

大阪鹽務局

紀三井寺出張所之部

大阪鹽務局紀三井寺出張所之部

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢地形

紀三井寺村鹽田ハ和歌山縣下海草郡ノ中部海岸ニ位シ和歌山市ヲ距ル南一里半餘東ハ畑及人家ヲ距テ名草山ニ接シ西南一帯ハ和歌浦ニ連リテ和歌灣ニ瀕シ北方遠ク田畑ニシテ紀ノ川ノ支流タル和歌川ハ鹽田ノ西部ヲ流レテ海ニ入り和田川ハ源ヲ那賀郡界ノ山東大池ヨリ發シ和歌川ノ末流ニ合ス宮前鹽田ト紀三井寺鹽田トハ和田川ノ末流ヲ挾シテ相隣リ北方ヨリ南方ニ長方形ヲ爲ス古來宮前鹽田ト紀三井寺鹽田トヲ總稱シテ三葛濱ト云フ而シテ鹽田ノ地盤高低ハ殆ト潮水干満ノ平均點ニ位スルモノ、如シ

第二章 鹽業ノ沿革

紀三井寺鹽田ノ沿革ニ關シテハ一ノ記錄ノ存スルナク又舊來ノ事跡ヲ知ルモノナク殆ト空漠ニ屬スルカ如シト雖今二三古老ノ語ル處ヲ記述センニ紀三井寺ノ開闢ハ寶龜元年ニシテ其當時眞言宗ノ僧侶某ニヨリ始メテ鹽田ヲ開墾セシモノナリト言フ(寶龜元年ヨリ明治三十八年迄約一千〇三十年)而シテ元錄年間ニ於ケル鹽田名寄帳ナルモノヲ見ルニ紀三井寺村ニ屬スル鹽田反別二十六町八畝歩トアリ因テ往年ヲ追想スレハ當時已ニ如斯多數ノ鹽田カ存在セル事實ニ徴スレハ鹽田開始ノ近キニアラサルヲ推知スルニ足ル尙ホ爾後明治二十六年迄ハ全部揚ヶ濱ニシテ一見原野ナルヤ或ハ鹽田ナルヤヲ識別シ難キ狀況ナレトモ其反別ハ五十餘町歩モアリタリシカ爾後斯業ノ不振ニヨリ漸次衰頽シテ二十餘町歩トナリタルヲ現今ノ製造者林喜兵衛ニ於テ全部買收シ大ニ改良ヲ加ヘ製鹽方法ハ専ラ撫養鹽田ニ倣ヒ以テ今日ニ至リタルモノナリト云フ但シ藩政時代ニアリテハ少シモ保護獎勵ヲ加ヘラレシコトナキノミナラス元來地味肥沃ナラサル爲メ田畑トシテハ耕作ニ適セス止ムヲ得ス鹽田トシテ不完備ノ鹽業ヲナシ寡少ノ鹽ヲ產出セシニ止マリ收支相償ハサル等ノ爲メ其大部分ハ再ヒ漸次畑地ニ復歸セラレタルカ如シ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

- 一 鹽田ノ種類及面積 鹽田ハ入濱法ニシテ鹽田ノ面積ハ標準地一戸前反別一町五反八畝一步ナリ 内溝渠面積
- 一 反七畝二步 鹹水採取地域面一町四反二十九步 外釜屋、土槽、住宅敷地四畝一步

