

赤穂鹽務局

大鹽出張所之部

# 赤穂鹽務局大鹽出張所ノ部

## 第一章 鹽田位置及附近ノ地勢、地形

當所管内鹽田ハ播磨國印南郡及飾磨郡ノ海濱ニシテ姫路市ヲ距ル東南約一里乃至二里ノ位置ニアリ大鹽村、曾根村、伊保村北濱村、的形村、八木村、白濱村、英賀保村ノ八ヶ村ニ跨リ此地方ノ產鹽ヲ稱シテ古來上灘目鹽ト云ヘリ東ハ一望播州ノ沃野ニ連リ西及北ハ丘陵起伏シ南方一帶播磨灘ニ面シ遠ク淡路及四國ニ對ス

地勢概ニ平坦ニシテ西北ヲ繞ラス山脈ハ高キモ海拔百五十尺ニ過キス河川ハ東方鹽田地域ヲ距ル約三十丁加古川ノ支流荒井川アリ時々汎濫ノ虞ナキニアラサルモ鹽田地質ヲ害スルニ至ラス西方飾磨郡白濱村ヲ距ル凡三十丁市川ノ流レアリ遠ク源ヲ但馬國ニ發シ南流シテ飾磨郡妻鹿村ニ至リ海ニ注ク是亦鹽田區域ニ接セサルカ故ニ鹽田ニ害ヲ及ホサス只中間八木村ヲ流ル、八家川及曾根村ヲ流ル、天川ハ流域小ナリト雖トモ雨期ニ在テハ鹽田地域ノ濱海ニ淡水ヲ漲ラシ採鹹ニ影響ヲ及ホセリ

## 第二章 鹽業ノ沿革

鹽業ノ沿革ニ就テハ管内各村多少其趣ヲ異ニセルヲ以テ各村別ニ其梗概記ヲ述セん

### 曾根村

慶長年間加古郡荒井村ニ初メテ鹽田ヲ開作シ漸次印南郡伊保村ノ内伊保崎村、梅井村ニ至リ遂ニ本村ニ及ホシタルモノニシテ其本村ニ於ケル開發年度詳ナラスト雖トモ遠ク寛永(一百八十年前)年間ニアルモノ、如シ然ルニ前記荒井村、伊保崎村、梅井村等ハ加古川ノ末流ニ瀕シ淡水流入ノ爲メ逐次耕地ニ變シ現今ハ曾根村及梅井村ノ一部殘存スルノミ尤モ本村現在ノ耕地タル字入江濱、入記濱、前濱等ハ當初ノ鹽田ナリシカ漸次耕地ニ變シ今ハ字渡場以南ニ偏シ南海寄洲ヲ埋立南部ニ突出シタル部分ノ存スルノミ其最モ新シキハ新聞ト稱シ萬延年間ニ開拓シタルモノトス

同村製鹽ノ販路ハ古來日向、宇和島ニ限ラレ其販賣方法モ自然他村ト其趣ヲ異ニシ日向問屋、宇和島問屋各一戸アリテ之レニ依テ搬出セラレッ、アリ其因テ來ル所ヲ繹ヌルニ前記荒井村ハ加古川支流荒井川ノ舟楫ノ便ニ依リ日向、宇和島地方ノ船舶ヲ吸集シ之レニ依テ全村製鹽ハ凡テ同地方ニ輸出セラレタルモ鹽田廢滅ト共ニ是等習慣ハ隣村曾根村ニ移リ遂ニ其販路ヲ踏襲シタルニ起因スルモノ、如シ

製鹽事業ニ就テハ他ノ各村ニ於ケルト大同小異ニシテ特記スヘキ事項ナキモ明治十七年頃ヨリ採鹹方法ヲ變更シ換持ト稱シ一鹽田ヲ約二分シ相互隔日若シクハ二日目毎ニ濱持ヲナシ他ノ一ハ鹹砂撒布ノ儘之レヲ放置シ以テ地力ヲ休養スルコトヲ畠メタリ藩政時代ニ於テハ所屬一橋藩ヨリ金穀若クハ褒辭様ノモノヲ下賜シ獎勵ヲ加ヘラレタルコトアルハ事實ナルモ其年度方法等詳ナラス

### 的形村

本村海岸ニ海岳寺ト云ヘル古刹アリ天平年間(今ヨリ千百年前)僧行基此寺ニ在リ附近ノ地ヲ相シテ採鹽ノ法ヲ授ケタルニ基因シ所謂上灘目ト總稱スル鹽田中其最モ古キハ本村ナリトハ口碑ノ傳フル處ニシテ本村海岬ニ行基カ鼻ノ稱アリ海岳寺ハ二回ノ火災ヲ經テ現今ノ寺院ハ第三回ノ建造ナリト云ヘリ惜哉舊記煙滅考證トスヘキモノナシ降テ乾元元年(六百四十年前)安東平左衛門入道蓮性ナルモノ同村福泊ノ海岸ヲ築造シ鹽田ト爲シ漸次西ヨリ東ニ及ホシ以テ今日ニ至レリ尤モ年所ヲ經ルニ從ヒ潮流ニ異動ヲ生シ同村字松五郎濱北山河等現今ノ耕地ハ今ヨリ約五百年以前ノ鹽田ニシテ今モ尙水穴及鹽納屋跡等現存スト云ヘリ而シテ現今ノ鹽田中最モ古キハ字奥濱ニシテ應永年間ノ開拓ニ係リ之レニ亞クモノハ字岩鼻前(寛永年間)字新濱(寛文年間)石原某開拓)字七軒筋(享保年間石原某開拓)トス其最モ新シキハ字相生濱ニシテ文政十二年加東郡近藤三之助蓬來某ノ開拓ニ係レリ往古ノ事ハ今日ニ於テ知ルコトヲ得サレトモ中古鹽田一戸前ト稱スルハ約五六反歩ニ過キサリシモ漸次區域ヲ擴大シタルモノニシテ鹹水貯藏場ノ如キモ中古ハ五晝夜乃至七晝夜分則百五十石乃至二百石ヲ容ル、ニ過キス規模極メテ狹小ナリシモ是亦漸次擴張シ以テ今日ノ現況ニ至レリ而シテ採鹹及煎熬等ノ狀況ヲ繹ヌルハ最モ趣味アル問題ナルカ考證トスヘキ記

鑑ナキヲ以テ之レヲ記述スル能ハサルモ要スルニ甚タ幼稚ニシテ一盛一衰ノ間ニ幾星霜ヲ經、人文ノ發達ト共ニ漸次改良進歩シタルモノニシテ其燃料ノ如キモ文政年間迄ハ全ク薪材ノミナリシカ偶同年間物價大ニ騰貴シ燃料ニ供スル薪材ノ如キハ非常ノ高價ニシテ需用ニ適セス恰モ好シ赤穂地方ヨリ石炭使用ノ方法ヲ傳へ初メテ之レヲ用ヒタルモノニシテ現今釜焚人ノ多クハ赤穂地方ヨリ來レルモノ全ク之レニ濫觴セリ尤モ今ヨリ約四十年前迄ハ薪材ヲ併セ用ヒタルモノアリト云ヘリ薪材ハ伊豫、讃岐地方ヨリ輸入シタリト云フ藩政時代ニ於テハ鹽ヲ同地ノ產物ト稱シ藩主ヨリ資金ヲ貸與シ保護獎勵ヲ加ヘラレタルコトアルハ事實ナルモ其年度方法等詳ナラス

煎熬釜ハ從來凡テ扁平ナル小石ヲ以テ鑄造シタルモノナリシカ明治三十年同村井上宗兵衛ナルモノ鑄鐵ヲ以テ製造シタル煎熬釜ヲ發明シ爾來幾多ノ改良ヲ施シ今日ニ於テハ尤モ好成績ヲ以テ各地ニ需用セラレツ、アリ是レ上灘目ニ於テ金釜ヲ使用セシ噶矢トス

### 大鹽村

本村鹽業モ亦據ルヘキ記錄ナキモ的形村ニ於テ記述シタルカ如ク本村ノ鹽田ハ漸次西ヨリ東ニ及ホシ以テ今日ニ至リタルモノニシテ由來大鹽ハ其開墾地ノ字名ヲ附スルニ其時代ノ年號ヲ用フルノ習慣アリ其最東端ニ字元錄ト稱スル鹽田アリ是レ明ニ其時代ニ創設セルヲ知ルニ足ル爾後物變リ星移ソ村閭ニ近キ鹽田ハ淡水流入鹽質疎惡ノ爲メ漸次耕地若クハ宅地ニ變シ南海寄洲ヲ利用シ南部ニ向テ鹽田ヲ開拓シ文政年間ニハ本村ニ鹽田百六町步餘、鹽戶四十八ヲ有セリ後天保三年鹽田二十三町餘鹽戶十六ヲ作リ天保濱ト稱シ嘉永二年鹽田十二町餘、鹽戶八ヲ造リ嘉永濱ト稱シ明治二年ニ鹽田十二町ヲ開設シ明治新開ト稱シ以テ今日ニ至レリ

往古ノ事ハ之レヲ稽フルニ由ナシト雖トモ的形、大鹽及曾根等當時人民ハ多ク漁業ヲ以テ生業トナシタルモ一度採鹽法ノ發見セラル、ヤ皆相率ヒテ之レニ從事シタルモノニシテ其製鹽方法等極メテ幼稚ニシテ時々收支相償ハサル事アリ中古文化、文政ノ頃ニ至リ衰退ノ極度ニ達シ巨多ノ鹽田ハ已ニ荒廢ニ歸シタルヲ以テ本村人山本安太夫、田中七郎左衛門、梅谷庄左衛

門等藩廳ニ請ヒ五年乃至十年ノ鋏下允可ヲ得或ハ米穀ノ貸下ヲ受ケ若シクハ家ノ定紋ヲ賜ハル等種々ノ獎勵保護ヲ受ケ漸ク舊勢ヲ挽回スルヲ得タリ其後嘉永六年ノ頃鹽價非常ニ低落シ鹽民大ニ苦シム之レ畢竟需用ニ比シ供給ノ夥多ナルニ起因セルカ故ニ備前ノ人三宅平左衛門、安藝ノ人壽兵衛、伊豫ノ人大澤常右衛門ナルモノ各國ヲ遊歴シテ生産制限法ヲ講シ防長六ヶ月阿讚藝豫三備四ヶ月播州三ヶ月ノ採鹹休業ヲ實行スルニ至リシカ満足ノ結果ヲ視ルニ至ラス降テ明治九年ニ至リ彼ノ所謂三八法ヲ訂結セシカ明治二十一年ニ至リ三八法モ亦破レ爾來各自隨意ニ操業ヲ爲シ殆ント周年稼業ノ姿トナレリ採鹹及製鹽ノ操作ハ往時ニ比シ改良進歩ノ實アリト雖トモ今之レカ沿革ヲ記述スヘキ材料ナシ勞働者雇傭關係ノ如キ往時ハ終年雇入ニシテ日給制度ナリシカ明治初年頃ヨリ現今ノ如ク歩當リト稱シ製鹽高ニ應シ貨金ヲ支給スルコト、ナレリ明治十五年頃ヨリ沿井臺配置法ヲ改良シ其間隔約十分四ヲ擴大シ鹹水貯藏場ノ如キ古來ハ總テ長方形ナリシカ明治十六年頃ヨリ漸次之レヲ擴張シテ方形ニ改築スル等製鹽上稍改良ノ趨向ヲ認ム

### 北濱村

北濱村ニハ現今十五町歩餘ノ鹽田アリ其地域ハ大鹽村ノ鹽田地區ニ接續シ北濱村ノ内南方海岸ニ向テ突出セル一部分ニ屬セリ本村ニハ猶數町歩ノ鹽田アリシモ明治初年ノ頃稻田ニ變シ今ハ全ク地勢ヲ一變セリ其他ノ沿岸ハ大鹽村ニ異ナル處ナシ甲斐郡白濱村

### 白濱村

白濱村ノ内萬代濱ハ明治二十三年大阪備後町二丁目藤本惣七ナルモノ、開作ニシテ最モ近キ開拓ニ屬ス戎新濱ハ今ヲ去ル約百餘年前四國ノ者、來リテ之レヲ開カントシタルモ果ス能ハスシテ中途工ヲ廢ム後神崎郡土師村鎌谷ナルモノ其後ヲ承ケテ漸ク其幾分ヲ竣工シタルハ約百年ノ昔ニ屬ス爾來現今持主ノ祖先ニ於テ續々之レヲ開發シ明治維前後ニ至ツテ同濱一區域ヲ完成シタト謂フ

沖新濱ハ寛文年間ノ開發ニ屬スルハ戎新濱ニ在ル惠美酒神社石段ノ右傍ニ建立セル石碑ノ刻文ニ依リテ之レヲ知ルヲ得ヘシ参考ノ爲メ左ニ其碑文ヲ掲ケン

臺灣舊土之碑 文昭義文元寶子之大河通生之碑文一尺六寸七分高一尺六寸七分寬

寛保癸亥夏六月 日

置鹽義七郎道兼  
河野彌右衛門通生（右側面）  
河野通庵通壽

敬建之

（前略）顧宇佐崎邑新鹽濱開發之來由者、姬府御地頭松平長山公、命于江戸產三宅又兵衛者、以雖令開發於新濱、此地依南海、奔潮數激跳以破壞長堤不遂成而辭焉、問刑部大輔政房公、又重雖令大庄屋二十七人開之、豈容易可以民力企及哉故固辭止矣于時松平大和守直知公御政務之代寛文八戌甲年（儀等祖先宇佐崎邑、河野宇兵衛清房、河野彌太夫通（不明或）置鹽次郎右衛門通惠三人與合謀同志以勵自力請之爲開發也於是國君亦嘉渠等勤勵之壯志以賜夫役及公牒雖然右三子者意每鄉里課大役夫恐害民力乎肆辭不受各勵自力盡人巧得新鹽濱二十六軒成國君亦感賞之餘爲褒美蒙御免許鹽濱一軒之公役焉厥後御地頭御代々任先規賜御赦免到子孫永々蒙勳功亦大哉焉嗚呼祖先之成偉功豈非惠美酒大神之恩賴矣且當山者遮東南之暴風拒南溟之騰波以免長塘之崩敗故得今此山爲楯築新濱也

（後略）以上ハ正面

八木村

十八反、北濱、高須、前濱、前七反等ノ鹽田開發ハ其年代詳ナラス是等ハ鹽田中ノ最モ古キモノナリト云フ

英賀保村

英賀保村粕谷新田ハ明治二十年頃白濱村ノ人三木助三郎ナル者ノ開ク所ナリ其ハ高ヤ四間土塁一間舎十畳人吉主武間ナリ

### 第三章 製鹽方法

#### 甲 鹹水採收（中澤二十三番）

一 鹽田ノ種類及面積 當鹽田ハ悉ク入濱式ニシテ其ノ一戸前ノ面積二町五反八畝九歩内溝渠面積四畝九歩其外敷地面積  
釜屋 十六坪 納屋二棟 二十一坪半 鹽水貯藏場五個 九十三坪 石炭置場 十坪

二 堤防ノ面積高低及築造材料 堤防ニ二種アリ外堤防(大手トモ云フ)及湧堤防即チ之ナリ

(イ) 外堤防ハ海ニ接シ湧堤防ニ比シ堅牢ヲ要スルカ故ニ二段石垣ヨリナリ其ノ高サ四間上敷二間餘下敷八乃至九間ナリ  
(ロ) 湧堤防ノ高サハ三間上敷一間半乃至二間下敷ハ四乃至六間ナリ

### 築造材料

島石(花崗石類似ノ石ニシテ家島、小豆島、大島或ハ備前兒島郡等ヨリ來ル) 地あま石(當地附近ノ產)

辰山石(辰山ノ產、質脆シ) 磯山石(磯山ノ產) こつば或ハくり石 小石 柴<sup>シ</sup>染<sup>ダ</sup>(俗ニしばト云フ)

不滲透性粘土(はがねト稱シ當地附近ノ山麓ヨリ出ス質強粘着性ナリ) 土砂芝土

### 三 鹽田内溝渠ノ面積

溝渠ノ面積百二十九坪六合五勺(隣接鹽田ノ溝渠面積ハ半積トシテ計上セリ)ニシテ全長三百三十三間、幅三尺、深サ一尺二寸内外ナリ溝渠間ノ距離ハ一定セス

暗渠(方言水道)採鹽ニ際シ鹽田ノ中央部位ニ散在セル臺中へ注入スヘキ海水ヲ比較的遠方(溝渠附近ニアル臺ニ比較ナシ)ル溝渠ヨリ運搬スル時ハ多クノ時間ト勞力ヲ要スルカ故ニ之レヲ省カンカ爲メニ鹽田ノ中央部ニ直徑三尺四方深サ四尺位ノ小池ヲ設ケ之レニ底ナキ箱或ハ桶ヲ埋設シ茲ニ海水ヲ導クヘク溝渠ニ向テ鹽田面下ニ土管或ハ木製ノ樋管ヲ埋伏シ所謂ル暗渠ナルモノヲ設備ス之ノ設備ハ溝渠間ノ距離近キ鹽田ニハナキモノトス  
四 撒砂(鹹砂)浸出裝置ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設 浸出裝置ハ臺及下壺ノ二部分ヨリ成ル當濱ニテハ總稱シテ臺或ハ壺ト云フ而シテ二箇連結スルモノヲ本臺ト稱シ一個ナルモノヲ片臺ト稱ス築造材料ハ粘土、松或ハ杉材割竹及藁席等ヨリナルヲ普通トス

