

長野鹽務局

與板出張所之部

長野鹽務局與板出張所之部

本調査ハ管内各產地ニ於ケル鹽業ノ既往及ヒ現在ニ付鹽田ノ構造鹹水ノ採收、煎熬其他全般ノ設備ヲ初トシ傍販賣ノ方法モ調査シ以テ斯業改良ノ資ニ供セントスルモノナリ

又本調査ハ鹽業改良ノ要件タル鹽質ノ改善、生産費ノ節減ヲ遂行スルヲ以テ其目的トナスモノナレハ可成廣ク各地ノ鹽業ニ涉リ技術的且經濟的ニ調査シ以テ其優劣ノ點ヲ明ニシ將來ノ改良ヲ期スルニ在ルモノナルモ管下多數ノ鹽濱ヲ一々調査スルハ至難ノ業ニシテ容易ニ遂クル能ハサルノミナラス管下ノ鹽業ハ幼稚ノモノニシテ其製鹽作業ノ如キハ頗ル簡易ノモノタルト同時ニ操作亦單一ニシテ各地多クノ差ヲ見サレハ一々調査スルノ煩ヲ除キ管下各地ノ鹽業ヲ代表スヘキ左ノ出張所管内ノ狀況ニ就キ其管内ノ比較的著名ノ一產地ヲ撰ヒ又其製鹽法ハ該地ニ於テ標準トナルヘキ一戸前又ハ一定反別ニ付調査シ以テ管下全般ノ狀況ヲ明ニセントス則チ左ニ

與板出張所管内ニ於ケル鹽業ノ狀況

本出張所管内ノ產鹽地ハ三島郡寺泊町ヨリ出雲崎町ニ至ル國道ニ沿ヘル一帶ノ海濱ニシテ即寺泊町大字大和田、郷本、志戸橋及山田ノ四大字地内ナリトス而テ是等諸村落ニ於ケル製鹽ノ狀況ハ何レモ同一ニシテ異ナル點ヲ見サレハ產地ノ中央ナル大字郷本ヲ撰ヒ本調査ノ標準地トナス

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、形勢

標準地タル大字郷本ノ鹽田ハ西北日本海ニ面セル砂濱ニシテ其後方ハ松樹雜木ノ丘陵ヲ負ヘリ中央ニ島崎川ノ支流貫通シアルモ採鹹ニ支障ナク(此支流ハ明治初年惡水排除ノ爲メ開鑿セルモノニシテ河川ニ開テ出テサルモノナリ)民家ハ近ク鹽田ニ接シテ作業ニ便ナル地ナリ

第二章 鹽業ノ沿革

口碑ニ傳フル處ニ依レハ當管内ノ鹽業ハ遠ク神代ニ起源シ當國國幣中社彌彥神社(近ク隣村ニアリ)ノ祭神天香具山命ノ遺業ニ係ルト爲セリ而シテ維新前ハ大字大和田、郷本及志戸橋ハ桑名藩ニ領有セリト云本地ハ桑名藩ノ領ナルモ當時別ニ保護獎勵ヲ加ヘタルコト無ク又專賣ヲ爲シタル事蹟ヲ認メス只當代ニ於テハ「鹽釜野手」ト稱シ釜一口ノ草高ヲ一石トシ此年貢鹽五斗ヲ年々領主ニ納付セシメタル由ニシテ其當時ノ釜口ハ總數二十七口ナリシト云フ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採取

- 一 鹽田ノ種別及面積 鹽田ハ揚濱ニシテ其面積五畝拾歩(一戸前)内五畝歩ハ鹹水採取ノ場所ニシテ拾歩ハ海水ヲ運搬スル通路ニ充ツルモノナリ
- 二 堤防等ノ築造 無シ
- 三 鹽田内溝渠ノ設備 無シ
- 四 撒砂(鹹砂)浸出裝置 鹽田ハ海邊ニ打揚ケアル小石ヲ除キこまざらいナルモノヲ以テ細砂ヲ均ラスニ過キサレハ撒砂トシテ別ニ使用スルモノ無シ
鹹砂ノ浸出裝置ハ二ケノ木製桶(一ケハ口徑二尺四寸深六寸 一ケハ口徑二尺八寸深八寸)底ナキモノヲ作り臺ニ樋板ヲ乗セみざら及蓆ヲ敷キタル上ニ別圖ノ如ク裝置スルモノトス但本器ハ二組ヲ要ス
- 五 鹹砂(鹹砂)貯藏裝置 鹹砂ハ其當日直チニ濾過スルノ慣例ナルヲ以テ貯藏場ノ設備ヲ要セス
撒砂ヨリ鹹水ヲ採取スルハ前項ノ如ク裝置セル濾過器ニ臺ヲ備ヘ之ニ鹹砂ヲ盛リ先ツ甲ノ濾過器ニ海水ヲ注入シテ薄キ鹹水(わいと稱ス)ヲ得之レヲ新ニ鹹砂ヲ盛リタル乙ノ濾過器ニ注キテ鹹水(直ニ煎熬ニ供スルモノ)トわいと得
次ニ甲號濾過器ノ鹹砂ヲ盛リ換ヘ乙號濾過器ヨリ得タルわいと海水トヲ加ヘテ又鹹水トわいとヲ得斯ノ如クニシテ順次反覆使用スルモノトス
但該器ノ据付ハ簡易ナルモノナルニヨリ一戸前即チ五畝拾歩ヨリ採取シタル鹹砂ヲ浸出スルニハ再三据替ルヲ例トス之レ鹹砂運搬ノ勞ヲ省カンカ爲メナリ
- 六 鹹水輸送裝置 鹹水ノ輸送ハ別段ノ裝置ナク普通ノ擔桶ニ汲入レ人力ヲ以テ貯藏場へ運搬スルニ過キササルモノナリ擔桶ノ形狀ハ普通ノモノト異ナル無ケレハ圖面ヲ略ス
- 七 採鹹用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、効用及使用方法等ハ左ノ如シ
側 桶 鹹砂濾過器ノ一部ニシテ用法等ハ四項ニ詳述シアレハ略ス本器ノ形狀ハ別圖ノ如クニシテ大小二種アルモ漸時大形ニ改ムルノ傾向アリ

