

仙臺鹽務局

中村出張所之部

(松ヶ江)

## 仙臺鹽務局中村出張所ノ部（松ヶ江）

士モモ其津等第一 章 鹽田位置、方位及ヒ附近ノ地勢、地形  
從來松ヶ江鹽田トハ松川浦ニ頻スル尾濱（松ヶ江村ニ屬ス）並ニ岩子（飯豊村ニ屬ス）ノ兩所及ヒ新沼浦ノ一部タル新沼（松ヶ江村ニ屬ス）ノ三ヶ所ニ散在セル鹽田ノ總稱ナリ

松ヶ江村ハ相馬郡ノ東岸宇多川河口ニ位シ中村町ヲ距ル一里餘西ハ小泉ヨリ東尾澤ニ至ル一大江中ニ突出セル半島ノ總稱ニシテ南ハ風光絶佳ノ松川浦ヲ抱擁シ北ハ田浦ヲ隔テ、北岸新沼浦ニ臨ミ而シテ鹽田ノ位置ハ皆何レモ直接太平洋ノ激浪ヲ避ケ風波靜穩ノ地ニ開設セラル南ハ松川浦ニ面シタル尾濱ノ東端松川及ヒ原釜ノ西新沼浦ノ南岸ニ添ヒタル新沼之レナリ而シテ此地ノ地形ヲ見ルニ北方ハ一帶新沼浦ヲ隔テ、遠ク駒ヶ峰及ヒ新地村ノ村落ニ相對シ西北ハ大野村ノ村落ヲ隔テ、北西ヨリ南ニ蛇走セル磐城山脈中ノ鹿狼山、地藏ヶ森、天明山、旗巻峠、北羽黒、南羽黒等（鹿狼山ハ海枝一、七〇〇〇尺天明山一、五〇〇尺他ハ其ヨリ以下）ノ諸山岳屹立スルアリト雖モ遠クシテ西北風ヲ遮ル能ハス南ハ廣漠タル入江ヲ隔テ、磯部村ニ相對ス茲ニ又前記山脈ト連亘セル山陵アリ東南ハ磯部村ヨリ松川ニ達セル一大長川（砂地ナリ）ヲ隔テ、太平洋ニ臨ミ東北ハ渺茫タル太洋ヲ控ヘテ遙カ地平線上ニ牡鹿半島及金華山（宮城縣）ニ相對ス而シテ一般ヨリ言フトキハ鹽田附近ノ地勢ハ入江ニ瀕シ居ルヲ以テ皆後方ハ漸次高シ池沼ハ鹽田附近ニ無ク河流ニ至リテハ特ニ記スヘキモノ即宇田川ニシテ全長二千七百四十九米突餘他ニ細流五川アリテ皆鹽田ヨリ近カラスト雖モ且入江中ニ注クヲ以テ海水ノ濃度ニ非常ナル關係ヲ及ホスナリ而シテ新沼鹽田モ其附近ニ河川ナケレトモ新沼浦ニ注ク細流數川アリ然レトモ前者ノ如ク水量甚シカラサルヲ以テ海水ノ濃度ニハ大ナル影響ナシ

## 第二章 鹽業ノ沿革

松川村製鹽業ハ元和元年乙卯三月下總國行德ノ某神祠者玄蕃ナルモノ遊歷シテ當地ニ來リ浦岸ナル松ヶ江村大字和田(モト和田村ト稱ス)ノ住民鈴木宗右衛門兼久ト謂フモノ、家ニ宿スル數日松ヶ江ノ地形ヲ視テ鹽田ニ適當ナルヲ察シ開發ノ有利ナルヲ勸誘セリ當時食鹽ハ僅カニ海藻ヲ燒キ採集スルノミナリシヲ以テ宗右衛門大ニ得ル所アリ一村ノ有志者ニ謀リ玄蕃ヲ師トシ鹽田ヲ墾キ釜屋ヲ築造セリ即チ(玄蕃釜)大工釜(岩船釜)(現下ハ之レ等釜屋ハ飯豊村ノ所屬タリ)等ノ稱アリ當時玄蕃カ負フ所ノ鹽釜明神ノ像ヲ大崎山ニ安置シテ尊崇セリト云フ之レ元和二年丙辰八月十四日ナリ後玄蕃ハ終ニ此地ニ永住シ寛永十四年丑ノ正月死歿セリ遺言ニヨリ大崎山鹽釜明神ノ側ニ葬ル故ニ現今ニ至リテモ之ヲ玄蕃擅ト云フ降テ文政二年(今ヨリ八十八年前日月ヲ逸ス)舊相馬藩鈴木カ祖先兼久カ鹽田開發ノ功ヲ賞シ鈴木重右衛門ニ采地一石ヲ賜ヒ鄉士トナス夫レヨリ舊藩士モ鹽田ノ有利ナルヲ悟リ獎勵甚タ勉ム元祿年中(年月日ヲ逸ス)藩人ヲ赤穂ニ派シ大ニ製鹽ノ術ヲ研究セシメシ事アリト傳フルモ記録ノ據ルヘキモノナシ

以上ハ地方鹽業ノ起源ニシテ尋テ松川浦各所ヲ墾キ延ヘテ新沼浦マテ及ホシタルモノ、如シ而シテ今般調査セル棚脇鹽田ハ此地ニ於ケル鹽田中最新ノモノト云フモ此地ノ鹽田ハ昔ヨリ之ヲ行ヒタルモノナリト然レトモ土質ノ良好ナラサルト波浪ノ爲メ鹽田大破セシ以來(其年月日不詳)廢田トナリシモ之ヲ修理改復スル者ナカリシカ嘉永年間ニ至リ時ノ藩主大ニ之ヲ慨シ製鹽事業ノ有望ニシテ民度ノ増進ニ有利ナルコトヲ思ヒ現今ノ地主等ニ命シ再墾スルコト、ナセリ之レ嘉永五年壬子ノ年四月ニシテ時恰モ旱魃ニ際シ晴天數旬ニ亘リシカハ此年鹽田再墾ニ着手シ地盤ヲ均ラシ堤防ヲ築キ他ヨリ鹽砂ヲ移入シ補積シテ現今ノ鹽田トナシタルナリ而シテ製鹽(採鹹操業)ニ着手セシハ其翌年即嘉永六年癸丑ノ年ニシテ再後引キ繼キ現在ニ至リタルモノナリト云フ

舊藩時代ニアリテハ倉庫ヲ各所即チ松ヶ川、新沼(夫々松ヶ江  
村ニ屬ス)岩子(飯豐村  
ニ屬ス)ニ築造シ吏ヲ派シテ之ヲ統治セシメ又各村土着ノ郷士ヲシテ其事務ヲ補助セシメ製鹽ハ自由賣買ヲ禁シ總テ製造セシ鹽ハ藩ニ於テ之レヲ買上ケ販賣スルモノニシテ買ヒ上ケハ一ヶ月三回即チ十日目毎ニ買ヒ上ケル制度ナリ十日間中ニ製造セシ生鹽ハ其度毎ニ官ノ倉庫ニ運搬貯藏シ置キ十日目ニ一度ニ納付スルモノニシテ藩ノ買上ケ價格ハ一定セスシテ時ノ相場ニヨリ高低アリタルモノナレトモ大抵四斗俵一俵ノ買上ケ代

ハ現下ノ貨幣ニテ十二錢ナリシハ最低價ニシテ普通十五六錢（其當時ノ一切ハ即チ一分銀）ナリシト然レトモ時々十八九錢ノ場合モアリシト云フ之レ鹽ノ不足ヲ見タルトキニシテ味噌釀造ノ期節ナリ而シテ藩政時代ノ製鹽ハ劣等（新場鹽又ハ釜拂鹽入釜鹽）ニシテ色澤ハ赤褐色又ハ灰黑色ノモノハ普通鹽ヨリ二三割宛高價ニ買上ケタリト之レ畢竟製鹽事業ヲ獎勵スルノ一方案ニ過キサリシナリ（普通鹽四斗ニシテ十六錢ノ場合ハ劣等鹽ハ三斗二升位ニシテ十六錢ヲ得割合）而シテ波堤防（石垣）ノ修築ヲ補助シ之ヲ各自製造セシ製鹽ヲ以テ償還セシム又製鹽期節ニ至リ資金ニ乏シキモノニハ生産量ニヨリ前金ヲ交付貸與スルノ制度ナリキ

### 第三章 製鹽方法

#### 甲 鹹水採收

一 鹹田ノ種類及面積 此ノ地ノ鹽田ハ皆入濱法鹽田ナリ而シテ最小區域ヲ一丁前又ハ一戸前ト云フ今回調査セル棚脇第五號釜屋ニ屬スル鹽田ニ就テ見ルニ其面積ハ小ハ九畝二十八步乃至一反一畝五步、大ハ一反二畝四步乃至一反二畝八步、其形概不長方形ヲナシ溝渠ヲ以テ境界トナセリ而シテ此ノ小區域八乃至十ヲ合併シテ大區域ヲ形成ス之レ即チ一圍ト稱スルモノニシテ今回調査セシモノハ七丁前ヨリ成リ周圍ハ普通ノ堤防ヲ繞シ又一ノ溝渠ニヨリ堺セリ而シテ鹽田ニ接近セル陸地上斷崖ノ一側稍廣キ所ニ釜屋ヲ有ス（土地ノ狀況ニヨリ釜屋二個ヲ有セリ）

二 堤防ノ面積、高低及ヒ築造材料 堤防ハ上敷ノ幅大凡ソ五尺乃至一間ニシテ下敷ハ二間半乃至三間トシ高五尺乃至六計一町二畝三歩 十五步（釜屋ノ建坪面積） 二十步（土船ノ面積燃料ノ置場等）

三 売田面積 八反七畝十五步（單ニ鹹水ヲ採取セル地域面） 二畝十步（臺壠ノ面積） 一反二畝八步（溝渠ノ面積）

尺ニ波穩カナル入江ニ沿ヒ開設セラル。ヲ以テ單ニ淡鹹水ノ浸入ヲ防止スル堤防モ自然不完全ニシテ唯場土堤ト唱フル一種類ノミナリ堤防ノ築造方法ハ前記ノ如クナルヲ以テ細砂ニ泥土ノ混合シタル兩側ノ土ヲ堀リ上ケ堆積シテ築造シタルモノニシテ唯々波浪ノ直接面スル堤防ノミハ下部ニ石垣ヲ以テ築造シ上部ニハ土ヲ堆積シタル後芝草ヲ附着シ而シテ又石垣トナサ、ル所ハ徑四寸内外長サ四尺ノ松丸太ヲ一尺三寸巨離ニ打チ込ミ高サニ二尺トナシ松枝又ハ小竹ニテしがらみヲ造リ破壊防禦トナスニ過キサレトモ満潮時又ハ海水氾濫ノ際自然土砂ヲ洗ヒ去ラル、ヲ以テ年々破損スルナリ此ノ度調査セル所ハ前記大堤防ノ外小堤防ヲ繞ラシタルモノナシ

三 鹽田内溝渠ノ面積 鹽田ノ小區域(一丁前又ハ一枚ト云フ)ト他ノ一小區域ノ境界ヲナセル小溝渠ヲ場堀ト云フ而シテ横ニアルモノヲ單ニ堀リト稱シ縦ナルモノヲ境堀リト云フ其幅二尺五寸乃至三尺深サ八寸乃至一尺五寸ナリトス  
鹽田内溝渠ノ面積(場堀リヲ除キタルモノ)六畝二十歩

周圍ノ溝渠面積(場堀リヲ除キタルモノ)五畝十八步

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)四間八分乃至八間五分

溝渠ノ長(鹽田一枚ニ對スル溝渠ノ長サ)四十四間乃至五十八間

四 撒砂(鹹砂)濾過裝置ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設 撒砂ニ鹽分ノ附着セルモノヲ濾過スル裝置ハ臺壺又ハ大壺(世人ノ唱フル沼井)ニシテ一般ニ鹽田面積長邊ノ兩側殊ニ場堀リニ沿フテ設ケラレ場堀ト場堀トノ間ハ大約幅二尺乃至三尺ニシテ深サ八寸乃至一尺ナリ此ノ壺ハ筋違ヒニ設備セラル、モ場幅廣キトキハ向ヒ壺トナスコトアリ而シテ此ノ溝造ハ先ツ底部ヲ粘土ニテ幅三尺長サ三尺五寸位ニ敲キ着ケ其上ニ徑四寸位ノ松丸太ニテ方形ノ枠ヲ組ミ又其上部ニ同徑ノ松丸太五六本ヲ縱ニ排列シ之レト直角ニ割竹又ハ篠竹ノ簣(割竹ナルトキハ皮部ヲ上ニナス)ヲ布キ最後ニ蘿菰ヲ敷キ以テ鹹砂ヲ盛ツテ用ニ供シ斯クシテ出來上リタルモノヲ四方ヨリ粘土ヲ以テ土堤ヲ築キ圖ノ(c、d)ノ間ヲ八寸内外ノ深サトナスマノナリ(圖面參觀)

