

長崎鹽務局

伊萬里出張所之部

長崎鹽務局伊萬里出張所之部

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

管内鹽田ハ總テ伊万里灣ニ瀕シ西南ハ烏帽子及國見ノ山脈北松浦郡ト境シ西南一帶沿岸ノ濕風ヲ防キ東北ハ米山大野岳ヲ隔テ、東松浦郡ニ接シ西北ハ平戸及壹岐冲ニ面シ遙カニ洋々タル玄海ノ潮流ヲ迎ヘ西北風ヲ受ケ土地乾燥シ製鹽上自然ノ適地ト謂フヘシ尙各所在鹽田地毎ニ多少異ナル所アルヲ以テ細説ス

東山代村長濱鹽田ノ西南ハ烏帽子岳屏風ノ如ク開展シ東北ハ伊万里灣ニ面シ有田川ト伊万里川トノ下流交叉地點ニ位スルヲ以テ其注入スル處ノ海水ハ稀薄ナルノミナラス附近亦耕地ヲ以テ繞ラシ剩ヘ地盤低キヲ以テ惡水自然ニ湊合シテ鹽田ニ浸入シ割合ニ俾濕ノ個所多ク大潮ノ時ニ至ラサレハ田面ノ乾燥充分ナラスシテ經濟的鹽業ノ地ニ適セサルモノ、如シ然レトモ製鹽ニ熟練ナルト古來ヨリ鹽ノ生産地ト稱セラレ能ク嗜好ニ投シ伊万里鹽トシテ名聲ヲ得產額亦少カラサリシトヲ以テ管内各產地ノ製鹽ハ從來總テ伊万里鹽ノ名聲ノ下ニ販賣セラレタリト云フ

牧島村瀬戸鹽田ハ伊万里灣ノ潮水ヲ湛ヘテ近ク長濱ト相對セリ東ノ方矢岳ノ丘陵ヲ負ヒ附近河流ナク亦耕地ノ介在スルモノナク日當リ善キ位置ニアルヲ以テ長濱ニ比シ地利ノ優勝ヲ占ムレトモ地盤ニ高低アリテ一區内ト雖モ均一ナラサル處アルヨリ改良ヲ加ヘサレハ海水ノ引入自由ナラス每區、日ヲ期シ引潮ヲナサルヲ得サルノ不便アリ

黒川村鹽屋鹽田ハ西北ニ城平山ヲ扣ヘ東南ハコツボ一岳ヲ屏風トシ其間流レ來ル立川ノ堤防ニ沿ヒテ水田ト境ヲ接シ只西南ノ一方ハ海ニ面セル低地ニシテ滿潮時ニハ水面五尺以下ニアリ加フルニ附近耕地ヨリ惡水ノ滲透ヲ免レサルヨリ常ニ俾濕ニシテ且ツ排水自由ナラサルヲ以テ地盤ノ改良ヲ施サレハ經濟的鹽業ニ適セサルヲ認ム

福島村鹽濱免鹽田ハ西南ニ丘陵ヲ負ヒ東北ハ海ニ面ス而シテ河川ナク又耕地ナキ新開地ニシテ加フルニ潮水ノ度高ク地層亦細砂ニ富ムヲ以テ製鹽地トシテ最好ノ適地ト認メラル

第二章 鹽業ノ沿革

管内鹽田ハ概ネ舊藩時代ノ開拓ニ成ルモ藩政時代ニ於テ專賣的制度アリシヲ聞カス尤モ保護獎勵ノ報酬トシテ毎年藩主ヘ若干ノ鹽ヲ貢納シタル事例アリ然シテ鹽業ノ沿革ニ付テハ考証記録等ノ徵スヘキモノナク其事蹟ヲ詳ニスルコト能ハサレトモ

傳フル處ニヨレハ廢藩後今日ニ至ルノ間著シキ異動ナカリシト然ルニ近年各地トモ製鹽業ノ發達ニ伴ヒ製鹽ノ產出高ヲ増加セシト外國鹽ノ輸入等ヨリシテ供給需用ニ超過スルニ至リ鹽價ハ往々生産費ヲ償フテ餘リアラサル場合ヲ生スルコトアリ爲メニ開墾ノ古クシテ人家ニ接近シ耕地トシテ便利ナル個所ハ往々田又ハ畑ニ變換セルヲ視ルニ至レリ嘗テ鹽田開墾ノ見込ヲ以テ海面ヲ埋立テタル個所アルモ其幾部ヲ成功シタルマ、今尙ホ之カ成功ヲ見ルニ至ラサル部分アルノミナラス成功シタル鹽田モ荒蕪ニ屬セシ個所少カラス故ニ現今ノ狀態ヲ以テ放任セハ管内鹽田ハ漸次減少スルノ觀アルモ目下改良施設ノ方法ニ付テハ獎勵中ナルヲ以テ將來ニ於テハ狀態一變著シキ發達ヲ見ルニ至ルヘキカ今各製鹽地ニ就キ聞キ得タル要領ヲ揭ケンニ左ノ如シ

東山代村長濱鹽田ハ今ヲ距ルコト殆ント三百年元和ノ初二當リ時ノ藩(佐賀)主鍋島直茂公ノ命ニヨリ同村奥ノ浦中尾六左衛門ナル者ノ自費ヲ以テ海面ヲ埋立テ鹽田ヲ拓キ且ツ筑前國姪ノ濱ヨリ師ヲ聘シテ製鹽業ヲ開始セルヲ以テ權輿トス依テ藩主ハ六左衛門カ領内食鹽ノ欠乏ヲ補ヒ國家必需ノ用ヲ供シタル功勞ヲ嘉シ同村山林ノ内三ヶ所(茅野、奥ノ浦、割山ノ山林)ニテ。五十五町歩ヲ製鹽ノ燃料トシテ下賜セラレシカハ六左衛門大ニ奮發シ家來ヲ集メテ斯業ノ擴張ニ力メタリ而シテ後右山林ノ内茅野山ハ檀家寺ニ寄附シ奥ノ浦山ハ其ノ子孫ノ相傳トシ割山ハ同業二十四名ノ者ニ割與セリトコレ即チ今ノ割山名稱ノ起源ナリ爾來製鹽ニ用ユル所ノ薪材ハ前ノ山林ノミニ止マラス西北ハ唐津及平戸境界ニ涉リ領内沿岸ノ山林ハ時々伐採ヲ許サレ降テ弘化年間當時ノ藩主直正公亦深ク勸業ニ意ヲ注キ資金ヲ貸與シ新ニ海面ヲ埋築シ堤防ヲ補修セシメテ數十町歩ノ鹽田ヲ增加セリト故ニ創業ノ際ハ僅ニ二十餘戸ニ過キサリシ部落モ物換リ星移リテ現今百五十餘戸ノ大部落ヲナシ製鹽業者其大部ヲ占メ斯業ノ發達亦昔日ノ觀ニアラス是一ニ累代ノ藩主カ獎勵保護ノ厚カリシ結果ニ外ナラス依リテ明治三四年頃迄ハ其謝禮トシテ年々藩主ヘ製鹽(二斗入)三百俵ヲ献上シ來リタリト云フ明治九年ニ至リ恩賜ノ山林ハ全ク官林ニ編入セラレ以來石炭ヲ以テ燃料ニ代ヘシモ鹽業振ハサルヨリ再ヒ山林下戻ヲ出願セシモ屢却下セラレ現今尙出願中ナリト云フ

牧島村ノ瀬戸鹽田モ舊藩(佐賀)主ノ命ヲ受ケ長濱ニ後ル、コト殆ント二十年ノ開墾ニ係リ長濱同様筑前ノ國ヨリ教師ヲ聘シ鹽業ヲ創始シタルモノニシテ燃料タル薪材ハすべ山ト稱シ鹽田界隈ノ森林四十八部ヲ下賜セラレタル爲メ年々ノ献上鹽モ長濱同様明治ノ初年迄繼續シ來リタルカ如キモ更ニ記録ノ據ルヘキモノナク古老ノ語ル處ニヨリ推定セハ其他ノ事歴長濱ト大同小異ナルヘシ黒川村鹽屋鹽田ハ唐津藩主ノ獎勵ニ成リ福島村釜鹽田ハ平戸藩主ノ保護ニ依リ何レモ瀬戸長濱ト前後シテ開

始セシモノナルヲ聞クモ記録等ノ徵スヘキモノナク其年代事蹟詳カナラズ

第三章 製鹽方法

當管内製鹽業者ハ概子農兼業ノモノニシテ各其有スル所ノ鹽田ハ一ト切レ乃至二タ切レ（一ト切レト稱スルハ小溝ヲ以テ界セル鹽田ノ小區域ニシテ舊反別一反步ノモノ現反別一反一畝内外ニ當ル）ニ止マリ二タ切レ以上ヲ有スルモノハ拾中二三ニ過キス普通一ト切レヲ以テ一戸前ト稱シ十名内外共同シテ製鹽場（附屬貯藏場）一個ヲ設ケ順番ヲ以テ使用スルニ釜使用ノ上ヨリ見ルモ二タ切レノ鹽田ヲ有シ採鹹煎熬スルモノハ二タ口（即チ二人前）トシテ取扱フモノ、如シ故ニ一ト切レ即チ一反一畝步内外ノ鹽田ヲ指シテ一戸前又ハ一軒前ト云フモ敢テ不可ナキモノ、如シ如何ニ其規模ノ狹小ナルヲ推知スルニ足ルヘシ以上ノ事狀ナルヲ以テ本章掲クル所ノ一定反別ハ又之ヲ當管内ニ於ケル一戸前又ハ一軒前ノ反別ト見テ差支ナカルヘシ然シテ其標準地トシテ撰定シタルハ六等（鹽田ノ等級一等ヨリ九等迄）鹽田ニシテ管内ヲ通シテ生產力中等ニ位スルヲ認メタルモノナリ（所在）東山代村大字長濱千三百三番地字新堀ノ三

