

熊本鹽務局

腹赤出張所之部

熊本鹽務局腹赤出張所之部

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

當腹赤出張所ノ管轄ハ玉名郡長洲町、腹赤村、鍋村ノ一町二村ニ跨カル鹽田ニシテ郡ノ西南隅ニ位置ヲ占メ西北ヨリ東南ニ長ク延長凡一里半アリ有明海ヲ隔テ、肥前ノ温泉岳ト相對ス此地ハ海面ヲ埋メテ堤防ヲ築キ潮水ノ出入ニ便ナル所ヲ撰ヒ鹽田トナシタルモノナルヲ以テ海岸線ニ沿ヒテ所々ニ散在セリ長洲、腹赤、鍋ノ一町二村ハ東ハ大野、高道ノ二村ニ境シ北ハ清里、六榮、睦合ノ諸村ニ接シ北ニ赴クニ從ヒ漸次地盤高燥トナリ間々森林アリテ小岱山ト相連レリ

小岱山ハ海ヲ距ル一里餘ノ處ニ在リ樹木矮小ニシテ泉源少ク川流小ニシテ水田ヲ灌溉スルニ足ラサルヲ以テ各所ニ溜池ヲ設ク其内最大ナルモノハ六榮村ニアル孤谷ニシテ面積一町餘ニ及フ

鹽田附近ニハ二條ノ沼川ト三條ノ川流アリ沼川ハ何レモ清里村ノ池沼ヨリ發シ一ハ長洲町ノ東ヲ流レ一ハ長洲町ノ中央ヲ貫通シテ海ニ注ク其川口ハ長洲港ニシテ船舶ノ出入多ク肥前ノ島原ニ渡ル要港ナリ

菜切川ハ源ヲ小岱山ヨリ發シ府本、八幡、六榮ノ諸村ヲ經テ長洲町ト腹赤村トノ境界ヲ通シテ海ニ注ク行末川ハ腹赤村ト鍋村トノ間ヲ流レ同シク源ヲ小岱山ヨリ發シ府本、睦合、六榮、鍋ノ諸村ヲ過キテ海ニ注ク川口ニハ新川ト稱スル小港アリ即チ當出張所ノ在ル所ニシテ頗ル舟楫ノ便アリ鍋村ヲ疏ル東一里ニシテ高瀬川アリ鹽田附近ニアル最大河ニシテ源ヲ菊池郡ノ水源村ニ發シ合志、中當、迫間、貢ノ諸流ヲ合セ高道村ノ東滑石村ニ至リ海ニ注ク水勢曲折シテ淡水潮水ト共ニ鹽田ニ浸入シ鹽分稀薄ニシテ鹽業上不便ヲ與フルコト少カラス

鹽田ハ總テ低地ニシテ加フルニ排水ノ設備不完全ナルヲ以テ降雨ノ際ノ如キハ往々潦水全面ニ氾濫シ爲メニ數日間作業ヲ爲スコト能ハサルコトアリ

第二章 鹽業ノ沿革

當地鹽業ノ沿革ハ正確ナル記録ノ徵スヘキモノナキヲ以テ其詳ヲ悉ス能ハスト雖口碑ノ傳フル所ト私記ノ載スル所トニヨリテ之ヲ考フルニ長洲鹽田最モ古ク清源寺鹽田之ニ次キ次ハ鍋、次ハ上沖洲、下沖洲鹽田ナリトス

一 長洲鹽田

安永七年(百二十九年)長洲町馬場十郎ナル者ノ私記ニ「享保年中(自百九十年至百七十年)頃ノ鹽濱ノ内ヤ田方ノ

内ノ今島作リニナリシハ潮行ヤ水ノ流レ迄モ昔ニ代リタルカ云々トアリ且口碑ニ腹赤村大字清源寺ヨリ長洲町ニ達スル堤防(新塘ト稱ス)ヲ築キシハ寛文年間(自二百四十六年前至二百三十四年前)ニシテ其當時既ニ字鼈頭(長洲鹽田ヨリ東北方約四町餘ニシテ今ハ耕地トナル)ニテ製鹽ニ從事スル者アリシト傳フ長州鹽田ノ起源ハ大凡二百五十餘年前ナリシヤ疑ナキモノ、如シ

二 清源寺鹽田

鼈頭鹽田鹽業者ノ一ハ漸々南西ニ移リテ目下ノ長州鹽田トナリ一ハ東北ニ移リテ字西無田(古濱ト稱ス今ハ總テ耕地トナル)ニ鹽田ヲ設ケ天保年間(自七十七年前至六十四年前)ニハ四十餘町ノ鹽田アリシカ安政四年(五十年前)ニ至リ多クハ荒廢シテ僅ニ二十餘町ヲ存スルノミニ至レリ依テ新ニ堤防(沖塘ト稱ス)ヲ築キ翌年功竣リ其得タル地所ヲ開キテ鹽田トナセリ今ノ新濱是ナリ以上ノ字鼈頭ヨリ字西無田ニ移ル間ニ於テハ幾何ノ歲月ヲ經過セシヤ詳ナラス只西無田塩田ノ開ケタルハ二百年以上ナリト傳フルニ過キス

三 鍋鹽田

寶曆年間(自百五十四年至百四十一)字浦濱(今ハ耕地トナル)ニ鹽田アリシカ寛政五、六年(自百十二年至百十一年)字明神ノ元ニ鹽田ヲ開キ享和二年(百四年前)今ノ新鹽濱ヲ開キ更ニ文化元年(百二年前)赤穂濱ヲ開キ明治三年字一ノ割、二ノ割、三ノ割ノ鹽田ヲ開キタルモノニシテ其起源ハ百七八十年前ナリシモノ、如シ

赤穂濱ノ名稱ニ就テハ傳説區々ニシテ或ハ播州赤穂ノ人來リテ鹽田ヲ開キシト云ヒ或ハ鍋ヨリ赤穂ニ赴キ製鹽ノ方法ヲ研來リテ該地製鹽ノ方法ニ倣ヒ新ニ鹽田ヲ開キ釜屋ヲ築造シテ煎熬ヲ爲シタリト云ヒ一定セスト雖トモ後説眞ニ近究シキカ如シ而シテ目下製鹽ノ方法ハ毫モ他ニ異ル點ヲ見ス

四 上沖洲鹽田

寛政四年(百十五年前)ハ字塘外ニ鹽田アリシカ其年四月一日肥前温泉岳崩壞シ大海嘯ヲ起シタル際鹽田ノ一部分ハ海底トナリ一部分ハ荒廢ニ歸セシヲ以テ海嘯以前ノ堤防ヨリ凡百間餘ヲ退キ新ニ堤防(前塘)ヲ築キ鹽田ヲ開墾セリ是即チ今稱スル所ノ古濱ニシテ新濱ハ清源寺鹽田ト相連リ其開墾ハ安政五年(四十九年前)ニシテ清源寺鹽田ト同一時代ニ屬ス口碑ニ上沖洲鹽田ハ清源寺鹽田ノ漸々延長シタル者ナリト云ヒ起源ハ百四十年前ナリシモノ、如シ

五 下沖洲鹽田

寛政四年(百十五年前)己ニ鹽田アリシカ大海嘯後少シク其位置ヲ變シタルニ過キス
或説ニ此鹽田ハ潮流又ハ引水ハ利便ノ爲メ鍋地方ヨリ漸々西移シタルモノナリト云フ其起源ハ上沖洲鹽田ト同シク百四五十年前ナリシモノ、如シ

之ヲ要スルニ當所管内ノ各鹽田ハ總テ開始ノ當時ハ目下ノ鹽田ト稱スヘキモノニアラスシテ固ヨリ多少ノ異同ハ之有ルハ

キモ概テ海岸ニ適宜ノ地ヲ撰ヒ自然ノ砂上ニ撒水ヲナシ最不完全ナル方法ニヨリ製鹽ヲ爲シタルモノニシテ明和年間(自百四十三年)ニ至リ目下ノ製鹽方法ト稍々相近キ方法ヲ取リタルモノ、如キモ其順序ハ之ヲ詳ニスル能ハス前述ノ如ク當地ノ鹽業ハ最初單純ナル方法ニ依リ製鹽ヲ開始シ爾來十分ノ研究ヲ經タル者ニアラサレハ尙幼稚ノ點少カラス加フルニ鹽業者ノ三分ノ二ハ鹽田ノ所有主ニアラスシテ小作人ナリ故ニ年々異動アリ且當地ハ人工ノ割合ニ耕地乏シク農民ハ常ニ其不足ヲ訴ヘ互ニ相競ヒテ地主ニ恫請スル有様ナレバ地主ニ於テモ製鹽ヲ以テ天候ノ如何ニヨリ豊凶ノ差甚シク比較的危險ナル事業トナジ往々鹽田ヲ廢シテ耕地トナスモノアリ斯ノ如キ情况ナレハ奮テ鹽田ノ擴張其他製造方法等ノ改良ニ向テ講究スルモノナク目下不完全ナル設備ニ甘ンシテ顧ミス畢竟當地ノ鹽業ハ農業ノ副業トシテ在立スルノ觀アリ

