

京都鹽務局

舞鶴出張所之部

京都鹽務局舞鶴出張所之部

管内鹽田ハ古來由良濱ト稱シ由良村ヲ主產地トシ神崎村ハ副タリシモ數十年前ヨリ漸次由良川ノ水先由良村沿岸ニ向テ流ル、ニ至リ海水稀薄ニシテ鹽ノ收穫少ナク之レニ反シ神崎村ハ由良川ニ接近セル部分ハ漸次寄洲ヲ生シ現今ニテハ鹽田ノ位置ト由良川沿岸トハ約百間ヲ隔ヅルニ至リ隨テ海水ニ淡水ノ混スルコト少ナク由良村ニ比シ海水稍濃厚ニシテ全ク其位置ヲ顛倒スルニ至レリ依テ本調査ハ加佐郡神崎村大字西神崎八百四十四番地鹽田ノ内酒谷三太郎ノ製鹽地(一戸前六畝步)ヲ標準トナシタルモノナリ

第一章 鹽田位置及方位、附近ノ地勢、地形

管内ノ鹽田ハ丹後國加佐郡ノ西北隅ニ位シ由良川河口ヲ狹ミテ其東西ニ分レ東ハ神崎村ニ屬シ西ハ由良村ニ屬ス神崎村ノ鹽田ハ東南ハ直チニ槇山ヲ負ヒ東スルニ隨ヒ海ト山トノ間ニ縮マリ東端ニ溪流(巾一間弱ニシテ夏期ハ水絶ヘス其他ハ干燥シ降雨ノ際出水ス)ノ横ハルアリ西ハ由良川ニ限ラレ北方海ニ面ス由良村ノ鹽田ハ由良ヶ嶽ノ東北麓ニ位シ東北ハ海ニ接シ東ハ由良川ニ限ラレ北端ニ小川(巾一間常水アリ冬期水殆ントナシ)ノ流ル、アリ兩村共南ハ由良川一帶遠ク高山トシ由良ヶ嶽及槇山ハ共ニ要塞地帯内ニアリテ其高サヲ知ル能ハサルモ由良ヶ嶽ハ京都市比叡山ト大差ナク槇山ハ京都市如意ヶ嶽ト比叡山トノ中間ニアルカ如シ

第二章 鹽業ノ沿革

由良濱ノ起源創業ハ今之レヲ知ルモノナシ俗説ニ由良ノ湊、千軒長者、三莊太夫ノ事歷中(此者ノ年代詳ナラス)潮汲ト云フコトアリ蓋シ其當時ヨリ已ニ製鹽セシモノナラント云フ

舊藩時代ニ於テハ木鹽ト稱シ一戸ニ付貧富ニヨリ二斗乃至三斗ノ鹽ヲ毎年藩主ニ納メテ鹽田附近ノ民林ニ入り松樹又ハ其他ノ樹木ノ下枝二本迄ヲ隨竟ニ伐採スルノ權ヲ與ヘラレ又由良川沿岸ヨリ他國產鹽ヲ移入スルコトヲ嚴禁シ其上流ハ一ニ由良鹽ノ供給ヲ仰キ福知山藩ト交渉シ同地方ハ一ニ由良鹽ノ外使用セサルノ慣例トナリ鹽ノ需用ハ一定シ他ニ競爭者ナキヲ以テ

製鹽業者ハ安全ニ鹽ノ製造ヲ爲スコトヲ得タリ而シテ其鹽ノ價格ハ米價ヲ標準トナシ鹽一俵ハ米五升ニ相當シ鹽價ハ常ニ米價ノ異動ニ依リテ高低セリ此ノ習慣ハ廢藩置縣ト共ニ廢絶セリ爾來三田尻鹽ノ移入増加シ價格ノ上ニ於テ到底之レト競争スルコト能ハサルニ至リ製產地及其附近并ニ福知山地方ノ久敷當由良鹽ヲ使用シタル習慣アル者ノミニ依リテ僅カニ販路ヲ保チツ、アルモ漸ク産額ヲ減少シ販路モ從テ縮少シ悲境ニ陥リツ、アリ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種別及面積

鹽田面ハ滿潮面ヨリ高ク所謂揚濱ニシテ撒灌式ニ屬ス鹽田ハ一面ニ細砂ヨリ成ル海岸ヲ使用セル者ニシテ勞力ヲ加ヘテ築造シタル者ニアラス又堤防ノ設ケナケレハ其使用スヘキ反別ハ波濤ノ爲メ減少ヲ免カレス

鹽田一軒分ノ境界ハ畦畔ノ設ケナク杭ヲ以テ標識トス
神崎村ノ鹽田ハ大字東神崎、西神崎各字共有地ニシテ各一筆ノ地ナリ故ニ毎年其字常住者ノ數ニ應シ濱分ヲ爲シ其使用スヘキ一軒分反別及其境界ヲ定ム依テ一軒分ノ反別ハ毎年必ラスシモ同シカラサルモ人ノ異動少ナキヲ以テ毎年大差ナシ一軒分ノ反別左ノ如シ

八畝步 外製鹽場八坪乃至十坪 神崎村大字東神崎

六畝步 外製鹽場八坪乃至十坪 神崎村大字西神崎

一畝步乃至四畝步 外製鹽場八坪乃至八坪 由良村大字由良

以上ハ製鹽許可ノ反別ナレトモ神崎村ハ一軒分中海ニ接スル部分ハ砂稍粗ク海ニ遠サカルニ從ヒ砂細カニシテ鹹付良好ナリ然レトモ海ヲ距ルコト遠キニ從ヒ撒布スヘキ海水ノ運搬ニ勞多キヲ以テ波浪ヲ蒙ラサル限度ニ於テ可成海ニ接シタル部分ヲ使用シ操作人員ニ依リテ其使用スヘキ反別ニ差異アリ普通主働者二人補助一人ニテ使用スル反別ハ實際四畝步内外ニ過キス

前項ノ如ク砂ノ可成細微ナル部分ニシテ海水ノ運搬ニ勞少ナキ場所ヲ撰フヲ以テ多ク鹽田ノ中央ノ部分ヲ使用シ若シ隣地ニ於テ採鹹ヲ休ミタルトキハ隣地ノ中央ノ部分ヲ互ニ使用ス然レトモ一人ノ操作反別ハ普通二畝步内外ニ過キサレハ假令

他人ノ區域内ヲ使用スルモ其面積ハ堅ニ縮ミ横ニ延長スル迄ニシテ使用反別ニ相違ヲ生セス普通一軒前四畝歩ヲ以テ適度トス

由良村ハ一軒分ノ反別普通二畝歩内外ニシテ此ノ分大多數ヲ占ム然レトモ此濱ノ鹽田ハ製鹽場ヨリ海ヘ向テ凡二十間内外ノ間トス其下位海ニ接スル場所ハ常ニ波浪ヲ蒙ルヲ以テ鹽田反別ニ算入シアラス故ニ從來ハ波浪ナキトキハ長約四十間内外ノ砂地ヲ使用セリ依テ一軒分ノ反別ハ實際ニ於テ神崎村ノ使用反別ト差異ナシ(然レトモ法施行後ハ許可外ノ反別ヲ使用セシムルハ穩當ナラサレハ注意シ置キタリ)

二 堤防ノ面積等

本項ノ事項ナシ

三 鹽田溝渠ノ面積

本項ノ事項ナシ

四 鹹砂浸出裝置

鹹砂浸出ハ胴輪取(側輪ト稱ス)ノ方法ニシテ一軒分鹽田ニ四組ヲ使用ス(普通主働者二人ノ場合ニシテ一人ナレハ二組トス)其器具ハ動カシ得ヘキモノナレハ鹽田ヲ二分シテ各其中央ニ一組宛相對シテ配置ス其構造大ニ小圖面并ニ其使用方法等ハ次項及第七項ニ記載スルヲ以テ之ヲ畧ス