甲、鹹水採收

一 鹹田ノ種類及面積
（入濱鹽田）反別一反一畝六步　内溝渠同　一畝十六步

外釜屋其他同　一畝步

同鹹水貯藏場同

七坪五合

備考（一）釜屋其他ノ敷地ハ一製造場平均一反步ニ當リ共有者十名ヲ普通トスルヲ以テ其十分ノ一ヲ一戸前平均反別ニ割リ
當テタルモノナリ
（二）土地臺帳面ニ於テハ鹽田反別一反一畝六步ナルモ實測セハ一反二畝步以上ニ上リ溝渠ノ
分ハ増歩ノ見込アリ

二 堤防ノ面積、高低及築造材料

堤防ノ北ニ海ヲ控ユルヲ以テ内海ナリト雖モ冬季ノ如キハ風波ヲ受クルコト多キ
ヲ以テ堤防モ比較的堅牢ニシテ二番石垣ヲ施セリ高サ二間二尺長サ二百四十六間ニシテ西部百四十六間ハ縣道ニ附帶シ東部百間ハ巾六間三尺八寸ニシテ西部百四十六間ハ巾四間四尺三寸トス面積ハ東部六百六十三坪トシ西部縣道ニ附帶セル部六百八十九坪ニシテ計千三百五十二坪トス

水田ニ接セル所ニ一ツノ堤防ヲ設ケ淡水ノ浸入ヲ防ク其堤防ハ風波ノ虞ナキヲ以テ堅固ナラズ二百五十間以北ハ石垣ヲナセトモ殆ント破壊ニ近キ所アリ高サ一間半巾三間四尺トシ石垣ヲナサル所ハ巾三間一尺高サ四尺五寸トス而シテ此ノ堤

防總長ハ三百七十間トス 海岸ノ堤防ト面積ヲ合算スレハ 二千六百四十九坪トス

築造材料ハ外面ニ石垣ヲナシ大體ヲ構成セルモノハ砂ヲ混シタル粘土ヲ以テシ中ニ小石等ヲモ加ヘタル所アリト云フ
三 鹽田内溝渠ノ面積、長、幅、深淺及溝渠間ノ距離
鹽田内溝渠ノ面積ハ四十六坪ニシテ其深サ五寸長サハ八十四間

幅二尺ナリ

四 撒砂(鹹砂)浸出裝置

鹹砂ヲ海水ニテ浸出スル裝置ヲ當地ニテハ沼井ト云フ沼井ノ構造ハ古ク赤穂流ニ倣ヒタルモノニシテ全部粘土ヲ以テ塗リ固メタルモノナリ其築造ノ順序方法ヲ説明センニ先ツ沼井ヲ設クヘキ場所ニ縦横凡ソ四尺五寸程ノ地盤ヲ取リ深サ二尺位ニ堀リ下ケ而シテ中心底ニ向ヒ兩側ヨリ勾配ヲ取りからいばち(後ニ説明)ニ通スル流シノ溝ヲ立テ十分粘土ヲ以テ塗リ固メタル上ニ二寸角位ノ檣木ヲ渡シ次ニ竹簾ヲ籍メ又其上ニ菰ヲ敷キ茲ニ始メテ鹹砂ヲ盛ルノ形狀ヲ完備ス然シテ其外側前面ノ地盤ニ圓形ノ穴ヲ堀リ其内部ハ又粘土ヲ以テ塗リ(沼井側ハ小石ニテ築立タルモノアリ)其容量凡ソ八斗(擔桶ニ荷量)ヲ溜ムルニ足ル

からいばち(下穴トモ云フ)ヲ設ケ沼井ノ内部ヨリ細小ナル穴ヲ通シ沼井内ニテ鹽分ノ結晶セル砂(鹹砂)ヲ濾過シテ濃厚トナリタル鹹水ノ漏出スルヲ受溜スル所トス以上述フル所ハ一ツコミ即チ片沼井ノ構造法ニシテ鹽田ノ形狀ト採鹹操作ノ便否ニ依リ夫婦沼井ヲ混設スルヲ普通トス其夫婦沼井ト云フモ格別異リタル構造ニアラスシテ前記片沼井ヲ連接設置シタルモノニシテ中央ニ二尺乃至三尺幅ノ足場ヲ設ケタルニ過キス其全長一丈乃至一丈二尺ニシテ幅四尺五寸乃至五尺ヲ普通トシ鹽田ノ形狀廣狹等ニヨリ大小一樣ナラス

沼井數ハ鹽田區域ノ廣狹、形狀及操作ノ都合ニ依リ多少ノ差アルモ一段歩平均七個(片沼井ヲ一個トシ夫婦沼井ヲ二個ニ數フ)ヲ普通トス又一個ニ對スル鹽田ハ廣キハ五十坪狭キハ三十坪ニシテ一個平均四十坪當リヲ通例トセルモノ、如シ更ニ沼井ノ構造ハ圖ヲ以テ別ニ先ヲ示スヘシ

但シ標準鹽田ハ一反一畝六步ニ對シ夫婦沼井二個、片沼井四個、計八個ナリ(別圖參照)

五 鹹砂貯藏裝置

鹹砂貯藏場トシテ別ニ設置シタルモノナシ 只鹽田作業ノ順序トシテ沼井内及其周圍ニ一時堆積スルニ止マリ沼井内ノモノハ當日採鹹ノ爲メ(鹽分ノ結晶シタル砂)搔集シタル鹹砂ニシテ之ヲ均ラシ其レヨリ鹹水ヲ採取スル方法トシテ沼井ノ前面(からいばちノ方)ニ當子(當地ニテハニ^(當地ニテハニ)トテ蓋ニテ編束シタル敷物(砂土ノ凹陷セサル爲ニ用

フ)ヲ當テ其上ヨリもんだれ柄杓ヲ以テ前回濾過シタル鹹水ノからいばち内ニ殘溜シタルもんだれ(比重僅カニ七八度ノモノ)凡八斗ヲ汲ミ而シテ尙海水貯溜地ヨリ潮水ヲ擔桶ニテ荷ヒ入レ鹽分吸收ノ度ヲ計リ適量ノ潮水ヲ汲ミ掛ケ鹹水ヲ採收スルモノナリ

但適度ノ鹹水ヲ採收シタル後もんだれ採收回トシテ尙ホ潮水ヲ注下シ置キ次回使用ノ量トスルナリ(別圖参照) 當管内製鹽業ハ前述ノ如ク小規模ノモノ多キニ居ルヲ以テ土桶又ハ筧ヲ以テ鹹水

七 採鹹用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀及使用方法

八 採鹹用器具ノ新調費修繕費及保存期限

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積

鹽田ノ操作ニ依リ採取シタル鹹水ヲ貯藏スル所ヲ坪ト云フ其實況ハ人工ニ成ル一種ノ(狹小ナル)溜池ニ家根ヲ設ケタルモノナリ

鹹水貯藏場ハ鹽田ニ接近セル製造場ノ區域内ニ設ク(釜共有者十人内外ニシテ其場數ハ一ト切レ鹽田ニ一個ノ割)是一ハ鹹水ヲ鹽田ヨリ運搬シ又坪ヨリ釜屋ニ移送スル(共ニ人力ヲ以テス)便利ヲ計リタルモノナリ其構造ハ先ツ三間方位ノ地場ヲ劃シ口徑二間乃至三間深二尺乃至三尺(鹽田ノ廣狹ニ係リ大小一樣ナラス)溫メ釜様ノ圓キ穴ヲ堀リ其底ニハ粘土ヲ厚ク敷キ之ヲ充分踏ミ固メタル後海底ニ沈ミタル泥土ノ最モ粘力ニ富メルモノト山土ノ粘リ氣多キモノトヲ採取シ來リ之ヲ混シ其上ニ塗リ且ツ槌ヲ以テ叩キ均ラシ幾回トナク摩リ込ミ泥土ノ乾キテ細ク龜裂ヲ顯スヲ見テ再ヒ此ノ手續ヲ繰リ返シ之ヲ完成ス周邊亦タ全様ノ手續ヲ以テ粘土ニテ塗リ充分叩キ固メ鹹水ノ漏洩セサルコトヲ期セリ其容量ハ概メ(最小ナルモノ四十石最大ナルモノ百石稀ニハ二百石以上ノモノアリ)一戸前五六十石ノモノヲ普通トス又其屋根ハ藁葺ニシテ坪口ヨリ丸木ヲ渡タシ前面ニ鹹水出入ロノ扇ヲ設ケ圓錐ニ高サ凡ニ間位ニ厚ク葺キ上ケタルモノナリ(別圖參照)

十 鹹田地盤ノ構造及性質

鹽田ハ多ク長方形ナルモノ形狀、廣狹一樣ナラス是レ開墾當時地形ト堤防ノ便否等ヲ斟酌シ(又道路改修等ノ爲メ)一區劃内ヲ成シタルモノヲ更ニ一ト切レ(一戸前又ハ一人前)ニ分チ(十人分内外ニテ大濱ニ於ケル一軒前ニ相當セルモノ、如シ)其周圍ニ細長溝ヲ通シ潮水ヲ引クノ用ニ供セリ而シテ此一小區ニ仕切リタル鹽田ハ概不一反壹畝歩内外ノ地盤ニ沼井凡ソ八個ヲ設ケ其地盤ノ構造ハ高キモノハ外海滿潮面ノ中央ニ位スルモノ其多クハ滿潮面ヨリ低キコト三尺乃至五尺ノ間ニアリト云フ

