

金澤鹽務局

七尾出張所之部

# 金澤鹽務局七尾出張所ノ部

## 第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

能登國羽咋郡東増穂村字相神鹽田(古來八幡濱ト稱ス)及製鹽作業ヲ代表スヘキ一區域内ノ狀況ニ就テ調査ス

方位 西北ニ位ス

附近ノ地勢、地形

能登國羽咋郡富來村字領家町及東増穂村字里本江、給分、中濱、相神ノ森林及田畑ニシテ河川池沼ヲ有セス海面ト鹽田面トハ稍高低ノ差大ナルモ附近森林及田畑トハ僅ニ五六尺ノ高低アルニ過キス

## 第二章 鹽業ノ沿革

鹽業ノ起源沿革ハ舊記ノ存スルモノ稀ニシテ之ヲ詳ニスルヲ得ス故ニ古老ノ口碑ニ傳フル所ナリトテ聞知シタル概梗ヲ舉ク  
レハ左ノ如シ

往古ノ創始ハ之ヲ知ルニ由ナキモ加賀藩時代ニ於テ能州ノ海潮ハ鹹分強クシテ製鹽ニ適シ且ツ山林多クシテ燃料豊富ナルヨリ鹽田開墾ヲ獎勵シ生計ニ苦ミツ、アル細民ヲ驅リテ製鹽ノ事業ニ從ハシメ貸スニ米ヲ以テシ濟スニ鹽ヲ以テセシムルニ肇マリ廢藩マテ引續キ之レカ保護獎勵ヲ爲シタルモノナリト

## 第三章 製鹽方法

### 甲 鹹水採收

(二六) 金澤鹽務局七尾出張所ノ部

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

一 鹽田ノ種類及面積 鹽田ハ揚濱ニシテ一戸前反別一反八畝歩、外釜場鹹水貯藏場等敷地十二歩

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

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 鹽田平面ヨリ五六寸高ク砂ヲ盛

リタル所ニ深サ二寸徑三尺二寸ノ桶ヲ据ヘ之レヲ床ト稱シ其ノ中ニ竹ヲ以テ作りタル簀ヲ敷キ其ノ上ニ莖二枚折トシタルヲ敷キ尙ホ其ノ上ニ蓋ナキ且ツ底ナキ徑三尺深サ一尺二寸ノ桶二個(がわ)ヲ重ネ鹹砂ヲ濾過スルノ用ニ供ス砂臺之レナリ此ノ砂臺ノ前ニ穴ヲ設ケ鹽田凡ソ十三坪五合ヲ以テ一穴トス前記鹽田ニハ(十穴ツ、四列)四十ノ穴ヲ施設セリ(圖面參觀)

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 鹹砂ハ其ノ地固有ノモノナルヲ以テ

別ニ貯藏裝置等ヲ要セス且ツ鹹砂ヨリ鹹水ヲ採收スルニハ前記砂臺ニ附着スル桶二個(がわ)ヲ重テ其ノ中へ鹹砂十抱ヲ入レ(一抱ハ鹹砂一斗餘)海水ヲ掛ケたらし桶ト稱スル桶ヲ入レ其ノ中へ鹹水ヲ垂下セシム

六 鹹水輸送裝置ノ構造、面積及輸送ノ方法 鹹水ヲ輸送スルニハ前記たらし桶中へ垂下セシメタル鹹水桶ヲ荷ヒ鹹水貯

藏場ノ貯藏桶へ輸送スルニ止マル

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

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

鹹水貯藏桶	使用期限	三十年又ハ三十五年	撒桶	使用期限	三年
柄 振	同	三年	ならし	同	三年
すへまつ	同	三年	擔桶	同	二年
たらし桶	同	三年	敷桶	同	三年

