

宇都宮鹽務局

松原出張所之部

宇都宮鹽務局松原出張所之部

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

當地方ニ在リテハ古來ヨリ完全ナル鹽田法ノ組織ナシ唯單ニ砂上海水ヲ撒布シ鹹水ヲ採收スルノ方法則チ揚濱法(鹽濱)ト又一ハ海水直煮法トノ設備アルノミ而シテ揚濱法ニ付キ左ノ場所ヲ選定調査ス

位置 多賀郡國分村大字金澤千三百六十八番

方位 南ハ坂上村大字大沼ヨリ北ハ河原子町ニ隣リ東ハ海ニ面シ西ハ日立村神峯山脈ニ接ス

附近ノ地勢、地形 南北ノ二方ハ一帶砂漠地西方ハ田圃及森林ヲ有スル高丘ノ地ナリ而シテ河川池沼等ナシ

第二章 鹽業ノ沿革

正徳元年(今ヨリ二百年前)三月國分村大字金澤ノ農佐藤與市右衛門農業ノ副業トシテ揚濱方法ニ依ル製鹽業ヲ開始シタリ是レ同村ニ於ケル斯業ノ矯矢トス而シテ同人ノ創設ニ係ル釜場ノ名稱ハ元釜ト稱シ爾後中釜、見目好、新坂次ニ新釜、河原子釜ノ増設アリタルモ新坂及河原子釜場ノ如キハ既ニ荒廢ニ歸シ現時ハ以上四釜場ヲ存スルノミ

藩政時代ハ水戸藩領土ニ屬シタリシモ專賣又ハ保護獎勵等ノコトナク却テ明治初年迄ハ釜場一箇所ニ對シ上納金トシテ拾貳錢ツ、ヲ徵收セリ此賦課方法ハ其地ニ於ル庄屋之ヲ掌リ賦課及徵收ノ任ニ當レリ

第三章 製鹽方法

甲、鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積 揚濱(鹽濱)ニシテ官有砂地ヲ採鹹地ニ充テ鹹水ヲ採收スル砂地ハ四反歩ナリ

外釜屋、納屋、敷地一畝十五歩 但是レ一定反別ニシテ其内容ニ至リテハ六名ニテ分割シ各自ノ持分ト定メ採鹹ニ從事スルモノナリ而シテ當多賀郡ニハ入濱法ナシ

二 堤防ノ面積、高低及築造材料 當地ニテハ是等設置ナシ

三 鹽田内溝渠ノ面積、長幅、深淺及各溝渠間ノ距離 溝渠ノ設備ナシ

四 撒砂(鹹砂)浸出裝置(沼井又ハ臺等)ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設 海水ヲ砂地ニ撒布シ引濱ヲ

爲シ乾燥シタル鹹水ヲ砂搔ヲ以テ搔キ集メ馬ふごニテ濾過スル装置ニシテ沼井及沼井臺ノ設備ヲ要セス
馬ふご 二個 太鼓樽 二個 小桶 二個

五 鹹砂貯藏装置、構造、大小、面積及鹹砂ヨリ鹹水ヲ採收スル方法

鹹砂ヲ貯藏セス鹹砂ヨリ鹹水ヲ採收スルニハ鹹砂ヲ砂搔ニテ搔キ集メ砂箱ニテ馬ふごニ入レ太鼓樽ニ載セ更ニ打水桶ニ海水ヲ湛ヘ柄杓ニテ海水ヲ注キ之ヲ濾過シ小桶ニ滴下スルノ操作ヲ爲ス

六 鹹水輸送装置ノ構造、面積及輸送ノ方法

内ニ並置シアル鹹水溜桶ニ注加ス

輸送装置ノ構造ナシ然レトモ輸送スル方法ハ鹹水ヲ擔ヒ桶ニテ釜屋構

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

名	稱	員數	使用	方法	名	稱	員數	使用	方法
擔	ひ桶	六	海水汲揚及鹹水輸送用		馬	ふご	三	鹹砂濾過用	
太	鼓樽	三	馬ふごヲ載スル臺トス		馬	ふご	三	鹹砂ヲ入ル、ニ用フ	
小	桶	四	鹹水ヲ垂下スルニ使用ス		馬	ふご	三	馬ふごノ臺ニ用フ	
柄	杓	一	海水ヲ砂地ニ撒布スルニ用フ		砂	搔	一	鹹砂ヲ集ムルニ用フ	
馬	銚	二	引瀆用		砂	箱	二	鹹砂ヲ集メ入ル、ニ用フ	
打	水	一	海水ヲ湛ユルニ用フ		鹹	水	二	鹹砂ヲ貯藏用	
	桶				溜	桶	二	鹹水貯藏用	