二 堤防ノ面積、高低及築造材料

大手廻リ(沿海面)堤防長六十一間天巾一間敷三間高一間二分此面積百八十三坪餘

鹽田境界ニ屬スル堤防長六十八間三分天巾五分敷一間高一間 此面積六十八坪三合

頭廻リ堤防長六十三間天巾一間敷三間高一間 此面積百八十九坪 計四百八十坪三合

築造材料粘土四分土砂六分外面石垣築立

三 鹽田溝渠ノ面積等

鹽田ハ大溝及小溝ヲ有シ大溝ハ鹽田ノ周圍ヲ巡リ小溝ハ鹽田ノ内部ヲ通ス大溝ノ延長百七十

七間巾一間坪數百七十七坪

小溝延長四百七十九間巾七分坪數三百三十五坪三合 合計五百七十二坪三合

深サ大溝ハ大手廻リ一尺頭廻リ一尺三寸小溝ハ平均一尺二寸小溝ト小溝トノ距離約八間

四 撒砂(鹹砂)浸出裝置ノ構造等

臺ノ構造ハ先ツ臺ヲ設クヘキ場所ニ臺型ト稱スル箱(圖面參照)ヲ置キ粘土ヲ以テ

箱ノ四面ニ厚サ三寸乃至五寸位ニ叩キ附ケ然ル後テ臺型ヲ抜キ去リ鋤ヲ以テ適當ノ寸法ニ至ル迄粘土ヲ切り去リ内部下底

ハ前面ニ向テ傾斜ヲ付シ粘土ヲ敷キ能ク打チ固メタル後繼目ノ破裂ヲ防ク爲メ内部一體粘土ヲ以テ塗り廻シ底面ニねだト

稱スル枕木(ねだトハ大抵廻リ三寸位ノから竹ヲ引キ切り使用ス地方ニヨリ)ヲ圖面ノ如ク手違ニ置キ並ヘ其上ニ巾七分ノ割竹ヲねだト

交叉セシメテ約二十四五本ヲ並ヘ其二菰ノ古キモノヲ敷キ尙其上ニ新ナル菰(菰ハ多、米藁ヲ以テ粗雜ナ)ヲ敷キ詰メ其前面下方

ニ圓形ノ小穴ヲ穿チ以テ鹹水ノ外部ニ漏出スルノ裝置ヲナシ置キ其前面ノ地盤ヲ掘リ込ミ受桶(約四斗入)ヲ地面ト平均ス

ル位置ニ埋メ漏出スル鹹水ヲ受溜スル所トス即チ(ロ)ノ如シ而シテ臺ノ大サハ築造者ノ功拙ニヨリテ多少ノ差違ヲ免レ難

キモ大抵内部ハ横四尺二寸縱四尺四寸深サ一尺ニシテ粘土ノ厚サハ敷五寸天巾三寸ヲ普通トス其前面ノ桶ハ深サ一尺五寸

徑一尺七八寸ノモノニシテ容量約四斗五升ヲ入ル臺ノ二個連續セルモノヲ二艘臺ト稱シ單獨ナルモノヲ一艘臺ト稱ス而シ

テ之ガ配置ハ大抵地盤面五十六坪ニ對スル臺二艘ノ割合ナリトス紀三井寺村ノ六番濱鹽田ニハ總計百三十九艘ヲ有ス

五 撒砂(鹹砂)貯藏裝置

紀三井寺出張所管内ノ鹽田ハ總テ入濱臺取ナルヲ以テ鹹砂ヲ貯藏スルコトナシ

六 鹹水輸送裝置ノ構造、面積及輸送ノ方法

鹹水ハ鹽田ノ中央ヨリ十樋ヲ通セシメ鹹水貯藏場方言土槽ニ輸送ス而

シテ右貯藏場ノ下方ニごをけト稱スル貯溜桶ヲ設ケアルニヨリ鹹水ハ其土樋ヲ流レテごをけ(土樋ナ)ニ入りタルトキ刎釣瓶

ヲ以テ土槽中ニ移入ス而シテ鹽田ノ中央部ニじようご(イ)ト稱スル粘土製三角形ノモノヲ作り其レヲ起點トシテ粘土製ノ

土樋(ロ)ヲ通シごをけニ鹹水ヲ輸送シ刎釣瓶ヲ以テはち(鉢)ヘ移シはちノ漏斗ヨリ流レテ土槽中ニ入ル土樋長サ六十一間

中四分五厘此面積二十七坪四合五勺

七 採鹹要具ノ名稱、種類、員數等

名	稱	種	類	員數	効	用	使	用	方	法
引 ^{ヒキ} 金 ^{カナ} 坪 ^{ツボ} 擔 ^{ツボ} 藻 ^モ 掛 ^{カケ} 坪 ^{ツボ} 木 ^キ 柄 ^カ 女 ^メ	垂 ^{タレ} 柄 ^カ	板 ^{イタ} 先 ^{サキ} 當 ^{アテ} 桶 ^{ツボ} 杓 ^{シヤク} 杓 ^{シヤク} 堀 ^{ホリ} 鍬 ^{クワ} 振 ^{フリ} 鍬 ^{クワ}	木及竹製	五	爬砂	用	手ヲ後ロニ廻シテめんがノ柄ヲ握リ一定ノ順序ニヨリ鹽田ヲ爬キ廻スモノ			
木及竹製	木及鐵製	同	同	同	同	同	柄ヲ握リ片手ニテ撒布セル砂ヲ寄セ集メ兩手ヲ掛ケ該砂ヲ掬ヒテ臺中ニ入ルモノ			
同	同	同	同	同	同	同	兩手ニテ柄ヲ握リ骸砂ヲ掬ヒタル儘足元ニテ振り地盤面ニ砂ヲ撒布スルモノ			
同	同	同	同	同	同	同	兩手ニ柄ヲ握リ臺中ヨリ爬キ出スモノ			
同	同	同	同	同	同	同	兩手ヲ以テ柄ヲ振り溝中ノ潮ヲ汲ミ鹽田一面へ振り撒スルモノ			
同	同	同	同	同	同	同	うけ桶ノもんだれヲ臺中へ汲ミ上ルモノ			
同	同	同	同	同	同	同	圖ノ如キ擔ヒ棒ヲ以テ肩ニ擔ヒ鹹水又ハ潮水ヲ運搬スルモノ			
同	同	同	同	同	同	同	臺中へ水ヲ汲ミ入ルトキ水勢強キカ爲臺中ノ砂飛散セサル様其上ニ水ヲ打容ル、爲メニ用ニ			
同	同	同	同	同	同	同	濱掃除等ノ場合ニ溝中ノ埋モノ等ヲ引上ルモノきぐわノ古キモノニ金先ヲ付シタルモノ			
同	同	同	同	同	同	同	繩ヲ首ニ掛ケ步行シツ、撒砂ヲ引ク道具			

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

名	稱	一個ノ新調費	保存期限	名	稱	一個ノ新調費	保存期限
めふんが	一個ノ新調費	五五〇	三年	つぼほり	一個ノ新調費	七五〇	二年
えぶり	一個ノ新調費	一、一〇〇	三年	かけびしやく	一個ノ新調費	二七〇	二年
きぐわ	一個ノ新調費	八〇〇	二年	もんだれしやく	一個ノ新調費	三〇〇	三年
きなを	一個ノ新調費	八五〇	五年	かなさき	一個ノ新調費	三五〇	二年
なひを	一個ノ新調費	八五〇	五年	ひさいた	一個ノ新調費	一、〇〇〇	一年
つばあて	一個ノ新調費	〇一〇	三年				

九 鹹水貯藏裝置ノ構造等

鹹水貯藏場ハ土槽ト稱シ地中ヲ深ク堀リテ一種ノ溜池ヲ作り其上ニ屋根ヲ設ケタルモノナリ此レカ構造ノ方法ヲ詳記セハ左ノ如シ

堤防ニ沿ヒタル所ヲ撰ミ其高サ堤上ト平均ノ位置迄四方土壁ヲ集メ上ケ其中中央長方形ニ深サ一間餘ノ穴ヲ穿テ内部四面ハ粘土ヲ厚ク塗り付ケ其底ハ小砂利ヲ敷キ其上ニ粘土ヲ厚ク敷キ詰メ十分踏ミ固メ尙槌ヲ以テ叩キ均シ底部ヨリ約一尺五寸位ノ上部ニ犬走ト稱スル段階ヲ設ク而シテ水面ヨリ地盤面ノ上部ニ松木杭丸太數本ヲ渡シテ梁ヲ作り茅ヲ以テ三角形ノ屋根ヲ葺キ其兩端ハ低ク地上ニ接シ而シテ其側面ノ兩端ハ方三尺餘ヲ切開キ各出入口ヲ設ケ梯子ヲ架シテ出入ニ便ニス其大サハ長九間巾四間深サ一間ノモノ二個(一戸前ニ付キ)ヲ設備ス

十 鹽田地盤ノ構造及性質

當地ノ鹽田ハ居床^{イドコ}ト稱シテ天然的埋立地盤ヲナス而シテ其地盤ハ土砂質ニシテ凡ソ五六尺ノ地下ニハ稍々粗雜ナル土砂又ハ小石等混入セリ

十一 撒砂ノ種類及性質

撒砂ハ鹽田ヨリ約二十丁ヲ距リタル毛見浦(紀三井寺村西南端和歌川ノ海ニ注ク所)ト稱スル海中ノ砂ヲ移入ス其性質細小形ニシテ赤黑色ヲ帶ビ微光澤ヲ備フ元來撒砂ハ白色ノ光澤強キモノヲ善シトスルモ其砂ニ乏シキカ爲止ムヲ得ス如上ノ撒砂ヲ用井ツ、アリト云ヘリ但シ當業者ノ言ニヨレハ砂ノ赤黑色ヲ帶ヒタルモノハ苦土質多シト云ヘリ

撒砂ノ性狀細小ナルモノハ鹹水漏出ノ度遅ク從テ其操作上無用ノ手數ヲ要スヘキモ當地鹽田ノ地質ハ土砂性ナルヲ以テ荒キ砂ヲ使用スル能ハスト云フ

十二 撒砂撒布量及替砂數

鹽田一反歩ニ付臺九艘立テトシ一艘ノ撒砂容量立方尺ノ一坪ニ對スル平均二厘五毛餘總

計一反歩ニ付二分二厘五毛餘トヌ又之ヲ重量及枳量ニテ示セハ左ノ如シ

- 一、臺ノ容量長四尺四寸巾四尺二寸深サ自一月至四月ハ二寸五分此枳量七斗一升二合六勺餘九艘ニ付六石四斗一升三合餘此重量四百〇七貫二百二十五匁五分餘(一斗ノ目方六貫三百五十五匁)
- 一、臺ノ容量長四尺四寸巾四尺二寸深サ自五月至八月ハ四寸此枳量一石一斗四升〇二勺餘九艘ニ付十石二斗六升一合八勺此重量六百五十一貫六百二十四匁餘(前同)

- 一、臺ノ容量長四尺四寸巾四尺二寸深サ自九月至十二月ハ三寸此枳量八斗五升五合一勺餘九艘ニ付七石六斗九升五合一勺餘此重量四百八十八貫六百八十九匁餘 以上ノ撒砂ハ二替ヲ用井互ニ交替使用スル事左ノ如シ

一、當日採鹹ノ爲採取セラレタル作土ヲ浸出シツ、アルモノ 二、前日採鹹ノ爲メニ使用セラレ當日地盤へ撒布スヘキモノ
 十三 撒砂(鹹砂)乾燥ノ時間 撒砂ノ乾燥ハ季節ニヨリ時間ニ長短アルヲ以テ採鹹作業ニ於テモ亦其時間ニ應シテ作
 業シ居レリ即チ夏季ハ二時間ニシテ乾燥スルモ春秋ハ三時間冬季ハ五時間ヲ要スルカ如シ

當地方鹽田ハ夏季即撒砂乾燥時間ノ短カキ季節ニハ日持チト稱シ毎日採鹹ヲ爲シ得ヘキモ其他ノ季節ニハ引濱(準備)ニ一
 日ヲ要シ翌日持濱(採鹹)ヲ爲シ居レリ

十四 撒砂(鹹砂)浸出装置ニ注入スル海水水量及鹹水採取量 臺ノ構造ハ第四項ニ於テ既ニ説明セシ通り臺ノ前面ニ埋
 メアル桶ハ容量約四斗五升許ナリ而シテもんだれ(稀薄)ハ常ニ該桶ニ充滿シ居レリ今撒砂浸出ニ當リ其もんだれヲ臺ニ注
 入セハ夏期ニ於テハ四斗五升ノモノ僅カニ一斗二三升ヨリ滴下セスコレ撒砂カ充分乾燥セルニヨリ多量ノ水分ヲ吸收スル
 ニヨル玆ニ於テカハなる水ト稱シテ海水三斗一二升ヲ補足シもんだれト共ニ滴下セシム其得ル處ノ鹹水ハ四斗五升位ナリ
 トス

冬期ニアリテハ四斗五升ノもんだれニはなる水六升ヲ補足セハ得ル所ノ鹹水ハ三斗五升位アリ其以上ノはなる水ヲ補足ス
 ルモ鹹度低クシテ煎熬ニ適セス故ニ濱番頭ハ常ニ之ニ留意シ季節ニ應シテはなる水ノ補足量ヲ増減シ居レリ
 もんだれ(稀薄)採取方法ハ當地方鹽田ノ習慣トシテ前日濾過シタル鹹水ハ翌日朝マテ其儘ニ放置スルカ故ニ臺中ノ骸砂ハ
 充分滴下シテ殆ント臺ノ上面ハ乾燥ニ至ラントスル位トナルカ故ニもんだれ採收ノ爲メニ要スル海水六斗ヲ注入セサレハ
 四斗五升餘ノもんだれヲ得ル能ハスト云フ

