仙臺鹽務局

渡波出張所之部

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

仙臺鹽務局渡波出張所ノ部

當所管內渡ノ波及大川村鹽田ハ古來別ニ濱ナル名稱ナク只野蒜村鹽田ハ藩政時代ニ於テ大塚濱ト稱シタルモ以後ハ此ノ名稱ナシ而シテ三ケ處ノ鹽業ハ各其ノ趣ヲ異ニスル處アルヲ以テ本調査モ亦各別ニ之レヲ行ヒタリ以下順次調査シタル處ヲ述フヘシ該調査中未タ盡サヽル所多ク甚不完全ナルヲ免レサレトモ後日ヲ俟テ漸次精密ノ調査ヲ期スヘシ

第一章　鹽田ノ位置、方位及附近ノ地勢、地形

渡波

從來渡波鹽田ト稱ハ渡波町及ヒ稻井村ノ內流留ノ出所ニ存在セル鹽田ノ總稱ニシテ兩鹽田ハ二ケノ釜屋ニ屬セル鹽田ヲ除クノ外悉ク西畔ニ沿ヒ東南ハ牡鹿半島中ノ御國、八幡、大麓天等ノ（大麓天山ハ海拔四四三、八米突他ハ皆其以下ナリ）諸山岳ニ相對シ南ハ渡波町北ハ稻井村ノ村落ヲ隔テヽ西部ニ連亘スル一帶ノ山脈アリ東北ハ內灣ヲ隔テヽ山岳アレトモ甚タ高カラス西南ハ田野相連リテ遙ニ開放ス而シテ一般ヨリ言フトキハ附近ノ地勢漸次南東ニ低下セリ沼池ハ鹽田ノ近傍ニ存在セス川流ハ特ニ記スヘキモノナク僅ニ北部及ヒ西北部ノ山間ヨリ出ツル細流ノ一二鹽田ヲ遠サカリテ內灣ニ注灌スルノミ前述セシ二ケノ釜屋ニ屬スル鹽田ハ萬石浦ノ東濱ニ位シ一小島嶼ノ形ヲナセリ則チ東方ハ牡鹿半島中ノ諸山脈ニ擁蔽セラレ如斯地形ナルヲ以テ時ニ海水湧出ノ害ヲ蒙ルコトアルモ一般ニ溝潮水ノ濃厚ナルコト他ノ鹽田ニ超絶セリ二釜屋ヲ除ケル他ノ凡テノ鹽田ヲ繞ス所ノ一大溝渠ハ其兩端入江ニ接續スルヲ以テ滿潮ノ際ニハ以テ舟揖ノ便ヲ與ヘ且ツ鹽田及溝潮ノ鹹度ヲ增進シ鹽分ノ附着ヲシテ豐ナラシム而シテ潮水干滿ノ差ハ五尺內外トス當地方ノ鹽田ハ前ニ述タル如ク其三方面ハ山脈自然ノ障壁ヲナスヲ以テ海嘯ノ憂最モ少ナク堤防ノ破損スルコトアルモ八、九月ノ候ニシテ五閱年間僅ニ一回ニ過キス

野蒜村

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

野蒜村鹽田ハ東名、龜岡及長濱ニ散在セルモノニシテ東名及龜岡ノ鹽田ハ東西ニ相連亙シ南ハ內浦ヲ隔テヽ宮戸島ノ一端ニ相對シ其間僅カニ一丁餘ニ過キス島中ニハ大垣山ヲ主トシ一條ノ山脈東西ニ蜿蜒タリ東ハ僅カニ村落及ヒ海濱ノ松林アリテ其ノ大部ハ內灣ヲ望ム北ハ東方一小川ヲ橫キリテ北上川ニ連續セル運河ヲ隔テヽ遙ニ籠山、赤崎山等一帶ノ山脈東西ニ連亙セリ而シテ運河ハ鹽田トノ距離ト僅ニ一二町ニ過キスシテ其ノ間ニ田畑及ヒ人家ヲ有ス西ハ大溝渠ヲ隔テヽ直チニ東名ノ村落アリ南北ニ連ナル村ノ西部ハ一列ノ松林及僅少ノ田野ヲ隔テヽ長濱鹽田ニ接續セリ長濱鹽田ノ西部ハ入江ニシテ遙ニ宮城郡浦戸ヲ望ム北部ハ運河口ニシテ南部ハ峙立セル稍高キ一山ヲ控ヘテ直チニ內浦ニ望メリ

龜岡東名ノ鹽田ハ地勢一般ニ南方ニ低下セリ而シテ南方ノ內浦ハ前年大地震アリシ當時ヨリ急ニ淺水トナリ昔日ハ能ク數十噸ノ瀛船ヲ通シタルモ現今ハ僅ニ漁船ノ往復スルニ過キス是ニ反シテ鹽田ハ地盤低下シタル狀ヲ呈シ自然潮水灌排ノ自由ヲ妨ケラレ殊ニ梅雨ノ候ニ至レハ雨水ノ排泄ニ苦シムコト少カラス鹽田ノ附近ニハ河流池沼等ヲ有セサルヲ以テ潮水ノ爲メニ其度ヲ稀薄ナラシムル等ノヨトナシト雖トモ前ニ述ヘタル如ク運河ノ北ニ橫斷セル爲メ之レニ接近セル鹽田ハ多少其ノ影響ヲ蒙ルコトヲ免レサルナリ

大川村

大川村鹽田ハ同村ノ內長面及ヒ尾ノ崎二ケ所ニ存在セルモノニシテ共ニ長面入江ニ臨メリ而シテ長面鹽田ハ西岸ニ位シ西南ハ數十ノ人家ヲ有セル部落ニシテ村ノ東南端ヨリ西南ニ向ツテ起伏セル一帶ノ山脈アリ西方ヨリ北部ハ十數丁ニ相連レル田野ヲ隔テヽ所謂北上川支流タル追波川ヲ繞セリ而シテ東方ハ即チ內浦ヲ隔テヽ一帶ノ山脈アリ就中黑森山、鮑石山ヲ最モ高シトス此ノ山脈ヲ越ヘテ其東北端ハ追波灣トス而シテ鹽田ノ附近ニハ追波川ヲ除クノ外ハ一ノ河流ナク池沼ハ西南ニ距ルコト數丁ノ山麓ニ一ケ所アレトモ鹽田ニ河流等ノ影響ヲ存セサルナリ

尾崎鹽田ハ內浦ノ東岸山麓ニアリテ直チニ內浦ニ臨メリ而シテ山麓ニハ十數戸ヲ有スル尾ノ崎ノ部落散在シ鹽田ハ其ノ前面ニ位シ其周圍ハ海水ヲ以テ圍繞セラレ恰モ一小島嶼ノ觀ヲ呈セリ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

第二章　鹽業ノ沿革

渡波

抑々此地方ニ於ケル鹽業ノ創始ハ之レヲ一小舊記ニ徵スルニ今ヲ去ル二百八十年前即チ寛永三年ニシテ始メ流留村（今ハ稻井村ニ合セラレタリ）ノ人菊地惣右衛門ナルモノ（明治十六年東京上野ニ開會セル第一回水產博覽會ヘ其事蹟ヲ出品シテ追賞ヲ賜ハリタル人）諸國ヲ遊歷シテ各地鹽田ヲ視察シ歸國ノ後萬石浦西畔ニ鹽田ヲ開拓センコトヲ藩ニ申出セシニ採用スル所トナリ直チニ同氏ヲ開拓取締ニ命シ翌年千葉縣下總國行德ノ鹽田ニ遣ハサレ實地習得ノ上老練ノモノ秋元彌市外一名ヲ雇ハシメ之レニ村民數人ヲ添ヘ藩爲メニ其ノ資ヲ投シテ鹽田ヲ起工セシム氏苦心經營スルコト十三年遂ニ四十五町歩餘ノ鹽田竈數三十九區ヲ設ケ爾來增築スルコト數町歩天保八年ニ至ル迄ニ四十五區ヲ成就シタリ後安政七年ニ至リ其二區廢セラレテ現今ノ數四十三區トナレリ

當時鹽業ハ創設以來藩ノ直轄ニ係リ製鹽者ハ恰モ現今ノ小作人ニ彷彿タリ而シテ其方法タル藩廳ヨリ常ニ吏員即チ主立、添役、送リ人目付、山林方等ヲ派出シ事務ヲ監督整理セシメ其產鹽ハ悉ク藩ニ於テ買上クルノ規則ヲ設ケタリ又人民中ヨリハ場肝入役、藏守等ヲ特選シ鹽業ニ關スル金錢ノ出納及ヒ其他ノ事務ヲ取扱ハシメタリ而シテ藩廳ニ買上ケタル鹽ハ再ヒ之レヲ領內ニ配分賣渡シタルヲ以テ恰モ現今ノ政府專賣ト異ナルコトナカリシナリ產鹽ヲ收納スルニ要スル建物ハ頗ル不完全ニシテ僅カニ雨露ヲ防クニ過キサルモノニシテ流留ニ二十棟、渡ノ波ニ二十五棟ヲ建築シ流留ハ二十區、渡ノ波ヲ二十五區ニ分テリ（一區トハ釜屋ニ屬セル鹽田ノ總稱ナリ）一區ニ付一名ノ釜主ナルモノアリ製鹽場ノ修繕ヲ要スル場合等ノ如キ總テ其釜屋ニ屬スル業務ハ釜主之レル司ル其期間ハ一定セス此ノ制今尙存セリ

製鹽ヲ藩廳ニ收納スル際御桝取ナルモノヲシテ包裝鹽ノ桝量ヲ檢セシム其方法ハ抽籤ヲ以テ定ム而シテ其包裝鹽ハ容量二斗八桝ナルヲ普通トシ若シ之レヨリ少ナキトキハ之レヲ補足セシム（當時製鹽一包裝量ハ二斗ト定ム）又納鹽ハ必ス一晝夜ヲ經

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

過シタルモノニ限ラレタリ當時（明治二年民業回復ノ際迄）一町前ノ產鹽量ハ上等ノ地場ニ於テハ二斗五升入三十七俵中等地場ハ三十五俵下等地場ハ三十俵ヲ以テ一釜（卽チ一晝夜二十四時間煮ル場合）ノ標準トナシ一ケ年十二釜ニシテ四百八俵之レヲ一反歩ニ改算スルトキハ二百七十二俵二分此ノ石數六十八石トス而シテ此ノ十分一ノ量六石八斗及二斗四合ノ口欠（一石）ニ就キ三升割計七石四合此俵數二十八俵六厘ヲ當時一反ニ於ケル一ケ年ノ貢納トス之レヲ本納ト稱セリ製鹽者ニシテ標準以上ノ製鹽ヲナシタル時ハ之レヲ煮過ト稱ヘ買上役ニ於テ之レヲ普通ノモノヨリ高價（卽チ普通ノモノハ五俵ニ付一分ナルニ煮過ハ四俵ニ就テ金一分ニテ買上ケタリ）ニ買上ケ其代金ハ本納ノモノト異ナリ總テ現金ヲ以テ渡シタリ又年ノ初メニ當リ衆ニ先チテ鹽ヲ納付セシモノニ對シテハ賞トシテ若干ノ金圓ヲ與ヘタリト云フ是ヲ以テ當時ニ於ケル唯一ノ奬勵トナシタルカ如シ當時（慶應元年ノ頃）藩ニ於ケル鹽買上代金ハ前述ノ如ク五俵ニツキ金一分則チ一俵金三百二十文ニシテ之ヲ一分ニ下渡セリ故ニ藩ノ利潤ハ一貫二百八十文トス而シテ此ノ一分ノ收得ハ其內一朱ハ吏員ノ旅費一朱ハ製鹽者中器具器械ノ新調又ハ修繕ニ要スル場合無利子ニテ貸與スルトキノ準備金二朱ハ藩主ノ所得ニ充テタリト云フ又一古老ノ言ニ依レハ鹽買上代價ハ一分ニ付二俵五分（一俵ニ付六百四十文、新地場）乃至三俵五分（一俵ニ付四百五十七文餘、舊地場）ニシテ之レヲ人民ニ拂下クルトキニハ二分ニ付三俵ナリシト云フ（一俵ニ付一貫〇六十六文七、然レトモ其旅行ノ年代不明ナルヲ以テ暫ク參考トシテ揭ク）

藩廳ヨリ鹽ヲ拂下クルハ封內ニ限ラレ之ヲ配布スルニ當リテハ此ノ地方ノ產鹽ハ宮城郡蒲生村、牡鹿郡湊大河岸及ヒ桃生郡鹿又ノ三ケ所ニ倉庫ヲ別ニ設ケ之レニ一旦豫定ノ量ヲ收容シ其レヨリ各地方ニ運送シタル後各自ニ拂下タリ然レトモ味噌、醬油製造者及五十集（海產物商）ニアリテハ特ニ自由ニ當地ニ來リ現金ニテ買受クルコトヲ得タリト云フ又當業者ニアリテハ喰ヒ鹽ト稱シ無代價ヲ以テ一ケ年一口ニ付一斗宛ヲ下渡シタリ

普通人民ニ拂下クル方法ハ前述ノ如クニシテ其時季ハ年春秋ノ二回トス若シ人民ヨリ拂下ヲ要求スルトキハ封內村々ニ於テ所要量ヲ其ノ村ノ組頭ヲ經テ藩廳ニ申出ツルトキハ規定ノ如ク又組頭ヲ經テ各戶ニ割當テ下渡サルヽモノナリ之レヲ御割付

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

鹽ト稱セリ斯ノ如キノ狀況ナルヲ以テ現今ノ如キ小賣業商類ハ總テ之レヲ禁止シタリ

當時鹽ヲ收納スルニ當リテハ鹽ノ品質ニハ左程重キヲ置カサリシカ如シ而シテ之レヲ鑑定スルニハ三十俵位ヨリ五合差ニテ先ツ其內一二俵ヨリ約五合ヲ抜キ取リ又之レヲ下渡スルトキハ前俵ヨリ約五合ノ量ヲ抜キ取リテ之レヲ藏守ノ收益トス故ニ藏守ニハ別ニ給料ノ如キモノナシ當時使用セル桝ハ五升、一升、五合、一合ノ四種ニシテ藩ヨリ下渡サレタリ其ノ形ハ現今ノモノト異ナルコトナシ

鹽業ハ前述ノ如ク專ラ藩ノ經營ニ係リ製鹽者ハ恰モ現今ノ小作人ト同樣ナリシヲ以テ所謂小作料ニ相當セル貢納ナルモノアリタリ(貢納ニ就テハ前ニ述ヘタルヲ以テ玆ニハ之レヲ略ス)燃料ノ如キハ領內山林ヨリ採伐セシメ是レカ監督トシテ所謂山林方ナルモノヲ置キ是レヲ極メテ低價ニテ製鹽者ニ供給セリ如斯製鹽ノ爲メ使用スル山林ヲ稱シテ御鹽木山ト云ヒ古老ノ言ニヨレハ明治維新前尙藩ノ專賣アリシ頃ハ渡ノ波ニ二十町歩根岸村ニ三十町歩(現今ハ根岸ハ渡ノ波町ニ合併セラレタリ)流留村ニ約二十町歩許ノ御鹽木山アリタリト云フ

鹽田ニ屬スル堤防其ノ他大壺、釜屋等ノ新調及ヒ修繕ニ多クノ費用ヲ要スルトキハ藩ニ於テ之レヲ貸與シ一ケ年賦ヲ以テ鹽代金中ヨリ償還セメシタリ

製鹽者ニシテ密賣等不正ノ行爲アルトキハ罪ノ輕重ニヨリ重キモノハ地場ヲ取上ケラレ稍輕キモノハ其ノ地ヲ追放セラレタリ而シテ現行犯ナルトキハ捕縛者ニ其鹽ヲ與ヘタリ以上ノ如クニシテ遂ニ明治三年ノ秋民業トナリ古來ノ制度玆ニ一變シテ鹽業者ハ自由ニ之レヲ營ムヲ得ルニ至レリ其間ニ於ケル製鹽方法ニ至リテハ之ヲ詳述スルヲ得サレトモ現今ノモノト大差ナカリシカ如シ而シテ一度民業ニ歸シテヨリ一時大ニ粗製濫造ニ流レ其弊少ナカラサリシモ後漸ク改良發達ノ機運ニ向ヒタリ

從來鹽田ニ使用スル臺壺ハ下總行德ノモノニ模倣シ粘土性ナリシカ享和年中(今ヨリ約百年前)渡ノ波丹野幸右衛門ナルモノ松板ニテ改良セシ以來今日ニ至レリ慶應三年藩ニ於テハ鹽業改良ノ目的ヲ以テ藩士矢津廉藏、佐藤準次及實業者馬場惣右衛門等ヲ中國九州ニ遣ハシ各地ノ鹽田ヲ調査シ歸國ノ後馬場惣右衛門ヲシテ鹽田ニ於ケル臺ノ位置從來兩側ニアリタルモノヲ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

改メテ中央ニ置クコト（即チ現今ノモノニシテ其以前七人ニテ作業ヲ行ヒタルモノ五人ニ減セラレ又以前ハ一重砂ニシテ鹹砂ハ畚ニテ搬入シ臺ヨリ砂ヲ出ストキニモ搬入ニ手數ヲ要シタリ）及溫メ釜付ノ改良ヲ實施セシニ結果頁好ナリシヲ以テ爾來二十一年（即今ヨリ約十四五年前）ニシテ悉ク其式ヲ用ヰルニ至レリ而シテ竈ノ改良ハ未タ行ハレサリシカ明治十四年ノ頃燃料不時ニ騰貴シタル爲メ當業者大ニ困難ヲ感シタリシカ當時色川善作ナルモノアリテ竈ヲ改頁セシニ（當分ノ竈ニ類セルモノ）成績頁好人之レニ倣フモノ多カリシ然レトモ之レカ管理ノ複雜ナルヲ以テ遂ニ數年ナラスシテ何レモ廢セラレ後明治三十一年ニ至リ下總國行德ヨリ秋山常二郎ナルモノ來リ改良釜（溫メ釜及ヒ苦汁釜等ヲ附シ釜屋ニハ烟突ヲ外部ニ設クル等舊來ノ釜屋ヨリ進歩シタルモノナリ）ヲ處々ニ築造シテ其ノ煎熬法等凡テヲ傳授シタリ而シテ之レト前後シテ改良釜ヲ築造セシモノ一二之レアリシカ前年ニ於ケルト同シク數年ナラスシテ廢セラレ現今ハ唯一釜屋ヲ除クノ外皆舊式ニ復セリ

釜屋ハ從來萱ニテ葺下ロシトナシ窓ハ僅ニ其ノ上部二ケ所ニアルノミニシテ甚タ不完全ナルモノナリシカ明治十年ノ頃ヨリ四方ニ壁ヲ有セル板葺ノ屋根ヲ作ルモノ多ク尚三十年頃ヨリ木材ノ高價ナリシ等ノ原因ニテ萱葺トナセルモノ續出シタリ

今最近ノ調査ニ係ル鹽田反別及ヒ製鹽高ヲ示セハ左ノ如シ

渡ノ波町
- 釜數　二四
- 鹽田反別　三〇町・五九〇九歩（自明治卅八年六月至同卅年十二月）
- 製鹽高　二、三〇六、一一二斤

稻井村
- 釜數　二一
- 鹽田反別　二一・五三二一（自明治卅八年六月至同卅年十二月）
- 製鹽高　一、五六三、八四七

野蒜村

本村ニ於ケル鹽業ノ起源ハ素ヨリ明確ナル記錄ヲ缺ケルヲ以テ之レカ詳細ヲ知ルニ由ナシト雖モ現今東名ニ存セル所ノ東名鹽業ノ碑文ニ依レハ享和壬戌冬十月二十四日ノ撰文ニテ安永年中（今ヨリ約百三十年前）奈和良元直ナルモノアリ藩命ヲ奉シ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

ヲ鹽田ヲ東名ノ濱ニ築キタリト又他ノ一記錄ニヨレハ安永六年三月(百三十二年前)高城濱(同濱ハ現今ノ宮城郡ニシテ東名ノ西北數里ノ處ニアリ)ノ御鹽場肝入伊藤利助ナル者アリ(前記ノ奈和良元直ト同人ナランカ)當時ノ藩吏ニ差出セシ願書中ニ之レヨリ先キ元和年中(大凡二百九十一年前)既ニ高城濱ニテハ鹽田開墾セラレ後貞享元年ノ頃(大凡二百二十二年前)モ其近傍ノ地ニ鹽田開墾セラレ相當ノ產鹽アリタレトモ漸時海底埋マリシ爲メ鹽田ノ少シク低窪ナル所ハ海水湧出ノ害切リニ起ルヲ以テ東名、長濱ニ新ニ鹽田ヲ開墾スルノ許可アランコトヲ云々……トアリ之レト同時ニ鹽田開墾ニ要スル人夫及釜屋、釜、臺、小壺等ヲ設クル材料ノ補助次ニ煎熬ニ要スル燃料ハ藩ヨリ低價ニテ拂下ケアランコトヲ請願セシニ容易ニ許可セラレ其翌年直チニ着手シ當年鹽田一區ヲ作リ其ノ面積一町六反越エテ天明三年ニ至リ鹽田四區此ノ面積六町八反八畝歩臺數六百六十八鹽田ノ數四十三枚ヲ完成シ此ノ產額七千乃至一萬俵(一反歩ヨリノ產額約百俵乃至百六十俵)ナリシト云フ以上ノ事績ニ依リテ考フレハ東名ノ一部分ハ當時既ニ開墾セラレ他ノ鹽田ハ以後十數年間ニ漸次增設セラレタルカ如シ而シテ當時鹽田ノ開墾ニ要スル費用ハ大部分藩ノ補助ヲ受ケタルハ明ナリ藩政時代ノ頃ハ鹽田所在地ノ一帶ヲ大塚濱ト稱シタリ其產鹽ハ渡ノ波地方ノモノト同シク藩ニテ買上ケ再ヒ之レヲ人民ニ拂下ラレタリ當時買上代ノ下渡シハ毎年四、七、九、十二月ノ四回ニシテ其ノ買上ケノ價格ハ時ニヨリ多少異同アリシモ二俵八分一切(一切ハ金一分ヲ云フ)乃至二俵二分一切ニシテ之レヲ拂フトキハ一俵一切ナリシト云フ故ニ藩ノ利スル所ハ〇、九四朱乃至〇、七五朱ナリシナリ元價九割乃至七割ノ利益ヲ藩ノ收得トナセリ其ノ他ノ制度ニ就テハ渡ノ波ノモノト殆ント同シキヲ以テ是レヲ省略ス翻テ當時ノ製鹽法ヲ尋ヌルニ其詳細ヲ知ルニ由ナキモ現今ノモノト殆ント差異ナカリシト雖トモ明治維新廢藩ト同時ニ專賣制度モ亦廢セラレ人民ノ自由ニ製造販賣スルニ至リテ多少凡テノ點ニ於テ異同ヲ來シタルハ免レサルナリ今最近ニ於ケル製鹽反別及製鹽量ヲ查スルニ次ノ如シ

	釜數	製鹽反別	製鹽量
(自明治三十八年六月至同年十二月)	三五	四五町六九一二歩	七五四、九五五斤

PDF制作・管理:公益財団法人塩事業センター

大川村

大川村鹽田ノ所在地ハ同村字長面及ヒ尾ノ崎ニシテ之レカ起源ハ漠トシテ何レモ其ノ證跡ヲ調査スルニ由ナキモ現今長面ニ存在スル一ノ碑文ニ依リテ之レヲ按スルニ往昔長面浦ノ北部ハ砂洲廣ク耕漁ニ適セス徒ラニ蘆葦叢生シ遺棄セラルヽコト久シカリシカ文政十年ノ頃盤城ノ國刈田郡ノ人大槻義秀（平六左衛門）ナルモノアリ白石藩片倉氏ニ仕フ當時管内食鹽ニ乏シカリシカ偶々現今長面ニ寓セシコトアリ其地鹽田ニ適セルヲ相シ之レヲ開墾センコトヲ藩ニ建言シテ許サレタルヲ以テ遂ニ文政十三年工ヲ起シ天保三年之レヲ成就ス以後屢風濤ノ爲メ鹽田ヲ破壞セラルヽコトアリシモ四區ノ鹽田ヲ完成スルニ至ル而シテ其後鹽田ハ悉ク仙臺藩ノ直轄ニ歸シ其利益ハ白石藩ト平分スルコトヽナレリ次テ三區ヲ增設シテ現今ノ數トナレリ而シテ長面鹽田ハ開墾者ノ名ヲ附シ平六圍ト云フ對岸ノ尾ノ崎鹽田ノ開ケタルハ長面鹽田開始以後ニシテ源藏ナルモノ之レヲ開墾シタルヲ以テ其名ヲ附シ源藏圍ト稱セリト口碑ニ傳フレトモ今之レカ起源ヲ詳ニスルコトヲ得ス

本村ノ鹽業ハ渡ノ波野蒜ノモノト同シク維新前迄ハ其產鹽藩ノ專買ニ屬シタリ而シテ之レカ製鹽法モ亦前者ト略同シ

明治三十三年ノ頃同地ノ有志者阿部雄吉ナル者下總行德ニ赴キ釜屋及煎熬法等ヲ視察シテ歸リ其ノ翌年行德ノ人秋山仙太郎ナル者ヲ聘シテ改良釜ヲ築造シ之レカ傳授ヲ受ケ現ニ其ノ方法ヲ行ヒツヽアリ然レトモ他ハ未タ之レニ倣フモノナク皆舊來ノ式ニヨレリ

今最近ノ調査ニ係ル製鹽反別及製鹽量ハ次ノ如シ

釜屋	九	製鹽反別	一三・〇三一九町歩
製鹽量	二四二、〇〇五斤		（自明治三十八年六月至同年十二月）

第三章　製鹽方法

甲鹹水採收

一　鹽田ノ種類、面積

渡　波

鹽田ハ悉ク入濱法ニシテ最小區域ヲ一丁前ト云フ今回調査セシモノヽ内二釜屋ニ屬セル鹽田ニ就テ見ルニ其面積甲ハ一反四畝二十八歩乃至一反九畝二十八歩ニシテ中等一反七畝四歩乙ハ一反四畝二歩乃至二反一畝四歩ニシテ中等一反七畝六歩其ノ形概ネ長方形ヲナシ溝渠ヲ以テ境界トナセリ此區域六乃至十二ヲ合セテ一圍ト稱スル大區域ヲ形成ス（今回調査セシモノハ甲ハ七丁前ヨリ成リ乙ハ十丁前ヨリ成ル）其周圍ハ堤防ヲ繞ラスコト普通ナレトモ亦溝渠ニヨリ界セリ其一圍ニ對シ堤防上ノ稍廣キ所ニ一箇ノ釜屋ヲ有スル而シテ堤防上一列ニ數釜屋連續セルモノアリ

鹽田面積　甲　一町一反五畝五歩（單ニ鹹水ヲ採收セル地域面）

三畝七歩　臺壺ノ面積　六畝二十歩　溝渠ノ面積

計　一町二反五畝二歩

一畝六歩　釜屋ノ建立面積　一反二十三歩　土舟ノ面積燃料置場等

乙　一町二反二畝十四歩（單ニ鹹水ヲ採收セル地域面）

二畝二十七歩九四　臺壺ノ面積　七畝二十七歩七五　溝渠ノ面積

計　一町三反三畝十歩

一畝六歩　釜屋立坪面積　五畝十四歩　土舟ノ面積燃料置場等

野　蒜　村

渡濱ト同シク鹽田ハ凡テ入濱法ニシテ最小區域ヲ一枚ト云フ其面積ハ今回調査セシ二釜屋ニ就テ見ルニ甲ハ一反九畝歩乃至二反二畝歩ニシテ平均約二反歩乙ハ一反六畝歩乃至二反一畝歩平均一反八畝二十一歩ナリ其ノ形ハ概ネ長方形ヲナシ而シテ以上ノ鹽田八枚乃至十二枚ニ至ルトキハ其ノ周圍ニハ概ネ堤防ヲ築キテ之レヲ劃レリ之レヲ一圍ト云ヒ即チ一區域ヲ形成

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

ス或ハ之レヲ區トモ稱ス而シテ本調査ニ依レル二釜屋ノモノハ何レモ二方ハ溝渠ヲ以テ堺セリ

甲一町六反三畝〇二歩五　單ニ鹹水ヲ採收セル地域面

四畝二十九歩　臺壺ノ面積　一反一畝二十八歩九五　溝渠ノ面積

計　一町八反歩

一畝〇五歩　釜屋立坪　三反一畝十六歩七六　鹹水貯藏池燃料置場其他ノ面積

大川村

鹽田ノ狀態ハ凡テ渡ノ波及野蒜村ト相同シク入濱法ニシテ今回調査セシモノハ其二方面溝渠ヲ以テ劃セラレ他ノ二方面ハ堤防ニ依レリ

一町三反二畝十歩一九　單ニ鹹水ヲ採收スル地域面

四畝二十四歩　臺壺ノ面積　一反二畝歩八一　溝渠ノ面積

計　一町四反九畝〇五歩

一畝〇五歩五　釜屋立坪面積　七畝十六歩五　鹹水貯藏地燃料置場其他ノ面積

二　堤防ノ面積、高低及築造材料

渡　ノ　波

堤防ハ上敷ノ幅大凡二間乃至四間下敷ハ三間乃至五間トシ高サハ四尺乃至五尺五寸ニシテ勾配ハ七尺五寸内外トス今回調査セシ二釜屋ノ内甲ノ堤防面積ハ八百七十二坪ニシテ乙ハ千三百十二坪六ナリ此外鹽田内ニ小堤防ヲ設クルモノ往々アリ此ノ小堤防ハ上敷二尺乃至三尺下敷四尺乃至五尺ヲ有ス

大堤防ノ兩側ノ下部ハ二三尺許リヲ石垣ヲ以テ築造シ上部ハ草土ヲ附着スル而シテ内浦大堀ニ接スル方面ニハ凡テ勾配ヲ有セシメサルモノ多シ小堤防ハ其ノ兩側ニ三四尺毎ニ杭ヲ打チ込ミ竹ニテ粗雜ナル棚ヲ設ケ其ノ内部ハ凡テ砂礫及ヒ草土ヲ以テ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

築造セリ而シテ其簡單ナルモノニ至リテハ棚ヲ設ケサルモノアリ今回調査セシモノニハ小堤防ヲ繞ラセルモノ之ナシ

野蒜村

築造方法ハ凡テ渡ノ波ノモノト大差ナク本調査ニ供シタルモノヽ内甲釜屋ニアリテハ其ノ面積百二十八坪(大堤防)乙ニアリテハ大小二種ノ堤防ヲ設ケ其堤防ハ面積百十九坪二四小堤防ハ百三十八坪七五ナリ而シテ大堤防ハ下敷幅九尺内外上敷三尺内外ニシテ高六尺ヲ有ス小堤防ハ下敷三尺内外敷一尺五寸内外高三尺トス

大川村

堤防ノ築造方法ハ凡テ前二者ト大同小異ニシテ大小二種ヲ設クレトモ本調査ニ屬セルモノハ小堤防ヲ欠ケリ而シテ此ノ面積ハ百十一坪九六ヲ有シ下敷ノ幅ニ一間乃至一間半上敷三尺乃至四尺トス

三　鹽田内溝渠ノ面積

渡ノ波

小田ノ小區域(一丁前或ハ一枚ト云フ)ト他ノ小區域トノ境堺ヲナセル小溝渠ヲ小堀ト云フ而シテ縦ニアルモノヲ堺堀、横ニアルモノヲ單ニ堀ト稱ス其ノ幅ハ一尺五寸乃至三尺深サハ二尺乃至八寸内外トス

鹽田内溝渠ノ面積(周圍ノ溝渠ヲ除キタルモノ)

甲　二百坪九九二四　鹽田ニ對スル割合五分三厘三毛

溝渠間ノ距離(小區域ノ堺ヲナセル所謂縦ノ溝渠間ノ距離ヲ示ス)八間乃至十七間

溝渠ノ長サ　鹽田一枚ニ對スル溝渠ノ長サハ三十五間乃至四十間内外トス

乙　二百三十七坪七五　鹽田ニ對スル割合五分九厘三毛

溝渠間ノ距離(前ト同シ)六間乃至十二間

溝渠ノ長サ　鹽田ニ尋スル溝渠ノ長サ二十八間乃至六十二間内外トス

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

野蒜村

鹽田ノ小區域（一枚ヲ言フ）ト他ノ小區域トノ境界ヲナナセル小溝渠ヲ俗ニ合堀ト云フ而シテ兩端ニ存セサルモノヲ單ニ堀ト言フ其ノ幅ハ二尺乃至四尺ニシテ其深サハ一尺乃至一尺三寸內外トス

鹽田內溝渠ノ面積（周圍ノ溝渠ヲ除キタルモノ）

甲　三百三十四坪

溝渠間ノ距離　（前ノモノト同シ）八間內外

溝渠ノ長　七十五間乃至七十七間

乙　二百五十四坪

溝渠間ノ距離　（前ノモノト同シ）八間乃至十二間

溝渠ノ長サ　三十八間乃至六十一間

大川村

本調査シタル鹽田及溝渠ノ面積ハ二百六十七坪九ニシテ其ノ長サハ九十間乃至九十三間幅二尺四寸乃至二尺八寸深サ六寸乃至九寸トス

溝渠間ノ距離五間三尺乃至七間トス

四　撒砂（鹹砂）浸出裝置ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設

渡波

撒砂ニ鹽分ノ附着セルモノ即チ鹹砂ノ浸出裝置ハ臺（或ハ臺坪トモ云フ）ト稱スルモノニシテ一般ニ鹽田ノ中央部一列ニ配置セラル而シテ其構造ハ松又ハ樅木ニテ造リタル無底ノ箱ニシテ其厚サ一寸五分乃至二寸ヲ有ス大サハ橫ノ內規三尺五寸乃至三尺八寸縱ノ內規ハ五尺六寸乃至五尺八寸深サハ一尺二寸內外ヲ普通トス而シテ之レヲ鹽田面ニ据エ付クルニハ普通三寸

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

五分内外ヲ地下ニ埋設ス而シテ始メ臺ヲ作ルニ當リテハ決シテ金屬製ノ釘ヲ用ヒス四邊ノ板ノ接キ合ヒニハ臺ノ堅牢ヲ保タシムル爲メ上部ヨリ支ヒト稱シ木釘ヲ挿入ス此ノ構造ヲ當地ニテハありぐみト稱セリ臺ノ底ハ赤色ノ粘土ヲ以テ五分内外ノ厚ニ敲キ占メ其ノ上ニ一寸二三分許ノ角材三本乃至四本ヲ縦ニ並列ス而シテ之レニハ枕木ト稱スル長サ三寸ノ一寸五分角材ヲ一本ニ對シ四箇ヲ適當ノ間隔ヲ有セシメテ先ツ配置ス是レ後ニ至リ洗砂ノ際鹹水ノ流通ヲ妨ケシメサルニアリ斯クシテ其ノ上部ニハ竹簀(割竹ニテ造リタルモノニシテ皮部ヲ上ニナス)小麥稈簀(四通リ編ミ)ヲ敷キ又之レニ藁菰若シクハ萱簀(何レモ四通リ編ミ)ヲ順次載置ス

臺ノ長邊中央下部ニ長サ一尺五寸徑一寸内外ノ竹樋ヲ嵌入シ以テ鹹水ノ流出ニ供ス其竹樋ノ内面ニ出ツル處ハ臺ノ底ヲ少シク低窪トナシ而シテ外部ノ樋端直下ニハ小壺ト稱スルモノヲ埋設シ洗滌浸出セラルヽ所ノ鹹水ヲ受容スル處ノ裝置トナス

小壺ハ其形狀楕圓ニシテ一ノ桶ナリ而シテ口徑ハ長キモノ二尺一寸乃至二尺三寸短キモノ一尺六寸乃至一尺七寸深サハ一尺五寸内外トス然レトモ一年以上ニ亘ルトキハ鹹水ヲ一壺ヨリ吸ヒ取ルノ際柄杓ト底板ト相摩擦スル爲メ凹窪トナルヲ普通トス用材ハ一般松板ニシテ之レヲ地中ニ埋設シ地表ニ顯ハルヽハ僅ニ一寸内外トス

