

鹿兒島鹽務局

垂水出張所之部

鹿兒島鹽務局垂水出張所之部

第一章 鹽田ノ位置、方位、及附近ノ地勢、地形

垂水出張所轄ノ鹽田ハ鹿兒島灣ノ東濱ニ位シ大隅國肝付郡西北海岸ノ中央部一帯ノ地ヲ占メ垂水、新城、花岡ノ三村ニ跨リ北方鹿兒島郡櫻島嶽(高サ三、六三六尺)ニ對スル海岸ヨリ東南ニ沿ヒ垂水村田神ヲ除クノ外雜木ノ疎生シタル砂岩ヨリ構成セル小山脈(高サ約百尺)ノ海岸ニ沿ヒテ蜿蜒起伏連亘スルヲ以テ沿海部ノ傾斜急ニシテ廣大ナル鹽田ヲ開拓スルノ餘地ナク河川少ク只々延長四里餘ノ本城川、垂水村、本城、田神ノ間ヲ貫流スルノミナリ

第二章 鹽業ノ沿革

當所内鹽業ノ起源ハ記録ノ徵スヘキモノモ亦口碑ニ傳ハリシモノモナク之レヲ知ルニ由ナシト雖舊幕時代ハ垂水村田神濱一團ノ鹽田ヲ除キタル外ハ點々所々ニ散在セシノミナリシモ維新後交通ノ發展人口ノ増殖ト共ニ斯業ニ從事スルモノ漸次増加シ明治十二年頃ニハ總反別三十一町二反餘歩ナリシカ同二十一年ニハニ増加シテ四十町七反餘歩ニ達スルノ盛況ヲ呈セリ然ルニ爾來物價ノ昂騰ニ反シ鹽價ノ趨勢ハ下落ノ傾向ヲ示セルヨリ當業者ハ農ヲ以テ本業トスルモノ多數ヲ占ムルニ依リ漸次水田若クハ畑ニ變換スルモノヲ生シ遂ニ現今ノ狀態ニ至レリ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類 揚ヶ濱 鹽田面積(一戸前)

一、鹽水ヲ採收スル地域面 一反歩 一、溝渠 一、釜屋面積 十五坪十合

二、堤防ノ面積、高低及築造材料 鹽田ハ海濱即チ潮水ノ浸サ、ル砂地ヲ平カニシテ鹽田トナシタルモノナルカ故ニ堤防ト稱スヘキ程ノモノナク只附近ノ砂ヲ積ミテ僅カニ鹽田ト鹽田ノ境界及鹽田ト海濱トノ境界ヲナスノミ

三、溝渠ノ面積、長幅、深淺及各溝渠間ノ距離 本項ナシ

四 撒砂(鹹砂)浸出装置ノ構造、面積、個數 鹹砂ヲ浸出スルニハ沼井(こんト稱ス)ヲ以テス其形ハ方形ニシテ三面粘土ヲ以テ固メ前面鹹水ノ垂レ口ヲ設クル方ノミハ杉板(重ニ老朽船ノ側板)ヲ用ユ其ノ構造方法ハ鹽田面ノ一部ヲ長幅各

七尺深サ一尺廣サ一坪三合ニ方形ニ掘リ丸石ヲ以テ外側(三方)ヲ鹽田面ヨリ二尺ノ高サマテ積ミ上ケ外部ハ土砂ヲ掩ヒ前面ハ杉板ヲ當テ崩ル、ヲ防ク内部及底ハ粘土ニテ塗張り(底ハ垂レ口ノ方ニ斜ニス)能ク打テ固メタル後底ニハ小石ノ枕ヲ置キ之レニ徑三寸位ノねだ木ト稱スル杉材四本ヲ垂レ口ト直角ノ方向ニ渡シ其上ニ垂レ口ノ方向ニ徑一寸五分位ノ竹ヲ並列シ又其上ニねだ木ト同方向ニ羊齒或ハ麥稈(羊齒ハ五尺周リニ把麥稈ハ五尺周リ一把トス但羊齒ノ方ヲ良好トス)ヲ敷キ其上ニねだ木ニ直角ニ竹ノ簀(割リ竹巾七分位ノモノヲ組ミ合セタルモノ)ヲ載ス沼井ノ前壁ニ垂レ口(普通徑一寸五分位ノ竹筒ヲ挿入シタルモノ)ヲ設ケ濾過セシ鹹水ヲ沼井前桶ニ流下セシム沼井前桶ハ徑一尺五寸深サ一尺五寸容量約三斗五升ノ杉製桶或ハ長サ四尺ノ樹幹ヲ長三尺巾一尺二寸位ニ穿鑿シ地ニ埋メタルモノナリ

沼井ノ配置ハ一定セスト雖モ概シテ鹽田ノ中央ニ設ケ一戸前ニ一個ヲ有ス

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 鹹砂貯藏裝置ナク鹽田ヨリ集收シタル鹹砂ハ沼井ニ投シ均坦踏壓シ丹荷(しをたんごト云フ)ニテ荷ヒ來リシ海水ヲ注加シ洗砂シテ鹹水ヲ採收ス

(海水ヲ注加スル時ハ盛砂面ニぶりヲ据ヘ穿孔ヲ防ク)

