、三三〇
修繕費	二〇、五九九	二、二九九	四四、五九四
資本金利子	五、〇七二	一、二三八	一八、五五一
雜費	一一、三二六	二、八七三	一六、五五九
小作料以下計			

西大濱二十三番一箇年收支計算表

本表ハ明治二十七年ヨリ同三十八年マテ十二ヶ年間ノ平均ヲ取り平年ニ於ケル收支計算トセルモノナリ
 (別表參照)

收入

種目	一軒前當 (一町五六形)	一反步當	摘要
製鹽價格	二、四〇、六三九	一六、四一〇	田反別五反四畝ノ勞銀ニシテ之ヲ鹽田一軒前ノ一反當ニ改算ス
耕作地勞銀	四七、二五〇	三、一三三	
計	二、五八、八八九	一七、五四三	

支出

種目	一軒前當	一反步當	摘	要
小作料	五八,〇〇〇	三四,三三六		
採鹹器具費			本費目ハ修繕費及雜費ニ混有セリ	
煎熬器具費	五二,八〇四	三,四三四		
薪炭費	九二,四二七	六二,三四三		
採鹹人夫賃	六七二,〇六〇	四四,四八二		
煎熬人夫賃	一五一,九〇五	一〇,〇六九		
包裝費	二〇五,八二八	一三,六四二		
修繕費	五八,九四六	三,九〇七		
營業金利子	三二,〇六六	二,〇五九		
資本金利子	七六,五九九	五,〇七二		
雜費	二六,九〇五	一七八,三四四		
計				

決算

收入	支出	欠損	一反步當	摘	要
二,五七,八八九	二,六九,〇五五	一〇二,六九六	六八〇三	損	

製鹽數量及價格

收鹽量	單價	計價	摘	要
二,五八,四〇〇		二,五四,〇三九	鹽田面積一町五反二十六步	

耕作地勞銀

反別	一反步人夫日額	計價	摘	要
五反四畝步	一二五	三三五	四七,二五〇	

古濱十三年一箇年收支計算表 (平年分)

種目	一軒前(八反七畝步)	一反步當	摘	要
製鹽價格	二,〇七五,二四八	二三八,五三三		
耕作地勞銀	一四〇,八七五	二六,一九三		
計	二,二一六,一二三	二五四,七二六		

支出

種目	一軒前(八反七畝步)	一反步當	摘	要
小作料	三二一,五〇〇	三五,八〇五		
採鹹器具費	四三,九九五	五,〇五六		
煎熬器具費	四七,七〇三	五,二九九		
薪炭費	六一九,〇六六	七二,一五七		
採鹹人夫賃	一九二,〇〇〇	二二,〇六八		
煎熬人夫賃	一〇三,八八〇	一二,九四〇		
包裝費				
修繕費	九四,〇六〇	一〇,八一		
資本金利子	二〇,〇〇〇	二,二九九		
雜費	九,〇〇〇	一,一三八		
計	一,四四二,一〇四	一六五,五七五		

決算

收入	支出	利益	一反步當	摘	要
二,二二六,一三三	一,四四〇,〇五四	七七五,六二九	八九,一五一	益	

備考 採鹹作業ハ家族之ニ當ルヲ以テ右益金ハ人夫賃トナルヘシ

一箇年收鹽量及價格

煎熬日數	一晝夜收鹽量	全數量	單價	價格
九八日	八石	七八四石	二六四七	二〇七五、二四八

備考 當釜屋ハ松葉焚ニシテ地方日常ノ需用ニ供シ釜屋ニテ小賣シ量器ハ四杯ニテ五斗二升ニ相當スルモノ即チ一斗三升入(勿論無檢定ノモノ)ニ盛掛トシ此ノ實量一斗七升アリ此者一杯平均價四十五錢一石當二圓六十四錢七厘ツ、

平年ニ於ケル一軒煎熬日數百三十日ナルニ當鹽田ハ七分ノ面積ナルニヨリ九十八日ナリ

耕作地勞銀

反別	一反歩人夫	日額	計價	摘要
田一町三反一畝歩烟三反一畝歩計一町六反一畝歩	二五人	二五錢	一四〇、八七五	

一、小作料

單價	員數	計價	摘要
七、〇〇〇	四、五	三二、五〇〇	金納ニテハ一臺(片臺ニケ)ニ付金七圓ツ、

二、採鹹器具費

種別 單價 員數 計價 保存年限 消費額 摘要

沼井菰代	〇、〇七〇	八九	六、三〇八	八ヶ月	九、三四五	片臺ナルヲ以テ其數八九アリ
穴おて	〇、〇二〇	八九	二、二五五	四月	六、六七五	全上
沼井竹代	〇、〇五五	八九	七、五五五	五年	一、五三	五寸廻リノモノニ本ヲ以テ一臺ニ當ツ
同根朶木	〇、一四〇	八九	二、四六〇	五年	二、四九二	
になひ	一、一〇〇	六	七、二〇〇	六年	一、一〇〇	
まぐわ	〇、六〇〇	二	七、二〇〇	三年	二、四〇〇	
ゑぶり	〇、九〇〇	二	一、八〇〇	二年	五、四〇〇	
濱すき鍬	〇、六〇〇	三	一、八〇〇	五年	〇、三六〇	
鹽かへ杓	〇、一八〇	六	一、〇八〇	一年	一、〇八〇	
もんだれ杓	〇、三二〇	九	一、九八〇	一年	一、九八〇	
木 鍬	〇、六五〇	六	三、九〇〇	一年	三、九〇〇	
けんけら	一、八〇〇	三	五、四〇〇	五年	一、〇八〇	
つるべ	〇、六〇〇	三	一、八〇〇	二年	〇、九〇〇	
じようご	〇、八〇〇	三	二、四〇〇	一年	二、四〇〇	
濱たぼり	一、五〇〇	二	三、〇〇〇	五年	〇、六〇〇	
もんだれ瓶	〇、三〇〇	八九	二六、七〇〇	十年	二、二六〇	
計					四三、九九五	

二、煎價器具費

種目	單價	員數	計價	保存年限	消費額	摘要
竈築費	五、五〇〇	一	五、五〇〇	一年	五、五〇〇	
釜築費	一、五〇〇	三	四、五〇〇	一年	四、五〇〇	
釜石代	三、五二〇	三	一〇、五三〇	一年	一〇、五三〇	一回ニ二百七十枚一枚一錢三厘

赤土代	0,300	三回	0,900	0,900	一回二分俵
石灰代	0,160	三回	0,480	0,480	一回八錢
燒板代	0,100	二回	0,200	0,200	一回四分十把
燒木代	1,100	三回	3,300	3,300	一回二十五枚一枚
燒蕨代	0,450	三回	1,350	1,350	一回二十五枚一枚
ねさぎ	0,600	二	1,200	0,110	三箇古蕨ヲ使用スル故其價廉ナリ
へり金	7,000	一組	7,000	1,400	
かすがい	0,500	一組	0,500	0,160	
すみ金	0,400	四	1,600	0,310	
ひつぱり金	1,000	一	1,000	0,100	
釣金	0,070	四	0,280	0,150	
針金	0,850	一組	0,850	0,425	
大渡木	0,600	二	1,200	0,400	
同受ケ	0,300	二	0,600	0,100	
小渡リ木	0,200	九	1,800	0,600	
温ノ釜	六,160	二	12,320	四,106	
かいすけ	0,100	二	0,200	0,050	
鹽取いかき	0,150	三	0,450	0,900	一ヶ年六ヶヲ要ス
ぬるめ杓	0,200	三	0,600	0,600	一ヶ年三本ヲ要ス
てこ棒	1,000	一	1,000	0,333	普通二本ヲ要ス 此松葉焚ナル故一本ニテ便ス
てこざり	0,050	二	0,100	0,010	
からひき	1,000	一	1,000	0,333	
山鎌	0,300	一	0,300	0,150	燃料ヲ切りツ、竈ニ入ルニ用ユ
こぎばり	0,100	一	0,100	0,100	
火箸	0,025	一	0,025	0,150	一ヶ年六本ヲ要ス

四、薪炭費

かまこすり	0,050	一	0,050	一ヶ月	0,500	一ヶ年十本ヲ要ス
ざりふぶり	0,350	一	0,350	一年	0,350	
齒木鋏	0,750	一	0,750	一年	0,750	
じょうご	0,800	六	4,800	一年	4,800	
たぼり	3,000	一	3,000	十年	0,300	
ゆがめ	0,050	一	0,050	一年	0,050	鹽ノ代用トス
水桶	0,800	一	0,800	五年	1,600	
水瓶	0,300	一	0,300	十年	0,300	
竹箒	0,040	一	0,040	一ヶ月	0,200	一ヶ年五本ヲ要ス
くまで	0,080	一	0,080	一年	0,080	
立石					四七、七三三	大渡リノ古物ヲ利用スル故ニ無代價ナリ

五、採鹹人夫賃

種別	單價	員數	計價	摘
松葉	六、三〇〇	九六	六、一七四〇	松葉一把二貫五百目平均ニシテ其價四錢五厘
石油代	〇、一七〇	九六	一、六六六	一晝夜百四十把ヲ使用ス
計			六、二九〇六六	一合當九十八夜一升十七錢ツ、

六、煎熬人夫賃

種目	單價	員數	計價	摘
濱人夫	九六、〇〇〇	二	一九二、〇〇〇	月給八圓ノ常雇二人ナリ他家族自ラ労働キナナス

種別	單價	員數	計價	摘	要
釜炭人夫賃	0,300 ^円	一九六	六四,六八〇	一人卅三錢ツ、九十八日分	
釜焚飯料	0,150	一九六	二九,四〇〇	一人一日一升ツ、一升十五錢九八日二分	
同惣菜代	0,050	一九六	九,八〇〇	全上一日五錢ツ、	
計			一〇三,八八〇		

釜屋ニテ小賣セシニヨリ容器ハ要セス

八、修繕費

種目	計價	摘	要
釜屋壁修繕	二〇,〇〇〇 ^円	麥稈、竹、繩、人夫共	
大工拂	八,五〇〇		
鍛冶屋拂	二五,〇〇〇		
沼井修繕費	一一,〇〇〇		
溝修繕費	二,〇〇〇	一艘壹圓ノモノ二艘ヲ要ス	
さられ入替	一,〇〇〇	全上一艘ヲ要ス	
濱すき賃	二六,〇〇〇	一立坪六十貫ノモノ壹圓三十錢二十立坪ヲ要ス	
まくわ竹代	三,五六〇	一臺八錢ツ、四十四臺半分	
もんだれ瓶	三,五〇〇	一本一錢ノモノ三百五十本分	
計	一,五〇〇	一ヶ三拾錢ノモノ五個分	
	九四,〇〇〇		

九、營業資本金利子

資本金	利率	計價	摘	要
二〇,〇〇〇 ^円	年一割	二,〇〇〇		

十、雜費

種目	單價	計價	摘	要
濱子賞與	一,100 ^円	二,400	繻料一、笠二、代一圓二十錢	
釜仕上酒肴料	二,500	七,500	每回二圓五十錢ツ、三回分	
計		九,900		

金山鹽田(八番)一箇年收支計算表 (平年分)

收入

種目	一軒前當	一反步當	摘	要
製鹽價格	三,三八四八〇	一三,100		
耕作地勞銀	八三,二二五	六,一五七		
雜收入	五,五〇〇	〇,四〇七		
計	二,四二七,〇一五	一三,七,八六四		

支出

種目	一軒前當	一反步當	摘	要
小作料	五九,二六五 ^円	四,九〇〇		
採鹹器具費	五六,〇二九	四,一五〇		
煎熬器具費	七〇,二四九	五,100		
薪炭費	七二,八〇〇	五,180		

採鹹人夫賃	六〇六、〇〇〇	四、八八八
煎熬人夫賃	一八三、六〇〇	一三、六〇〇
包裝費	二四七、七九	一八、三五〇
修繕費	六二、〇〇〇	四、五九四
資本金及 保證金 利息	二五、〇〇〇	一、八五一
雜費	二三、五四六	一六、五五九
計	二、七九、六三	二〇五、八九

決算

收入	二、四七、一〇五	支出	二、七九、六三	欠損	三六、五二八	一反步當	二、六八、五三	摘	損	要
----	----------	----	---------	----	--------	------	---------	---	---	---

收鹽量及價格表

收鹽量	二、三七六	單價	〇、九八〇	計價	二、三六、四八〇	摘	要
-----	-------	----	-------	----	----------	---	---

備考 鹽田面積 壹町三反五畝步
煎熬日數 二百十六日

耕作地勞銀

反別	一反當	日額	計價
田五反二畝步 畑四反三畝步 計九反五畝步	人夫	二五、八	三五、二五
			八三、二五

單價	員數	計價	摘	要
一、三七	四、五〇	五九、六五〇	五斗俵九百俵一石當一、三一七	

一、小作料

種別	單價	員數	計價	保存年限	消費額	摘	要
沼井菰代	〇、〇六〇	一三六	八、一六〇	八ヶ月	一、二、四〇	一臺ニ付三ヶヲ要	
沼井界板	〇、一八〇	六六	一、二、四〇	十年	一、一、三四	長六尺厚八分巾一尺松板	
穴あて	〇、〇二五	一三六	三、四〇〇	四ヶ月	一〇、一〇〇	一臺ニ付六ヶヲ要	
沼井竹代	〇、〇八〇	二七三	二、一八四	五年	五、三、五二	一臺ニ付五寸廻リ	
もんだれ瓶	〇、三〇〇	一三六	四、〇八〇	十年	四、〇八〇	竹四本ヲ要ス	
にない	一、一〇〇	五	五、五〇〇	八年	〇、六、八七	一ヶ年ニスルヲ以テ	
まぐわ	〇、六〇〇	一〇	六、〇〇〇	三年	二、〇〇〇	存保期限ヲ十年ト	
ゑぶり	〇、九五〇	一〇	九、五〇〇	一年	九、五〇〇		
鹽かへ杓	〇、一五〇	四	〇、六〇〇	一年	〇、六〇〇		
もんだれ杓	〇、二〇〇	八	一、六〇〇	一年	一、六〇〇		
木 鍬	〇、六〇〇	六	三、六〇〇	半年	七、二〇〇		
けんけら	一、七〇〇	二	三、四〇〇	五年	〇、六、八〇		
つるべ	〇、五五〇	二	一、一〇〇	三年	〇、三、六六		
じようご	〇、八〇〇	二	一、六〇〇	二年	〇、八〇〇		
濱たぼり	二、五〇〇	二	五、〇〇〇	十年	五、〇、二九		

二、煎熬用器具費

種別	單價	員數	計價	保存年限	一ヶ月消費額	摘要
竈築費	五、五〇〇	一	五、五〇〇	十年	五、五〇〇	〔土居賣却ニテ償ヒ得、シ〕
釜柱	〇、五〇〇	四	二、〇〇〇	十年	〇、一〇〇	
釜石代	三、二五〇	七回	二二、七五〇		二、七五〇	
赤土代	〇、二六〇	七回	一、八二〇		一、八二〇	
燒板代	四、〇〇〇	一組	四、〇〇〇	三年	一、三三三	〔一回三十二把〕
燒木代	〇、九六〇	七回	六、七二〇		六、七二〇	〔三錢ヅ、一回二十枚〕
燒蕨代	一、二〇〇	七回	七、八四〇		七、八四〇	〔一回二十枚、一枚五錢六厘〕
へり金	七、〇〇〇	一組四本	七、〇〇〇	五年	一、四〇〇	
目安金	〇、五〇〇	一	〇、五〇〇	三年	〇、一六六	
かまがい	〇、五〇〇	一	〇、五〇〇	二年	〇、二五	
すみ金	〇、四〇〇	四	一、六〇〇	五年	〇、三〇〇	
ひつぱり金	一、〇〇〇	一	一、〇〇〇	五年	〇、二〇〇	
釣金	〇、〇七〇	四五	三、一五〇	三年	一、〇五〇	
針金	〇、八五〇	一組	〇、八五〇	三年	〇、二八三	
大渡リ木	〇、八〇〇	二	一、六〇〇	三年	〇、五三三	
同受ケ	〇、三〇〇	二	〇、六〇〇	三年	〇、二〇〇	
小渡リ木	〇、二〇〇	九	一、八〇〇	三年	〇、六〇〇	
搔先板	〇、三〇〇	二組	〇、三〇〇	三年	〇、六〇〇	
温メ釜	六、一六〇	二	一二、三二〇	三年	四、一〇六	
こりゑぶり	〇、三五〇	一	〇、三五〇	半年	〇、七〇〇	
さしゑぶり	〇、二二〇	一	〇、二二〇	一ヶ月	〇、八四〇	一ヶ月七本ヲ要ス
ぬるめ杓	〇、二〇〇	一	〇、二〇〇	半年	〇、四〇〇	
わり十能	一、五〇〇	一	一、五〇〇	三年半	〇、四八	

四、薪炭費

品名	單價	員數	計價	保存年限	一ヶ月消費額	摘要
てこ棒	一、〇〇〇	二	二、〇〇〇	二年	一、〇〇〇	
てこきり	〇、〇五〇	二	〇、一〇〇	五年	〇、〇二〇	
うごきり	一、五〇〇	一	一、五〇〇	二年	〇、七五〇	
がらひき	一、〇〇〇	一	一、〇〇〇	三年	〇、三三三	
十能	〇、六五〇	一	〇、六五〇	三年	〇、二一七	
しまきり	〇、一五〇	一	〇、一五〇	二年	〇、〇七五	
齒木鋏	〇、七五〇	一	〇、七五〇	一年	〇、七五〇	
あわとり	〇、八〇〇	二	一、六〇〇	一年	一、六〇〇	〔さしゑぶりノ廢物ヲ利用ス〕
じよーご	〇、五五〇	二	一、一〇〇	一年	一、一〇〇	
つるべ	三、〇〇〇	二	六、〇〇〇	十年	〇、六〇〇	
たぼり	〇、四五〇	一	〇、四五〇	半年	〇、九〇〇	
鹽はね	〇、二五〇	一四	三、五〇〇	三年	三、五〇〇	〔釜一臺ニ二貫目ヲ要シ七臺分〕
あらめ代	〇、三〇〇	一	〇、三〇〇	三年	〇、一〇〇	
全鍋	〇、四〇〇	一	〇、四〇〇	一年	〇、四〇〇	
全杓	〇、四〇〇	一	〇、四〇〇	一年	〇、四〇〇	
がら番及棒	〇、四〇〇	一	〇、四〇〇	一年	〇、四〇〇	
鹽だしがき	〇、二〇〇	二	〇、四〇〇	五年	〇、〇八〇	
水桶	一、〇〇〇	一荷	一、〇〇〇	五年	〇、二〇〇	
水瓶	〇、三〇〇	一	〇、三〇〇	十年	〇、〇三〇	
大鹽	〇、八〇〇	一	〇、八〇〇	五年	〇、一六〇	
竹筥	〇、四〇〇	一	〇、四〇〇	一ヶ月	〇、二八〇	一ヶ月七本ヲ要ス
計			七〇、二四九			

品目	單價	數量	計價	摘要
石炭代	斤〇〇〇、〇一、五、四、三、〇、〇〇〇	七二、八〇〇	七二、八〇〇	一晝夜二千斤 煎熬日數二百十六日 分
計			七二、八〇〇	

五、採鹹人夫賃

品目	單價	員數	計價	摘要
濱人夫賃	七、五、〇	八	六、六、〇、〇〇	月給拾圓五十錢一人 日給三十錢 全三十錢 五人 五月廿
計			六、六、〇、〇〇	

六、煎熬人夫賃

品目	單價	員數	計價	摘要
釜焚人夫賃	六、二、六、四〇	二	一、二、五、二、八〇	一日廿九鐵
全飯料	二九、一、二〇	二	五、一、三、〇〇	一人一日米九合一升十五錢當 二百十六日二人分
計			一、八、三、六、〇〇	

七、包裝費

品目	單價	員數	計價	摘要
大俵	〇、〇、一、七	一四二八	三、八、五、五、六	
小俵	〇、〇、一、五	五、五、四、五	八、三、一、七、五	
繩代	〇、〇、〇、八	一、四、二、八	一、一、七、二、二、五	
包裝費	〇、〇、〇、八	五、五、四、八	二、七、七、二、五	
二重包裝	〇、〇、〇、八	一、四、二、八	一、一、七、二、二、五	
人夫	〇、〇、四、八	一、〇、〇、〇	四、八、〇、〇〇	進參繩一錢 人夫八厘ツ、
計			二、四、七、七、二、九	

八、修繕費

種目	單價	員數	計價	摘要
沼井及溝	一、〇〇〇	三	三、〇〇〇	一艘七百貫ノモノ一圓ニ シテ三艘ヲ要ス
修繕用土	〇、三〇〇	一三	三、九〇〇	一ヶ年二十三個ヲ要ス
もんだれ瓶	〇、〇、九〇	六	六、二〇〇	
濱すき賃	〇、〇、〇、八	二五〇	二、〇〇〇	
まぐわ竹代			二、五〇〇	
大工拂			一、三、〇〇〇	
鍛冶屋拂			九、〇〇〇	
桶屋拂			六、二、〇、〇〇	
計			二五、〇〇〇	

九、資本金利息

營業資本金	利率	計
二五、〇〇〇	一割	二、五〇〇

十、雜費

種目	單價	員數	計價	摘要
濱子賞與	一、二〇〇	八	九、六〇〇	編祥一笠一壹圓貳拾錢
會社諸掛費	〇、〇、四、五	一	一、八、四、四、六	五口費トシテ一〇〇斤
初濱酒肴料	八、〇〇〇	一	八、〇〇〇	ニ付二錢七厘社口錢ト
簽任上酒代	二、五〇〇	七回	一、七、五〇〇	シテ全二錢
計			二、三、三、五、四、六	

備考 五口費トハ鹽竈祭典費、上荷賃、總代報酬

穀拾賃、營繕費ヲ云フ

阪出濱鹽田一戸前ニ對スル生産費累年調査表

(西大濱二十三番、鹽田反別一町五反二十六步)

