

熊本鹽務局

小波瀬出張所之部

熊本鹽務局小波瀨出張所之部

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

本所ノ鹽田ハ豊前ノ東端ニ位シ企救郡、京都郡、築上郡ニ散在シ何レモ周防灘ニ面シ沿岸ノ淺洲遠ク連リ鹽田ニ適スル所多ク又所々灣入弓形ヲナシ且小島アリ風雨ニ際シ激浪ノ襲來ヲ避ケ得ル地域ニアリ又海ニ接シテ山岳連互ス附近ニ森林、河川、池沼ノ大ナルモノナシ

第二章 鹽業ノ沿革

鹽業ノ起原、沿革ハ各地トモニ舊記ノ存スルモノナク之レヲ詳ニスルヲ得スト雖今主產地タル與原及ヒ苅田、曾根地方ノ鹽業沿革ノ概梗ヲ述フレハ左ノ如シ

福岡縣京都郡小波瀨村文久鹽田ノ創始ハ口碑ノ傳フル所ニヨレハ遠ク數百年前ヨリ開ケタルモノナルモ其當時ハ今日ノ如ク完全ナル鹽田ノ體面ヲ存スルモノナク只海邊ヨリ潮水ヲ採收シテ之レヲ煎熬シ鹽トナシタルカ如シ降テ文久二年四月當時大庄屋權右衛門ナル人ノ手永ノ人夫役目ヲ召集シ築堤ヲナシ開拓シテ鹽田トナセシモノニシテ工費貳千圓ヲ要シ十三町三反二步ヲ得タリ同村毛利鹽田ハ明治十年進開三等ノ企圖ニシテ後柏木勘八郎外五名共有ニ轉シ再ヒ元地主毛利家ノ所有トナル工費壹萬圓ヲ要シ四十九町二反四畝九步ヲ開拓シタリ苅田村南原鹽田ハ進谷村次郎外八名ノ共同事業ニシテ明治三十一年埋立ノ出願ヲナシ三十四年十一月ニ三十三町九反七畝十八步ヲ開拓シテ鹽田トナシタリ工費金貳萬千貳百圓

苅田村濱町鹽田ハ明治二十六年山口縣大島郡安下庄村ノ藤勝和七埋立ノ出願ヲナシ同年十月許可ヲ得明治二十七年一月工事ニ着手シ二十八年四月成効ス鹽田ハ十四町七反六畝二十七步ヲ有ス工費一萬有餘圓ヲ要セシト云フ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田面積 與原ノ鹽田ハ二十六畝二十一歩内五畝二十一歩釜屋、倉庫、納屋等ノ敷地ナリ苅田ハ二十三反二畝步ニシテ内一反六畝步ハ釜屋、倉庫、納屋等ノ敷地ナリ

二 堤防面積、高低及築造材料 與原長サ十間、高サ 二間、敷 三間半、項 一間半

右兩地堤防トモ石材ヲ積上ケ其内部ニ材木ヲ縦列シ此間ニ附近ノ土砂ヲ填充シテ築造ス

三 鹽田内溝渠、面積、長幅、深淺及各溝渠間ノ距離 小濱仕掛ノ鹽田ニアリテハ其ノ周圍ニ少シク海水ノ通過スル位

ニ窪マシメタル所アリト雖溝渠ト云フ程ニモアラス

大濱仕掛ニアリテハ鹽田ノ周圍ニハ溝渠ヲ廻ラシ海水ヲ通過セシム

幅一尺五寸長サ八十間ニシテ圖ニ示スカ如シ溝渠間距離ハ七間ナリ

四 撒砂(鹹砂)浸出裝置ノ構造、面積、個數、大、小、高低、配置、施設 鹽田五反歩ニ對シ鹹砂貯藏場ハ三ヶ所ノ

臺場アリ其坪數ハ大小アリテ一定セスト雖モ概シテ四間四方ニシテ一臺場毎ニ二ヶ所ノ沼井即チ浸出裝置アリ臺場ノ高サ

ハ鹽田面ヨリ三尺若シクハ二尺ニシテ其ノ傍ニハ海水貯溜池アリ

以上ハ小濱仕掛ニシテ大濱仕掛ハ鹹砂貯藏場ナル臺場ノ裝置ナシ採取セシ鹹砂ハ即日浸出シ鹹水トナシテ貯藏ス故ニ沼井

ノ數ハ割合ニ多シ

五 鹹砂貯藏裝置、構造、大、小、面積及鹹砂ヨリ鹹水ヲ採取スル方法 鹹砂ノ貯藏ハ鹽田面適宜ノ場所ニ臺場ヲ設

ケ採取セシ鹹砂ハ凡テ臺場ニ運搬シ漸次堆積シテ山ヲ成ス之レヲ鹹砂ノ貯藏トナスマタ堆積シタル鹹砂ハ雨露ヲ防クカ爲

ニ苦ヲ以テ之レヲ覆フ晴天ノ日ハ苦ヲ去リテ日光ニ曝ス貯藏場タル臺場ノ面積ハ大小アリト雖普通運四間四方位ナリ鹹水ヲ

採取スルニハ堆積シタル鹹砂ヲ木鍬ニテ切り落シ其附近ニ裝置シアル沼井ニ入レテ足ニテ踏付ケ前日鹹水ヲ採リタル以後

ニ垂レタルもんだれヲ沼井ニ入レ更ニ海水貯藏池ノ海水ヲ汲ミテ之レヲ注入シ砂ニ附着セル鹽分ヲ浸出シテ採取ス

六 鹹水輸送裝置、構造、面積及輸送ノ方法 採取シタル鹹水ハ擔桶ニ汲ミテ俗ニ馬ノ上ト云フ漏斗形ノモノニ入ルレ

ハ竹製ノ導管ヲ通シテ製造場内ノ鹹水貯藏桶ヘ流レ込ム此馬ノ上ナルモ者ハ鹽田内中央部ノ臺場ニ施設セリ

大濱仕掛ニアリテハ沼井ヨリ採取セシ鹹水ハ直チニけんけらニ入レ鹽田ノ周圍ニ設ケアル鹹水通過溝ヲ流シテ一定ノ場所

ニ集合ス是レヲ釣瓶ニテ汲ミ上ケ貯藏場ナル臺坪ニ流シ込ム

七 採鹹用器具ノ名稱、種類、臺數、構造、大小、形狀、効用及使用方法

牛も 一 鹽田面ヲ引起ストキ即濱引ノ時牛ニ引カシム

名	稱	員數	代	金	保存期限	名	稱	員數	代	金	保存期限
牛馬	引馬	一	七〇〇	三	年	搔	振	一	五〇〇	三	年
手	馬	一	七〇〇	三	年	荷	桶	一	二〇〇	一	年
交	馬	一	七〇〇	三	年	道	板	一	三〇〇	一	年
す	板	一	三〇〇	一	年	叩	板	一	一〇〇	一	年
寄	板	二	七〇〇	一	年	ふ	板	一	一〇〇	一	年
入	振	三	一〇〇	一	年	柄	板	一	一〇〇	一	年
車	力	一	八〇〇	三	年	車	力	一	一〇〇	一	年

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限 小波瀨會根鹽田調査其他ハ略同一ナルニ就キ略ス

手引もうが 一 鹽田面ヲ引クモノ
 ませもうが 一 鹹砂ヲ集ムル前鹽田ヲ引クモノ
 すり板 一 海水ヲ入レテ三日目頃鹽田面撒砂ヲ平均セシムルモノ、寄セ柄振ニシテ撒砂ヲ粹クト毛細管現象ヲ誘起スルヲ目的トス
 寄セ柄振 二 鹹砂ヲ鹽田ニ入ル、トキ用ユ
 かきこみ柄振 一 山ヲ成シタル鹹砂ヲこみ中ニ搔キ込モノ
 入レ柄振 三 鹹砂ヲ鹽田ニ入ル、トキ用ユ
 鍬 三 沼井ヨリ砂ヲ上ケルトキ用フ
 擔 桶 三 海水及鹹砂ヲ運フモノ
 道 板 三 二間板二枚、三間板一枚、濱持ノ時臺場ニ上ル時ニ用ユ
 叩キ板 一 鹹砂ヲ堆積スルトキ叩クモノ
 ふ 板 一 鹹砂ヲ運搬スルモノ
 柄 杓 六 沼井一個ニ一本ヲ要シ鹹水ヲ汲ミ又もんだれヲ汲ミ上クルモノ
 車 力 一 沼井ヨリ上ケタル砂即チ浸出後ノ撒砂ヲ再ヒ鹽田面ニ撒布スルトキニ用ユ

