

秋田鹽務局

八戸出張所之部
(素水製)

秋田鹽務局八戸出張所ノ部 (素水製)

第一章 製鹽場位置、方位及附近ノ地勢、地形

位置 青森縣三戸郡階上村大字道佛ノ内字小舟渡、榊、追越、鮫村大字金濱ノ海岸ニアリ

方位 製鹽地ハ階上嶽ノ裾ニ當リ東方日本海ニ臨ム海濱ナリ

地勢及地形 東方ハ即チ前面ニシテ一帯ノ海ニ當リ時々潮流ノ激スルアルモ廣ク巖石ノ支フルアリ風浪常ニ甚タ穩カナリ

西方ハ漸々ニ地勢高ク樹林又ハ原野等ヲ點綴シテ同郡小中野村、湊村、大館村及階上村ノ各部落ニ連リ南方ハ海岸ニ沿フ

テ岩手縣九戸郡種市村ニ接ス種市村トノ行路ハ平坦ニシテ交通ノ便惡シカラス北方ハ海岸ニ沿ヒ鮫村大字鮫ヲ經テ八戸町

トノ通路ナリ鹽濱ヨリ階上嶽ノ麓ニカケ一帯ニ樹木林叢ニ富ム樹木ハ多ク赤松ニシテ林叢ハ小柴木ヲ産ス製造者ハ燃料ヲ

此レニ需ム

第二章 鹽業ノ沿革

(一) 製鹽地ハ往古ヨリ階上村大字道佛、鮫村大字金濱ニシテ共ニ漁業ナルカ生業ハ濱方ト山方トニ分レ濱方ニ住ムモノハ漁業一方ニ生活スレトモ山方ニ住ムモノハ耕地僅少地質不饒ナル爲メ農作ノミヲ以テ生活スルヲ得サルヨリ附近山林ニ富ムヲ以テ製鹽ノ方法ヲ案出シテ年々生産スルニ至リタルモノニシテ同シ一村ノ内ニテモ住居地ニヨリテ生業ヲ異ニシ濱方ノモノハ己ノ住居地ニ釜屋アルモ鹽業ニハ手ヲ出サス山方ノモノハ半里以上ノ(支村區々ニシテ距離ヲ約シ得サレトモ)濱地ニ來リテ勞働スルモノニシテ產鹽ノ事業ハ殆ント生業ノ分擔ニ胚胎セリ

故ニ製鹽業ハ農民ノ副業トシテ多少ノ勞銀ヲ得ルニ満足スルモノナルモ之ニ從事スル者ハ資力薄フシテ銘々ニ釜場ヲ造營スル能ハサルヲ以テ有資力者ニ建設ヲ請ヒ之ニ釜場修繕ノ諸費用ニ充足スル程度ノ使用料ヲ納メテ製鹽スルモノナリ此使用料

ハ從來ハ一釜ヲ煮ル毎ニ製鹽三斗ヲ(一釜ノ生産凡ソ二三石)ヲ釜主ニ納メタリシカ專賣法施行以來一釜毎ニ金七十錢ト改マリ
タリ

以上ノ如クナルヲ以テ製鹽者ハ免許名義人ノ數僅カ八人ナルモ其實九十四戸ノ共同事業ニ成立スルモノナリ

(二) 藩政時代ノ制度ハ詳カナラサレトモ舊八戸藩ハ矢張り現制ニ類スル專賣制度ヲ採リタリト云フ其ノ大要左ノ如シ
舊八戸藩ハ三戸郡中八戸方面ト稱スル部落ノ外岩手縣ヲモ支配セリ其支配ニ屬スル製鹽釜屋四十八ノ内現今ノ三戸郡ニ屬ス
ルモノハ八ヶ所ニシテ舊來増減ヲ見ス當時八戸町ノ字鹽町及九戸郡大野村字明戸ト二ヶ所ニ收納所ヲ設ケ一切ノ製鹽ハ隨時
右両所ニ納付セシメタリ其ノ俵裝ハ矢張り現今ノ如ク萱製ノ俵ニシテ容量ハ四斗ナリシト云フ又之ヲ納付スルニハ總テ製造
者ノ勞費ヲ以テシ其ノ賠償價格ハ濱方ノ遠近ニ拘ハラズ同額ナリシカ故濱方遠方ノモノニアリテハ濱納メノ特許ヲ得タルコ
トモアリタリトカ普通ハ必ス右二ヶ所ノ納付所ニ納付スルヲ要シ首尾能ク納付濟トナリタルトキハ町上リ直段ト稱スル賠償
金ヲ交付セラル、ナリ此ノ賠償金ハ鹽價ノ相場高低ニ因リ必ス一樣ナルヲ得サルモ一駄四斗入二俵ニ付銀二分ヲ交付セラル
、ヲ常トス又特別トシテ濱方納付ヲ許可セラル、コトアルモ此場合ハ當然ニ駄賃ニ相當スル價額ヲ引下ケラル、ナリ當時道
佛濱ヨリ八戸町迄ノ一駄ノ駄賃ハ百五十文ナリシト云フ即チ舊藩政ノ頃ニ在リテハ現制ノ如ク收納、賣渡ヲ原則トスルモ場
合ニヨリ現場引渡制ヲ採リ製造者ノ便宜ヲ圖リタル事蹟ヲ存スルモノ、如シ而シテ藩主カ今ノ指定引取人ヲ定ムル如ク手代
ト云フ役目ノ者ヲ許シ此ノ手代ヲシテ收納、賣渡ノ衝ニ當ラシメ藩主ハ其取引計算ニヨリ豫メ定ムル相當ノ收入率ニ依リ租
稅的歲入ヲ得タルナリ然レトモ一面ニ於テハ如此租稅的歲入ヲ得ルト同時ニ一面ニハ製造者保護ノ途ヲ立テ消費者ニハ其ノ
戸數人口貧富ノ程度等ニ依リ部落毎ニ所要額ヲ定メ之ヲ帳簿ニ記シ置キ之ニ據リテ拂下クルコトトシ鹽ニハ等級ヲ付セス品
質ノ差等アルモ苦情ヲ唱フルヲ得ス棧積ノ内ヨリ順序ニ應シ片端ヨリ引渡ヲ爲スニ依リ廢物ヲ生スルコトモナク充分ニ供給
ノ途ヲ開キ他藩ヨリノ輸入鹽ヲ防止スル必要ト需用者ニ高價ノ鹽ヲ用ヒシメサル目的ニテ製造者、消費者間ヲ適當ニ鹽梅シ
旁ヲ煮上ケ釜數ノ多キモノニハ賞金或ハ賞狀ヲ下付シ釜主ニハ器具器機ノ修繕料ヲ貸下タル等ノ方便ニ依リ製造者ヲ保護ス

ルノ方法ヲ講シタリシト云フ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 當管ノ製鹽方法ハ海面ヨリ釜場内ノ水槽ニ海水ヲ汲入レ直チニ之ヲ釜ニ移シテ煎熬スルモノニテ其ノ方法至ツテ簡單ナリ

海水輸送ノ方法ヲ知ルニハ先ツ鹹水汲場ト水槽トヲ想像セサルヘカラス水槽ハ釜屋中ニアリ鹹水汲場ハ釜屋ヨリ約半町ヲ隔テタル海面中ニ在リ此間ニハ丸太ヲ半截シ中ヲ抉リタル木樋ヲ通ホシ鹹水汲場ニテ跳子釣瓶ニ汲上タル鹹水ヲハ此樋ニ便リテ水槽ニ汲ミ溜ムルナリ

二 採鹹用器具トシテハ跳ネ釣瓶及水槽ニ過キス跳ホ釣瓶ハ口徑一尺三寸底徑一尺一寸五分深一尺一寸五分斗八升一合水槽ハ縦一丈一尺横七尺一寸深サ(圖面參觀)二尺八寸厚サ三寸ノ松板製ニシテ入石三十三石七斗三升三合トス(圖面參觀)

三 階上村大字道佛字小舟渡濱釜主上野忠次郎海水分析表 (150ccニ於テ)

比 重	水 分	固 形 物	鹽化曹達	鹽化加里	硫酸石灰	硫酸苦土	鹽化苦土
一〇・二六八	九六・三七五五	三・六二四五	二・六一二二	〇・二二〇〇	〇・一七四五	〇・二八四七	〇・三六八四

