

金澤鹽務局

宇出津出張所之部

# 金澤鹽務局宇出津出張所ノ部

## 第一章 鹽田位置、方法及附近ノ地勢、地形

管内ノ鹽田ハ能登ノ内浦ニ面シ鳳至、珠洲ノ兩郡ニ跨リ海岸線拾數里ノ間ニ點在セリ而シテ鳳至郡ニアリテハ七尾灣ノ北岸及西北宇出津港附近、珠洲郡ニアリテハ東北南ノ三方ハ海ニ面シ鹽田ハ多ク東南ノ港灣附近ニ散布セリ

地勢兩郡トモ山岳ト稱スヘキモノナク丘陵處々ニ起伏シテ高キモ三百尺ヲ超ユルモノナク又森林ト稱スヘキ程ノモノナシト雖モ到ル處山地ニ屬スルヲ以テ燃料ノ饒多ナルニヨリ製鹽地トシテハ不適當ニアラサルモ山勢ハ傾斜急ニシテ海中ニ突出シ斷崖絶壁ニシテ沿海ト雖モ平野ナシ川流ハ地域狹少ナルヲ以テ河川ト稱スヘキモノナク多クハ谿流ナルヲ以テ長キモ三里ヲ超ユルモノナシ又池沼ト稱スヘキモノナシ氣候ハ溫和ナリト雖モ亞細亞大陸ヨリ吹キ來ル寒風ヲ被ルヲ以テ寒暑ノ差大ナリ風位ハ季節ニヨリ差アルモ概シテ西北風多シ梅雨ノ季節ニ霖雨數十日ニ亘ルコトアリ而シテ雨量ノ最モ多キハ十一、十二、一月ノ三ヶ月間トスルモ寒氣ノ爲メ凝結シテ雪トナリ降下ス

## 第二章 鹽業ノ沿革

製鹽ノ起源ハ何時代ニ初マリシヤ摸糊トシテ一モ信憑スヘキ事實ヲ知ルヲ得サルモ今日ヨリ二百五十年前加賀藩三世ノ主前田利常能州ノ海潮ハ鹹分強クシテ製鹽ニ適シ且ツ山地ナルヲ以テ燃料ノ豊富ナルヨリ鹽田ノ開墾ヲ獎勵シ生計ニ苦シミツ、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シタルニ肇マレリト(各國製鹽調査參照)古老ノ言ニヨレハ當時藩ニハ御鹽裁許所ナルモノアリテ鹽奉行、郡奉行、製鹽吟味人、製鹽取締役、製鹽相見役、榷取役等ノ諸役アリシモ收納販賣ニ各製鹽地へ出張セシモノハ郡奉行、製鹽取締役、當局藩吏ハ之レニ當リ製鹽相見役ハ(十村役)重ニ收納販賣ニ關スル事務及倉庫ノ開閉ヲ司リ榷取役ハ技能優レタルモノヲ之レニ充テ其賠償法ハ仕入米トシテ各鹽田製産額ニ應シ製

年ノ製産見込高ニ對シ玄米幾千ヲ貸付ケタルモノニシテ其返濟ノ法ハ玄米一石ニ對シ鹽九俵ヲ以テシ鹽業者九俵ニ充ルトキハ御倉(各製鹽地ニアリシモノ)ニ納ム一俵ノ容量ハ五斗入ニシテ樹取ノ際四斗七升以上アレハ檢査濟トナリシ(一俵毎ニ名札ヲ挿入セシモノ)而シテ收納期間ハ春ノ土用ヨリ秋ノ土用迄トシ以テ維新ニ至レリ其後廢藩置縣トナリテヨリ各自賣買ナリシカ明治五年政府ノ恩貸ニ依リテ利殖シタル貯蓄金四萬千六百餘圓ヲ以テ珠洲郡鹽業者へ貸付シ來リシカ其後珠洲郡製鹽資金貸付規則ナルモノヲ設ケ名ケテ石川縣珠洲郡鹽業獎勵財團トシ明治三十六年四月十二日鹽業者ノ同意書ヲ添附シ以テ農商務大臣へ許可ヲ申請シ今年十二月廿六日ヲ以テ本財團設立ノ許可アリ明治三十七年一月十三日附輪島區裁判所飯田出張所へ申請シ法人ノ登記ヲ得、事務所ニハ役員ヲ置キ各支部ニアリテハ監事アリ以テ製鹽事業ノ改良發達ヲ計ル而シテ各支部幹事製鹽取扱ニ當リ當業者ヲシテ隨意ニ之ヲ販賣スルコト能ハサリシモノナリ以テ政府專賣ノ今日ニ至レリ

### 第三章 製鹽方法

#### 甲 鹹水採收

管内ノ採鹹地ハ揚ケ濱鹽田ニシテ撒砂ノ凝塊ヲ破壞爬砂セシ後給灌ハ撒灌式ニヨリ(撒潮)鹹水ヲ採收ス其ノ法ハ撒砂ニ海水ヲ吸收セシメ天日及毛細管引力ニヨリ水分ヲ蒸發シ析出セル鹽分ヲ海水ニヨリ洗滌濾過セシメテ採鹹スルニアリ

一 鹽田ノ種類及面積 鹽田面積ハ臨海揚ケ濱鹽田ニシテ地盤ト(作成盤)撒砂(砂)ヲ以テ形成サル給灌形式ヨリ云フトキハ撒灌式(撒潮)ナリ

今明治三十七年十二月現在各村別及ヒ各一戸前當リヲ掲クレハ左ノ如シ(但シ釜屋倉庫等敷地ノ面積ハ目下調査中ニ付記入スルヲ得ス)

