

松江鹽務局

本局

之

部

(高架式)

松江鹽務局ノ部 (高架式)

高架式製鹽法

第一章 製鹽場ノ位置

本製鹽場ハ出雲國簸川郡杵築村大字杵築西ニアリ西面日本海ニ瀕シ東ハ山岳ヲ負ヒ南北ハ廣漠タル砂原ニシテ海岸ヲ距ルコト約三十間ノ箇所ニ設置セラル附近ハ堀川ト稱スル小流製鹽場ヲ隔ツル約五丁ノ北方ヲ貫流シ神戸川ハ南方十數丁外ヲ貫流シテ日本海ニ注ク

第二章 鹽業ノ沿革

甲 創業ノ起原

本製鹽ハ元吉岡勘之助氏ノ考按實驗ニ係リ我日本内地製鹽トシテ他ニ比類稀ナキ高架法ナリトス、初メ氏ハ食鹽製造ハ原料無盡藏ニシテ需用博ク年ノ豊凶ニ關セス必要ノモノナルノミナラス北日本ハ全ク食鹽需用地ニシテ其價格又甚タ廉ナラス冬季北海ノ航路險惡ナル際又ハ春秋二季ニ於テ東風北風連日吹キ續キ鹽船ノ歸航ナキ時又ハ大漁ノ際等ニハ殊ニ暴騰シ北日本ノ人民ハ常ニ食鹽ニ對シ高價ヲ拂フノミナラス從テ漁業其他ノ生産業ニ大不利ヲ蒙ルヲ免レサルヲ概シ如何ニシテカ此需用地ニ適スル製鹽法モカナト取調ヲ繼續シタリ然ルニ島根縣下杵築ノ海濱ニ於テハ古來揚濱製鹽法行ハレ藩政時代ニハ採鹹ト煎熬トヲ分業シ採鹹ハ民業ニシテ煎熬ハ官業トシ稍ヤ盛ニ製鹽ヲナシタルコトアリシモ廢藩ト共ニ此分業法ハ廢サレ今ハ只貧民夏期ノ副業トナリテ存スルノミナレトモ是レ氏ニ取リテハ研究ノ好材料ナルカ故ニ夏期ヲ利用シテ屢々此地ニ來リ一鹽業者ヲ雇入レ方針ヲ含メテ海水ノ濃度作業日數等ヲ取調ヘシメ且此地ノ小學校ニ氣象日誌ヲ正確ニ記錄センコトニ囑托シタ

リ氏カ此研究ニヨリテ得タル結果ハ鹽田法トシテ此地ノ缺點ハ作業日數ノ少キコトナリキト(一ヶ年百日以上百六十日以内)

元來當地方ハ雨量多ケレトモ雨量多キカ故ニ製鹽ニ適セサルニアラス降雨回数多キカ故ニ適セサルナリ一層詳言スレハ回数多クモ連日濕リ連日乾カハ同回数ニテモ或ハ適スルナランモ乾濕頻繁ナルカ故ニ先ツ雨天後一、二日ハ休ミ漸ク撒水スレハ降雨ノ爲メ空シク徒勞ニ歸スルコト屢ナリ此結果ヨリ來ル恐怖心ハ快晴ノ打續クヘキヲ充分ニ確信スルニアラサレハ手下サシメサルカ故ニ空シク好天氣ヲ逸スルコト又多シ如之此地ハ風力激シキカ故ニ砂ヲ吹キ飛ハシ甚シキハ大波揚濱ヲ洗フ等雨害ノミナラス風害モ亦一故障タリ是等種々ノ故障ハ主トシテ砂濱ヲ用フルニ原因スル故砂濱ヲ用ヒサル方法アラハ或ハ此地ニ適スルノ製鹽法モアラシカ、是ヨリ先キ机上ニ於テハ出來得ル限り製鹽ニ關スル智識ヲ蒐集セント欲シ諸書涉獵ヲ試ミ大ニ得ル處アリシト云フ

種々雜多ノ製鹽法中岩鹽發掘ハ其知ル處ニアラス天日製鹽ノ内地ニ於テ不適當ナルコトハ經驗之ヲ證明シ理論又之ヲ是認ス流動鹽田又然リ其他氷結法ノ如キハ遠キ北地ニ於ケル話タルニ止リ硝子天井天日製鹽ハ貯鹹「タンク」ニ利用スヘキモ獨立事業タルハ未タシ其他ノ小刀細工の製鹽法ハ氏ノ未タ感服シ能ハサル處ナリキ只高架法ノミハ氏ヲシテ甚タ判斷ニ苦シマシメ研究ノ繼續ヲ餘義ナクセシメタリト云フ

理論上ヨリ見レハ高架法ハ砂濱ヲ用フルニヨリテ生スル總テノ故障ヲ防キ得總テ作業日數詳ク言ヘハ作業時間數ニ於テ大利益アルノミナラス風力ノ強キハ大ニ此法ノ適スヘキヲ證スルカ故ニ採鹹法トシテハ風力強キ北日本ニ於テ先ツ上乘ノ方法ト云ハサルヘカラス然レトモ風力強キ丈其風壓ニ耐フル丈ノ堅固ナル建築及海水ヲ高架ニ舉クル勞力等鹽田ニ之レナキトコロノ不利モ思ハサルヘカラス而シテ營利的ノ事ナルカ故ニ非常ニ精細ナル考量ヲ要スルハ勿論ナリ其判斷ノ困難ナル知ルヘキノミ、茲ニ於テカ氏ハ實驗ニ訴フルノ外ナキニ至レリ然レトモ茲ニ最モ注意スヘキハ實驗往々人ヲ欺クコトアル是レナリトハ小規模ナルカ故ニ實驗ノ際ハ一舉手一投足ノ勞ニシテ實驗者ノ計算ニ漏ル、コトモ大規模トナレハ一ノ大ナル製産費トナ

リテ顯ハル、カ故ナリサレハ實驗モ出來得ヘキ丈大規模ニ倣ハサルヘカラス是レ莫大ノ經費ヲ要スルコトニシテ甚タ慎ムヘキ處ナルカ故ニ相馬鶴岡等既ニ實驗シタルモノ、成績、意見及斯業ノ先覺者ノ意見ヲ聽クノ至急ノ順序ナルヘキヲ考ヘ明治二十九年八月鹽業視察トシテ出發シ農商務省技師其他ノ鹽業家及學者舊師ヲ尋ネ且各製鹽地ヲ視察シ益々高架法實驗ノ必要ヲ感シタリ加之頃ヨリ北清鹽業視察ノ結果ト外鹽輸入ノ増加トニヨリ鹽業問題漸ク盛ナラントシ鹽業協會ノ創立アル等氏ノ熱心ヲ鼓舞シタルモノ尠ラサリキ