が 毎年新調費金一圓六十五錢

内 譯

二十三 敷 桶 一個 一圓 擔 桶 一個 二十五錢 撒 桶 二個 二十錢

二十四 ならし 一個 十錢 すへまつ 一個 十錢

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形狀及面積 釜場中ニ設備アリテ其ノ面積三坪(長サ三間幅一間)ニ徑六尺深サ五尺容量

二十四石ノ貯藏桶ヲ土中ニ埋メアルノミ

十 鹽田地盤ノ構造及性質 鹽田ハ地盤ヲ造ラス天然ノ海岸砂濱ニ委シ殆ト加工セサルモノナリ

十一 撒砂ノ種類、性質 撒砂ハ其ノ地固有ノモノニシテ質ハ細小粒ナリ鹹水ノ濾出ハ稍遲緩ナルヲ要スレハナリ

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數 撒砂ノ總重量三千二百貫匁但シ鹽田十三坪五合ヲ以テ一穴トシ一戸前反別ニハ四十穴アリ

一穴大約八十貫匁

容量ハ約五十七石ニシテ季節ニ依リ多寡ノ差ヲ設ケス

十三 鹹砂乾燥ノ時間 四、五、六月 午前五時ヨリ正午迄 七時間 七、八月 午前四時ヨリ午後一時迄 九時間

但シ天候良好ナルトキハ午前中海水ヲ一、二回ツ、撒布スルアリ爲メニ乾燥ニ約一時間ヲ長ク要スルコトアリ

九、十月 午前六時ヨリ正午迄 六時間

十四 撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井又ハ臺等)ニ注入スル海水量(鹹水採收用トもんだれ採收用トニ依リ各別ノ容量)及鹹水又ハ

もんだれ採收量 砂臺ニ注入スル海水ノ量ハ確定セサルモ鹹水採收もんだれノ各採收量左ノ如シ

十一、鹹水採收量平均一日ノ量五石一斗 但シ十三坪五合ノ一穴ヨリ平均一斗二升七合五勺ノ割

十二、もんだれ採收量平均一日ノ量一石七斗二升 但シ一穴ヨリ平均四升三合ノ割

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質 未詳

十六 海水引入、排出(水閘)、海水汲揚装置及汲揚方法 海水ヲ汲ミ揚クルニ擔ヒ桶ヲ以テシ擔ヒ桶ヨリ鹽田ニ据置アル

敷桶ニ運搬スル外他ノ設備ナシ

十七 鹹水貯溜池ノ有無、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 一戸前反別一反八畝歩ニ對スル一ヶ

年平均鹹水採收量ハ三百五十七石、一日平均五石一斗、日數七十日ニシテ月別鹹水採收歩合左ノ如シ

四、五、六月 五石一斗 七、八、九月(九月ハ上半月) 五石七斗 九、十月(九月ハ下半月) 四石四斗

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 左表ノ如シ

人夫種類名稱	員數	一人當賃銀	延日數	總賃銀	摘	要
鹽田地均シ海水	男一人	一日玄米一升四合	七十日	十一圓七十六錢		作業別ニ付格別ノ名稱ナシ玄米一石十二圓ノ計算 從業者ノ内男一人ハ常雇他ハ家族ナリ
撒布鹹水濾過等	女四人	一日玄米一升	二百八十日	三十三圓六十錢		
計	五人		三百五十日	四十五圓二十六錢		

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 普通北風ハ採鹹量多ク最好時季ハ毎年七、八兩月ナリ

二十一 一年間ノ採鹹平均日數 持濱準備日數 五日 持濱日數 七十日

二十二 一年間ノ平均鹹水採收量 三百五十七石(但シ上、中、下ノ區別ナシ)

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 事業ノ開始即チ毎年四月中旬頃地均シ等ニ約五日ヲ費ス外雨