臺ノ一邊ノ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ノ竹樋ハ普通雄竹ノ節ヲ拔キタルモノニシテ長サニ尺口徑一寸許ナリ之ヲ當地ニテハジヨーゴト稱ス其ノ竹樋ノ内面ニ出ツル所ハ臺ノ底ヲ少シク低窪ナラシメ而シテ外部ノ樋端直下ニハ小壺ト稱スルモノヲ埋没シ洗滌浸出セラレタル所ノ鹹水ヲ受容スル裝置ナリトス

小壺 大壺ノ前面場堀ト反對ノ方向鹽田地内上ニ面シテ設備セラル其ノ構造タル桶若シクハ粘土盤ノ岩ヲ徑一尺五寸深サ九寸位ニ堀リ四メタルモノヲ鹽田地盤ノ地床内ニ堀リ埋メテ之レカ上部面ヲ鹽田盤面ト同一ニナシタルノミニシテ大壺一個ニ對シ一個宛ノ割合トス而シテ粘土盤ノ小壺ニ代エルニ之ト同形ナル普通ノ桶ヲ埋没シ置クモノアレトモ之レ等ハ何レモ一ヶ年以上ニ亘ルトキハ小壺ヨリ鹹水ヲ汲ミ取ルニ際シ柄杓ノ底部ト相摩擦スル爲メ凹窪トナルモノナリ（小壺ヲ桶トナストキハ普通杉板ヲ用ユ）其小壺トノ距離ハ七寸乃至八寸位トス

今本調査ニ供シタル鹽田ニ就キ其ノ數及ヒ其ノ面積ヲ示セハ次ノ如シ

臺ノ數

一〇八個

臺一個ノ面積

臺

〇、六四八秤（二五、〇〇平方尺）

小壺

二、〇四八平方尺

計 二七、〇四八平方尺

## 五

撒砂（鹹砂）貯藏裝置ノ構造、大小、面積及ヒ撒砂ヨリ鹹水ヲ採收スル方法

シタルモノ即チ鹹砂トナリタルモノハ別ニ之ヲ貯藏堆積スル等ノコトナク直ニ之ヲ寄セ集メテ臺内ニ入レ而シテ其ノ内ニ入ル、ニハ臺ノ近傍ニ豫メ寄セ集メタル鹹砂ヲ手畚ニテ八分目位ニ至ル迄充ス（約一石二斗乃至一石五斗）後チ其面ヲ平面ニシ同時ニ砂面ヲ踏壓シ後チ之ヲ前日小壺内ニ採集シ置キタルニ番水ヲ柄杓ニテ灌注シ尙之ニ溝渠中ノ潮水ヲ柄杓ニテ汲ミ臺内ノ砂上ニ注加ス（普通臺内ニテ數度ニ潮水ヲ灌注スルモノトス）然ルトキハ鹹度強キ鹹水ト砂ト分離シテ竹管即チ集注口ヨリ小壺内ニ流注シ來ルナリ之ヲ一番水又垂水ト云フ小壺内ニ好天氣ニテ鹽分附着普通ナルトキハ擔桶一荷ノ（升乃至二斗）鹹水ヲ得ルナリ若シ鹽分ノ附着不良ナルトキハ八分垂レ七分垂レト稱ヘ平素ヨリ採鹹量ヲ減ス

得タル鹹水ハ小壺内ヨリ直ニ擔ヒ桶ニ汲ミ取り土船（鹹水貯藏池）ニ搬入貯藏スルモノトス而シテ後ニ殘リタル骸砂ニ尙溝

潮ヲ注加シテ海水ヨリ稍鹹度強キモノヲ小壺内ニ濾過シ之ヲ一番水（もんだれ水）ト唱ヘテ明日一番水ヲ採集スル準備ヲナシ置クモノナリ骸砂ハ直ニ搔キ出シ置クコトアリ通常翌朝（八時頃）ニ至リ之ヲ搔キ出スナリ

六 碱水輸送装置ノ構造、面積及ヒ輸送ノ方法  
此地方ノ鹽田ヨリ鹹水貯藏池(土船)迄近キハ十間遠キハ三四十間ナルノ  
ミナラス鹽田面ハ鹹水貯藏池ヨリ非常ニ底クシテ現下ノ所特別ナル輸送装置ノ設備アルコトナシ唯採鹹セル鹹水ハ之ヲ桶  
ニ入レ人肩ニヨリ貯藏池内ニ運搬スルノミ

七 採鹹用器具ノ名稱、員數、構造、大小、形狀効用及ヒ使用法  
(鹽田一丁前二就キ)

## 八 採鹹用器具ノ新調費及ヒ保存期 (鹽田一丁前ニ就テ示ス)

名稱員數保存期單價一總調費

木乙畜寄搔擔柄土臺小三

一  
レ

鍬 壺 壺 槽杓 桶 辻板 竿 鍬 鍬

四  
三  
二  
大  
三  
一  
一  
一  
一  
一  
一

三三三三二一二三三五五三三一七七五

○.一五〇  
○.四〇〇  
○.〇〇四  
○.一〇〇  
○.一九〇  
○.一〇〇  
○.三五〇  
○.二〇〇  
一四.〇〇〇  
○.八八〇  
○.三〇〇  
○.七〇〇

○·五○○ ○·八○○ ○·一六○ ○·四○○ ○·五○○ ○·一○○ 1·1○○ ○·四○○ 1·四○○ 1·四○○ 三·九○○ 1·四○○

本

九

鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積 松ヶ江村ニ於ケル鹹水貯藏場ハ其築造ノ關係ニヨリテ二種類ニ區別ス即チ  
ヲ地場舟若シクハ鹽舟ト云ヒ一ヲ土船ト云フ而シテ之レ等鹹水貯藏場ハ何レモ釜屋ノ近傍ニ設置セラル、モノトス  
、地場船 地場船ハ松川鹽田ニ限リ築造セラレタルモノニシテ此地タルヤ粘土盤ニヨリ構成セラレタル小丘ノ鹽田  
ニ近ク連續シ居ルヲ以テ之ヲ利用シ丘麓ヲ恰モ土窟狀ニ凡ソ六尺四方位ノ口徑ヲ以テ横ニ二尺位堀リ行キ其ヨリ奥行及  
ヒ幅ハ自己ノ希望スル廣サニ穿チタル後下部ヲ五六尺ノ深サニ堀リ下ケ以テ一種ノ壺形ヲ造リタルノミニシテ他ニ何等  
手入ヲナサス而シテ其大サモ不同ニシテ小ナルハ二三石ヨリ大ナルハ數十石入ノモノアレトモ大抵ハ十石内外ノモノ多  
シ前述ノ如キ構造ナルヲ以テ雨水ハ自然岩層ニヨリ其浸入ヲ防止セラル而シテ之カ前面ニハ(A)ノ如ク當業者ハ足掛  
ト唱ヘ三四ノ階段ヲ造リ置キ以テ出入ノ便ヲ計リ又入口ノ左右地平面ヨリ一二尺ノ高サノ處ニ(B)ノ如ク少シク堀リ凹  
メ置キ之ヨリ鹹水ノ出入ヲナスモノニシテ尙此處ニハ豫メ藁菰ヲ敷キ直接鹹水ヲ地面ニ落下セシムルトキ自然土質ノ破

壊シテ溶含セラルゝヲ以テ之ヲ防クタメナリ而シテ釜屋ハ一般ニ共同ナリ然レトモ貯藏池ニ至リテハ皆何レモ小ナルヲ以テ少キハ一個多キハ三個位ヲ所有セリ今本調査ニ係ル棚脇ノ一釜屋ニ屬スルモノ大少及ヒ面積ヲ示セハ次ノ如シ

	縦	横	深	全容量
甲	一・三〇〇	〇・八〇〇	〇・二五〇	四〇・一〇〇
乙	一・四〇〇	〇・七〇〇	〇・二五〇	三七・七〇〇
丙	一・五〇〇	〇・六五〇	〇・三〇〇	四五・一二〇
丁	一・二〇〇	〇・七九〇	〇・二二〇〇	二九・二〇〇

二、土船 土舟ハ松川鹽田ノ如ク粘土盤ノ小丘鹽田附近ニ存在セサル新沼鹽田ノ如キハ主ニ此種ノ鹽水貯藏場ヲ設備スルモノニシテ釜屋ニ接近シタル平地ヲ堀リ下ケテ之ヲ設ク而シテ其築造法ハ底部ニハ粘土ヲ置キ之ヲ敲キテ一尺ノ厚サトナシ四壁ヲ同シク粘土ニテ一割強ノ傾斜ニ地面上迄一尺位(八寸位ニナスモノナリ)ノ厚サニ積ミ重ネツ、能クタヽキ固メテ鹹水ヲ貯溜シ置クモ漏出スルノ患ナキ如クナスマノニシテ其大サハ一定セサレトモ大低上口ニ於テ横二間長サ五間深サ四五尺ナリ而シテ雨水ヲ防禦スル爲メ萱ニテ葺キ下卸シトナシタル家根ヲ造リ釜屋ニ便利ナル方面ニ出入口ヲ設ケ板戸若シクハ藁筵ヲ懸垂シ以テ戸トナシ開閉ノ便ニ供ス而シテ出入口ノ内面ニハ種々ノ丸太ヲ以テ梯形様ノモノヲ作リテ土舟ノ中央ニ立テ之レニ板木ヲ渡シテ階段ヲ設ケ労働者ノ土舟操作ノ便ヲ計ルノ裝置トナスマノアリ而シテ釜屋ハ數人共同シテ一個ヲ使用ストモ土舟ハ一人三個若シクハ二個ヲ所有セリ今一二ノ土舟ニ付キ大サ及ヒ容量ヲ示セハ次ノ如シ

甲	縦	横	深	全容量	建坪面積
乙	一・九二〇	〇・七八〇	〇・三〇〇	六九・三〇〇	四坪壹合六勺
	二・一〇〇	〇・九〇〇	〇・四〇〇	一一六・六〇〇	五坪二合五勺

十 鹽田地盤ノ構造及ヒ性質

新沼鹽田 表面ヨリ一尺乃至二尺迄ハ細砂層(之ニ一二分ノ粘土ヲ交セ)ニシテ其ヨリ五六尺ヲ試堀シ見ルニ砂粒ハ正然タル小砂粒ニシテ僅カニ粘土混合ノ量ヲ増ノミ所謂土砂層ナリ而シテ又同地區ニ於テ見ルニ或ル地床抔ハ上層ヨリ四寸許リハ細砂層ニシテ第二層ハ泥土三分位混合セル泥砂層ナリ其色黑色ニ稍褐色ヲ帶ヒタル所謂腐植土(褐藻類ノ腐敗セルカ如キ色澤ナリ)砂層ヨリナリ而シテ此層厚サ四尺位ナリ第三層ハ貝殻ノ破碎シタルカ如キモノト前記ノ泥砂トノ混合層ニシテ砂粒ヨリモ泥土ヲ多ク混合スレトモ以下幾尺ナルヤ未タ試堀セサルヲ以テ不明ナリ

松川鹽田 此地方鹽田地盤ノ構造性質ニ就キ取り調ヘタルモ種々ナル事情ニヨリ之ヲ詳ニスルコト能ハサルノミナラス當業者ニ於テモ未タ各自所有ノ地盤ノ如何ナル地層ヨリナリ居ルカ未タ試堀シタルコトナキトノ故ヲ以テ之ヲ確ムルコトヲ得サルハ憾遺トスル所ナリ然レトモ此地方ハ一帶粘土盤ヨリ構成セラル、ヲ以テ鹽田地盤ノ粘土岩層ナルコトハ明ナリ

去レハ今此地ノ地形ヨリ推測スルニ上層ノ砂土層ヲ除ケハ次ハ粘土岩層ナラン而シテ地島鹽田ノ地盤ヲ見ルニ(此地島ハ松川浦ノ一小島嶼ナリ)上層ヨリ五六尺迄見ルニ砂礫層ニシテ以下幾尋ナルカ未タ調査セサルヲ以テ不明ナリ然レトモ上層ヨリ二三尺ハ泥砂層以下漸次下降スルニ從ヒ貝殻ノ破片ヲ混合セル砂礫層ナリト云フ今回調査セル鹽田ニ付其地盤ヲ示セハ次ノ如シ

此地ノ鹽田ハ今ヨリ六十年前再墾シタルモノニシテ上層四寸許ヲ他ヨリ移入セシ細砂層ナレトモ(現今ニ至リテハ多クノ泥土ヲ混合スルヲ以テ土砂層タリ)以下數尺ノ間ハ赤黒色ノ砂礫ニシテ二三分ノ粘土ヲ交ヘタル粘質粘土層ニシテ之レヨリ以下ハ粘土盤ナリ此等ノ層厚幾尋ナルヤ計リ得可ラス

