

金澤鹽務局

本局之部

# 金澤鹽務局本局ノ部

## 第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

本村(志加浦村)ニ於ケル鹽田ハ東ハ松樹鬱叢タル丘陵ヲ負ヒ西ハ日本海ニ面シ海岸一帶巖石碁巾羅列シ南ハ川尻川ヲ隔テ、北ハ福浦港ニ隣ス高濱町ヨリ本村ヲ經テ福浦港ニ至ル道路ハ舊來ノ國道ナルモ石高ク質泥土ナルヲ以テ車ノ通行ハ甚タ至難ニ屬スルモ海上ハ舟楫自由ニ通スルニ依リ物貨ノ運搬ハ凡テ海路ヲ取り居レリ

## 第二章 鹽業ノ沿革

砂濱鹽田ノ調査ニ詳記セリ

## 第三章 製鹽方法

### 甲 鹹水採取

一 鹽田ノ種類及面積 鹽田ノ反別一段三畝二十一步 築造鹽田

外釜場敷地二十四坪七合五勺納屋敷地九坪其他空地十二坪計四十五坪七合五勺

二 堤防ノ面積、高低及築造材料 該當記事ナシ

三 鹽田内溝渠ノ面積 該當記事ナシ

四 撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井又ハ臺等)ノ構造、面積、個數及大小、高低、配置、施設 撒砂ハ高濱町高濱海岸ニ産出スル細カキ圓形ノモノニシテ盲砂ト稱スルモノナリ而シテ本濱ハ地盤ヲ築キタル揚濱ニシテ臺取ニ屬ス其ノ組織ハ高サ一尺

三寸幅五尺杉製ノ臺ヲ据ヘ其上ヘ直徑三尺深サ八寸ノ圓形ノ樋ヲ置キ同寸法ノ竹篋并ニ筵ヲ敷キ其上ヘ深サ一尺四寸直徑二尺六寸ノ無底桶(側)ヲ載セ鹹砂ヲ容レ直徑一尺二寸ノ藁繩ニテ造リタル圓形ナル綱目ノ目皿ナルモノヲ注入ノ際穴ヲ穿タサル様砂ノ上部ヘ敷キ其上ヘ薄垂レ鹹水及ヒ海水ヲ注入シ濾過ス

五 撒砂(鹹砂)貯藏裝置、構造、大小、面積及撒砂(鹹砂)ヨリ鹹水ヲ採取スル方法 本濱ニハ鹹水貯藏場ノ設備ナク凡テ

鹹砂ハ濱仕事終了後鹽田内ニ於テ風若クハ雨水ノ爲メ亡失セサル場所三四ヶ所ヲ撰定收集シ其四方並ニ上部ヘ薪木ヲ蔽ヒ防止貯藏スルノ慣習ナリトス

鹹砂ヨリ鹹水ヲ採取スル方法ハ午前五時(時季ニ依リ其時間ヲ異ニスルモ大抵日出前着手スルヲ常例トス)ならしヲ以テ鹽田ニ撒布シアル鹹砂ヲ平均ニ均シ同五時四十分直徑二尺二寸深サ一尺八寸石數約一石ヲ容ルヘキ海水汲溜用桶(ひこけ)二個ヲ始メ鹽田ニ於ケル兩端ニ据ヘ一個ニ就キ海水ヲ二肩擔桶ニテ(此石數約四斗)二人掛リ汲揚場ヨリ汲取り移シ容レ而シテ撒桶ト稱スル小桶ニテ海水ヲ汲ミ汲溜桶ノ周圍約三間四方ヘ撒布シ三十撒ヲナストキハ桶ノ位置ヲ變換シ不絶此操作ヲ繰返シ同六時二十分水汲揚終止同時ニ撒布モ終了ス此撒布セル海水石數ハ時季ニ依リ異ナルモ約十二石乃至二十石ニシテ七、八月ハ二回撒布ヲナスカ故ニ其石數ハ最多ナリトス以上ニ於ケル従事人員六人ニシテ四人ハ水汲ニ二人ハ撒布ニ従事ス