明治三十年春此地有志ノ援助ヲ得其年八月工ヲ起シ現今製鹽場ノアル處ニ基底二間半上端一間半高サ三丈二尺五寸長サ二間ノ高架ヲ設ケ之ニ二十二段ノ粗朶架ヲ入レ給水散水ノ裝置及假小屋ヲ設ケ九月半ヨリ實驗ヲ開始シタルニ肇マル

乙 高架法ノ實驗ト變遷

前掲ノ如ク實驗場ノ裝置ハ成レリ三十年九月初メテ降水シ濃鹹水ヲ得タルヲ始トシ二十度ノモノ八九斗乃至一、二石最多量一日五石七斗最高濃度二十八度ニシテ豫想以上ノ成績ナリキ殊ニ豫想ニ反セシハ風力強ケレハ雪天又ハ少雨アルモ尙採鹹シ得ラル、コトナリキ

採鹹スノ如シト雖トモ煎熬ノ結果ヲ得サレハ安心ナリ難キカ故ニ二斗八升入ノ平釜ヲ用ヒ之ヲ試ミタル處最初ハ黑色ニシテ煮豆ト同一ノ臭氣アルモノヲ得タレトモ濾過其他ノ方法ニヨリ漸次褐色トナリ粗朶ノ有機物ノ析出シ盡スニ至リテ純白ノモノヲ得ルニ至レリ此際燃料ハ松割木又ハ松葉ナリシカ故ニ結晶粗ク從テ柵目ニ於テ歩上リハ能ク四歩ニ當レリ此實驗ニ要シタル經費六百圓餘ナリシト

明治三十一年冬ヨリ氏自ラ勞働ニ服シ親シク實驗ニ從事シ尙規模ヲ擴張シテ可成完全ニ實驗ヲ終ラント欲シ高架ヲ八間ニ延長シ釜モ一石二斗入ノモノ及温メ釜ヲ用ヒ必要ノ建築ヲナシ吉岡製鹽場ト稱シ營利的ニ實驗セリ三十二年八月ニ至リ諸般ノ準備完結シ使用人給料及雜費等ハ製鹽賣上ヲ以テ支拂シ得ラル、ニ至リタリ茲ニ至ル迄前後ヲ通シテ三千餘日ヲ要シタリ當初ヨリ各部分ニ於テ種々ノ改作ヲ加ヘタルカ故ニ費用ヲ要スルコト斯ノ如ク大ナリシト尋テ明治三十二年十月會社設立ノ議

起リ十一月十五日ニ創業總會ヲ開キ資本金一萬五千圓ヲ以テ株式會社ヲ創立シ之ヲ株式會社杵築高架製鹽場ト稱シ吉岡製鹽ノ總テノ財産權利ヲ收得シ諸準備ニ掛リ三十三年二月十三日設立登記ヲ得タリ、次テ同年同月社員ヲ上京セシメ高松理學博士井口工學博士中川工學士ニ就キ機關設計ノ批評ヲ乞ヒ大阪ニテ機關唧筒及三個ノ大製鹽鍋ノ製作ヲ了リ同年十月末廻送シ來リ之ト同時ニ諸般ノ設備ヲ完成シ同年十一月ヨリ愈々操業ニ着手セシモ成績不良ニシテ生産額ハ豫定ノ三分一ニ足ラス且ツ種々ノ故障意外ノ出來事接踵相起リ社運日ニ衰頽ニ傾キ三十三年十二月社員ノ交迭アリ後任者ハ銳意熱心ニ善後策ヲ講シ種々ノ施設ヲナシタル爲メ成績又好果ヲ呈スルコト、ナリ一時頗ル霸氣ヲ帶ヒシモ製鹽販賣上多大ノ損失ヲ釀シ會計紊亂シ再ヒ社運傾キシニ加ヘテ三十五年一月颶風起リ一號高架ノ過半數ヲ挫折轉倒スル等社ノ運命愈悲慘ノ極ニ陥リ三十五年二月再ヒ大改革ヲ斷行シ以テ今日ニ至レルモ未タ社債等償還スルノ好況ヲ見ス

第三章 鹹水採収及製鹽裝置

現今ノ裝置ヲ述フルニ先チ從來ノ裝置施設シタル事項ヲ記述スルハ必要ノコトナルヲ以テ以下聊カ概略ヲ摘記スルコト
、ナサム

甲 採鹹部ノ裝置

高架法採鹹ノ秘決ハ高架外ニ原料ヲ散棄セシメサル限り可成高架全體ヲ均一ニ濕潤セシムルニアリ然レトモ此均一ト云フコトハ仲々困難ナルコトニシテ例セハ十五度ノ鹹水ヲ高架ニ散水シ二十度ノ鹹水ヲ得ル場合ニ於テ益ヲ以テ各部分ノ降水ヲ受ケ之ヲ檢スルニ二十八度ノ處アリ十七度ノ處アリ二十度ノ處アリテ一様ナラス其原因ハ風上ト風下粗朶ノ粗密等ニモヨレト主トシテ散水ノ厚薄アルニヨル而シテ成ルヘク一様ナラシメンニハ一般ニ散水量ヲ増スヲ可トス然レトモ蒸發ハ面積ニ關シテ散水量ニ關セサルカ故ニ斯クスレハ平均ノ濃度下ルヲ以テ勢ヒ散水回数ヲ増加セサルヘカラス即チ高架ヲ多ク區分セサルヘカラス從テ唧筒數ヲ要スルコト多シ、佛國モウシヤニ於テハ十回ナリトノコトナルモ此地ニ於テハ好風ノ際三回弱風ノ

際四回最モ悪キ時五回ナリ故ニ高架ヲ五段ニ區分シ好風ノ際ハ最濃度ノモノヲ採ルカ或ハ散水量ヲ増加シテ多量ニ採ル装置ノ方法ヲ最モ可トスト雖トモ唧筒ノ増加ヲ患ヒ高架ヲ三段ニ區分シ三回ニシテ尙二十度以下ノ時ハ之ヲ「タンク」ニ貯ヘ第三號高架ニ再ヒ繰返スノ方法ヲ取レリ

