

味野鹽務局

寄島出張所之部

味野鹽務局寄島出張所ノ部

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

岡山縣淺口郡崎島町ノ東西ニ蜿蜒シテ海岸ニ位シ東西三十町南北三丁ニ至ラス分チテ西新開、中新開、東新開、早崎新開、鳴瀧新開ノ五トナス

鳴瀧新開ハ他ノ新開ヲ距ル十五町ノ東ニ在リ他ノ四新開ハ溝渠堤等ニテ界スルノミ其周圍ハ南方一帶海ニ面シ數丁ヲ隔テ、寄島、三郎島ヲ控ヘ西南ハ海路數十海里ヲ隔テ、四國諸島ニ望ミ西及北ニ山ヲ背ヒ東ハ寄島町、安倉濱等ニ接ス

第二章 鹽業ノ沿革

當濱鹽業ノ起業ハ遠ク百年ノ昔ニアリ其鹽田規模ハ其當時普通百姓ノ企テ及フ處ニアラス專ラ鳴方藩ノ保護指揮ヲ受ケテ始業スル事トナリ製鹽何俵ヲ貢物トシテ藩ニ納メ居シニ由リテ專賣等ノ形蹟ハナキモ保護獎勵ハ非常ニ受ケシモノ、如ク後人民ノ專任事業トナリ十洲鹽田組合組織ナルニ及ヒテ農商務省ノ干渉獎勵ヲ受ケ數年ニシテ止ミ爾來尙繼續シテ遅々タル進歩ヲナシ現今ニ至レリ

第三章 製鹽方法

乙 鹹水採取

一 鹽田ノ種類及面積 入濱法 鹽田一軒前反別一町六反七畝二十三歩ノ内沼井面積溝渠面積鹹水輸送裝置ノ面積ヲ控

除セハ實際鹹水採收ノ面積ハ一町三反六畝七歩三十五平方尺トス

- 二 堤防ノ面積、高低及築造材料 堤防ノ海ニ面セル所ハ皆ナ石材ヲ以テ築造シ高サ四間ニ至ル然シテ其面積四畝二十歩
- 三 鹽田内溝渠ノ面積 鹽田溝渠ノ面積一反六畝三步(二十七平方尺) 長サ 六百四十五間 幅 四尺
- 五寸 深サ 九寸 溝渠間距離 六間五寸

四 撒砂(鹹砂)浸出裝置ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設 沼井ハ各溝渠ノ中央又ハ片沼井ヲ稀レニ溝邊ニ設置シ雙沼井ハ長サ九尺幅四尺五寸深サ一尺二寸トナシ其中間ニ厚板ヲ以テ二個ニ區劃シ前後左右ハ共ニ厚板幅一尺三寸ナルヲ用ヒ前後ノ地盤ニハ各一個ノ沼井穴ヲ設ケ沼井ノ左右ハ各四尺五寸宛ノ間ニ堆砂ヲ置キ前後ハ沼井穴及ヒ堆砂ヲ以テ三尺ノ間ヲ占ム沼井底部ハ大約三寸ノ厚サニ粘土ヲ塗抹シ鹹水ノ滴下ヲ容易ナラシムル爲メ少許ノ傾斜ヲ附シテ左右ノ兩側ヘ石釜用ノ石ヲ各一列宛設置シ之ニ松ノ丸木五六本ヲ横ニ渡シテ之ニ竹簧ヲ縱ニ敷キ尙其上ニ小麥藁製ノ箆ヲ横ニ裝置ス片沼井ハ長サ四尺五寸幅四尺深サ一尺二寸トナシ長キ面ノ側部ノ地盤ニ一ケノ沼井穴ヲ設ケ沼井左右ハ四尺五寸ノ間ニ堆砂ヲ置キ其前部ハ沼井穴及ヒ堆砂ニテ三尺ノ間ヲ占ム其他ノ構造ハ雙沼井ト同シ

採集ノ撒砂ハ沼井内ニ入ル、ヤ振鍬ニテ高低ナカラシメ且ツ少シク踏ミ固メテ礮子ヲ裝置シ最初もんだれヲ汲ミ入レ後潮水ヲ汲ミ入ル、モノトス

沼井 面積 一反四畝十三歩(三十一平方尺)

沼井 個數 雙沼井七十二個、片沼井十一個

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

六 鹹水輸送裝置ノ構造、面積及輸送ノ方法 採收鹹水ハ擔桶ニテ運ヒ鹽田地盤ニ作レル樋ニ注入シ鹹水溜ニ接近スル地盤ニ設備セル大ナル桶ニ流入セシメ之ヲ翻ネ釣瓶ニテ鹹水溜ニ輸送ス樋ハ地盤ニ一線ヲナシ鹹水通過ヲ速カナラシムル爲メ少シク傾斜ヲ有シテ地盤ヲ穿テ下部ニ粘土ヲ布キU字形陶器ヲ並列ス其先端ハ一坪ヲ有スル鹹水注入所ヲ粘土ニテ作り其内ノ底部ハ幅廣キ石材ヲ設置シ且ツ周圍ハ藁菰ヲ掩ヘリ然シテ樋ノ中間ニ於テ鹹水注入所十ヶ所アレトモ只タ藁菰ヲ布

キタルノミニテ他ト異ナル所ナシ

深サ八寸 幅二尺 長サ七十六間一尺五寸 面積二十七步十五平方尺(釣瓶裝置及鹹水注入)
(所各一坪ヲ包含ス)

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

名	稱	種	類	員	數	効	用	及	ヒ	使	用	方	法
穴	堀	鐵	及	木	製	六	沼井ニテ鹹水ヲ採收シタル該砂ヲ掻出シ又ハ沼井穴底部ノ土砂ノ掻出シニ用ユ						
馬	振	木	製	八	撒砂ヲ掻キ起シ又ハ攪拌シ専ラ乾燥ヲ計ルニ用ユ								
入	振	鐵	及	木	製	六	鹹砂ヲ集メシ後沼井籠堆砂ヲ地盤ヘ撒布シ又ハ沼井内ニ鹹砂ヲ均ラスニ用ユ						
擔	入	木	製	六	鹹砂ノ掻キ集メシヲ沼井ニ入ル、ニ使用ス								
潮	打	同		八	採收鹹水輸送ニ使用ス								
地	揚	同		六	鹽田面ニ潮水ヲ撒布スルニ使用ス								
も	ん	同		一	鹹水ヲ鹹水溜ヘ移送ニ使用ス								
寄	引	同		六	沼井籠ノ穴ノもだれヲ沼井ニ汲ミ上ケルトキ使用ス								
擔	棒	同		四	鹽付セシ撒砂ヲ寄セ集ムルニ使用ス								
灰	盆	同		一	撒砂ヲ粉粹シ又ハ鎮壓ニ使用ス								
沼	井	同		四	擔桶ノ運搬ニ使用ス								
鎌	井	同		四	肥シ土運ヒ入レ其他雜用								
沼	井	同		一	もだれ又ハ潮水ヲ沼井ニ入ル、時鹹砂ノ穿堀ヲ防クニ使用ス								
沼	井	同		一	沼井中ニ常時布キ置クモノトス								
開	井	同		一	馬銚ノ及立其他雜用								
開	井	同		一	沼井ニ於テ鹹水ノ滴下ヲ受クルニ使用ス								
開	井	同		一	海水引入ノ際開子ヲ抜クニ用ユ								
開	井	同		一	海水引入レ又ハ排出ノ作用ニ使用ス								
開	井	同		一	海水貯溜地ヨリ鹽田溝渠内ニ海水引入排出ニ用ユ								

八 採鹹用器具新調費及保存期

名	稱	員數	單價	小計	期限	名	稱	員數	單價	小計	期限
穴掘	鍬	六	〇・七〇〇	四・二〇〇	一ケ年	擔棒	用竹	八	〇・〇五〇	〇・四〇〇	二ケ年
馬	鍬	八	〇・三八〇	三・〇四〇	二ケ年	灰	ふ	四	〇・一二〇	〇・四八〇	一ケ年
振	鍬	六	〇・八〇〇	四・八〇〇	一ケ年	礮	子	一四四	〇・〇一五	二・二六〇	一ケ年
入	レ	六	一・三〇〇	七・八〇〇	一ケ年	沼	井	一四四	〇・〇四五	六・四八〇	一ケ年
擔	桶	八	一・四〇〇	一一・二〇〇	五ケ年	鎌	拔	一四	〇・二四〇	〇・九六〇	一ケ年
潮打	杓	六	〇・三〇〇	一・八〇〇	四ケ年	開	拔	一	〇・八〇〇	〇・八〇〇	八ケ年
地場用	釣瓶	一	〇・八〇〇	〇・八〇〇	一ケ年	沼	井	一四四	〇・七〇〇	一・〇〇・八〇〇	三ケ年
もんだれ	汲上杓	六	〇・三〇〇	一・八〇〇	一ケ年	開	井	一四四	〇・七〇〇	一・〇〇・八〇〇	三ケ年
寄	板	四	〇・五五〇	二・二〇〇	一ケ年	合	計	小大	〇・二〇〇	一・六五〇	五ケ月
引	板	一	一・二〇〇	一・二〇〇	二ケ年	合	計	小大	〇・二〇〇	一・五二・五七〇	一