臺ト小壺トノ距離ハ六寸乃至八寸位トシ臺ヨリ凡ソ一尺一寸小壺ヨリ七寸内外ヲ隔テ臺ト並行シタル處ニ忍ヒ箱ト稱スルモノヲ埋設セリ

忍ヒ箱ハ五分板ノ杉材ニテ造リ長一尺二寸乃至一尺四寸幅一尺五分乃至一尺二寸深サ一尺二寸内外ヲ有セル普通ノ箱ニシテ此ノ箱中ニハ小溝渠ヨリ樋ヲ通シテ常ニ潮水ヲ誘導シ置キ鹹砂洗滌ノ際柄杓ニテ汲ミ揚ケ使用ニ供スル而シテ此ノ箱ニ代フルニ空樽ヲ以テスルモノアリ

此ノ地方一般ニ以上ノ裝置ヲ總稱シテ單ニ臺ト稱セリ之レカ配置ハ一枚ノ鹽田其ノ幅八間以上ナルトキハ二列トシ其ノ以下ナルトキハ概ネ中央一列トス然レトモ其ノ設置スル數ニ至リテハ地質ニヨリテ多少アリ則チ地質良キ處ハ一般ニ其數ヲ多クシ然ラサルトキハ少ナキヲ普通トセリ今本調査ニ供シタル鹽田ニ付臺ノ數及其面積ヲ示セハ次ノ如シ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

臺ノ數

甲　一〇七個　一反歩ニ對シ　八個五五六

乙　九七個　同　七個二七五

臺一個ノ面積

臺　二二、〇四乃至二六、〇四平方尺（〇、六）二乃至〇、七二三坪

小壺　二、六八乃至三、一四二平方尺

忍箱　一、四九五乃至一、九五〇平方尺

計　二六、二二三、乃至三一、一三二平方尺

野蒜

鹹砂濾過裝置ハ大體ニ於テ前渡ノ波ト大差ナキヲ以テ今其ノ異ナル所ノミヲ述フヘシ

濾過裝置ハ鹽田ノ長邊兩側堀ニ沿ヒ直角ニ設ケラル則チ一枚ノ鹽田ニ付一般ニ二列ニ配置セラル而シテ此裝置ハ臺及ヒ鹹水ヲ受容スル壺箱ヨリ成リ他ニ之レニ附屬セルモノナシ

臺箱ノ構造ハ渡ノ波ノモノニ比シ粗造ニシテ松或ハ杉材ノ五分板ヲ用ヒ其ノ接合點ハ概ネ金屬製ノ釘ヲ使用ス大サハ幅内規五尺長サ内規五尺八寸深サ一尺トシ底部ノ構造ニ至リテハ渡ノ波ノモノト相同シ其ノ内部ニハ篠竹簀（一分位ノ間ヲ設ケ細繩ニテ三ケ所編ミタルモノ）藁竹簀（割竹ヲ用フ）ヲ順次並列シ最後ニ溝ヨリ堀リ上ケタル土砂ニテ臺ノ内部周邊ニ一二寸ノ壁ヲ設ケ之レヲ塊ト名ツク（鹹水漏出ヲ防クニアリト云フ）

壺箱ハ口徑約二尺一寸深サ一尺三寸内外容量約六斗ノ圓形木製桶ニシテ樋ノ直下ニ埋設ス而シテ此ノ桶ハ一般ニ上部ノ少シク開キタルヲ用フ

臺ノ數

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

甲　一六〇個　一反歩當　八個八八九

乙　一五二個　一反歩當　八個〇〇五

臺一個ノ面積

臺　三〇、〇九平方尺

壺桶　三、四六四平方尺

計　三三、五五四平方尺

大川村

本村ニ於ケル鹹砂濾過裝置ハ前ノ野蒜村ノモノト殆ント相同シ然レトモ此ノ配置ノ狀態ハ大ニ異ナリ一枚ノ鹽田中長邊ノ一側ニ沿ヒテ直角ニ設置ス（之レヲ片臺ト云フ）稀ニ兩側ニ設クルモノアリ而シテ此ノ裝置ハ野蒜村ノモノト同シク臺箱及ヒ小壺トヨリ成レリ

臺箱ハ主トシテ松杉ノ厚サ八分乃至一寸ノ板ニテ造リタルモノニシテ其ノ大サハ長サ六尺幅三尺五寸深サ一尺ヲ有ス而シテ底部渡ノ波及ヒ野蒜村ノモノト相同シク先ツ粘土二寸乃至三寸ノ厚サニ置キ次ニ赤色粘土三寸許リヲ打固メ小壺ノ方向ニ鹹水ヲ竹樋ヲ通シテ容易ニ流出スル如ク適度ノ傾斜ヲ附ス次ニ三列三ケ處ニ杉或ハ栗材ノ二寸角許ノモノヲ並ヘ其ノ上ニ細竹（徑一寸許リノモノ）ノ四ツ割トナシタルモノヲ橫ニ並列ス次ニ之ト直角ニ藁三乃至四把ヲ厚サニ不同ナキ樣並置ス斯ノ如キ裝置ナルヲ以テ骸砂ヲ臺ヨリ掻キ出ス際ニハ其ノ幾分ヲ特ニ藁ノ兩端ノ處ニ殘シ置クヲ常トス

垂壺ハ楕圓形ノ桶ニシテ其ノ後部長徑二尺二寸短徑一尺八寸深サ一尺六寸ヲ有シ其容量約六斗トス

臺ノ數　一四七個　一反歩當　九個八五五

臺一個ノ面積　二二、七四平方尺

臺

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

小壺　三、四六四平方尺

計　二六、二〇四平方尺

五　撒砂（鹹砂）貯藏裝置、構造、大小、面積及鹹砂ヲ以テ鹹水ヲ採收スル方法

渡波

原砂ヲ鹽田面ニ撒布シタル後鹽分ノ充分ニ附着シタル砂即鹹砂トナリタルモノハ別ニ之レヲ貯藏堆積スル等ノコトナク直チニ寄セ集メテ臺内ニ入ル而シテ臺内ニ入ルヽニハ臺ノ近傍ニ寄セ集メタル鹹砂ヲかっつあヲ以テ少シク壓迫シ次テ忍ヒ箱ニ溜ル潮水ヲ柄杓ニテ汲ミ臺内ノ砂上ニ灌注シ普通其全量ヲ二三回行フ而シテ小壺内ニハ好天氣ニテ鹽分ノ附着普通ナルトキハ擔桶一荷（約四斗）ノ鹹水ヲ得ルヲ常トス若シ鹽分ノ附着不良ナルトキハ八分乃至七分乃至ノ等ト稱シ普通ヨリ採鹹量ヲ減ス小壺ニ溜リタル鹹水ハ直チニ擔桶ヲ以テ大壺（鹹水貯溜池）ニ運搬スルヲ常トスレトモ時トシテ最終ノモノハ翌日迄放置スルコトアリ而シテ後ニ殘リタル骸砂ハ直チニ臺ノ傍ニ掻キ出シ置クコトアレトモ普通翌日午前八時頃ニ至リテ之レヲ掻キ出ス

野蒜村

一般ノ狀態ニ於テハ渡ノ波ニ於ケルト殆ント同一ナレトモ臺中ニ入レタル鹹砂ニ注灌スル潮水ハ直チニ其ノ傍ナル小溝渠ヨリ柄杓ニテ汲ミ上ケ供用ス而シテ全量ヲ二三回ニ分配シテ注灌スルハ渡ノ波ノモノト相同シ鹹砂ヲ臺中ニ掻キ入ルヽニハ木製鋤ヲ以テス鹹砂ヲ臺内ニ掻キ入レタル後春季ニアリテハ稀ニ一人臺中ニ入リテ砂ヲ踏壓スルコトアレトモ普通ハ唯最後ニ鋤ニテ砂面ヲ均平ナラシムルト同時ニ少シク之レヲ壓着スルノミ鹹水採收後ノ骸砂ハ翌日午前五時頃掻キ出シテ前ノ如ク暫時ニシテ鹽田面ニ撒布ス

此ノ地ニ於ケル特色トモ稱スヘキハ普通鹹水ヲ採收シタル後更ニ溝水ヲ注灌シテ稀薄ノ鹹水ヲ採收ス之レヲ後水又ハ二番水ト稱ス所謂十州地方ニ於ケルもんだれニシテ翌日ノ洗滌水ニ用フ此ノ二番水ハ濃厚ノ如何ニ係ラス殆ント壺桶ノ受容量丈ケ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

採收スルヲ常トス

大川村

本村ニ於ケル狀態ハ野蒜村ノモノト殆ント相同シケレトモ唯二番水ヲ採收セサルコト其ノ異ナル要點トス

鹹砂ニ潮水ヲ注灌シ鹹水ヲ採收スルニ當リテハ各處共ニ同シク一枚ノ鹽田中ニ配設セラルヽ臺ニ就キ一面ノ灌潮ヲ順次行ヒ終テ又始メノモノヨリ前ノ如ク灌潮シ艫テ鹹水ノ小壺又ハ壺桶ニ適量トナリタルトキハ始メノモノヨリ順次採收スルハ作業上殆ント通法トナルカ如シ

六　鹹水輸送裝置ノ構造、面積及ヒ輸送ノ方法

渡波

採收シタル鹹水ハ鹹水溜トノ距離ノ遠近ヲ殆ント問ハス一般ニ擔桶ヲ以テ鹹水貯溜池ニ運搬スルヲ以テ別ニ裝置ヲ有セス然レトモ現今二ケ所ノ釜屋ニ於テハ所謂輸送裝置ヲ設備セリ內一釜屋ニ屬セルモノハ今回調査セシ內ニ加ハヽレルヲ以テ之レカ輸送裝置ノ方法ヲ述フヘシ

鹽田ノ一端堤防ニ近接シテ一ノ槽（赤穗地方ノ鮫鰊ニ相當ス）ニ支柱ヲ設ケ槽ノ底部ニハ竹樋ノ管ヲ嵌入シ其下端ハ地下七寸ノ所ニテ一ノ枕木ニヨリテ更ニ側方ニ鹽田ノ地中ヲ貫キテ支管ヲ出ス而シテ此ノ支管ハ再ヒ枕木ニヨリテ更ニ側方ニ鹽田ノ地中ヲ貫キテ支管ヲ出ス而シテ此ノ支管ヲ水平ニ地中ヲ通シテ鹹水貯溜池ノ一端ニテ終ラシム（枕木ハ長サ一尺ヲ有セル松ノ五寸角材ニテ竹樋ノ管ハ其徑三寸許ノモノヲ用フ）槽ハ內規ニテ長五尺幅三尺三寸深一尺ヲ有シ概ネ松杉ノ一寸內外ノ板ニテ造ル其下方ニ通セル樋管ハ底部ヨリ約二寸許リ上ニテ伏蔽ス槽ハ鹽田面ヨリ高五尺ノ處ニ位シ鹹水貯溜池ノ距離ハ約二十七間トス

斯クシテ鹹水ヲ大壺（鹹水貯溜池）ニ輸送セントスルニハ鹹水ヲ擔桶ニテ運搬シ來リ堤防ヨリ槽中ニ移スニアリ

野蒜村、大川村ノ鹽田ニハ以上ノ裝置ヲ施セルモノナシ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

七　採鹹用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、効用及ヒ使用法

渡波（一丁前ニ要モルスノ）（圖面參觀）

名稱	員數	構造大小形狀	効用及ヒ使用法
臺	一四	鹹砂濾過裝置ノ條下ニ詳述セリ	鹹砂ヲ採收スルニ用フ
小臺	一四	同	臺ヨリ流出スル鹹水ヲ受容スルニ用フ
箱	一四	同	鹹砂洗滌用ノ潮水ヲ誘導貯溜シ置クモノナリ
忍（ニナヒ）	一（荷）	桶ハ杉板ニテ造リ圓筒形ヲナス徑一尺四寸底徑一尺二寸深一尺五寸棒ハ桐材ニテ徑二寸長三尺四寸	主トシテ小壺ニ溜マレル鹹水ヲ運搬スルニ用フ
擔（ニナヒ）桶	二	身部ハ山毛欅材ニテ柄ハ多ク杉材ナリ	臺內ノ骸砂ヲ外方ニ堀リ出スニ用フ
寄板	二	全部山毛欅材ヲ用フ	鹹砂ヲ蒐集スルニ用フ
木鍬	三	同	臺內ノ骸砂ヲ外方ニ堀リ出スニ用フ
木鍬	三	同	骸砂ヲ鹽田面ニ撒布スルニ用フ
抄ひ	二	同	主トシテ蒐集セラレタル鹹砂ヲ臺內ニ掻キ入レ次ニ蒐集前溝側ニ鹹砂ヲ內部ニ掻キ入ルヽニ用フ
かっつあ	四	同	鹽面ノ撒砂ヲシテ可及的鹽分ノ附着ヲ良好ナラシムル爲メ飽砂ヲ主トシ兼テ坦砂ノ効ヲナサシム
馬鍬	一	身部ハ杉材ニシテ齒栗材曳引スル紐ハ多ク臺繩ニシテ又棕櫚繩ヲ用フ	鹹水ノ汲ミ取リ又ハ臺內ノ鹹砂ニ潮水ヲ注加スルニ用フ
柄杓	二	掬採部ノ輪ハ割竹ニシテ他ハ悉ク杉材	樋門ニ於ケル藁栓ノ開閉ニ使用ス
道守鍵	一	釣ノ部ハ鐵ニシテ杉ノ丸材	

野蒜村（圖面參觀）

名稱	員數	構造大小形狀	効用及ヒ使用法
鋤	三	全部櫻材ニテ作ルヲ常トスレ𪜈時トシテ柄ハ山毛欅材ヲ用フ	骸砂ヲ鹽田面ニ擴砂スルニ用フ
馬鍬	一	齒ハ栗材ニシテ身部ハ杉材紐ハ藁若クハ棕櫚繩ヲ用フ	撒砂ノ砂壤均平ニ用ヒ鹽分ノ附着ヲシテ良好ナラシム
木鍬	—	すきト同シ	臺ヨリ骸砂ヲ掻キ出スニ用フ
掻き込み	—	同　上	鹹水ノ汲ミ取リ又ハ臺內ノ鹹砂ニ潮水ヲ注加スルニ用フ
柄杓	—	主トシテ杉材ヲ用フ	

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

名稱	員數	構造大小形狀	效用及ヒ使用法
寄せ板	一	櫻若クハ山毛欅ヲ用フ	干砂即鹹砂ヲ收集スルニ使用ス
小寄桶	一	同　上	鹽田面ノ鹹砂ヲ蒐集スルニ先ツ鹹砂ノ溝内ニ墜落スル溝側ノ砂ヲ内部ニ寄セ入ルヽニ供ス
攪桶	二	杉　材	壺桶ヨリ鹹水ヲ土舟ニ運搬スルニ供ス
篩	一	ほうさくさニテ作ル	小寄ト同一ノ目的ニ使用ス
臺箱	一八	鹹砂濾過裝置ノ條下ニ述ヘタリ	干砂ヨリ鹹水ヲ採收スルニ使用ス
壺桶	一八	同　上	臺箱ヨリ流出スル鹹水ヲ受收スルニ用フ

大川村（圖面參照）

名稱	員數	構造大小形狀	效用及ヒ使用法
臺	一七	鹹水濾過裝置ノ條下ニ說明セリ	干砂ヨリ鹹水ヲ採收スルニ使用ス
壺箱	一七	同　上	臺箱ヨリ流出スル鹹水ヲ容受スルニ用フ
垂	一	齒ハ栗材ニシテ身部ハ杉材トス	渡ノ波野蒜ノモノト相同シ
馬鍬	二	杓ハ山毛欅ニシテ身部ハ梨材	同　前
掻込	一	桶ハ杉材ニシテ棒ハ桐又ハ杉ノ丸材	同　前
寄板	一	柄ハ杉材ニシテ身部ハ梨材	同　前
寄桶	一荷	柄ハ杉材ニシテ身部ハ梨材	同　前
搾杓	二	全部杉材ニシテ掬採部ノ輪ハ割竹	同　前
柄木鍬	二	全部梨材トス	同　前
掬	二	山毛欅材トス	骸砂ヲ鹽田面ニ散布スルニ用フ

八　採鹹用器具ノ新調費及ヒ保存期限

渡波（總價格及修繕費ハ一丁前ニ就テ示ス以下之レニ倣フ）

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

名稱	保存期	新調費 單價	新調費 總價額	一ケ年償却金	修繕費	備考
		円	円	円	円	
臺	二十年	二・〇〇〇	二八・〇〇〇	一・四〇〇	四・五五〇	臺ノ修繕費四・二〇〇之レニ附屬セルモノ三五〇ヲ要ス
小臺	十年	〇・七〇〇	九・八〇〇	〇・九八〇		
忍箱	十年	〇・四〇〇	五・六〇〇	〇・五六〇		
擔桶	八年	大〇・八〇〇 小〇・六五〇	一・四五〇	〇・一八一	〇・四〇〇	一組輪替ハ年二回一回金十錢
寄せ板	一年	〇・三五〇	〇・七〇〇	〇・七〇〇		
木鍬	一年	〇・一七〇	〇・五〇〇	〇・五一〇		
抄ヒ	一年	〇・一六〇	〇・三二〇	〇・三二〇		
馬鍬	四年	〇・五〇〇	〇・四〇〇	〇・一二五		
柄杓	二年	〇・四〇〇	〇・四〇〇	〇・二〇〇	〇・〇四〇	輪替年一回一箇二錢
かつ守（モリ）あ（カヤ）二年	二年	〇・三五〇	一・四〇〇	〇・七〇〇		
道（ドー）鍵	十年	〇・一二〇	〇・一二〇	〇・〇一二		
計	—	—	四八・八〇〇	五・六八八	四・九九〇	

野蒜　村（渡波ト同シ）

名稱	保存期	新調費 單價	新調費 總價格	償却費	修繕費	備考
		円	円	円	円	
鋤	六ケ月	〇・一五〇	〇・四五〇	〇・九〇〇		
馬鍬	六ケ月	〇・七〇〇	〇・七〇〇	〇・一一七	〇・一六六	三年三回修繕費五十錢
木鍬	一年六ケ月	〇・三五〇	〇・七〇〇	〇・四六〇		
掻込	四月	〇・七〇〇	一・四〇〇	〇・三五〇	〇・四〇〇	一年ニ一回修繕
拇杓	三年	〇・一五〇	〇・三〇〇	—	〇・三二〇	一年一回輪替一回八錢
寄せ板	六ケ月	〇・二〇〇	〇・四〇〇	〇・八〇〇		
小寄	一ケ月	〇・一二〇	〇・一二〇	一・二〇〇		

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

名稱	保存期	新調費 單價	新調費 總價格	償却金	修繕費	備考
擔桶	七年	〇・九〇〇	一・八〇〇	〇・二五七	〇・四〇〇	年二回修繕一回一荷ニ付拾錢
篩臺	三ヶ月	〇・〇二〇	〇・〇二〇	〇・〇八〇	—	
箱臺	十年	一・〇〇〇	一八・〇〇〇	〇・一八〇	三・〇〇〇	修繕人夫十人一人ニ付三十錢
桶	十年	〇・五五〇	九・九〇〇	〇・九九〇	—	
計	—	—	三三・七九〇	五・四三四	四・二八六	

大川村

名稱	保存期	新調費 單價	新調費 總價格	償却金	修繕費	備考
馬鍬	七年	〇・五五〇	〇・五五〇	〇・〇七九	—	
臺壺	十年	一・〇〇〇	一七・〇〇〇	一・七〇〇	二・九二五	修繕費中ニハ臺壺中ノ裝置取替等ヲモ含ム
垂壺	十年	〇・四〇〇	六・八〇〇	〇・六八〇	—	
掻込	三年	〇・七一〇	一・四二〇	〇・四七三	—	
寄せ板	一年	〇・五〇〇	〇・五〇〇	〇・五〇〇	—	
擔桶	五年	一・一〇〇	一・一〇〇	〇・二二〇	〇・二〇〇	年一回修繕
柄杓	五年	〇・二五〇	〇・五〇〇	〇・二〇〇	〇・〇八〇	年一回修繕
木鍬	一年	〇・三一〇	〇・六二〇	〇・六二〇	—	
掬	一年	〇・二〇〇	〇・二〇〇	〇・二〇〇	—	
計	—	—	二八・六九〇	四・五七二	三・二〇五	

九　鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積

渡波（圖面參照）

鹹水貯藏裝置ハ釜屋ノ近傍ニ設ケラルヽ一種ノ池ニシテ當地ニテハ之レヲ大壺ト稱ス其上部ニハ萱ニテ葺キ下ロシノ屋根ヲ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

造リ前後ニ高一尺幅四尺許リノ開閉戸ヲ設ケ（戸ハ板戸ナルモノ少ク普通ハ粗朶ノ棚ヲ用フ）而シテ大壺ノ底部及ヒ四壁ハ共ニ粘土ヲ以テ能ク之レヲ敲キ占ムル其厚サハ底部及四壁ノ下部一尺許リヲ有シ漸次上部ニ至ルニ從ヒテ其厚サヲ減シ最上部ハ寸内外トス其ノ容量ニ至リテハ大ナルハ殆ント二百石ニ達シ又小ナルニ至リテハ百二十石内外ノモノアリ其形狀横斷面ハ不正ノ長方形ヲナスヲ普通トス然レトモ稀ニ［　　］形ヲナセルモノアリ而シテ釜屋ハ一般ニ共同ナルヲ以テ概ネ一人ニ付一箇ノ大壺ヲ有セリ今調査ニ係ル一釜屋ニ屬スル大壺ノ大サ及ヒ其ノ面積等ヲ示セハ次ノ如シ

上部

甲　長　右方　三一・六尺　左方　三三・九　幅　前部　四・九二尺　後部　一三・三五

底部

長　右方　二七・六尺　左方　三〇・一　幅　前部　二・六尺　後部　一〇・〇

容量　百二十石八斗　面積　二百九十九平方尺二　深　三尺三寸（平均）　建坪面積　六百二十九平方尺

	乙	丙	丁	戊	巳	庚
容量	一三八・五八石	一五一・七〇	一三〇・〇〇	一六一・五〇	一七六・六〇	一二六・一〇
面積	二四六・六〇平方尺	三四四・六〇	三四八・九〇	三一三・〇〇	三九〇・一〇	三三一・六〇
深	三・六五尺	三・四〇	三・五〇	三・七〇	三・七五	三・〇五
建坪面積	六九七・一平方尺	五九五・〇	六〇四・五	六三一・三	六七二・〇	六二二・五

野蒜村（圖面參照）

鹽水貯藏裝置ノ位置構造等凡テ渡ノ波ノモノト相同シク本村ニ於テハ之レヲ土舟（土槽）ト稱ス而シテ構造上少シク異ナル點ハ前者ノ如ク容量百五十石乃至二百石ヲ有スル土舟ヲ二個乃至三個ニ分割スル爲メ之レニ境壁（下敷四尺乃至五尺上部ノ厚一尺八寸内外）ヲ設ク而シテ中間ノ土槽ニ鹹水ヲ注入セントスルニハ屋根ノ兩側若シクハ一側ニ一種ノ窓ヲ設ケ普通ハ之レニ板ノ覆蓋ヲナシ置ケリ如斯二三ニ區分シテ其ノ容量ヲ特ニ小ナラシムルハ地震連雨等ノ爲メ槽壁ノ崩壞ヲ豫防スルニアリ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

ト云フ土槽ノ構造ハ前ニ述ヘタル如ク殆ント渡ノ波ノモノニ異ナラサレトモ只其ノ異ナル處ハ底部及ヒ四方ノ壁ハ何レモ二寸厚サ許リノ芝土ヲ以テ芝部ヲ下方ニナシ厚サ一尺内外ニ敲キ占ムル而シテ壁ノ上部ハ次第ニ其厚ヲ減シ五六寸内外ヲ有ス

今本調査ニ供シタル一釜屋ニ屬スル土舟(土槽)ノ大サ及ヒ面積等ヲ示セハ次ノ如シ

	甲	乙	丙	丁	戊	巳	庚
容量	七三・一九四 尺	四四・三〇〇 石	九五・三四二	五三・九七〇 五九・六九一	六三・九八八 六七・四一九	七六・〇四〇	六二・九八六
面積	二五二・六五七 平方尺	一五四・八六〇	三一〇・九三三	二一三・六七五 一九四・六二五	二二二・一四〇 二一八・〇七五	二二八・六九〇	二一〇・四七三
深	二・三〇 尺	二・七〇	二・二八	二・〇八 二・四八	二・六八 二・四八	二・七五	二・二七
建坪面積	四一六・〇 平方尺	三九〇・〇	四九七・〇	三四二・〇 三一一・〇	三七八・〇〇 三七一・〇	三八九・〇	四〇五・〇

大川村（圖面參照）

鹹水貯藏裝置ノ構造位置等殆ント渡ノ波ノモノト同シ而シテ本村ニテ之レヲ土舟ト稱ス其形狀ハ又前者ト同シク横斷面ハ殆ント長方形ヲナセリ今回調査セシ一釜屋ニ屬スル土舟ノ大サ及ヒ面積等ハ左ノ如シ

上部

甲長　三二・九〇 尺　幅　一三・四〇 尺　長　二九・七〇 尺　幅　九・七五 尺

容量　百九十五石四斗　面積　四四〇・八六 平方尺　深　三尺五寸　建坪面積　六八四平方尺

底部

	乙	丙	丁	戊	巳	庚
容量	一五七・四三 尺	一七二・七四	二三八・九七	一九四・八八	一七一・二八	二一八・八〇
面積	三六・八一六 平方尺	三七一・四六	五〇二・三二	三八六・五六	三七二・四〇	四四二・〇〇
深サ	三・七 尺	三・七	三・九	四・三	三・七	三・九

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

	乙	丙	丁	戊	己	庚
建坪面積	六二一・〇（平方尺）	六四八・〇	八一六・五	五一〇・〇	四七六・〇	五九五・〇

備考　深サハ凡テ平均ヲ示シ面積ノ單位ハ平方尺トス

十　鹽田地盤ノ構造及ヒ性質

渡　波

渡ノ波鹽田ニ於ケル地盤ノ構造性質ハ種々ノ事情ニ依リ之レヲ詳ニスルコトヲ得サレトモ現今所謂萬石浦ニ瀕セル大半ノ鹽田ハ其ノ始メ近傍ノ海濱ニ存スル砂礫ヲ以テ埋立テラレシト云フ而シテ表面ヨリ六七尺迄ノ層ハ殆ント細砂ヨリ成リ之レニ一二分ノ粘土ヲ交エ（所謂砂土）夫ヨリ以下ニ至リテハ砂礫層（又貝殻ヲモ多ク混セリ）ヲナセルカ如シ（本調査ニ供シタル上、中ノ鹽田ハ之レニ屬ス）而シテ田野ニ接近セル鹽田ハ上層數尺ノ間細砂ニ二三分ノ粘土ヲ交ユ（粘質砂土）夫レヨリ下層ハ粘土ノ量ヲ稍ゝ增加スルノミナラス腐植土（主トシテ海藻ヨリ成ル）ヲモ交ユル如シ（本調査ニ供シタル下等ノ鹽田之ニ屬ス）然レトモ其ノ層ノ厚サハ不明ナリ

右ノ狀態ナルヲ以テ一般ノ鹽田ハ沖積層ヨリ成レルカ如シ故ニ土質モ自然多少之ニ關係セルハ蓋シ明ケシ

野　蒜　村

本村ニ於ケル鹽田地盤ノ構造性質ハ前ノ渡ノ波ニ於ケルト同シク之レヲ明ニ調査スルヲ得サレトモ此ノ邊一般ニ第三紀層ニ屬セルヲ以テ鹽田ハ地下數尺ニ至ルマテハ砂土ヨリ成リ其以下ハ砂礫層ナレトモ之レニ粘土ヲ混セル割合ハ渡ノ波鹽田ニ比シ其ノ量多ク（粘質砂土）海濱ヲ遠カレル鹽田ニ至リテハ更ニ粘土ノ量ヲ加ヘ甚シキ所ニ至リテハ殆ント砂質粘土ニシテ之ニ礫質ヲ交フルカ如シ次ニ洲崎開墾場ニ於テ調査セシ鹽田ハ其ノ表層ノ土質前者ト殆ント同シケレトモ粘土ノ量稍少ク且ツ其ノ層ノ厚サハ五尺以ニ上達スルカ如シ

大　川　村

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

本村ニ於ケル鹽田ノ位置ハ所謂追波川（北上川）ノ支流ノ西南長面浦ニ望ミ而シテ其ノ附近ニ存在セル山岳ハ概ネ中生層ニ屬セリ故ニ鹽田ノ地質ハ一般ニ砂土ナレトモ之レニ礫質ヲ帶ヘルモノ多シ本調査ニ供シタル鹽田ハ其ノ表層五六尺ノ間砂質壤土ニシテ其下層ニ至レハ礫質及粘質ヲ帶ヘルカ如シ然レトモ細密ナル地盤ノ構造ニ至リテハ之レヲ明ニ調査スルヲ得ス

十一　撒砂（鹹砂）ノ種類、性質

渡　波

撒砂ハ殆ント其ノ地固有ノモノニアラスシテ年々春季ノ始メニ於テ足シ砂（補給砂）ト稱シ鹽田ヨリ十町許リ隔リタル長濱ト呼ヘル海濱（鹽田ヨリ西南ニ距ル）ヨリ駄馬或ハ舟ニテ運搬シ來リテ鹽田近傍ノ堤防上ニ堆積シ置キ從來ノ砂ニ混シテ之レヲ利用ス砂ハ塵芥ヲ混スル等ノ事ナク粒子ハ細大適度（徑約一、乃至〇、五三ミリメートル位ノモノ）ナルヲ撰ヒ彼銀光（石英砂）ヲ有セルモノニシテ而モ粗粒ナル砂ハ之レヲ嫌忌スルヲ普通トス撒布用砂ノ運搬時季ハ春季ヲ主トスレトモ時トシテ秋季ノ節鹽田作業ノ已ニ休止セラレタル時ニ行フモノアリ

撒砂ノ種類ニ依リテ鹹水ノ良否及ヒ鹹水濾出ノ遲速等ニ就テ未之ヲ調査スルノ機ヲ有セス且ツ從來當業者間ニ於テモ之レヲ試驗シタルモノナキヲ以テ玆ニ詳述スルヲ得サレトモ砂粒ノ粗ニ失シタルモノハ鹹水ノ濾出良好ナレトモ之レヨリ製シタル鹽ハ結晶自然ニ粗トナリ色澤不良ナリトハ當業者間一般ニ唱フル處ナリ次ニ其撒砂ハ使用ノ度數加ハルニ從ヘ粘性ヲ帶ヒ不良トナリ鹹水濾出モ大ニ遲緩トナルト云フ

野　蒜　村

本村ニアリテハ渡ノ波ト同シク補給砂ナルモノアレトモ春季鹽田作業開始ノ時鹽田面ヲ耕耙セシ砂土ノ內ヨリ凡ソ一年間使用シ得ヘキ量丈分取シ置キテ之レヲ利用スルコト一般ナルカ故撒砂ハ其ノ地固有ノモノタリ而シテ撒砂ノ種類ト鹹水ノ良否及鹹水濾出ノ遲速等ノ關係ニ就テハ之レヲ明ニスルヲ得サレトモ粘土及ヒ腐植土ヲ混雜スルコト多キモノハ鹹水不良ニシテ濾出ノ際大ニ其度ヲ遲緩ナラシム

大　川　村

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

本村ニ於ケル撒砂ハ渡ノ波ト同シク其地固有ノモノニアラスシテ鹽田ヨリ數町東北部ニ距リタル所謂長面浦ノ外海（即追波灣）ニ接スル海濱ヨリ毎年春季鹽田作業開始前小船ヲ以テ運搬シ來リ鹽田内臺ノ附近ニ配置シ然ル後之レヲ全面ニ撒布ス

十二　撒砂（鹹砂）撒布量及ヒ替砂ノ數

渡　波

從來撒砂ノ撒布量ニ就テハ各自一定セサレトモ春夏ノ季ハ秋季ヨリ其ノ量ヲ多クスルハ一般ニ行ハル、處ナリ而シテ今回ノ調査ニ依リ其ノ概數ヲ述フレハ次ノ如シ

春季ニハ一坪ノ撒砂量七升八合乃至九升ニシテ秋季ハ六升二合乃至七升五合トス之レカ重量ハ其時ニ於ケル撒砂濕潤ノ狀態ニ依リテ差異アレトモ普通一斗ノ重量五貫目乃至五貫四五百目ヲ有セリ替砂即戻砂方法ハ二圍式（此地方ニテ二重砂ト云フ）一般ニ行ハル然レトモ春夏ノ候鹽田ノ乾燥ニ過クル處或ハ春季ニ際シ撒砂ノ乾燥不良ナル所及ヒ作業人夫ノ少キモノニアリテハ一圍式（此ノ地方ニテ一重砂ト云フ）ヲ取ルモノ往々アリ本調査ニ供シタル鹽田ハ悉ク二圍式ヲ採用セリ

春夏ノ候過乾ノ鹽田ニ一圍式ヲ行フ主ナル理由ハ此ノ地方ハ元來撒潮作業ヲ缺ケルヲ以テ撒砂ノ乾燥早キニ過キ爲メニ鹽分ノ附着ヲシテ不良ナラシムルカ故ニ特別ニ撒砂量ヲ增加シテ此ノ現象ヲ避クルニアリ又秋季撒砂ノ乾燥不良ナル鹽田ニアリテモ鹽分ノ附着宜シカラサルヲ以テ二替砂ヲ行フ必要ヲ見ス從テ二替砂ニ於ケル撒砂量ノ半數ヲ之ニ充テ他ノ半數ハ臺ノ近傍ニ堆積シ一時之レカ利用ヲ休止スルナリ

野　蒜　村

本村ニ於ケル撒砂ノ撒布量ハ渡波ト同シク季節ニヨリテ多少其ノ量ヲ異ニス則チ春夏ハ略ホ同量ニシテ秋ハ春夏ノ約七分ノ量ヲ使用セリ其一坪ニ對スル撒砂量ハ春夏ノ二季ニ於テハ八升内外秋ハ凡ソ六升内外ヲ用ユ而シテ秋季ニ際シ撒砂量ヲ減スルトキハ渡波ノト同シク其過剩ノ量ハ臺側ニ堆積シ置クヲ普通トス撒砂一斗ノ重量ハ五貫乃至五貫六七百匁ヲ有ス替砂ノ數ハ渡波ノト同シク一般ニ二替砂ヲ採用セリ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

大川村

本村ニ於ケル撒砂ノ撒布量ハ畧ホ渡波ト同様ナルヲ以テ之レヲ省略ス替砂ノ數ハ一般ニ二替砂ヲ採用セリ

十三 撒砂乾燥ノ時間

渡波

當地方ニ於ケル撒砂乾燥時間ハ五、六、七ノ最盛期ニ於テハ約八時間其他ノ季節ニアリテハ九時間乃至十二時間ヲ要ス而シテ二日乾シヲナス場合ニハ十五時間乃至二十時間トス

野蒜村

本村ニ於テハ五、七ノ兩月採鹹最盛期ノ撒砂乾燥ノ時間ハ八時間乃至九時間ニシテ他ノ季節ニ於テハ十八時間前後ニシテ又時トシテ殆ト三十時間ニ達スルコトアリ

大川村

本村ニ於ケル採鹹最盛期ハ四、五ノ兩月ニシテ此ノ季ニ於テハ撒砂乾燥時間モ短クシテ八時間前後ヲ要スルノミナレトモ他ノ季節ニ至レハ十五時間以上トナリ又稀ニハ二十六七時間ヲ費スコトアリ