溫度(夏秋ハ是ヲ缺ク)冬期四度春期十度

四 一釜屋一ケ年採鹹ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀

(イ) 役務ノ種別、採鹹 事實ハ同一人ニテ汲上ケ煎熬スル故精確ニ區分ヲ立テ難シ勞働ノ分量ヲ達觀シテ振り分ケタ

リ海水汲場ハ前述ノ如ク釜場ヨリ凡ソ半町ヲ隔テタル處ニテ此間ニ丸太ヲ半截シ其中ヲ抉リタル樋ヲ架設シ汲取場ニハ

跳ネ釣瓶ヲ仕懸ケ普通二人掛リニテ汲上ケ次第二樋ヲ通シテ水槽(つぼ)ニ汲入ルナリ

(ロ) 延人員百人 此賃銀總額四十圓(一釜ヲ煮ルニ一人ノ採鹹勞働ヲ要スルモノト見タリ)

五 鹹水採取時季及採取ト風位トノ關係 大陰曆二、三ノ兩月ノ外ハ何レノ時季ニ於テモ汲取り得、蓋シ此二月ハ海水ニ雪

又ハ雪水ヲ混スルコト多キヲ以テ汲取り能ハサルニアラサレトモ此時季ノ海水ハ薪材ノ割合ニ製鹽少ナキヲ以テ汲取ラサ

ルモノナリ

大風ノトキハ海水濁ルヲ以テ汲取ラス大雨ノトキハ附近ノ小河ヨリ濁水ヲ送り及海水ニ雨水ヲ混スルコト多キヲ以テ汲取

ラス

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 釜屋ハ極粗末ナル小屋ニシテ平地ヲ凡ソ一間程堀下タル裡ニ九太ヲ樹テ、四面ヲ支

へ萱屋根ニテ覆ヒタルモノニシテ其屋根岸ハ堀下サル地上ニ及フ縦十間横五間高サ中心ニテ三間半

釜屋内部(圖面參觀)

備考 舟ノ間、中棚、鹽木ノ上、俵あみば臺處トアルハ總テ丸木ヲ渡セシ棚ニテ其名稱毎ニ區切ヲナシ此棚ニ薪材ヲ

積ミ干シ用ユルモノニシテ其ノ(1)(2)等ノ記號ハ使用順序ニシテ假令ハ第一回目ニハ(1)ノ舟ノ間ノ棚積ノ薪、第四回目

ハ(4)鹽木ノ上ノ薪材ヲ使用スル等ニシテ此順序ヲ逐ヒ使用ス

此木干場トハ字ノ如ク小柴(長サ六尺三尺メ)ヲ凡ソ四五十九使用ノ前日ニ於テ長キ棹ニ串通シ豎立シテ乾燥セシム

ル場處トス

次日使用ノ際ハ「鹽木の上」トアル棚ノ下ヨリ「俵あみば」トアル棚ノ下迄移シ替ヘテ焚火ニ便ナル様ニスルナリ

釜屋新規立替ハ十年ニ一回ニシテ其間年々無代同様ナル萱ヲ以テ多少ノ修理ヲ加フレハ維持シ得ルニ付之レカ爲メニ

ハ特ニ費用ヲ要スルコトナシ

其新營諸用材及費用等左ノ如シ

杭 徑一尺五寸以上長サ二間ノ丸木 八本

同 一尺五寸以上長サ五間ノ丸木 五本

同 一尺五寸以上長サ四間ノ丸木 八本

同 一尺五寸以上長サ二間半ノ丸木 六本

同 一尺以上長サ五間ノ丸木 十本

同 一尺以上長サ二間ノ丸木 十五本

同 五六寸長サ三間ノモノ 二百十四本

同 二間ノモノ 二百十四本

同 一尺二寸以上長サ三間ノ丸木 二本

十二把ニテ一島ノモノ(一把トハ二尺束ネ) 三百一島

二百七十人

二百七十人

三百六十人

新營ニ要スル諸用材及人夫等多額ナリト雖モ其用材ハ古來ヨリ各自持ノ山ヨリ伐採スルモノニシテ之ヲ運搬スル人夫

及其他ノ一切ノ人夫ハ悉ク釜主及煮子ニ於テ其家族ト共ニ勞力ヲ供出シ凡ソ一ヶ月ニテ出來上ルモノニシテ代金及賃

金ノ支出スルモノ一モナシ

釜ノ種類、構造(海水ヲ直チニ煮ルモノニテ左ノ一種ヨリナシ)

釜ハ鐵板ヲ圓形ニ連ネ合シテ牛鍋狀ニ造リタルモノ

二ナリ縦一丈二尺五寸横一丈一尺五寸深岸ニテ四寸五分同中心ニテ六寸(製造スルトキハ一體ノ深サナレトモ久敷シテ重力ノ爲メ中心深クナルモノナリ)

鍋ハ縦一尺二寸横五寸五分厚サ三四分ノ鐵板三百六十枚ヲ連綴セシモノナリ此鍋ハ竈ノ前方ト後方トニ支ヘ木ヲ設ケ徑一尺以上ノ長サ三間ノ丸木ヲ左右ニ架シタルモノニ釣リ金ニ依リテ釣ラル其狀圖ノ如シ

三 竈ノ種類、構造 竈ハ釜屋ノ畧ホ中央ノ箇所ヲ凡ソ三尺堀下ケ内部ハ海中ヨリ引上タル一二尺位ノ平形ノ石ヲ以テ積上ケ其ノ前部ニ壁ヲ塗リテ造ル

高サ五尺六寸平地ヨリハ三尺ナリ 横竈中ノ中央左右二間ノ上部ハ稍ヤ狭シ

四 鹹水ヲ釜ニ入ル、装置 前甲第七項ニ示セシ如ク海水ハ釜屋内ノつぼニ一旦汲水シ此つぼノ一隅ニ漏斗船ナルモノヲ附着セシメ之ヨリ釜鍋ニ樋ヲ渡シ小手桶ヲ以テつぼヨリ此漏斗船ニ汲入ル、トキハ漏斗船ノ呑口ハ樋ニ通シ流入スルノ裝置ナリ

釜ニ最初充分ニ流入セシメタル後ハ呑口ニ麥藁ヲ挿入シ以テ漏斗船中ノ海水ノ急ニ流入スルヲ防ク蓋シ釜中ノ蒸發量ハ此漏斗船ヨリ絶ヘス流入シテ補足シ得ル様ニ裝置ス(圖面參觀)

五 煎熬用器具

駒 桁 使用ノ時ニ棒杭ヲ土中ニ打込ミ萱俵ヲ編ム具ナリ

鍬 竈外ニ堆積セル灰ヲ堀リ起シ其他雜用

こまざらい 藁芥搔集用

灰搔 灰ヲ竈内ヨリ取除クニ用ユ

火杖 薪材ヲ竈ニ突キ入ル、ニ用ユ(一釜毎ニ一本ヲ要ス)

鉋 薪材切り取り用

鋸 同 上
 鉞 同 上
 柴 乾 し 木二百本葉付キ柴束ヲ申通スルニ用ユ
 泡 押 し 釜中ノ泡ヲ岸ニ押寄スルニ用ユ
 突 さ 棒 釜中ノ鹽ヲ搔キ起スニ用ユ
 かすさらい 鹽寄セニテ釜中ノ鹽ヲ寄セタル後ハ釜ニ付着セシ分ヲ寄スルニ用ユ
 鹽 寄 せ 釜中ノ鹽ヲ寄スルニ用ユ
 用 心 槽 丸木ヲ割リタルモノ水ヲ入レ置キ火ヲ消シ又ハ手ヲ洗フニ用ユ
 鹽 樹 鹽ヲ俵ニ入ル、ニ用ユ一俵ニ此樹ヲ以テ三盃入ル、ナリ
 畚 藁芥搬出用
 一 ら 栗ノ木ニテ作ル釜中ノ鹽ヲ鹽樹ニ入ル、ニ用ユ
 六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限
 (イ) 煎熬用鍋新調費

材料又ハ工賃	單 價	總 價 格	備 考
鐵 板 三百六十枚	一枚 〇・四〇〇	一四四〇〇〇	一枚ノ長サ一尺一寸幅五寸五分厚サ五分
鍵 二十一本	一本 〇・四〇〇	八・四〇〇	
鋸 三千六百本	一本 〇・〇〇五	一八〇〇〇	
鍛 工 一日五枚出來	一日 〇・五〇〇	三六〇〇〇	
人 夫 一日十人掛リ	一日 〇・二五〇	一八〇〇〇〇	
計		三八六・四〇〇	