後ニ對スル準備操作トシテ見ルヘキナシ

持濱ハ日持ニシテ採鹹ニ關スル操作ノ順序方法左ノ如シ

一、海水ヲ鹽田ニ撒布スルニ先タチ砂面ヲ平ラニならシト稱スル器具ニテ滿面ニ曳キ均ス

十二、海水ヲ運搬スルニ擔桶ニテ海水ヲ汲揚ケ鹽田ニ備ヘ附ケアル敷桶ヘ運搬ス

十三、豫メ均一トナシアル砂面ヘ敷桶ニ汲ミ入レタル海水ヲ撒桶ニテ撒布ス

四、以上ノ方法ニシテ海水ヲ撒布シタル後チ乾燥シタル鹹砂ヲ柄振ヲ以テ鹽田ノ數十箇所ニ寄セ集メ之レヲ「砂寄せ」ト云

フ而シテ寄セ集メタル鹹砂ヲもつこニ入レ砂臺ニ投入ス

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項 該當記事ナシ

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 釜屋ノ構造ハ萱及藁葺ニシテ面積十二坪(長サ四間幅三間)アリ各同一ナリ

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺 結晶釜ノミニシテ竈ハ三方石ニテ造リ燃料入口ノ一方ハ壁土及苦

鹹ヲ以テ混和築造ス其ノ構造ハ何レモ同一ナリ

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装置、構造及方法 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スルニハたらし桶ニ入レ釜屋ノ鹹水貯藏桶ヘ擔搬スルニ

ナアリ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法(圖面參觀)

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

一、新調費一ヶ年六十錢 二、莖五枚一枚八錢 藁畚一個二十錢

二、竈修繕費一ヶ年六十錢 雇人二人一人三十錢宛

三、釜貸上料一ヶ年五圓

四、釜場、貯藏場屋根葺替費一ヶ年二圓六十錢 藁葺代二圓 雇人二人一人三十錢ツ、

使用限期左ノ如シ

釜 (鐵製)

三十ヶ年

樋

管

三ヶ年

池 取

三ヶ年

釜

柄

振

柴 (そうけ)

一ヶ年

番

二ヶ年

苙

一ヶ年

さぐり (鐵製)

十ヶ年

す 取

二ヶ年

鹽

樹

五ヶ年

水 樽

一ヶ年

灰

搔

一ヶ年

塵 取

二ヶ年

杓

柄

一ヶ年

七、燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質

燃料ハ杉葉雜木ノ類產地ハ羽咋郡富來村、七見、生神及牛下等ニシテ一束二

錢二厘

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三石二斗此

ノ製鹽七斗ニシテ殆ト二等鹽ナリ而シテ一釜ノ煎熬ニ使用スル燃料ノ量二十五束ナリ、但シ煎熬シ得タル鹽ノ等級ニ依リ

燃料ノ使用量ヲ異ニスルノ點ハ明瞭ナラス

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 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 人夫ハ主トシテ製鹽者又ハ

其ノ家族ニシテ煎熬日數百十一日延人員百十一人ナリ賃銀ヲ要セサルモ若シ支拂フモノトセハ一日玄米一升三合一石十二

圓ト見積リ一ヶ年分十七圓三十一錢六厘ヲ要ス

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 一日一釜宛ニテ鹹水三石二斗製成鹽約七斗斤數百十四斤ナリ

十三、鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 鹽田一戸前ヨリ得タル製鹽總量七十七石七斗此斤量一萬二千六百二

十七斤

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 居出シ場トシテ設備ナク釜上後ノ鹽ハ包裝迄畚ニ入レ放置ス

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 製鹽ノ方法ハ鹹水三石二斗ヲ釜ニ注入シ煎熬中五斗餘結晶セシ頃釜ノ一端ニ細木二本