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積

鹹水貯藏場ハ釜屋煎熬場ニ接シテ築造シ普通麥稈葺屋根トナシ屋根ノ最下

端ハ地面上ニ至ル出入口ハ煎熬場ニ接近シテ設ク鹹水溜ノ地面ヨリ上部ノ内面ハ諸道具ヲ置ク裝置トス

鹹水溜ハ底部ヨリ上部ハ漸々其廣サヲ増シ周圍及ヒ底部ハ海岸ノ粘土ヲ取り適宜ニ乾シ槌ニテ打チ粘力ヲ強メ溜底ヨリ二尺乃至三尺迄ヲ前記ノ粘土ヲ八寸乃至一尺ノ厚サニ槌ニテ打チ附着セシメ次に上部ヲ同上ノ如ク粘土ヲ附着シ其接合部ハ粘土ヲ方形ニ打チ附ケテ鹹水漏出ノ患ヲ防キ此ニ小俵ニ粘土ヲ入レシ者ヲ接續シテ設置シ溜ノ修繕其他必要ノ場合ニ便セリ鹹水送入所ハ小麥藁製ノ菰ヲ裝置ス(鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置ハ鹹水煎熬第四項ニ説明セル所ニ同シ)鹹水溜ハ横二丈二尺縦七丈七尺深サ五尺 面積一千六百九十四平方尺トス

十 鹽田地盤ノ構造及ヒ性質

地盤ノ最下層タル天然盤ハ粘土ヨリ造成セラレ其上層ハ溝渠ヨリ潮水ノ自由ニ浸入シ得ル

部分ニシテ厚サ四五寸ノ粗砂ナリ尙ホ上層ハ細砂厚サ約二三寸是レ上層ニ浸入セル潮水ヲ吸入スル作用ヲ有シ上部ハ採鹹

用ノ撒砂ナリ

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類性質

撒砂ハ凡テ黒味ヲ帯ヒ細粒ナリ皆其地固有ノモノニアラス悉ク他ヨリ移入シテ利用スルモノトス一般ニ黒色ナル細粒ハ鹽付良ロシク從テ亦比較的鹹水濃厚ナルヲ得濾過モ迅速ナリ赤味ヲ帶フルモノ粘土ノ混合セルモノハ第二ニ位セリ撒砂移入地ハ岡山縣小田郡瀬戸溝及ヒ香川縣鹽飽諸島産ナリトス

十二 撒砂又ハ鹹砂撒布量及替砂ノ數

撒砂ノ撒布量ハ季節ニ依リテ多少ノ差アル者ナリ即チ春日ノ如キ日中長キ時ハ撒砂ノ乾燥時間長キヲ以テ撒布量ヲ幾部カ増シ然シテ是ニ反セハ減少スルナリ

雙沼井一臺ニ對シ撒砂撒布量(十月頃ノモノ)容量二石三斗 重量百十五貫

替砂ハ春期一回ニシテ一反歩ニ對シ五立方坪ヲ入ル

十三 撒砂ノ乾燥時間

撒砂乾燥時間ハ持濱ノ種類及ヒ季節ニ依リ時間ニ長短アリ今各種ノ場合ニ就テ是レヲ擧クレハ日 持、午後三時前後撒砂ヲ地盤ニ撒布シ翌日午後二時前後撒砂採收ノ時迄凡ソ二十三時間ナリ

替 持、午後三時前後地盤ニ撒砂ヲ撒布シ後一日間ヲ隔テ、此ノ地盤ニテ午後二時前後撒砂ノ採收迄凡ソ四十七時間ナリ

十三日持、午後三時前後地盤ニ撒砂ヲ撒布シ後二日間ヲ隔テ、午後二時前後ノ撒砂採收マテ凡ソ七十一時間トス

日 持、替持ノ二法撒砂ノ乾燥良シキ季節即チ夏季及ヒ秋季ニ行ヒ三日持ハ冬季及ヒ春季ニ主トシテ行ヘリ

十四 撒砂浸出装置ニ注入スル海水量及鹹水又ハもんだれ採收量

雙沼井一個ニ注入スル海水量八斗五升 採收鹹水量八斗
もんだれ量八斗 採收鹹水量八斗
もんだれ採收用海水注入量一石 もんだれ量八斗

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質

一海水百分中 二鹹水百分中 三もんだれ百分中

- 硫酸苦土 ○一〇二七
- 硫酸石灰 ○三四二五
- 硫酸石灰 ○一〇二〇八

鹽化苦土	〇・三六四一	硫酸苦土	〇・五六五三	硫酸苦土	〇・二九四四
硫酸石灰	〇・二三二五	鹽化苦土	二・三〇四六	鹽化苦土	一・〇七四三
鹽化曹達	二・四三三二	鹽化加里	〇・三九二一	鹽化加里	〇・一三二八
鹽化加里	〇・二〇一八	鹽化曹達	二・〇〇九三七	鹽化曹達	六・五二七二
不溶解分	〇・〇一三七	不溶解分	〇・〇一〇九	不溶解分	〇・〇一二八
母氏比重	二・二〇	母氏比重	一七・〇〇	母氏比重	六・〇〇
溫度	二四・〇〇(攝氏)	溫度	二二・〇〇(攝氏)	溫度	一〇・〇〇(攝氏)

十六 海水引入、排出、海水汲揚装置及汲揚方法 堤防ノ一ヶ所ヲ定メ周圍石崖トセル方形ノ空所ヲ造リ鹽田ニ接スル石

崖ニ海水ノ通過スル圓形ノ水管ヲ造リ海水ハ海ニ接セル堤防ヲ通過シテ空所ニ入ル装置ナリ

水管ニハ閘子ヲ挿入シ閘子ノ太繩ニ閘拔棒ヲ附シ亦閘子ニ繩ヲ附シ海ニ接セル堤防ニ引附ケリ鹽田ノ方向ニ於テ現ハル、

水管口ヲ通過シテ閘子ニ繩ヲ着ク今海水ヲ引入セント欲セハ閘拔棒ニテ閘子ヲ抜キ再ヒ挿入ヲ防ク爲メ海ニ接セル堤防ニ

引ケル繩ヲ強ク引キ置キ引入レヲ止メントセハ繩ヲ緩クシ閘拔棒ニテ挿入ス海水ノ排出ヲ防クハ堤防ニ引アル繩ヲ緩クシ

鹽田ノ方向ニ現ハル、水管口ニ出ツル繩ヲ引キ閘子ヲ挿入セシム排出ノ場合ハ閘拔棒ニテ閘子ヲ抜キ海水ヲ排出セシム

海水貯溜地ヨリ鹽田溝渠ニ海水ヲ引入、排出スルハ閘子ヲ開閉シテ引入、排出ヲ爲ス

十七 海水貯溜地ノ有無、大小、深淺及面積 堤防ニ接セル鹽田一帯ヲ爲シテ幅一間深サ一尺五寸長サ百五十九間ヲ占ム

ル貯溜地ニシテ面積五畝九坪ヲ有ス

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 鹽田段別一町六反七畝二十三歩ニ對

シ左ノ如シ

採 鹹 量

五千二石一斗

自六月 三ヶ月 一千三百五十二石
 自七月 三ヶ月 二千五十九石二斗
 自九月 三ヶ月 六百九十石
 自十月 三ヶ月 六百九十石
 自十二月 三ヶ月 九百石九斗
 自三月 三ヶ月 十五度
 平均比重 (ポ一メ)