(ロ) 煎熬用鍋修繕費

材料又ハ工賃	單價	總價格	備考
板 三十枚年三回	一枚 〇・四〇〇	一二・〇〇〇	
鋸 三百本	一本 〇・〇〇四	一・五〇〇	
鋸 冶 一日三枚其他 トモ十六日	〇・五〇〇	八・〇〇〇	
人夫 七十人掛リ	〇・二五〇	一七・五〇〇	
計		三九・〇〇〇	

(ハ) 其他煎熬用器具

名	稱	箇數	新調費	保存期限	修繕費	備考
駒	桁	一	〇・一〇〇	五年		
鋏	まざらひ	一	〇・五〇〇	五年		
こ	かざらひ	一	〇・一〇〇	五年		
灰	かざらひ	一	〇・〇五〇	二年		
火	杖	三	〇・三〇〇	一年		
鉈		一	〇・三五〇	一年		
鋸		一	二・〇〇〇	十年		
鉞		一	一・〇〇〇	十年		
泡	押し	一	〇・〇一〇	一年		
突	棒	一	〇・四〇〇	五年		
か	さき	一	〇・四〇〇	五年		
し	ひ	一	〇・〇二〇	五年		
用	せ	一	〇・五〇〇	五年		

手	桶	年	年	年	年
〇・二五〇	〇・三〇〇	五	五	五	五
〇・二〇〇	〇・二〇〇	五	五	五	五
〇・二〇〇	〇・二〇〇	五	五	五	五

準備考 煎熬用器具ノ新調及修繕費用ハ實況上殆ント釜ノ新調及修繕費ノミ其大部分ナリ釜ハ(鍋ノコト)第二ニ示セ

ル如ク丸物ニテ直徑一丈二尺厚サ三四分ノ牛鍋狀ノモノナルカ此ノ材料ハ鐵板ニテ長サ二尺一寸幅五寸五分厚サ四

五分位ノモノヲ繼キ合ハスルモノナレハ年二回ハ是非共修繕ヲ要スレトモ毎時朽損シタル部分ヲ取り替ユル迄ニシ

正一テ一回ノ修繕ニ鐵板ハ三十枚乃至五十枚ヲ要セリ十六貫八百錢(二百二十八貫錢)

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質

(イ) 燃料ハ重モニ松ノ木ニシテ總テ釜屋附近ノ山林産ナリ

(ロ) 本價格ハ僻陬ノ地ナレハ市街ノ如ク一間或ハ一棚何程ト云フ價格ナク立木ノ儘之レカ價ヲ定ム其例左ノ如シ

八 土地面積凡ソ二十坪ノ箇處ニテ

此伐採シタル量

割廻リノ木

柴木

(凡ソ一釜入用ノ分ナリ)

(ハ) 熱力ハ松ハ其質脆弱ナルヲ以テ他ノ堅木ニ比シ劣ルハ勿論ナリト雖モ當地方ハ檜等ノ如キ堅木少ナク松材ノミ多キ

故重モニ是ノミヲ用ユ

(ニ) 薪材ハ冬期之ヲ伐採スルコトナシ地方人ノ言ニヨレハ立木ノ落葉シタル後ニ伐リタル木ハ熱力是アリシトキ伐リタ

ルモノヨリ劣リ更ニ降雪後伐リ取リタル木ハ木身凍リ居ル爲メ一層火力ヲ弱カラシムル故ニ是ヲ用井スト蓋シ適理ノ事ト思ハル

(ホ) 他ノ部ニ於テ述ル如ク製造者ハ釜主(免許者)ト煮子ナリ釜主ノ煮ルトキハ煮子ノ一員トナリ共ニ輪番シテ製造ス煮子ノ輪番ニ當リタルトキハ一家ノ事業トシテ事ニ當ル即チ丁壯ハ釜焚又ハ鹹汲トナリ老幼ハ體ニ應シテ薪材ノ伐採者トナリ木拾ヒトナリ運搬者トナル要ハ總テノ資本ニ正金ヲ出サス勞働ヲ以テ鹽ノ代償金ヲ得ントスルニアレハ薪材ノ如キモ可成ハ下タ枝落葉等ヲ拾ヒ集メテ燃料ニ供シ其ノ足ラサル處ハ不得已買得スルナリ其ノ買方ハ山ノ在所ニテ目測何程ト極メ買手ノ方ニテ伐採スル例ナリ做ニ價格ハ其時ノ狀況ニヨリ高低ノ差甚シクシテ一様ナラス

八 一釜ニ使用スル海水容量及製造鹽等級別數量及一釜煎熬ニ使用スル燃料ノ數量

海水容量 六十石 (比重 1.00ニ於テ) 一〇二六八 温度 冬期四度 春期十度

製造鹽等級別

四 等 容量 二石七斗 重量 七十二貫九百匁(一石二十七貫匁)

五 等 容量 六十斗 重量 十六貫八百匁(一石二十八貫匁)

一釜使用燃料

松 割 木 間 (縱横ハ六尺五寸、幅四尺五寸)

柴 百六十把 (一把ハ長サ凡ソ六尺、三尺細メ)

普通燃料及製鹽等級ハ概シテ右ノ如クナルモ天候ノ如何ト製鹽回数ノ如何ニヨリ製鹽ニ差アリ即チ初メテ釜ヲ使用スルトキハ一二回迄ハ鍋ニ温ナキ爲メ同一海水ニテモ加温ニ要スル薪材多キ爲メ同一薪材ニテハ普通ノ三分ノ二位ナル劣等鹽ヲ産シ其後二十釜位ニ至レハ鍋底ニ鹽滓二三寸モこび付キ隨テ製鹽劣等ナルニ至ル故ニ此時ニ至レハはたきト稱ヘ鍋中ヲ棒切レニテ打チタ、キ之レカこびヲ取去ル

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合書シ該當記事ナシ

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スル爲メ之ヲ濾過スル装置ノ有無、構造及方法 該當記事ナシ

十一 釜屋ニ於ケル一ケ年鹹水煎熬ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀(一釜屋百釜ノ分)

(イ) 役務ノ種別

(ロ) 延人員 燃料ノ運搬乾燥 五百人 煎熬 二百人 此賃銀總額三百十圓

(ハ) 労働時間 燃料運搬乾燥ノ労働者ハ時間一定セス燃料ヲ山ヨリ釜場ニ運搬シテ乾燥スル迄何日何人懸ルトモ五人

一日分ノ勞銀ニテ足ル例ナリ

煎熬労働者ハ一晝夜即チ二十四時間ナリ此労働者ハ一人ニテ二人ノ賃銀ヲ得ルヲ例トス

(ニ) 賃銀ノ額 燃料運搬乾燥 一日三十錢 煎熬 一日四十錢

夫賃銀ノ定メ方、仕拂方法、仕拂時期ハ採鹹説明ニ同シ

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量並其收鹽量

五釜數 一釜ニ八六收鹽量 四等 容量 二石七斗 重量 七十二貫九百匁(一石二十七貫匁)

一釜ノ内ニ等級ノ異ナルモノアルハ結晶後直チニ鍋ノ兩隅ニ堆積シタルモノハ上品ニシテ是ヨリ滴出セル鹹水ノ結晶セル

モノ是ヲ二番搔キト云ヒテ一番搔ヨリ劣等ナリ普通此一番搔及二番搔ヲ混合スルヲ以テ其二番搔ノ量ノ多少ニヨリ全體ノ

等級ニ關係ヲ及ホス即チ總體ノ上ヨリシテ次項ノ如ク四、五等平分位ニ産出スルニ至ル

十三 釜屋ヨリ得タル一ケ年製鹽總量

十四 釜屋等ノ容量 百六十五石 重量 二四千四百五十六貫匁(石二十七貫匁)

十五 釜屋等ノ同 百六十五石 同 四千六百二十貫匁(石二十八貫匁)

計三百三十名

十四 居出場ノ構造、大小、廣狹、該當記事ナシ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 製鹽當日勞働者二人ニテ午前七時頃ヨリ釜屋ニ詰メ薪材ヲ棚ヨリ下シ小柴ヲ其ノ干場