種別	明治二十七年	全 二十八年	全 二十九年	全 三十年	全 三十一年	全 三十二年	全 三十三年
製鹽量	三、一九〇、〇〇〇	二、三二、八〇〇	二、二二〇、〇〇〇	二、九四、〇〇〇	三、〇五九、〇〇〇	二、二一〇、〇〇〇	二、八六〇、〇〇〇
全上一反步當	二一、四五一	一五四、三四八	一四七、八二二	一九四、八八二	二〇二、七七七	一四六、四九三	一八九、五七九
製鹽價額	一九六、二〇〇	八一二、七五〇	二、二四一、三二三	三、九一〇、〇二〇	三、〇〇六、九九七	一、八八九、五五〇	三、〇六〇、〇二〇
全上一反步當	七九、二九二	五三、八七四	一四八、五六九	二五九、一八二	一九九、三三〇	一二五、二五一	二〇二、八三七
小作料	二六〇、〇〇〇	二二〇、〇〇〇	二六五、〇〇〇	五一〇、〇〇〇	六六五、〇〇〇	四一八、〇〇〇	六六五、〇〇〇
採鹹器具費	二二、〇〇〇	二〇、〇〇〇	四八、〇〇〇	六五、〇〇〇	六〇、〇〇〇	五〇、〇〇〇	六〇、〇〇〇
煎熬器具費	二二、〇〇〇	二〇、〇〇〇	四八、〇〇〇	六五、〇〇〇	六〇、〇〇〇	五〇、〇〇〇	六〇、〇〇〇
薪炭費	五八一、八五〇	五四一、九八〇	六五一、五六六	一、六九六、九六四	一、一四〇、〇七〇	六二四、五四六	一、〇五五、五三五
採鹹人夫賃	三〇六、〇〇〇	二五〇、〇〇〇	六二四、〇〇〇	七八〇、〇〇〇	七五〇、〇〇〇	六六〇、〇〇〇	七五〇、〇〇〇
煎熬人夫賃	八五、五〇〇	七〇、〇三五	一二四、五〇〇	二〇〇、八〇〇	一九二、〇〇〇	一二二、五〇〇	一六二、〇〇〇
包裝費	二五五、二〇〇	一八六、三〇四	一七八、四〇〇	二三五、四〇〇	二四四、七二〇	一七六、八〇〇	二二八、四〇〇
修繕費	二九、五〇〇	二五、五〇〇	五〇、五〇〇	七〇、五〇〇	六〇、五〇〇	五五、五〇〇	六七、五〇〇
資本金利息	三一、二〇〇						
雜費	二八、九〇〇	一一、五〇〇	四八、八〇〇	八三、八〇〇	七一、八〇〇	五三、八〇〇	七七、七四〇
合計	一、六〇六、一五〇	三、三五六、五一九	二、〇二一、九六四	三、六七三、六六四	三、二一五、二九〇	二、一九二、三四六	三、〇九七、三七五
支出一反步當	一〇六、四六六	八九、九一九	一三四、〇二八	二四三、五一四	三一三、一三一	一四五、三二三	二〇五、三一四
損益	△四〇九、九五〇	△五四三、七六九	●二一九、三五九	●二三六、三五六	△二〇八、二九三	△三〇二、七九六	△三七、三五五
種別	明治三十四年	全 三十五年	全 三十六年	全 三十七年	全 三十八年	平均	一反步當
製鹽量	二、九五九、〇〇〇	二、三九八、〇〇〇	二、四三五、四〇〇	二、五八三、五五〇	一、七四七、三八〇	二、五七八、四〇〇	一七〇、九一三
全上一反步當	一九六、一四二	一五八、九五五	一六一、四三四	一七一、二五五	一一五、八二七	一七〇、九一三	一六八、四一〇
製鹽價額	二、八九七、八六〇	二、五八九、八四〇	三、〇二七、二〇二	三、二一六、四九四	二、六三九、四一六	二、五四〇、六三九	一六八、四一〇
全上一反步當	一九二、〇八九	一七一、六七一	二〇〇、六六三	二一三、二一〇	一七四、九五七	一六八、四一〇	一六八、四一〇
小作料	六〇五、〇〇〇	五五五、〇〇〇	六一五、〇〇〇	六三五、〇〇〇	七九八、〇三七	五一八、〇〇〇	三四、三三六
採鹹器具費	雜費及修繕費中ニ算入シ居レリ						

●ハ益△ハ損

煎熬器具費	五六、〇〇〇	四八、〇〇〇	七〇、〇〇〇	六二、〇〇〇	五九、六五三	五一、八〇四	三、四三四
薪炭費	一、〇九五、二六〇	八六六、〇三四	八一四、九六〇	九六一、一五七	一、〇七五、二〇〇	九二五、四二七	六一、三四三
探鹹人夫賃	七三八、〇〇〇	七二八、五〇〇	八一九、五二〇	八四一、五〇〇	八〇五、二〇〇	六七一、〇六〇	四四、四八二
煎熬人夫賃	一八五、二五〇	一五五、二〇〇	一九四、八八〇	一八四、〇四〇	一四六、一六〇	一五一、九〇五	一〇、〇六九
包裝費	二三六、五六〇	一九一、七六〇	一九四、八三二	二〇六、六八二	一三四、七五八	二〇五、八一八	一三、六四二
修繕費	六八、〇〇〇	六二、〇〇〇	六九、〇〇〇	七八、〇〇〇	七〇、八五〇	五八、九四六	三、九〇七
資本金利息	三〇、一〇〇	三一、〇〇〇	三一、二〇〇	三一、〇〇〇	三一、〇〇〇	三一、〇六六	二、〇五九
雜費	九〇、〇〇〇	九五、〇〇〇	一〇五、九〇〇	一二五、〇〇〇	一二五、九八九	七六、五一九	五、〇七二
合計	三、一四〇、〇七〇	二、七三三、四九四	二、九一五、二九三	三、一二四、五七九	三、一八二、九二六	二、六九〇、五八五	一七八、三四四
支出一反步當	二〇五、七五八	一八一、一二七	一九三、二四四	二〇七、一一七	二一〇、九八五	一七八、三四四	△ 九、九三四
損益	△ 二〇六、二一〇	● 一四二、六五四	△ 一〇一、九一〇	● 九一、九一五	△ 五四三、五一〇	△ 一四九、九四六	△ 九、九三四

二十二 其他探鹹、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 左記ノ如シ

(一) 鹽田ノ部ニテ 一 鹽田地盤ノ修理 一 撒砂ノ撰擇及其分量 一 暗渠ノ設置 一 溝渠ヲ浚渫スルコト

一 排水溝ノ修理及浚渫ヲナスコト 一 蓄潮池ヲ利用スルコト

(二) 釜及竈其他ノ部分ニテハ 一 釜ハ井上式若ハ高田式トナシ竈ハ赤穂流トナスコト 一 燃料ハ重ニ石炭ヲ用ヒ且ツ

品質劣等ナルモノヲ使用セサルコト 一 鹹水搔先苦汁ヲ濾過スルコト 一 煎熬中石灰鹽類ヲ取り除クコト

一 煎熬中泡滓ヲ充分除去スルコト 一 脱色法ヲ行フコト 一 鹽床及鹽庫ヲ改築セシコト 一 苦汁注加量ヲ減少

セシコト

第四章 製鹽及副産物ノ種類、用途

一 阪出濱ニ於テハ眞鹽焚ヲナスモノ僅カニ四軒アリ他ハ悉ク差鹽焚ナリ眞鹽ノ一軒前反別八反九畝五步ニ付製鹽平均(平年)千石差鹽ハ一軒前反別一町五反二十六步ニ付製鹽二千五百九十三石ナリ差鹽ハ煎熬中毎回搔先滴下苦汁ヲ全部注加シ眞鹽ハ釜中ニ鹹水ヲ煎熬シ結晶析出スルトキハじよれん(籠製)中ニ鹽ヲ採收シ之ヨリ滴下スル苦汁ハ悉ク釜中ニ還ルカ故ニ苦汁中ヨリ鹽ヲ洗ヒ取ルモノト言フヘキモノナリ

差鹽ノ搔先滴下苦汁量ハ鹹水ノ濃厚ニヨリ差アリ濃厚ナルモノハ稀薄ナルモノニ比シ其滴下量多キヲ常トス(煎熬試驗成績參照)

二 鹽ノ理化學的性質(色澤、結晶ノ狀態及成分) 當地ノ差鹽ハ概シテ其品質ノ佳良ナルモノハ其色澤純白ニシテ結晶モ亦細小ナレトモ劣等ナルニ從ヒ色澤灰色、黃色、褐色ヲ帶ヒ結晶粗大トナルノ傾向ヲ有スルヲ常トス又鹹水溜中ノ底部ニ滯溜シタルモノ若シクハ冬季苦汁ヲ全部煎熬シタルモノハ結晶粗大ニシテ色澤微ナル赤褐色ヲ呈スルヲ常トス尙ホ當地ニ於ケル普通鹽ノ理化學的成分ハ次ノ如シ

化學的 成分

鹽化曹達	鹽化加里	鹽化苦土	硫酸石灰	硫酸苦土	水	不溶解分	煎熬ケ年月日	採收年月日
七、四九二	一、〇三八	三、〇九二	二、五六〇	五、〇九四	一、〇三〇	〇、六七四	三十八年三月三十一日ヨリ四月一日迄	三月十八日

三 鹽ノ主要ナル用途 當局ニ於テ開局以來三十九年三月末日迄ニ賣渡シタル鹽ヲ用途別ニヨリ其斤量並ニ百分率ヲ

掲ケンニ左ノ如シ

用途	斤數	百分率
醬油釀造用	一、〇四八、三三五	二、五九四
撰種用	三三、〇九一	〇、〇八二
肥料用	八七、二一一	〇、二一六
獸皮保存用	三、三三〇	〇、〇〇八
外國輸出	二、〇一七、七二四	四、九九四
食計	三七、二一七、七九五	九二、一〇六
	四〇、四〇七、四八六	一〇〇、〇〇〇

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 鹽ノ容量ニ對スル重量ヲ檢セン爲メ一斗樹、五升樹、一升樹ヲ以テ檢セシニ左表ノ如シ

等級別	一斗樹	五升樹	一升樹	種類	燒揚ヨリ秤量マテノ經日數	試驗月日	備考
二、七六五	一、二八八	〇、二四〇	直鹽	小	五、三	三十八年三月十四日	石炭釜
三、二七三	一、二〇〇	〇、二二二	全	全	五、三	三十九年三月十五日	松葉焚
三、四八四	一、二四〇	〇、二三三	全	全	六、四	四月二十日	全
四、二六六	一、〇五〇	〇、二六六	差鹽	中	一〇、三	三十八年三月十八日	搔先苦汁
四、二八三	一、二八一	〇、二四三	全	全	一〇、三	三十九年三月十五日	石炭釜
四、七五〇	一、〇〇〇	〇、二四三	全	大	九、五	三月十七日	石炭焚
五、二八五	一、〇〇七	〇、二四六	全	中	一三、三	三十八年三月十五日	石炭釜
五、〇二二	一、三五五	〇、二五五	全	全	九、一	三十九年三月二十日	全

五二、九七四	一、三八五〇	二、五七全	全	三、三十九	十九年	石
五二、八七二	三、四一〇	二、五〇全	大	一〇	四月二十日	炭
				全		釜

前表ニ依リテ是ヲ觀ルニ一定容量ニ對スル重量ハ其品質同
等ナルモ季節若クハ經過日數ノ多少ニヨリ差アリ

鹽ノ重量試驗成績 明治三十九年二月調査

樹ノ種類	填充度ノ粗ナル状態	填充度ノ密ナル状態
圓形一斗樹	二、九一六	四、五四二
角形一斗樹	二、八六〇	四、六一六

前表中填充度ノ粗ナル状態ハ普通ニ鹽買者ノ量リ方ニ依
リタルモノニシテ密ナル状態トハ充分填壓ヲ加ヘタルモノ
ナリ而シテ共ニ圓形角形兩様ノ一斗入量器ヲ以テ五等鹽ニ
テ之ヲ試驗セシモノナリトス又別ニ縱四尺八寸横二尺三寸
深サ九寸七分ノ角形ノ箱ヲ用ヒ之ニ前記ト同様ノ鹽ヲ入レ
足ニテ踏ミ付ケ充分填壓シテ其ノ重量ヲ計リタルニ四百九
十三斤、七五ナリシニ依リ前表一斗角樹ニテノ重量ヲ基礎
トシ體積ト重量トノ關係ヲ算出セシニ次ノ表ヲ得タリ

縱	横	深	右ノ箱ノ體積
四、八〇	二、二二〇	〇、九七一	一〇、七〇八八(立方尺)

五 苦汁ノ用途 豆腐製造用ヲ主ナル用途トシ僅々少量ヲ撰種用トスルノ外別ニ用途ナク棄却スルヲ一般トス

六 苦汁利用ノ方法 該當ノ事項ナシ

七 苦汁ノ生産量(塩田一戸前又ハ一定反別ニ付) 專賣法實施以前ハ塩質ノ如何ヲ顧ミス只製鹽量ノ多キヲ望ミシヲ

此ノ箱内ニ鹽ヲ粗密兩態ニ填充シテ其鹽量ヲ檢セシニ左ノ如シ

填充度ノ粗ナル状態	填充度ノ密ナル状態
三〇五、五五〇 四八、八八八 一、六五二	四九三、七五〇 七八、九〇七 二、六六六

前記ニヨリ一立方尺ヲ滿スヘキ粗密兩態ノ鹽量ヲ換算セシニ次ノ如シ

重量	粗ナル状態	密ナル状態
二、八五三 四、五六五 〇、一五四三	二、八五三 四、五六五 〇、一五四三	四、六一〇 七、三七六 〇、二四八九

尙ホ圓形角形兩様ノ樹ニテ粗ナル状態ヲ一トシ密ナル状態トノ比率ヲ求メンニ左ノ如シ

容器	粗ナル状態	密ナル状態
圓形一斗樹	一	一、五八〇
角形一斗樹	一	一、六一四

以テかいさきニ滴下スル苦汁ハ勿論鹽居出シ場(鹽床)鹽貯藏場(鹽庫)ニ生出スル苦汁ニ至ル迄悉ク之ヲ集メテ煎熬セシニヨリ其産鹽量多カリシモ法實施後ハ鹽質ノ改善ヲ圖リ鹽床及鹽庫ノ構造ヲ改良セシタメ苦汁生産量増大スヘキ筈ナルモ多クハ釜屋若クハ鹽床ノ下層土ニ吸收サル、裝置ナレハ爲メニ一部分ハ棄却セラル、モノニシテ釜屋ニヨリ僅カニ受溜器ヲ鹽庫ノ一端又ハ煎熬場ノ一端ニ設ケ日々少許ヲ貯溜シ滿ツレハ之ヲ荷ヒ桶ニテ溝渠ニ放棄スルヲ常トセリ隨テ精確ナル數量ヲ計上シ難ケレトモ五等鹽製造ニ際シ一晝夜間ニ約一石ヲ産出スト云ヘハ煎熬日數百六十日トセハ百六十石トナルヘシ又松葉焚ニ於テハ一日ノ生産量夏季ハ五荷(一荷ハ三斗五升)乃至六荷冬季ハ三荷乃至四荷之ヲ一年ニ平均シテ一日四荷半ト見做シ煎熬日數百三十日ヲ積算セハ一軒前(反別八反七畝歩)ニ産出スル苦汁量二百〇四石トナル但シ右ノ製鹽品質ハ三等乃至四等ナリ而シテ昨三十八年度ハ七十八日ノ煎熬日數ナリシト云フ

八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法 松葉焚ヲ除キテハ本項ニ該當スルノ事實ナシ今古濱松葉焚ニ於ケルモノニ就キ之ヲ述ヘンニ左ノ如シ

苦汁貯藏池ハ鹽床ノ下部ニ設ケテ長サ十六尺巾上部五尺下部二尺五寸深サ三尺粘土ヲ以テ叩キ付ケタル小「タンク」ニシテ苦汁ノ溢ル、時ハ自然ノ放流ニ委ヌ松葉四軒中右ノ構造ヲ有スルモノ僅ニ一軒アルノミ他ハ悉ク鹽床ノアル軒下ヨリ鹽田外ノ溝渠ニ流出セシムルモノトス

九 苦汁一石ノ賣買價格 專賣法施行前古濱ニ於テ劣等鹽製造ノ爲メ百荷(一荷三斗五升)ニ付金貳圓位ニテ他地方ヨリ購入セシコトアリシト雖モ右ハ殆ント運賃ニシテ鹽價ノ高低ニヨリ其相場ヲ生セシ位ナリ現今ハ豆腐屋等ニ無錢ニテ供給スルニ過キス

十 苦汁ノ運搬方法及其販路 專賣法實施以前ハ縣下香川郡生島地方ヨリ當古濱マテ船ニ直接ニ汲ミ移入セシコトアリ

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造裝置及製造方法 該當事實ナシ

十二 副産物ノ種類、名稱及用途 釜屋一軒前ヨリ産出セラル、副産物ノ種類、名稱、用途ハ左ノ如シ

石 炭 焚 釜 屋 松 葉 焚 釜 屋

名	種	用	途	名	種	用	途
釜居土	竈土	鹽分附着多量ノモノハ鹹水製造用、少量ノモノハ廢棄		釜居土	竈土		
がりくそ	粗製舍利鹽	藥品原料若クハ肥料		がりくそ	粗製舍利鹽		
かいさき	粗惡鹽	肥料用		かいさき	粗惡鹽		
にがり	石炭	多クハ廢棄ス		にがり	松葉灰	肥料用	
がら		海面埋立用又ハ廢棄					

十三 副産物ノ價格及販路

名	種	價	格	販	路	名	種	價	格	販	路
釜居土	約二十貫	〇、四〇〇		大坂、山口		釜居土	約二十貫	一〇、〇〇〇			
がりくそ	上荷一艘	一〇、〇〇〇		撫養		がりくそ	上荷一艘	一〇、〇〇〇			
かいさき	四貫	〇、〇八〇		北海		かいさき	四貫	〇、〇八〇			
にがり	十貫	〇、一八〇		道		にがり	十貫	〇、一八〇			
がら	四斗	〇、二八〇				がら	四斗	〇、二八〇			
	ナシ	〇、一〇〇					ナシ	〇、一〇〇			

十四 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出シ鹽、釜立釜鹽等ノ粗惡鹽産出額其使用方法、販路及價格
出セラル、粗惡鹽ノ名稱及數量其他ヲ列記センニ左ノ如シ
釜屋一軒前ヨリ産

名	種	産	出	使	用	方	法	販	路	價	格	専	賣	後	前
釜居土	約二十貫	〇、四〇〇		大坂、山口		釜居土	約二十貫	一〇、〇〇〇							
がりくそ	上荷一艘	一〇、〇〇〇		撫養		がりくそ	上荷一艘	一〇、〇〇〇							
かいさき	四貫	〇、〇八〇		北海		かいさき	四貫	〇、〇八〇							
にがり	十貫	〇、一八〇		道		にがり	十貫	〇、一八〇							
がら	四斗	〇、二八〇				がら	四斗	〇、二八〇							
	ナシ	〇、一〇〇					ナシ	〇、一〇〇							

名稱	產出量	使用方	法	販路先	價格	專賣	專賣
がりくそ	二〇〇斤	上品ハ精製シテ藥品ノ原料下品ハ肥料用		大坂地方	上品百斤	〇、七二〇	後
黒鹽	一、二〇〇	六百斤ハ釜築造用トシテ保存、他ハ肥料		山口縣	下品百斤	〇、二〇〇	前

備考 黒鹽ハ石釜ヨリ産出スル最初ノ二釜位ヲ云ヒ第三、四回ノ鹽ヲ釜口ト稱ス
がりくそハ現今ノ相場ナリ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量(容量重量)包裝ノ種類及容量、重量ハ左ノ如シ

種類	容量	重量	販路先	種類	容量	重量	販賣先
大俵	五斗	一三五 ^理	小樽、酒田、直江津	小俵	二斗五升	六、八	本齊又ハおたふくと稱シ東京行
全	四斗三升	一一、六	北海道全部	全	二斗四升	六、五	全
全	三斗八升	一〇、三	朝鮮行	全	二斗三升	六、二	全
全	三斗三升	八、九	赤穂又ハおはげト稱シ東京行	全	二斗一升	五、七	新齊ト稱シ東京行
全	三斗	八、一	朝鮮行	全	二斗	五、四	地方ニ小賣ス
全	二斗九升	七、八					

一升ノ重量二百七十匁ナリ

前表中多ク行ハル、モノハ五斗入、四斗三升、三升三斗、二斗五升、二斗一升ニシテ其他ハ比較的少シ

二 包裝形狀ノ種類、圖面ヲ參照スヘシ 包裝ハ皆蘆製ノ俵ヲ用ヒ北海道行(四斗三升入)及朝鮮行(三斗八升入)ハ
二重包裝トシ其他ハ一重ナリ又單ニ古濱ノ松葉焚鹽ノミニ限リ二斗入トシ吹ヲ用ユ

種類	類	容量	重量	摘	要	種類	類	容量	重量	摘	要
大俵	五斗	斗	七	符	大俵	四斗	三升	七	符		

大	全	全	全	小
俵	俵	俵	俵	俵
三斗八升	三斗三升	三斗	二斗九升	二斗五升
六	全	全	全	全
符	符	符	符	符
小	全	全	全	全
俵	俵	俵	俵	俵
二斗四升	二斗三升	二斗	二斗	二斗
五	全	全	全	全
符	符	符	符	符

各包鹽ノ大小表

(尺ヲ單位トス)

種類	高サ	長徑	短徑	横曲	堅曲	縮繩間ノ距離	相隣レル角	種類	高サ	長徑	短徑	横曲	堅曲	縮繩間ノ距離	相隣レル角
五斗入	一、三五	一、六二	一、五五	五、〇〇	五、九二	〇、四三	〇、七	二斗九升入	一、一〇	一、四〇	一、〇〇	四、五〇	四、六五	〇、三五	〇、八〇
四斗三升入	一、三〇	一、五五	一、四〇	四、九五	五、五五	〇、三〇	〇、八〇	二斗五升入	〇、九〇	一、二五	〇、九五	四、〇五	四、一〇	〇、二五	〇、六〇
三斗八升入	一、一〇	一、四〇	一、二五	四、八〇	五、〇〇	〇、二七	〇、八〇	二斗一升入	〇、七五	一、一〇	〇、九〇	四、〇〇	四、三〇	〇、二〇	〇、六〇
三斗三升入	一、〇六	一、三二	一、一〇	四、七〇	四、七〇	〇、二五	〇、九〇	二斗入(叭)	一、三〇	一、六〇	〇、九〇	四、四〇	三、九〇		