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

引濱 八十四日一日平均七人 五百八十八人
 持濱 一百四十四日一日平均九人 千二百九十六人
 寄濱子 一百四十四日一日平均一人 百四十四人
 計 二千二十八人

雇人區別

常時人員 七人 内上濱子一人、下人六人
 臨時人員 四人
 内切子 三人
 寄子 一人

賃銀ノ額

常時雇人 七人 一日一人平均 三十二錢 總員 二千三百十人
 臨時雇人 三人 一日一人平均 二十二錢三厘 總員 六百八十人
 臨時雇人 一人 一日平均 十錢 總員 百四十四人
 常時雇人 一人 一ヶ年ノ賃銀 百五圓六十錢

臨時雇人 切夫一人 一ケ年ノ賃銀 五十圓五十三錢二厘

臨時雇人 寄子一人 一ケ年ノ賃銀 十四圓四十錢

上濱子一人下人六人切夫三人ハ皆鹽田作業ニ從事シ寄子ハ鹽付セシ撒砂ヲ寄板ニテ寄セ集ムルノミナリ

二十 鹹水採取時季及ヒ採鹹量ト風位トノ關係 鹹水採取ハ四季ヲ通シテ行ヒ最好時ハ普通五月、六月、七月、八月ノ三

ケ月間ニシテ一般ニ西風アレハ採鹹量ヲ増シ亦度數高キ者ヲ得ルナリ

二十一 一年間ノ採鹹平均日數 採鹹日數百四十四日 準備日數八十四日

二十二 一年間ノ平均鹹水採收量

上 田 員 二町歩ニ對シ採鹹量 五千四百五十三石四斗

中人 田 同 四千九百二十三石五斗

下 田 同 四千六百六十石

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 雨後其他ニ依リ採鹹セサルコト久シキ時ハ鹽田面ノ撒砂ハ硬

固トナル是レヲ柔カナラシムル爲メ馬鍬ヲ使用シテ縱、橫、小斜(二回)ニテ之レヲ粉碎ス斯クノ如ク粉細膨軟ニ爲セシ撒砂

ヲ引板ニテ壓シ溝渠中ノ潮水ヲ潮打杓ヲ用ヒテ鹽田面ニ撒布ス然シテ後縱、橫、小斜三回馬鍬ヲ以テ引鍬ヲ爲スタ方ニ至リ

テ引板ヲ使用シテ撒砂ヲ壓シ地盤ニ密着セシメ夜間ヲ經過セシム此間溝渠中ニ十分滲ヘタル潮水ノ地盤ニ浸潤セシメ鹽分

ヲ含有セル潮水ヲ撒砂ニ吸收セシム夏日ノ如キ撒砂乾燥速カナル季節ニ於テハ翌日持濱ヲ爲シ得ルモ冬季及ヒ春季ハ尙ホ

一日間午前縱、橫、小斜ノ順序ニ三回鍬引シ引板ニテ壓シ撒潮シテ午後縱、小斜、橫ノ順序ニ三回鍬引シ引板ニテ壓砂

ス 持 濱

日持、一軒前鹽田全面積ヲ毎日採鹹スル方法ナリ

朝縦、横、小斜ノ順序ニ三回馬鍬ニテ鍬引シ引板ニテ壓砂シ潮打杓ニテ溝渠中ノ海水ヲ撒布ス其他ノ濱子ハ前日持濱ヲナシテ沼井内ニ收容浸出シテ鹹水ヲ採收セル骸砂ヲ穴堀鍬ニテ堀出シ沼井ノ四隅ニ積ミ上ケ置キ内部ヲ乾燥シ次ノ浸出準備ヲナシ次ニ前日沼井ヨリ堀出シタル撒砂ヲ切り返シ撒砂採收後ニ撒布ス可キ準備ヲナス午前十一時頃ニ至リテ亦馬鍬ニテ横、小斜、縦ノ順序ニ三回鍬引シ日光及ヒ風力ノ作用ニ依リテ水分蒸發シ鹽分ノ結晶スル時午後二時頃第一着ニ寄子ハ寄板ヲ使用シテ撒砂ヲ集メ他ノ濱子ハ寄セ集メシ撒砂ヲ入鍬ニテ沼井内ニ收容ヲ終リ礮子ヲ裝置ス次ノ濱子ハ沼井麓堆砂ヲ振鍬ニテ撒布シ斯ノ如ク撒砂收容堆砂ノ撒砂ヲ終レハもんだれ汲ミ上ケ杓ニテ沼井穴ノもんだれヲ沼井中ニ注入シ更ニ擔桶ニテ海水ヲ注加シ鹹水ヲ滴下セシメ前記撒布セシ撒砂ヲ横一回鍬引シ引板ニテ壓砂ス是レヨリ濾出セル沼井穴中ノ鹹水ヲ擔桶ニテ地盤ノ樋ニ投入シもんだれ採收ノ爲メ沼井中ニ海水ヲ入レ次ニ桔槔ニテ鹹水溜ニ輸送ス

以上ノ操作ヲナシテ一軒前鹽田ヲ毎日採鹹スルナリ然レトモ此方法ハ稀レニ夏日ニ於テ行ハル、ノミ替持、一軒前鹽田ヲ二部ニ分チ毎日交番ニ採鹹スル方法ナリ

前日持濱セサル鹽田一部ヲ朝、縦、横、小斜ノ順序ニ三回鍬引ヲナシ引板ニテ壓砂シ撒潮シ午後四時頃縦、小斜、横ノ順序ニ三回鍬引シ引板ニテ壓砂シ是レヲ翌日採鹹スル地盤トス

他ノ一部ノ地盤ハ午前十一時頃ニ横、小斜、縦ノ順序ニ三回鍬引シ午後二時頃撒砂ニ鹽付セシ時寄板ニテ集砂シ沼井内ニ收容シ撒砂ヲ撒布シもんだれ及ヒ海水ヲ注加シ横一回鍬引シ引板ヲ引キ後もんだれ採收ノ爲メ沼井中ニ海水ヲ注入ス翌日即チ二日目ハ前日採鹹セル一部ノ地盤ヲ朝、縦、横、小斜ノ順序ニ三回鍬引シ引板ニテ壓砂シテ撒潮ス午後四時頃縦小斜、横ノ順序ニ三回鍬引シ引板ヲ引ク他ノ一部ノ地盤ハ午前十一時頃横、小斜、縦ノ順序ニ三回鍬引シ撒砂ニ鹽付セシム午後二時頃前日ノ如ク撒砂ヲ採收シテ撒砂ヲ撒布シ次ニ沼井中ニもんだれ及海水ヲ注加ス而シテ横へ一回鍬引シ引板ニテ壓砂ス後もんだれ採收ノ爲メ沼井中ニ海水ヲ入ル

其外採鹹ニ關スル操作ハ日持ニ等シ

三日持、一軒前鹽田ヲ三分ニ分チ三日目毎ニ採鹹スル方法ナリ

當日採鹹セサル地盤二部ヲ朝、縦、横、小斜ノ順序ニ三回鍬引ヲ爲シ引板ニテ壓砂シ撒潮ス午後四時頃ニ至リテ縦、小斜横ノ三回鍬引シ引板ニテ壓砂ス

他ノ一部ハ午前十一時頃、横、小斜、縦ノ順序ニ三回鍬引シ撒砂ノ乾燥シ鹽付セシ時即チ午後二時頃集砂ヲ爲シ地盤ニ撒砂シ沼井中ニもんだれ及海水ヲ注加シ後横一回鍬引シ引板ヲ引ク

次ノ日ニハ前日採鹹セサル鹽田一部ヲ午前十一時頃横、小斜、縦ノ三回鍬引シ撒砂ニ鹽付セル午後二時頃集砂ヲ行ヒ沼井内ニ收容シ撒砂ヲ撒布シもんだれ及海水ヲ注入シ後横一回鍬引シ引板ヲナス

他ノ二部分ハ各朝ニ縦、横、小斜ノ三回鍬引シ引板ニテ壓砂シ撒潮ス午後四時頃縦、小斜、横ノ順序ニ三回鍬引シ引板ヲナス

三日目前二日間ニ採鹹セサル一部ノ地盤ヲ午前十一時頃横、小斜、縦ノ順序ニ三回鍬引ヲ爲シ鹽付ノ時即チ午後二時頃集砂シテ撒砂ヲ撒布シもんだれ及海水ヲ沼井内ニ注加シ後横一回鍬引シ壓砂ス