地層ハ粘土細砂ノ混合性ニシテ其層三階ニ分ル(一)上層凡ソ四寸乃至五寸撒砂ニシテ(二)中層凡五寸ハ土砂混合(蠶殼ノ内ニ黃砂土混合其比蠶殼八合ニ土砂二合)(三)下層一間斗リハ粘砂ニ牡蠣殼ノ大ナルモノ混合セリ(其混合比ハ牡蠣殼二合ニ粘砂八合)

備考 此最下層ハ粘砂(俗ニガタ)ト云ヒ何處マテモ同一ナリ上層ハ普通撒砂ト同一ノ細砂ニシテ最下層ノ潮水ヲ毛細管引力ニ依リ吸ヒ上ケ最上層撒砂ニ達セシムル媒介者ナリ

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類性質

撒砂ハ概ね固有ノ細砂(肥砂トシテ附近七ツ島ヨリ取寄セ撒布スルコトアルモ稀ナリ)
ニシテ灰白色(尤モ七ツ島産砂ハ黃色ニシテ大豆粉ノ如シ)ヲ帶ヒ多少粘土ヲ含メリ強テ之ヲ分類スレハ純粹ノ細砂ノミヲ
粗砂ト云ヒ粘土ヲ含ムコト多キモノヲ粘砂ト云フモノ、如シ

右撒砂ノ種類ニ依リ鹹水ノ良否及浸出ノ遲速等ヲ檢スルニ粗砂ニテ浸出シタルモノハ夾雜物少キヲ以テ鹹水清澄シ隨テ比重高ク又タ比重低クトモ割合ニ製鹽高多量ナリ

粘砂濾シノモノハ鹹水惡ク(黒味ヲ帶ヒ、アメ色ナリ)不透明ニシテ比重割合ニ低ク製鹽亦色惡シク苦汁多ク鹽量少シト云フ

實驗家ノ說ニ依ルニ粗砂ニシテ濾シタルモノト粘砂ニテ濾シタルモノ、製鹽量ハ粗砂ニテ濾シタル十三度ノ鹹水ト粘砂濾シノ十五度ノモノト概ネ相當スト云フモ真否保スヘカラス又其濾過時間ノ遲速ハ粗砂一時間ニテ濾過スル石數ハ粘砂一時間半ヲ要スト云フ

十二 撒砂(鹹砂)ノ撒布量

季節ニ依リ多少ノ差異アルモ平均鹽田一坪當(容量一斗二三升乃至二斗)平均容量一斗五升重量八十斤内外ナルカ如シ之レヲ一反歩ニ積算スルニ左ノ如シ(以上ハ一回分ニシテ替砂ハ三度替ヘヲ普通トス)容量概ネ四十五石 但三替分百三十五石 重量概ネ二萬二千五百斤 但三替分六萬七千五百斤 トナリ

計算ナリ

而シテ其季節ニ依リ撒布量ヲ加減スルハ撒砂乾燥ノ度ヲ見計フモノニシテ夏期炎暑ノ候ハ多量ニシテ能ク乾燥スルモ秋、冬霜露ノ際ハ少量ナラサレハ乾燥鈍キヲ以テ其割合盛夏ノ候ハ一坪當リ二斗、春秋ハ一斗五六升、冬期ハ大概一斗二三升ノ比ヲ以テスト云フ

十三 撒砂乾燥時間

季節ニ依リ又天候温熱ノ如何ニ依リ長短一ナラスト雖モ大概盛夏(六、七、八月)炎天ノ候ハ前日午後四、五時ノ頃撒砂シタルモノヲ翌日午後二、三時ノ頃迄乾燥シ集砂採鹹スルヲ普通トシ春秋(四、五、九、十月)ノ頃ハ尙一日延ハシ(二日間)乾燥シ晚秋ヨリ初夏ニ至ル(十一、十二、一、二、三月)ノ間ハ三日乃至四日ノ乾燥時間ヲ要シ採取スルヲ通例トス尤モ天候及ヒ日光及溫度ノ高低ニ依リ一日内外ノ伸縮ハ免レサルナリ

但採鹹當日ハ午後二時乃至三時迄乾燥セシメ集砂及ヒ盛砂ニ凡メ二時間ヲ要シ四時、五時頃ヨリ替砂ヲ撒布スルモノナリ

以上ハ晴天續キノ場合トシテ計算ス

十四

鹹砂浸出裝置(沼井)ニ注入スル海水量(鹹水採收用トもんだれ採收用トニ依リ各別ノ容量)及鹹水又ハもんだれ採收量

沼井ニ注入スル海水量ハ季節ニ依リ又タ鹹砂ノ鹽分吸收ノ度合如何ニ依リ大ニ加減スル所アルモ通例沼井一個ニ付擔桶六荷一荷四斗量、もんだれ同二荷ニシテ其鹹水及もんだれノ採收量概ネ左ノ如シ
(但一戸前即一切レノ鹽田中等一反一畝六步ノ沼井八個ニ對スル分)

鹹水採收用

海水十九石二斗

もんだれ八斗

但海水二石五斗ニ付キもんだれ三斗五升ヲ加ヘ即一割四分

ヲ混用ス

海水八斗

此採收もんだれ八斗

もんだれ採收用トシテ

此採收鹹水五石六斗

もんだれ採收もんだれ八斗

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質(比重、溫度、化學的成分)

成 分	水 分	固 形 物	硫 石	酸 灰	硫 涅	酸 矢	硫 麻	酸 亞	魯 格	魯 兒	加 格	魯 兒	里 呂	鹽 化	曹 達
海 水	九五、三七一七	○、○一二四	○、三三三	○、一四四七	○、三九九三	○、一二三九	三、六二五二	三、〇七一七	一、三、八〇六〇	五、九六七一	一、一九三五	○、三六八五	一、一二二九	一、一九五一	○、一〇〇二〇
鹹 水	七八、六九五六	○、○一四六	一、〇三七一	○、七六二八	二、六一二二	二、六一二二	三、〇七一七	一、一九三五	一、一二二九	一、一九五一	一、一〇五五一	○、一〇〇二〇	九一、二九〇九	もんだれ	鹹 水
もんだれ															

十六 海水引入、排出、汲揚等ノ裝置

巾五尺長サ六尺計リニシテ上部ハ石ヲ積ミ海水ノ流入ヲ防ク
海水ヲ引入セントスルトキハ干潮ノ際繩ヲ引キ蓋ヲ開キ置クモノニシテ排出ハ人力ニヨラス干潮スルニ從ヒ貯潮地ヨリ水

壓ニヨリ蓋ヲ外方ニ押シ自然流出スルモノナリ、海水汲揚裝置ナシ

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積

海水貯溜池ハ各鹽田間ニ通スル溝渠ノ大ナルモノヲ以テス而シテ其面積

一萬九百五十五坪ニシテ

内鹽田内ニ通スルモノ千七百坪ナリ

又其深サハ六尺乃至七尺ニシテ鹽田内ニ通スルモノ平均一尺位ナリ

但シ標準田ニ沿フタル部分ハ面積二十八坪(深サ一尺五寸)鹽田反別外トナリ居ルモノナリ(別圖参照)

十八 鹽田一戸前ノ一ヶ年平均鹹水採收量 鹽田(標準地中等田)一反一畝六步 平均鹹水採收量ハ概算二百六十一石六斗ニシテ其計算ノ基ク處及ヒ月別平均鹹水採收歩合等左ノ如シ

期	別	月	別	平均度	沼井數	當上石數	計石數	一反二畝歩ニ對スル歩合
最通	多	六、七、八、ノ	三ヶ月	一八	八斗	六石四斗	五斗	三升三合
常	期	三、四、五、九、十、十一、ノ	六ヶ月	一六	七斗	五石六斗	四斗六升	六合
少	期	十二、一、二、ノ	三ヶ月	一四	八	三石二斗	二斗六升	六合
								計

更ラニ月別採鹹日數ニ依リ其歩合ヲ示セバ

月	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	計
日採 ヶ月 合	數	〇〇〇	一	三、二	二二、四	一六、八	二八、〇	二五、六	三八、四	五一、二	三三、六	二二、四	一六、八	三、二
百分 合	全	百分之一、二	全八、六	全六、四	全一〇、七	全九、四	全二四、七	全一五、七	全二二、八	全八、五	全六、四	全一、二	一〇〇	四五日
步合	全	步合	全	步合	全	步合	全	步合	全	步合	全	步合	全	步合

備考 本表ノ採鹹日數ハ三十二年以降三十七年マテ各月別統計ヲ平均シタルモノナリ

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(一ヶ年各人夫ノ一人當リ總賃銀)

種類	名稱	員數	時問	役	賃銀	延日	數	總賃銀	同賃銀	同一人當リ
計	男	同	濱日雇	二人	午後日雇	前日ヨリ	一日	四四十錢	百三十五日	五十十四圓
	女							四十五日	七十五日	二十七圓
	男							一百八日	七十二日	九圓
	女							八十日	十二日	圆

備考 人夫ハ男ハ終日女ハ半日ナルヲ以テ一日二人ヲ以テ延一人ニ計算シ且ツ舊年末ニ於テ豫約シ置キ役務ニ從事シタル當日ノミ賃銀ヲ給ス而シテ女ハ採鹹當日ノミ出役シ男ハ前仕事ヨリ從事スルナリ役務ノ種類ハ男女ニ依リ差別ヲ設