五 鹹砂貯藏裝置、構造、大小、面積

毎日鹹水ヲ採收スルヲ以テ鹹砂貯藏場ノ設ナシ乾燥央ニシテ驟雨ノ虞アルト

キ又ハ片側輪ニ入ル、ニ足ラサル端數ノ鹹砂ハ鹽田便宜ノ場所ニ鹹砂ヲ堆盛シ其上ニ荻ヲ覆ヒ前者ノ如キ場合ハ鹹付充分ナラサルヲ以テ翌日ハ堆盛シタル儘(荻ヲ除去スルハ勿論ナリ)其上ニ潮水又ハ番水(もんだれノ謂ナリ)ヲ撒キ充分乾燥セシメ其日ノ鹹砂ト共ニ鹹水採收ノ用ニ使用ス鹹水ヲ採收スルノ方法ハ先ツ支柱(方言うま)ノ上ニ樋槽ヲ置キ其内ニ「みざら」ヲ敷キ尙其上ニ筵ヲ敷キ更ニ無底半切ヲ裝置シ其内ニ鹹砂ヲ入レ半切ヲ一二寸引揚ケ半切ノ内部ノ周圍ニアル砂ヲ強ク壓ス然ルトキハ下層ノ砂ハ半切ノ下部(揚リタル部分)ヨリ少シク溢出ス更ニ鹹砂ヲ入レ其上ニ半切ヲ積ミ又鹹砂ヲ入レ次ニ又同一ノ操作ヲ加ヘ之レニ番水(毎年ノ始メニハ番水ナキヲ以テ最初一側輪分ハ海水ヲ注キ得タルモノヲ番水トス)ヲ注キ(鹹砂全部ニ浸潤スル程度ニテ止ム此量約一荷(凡二斗強)番水カ砂ノ全部ニ浸潤シタル時ヲ見計ヒ半切ヲ約六七寸引揚ケ更ニ砂ヲ入レ其上ヨリ番水一荷半ヲ注キ最初ニ垂ル、一桶(即チ半荷分ニシテ約一斗強ナリ)ヲ鹹水トス更ニ又潮水四荷ヲ注キ番水三荷ヲ得此ノ番水ハ次ノ鹹水採收ノ用ニ使用スルモノナリ(胴輪取之圖參照)

六 鹹水輸送裝置

鹹水輸送ノ裝置ナシ採收シタル鹹水ハ荷桶ニ容レテ荷ヒテ製鹽場内ニアル鹹水貯溜桶ニ運搬

七 採鹹用器具ノ名稱等 次項ニ於テ併記スベシ
 八 採鹹用器具ノ名稱、員數、保存期限、新調費、使用方法等

名稱	數量	新調費	保存期	使用方
馬槽	四ヶ	二、二〇〇	十ヶ年	種槽ノ臺ニ用フ 共ニ鹹水濾過ニ要スル具ニシテ莖ハ砂ノ流出ヲ防キ「みざら」ハ莖カ砂ノ重量ニ依リテ種槽ノ底ニ密着スルトキハ鹹水ノ流出遅キカ故ニ其空間ヲ保タシメンカ爲ナリ側輪ハ砂ノ潰崩ヲ防キ種槽ハ鹹水ノ濫出ヲ調和スル要具ナリ 採鹹後側輪内ノ骸砂ヲ突落ス具ナリ 鹽砂ヲ搗均ラス具ニシテ其効用ハ蓋シ鹹砂ノ光熱ヲ受ケル面積ヲ廣カラシメ乾燥ヲ速カナラシムル爲ナリ 撒布用又ハ採鹹用海水ヲ汲ミ置キ又番水ヲ入ル、用ニ供ス 主トシテ海水及鹹水運搬ノ用ニ供シ併テ濾過鹹水ノ受桶ニ代用ス 濾過シタル番水ヲ入ル、用ニ供ス 海水撒布用又ハ海水ヲ側輪ニ注入スルノ用ニ供ス 鹹砂ヲ濾過スル爲メ搗集ムルノ用ニ供ス 搗集メタル鹹砂ヲ側輪ノ傍ニ運搬スルノ具ナリ 鹹砂ヲ側輪ノ内ニ入ル、ノ具ナリ 鹹砂ヲ鹽田面ニ均一ナラシムル爲メ引均ラス具ナリ 荷桶ニ附屬シ荷桶擔荷用
莖	四ヶ	三、六〇〇	十五ヶ年	
みざら	四枚	〇、六〇〇	一ヶ年	
莖輪	二枚	一、一五〇	一ヶ年	
突	二組	五、八〇〇	二十ヶ年	
點	二ヶ	三、〇〇〇	十五ヶ年	
馬	二ヶ	四、〇〇〇	十五ヶ年	
濱	八ヶ	一、六〇〇	十七ヶ年	
荷	五ヶ	三、二五〇	十三ヶ年	
溜	四ヶ	二、〇〇〇	十七ヶ年	
柄	四本	六、四〇〇	十ヶ年	
柄	四本	二、八〇〇	十ヶ年	
中	二ヶ	四、〇〇〇	三ヶ年	
箕	二ヶ	二、六〇〇	三ヶ年	
じよれん	一ヶ	二、五〇〇	二十ヶ年	
荷	三本	三、〇〇〇	二十ヶ年	

九 鹹水貯藏裝置

鹹水ノ貯藏ハ製鹽场内ニ二個乃至三個ノ桶ヲ埋没ス

十 鹽田地盤ノ構造及性質

鹽田ハ地盤ノ設ケナク天然ノ砂層ニシテ上面ヨリ約一尺ヲ下リタル所ハ砂ノ色稍黄色ヲ

帶ヒ下層ハ全一ニシテ其深サヲ知ル能ハス鹽田ノ砂ハ全然砂ノミニシテ粘土性及土質ヲ包含セス

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類及性質

撒砂ハ鹽田固有ノモノニシテ日々撒布スルモノニアラス鹽田ハ即チ砂ニシテ他ヨリ

移入スルモノニアラス

鹹砂ハ色白キヲ貴フ蓋シ塵芥ヲ含ムコト少ナキカ故ナリ隨テ鹹水中ニ包含スル夾雜物モ自カラ少ナキ割合ナレトモ他ニ比シテ格別著敷差異ヲ認メ難シ

鹹砂ノ細カキハ濾出遅ク粗キハ速カナリ故ニ濾出ノ遅キハ海水ノ浸潤周密ニシテ鹹水濃厚ナリ

十二 撒砂撒布量

砂ヲ撒布セス十項十一項記載ノ通

十三 撒砂乾燥ノ時間

毎日午前五時過頃ヨリ海水撒布ニ從事シ春夏ハ海水ノ撒布量多キヲ以テ午前十時ニ全部ヲ終了シ午後一時迄乾燥ス秋ハ撒布量少ナキヲ以テ午前九時ニ終了シ正午過ヨリ採收ス

十四 撒砂(鹹砂)浸出裝置

鹹水ハ番水ヨリ採收シ直接海水ヨリ採收スルコトナシ故ニ一旦番水ヲ採取シ其番水ヨリ鹹水ヲ採收スルヲ以テ鹹水及番水採收量ヲ區別スルコト能ハス

番水採收用海水量ハ春夏期四十四荷(一荷二斗強)秋ハ三十六荷ナリ(側輪四組分ナリ)

