

味野鹽務局

日比出張所之部

## 味野鹽務局日比出張所ノ部

味野鹽務局日比出張所管内ノ鹽業狀況ハ各濱相類似シ特ニ各別ノ本調査ヲ爲スノ必要ヲ認メスト雖モ各鹽田ノ位置、地形、地盤等ニ依リ自ラ上、中、下田ノ差アルヲ以テ管内各濱中甲乙標準トシ得ヘキ宇野新濱及前瀉ノ二ヶ所ニ就キ之レカ調査ヲ爲セリ故ニ各調査事項中特ニ差異アル點ハ甲乙ニ分チテ列記シ類似若クハ全ク同一ノモノハ一般ニ記載シ以テ本書ヲ編纂セリ但シ第三製鹽方法以下單ニ甲乙ト記載セルハ第一ニ列記セシ甲乙ノ村名及濱名ヲ省略セシモノナリ

### 第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

(甲) 兒島郡宇野村字宇野新濱ノ鹽田ハ敢テ最上ノ鹽田ト認メ難キモ先上鹽田トスヘキ場所ニシテ其位置ハ本村ノ東南隅ニ位シ東南ハ海ニ面シ南ハ一帶ノ溝渠ヲ隔テ、小丘連亘シ西方奥ノ一方ハ約十間餘リノ海水疏通セル溝渠ヲ隔テ宇野古濱鹽田ニ隣接シ地勢平坦ニシテ其附近ニハ淡水其他汚物ノ注入スヘキ畑地等ナク其正西約一町餘ヲ隔テ雜木鬱蒼タル八幡山アリト雖モ大山高岳ニアラス海拔僅ニ二百尺計リナレハ敢テ風力ヲ遮斷スヘキモノニアラス其他森林ノ如キモノナク只僅ニ海岸的小松樹裝飾的ニ點在スルアルノミ要スルニ斯ノ如キ位置及地形ナルヲ以テ海水ノ浸透充分ニシテ蒸發力モ亦タ(風位等ノ關係ニ依リ)強キ爲メ自然鹽分ノ多ク附着セルヲ以テ上鹽田ト稱ヘシモノナリ

(乙) 同郡田井村字前瀉濱ト稱フル鹽田ハ敢テ下等ニアラサルモ前者ニ比スレハ多少劣リ先ツ中鹽田ト認ムヘキ場所ナリ此ノ位置ハ本村東部ニ位シ東ハ海ニ瀕シ南北ハ連亘セル丘陵ニ圍繞セラレ西ハ約五六間餘ノ小川(海水疏通)ヲ阻テ水田ニ隣リ其水田ノ盡クル處ハ一帶ノ山岳アレトモ一小山ニ過キス而シテ鹽田附近ノ地勢ハ平坦ニシテ南北ハ狹小ナルモ西方ハ水田約七、八丁ヲ隔テ、山岳高ク聳ヘ恰モ溪谷狀ヲ爲セリ故ニ風力亦可ナリト雖モ隣接セル鹽田ノ幾分ハ水田ヨリ浸入セル汚水及地質等ノ關係ニ依リ甲者ニ比スレハ鹽分ノ附着等劣レル所以ナルヘシ

## 第二章 鹽業ノ沿革

(甲) 宇野新濱鹽田ノ沿革ハ文獻徵スヘキモノナシ口碑ノ傳フル處ニ依レハ文政年間舊岡山藩家老池田伊賀守鹽業ノ振興ヲ獎勵シ岡山商人高田屋及本郡鴻村天王ナル者等ヲシテ合同協力セシメテ開拓シ九釜屋ヲ設置シ之ヲ三分シ其一分ヨリ得タル收益ヲ獎勵者伊賀守ヘ報酬トシテ献上セシト云フ爾後數十年間ヲ經テ同村ノ居住者之ヲ繼續シテ今日ニ至リシノミニテ古來專賣又ハ保護獎勵ノ特記スヘキモノナシ

(乙) 前瀉濱鹽田ノ沿革モ古昔專賣又ハ保護獎勵等ヲ加ヘタル事蹟ナシ其起源ハ天保四年田井村ノ人宮田善兵衛岸田嘉兵衛ノ二名發起者トナリ同村居住ノモノ數名ト協同シ合資組織ノ下ニ之レヲ開拓築造セリ其後十數年ヲ經テ其所有權ハ現今ノ所有者井上正憲外數名ニ移轉セリ維新前ハ鹽田一反歩ニ付御高(現今ノ地價ノ如シ)一石ニ付物成(現今ノ地租ノ如シ)玄米三斗ナリシ尙其他ニ繩俵米二升五合八勺及諸使(諸使トハ上納米受取吏員等ノ給料ヲ云フ)三合九勺合計三斗二升九合七勺ヲ上納セシト云フ

## 第三章 製鹽方法

### 甲 鹹水採收

#### 一 鹽田ノ種類及面積

(甲) 宇野新濱 鹽田面積一町七反歩 外二畝二十九歩

(乙) 前瀉濱 鹽田面積一町五反歩 入濱 外六畝歩 釜屋納屋倉庫ノ敷地

#### 二 堤防ノ面積、高低及築造材料

(甲) 堤防面積二反歩長サ百五十間頂上ノ幅一間及斜面三間高サ一間半乃至二間滿潮時水面以上六尺築造材料花崗石ナリ

(乙) 堤防ノ面積一反五畝歩長サ五十間幅九間高サ一間半滿潮時水面上五尺築造材料(甲)ニ同シ

### 三 鹽田内溝渠ノ面積

(甲) 鹽田内溝渠面積六畝十歩長サ九百十六間幅二尺深サ八寸各距離間七間但シ暗渠ナシ

(乙) 鹽田内溝渠ノ面積五畝九歩長サ七百四十間幅二尺深サ一尺各距離間七間一尺但シ暗渠ナシ

### 四 撒砂(鹹砂)浸出装置ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設 鹹砂濾過装置ハ當地方一般ニ行ハル、モノハ所謂沼井ト稱スル浸出装置ニシテ其構造ハ鹽田面ノ中央(或ハ古濱若クハ陸濱ト稱スル小鹽田ハ溝渠ノ傍ニ)ニ縱一丈橫五

尺深サ一尺ノ面積ヲ堀窪シ赤土及粘土ヲ以テ之ヲ埋メ其上部ヲ叩キ固メ其上ニ沼井ノ模型ヲ置キ厚サ一寸長サ五尺幅一尺

一寸許ノ松板三枚ヲ五尺距離ニ橫列ニ配置シ其兩傍ハ粘土ヲ以テ二個ノ方形箱狀ニ築造シ其内部ニ丸サ約五六寸ノ松木十

二本ヲ橫へ次ニ四寸竹ニ割ノ箆ヲ架シ其上ニ藁菰ヲ敷キ周圍ヲ泥ニテ押へタルモノニシテ其板線ノ下傍ニ約四斗入ノ隋

圓形ナル桶ヲ地平線下ニ埋ム之レヲ方言もんだれ壺ト稱ス斯クノ如キ沼井二個並置セルモノヲ俗ニ夫婦沼井ト稱フルナリ

(但シ溝渠ノ傍ニ装置ノモノハ一個ノミ)以上各沼井間ノ距離ハ約五間ニシテ夫婦沼井ハ一臺ニ付五十五坪一個沼井ナレハ

二十七坪ノ鹽田面積ニ對スル割合ニシテ一戸前鹽田ニ配置スル沼井數ハ八十個内外ナリ(圖面參觀)

### 五 撒砂(鹹砂)貯藏装置ノ構造、大小、面積及撒砂(鹹砂)ヨリ鹹水ヲ採收スル方法 當地方ハ鹹砂ヲ採收スルヤ直ニ濾

過シテ鹹水ヲ採取スルカ故ニ別ニ鹹砂ヲ貯藏スルノ必要ナキヲ以テ貯藏用ノ装置構造ナシ而シテ鹹砂ヨリ鹹水ヲ採收スル

方法ハ二十三項ノ採鹹ニ關スル操作順序ノ部ニ詳述セル如ク當日ノ持濱ニ於テ採集シタル砂ヲ沼井ニ入レ能ク地均ラシ足

ニテ徐々ニ踏固メテ(一時ニ滴下スルヲ防ク爲メ)先ツ沼井傍ニ設置セルもんだれ壺ヨリ稀薄ナル鹹水即ちもんだれヲ汲入

レ次ニ溝渠ヨリ水ヲ汲入レテ砂間ニ附着セル鹽分ヲ溶解濾過セシメ鹹水ヲ採收スルナリ

### 六 鹹水輸送装置ノ構造及輸送ノ方法 鹹水輸送装置ノ構造ハ鹽田間ノ溝渠ニ沿ヒ木或ハ土樋ヲ架設スルノミ木樋ハ長サ

二間徑七寸深サ五寸位二ツ切松材ヲ $\cup$ 形ニ穿テタルモノヲ數本連續シ土樋ノ灣形 $\cup$ 字形ノモノ(長一尺二寸乃至一尺五寸)

ヲ是レ亦タ粘土ヲ以テ數百個接合セシノミ此樋管ノ長短ハ鹽田面積ノ廣狹ニ依リ一定ナラス其長サ四十間乃至六、七十間ノ長ニ達スルモノアリ而シテ樋ノ一端輸送口ニハ長方形ノ木箱ヲ設置シ他ノ一端ハ鹽田ノ一隅ニ設置セシ俗ニ瓢箪(瓢箪ハ直徑四尺深サ四尺ノ桶ヲ土中ニ埋メタルモノ)ト稱スル鹹水溜ニ通ス而シテ鹹水ヲ輸送スルニハるんだれ壺ニ滴下セシ鹽水ヲ擔桶ニ汲取り豫メ設ケアル樋ノ注入個處ニ注クモノナリ斯ク一方ニテハ輸送裝置ニ鹹水ヲ汲ミ入ルト同時ニ一方ニテハ地場瓢箪ナル溜場ニ跳釣瓶ヲ以テ更ニ鹹水貯藏場ナル大溜ニ輸送スルナリ(圖面參觀)

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 (次項表及圖面參觀)

八 採鹹用器具新調費及保存期(圖面參觀)

採鹹器具調査表 (乙田)

品名	數量	單價	小計	保存期限	當ケタル年割金額
金手引	六	〇・五三〇	三・一八〇	四ケ月	九五四〇
擔桶	六	〇・五五〇	三・三〇〇	二ケ年	一・六五〇
振水杓	六	一・三〇〇	七・八〇〇	二ケ年	三・九〇〇
水掛取	六	〇・八五〇	五・一〇〇	一ケ年	五・一〇〇
潮掛	六	〇・二八〇	一・六八〇	一ケ年	一・六八〇
寄掛	三	〇・二九〇	〇・八七〇	一ケ年	〇・八七〇
すく	五	〇・二三〇	一・一五〇	一ケ年	一・三・八〇〇
水車(中)	五	〇・六〇〇	三・〇〇〇	一ケ年	三・〇〇〇
跳釣瓶	二	一四・〇〇〇	二八・〇〇〇	四ケ年	七・〇〇〇
下穴	一	〇・六五〇	〇・六五〇	二ケ年	〇・三二五
沼井板	一	〇・五〇〇	八三五〇〇	十五ケ年	五・五六三
	二五一	〇・一七〇	四二・六七〇	四ケ年	一〇・六六八