十五 海水鹹水及もんだれノ性質

海	水	鹹	水	も	ん	だ	れ
無色透明ニシテ普通ノ鹹味ヲ有シ攝氏十八度ニ於テ比重一、〇一九一ヲ有シ其主要成分百分中ノ含量左ノ如シ	淡黄色透明ノ液ニシテ鹹味強ク攝氏十八度ニ於ケル比重一、四二八ヲ有シ其主要成分百分中ノ含量左ノ如シ	微黄色ヲ有スル透明液ニシテ鹹味ヲ有シ攝氏十八度ニ於ケル比重一、〇五〇ヲ有シ其主要成分百分中ノ含量左ノ如シ	〇、一四三二	一、一六四三	〇、三七〇七	〇、一三三二	〇、三五〇二
硫酸加爾叟謨	上欄ニ同シ	上欄ニ同シ	〇、一三三二	一、〇九四六	〇、三三六五	〇、一三三二	一、〇三六五
硫酸麻僞混叟謨	同	同	〇、三九九二	三、二四四九	〇、二六二三	〇、一三三二	〇、二六二三
格魯兒那篤留謨	同	同	〇、一〇五〇	〇、三六三九	四、六〇四八	一、七六七二	同
格魯兒那篤留謨	同	同	一、七六七二	一、五三八三一	同	同	同

十六 海水引入、排出装置及方法等

海水ノ排出、引入ハ堤防ノ中腹ニ樋管ヲ設ケ一方海面ニ通シテ塞栓ノ開閉ニヨリ出入セシム樋管ハ尾州産ノ土管ニシテ徑一尺ノモノヲ海面ヨリ堤防ヲ通シテ鹽田内大溝ニ通シタルモノナリ塞栓ハゆる又ハゆるぐさト稱ス而シテ別圖ノ如キ桶ニ稻藁ヲ被ヒ木又ハ竹ノ長キ棒ヲ貫キ以テ蓋ノ開閉ニ便ナラシム恰モ酒造ニ要スル暖氣樽ノ如シ

十七 海水貯藏地ノ有無等

紀三井寺鹽田ニハ海水貯藏地ノ設ケナキ爲メ降雨ノ際ハ勿論雨後休濱多ク當業者ハ常ニ之カ必要ヲ感シツ、アルモ目下其設備ナシ然レトモ近キ將來ニ於テハ必ス設置ノ運ニ至ルナラント思料ス

十八 鹽田一戸前平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合

平年鹹水採收量三千四百七十四石〇一俵 日數七十日

一日 百三十九臺持チ

以上月別ニ計算セハ大要左ノ如シ

月別	採鹹		平均	月別	採鹹		平均	月別	採鹹		平均
	日數	量			日數	量			日數	量	
一月	四	一八三、四八〇	一六	五月	一〇	五四二、一〇〇	一七	九月	五	二二九、三五〇	一六
二月	五	二二九、三五〇	一六	六月	五	二七一、〇五〇	一七	十月	三	一一二、五九〇	一六
三月	六	三〇〇、二四〇	一七	七月	一〇	五四二、一〇〇	一七	十一月	四	一八三、四八〇	一六
四月	七	三七九、四七〇	一七	八月	七	三五〇、二八〇	一六	十二月	四	一五〇、五二〇	一六

十九 鹽田一戸前採鹹ニ要スル人夫ノ名稱、員數及賃銀

採鹹人夫ヲ別チテ六種ト爲ス

- 一、番頭 一人前ノ賃銀ヲ給セラル、普通ノ男人夫中斯業ノ經驗アルモノニシテ採鹹ノ支配ヲ爲セリ
- 二、全役 一人前ノ賃銀ヲ給セラル、普通ノ男人夫トス
- 三、九分役 一人前賃銀ノ十分ノ九ヲ給ス此ニ從事スルモノハ男ノミナリ以下之ニ倣フ
- 四、八分役 十分ノ八ヲ給ス
- 五、七分役 十分ノ七ヲ給ス是ニ從事スルモノハ女、小供チ多シトス
- 六、六分役 十分ノ六ヲ給ス之レニ從事スルモノハ小供ノ見習チ多シトス

一戸前ニ使役スル人夫ハ臺數二十五艘ヲ以テ一人ノ受持トス

右ニヨリ全役ハ二十五艘六分役ハ十五艘ト言フカ如キ割合ヲ以テ使役ス本鹽田ハ臺數百三十九艘アルカ故五人五分六厘ヲ要スルモトシテ番頭以下各一人ツ、ト別ニ六分役一人ヲ加ヘ合計五人六分ニテ作業ヲナス

一賃銀ハ持濱當日ハ一人前四十五錢引濱當日ハ二十七錢ノ定メナリトス其外ニ水取りト稱シテ臺ニテ浸出セラレタル鹹水ヲ土槽中へ持込ムトキノ賃銀ハ持濱ト同様四十五錢ニシテ七十五艘取りヲ以テ一人前ノ受持トナス而シテ右四十五錢或二十七錢ハ常ニ一定不變ノモノニアラス一ケ年中採鹹量ト鹽ノ製造量等ノ關係ニヨリ常ニ變動ヲ生ス故ニ人夫一人ノ賃銀ハ豫メ算出スルコト能ハスト雖平均左記ノ計算ニテ大差ナキカ如シ

種別	總日數	所要人夫		種別	總日數	所要人夫	
		率	賃			率	賃
持濱	七〇 _日	五、六〇 _人	四、五〇	引濱	一〇五 _日	五、六〇 _人	二七〇
水取	七〇	一、八六	四、五〇	計			一五八、七六〇
							三九三、七五〇

上表賃銀ヲ各人夫宛ニ内譯スレハ左表ノ如シ

番頭	全役	九分役	合計
一人	一人	一人	三人
七〇、三三三	七〇、三三三	六三、二八一	一、〇六六、九一七
八分	七分	六分	二分
五六、二五〇	四九、二一九	八四、三七四	一、八八〇、一七三
合計金高三百九十三圓七十五錢			

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係
 日數ニ七十日トセハ左記ノ如キ結果ヲ呈スヘシ
 鹹水ノ採收時季ハ天候ノ如何ニヨリ至大ノ關係ヲ生スヘキモ平年持濱

月別	風位	一日一臺ノ平均採鹹量	持濱日數	月別	風位	一日一臺ノ平均採鹹量	持濱日數	月別	風位	一日一臺ノ平均採鹹量	持濱日數
一月	西	一荷一分	四日	五月	南	一荷二分	十日	九月	西	一荷一分	五日
二月	西	一荷一分	五日	六月	南	一荷三分	十日	十月	西	九分	三日
三月	西南	一荷二分	六日	七月	南	一荷三分	十日	十一月	西	一荷一分	四日
四月	南	一荷三分	七日	八月	南	一荷二分	七日	十二月	西	九分	四日

備考 本表最好時期ハ四月乃至八月トス

二十一 一ケ年間ノ採鹹平均日數

採鹹日數ハ前項記載ノ如ク天候ノ如何ニヨリ種々ノ關係ヲ生シ或ハ八十日或ハ六

十日ト爲リテ一定セサルモ昨年ノ如キハ四十餘日ナリシ要スルニ紀三井寺鹽田ハ約七十日ヲ平均日數トシテ誤ナカルヘシト思考ス

持濱日數七十日 準備流シ濱二十五日

備考

準備流シ濱トハ翌日持濱ノ準備ヲ當日ニ爲シ終リタルニ偶然降雨ニ逢ヒ全部流失シ水泡ニ歸セシムル事ヲ言フモノニシテ平均一日持ナニ對シ三日準備日數ヲ要スヘシ

二十二 一ケ年間平均鹹水採取量 一反歩當 上田二百二十六石八斗 中田二百〇七石九斗 下田百八十九石

二十三 準備及持濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法

(甲) 準備濱(引濱)

- 一、午前七時三十分ヨリ一時間めんがヲ以テますみ二鍬及よこ一鍬ヲ引キテ三十分間休憩
- 一、午前九時ヨリ一時間かけびしやくヲ以テ撒潮シ續テたて鍬一鍬横すみ二鍬ヲ引キ三十分間休憩
- 一、午前十一時三十分ヨリたてすみ二鍬ヲ引キ撒潮シテ終ル