六 鹽業ノ保護獎勵

藩ニ於テ西無田鹽田ノ漸々荒廢ニ歸セシハ西無田ノ地潮水ヲ引クニ便ナラス從テ勞力ヲ要スルコト多ク賣買價格ノ生産費用ハ償ハサルニ由ルモノナレハ新地ヲ求メ良鹽田ヲ開クニ如カスト安政元年(五十二年)前荒尾郷總庄屋ニ命シ之カ計劃ヲ立テシメ西無田鹽田ヲ舉テ荒尾郷へ編入シ其地代トシテ郷民一般ニ夫役ヲ課シ安政四年(五十年前)新ニ堤防(沖塘ト稱ス)ヲ築カシメ翌年竣工シ曩ニ西無田鹽田ヲ所有シタルモノニ對シテ一戸ニ付約二反六畝歩ツ、配與シ釜屋築造ニ要スル材木ハ凡テ官ヨリ貸與シ且鹹水溜ノ如キモ夫役ヲシテ築造セシメタルノミナラス製鹽ニ要スル總テノ器具ニ至ル迄之ヲ給與シ吏員出張シテ開墾ヲ督責セリ而シテ人民ノ多クハ之ヲ忌避シ中ニハ配與セラレタル鹽田ニ多少ノ金員ヲ附シ密カニ他ニ讓渡スモノアリ後ニハ其讓渡モ禁セラレ督責益嚴ヲ加ヘタルモ四五年ニ至リ漸ク製鹽ニ着手スルモノ半數ノ上ニ出テス加フルニ材木及器具代ハ最初五ヶ年賦納ヲ以テ官ニ返納スル筈ナリシカ其レスラ延滞多キヲ以テ更ニ資本トシテ一戸ニ付金二百匁ヲ五ヶ年賦返納トシテ一般ニ貸與セシカハ漸々鹽田ノ増加ヲ見ルニ至リタリ而シテ右ノ二百匁モ延滞多ク次テ維新トナリ延滞者ニシテ多キモノハ百五十匁少キモノ五十匁ハ其所得トナレリ

鹽煎熬ニ要スル石炭ハ商人ヨリ直接鹽業者ニ販賣セシカ間ニハ商人ノ暴利ヲ貪ルモノアリ鹽業者ノ困難ヲ來タセシヲ以テ熊本藩ヨリ三池藩ニ交渉シ藩ト藩トノ取引トシ文久年間(自四十四年)字沖塘ニ官衙ヲ置キ直接鹽業者ニ賣渡ス事トナレリ之ヲ以テ石炭價格定廉トナリ石炭商屏息シ大ニ鹽業者ノ利便ヲ得ルニ至リシモ維新後之ヲ廢止セリ今其遺趾ヲ俗ニ宅官ト稱ス

七 鹽業ノ制度

鹽業ノ制度トシテ別ニ據ルヘキモノナキモ鹽田租ハ鹽ヲ以テ納付セシメ一村ニ鹽量吏二名鹽拂込吏

一名ヲ置キ是等ハ諸公役ヲ免セラル納付ノ際鹽量吏ハ一々納付鹽ニ對シ其品質包裝及斤數ヲ精査シ鹽拂込吏之ヲ收納ス
 八 鹽田租稅額 鹽田ノ良否ニヨリテ差異アルモ一戸前二反六畝歩ニ對シ五斗入二十五俵ニシテ其外上得鹽^{ウハトク}ト稱シ六俵ヲ加ヘ計三十一俵ヲ納付シ官ニ於テハ一俵ニ付八十五斤トシテ收納セリ

九 鹽田租納期 納期ハ釜屋ニヨリテ一定セスト雖概ネ春期四分夏期四分冬期二分ノ割ヲ以テ三期ニ定メラレタリ

十 滯納者ノ處分 滯納者ノ製鹽ニ限リ他ニ搬出スルヲ許サス吏員釜屋ニ出張シ其製鹽中ヨリ納付鹽ヲ引去リ納付濟ノ上ハ証票ヲ給シ始メテ他ニ搬出スルヲ許ス

十一 鹽量吏及鹽拂込吏ノ報酬 報酬ハ凡テ鹽業者ノ負擔ニシテ鹽納付高ノ一割ヲ納付鹽ト同時ニ拂込マシム藩制ノ當時ハ一切鹽ヲ他國ニ搬出シテ之ヲ販賣スルヲ許サ、リシニ依リ從テ販路狹ク價格低廉ニシテ鹽一斗ニ付一匁八分乃至二匁位ニシテ肥前地方ニテハ四匁ヨリ五匁ニ上ルヲ以テ間々密賣ヲナスモノアリ時トシテハ藩ヨリ時價ニテ買上ル事アリシモ品質及斤數ノ檢査煩雜ニシテ鹽業者ニ於テハ始ト時價以下ニテ買上ケラル、ト同一ノ苦痛ヲ感シ寧ロ其買上ヲ忌避スルノ傾アリタリ維新後ニ至リ自由ニ他國ニ販賣スルヲ得ルコト、ナリ鹽業者ノ收益多カリシヲ以テ曾テ配與セラレタル儘遺棄シテ顧ミサリシモノモ俄ニ開墾ニ着手シ以テ今日ノ鹽田ヲ見ルニ至リシナリ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 腹赤村大字清源寺字中島二三七番ノ一及二三六番ノ一八 鹽田反別二反七畝歩 入濱一戸前

内溝渠反別一畝二十五歩 外反別一反十八歩 釜屋、納屋、鹹水池等敷地但四人共同全部

二 堤防面積、高低、築造材料 堤防面積百十八坪長七十九間高四尺乃至五尺土造築堤ナリ但本鹽田ハ一區域内片隅ニ

位スルヲ以テ如此延長ノ堤防附帶スルモ他ノ鹽田ニ在リテハ此例ニ依ラス少許ノモノ又ハ皆無ノモノ多シ

三 鹽田内溝渠ノ面積、形狀 本鹽田内溝渠ノ面積一畝十五歩長二百四十間幅三尺深一尺乃至三尺三寸各溝渠間(鹽

田一枚ヲ隔ツ)ノ距離九間

四 撒砂浸出裝置 鹽田凡一畝歩ニ付沼井、もんだれ壺各一個ヲ設備ス臺ハ縱五尺二寸橫四尺八寸高一尺八寸ノ箱形

ニシテ全部粘土ニテ築キ固メタルモノナリ底部ハ左右側ヨリ中央ニ向ヒ稍々傾斜面トナリ中央ニ至リ徑六七分ノ割竹ヲ箆

メ凹溝ヲ作り此ノ後端ニ接スルニ丸竹ヲ以テシ臺ノ壁下ヲ貫通セシメ沼井ノ上縁ニ掛ケ切斷シ孔口ヲ開カシム沼井ハ臺ノ後外側中央部ニ接着セシメ地ヲ穿テタル口廣キ壺形ノ穴ニシテ上口徑三尺深七八寸ノ間ハ傾斜狹窄シテ中口ヲ作ル此徑二尺深一尺六寸底徑一尺七寸(桶ヲ用ヒタルモ稀ニアリ)全部粘土ヲ用ヒ固結セシメ鹹水ノ漏洩ニ備フ而シテ沼井ハ溝渠トノ間一尺五六寸ノ餘地ヲ存シ臺ト聯帶シテ溝渠ニ添ヒ併列セシメアルナリ

五 鹹砂貯藏裝置

鹹砂貯藏裝置ナシ

六 鹹水輸送裝置

鹹水ノ輸送ハ擔桶ヲ以テ運搬スルノミニシテ別ニ何等ノ設備ヲ爲シタルモノナシ

七 採鹹用器具ノ名稱効用等左ニ掲ク

但シ構造、形狀、大小等ハ圖面ニ掲記ス

名稱	員數	効用
擔桶	四荷	沼井ヨリ鹹水ヲ汲取リ鹹水池ニ運搬スルモ
掛柄杓	四個	潮水又ハハもんだれヲ波ミ臺中ノ撒砂ニ注ク
押柄振	二個	田面ノ撒砂ヲ搥キ寄セタル殘留スル砂ヲ押ス
寄柄振	五個	撒砂ヲ臺中ニ盛ルトキニ用ヒ又撒砂ヲ搥キ寄スルモノ
打柄杓	三個	潮水ヲ撒布スルモノ
馬鍬	三個	撒砂ノ撒布ヲ均等ニシ又乾燥ヲ促ス爲メ田面ニ曳廻スモノ
擴ケ鍬	三個	撒砂ヲ搥キ擴グルモノ
穴堀鍬	三個	臺内ノ撒砂ヲ掘リ起スモノ
濱持車	三個	臺側ニ盛リアル砂ヲ田面ニ運搬スルモノ

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

名稱	員數	單價	保存期限	消耗金額
鍬	六個	六拾四錢	二ケ年	壹圓九拾貳錢
鎌	一個	貳拾錢	四ケ年	五錢
馬鍬	三個	六拾錢	五ケ年	參拾六錢
柄杓	七個	貳拾錢	十ケ年	拾四錢
擔桶	四個	壹圓	二ケ年	貳圓
柄振	五個	五拾五錢	五ケ年	五拾五錢
濱持車	三個	壹圓	八ケ年	參拾七錢五厘

一ケ年消耗金額五圓

九 鹹水ノ貯藏

貯藏池ハ(潮壺ト稱フ)縱二丈五尺橫一丈四尺深四尺六寸(前方稍深シ)面積九坪六合此ノ壺ハ鹽田附近ノ高地ヲ撰ミ土中ヲ穿テ其内側底面共粘土ヲ用ヒ堅ク叩キ固メタル構造ノモノナリ

上部ハ藁葺ノ屋根ニテ覆フ其構造ハ壺ノ縁上ニ枰形ノ桁ヲ置キ横ニ梁三本ヲ通シ桁ヨリさすヲ建テ棟木ヲ横へ普通家屋ノ如ク屋作ヲ爲ス左右後ノ三方ハ軒端地上ニ垂下シ前一方破風造トナシ藁編ノ戸ヲ設ケ鹹水ノ汲出シ又ハ梁上ニ採鹹具ヲ藏

置スルノ便ニ供ス但此屋根ハ梓造ヲ用ヒス單ニさす木ノ端ヲ土中ニ埋メタル構造モアリト雖モ之レ全ク舊式ニ屬シ漸々改造セラル、現況ナリ

十 鹽田地盤ノ構造及性質

當所管内ノ鹽田ハ海濱ノ自然ノ寄洲ニ變スルニ從ヒ堤防ヲ築キ潮水出入ニ便アル地域ニ應シ開拓シタルモノニシテ當所ヨリ地盤ノ適否ニ鑑ミ人工ヲ加ヘタル形跡ナク隨テ採鹹法ハ主トシテ撒水ニ頼リ殆ト地層ノ性分ニ係ル吸收力ヲ利用スル裝置ニ屬スルモノハナク現地盤ハ土砂混合ノモノ牡蠣殻又ハ粘土性ノ岩等ニシテ一區域中ニ種々錯雜シ一定ノ地層ヨリ成リタルモノニアラス併シ往時ハ地盤ヲ打起シ作土ヲ浮揚ケシメ潮水ノ吸收ニ務メタルコトアルモ濱持車ノ運轉並ニ人夫立働ノ爲メ間モナク地盤固結スルヲ以テ勞益相償ハスト爲シ近年ハ此法ヲ採ル者絶テ之レナキニ至レリ