ヨリ取り除ケ鹽木置場ニ都合能ク排列シ又ハ竈ノ内ノ灰ヲ搔キ出ス等専ラ焚火ノ準備ヲ爲ス

勞働ノ一人ハ午前十時海水汲取ニ着手正午マテニ水槽(つぼ)ニ滿量トナル

此鹹水水槽ニ八分目位ニ至ル頃ニハ他ノ一人ニテ釜屋内焚火ノ準備整ヒアルヲ以テ直ニ漏斗槽ト鍋トニ樋ヲ架シ手桶ヲ以テ水槽(つぼ)ヨリ漏斗槽ニ海水ヲ注入ス

此間海水汲上ハ休止セズ即チ一面ニハ鍋中ニ注水シ他面ニテハ水槽中ニ注水シアルナリ

正午頃ニテ鍋中ニ凡ソ六分目以上注入シテ是ヲ止ム

此時水槽亦滿量トナルヲ以テ汲上モ亦止ム

次テ先ツ竈ノ中央ニ大ナル俗稱(とんころ)長サ六尺徑一尺位ノ丸木一本ヲ横ニ据ヘ是ニ×ナリニ五六寸マハリノ四尺木ヲ

一方ニ二本ツ、二方ニテ四本ヲ立テカケ小柴一把ヲ投入シテ點火シ此時鹽釜戸ヲ除クノ外他ノ入口ヲ閉塞ス

焚火凡ソ十分位ニテ沸騰シ始ム

此時大豆二合(前日ヨリ水浸シアルモノ)ヲ摺リ潰シ鍋中ニ投入ス是レ汚物ヲ上面ニ浮出セシムルノ方法ナリト云フ午後一

時頃泡すくひニテ泡沫ヲ掬ヒ取ル爾後小柴一把ヲ投シ燃ヘ盡キ次ノ一把ヲ投スル毎ニつぼニ來リ約五六杯ツ、漏斗船ニ汲

ミ入レ呑口ニ麥藁ヲツメ間斷ナク急速ナラスシテ鍋ノ内ニ加水ス此注水量ハ常ニ鍋内ノ鹹水蒸發鹹水量ト平均セシムル様

ニスルナリ此操作ハ小柴ノアル限り繰返ス(此間約十分)

午後七時頃水槽中ニ海水ヲ汲足シ滿量ナラシム

同時刻をらまじ及各出入戸口ヲ閉チ割木及小柴取交セ焚ク
午後十二時亦タ水汲中ニ海水ヲ汲足シ滿量ナラシム次ニ午前七時頃ニ至リ鍋中ニさらさらト俗ニ云フ「吟」ナルモノ見ユ此

時ハ製鹽上尤モ大事ノ由ニシテ此時薪材不足ニテ足シ水ヲ止ムルトキハ所謂めがた鹽(石數不足ニシテ目形ノミ多キ劣等鹽)トナル薪材澤山ナレハ此ノ「吟」膜トナル迄加水ス是ヨリ四十分ニテ漏斗樋ヲ外ス最初ヨリ此漏斗樋ヲ外ス迄使用セル海水ハ約六十石ナリ漏斗樋ヲ外シテヨリハ緩火トナシ以テ徐々ニ蒸發セシム製鹽中此際ノ處置尤モ肝要ナル由ニテ即チ此際火ヲ強クスレハイツマテモ結晶セス鹽ノ上リ高不足ニ色亦黒トナル緩クスレハ何時マテモぐづぐづシテ是亦色惡シク水分多キモノトナル此處煮子毎ニ其巧拙ニヨリ石數ノ多少鹽質ノ異ナルモノヲ產出セシムル所以ナリ

午前十時頃ニ至リ表面ノ水分蒸發シ盡キテ乳房狀ヲ爲シテ結晶ス茲ニ於テ突キ棒、かすさらひ、しほよせ等ノ道具ヲ以テ結晶鹽ヲ鍋ノ兩端ニ二ヶ所ニ搔キ寄せ山ト爲シ置ク残りシ水分ハ鍋ノ中央ニ溜リ猶ホぐすぐ蒸發ス

正午頃溜鹹蒸發シ盡ク此時亦々前ノ道具ヲ以テ搔キ寄せ先ノ山ニセシモノト共ニ能ク搔キ交セ混和ス先キノ山ニセシモノハ色白美ニシテ上品ナルモ殘溜ノ分ハ暗土赤色ニシテ劣等品ナリ右ニテ煎熬全ク終リ包裝ニ着手ス俵ニ入ル、ニハ一々鹽

樹ニ鹽ヘラヲ以テ丁寧ニ一俵ニ三杯ツ、ヲ入ル此時鹽ニ手ヲ入ル、ニ殆ント堪ヘ難キ熱ヲ帯ヒ居ルナリ

十六 一年間ノ煎熬平均日數 煎熬日數 百日

此算出基礎

煮子(釜主ハ免許者ニシテ煮子ハ其組下ナレトモ事實上ノ製鹽者)ハ輪番ニヨリテ製鹽ス輪番ニ當リタル者ハ二十四時ニテ次番ニ引渡スヲ通例トス故ニ輪番ノ

煮子ハ此時間内ニテ採鹹モシ煎熬モナス手廻シ宜シキモノハ前番ノ採取鹹水ヲ釜ニ移シ終レハ直チニ自己ノ採鹹ニ着手シ沈靜ノ時間長ギヲ得レトモ手廻シ惡シキ者ハ之ニ反シ實ハ區々ナリ又此ノ二十四時間ハ一晝夜即チ當日ノ正午ヨリ翌日正午迄ヲ一期間トナスモノニシテ煮子ニ依リテ一様ナルヲ得サレトモ採鹹ト煎熬ヲ區別スレハ大抵採鹹四時間煎熬二十時間ニ當ルナリ故ニ是ヲ細分スレハ此百日ノ内八十三日八時間ハ實際煎熬十六日十六時間ハ採鹹ニ當ル割合ナリ

十七 一年間ノ平均收鹽量 製鹽重量 五萬四百斤 容量 參百石

十 鹽釜ハ各製造場ヲ通シテ一釜ノ製鹽量三石ヲ得ルヲ目的トセリ斤量ハ一石百六十八斤ト見テ換算ス

十八 一年間ノ採鹹及煎熬總費用

(甲) 採鹹ニ屬スルモノ 五圓

釜屋ハ極ク粗末ナル小屋ニシテ穴ヲ掘リタル裡ニ丸太ヲ樹テ、四圍ヲ支ヘ葎屋根ニテ覆ヒタルモノニテ年々無價物同様ナル葎ヲ以テ多少ノ修理ヲ加フレハ幾十年モ維持シ得ルニ付之レカ爲メニハ目覺シキ出損ヲ要セス器具器械トシテハ水槽(つぼ)柄杓、釣瓶等ナレトモ材料甚タ安廉ナレハ毎年多額ノ費用ヲ要スルコトナシ

(乙) 煎熬ニ屬スルモノ 四十圓

十 煎熬ニ屬スル費用ハ實況上殆ント釜ノ修繕費ノミナリ釜ハ丸物ニテ鐵板ヲ繼キ合セタルモノナレハ年二回ハ是非共修繕ヲ要スレトモ毎時朽損シタル部分ヲ取替ユル迄ニシテ一回ノ修繕ニ鐵板ハ三十枚乃至五十枚ヲ要スレトモ通例一年ノ修繕費ハ新調費ノ十分ノ三ト見込ム其他些細ノ器具器械ヲ擲ミテ本行ノ通り又右ノ情態ナルヲ以テ釜ノ新調費ハ見ルヲ要セス

薪炭燃料ノ種類 薪炭ノ薪材ナリ

(イ) 薪炭ノ薪材ナリ 薪炭ノ薪材ナリ

(ロ) 薪炭ノ薪材ナリ 薪炭ノ薪材ナリ

算出理由ハ第七項参照

勞銀 採鹹ニ屬スルモノ 四十圓

算出理由ハ本調査甲ノ部(第四項参照)

(乙) 煎熬ニ屬スルモノ 三十圓

算出理由ハ第十一項参照ヲ要ス

十九 從來平年ニ於ケル一釜屋ノ收支計算表(一釜ノ分)

種別	金額	種別	金額
收入		支出	
製鹽 參百石		採鹹及煎熬總費用 (第二十項參照)	五四五〇〇
此斤量 五萬四百斤		公包裝費 (客量ハ三斗入ニ一定ス一俵ノ價三錢 細ハ一俵分五厘合計三錢五厘千俵分 ニテ本行ノ通り)	一五〇〇〇
四等五等各五分ツ、トシテ賠償 金收入額	六六〇・二四〇	納資 本利子 (別ニ資金ヲ要セ サレハ利子ナシ)	一〇〇〇〇
計	六六〇・二四〇	雜費 (郵便料態夫貨、筆寫料、 寄合等ニ要スル費用)	五〇〇〇
		納付ニ要スル費用 (之ハ指定引渡ノ際製造者ノ側ヨリ引 渡ニ要スル人夫賃ナク一俵ニ付五厘)	六一〇〇〇