町	村	名	反	別	一	戸	前	當	リ



- 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 左表ノ如シ
- 八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限 次項ノ如シ

名	稱	員數	總價格	單價	一年間ノ償却額	使用年限	使用方方法
あ	らしを桶	二	一六〇〇	〇・八〇〇	〇・三二〇	五年	撒潮水汲揚ケニ使用
ふ	こけ	四	八〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	四年	被動性撒布用潮水溜溜用ニ使用
を	ちよ桶	二	〇・八〇〇	〇・四〇〇	〇・二〇〇	四年	鹽田撒砂ニ海水撒布ニ使用
た	れふね	三	一〇五〇〇	三五〇〇	一・三三三	八年	洗砂用濾過ニ使用
み	を桶	二	〇・八〇〇	〇・四〇〇	〇・二〇〇	五年	鹹水入容器
あ	い桶	六	一・二〇〇	〇・二〇〇	〇・二〇〇	六年	二番鹹水入容器
さ	しをちよ桶	二	〇・四〇〇	〇・二〇〇	〇・〇八〇	五年	洗砂用海水汲取ニ使用ス
こ	まざらい	二	〇・四〇〇	〇・二〇〇	〇・〇六七	六年	撒砂爬搔用ニ使用ス
よ	せびら	二	〇・三九〇	〇・一九五	〇・〇七八	五年	集砂ニ使用ス
も	ち	二	〇・二〇〇	〇・一〇〇	〇・二〇〇	一年	鹹砂取入ニ使用ス
た	ねびら	二	〇・二〇〇	〇・一〇〇	〇・二〇〇	一年	骸砂ヲ鹽田ニ戻還スルニ使用ス
だ	しびら	二	〇・二〇〇	〇・一〇〇	〇・二〇〇	一年	洗砂ヲ濾過器ヨリ取出スニ使用
竹	畚	一	〇・〇五〇	〇・〇五〇	〇・〇五〇	一年	運搬用ニ使用ス
鉄		一	〇・五〇〇	〇・五〇〇	〇・二五〇	二年	鹽田破壊ノ部分修繕用ニ使用ス

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形狀及面積 鹹水貯藏場所ハ凡テ煎熬場内便宜ノ處ニ設置サレ杉製ノ桶ヲ用フ大抵覆蓋

ヲ有シ形狀ハ圓形ニシテ其据付ハ深ク土中ニ埋設シアリ大小廣狹ハ左ノ如キモノ多ク用井ラル

上口径五尺五寸、底徑五尺、高サ五尺五寸、容積ハ大約二十石入りニシテ大抵二個ヲ有セリ

十 鹽田地盤ノ構造及性質 鹽田地盤ノ作成ハ創立時代ニヨリ其規模計劃ヲ異ニシ土地ノ構成埋立海面ノ方位撒潮水汲取

リノ便否河流ノ如何ニヨリ其構造一樣ナラサルモ其概況ハ海岸ニ幾重ニモ防波堤様ノモノヲ造リ土塊ノ流失ヲ防キ豫想ノ

盤面ヲ得タルトキハ海ニ面シタル方ニ切石又ハ自然岩石ヲ以テ堅牢ナル石堤ヲ形造リ海面ヨリ高サハ潮水干満ノ差ヲ計リ大抵六寸乃至七寸ナレトモ所ニヨリ四尺乃至五尺位ヲ程度トス

地盤ノ構造ハ赤褐色又ハ黄褐色ノ強粘土又ハ輕粘土ヲ以テ厚サ五寸乃至六寸ノ盤(方言のり)ヲ造リ鎮壓シ凹凸ヲ矯正シ其上ニ粉砂ヲ撒布シ以テ盤面ノ龜裂ヲ防キ其上ニ撒砂ヲ行フニアリ而シテ修盤ヲ行フハ時ニ應ジ之レヲ行ヒ一定セス

十一 撒砂ノ種類、性質 撒砂原砂ハ外給ニシテ(珠洲郡鵜島ノ沿岸)各地稍々異ナルト雖モ大體ニ於テ大差ナシ其良否ハ真砂(黑色)ヲ最良トス貝砂(灰黄色ニシテ)之レニ次ク何トナレハ貝砂ハ粉砂トナルコト速ニシテ鹽付惡シキト乾燥ニ長時間ヲ要スルト鹹水ニ泥土ヲ混スルコト多ケレハナリ而シテ鹹水濾出ノ遅速ハ粗砂ヨリモ細砂ハ緩ナリ

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數 鹽田壹畝歩ニ對シ撒砂量六石内外ニシテ季節ニヨリ撒布量ニ増減ナク又替砂ヲナサス撒砂一升重量約六百匁

十三 撒砂乾燥ノ時間

五月	五時間	六月	六時間
七月	七時間乃至八時間	八月	八時間乃至九時間
九月	八時間	十月	四時間

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

季	節	海水及二番鹹水量共	一番鹹水量	二番鹹水量
五	五月	七〇〇 <small>合</small>	一七〇 <small>合</small>	一五〇 <small>合</small>
六	六月	八〇〇	一八〇	二〇〇
七	七月	八〇〇	一八〇	二〇〇

