

金澤鹽務局

輪島出張所之部

金澤鹽務局輪島出張所ノ部

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

石川縣鳳至郡鶴巢村大字谷内六十六ノ四十二番地

谷内濱ハ當出張所ヨリ東方二里拾丁アリ東北ハ海ニ面シ西南ハ山ヲ負ヒ丘陵ノ直下ニ位置シ海汀ヨリ凡ソ五間ヲ距テ高サ七尺ノ地盤ニアリ西方凡ソ一丁ノ處ニ幅員五間ノ河流アリ丘陵ニハ耕地ヲ交ヘテ森林繁茂ス

第二章 鹽業ノ沿革

今ヨリ約三四百年前(年代不詳)珠洲郡ヨリ製鹽ノ方法ヲ傳習シ創業セルモノニシテ藩制時代ニハ藩ノ專賣ニ屬シ奉行以下鹽問屋ニ至ルマテ數階級ノ役人ニヨリテ取扱ハレ毎年製鹽高ヲ豫定シテ之ヲ前年ニ賠償シ置キ以テ製鹽者ヲ保護獎勵シタリ而シテ之カ賠償價格ハ鹽五斗俵九俵半ニ對シ玄米一石ヲ交付セリト云フ廢藩後ハ米價ト鹽價ト權衡ヲ得サルカ爲メ年々衰微シテ今日ニ至レリ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採取

一 鹽田ノ種類及面積 鹽田ハ揚濱ニシテ面積八畝三步釜屋等二十三歩

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

(一五) 金澤鹽務局輪島出張所ノ部

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形
第二章 鹽業ノ沿革
第三章 製鹽方法

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 鹹砂ヲ濾過スルニハ槽(臺取)ニ鹹砂ヲ盛リ之ニ潮水ヲ注キ濾出スル潮水ハ鹹砂ヲ濾過スル際鹽分ヲ吸收シテ濃厚ナル潮水ヲ得是ヲ鹹水ト稱ス槽ノ構造ハ槽製ニシテ箱ヲ四本ノ足ニ支ヘタルモノナリ

五 撒砂(鹹砂)貯藏装置、構造、大小、面積及撒砂(鹹砂)ヨリ鹹水ヲ採取スル方法 鹹砂ノ貯藏装置ナルモノナク濾過ノ際槽ノ左右ヘ搔キ集メ槽ヘ搔キ入レ濾過ヲ終レハ直チニ鹽田ニ撒布スルナリ

六 鹹水輸送装置ノ構造、面積及輸送ノ方法 鹹水ノ槽ヨリ濾出スルモノヲ擔桶ニテ受ケ之ヲ擔フテ鹹水貯藏桶ヘ運フ

七 採鹹用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、効用及使用使用方法 次項ノ如シ

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

名	稱	員數	構造、大小、形狀、効用、使用方法	新調費	保存費
槽	引桶	三	槽ノ木製ニシテ鹹砂ヲ濾過スルモノ	五圓	十三年
擔	擔桶	三	杉製ノ桶ニシテ潮水ヲ汲ミ置クモノ	二圓	十三年
擔	小桶	四	杉製ノ桶潮水及鹹水ヲ運フモノ大一斗八升、中一斗五升、小一斗入	七十錢	五年
擔	大桶	四	桐ノ木製擔桶ヲ擔フモノ	十二錢	六年
刻	椀	五	撒砂用櫻木製ノ板ニ二尺五寸ノ柄ヲ付シタルモノ	二十五錢	一年
こ	ま	二	杉木製二寸角ニ長サ五尺ノモノニ一寸毎ニ徑二分ノ櫻木製ノ棒ヲ差込ミタル	三十錢	五年
打	桶	二	槽製口徑廣ク下部細キ桶ニシテ潮水ヲ撒布スルモノ	四十錢	四年
柄	振	五	櫻製長サ二尺四寸幅一尺ノ板ニ四尺九寸ノ柄ヲ付ス撒砂搖集用	十六錢	一年
す	ば	四	杉製ノ桶ニシテ一番鹹水ヲ受ケ次ノ槽ヘ運フ容量七升	四十錢	四年
も	なら	二	畚ノ體ナルモノニシテ長サ二尺八寸ノ竹二本ヲ兩端トシテ藁繩ヲ三一尺一寸ニ纏ミ付ケタルモノ鹹砂ヲ槽ニ入ル、モノ	二十五錢	一年
苙	ち	一〇	槽ノ底ニ敷ク	八錢	一年