本表ノ收支ヲ差引クトキハ五十圓二十四錢ヨリ之ナキカ如クナルモ元來製鹽者ハ農業ノ副業トシテ製鹽スル者ナルヲ以テ之ニ從業ノ勞銀ヲ得ルハ其目的ナリ故ニ前計數ノ内ヨリ勞銀ニ屬スル者ヲ摘出スレハ左ノ如シ

(イ) 採鹹ニ屬スル勞銀 四十圓

(ロ) 煎熬ニ屬スル勞銀 三百十圓

合計 三百五十圓

(ハ) 本表收支差引殘餘金 五十圓二十四錢

總計 四百二圓四十錢

即チ製鹽一釜屋ノ利スル處ハ四百二圓四十錢トナル筋合ナリ

二十 其他採鹹煎熬ノ方法、鹽田、釜竈、其他ニ關シテ進歩シタル點改良ヲ要スヘキ點及改良案

(イ) 採鹹煎熬ノ方法及釜竈等ハ總テ舊來ヨリ因襲ノ方法ノミニシテ現時ニ至ル迄一モ改良進歩シタルモノナシ
(ロ) 改良ヲ要スヘキ點ハ夥多ナリト雖トモ其尤モ急速ノ改良ヲ要スヘシト認メラル、モノ左ノ如シ
温メ釜ヲ設クル事

薪材ノ消費高ヲ節スル事

右ハ尤モ目立ツテ認メラル、モノナルモ視察日猶淺ク是レカ改良案トシテ今猶思考中ニ屬ス

第四章 製鹽及副産物ノ種類、用途

一 眞鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量 全部眞鹽ニシテ一釜屋ノ數量左ノ如シ

三百三十石 五萬六千七百十八斤

二 鹽ノ理化學的性質

階上村大字道佛字小舟渡濱 釜主 上野 忠次郎

淡	色	澤	成	夾	雜	鹽	化	水	分	鑑	定	成	績
灰	色	結	晶	中	一五二八	七四二二	一〇五八	七〇〇二					

三 鹽主要ノ用途 地方自家用味噌ノ全部及販賣用味噌ノ幾部及漬物ニ專ラ用ヒラレ他地方ニ輸出スルモノナシ

四 鹽各等級ノ容量ニ對スル重量

三 等 容量 一石 重量 二十七貫
 四 等 同 一石 同 二十七貫
 五 等 同 一石 同 二十八貫

三一、二等ハ未タ產出ナキヲ以テ之レカ調査ヲ缺ク

五 苦汁ノ用途 重モニ豆腐ヲ製造スルニ用ヒ其他ハ壁及敷土固メ等ニ用ユ

六 苦汁ノ利用法 前項ノ外選種用ニ用ヒテ可ナルヘシトノ説アルモ未タ實際ニ用ヒタルモノナキカ如シ

七 苦汁ノ生産量 一 釜 十石 (二釜一斗)

八 苦汁ノ貯藏器具及貯藏方法 長サ二間或ハ一間半位ノ丸木船様ノ俗ニ鹽槽ト稱スルモノ、上ニ製鹽ヲ俵裝シタルモノ

ヲ積ミ重ネ置ク故是ニ滴下シタル苦汁ハ其内ニ其儘貯ヘラル、ノ裝置ナリ

鹽槽ハ徑二尺長サ二間或ハ一間半位ノ丸木ノ一面ヲ削リテ扁平ナラシメ其中央ヲ刳取リテ船形ニ造リ一端ノ底部ニ呑口ヲ設ク此鹽槽ノ上部ニ古鹽俵ノ(萱俵)吹形ヲ解キテ延ノ如ク延長ナラシメテ敷キ其上ニ製鹽ヲ俵裝セルモノヲ積重スルナ

リ(圖面參觀)

九 苦汁一石ノ賣買價格 製鹽者ヨリ商人ヘノ賣買價格 一圓 商人ヨリ消費者ヘノ賣買價格 三圓

十 苦汁ノ運搬方法 二斗乃至三斗位ノ酒樽ノ明キ樽ニ隨時汲入レ馬背ヲ以テ重モニ八戸町ニ販賣セラル

十一 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出シ鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽產出額、其使用方法、販路及價格 鹽專賣法施行以來銳意

誘導ノ上釜掃除ヲ充分ニ行ヒ薪材ヲ普通ト同量ニ使用セシメタルノ結果釜修繕後ノ初釜鹽ト雖モ五等ヲ下ラサルモノ、

ミ多キニ至リタレトモ從來ハ如斯場合ノ初釜ハ釜温メノ爲メニ多大ノ薪材ヲ費シ乍ラ色澤惡シキモノ、ミ產出スルヲ以テ

漸々薪材ヲ減ス普通ノ半ハヨリ消費セス隨テ產鹽モ亦タ普通ノ半額以下ナルニ加ルフニ釜掃除充分ナラサル爲メニ鐵鍔附

着シ其色澤甚タ惡シキヲ以テ其價格ハ普通鹽ノ半額位ノモノニシテ用途ハ獸皮及畜類ノ飼料殊ニ惡シキハ肥料等ニ使用セ

ラレタルモノニシテ其一年產出額ノ概算左ノ如シ

四十八石 價格ハ普通鹽ノ四割ヨリ六割迄ナリ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量

三斗入ト稱スルモノ 容量 二斗二升 重量 六貫百六十匁

二斗入ト稱スルモノ 同 一斗二升 同 三貫三百六十匁

專賣法施行後ハ悉皆三斗入ニ改メタリ其容量及重量左ノ如シ

三斗入 容量 三斗 重量 八貫四百匁

備考 重量ハ總テ包裝風袋ヲ除キタル正味ノ目形ナリ其新舊包裝風袋量ハ左ノ如シ

從來ノ分 三斗入 一貫五百匁

現今ノ分 三斗入 一貫匁

新舊包裝風袋量ノ著シク差アルハ其稱呼量ヨリ實量少ナキ爲メ其入量ノ多キ様外見セシムル爲メ極ク手厚ク造リタルモノナルモ專賣法施行以來其容量ハ稱呼量ト差ナカラシメタル爲メ殊更ニ手厚ク造ルノ要ナキニ至リタルニヨル

二 包裝ノ形狀、種類 包裝ハ萱俵ニテ吹狀ノモノ萱藁ヲ口蓋トナシ繩ニテ其口ヲ締ムルモノナリ(圖面參觀)

三 包裝ノ編製及其原料 產鹽地ニハ田地僅少ナルヲ以テ稻藁甚々少ナシ故ニ鹽ノ包裝ハ從來ヨリ野生萱ヲ原料トシテ編製セリ其編製方ハ駒桁ト稱スル機械ニ向ヒ座シ横ニ萱ヲ二筋ツ、並ヘ駒ヲ以テ括リ(此駒ニテ豫メ藁繩ヲ卷キアリ)其端ヲ折リ返シ恰モ筵ノ如ク編ミタルヲ折返シテ細竹ヲ二ツ割ニシタルモノヲ以テ綴リ合セ長方形箱形ノ俵トナル是ニ鹽ヲ入レ其内ニハ麥藁又ハ萱等ヲ掩ヒ縱ニ二ヶ所ヲ細藁繩ニテ二タ返シニ締ルナリ

俵十枚用

萱 正巻 把(一把二尺)

價格

十錢五厘(一把一錢五厘)

稻 藁 把(一把一尺五寸)

價格

四錢四厘(一把二錢二厘)

細 竹 壹 本(長六尺以上經八分位)

同

一 厘

人 夫 一 人

銀

二十錢

(普通賃銀ハ三十錢ナルモ勞力少ナキ爲メヲ以テ低廉ナリ)

計

三十五錢

編繩ハ藁製細繩十尋ヲ四ツ切ニシテ用ユ故ニ一ヶ所ノ長サ一丈三尺四ヶ所ニテ五丈二尺俵ニ鹽ヲ入レ蓋ヲ爲シ二處繩ニテ

結フ此一ヶ所長サ一丈三尺二ヶ所ニテ二丈六尺

駒形書「イロハニ」ノ四處ハ萱俵ノ同符號ノ細繩ニテ編ム個所ナリ

此四シ所ハ深ク凹形ニ刻リ此處ニ駒ニ細繩ヲ卷キタルモノヲ下ケ置キ前後ニ刎ネ返シテ編ム

四 包裝價格 現在ハ三斗入ノミナリ

價 格 一 俵

三 錢

繩 代

重 五 厘

計

三 錢 五 厘

五 秤量器(枴)ノ種類、形狀、大小及材料

鹽枴ハ使用ニ便ナル爲メ木製桶形ニ造リ其形狀、大小共總テ一定ナリ(圖面

參觀)