十一 撒砂ノ性質

鹽田附近ノ海濱ニ在ル砂ノ細粒ニシテ灰白色ノモノヲ撰ヒ使用ス而シテ既ニ撒砂トナシタル後ハ自然ノ黑色ヲ帶フルモノヲ良品ト稱フ

十二 撒砂撒布量及替砂ノ量

撒砂トシテ現在スル全量ハ鹽田一反歩ニ付凡六萬五千八百斤容量百四十石ナリ而シテ田面ニ撒布セラル、モノハ此二分一則七十石他ノ一半ハ濾過ノ爲メ臺中ニ收容セラレアリ之レ即チ替砂ナリ但全量ノ内一割内外ハ秋分頃ヨリ乾燥ノ度漸ク遲緩ナルニ隨ヒ田面ノ濕潤ト共ニ自然ニ附着シ撒砂ノ効用ヲ失スルモ更ニ之レカ回收ラ爲サス翌年春分後天候ノ回復ヲ俟チ初テ之ヲ剝キ起シ使用スルヲ常例トス

十三 撒砂乾燥ノ時間

季節ニ基ク伸縮ト猶同季節中天氣ノ良否ニ因ル伸縮トアリテ一定シカタキモ先ツ季節ニ依リ大別スレハ左ノ如シ

自初夏頃ノ間四十七時 第一日午後三時ニ撒水シ第二日目撒水(間日ト稱ス)第三日目午後二時收容ス但勞役者多數ナル

至秋分頃ノ間四十七時 第一日午後三時ニ撒水シ第二日目撒水(間日ト稱ス)第三日目午後二時收容ス但勞役者多數ナル

至冬及春ノ間七十一時 第一日同上第二、三ノ兩日撒水(間日)第四日目又五日目同上

十四 撒砂浸出ノ裝置及鹹水もんだれ採收量

浸出ノ裝置ハ臺底ノ凹溝上ニ長四五寸ニ切りタル小丸竹(徑五六分)ヲ横ニ排列シ(二四寸ノ間ヲ隔ツ)此上ニ割竹ヲ横ニ編ミ付ケタル簀(巾三四寸)ヲ置キ(麥稈ヲ用ヒ簀ニ代ユルモノアリ)粗砂ヲ凸形ニ(巾六七寸)盛上ケタルモノナリ但此粗砂ハ撒砂ト自然結着シ外皮様ヲナシ鹹水ノ通過ヲ妨クルニ至ルヲ以テ撒砂

撤去ノ序ニ鍬ヲ用ヒ其幾分ヲ剝取ルナリ爲ニ粗砂ハ年間五六回ノ盛替ヲ要ス(毎回粗砂ハ一荷ヲ目途トス)又臺中撒砂ノ上ニハ杉葉ヲ束ネタル箒様ノモノ(流シト云フ)ヲ置ク之レハ海水又ハもんだれヲ注加ニ由ル撒砂ノ陷凹ヲ防ク具トナス
 鹹水採収用トシテ臺ニ注入スルもんだれ及海水ノ量ハ撒砂乾燥ノ程度ニ應シ減少セラル、(凡三四割)ニ依リ今一定量ヲ揭上シカタシ採鹹量ハ季節ニ依リ多少アリ大略左ノ如シ
 春 六斗五升 夏 九斗一升 秋 七斗八升 冬 五斗二升
 もんだれ貯溜量ハ用不用ニ係ラス沼井満量即一石二斗内外ナリ

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質 (但シ百分中)
 海水、鹹水及もんだれノ性質(比重、温度、化學的成分)左表ノ如シ

區分	比重	温度	硫酸石灰	硫酸麻痺涅叟謨	鹽化麻痺涅叟謨	鹽化加里	鹽化曹達
海水	四度	四度	〇、一二七九	〇、一八六二	〇、二一五一	〇、〇八〇八	二、四六二八
鹹水	一度	一六度	〇、四七二八	〇、六四二八	一、〇八三二	〇、五三九一	七、六七九三
もんだれ	六度	一六度	〇、三二八八	〇、三八四九	〇、七〇四三	〇、一六九四	三、七一一〇

十六 海水引入、排出 海水ノ引入、排出ハ鹽田ノ區劃ヲナセル外堤ニ各一箇所ノ樋門ヲ設備シアルモ只夕潮水ノ干満ニ放任シ別ニ出入高低等ヲ料理スヘキ何等ノ裝置ナシ但鹽田附屬溝渠ノ要所ニ土俵又ハ石ナトヲ以テ假垣ヲ設ケ一時ノ排上ヲ防止スル迄ノ不完全ナル設備アル而已

十七 海水ノ貯溜池 海水貯溜池ノ設備ナシ

十八 鹽田一戸前一ヶ年平均鹹水採収量及月別鹹水採収歩合

月別	採鹹平均度數	月別	採鹹平均度數
三、四、五	六〇、六六〇	一〇、十二、一、二	二六、三〇〇
六、七、八	一四四、三八〇	一二、年	一、〇三〇、一二〇
九、十、十一	一一六、四八〇	一二、年	八五、八四〇

十九 鹽田一戸前採鹹ニ從事スル人夫左ノ如シ 男 三人 女 二人 内一人ハ一時雇入ナリ

作業ノ名稱ハ濱引、潮打、砂撒、もんたれ汲等ノ稱呼アルモ此稱呼別ニ人ヲ別チ專屬セシムルニアラス只事業ノ難易、手順等ニ應シ彼是適宜ノ事業ニ轉々服従スルモノナリ

此人夫ハ一時雇女ノ外五人ハ營業本人並ニ家族ナルヲ以テ其賃銀ノ實額ナシ依テ他ノ標準ニヨリ掲上スレハ男一人付日給參拾錢年額六拾圓 女一人ニ付日給拾五錢年額參拾圓

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 鹹水ノ採收ハ年中時季ノ別ナク苟モ天氣適良ナレハ必ス作業ス但最好

ノ時期ハ梅雨後即七、八、九、十ノ四ヶ月間ナリ而シテ風位ノ關係ハ北風最モ適シ撒砂ノ乾燥速ニシテ且雨後ハ沿岸ノ海水稀薄ナレハ此風位ヲ俟テ遠海トノ平均ヲ得ル効力アリト云フ

二十一 一ケ年間ノ採鹹平均日數 持濱九十五日ニシテ此準備濱百三十日

二十二 一ケ年平均鹹水採收量 上田 千三十一石 中田 千五石 下田九百九十石

二十三 準備濱及其他操作ノ順序方法

(一) 準備濱 霖雨又ハ雨水氾濫等ノ爲メ採鹹事業ヲ中止シ後天候回復ヲ認メ事業ヲ開始ス此第一着ノ操作ヲ「起し濱」ト唱フ「起し濱」ハ降雨ノ爲メ撒砂ノ流散シタルトキ之ヲ浮揚又ハ撒布スル操作ニシテ先ツ竹箒ヲ用ヒテ田面ヲ掃除シ次ニ一應水ヲ撒キ而シテ馬鍬ヲ縱横各一回ツ、左右ヨリ斜ニ各一回宛都合四回曳キ廻リ(實況ニヨリテハ再三回ニ及ホスコトアリ)撒砂ノ平均ト乾燥トヲ待ツ此後ノ事業ハ跡濱ニ同シ(替持作業ニ付當日第一ニ持濱ニ着手スル故前濱ト云ヒ準備濱ハ第二ニ着手スル故跡濱ト云フ)

(二) 跡濱(又ハ地濱トモ云フ)ハ先ツ臺ノ兩側ニ蓄積シアル撒砂ヲ濱持車ニテ田面ニ配付シ擴ケ鍬ニテ之ヲ搔キ擴ケ次ニ馬鍬引ヲナス(前項ノ引方ニ同シ)了テ打柄杓ヲ取り小溝潮水ヲ田面ニ撒布スルコト當日一回翌二日目尙馬鍬引ヲナシ撒水ス而シテ乾燥速ナレハ或ハ二回ヲ重ルコトアリテ即チ第三日目ハ持濱トナル又短日且寒冷ナル冬季及其前後ニ在リテハ當日ノ撒水量ヲ増加シ只一回ニ止メ翌第二日第三日目共先ツ馬鍬曳ヲ爲シタル後ニ於テ撒水シ第四日目或ハ第五日目ニ持濱トナル

(三) 持濱(揚濱トモ云フ)ハ先潮水浸ヲ浸潤セル田面ノ撒砂ニ馬鍬曳ヲ爲シタル跡ニ撒水シ傍ラ臺中ノ替砂ヲ其左右兩側ニ

堀鍬ヲ以テ堀移シ臺ノ内部ヲ搔キ浚ヘ浸出ノ準備ヲナス而シテ午後二時ヨリ乾燥セシ田面ノ撒砂ハ寄柄振ヲ以テ臺ノ前部ニ搔キ集メ來リ之ヲ臺中ニ收容シ能ク洗足ニテ蹈均シ蹈詰ノ高低不偏ナキヲ期ス茲ニ於テ持濱ノ事業ヲ終了ス夫ヨリ浸出ノ操作ニ移ルナリ