ケタルモノナク何レモ濱一切ノ役務ニ從事ス而シテ午前ヨリスル者ニハ四食ヲ午後ヨリスル者ニハ一食ヲ給シ全然給セサル者ニハ食料トシテ別ニ男ニハ十五錢女ニハ十三錢ヲ支給シ午後ヨリスル男ニハ十八錢女ニハ十錢ヲ給シ并ニ一食ヲ與フ然レトモ朝ヨリスル者ニハ四食ヲ與ヘタル上ニ男ニハ二十五錢女ニハ十七錢ヲ給シ一食ヲモ與ヘサルトキハ男ニハ四十錢女ニハ三十錢ヲ給スルノ定ナルモ主トシテ午後ヨリスル女子ハ時間多ク從テ勞働長キヲ以テ半日二十錢ヲ給シ時間少キ男子ト同様ノ割合ト爲セリ

二十 鹽水採鹹時季及採鹹量ト風位トノ關係 一年中或ル期間ヲ限リテ採鹹スル等ノコトナシ晴天ニシテ採鹹ニ適當ナルトキハ他業ヲ擲チ從事スルノ慣例アリ

採鹹ト風位トノ關係ニ就キ實驗家ノ語ル處ニ依ルニ凡ソ左ノ如シ

月 别	採 鹹 量	適 風	不 適 風	月 别	採 鹹 量	適 風	不 適 風
自一月至四月	四十二石四斗	西 風	東 南 風	十月、十一月	三十九石二斗	北 風	東 南 風
自五月至六月	五十三石六斗	全 風	南 風	十二月	三 石 二 斗	西 風	全 風
七月、八月、九月	百二十三石二斗	北 風	東 南 風				

又鹹水採收ノ最好時季ハ八月ナリト云フ

備考 西北風ハ好天氣ノ兆ニシテ能ク乾燥シ東南風ハ時化ノ前兆ナルト且ツ濕氣多シト云フ

二十一 一ヶ年ノ平均採鹹日數 中等鹽田持濱四十五日ニシテ男九十人女四十五人此延日數百三十五日ノ外雨天等ノ爲メ前仕事(即準備業務)ノ水泡ニ屬スルモノ男一人四十五日内外ナリ

備考 上等鹽田ハ概ネ五十日下等ハ四十日ニ當レリ

二十二 一ヶ年ノ平均鹹水採收量 一定反別一反二畝歩ニ付調査スルニ其結果左ノ如シ

第一、中田 二百六十一石六斗 第二、上田二百八十七石二斗 第三、下田 二百四石八斗
其算出ノ基ク處左ノ如シ

時	期			採 鹹	日 數	沼 井	一 日	採 鹹	個 数	一日	採 鹹	石 數
	上田	中田	下田	上	田	中	下	田	上田	中田	下田	上田
六、七、八ノ三ヶ月	一八	一八	一八	〇、八〇〇	〇、八〇〇	一八	一八	一八	一八	一七	一七	六、四
三、四、五、九、十、十一ノ六ヶ月	二九	二五	二一	〇、七〇〇	〇、七〇〇	〇、六〇〇	一七	一六	一五	五、六	五、六	五、六
十二、一、二ノ三ヶ月	三	二	一	〇、四〇〇	〇、四〇〇	〇、四〇〇	一四	一四	一三	三、二	三、二	三、二

備考 一日ノ採鹹石數ハ沼井八個ニ對スル計算ナリ

二十三 準備濱及持濱其他採鹹ニ關スル操作 採鹹八年中天候好キ限リハ休ムコトナク冬季ト雖モ採鹹スルヲ以テ事業

ノ開始ト認ムヘキハ無キカ如キモ順序上ヨリ之ヲ記セハ先ツ撒砂ヲ行ヒ沼井ヲ堀リ壓砂シタル后馬鍬引(爬砂)ヲ爲ス是ハ
一回ニテ止メ然ル後撒潮ヲ行フ降雨后ニ對スル準備ハ撒砂地盤ニ密着スルヲ以テ馬鍬ノ歯ヲ銳クシ繩縛シ上ニ七八斤ノ石
ヲ乗セ馬鍬引ヲ爲ス此ノ時馬鍬引(爬砂)ノ回數ハ四回以上トス然ル後引板ヲ以テ壓砂若クハ拂竹ヲ以テ砂打ヲ爲シ(攬砂)

撒潮シテ事業ヲ休ム

持濱ハ六、七、八月頃ハ日持ニシテ四、五、九、十月頃ハ二日持其他ハ三日持トス日持ナルトキハ集砂以前ニ一回爬砂ヲ行フ
ノミ二日持ナルトキハ前日二回爬砂シ採鹹ノ日集砂時刻ヨリ一時間前ニ一回馬鍬引スルノミ三日持以上ニ亘ルトキハ準備
中ハ毎日馬鍬引ヲ行ヒ採鹹當日ハ一時間ヲヘタテ、馬鍬引ヲ爲ス其方向ハ太陽東ニアルトキハ東西、南ニアルトキハ南北
ニシテ午後二時前後ヨリ集砂ニ取掛ル

二十四 採鹹ニ關スル其他ノ事項

採鹹ニ關スル操作ノ順序方法ハ採鹹後撒砂ヲ行ヒ壓砂シ撒潮後馬鍬引ニ至ルマテ

ハ前日ノ業務ニ屬シ採鹹當日ハ朝一回撒潮シ夏季ハ集砂一時間前馬鍬引スルノミニテ其間ニ沼井ヲ堀リ冬季ハ數回馬鍬引
ヲ行フ而シテ集砂ハ寄セ鍬ノ柄六尺ナルヲ以テ溝渠ヨリ六尺隔リタル所ニアリテ溝側ヨリ六尺ノ所ヲ右又ハ左ニ進ミ溝渠
ト平行ニ一直線ニ堤防狀ニ集砂シ又反對ニ爲シ集砂スルヲ以テ十二尺ノ間ヲ中央ノ所ニ一直線ニ集ム斯クシテ五或ハ六筋
一鹽田ニ集砂ス集砂ヲ終リテ後横柵ニ入レ之ヲ以テ沼井中ニ搬入シ均坦等一ヲ行ヒ洗滌ノ設備ヲナシ潮水又ハもんだれヲ
注下シ集流セル鹹水ハ之ヲ擔桶ヲ以テ運ヒ終リテ撒砂ヲ行ヒ復タ馬鍬引ヲナシ撒潮マテヲ當日ノ作業トナス

馬鍬引ハ夏季ニ於テ再三再四行フトキハ鹽付惡シト稱シテ二回行フノミ三日持以上ニ亘ルトキハ成ルヘク馬鍬引ノ回數ヲ多クシ砂粒細微ナラサレハ着鹽不可ナリト云フ

乙 鹽水煎熬

一 釜屋ノ構造 釜屋ハ側壁ナク木造、藁、麥稈混合葺キニシテ柱、桁等ノ用材ハ皆松ヲ丸木ノ儘用フ間口五間奥行五間半面積二十七坪半トス而シテ鹽田面ヨリ四尺内外ノ高位置ニアリテ前後ハ壁様ノモノアリ前壁ハ即チ出入口ヲ開ク所ニシテ壁ハ筵ヲ竹ニテ夾ミ繩ヲ以テ括ハニ過キス扉モ壁ト同シク筵ヲ以テ高サ五尺七寸巾六尺トス後壁ハ下部六尺計リハ石ヲ積ミ立テタリ以上ハ前壁ニ同シ最上部ニ氣抜ヲ開ク氣拔ノ構造ハ壁ヲ二尺低クシ外方ニ突出セルモノニシテ後壁ヲ隔ルコト二間ニシテ烟突ヲ設ク烟突築立地ハ地面ヨリ一間餘高クシテ烟突ノ材料ハ粘土及石ヲ以テセリ高サ一間トス低キモノハ三四尺ノモノアリ

二 釜 結晶釜ハ天然石ヲ以テ製作セル釜ニシテ形狀ヨリ云ヘハ半圓釜ニ屬ス左右ノ直徑ハ一丈三尺、前後一丈、深サ三寸五分ニシテ鹹水ノ容量ハ殘留スル苦汁八斗内外ノ上ニ鹹水三石二斗ヲ注加スルヲ以テ四石入リトス釜底ノ厚薄甚シク最モ厚キハ火ノ直射スル部分ニシテ其厚サ五寸ヲ越ユルコトアリ後方火力ノ反射弱キ所ハ二寸五分内外トス原料タル石ハ同村大字大久保ヨリ買入ル形狀大小一定セス
竈ノ構造ハ有架式中ノ石架式ニ屬ス圖ニ示シタルハ釜ヲ撤去シタル形狀ニシテ大サ釜ト等シク石及ヒ石炭骸ヲ以テ築キタルモノトス

- 1 焚口
- 2 灰出口
- 3 さなト稱ヘ燃料ヲ燃燒スル所ニシテ巾二尺、長サ二尺後方ニ至ルニ從ヒ低下スコレ石炭骸ヲ落スニ便ナルト火ノ反射トヲ能クス
- 4 前ノ柱、支柱中最モ大ニシテ直徑一尺ニ近シ
- 5 わき柱
- 6 おゝみぬ柱

7 中ノ柱

8 後ノ柱

支柱ハ砂土カ壓迫ヲ受ケテ石様ノモノニ化シタルモノナルヲ以テ其質脆シ

9 さぐり穴 さなノ両側ニアル石炭骸ヲ押シ出スニ用ユ巾一尺、高サ四寸

10 ものみ穴 右側二、左側一ヲ開クさぐり穴ヨリ稍小ナリ釜底及竈ノ内部狀況ヲ見ル用ヲナス

さぐり穴ものみ穴ハ平生蓋ヲナシ煤烟ノ逸出ヲ防キ必用アレハ之ヲ開ク

竈ノ外劃即チ小石炭骸ヲ以テ築キ堤防狀ヲナセルハ釜様マテ二尺アリテ厚サハ下部一尺上部五寸アリ竈ノ床面ハ甚シク高低アリ最モ低キハ前ノ柱トさなトノ間ニシテ釜底マテノ間隔ハ二尺五寸ニ近ク後方ニ至ルニ從ヒ漸次高クおゝみね柱トさぐり穴トノ後方ハ急ニ高クシテ最モ高キ所ハ釜底ト僅ニ三寸ヲ隔ルノミ