過キサルナリ其粘土ハ岡山縣御津郡白石村大字今保ノ海岸ニ産スルモノヲ使用ス築造法ハ數人ノ女人夫先ツ粘土ノ一塊ヲ取リテ少許ノ海水ヲ加ヘツ、丁字形ノ槌ヲ以テ能ク打延ハシ充分粘着力ヲ生スルヲ度トシ之レヲ下部約七八寸上部約五寸位ノ厚サニ塗りテ乾固スルナリ但シ一階段ニ築クモノトス而シテ雨漏ヲ防ク爲メ茅葺ノ上屋ヲ設ケ且ツ其屋内ノ一部ハ粗造ナル床張ヲ爲シテ包装用ノ俵等ヲ蓄積スルカ故ニ其藁屑ノ貯藏溜ニ飛散シ混入シ鹹水ヲ汚濁ナラシムル弊アリ

#### 十 鹽田地盤ノ構造及性質

(甲) 宇野新濱ハ元來海面ヲ埋立テ築造セシモノニシテ當時ニ於ケル自然土ノ狀態ハ藻ねばト稱シ腐蝕海草ト粘土ト混合セル地質ニシテ今日鹽田ノ最下抵ハ即チ是レナリ中層ハ人爲的作成盤ニシテ約二尺四五寸ヨリ三尺五六寸内外當地方ノ海濱ヨリ採收セル單一ナル細砂(徑一乃至二ミリメートル灰白色)ノミヲ以テ埋立石礫及石炭焚殻等ヲ埋没セル恰モ滿干潮ニ對スル其程度ヲ以テ地盤ヲ構成シ海水ノ滲透ヲ容易ナラシメ而シテ表土即チ上層ハ入レ替土ト稱シ極メテ微細ナル淡黑色ノ砂ニシテ沿岸海底ヨリ得タルモノニシテ平均三寸内外ニ散敷セシモノナリ

(乙) 前瀨濱ハ甲濱ト同シク海面ヲ埋立テ築造セシモノニシテ此地盤ハ即チ作成盤ニシテ其地層モ三層ヨリ成リ下層ニ屬スル土質ハがらト稱スル諸種ノ殻片混同シ粘力頗ル疎ナリ中層ハ海水ノ自由ニ交通シ得ル部分ニシテ約六七寸厚サヲ有シ其地質ハ粗砂、小石、石炭ノ焚滓等ノ混合ナルカ故ニ毫モ粘力ナキモノニシテ黑色又ハ茶褐色ヲ有ス而シテ此層ハ年ヲ經ルニ從ヒ自然壓迫シ海水ノ滲透ヲ遲緩ナラシムルヲ以テ年一回地盤ヲ耕堀シテ手入レヲ爲スコトアリ上層ハ三四寸ノ厚サニシテ極メテ細微ナル土砂ヲ混合ス其割合ハ砂七分土三分ニシテ之ヲはり土ト稱シ淡黑色ヲ有スルモノナリ

#### 十一 撒砂(鹹砂)ノ種類、性質

當地方ニ使用スル撒砂ハ一般ニ他ヨリ移入セリ其產地ハ香川縣小豆郡小豆島宇葛西、同仲

多度郡鹽飽、同香川郡垂水、同郡新齋、同郡直島地方等ニシテ各地多少其質キヲ異ニセリ小豆島及鹽飽地方ノ撒砂ハ純粹ノ細砂ニシテ粘土ノ混合極メテ僅少其色ハ青黑色ナリ此質ノ砂ハ鹽分ノ附着充分ニシテ且ツ濾過容易ナルヲ以テ濃厚佳良ノ鹹水ヲ得ルナリ垂水新齋地方ノモノハ最モ細微ニシテ稍々粘土ヲ含有シ淡黑色ヲ帶フルヲ以テ鹽分ノ附着ハ不充分鹹水ノ

濾出ハ遅緩ニシテ前者ニ比スレハ稍々劣レリ斯クノ如ク二者多少ノ優劣アルヲ以テ地盤ノ如何ニ依リ兩者ヲ多少加減シテ混和使用スルモノアリ

以上ノ撒砂ハ自然流出減耗スルヲ以テ毎年一回鹽田一戸前ニ付キ小船約十八艘(船一艘約一坪立方量目約千六百貫目)ヲ入替へ之ヲ填補スルナリ

十二 撒砂(鹹砂)撒布量及替砂ノ數 撒砂一坪ニ對スル壹回分ノ容量ハ時季ニ依リ差異アリ即チ夏季ハ約九升重量三貫九百目春秋兩季約八升冬季ハ七升重量三貫目位ニシテ替砂ハ常ニ三回分ノ撒布量ヲ貯フ

十三 撒砂乾燥ノ時間 春秋二季ハ略ホ同一ニシテ多ク替持ト稱シ濱二分ノ一宛ヲ隔日ニ持濱ヲ爲セリ依テ最初引濱當日ヨリ算スレハ四晝夜ニシテ夏季ハ總テ三ツ持ト稱シ鹽田三分ノ一ツ、日毎ニ採鹹ス即チ三晝夜間ナリ又冬季ハ蒸發不充分ナルヲ以テ持濱一定セス只一ニ天氣ノ都合ニ任セ五日或ハ六日間操業シ漸ク鹽分ノ附着スルヲ待テ持濱ヲ爲セリ俗ニ之ヲねらひ持ト稱ス

十四 撒砂(鹹砂)浸出裝置(沼井又ハ臺等)ニ注入スル海水量(鹹水採收用もんだれ採收用トニ依リ各別ノ容量)及鹹水又ハもんだれ採收量 撒砂浸出裝置ハ已ニ第四項ニ記述セリ而シテ浸出用トシテ沼井ニ注入スル海水ハ撒砂ニ鹽分ノ附着セル程度如何ニヨリ一定セス之ヲ季節別ニ區分スレハ大約左ノ如シ(但シ沼井一臺(夫婦臺)ニ對スル量)

鹹水採收用海水量	春 一石	夏 一石五斗
もんだれ採收用海水量	四季共ニ同一ニシテ約一石四斗内外ナリ	冬 八斗
鹹水採收量	春 八斗	夏 一石四斗
もんだれ採收量	四季共ニ同一ニシテ約一石内外ナリ	冬 六斗

十五 海水鹹水及もんだれノ性質 海水ハ九月四日當乙鹽田ニ引用セル海水ヲ採取調査セシニ水百分中平均三分ノ固體ヲ含有シ氣溫華氏七十八度ノ時比重ボーメ三度溫度攝氏二十度ナリ但天候滿干潮流ノ關係ニヨリテ溫度及比重含有固體鹹味



等多少ノ差アリ其成分ヲ分析セシニ左ノ如シ

海水百瓦中ノ瓦量

鹽化曹達

一・七四〇五

鹽化苦土

〇・三七七八

鹽化加量

〇・二〇四二

硫酸苦土

〇・〇二七一

硫酸石炭

〇・三九二七

不溶解物

〇・〇八三五

鹹水ハ海水ヲ鹽田内ニ透導シ鹽田面上ノ撒砂ニ吸收濕潤セシメ之ヲ浸出裝置ニヨリテ濾過シテ得タル帶褐黄色ノ液ニシテ鹹味ヲ有セリ而シテ大氣溫華氏八十度ノ時比重ボーメ十八度鹹水溫度攝氏十九度ナリ其化學的成分ヲ舉クレハ左ノ如シ

鹹水百瓦中ノ瓦量

不溶解分

〇・一三〇〇

鹽化苦土

三・〇二九九

硫酸石灰

〇・九三五一

鹽化加里

二・八六四二

硫酸苦土

〇・九六九五

鹽化曹達

九・〇四一三

もんだれハ沼井ヨリ鹹水ヲ濾出シタルノ後更ニ海水ヲ注入シ濾出シ得タルモノニシテ灰黄色ヲ帶ヒタル稀薄ナル鹹水ナリ而シテ氣溫華氏八十度ノ時比重六度(ボーメ)溫度攝氏十六度ナリシ其化學的成分ヲ記スレハ左ノ如シ

藻垂百瓦中ノ瓦量

不溶解分

〇・一一三〇

鹽化苦土

〇・九二六〇

硫酸石灰

〇・七四七八

鹽化加里

〇・六五八三

硫酸苦土

〇・六〇一五

鹽化曹達

三・七〇五九

十六 海水引入排出(水閘)海水汲揚裝置及汲揚方法

鹽田ハ滿潮ニ於ケル海面ヨリ低キコト約三尺ナルヲ以テ滿潮ニ際シ水閘ノ栓ヲ取去リ海水ヲ鹽田ニ引入レ干潮ノ時ニ於テ不用ノ海水又ハ雨水等ヲ流出セシムルヲ常トス然レトモ小潮ト稱シ

海潮干満ノ差少キトキニ際シテ水車ヲ使用シ排水ヲ爲スコト多シ(圖面參觀)

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積  
海水貯溜池ハ堤防ニ沿ヒテ穿テル溝ニシテ幅員約四尺乃至五尺位、深サ約三尺ナリトス面積ハ約四百坪内外ノモノ多シ

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取歩合  
今回調査ヲナセシ甲乙二ヶ所ノ鹽田ニ於ケル一ケ年平均鹹水採收量ハ左ノ如シ

鹽田種類別	反別		一ケ年平均鹹水採收量
	一町	七反	
甲 片野新濱	一町	七反	六千二百五十石
乙 前瀉濱	一町	五反	五千三百石

右鹹水ノ採收量ヲ月別ニ歩合スレハ約左ノ如シ

月別	歩合		月別	歩合		月別	歩合		月別	歩合			
	一月	二月		三月	四月		五月	六月		七月	八月	九月	十月
一月	〇・二	〇・一	三月	〇・二	〇・三	五月	〇・七	七月	二・〇	九月	一・五	十一月	一・〇
二月	〇・一	〇・一	四月	〇・三	〇・三	六月	一・〇	八月	二・〇	十月	一・〇	十二月	〇・四

但シ採收セシ鹹水ノ比重ハ春夏秋冬間ハ十六七度夏秋ハ二十度内外ナリ

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(乙鹽田調査) 濱子ノ名稱ハ親方、

晝釜焚、頭領、夜釜焚、常濱子、夏人切扶、飛切扶ノ七種トシ外ニ寄セ子ト稱スル女人夫アリ此女子等ハ乾燥セル撒砂ヲ集合シ且ツ沼井踏ヲ爲ス親方ハ頭領以下凡テ濱子ヲ指揮スル權能ヲ有シ常濱子ハ常ニ製鹽場ニ起居シ製鹽家ヨリ給料ノ外薪炭、味噌、醬油、飯米等ノ支給ヲ受ケ切扶ハ自宅ヨリ辨當ヲ携帶シ日給ヲ受ケ飛切扶ト稱スル者ハ持濱當日特ニ多忙ナル時臨時傭入ル、者ヲ云フ而シテ親方夏人ハ皆常濱子ト同シ日給トシ一日九合宛ノ白米ヲ飯米トシテ貰ヒ受クルモノ多シ