此桶ニ鹽ヲ入ルニ滿量トスルトキハ溢レ落ルノ恐アルヲ以テ少々入目ヲ多ク作り目通ニテ少シク餘地アル様ニ鹽ヘラニ

テ入ル、ナリ

第六章 貯藏方法

二面ニ三割位ノ蓋土間ハ、餘量ヲ蓄メ、其内ニ鹽貯メ、四割又ハ八割等

一 俵裝ノ大小ニ依ル積揚高サ及積揚方法 各釜主ハ二間ニ三間位ノ萱屋土間ノ納屋ヲ有シ此内ニ鹽槽ヲ四個又ハ八個等製鹽ノ多少ニヨリ据ヘ置キ此上ニ一俵ツ、積置キ是ヲ積ミ重ヌルコト、ナシ且ツ包裝ハ總テ三斗入ノミナリ

斯ク貯藏所ノ粗末ナルハ製鹽高ノ少ナキト久シキニ涉リテ貯藏スルコトナク舊時ニアリテハ隨時販賣ス現今ニアリテハ一ケ月三回以上ノ收納アルニ依リ大ナル設備ヲ要セサル次第ナリ

二 一年間ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯藏歩減及各滴出苦汁量 當管産鹽ハ總テ眞鹽ノミナリ 貯藏歩減ハ時期ニヨリ差アリ左ノ如シ

春	秋季	冬季	夏季
容量	同	同	同
三分六分	三分	二分	二分
重量	同	同	同
三分	三分	二分	二分

滴出苦汁量	春季	秋季	冬季	夏季
	五升	五升	三升四升	三升四升

同	同	同	同
八	八	八	八
升十五	升十五	升十五	升十五

第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法

(イ) 從來ニ於テハ各製鹽者(此製鹽者トハ各煮子共ヲ指ス)ニ於テ生産ノ時々八戸町ニ駄送シテ各鹽商店ニ就キ販賣スルモノ五歩通りナリ

此場合ニ於テハ現金即時授受セリ

(ロ) 其他ノ五歩ノ内半ハ住所ニ於テ八戸町鹽商人ニ販賣スルモノナリ

此場合ニ於テハ手金トシテ約束ノ半金ヲ授受シ他日運搬ノ後アト金ヲ受取ルモノナリ

(ハ) 其他ノ二歩五厘通りハ各部落ニ駄送シテ消費者ト直接ニ粃稗ト交換スルモノナリ

此交換ヲ行フモノハ製鹽者中尤モ貧窮ノ者共(常食稗)ニシテ其交換ヲ利トスル所以ハ市場販賣ノ稗ハ悉ク精稗ナルヲ以テ是ヲ常食トシテハ僅少ナル收入ヲ以テ支フル不能ヨリ粃稗ト交換シ是レカ精搗ハ市街販賣ノモノヨリ劣等ナラシメ以テ其食料ノ量ヲ多カラシムルヲ以テ目的トスルモノナリ

二 從來ニ於ケル鹽ノ販路地 從來ヨリ販路ハ三戸郡ニ限ラレ就中八戸町ニ集中ス他地方ニ輸出スルモノナシ是レ蓋シ産額ノ少ナキニヨルナリ

三 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 冬期食料購求其他ノ爲メ現金ヲ要スルモノ多クアリ此ノ如キ場合ニハ青田賣ト稱シテ未タ製鹽セサルニ一釜何程ト云フテ鹽商人ニ販賣契約ヲ爲シ前以テ是レカ金員ヲ受取り製鹽ノ後運搬スルモノアリト雖モ二釜以上ヲ買入ル、モノハナカリシ

是レ從來ノ慣習ナリシト雖モ專賣法施行後ニ於テハ右慣習皆無ニ歸セリ

四 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場

濱相場一石當

小賣價格一升當

三十四年

一〇三三

濱ニテハ小賣ナシ

三十五年

一〇六七

三十六年

一〇二三

五 鹽價ノ定メ方

鹽價ハ産鹽者之ヲ定ムルニアラスシテ買方即チ商人ノ掛引ニ依リ其年ニヨリ多少昂低アリ是レ季節ニ

依リ鹽ノ需用ニ増減アル場合市場有品ノ多少産鹽地ノ生産ノ多少等ニ依リ自然各鹽商人ノ競争ニ依リ或ル程度マテ昂低ス

ルコトアルモ著シキ變動ナキハ前項ノ如シ

六 販賣ノ期節

(イ) 重ナル販賣ノ期節ハ味噌仕込時ナルニ四月ヨリ七月迄

當郡ハ此期節ニ於テ極貧者ヲ除クノ外悉ク自家用味噌ヲ製造スルヲ以テ鹽ノ需用甚々多シ

(ロ) 同上漬物用時ナル 八月ヨリ十月迄

當郡ハ此期節ニ於テ八月頃ニハ直チニ食スヘキ青物漬其他ハ冬期及翌年ニ涉リテ食料トスヘキ漬物ヲ製造スルノ時期ナ

ルヲ以テ鹽ノ需用甚々多シ

以上ノ需用時期ニ於ケル販賣額ハ(イ)三ト(ロ)一ノ比例ナリ

七 鹽ノ俵數抜キ検査ノ方法

(イ) 等級ハ鹽專賣法施行ノ最初ニ於テハ各煮子毎ニ一釜毎ニ(一釜ハ普通十俵ナリ)二俵ヲ採取リ解裝ノ上之ヲ莖ノ上ニ

明ケ放シ能ク混和シテ其品質ヲ鑑定セリ

(ロ) 現今ニ於テハ各煮子毎ニ一釜毎ニ其產鹽ノ包裝全部ニ鹽差ヲ(竹ヲ斜ニ削リタルモノ)包裝ノ上中下ノ三ヶ所ニ突キ

全部混和シテ其品質ヲ鑑定セリ

(ハ) 重量ハ專賣法施行ノ最初ニ於テ各煮子毎ニ包裝全部ヲ秤量シ其風袋量ハ二俵ヲ解裝秤量シテ其平均數ニ依リ定メタ

リ

(ニ) 現今ニ於テハ其容量ヲ一定シテ鹽樹ヲ以テ三杯ヲ入レ(一杯ハ一斗)端數ヲ存スルコトニ定メタル爲メ包裝量ニ差違

少ナキニ至レリ故ニ煮子毎ニ一釜毎ニ二俵ヲ秤量シ之ヲ定メ風袋量ハ數回實驗ノ結果總テ一貫目トス收納引渡ノ時ニ秤

量セス

八 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ハ減少ニ對スル處置 當管内ノ產鹽ハ指定引渡ノ方法ニ依ルモノナルヲ以テ受渡ニ際シ重

量容量ノ減少ニヨリ容量増シ重量増シ等ノコトナシ

當管ノ産鹽ハ三斗入一俵トハ容量三斗入ナルモ産鹽地ヨリ市場迄運搬ニヨリ及商人ニ於テ貯鹽中ノ減耗等ニヨリ多少ノ減量アルヘキモ二斗九升ヲ下ルモノハ少ナシ而シテ是レカ重量ハ風袋トモ九貫五百匁乃至九貫匁ナリ

解裝後ノ重量ハ左ノ如シ

四等鹽	一石當	一斗	一升
五等鹽	同	一斗	一升
備考	當地方ノ鹽賣買慣例ハ一升榊ノミヲ用キ其他ヲ用ユルコトナシ	五升	一升
		二六、七〇〇 <small>匁</small>	二五、九〇〇 <small>匁</small>
		二八、七五〇	二八、〇〇〇
			二七、四〇〇

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等 從來ハ各製鹽者馬背ニ三斗入ハ二俵全二斗入ハ三俵ヲ積載シテ八戸町迄運搬シタルモノニシテ駄賃ハ一俵ニ付拾錢ツ、買人即チ商人ニ於テ負擔シタルモノナリ
- 二 各運搬方法等ニ依レル運賃等 現今ニ於ケル運搬方法及費用等ハ左ノ如シ

種目	仕向	先	八戸町	三戸町	五戸村
一 包裝ノ數量	三	同	三	同	三
一 包裝ノ容量	九貫五百匁	同	九貫五百匁	同	九貫五百匁
運搬ノ道路	陸路	陸路	陸路	陸路	陸路
運搬ノ日數	一	二	二	二	二
運搬ノ方法	馬背又ハ荷馬車	汽車ト荷馬車	汽車ト荷馬車	馬背又ハ荷馬車	馬背又ハ荷馬車
	〇・二〇〇 <small>匁</small>	〇・一三五 <small>匁</small>	〇・一三五 <small>匁</small>	〇・一七〇 <small>匁</small>	〇・一七〇 <small>匁</small>