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類、性質

此地鹽田ハ何レモ常ニ海水面ト平均ナルカ又ハ稍高キカ或ハ稍々底キ所ニアリ而シテ海水ハ開門ニヨリ鹽田内ノ溝渠中ニ誘導シ毛細管引力ニヨリ撒砂ニ其鹽分ヲ附着セシメタル後鹹砂トナルモノナレハ今茲ニ撒

砂ニ就テ述フヘシ

撒砂ハ殆ント其地固有ノモノニシテ稀ニ他ヨリ移入使用スルモノナリ(此地方ニテハ之ヲ足シ砂ト稱シニケ年ニ一回若シクハ三四ヶ年ニ一回行フヲ通例トス)足シ砂(補給砂)ハ鹽田附近ノ海濱ニシテ鹽田ヲ去ル近キハ十町遠キハ二十町計リヲ隔テタル海濱ヨリ駄馬若クハ舟ニテ運搬シ來リ鹽田近傍ノ堤防上ニ堆積シ置キ從來ノ砂ニ混シテ之ヲ利用シ砂ハ蘿芥等ノ混入セサルモノニシテ粒積ハ細大適度ニシテ大小不同ナキモノヲ撰入スルモノナリ今此地方當業者ニ就キ撒砂適否ノ如何ニヨリ鹹水ノ良否及ヒ鹹水濾出ノ遲速如何ヲ聞クニ撒砂ハ可成細キ黑色ノ砂ハ潮付最良好ナリト雖モ白色ニシテ粗大ナル砂(石英砂等混合セサル)程潮付惡シト云フ思フニ細粒ノモノハ撒砂面ノ蒸發ト給潮トノ關係カ良好ニ行ハレ又一方ニ於テハ浸潮ノ附着面積大ナルヲ以テ若シ蒸發ノミ完全ニ行ハル、トキハ粗粒ニ比シ多量ノ鹽類ヲ附着セシメルノ理ナリ次ニ砂ノ蒸發面積ノ狀態ト着鹽良否ノ關係ハ未タ理論上ヨリ斷定シ難キモ察スルニ石英細砂ノ如ク白色ナルモノハ太陽熱ヲ反射シ黒色ナルモノハ之ヲ吸收シ爲メニ蒸發ヲ促スノ効果アルニヨルナラン

撒砂ノ種類ニヨリ鹹水ノ良否及ヒ鹹水ノ濾過ノ遲速等ニ就キ未タ之ヲ調査セサルノミナラス從來當業者間ニ於テモ之ヲ試験シタルコトナキヲ以テ茲ニ詳述スルヲ得サレトモ砂粒ノ粗ナ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ドナリ色澤不良ニ至ルトハ均シク當業者ノ所言ナリ而シテ其撒砂ハ使用度加フルニ從ヒ有機物質ヲ含ムヲ以テ自然ニ粘質ヲ帶ヒ不良トナリ鹹水ノ濾出モ遲緩ニ至ルモノナリ

**十二 撒砂(鹹砂)撒布量及ヒ替砂ノ數** 從來撒砂撒布量ハ季節ニヨリ各自一定セサレトモ春秋ハ四升乃至五升夏季ハ八升乃至九升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五貫目乃至五貫四五百匁ヲ有セリ(本調査ヲ爲ス時ハ採鹹操作ニ着手セサルヲ以テ實地ニ之ヲ調査シ能ハサルハ遺憾トスル所ナリ)

原砂ハ地ニ鹹砂トナスヘキ砂ニシテ撒布セラルレハ撒砂トナリ毛細管引力ニヨリ多量ノ鹽類ヲ附着生出セラレルハ鹹砂トナリ鹹砂ヲ蒐集シ臺ニ入レ潮水ヲ注キテ鹹水ヲ取り去リタル後ノ砂ハ之ヲ骸砂ト云フ骸砂ハ次回ニ鹽田面ニ撒布セラルヘ

キ原砂トナルナリ此地方ニ於テハ骸砂ニ對シたれかすノ名稱ヲ附ス

十替砂即チ戻砂方法(原砂取扱法)ハ三團式(三替式)ニシテ即チ原砂團三ヶアリテ一砂團撒砂トシテ盤面ニアルトキハ他ノ一砂團ハ臺壺(沼井)中ニアリ而シテ其他ノ砂團ハ臺側ニ堆積セラル、モノニシテ次第ニ之ヲ操リ替ヘ順次採鹹作業ニヨリテ變換スルナリ斯ノ如ク三個ノ砂團撒砂鹹砂骸砂ノ境遇ヲ漸次循環シ四日目ニシテ原位置ニ復スルモノトス此地ニ於テハ季節及ヒ天候ノ如何ニ關セス前方法ニヨルモノナリ

十三撒砂乾燥時間 當地方ニ於テハ撒砂乾燥時間ハ五、六、七月ノ最盛期ニハ約八時間其ノ他ノ季節ニ於テハ九時間乃至十時間ヲ要ス而シテ皆何レモ一日乾ニシテ二日乾ヲナサルモノトス

十四撒砂瀘過裝置ニ注入スル海水量及ヒ鹹水又ハもんだれノ採取量 臺ニ注入スル海水量ハ採鹹季節ニ依リテ同一ナラス即チ夏季ハ一臺ニ付キ六斗内外ニシテ之レヨリ採取スル鹹水量ハ母氏比重十五度乃至十八度ノモノニ斗四升乃至二斗五升春秋兩季節ニアリテハ鹹水二斗二升内外ヲ採集スルモノナリ而シテ此地方ニテハ前述シタル一定量ノ鹹水(一番水)ヲ採收シタル後又其ノ骸砂ニ海水二斗二升乃至二斗五升ヲ注入シ海水ヨリ稍々濃厚ナル鹹水即チもんだれ水(二番水)一斗二三升ヲ採收スルモノナリ此ノ比重母氏三度乃至四度位ノモノトス

十五海水鹹水及ヒもんだれノ性質 松川鹽田ニ誘導利用セラル、海水ハ松川浦ニ存在セルモノニシテ外洋トノ距離遠カラサルモ淡水ノ注入多キヲ以テ干満及ヒ季節ニヨリ顯ニ濃度ニ著シキ差アリ而シテ新沼鹽田ニ誘導利用セラル、海水ハ新沼浦ニ存在セルモノニテ外洋トノ距離前者ト同様ナレトモ前者ノ如ク淡水ノ注入量少量ナルヲ以テ海水ノ濃度モ比較的濃厚ナリ

多少季節及ヒ干満ニヨリ差アルハ同様ナリ然レドモ天候不良ナラスシテ普通ナルトキハ兩所共常ニ母氏二度半乃至三度ヲ示スカ如シ

今此ノ地ニ於ケル海水ノ比重溫度化學的成分ヲ述フレハ左ノ如シ

分 株 年 月 日	地名	探收	鹽化	加鹽化	苦鹽化	石灰酸	苦土酸	硫	比重	溫度	備考
明治三月二日至全三日年同	松川村	一五九〇九	〇四四九七	〇四八七〇	〇二五九五	〇一〇四八	二九	一〇〇	一〇〇	一〇〇	
同	新沼村	一五九一三	〇三〇五四	〇四三一五	〇二〇七五	〇一〇一七	三〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	
同	松川村	一六八八六	〇四二七五	〇四八五七	〇二五四八	〇一〇四三	二七	八〇	八〇	八〇	
同	新沼村	一九三七〇	〇三〇五四	〇四二〇〇	〇二〇一二〇	〇〇六三五	二九	八〇	八〇	八〇	

鹹水ノ濃度ハ鹹砂ニ鹽分ノ附着ノ良否ニヨルモノニシテ又自ラ各採收期ニヨリ差異アリ即チ夏季ハ母氏十五度乃至十八度ニシテ春秋兩季ハ十二度乃至十五度ヲ普通トセリ然レトモ此ノ地ニ於テハ未タ採鹹セサルヲ以テ是等濃度ヲ有スル鹹水ノ化學的成分ヲ調査シ能ハサルハ遺憾トスル所ナレハ今後調査補訂スルコト、セゾ

十六 海水引入、排出、海水汲揚裝置及ヒ汲揚方法 當所管内ニ於テハ海水汲上裝置ヲ有スルモノナキヲ以テ只海水引入排出ノ裝置及ヒ方法ニ就テノミ述ヘン海水ノ引入、排出裝置ハ即チ水閘ニヨリテナスモノニシテ此地方ニテハ之ヲどうト云フ桶門ハ外堀ト内堀トノ間堤防ノ下部ニ埋設シアリテ其構造ハ徑一尺内外ノ黒松丸太ヲ折半シテ兩部分ヲ半圓形ニ削リ接合シテ一ノ圓筒トナス其孔徑ハ五寸(之レ等ノ木管ノ外ニ土管ヲ以テナシタルモノモアリ)而シテ兩端ニハ海藻若シクハ藻ヲ束ネテ栓ヲ作リ内外ヨリ海水ノ流通ヲ遮断セリ海水ヲ引入レントスルトキハ先ツ鹽田内ニ面スル栓ヲ除去シ次ニ外方ノ栓ヲ除キ去ルニアリ次ニ之ヲ排除スルトキハ反對ニ外方ノモノヲ先ツ除去シ而シテ海水引入排出ノ必要ナキ場合ニハ兩端ノ栓ヲ固メ嵌入スルモノトス

桶門ハ二枚ニ一個ノ割合ヲ以テ設置セラレ居ルモノニシテ今般調査セシ鹽田ニ附屬スル桶門ハ土管ニシテ口徑三寸ノモノヲ使用セリ

十七 海水貯溜地ノ有無、大小、深淺及面積 該當記事ナシ

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ヒ月別鹹水採收歩合

月別鹹水採收歩合(一丁前)

中 田	一 丁 前 面 積	一 ヶ 年 平 均 採 鹹 量	同上(一反歩當)												鹹 水 平 均 比 重
			度												
	一 三 〇 〇	九 三 六 〇 〇													七 二 〇 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、員數及ヒ賃銀

人 同 一 日 勞 働 時 間	鹽田耕耘人夫		採鹹及ヒ撒砂		砂		寄		補 給		砂		計	
	夫	員 數	女 男	二 四	女 男	二 〇 〇	六 〇 〇	女 男	二 〇 〇	三 〇 〇	六 〇 〇	一 二 〇 〇	一 二 〇 〇	

二十一 備考 人夫ハ一家族ノモノ皆之ニ從事スルヲ以テ賃銀計算ヲ除ク

二十二 鹹水採收時期及採鹹量ト風位トノ關係 當地方ニ於ケル鹹水採收時季ハ三月ヨリ十月迄ニシテ其最盛期ト云フヘキ

モノハ六月中旬ヨリ七月月中旬ニ至ル間トス而シテ今當業者ニ就キ之カ風位ノ最モ鹽分附着ニ適當ナルヤニ聞クニ多少季節ニヨリテ相違アレトモ一般ヨリ云フトキハ春秋ニ於テハ西風並ニ西北風ヲ宜シトス(殊ニ西風ヲ最良トセリ)夏季ハ南風最モ宜シクシテ次ニ西南風ヲ良好トセリ何トナレハ風向如何ハ大ニ採鹹量ニ關係アルモノニシテ即チ水分ノ飽和度高キ空氣ニシテ他ノ水分多キ物體ニ觸ル、トキハ自己ノ飽和度ニ達スル迄ノ水分ヲ吸收ス故ニ若シ乾燥セル氣流ノ濕潤ナル撒砂面ヲ通過スル場合鹽田面上ノ水蒸氣ヲ共ニ包含シ去ルヲ以テ自然蒸發モ促進セラル、ヲ以テ從テ着鹽量ヲ增加スルモ濕潤ナ

ル空氣ハ水蒸氣ヲ飽和スル能力少キヲ以テ之ニ反セリ然ルニ此地方ノ鹽田ハ西北遠ク連亘セル盤城山脈ニ對スルヲ以テ西北風ハ之レ等山頂ニ於テ冷却セラレ水分ヲ放散シ來ルヲ以テ乾燥セルニ反シ東南ハ渺茫タル太平洋ニ面スルヲ以テ太平洋ヲ流過シ來ル東南風ハ常ニ濕潤ナレハ當業者多クハ東南風ヲ忌ミ西風ヲ好ムハ理ナキニアラサルナリ  
二十一 一年間ノ採鹹平均日數 持濱及ヒ準備濱日數ハ其年ノ天候ニヨリ大ニ差異アルモノニシテ此ノ地方一ヶ年ノ平均採鹹日數ハ約三十日ニシテ今持濱及ヒ準備濱ニヨリ各別ニ其日數ヲ示セハ左ノ如シ

持濱日數	三十日	準備濱日數	十日
------	-----	-------	----

## 二十二 一年間平均鹹水採收量

上	中	下	一丁前面積	一ヶ年平均採鹹量	同上(一反步當)	鹹水平均比重
			一六〇〇	一四四、〇〇〇	九〇、〇〇〇	十 度
			一三〇〇	九三、六〇〇	七二〇〇〇	十 度
			一五〇〇	九〇、〇〇〇	六〇、〇〇〇	十 五 度