樋板 鹹砂濾過器ノ一部ニシテ鹹砂ヲ濾過セル鹹水ヲ受ケ之ヲ樋口ニ集メテ他ノ容器ニ垂下セシム

臺 別圖ノ如キ構造ニシテ用法、効用等ハ前二器ト共ニ四項ニ詳述シタリ

みざら 濾過器ニ使用スルモノニシテ竹ヲ編ミタルモノナリ

蓆 用途前ニ同シ藁ニテ製シタルモノナリ用法ハ共ニ四項ニ詳述シアリ大サハ樋板ニ伴ヒ員數ハ濾過器一個ニ一個ヲ要ス

ふくわ 本器ハ鹽田中ニ置キ海水又ハ鹹水ヲ一時容レ置ク容器ニシテ二個ヲ要ス一個容量約一石八斗ナリ

打桶 之レハ海水ヲ鹽田ニ撒布スル水桶ニシテ二個ヲ要ス一個ノ容量約一升内外ナリトス

畚 藁繩ニテ製シ鹽砂ヲ濾過器ニ運搬スル器具ニシテ二個ヲ要ス

柄振 鹽田ニ於テ鹹砂ヲ搔キ集ムル器ニシテ木製ナリ

こまさらい 本器ハ鹽田ノ鹹砂ヲ平坦ナラシムル器具ニシテ二個ヲ要ス其形狀

擔桶 鹹水ヲ運搬スル器ニテ二個(一個凡ソ一斗ヲ入ルモノ)ヲ以テ一組トシ二組ヲ要ス

鍬 鹽田ノ凹凸ヲ均スニ用ユ二個ヲ要ス

鹹水貯藏桶 鹹水ヲ貯藏スル容器ニシテ約二十石ヲ容ル、モノ二個ヲ要ス

取桶 本器ハ濾過器樋口ノ下ニ置キ濾出スル鹹水ヲ受クルモノニシテ二個ヲ要ス一個容量約七八升

八 採鹹用器具ノ名稱、新調費及保期限左ノ如シ

器具名稱	新調費	保期限	摘	要	器具名稱	新調費	保期限	摘	要
側桶	二、六〇〇	五ケ年	二組	代	畚	四〇〇	五ケ年	二個	代
樋板	二、四〇〇	十ケ年	二枚	代	柄振	二〇〇	五ケ年	二個	代
臺	一、二〇〇	五ケ年	二個	代	こまさらい	三六〇	五ケ年	二個	代
蓆	一、〇〇〇	一ケ年	二個	代	擔桶	二、四〇〇	五ケ年	二個	代
みざら	〇、四〇〇	二ケ年	二個	代	鍬	一、〇〇〇	五ケ年	二個	代
ふくわ	二、五〇〇	五ケ年	二個	代	鹹水貯藏桶	四〇、〇〇〇	五ケ年	二個	代
打桶	一、六〇〇	五ケ年	二個	代	取桶	四〇〇	五ケ年	二個	代

九 鹹水貯藏裝置

鹹水ノ貯藏ハ大概萱葺木造ノ建物(間口凡三間半 奥行凡二間半)ニ前記ノ鹹水貯藏桶ヲ配列シ之レニ鹹水ヲ入レ置クニ過キスシテ別段ノ裝置ナシ但シ建物ノ設備ナキモノハ宅地其他へ据置キ藁若クハ葦ヲ以テ之ヲ覆フ(圖面參照)