(乙) 持濱(五、六、七ノ三ヶ月ニ限リ準備ナシ)

- 一、午前七時三十分ヨリ一時間よこすみ二鍬引キ撒潮シテ三十分間休憩ス
 - 一、午前九時ヨリ一時間濱拵ヲナスモノト坪堀ヲ爲スモノト二手ニ分レテ作業ヲナシ十一時三十分迄休憩ス
- 附記 濱拵ヘトハ本日撒布セントスル砂ヲ台ノ椽ヨリ下部ヘ掻キ擴ムル作業ヲ云ヒ坪堀トハ前日採鹹シタル骸砂ヲ台ノ中ヨリ堀リ上ケ台椽上ヨリ外側ニ置ク作業ヲ云フ

- 一、午前十一時三十分ヨリ一時間ますみ二鍬ヲ引キ一時間休憩
- 一、午後一時三十分ヨリ集砂ヲナシ急ぶりニテ台中ニ運ヒ其跡ハ濱拵セラレタル者ヲさぐわニテ撒布シ午後四時迄休憩

一、午後四時ヨリ舟ふみト稱シテ台中ノ砂ヲ坪堀ニテ均一ニナシ足ニテ踏ム其後ヨリもんだれ杓ニテ滴下スルもんだれヲ台中ヘ入レ其杓ニテ更ニ台中ノ砂ヲ均一ナラシム(此作業ヲしやくからしト云フ)引續キはなると稱シテ擔桶ヲ以テ溝ノ潮水ヲ汲ミ台中ニ増入ス

一、一面ノ人夫ハ撒砂セラレタル上ヲひきいたニテ鎮壓シ終リテあとしほト稱シテ溝中ノ潮ヲ打杓ニ汲ミテ鹽田ニ打掛ケ翌日迄放置ス此作業ヲ終ラハ午後五時三十分ニテ之ヲ當日作業最終トス

附記

よこ、たて、ますみ等ノ引方ハ圖面ヲ參照スヘシ

此他たてすみト稱スル引方アルモコレハ連雨ノ後等ニテ撒砂ノ堅キ場合ニ用ユ方法ハますみト大同小異ニシテ只ますみニ比シ縦ニ近キ引キ方ナリトス

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項

曇天ニテ採鹹スル能ハサル日ハひやくト稱シテ人夫等ハ溝中ニ埋リタル土泥ヲ掘リ上ケ或ハ床ならしト稱シテ地盤ノ凹凸アル場所ヲ均一ニナス等ノ作業ニ從事シ居レリ其日ノ賃金ハ一日二十錢トス

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積

釜屋ハ木造藁葺平家建ニシテ粗雜ナルモノハ其面積二十五坪中央ニ結晶釜各二個ヲ相對シテ据ヘ付ケ其近傍ニ温メ釜各二個宛接續設置セリ煙突ハ竈ノ後部ヨリ温メ釜ノ下部ノ煙道ヲ通シテ釜屋ノ外側ヘ突出ス其形狀ハ別圖ノ如シ

二 釜及竈ノ種類、構造等

結晶釜ハ鐵板製角釜ニシテ長サ七尺五寸巾五尺三寸深サ五寸容量三石〇六升余ノモノナリ温メ釜ハ鑄物製ニシテ帽形ヲナス口徑三尺深サ一尺九寸容量一石三斗余、但結晶釜一個ニ付二個ツ、附屬セリ竈ハ石及土ニテ高サ一尺五寸位ニ築上ケ内部ニさなヲ据ヘ前面ヲ焚口トシ(火口)兩側面ニ小孔テこぐちヲ穿チ石炭薪等ノ燒燼ヲ掃除スルニ便トス後部温メ釜下ヨリ煙道ヲ通シテ煙突ニ出ツル設備トス

三 釜及竈ノ築造方法及築造使用ニ至ル迄ノ操作

釜ハ巾四尺長サ八尺位ノ鉄板二枚ヲ以テ適當ノ寸法ニ切斷シ底部及繼キ合セハ悉ク銑ヲ以テ組立テタルモノナリ

竈築造ハ釜屋内適當ノ場所ニ深サ三尺許リノ長方形ノ穴ヲ掘リ其周圍ハ高サ一尺余ニ石ヲ積ミ其間隙ハ土ヲ以テ塀狀ニ塗り廻ハシ前面焚口ヲ設ケ後面ニ一孔(一名火)ヲ開キテ煙道ヲ通シ竈内ノ炭煙ヲ外部ノ煙突ニ吐通セシムルト全時ニ煙道ノ上ニ裝置セラレアル温メ釜下ニ火熱ヲ送ル裝置ヲナシ尙左右ノ兩隅ニ二ケノ小孔ヲ設ケテ同様炭煙ヲ煙道ニ通セシム又竈ノ左右ニ徑五寸余ノ小穴(手甲口)ヲ穿チ内部ノ燃料ヲ攪拌スルニ便ナラシム而シテ竈ノ内部ニハうまト稱スル鍍製ノさなヲ据付ケ山土ヲ以テ能ク塗り廻ハシ其背部ニ燃料ヲ投入シ燃燒シタル炭骸ハ左右ニ別レテ下部ニ落チ其炭全ク骸ニ變シタルトキさなノ孔ヨリ下部ニ落ツル様ノ裝置ヲナス

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置構造及方法

鹹水ヲ釜屋ニ輸送スルニハ釜屋内部ノ一隅ニたぶり(貯藏桶ニシテ酒桶ヲ土中ニ埋メタルモノ)ト稱スルモノヲ設ケ樋管ヲ土中ニ埋メテ土槽ニ通セシメ土槽ノ鹹水ハ常ニたぶりと相通シ居レリ

而シテ土槽中ニハ桶柱ヲ立テテ之ニ種管ヲ設ケ土槽ノ底部ヲ通シテ鹹水ノ上部或ハ下部ヨリ適當ナル鹹水ヲたぶりに送ルヘク装置ヲ爲ス即チ上面ノ鹹水ヲ送ラント欲セハ柱樋ノ上部塞栓ヲ抽キ中央部ノ水ヲ送ラント欲セハ中央部ノ塞栓ヲ抽ク

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、構造及方法

名	種	類	員	數	摘	名	種	類	員	數	摘	要
じうの	木		三		石炭ヲ竈ニ投ケ込ム爲メニ使用ス	まるでこ	鍍		一		竈内さなノ上ニアル燃燒骸炭ヲ左右ヘ落スニ用ユ	
わりでこ	鍍		一		竈内さなノ上下ニアル燃燒骸炭ヲ下部ヘ落スニ用ユ	か	木		一〇		竈内鹽ヲカキ上ルトキニ使用ス	
こげをとし	木及鍍		一		釜ニ附着セル石灰類ヲ突き落スニ用ユ	かまやしやく	木及竹		二		鹹水ヲ温メ釜ヨリ結晶釜ニ移シ或ハ苦汁ヲ汲ミス等ニ使用ス	
かまやゑぶり	木		二〇		煎熬セラレタル鹽ヲ釜内ニテ引寄スルトキニ使用ス	しをとりかご	竹		八		煎上ケタル鹽ヲ釜ヨリ引上ケ此内ヘ入レ苦汁ヲ滴下セシム	
からひき	木及鍍		一		骸炭ヲ焚口ノ下部ヨリ引キ出スニ用ユ							

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

名	種	類	數量	一個新調費	一個修繕費	保存期限	名	種	類	數量	一個新調費	一個修繕費	保存期限
じうの			三	三、五〇 ^円		一年	か			一〇	一、五〇 ^円		一年
わりでこ			一	五、〇〇		五年	かまやしやく			二	三、〇〇	〇、六〇 ^円	一年
こげおとし			一	二、五〇		五年	しをとりかご			八	三、五〇		一年
かまやゑぶり			二〇	一、〇〇		一年	結晶釜			二	一五、〇〇		四年
からひき			一	五、〇〇		一年	温メ釜			四	五、〇〇		四年
まるでこ			一	三、〇〇		五年					一、八〇〇		四年

七 燃料ノ種類及名稱、產地、價格、品質

燃料ハ石炭ヲ使用シ粉炭ト塊炭トヲ混合シテ使用ス元來紀三井寺ハ石炭ノ運搬不便ニシテ他國ニ比シ大ニ運賃ノ差違ヲ生スルノミナラス一定ノ石炭ヲ使用スル能ハス即和歌山市ノ石炭開屋ニ存在ス