鹹水ノ浸出ハ前日浸出シタル沼井中現在ノ二番もんだれヲ柄杓ニテ汲ミ臺中ノ流ニ注加シテ其全量凡一石二斗ヲ盡スナリ(但此全量ヲ要セサル時季アルモ之ヲ汲干サ、レハ即チ鹹水ノ貯溜器ニ支障アルニ依ル)而シテ此浸出量ハ撒砂乾燥程度ニ隨ヒ三割乃至四割ヲ減殺スル實例ナレハ鹽分多キ夏季及其前後ニ在リテハ其採收セント欲スル現量ニ達スル迄ハ適宜ニ海水ヲ注加シ之カ不足ヲ補フニ在リ又鹽分少キ冬及其前後ニ掛ケテハ採鹹量ヲ減スル爲メ豫メ浸出ノ終了スルニ先チ時宜ヲ按シ速ニ採收ニ着手ス而シテ此ヲ採收スルニハ柄杓ニテ擔桶ニ汲ミ取り肩搬シテ製鹽場ノ鹽壺ニ移入ス但夏季ニ於ケル海水注加ノ増量ハ却テ鹹水ヲ稀薄ニシ徒ニ燃料ノミヲ増加スルコトナレハ近來ハ之ヲ實行セサルモノ多キ趨勢ナリ

二番もんだれノ浸出ハ前項ニ於ケル鹹水濾過跡ナル撒砂ニ再ヒ小溝ノ潮水ヲ前全様注加シ沼井満量ニ至ラシメ次回ノ鹹水原料トシテ沼井ニ貯溜シ置クナリ故ニ貯溜中ノ降雨ヲ避ケル爲メ沼井ノ空隙存セサル様満量トナスニアリテ冬季等ニハ満量ノ必要ナキモ如斯ク實行スル慣例ナリ

以上地濱持濾過ノ作業夏季一日ノ課程、順序、概況ヲ列叙スルニ左ノ如シ

地濱	持濱	地濱	持濱
午前五時 馬鍬搔 並一人	臺ノ砂堀出シ 上手二人	午後三時	引寄込 二四人人
午前六時 朝食		午後四時	一一人
至全八時 馬鍬搔 上並三人		午後五時	二一人
全十時 全上 一人	潮打 上 一人	午後六時	三一人
全十二時 潮打 三人			三一人
午後一時 晝食			三一人
全二時	馬鍬搔 六人	休止	二四一人
<small>時宜ニヨリ持濱六人ノ内ヨリ潮打ヲ爲スコトアリ</small>			

引寄込 二四人人
 穴ナラメ 一一人
 もんだれ掛ケ 二一人
 潮まほし海水ヲ液込ム者 二一人
 砂擴ケ車押シ柄振擴ケ 三一人
 水荷 三一人
 砂擴ケ柄振擴ケ 三一人
 潮打 二一人
 海水汲もんだれ用 二一人

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造

釜屋ハ平屋丸木作ニシテ入四間半平六間ノ葦葺ナリ此葦葺屋根ノ總躰ハ普通棟屋造ト異リテ片妻一方ハ棟屋兩庇トナリ(下部幅三間)又片妻ト兩平ノ三方ハ片庇ニシテ(下部巾凡一間半)此ノ内側ノ片庇ヲ欠キタル部分即チ中央部(妻片庇ノ方ニ稍偏倚ス)凡四坪ハ屋根ヲ覆ハサルニ依リ常ニ青空ヲ視ル此下部カ煎熬釜ノ位置ニテ蒸氣騰發ニ便スル裝置ナリ但雨天ニ當リテハ釜釣臺ノ上ニ六分板ヲ並ヘ竹樋ヲ掛ケ雨水ノ注加ヲ防ク四壁ハ皆葦葺ニテ平ノ前後ト妻ノ三方ニ戸口ヲ設ケ藁又板戸ヲ開閉ス前面ノ入口左右壁ニ接シ三四個ノ鹽床ヲ併置シ苦汁垂レ場トス

二 結晶釜

石釜鐵釜ノ二種アリテ鐵釜ハ全徑縱八尺、横一丈一尺四寸、深サ四寸ノ長方形ニシテ鐵板數枚ヲ縫ヒ合シタルモノナリ其底部中央ノ一枚ハ厚四分左右ノ二板及縁ノ數枚ハ皆三分ノモノニシテ此縫合方ハ鐵ノ帽子鉸六百乃至六百八十個ヲ用ヒ精密ニ接着セシメ縁ノ一方中央ニ唇形(長一寸八分)ノ口ヲ作り鹽ノ搔出ニ便ス而テ釜ノ据付裝置ハ竈ノ兩外側前後ニ各二本ノ柱(木材又ハ角石長四五尺)ヲ植立テ上ニ桁木ヲ架シ又其横ニ五本ノ丸木ヲ架ス之ヨリ鐵棒(指大ノモノ長四尺二三寸)三十五個ヲ貫キ下ケ釜ノ底板ヲ釣ル即チ兩端ハ螺旋機ナルヲ以テ釜ノ平準高底ヲ調和スル裝置トナルナリ(專賣法實施前ハ管下七十一釜ノ内鐵釜ハ僅ニ一個ナリシモ近來頓ニ増加シ十數個ニ及フ猶續々新調スヘキ狀勢ナリ)温メ釜ハ鑄鐵製半球形ニシテ縁厚ク口徑三尺深一尺八寸容量一石五斗一個ト又八斗五升入ノ一個トアルモ形狀相應ニ縮小ナルノミ

三 石釜及竈ノ築造法

石釜ハ縱八尺三寸(或ハ九尺)横一丈一尺(一丈四尺モアリ)深サ三寸ニシテ鐵釜ト同形ナリ築造ノ原料ハ栗石(釜塗石ト稱フ)圓形ニシテ徑四五寸稍扁平ナル自然石(肥前島原地方平村ニアリ)凡ソ八石ト石灰二石五斗ノ黑鹽(石灰混合スル初釜焚ノモノ)三斗位ヲ混合シ苦汁ヲ凝結セシメタルモノナリ其築造方法ハ先ツ竈ノ上口ニ桁三本ヲ架シ上ニ厚板(一寸五分ノモノ)ハせ板ト云フ)數枚ヲ併ヘ四圍ハ準繩(竈ノ上口ニ適合ス)ヲ張り周シ模型ヲ定ム了テ底下爲スヘキ部分ニ栗石ヲ併接セシム此ノ石ト石トノ間隙ニ鈞鐵(長七八寸上下鈞トナル指大ノモノ)ヲ挿入スルコト四十個(縱ニ五個横ニ八個)此設備了レハ石灰ト黑鹽トヲ能ク混和シ苦汁ヲ注キ鐵ヲ以テ綿密ニ煉リタル充填物ヲ作り以テ栗石ノ間隙ヲ填塞シ次ニ四周ノ縁ヲ築キ高メ左右ノ内一方ニ鹽搔上ノ口(長一尺七八寸唇形)ヲ作り尙ホ一面ヲ塗り平坦ナラシメ玆ニ初メテ釜ノ全體ヲ形成ス是ニ於テ乾燥セシムル方法ニ移ル即チ釜中ニ薪(松割木ヲ用フ)百二十把(六、七寸結ヒ長一尺三、

四寸ノモノ)ヲ積ミ併ヘ火ヲ放ツ火漸ク熾ナルヲ俟チ豫メ浸シ置キタル濡俵ヲ覆ヒ火熱ノ發散ヲ防キ尙ホ火ヲ消滅セシメ
スシテ翌日ニ及フサスレハ釜ハ乾燥シテ陶器ノ如キモノトナル則チ此日ハ釜鈞懸事業ニシテ其裝置ハ鐵釜ニ於ケルト同一
ナルモ只鈞ノ多數ナルニ應シ桁上ノ鈞梁ヲ増加シ鐵棒ニ代ユルニ藁繩ヲ用フルニアリ而シテ此ハ繩中繩(八繩ト云フ)六
七本ヲユルク綯ヒ合セ上下ノ鈞ニ掛ケ結束シ尙繩ノ中間綯目ニ一尺二三寸ノ丸竹ヲ片端ヲ插ミ(ねばしト云フ)之ヲ左右ニ
轉廻シ隨意ニ繩ヲ張弛シ其陷凹墜落ヲ豫防スルナリ(此裝置ハ爾後煎熬中モ常ニ活用セラル)此鈞懸裝置完備スレハ釜ハヤ
、安全ニ竈上ニ保持セラル、ヲ以テ當初ノ模型トナシタル敷板ト桁トヲ徐々ニ前後ヨリ撤出シ其跡ノ空隙ニハ更ニ粘土ヲ
充填スルモ左右兩側窓孔ノ内一個ハ人體ノ匍匐シテ出入シ得ヘキ程ヲ殘シ他所ハ竈ト釜トノ上下線ヲ接着密合セシムルナ
リ是ヨリ煎熬着手ノ準備トシテ前ニ塞キ殘シタル孔ヨリ匍匐シテ入り松割木二十把ヲ竈ノ中央ニ積併ヘ點火ノ用意ヲ了リ
後竈内ヲ出テ更ニ粘土ヲ以テ跡穴ヲ縮少セシメ他ノ孔ト同一形トナス次ニ前側口上ヨリ藁葉類ヲ竹ニ結ヒ付ケ火ヲ點シ竈
内ノ薪ニ移シ傍ヲ釜ノ構造成績ヲ檢シ尙モ欠點ヲ認ムレハ石灰ノ煉リタルモノヲ以テ補修ヲ加ヘ次ニ石灰ト鹽トヲ混シ一
面ニ塗擦シ而シテ鹹水ヲ撒キ藁繩ニテ摩擦シ曩ノ灰燼ヲ掃除シタル後初メテ鹹水二石(釜組各自ヨリ平等ニ集收シタルモ
ノ)以上ヲ注加シ能ク洗滌スルナリ以上ノ方法順序ヲ經テ釜ハ完成ニ至ル但右洗滌ノ爲メ汲ミ入レタルモノニ尙滿量ノ注
加ヲナシ煎熬ヲ繼續シタルモノ即チ黑鹽トシテ採收スルニ在リ