乙 採鹹部裝置ノ修正

上述ノ如クニシテ採鹹ニ着手シタルニ故障ハ各所ニ起レリ一、海水吸入管ノ延長ニヨリ唧筒ノ揚水量非常ニ減少シタルコト依リテ百石入「タンク」ヲ設ケ之ニ海水ヲ引キ入レ次ニ之ヲ高架ニ揚水スルコト、シ二回ニ切りタルニ海水「タンク」ノ容積小ニ失シ殆ント作業スルコト能ハサリシコト二、各高架「タンク」小ニ失シ何レノ唧筒何レノ高架ニ故障アルモ全部休止スルノ己ムヲ得サルコト三、各送水管、送水樋皆小ニ失シ好風ノ際多ク採鹹スル時ハ何レノ容量モ皆溢レ棄ツルコト四、貯鹹「タンク」小ニシテ結晶部ニ故障アルカ又ハ好採鹹日打續ク時ハ採鹹部モ亦休止スルニ至ル之ヲ要スルニ容量非常ニ小ナルカ故ニ各器械ノ間密接ニシテ餘裕ナク幸ニ蒸發遲鈍ノ日又ハ各部分故障遲速等ナケレハ稍可ナレトモ蒸發多量ニシテ採鹹量多キ時又ハ何レカノ部ニカ遲速故障ヲ生スルトキハ甚タ小ナル故障モ全部ニ激變ヲ與ヘ直ニ作業中止トナリタルナリ加フルニ其當時職工不熟練ナルカ故ニ其採鹹量甚タ少ナカリキ

茲ニ於テカ更ニ千五百圓ノ補充設計ヲナスニ決シ各故障部ノ修正及海水「タンク」ヲ千五百石ニ、貯鹹「タンク」ヲ五百石ニ、三號豫備「タンク」ヲ二百五十石ニ、二號高架「タンク」ヲ百石ニ擴大スルノ工事ニ取掛リ其後各高架ノ中段ニ番外散水管ノ裝置ヲナスアリ種々ノ小改修ヲ企圖セリ

丙 結晶部ノ裝置

當初結晶部ハ三個ノ鐵釜ノ一聯アリ其一個ヲ沸騰ニ二個ヲ結晶ニ當テ眞鹽洗取法ヲ行フ即チ二十度ノ濃鹹沸騰釜ニ於テ沸騰シ「チプサム」其他ノ汚物ノ遊離沈澱スルヲ俟チ之ヲ抓キ取り濃度二十六度ニ進ミ將ニ結晶ヲ始メントスルニ至リ之ヲ結晶釜

ニ移シ結晶ノ部分ヲ掬取り母液ノ濃度三十度ニ進ムニ從テ之ヲ次ノ結晶釜ニ移シ三十五度ニ進ム迄採鹽シ三十五度ニ至レハ母液ハ放棄セラル、ナリ釜ハ何レモ同形ニシテ只長ヲ異ニスルノミ即チ幅五尺長サ十尺厚サ三分ノ軟鋼板ヲ弓狀ニ曲ケテ之ヲ綴合セ兩端ニ鏡板ヲ付シタルモノニシテ沸騰釜ハ二枚、第一ノ結晶釜ハ五枚第二ノ結晶釜ハ三枚ヨリ成リ總長サ五十尺ニシテ煙突ハ徑二尺高サ四丈六尺ナリ移水ノ順序上沸騰釜ハ火床ノ上ニアリテ最モ高ク次ハ次第ニ低ク配置サレタリ火床ハ幅三尺長サ五尺ニシテ初メ石炭ヲ燃料トセリ

丁 結晶部裝置ノ變更

前項ノ如キ裝置ヲ以テ採鹽ニ掛リタルニ石炭ノ消費量甚シク且底着鹽ノ生スルコト夥多ニシテ動モスレハ釜ニ破損ヲ來シ到底作業ヲ繼續スル能ハサルヲ以テ火床上ニハ最モ大ナル釜即チ五枚合セノ分ヲ置キ之ヲ第一號トス次ニ三枚ノ分ヲ三寸下ケテ据エ之ヲ第二號トス次ニ二枚ノ分ヲ二號ヨリ二尺上ケテ其次ニ列ス之ヲ第三號トス其次ニ更ニ底ハ四八ノ鐵板ニシテ側ハ板ヲ以テ作リタル深サ三尺ノモノアリ之ヲ四號トス濃鹹水ハ濃鹹「タンク」ヨリ第四號ニ流入シ少シク温メ次ニ第三號ニ落チテ攝氏六十度ニ昇リ次ニ第一號ニ移サレ沸騰シ遊離沈澱物ヲ去リ食鹽結晶スルニ從ヒテ掬ヒ取り三十度トナルニ及ヒ第二號ニ移シ三十五度ニ至ルニ及ヒ母液ヲ放棄ス温メ釜尙小ナルカ故ニ一號ヲ三號ノ位置ニ三號ヲ第二號ノ位置ニ直シテ尙釜ヲ上ケ二號ヲ一號ノ位置ニ直シ且別ニ四石入ノ釜ヲ設ケ新排列ノ二號三號ヲ悉ク温メ釜ニ適用シ三十度以上ノ母液ハ右四石入ノ釜ニテ結晶セシムルノ裝置ニ更メタリ

初メ石炭ヲ以テ煮沸シタルモ結晶粉狀ニシテ容積ヲ以テ賣買スル時ハ不利ナルカ故ニ結晶ヲ粗ニスル目的ヲ以テ松材ヲ燃料トナシタリ此地方ハ石炭不廉ニシテ松材ハ却テ廉ニ且其製品ノ結晶稍粗粒トナリ容量ニ於テ歩止リヲ増加スル等種々ノ點ニ於テ利益ヲ得始メテ愁眉ヲ開クヲ得タリト云フ