ルモノヲ時ニ應ジテ用ニ供スルカ故ニ其種類ハ粉炭ニテハ西川、三笠等塊炭ニテハ大辻、赤池、高尾、高須等ナリ其常ニ

用ユルモノハ元山ト西川トノ二種ナリトス元山ハ長州産西川ハ筑前産ニシテ現今ノ價格ハ元山一萬斤ニ付五拾八圓西川ハ七拾圓位ナリトス

元山炭ハ其質粗ニシテ膏脂ニ乏シク之ニ火ヲ點スレハ盛ニ火焰ヲ發スレトモ西川炭ハ之ニ反シ其質膏脂ニ富ムヲ以テ點火ノ際ヨリ灼熱盛ニシテ膨脹凝固シ粉炭變シテ一塊トナリ永ク火氣ヲ保ツカ如シ

八 一釜ニ使用スル鹹水容量及製造鹽等級別數量等 煎熬ノ爲メ鹹水ヲ釜ニ入ル、ニハ先ツ温メ釜ニテ温メラレタルモノヲ使用ス温メ釜一個ノ容量ハ約一石三斗入りノモノ二個分ヲ注入ス此容量ニ石六斗許リ比重十六度乃至十九度トス

附、温釜中ノ温度、結晶釜ニ近キモノハ攝氏七十度遠キモノハ四十五度ニシテ平均五十七度内外ナリトス一釜ニ鹹水二石六斗ヲ入レ煎熬シ得ル所ノ産鹽ハ鹹水ノ良否ト煎熬者ノ巧拙ニヨリ大ナル關係ヲ生スト雖普通一釜ノ製鹽高ハ三等鹽約八斗ニシテ一石ノ重量ハ二十八貫ヲ平均トス

燃料ハ一釜ニ付石炭百五十斤ヲ要ス然レトモ石炭ノ使用量異ナルニヨリ鹽ノ等級ニハ關係ヲ及ホサ、ルモ只製成ノ多寡ニ聊カ關係ヲ生スルモノ、如シ即石炭ヲ多量ニ使用シ火熱ヲ一時ニ熾ニセハ煎熬時間ハ短ク且ツ速ナルモ收穫ノ量ハ減少スルカ如シ

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 一釜煎熬ニ對シ元山炭百二十斤西川炭三十斤ヲ混合シテ使用ス

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先ヲ汚物ヲ除去スル裝置ノ有無等 鹹水ハ常ニ土槽中ニ貯藏セルモノ之ニ夾雜セル塵芥ノ如キモノハ鹹水カ土槽中ニ設立セル樋柱ノ管ヲ通シテたぶりニ至リ其レヨリ汲上ケテ温メ釜ニ入レ漸次結晶釜ニ注加スルヲ以テ土槽中ニ在テ自然ニ沈澱除去セラル、ニヨリ別ニ濾過裝置等ノ設備ナシ

十一 鹽田一戸前ヨリ得タル鹹水煎熬ニ要スル人夫ノ種類等 人夫ハ單ニ釜焚ト稱シ一戸前ニ對シ二名ヲ置キ晝夜交替シテ從事ス賃金ハ煎熬釜數ニヨリ定マル者ニシテ一釜煎熬賃拾錢ナリトス今鹹水三千四百七十四石トセハ一釜二石六斗入ナルヲ以テ千三百三十六釜一釜拾錢ニテ百三拾三圓六拾錢ナリ此ヲ二人ニ分配セハ一人ノ賃金六拾六圓八拾錢ナリトス

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量等 一、晝釜二回 釜二個ニテ 計四釜 一、夜釜 二回 釜二個ニテ 計四釜 合計 八釜

一釜ノ鹹水量二石六斗ニテ 合計二十石八斗 收鹽量一釜ニ付八斗合計六石四斗(千百二十斤)(一石、二十八貫トシテ)

備考 收鹽ノ等級ハ普通三等トス

十三 鹽田一戸前ヨリ得ル製鹽總量 一、釜出シ千〇六十八石八斗(十八萬七千四十斤) 二、二日間經過 九百六十一石九斗二升(十六萬二千三百二十四斤)(一石、二十七貫)

備考 等級ハ三等鹽トス

十四 居出シ場ノ構造

居出シ場ノ構造ハ釜屋ノ隅ニ奥行一間半間口四尺ノ場所ヲ撰ミ先ツ土地ヲ一尺位堀リ底ニ傾斜ヲ附シテ厚サ三寸位ニ粘土ヲ叩キ付ケ適當ノ場所ニ粘土ヲ以テにかり溜ヲ作り其上尺大ノ丸太杉五本ヲ横ヘテねだト爲シ其上ニ割竹(巾一寸)ヲねだト反對ノ方向ニ列ヘ小麥藁ノ菰ヲ張り付ケ然ル後細砂ヲ厚サ六寸位ニ敷置キ其砂面ニ巾五分位ノ割竹ヲ以テ編ミタル簀ヲ敷キ周圍ハ板張リトシ前面ヲ前口トシテ揚ケ板ヲ用ユ(別圖參照)

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法

煎熬ノ前日釜ノ裏面ニ附着スル煤煙ヲ爬落シ釜内部ノこげヲ剝落シテ煎熬ノ準備ヲナス

釜中ニ鹹水ヲ注入セハじうのニテ石炭六杯ヲ竈中ニ入レ焚付ケ一時間經過セハ沸騰ス而シテ釜ノ内部ニテ五分位水ノ減シタルトキ表面ニ浮出スル汚泡ヲ取り後七杯ノ石炭ヲ竈中ニ入レ釜中ノ鹹水更ニ沸騰シタルトキ二度目ノ泡ヲ採取シ又六杯ノ石炭ヲ投入シタル儘凡ソ一時間位放置セハ鹹水漸次結晶シテもちヲ生スルニ至ルヘシ爰ニ於テ又五杯ノ石炭ヲ投入シテ煮沸セシメ始メテ鹽ヲ採取ヲナス

産鹽ハ大抵眞鹽ノミナレトモ從來買手ノ注文ニヨリ差鹽ヲナシタル事アリ差鹽ハ一釜ぬきト稱シ第一ノ釜ニテ眞鹽ヲ焚キ其中ヨリ生シタル苦汁ヲかまや杓ニ五杯程第二ノ釜中ニ注加ス而シテ第三ノ釜ニテ眞鹽ヲ煎キ其苦汁ヲ第四ノ釜ニ同一ノ量ヲ注加ス如斯ニシテ各釜交替ニ煎熬シタルトモ現今ハ差鹽ヲ製造セス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷等 當紀三井寺鹽田ハ明治二十六年迄ハ揚ケ濱ニテ使用燃料ハ松材ヲ用井タルトモ其後ハ釜及竈ノ變遷ナシ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 煎熬ニ關シテハ簡易ナル作業ニシテ前各項ニテ殆ト詳悉セリ本項ニ於テハ別段記載スヘキ事項ナシ

十八 一ヶ年平均煎熬日數

百六十七日

十九 一ヶ年平均收鹽量

第十三項ニ記載セシヲ以テ之ヲ省略ス

二十 一ヶ年間ノ採鹹及煎熬總費用(一戸前)

標目種別	上	田中	田下	田	標目種別	上	田中	田下	田
採鹹費	四七七、七六二	四七七、七六二	四七七、七六二	四七七、七六二	公課其他	三九二、三二〇	三九二、三二〇	三九二、三二〇	三九二、三二〇
煎熬費	七二九、一〇四	六六〇、八三二	六〇五、六一二	六〇五、六一二	計	一、五九九、一八六	一、五三〇、九一四	一、四七五、六九四	一、四七五、六九四

二十一 鹽田一戸前年收支計算表(明治三十七年中)

