

鹿兒島鹽務局

本局之部

鹿兒嶋鹽務局本局之部

一、荒田鹽田ヲ撰ヒシ理由

當局直轄内鹽業地ハ市内鹽屋村荒田町及郡内中郡宇村谷山村ノ四個所ニ散在シ鹽業ノ方法、組織多少ノ差異アリト雖モ荒田町ハ就中鹽田多大ニシテ荒田鹽ト稱シ從來鹿兒島市ノ食料竝ニ味噌、醬油ノ原料ニ供シ聲價高カリキ依テ本調査ハ荒田濱ヲ專ラトシ他ハ異ナル點ヲ舉クルニ止メタ

二、標準地區

當地方ノ鹽業者ハ一般ニ農若クハ漁業ノ副業ニシテ時ニ專業者アリト雖モ僅カニ一家内ノ勞力ヲ以テシ組織整然タラス中國地方ノ如ク一戸前若クハ一軒前ノ名稱ヲ附スルニ苦ム即チ鹽田ハ個人ナルモ釜屋ノ如キハ數戸相集團シ標準地及標準區域ヲ撰擇スルニ不尠ナカラス然レトモ通例中等生産者一戸ニ付沼井(こん)二個ヲ有スル者多ク沼井ノ大小ニヨツテ異ナレモ二沼井ノ所屬鹽田面積ハ二反歩前後ニシテ釜屋ハ二人共有ニ成ルモノ多シ依テニ沼井分ノ鹽田ヲ以テ一戸前ノ標準地トセリ

第一章 鹽田ノ位置、方位及附近ノ地勢、地形

鹽屋、荒田、中郡宇、谷山村ノ鹽田ハ鹿兒島灣内ノ西濱ニ位シ鹿兒島市ヲ距ツル二里以内ノ沿岸ニ在リ甲突川(甲突川ハ日置郡部里山科ヨリ出テ河流五里十八町伊敷、西田、)ニヨリテ區分セラレ北ヲ鹽屋南ヲ荒田ト云ヒ而シテ中郡宇及谷山村ハ荒田村ノ南方ニ位ス

荒田濱ハ北部鹽屋濱ニ接シ東方一葦ヲ距テ櫻島ノ孤島横ハリ島ノ中央ニ櫻島嶽(高サ三千六百三十六尺)峙立ス西部ハ荒田町及一帶ノ水田ヲ距テ高原蜿蜒トシテ日置郡ニ亘ル南方ハ遙カニ肝屬半島ヲ眺メ開瀾渺乎タル鹿兒島灣ニ望メリ

第二章 鹽業ノ沿革

當地ハ古來戰亂爭鬪絶ヘスシテ實業ニ關スル記錄ニ乏シク且ツ鹽業ハ實業界中最モ下等ナル勞働トナシ從テ斯業者間ニ事ヲ錄シ理ヲ辨スル者少シ且ツ上納ノ方法ハ米麥、又ハ大豆粟ニ代ヘ納ムルヲ法トシ從テ其當時勸業ノ任ニ當リタル地方權者、郡見廻等ノ關係セル改良獎勵ノ事跡殆ント稀ナリ此ノ如キ有様ナレハ荒田地方鹽業史ハ漠トシテ更ニ據ル可キモノナシ終ニ二三故老ノ說ヲ基礎トシ本項ヲ論セントス

先ツ荒田濱ヲ細別スルトキハ

松見崎(新濱トモ云フ)洲番所(古濱トモ云フ)弓場濱(古濱又ハ鶴見崎)及天保山濱、武濱ノ五濱トナス
五濱中最モ古ク開ケタルハ洲番所、弓場ノ兩濱ニシテ創設天保年間以前ノモノナルヘシト云フ而シテ兩濱ノ名稱ヨリ考フル
ニ洲番所トハ甲突川屢氾濫シ土砂ヲ流シ被害甚シキニヨリ洲ノ番所ヲ設ケタル地ナルヘシ弓場トハ弓術練磨ノ地ニシテ共ニ
島津公ノ時代ニ起リタルモノナラン

察スルニ荒田鹽田發達ノ濫觴ハ島津公文治二年大隅、日向、薩摩、三州ノ地頭職ニ任セラレテヨリ以來ノモノナルヘシ而シテ
其以前ニ於ケル有様ハ推測スルヲ得スト雖モ島津公ノ時中國若クハ關東地方ノ鹽業法ヲ傳播シ發達ヲ計ラレタルモノ、如シ
蓋シ現今鹽業者間ニ大明神講^{デミシンゴ}ト稱ス鹽釜大明神ノ像ヲ祭ル慣例並ニ鹽業用具亦中國、關東地方ニ似タル點ヲ認ムレハナリ但
シ古來ヨリあじろ釜ト稱スル竹製ノ製鹽釜ハ他地方ニ於テ聞知セサル處ニシテ由來判明セス往昔武人戰場ニ臨ミ竹製ノ釜ヲ
以テ米飯ヲ煮タリト云フ或ハ之レニ習ヒタルモノナルヘシ

元ト洲番所ト弓場トハ連終シ一帶ノ鹽田ナリシヲ島津齊彬公ノ先代ノ世ニ江戸表ニ往來スル小鷹丸ナル用船ヲ作り碇泊所ヲ
設クル爲メ兩濱ノ中央ヲ貫通シ甲突川ニ通スル船堀ヲ鑿テ以來兩濱ハ左右ニ分岐セリ

甲突川氾濫絶ヘス土砂ヲ鹿兒島灣ニ吐出シ港ノ發達ヲ沮害セシヤ久シ天保年間時ノ家老職調所氏河口浚渫ヲ企テ土砂ヲ揚ケ
下流ニ廣大ナル埋地ヲ築ケリ今日天保山ト唱フル原野茲ニ創設ス同年間該埋地ニ鹽田ヲ作り鹽田永作ヲ定メタリト天保山濱
即チ胚胎ス

松見崎濱ハ天保山濱ト同時代ノ產出ニシテ弘化二年八月荒田村ノ住人平田與次郎ナル者御納戸ノ金子三千七百三十三貫ヲ借
用シ熊本縣人岩永某ニ謀リ荒田沖ニ堤防ヲ築キテ鹽田トナシ二十有餘名ノモノニ貸與シ三千七百三十三貫ノ金子ハ利分七十
匁ヲ添ヘ一ヶ月二十八貫八百目ツ、月納シ經營シタル事蹟アリ其後與次郎ノ子藏助ノ時ニ及ヒ颶風ニ遇ヒ堤塘ヲ破壊セラレ
島津公ヨリ金子三百六十三匁ヲ賜ハリ修理シタルリト當時ノ上納法ハ鹽ヲ大豆又ハ米粟ニ代ヘ納ムルヲ法トシ安政二年ニ左
ノ記録アリ

大豆上納 六石五斗二升九合二勺

一町六反一畝五步 永作

外六町程 永作人 平田藏助

但シ釜地ニ對シテハ特ニ大豆一斗ヲ納メシム

此時代ニ於ケル鹽田ノ法規ハ單ニ上納額ノ定メ方及鹽田ヲ他田ニ變スルコトヲ禁シタリ

藏助ノ時島津公ノ獎勵ニヨリ播州赤穂人山本善助ヲ聘シ赤穂式ヲ松見崎ニ傳習セシメ石釜ヲ築キ石炭焚(天草ヨリ輸入)トナシ大仕掛ノ鹽業法其緒ニ就クヤ島津公薨去ノ凶變ニ遭ヒ中絶廢止スルニ至リタリト

明治十年以降鹽價下落シ同十二年ノ頃ニハ自作ノ小作ニ化シタルモノ多ク鹽業著シク衰頽セリ
 明治二十六年肝屬郡ニ於テ臺灣鹽再製シ其竈ノ構造良好ナリト聞クヤ荒田町平田與一外二名ハ該地ニ赴キ其式ヲ採テ石炭ヲ用ヒ煎熬セシニ燃料ヲ消費スルコト少ナク一日六釜ノ多キヲ收メタリ然ルニ經濟的ナルヲ嫉ミ石炭焚ハ鹽ニ惡臭ヲ附スト流言スルモノアリテ一時販路ノ上ニ困難シタルモ流言ノ虚説ナルヲ知り稍々好運ニ向ヒ販路擴張スルヤ日清戰役起リ石炭ノ運輸杜絶シ終ニ再ヒ從來ノ姿トナリ其影ヲ止メサルニ至ル而シテ今日ニ至ルノ間依然舊來ノ法式ニ從ヒ改良試驗ノ事蹟ヲ存セス然レトモ荒田濱發達史上特書スヘキ一要項アリ舊來製鹽釜ハあじろト稱シ竹製釜ナリシヲ明治二十二年以來漸々鐵製釜ニ變更シ今ヤ全ク製鹽釜ハ鐵製ニ移リタルコトニシテ始メ日置郡市來ノ人若重彌六ナル者東京ニ遊ヒ機械學ヲ修メ書ニ中國地方ノ鐵釜ヲ閱シ郷ニ歸リテ後チ左近太郎ナル者ニ計リ鐵釜ヲ作りタルニ其當時結果意ノ如クナラス更ニ鹿兒島郡郡元ノ鍛冶師佐々木彌兵衛ノ考案ニヨリ釜ヲ一枚半トナシ荒田町平田與一ノ鹽田ニ試用セシニ結果良好數年ヲ出スシテ今日ノ有様トハナレリ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田面積 明治二十四年以降ノ鹽田面積ヲ表示スルニ(縣廳及申告書引用)

荒田	鹽屋	中郡	谷山	年
145	09	69		廿四年
145	09	69		廿五年
145	09	69		廿六年
145	09	69		廿七年
145	09	69		廿八年
151	88	70	65	廿九年
150	88	70	65	卅一年
150	88	70	65	卅二年
150	88	70	65	卅三年
150	88	70	65	卅四年
150	88	70	65	卅五年
150	88	70	65	卅六年
150	88	70	65	卅七年
150	88	70	65	卅八年

全鹽田ヲ通シテ一人分ヲ計算スルトキハ當局直轄内ハ製造人百五十人、製造場七十五個、製鹽反別三十五町七反餘ナルヲ以テ一人ニ付製鹽反前二反歩強製鹽場ハ一個ニ付二人ノ割合ニ當リ更ニ製鹽地上ニ於ケル種々裝置設備ノ占有面積ヲ類別スル