竈ハ釜屋ノ屋宇ナキ中央部ニ位置ヲ定メ寸法ノ大小ハ鐵釜、石釜ニ適合セシメ先ツ地上四壁ヲ周ラスニ適宜ノ石材ヲ配列
シ左右兩壁ニ各二個ヲ窓孔(圓徑六七寸)前壁中央ニ一個(方徑七八寸)ヲ開キ壁部ハ能ク粘土ヲ以テ築キ固ム(壁ノ高サ一
尺内外厚七八寸)此壁ノ内側左右ヨリ中央ニ向ヒ傾斜面ニ前後内側ハ勾配ヲ急ニ地ヲ掘リ下クルコト凡三尺ニ至リ尙ホ中
央ニ於テ深サ一尺四五寸幅一尺ノ溝形ヲ前後ニ通シ各壁下ヲ穿テ前ハ稍々廣濶ナル口ヲ地面ニ開カシメ風取口トナシ後ハ
温釜ノ竈ニ開口ス而シテ内部ニ屬スル溝形兩線上ニ石材ヲ併ヘ壁ヲ造リ(高一尺二三寸)各二個ノ孔ヲ設ケ壁上ノ蓋ヲ覆ヒ
下溝ト相待テ長方形ノ風通孔トナシ能ク粘土ヲ以テ間隙ヲ塗ル又後方石蓋ノ上部ノ壁ニ幅二寸長五六寸ノ孔二個ヲ穿テ温
メ釜ノ竈ニ向ヒ火氣ヲ通セシム以上竈ノ構造ニシテ傾斜面及風通孔ノ上部ハ燃火場トナリ前壁孔ヨリ燃料ヲ投シ前地中ノ
穴口ヨリ燃殼ヲ搔キ取り左右兩壁ノ四孔ヨリまんぐわんヲ差入レ燃火場ヲ攪拌シテ風通孔ニ燃殼ヲ搔落スナリ
温メ釜ノ竈ハ結晶釜ノ後側ニ接觸セシメ大サ温釜ニ適合シ深サ四尺内外ノ穴ヲ二個聯接セシメ粘土ニテ塗リ固メ再ヒ小孔

トナシ地下ヲ貫通シテ釜屋外ノ煙筒トナルナリ右構造ニ依リ火熱ハ結晶釜ノ竈内ニ於ケル風通口及其上部二個ノ孔口ヨリ突入スルニアリ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル装置

鹹水池ノ前内側縁ノ傍へ徑一尺五寸深一尺三寸ノ桶ヲ置キ竹樋ヲ挿入ス此樋ハ池ノ上側壁ヲ貫キ地中ニ埋没シ釜ノ方ニ向ヒ鹹水溜ノ縁ニ開口ス其屈折部ト接合部ハ粘土ヲ用ヒ壺形(徑七八寸深一尺内外)ノ者ヲ作り半ハ地中ニ埋メタル側壁双方ニ樋端ヲ挿入ス壺口ニハ扁平ナル石ヲ蓋ヒ置キ時々各地間鹹水流通ノ適否ヲ視ルニ便ス輸送方ハ柄杓ヲ以テ池中ノ鹹水ヲ桶ニ汲ミ上ルトキハ釜屋ニ設ケアル鹹水壺ニ流下スルナリ
鹹水溜ハ(ひょうたん)稱ス)圓形ニシテ徑四尺三寸深一尺八寸容量四石餘結晶釜ニ接近セシメ他ヲ堀リ粘土ヲ塗り固メタルモノナリ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數等

名稱	員數	所	用	名稱	員數	所	用
柄杓	二本	鹹水汲用		石炭運篋	一荷	石炭ヲ釜屋ニ運搬スルニ用フ	
寄柄	二本	千鳥口ニ搔寄セタル鹽ヲ鹽取篋ニ搔込用		鉢	二本	竈内炭殻突捌用	
押柄	一本	煮沸中攪拌用及鹽ヲ千鳥口ニ押寄用		まんぐわん	一本	石炭搔起用	
鹽取篋	二個	鹽ヲ目揚ケ入ル、モノ		勾金	一本	全 石炭搔出シ用	
鹽移篋	三個	鹽取篋内ノ鹽ヲ鹽床へ移入ノトキ使用					

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

石釜ノ部

名稱	員數	單價	保存期限	名稱	員數	單價	保存期限
釜	二本	壹圓貳拾八錢	五年	薪	百把	三錢	一年間三回取替
鈎木	八本	五錢	一年間替三回取	俵	十二把	三錢	全上
中材	三本	三十五錢	全上	藁	一	一錢	全上
大材	五本	拾錢	全上	人	十五	三十錢	全上
石	二石五斗	五錢	全上	夫	十五	三十錢	全上
灰	一	十錢	全上				
粘土	一	十錢	全上				

名稱	員數	單價	保存期限	消費年額	修繕料
繩	二十五斤	十五錢	一年間三回取替	六錢	洋燈
鈞	四十本	十二錢	三ヶ年	洋燈	大一個拾貳錢
桁	三本	八十五錢	十五年	洋燈	小一個拾貳錢
板	二坪	二圓二十五錢	二ヶ年	洋燈	二個拾貳錢
釜	十本	一圓八十錢	一ヶ年	洋燈	一個拾貳錢
塗分	一圓八十錢	一圓八十錢	一年間三回取替	洋燈	一個拾貳錢

器具ノ部

名稱	員數	單價	保存期限	消費年額	修繕料
柄杓	二本	二十錢	一ヶ年	四錢	六錢
柄振	十五本	十六錢	全	二圓四十錢	洋燈
池取	三本	十錢	全	三十錢	洋燈
鹽取	九個	四十五錢	全	四圓五錢	洋燈
鹽移	四個	十八錢	全	七十二錢	洋燈
石炭運	二荷	十五錢	全	三十錢	洋燈

七 燃料ノ種類、價格

石炭ハ一種ニシテ塊炭ト粉炭トノ中間ニ位スル品質ナリ普通之ヲ粉炭ト稱ス產地ハ隣接部ナル福岡縣三井炭坑ノモノニ限リ使用ス但九州各產地炭ノ内三池炭ハ火力最モ強キニ由ルナリ 價格 專賣法實施

前ハ百斤二十五錢ナリシモ近來頓ニ騰貴シ三十六錢トナル然ルニ炭坑社ノ豫約定價ハ一萬斤ニ付十六圓ナルモ當地小賣商カ如此暴利ヲ貪ル惡弊アリテ今日迄未タ之レカ矯正方實効ヲ奏スルニ至ラス

八

一釜使用鹹水量及製鹽等級別燃料等 一釜使用鹹水四石比重十一度溫度十五度此製鹽九斗三升六合重量百五十八斤等級五等ノ一種燃料石炭二百斤但稀ニ四等以上ノ良鹽ヲ得ル釜アルモ只煎熬中ノ手加減ト苦汁排水ノ方法宜シキヲ得タル場合ニアリテ殆ト偶然ノ結果ニ過キサレハ今之レカ燃料等ニ付詳述スル能ハス

九

煎熬使用ノ石炭混合ノ割合ハ單ニ粉炭ノ一種而已ナリ

十

鹹水ヲ釜ニ注加スル前汚物除去ノ方法 鹹水池ノ前部ニ粘土製ノ臺(縱四尺橫五六尺深七八寸)ヲ造リ底部ニハ竹

竈ヲ敷キ上ニ粗砂ヲ盛り再ヒ細砂ヲ置ク鹹水ハ竹樋ヲ經テ此臺内ニ入り又底部ノ樋口ヨリ出テ釜屋ノ鹹水溜ニ到ル但此裝置ヲ用フルモノハ未タ一部分ノモノニ止ル

十一 鹽田一戸前ノ鹹水煎熬ニ要スル人夫

一釜焚夫二人 内雇一人日給五十錢 此貨銀十四圓但年間二十八日分ノ實支出額 家族一人 見積日給三十錢 此貨銀八圓四十錢但同上假定高

右雇夫ハ煎熬ニ巧熟ナル專業者ヲシテ午前八時頃ヨリ從事午後六時頃ニ至リ家族ノ者ト交代スルナリ

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數、鹹水量、收鹽量

釜數、八個(一盛ト稱ス)此鹹水量三十二石 收鹽量千二百六十四斤(此石數七石四斗八升八合)但等級ハ概ネ五等ナリ

十三 一戸前製鹽ノ總量ハ次ノ如シ

五等三萬五千九百十三斤 四等八千九百七十八斤

但右製鹽量ハ煎熬濟即時ノ計數ニ付包裝發賣迄ノ間凡八分ノ欠減ヲ來ス常例ナレハ實收量ハ四萬九百五十斤内外ナリ

十四 居出場ノ構造

鹽床ト稱ヘ釜屋入口左右ニ縱三尺橫五六尺深三尺ノモノ三四個藁壁ヲ以テ區劃ヲ爲シ底部ハ地下二三尺ヲ掘リ盛ルニ石炭殻、次ニ灰ヲ以テシ其上ニ竹篋及筵ヲ敷キ苦汁ヲ吸收セシムル裝置ナリ但一般ニ貯鹽場トシテ別ニ設備ナキヲ以テ包裝ノ必要ナキ場合ハ盛込ノ儘日子ヲ經過シ傍ヲ貯鹽場ヲ兼用スルニアリ(當管下ニテハ居出場ノ名稱ナキモ此鹽床ト異名同体ナランカ依テ此題下ニ掲上ス)