竈ノ原料ハ焚口及さなハ石ニシテ柱ハ前記ノ如ク砂土ノ壓迫ヲ受ケテ石變セルモノ外劃堤防狀ヲナセルハ小石、石炭骸及鹽田ノ砂トス

溫メ釜ノ設備ナシ

三 石釜及竈ノ築造方法

竈ノ築造方ハ先ツ形ハ半圓形、即チ舊形ノ存スルヲ以テ之ニ依リ竈床ノ高低ハ能ク注意スコレ焚上時間及燃料ニ關係アルヲ以テナリ然ル後半圓形ニ小石ヲ配置シさぐり穴ものみ穴等ノ配置大小ヲ能クシ焚口さな等ノ設備ヲナシ一方ニハ支柱ヲ立ツ而シテ支柱ノ高低ヲ見厚キ石ヲ乘スル支柱ハ稍低クシ置クモノニシテ之ヲ終レハ石炭骸ニ海水ヲ加ヘ攪伴スレハ粘氣ヲ生スルニ至ル是ノ時ヲ待チテ小石ヲ配置セルモノニ塗リ少シク乾燥スルニ及シテ磐ト稱シテ石ヲ支柱及竈ノ周圍ニ置キ初メテ能ク水平ナルヤ否ヤヲ計ル此法ハ割竹ノ中間ノ節ヲ去リタルモノニ水ヲ入レ水準器ニ代エ水平ナラシメタル後目ふさぎト稱シテ石ヲ盤石トノ間ニ置ク之ヲ掛石ト云フ掛石墜落ノ虞アルトキハ竹ヲ以テ支柱ヲ加フ

掛石ヲ終ヘタル後釜ノ椽ヲ築ク其質竈ノ周圍ニ同シ後鹽田ノ砂ヲ海水ニテ練リタルモノヲ竈ノ周圍及釜ノ椽ニ塗ル而シテ石灰ヲ鹹水ニテ練リ藁(成ルヘク腐レタルモノ)ヲ混シ釜面及椽ノ内側ニ塗ル其厚サ釜面ノ高キ所ハ覆ハレサルヲ程度トス如此ク竈及釜ノ築造方法ヲ説キ終リタレハ更ニ進ンテ使用ニ至ルマテノ操作ニ及ホサントス釜ノ築造終レハ之カ乾燥ニ着

手ス其方先ツ焚口ヲ密閉シ骸出口ヨリ除々柴ヲ以テ焚ク而シテ一方ニテハ時々木鏝ヲ以テナテ龜裂ノ生スルヲ防キ一方ニハ石灰ト釜石トノ密着ヲ勉ム夜間ハ石炭ヲ以テ焚ケトモ單ニ冷却ヲ防クノミ斯クスルコト三晝夜ナルトキハ乾燥スルヲ以テ盤かくしト稱シテ鹹水少量宛ヲ加フ而シテ其容量盤面ノ漸ク隱ル、程ナリ此時ノ製成鹽ハ二升位トスコノ製成鹽ハ採收セサルヲ常トス之ヲ了レハ焚口ヲ開キ初メテ普通ノ方法ヲ以テシ鹹水ハ最初一回ハ八割入レトス而シテ鹹水ハ釜共有者ヨリ集メタルモノトスコレ初回ノ製鹽粗惡ナルヲ以テナリコレヲ寄合セ釜ノ鹽ト稱ス

四 鹹水貯藏場ヨリ釜屋内ニ輸送スル裝置

皆擔桶ヲ以テ送ルノミ此擔桶ハ採鹹用擔桶トス(別圖參照)

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數等

名稱	員數	使 用 方 法
釜	一	鹹水ヲ煎熬シ鹽ヲ結晶折出セシムルニ用フ
火	一	燃燒セシ炭骸ヲ突キ落スニ用フ
十	一	燃料用石炭ヲ竈中ニ掬ヒ入ル、モノナリ
火	一	燃料用石炭ヲ容器ニ入ル、ニ用フ
熊	一	炭骸ヲ搗キ出スモノ
元能(大)	一	石割用トス
同(中)	二	全上
(小)	二	全上又石炭ノ大ナル塊ヲ碎クニ用フ
鶴ばし	一	竈ヲ崩壊セシムルニ用フ
朝鮮鏝	一	竈築立ノ際地ノ高低ヲ能クスルニ用フ
鹽引き	一	結晶鹽ヲ一方ニ集ムルニ用フ
木鏝	一	全上
移シソーラ 釜	一	搔キ出シタル炭骸ヲ容器ニ入ル、ニ用フ 一方ニ集メタル鹽ヲ之ニ盛り側ノ貯藏場ニ移
ほげ(釜)	一	石炭ヲ掬ヒ入ル、モノナリ

架	木棒	桶	板	杭	銻	桶	斗	鹽	淡水	桶	淡水	柄杓	地たき	火點	火器
印箱	鉢	鉢	鉢	瓶	瓶	器									

一 一 五 一 一 一 二 二 二 一 一 一 一 一 一	一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一	一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一
一 一 五 一 一 一 二 二 二 一 一 一 一 一 一	一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一	一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一
一 一 五 一 一 一 二 二 二 一 一 一 一 一 一	一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一	一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一

一 釜屋内ノ鹹水貯藏場ヨリ釜ニ鹹水ヲ送ル

一 鹹ノ一人宛前區劃ナヨクスルニ要ス

一 木板ノ倒ル、ヲ防ク

一 鹹ヲ形ヨク盛ルニ用フ

一 秤量器

一 飲料水入レ

一 飲料水汲ミ

一 貯鹽場ニ炭骸ヲオキ水平ナラシムル様タクニ用ユ

一 釜屋内燈火用

一 沐浴用

一 沸湯用

一 全上

一 大豆ヲ摺ルニ用フ

一 掃除用

一 砥筆墨ヲ具備シ日誌用

一 包裝ニ記號ヲ施スニ用フ

計 金七拾六圓貳拾五錢四厘

七 燃料ノ種類

石炭焚ニシテ近來柴ヲ用ヒシコトナシ石炭ハ塊炭ヲ用ヒ供給地ハ北松浦郡江口炭ヲ主トシ稀ニハ全郡福島炭ヲ用フルコトアリ價格ハ最上炭百斤四十錢下炭三十四錢トス品質上炭ハ光澤黒ク輕量ナルヲ常トス下炭ハ褐色又ハ黃色ノモノヲ混シ重量比較的重シ

而シテ一釜三石二斗ヲ焚上ルニ上炭ヲ用フレハ二百二十斤ヲ要シ下炭ハ二百五十斤ヲ要ス而シテ沸騰ニ至ル迄ニ全量ノ六割ヲ要シ沸騰ヨリ焚上マテ四割ヲ要ス

八 一釜ニ注加スル鹹水ノ容量

鹹水ノ比重ハ季節ニ於テ異ナルコト論ナク今回實測セルモノハ溫度二十度比重十六度半強ナリ製鹽等級ハ四等ヲ常トシ一釜ニ付容量九斗ニシテ多量ナルトキハ一石ニ及フコトアリ一斗ノ斤數十八斤トスレハ總重量百六十二斤トス一釜ニ使用スル石炭ハ上炭二百二十斤トス炭二百五十斤トス而シテ比重高ク製成スル鹽佳良ナルモノハ使用炭量ヲ減ス即上炭八十斤下炭ハ十一、二斤使用量ヲ減スルモノトス

九 煎熬ニ用フル各種石炭混合ノ割合

殘留セル苦汁ノ上ニ三石二斗ヲ加フルモ實際上混合使用スルモノナシ

コレ小生產家多ク一時ニ種々ノ石炭ヲ購入スル資ニ乏シキト數種ノ石炭カ石炭商ノ手ニ有ラサルヲ以テナリ

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スル裝置ハ注加ノ際たいそ一けト稱フルモノヲ釜内ニ置キテ之カ中ニ鹹水ヲ注加スコノ時大ナル塵埃ノミ除去スルノ効アリ而シテコノ裝置ハ一方ニ於テ稍必要ト認ムヘキ點アリ即チ熱セル釜面ニ冷キ鹹水ヲ注加スルトキハ其流勢ニヨリ釜ニ損傷ヲ與フル恐アルヲ以テナリ(別圖參照)

十一 一戸前鹽田ヨリ得タル鹹水煎熬ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數、賃銀等
焚キト稱ス一釜ヲ焚上ケ交代ス一釜ノ焚上賃十五錢ニシテ一晝夜四釜ヲ焚上タルヲ以テ一日三十錢ノ賃銀ニ當ル割トス

種類	一日賃銀	一ヶ年間ノ		備
		勞働時間	銀	
竈夫	三〇〇	二〇〇	五四、〇〇〇	一ヶ年中ニテ賃銀ヲ以テ勞働スルハ百八十日ナルモ十晝夜即チ廿日間ハ空乾燥其他義務ニテ勞働ス
農家下男	四〇〇	三〇〇	七五、〇〇〇	一ヶ年三百六十五日ナルモ六十五日位ハ休業シ又ハ病氣等アリコノ日數ハ賃銀ヨリ引カサルヲ習慣トス
(食費一五〇)				

考

製鹽ヲ專業トスルモノナキヲ以テ製鹽專業ノ雇人給ハ不明トス

十二　一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數
一釜ノ煎熬時間ハ六時間ノ長時ニ亘リ一晝夜僅ニ四釜ヲ終ニ