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大、小 形狀 面積

鹹水貯藏裝置ハ製造場内ニ容量十石乃至十五石ノ桶ヲ地中ニ埋メ込ミ貯藏用トナス而シテ貯藏桶ノ數ハ一小屋ニハ十二個以上アリ大濱仕掛ニアリテハ容量百石餘ノ臺アリ臺ノ構造ハ長方形ニシテ長四間幅三間ニ土地ヲ掘リ深サ五六尺ぎむ打トナシタルモノニシテ柱ナキ茅葺ノ粗製屋根

十 鹽田地盤ノ構造及性質

(與原)地盤ハ四層ヨリ成リ其最下層ノ砂利ニ厚サ一尺許リノ貝殼層ヲ有シ其ノ上ニ厚サ

七八寸ノ粘土アリテ其ノ上ハ三寸乃至一尺ノ小砂ナリ

(菊田)最モ下層ノ砂利上ニ大部分ノ小砂ト僅微ノ粘土ノ混合ス

(曾根)最モ下層ノ砂利ニ厚サ三分計リノ粘土ヲ有シ其ノ上ニ土壤九分砂一分ノ混合割合ヨリナル撒砂ヲ有ス

(吉田)五尺ノ底ハ青色ヲ帶ヘル粘土ニシテ其ノ上ハ灰鼠色ノ細砂ヲ以テ組織セラル

(推田)下層ノ海岸ニ近キ部分ハ砂

利ニシテ海岸ニ遠キ部分ハ岩質ヨリナリ其ノ上ニ撒砂ヲ撒キタルモノ若シクハ其砂利ト小砂トノ中間ニ少許ノ粘土ヲ入レタルモノナリ (角田)最下層砂利ニシテ其ノ上ニ細砂ヲ二寸乃至三寸ヲ置キ其最上層ニ沖ノ細砂ヲ三分計リ撒布セルモノナリ

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類、性質

與原ニ於ケル撒砂ハ其ノ地固有ナルモノニ海濱ノ細砂ヲ移入シタルモノニシテ黒土

ノ柔キモノニ小砂ヲ混シタルモノハ鹹水多量且其ノ性質可良ニシテ浸出速カナリ粘土ニ砂ヲ混シタルモノハ鹽分附着スルコト多ケレトモ鹹水不良ニシテ浸出遅シ其ノ他浸出ノ際ニ動搖若クハ吹キ荒ム風ニヨリ沼井ノ液面ニ波動ヲ越ストキハ浸出ヲ遅カラシム 推田ニ於ケル撒砂ハ鹽田固有ノモノニ多少沖ノ砂ヲ移入シ概シテ撒砂ハ小ニシテ赤色ヲ帶ヒタルヲ可トス其粗大ニシテ黒色及赤色ヲ帶フルモノヲ不可トス撒砂中ニ粘土ヲ含有スルコト多量ナルニ從ヒ浸出遅ク細砂多ケレハ速カナリ 角田ニ於ケル撒砂ハ固有ノモノニシテ沖ノ砂ノ幾分ヲ移入シ荒砂ヲ不可トス之レヲ除去セルヲ可トス其ノ黒色ナルハ不可ナリト云フモノアレトモ可トスルモノ多數ナリ其ノ浸出ノ遅速ニ至リテハ粗粒ナルモノ程速ナレトモ鹹水不良ナルヲ免レズ 曾根及吉田ニ於ケル撒砂ハ固有ノモノニシテ探鹹スルニ從ヒ土質ハ漸次溶解シテ其ノ量少ク砂多キニ至ル其ノ灰鼠色ノ砂土質少ク細少ナルヲ可トシテ土質多キハ浸出遅ク砂多キモノハ速カナリトス 菊田ニ於ケル鹹砂ハ其地固有ノ者ニ沖砂ヲ混シシテ一般ニ細砂ヲ可トシ田畑、沼井附近ノ砂ヲ不可トス

十二 撒砂(鹹砂)撒布量及替砂ノ數

與原ノ撒砂撒布量ハ一坪ニ付三斗三升(重量百五十斤)鹹砂採收量一斗一升(重

量五十斤) 殘餘ノ二斗二升ハ後日二回ニ採取ス撒砂ハ季節ニヨリ大差ナキモ鹹砂ハ夏季多量ヲ要シ一斗四升冬季最モ少ク

八升ヲ出テス而シテ春秋ハ以上ノ中間ニ位シ一斗一升トス替砂ノ數ハ小濱仕掛ケナレハ明言シ難シ 荻田ノ撒布量ハ大濱一坪ニ付五升(重量二十五斤)替砂ノ數三 曾根ハ海岸ノ厚キ部分ノ鹹砂一坪ニ付二斗一升(重量六十九斤半)最モ海岸ニ遠キ薄キ部分ノ鹹砂ハ一坪ニ付一斗八升(重量六十三斤)其中間ノ厚サ中位ノ部分ハ一坪ニ付キ鹹砂一斗九升八合(重量六十二斤)ナリ替砂ノ數ハ小濱仕掛ナレハ明言シ難シ 吉田ハ鹹砂一坪ニ付大濱七升(重量二十一斤)替砂ノ數三 角田ハ撒砂一坪ニ付八升(重量二十二斤)季節ニヨリ撒砂ニ厚薄ノ差ヲナサス替砂數三

十三 撒砂乾燥ノ時間

鹽田ニ依リテ乾燥時間ヲ異ニスト雖大濱仕掛(鹹水貯藏)ニ在リテハ午前中ニ濱引シタルモノヲ乾燥セシムルヲ以テ其ノ時間長クモ六時間ニ過キス小濱仕掛(鹹水貯藏)ニ至リテハ前日ノ撒砂ヲ翌日午前十一時頃迄乾燥セシムルヲ以テ其ノ時間稍長カルヘシ之レ大濱仕掛ニ在リテハ其ノ撒砂量少ク小濱仕掛ニ在リテハ之レニ比シ稍其ノ量大ナルカ爲ナルヘシ季節ト撒砂時間トハ頗ル關係アルハ論ヲ待タス夏季ニ在リテハ太陽熱高ク秋季春季ニ在リテハ稍低キニヨリ乾燥時間長キヲ要スルハ勿論ナリ

十四 撒砂浸出装置ニ注入スル海水量(鹹水採取用、もんだれ採取用ニヨリ各別ノ容量及鹹水又ハもんだれ採收量)

曾根ニ於テ鹹水採取用トシテ一沼井ニ注加スルハハ一石二斗五升ニシテ之レヨリ鹹水五斗ヲ得もんだれ採取用ニハハ七斗五升ノ海水ヲ用ヒ之レヨリもんだれ七斗五升ヲ得 與原ニ於テハ鹹水採取用ノ一沼井洗砂量一石九斗二升コレヨリ得ル鹹水三斗六升、もんだれ採取用洗砂量三斗六升之レヨリ得ルもんだれノ量三斗六升 荻田、吉田ハ鹹水採取用洗砂量壹石二斗五升、鹹水六斗二升五合、もんだれ採取用洗砂量七斗五升もんだれ七斗五升ヲ得

鹹水採取用洗砂量一石五斗六升、鹹水六斗五升もんだれ採取用洗砂量一斗五升もんだれ一斗五升(角田)鹹水採取用洗砂量二石二斗五升、鹹水四斗八升もんだれ採取用洗砂量一斗二升もんだれ一斗二

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質(比重、温度、化學的成分)

海水		海水	
地名	温度	地名	温度
角田	九	荻田	二〇
推田	八	曾根	二五
與板	二五	吉田	一四
比重	二、五〇	比重	二、七
鹽化曹達	一、五九九	鹽化曹達	一、八五五
鹽化加里	一、八八三	鹽化加里	一、〇〇四
鹽化苦土	—	鹽化苦土	—
硫酸苦土	—	硫酸苦土	—
硫酸石灰	—	硫酸石灰	—

鹹水

もんだれ

地名	温度比	重鹽化曹達鹽化加里鹽化苦土硫酸苦土硫酸石灰				地名	温度比	重鹽化曹達鹽化加里鹽化苦土硫酸苦土硫酸石灰						
		吉田	曾根	苅田	與板			吉田	曾根	苅田	與板			
角田	一九	二二	二九	三九	角田	一八	一〇	六三	九〇	角田	一八	一〇	六三	九〇
推田					推田					推田				
與板	三	二〇	二〇	二〇	與板	一五	八	五	一〇	與板	一五	八	五	一〇
苅田					苅田	一四	七	四	九五	苅田	一四	七	四	九五
曾根	二〇	一六	一七	三〇	曾根	一五	九	六	一五	曾根	一五	九	六	一五
吉田	三	一七	一七	八九	吉田	一四	六	四	八三	吉田	一四	六	四	八三