三 包装ノ編製方法及其原料

從來當地鹽業者ノ使用セシ包装ノ原料ハ主トシテ稻藁ニシテ五符、六符、七符稀ニ麥

稈ヲ用フルモノアリ俵裝モ右ニ準スレトモ瀉元まがいナリ

菰ノ編ミ方ハ五符、六符、七符ノ三種ニシテ堅繩ノ長サハ五符ノモノハ一丈四尺ヲ二重ニ折リテ兩端ヨリ別々ニ細長キ石
或ハ木ニ卷付ケ繩ノ折リ目則チ中央ノ所ヲ編器ノ横棒ニ懸ク編器ハ横棒ト脚トヨリ成リ横棒ハ徑一寸長六尺ノ丸キ木製ノ
棒ニシテ脚モ木ニテ作り(形ノモノ)二個アリテ横棒ヲ支フ此器具ヲ名ツケテこもげたと云フ

符數ニ恰當スル堅繩ハ皆横棒ニ配列セラルレハ藁ヲ以テ棒ニ當テ堅繩ニテ編ム但シ毎回要スル藁ノ數ハ十本内外ニシテ藁
ノ根部ト頭部トハ交互組ミ合ス之レカ爲メニハ所要ノ藁ハ編ミ手ノ左右ニ置キ交互ニ取り用フ符ト符トノ距離ハ三寸ニシ
テ兩端末ニ當ルモノハ一寸ノ距離ナリ而シテ編ミ上ケタル菰ノ長サハ堅繩ノ長サ(二ツ折リニ)ノ三分ノ一ヲ縮メタルモノ
ニ等シ

右ノ方法ニテ編ミシモノハ筒形トナシ一端ノ符先キヲ内部ニ折込ミ繩ニテかッリ底トナス

四 各種包裝ノ價格 各種包裝ノ價格、繩代及俵裝人夫賃左表ノ如シ

種類	容量	價	繩代	俵裝人夫賃	計	摘要
大俵	五斗	〇、〇二五	〇、〇一五	〇、〇一〇	〇、〇五〇	一重包裝
全	四斗三升 二斗九升 二斗五升 二斗一升	〇、〇二五 〇、〇三〇 〇、〇一四 〇、〇一四	〇、〇〇〇、八 〇、〇〇〇、八 〇、〇〇〇、四 〇、〇〇〇、二	〇、〇〇〇、〇 〇、〇〇〇、一〇 〇、〇〇〇、五 〇、〇〇〇、三	〇、〇四三 〇、〇四八 〇、〇二三 〇、〇三〇	一重包裝 一重包裝 一重包裝 全
小俵	二斗	〇、〇二五	〇、〇〇〇、二	〇、〇〇〇、三	〇、〇三〇	全

五 包裝ノ單復 包裝ハ大俵(四斗三升入)北海道行及大俵(三斗八升入)ノ朝鮮行ニ限り二重俵ニシテ其他ハ一重俵ナリ

形狀、大小、販路先キハ第一項記載ノ如シ

六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 阪出大濱ヨリ産出スル製鹽包裝ニハ別紙圖面ノ如キ〇ノ商標

ラ附シ(正)ノ記號ヲ各烙印ニテ押捺シ又中札ト稱シ俵裝中ニ薄キ木片ニ濱番號及製造者氏名何レカ頭字ノ一字ヲ彫刻セル

木印ヲ押捺シ入レタリシカ法實施前(二十七年)以來之ヲ廢止セリ

七 秤量器(枡)ノ種類、形狀、大小及材料

名稱	種類	材料	形狀	大小	摘要
鹽斗桶	桶	杉四分板	圓筒形	口徑一尺一寸二分 底徑一尺八分 深七寸	一斗一升入
五升枡	角枡	姫子松	方形	一尺五分平方 高一尺一寸 長一尺三寸五分 中三寸三分 厚二分	やぐらハ五升枡ノ上部ニ載セ此上ニ鹽ヲ落トセシメ枡中ニ填充シ充テ終レハ之ヲ引去リ其表面ヲ平坦ニスルタメ用フ 概子使用ニ堪ヘサルニテ引切ルタメニ用フ所謂切枡用ナリ 枡ニ鹽ヲ容レ量ル際之ニテ引切ルタメニ用フ所謂切枡用ナリ 衡器ニシテ最大秤量三十二貫
一升枡	全	檜	方形	同上	同上
やぐら	全	檜	方形	同上	同上
かけいた	全	櫻	方形	同上	同上
ちぎ	全	櫻	方形	同上	同上

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及床ノ構造

鹽貯藏倉庫ハ木造瓦葺平家造リナリ其長サ二十六尺巾二十尺ニシテ堤防ニ沿ヒ建設セラレ巾五尺ノ出入口一ヶ所アリ周圍ハ壁ニシテ外部雨露ニ曝サル、部分及内部ハ(周圍高サ六尺)板張トナシ床ハ板敷ナリ現今ニ至リ鹽質改良ヲ目的トシ床ヲ石炭殻細砂層ニ改造セシモノアリ而シテ前方ハ包裝ニ供シ後方ニ製鹽ヲ堆積スルヲ常トス(圖面参照)

二 貯藏方法(撒鹽及包裝鹽)及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態

鹽庫ニ同シク撒鹽ノ儘堆積シ、法施行前ニアリテハ賣渡一兩日前ニ際シ若クハ法施行後政府ニ納付スル一兩日前ニ包裝スルヲ一般トセリ故ニ俵ノ損傷スルコトナケレトモ適々包裝ノ儘ニテ三十日間堆積スルトキハ苦汁浸出シテ俵ハ編ミ符ノ邊ヨリ變色シテ一種ノ色ヲ呈シ又俵中ヲ檢スルニ下底部ニ濕氣ト苦鹽ヲ含有スル甚シキ鹽層部ヲ生シ之ヲ改裝セサレハ到底市場ニ賣出スコト能ハサルニ至ル

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

濱人ハ大俵ハ二俵、齊田俵ハ三俵積ヲ以テ常法トナセリ然レトモ五斗ノ大俵ヲ四五俵、三斗三升ノ中俵ヲ六七俵、二斗三升ナル小俵ヲ六俵積揚クルコトアリ普通大俵ニテハ三俵、中俵、小俵ハ四俵トス左ニ積揚高ヲ表記セシ

俵名	容量	積揚數	積揚高	俵名	容量	積揚數	積揚高	
大俵	五斗	四	五尺四寸	小俵	二斗五升	六	俵	五尺四寸
中俵	三斗三升	五	俵	五尺三寸				

四 一個年ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯藏步減及各滴出苦汁量

歩減ハ眞鹽、差鹽及焚方ニヨリテ差異アリ當業者ノ語ル所ニ據レハ差鹽ハ四十日間撒鹽トシ板敷倉庫ニ貯藏スルトキハ一割ノ歩減ヲ生シ又俵鹽トセハ六ヶ月位ニテ一割ヲ減スト云ヘリ而シテ六月頃ハ梅雨期ナレハ其減量著シク眞鹽焚ト爲スモ尙苦汁ヲ生ス十一月以後翌年二月ノ交迄ハ比較的歩減量少シ差鹽ニシテ煎熬ノ際略乾固セシメタルモノ(俗稱火ノつんだ鹽ト稱シこわ焚ナリ)ハ歩減量少ナク之ニ反シテ「若採リ」ト稱シ煎熬中乾固セシメスシテ早ク釜中ヨリ採收セルモノハ歩減量多シト云フ

本項ニ就テハ未タ一ヶ年間通シテ試験シタルコトナキヲ以テ其確ナルコト知ル能ハス鹽ノ品質貯藏ノ狀態、天候、氣温、

場所ノ構造ニ依テ差異アルヘケレハ之カ調査ハ難事ニ屬スト雖トモ其ノ實例ヲ以テ參考トセンニ金山村ニ於テ明治三十七年十月ヨリ翌年二月迄五ケ月間俵裝ノ儘倉庫内ニ貯藏セシ四斗五升俵五十俵(金山鹽田製出鹽ニシテ現行法ノ等外鹽ナリ)ノ中七俵ノ減額ヲ生セシコトアリ(滴出苦汁量不明)是レ冬期間ノ例ナレトモ夏期ニ於ケル一層多量ノ減額ヲ見ルヘシ右ノ例ニ依レハ五ケ月ニシテ一割二分ノ步減ナリ次ニ當局ニ於テ試驗セシ結果ヲ舉クレハ左ノ如シ

試料五等鹽百斤ヅ、種類撒鹽及包裝鹽 期間自明治三十八年七月十三日九月七日至全五十七日間 天候、晴天十八日、曇天二十二日、

降雨十七日 氣温 最高三十一度 最低二十三度 平均二十七度三分

原料ノ品質 鹽化曹達 七五、五六 水分 一四、〇〇(分析試驗ニ依ル以下同シ) 夾雜物 一〇、四四

俵裝鹽	鹽ノ減量	重量	十三斤二五	撒鹽	鹽ノ減量	重量	四斤
	容量	五升			容量	四升五合	
滴下セシ苦汁量	重量	十五斤二五	容量	重量	四斤七五	容量	一升二合
	容量	四升					

試驗後ノ品質

成分	俵裝	撒鹽	成分	俵裝	撒鹽
鹽化曹達	八三、五〇	七六、八七	夾雜物	五、七八	一一、〇四
水分	一〇、七二	一二、〇九			

右ノ結果ニ依リ步減ヲ算出セハ左ノ如シ

俵裝鹽 一割三分餘 撒鹽 四分

前表中撒鹽トハ箱ノ内部ニ亞鉛ヲ張り此内ニ鹽ヲ堆積シ上面ハ外氣ニ觸レシメタルモノナリ

五 苦汁ノ採收方法及ヒ貯藏裝置 本項ニ該當スル事實ナシ

六 古積鹽ノ製造方法、製造期間ニ於ケル鹽步減ノ割合 本項ニ該當スル事實ナシ

七 古積鹽製造用家屋ノ大小、構造及床、四壁 本項ニ該當スル事實ナシ

第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法 專賣法以前ニ於ケル鹽販賣方法ハ販賣代表者(坂出鹽産合資會社)ニ於テ問屋又ハ仲

買人ノ需ニ應シ引渡數量及期日ヲ定メ之ヲ製造者ニ通知シ俵裝セシメ(值師鹽價ヲ定ムルモノ)鹽價ヲ定メテ賣渡ノ契約ヲ締結シ入金トシテ鹽價ノ約一割ヲ受取り期日ニ至リ現品ノ引渡ヲナスモノトス殘餘ノ代金ハ現品引渡後概ネ一ヶ月後ニ仕拂フ習慣ナルモ買受者充分信用アリト認ムル場合ニハ先キノ入金ナクシテ現品ノ受渡ヲ了スルコトアリ鹽賣買ノ約定終リ引渡期日ニ至レニ製鹽主ハ鹽ヲ製造所ニ沿ヒタル堤防ニ運ヒ置クヲ以テ賣主ノ義務ヲ了ヘタルモノトシ是ヨリ買受者ハ上荷船ニ積載シ引取ルモノナリ而シテ地方仲買問屋ノ引取リタル鹽ハ期日ヲ定メテ入港シタル汽船及帆船ニ積載シ需要地ニ輸送セラレ販賣人ノ手ヲ經テ直接消費者ニ供給セラル而シテ法施行前製鹽ヲ撒鹽ノ儘堆積スルコト普通長期ニシテ半ヶ月間位ニシテ最モ短期ナルハ之ヲはやト稱シ釜屋中ノ鹽床ニテ包裝スルヤ否ヤ直ニ積出スモノトス、

又當地方ニ於ケル小賣販賣者ニ供給スル方法ハ釜屋ニ於テ直接ニ賣買ヲ協約シ小賣者ヨリ消費者ニ賣渡サル、ナリ

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、船頭ト鹽商トノ關係即チ賣買ノ方法

(一) 鹽ヲ賣買スル船頭ノ習慣重ナルモノ左ノ如シ

船頭ハ鹽積載量千石ニ對シ百石ノ割合ヲ以テ荷主又ハ船主ノ買契約入外ノ鹽ヲ買入レ積載シ無賃ニテ需要地ニ輸送販賣シ其利益ヲ自己ノ所得トス是レ殆ソ公然ノ秘密トシテ船主ノ默認スル所ナリ又々五斗一升入ト稱スルモノ百俵ニ對シ前垂鹽ト稱シ七俵六分ノ切出鹽(切出鹽トハ鹽五十一石ヲ百〇七俵六分ニ包裝シ五斗一升入ト稱スルモ實量ハ四斗七升四合弱ニ相當シ其七俵六分ヲ云フ)ヲ賣主ヨリ無代價ニテ引取り之ヲ需要地ニ輸送販賣シテ其所得ヲ船員共ニ分配ス但シ賣主ニ在リテモ契約ノ際既ニ此鹽價ヲ見越シ代價ヲ定メ居レハ七俵六分ノ代價ハ無代價ノ如クニシテ稱呼上ノ五斗一升俵百俵中ニ包含サル、モノナリ又々産地ニテ買入レ受取リタル鹽重量以上需要地ニ於テ引渡ヲナサントスルコトアリ例ヘハ東京行六貫俵ヲ積載スルニ其内ヘ亂俵ト稱シ重量不同ノ俵ヲ造リ置キ廻俵ニテ或ハ種宛々ナル手段ヲ以テ東京ニテ六貫二百目俵トシテ引渡スナリ此外産地ニテ別ニ包裝ヲ仕入レ積ミ入ル、際各俵ヨリ少量ツ、鹽ヲ抜き取り包裝ス之ヲやんつ俵ト稱シ餘分ノ俵數ヲ作り需要地ニテ販賣シ船員共ニ其利益ヲ分配スト云フやんつハ東行(東京、清水)ニ限ラル、カ如ク北行(北海道、酒田)ハ前述ノ如ク切り出しト稱シ製鹽者ニ依頼スルニ實量四斗八升入ヲ以テシ表面親方即船主ニ對シテハ四斗九

升ノ計算ヲナスモノトス即チ一升ノ切出ト稱ス

(二) 船頭カ鹽ヲ賣買運搬スル方法 船頭ハ運賃積ヲナスモノ、外ハ殆ント船主ノ從業者トシテ船主ニ代リ賣買ノ契約ヲナス者ナルカ故ニ市場鹽價ノ高低ニ留意シ生産地ニ於テ仲買問屋ノ手ヲ經テ賣買スルモノトス

(三) 船員ノ給料 船員ノ給料ハ往時ニ在リテハ上人ニテ一日一匁一ヶ月三十匁ノ定ナリ(但シ米價一升ニ付銀一匁位ナリ)而シテ各船一樣ナラスト雖モ前述ノ如ク給料以外ノ收入アルニ俵リ一般低廉ナルモノ、如シ即チ積込鹽百俵ニ七俵六分ノ積込ミ俵アレハ七俵ヲ船員一統ニ六分ヲ船頭ニ分配スルモノトス

(四) 船頭ト鹽商トノ關係 船頭ハ運賃積ニ在リテハ荷主ナル鹽商ニ對シ單ニ運搬業者タルノ關係ナルモ船主カ荷主タルモノニ在リテハ船員トシテ内ニ働キ外ニ對シテハ直チニ船主ヲ代表シ鹽賣買業者ノ地位ニ立チ生産、需要兩地ノ仲買、問屋ノモ等トノ鹽ノ取引ニ從事シ船員又鹽商タリ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路

東京、清水 六 割 北海道、酒田、直江津、新瀉、 二割五分

朝鮮(釜山、元山) 一割五分

備考 清水へ移出シタルモノ、販路先ハ主トシテ甲州ナリシカ甲武鐵道開通以來東京ヨリ重ニ供給セラル、ニ依リ清水へハ殆ント移出皆無ノ状態トナレリ

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

於テ古濱松葉焚製鹽者中ニハ專賣法實施前ニ於テ時トシテ地方販賣者ヨリ其資金ノ融通ヲ受ケ之ニ製造鹽ヲ販賣償却セシコトアリシモ其方法ハ代金前拂ノ例ニ準シ別ニ契約トジテ舉クルニ足ルモノナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場(一石當)小賣價格(一斗當)

自明治三十三年 鹽 濱 相場 表
至全 三十七年

四月 二分 五月 三分 六月 四分 其ノ他ノ月計 一分

八 鹽ノ俵拔キ検査ノ方法

製造者ハ鹽製造釜屋又ハ貯鹽倉庫内ニ於テ包裝シ大俵ハ二俵小俵ハ三俵重ネトシ積置入
クモノトス引渡シ期日ニ際シ各係リノ人々立會ノ上圍繩ニ依リ二俵或ハ三俵ヲ此内ヨリ拔キ出シ検査俵ハ渡シ方ニ於テ履
レアル鹽廻シナルモノニ於テ容量或ハ重量ヲ檢シ引取り方ノ同意ヲ求メ又受取人ニ於テハ検査俵ノ苦汁含有量及ヒ鹽量ヘ
ヲ檢シ容量ニ依リ其少キモノハ重量ニ於テ其權衡ヲ失セス引取ヲ終ルモノトス尙再言センニ先ツ最初引取人ハ檢出俵ノ數
出シ番號ノ最初ニ方ル部分ヲ俵裝積置ノ中間若クハ口、奥等任意ニ指定シ檢出俵數丈ケ繩ニ結ヒ目ヲ造リ會社員之ヲ持ツ
引取人ハ右ノ圍繩ヲ引キテ一番ニ結節アルモノニ遇ヘハ一番ヲ摘出俵トス以下皆同シ方法ニヨリ二番、三番ヲ引ク面シテ
後實差ト稱スル竹製ノさしニテ鹽質ヲ檢シテ後之ヲ秤量シ其重量鹽質ニ相當スルヤ否ヤヲ檢ス若シ相當セスト推定スルト
キハ更ニ之ヲ俵ニテ量定スルモノトス明治三十三年以前ハ一升俵ヲ用ヒ其以後ハ五升ノ角俵ヲ用フ若シ苦汁分多量ニ含有
シ居レハ引取ヲ肯セスシテ込俵一名入レ俵ト稱シ割増俵ヲ鹽商ニ取ラレ、ヲ常トス右ノ込俵ハ百俵ノ引渡ニ際シ更ニ五俵
ノ割増ヲ取ラレシコト其最高ニ位スルカ如シ

九 鹽ノ賣渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ就テ

鹽製者ノ包裝ヲナスハ普通ノ受渡期日ノ前日(當日ニ於テスルモノモアリ)ニ於テナス
ヲ普通トス而シテ鹽ノ受渡ニ際シ第一ニ重量ヲ檢シ次ニ容量ヲ檢定ス減少セサルトキ若クハ過量ナルトキハ引取者ニ於テ
其儘是認スト雖モ若シ減少セル時ハ外切レト稱シ其不足數量ヲ別俵トシテ補充セシム則チ此場合ニ於テハ罰則トシテ切レ
量倍増シ又ハ三倍増シナル法ニ依リ不足數量ニ相當スル別俵ヲ作り買主ニ引渡ス制裁ナリ則明治二十年頃迄不足數量丈ケ
ヲ別俵トシ二十年ヨリ三十三年迄ハ不足數量ノ二倍トナリ三十三年ヨリ法施行前迄ハ三倍トナレリ但シ受渡期日ハ五日間
ニシテ若シ六日目ニ鹽商ノ來ルトキハ切レ量丈補充スルニ過キサレハ必五日目ニ鹽商ノ來ルヲ常トス次ニ本俵五斗二升俵
トハ俵改ニ際シ一升角俵ヲ用ヒ齊田二俵呼ヒヲ以テ賣買セシカ明治三十二年ノ水鹽賣以後ハ五斗俵トナリ一石呼ヒヲ以テ
賣買スルコト、シ五升ノ角俵ニテ量定スルコト、ナレリ故ニ五斗俵一俵トハ其實量ノ儘ヲ呼稱シ格別ニ其呼稱以外ニ増減
アルナシ

又小賣ノ釜屋ニ於ルモノハ一斗三升桶俵ニシテ山盛トナシ實量一斗七升ニ該當シ市中ノ小賣ハ切俵ニシテ一升俵ヲ用フ鹽
質ハ三等、四等品ニシテ上鹽じょうしほト稱シ松葉焚ナリ故ニ一升ノ重量二百四五十匁ナリ下鹽げしほト稱スル石炭差鹽焚ハ小賣スルモノ

ナシ

十 鹹水賣買ノ有無及其方法、價格ノ定メ方

鹹水ノ賣買ハ普通ノ場合ニハ行ハレス小作契約ハ一ヶ年間ナルヲ以テ若

シ小作ヲ繼續セサルトキ則チ「濱渡」ノ場合ニハ殘餘ノ鹹水アラハ次ノ小作人ニ示談ノ上賣渡スコトアレトモ小作ハ大抵同
一ノ濱ヲ繼續スルヲ以テ殆ント例外ト見做スヘシ前記賣買ヲナス場合ニハ鹹水ノ濃度ヲ檢シ一度ニツキ一ト廻リ(即チ一
晝夜)一俵半ヲ見積リ其時ノ鹽價ニ準シ燃料及諸雜費ヲ概算加除シテ賣價トス例ヘハ十五度ノ鹹水ナラハ $15.0 \times 1.5 = 22.5$
ニテ一晝夜分ニテ鹽二十二俵半(五斗俵)ノ代價ニテ計算ヲナス燃料及諸雜費トシテハ左ノ見積ニ依ル
石炭ハ二十三振ノ代價(一振ハ百斤ヲ指ス) 人夫賃ハ製鹽一俵ニ付五錢 諸掛リ費ハ製鹽一俵ニ付五錢五厘 會社ノ掛リ物製
鹽一俵ニ付二錢