前項ノ濾過裝置ニ依リ同日午後二時最初薄垂鹹水約一斗八升海水約四斗ヲ注入シ其滴下シタル鹹水ハ日光ノ強弱風位ノ如何ニ依リ鹹砂乾燥ノ度一定ナラス從テ其採收量モ自然増減アルヘキモ大抵六升乃至九升ナリトス午後四時半ニ至リ全ク終了ス而シテ風ハ東北ヲ適當トシ七、八月ハ最モ多量ノ鹹水ヲ採取スル時季ナリトス

六 鹹水輸送裝置ノ構造、面積及輸送ノ方法 鹹水輸送裝置ニ就テハ特別ノ設備ナク單ニ人肩ニヨリ釜屋場内ニ在ル鹹水

桶(みしほ桶ト云フ)ニ注入ス該桶ノ容量ハ一定セサルモ大抵十二石乃至二十石入ナリトス

七 採鹹用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、効用及使用方方法 採鹹用器具ノ名稱種類員數等ハ砂濱鹽田ノ調

查ニ同シ

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限 左ノ如シ

品目	數量	單價	新調價格	保存年限	固定資本償却費
側桶	一〇	一・三〇〇	一三・〇〇〇	十五年	〇・八六六
樋	一〇	一・五〇〇	一五・〇〇〇	十五年	一・〇〇〇
樋	一〇	〇・〇五〇	〇・五〇〇	三年	〇・一六六
目皿	二〇	〇・三〇〇	六・〇〇〇	一年	六・〇〇〇
擔桶	一四	〇・二一五	三・〇一〇	三年	一・二〇〇
擔棒	七	〇・一五〇	一・〇五〇	五年	〇・二一〇
垂口	一〇	〇・二四〇	二・四〇〇	七年	〇・三四二
柄	七	〇・二〇〇	一・四〇〇	七年	〇・一四〇
手す	七	〇・〇八〇	〇・五六〇	七年	〇・〇五六
海水溜	二	〇・八〇〇	一・六〇〇	二年	〇・一六〇
撒水	二	〇・一〇〇	〇・二〇〇	二年	〇・一〇〇
臺	一〇	〇・五〇〇	五・〇〇〇	十年	〇・五〇〇
鹹計	三	一・五〇〇	四・五〇〇	十年	一・五〇〇
計			九六・四八〇		一二・五二七

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形狀及面積

鹹水貯藏装置ハ釜屋内ニ据付アルみしほ桶ニ容レ貯藏スルノミ

十 鹽田地盤ノ構造及性質

鹽田ハ海岸ノ岩石ヲ利用シ高サ一間乃至三間ノ石垣ヲ築造シ下層ハ小石交リノ土砂ニシテ上層二寸乃至三寸ハ粘土ヲ以テ固定セシメ其上へ下砂一寸乃至五分ヲ撒布シタル築造鹽田ニ屬ス

十一 撒砂ノ種類、性質 撒砂ハ高濱町海岸ヨリ産出スルモノヲ使用シ其種類ハ盲砂ト稱スル細砂ニシテ塵埃ノ混合セサルモノナリ此ノ細砂ハざご砂ト稱スル荒キモノニ比スレハ濾過時間ヲ多ク費スモ鹹水ハ良好ノモノヲ得ルト云フ

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數 撒砂撒布量ハ時季ニ依リ一定セサルモノ一坪ニ付容量約五斗六升ナリ替砂ハ使用セス

十三 撒砂乾燥ノ時間 撒砂乾燥ノ時間ハ時候ノ如何日光ノ強弱風力ノ關係ニヨリ差異アルモ普通五時乃至六時間ナリトス

十四 撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井又ハ臺等)ニ注入スル海水量(鹹水採用トもんだれ採取收用トニ依リ各別ノ容量)及鹹水又ハもんだれ採收量 四項ニ於テ既ニ説述シタル装置ニテ鹹水薄垂約一斗六升乃至二斗海水約四斗ヲ側内ヘ注入シ約五分間ヲ經過シ樋口ヨリ滴下スルモノヲ擔桶ニ受ク是レ即チ鹹水ニシテ其ノ採收量ハ季節ニ依リ一定セサルモノ一側ヨリ六升乃至九升ヲ普通トス鹹水以上ノ數量ニ滿チタルトキハ薄垂一斗六升乃至二斗ヲ採取シ臺ヲ撒ス鹹水滴下ヨリ薄垂終了迄十七分ヲ要ス