第四章 現今工場ノ裝置及構造

目今ノ裝置及構造ニ付テハ圖面ニ示シタルカ如キモ尙各部分ノ詳細ニ亘リ記述スレハ左ノ如シ

甲 採 鹹 部 分

- 一 海水輸入裝置 海水輸入裝置トシテハ鐵製長サ十五間口徑三寸ノ鐵管ヲ以テシ海中ニ設備セラル之ニ長サ先端一丈七尺次一丈四尺以下一丈二尺ノ海水輸入留鐵棒七本ヲ付シ鐵管ノ先端ニハ鐵綱ヲ附シ以テ夾雜物ノ進入ヲ防キ且該鐵管ニ接續セシムルニ長サ二十五間ノ竹管ヲ以テシ夫レヨリ第一號唧筒ニ接續セシメ唧筒ノ運轉ニヨリテ海水ヲ輸入セシム
- 二 海水「タンク」 木製角形長幅各二間深サ六尺ノモノ同形長内各六間三分深サ六尺ノモノ一個ヲ有シ土中ニ裝置セラレ六大ナルモノハ屋根掛ヲナシ小ナルモノハ蓋ヲ蔽ヒ以テ其地淡水ノ浸入ヲ防キ「タンク」ヨリ「タンク」ニ水導管ヲ通シ尙又小「タンク」ヘハ第一號唧筒ヨリ鐵管ヲ通シ唧筒ノ力ニヨリテ何時ニテモ「タンク」中ノ海水ヲ輸送セラル、ノ設備ニナレリ
- 三 機關室及内部ノ構造 機關室ハ瓦葺平家建長サ五間五分幅二間ノモノ一棟ニシテ第一號高架ト第二號高架トノ中間ニ建設セラル 内部ノ構造ハ圖ニ示セルカ如ク揚水器械トシテハウオルジントン氏唧筒三個ヲ有シ(第一號馬力四、九ノモノ、第二號二、五、第三號二、二ノモノ)最大氣壓七十五封度此三基ノ唧筒ハ八馬力ノ汽鐘ニヨリテ原動力ヲ得、斯クテ右唧筒ニハ鐵製ノ海水輸出管ヲ付シ海水ヲ高架ニ輸送スルニ用フ而シテ第一號唧筒ハ一時間揚水量一日五十石第二號同九十石第三號同五十石ナリトス
- 竈ハ蒸汽釜ヲ裝置セラル、ノ構造ニ形成シ總テ煉瓦ヲ以テ積上ケラレ長サ二間五分幅一間五分ノモノ一個アリ竈ノ後方ニハ煙出シ口ヲ設ケ煤煙ヲ烟道ニ導キ以テ屋外ノ烟突ニ吐カシムルノ裝置ニナレリ
- 烟突ハ鐵製ニシテ基礎ハ煉瓦ヲ以テ築造シ高サ三丈六尺口徑一尺二寸ナリトス
- 釜ハ一個鐵製ニシテ長サ一丈二尺口徑四尺外部ハ殆ント煉瓦ヲ以テ蔽ハル而シテ氣壓計、「ゲーチグラス」外ニ汽笛蒸汽鐵管ヲ付セラル

機關室附屬器具器械左ノ如シ

名	稱	員	數	構	造	及	使	用	方	法
灰	搔		一	鐵製	長サ一間ノモノニシテ	灰ヲ搔クニ用フ				
「ア	レ	キ	一	鐵製	ニシテ	長サ一間竈中ノ石炭ヲ攪拌スルニ用フ				
油	差		一	鐵製	ニシテ	蒸氣器械ニ油ヲ注入スルニ用フ				
「ス	コ	ー	一	鐵製	ニシテ	木柄ヲ附ス石炭ヲ掬フニ用フ				
「タ	ン	バ	一	鐵板	ニテ	製シ竈ヨリ烟道ニ通スル口ニ置カレ	錘 ⁽¹⁸⁾ ニヨリ	上下セシメ	煤烟ノ放出量ヲ制限スルニ用フ	
氣	壓	計	一	釜ノ	前面	ニ付セシ	蒸氣ノ	壓力ヲ	鑑別スルニ用フ	
「ヂ	ー	チ	一	釜ノ	前面	ニ付セラレ	釜中ノ	水量ヲ	鑑別スルニ用フ	
汽	笛		一	釜ノ	上部	中央ニ付セシ	正午及	非常ニ	報スルニ用フ	

四 溫水器 本器ハ木製長サ九尺幅三尺高サ三尺ノ角形ノモノニシテ機關室外最近便宜ノ場處ニ設備セラレ蒸氣ノ餘熱ヲ

以テ淡水ヲ溫メ置キ釜中ノ水ヲ補充スルニ供ス

五 石炭倉庫 瓦葺平家建長サ二間七分幅五分ノモノ一棟ニシテ蒸氣機關用ニ石炭ヲ貯藏ス

六 職工場 瓦葺平家建長サ二間五分幅一間ノモノ一棟ニシテ機關士及火夫カ蒸氣器械等ノ修繕ヲナス仕事場ニ供ス

七 淡水井 圓形ノ堀井一個ヲ有シ蒸氣釜ニ使用センカ爲メニ設備サレタルモノニシテ鐵管ヲ通シテ「ドンキ」ニ接續ス

八 枝條高架 高架ハ第一號ヨリ第三號マテ左ノ三臺アリテ各高架ノ距離凡ソ十五間トナリトス

第一號高架 長サ 四十五間 幅 二二三段 各段ノ距離 一尺四五寸 柱數橫面 二十三本

第二號高架 長サ 三十間 幅 二十二段 各段ノ距離 一尺五寸 柱數橫面 十六本

第三號高架 長サ 十五間 幅 二十二段 各段ノ距離 一尺四五寸 柱數橫面 九本

以上何レモ一列ニ南北ニ亘リ此地ノ最多風向ト直角ヲナセリ其延長ノ割合ハ海水カ蒸發ノ爲メ減量スルノ割合ニヨリテ定

メタルモノナリ

高架ノ組織構造ハ圖ニ表示セルカ如ク一組三個ツ、ノ木柱ヲ以テ骨トナシ頂上ニハ箱漏斗(2) (木製角形長サ九尺幅三尺高サ二尺五寸蒸汽唧筒ヨリ此箱ニ揚水シ之レヨリ竹管ヲ通シ海水ヲ溜メ木栓ヲ差置キ此木栓ヲ除去スルト同時ニ海水ハ竹管ヲ通シテ高架ノ四方ヘ配水撒下セシムルノ用ニ供ス) 外ニ水溜箱(3) (木製角形ニシテ箱漏斗ヨリ竹管ニテ分收シ尙此箱ヨリモ竹管ヲ高架上ニ通シアルヲ以テ箱漏斗ト同様配水撒水ノ用ニ供スルモノニシテ箱漏斗ノ補助箱ト稱スルヲ得ヘキモノナリ) 及鐵柵(4) ヲ有シ下底ニハ漏斗板(5) (木製ニシテ高架ヨリ鹹水ノ落下スルヲ受ケテ鹹水溜ニ注入スルニ用フ) ヲ置ケリ水溜箱ノ一方ニハ風力計(6) ヲ設ケ風位風力ヲ明ニシ漏斗板ノ翼ノ幅ト西面海ニ瀕スル方ヲ一間五尺東面山ニ向ヒタルモノニ間此ニ特ニ廣狹アル所以ノモノハ地方カ西風最モ強キカ故ニ東翼ヲ幅廣クシテ以テ汽罐ヨリ輸送サレタル鹹水カ鐵管(1) ヲヨリ來リ箱漏斗又ハ水溜箱ニ入り數條ノ水導管(7) ヲ通シテ之ニ穿チタル數多ノ細孔(8) ヲヨリ滴下スル際外部ニ逸出スルヲ防ク爲メナリ