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

名	稱	新調費	保存期限	摘	要	名	稱	新調費	保存期限	摘	要
擔	ヒ桶	三、〇〇〇	三年	六個代一ケ五十錢		馬	銚	〇、五〇〇	五年	二ケ代一ケ二十五錢	
太	鼓樽	二、一〇〇	七年	三ケ代一ケ七十錢		打	水	一、二五〇	七年	一ケ代	
小	桶	〇、四八〇	七年	四ケ代一ケ十二錢		馬	ふご	一、〇五〇	二年	三ケ代一ケ三十五錢	
柄	杓	〇、一二〇	二年	一ケ代		馬	袋	一、五〇〇	三年	三ケ一ケニ付五十錢	

馬	〇、一八〇	十	年	三ヶ代一ヶ付六錢	鹹水溜桶	一〇、〇〇〇	十	年	二ヶ代一ヶ五圓
砂	〇、一〇〇	二	年	一ヶ代	計	二〇、八八〇			
砂	〇、六〇〇	二	年	二ヶ代一ヶ三十錢					

九 鹹水貯藏場裝置ノ構造、大小、形狀及面積 鹹水ノ貯藏ハ釜屋ノ構内ニ鹹水溜桶ヲ裝置スルニ過キス

十 鹽田地盤ノ構造及性質 各自濱ノ持分アルノミ地盤ニ構造ヲ施サス

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類、性質 撒砂ハ他ヨリ移入シタルモノナシ而シテ撒砂ハ細粒ナルヲ良好トス粗ナルモノ之ニ次

ク鹹水ノ濾出ハ細粒ナルモノハ粗粒ナルモノヨリ二倍ノ時間ヲ要ス

十二 撒砂(鹹砂)撒布量及替砂ノ數 一坪ニ對スル撒砂撒布量一升二合 八百六十四匁

十三 撒砂乾燥ノ時間 春期夏期 二時間 秋期冬期 二十四時間

春期夏期ハ日取ト稱シ即日乾燥ス秋期冬期ハ止メ場ト稱シ乾燥セサルヲ以テ當日撒布シタル鹹砂ヲ翌日採收ス

十四 撒砂(鹹砂)浸出裝置ニ注入スル海水量及鹹水又ハもんだれ採收量 臺ふこ一個ニ注入スル海水量二斗一升

臺ふこ一個ヨリ採收スル鹹水量四升

十五 海水、鹹水、もんだれノ性質(比重溫度ノ化學的成分) 海水 三度又ハ三度半 鹹水 八度乃至十一度

もんだれ 五度乃至七度

化學的成分ニツキテハ未タ詳密ナル調査ヲ行ヒタルコトナシ

十六 海水引入、排出(水閘)、海水汲揚裝置及汲揚方法 海水ヲ擔ヒ桶ニテ汲ミ揚ケ打水桶ニ注加ス此操作ハ潮流ノ

干満ニ關セス晴天ニ於テ之ヲ爲ス

十七 海水貯藏池ノ有無、大小、深淺及面積 海水貯藏池ナシ

十八 鹽田一戸前又ハ一定反別ノ一ヶ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合 四反歩 一ヶ年平均鹹水採收量四百

八十石

月別	鹹水採收		月別	鹹水採收		月別	鹹水採收		月別	鹹水採收	
	歩合	平均		歩合	平均		歩合	平均		歩合	平均
一月	〇、〇八	九度	四月	〇、一〇	九度	七月	〇、〇五	十度	十月	〇、〇八	八度
二月	〇、〇八	九度	五月	〇、一〇	十度	八月	〇、一〇	十一度	十一月	〇、〇八	八度
三月	〇、一〇	九度	六月	〇、〇五	十度	九月	〇、一〇	十一度	十二月	〇、〇八	八度