番水採收用海水ハ前項ノ通りナルヲ以テ撒砂濾過裝置ニ注入スル海水モ亦全一量ナレトモ其番水ヨリ更ニ鹹水ヲ採取スル爲メ注入スル番水量ハ二十五荷ナリ

十五 海水鹹水及もんだれノ性質

	海	水	番	水	鹹	水	海	水	番	水	鹹	水
溫度		一五度		一五度		一五度						
比重		一、〇二四一		一、〇三二四		一、〇二二四						
硫酸石灰		〇、二〇九二		〇、四七八八		〇、二六七八		鹽化加里		二、六三四八		〇、四二七九
硫酸苦土		〇、〇八三六		—		〇、一五〇一八		鹽化曹達		〇、〇二九五		〇、〇五八八
												〇、五〇九五
												三、三四七七
												四、六三九〇
												〇、〇六三一

十六 海水引入及排出裝置

本項ノ事項ナシ

十七 海水貯溜地ノ有無

本項ノ事項ナシ

十八 一ケ年平均鹹水採收量

一軒分 鹽田反別	一ケ年 鹹水採收量	平均比重		月別		歩合		千		ニ		對		ス		ル		分	
		五	月	七	月	八	月	九	月	十	月	十一	月	十二	月	十三	月	十四	月
六 畝 步	三〇、八〇〇	一九度	四九五	一七五	一九五	一六二	一九七												

十九 所要人夫ノ種類、員數及賃銀

テ人夫ノ種類名稱賃銀ノ定メナシ 鹽田一戸前ニ一人前ノ働ヲ爲スモノ二人補助一人ヲ要ス共ニ製鹽業者ノ家族ニシ

二十 鹹水採收季及採鹹量ト風位トノ關係

テ七、八月トシ九、十月ハ鹹水ノ比重漸次ニ輕シ 鹹水採收時季ハ五、七、八、九、十月ノ五ケ月ニシテ最好時季ハ五月トス次

滿潮時期ハ海水ノ鹽分稀簿ニシテ干潮ノ時期ハ海水ノ鹽分濃厚ナリ而シテ五月ハ干潮ニ際シ七、八、九月頃ハ滿潮ノ時ナリト稱ス

由良川ト稱スル川アリ由良村神崎村ノ中間ヲ北ニ向テ流レ海ニ注クヲ以テ西北風ノ際ハ由良川ノ東ニ在ル神崎村沿岸ハ淡水ヲ混スルヲ以テ海水ノ鹽分簿ク東北風ノ際ハ西方由良村岸沿ノ海水稀簿ナリ南風ノ時ハ兩村共鹹水採收ノ量多シ

二十一 一年間平均鹹水採收日數

一ケ年採鹹日數	五	月	七	月	八	月	九	月	十	月
二五	二	一〇	五	五	三					

二十二 一年平均鹹水採收量

一 戸 前 反 別	上	一 ケ 年 鹹 水 採 收 量	中	下
六 畝 步		三〇、八〇〇	二九、八〇〇	二八、〇〇〇

近年鹽業ノ利益少ナキヲ以テ晴天ト雖モ他ニ有利ノ職アルトキハ採鹹ニ從事セス故ニ一ケ年ノ採鹹量ハ從事人員ト從事日

數ノ多少ニ依リテ異動ス故ニ單ニ本表ノ生産高ヲ以テ直チニ上中下ノ區別ニ依リテ生産力ヲ觀察スルコト難シ
鹽田反別ハ六畝歩ナルモ全部ヲ使用スルコトナシ

二十三 準備濱及持濱

毎年製鹽時期前即チ四月ニ於テ濱分ヲ爲ス(神崎村鹽田ハ字共有ナルヲ以テ同村ニ限ル)其反別ハ各人平等ニシテ各製鹽場ニ近キ場所ヲ配當ス配當ヲ了リタルトキハ各自適宜ノ日ニ於テ其使用部分ノ濱直シニ着手ス蓋シ冬季ニ於テ鹽田全部波濤ヲ蒙リ砂中ニ貝殻其他塵芥ヲ混スルヲ以テ之レヲ排除スルト鹽田面ノ凸凹ヲ均ス爲メ柄振及馬鍬ヲ以テ鹽田面ヲ搔均ス之レニ約一日ヲ要ス之レヲ了リタルトキハ鹽田ヲ二分シテ各其中央ニ二ヶ相對シ浸出裝置(馬樋槽及側輪みざら等)ヲ爲ス其傍ラニ濱桶ヲ併列ス
爾後ニ對スル準備操作ナシ持濱ハ日持ニシテ其操作左ノ如シ

日ノ長短ニ拘ラス毎朝午前五時頃ヨリ濱出ヲ爲シ

主働者二人補助一人ノトキハ鹽田ヲ二分シ各其上位ニ濱桶ヲ運搬シ補助者ハ荷桶ヲ以テ海水ヲ濱桶ニ汲入レ(主働者モ初メハ海水ヲ同様運搬ス)主働者ハ打柄杓(普通柄杓ニ比シ稍輕シ)ヲ以テ之レヲ薄ク鹽田ニ撒布シ(之レヲ下^{シタ}「おき」ト云フ)馬鍬ヲ以テ砂面ヲ均一ニシ筋目ヲ立テシメ次ニ稍多ク海水ヲ撒布シ其次ニ番水ヲ撒布シ濱桶及足跡ヲ馬鍬ヲ以テ搔均シ之レニ海水ヲ撒布ス如此鹽田ノ上位ヨリ漸次下方ニ及ホシ二人ニテ約七回ニシテ鹽田全部(約四畝歩位)ノ撒水ヲ了ル此撒布海水量約六十四荷(二荷二斗強)番水十荷ニシテ外ニ午後採鹹用トシテ海水四十荷ヲ八個ノ濱桶溜桶及荷桶ニ汲置ク此操作ハ午前九時乃至十時頃ニ終了ス

正午十二時過乃至午後一時頃ヨリ柄振ヲ以テ鹹砂ヲ搔集メ鹽田内各所ニ堆盛ス(其集メ方ハ區々ニシテ一定セサルモ可成瀘過裝置ノアル場所ニ近キ部分ニ集ム蓋シ運搬ノ勞ヲ省カンカ爲メナリ)之ノ操作ヲ「しほよせ」ト云フ(次ニ補助者ハ柄振ヲ以テ鹹砂ヲ中取ノ内ニ搔入レ抱ヘテ側輪ノ傍ニ運搬ス(之ヲ持寄ト云フ))

鹽田ヲ二分シテ各其中央ニ二個相對シテ瀘過裝置ヲ設ク瀘過裝置ハ先馬ヲ据ヘ其上ニ樋槽ヲ置キ其内ニ「みざら」ヲ敷キ尙其上ニ莖ヲ敷キ更ニ側輪(無底半切)ヲ裝置シ側輪ノ傍ラニ運ハレタル鹹砂ヲ箕ヲ以テ之ノ内ニ入レ側輪ノ半ハ迄入レタルトキ側輪一寸位引揚ケ側輪ノ内部ノ周圍ヲ強壓ス然ルトキハ下層ノ砂ハ半切ノ下部(揚リタル部分)ヨリ少シク莖上ニ溢出ス更ニ鹹砂ヲ入レ其上ニ側輪ヲ積ミ又鹹砂ヲ入レ次ニ又同一操作ヲ加ヘ之レニ番水ヲ注キ(鹹砂全部ニ浸潤スル程度ニテ