ニハ假リニ荒田町松見崎鹽田ナル大迫某所持鹽田ニ就キ調査セシニ
一、全製鹽地 二反〇二十九步

内 撒砂面積 一反九畝二十五步半 沼井臺面積 十六步 但シ沼井臺二個分ニシテ一個ハ二十七尺ニ二十一尺ノ不正楕圓形トス

貯潮池 二步半 但シ一個ヲ二戸ニテ使用ス一個二十一尺ノ不正形

溝渠 十五步 但シ長サ十間巾一間ノモノ二本一個ハ共有トス

二、釜屋敷地 十六步半 但シ二人共

内 釜屋 十四步 休憩所 半步 燃料置場 二步

二 堤防ノ面積、高低及築造材料 荒田松見崎濱ノ一例ヲ掲クルニ松見崎濱ハ四方堤防ヲ以テ圍繞シ海ニ濱スル堤防ヲ「沖ノどて」ト稱シ弘化年間ノ創設ニ係リ別圖ニ示スカ如ク巾三十八尺高サ海面上ヨリ十五尺ノ梯形ヲナシ外部石ヲ以テ垣トナス後方ノ堤防ハ沖堤防以前ノ創成ニシテ釜屋敷地ヲ兼スルカ故ニ「釜屋ノ地」トモ稱ス巾五間鹽田地盤ヨリ高キコト三尺ナリ沖ノ堤防ノ構造ハ外部ニ二層ノ石材ヲ疊ミテ怒濤ヲ防キ内部ハ砂礫、粘土又ハ羊齒植物ヘゴヲ投シテ築キタルモノナリト

三 鹽田内溝渠ノ面積、長幅、深淺及各溝渠間ノ距離 荒田松見崎濱一劃ノ鹽田ハ五町五反步ヲ占ム此レニ三個ノ水閘ヲ設ケ海水ノ出入ヲ計リ水閘ヨリ鹽田内ヲ通シテ三條ノ大溝アリ該大溝ト鹽田ノ四圍ヲ走ル溝渠ハ長幅最モ大ニシテ巾六尺乃至八尺深サ一尺五寸乃至三尺ヲ有ス大溝ヨリ各部鹽田ニ通スル小溝(こみぞ)ハ巾三尺深サ約一尺ニシテ圖ニ示スカ如シ而シテ鹽田ニヨリ小溝ヲ有スルモノト有セサルモノアリ或ハ盲溝トナリ其一端鹽田ニ終ルモノ等アリテ一定セス

大凡大溝ノ距離ハ約三十間ニシテ小溝ノ距離ハ一定セサルヲ常トス(大溝ヲ稱シテなかみぞト云フ)
溝渠ノ總面積一反四畝步何レモ明渠ニシテ暗渠ヲ有セス

四 撒砂(鹹砂)浸出装置 撒砂ハ鹽田内部ヨリ採收シ年々外部ヨリ補給スルコトナク又内部ヨリ撒砂ヲ掘採リ補給スルコト殆ント稀ナリ

鹹砂浸出装置ハこむト稱シ臺(でト云フ)ノ上ニ存在ス臺ハ恰モ塚ノ如ク不正形ヲナシ頂面平盤ニシテ鹽田ノ中央又ハ他地

域トノ境界線上ニ設ケラレ田面ヨリ高サ二尺五寸乃至三尺通例二個ノ昇降路ヲ附ス其構造圖ノ如シ臺ノ効用ヲ摘載スレ

一、沼井ヲ設ケ且ツ沼井ヲ強固ニス

一、海水ヲ鹽田ニ導クモ沼井又ハ撒砂ノ流亡ヲ防ク

臺ノ面積ハ沼井一個ナルト二個併有スルモノトニヨリ大少アリ前者ハ圖ノ如ク長サ四間三尺巾三間三尺ノ不正形ヲナシ後

者ハ一沼井ニ比シ約一倍半大ノ面積ヲ有ス

鹽田ノ形狀及貯潮地

溝渠ノ位置ニ關シ一沼井ヲ設クルモノト双沼井ヲ設クルモノトアリ田形方形若クハ圓形ニ近

キカ或ハ兩地域ノ境界線上ニハ双沼井臺ヲ備フルモノ多シ

但シ鹽屋地方ハ概シテ臺ヲ鹽田ノ中央ニ設ケ臺中ニ釜屋、沼井、貯潮池ヲ設ケ稍ヤ前者ト趣キヲ異ニス

沼井ノ形狀構造

ハ圖ニ示ス如ク通例横六尺長サ八尺前後ニシテ深サ二尺以下ニ濾過裝置ヲ敷キ下部ニ四寸ノ空隙アリ

四圍及底部ハ粘土(窰土)ヲ塗ルコト八寸ノ厚サトナシ前面及一側面ハ外部ニ板ヲ張りテ崩壞ヲ防キ底部ハ前面ニ向テ勾

配ヲ附シ鹹水ノ流下ヲ速カナラシム

兩側ハ初メ直立セルモ漸々磨滅シ宛然勾配ヲ附シタル觀アリ

沼井ノ下層ニハ松材二個ヲ据付ケ(ねだト云フ)上部ニしきげヲ稱シ徑一寸位ノ竹ヲねだト直角ニ並列シ更ニ上部ニ小麥

稈ヲ薄ク一列ニ敷キ最上部ハうゑしきだけト稱スル江南竹ヲ半截シ平ニ割リタルモノヲねだトノ方向ニ被蔽スルノ左右前後

ハ厚サ一尺粘土ヲ棚段トシ前面ニ口徑約一寸五分ノ丸竹ヲ挿入シ鹹水流下孔トナシ垂壺ニ流下セシム垂壺ハこんのまゑト

唱スルノミニシテ特稱ナリ口徑一尺八寸深サ一尺五寸ノ木製桶ヲ地下ニ埋メタルモノナリ

沼井前面及撒砂堆積ノ一側面ハ四分板六枚ヲ當テ四乃至五本ノ杭ヲ以テ支エ内面粘土ニテ塗付ク

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

鹹砂ヲ貯藏スルニハ特ニ設ケタル場所又ハ一定ノ時期ニ貯藏スルモノニアラス其目的トスル所ハ冬期少許ツ、混入浸出スルノ要ニ供ス

夏期鹽付良ク乾燥シタルトキハ(一荷ひといいト云フ)若クハ二荷ツ、鹹砂ノ一部ヲ臺ノ空所ニ推積シ仲秋ヨリ始メテ晩秋

ニハ盛ニ一日間約一沼井分ヲ貯フルコトアリ而シテ貯藏用ノ鹹砂ハ特ニ撒砂ヲ他ニ求ムル事ナリ通例臺ノ周圍及溝渠ノ附

近ヲ削リ夏期ノ間ニ少クモ六沼井多キハ十二沼井分ヲ漸々推積シ降霜ノ頃ヨリ翌年仲春迄ノ間ニ一沼井ニ對シ五乃至六荷位ツ、沼井中ニ投シ冬日採取ノ鹹砂ニ加ヘ冬期ノ採鹹ヲ助クト云フ

臺上ニ鹹砂ヲ貯フルニハ堆積ノ四圍ニ米俵ヲ二重ニ輪垣ニナシ砂頂上ニハ麥稈ニテ作りタルとまヲ被ヒ圓錐形ニ被覆ス貯藏鹹砂ヲ使用スル目的ハ

一、冬期ノ鹹砂ハ着鹽惡シキ爲メ多少濃度ヲ調節スル爲メ

一、夏ノ鹹砂ヲ沼井ノ下層ニ敷クトキハ濾過速カナルコト

通例鹹砂ヨリ鹹水ヲ採收スルニハ

鹽田ニ擴置シタル撒砂ノ充分乾燥シ着鹽可ナリト認ムルヤふりト稱スル擔荷具ヲ以テ臺ノ昇降路ヨリ沼井中ニ鹹砂ヲ投入ス豫メ濾過ノ迅速ヲ計リ且ツ又不純物ノ混入セサル様ニあらずなト稱シ水閘ノ入口又ハ海濱ヨリ粒ノ稍大ナル白砂ヲ一荷位敷クコトアリ冬期ハ乾燥不充分ニシテ着鹽惡シキ爲メあらずなノ量ヲ増シ夏期ノ如キハあらずなヲ投入セサルコトアリ蓋シ夏期ハ着鹽良ク撒砂粒團組織ヲナスカ故ニ濾過速カナルモ冬期ハ該組織乏シキ爲ニ流下從テ緩徐ナルヘシ

一沼井ニ投入スル鹹砂量ハ十月八日荒田濱ニテ實測セシニ高橋某五十一荷(一荷三斗四升但シ小兒ハ二斗ニ計算ス)即チ十二石二斗四升大迫氏五十荷即チ十二石十月十日鹽屋濱井上某五十七荷十三石六斗八升要スルニ十二石乃至十三石ノ鹹砂ヲ投シテ後チひろげさしヲ以テ砂ヲ均平ニシ脚ヲ以テ踏ミ均ラシ更ニこよせヲ以テ平坦ナラシメ兩側ニ砂ヲ畦狀ニ盛立テ而シテ後藁又ハ古菰、古吠ヲ載セ初メこんのまゑノ二番垂(一ばんト云フ)ヲ柄杓ニテ掛ケ後臺上ニ靜置セル二番垂ヲ注加シ更ニ溝渠又ハ貯潮池ヨリ海水ヲ擔荷(たんごト云フ)ニテ運搬シ古菰ノ上ヨリ注加ス其量ヲ高橋、大迫鹽田ニ航キ調査セシニ二番垂一石二斗海水十六荷(一荷二斗トス)即チ三石二斗量注水量四石四斗(以上高橋)一石三斗海水十四荷即チ二石八斗計注水量四石一斗但シ二番垂ハ攝氏二十一度ニ於テば一め七度乃至九度貯潮池ノ池水ば一め一度ヲ表セリ但シ調査期日ハ最モ採鹹ノ少ナキ時ニシテ夏期ニ在リテハ二十五六荷ヲ注加スト云フ

採鹹終ルヤ十二番垂ヲ求ムル爲メ六荷ノ海水ヲ注キ流下セシメ臺ノ上ナル二番垂桶ニ移シ殘餘ヲこんのまゑニ保存ス骸砂ハ毎日ハねさしヲ以テ沼井側ニ掘出シ所謂二團式(撒砂交代持チ)ヲ行フ