十五 煎熬操作及方法、順序

煎熬ハ數人共同ノ釜ナルニ依リ各順番ヲ以テ一晝夜交代トナル先ツ午前八時頃前番者温釜二個ヲ汲干スヲ俟テ後番者ハ直ニ鹹水ヲ汲込ム次ニ全十時頃ニ到リ前番者結晶釜ノ鹽採取ヲ了レハ後番者又温メ釜ノ鹹水ヲ移入スルニアリ其順序第一温メ釜ノ全量ヲ水差桶ニテ結晶釜ニ汲ミ移シ直ニ其空釜ハ瓢箪ノ鹹水ヲ汲ミ込ミ又第二温メ釜モ同様操作ヲ爲ス而シテ結晶釜ハ未タ滿量ニ到ラサルニ由リ尙第一温メ釜ノ内ヨリ汲入レ補足スルナリ(凡一石)玆ニ於テ火勢ヲ增加スルニ隨ヒ釜ノ全面ニ白キ泡ヲ發生ス此泡ハ製鹽ノ色澤ヲ黑ムル憂アルヲ以テ泡取ニテ之ヲ釜ノ一隅ニ搔キ寄セ掬ヒ除クコト二三回ニ及ヘハ柄振ヲ入レ徐々ニ攪拌シテ温熱ヲ平均セシムルコト三四回已ニ釜底ニ稍結晶ノ狀ヲ視ルニ到レハ苦汁凡三斗内外ヲ注加ス(此苦汁ハ前釜製鹽ヲ搔取リタル釜下ニ於ケル苦汁溜ニ滴下シタル分ヨリ滓四五升ヲ

除去セシモノナレハ其量一定セス但交代初釜ニハ苦汁ハ注加セス此苦汁ノ爲メ又多少ノ泡ヲ發生スルモ再ヒ除却セス靜ニ柄振ヲ以テ搔撫ス是ヨリ全面ノ煮沸ヲ一様ナラシムルコトニ努ム此際沸騰スルヲ餅ノ揚ルト云フ(釜底丸石ノ熱スルニ隨ヒ液面ノ隆起スル狀殆ト餅ヲ併ヘタルカ如シ)愈々釜底ノ結晶増加スルニ從ヒ漸次柄振ヲ用ヒ取口ニ搔集ノ篲ニ掬ヒ出シ逐次釜ノ底面ヲ露出スル迄ニ至レハ釜ノ乾燥ヲ避クル爲メ温メ釜ヨリ柄杓ニテ一二杯宛増加シ(全量二斗位)遂ニ全部ノ鹽分ヲ採收シ終ルナリ猶釜ニハ苦汁凡四斗内外殘留スル儘次釜ノ操作ニ移リ如上ノ順序ヲ繰返スコト、ナル而シテ右採收シタル鹽ハ篲ノ儘ニナシ置キ苦汁ヲ苦汁溜ニ滴下セシメ次釜ノ採收ニ際シ鹽床ニ移入スルナリ

十六 從來使用シタル釜、竈及燃料等ノ變遷

石釜ハ凡三十年前ニ在リテハ小規模ニシテ鹹水一石五斗ヲ容レ温メ釜モ之ニ應シ二斗六升入ノ一個ヲ使用シ其後數年ヲ經ル後二石ト一石トニ増大シ更ニ現今ニ於テハ四石ノ石釜ト一石二斗ト八斗五升トノ温釜ヲ用ユルニ至ル鐵釜ハ八年前初メテ一個ヲ調製シ試用ノ上其便益ヲ認メタルモ費額ノ多大ナル爲メ專賣法實施迄ハ新製スルモノナカリシカ近來頓ニ増加シ十數個ノ多キニ及フ(總數七十一釜ノ内)但此増加ハ他ニ資金ノ供給者アリテ一晝夜焚ノ賃貸料五六十錢ヲ收メ貸與スルニ依ルナリ竈ハ釜ノ變遷ニ伴ヒ幾分ノ沿革ナキニ非サルモ主トシテ形狀規模ヲ増大ナラシメタル迄ニテ特ニ記述スル程ノ事項ナシ燃料ハ昔時ニ在リテハ小岱山(三里餘ヲ距ツ)ノ松葉ヲ用ヒタリト云フモ已ニ三池炭ノ產出後ハ皆此炭ヲ專用シ來レルナリ然ルニ熊本藩ノ製鹽地ニ石炭官給ノ制廢止後ハ復々炭商等ノ手裡ニ歸シ愈々專横ヲ極メ昨三十八年十月後ニ至テハ元價十六圓ノ粉炭ヲ三十八七圓ニ貸與シ猶ホ之ニ利息ヲ收ムル實況ニシテ鹽業者ハ到底收支相償ハスト云フモノアリ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項

(一)製鹽場一ヶ所ニ付苦汗鹽五千斤釜立鹽千五百斤(こうら)鹽五百斤ヲ產出ス此等ノ粗惡鹽ハ焚付(焚付トハ釜組合中釜立第一ニ煎熬スルモノヲ云フ)ノ所得トスル慣例ニシテ焚付ハ黑鹽等ノ產出アルニヨリ其損失ヲ償ハンカカ爲ナリ而シテ右ノ粗惡鹽ハ鹹水溜ニ投入シ鹹水ニ溶解スルカ又ハ煎熬ニ際シひよたん(釜屋内ノ鹹水溜)ニ投入溶解セシメテ煎熬スルモノナレハ良鹽ニ混和シ製鹽高増加スルニアリ

(二)釜底鹽(普通でト云フ)ト稱シ製鹽場一ヶ所ニ付釜仕立後三年乃至四年目ニ竈ヲ破壞シ其底部或ハ附近ノ地中ニ凝結シタル鹽分ノ土塊ヲ採集シ之ヲ釜組合中ニテ分配ス其產出高ハ一回二萬五千斤餘ニシテ之ヲ分取シタルモノハ能ク粉碎シテ

臺ニ依リテ濾過シ他ノ鹹水ト共ニ煎熬シ普通ノ鹽ヲ得ルナリ

十八 一ケ年間煎熬平均日數 三十二晝夜

十九 一ケ年間平均收鹽量 四萬四百九十斤 此石數二百四十一石四斗

二十 一ケ年間ノ採鹹及煎熬總費用

上田 四百拾壹圓四拾九錢九厘 鹽百斤當 壹圓貳錢六厘

中田 四百拾七圓四錢九厘 全 壹圓五錢八厘

下田 參百九拾壹圓九拾參錢八厘 全 壹圓拾五錢壹厘

二十一 平年ニ於ケル一戶前收支計算表ハ左ノ如シ

鹽收支計算表

鹽田反別採鹹日數	煎熬釜數	鹽量
二、七〇〇	二二四	
九五	四〇、九五九	

收入ノ部

鹽代金	四五七、五二二	鹽四〇、九五九斤、百斤ニ付壹圓拾壹錢七厘
-----	---------	----------------------

支出ノ部

項	目	細別金額	算出基礎	計	計
採鹹費雜具修繕費	鎌代	一九二〇	六本一本六十四錢二年保存	四三六五	雜具修繕費 一三〇〇 一三〇〇 一三〇〇 一三〇〇
	馬鍬代	〇、五〇	一本二十錢四年保存	一三〇〇	
	柄杓代	三六〇	三個一個六十錢五年保存	一三〇〇	
	擔桶代	二八〇	七本一本二十錢五年保存	一三〇〇	
	柄振代	四〇〇	四荷一荷一圓十年保存	一三〇〇	
		一三七五	五本一本五十五錢二年保存	八〇〇〇	八〇〇〇
				計	計
				鹽田修繕費	鹽田修繕費
				入換土代	入換土代
				右勞銀	右勞銀
				下扱費	下扱費

附近ノ砂ヲ用フルニ付代金不要
下扱ト同時ニ付別ニ分別ノ要ナシ
作業者午前持濱直男二十一人三十錢、女十一人二十錢

煎熬諸費		計		消耗品		固定資本		建築物及溜		計			
雜具新調		計		器具類		却本		繕費		管			
柄杓代	柄振代	材木代	竹代	藁代	當子代	沼井菰代	金具類	大坪	建物費	溜桶費	鹹水溜費	土管費	堤防樋管 等修繕費
、〇七	、六七	、二九六	、一三〇	、五二五	、四六〇	、三四五	、一八二	、六〇〇	、二六〇〇	、五〇〇	、二、一〇〇	、一、二五	、三、〇〇〇
存四人共同、一本十錢全上	存四人共同、一本十錢全上	釜鈞大二本、一本一圓二十錢中二本、一本八十錢小八本、二本五十錢五年保	入用ナシ	馬鋸用三十五本、一本一錢五厘	全上二錢	沼井二十三個一個ニ付一錢五厘	一棟十八圓三十年保存	一個新設二十四圓四十五年保存	三年一回六圓四人共同	粘土製ニ付勞銀ノ内ニ包含ス	年一回人夫七人一人三十錢	年一圓八人共同	十二圓四人共同ニ付一人前上記ノ通り

固定資本		計		修繕費		計		計		計							
却本		計		計		計		計		計							
釜場	煙突	貯鹽場	釜場	藁代	俵代	焚火代	粘土代	塗灰代	人夫賃	釜石代	釣釜	らんぐわ	鉦燈代	釣金代	全	全	旅代
、四七	、二五〇	、三七五	、八七五	、二七〇	、一、三五〇	、〇七五	、九三六	、三、三五五	、四、〇〇〇	、二、〇〇〇	、〇九〇	、一、〇〇〇	、二、七〇〇	、四、〇〇〇	、〇七五	、一、八〇〇	、一、〇一三
一棟、一棟五十圓三十年保存四人割一人分	一棟、一棟五十圓三十年保存四人割一人分	年一回修理一回一圓五十錢四人共同	二年一回一回七圓四人共同釜場ト共通ニ付別ニ所要ナシ	三錢全上	一回十二俵年三回一俵代	一回二把年三回一把一錢全上	一回一駄運賃十錢年三回全上	一回一松木百把一把一錢八厘年三回全上	年三回二回ニ付人夫十五人一人三十錢四人共同	年三回改造、一回分	一本一圓八十錢全上	一本二圓全上	大一個三十錢小二個、一個十二錢二年保存	四十本、一本十二錢三年保存全上	石炭運搬用一ヶ年一個三十八錢全上	鹽移用一ヶ年四個、一個十五錢全上	鹽受一ヶ年九個、一個四十五錢全上