十 鹽田地盤ノ構造及性質

前ニモ述ヘシカ如ク當地ノ鹽田ハ海濱一帶ノ砂漠ヲ均ラセシマテノモノナレハ地盤ハ深ク砂ニシテ(約四尺ヲ穿掘セハ)質ハ即チ土砂性ノモノナリ

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類、性質

如上ノ鹽田ナルカ故ニ撒砂ハ素ヨリ固有ノモノニシテ他ヨリ移入スルコトナシ而テ其鹹水ノ良否及鹹水鹽過ノ遲速ハ撒砂(鹹砂)ノ種類ニ依テ著シキ差異ヲ認メタルコトナキモ如何ナル原因ニ係ルカ怒濤ノ爲メ鹽田荒廢ニ歸シタル場合ニ於テ土砂ヲ攪拌シテ之ヲ復舊シタル當時ハ鹹水良好ニシテ濾過亦速ナルヲ認ム

十二 撒砂(鹹砂)撒布量

鹽田ノ實質上述ノ如キモノナルニヨリ撒布量トシテ數フルヲ得サルモ一戸前即チ五畝十歩ニ對スル鹹砂採取量ハ七八兩月ハ一日四十八石其他ハ三十二石内外ナリ

十三 撒砂乾燥ノ時間

四月ヨリ六月ニ至ル間ハ約三時間七月ヨリ九月ニ至ル間ハ約二時間ナリトス

十四 撒砂浸出裝置ニ注入スル海水量

初メ撒砂一石ニ對シ海水四斗ヲ注キ約二斗ノ鹹水(あいた稱ス)ヲ得而テ之カ濃淡ニ拘ハス新タナル鹹砂一石ヲ別器ニ盛リ先ツあい二斗ニ尙引續キ海水二斗ヲ注入シ最先ニ濾出セル一斗ハたれしほと稱シ直ニ煎熬シ得ヘキ鹹水トナリ後ノ一斗ハ即チあひナリトス

次回ヨリハ新ナル鹹砂一石ニ前項ノあい一斗ト引續キ海水三斗ヲ注キニ最先キニ濾出スル五升ハ直ニ煎熬シ得ヘキたれしほとナリ引續キ濾出スル一斗ハあいナリトス(外ニ尙五升餘垂下スルモ比重海水ト同様ニ付採收セス)以下ノ順序皆同シ

十五 海水鹹水及もんだれノ性質

種	目	比	重	温	度	化學的	成分
海水	水		三		一五	調	査 未 濟
鹹水	水		一三		一五	同	
もんだれ	水		七		一五	同	

十六 海水引入裝置

海水ノ汲揚ニハ別ニ裝置無シ直チニ擔桶ヲ以テ汲揚運搬スルモノナリ(圖面ハ略ス)

十七 海水貯藏池ノ設備 無シ

十八 鹽田一戸前即五畝十歩ニ對スル一ヶ年平均鹹水採取量 七十石七斗ニシテ其各月別鹹水採取量ハ左表ノ如シ

月別	採鹹水量	歩	合	比重	摘要	
四月	四、八〇〇	〇六八	不明		<small>專賣法施行前及 施行當初ニ於テ ハ本産地ニ鹹水 ノ比重ヲ調査シ タルモノナシ</small>	
五月	八、〇〇〇	一二三	全			
六月	八、〇〇〇	一二三	全			
七月	一、九二〇〇	二七二	全			
合計						
月別	採鹹水量	歩 <td>合 <td>比重 <td>摘要</td> </td></td>	合 <td>比重 <td>摘要</td> </td>	比重 <td>摘要</td>		摘要
四月	二四、〇〇〇	三三九				一三 ボーメ氏度數
五月	六、七〇〇	〇九五				
六月	七〇、七〇〇	一、〇〇〇				

十九 鹽田一戸前即チ五畝十歩ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀ハ左表ノ如シ

業務名稱	人夫ノ種類	員數	一人當賃銀	總賃銀	摘要
下拵準備	男	一七	二、六〇〇	二、六〇〇	着手前鹽田ヲ修理スルモノ及 臨時手入ヲ爲スモノ
採鹹人夫	男	一五	一、〇〇〇	一五、〇〇〇	
計	女	九	一、七六〇	一七、六〇〇	