其他ノ二部分ハ朝、縦、横、小斜ノ順序ニ三回鍬引シ引板ニテ壓砂ヲ行ヒ撒潮ス午後四時頃縦、小斜、横ノ順序ニ三回鍬引シテ引板ニテ壓砂ス

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項 該當記事ナシ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 釜屋ハ五間四方(二十五坪)柱、根太、桁等ハ總テ松材(丸木ノ儘)周圍ハ壁トナシ屋根ハ藁ヲ以テ葺ク屋頭ノ兩端ニハ口ヲ開キ鹹水煎熬ノ際發スル蒸氣ヲ發散セシムル様ニナシ風ノ方向ニヨリテ開閉ヲ自由ニナス釜屋ノ前後ニハ半間ノ間口ヲ開キ之レニ板戸ヲ設ケ出入ヲ自在ニス而シテ釜屋ノ中央ニ煎熬用竈ヲ裝置ス其後部ヲ

リ屋外ニ通スル烟道ヲ設ケ外部ノ烟穴ニ烟ヲ導ク而シテ其烟道ニ温メ釜二個ヲ装置ス釜屋ノ側壁ニ三坪ヲ劃シ鹽置場トス
一隅ニ石炭置場ヲ設置ス煎熬釜ノ後ニ瓢箪ト名クル鹹水壺ヲ設ク釜ノ側ニ苦汁滴壺ヲ備フ

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺 結晶釜 石釜

竈ハ有架式ニシテ土ヲ以テ築ク水平式ニシテ分火壁アル物ナリ

竈ノ構造ハ縱八尺横十二尺地盤ヨリ高キコト三尺ニシテ其側ハ先ツ石ヲ積ミ上ケ其外面ヲ泥ニテ塗りテ小孔ヲ塞ク竈ノ中央ニハさなト稱スル物ヲ裝置シ其上ニ於テ石炭ヲ燃燒セシム其さなノ足ニハ各四個ノ穴ヲ明ケ空氣ノ流通口トス（圖面參觀）

竈ノ側壁ニ各々二個ノ攪拌口ヲ設ケ後部ニ煙ノ烟道ニ通スル穴ヲ明ク又前壁ニ小口ヲ設ケ飲食物ノ煮沸ニ之ヲ應用シ別ニ薪炭ヲ要セサル如クセリ

結晶釜ハ石釜ニシテ切石ヲ用ユ即チ切石ハ長サ八寸幅六寸厚サ一寸ニシテ此ノ切石ヲ並ヘ其間ヲ鹽及ヒ泥土ノ混合物ヲ以テ塗り其ノ石ト石トノ間ニ鈞金ヲ入レ此鈞鐵ヲ小渡リヨリ下レル針金ニ結束ス釜ノ側壁ハ其ノ中心ニ緣鐵ト稱スル者ヲ入レ其ノ隅ニ隅鐵ニテ緣鐵ヲ連結ス緣鐵ヲ中心トシテ泥土ヲ以テ塗リ上ケ高サ四寸トス
温メ釜ハざく鐵製ニシテ深サ三尺直徑三尺ニシテ鹹水一石五斗ヲ入ル、ニ足ル

三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ル迄ノ操作

結晶釜ノ築造、竈ヲ築キ根太ヲ竈ノ横ニ渡シ其上ニ塗り板ヲ並ヘ水準器ヲ以テ水平ニス後チ板面ノ四方ニ緣鐵ヲ並ヘ隅鐵ヲ置キテ緣鐵ヲ連結ス塗り板面ニ鈞鐵ヲ設クル位置ニ竹釘ヲ植フ次ニ釜石ヲ漸次塗り合スモノナリ此ノ塗り土ハ山土ニ荷半ト鹽六斗ヲ合セタル物後チ竹釘ヲ抜キ鈞鐵ヲ植フ更ニ石灰一斗五升山土一荷トヲ混シ能ク練リ合セタル物ヲ以テ緣鐵ヲ中心トシテ塗リ上ケ高サ四寸許トシテ以テ釜緣ヲ作ル此ノ釜ノ上ニ凡ソ五十貫ノ薪ヲ積ミ之レニ火ヲ點シ火勢盛ナル時ハ濡レ藁ヲ其上ニ掩ヒテ釜ノ面ニ火力ヲ強カラシム而シテ燃燒ハ二時間許リニシテ終レハ翌朝迄之レヲ放置シテ掃除ス竈

ノ前後面ノ左右ニ高サ四尺ノ石柱ニ鳥居トスル丸棒(松材)ヲ置キ其上ニ大渡リヲ置キ次ニ小渡リ九本ヲ並ヘ此ノ小渡リヨリ下レル針金ニ前ニ裝置セル鈎金ヲ結ヒ付ケ後チ根太及ヒ塗り板ヲ取り出シ釜ト竈トノ空隙ハ入レ替土ヲ塗り付ケ石釜ノ築造ヲ終ル(圖面參觀)

溫メ釜ノ築造、山立即チ赤土ヲ叩キテ粘着性トナシ其ノ山土ヲ以テ側壁ヲ築キ以テ溫メ釜ヲ其内ニ裝置スルモノニシテ其側壁ノ高サハ地盤ヨリ高キコト一尺五寸トス釜ノ底部ト煙導ノ下部トハ約二寸ヲ隔タシム其築造スル際約四寸四方ノ穴ヲ側壁ニ明ケすみかきヲ挿入シテ溫メ釜ニ附着スルすみヲ搔キ落スニ便ナラシム(圖面參觀)

竈ノ築造法、釜屋ノ中央ニ長サ十尺幅七尺ノ中心ニ至ルニ從ヒ勾配ナル穴ヲ堀リ其穴ヲ縱ニ幅二尺長サ五尺深サ一尺ノ溝ヲ堀リ其溝ノ兩側ニ少シ斜ニ足二本ヲ立テ上ニさな板ヲ置キ此ノ上ヲ山土ヲ以テ叩キ付ケ其兩側ニ圓錐形ノ穴ヲ明ケ他ハ盡ク塞キ以テさなヲ作ル竈ノ側壁ハ高サ一尺幅凡ソ五寸ノ壁ヲ築キ(山土)後面ハ竈ノ内面ニ圓形ニ突出シ其先端ニ分火壁ヲ築ク分火壁ノ後部ニ排氣口ヲ明ケ而シテ竈ノ側壁ヲ築ク際ニ攪拌口食物煮沸口ヲ設ケ又焚キ口ニ目標金ヲ挿入ス以上ノ如クシテ竈ノ築造ヲ終リタル後チ結晶釜ヲ築クモノナリ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及方法 釜屋ニ瓢箪ト稱スル底ナキ桶(直徑五尺深サ八尺)ヲ埋ム此瓢箪ニ鹹水壺ヨリ送ルモノナリ即チ鹹水壺ノ底ヨリ二寸計リ上リタル所ヨリ穴ヲ設ケ鹹水ヲ送ル此ノ桶ハ松ノ丸太ヲ半分ニ縱ニ割リ内ニ溝ヲ堀リ再ヒ此ノ丸太ヲ合セ此ノ桶ヲ埋ムルモノナリ而シテ鹹水壺ノ口ニハ竹製ノかごヲ以テ掩ヒ以テ蘆除ケトナス而シテ鹹水壺ノ底面ト瓢箪ノ底トハ其ノ高サ同シクス瓢箪ノ底ハ泥土ヲ張リ此ノ上ニ小石ヲ以テ掩フ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法

名	稱	員數	構	造	方	法
溫煎	熬石釜	一	普通切リ石製	煎熬用		
溫	釜	二	鑄鐵製	鹹水ニ溫度ヲ加フル用ニ供ス		

七 燃料ノ種類、名稱、產地價格及品質 石炭 塊炭 粉炭

塊炭產地 山口縣厚狹郡 粉炭產地 肥前國北松浦郡鹿町村及小佐々付

價格 粉炭 百斤ニ付 三十二錢 塊炭 百斤ニ付 二十七錢

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

二石六斗 母氏比重十九度 溫度五〇度(攝氏)

一釜ノ製鹽等級別數量、三等鹽 重量百六十斤 容量九斗五升 四等鹽 重量百七十斤 容量一石

五等鹽 重量百八十斤 同容量一石六升

但シ焚キ上ケ後一晝夜ノ後秤量ス

一釜ニ使用スル燃料ノ重量 二百斤

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 粉炭 六、五 塊炭 三、五

十 鹹水ヲ釜ニ注加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 該當記事ナシ

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種ノ類、名稱、員數及ヒ賃銀

名	稱	員數	一日ノ賃銀	一年平均各一人ノ賃銀
頭	領	一	三十四錢	百十三圓五十二錢
夜	釜	一	三十錢	百圓九十八錢

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量並ニ其收鹽量 十釜

一晝夜ニ於ケル煎熬量 (鹹水) 二十六石

一晝夜ニ於ケル其收鹽量 十石(一千六百七十五斤)