收支標目	金額	摘要	收支標目	金額	摘要
收入之部					
鹽代金	一、七三、四五六	製鹽九百六十一石九斗二升賣拂代價一石平均一圓八拾錢	燃料費	五七、〇七二	元山炭十六萬〇三百二十斤(一万斤ニ付二十五圓五十錢)代價四百八圓八十一錢六厘西川炭四萬〇〇八十斤(一万斤ニ付三十二圓)代價二十八圓二十五錢六厘
副產物代金	五、七六四	苦汁二百九十三石九斗二升賣拂代價一石平均二十錢	煎熬用器具費	四四、〇七〇	次記明細表ノ通り
計	一、七九、二四〇		土槽償却費	四、一〇〇	土槽ニヶ所(一ヶ所五百圓)ニテ千圓五十七ヶ年保存一ヶ年償却費二十圓及修繕費一ヶ年廿一圓
支出之部					
採鹹操作人夫賃	三九三、七五〇	持濱七十日、一日人夫賃二圓五十二錢ニテ百七十六圓四十錢準備濱百五日一日人夫賃一圓五十一錢二厘ニテ百五十八圓七十六錢水取賃七十日一日人夫賃八十三錢七厘ニテ五十八圓五十九錢	公課	二、三三〇	地租十三圓六十錢縣稅四圓十二錢村稅三圓六十錢
鹽田修繕費	四八、二八〇	濱鋤費九圓三十五錢作土費十九圓六十八錢堤防及樋管修繕費十九圓二十五錢	固定資本利子	二八、〇〇〇	固定資本四千圓ニ對スル年七分ノ利子
採鹹用器具費	三〇、〇三三	次記明細表ノ通り	運轉資本利子	三〇、〇〇〇	運轉資本三百圓年一割ノ利子
煎熬人夫賃	一三三、六〇〇	釜數千三百三十六釜 一釜ニ付十錢	差引純益	一九一、〇五四	

採鹹用器具、器械、修繕、新調費償却明細表

名 稱	所 要 數 量	新 調 費		保 存 年 限	一 年 償 却 費	修 繕 費		所 要 費 計
		單 價	小 計			單 價	小 計	
め ん が	五	〇、五五〇	二、七五〇	三	〇、九一六	〇、一〇〇	〇、五〇〇	一、四一六
ひ ぶ り	五	一、一〇〇	五、五〇〇	三	一、八三三	〇、二五〇	一、二五〇	三、〇八三
き ぐ わ	五	〇、八〇〇	四、〇〇〇	二	二、〇〇〇	〇、一〇〇	〇、五〇〇	二、五〇〇
つ ぼ あ て	四一七	〇、〇一〇	四、一七〇	一	四、一七〇			四、一七〇
か け び し や く	三	〇、二七〇	〇、八一〇	二	〇、四〇五	〇、〇三〇	〇、〇九〇	〇、四九五
も ん だ れ じ や く	三	〇、三〇〇	〇、九〇〇	三	〇、三〇〇	〇、〇三〇	〇、〇九〇	〇、三九〇
に な い を け	六	〇、八五〇	五、一〇〇	五	一、〇二〇	〇、二五〇	一、五〇〇	二、五二〇
つ ぼ ほ り	五	〇、七五〇	三、七五〇	二	一、八七五	〇、一〇〇	〇、五〇〇	二、三七五
か な さ き	二	〇、三五〇	〇、七〇〇	三	〇、二三三			〇、二三三
ひ き い た	一	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一	一、〇〇〇			一、〇〇〇
菰	一三九	〇、〇五〇	六、九五〇	一	六、九五〇			六、九五〇
に な い 棒	六	〇、一〇〇	〇、六〇〇	一	〇、六〇〇			〇、六〇〇
ど ゆ さ ら ね	一	〇、三〇〇	〇、三〇〇	一	〇、三〇〇			〇、三〇〇
ど ゆ 押 し	一	〇、三〇〇	〇、三〇〇	一	〇、三〇〇			〇、三〇〇
は ま つ る べ	一	〇、五〇〇	〇、五〇〇	一	〇、五〇〇			〇、五〇〇
ゆ る ぐ さ	二	〇、六〇〇	一、二〇〇	一	一、二〇〇			一、二〇〇
槌	一	〇、〇五〇	〇、〇五〇	一	〇、〇五〇			〇、〇五〇
臺 打 チ 棒	一	〇、一五〇	一、五〇〇	一	一、五〇〇			一、五〇〇
計			四〇、五三〇		二五、六〇二		四、四三〇	三〇、〇三二

煎熬用器具、器械、新調費、修繕費明細表

シカ爾來著シキ進捗ノ點ナク只昨年九月燃料費ヲ節スルノ目的ヲ以テ建設セラレタル食鹽コークス製造裝置ハ近距離ニ和歌山市、大阪市等ノ如キコークス大需用地ノアル關係ヨリ將來最モ有望ナラント考ヘラル其今日迄ニ於ケル經過ハ未ダ試驗期ニ屬シ正確ナル調査ヲナス能ハサルモ結果ハ漸次良好ナルカ如シ

第四章 製鹽及副產物種類用途

一 眞鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量 差鹽 一ヶ年 八百六十石 眞鹽 一ヶ年 百石 差鹽ニ對スル混合歩合等ハ第三章乙鹹水煎熬ノ第十五項ニ詳記ス

二 鹽ノ理化學的性質 色ハ白色ニシテ結晶稍ヤ大ナリ少シク光澤ヲ帶フ

其百分中ニ含有スル主要ナル成分概略左ノ如シ 水分 一〇、二二〇〇 硫酸加爾叟謨 一、〇六八〇 硫酸麻

偏涅叟謨 一、七四五〇 格魯兒麻偏涅叟謨 一、七九七〇 格魯兒那篤留謨 八一、二〇三二 不溶性物質 〇、〇一二五

三 鹽ノ主要ナル用途 一、食料 二、醬油釀造用 三、肥料用

四 鹽ノ容量ニ對スル重量 一、從來一斗重量凡ソ二貫七八百匁 一、現今一等鹽ナシ 二等鹽一斗 二貫五百八

十四匁 三等鹽一斗 二貫七百五十二匁 四等鹽 二貫八百〇八匁 五等鹽 三貫〇四十八匁

五 苦汁ノ用途 一、豆腐製造用 二、米穀搗白用 三、肥料

六 苦汁利用法 製鹽ニ對スル混和

七 苦汁生産量 一ヶ年約三百石(一戸前一町五反歩ニ付)

八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法 一、容器(桶)(約十四石入)ヲ地下埋置セシモノへ汲込ミ置ケリ(圖面參照)

九 苦汁ノ一石ノ賣買價格 平年ハ一石ノ價十二錢乃至十五錢ナリシモ本年ノ如キハ一石四十五錢位ニ騰貴セリ

十 苦汁運搬方法及其販路 荷積船中ニハ水桶(二石五斗乃至三石入)ヲ搭載シタルモノニ提桶ニテ汲入レ運搬ス而シ

テ其販路地ハ本郡内和歌山市及川上地方(縣下伊都郡那賀郡)其他ノ地方トス

十一 苦汁ヨリ生スル副產物製造裝置及製造方法 副產物ハかたにがりナリ

片にがりハ別ニ製造ヲ要セス苦汁貯藏桶内部ノ周圍及底部ニ於テ自然結晶折出ス

- 十二 副産物ノ種類及名稱、用途 片にがり 片にがりノ用途ハ主トシテ肥料ニ供シ一部ハ垂レ返シ製鹽用トス
- 十三 副産物ノ價格及販路 片にがり 百斤ニ付五十錢販路、出張所附近地方ノ農家ニ限ラレタルカ如シ
- 十四 鼠鹽、かいざき、泥鹽、堀出シ鹽、釜立鹽等ノ用途 之等ノ粗惡鹽ハ別ニ販賣セス初春解氷ノ時期ニ限り氷水ニ溶解シ垂レ返シテ製鹽ノ原料トス

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 從前ヨリ撒鹽ニシテ一定ノ包裝ナシト雖モ遠隔ノ地方ヘ送ルヘキ鹽ハ時ニ吠又ハ俵入ニテ賣出スコトアリシカ如シ

右撒鹽ハ鹽籠入ニシテ一個ノ重量五貫八百五十匁 包裝鹽 小俵(正味二斗三升五合)重量六貫四百匁 米俵入(正味五斗入)重量十四貫目かまぎ入(正味五斗入)重量十四貫匁

二 包裝ノ形狀 別圖ヲ見ルヘシ

三 包裝ノ編製法及其原料 從來包裝ニ三種アリ

(一) 小俵ハ撫養仕立ト稱シ菰ヲ以テ編製ス菰ノ原料ハ稻藁ヲ用ユ

右編製方法ハ下部ノ被鞘ヲ除去シタル藁ヲ用井三本乃至四本宛打違ヘ四符編トシテ製ス

(二) 米俵包裝ハ米俵ニシテ稻藁七八本ヲ打違ヘ五符編トナシタルモノヲ以テ製ス

(三) 吠ハ普通藁莖ヲ二ツニ折リ兩端ヲ藁繩ヲ以テ縫ヒ別圖ノ如ク製造シタルモノナリ

撒鹽用鹽籠ハ竹製ニシテ新調費一個ニ付八錢五厘ヲ要ス(別圖參照)