二十 鹹水採收時季 四月ヨリ九月ニ至ル六ヶ月間ニシテ七月八月ノ兩月ヲ最好時季トス而テ風位ト採鹹量トノ關係

ハ從來正確ノ調査ヲ爲シタルコトナキモ南風ノ際ハ其成績(鹹度)佳良ナリト云フ

二十一 一ヶ年間ノ採鹹平均日數 持濱日數 三十五日 準備濱日數 七日

二十二 一ヶ年間鹽田等級別及平均鹹水採取量

鹽田等級別	一反步當リ平均鹹水採取量	摘要
上田	一三二、五六〇	上田ニ對シ一割一分劣リ 中田ニ對シ九分劣リ
中田	一一八、〇七〇	
下田	一〇七、四四〇	

二十三 準備濱及持濱

採鹹ニ關スル操作ハ準備操作トシテハ事業ノ始ニ於テ鹽田ニ打上ケタル塵埃砂礫ヲ除去シ且ツ地面ノ高低ヲ均ラシテ鹽田ヲ形成スルト採鹹中多少ノ手入ヲ爲ストニアルモ一朝怒濤豪雨ニ遭フトキハ復舊ニ多クノ勞費ヲ用井事業開始ト等シキ操作ヲ繰返スコトアレハ此變異ハ鹽業者ノ殊ニ恐ル、處ナリトス、本地ノ採鹹ハ日持ニシテ其操作ノ順序ハ朝喫飯前ニ鹽田ヲ均シ食後午前七、八時頃及正午頃ノ二回ニ海水ヲ撒布シ、少時休憩シテ午後二時ニ鹹砂ヲ集メ引續キ濾過ニ着手シテ當日必ス鹹水採收マテノ操作ヲ終了スルヲ例トス斯クシテ日々採鹹ニ從事スルモ漁業多忙ノ際ハ之ヲ休止シ且普通降雨ノ際ハ三日間、豪雨怒濤遭ヒタルトキハ凡ソ五日間ヲ經タル後ニアラサレハ採鹹シ得サルニ依リ月内幾日モ採鹹ニ從事セサルコトアリ

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項

當地採鹹ハ上述ノ如ク簡易ノモノナルカ故ニ前記各項ノ外別ニ記スヘキコト

ナシ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹

一様ナラサルモノアリト雖大體別圖ノ如キモノナリ

二 釜

釜ハ結晶釜ノミニシテ大、中、小ノ三種アリ大ハ深六寸二分、巾四尺容量一石二斗、中ハ深五寸四分、巾三尺五寸、容量八斗小ハ深五寸九分、巾二尺九寸容量六斗ニシテ何レモ鐵製ナリ(別圖參照)又竈ハ釜ヲ据付ケントスル個所ヲ堀下ケ附近ノ土石ヲ以テ壘ミ其外部ニ粘土若クハ灰ト土トヲ煉リ合セタルモノヲ塗リテ築造スルモノナリ別圖ハ其竈ノ形狀ヲ描寫セルモノナリ

三 石釜

當產地ニハ石釜ヲ使用スルモノナシ又竈築造方法ハ前ニモ記セシカ如ク釜ヲ据付ケントスル個所ヲ深サ二尺巾三尺乃至四尺餘(釜ノ大小ニ從フ)ヲ圓形ニ掘下ケ周圍ヲ土石ニテ壘ミ地上一尺位ノ高サニ止メテ外部ヲ粘土若クハ灰ト土トヲ煉合セタルモノヲ以テ塗リ込メ前面ニ高サ一丈五六寸巾七八寸ノ焚口ヲ開クモノトス

四 鹹水輸送裝置

鹹水ヲ釜屋ニ輸送スルニハ擔桶ヲ使用スルモノニシテ別ニ器械等ノ裝置ナシ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法

結晶釜

鹽ヲ結晶セシムル釜ニシテ第二ニ詳說シアレハ畧ス

鎌

煎熬ノ際釜中ノ鹹水ヲ攪拌スルモノニシテ

一個ヲ要ス 椀 椀ノ底ニ穴ヲ穿チ之レニ二尺餘ノ棒ヲ挿シタルモノニシテ煎熬中石灰分ヲ除去スルノ用ニ供スルモノナリ一個ヲ要ス 桶 約四、五斗ヲ容ル、桶ニシテ釜ノ傍ニ置キ苦汁ヲ入ル、モノ一個ヲ要ス但形狀ハ普通ノ桶ナルニ依リ略ス 鹽たつほ 萱ニテ製シタルモノニシテ釜中ヨリ掬ヒ取りタル鹽ヲ容レ苦汁ヲ垂下セシムルモノナリ二個ヲ要ス 箆 竹ヲ編ミタルモノニシテ釜ヨリ鹽ヲ取出ニ用フ一個ヲ要ス

(以上別圖參照)

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

器具名稱	新調費	修繕費	保存期限	摘	要	器具名稱	新調費	修繕費	保存期限	摘	要
結晶釜	一四、〇〇〇 ^円		十ケ年			鹽たつほ	二〇〇 ^円		一ケ年		
鎌	一五〇		五ケ年			箆	一六〇		一ケ年		
椀	〇三〇		五ケ年			桶	一、〇〇〇	〇五〇	五十ケ年		

七 燃料ノ種類、價格、品質

ノモノナリ但發熱量ハ未タ精確ナル調査ヲ爲シタルコト無シ

燃料ハ松葉及山林下草等ニシテ何レモ製造人自己ノ山林ヨリ採收ス價格ハ一把六七厘位

八 一釜(大釜)ニ使用スル鹹水量

一釜ニ使用スル鹹水量ハ一石二斗ニシテ其鹹水比重十三度温度十五度ニ對スル製鹽量ハ三等鹽凡六十斤此容量三斗九升内外ナリトス而テ煎熬シ得タル鹽ノ等級ニ依リ使用量ヲ異ニシタル事實無シ