季	節	海水及二番鹹水量共	一番鹹水量	二番鹹水量
八	月	九〇〇 <small>合</small>	二〇〇 <small>合</small>	三〇〇 <small>合</small>
九	月	九〇〇	二〇〇	三〇〇
十	月	六〇〇	一五〇	一〇〇

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質

不溶解物	溫度比		
	質分	重	度
海			一八・〇〇〇
水			二・八〇〇
			一・六三三九
			〇・九三三九
一番鹹水			一六・〇〇〇
			一五・五〇〇
			一三・〇四五六
			一五・二九七二
二番鹹水			一七・〇〇〇
			八・〇〇〇
			五・七〇七五
			九・〇三八〇

十六 海水引入、排出(水閘)、海水汲揚装置及汲揚方法 多クハ誘水及ヒ排水等ノ設備ナク海水汲揚方法ハ海中ヨリ一荷

ツ、負擔シテ運フモ珠洲郡市ノ瀨ニ在テハ一種ノ装置ニヨリ誘水セリ(圖面參觀)

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 左ノ如シ

鹽田面二反一畝歩

一ヶ年總採鹹量四百六十四石 其月別採鹹歩合ヲ示セハ左ノ如シ

五	月	採鹹量	採鹹歩合	比	重
		五八・四六四	〇・二二六		拾度乃至十二度

十	九	八	七	六
月	月	月	月	月
				七五・二六八
				二五・九八四
				一八・八四八
				一〇・八五七六
				六・九六〇
				〇・二六二
				〇・〇五六
				〇・四〇七
				〇・二三四
				〇・〇一五
拾	拾	同	拾	拾
度	五度	上	三度	度
内	乃至	内	度	内
外	拾八	外	度	外
	度			

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 鹽田一戸前當従業者一人當賃銀

一、濱 仕 一人 一ヶ年分 四十五圓

一、臨時雇人 一人 二十五日分 七圓五十錢

一、濱 取 一人 一ヶ年分 二十五圓

總賃銀 七十七圓五十錢

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 鹹水採收時季ハ地方製鹽地ニヨリ多少差異アルモ五、六、七、八、九、十ノ六月間トス最好時季ハ八月上旬ヨリ九月上旬ノ間トス風位ハ西北風ヲ以テ最佳トス

二十一 一年間ノ採鹹平均日數

	五	月	六	月	七	月	八	月	九	月	十	月	計	
月毎採鹹日數			十四日		十二日		四日		二十日		十三日		二日	六十五日
月毎準備濱日數			四日		二日		二日		四日		三日		〇	十五日

二十二 一年間ノ平均鹹水採收量 鹽田二反一畝歩ニ對シ

上 田	五百三十八石	中 田	四百六十四石	下 田	二百九十一石
-----	--------	-----	--------	-----	--------

二十三 準備濱及持濱其地ノ採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法 準備ハ毎年開業ノ初メ替砂及ヒ修盤ヲ行ヒ及ヒ風浪ノ爲メ



盤面ノ破壞撒砂欠減ノ時修繕補砂ヲ成スノ外雨後準備ノ操作ハ左ノ如シ

(一) 準備濱

持濱ノ前日垂槽ノ側ニ堆積シアル撒砂ヲはねびらヲ以テ擴撒シタル上こまざらいヲ以テ斜形ニ搔均シ然ル後撒潮シ翌日操作ニ要スル諸般準備ヲナシ

(二) 持濱

當日早朝こまざらいヲ以テ前日ノ爬搔方向ト反對ニテ爬砂シ撒潮ノ上乾燥時間ニ至リテ採鹹操作ニ移ル

(三) 鹹水採取

鹹砂乾燥ノ時期ニ至レハよせびらヲ以テ畦形ニ集砂シ適宜ノ場所ニ垂槽ヲ据ヘ鹹砂ヲ收容シ海水ヲ注入濾過シテ之ヲみをき(桶)ニ滴下セシメ容量二斗(其日ノ鹽付如何ニヨリ多少アリ)ヲ一番垂トシ次キヲ二番(方言あい、鹽付ノ如何ニヨリ三番垂ニ及フコトアリ)トシテ次槽ノ溶解ニ用ヒ最終ノモノハ翌日溶解料トシ貯藏ス持濱ハ日持ニシテ換持三日持等ナシ

二十四 鹹水採取ニ關スル其他ノ事項 前項採鹹終レハ垂槽ノ骸砂ヲだしびらニテ槽内ヨリ搔出シはねびらニテ四方ニ厚薄ナキ様擴散戻還シ終レハこまざらいヲ以テ準備濱ニ於ケル如ク爬砂シ翌日持濱ノ準備ヲナスナリ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 管内釜屋ハ凡テ鹽田内稍々高キ一隅ニ設置サレ其構造ハ木造萱葺壁附ニシテ前後ノ

二方ヲ出入口トス其建坪ハ大抵拾五坪乃至二十坪ノ間ニアリ煎熬釜ハ壹個若シクハ二個ニシテ場ノ中央ニ設ケ其周圍ニ都合能ク床受ケ苦汁流シ等アリ

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺 釜ハ大抵能登中居産ノ鐵釜ニシテ(鑄鐵)其形狀ハ扁平丸形ナリ其