而シテ鹹水ノ容量ヲ定ムルニハ立坪一坪ヲ以テ一ト廻リ分(一晝夜煎ノ燃料量)ト見積ルヲ普通トス
ル又タ水鹽賣ト稱シ舊十二月ノ節季ニ方リ既、未製鹹水ヲ鹽ニ見積リ翌年三月頃製鹽トシテ賣渡スコトヲ得ル量額ヲ賣買
スコトアリ之ヲ一號物ト稱シ其月ニ於ケル東京及北海道ノ相場ハ幾許ニシテ該地貯鹽量ノ多寡ヲ聞糺シ翌年ノ產額ニ見積
ヲ附ケ或ハ多量ト豫知セハ豫安價ニ之ヲ賣リ少量ノ產額ト豫考スルトキハ高ク賣附ケルモノニシテ會社ニ於テ之ヲナスモ
ノトス若シ水鹽ノ代價高キトキ小作料昂上シ之ニ反シテ買手無キトキハ小作料モ亦タ隨テ低下スルヲ一般トス此ノ水鹽ノ
相場ニヨリテ加地子ノ相場決定サル、モノナリ而シテ買手若シ價額一萬圓ノ水鹽ヲ賣買者双方ニ於テ契約スルトキハ其三
割則チ二千圓ヲ手附金トシ受取ルモノトス之ヲ水鹽金ト云フ毎年二萬圓位ヲ契約スルヲ常トシ其手附金六千圓トナルヲ以
テ大濱六十八軒前ニ分配セハ一軒前ニ約百圓弱ニ相當ス

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

前項鹹水賣買ノ外本項ニ該當スル事項ナシ

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

鹽庫ニ積ミ置ケル俵鹽ハ擔ヒ鍵(鐵製ノ鈎狀ノモノ)二個ヲ麻繩ニ

テ長サ三尺ノ棒ニ結ヒ付ケタルモノ)ニ依テ堤上マテ擔ヒ出シわゆみト稱スル板(厚一寸五分巾一尺長四間)ヲ堤防ヨリ
上荷船ニ渡シ俵ヲハ一俵ツ、此板ヲ傳ヒテ上荷船ニ「スラシ」入レ船夫之ヲ配積シ終レハ本船ノ碇泊セル所(鹽田堤防外十
數町沖ニアルヲ常トス)迄漕キ本船ニ積入ル之レハ多ク汽船ナレハ(ウインチ)ニテ甲板上ニ釣リ上ケ又ハ上荷船ニ依リ本

船ノ舷側ニ於テ釣段ニテ數名ノ人夫順次ニ手かぎニテ引掛ケ順送シはしごすらしニテ船底ニ移シ順次積載シ帆船ナラハ船側ニ釣段ヲ設ケ人夫ニ依テ甲板又ハ中甲板ニ送リ入レ一定ノ場所ニ疊積ス終テ各其目的地ニ輸送シ陸揚セラレ荷車、川船等其土地ノ便宜ト習慣トニ依テ荷主或ハ問屋ノ倉庫ニ納メ市場ニ送ラル船各種ノ積載量ハ上荷船ニテハ五十石乃至六十石ノモノニシテ大俵ナレハ二百俵ヲ最大限トシ中俵ニテハ二百五十俵小俵ニテ四百俵ナリ

汽船及帆船ハ其登簿噸數ニ依テ規定ノ數量ヲ積載スルハ勿論ノ事タリト雖モ其一噸ニ對スル積載量ハ大俵(八十斤入)ニテ二十一俵位ノ割合ノ如シ

帆船ハ千石船ト稱スルモノニテ才田俵六千俵積(一俵一斗九升)ヲ定則トス而シテ尾張船ト稱シ其積載量千石阿波ノ山西船ハ才田俵一萬俵以上ヲ積載シ淡路船ト稱スルハ七百五十石乃至八百石積ニシテ才田俵四千俵乃至五千俵ヲ積載ス毎年夏期六七月ノ交ハ上記セル船舶十四五艘ハ常ニ輻湊シタリシカ山陽鐵道開通後ハ和船ノ入港スル漸次減少シ今日ニテハ帆船殆ト其跡ヲ絶チ多クハ汽船積(二艘六七百噸乃至千噸)トナルニ至レリ

二 各運搬方法ニ據ル各運搬先迄ノ鹽一定量又一定容量ノ運搬賃及出荷地ニ於ケル手数料、諸掛費、保險料、着荷地ニ於ケル諸掛費用等(鹽ノ運搬賃ト他ノ運賃トノ差異ヲモ附記スヘシ)

鹽ノ運賃ハ貨物ノ多少ト船ノ繁閑ニ依リ時々差異アリト雖モ他ノ貨物穀物等ノ運賃ト比較シテ甲乙ナシ左ニ米及鹽ノ運賃其他ヲ表示セン

米鹽各一俵ニ於ケル運賃其他諸掛費用一覽表

	東京		函館		備考	
	米	鹽	米	鹽	米	鹽
汽船積入	1000	1000	1000	1000	4145	4145
全積付	800	800	800	800	167	167
海上保險料	18000	18000	18000	18000	18000	18000
爲替打歩料	5000	5000	5000	5000	5000	5000
	三十六年	三十九年	三十六年	三十九年	三十六年	三十九年

鹽ハ函館行大俵五斗入東京行二斗一升入米ハ各一俵ニ付四斗入全上

保險金百圓ニ就テノ割合百圓ニ付日米五錢トシ十四日間ノ算定

爲替手數料	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	150.00	150.00
立繩切賃			270	270				
運賃	120.00	100.00	250.00	100.00	100.00	50.130	50.160	
上荷賃	運賃中 ニ含有ス		700	700	100.00	100.00	50.00	50.00
倉入賃 (水揚賃)	800	800		全	500	500	300	300
渡賃			0.80	0.80				
口直シ賃			0.10	0.10				
間屋口錢	150.00	150.00	300.00	300.00	150.00	150.00	200.00	200.00
一石當	77.25	66.84	38.75	38.15	94.75	76.43	69.77	56.42

前表ノ如クニシテ着荷地ノ事情及貨物ニ依リ其掛リ費用ノ異動アリ即チ渡シ賃、口直シ賃ハ東京ニ於テ之レアルモ北海道ニテハ之レナキカ如シ左ニ一石當リノ運賃其他諸掛費用ヲ表記スヘシ

米、鹽、一石ニ於ケル運賃其他諸掛費用一覽表

汽船積入	三十九年	二五.〇〇	二五.〇〇	二五.〇〇	二五.〇〇	八〇.〇〇	八〇.〇〇	八〇.〇〇
	三十六年	二五.〇〇	二五.〇〇	二五.〇〇	二五.〇〇	八〇.〇〇	八〇.〇〇	八〇.〇〇
全積付	三十九年	二〇.〇〇	二〇.〇〇	二〇.〇〇	二〇.〇〇	三三.四	三三.四	三三.四
海上保險料	三十九年	二二.七五	二六.六四	二五.九一	二二.七五	二六.六四	二五.九一	二九.二八
爲替打歩料	三十九年	八七.五〇	一〇三.六〇	九七.五八	八七.五〇	一〇三.六〇	九七.五八	二九.二七四
爲替手數料	三十九年	二五.〇〇	二九.六〇	二七.九九	二五.〇〇	二九.六〇	二七.九九	八.三六四
立繩切賃	三十九年			二二.八五七		二二.八五七		百圓ニ付日歩五錢トシ 十四日間ノ算定

運賃 上荷賃 倉入賃 (水揚賃) 渡賃 口直シ賃 問屋口錢 合計	米		鹽		米		鹽		備考
	三十二年	三十九年	三十六年	三十九年	三十六年	三十九年	三十六年	三十九年	
	四〇〇〇〇 <small>運賃中ニ含有ス</small>	二五〇〇〇	二九〇〇七	九五二四	五〇〇〇〇	三〇〇〇〇	一〇〇〇〇	一〇〇〇〇	
	二〇〇〇〇	二〇〇〇〇	三三三三	三三三三	二五〇〇〇	二五〇〇〇	一〇〇〇〇	一〇〇〇〇	
			三八二	三八二			六〇〇	六〇〇	
			〇、九五	〇、九五					
	一八七五〇	二二、〇〇	四一、三	二五、四五	一八七、五〇	二二、〇〇	二七、九	八三、六四〇	
	七六、二五	六九、八四	二八、七五八	三三、二五二	九〇、四五	七四、三四	一六九、七	二五、四三	
							三四、九一	三三、八四一	

又タ韓國行ハ多ク帆船ニシテ其積載量百二十噸乃至二百噸ナリ而シテ釜山行運賃ハ一俵(四十五斤入)ニ付七錢五厘元山行ハ一俵(六十斤入)ニ付十五錢ヲ普通トシ年々大差ナシ只元山行ノ冬季ニ於ケルハ風波暴ラキヲ以テ一俵ニツキ一錢位高價ナリトイフ

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係
 ハ概括スレハ殆ント服從的義務ヲ負フモノ、如ク直接若クハ仲媒者ニ依リテ諸般ノ條項ヲ協定シテ小作人ヨリ鹽田小作證ヲ作成シ證人ヲ立テ連署(連帶責任ヲ以テ)ノ上地主ニ堤供契約スルヲ常トシ尙ホ身元保證金トシテ一日前ニ付專賣法施行前ハ金百六十圓專賣法施行後ハ金二百圓ヲ無利息ニテ預クルヲ要ス之レ地主ノ團體タル會社ニ於テ小作人ノタメニ立替タル石炭代又ハ鹽代金ノ前貸シヲ常ニ爲スコトナレハ或ハ不足ヲ生スルコトアリ其時會社ハ右ノ不足額ヲ地主ニ請求シ地主ハ右ノ保證金ニテ差引勘定ヲナスナリ其契約期間ハ普通一ケ年ナレトモ永續シテ小作スルモノアリテ永キモノハ現今マテ四十四年間繼續セルモノアリ間々一ケ年ニテ代ルモノアレトモ代ハラサルモノヲ八九分

トス、製鹽場、鹽貯藏場、鹹水貯藏場ハ地主ニ於テ建設セルモノニシテ其修繕ハ大修繕ヲ除キテハ小作人ノ負擔ニ屬シ釜屋ノ衣掛ト稱シ一年一回小作人ニ於テ負擔スルヲ常トス而シテ煎熬用石炭及鹽包裝用菰ヲ供給スルハ地主ノ團體タル會社ニ於テ之ヲナシ其代金ハ年二回ト定メタル決算期ニ於テ精算シ特ニ石炭ハ百圓ニ付五圓ノ手數料ヲ代金ト共ニ小作人ヨリ徵收シ其契約年内ニ要スル器具ノ修繕及新調費、釜屋ノ葺替へ沼井、土樋等ノ手入ハ小作人ノ負擔ニシテ毎年春期鹽田撒砂用トシテ填補スル細砂土方言さられハ地主ヨリ其價格ノ半部ヲ給スルヲ一般トシ間々全部ヲ給スルモノアリ又沼井ノ中仕切板及下穴甕ノ破損セントキ是レカ供給ヲ受ク 鹽ノ賣却石炭ノ買入等ハ製鹽者(八九分通りハ小作人ナリ)ヨリ撰スル值師出四人(現今ハ鹽ノ賣却ナレハ三人ニヒリ)合議ノ上相場ヲ定ムルヲ通例トシ此決定ニ對シ小作人ハ毫モ異議ヲ唱フルヲ得サルコト、シ石炭ハ今ヨリ六七年前迄ハ各自製鹽者購買セシカ其ノ後會社ヨリ供給ヲ受クルニ至レリ鹽ノ賣却ニ對シ會社即チ地主ハ鹽扱費トシテ代價ノ二歩(百圓ニ付金二圓)ヲ徵收ス年ノ豐凶鹽價ノ高低アルモ一定セラレタル小作料ハ増減スルコトナキモ凶作甚シキニ於テハ翌年ノ小作料ヲ手加減ニテ輕減スルコトアリ小作權ノ賣買行ハレシコトナシ參考トレテ契約ニ關スル一件書類ヲ添附ス

小 作 證 文 (專賣法施行前ニ係ルモノ)

綾歌郡阪出町字 濱 番

一 鹽 田 軒 前

此受金

但シ受金ハ則金ニ相納メ可申處金圓難相整ニ付一ヶ月 利子ヲ付シ舊正月ヨリ舊九月限り製鹽賣捌毎ニ出鹽一

俵ニ付金 錢宛相納可申候條鹽產會社ニテ御引去可被下候

右者貴殿所有ノ鹽田前書之通り明治三十年 年舊曆十二月二十五日ヨリ同三十年 年舊曆十二月二十四日迄受作營業仕候處實正也然ル上者敷金トシテ金 圓差入置受金ハ前書但書之通り期限無間違相納可申候若シ該期限ニ至リ納金遲滯候節ハ

右敷金ヲ以テ精算可仕候尙不足相立候得ハ受人引請辨償致受金ニ對シ聊カ損失相掛申間敷候外ニ通常營業費トシテ出鹽一俵ニ付金三厘五毛其他小作人ニ屬スル諸掛リ物ハ一切拙者ヨリ出金可仕候尙ホ受作年限中ハ鹽產會社ノ諸規則並ニ決議ヲ相守可申ハ勿論十州鹽田組合規約細則及決議等一切堅ク相守リ申可候又該受金ニ對シ決シテ用捨等申出間敷候右年限相滿

候上ハ小作地悉皆返戻仕翌年ノ營業ニ聊カ差支相成ラサル様可仕候萬一右受金不足スルカ又ハ右諸規則ニ背戻スルカ其他不都合ノ所業有之候時ハ相當ノ處分ニ應スヘキハ勿論尙受人引受斷然實地取り上ケ本人ノ責ヲ負擔シ聊カ御厄介相掛申間敷候爲後日受人加判依テ如件

明治三十年 月 日

綾歌郡 阪出町

小作人

綾歌郡 阪出町

引受人

綾歌郡 阪出町

殿

三錢 收入 紙印

鹽田 賃借 證書

(專賣法施行後ニ係ルモノ)

綾歌郡 阪出町字

濱

番

一 鹽田 軒前

外ニ製鹽場、鹹水壺、鹽庫、炭納屋及慣行ノ附屬品悉皆添

右鹽田賃借仕候ニ付左ノ事項約定致候

第一條 鹽田ハ製鹽ノタメ使用スルモノトス

第二條 賃借期間ハ明治三十年 月 日(舊曆明治三十年 月 日)ヨリ明治四十年 月 日(舊

曆 月 日)マテ滿一ケ年トス

第三條 賃借料ハ一ケ年五等鹽 (斤、呎、俵等包装入ヲ云フ)トス

賃借料ハ製鹽納付當時ノ政府賠償價格ニシテ明治三十九年 月 日ヨリ同年十月三十日ニ至ル期間ニ於ケル合計額ニ對シ平均價格ヲ算出シ以テ 斤ニ積算シタルモノヲ換算額ト定ム

賃借料(換價額)辨償方法ハ明治三十九年 月 日ヨリ同年十月三十日迄ノ期間ニ於テ製鹽 百斤ニ付三十錢

百斤ニ付三十錢

乃至四十五錢ノ範圍内ニテ貴殿カ相定シタル金額ヲ製鹽納付高ニ積算シタルモノヲ政府賠償價格金ノ下付ノ都度自分ノ受托者鹽產合資會社ヨリ貴殿ヘ直接分賦辨濟スルモノトス但斤ノ換算價格ハ豫メ貴殿ト鹽產合資會社ト協定シタル豫算額ニ準據シテ辨濟シ平均價格ノ確定ヲ俟ツテ決算スルモノトス

第四條 諸般辨濟ノ擔保トシテ金圓ヲ提供ス其提供金ニハ利子ヲ生セサルモノトス

第五條 鹽產合資會社ノ定款並ニ營業細則中鹽製造者(賃借人ヲ云フ)ニ關スル規定ノ遵守及同會社ニ對スル左記負擔ハ同會社並ニ貴殿ニ對シ鹽製造者(賃借人ヲ云フ)ノ義務ナルコトヲ承諾ス

一、手數料 鹽賠償金額(包裝費ヲ扣除シタルモノ)ニ二步則チ一圓ニツキ二錢 一、營繕費 製鹽百斤ニツキ四厘
一、經費 同 二厘

第六條 鹽專賣法ノ規定ニ依リ製鹽地ノ區域又ハ鹽ノ製造期間若クハ製產高ヲ制限セラレ及ヒ製造許可ヲ取消サレタルトキト雖トモ賃借料減額ノ請求ハナサ、ルモノトス

第七條 鹽專賣法ニ因ル製鹽收納ノ賠償金下付ニ對シ自分ハ其受領權限ヲ必ス鹽產合資會社ニ委任スル義務アルモノトス 貴殿若クハ鹽產合資會社ノ要求アルトキハ鹽賠償金ニ對スル債權ノ讓渡ヲ爲ス義務アルモノトス

第八條 第三條及第五條ノ辨濟金ハ鹽產合資會社ニ於テ拙者製造ノ鹽賠償代金中ヨリ便宜支出若クハ控除セラルヘシ

第九條 自己ノ便宜若クハ故意ニ依リ貴殿ニ損害ヲ蒙ラシメタルトキハ其賠償ヲナスハ勿論御指示ニ於テハ無條件ニテ何時ニテモ土地及物件ハ賃借當時ノ舊形ニ復シ返還スルモノトス但シ此場合ニ於テモ賃借料ノ減額ヲ請求セサルモノトス

第十條 賃借期間満了後賃借地及附屬物件ノ返還ヲ怠ルトキハ豫定損害賠償トシテ一日ニ付金十圓宛ヲ現實ニ返還シタル日迄ノ日數ニ積算シタル額ヲ辨濟スルモノトス

第十一條 保證人ハ賃借人ト連帶義務ヲ負擔ス

右契約仕候也

明治三十年 月 日

綾歌郡 町 番

賃借人

綾歌郡 保 證 町 人 殿

三 錢 入 紙 收 印

鹽田 賃借 證書 (專賣法施行後ニ係ルモノ)

綾歌郡 阪出町字 濱 番

一 鹽田 軒前

外ニ製鹽場、鹹水壺、鹽庫、炭納屋及慣行附屬品悉皆添

右鹽田賃借仕候ニ付左ノ事項約定致候

第一條 鹽田ハ製鹽ノタメ使用スルモノトス

第二條 期間ハ明治三十九年 月 日(舊曆三十八年十二月二十五日)ヨリ明治四十年 月 日(舊曆四十年

十二月二十四日)ニ至ル滿一ケ年トス

第三條 賃借料ハ一ケ年金 百 十圓ト定ム

第四條 前條ノ賃借料辨濟方法ハ明治三十九年 月 日ヨリ同年十月 日マテ(舊曆 月 日ニ該當ス)

ノ期間ニ於ケル製鹽百斤ニ付金三十錢乃至四十五錢ノ範圍ニ於テ隨時貴殿ノ撰據シタル指定額ヲ其製鹽高ニ積算シタル

モノヲ其都度自分ノ受托者鹽產合資會社ヨリ貴殿ヘ直接辨濟充當スルモノトス

第五條 諸般辨濟ノ擔保トシテ金 百 十圓ヲ提供ス其提供金ニハ利息ヲ生セサルモノトス

第六條 賃借期限中ニ於ケル製鹽價金高ニ付キ從來ノ手數料(即チ金一圓ニ付金二錢ノ割)並ニ(營繕費製鹽百斤ニ付四厘)以上鹽

產合資會社ニ支拂ノ義務ヲ負擔ス尙會社契約書及營業細則ニシテ自分ニ關係スル規定事項ハ當然貴殿ニ對スル義務ト見

做シ遵守スルモノトス

第七條 鹽專賣法ノ規定ニ依リ製鹽地ノ區域又ハ鹽ノ製造期間若クハ製產高ヲ制限セラレ及ヒ製造許可ヲ取消サレタルト

キト雖トモ賃借料ノ減額ヲ請求セサルモノトス

第八條 鹽專賣法ニ因ル製鹽收納ノ賠償金下附ニ對シ自分ハ其受領權限ヲ必ス鹽產合資會社ニ委任スル義務アルモノトス
 貴殿若クハ鹽產合資會社ノ要求アルトキハ賠償金下附方ニツキ債權ノ讓渡シ其ノ他賠償金ヲシテ同會社ニ下附受領セシ
 ムル方法ニ服從スル義務アルモノトス

第九條 第四條、第六條ノ辨濟金ハ前條ニ依リ鹽產合資會社ニ於テ政府ヨリ受領シタル賠償下附金ヨリ支出若クハ控除ス
 ルモノトス

第十條 自分ニ於テ第四條、第六條、第八條、第九條ニ違背シタルトキハ賃借及ヒ附屬物件ヲ則時ニ返還シ且ツ賃借料全
 額ヲ即時ニ辨濟スル義務アルモノトス

第十一條 期間滿了後賃借地及附屬物件ノ返還ヲ怠ルトキハ豫定損害賠償金トシテ一日ニ付金十圓ツ、ヲ現實ニ返還シタ
 ル日マテノ日數ニ積算シタル額ヲ辨濟スルモノトス

第十二條 保證人ハ賃借人ト連帶義務ヲ負擔ス
 右一契約仕候也

明治三十九年 月 日

綾歌郡 町 村 番
 賃借人
 綾歌郡 町 村 番
 保證人
 殿

第十章 組合

一 鹽製造組合ノ組織、規定及沿革 當地ニ於ル鹽製造組合ハ重要物產同業組合法ニ依リ明治三十三年七月頃本縣下

綾歌、仲多度、三豐三郡ノ鹽田所有者協議(沙彌島、鹽飽島ヲ除ク)ノ上西讃鹽田同業組合ト稱スル一團體ヲ設立シ之ヲ阪
 出町百七十七番戸ニ設置セリ而シテ香川郡以東ハ東讃鹽田組合ト稱シ前記セル西讃組合ト聯合セル所ノ東讃、西讃鹽田聯
 合組合ト稱スル者アリ毎年縣費ヨリ金六百圓ノ補助ヲ受ク而シテ組合ノ業務ハ略ホ左ノ如シ