然レトモ勘定上之ヲ切扶ト爲シ日給支拂ト爲ス者亦少カラス此調査ハ即チ切扶勘定ノモノニ付取調ヘタルモノナリ  
人夫ノ賃銀其他支給方左ノ如シ

一金六拾圓

但シ常濱子月給五圓一ヶ年分

一金四拾九圓貳拾七錢五厘

但シ常濱子ノ飯米ニシテ一日白米九合宛一升十五錢トシ一ヶ年分三石二斗八升五合ノ代金

一金貳百四拾圓

但シ切扶三名ニテ親方外二名一年間延日數七百五十日一日一人日給三十二錢宛給料

一金參拾五圓

但シ四月ヨリ八月迄五ヶ月間月給七圓ノ人夫一名ノ給料

一金貳拾壹圓七拾錢

但シ夏入ト稱シ七、八月ノ二ヶ月間日給三十五錢ノ者一名ノ給料

一金參拾貳圓八拾錢

但シ飛切扶日給參拾八錢ノ者一名六拾日分

一金參拾九圓

但シ寄子五人延日數六百五十日ニシテ一日一人ニ付金六錢宛

合計

四百七拾七圓七拾七錢五厘

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 鹹水ハ四季ヲ通シテ採取スルモノニシテ其採鹹量ハ天候ニヨリテ年々多少

異ナルアリト雖モ概シテ六、七、八、九月ノ頃ヲ最好期トシ一、二、三月頃ヲ最低時期トセリ而シテ採鹹量ハ大略六、七

八、九月頃ニ於テハ沼井一臺ニ付比重ボーメ二十度ノモノニ石乃至三石内外トシ一、二月頃ト同シク沼井一臺ニ付比重ボ

ーメ十四度乃至十五度ノモノ七斗乃至五斗ヲ採鹹スルモノナリ此管内鹽田ハ西南北ニ山岳ヲ以テ圍ミ東ハ一帶ニ海ニ瀕シ

風力モ從テ東南ノ風最モ強シ然レトモ概シテ風力ハ弱キニ失セリ採鹹量ハ風位ニヨリ異ナルモノニシテ蒸發力ヲ促スモノ

ハ西北風ヲ以テ良好トス

二十一 一年間採鹹平均日數

持濱

百三十日

準備濱

百四十日

二十二 一年間ノ平均鹹水採收量(鹽田反別一町五反歩)

上田 五千五百石 中田 五千三百石 下田 四千三百石

### 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

#### 引濱(準備濱)

引濱ハ兩後始メテ鹽田ニ固着セル撒砂ヲ搔起シ田面ノ撒砂ヲ乾燥セシムル操作ニテ其順序左ノ如シ

早朝ヨリ着手シ手引ヲ以テ縱横、勇崎各二鍬宛及小斜ヲ引キ次ニ引板ヲ以テ撒砂ノ上面ヲ引廻シ以テ撒砂ノ凹凸ヲ平均セシメテ晝飯ヲ喫シ而シテ沼井臺ノ周圍手引ノ當ラサル處ヲ沼井堀鍬ヲ以テ撒砂ヲ撒布シ次ニ長川ト稱スル小渠ニ接スル箇所ニ散逸セル撒砂ヲ地場面ニ撥込ミ一時休息ノ後再ヒ引濱ヲ始メ大斜二鍬、勇崎二鍬、小斜一鍬ヲ引キ當日ノ事業ヲ了ルモノナリ

#### 持濱

持濱ニハ總持、替持、三ツ持ノ三種アリ總持ハ多ク冬季ニ行ハレ且又時季ヲ問ハス雨將サニ來ラントスルノ時ニ當リ鹽田全部ノ沼井ヨリ採鹹スルモノナリ替持ハ一箇ノ鹽田ヲ二分シ其一分ヲ採鹹スルヲ云ヒ三ツ持トハ鹽田ヲ三分シ其一分ヲ採鹹スルヲ云フ當地方ハ三ツ持最モ多ク行ハル今持濱當日ノ操作ヲ説明スレハ概ネ左ノ如シ

朝仕事 本日持濱セサル部分ニ對シ引濱ヲ爲シ(勇崎、大斜各二鍬宛)次ニ沼井堀(沼井中ニ在ル前日濾過シタル殘砂ヲ四

隅ニ掘出スヲ云フ)ヲ了リ暫時休憩ノ後午後ニ持ツヘキ部分ニ大斜二鍬、縦一鍬ヲ引キ而シテ晝飯ヲ食ス

午後一時頃ニ至リ撒砂ノ充分乾燥シタル時ヲ計リ寄子及濱子等ハ一齋ニ撒砂收集ニ着手シ寄せ板ニテ撒砂ヲ集メ濱子ハ其集

メタル撒砂ヲ掬ひ込ニテ之ヲ沼井臺ニ入レ寄子五人ノ内一人ハ沼井踏(臺ノ中ニ容レタル砂ヲ搔キ均ラシ而シテ足踏スル操

作)ヲ爲シ又ハ濱子ノ他ノ者ハ其收集シタル跡ニ直ニ代リノ撒砂ヲ(臺ノ四隅ニ集メアルモノ)撒布シ引濱ノ後撒水ヲ爲ス砂

ヲ撒布スルニハ振鍬ヲ用ユ寄子ハ撒砂ノ收集ヲ了リタル時ハ沼井踏ヲ爲シもんだれヲ沼井臺ニ汲入レ且ツ撒布シタル撒砂ヲ

横一鍬引キ尙ホ引廻シテ其日ノ作業ヲ了ルモノトス而シテ其一日ノ作業ハ約三時間内外トス濱子ハ右作業ヲ了リ暫時休憩ノ

後沼井中ノ土ヲ均ラシ海水二荷(一荷約三斗八升)ヲ擔ヒ入ル(擔桶ヲ以テ水ヲ運フ)其海水ト先ニ汲入レタルもんだれトハ相和シテ撒砂ニ附着セル鹽分ヲ洗滌溶解シテ臺ノ底ニ裝置セラレタル沼井菰ニテ濾過シ鹹度濃厚トナリテ臺ノ兩方ニ設ケアルもんだれ壺ニ滴下スルモノトス

右ノ如クもんだれ壺ニ溜リタル鹹水ハ之ヲ土樋ニ運ヒ地場ノ瓢箪ニ流入シ次ニ桔槔<sup>ハチツルベ</sup>ヲ以テ鹹水貯溜池ニ送入スルモノナリ右ニテ採鹹ノ操作ヲ了ルモノトス

而シテ後濱子ハ翌日使用スヘキもんだれヲ造ルカ爲メ一臺ニ付海水四荷ヲ汲入レ尙引濱ヲ爲シ其日ノ作業ヲ終了スルモノトス

**二十四** 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項 鹹水採收ニ關スル事項ハ以上ノ各項ニ於テ一々記載セシヲ以テ本項ニ特書スヘキ

モノナシト雖トモ補遺トシテ一般ノ狀況ニ付二三ヲ擧クレハ左ノ如シ

(一) 海水ノ滲透ヲ容易ナラシムル爲メ前述ノ如ク其地盤ニ石礫及石炭焚殻ヲ埋没スルノミナラス鹽田周圍ニハ芝朶草ノ乾枯セルモノヲ其緣邊ニ嵌入シテ滲透力ヲ助クルアリ其効亦少ナカラスト云フ

(二) 地面ノ甚タ低キ鹽田ハ雨後ノ溜水ヲ排出スルニ水車ヲ使用スルモ尙困難ナルヲ以テ斯ノ如キ場所ハ地盤ヲ盛り少シ斜形面ニ改築スルモノアリ

(三) 鹽田附近ノ田畑ニ隣接シ又ハ山麓ヨリ浸出セル清水若クハ溪流ニ附近セル鹽田中ノ一部ハ鹽分充分ニ附着セサルヲ以テ是等汚水ノ浸入ヲ防ク爲メ更ニ小溝渠ヲ穿テ排水スルモノ又ハ普通ノ海水疎通溝渠ヨリ大ナルモノヲ穿テ之ニ汚水ヲ

混和セシメ干潮ノ際水開ヲ開キテ一時ニ排出セシムルモノアリ

(四) 陸濱又ハ古濱ト稱スル小規模ノ鹽田ハ一家擧テ採鹹ニ從事スルカ故ニ老幼婦女子ノ勞力ヲ減スル爲メ沼井ノ位置ハ溝渠ノ傍ニ設置シ直ニ海水ヲ沼井ニ汲入ルルノ便法ヲ取ルモノアリ

(五) 沼井ノ四隅ニ堆積セル撒砂ヲシテ夜來降雨ノ爲メ多少殘留セル鹽分ト其土砂トノ流出ヲ豫防スル爲メ終業歸去ノ際

菰蔴等ヲ覆フテ注意スルモノアリ

## 乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 釜屋ハ堤防ノ一部ニシテ最モ船着キニ便利ナル位置ヲ擇ヒ建設スルモノニシテ其建物ハ普通五間四面即チ面積二十五坪ナリトス而シテ屋根ハ藁又ハ麥稈葺ノ平屋造リナリ用材ハ松ノ丸木ニテ屋上ノ兩端ハ窓口ヲ設ケ釜中ヨリ發スル水蒸氣ヲ飛散セシムル所トナス(圖面參觀)

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺 乙鹽田釜屋ニ使用スル結晶釜ハ普通ノ練鐵釜ニシテ縱十一尺八寸

橫八尺深サ四寸五分厚サ中央三分其他ハ二分五厘ナリ溫メ釜ハ徑三尺一寸五分深サ二尺一寸ニテ容量一石三斗五升入ノ鑄鐵釜二箇ヲ裝置セリ但シ甲鹽田釜屋ハ石釜ナルヲ以テ次項ニ讓ル

竈ノ築造ハ釜屋内ノ中央ニ於テ縱八尺橫一丈二尺深サ三尺位ノ穴ヲ堀リ其中央部ニ於テ堅ニ溝ヲ設ケ溝ノ上ニハ少シク高ク構造シテ焙烙(さな)トナシ其周圍ハ高サ一尺餘ニ石ヲ積ミ其間ハ石ヲ以テ塀狀ニ塗リ前面ニ口ヲ設ケテ之ヨリ燃料ヲ投入シ後方ノ口ハ烟道ニ通シ炭煙ヲ送ル所トス煙道ハ地内ニ溝ヲ穿チ其上部ハ粘土ヲ以テ包ミ釜屋ヨリ堤防上ニ出シ煙突ヲ築キ之ヨリ炭煙ヲ空中ニ吐カシム(圖面參觀)