六 鹹水輸送装置ノ構造

鹹水ハ擔荷ニ入レ運搬シ釜屋内ニ移輸ス

七 採鹹用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大、小、形狀効用及使用方方法

名	稱	種類	員數	構	造	効	用	使用方方法
も	が	長短大	二	松又ハ杉製但齒ハ竹	撒砂チ乾燥シ凝塊チ碎ク	繩チ付シ鹽田チ曳ク		
ぶ	り	長短大	三組	竹製	砂運搬	いれカギニテ一組ヲ擔フ		
い	か	長短大	三	杉製	全	屑ニ負フ		
ひ	げ	長短大	四	いちたぶ等ニテ製ス	撒砂用	砂チ板面ニ載セ散布ス		
は	ね	長短大	二	全	沼井中ノ砂チ出ス	柄チ把持シ砂チ沼井外ニ掻出ス		
よ	せ	長短大	一	いち又ハたぶ但シ柄ハ杉	鹹砂チ寄ス	鹽田上チ滑ラス		
は	だ	長短大	四	なへ竹チ用フ	撒砂ノ凝塊チ碎ニ坦ラス	撒砂上チ左右ニ振ル		
こ	よ	長短大	三	いち又ハたぶ但シ柄ハ杉	集砂用	鹹砂チ掬ヒ入りニ入ル		
く	や	長短大	二	杉	鹹水汲上用			
た	ん	長短大	四組	全	鹹水、海水汲用			
た	ん	長短大	四組	全	たんご擔ヒ用			
れ	ん	長短大	二	全	二番垂チ入ル			
ご	ま	長短大	一	竹筒内外ニ蓮實	鹹水ノ濃度チ檢ス	鹹水チ入レ内部ノ蓮實ノ浮沈チ見ル		
こ	も	長短大	四〇	小麥藁製	鹹砂貯藏用	被覆用		
か	な	長短大	二	稻藁製	鹹水濾過ノ際沼井上ニ置ク	盛砂ノ一部ニ穿孔チ防ク		
て	も	長短大	一	松又ハ杉但齒鐵	鹽田ノ耕肥			
さ	し	長短大	一	杉製	鹹水チ釜ニ移輸ス			
さ	し	長短大	一	杉製	鹹水チてニ入ル			
た	い	長短大	二	全	鹹水チ貯藏			

八 採鹹用器具新調費及保存期限

品名	員數	單價	價格	保存期	摘要
もが	二	三〇〇	六〇〇	五年	一年ニ回修理費貳拾錢
ぶりが	三	一〇〇	六〇〇	五ヶ月	
いねかぎ	三	一〇〇	三〇〇	四年	
ひろげさし	四	四〇	一八〇〇	一年	
はねさし	二	三〇〇	六〇〇	一年	
よせ	一	七〇〇	七〇〇	一年	
はれだけ	四	〇〇五	〇〇〇	十六日	
こよせ	三	一〇〇	六〇〇	一年	
くしゃく	三	一〇〇	四〇〇	五年	年ニ回ノ輪替へ拾錢
たんご	四	一〇〇	四八〇〇	十年	年一回ノ輪替へ代拾六錢
たんござし	四	一〇〇	四〇〇	五年	
にばんだい	二	一〇〇	二四〇〇	十年	四年目ニ輪代へ貳拾錢
たんす	一	〇〇〇	〇〇〇	三十年	
どま	四	〇八〇	三二〇〇	五年	
こも	二	四〇	〇八〇	三年	
かなもが	一	七〇〇	七〇〇	十年	
て	一	三〇〇	三〇〇	三十年	年一回輪替へ四錢
さしくしゃく	一	三〇〇	三〇〇	五年	年四回輪替へ八錢
たい	二	一五、〇〇〇	三〇、〇〇〇	四十年	

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大、小、形狀及面積

五六寸ヲ露出シ二個若クハ三個ヲ並列ス一戸ニ付二樽即チ一釜屋ニ四樽ヲ備フルモノ多ク樽ノ數ヲ算スレハ共同人員數ヲ知ルコトヲ得ルカ如シ

樽ハ新調スルモノアレトモ多クハ酒屋、醬油屋ノあがりだると稱スル古樽ヲ購入シ底板及輪ヲ修理シ鹹水樽トナス從テ底ノ高底ニヨリ容量ニシ甚シキ差額アリ多クハ四尺樽ニシテ稀レニ五尺若クハ二尺五寸ノ樽ヲ備フルモノアリ今其一ヲ測定セシニ

一、口徑四尺四寸 深三尺三寸 底徑三尺八寸 二、口徑四尺一寸 深三尺六寸 底徑三尺六寸

即チ 一、ノ容量六石一斗 二、ノ容量六石四斗

十 鹽田地盤ノ構造及性質

鹽田地盤ハ砂土ニシテ浮石ノ分解物ヨリ成リ下層ニ至ルマテ同質ナルト下層一尺内外ニ達シ稍々粒形細微ナルトアリ或ハ地下七寸ニシテ甚タシク浮石塊ノ混在スルモノアリ地盤ノ良好ナルハ下層ニ稍々細微ノ砂層アルヲ貴ヒ浮石塊混淆セルモノヲ不良トス往昔土地検査役まきんノ土地ノ上下ヲ評定スルニ當リ鐵ノ棒ヲ地盤ニ貫入

シ深ク挿入スルモノヲ上田トシ透ラサルモノヲ下田トナセリト

鹽田面ニハ大潮ノトキ高サ一尺位海水浸入シ小潮ノ際ハ潮ノ入ラサルヲ常トス要スルニ地盤稍々高キニ失スルノ感アリト雖種々ノ事實ヲ綜合スルニ鹽業者ハ寧ロ高キヲ貴フ有様ナリ蓋シ水田畑地ノ排水事業不完全ニシテ鹽田ニ淡水ヲ注入シ且ツ地盤一般ニ砂粒(殊ニ浮石ヲ混ス)深ク下層ニ至リ滿潮時ニハ著シク濕氣ヲ帶フルカ故ニ地盤反テ低キヲ憂フルモノアレトモ今後水閘ノ設備ヲ完全ニシ其位置ヲ低クシ大小潮ノ入ルカ如クシ隣地(田畑)ノ排水ヲ講シ地盤ノ修整ヲ研究セハ常ニ採鹹ノ働作ヲ營ムコトヲ得ルニ至ルヘシ

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類及性質 撒砂ハ地盤土壤ヨリ稍々細微ノ粒子ニシテ地盤ノ下層土ヲ以テ之ニ充テ未タ他地ヨリ補給シタルコトナシト云フ

斯業者ノ言ニ地盤ニ蟹(たふさ)がねト稱シ瓜ハサミノ白クシテ一方ノ甚シク肥大セルモノノ多キヲ良トス蓋シ蟹ハ地層ニ孔ヲ穿テ地下細微ノ砂粒(撒砂)ヲ排出シ且ツ蟹ノ棲居セル土壤ハ細微ノ砂層深キニ依ルナラン然レトモ黑蟹(くろがねト云フ)ノ棲ム土壤ハ一般ニ下層ニ有機物多ク斯業者間ノ地味ヲ相スルニ白蟹ノ地ハ良キモ黑蟹ノ多キ處ハ惡シト言ヒ傳フ俚言葉シテ然ルヤ研究ヲ要ス

十二 撒砂(鹹砂)撒布量 二沼井ニ對シ撒布スル量ヲ觀測セシニ七十三荷(一荷ヲ三斗ト見做シ)二十一石九斗即二反歩内外ニ(大迫氏二反〇二十九步)二十二石ノ撒砂量ナレハ坪三升五合ニ當ル(但シ夏ハ一荷ノ量ヲ三斗二三升ニ増シ冬ハ二斗七八升ニ減シ荷數同シキモ量ヲ異ニス)中等生産者ハ一臺ニ付少ナクモ五沼井分即チ百石以上ノ撒砂ヲ貯ヘ未タ替砂ヲ他地方ニ求メタルコトナシ

十三 撒砂乾燥ノ時間 春夏秋冬ノ三季ハ午前五時乃時六時(晴天ナレハ)ヨリ午後二時乃至三時マテ乾燥シ後鹹水ヲ採收ス十月八日ノ觀測ニヨレハ此日晴天北風午前六時頃ヨリ撒砂ヲ始メ午前六時三十分漸ク東天ニ陽光表ハレ午前七時三十分ニハ大部分撒砂ノ働作ヲ終リタリ午後一時三十分ヨリ少シク曇リ模様トナリ南風ニ變シタレハ午後二時二十分ヨリ鹹砂ヲ集メ沼井中ニ運搬シ始メハ乾燥時間約八時間トス冬期降霜ノ頃ヨリ早春ノ候迄ハ降霜乾燥シテ後チ即チ午前九時乃至十時頃ヨリ始メ午後二時迄乾燥スト通例舊九月末ヨリ舊二月ノ末マテ二日持即チ鹹砂ヲ二日間擴ケテ採鹹ス通俗ニ二八月ハ鹽煮カ苦勞スト察スルニ舊二月ト舊八月ハ一日乾ヨリ二日乾ニ替ハルヘキ時期ニシテ可成好天氣ナレハ一日乾ヲ望ムカ

故ニ二日乾ノ日モ或ハ一日乾トナシ從テ鹹水ノ濃度淡キカ或ハ濃度一定セサル爲メ鹽煮キノ苦勞(燃料ト時間ト關係ニヨリ)ヨリ溢レタル套言ナラン

十四 撒砂浸出裝置ニ注入スル海水水量及鹹水又ハもんだれ採收量 一沼井ニ付二番垂一石二、三斗、海水三石乃至五石

ヲ注加シ採鹹量夏ハ十二荷(一荷ニ斗トシ)二石四斗秋及春八荷即チ一石六斗冬ハ二日持ニテ七荷一石四斗ヲ算スヘシ
十月七日八日ノ兩日實測シタルニ 高橋七荷、大迫七荷

後此レニ海水七荷ヲ注加シ二番垂四荷ヲ得三荷ヲ二番垂桶ニ一荷ヲ沼井前壺ニ貯フ

十五 海水、鹹水及もんだれの性質 夏ハ鹹水ボーメ氏二十度ヲ超ユルコト稀ニシテ通例十九度、二十度其他ノ季節ニ

アリテハ十四度ヨリ十八度ノ間ナルヘク十月八日ノ觀測ニヨレハ七荷ニ對シ(但シ濾過後直ニ測定ス)

第一荷二十度 第三荷十九度 第五荷十六度 第六荷十四度 第七荷十二度 但シ外氣攝氏二十八度(午後三時)
同日海水ヲ檢スルニ攝氏二十一度ニ於テボーメ氏一度ニ番垂七度乃至九度(高橋、大迫)

冬期ハ貯藏鹹砂ヲ加ヘ且ツ竈土(ごらト云フ)ヲ併用スル爲メ濃度ヲ調節スルヲ得ト云フ竈土ヲ加フル量ハ一沼井ニ一荷乃至二荷トス斯業者ハ鹹水ノ濃度ヲ知ルニれんずト稱シ竹ノ筒ニ蓮實ヲ入レタル器具ヲ用ヒ鹹水濾過ノ際少許ノ鹹水ヲ該器ニ充テ蓮實浮上スルトキハ可ナリト云ヒ海水ヲ沼井ニ注加スル量ヲ蓮實ノ浮沈ノ模様ニ依テ定メツ、敢テボーメ又ハホクトメートルヲ使用スルモノナシれんずニ就テ檢シタルニ蓮實ノ大小、比重ハ一樣ナラサルモボーメ氏比重計十二度以上ヲ示ストキハ蓮實モ亦浮上リ十二度以下ニ降ルトキハ沈下ス