十三 但シ焚キ上ケ後二十四時間經過秤量ス

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 一日ノ製鹽量左ノ如シ

三等鹽 重量一千六百斤 容量九石五斗 四等鹽 重量一千七百斤 容量十石

五等鹽 重量一千八百斤 容量十石六升

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 竈屋ノ側壁ニ接シタル所ニ三坪ヲ劃シ地盤ヨリ五尺ノ深サニ堀リ下ケ其内ニ三尺ノ

高サニ石炭殻ヲ入レ其上ニ五寸ノ高サニ砂ヲ廣ケ砂ノ上ニハ竹箒ヲ敷キテ鹽ニ砂ノ附着セサル様ニナス地盤ヨリハ一尺四寸ノ深サトナス居床ニ接スル壁ニハ横板ヲ並ヘテ砂ノ壁ニ附着セサル様ニス前面ハ居床ノ竹箒ヨリ板ヲ重ネ上ケ地盤ヨリ一尺ノ高サトナシテ鹽ノ他ヘ落チサル様ニナス他ノ方モ亦前二方ト同一ニ腰板ヲ張ル而シテ居床ノ上ニ菰ヲ並ヘテ天井トシ以テ煤及ヒ塵ノ落下ヲ防ケリ

十五 煎熬ニ關スル操作及ヒ方法 先ツ瓢箪内ニアル鹹水ヲ溫メ釜ニ入レテ鹹水ヲ溫ム前ニ煎熬釜ニアル鹹水カ結晶シ盡

シタル時ハ其鹽ヲ取り出シ溫メ釜ニテ溫メアル鹹水ヲ煎熬釜ニ投入シテ煎熬ス鹹水煮沸シ盛ンニ沸騰スル時ハ鹹水中ニ存在セル塵芥、汚物ハ泡トナリテ液面ニ出ツルヲ以テ釜柄振ヲ以テ之レヲ掬取リテ放棄ス此ノ操作ヲ三回乃至四回行フ而シテ鹹水カ八分計リ結晶シタル時ハ先キノ鹽ヨリ滴下シタル苦汁ヲ苦汁滴下装置ヨリ煎熬釜ニ掬ヒ入レテ煎熬ス斯クノ如クシテ釜中ノ鹹水カ九分許結晶スル時ハ釜柄振ヲ以テ苦汁滴下装置ノアル方ニ結晶鹽ヲ集ム而シテ先ノ苦汁滴下装置ニアル鹽ハ既ニ居床ニ移シアルヲ以テ煎熬釜ノ結晶鹽ヲ此ノ滴下装置ニ移ス其後へ溫メアル鹹水ヲ杓ヲ以テ二三杓ヲ入レテ釜ヲ洗ヒ殘レル結晶鹽ヲ柄振ヲ以テ苦汁滴下装置ニ移スモノナリ而シテ溫メ釜中ノ全部ヲ煎熬釜ニ入レテ煎熬ス以上ノ如クシテ幾度カ反覆煎熬スルナリ

一釜ニ生スル苦汁ハ凡ソ三斗内外ニシテ此苦汁ヲ結晶釜ニ差ス三斗ノ十分ノ三即チ九升ヲ用ユ即チ三分^サ差ナルモノナリ

苦汁滴下装置ヨリ居床ニ移スニハ次ノ釜中ニアル鹹水カ八分計リ結晶セシ時ニ於テス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷 釜ハ鹽業開始以來丸石釜ヲ用ヒタリシカ明治十五年始メテ現今

使用シタル所ノ切石ノ釜ヲ製スルニ至レリ燃料モ昔ハ松葉ヲ用ヒタリシカ其ノ使用年限ハ不明ナリ但シ松葉ヨリ石炭ニ變
リタルコトハ疑ナシ

竈モ亦松葉ヨリ石炭ニ變リシ時ヨリ現今用ユル所ノ竈ニ變リシモノニテ其間多クノ改良ヲ加ヘタルモノ不明ナリ

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 百八十四日

十九 一年間ノ平均收鹽量 重量 三十萬八千二百斤 容量 二千五十四石七斗

二十一 一ヶ年ノ採鹹及ヒ煎熬總費用 (反別一町六反七畝二十三歩)

上	中	下
田	田	田
採鹹總費用	採鹹總費用	採鹹總費用
煎熬總費用	煎熬總費用	煎熬總費用
計	計	計
一、四三三、六三八	一、四三三、六三八	一、四三三、六三八
一、七二八、三八〇	一、五一五、二六〇	一、三三三、二二九
三〇、七四二	三、五四六、八二八	三、二四四、四〇九
三、五五一、八二八	五、〇〇〇	八、二五〇、〇三

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算表

收支事項	費目	金額	摘要
支出之部	勞銀	九六六、〇〇六	採鹹地一戸前反別一、九三二一歩、採鹹煎熬其他ニ要スル雇人給料
	燃料費	五六六、九〇六	石炭代
	借地料	七五六、九四五	小作料

收支事項	費目	金額	摘要
總計	新調及修繕費	二三七・八九七	器具器械新調修繕費
	包裝費	二三四・三一五	菰及ヒ細代
收入之部	資本利子	九〇・一一二	運轉資本ニ要スル諸費
	組合費	五七・六七二	會議費其他ノ諸費
總計	償却費	八九・四四九	建物償却費
	慰勞金	一六二・二〇二	雇人手當及年末賞與等
總計	雜費	八二・九〇三	一三三・三二二
	製鹽代金	三、五四六・八二八	全數量三一八・二〇〇斤 一ヶ年中平均價格百斤ニ付一圓五錢一厘餘
總計	雜收入	五・〇〇〇	炭灰糞尿代
	差引純益金	三〇七・四二一	百斤ニ付九錢六厘六毛

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、採鹹、煎熬方法ノ

進歩セシ點、居床ノ底部ノ構造ヲ改良セシコト

改良ヲ要スル點

鹹水ヲ濾過スルコト

理由 鹹水中ニ含有スル汚物ヲ除去シ以テ製鹽ヲ良好ナラシム

差鹽用ノ苦汁ヲ濾過スルコト

理由 苦汁ヲ含有スル汚物ヲ除キ去ルカ爲メナリ

十一 居床ニ戸ヲ設クルコト

理由 即チ從來ノ居床ハ戸ヲキ爲メ煎熬ノ際飛散スル煤其ノ他ノ塵芥ノ混入スルコト又一方ニハ空氣ノ流通好キ爲メ
苦汁ノ浸出ヲ妨ク故ニ居床ニハ必ス戸ヲ設ケル必要アリ

釜屋内ニアル石炭置場ハ相當ノ蔽ヲナスコト

理由 石炭ヲ竈ニ投入スル際すみくべヲ以テ石炭ニ動搖ヲ來タシ從テ石炭ノ粉末四方ニ飛散シ自然煎熬蓋其他居床ニ
落下シ製鹽ヲ粗末ナラシムル恐レアリ故ニ石炭置場ニハ必ス相當ノ蔽ヲナスノ必要アリ

竈ノ焚キ口ニ烟突ヲ設クルコト

理由 石炭ヲ投入シ其他燃燒スル石炭ヲてこヲ以テ攪拌スル際焚キ口ヨリ煤ノ出テ從テ煎熬釜居床等ニ落下シ製鹽ヲ
粗惡ナラシムル恐レアリ故ニ焚キ口ニハ必ス烟突ヲ設クルノ必要アリ

鹹水貯藏場ヲ清潔ニスルコト

理由 貯藏セシ鹹水中ニ藁其他ノ塵芥落入シ以テ鹹水ヲ腐敗セシムルコトアリ故ニ平素務メテ鹹水貯藏場ヲ掃除スル
ノ必要アリ

煎熬釜ヲ改良スルコト

理由 從來用ユル煎熬釜ハ一回ノ築造費ニ十二圓ヲ要ス故ニ此ノ煎熬釜ニ改良シテ「セメント」ヲ以テ普通石釜ノ如ク
塗り縁ハ板ヲ以テ築ク時ハ七圓ノ築造費ニテ足レリ故ニ産費ニ大ニ影響ヲナスヲ以テ「セメント」釜ニ改良スルノ必要
アリ

