

金澤鹽務局

大聖寺出張所之部

金澤鹽務局大聖寺出張所ノ部

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

當所々轄ハ江沼郡篠原村、能美郡末佐美村ノ二ヶ村ニシテ殆ト隣接セリ方位西北ニシテ地勢ハ小丘ノ斷續スルノミ概チ平坦ナリ鹽田ノ背後ハ一帯民有保安林ナルモ高大ナル樹木ナク松樹ノ繁茂スルアルノミ

第二章 鹽業ノ沿革

鹽業ノ起源ハ詳カナラサルモ凡ソ三百年前ニ在リシモノ、如シ

當初越前國坂井郡白方村ヨリ三戸篠原村字伊切ヘ移住シ(移住ノ原因ハ越前藩主某氏ノ時代妊婦ノ腹ヲ割キシ蠻行アリ之カ爲メ恐怖ヲ懷キ逃ケ來リタルモノナリト傳フ)初メテ製鹽ヲナシ其後

漸次同郡米納津村ヨリ移住者アリテ字伊切ノ一村ヲナシタルニ基因スルモノ、如シ

元文、延享(百六、七十年前)年間ヨリ廢藩マテノ間毎年製鹽二千石内外ヲ時ノ相場ニヨリ大聖寺藩主ニ上納シ其ノ年十二月五日ニ於

テ該代金ノ下渡シヲ受ケタルモノナリ

舊藩時代ニアリテハ篠原村ノ製鹽者ヲ二十七戸即二十七株ト限定セラレ之ニ對シ藩主ヨリ保護トシテ一ト株ニ付銀百匁宛ヲ毎年十二月十五日無利息ニテ貸與セラレ鹽代金下渡ノ時之ヲ控除セラル、モ尙殘餘アレハ其月十五日更メテ貸與シオカル、カ例ナリ塵鹽ハ上納ヲ要セサルニ付製鹽中ノ幾分ハ塵鹽ト稱シテ各自販賣セリ廢藩後ハ上納及製鹽者ノ制限ヲ解カレ各自隨意ニ製鹽シ以テ今日ニ至リシモノナリ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積 鹽田ハ揚濱ニシテ一戸前反別九畝二十四步縱三十六間 五尺橫八間外三十二坪二合五勺釜屋、桶小屋、薪小屋敷地

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)浸出裝置(沼井又ハ臺等)ノ構造、面積、個數及大小、高低、配置、施設 鹹砂ヲ濾過スルニ臺ヲ用フ(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 鹹砂ハ貯藏セス鹹砂ヨリ鹹水ヲ採收スル方法ニ至リテハ第二十三項ニ説明スルヲ以テ爰ニ省略ス

六 鹹水輸送裝置ノ構造、面積及輸送ノ方法 鹹水ノ輸送ハ合桶アヒタケニ汲取り之ヲ擔フテ鹹水溜桶ニ移入ル、外格段ノ裝置ナシ

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 左ノ如シ

名	稱	員數	新調費		保存年限	使用方 法
			單價	總價額		
五	つねり	一〇	三〇〇〇	三〇〇〇	十ケ年	每始業ノトキ鹽田ヲ作ル砂利及濱砂ヲ運搬スル擔桶
均	らし	三	〇三〇〇	〇九〇〇	同	鹽田ヲ平面ニナスタメ用フ
引	桶	八	一七〇〇	一三六〇〇	同	鹽田ニ撒布スヘキ潮水汲ミ溜桶
四	つねり	一〇	〇四〇〇	四〇〇〇	同	潮水ヲ汲取ル桶
か	いなげ	三	〇二八〇	〇五四〇	三ケ年	潮水ヲ撒砂ニ撒布スル桶
團子	搔き柄振	二	〇一五〇	〇三〇〇	五ケ年	鹹砂ヲ寄セ集ルニ用フ
團子	込み柄振	二	〇二二〇	〇二四〇	同	搔寄タル鹹砂ヲ畚ニ入ル、トキ用フ