(一) 石釜、鐵釜ノ比較試驗

(二) 日雇賃、端艇賃ノ極メ方

(三) 製品ノ検査

(五) 小作料ノコト

(七) 小作人及濱子ノ不徳ナルモノ、制裁

(四) 鹽商ニ對スル態度ヲ一定スルコト
(六) 地主ト小作人トノ紛議調停

(八) 製鹽ニ關シ調査ヲナシ統計ヲ作成スルコト

專賣法施行前ハ上記ノ如クニシテ施行後ハ右ニ加フルニ賠償價格ノ件ヲ追加セリ而シテ明治三十七年度ニ於テ當地ニ鹽業試驗場ヲ設置センカ爲メ金七百圓ヲ寄附シ遂ニ其ノ設置ヲ見ルニ至リタルハ當組合與ツテ大ニ力アリ又タ本年三月頃吹製造ノ獎勵費トシテ金二百圓ヲ支出シ一面ニハ郡會ニ向ツテ之カ獎勵費支出ヲ建議セシニ郡會ハ其建議ヲ容レ金六百圓ヲ支出スルノ議決ヲ爲セリ 左ニ定款並ニ施行細則ヲ掲ケン

香川縣西讃鹽田同業組合定款

第一章 總 則

第一條 本組合ハ明治三十三年法律第三十三號重要物産同業組合法ニ依リ鹽田所有者ヲ以テ組織シ香川縣西讃鹽田同業組合ト稱ス

第二條 本組合ハ香川縣綾歌、丸龜市、仲多度、三豐ノ三郡一市ヲ以テ地區トス

第三條 本組合事務所ハ綾歌郡阪出町百七十七番地ニ設置ス

第二章 目的及業務

第四條 本組合ハ組合員協同一致シ鹽業ニ關スル諸般ノ事ヲ講究シ利益ヲ増進スルヲ以テ目的トス

第五條 本組合ノ業務概要左ノ如シ

- 一、製鹽ノ方法ヲ協議スル事
- 二、俵裝及實入等ヲ可成ノ一定ノ方針ヲ取ル事
- 三、濱日雇ニ關スル從來ノ惡弊ヲ嚴正シ且ツ取締方法ヲ協議スル事
- 四、鹽仲買人ニ對シ取引上一定ノ方法ヲ協議スル事
- 五、食鹽ノ輸出入及價格ノ統計表ヲ製作シ並ニ鹽業者獎勵ノ方法ヲ講スル事

第三章 役員

第六條 本組合ハ左ノ役員ヲ置ク

- 組 長 一名
- 副組長 一名
- 評議員 十二名
- 書 記 若干名

第七條 役員及書記ノ給料及旅費ハ別ニ細則ヲ以テ之ヲ定ム

第八條 組長副組長評議委員ハ總會ニ於テ選舉シ各任期ハ滿三ケ年トス役員投選者法人ナルトキハ法定代表者ヲ定メ五日以内ニ届出ツヘシ書記ハ組長ノ特選トス

第四章 役員 權 限

第九條 組長ハ組合ヲ統轄シ諸般ノ事務ヲ監督ス其概目左ノ如シ

- 一、組合員總會ノ議事ヲ準備シ其決議ヲ執行スル事
- 二、經費ノ收支及其決算ヲ報告スル事
- 三、外部ニ對シ本組合ヲ代表スルコト
- 四、組合員名簿ヲ整理スルコト
- 五、諸帳簿統計表ヲ整理スル事
- 六、本組合所有ノ財産ヲ保管スル事

第十條 副組長ハ常ニ組長ヲ補翼シ組長事故アルトキハ之ヲ代理ス

第十一條 評議員ノ職務左ノ如シ

- 一、組長ノ諮詢ニ對シ答申スル事
- 二、役員會ニ列シ審議ヲ議案シ又ハ本業ノ利害得失ヲ常ニ講究監査スル事

第十二條 書記ハ正副組長ノ指揮ヲ受ケ事務ニ從事スル事

第五章 會 議 規 定

第十三條 組合員總會ハ定時、臨時ノ二種トシ定時會ハ毎年一月ニ臨時會ハ組長ニ於テ必要ト認ムル場合又ハ組合員半數以上ノ請求ニ依リ之ヲ開ク

第十四條 組合員總會ニ於テ議決スヘキ概目左ノ如シ

- 一、組合全體ニ係ル重要ノ件
 - 二、組合經費ノ收支豫算及決算業務報告認定ノ件
 - 三、組合經費ノ賦課徵收ノ件
 - 四、組合財産管理ノ方法及處分ノ件
 - 五、定款ノ加除脩正ノ件
 - 六、役員選舉ノ件
- 第十五條 役員會ハ審議ヲ要スル毎ニ之ヲ開クモノトス其事項概ネ左ノ如シ

- 一、組合員總會ニ附スル議案及議決ノ執行ニ關スル件
- 二、組長ヨリ諮詢ノ件
- 三、本組合ノ利害ニ關スル事項講究ノ件
- 四、違約者處分ノ件

第十六條 組合員總會ハ臨時至急ヲ要スルモノ、外遅クモ三日以前ニ其ノ時日場所ヲ明記シ議案ヲ添ヘ通知スヘシ

第十七條 總會ハ組合員三分ノ一以上出席アラサレハ開會スル事ヲ得ス但シ同一議事ニシテ招集再回ニ至ルモ出席定數ニ充サルトキハ此ノ限ニアラス 定款變更及組合解散ニ係ル議事ハ組合員三分ノ二以上出席ヲ要ス

第十八條 組合員ノ議決權ハ一人毎ニ一個トス

第十九條 總會ノ議長ハ組長ヲ以テ之ニ充ツ正副組長差支アルトキハ評議員中ニテ臨時議長ヲ互選スルモノトス

第二十條 會議ノ議題自己又ハ親族ノ利害ニ關係アルトキハ其議席ヲ退クヘシ

第二十一條 總會ノ決議ハ出席員多數ノ同意ヲ以テ之ヲ決ス可否同數ナルトキハ議長之ヲ決ス

第二十二條 組合員ニシテ總會ニ出席スル能ハサルトキハ組合員ヲシテ代理セシムル事ヲ得此場合ハ委任狀ヲ要ス

第六章 組合員權利義務

第二十三條 本組合ノ地區内ニ於テ鹽田ヲ所有スルモノハ本組合ニ加入スヘキモノトス

第二十四條 組合員ハ本定款及組合員總會役員會ニ於テ決議執行スル件限ハ總テ之ヲ遵守スル義務アルモノトス

第二十五條 本組合總テノ經費ハ組合員之ヲ負擔シ其賦課徵收ノ方法ハ總會ニ於テ議定シ農商務大臣ノ認可ヲ受クルモノトス

第七章 會計規定

第二十六條 本組合ノ會計年度ハ毎年四月ヨリ翌年三月迄トス

第二十七條 組合經費賦課徵收法ハ施行細則ヲ以テ之ヲ定ム

第二十八條 經費ノ收支豫算ハ毎年一月中ニ之ヲ議定シ農商務大臣ノ認可ヲ受ケ實行スルモノトス 經費ノ決算等ハ每會計年度終了ノ後總會ノ承認ヲ經尙農商務大臣ヘ報告スルモノトス

第八章 組合員進退規定

第二十九條 本組合地區内ニ於テ新規ニ鹽田ヲ所有スルモノハ住所氏名ヲ詳カニ記シ組合事務所ヘ申出加入ノ手續ヲナス

ヘシ組合員ノ内異動ヲ生スルトキ亦同シ組長ハ組合員名簿ニ記名セシメ其氏名ヲ總會ニ報告スヘシ

第三十條 本組合地區内ニ於テ鹽田ヲ所有シ本組合ニ加入セサル者アルトキハ組長之ニ加入ヲ促シ尙應セサルトキハ相當ノ手續ヲ爲ス者トス

第九章 雜 則

第三十一條 組合員組合外ノ者ヨリ賣買取引上其ノ不正ノ損害ヲ受ケタルトキハ書面ヲ以テ其事由ヲ組合事務所ニ申出ツルモノトス

第三十二條 組長ハ役員會ヲ開キ前條損害ノ事實ヲ審査シ相違ナキニ於テハ其旨組合員一般ニ通知シ損害ニ對スル辨濟ヲ終ル迄組合一般加害者ト取引ヲ爲サ、ルモノトス

第三十三條 本組合ニ對シ殊勝ノ効勞アルモノ若クハ組合員ノ内營業ヲ誠實ニ取扱組合員ノ模範トナルヘキ者ニハ其名譽ヲ表彰スル爲メノ組合員總會ノ決議ヲ以テ相當ノ賞與ヲナスコトアルヘシ

第三十四條 本定款ニ違背シタルモノ、處分ハ役員會ニ一任スルモノトス

第十章 定 款 修 正

第三十六條 本定款ヲ加除修正セントスルトキハ組合員總會ノ決議ヲ經農商務大臣ノ認可ヲ得テ執行ス

第十一章 解 散

第三十七條 本組合ヲ解散セントスルトキハ組合員總會ニ於テ三分ノ二以上ノ同意ヲ以テ議定シ其ノ事由ヲ具シ農商務大臣ノ認可ヲ受クヘキモノトス

香川縣西讃鹽田同業組合施行細則

第一條 本組合ノ證票及印影ハ左ノ如シ



香川縣西
讃鹽田同
業組合印



第二條 役員ノ旅費ハ總テ實費ヲ給ス

第三條 書記給料ハ八圓以上貳拾圓以下トス

第四條 本組合ノ經費ハ各濱ノ等級ヲ定メ鹽田反別ニ賦課スルモノトス

第五條 經費ノ徵收ハ毎年三月、九月ト定ム

第六條 經費徵收ノ金額ハ左記評議員地區ニ向ケ事務所ヨリ通知ヲナシタルトキハ評議員ハ前條ニ定メタル期間内ニ事務所ヘ納付スルモノトス

第一區 木澤濱

第二區 高屋濱、青海濱、大藪濱

第三區 林田濱、龜井濱、可大舍、金山濱

第四區 明治濱、阪出大濱、御供所濱、同綾井濱

第五區 阪出大濱

第六區 宇多津中濱、宇多津岡濱、宇多津綾井濱

第七區 安達濱、九龜濱、鹽屋濱

第八區 詫間濱

第七條 役員會ハ臨時必要ヲ生シタル場合ニ於テ開會スルモノトス

第八條 役員會ハ過半数ニ充タサルトキハ開會スル事ヲ得ス但シ決議ハ出席員ノ過半数ヲ以テ之ヲ決ス可否同數ナルトキハ議長之ヲ決ス

ハ議長之ヲ決ス

第九條 本會ノ議事ハ一議會ヲ以テ確定議トス

第十條 動議及建議ハ五名以上ノ賛成者アルニ非ラサレハ議題トナス事ヲ得ス

第十一條 既ニ成立シタル修正ノ動議ハ議會ノ承認ヲ得ルニ非ラサレハ之ヲ撤回スルコトヲ得ス

第十二條 討論ハ議題外ニ涉ルヲ得ス

第十三條 本組合ノ議事ハ傍聽ヲ禁スルモノトス

二 鹽販賣組合ノ組織、規定及沿革

三 燃料其他需要品購買組合ノ組織、規定及沿革

鹽販賣並ニ燃料購入ニ關シテハ往時當濱開築ノ際大間屋ト稱シニ

軒ヲ置キ爾來產鹽販賣、燃料購入ノコトヲ掌ラシメ口錢ト稱シ鹽代金額ノ二分、石炭代金額ノ五分ヲ收入セシメタリ(但シ料燃代金ハ問屋ニ於テ立替置クモノナレハ其實金利ト見ルヘキナリ)

右ノ如ク產鹽並ニ燃料ハ必ス大間屋ノ手ヲ經ルコト、シ維新前ハ大間屋ノ財政困難ノ際當時ノ鹽會所(高松藩ノ鹽役所ニシテ明治四年廢藩置縣ノ結果廢止トナル)ヨリ一時石炭ノ仕入ヲ爲セシコトアリシトイフ然ルニ右大間屋ハ明治十年遂リ

倒産セシニ依リ鹽業者ハ北社ト稱スルモノヲ設ケ問屋業ヲ營マシム之ニ附屬スル釜屋三十軒餘爾餘ノ釜屋悉ク之ニ附隨スルノ傾向アリシカ井上甚太郎ナルモノノ營業ノ自由ナルト分離ノ利ナルヲ主張シ茲ニ他ノ三十餘軒ノ鹽業者南社ト稱スルモノヲ設立ス然ルニ分立ハ互ニ其ノ不利ナルヲ曉リ遂ニ明治十五年十二月ニ至リ前記セル南北兩社ヲ解散シ更ニ右ノ二社ヲ合併シテ明治十六年二月一ノ會社ヲ組織ス則チ今ノ鹽產合資會社はナリ

抑右會社ノ業務ハ前記ノ大問屋ト大同小異ニシテ鹽ノ販賣ニ關シテハ會社ニ於テ之ヲ掌リ立釜ノ必要アレハ會社ヨリ鹽業者ニ其旨ヲ通知スルトキハ直ニ煎熬ヲ開始シ其期日ニ後ル、コトナク又タ製鹽ハ必ス會社ノ通知ニヨリテ賣渡スコトトシ其價格ハ製鹽者ヨリ撰出セル值師ニヨリ協定セラレ會社ヨリ發スル一般ノ通知若クハ算定ヲ肯セサルモノ一モナシ又タ製鹽ヲ撒鹽ノ儘古積トナスコトハ殆ント禁制ノ如キ狀態ナリ俵裝鹽ハ步減量多ケレハ會社ヨリ通知次第賣買ヲ應諾シ且ツ製鹽ハ大抵一ケ月前ヨリ見越賣ヲナスノ習慣ニシテ價格ハ一ケ月ノ平均一石價格ヲ以テ其賣買石數ニ乘スル額トセリ又タ燃料及俵裝ハ共同購入ニシテ會社ハ菰並ニ燃料ノ代價ヲ立替ヘ置クモノトシ舊盆、暮兩節季ニハ各濱每ニ百二三十圓ノ前貸シヲナスコト、ス但シ石炭ノ買入ニ關シテハ強制的ニ之ヲ強フルコトヲ爲ササルモ製鹽者ノ各自購入ハ之ヲナサ、ルコト、シ必ス會社ノ手ヲ經值師ニ依リ價格ヲ協定シ買入ル、モノニシテ其ノ金額ハ貳百圓ヲ超過セサル範圍内ニ於テ立替スルコト、ス其手數料價格百圓ニ付キ五圓ナリ左ニ阪出鹽產合資會社ノ定款及ヒ營業細則ヲ掲クヘシ

鹽產合資會社契約書(明治二十六年十二月決定)

第一章 通 則

第一條 社名ハ鹽產合資會社ト稱ス

第二條 當會社ハ大濱(字東濱)鹽田ノ製鹽ヲ販賣シ且ツ其販路ノ擴張ヲ謀リ及該鹽田ノ福利ヲ増進スルノ目的ヲ以テ地主組織ニヨリ之ヲ設立ス

第三條 當會社ハ香川縣阿野郡阪出町百九十一番地ニ設置ス但シ業務ノ都合ニヨリ樞要ノ地ニ支店若クハ代理店ヲ置クコトアルヘシ

第四條 當會社資本金額ハ左ノ如シ

一 金 一 萬 圓 也

第五條 當會社ノ業務ハ左ノ如シ

一、製鹽ヲ賣捌クコト 一、營業者需用ノ石灰及繩俵等ノ買入ヲ取扱フコト 一、製鹽ノ取締且ツ改良及販路ノ擴張ヲ謀ルコト 一、堤防其他鹽田ニ附隨スル共有箇所ノ工事ヲ掌ルコト

第六條 當會社ハ製鹽賣捌金高百分ノ二、石炭買入金高百分ノ五ヲ手數料トシテ取立ルモノトス

第七條 當會社存立期限ハ明治二十六年十二月ヨリ明治三十七年一月迄トス但シ滿期後協議ノ上繼續スルコトアルヘシ

第八條 執務時間ハ毎日午前第九時ヨリ午後第四時迄トス但シ事務ノ都合ニ據リ伸縮スルコトアルヘシ

第九條 當會社ノ計算期ハ毎年二月ヨリ翌年一月迄トス其翌月中ニ前年度ノ決算ヲナシ各社員ニ報告スルモノトス

第十條 當會社收益金ノ内諸經費損失金及賞與金等ヲ償却シ純益金ハ非常ノ準備且ツ當會社ノ信用ヲ厚クセンカケテ期限

中之ヲ積立置クモノトス

第十一條 各社員出資金ハ舊鹽產會社積立金及有價物ヲ以テ之ニ充ツ其割合ハ各鹽田所有高ニ當セシモノトス

第十二條 前條ノ積立金及出資金ハ當大濱鹽田ニ附帶スルモノトシ存立期限中分配返金セサルモノトス

第十三條 登標商標、烙印、社印、及正副社長ノ印章ハ附錄第一號圖ノ如ク之ヲ定ト

第二章 各社員權利義務

第十四條 阪出大濱鹽田所有者ニ限り當會社諸契約ヲ承諾シ正當ニ社員名簿ニ登録ヲ經タルモノハ當會社ノ社員トス

第十五條 當會社ノ社員ニシテ所有ノ鹽田ヲ賣買讓與スルトキハ第十條ノ積立金及第十一條ノ出資金ニ對スル權利ハ其鹽

田讓買受人ニ歸スルモノトス

第十六條 鹽田ヲ賣買讓與スルトキハ附錄第二號賣買讓與式ニ倣ヒ當會社へ届出ツヘシ若シ其手續ヲナサ、ルトキハ双方

共當會社ニ對スル權利ヲ拋棄セシモノト見做スヘシ但シ此場合ニ於テモ期限中ハ其所有鹽田並ニ需用ノ石炭賣買等ハ依然當會社ノ外ニテ取扱スルヲ得ス

第十七條 氏名又ハ族籍住所ニ變更ヲ生セントキハ相當ノ保證人ト連署捺印ノ上當會社へ名簿書更ヲ届出ヘシ

第十八條 當會社社員中若シ商法第一編第二百一十一條第三項、第四項ニ該當スル場合ハ左ノ規定ニ因ルモノトス

一、第二項ノ場合ニハ相續人又ハ承繼人其地位ニ代ルモノトス 一、第三項ノ場合ニハ該社員所有ノ鹽田取得者其地

位ニ代ルモノトス 一、第四項ノ場合ニハ後見又ハ財産保管人其地位ニ代ルモノトス

第十九條 當大濱製鹽取締ノタメ營業細則ヲ別冊ニ規定ス

第二十條 各社員所有ノ鹽田ヲ小作卸付スルトキハ附錄第三號書式ニ倣ヒ双方連署捺印ノ上當會社ヘ届出スヘシ但シ各社員ハ小作者ヨリ附錄第四號若クハ第五號書式ニ倣ヒ小作證ヲ取付置クモノトス

第二十一條 營業者中當大濱ノ信用及鹽業上ノ利益ヲ害スルカ如キ行爲ヲナストキハ當會社ハ之ヲ除名シ尙損害アレハ之ヲ賠償セシムルモノトス

第二十二條 當會社ノ業務擔當社員ハ總社員中ヨリ八名ヲ撰舉スルモノトス

第二十三條 當會社ノ業務擔當社員中ヨリ左ノ通り互撰スルモノトス

一、社長 一名 一、副社長 一名 一、取締役 五名

第二十四條 各業務擔當社員ノ任期ハ滿二ケ年トス但シ滿期後再撰スルコトヲ得

第二十五條 各社員中總代十名ヲ互撰シ左ノ權限ノ事ヲ總社員ニ代リ決議スルモノトス

一、營業細則ヲ増補更正ノコト 一、至急ヲ要シ總社員ヲ招集スルノ暇ナキトキ代議スルコト 一、重大ノ事件ニ

アラスシテ社長ニ於テ總會ノ必要ヲ認メサルトキ代議スルコト 一、業務上ニ付キ社長ノ諮問ニ應スルコト

第二十六條 各總代員ノ任期ハ滿二ケ年トス滿期後再撰スルコトヲ得

第二十七條 當會社ノ值師役トシテ一般ノ營業者中ヨリ四名ヲ撰舉セシムルモノトス

第二十八條 值師役ノ任期ハ一ケ年間トス滿期後再撰スルコトヲ得

第三章 會 議

第二十九條 會議ハ定式總會臨時總會及總代會ノ三種トス

第三十條 定式總會ハ毎年二月ニ之ヲ開キ臨時總會ハ社長ノ必要ト認ルトキ又ハ總社員四分ノ一以上ノ請求ニヨリ開會スルモノトス但シ定式總會ニ於テハ前年度營業ノ實況及決算ヲ報告シ又役員改撰ノ當年ニハ其撰舉ヲ行フモノトス