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 一晝夜ノ製鹽量差鹽一千六百七十五斤

鹹水ト混合スル苦汁ノ割合苦汁三分差シ即チ鹹水二石六斗ニ對シ苦汁九升ヲ注加ス

二 鹽ノ理化學的性質 色澤 淡褐色 結晶 中

成分、水 分 八、五六〇二 不溶解分 〇、二五六八 硫酸石灰 一、三六三五

硫酸苦土 四、四三二七 鹽化苦土 六、四三五五 鹽化加里 二、五六五二

鹽化曹達 七五、三九八三

三 鹽主要ノ用途 醬 油 五、〇〇分 漬 物 三、四二分 味 噌 〇、七〇分

工業用 〇、六八分 漁業用 〇、二〇分

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 三 等 一石 二十五貫 四 等 一石 二十六貫

五 野 等 一石 二十七貫

五 苦汁ノ用途 肥料用、豆腐製造用、米搗用

六 苦汁利用ノ方法 該當記事ナシ

七 苦汁ノ生産量 一釜ニ三斗ヲ生スルヲ以テ一晝夜ニハ三石ヲ得然レトモ差鹽用ニ其ノ三分ヲ用ユルヲ以テ實際ノ産額

ハ二石一斗ナリ而シテ一ケ年ニハ三百八十六石ヲ産ス

八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法 苦汁貯藏裝置ハ別ニ設ケス只苦汁滴下裝置中ニ二釜分ノ苦汁ヲ貯スルノミ而シテ滴下裝

置ニ充滿シタル時ハ販賣スルカ又ハ他ニ放棄ス

鹽床中ニ浸出スル苦汁ハ別ニ苦汁溜ノ裝置ナキヲ以テ地中ニ浸透シ去ルモノナリ

九 苦汁一石ノ賣買價格 十二錢五厘

十 苦汁ノ運搬及其販路 苦汁運搬方法ハ只荷桶ヲ以テ運フノミ而シテ販路ハ寄島町及寄島近在ナリ

十一 苦汁ヨリ生スル副產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、釜立鹽等ノ粗惡鹽産出額及使用方法及、販路及價格 一年間ノ産出額左ノ如シ

かいさき鹽 二百五十斤 泥鹽 一石三斗二升 居出鹽 五百斤 釜立鹽 千六百斤

かいさき鹽ハ一釜立毎ニかいさきヨリ取り出シ沼井ニ入レテ之レヲあやシテ鹹水ヲ得泥鹽モ同シク沼井ニ入レテあやシテ使用ス居出シ鹽ハ之レヲ鹹水溜ニ投ス釜立テ鹽ハ品質粗惡ナルヲ以テ温メ釜ニ少量ツツ戻スモノナリ而シテ以上ノ粗惡鹽ハ別ニ販賣セス

第五章 鹽ノ包装及ヒ秤量

一 從來ニ於ケル一包装ノ數量

稻藁製俵	五斗五升	十三貫二百匁	稻藁製俵	一斗七升	四貫八十匁	
麥藁製俵	五斗五升	十三貫二百匁	同	一斗六升	三貫八百四十匁	
稻藁製俵	三斗	七百二十匁	同	一斗五升	三貫六百匁	
同	三斗	七百二十匁	同	一斗五升	三貫六百匁	
同	俵	二斗八升	同	俵	一斗五升	三貫六百匁
同	俵	二斗五升	同	三斗五升	八貫四百匁	
同	俵	二斗五升	同	一斗	二貫四百匁	
同	俵	二斗四升五合	同	八升	二貫四十匁	
同	俵	二斗三升	同	五貫五百二十匁		

二 包装ノ形狀、種類 (圖面參觀)

三 包装ノ編製方法及其原料 稻藁ヲ編ミテ菰トナシ兩端ヲ折リテ空罎ヲ造リ罎ノ上面下面ノ中央部ニ藁ノ端々ヲ集メ小

繩ニテカ、リテ之レカ口唇トナシ封鎖シテ其外部ニ普通ノ繩ヲ以テ横卷二三通り乃至五通りノ立繩ヲ四通り乃至五通りトナシテ以テ包裝ヲ作製ス

四 各種包裝ノ價格

五斗五升入	米藁製俵	二錢五厘	二斗四升五合入	米藁製俵	一錢八厘
五斗五升入	麥藁製俵	二錢四厘	一斗七升入	同	一錢六厘
三斗五升入	同	二錢	一斗六升入	同	一錢六厘
三斗五升入	米藁製俵	二錢	一斗五升入	同	一錢六厘
三升入	同	二錢	一斗入	同	一錢
二斗八升入	同	二錢	八升五合入	同	一錢
二斗五升入	同	一錢八厘			

五 包裝ハ一重ナルカ二重ナルカ其形狀、大小等又販路先ニヨリ差異ノ有無
ノミニシラ期スル所運輸路程長キヲ以テ包裝ノ形狀變セサルヲ目的トセリ
包裝ノ二重ノモノハ重ニ美濃、信濃ニ送ル

六 包裝ニ附記スル商標其他ノ記號ノ種類、形狀、大小 (圖面參觀)

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 秤量器ハ丸楯ヲ用フ楯ハ一斗入五升入一升入ノ三種ヲ用フ(其形狀ハ圖ノ如シ)而シテ其材料ノ板ハ杉ニシテ輪ハ竹製ニシテ割竹三本ヲ以テ組ム

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 貯藏倉庫ハ納屋ノ一隅ニ一坪ヲ劃シ四側ヲ壁トシ其ノ一方ハ半間ノ口ヲ開キ鹽ノ出入口ニ供ス内壁ハ總テ板張トシ又塵ノ落下ヲ防ク爲メ天井ヲ設ケ地床ハ泥土ヲ斜面ニ張リ之ノ上ニ石炭殻ヲ一尺位置キ其

上ニ一寸許リ細砂ヲ敷キ又其砂上ニ堯ヲ一面ニ敷キ其ノ上ニ古積鹽ヲ積ムモノトス然ルトキハ苦汁ハ砂及ヒ石炭殻ヲ通シテ斜面ノ泥土張リニ至レハ斜面ヲ流シテ既ニ設ケアル壺ニ流入ス以上ハ改良ヲ目的トスル装置ニシテ保存ヲ目的トスル方法ハ別ニナシ

二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 貯鹽方泡ハ以上ノ如ク装置シタル倉庫ニ山ノ如ク積ミ上ケル戸ヲ

閉シテ空氣ノ通セサル様ニ俵入ノ鹽ハ貯藏スルコトナキヲ以テ俵ノ損傷ノ程度及ヒ其狀態不明ナリ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 場合ニヨリ變動アレトモ大抵左ノ如ク積ムモノニシテ縱積トス

五斗五升俵 二俵積 一俵ノ高サ一尺五寸ナルヲ以テ三尺ナリ

三斗五升俵 三俵積 一俵ノ高サ一尺一寸ナルヲ以テ三尺三寸ナリ

三斗 俵 三俵積 一俵ノ高サ一尺五分ナルヲ以テ三尺一寸五分ナリ

二斗八升俵 三俵積 一俵ノ高サ九寸五分ナルヲ以テ二尺八寸五分ナリ

二斗五升俵 三俵積 一俵ノ高サ九寸ナルヲ以テ二尺七寸ナリ

二斗四升五合俵 三俵積 一俵ノ高サ九寸ナルヲ以テ二尺七寸ナリ

二斗三升俵 三俵積 一俵ノ高サ八寸五分ナルヲ以テ二尺五寸五分ナリ

一斗七升俵 四俵積 一俵ノ高サ八寸五分ナルヲ以テ三尺四寸ナリ

一斗六升俵 四俵積 一俵ノ高サ八寸ナルヲ以テ三尺二寸ナリ

一斗五升俵 四俵積 一俵ノ高サ八寸ナルヲ以テ三尺二寸ナリ

一斗 俵 五俵積 一俵ノ高サ七寸ナルヲ以テ三尺五寸ナリ

八升 俵 五俵積 一俵ノ高サ七寸ナルヲ以テ三尺五寸ナリ

以上ノ如ク小數積ナルヲ以テ只手ニテ差上ケ積載スルノミニテ他ノ法ナシ

四 一年間ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯藏歩減及各滴出苦汁量 當地ニテハ眞鹽ヲ貯藏セシコトナキヲ以テ不明差鹽モ亦包裝貯鹽セシコトナキヲ以テ不明ナリ差鹽散鹽貯藏歩減ハ一年間一石ニ對シ容量二斗(原容量一石ニ對シ)重量七貫三百匁(原重量二十九貫二百匁)トス而シテ歩減リ甚タシキ時期ハ舊五月頃ナリ其滴出苦汁量ハ不詳ナリ