二十三 準備濱及ヒ持濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序及ヒ方法 準備濱トハ毎年開業ノ始メ又ハ雨後始業ノトキ田面ニ固着セル作土ヲ搔起シ其翌日ヨリ持濱(採鹹操作)ヲナスノ準備ニシテ大低効勞者(當地ニテハ場取ト云フ)ハ早朝鹽田ニ出テ、男二人先ツ三本鍬ヲ以テ後退リニ地盤面ヲ一二寸ノ深サニ犁耕ス此ノ動作ヲ當業者ハうなうト云フ次ニ女二人ハまんが(萬鍬)ヲ以テ砂粒ノ凝塊ヲ破碎シ分布ノ均一ヲ期スル爲メニ砂層ヲ搔起シテ横一回縦一回隅違ヒニ一回搔砂ヲ行ヒ後男一人寄板ニテ均ラシ(當業者ハ之ヲ板ヲあてるト云フ)尙其上ヲ女二人男一人ニテこーし竿ト稱スル長ギ雌竹ニテこうしト稱シテ盤面ヲ三回モ後退リニ碎壓ヲ行フ然レトモ溝側ヲ搔砂均壓ノ充分ニ行ハレサルヲ以テ砂塊ノ大ナルモノ、盤面ニ現出スルカ故(當業者ハ之ノ事ヲ「寄せつほい」モノ出ツルト云フ)木鍬ヲ以テ碎撒シ場ヲ均ラシ地盤ハ他日鹹砂トスルヘキ原砂トノ接着ヲ行ハシメ其夜溝潮ヲ地盤ト殆ント同一ノ高サニ至ラシメ其壓力ヲ大ナラシメ以テ海水ノ慘透ヲ迅速ナラシム

ルト同時ニ毛細管引力ヲ强大ナラシメスクシテ翌朝迄放置スルナリ

雨後ニ對スル準備 降雨ノ爲メ鹽田面ニ雨水ノ滯溜セルトキハ雨ノ晴ル、ヲ待チテ直ニ水閘ヨリ排除スルナリ斯ノ如ク一朝降雨ニ際會スルトキハ明日ノ鹹砂トナサンカ爲メ盤面ニ撒布シ置キタル鹽砂モ地盤ニ固着スルヲ以テ早朝溝潮ヲ排除シ馬鍬ヲ以テ盤面全部ヲ搔起シコ一し竿ニテ碎壓ヲ行ヒ而テ後一時間乾燥シ又馬鍬ヲ以テ縱引ヲナス後一時間餘ヲ過キテ隅違ニ引キ後又乾燥シタル後横引ヲナス

持濱 此地ハ日持ニシテ前日備準セラレタルヲ午前八時頃ヨリ萬鍬ヲ以テ男二人ニテ横一回縱一回隅違ヒ一回搔砂ヲ行セコ一し竿ニテ碎壓ヲナシ地盤ト原砂トノ接着ヲ謀リ毛細管引力ヲ充分行ハシメ一時間乾燥シタル後再ヒ縱一回ノ搔砂ヲ行ヒテ充分毛細管ノ連絡ヲ絶チ原砂ノ蒸發乾燥ヲ盛ナラシム而シテ後一時間置キニ横一回隅違ヒ一回ノ搔砂ヲ行ヒ蒸發乾燥ヲ促シ此作業ヲ終ルトキハ正午頃ナルヲ以テ之レヨリ晝飯一時間休息ノ後鹹砂ノ完全ニ作出ヲ了セハ午後二時頃ヨリ男一人寄セ板ヲ以テ集砂シ他ノ男一人ハ集砂セラレタル鹹砂ヲ「平畚」ニ入レ女一人ニテ之ヲ壺臺(採鹹水裝置内)ニ運搬シ前男一人ハ之ニ柄杓ニテ場堀ノ水二十五杯ヲ注キ製出シタル鹹水ヲ女二人擔桶ニテ鹹水貯藏置ニ運搬スルナリ而シテ翌日ハ男一人早朝ニ採鹹水裝置(壺臺)ノ左右ニ堆積シアル所ノ骸砂(方言たれかす)ヲ盤面ニ木鍬ヲ以テ強ク且ツ均一ニ撒布シ(當業者ハ砂ヲ散ラスト云フ)明日撒布スヘキ原砂ヲ抄ヒ寄セ臺壺内ノ垂レ滓ヲ其左右ニ搔キ出シ之レト同時ニ他ノ男一人女二人ハ横隅違ヒノ搔砂及ヒコ一し竿ヲ以テ碎壓ヲ行ヒ二時間休息シテ朝飯後縱ノ搔砂ヲ行フコトハ前述ノ二日目ノ操作ヲ繰リ返シタルニ過キス其日ニ持濱トナシタルモノニシテ即チ一日濱(日持)ナリ

## 二十四 鹹水採集ニ關スル其他ノ事項

該當記事ナシ

## 乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及ヒ面積 釜屋ノ構造ハ木造ニシテ茅又ハ麥稈藁葺ノ平屋造リニシテ柱ハ總テ松材ノ丸太木ヲ用ヒ周圍ハ小竹又ハ藁ヲ以テ圍ヒテ壁トナシ釜屋ノ前面一方及ヒ側部ノ一ヶ所ニハ出入口ヲ設ケ茲ニハ別ニ板戸ノ設備

ナク僅カニ藁蓆等ヲ懸垂シ置クモノトス而シテ廣狹及面積ハ十八坪半トス

**二 釜及竈ノ種類、構造、大小其ノ製造原料及ヒ釜ノ深淺** 釜ハ皆何レモ方形ニシテ其ノ大サ多少差異アレトモ普通大ナルモノハ横七尺縱八尺深サ五六寸、小ナルモノハ六尺方形ニシテ深サ四五寸ノモノナリ而シテ今般調査スルモノニ就テ見ルニ横六尺七寸縱七尺四寸深サ四寸五分ヲ有セリ今之カ構造法ヲ述フレハ次ノ如シ  
釜ノ幅五寸長サ二尺厚サ一分ノ鐵板ヲ接キ重ネテ鉛止トナシ釜縁ノ付ケ方ハ直角ノ鐵ヲ外部ヨリ當テ鉛止メトナシ以テ方形ニ作リタルモノナリ而シテ此ノ釜ノ大部分ハ中村町ニ於ケル鹽釜専門ノ鍛冶ニヨリ製セラル、モノニシテ代價ハ四十圓乃至五十圓トス

竈築造ノ適否如何ハ大ニ燃料經濟ニ大關係ヲ有セルモノニシテ當地方ニテハ之ヲかまほどト唱フ此ノかまほどノ前後ニハ各焚火口アリ而シテ之カ築造ハ釜ノ廣サニ應シテ其周圍ニ高サニ尺五寸幅厚サ三寸ノ岩石ヲ地中五寸ノ深ニ埋メテ前後ノ焚火口一尺五寸餘ヲ殘シテ立テ列ヘ釜ヲ支フルニ便ナラシム又やげんヲ作ルト唱ヘテ釜ほどノ内部ヲ中窪トナシ左右ノ岸ハ高サ八寸中央ヲ二尺五寸ノ高トナシ焚口ハ石ニテ鳥居ヲ造リ其上ニ釜ヲ載セ外部ヨリ四方ニ土ヲ掛ケテ釜ト石トノ間隙ヲ密著スルノミナラス火力ノ放散ヲ防クモノナリ

此釜ほど築造ニ用ユル岩石ハ陸上ニアルモノハ火力ノ爲メニ龜烈ヲ生シ易キヲ以テ天然ニ多量ノ鹽分ヲ吸收シアル海水中ノ岩石ヲ使用シ又釜ほどニ塗ル處ノ土モ灰ニ場堀ノ土ヲ混シタルモノヲ用ユルナリ而シテ釜ほどハ年々改築スルモノトス

### 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** 此地ニ於テ鹹水ヲ釜屋ニ輸送スルニハ地場舟ヨリ竹桶ニヨリテ煎熬釜内ニ流注セシムルコトアリ其方法ハ天然ノ地場舟ヲ利用シテ鹹水ヲ輸送スルモノニシテ先ツ地場舟ノ前角部ヘ竹桶ヲ通シ鹹水流注口ハ粘土ニテ之ヲ塞キ之ニ藁蓆ヲ敷キテ此上ニ柄杓ヲ以テ地場舟内ノ鹹水ヲ汲ミ上クルトキハ自然ニ竹桶ヨリ煎熬釜内ニ流入スルナリ而シテ地場舟ト煎熬釜トノ距離長キニ過キサルトキハ之レニ木桶ヲ繼キ輸送スルモノトス

五 煎熬用器ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法  
(鹽田一丁前ニ就テ示ス)

(鹽田一丁前ニ就テ示ス)

名	稱	員數	構造大小形狀	効用及ヒ使用法
結晶釜	品釜	一	釜構造ノ條下ニ詳述セリ	鹹水ヲ煎熬シ食鹽ヲ結晶セシムルニ用エ
採鹹用ノモノト同一ナリ	鉗釜	二	採鹹用ノモノト同一ナリ	煎熬釜ヨリ引キ上ケタル儘ノ製鹽ヲ入レ水分及ヒ苦汁 多分ヲ除去スルニ使用ス
徑大約一尺七八寸深サ七寸乃至八寸ナリ	木桶	二	徑大約一尺七八寸深サ七寸乃至八寸ナリ	同
竹桶ハ口徑二寸乃至二寸五分長サ二間乃至三間木桶	泡柵	一	竹桶ハ口徑二寸乃至二寸五分長サ二間乃至三間木桶	同
八寸三分四方深サ四寸七分檸材ヲ用ユ	泡柵	一	八寸三分四方深サ四寸七分檸材ヲ用ユ	同
採鹹用ノモノト同一ナリ	樹木柄	一	採鹹用ノモノト同一ナリ	同
構造大小形狀ハ圖ニ示セリ	鹽泡	二	構造大小形狀ハ圖ニ示セリ	同
同	鹽計量	一	同	同
鹽取リ用ニ供ス	鹽計量	一	鹽取リ用ニ供ス	同
煎熬ノ際生成セル泡沫ヲ泡寄シテ搔キ集メタル後泡寄ニテ竈外ニ放棄スルニ用ユ 煎熬ノ際生成スル所ノ泡ヲ釜ノ兩側ニ搔キ寄スルニ使 用スルニ用ユ	鹽計量	二	煎熬ノ際生成セル泡沫ヲ泡寄シテ搔キ集メタル後泡寄ニテ竈外ニ放棄スルニ用ユ 煎熬ノ際生成スル所ノ泡ヲ釜ノ兩側ニ搔キ寄スルニ使 用スルニ用ユ	同
生鹽ヲ置キ其ノ中ニ含マル、苦汁及過剩ノ水分ヲ除去	鹽計量	二	生鹽ヲ置キ其ノ中ニ含マル、苦汁及過剩ノ水分ヲ除去	同

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

(鹽田一丁前ニ就テ示ス)

燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質 松ヶ江鹽田ニ於ケル燃料ハ凡テ松割木及ヒ松葉ニシテ南方一里乃至二里ヲ距テタル磯部村及立木村等ヨリ買入ル、モノニシテ松木ハ長サ一尺六寸把束三尺五寸ノ二把ヲ以テ一繩ト稱シ此代價二十一錢二厘(運賃共)松葉ハ六把束ヲ以テ一駄トシ代金二十錢然レトモ是等薪材ハ製鹽ト交換スルヲ通例トス。

燃料ノ品質奈何ハ製鹽ニ至大ノ關係ヲ有スルモノナレトモ未タ此等燃料ニツキ發熱量ヲ試驗シタルコトナキヲ以テ茲ニ述フルコトヲ得サルモ松割木ハ松葉ニ比シ火力強ク(松木ハ栗柵其他ノ木材ニ比シ火力弱シ)均一ナルヲ以テ製鹽ニハ適當セリ松葉ハ火力弱キヲ以テ食鹽結晶ノ後又火ヲ以テ煎熬スル際適當セリ是レ等薪材ハ火力弱シモノトス

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 一釜ニ使用スル鹹水容量ハ一荷三斗二升入ノ擔桶ニテ十五肩若ハ十七肩即チ四石五斗乃至五石一斗餘ニシテコレヨリ製造シ得ラル、食鹽ハ九斗鹹度強キトキハ一石二斗餘ヲ得ラル、ナリ而シテ一番搔ト二番搔トニ於テ得ラル、製鹽ノ割合ハ六ト四乃至七ト三トノ比ニシテ今其等級別收鹽量及燃料使用量ヲ示セハ左ノ如シ