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質

種	類	色	澤	溫度		總鹽素	加里ト化合セ ル鹽素%	苦土其他ト化 合鹽素%	鹽化曹達
				比	重				
海	水	無	色	攝氏十六度	三度五分	一七七六五	〇・二五〇	〇・二二一五	二・三二一八
鹹	水	茶	褐色	攝氏十六度	十二度	七九二二	〇・二五〇	〇・〇九三三	九・九二二
二番	垂	微	茶色	攝氏十六度	五度	二八三三二	〇・二五〇	〇・三九八七	三・二八四五

十六 海水引入、排出(水閘)海水汲揚装置及汲揚方法 海水引入レ排出水閘ノ設備ナク海水ヲ汲揚クルニハ鹽田ニ大抵二ヶ所ノ水汲場ヲ設ケ人肩ニ據リ桶擔ヲ以テ汲取ルモノトス

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 鹽田一戸前又ハ一定反別ニ就キテ一ヶ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合 鹽田一定反別ノ一ヶ年平均鹹水採收量及月別歩合等左ノ如シ

月	別	總側數	一床鹹水量	一日分石數	總石數
四	月	六〇	〇〇八〇 <sup>石</sup>	四・八〇〇 <sup>石</sup>	三八・四〇〇 <sup>石</sup>
五	月	六〇	〇〇八〇	四・八〇〇	五七・六〇〇
六	月	六五	〇〇八六	五・六〇〇	五〇・四〇〇
七	月	七〇	〇〇九〇	六・三〇〇	九四・五〇〇
八	月	七〇	〇〇九〇	六・三〇〇	一〇〇・八〇〇
九	月	六〇	〇〇八〇	四・八〇〇	六二・四〇〇
十	月	五〇	〇〇七〇	三・五〇〇	四二・〇〇〇
計					四四六・一〇〇

備考 比重ハ明瞭ナラス

十九 鹽田一戸前又ハ一定反別ニ就キテ採鹹ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀 製鹽者ヲ俗ニ鹽師ト云ヒ直接勞働

ニ從事スル者ニシテ製鹽業者ノ家族以外即チ他ヨリ雇入ル、者男女ヲ問ハス寄子ト總稱ス雇人ハ概シテ女子ニシテ男子ヲ使用スルモノ甚タ尠ナシ本調査地ハ男一人女五人ヲ使用シ女ノ内一人ヲ手叩キト稱シ濾過器ヨリ出ツル鹹水ノ垂レ加減ヲ見定ムルノ役務ヲ執ル者ナリ

賃銀ハ男一日玄米二升女一日玄米一升三合ヲ給與シ以テ賃銀ニ換フルノ習慣ナリトス一年間ノ總賃銀額ハ濱仕事ノ多寡ニ依リ一定セサルモ平年八十五日外準備濱男四日トシテ見做スルトキハ其給與額總計玄米七石三斗五合ニシテ之ヲ時價一石十二圓五十錢トナシ算出スルトキハ九十一圓三十一錢三厘ナリ

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 風位ニ就テハ西北風ヲ最上トスルモノ風位ニヨリ如何ナル程度鹹水ヲ採

取シタルヤハ記録トスヘキモノナキニヨリ之ヲ詳ニスル事能ハスト雖トモ採鹹ノ最好時期ノ天候ハ六、七、八月ナリトス而シテ鹹水採取ノ時期ハ天候ニ依リ長短アルヘキモ前數年ノ實例ニ照セハ概ネ四月十日頃ヨリ着手シ十月二十日頃ニ終了ス

二十一 一年間ノ採鹹平均日數 一年間ノ採鹹平均日數ハ採鹹ニ着手スル前ニ當リ貯藏シアル撒砂ヲ鹽田ニ撒布スル等準備ニ人夫四人日數一日ヲ要ス之ヲ除キ一年間ノ採鹹平均日數ハ八十五日ナリトス

二十二 一年間ノ平均鹹水採收量 一年間ノ採取日數八十五日此鹹水石數四百四十六石一斗ナリ

二十三 準備濱及持濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法 事業ノ開始ハ前項述ヘタル如ク準備操作トシテ撒砂ヲ鹽田ニ撒布スルニ止リ其日數ハ一日ニシテ人夫四人ヲ要ス雨後ニ對スル鹽田準備トシテ格別ノ操作ナキモ降雨激甚ナル場合ニハ撒砂流亡甚シキニ依リ搔集ニ時間ヲ要スルモノアリ雨後採鹹ニ從事スルニハ大抵一日若クハ二日ヲ經過シ撒砂ノ乾燥度合ヲ察シ從事ス