水導管ハ兩縁ニ於テ各一條中央ニ二條ヲ置ク頂ト底トノ間ハ即チ粗朶層ニシテ(9) 竹桁ヲ架シ之ニ束チタル竹枝又ハ粗朶ノ類ヲ積載セリ又別ニ水溜箱ヨリ篋ヲ出シ高架ノ三分一ノ邊ニ兩側各二條ノ水導管(10) ヲ横ヘテ西風ノ最モ烈シキ時使用セリ又支柱(11) ト梯子(12) トヲ有シ支柱ハ高架ノ動機轉覆ヲ支ヘ梯子ハ鹹水滴注ノ驅引ノ操作ヲ施ス爲メ攀昇スルノ用ニ供ス而シテ粗朶ニ滴下シ風ニ暴露セラレテ濃度ヲ増シタル鹹水ハ漏斗板ニ蒐集サレテ「タンク」(13) ニ注ク第三號ノ高架ノミニハ他ニ漏斗箱(14) 外ニ母氏比重計(15) ヲ備ヘ鹹水ノ濃淡ヲ試驗スルニ供セラル

九 鹹水たんく 鹹水たんくハ左ノ各部ヨリ成ル

第二號鹹水「タンク」 木製長幅二間深サ六尺ノモノ一個ヲ設備シ屋根圍ヲナシ第一號高架ニヨリ得タル鹹水溜ニ用フ

第一號附屬「タンク」桶 木製ノ四尺桶四個ヲ設備シ用途同前

第二號鹹水「タンク」 木製長二間二分幅二間一分深サ六尺ノモノ一個ヲ設備シ第二號高架ヨリ得タル鹹水溜ニ用フ

第二號附屬「タンク」桶 木製四尺桶四個ヲ設備ス用途同前

第三號鹹水「タンク」 木製長サ四間二分幅二間深サ六尺ノモノ一個長サ二間幅一間五分深サ六尺ノモノ一個ヲ設ケ第

三號高架ニヨリ得タル鹹水溜ニ用フ

戻リ鹹水「タンク」 木製長サ四間二分幅二間一分深サ六尺ノモノ一個ヲ設備シ第三號高架ヨリ落下セシ鹹水ノ濃度低

キトキハ第三號「タンク」ヨリ此「タンク」ニ移入シ更ニ第一號「タンク」ニ移送スルノ用ニ供セリ

同上附屬桶 木製四尺桶一個ヲ設備ス用途同前

十 人力唧筒場 人力唧筒場ニテハ長サ一間五分幅一間ノ粗造ナル平家造一棟ヲ有シ人力唧筒ヲ設備セラル

十一 人力唧筒 本器ハ人力唧筒場ニ設備セラレ木製ノモノ一個ヲ有シ第三號鹹水「タンク」ニ裝置シ鹹水ノ比重カ目的ノ
度數以上ニナサレタル時ハ把手ノ上下ニ從テ鹹水ハ鐵管ヨリ汲上ケラレ漏斗箱ニ入り進テ濃鹹溜ニ送ラル、裝置ナリ

十二 濃鹹溜 濃鹹溜木製工字形ノモノニシテ長サ四間幅二間、長サ二間幅五分、長サ二間幅二間ノモノ(各深サ六尺)ヲ

工字形ニ三個連續セルモノヨリ成リ容積四百五十石ナリトス此鹹水ハ製鹽ノ際必要ニ應シ水導竹管ニヨリ釜場ニ輸送セラ
ル、裝置ナリ(圖面參觀)

以上ハ採鹹部分ニ屬スル工場ノ裝置ヲ掲記シタルヲ以テ是レヨリ以下海水輸入ノ順序方法ヨリ濃鹹水採取マテノ操作ヲ掲
ケントス

十三 海水輸入ノ順序方法 圖ニ示セル如ク初メ蒸汽罐(2)ニヨリ發シタル蒸汽力ニヨリ「ドンキ」(3)ヲ運轉シテ井戸(1)ヨリ

淡水ヲ吸上ケ溫水器(4)ニ滿タス時ハ器中ヲ通過スル蒸汽ノ發熱ニヨリテ暖メラレシ冷水ハ溫水トナル此溫水ハ又「ドンキ」

ノ運轉ニヨリ汽罐ニ注入シ蒸發セラル釜ノ水量ハ「ゲーチクラス」(26)ニヨリ蒸汽ノ壓力ハ氣壓計(25)ニヨリ鑑別セラル、ナリ

而シテ蒸汽ハ鐵管ヲ通シテ第一號唧筒(6)ヲ運轉シ海水ヲ鐵管(7)ヨリ輸入シ海濱稍々小高キ所ニ裝置シアル海水「タンク」(8)
ニ集ム鐵管ノ先端ニハ鐵網(27)ヲ附シテ爽雜物ノ進入ヲ防ケリ前記海水「タンク」ニ集メラレタル海水ハ一定ノ時間放置セラ

レ海水中ニ含有スル泥土ヲ沈澱清澄ナラシム其濃渡約三度ナリトス

以上ハ單ニ海水吸引ノ方法手段ニ外ナラス之レヨリ以下海水カ如何ニシテ高架ニ導カレ採鹹セラル、カヲ説明セン

十四 採鹹順序方法 前記海水「タンク」ニ在テ一旦清澄トナリタル海水ハ第一號唧筒ニヨリ鐵管ヲ通シテ先第一號高架ノ

箱漏斗並ニ水溜箱ニ揚水スレハ其頂上ニ橫ハル數條ノ竹管ニ分流ス竹管ノ底部ニハ每一尺ツ、ヲ隔テ、穿チタル多數ノ散水孔アリテ竹管中ノ海水ハ此小孔ヨリ高架ノ最高粗朶架ニ散亂ス斯クノ如クニシテ海水ハ各架ヲ傳リ降下スルニ從ヒ風力ノ作用ニヨリ水分ハ蒸發シテ濃厚トナリ最低ノ粗朶ヨリ驟雨狀ヲナシテ最下ノ受板即テ漏斗板ニ滴下シ、最初散水セシヨ