九 煎熬ニ用フル石炭混合割合

當產地ニ於テハ石炭ヲ使用セス

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等ノ裝置

無シ

十一 鹽田一戸前即五畝十歩ヨリ得ル鹹水煎熬ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀

業務名稱	人夫種類		一人當賃銀	總賃銀	摘	要
	員數	數				
煎熬人夫	男	二九	〇七〇 ^円	二、〇〇〇 ^円		
	女	二九	〇七〇 ^円			
計		五八	四、〇六〇 ^円	四、〇六〇 ^円		

男女共老人若クハ小供ヲ使用ス

十二 一晝夜ニ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量并ニ其收鹽量

收鹽量ハ左表ノ如シ但當產地ハ一日一釜ヲ煎熬スルヲ慣例ト

ス

釜ノ種類 鹹 水 收 等 級 容 量 一 重 量 等 量 摘 要

釜ノ種類	石數	比	重	等	級	容	量	一	重	量	等	量	摘	要
大 釜	一、二〇〇	一	三	石	二六八	四	一	二	八	二	二	二	本表ハ昨申九月中比重十三度ノモノ ニ付實驗シタルモノヲ掲ケ七、八月 ノ交ハ鹹度強キニ依リ大釜一釜ニ付 四斗以上ヲ得ルチ常トス故ニ製鹽期 間ヲ通シ平均トスルトキハ大釜一釜 ニ付凡ソ三斗九升ヲ得	
中 釜	八〇〇	全	全	一	一七〇	二	八	二	二	二	二	二		
小 釜	六〇〇	全	全	一	一三七	二	一	二	一	二	一	二		

十三 鹽田一戸前即チ五畝十歩ヨリ得タル製鹽總量

等 級 容 量 一 重 量 等 量 摘 要

三 等 鹽	一、三、〇、六〇	三、五、二〇
-------	----------	--------

十四 居出場ノ構造大小、廣狹

當產地ニ於ケル居出場目ハ鹽ヲ鹽たつばニ盛リ苦汁ヲ垂下セシメタルモノヲ其儘貯

藏シ又ハ鹽たつばヨリ移シテ別圖ノ如ク釜屋又ハ納屋内ニ放置スル位ノモノニシテ別ニ居出場ノ設備ナシ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法

操作及其方法ハ前夜煎熬釜ニ鹹水ヲ汲入レ置キ午前二三時頃ヨリ火力ヲ加ヘ煮沸中

ハ椀ヲ釜底ニ沈下シ自然ニ其椀内集合スル石灰ヲ時々引上除去シ且ツ鎌ヲ以テ攪拌シ液面ニ浮キ出ツル汚物ヲ掬ヒ取ルヲ

法トス斯クシテ水分ノ次第ニ蒸發シ釜中ニ鹽ノ結晶ヲ見ルニ至レハ火力ヲ止メテ苦汁ヲ汲出シ後鎌ヲ以テ鹽ヲ箆ニ取り之

十六 釜及竈ノ變遷并ニ使用燃料ノ變遷

釜ハ從來小形ノモノヲ使用セシニ近時漸ク大形ニシテ淺キモノヲ使用スル

ノ傾向ヲ呈セルモ竈又ハ燃料ニ付テハ何等變遷アルヲ見ス

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項

別ニ記スヘキモノ無シ

十八 一ヶ年間ノ平均煎熬日數

五十八日ナリ

十九 一ヶ年間ノ平均收鹽量容量二十三石七舛重量三千五百二十斤ナリトス

二十 一ヶ年間ノ採鹹及煎熬總費用左ノ如シ

上田 金四十五圓十五錢
 中田 金四十圓五十二錢
 下田 金三十六圓三十三錢

二十一 從來平年ニ於ケル鹽田一戸前即チ五畝十歩ニ對スル收支計算表
 一、製鹽量三等鹽二十三石七斗
 一、鹽田反別五畝十歩
 一、採鹹量七十石七斗

收支計算

種目	金額	摘要
鹽賣上代金	五四、一九一	製鹽高總額賣上ノ欠減通シテ一割トシ又六分ハ小賣三分ハ卸賣ヲ爲ス物トシテ計算ス小賣一升三錢卸二石七圓七十錢
苦汁販賣代金	五、七六〇	二石八斗八升分但一石二圓
灰販賣代金	一、四五〇	一釜ニ付二斗五升ノ灰ヲ出スモノトシテ五十八釜分十四石五斗ノ代金但一石十錢ノ割
合計	六一、四〇一	