二十四 鹹水採收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、廣狹及面積 釜屋ノ構造ハ木造ニシテ高サ一丈一尺柱十四本桁四本綱木五本合掌十二本ヲ以テ組立テ屋根ハ全部葦草ニシテ周圍ハ屋根際ヨリ地上ニ至ル迄下地ニ稗稗ヲ編ミ付ケ其外面ハ菰ヲ覆ヒ前後ニ入口ヲ設ク而シテ柱ハ三寸勾配ヲ以テ内ヘ傾ケテ建築セリ其面積ハ二十坪乃至二十五坪トス

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺 釜ハ溫メ釜ヲ使用スルモノナク結晶釜ハ圓形ノ鑄鐵製ニシテ一個乃至二個ヲ備フ其ノ大ナルモノ直徑五尺八寸深一尺二寸其ノ小ナルモノ直徑五尺四寸深サ一尺二寸ニシテ竈ハ花崗石ノ切石ヲ以テ四ヶ所ニ友柱ヲ建テ海水ト苦汁トヲ混和シタル砂交リノ泥ニテ厚サ約一尺二寸ニ煉リ固メタルモノニシテ煎熬全ク終了スルトキハ之ヲ破壞スルヲ常トス

- 三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ルマテノ操作 該當記事ナシ
- 四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル装置、構造及方法 該當記事ナシ
- 五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法 砂濱鹽田調査ニ同シ
- 六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限、左ノ如シ

品目	數量	單價	新調價格	保存年限	固定資本償却費
釜	二	三五〇〇〇	八五〇〇〇	三	二八三三
鹽	二	〇〇七〇	〇一四〇	四	〇〇三五
つ	二	〇四五〇	〇九〇〇	三	〇〇三〇
泡	二	〇〇三〇	〇〇六〇	三	〇〇二〇
そ	四	〇二〇〇	〇八〇〇	五	〇一六〇
灰	二	〇〇五〇	〇一〇〇	十	〇〇〇八
釜	四	〇〇六〇	〇二四〇	一	〇二四〇
釜	二〇	〇〇六〇	一・二〇〇	一	一・二〇〇
釜	一	〇〇六〇	七八〇〇〇	五	一五六〇
釜	一	〇〇六〇	三七七九〇	十	〇七五八
計	一	一	二〇四・二三〇	五	七・一四

同上ニ屬スル修理費

品目	數量	保存年限	修理費	事	故
釜	一	一	三〇〇〇	藁百三十束一東八厘繩一東半一東十四錢竹代十貫又二十五錢木代二十錢人夫 一人一日二十三錢計五人藁其他四十二錢	藁四十束一東八厘繩一東十四錢竹代五錢人夫一人二十三錢雜費二十錢
貯藏	一	一	〇九四〇		
計	一	一	三・九四〇		



七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質 燃料ノ種類ハ松枝、小笹其他ノ雜草ニシテ方言しばト云ヒ凡テ近村ノ産出ニ係ル價格ハ六束(六束ヲ一駄ト云フ)ニ付二十錢四厘ニシテ此ノ柴ヲ用ヒ鹹水二石九斗ヲ煎熬シタルニ三時間ニテ沸騰シ此ノ量目十六貫七百匁代金十一錢四厘ヲ要シタリ

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 一釜ニ使用スル鹹水容量二石九斗比重十二度溫度二十二度半此ノ製造鹽六斗一升四合量目十六貫五百匁ニシテ一石當二十六貫八百七十匁等級四等ナリ燃料ノ數量ハ八十貫三百五十匁ニシテ九月中煎熬セシ實驗ニ基ク

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チ汚物ヲ除去スル爲メ之ヲ濾過スル裝置ノ有無、構造及方法 該當記事ナシ

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 煎熬ニ要スル人夫ノ種類ハ單ニ釜焚トシテ他ノ名稱ナク煎熬日數七十七日ニシテ一人一日ノ賃銀玄米一升五合總計玄米一石一斗五升五合玄米時價十