項目		細別金額	算出基礎	煎熬勞銀	
計	燃料費	貯鹽場	釜屋ヲ共通ニ付不要	給	
		煙突	一個三圓四十錢三年保存	雜計	
		溫メ釜	大一個十四圓廿五錢小一個五圓五錢五年保存全上	費期	
	探鹹勞銀	日	日	日	日
		雜	期	期	期
		費	日	日	日
		日	日	日	日
		計	計	計	計
		日	日	日	日
		計	計	計	計
計	計	石炭代	四石焚石釜一釜分石炭二百斤總釜數二百二十四釜 百斤ニ付二十五錢總斤數四萬四千八百斤三池粉炭 松木三十把一把一錢八厘 四人割	包裝費	
		金具類	一、七〇四	課金	
		繩	三〇四	小作料	
		品	一、四〇〇	日	
		油	一、九六三	雜費	
		計	一、四〇〇	計	
		計	一、九六三	計	
		計	一、四〇〇	計	
		計	一、九六三	計	
		計	一、四〇〇	計	
合	計	利資	本	計	
計	計	子金	固	計	
計	計	運轉	定	計	
計	計	資	資	計	
計	計	子本	本	計	
計	計	利	利	計	
計	計	子	子	計	
計	計	子	子	計	
計	計	子	子	計	
計	計	子	子	計	
計	計	子	子	計	
計	計	子	子	計	

二十二 採鹹・煎熬方法、鹽田、釜、竈等ノ進歩、改良 採鹹及煎熬上ニ付何等進歩ノ點ナキモ煎熬釜ハ從來石釜ノミ使用シ來リタルモ法實施後ハ分柝上鐵釜鹽ハ石釜鹽ヨリ品質上等ナルヨリ從來一個ノ鐵釜ハ漸次増加シ現今八十數個トナレリ

當地鹽田ハ寄洲ニ堤防ヲ築キ海水浸入ノ利便ナル所ヲ鹽田トナシタル迄ニシテ潮水ノ引入、排出其他地盤ノ構造等加工シタルモノナク採鹹上潮水ノ撒布等多數ノ勞力ヲ要シ製鹽上尤モ不利ノ地ナリ故ニ堤防ノ改修樋門ノ設備溝渠ノ改善地盤ノ改造等改良ヲ要スヘキ點ハ多々之レアルヘキモ之等ノ設備ハ大資本ヲ要シ到底小資本ノ鹽業者カ企テ得ヘキニアラサルヲ以テ今俄ニ適當ノ方案ヲ具シ難シ

第四章 製鹽及副產物ノ種類、用途

一 全部差鹽ニシテ一戸前平均數量四萬九百五十九斤鹹水ノ量八百九十六石混和苦汁量八十石六斗其混和割〇、九〇
 二 鹽ノ理化學的性質(色澤、結晶ノ狀態、及成分) 試驗ニ供用セシ食鹽ハ純白色小粒ノ結晶ニシテ固有ノ鹹味ヲ有シ其ノ百分中ノ化學的成分ハ左ノ如シ

一 水分 一一、〇七五 一 不溶解物 〇、一九二二 一 硫酸石灰 三、二〇六五 一 鹽化麻偏溼叟謨 一、二一五四

一 硫酸麻偏溼叟謨 一、四五五一 一 鹽化加里 一、四九八九 一 鹽化曹達八〇、九一九九

三 鹽主要ノ用途 一般日常ノ食用及醬油釀造用

四 鹽各等級ノ重量 容量一升ニ付四等二百六十六匁五等二百六十九匁

五 苦汁ノ用途 豆腐製造用、麥肥料トシテ生産高ノ内少許使用セラル他ハ皆廢棄ス

六 苦汁利用ノ方法 撰種用等ノ外別ニ適當ナル使用方法ナク收支償ハサルナリ

七 苦汁產出量 鹽田一戸前ニ付キ凡八十石ヲ下ラサル見込ナリ

八 苦汁ノ貯藏方法 苦汁ハ普通放棄スルヲ以テ貯藏等ノ裝置ナシ

九 苦汁一石ノ賣買價格 苦汁ハ普通放棄セラル時トシテ麥肥料又ハ豆腐製造用等ニ販賣スルコトアルモ一石八錢位ニシテ釜焚夫ノ收入トスル慣例ナリ

十 苦汁ノ運搬方法及販路 買受人カ肥料桶又ハ樽等ニテ引取ルモノニテ別ニ運搬ノ方法又一定ノ販路ナシ

十一 苦汁ヨリ生スル副產物 苦汁ヲ以テ副產物ヲ製造スルモノナシ

十二 副產物ノ種類、名稱及用途 ナシ

十三 副產物ノ價格 ナシ

十四 粗惡鹽ノ産額、使用法、販路、價格 釜立鹽三百斤苦汁鹽千斤釜底鹽(竈ノ下ニ出來ルモノ)三斗乃至四斗一回五

千斤(一)ら鹽(釜ノ縁又ハ千鳥口ニ出來ルモノ)百斤 右ハ一月前ノ生産額ニシテ何レモ濾過シ鹹水ニ混和シ更ニ煎熬シ其儘販賣スル等ノコトナシ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル包裝鹽ノ數量 (一)四斗入重量六十二斤 但質量三斗六升ニシテ四升樹九杯ノ定 (二)八升入同

十三斤八合 但買取人ノ注文ヲ俟テテ包裝スルナリ (三)五升入同八斤六合 但同上

二 包裝ノ形狀 皆俵仕立ニシテ四斗俵ハ丈長ク八升以下ノ小俵ハ丈短ク作ル

三 包裝ノ編方及原料 原料ハ總テ稻藁ヲ用ユ編方四ヶ所四本編小俵ハ三ヶ所三本ナリ上下兩口ハ繩ヲ以テ編端ヲ中

央ニ向ケ括リ寄セ大俵ハ二本繩ニテ胴締四ヶ所小俵ハ三ヶ所トス

四 各種包裝ノ價格 (一)大俵代二錢、繩代五厘、締括賃五厘、計三錢 (二)小俵同一錢三厘、繩代三厘、締括賃四厘

、計一錢

五 包裝ノ大小ト販路 (一)大俵ハ熊本及肥前地方各地ノ醬油釀造用 (二)小包ハ山鹿隈府ノ山間部肥前地方ノ仲

買商ノ注文ヲ多シトス但シ筑後地方ハ仲買人ニ於テ小俵トナスモノアルナリ

六 包裝附記ノ商標及記號包 裝ニ商標、記號ヲ烙印スルコトハ一般ニ行ハレタルニ非ス只或一部ニ行ハレタル者ナリ

七 秤量器ノ種類、形狀等 從來重量ニ依ル取引慣行ナク總テ樹計リナリ其ノ樹ハ各鹽業者自己ニ調製スルモノニシ

テ成規ノ公器ニアラス俗稱シテ五升樹ト云フ

第六章 貯藏方法及倉庫ノ構造

一 當地ハ鹽ヲ貯藏スル慣行ナク從テ停滯スル事實モ少ク爲メニ鹽倉トシテ建設セラレタルモノナシ今米倉兼鹽質倉トシテ現

在スル二三棟ニ付キ述レハ入七間平六間丸柱類似桁下七尺ニシテ瓦屋根土壁、外部板張内部ハ徑七八分ト小松材ヲ八寸毎

ニ釘付シ俵摺ヲ設ク全部土間ニシテ三四寸ノ盛砂ヲナシタル上ニ藁ヲ敷キ鹽俵ヲ積ム裝置ナリ又戶口數個所ニアリテ各口

ヨリ俵ノ出シ入レ自由ナラシム元來當倉ハ鹽ノ一種ヲ目的トセス且ツ鹽ヲ入ル、モ元一時的質物ナレハ其構造粗略ニシテ

貯鹽ノ適否ニ付テハ講究ノ價值ナキモノト認ム

鹽業者ノ貯藏場ト稱スルハ總テ藁萱ノ納屋ニシテ構造愈惡只夕鹽俵ヲ雨天等ニテ運搬ス可カラサル場合一時ノ置場ニ過キサレハ貯藏上用意セル裝置モナク數人連帶ニテ三坪乃至六坪ノ假小屋同様ナルモノナリ

二 貯鹽ノ方法及貯藏中俵ノ

撒鹽ニテ貯藏スルモノナシ又俵鹽ト雖モ當產地ニ於テ貯藏セラル、ノ慣行ナシ依テ俵損傷ノ程度ニ於テモ明瞭ナル實蹟ヲ得カタキモ只タ可成多數ヲ積重ネサルヲ可トシ殊ニ夏季ニハ包裝ニ黑色ノ斑點ヲ生スル爲メ多少價格ニ影響スルコトアリト云フニアリ但シ質物等ノ場合ハ三四寸ノ盛砂ヲ爲シタル上又ハ木材等ヲ併ヘ積置ク迄ノ用意ニ止マル

三 俵裝ノ大小ニヨル積揚ノ高サ若クハ俵數等

ハ注文ニヨル包裝ナレハ貯藏トナルコトナク一時ノモノニ付キ積方トシテ記述スヘキ事項ナシ

四 一ケ年眞鹽差鹽ノ貯藏減、滴出苦汁量

眞鹽ハ生産セス差鹽一ケ年ノ貯藏減ハ容量ニテ凡一割八分重量一割三分此減量ハ夏季ニ於テ多シト云フモ確據スヘキ實蹟ヲ得ス又苦汁ハ全ク採收セサル習例ニ付實蹟ナシ

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置

製鹽後ノ苦汁ハ一切採收セス但シ煎熬即時ノ苦釜ニ差加ヘタル殘量ト一晝夜焚最後ノ釜ニ殘リタル苦汁トハ釜屋ノ苦汁溜ニ移入スルモ之ハ貯藏ノ目的ニアラスシテ底部ニ沈澱スル苦汁鹽ヲ取ル爲メナレハ此ノ苦汁鹽ヲ取リタル後ノ苦汁ハ自然溜底ヨリ漏洩スルニ放任シ置クナリ

