

東京鹽務局

銚子出張所之部
(揚ヶ濱)

大日本鹽業全書 第貳編

東京鹽務局銚子出張所ノ部 (揚ヶ濱)

當管内ハ全部揚濱製鹽方法ニシテ入濱鹽田ハ更ニ之ナキヲ以テ調査事項ニ據リ記述スル能ハス故ニ該調査事項ノ順序ニ從ハス省略シテ掲記スルコト、セリ

第一章 製鹽作業區域ノ位置及附近ノ地勢

製鹽作業區域ハ海上郡三川村海濱ニアリ東太平洋ニ面シ西低山脈ヲ負ヒ地勢平坦ニシテ河川ノ注クモノナク海水ノ鹹度ニ何等ノ影響ヲ及ホサス

第二章 鹽業ノ沿革

古史ノ據ル可キモノナシ唯古老ノ言ニ依レハ往古ハ住民一般ニ製鹽ヲ專業トナシタリシカ漸次有利ノ事業ニ轉シ現今ハ漁農ノ傍ラ從事スルニ過キササルノ衰亡ヲ來シタリ俗ニ釜臺ト稱スル處ニハ今尙ホ數個處ニ釜場ノ痕跡ヲ止ム之ニ依リテ見ルニ其當時釜ハ土ニテ築キ内部ヲせめんとニテ固メ使用シタルモノ、如シ次テ九斗入ノ鐵釜ニ移リ現今ノ六斗入ヲ用ウルニ至リシハ極メテ近年ニアリト云フ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採取

一 採取作業 其日ノ天候ヲ見定メ午前六時頃海岸ニ至リ採鹹ニ適當ナル撒砂ノ場所ヲ撰ヒ海水ヲ撒布シテ相當ノ濕潤ヲ

(一) 東京鹽務局銚子出張所ノ部

第一章 製鹽作業區域ノ位置及附近ノ地勢
第二章 鹽業ノ沿革
第三章 製鹽方法

計リまんがニテ畝狀ニ虵砂シ擔ヒ桶ニテ汲ミ運ヒタル海水ヲ柄杓ニテ霧狀ヲナサシメテ一面ニ撒布シ正午頃迄乾燥セシム日光熾盛ニシテ乾燥速ナルトキハ再ヒ海水ヲ撒布シテ鹽分ノ多出ヲ計リ午後一時頃ヨリ板かつたヲ以テ各距離三尺程ニ堆狀ニ撒砂ヲ寄セ集メ鹽場桶ノ上ニ臺木ヲ置キ其上ニ筧ヲ据ヘ板筧ト板片トニテ其撒砂ヲ筧中ニ盛り入レ之ニ海水ヲ灌注シ鹽分ヲ小桶ニ溶出セシム終リテ撒砂ヲ換ヘ漸次繰リ返シテ撒砂ノ盡クルニ至リテ當日ノ作業ヲ終リ鹹水ハ荷ヒ桶ニテ貯藏場ニ運搬ス日射時間少ク其熱度亦微弱ナル冬期ニ於テハ二倍ノ採鹹面積ヲ切半シ各半面ヨリ隔日ニ採鹹ス又揚ケ波(わけは)ト稱シ暴風去リテ快晴打續クニ至レハ激浪ニ打チ揚ラレタル砂上ハ鹽分ノ結晶ヲ來スヲ以テ之ヲ寄セ集メテ前述ノ如ク濾過シテ鹽分ヲ溶出セシム冬期ノ採鹹ハ之ニ依ルコト多シ

二 採鹹面積

季節ニヨリ廣狹ヲ異ニス、左表ノ如シ

季	節	一戸前ニ要スル廣サ	一人ニ要スル廣サ
春	秋	一六〇 ^坪	八〇 ^坪
夏		一二〇	六〇
冬		二四〇	一二〇

三 採鹹量

採鹹總量	筧一個當リ	一人一日採鹹量	一戸前一日採鹹量
一一二・八〇〇 ^石	〇・〇三〇 ^石	自冬至春 〇・五〇〇	自冬至春 一・〇〇〇
		自夏至秋 〇・六五〇	自夏至秋 一・三〇〇

四 鹹水ノ性質

海水ノ比重 (攝氏溫度)	鹹水ノ比重 (攝氏)
二六、五	二八、乃至二〇、

五 月別鹹水採取歩合

一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月	全量
五	〇	〇	五	八	一五	二〇	一五	一〇	一〇	六	六	一〇〇