容量ハ一枚半焚キ(鹹水量三石二斗乃至三石三斗入)一枚焚キ(二石八九斗入)ハ普通ニ多ク使用サレ價格ハ二十五圓ヨリ四十五圓迄トス保存期間ハ二十五年ヨリ四拾年間トス

三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ルマテノ操作 竈ノ構造ハ土中一尺五寸位ヲ圓形ニ掘下ケ其周圍ヲ幅一尺長サ二尺五寸位ヲ切石拾個又ハ拾五個ヲ立並ヘ地上ニ出ツルコト壹尺五寸石ト石トノ間隙ハ粘土ヲ以テ接合シ幅一尺長サ二尺ノ燃料口前方ニ設ケアリ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル装置、構造及方法 鹽田ノ構成概ネ小規模ナルヲ以テ別ニ輸送ノ設備ナク一荷宛運フニアリ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法 次項表ノ如シ(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 左表ノ如シ

煎熬用器具調明細表

種	類	員數	總價格	單價	一ヶ年 償却高	使用年限	使 用 方 法
こ	が	二	一五〇〇〇	七五〇〇	一五〇〇	十	鹹水貯藏用ニ供ス
釣	瓶	一	一〇〇〇	一〇〇〇	〇一〇〇	十	鹹水釜入用ニ使用ス
す	桶	二	〇一二〇	〇一二〇	〇〇四〇	三	鹹水釜ノ槽ニ汲入ニ使用ス
柄	杓	一	五六〇〇	二八〇〇	〇七〇〇	八	煎熬中鹹水中ニ含有スル不純物除去ニ使用ス
か	す	二	〇三〇〇	〇三〇〇	〇一〇〇	三	すまし桶ニ鹹水汲入ニ使用ス
ご	み	一	〇一〇〇	〇一〇〇	〇〇二〇	五	すまし桶ニ鹹水ヲ柄杓ニテ汲入ルモ柄杓ヲ使用スル能ハサルニ至リカサリヲ用フ
あ	わ	一	〇二〇〇	〇二〇〇	〇〇三三	三	鹹水煎熬中釜面ニ浮フ不純物ノ除去ニ使用ス
さ	り	二	〇八〇〇	〇四〇〇	〇〇六七	三	全上釜面ニ浮フ泡沫ヲ除去スルニ使用ス
鹽	り	一	〇一〇〇	〇一〇〇	〇〇五〇	二	釜ノ内縁ニ附着セル不純物及ヒ附着セル鹽ヲ掻キ落シニ用フルモ
手	揚	一	〇〇五〇	〇〇五〇	〇〇一七	三	鹽ノ結晶物ヲ掬ヒ揚ケルニ使用ス
火	振	一	〇〇五〇	〇〇五〇	〇〇一〇	二	釜ヨリ掬ヒ出サレタル鹽ヲ掻キ寄セルニ使用ス
灰	箸	一	〇〇五〇	〇〇五〇	〇〇一〇	四	燃燒ノ際ニ使用ス
箕	出	一	〇一五〇	〇一五〇	〇〇七五	二	灰殻ヲ取出スニ用ユ 鹽ヲ床ヨリ「受ケ」ヘ運フニ用ユ

種	類	員數	總價格	單價	償却高年	使用年限	使用方 法
茶	結晶	四	〇・二〇〇	〇・〇五〇	〇・〇五〇	四十年	飲料水容器
比	計	二	七〇・〇〇〇	三五・〇〇〇	三五・〇〇〇	二十年	
竹	手	一	〇・〇四〇	〇・〇二〇	〇・〇四〇	一年	飲料水容器
熊	手	一	〇・〇五〇	〇・〇五〇	〇・〇五〇	一年	燃料ヲ搔キ集ムルニ用ユ
湯	吞	一	〇・一〇〇	〇・一〇〇	〇・〇三三	三年	同
茶	釜	一	〇・七五〇	〇・七五〇	〇・一五〇	五年	湯沸シニ使用ス
火	鉢	一	〇・〇五〇	〇・〇五〇	〇・〇一七	三年	釜焚キ鹽付等飲料水入ニ使用ス
水	桶	一	〇・二〇〇	〇・二〇〇	〇・〇三三	六年	釜焚キ用ニ使用ス
床	几	一	〇・一〇〇	〇・一〇〇	〇・〇二〇	五年	釜焚キ用ニ使用ス
竹	畚	一	〇・一五〇	〇・一五〇	〇・〇七五	二年	包裝ナセル鹽俵ヲ運搬ノ用ニ使用ス
鎌		一	〇・二五〇	〇・二五〇	〇・一二五	二年	煎熬中ニ燃料木枝ノ小切ニ使用ス
蓆		一五	一・五〇〇	〇・一〇〇	一・五〇〇	一年	床其他ノ鹽ノ取扱ヲナスニ用ユ

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質 燃料ノ種類名稱ハ各地稍々異ナリ或ハ松杉ノ枝葉及竹柴等ヲ用スル處ト堅木枝

ヲ專用スル處アリ

產地ハ多ク鹽田附近遠クモ一里ヲ出テス品質ハ大ニ煎熬ニ直接ノ關係ヲ有スルモノナレハ撰擇スト雖モ松杉ノ枝及ヒ其ノ葉ヲ以テ良好ナリト云ヒ居レリ堅木ハ熱量高キモ煎熬中焚火ヲシテ隨意ニ火熱ヲ上下スルコト能ハサレハナリ價格ハ三尺締ニテ一把松杉類ニアリテハ壹錢七厘堅木ハ二錢五厘内外ナリ其價格ノ變動ハ四期大差ナキモ乾天打續キ不足ヲ生スルトキハ二割乃至三割ノ騰貴ヲ來スヲ例トセリ