十六 海水引入、排出(水閘)海水汲揚裝置及汲揚方法 水閘ハ別紙圖ノ如ク満干ニヨリテ自在ニ開閉スルモノト満干

ノ際人爲ニ依リテ昇降スルモノトノ二種アリ前者ハ船堀ニ面シ(一個)後者ハ外海ニ瀕シテ二個ヲ備フ昇降水閘ハ圖ニ示スカ如ク鳥居形ノ把手ヲ以テ開閉ヲ自由ニシ水閘道ハ全ク切石ヲ敷キ把手ヲ上下スルトキハ從テ海水出水スルコト恰モ樋開ノ如シ

瓣狀開ハ干潮ノ際戸扉ハ自然ニ外方ニ開キ隨意ニ潮ヲ排除シ満潮ニ當テハ全ク扉開ヲ閉塞シ海水ノ流入ヲ防キ全ク人爲ヲ要セサルモノナレトモ満潮ノ際海潮ヲ要スルトキハ扉開ト石垣トノ間ニ石又ハ木材ヲ挿入シ誘入スルヲ得ル裝置ナリ
以上兩者ノ利害ヲ考フルニ瓣狀樋ハ昇降樋ヨリ欠點多シ

一、瓣狀樋ハ溝干ノ際往々浮石片又ハ塵埃ノ間ト石垣トノ間ニ夾マリ障害物トナリ溝潮ノ際潮流入スルノ恐レアリ
 一、瓣狀樋ハ風雨怒濤ノ爲メ破壊セラル、トキハ昇降樋ヨリ被害大ナリ

大開ノ開閉ハ釜屋順ニ製鹽者之ヲ管理シ通例雨天ノ際及舊十五日夕刻ヨリ十八日朝迄及舊一日夕ヨリ四日ノ朝マテ水開ヲ開キテ鹽田ニ潮ヲ導キ地盤ニ海水ヲ吸收セシメ其他ノ日ハ水開ヲ閉鎖ス(但シ水開ノ構造完全ナラサル爲メ平日多少海潮浸入ス)

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積

鹽田ノ中央ニ點々深サ二尺乃至二尺五寸長サ二十一尺幅九尺位不正形ノ

穴ヲ穿テ海水ヲ溜メ以テ鹹砂濾過用水ニ供ス之ヲ「つばさ」ト稱ス雨天ニテ雨水溜リタルトキハ上層ヲ汲出シ海水ヲ誘入ス(雨天後ニハ通例海水鹽田面上ニ漲ルカ故ニ此ノ必要ナキコト多シ)

十八 鹽田一定別ノ一ヶ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合

鹽屋村沖羽善太郎方調(明治三十七年度所有鹽田四反四畝二十五歩)ヲ基礎トシ換算スルニ

月(新曆)	釜數	釜鹹水量 (一釜三石五斗ト做ス)	二反歩ニ換算	月(新曆)	釜數	釜鹹水量 (一釜三石五斗ト做ス)	二反歩ニ換算
一月	拾釜	三十五石	十五石九斗	八月	四十釜	百四十石	六十三石六斗
二月	九釜	二十五石五斗	十四石二斗	九月	五十六釜	百九十六石	八十九石
三月	七釜	二十四石五斗	十一石一斗	十月	二十四釜	八十四石	三十八石一斗
四月	十六釜	五十六石	二十五石四斗	十一月	十一釜	三十八石五斗	十七石五斗
五月	二十一釜	七十三石五斗	三十三石四斗	十二月	十九釜	六十六石五斗	三十石二斗
六月	二十釜	七十石	三十一石八斗	計			四百四十五石
七月	四十七釜	百六十四石五斗	七十四石七斗				

但シ沖羽氏ハ釜數ノミ調査記録シ鹹水量ノ調査ナキヲ以テ釜數ヨリ算出セリ一釜三石五斗ト見做シ夏冬ヲ平均シ釜數ニ乗シ數量ヲ算出ス

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

既ニ記シタルカ如ク鹽業ハ多ク副業ニシテ

稀ニ專業者ヲ認メ一戸前ノ反別ハ一家族ノ勞力ヲ利用シ採鹹働作ニ従事スルカ故ニ人夫ヲ傭役スルカ如キハ病者、寡婦或

ハ子女ヲ他業ニ就カシムルモノニ限レリ而シテ被傭役者ハ農業ヲ専ラトシ常雇又ハ一定期雇ニアラスシテ日雇ナリ但シ煎熬ハ專業ノニ從事スルモノアリテ一釜ニ對スル煎熬賃ヲ支給シ傭役スルモノ多シ〔男 參拾錢 女 拾八錢〕採鹹勞役賃

右ハ一日間ノ勞銀ニシテ其日現金支拂ヲ常トシ一日間約五時間ノ勞働ヲ以テ一日分ヲ給シ若シ勞働中止ノ天候ニ遇フモ賃銀ヲ増減セス 男一釜ニ付十八錢乃至二十錢

右ハ專業者ニ仕拂フ賃銀ニシテ一釜ニシテ止ムルカ又ハ冬期煎熬ニ時間ヲ要スル場合ニハ二十錢ヲ仕拂フモノアレトモ十八錢ヲ普通トス賃銀以外ニ物品飲料ヲ支給セス 男釜屋築キ及修理一日五十錢此事業ニ限り晝食トだいやめ即チ夕刻ニ酒ヲ支給ス 人夫ニ就テハ何等ノ特稱ナク本人ノ姓又ハ名ヲ呼フ十月八日觀測シタルニ高橋ノ濱ニテ女三人勞働シ二反歩ノ濱ニ就キ勞力時間左ノ如シ

午後六時ヨリ
砂運 一女ニテ五十分間
沼井中ノ砂出シ 一女ニテ六十分間
午後一時三十分ヨリ

もが曳キ 三女ニテ二十五分間 鹹砂運搬 二女ニテ六十分間
鹹砂集收 一女ニテ六十分間 鹹砂濾過 一女ニテ四十分間 海水運搬 二女ニテ十分間
鹹水運搬 一女ニテ六十分間 其他 三女ニテ二十分間 計 三女延時間 七時間半

其他溝渠浚渫、水閘ノ開閉、鹽田堤防ノ修理鹹砂貯藏等勞力ヲ要スルモ時間ノ長短ニ關セス一日分ヲ支給スルカ故ニ一ケ年採鹹日數百二十日セハ一男二女ニ付見積ルトキハ六十七圓二十錢ナリ

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 鹹水採收時季ハ終年ナレトモ氣候並ニ農業ノ繁閑及鹽價ニ制セラレ一

定セス鹽價ヲ別問題トシテ徵スルニ

一月 日短ク且ツ降霜ノ爲メ二日持、製鹽盛ナラス〔明治三十七年一月 六日大暴風アリ〕

二月 全 全

三月 天候一定セス時トスレハ「三月ながし」ト稱シ降雨多キ時アリ全

四月 日持
五月 日持
六月 農業繁多(稻田種)且ツ梅雨トナル製鹽衰フ
七月 最盛期
八月 全
九月 粟、菜菔下種ノ爲少シク下ル
十月 日持但シ下旬ヨリ二日持
十一月 二日持 稻ヲ收ムルニ繁多
十二月 全

製鹽漸ク盛ナリ
全
全
全
全
全
全
全
全
全
全
全
全

(暴風多シ)

製鹽少シク衰フ

風ニ西(にしト云フ)、東(こち)、南(はる)北(くたり)風アリ何レノ時期ニ論ナク南風ヲ忌ムコト甚シク南風ハ濕氣ヲ有シ砂ノ乾燥(すなのこらき)悪シク且ツ驟雨ノ襲來スルモ亦南風ヲ常トシ又ツしむきト稱シ不定時ニ颶風ヲ生スルモ南ニ多シト而シテ北風ハ最モ好ム處ニシテ乾燥充分ナリト云フ蓋シ通例北又ハ西風ノ吹クトキハ雨ヲ催スコト少ナキ爲メナラン鹽屋村ニテハ二日乾(一日持ノコト)ヲナス時期ニ及ヘハ沼井ヨリ撒砂ヲ掘出シ(通例翌日撒布)直ニ夕刻ヨリ鹽田ニ運搬撒布ス此ノ時ニ當リ南風ナレハ翌日ニ行ヒ西風又ハ北風又ハ東風ナレハ其夜ノ天候良好ナリト見做シ撒布スルモノトス殊ニ東風ハ露ナク雨ニ變セサレハ最モ良ク乾燥シ翌日ノ仕事ヲ短縮スト云フ

二十一年 一ヶ年間ノ採鹹平均日數 明治二十五年以來ノ氣象表ヲ掲ケ比例的ニ採鹹日數ヲ算出スルニ

年	雨雪日數	採鹹日(比例算出)	年	雨雪日數	採鹹日(比例算出)
二十五年	一七一	一一八	三十二年	一五二	一三三
二十六年	一六三	一二四	三十三年	—	—
二十七年	一四四	一四一	三十四年	二三七	八五
二十八年	一八五	一〇九	三十五年	一七二	一一八
二十九年	一七九	一一三	三十六年	—	—
三十年	一六七	一二一	三十七年	一四五	一四〇
三十一年	一六六	一二二			

備考 明治三十七年度採鹹日數ハ製鹽家ノ記録ニ存セス依テ百四十日ヲ基礎トシ比例的ニ算出セリ
 右ノ算出ニヨリ明治二十五年ヨリ三十五年迄十ヶ年平均採鹹日數フレハ百十八日ナリ依テ一ヶ年平均採鹹日數百二十
 日ト假定ス更ニ百二十間中持濱ト準備濱日數トニ區別シ(冬期ハ二日持ナルカ故ニ持濱ト準備濱トニ分ル)三十七年度沖羽
 善太郎氏記録(毎月採鹹日數調)ヲ參照シ平均月別採鹹日數ヲ打算セシニ左ノ如シ

月	沖羽氏調査	平均月別打算	持濱日	準備濱日	月	沖羽氏調査	平均月別打算	持濱日	準備濱日
一月	七	六	三	三	八月	一五	一七	一七	一
二月	五	四	二	二	九月	二〇	一五	一五	一
三月	六	四	二	二	十月	一六	一三	一〇	三
四月	一〇	七	七	二	十一月	一四	一二	六	六
五月	八	七	七	二	十二月	一七	一三	六	七
六月	六	五	五	二	計	一四〇	一二〇	九七	二三
七月	一六	一七	一七	二					