リ漏斗板ニ落下スル迄ハ凡ソ三十分間ヲ要ス)樋ニ進注シ尙進テ第一號高架「タンク」ニ入ル此濃渡冬期六度ナリ第一號「タ

ンク」ニ集メタル鹹水ハ更ニ其濃度ヲ高ムル爲メ第二號唧筒ニヨリ第二號高架ニ揚水セラレ之ヲ落下セシメテ第二號「タ

ンク」ニ集ム此濃渡冬期十二三度第三號唧筒ハ之ヲ第三號高架ニ揚水シ之ヲ落下セシメテ第三號「タンク」ニ集ム其濃渡冬

期十八九度夏期十二三度ナリトス而シテ其濃度十八度ニ達シタルモノナルトキハ之ヲ以テ濃鹹ノ適度トナシ一個ノ人力唧

筒ニヨリ第三號「タンク」ヨリ鐵管ヲ通シテ漏斗箱ニ入り更ニ進テ濃鹹水「タンク」ニ集ム

茲ニ特ニ説明ヲ要スルハ若シ三回ニシテ尙十八度以下ノ場合ニ於テハ第三號「タンク」ヨリ戻リ「タンク」ニ返水シ唧筒ニヨ

リ第三號高架ニ再ヒ保返シ更ニ濃厚ナラシムルモノトス尙又採鹹水ニ於テ若シ降雨ニ遭遇スルトキハ高架ヨリ垂下スル鹹

水ハ忽チ稀薄セラレテ大ニ濃度ヲ減スルカ故ニ直チニ之ヲ第三號高架ノ漏斗板ヨリ第二號高架ノ漏斗板ニ篋ヲ架シ第二號

「タンク」ニアル鹹水ト混合シ更ニ前同様濃厚ノ手段ヲ施スモノトス

要スルニ鹹水採收ハ前記述ヘタルカ如キ組織ナルヲ以テ周年之ヲ行フヲ得レトモ梅雨中ハ濕氣多ク採鹹ニ適セス殆ント休

止ノ姿ナリ且ツ夏季ハ風力微弱空氣濕潤ニシテ採鹹量少ク秋冬春ハ空氣乾燥シ風力強大ナルヲ以テ採鹹ニ適セリ風位ハ東

北風正北風ヲ最良トシ南風之ニ亞キ西風最モ不可ナリ故ニ一年間採鹹平均作業日數ハ三百日間ニシテ一ケ年平均採鹹量七

千石ト見テ大差ナカラシ

乙 煎 熬 部 分

一 釜場 釜場ハ鹹水ヲ煮沸シテ鹽ヲ製スル場處ナリ其構造ニ丁字形長サ十一間幅三間長サ四間幅三間ノ瓦葺平家造ニシテ釜屋ノ内部殆ト中央ニハ煎熬用竈ヲ築キ煙道ヲ設ケ煙突ニ煙ヲ導キ之ヲ空中ニ飛散セシムルモノトス而シテ其内部煙道ノ上ニハ溫メ釜ヲ裝置シ煙突ハ素燒製ノモノニシテ高サ二丈八尺口徑一尺五寸ノモノナリ尙釜場ニハ燃料ヲ貯藏シ其他ノ所要雜具ハ使用上便宜ノ所ヲ撰ヒ總テ之ヲ釜屋内ニ藏置スルモノトス

二 竈ノ構造 竈ハ煉瓦ヲ以テ築造セラレ主要ノ大部分ハ地下ニアリ前面ニ焚口ヲ有シ下部ニ灰搔出場ヲ築ク中ハ凹面ニシテ銅壺ヲ設備シ其後方ニ特ニ石垣ヲ築キ火氣ヲシテ全般ニ普及セシム兩側ハ二個ノ灰搔窓ヲ穿チ灰搔ヲ擁入シテ灰ヲ銅壺中ニ押入ス而シテ此灰ハ焚口ヨリ搔キ出サル、ナリ石垣ノ後方ニハ煙出口ヲ開キ煙ハ之レヨリ素燒土製ノ煙突ニ吐出セラル、ト同時ニ煙道ノ上ニ裝置セラレタル溫メ釜ノ下ニ火熱ノ餘炎ヲ送り之ヲ利用シテ溫メ釜ニ汲込アル鹹水ニ熱ヲ與ヘ濃厚ナラシムルノ裝置構造ナリ

三 結晶釜及溫メ釜 結晶釜ハ圖ニ示セルカ如ク銑鐵製ニシテ長サ一丈二尺幅八尺深サ四寸厚サ一寸容積四石入ノモノ一個ヲ有シ底ハ三枚ノ鐵板ヲ以テ繼合セ右方ノ一隅ニ鹽搔揚口ヲ有セリ三本ノ釣金ヲ以テ釜揚桁ニ懸ケラル釜ノ裏面ハ五六個ノ十字形鐵條ヲ附シ之ニ粘土ヲ塗りテ直接ニ火力ノ接スルヲ防ケリ
溫メ釜ハ銑鐵製ノ平板ヲ以テ繼合セタル長サ八尺横四尺五寸深サ八寸厚サ四分容積四石入ノモノ一個ヲ有シ形狀恰モ田船ノ如シ

四 鹽搔揚場ノ構造 鹽搔揚場ハ釜场内竈ノ側ニ設置セリ其構造兩側ハ煉瓦ニテ築造シ土中ニ甕ヲ埋メ其上ニ竹籬ヲ掩ヒ其上ニ鹽ヲ搔揚ルノ裝置ニナリ以テ苦汁ハ甕ニ滴下スルナリ

五 鹽焦入場 鹽焦入場ハ板葺平家長サ三間幅六分ノモノニシテ鹽焦ヲ貯藏スルノ場處ナリ

六 釜屋内煎熬用器械器具

名	稱	員	數	構	造	及	使	用	方	法
用心桶	桶		一	三石入ノ半切桶ニシテ	鹹水ノ量カ温釜ニ經過スル時使用セラル					
柄杓	杓		二	五升入ニシテ小桶ニ竹柄ヲ付シタルモノニシテ	鹹水温メ釜ヨリ結晶釜ニ鹹水ヲ吸ミ入ル、ニ用フ					
泡搔	搔		二	幅五寸長サ一尺五寸ノ平板ニ竹柄ヲ付シタルモノニシテ	鹹水煎熬中發スル汚泡ヲ除去スルニ用ユ					
鹽搔	搔		二	幅五寸長サ一尺二寸ノ平板ニ一方ヲ削リテ薄クシ	竹柄ヲ付シタルモノニシテ鹽ヲ搔クニ用フ					
鹽焦落	し		一	鐵製ニシテ結晶釜ニ附着スル鹽焦ヲ除去スルニ用ユ						
竹籬	籬		一	幅三尺長サ四尺割竹ヲ以テ横木ニ釘付シタルモノニシテ	籬臺ノ上ニ置キ鹽ヲ搔キ揚クルニ用フ					
籬臺	臺		一	籬ノ置キ臺ニシテ	苦汁垂甕ノ上ニ架スルニ用フ					
苦汁垂甕	甕		一	一石五升入ノ陶器製ニシテ	籬臺ノ下即チ土中ニ埋メ搔揚場ノ苦汁滴下ヲ受クルニ用フ					
鹽掬	ひ		二	木製ニシテ鹽搔揚場ノ鹽ヲ「バラヒ」ニ入ル、ニ用フ						
「バラヒ」	ひ		三〇	竹製ノ箆ヨリ鹽ヲ鹽立場ニ運搬スルトキニ用フ						
苦汁垂桶	桶		三〇	一斗入ノ小桶ニシテ「バラヒ」臺ニ使用シ「バラヒ」ノ鹽ノ苦汁ヲ滴下スルヲ受クルニ用フ						
「スコープ」	「スコープ」		一	鐵製ニシテ窰内ノ灰ヲ掬フニ用フ						
灰匙	匙		一	同						
灰搔	搔		一	同窰内ノ灰ヲ搔クニ用フ						
「デレキ」	「デレキ」		一	同薪炭ヲ挿ムニ用フ						
「タシ」	「タシ」		一	同灰搔出場ノ上ニ蔽フニ用フ						