三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ル迄ノ操作

石釜ノ築造 甲鹽田釜屋ハ石釜ナルヲ以テ其構造ヲ述フレハ前項竈ノ上ニ横ニ二本ノ根太ヲ渡シ其上ニ釜板ト稱シ長サ

七尺二寸幅八寸乃至一尺厚サ一寸餘ノ板ヲ竝ヘ其板面ノ四方ニ緣金ト稱スル角長ノ細キ鐵棒長短四本ヲ竝ヘ隅金ト稱スルモノヲ其四隅ニ置キ緣金ヲ拘束セシム而シテ其内ハ厚サ約一寸ニ六寸平方ノ扁平ナル花崗石(釜石)ヲ竝ヘ其石ノ間ニハ縱

ニ四本横ニ八本ノ竹片ヲ假リニ挿ミ入レ全ク塗リ了リタル後鍵狀ヲ爲セル長サ七寸ノ鈞金ヲ挾ミ込ミ其レヨリ粘土ヲ以テ石ト石鈞金及緣金トノ空隙ヲ填メ全面ヲ塗繫キ更ニ漆喰ヲ以テ緣金ヲ中心トシテ内外ヨリ薄ク塗リ上ケ釜ノ緣ヲ造ルナリ但シ粘土ハ約一石五斗ニ付粗惡鹽五斗ヲ混和シ能ク練リタルモノヲ使用ス

右ノ如クニシテ石釜ヲ築造シ了レハ先ツ二尺計リノ高サニ一面ニ薪ヲ積ミ之ニ火ヲ點シテ焚クナリ之ヲ釜燒ト云フ漸ク火勢盛ナラントスルトキ泥菴ヲ其ノ上ニ掩ヒ火力ノ上ニ向フヲ防止シ專ラ釜面ニ向テ火力ヲ強大ナラシム而シテ燃火ハ三時間許リニシテ燃ヘ終レハ殘火ハ其儘暫ク放置シ後之ヲ掃除スレハ鹽釜ハ出來上リタレハ竈ノ前面及後面ノ左右ニ二本ノ高サ四尺許リノ木柱ヲ立テ其ノ上前後各別ニ横ニ丸太ヲ渡シ更ニ前後ノ丸太ニ渡シ堅ニ八本ノ小丸太ヲ置キ此小丸太ヨリ丈夫ナル繩ヲ釣下ケ釜面ニ植込ミアル釣金ニ結ヒ付ケ釜ヲ釣り吊シ釜ノ墜落ヲ防クト共ニ釣繩ニハ竹片ヲ挟ミ置キ之ヲ以テ繩ヲ捻チ繩ノ弛ヲ矯メ使用中釜ノ平準ヲ保タシムルナリ夫ヨリ釜造リノ初ニ於テ底面外部ニ竝ヘタル釜板ヲ抜キ取り之ヲ抜キ去リタル爲メ竈ト釜トノ間ニ生スル隙隙ニハ粘土ヲ塗リ付ケ釜ト竈ヲ密着セシメテ煎熬セシムルニ至リ尙ホ溫メ釜ノ竈二個ハ本竈ノ後部煙道ニ設クルナリ這ハ赤土ヲ以テ圓形ニ造ルモノナリ(圖面參觀)

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル装置、構造及方法

先ツ溫メ釜ノ側ニ深サ九尺直徑四尺位ノ桶ヲ埋メ其要部ニ穴ヲ開ク鹹水貯溜池ヨリ地中ヲ通スル土樋ヲ設ケ鹹水貯溜池ニ於ケル土樋ノ一端ニハ丸サ六寸位ノ竹ニ小孔數ヶ所ヲ穿チ以テ粗大ナル塵埃ヲ除去スル装置ニシテ鹹水ハ之レニ依リテ釜屋内ノ桶(俗ニ釜屋瓢箪ト云フ)ニ入り拵ハツルベニテ溫メ釜ニ運ハル、モノトス

(圖面參觀)

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數及形狀、大小、構造及方法

(次項表及圖面參觀)

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

煎熬器具(乙田)

名	稱	數	量	單	價	小	計	保	存	期	限	一	割
押柄	振	—	—	—	〇・一〇〇	〇・二〇〇	半	ケ	月	—	—	二四〇〇	
取柄	振	—	—	—	〇・四五〇	〇・四五〇	六	ケ	月	—	—	〇・九〇〇	
苦汁	杓	—	—	—	〇・二七〇	〇・二七〇	半	ケ	年	—	—	〇・五四〇	

て	十	炭	殼	鹽	す	大	小	大	温	勿	勿	立	瓢	こ	水	が	擔	箒	屏	苦	釜	鹽	け
こ	能	べ	引	ね	り	鹽	鹽	リ	釜	瓶	木	木	箒	落	瓶	ご	棒	板	桶	杓	鉞	ら	ん
二	一	一	一	一	一	一	一	二	二	二	二	一	一	一	一	二	二	二	一	一	二	二	一
一〇〇〇	一五〇〇	〇六五〇	〇九〇〇	〇五〇〇	〇〇三〇	一四〇〇	〇三〇〇	〇〇九〇	〇〇三〇	五五〇〇	〇〇五五	〇〇五五	〇〇三五	七〇〇〇	〇四五〇	〇五〇〇	〇一五〇	〇二四〇	〇〇四〇	〇一六〇	〇五〇〇	〇二八〇	〇四五〇
二〇〇〇	一五〇〇	〇六五〇	〇九〇〇	〇五〇〇	〇〇三〇	一四〇〇	〇三〇〇	二一七八	一一〇〇	〇〇五五	〇〇五五	〇〇三五	七〇〇〇	〇九〇〇	〇三〇〇	一〇〇〇	〇三〇〇	〇二四〇	〇〇四〇	〇三二〇	〇五〇〇	〇五六〇	〇四五〇
三	二	六	三	一	六	三	三	五	六	一	二	四	四	五	一	十	六	三	一	半	半	一	二
ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ
年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年
〇六六六	〇七五〇	一三〇〇	〇三〇〇	〇五〇〇	〇〇六〇	〇四六六	〇一〇〇	三六〇〇	五四〇〇	六一一一	〇二七五	〇一二五	〇〇八八	一四〇〇	〇九〇〇	〇一〇〇	〇六〇〇	〇〇八〇	〇四八〇	〇六四〇	〇五〇〇	〇一二〇	〇四五〇



數	量	數	量	單價	小計	保存期限	當ケ年ニ割タル金額
を煎き	引釜	一	一	〇・九〇〇	〇・九〇〇	ケ年	〇・三五〇
煎	釜	一	一	一・五〇〇	一・五〇〇	ケ年	一・六四三〇
釜	出	一	一	〇・六〇〇	〇・六〇〇	ケ年	〇・一二〇
が	から	一	一	〇・八〇〇	〇・八〇〇	ケ年	〇・八〇〇
炭	鎌	一	一	〇・三〇〇	〇・三〇〇	ケ年	〇・一五〇
ふ	桶	一	一	〇・二〇〇	〇・二〇〇	ケ年	〇・二〇〇
斗	け	一	一	〇・四〇〇	〇・四〇〇	ケ年	〇・八〇〇
斗	け	一	一	〇・一〇〇	〇・一〇〇	ケ年	〇・一〇〇
こ	け	一	一	〇・一五〇	〇・一五〇	ケ年	〇・一五〇
ち	よ	一	一	〇・二〇〇	〇・二〇〇	ケ年	〇・二〇〇
唐	ち	一	一	〇・八〇〇	〇・八〇〇	ケ年	〇・四〇〇
計	計	一	一	一・五〇〇	一・五七八一〇	ケ年	四六・五八六

備考 本表ハ鐵釜製鹽ニ付調査セシモノニシテ石釜新調費ハ金十圓ヲ要ス

消耗品其他ノ雜費(乙)

品名	數	量	單價	金額	事由	由
赤土	三	艘	〇・四四〇	一・三二〇	小廻船一隻約一坪立方	
石灰	五	俵	〇・〇九〇	〇・四五〇	一俵四貫五百匁	
種油	一	斗	〇・四五〇	四・九五〇	一ケ年分	
醬油	四	斗	〇・一八〇	一・〇八〇	常濱子一人釜焚二人合計三人各一錢宛	
蠟燭	十八	本	〇・〇一五	〇・七二〇	一ケ年分	

漬	物	二挺	一五〇〇	三〇〇〇	大根漬四斗樽入
味	噌	十六貫二百匁	〇四〇〇	六四八〇	單價百匁當トス、一ヶ月一人ニ付四百五十匁三人分
薪		五百四十把	〇〇二二	一一八八〇	一ヶ月四十五把宛
酒		五斗八升	〇三八〇	二二〇四〇	毎月一日十五日、二十八日釜立釜さめ各一升及春魚秋祭各五升
肴				八〇〇〇	同上ノ時々仕向ノ爲
金	物			九五〇〇	一ヶ年分
桶	類			一〇五〇〇	一ヶ年分
桶	修繕			一四六〇〇	樋番濱子順番ニ之ヲ爲シ六月、十二月ノ二期ニ受取り自ニ分配ス
賞	番			三一五〇〇	釜焚二人拾圓宛濱子一人八圓寄子五人七十錢宛
石	穀			五七一三	
計				一四一四五三	

七 燃料ノ種類名稱、產地、價格及品質 燃料ハ凡テ石炭ニシテ粘炭七分塊炭三分ノ割合ヲ以テ使用ス粘炭ハ三池炭或ハ

肥前ノ平戸産ニシテ就中平戸産ヲ使用スル者多シ而シテ品質ハ中等以下トス

塊炭孰レモ長門ノ元山産ヲ用ユ粘炭一振(百斤)ニ付十六錢五厘塊炭十四錢五厘

八 一釜ニ使用スル鹹水容量及製鹽等級別數量、一釜煎熬ニ使用スル燃料ノ數量

一釜ニ使用スル鹹水量二石六斗(但シ石釜ニ付調査) 此調査時ノ大氣溫度ハ華氏八十二度

鹹水比重ポ一メ十八度 溫度攝氏十五度

此鹹水ノ溫釜ヨリ煎熬釜ニ注入スル前ノ溫度比重ハ比重ポ一メ十六度 溫度攝氏八十度

此調査場所ハ差鹽製造場ナルニヨリ煎熬ノ鹹水中ニ苦汁ヲ注加スルナリ其苦汁ノ注加量三斗五升乃至四斗此ノ苦汁ノ比重ポ一メ氏三十三度溫度攝氏七十五度

製造鹽等級 五等鹽 製造鹽容量 一石〇九升四合 重量 百七十五斤餘

一釜ニ使用スル燃料ノ重量 二百斤内外

上等鹽ヲ製スルニハ長時間低度ノ火熱ヲ以テ徐々ニ煎熬シ下等鹽ハ短時間高度ノ火熱ヲ以テ急速ニ煎熬スルヲ以テ鹽ノ等級ニ依リ燃料ノ使用量ハ一晝夜間ノ煎熬ニ於テ寧ロ下等鹽ノ製造ニ多キカ如シト雖モ隨テ釜ノ回數ヲ増シ製造全額ヲ多クスルヲ以テ經濟上ヨリ之ヲ視レハ却テ少キモノトセリ