止ム此量約一荷(凡二斗強)番水カ砂ノ全部ニ浸潤シタル時ヲ見計ヒ側輪ヲ約六七寸引揚ケ更ニ砂ヲ入レ其上ヨリ番水一荷海水一荷半ヲ數回ニ注キ最初ニ垂ル、一桶(即チ半荷分ニシテ約一斗強ナリ)ヲ鹹水トス毎年ノ始メニハ番水ナキヲ以テ最初一側輪分ハ海水ヲ注キ得タルモノヲ番水トナス)次テ垂ル、モノハ番水トス更ニ海水四荷ヲ十數回ニ注キ番水四荷半ヲ得此番水ヲ採取スル間ニ相對シタル片側ノ側輪ニ前項ノ如ク鹹砂ヲ入レ同一ノ操作ヲ爲ス之レニ番水二荷半ヲ注キ鹹水半荷ヲ得更ニ番水二荷海水三荷ヲ注入シテ番水四荷ヲ得此番水ノ滴出スル間ニ片側ノ側輪ヲ取放チ點突ヲ以テ骸砂ヲ側輪ノ傍ヲニ突落シ更ニ前同様鹹砂ヲ入レ輪番ニ側輪ヲ使用ス如此スルコト二ヶ所合シテ十回ニシテ五荷ノ鹹水ヲ得最終ニハ二ヶ所ニ於テ十二荷ノ番水ヲ採取ス之レヲ濱桶ニ入レ翌日ノ撒布及採鹹用ニ供ス而シテ側輪ノ傍ラニアル骸砂ハ「じよーれん」ヲ以テ其近傍ニ引均シ鹽田面ニ平均ナラシム

二十四 鹹水採收ニ關スル其他事項

鹽田ハ年一回若シクハ數回全部怒濤ノ浸ス所トナルヲ以テ鹽田内ニ永久ノ浸

出裝置ヲ爲スコト能ハス其波濤ノ及ハサル場所ハ水際ヨリ六十間餘ノ上位ニシテ海水ノ運搬ニ勞多ク隨テ此場所ニ永久ノ浸出裝置ヲ爲サントセハ勢ヒ海水輸送ノ方法ヲ講究セサル可カラサルモ目下ノ製鹽業者ノ狀態ニテハ資本ヲ支出スルノ餘力ナシ故ニ漸進ノ改良ヲ圖ラサルヘカラス目下ノ急務ハ先資本ヲ要セスシテ勞力ヲ省キ濃厚ナル鹹水ヲ採收スルニアリ先第一着手トシテ中取ヲ以テ砂ヲ運フハ勞多ク時間ヲ消費スルコト亦多シ故ニ箕ニ手ヲ付着シ荷ヒテ運搬セシムルハ多少勞力及時間ヲ省クコトヲ得ヘクト信シタルヲ以テ本年ハ製鹽業者一兩人此方法ヲ試用セル筈ナリ

乙 鹹水煎熬

釜屋ノ構造

屋根ハ茅葺ニシテ時ニハ麥稈ヲ混用ス(或ハ藁ヲ以テ葺クモノアリ)周圍ハ茅ヲ以テ壁ニ代ヘ前後各

一ノ入口ヲ設ク大小種々アリト雖モ間口二間乃至二間半與行三間乃至四間ニシテ柱其他ノ用材ハ總テ松ヲ用ニ其構造別圖ノ如シ

二 釜ノ種類、大小、製造原料及釜ノ深淺

種 類	製 造 原 料	形 狀	口 徑	自 至	深	摘	要
結 晶 釜	鑄 鐵	圓 形	大 四尺三寸 小 四尺一寸	一 尺	三 尺六寸 三 尺五寸	八 寸 七 寸	何レモ全一形ニテ製造シタルモノナレトモ多少ノ不同アリ

竈ノ種類、構造、大小、竈ノ構造ハ總テ同一ナルモ釜ノ大小ニ準シ其廣狹一定セス竈ハ製鹽場内ニアリ其位置ハ前第一項ノ通ニシテ深サ一尺許ノ圓形ノ穴ヲ堀下ケ周圍ハ高サ一尺弱ニ泥土ニすさ(藁ヲ細カニ切リタルモノ)ヲ混シタルモノヲ積ミ焚口及灰出口ニハ各其左右并ニ焚口ト灰出口トノ圓周ノ中間ニ方形ノ石ヲ以テ竈ノ崩壞ヲ防キ灰出口ノ外部ハ竈ト同様ノ深サニ堀下ケ其右方ニ高二尺餘ノ隔壁ヲ設ク其原料ハ竈ト同様ナリ又焚口ノ前ハ深サ六寸(焚口ニ至ルニ從ヒ漸次深クナリ結局竈ノ深サト同一トナル)長サ一尺五寸巾一尺三寸許ニ堀下ク(蓋シ燃料投入ノ便宜ヲ計リタルモノナラン)

三 石釜及竈ノ築造等 本項ノ事項ナシ

四 鹹水ヲ釜ニ輸送スル装置 本項ノ事項ナシ

五 煎熬用器具ノ名稱、員數 次ノ如シ

六 新調費、修繕費及保存期限、使用方法

名稱	員數	新調費	修繕費	保存期限	使用方	法
釜	一ヶ	二〇、〇〇〇	一	三十年	煎熬用	
鹽搔柄振	一ヶ	〇、六〇	一	五年	釜中ノ鹽ヲ搔收スル具ナリ	
げんのう	一ヶ	一、五〇	一	六年	釜ニ結着セルごみヲ割起ス具ナリ	
はいだし	一ヶ	〇、三〇	一	四年	竈中ノ灰ヲ搔出ス具ナリ	
しよおけ	二ヶ	二、四〇	一	五年	煎熬シ得タル鹽ヲ入ル、具	
あじか	五ヶ	一、五〇〇	一	十年	鹽貯藏用具ナリ	
樋	一ヶ	三、〇〇	一	二十年	鹹水ヲ釜ニ輸送スル具ナリ	
みざら	一ヶ	〇、七五	一	十年	釜ノ上ニ置キしよおけヲ載セル具ナリ	
苦鹹桶	一ヶ	七、〇〇	一	六十年	苦汁ヲ貯溜スル具ナリ	
柄杓	一ヶ	一、六〇	一	十五年	鹹水溜ヨリ樋ニ鹹水ヲ汲ミ上ル具ナリ	

七 燃料ノ名稱、產地、價格、品質、發熱量等

燃料ノ名稱	產地	價	格	品	質	摘	要
雜木	鹽田附近ノ山	十四貫(生木)	〇、一〇〇			枯木ニ換算スルキハ十貫五百匁トナル	
松葉	全	一荷	〇、一〇〇			第一回ノ沸騰迄ニハ松葉又ハ柴ヲ用井雜木又ハ松割木ヲ用井ス	
松割木	全	十貫	〇、一〇〇			次ニ雜木又ハ松割木ヲ用井結晶前ニハ「まめから」	
柴	全	一把	〇、〇六〇			他火力ノ強烈ナラサル物質ノモノヲ燃焚ス	

八 一釜ニ使用スル鹹水容量(比重温度トモ)及製造鹽等級別數量

一釜鹹水容量	比	重	温	度	製	造	鹽	等	級	別	數	量
一、四〇〇	母氏	一九	攝氏	二三	二	等	三	等	四	等	五	
						七〇	斤		七三	斤	七五	斤
											七八	斤

一釜煎蒸ニ使用スル燃料ノ數量柴二把雜木二十五貫外ニきびがら、あわがら其他ノ塵芥ヲ混ス此量不明(約二錢位ナリ)或ハ松葉半荷及松割木二十六貫其他きびがら、あわがら塵芥等ヲ混用ス