二圓五十錢ト見積リ十四圓四十三錢八厘ナリトス

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量並ニ其收鹽量 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數ハ二釜ニシテ此鹹水量五石八斗而シテ其收鹽量ニ至リテハ鹹水比重ノ強弱ニ關スルモノナルニ依リ其數量ハ月別トナシ之ヲ表示スレハ左ノ如シ

月	別	鹹水石數	製鹽石數	製鹽歩合
四	月	三八・四〇〇	一五・三六〇	四
五	月	五七・六〇〇	二三・〇四〇	四
六	月	五〇・四〇〇	二五・二〇〇	五
七	月	九四・五〇〇	四七・二五〇	五
八	月	一〇〇・八〇〇	五〇・四〇〇	五
九	月	六二・四〇〇	一七・四七〇	分

十

月

計

四二〇〇〇  
四四六二〇〇

一一七六〇  
一九〇四八〇

二分五厘  
四分三厘

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽量ハ四等鹽三萬二千斤ニシテ百九十石四斗八升ナリ

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 居出シ場ハ釜場ノ一隅ニ設ケ其廣狹ハ一定セサルモ約三坪内外トス其構造ハ眞土ノ上ニ砂八寸餘ヲ盛り葎二枚ヲ敷ケリ而シテ其前面ニ直徑二尺ノ穴ヲ穿チ居出場ニ放置シアル鹽ヨリ滲出スル苦汁ヲ收ムルノ用ニ供ス

十五 煎熬ニ關スル操作及方法 煎熬ニ關スル操作ハ第一釜内へ鹹水ヲ注入スルニハ鹹水桶ヨリ樋竹ヲ釜へ掛渡シ或ハ擔桶ヲ以テ汲ミ容ル、モアリテ一定セス鹹水ノ注入終リタル後菰製ノ蓋ヲナシ午前四時火ヲ入レ同七時沸騰ス此時蓋ヲ撤ス同十二時二十分泡取ヲナス此操作時間二分後零時三十分鹹水漸次結晶シ始ム(此ノ場合ヲ直リト云フ)此時つるさめヲ以テ釜底ノ沈澱物等ヲ剝起ス此操作時間三分夫レヨリ游雜物(方言ベト)ヲ除取ス此ノ操作時間十四分同三十八分第二回ノ泡取ヲナス同三時四十二分第三回泡取ヲナス(煮付泡)此ノ泡取ヲナスト共ニ釜中ノ周圍ニ附着スル鹽ノ搔落ヲナス同四時三十分第一回ノ鹽搔上ヲナス同五時六分第二回ノ搔上ヲナシ同五時十五分終了ス製鹽ノ種類ハ眞鹽ナリ

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷 釜及竈ノ變遷ニ就テハ砂濱鹽田ノ調査ニ同シ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 該當記事ナシ

十八 一年間ノ平均煎熬日數 七十七日

十九 一年間ノ平均收鹽量 三萬二千斤、石數百九十石四斗八升

二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用 上、中、下田ニ區別スヘキ程ノ差アルモノナク二百二十二圓三十錢五厘ナリ

二十一 從來平年ニ於ケル鹽田一戸前又ハ一定反別ノ收支計算表 左ノ如シ

収入

種目	金額	事	故
製鹽代金	三三七・一五〇	製鹽高百九十九石四斗八升(一石一圓七十七錢)	
苦汁	四・五〇五	一釜產出量一斗一升五合百五十四釜計十七石七斗一升其他居出場ヨリ產出ノモノ三斗一升一石價格二十五錢(時價)	
灰	一〇・三七〇	一釜煎熬ノ爲メ產出量二斗百五十四釜計三十石八斗此俵數六十一俵一俵時價十七錢	
計	三五二・〇二五		