七 煎熬ノ順序方法

採鹹部ニ於テ記述シタル濃鹹水「タンク」ヨリ釜場ニ通シタル一個ノ水導管アリテ製鹽ニ際シテハ初

該管ヨリ結晶釜並ニ温メ釜ニ輸送セラル普通結晶釜ニハ鹹水三石三斗ヲ入ル燃料ハ總テ松割木ヲ用ヒ（一釜ニ付薪（生木）八十七貫五百匁ヲ要スルモノトス）結晶釜ノ鹹水ヲ煎熬スレハ始メ後面ニ泡狀褐色ノ夾雜物浮上スルヲ以テ泡搔ヲ以テ除去ス後尙水分蒸發スルニ從ヒ漸次結晶シテ釜ノ底部ニ沈降スルカ爲メニ堪ヘス鹽搔ヲ以テ掬ヒ取り之ヲ鹽搔揚場ニ揚ケラル斯クノ如クニシテ結晶鹽ノ全部搔揚ヲ終レハ豫テ結晶釜ヲ熱スル火力ノ餘熱ヲ藉リ凡ソ三時間温メ釜ニ於テ温メラレ

タル鹹水ハ之ヲ柄杓ニテ結晶釜ニ移入セラレ煎熬ヲ繼續スル内ニ先キニ搔揚ラレシ鹽ハ苦汁滴下(此時間約二時間)スルヲ以テ一人ハ鹽掬ヒニテ「バラヒ」ニ鹽ヲ盛り一人ハ「バラヒ」ノ盛鹽ヲ苦汁垂桶ノ上ニ運搬ス而シテ苦汁垂桶ノ上ニ約四時間放置シ苦汁ノ除去スルヲ俟テ鹽立場ニ運搬セラル

鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スルカ爲メ之ヲ濾過スルノ裝置構造ヲ別ニ施サ、ルモ鹽ノ色澤純白ナラサルトキハ溫メ釜ノ上ニ石入ノ槽ニ八分通り位細砂ヲ盛り桶ノ下部前面ニ穴ヲ穿チ其穴ニハ綿布ヲ蔽ヒ細砂ノ流出ヲ防止シ槽ノ上部ニ裝置シアル鹹水溜ヨリ通シタル竹管ニテ鹹水ヲ注入シ細砂ヲ通過シテ溫メ釜ニ注下スルノ裝置ヲナセリ

要スルニ煎熬ハ鹹水アレハ何時ニテモ之ヲ行フコトヲ得ルモノケ年中ニハ種々ノ故障ヲ生スルヲ以テ一年間平均煎熬日數ハ凡ソ二百五十日間ニシテ一釜鹹水量三石三斗一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數ハ八釜ナリ此ノ鹹水量二十六石四斗收鹽量八石一年間ノ製鹽總容量二千石ナリトス

第五章 焚上後ノ處理

甲 撒 鹽

前項記述シタルカ如ク結晶析出シタル食鹽ハ鹽搔揚場ニ搔キ揚ケラレ約二時間放置シ苦汁ヲ垂ラシテ後鹽立場ニ運ハレ撒鹽ノ儘五六日間放置シテ充分水分ヲ發散セシム其鹽立場、裝置構造圖參觀)ハ包裝場ト同一構内ニ設ケラレ包裝場ト相對待ス瓦葺平家造長サ四間幅三間五分ノモノ一棟ニシテ床ハ彎曲セル竹籬ヲ以テ之ヲ張リ内部ハ板ヲ以テ蔽ヒタル構造ナリ

乙 鹽 包 裝

鹽ハ前記鹽立場ニ於テ充分處理セラレ左ノ鹽包裝場ニ於テ包裝ヲ施サル、モノトス

一 鹽包裝場 鹽包裝場ハ鹽立場ト同一構内ニ設備セラレ鹽俵並ニ包裝用器具器械ヲ藏置シ包裝仕事場ニ充テラル

二 鹽包裝場附屬器具器械ノ構造

(イ) 俵鹽臺 圖ニ示セルカ如ク一個ヲ有シ長サ二間半幅一尺五寸厚サ五寸ノ少シク彎曲セル長方形ノ厚板ニシテ俵裝

ノ臺トスルモノナリ其側面ニハ自然散逸セラル、食鹽ノ受ケ臺ヲ備ヘテ臺下ノ容器ニ收納スヘキ穴ヲ穿テリ

(ロ) 繩懸杵 圖ニ示セル如ク木製ノモノ一個ヲ有シ俵裝ニ使用スル繩ヲ捲クニ用フ

(ハ) 秤量器 秤量器ハ横縦共七寸五分深サ三寸七分アルモノ一個並ニ縦横七寸五分深サ三寸六分ノモノ一個並ニ横縦七寸五分深サ四寸一分ノモノ一個都合三個ノ杵ヲ有セリ材料ハ松ノ六分板ヲ以テ製シタルモノナリ

三 包裝ノ材料 包裝ハ原料稻藁ヲ以テ編ミタル薄キ菰ヲ用ヒ此菰ハ地方ノ農家ニ托シテ製造セシム

四 菰ノ編製方法 菰ノ編製方法ハ四符編ニシテ編藁ハ二本ツ、トナシ根元ト穂先ト打違ニナシ菰ノ幅三尺六寸長サ二尺重量百三十匁ナリトス

五 包裝ノ價格 菰一枚一錢繩一俵分三厘ヲ要ス

六 包裝ノ方法 包裝ハ菰ニ口繩ヲ施シ鹽俵トナシ鹽立場ニ貯藏シアル鹽ヲ鹽杵ヲ以テ秤量シ俵中ニ入レ而シチ包裝臺ノ

上ニ置カレ俵ノ締メ方ハ上下兩符ヲ限界トシテ締込ミ掛繩ハ藁ヲ材料トシタル太サ五分ノモノヲ用井掛繩掛ケ方ハ二廻リツ、三掛トナシ茲ニ全ク包裝ヲ施サル包裝ハ一重ナリトス

七 包裝ノ形狀 包裝ノ形狀ハ圖ニ示ス如ク大鼓形ニシテ鹽俵ノ太サ三尺六寸高サ六寸

八 包裝鹽ノ數量 一包裝鹽ノ數量容量一斗二升入重量正味普通三貫三百六十匁ナリ

八 包裝面ノ記號 包裝面ノ記號トシテハ徑八分ノ杵 燒印ヲ附着アリ

第六章 鹽ノ貯藏

一 倉庫ノ構造及壁床ノ構造 鹽貯藏倉庫ハ長サ四間幅二間五分ノ瓦葺二階建ニシテ一棟ヲ有シ二階ニハ包裝菰繩等ヲ貯

藏シ階下ハ土間ニシテ藁又ハ菰ヲ敷キ其上ニ包裝セル鹽ヲ藏置スルノ装置ナリ故ニ床ト稱スヘキ装置ナシ壁ハ普通家屋ノ壁ノ如ク土ニ藁ヲ混シ塗込メタルモノニシテ風雨ノ浸入スルコトナシ