一釜鹹水容量四石五斗 一番搔收鹽量六斗三升(百二十斤餘)四等鹽

二番搔收鹽量二斗七升(五十五斤餘)等外二等鹽

一釜ニ使用燃料  
松割木  
一  
釜  
ニ  
使  
用  
燃  
料  
松  
割  
木

三繩半  
三  
把

松  
葉

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 該當記事ナシ

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先ツ汚物ヲ除去スルカタメ之ヲ濾過スル裝置ノ有無、構造及方法 該當記事ナシ

十一 鹹田一戸前又ハ一定反別ニ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

煎熬總人夫	煎熬總日數	一晝夜鹹水煎熬量	一晝夜ノ蒸發釜數	一釜鹹水容量	備考
-------	-------	----------	----------	--------	----

十二　一晝夜ニ於テ煎熬ヲ了ル釜數及鹹水量并ニ其收鹽量　當地ニ於テ一晝夜間ニ煎熬ヲ了ル釜數ハ三釜ニシテ即チ一釜ニ要スル煎熬時間ハ七時間ニシテ一晝夜四回煎熬スル割合ナリ左ニ鹹水量并ニ收鹽量ヲ述ヘン  
鹹水容量　十三石五斗乃至十五石三斗

收鹽量　一番搔一石八斗九斗(三百三十斤餘)乃至二石五斗二升(四百四十一斤)  
二番搔八斗一升(百五十斤餘)乃至一石八升(二百斤)

十三　鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量

重容 量	鹽田一戸前			同一反步當			鹽田一戸前			同一反步當		
	鹽田	二八・〇八〇 石	四・九一四 斤	鹽田	二一・六〇〇 石	三、七八〇 斤	鹽田	一、四七四 石	五等	鹽田	一、一三四 石	三、四四〇 斤

十四　居出場ノ構造、大小、廣狹　居出場(此地ニテ鹽取場)ハ稍斜傾ヲ有スル木製ニシテ其形狀ハ恰モ市中ノ八百屋店又ハ魚店等ニ於テ見ル所ノ置棚ト同一ナリ

十五　煎熬ニ關スル操作及其方法　鹹水ヲ煎熬シテ食鹽ノ結晶ヲ分取セントスルニ先チ鹽舟内ノ鹹水ヲ擔桶又ハ前述ノ鹹

水輸送裝置ニヨリ煎熬釜ニ約八分目ニ達スルマテ鹹水ヲ充タシ前後ノ焚口ヨリ粗朶ヲ以テ火ヲ焚キ付ケ後松割木ヲ投入シテ燃燒シカク下部ヨリ熱スルコト約一時間後煮沸シ初ム之レヨリ絶エス熱スレハ煮沸ノ度一層盛ニナルニ從ヒ汚物ヲ含有セル泡沫頻リニ膨發スルヲ以テ泡寄ト稱スル具ニテ泡沬ヲ一側ニ搔キ寄セ一竈ノ一偶ニ放置スルナリ斯クスルコト兩三又反覆除去スルトキハ自然溶液濃厚トナリ薄キ結晶鹹水面ヲ掩ハントスレハ鹹水沸騰スルヲ以テ直ニ破片トナリ沈降ス(此時鹽ニナツタト云ヒ火力ヲ平均ナラシム)コレヲ當業者ハ鹽ひかト云フナリ而シテ鹽ノ結晶漸次釜中ニ認識シ得ラル、ニ

至リ突キ反シトテ火箸ヲ以テ今迄ニ焚キ木ヲ挿入シ居リタル竈口ノ反対ノ口ヨリ灰ヲ突キ返シ(此時ヨリ約二十分燃料ヲ  
挿入セスシテ灰ヲ搔キ起シ其火ヲ以テ煎熬ス)漸次火力ヲ減シテ食鹽ヲ結晶セシムルモノニシテ釜面全體ニ食鹽結晶セ  
ハ一番搔ト稱シテしほよせかつあニテ釜ノ兩側ニ寄セ集メ木鍬ニテ掬ヒ笊ニ揚ケ之ヲ豫メ釜ノ四隅ニ置キタル後鹽取棚  
ニ移シ餘分ノ苦汁ヲ滴下セシム右ノ如クシテ一番搔ニ於テ食鹽ヲ採集スルモ尙ホ殘液ニハ多量ノ鹽分ヲ含有スル故ニ漸次  
液ヲ蒸發濃厚ナラシメ再ヒ食鹽ヲ結晶セシム之ヲ二番搔ト稱シ前同様ノ操作ヲ施シ一番搔ノ側ニ移シ一定時間經過ノ後包  
裝スルモノナリ

十六 従來使用シタル釜及竈ノ變遷并ニ使用燃料ノ變遷 該當記事ナシ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 該當記事ナシ

十八 一年間平均煎熬日數

鹽田一丁前

同一反歩當

鹽田一丁前  
四、九一四  
二八、〇八〇

三、七八〇  
二一、六〇〇(一石量一七五斤)

二十 一年間ノ探鹹及煎熬總費用 當地方ニ於テハ上、中、下田ニヨリ探鹹及煎熬ニ關スル費用ニ差違ナシ今其一班ヲ示  
ス(鹽田一丁前ニ就テ示ス)

種 別	金 額	備 考
探鹹ニ要スル總費用	五百四十石	
探鹹人夫賃	四、九一四石	
(同器械器具償却金)	四、九一四石	
内 同上修繕費	一〇〇〇	

鹽田修繕費

堤防水閘修繕費

計

三〇〇〇  
八七二八

煎熬ニ要スル總費用

釜煮人夫賃

内金煎熬用器具器械ノ償却

同上修繕費

燃

計

四八四三  
二一〇〇  
三三〇四八  
二八九九一

鹽田修繕モ家族ニテ之ヲナスヲ以テ費用ヲ省ク

同連子上

二十一 従來平年ニ於ケル鹽田一戸前又ハ一定反別ノ收支計算表

種別	金額	備考
收入ノ部		
人夫賃		
燃料代價		
料袋代價		
苦汁ノ代價	五五五二〇	
計	〇五〇〇	
支出ノ部	五六〇二〇	
人夫賃		
燃料代價		
料袋代價		
堤防修繕費	二二〇四八	
釜買入代價却費	三三七二	
釜修繕費	三〇〇〇	
釜買入代價却費	四〇〇〇	
釜買入代價却費	二〇〇〇	

一家族之ニ從事スルヲ以テ人夫賃ハ之ヲ計算セス

一釜ニ付キ松割木三纏半松葉三把此代價八十四錢八厘二十六釜分

製鹽二十八石八升一斗俵一個一錢二厘、二百八十一俵分

人夫一人三十錢ニシテ十人分

釜買入代四十圓使用年限十ヶ年ナルヲ以テ一ヶ年分ヲ掲ケリ

釜買入五ヶ年ハ修繕ヲ要セス後五ヶ年間平均本項ノ修繕ヲ要ス

種別	金額	備考
器具新調代價償却費及ヒ修繕費	九・六七一 円	概數ヲ掲ク
運搬費	三・四五〇	松ヶ江村ヨリ中村町マテ駄馬十二俵積一ヶ二十三駄分一駄十五錢ノ割
公課費	一・一・一四	鹽田反三畝三步ニ對スル稅金六十九錢六厘縣稅及ヒ村稅四十二錢八厘ナリ
雜費	〇・二七〇	石油代及ヒ帳簿代
計	四八・九二五	
收入差引	七二・七五	

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及改良ヲ要スヘキ點及改良案 當所ニ於テハ現下ノ所改良ヲ加ヘタルモノ僅カニ一二ヲ認ムト雖トモ唯タ是等モ煎熬法ニ於テ幾分進歩セルノミ故ニ一般不完全ニシテ今後改良ヲ要スヘキ點極メテ多シ爰ニ其主ナルモノヲ述ヘン

(一) 居出場(鹽床)ノ構造ヲ改良スルコト 従來當地方ニ於テハ製鹽家ノ習慣トシテ煎熬シタル生鹽ハ釜ヨリ之ヲ搔キ上ケタル後僅カニ四五時間若クハ五六時間經過シ未タ充分ニ苦汁分離セサル中ニ包裝シ之ヲ販賣シ來リタルモノニシテ其ノ構造ノ不完全ニシテ苦汁分離ノ方法ニ不適當ナレハ製鹽ノ品質ニ及ホス影響實ニ大ナリ然レハ今居出シ場ヲ改良スル所以ノモノハ單ニ鹽ヲ堆積シ置クノミナラス其間勉メテ苦汁分離ニ容易ナル構造ヲナスニアリ故ニ今該裝置ニ付良好ト信スヘキモノヲ述フレハ次ノ如シ  
釜屋内ノ一部若クハ乾燥ノ場所ニ乾燥セシ細砂ヲ敷キ之ヲ畦狀ニ搔盛シ此上ニ竈内ノ灰ヲ多量ニ撒布シ置キ(出來得ヘクシムルニアリ)

釜屋内ノ一部幅四尺長サ適宜ノ乾燥ノ土面ヲ撰定シ四方ヲ板圍トナシ上部ハ板張リノ天井トナシ其高サ適宜(五六尺)ト

ス而シテ其前面ニハ開閉スヘキ板戸ヲ設ケ若クハ板戸ヲ用キサルトキハ地上ヨリ三尺迄取外シ得ヘキ羽目板ヲ附シ其上部ニハ塵芥ノ堆積鹽ニ混入セサル様南京袋又ハ「メリケン」袋ヲ以テ幕ヲ縫ヒ（此裝置ヲ爲シ能ハサルトキハ舊又ハ吳薩ヲ以テ之ニ替フヲ適宜トス）懸垂スルモノナリ

底部ハ地下八九寸乃至一尺許リヲ堀リ下ヶ之ニ細砂七八寸ヲ布キ上部ニハ竈内ノ灰ヲ布キ（之等ノモノニ交フルニ石炭焚滓ヲ布キ之ニ萱灰厚サ二寸内外ニ敷クヲ以テ最モ適當トス）踏壓シ其上ニ竹簣ヲ數キ竈内ノ生鹽ヲ堆積スル裝置トナスニアリ（此場合竹簣ヲ用キスシテ直接生鹽ヲ堆積スルモ可ナリ）而シテ上部ノ灰ハ出來得ル限り時々取替ルヲ以テ其効大ナリトス當管内ノ釜屋ハ十中ノ八九ハ狹隘ニシテ餘地ナキヲ以テ建出トシテ此裝置ヲ設備スルヲ作業上最モ便ナリトス

如上ノ裝置ニ替フニ出來得ヘクンハ監督取締上ノミナラス苦汁分離ノ方法トシテ釜屋ノ一側ニ横四尺長サ三間高サ六尺ノ建物ヲ建設シ天井及後壁ト左右兩壁ヲ全部之ヲ板張トナス底部ハ後部ヨリ高クシテ斜ニ板張ヲナシ勾配ヲ有セシム而シテ前ノ敷居ト底板トハ五分位ノ間隙ヲ造リ此直下ニ桶ヲ据エ桶ハ一方ヲ閉塞シ他方ヲ開放シテ苦汁溜ヲ埋設シ滴出シタル苦汁ハ桶ニヨリ苦汁溜ニ流入スルノ裝置トナスヘシ

前面ハ敷居ヨリ三尺ハ取外シ得ヘキ羽目板トシ上三尺ハ蝶鉗ヲ附シタル開キ戸ヲ設ケ生鹽ヲ堆積シタル後當該官吏臨檢大約其數量ヲ認定シ監督上必要ナル時ハ閉塞シタル後錠ノ所ニ封印ヲ施スモ可ナリ斯ノ如キ裝置ヲナサンカ鹽貯藏場トシテ遺憾ナキノミナラス苦汁分離ノ方法トシテ又適當ナラン

(一) 鹽水濾過裝置ヲ普及セシムル事 當所ノ當業者ハ皆舊慣ヲ墨守シ毫モ改良スルノ氣性ナキヲ以テ鹹水濾過裝置等ヲ設クルモノナク啻一二ノ改良式ニ於テ此ノ方ヲ設備シ之レヲ行フト雖トモ其法未タ不充分ナルカ故ニ之ヲ改良スルト同時ニ之レヲ普及セシメサルヘカラス此ノ濾過裝置ヲ設クルトキハ鹹水中ノ浮遊物ノミナラス溶解セスシテ液中ニ混合シタル夾雜物ハ其大部分ヲ除去シ得ルカ故ニ鹽質モ從テ良好トナルハ理ノ當然タル所ナリ而シテ製鹽家ノ多クハ濾過裝

置ヲ設クルトキハ製鹽歩合劣ルヲ以テ不可能ナリトノ說ヲナスモノ往々アレトモ其ノ劣ル所以ノモノハ多量ノ夾雜物ノ除去セラレタルカ故ニ鹽質良好トナリ昇級シタルノ證ナルヲ以テ躊躇スヘキニアラサルモノナレトモ一般普及セシメサル可カラス