以上ノ如ク結晶前ニ於テ火力強烈ナラサルトキハ鹽ノ結晶細カク質亦佳良ナリト稱ス之ニ反シ強烈ナルトキハ結晶粗大ニシテ鹽分釜ニ焼付スルノ虞アリト云フ

九 一釜ニ使用スル各種石炭ノ混合割合

但シ鹽ノ等級ニ依リテ燃料使用數量ヲ異ニセス 本項ノ事項ナシ

十 鹹水濾過裝置

本項ノ事項ナシ

十一 煎蒸ニ要スル人夫ノ種類、員數、賃銀等

煎蒸ニ要スル人員ハ一人ニシテ何レモ家族ノミニテ操業シ人夫ノ種類、名稱及賃銀共掲載スヘキ事項ナシ

十二 一晝夜ニ終ル煎蒸釜數及鹹水量

一晝夜ニテ煎蒸ヲ終ル釜數及鹹水量	數	鹹	水	量	等	級	別	數	量
二	二	二、八〇〇	合	二	一四〇〇	斤	三	九六〇	合
								一四六	斤
								九九〇	合
								一、〇四〇	斤
								一、〇九〇	斤

十三 鹽田一戸前(六畝步)一ヶ年製鹽總量 千五百二十斤 二等相當

備考 本項ノ斤數ハ三十八度ハ降雨多ク製鹽量少ナク標準トナスニ足ラサルヲ以テ平年作ヲ掲ケタリ

十四 居出場ノ構造 木項ノ事項ナシ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法

毎年煎熬煎釜ヲ磨キ能ク掃除ヲ爲シ竈ニ安置シ傾料ナカラシム而シテ鹹水貯溜桶

ノ傍ラニ繩ヲ据ヘ(繩ヨリ釜ニ鹹水ヲ注入スルヲ以テ繩ノ高サヲ竈ヨリ稍高クスル爲メ釜屋中ニアル桶等ヲ伏セテ臺トス)而シテ桶口ノ竹ニ節ヲ貫キタル丸竹ヲ鉢メ込ミ釜ニ亘シ柄杓ヲ以テ鹹水貯溜桶ニアル鹹水ヲ桶ノ内ニ注入シ鹹水ガ釜ノ口頭ヨリ約五分ヲ下リタル部分ニ滿チタルトキハ先ツ最初ニ松葉又ハ柴等ノ最モ燃エ易クシテ火力弱ク火焰ノ釜底一面ニ廣カルヘキ物ヲ焚キ一旦沸騰シタルトキハ燃燒ヲ止メ鹹水ノ熱度ヲ減セシメ鹹水中ニアルごみ(石灰ノ謁色ヲ帶ヒタル如キモノ)ノ沈澱セルヲ搔柄振ヲ以テ數回靜カニ丁寧ニ掬ヒ上ゲ全クごみヲ取盡シタルトキ再ヒ火力ノ強烈ナルヘキ燃料ヲ燃焼シ鹽ノ結晶ヲ始ムルトキヨリ更ニ火力ノ強烈ナラサル燃料ヲ用井七分通り結晶シタルトキハ搔柄振ヲ以テ鹽ヲ搔取り釜ノ上ニ裝置シアルしよけへ收容ス此收容シタル鹽ハ次ニ結晶シタル鹽ヲ採取スル前ニ苦鹹桶上ニ裝置シアルわじかノ内ニ移收ス如此ニシテ全ク結晶ヲ終リタルトキハ釜中ニ殘存シアル苦汁ハ苦鹹桶ニ移シ釜底ヲ掃除シ更ニ鹹水ヲ注入ス此煎熬時間七時乃至十二時間ニシテ一ニ火力ノ調和巧拙ニ依ル而シテ煎熬ノ速カナルモノ必スシモ巧ナラス遅キモノ亦必スシモ拙ナラス要スルニ煎熬時間ノ短カキモノハ火力強キ爲メ鹽ノ結晶粗大ニシテ劣等ナリ

以上ノ如クしよけニ收容シタル鹽ヨリ滴ル苦汁ハ再ヒ釜中ニ混入スルモ更ニ苦汁ヲ混和スルコトナシ然レトモ最初ニ收容シタル鹽ハ佳良ニシテ次回ハ劣等ナリ

初釜ハごみ並ニ鹽ノ凝結シテ釜面ニ固着スルコト甚タ多キカ故ニ初釜ハ製鹽量少ナシ而シテ十釜許ヲ煎熬スルトキハ釜面ニ凝結シタルごみヲ割取ル(固ク固着シタルヲ以テげんのおヲ以テ突割ル)然ラサレハ釜ノ破裂スル虞アリ

十六 從來使用シタル釜、竈及燃料ノ變遷 從來ヨリ現今ノ通りニシテ變遷ナシ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 別ニ記載スヘキ事項ナシ

十八 一ヶ年平均煎熬日數 十九日ニシテ二十五釜分ナリ

十九 一ヶ年平均收鹽量 千百二十斤ニシテ約十石強ナリ

二十 一ヶ年間ノ採鹹及煎熬總費用

採鹹	煎熬	採鹹ニ要スル器具償却費	煎熬ニ要スル器具償却費	採鹹ニ要スル器具修繕費	煎熬ニ要スル器具修繕費	製鹽場建物償却費	製鹽場建物修繕費	薪炭費	公課	包裝費	資本金子	計
一、二、五〇〇	二、八五〇	二、三九四	一、一三〇	一、一三九	〇、〇三八	〇、八三〇	二、〇二八	九、〇〇〇	〇、五〇四	二、七八四	一、三、六一八	四八、八一五

備考 塩田ノ上中下ニ依リテ採鹹及煎熬總費用ニ差異ナシ

二十一 半年ニ於ケル塩田一戸前(六畝歩)ノ收支計算表

收支科目	収入金額	支出金額	備考
鹽代價	二一、五〇〇		
苦汁代價	〇、八二五		一俵(二斗入)四十錢乃至四十五錢ニシテ平均四十三錢トス五十俵代
灰代價	〇、三六〇		一石一斗代
採鹹勞働賃		一一、二五〇	二俵四分
煎熬勞働賃		二、八五〇	採鹹日數二十五日一日二人半(一人二十錢)
採鹹ニ要スル器具償却費		二、三九四	煎熬十九日 十九人分 一日十五錢
煎熬ニ要スル器具償却費		一、一三〇	
採鹹ニ要スル器具修繕費		一、一三九	
煎熬ニ要スル器具修繕費		〇、三八	
製鹽場建物償却費		八三〇	
同修繕費		二、〇二八	
薪炭費		九、〇〇〇	
公課		五〇四	
包裝費		二、七八四	
資本金子		一三、六一八	
計	二二、六八五	四八、八一五	

備考 本表ノ如ク收支相償ハサルニ拘ハラズ採鹹ヲ繼續スル所以ハ支出總金額ノ内資本金ノ利子及勞働賃ハ自家ノ收入ニ屬シ包裝費、薪炭費モ其五分ノ四ハ伐採及運搬費等ニシテ是亦自家ノ收入ニ屬シ建物償却費ノ如キモ單ニ修繕費ヲ要スルノミニシテ實際支出セサルニ依リ且生産力ハ尙四倍ニ達スルヲ容易ナレハ製鹽ニ専心從事スレハ生産高ハ増加スルモ生産費ハ其割合ニ増加セサルヲ以テ收支相償フニ足ルヘシ