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形狀及面積 釜屋內ニ六石乃至十五石餘ヲ容ル、桶ヲ埋メ之レニ鹹水ヲ貯藏ス

十 鹽田地盤ノ構造及性質 地盤ハ鹽田ノ下層ハ礫石ニシテ鹽田地盤ハ厚サ五寸ノ赤粘土七分土砂三分ノ混合シタルモノヲ搗キ固メ平面ニナシタルモノナリ

十一 撒砂ノ種類性質 撒砂ハ暗灰色ノ細砂ニシテ當地ヨリ約三十丁ヲ距ツル南志見村字名舟濱産ナリ地方ニ依リテハ淡褐色ノ微細ナル撒砂ヲ用ユルモノアルモ乾燥不充分ニシテ濾過ニ不便ナリト云フ

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數 鹽田一坪ニ約二斗ノ撒砂ヲ用ユ季節ニヨリテ増減スルコトナシ又替砂ヲ用意スルモノナシ

十三 撒砂乾燥ノ時間 春季ノ日光強盛ナラサルトキハ七時間ニテ乾燥シ盛夏ノ候ハ五時間ニテ乾燥ス

十四 撒砂(鹹水)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用トニ依リ各別ノ容量)及鹹水又ハもんだれ採收量 槽一個ニ注入スル海水ハ一石五斗ヲ用ユ故ニ一反歩ノ鹽田ニハ四十石乃至五十石トス之レヨリ鹹水一斗

二升二番垂八斗ヲ採集ス故ニ一反歩ヨリ鹹水三石乃至三石五斗ヲ採集ス

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質

種	類	比	重	温	度	性								
						水	分	分						
						鹽	化	曹	達	夾	雜	物		
海	水		二・五		一七				九四・二五			二・七六		二・九九
鹹	水		一三・〇		一七				七八・〇五			四・七二		一七・二三
二	番		〇・五		一七				八四・〇八			三・四七		一一・四五

十六 海水引入、排出(水閘)、海水汲揚装置及汲揚方法 揚濱ナルヲ以テ海水ヲ汲揚クルニハ別ニ器械ニヨラス擔桶ニ汲ミ

鹽田ニ配置シアル海水貯藏桶(俗稱引桶)ニ汲溜メ置ク

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積 本調査濱ニハ該設備ナキモ他ニハ鹽田ノ中央ニ徑二間深サ六尺位ノ穴ヲ穿

チ粘土ヲ以テ塗り固メ之レヲ貯溜池トナスモルアリ

十八 鹽田一戸前又ハ一定反別ニ就キテ一ケ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合

四月 十二度ノモノ四石 五月 十三度ノモノ四十石 六月 十四度ノモノ四十石

七月 十五度ノモノ四十石 八月 十七度ノモノ七十五石 九月 十六度ノモノ六十石

十月 十三度ノモノ十石 平均十五度ノモノ二百六十九石

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

濱 仕 一人 一人ニ付年給 十三圓 總賃金 十三圓

間 取 二人 同 十三圓 同 二十六圓

砂 搔 二人 同 十一圓 同 二十二圓

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 鹹水採收時季ハ四月ニ始マリ十月ニ終ル而シテ尤モ採鹹ニ適スルハ七、八

月ニシテ四、十月ヲ以テ最下トス又北風ニハ海水ノ比重多ク南風ノトキハ之ニ反ス然レトモ北風ハ撒砂ノ乾燥ノ度合南風

ノ時ヨリ弱キヲ以テ南風ニハ採鹹量多シ

二十一 一年間ノ採鹹平均日數 持濱 平均九十八日 準備濱 十日

二十二 一年間ノ平均鹹水採收量 上、中、下田トモ鹹水採收量ニ差異ナク一ケ年平均二百六十九石ナルモ鹹水ノ比重ニ

差アリテ上田ハ十七度中田ハ十五度下田ハ十二度ナリ

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 毎年四月上旬一區劃ノ鹽田風浪雨雪ノ爲メ多少ノ陷缺、流亡