六 鹹水輸送裝置ノ構造、面積及輸送ノ方法 垂レ口ヨリ流出スル鹹水ノ前記容器ニ溜ルヲ待チテ鹽丹荷ニ汲ミ入レ之ヲ荷ヒテ煎熬所場内ニ備ヘ付ケアル鹹水貯藏桶ニ輸送ス

七 採鹹用品具ノ名稱、種數、構造、大小、形狀、効用、及使用及使用方法

採鹹用品具名稱	員數	摘	採鹹用品具名稱	員數	摘	要
ひろげざし	二	櫻或ハ樫ニテ造リ撒砂チ地盤面ニ撒布スルニ使用ス	もが	一	撒砂チ搔キ起シ凝塊チ碎ク等ニ使用ス(杉或ハ松齒ハ竹製)	
こんあげざし	二	樫ニテ造リ沼井中ノ鹹砂チ搔キ出しぶりニ掬ヒ入ル、此ニ使用ス最モ損シ易キ器具ナルヲ以テ堅牢ニ造ル	はわき	二	撒砂チ寄セ集ムルニ使用ス(樫、柄ハ椎)	
しをたんご	四荷	海水チ地盤面ニ注瀉スルニ使用ス使用方法ハいれわきニテ荷ヒナカラ海中ニ入り海水チ汲ミ來テ地盤面上チ步行シツ、丹荷チ傾ケ注瀉ス(杉製)	よせ	二	撒砂チ寄セ集ムルニ使用ス(樫、柄ハ椎)	
いねかぎ	四荷	しをたんご(鹽丹荷)チ荷フニ使用ス(杉製)	かき	一	撒砂チ寄セ集ムルニ使用ス(樫、柄ハ椎)	
うちおけ	一	撒砂後地盤ニ注加サレタル沼水ト撒砂ト毛細管連絡チ取ラシメンカ爲メ撒砂上ニ撒潮スル	ぶり	四	掬ヒ入レタル撒砂チ沼井ニ運搬スルニ使用ス(竹製)	
うちくしやく	一	海水ヲ入ル、桶(杉製)打チ桶内ノ海水チ撒潮スルニ使用ス(杉製)	鹹水	三	徑四尺ノ桶二本三尺一本ニシテ鹹水チ貯藏スルニ使用ス(杉製)	
			もんだれ	一	徑二尺位ノ桶ニシテもんだれチ貯藏スルニ使用ス(杉製)	
			沼井前桶(をり)	一	徑一尺五寸ノ桶ニシテ沼井ヨリ垂ル、鹹水チ受クルニ使用ス(杉製)	

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

器具名稱	新調費	修繕費	保存期限	備考	器具名稱	新調費	修繕費	存期保限	備考
しをたんご	円 3,000	円 3,000	一〇年	新調費修繕費ノ總テ一個分ノモノナリ	かきね	円 1,100	円	一年	
いねかぎ	円 1,100	円 9,000	四		ふり	円 600		一年	
こんあげざし	円 1,000		一		はわきさを	円 500		一ヶ月ニ 四本	
ひろげさし	円 3,000		二		鹹水桶(たる)	円 16,000	円 16,000	二〇年	徑四尺ノモノ
もが	円 3,000	円 1,000	六	右全	円 5,000	円 4,500	二〇年	徑三尺ノモノ	
うちおけ	円 500	円 500	一〇	もんだれ桶	円 1,200	円 1,500	二〇年	徑二尺	
うちくしやく	円 1,500	円 1,050	一	沼井前桶(をけ)	円 5,000	円 1,000	一〇年		
よせ	円 3,000		六ヶ月						

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形状

五寸容量約八石ノモノ二本ト徑三尺五寸深サ二尺五寸位ノモノ一本ヲ備ヘ煎熬場内空所ニ地面ヨリ約一尺位出ツル様ニ埋ム

鹹水ハ煎熬場内ニアル鹹水桶ニ貯藏ス該桶ハ杉製ニシテ普通徑四尺五寸深三尺

十 鹽田地盤ノ構造及性質

地盤ノ構造ハ先ツ海水ニ洗滌セラレタル濱砂ヲ約六分位ノ厚サニ敷キ其ノ上ニ雨水又ハ河川ニヨリテ山谷ヨリ洗ヒ出サレタル褐色ノ土ト灰色ノ砂ト約等分ニ混合セル土砂ヲ運ヒ來リ之ヲ約三分ノ厚サニ敷キ潮水ヲ撒布シ木ノ丸臼ヲ轉ハシ或バ足ニテ踏ミ固定セシメタルモノナリ

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類、性質

撒砂ハ外ヨリ移入スルモノニシテ地盤構造ノ土砂ト全質ノモノヲ用ユ而シテ砂ノ混和量、土ノ混和量ヨリ多キニ過クルモノヲ用ルトキハ鹹水濾過ノ際流出速カニシテ鹹砂ノ鹽分ヲ良ク溶解シ能ハサルヲ以テ此ノ如キ場合ニハ海ニ洗ヒ流サレタル泥ヲ混入ス砂ノ量少ケレハ鹹水ノ濾出困難ナリ要スルニ前項記載ノ如ク雨水又ハ河川ニ由リテ山谷ヨリ流出堆積スル土砂ヲ用エルヲ良好トス