支出ノ部
採鹹ニ屬スル費用

種目	金額	摘要
鉤	一、五〇	二挺代修繕費
こまさらい	〇、七二	二挺新調費三拾六錢ヲ五ヶ年使用スルモノトシテ計算ス
柄振	〇、四〇	二挺新調費二拾錢 全上
側桶	五、二〇	二組新調費二圓六拾錢 全上
打桶	〇、三二	二個新調費拾六錢 全上
舂梓	〇、八〇	二個新調費四十錢 全上
臺梓	二、四〇	二個新調費一圓貳十錢 全上
樋板	二、四〇	二個新調費二圓四十錢ヲ十ヶ年使用スルモノトシテ計算ス

種目	金額	摘要
擔桶	四、八〇	二組新調費二圓四十錢ヲ五ヶ年使用スルモノトシテ計算ス
蓆	一、〇〇	二枚代
ふくわ	五、〇〇	二個新調費二圓五十錢ヲ五ヶ年使用トシテ計算ス
鹹水貯藏桶	九、〇〇	二個新調費四十圓ヲ五ヶ年使用スルモノトシテ多少修繕ヲ見積リタルモノ
同上貯藏場	五、〇〇	修繕費
取	〇、八〇	二個新調費四十錢ヲ五ヶ年使用スルモノトシテ計算ス
みざら	〇、二〇	二個新調費四錢ヲ二ヶ年使用スルモノトシテ計算ス
下拵人夫	二、六〇〇	男七人 一日金二十錢ノ割合
採鹹人夫	一、五〇〇	男三十二人 一日金十錢ノ割合
小計	二一、五五四	女八十八人 一日金十錢ノ割合

種目	金額	摘要
釜屋	五、〇〇	修繕費
釜炭	一、二五〇	一ヶ年損料金五圓ノ共同使用四人割
薪炭	一七、四〇〇	五十八釜分但一釜五十把ヲ要スルトシテ一把握ニ計算ス
人夫	四、〇六〇	五十八人一日金七錢ノ割合
鎌	〇、〇六	一個三錢ノモノ五ヶ年使用スルモノトシテ計算ス
梘	〇、〇六	一個三錢ノモノ五ヶ年使用スルモノトシテ計算ス

鹽たつば	二〇〇	一個二十錢ノモノ一ヶ年使用スルモノトシテ計算ス
箆	一六〇	一個十六錢ノモノ 全上
桶	〇二一	一個一圓ノモノ五十年使用スルモノトシテ其間一回五錢ノ修繕費ヲ加ヘ計算ス
小計	二二、六〇三	
協議費	〇一〇	
小作料	五、五一〇	

包裝費	二、二二五	製鹽高ノ三分ヲ包裝スルモノトシテ此ノ俵數十五俵一俵代一錢五厘但米ノ空俵ヲ使用セルモノトシテ計算ス
行商及雜費	二、九〇〇	
小計	八、六四五	
合計	五三、八〇二	
差引純益	七、五九九	

二十二 前各項ノ外採鹹、煎熬等ニ關シテ進歩シタル點改良ヲ要スル點及改良案 當地ノ鹽業ハ上述ノ如キ狀況ノモノ

ニシテ一モ進歩シタル處無ケレハ改良スヘキ點多々有之ヘクモ元ト當地ノ製鹽ハ副業ニシテ漸ク維持セラレアルモノナレハ其業態ヨリシテ多クノ資本ヲ要スルモノハ良案アルモ行ハレス且又著シク利害ヲ感スルモノニアラサレハ亦容易ニ舊慣ヲ破ル能ハサルニ依リ其業態ニ伴フ適當ノ改良案トシテハ頗フル困難ノ事情ヲ有ス

左ハ未タ充分ノ調査ヲ經タルモノニアラサルモ改良スヘキ主ナル事項ト認ム

一 管内海岸ハ潮水満干ノ度少ナキ爲メ鹽田ハ皆揚濱法ニシテ天然ノ砂濱ヲ利用スルニ止マルカ故ニ撒布セル海水ハ下方ニ浸潤スルコト著シク隨テ鹹砂ハ干燥稍速ナルモ附着セル鹽量ハ僅少ニシテ勞力ヲ要スルコト大ナリ然レトモ又其一面ヨリ觀察スレハ北海ハ怒濤高キカ故ニ勞費ヲ加ヘテ鹽田ヲ改造スルモ冬期ハ能ク維持スルコト至難ナルヘシ是猶考量ヲ要スル點ナリトス

二 竈ハ火網ナク隨テ煙突ノ設備ナキカ故ニ不完全燃燒ヲ營ミ煤烟ヲ生スルコト夥シク燃料ノ損失大ナルノミナラス食鹽ノ色澤不良トナルカ故ニ築竈法ヲ改良シ火網ヲ設ケ火室ト灰槽トヲ區別シ又煙突ヲ通スル火焰ヲシテ温メ釜ノ下邊ヲ通過セシメ余熱ヲ利用シテ煤烟ヲ屋外ニ排出セシムルヲ可トス