等破損セサルモノ殆ントナキ有様ナレハ各自合同協力シテ鹽田ノ補修整理ヲナス採鹹地ニ五日釜屋ニ三日器具ニ二日合計

準備日數十日ヲ要ス鹽田(採鹹地)ノ補修ニハ先ツ粘土ヲ以テ陷缺セル部分ヲ塗り敲キ乾燥セシメ撒砂ヲ買ヒ入レ釜屋ノ屋

根ヲ葺キ替ヘ(全部葺替ハ四ヶ年目毎トス)諸器械ヲ修整ス以上ノ準備了レハ濱御(持濱)ヲナス持濱ハ日持ニシテ替持三日

持等ノ事ナシ

採鹹ノ操作ハ午前四時頃潮汲人夫(濱仕)海水ヲ汲ミテ鹽田ニ配置シアル引桶ニ運ヒ是レヨリ打桶ニテ前日ヨリ搔キ均シア

ル撒砂へ撒水ス此ノ操作約一時間ナリ午後一時頃撒砂ノ乾燥スルヲ待テ濱仕、間取り、砂搔キ等人夫揃テ鹽田へ出テ砂搔キハ一槽ニ入ルヘキ砂ヲ搔キ集メ槽ヲ此處ニ運ヒ間取りハ砂ヲ槽ニ入レ海水ヲ汲入レ槽ヨリ鹹水ノ濾出スルヲ待テ濱仕ハ之レヲ擔テ鹹水貯藏桶ニ運ヒ次ニ海水ヲ汲テ引桶ニ注入ス而シテ鹹水及ニ番垂ヲ採リ終レハ間取ハ槽ヨリ撒砂ヲ搔キ出シ次ニ移ル濱仕ハ其部分ニ少量ノ海水ヲ撒布シタル後搔出セル砂ヲ鹽田ニ撒布ス而シテ砂搔ハ之ヲ均スヲ順序トス此ノ操作時間凡テ三時間ニテ終ル

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項

鹹水採取ニ最モ經驗ヲ要スルハ天候ヲ豫測スルニアリテ次ニ熟練ヲ要スルハ撒砂及撒水ノ操作トス天候ノ豫測ヲ誤レハ或ハ乾燥セス亦ハ乾燥ノ度ヲ過キ再ヒ撒水スルノ手數ヲ要ス撒砂撒水平等ナラサルトキハ乾燥不均一トナリテ採鹹量ニ非常ノ影響ヲ來スノ虞アリ

乙 鹹水ノ煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積

釜屋ハ木造萱葺ノ極メテ粗造ナルモノニシテ支柱、樑、桁等ハ素木ノ儘藁繩ヲ以テ互ニ結束シ釘及指込等ノ工事ヲ用ヒス風雨ノ爲メ壞倒スルヲ豫防シ支柱ハ四尺以上地中へ埋沒シアリ四尺ノ壁ハ萱ヲ以テ圍ヒ高サ五尺幅四尺ノ入口ヲ設ケ萱簀ヲ以テ扉トナシ屋内ハ全部土間ニシテ中央ニ竈ヲ据へ釜屋ノ一隅ヲ居出場トナシ之ニ並テ鹹水貯藏桶ヲ埋メアリ而テ其面積ハ釜屋總坪數十二坪居出シ場一坪アリ其他薪置場二坪アリ