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置 苦汁ヲ採收スルニ第一項ニ説キシ如ク倉庫ニ積ミ時日ヲ經ルニ隨ヒ苦汁浸出シテ泥土ノ叩キノ上ヲ通シテ倉庫内ニ設ケアル壺ニ流入ス

六 古積鹽ノ製造方法及製造期間ニ於ケル鹽歩減ノ割合 第一項及ヒ第六項ニ既記セリ

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 調査區域内重ナル製鹽家ノ一人殆ント區域内ノ鹽ヲ買取り自家ノ製鹽モ之レヲ合シテ製鹽業者其販賣人トナリテ之ヲ關東地方ノ仲買人ニ賣捌クヲ重ナルモノトシ季節ニ依リ少量宛ハ舩船ノ船頭小濱ニテ直チニ賣渡シ或ハ小賣相當人ニ販賣スル等ノ法アリ而シテ其代金支拂方ニ種々アリ見込買ト稱スルモノニアリテハ何月分何車(一車一萬一千斤噸數七噸)買受クル旨ヲ契約シ手附金トシテ金額ノ半及十分ノ二等多寡アルハ契約履行ニ當リテ鹽價ノ定メ方等種々ノ關係アルニ依ル而シテ契約履行ノ期ニ至リ販賣業者責任ヲ帶ヒ豫約鹽ヲ輸送シ其着荷スルニ及ヒテ手附金ヲ加算シ代金ノ金額ヲ受取ルノ法アリ又一ハ仲買人販賣業者ニ鹽ノ有無ヲ聞合セ賣渡スヘキ鹽アルトキハ代金ヲ前送シ後ヨリ鹽ヲ輸送スルノ法アリ又一ハ販賣業者得意先ニ鹽ヲ輸送シ然ル後代金ヲ受取ル法アリ又一ツハ現品ト引換ニ受取ノ法アリ

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、船頭ト鹽商トノ關係 鹽ヲ販賣スル船頭ハ手船(舩船帆船)ヲ所有シ直ニ製鹽業者ヨリ鹽ヲ買受ケ東西ニ運送シテ其地ノ仲買人ニ賣捌キ絶ヘス往復ス其ノ手船ハ小ニ

シテ別ニ船員ノ給料等ハ記スルニ由ナシ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 重ニ關東地方ニシテ近クハ三重縣ヨリ東ハ仙臺ニ至ル間ノ處々ニシテ大坂等へモ少量ハ之レ

ヲ輸送ス又地方ニテモ之レヲ賣捌キ別ニ用途ヲ指定シテ注文ヲ受ケタルコトナシ

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 該當記事ナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格

濱 相場 小 賣 價 格

三十五年度 一石當 一・三二五 一升當 〇・〇二三

三十六年度 同 一・四八〇 同 〇・〇一四

三十七年度 同 一・二〇五 同 〇・〇一二

六 鹽價ノ定メ方 鹽價ハ勿論鹽田作業地全部ノ租稅、生産費、收益等ニ依ルト雖モ大凡一船ノ相場ニ於テ收支相償フト

認ムル程度ニ於テ之レヲ定ム

七 販賣ノ季節 鹽ノ販賣ハ陽曆九月、十月、十一月ヲ最トシ三月、四月、五月之レニ亞キ六月、七月之レニ亞ク

八 鹽ノ俵數抜キ検査ノ方法 仲買人等即チ買受人ハ積列セル包裝大小形狀ヲ見廻リ其内ニテ買受人ノ撰定ニテ二俵或ハ

三俵ヲ摘出シ實量ヲ檢シ其一俵ヲ適宜容量ヲ量リテ其何斗何升何合入りナルコト及ヒ其當否ヲ検査ス

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置 鹽ノ受ケ渡シニ際シ一定ノ運送時間等ノ減少ハ兩者共ニ之ヲ認メ包裝

當時ノ容量ニヨリテ之ヲ受渡シ運送中及倉庫ニ在リテモ一定ノ運送時間等止ムヲ得サル時間以外ニ數十日ヲ經過減少シタ

ルトキハ現在ノ容量或ハ重量ニヨリテ之ヲ受渡シ若シ其容量ヲ包裝當時ノ儘ニテ受渡シスルトキハ鹽價ヲ低廉ニスルノ條

件ヲ附ス、附記ス包裝當時ヨリ時日經過シテ容量及ヒ重量ヲ増加セシコト更ニナシ

其呼稱容量實容量左ノ如シ

呼稱	容量	實容	量	呼稱	容量	實容	量
五斗五升入		四斗四升		四斗五升入		三斗六升	
三斗五升入		二斗八升		三斗入		二斗四升	
二斗八升入		二斗二升四合		二斗五升入		二斗	
二斗三升五合入		一斗八升八合		二斗三升入		一斗八升四合	
二斗入		一斗六升		一斗七升入		一斗三升六合	
一斗六升入		一斗二升八合		一斗五升入		一斗二升	
一斗入		八升		一斗升入		八升	
八升五合入		六升五合					

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 鹽運搬ノ方法及鹽運搬費

- 一 從來ニ於ケル鹽ノ運搬ノ方法及各種積載數量 調査地寄島ヨリ大阪迄帆船ニテ運搬シ大阪ヨリ仕向地迄汽車ニテ輸送シ或ハ寄島ヨリ笠岡迄船笠岡ヨリ仕向地迄汽車ニテ運搬スル等ノ法アリ其各種積載數量等ハ別表ニ掲ク
- 二 各運搬方法ニ依ル各運搬先迄ノ鹽一定容量ノ運賃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リ費等 別表ニ掲ク處ノ如シ着荷地ニ於ケル諸掛リ費用及保險料等ハ例ナキヲ以テ不明

附記運賃、鹽ノ運賃ノ他ノ貨物ト運賃トノ差額ナシ而シテ寄島一手販賣者タル販賣人ハ海路帆船賃等ハ他ノ貨物運賃ト等シト雖モ陸路汽車賃ニ至リテハ山陽鐵道會社ト特約シ山陽鐵道線路以外ト雖山陽鐵道會社ノ照會ニ依リ最低ノ特約賃金ヲ

以テ從來ヨリ輸送シ居レリ左ニ其一般運賃トノ對比差額一噸一哩ニ付キ特約賃貳厘廉ナリ

各種積載數量各運搬方法ニ依ル運搬先迄ノ鹽一定量又一定容量ノ運賃及ヒ出荷地ニ於ケル手數量諸掛リ費用表

運搬先	呼稱	實重量	運賃	手數料	其他	運搬先	呼稱	實重量	運賃	手數料	其他
伊勢	二二八〇五合	四三二六斤	八七六圓	三二八圓	六六圓	越前	一四四〇合	二五七斤	五七三圓	二五〇圓	一四〇圓
名古屋	二二八〇五	四三二六	七六七	三二八	六六	加賀	五五〇	八三	一八四	六八	一四
岐阜	二二八〇五	四三二六	七六七	三二八	六六	中野	五五〇	八三	二〇六	六八	一四
三河	二二八〇五	四三二六	八七六	三二八	六六	上野	一五〇	二四	一四一	三一	六
遠江	二二八〇五	四三二六	八七六	三二八	六六	下野	二〇七〇〇	三二七	一九四	三三	八六
駿河	二二八〇五	四三二六	一〇九三	三二八	六六	岩代	三〇五〇〇	四四八	二二三	四三	九八
京都	三三〇	三五	五一	二七	五	磐城	三五〇	五六	二一〇	四一	八
近江	三五〇〇	八三五	一五六四	六二七	一四五	陸前	三五〇	五六	一六八	四一	八
大阪	二八五〇	一三五	一六四	一〇七	二五	大分	一〇	一六	二〇	一二	五

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 小作人ハ地主ノ所有スル鹽田ヲ年限ヲ定メテ借り受ケ是レカ製鹽作業ニ從事シ小作料トシテ

地主ニ對シ毎年五斗ニ升俵何俵ヲ收ムルコトヲ契約シ其納ムルニ當リテ鹽現品ヲ以テセスシテ時價ニヨリ代金ヲ納ムルヲ

例トセリ其多寡ハ鹽田ノ廣狹上等鹽田下等鹽田等ニ依ルコト勿論ナリ

第十章 組 合

一 鹽製造組合組織、規定及沿革 調査地(寄島)鹽製造組合ト稱スヘキモノハ其創メ濱會社ト稱スルモノニシテ起創ノ紀元ニ溯レハ四十年前ノ昔ニ在リテ其年月日及規定組合組織等ノ關係書類ハ明治十七年ノ海瀟ニテ之ヲ失ヒ明記スルコトヲ得ス老ヒタル製鹽業者ノ語ル處ニ據レハ安政ノ末年カ若クハ慶應初年ノ頃起リテ六七年ヲ繼續シ明治二三年ノ頃之ヲ廢サレタリト左ニ其記憶ニ存スル概略ヲ記サン