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 粘炭七分塊炭三分ノ割合ナリ

十 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裝置ノ有無、構造及方法 鹹水濾過ニ付テハ管内直島村ニ於テ往々之ヲ爲スモノアルモ未タ見ルヘキ設備ナシ右直島村ノ鹹水貯溜池中ノモノハ大小二箇ノ筈即チ大ノ方直徑約三尺小ノ方直徑約一尺五寸高サハ何レモ四尺内外ノモノヲ作り小ヲ大ノ中ニ容レ其箆トノ間ニ粗砂ヲ入レテ以テ鹹水ヲ濾過セシメ其小箆ノ中央ニ丸サ六寸位ノ竹ノ樋管ヲ設ケ之レヨリ土中ヲ通シ釜屋内ノ瓢箆ニ鹹水ヲ輸送スルノ裝置ナリ而シテ其効果未タ判然セス現下尙研究中ニ屬ス

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(乙鹽田調査)

一金六十六圓 但シ頭領(晝釜焚)一人月給五圓五十錢一ケ年分

一金四十八圓 但シ夜釜焚月給四圓一ケ年分

一金九十八圓五十五錢 但シ釜焚飯米一人一日白米九合宛二人ニテ一ケ年分白米六石五斗七升、一升ニ付十五錢トス

合計 二百十二圓五十五錢

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ了ル釜數及鹹水量并ニ其收鹽量

一晝夜煎熬釜數 八釜半二晝夜ニテ十七釜(但鐵釜) 一晝夜煎熬鹹水量 二十三石八斗

一晝夜製鹽量 十石五斗 此斤數 千七百七十斤(但五等鹽)

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量

一ケ年製鹽石數 二千三百十石(鹽田反別一町五反步) 此斤數 三十八萬九千四百斤(但シ五等鹽)

十四 居出場構造、大小、廣狭 居出場ハ縦二十一尺横七尺ニシテ粗砂約八尺之レニ撒砂三分ヲ以テ揚床トナシ少シク傾

斜ヲ付シテ苦汁ノ滴下ニ便ナラシムルモノナリ或ハ粗砂ニ代フルニ石炭焚殻ヲ用ヒ其上ニ粗砂二寸撒砂三分位使用セルモノアリ何レモ之ニ區劃ヲ附シ日々ノ製鹽ヲ區別セリ(圖面參觀)

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 石釜築造後ハ引續キ二十五日間煎熬シ之ヲ釜一枚ト稱ス釜焚キハ晝夜ニ交代シ晝焚ヲ頭領、夜焚ヲ夜釜焚ト稱ス

煎熬ノ方法ハ豫メ鹹水ヲ温メ釜ニ入レ温熱シタルモノヲ釜ニ移入シ約四十分間ノ後其水面上ニ泡ノ立ツヲ見計ヒ掬ヒ取ル而シテ順次結晶シ一時間ヲ經テ鹹水ト結晶ト相半ハスルノ項苦汁ヲ混和シ能ク焚キ詰メテ苦汁ノ外殆ト水分ナキニ至リテハ屏先ヘ搔キ出シ直ニ次ノ温メ釜ナル鹹水ヲ汲ミ込ム煎熬ハ初メヨリ搔キ出ス迄約二時二三十分(平均晝夜ニ石釜八十釜乃至十二釜鐵釜ハ八釜乃至九釜)間ヲ要ス次ノ鹹水煎熬中ハ曩ニ搔キ出シタル擢先ノ結晶鹽ハ下部ニ裝置セル苦汁受ヘ苦汁ヲ滴下スル爲メ約一時間放置シ床場(いだし)ヘ移シ次ニ煎熬中ノ釜ヘ苦汁混和ノ準備ヲナス等其操作ヲ繰返スモノナリ

苦汁混和ノ容量ハ一定スルコトナシト雖トモ要スルニ前回煎熬セル結晶鹽ヨリ滴下セルモノハ悉ク混和スルヲ以テ四時鹹水ノ比重異ナル毎ニ混和スル苦汁ノ容量ハ多少ノ差異ナキヲ免レスト雖トモ其比重ハ煎熬ノ如何ニ關スルヲ以テ充分煎熬シタルトキ又ハ數回ノ釜ヲ經テ滴出セシ三十度以上ノ濃厚ナルモノハ粘力強キヲ以テ幾分ノ鹹水若シクハ海水ヲ混和シテ稀薄ト爲シ注入スル等其度其量ヲ加減スルモノアリテ敢テ一定シ難シト雖トモ普通ノ程度ハ一釜ヨリ滴出セシモノヲ次釜ニ注入スルノ慣行ナリ

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並使用燃料ノ變遷 往時ハ何レモ石釜ナリシニ近時ニ至リ鐵釜ヲ使用スル者アリテ漸

ク増加スルニ至レリ且ツ石釜築造ニ付テハ從來著シキ改良ナキカ如シ燃料ハ舊時ハ松葉ヲ用ヒ來リタルモ釜焚方法ノ便利ナルト經濟上ノ利益アル點ヨリ次第ニ石炭ノミヲ使用スルニ至リタリ

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 石釜ハ一回煎熬二十五日間 一ヶ年八回即チ二百日

鐵釜ハ何日間ト云フヘキ期間ナキモ一回煎熬約三十五日位ニシテ釜掃除ノ爲メ休止セリ而シテ一ヶ年煎熬日數ハ二百二十

日内外ナリ

十九 一年間ノ平均收鹽量 (鹽田反別一町五反歩) 斤數 三十五萬五千二百斤 石數 二千五百石

二十年一年間ノ採鹹及煎熬總費

上 田 金二千五百七十六圓七錢 鹽田反別 一町七反歩

中 田 金二千二百七十三圓五十錢二厘 同 一町五反歩

下 田 金二千二百十九圓八十錢二厘 同 一町五反歩

二十一 從來半年ニ於ケル鹽田一戸前又ハ一定反別ノ收支計算表

第四號表

甲、鹽田收支計算表

一、收入金額 二千八百七十七圓五十錢(鹽田反別一町七反歩) 但シ鹽賣上代金

而一、支出金額 二千五百七十六圓〇七錢 但シ製鹽ニ要スル總費用

內 譯

科	目	金	額	科	目	金	額
採鹹ニ屬スル費用			二八二・四六六	公	課		五〇・二〇六
煎熬ニ屬スル費用			一三八・七八三	包	裝		二二五・四五〇
薪 炭 費			六〇・九八四〇	資	本		四三〇・〇〇〇
採 鹹 勞 銀			五四六・〇二五	雜	費		八六七・五〇〇

煎 熬 勞 銀	二〇六五五〇	計	二、五七六・〇七〇
---------	--------	---	-----------

一 差引利益金 二百四十一圓四十三錢

備 考 一、收鹽額最近三ヶ年平均二千四百五十石ニ付一圓十五錢ニ見積リ計算ス

二、甲鹽田ニ屬スル採鹹煎熬其ノ他ノ諸費明細ハ繁ヲ避クル爲メ本文中ニ之ヲ省略セリ

第五號表

乙、鹽田收支計算表

一、收入金額 二千四百二十圓七十五錢 (鹽田反別一町五反步) 但シ賣上代金  
 一、支出金額 二千二百七十三圓五十錢二厘 但シ製鹽ニ要スル總費用

内 譯

科 目	金 額	科 目	金 額
採鹹ニ要スル費用	一九九九七九	公 課	四七・四〇〇
煎熬ニ要スル費用	七一・一〇九	包 裝	一七二・五一六
薪 炭 費	五七七・七二〇	資 本 利 子 費	三七〇・〇〇〇
採 鹹 勞 銀	四七七・七七五	雜 費	一四一・四五三
煎 熬 勞 銀	二一五・五五〇	計	二、二七三・五〇二

一 差引利益金 百四十七圓二十四錢八厘

備 考 收鹽額最近三ヶ年平均二千五百石一石ニ付鹽價一圓十五錢ニ見積リ計算ス

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 製鹽方法上特記スヘキ進歩

ノ點ナキモ差鹽ニ於ケル居出場ハ大ニ改良ヲ加ヘタリ即チ従前ニ於テハ苦汁ヲ流出セシメサル様叩床ナリシカ專賣法實施

ト共ニ之ヲ揚ケ床ニ改造セリ而シテ其構造ハ粗砂又ハ石炭焚殻深サ七八寸其上ニ細砂一寸及入替土三分位ヲ撒布シ以テ苦汁ノ滴下ヲ充分ナラシムルコトニ勉メタリ尙ホ煎熬ニ付テハ鹹水ノ砂漉ヲ爲ス者又ハ苦汁ヲ砂漉トシ之レニ海水(苦汁約三斗五升ニ海水四五升)ヲ混和シ煎熬スルモノアリ其結果前者ハ別ニ觀ルヘキモナキモ後者ハ成績佳良ニシテ第一釜中煎熬鹹水粘リ(苦汁混入ノ爲メ)ヲ去リ製鹽ハ色澤良好ナリ

### 第四章 製鹽及副産物ノ種類、用途

眞鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量 眞鹽及差鹽ノ生産高ハ左ノ如シ

種 別	甲 田 (石釜)		乙 田 (鐵釜)	
	容 量	重 量	容 量	重 量
眞 鹽	一、六八四	二五、七〇〇	一、六四二	二四、六三〇
差 鹽	二、一六〇	三六、四五〇	二、一〇五	三五、二〇〇

但シ甲鹽田反別ハ一町七反步乙鹽田ハ一町五反步ナリ又眞鹽ハ他濱ノ産額歩合ニ依リ算出ス

差鹽ニシテ鹹水ト混合スル苦汁ノ割合ハ鹹水二石五斗ニ對スル三斗内外ニシテ之又一定ノ容量ナク苦汁溜ニ滴下スルモノヲ其儘悉皆ヲ混合スルヲ以テ四時ノ鹹水比重ニ依リ自然混合ノ苦汁容量ヲ異ニスル所以ナリ

二 鹽ノ理化學的性質 今回調査トシテ採取シタル鹽ハ眞鹽ニシテ焚上ケヨリ八時間經過セシモノ結晶中粒ニシテ淡褐色ヲ帶ヒ左ノ成分ヲ含有セリ

水 分	六・一〇〇〇	鹽 化 苦 土	七六一七六
不 溶 分	〇・〇四七七	鹽 化 加 里	一九六五七
硫 酸 石 灰	三・九一九九	鹽 化 曹 達	七六八七三一

硫酸 苦土

三〇七六一

三 鹽ノ主要用途

當所管内ヨリ産スル鹽ハ主トシテ野菜、果實ノ漬物ヲ第一トシ之レニ亞クハ醬油製造ニシテ這ハ重ニ眞鹽ヲ使用ス其他ハ魚業、工業(主トシテハ獸皮製造)味噌、素麵等ノ製造用ニ供セリ

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量

重量ハ各一斗ニ對スルモノヲ示ス

三等 鹽 二十六斤五分

四等 鹽 十七斤二分

五等 鹽 十八斤五分

五 苦汁ノ用途

種子ノ鹽水撰、豆腐製造、叩キ土、其他稀ニ農家ノ肥料トシテ用フルモノアルノミ

六 苦汁ノ利用方法

種子ノ撰種トシテ用フルモノハ種子ノ種類ニヨリ異ナレトモ大約水ト等分ニ混和シ近來各農家ニ使用スルヲ以テ其消費ノ量ハ決シテ少々ナラサルヘシ其他豆腐製造及叩キ土等ニ用ユルモノハ其量稍僅少ナリト雖トモ其用ユル處又廣シ