ヲ渡シ其ノ上ニそウケヲ載セ之レニ結晶鹽ヲ掬ヒ揚クルニ依リ製鹽ニ混浸セシ苦鹹ハ再ヒ釜中へ滴下ス而シテ釜中ニ殘存

セル鹹水ハ漸次煎熬セラレ苦鹹五升乃至八升ニ至リテ止ム此ノ結晶鹽ハ前ノ中揚鹽ト混合セラル又殘鹹水即チ苦鹹ハ二釜

毎ニ之レヲ汲ミ取り拋棄スルモ種類ハ差鹽ニ屬ス

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 該當記事ナシ

十八 一年間ノ平均煎熬日數 百十一日

十九 一年間ノ平均收鹽量 七十七石七斗此斤數一萬二千六百二十七斤

二十 一ケ年間ノ採鹹及煎熬總費用 百三十七圓五十七圓六厘ニシテ上、中、下田ノ區別ナシ

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 左表ノ通り

收支科目	金額	摘要
收 入		
鹽 代	一四七・六三〇	製鹽石數七十七石七斗一石ニ付一圓九十錢
灰 代	三五〇〇	灰百貫代二十貫ニ付七十錢
計	一五一・一三〇	
支 出		
採鹹ニ關スル器具器械新調費	一・六五〇	數桶一個一圓 擔桶一個二十五錢 ならし一個十錢 撒桶二個廿錢 すいまつ一個十錢
同 修繕費	二・九〇〇	桶類輪替職工四人分一圓二十錢竹代一圓七十錢



收支科目	金額	摘要
鹽田修繕費	一五〇〇	年二回修理ニ要スル人夫十人分一人十五錢
鹽田操作人夫賃	四五三六〇	男一人一日十六錢八厘延人員七十八分 女一人一日十二錢延人員二百八十八分
釜焚人夫賃	一七三一六	一人一日十五錢六厘延人員百一十一人分
煎熬ニ屬スル器具機械新調費	六二〇〇	筵五枚四十錢畚一個二十錢竈修理費六十錢釜借上料五圓
釜場等屋根葺替	二六〇〇	葦、萱代二圓人夫六十錢
燃料	六一〇五〇	松葉、雜木總使用量二千七百七十五束分一束ニ付二錢二厘一釜二十五束宛百一十一釜分
包裝費	四一八五	百五十五俵(五斗入)一俵二錢七厘
固定資本利子	二四〇〇	資本金四十圓ニ對スル利子
公課	〇一七〇	
組合費	〇七七五	村内同業者ノ集會費
雜費	一〇〇〇	酒香料
計	一四六・一〇六	
差引利益金	五・〇二四	

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、改良ヲ要スヘキ點及改良案 該當記事ナシ

### 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 差鹽ナルモ中揚鹽ヨリ滴下スル苦汁ノ混和スルノミ
- 二 鹽ノ理化學的性質 未詳
- 三 鹽ノ主要用途 主トシテ食用及醬油原料用
- 四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量

- 二 等 一石ニ付 二十四貫匁 三 等 同 二十六貫匁
- 四 等 同 二十七貫匁 五 等 同 二十九貫匁
- 五 苦汁ノ用途 苦汁ハ總テ廢棄セリ
- 六 苦汁利用ノ方法 從來幾分ヲ肥料ニ供シタルモ其ノ効ナキヲ以テ其後ハ使用セス
- 七 苦汁ノ生産量 未詳
- 八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法 該當記事ナシ
- 九 苦汁一石ノ賣買價格 該當記事ナシ
- 十 苦汁ノ運搬方法及其販路 該當記事ナシ
- 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 苦汁ノ外灰ヲ生産ス用途ハ肥料ナリ
- 十三 副産物ノ價格及販路 灰一俵七十錢ニシテ自家用トス
- 十四 鼠鹽、かいささ鹽、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 容量七十五斤ヨリ九十斤マテ重量十二貫匁ヨリ十四貫五百匁マテトス
- 二 包裝ノ形狀、種類 包裝ハ稻藁製トス(圖面參觀)
- 三 包裝ノ編製方法及其原料 藁俵ニテ俵ノ外圍ヲ横繩三ヶ所ニテ結ヒ之レニ縦繩一ヶ所ヲ掛ケタルモノナリ容量ハ五斗
- 四 各種包裝ノ價格 一俵二錢七厘
- 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 包裝ハ一重トス