十四 撒砂(鹹撒)浸出裝置ニ注入スル海水量及鹹水又ハもんだれ採收量

渡波

臺ニ注入スル海水量ハ採鹹季節ニ依リテ相同シカラス則チ夏季ニ於テハ一臺ニ付六斗内外ニシテ之レヲ採收スル鹹水量ハ比重母氏十四度乃至十七度ノモノ三斗五升乃至四斗五升春秋ノ兩季節ニアリテハ海水ノ注入量三斗乃至四斗五升ニシテ此ノ鹹水量ハ比重十一度乃至十三度ノモノ二斗五升乃至三斗ヲ採收スルヲ普通トス而シテ此ノ地方ニ於テハ前ニ述ヘタル一定量ノ鹹水ヲ採收セル後再ヒ海水ヲ注入シテ稀薄ノ鹹水即チもんだれヲ採收スルコトナシ之レニ就テ當業者ノ唱フル所ヲ聞クニ若シ鹹砂ヨリもんだれヲ採收スルトキハ撒砂トシテ再ヒ鹽田面ニ撒布シタル際鹽分ノ附着不良ナリト云フ然レトモ之レカ可否

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

ニ就テハ未タ實驗セサルヲ以テ玆ニ斷言スルヲ得サルナリ

野蒜村

一臺ノ鹹砂上ニ注入スル海水量ハ季節ニヨリテ差異アルコト渡波ニ於ケルト相同シ而シテ此ノ地方ニアリテ採鹹量ノ最モ多キ季節即チ四、五、七、八月ニアリテハ一般ニ其注入量ヲシテ五斗乃至六斗ノ海水ヲ供シ之レヨリ採收スル鹹水量ハ其比重母氏十三度乃至十六度ノモノ三斗乃至四斗ヲ得其他ニアリテハ注入海水量三斗乃至四斗ヲ要シ之レヨリ採收スル鹹水量ハ比重九度乃至十三度ノモノ二斗五升乃至三斗ナリトス

本村ニ於テ渡波ト其趣ヲ異ニスル點ハ普通ノ海水ヲ採收シタル後跡水（又ハ二番水）即チもんだれヲ採收スルコトナリトス而テシ此ノもんだれハ之ヲ翌日ノ鹹砂ニ利用スル而シテ其始メニ於ケル海水注入量ハ季節ニヨリテ殆ント差異ナク六斗乃至七斗ニシテ之レヨリ得ルもんだれノ量ハ五斗乃至六斗其ノ鹹度ハ六度內外トス

大川村

本村ニ於テモ渡波ト同シク一臺ニ注入スル海水量ハ季節ニヨリ相同シカラスシテ二月ニ至ル五ケ月間ハ平均六斗ノ海水ヲ注入シ之レヨリ採收スル鹹水量ハ比重母氏十四度乃至十六度ノモノ三斗乃至四斗ニシテ他ノ季節ニアリテハ其注入量四斗內外ニシテ之レヨリ採收スル鹹水量ハ比重八度乃至十二度ノモノ三斗內外ナリトス

十五　海水、鹹水及もんだれノ性質

渡波

此ノ地方ノ鹽田ニ誘導利用セラルノ海水ハ萬石浦ニ存在スルモノニシテ外洋トノ距離甚タ遠カラス淡水ノ浸入等ノコトナキヲ以テ海水ノ濃度ハ比較的濃厚ナリ而シテ之レカ濃度ハ又季節天候滿干潮ノ關係等ニヨリテ多少差異アルハ明ナル處ナレトモ未タ是等ニ就テ精密ノ調査ヲ遂ケサルヲ以テ玆ニ之ヲ述フルコト能ハサレトモ一般ヨリ云フトキハ之レカ濃度ハ母氏二、五度ヨリ三度ヲ示スカ如シ今此地方ニ於ケル海水ノ比重溫度化學的成分ヲ述フレハ次ノ如シ（但シ千分中）

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

外觀	色澤	臭氣	浮遊物少
全固形分	三三、八二〇〇	總鹽素	一八、〇七九五
鹽化加里	〇、六二三七	鹽化加里中ノ鹽素	〇、二六四〇
鹽化曹達、鹽化加里以外ノ鹽化物中ノ鹽素			一、二八五一
鹽化曹達	二七、二四二一	夾雜物	六、五七七九

反應中性

備考　採收年月日　明治三十九年二月廿日　分析年月日　同年二月二十七日

採收當時ノ溫度　攝氏六度　比重毋氏二度

鹹水ノ濃度ハ撒砂ニ鹽分附着ノ良否ニ關スルコト大ナルハ明ナル處ナレトモ當業者ハ豫メ鹹水採收量ニ多ク意ヲ注キ可及的鹹水量ノ多キヲ望ム傾キアルヲ以テ鹹水ノ濃度ハ鹽分ノ附着ノ度ヨリ少シク低キヲ常トス故ニ採收期節ニ依リテ又自ラ其濃度ニ差異ヲ生セリ即チ夏季ニ於テ其濃度ハ毋氏比重十四度乃至十七度ニシテ春秋ノ季ハ十一度乃至十三度ヲ普通トセリ今昨三十八年十一月ニ於テ上中鹽田ヨリ採收セラレタル鹹水ニ就キ簡易分析ヲ行ヒタル結果ヲ示セハ次ノ如シ（但シ鹽田ヨリ採收シタル當時ノ月日及狀態ヲ缺ケルハ遺憾トスル處ナリ）

上鹽田ノ鹹水（百分中）		中鹽田ノ鹹水（百分中）	
外觀	浮遊物多ク濁、微「アルカリ」性臭氣痕跡	浮遊物少清澄、微「アルカリ」性臭氣痕跡	
色澤	淡黃色		淡褐色
比重	一、一二九五		一、一一二一
全固形分	二一、〇五四五		一八、〇六七六
鹽化加里	〇、二〇七九		〇、二〇七九
鹽化曹達	一五、八四二〇		一三、一三一八
固形分百ニ對スル鹽化曹達量	七五、二四一〇		七二、六八一五
夾雜物	五、二一二四		四、九三五八

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

備考	採收年月日	十一月十一日	十一月八日
	分析年月日	十二月十一日	十二月十一日
	採收當時ノ温度	攝氏九　度	攝氏十　三　度
	仝　比重	母氏十六度	母氏十四、五度

當地方ニ於テハもんだれヲ採收セス

野蒜村

本村ノ鹽田ニ誘導セラルヽ海水ノ濃度ニ就テハ未タ調査ヲナサヽルモ渡波ニ比シ稍稀薄ナルカ如シ今此地方ニ於テ採收セシ海水ノ比重温度化學的成分等ヲ驗セシ結果ヲ示セハ次ノ如シ（但シ千分中）

外觀	色澤	浮游物少	清澄
臭氣		反應中性	
比重	一、〇二二一	仝固形分	三四、〇七四〇
總鹽素	一五、〇三〇八	鹽化加里	〇、五六一三
鹽化加里中鹽素	〇、二六七三	鹽化曹達鹽化加里以外ノ鹽化物中ノ鹽素	一、四一八〇
鹽化曹達	一二、〇〇五三	夾雜物	一二、〇六八七

採收年月日	三十九年二月廿一日	採收當時ノ溫度及比重	攝氏四度　母氏二度
分析年月日	三十九年二月廿七日		

鹹水ノ濃度ハ元來撒砂ニ鹽分ノ附着ノ眞否ト密接ノ關係ヲ有スルヲ以テ自然採集季節ニ依リテ其度ヲ異ニスルハ明ナレトモ亦其採收量ニヨリテ大ニ左右セラルヽヲ以テ從來ノ濃度ヲ檢スルニ鹽分附着ノ度ヨリ常ニ其差異少ナシ右ノ理ニヨリ一般ニ夏季ハ其濃度十三度乃至十六度春秋ハ九度乃至十二三度ノモノヲ採收セリ而シテ冬季節ニ於ケル鹹水ノ性質ハ未タ調査セサルヲ以テ茲ニハ唯上中鹽田ヨリ採收シタル鹹水ノ分析結果ヲ示スコトヽセリ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

上　鹽　田

外觀浮遊物少、清、微「アルカリ」性、臭氣痕跡

色　澤	淡黃色
比　重	一、〇九二一
全固形分	一七、七七四〇
鹽化加里	〇、二一四〇
鹽化曹達	一〇、八一八九
夾雜物	六、九五五一
固形分百ニ對スル鹽化曹達量	六〇、八六九二

もんだれノ性質ハ未タ調査セサレトモ其ノ濃度ハ普通母氏ノ五度乃至七度ニシテ之レカ化學的成分ハ未タ試驗セサルヲ以テ他日ノ調査ニ讓ル

大　川　村

本村ノ鹽田内溝渠ニ灌漑セラル、海水ノ性質ハ前地方ト同シク未タ精査セサレトモ渡波地方ノモノト大差ナキカ如シ今昨三十八年十一月採收セシ海水ニ就キ之レカ化學的成分ヲ驗シタルニ次ノ如シ（但シ千分中）

外觀微青色、浮游物無シ、清、中性、臭氣痕跡

比　重	一、〇二四四
鹽化加里	〇、七五八〇
鹽化曹達、鹽化加里以外ノ鹽化物中ノ鹽素	二七、六五一九
鹽化曹達	

備考　採收年月日　三十八年十一月二十六日

採集當時溫度及比重

中　鹽　田

浮游物少、清、微「アルカリ」性、臭氣痕跡

淡黃色	
一、一〇三〇	
一八、〇八八〇	
〇、二八三八	
九、五七四九	
八、五一三一	
五二、九三五一	

總鹽素	一八、二九二二
鹽化加里中鹽素	〇、三六一〇
	一、一五二一
夾雜物	七、八七三一
分析年月日	三十九年一月二十七日

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

鹹水ノ性質ニ就テハ前ニ述ヘタル兩地方ト其ノ事情ヲ同シクス而シテ其ノ濃度ハ此ノ地方ニ於テ鹹水ノ採收最モ盛ナル四、五、六、七ノ四ヶ月ニ於テハ其比重毋氏ノ十五度乃至十七度ノモノニシテ其ノ他ノ月ニアリテハ八度乃至十三度ナリ要スルニ鹹水ノ採收盛ナル季節ノモノハ其ノ濃度モ亦強シトス而シテ之レカ化學的分析ニ至リテハ未タ行ハサルヲ以テ茲ニ掲クル能ハサルヲ憾ム

十六　海水引入排出（圖面參觀）

渡ノ波

海水ノ引入排出裝置ハ所謂水閘ニシテ此ノ地方ニテハ之レヲ地場道（チバミチ）ト云フ水閘ハ堤防ニテ圍マレタル鹽田小區域（鹽田ノ一丁前ト唱ヒラルヽモノ）ノ數九内外ナルトキハ普通一個ヲ堤防ニ埋設ス其ノ倍數以上ニ至レハ二箇乃至三箇ヲ備フ然レトモ何レモ引入排出ヲ兼用ス

水閘ハ概ネ木管ニシテ（土管及ヒ石材ノモノハ只一二アルノミニシテ栓ハ木管ト相同シ）口徑一尺二三寸長サ一間許ノ黑松ノ丸太材ヲ七分、三分ニ縱斷シ兩部分ヲ半圓形ニ割リ接合シテ一ノ圓筒トナス其孔徑ハ約五寸トス而シテ兩端ニハ蘆ヲ挿入シテ栓トナス其鹽田内ニ面スルモノハ一間許リヲ距テ杭ヲ建テ之ニ木桿ヲ横ヘ蘆栓ヲ强固ナラシム是滿潮ノ際海水ノ侵入ヲ防クニアリ

海水ヲ引入セントスルトキハ先鹽田内ニ面スル栓ヲ除去シ次ニ外方ノ栓ヲ除クニアリ次ニ之レヲ排出スルニハ反對ニ外方ノモノヲ先ツ除去ス而シテ海水引入排出ノ必要ナキ場合ニハ兩端ノ栓ヲ固ク嵌入スルハ言ヲ俟タサルナリ

當地方ニ於テハ直接海水ノ引入排出裝置ニアラサレトモ之レニ類セル裝置ヲ鹽田内ニ設クルヲ以テ今便宜ノ爲メ此ノ條下ニ述フヘシ

此裝置ハ普通一小區域ノ鹽田ニ對シ二種ヲ設ク一ヲ俗ニしめりどうト云ヒ他ヲはしやぎどうト呼ヘリ其位置ハ殆ント溝渠ノ中間ニ相對シテ縱設セリ其構造ハ兩者相同シク地盤ニ一ノ溝渠ヲ穿チ其ノ底ハ粘土ノ敲キトナシ上部ニ松板ヲ覆ヒ更ニ元ノ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

地盤ノ砂土ニテ補塡シ一ノ水道ヲ設ク而シテ其異ナル點ハ水道ノ幅何レモ五寸ナレトモ地表ヨリ松板迄ノ深サしめりどうハ五寸ニシテはしやぎどうハ三寸ナリ而シテ前者ハ其ノ兩端小溝渠ヲ距ル三尺ノ處ヨリ徑一尺五寸ノ竹樋トナシ之レニ蓁栓ヲ附シテ溝渠ノ加減ヲナス其目的ハ地盤ノ乾燥ニ過クルヲ防クニアリ

はしやぎどうハ其兩端小溝渠ニ通セス一端ハ盲溝トナリ一端ハ溝渠ヨリ二三尺ヲ隔リタル處ニ竹樋ノ口ヲ出シ茲ニ桶樣ノモノヲ裝置ス而シテ地盤過濕ノ際之ニ湧出スル水ヲ時々汲ミ出シ以テ地盤ノ乾燥ヲ計ル

野蒜村

本村ノ水閘モ亦渡波ト同シク普通堤防ノ便利ナル處ニ設ケ排灌ノ作用ヲナス其數ハ鹽田一圍ニ對シ一箇或ハ二箇ヲ有ス而シテ其構造ハ厚二寸乃至三寸ヲ有セル松板ニテ造リタル一ノ長方形ヲナセル箱ニシテ之レニ扉ヲ附シ昇降スルコトニヨリテ海水引入排出ノ加減ヲナス所謂昇降樋ニシテ前渡波ト異ナル所ナリ其幅ハ一尺五寸乃至一尺八寸ニシテ深サ一尺乃至一尺二寸トス其長サハ二間半乃至三間半トス而シテ之レカ方法ハ渡波ノモノト相同シキヲ以テ之レヲ略ス

本村ニ於テハ南方外洋ニ面セル大堤防ニ唯一ノ大ナル閘門ヲ有ス其幅ハ約九尺ニシテ左右ニ支柱ヲ設ケ之レニ接セル扉ハ二枚ヨリ成リ各外方ニ向テ開放スルヲ得ル所謂辨狀樋ナリ此ノ閘門ヲ通シテ兩字鹽田ノ境界ヲナセル大溝渠トナル本村ニ此ノ大閘門ヲ設ケタルハ主トシテ入梅ノ節大溝渠ニ沿ヒタル各鹽田ハ殆ント海水湧出ノ害ヲ蒙ルヲ以テ之レヲ豫メ防カンカ爲メナリ

要スルニ本村鹽田ニ沿ヒル外洋ハ波浪ノ害甚少ナキヲ以テ自然水閘ノ如キモ外洋ニ面スルモノニ對シ特別ノ裝置ヲ施サス

大川村

本村鹽田ノ水閘ハ一釜屋ニ附屬セル鹽田ニ對シ普通一箇ニシテ堤防ノ便利ナル處ニ布設セラレ排灌ノ作用ヲ兼ヌ而シテ其ノ種類ハ渡波ノモノト同シク松材ノ樋管ヲ用ヒ蓁栓ニヨリテ海水引入排出ノ加減ヲナス其ノ方法ハ凡テ前ト差異ナキヲ以テ省略ス

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積　該當記事ナシ

十八 鹽田一丁前ノ一ヶ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

	一丁前ノ面積	一ヶ年平均採鹹量	同上（一反歩當）	鹹水平均比重
渡波	一、七二三反	—	二百七十五石九斗	十五度
野蒜	一、八〇四	—	百七十八石二斗三升	十四度
大川	一、七〇四	—		十四度

月別鹹水採收量（一丁前）

	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月
渡波	三四・三〇	六三・七〇	七七・〇〇	六三・七〇	八四・七〇	七七・〇〇	三四・三〇	二九・四〇	二五・二〇
野蒜		六四・八〇	七二・〇〇	四二・四〇	五〇・四〇	四四・一〇	二七・〇〇	二二・五〇	—
大川		六八・〇〇	五三・五五	三〇・六〇	三五・七〇	二一・二五	一七・〇〇	—	—

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、員數及賃錢（一丁前）

渡波

人夫ノ員數	男	一六人	四・八〇〇圓	六時間	鹽田耕耘春秋二回		
同上賃錢	男	三三六人	三三・〇〇〇圓	二時間	採鹹及ヒ撒砂		
	女	一六八人	一三・四四〇圓	二時間	砂寄		
一日勞働時間	男	一五人	一二・〇〇〇圓	—	補給砂		
					計	—	六三・八四〇圓

一年各人夫ノ一人當賃錢　男（四人）　十二圓六十錢　女（二人）　六圓七十二錢

總賃錢　男　五十圓四十錢　女　十二圓四十四錢　計　六十三圓八十四錢

備考　人夫一日勞働時間ハ普通六時間ニシテ男ハ三十錢女ハ二十四錢トス

人夫ノ名稱ハ別ニ之レヲ有セサルヲ以テ便宜上作業名ヲ附セリ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

人夫ハ元來悉ク日雇ニシテ常雇ナシ而シテ茲ニ掲ケタル人夫ト稱スル內ニハ一家內ノ勞働者ヲモ包含セシメタリ

野蒜村

	鹽田耕耘春秋二回	採鹹	爬砂及撒砂	ぼつち（降雨前ノ砂堆ヲ云フ）	計	
人夫ノ員數	男 一二	男 女	女	女		
同上賃銀	三・六〇〇円	二三五〇 六二五〇	二二〇 一六・五〇〇	一五〇 五・六二五	四三・四七五円	
一日勞働時間	六時間	男 女	男	男		
		二三	三	一五		

一ケ年各人夫ノ一人當賃銀（男 二人 三圓二十八錢三厘餘／女 二人 十六圓八拾一錢三厘餘）　總賃銀（男 九圓八十五錢／女 三十三圓六十二錢五厘）　計 四十三圓四十七錢五厘

備考　人夫一日勞働時間ハ普通六時間ニシテ男卅錢（普通ノ時ハ廿五錢）女ハ十五錢トス他ノ事情ハ凡テ渡波ト相同シ

大川村

	鹽田耕耘春秋二回	採鹹	爬砂及撒砂	ぼつち（降雨前ノ砂堆ヲ云フ）	計	
人夫ノ員數	男 一二	男 女	女	女		
同上賃銀	三・〇〇〇円	二四〇〇 六二五〇 九・六〇〇	二四〇 一四・四〇〇	一五〇 四・五〇〇	三七・七五〇円	
一日勞働時間	六時間	男 女	男	男		
		二三	三	一五		

一ケ年各人夫ノ一人當賃銀（男 二人 四圓六十二錢五厘／女 三人 九圓五十錢）　總賃銀（男 九圓二十五錢／女 二十八圓五十錢）　計 三十七圓七十五錢

備考　人夫一日勞働時間ニシテ其賃銀男ハ二十五錢女ハ十二錢トス他ノ事情ハ前ト同シ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

二十　鹹水採收時季及採鹹量ト風雨トノ關係

渡波

當地方ニ於ケル鹹水採收時季ハ三月ヨリ十一月頃迄ニシテ其ノ最好時季ト稱スヘキハ七月ナリ而シテ之レカ風位ノ最モ鹽分附着ニ好適セルモノハ多少時季ニヨリテ相異ナレリ即三、四ノ兩月ハ南風及東風ヲ良トシ（殊ニ東風ハ乾燥セルヲ以テ最良トセリ）他ノ季節ニアリテハ西北風ヲ良トセリ而シテ此ノ採收季節ニ於ケル風位ハ明ナラサレトモ參考ノ爲メ近在石巻測候所ニ於テ測定セシ三ケ年ノ成績ヲ末項ニ表示スヘシ

野蒜村

本村ニ於ケル鹹水採時季ハ四月ヨリ十月ニ至ル七ケ月間ニシテ其間ニ於ケル最好時季ハ五月及七月トス而シテ此ノ地方當業者ノ最モ好ム風位ハ春秋共ニ西風ニシテ次ニ南風トシ東、東南、東北ノ風ヲ嫌ヒ夏季ハ南及ヒ西ノ風ニシテ東方及ヒ東南方ハ共ニ之レヲ忌ム

大川村

本村ニ於ケル鹹水採收時季ハ三月ヨリ九月ニ至ル七ケ月間ニシテ其ノ中採鹹ニ最モ適セル時季ハ四、五、六月ニシテ就中五月ヲ最良トス而シテ當業者ノ最モ好メル風位ハ四季ヲ通シテ南方トシ又最モ忌メルモノハ東風トス

二十一　一年間ノ採鹹平均日數

	上等鹽田		中等鹽田		下等鹽田	
	持濱日數	準備濱日數	持濱日數	準備濱日數	持濱日數	準備濱日數
渡波	九十日	百日	八十四日	九十八日	八十日	九十六日
野蒜	七十六日	八十五日	五十日	六十五日	三十日	四十五日
大川	五十五日	七十五日	五十日	七十日	三十五日	五十五日

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

右ノ表ニヨリ持濱平均日數ヲ比較スルトキハ渡波鹽田ノモノ最モ多クシテ八十四日他ノ二村ハ相同シクシテ五十日ナリ如斯甚タシク採鹹平均日數ニ差異アルハ主トシテ鹽田位置ノ良否ニ關係セリ

二十二 一ケ年平均鹹水採收量（一反歩當）

	上等鹽田	中等鹽田	下等鹽田
野蒜	二百六十二石二斗	百七十八石二斗三升	百〇三石五斗
大川	百七十五石三斗一升	百五十九石三斗七升	百十一石五斗六升
渡波	三百八十八石四斗九升	二百七十五石九斗二升	百九十八石二斗

備考　右ハ前ニ屢々示シタル各地ノ中等鹽田一丁前ヨリ採收セラルヽ鹹水量ヲ主トシテ調査シ之レヲ標準トナセリ一丁前ニ對スル採鹹量ハ渡波四百八十九石三斗（則チ鹽田一反七畝二十二歩ノ採收量）野蒜村三百十三石二斗（則チ鹽田一反八畝四歩ノ採收量）大川村二百七十二石（則チ鹽田一反七畝二歩ノ採收量）ナリ

二十三 準備及持濱其ノ他採鹹ニ關スル操作ノ順序方法

渡波

準備　鹽田作業開始前一二ケ月若シクハ前年採鹹業ヲ已ニ休止シタル際鹽田ヨリ約十町ヲ距テル海濱（乾瀉又ハしひほと云フ）ヨリ補給砂用トシテ細砂ヲ運搬シ來リ鹽田ノ一隅或ハ其近傍ノ堤防空地ニ堆積ス次ニ前年用ヒシ臺ヲ取放シテ二三日間日光ニ曝シ臺ヲ取リ放シタル後ハ手槌ニテ舊位置ノ地面ヲ充分打チ占メ斯クテ其ノ處ニ元ノ臺ヲ安置ス此裝置終レハ兩側ノ溝渠ヲ浚渫ス而シテ其ノ砂土ハ近傍ニ放置シ乾燥シタル後鹽田面ノ低處ニ利用ス此ノ際鹽田地盤內ニ設ケラルヽ底樋（前ニ述ヘタル水閘ノ一種ニシテ鹽田地盤ノ干濕ヲ適度ナラシムル暗渠ナリ）ヲ修繕スルコトアリ又鹽田面ニ散在セル木片小石介殼等ハ可成丁寧ニ除去ス

右ノ作業全ク終ハルヤ晴天ノ日ヲ撰ヒ地場うなひト稱シ先木鍬ヲ以テ鹽田面ヲ耕耡ス其ノ深サハ約五分內外ナレトモ一般ニ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

乾燥地ハ深ク濕地ハ淺キヲ原則トス次ニ馬鍬ニテ爬砂ヲ行ヒ兼テ地盤面ノ平坦ヲ行フ其回數ハ不定（此ノ地方ニ於ケル爬砂ノ形成ハ二種アリ一、縱爬（俗ニたてト呼フ）二、橫爬（俗ニよこト呼フ）是ナリ縱爬トハ鹽田ノ（縱線ニ從フテ爬砂ヲ行フモノヲ云ヒ橫爬トハ橫線ニ沿フテ行フモノヲ云フ之レカ順序ハ普通始メニ縱爬ヲ行ヒ次ニ橫爬トス而シテ回數重ナルトキハ交互ニ之レヲ行フ）ナレトモ約二十回之レヲ行ヒ務メテ他日鹹砂トナルヘキ原砂ノ碎粉セラレテ膨軟トナルヲ期ス次キニかっつあ（採鹹用器）ニテ其ノ表部ヲ縱橫ニ均坦シ其ノ上ニ前ヨリ保存シ置キタル骸砂（場所砂ト呼ヘリ）三分ノ一ヲ撒布シ再ヒ前ノ如クかっつあニテ地面ヲ均シ其日ハ其儘放置ス翌日又前ノ如ク爬砂ヲ行ヒテ砂ニ鹽分ヲ附着セシム即チ此日ハ持濱ナリ而シテ臺ニハ別ニ一個ニ對シ一石五斗內外ノ新砂ヲ補足ス（是ヨリ先臺內ニハ務メテ保存シ置キタル舊砂一石許リヲ收容セリ故ニ新砂ノ量ト合スルトキハ二石五斗內外ノ量ニ達ス然レトモ一度鹽田地盤面ニ撒布セラレタル後鹹砂トナリ再ヒ臺內ニ收容セラルヽニ至レハ其量一石八斗內外ニ減スルヲ普通トス其ノ原因種々アルヘシト雖モ主トシテ鹹砂收容後ハ壓迫ノ狀態ヲ呈スルコト一ハ鹽田面ノ未タ固定セサルカ爲メ其ノ砂ニ殘留スル所ノ砂比較的多キトニ依ルモノヽ如シ）故ヲ以テ春季始メテ採鹹セシ後五六日間ハ補給砂トシテ一日約八斗ノ新砂ヲ臺ノ兩側ニ堆積シ置キ臺ヨリ堀リ出シタル骸砂（此ノ地方ニテ垂跡ノ砂ト云フ）ヲ其ノ上ニ覆ヒ混淆シテ撒砂トス

持濱　持濱トハ採鹹當日鹽田上ニ於ケル操業ヲ意味セルナリ詳言スレハ採鹹ノ爲メ前日地場うなひニ於テ準備セラレタル原砂ヲ當日早朝ヨリ數次爬砂ヲ行ヒテ地盤ノ主トシテ毛細管引力ニ依リ原砂ニ堪ヘス吸收保蓄セラルヽ海水ヲ大陽熱及風力ノ作用ニヨリ其內ノ水內ヲ蒸發セシメ（所謂海水ヲ砂ニ濃縮附着セシムルニアリ）以テ鹽ノ附着鹽分量ヲ增加ス斯クテ或ル度ニ達セルトキ即チ適當ノ鹹砂トナルヲ俟テ之レヲ蒐集シ臺內ニ收容シ之レヨリ鹹水ヲ採收ス而シテ普通前ニ臺內ニアリシ原砂（二回後止ニ骸砂ナリ）ト爬砂ニ先チ當日之レヲ臺側ニ堀リ出サレタル原砂ヲ其ノ跡ニ擴撒スルコトアリ

今持濱操作ノ順序及方法ヲ次ニ述フヘシ

持濱（方言地場垂）ヲ爲スヘキ當日ハ午前六時ヨリ（六月ヨリハ五時トス）鹽田ニ出テ先ツ地場乾ト稱ヘ臺ノ四隅ニ堆積スル骸

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

砂ヲ掬ヒ板ヲ以テ鹽田面全體ニ撒布ス此操作ハ約一時間半乃至二時間ニテ終ルヲ以テ食事ヲナシタル後休息ヲナシ十時頃地場引ニ出ツルト稱シ木馬鍬（まんが）ニテ初メ縦ニ爬耘シ夫ヨリ再ヒ休息シ二回目ノ爬砂ヲ行フ此ノ時ハ横耕トナリ而シテ爬砂ノ回數ハ盛夏ノ候ナレハ二回位ナレトモ春秋ハ三回乃至五回トス

次ニ臺ノ内部ニアル骸砂ヲ木鍬ニテ其ノ隅側ニ堀リ出シ置ク斯クシテ後晝飯ヲ終ヘ地場垂ト稱シ午後一時乃至二時頃ヨリかっつあニテ先ツ溝側ニアル鹹砂（其幅約二尺ノ間ニアルモノ）ヲ内方ニ蒐集ス是レ全體ノ集砂ヲ行フ際鹹砂ノ溝渠中ニ墜落スルヲ避クルノ用意ナリ尚ホ臺ノ週邊ニ撒在セル鹹砂ヲ前ト同シク蒐集シテ臺内ニ入ル

右ノ二作業終ハリ夫ヨリ圖ニ示スカ如キ方向ニ寄セ板ヲ以テ鹽田ノ一端ヨリ先ツ畦狀ニ臺ノ兩側ニ幷行シテ鹹砂ヲ幅一尺五寸内外ニ集メテ前方ニ進ムト而シテ他ノ人夫ハ此ノ寄セラレタル鹹砂ヲかっつあヲ以テ臺ノ近傍ヨリ漸次臺中ニ掻キ入ル此業全ク終リタル後一人臺内ニ入リ砂面ヲ均シツヽ砂上ヲ輕ク蹈壓シ夫ヨリ忍ヒ箱ニ溜レル潮水ヲ柄杓ニテ臺内ノ砂上ニ灌注ス而シテ其ノ注入スル潮水ハ全量ヲ二三回ニ分配シテ用フ斯クシテ十數分間ヲ經過セハ漸次鹹水ノ小壺ニ貯溜スルヲ見ル依テ茲ニ溜リタル鹹水量適度（鹽分ノ附着良好）ナルトキハ擔桶一荷（四斗）以上ヲ得レトモ之レニ反スルトキハ八分垂七分垂等ノ名ヲ附シ其採收量ヲ減ス即チ八分垂レトハ其採鹹量四斗（凡八割量ヲ云フ）ニ達シタルトキハ之レヲ擔桶ニ汲ミ取リテ鹹水貯藏池（大壺）ニ運搬ス鹹水ノ採收ハ普通午後四時頃ニ終ルヲ以テ次キニ木鍬ヲ以テ臺中ノ骸砂ヲ四隅ニ掻キ出シ置キ以テ此日ノ作業ヲ終ハル若シ鹹水ノ採收午後四時以後ニ至ルトキハ其ノ儘放置シ翌日午前八時地場乾ヲ行フ前ニ之レヲ掻キ出スヲ通例トセリ

若シ一日中ニ於テ適當ノ鹹砂トナラサルトキハ午後五時頃寄セ地場ト稱シ各臺ノ前面ニ鹹砂ヲ一列ツヽ畦狀ニ寄セタル後之レヲ適當大ノ丘狀ニ堆積シ以テ夜分ニ於ケル結露ノ害ヲ防ク（丘狀ニ推積セルモノヲたまト名ク）其ノ數ハ一臺分ノ砂ニ對シ三乃至四ヲ造ルヲ普通トス斯クテ翌朝ニ至リ骸砂ニ堀リ出シタル後直チニ丘狀ノ砂堆ヲ抄ヒ板ヲ以テ普通ニ於ケル如ク鹽田面ニ抛散シ次ニ木馬鍬ニテ縦横ニ爬砂ヲ行ヒ後之レヲ蒐集シテ臺中ニ入レテ鹹水ヲ採收ス而シテ前ニ堀リ出サレタル骸砂ハ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

其跡地ニ撒布セラルヽコト常ノ如シ此ノ地方ニアリテ夏季採鹹業ノ盛ナルトキハ一般ニ撒砂ハ一日乾ナレトモ春季ハ二日乾多ク秋季ニ至レハ時トシテ三日乾ヲ行フコトアリ

又此ノ地方ニ於ケル戻砂方法ハ普通二替砂（此ノ地ニテ二重砂ト云フ）ナレトモ亦夏季ニ於テ鹽田ノ乾燥過度ナル所若シクハ勞働者ノ數不足ナル場合或ハ秋季撒砂ノ乾燥不充分ナル所ニ於テ一替砂（一重砂ト云フ）トナスモノ少ナカラス此ノ際ニハ後乾ト稱シ鹹水ヲ採收スルヤ直チニ其ノ骸砂ヲ四隅ニ切リ出シ次テ鹽田面ニ撒布シ大部分乾燥シタル後之レヲ蒐集シ再ヒ前ノ如ク鹽田面ニ撒布ス然ルトキハ翌日ニ於ケル採鹹時間ヲ短縮スルノ利アリ

降雨後鹽田上ニ於ケル操作　降雨ノ爲メ鹽田面ニ雨水ノ停滯セルトキハ雨ノ霽ルヽヲ待チテ直チニ之レヲ水閘ヨリ排除スルヲ常トスレトモ時滿潮ニ際スル場合ニハ干潮ヲ待テ排除スルヲ通例トス斯ノ如ク一朝降雨ニ際スレハ蒐集セラレタル鹹砂堆ハ崩壞シ之レニ附着セル鹽分ハ殆ント溶出スルヲ以テ溝潮ヲ排出シ約二日間地面ヲ乾燥セシメタル後崩壞シタル砂堆ヲ木鍬ニテ元ノ如ク漑ヒ上ケ再ヒ其儘乾燥セシメ三日目ノ朝ニ至リ普通ノ如ク砂堆ヲ地面ニ撒布シテ鹹砂トナシ是ヨリ鹹水ヲ採收ス

野蒜村

準備　大體ニ於テハ前渡波ト同シキヲ以テ茲ニハ其ノ異ナル要點ヲ述フルニ止メン

臺打　臺打トハ採鹹作業開始前（鹽田ノ作業ニ着手スルヲ地場はだちト云フ）臺ノ內部ニ塊塗リト稱ヘ普通ノ砂ヲ臺ノ內側ニ容レ其ノ土部ヲ蹈壓シ後耡ニテ幅五寸許リ切リテ內壁ヲ造ル而シテ其上部ハ臺ノ緣ヨリ一寸許リ高カラシムル是鹹砂ヲ臺ニ盛リ潮水ヲ注入スル際潮水ノ漏溢ヲ防クニアリト云フ而シテ降雨連日ニ及ヘハ塊ノ崩壞ヲ免レス此ノ場合ニハ同質ノ砂ヲ以テ四邊ヲ塗リ固ムル然レトモ近來渡波臺ニ倣ヘルモノハ此ノ作業ナシ

準備ノ最後ニハ所謂地場うないト稱シ農具用ノ風呂鍬ニテ鹽田面ヲ深一寸位ニ耕起シ次ニ木馬鍬ニテ縱橫各三四回ノ爬砂ヲ行フ尙砂塊ノ充分破碎セラレサルモノアルヲ以テかいちやまんが（普通ノまんがヲ倒立シテ用フルモノニ名ツク）ニテ五回位

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

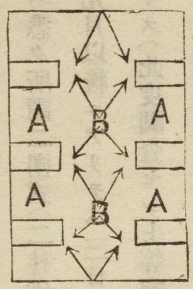
縦横ニ爬砂ヲ行ヒテ其ノ面ヲ均坦ス而シテ此際後日ニ用フル補給砂ヲ豫メ（此ノ地ニテかこひ砂ト云フ）各臺ノ傍ニ分取堆積シ置ク其ノ量ハ一臺ニ對シ約五石トス又別ニ臺ノ内部ニ原砂ヲ盛容ス臺ノ外部ニハ二ヶノ丘狀砂堆（此ノ地方ニテぼつちト云フ）ヲ設ク即二替砂ノ二ヲ採用スルナリ