七 苦汁ノ生産量

苦汁ノ生産量ハ煎熬ニ供スル鹹水比重ノ強弱ニヨリ其量ヲ異ニスルヲ以テ四時一定ナラス七、八月頃

ハ一晝夜ニ付四石内外ヲ生産シ九、十、十一月頃ニハ三石内外ニシテ十二、五、六月頃ニハ二石五斗位ナリト云フ今當濱

ニ付キ精密ニ調査セルモノニ依レハ一晝夜ニ付三石二斗ヲ生産スルノ結果ヲ認メタリト云フト雖トモ眞鹽以外差鹽ノ如キ

ハ順次次回ニ煎熬スル釜ヘ混合スルヲ以テ毫モ殘存スルコトナシ

八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法

該當記事ナシ

九 苦汁一石ノ賣買價格

苦汁賣買ノ如キハ通常行ハレサレトモ從來稀ニ賣買行ハレシ際ハ一石ニ付八錢乃至十錢位ニテ

取引セリト云フ尤モ本年ノ如キハ眞鹽製造者ノ如キモ苦汁ハ之ヲ貯藏スルモノナク全ク廢棄スルヲ以テ將來若クハ現今ニ

於テモ賣買スルコトナシト云フ

十 苦汁ノ運搬方法及其販路

前述ノ如ク現今ニ於テハ苦汁ノ賣買行ハレサルヲ以テ詳細ナル材料ヲ難得ケレトモ曾テ取

引セル狀況ヲ聞クニ其販路ハ香川縣宇多津、阪出地方ニシテ運搬方法ハ直接船ニ入レタル儘運搬スト云フ是等購求ノ目的



ヲ聞クニ全ク鹽煎熬ノ際一層多量ノ苦汁ヲ混和スル目的ナリト云フ

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 該當記事ナシ

十三 副産物ノ價格及販路 該當記事ナシ

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使用方法及販路價格 從來かいさき鹽、泥鹽、居出

入鹽等ハ頭領濱子等ノ酒料トシテ之ニ與ヘ製鹽家ハ更ニ利スルコトナシ而シテ其金額一ヶ所一ヶ年ヲ通シ僅ニ四圓内外ナリ

價格ハ泥鹽六貫匁入三錢五厘かいさき、居出鹽同上十二錢位ニシテ販路ハ肥料用トシテ山口縣下長門及岡山縣下美作地方

ナリ而シテ眞鹽ノ釜立鹽ハ普通眞鹽ノ七分ノ價格ニテ販賣シ差鹽ノ釜立鹽ハ悉皆製鹽ニ混和シ販賣セシモノナリ然ルニ專

賣法施行後釜立鹽ハ之ヲ鹹水ニ戻入シ泥鹽及居出鹽、かいさき鹽等ハ各自沼井臺ニテ之ヲあやし(濾過)シタル後之ヲ鹹水

ナニ混和セリ依テ現今ハ右等ノ粗惡鹽ハ事實上販賣スルコトナシ

### 第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量

大 俵 七十斤 石 數 四斗四升 分 俵 三十五斤 石 數 二斗二升

小 俵 十三斤 同 八 升

二 包裝ノ形狀、種數 包裝ノ方法ハ二種ニシテ一ヲ分口ト稱シ編繩五條ノ内四條ヲ外部ニ現ハシ之ヲ五角形ニ結束シ之

ニ横繩三條及縱繩ヲ十文字ニ施シ東京、神奈川、沼津、清水等ニ販賣シ一ツハ杓子楯ト稱シ編繩三條ヲ外部ニ見ハスモノ

ニシテ残り二條ハ俵ノ上下ニ折込ミ結束スルモノニテ横繩三條ヲ施スハ前者ト異ナルコトナク這ハ主トシテ大阪向ナルモ

偶々東京ニ搬出スルコトアリタリ

三 包裝ノ編製方法及其原料 包裝ノ原料ハ米藁及麥稈ノ二種ニシテ大俵ハ麥稈ヲ用ヒ中俵及小俵ハ凡テ米藁ヲ用ヒ之レヲ編製スルニハ小繩ヲ以テ横ニ五ヶ所ヲ編ム其製造地ハ備後ノ松永、讃岐ノ湯元等ナリ

四 各種包裝ノ價格  
麥藁 大俵 一枚 二錢  
米藁 分俵 一枚 一錢五厘  
米藁 小俵 同 一枚 一錢

五 包裝ハ一重カ又ハ二重ナルカ又ハ其形狀、大小等販賣先ニ依リ差異ノ有無 包裝ハ總テ一重ニシテ清水、沼津、東京、神奈川ノ主タル販賣地ハ分俵ト稱スル三十五斤入りノ中俵ニシテ七十斤入り大俵ハ十三斤入りノ小俵ハ大阪以西神戸、岡山、西大寺等ニ販賣セシモノナリ但シ稀レニ北海道行ノモノハ内俵ヲ麥稈ニ外俵ヲ米藁ニシテ二重俵ヲ使用セリ

六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 從來鹽ノ包裝ニハ各製鹽家共凡テ簡單ナル商標ヲ附記シ且釜屋番號ヲ附スルヲ常トセリ(其二ノ例ハ圖面參觀)

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 鹽ヲ秤量スルニハ凡テ斗桶ヲ用ユ故ニ從來濱方ニ於テハ殆ト權衡ヲ有スルモノナシ但シ商人へ受渡ノ際檢定用ノモノハ五升一升ノ角楯ニシ商人ヨリ携帶スルノ慣行ナリト云フ(圖面參觀)

## 第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 鹽貯藏倉庫ハ釜屋ノ側ニ在リ縱四間横三間即チ十二坪ニシテ内部ノ壁面ハ高サ一間厚サ八分ノ松板ヲ張り以テ貯鹽ニ備フ然ルニ近時製鹽ノ捌口良好ナルヲ以テ包裝鹽ハ一時之ニ貯藏スルコトアルモ古積鹽トシテ貯藏スルモノハ極メテ尠少ナリ而シテ包裝鹽トシテ單ニ貯藏ノ目的ヲ以テ造ルモノハ土面其儘ナルモ鹽ノ良變ヲ謀ルモノニアリテハ地下ニ石炭滓約五寸其上ニ入替砂三寸ヲ入レ以テ揚床ヲ造リ貯藏セリ

二 貯鹽方法及貯藏期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 撒鹽及包裝鹽ノ貯藏期間ニ於ケル損傷ノ程度及狀態ハ當出張所

創設以來日尙ホ淺ク殊ニ撒鹽ハ一切貯藏セサルヲ以テ之レカ程度如何ハ知ルニ由ナシト雖トモ其步減ハ從來古積鹽トシテ貯藏セシ鹽業者ニ依リ調査セシモノヲ載セテ前ニ第六項ニ在リ包裝鹽ニ於ケル俵ノ損傷及狀態モ收納スルヤ否數日ヲ出テスシテ賣渡スノ狀況ナルヲ以テ是又精確ナル程度及狀態ヲ認ルヲ得スト雖トモ損傷ノ程度ハ鹽質ノ良否積載ノ高低貯藏法ノ巧拙如何ニ關スルモノニシテ苦汁ノ多キ差鹽ノ如キモ輕ク積載シテ周圍ニ菰莖ヲ覆ヒ外部ノ濕氣ヲ防クトキハ下底ノモノト雖トモ約五六ヶ月間ハ左程ノ損傷ナカルヘシ之ニ反シ良質ノ眞鹽モ高ク積載スル時ハ下層ノ包裝ハ忽チ重壓ヲ受ケテ恰モ鼓胴狀ニ膨脹スルノミナラス貯藏法其宜キキ得サレハ速ニ濕氣ヲ帶ヒテ包裝ヲ濕潤汚損スル僅ニ一二ヶ月間ニ在ルヘシ現ニ當出張所ニ於テ舊盆ノ時節ニ際シ金融ノ都合上收納ハ多ク賣渡ハ少ク一時充滿ヲ極メシ際之ヲ實驗セシニ僅ニ數日間ノ貯藏ト雖トモ鹽質及積載其他貯藏方ニ依リ損傷ノ程度及狀態ニ多少ノ差異ヲ生セリ故ニ貯藏方法等ノ如キモ常ニ最モ注意ヲ惹キツ、アリ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 製鹽ノ積揚方法ニ付テハ總テ長方形ニシテ積上俵數及高サ左ノ如シ

大 俵(七十斤入) 三重 高サ 三尺二寸 分 俵(三十五斤入) 四重 高サ 三尺四寸  
 小 俵(十三斤入) 六重 同 三尺五寸

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 當出張所創設以來僅ニ數月ヲ出テサレハ既往一年間ノ貯藏步減ハ知ル由ナシ又民間製鹽者ニ於テモ之ヲ精確ニ實驗セルモノナシ殊ニ眞鹽ハ數月ヲ出テスシテ販賣シ古積トナスモノ絶無ナルモ半ヶ月若シクハ一ヶ月ノ貯藏上ヨリ推考スレハ(貯藏法ノ巧拙ニ關係アルモ)一ヶ年約一割五分乃至二割内外ノ步減ナルヘシ

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置 從來ノ慣行ハ眞鹽及差鹽ノ煎熬後採收スルモノアルモ別ニ貯藏裝置ニヨリテ之ヲ貯ヘ又ハ特設ノ方法ニヨリテ苦汁ヲ採取スルコトナシ差鹽ニ於テハ直ニ混和シ眞鹽ニアリテハ現今之ヲ廢棄スルノミナリ

六 古積鹽ノ製造方法及製造期間ニ於ケル鹽歩減ノ割合 古積鹽ハ板張りノ倉庫ニシテ空氣ノ流通ヲ斷チ充分密閉シ得ヘキモノヲ以テ之ニ充テ堆積スルニ側面ハ周圍ノ板ニ密接セシメ下部ハ直接地上ニ沿ハシメテ貯鹽スルニ在リ斯克テ一定ノ時日ヲ經ルモ重量ハ容量ニ比シ其減量僅少ユシテ而カモ容量ハ一割五分内外ニ止マレリト云フ  
右ニ依リ推定スレハ本年ノ如キ改良セル床場ヨリ移シ古積トセルモノハ減量モ一層僅少ナラント云フ  
左ニ從來貯藏セル時ニヨリテ其種類ノ異ナル三種ノ歩減ヲ擧ク

種 類	貯 藏 期 間	容 歩		重 減	
		量	量	量	量
一 年 古 積	六月ヨリ翌年ノ一月頃迄	二 割	一 割	一 割	耗
半 年 古 積	八月ヨリ翌年ノ一月頃迄	一 割 五 分	五 分	五 分	耗
三 ヶ 年 古 積	十月ヨリ翌年ノ一月頃迄	五 分	三 分	三 分	耗