臺ノ敷地トシテ約四坪ヲ要ス最初臺ヲ設置セント欲スル鹽田面上ニ臺盛型ト稱スル高サ一尺六寸上部ノ長サ四尺三寸五分

下部ノ長サ三尺六寸五分内外ヲ有スル杉製ノ枠ヲ据ヘ周圍ヨリ強粘着性ノ粘土ヲ盛リ上ケ槌ヲ以テ打チ固メ高サ一尺四寸位トナシ下部ノ厚サ一尺二寸上部ノ厚サ六寸位トナシ後チ型ヲ抜キ去リ内部ノ底面ハ前面及中央部ニ向ツテ勾配ヲ付ケ粘土ヲ以テ厚サ一寸乃至一寸五分位ニ敷キ槌ニテ打チ固メ以テ其ノ面ヲ平滑トナス此部分ヲ臺ノ鏡ト稱ス而シテ臺ノ内部兩側ニハ小石ヲ据ヘ枕トナシ其上ニ根太ト稱シ松或ハ杉材ノ一寸角ニシテ長サ三尺五寸位ノモノ四本ヲ渡シ(圖面參觀)其ノ上ニ中根太ト稱スル徑一寸内外ノ丸竹六本ヲ横ヘ次ニ簣竹ト稱スル割竹ヲ一面ニ敷キ又其ノ上ニ藁蓆ヲ敷ク之レヲ臺席ト稱ス而シテ臺ノ外側前面ノ地盤ニ直徑二尺五寸深サ一尺三寸ノ穴ヲ堀リ其ノ底面及周圍ニハ粘土ヲ塗リ槌ニテ打チ固メ或ハ此粘土式穴ニ替フルニ直徑一尺八寸深サ九寸ノ杉製ノ桶ヲ埋設セルモノアリ是等ヲ下壺ト稱シ臺ヨリ浸出サレタル鹹水ノ瀦溜スル處ナリ(圖面參觀)而シテ臺ノ前壁ニ鏡面ト水平ノ部位ニ少シ勾配ヲ付ケ小穴ヲ穿チ以テ下壺ニ通セシム此ノ小穴ヲひのくちト稱シ(圖面參觀)鹹水ノ滴出スル處ナリ其ノ外下壺ノ上邊周圍ヨリ臺ニ連テ前付及ヒ犬走リト稱スル高サ三寸幅四寸ノ小堤防ヲ設備ス其ノ材料ハ粘土ヲ用ヒ雨水及垢水ノ浸入ヲ防クモノトス又下壺ニ面スル臺ノ縁ニハひたい蓆ト稱シテ一枚ノ蓆ヲ當ツルヲ普通トス之レもんだれヲ注ク際臺壁ノ破損スルヲ豫防センカ爲メナリ

面積、個數及大小

面積	本臺一個ニ付	三坪四合三勺	個數	本臺	七十七個
片臺一個ニ付		一坪八合八勺	片	臺	十四个
大 小	本臺	長十五尺	橫八尺二寸		六個
片	臺	長九尺	橫七尺五寸		七寸

配置及施設 溝渠ニ接セル部位ニハ片臺ヲ設置シ其ノ他ハ皆本臺ヲ設置ス而シテ臺一個ニ付撒砂面積四十坪乃至五十坪ナリ

## 五 撒砂(鹹砂)貯藏裝置、構造、大小、面積及鹹砂ヨリ鹹水ヲ採收スル方法 該當記事事ナシ

六 碱水輸送裝置ノ構造、面積及輸送方法　鹽田ニ於テ採收セル鹹水ハ堤防上ニ設備セル鹹水壺ニ運搬セサル可カラサルナリ該壺ニ接近セル部位ニアル鹹水ハ擔桶ヲ以テ運フコト容易ナリト雖トモ之レニ反シ遠方ニアルモノハ運搬ノ勞力ト時間等ヲ費ス事甚タ大ナルカ故ニ鹹水輸送裝置ナルモノヲ使用セリ(圖面參觀)該裝置ハはつち、桶、ど桶ノ三部分ヨリナルはつちトハ鹹水ヲ移入スル處ナリ其ノ構造ハ方約五尺高サ五尺内外ノ方形ノ臺ナリ下部ハ石垣トナシ上部ハ粘土ヲ盛リ上ケ深サ五寸程ノ四處ヲ作リ周圍及底面ハ鹹水ノ漏洩セサル様柾ヲ以テ能ク打チ固メ且ツ均シ一枚ノ席ヲ敷キ鹹水注加ノ爲メ底面ノ穿堀サル、ヲ防ク臺ニハ石段或ハ土段ヲ設ケ鹹水汲ミ上ニ便ス之ノ臺ヨリ撒砂上或ハ溝渠面上ニ高架式ニテ徑一尺厚サ一寸五分内外ノ松材ノ桶ヲ通シ以テ地盤面上ニ粘土ヲ以テ溝ノ如ク作リタル土桶ニ連結シ(或ハ地下ニ土管ヲ埋設セル處アリ)而シテ汲ミ上場ノど桶ニ通セシム、ど桶ハ普通三石内外ヲ入ル、コトヲ得汲揚ヶ場ニハ列ネ釣瓶ヲ設備シど桶中ニ溜瀦セル鹹水ヲ汲ミ揚ケ土桶ヲ經テ鹹水壺ニ輸送スルモノトス

## 七 採鹹用器具ノ名稱、構造、形狀、効用、使用法

(一) 濱引(馬鍬)員數十挺(圖面參觀)　臺ハ松材ニシテ二寸角長サ四尺柄ハ椎ノ木ニテ五尺ナリ而シテ株竹ヲ三分位ニ割リ長サ二尺トナシ其ノ先端ヲ尖ラシ之ヲ小竹ト稱シ之レヲ臺ノ長サニ沿フテ中央部位ニ二寸五分ノ間隔ニ角孔ヲ穿チ十六本ヲ裝置シ竹ノ楔ヲ上下ヨリ差シ込ミ小竹ノ足ノ長サヲ五寸ニ揃ヘ固定ス濱引ハ撒砂ヲ搔キ起スニ用ヒ使用方法ハ右又ハ左手ヲ後ニ廻シ柄ヲ握リ前ニ引クモノトス

(二) 小取鍬、員數十挺　普通ノ小鍬ニシテ馬鍬ノ足ノ尖端ヲ修補スルニ用ヒ使用セサルトキハ濱引ノ臺ニ打チ込ミ置ケクヲ常トス

(三) 振リ鍬(擴ヶ鍬)、種類、右振リ、左振リ、員數六挺(圖面參觀)　ふろハ櫻ノ木ニシテ幅一尺長サ二尺七寸柄ハ椎ノ木ニテ長サ約六尺ナリ右振リノ者ハ板ノ左ノ方ヲ少シク長クシ左リ振リノ者ハ之レニ反ス効用ハ臺ヨリ堀リ出サレタル砂ヲ振リ擴クルニ用ヒ即チ適宜砂ヲ掬ヒ前ヨリ左又ハ右横ニ殆ント半圓形ニ振リ擴ケ得ルモノナリ

- (四) 入れ寄せ、員數二挺(圖面參觀) ふろハ櫻ノ木ニシテ長サ三尺一寸五分幅一尺三寸五分、柄ハ椎ノ木ニテ約五尺ナリ集メタル撒砂ヲ畚ニ掬ヒ入ル、ニ用エ
- (五) 上寄せ、員數五挺 構造形狀共ニ入れ寄せニ同シ幅一尺餘入れ寄せノ減リタルモノヲ用ユル爲メ只幅ニ於テ小ナルノミナリ下寄ノ標準トモナルヘキモノニシテ沼井間ノ砂ヲ集ムルニ用ユ即チ手ヲ後ニシ柄ヲ握リ前ニ引クモノナリ
- (六) 下寄、員數二挺 材料入れ寄せニ同シ上寄せノ更ニ減シタルモノナリ故ニ幅七八寸位ニ至ル上寄セシタル他ノ凡テノ砂ヲ集ムルモノナリ
- (七) 木鍬(壺堀鍬)、員數五挺乃至六挺(圖面參觀) ふろハ櫻ニシテ長サ一尺八寸八分幅一尺五分、柄ハ椎ノ木ニテ約六尺ナリ臺中ノ砂ヲ臺側ニ堀リ出スニ用ユ
- (八) 畚、員數四枚(圖面參觀) 材料ハ繩、竹ニシテ全長六尺三寸、幅一尺八寸畚ノ網ノ長サ三尺三寸ナリ而シテ網ハ徑二分五厘ノ繩ヲ編ミタルモノニシテ其ノ左右兩側ニちんト稱スル輪ヲ作リ之ニえんどこ竹ト稱スル五分位ノ直徑ヲ有スル小竹ヲ通シ更ニ小手竹ト稱スル徑一寸二三分ノ丸竹ニ結ヒ付ケタルモノナリ、集砂ヲ臺ニ運フニ用エ
- (九) にない、員數八荷(圖面參觀) 五分ノ厚サヲ有スル杉製ノ桶ニシテ高サ一尺一寸五分口徑一尺二寸底徑一尺餘而シテ上端ヨリ二寸下ニ角木ヲ横ヘ其ノ中央ニ繩ヲ結ヒ付ケ又其ノ一端ハ荷棒ニ結付ク容積一斗八升餘ナリ
- (十) 荷ひ棒、員數八本 材料ハ丸竹ニシテ直徑二寸三分長サ三尺八寸乃至四尺ナリ
- (十一) 藻垂杓、員數八本(圖面參觀) 厚サ二分位ノ杉ノ木ヲ以テ製シタル深サ七寸口徑九寸三分底徑七寸二分ノモノニ椎ノ木ノ柄五寸五寸ヲ附シタルモノニシテもんだれヲ注キ又ハたれ鹽ヲ荷ひニ汲ミ入ル、ニ用ユ
- (十二) 掛桶、員數三個(圖面參觀) 杉製ニテ深サ一尺口徑一尺四寸底形一尺一寸ナリ
- (十三) 地盤ノ鋤返ヲナセシ際砂塊ヲ碎キ易キ様ナス爲メニ撒潮スルトキアリ其ノ際ニ鹽田面上適宜ノ個所ニ置キ荷負ヒニテ海水、鹹水ヲ運フニ使用セラル即チ荷棒ヲ肩ニシタルマ、桶ヲ横ヘ水ヲ汲ミ或ハ杓子ヲ以テ汲ミ入ル、モノトス

水ヲ運ヒ來リ之レニ移シ入レ置クモノトス

(十三) 掛杓、員數三個(圖面參觀) 杉製ニシテ深サ五寸五分、口徑七寸五分、底徑五寸五分柄ハ椎ノ木ニテ五尺五寸ナリかけ桶ノ水ヲ汲ミ普通撒水ノ如ク行フモノトス

(十四) 壺あて、員數各壺ニ一個宛(圖面參觀) 二タ握リノ藁ヲ取り株ノ部位ヲ互ニ倒ニシテ之レヲ合シ其ノ中央ヲ繩ニテ結束シ結ヒ目ヨリ二ツニ折リ三四寸ノトコロヲ編ミタルモノナリ臺ニ海水或ハもんだれヲ注入スル際臺中ノ鹹砂ヲ穿堀セシメサル爲メニ使用スルモノナリ

(十五) はつき、員數二挺(圖面參觀) ふろハ櫻ノ木ニテ造リ縱一尺五寸横九寸五分其ノ先端刃ノ部位ニ幅二寸三分程ノはつきノ金ヲ嵌メ柄ハ椎ノ木ニテ長サ六尺ナリ石炭及石炭粒ヲ掬ヒ採リ又ハ溝渠ノ修繕ヲナストキニ使用ス

(十六) 粘打槌、員數十挺 徑二寸位ノ丸木ヲ五寸程ニ切リ之レニ五寸位ノ柄ヲ付ケタルモノナリ臺ヲ作ル際ニ粘土ヲ打チ固ムルニ使用ス

(十七) 壺しめ槌、員數五個 金槌ノ少シ大ナルモノナリ鹹水貯藏場修繕ノ粘土ヲ打チ固ムルニ使用ス

(十八) 刃ネ釣瓶、員數一個(圖面參觀) 杉製ニシテ約六升入ノ容積ヲ有スはつちヨリ流レ來リど桶ニ溜セル鹹水ヲ貯藏場ニ輸送スヘク汲ミ上クルニ使用ス

(十九) ふご、員數一荷 普通農用ノモノニシテ粘土等ヲ運フニ用ユ

## 八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

名稱	用ノ員數	新調費			保存期限	備考
		單價	總額	年使		
馬振	一〇	〇・二五〇	二・五〇〇	三	年	
鋤	一一	〇・三五〇	四・二〇〇	四	月	三ヶ月乃至
寄	一八	〇・五〇〇	四・〇〇〇	五	月	二ヶ月乃至

刎壺粘こふ沙沙あるも荷畚に一入  
ねし打とん  
掛けてだひな堀れ  
釣め木りれ  
瓶槌槌鎌ご桶杓こ杓棒ひ鍬鍬

毎日使用スルモノトシテ

九  
鹹水貯藏場裝置ノ構造、大小、形狀及其面積  
間半深サ六尺内外ノ長方形ノ穴ヲ堀リ穴ノ周壁  
六寸位トス穴ノ上ニハ雨水ノ浸入ヲ防ク爲メニニ  
ニハ方二尺餘ヲ切り開キ入口ヲ設ク而シテ穴ノ  
ニ接着セルモノヲ内穴ト云フ次ヲ次穴、尻穴、

鹹水貯藏場裝置ノ構造、大小、形狀及其面積 貯藏場トシテ濱堤防上即チ釜屋ノ傍ラニ横三間乃至七間縦一間乃至二間半深サ六尺内外ノ長方形ノ穴ヲ堀リ穴ノ周壁及底面ニハ石ヲ敷キ此ノ上ニ粘土ヲ置キ強ク打チ固メ其ノ厚サヲ五寸乃至六寸位トス穴ノ上ニハ雨水ノ浸入ヲ防ク爲メニ麥稈或ハ藁ヲ以テ家根(圖面參觀)ヲ葺キ庇ハ殆ント地面ニ接ス家根ノ下端ニハ方三尺餘ヲ切リ開キ入口ヲ設ク而シテ穴ノ數ハ各釜屋共ニ一定セサルモ本調査ノ釜屋ニハ五個ヲ有シ穴ノ名稱ハ釜屋ニ接着セルモノヲ内穴ト云フ次ヲ次穴、尻穴、新穴或ハ何番ノ穴ト稱ス

水坪ノ大小及面積	
二號縱	十二尺
橫	十五尺
四十五尺	同
同	深サ
同	五尺八寸
同	面積
十五坪	五坪

三 號 縱 十二尺 橫 三十九尺 深サ 五尺八寸 面積 十三坪

四 號 縱 十一尺 橫 二十七尺 同 同 同 八坪三合

五 號 縱 十二尺 橫 四十尺 同 同 同 十三坪二合

## 十

鹽田地盤ノ構造及性質 地盤ハ元來天然盤ナリ然レトモ海水ノ滲透作用ヲ善良ナラシメンカ爲メニ年々歲々人爲的加工ヲナスカ故ニ現時ニアリテハ人工盤ト云フモ不可ナカルヘシ地層ハ撒砂ヲ除キ何レモ二層ヨリ成リ各層色澤ヲ異ニシ容易ニ區劃ヲ與フルコトヲ得第一層即チ上層ハ厚サ三寸乃至五寸ニシテ一見撒砂ノ如シ其ノ色澤ハ黒色ニシテ稍茶褐色ヲ帶ヒ細微ナル土砂ニ少シク粘土ヲ混ス第二層即チ下層ハ往昔ノ乾瀉所謂天然ノ砂層ニシテ其ノ深サ幾尺ナルヲ知ラス其ノ質ハ細砂ニ貝殻ヲ混シタルモノニシテ色ハ青帶黒色ナリ

## 十一 撒砂(鹹砂)ノ種類性質

撒砂ハ當濱沿岸ノ海底、零及鹽田内ノ溝渠ヨリ採收ス他地方ヨリ移入セルモノナシ其ノ色ハ鼠或ハ茶褐色ニシテ細微ナル砂土ニ粘土ヲ混ス其ノ粘土ノ混有量少ナキ時ハ鹽付惡シク又多量ニ混スル時ハ鹹水ニ色澤ヲ與ヘ引テハ鹽質ヲ粗惡ナラシメ且ツ鹹水濾出ヲシテ遲緩ナラシムト云フ要スルニ或ル程度迄ノ粘土量ヲ必要トスルモノナリ