一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數
一釜ノ煎熬時間ハ六時間ノ長時ニ亘リ一晝夜僅ニ四釜ヲ終ルノミ一釜ニ注加ス
ル鹹水量ハ殘留セル苦汁八斗計ノ上ニ三石二斗トス一釜ノ製鹽量ハ平均九斗ヲ得故ニ一晝夜ニ鹹水十二石八斗ヲ焚上ケ三
石六斗ノ鹽ヲ得ヘシ而シテ重量ニ於テハ四等鹽ニテ一斗ニ付十八斤ナルニヨリ總量六百四十八斤トス

十三
一戸前鹽田ヨリ得ル製鹽總量
容量七、

容量七十二石九斗四等鹽
五等鹽
十四石四斗
五十八石五斗

重量一萬三千六百七十六斤
五等鹽
二千六百二十斤
一万八千五百六十斤
石當百八十九斤

算出基礎ハ鹹水三石ニシテミリ製塩力シ一ミ総鹹力二百五十九石ニシテシカニ
十四 居出シ場ノ構造 鹹置場ト認ムヘキハ釜屋ノ兩側ニアレトモ何等ノ裝置ヲナサス地ハ石炭骸ヲ置キテタキタ
ルモノナリ苦汁ハ單ニ地ニ吸收サルゝノミ而シテ左側部ニ設ケタルハ巾四尺長二間右側部ニアルハ巾四尺ニ長四間アリ圖面ヲ以テ示スヘキ設備裝置一ツモアルナシ

十五 煎熬ニ關スル操作方法

焚上ヲナシ鹽ヲ採取シおくりト稱シテ殘留苦汁ノ上ニ架橋ヲ以テ鹹水ヲ注加スコノ時

十五 煎熬ニ關スル操作方法 焚上ヲナシ鹽ヲ採取シおくりト稱シテ殘留苦汁ノ上ニ架樋ヲ以テ鹹水ヲ注加スコノ時
流出口ニハ塵埃ヲ除去スル裝置ヲナス注加量三石二斗ヲ容ルレハ適量ナルヲ以テ止ム斯クシテ煎熬スルコト三十分位ニテ
白キ泡沫ヲ生スルニ依リ之ヲ除去シ製鹽ノ品質不良ナリト見ルトキハ一時間ヲ經テ大豆ヲ水ニ浸シテ摺リ乳狀ヲナセルモ
ノヲ加フスクストキハ泡沫ノ發生ヲ促シ一面ニ泡沫ヲ以テ充サルニ至ル之ヲ除去シ爾後時々泡ヲ棄テ煎熬四時間ニシ
テ沸騰シ沸騰後二時間ヲ經レハ鹽採收ノ時期ナルヲ以テ鹽押シ、鹽引キヲ以テ一方ニ集メおちそ一けニ移シ貯鹽場ニ運フ
煎熬中沸騰一方ニ偏スルコトアル時ノ外釜内ノ鹹水ハ攪拌スルコトナシ

十六 従來使用 シタル釜、竈及燃料ノ變遷

維新後明治五六頃迄ハ柴ノ供給多カリシカ爲メ燃料モ亦柴ヲ使用セリ

コレ柴焚ハ石炭焚ニ比シ製鹽優等ナリシヲ以テ専ラ柴ヲ使用セル所以ニシテ釜及竈ハ橢圓形ニシテ竈ハ前後ニ焚口アリテ
さなヲ設ケス任意ノ點ニ柴ヲ押シ入レタリ其後柴ノ供給少ク價格著シク騰貴セルヲ以テ現今ノ釜及竈ニ改メ石炭ヲ燃料トセリ
明治十五年頃長崎縣廳ヨリ縣費若干ノ補助ヲ得テ鐵釜一個ヲ作リ試用シタルモ鹽ノ色澤惡シクテ重量重ク且ツ苦汁多
カキ故ニ需用向(味噌醤油)ニ惡シカリケレハ長濱鹽ノ名聲ヲ汚スト稱シテ廢止シタルモ專賣法實施後ハ獎勵ノ結果鐵釜ノ
利益ヲ悟リ經濟ノ許ス限り今ヤ再ヒ使用セラレントス

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項

煎熬場ハ九名ノ共有ニ屬シ釜築造ノ時抽籤ヲ以テ煎熬順番ヲ定ム而シテ九名中採鹹量多ク相當ノ知識アルモノヲ釜頭ニ推ス而シテ抽籤順ニ二釜宛焚上ヶ九名ヲ終レハ釜頭ニ二釜宛煎熬スルヨリ他人ノ四釜焚上ルトキ釜頭ハ六釜ヲ焚上クコレ煎熬場ノ世話ニ對スル報酬ナリ

十八 一年間ノ平均煎熬日數 一ヶ年間採鹹量ハ二百五十九石二斗トナル故ニ之ヲ連續煎熬スルトキハ一釜ニ付三石二斗ヲ焚上ヶ全釜數八十一釜トナルヲ以テ廿日六時間ヲ要ス

十九 一年間ノ平均收鹽量 七十二石九斗 四等鹽十四石四斗 五等鹽五十八石五斗 此重量 一萬一千九百七十八斤

四等鹽二千四百四十八斤 五等鹽一萬五百三十斤

二十 一ヶ年間ノ採鹹及煎熬費用 鹹田一反ニ畝步ニ對スル分

費	目	上金	田中	田下	額田	備	考
採鹹ニ屬スルモノ							
器具器械償却金		七、八〇〇	七、八〇〇	七、八〇〇	七、八〇〇	七、八〇〇	
雇人夫賃		七八、〇〇〇	七二、〇〇〇	六六、〇〇〇	六六、〇〇〇	六六、〇〇〇	
修繕水賃		一、〇六五	一、〇六五	一、〇六五	一、〇六五	一、〇六五	
井樋修繕費		一五五	一五五	一五五	一五五	一五五	
固定資本(鹽田代利子)		一二、〇〇〇	九、〇〇〇	六、〇〇〇	四、八〇〇	四、八〇〇	
沼井設置償却金		四八〇	四八〇	四八〇	四八〇	四八〇	
小計		九九、五〇〇	九〇、五〇〇	八一、五〇〇	七〇、五〇〇	六〇、五〇〇	
煎熬ニ屬スルモノ		四、四一八	四、四一八	四、四一八	四、四一八	四、四一八	
器具器械償却金		一三、五〇〇	一二、一五〇	一、五〇〇	九、六〇〇	一、五〇〇	
釜焚賃		一五〇〇	一五〇〇	一五〇〇	一五〇〇	一五〇〇	
器具器械償却金		一五〇〇	一五〇〇	一五〇〇	一五〇〇	一五〇〇	
製鹽場貯鹽場修工費		一五〇〇	一五〇〇	一五〇〇	一五〇〇	一五〇〇	
九人共同一人當リ本行		一五〇〇	一五〇〇	一五〇〇	一五〇〇	一五〇〇	
一釜ニ付十五錢		一五〇〇	一五〇〇	一五〇〇	一五〇〇	一五〇〇	
上田百二十圓中田九十圓下田六十圓 年一步ノ利子 (四十五日下田四十日ノ割ニシテ一日一濱男二人女二人男一人 四十錢女一人(半日)二十錢ノ割)							
沼井一個設置費一圓二十錢八個(二十年保存ノ割)							

薪 石 雜	炭 費 代	四〇、五〇〇
		、五〇〇
		二、四〇〇
		二、四〇〇
小 計	外 二	六二、八七八

一、六五〇	一、四一〇	三六、四五〇
一六、二〇〇	一四、四八〇	、四〇〇
一七、八五〇	一五、八九〇	二、四〇〇
八〇、七二八	一二、六九〇	二、四〇〇
七三、三〇八	五八、八〇八	九人共同一人前
		金焚終了計算費
		一釜ニ付二百五十斤(百斤十八錢ノ割)上田九十釜中田八十一 釜下田六十四釜分 一夜(四釜)ニ付一合二勺代二錢五厘ノ割

一儀ニ付二錢ツ、上等四百五儀中等三百六十二儀下等二百八 十八儀ニ對スル分	煎熬場其他煎熬ニ關スル一切ノ費用
	泡鹽其他共有鹹水ノ焚上費用
	右合計但九名分ニ以一名當十圓八十七錢二厘
	泡鹽其他ノ代金
	苦汁代
	右合計但九名分ニ付一名當六圓四十五錢四厘

備考 本表鹽田ハ自作ニシテ實際ハ固定資本ノ利子ノ支出ヲナス採鹹ニ從事スルモノハ十戸ノ内八九マテ家族之ニ當ルヲ
以テ實際人夫賃ノ支拂ヲナスモノハ稀ナリ釜場及釜ノ修繕及煎熬ニ關シテハ共有者分擔ナルヲ以テ其費用ノ内譯ヲ舉ク

金額

七六、一五四
二一、六〇〇
九七、八五四
四九、五三三
八、五六〇
五八、〇九三

費用

煎熬場其他煎熬ニ關スル一切ノ費用
泡鹽其他共有鹹水ノ焚上費用
右合計但九名分ニ以一名當十圓八十七錢二厘
泡鹽其他ノ代金
苦汁代
右合計但九名分ニ付一名當六圓四十五錢四厘

差引 四圓四十一錢八厘 一名當支出額 但總高三十九圓七十六錢一厘ヲ九名ニ割付レハ

十六圓五十六錢八厘 煎熬ニ屬スル一ヶ年一人ノ支出額 但四圓四十一錢八厘

十二圓十五錢 罷夫賃金一人當

二十一 從來平年ニ於ケル鹽田一戸前(中等田)