以上ノ作業ハ二日間ニ終ハルヲ以テ普通其ノ翌日ハ所謂持濱ナリ

持濱　持濱ノ當日ニ至レハ地場于ト稱シ午前五時乃至六時頃（其ノ時季ニヨリテ多少差異アリ）鹽田ニ出テ臺側ニアル二個ノ砂堆（ぼつち）ヲ順次耡ニテ横ニ拋散シ次ニ木馬鍬ニテ縦横二回ツヽ爬砂ヲ行フ（此ノ際撒砂ノ乾燥不充分ナルトキハ四回ツヽ行フ）此ノ地方ニテ縦横各一回ノ爬砂ヲ一番ト云フ

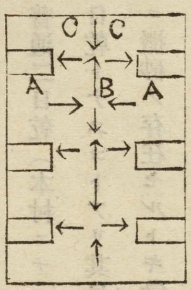
午後二時頃あたり拂ヒト稱シ小寄セ（又箒ヲ用ユルコトアリ）ヲ以テ先ツ溝側二尺五寸許リノ間ニ在ル鹹砂ヲ内方ニ推シ寄セ次ニ寄せナル器具ヲ以テ臺ノ前ニ鹹砂ヲ推シ寄セ一人其傍ニヨリ耡ニテ臺中ニ之レヲ掻キ入ル而シテ鹹砂ノ極メテ乾燥セル場合ニハ臺ニ收容シタル後耡ニテ其ノ面ヲ均平ナラシムルト同時ニ之レヲ蹈壓スルコトアリ（蹈壓ハ春季ニ行フコト多シ）鹹砂ヲ蒐集スルニ二樣ノ式アレトモ乙ハ勞力多キヲ以テ普通甲法ヲ採用セリ

甲式



最初Aノ方向ニ推シ寄セ次ニBノ方向ヲ取リ遂ニ蒐集シタル鹹砂ヲ臺内ニ掻キ入ル

乙式



甲式ト同シクAB C順次矢ノ方向ニ推シ寄スルナリ

斯クテ鹹砂ノ臺中ニ收容セラルヽヤ杓柄ヲ用ヒテ溝潮ヲ其ノ上ニ注入ス其ノ作業中他ノ人ハ是ヨリ先臺ノ兩側ニ撒砂用原砂ヲ木鍬ニテ堀リ出シタルモノヲ尚一尺位ノ距離ニ掻キ出シ以テ鹽田面ニ撒布ノ準備ヲナス（斯クノ如クスルハ則チ主トシテ過濕ノ砂ヲ其ノ間ニ多少乾燥セシメ以テ拋散ニ便ナラシムニアリ）

斯クテ漏出セラレタル鹹水（垂レ水ト云フ）ノ量少キトキハ尚潮水ヲ注入シテ其ノ量ヲ增スコトアリ如斯適當ノ量ニ達セシムルヲ「積まる」ト云フ午後四時頃ニ至レハ最初ノ壺桶鹹水適量ニ達スルヲ以テ擔桶（たんをけト云フ）ニテ之レヲ鹹水貯藏地

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

（所謂土舟）ニ運搬ス次ニ翌日ノ洗滌水ニ用フル爲メ臺内ノ殘留砂ニ尚溝潮ヲ注入シテ稀薄ノ鹹水（之ヲあどみづ又ハ二番水ト云フ）ヲ採收ス此あどみづハ翌日迄壺桶内ニ放置ス

第二番目ニ至レハ前日ト同法ヲ反覆スルニ過キサレトモ往々其ノ異ニスル處ハ骸砂ヲ鹽田面上ニ拋散シタル後地合竹（雄竹ニテ長一丈許リ）ニテ撒砂上ヲ左右ニ拂ヒテ碎塊均壓ス此ノ作業ヲ地合かくるト云フ然レトモ一般ニハ馬鍬ヲ使用ス尚前日ト全ク異ナル所ハ鹹砂中ノ鹽分溶解劑トシテ最初ニ壺桶中ノ二番水ヲ注入シ其ノ足ラサル處ヲ溝潮ニテ補フニアリ

本村ノ戻砂方法ハ悉ク所謂二團式（二替砂）ヲ採用ス而シテ撒砂ノ乾燥ハ普通二日乾（本村ニテハ二日持ト呼ヘリ以下之ニ同シ）トナセトモ九月以後ニアリテハ三日干トナスコト多ク時トシテ又四日乾トナスコトアリ其最盛季ト雖モ一日乾トナス處ハ一小部分ニ過キス（此度調査セシ上等鹽田ハ之レニ屬ス）作業中鹽田上ニ撒砂ノ存在セルトキ急ニ降雨ノ徵候アルトキハ渡波ニ於ケルト同シク先臺側一列（其ノ幅約二尺）ニ「寄せ」ヲ以テ集砂ヲ行ヒ次ニ丘狀ノ砂堆（ぼっちト云フ）ヲ造リ以テ鹽分ノ流失ヲ防キ後晴天トナリタルトキ前ノ如ク撒布シテ鹽分ヲ附着セシム而シテ撒砂ノ擴置中降雨ニ遭遇シタルトキハ晴天ノ日ニ至リ馬鍬ニテ數回爬砂ヲ行ヒタル後蒐砂シテぼっちヲ造リ再ヒ拋散シテ鹽分ヲ附着セシムルコト前ノ如クス若シ降雨連日ニ及ヒ鹽田面上ニ下等ノ苔生シタルトキハ（此ノ地ニテのらト云フ）先ツ之レヲ耡ニテ剝離除去ス然ラサレハ甚シク着鹽ヲ害ス然レトモ馬鍬ニテ爬砂ヲ行ヒタル後翌日マテ放置スルモノアリ

二日乾及三日乾トナス際鹹水採收ノ前日ニ於テハ何レモ午後五時頃降雨前ト同シク集砂ヲ行ヒ次ニ砂堆ヲ造リ以テ夜露ノ害ヲ防クヲ通則トセリ

本村ニ於テハ渡波ト同シク一般ニ撒潮作業ナケレトモ稀ニ地盤高ク乾燥ノ鹽田ニ於テ西風ノ强キトキハ普通ノ柄杓ニテ撒潮スルコトアリ

大川村

準備　大略ハ渡波ニ於ケルト同一ナレトモ其ノ異ナル所ノ鹽田作業着手（地場はたちト云フ）トシテ他ヨリ運搬シ各臺ノ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

附近ニ配置シタル補給砂（足シ砂ト云フ）ヲ鹽田全體ニ「掬」ヲ以テ拋散シタル後地場ウナヒト稱シ鍬ヲ以テ鹽田面ヲ耕耡ス其ノ深サハ二寸内外トス次ニ馬鍬ヲ以テ數回縱（タテ）爬ヲ行ヘタル後橫（ヨコ）爬一回ヲ行ヒ更ニ縱橫交互ニ數回爬砂ヲ行フ翌日ニ至リ掻キ込ミト稱スル器ニテ先鹽田ノ周圍ヲ平坦ナラシメ後馬鍬ヲ倒立シテ其ノ上ニ三貫目内外ノ重量ヲ有セル板ヲ載セ以テ爬砂ヲ行ヒ務メテ鹽田面ヲ均坦ナラシム之レヲ大ならしト云フ若シ尚ホ地盤面凹凸ヲ有スルトキハ馬鍬ヲ以テ又前ノ如ク爬耘シ次ニ大ならしヲナス而シテ大ならし前ノ操作ヲ綿密ニナスハ極メテ肝要ノコトヽセリ大ならし終レハ馬鍬ノ板ヲ除キテ正シクシ一二回爬砂ヲ行フ此ノ時寄せ板ヲ以テ細砂ヲ集メ各臺ニ對シ二個砂堆ヲナス即チ一個ノ臺ニ要スル原砂量トナス尙此ノ當日馬鍬ニテ數回ノ爬砂ヲ行ヒ臺一個ニ付一個ノ砂堆ヲ造ル（此ノ量ハ約二六斗）

持濱　採鹹ノ當日ハ初水ヲ採ルト稱シ午前六時頃鹽田ニ出テ前日ノ最後ニ造リ置キタル一個ノ砂堆ヲ崩シテ之レヲ鹽田面上ニ「掬」ヲ以テ撒布シ後馬鍬ニ輕壓ヲ加ヘテ爬砂ヲ行フ然ルトキハ撒布シタル砂ノ外ニ地盤上ノ砂ノ幾分ヲ爬起スルヲ以テ撒布砂ノ不足ヲ補フ午後一時頃ニ至リ馬鍬ヲ以テ一二回縱橫ニ爬砂ヲ行ヒテ撒砂ノ着鹽ヲ促ス午後四時頃ニ至レハ寄板ヲ以テ集砂ヲ行ヒ臺中ニ收容シ之レニ柄杓ヲ以テ溝潮ヲ注入シテ鹹水ヲ採收スルハ野蒜村ト相同シク只二番水ヲ採收セサルニアルノミ翌日即二日目ハ前日ニ於ケルト同シク午前六時頃鹽田ニ出テ先前日臺側ニ設ケタル二個ノ砂堆ヲ「掬」ニテ鹽田面ニ拋散ス一人ハ臺内ノ散砂ヲ木鍬ニテ臺側二ヶ所ニ堀リ出シ置ク次ニ馬鍬ヲ以テ縱橫各々一二回爬砂ヲ行ヒテ撒砂ニ鹽分ノ附着ヲ促ス午後四時頃ニ至リ寄セ板ヲ以テ集砂ヲ行ヒテ臺内ニ收容シ鹹水ヲ採收スルハ前ニ於ケルカ如シ

戻砂方法ハ野蒜村ニ於ケル如シ（此地ニテ二重砂ト呼ヘリ）

二十四　鹹水採收ニ關スル其ノ他ノ事項　鹹水採收ト其地方ニ於ケル天候、風位、風力、雨量、氣溫、溫度、地溫等トハ其ノ關係最大ナリ然レトモ從來地方ノ製鹽地ニ於テハ未タ氣象ノ觀測設備ナキヲ以テ茲ニ之レヲ述フルコトヲ得サレトモ今附近石卷測候所ノ報告ヲ拔萃シテ之レカ參考ニ供スルコトヽナセリ

乙　鹹水煎熬

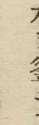
PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

一　釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積

渡　波

釜屋ノ大サハ多少差異アレトモ概ネ八間ニ四間或ハ六間ニ五間ヲ通則トセルカ如シ而シテ其面積ハ三十坪乃至三十二坪稀ニ三十五坪ニ達スルモノアリ

釜屋外部ノ構造ハ此ノ地方ニ於ケルモノニ凡三種アリ何レモ木造平家造ナレトモ甲ハ所謂舊式ノ構造ニシテ屋根ハ藁ニテ葺下口シトナシ前後ノ中央及其ノ側ニ各一個ノ入口ヲ設ケ板戸ヲ以テ開閉ス而シテ屋頭ノ中央相對シテ引窓ヲ設ケ以テ蒸氣ノ漏出及明リヲ入ルヽノ傍ラ烟出ノ作用ヲナサシム乙ハ屋頭ノ中央相對シテ兩側ニ各二個ノ引窓（方言空窓）ヲ設ケ以テ鹹水ヨリ發散スル蒸氣及燃燒ニヨリテ生スル烟ヲ漏出セシメ兼テ明リヲ入ルヽニ供ス而シテ出入口ハ普通此種ノ釜屋ニアリテハ前後中央ニ各一個ヲ設ケ之レニ板戸ヲ附シテ開閉ス

丙ハ乙ト相同シク只屋根及周圍ノ壁共ニ板材ヲ用フ而シテ屋頭ニ設クル引窓ハ其ノ中央ニ相對シ二個ヲ設ク尚注意スルモノニアリテハ其ノ兩端ニ  狀ニ板ヲ以テ一種ノ窓ヲ造リ風雨ノ際ニアリテモ能ク其ノ害ヲ免レ依然トシテ蒸氣及ヒ烟ヲ逃散セシムルヲ以テ此ノ種釜屋ニ屢々見ル降雨ノ日蒸氣及ヒ烟欝滯ノ害ハ大ニ輕減セラルヽナリ

釜屋出入口ノ名稱ニ就テハ此ノ地方一種ノ俗稱アリ即前面ニアルヲ大戸ノ口後面ニアルヲ尻釜口ト云フ又側面ニ之レヲ有スルトキハ之レヲ小戸ノ口ト呼ヘリ

釜屋內部ノ設備ハ何レモ大差ナク一般ニ內部中央ニハ煎熬用竈ヲ築キ其ノ上ニ釜ヲ裝置シ而シテ竈ノ前面上方ニ當リ烟ノ害ヲ防ク爲メ隔壁ヲ設クルモノアリ兩側ハ通路トス（此處ヲ特ニ立場ト唱ヘ煎熬中主ナル操作場トス）而シテ釜部一側ニハ大ナル桶（揚槽）ヲ埋設シ鹹水ヲ釜ニ入ルヽニ先チ一時貯溜スルモノトス此ノ揚槽ハ時トシテ兩側ニ二個ヲ備フルコトアリ而シテ鹹水濾過裝置ヲ備フルモノハ二個ノ揚槽相接近セリ苦汁壺ハ時トシテ釜屋外ニ設ケラルヽコトアレトモ多クハ釜屋內後部ノ一側ニアリテ唯揚槽ノ形小ナルノミ之レニハ小溝アリテ鹽揚場ヨリ通シ苦汁ノ自然貯溜スルノ裝置トナレリ釜屋ノ前部左側

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

ニハ鹽取槽（長方形ノ籠ヲ用ユルモノ少ナカラス）アリ次ニ釜屋ノ壁面ニ接近シ二坪乃至三坪ノ地ヲ劃シ其兩側ハ板ヲ以テ圍ミ前面ハ同シク板ヲ以テ高一尺内外ノ壁ヲ設ク是レ即チ鹽置場ナリ（中間ハ一二ノ板壁ニテ之レヲ區分セルモノアリ）又前部左側ニハ多ク釜焚夫ノ寢所トシテ一坪許ノ板床ヲ設ク而シテ釜ノ右側部ハ炭灰、鹽殻（やき又ハこび）等ヲ置キ又時々小量ノ燃料ヲ一時置クコトアリ其他使用上必要ナルモノハ便宜ノ場所ヲ撰ヒ總テ釜屋内ニ藏置スルモノトス（圖面參觀）

野蒜村

本村ニ於ケル釜屋ノ多クハ萱葺、木造平家ニシテ四方ニ粗壁ヲ設クルモノアリ或ハ直ニ葺下ロシトナスモノアリ而シテ一般後者ヲ多シトス前者ニアリテハ地上三四尺ノ處迄葺下ロシトナセリ兩者共ニ屋根ノ頂上兩端ニ各一個ノ三角形ヲナセル窓ヲ附セリ窓ハ直チニ開放セルモノアリ或ハ粗菰（編ミ目ニ二三分ノ間隙ヲ附ス）ヲ掩蔽セルモノアリ何レモ其目的ハ煎熬ノ際發散スル蒸氣及ヒ焚火ニヨリテ生スル烟ヲ散出セシムルニアリ

出入口ハ釜屋中央前後ニ二個（前ノモノヲ前口ト云ヒ後ノモノヲ尻釜ト云フ）ヲ有ス而シテ普通粗朶ニテ造リタル棚樣ノ戸ヲ附シテ開閉ニ便セリ釜屋ハ以上ノ如キ外形構造ヲナセルヲ以テ煎熬中ハ稍モスレハ烟及蒸氣ノ鬱滯ニヨリ慣レサルモノハ永ク釜屋内ニ止マルニ堪ヘサラシムルノ狀態ナリ而シテ釜屋ノ大サハ五間ニ六間ニシテ其面積ハ三十坪乃至三十五坪トス（圖面參照）内部ノ設備ハ一般ニ渡波ノモノニ比スレハ一層簡單ニシテ中央ニ竈ヲ築造シ其上ニ釜ヲ裝置ス而シテ竈焚口ノ上方數尺ヲ隔テ煤煙ノ侵入ヲ防カン爲メ板壁ヲ設クルモノ不少鹽置場（即チ出シ場）ノ位置ハ一定セサレトモ其左側隅ニ單ニ莚ヲ敷キテ之レニ充テリ（一二ノモノ僅カニ形圍ヲナセルモノアリ）溜壺ハ後部ノ左側若シクハ右側ニ一個設ケラルヽ圓筒形木製ノ槽ニシテ地中ニ埋置シ煎熬前鹹水ヲ一時貯溜スル所トス又之ニ接近シ揚笊ヨリ流出スル苦汁ヲ一時收容スル苦汁溜（圓筒形木製槽ニシテ容量五斗内外トス）アリ前部入口左側隅ニハ釜煮夫ノ寢室アリ（其面積半坪許リニシテ只床板ノ上ニ莚ヲ敷ケルノミ）

前部右側ニハ煎熬ノ際生スル草木灰、灰等ノ置場或ハ二乃至三釜分ノ燃料（其ノ種類ハ後ニ詳述ス）ヲ一時置クコトアリ其他

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

釜屋内必要ノ雜具ハ總テ便宜ノ處ヲ撰ヒテ藏置ス（圖面參觀）

大川村

本村ニ於ケル釜屋ハ蓑葺木造ノ平家ニシテ普通葺下ロシトス其ノ水形ハ野蒜村ノモノト殆ント同シク只屋根全體ニ丸竹ノ支ヘヲ置キタルト屋根ノ高ハ一般ニ高ク其ノ勾配急ナルトノ差異アルノミ又内部ノ設備ニアリテモ殆ント相同シ只專賣實施後ニ至リ鹽置場ヲ後部ノ一側隅ニ設クルモノ少カラス（後ニ詳述ス）又鹹水濾過槽ヲ揚槽ノ上部ニ裝置シタルモノ一二之アルモノミトス（圖面參觀）

二　釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺　釜及ヒ竈ハ管内各地共殆ント相同シ故ニ之レヲ綜合シテ述フルコトヽセリ

釜ハ銑鐵製繼釜ノ一種ニシテ殆ント圓形ヲ呈シ僅ニ長味ヲ有スルノミ而シテ其ノ大サニ普通縱徑一丈二尺橫徑一丈一尺ニシテ深サ三寸五分乃至四寸トス之レカ構造ハ始メ原料タル銑鐵板ノ幅四尺長八尺厚サ一分五厘乃至二分ノモノ二種ヲ購入シ當地ニ於テ其ノ一分五厘厚サノモノハ之レヲ幅一尺ニ切斷シテ合セ次ニ規定ノ形狀ニ再ヒ切斷シテ釜底トナス緣ハ厚二分ヲ有セルモノヲ長一尺四寸幅四寸許リニ切斷シテ接合ス而シテ其接合點ハ始メ長サ一寸許リヲ有セル鋲釘ニテ打止メ次ニ漆喰シテ尚接合點ヲ固着セシメ煎熬ノ際鹹水ノ漏出ナキヲ期ス尚釜底ノ銑板ニハ三十二本ノ釣金（長七寸許）（大川村ノモノ二十三本）ヲ着ケ彼ノ石釜ニ於ケル如ク釜上ニ丸太ヲ渡シ夫レヨリ支柱（丸材或ハ角材）ヲ垂下シ之レニ釣上ケルノ裝置トナセリ是レ火ノ作用ニヨリ釜中ニ凹凸ヲ生スル等ノ患ヲ防クノ手段タルナリ

竈ノ構造ハ釜ニ準シ先釜屋ノ中央ニ地表下盃狀ニ孔ヲ堀ル其ノ深サ中央ニ於テ二尺乃至二尺五寸ヲ有ス下底ハ幅僅ニ一尺五寸内外ニシテ夫ヨリ釜屋ノ前方ニ向ツテ三尺許リ長方形ニ口ヲ開カシム而シテ其ノ前端ハ漸次高上シテ地表面ニ接續セリ斯クテ盃狀孔ノ上部ノ周圍ニ大凡幅六寸長二尺許ノ石ヲ縱ニ四寸許リ埋設セシメ其周圍ヲ一時竹輪ノ如キモノヲ以テ保タシメ石ノ各間隙ニ粘土砂ヲ苦汁ニテ充分煉合シタルモノヲ以テ塗抹シ内部モ亦同シク粘土砂ヲ以テ塗リ上ク而シテ前面ノ口ニハ其兩側ニ幅八寸厚三四寸長二尺ノ石各一個ヲ立テ其ノ上ニ適當ノ石ヲ橫ヘ後粘土砂ニテ固着セシム其ノ開口ハ即チ燃料ヲ投入スル焚口トス又後壁ノ中央部ニハ尻釜（スカマアナ）孔ト稱ヘ一個ノ小ナル孔ヲ開ケリ是レ即チ一種ノ排氣口ニシテ焚火ノ

際ハ斷ヘス煤烟ヲ散失セリ此ノ際ハ時々之レヲ利用シテ釜焚夫ノ飲食物ヲ煮熟スルモノ少ナカラス

斯クテ竈ノ築造終レハ其上ニ釜ヲ裝置シ（釜ノ竈ニ接スル所ハ特ニ意ヲ注キテ粘土砂ヲ用井テ密着セシム）次ニ豫メ設ケ置キタル支柱ニ釜ノ釣金ヲ釣垂ス（二個ノ改良竈及釜ハ單ニ圖解ニ止ム）

三　石釜及竈築造方法及築造使用ニ至ル迄ノ操作　該當記事ナシ

四　鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及方法　鹹水ヲ釜屋内ニ輸送スルニハ懸樋ヲ用フルヲ通例トス而シテ懸樋ハ長三間乃至四間半ノモノニシテ一個或ハ二個ヲ使用ス其構造ハ口徑六寸内外ノ杉或ハ松等ノ丸材ノ縱ニ三分ヲ切除シ之レニ溝ヲ附シタルモノニシテ其一端ヲ鹹水貯藏池（大壺或ハ土舟）内ニ入レ此ノ處ニ圓筒形若クハ長方形ヲ有セル槽ノ一側面ニ呑口ヲ附セル一種ノ漏斗ヲ接續セシム而シテ他端ハ之レヲ釜屋内ノ揚槽（或ハ溜壺）ノ處ニ出ス其ノ處ニ一ノ布袋ヲ覆ヒ鹹水中ノ汚物ヲ除去スルノ裝置トナセルモノアリ斯クテ其ノ處ヨリ再ヒ前ト同一ノ懸樋ニヨリテ煎熬釜ニ鹹水ヲ輸送スルナリ

今釜屋外ノ鹹水溜ヨリ鹹水ヲ釜屋内ニ輸送セントスルニハ先柄杓ヲ以テ鹹水ヲ汲ミ上ケ漏斗内ニ注入スルニアリ要スルニ釜屋ト鹹水貯藏池トノ距離少ナキヲ以テ輸送上時間ヲ要スルコト少シ渡波ノ鹹水貯藏池ハ釜屋ニ向テ多ク放線上ニ幷列スルヲ以テ鹹水輸送ハ極メテ容易ナレトモ野蒜、大川兩村ニアリテハ多ク釜屋ト幷行シテ存在セルヲ以テ其ノ最端ニ位セルモノヨリ鹹水ヲ輸送スルニハ必ス其ノ間ニアル鹹水貯藏池ノ建物ヲ横貫シテ懸樋ヲ置クノ煩アリ

五　煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法

渡　波（形狀大小等ハ圖解セルヲ以テ之ヲ略ス以下之レニ倣フ）

名稱種類	員數	形狀	效用
鹽取箱	二	普通長方形ノ箱ニシテ底部ニハ割竹棧ヲ着ケ之レニ孤ヲ敷ケリ而シテ又あじろ編ミニシテ長方形ノ籠トナセルモノアリ	煎熬シタル鹽ヲ鹽取鉢ヨリ移シ三回目ノ生鹽ヲ上クル迄（六時間、乃至八時間）一時收容シ置クモノトス釜ヨリ煎熬シタル鹽ヲ鹽取箱ニ移スニ用フ
鹽取鉢	一	木製ニシテ一種ノ盤ナリ只底ノ下面ニ把手及釜緣ニ支持セヲルヽ構造ヲナセルノミ	主トシテ鹽ノ結晶前ニ生スル小泡ヲ表面ニ附着セシメテ除去シ及搔キ寄セタル鹽ヲ掬取スルニ用フ
鹽取鉢	二	普通山毛欅ヲ用ヒ時トシテ櫻材トナスコトアリ柄ハ杉材ヲ往々用フ	

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

野蒜村

名稱種類	員數	形狀、大小、構造	効用
鹽取かっあ	二	全部山毛欅材ヲ用ヒ鹽田用ノモノト同形ニシテ只小ナルノミ	結晶シタル鹽ヲ釜ノ兩側ニ掻キ寄スルニ用フ
汲立（タテ）桶	二	杉材ニテ作タル一種ノ手桶アリ	揚槽ニ輸送セラレタル鹹水ヲ釜中ニ入ルヽ際懸樋ニ汲ミ上ルニ用フ
泡取箒	二	竹ノ枝若クハ箒草ニテ造ル	最初ノ煮沸ノ際生スル泡ヲ除去スルニ用フ
柄杓	一	採鹹用ノモノト同シ	大壺ヨリ鹹水ヲ汲ミ上クルニ用フ
芥取箱	四	杉材ヲ用フ而シテ多クハ類似セル他ノ小箱ヲ利用ス	煎熬中夾雜鹽類ノ沈澱ヲ收容除去スルニ用フ
鶴嘴（やきとり）	一	鑿部ハ鐵製ニシテ柄ハ多ク堅材ヲ用フ	釜殻（竈ノ土ニ鹽分ヲ吸收セルモノニシテ之ヲ再製ニ供ス）ヲ破碎スルニ用フ
火掻（ひかき）丈（だけ）	二	身部ハ鐵製ニシテ柄ハ木製金槌ニ類ス	鹽殻ヲ剝離スルニ用フ
火箸	一	身部ハ鐵製柄ハ木製	竈内ノ灰ヲ掻キ出シニ用フ
木鍬	一	木ノ丸材ニシテ其端ヲ少シク尖ラシタルモノナリ	燃料ヲ竈内ニ挿入シ又ハ火力ヲ平均セシムルニ用フ
鋤	一	鹽田用ノ廢物トナリタルモノヲ利用ス	灰ヲ取扱ニ用フ
すくひ	一	同上	同上

名稱種類	員數	形狀、大小、構造	効用
柄杓	二	採鹹用ノモノト同シ	土舟及溜壺ニ於テ鹹水ヲ汲ミ上クルニ用フ
樋	二	鹽田用ノモノト同シク只小形ナルノミ	掻キ寄セタル鹽ヲ掬揚クルニ用フ
笊	四	篠竹（或ハ割竹ヲ用井ルモ其數少ナシ）ニテ造ル	掻キ上ケタル鹽ヲ鹽床ニ移シ亦一時收容シテ苦汁ヲ流離セシムルニ用フ
かっつあ	二	鹽田用ノモノト同シ	鹽ノ結晶以前生スル泡ヲ除去スルニ用フ
芥箱	二	山毛欅或ハ櫻材ニテ作リ木板ニ柄ヲ附シタルモノニシテ柄ハ屢竹或ハ杉ヲ用フ	結晶シタル鹽ヲ釜ノ兩側ニ曳寄スルニ用フ
泡寄	四	長方形淺キ箱ニシテ多ク杉材ニテ造ル	煎熬中粉狀トナリテ分離スル夾雜鹽類ヲ除去スルニ用フ
金ぶち	二	一ノ小ナル木桿ニ竹柄ヲ附シ撞木狀ヲナセリ	鹽結晶前液面ニ生スル小泡ヲ除去スルニ用フ
火箸	二	身部ハ鐵製ニシテ板ハ木製一種ノ金槌ナリ	釜底ニ生スル鹽殻ヲ剝離スルニ用フ
かっつあ	二	木桿ノ先端ヲ少シク尖ラシメタルニテ材質ハ一定セズ	燃料ヲ釜中ニ挿入シ兼テ火力ヲ平均セシムルニ用フ
	一	鑿部ハ鐵製ニシテ柄ハ木製	竈中ニ生スル灰ヲ掻キ出シニ用フ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

名稱種類	員數	形狀、大小、構造	効用
杓	二	鹽田用ノモノト同シ	釜内ニ結晶シタル鹽ヲ曳寄セルニ用フ
かっつあ（シヤクヒ）	二	野蒜村ノモノト同シ	煮沸スル時同時ニ發生スル大泡ヲ掬ヒ去ルニ用ヒ又釜内ニ結晶シタル鹽ヲ掬ヒ取ルニ用フ
掬鹽	二	身部ハ梨材ニシテ柄ハ杉トナスコトアリ	煎熬中粉狀トナリテ分離スル夾雜鹽類ヲ除去ス
荒箱	二	長形ノ箱ニシテ普通麹板ヲ利用ス	其上ニ笊ヲ置キ生鹽ノ苦汁ヲ流離セシムルモノニシテ只一二ノ使用者アルノミ而シテ大部分ノ苦汁滴下ヲ止メタルトキハ之ヲ他ニ移ス
桶	四	杉材ニテ造ル	掬ヒ上ケタル生鹽ヲ一釜煎熬ノ間一時收容シテ苦汁ヲ分離セシムルニアリ
笊	二	篠竹ニテ造リ底部ハあじろ編トナセリ（身部ハ杉材ニシテ板ハ竹ヲ用フ柄ノ附着スル角度ハ鈍角ヲナス）	鹽結晶前生スル小泡ヲ表面ニ附着除去スルニ用フ
泡取	一	野蒜村ノ金ぶちト同シ	鹽殻ヲ剝離スルニ用フ
こび取	一	渡ノ波ノモノト同シ	燃料ヲ竈内ニ挿入スルニ用フ
火丈	二	身部ハぶりき製ニテ板ハ杉材トス	灰ヲ取扱フニ用フ
十能	一	身部ハ鐵製ニテ柄ハ杉ノ丸材かっつあト同形ナリ	灰ヲ掻キ出フニ用フ
灰掻			

六　釜其ノ他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

渡波

名稱	保存期限	新調費 單價	新調費 總價格	一ケ年ノ償却費	修繕費	備考
鹽取箱	六ケ年	円 ○・七〇〇	一・四〇〇	円 ○・二三三	○・三〇〇	附屬竹簀年三回修理一回十六錢人供同ナルヲ以テ六分セリ以下之ニ倣フ
鹽取鉢	六ケ年	○・六〇〇	○・六〇〇	○・一〇〇	—	
抄ひ	一ケ年	○・一〇〇	○・二〇〇	○・二〇〇	—	
泡取篩	四ケ月	○・〇一五	○・〇三〇	○・〇九〇	○・〇四〇	輪替年一回一箇四錢採鹹用ト供通
柄杓	二ケ月	○・四〇〇	○・四〇〇	○・二〇〇	○・〇四〇	
波立	八ケ年	○・七〇〇	○・七〇〇	○・〇八八	○・〇六〇	輪替一組三錢

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

かっつあ	三ヶ年	〇・二五〇	〇・五〇〇	〇・一六七			
揚槽	十ヶ年	三・〇〇〇	三・〇〇〇	〇・三〇〇	〇・二五〇		
懸樋	十ヶ年	一・五〇〇	三・〇〇〇	〇・三〇〇			
芥取箱	五ヶ年	〇・一五〇	〇・六〇〇	〇・六〇〇			
鶴嘴	五ヶ年	一・二〇〇	一・二〇〇	〇・二四〇			
やきとり	一ヶ年	〇・一二〇	〇・二四〇	〇・〇四八			
筵	一ヶ年	〇・〇五〇	〇・七五〇	〇・七五〇			
火掻	二ヶ年	〇・七〇〇	〇・七〇〇	〇・三五〇			
火丈	一ヶ月	〇・〇六五	〇・一三〇	一・三〇〇			
釜	十ヶ年	一二〇・〇〇〇	一二〇・〇〇〇	一二・〇〇〇	六・一二〇	緣取替龜裂等五ヶ年目三回	
鈎	五ヶ年	〇・〇三〇	〇・九六〇	〇・一九三			
同（大形ノモノ）	一ヶ年	〇・二〇〇	〇・四〇〇	〇・四〇〇			
五升桝	十ヶ年	一・四〇〇	一・四〇〇	〇・一四〇			
釜柱	十五ヶ年	〇・五〇〇	二・〇〇〇				
上下桁	十ヶ年	〇・二〇〇	〇・八〇〇				
中央桁	十ヶ年	〇・三〇〇	一・八〇〇	一四〇・四一〇	一七・四九八	六・七三〇	
計							

野蒜村

名稱	保存年限	新調費 單價	新調費 總價格	一ヶ年償却金	修繕費	備考
釜	八ヶ年	一〇〇・〇〇〇円	一〇〇・〇〇〇円	一二・五〇〇円	四・三七〇円	八年間ニ四回修繕一回ニ八・七五〇ヲ要ス
釜柱	十五ヶ年	〇・五〇〇	二・〇〇〇	〇・一三三		
上下桁（附屬支柱共）	十ヶ年	〇・二〇〇	〇・八〇〇	〇・〇八〇		
中央桁	五ヶ年	〇・二〇〇	一・二〇〇	〇・〇一二		

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

大川村

名稱	保存年限	新調費 單價	新調費 總價格	償却費	修繕費	備考
釜	十ヶ年	一〇〇・〇〇〇円	一〇〇・〇〇〇円	一〇・〇〇〇円	五・〇〇〇円	修繕ハ年一回行フ

名稱	保存年限	新調費 單價	新調費 總價格	償却費	修繕費	備考
杓	採鹹用器具ト供通					
鈎	五ヶ年	〇・〇四五	一・四〇〇	〇・二八〇		
溜壺	十五ヶ年	二・五〇〇	二・五〇〇	〇・一六七		
漏斗	十ヶ年	〇・二五〇	〇・二五〇	〇・〇二五	〇・〇一七	三年毎ニ修繕費〇・〇五〇ヲ要ス
懸樋	十五ヶ年	一・五〇〇	一・五〇〇	〇・一〇〇		
籾	一ヶ年	〇・一二〇	〇・二四〇			
笊	六ヶ年	〇・二二五	〇・九〇〇			
篩	四ヶ月	〇・〇二〇	〇・一二〇			
かっつあ	一ヶ年	〇・一二〇	〇・二四〇	〇・二四〇		
箱	三ヶ年	〇・二二五	〇・九〇〇	〇・九〇〇		
寄	六ヶ月	〇・〇二〇	〇・〇四〇	〇・一二〇		
ぶち	十五ヶ年	〇・〇五〇	〇・一〇〇	〇・一〇〇		
箸	一ヶ月	〇・〇八〇	〇・三二〇	二・〇〇〇		
火かつあ	一ヶ月	〇・〇六〇	〇・一二〇	〇・三〇〇		
筵	四ヶ月	〇・一〇〇	〇・二〇〇	一・五〇〇		
五升桝	五ヶ月	一・〇〇〇	一・〇〇〇	〇・二〇〇		
計			一一三・五七〇	一九・一二六	四・三九二	

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

| | | |

ハ六尺五寸内外ヲ普通トス粗朶ノ外割木ヲ幾部使用ス其種類ハ松ヲ主トシ其他樅等アリ當地方ニ於テ之レヲ棚木ト云フ長サ二尺七寸内外ニシテ四ツ割ヲ普通トス(高五尺幅五尺ニ堆積シタルモノヲ一棚ト云フ)

産地ハ附近ノ山林及ヒ南方數里ヲ距テル牡鹿半島中ノ山林ヨリ伐採後傳馬船ニ由リ當地ニ輸入スルヲ常トスレトモ時ニ冬閑ノ際製鹽者自ラ其地ニ趣キ伐採シ來リテ使用スルモノ亦少ナカラス

價格　柴ナルトキハ七圓五十錢ニ付上等ノ柴(杉枯枝)ナルトキハ普通百三四十把トシ中等ナルトキハ百六七十把下等ノモノハ二百把トス而シテ棚木ナルトキハ四棚六圓五十錢乃至七圓トス如斯略定リタル量ニヨリテ賣買セラルヽハ則チ古來ヨリ一釜分(一釜分トハ則チ古來ヨリ一釜分、即チ現今ノ一晝夜分ニシテ實際ハ約一晝夜半ノ量ニ相當セリ)ニ要スル量ニ付其價格ヲ有セシメタル慣例今ニ存スルニ依ルナリ