三 釜ハ鑄鐵製ヨリ銑鐵製ノ方導熱力大ナルヘキモ未タ經濟上ノ關係ニ付充分ノ調査ヲナサス鑄鐵製圓形釜ニ在テハ壁ノ傾斜ヲ稍々大ナラシメ中央部ヲ深クスル方蒸發力ニ大差ナク操作上便宜ナラント思考ス

四 煎熬法ハ靜置法ヲ以テ石灰分ノ除去ヲ一層完全ナラシメ眞ノ眞鹽焚ニ據ラシムル見込ミナリ

第四章 製鹽及副産物、種類、用途

一 製鹽ノ種類及各別ノ數量 當產地ノ製鹽ハ前記ノ製法ニ依ルモノニシテ全部眞鹽ナリ而テ其製鹽量ハ鹽田一戸前即チ五畝十歩ニ對シ三千五百二十斤ナリトス

二 鹽ノ理化學的性質

色澤	結晶ノ狀態	水	分	不溶解分	硫酸石灰	硫酸苦土	鹽化苦土	鹽化加里	鹽化曹達
白色	小ナル方	四、六五九二〇、一〇三〇一、一七九一〇、四三二九〇、六八三三三、五〇八九八五、七七三四							

三 鹽主要ノ用途ハ需用者各戸ニ於ケル漬物用及味噌用等ニ供給セラル、モノナリ

四 鹽ノ容量ニ對スル重量

等	級	一	升	重	量	摘	要
三	等	鹽	一升樹ニ量リタル分	一斗樹ニ量リタル分	二二七	二四五	

五 苦汁ノ用途 主トシテ精米、土白製造及豆腐製造ニ用フ

六 苦汁利用ノ方法 前項ノ用途ニ使用セラル、ニ過キサレハ別ニ記スヘキ事ナシ

七 苦汁ノ生産量 一戸前即チ五畝十歩ノ製鹽ニ對シ二石八斗八升ノ生産ナリトス

八 苦汁ノ貯藏裝置及方法 苦汁ハ竈ノ傍ニ据エタル容量約五斗内外ノ桶ノ上ニ竹ヲ以テ製シタルみざらヲ敷キ其上

ニ鹽たつばニ容レタル鹽ヲ載セ苦汁ヲ桶内ニ垂下セシムルモノナレハ滿量トナリタルトキ之ヲ貯藏場ノ容器ニ移スノミニ

シテ他ニ何等ノ裝置ナケレハ圖面ハ畧ス

九 苦汁ニ石ノ賣買價格 目下金二圓内外ナリ

十 苦汁ノ運搬方法及販路 附近ノ市街ニシテ之レカ運搬方法ハ一斗入酒樽ノ空キ物ヲ用井荷車又ハ牛馬ヲ使用スル

モノトス但專ラ苦汁ヲ容レ運搬スルニ斗入位ノ樽ヲ所有シ居ルモノモアリ

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造及製造方法

十二 副産物ノ種類、名稱及用途

十三 副産物ノ價格及販路 以上記載事項ナシ

十四 鼠鹽、泥鹽等粗惡鹽ノ產出額及用途 粗惡鹽ノ產出ニ付テハ苦汁中ニ沈澱セルモノ及從來土鹽ト稱シ竈ノ周圍ニ附着セル鹽塊ヨリ採收スルモノ(二三年ニシテ一回採收ス)アルモ少額ニシテ土白製造用ニ供スル位ノモノナレハ別ニ記スヘキコトナシ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ容量 容量ハ五斗ニシテ其重量十二貫目内外ナリトス

二 包裝形狀、種類 俵ニシテ其狀別圖ノ如シ

三 包裝ノ編製方法 米俵全様ニシテ中ニハ全ク米俵ノ空キヲ用フルモノアリ

四 包裝一個ノ價格 三錢内外ニシテ米ノ空キ俵ハ一個一錢五厘ナリ

五 包裝ハ一重ナルカ二重ナルカ 一重ニシテ販路先ニヨリ形狀ヲ異ニスルコトナシ

六 包裝ニ附記スル商標其他記號 商標記號ナシ

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 量器ハ普通一升榼又ハ斗榼ヲ使用ス

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造 製鹽者ハ多ク煎熬後二三日ヲ經過スレハ市場ニ持出シ商人又ハ使用者ニ販賣スル慣例ナルカ故ニ貯

藏場等ノ設備ナシ

二、三、四、五、六、七 各項ノ諸件即貯藏方法、積載方法、步減ノ事、苦汁採收ノ事、古積鹽ノ事等貯藏上ニ關スル事項ハ前

項ノ如キ狀況ナルニヨリ述フヘキ事ナシ

第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法 總製鹽高ノ十分ノ七ハ製鹽者自ラ行商シテ需用者ニ現金ニテ販賣シ他ハ附近市街ニ

於ケル鹽仲買業者ニ持來シテ現金取引ヲ爲スモノトス

二 鹽ヲ賣買スル船頭ノ習慣 三 從來ノ販路 四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無等 鹽ノ販賣ニ關ス