收支計算表

收入科目 金額

鹽賣却代金 一六四、二三〇

備考

從來濱相場四十俵建平均價格十八圓ノ計算

支出科目

金額

備考

採鹹ニ屬スル費用

九〇、五〇〇

煎熬ニ屬スル費用

五七、四一〇

地租其他ノ公課

一四、四一〇

包裝及運搬費

一六三、八〇八

計

一四、四八〇

從來ハ產地ニ於テ撒鹽ノ儘賣貰セルヲ以テ實際ニ於テハ支出ヲナシタル「稀ナリ」

收支差引 純益 ○、四二三トナルモ備考ノ條ヲ參照スヘシ

一六三、八〇八

二十二 其他採鹹、煎熬ノ方法、鹽田、釜、竈其他ニ關シ進歩シタル點、改良スヘキ點等

採鹹ニ關シテハ進歩ト認ムヘ

キ點ハ更ニナク皆舊慣ヲ保守スルノミ之カ改良ノ急務トスル所ハ鹽田面概シテ低ク過濕ノ狀況ニアルコト多キヲ以テ夏季ノ如ク晝間永ク蒸發盛ナルトキニ於テハ敢テ支障ヲ生セサルモ其他ノ時期ニ於テハ採鹹ニ困難ナルヲ以テ之カ排水ヲ行フヘキ裝置ノ必要ヲ見ル

又夫婦臺ニ於ケル間壁ハ巾三尺ニ渡ルヲ以テ之ヲ板一枚ニ代ヘ沼井ノ面積ヲ小サクシ撒砂面ヲ成ルヘク大ナラシムルコト又根本的改良トシテハ鹽田ヲ整理シ沼井溝渠等ノ配置ヲ正シクスルカ如キ等ナリ

煎熬ニ關シテハ進歩シタル點ヲ認メス釜及竈ニ付テモ亦同様ナルモ竈床内ノ地面ノ高低ハ稍工夫ヲ加ヘ反射ヲ能クセリ

改良ノ最モ急トスヘキハ釜トス釜ハ石ノ厚サ五寸ヲ超ヘタルモノアルヲ以テ焚上時間ヲ徒費シ從業者ハ石厚キモ一度熱スレハ冷ヘサルヲ以テ便トスト雖トモ實際上六時間ノ長時ニ亘ルヲ以テ其焚上ニ緩漫ナルヲ知ルヘシ又一方ニ於テハ隨意ニ築造費又一ヶ年ニ五十六圓ヲ要シ鐵釜ニ比シ不利ナルヲ以テ鐵釜ニ改ムル必要アリ

第四章 製鹽及副產物、種類、用途

真鹽、差鹽ノ區別及各別數量

真鹽ノミニシテ差鹽ノ製造ナシ

食鹽ノ理學的及化學的性質

白色盤子狀ノ結晶或ハ結晶性ノ粉末ニシテ未タ詳密ナル學術的研究ヲ行ヒタルコト

ナシ唯其水溶液ハ中性ノ反應ヲ示シタルヲ見タリ

三 鹽ノ主要用途 ハ醤油釀造用トス而テ其量五割ニ近シ

四 鹽ノ容量ニ對スル重量

三等鹽

三十四斤一合

(一俵二斗入ニテ)

一斗ニ付 十七斤〇六

四等鹽

三十六斤四合

全

十八斤二

五等鹽

三十七斤八合

全

十八斤九

一、二等鹽ハ未タ收納ナキヲ以テ定メ難キモ右ノ關係ヨリ推定スレハ一等鹽三十斤、二等鹽三十二斤トス

五 苦汁ノ用途

豆腐製造ニ使用スルノミ

六 苦汁利用ノ方法

前記ノ外該當事項ナシ

七 苦汁ノ生産量

苦汁ヲ採收スルルトキハ後釜ノ製鹽量ヲ減スルヲ以テ採收スルコトナシ只冬季ニ少量宛採取スルノミ而テ一晝夜二斗二、三升内外トス三十日間採收スレハ七石五斗ニシテ煎熬ヲ廢止シタルトキハ釜中ニ在ルモノ八斗内外四回分三石二斗ニシテ合計十石七斗トス而テ九名ノ共同ナルヲ以テ一戸前ヨリ得タルモノハ苦汁一石一斗八升トス

八 苦汁ノ貯藏裝置

トシテハ釜ノ近傍泡糞場ト相對スル部ニ甕ヲ据ヘ之ニ汲入貯藏スルノミナリ

九 苦汁一石ノ價

八十錢ニシテ卸價格トス小賣ハ一升一錢五厘トス

十 苦汁ノ運搬

ハ水桶ニ容レ之ヲ擔フ其販賣地ハ楠久村及有田町トス

十一 苦汁ノ副產物製造

該當事項ナシ

容量價格不明ナリ

十三 副產物ノ價格等

該當事項ナシ

十四 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽等粗惡鹽ノ處置及價格

粗惡鹽トシテ取扱ヒタルハ

寄合セ釜ノ鹽釜築造後最初煎

熬セルモノ 捨四俵(二斗入)

價格一圓落チト稱シ四拾俵ニ付一圓安シ

泡鹽、泡糞場ノ石炭骸ヲ濾過浸出シテ煎

熬セルモノ

八拾壹俵 價格普通

かんもん鹽 冬季竈床内ノ砂及石炭骸ヲ濾過浸出シテ煎熬セルモノ 三俵半 價一圓落チ 釜くひ鹽 釜及竈土ヲ濾過浸出シテ煎熬セルモノ 二拾俵 價格同上 以上ハ一定ノ販賣地ナク他ノ鹽ト共ニ販賣セリ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量

從來製造者ハ包裝ヲ施サルヲ慣例トス而テ販賣者ニ於テ之ヲナセリ一包裝鹽ハ貳斗入トス重量ニ至テハ一定シ難キモ三十六七斤ヲ普通トス而テ鹽業者及販賣者ノ公平ヲ期スル爲メ多量ノ取引ニ於テハ辨取人ヲ雇フ辨取人ハ二人アリテ一俵ノ計量貨五厘ヲ販賣商ヨリ支拂ヘリ

二 包裝ノ形狀種類

包裝ハ俵ニシテ梅鉢形或俵貳斗入トス而テ大小ノ種類ナシ

三 包裝ノ編成法

ハ俵ノ高サ八寸五分アルヲ以テ八寸五分ヲ隔テ兩側ニ又中部二ヶ所合セテ四ヶ所ヲ編メリ其方法ハ藁ノ根部ヲ互ニ置キ四五本宛ヲ一束トシテ編ミ凡ソ三尺五六寸ニ至レハ適當ナルヲ以テ編ミ初メト編ミ終リヲ括リ圓筒形トナシ最下ノ編ミ目ヨリ藁ヲ曲ケ小繩ヲ以テ外方ニ延ヒサル様括レリ上部ハ盛鹽後括ルモノナリ

四 包裝ノ價格

俵貳錢ヲ普通トスレトモ安キトキハ壹錢五厘ニ下ル事アリ而テ一種一樣ニ限リ用フ

五 包裝ハ一重ナルヤ二重ナルヤ販路ニヨリ差異アルヤ

包裝一重ニシテ異種異様ノモノナシ販賣先ニ依リ異ナルコトナシ

六 包裝ニ附記スル商標記號等

包裝ハ販賣者ニ於テ施スヲ以テ鹽業者カ商標其他記號ヲ用ユル事ナカリシモ專賣實

施ニ至リ長濱鹽ノ佳良ナルヲ現ハス爲メ烙印ヲナス、以前ニ於テハ販賣商取引シ便トシテ烙印セリ今其形狀大小ヲ示セハ

(伊長濱)

上圖ハ鹽業者カ目下使用セル烙印ニシテ 長三寸五分巾一寸八分アリ
從來商人ノ使用セルモノヲ示セハ別圖ノ如シ

七 秤量器

ハ斗桶ト稱シ飯櫃様ノモノニシテ高サ八寸口徑九寸二分トシ一杯ヲ以テ貳斗トシ材料ハ杉トス

第六章 貯鹽方法

一 倉庫ノ構造

製鹽者ハ倉庫ヲ有シ貯鹽スルモノ皆無ニ屬ス而テ製鹽者ノ貯鹽場ハ釜屋ノ兩側ニシテ一人分ツ、分畫シ時々賣却スルヲ以テ停滯スルコトナシ是小生產家タルヲ以テ金子ノ必要ニ逼リ賣却ヲ急クモノナリ

製鹽者ノ倉庫納屋ヲ有スルモノナキモ販賣人ニ於テハ納屋ヲ有スルモノアリ今販賣者多久島秀吉ノモノハ間口九尺奥行二

間ノ平屋藁葺ニシテ内壁ハ高サ一間板ヲ以テ張リ地面ハ石炭骸ヲ置キテ敲キタルモノナリ而テ苦汁ハ流集スル設備ナク地中ニ吸收スルノミ四壁ハ窓ナク密閉ヲ勉ムコレ空氣ノ流通スルトキハ減額多キヲ以テナリ而テ貯藏方法ハ撒鹽ノ儘ニシテ保存ヲ目的トスルニアラス改良ヲ目的トスルニモアラス鹽價ノ騰貴ヲ待ツニ在リ

二 貯鹽方法

撒鹽ノ儘ニシテ撒鹽ヲ能ク撫テ付ケ筵ヲ以テ覆ヒ貯鹽ス包裝セルモノヲ貯鹽スルコトナシ從テ貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ハ不明トス

三 俵ノ大小ニヨル積載ノ高サ及俵數等

俵ニ大小ナタ一種トス積揚ノ俵數ハ五俵ヲ超ユルコトナシ方法トシテハ一定セサモ多クハ四俵積ミ四角形ニ積ムモノナリ

四 一ヶ年間ニ於ケル貯藏歩減

正確ニ計リシモノナキモ販賣商多久島秀吉ノ言ニ依レハ容量一割五步重量一割トス而テ容量ハ重量ヨリ五步多ク減スルハ堆積上部ノ壓力ニヨリ容量ヲ減セシニヨル而テ以後ハ數年ニ亘ルモ一割八步内外ノ歩減トス以上ハ眞鹽ニシテ差鹽ノ經驗ナシト云フ時季ニ依リ差違アルハ勿論ナレトモ兎ニ角梅雨ノ候最モ減量甚タシク殆ント一ヶ年ノ半額ニ上ルト云フ