十二 撒砂(鹹砂)撒布量及替砂ノ數

撒砂ハ夏ハ撒布量二十四石(百貳拾荷一荷七十)冬ハ二十石(百荷、一荷七十二斤)トシニ替ノ撒砂ヲ備フ

月別採收高	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
歩合	一五、九〇 ^石	一五、九〇 ^石	一九、〇八 ^石	三三、二六 ^石	三三、二六 ^石	二五、四四 ^石	四四、五一 ^石	四四、五三 ^石	三六、一六 ^石	三三、八〇 ^石	三三、二六 ^石	一五、九〇 ^石
比重	一七、七〇 ^度	一七、七〇 ^度	一八、八〇 ^度	一九、〇六 ^度	二〇、七〇 ^度	二〇、〇八 ^度	二三、三四 ^度	二三、三四 ^度	二三、三四 ^度	二〇、一〇 ^度	一八、〇七 ^度	一七、七〇 ^度

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 從來人夫ニハ特別ノ種類ナク凡テがたぶ

りト稱ス

鹽田一戸前一反歩ノ採鹹ニ要スル人夫ハ男二人カ一人ニシテ一日ノ賃銀男ハ十三錢女ハ十錢一ケ年總賃銀男ハ三十九圓女ハ十五圓(一日ノ賃銀男ハ二十四錢女ハ十八錢ナレモ採鹹ニ從事スル時間ハ朝夕二回ニシテ約五時間ナルヲ以テ特ニ男十三錢女十錢トス)

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 採鹹ニ最モ適シタル時季ハ七、八月ノ二ケ月ニシテ九、十ノ二ケ月之ニ次ク而シテ一ケ年中採鹹事業ヲ休ム季節ナシ何レノ季節ニ關セス北風及西風吹クトキハ天氣良好乾燥速カニ着鹽モ亦良好ナリ之ニ反シテ南風及東南風吹クトキハ概シテ天候晴朗ナラス從テ乾燥遅ク着鹽不良ナリ

二十一 一ケ年間ノ平均採鹹日數 一ケ年間ノ採鹹日數百五十日(持濱七十二日 準備濱七十八日)

二十二 一ケ年間ノ平均鹹水採收量 一ケ年ノ平均鹹水採收量ハ一反當三百十八石(鹹水採收ノ多寡ハ從業者ノ勉不勉ニ關係シ當所管内鹽田ハ上田、中田、下田ト區別スヘキモノナシ)

二十三 準備濱及持濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法 午前ノ操作 早朝日未タ東天ニ昇ラサル中(曉)ニ從業者ハ鹽田ニ出テ鹽丹荷ヲ荷ヒテ海ニ入り潮ヲ汲ミ上ケ歩ミナカラ地盤面上殘ル隈ナク丹荷ヲ傾ケ潮ヲ注瀉シ了レハ所々ニ盛リタル撒砂ヲひろげさしヲ以テ擴ケ次ニ搔砂作業ヲナシ(縱橫三回ツ、引ク)はらひ竿ヲ以テ撒砂面上ヲ搔起シテ後打チ桶ニ汲ミ入レタル潮ヲ打チ柄杓ニテ撒潮シテ擴置ス之レニテ午前ノ作業終了スルニヨリ各自家ニ歸リテ他ノ事業(重ニ農業漁業)ニ從事ス

午後ノ操作 斯ク擴置スルコト凡ソ八時間午後四時頃ニ至リ又一齊ニ出テ之カ收容ニ着手ス先ツ搔砂ヲ行ヒよセラ以テ直線ニ搔キ寄セ四條ノ小丘ヲ作りかさゑヲ以テ一端ヨリ漸次ニふりニ掬ヒ入レ之レヲ運ヒテ沼井ニ盛砂シ均坦踏壓シ

穿孔ヲ防ク爲ノニぶりヲ當テ荷ヒ來ル潮ヲ注瀉ス若シ着鹽不良ナル場合ニハ沼井側ノ桶ニ溜メ置キタルニ番垂ヲ注加スニ番垂注加後約三十分ニシテ垂レ口ヨリ鹹水瀉出シ沼井前桶ニ溜ルニ至ルヲ以テ之ヲ汲ミ鹽丹荷ニ入レ煎熬所内ニ設備セル鹹水貯藏桶ニ移入ス沼井前桶ニ流出スル鹹水ニシテ浮きだめし(一名ごらト稱ス竹筒ニ蓮實ヲ入レテ製造シタルモノニシテ母氏十五度位迄ハ蓮實浮上スルモ以下ハ沈降ス)浮カサルニ至レハ之ヲ二番トシテ沼井傍ノ二番桶ニ汲ミ入ルルナリ此間一方ニ於テハ沼井側ニ積ミ立テラレタル昨日ノ骸砂ヲぶりニシ地盤面所々運ヒ出シ翌朝撒布ノ準備ヲナス

二日持三日持ノ場合ハ午後搔砂後六條ノ直線小丘ヲ作り直線小丘ヨリかきゑヲ以テ六個ノ小圓丘ヲ作り即日又ハ翌朝滿潮ヲ俟テテ潮ヲ注瀉シ撒砂、爬砂、撒潮等ノ操作ヲナスコト日持ノ如シ

雨後ニ對スル準備操作 雨後ニ導スル特別ノ準備ナク只地盤面ニ注瀉スル海水量ヲ半減スルノミ是レ地盤ノ能ク乾燥セサルカ爲メ撒砂乾燥不良ニシテ着鹽良好ナラサルニ依ル

二十四 鹹水採收ニ關スル其ノ他ノ事項

地盤面上ニ注瀉スル潮ハ洗砂後引續キ注瀉スルコトアリ亦翌朝注瀉スルコトアリ一定セス是レ滿朝ノ時機ニ行フヲ便トスレハナリ(干潮ノ時ハ海面ト鹽田トノ距離遠クシテ潮水荷ヒ揚ケニハ非常