二十二 採鹹煎熬ノ方法、鹽田、釜、竈其他ニ關シテ進歩シタル點 從來ヨリ現今ノ方法ニシテ進歩シタル點一モナシ

改良ヲ要スヘキ點及改良案 改良ハ製鹽業者ノ實力ニ應シ實地ニ施行シ得ヘキ程度ナラサルヘカラス現今製鹽業者

ノ狀態ハ資金ヲ投シテ改良施設スルカ如キハ到底行ハルヘカラス故ニ資本ヲ要セスシテ勞力ヲ省キ生産費ヲ少ナクシテ製鹽高ノ多キヲ圖ラサルヘカラス殊ニ鹽田ハ毎年一回若シクハ數回怒濤ヲ蒙ルヲ以テ永久的施設ヲ爲スヲ得ス故ニ波濤ヲ蒙ラサル部分ニ於テ沼井ヲ設ケ浸出裝置ヲナサハ現今ノ瀘過裝置ヨリハ勞力ト時間トヲ費スヲ少ク隨テ砂ノ乾燥時間ヲ永カラシメ生乾キノ間ニ於テ採鹹スルカ如キ事ナカラシムルヲ得ヘシ然レハ如此スルハ海水ノ運搬ニ勞力多キヲ以テ唧筒ヲ使用シ海水ヲ汲上クレハ之カ勞力ヲ省クヲ得ヘク且海底ヨリ海水ヲ汲取スルヲ得ルヲ以テサスレハ上層ノ海水ヨリハ其比重重キヲ以テ採鹹量モ隨テ多カルヘシ然レ現今ノ狀況ニテハ未タ此資本ヲ投スルノ餘裕ナシ只採鹹上、煎熬上些細ノ事項モ能ク注意シ漸次ニ生産力ヲ多カラシメテ徐ロニ改良ヲ期スルノ外途ナシ

第四章 製鹽及副産物ノ種類、用途

一 眞鹽差鹽ノ別 煎熬操作ニ記載シタルカ如クニシテ總テ眞鹽ナリ此ノ一ケ年ノ産額千五百二十斤約十石強ナリ

二 鹽ノ理化學的性質 鹽ノ色ハ釜ノ良否ト掃除ノ注意周到ナルト否トニヨル概シテ初メニ煎熬シタルモノハ赤味ヲ帶ヒ煎熬中注意ノ足ラサルトキハ煤煙ヲ混スル量多ク其他塵芥ヲ混シ灰色ヲ帶ヒ釜ノ質佳良ニシテ注意周到ナルトキハ白色ニ稍青味ヲ帶ヒタルカ如ク結晶ノ狀態ハ四角形ノ集合ニシテ中央ハ凹入ス

三 鹽ノ主要ナル用途 鹽ハ苦鹹少ナキヲ以テ主トシテ左ノ用途ニ使用ス

- 家用醬油製造用 生産額ノ四割六分
- 家用味噌製造用 同 二割七分
- 産地ニ於テ漬物用 (漬物用ニ使用スルハ産地ニ多シ) 八分

四 鹽ノ容量ニ對スル重量

其他日常ノ使用 (産地外ノ漬物用ヲ包含ス)

一割九分

鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量

容量對重量	一 等		二 等		三 等		四 等		五 等	
	容	量	容	量	容	量	容	量	容	量
	一、〇〇〇	一四六	一、〇〇〇	一四七、五	一、〇〇〇	一五六	一、〇〇〇	一六三		
	石	斤	石	斤	石	斤	石	斤	石	斤

五 苦汁ノ用途

精米用 豆腐製造用

其他製鹽場建物ノ木材ノ土中ニ埋没セラレタル周圍ニ注ク爲メ使用ス

六 苦汁ノ利用方法

精米用ハ玄米ヲ精白ニスル際玄米ニ撒布ス

豆腐製造用ハ豆汁ヲ煮沸スル際注入ス

右等ハ普通ノ方法ニシテ其他別ニ利用ノ方法ナシ

七 苦汁ノ生産量

鹽田一戸前(反別六畝步)一石二斗五升(二十五釜分一釜ニ付五升ヲ得)

八 苦汁ノ貯藏装置

苦汁ノ貯藏トハ製鹽場内便宜ノ場所(一定セス)ニ濱桶ト同様ノ桶ヲ埋没シ其上ニみざらヲ敷キ

其上ニ藁ヲ覆ヒ置クナリ

九 苦汁一石ノ價格

七十五錢

但地賣ト運搬シテ地方ニ賣ルトハ價格ニ差異ナシ生産地附近ニテハ供給餘リアリテ他地方ニ賣捌クノ止ヲ得サルニヨル

モノニシテ各自船ヲ有スルヲ以テ自カラ運搬スルニ依ル

十 苦汁ノ販路

製鹽地及其附近

丹後國與謝郡宮津町

丹後國加佐郡舞鶴町

共ニ製鹽地ヨリ三里ヲ隔テ舟楫ノ便アリ

苦汁運搬方法

有リ合セノ桶又ハ樽ニ入レ小廻船ニ積ミテ廻送ス製鹽地附近ハ荷桶ニ入レ擔ヒテ運搬ス

十一 苦汁ヨリ生スル副産物ノ製造方法等

苦汁ヨリ生スル副産物等ナシ隨テ本項ノ事項ナシ

十二 副産物ノ種類、名稱、用途、販路、價格

本項ノ事項ナシ

十三 副産物ノ價格及販路

名	稱	價	格	用	途	販	路	地
灰 苦	汁	一石 一俵	七五〇 ^円 四〇〇	精米用、豆腐製造用等 肥	料	製鹽地其附近并ニ管内舞鶴町及與謝郡宮津町 製鹽地ニ於テ使用ス		

備考 灰一俵ハ四斗入ナリ

十四 鼠鹽、かいさき、泥鹽等粗惡鹽產出額及使用方方法等

本項ノ事項ナシ

但初釜鹽ハ一釜ノミ稍赤味ヲ帶フルコトアリテ買受人ハ之ヲ厭フヲ以テ自家用ニ供ス此量七十斤ナレトモ皆必シモ赤味ヲ帶フルニ限ラス又煎熬中煤煙等ヲ混シ灰色ヲ帶フル鹽ヲ產スルコトナキニアラス此等ハ總テ自家用ニ供ス何レモ外見ノ見苦シキ割合ニハ等級ニ著シキ差異ナシ

苦汁貯藏裝置

第八項ニ記載シタレハ略ス

苦汁採收方法

前項裝置ノ上ニ覆ヒアリタル筵ヲ除去シ其上ニあじかヲ載セ其内ニ鹽ヲ容レコロリ滴ル苦汁ハ直

ニ苦鹹桶ニ貯溜セラル、ナリ(圖面参照)

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 二斗入ニシテ重量五貫匁ト稱ス外風袋五百匁

但重量ハ一定セス多少ノ不同アリ

二 包裝ノ形狀、大小 包裝ハ俵ニシテ圖面ノ如シ

三 包裝ノ編製方法及原料 原料ハ稻藁ヲ用非其下部ノ包被ハ凡一節分ヲ除去ス

編方 四符編ナリ一符ノ間三寸符外天地各六寸編藁ハ十四本トシ根元ト穗先ト打違トス菰長四尺二寸菰幅二尺一寸(圖面参照)

四 各種包裝價格 包裝ハ一種ニシテ一個四錢參厘五毛

内 藁代壹錢七厘五毛繩其外さんだわら用麥稈壹厘編賃貳錢五厘

但シ自家ニテ製造スルヲ以テ會テ俵ノ賣買ヲ爲シタルコトナシ

五 包裝ノ單複 包裝ハ一重ニシテ販路先キニヨリ大小、形狀等差異ナシ

六 包裝ニ附記スル記號、商標等 包裝ニ記號、商標等ヲ附記スルコトナク包裝其モノカ堅俵ト稱シ標識トナル

七 秤量器 一容量器ハ一斗樽ニ類似シ檜製ニシテ圖面ノ如シ

深五寸一分強(一斗樽ヨリ二分強深シ)内矩方一尺五分 込入リト稱シ一斗五合ヲ容ルル、ニ足ル

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造 倉庫ノ設ケナク賣渡後買受人ハ倉庫ニ預ケ置クコトアルモ其倉庫ハ普通ノ倉庫ニシテ鹽保管上何等