又鹽ノ製造期ニヨリ歩減ニ差アリ春季ノモノ歩減最モ多ク一ヶ年一割八步以上ヲ減スト云フ

五 苦汁ノ採收方法

苦汁ハ地ニ吸收セシメテ更ニ採收セス

六 古積鹽ノ製造方法等

古積鹽ノ製造ナシ

七 古積鹽製造用家屋ノ大小、構造等

上記ノ如クナルニヨリ從テ家屋其他ノ設備ナシ

第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法

從來鹽ノ販賣ハ仲買人ノ買入ル、モノ九割以上ヲ占メタリ其方法ハ釜屋ニ於テ賣渡

スマ常トシ秤量者ハ彼我雙方ノ關係ナキ樹取人ヲ選フ樹取人ハ長濱ニ二名アリテ專ラ秤量ニ從事ス此鹽ヲ他ニ運搬スルトキハ包裝ヲナシ一時商人カ貯鹽スルトキハ撒鹽ヲ笠ニ入レ運搬ス又製鹽者ニテ販賣スル者二三名アリテ他ノ販賣者ト同一ノ待遇ヲ受ク

小賣人ニ販賣スルトキハ竈夫秤量シ笠ニ盛リ運搬シ需用者直接ノ買入レモ小賣ト同様ナリ販賣者ノ代金仕拂期限ハ一定セルニ非ス而シテ主ニ現金ヲ以テ取引ス販賣者若シ需用多ク供給少シト見ルトキハ前金ニテ賣買スルコトアリ之ニ反スルコ

トアルトキハ一週日以後ニ支拂フコトモアリ

小賣商及需用者直接ノ購入皆現金トス場所ハ定マラス

鹽ヲ賣買スル船頭ノ習慣
トシテ計算セリ鹽商ハ賣買ノ契約確定セシモノハ鹽ノミヲ送リ契約不充分ナルトキハ自ラ乗船ス而テ到着地ノ販賣商ト交渉ス

三 従來ニ於ケル鹽ノ販路 西松浦郡ヲ主トシ杵島郡、藤津郡之ニ亞キ小城郡ニ渡リ長崎縣ニ於テハ大村、早岐、佐世保、平戸トス特別ニ用途ヲ定メ注文スルモ價ニ差異ナシ

世保
平戸トス特別ニ用途ヲ定メ注文スルモ價ニ差異ナシ

四
鹽商力鹽業家ニ資金ヲ融通スルノ有無

鹽商大鹽業家ニ資金ヲ融通スルノ有無
ハ比較的多ク金ヲ支拂ハサルヘカラス製鹽者カ普通買入ル、石炭ハ五千斤内外ナルヲ以テ從來ノ如ク炭價貳拾圓トスルモ
拾圓ヲ出サ、ルヘカラス而シテ村内鹽業者ハ十中八九ハ小生産家タルヲ以テ此支出ニ苦ムモノ多シ故ニ此ノ如キトキハ石
炭ヲ借り時々鹽ヲ以テ支拂フ其他資本ヲ融通スル爲メ貸金スハコトナシ契約ハ口頭ノミヲ以テナス而テ利金ハ付セサレト
モ石炭ヲ稍劣下スルコトアリ又斤數ニ於テモ差ナシトセス是レ商人ノ自然免レサル弊ナリ

五 鹽ノ濱相場 一石當リ

三十六年均平

六 從來ニ於ケル鹽價ノ定メ方

トキハ必ス四十俵ヲ指スナリ而シテ鹽ノ上下ハ價格ニ於テ差ナク當事者ノ幸不幸トナシタルノミサレト特別粗惡ノ鹽例セ

ハ初釜焚上鹽ノ如キハ四十俵ヨリ一圓ノ安價トス

販賣量ハ季節ニヨリ差異アルハ勿論ナルモ長濱鹽ハ需用者ノ最モ好ムトニ四ニシテ製了ナル鹽ハ悉

ク販賣スルヲ得更ニ停滞スルコトナク販賣商モ價格ノ暴落スルニアラサレハ貯藏セヌ左レノ季節別製鹽量ノ販賣量ニシテ云フヲ得ヘシ而テ製鹽ハ七八月ヲ最トスルヲ以テ販賣量モ之ニ從フ

八 鹽俵抜キ検査ノ方法
秤量ハ正確ナルヲ以テ再三賣買セルモノハ更ニ検査ヲナサルモ初メテ賣買ヲ契約スルト

キハ買受人ヨリ秤量ノ請求ヲナスヲ常トス期ノ如キ場合ノ便敷ニ關係ナキ大如ミ百餘万ルニ及バ

鹽ノ受渡ニ際シ其歩減ニ對スル處分
鹽ノ受渡ノ際ハ重量、量容共ニ減ス故ニ當地販賣者ハ二斗俵ヲ以テ一斗八

升トシテ取引セリ實際上容量一割ヲ減ス定量ニ増減アルコ
殆ントナキモ若シ生ジタル場合ハ増減ヲモ計算スル例ノ
小賣ハ昔ヨリ八合枠ヲ使用セリ而テ計量ハ盛リニシテ八合枠ニ盛ルトキハ普通一升トス
十五六年前ヨリ其筋ノ制裁ヲ受ケ普通枠ヲ使用セリ秤量ハ摺リ切ヨリ稍高クスルノミナリ

十 鹹水賣買ノ有無 該當事項ナシ

第八章 鹽ノ運搬方法及運搬費

一 従來ニ於ケル鹽ノ運搬方法 包裝セルモノヲ馬車ニテ運搬スルコト最モ多シト雖亦荷車、馬背ニ依ルモノアリ或ハ人肩ニ依ルモノアリ海路ハ元ヨリ船トス而テ包裝ヲ施サ、ルモノ、運搬ハ小賣及需用者ノ直接買入ノ際ハ笊ニ入レ運搬ス而テ積載量ハ馬車ニテハ二斗俵二十俵ニシテ荷車ハ十俵馬強壯ナルハ八俵トシ人肩ニ依ルモノハ二俵トス船ハ一萬斤内

外積載スルヲ常トス

二 各種運搬方法ニヨレル各運搬先迄ノ運搬費

鹽二斗入一俵ノ運搬費

伊萬里停車場

○、二五

馬車、荷車ニヨル

佐世保

○、八〇

馬車ニ依ル

有田町

○、三五

全上

全

○、五〇

海路

武雄町

○、六〇

全上

全

○、五五

馬車

嬉野

○、八〇

馬車ニヨル

平村

○、三五

福馬

早岐

○、六〇

全上

今福

○、二八

全

馬車又ハ荷車ハ貯鹽場ヨリ販賣先マテ着スルヲ以テ別ニ手數料ヲ要セス右ニ示セル賃金ヲ以テ積ミ卸シヲモナセリ左レト
海路ナルトキハ阜頭マテニシテ着船セハ阜頭ヨリ契約先マテハ別ニ賣渡人ヨリ手數料ヲ支拂フナリ保険料其他ノ掛費ナシ
鹽ハ他ノ荷物ニ比シ雨ノ害著シキヲ以テ常ニ注意ヲ要スルニヨリ他ノ荷(重量)ニ比シ一割高シ

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係

小作人ト地主ハ和合シテ紛議ヲ生セシコトナシ故ニ兩者間ハ一ノ証文ナク契約ハ總テ

口頭ノミニテ行ハル日用品ノ供給ヲ特ニ仰クカ如キコトナク又年ノ豊凶ニヨリ小作料ヲ減スル交渉ハ一回モナシタルコト
ナシ必ス舊十二月末迄ニ支辨セリ

第十章 組合

一 鹽製造組合 該當事項ナシ

二 鹽販賣者ノ組合 該當事項ナシ

三 燃料其他需用品ノ購買組合

ナシ皆各個好ム所ニナスノミ

第十一章 試驗

一 採鹹、煎熬ノ試験セシコトナク舊慣ヲ墨守スルノミ唯タ明治十五年頃縣ノ補助ヲ得テ鐵釜ヲ試用セリト云フニ過キス又
焚キ口ニ蓋ヲナシタルモノアリシモ反射惡キタメ廢止セリ

第十二章 輸出入及試賣

一 近隣諸外國へ輸出、試賣セシモノナシ

一 鹽田以外ニテ採鹹スルモノナシ

第十三章 鹽田以外ノ製鹽裝置及方法

一 鹽田以外ニテ採鹹スルモノナシ

第十四章 燒鹽

一 燒鹽ノ製造季節ハ主ニ舊十二月トス是レ舊正月ニ於テ進物用トナスヲ以テナリ製造裝置ハナク方法ハナルヘク乾燥セル
鹽ヲ選ミ適度ノ水ヲ加ヘ能ク之ヲ煉リ約二合五勺ヲ藁苞ニ入レ繩ニテ巻キさぐり穴ヨリ入レ燒クコト一晝夜ニ及フモノ最
モ良シト云フ

第十五章 再製鹽

一 該當事項ナシ

第十六章 鹽田ノ地價等

一 六等地一反歩ヲ標準トスレハ左ノ如シ

種類	地價	時價	小作料	備考
塩田	二五、七〇〇	七〇、〇〇〇	九、〇〇〇	
水畠	三一、五〇〇	九〇、〇〇〇	一二、〇〇〇	
畑	一六、二〇〇	六〇、〇〇〇	四、一一八	
全	全	玄米	三 傑代	
		四斗五升代		