濱會社ノ長ヲ新開名主ト云其下ニ組頭名主ナルモノ二名ヲ置キ一ツノ規約ヲ設ケテ新開名主ハ組頭名主ニ謀リテ各製鹽業者ノ頭領濱子ノ備ヒ方賃金ノ定メ方鹽賣捌方相場燃料ノ買入其他鹽田ニ付キテ起リタル非常事件ニ參與シテ之ヲ判決處分シ鴨方藩ノ關涉ヲ得テ大ニ製鹽業者ヲ統禦シ各製鹽事業ノ一致圓滿ヲ謀リタリ附記ス此當時ハ製鹽業者ハ村中ニ於テ多少ノ勢力ヲ有シ大ニ村事ニ關涉スル有様ナリキ其廢セラル、ニ及ヒテモ組合組織ヲ捨テス同業者中ヨリ撰出シテ取締役ナルモノ一名ヲ立テ其下ニ年行司ナルモノ二名ヲ置キ從前ノ新開名主組頭名主ノ任務ヲ擔當シ簡易ナル規約ノ下ニ製鹽作業ノ統一ヲ計リ毎年各製鹽業者定例會ヲ開キ其年度ノ規約ニ關シ協議セリ其規約ハ最近ノモノヲ左ニ掲グ其以前ノモノト雖大同小異ニシテ以テ其毎年ノ定規ヲ知ルニ足ル夫レヨリ十洲鹽田組合ノ起ルニ及ビテ和氣、兒島、淺口、小田、邑久ノ五郡會ヲ開キ取締役ヲシテ之ニ出席セシメ又五郡會出席者中ヨリ十洲鹽田組合會ニ出席シ嚴島琴平ノ二處ニ會合シ製鹽作業ニ就キ統一改良ニ關スル諸事ヲ協定シ歸リテ各製鹽業者ニ報告シ大ニ益スル處多カリシカ十洲鹽田會モ數年ニシテ破レシ後明治十七年ノ海瀟ノ爲メ各地大ニ鹽田ヲ破壞サレ其損害多大ニシテ製鹽業者ノ沮喪一方ナラス茲ニ至リテ五郡會等モ自減ノ姿トナリ引キテ取締役年行司等モ有名無實ノ姿トナリシカ其後漸次鹽田ヲ修復シテ舊體ニ復シ再後益鹽田増加ニ伴ヒテ取締役年行司等モ其名ヲ實ニセシカ降リテ明治三十七年ノ凶年ニテ鹽田ノ幾分ハ荒蕪スルノ止ムナキニ至リテ衰頹傾向ノ爲メ再後組合係役等モ形ヲ顯サ、リシカ三年ニシテ又々隆運ニ向ヒ取締役年行司等モ又其職分ヲ明ニスルコト、ナリシカ社會ノ進歩ニ伴ヒテ各人自由權ヲ亂用スルノ傾向ヨリ離反一致常ナラス組合規定等モ或ハ隨ヒ或ハ反キ組織等ハ不完全

ト云フノ外ナシト雖モ取締役年行司等ハ役名ハ絶タスシテ存在シ現今ニ至リタルナリ

明治三十七年度定約書

一 本年定例會議ニ於テ左ノ通り決約ス

一 常濱子晝釜焚

月給四圓五十錢

一 二番濱子

月給四圓二十錢

一 三番濱子

月給三圓二十錢

一 上切日夫

日給二十錢

一 四步寄子

四步日給六錢

附言濱子釜焚キ共夜具一切持參ニテ晝夜詰切りノ事若シ持參無之人ハ損料トシ一日一錢當ニテ給金ノ内ヨリ辨償スヘ

キコト

十八錢

一 鹽口錢

八十二厘

一 ホカムリ

八十五厘

一 タルカケ

一錢二厘

一 十文字

一錢六厘

一 三ツ結

五厘

一 五ツ結

一錢五厘

一 菰卷キ手數

二錢六錢

一 五ツ切

四錢

一 六ツ切

五錢三厘

一七 ツ 切	六錢六厘	但シ立繩共
一 赤穂俵九升入	五 錢	但シ以下五合毎ニ三厘ヲ増ス
一三 ツ 切	二錢六厘	
一 二々五入	二 厘	但シ以下五合毎ニ二厘ヲ増ス
一 大俵四斗七升入	二 厘	但シ一升毎ニ二厘ヲ増ス
一 表秤俵四斗一升入	三 厘	但シ以下一升毎ニ二厘増ス
一 北國行大俵九ツ角	壹錢五厘	
一 伊尾行分俵二重皮手數量	一錢五厘	
一 石炭百振ニ付	四十二錢	
一 同沖仲脊	十八錢	
一 同岡仲脊	十六錢	
一 同 榭 取	五錢八厘	
一 鹽本俵百俵ニ付	三錢七厘	
一 笠 岡 行	二 圓	
一 福 山 行	三 圓	
一 鞆 津 行	三 圓	
一 海 粘	七十錢	
一 山 土	五十錢	
一 鹽飽入替	三 圓	

一地 入替 一圓

一瀨溝入替 一圓二十錢

一碧行鹽石炭共倍運賃之事

規約

第一條 鹽受渡ノ節ハ廻立ニ致シ間屋榷取可致自然欠有時ハ一倍欠込仕渡可申尤モ請取一日延引相成候節ハ大俵一升分俵

四合免事

但シ小俵一斗ニ付二合免

三ッ切小俵ニ付二合免

貳斗以下ノ俵ハ有欠事

第二條 鹽俵直切賃ノ事

但シ古積鹽ハ五斗入

吹鹽ハ五斗入

第三條 上荷船荷役ノ際萬一破船候節ハ間屋二分半客船貳分半濱方二分半上荷船二分半構ハ決定ノ通り取計可申尙又上荷

仲脊ニ不都合ノ所爲有之時ハ組合營業者ニ於テ召遣間敷候事

第四條 沼井持方一人前拾四枚持ノ事

但シ朝濱三鍬入持濱五鍬入

跡濱二鍬入夕三鍬入

第五條 被雇人中自儘ノ差相掛候者ハ働前賃前半額ヲ支給シ半額被雇人ノ自辨タルヘシ

尙又右様ノ所爲有之者ヲ濱方組合中ニ於テ召遣間敷ハ勿論給金借越有之者ヲ他ノ濱方ヘ召遣時ハ被雇人ヨリ辨償スヘキ



事

- 第六條 被雇人中萬一心得違申合等致不都合ノ舉動有之時ハ其姓名ヲ揭示スル事
- 第七條 石炭掛廻リ節不當ト認ムル時ハ協議上上荷次番ノ際掛廻ヲスルモノトス
- 第八條 石炭荷役ノ際請取順番抽籤ハ上荷積入ノ後之ヲ行フ者トス
- 第九條 枿取ノ所爲不當ト認ムル時ハ他人ト交替セシムル事
- 右各條一同立合決議候上ハ嚴重ニ固ク相守リ違背致間敷候事

年 行 司 二 名

取締役 高田氏ノ事 名

岡山縣下 備中寄島 鹽田組合 取總印章

- 二 鹽販賣組合組織規定及沿革 製造組合等ニ於テ多少關涉シタルニ過キス別ニ販賣組合トシテ組織セシコトナシ
- 三 燃料其地需用品購買組合ノ組織規定及沿革 該當記事ナシ

第十一章 試 驗

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

右五章該當記事ナシ

第十六章 鹽田地價等

一 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較

鹽田最高最低價額 (壹反步當)

上		中		下	
地	價	地	價	地	價
六〇・〇〇〇	時	四五・〇〇〇	時	三五・〇〇〇	時
三六八・〇〇〇	價	三二〇・〇〇〇	價	二二七・〇〇〇	價

小作料 (壹反步當)

上等鹽田	三七四・〇〇〇	中等鹽田	三五・二〇〇	下等鹽田	三一・〇〇〇
------	---------	------	--------	------	--------

通常田時價壹反步四百圓畑二百五十圓ナルヲ以テ小作料等ニモ夫レニ比例シテ差アルコト勿論ナリ