六 古積鹽ノ製造方法等

當所管内ニハ古積ナルモノナシ

七 同上家屋ノ構造

掲記スヘキモノナシ

第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法ハ各製鹽者ニヨリ異レリ

(一)地方仲買者ニ賣渡スモノ (二)各需用地ニ得意アリテ直接之ニ賣捌クモノ (三)地方小賣商又ハ馬車荷車等卸出賣ニ賣捌クモノ

大略此三種ニメ又世間一般ノ需用期ニ在ハ直接消費者ノ出買ニ應スルコトハ全般ノ鹽業者ニ行レ而メ現品代金ノ受授ハ地方仲買者及得意先ニ對スル取引ハ多ク製造場取引ニテ跡仕切荷モ小賣諸車出賣等ニハ前貸ナルモ當日歸途仕拂フコト常例ナリ

二 船頭カ鹽ヲ賣買又ハ運搬スル方法

運賃ヲ目的トスルモノト自己ニ買切り需用地ニ運ヒ販賣スルモノトノ二種ア

リ運賃目的ノ運漕業者ハ產地土着ニシテ單ニ確定セル買主ト賣主トノ間ニ於ケル現品ヲ交付スル迄ノ場合ト仲買ノ依託ヲ受ケ豫定地ニ至リ問屋ニ就キ賣買濟迄ヲ擔任スルモノトアリテ此等ハ各費ス日子ニ應シ運賃等ニ差異アリ又自己ニ買ヒ切リ運搬ヲ兼テタル業體ノモノハ多ク他地方即チ需用地ニアリテ仲買兼業者ナリ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 隣接各郡ノ市場即チ高瀬、山鹿、隈府、高橋、大牟田、柳川、若津、久留米及肥前内海沿岸ノ市場即チ島原、牛津等主要取引先ナリ以上皆食用ニシテ用途ニ依ル注文等ハ實例ナシ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スル方法 常例トシテ資金ヲ融通スルモノト見做スモノナシ然トレモ鹽商ハ多ク石炭販賣ヲ兼テ居レハ常ニ石炭ヲ貸與シ製鹽ヲ引受ケ賣捌ノ上ニテ決算スルノ慣行ハ鹽業者ノ過半ニ涉リ尙ホ微々タル鹽業者ニアリテハ此ノ償却法ニヨリ食料米、麥、粟ヲモ常ニ貸借スルモノ少カラス如此狀態ナルヲ以テ此輩ハ鹽商トノ關係深ク殆ト資本主ニ類スルカ如キ觀アリテ恣ニ貸借主ヲ轉換スルコトヲ許サ、ル情勢ヲ成シ居ルナリ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場

	三十五年	三十六年	三十七年
濱相場 一石當リ	一、七八一 ^甲	一、九五一 ^甲	一、四八〇 ^甲
小賣 一升當リ	〇、〇二七	〇、〇三〇	〇、〇二三

但小賣ハ概ネ價格ヲ動かサス安價ノトキハ榊量ヲ裕ニシ高價ノ時ハ之ニ反スル慣行ナリ

六 鹽價ノ定メ方 鹽價ハ大口取引ハ鹽商カ鹽業ノ勞銀ト石炭代トノ實費ヲ根據トナシ各市場ニ賣捌ク價格ニ左右セ

ラレ鹽業者モ亦殆ト鹽商ニ放念シタル爲メ産額ノ多少ト需用時季ニ依リ高低アリテ別ニ價格ヲ定ムルノ方法等ナカリシナリ然レモ行商者自用者等ニ直賣スル時ハ釜焚夫ニ於テ當時ノ狀況ニ鑑ミ相場立ヲ爲ス慣行ナリ

七 販賣ノ季節 秋季自家用味噌、醬油仕込ノ際八、九、十ノ三ヶ月最モ販路多ク一、二月ノ頃大根漬、菜漬使用ノ時

季之ニ次キ四、五月ノ頃僅少ノ時季ナリ但販路少ク産額ニ餘裕アルモノハ多ク需用地ノ鹽商ニ貯藏セラレ産地ニ停滯スルモノハ僅少部ニ止マルナリ

八 鹽ノ俵拔検査ノ方法 鹽商ノ注文ニ從ヒ包裝シタル内三俵乃至五俵ヲ適宜拔キ斗榊ヲ用ヒ試量スル迄ニテ別ニ一

定ノ検査慣例ナシ隨テ鹽業者ハ僥倖ヲ企圖スル惡習大ニ行ハレ居レリ

九 鹽ノ受渡ニ際シ減少アル場合及俵入實量、小賣樹實量等

受渡試量ノ結果欠減ヲ見ルモノニ限り代金計算上全部

ニ對シ加除スルニアリ而シテ四斗俵ト稱スルモノ三斗四升ノ實量アレハ正當トシ取引セラル、ナリ小賣一升ハ山量ナリシモ鹽價ノ高下ニ相伴ヒ一定ノ程度ナシ但最多ノ量リ方ニヨレハ斗掛量一升五合一勺ニシテ量目三百五匁内外ナリ

十 鹹水ノ賣買

冬季鹹水量少ク釜仕立ヲ爲スモ不足スル場合ニ於テ稀ニ行ハレタルナリ、賣買法ハ一荷(凡二斗六

升)何度ノモノ何錢トノ相場ニシテ此ノ以前ニ在テハ度器備ハサル爲メ飯粒ヲ浮フル法ニヨリタリト云フ

十一 鹹水ノ見越買

前項ノ外見越買等ノ實例ナシ

第八章 鹽運搬方法及運搬費

一 從來ニ於ケル運搬法及其各種積載量等

小廻船而已ニテ三百俵以下二百俵迄積込ムモトノス陸運ハ總テ馬車ニシ

テ道ノ難易、遠近等ニ從ヒ二十俵乃至十五俵ヲ積載ス

二 各種運搬法ニ依一定ノ運賃其他諸費

着荷先	船	賃	積込費	陸揚費	車	費	着荷先	船	賃	積込費	陸揚費	車	賃
高橋町		〇、〇三〇	〇、〇〇三	〇、〇〇八			柳川町		〇、〇三五	〇、〇〇三			
限府町		〇、〇七〇	〇、〇〇三	〇、〇一〇			若津港		〇、〇四〇	〇、〇〇三			
山鹿町		〇、〇七〇	〇、〇〇三	〇、〇一〇			牛津港		〇、〇五〇	〇、〇〇三			
高瀬町							島原港		〇、〇三五	〇、〇〇三			
大牟田町													

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 地主ト小作人トノ關係ハ概ノ一ヶ年ニテ年末ニ於テ他ノ鹽田ト交換スル者又ハ廢業スル者等アリテ收穫ナキ年ニ於テ最

モ異動多キ實例ナリ而テ地主ト小作人トノ間ニ於ケル義務ハ小作人ハ七月十二月ノ豫約ニヨリ現金又ハ鹽ヲ賃料トシテ仕拂フ地主ハ鹹水池ノ改築ニ當リ費用ノ全部又ハ幾分ヲ辨償スル慣行ナリ然レトモ賃料低下ナルノ爲メ其全部ヲ償フハ殆

ト二三年分ヲ擲ツ程ノ損失ナルヲ以テ兎ニ角ニ小作人ノ負擔ニ歸スルヲ多ク是カ爲メ廢田トナル場合モアルナリ又賃賃料

(二十三) 熊本鹽務局腹赤出張所ノ部 第十組組合 第十一章試驗 第十二章輸出入及試賣等 第十三章鹽田以外ノ製鹽 二四
 第十四章 燒鹽 第十五章再製鹽 第十六章鹽田ノ地價等

ハ豊凶又ハ鹽價ノ高低ニ依リ變更セサルヲ常例トス但格別ノ凶年ニ際シテハ年末ニ至リ小作人ノ請求ヲ容レ幾分ヲ低下スルヲナキニアラス

第十章 組合

- 一 鹽製造組合ノ組織 從來組合ノ議行ハレス一時包裝ノ改良ト量器ヲ一定スルノ議ヲ纏メタルコトアリシノミ
- 二 鹽販賣組合ノ組織 荷車馬車兼業ノ販賣者二百人内外小賣行商百五十人餘ノ多數ニ及ヒ且此等多クハ農閑ヲ利用スル副業體ノ者ニ付到底組織成リ難キヲ以テ從來ヨリ組合等ノ議起リタル事ナシ
- 三 燃料其他需用品ノ購買組合 是又記スヘキ實體ナシ但親戚故舊等ノ緣故ニヨリ或ハ場合ニヨリ石炭鹽俵等ヲ供同購買スルカ如キコトニ間々行ハレリ

第十一章 試驗

- 一 採鹹、煎熬其他鹽業ノ改良 今日迄ニ於テ改良ノ事蹟ト認ムヘキ事項ナシ只從來鐵釜一個ヲ試用シタルニ近來大ニ其便益ヲ認メ續々増加ノ傾向アリ而シテ微力ノ鹽業者ニハ釜主アリテ一晝夜煎熬賃貸借ノ契約ニ依リ調製シ又鹽ノ等級ヲ定メラレタル爲メ等外鹽ヲ恐ル、ノ結果鹽床底部ノ吸收材料ヲ取換フル如キ稍改良ノ端緒ニ付キタル點アルヲ認ムルニ過キサレノミ

- 第十二章 輸出入及試賣等
- 第十三章 鹽田以外ノ製鹽
- 第十四章 燒鹽製造
- 第十五章 再製鹽
- 第十六章 鹽田ノ地價等

前四章該當事項ナシ

鹽田ノ地價、時價及小作料等他ノ田畑ト對比シテ表示スレハ左表ノ如シ

種目	地價	時價	小作料	備考
鹽田	四二、〇〇〇 ^円	六〇、〇〇〇 ^円	九、六〇〇 ^円	中等一反步當
畑田	四九、〇〇〇	一二〇、〇〇〇	一六、〇〇〇	全上
畑田	二五、〇〇〇	六一、〇〇〇	九、六〇〇	全上