種目	仕向地	八戸町	三戸町	五戸村
手數料		〇〇五〇	〇〇五〇	〇〇五〇
其他ノ諸費		〇	〇	〇

備考 從來産地ヨリ八戸町迄ノ運賃ヲ見ルヲ普通ノ調査法トナシタルハ單ニ地廻リトシテ取調フルトキハ八戸町分ニテ足ルモ尙細分シテ三戸町及五戸村ヲモ掲載セリ
 手數料ハ指定引受人カ引渡ヲ受ケタルヨリ販賣者ニ分配スル迄要スル諸入費及買受代金等ノ總額ニシテ實際上其他ノ名目ニテ支出スヘキ費用ナシ

産鹽地ヨリ八戸町迄ノ鹽ト其他ノモノトノ運賃比較

	賃金	一箇當	摘	要
鹽荷馬車一臺	一三五〇	〇〇九〇		
米	一四〇〇	〇一七五		
經木	一四〇〇	〇〇八七	四個一駄ナリ	
軸木	一四〇〇	〇一七五		

右一章該當記事ナシ

第九章 小作人ト地主トノ關係

第十章 組合

一 鹽販賣組合ノ組織規定及沿革 鹽販賣者組合ハ從來ハ其形影タモナカリシモ專賣法施行後始メテ生シタルモノニシテ其組織規定等左ノ如シ

(八戸町組合規則及小中野同組合定款ヲ左ニ掲ク)

八戸食鹽商同盟組合規約

第一條 當組合ヲ食鹽商同盟組合ト稱シ三戸郡八戸町ニ設置ス

第二條 當組合ハ秋田鹽務局八戸出張所ノ指定員受人カ拂下タル鹽ヲ引取り之ヲ組合員ニ分配スルモノトス

第三條 當組合ノ維持資金ハ一千圓トシ一口ノ金額ヲ二十圓ト定メ組合員ノ引受口數及姓名ハ左ノ如シ

- 第一參 口 石橋 直三郎 一參 口 石橋 源右衛門
- 第二參 口 大岡 嘉藏 一參 口 金 入 文 吉
- 第三參 口 瀧 澤 治 兵 衛 一參 口 下 斗 米 石 太 郎
- 第四參 口 金 子 彌 三 郎 一參 口 橋 本 文 藏
- 第五參 口 八 田 傳 次 郎 一參 口 佐 藤 政 吉
- 第六參 口 栗 橋 美 代 吉 一參 口 石 橋 下 三 郎
- 第七參 口 川 村 松 之 助 一參 口 村 井 多 四 郎
- 第八參 口 井 上 金 次 郎 一參 口 八 田 德 五 郎
- 第九參 口 米 川 篤 松

前項ノ出資引受口數ハ各自任意ニ増減シ又ハ組合員外ニ賣買讓與スルコトヲ得ス但シ組合員中ニ賣買讓與セントスル時

ハ評議員ノ承認ヲ得ヘキモノトス

第四條 前條資金ノ拂込ハ本年五月三十日迄ニ各組合員ヨリ組合長ニ出金スヘク組合長ハ其ノ拂込ヲ受ケタルトキハ受領

證ヲ交付スヘシ

第五條 當組合維持資金ハ常ニ確實ナル銀行ニ預ケ利殖ノ方法ヲ圖リ必要アル毎ニ之ヲ引出シ使用スル者トス

第六條 當組合ハ指定買受人ノ拂下タル食鹽全部ヲ引取ルノ義務ヲ有ス而シテ其引取タル鹽ハ其都度組合員各自ノ出資引

受口數ニ據リ配當スルコト

第七條 當組合員各自ニ配當セル鹽代金ハ其都度即時現金引替ニ當組合ニ拂込ムヘキコト

第八條 前條鹽代金拂込ヲ爲サ、ルトキハ組合員半數以上ノ決議ヲ得テ組合員ヲ除名シ出資金ヲ沒收スルコト

第九條 當組合ノ經費及積立金トシテ一俵ニ付金八錢ノ割合ヲ以テ組合員ヨリ鹽代金ト同時ニ徵收ス若シ不納ノ場合ハ前

條ヲ適用ス

第十條 當組合役員ハ政府指定買受人タル石橋源右衛門、石橋直三郎、大岡嘉藏、金入文吉、瀧澤治兵衛ノ五名ヲ以テ評

議員ニ任ス評議員中ノ互撰ヲ以テ組合長一名ヲ置キ其ノ任期ハ滿一ケ年トシ滿期再撰重任スルコトヲ得

第十一條 組合長ハ當組合ヲ代表シ當組合ノ事務ヲ整理ス

第十二條 評議員ハ組合長ヲ補佐シ當組合重要ノ事項ヲ評議決定ス

第十三條 組合長ノ報酬ハ一ケ月金拾圓トス評議員ハ無報酬トス但シ組合長事故アリテ執務シ能ハサルトキ評議員中ヨリ

其代務者ヲ出シタルトキハ組合長報酬月額ノ内日割ヲ以テ其ノ出務日數ニ應シ支給スルモノトス

第十四條 政府拂下ノ鹽受取ノ爲メ現場へ出張スルノ必要アルトキハ組合員中ヨリ之ヲ指命シ且ツ其ノ旅費日當トシテ一

日一人壹圓ノ割組合長及評議員出張ノ際ハ一日一人金壹圓五拾錢ノ割合ヲ以テ支給スルモノトス

第十五條 組合長ハ評議員ノ協議ヲ經テ定時總會毎ニ經費豫算ヲ提出スヘシ

第十六條 當組合ハ毎年二回(十月)定期總會ヲ開キ當組合經費ノ豫算ヲ議シ及前期ノ決算ヲ報告シ其他必要ノ事項ヲ議決

シ其他組合長ニ於テ必要ト認メタル時及組合員三分ノ一以上ノ同意ヲ以テ請求アルトキハ臨時總會ヲ召集スルモノトス

但シ總會ハ組合員半數以上ノ出席ニアラサレハ開會スルヲ得ス議決ハ出席組合員ノ出資口數ノ過半數ヲ以テ決ス總會
 委員ニ出席シ能ハサル時ハ組合員ニ限り委任スル者トス

第十七條 組合ノ收入ヲ以テ組合ノ經費ヲ償ヒ剩餘アルトキハ半額ヲ組合員出資額ニ配當スルモノトス
 第十八條 此定款ヲ訂正増補セントスルトキハ總會ノ決議ニ依ル

右規約確守ノ證トシテ茲ニ組合員署名捺印シ置ク者也

明治三十八年五月二十八日

八戸食鹽商同盟組合

組長 員

三百五十六番員ニ當リ

青森縣三戸郡八戸町大字二十三丁目十番戸

石 橋 直 三 郎

同 縣同 郡同 町大字大日町二十六番戸

石 橋 源 右 衛 門

同 縣同 郡同 町大字八日町十四番地

大 岡 嘉 藏

同 縣同 郡同 町大字八日町四十番地

金 入 文 吉

同 縣同 郡同 町大字新荒町三十一番地

瀧 澤 治 兵 衛

同 縣同 郡同 町大字荒町三十四番地

平 斗 米 石 太 郎

同 縣同 郡同 町大字二十三丁目二十五番戸

金 子 彌 三 郎

同 縣同 郡同 町大字十三丁目七番戸

橋 本 文 藏

同 縣同 郡同 町大字十三丁目二十一番戸

八 田 傳 次 郎

同 縣同 郡同 町大字鹽町十六番戸

栗 橋 美 代 吉

同 縣同 郡同 町大字六日町

石 橋 三 郎

青森縣	戶三郡	八戸町	大字	寺横町	十四番戶	川	村	松	之	助
同	縣同	郡同	町	大字	同	十二番戶	村	井	多	四郎
同	縣同	郡同	町	大字	大工町	二十番戶	村	井	カ	ル
同	縣同	郡同	町	大字	新荒町	十六番戶	八	田	德	五郎
同	縣同	郡同	町	大字	八日町	十二番戶	米	千川	篤	松
同	縣同	郡同	町	大字	十三日町	十番戶	佐	藤	政	吉