備考 温度ハ攝氏ニヨリ比重ハ母氏ヲ用フ

十六 海水引入排出海水汲揚装置及汲揚方法

海水引入及排出ハ堤防ニ横一尺五寸深 一尺四寸ノ伏樋ヲ設ケ潮水ノ

満干ニ從ヒ自由ニ出入セシム

十七 海水貯藏溜ノ有無、大小、深淺及面積

小濱仕掛ニアリテハ臺場即鹹砂貯藏場ト浸出器ヲ備付ケタル所一ヶ所

毎ニ貯藏溜地アリ其ノ大小深淺及面積ニ至リテハ一定セスト雖概シテ二間ニ三間位深三尺ニシテ臺場ニ接近セリ

大濱仕掛ニ有リテハ堤防ト鹽田トノ間ニ大ナル海水貯溜池アリ長サ八間幅三間位ナリ

十八 鹽田一戸前又ハ一定反別ノ一ヶ年平均鹹水採取量及月別鹹水採取歩合

一月	二十四石	十六度	二月	二十四石	十六度	三月	二十八石	十七度	四月	四十八石	十七度
五月	四十八石	十七度	六月	百八十石	十九度	七月	百八十石	十九度	九月	四十八石	十七度
十月	四十八石	十七度	十一月	四十八石	十七度	十二月	二十四石	十六度	八月	百八十石	十九度

與原鹽田ニ有リテハ一ヶ年平均採鹹量九百石曾根鹽田モ略同一ナリ

苧田鹽田ニアリテハ一ヶ年平均四千六百六十二石左ノ通り

一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
四百三十二石	五百四十六石	四百六十八石	五百四十六石	五百四十六石	四百六十八石	八百十石	八百十石	七百二十石	五百七十六石	五百七十六石	五百七十六石
十五度	十五度	十五度	十五度	十五度	十五度	十七度	十七度	十七度	十五度	十五度	十五度

苧田鹽田(鹹水貯藏濱 二町五反)

與原曾根鹽田(鹹水貯藏 五反歩)

種類	名稱	員數	金額	種類	名稱	員數	金額
下拵費	沼井堀人	二八	一四、〇〇〇	採鹹費	濱引	一〇八	五四、〇〇〇
濱引及持濱	濱子常雇	五	四〇〇、〇〇〇	採鹹費	濱持男	九三	四六、五〇〇
全上	濱持男	三〇〇	一二〇、〇〇〇	採鹹費	濱持女	六六	一九、八〇〇
鹹水採取	水取寄砂	七〇〇	八四、〇〇〇	採鹹費	撒水人夫	五四	二七、〇〇〇
計		一〇三三	六一八、〇〇〇	計	鹹水採取	一二〇	六〇、〇〇〇
						四四一	二〇七、三〇〇

二十 鹹水採取時季及採鹹量ト風位トノ關係

與原ニ於テハ時季凡ヘテ夏ヲ宜シトス其ノ採鹹量ニ關係スル風位ハ西

風佳良ニシテ南風不可ナリ而シテ其ノ最モ佳良ナルハ北西風ニシテ東風ハ弱ケレハ不可ナレトモ強烈ナルハ却テ可ナリ最
好時季ハ舊六月トス 苧田ニ於テハ西風可、北風稍可、東風南風共ニ不可ナリ 曾根ニ於テハ鹹水採取時季ハ夏ノ午後

二時ヲ可トシ西風ヲ可トス東風不可最好時季ハ四月ヨリ六月マテトス 推田ニ於テハ西風ヲ可トシ北東風ヲ不可トス最
好時季ハ六月七月ナリ 角田ニ於テハ西風ヲ可トシ東風ヲ不可トス採鹹ノ好期ハ俗ニ土用ノ候トス

二十一 一ヶ年間採鹹平均日數

平均百三十日間内準備十日

二十二 一ヶ年間ノ平均鹹水採取量

第十八項 參照

二十三 準備其ノ他採鹹ニ關スル操作ノ順序方法

事業ノ開始ニハ鹽田ヲ搔起シ(もうがヲ牛ニ牽カシム)其作土ヲ乾燥セシム即日光及風力ノ作用ニ依リ唯水分ヲ蒸發セシムルニアリ雨後ニ對スル準備操作ハ鹽田面ヲ乾燥セシムル爲牛ニテ搔起スルノミナリ

二十四 大濱仕掛ニアリテハ雨天ノ日ニテハ雨水鹽田面ニ浸入スルヲ防ク爲深サ凡ソ一二寸迄海水ヲ滿タシ雨晴レテ後海水ヲ排出ス

日持替持三日持ハ何レモ大濱仕掛ニアラサレハ操作ヲ爲ス能ハス

即チ日持トハ鹽田全部ヲ日々耕耘シテ採鹹スルモノ替持トハ鹽田反別ノ二分ノ一ヲ各日ニ交換使用シテ採鹹スルモノ三日持トハ替持ノ例ニ依リ鹽田反別ヲ三分ノ一ツ、毎日輪換使用シテ採鹹スルモノヲ云フ

二十五 鹹水採取ニ關スル其他ノ事項 該當事項ナシ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小及面積

釜屋ノ構造ハ各地鹽田トモ概ネ同一ニシテ通常長五間幅四間藁葺屋根ニシテ粗ナルモノハ只風雨ヲ防クニ止マレリ而シテ入口ニハ高サ一間横三尺五寸ノ出入口ヲ開ク(別圖參照)

二 釜及竈ノ種類構造大小其製造原料及釜ノ深淺 釜ハ石釜最モ多ク十分ノ九ヲ占ム

鐵釜ハ築上郡ノ一部僅ニ之レヲ使用スルノミ而シテ石釜製造原料ハ左ノ如シ

名	稱	員	數	備	考	名	稱	員	數	備	考
小	平	石	三五〇	平	面	形	鹽		七〇升		種
赤	土		七二〇斤		六	荷	鈞		三十五本		鹽
石	灰		六〇斤		三	俵	砂		二		
灰			百斤								

上記ノ原料ニテ造リ竈ノ上ニ横九尺縦七尺八寸深三寸餘ナリ

溫メ釜ハ通常鐵製ノ釜ニシテ容量一石二斗餘ナリ竈ハ其ノ構造ハ釜ノ大小ニ準シ其廣狹一定セス横九尺長サ一丈深サ三尺

餘ノ長方形ナル穴ヲ釜屋ノ中心ニ掘リ其ノ中央ヲ一段高クシテ焙烙トシ其ノ焙烙ノ周圍ニ煉瓦ニテ積ミ其間ニ土ヲ以テ塀
狀ニ塗り四方ハ土ニテ之ヲ塗り(別圖參照)

三 石釜及竈築造方法及築造使用ニ至ル迄ノ操作

石釜及竈ノ築造ヲ知ラント欲セハ先ツ竈ノ築造ヲ知ルヲ要ス

竈ハ釜屋ノ中央横九尺長サ十尺深サ三尺ヲ長方形ニ穴ヲ掘リ其ノ中心ニハ堅ニ溝ヲ設ケ其ノ上ニ煉瓦石ニテ一尺高サノ焙
烙ヲ造リ俗ニ之レヲさなト云フ而シテ下方ニ四ツノ穴ヲ掘レリ故ニ兩方ニ八ツノ穴ヲ有ス之レ石炭ノ焚殻ヲ竈外ニ輸送ス
ル道ナリ