ル事項ハ前項ノ如キ狀況ナルカ故ニ船積スルコトナク又用途ヲ定メテ製鹽ヲ注文スルコト無キノミナラス資本融通ニ付テ

毛別ニ記スヘキコトナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場

大概行商セルモノナルニヨリ濱相場トシテ別ニ價格ヲ定メタルモノナシ

卅七年以前三ヶ年間ノ相場ハ左ニ表ノ如シ

年 別	卸一石當	小賣一升當
三十五年	一、七〇〇	〇、〇三〇
三十六年	一、六〇〇	〇、〇二五
三十七年	一、七〇〇	〇、〇三〇

六 鹽價ノ定メ方

別ニ算出法ナク時ノ市價ニ附隨シテ高低セリ之レ畢竟産額少ナキニヨリ市上ノ大勢ニ左右セラレ

カ爲ナリ

七 販賣ノ季節

最モ多ク販賣セラル、季節ハ秋期ニシテ當時ハ漬物又ハ味噌仕込時期ニ當リ且ツ全期ハ製鹽多キ時

暑中ハ主トシテ採鹹ニ從事シ秋期ニ多ク煎熬スルノ慣例アリシ

八 鹽ノ俵抜き検査ノ方法

鹽ノ取引ハ前述ノ如キ狀況ナルニ依リ鹽ノ俵數抜き検査ノ方法トシテ別ニ定マレル者ナシ

九 鹽ノ受渡ニ際シ歩減ニ對スル處置

鹽ノ取引ハ前ニモ記セシカ如ク大概ハ行商ニシテ一々枴量ヲ爲スモノナレハ歩減上ノ關係ナク又適々俵裝ヲ以テ卸賣ヲ爲ス場合ト雖總テ實量ニ依リテ取引ヲ爲スモノナレハ歩減補充等ノ習慣ナシ

數俵ノ取引ヲ爲ス場合ハ一部ヲ調査シテ全部ノ實量ヲ定ムルコトアルモ一定セル調査法ナシ

取引ノ狀況以上ノ如クナルニヨリ一俵ノ容量稱呼ト實量ヲ異ニスルカ如キコト無キモ鹽ノ容積ハ製産當時ニ比シ幾分力減縮スルカ故ニ賣渡ニ際シテ一升ノ實量トテハ却テ増加スルノ傾アリ但シ小賣一升ノ實量ハ大概二百七八十匁位ノモノナリ

十 鹹水賣買ノ有無

賣買ナシ

十一 鹹水見越買ノ有無

前項ノ如キ狀況ナルニヨリ述フヘキコト無シ

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

大部分行商スルモノナルカ故ニ定マレル運搬法無シ但稀ニ仲買人ニ販賣スルモノハ荷車又ハ牛馬ヲ用井ラル

二 各種運搬方法ニヨレル運搬先マテノ運賃

前項仲買人ニ賣渡スモノ、内製鹽者自ラ附近ノ市街ニ持出スモノハ運

貨トシテ別ニ算フルコトナキモ稀ニ運賃仲買ノ負擔トシテ取引スルトキハ一里ニ付一俵二錢五厘乃至三錢位ノモノニシテ普通米穀類ノ運賃ト異ナルコト無シ

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 當產地ノ製鹽者百十餘人ノ内三分ノ一ハ自己所有ノ鹽田ヲ使用シ其他ハ一定ノ借地料ヲ拂ヒテ小作スルモノニシテ其關係ハ普通ノ小作人カ田畑ヲ借受ケ耕作スルト少シモ異ナルコトナシ而シテ日常需用品ノ供給等ニ就キテハ地主ハ大概十地ノ重立テタル者ニシテ其本業タル漁業ノ納屋元ヲ爲ス者多キカ故ニ是等ノ關係ヨリシテ時ニ需用品ヲ供給スルコトアルモ製鹽ノ爲メニ特ニ供給スルカ如キ慣例ナク又年ノ豊凶及鹽價ノ高低ニ依リテ小作料ヲ増減スルカ如キコトナシト云フ

第十章 組合

當產地ニハ從來何等組合ノ組織無ケレハ本項ニ對シ記述スヘキコトナシ

第十一章 試驗

採鹹煎熬其他鹽業ノ改良ニ關シ試驗セルモノ無シ

第十二章 輸出入及試賣

從來諸外國ヘノ輸出試賣又ハ諸外國ヨリノ輸入ヲ爲シタルコトナシ

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 田一反歩ノ地價其他比較

前三章該當事項ナシ

地目	等級	地價	時價	小作料	標準地	備考
鹽田	一等	五、四三〇	九六、〇〇〇	米一〇、〇〇〇	新潟縣三島郡	
田	全	二九、一五〇	一二〇、〇〇〇	米一、二五〇	寺泊町大字郷本	
畑	全	八、九四〇	五〇、〇〇〇	二、八一〇	同斷	米一石十一圓二十三錢トス