ノ勞力ヲ要スルニ依ル)而シテ盛夏ノ候乾燥良好ナルトキハ最初盤面ニ二十石(百荷)ノ鹽ヲ注瀉シ(晝業者ハ之レヲわたりト稱ス)次ニ約十石(五十荷)ヲ注瀉ス之レヲわたりト稱ス)然レトモ秋冬季乾燥ノ不良ノ候ニ至レハ一回注瀉スルノミニシテ其ノ量モ減シテ十六石位トス

地盤ノ破損セル場合ニハ當業者ハ男女ノ別ナク皆修理方ニ從事ス即チ附近ノ濱砂ヲぶりニテ運ヒ欠損ノ箇所ヲ埋メ又地盤トナルヘキ土砂ヲ其ノ上ニ運ヒ修理ス大風ノ爲メ海中ノ土砂盤面ヲ深ク埋没シタル場合ニハ重ニ牛馬ヲ使役シ推積セル土砂ヲ海中ニ投棄ス

乙 鹹水煎熬

一 屋ノ構造、大小、廣狹、及面積

釜屋ハ普通奥行五間間口三間面積十五坪高サ一丈内外ノ藁葺小屋ヨリナル

釜屋ヲ作ルニハ別圖ニ示スカ如ク徑三寸長三間半位ノ松或ハ杉ノ丸太十二本ヲ六本ツ、左右地上ニ建テ其ノ上端ヲ交叉セシメ交叉點ヲ通シテ棟木ト稱スル徑三寸位ノ竹ヲ横架ス左右ノ杉或ハ松ノ丸太ヲ柱ト稱ス柱ノ上ニ横ニ徑一寸五分乃至一寸六分ノ竹二十八本ヲ結ヒ付ク之ヲなゝつものト稱ス

其ノ上ニたるきト稱スル徑一寸二分乃至一寸三分ノ竹ヲ柱ノ方向ニ並列ス又なる竹ト稱スル拇指大ノ竹ヲ兩割セシモノヲ並列ス(其ノ數凡ソ八十本)

更ニ上層ニ二百把(三尺廻)ノ藁ヲ被ヒテ葺膏トナス棟ノ構造ハ別圖ノ如シ

前後兩面ニ一個ノ出入口ヲ開キ(後面ハ密閉スルモアリ)板戸或ハ藁戸ヲ設ケテ開閉ヲ自由ナラシム項上ノ側面ニハ空所ヲ設ケ煎熬ノ際發スル煙及蒸氣ノ散スル通路トス釜ハ中央ニ据ヘ付ク其ノ兩側ニ鹹水貯藏桶及鹽てごヲ備フ其他燃料及ヒ製鹽用ノ器具ハ便宜ノ場所ヲ撰ミ皆之ヲ釜屋內ニ藏置ス

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、其ノ製造原料及釜ノ深淺
釜(結晶釜ノミニテ温メ釜ヲ有セス)ハ銑鐵板ヲ繼キテ作りタルモノニシテ長六尺巾五尺深四寸鐵ノ厚サ約一分ナリ

底板ヲ縫合スルニ要スル釘ハ二列トシテ四十一本底ト縁トヲ繼クニ要スルモノ七十五本縁ト縁トヲ繼クニ要スルモノ十四本縁ハ長サ四尺ノモノ五枚ト一尺五寸ノモノ二枚トス

竈ハ無架式ニシテ焚キ口及ヒ竈ノ四隅ノミ石材支柱ヲ用ヒ他ノ周壁ハハ凡テ粘土(粘土ニ海水ヲ混シタルモノ)ヲ以テ造ル前後ニ焚キ口ヲ有シ兩方ヨリ燃料ヲ投入ス煙突ノ設ケナシ
竈ノ高一尺五寸竈壁ノ厚ハ約四寸之カ築造ニ要スル粘土ハ十二荷(一荷二斗トス)ナリ

三 石釜及竈築造方法及築造使用ニ至ル迄ノ操作 本項ナシ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル装置、構造及方法 鹹水ハ釜屋內鹹水貯藏桶ニ貯フルヲ以テ鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル装置ナ

シ鹹水ヲ釜ニ移入スルニハ鹽丹荷ニシテ鹽水貯藏桶ヨリ汲ミ移ス

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法

煎熬用器具	員數	摘	煎熬用器具	員數	摘	要
煎熬釜	一	鹹水ヲ釜ニ汲ミ容ル、ニ使用ス杉ノ小桶ニ長柄ヲ附シタルモノ	しをどりしなけ	四	釜ヨリ銜ヒ上ケタル鹽チ一旦此ノしなけニ入レ	
さしくしやく	一	煎熬中鹹水ノ表面ニ浮フ汚物ヲ除去スルニ用フ	しおてご	三	苦汁ヲ滴下セシムルニ用ユ竹ヲ編ミテ造ル	
ぶくとり	一	煎熬中鹹水ノ表面ニ浮フ汚物ヲ除去スルニ用フ	ひはさみ	一	苦汁滴下セル鹽チ貯藏スルニ用ユ竹ヲ編ミ合セテ造ル(瓜ノ大ナルモノ)	
えぶり	二	煎熬サレタル鹽チ釜ノ兩側ニ寄セ集ムルニ用フ	熊手	一	薪チハサム用チナス割リ竹チ曲ケタルモノ	
しをどり	二	釜ヨリ鹽ヲ掘ヒ上ケルニ用ユル構造みぶりニ同シク只タ小ナルノミ			火ヲ攪拌スルニ用フ木ノ丸棒	