二十二 一ヶ年間ノ平均鹹水採收日 第十八ニ讓ル

二十三 準備及持濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法 午前ノ操作

一、雨後早朝ヨリもがヲ曳クコト縦横二回たてどよこをかじると云フ後チ準備濱ノ如クス

二、準備濱早朝ノ沼井ノ旁ラニ堆積セル撒砂ニ二番垂ラ柄杓ニテ七八杯打掛ケふリニ盛リ別圖撒砂搬出圖其ノ一ノ如ク鹽
 田上ニ一いねツ、小堆ヲ作ル(小堆ト小堆トノ間約十六尺乃至十九尺)コト一沼井ニ對シ三十四堆(夏期ハふリニ砂ヲ盛ル
 コト一斗六升冬ハ一斗二升)ヲ點々配置スルヤ直ニしろげさしヲ以テ全圖其ノ二ノ如ク小堆ヲ廻リ乍ラ右横振リヲナス

備考 撒砂ハ乾キタルモノヨリ濕リタルヲ可トス濕リタル方良ク擴カリ遠ク撒布シ得

撒布後はらい竹ヲ以テ鹽田上ヲ左右ニ振廻ハシ午後ニ至ルマテ擴置ス撒布終リテ後チ沼井中ノ砂ヲはねさしニテ沼井旁ニ
 掘上ク

午後ノ操作(持濱)

天候ノ如何季節ノ長短ニヨツテ一樣ナラサルモ大凡午後二時ヨリもがヲ曳ク此ノ操作ヲかじつ

てこらかすト云フ曳クニ縦、次キニ横次ニ斜(そんぎいト云フ)ヲ二回通例曳ク回数ヲ幾目ト云ヒ天候曇ルカ又ハ南風ノ時ハ五目其他ハ三目乃至四目ヲ普通トス但シもガヲ曳ク前こよせヲ以テ溝渠及沼井ニ接シタル部分約二尺ヲ削リ鹽田内部ニ寄スもガ曳キヲ終ルヤ直ニよせヲ以テ鹹砂ヲ線狀ニ集收ス其法よせノ柄ヲ兩手ニテ握リ腰部ニ擁シテ前後ニ寄セツ、前進ス集收シ終ルヤ鹹砂ヲよこせニテぶりニ集メ沼井中ニ運搬ス

沼井中ハ豫メあらずめト稱シ粗粒ナル白砂ヲ一沼井ニ一いね程布キ置キ之ニ鹹砂ヲ移輸シ充滿セシメ第四項ノ如クス而シテ二番垂及海水ヲ注入シ約十五分間ヲ經テ鹹水滴下スルヲ以テこんのまへ壺中ニ充ツルヲ待チたんどニ汲ミ移シテ釜屋ニ運搬ス鹽田ト釜屋遠隔セルモノハ二人ニテ交代運搬セリ鹹水濾過中屢々彼ノれんずヲ用ヒ濃度ヲ檢シ器中運實ノ浮フ程度ニテ更ニ海水ヲ沼井中ニ追加シ運實沈下スレハ之ヲ二番垂トナシ第二ノ沼井ニ運搬シ直ニ鹹砂濾過用ニ供シ第一ノ沼井ニハ更ニ海水五六荷ヲ注キテ翌日ニ用ユル二番ヲ採收ス二番垂ヲ收メテ後チ鹽具ヲ釜屋又ハ居住ニ運ヒ一日間ノ働作ヲ了ル冬期ノ操作 冬期ハ二日持ニシテ第一日ハ先ノ方法ニ從ヒ午後もガヲ曳キテ後チよせニテ集メこよせヲ以テ鹽田上點々小堆ヲ作り翌日ニ及フ但シ其夜雨天ト判斷セハ臺上ニ鹹砂ヲ運ヒ翌朝運出シ撒布ス第二日ハ第一日ニ異ナラス午後ヨリ持濱ニ移リ採鹹法ノ如クス但シ二日持ニ當リ第一日ノ前晚ヨリ撒砂スルモノアリ松見崎濱以外ニテハ小潮ノ際海水缺乏シ午前ノ操作中はれだけヲ掛ケテ後チ溝渠又ハ貯潮池ノ潮水ヲ撒布スルコトアリ 春期二三月ノ頃だすき又ハひろけさし及かねもガヲ以テ鹽田ヲ耕爬シ又大雨後粘土雨水ノ地盤ニ浸入シタルトキモ同様該器ヲ使用ス

溝渠ハ年ニ二回乃至三回(春夏ノ二期)浚渫シ明治三十四年ニハ三月十日、八月十六日ニ行ヒタリ

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項

通俗ニ夏期鹽ノ取レタル年ハ冬モ鹽ノ取レ方多シト云フ蓋シ夏期鹹砂ヲ貯ヘ冬期ノ助トナシ又夏期盛ニ煎熬スルトキハ竈土(こらト云フ)ニ鹹水ヲ含ミタルモノモ多ク收ムルコトヲ得之ヲ冬期ニ利用スルカ故ニ從テ鹽ヲ生産スルコト多キ理ナリ

採鹹日數百二十日ハ全部採鹹働作ヲ貫徹シタル日數ニシテ此外一ケ年ニ約二十日ハ採鹹働作ニ著手シ全然失敗ニ歸スルコトアリ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積

釜屋ハ藁葺作ニシテ圖ニ示スカ如ク左右ヨリ支柱ヲ交叉セシメ高サ一丈内外間口(どぐちト云フ)二十一尺奥行(ながれト云フ)二十四尺不正形ノ小屋ヨリ成ル

釜屋ヲ作ルニハ先ツ間口ノ四隅及奥行ノ中央ニ二柱ヲ建ツ中央ノ二柱ハ最モ長大ニシテ長サ二間半乃至三間徑七八寸ノ丸太ヲ用ヒ地下ニ埋込ムコト三尺内外ニシテ一端ヲ上部ニ於テ左右ヨリ交叉セシム支柱ハ左右合シテ十四本ヲ建ツ先ツ四隅及中央ノ二柱ヲ交叉セシムルヤ交叉點ヲ通シテ一條ノ繩ヲ縛シ位置ヲ固定ス而シテ後テ交叉點ヲ通シテ一條ノ繩ヲ縛シ位置ヲ固定ス而シテ後テ交叉點ヲ通シ一條ノ橫柱ヲ架ス此レヲねつみばりしト云ヒ左右ノ支柱ヲがつしよト云フ支柱ヲ定ムルヤ支柱ニ橫木ヲ(徑三寸二ツ割二間モノ二十八本ヲ用ユ之レヲななつぎト云ヒ圖上(ロ)ニ當ルナリ)架シ更ニ其上ニ支柱(イ)ニ並行シテ徑一寸位ノ竹ヲ並列ス圖上(ハ)ニ當ルモノニシテたるきだけト云フ

其上ニななつぎニ並行シテ拇指大ノ竹(約二十束)ヲ並列ス圖上(ニ)ニ當ルモノニシテなへだけト云フ更ニ上層ニ藁(大麥稈)ヲ被フコト普通小屋ヲ作ルト同方法ニシテ約十駄ノ藁ヲ使用シ藁葺トナス藁葺ノ頂點ハ細キ竹ヲ並列ス(之レヲいらかだけト云フ)斜面ニ沿ヒタル四條ノ竹ハ藁ノ飛散ヲ防クニ供ス之レヲをさへだけト云フ釜屋一個ヲ作ルニ要スル繩ハ約百二十房ナリ

竈及ヒ鹹水溜(たじ)鹽貯藏箱(せこ)苦汁壺、竈土置場ヲ配置スルコト圖面ノ如シ(釜屋平面圖參照)

一 釜及竈ノ種類、構造、大、小、其製造原料及釜ノ深淺

釜ハ單ニ鐵製(鍛鐵)ノ一種アルノミニシテ温メ釜ヲ備ヘス通

例鐵板(一分乃至二分五厘)一枚半ヲ縫合シ長八尺幅六尺ノ底板ヲ作り之レニふけし及ひらヲ附シ深サ三寸二分乃至三寸五分ノ平釜ヲ用ユふけしトハ側框(ひらト云フ)ト底板トヲ連接セル部分ニシテ圖ニ依テ説明セリ

側框(ひら)ハ通例二分板ヲ使用シ燃料挿入孔(ふけぐち)ノ上部ニハ高サ二尺巾一尺五寸ノ板ヲ附シ鹹水ノ沸出及ヒ火焰煤煙ノ入ラサル様ニス板ト板トヲ縫合スルニハふけし又ハまつらヲ用ヒ鐵釘ヲ以テ密著セシム鐵釘ハ三分挿入本數二百二十一本釘ト釘トノ間隔二寸内外ヲ距テ密挿ス

竈ハ燃燒口(ほけぐち)及ヒ釜ノ四隅ノミ石材ノ支柱ヲ用ヒ他ハ粘土(竈土ト稱スルモノ粘質壤土ノ如シ)ヲ被ヒ前後ニ燃燒口ヲ有シ兩方ヨリ燃料ヲ投入シ一ツノ煙突タモ備ヘスシテ釜屋ノ入口又ハほけぐちヨリ煙氣ト蒸發氣ヲ排除スル裝置ナリ竈壁ノ厚ハ約五寸釜縁ヨリ約一寸以下マテ土ヲ盛ル之ニ約二十五荷(三斗二升位)ノ粘土ヲ要ス

竈ノ内部ハ中央凸出シ(下ばらト云フ)約一尺ヅ、左右ヨリ内部ニ膨大セリ此ノ如クセサレハねらしト稱シ火力ヲ徐々保持スルトキニ當リ熱力維持シ難シト云フ竈ヲ築クニハ六尺ニ八尺ノ地ヲ歛ヲ以テ均壓シ四隅ニ石ヲ積ミ高サ一尺八寸トナシ釜ヲ据付ケ釜内ニ水ヲ容レ水平ヲ檢ス水平ニ固定スルヤ燃燒口ニ當ル兩側ヲ切石ノ類ニテ孔ノ下部八寸上部五寸ノ梯形ニ築キ直チニ竈土(約十町ノ高原麓ヨリ得)ヲ以テ左右前後ヲ塗リ上ク但竈土ハ苦汁ニ和シ餅狀トナシテ後使用スルモノト苦汁ヲ和スルトキハ乾燥容易ナラスト稱シ海水ヲ以テ練リ使用スルモノアリ

燃燒口ヲ梯形ニ造ル所以ノモノハ下部ハ燃料ノ取扱上廣キヲ要シ上部ハ火焰ノ燃へ上ラサル様狭キヲ欲スルタメニ出テタルナリ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル装置、構造及方法