七 古積鹽製造用家屋ノ大小、構造及床壁ノ構造 本項家屋ノ構造及床四壁ノ構造等ハ第一項ニ記載セシ倉庫ト同一ナリ

## 第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法 當日比出張所管内ニシテ現今鹽ヲ賣買セル問屋仲買ナル者ハ日比港ニ四名アルノミ而シテ問屋ハ仲買ヲ兼テ取引ハ鹽商船ノ來港スル毎ニ之ヲ賣買シ又ハ陸送即チ作州地方等ノ注文ヲ受ケテ賣買スル慣行ニシテ直接消費者等ニ販賣スルモノハ醬油釀造者ノ外日常ノ消費者等ニ販賣スルナシ

賣買ノ方法ハ購買者ヨリ購入スヘキ石數及價格等ヲ郵書又ハ電信ヲ以テ豫メ仲買商ニ注文シ仲買商ハ之レカ注文ヲ受クレハ則チ各濱製鹽家ニ就キ相場及取引期日等ヲ協商シテ賣約ヲ爲シ保證金又ハ手附金ノ名義ヲ以テ買入價格ノ幾割（此割合ハ現品取引ノ際全金額ヲ授受スルト内金渡トニ依リ手附金額一定セス又或ハ取引期日ノ近ク且ツ相互信用アル場合ハ手附金ヲ要セスシテ買入約定ヲ爲スコトアリト云フ）ヲ渡シテ約定ヲ爲シ鹽商船ノ入港セシトキハ船主ト共ニ最初買入約定セ

（二一） 味野鹽務局日比出張所ノ部 第七章 鹽ノ販賣

シ現金ヲ検査シ船積ノ期日ヲ約シ其期日ニ船積シタル後直ニ代金ヲ渡シ茲ニ全ク賣買ヲ終了セルナリ  
製鹽者ト仲買商トノ取引ハ現品受取ノ都度精算スルモ(稀レニハ内渡シスルコトアルモ)通常ハ其都度精算スルヲ例トス仲  
買商ト鹽商ナル船主トハ金融ノ都合上若シ船主ニ於テ代金ノ不足スル場合ハ仲買商ニ於テ一時之ヲ取替エ其不足金ハ通常  
貸借ノ法ヲ以テ借用證ヲ差出サシムルノ慣行ナリ又仲買商ニ於テ買入豫約後鹽商船ノ入港間ニ於テ鹽相場ハ非常ニ暴落シ  
最初ノ價格ヲ以テ取引シ難キ場合ハ手数料又ハ口錢ノ内幾分ヲ減スルコトアリ

現品授受及代金交付ノ場所ハ日比、宇野ノ兩港ニ鹽商船順次回航シテ最寄濱浦ノ製鹽場ヨリ積入レ茲ニ代金ヲ交付セルナ  
リ

二 鹽ヲ賣買スル船頭ノ習慣、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 從來ハ船主自身ニ於  
テ鹽商トナリテ來港シ前述ノ如ク問屋仲買ノ手ヲ經テ鹽ノ買入ヲ爲シ而テ各地鹽ノ需用供給及相場ノ昂底等ヲ視察シ各港  
隨意ニ寄航シ自由ニ販賣スル慣行ナリシカ專賣法實施以後ハ從來帆船一隻積ノ鹽價ニ比シ今日ハ殆ト倍以上ノ資金ヲ要ス  
ルヲ以テ自己ノ所有ノ船舶ニ搭載スヘキ資金ナキモノハ單ニ運送ノミニ從事スルモノアリ

以上ハ帆船、和洋折衷船主ノ鹽賣買方ニシテ汽船小廻船ノ如キハ單ニ運送ニ從事スルノミ船員ノ給料ハ船主兼船長ノ自身  
ニテ鹽買入ヲ爲スモノハ別ニ給料ナルモノナシ其以下ノ船員ハ積入石數ノ一割ニ相當スル代金ヲ給與スルハ通例ナルモ航  
路ノ遠近ニ依リ多少増減スルコトアリ尤モ專賣法施行以來食給ノ外一ヶ月五圓乃至九圓ノ給料ニ改メシト云フ又雇船長ハ  
貳拾圓内外ノ給料ヲ給スル外三百俵内外自身ニ於テ搭載賣買スルノ餘得ヲ占ムルノ利益アリ

船頭ト鹽商トノ關係ハ前項ニ記述セル如ク船主自身ニ於テ鹽ヲ販賣セルモノハ仲買商ヲ經テ之ヲ買入レ而シテ各港ニ至リ  
之ヲ販賣スルノ方法ナリ其關係等ハ前ニ詳述セルヲ以テ本項ニハ之ヲ省略ス

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 從來當日比港問屋、仲買ニ於ケル鹽ノ販路ハ左ノ如シ

東京、神奈川、横濱、浦賀、沼津、清水、形ノ原、桑名、名古屋、大阪、神戸、岡山、西大寺、小豆島、津山、函館、

石ノ巻、肥前大村

用途ハ醬油醸造用ナルトキハ眞鹽ヲ魚類鹽藏用ナルトキハ差鹽ヲ注文セラレ其他漬物用又ハ日常用等ハ眞鹽又ハ差鹽ヲ注文スル等一定セス而シテ眞鹽、差鹽價格ノ差異ハ從來約八掛ノ差アリ例ヘハ眞鹽ノ價格一圓ナレハ差鹽八十錢ノ割合ナリ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スル有無及其方法、契約並ニ償却ノ方法 年未盆前其他節句前ニ於テ鹽業者カ濱子等ノ給料其他ノ諸經費支拂ノ爲メ從來取引スル鹽商即チ問屋、仲買ヨリ資金ヲ借入ルコト往々之レアリ其契約并ニ償却ノ方法ハ普通ノ貸借ノ方法ニ依ラス信用貸借ヲ主トシ時價ヨリ幾分ヲ減シタル相場ヲ(利子ト見做シ)以テ賣渡證ヲ差入レシメ金員ヲ貸付スルノ慣行ナリ故ニ金員償却ノ賣渡證ニ對スル鹽ヲ他日相渡スノミニシテ別ニ金員ヲ以テ償却スルナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格

年	濱 相 場 (一石當)			小 賣 價 格 (一升當)		
	平 均	最 高	最 低	平 均	最 高	最 低
明治三十五年	一〇七〇	一三五〇	〇・八二〇	〇・〇二〇		
明治三十六年	一一二〇	一三〇〇	一一四〇	〇・〇二五	〇・〇三〇	〇・〇二〇
明治三十七年	一一〇〇	一六〇〇	〇・八六〇	〇・〇三五	〇・〇四〇	〇・〇三〇

備考 三十五年中ハ鹽相場ニ高低ナキヲ以テ平均二錢ニ小賣セリ

六 鹽價ノ定メ方 鹽價ノ定メ方ハ天候生産費ニ依リ昂低アルハ勿論ナルモ亦各地需用供給ノ如何ニモ關係セルヲ以テ生産地ト市場ト常ニ聯絡通信シ東京定期相場ヲ以テ標準トナシ之レカ鹽價ヲ定ムルハ從來ノ慣行ナリ

七 販賣ノ季節 販賣ノ季節ハ八、九、十ノ夏秋三ヶ月ヲ以テ尤モ多ク賣買シ十一月以後次第ニ衰へ春二、三月間ニ於テ尤モ少ク四、五月ヨリ再ヒ取引ノ途ヲ開クニ至レリ以上賣買ノ弛張ニ依リ之レカ歩合ヲ示セハ八、九、十ノ三ヶ月間ハ六

歩ヲ占メ十一、十二、一ノ三ヶ月ヨリ二、三月間ハ二歩乃至一步五厘ノ割合ナリ此原因ハ夏秋醬油醸造用ヲ始メ魚類鹽藏等ニ費ス需用アリ尋テ秋晩初冬ニ至レハ澤庵漬等ノ漬物用アル爲メ尤モ需用アリ而シテ冬秋間ハ日常用ニシテ尤モ少ク五

六月ノ交ニ至レハ梅干ヲ始メ當季野菜類ノ漬物用トシテ漸次需用ヲ増加スルニ因ルナリ

八 鹽俵抜キ検査ノ方法

検査法ハ從來規律正シキ方法ナク百五十俵ニ對シ約三四十俵程ヲ手ニテ捧ケ持チ其ノ重量輕重ヲ視察シ最重最輕ヲ選抜シテ解裝ノ上枴ヲ以テ容量ヲ秤リ平均重量及容量ヲ概定スルナリ但シ枴ハ一升五升枴ニシテ斗棒ハ竹篋ヲ用ユ而シテ品質モ解裝ノ際簡單ニ検査スルノミ

九 鹽ノ受渡シニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置

鹽ノ受渡シニ際シ前記ノ如ク検査ヲ爲シ若シ枴目ニ於テ不足ヲ生スル場合ハ茶鹽又ハ入レ俵ト稱ヘ其不足額ニ對スル倍増例ヘハ一合不足ナルトキハ二合ヲ補充セシムル慣例ナリ(山田、味野地方ハ一合ヨリ一升迄ハ五合増シ一升以上ハ一俵増ナリト云フ)若シ製鹽者ト商議整ハサルトキハ如斯疑ハシキ包裝ヲ矯正スル爲メ腸切ト稱ヘ全部ノ包裝ヲ商人ニ於テ切斷シ破約スルノ習慣アリト云フ

當地方一俵ノ實量ハ從來分俵ト稱ヘ約六貫目入二斗一升五合ヨリ二斗二升迄ヲ一俵トセリ尤モ夏季ハ多少目減リヲ見込ミ二斗二升入冬季ハ二斗一升五合ヲ以テ通例トセリ又重量ハ一升二百七十目ヲ以テ平均ノ重量トセリ小賣一升ノ實量ハ枴リ方ニ於テ斗棒ノ代ニ竹篋ヲ用ルアリ或ハ指頭ヲ以テ輕ク搔均ラス等各店舖トモ一定セス

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 前第四項ニ記述スル年未盆前又ハ節旬前等ニ於テ鹽業者ヨリ仲買商ニ資金ノ借入ヲ爲ス場合若シクハ天候不順ニシテ鹽價ノ騰貴セントスル場合ハ貯藏ヲ見込ミ未製鹽ヲ見越ニ賣買スルコトアルモ平時ニ於テハ之レナシ

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 當地方從來ニ於ケル鹽ノ運搬ハ專ラ海運ニ依リ遠クハ帆船、汽船近クハ上荷ト稱スル小廻船ヲ用ユ各種積載ノ數量ハ二斗一升五合乃至二斗二升入俵帆船ナレハ其大小ニ依リ五六千俵乃至一萬

俵ヲ搭載シ小廻船ナレハ約三百俵ヲ搭載セリ但シ海運ノ後更ニ汽車積ヲ要スルモノハ鐵道貨車一臺七噸積ニ對シ三百十俵ノ見込ヲ以テ船舶ニ搭載スルナリ

二 各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 前第一項ニ記述セル船舶運送ニ依ル差鹽一俵(二斗二升入)ノ重量六貫目即チ三十七斤五分ニ要スル各運搬先迄ノ諸費ハ左表ノ如シ但シ函館、石ノ巻地方行ノモノハ本俵ト稱ヘ一俵十二貫目即チ七十五斤入ノ大俵ヲ汽船ニテ運送スルナリ