今適當ナル方法トモ云フヘキモノハ釜屋内ノ鹹水溜ニ接近シテ外ニ一個ノ木槽(十二石入位ノモノ)ヲ埋設シ其ノ上ニ濾過スヘキ箱(長サ六尺幅四尺深サ一尺位ノモノ)ヲ適宜ノ支柱ヲ建設シテ裝置スルニアリ啻此ノ場合濾過セシ鹹水ヲ汲搬スルニ不便ナラサルヲ要ス

濾過槽内ノ裝置ハ箱ノ底部ニ角材(通常ノかまぢ)四五本ヲ横ニ列ヘ上ニ竹簣ヲ載セ其ノ上ニ古キ毛布又ハ南京袋ノ如キ布若クハ藁糸ヲ敷キ而シテ其上部ニ一尺許リノ厚サモ細砂又ハ石炭焚キ滓(細砂ト木炭ノ粉滓ニナスモ亦可ナリ)ヲ盛リ其ノ上ニ又蓆ヲ數クナリ之レ鹹水ヲ注入スルニ當リ細砂等ノ堀凹スル恐レアレハナリ

而シテ側面ニハ底部ト並行ニ徑八分乃至一寸位ノ流出孔二三ヲ開設シ濾過シタル鹹水ノ流出ニ便ナラシム

(三) 石灰除去箱ヲ使用セシムルコト 鹹水中ニハ多クノ夾雜鹽類ヲ含有シタルモノニシテ其レ等夾雜物ノ幾分ハ之レヲ除去シ得ルト雖トモ硫酸石灰等ニ至リテハ除去セラル、コトナク依然鹹水中ニ溶含シ居ルヲ以テ之ヲ除去スルノ必要アリ今之レカ採集器ノ構造ト採集方法ニ就キ述フレハ次ノ如シ

(イ) 採收器ノ構造法 松板若クハ檜板製ニシテ長サ一尺二寸幅八寸深サ八分ノモノヲ作リ其ノ對角ニ針金ニテ把手ヲ付ケ其大小ハ釜ノ大サニヨリ適宜ニテ可ナレトモ全ク大ニ過クルトキハ取り扱ヒニ不便ヲ感シ又小ナルトキハ多クノ箱ヲ用フルヲ以テ從ツテ多クノ手數ヲ煩ハスノ弊アレハ先ツ前記ノ寸法ノモノヲ可ナリトス(但シ金釘ヲ以テ止メスシテ竹釘若クハ木釘ヲ用フヘシ)一個ノ價格ハ松板ナレハ七錢檜板ナルトキハ六錢以内トス

前記木製ノ外ニ適當ニシテ功尤モ多キハ鐵力又ハ亞鉛板製ニシテ長サ一尺二寸乃至一尺三寸幅八寸深サ五分乃至七分ノモノヲ造リ(大サ適宜ニテ可ナリ)其對角ニ把手ヲ付ケ取リ上ケニ便ナラシム價格ハ鐵力製ニシテ長サ一尺二寸幅八

寸深サ五分ナルトキハ一個十錢以内亞鉛板長サ一尺二寸深サ五分幅八寸ナルトキハ一個ノ代價金十八錢以内ナリトス  
前記木製ト金屬トノ二種類中最モ石灰採收トシテ其ノ効顯著ナルモノハ金屬製ノモノニシテ之レ即チ前者ニ比シ受熱  
率大ナレハナリ

(四) 採收方法 採集方法ハ先ツ鹹水ヲ釜ニ入レタル後其四隅ニ前記ノ箱四個乃至八個ヲ沈置シ斯クスレハ煎熬スル  
ニ從ヒ漸次硫酸石灰ハ浮流シテ用器内ニ集ルモノナリ而シテ食鹽ノ結晶シ初メントスルトキハ靜ニ之レヲ引キ上クル  
モノトス(食鹽結晶ヲ成生シ初ムルマテニ容器内ニ石灰非常ニ堆溜シタリト認ムルトキハ再度引キ上ケ入レ換フルモ  
可ナリ)然ルトキハ大抵一箱ニ付二合乃至三合位ヲ採收シ得ルヲ以テ一釜ニ付二升位ヲ採取スルコト容易ナリ

此ノ裝置ハ未タ當所管内中ノ入濱製鹽地ニ實施セラレオルヲ認メサルモ彼ノ揚濱製鹽地ニ於テハ從來前記採取器ト同  
一目的ヲ有スルモノニテ一釜ニ付二個乃至四個ノ蘊リ取り箱的ノモノヲ沈置シ石灰ヲ採取シオルナリ今此ノ地ニ就キ  
該器ヲ使用セルト否トノ成績如何ヲ聞クニ前者ハ色澤ヲ良好ナラシメ且ツ鹽質ヲ昇等セシムルニ反シ該器ヲ使用セサ  
ルトキハ色澤汚色ヲ帶ヒ水分モ多キ感アリト然レトモ品質ニ至リテハ未タ正確ナル須序ヲ追ヒ定量分拆ヲ行ヒタルコ  
トナキヲ以テ明言シ難シト雖トモ單ニ之レヲ肉眼ニテ見ルモ石灰ノ塊團少ナク色澤モ從テ善良ナルコト實見上ヨリ明  
ナリ

(四) 堤塘ヲ堅牢ニ築造スルコト 當地鹽田堤防ハ堅固ノモノナク一般構造不完全ナリ爲メニ風雨激浪ノ際破壞スルコ  
ト少ナカラス鹽田ハ皆外洋ニ接近セス入江中ニアルヲ以テ位置及ヒ地質ハ良好ナルモ梅雨ノ候(五、六月)又ハ初秋ノ候  
ニ際シ時ニ潮水浸入シ堤防破壞セラレ之レ等ノ害ヲ蒙ムルコト尠少ナラス、サレハ今是等ノ害ヲ免レント欲セハ先ツ風  
浪ノ害ヲ蒙リ易キ所ヘ俗ニ沈床又ハ犬走ト稱スルモノヲ設ケ以テ石垣ヲ疊築スルニアリ而シテ之レヲ築クニ當リ初メ中  
央ノ大部ハ細砂ト粘土トヲ混シタルモノヲ數度ニ填充シ毎度之レヲ上部ヨリ敲キ占メ中央部ハ殊ニ堅固ニ築造スルニア  
リ如斯ナサンカ一時ハ非常ナル經費ヲ要スレトモ其ノ効果ハ從前ノモノニ比シ遙カニ數等ナレハ後ニ至リ前者ニ比シテ

後者ノ完全良好ニシテ有利ナルコトヲ悟リ得可シ

當管内ニ於テ右ノ如キ築造法ヲナスモノアリ一時ノ費用ヲ惜ミ細砂ヲ堆積築造スルヲ以テ満潮時ニ於テハ海水浸透シテ溝渠ノ潮水ヲ増シ干潮時ノ場合好天氣ナル時ハ溝渠中ノ海水浸逃シテ毛細管引力ノ作用ニヨリ鹽砂ニ潮水ヲ吸着セシムルコト能ハサル不幸ヲ見ルカ如キ不完全ナル堤防ヲ以テ間ニ合セ居ルカ故毎年堤防破壊シ秋冷ノ候ニ至レハ鹽田面ニ海水浸入シ翌春三四月ニ至ルモ毫モ海水減退セサレハ鹽田修理等モ亦干満ノ差多キ彼岸ニ至ラサレハ着手セラレサルヲ以テ其間採鹹操作ヲ空シク休止セサルヘカラサルノ不幸ヲ被ムリツ、アルナリ之レ民度ノ奈何ニヨルヘシト雖畢竟スルニ當業者ノ目前ノ費ヲ惜ミ堤防ヲ堅牢ニナサ、ルニ基因スルモノナレハ前記ノ如キ方法ヲ以テ堅牢ナル堤防ヲ築造セハ從來ノ災害ヲ蒙ムルコトナク安心シテ始終季節ノ奈何ニ關セス此業ニ從事シ生産力ヲ增大ナラシムルコトヲ得ヘキナリ

(五) 出來得ル限リ釜屋ニ空窓及ヒ側面窓ヲ設ケシムルコト  
當地方ノ釜屋ハ皆葺葺ニシテ屋根ニハ烟拔等ノ設備ナク四方ヲ繞ラスニ藁圍ヲ以テ之ヲナシ唯タ僅カニ前後若クハ側部ニ出入口ヲ設クルモノナレハ一旦煎熬ニ着手スルコトアランカ粗朶等ヲ燃料トナスヲ以テ釜屋内ニハ煤煙充滿シ煎熬中ニ飛ヒタル煤煙ハ釜面ニ落下シ爲メニ生鹽モ劣等品トナリ收支相償ハサルコト往々アリ(風雨ノ時ナトハ風ノタメ屋根ニ附着シ居ル煤煙マテ落下スルヲ以テ平日ヨリ一層其害ヲ蒙ムルモノナリ)之レ即チ釜屋ノ設備不完全ナルニ基因スルモノナレハ之ヲ防カシニハ差シ當リ釜屋全部ヲ一時ニ改築スルハ難事ノコト故逐次改良ヲ加フルコト、ナシ現今ノ所ニ於テハ前述ノ害ヲ防ク一方法トシテ釜屋ニハ空窓并ニ側面窓ヲ設クルコト之レナリ

空窓ヲ竈ノ焚キ口ヨリ直角ニ屋根ニ達スルマテ板張リノ隔壁ヲ作リ焚口ノ直上ニ當ル屋根ヲ切り開キ設クルモノニシテ空窓ハ天候ニヨリ開閉自由トナスナリ(焚キ口ハ前後ニアルヲ以テ前後カクノ如キ裝置ヲ施スモノトス)面シテ釜屋ノ周圍ニテ所々ニ格子窓ヲ設ケテ天候ノ如何ニヨリ開閉ヲナストキハ釜屋内ハ從來ノ如ク煤煙ヲ以テ満タサル、コトナク又煎熬中ニ於テモ釜中ニ煤煙ノ落下混入スルノ患ナケレハ煎熬作業ヲ幾日連續スルモ毫モ苦痛ヲ感スルコトナク從來ノ如

ク身體ヲ害スルカ如キコトナケレハ衛生上又一層有利ナラン

側面窓ハ一二ノ改良式ノ家屋ニハ至急設備セラレントコトヲ望ム他ノ釜屋ハ葺卸甚タシキヲ以テ軒ト地上トハ僅カニ數尺ナレハ此裝置ヲ直接設クルコト能ハサレハ之レ等舊來ノ釜屋ニハ前法空窓ヲ設クルヨリ外ナシ

(六) 燃料納屋ヲ設クルコト 當地方ニテハ從來ヨリ燃料ニハ主トシテ粗朶松葉ヲ用ヰ割木(棚木トモ云フ)ハ僅カツ、之ニ雜セ用フルヲ以テ石炭ヲ用フル地方ニ比シ其容積非常ニ大ナルヲ以テ從來ノ習慣トシテ釜屋近傍ノ空地ニ雨露ヲ防クノ裝置ヲモ成サス露出堆積シ易キ啻煎熬ノ際ニ一釜分位ノミヲ釜屋内ニ搬ヒ入ル、有様ニシテ燃料堆積所等ノ設備ヲナスモノナキヲ以テ偶霖雨ノ候ニ至リ降雨アランカ釜屋内ニハ僅カニ一釜乃至二釜分ヲ入レ置クニ過キサレハ連日續降スルニ至レハ止ムナク煎熬操作ヲ中止セサルヘカラサル不幸ニ至ルナリ而シテ後日ニ至リ晴天トナリ天候回復スルコトアルモ採鹹操作ノ準備ト煎熬ノ準備ニヨリ非常ニ多忙ヲ來タスヲ以テ勞費ノ損失尠少ニアラサルヘシ且ツ之ニ加フルニ燃料ハ降雨ニ遭遇シタルヲ以テ從テ發熱ノ量モ減耗シ燃料モ之レカタメ多量ニ使用セラル、ヲ以テ製鹽上不經濟ニシテ生產力ヲ減スルコト知ルヘキナリ

如上ノ如キ現下ノ狀態ナレハ此際不經濟トナルコトハ全靡シ釜屋内ノ共同者ト協力同合出資シテ雨露ヲ凌クニ足ルヘキ粗雜ナル小屋的ノ燃料納屋ヲ設クルハ最大急務中ノ一ナリ而シテ燃料納屋ハ釜屋ノ附近適當ナル空地ヲ撰定シ茲ニ建設スルヲ要ス然レトモ其全量ヲ收容シ能ハサルトキハ釜屋ハ可成近キ普通人家ノ近傍ニ大部分ヲ堆積シ得ヘキ小屋ヲ設ケ別ニ釜屋ノ附近ニ小ナル小屋ヲ建設スルカ若クハ釜屋ヨリ建テ出ヲナシ堆積貯藏シ置クコトヲナサハ之ヲ一般ニ行フコト決シテ難事ニアラサルヘシ