支出

種目	金額	事	故
採鹹ニ對スル勞銀	九一・三三三	採鹹日數八十五日男一人八十五日女五人八十五日準備終了ニ要スル男四人一人一日男玄米二升、女玄米一升三合計七石三斗五合時價一石十二圓五十錢	
煎熬ニ對スル勞銀	一四・四三八	煎熬日數七十七日一人一日玄米一升五合計一石一斗五升五合玄米一石時價十二圓五十錢	
燃料買入費	八四・一四三	一釜使用量八十貫三百五十九石五斗四釜ニ要スル量二萬二千三百七十三貫九百九十九石六錢八厘	
採鹹ニ屬スル器具器械償却費	一二・五二七		
煎熬ニ屬スル器具器械償却費	七・一一四		
採鹹ニ要スル器具器械修繕費	二・七一〇		
煎熬ニ要スル器具器械修繕費	三・九四〇		
包裝費	一四・七五五	一俵俵繩共三錢、一俵五斗入トナシ三百八十一俵、一人一日四十俵包裝一日賃銀三十五錢計九日半	
鹽田砂入費	三五・二〇〇	小舟四艘一艘六十五錢計二圓六十錢人夫四人一人一日賃錢二十三錢	
公課	二・二四〇	地租二十七錢特別稅三十二錢縣稅十一錢七厘村稅十四錢區費一錢組合費一圓三十錢	
雜費	二・八〇〇	勞働者ノ内四人ノ雇人ナルニ依リ年四回酒食ヲ供ス一人一回十五錢計二圓四十錢手拭四筋贈與一筋	
資本利子	六・一六五	鹽田時價百二圓七十五錢ニ對スル年六分	
計	二四五・七六五	差引百一圓三十八錢八厘ノ利益	

二十二 其他採鹹、煎熬 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 進歩シタル點ニ就テハ煎熬ノ際釜中ノ泡沫其他ノ夾雜物ヲ除去スルニ勉ムルコトハ一段進歩シタルノ觀アリトス改良ヲ要スヘキ點ハ第一採鹹ノ量ヲ尠クスルコト元來當濱ハ時季ノ如何ニ關セス比重ノ弱キモノヲ多量ニ採取スルノ習慣ヲ打破スルコト第二、釜屋ニ烟突ト同時ニ溫メ釜ノ設備ヲナスコト第三、鹽居出場ニ使用スル荏ヲ屢々洗滌清淨ヲ保タシムルコト第四、夾雜物ヲ除去スル爲メ砂漉ヲスルコト第五、繼續煎熬スルコト第六、釜場内ニアル灰場ヲ場外ニ設クルコト

#### 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 該當記事ナシ
- 二 鹽ノ理化學的性質 色澤白結晶中粒ナリ
- 三 鹽ノ主要用途 用途ハ直接ニ食用ニ供スルモノヲ主トス
- 四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 三等鹽一石當リ平均百五十四斤三分、四等鹽百六十二斤五分、五等鹽百六十六斤九分ナリトス

五 苦汁ノ用途 苦汁ハ豆腐製造、玄米精白、其他瓦製造用トシテ賣却セリ

六 苦汁利用ノ方法 玄米一石ノ精白ニ七合、豆腐原料大豆二升ニ約五勺、瓦三百枚製造原料土ニ五升五合ヲ混和スト云フ猶聞ク處ニ依レハ鑛山ノ坑道農業用土白漆喰等ニ從來食鹽ヲ用井タルモノ鹽價騰貴ニ伴ヒ漸次苦汁ヲ用ユルノ傾向アリト云ヘリ

- 七 苦汁ノ生産量 苦汁ハ一釜ニ就キ一斗乃至一斗三升ヲ產出ス今之ヲ一釜平均一斗一升五合ト見積リ百五十四釜分十七石七斗一升ナリ其他居出場ヨリ滲出スルモノ三斗一升、合計十八石二升
- 八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法 苦汁ノ貯藏ハ一石内外ノ桶ニ容レ置キ商人ノ注文ニ應シ賣渡ヲナス

- 九 苦汁一石ノ賣買價格 苦汁一石ノ賣買價格ハ目下二十五錢ナリ
- 十 苦汁ノ運搬方法及其販路 苦汁ノ運搬方法ハ四斗樽ニ入レ海路加賀金石ニ搬出スト云フ
- 十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造裝置及製造方法 該當記事ナシ
- 十二 副産物ノ種類、名稱及用途 副産物トシテハ苦汁ノ外灰アリ灰ハ一釜ニ就キ約二斗ヲ産出ス計三十石八斗此ノ俵數六十一俵
- 十三 副産物ノ價格及販路 灰一俵五斗入ニテ價格十七錢販路ハ郡内附近
- 十四 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽産出額及其使用方法 該當記事ナシ