鹽問屋合資會社定款

第一章 總則

第一條 當會社ハ商法ニ遵ヒ合資會社組織ヲ以テ之ヲ設立シ本定款ニ規定ナキ事項ハ商法ノ規定ニ遵據ス

第二條 本會社ノ商號ヲ鹽問屋合資會社ト稱シ本店ヲ青森縣三戸郡小中野村百九十三番戶ニ出張所ヲ岩手縣九戸郡種市村

三百五十六番戶ニ設置ス

但シ漸次便宜ノ地ニ支店又ハ出張所ヲ開設スルコトヲ得

第三條 當會社ハ鹽務局指定ノ鹽元引受人村上清吉カ鹽務局ヨリ拂下ニ係ル鹽全部ノ賣買業ヲ營ムヲ以テ目的トス

但シ各國製鹽ノ賣買又ハ委託賣買ヲ營ムコトヲ得

第四條 當會社ノ存立期限ハ設立ノ日ヨリ滿二十ヶ年トス

但シ社員ノ決議ニヨリ之ヲ延長スルコトヲ得

第二章 資本及社員ノ資格ト其出資

第五條 當會社ノ資本金ヲ金一萬圓トス

第六條 各社員ノ氏名住所及資格ト出資額左ノ如シ

第十五期 業務執行委員等 青森縣三戸郡鮫村大字濱通り五十二番戸

一出資金四千五百圓 無限責任 岩手縣九戸郡種市村三百五十六番戸 七

第十三期 業務執行委員等 有限責任 村上清吉

一出資金五百圓 同 縣同 郡同 村二百二十一番戸 佐々中木 豐藏

一出資金五百圓也 同 縣同 郡同 村八十番戸 久保田 岩松

一出資金千圓也 同 縣同 郡同 村百八十一番戸 梨子 岩松

一出資金五百圓也 同 縣同 郡同 村三百七十八番戸 酒井 萬吉

一出資金五百圓也 同 縣同 郡同 村四百三十番戸 宅藤 百松

一出資金五百圓也 青森縣三戸郡鮫村大字濱通り五十二番戸 若見 熊次郎

一出資金五百圓也 同 縣同 郡同 村字鮫七番地 佐川 石太郎

一出資金五百圓也 同 縣同 郡同 村百四十九番戸 清水 惣次郎

一出資金五百圓也 同 縣同 郡同 村百四十九番戸 清水 惣次郎

一出資金五百圓也 同 縣同 郡同 村百四十九番戸 清水 惣次郎

一出資金五百圓也 同 縣同 郡同 村百四十九番戸 清水 惣次郎

一出資金五百圓也 同 縣同 郡同 村百四十九番戸 清水 惣次郎

一出資金五百圓也 同 縣同 郡同 村百四十九番戸 清水 惣次郎

一出資金五百圓也 同 縣同 郡同 村百四十九番戸 清水 惣次郎

一出資金五百圓也 同 縣同 郡同 村百四十九番戸 清水 惣次郎

一出資金五百圓也 同 縣同 郡同 村百四十九番戸 清水 惣次郎

青森縣三戸郡鮫村百二十一番戶

一出資金五百圓也

有限責任 菊 地 米 次

第七條 當會社ノ資本金拂込ノ方法左ノ如ク定ム

一項 社員ハ其出高額四分ノ一ヲ直チニ拂込ムモノトス

二項 前項ノ殘四分ノ三ヲ必要ニ應シ總會ノ決議ヲ經テ拂込ムモノトス

第八條 當會社ノ資本金增加又ハ減少ニ付テハ無限責任社員ノ同意アル外有限責任社員過半数ノ同意アルコトヲ要ス

第三章 意思機關ト其決定方法

第九條 當會社ノ意思機關ハ社員ノ總會ニシテ各社員ノ議決權ハ均一ナリトス

第十條 總會ハ通常會臨時會ノ二種トシ通常會ハ毎年會社決算期ニ於テ之ヲ開キ臨時會ハ業務擔當社員ノ必要ト認メタル

場合又ハ社員三分ノ一以上ヨリ請求アリタルトキハ業務擔當社員ニ於テ臨時ニ招集開會ス

第十一條 總會ヲ開ク場合ハ業務擔當社員ニ於テ少ナクトモ其ノ開會ノ二日前ニ之ヲ通知スルト同時ニ會議事項ヲモ併セ

テ通知スヘキモノトス

但シ緊急ヲ要スル事項ハ總會中會議ニ付スルコトヲ得

第十二條 決議方法ハ本定款ニ別段ノ定メアル場合ノ外全社員ノ過半数ヲ以テ之ヲ決シ若シ社員中缺席者アルトキハ出席

社員ニ於テ假決議ヲ爲ス之ヲ缺席社員ニ示シ其同意ヲ求メ全社員過半数ノ同意ヲ得タルモノヲ以テ確定議トス

第四章 執行機關ト其權限及印章

第十三條 當會社ノ執行機關ハ業務擔當社員トシ無限責任社員一名ヲ選任シ會社ヲ代表セシメ業務全般ヲ總括セシム

第十四條 業務擔當社員ノ選任又ハ解任ハ無限責任社員ノ同意アル外有限責任社員過半数ノ同意ヲ以テス

第十五條 業務擔當社員ハ必要ニ應シ支配人ヲ選任スルコトヲ得

第十六條 業務擔當社員及支配人ノ給料ハ總會ノ決議ヲ以テ之ヲ定ム

第十七條 當會社ノ印章ヲ左ノ如ク定メ當會社ノ權利ヲ得義務ヲ負フヘキ一切ノ書類ニ之ヲ用ニ

一 鹽問屋
合資會社
印章

五 業務擔
當社員
之印章

第五章 入社及退社

第十八條 當會社ヘ新タニ入社セントスルモノアルトキハ總會ノ決議ヲ以テ入社セシムルコトヲ得

但シ有限責任社員ノ持分ヲ讓受ケタル場合ハ此ノ限リニ非ス

第十九條 當會社ノ社員ニシテ退社セントスルモノアルトキハ六ヶ月以前ニ豫メ其旨ヲ申告スヘク且ツ無限責任社員ノ同

意アル外有限責任社員過半数ノ同意ヲ得ルコトヲ要ス

但シ有限責任社員カ其持分ヲ他人ニ讓渡シタル爲メ退社スル場合ハ此限ニ非ス

第六章 計算

第二十條 當會社ハ毎年十二月、六月ヲ以テ諸勘定ヲ決算ス

第二十一條 當會社ノ損益ハ每期總益金ヨリ諸支拂利息諸經費其他損出金ヲ控除シタルモノヲ純益金トシ其内ヨリ積立金

役員賞與金(純益金ノ十分ノ四)ヲ控除シ其殘額ヲ社員ニ配當ス

但シ配當ノ都合ニヨリ次期ヘ繰越金ヲ爲スコトヲ得

第七章 雜則

第二十二條 本定款ハ本書一通副書十二通ヲ作成シ本書ハ會社ニ保存シ副書ハ各社員ニ一通宛配付シ各自之ヲ保存スルモ

ノトス

右之通り定款ヲ作り茲ニ合資會社ヲ設立ス依テ本定款ニ各社員自ラ署名捺印スルモノ也

署名ヲ略ス

第十一章 試驗

第十二章 輸出入及試驗

右二章該當記事ナシ

第十三章 素水製鹽ノ將來

一 海水製鹽ニ於ケル製鹽高ノ燃料消費高トノ調査

一ヶ年普通製鹽釜數

七百釜

前來詳述ノ如ク當管内ノ製鹽方ハ莫大ノ燃料ヲ要スルモノニシテ其一釜ニ使用スル薪材ハ(煎熬ノ部參看)發育後八ヶ年ヲ經タル二十坪ノ場所ニ茂生セル樹木タラサルヘカラス故ニ

一ヶ年ノ燃料供給山林反別 四町六反六畝二十歩ナルヲ以テ其茂生セサル分ヲ見込ミ一ヶ年凡ソ十町歩ノ樹林ヲ要ス

而シテ是レカ伐採ハ植繼カサルモ發芽シ得ル時季ヲ選ミ古來ヨリ今日迄別ニ植繼ヲナサルモ循環シテ伐採シ來レリ

現今製鹽者ノ有スル山林凡ソ八百町歩ナルヲ以テ前項ノ推定ヨリセハ七ヶ年ニシテ七十町歩ヲ伐採セルニ過キサレハ永年繼續伐採スルモ製鹽用ノミトシテハ薪材ノ不足ヲ生スルコトナカルヘキモ近時燐寸柚木用ノ爲メ松材ノ價格騰貴シ隨テ製鹽者ニシテ是ニ販賣スルモノ不尠是カ製鹽薪材ニ影響ヲ及ホス決シテ少ナシト云フヘカラスサレハ製鹽方法ニ改良ヲ加ヘ薪材ノ節約ヲ計ラサレハ到底現時ノ鹽業永續セサルモノト思ハル