桶	合	と	が	樋	目	樋	桶	桶	畚
す	り	み	わ	苙	皿	臺			
さ	だ	桶							
六	五	一二	二	六	一二	六	六	六	五
〇・九〇〇	〇・二五〇	〇・二五〇	〇・四〇〇	〇・八〇〇	〇・〇四〇	〇・〇二〇	〇・六〇〇	〇・三五〇	〇・一〇〇
一一・一〇〇〇	一二・五〇〇	三〇〇〇	〇・八〇〇	四・八〇〇	〇・四八〇	〇・一二〇	三・六〇〇	二・一〇〇	〇・五〇〇
三十ヶ年	五ヶ年	十ヶ年	八ヶ年	八ヶ年	六ヶ月	一ヶ年	十五ヶ年	五ヶ年	六ヶ月
鹹水溜用	濾過シタル土(俗稱だ)鹽田ニ撒布スルトキ用ユ	二番鹹水ヲ取り又ハ鹹水、運搬用擔ヒ桶	鹹水垂口桶	鹹砂ヲ入レ濾過スル無底桶	樋ノ上ニ敷キ鹹砂ヲ濾過ス	樋苙ノ下ニ据ヘ置ク	鹹砂ヲ濾過スル槽	樋ヲ載セル臺	鹹砂ヲガハニ運フニ用ス

已上修繕費三圓七十八錢

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積

鹹水ノ貯藏ハ小屋中ノ土中ニ桶ヲ埋メ其ノ中ニ貯藏セリ桶ハ十石入十五石

入アリテ一定セス

十 鹽田地盤ノ構造及性質

鹽田ハ製鹽時期ニ至リ地盤ノ高低ヲ均ス外地ニ構造ナシ地盤ノ地層ハ石、砂利混合質ナリトス

十一 撒砂ノ種類、性質

撒砂ハ鹽田附近ノ細砂ヲ用ヒ何レモ同種ノ砂ナルヲ以テ鹹水ノ良否及濾出ノ遲速ヲ知ルニ由ナ

シ

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數

撒砂撒布ノ量ハ一坪約一斗五升重量七貫六百五十匁ニシテ替砂ナシ

十三 撒砂乾燥ノ時間

春秋ハ撒布ノ水量少ナキヲ以テ夏時ト時間ニ長短ノ差ナシ

十四 撒砂(鹹砂)浸出裝置(沼井又ハ臺等)ニ注入スル海水量(鹹水採収用トもんだれ採取用トニ依リ各別ノ容量)及鹹水又ハ

もんだれ採収量

鹹砂ノ濾過ハ臺取リニシテ一臺ニ注入スル海水量約一斗二升二番垂レニ八升、鹹水ハ一番六升二番垂

レ三升

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 海水ハ四つねりニテ汲ミ取り擔フノ外装置ナシ

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ケ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合 左ノ如シ

月	別	五月	六月	七月	八月	九月	計
數	量	一五石	二五石	四五石	七八石	二九石	一九二石

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 鹽田一戸前反別ニ對スル採鹹入員男

五十人、女百人、小供七十人ニシテ何レモ家族ナリ賃銀二十九圓九十錢、一日一人ノ賃銀男二十錢、女十五錢、小供七錢

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 鹹水採收時季ハ春、夏、秋ノ三季ニシテ東風最モ惡シク西南ノ風ハ乾燥ニ

適セリ最好時季ハ毎年八月ナリ

二十一 一年間ノ採鹹平均日數 七十二日 内持濱準備日數十七日 持濱日數五十五日

二十二 一年間ノ平均鹹水採收量 百九十二石ニシテ上、中、下ノ區別ナシ

二十三 準備濱及持濱其他ノ採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法 準備トシテ毎年始業ノ時一回砂利及濱砂ヲ以テ鹽田ヲ作り