第三十一條 總代會ハ社長ノ必要ト認ルトキ又ハ社員總代過半數ノ請求ニヨリ開會スルモノトス

第三十二條 開會ノ通知ヲ受ケタルモノノ事故ノタメ出席セサルトキハ議決權ヲ拋棄セシモノト見做スヘシ但シ此場合ニ於

テ社員中ノ者へ委任狀ヲ付シ代理ヲ委托スルコトヲ得

第三十三條 總會ノ會長ハ社長ヲ以テ之ニ充ツヘシ尤モ時宜ニヨリ副社長ヲ以テ之ニ任ス

第三十四條 定式總會ニ於テ議スヘキ事項ハ出席社員ノ過半數ヲ以テ之ヲ決ス可否同數ナルトキハ會長ノ意見ニ依ル

第三十五條 臨時總會ニ於テ議スヘキ事故ハ總社員ノ過半數ニ依テ之ヲ決ス

第四章 役員

第三十六條 當會社ハ左ノ役員ヲ置ク

一、社長 一名 一、副社長 一名 一、取締役 五名 以上重役 一、支配人 一名

一、值師役 四名 一、簿記方 無定員 一、手代 無定員

第三十七條 值師ヲ除キ支配人以下ノ役員ハ重役ノ協議ヲ以テ之ヲ任免ス

第三十八條 當會社役員給料左ノ如シ

一、社長 當分無給料 一、副社長 月手當金拾五圓也 一、取締役 當分無給料

但シ支配人以下ノ給料及旅費ハ重役ノ協議ヲ以テ之ヲ定ム

第五章 役員責務

第三十九條 社長ハ當會社ノ全體ヲ總理スルノ責ニ任ス

第四十條 副社長ハ社長ヲ佐ケ一般ノ事務ヲ整理シ又タ社長差支アルトキハ其代理ヲナスモノトス

第四十一條 取締役ハ正副社長ヲ補佐シ諸般ノ監督ヲナスモノトス

第四十二條 支配人ハ正副社長ノ指揮ヲ受ケ庶務ヲ擔任シ值師役以下諸役員ノ勤惰ヲ監督スルモノトス

第四十三條 值師役ハ製鹽賣捌石炭買入等ヲ専務トシ傍ラ營業者ノ監督ヲナスモノトス但シ製鹽及石炭ノ價格參照ノタメ

時々各地鹽田ノ商況ヲ視察スヘシ

第四十四條 簿記方ハ正副社長ノ指揮ヲ受ケ往復文書及一切ノ簿記ヲ掌ルモノトス

第四十五條 手代ハ重役ノ指揮ヲ受ケ勤務スルモノトス

第四十六條 鹽業上拔群ノ勤勞又ハ改良發明ヲナシタルモノアルトキハ會議ニ付シ相當ノ賞譽報酬ヲナスモノトス

鹽產合資會社定款(明治三十七年
二月決定)

第一章 通 則

第一條 本會社ノ商號ハ鹽產合資會社ト稱ス

第二條 本會社ハ大濱(字東濱西濱)鹽田ノ製鹽ヲ販賣シ且其販路ノ擴張ヲ圖リ及該鹽田福利ヲ增進スルノ目的ヲ以テ地主組織ニヨリ之ヲ設立ス

第三條 本會社ハ香川縣綾歌郡阪出町百九十一番地ニ設置ス但シ業務ノ都合ニヨリ樞要ノ地ニ支社若クハ代理店ヲ置クコトアルヘシ

第四條 本會社ノ業務ハ左ノ如シ

一、製鹽ヲ販賣スルコト 一、需用ノ石炭及繩菰等ノ買入ヲ取扱フコト 一、製鹽ノ取締且改良及販路ノ擴張ヲ圖ルコト 一、鹽田ニ付隨スル堤防及共有箇所ノ脩繕工事ヲ掌ルコト

第五條 業務擔當社員ハ無限責任トス

第六條 本會社ハ製鹽販賣金高百分ノ二、石炭買入金高百分ノ五ヲ手數料トシテ控除スルコト

第七條 本會社ノ存立期限ハ明治三十七年一月滿期後更ニ向フ十ヶ年(三十七年二月ヨリ四十七年二月マデ)延期繼續スルモノトス

第八條 執務時間ハ毎日午前九時ヨリ午後四時迄トス但シ事務ノ都合ニヨリ伸縮スルコトアルヘシ

第九條 本會社登錄社印及役員ノ印章等ハ附錄第一號ノ如ク之ヲ定ム

第二章 資 本

第十條 本會社ノ資本金額ハ左ノ如シ

一 金 壹 萬 圓 也

第十一條 各社員出資金ハ舊鹽產會社積立金及有價物ヲ以テ之ニ充ツ其割合ハ各鹽田所有高ニ分當セシモノトス

第十二條 出資金ハ當大濱鹽田ニ付帶スルモノトシ存立期限中分配返金セサルモノトス

第十三條 本會社ノ社員ニシテ所有ノ鹽田ヲ賣買讓與スルトキハ出資金ニ對スル權利義務ハ其鹽田讓受人ヘ歸着スルモノトス

第十四條 本會社ノ損失負擔及利益配當ハ各社員ノ出資額ニ依ル

第三章 社員權利義務

第十五條 大濱鹽田所有者ニシテ此定款及細則ヲ承認シ社員名簿ニ登錄ヲ經タルモノハ本會社ノ社員トス

第十六條 鹽田ヲ賣買讓與スルトキハ附錄第二號賣買讓與式ニ倣ヒ本會社へ届出ヘシ若シ其手續ヲナササルトキハ双方共

本會社ニ對スル權利ヲ放棄セシモノト見做スヘシ但シ此場合ニ於テモ期限中ハ其所有鹽田ノ製鹽並ニ需用ノ石炭賣買等

ハ依然本會社ノ外ニテ取扱スルヲ得ス

第十七條 各社員所有ノ鹽田ヲ小作卸付スルトキハ附錄第三號式書ニ倣ヒ小作證ヲ取付ケ置クモノトス

第十八條 本會社ハ營業上取締ノ爲メ別ニ營業細則ヲ設ク

第十九條 社員中住所氏名ニ異動ヲ生シタルトキ又ハ改印シタル時ハ直ニ本會社名簿書替若シクハ改印届ヲナスモノトス

第二十條 本會社ニ顧問一名業務擔當社員七名、監查役三名、評議員十名ヲ總會ニ於テ撰舉スルモノトス

第二十一條 本會社業務擔當社員中ヨリ左ノ役員ヲ互撰スルモノトス

一、專務取締役 一 名 一、取締役 六 名

第二十二條 專務取締役評議員ノ任期ハ滿二ケ年監查役ハ滿一ケ年トス滿期後再撰スルコトヲ得

第四章 會議

第二十三條 會議ハ定時總會臨時總會及評議員會ノ三種トス

第二十四條 會議ハ總テ過半數出席スルニ非レハ開會スルコトヲ得ス

第二十五條 定時總會ハ毎年二月ニ之ヲ開キ臨時總會ハ取締役若クハ監查役ニ於テ必要ト認ルトキ又ハ總社員四分ノ一以

上ヨリ開會ノ目的ヲ明示シ請求シタルトキ但シ此場合ニ於テハ取締役ハ七日以前ニ社員招集ノ手續ヲナスモノトス尤モ

至急ヲ要スル場合ハ此限ニアラス

第二十六條 開會ノ通知ヲ受ケタルモノ事故ノ爲メ出席セサルトキハ議決權ヲ拋棄シタルモノト見做スヘシ但シ此場合ニ

於テ社員中ノ者へ委任狀ヲ附シ代理ヲ委託スルコトヲ得

第二十七條 總會ノ會長ハ專務取締役之ニ任シ若シ差支アルトキハ他ノ取締役之ニ任ス

第二十八條 會議ニ於テ議スヘキ事項ハ出席員ノ過半數ヲ以テ之ヲ決ス

第二十九條 總會ニ於テ決議シタル事項ハ議事録ニ記載シ會長及出席社員三名以上之ニ署名捺印スルモノトス

第三十條 評議員會ハ專務取締役ノ必要ト認ムルトキ又ハ評議員過半數ノ請求ニヨリ開會スルモノトス

第五章 役員

第三十一條 本會社ハ左ノ役員ヲ置ク

一、顧問 一名 一、專務取締役 一名 一、取締役 六名 一、監査役 三名

一、評議員 十名 一、値師 四名 一、書記 若干名

第三十二條 值師役四名ノ内二名ハ營業者ニ於テ撰舉セシムルモノトス

第三十三條 本會社々員ノ報酬及給料旅費等ハ取締役ヘ一任スルモノトス

第三十四條 食鹽及石炭賣買ヲ業トスルモノハ業務擔當社員及值師タルコトヲ得ス

第三十五條 業務擔當社員ハ協議ニ參與シ又ハ取締役會ニ列席シ意見ヲ述フルコトヲ得但シ決議ノ數ニ算入セス

第三十七條 專務取締役ハ本會社全體ヲ總理シ一切ノ責ニ任ス

第三十八條 取締役ハ專務取締役ヲ補佐シ諸般ノ監督ヲナスモノトス

第三十九條 監査役ハ取締役ノ總會ニ提出セントスル書類ヲ調査シ之ニ意見ヲ付シ總會ニ報告スルモノトス

第四十條 監査役ハ何時ニテモ會社ノ狀況ヲ諮問シ且ツ諸帳簿ヲ検査スルコトヲ得

第四十一條 評議員ハ總社員ニ代リ左ノ件ヲ議決スルコト

一、營業細則ヲ増補更正スルコト 一、至急ヲ要シ總社員ヲ招集スルノ遑ナキトキ代議スルコト 一、業務上ニ付

取締役ノ諮問ニ應スルコト

第四十二條 值師ハ食鹽販賣及石炭買入ヲ專務トスト雖モ常ニ取締役ノ決議ヲ遵守スルモノトス

第四十三條 書記以下役員ノ進退ニ關シテハ取締役會ニ於テ之ヲ定ム

第四十四條 鹽業上拔群ノ勤勞又ハ改良發明ヲナシタルモノアルトキハ相當ノ賞與ヲナスモノトス

第六章 計算及報告

第四十五條 本會社ノ計算期ハ毎年二月ヨリ翌年一月迄トス其翌月中ニ前年度ノ決算ヲ爲シ各社員ニ報告スルモノトス
第四十六條 本會社ハ收入金ノ内諸經費及損失金ヲ引去リ純益金ノ内積立及配當ノ歩合ハ定時總會ニ於テ議決スルモノトス

第四十七條 本會社ハ毎年二月ニ於テ收支決算シ計算書及財産目錄、貸借對照表、營業報告書並ニ利息分配案ヲ造リ(監査役ノ検査ヲ受ク)定時總會ニ提出スルモノトス

第七章 雜 則

第四十八條 本會社ハ法律ノ規定ニヨリ總會ノ決議ヲ以テ任意解散シタル場合ハ直ニ精算人二名以上ヲ撰定シ必要ノ事務ヲ取扱ハシム

第四十九條 本會社ハ總會ノ決議ニヨリ定款ヲ變更スルコトヲ得

鹽產合資會社營業細則(明治三十七年二月決定)

第一節 營業者規定

第一條 營業者ハ(自作小作共以下全シ)永遠ノ利害ニ注目シ當大濱ノ信用ヲ益々厚フセンカタメ常ニ誠實ヲ旨トシ決シテ粗製濫造スヘカラス

第二條 製鹽ハ五斗入二俵(則一石)ヲ以テ相場ヲ定ムルコト

第三條 製鹽代金ハ通常必ラス一ヶ月平均水鹽賣ノ期節ハ二ヶ月平均ニテ計算スルモノトス尤モ時宜ニヨリ必要ト認ルトキハ取締役ノ見込ヲ以テ臨時計算期日ノ伸縮ヲナスコトアルヘシ

第四條 賣込鹽ノ都合ニ依リ購客者へ差支ヲ醸スト認ルトキハ其際ノ賣込鹽ハ取締役ノ見込ヲ以テ現在ノ鹹水又ハ釜屋數ニ應シ賦課スルコトアル可シ但シ此場合ニ於テ若干ノ鹹水ヲ有スル者ハ會社ノ指揮ニ從ヒ直チニ竈立スヘシ而シテ竈立通知後三日以上ヲ荏苒經過スルヲ得ス

第五條 值帥役ニ於テ一旦值組ヲナシタル上ハ其場合ニ對シ營業者ハ決シテ苦情申立ツルヲ得ス

第六條 鹽込方及俵製ノ義ハ總會社ノ指揮ニ從フヘシ

第七條 營業者ハ石炭仕入スル金高ハ一軒前ニ付金二百圓ヲ制限トス但シ制限以上ノ仕入金ニハ相當ノ利子ヲ徵收スルモ

ノトス

第八條 買入ノ芳浦石炭ニシテ受取人不足スルトキハ比較上現在高ノ少數ナル竈戸ハ上荷一艘積ツ、割當ツヘシ但シ此場合ニ於テ現在高少數ナル竈戸多數アルトキハ東西共竈戸番號ヲ逐テ順次荷上スヘシ

第九條 前條割當ノ竈戸營業者ヘハ會社ヨリ通知スヘキニ付速カニ受取方ニ出頭スヘシ若シ出頭セサルトキハ值師ノ見込ヲ以テ受取ノ上積送ルヘシ此場合ニ於テ該營業者ハ荷揚ヲ拒ムコトヲ得ス

第十條 石炭代過剩金或ハ其他ノ都合ニヨリ前條ノ荷ヲ拒絶セント欲スルモノハ前以テ會社ヘ届出置クヘシ然ルトキハ届出後ニ買入レタル石炭ハ割當ラサルヘシ

第十一條 營業者ハ凡テ石炭手仕切ヲナスコトヲ得ス

第十二條 製鹽並ニ石炭ハ當會社ノ指揮ニヨラスシテ賣買及積出積入ヲナスコトヲ得ス

第十三條 營業者ハ私カニ製鹽並ニ石炭ヲ使用スルヲ得ス

第十四條 營業者ハ當會社ノ承認ヲ經スシテ私ニ石炭ノ貸借ヲナスコトヲ得ス

第十五條 石炭ヲ鹽田堤防並湛甫ノ周圍ニ揚クルコトヲ禁ス 尤モ不得止當會社ヨリ指揮スルモノハ此限ニアラス

第十六條 上荷濱日雇釜煮其他營業ニ關スル賃銀ハ當會社役員值師協議ノ上物價ノ高低ニ依リ相定メ揭示スヘシ

第十七條 鹽業ニ關スル勞働者中不都合ノ處業アルトキハ其旨揭示スヘシ此場合ニ於テハ營業者之ヲ雇入ル、コトヲ得ス

第十八條 營業者ヨリ徵收スル費金ハ左ノ如シ

一、土木費 一石ニ付金七厘 一、經費 一石ニ付金三厘

第十九條 值師ノ手當ハ一名ニ付年金六十圓ト定ム

第二十條 值師ハ四名トシ二名ハ小作營業者ヨリ撰舉シ二名ハ取締役協議ノ上撰定スルモノトス

第二十一條 值師ノ任期ハ一ケ年トス但シ滿期後再撰スルヲ得

第二節 製鹽規定

第二十二條 製鹽ノ置床ハ三ヶ所ニ分割シ一間ニ付一寸以上ノ高低ヲ付ケ板ヲ敷キ苦汁壺ヲ据置キ時々酌取リ決シテ製鹽ニ混合スルヲ得ス但シ床溜苦汁ヲ煮返スハ妨ケナシ

第二十三條 釜仕立ノニタ釜則チ黑鹽及込仕舞掃鹽(方言あし)ハ決シテ製鹽ニ混合シ俵製スルヲ得ス

第二十四條 暴風アリシトキノ立釜ハ煤烟塵埃等ノ混合スルニ付決シテ他ノ製鹽ト共ニ俵製スルヲ得ス

第二十五條 釜仕立ノ三釜目ヨリ五釜目迄ハ尙ホ精鹽ナラサルヲ以テ別ニ除ケ置キ四日目以上ノ煮鹽ニ分配混合スルモノトス

第二十六條 製鹽ハ通例三日目毎ニ俵ニ入レ藏ニ移シ翌日受渡ヲナスモノトス尤モ購客ノ都合ニヨリ即日受渡ヲナスコトアルヘシ

第二十七條 鹽藏ハ成ル可ク清潔ニシ床ハ必ス勾配ヲ付竹簧或ハ板ヲ布キ汚物ノ混合セサル様注意スヘシ

第二十八條 製鹽ヲ込立ル際苦汁ノ充分滴去セサル部分アルトキハ別ニ除ケ置キ決シテ混合スヘカラス

第二十九條 土居釜殼ヲ漉過シ及苦汁、かいさきヲ他ヨリ買入レ鹹水ニ混合スルコトヲ得ス

第三十條 製鹽ヲ俵製スルトキハ苦汁其他ノ不良品ヲ混合スルコトヲ得ス

第三十一條 登録商標[㊦]烙印ノ押方ハ左ノ如シ 三斗俵以上ハ表面ノ左右ヘ二個

第三十二條 製俵毎ニ釜屋番號及營業人ノ名ヲ記入セシ中札ヲ入レ置クヘシ

第三十三條 俵製ニ要スル菰、摺繩及口繩使用中繩ハ當會社仕入ノモノヲ用フヘシ決シテ自製或ハ他ヨリ買入レ使用スルコトヲ得ス

コトヲ得ス

第三十四條 俵製ハ都テ三方ノ立繩掛ケトス

第三十五條 俵製ノ口仕舞ハ大俵ハ八ツ角才田ハ六ツ角トス

第三十六條 俵製ハ當會社ヘ備付アル見本ニ倣ヒ結ヒ繩ヲ可成強固ニスヘシ

第三十七條 俵製ハ從前ノ鹽受ヲ廢シ營業者自製スヘシ

第三十八條 製鹽ヲ一旦受渡セシ後他ノ製鹽ト交換(方言か)シテ積出スヲ嚴禁ス

第三節 製鹽受渡規定

第三十九條 大俵受渡ノ際切柵アルトキハ總テ三倍シテ相渡スモノトス而シテ一升以上ノ切柵アルトキハ受渡ヲ停止シ口込ノ上更ニ受渡ヲ爲スヘシ此場合ニ於テハ三倍渡シノ内一倍(即チ切高)ハ口込シ殘二倍ヲ受取人ニ相渡スモノトス

第四十條 二斗五升以下ノ受渡ニ切枴アルトキハ前條ト同ク三倍シテ相渡スモノトス而シテ六合以上ノ切枴アルトキハ受渡ヲ停止シ口込ノ上更ニ受渡ヲナスヘシ 此場合ニ於テハ三倍渡ノ内一倍ハ口込二倍ヲ受取人ニ相渡スハ前條ニ同シ

第四十一條 大枴小枴共總テけんご掛トス

第四十二條 受渡ハ總テ容量ヲ試ルモノトス尤モ充分ノ入實アルモノハ百俵ニ付一俵ノ喰鹽ヲ付シ試量ヲ節略スルヲ得但

シ本文一俵以上ヲ付與シテ(方言でんぶ)受渡スルトキハ第五十二條ニ照ラシテ之ヲ處分ス

第四十三條 晴雨ヲ論セス購客ノ勝手ニ依リ五日以上受渡方ヲ遅延スル時ハ切枴ニ對スル償ヒ鹽ヲ相渡サ、ルモノトス此場合ニ於テハ都合ヲ以テ次番ノ購客ヘ相渡スコトアルヘシ

第四十四條 積入レノ義ハ値組ノ順序ニヨルモノトス

第四節 譴責及賞譽

第四十五條 第四條ノ但書ニ違反シタル者ハ一日二圓以上五圓マテノ違約金ヲ取立ツヘシ

第四十六條 第十條ヨリ第十五條ニ至ル諸條項ニ違反シタルモノハ二圓以上二十圓迄ノ違約金ヲ取立ツヘシ

第四十七條 第十七條ニ違反シタルモノハ五十錢以上五圓迄ノ違約金ヲ取立ツヘシ

第四十八條 第二十二條ヨリ第二十五條ニ至ル諸條項ニ違反シタルモノハ二圓以上三十圓迄ノ違約金ヲ取立ツヘシ

第四十九條 第二十九條、第三十條ニ違反シタルモノハ五圓以上五十圓迄ノ違約金ヲ取立ツヘシ

第五十條 第三十一條、第三十二條ニ違反シタルモノハ元鹽一俵ニ付五錢ツ、其數ニ應シテ取立ツヘシ

第五十一條 第三十八條ニ違反シタルモノハ其製鹽ヲ悉皆當會社ニ沒收シ尙五圓以上五十圓迄ノ違約金ヲ取立ツヘシ

第五十二條 第四十二條ノ但シ書ニ違反スルモノハ一ト回ハリ毎ニ一圓ノ違約金ヲ取立ツヘシ

第五十三條 前各條ニ脱漏セル不正ノ所業ヲナスモノアルトキハ取締役ノ見込ヲ以テ相當ノ處分ヲナスモノトス

第五十四條 營業者及鹽業ニ關スル勞働者ニシテ鹽業上利益アル發明ヲナスモノハ勿論誠實ニ勤績シテ功績アルモノハ相

當ノ賞譽ヲ與フモノトス

明治三十七年二月

明治三十九年 通常總會議決
三月十三日

鹽產合資會社定款

第一章 通 則

第一條 本會社ノ商號ハ鹽產合資會社ト稱ス

第二條 本會社ハ大濱(字東濱 字西濱)鹽田ノ製鹽ヲ政府ヘ納付シ賠償金ノ受領ニ任シ及製鹽ニ要スル燃料、包装材料ノ供給ヲナシ

及製鹽ヲ仲買シ且ツ鹽業上ノ改良發達鹽田ノ福利ヲ増進スルノ目的ヲ以テ地主組織ニ依リ之ヲ設置ス

第三條 本會社ハ香川縣綾歌郡阪出町百九十一番地ニ設置ス

第四條 本會社ノ業務ハ左ノ如シ

一、製鹽ヲ政府ヘ納付シ賠償金ヲ受領スルコト 二、需要ノ石炭及鹽包装材料ノ供給ヲナスコト 三、製鹽ノ仲買
ヲナスコト但シ當分ノ内之ヲ缺ク 四、製鹽ノ改良發達販路ノ擴張ヲ圖リ及ヒ取締スルコト 五、鹽田及其附隨ノ