四 各種包裝ノ價格 吠一個 六錢 小俵一個 三錢二厘 米俵一個 四錢

五 包裝ノ形狀、大小等

一、包裝ノ形狀、大小ハ前述ノ如シ但概ネ一重ナリ

二、販賣先々ヨリ異動アリ 當地方ニハ從前ヨリ撒鹽ノマ、鹽籠ニ入レテ運搬ス川上(縣下伊都、那賀又ハ西牟婁、有田、日高)ノ諸郡ヘ販賣スヘキ者

ハ前述ノ各種包裝ニシテ販賣スレトモ何地方ヘ如何ナル包裝ヲ以テ運搬スル等ハ一定セス

六 包裝附記スル商標其他記號ノ種類等

從來當地方ノ或製造家ハ

ミカ ッラ

ノ記號ヲ燒印トシテ附記シタリ

七 秤量器(樹)種類等

普通角形

一升樹

桶形(木製)一斗樹

キ改

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造等

釜屋ノ一隅ニ作り壁ハ板張ニシテ前ハ差板ニ作ル床ハ地下約一尺掘リ粘土ヲ以テ漆喰ヲナシ丸太木ヲ横ニシテれたト云フ其上ニ細割竹ヲ竝ヘ其上麥藁菰ヲ敷キ其上砂ニ厚六寸ヲ盛リ上ニ簀ヲ縦ニ並列シタル上ニ鹽ヲ貯藏ス

二 貯藏方法

撒鹽ノマ、積込貯藏ス但シ包裝ニテ貯藏スルモノナシ

貯藏期間一ヶ月間經過セハ現容量ニ對シ一割乃至二割半欠減ヲ生スレトモ時日經過スルニ從ヒ雜物ヲ排除スルヲ以テ鹽質ヲ向上ス

三 貯藏鹽積揚方法及積上高等

撒鹽ニシテ貯藏スルニハ一方ノ側壁ヘ持クセ掛ケ積揚ク其高サ大抵五尺餘トス

四 一ヶ年間ニ於ケル眞鹽、差鹽各貯藏鹽歩減及苦汁ノ滴出量

一ヶ年間ノ長ニ亘リテ貯藏スルコトナキモ眞鹽ノ容量欠減三割ニシテ差鹽ナレハ二割半ノ比例ナルカ如シ又重量減ハ眞鹽、差鹽トモ大低一割五分位トス

但容量、重量歩減トモ時季ニヨリ大差アリ乃チ梅雨期最モ多大ニシテ冬期ハ僅少ナリ

貯藏鹽ヨリ滴出スル苦汁量ハ一戸前一町五反歩ニ付凡二石トス

五 苦汁ノ採收方法等

鹽貯藏場ノ底部(一)ニ述ヘシ如ク床下粘土漆喰ヘ滴下シ底部ノ斜面ヨリ一方ヘ流下シ受甕中

ニ溜止シタルモノヲ採收ス(別圖參照)

之ヲ貯藏スルニハ第四章第八項ノ苦汁貯藏方ト同一方法ニ依ル

六 古積鹽ノ製造方法

該當事項ナシ

七 古積鹽製造用家屋構造等

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

製鹽場ニ於テ直接買受人ニ賣渡ス方法ニシテ其榭量ハ容量ヲ以テ榭量ニ依ル或ハ約束

シテ製鹽者ヨリ積荷トシテ送付スルコトアリ取引代金ハ現金ニシテ現品引渡ノ際受授セリ

二 鹽ヲ賣買スル船頭ノ習慣

産鹽ノ多クハ買受人ヨリ直接受取りニ來ル習慣ニシテ船頭トノ關係ナシ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販賣地

和歌山市及當出張所附近村落并ニ當郡山間部落、但和歌山市附近ノ醬油釀造家ヨリ注

文スルモノアレトモ其價格ハ鹽ノ等級ニ依リ各差異アリ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スル有無

未タ該當事項ナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場

卸賣十石ニ付 十二圓乃至二十五圓 小賣 一升ニ付 二錢乃至三錢五厘

六 鹽價ノ定メ方

他國鹽ノ相場ニ對照シテ相當ト認ムル率ニヨルカ如シ

七 販賣ノ季節

毎年舊十月ヨリ十二月中トス但七、八月中最モ販賣少ナシ

八 鹽ノ俵拔検査ノ方法

當出張所ノ收納鹽ハ撒鹽ノミナルヲ以テ該當事項ナシ

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量増減ノ關係

問屋ヘ賣渡スニハ切俵ニテ一割増 醬油屋ヘ賣渡スニハ入俵ナシ

一 小賣ニ賣渡スニハ引殘シト稱シ俵量最終ニ於テ俵ノ椽ヘ少量ノ鹽ヲ殘シテ量レリ 小俵一俵二斗五升入ト稱スルモノ、實量ハ二斗二升五合ニシテ五斗入米俵ト稱スル分ハ實量五斗アリ

十 鹹水賣買ノ有無等

未タ該當事項ナシ

十一 製鹽ノ原料タル鹹水ニ對スル見越買ノ有無等

未タ該當事項ナシ

第八章 鹽運搬ノ方法及運搬費

一 從來ニ於ケル鹽運搬方法等

船便ニヨリ運搬スルモノ多シ船種ハ二十石積船ヲ用ユルカ如シ附近地方ヘハ車便ニ

テ運搬セリ

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係

從來小作人ト契約スルニハ小作人ヨリ地主ヘ一月前一町四五反ニ付保證金百圓ヲ納メ置

ケリ此金ハ小作解約ノ節小作人ヘ返戻スルモノ、如シ

小作料ハ鹽納トシ臺數ニヨリテ決定ス即チ臺一個ニ付(鹽田甲乙ニ依リ)四俵乃至七俵迄トス但一俵ハ鹽二斗二升入トス 鹽田作業ニ要スル日常品ハ地主ノ供給ヲ仰クコトナク皆小作人ノ自辨トス鹽田及釜屋等ノ大損害ハ地主ヨリ修理ヲナシ 小ナル修理ハ小作人ノ負擔トス 小作料ハ凶年ノ節ハ多少減額ス

二 各運搬方法ニヨレル各運搬先迄ノ運賃

和歌山市迄積出ス鹽ハ一斗ニ付五厘ノ運賃トス但和歌山市以外ハ買受

人ノ取引振リニヨリテ運賃不明ナリ附近地方ニ運フモノハ主トシテ買受人ヨリ受取ニ來リ他物ノ運賃ト大差ナキニ似タリ

第十章 組合

一 鹽製造組合ノ組織 未タ該當事項ナシ

二 鹽販賣組合ノ組織

從來ヨリ鹽販賣組合組織ナシト雖モ專賣法實施ノ際當所在地ニ鹽同盟仲買事務所ヲ設ケ政府賣渡ノ鹽ノ仲買ヲナシ以テ鹽ノ販賣方及取引價格ヲ定ムル等ノ事項ヲ決定ス

規定及沿革 明治三十八年九月十七日和歌山市十二番町海善淺太郎外二十一名ニ於テ鹽仲買人同盟契約書ヲ作成シテ左記ノ事項ヲ取扱ヘリ

一、紀三井寺村大字三葛同盟仲買人ニ於テ鹽ノ賣下ヲ得タルトキハ其數量ノ内三割ニ對スル鹽ヲ無手数料ニテ他ノ同盟仲買人ニ賣渡スコト

一、三葛以外ノ仲買同盟者ニ於テ鹽ノ賣渡ヲ受ケタルトキハ其數量ノ内七割ハ三葛同盟仲買人(南方藤四郎外五人)ニ代價一圓ニツキ二錢五厘ノ手数料ニテ讓渡スコト

一、同盟仲買人ヨリ小賣業者ニ鹽賣渡ヲナストキハ代金壹圓ニツキ五錢ノ手数料ニテ賣渡スコト

右ノ通り實行シツ、アリシカ取扱方ノ改良ヲ圖ルト共ニ昨年十月一日更ニ該同盟契約者ニ對スル副規約ヲ締結シテ左記ノ事項ヲ實施セリ(摘要)

第一條 本契約ニハ委員二名ヲ置キ同盟者間ニ於ケル共同事務ヲ擔掌セシム(該委員ハ大字三葛ヨリ南方藤四郎、大字紀三井寺ヨリ雜賀愛友當撰セリ)