鹹水ハ釜ノ兩側ニ並列スル樽(たい)中ニ貯フルヲ以テ樽縁ニ輸送器

(て)ト云フヲ置キ釜ト樽トヲ連絡シ柄杓ヲ以テ鹹水ヲてノ中ニ入ルレハてヲ通過シテ釜中ニ移入スル設備ナリ

柄杓ハ通常ノモノト異リ杉材ノ良質ヲ撰ミ薄クシテ破損ノ患ナク輕キヲ貴フ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及使用方法

名	稱	員數	構	造	使用	方法	名	稱	員數	構	造	使用	方法
て	つがま	一	柄	杉板ハ樫又ハたぶ	鹽ヲてぶりニ取リ上ク	おほよき	一	柄	ハ樫他ハ鐵	燃料ヲ割ル爲メ			
く	ぶわ	一	竹	製	鹽ヲ一時入レテ苦汁ヲ滴下セシム	こよき	一	全		鹽用具ヲ修理スル爲メ			
て	ぶり	二	竹	製	泡ヲ取ル用具	ラン	二	ブ	リキ製	夜間ニ備フ			
こ	ぶくどり	一	杉	製	鹽ヲ掻キ集ム	ごらふり	一	竹	製	竈土ヲ篩別ス			
し	ほかき	一	松	又ハ杉	初メノ泡ヲ取ル用具	きん	一	柄	ハ樫他ハ鐵	竈土又ハ鹽殼ヲ分離ス			
あ	わどり	一	板	いち柄竹	四隅ノ汚物ヲ取ル用具	げん	一	全		鹽殼ヲ離シ竈土ヲ破壞スル爲メ			
ご	いどり	一	底	ニブリキヲ張ル	苦汁ヲ釜ヨリ取出ス	の	一	柄	ハ杉他ハ鐵	割木ヲ挿入ス			
に	がいどり	一	杉	及竹	鹹水ヲ釜ニ送ル	あら	一	杉		手足ヲ洗フ爲メ			
て	さしくさく	一	柄	ハ杉他ハブリキ	鹽ノ表ハレシヤ否ヤヲ檢	い	一	松		休憩スル用具			
さ	いしほどり	一	柄	ハ樫他ハ鐵	鹽殼ヲ分離スル爲メ	を	一	松		風ヲ避クル爲メ			
よ	いしほどり	一				け	一			鹽ヲ貯藏ス			
あ	くはなし	一				こ	二						

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

品名	員數	單價	價格	保存期限	摘要	品名	員數	單價	價格	保存期限	摘要
てつがま	一	三、〇〇〇	三、〇〇〇	三十年		こよき	一	三、〇〇〇	三、〇〇〇	十ヶ年	
くわ	一	一、五〇〇	一、五〇〇	四ヶ月		らんぷ	一	〇、五〇〇	〇、五〇〇	半ヶ年	
てぶり	二	〇、九〇〇	一、八〇〇	半ヶ月		ごらふり	一	〇、五〇〇	〇、五〇〇	半ヶ年	
こぶくどり	一	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一ヶ年		きんづ	一	三、〇〇〇	三、〇〇〇	五ヶ年	一ヶ年修繕
しほかき	一	〇、六〇〇	〇、六〇〇	二ヶ月		げんづ	一	七、〇〇〇	七、〇〇〇	三ヶ年	參錢 一ヶ年修繕
あわどり	一	〇、二〇〇	〇、二〇〇	四ヶ月		わらい	一	二、八〇〇	二、八〇〇	五ヶ年	參錢 一ヶ年輪貳
どごいどり	一	〇、五〇〇	〇、五〇〇	一ヶ年	年一回底替 へ拾錢	ばんこ	一	二、五〇〇	二、五〇〇	十ヶ年	錢五厘 一ヶ年修繕
にがひどり	一	一、七〇〇	一、七〇〇	二ヶ年		うのこ	二	八、〇〇〇	一、六〇〇	三ヶ年	貳拾錢
こいしほどり	一	〇、五〇〇	〇、五〇〇	六ヶ月		せこ	二	六、〇〇〇	一、二〇〇	五ヶ年	
あくはなし	一	一、〇〇〇	一、〇〇〇	二ヶ年							修繕年拾錢
おほよき	一	一、〇〇〇	一、〇〇〇	五ヶ年							

七 燃料ノ種類、名稱、產地價格及品質

當地方ハ専ラ松割木ヲ使用シ石炭ヲ用ユルモノナク松材中殊ニ黒松ヲ撰ミ他

地方ヨリ輸入スルヲ常トス主ナル產地ハ櫻島(古里村、有村)鹿島郡谷山地方、揖宿郡喜久地方、肝屬郡牛根地方ニシテ早キハ二十年通例四十年前後ノ松樹ヲ長サ一尺二寸五分ニ伐リ樹ノ大小ニヨリ二ツ割若クハ三ツ割トナシ伐採後約二ヶ月前後ヲ經テ使用ス割木ヲ稱シテでそくと云ヒ櫻島ニテハ四十本ヲ一たて、谷山地方ハ三十六本ヲ一たてト號シ取引上ノ標準トス然レトモ一駄ヲ以テ標準トスルコトアリ一駄ハ約六十本トス數年前ニハ一貫ニ付何本ナル用語アリシト明治二十八年ニハ上等一貫ニ六本ニ合即チ一本ニ付四厘二毛五糸、下等ニテ三厘二毛五糸ノ相場(一貫ハ二錢七厘ニ當ル)ニシテ漸次價格ハ昇騰シ殊ニ櫻島(産額各地方ヲ合セテ十トセハ櫻島九分ヲ占ム)ハ近來土木用ニ供スル用材ヲ伐採シ臺灣、支那地方ニ輸出シ松材用途ノ擴張ト伐採費運賃ノ騰貴ヨリシテ著シク高價ヲ呈シタリ而シテ一ヶ年内ニ於ケル燃料ノ高低ハ鹽ノ産額ニ關セス天候ノ如何ニヨリ著シク支配セラル、モノニシテ畢竟松樹ノ茂盛セル土地ハ磯ニシテ峻險ニ自生シ雨天ノ際

ニハ伐採運搬全ク杜絶シ山卸シ困難トナリ從テ騰貴ス現今一本ニ付上等七厘、下等五厘二毛ニ當レリ
 割木ノ品質ハ產地ニ關スルコト著シク櫻島ノ古里、肝屬郡牛根地方產ヲ以テ最モ優等トス蓋シ古里、牛根地方ハ礫質土ニシ
 テ殆ント嶋嶺ノ間ニ生スルカ故ニ樹ノ成長遅ク從ヒテ木目細カク質強固ナレハ賞用セラル、ナラン
 松材ノ品質ヲ鑑識スルニハ從來左ノ諸點ニ注目セリ

- 一、木質緻密ナルヤ否ヤ木目ノ間隔廣ク殊ニ海綿狀ヲナスモノハ品質劣等ナリ
- 一、伐採後降雨ニ遇ヒシヤ否ヤ雨ニ曝サル、トキハ油氣ヲ失フト稱シ一種光澤ヲ失シ品位下落ス
- 一、割木ノ大小即チ中央ニ樹心アリテ二ツ割ノ太キモノヲ貴フ

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 釜ハ新古ニヨリテ容量ニ差アリ又形狀ニヨリテ甚シキ差異ヲ來スモノニシテ一枚半釜即チ深サ三寸二分幅六尺長サ八尺ノ新釜ニ徵スルニ製鹽夏ハ一石一斗冬ハ九斗ヲ生産ス等級四等鹽大部分ヲ占メ煎熬ヲ止メタルトキあらしほト又ハどめしほ稱シ鹽化苦土ノ結晶ヲ含ムコト多量ナル下等鹽七升乃至一斗一二升ヲ得

荒田鹽一升ノ重量

産地	結晶	色澤	粗ナル		重ナル	
			狀	態	ナル	量
谷山	中	純白	二三五、四〇		三三〇、三五	
全	中	微青	二二八、五四		三一五、五八	
全	小	稍暗	二四四、八一		三五五、八三	
荒田	中	純白	二三四、三六		三三三、六三	
全	中	稍暗	二四八、二四		三七一、一二	
全	中	暗	二五八、〇二		四一三、四五	

一釜ニ要スル燃料ハ鹹水ノ濃度、氣候ノ如何ニ依テ著シキ差違ヲ生シ且ツ釜ノ新古、竈ノ構造ニ關係スルヲ以テ二三ノ實驗說ヲ集メテ其數量ヲ明カニスヘシ

製鹽家名	季節		煎熬回数		製鹽家名	季節		煎熬回数	
	夏	冬	第一回	第二回以降		夏	冬	第一回	第二回以降
村田	一一二 <small>本</small>	一三〇 <small>本</small>	一四〇 <small>本</small>	一三〇 <small>本</small>	永野	九八 <small>本</small>	一九六 <small>本</small>	一四〇	一三五
笹川	全	一四〇			川	一〇五	一四〇		
高橋	七五 <small>但シ夏盛</small>	一五〇							
安樂	七〇 <small>但シ夏盛</small>	一四〇			十月八日實測			一五〇	一三五

夏期九十本 冬期百三十五本

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合

全ク石炭ヲ使用セス

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先テ汚物ヲ除去スル爲之ヲ濾過スル装置

鹹水貯藏樽ヨリ直ニテヲ以テ移入シ浸出装置ナシ

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種類及賃銀

一釜煎熬賃十八錢ニシテ煎熬夫ニ對スル名稱又ハ種類ナク煎熬專業者ハ求メニ應シテ巡回煎熬ニ從事ス

鹽田二戸前(四こん)ニ付一釜屋ヲ有シ一釜屋ニ付煎熬夫一名他ニ手傳等ナシ

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

一晝夜ニ於ケル煎熬數ハ不定ニシテ通例早朝ヨリ始メ午後一時頃ニ一釜午後七時迄ニ一釜計二釜ヲ收ムルモノ多ク特ニ煎熬夫ヲ傭ヒ煎熬セシムレハ一日三釜半ヲ擧ケ荒田、松見

崎ノ如キ專業煎熬夫多キ地方ハ三釜ヲ算スルヲ得

一釜ニ付三石四斗即チ一日間二釜トセハ六石八斗ニシテ製鹽約二石ヲ生産スヘシ

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量

一戸前約二反歩ニ對シ一ケ年百二十釜一釜製鹽九斗トセハ百八石ニ達シ斤數ニ換算シ一萬八千斤ヲ得ヘシ

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹

第六章第一項ニ詳記ス

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法

初メ釜ニ鹹水ヲ約九分通り注入(二石二斗)シ置キ直チニ燃料ニ點火ス燃料ハ豫メ

二本ノ割木ヲ細斷シ前後ノ兩焚口ヨリ燃燒シ始ムルヤ各十本ツ、ノ割木ヲ投ス常ニ前後同時ニ行ヒ其後七本、五本、七本、順次盛ンニ燃燒スルトキハ約三十分間ニシテ沸騰シ始メ約五十分時ニ全ク沸煮シ汚物(あわト云フ)浮遊スルニヨリあわト