(七) 燃料ハ購買組合ヲ組織シ買入ル、コト 當地方ハ一般ニ皆燃料ニ乏シキカ故他ヨリ買入スルモノナルカ近年物價昂騰ト同時ニ年一年ニ是等ノ燃料モ高價ニ赴クヲ以テ此製鹽業ヲマスヽヽ發達セシムルニ最モ必要ナルハ此等ノ組合ヲ組織シ燃料ノ缺乏ヲ防クニアリ而シテ此組合ハ一地方聯合シ設立スルカ又ハ一團體ニ於テ之ヲ組織スルモ敢テ問フ所ニ

アラス要スルニ規模ノ大小ニ係ラス之カ實績ヲ舉クルニアルモノナリ

前述ノ如ク煎熬ニ使用スル燃料ハ皆他ヨリ買ヒ入ル、ヲ以テ是等ノ組合ヲ組織シ買入ヲナサハ品質良好ナルモノモ從前ニ比シ價格低安トナルノミナラス資金ノ融通上ニモ大ニ便宜ヲ得ヘク從來ノ如キ燃料ノ缺乏ヲ見ルコトナク煎熬モ亦休止スルカ如キ不幸ヲ蒙ムルコトナカルヘシ故ニ生產力ヲ増大ナラシメ生產費ノ減耗豫防策ノ一方法トシテ之ヲ行フヘキヲ以テ目下ノ急務ト認ム而シテ此等ノ組合規約ニ至リテハ各自便宜之ヲ制定シテ可ナリ

サレハ是等ノ組合ヲ設置セゾカ向後燃料ノ缺乏ヲ告ケ非常ノ高價ヲ見ルニ至リタル場合竈ノ築造法ヲ改良シ石炭ヲ燃料ニ供スルニ當リ之ヲ買ヒ入ル、場合ニハ一層有利ノモノタルヘシ

前記各項ノ外逐次改良ヲ要スヘキモノハ竈及釜屋ノ改良並ニ撒砂補供砂ハ他ヨリ毎年移入スルコト及塩田地盤ノ構成、鹹水貯藏池ノ構造等ナリ

## 第四章 製鹽及副產物種類、用途

### 一 真鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量

該當記事ナシ

### 二 鹹ノ理化學的性質

一、理學的性質 此地方產鹽ノ精密ナル理學的性質ニ至リテハ種々ノ事情ニヨリ今俄カニ調査スルヲ得サルヲ以テ茲ニハ單ニ其外觀ニノミ就テ述ヘシ

松ヶ江村產鹽ハ一般ニ色澤汚白ニシテ帶褐色ヲ呈スルモノモ少カラスサレハ今タ純白ナルモノヲ認メス結晶ハ大中ノモノ多ク中小ノモノ之ニ次キ細小ナルモノ實ニ稀ナリ而シテ結晶粒ハ整齊堅結シテ多少ノ壓迫ヲ加フルモ紛狀トナルコトナシ

二、化學的性質 化學的性質ニ付キテハ明治三十八年中ニ施行セシ左表ノ分析成績ニヨリ其一般ヲ述フルコトトス

種類	結晶色澤	水分	夾雜物	曹達成積定	總鹽素	加里ト化合 セル鹽素	苦土其他ト化 合セル鹽素	分析月日
----	------	----	-----	-------	-----	---------------	-----------------	------

三 鹽ノ主要、用途 當地方ニ於ケル鹽ノ用途ハ何レモ同一ニシテ其主要ナル用途ハ味噌、醤油、野菜及地方ニテ漁獲セラル、所ノ魚類ノ鹽藏等ニシテ其用途ハ殆ゾト食料品ニノミ限ラレ工業用ニ消費セラル、モノ殆ゾトナシ今昨三十八年九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

鹽ノ月別用途

仕向地	月別	伊具亘理	伊達信夫	葉漬味噌物	双葉漬味噌物	計
	一月					
	二月					
	三月					
	四月					
	五月					
	六月					
	七月					
	八月					
	九月					
	十月					
	十一月					
	十二月					
	計					

備考 三十七年中生産高二百三十八萬五千六十七斤ニシテ内移出高五十六萬三千九百六十八斤其他ハ地廻トス  
鹽ノ容量ニ對スル重量

## 備考 右表ハ昨三十八年十一月調査セルモノナリ

右表中計量器ノ大ナルニ從ヒ其重量ノ比較的重クナルハ一般ニ認メラル、所ニシテ前表ニ述ヘタル重量モ計量者ノ巧拙ニヨリ多少差異アルモノナレハ不完全タルヲ免レス然レトモ此等ノ重量ニ就テハ未タ正確ナル調査ヲ遂クル能ハサルヲ以テ今暫ク之ヲ掲クルコトセリ

五 苦汁ノ用途 當地方製鹽ハ差鹽等ナク皆悉ク真鹽ニシテ苦汁ノ產出量モ少シトセス而シテ其用途ハ從來僅カニ地方ニ於テ豆腐製造、糲搗臼ノ内部ニ入ル、土ノ混和料若クハ土間ノ敲キ等ニ使用セラル、ノミニシテ近來ニ至リ米、麥等ノ種穀撰種用トシテ使用セラル、ニ至リタルモ其量實ニ僅少ニシテ產出量幾分タルニ過ギサルナリ要スルニ苦汁ハ從來殆ント其全部ハ廢棄セラル、モノナリ

## 六 苦汁ノ利用方法

苦汁ノ利用方法ハ前記ニ述ヘタル如ク僅カニ三種ニノミ限ラレ居ルモ今之レ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十分浸水シタル後石臼ニテ摩碎シ後釜ニ移シテ煮熟シ之ヲ再ヒ槽ニ汲ミ上ケ白泡ノ如キ液ヲ布囊ニ入レテ濾過シ次ニ其汁液中ニ苦汁ノ少量ヲ入レテ乾酪素(豆腐ノ主成分)ヲ凝固セシメ後木製ノ模型ニ入レ重石ヲ置キ之ヲ壓シ水分ヲ去リテ固ムルモノニシテ苦汁使用量ハ原料二升ニ對シ約五勺ヲ用フ今此地方ノ一二ノ製造家一ヶ年ニ使用スル苦汁量ヲ示セハ甲ハ三石五斗ニシテ乙ハ一石八斗ナリ

二、糲搗臼ニ使用セラル、ハ臼ノ摩擦スヘキ木齒ヲ固定セシメ同時ニ又齒ト齒トノ中間部モ極メテ堅固ナル土壁ヲ以テナサ、ルヘカラス而シテ苦汁及食鹽ハ能ク其目的ニ適スルヲ以テ其使用スヘキ土ニ混和シテ粘質ヲ強メ之ヲ塗抹シテ内壁トナスモノニテ之ニ使用スル苦汁量ハ粘土五貫目ニ對シ一升位ノ割合トス

三、種々ノ鹽水撰ニ供スルハ其種類ニヨリ異ナレトモ普通稻及大麥ナルトキハ母氏三十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、玉蜀黍、豌豆、小豆等ハ前記苦汁二升ニ對シ三升ノ水ヲ混和シテ使用ス

七 苦汁ノ生産量 苦汁ノ生産量ハ未タ正確ニ調査シタルコトナキモ普通一定反別(一反三畝)ヨリ一ヶ年約二石二斗ナリ

ス

八、苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法　當地方ニ於テハ前已ニ述ヘタル如ク僅カニ二三ノ種類ニ需要セラル、ノミニテ他ハ悉ク廢棄シ時ニ僅カニ注文等ヲ受ケ貯藏シ置クトキハ甕若クハ樽(醤油ノ空樽等)ヲ使用シ貯藏シ置クト以テ別ニ特殊構造ナシ

九、苦汁一石ノ賣買價格　苦汁ヲ豆腐及摺臼製造并ニ撰種用ニ使用セラル、ノミニテ他ハ悉ク廢棄セラル、ヲ以テ其ノ價格ニ至テモ又安價ナリ即チ一石四十錢(一升四厘)位ナリトス

十、苦汁ノ運搬方法及其販路地　苦汁ハ駄馬ニテ運搬スルモノニシテ之カ販路地ハ遠クハ三四里ニシテ他ハ皆近隣ニ販賣スルモノトス

十一、苦汁ヨリ生スル副產物製造及其裝置　該當記事ナシ

十二、副產物ノ種類、名稱及用途　當地ニ於テハ食鹽ヲ製造スルニ當リ生スル所ノ副產物ノ主要ナルモノハ苦汁及灰ニシテ其他ニ數種アリ今之カ種類及處理法ヲ示セハ左ノ如シ

一、灰　燃料ノ燃燒ニヨリ生スルモノニシテ主ナル用途ハ之ヲ販賣セスシテ田畠ノ肥料及翌年竈ノ築造用ニ供ス  
二、苦汁　當地方ノ苦汁ハ製鹽ヲ釜ヨリ取出シ鹽置棚ニ放置スル際苦汁溜ニ滴下シタルトコロノモノヲ採集シタルモノニシテ貯藏其他ノ時ニ於テ生成シタルモノニアラス苦汁ノ用途ハ前已ニ述ヘタル如ク豆腐製造、摺臼製造又ハ撰種用トシテ需要セラル、外肥料用トシテ使用セラルコトアルモ極メテ少量ナルヲ以テ投棄スルナリ

三、初釜鹽(方言)　初釜鹽ハ製鹽季最初ニ於テ煎熬シタル製鹽ヲ唱フルモノニシテ釜面ノ鐵銷ノタメ著シク色澤ヲ害シ赤褐色ヲ帶ヒタル劣等鹽ナルヲ以テ販賣ニ供スル能ハサルカ故ニ自己ノ鹽藏物用若クハ鹹水ノ鹹度ヲ上昇セシムルタメ鹹水貯藏置ニ投入スルモノトス

四、釜かけ(方言)　釜かけハ特ニ製スルモノニアラスシテ煎熬中自然釜底ニ固着シテ層ヲナセルモノ燒付キト稱スルモノコレナリ常ニ食用ニ供スルコトナク多クハ投棄スルカ或ハ鹹水貯藏場ニ粉碎シテ投入スルカ然ラサレハ稀ニハ香ノ物

ノ鹽藏用トシテ少量ヲ使用スルコトモアリ

五、釜拂(方言) 鹹水貯藏溜ノ底部ニ鹹水中ノ不純物(有機物質等)ハ自然沈降殘溜スルモノニシテ天候及鹹採作業上ノ關係ヨリ漸次鹹水ヲ汲ミ出シ煎熬シツ、下層ニ達スルコトアリ此下層ノ鹹水ハ不純物ノ多量ヲ混セル一種ノ泥土狀ノモノナルヲ以テ經濟上到底煎熬スルノ價值ナキモノナリ然レトモ當業者ハ釜拂ト稱シ投棄スル慣例ナレトモ罕ニハ之ヲ濾過採集シテ自家用ノ食鹽ヲ製造スルコトアリ

六、どだれ(方言) どだれ鹽(土垂鹽)トハ製鹽季間中最後ニ製造スルモノニシテ當業者中ノ多數ハ之レヲ製造ス此ノモノハ竈内ノ灰及ヒ竈附近ノ灰又ハ土塊ヲ破碎シ(鹹水煎熬ノ際火力弱キトキ釜中ヨリ鹹水漏流スルヲ以テ長日月間煎熬スレハ自然竈中ノ灰モ凝塊シ居ルヲ以テ)之ヲ濾過裝置内ニ入レ海水ヲ注キテ濃厚ナル鹹水トナシ煎熬製造シタルモノニシテ其多クハ自家用鹽トシテ使用スルカ又ハ販賣スルモノナリ(普通ノ食鹽ヨリハ結晶粒大ニシテ色澤白色ニ稍青色ヲ帶ヒ結晶ノ大ナルヨリ見レハ天日製鹽ノ感アリ)

十七、消炭 消炭ハ毎回煎熬ノ終リニ得ラル、モノナレトモ別段生産費ヲ増加スル丈ノ多量ニ得ラル、ニアラスシテ單ニ自家用ノ薪炭ヲ補助スルニ過キサルナリ

### 十三 副產物ノ價格及販路地 未詳

十四、鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽、產出額其使用方法、販路及價額  
鼠鹽其他ノ粗惡鹽ハ初釜若クハ釜拂又ハ煎熬ノ際風雨ニ際會シタルモノニシテ色澤赤褐色泥汚灰色ヲ呈シ一見食用トナラサル觀ヲ有スルセノナレハ買人ナク偶買受人アルモ價格非常ニ安値ナルヲ以テ燃料ノ時價ヲモ償フニ足ラサルヲ以テ自家用トナシ野菜ノ浸漬ニ供用スルコトアルモ品質劣等ナルヨリ其多クハ鹹水貯藏溜ニ投入鹹度ヲ濃厚ナラシムルモノトス然レハ此等粗惡鹽ノ販路及價格モ確ムルコト能ハス而シテ是等粗惡鹽モ年ニヨリ多寡ノ差アルモノナレハ產出量モ從テ不明ナリ