二 貯藏方法 包裝場ニ於テ包裝ヲ施サレタル鹽ヲ前記倉庫ニ運搬シ來リテ倉庫内土間ニ藁又ハ菰ヲ敷キタル其上ニ貯藏セラル

三 俵裝積載量及積載方法 從來ハ十俵積ニシテ縱積ナリシカ現今ハ五俵積トナシ積上方法ハ依然縱積ナリトス

第七章 製鹽及副産物ノ種類

一 鹽主要ノ用途 鹽主要ノ用途ハ醬油醸造又ハ漬物味噌用ナリトス

二 苦汁ノ生産量 苦汁ハ一ヶ年ノ生産量六百三十六石三斗ニシテ別ニ用途又ハ利用方法ナシ

三 苦汁ノ貯藏装置及貯藏方法 苦汁貯藏場トシテハ長サ二間幅一間ノ草葺ノモノ一棟アリ桶二個ヲ装置セラレ外ニ土中ニ埋メ蓋ヲ掩ヒタル桶一個ヲ有シ茲ニ苦汁ヲ入レ貯藏セラル、ナリ然ルニ別ニ用途利用方法ナキヲ以テ近來ハ桶ニ蓋ヲ掩

ハス満量トナルヲ待テ海中ニ投棄セリ

四 苦汁ヨリ生スル副産物製造装置及製造方法 苦汁ノ内ニテ結晶スル鹽ハ自然苦汁貯藏桶ノ底部ニ沈澱スルヲ以テ鍬ニ

テ之ヲ搔揚ケテ鹹水ニ投入シ更ニ普通製鹽方法ト均シク結晶釜ニテ煎熬シ食鹽トナスナリ

五 粗惡鹽 粗惡鹽(かいさき、泥鹽ノ類)ハ多少産出スルモ販賣ノ途ナク俵ニ入レ倉庫内ニ積ミ居レリ

第八章 従業者

従業者ハ左ノモノヨリ成ル

- 二、事務員 一、名
- 一、機關士 一、名
- 一、常備人夫 五、名

事務員ハ製鹽ニ關スル一切ノ事務ヲ掌リ機關士以下ノ指揮監督ヲナス
 機關士ハ常時製鹽場ニ居住シ機關室内ニ在リ蒸汽機ノ運轉ヲ掌ル
 常備人夫モ常時製鹽場ニ居住シ採鹹又ハ煎熬包裝其他雜役ニ從事シ何レモ勞務ノ分擔ヲ定メス各勞動相共通ス

第九章 一年間收支計算

收支科目	金額	備考
收入		
鹽代價	四二五〇〇〇	製鹽二千石斤數三十四萬斤トシ四等鹽倍價價格百斤當一圓二十五錢ト見テ
雜收入	一八〇〇〇	
計	四二六八〇〇〇	
支出		
機關部修繕費	四〇〇〇〇	
鹹水溜修繕費	二〇〇〇〇	
高架修繕費	二四八三七	
種油代	四五六〇〇	一石二斗分
建造物修繕費	二五二〇〇	
煎熬用器具器械新調修繕費	五四〇〇〇	結晶釜、鹽籠等ノ修繕並ニ新調費
燃料	一七九一〇九三	機關用石炭二十六萬三千六百斤代、煎熬用松割木十八萬貫匁代
給料	九四三〇六七	事務員一人機關火夫一人勞動者五人ノ給料
公課其他	八四七七三	官有地借料七圓二十四錢三厘營業稅五十三圓三十五錢
包裝費	七五七六五	縣稅、村稅十二圓八十二錢私法人使用建物稅十一圓三十二錢
資本金	七二五〇〇〇	株金一萬千二百五十圓並ニ運轉資本五萬圓ニ要スル利子

收支科目	金額	備考
雜費	六八〇〇〇	通信運搬費五圓、薪炭油類十四圓、筆紙墨文具五圓五十錢其他雜費四十三圓五十錢
油代	三五〇〇〇	煎熬夜業用石油十箱代
計	三、九三二、三三五	
差引利益	三三五、六六五	百斤當九十九錢七厘

第十章 燒鹽

一 燒鹽製造裝置、方法及包裝ノ方法

原料ハ眞鹽ニシテ夾雜物ノ最モ少キ純良ナルヲ撰ミ之ヲ圖ノ如キ竈ニ設ケラレタ、ル素燒製ノ鍋ニ入レ竈口ヨリ焚火シ鍋中ノ鹽ヲ絶ヘス攪拌シテ充分水分ヲ蒸發セシメ然後之ヲ臼ニテ搗キ粉碎ス粉碎シ終レハ鹽ハ細粉ノ儘又ハ木盤ニ刻ミタル種々ノ型ニ入レ(樅木製槌ヲ以テ強ク打固ム)打出シ之ヲ素燒製鍋ニ移シ蓋ヲ蔽ヒ然ル後焚釜ノ内ニ積重ネ之ヲ竈内ニ裝置セラレタル三ツ股ノ上ニ安置シ竈口ヨリ焚火スル時ハ約六時間ヲ經テ初メテ燒鹽トナル

竈ハ屋内平地ニ粘土ヲ以テ築造ス其總高約四尺餘上部ハ圓形ニ造リ後面ニ烟道口ヲ設ケ前面ハ焚口ノ設備アリ

包裝ハ總テ玻璃製壘ヲ用ヒ口ハ充分密封シ外氣ノ浸入ヲ防ク方法ヲ採レリ

第十一章 鹽田ノ地價

一 鹽田ノ地價等 鹽田ノ地價ハ一段歩十圓五十錢ニシテ時價ハ四十圓乃至五十圓ナリ價格ハ田ノ下若クハ畑ノ中位ニ比

スヘキ見込ナルモ賣買ノ實例ナシ又小作ニ附スルコトナキヲ以テ小作料ハ取調ヘ難シ

右明治三十九年十月ノ調査