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺

釜ハ結晶釜ノミ一個ヲ備へ竈ハ切石ヲ以テ築キ外部ヲ砂灰ノ混和シタルモノニテ包ミ釜ヲ据付ケアリ釜ハ口徑六尺深サ一尺一寸ニシテ鐵製ナリ

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裝置、構造及方法

別ニ器械ヲ用ヰス濱仕ハ槽ヨリ濾出スル鹹水ヲ擔桶ニ受ケ一荷毎ニ釜屋ニ運ヒ貯藏桶ニ移ス

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法

次項ノ如シ

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

名	稱	員數	形狀、大小、構造及使用方法	新調費	修繕費	保存期限
釜	竈	一	口徑六尺底徑五尺三寸深サ一尺二寸鐵製海水煎熬ニ用ユ	四十圓		三十年
鹹水貯藏	桶	一	一切石ヲ並メ粘土ニテ塗り固メ石ノ厚サ二寸粘土ノ厚サ五寸	二圓		一ケ年
釜	取	二	松櫓等ニテ製シ大小アリ鹹水貯藏ニ用ユ	小三五圓		二十年
泡	取	一	幅四寸長サ八寸厚サ三分ノ鐵板ニ木柄ヲ付シタルモノ夾雜物搔起用	二圓		十ケ年
芥	取	一	鹹水採收用ノ古キ柄振ヲ應用ス煮沸鹹水泡立ツヲ掬取ル	十錢		十ケ年
柄	杓	一	古キ引桶ヲ用ユ煮沸鹹水ヲ釜ヨリ汲ミ取り夾雜物ヲ洗滌ス	五十錢		十ケ年
鹽	搔	一	六寸角深サ一尺ノ杓ニ柄ヲ付シ鹹水ヲ芥取桶ニ移ストキニ用ユ	二十錢		三ケ年
灰	搔	一	古キ勿篋ヲ用ユ釜ニ結晶セル鹽ヲ搔キ取ル	三十錢		三ケ年
苦	搔	一	全部竹製鹽ヲ入レ居出シ場ニ運フニ用フニ斗入トス	五十錢		十ケ年
灰	搔	一	古桶ヲ用ユ五斗入ニシテ苦汁ヲ貯藏ス	八錢		一ケ年
			古キ勿篋ヲ用ユ竈ノ灰ヲ搔出ス			

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質

種類名稱	產地	價格	品質	備考
割木	製鹽地附近	一棚(八百貫目)ニ付四圓	普通	山ニテ買入價格ニシテ外ニ運賃一棚三圓一束五厘ヲ要ス
松葉(枝付)	同	一束五厘	下等	
柴	同	同	同	

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、一釜煎熬ニ使用スル燃料ノ數量

等級	鹹水容量	比重	溫度	製鹽數量	同重量	燃料ノ數量	備考
等	同	同	同	同	同	同	同

二	等	三〇〇〇	一七	一五	一〇〇〇	一五〇	割木四十貫 柴及松葉十束	等級ヲ下ルニ從ヒ重量ヲ増シ三等ナレハ百六十 斤四等ナレハ百七十斤トナリ其他ニ異動ナシ
---	---	------	----	----	------	-----	-----------------	---

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装置ノ有無、構造及方法 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚

物ヲ除去スルニハ鹹水桶ニテ汚物ヲ沈澱セシムルノミ但シ地方ニ依リ引桶ニ砂ヲ入レ之レニテ鹹水ヲ濾過スルモノナリ

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 煎熬ニハ釜焚一人ヲ使用ス

ルノミ他ニ人夫ナシ賃銀ハ一ケ年二十五圓トス

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 一釜ヲ煎熬スルニ一晝夜ヲ要ス此ノ鹹水石數三石ニシテ三等

鹽一石重量百六十斤ヲ得

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 製鹽總量二等鹽二十一石三千五百五十斤、三等鹽四十石六千四百斤、

四等鹽二十石三千四百斤

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 居出シ場ハ釜屋ノ一隅ニ萱簀ヲ以テ一坪ヲ圍ヒ土間ニ砂ヲ布キ其上ニ蓆ヲ延ヘ此處

十二 鹽ヲ堆積ス

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 製造鹽ハ眞鹽ニシテ午後三時頃清澄セル鹹水二石ヲ釜ニ注加シ柴、枝付松葉ノ類ヲ以

テ焚キ付ケ午後五時頃二把乃至四把ニテ沸騰シ始ムルヲ待チテ割木十五貫目ヲ竈ニ挿入シ浮上セル泡ヲ取り日沒頃釜屋ヲ

引揚ケ翌朝午前四時頃釜屋ニ來リ夜來ノ煎熬ノ爲メ減量ニ近キ石數即チ一石ノ鹹水ヲ更ニ注加シ割木十貫目ニテ煮沸セシ

メ鹽ノ結晶セルモノ微細ニ光ヲ放チ上面ニ浮フヲ待テ火ヲ減シ之ヲ芥取杓ニテ釜ノ上傍ニ備置アル芥取桶ニ移シ釜ヲ洗滌

シ一時間程芥取桶ニテ放冷セシメ汚物ノ沈澱ヲ待チ再ヒ釜ニ移シ枝付松葉六把ヲ焚キ次ニ割木十貫目餘ヲ徐々ニ焚キ午後

一時頃煎熬シ終レル鹽ヲ半量程鹽搔ニテ策ニ掬取り釜ニ棒ヲ渡シ之ニ飲ヲ載セ掛ケ苦汁ヲ垂ラシ一時間ニシテ居出シ場ヘ

移シ殘餘ノ鹽ヲ搔キ揚ケ苦汁ヲ垂ラシテ居出シ場ニ移ス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷 該當記事ナシ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 煎熬ハ一見容易ナルカ如キモ熱練ト否トニヨリ製鹽ノ容量品質ニ差ヲ生シ泡取リ芥取リノ時期、煎熬ノ強弱ノ度合等尤モ注意ヲ要ス燃料ニ割木ヲ使用スルモノハ鹽ノ結晶大ニシテ松葉等ヲ使用スルモノハ結晶小ナリ