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、賃銀 一定反別四反歩中六人ニ分割シ其持分

内ニ係ル人員ノ種類等左ノ如シ 海水ヲ汲ミ揚クルモノ 笄漉スルモノ 引濱スルモノ海水ヲ撒布スルモノ 人

員ハ分割スルヲ得ス概ネ三人ヲ以テ全部以上ノ勞務ヲ終了スルモノトス 賃銀 一家族ノ勞働ニ屬シ曾テ他人ヲ雇ヒ

賃銀ヲ仕拂ヒシ事實ヲ認メス

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 農家ノ副業ニシテ繁農ノ時季ハ概ネ休止ス故ニ周年繼續ノ實例ナキモ

毎年採收時季ハ左ノ如シ

一月、二月、三月、四月、五月、八月、九月、十二月ニシテ最好時季ハ八月、九月ノ二ヶ月ナリ 採鹹量ト風位トノ關係

春期ハ東南風 夏期ハ南風 秋期、冬期ハ西風ヲ利用スルトキハ鹹砂ノ乾燥ヲ迅速ニシ且ツ鹹水ノ採收量ヲ増加ス

二十一 一ヶ年間ノ採鹹平均日數

日取(味野地方ニテ日持ト云フカ如シ)九十日 止メ場(全地方ニテ替持ト云フカ如シ)三十日

二十二 一ヶ年間ノ平均鹹水採收量

四反歩ニ對シ四百八十石

二十三 準備及持濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法 事業開始準備ナシ 爾後ニ對スル準備 晴天ヲ待テ地

場ノ乾燥シタル時鹹水採收ノ操作ヲ爲ス日取日持ハ日々海水ヲ砂地ニ撒布シ乾燥ヲ待テテ採鹹ス 止メ場當日海水ヲ砂

地ニ撒布シ翌日地場ノ乾燥ヲ待テテ採鹹ス 採鹹ノ順序方法 採鹹地ハ共用ナルニ依リ抽籤ヲ以テ順序ヲ定メ輪番ニ

採鹹ス

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項

記載スヘキ事項ナシ

乙、 鹹水煎熬

一 釜屋構造、大小、廣狹及面積

釜屋ハ砂地ヲ堀リ凹所ニ築造シ廂ハ地上ニ墜下セル構造ナリ家根ハ草葺ニシテ多クハ煙突ヲ設ケス

クハ煙突ヲ設ケス

二 釜及竈ノ種類、構造、大小其ノ製造原料及釜ノ深淺

釜ハ結晶釜縦六尺横五尺五寸厚サ二分ノ鐵釜 但シ温メ

竈ナシ 竈ハ切岩及粘土ヲ以テ築キ縦七尺横六尺高サ二尺五寸

但シ竈ノ上ニ結晶釜ヲ裝置スルモノトス

三 石釜及竈築造方法並ニ築造使用ニ至ル迄ノ操作

石釜ナシ 竈ハ角岩厚一尺長サ二尺五寸ノモノ四本ヲ以テ焚

口ヲ築キ苦鹽ト松葉灰ヲ以テ煉リ交セタル粘土ニテ塗り砂地ニ埋没シ竈前薪炭ヲ投入スルニ便ス

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及方法

濾過シタル鹹水ヲ擔ヒ桶ニテ釜屋ノ周圍ニ裝置セル鹹水溜桶ニ輸送ス

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法

名	稱	員數	使用	方法
結晶釜	一	一	結晶用	釜ヨリ塵芥ヲ掬ヒ取ルニ用フ
塵取	一	一	塵取	釜ヨリ鹽ヲ掻キ集ムルニ用フ
鹽取	一	一	鹽取	鹽ヲふごニ移スニ用フ
大鹽	二	一	焚上鹽ヲ入ル、ニ用フ	大ノ鹽ふごニ入ルルニ用フ
小鹽	一	一	大ノ鹽ふごニ入ルルニ用フ	
苦汁槽	一	一	苦汁ヲ入ルルニ用フ	鹹水濾過用
八丁桶	一	一	鹹水濾過用	濾過シタル鹹水ヲ漉フルニ用フ
垂らし桶	一	一	灰ヲ掻キ出スニ使用	薪ヲ竈ニ入ルルニ用フ
釜量	一	一	薪ヲ竈ニ入ルルニ用フ	鹽升量器

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

名	稱	新調費	修繕費	保存期限
釜	取	二五〇〇〇	二〇〇〇	七年
塵取	取	一〇〇〇	一〇〇〇	一年
鹽取	取	二五〇	〇五〇	十年
名	稱	新調費	修繕費	保存期限
鹽籠	籠	〇四〇	一〇〇	一年
同	槽	一、二〇〇	一〇〇	一年
苦鹹	槽	二、〇〇〇	一〇〇	十年
八丁	桶	五〇〇	一〇〇	十年