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費保存期限

煎熬用器具	新調費	修繕費	保存期限	煎熬用器具	新調費	修繕費	保存期限
煎熬釜	一五、〇〇〇	一、五〇〇	五ケ年	しむさりしむけ	〇六〇		一ケ年
さしくしやく	一八〇	二八〇	七ケ年	しむてご	四五〇		一ケ年
ぶくとり	〇三〇		一ケ年三本	ひばさみ	〇〇五		一ケ年六十本
えぶり	〇七〇		一ケ年	熊手	〇一〇		一ケ年二十四本
しをとり	〇六〇		一ケ年				

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質

燃料ハ葉付ノ松枝ヲ用フ松葉ト稱シ鹿兒島櫻島ヨリ輸入ス一把(三尺周リ)ノ

代價二錢五厘一貫當約一錢五厘ナリ伐採後十日間以上ヲ經過スレハ燃料トシテ使用シ得若木ヨリ古木ノ枝葉ヲ火力強シトシテ撰フ

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

一釜ニ使用スル鹹水ノ容量ハ二石ニシテ製造鹽等級數量左ノ如シ

季節	使用鹹水ノ温度、比重	製鹽	鹽量
夏	温度 二二、 比重 二二、	容重 石、八〇〇 一四〇斤	譯内 三四三 一斗六升 (容量) 二十七斤 (數斤)
秋	温度 二二〇、 比重 二二、	全石、七〇〇 一七一斤	譯内 五四三 一斗四升 四十三斤
冬	温度 不明 比重 一七、	全石、五〇〇 八十七斤	譯内 五四三 一斗五升 四十七斤
春	温度 不明 比重 一八、	全石、六四〇 一一一斤	譯内 五四三 一斗二升八合 五十一斤 一斗九升二合 三十四斤

一釜ノ煎熬ニ使用スル燃料ハ三尺五寸周十三把ニシテ秋冬ノ候ハ温度低ク鹹度モ高カラサルニ依リ十五把乃至十六把ヲ要ス

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合

當所所管内ニ於テ單ニ松葉ノミヲ使用シ石炭ヲ用ヒス

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スルカ爲メ之ヲ濾過スル装置ノ有無、構造及方法

事項ナシ

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

鹹水煎熬ニ要スル人夫ニ

ハ特別ナル種類名稱ナク一人ニテ煎熬ニ從事ス一日ノ賃銀二十五錢ニシテ一ケ年ノ總賃銀十九圓七十五錢（一反歩ヨリ得タル鹹水煎熬賃銀ナリ）

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量并其收鹽量

一晝夜ニ煎熬スル釜數ハ二釜ニシテ之レニ要スル鹹水量ハ

二釜分四石ニシテ收鹽量ハ次ノ如シ

夏 一石六斗、二百八十斤 秋 一石四斗、二百四十一斤 冬 一石、百七十四斤 春 一石二斗八升、二百二十二斤

十三 鹽田一戸前又一定反別ヨリ得タル製鹽總量

鹽田一反歩ヨリ得タル製鹽總量ハ百〇八石八斗八升此ノ重量一萬

九千百〇七斤ニシテ其等級別數量ハ次ノ如シ

內譯 三等鹽 二十一石七斗七升六合（容量） 三千七百一斤（重量） 四等鹽 五十四石四斗四升（容量）

九千五百二十七斤（全） 五等鹽 三十二石六斗六升四合（容量） 五千八百七十九斤（全）

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹

本事項ナシ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法

煎熬方法ハ先ツ釜内ヲ掃除シ鹹水貯藏桶ヨリ鹽丹荷或ハさしくしやくニテ鹹水ヲ

汲ミ容レ（釜縁ニ滿ル迄）煎熬ニ從事ス斯クテ鹹水溫度昇ルニ從ヒ漸次鹹水面ニ暗褐色ノ汚物浮ヒ出ツルヲ以テ絶ヘスぶく

どりヲ以テ掬ヒ取り之ヲ竈縁ニ投棄シ力メテ夾雜物ノ混入ヲ少ナカラシム煎熬スルコト凡ソ四時間次第ニ鹽分ノ結晶ヲ認

ムレハ漸次火力ヲ強大ニシテ沸騰ヲ盛ナラシム（初火入後約五十分ニシテ沸騰ス沸騰名ハ火力ヲ強盛スレハ沸騰後約二

ケハ二回トシ（比較一回ノモノ多シ）第一回ニ取リ上ケシ分ヲ上等トシ次キヲ下等トス其取リ上ケ方ハ釜ノ上ニ棒ヲ渡シテ

鹽取しよけヲ載セるぶりヲ以テ結晶鹽ヲ釜ノ左右兩側ニ搔キ寄セ鹽取ヲ以テ掬ヒ上ケ之ヲ鹽取しよけニ移シ暫時ニシテ鹽

てごノ傍ナル砂ノ上ニ据ヘ苦汁ヲ能ク滴下吸收セシメテ然ル後鹽てごニ移シ貯藏ス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷并使用燃料ノ變遷