十八 一年間ノ平均煎熬日數 九十日トス

十九 一年間ノ平均收鹽量 一萬二千九百五十斤其容量八十一石

二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用 百三十五圓五十四錢一厘、但シ上、中、下田トモ入費ニ差ナシ

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

十二 鹽 收 五百六十二圓

苦 鹹 一圓六十錢 三石二斗 一石ニ付 五十錢

灰 一圓四十錢 二十五圓十四俵 一俵ニ付 十錢

計 支 出 六百六十五圓

器具器械諸費等 二十圓四錢一厘

器具器械新調費等七圓六十八錢一厘、鹽田修理砂入替費七圓五十六錢、釜屋修理費四圓八十錢

燃料 四十圓五十錢 割木四棚半一棚七圓、芝、松葉九百束、一束ニ付一錢

雇人給料 八十六圓 釜焚一人、濱仕一人、間取二人、砂搔二人

・ 包裝及運搬費 七圓四十五錢二厘 一俵ニ付四錢六厘

五 公 課 五十四錢

四 雜 費 五圓

三 計 百五十九圓五十三錢三厘

正下差 引 五圓四十六錢七厘 利 益

二十二 其他ノ採鹹、煎熬ノ方法、鹽田、釜、竈其他ニ關シテ進步シタル點、改良ヲ要スヘキ點及改良案 採鹹煎熬ノ方
法ハ從來ヨリ一定シ來リテ敢テ進步シタル點ナシ隨テ將來改良スヘキ點ハ採鹹ノ勞力ヲ省キ煎熬ノ燃料ヲ減シ鹽ノ品質ヲ
好クスル等多クアリト雖モ未タ充分ナル成按ヲ發見セス然レトモ今日ノ如ク各自小區域ニ割據シ居ルハ最モ不經濟ナレハ
可成合同シテ大規模ニセサレハ近キ將來ニ於テ收支償ハス廢業ノ止ヲ得サルニ至ル可シ

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 中揚鹽ノ苦汁ハ釜中ニ滴下スルヲ以テ眞鹽ト稱スヘカラサルモ苦汁トシテ添加セ
ス釜底ニ殘溜ノ分ハ悉皆汲出ラナス

二 鹽ノ理化學的性質 色澤ハ純白ニシテ結晶ハ小ナリ

三 鹽ノ主要用途 自家用六分、漬物用二分、醬油製造用二分ナリ

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 一石當リ重量ハ二等百五十斤、三等百六十斤、四等百七十斤、五等百七十五斤

五 苦汁ノ用途 苦汁ハ漆喰、肥料、米搗用トス

六 苦汁利用ノ方法 該當記事ナシ

七 苦汁ノ生産量 十五石

八 苦汁ノ貯藏装置及貯藏方法 苦汁ハ需用極メテ少キヲ以テ多ク投棄スルヲ常トス僅カニ五斗内外ノ容量アル桶ニ貯藏スルアルノミ

九 苦汁一石ノ賣買價格 一石ニ付五十錢

十 苦汁ノ運搬方法及其販路 多クハ地方ノ需用ナレハ需用者各自釜屋ニ來リ古樽ニ買求メルモ稀ニ大坂、金澤等ヨリ買

入ニ來ルモノハ小廻船ヲ用ユ

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造装置及製造方法 該當記事ナシ

十二 副産物ノ種類、名稱及用途 苦汁、沈澱物(通稱ごみ)、灰ノ三種ニシテ苦汁ハ漆喰、米搗、肥料用ニ供シ沈澱物ハ

再ヒ海水ニ溶解セシメ清澄スル部分ヲ鹹水ニ混シテ煎熬シテ鹽ヲ製シ灰ハ肥料ニ供ス

十三 副産物ノ價格及販路 該當記事ナシ

十四 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽產出額及其使用方法 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 五斗俵ニシテ十三貫目トス