其さなノ兩方ノ下ヨリ竈ノ壁ニ向ヒ漸々高ク土ヲ埋ムルナリ此ノ如クシテ四方ノ地ノ境界ニハ赤土ニテ之レヲ界シ只前方
ヲ開クノミ

右ノ如ク竈完全シテヨリ其竈ノ上方ノ開キタル處ニ四寸板ヲ多ク置ク其ノ板ノ上ニ原料タル小石ヲ並ヘ其ノ小石トノ間ニ
赤土ノ砂及鹽ヲ良ク攪拌シテ塗り込ミ尙石ト石トノ間ニ鈞金ヲ六行六本宛置クナリ鈞ノ下方ハ一寸餘曲リ居レリ而シテ釜
ノ縁ヲ三寸高サニ造リ石灰ト灰トニテ釜全部ヲ塗ル而シテ釜ノ出來タル時釜ノ上ニ薪ヲ多量ニ焚キ赤土、小石、鈞金等ノ附
着力ヲ強カラシム後鈞金ノ上部ヲ繩ニテ櫓木ニ緊結シ然ル後前ニ置キタル板即釜ノ下ニ敷キル板ヲ取ル而シテ其空隙ノ箇
所ヲ塗り終リテ火ヲ入レ漸次固着ノ度ヲ増ス固着十分ナレハ少量ノ鹹水ヲ釜ノ中ニ撒布スルコト數回ノ後漸次其量ヲ増シ
初テメ初釜一釜量ヲ煎熬スルナリ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル装置及構造方法

鹹水ヲ釜屋ニ輸送スルニハ擔桶ニヨルト輸送管ニヨルトノ二種アリ前者

ハ二斗乃至三斗入ノ桶子ニ鹹水ヲ入レ人力ニヨリテ釜屋中ニ裝置シアル鹹水溜ニ移スト後者ハ鹽田中ノ適當ノ位置ニ高サ
一間ノ桶ヲ裝置シテ其ノ桶ノ底ヨリ竹管ヲ通シテ地中ニ埋メ之レヲ竹管ニテ釜屋ニ裝置シアル鹹水溜ニ通達ス即チ沼井ヨ
リ取得シタル鹹水ヲ其桶ニ移シテ以テ釜屋ニ送ルモノナリ後者ハ之ヲ俗ニ馬ノ髮ト云フ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大、小、構造及方法

一、柄振(十五日毎ニ二本)

柄振ハ鹹水充分煎熬サレテ鹽ニ變セシヲ釜ノ上ノざるニ運フモノニシテ其構造ハ皆木材ニ

シテ柄振先ハたぶ木ニテ造レリ

二、かきよせ(十五日毎ニ二本)

かきよせハ其ノ名稱ノ如ク煎熬サレタル其ノ鹽ヲ釜ノ兩方ニカキヨセル者ニシテ柄ハ

竹ニシテ先ハ木ナリ

三、竈六個 竈ハ柄振ニテ運フ鹽ヲ鹽床ニ移ス前ニ置ク器具ナリ

四、柄杓 柄杓ハ鹹水ヲ温メ釜ヨリ釜ニ移スモノナリ構造ハ板ニテ造リ輪ハ針金柄ハ竹ナリ

五、火箸二本 火箸ハ石炭ヲ燒キ其ノ燃キ殻ヲ竈外ニツキ出スモノニシテ鐵製木柄

六、割リ十能一本 石炭ヲ竈中ニ落シテヨリ其ノ石炭ヲ竈全體ニ擴クル爲用フルモノナリ鐵製木柄

七、搔キ出シ一本 火箸ニテ石炭殻ヲ竈外ニ出スモノヲ尙之ニテ外ニ全ク搔キ出スモノニシテ鐵製ニシテ木柄ヲ附ス

八、くべ十能一本 石炭ヲ竈中ニ送ル爲メニ用フルモノニシテ鐵製木柄

九、なた一本 なたハ釜ニ鹽ノ附着スルヲ搔キ落スモノニシテ鐵製木柄

十、鎌一本 鹽ノ鹽縁ニ附着スルヲ搔キ落スモノニシテ鐵製木柄

十一、すり一本 煎熬中釜ノ漏ル時其局部ヲ之レニテ防クモノニシテ柄ハ竹ニシテ先ハ藁ナリ

十二、つめ二本 釜ノ兩側ニ各二個ノ蓋ヲ有スル孔ヲ設ケ即チ火ノ緩急ヲ調製スルモノニシテ皆鐵製ナリ

六 釜其ノ他煎熬用器具ノ新調費、修繕費、保存期限

名	稱	員	數	代	金	保	有	年	限	名	稱	員	數	代	金	保	有	年	限
結	晶	釜	六	六〇、〇〇〇	四	十	日	搔	出	シ	一	一	五〇〇	一	一	年	一	一	年
柄	杓	振	二	六〇〇	一	年	保	鈹			一	一	三〇〇	一	一	年	一	一	年
柄	振	搔	二	四、三二〇	全	上		く	べ	十	一	一	五〇〇	一	一	年	一	一	年
鹽	搔		二	九六〇	全	上		鎌		能	一	一	二〇〇	一	一	年	一	一	年
火	箸		六	二、一〇〇	全	上		洋		燈	一	一	六〇〇	一	一	年	一	一	年
割	能		一	一、〇〇〇	全	上		温		釜	一	一	五〇〇	一	一	年	一	一	年
				五〇〇	全	上					一	一	八、五〇〇	一	一	年	一	一	年

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格、及品質

種類	名稱	產地	價格	品質及摘要
石炭粉	切込炭	筑前地方	壹萬斤 四拾圓 貳拾七圓	品質ハ佳良ナレトモ發熱量不明

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 與原鹽田ニアリテハ一釜鹹水量

一石一斗五升ニシテ五斗五斗(重量八十五斤)九合三勺(比重平均十八度) 苅田鹽田ニアリテハ一釜鹹水量一石一斗五升

ニシテ四斗四升重量ハ七十四斤二合五勺(比重平均十五度) 燃料與原七十五斤苅田八十斤

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 切込炭七分合粉炭三分

十 鹹水釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スルカ爲之レヲ濾過スル裝置ノ有無構造及方法 濾過器トシテハ角田村ニテ

ハ俗ニウツたれト稱スルモノヲ用フ此モノハ別圖ノ如ク高サ五寸直徑四寸五分位ノ圓筒形竹籠ノ中ニ厚サ二三寸許リノ藁

ヲ入レタルモノ其濾過方法ハ之レヲ煎熬釜中温メ釜ニ近キ部分ニ据ヘ置キ大ナル柄杓ヲ以テ鹹水ヲ注入スルニアリ

小波瀬、苅田、曾根地方ニハ特別ノ濾過器ナシ

十一 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル鹹水煎熬ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀釜焚人夫 一晝夜二人交代

延人員九十六人 一人一日五十錢總賃銀四十八圓 苅田鹽田ハ前者ニ同シ總賃金貳百拾圓

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量並ニ其收鹽量 小波瀬鹽田釜數十六鹹水量十八石四斗 重量千三百七

十五斤 鹽容量八石八斗(二等) 苅田、釜數十五 鹹水十九石八斗 重量千百十三斤 鹽六石六斗(三等)

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 與原一戸前(三等) 三百九十六石 六萬千八百七十五斤 苅

田一濱分三等 十六萬三千七百二十一斤二合五勺(四等)七萬百六十六斤二合五勺(三等)容量 九百七十石二斗(四等)全四

百十五石八斗

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 居出シ場ハ通常俗ニ鹽床ト云フ即チ屋釜中ノ兩方面ニ造ラレタルモノニシテ下層

ニ粘土ヲ入レ其ノ上ニ二尺厚サニ石炭焚キ殻ヲ入レ尙其上層ニ石炭焚殻ノ灰ヲ二寸餘入レ之レヲ押シ付ケ以テ居出場ヲ構

造スルナリ其廣狭ハ種々アレトモ大抵六尺横ニ五尺長サノモノニシテ境界ハ五寸廣サノ板ニテナセリ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法

製鹽ハ眞鹽焚ニ屬ス煎熬操作トシテハ先ツ温メ釜中ノ高温鹹水ノ少量ヲ長柄杓ニ

テ煎熬石釜若シクハ鐵釜中ニ入レ火熱ニテ沸騰スルニ至ラシム更ニ殘餘ノ鹹水ヲ注入シ又沸騰シ折出スル汚物ヲ除去シ更ニ火熱ヲ持續シテ蒸發ニ由テ漸々結晶折出シ(俗ニもちヲ並フト云フ)タル後一見鹹水ヲ認メサル様ニ至リ其ノ結晶ヲ釜ノ上ニ架シタル小持木及大持木ニ載セラレタル鹽取しをけノ中ニ採リ柄振ニテ悉ク採取シ液分ヲ釜中ニ滴下スル事十分間ニシテ之レヲ石炭積燒後ノ殘骸即俗ニがらヲ撒布シタル居出シ場ニ放置シテ苦汁及水分ヲ滴下セシム