釜、從前ハあじろ釜ト稱スル竹製ノ釜ヲ用ヒシモ保存期

限僅々一週間ニシテ常ニ新調スルノ繁ト金錢時間ノ不經濟ヨリシテ明治三十年頃ヨリ漸次鐵釜ヲ使用スルニ至リ現今竹釜

- ヲ使用スルモノ極メテ稀ナリ竈及ヒ燃料ハ皆從來ノ儘ニテ變遷ナシあじろ釜ノ構造方法左ノ如シ
 あじろださノ構造方法ハ最初ニ二十八本ノ割リ竹(長四尺八寸 巾二分厚五厘)ヲ經トシ巾四分(厚サ五厘位)位ノ割リ竹ヲ緯トシタルモノ
 ヲ底(縦四尺八寸横四尺)トシ前ニ緯ニ用ヒシ割リ竹三筋ヲ楕圓形(縦四尺八寸横四尺)ニ繫キ合セタルモノヲ緯トナシ糸狀
 ニ割リタル竹(通俗きんちくと稱シ提灯ノ骨ナドニ使用ナル竹)ヲ以テ能ク繫キ合セ又底ニハ丸竹八本(あせたけと稱スル大サ中指大ノモノ)ヲ經線ト全方向ニ内側ニ結ヒ
 付ケテ鹹水重量ノ爲メ底ノ破損スルヲ防キ石灰六升ニ付白砂八升水五升ヲ混和シタルモノニテ最初ニ外底面ヲ塗り次キニ
 内面ヲ塗ルナリ而シテ塗リ上リノ翌日ヨリ直ニ煎熬ニ從事スルヲ得(あせたけノミニテハ尙鹹水ノ重量ニ堪ヘサルノ恐アルヲ以テ圖ノ如ク竈ノ煎熬口ノ兩側ニ左二寸五分高サ二尺五寸位ノ柱ヲ樹テ之レニもちきと稱スル二本ノ横木ヲ渡シ是ノ上ニ釜ヲ越ノ)長サ三尺巾一寸位ノ割リ竹二十七本ヲ並列シ其上ニ小指大ノやたけと稱スル長サ四尺位ノ竹五本ヲもちきト同方向ニ列ヘ之レニあせたけヲ釣ルナリ
- 十七 煎熬ニ關スル其ノ他事項 濃稠ナル鹹水ヲ煎熬シ或ハ鹹水量ヲ多クスルトキハ製鹽ノ結晶小ナリト稱ス
- 十八 一ケ年間ノ平均煎熬日數 一ケ年間ノ平均煎熬日數ハ七十九日
- 十九 一ケ年間ノ平均收鹽量 一ケ年間ノ平均收鹽量百〇一石二斗五升此ノ重量一萬七千二百六十二斤(製鹽總量百〇八石ヲ見ルハ歩減セシニヨル)
- 二十 一ケ年間ノ採鹹及煎熬總費用 一ケ年間一反歩ニ於ケル採鹹ニ屬スル費用六十四圓五十五錢一ケ年間一段歩當鹹水煎熬ニ屬スル費用八十一圓八十六錢
- 二十一 從來平年ニ於ケル鹽田一戸前又ハ一定反別ノ收支計算表

收支科目	金額	摘要
收入ノ部	二〇五、四九〇	
鹽ノ代價	四、五〇〇	
灰ノ代價	二〇五、九四〇	
計		

支出ノ部	金額	摘要
採鹹ニ屬スル費用	二、五八〇	一、五〇〇地盤修理費
鹽田修理費	七、九七四	一、〇八〇砂入替費
器具器械費	五、〇〇〇	
勞銀	六、四、五五四	
計		

煎熬ニ屬スル費用

収支科目	金額	摘要
製鹽場費	三七〇 ^円	
器具器械費	六七五	但修繕費ヲ含ム
勞銀	一九、七五〇	
薪費	五、六七五	
計	八二、八六〇	
公課金	三、〇〇〇	

収支科目	金額	摘要
包裝費	二、七五五 ^円	
運搬費	六、七五五	
資本利子	二四、一〇〇	固定資本百三十一圓ニ對スル利子 二三、〇一八〇運轉資本三圓ニ對ス ル利子、計五四〇
雜費	一、〇〇〇	
合計	一九、七七四	
差引	一三、一六六 ^{益金}	

本表ニ據レハ利益金僅少ノ感アルモ當所管内鹽業者ハ概シテ農業及漁業ノ傍之レニ從事シ殊更ニ雇人ヲ使役スルコトナク採鹹煎熬其他鹽業ニ關スル一切ノ事業ハ家族之レニ當ルヲ以テ實際勞銀ヲ支出スルコトナシ故ニ勞銀ハ一家ノ所得ニ歸スルモノナリ

二十二 其他採鹹煎熬ノ方法、鹽田、釜、竈其他ニ關シテ進歩シタル點

メ煎熬シテ鹽ヲ取リ上ケシ後釜内ニハ苦汁ノ殘リシニモ關セス其上ニ鹹水ヲ汲ミ入レテ煎熬セシモ同法實施後ハ可成鹹水ハ不純物ヲ沈降シタル上澄液ヲ煎熬セシムルト共ニ一回ノ煎熬毎ニ苦汁ヲ汲ミ出シテ釜内ヲ掃除セシメ又苦汁ノ結晶セサルニ先チ鹽ノ取リ上ケヲナサシムル結果從來ニ比シテ大ニ面目ヲ改メテ漸次品質ノ良好ナルモノヲ出スニ至レリ