野蒜村

本村ニ使用スル燃料ノ種類ハ杉、松、樅ノ枝葉及小笹ヲ主トシ其ノ他萱、雜木等ニシテ之レヲ一般ニ粗朶ト稱ス一束ノ重量二貫目乃至二貫六百目トス

六月以後ニ至レハ松及ヒ樅ノ割木(長二尺内外ニシテ三割乃至四割トス)或ハ丸太ニ粗朶ヲ交ヘテ使用セルモノ少ナカラス産地ハ宮城郡松島附近、桃生郡飯野川地方主トシテ(距離ハ四里乃至八里)其地附近ノ山ヨリ産出ス其價格粗朶ハ一圓ニ對シ四十把内外割木ハ五尺ニシテ一貫十二錢内外トス

大川村

本村ニ於ケル燃料ノ種類ハ楢、櫟ヲ主トシ其ノ他ハ杉、松等ノ細枝葉及小笹、萱等ニシテ之レヲ總稱シテ粗朶(ソダ)(楾)ト言フ此一束三尺メノ重量二貫目内外ヲ有ス又楢、櫟、松等ノ割木若シクハ丸太(長二尺五寸)ハ之レヲ棚木ト呼ヒ(一棚十二貫)一締(周圍五尺)此ノ本數約三百本)之ヲ專用シ或ハ前ノモノト混用ス産地ハ從來殆ント同村ノミニシテ只僅カニ隣村ノモノヲ混ス其價格粗朶ハ一圓ニ對シ六十五把内外割木(又丸太)ハ一棚ニ付一圓乃至一圓十錢トス要スルニ本村ハ他ノ二ヶ所ニ比シ燃料豊富

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

ニシテ從ツテ品質モ亦優レリ

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

渡　波（十月中旬立際煎熬ノ際調査シタルナリ）

	一釜ニ使用スル鹹水容量	製造鹽等級別數量	鹹水比重	同上溫度	一釜ニ使用スル燃料ノ數量
甲	五石一斗	五等 容重 一石五斗六舛二七二、九六斤	一七・〇	一六	柴　一八束（一束ノ量六貫目四尺三寸締）
乙	三石九斗	四等 容重 一石一斗一舛八合一九五、六五斤	一五・五	一七	枯棚本二一本（長サ二尺八寸四ツ割柴三束）
丙	四石八斗	四等 容重 一石二斗二、一〇斤	一四・〇	一三	柴　二一束

野　蒜　村（三十八年十一月中旬調査シタルモノナリ）

	一釜ニ使用スル鹹水容量	製造鹽等級別數量	鹹水比重	同上溫度	一釜ニ使用スル燃料ノ數量
甲	四石二斗	四等 容重 一石一斗八合二〇九、七四斤	一五・〇	九	杉葉四九束（一束ノ量二貫二百目）
乙	五石九斗五升	五等 容重 九斗一舛六合一九一、七五斤	一一・五	八	小笹（葉ヲ有セルモノ）五十束（二貫五百目）

大　川　村（十月下旬調査セシモノ）

	一釜ニ使用スル鹹水容量	製造鹽等級別數量	鹹水比重	同上溫度	一釜ニ使用スル燃料ノ數數
	四石五斗	四等 容重 一石一斗二升	一五・〇	九	粗朶二十七把（三尺）割木二十本（長サ二尺五寸四ツ割）

九　煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合　該當記事ナシ

十　鹹水ヲ釜ニ注入スルニ先チ汚物ヲ除去スルカ爲メ之レヲ濾過スル裝置ノ有無、構造及方法　當出張所管内ニ於テハ鹹水ヲ釜ニ注入スルニ先チ汚物ヲ除去スルノ裝置ヲ施セルモノ僅ニ渡波ニ於テ四ヶ所大川村三ヶ所野蒜村ニ一ヶ所ヲ見ルノ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

ミ而シテ此ノ大部分ハ昨三十八年專買法施行後ニ設ケラレタルモノナリ一般ニ稍注意スル者ニアリテハ漸ク鹹水ヲ釜内ニ輸送スルニ當リ懸樋ノ先端ニ布袋ヲ覆ヒ以テ粗雜ナル汚物ヲ除去スルニ過ス依テ今前ニ述ヘタル濾過裝置ノ構造及方法ニ就テ次ニ說クルコトヽセン

釜ノ一側約一間ヲ隔テヽ双方ニ石ヲ置キ其上ニ丸太ヲ横ヘ四尺許リノ高サトシ之レニ長サ八尺幅四尺深サ一尺三寸（多ク松材ノ五分板ヲ用フ）ノ箱ヲ据ヘ着ケ其底部ニハ先ツ割リ竹ニテ造リタル簀ヲ敷キ夫ヨリ順次小麥稈、寒冷紗萱簀ヲ幷ヘ其ノ最後ニ石炭ノ焚粕若シクハ細砂ニテ五寸許リノ層ヲ設ケタルモノニシテ箱底部ニハ徑二寸許リノ竹樋ヲ嵌入シ其端ヲ一旦地下ニ達セシメ夫ヨリ釜ノ處ニ一端ヲ出サシムル而シテ裝置箱ノ支柱ニハ角材ニテ造リタル長方形ノ櫓トナセルモノアリ又内部ノ裝置ハ單ニ下部ニ簀ヲ敷キ其上ニ八寸許リノ砂層ヲ設クルモノアリ

箱ノ底部ニアル竹樋管ハ地下ニ埋設セラルヽ木槽（揚槽又ハ溜壺）ノ上ニ開放セシムルモノアル等各相異ナレリ

鹹水濾過方法ハ裝置ノ異ナルニ從テ又多少其趣ヲ異ニセリ然レトモ之レヲ大別スルトキハ二種ノ方法ヲ用ヒリ

甲、鹹水貯藏池（大壺又ハ土舟）ヨリ揚槽又ハ溜壺ニ輸送セラレタル鹹水ヲ汲上ケ喞筒ニヨリテ濾過裝置内ニ注入シ之レヨリ流下スル鹹水ヲ樋管ヲ以テ直接釜内ニ輸送ス而シテ此内ニモ亦濾過箱ヨリ流下スル鹹水ヲ一旦同種ノ木槽内ニ貯溜シ夫ヨリ汲立（手桶）ヲ以テ懸樋ニ汲上ケ以テ釜内ニ輸送スルモノアリ

乙、揚槽又ハ溜壺ノ鹹水ヲ柄杓ニテ吸ミ上ケ濾過裝置ニ注入シ之レヨリ流下スル鹹水ヲ一旦木槽ニ貯溜セシメ前ノ如ク柄杓ニテ懸樋ニ汲上ケ釜内ニ輸送ス

丙、鹹水ヲ汲ミ上クルニ終始手桶ヲ用フルモノ

要スルニ鹹水ヲ汲上クルニ至リ吸上喞筒ヲ用フルモノト柄杓又ハ手桶ニ依ルモノトノ差アリ而シテ甲ノ（ロ）及ヒ丙ハ多ク渡波ニ行ハレ甲ノ（イ）及ヒ乙ハ大川村乙ハ專ラ野蒜村ニ行ハル

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

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

人夫ノ種類名稱	員數	一ヶ年平均一人當賃銀	總賃銀	食料	計
渡波釜煮	常煮 二三	二・七六〇	六・六七〇	九・一〇〇	一五・八二〇
野蒜同	飛入 二三	三・九一〇	六・〇八〇	五・七〇〇	一一・七八〇
大川同	三八	三・〇四〇	三・一二〇	三・九〇〇	七・〇二〇
	二六	三・一二〇			

備考　渡波ハ一晝夜一人交代ニテ常煮及飛入ノ二人常ニ釜屋内ニアリ而シテ賃銀ハ飛入一晝夜十七錢常煮十二錢トス常煮ノ賃銀廉ナルハ副産物タル鹽殼、惡鹽、塩箱、下等ノ再裝鹽ヲ所得トナスヲ以テナリ

野蒜村ニアリテハ二人ナレトモ常ニ一人一釜交代ニテ其ノ賃銀ハ一釜ニ付八錢ナリ大川村ニアリテハ一般ニ一人ニテ從事シ其ノ賃銀一晝夜十二錢トス而シテ兩村共渡波ト同シク鹽殼惡鹽ノ再製鹽ハ釜煮ノ所得トス

十二

一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ハル釜數及鹹水量幷其ノ收鹽量

	釜數	鹹水量	收鹽量 容量	收鹽量 重量	中等鹽田鹹水一石ニ對スル收鹽容量歩合
渡波	五・五	平均 二一・五〇石	六・一三	—	〇・二八五
野蒜村	三・五	五—六 一七・〇〇	四・〇五	—	〇・二五〇
大川村	四・五	三—四 二〇・九二	五・二二	—	〇・二五〇
		四—五			

備考　一釜ニ對スル鹹水量ト收鹽トノ關係ヲ調査スルニ一時休止セシ釜及ヒ鹽殼ヲ剝離セシモノハ最初ノ一釜若クハ二釜ノ收鹽量ハ常ニ劣レルモノナレトモ茲ニハ其ノ平均ヲ示セリ

十三

鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量

等級別	容量	重量（但シ三十八年六月ヨリ仝十二月ニ至ルノ量）
渡波 一反七畝廿二歩 四等五等	三二・四七五・六	五、四六七・五斤 一三、二一三・〇

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

野蒜村	一反八畝四歩 五等	三〇・四	五、七五四・六
大川村	一反七畝二歩 四等 五等	八・〇七 二二・二九	一、五一三・八 四、四五八・八

十四 居出場ノ構造、大小、廣狹　鹽居出シ場ハ當出張所管内製鹽地ニ於テハ之レヲ鹽床又ハ鹽置場ト稱ス其ノ位置ハ一般ニ釜屋内一側ニシテ特ニ之カ設備ヲナセルモノハ渡波及大川村トス然レトモ渡波ニアリテハ之レカ半數及大川村ノ全部ハ殆ント專賣後ニ至リ始メテ設ケタルモノニシテ野蒜村ニアリテハ特設ノモノナシ

大川村ニ於ケル居出場ハ一坪乃至二坪許リノ面積ヲ有スル一ノ箱形板床ニシテ後壁及左右壁ハ高サ五尺許リヲ有ス前面ハ二尺内外トス而シテ何レモ厚サ五分許リノ松板ニテ造リ底部ハ前面ニ向テ少シク勾配ヲ附シ其ノ上ニ竹簀ヲ置ケリ普通其ノ幅四尺ニシテ長サ五尺毎ニ同質ノ板ニテ之レヲ區分シ(二乃至三トス)笊ヨリ移シタル鹽ヲ此處ニ堆積シ包裝迄放置ス尚堆積中苦汁ノ流離ヲ圖ル爲メ前面ニ小溝ヲ附シテ兩側ニ排泄ス或ハ一方面ヲ高サ五尺許リノ板壁トシ前面ハ高サ僅ニ一尺内外ノ板壁トナシ底部ハ五寸許リヲ堀下ケ之レニ細砂ヲ容レ其上ニ竹簀、莚ヲ順次布キテ生鹽ヲ置クモノアリ

渡波ニ於ケルモノハ釜屋ノ壁ニ沿ヒ幅六尺長サ二間許リニシテ後部及ヒ左右ハ高サ五尺許リノ板壁トシ上部ハ天井ヲ設ク其ノ前面ハ開放セルモノアリ或ハ南京袋ヲ懸垂セルモノアリ特ニ注意スルモノハ開閉戸ヲ附セリ是レ煤煙等ノ混入ヲ防クニアリ而シテ其ノ内部ニハ約一坪毎ニ板壁ヲ設ケテ區分セルハ大川村ト同シ底部ハ地表五寸許ヲ堀リ下ケ之レニ細砂三寸許リヲ入レ其上ニ竹簀次ニ蓆ヲ布キテ生鹽ヲ堆積スルヲ普通トス稍注意スルモノハ細砂ノ上ニ萱簀(編目ハ一分内外)ヲ置キ直接ニ生鹽ヲ堆積スルコトアリ

野蒜村ニアリテハ僅カニ一二ノモノ板ノ境壁ヲ設ケ其ノ間ニ莚ヲ布キ直チニ生鹽ヲ堆積スルモノアレトモ一般ニハ甚タ幼稚ニシテ單ニ莚ヲ布キ笊ヨリ移シタル生鹽ヲ堆積シ其ノ上ニ筵ヲ被覆スルモノアリ

要スルニ居出シ場ノ上部及左右、後壁ヲ板トナシ前面ニ開閉戸ヲ設クルモノヲ除クノ外一般ニ生鹽堆積後ハ莚ヲ以テ被覆

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

シ置クノ狀態トス

十五　煎熬ニ關スル操作及其方法　當出張所管内ニ於ケル鹽ハ渡波及ヒ大川村ノ改良釜（各一個釜屋アルノミ）ヨリ製出スル眞鹽ヲ除クノ外悉ク熬鹽トス而シテ其ノ操作モ略相同シケレトモ野蒜村ノモノハ煎熬中火力ノ斟酌ニ於テ多少異ナル點ヲ有スルヲ以テ今二種ニ區分シテ述フヘシ

渡　波

鹽ヲ煎熬スルニハ先ツ釜屋ニ接近セル鹹水貯藏池（渡波ニテ大壺大川村ニテ土舟）ヨリ釜屋内ニアル揚槽ニ移輸シ此ノ處ヨリ懸桶ニヨリ煎熬釜ニ注入スルニアリ鹹水ヲ釜ニ注入シ終ハルト同時ニ燃料ヲ竈内ニ挿入シテ焚火ス以後十五分乃至三十分（始メテ釜使用ノトキハ殆ント三十分ヲ費ス）ヲ經テ鹹水煮沸ヲ初メ三十分後ニ至レハ盛ニ煮沸シ同時ニ汚穢ノ泡滓ヲ頻リニ膨起發生ス玆ニ於テ泡取箒（大川村ニテハ掬ヲ用）ニテ發生シタル泡（渡波ニテハ之レヲ芥泡ト云フ）ヲ兩側ニ寄セ集メ竈ノ四隅（渡波ニテハ泡溜ト稱シ小孔ヲ造レリ）ニ放棄スルコト數回次テ芥箱二個ヲ釜内ノ兩側ニ沈降セシム是レ鹹水ヨリ分離スル粉狀ノ夾雜鹽類ヲ除去スル爲メナリ後火力ノ衰ヘサル樣常ニ注意シテ燃料ヲ投入ス

一時十五分許リノ後ニ至レハ前ニ釜内ニ沈メ置キタル芥箱ヲ取リ出ス暫時ニシテ釜内ノ鹹水面ハ細微ナル泡（渡波ニテハ此泡ヲ寄リ泡ト云）薄キ皮膜ヲ（渡波ニテハ之レヲ苦汁（ニガリ）ひかト稱ス）發生スルヲ以テ抄ひ（煎熬用器具）（大川村ニテハ泡取）ニテ數回其ノ面ヲ撫テ表面ニ附着セシメテ此等ノモノヲ除去ス（渡波ニテ製鹽者ノ云フ所ニヨレハ此ノにがりひかヲ多ク發生スルハ鹽田ノ地質苦汁分ニ富メルモノ若シクハ當時ノ火カ弱キニ失シタル際ニ現出ス故ニ地質良好ノ鹽田ヨリ採收シタル鹹水及ヒ火力適度ナルトキハ此ノ現象ナシ）此ノ時ヨリ漸次鹽ノ結晶液面ニ現出ス（渡波ニテ「泡ひか」ト云フ）

尚十分間後ニ至レハ結晶ノ層ヲナセルモノ各所ニ於テ下底ニ沈降シ始メ同時ニ益〻液面ニ結晶鹽ノ層ヲ形成ス而シテ沈降シタル結晶鹽ノ層ヲ增スニ至レハ其ノ下部頻リニ泡沸シ處々ニ於テ恰モ拳大ノ綿ヲ撒布シタルカ如キ奇狀ヲ現出ス渡波ニテハ之レヲ蟹泡ト云フ此ノ現象ヲ呈スル初期ノ瞬間ヲ渡波ニテハをほねが切レタト云ヒ以後ヲほねノ分ト云フ大川村ニテハ鹽カ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

へつたト云フ

此ノ時ヨリ漸次竈内ノ火力ヲ弱ム

焚火ヨリ約二時間ニ至レハ釜かっつあ(大川村ノモノハ木製)ヲ以テ層ヲナセル結晶鹽ヲ釜内ノ兩側ニ掻キ寄セ煎熬ノ度ヲ促進ス(渡波ニテハ此ノ作業ヲ水かっつあヲ立テルト云フ)斯クテ釜ノ中央部ハ結晶鹽ノ堆積層大ニ減シタルヲ以テ稍火力ヲ強ム此ノ時特ニ燃料(柴)ヲ加フルモノアリ或ハ殘部ノ燃料ヲ攪拌シテ火力ヲ強ム

三時間後ニ至レハ水分ノ蒸發益々其度ヲ進メ釜ノ中央部モ殆ント乾涸ノ狀トナリ處々ニ於テ花輪狀ニ煮沸膨起ス玆ニ於テ再ヒかっつあヲ用キテ結晶鹽ノ殆ント全部ヲ兩側ニ掻キ寄セ釜ヨリ抄ヒ揚クルノ準備ヲナス(此ノ作業ヲ渡波ニテハ根寄セト云フ)

此時ヨリ二三十分ヲ經過スルトキハ手抄(スクヒ)(大川村ハ鹽抄ヒ)ヲ以テ一側ヨリ結晶鹽ヲ掬採シテ鹽取鉢ニ入レ以テ鹽箱(又ハ鹽籠)ニ移シ始ム(大川村ニ於テハ掬採シタル鹽ヲ直チニ笊ニ移シ而シテ始メノ笊三四個ハ桶ノ上ニ載セ苦汁ヲ流下セシメ略流下ヲ止メタルトキハ笊ハ地面ヲ少シク膨軟ニナシタル所ニ置キ七八時間後ニ至リ鹽床ニ移ス)其ノ間數回結晶鹽ノ釜中ニ殘溜セルモノヲ前ノ如ク兩側ニ全部掻キ寄セ全ク鹽ヲ掬ヒ揚ケ終ハル而シテ其ノ際釜中ニ殘溜セル苦汁ハ殆ント乾涸セシム所謂煎熬鹽焚法ヲ採用ス

結晶鹽ヲ掬採シテ鹽取箱ニ移スハ數分間ニテ終ハル斯クテ六七時間後ニ至リ之レヲ再掬ヲ以テ鹽床ニ移シ包裝ノ適期ニ至ル迄放置ス今操作中ニ於ケル要點ヲ摘記セハ次ノ如シ(成蹟ハ立會煎熬ノ際調査シタルモノヲ參考トセリ)

鹹水煮沸ノ時間	十五分乃至三十分	同上迄ニ要スル燃料數量	柴二束乃至五束
鹽結晶シ始ムル迄ノ時間	一時十五分乃至一時三十分	同	
煎熬シ終ハル迄ノ時間	三時乃至四時二十分	同	

松割木二十一本又ハ柴ナルトキハ十六束乃至十八束
松割木二十一本柴三—五、柴ナルトキハ十—八束二十二束

野蒜村

PDF制作・管理:公益財団法人塩事業センター

煎熬スヘキ鹹水ヲ釜ニ注入シ終ルヤ否ヤ燃料ヲ竈中ニ投シテ焚火ヲ初ム三十分ヲ經過スルトキハ鹹水沸騰ヲ始メ暫時ニシテ汚泡ヲ盛ニ發生シ殆ント釜外ニ漏溢スル狀ヲ呈ス（此ノ泡ヲ篩キ泡ト稱ス）茲ニ於テ竹篩ヲ用ヒ數回兩側ヨリ之レヲ撫テ廻ハシテ除去ス

凡一時三十分後ニ至レハすき泡ト稱スル褐色ノ細泡及ヒ皮膜ヲ液面ニ發生スルヲ以テ兩側ヨリ泡寄ヲ用井之レヲ一處ニ曳キ寄セすきニテ之レヲ掬採シテ釜外ニ投棄ス斯クスルコト數回後四十分許リヲ經テ芥取箱二個ヲ兩側ノ釜中ニ沈メ約一時間放置シ鹹水ヨリ分離スル夾雜物ヲ除去スル方法ヲナス

芥取箱ヲ取揚クルヤ暫時ニシテちらしト稱スル鹽ノ結晶ヲ液ノ表面ニ發生シ始ム然レトモ其ノ間前ニ除去シタルすき泡屢々發生スルヲ以テ其ノ都度之レヲ除去ス

已ニ鹽ノ結晶現出スルニ至レハひじよー（器具ノ圖參照）ニテ竈内ノ燃料ヲ攪拌シテ火勢ヲ漸次弱ム其ノ後ニ時間ヲ經過スルニ至レハ鹽ノ結晶層著シク增加ス此ノ時ニ至レハ杉葉ぼだ（粗朶）ノ如キモノ一束ノ全量ヲ一時ニ竈内ニ投シ燃燒セシムルコトナク之レヲ配分シテ小量ツヽ竈内ニ投シ極メテ火力ノ強キヲ避ク（一束ヲ普通二四回ニ用フ）故ニ燃料中稍大ナル枝條ハ之レヲ除去シテ次回ニ用フ

凡四時三十分間ノ後ニ至リ渡波ニテ呼ヘルト同シク蟹泡ヲ處々ニ發生ス而シテ此ノ現象ハ四十分許リニシテ消失スルヲ常トス已ニ凡七時間經過スレハ釜内ノ鹹水ハ殆ント固體ニ變シ各所ニ煮沸ノ勢ニ依リテ結晶鹽ノ膨起ヲ見ル之レヲ鹽坊主（シホボウズ）ト云ヒ此ノ現象ヲ生スルヲ「鹽カ芽ヲフク」ト云フ

斯ノ如キ狀態ニ達スレハかっつあヲ用キテ結晶鹽ヲ兩側ニ掻キ寄セ次ニ抄ヲ以テ豫メ釜ノ兩側ニ準備シ置キタル笊内ニ移シ次回煎熬終ハル迄放置シテ（則チ七八時間ヲ經過セシム）流溜スヘキ苦汁ノ大部分ヲ除去シ後ニ鹽床ニ移シテ包裝ノトキニ至ル今操作中ニ於ケル要點ヲ述フレハ次ノ如シ（成蹟ハ立會煎熬ノ際調査シタルモノヲ參考トセリ）

鹹水煮沸迄ノ時間　三十分　同上迄ニ要スル燃料ノ數量　粗朶ニシテ四十五把

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

鹽結晶シ初ムル迄ノ時間　三時二十分　同　二〇―二二把

煎熬シ終ハル迄ノ時間　七時五十分乃至八時　同　四五―五〇把

十六　從來使用シタル釜及竈ノ變遷幷ニ使用燃料ノ變遷

釜　渡波ニ於ケル一般ノ釜ハ今ヨリ七八年前ニ至ルマテ和鐵ノ長サ八寸幅五寸ヲ有スル板ヲ打チ延シタルモノ三十二枚（厚ハ現今ノモノト仝シケレトモ接着點現今ノモノニ比シ殆ント三倍ナルヲ以テ打留ノ鋲數モ約二倍ヲ用井シト云フ）ヲ鋲ニテ接合シタルモノヲ用キタリシカ以後ニ至リテ現今ノ錬鐵釜（洋鐵）ト變リ而シテ昔時ノモノヲ現今ノ釜ニ比スレハ其價殆ント三倍ノ高價ヲ有シタリシカ保存年限ニ至リテハ遙カニ長ク之ニ使用スル燃料モ現今ノモノヨリ小量ニテ足リ例ヘハ現今ノモノ一釜ニ柴二十束ヲ要スレハ當時ノモノハ十五束ニテ足レリト云フ野蒜村、大川村ニアリテモ之レト前後シテ變遷シ今日ニ至リシナラン然レトモ其年月ハ詳ナラス

竈　渡波ニ於テハ沿革ノ條ニ述ヘタル如ク明治十五年ノ頃鐵架式ノ竈ヲ築造シ之ニ溫メ釜、烟道、烟突ヲ附シタルモノ少ナカラサリシカ其取扱稍々複雜ナルノ故ヲ以テ數年ナラスシテ廢セラル後三十一年ノ頃再ヒ現今ノ鐵架式竈一個ヲ設ケタルノミニシテ其ノ一般ノモノハ變遷ナシ

野蒜村ニアリテハ數年前竈ノ上部周邊ハ殆ント切石（泡沸石？）（長サ二尺幅六七寸厚サ二寸内外）ヲ用キ其間隙ニ少量ノ粘土ヲ塗着シタルモ一兩年ニシテ再ヒ現今ノモノニ復セリ（竈ノ周邊ニ用ヒタル粘土壁ハ煎熬ノ都度漸次蒸分ヲ吸收スルヲ以テ年ニ一、二回之レヲ崩壞シテ再製鹽ノ原料ニ供スルノ利益アルヲ以テナリ渡波大川村モ此ノ慣例ヲ有セリ）

燃料ノ種類其他從來ヨリ變遷ナキカ如シ然レトモ明治初年ノ頃迄製鹽ハ所謂藩ノ專賣ニ屬シ之レニ使用スル燃料ハ藩ヨリ供給セラレ之レカ爲メ特別ノ山林ヲ充テタルコトアリシヨリ推ストキハ燃料ノ種類モ今ノ如ク雜駁ナラス品質モ從テ良好ナリシナラン而シテ燃料ノ供給地ハ大川村ヲ除クノ外十數年ノ以前ニアリテハ殆ント附近ノ山林ナリシカ漸次乏欠ヲ告クルニ至リ現今ハ數里ヲ隔チタル地ヨリ仰クモノ多キノ狀態トナレリ

十七　煎熬ニ關スル其他ノ事項　渡波ニ於ル二個ノ改良釜ニ於ケル煎熬ニ就テハ多少異ナル處アルモ之レカ說明ハ略シテ單ニ圖解ニ止ム

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

十八　一年間ノ平均煎熬日數

鹽田一丁前（渡波一・七二二　大川一・七〇二　野蒜一・八〇四）

渡波	二十三晝夜	同一反歩當	十三晝夜
野蒜村	十九晝夜		十一晝夜
大川村	十三晝夜		八晝夜

十九　一年間ノ平均收鹽量（中鹽田）

鹽田一丁前　同一反歩當

渡波	重量	二萬五千五百五十六斤七	一萬四千四百四十五斤六（一石ノ量百八十一斤二五）
	容量	百四十一石	七十九石七斗
野蒜村	重量	一萬五千二百九十五斤一二	八千四百二十五斤〇三（一石ノ量百八十九斤二九六）
	容量	八十石八斗	四十四石五斗六升
大川村	重量	一萬三千六百斤	七千九百六十八斤（一石ノ量二百斤）
	容量	六十八石	三十九石八斗四升

二十　一年間ノ採鹹及煎熬總費用

渡波（中田一丁前一反七二二）

種別	金額	備考
採鹹ニ要スル總費用	八一・二六三円	
採鹹人夫賃	六四・七八五	鹹水採收ノ部第十八項ニ擧ケタル人夫（男五〇・四〇〇女一二・四四〇）ノ外ニ樋管守給料負擔額〇・九四五ヲ加フ
同器具器械ノ償却金	五・六八八	鹹水採收ノ部第八項ニ詳述セリ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

種別	金額	備考
同上修繕費	四・九九〇	同上
鹽田修繕費	五・一〇〇	補給砂運搬費（三・〇〇〇砂約六十一石）溝渠ノ浚渫地盤ノ修繕（底樋ノ埋替等）等ヲ含ム二・一〇〇
堤防水閘等修繕費	〇・七〇〇	一丁前ニ對スル負擔額
煎熬ニ要スル總費用	一四八・二三八	鹹水煎熬ノ部第十一ニ詳述ス
釜煮人夫賃	一五・八二〇	總償却金一七・四九八（六人共同ニ付之ヲ六分ス）
煎熬用器具器械償却金	二・九一六	總修繕費六・七三〇（六人共同ニ付之ヲ六分ス）
同修繕費	一・一二二	鹹水煎熬ノ部第七ニ述ヘタル如ク燃料ノ種類、價格一定セサルヲ以テ茲ニハ其平均ヲ示ス（立會煎熬ニヨリテ其標準ヲ定メタリ）一釜ニ要スル燃料代九十三錢百三十八釜分
燃料	一二八・三八〇	

野蒜村（中田一丁前一反八四四）

種別	金額	備考
採鹹ニ要スル總費用	五四・九二〇 円	鹹水採收ノ部第十八項ノ表參照、樋管守ノ給料ハ組合費ニ入ル
採鹹人夫賃	四三・四〇〇	鹹水採收ノ部第八項ノ表參照
同器具器械償却金	五・四三四	同上
同上修繕費	四・二八六	鹽田及溝渠ノ浚渫及修繕（地盤ノ修繕ヲ含ム）人夫四人一人三十錢
鹽田修繕費	一・二〇〇	人夫二人一人ニ付三十錢
堤防水閘等修繕費	〇・六〇〇	鹹水煎熬ノ部八項ニ詳述セリ
煎熬ニ要スル總費用	七六・四六一	總償却金一九・一二六（六人共同ニ付六分ス）
釜煮人夫賃	一一・七八〇	總修繕費四・三九二（同斷）
煎熬用器具器械償却費	三・一八七	渡波ト同ク燃料ノ種類、價格一定セサルヲ以テ其平均ヲ示ス一釜ニ要スル燃料ノ代一圓六錢六厘五
同修繕費	〇・七三二	十七釜分
燃料	六〇・七六二	

大川村（中田一丁前一反七〇二）

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

種別	金額	備考
採鹹ニ要スル總費用	四九・〇二七円	野蒜村ト同シ
採鹹人夫賃	三七・七五〇	鹹水採收ノ部第八項表參照
同上器具器械償却金	四・七五七二	
同上修繕費	三・二〇五	同上
鹽田修繕費	二・九〇〇	溝渠ノ浚渫及修繕費地盤ノ修繕補給砂ノ運搬三人分一人ニ付三十錢　二・〇〇〇（砂約五十石）
堤防水閘等修繕費	〇・六〇〇	人夫二人分一人ニ付三十錢
煎熬ニ要スル總費用	五〇・〇九一	
釜煮人夫賃	七・〇二〇	鹹水煎熬ノ部第八項ニ詳述セリ
煎熬用器具器械償却費	一・六六六	總償却金一三・三二四（八人共同ニ付八分ス）
同上修繕費	〇・六二五	總修繕費五・〇〇〇（同　上）
燃料	四一・六〇〇	燃料ハ割木（棚木）ノミ用フルコトアリ或ハ粗朶或ハ割木ニ粗朶ヲ雜ルヲ以テ其平均ヲ示ス一釜ニ付六十四錢六十五釜分

二十一　從來平年ニ於ル鹽田一丁前ノ收支計算表

渡波（該調査ハ專賣ノモノヲ標準トナシタルヲ以テ鹽ノ數量モ容量ヲ主トシテ用ヒタリ只末項ニ至リ參考トシテ百斤當ヲ示ス他ノ二村モ之レニ倣ヘリ）

種別	金額	備考
支出之部		
採鹹總費用	八一・二六三円	前項ニ詳述セリ
煎熬總費用	一四八・一九三	同　上
建物償却費	一・七九一	釜屋新調費百五十圓保存年限三十ヶ年トシテ此償却金五圓六八共同ナルヲ以テ之ヲ六分ス八十三錢三厘トナル 鹽床（鹽出シ場）三個十五圓保存年限二十ヶ年此償却金七十五錢之ヲ六分シテ十二錢五厘トナル大壺（鹹水貯藏池）一個ノ建物二十五圓保存年限三十ヶ年トシテ此償却金八十三錢三厘
同上修繕費	五・一五六	釜屋ノ修繕ハ五年目ヨリ毎年十五圓竈ノ石取替十五箇一箇ニ付二錢一ヶ年經費ハ十五圓五十錢之ヲ六分シテ二圓五十八錢九厘鹽床ノ修理ハ六十錢之ヲ六分シテ十錢大壺ノ修理二圓四十六錢七厘（下部ノ溜ニ人夫二人分）此金六十錢屋根ハ十五年毎ニ葺替ニ十五圓又五年目ヨリ毎年ノ修理一圓卅錢

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

荷造費　一一・八四四

公課　三・九二二

組合費　〇・一七〇

雜費　二・七六六

資本利子　六・二三五

計　二六三・三四〇

收入之部

鹽代價　二五七・三二五

灰及粉炭代價　一六・一〇〇

計　二七三・四二五

差引

純益　一二・〇八五

一石當純益　〇・〇八六

百斤當同　〇・〇四五

一石當生產費　一・八五〇

百斤當同　一・〇二二

一反步當生產力　一五四・一八七

同生產費　一四七・三七二

同上純益　六・八一五

五百六十四俵（二斗五升入）一俵ニ付二錢一厘

鹽田地租二圓四十五錢八厘製鹽場地租負擔十一錢九厘縣稅九十八錢八厘町村稅三十五錢七厘

石油一夜一合二十三夜二舛三合此代金四十一錢四厘、釜煮喰鹽一石二斗二圓三十五錢二厘

採鹹用器具器械資本四十八圓八十錢
煎熬用疾具器械資本百四十圓四十一錢之ヲ二分シテ廿三圓四十錢二厘
建物資本百六十五圓之ヲ六分シテ二十七圓五十錢外ニ大壺建物二十五圓計五十二圓五十錢合計百二十四圓七十錢五厘此半額六十二圓三十五錢三厘ニ對スル年一割ノ利子此三種ノ資本ハ償却ニ依リ年々減少スルヲ以テ利子ヲ附スベキ一ケ年ノ借入資本ハ平均總資本ノ半額ト見込ム又經費ハ收入金ヲ運轉スルモノトス此經費ニ利子ヲ附スルトキハ收入ニ於テモ亦此利子ヲ受入サルヘカラサルニ依リ收支共ニ經費ニ對スル利子ハ之ヲ省ク

一ケ年製鹽高百四十一石（五百六十四俵二斗五舛入）
一石ニ付一圓八十二錢五厘（三十五年以降三ケ年平均）
灰六十九俵（一晝夜五斗入三俵）一俵平均十錢トシ六圓九十錢粉炭百十五俵（一晝夜五斗入五俵）一俵平均八錢トシテ九圓二十錢

一石ノ重量一八一斤二五〇ト算セリ

野蒜村

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

種別	金額	備考
支出之部		
採鹹總費用	五四・九二〇 円	前項ニ詳述セリ
煎熬總費用	七六・四六一	同　上
建物償却費	一・二七八	（釜屋新調費八十圓保存年限三十ヶ年トシテ償却金二圓六十六錢七厘六人共同ナルヲ以テ之ヲ六分シ四十四錢五厘土槽（鹹水貯藏池）建物一個二十五圓保存年限三十ヶ年トシテ償却金八十三錢三厘木材ハ從來鹽床ノ建物ヲ欠クタルヲ以テ之レヲ掲ケス）
同修繕費	四・三一二	（釜屋ハ四年目ヨリ毎年ノ修繕費十圓故ニ一ヶ年平均八圓八十六錢七厘之ヲ六分シテ一圓四十四錢五錢トナル土槽修繕費毎年二圓八十六錢七厘（下部ノ溜ニ四人歩）此金一圓二十錢上部ノ屋根ハ十五年毎ニ葺替ル十五圓五年目ヨリ毎年ノ修理一圓ヲ要ス）
荷造費	七・六九六	四百四俵一俵ニ付一錢九厘
公課	三・三二〇	鹽田地租一圓八十七錢五錢製鹽場地租負擔十七錢二厘縣稅及町村稅一圓二十七錢三厘
組合費	〇・四〇〇	
雜費	一・九七二	石油一夜ニ付八勺十九夜ニ對シ一舛五合二勺代金二十七錢四厘釜煮喰鹽九斗此代一圓六十九錢八厘
資本利子	四・五五三	（採鹹用器具器械資本三十三圓七十九錢煎熬用器具器械資本百十三圓五十七錢六人共同ナルヲ以テ六分シ十八圓九十二錢八厘建物資本三十八圓三十三錢三厘（釜屋八十圓之ヲ六分シテ十三圓三十三錢三厘土槽建物一箇二十五圓ノ合計九十一圓五錢一厘此半額四十五圓五十二錢六厘ニ對スル利子年一割此資本ノ利子ヲ資本ノ半額ニ對スルモノトナシタル理由ハ渡波ト同シ）
計	一五四・九一二	
收入之部		
鹽代價	一五二・四七〇	一ヶ年ノ製鹽高八十石八斗（四百四俵二斗入）一石ニ付一圓八十八錢七厘（三十五年以降三ヶ年平均）
灰及粉炭代價	七・六〇〇	灰及粉炭合シテ七十六俵（一晝夜五斗入四俵）一俵十錢
計	一六〇・〇七〇	
差引純益	五・一五八	
一石當純益	〇・〇六四	