第八條 委員ハ毎日事務所ニ出務シ鹽買受ヲナシ以テ同盟契約及其他ノ協定ニヨリ相當ノ處置ヲナシ又事務ヲ處理スヘシ

第九條 委員ハ鹽ヲ買受ケタルトキハ一籠ニツキ金五厘ノ手数料ヲ受クルモノトス(以下省略)

三 燃料品其他需用品購買組合ノ組織等 該當事項ナシ

第十一章 試驗

鹹水ノ性質ヲ知り且ツ之ニ注入シタルもんだれ、溝潮ト洗砂後得タル鹹水等ノ性状及含有成分ヲ檢シ交互對照スルハ採鹹上非常ニ有益ノコトニ屬スルヲ以テ本年三月ヨリ毎月一回持濱ノ際立會シ檢品ヲ採集シ其化學的成分等ヲ試驗シツ、アリ其今日迄ニ得タル成蹟左ノ如シ

採鹹調査表 調査地紀三井寺、林濱

標目	三月	四月	三月	四月	三月	四月	三月	四月	三月	四月
鹹	三月	四月	三月	四月	三月	四月	三月	四月	三月	四月
砂	注入もんだれ	注入もんだれ	注入溝潮	得タル鹹水	注入溝潮	得タルもんだれ	注入溝潮	得タルもんだれ	注入溝潮	得タルもんだれ
温度攝氏	—	—	水温 13.0度	10.0	18.0	水温 22.5全	13.0	19.0	13.0	17.0
比重普通母氏	—	—	1.052	1.0394	1.0310	1.0175	1.0175	1.0175	1.0175	1.057
容量	0.96	1.4	0.5	0.5	0.10	0.10	0.5	0.5	0.5	0.5
重量	4.6	6.96	—	—	—	—	—	—	—	—

備考 撒砂ヨリ集砂ニ至ル迄ノ經過日數ハ何レモ二日間ニシテ垂レ盡シタル時間ハ三月分一時三十分間、四月分二時間ナリ

本調査ハ何レモ臺一個ニ付キナシタルモノニシテ其三月分ハ三月十七日調査ニ係レリ此際ハ連日ノ好天氣ニテ鹽付キ甚タ好良ナリシ

上表化學的成分表 右傍 三月分、左傍 四月分、
四月分ハ四月十九日ノ調査ニ係リ撒砂後二日間降雨ナリシ爲メ鹽付キ不良ナリシモノナリ

種別	水	分	鹽化曹達	鹽化加里	鹽化苦土	硫酸石灰	硫酸苦土
注入溝潮	—	—	二、五九八二	〇〇、三五四四	〇〇、一〇四三	〇〇、一〇二七	〇〇、二六六八
同 もんだれ	—	—	二、六四〇九	〇〇、三五〇四	〇〇、一四三三	〇〇、六六六	〇〇、二四一
得タル鹹水	—	—	五、〇九一三	〇〇、五一六七	〇〇、四一三三	〇〇、三三三〇	〇〇、四〇五四
	—	—	四、八四四五	〇〇、六五三五	〇〇、一九九四	〇〇、一六四三	〇〇、五七四〇
	—	—	一七、〇〇〇六	〇〇、六六九五	〇〇、一三三七	〇〇、三一九七	一一、一八二七
	—	—	一六、〇五九五	二、二四八〇	〇〇、九四六二	〇〇、三六〇九	一一、二三二七

種別	水分	鹽化曹達	鹽化加里	鹽化苦土	硫酸石灰	硫酸苦土
持込鹹砂	七、二九〇〇 七、四四〇〇	七、〇三一〇 六、五四二九	〇〇、八〇二一 〇〇、八八〇三	〇〇、一八七六 〇〇、二六三一	〇〇、二八六四 〇〇、二二一八	〇〇、三一二六 〇〇、七七四一
骸砂	一〇、三九二〇 二〇、六一四〇	〇〇、七〇八七 〇〇、五四一四	〇〇、〇八六九 〇〇、〇六八六	〇〇、〇二二三 〇〇、〇二二三	〇〇、〇二八六 〇〇、〇一八三	〇〇、〇四一五 〇〇、〇六三六
鹹水採收後得タルもんだれ	四、七五五五 四、九八五三	〇〇、三五五一 〇〇、七三四一	〇〇、一三三六 〇〇、一九三九	〇〇、〇一七二 〇〇、一五七七	〇〇、〇一八二 〇〇、〇一八二	〇〇、〇一八二 〇〇、〇一八二

備考 共ニ毎百「グラム」中ニ含有スル成分ノ「グラム」量ナリ

二 本所管内製鹽者中臺灣鹽ヲ海水ニ溶解シ之レニ苦汁ヲ加入シテ煎熬シ以テ一種ノ再製鹽製造ヲ出願セシモノアリシヲ以テ之カ取締上ノ參考等ニ資スル爲メ左ノ試驗的煎熬ヲナシ苦汁ノ加入ニ依リテ來ス製産歩合ノ増加ヲ調査シタルニ其結果次表ノ如シ

製産物	造原料		標目製造回数	第一回				第二回				第三回				第四回			
	臺灣並等鹽	海水		重量	容量	比重	重量	容量	比重	重量	容量	比重	重量	容量	比重	重量	容量	比重	
精製鹽	臺灣並等鹽	海水	第一回	八、〇〇〇	二、二四	九、〇〇〇	二、一五	一六、〇〇〇	四、二八	一六、〇〇〇	四、二七	一六、〇〇〇	四、二八	一六、〇〇〇	四、二八	一六、〇〇〇	四、二八	一六、〇〇〇	四、二八
副産苦汁、容量	副産ノモノ	他種ノモノ	第一回	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
精製鹽(焚上)重量	精製鹽(焚上)重量	精製鹽(焚上)重量	第一回	五、五〇〇	一、七三	五、五〇〇	一、七三	一一、九五〇	四、八八	一一、九五〇	四、八八	一一、九五〇	四、八八	一一、九五〇	四、八八	一一、九五〇	四、八八	一一、九五〇	四、八八
副産苦汁、容量	副産ノモノ	他種ノモノ	第一回	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
精製鹽(焚上)重量	精製鹽(焚上)重量	精製鹽(焚上)重量	第二回	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
副産苦汁、容量	副産ノモノ	他種ノモノ	第二回	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
精製鹽(焚上)重量	精製鹽(焚上)重量	精製鹽(焚上)重量	第三回	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
副産苦汁、容量	副産ノモノ	他種ノモノ	第三回	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
精製鹽(焚上)重量	精製鹽(焚上)重量	精製鹽(焚上)重量	第四回	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
副産苦汁、容量	副産ノモノ	他種ノモノ	第四回	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

製産物品質	精製鹽	色澤
重量 歩合	等級	結晶
〇、六八七 〇、八〇八	五	帶黃白
〇、七四七 一、二四〇	三	中白
〇、九九三 一、四八七	三	中白
〇、九七五 一、四四〇	三	中白

備考 原料トシテ用ヒタル臺灣鹽ノ品質ハ四等ナリ

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

以上該當事項ナシ

昨年天候不順製鹽未曾有ノ減收タリシヲ以テ需給ノ關係上製鹽業者中臺灣鹽ヲ原料トシ苦汁ヲ加ヘ一種ノ再製鹽製造ヲ開始セルモノアリ其ノ方法ハ臺灣並等鹽百二十斤ヲ海水一石五斗ニ溶解シ砂濾シヲナシ「ボーマ」氏十七八度ノ鹹水ヲ作り普通法ニ依リ煎熬シ（もちノ上ル際苦汁「ボーマ」氏三十度内外ノモノ）八升ヲ注加シ煎熬結晶セシムルモノニシテ其ノ裝置方法等一モ前段煎熬ノ項ニ記載シタルモノニ異ナラス

本所管内ヲ通シテ其昨年十月ヨリ本年三月三十一日迄ニ製造シタル再製鹽ノ歩合左ノ如シ

原料臺灣並等鹽 一〇八、五五五斤 再製鹽 一〇一、三九二斤 歩合 〇、九三四強

第十六章 鹽田地價等

(三) 大阪鹽務局紀三井寺出所ノ部 第十二章 輸出入及試驗 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 鹽田地價等

- 一 鹽田地價 一反步ニ付 二十七圓四十八錢
 - 小作料 從來一反步ニ付鹽納 一石三斗二升
 - 二 隣地比較 畑地價一反步ニ付 三十一圓五十錢
-
- 鹽出時價 一反步ニ付二百圓
 - 畑時價 一反步ニ付九十圓乃至白圓