名稱	新調費	修繕費	保存期限	名稱	新調費	修繕費	保存期限
垂らし桶	五〇〇 <small>円</small>	一〇〇 <small>円</small>	十年	鹽量桶	三〇〇 <small>円</small>	〇三〇 <small>円</small>	十年
灰搔	〇五〇		一年	計	三〇、〇一〇	二、二八〇	
釜しぼ	〇二〇		一ヶ月				

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質 松朶 松薪ノ二種 產地 國分村大字金澤 價格 松朶

一駄六束ニシテ金貳拾錢 松薪 一駄六十本ニテ金四拾五錢

八 一釜ニ使用スル鹹水容量及製造塩等級別數量、一釜煎熬ニ使用スル燃料ノ數量 一釜ノ鹹水容量 五石二斗五升

比重 十一度 一釜ノ製造塩 百八十斤 一石 三等鹽 一釜ノ燃料 松朶ヲ使用セハ三十束 松薪ヲ使用セ

ハ百八十本

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 記載事項ナシ

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先テ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 鹹水溜桶ヨリ竹樋ニテ八

丁桶ニ注加シ汚物ヲ除去シ(八丁桶ハ海藻ヲ敷キ米糠ヲ載セ松葉灰ヲ入レタル裝置) 更ニ結晶釜ニ注加ス

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 火夫一人 一ケ年六十

人 但一家族ノ勞働ニヨリ作業スルヲ以テ賃銀ヲ要セス

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量并其ノ收鹽量(容量及重量) 釜數一釜半 鹹水量七石九斗七升五合

收鹽量二百八十斤 一石五斗 三等鹽

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量(容量重量) 四反步製鹽總數量一萬五千斤 八十三石 内

二等鹽千斤 六石 三等鹽一萬斤 五十三石 四等鹽四千斤 二十四石

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 居出場ノ構造ナシ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 鹹水貯藏桶ヨリ竹樋ヲ釜ニ通シ鹹水ヲ釜ニ注加シ初ムルト同時ニ火ヲ焚キ初ムル

モノトス而シテ釜ニ水ノ稍ヤ滿量ニ達スルヤ樋ヨリ流出スル水ハ極メテ少量ナラシメ稍ヤ結晶セントスル頃迄絶ヘス注加

セシメ其全ク結晶期ニ達スルニ及ヒテ鹹水ノ注加ヲ止ムルモノトス 製鹽ノ種類ハ眞鹽ノミニテ差鹽ナシ

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷并ニ使用燃料ノ變遷

古來ヨリ使用シタルモノニシテ變遷ナシ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 記述スヘキモノナシ

十八 一ケ年間ノ平均煎熬日數 六十日

十九 一ケ年間ノ平均收鹽量(重量及容量) 一萬五千斤 八十三石(前記一定反別ニテ)

二十 一ケ年間ノ採鹹及煎熬總費用 四反歩 採鹹費用 砂地ヲ平準ナラシメ又ハ雜草ノ蒨除等事業開始準備

トシテ毎年一回從事スル人夫三十人内外ヲ要スルモ共同釜場組合員ノ勞力ニ依リ處理スルヲ以テ費用ヲ要セス

煎熬費用 共同釜場ノ組合員輪番ニ煎熬ニ從事スル火夫六十人ヲ要スルモ一家族ノ勞働ニ屬シ費用ヲ要セス

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	四反歩當	摘要	收支科目	四反歩當	摘要	收支科目	四反歩當	摘要
收入			馬袋	500	三個一ケ五十錢三ケ年保存一ケ年分	垂らし桶	500	全上
食鹽	299,000	生産高八十三石 鹽一石ニ付三圓ノ價格	砂搔	50	一個十錢二ケ年保存一ケ年分	灰搔	50	一個五錢一ケ年保存
苦鹽	4,500	全九石一石ニ付五十錢	砂箱	300	二個一ケ三十錢二ケ年保存一ケ年分	釜しぼ	240	一個二錢一ケ月保存
計	253,500		鹹水溜桶	1,000	二個一ケ五圓十ケ年保存一ケ年分	鹽量桶	300	一個三十錢十ケ年保存一ケ年分
支出			煎熬費用	786	七、八、六	器具修繕費	280	以上ノ器具修繕ニ要ス
採鹹費	4,033		釜	357	一個二十五圓七ケ年保存一ケ年分	燃料	9,000	鹽一石ニ付松柴三十束 總計二千七百束十錢ニ付三束
擔小桶	1,000	六個一個ニ付五十錢	塵取	100	一個十錢一ケ年保存	官有砂地借料	500	
太鼓樽	300	三個一個ニ付七拾錢	鹽搔	50	一個五錢 全上	雜費	1,100	釜場ニ要スル雜費
小桶	69	七ケ年保存一ケ年分	鹽取	25	一個二十五錢十ケ年保存一ケ年分	租稅公課	180	地租五錢 縣稅五錢 村稅八錢
柄杓	60	四個一個付十二錢七ケ年保存一ケ年分	鹽籠	100	二個一ケ六十錢一ケ年保存	支出總計	103,779	
馬鍬	50	一個十二錢三ケ年保存	同	40	一個四錢一ケ年保存	差引	149,701	
打水桶	79	五ケ年保存	苦鹹槽	200	一個二圓十ケ年保存	備考		採鹹及煎熬等ニ要スル雇人給ハ一家族ノ
馬ふこ	55	一個一圓二十五錢七ケ年保存一ケ年分	八丁桶	50	一個五十錢十ケ年保存一ケ年分	勞働ニ屬シ費用ヲ要セサルモノニ付掲ケス		
								利益

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、改良ヲ要スヘキ點及改良案 採鹹及煎熬方法

ハ古來ノ方法ニ依リ作業シ鹽田釜、竈其他ニ關シテ進歩シタル點ナシ將來施設スヘキ改良案左ノ如シ

釜屋、釜、竈 從來ノ釜屋ハ砂地ヲ堀リ凹所ニ家屋ヲ築造シ廂ハ地上ニ墜下シ唯タ東、北二方ニ三尺南方ニ六尺ノ出入

口ヲ設ク煎熬スルニ方リテハ煤煙ノ釜中ニ墜落シ品質ニ影響スルコト甚シク且ツ作業上甚タ至難ニシテ且ツ生産費ヲ多ク

要スヘキニ依リ建築法ヲ改メ家根ニ空氣抜ヲ設ケ水分ノ蒸發ヲ速カナラシムルコト(味野地方ノ釜屋ニ改造スルコト)釜ハ

從來結晶釜一個ニテ一釜ノ焚上ヲ終ル迄差水(鹹水ヲ間斷ナク注加ス)ヲ爲スヲ以テ燃料ヲ要スルコト多大ナレハ之カ節約方法トシテ

温メ釜二個ヲ増設シ煙道ノ餘熱ヲ利用シ沸騰セシムルコト 竈ハ從來焚口三尺ニテ煙道ヲ設ケサルヲ以テ火力外部ニ溢ル、ノ嫌ヒアリ更ニ焚口ヲ改造シ燃料ヲ節約スルコト

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 製鹽ハ眞鹽ノミニテ差鹽ナシ

二 鹽ノ理化學的性質(色澤結晶狀態) 色澤ハ灰色ニシテ結晶稍ヤ粗ナリ

三 鹽主要ノ用途(其他製鹽ノ主要ナル用途) 食用、醬油釀造用、撰種用等

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 鹽一升ニ對シ重量 二等 二百六十匁 三等 二百七十匁 四等 三百匁 五等 三百十匁

五 苦汁ノ用途 選種用、漆喰用、摺臼製造用、豆腐製造用

六 苦汁利用ノ方法 他ニ利用ノ方法ナシ

七 苦汁ノ生産量 四反歩ニツキ 九石

八 苦汁貯藏裝置及貯藏方法 苦汁槽ニ垂下シ充滿シタルトキハ釜屋ニ備附ケアル苦汁桶ニ移シ貯藏ス苦汁桶ハ鹹水

桶ト同様ナルヲ以テ圖面ヲ省略ス

九 苦汁一石ノ賣買價格 五拾錢

十 苦汁ノ運搬方法及其販路 一斗樽ニ入レ運搬ス是レ迄ノ販路ハ久慈郡太田町附近ノミ

十一、十二、十三、苦汁ヨリ生スル副產物ノ製造、種類、名稱、價格等 記載事項ナシ

十四 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出シ鹽、釜立鹽等ノ粗惡 鹽産出額、其使用方法、販路及價格
粗惡鹽ハ鹽水ニテ溶解シ再ヒ八丁桶ニ注キ汚物ヲ濾過シ而シテ煎熬スルニヨリ別ニ粗惡鹽アルモノヲ産出セス

第五章 鹽ノ包裝及秤量

- 一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 二斗一升此重量 五貫五百匁
- 二 包裝ノ形狀、種類 麥稈俵ヲ用フ其 縱一尺 橫一尺 掛ケ繩六分
- 三 包裝ノ編製方法及其原料 三符編トシ麥稈三十本ニテ編ミ長四尺巾二尺五寸 菰ノ重サ四百匁編ミ繩三分
- 四 各種包裝ノ價格 一包裝ノ價格壹錢 但各製鹽者自作ノモノヲ以テ原料トシ製作ス
- 五 包裝ハ一重又ハ二重ナルカ 一重ニシテ形狀大小ナク且ツ販路先キニ依リ異動ナシ
- 六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 秤量器ハ普通一升樹又ハ一斗樹ヲ用フ
- 七 秤量器(秤)ノ種類、形狀、大小及材料 秤量器ハ普通一升樹又ハ一斗樹ヲ用フ

第六章 貯藏方法

- 一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 製造者ノ倉庫又ハ居宅ノ土間ヲ以テ之ニ充テ更ニ貯藏場ノ構造ナシ
- 二 貯藏方法及貯藏期間ニ於ル損傷ノ程度及狀態 包裝鹽ノ儘土間ニ堆積シ直チニ賣買搬出スルハ古來ノ慣例ニシテ
他ニ貯藏方法ナシカクノ如ク貯藏スルコト極メテ短期間ナルニ依リ俵ノ損傷ヲ認メス
- 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 俵裝ハ一定セルヲ以テ大小ナシ積揚ケノ高サハ三俵並ヒ
トナスハ古來ノ慣例ナリ
- 四 一年間ニ於ル眞鹽、差鹽ノ各貯藏步減及各滴出苦汁量但シ時季ニ依リ歩合ノ増減 差鹽ナシ
眞鹽百斤ニ對シ步減 春期一割 夏期二割 秋期冬期五步 苦汁滴出量一百斤ニ對シ 春期一升 夏期二升 秋期冬
期五合
- 五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置 記載スヘキ事項ナシ
- 六 古積鹽ノ製造方法、製造期間ニ於ル鹽步減ノ割合 記載スヘキ事項ナシ
- 七 古積鹽製造用家屋ノ大小、構造及床四壁ノ構造 記載スヘキ事項ナシ

第七章 鹽ノ販賣

- 一 從來ニ於ル鹽販賣ノ方法 從來鹽ノ販賣ヲ爲スニハ各自製鹽ハ居宅ニ貯藏シアルヲ以テ鹽價ヲ定メ仲買人ニ販賣スルノ常例ナリ然レトモ消費者ニハ常ニ釜屋ニ於テ直ニ販賣ス代金ハ現品ノ授受ト共ニ之ヲ支辨ス
- 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、船員給料船頭ト鹽商人トノ關係即チ賣買ノ方法 陸上賣買ニ付記載スヘキ事項ナシ
- 三 從來ニ於ル鹽ノ販路 郡内各地ノ消費者及久慈郡太田町及小里村地方ニ販賣シ凡テ食鹽ナリ
- 四 鹽商カ鹽業ノ者ニ資金ヲ融通スルノ有無及其方法、契約並ニ償却ノ方法 嘉永年間鹽金トシテ鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通シ時價ヲ以テ現品ノ授受ヲ爲シ償却スル方法ナリシモ現時ハ之カ方法及契約等ナシ
- 五 從來ニ於ル鹽ノ濱相場 三十五年 一石 參圓 一升 五錢 三十六年 同 參圓 同 五錢 三十七年 同 參圓 同 五錢
- 六 鹽價ノ定メ方 仲買人ニ於テ毎年四月、七月、十二月ノ時期ニ於テ鹽價ヲ定メ賣買スルハ古來ノ慣例ナリ
- 七 販賣ノ季節 多額販賣スルハ毎年四月及十二月ナリ 前項ノ外ハ少額ツ、消費者へ販賣ス
- 八 鹽ノ俵拔キ検査ノ方法 拔キ検査ノ方法ナシ一俵二斗入何俵トシテ時價ニテ賣買シ品質、等級等ニ重キヲ置カス
- 九 鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ付キ從來ノ處分方等 二斗入一俵ニシテ五貫五百匁小賣一升ノ實量三百匁ナリ鹽ノ受渡ハ俵數ノ計算ニ止マリ其他ノ方法ハ古來ヨリナシ
- 十 鹹水賣買ノ有無及其方法、價格ノ定メ方 記載スヘキ事項ナシ 將來ノ施設トシテ左ノ方法ヲ講シツ、アリ
- 十一 五荷ノ鹹水ニテ鹽二斗入一俵ヲ得ル鹹水ナレハ一荷(鹹水二斗) 五錢五厘ノ割 六荷同上 一荷(同)五錢ノ割
- 十二 製鹽ノ原料タル鹹水ニ對スル見越買ノ有無及其方法 記載事項ナシ

第八章 鹽運搬ノ方法及運搬費

- 一 從來ニ於ケル鹽ノ運搬方法及其各種積載數量 包裝シタル鹽ヲ荷馬車ニテ運搬ス 積載數量ニ制限ナシ
- 二 各運搬方法ニ依レル各運搬先迄ノ鹽一定量又一定容量ノ運賃及出荷地ニ於ル手數料、諸掛費、保險料、着荷地ニ於ル諸

掛費用等

國分村大字金澤ヨリ久慈郡太田町及小里村マテ二斗一升入一俵ニ付四錢ノ運賃ニテ契約シアリ其他出荷地着荷地ニ於ル費用ナシ而シテ他ノ物貨ノ運賃ト比較シ差異ナシ

第九章 小作人ト地主トノ關係

- 一 小作人ト地主トノ關係 共同釜場ニヨリ組合員ノ作業ニシテ之カ製造業一切ノ器具器械等ヲ使用シ小作スルトキハ小作料トシテ一ケ年五圓ノ契約ナリ小作料支拂期ハ毎年春期、冬期ノ二期ニ於テ半額ツ、ヲ支拂ヒ年ノ豊凶鹽價ノ高低ニ依リ増減セス

第十章 組 合

- 一 鹽製造組合ノ組織、規定及沿革 釜屋ノミ八人又ハ九人共同組合ノ組織ニシテ製鹽ハ各自ニ於テ自由ニ販賣シ古來ヨリ之カ組織ニ就テノ規定及沿革ナシ 記載スヘキ事項ナシ
- 二 鹽販賣組合ノ組織、規定及沿革 記載スヘキ事項ナシ
- 三 燃料其他需用品購買組合ノ組織、規定及沿革 燃料ハ古來ヨリ各自ニ於テ購買シ煎熬用品ニ就テハ組合員ニ於テ其費用ヲ負擔スル組織ナリ

第十一章 試 驗

- 一 採鹹、煎熬其他鹽業ノ改良ニ關スル試驗ノ事蹟及方法 記載スヘキ事項ナシ

第十二章 輸 入 及 試 賣

- 一 支那、朝鮮、浦鹽等各方面ヘノ輸出又ハ試賣若クハ諸外國ヨリ輸入シタル事蹟及沿革 記載スヘキ事項ナシ

第十三章 鹽田以外ノ製鹽裝置及方法

- 一 鹽田以外ノ鹹水採收及製鹽裝置及方法 鹹水ノ採收ハ海水ヲ砂地ニ撒布シ馬鍬ニテ濱引シ鹹砂ヲ作り放漉スル方法ニテ得タル鹹水ヲ溜桶ニ移シ又製鹽ニ着手スルニ方リ此鹹水ヲ結晶釜ニテ煎熬シ結晶ヲ始ムル温度ニ達スル迄溜桶ヨリ小樋ニテ鹹水ヲ注加スル裝置ナリ

第十四章 燒 鹽

- 一 燒鹽製造裝置、方法及包裝ノ方法 記載スヘキ事項ナシ

(九) 宇都宮鹽務局松原出張所ノ部

第九章 小作人ト地主トノ關係 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

一 記載スヘキ事項ナシ

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 官有砂地ヲ借り下ケ採鹹スルニ依リ地價其他比較スル能

ハス

一 文記 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較

一 料 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較

一 其 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較

一 三 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較

一 二 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較

一 一 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較

一 小 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較

一 小 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較

一 小 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較