## 第五章 鹽ノ包裝及數量

### 一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量

一包裝ノ容量	同	重	量	備	考
八升	二貫二百五十二貫三百五十匁目				
一斗	二貫八百五十二貫九百五十匁目				

### 二 包裝ノ形狀、種類

此地包裝ノ形狀、種類、寸法ヲ示セハ左ノ如シ(圖面參觀)

八升	六寸五分	六寸五分	八寸	七寸五分	七寸五分
高 サ	幅 サ	口 径 サ	高 サ	幅 サ	口 径 サ
七寸五分	八寸	八寸	七寸五分	七寸五分	七寸五分
八寸	七寸五分	七寸五分	八寸	七寸五分	七寸五分

### 三 包裝ノ編製方法及其原料

當地方ニ於テ使用セラル、俵裝ノ材料ハ皆他地方ニ產スル稻藁ニシテ八升俵及一斗俵トモ

四 トコロ編ミニシテ八升入幅二尺六寸長サモ同横二尺六七寸一斗俵ハ幅二尺六寸長サ三尺二寸位ノ面積ヲ有スルモノニシテ之ヲ縫ヒ合セ角形トナスモノナリ

### 四 各種包裝ノ價格

八升俵 一俵ニツキ 金壹錢 一斗俵 一俵ニツキ 金壹錢

### 五 包裝ハ一重又ハ二重ナルカ又ハ其形狀、大小等販路先ニヨリ異同ノ有無

該當記事ナシ

### 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(樹)ノ種類、形狀、大小及材料 此地方ニハ十數年前マテハ八升樹其他五樹升ノためし樹アリシト雖トモ當今

ニ至テハ此等ノモノ一モ現存セスサレハ現今ニ至リ使用シ居ルモノハ正規ノ市中販賣ノ樹ニシテ各自ノ模製シタルモノニアラサレハ改メテ茲ニ其大小材料等ヲ記載セス普通使用セラレ居ルモノハ五升樹及ヒ一升樹ノ二種トス

## 第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 該當記事ナシ

二 貯鹽方法及貯鹽季間ニ於ケル俵ノ損傷程度及狀態 未詳

三 俵裝ノ大小ニヨル積載ノ高若クハ俵數及積載方法 プ以テ積ミ揚ケ方法トシテ特筆スヘキコトナシ稀レニ貯藏シ置ク場合ハ僅カニ二三俵ヲ重ネ置クニ過キス

四 一年間ニ於ケル真鹽、差鹽ノ各貯藏歩減及ヒ各滴出苦汁量 未詳

五 苦汁ノ採取方法及ヒ貯藏裝置 當地方ノ苦汁ハ製鹽ヲ釜ヨリ取り出シ鹽取り棚ニ放置スル際苦汁溜ニ滴下シタル所ノモノヲ採集シタルモノニシテ貯藏其他ノ時ニ於テ生成シタルモノニアラス而シテ之カ貯藏法ニ至リテモ殊更ニ築造シタルモノナク古樽等ニ入レ之ヲ需用者ニ賣渡シタルモノニシテ其ノ大部分ハ之ヲ廢棄スルヲ以テ貯藏シ置クコトナシ

六 古積鹽ノ製造方法、製造期間ニ於ケル鹽歩減ノ割合 該當記事ナシ

七 古積鹽製造用家屋ノ大小、構造及ヒ床、四壁ノ構造 該當記事ナシ

## 第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽ノ販賣ノ方法

一、中村町ニ搬出シテ販賣營業人又ハ仲買人ニ販賣ス  
二、附近ノ村落ニ行商スルモノ  
三、薪料其他ノモノト交換スルモノ

而シテ當地方ノ鹽業者ハ元來資本ニ乏シキヲ以テ製鹽スレハ直ニ販賣スルノ風多ク製鹽ヲ貯藏シ時機ヲ見計ヒ販賣スルカ如キ餘裕ヲ存スルモノナシ去レハ皆何レモ生産ノ傍ヨリ之ヲ仲買人若クハ販賣營業者ニ賣渡スモノニシテ製鹽ノ盛ナル期節ニ至レハ(其際ハ舊益前ニ相當スルヲ以テ)此地方ノ習慣トシテ前半ヶ年間ニ於ケル取引上ノ計算ヲナスモノナレハ自己

經濟上ノ關係ヨリ市價ノ如何ニ係ラス販賣スルモノニシテ之ヲ貯藏シテ價格ノ恢復ヲ待ツ餘裕ナク狡猾ナル購買者ノタメニ其價格ヲ左右セラレ生産費以下ニ販賣スルモノアリ

二 鹽ヲ賣買スル船頭ノ習慣及船頭ノ鹽ヲ賣買、運搬スル方法、船員ノ給料、船頭ト鹽商トノ關係即チ賣買ノ方法 該當

三 従來ニ於ケル鹽ノ販路 當松ヶ江鹽田ヨリ製造セラレタル所ノ食鹽ハ宮城縣下及ヒ福島、安達、信夫、双葉郡等ニ需用セラル、ノ外相馬郡全體ニ使用セラル、モノニシテ今明治三十四年以後三年間ニ於ケル仕向地ヲ述フレハ次ノ如シ

年	號	總產額	宮城縣地廻リ
明治三十六年	三十一年	七七八四 一一二〇 一三九〇〇	二二一
同	同	割	九八八
明	同	割	九八八
治	同	割	九八八

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無及其方法、契約并ニ償却ノ方法  
本ニ乏シキヲ以テ製鹽着手前ニ於テ兼ネノノ取引キ店ヨリ資金ヲ借り入ル、コトアリ此ノ場合ハ別ニ契約書等ヲ差シ入  
レサルモノニシテ之カ返却ノ方法ハ生鹽ヲ以テ數度ニ返却スルモノナリ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格  
今當地產鹽ノ明治三十七年以前三ヶ年ノ濱相場ノ一石當ヲ示セハ左ノ如シ

年	號	明治三十四年	同	三十五年	三十六年
一月		一九〇〇	一九〇〇	一九〇〇	一九〇〇
二月		二一〇〇	二一〇〇	二一〇〇	二一〇〇
三月		二三〇〇	二三〇〇	二三〇〇	二三〇〇
四月		二四〇〇	二四〇〇	二四〇〇	二四〇〇
五月		二五〇〇	二五〇〇	二五〇〇	二五〇〇
六月		一九〇〇	一九〇〇	一九〇〇	一九〇〇
七月		一七〇〇	一七〇〇	一七〇〇	一七〇〇
八月		一六〇〇	一六〇〇	一六〇〇	一六〇〇
九月		一七〇〇	一七〇〇	一七〇〇	一七〇〇
十月		一六〇〇	一六〇〇	一六〇〇	一六〇〇
十一月		二一〇〇	二一〇〇	二一〇〇	二一〇〇
十二月		二三〇〇	二三〇〇	二三〇〇	二三〇〇
平均		一五〇〇	一五〇〇	一五〇〇	一五〇〇

備考 明治三十四年ハ製鹽ノ盛時期タル四五月ハ雨天勝チナリシヲ以テ產額大ニ減シ爲メニ價格モ之ニ準シ昇騰セ

リ降テ三十五、三十六ノ兩年ハ何レモ平年ノ天候ナリシヲ以テ平等ノ產額ヲ得ルト同時ニ價格モ亦平均セリ

前述ノ如キ事情ニヨリ製鹽ハ直チニ仲買人及ヒ販賣人之ヲ購入シタル後ハ之ヲ卸賣又ハ小賣ニ對スルモノニシテ其價格モ時々高下アルハ免レス今左ニ明治三十七年以前三年間當松ヶ江產鹽鹽ノ小賣價格ヲ舉クレハ次ノ如シ

年 號	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月	平均
明治三十四年	三・五〇〇	二・六〇〇	二・八〇〇	二・九〇〇	二・七〇〇	二・六〇〇	二・五〇〇	二・六〇〇	二・八〇〇	三・〇〇〇	三・一〇〇	三・二〇〇	二・七五八
同三十五年	三・四〇〇	三・四〇〇	二・四〇〇	三・四〇〇	三・四〇〇	三・三〇〇	三・二五〇	三・四〇〇	三・三五〇	三・三五〇	三・三五〇	三・四〇〇	三・三七一
同三十六年	三・七〇〇	三・八五〇	三・九〇〇	三・七〇〇	三・五〇〇	三・一五〇	三・一〇〇	三・二〇〇	三・四〇〇	三・四〇〇	三・四〇〇	三・四一	三・三九一
	一 月	二 月	三 月	四 月	五 月	六 月	七 月	八 月	九 月	十 月	十一 月	十二 月	平 均

六 鹽價ノ定メ方 當地方製鹽ノ賣買價格ハ販賣組合等ナキヲ以テ品切ノ際又ハ物價昇騰其他製鹽ノ需用最モ多キ味噌、醤油釀造、野菜漬浸ノ季節ハ高價其他ハ低廉ナルヲ普通トスレトモ之レトテモ一般ノ制規アリテ高下スルモノニアラサレハ販賣業者相互ニ於テ競争等ヲ生シタル場合ハ需用多キ季節ト雖トモ安値ニナルコトアルヲ以テ自然鹽價ハ一定セスサレハ鹽價ノ定メ方ト云フヘキモノナシ

七 販賣ノ季節 鹽ノ需用最モ多キハ四、五兩月ノ味噌釀造季及ヒ十、十一月ノ漬物ノ季節ニシテ其季節ニヨリ多寡アリ  
今當所ニ於テ調査セル月別需用數量ヲ示セハ次ノ如シ

一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	一二月	備考
一 月	一 六、九一八	二 二、七九二	一 六九、一八九	二 八、二〇九	三 九、四七三	三 三、八三三	二 二、二五九	五 六、三九五	五 六、三九五	二 八、二〇九		

## 八 鹽ノ俵拔検査ノ方法 該當記事ナシ

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置 當地方ニ於テハ鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ハ多少ノ減耗アルモ之ニ  
容量増シ重量増シ等ヲナサス而シテ從來一斗俵ノ容量ハ八九升ニシテ普通唱フル一包裝量ハ其定量一割乃至二割宛少キモ

トス

- 十 鹹水賣買ノ有無及ヒ其ノ方法、價格ノ定メ方 該當記事ナシ  
十一 製鹽ノ原料タル鹹水ニ對スル見越買ノ有無及ヒ其方法 該當記事ナシ

## 第八章 鹹運搬ノ方法及運搬費

一 從來ニ於ケル鹽ノ運搬方法及ヒ其ノ各種積載數量 従來當地方ニ於テ鹽ヲ運搬スルニハ駄馬若シクハ荷馬車ニヨルモノニシテ其積載數量ハ駄馬ナレハ一斗俵十二俵八升俵ナレハ十四俵ヲ以テ一駄トナシ荷馬車ニアリテハ普通一臺ニ一斗俵ナレハ六十俵八升入ナレハ七十俵ヲ積載スルモノトス

二 各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ヒ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 前既ニ述ヘタル如ク當地方ニテハ從來ヨリ一斗俵及ヒ八升入ニシテ運賃ニ於ハ松ヶ江村大字尾濱ヨリ中村町マテ駄馬荷十五錢ヲ以テ通常トシ而シテ手數料其他ノ費用ヲ要スルコトナシ

## 第九章 小作人ト地主トノ關係

一小作人ト地主トノ關係 小作人ト地主トノ關係ニ就テハ成文ノ規約ナク凡テ地主ハ正租及ヒ地租ニ係ル地方費ヲ負擔シ小作人ハ製鹽ニ用ユル諸器械堤防溝渠等修繕ノ勞役ニ服シ尙一ヶ年一反歩ニ付金四圓乃至五圓ヲ地主ニ納ムルヲ通例トス

## 第十章 組合試験

## 第十二章 輸出入及ヒ試賣

### 第十三章 鹽田以外ノ製鹽裝置及ヒ方法

### 第十四章 燒鹽

### 第十五章 再製鹽

右六章該當記事ナシ

### 第十六章 鹽田ノ地價等

一 鹽田ノ地價、小作料及ヒ鹽田ト他ノ土地トノ比較 今當地方ニ於ケル鹽田地價及ヒ小作料ト他ノ土地トノ比較トヲ示セハ左ノ如シ

鹽場		鹽田		地		價		地		價		地		價	
四	三	二	一	五	四	三	二	一	十	九	八	七	六	五	四
等	等	等	等	等	等	等	等	等	等	等	等	等	等	等	等
九	八	四	三	六	五	六	九	四	八	七	八	七	九	二	一
一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
鹽	鹽	鹽	鹽	鹽	鹽	鹽	鹽	鹽	鹽	鹽	鹽	鹽	鹽	鹽	鹽
場	場	場	場	場	場	場	場	場	場	場	場	場	場	場	場

同 同 同 番

四 三 二 一

等 等 等 等

一七・九六・三〇  
一二・九七・八〇  
九・二四・五・三  
五・九〇〇・九