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷

今ヲ去ル三十年前ニハ釜ハ今ヨリ小キモノニシテ五尺方形ノモノナリ鹹水五斗餘ヲ入レテ煎熬シ居レリト竈ハ又從テ小サク通常醬油屋等ニ用ヒラル、竈ノ構造ニテ薪ヲ用ヒテ焚キ居リシト云フ漸次變遷シテ目下ノ方法トナレリ

十七 煎熬ニ關スル其ノ他ノ事項

煎熬ニ關シテハ鹹水ノ度數ヲ見ルハ勿論ナルカ燃料タル石炭ノ良否ニ由リテモ亦生産高ニ大ナル關係ヲ有ス又注意スヘキハ之レカ操作ヲ爲ス釜焚ノ手腕モ又與リテ生産高ニ關係ス故ニ老練ナル手腕ヲ持チタル釜焚ハ通常ノモノヨリモ賃銀高シ

十八 一ケ年ノ平均煎熬日數

與原 一戸前 四十八日 効田 一濱前 二百十日

十九 一ケ年間平均收鹽量

第十三 参照

二十 一ケ年間ノ採鹹及煎熬費用

採鹹費用	與原 一戸前 二百六十三圓四錢	煎熬費用	與原 一戸前 三百六十圓八十八錢七厘
	効田 一濱前 九百四十圓二十三錢三厘		効田 一濱前 千參百六拾七圓九拾四錢八厘

二十一 從來一ケ年ニ於ケル鹽田一戸前又ハ一定別前ノ收支計算表

未詳

二十二 其ノ他採鹹、煎熬ノ方法、鹽田、釜、竈其ノ他ニ關シテ進歩シタル點、改良ヲ要スヘキ點及改良案

著シク進歩

シタル點ヲ見ス改良ヲ要スヘキ點ハ多々アリト雖モ其ノ重ナルモノヲ擧クレハ左ノ如シ

鹹水ノ輸送 鹹水中含有汚物ノ除去煎熬餘熱ノ利用温釜ノ改良焚上ケタル鹽中ニ含有スル水分ノ除去等ハ差シ當リ改良ヲ

要スヘキ點ナリト信ス之レカ改良案ハ調査ニ屬シ未タ成案ナシト雖餘熱利用水分ノ除去ニ就テハ別項記載ノ如ク試驗中ニ

屬スルモノナリ

第四章 製鹽及副産物ノ種類、用途

一 眞鹽又ハ差鹽ノ區別

眞鹽トハ苦汁ヲ抜キ去リ精製シタルモノヲ云フ差鹽トハ煎熬シツ、アル製鹽ノ既ニ揚ケ鹽ヲ成サントスル際苦汁ヲ混和シテ煎熬シタルモノヲ云フ然シテ一反歩ニ就テハ眞鹽數量ハ百九十三斤ニシテ差鹽ノ數量ハ二百十二斤鹹水ト混和スル苦汁ノ量ハ四石三斗ニ對スル三斗五升ノ割合ナリ

二 鹽ノ理化學的性質

普通鹽業者ノ製スル食鹽ノ色澤ニハ種々アリ釜初メノモノハ汚鼠色ヲ呈シテ差鹽ハ多少赤色ヲ帶ヒ眞鹽ノ上等品ハ純白色ナリ結晶ハ骰子形若クハ結晶性ノ粉末ニシテ差鹽ハ眞鹽ヨリ著大ノ結晶ヲ成ヌ煎熬久シキニ涉リタルモノハ細小良質ナリ概シテ雨水若クハ河水ノ鹽田ニ注入シテ之ヨリ取りタル食鹽ハ結晶粗大ナルカ如シ其ノ成分ハ當所管普通ノ産鹽ニ於テハ鹽化曹達八十六七%ノ外水分八乃至九%夾雜物四一五%トス

三 鹽ノ主要用途

味噌、醬油、漬物用

四 鹽ノ容量ニ對スル重量

與原	二等	一石ニ付	一五三、一二五	菊田	二等	一五六、二五〇
	三等		一五六、二五〇		三等	一六五、六二五
	四等		一六二、五〇〇		四等	一六八、七五〇
	五等		一六八、七五〇		五等	一七五、〇〇〇

五 苦汁ノ用途

豆腐、肥料、用

六 苦汁ノ利用法

主トシテ豆腐製造ニ利用シ漆喰及山地ノ肥料ニ其ノ少量ヲ供スルノ他多部分ハ拋棄レ居レリ其ノ他ハ害蟹ノ驅除及粃種ノ撰擇ニ利用シ得ヘシ

七 苦汁ノ生産量

一反歩ニ就キ二斗四升

八 苦汁ノ貯藏装置及貯藏ノ方法

苦汁貯藏ノ装置ハ貯藏場ノ下ヲ各方ヨリ中央ニ斜線ヲ作り之レヲ石灰ニテ堅固ニシ其上ニ常盤草ヲ置キ又其上ニ石灰ヲ置キタルモノニシ中央ノ各方ヨリ流垂シ一個ノ桶(四斗入)ニ溜メ後ニ苦汁溜ニ移スモノナリ然シテ貯藏ノ方法ハ當地方ニ於テ格別需用者ナキ爲十分ノ八ハ之レヲ放棄ス故ニ永久ニ貯藏所ヲ設ケテ之レヲ貯

藏スルモノナシ

苦汁貯藏ノ装置ハ四間ノ貯藏場ニ其ノ中ニ二個ノ穴ヲ穿チ各鹽床ノ下ニ石炭灰ヲ置キ之レニヨリテ漸次此穴中ニ集中スルモノナリ

九 苦汁一石ノ賣買價格 一石代三十錢

十 苦汁ノ運搬方法及其販路 四斗桶ニ入レ馬車又ハ汽車ニテ運ヒ其ノ販路ハ田川郡、田川、門司、若松、直方地方

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造装置及製造方法 當所管内ニ於テ副産物ノ製造ヲ營ムモノナシ

十二 副産物ノ種類、名稱、用途 該當事項ナシ

十三 副産物ノ價格及販路 全上

十四 鼠鹽、かひさき鹽、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽産出額其ノ使用方法、販路及價格 鼠鹽、かひさき鹽、泥鹽、

居出鹽等ハ從來ナシ釜立鹽ハ一釜ノ揚高貳斗位ニシテ凡ソ五釜ハ粗惡鹽ナリ其ノ使用ノ方法ニ至リテハ釜ヲ改築セントスル際釜塗土ニ混合シテ此レヲ用フ此等ノ鹽ハ釜立ニ是非必要ナルヲ以テ他ニ販賣スルモノナシ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 容量三斗五升 重量五十三斤六合乃至六十一斤二合五勺

二 包裝ノ形狀、種類 俵包裝ニシテ三斗五升入

三 包裝ノ編製方法及原料 堅韌ナル袴付藁ヲ原料トナシ普通藁四本以上五ヶ所編トシ編ミ繩ハ細ク堅固ナルヲ用フ

編巾一尺二寸菰ノ長サ四尺五寸

四 各包裝價 各一個貳錢參厘

五 包裝ハ一重又ハ二重ナルカ 包裝ハ一重ニシテ形狀ハ大小ナシ

六 包裝ニ付記セル商標其ノ他記號ノ種類、形狀、大小、包裝ニ付スル商標及記號 ハ改良ノ「改」ノ字「ヨ」ノ字ヲ用フ

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 榊ニテ量リ一斗、五升、一升、等ノ三種アリ

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床構造

倉庫ハ二間ニ四間ニシテ常盤草ヲ以テ壁トナシ上ハ藁ヲ以テ葺ク

二 貯藏方法及貯藏期間ニ於テハ俵ノ損傷ノ程度及狀態

貯藏ノ方法ハ總テ包裝鹽ニシテ從來ノ慣例ニ於テ其ノ期間

ヲ最モ長ク貯藏シタルハ四十四五日ニ過キスシテ包裝ノ損傷ハ無キモ三斗五升俵ノ榭減ハ約二升乃至三升ナリ菊田村モ前
ト同シク貯藏ノ最モ永キハ三十日間其ノ損傷ハ三斗五升俵ニシテ僅ニ五分ノ減ニ過キス包裝ノマ、ニ置クモノナリ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積揚ノ高サ若シクハ積揚ノ方法

三斗五升俵ニシテ三俵積(一俵高サ一尺)方法ハ立積

四 一ケ年間ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯藏步減及各摘出苦汁量

一ケ年間ニ於ケル貯藏步減ハ眞鹽ニシテ一俵(三斗五

升入)ニ付一斗步減(重量八斤半)滴出苦汁量一俵當三合

但シ五月ヨリ八月ノ間ハ最モ步減多クシテ其ノ步減前例ニ同

シ冬季ハ步減殆トナシ

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置

第四章第八項ニ記シタル如シ

苦汁ノ採收方ハ製鹽ヲ直ニ鹽床ニ移シ床ヲ石炭灰ヲ以テ作り滴下シタルモノハ漸々苦汁溜桶ニ入ルノ方法ナリ菊田モ小波
瀬ト同斷ナリ

六 古積鹽ノ製造方法、製造期間ニ於ケル鹽步減ノ割合

該當事項ナシ

七 古積鹽製造用家屋ノ大小、構造及床、四壁ノ構造

該當事項ナシ

第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣方法

從來ニ於ケル鹽販賣方法ニ到リテハ各自製造業者ノ製造場ニ於テ之ヲ販賣シ代金支拂

ノ如キハ賣買場ニ於テ現品交換ト共ニ之レヲ成スヲ例トス然レトモ年ノ豊凶ニ依リ製鹽寡少ナル場合ニ於テハ各賣買者ヨ
リ入金ヲ爲シ製鹽出來次第引取ルコト多シ其ノ場所等ハ製造場ニ於テ之ヲ爲ス

二 鹽ヲ買賣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買賣ノ方法 船

頭ハ運搬ノ任ニ當ルモノニシテ帆船(三百俵乃至六百俵積)ニ依ル船員ノ給料等不明

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路

佐賀縣、熊本縣、福岡縣、山口縣ヲ重トシ其ノ用途ハ味噌、醬油、漬物用等ニシテ用途ヲ定

メテ製鹽ヲ注文スルモノ曾テナシ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無及其方法契約並ニ償却ノ方法 鹽商ヨリ資金ヲ融通スト謂フコトハ慣例ナ

キモ資本金ヨリ資金ヲ借入レ事業ニ附クモノ多シ其ノ契約等ハ普通ノ金錢貸借ニ異ルナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場 明治三十五、六、七年ノ平均一石當一圓六十錢小賣一升二錢五厘ノ相場ナリ

六 鹽價ノ定メ方 苅田鹽田ハ製造人各自集會ノ上鹽價ノ相場ヲ定メテ臨機ノ賣買ヲ爲ス曾根鹽田ハ製鹽業組合ノ委

員ニ於テ年ノ豊凶ニ依テ定ムルヲ慣例トナセリ小波瀬鹽田ハ鹽業組合ニ於テ評議員之レヲ定ム

七 販賣ノ季節 販賣ノ季節ノ最モ盛ナルハ七、八、九及三月ノ四ヶ月ニシテ其ノ次ハ十一、十二ノ兩月ナリ二、四、五

月ハ地方小數ノ需用ヲ見ルノミ

八 鹽ノ俵拔キ検査ノ方法 鹽ヲ検査スルニハ凡テ十俵乃至二十俵ノ内ヨリ三俵位ヲ拔出シ之ヲ秤量及枳量シ三斗五

升俵三斗二升以下ノ時ハ不合格トセリ組合ニ於テ時々品評會ヲ開キ委員ニ於テ一俵ヲ三斗五升トシテ検査ヲ了シツ、アリ

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ハ如何ニセシカ其ノ步減ニ際シテ容量増シ重量増シ等ヲ爲サ、リシカ其一俵ノ實量又

小賣一升ノ實量等 鹽ノ受渡シヲ成スハ前ニ記載セル如ク検査ヲ受ケタルモノナレハ増減ノ差ハ極僅少ニシテ三斗

五升俵一俵ノ實量三斗五升入ナルモ其ノ重量ニ至リテハ多少ノ差アルヲ見ル小賣一升ノ實量ハ切量二百七十目ナリ

十 鹹水賣買ノ有無及其ノ方法 該當事項ナシ

十一 製鹽ノ原料タル鹹水ニ對スル見越買ノ有無 全上

第八章 鹽運搬ノ方法及運搬費

一 從來ニ於ケル鹽ノ運搬方法及其各種積載數量 從來ニ於ケル運搬方法ハ車馬、汽車又ハ帆船ニシテ其積載數量車

馬ハ十俵乃至十五俵汽車五噸積百六十俵八噸積二百二十俵帆船二百俵乃至四百俵トス

二 各種搬方法ニ依ル各搬運先迄ノ鹽ノ一定量ノ運賃又ハ諸掛費、保險料、着荷地ニ於ケル諸掛費用等及鹽ノ運賃ト他、運賃

トノ差異 手數料ハ船積一俵五厘汽車一錢ニシテ他ノ運賃ト差異アルコトナシ

馬關迄(二斗五升俵)一俵貳錢五厘、小月迄參錢、豐浦郡北浦地方六錢、若松地方參錢熊本、佐賀、久留米地方八錢其ノ他ノ費用ハ未タ詳ナラス

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 地主ト小作人トノ契約ハ地主、小作人、證人間ニ定メラル日常ノ需用品ノ如キハ小作人各自ノ自辨トシ地主ニ向テ供給ヲ仰クカ如キ事ナシ故ニ小作人ハ地主ニ向ヒ小作料トシテ一反歩ニ付鹽三斗五升入八俵乃至九俵ヲ四、六、九月ノ三期ニ之レヲ納メ而シテ年ノ豊凶ニ據リ異動ヲ來スコトナシ

第十章 組合

一 鹽製造組合ノ組織、規定及沿革

與原鹽業組合規約

第一章 組合ヲ組織スル業名及ヒ組合ノ名稱

第一條 本組合ハ食鹽製造業者ヲ以テ組織シ與原鹽業組合ト名稱ス

第二章 組合ノ地區及事務所ノ位置

第二條 本組合ノ地區ハ京都郡小波瀨村一圓苜田村一圓トシ事務所ヲ小波瀨村大字與原六百七十番地ニ設置ス

第三章 目的、方法及規定

第三條 本組合製鹽上ノ弊習ヲ矯正シ品位ヲ改良シ容量ヲ精數ナラシメ販賣上確實ヲ主トシ益々販路ノ擴張ヲ謀リ同業者ノ權利ヲ増進スルヲ以テ目的トス

第四條 本組合ノ改良食鹽ト稱スル者ハ左ノ資格ヲ具備スルモノニ限ル

一、品質 精良ニシテ苦汁ヲ含有セス純白ノ色澤ヲ有シ混雜物ナキモノ

二、俵裝 良質ノ米藁ヲ用ヒ四符編縱繩ハ中央ニ符ヲ一節兩端ニ符ヲ二筋トシ編藁ヲ三本トス結繩ハ堅緻ニシテ切斷ノ恐ナキモノヲ用ヒ俵口及俵底ハ梅花形トス

三、容量 大俵三斗五升中俵一斗七升

四、俵仕舞 俵仕舞方ハ各鹽床ニ二替リ焚キ上ケ置キ先ノ一替リヨリ順次着手スルモノトス

第五條 前各項ノ資格ヲ有スル食鹽ハ検査ノ上各製造所ノ記號及組合ノ改字ヨ字ノ烙キ印ヲ俵側ニ押シ且ツ左ノ検査證ヲ俵内へ搜入ス 改良ノ中央ニ商標トシテ記章ヲ附ス

表一寸	改	豊前京都郡	裏	製造人
面二分	良	検査濟之證	面	何小屋
		與原鹽業組合		

第六條 黑鹽其他ノ粗惡品ハ改良鹽ト區分ヲナス爲メニ斗五升六角俵トシ圓形無地ノ烙印三個ヲ俵側ニ押捺ス

第七條 本組合委員ノ製造スル食鹽ハ必ス検査員ノ検査ヲ受クヘシ

第八條 各製鹽所ノ釜ヲ立テ又ハ消タルトキハ焚上ケ釜數ハ直ニ其所總代ヨリ組合事務所へ届出ヘシ

第九條 検査員ハ検査ノ際總俵中ヨリ隨意ニ検査俵一俵若シクハ數俵ヲ抽籤シ一名ノ立會人ヲ立會セシメ製造人ト共ニ俵

裝品質及容量ノ調査ヲ施行ス

第十條 前條ノ検査俵ニシテ斤定ノ現斤ヨリ少ナキ時ハ其ノ製造人ニ對シ總俵ノ欠傷ヲ補充セシムヘシ

第十一條 各製鹽所ト組合事務所ノ檢定ヲ經タル量器ヲ用ヒ且ツ使用ノ都度掃除スヘシ

第十二條 検査濟ノ上ハ検査員ハ第五條ノ手續ヲナスヘシ

第十三條 検査員ハ左ノ事項ニ就テハ其日限リ組長ニ報告スヘシ

- 一、検査濟ノ俵數(製造所名製造人名別) 一、品質不合格ノ俵數 全前 一、容量不合格俵數 全前 一、俵裝不合格ノ俵數 全前 一、仲買人上荷船其ノ他ノ者ニシテ本組合ノ商標ヲ偽造行使シ若クハ類似鹽ノ販賣ヲナシタルトキ 一、組合員ニシテ故意ノ不正ノ所行ヲナシタルモノヲ發見又ハ探知シタルトキ

第四章 役員撰擧法及權限

第十四條 本組合ニ左ノ役員及事務員ヲ置ク 但其ノ撰擧方ハ第五章第三十九條ニ依ル

- 一、組合長一人 副組長一人 評議員七人 以上役員 一、會計一人 書記一人 検査人二人 以上事務員

第十五條 前條役員ノ外本業ニ經驗名望アルモノ若干名ヲ推薦シ特ニ本組合ノ顧問トナスヘキヲ得

第十六條 役員ハ其ノ任期ヲ滿二ヶ年トシ事務員ヲ一ヶ年トス 但シ滿期再撰スルヲ得

第十七條 組長副組長評議員ハ名譽職トシ組合會ノ決議ニヨリ職務執行ノ爲メ要スル實費辨償並ニ報酬ヲ受クル事ヲ得

第十八條 會計書記検査員ハ有級トス

第十九條 組長ハ組合ヲ統理シ諸般ノ事務ニ付責任ヲ有ス其ノ執務概目左ノ如シ

一、組合ノ議事ヲ準備シ及ヒ其ノ決議ヲ執行スルコト

二、組合ノ所有ニ係ル營造物備品及帳簿ヲ管理スルコト

三、組合經費ノ支出豫算ヲ編成シテ會議ニ附シ又前年度ノ決算報告ヲナシ豫算表ニヨリテ定マリタル收入支出ヲ命令ス

第二十條 副組長ハ組長ノ事務ヲ補佐シ組長事故アルトキハ是レカ代理ヲナス

第二十一條 評議員ハ組合諸般ノ評議ニ參與シ又臨時組合會ノ委托事項ヲ處理ス

第二十二條 會計ハ組長ノ命令ニヨリ現金ノ收入支出ヲ専務トス

第二十三條 書記ハ組長ノ指揮ニ從ヒ諸般ノ事務ヲ調理ス

第二十四條 検査員ハ第三章第五條乃至第十三條ノ規定ニヨリ正當ノ検査ヲ施行スルノミナラス組長ノ指揮ニ從ヒ臨時須

要ノ事務ニ從事ス

第五章 會議ニ關スル規定

第二十五條 本組合ノ會議ハ定時組合會、臨時組合會トシ定時會ハ毎年二月、五月、八月、十一月臨時會ハ組長ニ於テ必

要ト認ムルトキ及議員三分ノ一以上請求アルトキ之レヲ開ク

第二十六條 組合會議員ハ本組合委員中ヨリ一製鹽所一人宛ヲ撰舉ス 但一人ニシテ一製造所若シクハ數製造所ヲ有ス

ル者ハ撰舉ノ法ニ依ラス特ニ議員タル事ヲ得又議員ハ其製鹽所ノ總代ヲ兼務ス

第二十七條 本組合委員ハ總テ撰舉權ヲ有ス

第二十八條 議員ハ名譽職トシ其ノ任期ヲ滿一ケ年トス 但滿期再撰スルコトヲ得

第二十九條 議員ニシテ死亡其ノ他止ヲ得サル事由ノ爲メ欠員ヲ生スルトキハ當該製造所ハ組長ノ命令ニヨリ直チニ其ノ

補欠撰舉ヲ行フヘシ

第三十條 議員ノ選舉ヲ行フトキハ組長ノ日附場所ヲ指定シ選舉用紙ヲ配布ス 但時宜ニヨリ各製造所ニ於テ隨意選舉

セシムル事アルヘシ

第三十一條 前條但書ノ場合ハ各製造所ハ其ノ選舉ヲ經タル後直チニ其ノ投票ヲ組長ヘ交付スヘシ

第三十二條 組合全部ノ投票ヲ終リタルトキハ組長ハ組合委員中ヨリ臨時二名ノ立會人ヲ撰定シ事務所ニ於テ開票シ其ノ旨當選者ニ通知スヘシ

第三十三條 議員ノ投票ハ有効投票ノ多數ヲ得タルモノヲ當籤トス票數相同シキトキハ年長者ヲ取り同年ナルニキハ抽籤法ニヨル

第三十四條 組合會ハ組合ヲ代表シ左ノ事務ヲ議決ス

一、組合事務員選舉及給與ニ關スル件 二、組合費ヲ以テ支辨スヘキ事業ニ關スル件 三、製鹽改良ノ方法及ヒ實施ニ關スル件 四、石炭購入ニ關スル件 五、經費收支豫算並ニ賦課徵收ニ關スル件 六、組合規約ノ増補訂正ニ關スル件 七、計算報告ヲ認定スル件 八、其ノ他必要ト認ムル事項

第三十五條 組合會ハ組合事務ニ關スル書類及計算書ヲ檢閲シ組長ノ報告ヲ請求シテ其ノ當否ヲ監査スルノ權ヲ有ス

第三十六條 組合會ハ組長ヲ以テ義長トス組長事故アルトキハ副組長之レニ代ル

第三十七條 組合會ハ議員半數以上出席スルニ非ラサレハ議決スル事ヲ得ス 但同一ノ議事ニ就キ召集再會ニ若モ議員尙半數ニ滿タサルトキ又ハ緊急ヲ要スル件ト認メタルトキハ此限りニ非ラス

第三十八條 組合會ノ決議ハ可否ノ多數ニヨリ之レヲ定ム可否同數ナルトキハ議長之レヲ決ス

第三十九條 組合會ニ於テ役員及事務ノ選舉ヲナストキハ一名毎ニ無名投票ヲ以テ是レヲナシ最高點ヲ得ルモノヲ當選トス若シ同票ナルトキハ年長者ヲ取 同年ナルトキハ抽籤法ニヨル 但組合會ノ決議ヲ以テ指命推薦ノ法ヲ行フ事ヲ得

第四十條 會議ノトキハ議長ハ書記ヲシテ議事録ヲ製シ其ノ決議及ヒ事故ノ顛末出席議員ノ指命ヲ記録セシム講事録ハ會議ノ末之レヲ朗讀シ議長及議員二名之レニ署名ス

第四十一條 組合會ハ組合事務ノ進歩ヲ謀ル爲メ左ノ權限ヲ評議員會ニ委托スルコトヲ得

一、第三十四條七、八、二項ノ決議ノ件及第三十五條ノ監査ノ件 二、組長及議員ヨリ提出スル議案建議案ヲ審査スル事 三、即決即行ヲ要スル緊急事件ノ協賛ヲ與フル事 四、賞與及懲罰ニ關スル件 五、其ノ他組合會ニ於テ委