爾後ハ三日目ニ鹽田ヲ搔キ均シ置キ四日目ヨリ日々持濱ニ從事スルヲ例トセリ、採鹹ニ關スル順序左ノ如シ

鹹水ヲ採收スルニハ撒砂ノ乾燥スルヲ待チ寄柄振ニテ撒砂ヲ所々ニ搔キ寄セ(寄セタル砂ヲ團子ト云フ)團子込み柄振ニテ寄セアル鹹砂

ヲ畚ニ搔キ込ミ樋臺(俗稱あ)ニ樋ヲ載セ樋ニハ目皿及ヒ樋筵ヲ敷キ更ニがは(底ナキ桶)ヲ据ヘ畚ニアル鹹砂ヲがわニ入レ二番鹹

水及潮水ニテ濾過ス

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 釜屋ハ麥稈葺木ノ丸太ニテ作り周圍モ亦麥稈及藁ニテ圍ヒ小屋ハ丸形ニシテ煙出ヲ有ス其ノ建坪縱四間横三間半此ノ坪數十四坪トス其ノ中央ニ竈ヲ築キ釜一個ヲ裝置シ尙ホ小屋ノ内ニハ鹹水溜桶ヲ埋メ隅
- ニハ製造鹽ノ置場ニケ所アリ(圖面參觀)
- 二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺 釜ハ鐵製ニシテ徑五尺二寸五分深サ中心八寸七分トス(圖面參觀) 竈ハ切石ト土トヲ以テ作レリ其ノ面積六尺四方トス
- 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裝置、構造及方法 釜屋ニ埋メアル桶ヨリ杓ニテ汲ミ移スノミ
- 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 左表ノ如シ

名稱種類	員數	新調費		保存年限	使用方
		單價	總價額		
鹽釜	一	三〇〇〇〇	三〇〇〇〇	二十ヶ年	煎熬用
搔柄	三	〇二〇〇	〇六〇〇	二ヶ年	製鹽ヲ居出シ場ニ運フニ用フ
鹽柄	一	〇〇六〇	〇〇六〇	五ヶ年	製鹽ヲ釜ヨリそうけニ掬ヒ揚クルニ用フ
計	七	〇〇五〇	〇三五〇	三ヶ年	居出シ場用
柄杓	二	〇一二〇	〇二四〇	同	鹹水ヲ釜ニ移スニ用フ
			三一二五〇		

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質 左ノ如シ

名稱	產地	一ヶ年分總價額	品質	備考
松枝	製鹽地附近	一〇〇八〇	枯枝ニシテ下等	一束ニ付二錢一厘

名	稱	産地	一ケ年分總價額	品質	備	考
松	葉	製鹽地附近	二六四〇〇 <small>四</small>	枯葉ニシテ尋常	一束ニ付一錢一厘	

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貳石

製造鹽等級別ハ 三等 二、三二〇斤 四等 三、八八三斤 五等 一、五五四斤

一釜煎熬ニ使用スル燃料ノ數量ハ 松枝 五束 松葉 二十五束

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 鹹水中ノ汚物ハ浮上スルモノ

ヲ取除キ桶底ニ至レハ小澄シ桶ヲ用ヒ沈澱セシム

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 鹽田一戸前反別ヨリ得タル

鹹水煎熬ニ要スル人夫ハ九十六日分ニシテ女子又ハ小供一人ニテ從事ス全部家族ナルモ賃銀ヲ見積ルトキハ女子五十人分

一日二十三錢三厘小供四十六人分一日十二錢七厘總額十七圓四十九錢二厘ナリ

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 一日一釜宛ニシテ夜間ハ煎熬セス一釜製鹽四斗二升乃至五斗

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 鹽田一戸前反別ヨリ得タル製鹽七千七百六十七斤容量四十六石三升

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 居出シ場ハ釜屋内ノ一隅ニ縱六尺橫四尺ノ穴ヲ穿チ莖ヲ敷クノミ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 前日釜ニ鹹水ヲ充シ置キ翌朝四時頃ヨリ焚キ始メ午後四時ニ至リ結晶セハ漸次そうけ

ニ搔キ上ク苦汁ヲ垂シテ鹽置場即居出シ場ニ移ス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷 今ヨリ百六七十已前ハ土釜(鹹貝ニテ製ス)ヲ用ヒタルリト云ヒ傳フモ

其ノ後ハ何レモ現今使用ノ鐵釜ヲ用ヒ竈ハ古今同一ナリ燃料モ亦依然松枝ト松葉ノミヲ使用セリ

- 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 九十六日
- 十九 一年間ノ平均收鹽量 七千七百六十七斤此ノ容量四十六石三升
- 二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用 百十四圓十四錢七厘 一戸前反別ニハ上、中、下ノ區別ナキヲ以テ費用ニモ大差ナシ
- 二十一 從來平年ニ於ケル鹽一戸前又ハ一定反別ノ收支計表