二 包裝ノ形狀、種類 凡テ五斗入包裝俵一重ニシテ販路ヲ問ハス其形狀一體ナリ即チ周圍五尺三寸、丈一尺一寸幅一尺

五寸ニシテ横繩三條縱繩十字形ヲ付シタルモノナリ

三 包裝ノ編製方法及其原料 藁ノ袴ヲ抜キ去リ強硬ナル部分ヲ採リ之ヲ編ミタルモノナリ

四 各種包裝ノ價格 俵一個二錢五厘、繩一錢計三錢五厘

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 包裝ハ一重ニシテ形狀大小同一ナ

- 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 秤量ハ從來容量ナルカ故ニ一斗榘ヲ用ヒ稀ニ一升榘ニテ升量スルモノアリ

第六章 貯藏方法

- 一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 倉庫ハ藩政時代ニ於テ藩ノ建設セルモノヲ廢藩ノ後製鹽者ニ下付セラレ現今一小字ノ共有ニ係リ木造藁葺四方ハ壁ヲ用ヒ床ハ砂ヲ敲テ礫ヲ敷キ四間ニ三間アリテ專ラ鹽ノ保存ヲ目的トシタルモノナリ
- 二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 倉庫ニ貯鹽スルハ包裝セルモノニ限り撒鹽トシテ貯藏スルコトシ而シテ此ノ包裝鹽ハ十日日毎ニ倉庫ニ運ヒ各自分界ヲナシ貯藏シ買人ノ來ルヲ待チテ賣放ツ此期間ハ約三十日間ニシテ鹽ハ敢テ損傷スルコトナク容量ニ於テ一俵ニ付三升ノ減ヲ普通トス
- 三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 俵裝ハ凡テ五斗俵ニシテ四俵ヲ積ミ其高サ四尺四寸ナリ
- 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 一年間眞鹽ノ貯藏減ハ一割五分、差鹽ハ二割二分ニシテ苦汁ハ眞鹽五斗俵ヨリ五合、差鹽ハ七合ナリト云フ、但シ製成後一ヶ月間ハ減量多クシテ梅雨期モ亦減量多シ
- 五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置 苦汁ノ採收ハ貯藏セル鹽ヨリ滴出スル儘ニシテ採收貯藏スルコトナシ
- 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ノ方法 製鹽者ト自用者多ク現金賣買ヲナス秋期米ト交換スルモアリ亦前年ニ於テ現金ヲ請取リ翌年六月頃鹽ヲ引渡スコトアリ製鹽者ト仲買、問屋トノ關係ハ豫メ何等ノ契約ナクシテ鹽ノ商人來ルヲ待テ纏リタル鹽

ヲ製鹽者ニ通知シ時價ヲ協定シ口錢ヲ取り現金取引ヲ以テ貯藏倉庫ニテ受渡ヲナス

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 鹽ヲ賣買スル船頭ハ多ク買場所ヲ一定シアリテ濫ニ例年取引ヲナサ、ル場所ニテ買フカ如キコトナシ先ツ仲買人ヲ訪ヒ鹽ノ出來高價格ヲ聞ルシ買受ノ數量ヲ決定シ仲買ノ手ヲ經テ製鹽者ヨリ纏メテ買取り鹽ヲ引取ルトキハ倉庫ヨリ船迄運フハ製鹽者ノ負擔トシ船ニ積ミ込ム(通積贖積)ニハ百俵ニ付酒一升ヲ製鹽者ニ交付スルヲ定例トス船ハ凡テ日本形小廻船ニシテ普通百石ヨリ三百石積ニシテ船頭ノ給料ハ船ノ大小ニヨリ一定セサレトモ最高百圓最底五十圓其他ノ船員ハ十圓以上三十圓迄ノ年額ヲ給ス

船頭ハ鹽商ヨリ注文ヲ受ケテ買込ムモノト見込ヲ以テ買込ムモノトノ二種アリ注文買ハ手数料ヲ取りテ引渡シ見込買ハ着荷地ニテ相場ヲ以テ賣渡ス

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 地廻六分、金石港へ三分、伏木港へ一分販賣シ別ニ用途ヲ定メテ注文スルモノナシ

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コトアリ即チ

遠隔ノ鹽商ハ關係ナキモ製鹽所在地ノ仲買人ハ翌年ノ鹽ヲ見當ニシテ資金ヲ融通スルコトアリ之ヲ水鹽賣買ト稱シ鹽業者ハ翌年六月渡ノ契約ニテ時價ヲ見込ミ二割引位ニテ賣渡スノ習慣アリ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格