第四章 製鹽及副產物ノ種類、用途

- 一 眞鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量 製成鹽ハ眞鹽ニシテ差鹽ナシ
- 二 鹽ノ理化學的性質

等級	級	色	澤	結晶	水分	鹽化曹達	鹽化加里	鹽化苦土
三等鹽		良		小	一一、二六	八四、四八	一七、二	一、七四
四等鹽	稍	良		中	一一、七四	八一、一四	二、一二	二、〇一
五等鹽	不	良		中	一二、一六	七六、一五	二、五九	二、五八

三 鹽主要ノ用途 鹽主要ノ用途調理用、醬油、味噌、醸造用ニシテ之レニ次クモノハ魚類ノ鹽藏用、漬ケ物用、鑛業用等ナリ

四 鹽ノ容量ニ對スル重量 鹽ノ等級ハ三等ヨリ以下ニシテ五十斤當リ三等鹽ハ三斗一升、四等鹽ハ三斗、五等鹽ハ二斗八升ナリ

五 苦汁ノ用途 苦汁ハ極少量ヲ豆腐製造用ニ使用スルノミニテ他ハ悉ク棄却ス

六 苦汁利用ノ方法 事項ナシ

七 苦汁ノ生産量 苦汁ノ生産量ハ一反步當リ二十三石八斗五升

八 苦汁ノ貯藏裝置、貯藏方法 苦汁ハ土製ノ甕ニ貯藏スレトモ大部分ハ棄却ス

九 苦汁一石ノ賣買價格 苦汁一石ノ賣買價格ハ五十錢

十 苦汁ノ運搬方法及其販路 苦汁ハ桶ニテ運搬シ其販路ハ鹿兒島郡櫻島、肝屬郡牛根村、同郡鹿屋村トス

十一 苦汁ヨリ生スル副産物、製造、裝置及製造方法 事項ナシ

十二 副産物ノ種類名稱及用途 副産物トシテハ煎熬ヨリ生スル灰アルノミ重ニ肥料ニ使用ス

十三 副産物ノ價格及販路 灰ハ三斗五升入一俵金三錢(以代ヲ除ク)ニシテ當地農業者ニ販賣ス

十四 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出シ鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽產出額、其使用方法、一日ノ煎熬ヲ了ヘ釜内ニ殘リタル苦汁ノ上ニ鹹水ヲ注キ置ケハ釜ノ冷却スルニ從ヒ釜底ニ鹽分ノ結晶ヲ見ル當業者ハ之レヲとめ鹽ト唱フ一釜ニ生スル量ハ約五升ニシテ次回煎熬前ニ取り出シ之レヲ鹹水中ニ溶解ス外ニ粗惡鹽ノ產出ナシ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量ハ三斗五升(容量) 六十一斤(重量)ナリ

二 包裝ノ形狀、種類 包裝ハ四角形ノ叭トス

三 包裝ノ編製方法及其原料 叭ノ編製ハ二十九筋ノ小繩ヲ經トシ一回ニ藁二筋乃至三筋ヲ緯トシテ織リ(巾三尺)中央

ヨリ折リ重ネテ兩端ヲ小繩ニテ縫ヒ閉チ兩耳二三尺ノ繩ヲ付ク

四 各種包裝ノ價格 叭ハ一個付三錢五厘

五 包裝ハ一重又二重ナルカ又ハ其形狀、大小等販路先キニ依ル異動ノ有無
ルナシ 叭ハ一重ニシテ販路先キニヨリ異動ア

六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 本項ナシ

七 秤量器ノ種類、形狀 枴量器ニハ椎ニテ造リシ桶ヲ用ヒ口徑八寸三分底徑七寸五分深七寸ニシテ五升ニ合ヲ入ル
普通之レヲ五升枴トシテ量ル

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大、小及壁、床ノ構造 製鹽者ハ煎熬セシ數量ノ多少ニ關セス直ニ賣却スルヲ以テ貯藏スルコトナク
從テ倉庫ヲ有セス

二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 前項記載ノ如ク倉庫ナキヲ以テ時ニ澤山ノ數量ヲ貯藏スル
場合ニハ自家ノ土間ニ丸木(徑二三寸ノモノ)ヲ並ヘ其上ニ叭入ノマ、積ミ重ヲ置クノミ貯鹽ノ間積ミ重ネシ叭ハ滴下シタ
ル苦汁濕潤シテ包裝ノ外觀大ニ見苦シクナルナリ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積揚ケノ高サ若クハ俵數及積揚方法 一定法ナシ

四 一ケ年間ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯藏步減 一ケ年間ニ於ケル貯藏步減ハ三斗五升(重量六十一斤)入り叭二斗八
升(重量四十八斤)トナリ約五合ノ苦汁ヲ出ス

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置 苦汁採取方法ナシ自然ニ放任シ置クノミ

六 古積鹽ノ製造方法、製造期間ニ於ケル鹽步減ノ割合 本項ナシ

七 古積鹽製造用家屋ノ大小、構造及床、四壁ノ構造 本項ナシ

第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法ハ季節ニ依リテ相違アリ九、十、十一月頃醬油、味噌ノ醸
造季ニハ附近ノ各村ヨリ皆各自ニ自己ノ所要ヲ購入スヘク來集スルニ依リ鹽焚キ上クル間モナク製鹽場ニテ直接賣買シ鹽
ノ需用少ナキトキニ至リ仲買人ニ賣却ス、仲買人ハ概シテ船頭ヲ兼ネ各製鹽場ニテ買ヒ集メシ鹽豫定ノ額ニ達スレハ直ニ
代金ヲ仕拂フコトモアリ或ハ得意先キニ賣却後仕拂フコトモアリ何レニシテ確然タル契約アルコトナク舊識ノ間柄口頭上