りヲ用ヒ汚物ヲ竈側ニ捨テ竈土ニ吸收セシムあむごり後約一時間ニ第一回ノ注鹹ヲ行フ其量柄杓ニテ二十杯即チ四斗内外ノ冷鹹水ヲ加フ燃料ハ絶ヘス盛ニ投入シテ火熱ノ衰ヘサルコトヲ計リ更ニ一時間ノ後第二回ノ注鹹ヲナス但シ注鹹前ぶくト稱シ汚物及ヒ食鹽以外ノ結晶物ヲ除却シ竈土ニ吸收セシム

鹹水濃キトキハ注鹹三回(十月八日ハ鹹水母氏十九度ニテ三回注加ス)淡キトキハ五回ニ及フ

煎熬ノ際ハうつとト稱シ釜屋ノ入口ニ屏風様ノ板(別圖参照)ヲ立テ風ノ衝入ヲ防キはぐちヲ開キ以テ外氣ヲ調節ス

釜ノ上部ニハ二本ノ丸太ヲ架シ焚口ニ接シテ該丸太上ニ割木ヲ積ミ乾燥セシム而シテ丸太上釜ノ中央ニハ横木ヲ置キ鹽ヲ取揚ルヤ直チニ該部ニ載セ苦汁ヲ釜内ニ滴下セシム

先キニ記シタルカ如ク第三回ノ注鹹終ルヤ依然火力ヲ盛ニシ約七分通り蒸發セシ頃よいしほとりヲ用ヒ釜中ニ挿入シ結晶ノ有無ヲ檢シ鹽ノ結晶現ハルレハ玆ニ於テねらしナル方法ニ移ルモノトス最初ヨリねらしニ到ルマテ約四時間此間あむごり二回ぶくごり二回ヲ行フ

ねらしノ操作ハ著シク鹽ノ結晶ニ大小ヲ生スト云ヒ通例ねらしニハ太ク輕キ割木ヲ撰ミ持續的ニ燃燒スルヲ常トシ火力ヲ弱ク煮沸徐々ニ細カキ泡ヲ吹カシム假リニ全割木ヲ百五十本トセハねらし用トシテ六十本ヲ要ス其時間一時半ねらし後約二三十分間火力ヲ盛ニシ鹽ヲ取り揚ク(ねらしニ火ヲ強クセハ結晶大ナリト)

但シ夜ハねらしノ時間ヲ永クシ煎熬夫ハ此間多少睡眠ス鹽ハしほかけニテ釜ノ左右ニ寄セ集メくわヲ以テてぶりニ揚ケてぶりハ釜上ノ丸太ニ載セ苦汁ヲ滴下セシム約十分間ニシテ苦汁滴下スルヲ見ルヤ之レヲせこニ收メ再ヒくわニテ鹽ヲ揚クルコト同シ

とゞいとどりハねらしノ際釜ノ四隅ニ集マルあく及ヒ汚物ヲ去ルニ用ユ

あく(鹽殼)ハ約二十釜ヲ焚キ厚サ一分五厘位トナルヤあくはなし及ヒげんのニテ剝離ス一釜煎熬終ルヤにがいどりにテ苦汁ヲ排除シ更ラニ鹹水ヲ注入煎熬ス最終ノ釜ニ殘留スル苦汁ハ其儘トシ一晝夜ヲ經過セハ所謂あらはしヲ生シ其量七升ヨリ一斗一二升ニ及フ

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷

沿革ニ於テ詳記ス

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項

記スヘキモノナシ

巧ナルモノヲ要セサルコト

此ノ如キ事情ノ下ニ立ツ當地方ノ鹽業ハ寧ロ現時ノ狀態ヲ基礎トシ鹽田、地盤、水開ノ改善ヲ計リ燃料ノ經濟ヲ保ツ爲メニ釜屋内ノ改良ヲ企テ漸々餘利ヲ積ンテ改良ノ歩ヲ進メ一面ニ於テ無形ノ改良即チ鹽業上ノ知識ヲ發展シ以テ改良ノ目的ヲ達スヘキナリト思惟ス而シテ刻下改良ヲ要スヘキ緊急ナル點ト認ムルモノハ

(一) 竈ヲ改良シ燃料ノ經濟ト生産高ヲ増加セシムルコト

(二) 鹽田地區ヲ整然タラシメ小堤防、臺等ヲ可成省略シテ地域ヲ擴張スルコト

(三) 沖ノ堤防ヲ設ケ水開ヲ完全ニスルコト

(四) 鹽業者及ヒ地主ニ鹽業ノ理論、方法ヲ講シ見識ヲ高尚ナラシムルコト

(五) 貯金ヲ獎勵シ金融ノ自由ヲ計ルコト

何トナレハ鹽業者ノ金錢ト直接關係ヲ有スルモノハ勞力ニアラスシテ燃料ナレハ先ツ直接苦痛ヲ感スヘキ燃料ノ經濟ヲ計リ地區ノ整理ヲ行ヒ沖堤防ヲ築キ水開ヲ設ケシメ地盤ノ修理ヲ行ヒ採鹹日數ヲ増加セシムルコト實ニ刻下改良ノ急務トナス

第四章 製鹽及副産物ノ種類、用途

全部眞鹽焚ニシテ差鹽ナシ

眞鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量
鹽ノ理化學的性質

産地	結晶	色澤	粗ナル狀態ニ於ケル一升ノ重量	密ナル狀態ニ於ケル一升ノ重量
谷山	中	純白	二三五、四〇	三三〇、三五
全山	中	微青	二二八、五四	三一五、五八
全荒	小	稍暗	二四四、八一	三五五、八三
全田	中	純白	二三四、三六	三三三、六三
全田	中	稍暗	二四八、二四	三七一、一二
全田	中	稍暗	二五八、〇二	四一三、四五

産地	等級	級	水	分	夾	雜物	鹽化曹達
荒産	田	三		一〇、四三		四、八六	八四、七一
全産	屋	全		七、四七		七、五七	八四、九六
全産	田	四		一二、八五		七、七七	七九、三八
全産	屋	全		一四、五〇		六、〇九	七九、四一
荒産	田	等		一三、〇四		八、二五	七八、七一
全産	屋	五		一五、三〇		一〇、四三	七四、二七

三 鹽主要ノ用途

- 調理用
- 味噌、醬油用
- 漬物(菜、蘿蔔其、他梅干等)
- 素麵
- 魚類(主ニ鰯、鰯、鯖)鹽藏用
- 銀山用
- 獸皮保存用

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量(一升當)

- 三等鹽 二百五十匁
- 四等鹽 二百五十五匁
- 五等鹽 二百六十九匁

五 苦汁ノ用途

豆腐製造用及ヒ農家撰種用ニ供シ釜屋内ニテハ骸砂ニ苦汁ヲ掛ケ吸收セシメ冬期鹹水濾過ノ際加用ス

六 苦汁利用ノ方法

苦汁ハ大抵廢棄ス

七 苦汁ノ生産量

苦汁ノ生産量ハ鹹水ノ濃度殊ニ煎熬法ノ如何ニヨリテ甚シキ差異アリ即チ鹽ノ取揚ケ方法ノ遲速ニヨリ一定スヘカラス通例冬ハ一釜ニ付一荷(二斗)夏ハ一荷半(三斗)ヲ副産ス一ケ年百二十釜トシ算スルトキハ三十二石ノ多キニ達スヘシ

八 苦汁ノ貯藏裝置、及貯藏方法

鹹水樽ノ一側地面ニ孔ヲ穿テ該部ヨリ苦汁ヲ排出セシム別ニ貯藏裝置トシテ記スルマテノモノナシ

九 苦汁一石ノ賣買價格

苦汁ハ豆腐ト交換スルモノ多ク殊更之レヲ市場ニ出スコトナク豆腐屋ヨリ隨時ニ持チ去リ一荷(二斗)ニ對シ凡五錢ニ相當スル物品ヲ以テ支拂フヲ常トス

十 苦汁運搬方法及販路

前記スル如ク豆腐屋又ハ農家(撰種用)自身たんごヲ所持シ擔荷ニテ運搬ス販路ハ市内又ハ附近農家

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造、装置及製造方法

特ニ記スルコトナシ

十二 副産物ノ種類及名稱、用途

食鹽

燃料……………灰

苦汁(留鹽)
苦汁

副産物ノ主ナルモノハ苦汁ノ外留鹽、あらしほ及灰ノ二種ニシテ留鹽トハ煎熬ヲ止メタルトキ苦汁ヲ釜中ニ容レ置クトキハ一晝夜ヲ經テ所謂あらしほヲ生シ結晶大ニ甚シク苦味ヲ有スルモノナリ一釜(留釜)ニ付キ七升乃至一斗ヲ生シ從來牛馬ノ獸皮ヲ保存スルニ用ヒ乳牛又ハ役牛ノ飼料ニ加フルノ用ニ供セリ一ケ年留鹽產出量十二石七斗、灰ハ十釜ニ付約三斗、一ケ年二石六斗ヲ產出スレトモ肥料ニ使用スルコト稀ニシテ(粟ニ與フルトキハ土地硬クナリ良シト)堤防等ノ修理ニ用ヒ價格(賣買)ヲ有セス

十三 副産物ノ價格及販路 留鹽ハ專賣後之レヲ沼井中ニ投スルモノ多ク賣買セサレトモ從來ハ食鹽相場ノ半額ニテ賣買セリト

十四 鼠鹽、かいさき、泥鹽、居出シ鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽 前條ノ外粗惡鹽ナシ

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、重量) 從來撒鹽ノ儘之カ取引ヲ爲シ包裝ヲ施ササリシモ鹽專賣法實施ト共