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

百斤當同	○・○三四
一石當生產費	一・九一七
百斤當同	一・○一二
一反歩生產力	八八・二七四
同　上生產費	八五・四二九
同　上純益	二・八四五

一石ノ重量一八九斤二九六トシテ算ス

大川村

種別	金額	備考
支出之部		
採鹹總費用	四九・○二七円	前項ニ詳述セリ
煎熬總費用	五○・○九一	同　上
建物償却費	一・二○八	釜屋新調費九十圓保存年限三十ケ年トシテ償却金三圓八人共同ナルヲ以テ之ヲ八分シ三十七錢五厘（トナル）鹽床三個四圓保存年限十五ケ年トシテ償却金二十六錢七厘之ヲ八分シテ三錢三厘土槽一箇ノ建物二十圓保存年限二十五年トシテ償却金八十錢
同上修繕費	四・一五○	釜屋毎年ノ修理（五年目ヨリ）十二圓故ニ一ケ年平均十圓之ヲ八分シテ一圓二十五錢鹽床ノ修理一ケ年平均四十錢之ヲ八分シテ五錢土槽ノ修理二圓八十五錢下部ノ溜ニ毎三人歩（九十錢）屋根ハ五年目ヨリ一圓二十錢十二年目毎二十五圓ヲ要ス
荷造費	八・五○○	三百四十俵一俵ニ付キ二錢五厘
公課	三・七六九	鹽田地租二圓三十五錢五厘、縣稅及村稅一圓四十一錢四厘
組合費	○・三五○	石油一夜ニ付キ一合十三夜分一升三合代三十三錢四厘
雜費	一・七五四	釜煮喰鹽八斗代一圓五十二錢
資本利子	三・○四○	（採鹹用器具器械資本二十八圓六十九錢人共同ナルヲ以テ八分シ三十六錢八厘建物資本ハ釜屋鹽床八十四圓四十錢八厘煎熬用器具器械資本二十九圓四十錢八厘建物資本ハ釜屋鹽床八十四圓之ヲ八分シテ十一圓七十五錢土槽ノ建物一箇二十圓計三十一圓七十五錢合計六十圓八十錢九厘此半額三十圓四十錢四厘ニ對スル利子年一割此資本ノ利子總資本ノ半額ニナシタル理由ハ渡波ト同シ）

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

種別	金額	備考
計	一二一・八八九 円	
收入之部		
鹽代價	一二九・二〇〇	一ヶ年ノ製鹽高六十八石（三百四十俵二斗入）一石ニ付一圓九十錢（三十五年以降三ヶ年間平均）
灰及粉炭代價	五・二〇〇	灰及粉炭六十五俵（一晝夜五斗入五俵）一俵八錢
計	一三四・四〇〇	
差引純益	一二・五一一	
一石當純益	〇・一八四	
百斤當同	〇・〇九〇	一石ノ重量ヲ二〇〇斤トシテ算ス
一石當生產費	一・七九二	
百斤當同	〇・八九六	
一反歩生產力	七八・七五〇	
同上生產費	七一・四一九	
同上純益	七・三三一	

二十二　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、改良案　當出張所管内ニ於テ全般ヨリ云フトキハ進歩シタル點僅カニ渡波及大川村ニ於テ各一個ヲ存スル釜及竈之ニ連續セル煎熬法ニ於テ幾分進歩セル點アリト見做サルヽノミニシテ他ニ之ヲ記スヘキモノナシ而シテ三ヶ所ノモノヲ互ニ比較スル時ハ凡テノ點ニ於テ渡波最モ進歩シ大川村、野蒜村ノ兩村ハ殆ント差異ナケレトモ僅カニ前者ノ優レルモノアルカ如シ如斯狀態ナルヲ以テ一般ニ其改良ヲ要スヘキ點極メテ多シ然レトモ茲ニハ其主ナルモノニ就テ述フヘシ

（一）堤防ヲ堅固ニスルコト　澤ニ面スル堤防中其小部分ニハ堅固ノモノナキニアラサレトモ一般ヨリ云フトキハ其構造不良ノモノ多シ爲メニ風雨ノ際破壞スルコト少ラス殊ニ野蒜、大川ノ兩村及渡波ノ一部ニアリテハ鹽田ノ位置及地質

ハ良好ナルモ時ニ潮水(五六月ノ頃)堤防ヨリ浸入シ之レカ湧出ノ害ヲ蒙ムルコト尠ラス今此等ノ害ヲ免ントセハ風波ノ害ヲ蒙リ易キ部分ニハ「犬走」ヲ設ケタル石垣トナスハ勿論始メ堤防ヲ築造スルニ當リテ其中央ノ大部分ニ赤粘土ヲ主トシ之レニ細砂ヲ濕シタルモノヲ少量ツヽ塡充スル毎ニ其ノ上部ヨリ敲キ占メ堤防ノ中央部ヲシテ殊ニ堅固ナラシムルニアリ如斯スル時ハ一時之レニ多額ノ費ヲ要スルカ如キ觀アルモ其効果從來ノモノヨリ遙カニ大ナルカ故ニ後ニ至リテハ直ニ此ノ法ノ良好ナルコトヲ悟ルヘシ

(二) 野蒜村ニ於ル補給砂ヲ他ヨリ移入スルコト　鹽田面ニ於テ鹹砂トナスヘキ撒砂ハ屢々利用セラルヽ間ニ降雨或ハ作業等ニ依リテ溝渠中ニ亡夫シ去リ(此亡失セシ砂ハ溝渠ノ浚渫ニヨリテ利用セラルヽコトアルモ)其一部分ハ排水ノ時鹽田外ニ流出シ或ハ風ニヨリテ同シ鹽田外ニ飛散セラルヽカ故ニ最初ノ撒砂量ハ漸次減少スルヲ免レサルナリ如斯狀況ナルヲ以テ單ニ補給砂トシテ鹽田內ヨリ取リテ之ヲ用ユル時ハ地盤ハ之レカ爲メニ年々低メラルヽノミナラス又長ク之ヲ用フル時ハ自然砂ハ屢々下等ノ薤苔ヲ生シ之レカ大部分ヲ除クモ尙ホ有機物ヲ次第ニ混スルニ至リ(此現象ハ霖雨ノ際屢々鹽田面ニ於テ起ル)爲メニ粘質ヲ帶ヒ其取扱不便トナルノミナラス又鹽分附着モ不良トナリ延テ鹹水ノ品質ヲ劣等ナラシムルハ爭フヘカラサル事實ナルヲ以テ補給砂ハ必ス渡波地方ト同シク鹽田外即チ附近ノ海濱ヨリ其年ノ始メニ於テ一年間使用スル丈ケノ好良ナル砂(砂粒ノ大サハ適度ニシテ塵芥等ヲ混セサルモノヲ篩ヒ別ツヲ良トス)ヲ運搬シ來リテ鹽田附近ニ堆積シ斯クテ其全量ハ數回ニ之ヲ鹽田內臺ノ附近ニ運搬シ來リ置キ時々原砂ニ補給シテ撒砂ニ供スルノ方法ヲ取ラサル可ラス

春期ノ始メニ於テ補給スヘキ砂ノ量ハ原砂ノ現在ノ量ヲ斟酌シテ用ヒ(普通全量ノ三分ノ二ヲ用ユレハ可ナルヘシ)以後ハ時々其狀態ヲ察シ臺ヨリ掻キ出シタル骸砂ニ適量ヲヨク混合シテ使用スルヲ可トス(其實地ノ方法等ハ渡波等ニ於テ既ニ行ヘルカ故ニ今玆ニハ其煩累ヲ恐レテ略說スルコトヽナス)又其一年間ノ使用量ハ一反歩ニ對シ約六十石內外ヲ充レハ可ナルヘシ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

（三）　爬砂壓砂盛砂ノ作業ヲ精細ニ行フコト　此地方一般ノ爬砂ヲ見ルニ普通ノ場合ニ於テハ馬鍬ヲ以テ唯タ縱爬横爬ノ二種ヲ各數回行コトノミニシテ撒砂ニ鹽分ヲ附着セシムル唯一ノ方法トナセリ然レトモ單ニ如此操作ニ止マルトキハ撒砂ノ攪拌ニ不平均ヲ生スルノミナラス鎭壓均坦碎塊等ノ作用充分ニ行ハレサルヲ以テ自然撒砂ト地盤トノ間ニ於ケル毛細管引力ノ作用完全ニ行ハレス殊ニ撒砂ノ乾燥ニ過クル場合ニアリテハ爲メニ毛細管引力ノ連結斷絶スル等ノコトアリ撒砂ニ於ケル鹽分ノ附着量大ニ減セラルヽナリ故ニ可成充分ニ鹽分ヲ撒砂ニ附着セシメントセハ必ス從來ノ法ヲ改良シテ一層叮嚀ニ之ヲ行フト同時ニ其間彼ノ十州地方ニ用ヰル引板



若クハ均シ柄振



ノ如キモノヲ用ヒテ撒砂ト地盤ノ間ニ於ケル毛細管引力ヲ完全ニ促進セシメ鹽分ヲ充分撒砂ニ附着セシメタル後普通ノ如ク乾燥セシメ以テ良好ノ鹹砂ヲ作ラサルヘカラス

（四）　大川、野蒜兩村ニ於ケル鹹水貯藏池ノ構造ヲ堅固ニシ且ツ其大サヲ增スコト　此兩地方ニ於ケル鹹水貯藏池ヲ視ルニ其築造法ニ多少ノ差異アレトモ其周壁ハ一般ニ薄キノミナラス初メ粘土ヲ固着スルニ當リ單ニ一定ノ厚サニ附着シ其上ヨリ之ヲ敲キ占ムルノミ且ツ各壁ノ隅角殊ニ下部ノ處ニ於テハ鹹水出漏ノ憂アルモノナレトモ特ニ注意スルモノニアラサレハ其處ニ餘分ノ粘土ヲ加フルモノナシ故ニ偶々霖雨ニ際スレハ土壁崩壞シ鹹水ノ漏出スルコト往々アリ是レ外觀ニ現ハレタルコトナレトモ不知間鹹水ノ漏出スルノ量ハ未タ調査セサレトモ決シテ少カラサルヘシ

以上ノ如キ狀態ナルヲ以テ必ス之ヲ改良シ充分堅固ノモノトナサヽルヲ可ラス之レカ完全ナル構造法ニ就テハ今此處ニ妙案ヲ述フルコトヲ得サレトモ材料ハ依然粘土ヲ用ヒテ長方形ノ槽トナスヲ可トス而シテ其大サハ初ヨリ長方形ニシテ其容量二百石內外ノモノヲ作ルト又ハ八十石內外ノモノヲ二個連接スルトハ種々ノ事情ニヨリテ遽ニ斷シ難キモ野蒜、大川村ニ於テ多ク後法ヲ用ユルハ地震、霖雨等ノ害ヲ避クルモノナリト唱フレトモ要スルニ此等ノ事情ハ其初メノ構造法堅固ナラサルニ基因スルモノナレハ渡波地方ノ如ク一個ノ容量二百石內外ノモノトナシ其構造ヲ堅固ニスルコト經濟上ヨリ云フモ極メテ利アルヘシ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

之ヲ築造スルニハ先ツ一定ノ大サニ地下ヲ堀リ下ケ其内部ノ周壁ハ良好ノ粘土(此地方ニテハ赤色ノ粘土可ナル(ヘシ)ヲ水又ハ苦汁ニテ練リタルモノヲ長幅一尺厚サ五寸許ノ大サニ固メタルモノヲ漸次下方ヨリ積ミ上ケ乾クニ從テ自然ノ土壁トノ間粘土及砂土ノ混シタルモノヲ塡充シ同時ニ槌ノ如キモノヲ以テ充分堅固ニ叩キ占メカクテ四壁ノ成就シタル後底部モ同樣ノ土塊ヲ以テ固着シ最後ニ底部ヨリ五六寸ノ高サマテ四偶ニ前ト同樣ノ土塊ヲ固着シテ一ノ小段ヲ作ルコレ鹹水ノ滿泄多ク此處ヨリスルヲ以テナリ而シテ四壁ノ厚サハ必ス一尺乃至一尺五寸厚サノ敲キ占メトナスヲ要ス

以上ノ如キ構造トナスニハ恐ラク野蒜、大川村從來ノモノニ比シ三四倍ノ經費ヲ要スルナラン然レ𪜈一度之ヲ行フ時ハ破損ノ憂鹹水ノ漏泄ノ損失大ニ減セラルヽヲ以テ後日ニ至ラハ從來ノモノニ比シ其有利ナルコトヲ認ムルニ至ルヘシ

鹹水貯藏池建物ノ前後ニアル開閉戸ハ必ス板戸トナシ可成風ノ透通ヲ避ケサルヘカラス然ラサレハ鹹水面低キトキニ當リテ往々其壁ニ龜裂ノ害ヲ生スルコトアルヘシ當業者ハ之ヲ防クタメニ四壁ニ藁莚等ヲ掩フコト一般ナレトモ夏季ハ殊ニ鹹水ノ品質ヲ損スルコト大ナレハ必ス之ヲ廢スルヲ要ス

(五)　鹹水濾過裝置ヲ普及セシムルコト　前已ニ述ヘタル如ク當管內ニ於テハ之ヲ設クルモノ極メテ僅少ニシテ又之ヲ行フモ其法未タ充分ナラサルカ故ニ之ヲ改良スルト同時ニ一般ニ普及セシメサルヘカラス今其濾過裝置ヲ設クルトキハ鹹水中ノ粗雜ナル浮遊物ノ大部分ヲ除去スルカ故ニ自然鹽質ヲシテ上進セシムルハ理ノ當然ナリ而シテ鹹水ヲ濾過スル時ハ然ラサルモノヨリ製鹽歩合常ニ劣ルヲ以テ未タ良法ト云フヘカラストノ說ヲ往々當業者間ニ稱フルモノアレトモ其製鹽歩合ヲ減スルノ事實ハ即チ多クノ夾雜物除去セラレ鹽質ノ上進シタルノ證トナスヘキカ故ニ此法ハ一般ニ普及セシメサルヘカラサルナリ

此方法ハ先ツ煎熬場內鹹水溜ニ接シテ尙ホ一個ノ木槽(十石前後ノモノヲ可トスヘシ)ヲ埋設シ其上ニ濾過スヘキ箱(長サ六尺幅四尺深サ二尺許ノモノ)ヲ適宜ノ支柱ニヨリテ裝置スルニアリ唯タ濾過シタル鹹水ヲ再ヒ汲ミ上クルニ當リ不便トナラサルヲ要ス

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

箱ノ内部ノ裝置ハ先ッ二寸許リノ角材四本ヲ横ニ併置シ次ニ竹簀ヲ布キ其上ニ布片（南京袋ヲ利用セハ可ナリ）及菰ヲ布ク若シ其完全ナルヲ望マハ棕櫚皮ヲ用フヘシ而シテ其上部ニ細砂又ハ石炭焚キ滓ヲ一尺許ノ厚サニ入レ最後ニ薄キ菰ヲ布クニアリ而シテ箱ノ底部ニ並行シテ側面ニ二個乃至四個ノ呑ミ口樣（徑八分許）ノ孔ヲ設ケ以テ鹹水ノ流出ニ便ニス

（六）野蒜村ニ於ケル煎熬時間ヲ短縮スルコト　煎熬時間ハ竈ノ構造、釜ノ種類、形狀、大小、燃料ノ良否及使用法幷ニ鹹水ノ容量及其比重其他當時ノ天候等其關係スル處大ナルヘシト雖モ一般ニ本村ノ煎熬時間ヲ見ルニ渡波、大川ノ二ケ所ニ比シ其煎熬鹹水ノ容量及他ノ事情モ大差ナクシテ而モ其時間ハ殆ント二倍ヲ費セリ今之カ原因ヲ尋ヌルニ元ヨリ種々アルヘシト雖モ其主トスヘキモノハ鹹水中結晶鹽ノ現出シ初ムルヨリ其次後ニ於ケル燃料ノ使用ノ如何ニヨルハ明カナル事實ナリトス而シテ此間ニ於テハ元ヨリ以前ニ比シ燃料一度ニ使用量ヲ減シ以テ其火力ヲ弱メサレハ產鹽ノ歩合ヲ減シ品質上ニモ多少不良ノ影響ナキニアラサレトモ從來本村ニ於ケル如ク例ヘハ普通一束ノ粗朶ヲ十數回以上ニ分配シテ竈内ニ投入燃燒スルカ如キハ雷ニ時間ヲ徒費スルノミナラス從テ燃料モ比較的多量ヲ費スニ至ルカ故縱令製鹽セシモノ結晶粒小ニシテ且ツ規則正シク幾分品質モ良好ナルヘシト雖モ製鹽ノ經濟上必ス渡波地方ニ於ケル如ク結晶鹽現出以前ハ充分ニ適度ノ燃料ヲ用キテ蒸發ヲ促進シ其以後ニ至リテハ多少火力ヲ弱メサルヘカラサルヲ以テ火力ノ強弱ヲ察シ普通一束ノ粗朶ヲ二三回ニ別ッテ投入燃燒スルノ方法ヲ採ラサルヘカラス斯クスル時ハ大ニ煎熬時間ヲ短縮シ經濟上利益ヲ得ルコト鮮少ニアラサルヘシ（渡波地方ノ調查ニ依ルトキハ以上ノ方法ニヨルモ別ニ產鹽歩合ノ減少スル事實ヲ發見セス）

（七）鹽出シ場（鹽床）ノ構造ヲ改良スルコト　既ニ煎熬終リタル鹽ヲ釜ヨリ掻キ上ケタル後包裝スルニ至ルマテハ可成苦汁及水分殊ニ苦汁ノ分離ヲ完全ニ行フコトヲ期セサルヘカラス否ラサレハ其品質ニ極メテ不良ノ結果ヲ及ホスヘシ而シテ今出シ塲ヲ設クル所以ハ其方法中ノ主ナルヲ以テ單ニ鹽ヲ堆積シ置クノミニアラス其間勉メテ苦汁分離ニ容易ナルノ構造トナスヲ要ス然ルニ管内製鹽地ノ中渡波ハ稍其目的ニ適スルノ裝置ヲ採ルモノアレトモ野蒜村ニ至リテハ殆ント

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

此裝置ヲ有セサルノ狀態ナリ故ニ今該裝置ニ就テ良好ナリト信スヘキモノヲ述フレハ次ノ如シ

釜屋內ノ一側ニ於テ先ツ幅五尺長サ適宜ノ地面ヲ撰定シ板壁ヲ以テ左右及後部ヲ繞ラシ上部ハ板張リノ天井トナシ而シテ其前面ハ開閉スヘキ板戸ヲ附シ若シ板戸ヲ用キサル時ハ地上一二尺迄取外シ得ヘキ板ヲ以テ境シ其上部ヨリ南京袋樣ノモノヲ垂下シ以テ塵埃ノ堆積鹽ニ混入セサルノ方法トナスヘシ

底部ハ地下一尺許リ掘リ下ケ之ニ石炭焚キ滓(之ヲ得サル時ハ普通灰ヲ用フヘシ)約二寸ノ厚サニ撒布シテ踏壓シ其上ニ鹽ヲ直接堆積スルノ裝置トナスニアリ而シテ上部ノ灰ハ一季中一回位取替フレハ其効果多シトス而シテ出場ノ位置ハ釜屋ヨリ建テ出シトナシ右ノ裝置ヲ施セハ包裝ノ際ニアリテモ極メテ便利ナルヘシ何トナレハ現今ノモノニテハ包裝スルノ場所狹キヲ以テ作業上不便少カラス

(八) 燃料納屋ヲ設クルコト　此地方ニ於テハ從來主トシテ燃料ハ粗朶ヲ用キ之ニ少量ノ雜木ヲ雜フルヲ以テ彼ノ炭或ハ割木等ヲ專用スル地方ニ比スレハ其容積大ナルヲ以テ自然ノ習慣上釜屋附近ノ空地堤防上ニ露出堆積シ置キ時々使用ノ量ヲ釜屋內ニ搬入スルノ狀態ニシテ未タ燃料小屋ノ設ケヲナスモノナシ偶降雨前ニアリテモ一晝夜分ノ量ヨリ以上ヲ釜屋內ニ搬入シ置クコトヲ得サルナリ故ニ連日ノ降雨ニ際スレハ空シク煎熬ヲ中止セサルヘカラサルニ至ル而シテ再ヒ晴天ノ日ニ會スレハ鹽田ノ手入ト煎熬ノ準備トニヨリ一時ニ作業ノ繁忙ヲ來タスヲ常トス如斯作業ニ不平均ヲ來タスハ實ニ其勞費ノ損失少カラス加フニ燃料ハタメニ屢々降雨ニ遭遇スルヲ以テ大ニ其發熱量ヲ減シ從テ燃料ヲ多費スルニ至リ製鹽上不經濟ナルコト知ルヘキナリ以上ノ理由ナルヲ以テ現今各釜屋ノ共同者ノ手ニテ燃料小屋ヲ設クルハ極メテ適切ナル事項トス而シテ其構造ニ至リテハ必スシモ完備ナルヲ望マス僅カニ雨露ヲ防クニ足レハ可ナリ

今燃料小屋ヲ設クルニ當リテ釜屋ノ附近ニ其全量ヲ收容スヘキ小屋ノ敷地ヲ有セサル時ハ普通人家ノ近傍ニ其大部分ヲ置クヘキ小屋ヲ設ケ又別ニ小出シ小屋トシテ釜屋附近ニ於テ從來ノ堆積地ニ設クルコトトセハ之ヲ一般ニ及ホスコト決シテ難キニアラサルヘシ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

（九）竈幷ニ釜屋ノ改良ヲナスコト　此地方一般ノ釜、竈及釜屋ノ構造ニ就テハ前ニ已ニ述ヘタル如ク極メテ不完全ナルモノナレトモ唯渡波及大川村ノ各一ケ所ニ於テ釜、竈及釜屋ニ改良ヲ施シタルモノアリ而シテ此等ニ就テモ尚ホ改良ノ餘地ヲ存スルモノアルヘシト雖モ充分調査シタル後ニアラサレハ之ヲ指摘スルコト得サルヲ以テ暫ク之ヲ模範トナシ一般ノ製鹽家ニ之カ改良ヲ促サントス依テ以下其概要ヲ述ヘテ改良案ニ代フヘシ

（イ）釜屋　釜屋外部一般ノ構造ハ地方ニ於テ改良ヲ加ヘタルモノト大差ナケレトモ異ル特點ハ竈内ニ生スル煙ヲ煙道ニヨリ屋外ノ煙突ヨリ飛散セシムルノ構造ヲナスニアリ而シテ釜ヨリ發散スル水蒸氣ヲ逃散セシムルタメニハ釜ノ上部屋頭ニ相對シテ四個ノ引キ窓ヲ設クルハ一般ノモノト大差ナシ内部ノ設備裝置ハ其中央ノ後方ニ當テ本釜（結晶釜）溫メ釜、苦汁釜ヲ順次設備シ其左側ニ釜ヨリ掻キ上ケタル鹽ヲ笊ニ入レタル儘八時間乃至十時間放置スル處トシテ約一坪許リノ間ニ石炭焚滓ヲ五六寸ノ厚サニ敷キ以テ苦汁分離ノ裝置トナス尚ホ溫メ釜ノ近傍ニ鹹水溜二個ヲ埋設シ其一方ニハ鹹水濾過槽ヲ裝置セリ其他ニアリテハ一般ノモノト殆ント相同シ

（ロ）釜　釜ハ略ホ長方形ヲナシ長サ一丈五寸幅八尺深サ四寸ヲ有シ厚サ一分五厘ノ練鐵板三枚ヲ次キ合セタルモノニシテ其方法ハ中央ノ板ヲ上部ニ兩側ノ板ヲ下部トナシ其接合點ハ鋲釘約百二十本ヲ以テ打チ止メ而シテ中央ノ板幅ハ兩側板ノ約二分ノ一トス次ニ緣金厚サ三分長サ九尺二寸五分ノ鐵板四枚ヲ適當ニ配置シ其接合點ヲ厚サ一分五厘長サ五寸ノ鐵板二枚ニテ兩側カリ抱合シ之ヲ釘ニテ打チ止ム（一ケ所ニ四本ノ釘ヲ用フ）カクテ其緣金ヲ底板ニ接合セシム其方法ハ緣金ト底板ノ外部ヨリ厚サ二分ノ鐵板ニテ接合シ之ヲ釘止トナス之ヲみそうト云フ

（ハ）竈　竈ヲ築造スルニハ釜屋内ノ中央ニ深サ三尺五寸許リノ長方形ナル穴ヲ掘リ（其横狹ハ寸法ニ同シ）其中央ニ幅三尺許リノ境壁ヲ設ク（高サ三尺二寸内外トナス）カクテ其前面ハ高サ三尺五寸許リノ練瓦ニシテ疊ミ上ケ左右兩側ニ各一對ノ焚火口及送氣口（風門ト云フ）ヲ設ク焚火口内ニハ地下ヨリ約一尺五寸ノ所ニ鐵架ヲ設ク而シテ竈ノ左右及後部ハ高サ一尺内外ノ間ニ石ヲ積ミ其表部ハ粘土ヲ塗抹セリ又竈ノ左右兩側ニアル燃燒室ノ後端ヨリハ各一條ノ溝ヲ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

穿チ再ヒ中央ニテ合セシメ一條ノ煙道ニナス如斯スルコト二回最後ニ一道トナシ以テ竈内ノ煙ヲ外部ノ煙突ニ導キテ空中ニ飛散セシム

竈ヨリ後部ニ二尺許ヲ隔テ、煙道上ニ溫メ釜ヲ裝置シソレヨリ尚ホ一尺五寸許ヲ隔テ、苦汁釜ヲ裝置スル而シテ此處ヲ去ルコト二尺許ニシテ煙道上ニ火力ヲ加減スヘキ長方形ノ孔ヲ設ケ若シ火力ヲ減セントスル時ハ上部ヨリ孔中ニ鐵板ヲ挿入ス而シテ平素ハ其上部ヨリ石片ヲ以テ密閉セリ之ヲ加減蓋ト云フ

溫メ釜一寸五分厚サノ松板ニテ造リタル箱ニシテ(内規ノ長サ八尺幅四尺深サ一尺)底部ハ結晶釜ト同シク鐵板ヲ用フ而シテ其箱ト鐵板ノ間ニハ釘ニテ接合シタル後尚紙片三四枚ヲ挿入レ以テ液ノ漏泄ヲ防ク此ノ釜ハ鹹水ヲ結晶釜ニ移メ前豫メ竈内ノ餘熱ヲ利用シ華氏七八十度ノ溫度ニマテ加熱シ置キ結晶釜ニ於ケル煎熬時間ヲ短縮セシムルニアリ苦汁釜、溫メ釜ト同樣ノ構造ヲナシ其大サハ内徑ニ於テ幅三尺長サ六尺ヲ有ス深サ五寸内外トス此釜ハ本釜ニ殘留スル苦汁液ヲ汲ミ入レ此處ニテ再加熱濃縮シテ鹽分ヲ沈澱セシムルニ用ヰルモノニシテ其上液ハ再ヒ汲ミ出シテ苦汁溜ニ入ル而シテ沈澱セシ鹽分ハ之ヲ採集シ置キテ再製ノ原料ニ供ス

要スルニ竈ヨリ烟道ヲ出シ竈内ニ生シタル烟ヲ烟突ニヨリテ飛散セシムル方法ヲ設クルハ現今一般ノ釜屋ニ對シテ最モ必要ナリ何トナレハ燃料ハ重ニ粗朶等ノ如キモノヲ用フルヲ以テ煙ノ發生スルコト殊ニ多シ而シテ釜屋ノ設備ハ前已ニ述ヘタル如ク換氣構造不完全ナルヲ以テ假令煎熬前鹹水ヲ濾過シ且ツ焚火口ノ上部縱ニ胸壁ヲ設ケ烟ヲシテ煎熬釜ノ上ニ行カシメサルノ裝置ヲ施スモ煎熬中結晶鹽ヲ汚染シ鹽ノ品質ヲ毀損スルヲ免レサルノミナラス又降雨ノ日ニ際シテハ烟及水蒸氣ヲ以テ釜屋内ニ包滿シタメニ煎熬時間ヲ遲延セシメ一方ニハ人體ノ衛生上ニモ不良ノ影響ヲ及ホスヲ見ルヘシ

若シ夫レ以上ノ如ク烟道ニヨリテ屋外ニ烟ヲ飛散セシムルノ裝置ヲナス時ハ必スシモ現今ノ改良釜屋ノ如ク苦汁釜、溫メ釜ノ二種ヲ設クルヲ要セス赤穗地方ニ於テ見ル如ク溫メ釜トシテ口徑三尺内外深サ二尺許ノ鐵鍋一二個ヲ設クル

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

モ可ナリ又前ニ述ヘシ溫メ釜ノ一個ヲ單ニ据ヘ置クモ可ナリ何レニナスモ烟道ヲ設クル時ハ之ト同時ニ竈モ改良スルノ必要アリトス（竈ノ前面ニアル焚火口及排氣口ハ各一個ヲ設クモ可ナリ）

次ニ現今ノ釜及ヒ竈ヲ一時ニ改良スルコトヲ得ストスレハ當然主トシテ釜屋ノ換氣構造其他ニ於テ改良ヲ加ヘサルヘカラス多クノ竈ニハ後部ニ於テ僅カノ排氣孔アレトモ烟ハ殆ント全ク焚火口ヨリ出テ煎熬釜内ノ結晶鹽ヲ汚染スルノ狀況ナルヲ以テ先ツ焚火口ノ上部縱ニぶりき若シクハとたんニテ胸壁ヲ設ケ屋頭ニハ釜ノ上部ニ相對シテ二個ノ曳窓及屋根ノ側面ニ當リ（破風ト云フ所アリ）各一個ノ格子窓ヲ設ケ其窓ノ上方ニ庇ヲ付シ風雨ノ際ニアリテモ能ク煙ヲ屋外ニ飛散セシムルニ便スヘシ

（十）苦汁ノ利用法ヲ發達セシムルコト　當所轄内ニ於ケル苦汁ノ利用法ハ前已ニ述ヘタル如ク僅カニ豆腐製造其他一二ノ用途ニ少量ヲ使用スルノミニシテ殆ント全部廢棄スルノ狀態ナリ而シテ今當管内ニ於テ年々生産スル苦汁量ヲ見ルニ少クトモ五十石ニ達スヘシ此多量ニ生産スルモノヲ悉ク利用スルノ途ヲ講スルハ蓋シ殆ント不可能ナレトモ之カ半數ノ量ニテモ利用スルコトヲ得ハ其利益鮮少ニアラサルヘシ之カ利用法ニアリテハ舍利鹽及芒硝ノ製造等種々アルヘシト雖モ其裝置方法稍複雜ニ亘リ直ニ此地方ニ適用スルコト得サルヲ以テ今最モ簡易ニシテ行ヒ易シト認ムルモノニ付キ次ニ其方法ヲ述フヘシ

（イ）苦汁ヲ撰種使用ニ供スルコト　近來農業ノ開發シ來リシタメ稻麥等ノ種子ヲ精撰スルニ當リ普通ノ食鹽ヲ水ニ溶解セシメ使用スルモノ少カラス而シテ其目的ハ種子ヲ害セサル液體ニシテ重量重ク良好ノ種子ヲ浮上セシムル適當ノ比重ヲ有スルモノナル時ハ殆ント何種ノ液體タルヲ問ハサルナリ從來食鹽ハ其價格低廉ニシテ取扱便ナルヨリ主トシテ之ヲ用ヰラレシモ今苦汁ハ其取扱稍不便ナルノミニシテ價格ハ前者ニ比シ極メテ廉ニシテ然カモ其液濃厚ナルヲ以テ之ヲ大麥撰種用トスルニ當リ大凡ソ水ト苦汁ト等分ニ混スレハ足レルヲ以テ之ヲ食鹽使用ノモノニ比スレハ僅カニ三分ノ一ノ費ニテ足レリ如斯狀態ナルヲ以テ製鹽地ヨリ十數里以内ノ所ニテハ撰種用ニ食鹽ヲ以テスルヨリ苦汁ヲ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

利用スルヲ利アリトス

（ロ）炭酸苦土ノ製造ニ使用スルコト　當所ニ於テ炭酸苦土ヲ製造スルニハ重ニ歯磨粉ノ原料ニ供スル目的ニテ行フヲ良トス而シテ其粗製品ハ之ヲ都市ニ販賣スルコトヽシ漸次其業ノ進歩スルニ從ヒ精製品トナスノ手段ヲ取ルモ可ナルヘシ今之カ裝置及製造方法ヲ次ニ述フヘシ

長サ一間幅二尺九寸深サ九寸ノ槽ヲ厚サ二寸ノ板ニテ作リ其底ニ亞鉛板ヲ張リ下ヨリ熱ヲ加フルノ裝置トス之ニ百八十封度ノ曹達灰ヲ入レ水若干ヲ注下シ母氏比重二〇度位トナシ之ヲ槽ニ入レテ清澄ナラシメ之ヲ長サ一間幅二尺七寸ノ槽底ニ亞鉛板ヲ張リタルモノニ入レ之ヲ稀薄ニシテ母氏十四度乃至十六度トナシ置キ之ニ同比重ノ苦汁一斗五升ヲ混和シ後華氏百十度乃至百二十度ノ熱ヲ加ヘ絶ヘス攪拌シテ化合物ノ沈澱ヲ生セシム次ニ此沈澱ヲ濾過槽ニ白布ヲ布キタル内ニ移シ清水ニテ三四回洗滌濾過シテ鹽分ノ除去セラルヽヲ待ツテ燥釜ニ移シ燥釜ハ長サ十三尺幅七尺深サ五寸許ノ干燥室ヲ有ス以上ノ如ク干燥室ニ入レ四十分乃至一時間程干燥スレハ之ヲ長サ七寸幅三寸五分厚サ三寸ノ大サニ切斷シ猶ホ干燥ヲ繼續スルコト一日間許ニシテ之ヲ手ニテ取リ出シ戸板ノ上ニ幷列シテ日光ニ曝露干燥スルコト約一週間ニシテ之ヲ市ニ賣却ス

（十一）燃料購買組合ヲ設クルコト　組合事業ニ就テハ當所管内從來僅カニ生産組合ヲ設ケタル所アレトモ何レモ其實蹟ヲ擧クル能ハス殆ント有名無實ノ中ニ經過シタリ故ニ今後此事業ノ發達ヲ期スル元ヨリ可ナレトモ茲ニ最モ急要ト認ムヘキモノハ燃料購買組合ヲ設クルニアリ而シテ此組合ハ特設スルト又從來ノ生産組合ニテ行フトハ敢テ問フ所ニアラス要ハ之カ實蹟ヲ擧クルニアリトス而シテ從來煎熬ニ用フル燃料ハ各自他ヨリ供給ヲ仰クノ狀態ナルヲ以テ此組合ヲ設クルトキハ燃料ノ品質良好ニシテ價低廉トナルノミナラス資金ノ融通上ニモ大ニ便宜ヲ得ヘク又從來ノ如ク往々燃料盡キタルタメ煎熬ヲ休止スル如キ不都合ヲ免ルヘシ故ニ生産費減少ノ方法トシテ第一着手ニ行フヘキモノトス而シテ其組織規程ノ如キハ特ニ之ヲ述ヘサレトモ便宜ニ從フテ可ナリ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