托スヘキ事項

第六章 加入者及退去者ニ關スル規定

第四十二條 本組合ニ加入セントスルモノハ本規約及將來ノ決議事項ヲ遵守スル爲メ組合名簿ニ登録ヲ願ヒ出ツヘシ

第四十三條 前條ノ加入者ハ本組合所有財産ノ共有權ヲ得ル爲メ組合ノ提示スル加盟金ヲ納ムヘシ但加盟金額ハ組合會ノ

決議ニヨル

第四十四條 本組合委員ハ地主タルト小作人タルトヲ不問鹽田及小作權ヲ賣買讓與又ハ交換シタルトキハ買受人讓受人交

換者相方前者ノ地位ヲ承繼スルモノトス但シ本條ノ承繼者ハ所屬總代ト連署シテ其ノ都度組長ニ届出スヘシ代替モ亦之レニ準ス

第七章 經費賦課徴收法

第四十五條 本組合ノ經費ハ一替ニ付金貳錢ヲ賦課シ每一釜ノ終リニ於テ令書ヲ發シテ之レヲ徴收ス若シ不足ヲ生シタル

トキハ其ノ年度間ノ總釜數ニ割當追徴シ剩餘ヲ生シタルトキハ割戻ヲナス

第四十六條 本組合ノ會計年度毎年一月ヨリ十二月迄トス

第八章 違約者處分法

第四十七條 本組合委員ニシテ規約第四條第七條第八條第十條第十一條第四十四條二項第四十五條ニ違犯シ若シクハ詐僞

ノ届出ヲナシ又ハ仲買人等ト共謀シテ不正ノ所行ヲナシタルモノハ其ノ所爲ノ輕重ヲ審案シ說諭又ハ五圓以下ノ違犯金又ハ除名ノ處分ヲ成ス

第四十八條 仲買人上荷船其ノ他ノ者ニシテ本規約第十三條五項ノ所爲アリタルトキハ組合員トノ取引ヲ禁斷ス

第四十九條 異約金ハ雜收入トシ組合ノ經費ニ充ツ

第九章 報酬、給料及賞與慰勞金ニ關スル規定

第五十條 役員ノ報酬及事務員ノ給料額賞與慰勞金ハ組合會ノ決議ヲ以テ之レヲ定ム

第五十一條 役員及事務員ニシテ特別ノ精勤ヲナシタルモノハ相當ノ慰勞金ヲ贈與ス

第五十二條 製鹽改良ノ顯著ナルモノ又ハ製鹽上器械器具其ノ他ノ發明ヲ成シタルモノハ賞與ス

第十章 懲罰ニ關スル規定

第五十三條 事務員ニ職務怠慢又ハ不正ノ所爲アリタルトキハ罰俸若クハ解職ノ處分ヲナス
右規約ノ條々確守スル爲メ署名捺印スルモノ也

明治三十四年 月 日

販賣購買部規約

第一條 本組合内ニ販賣購買部ヲ置ク購買共同賣買ノ方ニヨル

第二條 販賣部ハ組合製造ヲ食鹽ヲ販賣シ購買部ハ製鹽ニ要スル石炭、石灰、油、繩、菰及薪材ノ一手購入ヲ以テ其目的トス

第三條 販賣購買部ニ要スル經費ハ組合會ニ於テ之レヲ議決ス

第四條 販賣購買部ニ左ノ役員及使丁ヲ置ク

一、販賣專務 壹人 一、購買專務 壹人 一、評價員 七人 一、出納検査 三人 一、使丁 壹人

第五條 役員ハ組合會ニ於テ之ヲ選舉シ使丁ハ組長之ヲ任免ス

第六條 役員ノ任期ハ滿二ケ年トス但シ滿期再選ヲ妨ケス

第七條 役員ハ組長ノ指揮ヲ受ケ各擔任事務ニ就キ責任ヲ有ス

第八條 評價員ハ常務ニ服セス毎月三日十三日二十三日組合事務所ニ會シ販賣購買物品ノ價額ヲ評定ス但臨機必要ノ場合

ハ其ノ時ニ組長之レヲ招集ス

第九條 會計ハ當分組長ノ兼務トス

第十條 食鹽出來高ノ締切ハ毎月十日二十五日ノ兩日トス

第十一條 決算日ヲ定ムル左ノ如シ

一、十日締切ノ物品ニ對シテハ翌月一日 一、二十五日締切ノ物品ニ對シテハ翌月十五日

第十二條 前條決算期ニ至リ尙殘剩セル食鹽ハ評定價額ニ依リ組合ニ引受ケ代金仕拂ヲナスヘシ但購買部ヨリ供給シタル

石炭其ノ他物品ノ代金ハ毎決算期各組合員ニ相渡ス鹽代金ノ内ヨリ差引收入ス

第十三條 決算日ノ前ト雖モ既賣食鹽代金ハ便宜之レヲ仕拂フコト、ス

第十四條 食鹽ノ等級ヲ六等ニ分チ各等ノ差金ヲ四厘トス但シ等級ノ區別ハ初等ニ限り評議員検査員ノ合議ニ依リテ之ヲ定メ爾後品質ハ品評會ヲ開キテ其ノ結果ヲ取り容量俵裝ハ検査員ノ申告ニ依リ且ツ運搬ノ便否嗜好ノ厚薄ヲ審査シ之レヲ定ム

第十五條 黑鹽其ノ他ノ粗惡鹽ハ検査員ノ申告ニ依リ評價會ニ於テ之レカ價額ヲ決定ス

第十六條 斗鹽ハ小賣ニ限り自由販賣ヲナス事ヲ得ルモ船積ヲ成ス事ヲ得ス

第十七條 販賣部及購買部ハ商況調査并ニ事業上必要ト認メタルトキハ臨時視察員ヲ各地ニ派遣スルコトアルベシ

第十八條 販賣購買部ハ外部ニ對シ總テ權利義務ヲ代表スルモ營業上ノ損益ハ組合員ノ責任トス

第十九條 販賣購買ニ要スル資金ハ必要ニ應ジ組合會ノ決議ニ依リ最高限ノ範圍内ニ於テ借入ヲナシ之レヲ支辨ス但シ債務責任者ハ各製造所選出スル所ノ代表者トス

第二十條 販賣購買部ノ經費ハ簽數割手數料及雜收入ヲ以テ之レニ充ツ

第二十一條 役員ニシテ私利ヲ計リ又ハ不正ノ所爲アリト認メタルトキハ組合規約第五十三條ニヨリ處分且ツ其ノ損害ヲ賠償セシム

第二十二條 販賣購買部ノ經費ニ剩餘ヲ生シタルトキ基本金トシテ貯蓄ス

第二十三條 販賣購買ニ係ル規定ハ組合會ノ議決ニヨリ之レヲ定ム

第二十四條 販賣食鹽ハ積場渡トシ仲仕賃ハ各製造人ノ負擔トス但シ陸揚ヲ要スル場合ニ限り其仲仕賃金ハ製造人仲買人ノ折半負擔トス

第十一章 試驗

一 採鹹煎熬其ノ他鹽業ノ改良ニ關スル試驗事蹟及方法 未タ有力ナル意見及試驗事蹟ナシト云ヘトモ本問題ニ對シ

聊カ心當リノ一二ヲ記載スヘシ

(イ)食鹽水分驅除法 今ノ食鹽ハ多量ノ水分ヲ含有シテ分析成績ヲ不良ナラシム由テ之レヲ驅除スル便法ヲ得ハ品質ノ改良及經濟ニ資益スル事少カラサルヘシト信シ製鹽ノ際温メ釜ヲ經テ煙筒ニ向ヒ遁散スル火熱ヲ捕捉シテ今煎熬シタル食鹽ノ水分ヲ蒸發セシメント欲シ即チ適宜ノ裝置ヲ施シ之レニ食鹽ヲ置テ乾燥スルニ得ル處アリタリ

(ロ) 遁散火熱ノ利用(蒸溜水製造) 温メ釜ヲ經テ煙筒ニ向ヒ遁散スル火熱ヲ利用セント欲シ蒸溜釜ノ適合スヘキ穴ヲ穿チテ蒸溜釜ヲ据ケ附ケ蒸溜水ヲ製シテ販賣スルニアリ

(ハ) 撒水器 鹽田ニ撒ク處ノ水ハ多數勞働者ノ手ニヨリテ營マレ居レトモ夏季炎天ノ候ハコレノミニテハ間ニ合ハヌコトアリ且ツ人夫費モ甚タ少カラス故ニ好箇輕便ノ撒水唧筒ヲ製シ使用セハ得ル處多カルヘキヲ信ス

第十二章 輸出入及試賣

第十三章 鹽田以外ノ製鹽裝置及方法

第十四章 燒鹽製造

第十五章 再製鹽

以上四章該當事項ナシ

第十六章 鹽田ノ地價等

一 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較 本調査ニ引用シタル鹽田ハ小波瀨村ノ普通ニ位スル鹽田ヲ撰定シタルモノニシテ一反步當時價百六十圓ナリ其ノ附近ニアル水田時價ハ鹽田價格ト相匹敵ス

小作料 鹽田小作料ハ一反步當玄米六斗ニシテ通常水田小作料ノ一反步一石四升ヲ中心トス然レモ引用鹽田ハ他ニ小作權買得料一反步當四十四圓ヲ要スルヲ以テ利息年一割ニシテ年々四圓四十錢ヲ要ス之ヲ米ニ換算スレハ三斗五升合五増結局鹽田小作料ハ水田小作料ニ比シ八升五合低キヲ見ル之レ水田耕作ハ一般的ナルニ反シ鹽田ハ部分的ニシテ着手ニ多少ノ資本ヲ要スルノミナラス水田ノ如ク耕作者ノ轉換容易ナラス永續的ナレハ地主、小作人ノ關係隨テ永久小作ノ觀ヲ爲スニ基クナリ