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量三石三石二斗

十乃至二石九斗トス比重ハ季節ニヨリ差異アルモ一ケ年平均鹹度(製鹽事項記載簿ニヨル)母氏比重十五度攝氏十八度鹹水一十石當リ等級別數量左ノ如シ

等級別 數量(製鹽量) 苦汁

十三三級蒸ニ等ハ其對ノ車取 貳圓斗 七斗 升

十六四級蒸ニ等ハ其對ノ車取 貳圓斗 四斗 升

五等 參斗 二升

平均ニ釜煎熬ニ使用スル燃料ノ數量ハ平均拾六把トス(一把三尺縮ニテ五貫目内外)

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 鳳至郡宇出津濱ニ於ケルモノ

ヲ圖示スヘシ(圖面參觀)

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

一釜 焚キ 二十圓ヨリ二十五圓

一馬 使 二十圓ヨリ十八圓

十以上ハ一戸前反別二反一畝步當ヨリ掲記セシモノナリ

十二一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量並ニ其收鹽

總鹹水量 釜數 收鹽量 鹹水(一石ニ對スル製鹽步合)

十一石六斗 四 二石九斗 七十七貫九百五十二匁

十四但シ釜數ハ最盛期以外ニ在テハ一晝夜ニ二釜ニ止ムルコトアリ

十三鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 鹽田一戸前反別二反一畝步ヨリ得ル製鹽量ハ平年百拾六石ニシテ

十四 (四等鹽ニシテ等差ナシ)重量一萬九千四百八十八斤ナリ

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 包裝前ノ裸鹽即チ釜ヨリ採收シタルモノハ一先ツ床ニ移シテ一晝夜短キモ一日位

(其熬煎スルニ從ヒ漸次床ヨリ請ケニ移スニヨリ)放置シテ能ク苦汁ヲ分離セシメ次釜熬煎ヲ終ル迄置キ之レヲ受ケニ移シ包裝迄貯藏シ置クモノトス(圖面參記)

十一 附記 受ケトハ包裝迄裸鹽ノ儘貯藏スル場所ニシテ釜屋内ニアリ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 鹹水釜入裝置ニヨリ注入シ終レハ漸次煮沸後消火シ(火入後大抵一時三十分間)後すま

シ桶ヲ以テ悉ク煎熬中ノ鹹水ヲ汲ミ取り大凡三十分間位靜置シ鹹水中ニ含有スル泥土等ヲ沈澱セシメ其間ニ釜中ニ附着スル汚物ヲ能ク洗滌シタル後桶中ノ鹹水ヲ絞栓シテ移スニアリ斯クシテ一方ノ釜ヲ終レハ又一方ノ釜ニモ前ニ同シ操作ヲ行

ヒ斯クシテ兩方ノ操作濟ミ次第本煎熬ニ取り掛ルニアリ斯ク煎熬シツ、泡ノ釜面ニ浮フヲ待チ除去スルコト二回、三回及ヒ斯ク煎熬シツ、アル間ニ方言はかりのめト稱シテ微細ノ結晶浮上スルニ至リテ止ム而シテ釜中ヨリ鹽ヲ採取スル度ハ方

言しをとぼト稱シテ指頭大ノ棒樣ノモノ結晶面幾個トナク突起シ此者初メノ間ハ灰白色ナレト漸次煎熬スルニ從ヒ頭部白色ヲ顯ハスニ至ル而シテ其ノ白色ノ部分カ棒ノ長サノ三分ノ二位ニ至ルヲ度トシ採鹽スルナリ採鹽後釜中ニ多キハ一斗ニ

升少ナキハ四升位ノ苦汁ヲ殘留スルモ(但シ一卸ニ付テナリ)苦汁桶ニ汲ミ移シ次ノ鹹水ト混和セス煎熬中ニ苦汁ヲ注入セ

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 前項ノ操作ヲ終レハ釜ノ内面ニ附着セル汚物等ヲ剝落洗滌シ次回ノ煎熬準備ヲナスニア