第四章　製鹽及副產物ノ種類、用途

一　眞鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量　當所管內ニアリテハ只タ渡波及大川村ニ於ケル各一ケ處ノ改良釜ニテ製出スル煮鹽ヲ除クノ外悉ク熬鹽ニ屬シ差鹽ハ一モコレナシ

二　鹽ノ理化學的性質

（イ）理化學的性質　此地方產鹽ノ精密ナル理化學的性質ニ至リテハ今俄ニ調查スルヲ得サルヲ以テ單ニ其外觀的ノモノニ就テ述フヘシ

渡波產鹽ハ一般ニ色澤鮮ニシテ白色乃至汚白色ノモノ多シトス其間帶褐或ハ灰白色ヲ有スルモノアルハ普通只タ大壺內ノ鹹水ノ殆ント盡キントスルニ際シ最後ノ一釜或ハ二釜ノ煎熬鹽（所謂壺拂鹽）及休止セシ釜ヲ再ヒ使用セシ場合稀ニ之ヲ見ルノミ結晶ハ中若クハ稍大（茲ニ大サヲ數字ニテ示ス能ハサルハ遺憾ナリ）ニシテ未タ包裝鹽トナササルモノヲ肉眼ニテ視察スルトキハ結晶粒相集リ薄片狀ヲ呈シ其結晶粒モ整齊スルモノ少カラス此ノ薄片狀ヲナセルモノヲ試ニ掌上ニ採リ指頭ニテ輕ク摩擦ヲ加フルモ直ニ細粉狀トナスコト多シ（一定容量ニ對スル重量ハ該項ニ述ヘタルヲ以テ茲ニ略ス）

野蒜村產鹽ハ一般ニ帶褐色ヲ呈スルモノ少ナカラス結晶中若クハ中小ノモノ多クシテ其結晶粒ハ比較的整齊シ多少ノ壓迫ヲ加フルモ細粉狀トナルコトナシ

大川村產鹽ハ一般ニ野蒜村ヨリ色澤比較的鮮カニシテ其結晶ノ大サノ前二者ノ中間ニアリ其結晶粒ノ整齊セル狀態ハ野蒜村ト相同シ

（ロ）化學的性質　化學的性質ニ就テハ左表ノ分析結果ニヨリテ其一般ヲ述フルコトトス

渡波產鹽（百分中）

種類	結晶	色澤	水分	夾雜物	曹達	鹽化成蹟	鑑定	總鹽素	加里ト化合セル鹽素	苦土其他ト化合セル鹽素	備考

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

種類	結晶	色澤	水分	夾雜物	曹達	鑑定成績	總鹽素	加里ト化合セル鹽素	苦土其他ト化合セル鹽素	備考
熬鹽	中	汚白	一二・五五二〇	八・六五六五	七八・七九一五	七五・八〇五〇	五一・〇四八〇	〇・一三一三	三・一〇六三	焚上後三日間經過セシモノ
熬鹽	中	白	一一・四四〇〇	六・〇九六一	八二・四六三九	八〇・一〇〇七	五二・七五七〇	〇・一四四四	二・五七三八	同上

大川産鹽（百分中）

種類	結晶	色澤	水分	夾雜物	曹達	鑑定成績	總鹽素	加里ト化合セル鹽素	苦土其他ト化合セル鹽素	備考
熬鹽	中	帶褐	一三・八〇八〇	一〇・〇六一八	七六・一三〇二	七二・七三七〇	四七・五〇三〇	〇・〇七二二	一・二四二五	焚上后六日間ヲ經過セシモノ
熬鹽	中	帶褐	一〇・五八〇〇	七・九六四六	八一・四五五四	七八・八〇四五	五一・七五七〇	〇・一一一四	二・二一八八	仝上四日ヲ經タルモノ

野蒜産鹽（百分中）

種類	結晶	色澤	水分	夾雜物	曹達	鑑定成績	總鹽素	加里ト化合セル鹽素	苦土其他ト化合セル鹽素	備考
熬鹽	中	帶褐	一二・一〇〇〇	一〇・五九一二	七七・三〇八九	七四・〇三九六	五〇・三三九〇	〇・一四四四	三・二八三八	焚上后五日ヲ經タルモノ
熬鹽	中	帶灰	一一・九九三〇	八・一九一一	七九・八一五九	七六・九七八四	五一・七五七〇	〇・一三〇〇	三・一九五〇	仝上七十時間ヲ經タルモノ

要スルニ未タ比較スヘキ完全分析ヲ行ハサルヲ以テ玆ニ其性質ヲ詳述スルコトヲ得サレトモ水分ノ含量ハ三ケ所共大差ナクシテ普通一〇乃至一二%ノ間ニアリ而シテ夾雜物中加里及苦土分ハ一般ニ大川村ノモノ最モ少キカ如ク野蒜村ノモノ苦土類多ク又他ノ夾雜物ニ至リテモ比較的多シ其鹽化曹達含量ニ至リテハ野蒜、大川村ノモノ比較的多シトス

三　鹽ノ主要ナル用途

其他製鹽ノ主要ナル用途　當所管內ニ於ケル鹽ノ用途ハ何レモ同一ニシテ其主要ナル用途トスル所ハ味噌、醬油、野菜（梅ノ果實ノ鹽藏ニモ用ヰラルレトモ其量多カラス）ノ鹽藏地方ニテ漁獲セラルヽ魚類ノ鹽藏等ナリ要スルニ其用途ハ殆ント食料品ニノミ限ラレ工業用ニ使用セラルヽモノハ未タ之ヲ見ス今昨三十八年六月中ニ調査セシ地方ニ於ケル用途數量ヲ擧クレハ次ノ如シ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

	醬油	魚類鹽藏	味噌	其他	計	備考
牡鹿郡	二一三、四九八斤	二七〇、〇〇〇斤	三五五、八〇〇斤	一四二、三二六斤	九八一、六二四斤	他ニ移出セラルヽモノヽ用途ハ地方ニ於ケルモノト同ク悉ク食料品ノミニ使用セラルヽモノトス
桃生郡	一四九、〇〇〇	四、四〇〇	二三八、二〇〇	九八、八〇〇	四九〇、四〇〇	

四　鹽（各等級）ノ容量ニ對スル重量　當所管内三ヶ所ノ製鹽地ニ就キ昨三十八年十一月中各等級鹽ノ容量ニ對スル重量ヲ調査シタル其成蹟次ノ如シ

一石當重量渡波産鹽	二六、〇〇〇	二七、〇〇〇	二七、六〇〇	二八、〇〇〇	二八、八〇〇	二九、六〇〇	二八、〇〇〇	二九、二八〇	二九、四〇〇
同　野蒜産鹽	二九、九五〇	二七、八〇〇	二八、五五〇	二七、四五〇	二八、七八〇	二九、〇九〇	二八、一七五	二九、四八〇	三〇、一四五
同　大川産鹽	二九、〇〇〇	三二、一〇〇	—	二八、五〇〇	三二、三〇〇	—	三一、〇〇〇	三三、四〇〇	—

要スルニ右表ニ述ヘタル重量ニ就テハ各地其計量者ノ巧拙ヲ有セシヲ以テ不完全タルヲ免レスト雖モ從來試驗シタルコトナキヲ以テ今暫ク之ヲ掲クルコトトセリ而シテ表中計量器ノ大ナルニ從ヒ其重量比較的大ナルハ一般ニ認メラヽ所ナリトス

五　苦汁ノ用途　當地方ノ製鹽ハ前述ノ如ク一二ヲ除クノ外悉ク煎熬鹽ナルヲ以テ苦汁ノ量モ比較的彼ノ眞鹽ヨリ少シトス而シテ其用途ハ從來僅カニ地方ニ於テ豆腐製造及籾摺臼ノ内部ニ入ルヽ土ノ混和料ニ供スルノミ近年ニ至リ米、麥、種子ノ鹽水撰ニ試用スルモノアレトモ共ニ其量ヨリ云フトキハ記スルニ足ラサルナリ罕ニ仙臺地方ニ豆腐製造用トシテ出ルコトアレトモ是又極メテ少量ナリ要スルニ從來殆ント其全部ヲ廢棄スルヲ常トス

六　苦汁利用ノ方法　苦汁ノ利用ハ前述ノ如ク僅カニ三種ノモノアレトモ今之カ方法ニ就テ述フレハ

一、豆腐製造ニアリテハ原料タル大豆ヲ一定時間水ニ浸漬シタルモノヲ石臼ニテ碎壞シ後釜ニ移シテ煮熱シ之ヲ再ヒ槽ニ汲ミ上ケ其處ニ生シタル泡ヲ滅セシメ次テ其汁液中ノ豆腐分ヲ凝固セシムルタメ所謂苦汁ヲ用フルモノナリ其量ハ原料

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

二升五合ニ對シ約六勺ヲ用フ而シテ此地方ノ一製造家ノ一ヶ年使用スル苦汁ノ量ハ約一石五斗ナリト云フ（此中ニハ包裝鹽ヨリ溶離シタル苦汁ノ量大部分ヲ占ム）

二、籾摺臼ニ使用スルモノハ臼ノ摩碎スヘキ木歯ヲ固定セシメ同時ニ又摩碎ノ部トナル內部ノ土壁ハ極メテ堅固ナラサルヘカラス而シテ苦汁若クハ食鹽ハヨク其目的ニ適スルヲ以テ其使用スヘキ丈ニ混和攪拌シタル後塗抹シ內壁トナス之ニ使用スル量ハ一個ニツキ苦汁ナル時ハ約五合食鹽ナル時ニ一二升ナリトス

三、種子ノ鹽水撰ニ供スル普通稻及大麥ナル時ハ母氏三〇度ノ苦汁一升ニ對シ三升ノ水ヲ加ヘタルモノヲ用ヰ裸麥、小麥ナル時ハ右ノ苦汁四升ニ對シ六升ノ水ヲ混和シテ使用ス

七 苦汁ノ生產量　一釜ヨリ搔キ上ケタル生鹽ヨリ產出スル苦汁ノ量ハ渡波、大川村ノモノハ約二斗野蒜村ハ一斗五升トス故ニ一ヶ年平均反歩ヨリ產出スル苦汁ノ量ハ次ノ如シ

渡波	十五石六斗
野蒜村	四石九斗五升
大川村	八石

八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏法　渡波ニ於テ鹽ヲ釜ヨリ搔キ上ケ鹽箱（或ハ籠）ニ移シタル後之レヨリ流離スル苦汁ハ小溝ニヨリ釜屋內若クハ其外部ニ埋設セル所謂苦汁溜（一ノ圓筒形木槽ニシテ容量ハ五石內外トス）ニ一時貯溜セラレ之ニ充滿スル時ハ他ニ運搬シテ廢棄シ或ハ前項ニ述ヘタル用途ニ供ス野蒜村及大川村ニアリテハ一般ニ釜屋外壁ニ沿ヒテ木槽或ハ地表單ニ孔ヲ穿チテ之ニ流離シタル苦汁ノ一時貯溜シタル後漸次地下ニ流失スルニ任ス要スルニ苦汁利用ノ途未タ開ケサルヲ以テ特ニ之カ貯藏裝置ヲ設クルモノナシ

九 苦汁一石ノ賣買價格　前項述ヘタル如ク利用ノ途未タ開ケス從テ其價格モ殆ト之ヲ有セサルカ如シ然レトモ罕ニ賣買セラルヽトキハ一石ニツキ約二十錢トス又包裝鹽貯藏中溶離シタルハ苦汁一斗ニツキ四錢乃至五錢ノ價格ヲ有スルコトア

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

リ

十　苦汁ノ運搬方法及其販路地　苦汁ヲ運搬スルニ當リ其容量一定セサレトモ少量ナル時ハ一斗内外ノ樽ヲ用ヰ馬背ニヨリテ運搬シ多量ナルトキハ四斗樽ニ入レ荷馬車ヲ用フ而シテ仙臺地方ノ如ク舟揖ノ便アル所ニハ舟積トナシテ運搬ス

十一　苦汁ヨリ生スル副產物製造裝置及製造方法　苦汁ヨリ生スル結晶物ハ渡波ニアリテハ其苦汁溜ニ生スルモノヲ苦汁鹽ト云ヒ鹽箱ノ下部及苦汁溜ニ通スル溝内ニ生スルモノヲ合シテ箱下（シタ）ト云フ野蒜村、大川村ニアリテハ之ヲ苦汁鹽ト云フ而シテ結晶物ハ何レモ再製鹽ノ原料ニ供スルモノナルカ故ニ之カ製造方法ハ後ノ第十五項再製鹽ノ條下ニ述フヘシ

十二　副產物ノ種類、名稱、用途

名稱	種類	用途
（一）	鹽殼（渡波、野蒜、大川ニテハ焼付（やきつき）ト云フ）	普通採鹹時季ノ後ニ至リ之ヲ集メテ再製鹽ノ原料ニ供ス
（二）	苦汁及苦汁鹽	第五項已ニ述ヘタルヲ以テ略ス
（三）	釜殼（野蒜村ニテハ釜甲羅（かまこうら）ト云フ）	煎熬中汚物除去ノ際漸次鹹水ノ竈壁ニ滴下シ自然鹽分ヲ其土壁及灰中ニ殘留スルニ至ル而シテ後者ニアリテハ固塊ヲ形成ス此等ヲ總稱シテかまこう又ハかまこーらト云ヒ悉ク再製鹽ノ原料ニ供ス普通一年二回乃至三回採集ス
（四）	惡鹽又ハ掃溜鹽	製鹽ノ取扱中釜屋内ニ散亂セル鹽ヲ塵土ト共ニ採集セルモノニシテ再製鹽ノ原料ニ供ス
（五）	灰（渡波、大川村ニテハはい）	渡波ニテハ其中ヨリ粉炭ヲ篩分ケ炭ハ大概自家用トシ灰ハ一般ニ肥料用トナセトモ三月頃ヨリ六月頃マテハ薪ヲ燃料ニ供シ之レヨリ生スル灰ハ若布保存トシテ當業者ニ需要セラルヽコト多シ

十三　副產物ノ價格及販路地　苦汁鹽、鹽殼、釜殼、惡鹽（掃溜鹽）ハ一般ニ販賣スルコトナク之ヲ再製鹽ノ原料ニ供スル

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

ヲ以テ今其價格ヲ示スコトヲ得ス

灰　渡波ニ於テ普通ノ灰ハ五斗入一俵ニツキ八錢乃至十錢萱灰ナルトキハ同シク一俵十五錢乃至二十錢粉炭ハ同ク一俵八錢トス而シテ其販路ハ萱灰ハ四國地方ノ若布採收者普通當地方ニ來リテ買取リ他ハ近傍ノ地ニ賣却ス

野蒜村及大川村ハ何レモ五斗入一俵ニツキ十錢內外ニシテ其販路ハ悉ク地廻トス

十四　粗惡鹽產出額其他使用方法、販路及價格

一、惡鹽(掃溜鹽)　其量ハ一定セサレトモ一反歩ヨリノ產出量ハ一年平均六斗許ニシテ前項ニ述ヘタル如ク再製鹽ニ供スルヲ以テ其價格ヲ示スコトヲ得サレトモ之レヨリ得ル製鹽ハ約三斗內外ナルカ如シ

一、床拂鹽(居出鹽ト同一物ナランカ)　苦汁ノ含量多キト夾雜物又少カラサルトニヨリ品質劣等ナルハ勿論ナレトモ從來ハ他ノ普通ノ包裝鹽ト共ニ賣却シ特ニ價ヲ減スル等ノコト少シ然レトモ甚タシク粗惡ノモノニ至リテハ普通品ノ半額內外ニテ賣却シタリ而シテ其產額ハ約全量ノ三分內外ナリ

一、初釜鹽　釜ヲ一時中止シ再ヒ着手セシ最初ハ釜及鹽殼ヲ剝離シタル當時最初ノ一釜ヨリ製鹽シテ普通著シク赤褐色ヲ帶ヘトモ特ニ其價ヲ減スルコトナカリシ其產額ハ一反歩一ケ年平均三石內外ニスキス而シテ此場合ニハ普通ノ一釜ヨリ製鹽歩合減スルヲ常トス

一、壺拂鹽　則チ大壺又ハ土槽內ニ於ケル最後ノ鹹水ヨリ製出セラレタル鹽ニシテ一般ニ着ク汚染セラレ品質モ亦大ニ劣レリ其產出量ハ二石內外トス而シテ甚タシク劣等ナルトキハ再製ニ付スルコトアレトモ概ネ初釜鹽ト同樣ノ取扱ヲナス要スルニ粗惡鹽ニシテ甚タシカラサルモノハ魚類ノ鹽藏用トナスコト多ク時ニ野菜ノ鹽藏用トナスコトアリ

第五章　鹽ノ包裝及秤量

一　從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

渡波　藩政時代ニ於テハ一包裝二斗八升其後ニ至リテハ三斗入トナシタリ而シテ其重量ハ（普通一晝夜前後ヲ經過セサルモノヲ包裝シタルヲ以テ現今ノモノヨリ重カリシ）正味約九貫九百目

野蒜村　藩政時代ニアリテハ二斗七升五合入レニシテ後二斗五升入レトナル其重量ハ正味約七貫目

大川村　三十八年以前ハ二斗五升入ナリシカ其後ニ至リ二斗入レトナレリ其ノ正味約六貫四百目ヲ有ス

二　包裝ノ形狀、種類　渡波及野蒜村ハ何レモ圓筒形ノ俵ニシテ大川村ハ叺ヲ用フ（圖面參照）

三　包裝ノ編製方法及其原料　渡波及野蒜村ハ共ニ萱ヲ原料トナシ編目ハ四ケ所ニシテ其始メ萱二本乃至三本ヲ用ヒテ適當ノ長サニ其端ヲ折リテ共ニ合セ編メルモノトス而シテ上下ノ圓座渡波ニテハ麥稈野蒜村ハ藁ヲ用フ而シテ胴ハ三ケ所ヲ一所二節ノ繩ニテ縛シ更ニ十文字ノ繩ヲ施セリ大川村ハ藁ヲ以テ造リタル叺ニシテ緯繩ハ十四通トシ一通二條ノ繩ヲ用フ各緯繩ノ間隔ハ八分ヲ有ス而シテ始メ織上ケタル一ノ筵ニシテ叺ヲ造ランニハ之ヲ適當ノ處ニテ折曲ケ其兩端ヲ同樣ノ繩ニテ鎖チ込ムニアリ（此ヲとぢり繩ト云フ）斯クテ成就シタル一個ノ叺重量ハ約百五十匁內外トシ之ニ鹽ヲ收容シタル後ハ縱二ケ處ヲ繩ニテ緊縛ス

四　各種包裝ノ價格

渡波	俵一枚	壹錢二厘	圓座二個	六厘	繩十二尋	三厘	計	二錢二厘
野蒜村	同	一錢	同	六厘	同	八尋	三厘	計	一錢九厘
大川村	叺一個	二錢三厘	—	—	同	四尋	二厘	計	二錢五厘

五　包裝ハ一重又ハ二重ナルカ又ハ其形狀、大小、販路先ニヨリ差異ノ有無　包裝ハ何レモ一重トス而シテ野蒜、渡波ニアリテハ從來販路先ニヨリ本量ノ八分、七分、六分等ノ名ヲ付シ其量ニ多少ヲ有シタルモ形狀ニ至リテハ差異ナク只タ大サニ差アレトモ之ヲ詳ニスルヲ得ス

六　包裝ニ附記スル商標、其他記號ノ種類、形狀、大小　野蒜、大川兩村ノモノハ別ニ記號ヲ附セス渡波ニ於テハ赤若ク

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

ハ青色ノ圓形點(徑二三寸許)ヲ附スルモ確然タル記號ト認ムルヲ得サルナリ

七　秤量器(桝)ノ種類、形狀、大小及材料　秤量器ハ各地共方形ノ五升桝ヲ主トシ罕ニ同形ノ一升及五合桝ヲ使用スル而シテ計量スルニ當リテハ斗掻ヲ用フルコトナク手ニテ摺切ヲ行フ其形狀ハ從來米桝ニ模シテ造リシモ現今ハ規定桝ヲ用フルモノ多シ其米桝ニ模セシモノヽ材料ハ概若クハ杉ヲ普通トス

第六章　貯藏方法

從來各地共製鹽ハ一晝夜乃至二晝夜ヲ經過スルトキハ直ニ仲買人ノ手ニ渡ルヲ以テ製鹽者ニアリテハ大生產地ノ如ク特ニ鹽納屋ノ如キモノヲ設クルモノナシ故ニ本項ニ該當スルモノナシト雖モ今仲買人(即チ鹽問屋)ニ就テ調查シタルモノヽ一般ヲ述フヘシ

一　倉庫ノ大小、構造及壁、床ノ構造　當石卷町及渡波町ニ於テ鹽問屋ノ設置アル鹽納屋ハ普通ノ平家造ニシテ其大サハ幅二間半長サ五間乃至八間ナリ而シテ納屋ニハ特ニ窓ヲ設セス只タ出入口ヲ具フルノミ柱ノ高ハ概ネ八尺ナリ床ハ普通ノ敲キトシ其上ニ竹簀ヲ布ケルノミニシテ內部周圍ノ壁ニハ注意スルモノニアリテハ更ニ五分厚ノ松板ヲ横ニ打チ着ケ二重張トナスモノアリ而シテ鹽貯藏中ハ一般ニ保存ノ目的ナルヲ以テ其方法モ差異ナシト雖モ只タ永ク貯藏スルモノハ可成納屋中風ノ通ラサル隅處ヲ撰ヒテ堆積シ一時ノモノハ出入口ノ近傍ニ置クヲ通則トセリ

二　貯藏方法及貯藏鹽季間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態　鹽ノ貯藏ハ一般包裝ノ鹽ヲシテ縱積トナセリ而シテ貯藏中ノ損傷ハ彼ノ藁俵ニ比スレハ甚タ少ナリ約三年ニ至リテ繩ノ朽損スルコトアルモ俵ハ損傷ノ憂ナシ又藁俵ニ於テ屢見ル貯藏中各包裝ノ互ニ密着スルヲ以テ苦汁滲離ノ爲メ包裝鹽ノ著シク固着スル等ノ現象甚タ少シトス

三　俵裝ノ大小ニヨル積載ノ高幷俵數及積載方法　渡波及野蒜村ノ俵裝ハ其形狀同一ナルヲ以テ積揚方法モ相同ク縱ニ順次堆積スル而シテ渡波鹽ニアリテハ縱積ノ俵數普通五俵乃至六俵ナレトモ鹽ノ產出高多キ年ニアリテハ八俵乃至十俵トナス

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

コトアリ其高ハ之ニ準シ五尺乃至五尺ヲ普通トシ又八尺乃至一丈ニ達スルコトアリ野蒜村ニアリテハ八俵乃至十俵ニナスコト普通ニシテ其高サハ七尺乃至九尺トス

四　一年間ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯藏歩減及各滴出苦汁量　此地方從來藏減歩合ニ就キ未タ之カ實驗ヲ正當ニ施シタルモノナキヲ以テ精確ニ述フル能ハサレトモ一當業者ニ就テ調査スル所ニ依レハ次ノ如シ

經過日數	鹽ノ容量	同重量	減量	同歩合
初日（二晝夜經過後ノモノ）	石 ○・二三五	四四・○六斤	容重	
二十日	○・二一五	四四・一三	容重	○・二○斗 ○・○七斤	八歩五厘 一厘六毛
三十日	○・二○三	四二・五○	容重	○・三二 一・五六	一割三分六厘 三分五厘
六十五日	○・一九二	四○・三八	容重	○・四三 三・六八	一割八歩三厘 八歩四厘

右ニ供シタル鹽ハ昨三十八年十一月八日包裝鹽ノ儘倉庫中一列ニ配置シタルモノニシテ品質ハ五等鹽二俵ノ平均ニヨル尚專賣前渡波鹽ノ貯藏減ヲ調査スルニ一年後ニ至レハ重量ニ於テ約二割容量ニアリテハ四割ノ減ヲ見タリシト云フ而シテ四季貯藏減ノ最モ多キハ夏季ニシテ次ハ春秋トス

滴出苦汁量ニ就テハ甚タ不明ナレトモ從來ノモノニアリテハ普通二斗五升入一俵ノ鹽ヨリ約一升五合乃至二升トス

五　苦汁ノ採收方法及貯藏裝置　前述シタル如ク貯藏庫ノ底部ヲ中央部ニ傾斜シタル板張トシ其中央ニ溝ヲ設ケ之ニ滴下スル苦汁ヲ流入セシメ其一端ニ埋置セル木槽内ニ貯溜セシムルニアリ然レトモ普通此裝置ヲ設クルモノ少シトス

六　古積鹽ノ製造方法及製造季間ニ於ケル鹽歩減ノ割合　鹽ヲ貯藏スル季間ハ從來三年乃至四年ニ至ルコトアリシモ其目的單ニ保存ニアリテ可成鹽ノ歩減ヲ防クノ方法ヲナス如キ狀態ナリシヲ以テ此項ニ該當スルモノナカリシ

七　古積鹽製造用家屋ノ大小、構造及床、四壁ノ構造　該當記事ナシ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

第七章　鹽ノ販賣

一　從來ニ於ケル鹽ノ販賣方法　從來鹽ノ販賣方法ハ三ケ處共ニ殆ント相同クシテ藩政時代ニハ問屋ナルモノアリテ小賣行商ナカリシカ後ニハ單ニ仲買人及小賣行商ノミトナリタリ而シテ其附近ニアリテハ消費者直接ニ釜場ニ至リテ購買スルモノ多ク其他ニアリテハ仲買者前ト同ク釜場ヨリ直接引取リ以テ消費者ニ供給スルヲ常トス又一方小賣行商ハ前ト同ク釜場ニ至リ直接買ヒ取リ若クハ仲買人ノ手ヨリ受ケ以テ消費者ニ供給シタリ如斯製鹽者ハ別ニ手數ヲ要セス殆ント座ナカラニシテ鹽ヲ賣却シ其代金ハ普通現金引取ト同時ニ正金ニテ仕拂ヒタリト云フ只小賣行商ニアリテハ鹽ヲ賣却シタル後代金ヲ仕拂フコト一般ナリシ遠隔ノ地ニアル商人ニシテ地方ノ商人若クハ製鹽者ヨリ鹽ヲ買取ル場合ニハ先ツ買人ヨリ鹽ノ有無及代價ヲ照會シ協議纏リタルトキハ買人ノ舟揖ノ便アル處ニテハ積載スヘキ船ヲ廻送シ來リ製鹽者ヨリ直接取引ナルトキハ釜場ニ於テハ買入ハ雇人(則チ多ク船頭ナリ)ヲシテ俵裝セシメテ引取ヲナス又相方ノ契約終リテ販賣者ヨリ先方ノ買人ニ運送スルコトアリ斯ル場合ニハ運賃ハスヘテ先拂トナス只タ少量ナルトキ若クハ普通見本鹽ヲ送ルトキハ手前拂トナス而シテ代金ハ即金拂普通ニシテ稀ニ現品ノ賣却後ニ仕拂ハル(此時仕拂ノ場所ハ賣買者何地ナルカ一定セサリシモ販賣者ノ地ニ於テスルコト多シ)又大川村ニアリテハ從來小部分ニ於テ所謂物品交換(多ク米、麥)行ハレタリ即チ夏賣ト稱シ現相場ヨリ少シク高價トナシテ賣却シ冬季ノ初メ其代價ニ相當スル物品ヲ受取ルニアリ

二　鹽ヲ賣買スル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　普通此地方ニ於ケル鹽ヲ積載スル傳馬船ニハ船頭及舟子ノ二人トス(稀ニ以上ノモノニ三名乃至四名ノコトアリ)而シテ鹽ヲ賣買スルニ當リテハ前項ニ述ヘタル如ク航路ヲ利用シテ運搬スルトキハ買主ハ其船ニ同乘スルコト多キカ故船頭ニ於テ別ニ惡習慣ヲ有セルモノナシ而シテ鹽ヲ船ニ積載スルハ悉ク船頭及舟子ニテ行フ其方法ハ高四俵乃至五俵ヲ縱ニ積上クルヲ普通トス(大川村ノ叺ハ横ニ積ミ上ク)

船頭ノ給料　一航路二圓乃至二圓五十錢(此航程三十哩內外)　船子ノ給料　一圓五十錢乃至二圓

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

航路中ハ船頭舟子ノ食事一切ノ費ハ物品主ニ於テ支辨スルヲ常トス

三　從來ニ於ケル鹽ノ販路　從來ニ於ケル鹽ノ販路地ハ次ノ如シ

渡波產鹽　七分ハ仙臺市其他ハ登米郡、宮城郡、名取郡地方トス　野蒜產鹽　名取郡、志田郡及遠田郡地方トス

大川產鹽　本吉郡、栗原郡及岩手縣氣仙郡地方トス　時ニ用途ヲ定メテ注文スルモノアルモ（主トシテ醬油釀造用）特ニ品質ヲ吟味スル等ノコトナカリシ從テ相場モ當時ノ普通品ト異ルコトナシ

四　鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無及其方法契約幷ニ償却ノ方法　從來製鹽者ニシテ地主ナル時ハ鹽商ヨリ資金ヲ融通スル等ノコトコレナキモ小作人ナルトキハ多ク舊曆十二月頃鹽商ヨリ前金トシテ一時借リ入レ翌年三四月製鹽ノ季ニ至リ鹽代金ヨリ差引償却スカクノ如ク一時鹽商ヨリ鹽業者ニ資金ヲ融通スルコト年二、三回トス而シテ其契約ハ普通ニ於ケル貸借ト同一ナリ

五　從來ニ於ケル鹽ノ濱相場　三十七年以前三年間

渡波町

	一石當濱相場	一升當小賣相場
三十五年	一・八九〇	〇・〇二八
三十六年	一・七〇〇	〇・〇二七
三十七年	一・八〇〇	〇・〇二九

野蒜村

	一石當濱相場	一升當小賣價格
三十五年	二・二〇〇	〇・〇三三
三十六年	一・八〇〇	〇・〇三〇

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

三十七年　一・八〇〇　〇・〇三〇

大川村

一石當濱相場　一升當小賣價格

三十五年　二・二〇〇　〇・〇三五

三十六年　一・八〇〇　〇・〇三〇

三十七年　一・八〇〇　〇・〇三〇

六 鹽價ノ定方　從來此地方ハ元來小生產地ナルヲ以テ特ニ鹽價ノ定メ方法ナシ只タ十州地方ヨリ輸入セラルヽ齊田、新齊田、赤穗鹽等ノ相場ヲ參考トシ其主トスル所ハ需要供給ノ關係ニヨリ即チ最モ需要多キ四、五ノ兩月（味噌、醬油等ノ釀造）及十、十一ノ兩月（野菜漬物）ハ鹽價ノ上騰ヲ來タスヲ常トシ又年ノ豐凶ニヨリ凶作ナル時ハ一般ニ騰貴ス

七 販賣ノ季節　四月及五月ハ前ニ述ヘタル如ク販賣高多ク次ニ十月及十一月ニ至リ再ヒ其高ヲ增ス而シテ十二、一、二月ハ其販賣最モ少シ

八 鹽ノ俵數拔キ檢查ノ方法　俵數拔檢查ハ殆ント行ハレス只タ時ニ買人ノ望ニヨリ檢查ヲナス時ハ適宜二俵乃至三俵ヲ各所ヨリ拔キ取リテ其容量及品質ヲ調ヘタル上賣買ヲ行フ

九 鹽ノ受渡シニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置　鹽ノ受渡シニ際シテハ其重量ニハ殆ント相關セスシテ主ニ容量ニ意ヲ注キタリ鹽賣買ノ際其容量一定ノ減ヲナセルモ別ニ容量增シ等ヲナスコトナク現在ノ物品ニ就キ其代價ヲ取定メテ賣買スルヲ普通トス

一俵ノ容量二斗五升入若クハ二斗入俵ト稱スルモノハ始メ包裝ヲ施セシ時ノ實量ニシテ只タ其後ニ至リ普通ノ步減ヲ生シ一般ニ唱フル容量ヨリ一割乃至二割減ノ實量トナル

十 鹹水賣買ノ有無及其方法、價格ノ定メ方　該當記事ナシ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

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積載數量　從來ノ運搬方法ハ當今ト大差ナク渡波ニアリテハ船（傳馬船）車、馬ニシテ野蒜、大川ノ兩村ハ船及馬ヲ主トシテ又往々人肩ニヨリテ運搬セラルヽコトアリ

一般ヨリ云フトキハ當地方ハ鹽ノ產額甚タ少キヲ以テ數十里以外ノ地ニ運搬セラルヽハ殆ント皆無ニ屬ス故ニ之ヲ積載スル船モ僅カニ小形ノ傳馬船ヲ用フルノミ各種積載數量ヲ擧クレハ左ノ如シ

	渡波町	野蒜村	大川村
傳馬船	三百俵乃至四百俵（二斗入五升）	百五十俵乃至二百俵（志田鹽釜ニ於テハ三百乃至四百俵トス）	百五十俵乃至三百俵（二斗入）
馬背	八俵	八俵	八俵
荷馬車	二十四俵	｜	｜
荷車	六俵	｜	｜
人肩	｜	二俵	｜

二　各運搬方法ニ於ケル各運搬先迄ノ鹽一定容量ノ運賃及出荷地ニ於ケル手數料、諸掛費、保險料、着荷地ニ於ケル諸掛費用等

渡波

傳馬船ニ積ミ込ミ宮城郡蒲生、同郡鹽釜及登米郡迄ノ運賃（但シ海上約二十海里）一俵ニツキ二錢乃至三錢

海上約二十海里名取郡迄ハ一俵ニツキ二錢五厘乃至三錢五厘

駄馬若クハ荷馬車ニヨリ石卷迄ノ運賃（距離約二里）一俵ニツキ三錢內外

野蒜村

傳馬船ニ積込ミ名取郡迄運賃（約十二浬）　一俵ニツキ　一錢五厘乃至二錢

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

河船ニ積ミ込ミ志田郡迄ノ運賃　同　四錢乃至五錢

備考　賃銀ノ比較的高キハ鳴瀬川上流ヲ溯ルヲ以テナリ（其距離約十浬）

大川村

傳馬船ニ積込ミ本吉郡迄ノ運賃（航路約三十浬）　一俵ニツキ　四錢乃至五錢

同　岩手縣氣仙郡迄ノ運賃（航路約四十浬）　同　五錢乃至七錢

同　宮城縣栗原郡迄ノ運賃（航路約三十浬）　同　四錢乃至五錢

三ケ所共何レモ單純ノ運賃ニシテ出荷地ニ於ケル諸費用ナシトス而シテ他ノ運賃トノ比較ヲ見ルニ容量ヨリ云フ時ハ差異ナシ

第九章　小作人ト地主トノ關係

渡波

一般ニ小作人ハ地主ヨリ日用品ノ供給ヲ仰ク等ノ事ナク只タ小作人ヨリ所謂小作料ヲ地主ニ納付ス而シテ從來ハ鹽ニテ拂ヒタルモ專賣實施後ハ便宜ノタメ當時ノ鹽代金ヲ以テスルモノ往々コレアリ

小作鹽ハ臺一個ニ對シテ豫メ其額ヲ定メテ全部ニ計算スルヲ常トス而シテ地主ハ製鹽ニ要スル資本中釜屋、竈、鹽田、臺底樋、大壺（鹹水貯藏池）ノ修繕費用ヲ悉ク負擔シ他ハ小作人ノ負擔トス地主ト小作人トノ間ニ於ケル契約ハ各人多少ノ差異アレトモ次ニ一例トシテ其契約書式ヲ述フヘシ