## 十二 撒砂撒布量及替砂ノ數 (イ)

撒砂撒布量ハ季節ニ依リ其ノ量ヲ異ニシテ鹹水採收最盛期ニハ平時ノ撒砂量ニ二割乃至三割ヲ增加ス而シテ平時ノ撒砂量ハ撒砂面積一坪ニ對シ平均九升内外ナリ

## (ロ) 替砂ノ數 二回

## 十三 撒砂乾燥ノ時間

撒砂ノ鹽田面上ニ撒布放置セラル、時間ハ普通二十四時間弱ナルモ日光ニ曝露セラル、時間ハ季節ニ由テ長短アル事勿論ナルモ其天候不良ニシテ將ニ雨降ラントセル際ニハ時ヲ撰ハス採鹹ニ從事スルヲ以テ如斯場合ニハ曝露時間一定セス

## 十四 撒砂浸出置裝ニ注入スル海水量及鹹水もんだれ採收量 最モ多ク海水ヲ注入スル時ハ五荷乃至六荷(一荷三斗)之レ

ニもんだれ一荷ヲ加へ得ル處ノ鹹水三荷乃至四荷少ナキ場合ニハ貳荷乃至三荷ノ海水ニもんだれ一荷ヲ加へ鹹水一荷半乃至二荷ヲ得比重ハ十六度乃至二十度ナリ

### 十五 海水鹹水ノ性質

區別	採取地名	鹽化曹達	鹽化加量	鹽化苦土	硫酸石灰	硫酸苦土	溫度	比重
海 鹹 水	大鹽村中澤海岸 同 中澤十三番	二三四二 一九九九九	○一二六 ○七四二	○二七六 一三七四	○〇九七 〇二三二	○一七五 一四六三	九二 一二〇	一〇二六 B 一・三七六 二・〇五

備考 明治三十九年三月採取セルモノナリ

十六 海水引入排出、海水汲揚裝置及汲揚方法 外堤防濱堤防ノ腹部(乾潮面上ノ部位ニ)ニ海水引入排出ノ兩作用ヲナスゆりト稱スル水閘ヲ設備ス

水閘ノ構造(圖面參觀)

閘ハ凹形ノ石材ニテ厚サ一寸餘其ノ長サハ堤防ノ幅ニ協フ澤或ハ海ニ面セル部分ノ先端ヨリ約一寸位ノ所ニ四分堀リノ溝ヲ穿チ板ヲ挿入ス更ニ約一尺ヲ距テ、同様ノ板ヲ挿入セリ如斯二枚ノ板ヲ有スルハ一枚ニテハ水ノ張力ニ依リ破損ノ恐アルヲ以テナリ而シテ各板ノ間ヘハ蓆又ハ藁ヲ挿入シ上ヨリ適宜ノ石ヲ以テ壓シ置クナリ又圖中(ロ)ナル板ノ後方六七寸ヲ距ツル處ニはちのこト稱スル穴アリ其ノ穴ニハ上ヨリ蓆ヲ詰メ石ヲ以テ壓シ置クモノトス今海水ヲ鹽田溝渠ニ引入レント欲セハ満潮ノ頂上ニ達シ將ニ乾カントスル際ニはちのこの石及蓆ヲ取り除ク時ハ海水ハ此ノ穴ヨリ自由ニ溝渠ニ浸入スルモノトス又排水ヲ行ハントスル時ハ乾潮時ニ水閘ノ板二枚ヲ取り除クトキハ水ハ鹽田各溝ヨリ澤或ハ海中ニ流出ス而シテ水閘ノ開閉ヲ行フニハ多ク水閘用ノ鍵ヲ使用ス

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 鹽田一戸前ノ一ヶ年平均鹹水採取量及月別鹹水採取步合  
減アリ本調査ハ當濱ノ中等鹽田ニ於ケル既往五年間ノ平均高ヲ取り表中ノ一、二ノ兩月間ハ大低天候ノ不良ト鹽田修繕ノ爲メ休濱ヲナシタルモノナリ

一ヶ年平均總收獲高ハ六千三百九十五石ニシテ之レヲ月別セハ左ノ如シ

月別	採鹹量	月別	採鹹量
一月	六二五石	五月	三五〇石
二月	九〇〇石	六月	九〇〇石
三月	一〇〇〇石	七月	一〇〇〇石
四月	一、一四五石	八月	七〇五石
五月	一、一四五石	九月	四六〇石
六月	一、一四五石	十月	三〇〇石
七月	一、一四五石	十一月	一八〇石
八月	一、一四五石	十二月	一七〇石

鹹水採取月別歩合及比重表

月別	步合	月別	步合
一月	一六五度	五月	〇・九八割
二月	一八〇度	六月	〇・五五割
三月	一八五度	七月	一・四一割
四月	一九〇度	八月	一・五六割
五月	一九〇度	九月	一・四二割
六月	一九〇度	十月	一・五五割
七月	一九〇度	十一月	一・六五割
八月	一九〇度	十二月	一・七〇割

備考 當濱ニ於テハ明治二十年頃迄一戸前ト稱スル反別ハ一町七反歩ナリシモ以後漸次増加シ今日ニアリテハ二町三反乃至四反歩ヲ以チ一戸前ニ充ツ本調査ニハ後者ヲ採レリ  
鹽田一戸前ノ採鹹ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及貲銀

名稱	人員	一人當金額	總金額	支給方法

備考 支給方法ノ欄ニ二千石トアルハ一ヶ年ノ平均製鹽高ナルヲ以テ凡テ該石數ニ對スル計算ナリ而シテ一石ノ賣代金壹圓六十錢ト見込ミタルモノナリ

二十 鹹水採取時季及採鹹量ト風位トノ關係 鹹水採取ノ最好季節ハ〇七、八、九、十ノ四ヶ月間ナリ而シテ風位ト採鹹量トノ關係ハ日光ニ次キ最モ重大ナル關係ヲ有シ鹽田面ノ乾燥ヲ催進シ撒砂ニ鹽分ノ附着ヲ増セシムルハ實ニ此ノ風位ノ如何ニ依ルモノニシテ當濱ニ於テハ主トシテ北風ヲ良トシ八、九、十ノ三ヶ月間之レニ屬シ採鹹量最モ多シ之レニ次クハ西風ニシテ十一、十二、三ノ三ヶ月間即チ之レナリ最モ嫌ムハ東南、東風ナリトス。

二十一一年間ノ採鹹平均日數

前記ハ平年作ノ調査ニシテ豊年ニハ百二十五日凶年ニハ八十日ナリ

二十二 一年間ノ平均鹹水採收量  
一戸前ノ鹹水採收量

上等鹽田 六、五九四、五〇〇

(二〇) 赤穂鹽務局大鹽出張所ノ部

第三章 製鹽方法

中等鹽田 五、九九五石○○○

下等鹽田

五、三三五、五〇〇

## 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

(イ) 事業開始前ノ準備操作 當濱ニテハ毎年三月ヨリ採鹹事業ニ着手シ、二ノ兩月ハ全ク採鹹ニ從事セサルヲ以テ

其ノ期間中ニ沼井ノ造リ替ヘ溝渠ノ浚渫、鹽田地盤ノ鋤キ返シ、撒砂ノ補給、採鹹用器具ノ修繕及新調等ヲナシ持濱二  
三日前ヨリ毎日引濱ヲナシ天候快晴ナル日ニ持濱ヲナシ然ラサルトキハもんだれノミヲ採收シ翌日持濱ヲナス

(ロ) 雨後ノ準備操作 該操作ハ先第一ニ刃付鍬ヲ以テ鹽田面上ニ細キ溝ヲ作リ該面上ニ溜溜セル雨水ヲ排除シ鹽田面上ノ殆ント乾燥状態ニ至ルヲ待ツテ刃付鍬ヲ以テ沼井ノ周圍ヲ搔キ均シ而シテ馬鍬ニテ鹽田面上ノ作土ヲ搔キ起シ長いもの二鍬、短ひもの二鍬、横一鍬從一鍬中のもの一鍬都合七鍬引濱ヲナシ翌日天候佳良ナレハ持濱ヲナス

(ハ) 持濱 當日ハ日出ノ頃ヨリ濱男ハ朝鍬ト稱シ長いもの及縦ト二回引ヲナシ他ノ濱男ハ前日採鹹ニ供セラレタル臺中ノ砂ヲ臺ノ四隅ヲ肩ニ堀リ出シ當日ノ採鹹準備ヲナス次ニ十時頃ニ至リ間引ト稱シ一回横ヲ引キ正午前ニ持チ鍬又ハ晝鍬ト稱シテ中のもの一回ヲ引キ若シ乾燥不良ナル時ハ今一回引クモノトス之レニテ午前中ノ作業ヲ終リ午後一時前後ヨリ持チ濱ニ取リカ、ル、最初上寄ト稱シ各沼井ノ短距離間ノ鹹砂ヲ上寄セニテ寄セ集メ其ノ跡ニハ朝鍬ノ後沼井ノ肩ニ堀リ出シタル撒砂ヲ撒布シ置キ寄セラレタル砂ハ入レ寄ヲ以テもつこニ盛リ臺へ運搬シ臺中ノ鹹砂一定量ニ達スレハ壺踏ミト稱シ一人ノ濱男ハ木鍬ニテ砂ヲ均シツ、周圍ヨリ踏ミ始メ能ク踏ミ詰メタル後水仕ハあてコヲ當テ其ノ上ヨリもんだれ及海水ヲ注加シ他ノ濱男ハ寄砂ノ際撒布セラレタル砂ヲ後鍬引ト稱シ横及短いものヲ二回引キ之レニテ一先休息シ後沼井ノ下穴ニ鹹水ノ充分滴出シタル頃ヲ見計ヒもんだれ採收用ノ海水ヲ臺上ヘ注加ス下穴ノ鹹水ハ直チニ擔ヒ桶ニ汲ミ取り鹹水貯藏場又ハ鹹水輸送裝置ニ運フ而シテ二回目ニ下穴ニ溜溜シタル水ハもんだれト稱シ其ノマ、放置シ翌日ノ採鹹時ニ臺ニ注入セラル、モノナリ鹹水輸送裝置ニ運ハレタル鹹水ハ一旦ビ桶ニ集リ其ノ處ヨリ刎ネ釣瓶ニテ汲ミ上ケラレ鹹水貯藏場ニ送ラル之レニテ持濱ノ作業終リヲ告クルモノナリ

當濱ハ多ク日持ニシテ稀ニ替持ヲナス事アリ  
又其ノ時々大潮ニ遇ニ書留效事用ヘ小潮ト同様

## 二十四 鹹水採收ニ關スル其ノ他ノ事項

(イ) 前項記載シタル砂ヲ臺ニ運フニハもつこヲ使用セスシテ直チニ入レ寄ヲ以テ運搬スル處アリ  
（ロ） 鹹田ノ過乾性ナル場合ニハ潮水ノ撒布ヲ行フ

(ハ) 寄砂ニ際シ鹹砂ノ全部ヲ集メスシテ約三尺ノ間隔ニ三寸乃至六寸幅ノ鹹砂ヲ殘留セシム之レヲ種ト稱シ他ノ撒砂ニ  
鹽分ノ附着力ヲ大ナラシムル爲メナリト云フ  
其太き釜ヘ面毒キテ爾モ大ナリテ其外之大釜土ニ付キ無難

## 乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造 釜屋ハ何レモ零堤防上ニ建設セラレ其ノ平面概シテ方形ナレトモ間々内部ノ設備上其ノ形狀ヲ異ニスルモノアリ普通ハ十八坪乃至二十五坪ニシテ十八坪内外ノモノ最モ多キヲ占ム其ノ高サ二丈一尺乃至二丈二尺ナリ  
側壁ハ普通住家ト異ルコトナシ外方ニハ壁ノ頂上ヨリ約二尺以下ニ腰張板ヲ打チ附ケアルヲ普通トス其ノ板ハ燒板或ハ古舟板ニシテ尙ホ割リ竹又ハ杉ノ木皮ヲ張リタルモノアレトモ其ノ最モ多キヲ占ムルハ燒キ板ナリトス  
出入口ハ大抵一間口ニシテ各釜屋ニ二乃至三ヲ有ス然レトモ常ニ使用セラル、ハ正面ノ一口ノミニシテ他ノ二口ハ兩側壁ニアリテ常ニ使用スルコトナシ其ノ構造ハ凡テ板戸ニシテ内方ニ向ツテ開キ或ハ觀音開キトナセルアリ此レ等ノ入口ニハ更ニ蓆ヲ懸垂シテ二重戸用ヲナス然レトモ正面ノ入口ハ大抵開放シテ蓆戸ノミヲ以テセルモノ多シ  
屋根ハ小庇（柴ト稱ス）葺ニシテ一尺ニ付八寸位ノ勾配ヲ有ス其ノ葺キ方ハ普通ノ方法ト異ラサルモけら端ノ下側ニハ蓑ヲ  
使用ス之レ庇ノミテハ上ヨリ落ツルノ憂アルヲ以テナリ、屋根ノ頂上即チ棟ノ兩破風ニハ息キ抜キト稱スル排氣口ヲ備  
フ（圖面參觀）而シテ棟ノ中央ニ尙ホ一個ノ排氣口ヲ有ス屋根ヲ葺キ終レハ其上ヨリ土ヲ以テ覆フヲ普通トス其ノ厚サ頂上ハ五六寸ニシテ漸次下方ニ至ルニ從ヒ薄ク下端ハ約二寸位トス毎年一回冬季煎熬ヲ休止シタル際修理ス

二 釜及竈ノ種類、構造、大小其ノ築造材料及釜ノ深淺  
釜ハ殆ント石釜ニシテ鐵釜ハ僅カニ五六ヶ所ニアルノミ共ニ角

## 一釜トス

一丈一尺四寸

横

一丈二尺

石

釜

縦

七尺五寸

鐵釜(鑄鐵)堅

深

三寸五分

深

三寸

三寸五分

八尺

鐵釜ハ井上式鑄鐵釜ニシテ(圖面參觀)堅八尺横一丈二尺深サ三寸五分ヲ有シ底ノ厚サ一寸、緣幅五分底ハ鑄鐵板三枚ヲ接合シ繼キ目ハ鉢ニテ縫メ外底面ニハ深サ八分ノ穴ヲ穿チ之ニ十字形鐵製ノ鉢ヲ打チ込ミ十字形鉢ノ面ト外底面間ニ二分ノ間隙ヲ存セシム之レハ裏土ヲ保留セシムル爲メナリ外底面ニ裏土ヲ塗布スル目的ハ火力ノ平等ヲ期待スル爲メナルヲ以テ殊ニ火力ノ強ク當ル處(中央部位)ニ厚ク塗リ漸次周縁ニ至ルニ及ンテ薄クナシ邊縁ハ殆ソト塗布スルコトナシ十字形鐵鉢ハ二分角ニテ直經一尺二寸内外ナリ之レヲ全面ニ九十本便用セリ又底面鑄鐵板ニハすじ金ト稱シ厚サ二分幅一寸ノ鑄鐵板ヲ縦六枚横一枚挿入ス(圖面參觀)之レハ煎熬中釜ノ破裂ヲ豫防スル爲メナリト云フ又底面ノ高低ヲ斟酌スル爲ニ丸キ鐵棒六本ヲ底面ニ嵌入シ下端ヲ外底面上ニ達セシメ螺旋ニテ固定シ上端ハ支臺ニテ支持セシメ高低ハ螺旋ニテ調節スルモノトス溫々釜ハ鑄鐵製ニシテ口徑三尺深サ一尺九寸容積一石二斗ナリ之レヲ梯子形ト稱ス其ノ他十五形(一石〇五升)十七形(一石五斗)等アリ

竈ハ凡テ粘土ニテ作ラレ地盤上約一尺五寸ノ高サヲ有シ其太サ釜ノ面積ヨリモ稍々大ナリトス石炭ハ火架上ニ於テ燃燒セラル竈ノ後方煙道上ニハ二ツノ溫メ竈ヲ備フ其ノ高サ竈ニ比シテ稍々低ク土ヲ圓形ニ堀リ下ケ溫メ釜二個ヲ架ス更ラニ其ノ後方ハ煙道ヲ經テ煙突ニ通ス今竈ノ構造ヲ舉クレハ  
竈ノ周壁ハ竈底ニ向ツテ傾斜ヲ有シ其ノ中央ニ一ノ火架ざなヲ備フ而シテざなニハさな足ヲ設ケ其各間隙ハ石炭粕ノ排出及送氣ノ用ヲナスモノトス(圖面參觀)

前壁ノ中央ニ焚口(釜口ト云フ)ヲ幅約八寸高サ約一尺ヲ設ケ其ノ一側ヨリ尺餘ヲ距ツル所ニ普通炊事用ノ小竈ト同形ノじ

ねんじようヲ築キ勞働夫ノ食料ヲ煮沸スルニ供ス亦左右兩側ノ中央ニ各二尺ヲ隔テ、幅五寸高サ六寸ノ窓二個宛ヲ設ケ之  
レニ土製ニシテ中央ニ小孔ヲ有スル蓋ヲ備フ其ノ小孔ふたとりヲ以テ之レヲ便利ナラシムル爲メナリ亦焚口ノ下部ニさな  
下ト連續セルどんどト稱スル灰滓搔キ出シロヲ備ヘ前壁ノ前方約五尺ノ所迄延長シテ深キ溝狀ヲナス其ノ詳細ハ第三項ノ