ノ設備ナシ

二 貯藏方法及貯藏期間俵ノ損傷ノ程度及狀態 包裝鹽ノ貯藏方法 鹽ノ貯藏ハ製鹽場内ニ菰ヲ敷キ其上ニ包

裝シタルモノヲ形狀ヲ損セサル様藏置ス一列ニシテ其上ニ積ムコトナシ而シテ上ヨリ菰又ハ藁ヲ覆ヒ外氣ニ觸レサラシムルヲ努ム(あじかノ儘ニテ置クコト二三日ノ後包裝ス)

撒鹽ノ貯藏方法 撒鹽ハ煎熬後數時間ニシテあじかニ移シ上ヨリ笠ヲ覆ヒ(時ニハ尙其上ニ藁ヲ覆フコトアリ)苦鹹

桶ノ上ニアルみざらノ上ニ傾斜ナキ様安置シ其他ニ何等ノ施設ヲナサス 或ハ苦鹹桶ノ設ケナキモノハ製鹽場内ニ鹽田内ノ砂ヲ敷キ其上ニあじかヲ靜置ス(傾斜ナキ様注意ス)此下敷ノ砂ハ年一回

取換ヲ爲ス如此單純ナル方法ニシテ貯藏中ハ之ニ外氣ノ觸レサルコト、動搖セサルコトニ注意スルノミナリ 俵ノ損傷程度 貯藏七日位ニシテハ俵ノ底部ノ周圍ニ苦汁ノ少シク浸潤セル位ニシテ凡十五日間ヲ經過セハ下部ヨ

リ二符目位迄ハ編繩ノ上下ニ苦汁ノ浸潤セルヲ見ル其レ以上ノ一ヶ月間迄位ハ著シキ差異ヲ見ス 苦汁浸潤ノ爲メニ俵体ヲ崩ス等ノコトナク砂又ハ塵芥ノ爲メ多少汚染スルコトアルノミナリ

三 積載方法 第二項記載ノ通ニシテ積ムコトナシ若シ製鹽高多クシテ場所狹キトキハ二重ニ積ムコトアルモ夫レ以

上積ミタルコトナシ

買受人カ運搬迄ノ期間倉庫ニ積ムハ普通三俵(高二尺弱)ニシテ時ニハ五俵ヲ積ムコトアリ其積方ハ重ネ積ニシテ梯形ニ積ムコトナシ

是レ蓋シ梯形ニ積ムトキハ下積ノ俵ヲ汚染シ重積スルトキハ下積俵ノさんだわらノミヲ汚スニ止マルニ因ルナランカ

四 貯藏期間歩減ノ處置

一ケ年間貯藏ヲ試ミタルコトナキヲ以テ其確實ナル減量歩合ヲ知ルコト能ハサルモ今熟練セル製鹽者ノ云フ處ニ依レハ容量及重量共約一割五分減ナラン其滴出苦汁ハ砂及菰俵等ニ吸收セラル、ヲ以テ是亦其數ヲ知ル能ハサルモ約八合内外ナランカ
今一ケ月間ニ於ケル歩減ヲ示セハ左ノ如シ

三	日	目	六	日	目	廿	七	日	目	一	ケ	年	
重	量	六	歩	一	割	一	分	七	厘	一	割	五	分
容	量	三	歩	六	分	四	厘	一	割	二	分	五	厘

但包裝シタルトキハ時季ニ依リテ著シキ歩減ノ差異ナシ

五 苦汁貯藏裝置

第八項ニ記載シタレハ畧ス

六 古積鹽ノ製造方法

本項ノ事項ナシ

七 古積鹽ノ製造用家屋ノ大小等

本項ノ事項ナシ

第七章 鹽ノ販賣

一 從來ノ販賣方法

十四五年前迄ハ船頭ニ委託シテ丹波國天田郡福知山地方ニ賣捌カシメタリ其價格ノ如キ殆ント

一定セルヲ以テ取引上ノ掛引ニ依リ一錢内外ノ相違ハ一ニ船頭ノ裁斷ニ任ス而シテ甚敷差異アルトキハ船頭ハ一應製鹽業者ノ意向ヲ確メ然ル後ニ賣渡スヲ常トス而シテ賣渡ヲ終ルトキハ問屋ヨリ金ト仕切狀ヲ受取り歸リテ製鹽業者ニ交付シ更ニ運賃ト手数料トヲ受クル慣例ナリシモ爾來福知山地方仲買人ヨリ鹽ノ生産高ヲ問合セ五百俵以上ニ上リタルトキハ買出ニ來ルヲ以テ製鹽業者ハ年々年番ナルモノヲ設ケ(約二人乃至三人)之レヲシテ直應對ヲ爲サシメ座ナカラ賣渡ヲ爲シ現金引換ニ倉庫ニテ鹽ヲ引渡ス買受人ハ其儘倉庫ニ積置キ便船ヲ以テ所要ノ時々引取ルノ慣例ナリ倉庫ハ由良川沿岸ニ建設シアル神崎村共有倉庫ナリ(倉敷料ハ一俵三厘ニシテ買受人ノ負擔ナリ)

前項ノ如クニテハ賣買價格廉ナルヲ以テ製鹽者ハ天田郡福知山、何鹿郡上林村附近等ノ農家へ車又ハ牛馬又ハ脊負又ハ擔ヒテ道路十三里強ノ間ヲ自カラ運搬シ直接ニ消費者ニ米又ハ麥ト交換ヲ求ム一俵普通二斗入ナルモ如此場合ハ約一升強ヲ

増加シ鹽一俵ト玄米六升又ハ麥一斗二升ト交換スルヲ以テ大ニ利益アリシト云フ
 又舞鶴地方(三里ヲ隔ツ)へ擔ヒテ呼賣ヲ爲スモノアリ切榭ニテ一升三錢五厘乃至四錢(榭ニ盛リタル部分ヲ手ニテ播落ス
 ヲ以テ切榭ヨリハ量稍多シ)

二 鹽ヲ賣買スル船頭ノ習慣

鹽ヲ船頭カ賣買スルハ常業ニアラサルヲ以テ月一回若シクハ二ヶ月ニ三回位前記ノ如
 キ方法ニテ運搬スルモノニシテ由良川口ヨリ四里許リ上流(加佐郡岡田上村字三河ト云フ)迄ハ約五百俵積ノ船ヲ以テ運搬
 シ夫ヨリ大船ヲ通セサルニ依リ更ニ其地方ニテ小舟(百俵積)ヲ備入レ目的地迄運搬ス其賣買方法ハ前項述ヘタルカ如シ近
 來船頭カ賣買ノ委托ヲ受クルカ如キ場合ナシ

三 從來ノ販路 製鹽地並ニ其附近(需用額)産額ノ三割 丹波國天田郡福知山附近、何鹿郡上林村附近ノ各村落(需用額)産

額ノ六割 丹後國加佐郡舞鶴町及其附近、與謝郡宮津町及其附近(需用額)産額ノ一割用途ヲ定メテ製鹽ヲ注文スルモノナシ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ通スルノ有無 本項ノ事項ナシ

五 從來ノ鹽ノ濱相場

年	鹽濱		相場
	石	當	
三十五年	二圓乃至	二圓十錢	參錢
三十六年	二圓乃至	二圓十錢	參錢
三十七年	二圓五錢乃至	二圓十錢	參錢

備考 一升ハ切榭ナリ

六 鹽價ノ定メ方

近年三田尻鹽ノ壓倒ニ依リ價格殆ント一定シテ一石二圓乃至二圓十錢ナリ其内年々純白ノ鹽ヲ製
 産スル者ニハ一俵ニ付一錢方増加シ品質劣等ノモノハ一錢方減少ス産額少ナクシテ供給非常ニ不足ノ場合ニハ一石ニ付約
 十錢位ノ増値ヲ以テ取引ヲ爲ス舊藩時代ニハ(二斗入)ノ價格ハ常ニ玄米五升ノ價格ニ相當シ米ノ價格ニ依リテ鹽ノ價格ヲ
 高低セリト云フ