### 第五章 鹽ノ包裝及秤量

- 一 從來ニ於ケル一包裝ノ數量 四斗五升ノ中實ヲ五斗ト稱ヘ其重量ハ俵共十二貫五百匁ナリ
- 二 包裝ノ形狀、種類 包裝ハ藁ヲ以テ編ミタル俵ニシテ五斗入ト稱スルモノ一種ニ過キス
- 三 包裝ノ編製方法及其原料 包裝ノ編製方法ハ稻藁ヲ以テ編ミ一目ノ藁數七本ニシテ「ふ」四ツ幅二尺九寸長サ五尺三寸「ふ」ト「ふ」トノ間隔ハ四寸ニシテ之ヲ二ツ折トナシ兩端ヘ口蓋繩ヲ施シ上下其透目ノ處ヲ折曲ケ一端ニ六角形ヲ拵ヒ相重疊緊束シ普通ノ使ヒ繩ヲ以テ俵ノ横三ヶ所ヲ縛リ尙十文字ニ縱繩ヲ施ス
- 四 各種包裝ノ價格 包裝ノ價格ハ一個二錢六厘繩四厘ナリトス
- 五 包裝ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又ハ其形狀、大小等又販路先ニ依リ差異ノ有無 包裝ハ一重ニシテ販路先ニヨリ異動ナシ
- 六 包裝ニ附記スル商標、其他記號ノ種類、形狀、大小 該當記事ナシ
- 七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 秤量ヲナサスシテ樹量ヲナス

## 第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造、從來ヨリ煎熬後直チニ賣渡シヲナスヲ普通トナスニ依リ貯藏ノモノ甚タ尠シ故ニ貯藏場ノ設備ナシ

二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態、貯鹽方法ハ前項述フルカ如ク貯藏ノモノ少キヲ以テ完全ノ方法

ハナク只四俵乃至五俵相積ミ重ネ蕪ヲ掛ケ置クニ過キス故ニ俵ノ損傷ハ下積一二俵ハ上積ヨリ滴下スル苦汁ニ浸潤シ較々俵ノ形狀ヲ損スルノ傾アリ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法、包裝ハ一定シ居ルヲ以テ大小ナシ積揚ケ方法ハ四俵乃至五俵ヲ

積ミ揚ケ相並行セシム

四 一年間ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯藏步減及各滴出苦汁量、一年間ニ於ケル眞鹽ノ貯藏步減リハ平均一割五歩ニシテ一

石ノ鹽ニ就キ一斗五升二合ナリトス毎年梅雨中ハ步減リ多キ爲メ取引緩慢ナリト云フ

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置、苦汁ノ採取ハ居出シ場ノ前面ニ設ケアル空處へ滴下セシム貯藏ハ四斗樽ヲ用フ

六 古積鹽ノ製造方法及製造期間ニ於ケル鹽步減ノ割合、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 從來ニ於ケル鹽販賣方法、小賣、船手賣ノ二種アリ小賣トハ近郷ノ自用者へ販賣シ船手賣トハ即チ大賣ニシテ仲買者ノ

手ヲ經テ和船ヲ以テ買入レノ爲メ寄港スル者ニ賣渡スヲ云フ此ノ賣買方法ハ和船ノ船主若クハ船長仲買者即チ問屋ニ就キ

鹽買入レノ申込ヲナストキハ問屋ハ各鹽業者へ一俵何程ニテ買入ル、ニ付キ何日迄ニ某所へ運出スヘキ様申込ヲナストキ

ハ其期日迄ニ鹽業者ハ其場所へ搬出ス若シ船舶迄運フトキハ一俵ニ付キ場所ノ遠近ニ依リ相當ナル運賃ノ支拂ヲ受クルノ

習慣ナリトス其ノ運賃ノ程度ハ一俵ニ付キ五厘乃至二錢ナリトス

二 鹽ヲ賣買スル船頭ノ習慣及船頭カ鹽ヲ賣買、運搬スル方法、船員ノ給料、船頭ト鹽商トノ關係、鹽ヲ賣買スル船頭ノ

習慣ナルモノナシ船頭カ鹽ヲ運搬スル方法ハ舡ニ鹽ヲ積込ミ本船へ運搬ス船頭ト鹽商即チ仲買トノ關係ハ仲買ハ口錢ト稱へ賣買ヲナセシ鹽一俵ニ就キ一錢ノ周旋料ヲ得ルノ習慣ニシテ鹽代金ハ現金拂ニシテ貸賣ナシ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路、加賀國金石ヲ以テ主トナセリト云フ而シテ用途ヲ定メテ注文ヲナセシモノナシ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無及其方法、契約並ニ償却ノ方法、鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ方法トシテ