年	別	一石當	一升當
三	十	七	二〇〇〇
三	十	六	一九五〇
三	十	五	二〇五〇

六 鹽價ノ定メ方 其年ノ天候ニヨリ製鹽ノ多寡ヲ基礎トシ米價ヲ標準トシテ之ヲ定ム

- 七 販賣ノ季節 販賣ハ毎年五月ニ始マリ十月ニ了ル而シテ最モ多キハ八月、九月トシ五月、十月ヲ最少トス
- 八 鹽俵拔キ検査ノ方法 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 受渡ハ凡テ俵數ノミニヨルヲ以テ實量ノ増減ニハ關係セス之レヲ市場ニ於テ販賣スルニ際シ枴量スルトキハ五斗俵ノモノ四斗五升ヨリ三斗八升ニ至ル小賣一升ノ賣渡ハ半盛ナルヲ以テ實量一升一合トス
- 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各種積載數量 他地方ニ運フニハ凡テ小廻船ヲ用ヒ一艘ニハ五十俵乃至六百俵迄ヲ積載ス
- 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 商人カ船ニヨリテ運搬スルニハ積込ヲ終ル迄ハ製鹽者ノ負擔ニシテ之レニ對シ慰勞トシテ百俵ニ付酒一升乃至二升ヲ給與ス出荷地ヨリ着荷地迄ノ運賃ハ距離ニヨリテ一定セスト雖トモ十里迄ニ一俵七錢三十里迄十五錢ノ割合ナルカ如シ着荷地ニ於テ水揚賃一錢五厘倉敷料一ヶ月五厘ヲ普通トス之ヲ他ノ運賃ニ比較スルトキハ敢テ懸隔アルヲ認メス

第九章 小作人ト地主トノ關係

- 一 小作人ト地主トノ關係 小作人ト地主トハ其間親密ニ交情ヲ温メ最初地主カ鹽田ノ卸付ヲナス場合ニハ全部入費ヲ地

主ニ於テ負擔シ爾後毎年鹽田ノ小普請ノ如キハ小作人ニ於テ補修スト雖トモ稍大ナル修築ヲ要スルトキハ地主ニ於テ之ヲ負擔ス其他物品ノ供給及豊凶ニヨリ小作料ノ増減等ハ絶テ之レアルヲ見ス

第十章 組合

第十一章 試驗

第十二章 輸出入及試賣

第十三章 鹽田以外ノ製鹽裝置及方法

右四章該當記事ナシ

第十四章 燒鹽

一 燒鹽製造裝置、方法及包裝ノ方法 燒鹽ヲ製造スルニハ先眞鹽ノ苦鹹尤モ少ナキモノヲ撰ヒ白ニテ搗キ碎キ粉末トナシ之ヲ掌ニテ握リ固メ徑一寸位ノ塊トナシタルモノヲ碗ニ入レテ徐々ニ廻轉スレハ漸次完全ナル球形ヲナス次ニ土間ニ藁灰ヲ五寸程ノ床トナシ此上ニ球鹽ヲ整列並置シ二重乃至三重四重ニ山形ニ盛り其上へ藁ヲ蓋ヒ火力ノ軟ナル木炭ヲ載セ藁ニ點火スレハ藁ハ灰トナリテ克ク球鹽ヲ覆ヒ徐々ニ木炭ニ燃へ移ル木炭火力ノ繼續ヲ十二時間位トス此間ニテ火力ノ燼滅スルヲ木炭ノ量度トス燒鹽二百十匁ノ原料鹽一斗ニ對シ木炭三貫匁ヲ要ス次テ灰ノ冷却スルヲ待テ球鹽ハ燒鹽トナル製成燒鹽ハ藁ニテ五個宛連包シ携帶ニ便ニス(圖面參觀)

第十五章 再製鹽

右一章該當記事ナシ

第十六章 鹽田ノ地價等

一 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較 次表ノ如シ

地 時 小	作 料	鹽 田			畑 田		
		上	中	下	上	中	下
地 價	價	一〇〇	一〇〇	一〇〇	三〇〇	二〇〇	一〇〇
		一五	八	五	六〇	三〇	一五
時 價	價	一〇〇	一〇〇	一〇〇	三〇〇	二〇〇	一〇〇
		一五	八	五	六〇	三〇	一五
小 作	料	一〇〇	一〇〇	一〇〇	三〇〇	二〇〇	一〇〇
		一五	八	五	六〇	三〇	一五