寵築造法ニ於テ記載スヘシ

三 石釜及竈築造方法并 三 築造後使用ニ至ル迄ノ操作

石釜及竈ニ要スル材料ハ左ノ如シ

建築材料

甲、石屏口、釜

(一) 石 天然ノ丸形直徑四五寸厚サ一寸内外ニシテ專ラ附近ノ川(加古川、市川)ヨリ出ツルモノヲ用ユ  
(二) 塗料 松葉灰一石五斗ニ黒鹽四斗及古蓆三枚ヲ細切シタルモノヲ混シ海水ニテ捏合シタルモノヲ用ユ

乙、竈

銀粘  
土

ヲ用ニ

竈 築 造 法

釜屋ノ中央ニ縦五尺横一丈ノ區劃ヲ設ケ左右ノ短邊ヨリ傾斜ヲ以テ堀リ下ケ深サ三尺ニ至リテ止ム而シテ其ノ竈外ノ中央ニ幅一尺五寸乃至二尺ノ溝ヲ石ニテ築ク之レ灰滓搔出口ニシテ此溝ノ長サ五尺其ノ底部ハ前方ニ向ヒ傾斜ヲ有ス而シテ此ノ溝ハ兼ネテ送氣口ノ用ヲナスモノニシテ此ノ口ヲどんどト稱ス

又焚口ニ相對スル後壁ヨリ外方ニ煙道ヲ設ケ煙道上ニ徑二尺深サ約三尺ノ穴二個ヲ穿ツ之レ溫ノ釜ノ原形ナリ竈築造ノ順

序トシテ後壁ノ部ヨリス其ノ法先ツ周壁ノ部分及温メ釜ノ穴ノ部へ前ニ堀開シタル土ヲ運ヒ來リ出來得ル限リ之ヲ踏壓シテ充分堅固トナシ温メ釜ノ中央ヲ丸ク鉢ニテ堀リ更ニ鎌ニテ之レヲ剗リ以ヲ周壁ヲ形成シ次テ竈ノ周壁ニ及フ而シテ踏壓ノ爲メ土ノ底部ニ蹊リ出ル恐レアルヲ以テ豫メ角材ヲ以テ順次周壁ノ高サ迄近邊ニ並列シ傾斜面ニ沿フテ積ミ重ネ且ツ反對ノ方向ニ丸太ノ棒ヲ以テ之レヲ支ヘ此ノ内ニ土ヲ入レ踏壓ス此ノ如クニシテ次ニ前邊ニ及フ續テ底部ヲ造ル其ノ厚サ約五寸ニシテ温メ釜ハ六寸焚口ハ八寸トス而シテ周壁ヲどるト稱シ底部ヲぼてト云フ

火架ハ(さな)竈底上灰滓擣出口ノ上ニ架スルモノニシテ豫メ板ヲ以テ骨ヲ作リオキ粘土ニテ塗リ足ヲ作リテ之レヲ支フルモノトス而シテ該骨子ハ幅六寸厚サ一寸位ニシテ長サ適宜ノ板ヲ棒ニ依リテ下ヨリ支フルカ又ハ擣出口ノ上ニ一本ノ丸木ヲ横ヘ之レニ結ヒ付其ノ位置ヲ保タシム而シテ架面ハ前壁ヨリ五六寸低下シ後方ハ夫レヨリ尙二寸五分低ク傾斜ヲ有ス架足ヲ作ルカ爲竈底ヨリ一尺六寸ノ所ニ幅二三寸ノ板ヲ立テ掛ケルコト左右各四本ニシテ其ノ架足ハ土ヲ塗ル際内方ニ押シ出スノ恐レアルヲ以テ豫メ相對シテ其ノ下方ニ竹ヲ渡シ之レニ備フルモノトス骨ヲ作リ終レハ架足ノ下端ヨリ塗リ初メ漸次上方ニ及フ各架足ノ間ハ四寸餘ニシテ其ノ厚サ五寸位トス周壁ハ高サ約一尺厚サ五六寸ナリトス

### 第一 焚口(釜口ト稱ス)

焚口ハ送氣口ノ上位ニアリ幅九寸高サ一尺二寸ニシテ底部ハ石材ヲ用ヒ左右ハ鐵製又ハ石材ニシテ其上邊ハ何レモ石材ヲ以テス而シテ其中央ヨリ少シ下位ニみあし金或ハすらし金ト稱シテ鐵製ノ幅二寸位ノモノヲ横ニ嵌入ス之レ燃燒ニ際シつきわリヲ辻ラシ入レルニ便利ナル爲メナリ

### 第二 撆拌口(てこあなト稱ス)

てこあなハ左右兩壁ニ各二個ノ稍々長方形ノ窓ヲ別圖ノ如ク四所トナシ置キ釜築造後其周邊ニハ何レモ鐵製ノ枠ヲ入レ蓋ヲナシ得ル如クス此ノ蓋ニハ瓦ヲ以テセルモノトアリ何レモ嵌入取除キニ便スル爲メ中央ニ小孔ヲ穿テリ

### 第三 排氣口(ひこもりトモ稱ス)

焚口ニ相對スル後壁ニ上三寸下四寸ノ細長キ穴ヲ設ク之レ烟ヲ排出スル處ニシテ之レヨリ溫メ竈ニ通スルナリ

#### 第四 溫メ竈ノ周壁ニ附屬セル口

方四寸ノ穴ニシテ竈ノ左右ニ各一個宛ヲ備ヘ釜尻ニ附着シタル釜炭ヲ取除クニ便ス常ニハ蓋ヲナシ密封シ置クモノトス

#### 第五 烟突

煙導ニ續キ釜屋ノ外部ニ石垣ヲ以テ臺(四尺立方位)ヲ築キ上方ニ高サ九尺乃至十二尺位ヲ有ス其ノ建築材料ノ異ナルニ依リ左ノ種類アリ

一、煉瓦ヲ以テ築キタルモノ 二、内部ヲ石垣トシ上端二尺位ヲ土管ヲ以テシ外部ヲ土ニ石灰ヲ混シタルモノニテ塗リタルモノ 三、第二ノモノ、外部ニ焼板ヲ張リタルモノ 四、第二ノモノ、四隅ニ角材ヲ入レタルモノ

何レモ内徑下部ニ於テ二尺五六寸上端ハ八九寸ヲ有ス

#### 石釜築造方法

先ツ竈壁ノ兩側ニアル凹所てこあなノ相方ニ一本宛角材ヲ渡シ土臺ヲ定メ此ノ臺ハ最モ水平ヲ要スルモノナル故水さしト稱シテ二寸角ノ長サ五尺程ノ木ニ約三分ノ溝ヲ殆ント先端迄穿チタルモノニ水ヲ盛リ土臺ノ上ニ置キ水ノ流動如何ニ依テ水平ヲ定メ其ノ上ニ幅一尺長サ八尺厚サ一寸程ノ板ヲ全面ニ敷キ詰メ其ニふち金ト稱シテ五分角ノ鐵棒ヲ四方ニ置ク之レ釜ノ骨トナルモノナリ其隅角ハ更ニ小鐵片ヲ以テ連結ス次ニ三四寸ノ竹片ヲ長邊ニ沿フテ八本短邊ニ沿フテ四本合セテ三十二本ヲ配列シ板ニ打チ込ム之レ釣金ヲ挿入スル準備ナリトス次ニ石ヲ置キ塗料ヲ以テ漸次ニ敷キ詰メ石たゝきト稱スルモノヲ以テ打チ其面ヲ成ルヘク平坦ニナス次ニ釣金ヲ先ニ打チ込ミ置キタル竹片ト挿シ代ヘ次ニ縁ヲ造ル先ツコ一らノ破片ヲ縁金ニ接シテ塗料中ニ挿シ込ミ置キ塗料ノ塊ヲ以テ夫レヲ包ミ込ム如ク兩手ニテ壓シ厚サ一寸内外高サ三寸程トナス但シ縁ノ頂キハ三分内外ニ尖リタル如ク築ク次ニすりト稱スル竹ノ先ニ藁ヲ束ネ鹹水ニ浸シタルモノヲ以テ輕ク釜面ヲ擦リ密着セシム出來終リタレハ之ヲ燒キ固ムルコトニ着手ス即チ釜一面ニ松割木ヲ組ミツ、五寸位ノ高ニ並列シ四ヶ所ヨリ點火シ火盛ナラント

スル時海水ヲ以テ濕ラシタル葦ヲ被覆ス之レ火焔ヲシテ充分下方ヲ熱セシメンカ爲メナリ斯ク燒キ終リ最早陷落スル患ナシト認ムルトキハ其灰等ヲ掃キ取リ次ニ釜ノ四隅ノ地面ニ長約三尺五寸徑四寸ノ柱ヲ立ヲ前後ニ同一ナル横柱ヲ横ヘ(之ヲ大渡リト云フ)其大渡リニ更ニ八本ノ角材ヲ置ク(之ヲ小渡リト云フ)次ニ釜ノ釣ヨリ繩又ハ針金ヲ以テ小渡ニ釣リ下ク次ニ前ノ土臺トナシタル角材及板ヲ拔キ取リ裏こさげヲ以テ釜裏ヲ削ル其間隙ニハ塗料ノ殘リヲ以テ填充シ後てこ窓ノ所ヲ少シ破リ其ノ間ヨリ釜下ニ這ヒ入り焚初メノ準備トシテさなノ兩側ニ松葉一貫目薪(松木)五貫目大塊ノ石炭拾貫目ヲ組ミ立テ後竹ノ先ニ點火シ挿入シ松葉ニ點火スレハ漸次燃付キ石炭ニ及ヒシ時更ニ焚口ヨリ石炭ヲ入レ燃焼セシムルモノトス暫ク釜ヲ溫メ硫黃ノ付キタル附木ヲ釜上ニ觸レ點火スレハ初メテ鹹水ヲ注入シ得ルモノナリトス右操作ヲ終ル迄ニ豫メ溫メ釜ヲ架シ之レニ鹹水ヲ充タシ置キ之レニテ溫メラレタル鹹水ヲ釜ニ移スモノトス釜ノ使用期間ハ二十三日ヲ普通トスレトモ二日間位ハ前後スト云ヘリ蓋シ二十四五日以上ニ至レハこうらノ層厚クナリ多量ノ燃料ヲ要スル爲ナリ尙ホ此ニ使用スル石ハ六百個乃至七百個ヲ要ス

#### 四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スルノ裝置及方法 何レノ釜屋ニテモ内穴ト稱シ釜屋ニ接着シタル鹹水貯藏場アリテ其ノ一部カ釜

屋内ニ入込ミ居ルカ故ニ直チニ刎子釣瓶或ハ杓ニテ溫メ鍋ニ汲ミ入ル、ヲ普通トス

#### 五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及使用方法

にがり鍋、鑄鐵製ニシテ口徑二尺六寸深サ一尺三寸七分煎熬釜ノ側ニ埋メ上ニ竹或ハ木ヲ縱横ニ各二本ヲ渡シ上ニ鹽取籠ヲ置キ釜ヨリ取り出シタル鹽ヨリ滴下スル苦汁ヲ受クルノ用ニ供ス(圖面參觀)

つさわり、鐵製ニシテ幅三寸三分乃至五分縱四寸三分之レヨリ丸キ鐵製ノ柄トナル此長サ五尺六寸ニシテ又之レヨリ徑一寸位ノ丸キ木ノ柄ヲ付ケ其ノ長サ一尺六七寸ナリ(圖面參觀)一個ヲ備フ燃燒中ノ石炭ヲ擴散セシムルニ用ユをきつき、鐵製ニシテ先端ハロ字形ヲナス其ノ長サ三寸乃至四寸幅二寸此ノ部ヨリ丸キ鐵ノ柄トナル其長サ五尺八寸之禁口レニ徑一寸ノ丸キ木ノ柄ヲ附ク(圖面參觀)二本ヲ備フ燃燒シ終リタル石炭粕ヲてこ窓ヨリさな足ノ間ニ突キ落スニ使用

をきひき、鐵製ニシテ先端彎曲シ其ノ幅二寸六分縱四寸此處ヨリ丸キ鐵ノ柄トナリ其ノ長サ五尺六寸之レニ徑一寸長サ一尺五寸ノ丸キ木ノ柄ヲ附ス(圖面參觀)一本ヲ備フ窓ノ口ニ石炭ノ燃燒中ノモノヲ引キ出スニ使用ス  
ふたとり、鐵製ニシテ太サ四分長サ五寸之レニ徑八分ニ長サ六寸ノ丸キ木ノ柄ヲ附ケタルモノナリ(圖面參觀)二本ヲ備フて窓ノ蓋ニアル小孔ニ本器ヲ挿入シ取り除キ又ハ閉ツル等ニ用ユ

熊手、其ノ形狀普通農場ニ使用スル備中鍬ニ等シ先端三個ニ別レ其ノ長サ六寸五分つかノ部ハ五寸位ニシテ二個ノ鐵ノ環ヲ入レ柄ハ竹ニテ徑一寸二分長サ九尺(圖面參觀)ナリ、一個ヲ備フ、石炭ヲ引キ寄セ又ハ燃燒粕ヲ竈ノ奥ヨリ引き出スニ使用ス

釜入杓、杉製ニシテ口徑八寸五分底徑六寸三分深サ六寸七分(くれノ厚サ四分五厘底部ハ三分五厘位)柄ハ竹ニテ徑一寸二分長サ六尺ナリ(圖面參觀)二本ヲ備フ、溫メ鍋ニテ溫マリタル鹹水ヲ煎熬釜ニ移シ入ル、ニ使用ス  
にがり杓、杉製ニシテ口徑七寸三分底徑五寸五分深サ五寸五分柄ハ竹ニテ徑一寸長サ五尺七寸ナリにがり鍋ヨリ苦汁ヲ熬熬釜ニ注入スルニ使用シ二個ヲ要ス

炭くべ、幅六寸先ハ七寸長サ一尺七寸綠ノ高サ二寸長サ一尺柄ハ丸キ椎ノ木ニテ徑一寸長サ四尺六寸ナリ、一個ヲ備フ(圖面參觀)

えぶり、主要部ハ板狀ヲナシ櫻ノ木ニシテ幅四寸長サ九寸三分柄ハ竹ニテ徑六分長サ六尺三寸ナリ煎熬シタル鹽ヲ搔キ寄セ鹽取かひとつ共用ニテ鹽取リ籠ニ鹽ヲ掬ヒ入ルニ使用シ四本ヲ備フ(圖面參觀)

鹽取かひ、主要部ハ板狀ヲナシ幅九寸長サ一尺一寸五分柄ハ長サ一尺七寸徑八分五厘煎熬シタル鹽ヲ搔ル、ニ用半一個ヲ備フ(圖面參觀)

鹽はねかひ、幅七寸長サ一尺六寸柄ハ四尺ナリ(圖面參觀)鹽取籠中ノ鹽ヲ居出シニ掬ヒ出スニ使用ス一挺ヲ備フ

鹽取籠、口徑二尺六寸五分深サ一尺六寸(鹽六斗ヲ入ル)竹ヲ以テ編ミタルモノナリ(圖面參觀)二個ヲ要ス  
炭搔キ、鐵造ニテ稍々彎曲シ(鎌ノ如キモノ)長サ四五寸之レヨリ長サ二尺七寸ノ丸キ鐵ノ柄トナリ又コヽヨリ徑一寸  
二分長サ二尺ノ木ノ柄ヲ付ク(圖面參觀)溫メ釜ノ裏ニ附着セル煤ヲ搔キ取ルニ使用シ一挺ヲ備フ  
鍋洗ヒ、鐵製ニシテ長サ六寸五分幅一寸柄ハ椎ノ木ニテ徑六分長サ三尺八寸ナリ溫メ釜ニ附着シタル甲羅ヲ洗ヒ落ス  
ニ用ヒ一個ヲ備フ  
籠ヲ掃除スルニ使用ス  
鐵製ニシテ幅三寸六分長サ三寸三分柄ハ木製ニシテ長サ三尺二寸徑七分ナリ(圖面參觀)一挺ヲ備フ、竈ノ周  
ふちきり鎌、形狀ハ農場ニ使用スル鎌ト等シ柄ハ徑九寸長サ三尺四寸ナリ(圖面參觀)一挺ヲ備ヘ煎煎釜ノ内壁ニ附キタ  
ル鹽ヲ搔キ取ルニ使用ス  
石叩キ、鐵製ノ槌ニシテ長サ六寸幅一寸之レニ一尺許リノ木ノ柄ヲ附ケタルモノナリ(圖面參觀)一挺ヲ備ヘ煎煎釜ノ内壁ニ附キタ  
ル鹽ヲ搔キ取ルニ使用ス  
ノ際石ヲ叩キテ其ノ並列面ヲ平坦ナラシムルニ使用ス  
うらこさげ、鐵製ニシテ幅二寸長サ八寸柄ハ竹ニテ徑一寸長サ六尺三寸ナリ(圖面參觀)二挺ヲ要シ石釜築造  
ニ使用ス  
一挺ヲ備フ  
す り、長サ六尺徑八寸九分ノ竹ノ先端ヲ割リ其ノ處ニ藁ヲ一尺二三寸ニ切リタルモノ、中央ヲ狹ミ兩方ヨリ折ソ合  
セ繩ニテ編ミタルモノナリ(圖面參觀)二挺ヲ要シ釜立ノ際釜ノ内面ヲ擦ルニ使用ス  
はねつ、口徑一尺底徑九寸五分高サ八寸左右ニ五寸高ノ手アリ其ノ手ニ横木ヲ渡シ横木ノ中央ニ穴ヲ穿チ之レニ長サ  
七尺徑一寸許リノ竹ノ柄ヲ嵌メタルモノ(圖面參觀)ナリ釜屋ニ各一個ヲ備フ煎熬場内ニアル構中ノ鹹水ヲ温メ釜ニ入ル  
ヘク汲ミ上クルニ使用ス