收支科目	金額	備考
收入		
鹽代價	九五・三七四	製鹽石數四十六石三升一石代二圓七錢二厘但シ一石ハ擔賣ニテ九斗七升ニ量リ行商買四十五錢宛ヲ要スルヲ差引計算ス
苦汁代	二五〇〇	苦汁三石七斗五升代一斗五升ニ付拾錢
灰代	三一・二〇	灰二十四俵代一俵十三錢重量十四貫匁
計	一〇〇・九九一	
支出		
鹽田操作人夫賃	四一九〇〇	鹽田修繕費及砂入替費十二圓、採鹹人夫賃二十九圓九十錢
器具器械修繕費	三・七八〇	
建物修繕費	〇・七五〇	藁代、繩代、人夫賃共
固定資本償却費	一三一・四五	採鹹ニ屬スルモノ九圓六十四錢八厘、煎熬ニ屬スルモノ三圓四十九錢七厘
薪炭費	三六・四八〇	松枝四百八十束一束二錢一厘、松葉二千四百束一束一錢一厘
釜場修繕費	〇・六〇〇	
煎熬ニ屬スル賃銀	一七・四九二	
公計	〇・二九一	國稅二十錢縣稅六錢三厘村稅二錢八厘
差引損金	一一四・四三八	
	一三・四四七	

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 採鹹及煎熬方法

ニ就テハ前ニ述ヘタル外記スヘキ點ナシ

鹽田、釜ハ從來ノ儘ニテ即今改良ノ見込ナキモ竈ハ漸次ろすとするヲ使用スルノ傾向アリ

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 眞鹽ノミ
- 二 鹽ノ理化學的性質 白色ニシテ結晶小粒
- 三 鹽ノ主要用途 主トシテ漬物用ニ供ス
- 四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 鹽ノ等級ニヨリ重量ハ一定セサルモ三等乃至五等鹽ニテ重量二百五十匁乃至三百匁
- 五 苦汁ノ用途 豆腐製造、瓦、陶器木地製造用
- 六 苦汁利用ノ方法 該當記事ナシ
- 七 苦汁ノ生産量 一戸前七石六斗八升
- 八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法 苦汁ハ貯藏セス注文アラハ小桶ニ入レテ運ヒ他ハ釜屋ノ柱岸へ廢棄セリ
- 九 苦汁一石ノ賣買價格 六十七錢
- 十 苦汁ノ運搬方法及其販路 一斗入り小桶ニ詰メ擔ヒ運フ販路ハ大聖寺附近
- 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 苦汁ノ外灰ヲ產出ス用途ハ肥料
- 十三 副産物ノ價格及販路 灰一俵十四貫匁ニテ拾三錢販路ハ附近村落
- 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 從來粗惡ノ鹽ヲ產出スルコトアルモ區

分ヲナサス混和販賣セリ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

撒鹽ノマ、擔ヒテ賣ルヲ以テ本章該當記事ナシ

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 貯藏方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 貯藏方法トシテハ撒鹽ノ儘釜屋ノ隅ニ小穴ヲ穿テ莖ヲ敷キ其ノ

中ニ貯藏スルノミ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 該當記事ナシ

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 一ヶ月以上貯藏スルコトナシ苦汁ハ土中へ吸收シテ判明セ

ス

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置 該當記事ナシ

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 古積鹹製造用家屋ノ大小、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 所轄内製鹽者ハ從來包裝ヲナサス製鹽ハ總テ撒ノ儘箆ニ入レ各町村ヲ振賣リスル習慣ニ

テ代金ハ現金ニテ現品ト引換フ

(一七) 金澤鹽務局大聖寺出張所ノ部

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
第十二章 輸出入及試賣
第十三章 鹽田以外製鹽裝置及方法

- 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 鹽ノ販路ハ能美、江沼ノ二郡町村ニシテ用途ヲ定メテ注文ヲ受クルコトナシ
- 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 該當記事ナシ
- 五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格 小賣價格(卸賣ナシ)
- 一 升當リ三十五年二錢五厘 三十六年二錢六厘 三十七年二錢八厘
- 六 鹽價ノ定メ方 鹽價ノ定メ方ハ市場ニ於ケル相場ニ從フ
- 七 販賣ノ季節 春二分、夏一分、秋三分、冬四分
- 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 小賣一升ノ實量二百五十匁
- 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

第十二章 輸出入及試賣

第十三章 鹽田以外製鹽裝置及方法

第十四章 燒 鹽

第十五章 再 製 鹽

右八章該當記事ナシ

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 鹽田ハ大字共有ニシテ從來賣買ナキヲ以テ判明セサルモ時價

ハ畑ト同等ニ位スルモノ、如シ

畑一反歩時價六十圓一ケ年ノ收得拾二圓二十一錢