普通青田買ト稱スルモノアリ斯ハ毎年十二頃翌年製造ノ鹽ヲ買受クルノ目的ヲ以テ一俵何程ト協定シ若干俵ヲ或ル期間迄ニ引渡ヲ受クル契約ヲ締結シ其期限ニ至レハ契約通り引渡ヲ受クル方法ヲ以テ資金ノ融通ヲ計リシモ專賣法實施ノ今日ニテハ到底此方法ハ不可能ニ屬セシニ依リ前年此方法ヲ以テ資金ノ融通ヲ爲シタル者返還ヲ求ムル爲メ代人トシテ鹽ヲ納付シ其賠償金ヲ收入スルモノアリタリ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格、從來ニ於ケル鹽ノ濱相場ハ五斗俵一俵實量四斗五升入ニ對シ平均三十五年一圓

參厘、三十六年七十七錢、三十七年八十八錢三厘小賣ノ價格ハ三十五年三錢、三十六年二錢、三十七年二錢八厘

六 鹽價ノ定メ方、鹽價ノ定メ方ハ年ノ豊凶製造高ノ多寡ニ依リ製鹽業者ト鹽商トノ協議ノ結果ニ依リ成立スルモノトス

七 販賣ノ期節、八月乃至十月ヲ最多トシ他ハ製鹽高少キニ依リ販賣高モ隨テ多カラス

八 鹽俵拔キ検査ノ方法、從來鹽ハ一俵量目皆掛十二貫匁ヲ標準トナセリ故ニ鹽商カ多數ノ鹽ヲ買入ルトキハ拔検査ノ方

法ヲ採レリ即チ買入數量ノ十分ノ三乃至五ノ拔キ検査ヲナセリ

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置、前項述フル如ク拔検査ノ結果若シ十二貫匁以下ナルトキハ容量ヲ増

サシムルカ或ハ代價ヲ低減セシムルカノ方法ヲ採ルヲ習慣トナセルモ其數量ハ一定セス而シテ五斗俵一俵トハ實量四斗五升ナリ小賣一升ノ實量ハ一升ナリ

- 十 鹹水賣買ノ有無及其方法、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其方法 該當記事ナシ

## 第八章 鹽運搬ノ方法及運搬費

- 一 從來ニ於ケル鹽ノ運搬方法及其各種積載數量 消費者へ賣却スルモノハ人肩馬背ニ據レリ其數量ハ人ハ一俵馬ハ二俵乃至三俵ニシテ船手賣ナルモノハ和船ニシテ其ノ大小一定セス從テ積載數量モ一様ナラス
- 二 各種運搬方法ニ依レル各運搬先迄ノ鹽一定量又ハ一定容量ノ運賃及出荷地ニ於ケル手數料、諸掛費、保險料及着荷地ニ於ケル諸掛費用等 運賃ハ小賣及船手賣ハ各自負擔スルカ或ハ自己所有ノ船舶ヲ以テ運搬スルニ依リ運賃其他不明

## 第九章 小作人ト地主トノ關係

- 一 小作人ト地主トノ關係 當地方ニテ普通行ハル、小作人ト地主トノ關係ハ勿論製鹽場、器具器械全部ヲ貸付クルノ習慣ニシテ器具器械ノ修繕ハ小作人之レヲ負擔シ釜屋ノ屋根葺替ハ地主ニ於テ負擔ス小作料ハ一ケ年ニ鹽何十俵ト定メ其一俵ノ鹽價ハ金六十錢ト見積リ計算シ專賣法實施前ハ鹽ヲ渡シタルモノナルモ現今ハ前述ノ計算法ニ依リ現金ヲ以テ支拂ヲナス當時ニ反步當ノ一ケ年小作料金九圓七十五錢ニシテ降雨等ノ爲メ其製造高甚タ尠キ時ハ小作料ノ二分ヲ低減スルコトアリト云フ

## 第十章 組合

## 第十一章 試驗

(一四) 金澤鹽務局ノ部

第八章 鹽運搬ノ方法及運搬費 第九章 小作人ト地主トノ關係  
第十章 組合 第十一章 試驗