## 六 釜及其他ノ煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期間(一年間所要數)





七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質  
燃料ハ總テ石炭ノミヲ使用セリ名稱ニ二種アリいどり、さへもん即チ之レナ  
リいどりハ粉狀ヲナシ炎焰少ナク紅熾シテ脹膨凝固スル性質ヲ有シさへもんハ塊狀ヲナシ炎焰多ク原形ノ儘燃燒シテ燃燒  
粕ハ凝固セスシテ粉狀トナル故ニ使用スル場合ニハ二種混合スルヲ普通トス

種類、名稱、產地、價格表

燃料ノ種類	名稱	产地	價格(百斤二付)	字品	質
さ へ も ん	元山長陽二號	長州厚狹郡元山	十 七 錢		
い ど り	小倉炭	同	二十六錢乃至三十六錢三厘		
同	程ヶ浦炭	肥前國小倉	十五 錢 五 厘		
同	本桐炭	肥前北松浦郡筍村	二十九 錢 六 厘		
同	平炭	同	二十 六 錢		
同	中喰炭	同	十五 錢 五 厘		
世	本平田炭	肥前北松浦郡	二十八 錢 九 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

等級	鹹水量	製出鹽數量	同上斤數	比重(B氏)	溫度(C氏)	石炭量	時間
五等	一・二〇	○・五四四	一・八五	一四・五	一二・二七	一一・一五	時
四等	一・二〇	○・四四三	一・八五	一四・五	一〇三・〇八	一、一五	
三等	一・四一	○・五五二	七四・五〇	一・八・八	一四・五	二三六・〇〇	
						一、三五	

備考 (一) 表中ノ製鹽量ハ十九釜(一晝夜分)ノ平均ヲ採リ三等四等ハ二釜ノ平均ヲ採ル  
 ナリ (二) 苦汁注加量ハ五等鹽ハ二斗、四等鹽ハ一斗、三等鹽ハ全ク注加セス (四) 石炭ノ混合割合ハいどり六分七厘、さへもん三分三厘ナリ

### 九 煎熬ニ要スル各種ノ石炭混合割合

さへもん	三分三厘	いどり	六分七厘	或ハさへもん	二分乃至二分八厘	いどり	八
------	------	-----	------	--------	----------	-----	---

### 分乃至七分二厘

十 鹹水ヲ釜ニ注入スルニ先チ汚物ヲ除去スルカ爲メ之レヲ濾過スル裝置ノ有無、構造及方法 本項ノ設備ヲナスモノハ甚タ少數ナリ今設備セル濾過裝置ノ構造及方法ヲ左ニ記載スヘシ

(イ) 大小二個ノ外枠ノ内枠ト稱シ骨子ハ何レモ二寸角ノ木ヲ使用セリ外枠ハ方四尺九寸高サ四尺ニシテ周圍ニハ割竹ヲ密ニ打チ付ケ其ノ上ニ筵ヲ巻キ内枠ハ方一尺九寸高サ五尺其ノ周圍ノ構造ハ外枠ニ同シ内枠ヲ外枠ノ内方ニ入レ而シテ鹹水貯藏場ノ中央ニ置キ固定セシメ内枠ト外枠トノ空間ニ淡水ニテ能ク洗淨シタル海砂ヲ充填シ此ノ裝置ノ最下方ニ桶ヲ通シ其ノ桶ノ一端ハ内枠ノ内空部ニ達シ他ノ一端ハ釜屋内ノ鹹水槽ニ至ル今鹹水貯藏場ニ鹹水ヲ容ル、時ハ鹹水ハ濾過裝置ノ筵及竹ノ間隙ヨリ浸入シ砂層ニ逢フテ濾過セラレ内枠ノ内空部ニ出テ其レヨリ下部ノ桶ヲ通シテ釜屋内ノ鹹水槽ニ來リ滙溜ス滙溜シタル鹹水ハ別ネ釣瓶ニテ汲ミ上ケラレ煎熬ニ供セラル、モノトス

(口) 鹹水貯藏場ノ底部及上部ニ横木ヲ渡シ之レニ割リ竹ヲ打チ付ケ其ノ上ニ蓮ヲ張リ室ヲ二分シ猶一尺ヲ隔テ、同様ノモノヲ造リ其ノ間ニ淡水ニテ能ク洗滌シタル砂ヲ充填シタルモノナリ

(ハ) 煎熬場内ニ別圖濾過裝置ノ如キ長サ四尺五寸幅一尺五寸一方ノ幅二尺五寸深サ一尺七寸大ノ箱ニ淡水ニテ能ク洗滌シタル砂ヲ五寸厚サニ容レ其上ニ蓮ヲ置キタルモノナリ

### 十一 一定反別ヨリ得タル鹹水煎熬ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及貨銀(一ヶ年平均各一人當及總貨銀)

#### 大鹽濱

名稱	一人當貨銀	摘要
晝釜焚	一一〇・三五〇	日給三十五錢白米八合ヲ給ス(二百三十日分而シテ最盛期七、八、九月ノ三ヶ月間ハ三錢ノ増與(一ヶ月二十五日ト見テ三ヶ月分ヲ計算ス))
夜釜焚	一〇一・一五〇	日給三十一錢ニ白米八合増與額晝釜共ニ同シ
垂鹽廻人夫賃	六〇〇〇	日給三十錢ニテ二十日分
計	二一七・五〇〇	

#### 曾根濱

名稱	一人當貨銀	摘要
晝釜焚	一二一・〇〇〇	一日四十錢白米一升ト給ス(二百二十日分白米一升十五錢ト見込ミ)
夜釜焚	一二一・〇〇〇	同上
計	二四二・〇〇〇	

名稱	一人當貨銀	摘要
晝釜焚	一二三・八二五	一日五十二錢白米七合ヲ給ス(二百十日分)
計		

名稱	要
晝釜焚	要

名	稱	一人當貢銀	摘要	要
夜 垂 計	釜 鹽 廻人夫	一一一・八二五 一五・〇〇〇 二五九・六五〇	一日四十二錢白米七合五勺ヲ給ス(同上) 日給二十五錢(六十日分)	

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水并其收鹽量

等	級	釜 等	數	鹹 水 量	蒸 鹽 容 量	同 重 量
五			一七	二〇・三七 <small>石</small>	九・二五 <small>石</small>	一、四七・四・八八 <small>斤</small>
四			二〇	二三・九五 <small>石</small>	八・八六 <small>石</small>	一・三二五・〇〇 <small>斤</small>
三			一五	二一・二五 <small>石</small>	八・二八 <small>石</small>	一・一七・五〇 <small>斤</small>

十三 鹽田一定反別ヨリ得タル製鹽總量 一ヶ年一反歩ニ對シテ百十七石六斗五升(五等鹽)ナリ

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 居出場ハ多ク釜屋内左側ニ在リ間口三間半乃至四間奥行一間内外ニシテ其ノ區域ノ地下ヲ二尺程堀リ横ニ土臺ト稱シテ五寸角ノ木ヲ三本並列シ上ニ三四寸ノ間隔ヲ置キ横木ヲ並ヘ其ノ上ニ竹簣ヲ敷キ又筵ヲ敷キ次ニ約一尺ノ厚サニ砂ヲ敷キ均シ其ノ上ニ割竹ヲ五寸宛ノ距離ニ並列シ全面積ヲ四分シ高サ三尺位迄ニ板ヲ以テ區劃シ而シテ一區域ハ一日分ノ煎熬シタル鹽ヲ堆積シ得ルモノトス(圖面參觀)

十五 煎熬ニ關スル操作及其ノ方法 當濱ハ殆ント石釜ニテ差鹽焚ナルヲ以テ該事項ニ付キ記載スヘシ

前ニ石釜築造法ノ項ニ記載シタルカ如ク附木ニテ釜ノ熱セラレタル程度ヲ推知シ之レニ溫メ釜ノ鹹水ヲ注入スル時ハ釜中大ニ波動ヲ起シ鹹水ヲ漏洩スル個處ヲ生スルヲ以テ其ノ部位ニハ石灰ヲ撒布シ鎌ノ尖ニテ補填スルモノトス時トシテハ波動ノ爲メ釜底ノ一部陷落スル時アルヲ以テ此操作ハ最モ大ナル注意ヲ拂フヲ要ス而シテ注入サレタル鹹水ニテすりヲ以テ能ク釜ノ内底面及周圍ヲ磨擦シ不潔物ヲ除キ清淨トナス此操作ハ大抵三釜位ニナスヲ普通トス此場合ニ得ル處ノ鹽ハ所謂

鼠鹽ト稱スルモノナリ次ニ一釜ニ對スル煎熬ノ順序ヲ記載スヘシ

前回前熬シタル鹽ヲ取リ出シ後釜中ニ少量ノ鹹水アルニ乘シ炭くべヲ以テいどり一杯さへ一杯更ニいどり一杯さへ一杯都合六杯ノ炭ヲ竈ニ投入シ次ニ釜入杓ヲ以テ釜ニ近キ温め(一番温め)ヨリ鹹水ヲ釜ニ悉ク注入シ一番温めニハ二地温めヨリ六七杯ノ水ヲ移シ置キ焚口ニ廻リ先ニ入レ置キタル石炭ノ燃燒シツ、アルモノヲつきわりヲ以テ擴ケ又温めニ戻リ二番温めヨリ一番温めニ充满スル迄鹹水ヲ移シ而シテ二番温め釜ニハ内穴ノ鹹水ヲ刎ネ釣瓶ニ汲ミ入レ置クモノトス之レニテ暫時休憩ス少時ニシテ泡取リニ着手ス之ヲ爲スニハにぶりニテ釜中ニ浮遊セルモノヲ靜ニ搔キ寄セ釜ノ一隅ニ集メテ掬ヒ取り放棄ス其レヨリ暫クニシテあきつきト稱スル器具ヲ以テ竈ノ側面ニアルてこまどヨリ石炭燒滓ヲざなノ目ヨリ突落シ次ニあきひきヲ以テ燃燒シツ、アル石炭ヲ克ク搔キ均シナカラ焚口ニ迄引キ出シ置キ其ノ上ニ前ノ割合ノ如ク石炭ヲ投入シ後釜一面ニ泡ノ生スルヲ以テ以前ノ如ク掬ヒ取リヲナシ次ニ前回採取シタル籠中ノ鹽ヲ鹽刎ネかいヲ以テ居出場ニ移シ而シテ籠ノ底ニアリシ鹽ハ苦汁ノ含量多キ故ニ尙ホ脱出セシメノ爲メニ其籠ヲ小桶ノ上ニ傾ケ置クモノトス此ノ時ニ至リテ釜ノ水ハ大部分蒸發シテ鹽ハ栎出シ所謂蟹塚ト稱シテ小丘ヲナス故ニ前ノ鹽ヨリ滴リタル苦汁ヲ苦汁杓ヲ以テ釜中ニ注入加ス之ヲ苦汁差ト稱ス次ニ竈中ノ石炭ヲ搔キ廣ケ火力ヲ汪盛ナラシム斯クスル間ニ鹽ハ殆ント栎出スルニ至ルヲ以テにぶりニテ取口ノ邊ニ搔キ寄セ次ニ苦汁鍋ノ上ニ鹽取籠ヲ持チ來リ泡ヲ生スレハえぶりヲ以テ掬ヒ去リ次ニ右手ニえぶり左手ニ鹽とりかひヲ以テ鹽ヲ半量程掬ヒ上ケ更ニ全量ノ鹽ヲ搔キ寄セ置キ釜入杓ニテ温め釜ヨリ五、六杯ノ水ヲ注入シ焦ケ付キヲ防キ次ニ其ノ全部ノ鹽ヲ掬ヒ上ケ更ニ釜ニ鹹水ヲ入レ置キ次回ノ煎熬ニ移ルモノトス

苦汁注加量ハ各釜屋同一ナラス其ノ割合ハ丸差、半差、七分差、六分差其ノ他一晝夜ニ二回拔キ、三回拔、四回拔、五回

拔等ナリ

## 十六 従來使用シタル釜及ヒ竈ノ變遷并燃料ノ變遷

(一) 釜及竈ノ變遷 釜及竈ハ從來ヨリ使用シ來リ著シキ變遷ヲ見ス近時一二ノ鐵釜ヲ使用スルモノアルノミ

(二) 燃料ノ變遷

斯業ハ今ヲ去ル七百有餘年ニ創マリ而シテ其ノ燃料ハ八十年以前迄ハ松木ヲ燃料トセシモ爾後漸次

十六石炭ニ改メ今日ニ至リテハ全部石炭トナレリ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項

冬季採取ノ鹹水ヲ煎熬スルトキハ該水ノ惡シキ爲メ鹽ハ結晶析出スルモ所謂蟹塚ト稱ス  
ル小丘トナラスシテづく付(方言)沸騰困難トナルヲ以テ荒目(方言めい)六十匁乃至九十匁ヲ水五升ニテ煎出シ其ノ煎液ヲ  
一釜ニ付キ(鹹水二石五斗)二合乃至三合ヲ注加ス然ルトキハ沸騰ヲ誘起セシムルノ効アリト云フ

十八 一ヶ年平均煎熬日數

二百三十日ヲ普通トス

十九 一年間ノ平均收鹽量

平均一ヶ年收鹽量貳千石ヲ普通トス(本調査ハ中等鹽田ニテ段別壹町七反步ニ對スル既往四

ヶ年平均)

二十 平均一ヶ年ノ採鹹及煎熬總費用

(一) 採鹹總費 九百八十八圓參拾九錢二厘

(二) 煎熬總費 壱千三百貳拾圓五拾八錢

二十一 從來平年ニ於ケル鹽田一戶前ニ對スル收支計算

六子林ノ水を過ぎ自作ノ部(中等鹽田)

種	目	金額	備
支	出之部		
採鹹人夫賃額	八八五・九〇〇	採鹹ノ項參照	

採鹹用器具器械費却金	七九・五四二
釜焚人夫賃	二一七・五〇〇
釜屋鹽倉庫用器具器械費却金	四〇・五〇九
燃料料費	一〇五六・六〇〇
堤防修繕費	二〇・九五〇
鹽田修繕費	一二・〇〇〇
建造物償却金	四三・三五〇
建造物器具器械修繕費	四五・九四〇
建造物造費	一〇四・〇〇〇
荷公組雜費課費	二七・四六〇
並竈建築費	九・〇〇〇
合計	二五・五〇〇
收入之部	四〇・九八〇
製鹽賣上代金	二八八・八五七
黑鹽鼠鹽賣上代金	三二〇〇・〇〇〇
合計	三二五〇・〇〇〇
差引純益	三八一・九一二
（一石壹圓六十錢トシテ二千石代）	
既往四ヶ年平均賣上高	
<small>採鹹用器具器械資本四百八十四圓二十六錢七厘、釜屋用納屋用器具器械費資本八十圓七十九錢            此ノ年額本二千七十八圓、計二千六百四十三圓五錢七厘、利子ノ資本ハ償却ニヨリ年々減            少スルヲ以テ利子ヲ附スヘキ一ヶ年ノ借入資本ハ平均總資本ノ半額ト見込ム而シテ附屬鹽田ニ對スル            時價一反百六十五圓ト見込テ一町七反步即チ二千八百五圓ナリ之ヲ年七分ト見込ム</small>	

種

金額

備

考

支 出 之 部	目	金額	備
小 作 料	五五〇・四〇〇	一ヶ年三百四十四石(一石壹圓六十錢)	
採 鹹 人 夫 賃	八五五・九〇〇	自作ニ同シ	
採 鹹 器 具 器 械 費	二六・五・一四		
釜 焚 人 夫 賃	二一七・五〇〇		
釜屋鹽倉庫用器具器械費	二〇・二・五五		
燃 料 費	一、〇五六・六〇〇	自作ニ同シ	
荷 本 合 造 費	一〇四・〇〇〇	同	
組 本 合 費	九・〇〇〇	同	
釜 及 瓮 築 造 費	二五・五〇〇	同	
雜 雜 費	四〇・九八〇	同	
運 轉 資 本 利 子	三五・〇〇〇	七百圓ヲ六ヶ月間運轉スルモノトシテノ年一割ノ利子	
收 入 之 部	二、九四一・六四九		
合 計	三二〇〇・〇〇〇		
鹽 賣 上 代 金	五〇・〇〇〇	自作ニ同シ	
黑鹽鼠鹽賣上代金	三、二五〇・〇〇〇	同	
合 純 益	三〇八・三五一	同	
備 考	自作ニ比シ採鹹器具費、釜屋鹽納屋用器具器械費減少シタルハ此等ノ費用數年又ハ數十年ニ亘ルモノ即チ 償却トナルヘキ器具費ハ全ク鹽田借用ノ際同時ニ借入ル、モノナルヲ以テ前記費目中一年間ニテ全ク償減スヘキ金 額ヲ掲ケタリ、又鹽田修繕、堤防修繕、建造物ノ修繕及公課ノ如キハ勿論地主ニ於テ行フヘキニ依リ掲ケス		

二十二

其他採鹹煎熬方法、鹽田釜竈其ノ他ニ關シテ進歩シタル點、改良ヲ要スヘキ點及改良案

採鹹煎熬トモ前述ノ外

他ノ方法ヲ以テナスモノナシ專賣法施行以來當業者ニ其ノ改良スヘキ點ヲ説示スルモノ實行ノ運ニ至ラサルハ遺憾トスルトコロナリ

## 第四章 製鹽及副產物ノ種類、用途

### 一 真鹽又差鹽ノ區別及數量

當濱ハ總テ差鹽ニテ一ヶ年一反歩ニ付百十七石六斗五升ナリ而シテ鹹水ニ混和スル苦汁量

ハ鹹水壹石二斗ニ對シ二斗五升乃至三斗ナリトス

### 二 鹹水壹石二斗ニ對シ二斗五升乃至三斗ナリトス

二 鹹水壹石二斗ニ對シ二斗五升乃至三斗ナリトス  
鹽ノ理化學的性質 鹹ノ主成分ハ鹽化曹達ニシテ其ノ他鹽化苦土、硫酸苦土、硫酸石灰、鹽化加里等ヲ含有ス而シテ色澤ノ善惡結晶ノ大小硬軟ニ至ツテハ一二煎熬操作ノ如何ニ依ルモノナレトモ其品質佳良ナルモノハ色澤白色ニシテ結晶モ亦小ニシテ且ツ輕軟ナリ粗惡ナルモノハ褐色ヲ帶ヒ結晶ハ概シテ大ナリ其他鐵釜煎熬ニ係ル鹽ハ其ノ色純白ノモノト雖モ結晶大ナリ

### 三 鹹主要ノ用途 (一) 食料用 (二) 魚類鹽藏用 (三) 獸皮保存用

右之内鹽藏用ニ最モ聲價アルモノ、如シ

### 四 鹹(各等級)ノ容量ニ對スル重量 鹹ノ容量ニ對スル重量ハ其ノ容器ノ大小ニ依リ差異アリ

四	等	鹽 (一斗ノ重量)	五	等	鹽 (一斗ノ重量)
一 升	樹	一 升	一 升	樹	一 升
一 斗		一 升	一 升		一 升
一 升	樹	一 升	一 升	樹	一 升

五 苦汁ノ用途 一、精米用 一、刻昆布製造用 一、高野豆腐製造用 一、友染用 一撰種用

六、瀉利鹽製造用

一、豆腐製造用

一、竹細工用

**六 苦汁ノ利用方法**

(イ) 精米用ニ使用スル目的ハ搗キ上ケ時間ヲ速カナラシム爲メニシテ玄米一石ニ對シ約二、三合ヲ使用スルモノトス

(ロ) 刻昆布製造用ニハ昆布ヲ刻ミ糸狀トナシ之レニ苦汁ヲ吸收セシメ乾燥シテ販賣スルモノナリ

(ハ) 豆腐製造用ニ於テハ豆腐ヲ製造スル際ニ豆ヨリ製シタル豆腐ノ湯ニ注加シ所謂豆腐ナルモノヲ凝固セシムルニ使用ス其ノ使用割合ハ豆一升ニ對シ苦汁二勺ヲ使用ス

(ニ) 友染用ニアリテハ模様型ヲ置ク場合ニ型糊ニ混和シ使用スルモノナリ

(ホ) 竹細工用ニ於テハ其ノ細工竹ニ塗布スル時ハ其ノ質ヲ柔軟ナラシメ製作上ニ便利アリト云フ  
(ヘ) 撲種用トシテ使用スルモノハ普通ノ濃度ニ於ケル(母氏三十度内外)ノモノハ比重高度ナル小麥、裸麥、大麥、玉蜀黍等ノ種子ヲ撲別スルニ使用シ又水ヲ加ヘテ稀釋シ十八度位ニ至ラシメタルモノハ粳糯等ニ使用シ十六度前後ノモノハ大根、油菜等ニ使用ス**七 苦汁ノ生産量**

壺數百六七十個ヲ有スル鹽田ハ一軒前トシテ一ヶ年生産量ハ大抵平均シテ百二十石ナリ最モ其ノ鹽田ノ地質ニヨリテ多少ノ増減アルモノトス此ノ生産量ハ專賣施行前ノコトニシテ即チ居出ノ底ニ垂レタル苦汁ノミヲ計算セルモノナリ然レトモ專賣後右ノ外ニ凡ソ一ヶ年二百三十石ノ苦汁ヲ增加セリト云フ蓋シ專賣以前ニ於テハ居出ニ入ル、前ニ垂籠ヨリ苦汁鍋ニ垂レタル苦汁ハ悉ク差鹽製造ノ原料トシテ鹹水ト共ニ煎熬セルヲ以テ只單ニ苦汁ト云ヘハ居出ノ底ニ垂レタルモノ、ミヲ採收スルニ過キサリシカ專賣後ノ差鹽ニアリテハ丸差ニアラサルヲ以テ以上ノ如キ增加ヲ來シタルモノナリトス

**八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法**

從來ノ鹹水貯藏裝置ヲ其ノマ、利用スルニ過キスシテ其ノ他ノ方法ヲ講シタルコトナシト云フ蓋シ需用ノ最モ少キハ夏季ニシテ最モ多キハ十月頃ヨリ翌年二月頃迄トス而シテ冬季ハ幸ニ鹹水貯藏場ハ使用セサル所アルヲ以テ之ヲ苦汁貯藏ニ利用スルモノトス且又其利用ノ目的タルヤ長期貯藏ノ主意ニ非ラスシテ需用ノ繁多ノ時ハ一時ノ急ニ應スルヲ得サルヲ以テ需用季節以前ヨリ採收シテ蓄ヘ置キ需用者アル場合ニハ醤油樽ニ移シ入レ供給スルモノトス

九 苦汁一石ノ賣買價格

苦汁ハ大低仲買人ノ手ヲ經テ需用地ニ販賣セラル、モノニシテ仲買人ノ買受(釜屋ニ於テ)ニ付

テハ殊更相場ノアルニアラスシテ仲買人ハ釜焚人夫ヨリ苦汁ヲ貰ヒ受ケ其ノ謝禮トシテ酒食ヲ送ルヲ以テ常例トナス而シテ一石ハ九錢乃至拾五錢ニ相當スト云フ仲買人ノ販賣價格ハ其ノ販路地ノ距離ノ遠近ニ依リテ差異アリ即チ米、麥撰種用トシテ先方ヨリ買出しニ來リタルトキハ一石四十五錢乃至五十錢ナリトス而シテ氷豆腐製造用トシテ丹波ノ國多紀郡今田村ニ於テノ販賣價格ハ一石貳圓トス此ノ内ニ送賃壹圓貳拾錢ヲ含ムモノトス又丹波水上郡和田村ニ於テハ價格ハ一石三圓運賃壹圓六十錢ナリ

又播州多可郡三原村ノ内やまとト稱スル處ニテハ一石二圓ノ相場ニテ運賃ハ壹圓二十錢トス而シテ以上運賃ハ何レモ販賣地迄運送費ト歸途空樽運送費トヲ合計シタルモノナリ又高砂ノ問屋ニ持チ行ケハ一石六十六錢トス其内ニテ運賃拾五錢倉敷料六錢ヲ要スルト云フ而シテ高砂問屋ヨリ播州多可郡ノ最モ近キ地方ニ運送シテ販賣價格一石ニ付壹圓八十錢(内運賃ハ五十錢)ナリ其ノ他播州ノ内ニテモ近キ處へハ仲買人ヨリ運ヒテ一石ノ代價五十錢ナリト云フ

從前ハ大鹽ヨリ神戸、大阪地方ニ販賣シタリシモ當時ハ販賣價格ノ廉ナル爲メ中止セリト云フ其ノ價格ハ神戸ハ一石三十錢大阪ハ七十五錢ナリシト運賃ハ舟一艇ニ付(八十樽積、一樽四斗入)神戸行七圓大阪行ハ八圓ヲ要スト云ヘリ而シテ攝津尼ヶ崎及播州明石ニ於テモ苦汁問屋アレトモ大鹽ヨリ送リタルコトナシ

十 苦汁ノ運搬方法及販路

凡テ容器ハ醤油ノ空樽(四斗樽)ニ入ルモノトス而シテ丹波地方へハ汽車又ハ牛車ニテ多可

郡、加東郡ニハ牛車或ハ荷車ニテ運送ス牛車ニテハ五樽、道路ノ良キ所ニテハ八樽荷車ニテハ一度ニ二樽ヲ運送スルニ過キスト云ヘリ其ノ他大鹽村近傍ニ於テハ荷車或ハ荷ヒテ運ヒ高砂、神戸、大阪等ハ和船ニテ運搬スルモノトス

十一 苦汁ヨリ生スル副產物製造方法及裝置

寒冷ノ候ニハ居出ノ底及溜壺ニがりト稱スル塊狀結晶物ヲ生スルヲ以テ之レヲ採收シテ呑ニ入レ肥料或ハ瀉利鹽製造ノ原料トシテ販賣スがりハ仲買人ニ賣渡シ當方ヨリ運搬シテ一駄(四十貫)ニ付六十錢仲買人ノ販賣價格ハ九十錢ナリトス而シテ肥料トシテ丹波播磨ノ山間地方ニ販賣スト雖モ其ノ量詳ナラス多クハ舍

利鹽製造ノ原料トシテ附近ノ製造所ニ販賣シ居レリ

次ニ副產物ヨリ硫酸「マクネシャ」ノ製造方法及裝置ヲ記載スヘシ此製造ニハ左ノ器具ヲ要ス

- (一) がり溶解釜及竈 (二) がり溶解用かい (三) 溶解液清澄裝置 (四) 清澄液濾過裝置 (五) 濾液貯溜裝置 (六) 結晶裝置 (七) 結晶物分離裝置 (八) 滉利鹽貯藏場(居出シ) (九) 滉利鹽精製裝置 (十) 乾燥裝置 (十一) 精製物貯藏裝置 (十二) 精製物粗細分離器(篩) (十三) 荷ヒ及柄杓

#### 構造及大小

(一) 溶解釜ハ幅三尺長サ五尺深サ七寸ノ木製枠ニ亞鉛板ヲ張リ底トナシ竈ニ据ヘ付ク竈ノ大サ釜ト同一ニシテ高サ二尺ナリ前面ノ壁ハ煉瓦ヲ以テ造リ他ハ土壁ナリ其前壁ニハ西洋竈ノ焚口ヲ設ケ高サ約二尺アリ内部ハ二分セラレ其ノ後半部ハ單ニ烟導ニ三本ヲ通スルノミ前半部ハ通帝ノ鐵架式ニシテ石炭ヲ焚ク處トス

(二) 溶解用ノかいハ幅一尺長サ一尺餘ノ櫻ノ板ヲ以テ作リ五寸餘ノ柄ヲ附ス

(三) 溶解液清澄裝置ハ普通ノ桶(容積三石)ノ下方ニ上下ニ二口ノ穴ヲ穿チ茲ニ飲口ヲ裝置シタルモノナリ

(四) 清澄液濾過裝置ハ即チ樽(容積三石)ニかんれい紗ヲ敷キ(一枚)其ノ上ニ棕梠ノ纖維ヲ能ク水ニテ洗滌シ晒シテ又くヲ抜キ之レヲ厚サ一尺程ニ堆稱シ更ニ其ノ上ニ細砂ヲ置キ一尺餘ノ層トナシ桶ノ下方ニハ清澄裝置ノ如キ穴ヲ穿チ濾過シタル液ヲ滴出セシムルモノトス

(五) 濾液貯溜裝置ハ普通ノ桶(容積三石)ニシテ蓋ヲ有ス

(六) 結晶裝置ハ溶解釜ト同一ノ材料ニテ同型ナリ只異ナル所ハ其深サノ淺(五寸内外)キニアルノミ

(七) 結晶物分離裝置、中央ニ横木ヲ有スル木枠ヲ作リ横木ノ上ニ細キ半截竹ヲ併列シテ釘ニテ打チ付ケ底トナシ竹ト竹トノ間隙ヨリ母液ヲ排出流下セシムルモノトス

(八) 舍利鹽貯藏場、細砂ノ層ヲ作リ其ノ上ニ細キ竹ヲ緻密ニ併列シテ底ヲ作リ室内ハ塵芥ノ飛入ヲ防キ得ルノ設備ヲ

ナセリ

(九) 舍利鹽精製裝置ハ笊ニテ之レニ粗製鹽ヲ入レ蒸溜水ヲ以テ洗フノ用ニ供ス

(十) 乾燥裝置ハ木製ノ臺ノ上ニ蘭筵ヲ敷キタルモノニシテ其ノ上ニ擴ケテ乾燥スルモノナリ

(十一) 精製物貯藏裝置ハ舍利鹽貯藏裝置ト同様ノ設備トス

(十二) 精々物粗細及分離器ハ篩ヲ用ユ

(十三) 荷ヒ及柄杓、普通ノモノヲ用ユ

#### 製造方法及順序

先ツ適量ノガリヲ釜ノ後半部ニ積ミ置キ而シテ釜ノ前半部ノ部位ニ水ヲ注入シテ(ガリ百目ニ對シテ水九石以内)竈ノ火加減ニ注意シツ、石炭ヲ燃焼セシメ釜中ノ水ノ溫度攝氏六十度ニ越ヘサル様ニ調節シツ、かいヲ以テがりノ塊ニ水ヲ撒ト布シ攪拌シテ舍利鹽分ヲ水中ニ溶解シ溶解セサル殘渣ハ之レヲ悉ク放棄ス之レ舍利鹽ハ六十度ノ溫度ニテ悉ク溶解スヘキモノニシテ夫レ以上ノ溫度ニテハ他ノ夾雜物鹽化曹達分等ヲ溶解スルノ恐レアルヲ以テナリ何トナレハ鹽化曹達分ヲ多量ニ含有スルトキハ舍利鹽ノ結晶ヲ妨ケ其成績良好ナラス故ニ溶解操作中ノ最モ注意スヘキ點ナリトス

十三 以上ノ操作ヲ終レハ此ノ溶液ヲ清澄裝置ニ移シテ以テ液ノ清澄スルヲ俟テ然ル後其ノ清澄液ヲ裝置ノ上栓ヨリ流出セシ

十二 メ濾過裝置ニ注入シテ濾過シ貯溜裝置ニ流入セシム而シテ此濾液ヲ更ニ荷ヒニ汲ミ取り結晶裝置ニ注入シテ放置シ液面ニ鹽膜ノ張ルニ至レハ細キ攪拌棒ニテ攪拌シ其鹽膜ヲ消滅セシムルニ注意スヘシ如何トナレハ此ノ操作タルヤ若シモ先ニ生シタル鹽膜ヲ其儘ニ放置スルトキハ舍利鹽ノ析出ヲ遲緩ナラシムルモノトス而シテ溶解釜四個ノ溶液ヲ以テ結晶箱六個ニ分配結晶セシムルヲ以テ適當ナリト云フ然レトモ氣候ノ寒暖ニ從テ結晶箱ニ注入スル液量ニ多少斟酌アルハ勿論ナリトス溶解液ヲタ景結晶箱ニ注入スレハ午後十二時迄ニ悉ク漏利鹽ハ結晶析出スト云フ斯クシテ翌朝結晶ヲ蒐集シ母液分離裝置ニ盛リ放置シ能ク母液ヲ脱出セシメ居出シニ入レ置キ後チ此ノ塊ヲ笊ニ盛リ蒸溜水ヲ以テ洗滌シ夾雜鹽類

ヲ除去シテ再ヒ居出シニ堆積シ後チ乾燥裝置ニ擴ケテ塵芥ヲ避ケツ、日光ニ曝ラシ乾燥シ後粗細ノ結晶ハ篩ニテ篩ヒ分クルモノナリ、其ノ分溜リハがり九百二十磅ニ付瀉利鹽七百磅トス

#### 器具ノ保存期限

釜ノ底ハ三ヶ月毎ニ張リ換ヲ要ス 結晶箱ハ約三ヶ月使用ス 其ノ他ノ器具ハ長期ノ使用ニ耐ユ

作業期間ハ舊九月ニ始マリ翌年四月迄トス

#### 十二 副產物ノ種類、名稱及用途 濉利鹽用途、醬藥用

#### 十三 副產物ノ價格及販路 濉利鹽ノ價格ハ壹箱(壹百磅入)參圓ニシテ販路ハ大阪、東京トス

但シ運賃ハ一箱ニ付キ大阪衛生試驗所迄汽船ニテ十八錢和船ニテ拾錢ナリ

#### 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其ノ他使用方法、販路及價格

(イ) 鼠鹽、本鹽ハ煎熬者ノ注意如何、釜立換(石釜)ノ度數及ヒ強風ノ多少等ニ依リ其ノ產出額一定セサルモ既往數年間ノ平均ニ依レハ一ヶ年約四十石内外ヲ產スルモノトス而シテ釜立換後初メテ煎熬スル際ニハ石釜築造用塗料ニ混シタル灰分ニヨリ着色セラレテ生スルモノニシテ大抵三釜位ハ本鹽ヲ生スルモノナリ強風ニ依リテ生スル本鹽ハ年々約十石内外ヲ產ス之レハ天井其他ニ附着セル某カ風ノ爲メニ吹キ落サレ鹽ニ混シタルモノナリ

本鹽ハ專賣法實施前ニアリテハ鹽田ニ出シテ雨後稀薄トナリタル藻垂中ニ溶解セシメ之レヲ鹹砂ニ注加シ濾過シ鹹水トナシ又肥料用トシテ播州山間及ヒ但馬地方ノ農家ニ或ハ牧畜用トシテ大阪地方ニ販賣セシコト多シ

價格ハ其ノ用途如何ニ關セス普通鹽ノ價格ノ四分引キニテ販賣セリ

(ロ) かいさき鹽、本鹽ハ鹹水ヲ煎熬シ鹽ヲ析出セシメ之ヲ釜ヨリ取り出シ鹽取籠ニ移スノ際釜ト籠トノ間ニ落下セルモノナリ年ニ三四四石ヲ產出シ其ノ儘若クハ泥鹽、居出鹽等ニ混シテ釜土ト稱シ肥料用トシテ販賣セリ肥斜用鼠鹽ト同シク但馬地方ニ輸送販賣スルヲ常トス而シテ價格ハ擢先ノ儘販賣スルトキハ十貫目七拾錢内外釜立トシテ販賣スルトキハ

拾貰目拾錢内外ナリト云フ

(ハ) 泥鹽、居出鹽、釜立鹽等、泥鹽ハ鹽ヲ取リ籠ヨリ居出シニ移スノ際若クハ包裝等ノ際地上ニ散落セシモノヲ掃キ寄セタルモノニシテ多分ノ土砂ヲ混ス寧ロ土ノ方多キヲ常トス年々二三石ヲ產ス、居出鹽ハ居出ノ床砂ノ上ニ敷カレタル竹簀ノ間隙ニ入リテ常ニ取リ出シ得サルモノヲ年四五回竹簀ヲ除キテ之レヲ掃キ集メタルモノニシテ之亦多分ノ砂ヲ混有ス釜土鹽ハ鹽煎熬ノ際釜縁ノ内外ニ固着セルモノニシテ一ヶ年平均一石内外ヲ產出ス泥鹽ハ藻垂中ニ溶解セシメテ鹹水トナスナキニアラサルモ多クノ場合ハ居出鹽等ニ混シ肥料用トシテ販賣ス其ノ價格ハ十貫目十錢内外ナリト云フ

## 第五章 鹽ノ包裝及秤量

鹽ノ包裝及秤量ハ各村多少其趣ヲ異ニセルカ故ニ村別ニ之ヲ掲載スルコト、セリ

### 一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量

大鹽村及北濱村 同村ニ於ケル從來ノ一包裝量ハ區々ニシテ一定セス殆ント注文ニ依リ隨時包裝スル如キ有様ニシテ其種類ハ實ニ三十餘種ニ涉レリ其主ナルモノヲ舉クレハ左ノ如シ

八升入、一斗入、一斗二升五合入、一斗四升五合入、一斗五升入、二斗入、二斗五升入、三斗五升入、四斗入(呴)、五斗入(麥藁俵アリ)、六斗入(呴)

曾根村 一包裝鹽ノ容量約左ノ如シ

八升入 俗ニ八分ト云フ

一斗入 小判形俵ト云フ

一斗入 丸形 丸ト云フ(之ヲ本村ノ立俵トス)

一斗入 四角形四ツト云フ

一斗二升五合入 込ト云フ

一斗五升入

一斗六升入

二斗入

三斗五升入

的形村 本村ノ包裝ハ一種ニ限ル即チ二斗一升五合通稱六貫俵ト云フ約二百年以前鬼丸鬼左衛門ナル者ノ創始ニ係リ元ハ鬼丸俵ト云フ形狀ハ丸形堅長ナリ

其他ハ大鹽村ノ部ニ於テ記述セシカ如シ

八木村及白濱村 従來ニ於ケル一包裝量下ノ如シ

二斗一升五合入六貫俵ト稱シテ製鹽ノ大部分ヲ占ム一斗六七合入小俵ト稱シ六貫俵ノ半分トス多クハ作ラス一斗五升入從來ハ此俵ヲ造リタルコト殆ント稀ナリ

二斗五升入七貫俵ト稱ス此俵又稀ニ造ル處專賣法實施後ハ容量限定等ノ理由ニヨリ重ニ二斗入ノモノトシ間々一斗五升二斗五升入ヲ造レリ三斗五升入此俵從來ハ東京向ニ限ラレタルモノニシテ至ツテ稀ナリ

## 二 包裝ノ形狀、種類

大鹽村及北濱村 包裝ノ形狀ハ仕向先地方ニ因リ一包裝量同一ナルモ形様ニ於テ多少ノ區別アリ本村ニ於ケル立俵トシテ價格ノ標準ニ用ユルハ一斗二升五合入ノ稍方形堅長ニシテ胴繩ハ一ヶ所ニ施セリ之ヲ本俵ト稱ス又込俵別名掲本俵ト稱スルアリ一升込二升込等ノ名アリ畢竟本俵ニ對シ幾分ノ增量ヲ爲シタルモノニテ其形狀梅鉢形ニシテ扁平ナリ本俵ハ京阪地方ニ向キ込俵ハ丹州地方ニ需用アリ其外桔梗方堅長ノ一斗二升五合入ハ主トシテ宇和島地方ニ賣行キ大丸ト稱シ三斗五升入ハ東京行ナリ其他種類多シト雖トモ以上四種ヲ以テ標準俵トナス

### 三 包裝ノ編製方法及其原料

大鹽村及北濱村 包裝ノ原料ハ藁及麥藁ニシテ三斗五升入及五斗入ハ六ヶ所其他ハ四ヶ所藁ニテ編成ス藁ハ一本編又ハ二本編トス是本數多キトキハ編目ノ穴從テ大ナルカ故ニ漏脱ノ虞アルカ故ナリ

### 四 各種包裝ノ價格

大鹽村及北濱村

包裝價格左ノ如シ

種類

最低價格

最高價格

八升合入

百枚二付 八十五錢

一圓〇五錢

一斗入

同

二斗二升五合入

一圓三十錢

同

一斗四升五合入

一圓七十錢

同

一斗五升入

一圓三十五錢

同

一二斗入

一圓七十錢

同

三斗五升入

一圓五十五錢

同

四斗入

一圓六十錢

貳圓

五斗入

二圓五十錢

五 包裝ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又ハ其形狀、大小等販路先ニ依リ差異ノ有無

大鹽村及北濱村 美濃國中津川地方ヲ經テ長野縣下ニ入ルモノハ往々二重包裝ナルモ其他ハ凡テ一重ニシテ容量ハ販賣先ニ因リ略一定セルモノ左ノ如シ

北陸地方 一斗五升入 一斗六升入

美濃地方 二斗入 二斗三升入

宇和島、日向地方 一斗入 一斗二升五合入

奥州地方 三斗五升入

東京地方 一斗五升入

丹波、但馬地方 一斗入 一斗二升五合入 一斗五升入

地 方 一斗入 八升入

麥藁俵五斗入ハ大和地方ヘ販賣シタルコトアリ又咲包裝四斗入、五斗入ハ秋田、新潟地方ノ鑛山用ニ販賣シタルコトアルモ  
今ハ無シ

曾根村 包裝ハ總テ一重ニシテ主要ナル販賣先左ノ如シ

八升入 地方

一斗入丸俵

日向、宮崎地方

一斗二升五合入

丹波地方、丹後地方

一斗六升入

同 上

二 斗 入 京阪地方及東播地方

其他大鹽村ノ區ニ於テ記述セシ處ニ同シ

八木村及白濱村 包裝ハ重ニ一重ナリ間々遠國ヘ輸送スル時ハ二重ト爲スモノアリ

販賣先ニ依ル俵ノ種類左ノ如シ

三 東 京 行 三斗五升入

鳥取地方 一斗五升入

近江、大阪府下及當國近府縣行 六貫俵

六 包裝ニ附記スル商標、其他記號ノ種類、形狀、大小  
大鹽村及北濱村 包裝ニハ商標濱番號及改良等ノ文字ヲ烙記スル慣習アリ其形狀ハ角形又ハ丸形ニシテ大ハ直徑三寸小  
ハ同約一寸五分トス

八木村及白濱村

包裝ニ附記スル商標其他ノ記號ハ各戸毎ニ異レリト雖トモ其一二ノモノヲ舉クレハ左ノ如シ

長五寸  
巾二寸五分

商 大

前ノ  
カ  
ワ

標 京

二寸



四寸  
一寸五分

ツ



一寸立分

五寸



一寸立分

五寸

右ノ如クニシテ上ナルハ商標下ナルハ釜屋ノ印ナリ其形狀及文字等ハ各戸異ナリト雖トモ其押方ハ略同様ナリ而シテ何レ  
モ烙印ナリ(大鹽、曾根、的形圖面略ス)

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料

大鹽村及北濱村 量器トシテハ便宜上木製桶ヲ用ユ四升入、五升入、六升二合五勺入ノ三種トシ四升入ハ口徑九寸底徑  
八寸五分深サ四寸五分、五升入ハ口徑九寸六分底徑九寸深サ五寸、六升二合五勺入ハ口徑九寸八分底徑九寸三分深サ五寸五  
分ニシテ杉材ヲ以テ調製シ斗棒ハ板ニシテ包裝ノ際傍藏置鹽ヲ攪拌スルノ用ニ供ス  
八木村及白濱村 秤量器ハ從來總テ五升三合入ノ桶ヲ用ユ專賣法實施後ハ之ヲ五升入ニ改メタリ

## 第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 釜屋附屬倉庫ニハ鹽貯藏倉庫、石炭貯藏倉庫ノ二種アリ鹽貯藏倉庫ハ包裝鹽ヲ保存スルモノトス撒鹽トシテ貯藏スル處ハ殆ントナシ鹽貯藏倉庫ハ又二種アリ向ヒ納屋、門長屋即チ之ナリ

門長屋ニアリテハ其大サ各釜屋ニヨリ大小種々ニシテ一定セサルモ大抵五間ニ二間半即チ十二坪半内外ノ平家建ニシテ二十斤俵二千内外ヲ容レ得ルモノトス多ク中央通路ニ依リテ二個ニ分タレ通路ノ兩側ニ何レモ高サ五尺八寸内外ノ入口ヲ備フ而シテ外側周圍ニハ燒板ヲ張リ燒板ニハ一尺七八寸ノ距離ニテ三角ノ横木ヲ打チ付ケ置クヲ常トス内側ノ周圍ハ土壁ニシテ地上ヨリ高サ四尺五寸許リノ間ニ俵擢リト稱シ幅三寸七八分厚サ三分ノ薄キ板ヲ横ニ并行シテ六本ヲ打チ付ケ以テ鹽ヲ積ミ上ケタル際俵ノ壁ニ觸レサル様ニナス床ハ只建築ノ際地均シヲナシタルマヽニシテ別ニ著シク加工スルコトナシ向ヒ内屋モ亦釜屋ニヨリテ大小ノ差アリテ一定セサレトモ通常十坪内外ノ平屋建ニシテ概シテ門長屋ニ比シテ小ナルヲ常トス而シテ本庫ハ鹽ヲ長ク貯藏スル場合若クハ多量ノ鹽ヲ貯藏スル際門長屋ノミニテハ不足ナルトキ之ヲ使用スルモノナリ屋根ハ瓦葺或ハ藁葺ニシテ一定セス周圍ハ燒板ヲ張リ横木ヲ打チ付ケ漆ニ面シタル壁ニ出シ窓ヲ設ケ亦包裝貯藏場ノ構造等皆門長屋ニ異ルコトナシ

石炭貯藏倉庫ハ門長屋ト向ヒ納屋ノ中間ニアリテ其ノ構造極メテ粗雜ニシテ屋根ハ藁若クハ杉皮ヲ以テ葺キ壁ヲ塗ルコトナク表面ノ外ハ長サ五尺許リノ茅ヲ以テ厚サ三寸位ノ圍ヒヲ巡ラシ又ハ粗末ナル板ヲ張リ板ト板トノ間ハ大低三寸以上ノ間隙ヲ存ス室内ハ二區ニ仕切りテさえ、いどり等ヲ區別シテ貯フ本庫ノ大サハ種々アレトモ約十坪位ノモノ最モ多シ而シテ釜屋ニヨリテハ之ヲ設ケス地上ニ一定ノ場所ヲ定メテ堆積シ置クモノアリ

二 貯藏方法及貯藏期間ニ於ケル俵ノ損傷程度及狀態 當濱ニテハ鹽煎熬后居出場ニ四十八時間放置シ後包裝シテ貯藏スルモノニシテ撒鹽貯藏ヲナスモノナシ包裝鹽ノ貯藏期間ハ長期貯藏ニテ二ヶ月間短期貯藏ニテ四五日位ノモノナリ從テ俵ノ損傷程度モ輕微ニシテ只俵ノ表面ハ苦汁ニ依テ汚染セシ赤褐色トナリタル位ニテ之カ爲メ改裝ヲ要スルカ如キ事殆ント

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載ノ方法 當濱ニテハ一斗入俵七俵、二斗入俵五俵、三斗入三俵積トナスヲ普通トス其高サ一斗俵ノモノハ五尺、二斗俵ハ四尺三寸、後者ハ三尺ナリ而シテ積ミ揚ケハ極メ直立タルヲ要シ傾斜ヲナスカ如キ積ミ方ヲナストキハ苦汁ノ脫出多ク從テ步減ヲ大ナラシムルヲ以テ宜シカラスト云フ俵積ミノ際ニハ皆燒印ヲ捺シタル方ヲ入口ニ向ハシム之レヲ面積ト稱ス而シテ堆積スルニハ倉庫ノ一隅ヨリ各壁ニ沿フテ積ミ初ムルヲ常トス數種ノ鹽ヲ一倉庫内ニ貯藏スル場合ニアリテハ各隅々ヨリ別々ニ堆積シ十字形ノ通路ヲ設ケ以テ區割トナシ搬出時ノ混同繁雜ヲ防グモノトス

四 一年間ニ於ケル真鹽、差鹽ノ各貯藏歩減及各滴出苦汁量 當濱ハ全部差鹽焚ニシテ真鹽焚ナルモノナシ稀レニ注文ニ依リ製出スルモノアルノミ故ニ本項ハ差鹽ニ付テ記載スヘシ差鹽ニアリテハ包裝ノ儘一年間貯藏スルトキハ五等鹽ニテ容量ニ於テ二割五分内外重量ニ於テ二割内外ヲ減ス撒鹽トナストキハ減量極メテ多ク容量ニ於テ三割五分重量ニ於テ三割内外ヲ減スルモノトス此等減量ハ倉庫ノ構造ニ依リテ多少ノ差異アリ壁屋根其ノ他ニ空隙ヲ存シ風ノ侵入多キ所ニアリテハ歩減多ク殆ント四割ニ達スルコトアリ又氣候ノ如何ニヨリテ其ノ減量ヲ異ニス入梅時ハ殊ニ多ク歩減ヲナシケ年ニ二割五分ヲ減スルモノトスレハ其ノ殆ント半數ハ此ノ季節ニ減スルモノトス又夏季ニアリテハ冬季ヨリハ概シテ減量多キヲ常トス

貯藏鹽ヨリ滴出スル苦汁ハ之ヲ採取スル裝置ノ設備ナキヲ以テ不明ナリ

五 苦汁ノ採取方法及貯藏裝置 該當記事ナシ

六 古積鹽ノ製造方法、製造期間ニ於ケル鹽歩減ノ割合 該當記事ナシ

七 古積鹽製造用家屋ノ構造、大小 該當記事ナシ

## 第七章 鹽ノ販賣

一 従來ニ於ケル鹽販賣ノ方法 鹽ノ販賣方法ハ管内各村多少其趣ヲ異ニセリ大鹽村ハ鹽業者舉テ一團トナリ單ニ製鹽業ノミナラス販賣業ニ於テモ亦共同經營ノ下ニ盛ニ販路ヲ擴張シ遠ク藩政時代ヨリ多年ノ間繼續シ明治二十五年ニ至ツテ個々ニ分離セリト雖トモ從來大ニ販賣上ニ力ヲ盡シタルヲ以テ頗ル經驗ヲ積ミ多數ノ製鹽ハ毫モ仲買人等ノ手ヲ假ラスシテ六裕ニ之ヲ販賣セリ特ニ山陽鐵道會社ト運賃ヲ特約シ最低運賃ニテ輸送ノ方ヲ創始シ盛ニ東北、北陸地方へ輸送セリ夫レ此ノ如ク製鹽業者自カラ販賣上ノ大手腕ヲ有スルハ十州鹽業者中ニ於テ他ニ比類ナキ本村ノ特色ナリトス

曾根村ハ村内ニ仲立業者數名アリテ製鹽ハ總テ此仲立業者ノ手ヲ經テ賣買セラル

的形村及八木村、白濱村ハ主トシテ土地ノ船頭ニ委托販賣セリ間々買船ノ入泊セル場合ニハ土地ノ周旋問屋双方ノ中間ニ立ツテ賣買ヲ斡旋セリ而シテ船舶ハ船頭自身ノ所持セルアリ鹽業者ヨリ貸付セルアリ運賃ハ船頭持船ノ場合ニ於テハ鹽賣渡代金ノ八分乃至一割ニシテ船舶ヲ給付セルモノハ殆ント雇傭關係ヲ爲シ航海ノ度數如何ニ拘ハラス一人一ヶ年五十五圓乃至六十圓ヲ給シ他ノ船員ニハ夫々分ニ應シテ給金ヲ定ム

斯ノ如ク船頭ニ販賣ヲ委托スルハ是等各村ノ古來ノ慣習ニシテ船頭ハ販賣上ニ關シテハ非常ノ權力ヲ占メ製鹽業者常ニ船頭ニ制壓セラレ不利益ノ地位ニ立ツハ止ムヲ得サルノ情勢ナリ

商品ノ授受ハ鐵道輸送ニ屬スルモノハ買受人ヨリ着驛ヲ指定セルヲ以テ着驛渡シト爲シ船舶ニ依ルモノハ尼ヶ崎、兵庫、大阪、堺等總テ着港ノ上授受ヲ了セリ故ニ運送中ノ危險負擔ハ總テ賣主ニアリ鹽代金ハ主トシテ現金取引ニ依ルト雖トモ往々延金ヲ約束スルアリ近時益延賣ニ傾クノ趨向アリ

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、船人ト鹽商トノ關係則賣買ノ方法 前項ニ詳悉セルヲ以テ今又爰ニ之ヲ贅セス

三 従來ニ於ケル鹽ノ販路 大鹽村ハ寬保(今ヨリ約百六十三年前)年度頃迄ハ大阪、堺、兵庫、明石、和歌山ニ限ラレタルカ交通ノ便ヲ増スニ從ヒ漸次販路ヲ擴張シ日向、宇和島、地方へ輸送セリ後明治二十年ヨリ二十九年頃迄ハ彼ノ會社事業トシテ風帆

船ヲ以テ盛ニ東京積ヲ爲シタルカ會社ノ解散ニ伴ヒ此方面ハ漸次衰退セリ

其後三丹地方及近畿地方ニ販路ヲ開キ明治三十一年頃ヨリ鐵道便ニ依リ北陸及奥羽地方ニ輸送スルニ至レリ

曾根村、的形村、八木村、白濱村ハ主トシテ京阪地方及堺、岸和田等ニ輸送販賣ヲ爲スモ間々東京積ヲナス事アリ曾根村ハ日向地方ヘ漁業鹽トシテ夥シ販賣セリ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無及其方法、契約并ニ償却ノ方法 該當記事ナシ

五 従來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格 濱相場左ノ如シ

三十五年 三十六年 三十七年

平均

最高	一、四六〇	一、五〇〇	一、四一〇	一、四五六
最低	一、二〇〇	一、三九〇	一、三五〇	一、三一三
平均	一、三三〇	一、四四五	一、三八〇	一、三八五

六 鹽價ノ定メ方 鹽價ハ從來專ラ大阪地方ノ相場ニ基キ地方ニ於ル在荷ノ多少鹹水ノ多寡氣候ノ良否等ヲ斟酌シ各濱毎

ニ之ヲ定ム

七 販賣ノ季節 鹽ノ賣行ハ毎年九月乃至十二月ニ於テ最モ多トシ一、二、三、四、五、六、七、八ノ各月ハ弗々賣行アルモ五、六ノ二ヶ月間ハ殆ント賣買絶無ノ姿ナリ

八 鹽ノ俵數抜キ検査ノ方法 従來廻シ俵ト稱シ品質容量等査定ノ標準ニ供スル俵ハ抽籤ヲ以テ百分ノ二乃至五ヲ摘出スルヲ例トセリ間々信用ニヨリ抜検査ヲ省略スルコトアリ

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置 鹽ノ賣渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ就テ前項ニ因リ減差ヲ示シタルトキハ實容量、重量ニ基キ取引ヲナスモ豫メ減量歩合ヲ推察シテ容量増込等ヲ爲シタルノ慣習ナシ又六貫俵即ニ斗一升五合入實量ニ斗二升五合入ハ實量一斗二升トス一柵ハ盛柵一升三合ナリ

## 第八章 鹽ノ運搬方法及運搬費

一 従來ニ於ケル鹽ノ運搬方法及其各種積載數量 次項ニ併記ス

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貨及出荷地ニ於ケル手數料、諸掛費、保險料及着荷地ニ於ケル諸掛費用等 管内鹽ノ運搬ハ専ラ海運ニ依リタリシカ明治三十二三年頃山陽鐵道會社ト大鹽村二三ノ鹽業者トノ間ニ於テ或ル責任厘數ニ對シ運賃大割引ヲ特約セシ以來東北、北陸地方ニ販賣ヲ擴張スルト同時ニ出荷數非常ノ多數ニ上リ大鹽村產鹽ノ過半ハ鐵道輸送ニ依ルコト、ナレリ今鐵道輸送ニ依ル地方ト海運ニ依ルモノトノ地方別ヲ表示スレハ左ノ如シ

### 鐵道輸送地方

日 鐵 全 線	兵 庫
北 陸 全 線	大 阪
長 野 縣	岸 和 田
岐 阜 縣	宇 和 島
愛 知 縣	平 岸
京 都 府	京 丹
滋 賀 縣	日 向 地 方
兵 庫 縣 内 三 丹 地 方	東 京

### 海運輸送地方

濱車積ハ概シテ七噸積貨車ヲ使用ス一車ノ積載量約一萬千三百斤ナリトス故ニ二十斤入五百六十俵四十斤入二百八十俵其他ノ包裝ハ之ニ準ス

船積ハ風帆船及和船ヲ用ヒ積載量大小種々ニ分ルルモ近海ハ多ク和船ニ依ル東京ハ間々汽船ヲ以テスルコトアリ

運賃ハ汽車積ニ在リテハ一噸一哩ニ付山陽線ハ一錢二厘局線ハ二錢五厘日鐵線ハ二百哩以下一錢五厘ノ定ナルモ實際ニ於テハ特約割引ニ依ルカ故ニ遙カニ低廉ナリトス而シテ其割引運賃ハ一ヶ年積込責任噸數ノ多寡ニヨリ高低ノ差アリ且當事者間ノ秘密ニ附シアルカ故ニ之ヲ詳悉スルヲ得ス發車驛ノ積込ニ至ル迄運賃諸掛左ノ如シ

產地ヨリ曾根驛迄七噸一車ニ付

車 賃

二圓三十錢

曾根驛取扱店手數料

同 上

一 圓

小驛發着手數料

同 上

一圓四十錢

小駕  
計

四圓七十錢

大鐵道國有後曾根驛ヨリ各地ニ至ル運賃ハ總テ距離遞減法ニ依ルカ故ニ一目瞭然タリ

船積ニ在テハ七噸積一車(五百六十俵)ニ付

豐尼 ケガ木崎ケガニシマツキハ最速ハ淡東張タケヒタウヂヤウニ付テ淡東張タケヒタウヂヤウニ付テ

大阪安治川口オシガワロハ最速ハ淡東張タケヒタウヂヤウニ付テ淡東張タケヒタウヂヤウニ付テ

難波ナガハハ最速ハ淡東張タケヒタウヂヤウニ付テ淡東張タケヒタウヂヤウニ付テ

名東メイドウハ四十斤入一呪ニ付

金五圓五十錢

近海、小船ヲ以テ運送スル場合ハ諸掛ヲ要セサルモ汽船又ハ帆船等ニテ沖積ヲ要スル場合ハ沖積瀬取貰トシテ四十斤呪一箇ニ付金八厘ヲ要ス

八木村、白濱村

一 小作人ト地主トノ關係

## 第九章 小作人ト地主トノ關係

小作人カ釜屋ヲ借受ルトキハ釜屋ニ屬スル鹽田總テノ建物、器具、器械一切ヲ借受ルヲ常例トス其貸借年限ハ三ヶ年以内ヲ通例トス長キモ五ヶ年ヲ超ルモノハ殆ントナシ而シテ其小作料トシテハ一ヶ年鹽何俵(六貫俵ニ以六貫俵ヲ以標準トス)ト定メ多クハ現物ヲ引渡ヲ習慣トセリ年額濱石(六貫俵二俵)千石乃至千五百石トス一戸前ノ鹽田ハ約二町歩ナルカ故ニ一町歩當小作料ハ中等六百石ナリトス而シテ一石ハ正榢四斗三升ナルヲ以テ六百石ノ正石二百五十八石ナリトス依テ石當リ百六十五斤ニ換算スレハ四萬二千五百七十斤トナル之ニ五等鹽ノ賠賞價格九十四錢ヲ乘スレハ四百圓餘トナルナリ間々其年中鹽價平均ヲ以テ金ニ換算シテ仕拂フモアリ小作料ノ鹽ハ一建釜毎ニ其幾分ツ、ヲ引渡スヲ習慣トセリ又金ヲ以テ支拂フ者ニ於テモ一建釜毎ニ分割シテ支拂フアリ而シテ陰曆十二月末ニ至テハ悉皆ノ小作料ヲ支拂フヲ習慣トス借受物件ノ修繕等ハ建物、鹽田等ノ大修繕ハ貸主ニ於テ負擔シ其他ノ小修繕及器具、器械ノ修繕ハ借主ニ於テ負擔スルハ其貸借證ニ明記セスト雖トモ一ノ習慣トナリ居ルモノ、如シ但シ約束ヲ以テ之ニ異リタル契約ヲ爲スコトアルハ勿論ナリ

豊作ノ年ハ其小作料ハ最初ノ約束通リニシテ變更スル處ナシト雖モ凶作ノ年ハ約束ヨリ一割乃至二割ヲ小作人ノ請求ニ依リテ減額スルヲ常トセリコレ蓋シ止ムヲ得サルノ狀勢ナラン右ノ外日常ノ需用ヲ貸主ニ仰クノ習慣アラス

### 大 鹽 村

小作料ハ製鹽高ノ百分ノ十乃至十八ニシテ鹽田及釜屋等ノ小修繕ハ小作人ニ於テ負擔シ小作期間ハ長期ニシテ殆ント永代小作ノ如ク豫メ期間ヲ限定セス其他前ニ全シ

### 曾 根 村

地質鹽質ノ良否ニ依リ一定ナラスト雖トモ總テ沼井一個ヲ以テ標準トナシ最低一斗入二十俵最高同二十八俵トス沼井ハ一畝步ニ對シ約一個ヲ設ケアルカ故ニ之ヲ鹽田一町歩ニ換算スルトキハ正味二百石乃至二百八十石此斤數三萬三千斤乃至四萬六千二百斤ニシテ五等鹽賠賞價格ヲ以テ換算スルトキハ三百十圓乃至五百二十圓トナレリ豊凶ニ依リ増減セサルヲ原則トスルモ甚シキ凶年ノ際ハ相互妥協ノ上相當減少スルハ又止ムヲ得サルナリ

其他ハ總テ八木白濱村ニ同シ

### 的形村

本村小作料ハ沼井一個ニ付一ヶ年鹽六俵(六貫俵)乃至十俵トス契約ハ多ク長期ニシテ別ニ書面ヲ以テセス口約トス右ノ外日常ノ供給ヲ仰クコトナシ最モ凶年ノ場合ハ一割乃至三割ノ割引ヲナスモ他ノ理由ニ依リ増減ヲナサス以下前契約セシカ如シ

## 第十章 組合

### 八木村、白濱村

一、鹽製造ノ組合ハ八木村、白濱村ニ各一ヶ所アリテ事務所ヲ設ケ時ニ製鹽者集合シ製鹽并ニ販賣上ノ協議ヲナス組織ハ只營業上ニ付共同ノ歩調ヲ要スヘキ事項ヲ協議スヘキ場合ニ於テ集合會議スルニ止マレリ此集會ノタメニ周旋トシテ毎年製鹽者中ヨリ二人ヲ擇出ス之ヲ年行司ト稱ス(白濱ハ一人)年行司ハ專ラ集會ノ開催并ニ集會ニヨリテ生シタル諸務ヲ整理スルノ任ニ當ラシム而シテ何レモ無報酬ナリ

二、販賣組合トシテ特ニ設ケラレタルモノナシ

三、燃料買受ニ關スル組合燃料ノ買入ハ第一項鹽業者ノ組合ニ於テ之ヲ措辨ス海口ニ検査場ノ設置アリテ石炭船ヨリ石炭ヲ購買スルニ際シ營業者ノ多クハ之レヘ集合シテ其品質ノ検査代金等ニ付テノ協議ヲナス

沖掛一人ヲ置キ石炭引取ノ周旋帳簿記載等ノ事ニ當ラシム給料ハ瀬取船一杯ニ付二錢四厘トス石炭見二人ヲ置キ引取ルヘキ石炭ノ斤量ヲ檢セシム給料同上二錢

瀬取船ハ十三石積トシ(四十五貫ヲ)(一石ト稱ス)船ノ首尾ニ刻印アリ舟ノ沈下シテ水面ノ刻印ニ達スルヲ以テ積量トス  
諸費ノ出途ハ益金ト稱シ瀬取船一杯ニ付五錢(代價ノ外)ヲ增徵シ年行司ニ於テ之カ支出保管ヲナシ陰曆一月ヲ以テ勘定

ヲ爲シ殘金アレハ之ヲ各出金者ニ案分シテ割戻ス

石炭ヲ各製鹽者ニ分配スルノ方法如何ト云フニ各製鹽者ハ釜屋一軒毎ニ抽籤ノ法ヲ以テ其順序ヲ定メ瀬取船ノ順番ニ恰當スルモノヲ各自ノ取分トスルナリ

六七十年前ハ燃料總テ薪材ナリシモ其買入方法等ハ目今ト異ルコトナシト云フ

### 大鹽村

一、文政八年始メテ鹽會所ナルモノヲ設立シ大鹽村ノ鹽業者一團トナリ製鹽ノ改良燃料ノ共同購買採鹹期節ノ開閉稼人給料ノ制定作業上ノ監督其他鹽田ニ關スル萬般ノ事項ヲ協議實行シ傍ラ共同販賣ヲ兼營ス降而明治十八年ニ至リ鹽會所ヲ共同製鹽會社ト改メ明治二十一年ニ至リ製鹽商社及大鹽製鹽會社ノ二ニ分レ會社ハ明治二十九年解散シタルモ商社ハ明治二十五年梶原製鹽合名會社ト改メ六名ノ出資ヲ以テ持續シ今日ニ至レリ

二、販賣組合トシテ前項ニ所謂梶原製鹽合名會社アルノミ

三、石炭買入組合ハ八木村、白濱村ニ同シ

### 曾根村

一、古來ヨリ製鹽業者ハ寄合所ト稱シ時々會合互ニ氣脈ヲ通シ一致共同ノ下ニ營業シタリシハ事實ナルモ其組織規定等詳ナラス降テ明治二年曾根鹽田會所ナルモノヲ設ケ製鹽ノ改良貢金ノ劃一潮水ノ共同引入採鹹期節ノ開閉石炭ノ共同購買等ヲ實行シ來リ明治八年ヨリ同十八年マテ鹽ノ共同販賣ヲモ兼營シタリキ專賣法發布以來當業者七名ノ合資ヲ以テ現今ノ合名會社曾根濱鹽會所ナルモノヲ設ケ又々共同販賣ヲ兼營スルコト、ナレリ

二、販賣組合トシテ特ニ組織セルモノナシト雖トモ前項ノ曾根濱鹽會所ハ一ノ販賣組合ナリ

三、燃料購買組合ハ概略八木、白濱村ニ同シ

的其形へ村々八木白濱村ニ同シ

一、製鹽ニ關シテハ的形濱會所ト稱シ遠ク一百年以前ヨリ存在セシモ存亡常ナク其名ノミニシテ其實舉ラサルモノ、如シ其間播州全國會或ハ十州鹽田上灘目支部等ニ參加シタルモ一モ舉クヘキ事績ナシ降テ明治十六年的形鹽田會社ヲ組織シ製鹽ノ改良労働者賃金ノ割一燃料共同購買製鹽期間ノ開閉及鹽ノ共同販賣等ヲ實行シ來リ明治三十一年ニ至リ之ヲ解散シテ相生組、中村組ノ二ニ分レ專賣法施行後製鹽業者十三名ノ出資ヲ以テ現今ノ的形食鹽合資會社ヲ設立シ又復鹽ノ共同販賣ヲ兼營スルニ至ル

二、販賣組合トシテ前項的形食鹽合資會社アルノミ

三、八木、白濱村ニ等シ

## 第十一章 試 驗

右一章該當記事ナシ

## 第十二章 輸出入及試賣

明治十八年頃上灘目支部ノ名稱ノ下ニ大鹽村、的形村ヨリ二斗入鹽二萬俵ヲ朝鮮へ輸出シ明治二十年曾根村ヨリ一斗入三萬俵ヲ浦鹽へ輸出試賣セシコトアルモ其成績何レモ良好ナラサリシ

## 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

右二章該當記事ナシ

第十六章 鹽田ノ地價等