地所借入小作證

牡鹿郡稻井村

一鹽田反別……臺……個

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

小作鹽二斗五升……俵

右鹽田本年ヨリ年々借入小作仕候儀實正也然ル上ハ左ノ件確ニ履行可仕候事

一、右鹽田小作年限内ハ賃貸料トシテ前記ノ小作鹽毎年三月ヨリ九月迄ニ貴殿ノ指令ニ從ヒ悉皆仕拂可申事

一、借用小作中ハ自由ニ使用シ收鹽シ得ヘシト雖トモ土地ノ損害ヲ生スヘキコト等ハ一切不仕候事

一、賃借季限内ト雖トモ之ヲ他人ヘ轉貸シ又ハ抵當典物シ若クハ之ヲ賣却等不仕ハ勿論貴殿ノ御請求ニヨリテハ何時ニテモ御返地可申候事

一、小作鹽支拂延引候節ハ保證人ニテ引受ケ辨償可仕候事

一、地所返還候節ハ總ヘテ之ヲ借入レ當時ノ形體ニテ返還可仕候事

右小作證爲後日保證人連印一札如件

年　月　日

小作人　某　印

保證人　某　印

地主誰殿

右ノ如ク小作ノ期限ニ於テハ別ニ之ヲ定メス又小作料納付ノ回數モ別ニ一定セサルナリ次ニ年ノ豐凶ト小作料トノ關係ヲ調査シタルニ豐作ノトキハ其儘トシ凶作ノトキハ普通小作料ノ七分乃至八分ニ減スルヲ常トス而シテ小作鹽ヲ地主ノ許ニ納付スルニ當テハ其間ニ於ケル運賃ハ地主ノ負擔トセリ（普通二斗五升入五俵ヲ一駄トシ渡波ヨリ石卷ニ運搬スルモノハ此賃錢十五錢乃至十六錢トス）

野蒜村

本村ニ於テル地主ト小作人トノ契約等凡テ渡波ト大差ナケレトモ今本村一般ニ行ハル、契約ノ書式ヲ示セハ次ノ如シ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

鹽田小作證

桃生郡野蒜村字……

一、鹽田反別……

地價金……

此小作鹽……俵但シ二斗入

一、小作鹽ハ總ヘテ精撰ノ上本年四月廿日ヨリ同年八月廿日限リ毎月……俵ツヽ貴殿御約束ノ倉場マテ駄送ノ上皆納可致候萬一期日入鹽延滯候節ハ更ニ元鹽一俵ニツキ一ヶ月一升ノ利子相加ヘ入鹽可致候小作鹽田耕耘其他改良上ニ必要アル一切ノ手續ハ出勤相勵ミ其實跡ヲ願ヒ可申候

一、小作鹽田耕耘ニ屬スル臺板及土舟釜幷ニ屋根手入等ノ費用ハ實際御檢査ノ上精算拾圓以上ニ渉ルトキハ以上ノ端數ヲ貴殿ノ負擔トス拾圓以下ニ渉ルトキハ小作人ノ負擔トス

一、本定約ニ違約ノ廉有之トキハ無論其他貴殿ノ御都合ヲ以テ小作地御入用ノ節ハ何時ニテモ苦情無之速ニ御戻シ可致候

一、小作鹽皆悉ノ命令ヲ怠リ又ハ本人失踪不在其他如何樣ノ變到來致シタリトモスヘテ違約ノ上ハ何時ニテモ引受保證人ハ本人ト連帶義務ヲ帶ヒ直ニ其責ニ任シ可申候

年　月　日

小作人　某　印

保證人　某　印

地主誰殿

本村ニ於テモ渡波ト同シク小作期限ハ殆ント之ヲ存セサルノ狀ニシテ其間不正ノ行爲アリタルトキハ即時ニ解除スルカ如シ小作料ハ從來凶作ニ遭遇セハ普通ノ五分乃至八分ニ減スルヲ常トス而シテ小作料ノ收納期ハ又六月及九月ノ二期トナセルモ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

ノアリ

大川村ニ於テモ前ニ述ヘタル二ヶ所ト大差ナク只タ小作料ヲ製鹽高ニ依リテ定ムルニアルノミ則チ小作料ハ製鹽高ノ二割トナセリ

第十章　組合

從來當出張所管內ニ於テハ鹽ノ販賣組合燃料其他需要品購買組合等ノ設置アリタルコトナシ僅ニ鹽製造組合ニ類セルモノ渡波及野蒜村ニ於テ明治二十九年頃始メテ設ケラレ其間一二回規則ヲ改メタルコトアルモ其事業トシテ見ルヘキモノナシ（一昨三十七年解散セリ）而シテ當時只タ渡波ニ於テ同志四名ノモノ相集テ所謂鹽業改良組合ナルモノヲ設ケ現今ニ存スル改良釜屋ヲ設置シ（則チ本釜ノ外溫メ釜、苦汁釜ヲ設ケ又煙突ヲ附シ其煎熬法モ一般ノモノト趣ヲ異ニシテ眞鹽焚法ヲ採レリ）以テ品質ノ改良ヲ企テタルハ其効果良好ナリトス之カ組織規定等ハ何レモ大差ナキヲ以テ渡波ニ於ケル一般ノ組合ニ就テ其適要ヲ述ヘ他ノ類推ニ便スヘシ

本組合ハ明治三十年法律第四十七號重要輸出品同業組合法ニシテ設立セシ牡鹿食鹽同業組合ト稱ス事務所ハ即チ渡波町ニアリテ其地區ハ牡鹿郡一圓トス

本組合ハ左記ノ者ヲ以テ組織ス

一、鹽田所有者

二、製鹽業者（但シ素水焚製鹽者ヲ除ク）

三、食鹽仲買業者（專ラ組合區域外ノ製造食鹽ヲ仲買スルモノハ除ク）

四、地區外ニ住居スト雖トモ本組合地區內ニ鹽田ヲ所有スルモノ

組合ノ目的業及務　本組合ハ法律命令ヲ遵奉シ同業者一致協力鹽業改良進歩ヲ計リ營業上ノ弊害ヲ矯正シ其信用ヲ保持スルヲ以テ目的トス

本組合ニ於テ前條ノ目的ヲ達センカタメ遂行スヘキ業務概目次ノ如シ

一、釜竈及其他器械ノ改良ヲ計ルコト

二、堤防樋管及溝渠ノ完全ヲ計ルコト

三、鹹水採收方法ノ改良ヲ計ルコト

四、試驗及講究ヲナスコト

五、俵裝ヲ改良シ及容量ヲ一定スルコト

六、俵入ノ時季ヲ定ムルコト

七、營業品ノ檢查ヲナスコト

八、講話ヲナスコト

九、品評會ヲ開クコト

十、其他必要ノ事項

其他ノ條項ニ就テハ普通ニ見ル處ノモノト大差ナキヲ以テ之ヲ略ス

第十一章　試驗

第十二章　輸出及試賣

右二章該當記事ナシ

第十三章　鹽田以外ノ製鹽裝置及方法

當出張所管內ニ於ケル鹽田以外ノ製鹽法ハ只素水焚ノ一アルヲ以テ次ニ之ヲ述フヘシ

素水焚ノ現ニ行ハルヽ所ハ桃生郡十五濱村浪板ニ於ケル一ケ所ニシテ之カ裝置及方法ヲ述フルニ先チ其地形ヲ附記スヘシ

浪板ハ同郡雄勝灣口ノ西濱ニ位シ一帶ノ山脈其後部ニ連亘セリ戶數僅カニ五六ニシテ稍々平坦ナル土地ハ數百坪ニ過キス從テ土地ノ傾斜多ク滿干潮ノ差七八尺ニ至ル東方ハ十數町ヲ隔テヽ一帶ノ山麓ニ散在セル明神濱立濱等ノ部落ト相對シ南北ノ兩側少シク突出セルモ以テ風波ヲ凌クニ足ルノ良地形ナラサルカ故ニ近隣ニアル水濱部落ニテハ其地ノ住民多ク漁業ニ從事

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

シテ之カ利益モ少カラサルニ反シ此地ニテハ從來漁船ノ出入困難ナルタメ自然之ニ從事スルモノ極メテ罕ニ其生活ニ資スヘキモノハ殆ント山林ノ大部及養蠶業ニ存スルカ如キ狀態ナリ故ニ地形ノ如何ニ係ラス鹽田以外ノ製鹽法トシテ素水焚ノ行ハルヽ所以ナリ此地ニ於テ初メテ此法ノ行ハレタルハ其起原詳ナラサレトモ正德四年ノ頃（今ヨリ約百九十年前）釜屋自然ニ破損シ之レカ新築ニ用フル材木ノ凡テノ拂下ヲ請願シテ之カ許可ヲ得ルノ舊記ニヨレハ實永年間ノ頃已ニ起リタルモノヽ如シ而シテ明治維新前ニアリテハ近隣ノ濱ニモ此法ノ行ハレタル所二三アリタリト云フ

釜屋ノ位置　釜屋ハ海濱ニ望ミ滿潮ノトキニ際スレハ海水數間ノ前ニ浸入ス

釜屋ノ構造及面積　釜屋ノ構造ハ殆ント木材ノミヲ用キ屋根ノ大部分ハ萱ニテ葺下シトナシ只一側面ニ板ヲ使用ス而シテ入口ハ高サ一間幅三尺許ニシテ其開閉戸ハ萱及篠竹ヲ編ミタルモノヲ用フ其建坪面積ハ約三畝十歩ニシテ其近傍ハ燃料置場トシテ約五坪ノ空地ヲ有ス

製鹽ニ從事スルモノハ四人ニシテ釜屋ハ共同ニテ有スルカ故ニ煎熬ハ交代ニナセリ海水ノ濃度ハ四季ニヨリ多少異レトモ一度半乃至二度半トス製鹽期間ハ一、二ノ兩月及五、六ノ兩月（養蠶ノ季節）中約三ケ月間休業スルノミニシテ其他ハ殆ント製鹽ニ從事ス

釜屋ノ設備裝置　釜屋内ノ中央部ニ竈ヲ築キ（竈ノ築造法ハ渡波、野蒜、大川村ノモノト殆ント差ナキヲ以テ之ヲ略ス）之ニ錬鐵製繼釜ヲ置ク釜ハ十六個ノ釣釜ニテ上部ノ枠ニ渡セル横木ニ釣リ上ケテ固着シ以テ釜ノ移動ヲ防キ其傍ニ海水ヲ貯藏シ置ク槽アリ（其深サ三尺幅五尺長サ二間一尺）其釜ニ接近セル一半ハ丸太及板ヲ置キテ土ヲ其上ニ被覆シテ作業ニ便ニス此處ニハ又高サ三尺ヲ有スル揚槽（長サ五尺幅一尺二寸深サ七寸）ヲ設ケ其中央部底ニ近キ所ニ竹樋ヲ嵌入シソレヨリ木製ノ掛樋ニヨリ槽内ニ汲ミ上ケタル海水ヲ釜内ニ移送スルニ便ニス

釜ノ後部ニ當リ掻キ上ケタル鹽ヲ入ル、鹽入箱ヲ備フ此箱ハ長サ一間幅三尺五寸深サ一尺三寸許ニシテ少シク一方ニ傾斜シ其端開放シテ苦汁ノ自然ニ流離シ去ルニ便セリ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

煎熬操作　煎熬ニ供スヘキ海水ハ普通當日煎熬着手前海中ヨリ擔桶ニテ大壺中ニ運搬シ置キタルモノニシテ柄杓ヲ以テ一旦場槽ニ汲ミ上ケ更ニ掛樋ニヨリテ釜内ニ移送シ煎熬着手時刻ハ概ヲ午前七時頃ニシテ以後水分蒸發シテ其量ヲ減シタルノ狀態ヲ察シテ屢々差水ヲ行フ斯クテ翌日午前七時即チ約二十四時間ニシテ煎熬ヲ終ル其間一人ハ常ニ釜屋内ニアリテ竈ノ焚火、海水ノ注入（即チ差水）煮沸當時ニ於テ發生スル汚泡（此汚泡ハ新ニ差水ヲ行ヒタル後煮沸スル都度必ス發生スルモノナレトモ普通最初ノモノヨリ四五回ノ除去ニ止ム）及結晶鹽ノ現出前液面ニ生スル夾雜物ノ被膜ヲ除去スルハ鹹水ニ於ケル煎熬方法ト相同シ而シテ此地方一般ノ煎熬法ト異ル點一ァリ即チ最初煮沸シ初ムルヤ先ツ新ニ海水六斗許ヲ注入シテ液ヲ八十度前後ノ溫ニ下シ置キ之ニ生大豆四五勺ヲ齒ニテ嚙ミ碎キ之ヲ五升許ノ海水ニ溶解シタルモノヲ注入混淆セシメ暫時ニシテ火力ヲ加フ然ルトキハ夾雜物ノ泡滓浮上膨發スルコト著シ焚火後二十時間ヲ經過スレハ全ク海水ノ差水ヲ止メ之ト同時ニ特ニ火力ノ平均ニ努ムル而シテ漸時結晶シタル鹽ハ釜ノ中央ニ向テ推出シ火力ヲ緩慢ニシ水分苦汁ノ殆ンド乾涸スルノ頃かっつあト稱スル器ニテ釜ノ周圍ニ掻キ集メ續テしやくりト稱スル器ニテ釜底ニ附着セル結晶鹽ヲ剝離シ次テ再ヒかっつあヲ以テ之ヲ全體ニ掻キ均ラシカクスルコト數回後之ヲ左右ニ掻キ寄セ鹽取器ヲ以テ桶ニ抄ヒ取リ後之ヲ鹽取箱ニ移シ一晝夜經過後即チ次ノ製鹽迄放置シタル後之ヲ包裝鹽トナス（一斗二升俵）今煎熬操作中之カ要項ヲ摘錄スレハ次ノ如シ

一、一釜ノ海水容量　最初ニ注入シタル量六石四斗六升、差水量十八石七斗九升（差水ノ回數四〇）、計二十五石二斗九升

二、比重及溫度　毋氏二度半（攝氏十三度）（明治三十六年十一月二十四日煎熬ノ際調査シタルモノ）

三、燃料ノ種類　楢、櫟、栖、萱等ノ粗朶及楢、栗等ノ丸太

四、竈ノ種類、構造　大部分土製ニシテ焚口ニノミ石材ヲ用ヒタル無架式ノ丸形ノモノニシテ後部ニ小ナル送氣孔ヲ設ク

五、煮上當時一釜ノ產鹽量　容量一石二斗二升、重量二百五斤九分

六、海水一石ニ對スル產鹽量　四升八合餘

七、一釜ノ煎熬時間　二十四時間

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

八、釜ノ調製年月　明治三十年（鹽殼ヲ剝離シテヨリ七釜目）

九、燃料ノ數量　粗朶百十二束（一束平均三貫六百五十目）、丸太大八本（經五寸長サ五尺）、小百二十八本（經三寸五分長サ三尺五寸）

十、同上價格　粗朶一圓六十八錢、丸太四十八錢、計二圓十六錢

製鹽百斤ニ對スル燃料消費價格　一圓十錢四厘

包裝　渡波ノモノト同シク萱製ノ圓筒形ノ俵ニシテ高サ八寸口徑一尺三寸圓座（バシ）ハ麥稈ヲ用フ俵ノ胴ハ三ヶ處各二條ノ繩ニテ縛シ之カ包裝費ハ約二錢トス

器具　器具ハ採鹹用ノモノヲ缺ケルノミニシテ他ハ渡波ノモノト同シキヲ以テ之ヲ略ス

第十四章　燒鹽

右章該當記事ナシ

第十五章　再製鹽

一　再製鹽ニ供スル原料　一般ニ再製鹽ノ原料ニ供スヘキモノハ一、釜殼（又ハ釜甲羅ト云フ）二、苦汁鹽三、鹽殼（渡波ニテ燒付、野蒜村ニテこっつあ、大川村ニテこびト云フ）六、大壺（又ハ土舟）ニ貯藏セラル、最終ノ鹹水ヲ煎熬スル時ハ甚タ粗惡ナル鹽（壺拂鹽又ハ土舟拂鹽ト云フ）ヲ生スルヲ以テ（普通採鹹時季終リ所謂煎熬用鹹水ノ盡クル頃ニ行フ）此際之ヲ再製スルモノ往々コレアリ又煎熬ノ際除去シタル泡滓モ掃キ寄セ鹽等ト共ニ原料ニ供ス

二　再製鹽製造裝置方法　再製鹽ヲ製造スルニハ先ツ原料ヨリ鹽分ヲ浸出シテ鹹水ヲ造ルニアリ而シテ其裝置方法ニ三種アリ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

（一）　原料ヲ普通ノ鹽俵ニ入レ鹹水貯藏池ノ鹹水中ニ上部ヨリ繩ニテ懸垂シ漸次ニ其内ノ鹽分ヲ浸出セシム或ハ單ニ俵ノ儘鹹水中ニ沈メ置クモノアリ其間隔日位ニ動搖シテ浸出ヲ促ス何レモ其季間ハ十日乃至一ヶ月間トス而シテ其際ハ特ニ稀薄ノ鹹水存在セル時ヲ撰ヒテ行ヒ（即チ秋水ノ時ニ行フヲ普通トス）其濃度ヲ高メシムルヲ普通トス故ニ多ク十月以後ニ行フ此法ハ最モ以前ヨリ行ハレ今尚ホ野蒜、大川兩村ニアリテハ大半之ニ從ヘリ

（二）　原料ヲ鹽田内ニアル臺中ニ入レ普通鹹砂ヨリ鹹水ヲ採收スル時ト同ク之ニ溝潮ヲ注加シテ其内ノ鹽分ヲ浸出セシムルニアリ之ヲ行フニハ先ツ臺中ニ厚サ一二寸許ニ細砂ヲ布キ次ニ原料ヲ臺ノ高八九分迄容レ溝潮ヲ柄杓ニテ注入ス（釜殻ニアリテハ始メ注入量ハ採收スル鹹水量ノ約二培ヲ要ス次回ヨリハ殆ント同量ナリ）カクテ鹹水滴出シ小壺内ニ充ツル時ハ之ヲ擔桶ニ汲入シテ大壺中ニ移ス此法ハ數年來專ラ渡波ニ行ハル

（三）　鹽田ニアル臺ト同一ナル箱ノ底ニ徑一寸許ノ孔二個ヲ適宜ノ所ニ設ケタルモノヲ土槽（即チ鹹水貯藏池）ノ手前ニ横木ヲ渡シタル上ニ据ヘ付ケ其内部ニ細砂ヲ一二寸ノ厚サニ入レ其上ニ原料ヲ適宜ニ收容シタル後之ニ土槽内ノ稀薄鹹水若クハ其近傍ノ溝潮ヲ擔ヒ桶ニテ運ヒ來リ柄杓ニテ注入ス此法ハ野蒜村ニ多ク行ハル

前ニ述ヘタル何レノ裝置ニアリテモ普通釜殻及壺拂鹽ハ單純ニ使用シ鹽殻ハ時ニ他ノ一二種ト混シテ鹹水ヲ採收スルコトアリ其他ノモノハ皆相混シタルモノヲ使用ス原料中釜殻ハ煎熬ノ際竈ノ土壁ニ漸次鹽分ヲ吸收シタルモノニシテ之レヲ用フルニハ可成細碎ノ狀トナス而シテ其製品ハ比較的最モ良好ナリ此ノモノヨリ始メ（二）ノ法ニヨリテ鹹水ヲ採收スルニ當リテハ其濾過スルコト最モ遲緩ニシテ擔桶一個ノ鹹水ヲ採收スルニ約四十分ヲ費シ一臺ニ收容シタル釜殻ヨリ十荷（四石）ノ普通鹹水ヲ得、夫ヨリ尚溝潮ヲ注入シテ稀薄ノ鹹水（かけみづト云フ）七荷（二石八斗其比重毋氏四度乃至六度）ヲ採收シ他ノ原料ノ洗滌用ニ供ス右ノ如キヲ以テ一臺ノ釜殻ヨリ全ク鹹水ヲ採收スルニハ殆ント一日間ヲ費ス

（二）ノ法ニテ處理スルトキハ一臺ノモノヨリ始メ五荷（二石）ノ鹹水ヲ採收シ其翌日ハ放置シ三日目ニ至リ再ヒ溝潮鹽殻ヲ（二）ノ法ニテ處理スルトキハ一臺ノモノヨリ始メ五荷（二石）ノ鹹水ヲ採收シ其翌日ハ放置シ三日目ニ至リ再ヒ溝潮ヲ注キテ五荷ノ鹹水ヲ採收シテ之ヲ終フ如斯時間ヲ要スルコト多キハ主トシテ鹽分ノ溶解浸出セラルヽコト遲キカ故ナ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

三　製品ト原料トノ割合　製品ト原料トノ割合ニ就キテハ未タ精密ナル調査ヲナスノ機會ヲ得サルヲ以テ玆ニハ其概數ニ止メ他日ノ精査ヲ期ス

原料ノ名稱	同上ノ容量	同上ノ容量ヨリ採收シタル鹹水容量	鹽量	原料一石ニ對スル製鹽量
釜殼	一石六斗	四石	八斗	五斗
惡鹽（掃寄鹽、泡滓、苦汁鹽等）	二石	八石	一石六斗	八斗
鹽殼（こびき、やきつき、こつつあ）	二石	四石	六斗四升	三斗二升

右ノ調査ニ於テ其重量ヲ驗セサリシハ甚タ缺點ナリトス而シテ其製鹽ノ品質ヲ云フトキハ釜殼ヲ原料トセルモノ最モ良好、次ニ惡鹽ニシテ鹽殼ヲ原料トセルモノ最モ劣レリ然レトモ多クハ惡鹽及鹽殼ヲ混シテ再製スルヲ以テ其間ノ良否ヲ認ムルコトヲ得ス

第十六章　鹽田地價等

一　鹽田ノ地價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較　小作料ハ渡波及野蒜村ニアリテハ鹽田ニ設置セル臺數ニヨリ以テ其鹽田ニ對スル小作料ヲ定ム大川村ニアリテハ製鹽高ノ多寡ヲ問ハス其産額ノ二割ヲ以テ小作料トナセリ而シテ渡波及野蒜村ニ於ケル臺一個ニ對スル小作料ハ次ノ如シ

	上鹽田	中鹽田	下鹽田
渡波町	二・七五石	二・五〇石	二・〇〇石
野蒜村	〇・八〇	〇・六〇	〇・四〇

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

以下本項ニ對スル要點ヲ表示スヘシ

一、鹽田一反歩ノ小作料ト收鹽量トノ關係（中等鹽田）

	小作料	收鹽量	收鹽百斤ニ對スル小作料
渡波町	重容 一一〇・〇〇	七九・七〇	二五・〇九
野蒜村	重容 三、六二五斤〇〇	一四、四四五斤六〇	
大川村	重容 五・一〇 九六 五斤四一	四四・五六 八、四二五斤〇三	一一・四六
	重容 七・九六八 一、五九三斤六〇	三九・八四 七・九六八斤〇〇	二〇・〇〇

小作料ヲ相比較スルニ渡波最モ多ク野蒜村ハ約二分ノ一ニ相當セリ

二、鹽田一反歩ノ地價及時價

	上鹽田	中鹽田	下鹽田	中鹽田ノ時價	同地價百圓ニ對スル時價
渡波町	四九・〇五〇	四〇・〇〇〇	三六・一〇〇	二五〇・〇〇〇	六二五・〇〇〇
野蒜村	三〇・〇三〇	二四・五二〇	一七・六三〇	一二〇・〇〇〇	五〇〇・〇〇〇
大川村	二九・二〇〇	二七・二〇〇	二五・八八〇	八〇・〇〇〇	二九四・一一七

則チ鹽田ノ地價ニ時價ヲ比スルニ後者ハ前者ノ約三倍乃至六倍ニ相當セリ而シテ三ケ所中時價ノ最モ高キハ渡波ニテ大川村最モ低シ

三、田畑一反歩ノ地價

	田 上	田 中	田 下	畑 上	畑 中	畑 下	田ノ地價一ニ對スル鹽田地價ノ比 上	田ノ地價一ニ對スル鹽田地價ノ比 中	田ノ地價一ニ對スル鹽田地價ノ比 下	畑ノ地價一ニ對スル鹽田地價ノ比 上	畑ノ地價一ニ對スル鹽田地價ノ比 中	畑ノ地價一ニ對スル鹽田地價ノ比 下
渡波町	二〇・六〇 円	一四・五二 円	九・七〇 石	一〇・七〇 円	九・一二 円	六・四〇 円	二・三八 円	二・七五 円	三・七二 円	四・五八 円	四・三九 円	五・六四 円

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

	田			畑			田ノ地價一ニ對スル鹽田地價ノ比			畑ノ地價一ニ對スル鹽田地價ノ比		
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
野蒜村	二九・一〇円	二三・一二円	一七・〇〇円	一三・二〇円	八・八三円	七・一〇円	一・〇六円	一・〇四円	一・〇四円	二・二八円	二・七八円	二・四八円
大川村	一七・七〇	一四・〇〇	九・五〇	一一・七〇	九・一八	七・四〇	一・六四	二・七三	二・七三	二・四九	二・九六	三・五〇

何レモ時價ハ地價ニ比シ約三倍ニ相當ス但シ大川村ニ於ケル田ハ二倍トス

四、田（中等）一反歩ノ小作料ト收穫高トノ關係

	小作料	收獲高	一石ノ收穫ニ對スル小作料
渡波町	〇・七八石	一・五〇石	〇・五〇石
野蒜村	〇・八五	一・五〇	〇・五七
大川村	〇・七〇	一・三〇	〇・五五

備考　田ハ何レモ一毛作トス

五、畑（中等）一反歩ノ小作料ト收穫高トノ關係

	小作料		收穫高		收穫高一石ニ對スル小作料	
渡波村	大豆	一・六〇石	大豆	一・五〇石	大豆	〇・四〇石
	麥	〇・三〇	麥	〇・七五	麥	〇・四〇
野蒜村	大豆	〇・七五	大豆	一・五〇	大豆	〇・三三
	麥	〇・五〇	麥	〇・六七	麥	〇・六七
大川村	大豆	〇・三五	大豆	一・五〇	大豆	〇・五〇
	麥	〇・四五	麥	〇・七〇	麥	〇・七〇

備考　畑ニ於ケル作物トシテハ右ノ外小麥、小豆、蕎麥等アレトモ其量ノ僅少ナルヲ以テ玆ニハ其主要作物ヲ擧ケタリ

	四月					五月					六月					七月					八月				
	風			雨量		風			雨量		風			雨量		風			雨量		風			雨量	
	方向	速度	天候	溫度		方向	速度	天候	溫度		方向	速度	天候	溫度		方向	速度	天候	溫度		方向	速度	天候	溫度	
		米		度	粍		米		度	粍		米		度	粍		米		度	粍		米		度	粍
一日	不定	五・六	曇	五・四	〇・〇	不定	五・二	雨	一三・四	〇・〇	不定	三・三	晴	一五・五	〇・四	不定	二・七	晴	二五・六	—	南東	四・三	曇	二一・三	〇・〇
二日	不定	二・九	曇	六・六	—	東	三・八	曇	一〇・〇	不定	五・五	不定	四・四	曇	一五・一	〇・〇	東北	六・〇	雨	一九・七	不定	一・九	雨	二一・六	一四・〇
三日	不定	三・五	雨	八・二	一・〇	不定	四・四	雨	一〇・三	不定	四・二	不定	四・八	曇	一六・三	—	南	四・八	晴	一七・八	〇・二	北東	二・九	晴	二一・六	—
四日	不定	四・一	曇	七・四	〇・〇	不定	三・八	晴	一〇・五	—	三・三	晴	一七・八	〇・〇	南	五・六	晴	一九・二	〇・〇	北東	四・九	雨	一九・六	三・三
五日	北東	七・二	雨	四・四	三・六	不定	八・七	雨	一二・六	一・三	不定	三・九	晴	一八・九	南々西	三・九	晴	二一・七	北東	七・六	曇	一一・一	〇・五	
六日	北	二・四	雨	三・八	三・九	不定	九・一	晴	一二・五	—	南東	五・六	雨	一七・七	南東	二・〇	晴	二二・二	不定	—					
七日	北	八・五	曇	八・〇	—	不定	四・三	快晴	一一・四	—	南東	五・三	雨	一八・九	南	七・八	晴	二二・七	北西	九・二	晴	二四・九			
八日	不定	三・五	快晴	一〇・五	—	不定	三・七	快晴	一一・六	—	不定	四・〇	雨	一九・五	南	三・七	晴	二二・四	—	不定	四・三	快晴			
九日	南東	二・四	曇	九・四	〇・二	不定	四・一	快晴	一三・三	—	不定	四・六	雨	一七・四	南東	二・六	南東	二三・九	〇・一	北	四・二	晴			
十日	北西	一〇・三	晴	一二・五	〇・六	不定	六・六	晴	一五・七	—	不定	六・五	快晴	一八・七	—	南	一八・五	雨	二四・五	不定	三・八	晴			
十一日	南西	五・〇	晴	九・二	—	南々東	五・四	曇	一二・六	—	不定	四・四	雨	一九・五	南東	二・〇	晴	二二・九	〇・一	北	四・二	晴			
十二日	不定	二・八	晴	九・四	〇・一	北西	四・〇	雨	一三・三	—	不定	六・一	雨	一九・五	南東	二・六	南東	二三・四	北東	四・四	雨	一九・四	不定	三・八	晴
十三日	不定	三・五	曇	九・三	〇・七	不定	五・六	晴	一四・〇	—	不定	六・一	雨	一九・五	北東	四・四	雨	一九・八	不定	二・六	雨	一九・四	不定	三・八	晴
十四日	不定	四・七	雨	七・〇	三・六	不定	三・〇	曇	九・三	〇・〇	北西	四・六	雨	一七・三	不定	三・〇	雨	一九・〇	一・四	不定	三・四	雨			
十五日	不定	四・八	晴	六・二	—	不定	三・七	雨	一二・三	〇・〇	北西	四・〇	晴	一六・一	〇・〇	不定	三・七	晴	二一・一	〇・〇	不定	四・四	晴	二三・〇	—
十六日	北々東	三・一	雨	四・五	六・九	北	三・〇	曇	九・三	〇・〇	南	四・〇	雨	一七・〇	〇・〇	南	四・二	雨	一八・九	〇・〇	南	三・四	晴	二三・〇	—
十七日	不定	四・二	晴	七・一	〇・二	南東	四・六	曇	一二・一	〇・〇	不定	五・三	晴	一九・七	〇・二	不定	二・三	雨	一〇・六	五・九	南	三・四	晴	二三・七	—
十八日	不定	四・六	晴	九・六	—	不定	六・四	雨	一三・九	一〇・六	南東	六・四	雨	一七・六	八・九	不定	五・六	曇	一一・八	二・〇	不定	三・七	晴	二三・二	—
十九日	不定	三・一	雨	一一・二	二・四	不定	八・〇	晴	一三・七	—	不定	五・〇	曇	一七・一	一・八	不定	三・七	晴	二一・二	—	不定	三・四	晴	二四・三	—
二十日	東北東	五・五	曇	八・三	〇・四	不定	三・三	快晴	一五・二	—	不定	一・七	曇	一八・一	—	不定	三・九	快晴	二一・一	—	不定	三・七	晴	二四・九	—
二十一日	不定	三・〇	晴	八・四	〇・〇	不定	五・四	曇	一三・五	〇・〇	南	二・七	曇	一八・四	〇・〇	南東	四・一	曇	二一・五	—	南々東	四・四	晴	二四・〇	—

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

	四月五月六月七月八月				
	風				
	方向	速度	天候	溫度	雨量
二十二日	不定	米 三・八 快晴	八・一	度	粍 〇・二
二十三日	不定	五・三 晴	九・四		
二十四日	不定	三・一 雨	一一・〇		
二十五日	不定	三・二 雨	一一・九		
二十六日	不定	六・六 雨	一三・三		
二十七日	北西	五・八 雨	一三・四		
二十八日	不定	三・一 晴	一二・八		
二十九日	不定	六・二 曇	一二・一		
三十日	不定	三・三 南	一四・七		
三十一日	—	—	—		—
	四月				
	不定	二一			
	北東	一			
	東	二			
	北	二			
	南東	一			
	南西	二			
	北西	一			
	北々東	一			
	東北東	一			
	南西	一			
	五月				
	不定	二三			
	北	一			
	東	一			
	北西	一			
	南東	三			
	南々東	一			
	北西	一			
	北東	一			
	北	一			
	六月				
	不定	二〇			
	南東	四			
	北東	一			
	南々西	二			
	南東	三			
	南々東	一			
	南	三			
	北	一			
	七月				
	不定	一一			
	東北東	一			
	北東	一			
	南々西	一			
	南	三			
	南東	八			
	北東	三			
	北	一			
	八月				
	不定	一五			
	南東	一			
	北東	七			
	北西	一			
	南	五			
	南々東	一			

備考　一粍以上降雨ノ日ヲ雨天トス其他ノ天氣ハ平均雲量ニ依ル

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

累年平均ノモノニ係ル

月	風 最多方向	風 力	氣溫 平均溫度	氣溫 最高平均	氣溫 最低平均	氣溫 平均	氣溫 最少	雨量（雪量） 最多	雨量（雪量） 平均	天氣日數 快晴	天氣日數 晴	天氣日數 曇	天氣日數 雨（雪）又ハ霧雨以上降水ヲシタル日數
一月	北西	五・九（一）米	〇・三	三・四（一）	三・八	七七%	五一・二 廿七年一月五日	五一・四 廿七年一月廿二日	三七・四	三	二二	六	一〇
二月	北西	六・一	〇・三	四・二（一）	三・五	七四	五一・一 廿七年二月廿五日	四七・六 廿一年一月廿二日	四七・三	三	二〇	五	九
三月	北西	六・三	三・三	七・五（一）	〇・六	七二	四五・一 廿七年三月十二日	四五・九 廿九年三月廿八日	七三・二	三	一九	九	一一
四月	北西	五・六	九・〇	一三・三	四・九	七六	四四 廿五年四月十六日	六二・七 廿三年四月六日	九四・六	三	一五	一二	一三
五月	南東	五・三	一三・四	一七・五	九・五	七八	三八 廿九年五月五日	六〇・四 廿年五月四日	一〇五・四	二	一六	一三	一二
六月	南	四・一	一七・五	二〇・九	一四・三	八五	五六 廿六年六月八日	八六・六 廿一年六月廿五日	一一四・八	一	一三	一六	一四
七月	南	三・六	二一・〇	二四・二	一八・二	八九	六二 廿六年七月十三日	一〇四・三 廿七年七月廿七日	一四五・六	〇	一三	一八	一六
八月	南	四・〇	二三・〇	二六・一	二〇・二	九九	六八 廿七年八月三日	一〇〇・五 廿八年八月四日	一二九・四	一	一四	一五	一三
九月	北	四・三	一九・八	二三・四	一六・六	八六	六〇 廿七年九月二日	一三五・八 廿年九月九日	一六九・五	二	一五	一四	一五
十月	北	四・五	一三・七	一八・一	九・五	八二	五三 廿四年十月九日	一五一・五 廿二年十月七日	一二三・二	三	一六	一一	一三
十一月	北	五・〇	八・〇	一二・四	三・六	七九	五三 廿六年十一月廿二日	四九・二 廿六年十一月廿八日	五八・七	四	一九	七	一〇
十二月	北	五・九	二・八	六・七（一）	〇・九	七七	五三 廿六年十二月廿六日	八七・五 廿七年十一月廿七日	一一五・三	三	二二	六	一四七

月	速度 最大	速度 最小	溫度 最高	溫度 最低	天候 雨	天候 曇	天候 晴	天候 快晴	雨量合計
一月	一一・四	二・四	一四・七	三・八	一一	八	九	二	一一七・七
二月	九・一	二・三	一五・七	九・三	一一	八	七	五	六六・二
三月	九・五	一・七	二二・九	一五・一	一〇	〇	九	一	一三二・五
四月	一八・五	二・三	二五・六	一七・八	一七	六	七	一	二七八・九
五月	九・二	一・九	二四・九	一九・六	六	七	一六	二	五三・二

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター