

大日本鹽業全書

第一編

凡 例

一、本書ハ緒言ニ云ヘルカ如ク總テ各鹽務局ニ於テ調査シタルモノヲ其ノ順位ニ從ヒテ編纂シタルモノトス

一、各鹽務局ニ於ケル調査事項并ニ其體裁ヲ畧々齊一ナラシメンカ爲初メ主稅局ハ各鹽務局ニ對シ本書卷頭ニ記載シタル十六章ノ調査項目ヲ示シ之ニ準シテ調査ヲ遂ケシメタリ然レトモ地方ニヨリ各々其情況ヲ異ニスル所アルヲ以テ必スシモ全國齊一ナ期スルコト能ハス各局ニ於テ往々記載事項ノ欠陥アルハ固ヨリ已ムヲ得サル所トス

一、本書ハ鹽務局本局ノ分ヲ記載シテ出張所ノ分ヲ欠ク所アリ出張所ノ分ノミヲ記載シテ本局ノ分ヲ欠クアリ又本局分ノ外出張所ノ分ヲ併記スル所アリ畢竟其ノ管内ニ於ケル主要鹽產地ノ有無又ハ生産額ノ多寡等ヲ參酌シテ第一次ニ其ノ主タルモノ、ミヲ編纂シタルカ故ナリトス從テ今回掲載セサル分モ尙時機ニ應シテ他日刊行スルコトアルヘシ

一、器具其他物件ノ名稱等ハ其ノ地方ノ方言ニ據レリ洋名ノ轉訛セルモノ亦同シ而シテ方言ハ多ク平假名ヲ以テシ洋名ハ多ク片假名ヲ以テ記載セリ

一、本書ハ頗ル忽卒ノ間ニ刊行シタルヲ以テ其調査多少ノ遺漏ナキヲ保セス故ニ他日補訂ノ時機ヲ待テテ完全ヲ期セントス

一、本書中記載ノ外國數量ヲ本邦數量ニ換算スレハ左ノ如シ

一「ミリメートル」 三厘二毛

一「センチメートル」 三分二厘

一哩 十四町四十三間餘

一噸 二百七十貫九百四十六匁(二百六十八貫八百匁即チ千六百八十斤ヲ慣用スルコトアリ)

緒言

本邦内地ニ於テ生産スル鹽ハ概ネ海鹽ニシテ其他ハ僅ニ一二ノ泉鹽アルノミ而シテ塊狀タル岩鹽ノ如キハ未ダ之レアルヲ見ス

海鹽ノ生産地域ハ瀬戸内海沿岸ヲ主トシ九州及東海、東山兩道ノ海岸之ニ次ク北陸、山陰兩道海岸ニ在リテハ能登地方ヲ除クノ外殆ト産出スルコトナシ然レトモ概シテ之ヲ言ヘハ其ノ生産地域ハ極メテ廣ク且ツ其地區ニ於ケル氣候ノ乾濕、土壤ノ適否、海水ノ濃淡等各地一ナラス又製鹽ノ方法使用器具等モ一見大同小異ナルカ如シト雖巨細ニ之ヲ查察スルトキハ各々精粗優劣アリテ相等シカラサルヲ見ル

從來我國農工業ニ對シテハ各々之ニ關スル圖書、記錄頗ル多ク依テ以テ利スル所極メテ大ナリ然ルニ獨リ鹽業ニ至リテハ更ニ記錄ノ見ルヘキモノアルナシ之レ大ニ遺憾トスル所ナリ是ヲ以テ曩ニ各鹽務局ニ移牒シテ各地ニ於ケル鹽田ノ位置、沿革、製鹽ノ方法、製鹽ノ包裝、販賣ノ方法等巨細ニ之レカ調査ヲ遂ケシメ錄シテ之ヲ本局ニ蒐集シタルモノ其數實ニ數十部ノ多キニ達シ

各地ニ於ケル鹽業ヲ坐ナカラ詳ニスルヲ得タリ故ニ今回大日本鹽業全書ト
題シ第一編トシテ其一班ヲ印刷セリ尙他日相當ノ機會ニ於テ他ノ殘部ヲ上
梓セントス若シ本書ニシテ本邦鹽業ノ調査改良ノ一助トナルヲ得ハ利スル
所敢テ尠少ナカラサルヘシ

明治三十九年十二月

大藏省主稅局

大日本鹽業全書 第一編

目次

(一)	東京鹽務局行徳出張所之部(行徳)……………	至自	二一六	頁頁
(二)	京都鹽務局舞鶴出張所之部(神崎)……………	至自	二一二	頁頁
(三)	大坂鹽務局紀三井寺出張所之部(紀三井寺)……………	至自	二一四	頁頁
(四)	横濱鹽務局蒲原出張所之部(蒲原)……………	至自	一一〇	頁頁
(五)	神戸鹽務局本局之部(但再製法)(神戸)……………	至自	一一二	頁頁
(六)	神戸鹽務局洲本出張所之部(但直接煎熬法)(洲本)……………	至自	一一一	頁頁
(七)	長崎鹽務局伊萬里出張所之部(東山代)……………	至自	一一七	頁頁
(八)	長野鹽務局與板出張所之部(寺泊)……………	至自	一一四	頁頁
(九)	宇都宮鹽務局松原出張所之部(國分)……………	至自	一一二	頁頁
(十)	名古屋鹽務局吉田出張所之部(吉田)……………	至自	一一〇	頁頁
(十一)	仙臺鹽務局久慈出張所之部(久慈)……………	至自	一一三	頁頁
(十二)	秋田鹽務局青森出張所之部(淺虫)……………	至自	一一一	頁頁
(十三)	金澤鹽務局飯田出張所之部(直村)……………	至自	一一五	頁頁
(十四)	松江鹽務局鳥取出張所之部(東村)……………	至自	一一〇	頁頁

(十五)	赤穂鹽務局本局之部(赤穂).....	至自	六一〇	頁頁
(十六)	味野鹽務局本局之部(味野).....	至自	二一八	頁頁
(十七)	尾道鹽務局本局之部(尾道).....	至自	四一〇	頁頁
(十八)	尾道鹽務局松永出張所之部(松永).....	至自	一四五	頁頁
(十九)	三田尻鹽務局本局之部(三田尻).....	至自	三一六	頁頁
(二十)	阪出鹽務局本局之部(阪出).....	至自	一一〇	頁頁
(二十一)	撫養鹽務局本局之部(撫養).....	至自	五五	頁頁
(二十二)	撫養鹽務局三里出張所之部(十市).....	至自	一二	頁頁
(二十三)	熊本鹽務局腹赤出張所之部(腹赤).....	至自	二四	頁頁
(二十四)	熊本鹽務局小波瀬出張所之部(小波瀬).....	至自	二四	頁頁
(二十五)	鹿兒島鹽務局本局之部(鹿兒島).....	至自	三〇	頁頁
(二十六)	鹿兒島鹽務局垂水出張所之部(垂水).....	至自	一六	頁頁

掲載事項

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

第二章 鹽業ノ沿革

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一、 鹽田ノ種類及面積

二、 堤防ノ面積、高低及築造材料

三、 鹽田内溝渠ノ面積

四、 撒砂(鹹砂)浸出装置、沼井又ハ臺等ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設

五、 撒砂(鹹砂)貯藏装置、構造、大小、面積及撒砂(鹹砂)ヨリ鹹水ヲ採收スル方法

六、 鹹水輸送装置ノ構造、面積及輸送ノ方法

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

八、 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

九、 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形狀及面積

十、 鹽田地盤ノ構造及性質

十一、 撒砂ノ種類、性質

十二、 撒砂撒布量及替砂ノ數

十三、 撒砂乾燥ノ時間

十四、 撒砂(鹹砂)浸出装置、沼井又ハ臺等ニ注入スル海水量、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

- 十五、海水、鹹水及もんだれノ性質
- 十六、海水引入、排出、水閘、海水汲揚装置及汲揚方法
- 十七、海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積
- 十八、鹽田一戸前又ハ一定反別ニ就キテ一ヶ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合
- 十九、鹽田一戸前又ハ一定反別ニ就キテ採鹹ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀
- 二十、鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係
- 二十一、一年間ノ採鹹平均日數
- 二十二、一年間ノ平均鹹水採收量
- 二十三、準備濱及持濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法
- 二十四、鹹水採收ニ關スル其他ノ事項

乙 鹹水煎熬

- 一、釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積
- 二、釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺
- 三、石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ルマテノ操作
- 四、鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及方法
- 五、煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法
- 六、釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限
- 七、燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質
- 八、一釜ニ使用スル鹹水容量及製造鹽等級別數量、一釜煎熬ニ使用スル燃料ノ數量
- 九、煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合
- 十、鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スル爲メ之ヲ濾過スル裝置ノ有無、構造及方法
- 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

第四章

製鹽及副産物ノ種類、用途

- 一、真鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量
- 二、鹽ノ理化學的性質
- 三、鹽ノ主要用途
- 四、鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量
- 五、苦汁ノ用途
- 六、苦汁利用ノ方法
- 七、苦汁ノ生産量
- 八、苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法
- 九、苦汁一石ノ賣買價格
- 十、苦汁ノ運搬方法及其販路
- 十一、苦汁ヨリ生スル副産物製造裝置及製造方法
- 十二、一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量並ニ其收鹽量
- 十三、鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量
- 十四、居出シ場ノ構造、大小、廣狹
- 十五、煎熬ニ關スル操作及其方法
- 十六、從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷
- 十七、煎熬ニ關スル其他ノ事項
- 十八、一ケ年間ノ平均煎熬日數
- 十九、一ケ年間ノ平均收鹽量
- 二十、一ケ年間ノ採鹹及煎熬總費用
- 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
- 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

- 十二、副産物ノ種類、名稱及用途
- 十三、副産物ノ價格及販路
- 十四、鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽產出額及其使用方法、販路及價格

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、包裝ノ形狀、種類
- 三、包裝ノ編製方法及其原料
- 四、各種包裝ノ價格
- 五、包裝ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又ハ其形狀、大小等又販路先キニ依リ差異ノ有無
- 六、包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小
- 七、秤量器ノ種類、形狀、大小及材料

第六章 貯藏方法

- 一、倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造
- 二、貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態
- 三、俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高さ若クハ俵數及積載方法
- 四、一ケ年間ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯藏步減及各滴出苦汁量
- 五、苦汁ノ採收方法及貯藏裝置
- 六、古積鹽ノ製造方法及製造期間ニ於ケル鹽步減ノ割合
- 七、古積鹽製造用家屋ノ大小、構造及床、四壁ノ構造

第七章 鹽ノ販賣

- 一、從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法

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、船員ノ給料、船頭ト鹽商トノ關係

三、從來ニ於ケル鹽ノ販路

四、鹽商カ鹽業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

五、從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格

六、鹽價ノ定メ方

七、販賣ノ季節

八、鹽俵拔キ検査ノ方法

九、鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置

十、鹹水賣買ノ有無及其方法、價格ノ定メ方

十一、製鹽ノ原料タル鹹水ニ對スル見越買ノ有無及其ノ方法

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

二、各種運搬方法ニ依レル各運搬先迄ノ鹽一定量又ハ一定容量ノ運賃及出荷地ニ於ケル手數料、諸掛費、保險料及着荷地ニ於ケル諸掛費用等

第九章 小作人ト地主トノ關係

一、小作人ト地主トノ關係

第十章 組合

一、鹽製造組合ノ組織、規定及沿革

二、鹽販賣組合ノ組織、規定及沿革

三、燃料其他需用品購賣組合ノ組織、規定、及沿革

第十一章 試験

一、採鹹、煎熬其他鹽業ノ改良ニ關スル試験ノ事蹟及方法

第十二章 輸出入及試賣

一、支那、朝鮮、浦鹽等各方面ヘノ鹽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

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

第十四章 燒鹽

一、燒鹽製造、裝置、方法及包裝ノ方法

第十五章 再製鹽

一、再製鹽製造、裝置、方法及製品ト原料トノ割合

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