六 採鹹日數

總日數	一〇〇
期	春 一二
節	夏 五〇
別	秋 二六
冬	一三
備考	採鹹準備ノ作業ヲナサス從テ準備濱日數ナシ

七 採鹹ニ要スル賃銀

賃金總額	五〇〇〇〇
一人一日分	男 〇・三〇〇 女 〇・二〇〇
延人員	男 一〇〇人 女 一〇〇人
計員	二〇〇人
備考	一戸前男一人女一人トス

八 採鹹ニ要スル器具

名	稱	一戸前ニ要スル員數	新調費	保存期	修繕費	備考
まが	擔桶	一	〇・一五〇	一ケ年	〇・四〇〇	
ひん	長桶	二	一・二〇〇	十ケ年	〇・二〇〇	
か	柄長桶	二	〇・三〇〇	五ケ年	〇・〇二〇	
場	か	三	〇・二〇〇	三ケ年	〇・〇三〇	
筭	桶	三	〇・九〇〇	十ケ年	〇・〇三〇	
板	筭	一	一・六〇〇	五ケ年	〇・三〇〇	
板	板	一	〇・一五〇	五ケ年	〇・三〇〇	

名	稱	一戸前ニ要スル員數	新調費	保存期	修繕費	備考
小	貯藏用桶	一	〇・六〇〇	十ケ年	〇・二〇〇	酒造桶ノ中古物ヲ使用ス 杉皮茸、丸木造
鹹水貯藏納屋	桶	一	一・〇〇〇	十ケ年	〇・三〇〇	

煎熬用器具

乙

鹹水煎熬及製鹽

名	稱	一戸前ニ要スル員數	新調費	保存期	修繕費	備考
釜	場	二	七〇〇〇	七ケ年	〇・四〇〇	杉皮茸、丸木造、竹竇張床
釜	入	一	二〇〇〇	一ケ年	〇・二〇〇	
竈	杓	一	〇・五〇〇	三ケ年	〇・二〇〇	
釜	取	一	〇・一五〇	三ケ年	〇・二〇〇	
鹽	こいらねこし用鋤	一	〇・二〇〇	五ケ年	〇・二〇〇	
ふ	す	三	〇・四五〇	二ケ年	〇・二〇〇	
泡	く	一	〇・一〇〇	一ケ年	〇・二〇〇	
鹽	貯藏場	一	一・二五〇	十ケ年	〇・二〇〇	

燃料

種類	一ケ年使用總量	價	一釜使用量	一釜ニ要スル價格	備考
松葉	五〇〇 <small>把</small>	二五・〇〇〇	二・五 <small>把</small>	〇・二二五	一駄六把ニテ參拾錢

三 一釜ニ使用スル鹹水容量及一釜製成鹽量

一釜ニ使用スル鹹水容量	比	重	一釜製成鹽量	其等級	一升ノ重量	一斤ノ容量
〇・六〇〇石	二一八	乃至二二〇度	三〇斤	三二	二四〇匁乃至二九〇匁	〇・〇〇七石

四 煎熬ニ屬スル勞銀

一ケ年ニ要スル總賃銀	一人一日分	一ケ年ニ要スル延人員	備	考
二〇・四〇〇円	〇・二〇〇円	一〇二		

五 一ケ年平均煎熬日數

總日數	煎熬總釜數	一日焚上釜數	一釜焚キ上時間	備	考
一〇二	二〇四	二七	乃至八		

六 一ケ年平均收鹽量

一ケ年收鹽總量	一釜製鹽斤數	備	製成鹽ハ皆眞鹽ニシテ差鹽ノ產出ナシ	日	金	考
六、二〇斤	三〇					

第四章 副産物

一 苦汁

一ケ年產出總量	一釜ニ對スル生産量	備	用途ナシ	考
一〇・一〇〇	〇・〇五〇			

第五章 鹽主要ノ用途及販路

一般日常用トシテ附近數里ノ間ノ各町村ニ賣レ行クニ過キス小賣ハ當地方ノ習慣トシテ一升山がけヲ以テ計量ス

第六章 製鹽收支計算

一 一戸前一ケ年ニ對スル收支計算

收支別	細目	金額	
		収入	支出
計		七四六六四	七四六六四
收入	食鹽	七四六六四	
支出	採鹹器具一ケ年當償還費		〇・九六二
	採鹹器具修繕費		〇・七一〇
	採鹹ニ要スル賃銀		五〇・〇〇〇
	煎熬器具一ケ年當償還費		二・五一五
	煎熬器具修繕費		〇・五一〇
	燃料		二五・〇〇〇
	煎熬ニ要スル賃銀		二〇・四〇〇
	資本利子		二・〇〇〇
	雜費		一・〇〇〇
計		七四六六四	二八・四三三

前表ニ依レハ一見損失少ナカラサルカ如シト雖トモ元來支出金額ノ大部分ハ勞銀ニアリ而シテ自己自ラ其勞役ニ服スルカ故ニ其損失ヲ償ヒテ尙四十一圓九十六錢七厘ヲ得然レトモ是實ニ二人二百四日分ノ勞銀ナリトス今日ノ衰微ヲ來セシ所以ナリ