ノ契約ニ止マリ代金任拂ノ時期、方法、場所等一定法ナシ

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、船員ノ給料等

仲買兼船頭ハ概ネ得意先キノ鹽商ト賣

買契約以外製鹽者ヨリ不當ノ利益ヲ貪ルコトアリ (鹽ノ賣リ捌キ方涉々シカラス爲メニ鹽商カ價格ヲ低下セリトノ口實ヲ設ケテ殊更價格ヲ下落ス又味噌、醬油釀造期ニ當リ鹽ノ需用多キトキハ鹽ノ買ヒ集メ六ヶ敷トノ名ノ下ニ殊更價格ヲ引上

ケ鹽商ヨリモ貪ルコトアリ) 鹽ノ賣買又ハ運搬ノ方法船員ノ給料及賣買ノ方法記載スヘキコトナシ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路

從來ニ於ケル鹽ノ販路ハ肝屬郡地内、鹿屋、牛根、根占、始良郡地内(福山ノ商人ハ宮崎縣

北諸縣郡都城地方へ轉賣スルモノ多シト云フ) 噲啖郡地内岩川、鹿兒島郡地内櫻島、揖宿郡地内揖宿地方

四 鹽商カ鹽業ニ資金ヲ融通スルノ有無及其方法契約並ニ償却ノ方法

鹽商ハ鹽業者ニ對シ燃料ノ資金ヲ融通スルコ

トアルモ鹽賣却ノ際差引キスルノミニテ特別ナル契約及償却ノ方法ナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格

從來ニ於ケル鹽ノ濱相場ハ

三十五年	一石當	壹圓六拾錢	一升當	壹錢八厘
三十六年		壹圓八拾錢		貳錢
三十七年		九拾錢		壹錢壹厘

六 鹽價ノ定メ方

鹽價ハ季候ト天候トニ依リ一低一高定リナク盛夏ノ候晴天續ケハ從テ低廉トナリ冬季又ハ梅雨ノ

候ハ昂騰シ要スルニ生産額ノ多寡ニ伴フテ價格ニ變動アリ

七 販賣ノ季節

一定シタル販賣ノ季節ナク製鹽スル毎ニ小量ツ、賣却スルノミ然レトモ八、九、十月ノ三ヶ月最モ販

賣額多シ

八 鹽ノ俵拔キ検査ノ方法

俵内鹽ノ質量検査ハ買受人ニ於テ自由ニ俵中ノ二三個ヲ摘出シ枳量シ全體ヲ見積ルノミ

ニシテ等級ヲ設ケス

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ步減處置

前項ニ依リ検査枳量シテ豫定ノ枳目ニ達セサルモ容量増ヲナサス減量ニ

對スル價格ノ引下ケヲナセリ而シテ三斗五升俵ト稱スル一俵ノ質量ハ三斗三升入リトス又二十年以前ハ小賣一升ノ質量ハ

一升二合位ナリシモ以後ハ一升切り枳トナレリ

- 十 鹹水賣買ノ有無及其方法、價格ノ定メ方 本項ナシ
- 十一 製鹽ノ原料タル鹹水ニ對スル見越買ノ有無及其方法 本項ナシ

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 從來ニ於ケル鹽ノ運搬ハ陸路ヨリスルモノハ駄馬及荷馬車ニヨリ海路ヨリスルモノハ和船ニヨル而シテ鹽ノ積載數量ハ駄馬ハ三俵(一俵三斗五升入以下同)荷馬車ハ十二俵、和船ハ大小ニヨリ大ハ三百俵乃至四百俵小ハ八十俵乃至百俵トス
- 二 各種運搬方法ニ依レル各運搬先迄ノ鹽一定量又一定量容量ノ運賃等 鹽ノ運搬費ハ左表ノ通り

運搬先地名	一俵ノ運賃	出荷地着荷地ニ於ケル手數料	備考	他物ノ運賃
鹿屋	六錢	五厘	荷馬車ニヨル	十錢
牛根	三錢	一錢	和船ニヨル	三錢
根占	四錢	全	全	四錢
福山	三錢	全	全	三錢
櫻島	二錢	全	全	二錢
揖宿	四錢	全	全	四錢五厘

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 小作人ハ地主ヨリ煎熬家屋及鹹水貯藏桶(四尺桶二本三尺桶一本)ヲ借用シ他器具ハ皆自辨トシテ一反歩ニ一ケ月壹圓ノ小作料ヲ任拂フ勿論年ノ豊凶鹽價ノ高低ニ關係セス年限ハ普通三ケ年ニシテ簡單ナル小作證ヲ入ル、ノミ(當所管内小作人二三人ニ過キス一定ノ標準トナスヘキモノナシ)

第十章 組 合

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及方法

第十四章 燒鹽

第十五章 再製鹽

以上六章該當事項ナシ

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

鹽田 (一反步當)			鹽田附近ノ畑地 (一反步當)		
地價	時價	小作料	地價	時價	小作料
四一、三七〇 ^円	一一〇、〇〇〇 ^円	一一、〇〇〇 ^円	一〇、〇〇〇 ^円	六〇、〇〇〇 ^円	粟一石二斗 此價格六圓