各地鹽運搬諸費表

仕向地	種類	重量	運搬種別	運搬通路	運搬日數	運搬減	運賃	手数料	其他諸費
東奈	差鹽	三十七斤五分	帆船	鳥羽、下田過	一二日	〇〇四五	〇〇九〇	〇〇一四	〇〇一三
神川	同	同	同	同	一二	〇〇四五	〇〇八〇	〇〇一四	〇〇〇八
横濱	同	同	同	同	一二	〇〇四五	〇〇八〇	〇〇一四	〇〇〇八
浦賀	同	同	同	同	一一	〇〇四五	〇〇八〇	〇〇一四	〇〇〇八
沼津	同	同	同	鳥羽港通過	九	〇〇四五	〇〇七〇	〇〇二〇	〇〇〇八
清水	同	同	同	同	八	〇〇四五	〇〇七〇	〇〇一四	〇〇〇八
形原	同	同	同	同	八	〇〇四五	〇〇六〇	〇〇一四	〇〇〇八
桑名	同	同	同	同	七	〇〇四五	〇〇六〇	〇〇一四	〇〇〇八
大名	同	同	同	同	七	〇〇四五	〇〇五五	〇〇二〇	〇〇〇八
大屋	同	同	同	同	三	〇〇三〇	〇〇二五	〇〇一四	〇〇〇八
神戶	同	同	帆船	直航	三	〇〇三〇	〇〇二五	〇〇一四	〇〇〇八
岡山	同	同	小廻船	同	一	〇〇三〇	〇〇一二	〇〇一二	〇〇〇八
西寺	同	同	同	同	一	〇〇三〇	〇〇一〇	〇〇一二	〇〇〇八
小豆	同	同	同	同	一	〇〇三〇	〇〇一二	〇〇一二	〇〇〇八



仕向地	種類	重量	運搬種別	運搬通路	運搬日數	運搬減	運賃	手数料	其他諸費
津山	差鹽	三十七斤五分	岡山ヨリ流	直航	一日	〇〇四五	〇〇四〇	〇〇一四	〇〇〇八
函館	同	七十五斤	汽船	同	七日	〇〇四五	〇一五〇	〇〇四二	〇〇一八
石ノ卷	同	同	同	同	五日	〇〇四五	〇一三〇	〇〇四二	〇〇一八
肥前大村	同	三十七斤五分	帆船	馬關通過	四日	〇〇三〇	〇〇四〇	〇〇一四	〇〇〇八

一、仕向地ニ於ケル舊慣ニ依レハ前表ノ外鹽買價格一圓ニ付手数料三錢ヲ徴シ此内ニテ荷卸費ヲ引受ケタルヲ以テ荷卸費ハ渾テ手数料ノ内ニ包含セリ

一、從來分俵即チ六貫目入ハ約二斗一升五合ヨリ二斗二升迄ヲ一俵トセリ平均約二斗二升入リトス而シテ分俵ハ二斗四升以下ヲ一俵トスルトキハ一升ニ付四厘ノ切賃(繩菰及手数料ヲ含ム)ヲ要ス依テ諸費欄ノ八厘ハ即チ之レニ當ルモノニシテ大俵ハ四斗八升以下同斷ニシテ十二貫即七十五斤ハ四斗四升入ナルヲ以テ四升ノ切賃一錢六厘ヲ要セリ

一、倉敷料ハ東京ニ限リ之ヲ要ス諸費ノ内(一週間)四厘ヲ含ム其他ハナシ

一、保険料ハ函館、石ノ卷、東京ニ限レリ其他ハ保険料ヲ附セス故ニ諸費ノ内東京ハ一厘、函館、石ノ卷ハ各二厘ツ、ヲ

含メリ

鹽ノ運賃ト他ノ運賃トノ差異ハ正確ニ判別シ難シト雖モ他ノ荷物ノ下荷トシテ添載スルノ便アルヲ以テ一般荷物ニ比スレハ其運賃幾分カ低廉ナリト云フ

### 第九章 小作人ト地主トノ關係

一、小作人ト地主トノ關係 小作人ノ地主ニ對シ納ムヘキ小作料ハ鹽田上下ニ依リ一定セスト雖トモ概約一戸前即チ一町八反歩ニ付鹽五斗二升入レモノ八百俵乃至九百五十俵ナリトス而シテ普通ノ鹽田ニテ八百五十俵ヲ以テ常トセリ而シテ地

主ノ負擔スルモノハ諸税金釜屋及鹹水溜貯藏場等ノ改築并ニ堤防水閘ノ大修理ニシテ其他建物堤防等ノ小修繕并ニ器具、  
器械新調、修繕及入替土等ノ費用ハ總テ小作人ノ負擔ナリトス  
尙年ノ豊凶ニ關シテハ凡テ小作料ヲ斟酌セス必ス一定ノ小作料ハ納付セラルヘカラサルノ慣習ナリ而シテ右小作料ノ納付  
方ハ一ケ年間平均價格ヲ以テ算定シ之レニ相當スル金額ヲ年三回ニ支拂フモノナリ

## 第十章 組合

一 鹽製造組合ノ組織、規定及沿革 該當記事ナシ

二 鹽販賣組合ノ組織、規定及沿革 當日比港ニ四名ノ問屋兼仲買アルノミ故ニ組合ヲ組織スル程度ニ至ラス只申合規約  
ナルモノアリ左ノ如シ

日比村鹽問屋仲買商(舊)申合規定書

第一條 本講名稱ハ蛭子講ト稱ス

第二條 本講開會ハ社中廻リ座ニテ毎月一回トス

但シ五日以内必ス執行ノ事

第三條 講會毎ニ積金トシテ一人金壹圓ツ、持寄ノ事

第一 該積立ノ年限ヲ向フ五ケ年ト定ム

第二 年斯中毎年計算報告シ現金處分方ヲ決定スルモノトス

第四條 本講ニ擔當人二名ヲ置ク

第一 擔當人ハ投票ヲシテ互撰ノ事

第二 擔當人ハ名譽職トス

但シ年限ハ一ケ年ニテ改撰スルモノトス尤モ場合ニヨリ再撰スルモ妨ケナシ

第三 擔當人ハ毎回持寄ノ積立金ヲ預リ一ケ年壹割ノ利子ヲ付ケ第三條第二項ノ手續ヲ結了スルモノトス

第五條 直接ト間接トヲ問ハス既ニ客人ト賣買ノ定約ヲ爲シタル客船入船ノ際虚言或ハ欺キ或ハ偽リ自己ノ慾心ヲ以テ客引等ヲ爲スヘカラス若シ如期所爲ヲ發露シタル時ハ本講ヲ除名シ且積金ノ全額ヲ講社ヘ取上ケル事

但シ客人ノ望ミニヨルハ此限リニアラス

第六條 客人ニ於テ甲ノ問屋ニテ相庭ヲ尋テ尙乙ノ問屋ニテ相庭ヲ尋テ掛合ヲ爲スモ乙問屋ハ甲問屋ノ苦情有之時ハ決シ

テ引合ヲ爲スヘカラス

但シ苦情無之場合ハ妨ケナシ

第七條 傭人猥リニ濱方ヘ依頼シ升ヲ切ル等ノ不都合ハ決シテ無之様常ニ巖命注目スヘシ若シ不都合ノ所爲發見シ又ハ濱

方照會來リタル時ハ直ニ解傭スル事

第一 本文ノ如キ不都合ノ爲メ解傭サレタル者ハ社中ニ於テ決シテ雇フヘカス

第二 被解傭者若シ社外ヘ傭ハレ候トキハ該雇主ニ對シ貸拂ハ素ヨリ諸物品ノ賣買共爲スヘカラス

第三 以上ノ事柄ヲ傭主ニ於テ知リツ、默許スルトキハ第五條ヲ適用シ處分スルコト

右ノ件確守スル爲メ會員記名連署スルモノナリ

高	高	高	高
尾	尾	尾	尾
周	伊	伊	伊
三	三	三	三
郎	郎	郎	郎
宮	宮	宮	宮
本	本	本	本
喜	喜	喜	喜
七	七	七	七
郎	郎	郎	郎
田	田	田	田
川	川	川	川
賢	賢	賢	賢
三	三	三	三
郎	郎	郎	郎

明治二十五年陰歷九月

二十七年舊九月四日高尾伊三郎主座ニ於テ左ノ一項ヲ決定ス

一、邑久郡及備中寄島ニテ積入鹽直シ賃ヲ本俵一俵ニ付金一錢二厘ト定ム

備考 本書決定ノ當時ハ以上ノ如キ鹽商アリシモ其後追々慶業シ現今ハ高尾周三郎、森本友太郎、今井良造、藤本

三 鹽田フサノ四名ノミ

三 燃料其他需用品購買組合ノ組織、規定及沿革 燃料其他需用品購買方ニ付キテ別ニ組合組織又ハ一定ノ規定ナキモ從

來ノ慣行トシテ地方ノ石炭問屋ハ見本ヲ以テ製鹽家ニ交渉シ直段ノ取極メヲ爲シ然ル後船主ハ(石炭販賣主)其濱方ニ廻船  
シ石炭ノ授受ヲ爲スモノナリ而シテ其問屋口錢ハ壹萬斤ニ付五十錢ニシテ本船ヨリ解船ニ石炭ヲ運搬スル人夫ハ船主直ニ  
備ヒ入レ而シテ解船賃及陸揚人夫ノ賃金等ハ買方ヨリ一時之ヲ支拂ヒ其賃金ヲ俗ニ濱辰シト稱シ石炭代價精算ノ際壹萬斤  
ニ付五十錢ツ、ヲ差引船主ヨリ受取ルノ習慣ナリ

第十一章 試驗

第十二章 輸出及試賣

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

森本友太郎  
藤田民次郎

(二一) 味野鹽務局日比出張所ノ都

第十一章 試驗  
第十二章 輸出及試賣  
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

一 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較 甲乙兩鹽田ノ地價及小作料左ノ如シ

鹽田區別	鹽田反別	同上地價	同上時價	小作料(一俵五斗二升)
甲	一・七〇〇一 <sup>歩</sup>	九七〇・一三〇 <sup>厘</sup>	六、〇〇〇・〇〇〇 <sup>厘</sup>	八五〇
乙	一・五〇〇〇	九五三・四〇〇	五、〇〇〇・〇〇〇	七五〇

右鹽田ヲ附近ノ田畑ニ對スル時價ヲ比較スレハ左ノ如シ

鹽田區別	鹽田一反步當地價	同上時價	同上田地時價	同上畑地時價
甲	五七・〇六七 <sup>厘</sup>	三五二・九四一 <sup>厘</sup>	二〇〇・〇〇〇 <sup>厘</sup>	八〇・〇〇〇 <sup>厘</sup>
乙	六三・五六〇	三三三・三三三	一六〇・〇〇〇	四〇・〇〇〇 <sup>厘</sup>

乙鹽田附近一帶ノ地ハ甲鹽田附近ニ比シ總テ劣等地ナリ