ニ包裝ヲ以ノコトニ協定シ一包裝ノ容量三斗、重量五十斤入ノ一種トシ現ニ行ハレツ、アリ

二 包裝ノ形狀、種類(叭俵又ハ笥)別圖參照

三 包裝ノ編製方法及其原料 當地ニ於テハ包裝即チ叭ヲ製造セス總テ原產地加治本出張所部内帖佐村ヨリ之カ供給

ヲ仰ク以テ本項ニ對シテハ同出張所調査事項ニ於テ詳細説明スヘシ

四 各種包裝ノ價格

包裝即チ呷壹個(五十斤入當)ノ價格參錢五厘乃至四錢トス

五 包裝ハ一重又ハ二重ナルカ又ハ其形狀、大小等販路先キニ依リ異動ノ有無

包裝ハ一重ニシテ重量五十斤入ノ一

種アルノミ販路先ニ依リ異動アルコト無シ

六 包裝ニ附記スル商標其他記號、種類、形狀、大小

製鹽者ニ於テ從來商標其他ノ記號ヲ附セシコト無シ

七 秤量器(枴)ノ種類、形狀、大小及材料

鹽業者カ取引上使用スル秤量器ハ普通一升枴又ハ一斗枴(斗量リト稱ス)トス而シテ一升枴ハ一般行ハル、所ノ檢定枴ナルモノハ杉ヲ以テ作成シ其形狀桶ニ異ナラス之カ容積

ノ測定ハ同業者立會ノ上之ヲ爲シ其方法ハ水若ハ穀類ヲ投入シ檢定枴ニ對照シ容積ノ差ナキヲ認メタル上使用セシム尤モ以上ハ輓近ノ例ニシテ其以前ニ在リテハ小賣ノ外ハ現實ニ斗量ヲナサス釜賣ノ法行ハレタリ此方法ニ依レハ一釜ノ焚上製鹽量ハ八斗ト限定シ其實量ノ多寡如何ヲ問ハス之カ取引ヲ爲ス然レトモ經驗ノ効果ハ著シキ差違ヲ來サス但シ一斗量リト稱スルモノ、形狀ハ圖別ノ如シ

第六章 貯藏方法

該當ノ事實ナシ唯或ル場合ニ於テ一週間以內釜屋內ニ鹽ヲ貯藏スルコトアルヲ以テ參考ノ爲左ニ記ス

釜屋內ニセコト稱スル箱ヲ設ケテ(二石乃至三石入)釜ヨリ揚ケタル鹽ヲ一定時間(凡ソ製鹽後三四日間又ハ販賣スル迄)收容ス而シテセコナルモノニハ箱形ナルト框形ナルトノ二様アリ箱形ハ前面ニ緩勾配ヲ附シ下部ニ約一寸ノ間隙ヲ存シ底部ノ板ニハ四五分宛ノ透カシヲナシ苦汁ヲ滴下セシムル構造トス又框形ハ前面ハ下部ニ一枚ノ板ヲ嵌ムルノミニシテ左右後背ヲ板張トシ下層ヲ堀ルコト二三寸其上ニ竹ヲ粗ニ敷キ更ニ其上ニ菰又ハ藁ヲ蔽フテ底部ニ苦汁ヲ吸入セシムルノ構造トス又苦汁ハ偶々豆腐製造用等ニ使用スルニ過キス隨テ採收ノ方法トシテ特記スル事項ナシ

第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法

鹽ノ販賣ハ一般消費者又ハ鹽商人ニ對シテモ直接之カ取引ヲ爲スモ多クハ鹽仲買人

ト取引スルヲ通例トス而シテ是等仲買ナル者ハ純然タル專業ニアラス隨時醬油釀造者又ハ鹽商人等ニ出入シ鹽製造者間ニ立テ薄利ノ口錢ヲ得ルヲ目的トスルカ如シト雖モ取引ノ巧妙ナル者ニ在リテハ常ニ鹽ノ動機ヲ利用シ自ラ相場ノ變動來サ

シメ其間ニ乘シテ意外ノ利益ヲ占ムルモノアリ

鹽代金支拂ハ或ル特殊ノ場合ニ於テ穀物ト交換スルコトアルモ普通現金取引トス尤モ前記仲買者中ニハ平素製鹽者ニ對シ燃料ヲ給供(即チ入付)シ置キ鹽價ノ稍々沈靜ナル時期ニ於テ鹽ヲ買占ムルモノアリ此場合ニ於テハ給付ノ燃料ヲ引去リ互ニ之カ精算ヲ爲スモノトス

二 鹽ヲ賣買スル船頭ノ習慣 該當事項ナシ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 從來ハ產地附近ノ市町村ヲ主ナル販路地トシ稀ニ種子島地方へ賣出セシコトアリシモ數量僅少ナリキ又用途ヲ定メテ製鹽ヲ注文セラレタルコト無シ

四 鹽商ガ鹽業者ニ資金ヲ融通スルコトノ有無 該當事項ナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場(一石當)小賣價格(一升當) (二十七年以前三ヶ年間)

鹽濱相場

年別	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	平均
卅五年	二五〇〇	二三〇〇	二二〇〇	一九八〇	二〇〇〇	二二〇〇	二二〇〇	二二〇〇	二二〇〇	二二〇〇	二二〇〇	二二〇〇	二二七〇
卅六年	三〇〇〇	三〇〇〇	三〇〇〇	三五〇〇	二七〇〇	二四〇〇	二五〇〇	二二〇〇	一九〇〇	一八五〇	一九五〇	一九五〇	二五〇〇
卅七年	一八〇〇	一八〇〇	一八〇〇	一八〇〇	一六〇〇	一五〇〇	一五〇〇	一四〇〇	一四五〇	一二五〇	一九〇〇	一九五〇	一六四〇

備考 三十七年相場ノ低下シタルハ豐作ノ爲メ供給不足ナキニ由ル

鹽小賣相場

年別	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	平均
卅五年	〇一〇,〇〇〇	〇一〇,〇一八	〇一〇,〇一七	〇一〇,〇一五	〇一〇,〇一五	〇一〇,〇一六	〇一〇,〇一七	〇一〇,〇一七	〇一〇,〇一八	〇一〇,〇一八	〇一〇,〇一八	〇一〇,〇一八	〇一〇,〇一七
卅六年	〇一〇,〇一五	〇一〇,〇一五	〇一〇,〇一五	〇一〇,〇一五	〇一〇,〇一五	〇一〇,〇一五	〇一〇,〇一五	〇一〇,〇一五	〇一〇,〇一五	〇一〇,〇一五	〇一〇,〇一五	〇一〇,〇一五	〇一〇,〇一五
卅七年	〇一〇,〇一三	〇一〇,〇一三	〇一〇,〇一三	〇一〇,〇一三	〇一〇,〇一三	〇一〇,〇一三	〇一〇,〇一三	〇一〇,〇一三	〇一〇,〇一三	〇一〇,〇一三	〇一〇,〇一三	〇一〇,〇一三	〇一〇,〇一三

六 鹽價定メ方

鹽價ハ諸物價ノ高低ニ伴フ標準トナラス鹽其物ノ需用供給如何ニ依テ仲賣者製鹽者間ノ合意上之ヲ協定シ他ニ相場立等依據スヘキ組合又ハ取引所等ノ設備ナシ

七 販賣ノ季節

平年分ニ於ケル鹽ノ販賣ハ春季半以降ハ野菜其他副食物鹽藏用途ノ爲メ販路漸次發展シ夏季末ヨリ秋季末ニ至ル間ハ味噌、醬油、釀造用途ノ爲メ販賣高最モ多シ要スルニ鹽ノ販賣高ハ秋季最モ多ク夏季之ニ次キ春季冬季等順次減少ス

八 鹽ノ俵積キ検査ノ方法

該當記事ナシ

九 鹽ノ賣渡ニ際シ歩減ニ對スル處分

該當事項ナシ

十 鹹水賣買ノ有無

該當記事ナシ

十一 鹹水具越賣ノ有無

該當記事ナシ

第八章 鹽運搬ノ方法及運搬費

一 從來ニ於ケル鹽ノ運搬方法及其各種積載數量

鹽ヲ運搬スルニハ別ニ荷造ヲ爲スルコトナクテゴト稱スル籠ニ撒

鹽ヲ收容シ普通ノ荷車ヲ以テ需用地ニ運搬ス但從來ハ馱馬ニ依リ運搬セシコトアルモ量目ノ減少甚シキヲ以テ多クハ荷車

ニ依ルヲ便利ナリトセリ積載量ハ車馬何レニ據ルモ一臺又ハ一馱ニ付壹石貳斗位トス

二 各種運搬方法ニ依ル各運搬先ノ鹽一定量又ハ一定容量ノ運賃及出荷地ニ於ケル手數料、諸掛費、保險料、着荷地ニ於ケル

諸掛費用等 運搬ハ車馬何レノ方法ニ依ルモ各運搬先(重ニ鹿兒島市街迄一臺又ハ一馱ニ付平均拾錢ヲ要シ尤モ運

搬スヘキ鹽ノ多寡ニ依リ賃銀ノ差アリ釜屋ヨリ二里以内ノ需用者ニシテ僅カニ一臺又ハ一馱ヲ要スルモノニ對シテハ拾參

四錢、又多クノ鹽ヲ運搬スル場合ニ在リテハ相當ノ割引(一臺又ハ一馱ニ付七八錢位)スルカ如シ但是等運搬費ハ買受人ノ

負擔トス

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係

小作人ト地主トノ關係ハ從來淳朴ノ風ヲ保持シ其小作權設定契約ノ如キモ互ニ信用ヲ主ト

シ之カ證書ヲ作成スルカ如キハ殆ント無シ又小作人ハ地主ニ對シ日常需用品ノ供給ヲ仰クノ例ナク謂ハ、交際的關係ニ乏

シク小作人ハ單純ニ其約束ニ基ク小作料ヲ納ムルモノトス

小作料ハ鹽田ノ時價ニ對シ一割乃至一割五分ヲ以テ定メタルモノト其使用鹽田反別ヲ標準トシテ定メタルモノト沼井現在
臺數ニ依リテ定メタルモノトアリテ一定シ居ラサルモ普通一ケ年一反步當ノ小作料ハ凡ソ左ノ如シ

上田 八圓五拾錢 中田 六圓 下田 參圓

而シテ小作料ハ從來地主ノ請求ニ依リ鹽ヲ以テ支拂フアルモ近來ハ現金又ハ穀物ヲ以テ支拂フ(重ニ米ニシテ時價ニ換
算ス)コト、ナレリ現金ヲ以テ支拂フモノハ毎月又ハ三ヶ月コトニ穀物ヲ以テ支拂フ者ハ其收穫ノアリタル時季ニ於テ支
拂フ「小作料ハ年ノ豊凶鹽價ノ高低ニ依リ増減セサルヲ例トセリ

第十章 組合

當地ハ從來鹽製造組合ノ組織ナキヲ以テ本章記載スヘキ事項無シ

第十一章 試驗

第十二章 輸出入及試賣

第十三章 鹽田以外ノ製鹽裝置

第十四章 燒鹽

第十五章 再製鹽

以上該當スヘキ事項ナシ

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 鹽田ノ地價、時價、其他ノ事項左ノ如シ

最近一反步當