堤防並ニ共有箇所ノ修繕工事ヲ掌ルコト

第五條 取締役ハ無限責任トス

第六條 本會社ノ手數料ハ左ノ如シ

一、鹽賠償金高(包裝費ヲ除ク)百分ノ二 二、石炭買入金高 百分ノ五

第七條 本會社ニ於テ扣除スヘキモノ左ノ如シ

一、石炭代金 二、其他鹽製造者ノ負擔ニ屬スヘキモノ

第八條 前二條ノ手數料及扣除金ハ鹽賠償金中ヨリ扣除スルモノトス

第九條 本會社ノ存立期限ハ明治三十七年一月滿期後更ニ向フ十ヶ年(自明治三十七年二月至同四十七年一月)延期繼續スルモノトス

第十條 執務時間ハ毎日午前九時ヨリ午後第四時迄トス但シ事務ノ都合ニヨリ伸縮スルコトアルヘシ

第十一條 本會社登錄商標社印及役員ノ印章ハ附錄第一號式ノ如ク之ヲ定ム

第二章 資 本

第十二條 本會社資本金額ハ左ノ如シ

一金 壹 萬 圓 也

第十三條 各社員出資金ハ舊鹽産會社積立金及有價物ヲ以テ之レニ充ツ其持分ハ各鹽田所有高ニ分當シタルモノトス

第十四條 前條ノ出資金ハ當大濱鹽田ニ附帶スルモノトシ存立期限中分配返金セサルモノトス

第十五條 本會社ノ社員ニシテ鹽田ノ所有權ヲ他ヘ移轉シタルトキハ其移轉シタル鹽田ニ係ル出資金ニ對スル權利義務ハ

當然其鹽田所有權ヲ得新タニ社員トナリタルモノ承繼スルモノトス

第十六條 本會社ノ損失負擔及利益配當ハ各社員ノ出資額ニ依ル

第二章 權利義務

第十七條 大濱鹽田所有者ニシテ此定款及營業細則ヲ承認シ社員名簿ニ登録ヲ經タルモノハ本會社ノ社員トス

第十八條 大濱鹽田ノ所有權ヲ得タルモノハ附錄第二號式ニ倣ヒ双方連署ヲ以テ直ニ本會社ニ届出スヘシ

第十九條 鹽田ヲ賃貸シタルトキハ附錄第三號式ニ倣ヒ双方連署ヲ以テ當會社ヘ届出スヘシ但シ賃貸人ハ賃借人ヨリ附錄

第四號式ノ賃借證書ヲ取付ケ置クモノトス

第二十條 本會社ハ營業上取締ノ爲メ別ニ營業細則ヲ設ク

第二十一條 社員住所氏名ノ異動及改印ハ其都度本會社ヘ届出ルモノトス

第二十二條 本會社ニ顧問一名、取締役七名、監查役三名、評議員五名ヲ置キ總會ニ於テ之ヲ撰舉ス

第二十三條 取締役及評議員ノ任期ハ滿二ケ年監查役ノ任期ハ滿一ケ年トス但シ滿期再選スルコトヲ得

第二十四條 本會社取締役中ヨリ左ノ役員ヲ互選ス其任期ハ取締役ノ任期ニ依ル

一、專務取締役 一名

第四章 會議

第二十五條 會議ハ定時總會臨時總會及評議員會ノ三種トス

第二十六條 定時總會ハ毎年二月又ハ三月ニ之ヲ開キ臨時總會ハ取締役若クハ監查役ニ於テ必要ト認ムルトキ又ハ總社員

四分ノ一以上ヨリ會議ノ目的ヲ明示シ請求アリタルトキ之ヲ開ク但シ此場合ニ於テハ專務取締役ハ七日以前ニ社員召集

ノ手續ヲナスモノトス尤モ急施ヲ要スル場合ハ此限ニ非ス

第二十七條 評議員會ハ專務取締役ニ於テ必要ト認ムルトキ又ハ評議員過半以上ノ請求アリタルトキ之ヲ開ク

第二十八條 總會ニ於ケル議決權ハ他ノ社員ニ限リ代理セシムルコトヲ得

第二十九條 總テ會議ハ專務取締役ヲ以テ會長トス若シ事故アルトキハ他ノ取締役之ニ當ル

第三十條 總テ會議ハ出席者過半數アルニアラサレハ開會スルヲ得ス但シ召集再會ニ涉ル時ハ此限ニ非ス 總テ決議

ハ出席員ノ過半數ヲ以テ之ヲ決ス可否同數ナルトキハ會長之ヲ決ス

第三十一條 總テ會議ノ顛末ハ議事録ニ記載スルモノトス但シ總會ニ在ツテハ會長及出席員二名以上之ニ記名捺印スルモノトス

第五章 役員

第三十二條 本會社ニ左ノ役員ヲ置ク

一、顧問 一名 二、專務取締役 一名 三、取締役 五名 四、監查役 三名

五、評議員 五名 六、值師 若干名 七、書記 若干名

第三十三條 值師ノ員數及其選舉ノ方法任期等ハ營業細則ヲ以テ之ヲ規定ス

第三十四條 取締役、監查役及評議員ノ報酬ハ總會ノ決議ニヨル 值師以下諸給與ノ額ハ取締役ニ一任スルモノトス

第三十五條 石炭賣買ヲ業トスルモノハ取締役及值師タルコトヲ得ス

第三十六條 取締役ハ會社一切ノ業務ヲ執行スルノ權利及責任ヲ有ス

第三十七條 顧問ハ取締役會ニ參與シ意見ヲ述フルコトヲ得但シ決議ノ數ニ算入セス

第三十八條 專務取締役ヲ補佐シ諸般ノ業務ヲ執行ス

第三十九條 監查役ハ專務取締役ノ總會ニ提出セントスル計算書ヲ調査シ之ニ意議ヲ付シ總會ニ報告スルモノトス

第四十條 監查役ハ何時ニテモ會社ノ狀況ヲ諮問シ且ツ證書帳簿ヲ検査スルノ權限ヲ有ス

第四十一條 評議員ハ總社員ニ代リ左ノ件ヲ議決ス

一、營業細則ヲ増補更正スルコト 二、急施ヲ要シ總社員ヲ召集スル違ナキトモ總社員ニ代リ議決スルコト 三、業務ニ關シ專務取締役及取締役ノ諮問ニ應スルコト

第四十二條 值師ハ專務取締役ニ隨屬シ專ラ石炭ノ購入ニ從事シ傍ラ鹽業上ノ利害ヲ視察スルモノトス

第四十三條 書記ハ專務取締役ニ隨屬ノ諸般ノ事務ニ從事ス其ノ進退ニ關シテハ取締役會ノ決議ニ依ル

第四十四條 鹽業上勤勞顯著ナルモノ又改良發明ヲ爲シタルモノアルトキハ取締役會ノ議決ニ依リ相當賞與スルモノトス

第六章 計算及報告

第四十五條 本會社ノ計算期ハ毎年二月ヨリ翌年一月迄トス

第四十六條 本會社ハ收入金ノ内諸經費及總損失金ヲ引去リ純益金ノ内積立金及配當ノ步合ハ定時總會ニ於テ評決スルモノトス

ノトス

第四十七條 專務取締役ハ毎年二月又ハ三月前年度ノ收支決算ヲナシ計算書及財産目錄貸借對照表營業報告書並ニ利益分

配案ヲ作り定時總會ニ提出スルモノトス

第七章 雜則

第四十八條 本會社ハ法律ノ規定ニ依リ總會ノ議決ヲ以テ任意解散シタル場合ハ直ニ清算人二名以上ヲ選任シ必要ノ事務

ヲ取扱ハシム

第四十九條 本會社ハ總會ノ議決ニヨリ定款ヲ變更スルコトヲ得

附錄 第一號

登錄商標烙印

方一寸

一寸一分

鹽產合資會社之印章

鹽產合資會社之印分

專務取締役印

鹽產合資會社專務取締役印

方六分

第二號

三錢
印紙

鹽田 買受御届

綾歌郡阪出町字 濱 番

一 鹽田 軒 步 厘

右者 所有ノ鹽田今般拙者買受候處相違無之就テハ貴社定款ハ勿論營業細則等堅ク遵守可致候條社員名簿へ御記入被成下度此段讓渡人及保證人連署ヲ以テ御届仕候也

年 月 日

保	讓	讓
證	賣	買
人	渡	受
	郡	郡
	人	人
	村町	村町
	番	番

鹽產合資會社御中 第三號

三收
紙入錢

小作 卸付御届

綾歌郡阪出町字 濱 番

一 鹽田 軒 步 厘

右拙者所有ノ鹽田自明治至明治年 月 日一ケ年限 へ小作卸付候ニ就テハ自今仝人ヲシテ貴社定款及營業細則等確守可

爲致若シ違犯候節ハ相當ノ御處分ニ應セシムルニハ勿論尙拙者其責務ヲ負擔シ聊カ御厄介相掛申間敷候爲後日小作人連署ヲ以テ此段御届仕候也

三收印
錢入紙

鹽產合資會社御中

第四號ノ一

鹽田 賃借 證書

綾歌郡阪出町字

濱

番

一 鹽田 軒

外ニ製鹽場鹹水壺、鹽庫、炭納屋及慣行ノ附屬品悉皆添

右鹽田賃借仕候ニ付キ左ノ事項約定致候

第一條 鹽田ハ製鹽ノ爲使用スルモノトス

第二條 賃借期間ハ明治

年

月

日(舊曆明治

年十二月二十五日)ヨリ明治

年

月

日(舊

年 月 日)マテ滿一ケ年トス

第三條 賃借料ハ一ケ年五等鹽

斤(叭俵等包装入ヲ云フ)トス

賃借料ハ製鹽納付當時ノ政府賠償格ニシテ明治

年 月

日ヨリ同年十月三十日ニ至ル期間ニ於ケル合計額ニ對シ平均價格ヲ算出シ以テ

斤ニ積算シタル

モノヲ換算額ト定ム

賃借料(換算額)辨償方法ハ明治

年 月

日ヨリ全年十月三十日迄ノ期間ニ於テ製

鹽百斤ニ付三十錢乃至四十五錢ノ範圍内ニ於テ貴殿カ指定シタル金額ヲ製鹽納付高ニ積算シタルモノヲ政府賠償價格金

ノ下付ノ都度自分ノ受托者鹽產合資會社ヨリ貴殿ヘ直接分賦辨濟スルモノトス但シ

斤ノ換價格ハ豫メ貴殿ト鹽產

會社ト協定シタル豫算額ニ準據シテ辨濟シ平均價格ノ確ヲ待テ決算スルモノトス

第四條 諸般辨濟ノ擔保トシテ金

ヲ提供ス其提供金ニハ利子ヲ生セサルモノトス

第五條 鹽產合資會社ノ定款並ニ營業細則中鹽製造者(賃借人ヲ云フ)ニ關スル規定ノ遵守及ヒ全會社ニ對スル左記負擔ハ

社 郡 員
小 郡 人
作 郡 人

村町 村町

番地 番地

全會社並ニ貴殿ニ對シ鹽製造者(賃借人ヲ云フ)ノ義務ナルコトヲ承諾ス

一、手數料 鹽賠償金額(包裝費ヲ加除シタルモノ)二分則チ壹圓ニ付キ貳錢

一、營繕費 製鹽百斤ニ付 四 厘 一、經費 全 貳 厘

第六條 鹽專賣法ノ規定ニ依リ製鹽地ノ區域又ハ鹽ノ製造期間若クハ生産額ヲ制限セラレ及製造許可ヲ取消サレタルトキ

ト雖モ賃借料減額ノ請求ハナサ、ルモノトス

第七條 鹽專賣法ニヨル製鹽收納ノ賠償金下付ニ對シ自分ハ其受領權限ヲ必ス鹽產合資會社ニ委任スル義務アルモノトス

第八條 第三條及第五條ノ辨濟金ハ鹽產合資會社ニ於テ拙者製造ノ鹽賠償代金中ヨリ便宜支出若クハ扣除セラル

ヘシ

第九條 自己ノ便宜若クハ故意ニ依リ貴殿ニ損害ヲ被ラシメタルトキハ其賠償ヲ爲スハ勿論御指示ニ依テハ何時ニテモ土

地及物件賃借當時ノ舊形ヲ復シ返還スルモノトス但シ此場合ニ於テモ賃借料ノ減額ヲ請求セサルモノトス

第十條 賃借期間滿了後賃借地及附屬物件ノ返還ヲ怠ルトキハ豫定損害賠償トシテ一日ニ付金拾圓ヲ現實ニ返還シタル日

迄ノ日數ニ積算シタル額ヲ辨濟スルモノトス

第十一條 保證人ハ賃借人ト連帶ノ義務ヲ負擔ス

右契約仕候也

明治 年 月 日

綾歌郡 町 番

賃借人

綾歌郡 町

保證人

殿

第四號ノ二

鹽田賃借證書

三收印
錢入紙

綾歌郡阪出町字 濱 番

一鹽田 軒前

外ニ製鹽場鹹水壺、鹽庫、炭納屋及慣行附屬品悉皆添

右鹽田賃借仕候ニ付左ノ事項約定致候

第一條 鹽田ハ製鹽ノタメ使用スルモノトス

第二條 期間ハ明治 年 月 日(舊曆) 年十二月二十五日ヨリ明治 年 月 日(舊曆)

年十二月二十四日)ニ至ル滿一ケ年トス

第三條 賃借料ハ一ケ年金 百 拾 圓ト定ム

第四條 前條ノ賃借料辨濟方法ハ 百 拾 圓ヲ即金トシ辨濟シ殘額ニ對シ明治 年 月 日ヨリ全 年

月 日迄(舊曆) 年 月 日(該當ス)ノ期間ニ於ケル製鹽百斤ニツキ金三拾錢乃至四拾五錢ノ範圍

ニ於テ隨時貴殿ノ撰據シタル指定額ヲ其製鹽高ニ積算シタルモノヲ其都度自分ノ受托者鹽產合資會社ヨリ貴殿へ直接辨濟充當スルモノトス

第五條 賃借期限中ニ於ケル製鹽價格金高ニツキ從來ノ手數料(即チ金壹圓ニ付貳錢ノ割)並ニ土木費(百斤ニ付四厘)經費

(百斤ニツキ貳厘)以上鹽產合資會社ニ仕拂フ義務ヲ負擔ス尙會社定款及營業細則ニシテ鹽製造者(賃借人ヲ云フ)ニ關ス

ル規定事項ハ當然貴殿ニ對スル義務ト做シ遵守スルモノトス

第六條 鹽專賣法ノ規定ニヨリ製鹽地ノ區域又ハ鹽ノ製造期間若クハ生産高ヲ制限セラレ及製造許可ヲ取消サレタルトキ

ト雖モ賃借料ノ減額ヲ請求セサルモノトス

第七條 鹽專賣法ニヨル製鹽收納ノ賠償金下附ニ對シ自分ハ其ノ受領權限ヲ必ス鹽產合資會社ニ委任スル義務アルモノト

ス貴殿若クハ鹽產合資會社ノ要求アルトキハ賠償金下付方ニツキ債權ノ讓渡其他賠償金ヲシテ全會社ニ下付受領セシム

ル方法ニ服從スル義務アルモノトス

第八條 第四條、第五條ノ辨濟金ハ前條ニヨリ鹽產合資會社ニ於テ政府ヨリ受領シタル賠償下付金ヨリ直ニ支出若クハ扣

除スルモノトス

第九條 自分ニ於テ第四條、第六條、第八條ニ違背シタルトキハ賃借地及附屬物件ヲ即時ニ返還シ且ツ賃借料全額則時ニ辨濟スル義務アルモノトス

第十條 期間滿了後賃借地及付屬物件ノ返還ヲ怠ル時ハ豫定損害賠償金トシテ一日ニツキ金拾圓ツ、ヲ現實ニ返還シタル日迄ノ日數ニ積算シタル額ヲ辨濟スルモノトス

第十一條 保証人ハ賃借人ト連帶義務ヲ負擔ス
右契約仕候也

年 月 日

綾歌郡 村町 番地
全 郡 借 人
保 證 人 全
殿

營業細則

第一條 製造者ハ鹽專賣法及施行細則ノ趣旨ヲ遵守スルハ勿論尙當會社ノ諸規則ニ服從スヘキモノトス

第二條 鹽製造者ハ専心業務ニ勉勵シ地質ノ培養冗費ノ節減等總テ人爲ノ本分ヲ盡クシ遺漏ナカラントヲ要ス

第三條 鹽包裝用以及菰繩等ハ當會社仕入ノモノヲ使用スルモノトス

第四條 鹽俵製及納付方ハ當會社ノ通知ニ依リ準備スヘシ

第五條 鹽務局ヨリ下付サル、鹽賠償金ハ總テ當會社ニ於テ受取鹽製造者ヘ豫算ヲ以テ渡シ置キ月末毎ニ決算スルモノトス

第六條 前條ノ賠償金ヨリ左ノ金員ヲ扣除スルモノトス

- 一、手數料 賠償金額(包裝費ヲ扣除シタル殘額)ノ二分(一圓ニツキニ錢) 一、上荷賃 製鹽百斤ニ付キ 八厘五毛 一、陸上運送賃 全、八厘 一、營繕費 全、四厘 一、殼捨費 全、一厘八毛 一、經費 全、二厘

第七條 前條扣除金ノ内上荷賃、陸上運送賃及殼捨費ハ物價ノ高低其他ノ事情ニヨリ増減スルコトアルヘシ但シ當會社役員

ニ於テ増減ノ必要ヲ認ムルトキハ值師ニ諮問ノ上決定シ其都度揭示スヘシ

第八條 值師ノ員數ヲ三名トス内二名ハ鹽製造者ニ於テ之ヲ互選シ殘一名ハ取締役會ニ於テ鹽製造者中ヨリ之ヲ互選ス

第九條 值師役ハ石炭ノ購入ニ從事シ傍ラ營業ノ利害ヲ視察シ取締役ノ諮問ニ應スルモノトス

第十條 值師ノ手當金ハ一ケ年一人四十圓トス

第十一條 值師ノ任期ハ一ケ年トス但シ滿期後再選スルコトヲ得

第十二條 鹽製造者ハ石炭仕入ノ金高ハ一戸前ニツキ三百圓ヲ制限トシ制限以上ノ金額ニ相當ノ利子ヲ徵收スルモノトス但シ炭價ノ高低ニヨリ制限金額ヲ増減スルコトアルヘシ

第十三條 石炭仕入金取立方ハ納付鹽ノ斤數ニ應シ豫算ヲ以テ引去リ置キ月末毎ニ計算シ殘金ハ翌月へ繰越シ過剩アルトキハ立戻スモノトス但シ殘金ニ對シ石炭現在品不足ト認ルトキハ一時ニ取立ツルコトアルヘシ

第十四條 鹽製造者ハ凡テ石炭手仕入ヲ爲スヲ得ス

第十五條 鹽製造者ハ當會社ノ指揮ニ依ラスシテ石炭ノ賣買及積出、積入ヲナスヲ得ス

第十六條 鹽製造者ハ揚置ノ石炭ヲ自家用ニ供スルヲ得ス

第十七條 鹽製造者ハ當會社ノ承認ヲ經スシテ私ニ石炭ノ貸借ヲ爲スヲ得ス

第十八條 石炭ヲ炭納屋以外ノ地ニ揚ケ置クヲ得ス尤モ止ムヲ得ザル場合ニ於テ當會社ノ承認ヲ經タル者ハ此限ニ非ス

第十九條 濱日雇、釜焚其他營業ニ關スル諸賃銀ハ當會社役員值師ニ諮問ノ上物價ノ高低ニヨリ相定メ揭示スヘシ

第二十條 積戻トナリタル等外鹽ノ運送賃ハ特ニ當該鹽製造者ノ負擔トス

第二十一條 天候又ハ不得止事故ノ爲メニ要セシ上荷積泊リ賃ハ一般鹽製造者ニ於テ負擔スルモノトス

第二十二條 鹽製造ニ從事スル労働者中不都合ノ所爲アルモノハ其旨揭示スヘシ此場合ニ於テハ鹽製造者ハ之ヲ雇入ルヲ得ス

第二十三條 第十四條ヨリ第十八條ニ至ル諸條項ニ違反シタルモノニハ三圓以上三十圓以下ノ違約金ヲ取立ツヘシ

第二十四條 第二十一條ニ違反シタルモノニハ一圓以上十圓迄ノ違約金ヲ取立ツヘシ

第二十五條 前各條ニ脱漏セル不正ノ所行ヲナスモノアルトキハ取締役ノ見込ヲ以テ相當ノ所分ヲナスモノトス

試驗月日	經過時間	製鹽量	分標成蹟	全上ニ要セシ燃料	備考
二月二十一日	二時	二五九斤	曹達	六四九斤	分標成蹟ハ焚揚後二日間ヲ經過シタルモノナリ
二月二十二日	二時	二五九斤	曹達	六四九斤	同上

第六回煎熬試驗成績表

場所 坂出鹽田東 大濱七番

釜竈ノ種類 鑄鐵釜
釜ノ面積 縱十三尺一寸三分 二坪二六
釜ノ容積 橫八尺九寸四分
温メ釜個數 三個 各一石四斗五升入

月日	釜内温度	煎熬開始	煎熬終了	煎熬時間	容量	温度	比重	製鹽先放	鹽掻	容量	温度	比重	温メ釜鹹水	温度	比重
三月一日	一七〇	午後一時	午後二時	一時間	一〇〇斤	一〇〇度	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇斤	一〇〇度	一〇〇	一〇〇	一〇〇度	一〇〇
二月二日	一七〇	午後一時	午後二時	一時間	一〇〇斤	一〇〇度	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇斤	一〇〇度	一〇〇	一〇〇	一〇〇度	一〇〇
平均	一七〇	一	一	一	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇

備考 一、毎回二合宛ノあられ汁及ヒ足シ水一斗五升宛ヲ注加シテ煎熬セリ 二、搔先滴下苦汁ノ全量即チ毎回平均四斗五升一合ヲ注加セリ 三、本表温メ釜鹹水ノ欄内(イ)ハ第一温釜(ロ)ハ第二温メ釜(ハ)ハ第三温メ釜ノ比重及ヒ温度ナリ

試驗月日	經過時間	製鹽量	分標成蹟	全上ニ要セシ燃料	備考
二月六日	二時	二五九斤	曹達	六四九斤	同上
二月二日	二時	二五九斤	曹達	六四九斤	同上

第五回煎熬試驗成績表

場所 坂出鹽田東 大濱十三番

釜竈ノ種類 鑄鐵釜
釜ノ面積 縱十三尺一寸 三坪一六五八
釜ノ容積 橫八尺七寸
温メ釜個數 三個 各一石四斗五升入

月日	釜内温度	煎熬開始	煎熬終了	煎熬時間	容量	温度	比重	製鹽先放	鹽掻	容量	温度	比重	温メ釜鹹水	温度	比重
二月二十二日	一六六	午後一時	午後二時	一時間	一〇〇斤	一〇〇度	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇斤	一〇〇度	一〇〇	一〇〇	一〇〇度	一〇〇
二月二十一日	一六六	午後一時	午後二時	一時間	一〇〇斤	一〇〇度	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇斤	一〇〇度	一〇〇	一〇〇	一〇〇度	一〇〇
平均	一六六	一	一	一	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇

月日	釜屋		煎熬	煎熬ニ要	鹹	水	製鹽量	鹽桶	先放	搔先滴下苦汁	鹹	溫メ
	度	内温										
二十一日	一五五	一四〇	午後	二時	四石	一四〇	二七五	二時	五〇	六〇	度	度
二十二日	一五五	一四〇	午後	二時	四石	一四〇	二七五	二時	五〇	六〇	度	度
二十三日	一五五	一四〇	午後	二時	四石	一四〇	二七五	二時	五〇	六〇	度	度
平均	一五五	一四〇										

備考 一、毎回あらめ汁四合宛ヲ注加シテ煎熬セリ 二、搔先ニ滴下セシ苦汁ノ全量ヲ注加シテ煎熬セリ但シ該苦汁量ハ毎回平均四斗一升一合ナリ 三、本試驗第六、七、八及第十三、十四釜煎熬ニ際シ各々二斗六升宛差水ト稱シ搔先壺ノ苦汁中ニ注加混合セリ

試驗月日	經過時間	製鹽量	分拆成蹟		全上ニ要セシ燃料	備考
			鹽化	水分		
二十一日	二時	四〇〇斤	六四二	一九七	四二五	門五〇
二十二日	二時	四〇〇斤	六四二	一九七	四二五	門五〇
二十三日	二時	四〇〇斤	六四二	一九七	四二五	門五〇
平均						

第七回煎熬試驗成績表

場 所 坂出鹽田東 大濱十四番
釜 釜ノ種類 鐵釜
温メ釜 個數 三個 各一石五斗入
釜ノ面積 縱十三尺一寸 深四寸五分
横八尺九寸二分 面積三座二四六

月日	釜屋		煎熬	煎熬ニ要	鹹	水	製鹽量	鹽桶	先放	搔先滴下苦汁	鹹	溫メ
	度	内温										
二十一日	一五五	一四〇	午後	二時	四石	一四〇	二七五	二時	五〇	六〇	度	度
二十二日	一五五	一四〇	午後	二時	四石	一四〇	二七五	二時	五〇	六〇	度	度
二十三日	一五五	一四〇	午後	二時	四石	一四〇	二七五	二時	五〇	六〇	度	度
平均	一五五	一四〇										

備考 搔先滴下苦汁ノ全量即チ毎回平均五斗一升九合ヲ注加シテ煎熬セリ

試驗月日	經過時間	製鹽量	分拆成蹟		全上ニ要セシ燃料	備考
			鹽化	水分		
二十一日	二時	四四〇斤	六九二	二二八	四〇〇	門五〇
二十二日	二時	四四〇斤	六九二	二二八	四〇〇	門五〇
二十三日	二時	四四〇斤	六九二	二二八	四〇〇	門五〇
平均						

第八回煎熬試験成績表 (其一)

場 所 阪出鹽田東
大濱十二番
釜竈ノ種類 改良二重釜、鍊
鐵製竈赤穂流
釜ノ面積 縱十四尺一寸 深三寸三分
橫十尺五分 面積三坪九三六二五
温メ釜容量 一個 五石五斗入

月日	釜屋内温	煎熬開始終了時間	煎熬時間	容量	温度	比重	製鹽量	先放鹽量	置時	容量	温度	比重	温メ釜容量
二十九日	100	午前七時	午後七時	五石	120	一七八	一五九	二時	五石	120	170	一六〇	
二十九日	100	午前七時	午後七時	五石	120	一七八	一五九	二時	五石	120	170	一六〇	
二十九日	100	午前七時	午後七時	五石	120	一七八	一五九	二時	五石	120	170	一六〇	
二十九日	100	午前七時	午後七時	五石	120	一七八	一五九	二時	五石	120	170	一六〇	
二十九日	100	午前七時	午後七時	五石	120	一七八	一五九	二時	五石	120	170	一六〇	
平均	100			五石	120	一七八	一五九	二時	五石	120	170	一六〇	

備考 一、毎回うごん粉ノ微量ヲ注加シテ煎熬セリ 二、本試験ニハ凡テ苦汁ヲ注加セス

試験月日	經過時間	製鹽量	分秤成蹟			全上ニ要セシ燃料	備考
			鹽化	水分	斤量		
二十九日	二時間	一五五斤	曹達	八四	二八六	四六〇元二〇五	分秤成蹟ハ焚揚後十日ヲ經過シタレモノナリ
三十日	二時間	一〇八斤	曹達	八四	二八六	四六〇元二〇五	分秤成蹟ハ焚揚後十日ヲ經過シタレモノナリ
平均							

第八回煎熬試験成績表 (其二)

場 所 全前
釜竈ノ種類 全前
温メ釜容量 一個

(二十) 坂出鹽務局本局ノ部 第十一章 試驗

釜ノ面積 全前

温メ釜容量 一個

月日	釜屋内温	煎熬開始終了時間	煎熬時間	容量	温度	比重	製鹽量	先放鹽量	置時	容量	温度	比重	温メ釜容量
三十日	100	午前七時	午後七時	五石	120	一七八	一五九	二時	五石	120	170	一六〇	
三十一日	100	午前七時	午後七時	五石	120	一七八	一五九	二時	五石	120	170	一六〇	
平均	100			五石	120	一七八	一五九	二時	五石	120	170	一六〇	

備考 一、毎回うごん粉ノ微量ヲ混シテ煎熬セリ 二、毎回二斗則チ搔先滴下量ノ平均約三割二分六厘ノ苦汁ヲ注加シテ煎熬セリ

試験月日	經過時間	製鹽量	分秤成蹟			全上ニ要セシ燃料	備考
			鹽化	水分	斤量		
三十日	二時間	一四〇斤	曹達	八〇	二八六	四六〇元二〇五	分秤成蹟ハ焚揚後十日ヲ經過シタレモノナリ
三十一日	二時間	一四〇斤	曹達	八〇	二八六	四六〇元二〇五	分秤成蹟ハ焚揚後十日ヲ經過シタレモノナリ
平均							

第八回煎熬試験成績表 (其三)

場 所 全前
釜竈ノ種類 全前
釜ノ面積 全前
温メ釜容量 一個

月日	釜屋 内温	釜煎 開始終了 時間	煎熟 ニ要スル 時間	容量 温度 比重	製鹽量	鹽先 放時	搔先 滴下 苦汁	温度 比重	温メ 釜水
三月三十一日	—	—	—	—	—	—	—	—	—
四月一日	—	—	—	—	—	—	—	—	—
計	—	—	—	—	—	—	—	—	—
平均	—	—	—	—	—	—	—	—	—

備考 毎回うごん粉ノ微量及搔先滴下苦汁約三割ヲ注加セリ

試驗 月日	經過 時間	製鹽量	分標 成蹟	全上 ニ要セシ 燃料	備考		
						曹達	鹽化
三月三十一日	二時間	—	—	—	—		
四月一日	二時間	—	—	—	—		
計	—	—	—	—	—		
平均	—	—	—	—	—		

第八回煎熬試驗成績表 (其四)

場 所 全前
釜竈ノ種類 全前
釜ノ面積 全前
温メ釜容量數 全前

月日	釜屋 内温	釜煎 開始終了 時間	煎熟 ニ要スル 時間	容量 温度 比重	製鹽量	鹽先 放時	搔先 滴下 苦汁	温度 比重	温メ 釜水
四月一日	—	—	—	—	—	—	—	—	—
計	—	—	—	—	—	—	—	—	—
平均	—	—	—	—	—	—	—	—	—

月日	釜屋 内温	釜煎 開始終了 時間	煎熟 ニ要スル 時間	容量 温度 比重	製鹽量	鹽先 放時	搔先 滴下 苦汁	温度 比重	温メ 釜水
三月三十一日	—	—	—	—	—	—	—	—	—
四月一日	—	—	—	—	—	—	—	—	—
計	—	—	—	—	—	—	—	—	—
平均	—	—	—	—	—	—	—	—	—

備考 毎回うごん粉ノ微量及ヒ搔先滴下苦汁ノ約六割ヲ注加煎熬セリ

試驗 月日	經過 時間	製鹽量	分標 成蹟	全上 ニ要セシ 燃料	備考		
						曹達	鹽化
四月一日	二時間	—	—	—	—		
計	—	—	—	—	—		
平均	—	—	—	—	—		

第八回煎熬試驗成績表 (其五)

場 所 全前
釜竈ノ種類 全前
釜ノ面積 全前
温メ釜容量數 全前

月日	釜屋 内温	釜煎 開始終了 時間	煎熟 ニ要スル 時間	容量 温度 比重	製鹽量	鹽先 放時	搔先 滴下 苦汁	温度 比重	温メ 釜水
四月二日	—	—	—	—	—	—	—	—	—
計	—	—	—	—	—	—	—	—	—
平均	—	—	—	—	—	—	—	—	—

備考 毎回うごん粉ノ微量ヲ注加及搔先滴下苦汁ノ約八割四分ヲ注加煎熬セリ

試驗月日	經過時間	製鹽量	分拆成蹟	全上ニ要セシ燃料	備考
四月二日	二時	一六六斤	鹽化曹達	全上ニ要セシ燃料	分析成蹟ハ焚揚後十日間ヲ經過セシモノナリ
十日	二時	一五五斤	水分一斤	價格當斤量	
二十八日	二時	一四九斤	水分一斤	價格當斤量	分析成蹟ハ焚揚後十日間ヲ經過セシモノナリ
二十九日	二時	一四九斤	水分一斤	價格當斤量	

第九回煎熬試驗成績表 (其一)

場所 阪出鹽田東 大澤九番
 釜竈ノ種類 鐵釜
 釜ノ面積 縱十三尺一寸五分 横九尺深四寸五分
 釜ノ釜容量 三個 各一石四斗
 温メ釜容量

月日	釜屋内温	釜煎熬開始	釜煎熬終了	煎熬時間	減水	製鹽量	鹽化曹達	水分一斤	價格當斤量	備考
二十八日	100	午後一時	午後五時	四時	全	一五五斤	一五五斤	全	一五五	分析成蹟ハ焚揚後十日間ヲ經過セシモノナリ
二十九日	100	午後一時	午後五時	四時	全	一四九斤	一四九斤	全	一四九	
計	100									
平均	100									

備考 煎熬一回鹹水量、温メ釜ノ總量ト符合セサルハ一石四斗ノ差水ヲ注加セシニヨル苦汁搔先滴下量毎回平均六斗二升三合餘ノ内一斗五升宛ヲ注加煎熬セリ

試驗月日	經過時間	製鹽量	分拆成蹟	全上ニ要セシ燃料	備考
二十八日	二時	一六六斤	鹽化曹達	全上ニ要セシ燃料	分析成蹟ハ焚揚後十日間ヲ經過セシモノナリ
二十九日	二時	一四九斤	水分一斤	價格當斤量	
三十日	二時	一四九斤	水分一斤	價格當斤量	分析成蹟ハ焚揚後十日間ヲ經過セシモノナリ
三十一日	二時	一四九斤	水分一斤	價格當斤量	

第九回煎熬試驗成績表 (其二)

場所 全前
 釜竈ノ種類 全前
 釜ノ面積 全前
 釜ノ釜容量 全前
 温メ釜容量

月日	釜屋内温	釜煎熬開始	釜煎熬終了	煎熬時間	減水	製鹽量	鹽化曹達	水分一斤	價格當斤量	備考
二十八日	100	午後一時	午後五時	四時	全	一五五斤	一五五斤	全	一五五	分析成蹟ハ焚揚後十日間ヲ經過セシモノナリ
二十九日	100	午後一時	午後五時	四時	全	一四九斤	一四九斤	全	一四九	
三十日	100	午後一時	午後五時	四時	全	一四九斤	一四九斤	全	一四九	分析成蹟ハ焚揚後十日間ヲ經過セシモノナリ
三十一日	100	午後一時	午後五時	四時	全	一四九斤	一四九斤	全	一四九	
計	100									
平均	100									

備考 煎熬一回鹹水量ト温釜總容量トニ差異アルハ差水ト稱シ毎回一石四斗ノ鹹水ヲ更ニ注加セシニヨル 毎回平均搔

先滴下苦汁五斗九升七合ノ内 第一釜ヨリ第六釜迄
 回平均ヲ注加シテ煎熬セリ
 八平均
 三斗宛ヲ注加シテ煎熬セリ

試驗 經過 月日	製鹽量	分拆成績	全上ニ要セシ燃料	備考
三月九日	二七九斤五	鹽化 曹達	全上ニ要セシ燃料	分拆成績ハ焚揚後 八日間ヲ經過セシ モノナリ
二日	三二〇〇	水分	當斤量	
八日	二八四〇〇	斤量	價格	

第九回煎熬試驗成績表 (其三)

場 所 全前
 釜竈ノ種類 全前
 釜ノ面積 全前
 釜ノ容量 全前
 温メ釜容量 全前

月日	釜屋内温	釜煎熬開始	釜煎熬終了	煎熬ニ要セシ時間	容量	温度	比重	製鹽量	鹽櫃置時	先滴下苦汁容量	温度	比重
三月三十一日	一九四度	午後一時	午後四時	三時	四石	一九五度	一六五	二六五斤	四時	四石	一九四度	一六五
二日	一九七度	午後一時	午後四時	三時	四石	一九五度	一六五	二六五斤	四時	四石	一九四度	一六五
三日	一九七度	午後一時	午後四時	三時	四石	一九五度	一六五	二六五斤	四時	四石	一九四度	一六五
四日	一九七度	午後一時	午後四時	三時	四石	一九五度	一六五	二六五斤	四時	四石	一九四度	一六五
五日	一九七度	午後一時	午後四時	三時	四石	一九五度	一六五	二六五斤	四時	四石	一九四度	一六五
六日	一九七度	午後一時	午後四時	三時	四石	一九五度	一六五	二六五斤	四時	四石	一九四度	一六五
七日	一九七度	午後一時	午後四時	三時	四石	一九五度	一六五	二六五斤	四時	四石	一九四度	一六五
八日	一九七度	午後一時	午後四時	三時	四石	一九五度	一六五	二六五斤	四時	四石	一九四度	一六五
計	一九七〇											
平均	一九七〇											

備考 播先滴下苦汁每回平均五斗餘ノ内三斗三升七合ヲ注加

煎熬セリ

試驗 經過 月日	製鹽量	分拆成績	全上ニ要セシ燃料	備考
四月二日	二八〇〇	鹽化 曹達	全上ニ要セシ燃料	分拆成績ハ焚揚後 七日間ヲ經過セシ モノナリ
二日	一七〇〇	水分	當斤量	
七日	一五〇〇	斤量	價格	

第九回煎熬試驗成績表 (其四)

場 所 全前
 釜竈ノ種類 全前
 釜ノ面積 全前
 釜ノ容量 全前
 温メ釜容量 全前

月日	釜屋内温	釜煎熬開始	釜煎熬終了	煎熬ニ要セシ時間	容量	温度	比重	製鹽量	鹽櫃置時	先滴下苦汁容量	温度	比重
四月一日	一九四度	午後一時	午後四時	三時	四石	一九五度	一六五	二六五斤	四時	四石	一九四度	一六五
二日	一九七度	午後一時	午後四時	三時	四石	一九五度	一六五	二六五斤	四時	四石	一九四度	一六五
三日	一九七度	午後一時	午後四時	三時	四石	一九五度	一六五	二六五斤	四時	四石	一九四度	一六五
四日	一九七度	午後一時	午後四時	三時	四石	一九五度	一六五	二六五斤	四時	四石	一九四度	一六五
五日	一九七度	午後一時	午後四時	三時	四石	一九五度	一六五	二六五斤	四時	四石	一九四度	一六五
六日	一九七度	午後一時	午後四時	三時	四石	一九五度	一六五	二六五斤	四時	四石	一九四度	一六五
七日	一九七度	午後一時	午後四時	三時	四石	一九五度	一六五	二六五斤	四時	四石	一九四度	一六五
八日	一九七度	午後一時	午後四時	三時	四石	一九五度	一六五	二六五斤	四時	四石	一九四度	一六五
計	一九七〇											
平均	一九七〇											

備考 播先滴下苦汁四斗七升五合餘(但シ每回平均)ノ内 第一、二、釜ハ及
 ヒ其他ハ平均四斗七升一合宛ヲ注加煎熬セリ

試驗 經過	製鹽量	分析成績	全上ニ要セシ燃料	備考
二時	123.8斤	鹽化 曹達	全上ニ要セシ燃料	分拆成績ハ焚揚後六日間ヲ經過セシモノナリ
二日	121.0斤	水分	全上ニ要セシ燃料	
六日	129.5斤	斤量	全上ニ要セシ燃料	
二時	123.8斤	水分	全上ニ要セシ燃料	分拆成績ハ焚揚後六日間ヲ經過セシモノナリ
二日	121.0斤	斤量	全上ニ要セシ燃料	
六日	129.5斤	斤量	全上ニ要セシ燃料	

第九回煎熬試驗成績表 (其五)

場 所 全前
釜竈ノ種類 全前
釜ノ面積 全前
温メ釜容量 全前

月日	釜屋内温	釜煎熬開始	釜煎熬終了	煎熬時間	容量	温度	比重	製鹽量	先放	鹽搔	搔先滴下苦汁	容量	温度	比重	温メ釜	水
四月四日	午後一時	12:00	13:55	1時55分	56石	126度	1.055	3100斤	2時	2時	56石	126度	1.055	3100斤	2時	2時
四月四日	午後一時	12:00	13:55	1時55分	56石	126度	1.055	3100斤	2時	2時	56石	126度	1.055	3100斤	2時	2時
四月四日	午後一時	12:00	13:55	1時55分	56石	126度	1.055	3100斤	2時	2時	56石	126度	1.055	3100斤	2時	2時
平均計																

備考 本試驗ニ於テ煎熬一回ノ鹹水量ト温釜ノ容量ト一致セサルハ差水ト稱シ毎回一石二斗ノ鹹水ヲ注加セシニ依ル搔先滴下苦汁毎回平均六斗五升三合ノ内一斗五升宛ヲ注加セリ

試驗 經過	製鹽量	分析成績	全上ニ要セシ燃料	備考
二時	124.7斤	鹽化 曹達	全上ニ要セシ燃料	分拆成績ハ焚揚後六日間ヲ經過セシモノナリ
二日	126.6斤	水分	全上ニ要セシ燃料	
五日	126.6斤	斤量	全上ニ要セシ燃料	
二時	124.7斤	水分	全上ニ要セシ燃料	分拆成績ハ焚揚後六日間ヲ經過セシモノナリ
二日	126.6斤	斤量	全上ニ要セシ燃料	
五日	126.6斤	斤量	全上ニ要セシ燃料	

第九回煎熬試驗成績表 (其六)

場 所 全前
釜竈ノ種類 全前
釜ノ面積 全前
温メ釜容量 全前

月日	釜屋内温	釜煎熬開始	釜煎熬終了	煎熬時間	容量	温度	比重	製鹽量	先放	鹽搔	搔先滴下苦汁	容量	温度	比重	温メ釜	水
四月四日	午後一時	12:00	13:55	1時55分	56石	126度	1.055	3100斤	2時	2時	56石	126度	1.055	3100斤	2時	2時
四月四日	午後一時	12:00	13:55	1時55分	56石	126度	1.055	3100斤	2時	2時	56石	126度	1.055	3100斤	2時	2時
四月四日	午後一時	12:00	13:55	1時55分	56石	126度	1.055	3100斤	2時	2時	56石	126度	1.055	3100斤	2時	2時
平均計																

備考 一回煎熬鹹水量ト温釜ノ容量ト一致セサルハ差水ト稱シ毎回一石二斗ノ鹹水ヲ注加セシニ依ル

試驗 經過	製鹽量	分析成績	全上ニ要セシ燃料	備考
二時	126.0斤	鹽化 曹達	全上ニ要セシ燃料	分拆成績ハ焚揚後六日間ヲ經過セシモノナリ
二日	126.0斤	水分	全上ニ要セシ燃料	
二日	126.0斤	斤量	全上ニ要セシ燃料	
二時	126.0斤	水分	全上ニ要セシ燃料	分拆成績ハ焚揚後六日間ヲ經過セシモノナリ
二日	126.0斤	斤量	全上ニ要セシ燃料	
二日	126.0斤	斤量	全上ニ要セシ燃料	

第十六章 鹽田ノ地價

一 鹽田ノ地價、時價、小作料

地價	時價		小作料		摘要
	三十八年	平	三十八年	平	
阪出鹽田 五、七二〇	五、七、七五〇	四、三、四五〇	五、八、九六〇	三、四、三三六	上鹽田
金山鹽田 四、二一〇	四、三、七五〇	三、六〇、一九〇	三、七、七三二	四、三、九〇〇	中鹽田
古濱鹽田 三、三六〇	四、八、五七〇	三、六四、二八五	三、五、八〇四	二、五、八〇五	下鹽田
上米田 七、二〇〇	二、七〇、〇〇〇	二、五、六、五〇〇	一、六、五〇〇		
中米田 四、五七〇	一、〇〇、〇〇〇	一、九〇、〇〇〇	一、三〇〇		
下米田 八、九四〇	五〇、〇〇〇	四、七、五〇〇	五〇〇		
畑 五、九六〇	一、五〇、〇〇〇	一、四、二、五〇〇	一、三〇〇		
畑 二、〇九〇	七〇、〇〇〇	六、六、五〇〇	八〇〇		
畑 四、五二〇	一、五〇、〇〇〇	一、四、二、五〇〇	三〇〇		

備考 田畑小作料ハ玄米ヲ以テ毎年之ヲ定メテ其額ニ於テ變動ナシ 鹽田時價平年ハ明治三十六年ノモノヲ記入セリ
 前表中中等鹽田タル金山鹽田ハ時價ニ於テ下等ナル古濱鹽田ヨリ却テ安價ナリトス是レ產鹽ノ色澤劣等隨テ一般ノ氣
 受宜シカラサルニ依ル若シ夫レ地産力ノ比較ヲ爲サンカ前者ハ遙ニ後者ニ優レリ