七 販賣ノ季節

鹽製造業者カ問屋又ハ仲買ニ賣ルニハ製造スルニ從ヒ賣渡ヲ爲スヲ以テ販賣高ノ最モ多キハ製造高最モ多キ時ニシテ七、八、九月ノ三ヶ月間ニ於テ一ヶ年産額ノ八割ヲ販賣ス而シテ販賣業者カ販賣スル季節モ亦自家用醬油製造時期ニ於テ最モ多ク年産額ノ五割弱ハ七、八、九月ノ三ヶ月ニ販賣ス又十一月末ヨリ十二月迄ニ於テ約二割七步一月ニ於テ一割其他ハ各月ニ均等(多少ノ差アルヘシ)ニ販賣ス之レ管内ノ産鹽ハ主トシテ自家用醬油製造自家用味噌製造ニ使用セラル、ニ依ル

八 鹽ノ俵抜キ検査ノ方法

俵ノ抜検査ヲ爲スコトナク一瞥シテ俵ノ大小ヲ見分シ其俵ノ小ナルモノハ提ケテ重量ヲ試ミ直引ヲ爲ス

九 鹽ノ受渡ニ際シ其減量ニ對スル處置

鹽ノ受渡ハ一俵二斗入ト稱シ第五章第七項記載ノ容器ニ二杯ヲ以テ一俵トナス(實量二斗一升入ナレトモ販賣者カ之ヲ運搬シ店舗ニテ賣捌クトキハ一斗八升弱トナル)若シ一俵ノ容量少ナキトキハ其少ナシト認ムル分量ヲ價格ヲ以テ減少シ容量ヲ増ス等ノコトナシ一升ハ切榭ニシテ量リ方ノ巧拙ニ依リ十多位ノ差異ヲ生スレトモ普通二百五十匁ナリ

十 鹹水賣買ノ有無

本項ノ事項ナシ

十一 鹹水見越買ノ有無

本項ノ事項ナシ

第八章 鹽ノ運搬方法及運搬費

一 從來ノ運搬方法 鹽ノ需用地ハ主トシテ天田郡ナルヲ以テ由良川ニ依リ舟ヲ以テ運搬ス一艘ノ積載二斗俵五百俵ナリ此ノ船ヲ以テ運搬シ得ルハ丹後國加佐郡岡田上村字三河(河口ヨリ四里強)迄ニシテ夫レヨリ上流ハ百俵積ノ小舟ヲ以テ回漕ス

二 各種運搬方法ニヨレル運賃及諸掛費等

近 年	一船積載量		運賃		計	一俵ノ費用	備 考
	大船 五百俵	小船 百俵	河口ヨリ 三河迄	三河ヨリ 福知山迄			
十四五年前			三、〇〇〇	五、〇〇〇	八、〇〇〇	〇二〇	製鹽地ニ於ケル舟へ積込料ヲ要セス
近 年			三、〇〇〇	三、〇〇〇	六、〇〇〇	〇三三	

鹽ト他ノ貨物ト運賃ノ比較(製鹽地ヨリ)

物	石		方	一舟ノ運賃	十石ノ運賃
	舟積數	載重量			
穀	一六、〇〇〇	六四〇、〇〇〇	三、〇〇〇	一、八七五	一、四六九
鹽	二〇、〇〇〇	五五〇、〇〇〇	三、〇〇〇	一、五〇〇	一、五四五

第九章 小作人ト地主トノ關係

當管内ニハ小作人ナシ然レモ神崎村ノ鹽田ハ字ノ共有地ニシテ各製造業者ハ單ニ公課ヲ負擔スルノミニシテ未タ曾テ其負擔額ノ出金ヲ怠リタルモノナク隨テ何等ノ契約ナシ(神崎村全村ハ未タ曾テ國稅其他ノ公課ノ滯納者ヲ出シタルコトナシト云)

第十章 組合

一 鹽製造組合ノ組織、規定及沿革 本項ノ事項ナシ

二 鹽販賣組合ノ組織、規定及沿革 製鹽業者申合ノ上毎年鹽年番ナル者二人乃至三人ヲ推撰シ鹽賣捌ニ關スル諸般ノ

事故ヲ處理セシメ主トシテ仲買入トノ賣買價格ノ協定ヲ爲スニアリ其年番ノ定メタル價格ニハ製鹽業者ニ於テ意ニ滿タサルトキハ次回迄賣渡ヲ爲サ、ルモ妨ケナキモ未タ曾テ不服ヲ唱ヘタルモノナク圓滿ニシテ事ナシ年番ノ費用ハ鹽一俵ニ三厘ノ割合ヲ以テ報酬ヲ受ク別ニ規定等ナク年番ヲ設クル起源詳ナラス今ニ至ル迄變更ナシ

三 燃料其他需用品購買組合ノ組織、規定及沿革 資本薄弱ナル者ハ數人共同シテ山(立木ノミ)ヲ購入シ各自伐採シテ其得タル燃料ノ數量ニ應シ山代ヲ分擔ス之レ單ニ一時ノ申合セニシテ規定等ナシ此方法ハ維新後ニ起リ今尙毎年共同購入ヲ爲スモノアリ

第十一章 試驗

一 本項ノ事項ナシ

第十二章 輸出入及試賣

一 本項ノ事項ナシ

第十三章 鹽田以外ノ製鹽裝置及方法

一 本項ノ事項ナシ

第十四章 燒鹽

一 本項ノ事項ナシ

第十五章 再製鹽

再製鹽製造免許ヲ附與セシモノ一名アルモ未タ製鹽ニ着手セサルヲ以テ其詳細ヲ知悉スル能ハスト雖モ其製造方法ハ食鹽ヲ淡水ニ溶解シ石灰乳ヲ混和シ十日間放置シ瀘過シ苦土ヲ除去シ鹽化重土ヲ加ヘ硫酸分ヲ沈降セシメテ後チ炭酸曹達液ヲ加ヘ重土分ヲ除キ鹽酸ヲ加ヘ中性トナシ製造スルモノニシテ一ケ年原料鹽六百斤ニ對シ生産見込高五百斤ナリトス而シテ其製造裝置ニ關シテハ未タ器械ノ設備不完全ナルヲ以テ將來器械、器具等設備完了シ製鹽ニ着手スルヲ俟テ詳細調査遂行申報ノ見込ナリ

第十六章 鹽田ノ地價等

一 鹽田地價

村名	反	別地	價	壹反步價	時價	田時價	畑時價	田較減價	畑全上
神崎村	上	二、〇〇〇	一、四三〇	二八、〇〇〇	上 一三〇、〇〇〇	六〇、〇〇〇	一〇二、〇〇〇	三一、〇〇〇	
	中	二、〇〇〇	一、四三〇	二八、〇〇〇	中 八八、〇〇〇	四五、〇〇〇	六〇、〇〇〇	一七、〇〇〇	
	下	二、〇〇〇	一、四三〇	二八、〇〇〇	下 三〇、〇〇〇	二五、〇〇〇	二〇、〇〇〇	三、〇〇〇	
由良村	上	二、〇〇〇	一、四三〇	三一、二〇〇	普通 一〇〇、〇〇〇	五〇、〇〇〇	八六、二〇〇	三一、二五〇	
	中	二、〇〇〇	一、四三〇	一八、七五〇				一八、八〇〇	
	下	二、〇〇〇	一、四三〇	一三、八〇〇				一八、八〇〇	

(二) 京都鹽務局舞鶴出所ノ部

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 第十六章 鹽田ノ地價等