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 一斗榼、五升榼ノ二種ニシテ杉製トス(圖面參觀)

### 第六章 貯藏方法

從來ヨリ煎熬シタル鹽ハ撒鹽ノ儘畚ニ入レ置キ二日以上經過シタル後チ包裝シテ販賣セシヲ以テ倉庫其ノ他本章貯藏方法ニ關シタル記事ナシ

### 第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法 鹽ノ販賣ハ附近村落ノ農家即郡内富來村、西浦村、西増穂村等へ製鹽者自ラ荷車ニ載セ

テ或ハ脊負ヒテ行商シ時ニ船手世話人カ製鹽者ノ宅ニ就キ買取ルコトアリ代金仕拂ハ農家へ販賣セシモノハ米穀收穫ノ期

ニ到リ米又ハ代金ニテ受ケ其ノ他ハ現金取引ヲナスノ例ナリ

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 該當記事ナシ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 郡内富來村、西浦村、西増穂村及加賀國上金石町ニシテ用途ハ食用及ヒ醬油釀造用ナリ

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 該當記事ナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格 左表ノ如シ

三十五年	一石	一八〇〇	一升	〇〇二五
三十六年	同	一九〇〇	同	〇〇二八
三十七年	同	二〇〇〇	同	〇〇三〇

六 鹽價ノ定メ方 該當記事ナシ

- 七 販賣ノ季節 五月乃至九月一割宛十月、十一月一割五分宛十二月二割
- 八 鹽俵拔キ検査ノ方法 賣渡ニ際シテハ拔検査ヲナスコトナク船手賣ハ時ニ一二俵ノ量目ヲ秤量シ見ルコトアル位ナリ
- 九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置 鹽受渡ニ際シ重量増シ又ハ容量増シヲ爲セシコトナシ而シテ五斗俵一俵トハ實量四斗五升、小賣一升ハ實量二百七十匁ナシ
- 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 製造者回送ヲナサ、ルヲ以テ詳知スル能ハサルモ大略左ノ如シ
  - 運搬方法 小廻船積 運搬通路 海路
  - 運搬日數 一日 運搬減 五斗俵 五斗俵
- 二 各種運搬方法ニ依レル各運搬先迄ノ鹽一定量 左ノ如シ
  - 運賃 五斗俵 八錢 手数料 五斗俵 四錢
  - 雜費 同 一錢 仕向地 加賀上金石町

## 第九章 小作人ト地主トノ關係

### 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

## 第十四章 燒鹽

右六章該當記事ナシ

## 第十五章 再製鹽

一 再製鹽製造、裝置、方法及製品ト原料トノ割合 原料食鹽百三十五斤ヲ和倉鑛泉三石ニ投入溶解セシメ之レヲ釜屋內据附ノ鹹水桶(約二十石入)ニ移シ冷却ノ後チ普通撒砂トナスヘキ小粒ノ砂ヲ約一石入ノ澄シ桶ニ約半量ヲ入レ此上ヨリ鹹水桶中ノ鹹水ヲ注入シ夾雜物ヲ濾過シ約三石入ノ鐵釜ニテ一晝夜内外煎熬シ砂ニテ構造セル居出シ場(砂上ニ莖ヲ敷ク)ニ取リ充分苦汁ヲ分離セシメタル上、和倉湯ト稱スル賣藥トシテ販賣スルアリ製成鹽ハ概シテ原料鹽ノ二分ノ一量トナル釜屋ノ構造ハ普通釜屋ト大差ナシ

## 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 鹽田ハ一大字共有ニシテ從來賣買セシモノナシ會々釜場、貯藏場、諸器械器具ト共ニ讓渡スルコトアルモ土地所有權ノ賣買ニアラス殆ト貸附ノ如キ狀態ナルヲ以テ鹽田ノ時價ヲ知ル能ハス從テ他ノ土地トノ比較ヲ爲スヲ得ス