十八 一年間ノ平均煎熬日數 鹹水貯藏ノ容器小ナルヲ以テ鹹水ハ採取スルニ從テ煎熬ス其一ケ年平均日數六拾五日ナリ

十九 一年間ノ平均收鹽量 百拾六石此ノ重量壹萬九千四百八拾八斤

二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用 珠洲郡小木村字市ノ瀨鹽田壹戸前當リ 次ノ如シ

採鹹費 百二十九圓三錢四厘 煎熬費 百三圓三錢八厘ナリ

本調査ハ中田ニ就キタルモノニテ上田ハ總計ニテ約四十少ナク下田ハ二十圓多シ

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表 珠洲郡市ノ瀨村鹽田一戸前當リ 次ノ如シ

(一) 収入ノ部

一、鹽田反別 貳反壹畝歩

一、生産産額 百拾六石

此斤量 壹萬九千四百八十八斤

一、價 格 二百三十三圓八十五錢六厘 平均四等鹽百斤當リ賠償額壹圓二十錢

一、雜 收 入 拾三圓五拾九錢貳厘 苦汁十八石三斗一石二十四錢四圓三十九錢二厘  
灰一俵(十四貫目入)二十三俵一俵四十錢九圓二十錢

計 二百四十七圓四十四錢八厘

(二) 支出ノ部

一、採 鹹 費 濱仕一人一ヶ年分四十五圓、濱取一人一ヶ年分二十五圓其他雇人七圓五十錢、原砂取

寄費九圓六十六錢六厘、堤防等修繕費一日一人三十五錢四人分一圓四十錢、採鹹器具

一ヶ年償却費五圓二十一錢八厘、同一ヶ年修繕費一日一人三十五錢七人分二圓四十五

錢、垂槽用蓆一枚拾錢四枚四十錢、三十二圓四十錢二石七斗年貢石十二圓ノ證

計 百二十九圓三錢四厘

煎 熬 費 釜焚一人一ヶ年分二十二圓、馬使一ヶ年十八圓、釜借賃一個四圓一ヶ年分八圓、煎熬

具一年間償却額五圓三十四錢八厘、燃料二千五百六十把壹把ニ付一錢九厘四十八圓六

十四錢、煎熬器具一年間修繕費一日一人三十五錢三人分一圓五錢、包裝料一俵二錢二厘二百四十三俵五圓三十四錢六厘、運搬費一俵一錢五厘二百四十三俵三圓六十四錢五厘、組合費一俵ニ付二錢四圓八十六錢、雜費二圓四十四錢

計

百十九圓三十二錢九厘

二百四十八圓三十六錢三厘

通 計

九十一錢五厘

損 金

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、舊慣襲用ノ結果改良シタル點甚タ少ナシ只市ノ瀨濱ノ或ル一部ニ煙突及海水汲取等ノ設置アレトモ設計其當ヲ得サルヲ以テ結果良好ナラス今後改良ヲ要スヘキ點二三ヲ擧クレハ左ノ如シ

(一) 鹽田一戸前當リハ收支計算上現在ノ一戸前當リニテハ過小ナルヲ以テ鹽田整理ヲ行フト同時ニ一戸當リヲ(現在一戸前當二反一畝步)三反步ニ擴大スルコト(實況ニ微シ生産費調ノ結果一戸前當リヲ三反步當リトスルヲ利益ト認ム)

(二) 管内製鹽地ハ凡テ内浦ニテ揚濱且ツ土層ノ構成上第三紀層擬灰岩地タルヲ以テ化學作用及ヒ理學機能ニヨリ硅酸加里及ヒ硅酸曹達等ヲ分離シ遂ニ含水硅酸ノ礬土即チ粘土ト化セシ結果海水中ニハ多量ノ硅酸苦土硅酸加里硅酸曹達等ノ硅酸鹽類ヲ含有シ居レリ(鹽殼ヲ見テモ明ナリ)故ニ此等ノ不純物除去ヲ完全ニ行フコト

(三) 地形ノ關係上淡水流出多ク爲メニ海水ノ鹹度常ニ低キヲ以テ撒潮水汲取裝置ヲ設置シ從前ヨリ鹹度ノ高キ海水ヲ得ルト同時ニ勞働時間ヲ節減スルコト

(四) 鹽田整理ノ結果鹹水貯藏器ヲ増加スルコト

(五) 勞働拂底ハ直接生産費ニ關係スルヲ以テ今後女子ヲ補助人夫ニ使用スルコト

(六) 從來ヨリ補給砂ヲ増シ舊砂ノ使用量ヲ減スルコト

(七) 爬砂方向ハ可成的南北ニ行フコト(地形ノ關係)

(八) 釜屋ヲ合同スル等成ルヘク煎熬日數ヲ縮少スルコト

(九) ごみとり装置ヲ従前ヨリ完全ニ行フコト

#### 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 煎熬法ハ區々ニシテ一定セサルモ眞鹽製ナリ

二 鹽ノ理化學的性質 白色ニシテ結晶中粒ナリ

三 鹽ノ主要用途 管内製鹽ノ主要用途ハ漬物、四十物(魚類鹽藏)及醬油釀造用等ナリ

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 壹石ノ斤量左ノ如シ

一 二 等 三 等 四 等 五 等

一六三・七〇 一六五・二二 一六八・三七 一七五・〇〇

五 苦汁ノ用途 豆腐、瓦製造用及選種用ナリ

六 苦汁利用ノ方法 選種用トシテハ紫雲英、裸麥、小麥等ニシテ使用法ハ多ク二割乃至三割ノ淡水ヲ混入ス

七 苦汁ノ生産量 鹽田一戸前當リ拾八石五斗六升

八 苦汁ノ貯藏装置及貯藏方法 煎熬場内ノ一部ニ設置サレ即チ苦汁分離所下ニアル苦汁溜ヲ以テ之レニ充ツ

九 苦汁一石ノ賣買價格 二十四錢

十 苦汁ノ運搬方法及其販路 樽入(容量二斗入)ニシテ舟運ニヨル其販路先ハ地方及ヒ越中地方ナリ

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造装置及製造方法 苦汁ヨリ生スル副産物ナシ

十二 副産物ノ種類、名稱及用途 副産物ノ種類トシテハ苦汁及灰ノ外ナシ灰ノ用途ハ肥料ナリ



十三 副産物ノ價格及販路 灰十四貫匁當リ(一俵)四十錢ニシテ一石當リ一圓

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 粗惡鹽ハ時々鹹水ニ投入製成ノ上普通

鹽ニ混和シ又ハ自家用鹽ニ供シ別ニ販路等ヲ有セス

## 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(重量八十五斤内外)四斗(重量七十斤内外)ノ二種ナリ

二 包裝ノ形狀、種類 稻藁製俵ナリ(圖面參觀)

三 包裝ノ編製方法及其原料 總テ藁莖ヲ用ヒ編製ス(圖面參觀)

四 各種包裝ノ價格 專賣前ハ一俵ノ包裝料 壹錢五厘 專賣後ハ同 貳錢貳厘

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 販路先キニヨリ異ナラス凡テ一重

ニテ包裝セリ

六 包裝ニ附記スル商標、其他記號ノ種類、形狀、大小 包裝ニ標記セシ記號ヲ示セハ左ノ如シ

圖示スル如キ燒キ印ハ珠洲郡小木村及宮崎村ニ使用セシモノナリ(專賣前)材料ハ金屬製烙印トス(圖面參觀)

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 檜ヲ用ヒ其容料ハ一斗入トス

## 第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 從來販賣者ニ於ケル構造ハ土藏造リニシテ大ハ十二坪小ハ六坪ヲ以テ普通トス屋根

ハ大概瓦ヲ以テ葺キ可成の通風ヲ防ク故ニ窓ノ設備ナシ一方又ハ二方ニ出入口ヲ設ケ出入ニ供ス

庫内土間ノ構造ハ粗砂ヲ四五寸ノ厚サニ敷キ其上ニ丸太ヲ適宜ニ並ヘ其上ニ鹽俵ヲ積ムナリ但シ製造者ニ於テハ別ニ貯藏

庫ヲ有セス

二 貯藏方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態

貯鹽方法トシテ別段記述スヘキモノナシ唯タ賣遠キモノハ外觀

赤黒ニ變スル程度ニ止マレリ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法

包裝ノ積揚ケハ大小等ニ關セス凡ソ一俵ノ上ニ又一俵宛積ミ五

俵トス其高サハ六尺五寸ナリ積揚ケノ方法ハ前方ヨリ積揚ケニ列三列トシテ積ミ置クニアリ

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

鹽ノ步減ニ付テハ未タ試驗中ニアルヲ以テ判然知ルヲ得ス

ト雖モ時ノ經過ト季節ニヨリ差アルハ疑ナシ又貯藏場所ニモ大ニ關係アルノミナラス鹽ノ品質ニモ影響スルハ勿論ナリ而

シテ梅雨ヲ經過シタルモノハ步減ノ割合少ナシ眞鹽焚キ揚ケヨリ二ヶ月ヲ經過シタルモノ約壹割貳分差鹽不明

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置

苦汁分離所(床)ヨリ滴下シタル苦汁ハ其裝置ノ下ニアル苦汁溜桶ニ溜溜アルニアリ又釜

中ヨリ採鹽後ノ苦汁モ此ノ桶中ニ貯フ貯藏法トシテハ別ニ裝置ナク其儘苦汁溜桶ニ貯ヘ需用者アレハ何時ニテモ之ヲ汲ミ

取リ販賣シツ、アリ

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

從來ノ方法ノ區々ナルモ地方自家鹽ヲ除クノ外ハ凡テ問屋船手仲買等ト取引ヲナス賣買

ノ狀況ハ大抵現品ト代金ノ引換ニテ其場所ハ珠洲郡ニアリテハ小木港ヲ主トシ其他各地製鹽地ニ於テ直ニ取引ヲナセリ

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

從來鹽積船船ノ小木

港ニ入ルヤ船頭ハ直接製鹽者ニ申込マス問屋或ハ仲買ヲ以テ製鹽者ト賣買契約ヲ行ハシメ其報酬トシテ船主ハ仲買問屋ニ

鹽賣買價格ノ一分五厘乃至貳分ヲ與ヘ而シテ船主ト問屋仲買者トノ取引ハ即時拂若クハ定期拂トナセリ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 主ニ越中國ニシテ時ニハ北海道及ヒサガレン等ノ出漁船ノ鹽藏用トシテ出荷セシモノニシテ

他ハ地方ノ食鹽及四十物鹽トシテ賣買セシナリ而シテ用途ヲ定メテ製鹽ヲ注文スルモノハ地方四十物業者ニシテ苦味強キ

不良鹽(五等以外ノモノ)ヲ望ミシモノ、如クニシテ隨テ價格モ低廉ナルモノ賣買セラレタリ

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 從來當業者カ鹽商ヨリ資金ヲ借入セシ時ノ返

濟ノ方法ハ製鹽ヲ以テ返濟シ其鹽價ハ時ノ相場ニ依ルノ契約ヲナセシコトアルモ現時ハ斯ル關係アルヲ聞カス

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格 次表ノ如シ

濱 相 場	三 十 五 年	三 十 六 年	三 十 七 年
一 石 當 り	二・〇〇〇 円	一・八一〇 円	一・七〇〇 円
小 賣 一 升 當 り	〇・〇三〇	〇・〇二五	〇・〇二五

六 鹽價ノ定メ方 其年ノ豊凶需用ノ多寡ニヨリ仲買問屋等ノ見込ニ左右セラル、モノ、如ニシテ特殊ナル定メ方ナシ

七 販賣ノ季節 鹽ノ販賣額ノ多寡ハ季節ニヨリ異ナレリ其最モ多キ季節ハ十、十一、十二月ノ三ヶ月ナリ

八 鹽俵抜き検査ノ方法 別ニ抜き検査ト稱スヘキコトナク受渡ニハ五斗入ハ重量十二貫乃至十三貫五百匁四斗入ハ十貫乃

至十一貫アレハ夫ニテ取引セリ品質ノ鑑識ハ唯俵中ニ手指ヲ入レ其色澤ノミニ就キ之ヲナシタリ

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置 鹽ノ受渡ニ際シテハ容量ハ勿論重量モ一々改メサルヲ以テ其減少ニ

對シテノ何等定マリナシ而シテ從來五斗入ハ實量四斗四升入ハ實量三斗内外ナリシ小賣一升ハ盛俵ナルヲ以テ約三百三十

匁アリ

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 從來ニ於ケル鹽ノ運搬ハ凡テ海路ニヨリ運搬サレシモノニシテ重ニ小廻船ニ積載サル、ニヨリ多クハ五百俵少キハ百俵内外ナリトス

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数料、諸掛費、保險料及着荷地ニ於ケル諸掛費用等移出鹽運賃及運搬方法等 左ノ如シ

仕向先	呼稱量	實量	運搬方法	運賃	手数料	其他雜費	出荷地
七 尾	五斗	八〇〇〇斤	帆船	〇〇三〇	〇〇一〇	〇〇四〇	鹿波濱
越中伏木	同	八〇〇〇	同	〇〇四〇	〇〇一〇	〇〇四〇	同
同 橋	同	八〇〇〇	同	〇〇四〇	〇〇一〇	〇〇四〇	同
同 魚津	同	八〇〇〇	同	〇〇四五	〇〇一〇	〇〇四〇	同
越後直江津	同	八〇〇〇	同	〇〇六〇	〇〇一〇	〇〇四〇	同
七 尾	同	八〇〇〇	同	〇〇三五	〇〇一〇	〇〇四〇	越坂濱
伏木	同	八〇〇〇	同	〇〇五〇	〇〇一〇	〇〇四〇	同
滑川	同	八〇〇〇	同	〇〇五五	〇〇一〇	〇〇四〇	同
直江津	同	八〇〇〇	同	〇〇七〇	〇〇一〇	〇〇四〇	同
七 尾	同	八〇〇〇	同	〇〇三五	〇〇一〇	〇〇四〇	白丸濱
直江津	同	八〇〇〇	同	〇〇七五	〇〇一〇	〇〇四〇	同
穴水	同	八〇〇〇	同	〇〇二〇	〇〇一〇	〇〇四〇	小木
七 尾	同	八〇〇〇	同	〇〇三五	〇〇一〇	〇〇四〇	同

(二八) 金澤鹽務局宇出津出張所ノ部

第八章 鹽運搬ノ方法及運搬費

仕向先	呼稱量	實量	運搬方法	運賃	手數料	其他雜費	出荷地
伏木	五斗	八〇〇〇斤	帆船	〇〇五〇	〇〇一〇	〇〇四〇	小
岩瀬	同	八〇〇〇	同	〇〇五〇	〇〇一〇	〇〇四〇	同
滑川	同	八〇〇〇	同	〇〇五五	〇〇一〇	〇〇四〇	同
魚津	同	八〇〇〇	同	〇〇五五	〇〇一〇	〇〇四〇	同
直江津	同	八〇〇〇	同	〇〇七〇	〇〇一〇	〇〇四〇	同

### 第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 管内小作ハ土地(鹽田)ノミヲ貸與スルヲ常トシ此外ニ資本材料等ヲ貸與スルコトナシ然レトモ或ル特殊ノ場合製鹽ニ關スル器具機械モ共ニ貸與スルコトアリ

小作料ハ鹽田ノ上、中、下ニヨリテ差アルハ當然、天災、凶作等ニヨリ收得少ナキトキハ小作料ノ幾分ヲ減スルヲ常トセリ堤塘等ノ破壊ハ勿論鹽田ヲ初メ採鹹器、煎熬器又ハ釜屋ト共ニ小作スルモノハ凡テ修繕費ハ地主ノ負擔トシ小作人ハ勞役ニ従事ス

### 第十章 組合

管内鳳至郡ニアリテハ組合ノ組織ナキモ珠洲郡ニアリテハ石川縣珠洲郡鹽業獎勵財團ナルモノアリ製鹽業者ノ資金融通ノ機關ニ供セリ(飯田出張所ニ同シ)

### 第十一章 試驗

一 採鹹、煎熬其他鹽業ノ改良ニ關スル試驗ノ事蹟及方法  
 未タ試驗ノ實蹟ヲ得サルモ以前改良ヲ計リタル一二ヲ舉クレ  
 ハ左ノ如シ

珠洲郡小木村字市ノ瀨濱ニテ撒潮用水汲ミ揚ケぼんどヲ試用シ或ハ煎熬場内煙抜キノ裝置ナキ爲メ煎熬ノ際釜中ニ煙煤ノ  
 落下ヲ恐レ之レヲ防カン爲メ竈ノ側方ヨリ屋外トニ煙突ノ設備ヲナセシカ結果良好ナラサリシカ爲メ今日ニテハ共ニ之レ  
 ヲ廢シタリ

第十二章 輸出入及試賣

沿海洲朝鮮浦鹽等ノ各方面へ四十物鹽トシテ輸出シタルモ諸外國ヨリ輸出入ナシ

第十三章 鹽田以外ノ製鹽裝置及方法

第十四章 燒 鹽

第十五章 再 製 鹽

右三章該當記事ナシ

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 左ノ如シ

種	目	小	作	料	地	價	時	價
鹽	田	一	石	三	斗	九	圓	百五拾圓

(二八) 金澤鹽務局子出津出張所ノ部  
 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  
 第十五章 再製鹽  
 第十六章 鹽田ノ地價等

