

尾道鹽務局

竹原出張所之部

尾道鹽務局竹原出張所ノ部

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

竹原鹽田ハ廣島縣賀茂郡ノ東南沿岸竹原町ノ西方ニ位シ地域極メテ廣大ナラスト雖モ尙面積九十七町餘アリテ南ハ僅カニ海ニ面シ成井川其西域ヲ流レ東方ハ本川堀ヲ隔テ、竹原町ト相隣接ス竹原一帶ノ地ハ地勢概ネ平坦ナレトモ旭山、明神山、横島山、的場山等連亘小起隆ヲナシテ其東西北ノ三面ヲ圍ム土質ハ緻密ナル黑色ノ粘土質ニシテ製鹽ニ適シ本川堀、中堀、北堀ヲ以テ鹽田ノ區劃ヲナス而シテ滿潮ノ際ハ舟揖ノ便ヲ與フルヲ以テ製鹽運搬ヲ助クルノ利アリ陸路南ハ明神港ニ達シ東竹原町ニ通ス風向夏季ハ西南風ニ富ミ空氣土砂ヲ乾燥セシムルモ冬季ハ北方ノ山隙ヨリ吹キ來ル山嵐ヲ受ケ溫氣地盤ニ襲來スルカ爲メ十月以降ハ殆ント採鹹ニ適セス止ムナク翌年三月ニ至ルマテ四ヶ月間休業スルモ產鹽高大凡千七百八十四萬斤餘ニシテ實ニ管内唯一ノ產鹽地トス

第二章 鹽業ノ沿革

竹原鹽田ニ關スル記錄ハ概ネ散逸シテ傳ハラサルモノ多シ故ヲ以テ其沿革ヲ詳カニスルコト能ハスト雖モ唯僅カニ殘存セラル一二ノ舊記ニ依ルニ其創始ハ實ニ慶安三年ニ係レリ是ヨリ前キ正保三年藝備兩國ノ太守松平安藝守ノ治世ニ當リ賀茂郡代官鈴木四郎右衛門藩ニ請ヒ西成井川ヨリ南大糸、東、本川ニ至ルノ間ヲ劃シ堤ヲ築キテ耕地トナシ同四年ヲ以テ工全ク成リ稻麥ヲ種植ス然トモ南方海ニ瀕スルノ地潮汐ノ浸潤ヲ受ケ耕作ニ適セス不毛ニ屬セリ偶々播州赤穂ヨリ來リ薪ヲ買フモノアリ之ヲ見テ大ニ語リテ曰ク鹹分アリ地耕作ニ適セザレハ寧ロ鹽田トナスニ若カス吾郷里其例ニ乏シカラスト時ノ年寄役三原屋五郎左衛門、宗巴屋九兵衛等聞キテ代官鈴木氏ニ告ク鈴木氏以テ然リトナシ試ニ海潮ヲ煮稍々得ル所アリ是ニ於テ其業ニ精通セルモノ二人(太右衛門 七兵衛)ヲ赤穂ヨリ招致シ鹽濱一軒ヲ造リ製鹽セシメタルニ其品質佳良ナルヲ以テ更ニ藩ニ請ヒ慶安二

年二月工ヲ起シ同三年ヲ以テ入濱鹽田三十一軒ヲ築造セリ之ヲ竹原濱ノ初トナス承應三年藩更ニ鹽田六十七軒ヲ増築ス是ニ於テ鹽田九十八軒ニ至レリ然レトモ後鹽田ノ狹小ナルモノハ之ヲ他ノ鹽田ニ合併シ或ハ土地採鹹ニ適セサルモノハ更ニ耕地トナシタルヲ以テ明曆三年ニ於テハ八十六軒ニ萬治元年ニハ八十五軒ニ減少セリ降テ文政十三年八月藩又工ヲ起シ天保四年四月鹽田七軒ヲ築ク然レトモ後年代不詳生産費用節約ノ目的ヲ以テ二軒捲濱ト稱シ鹽田二軒ヲ合シテ一トナシ釜屋一軒ヲ廢止シ嘉永四年ニ至リ三軒捲濱ト號シ鹽濱三軒ヲ合シテ一トシ釜屋二軒ヲ廢止シ大ニ合併ヲ行ヒ遂ニ現今ノ數ニ至レリ

鹽ヲ焚クニハ從來薪ヲ用キタリシカ寛政ノ頃ヨリ豊田郡生口島ニ於テ石炭ヲ以テ燃料トナスモノアリ依テ文化二年同地ヨリ其術ニ通セルモノ二人(惣右衛門幸助)ヲ招キ鹽竈ノ築造、諸器具ノ調製ヲ傳習シ之ヲ竹原濱ニ試ミシニ初メハ鹽ノ色素稍々灰色ヲ帶ヒシカ爾來竈ノ構造、煤煙ノ排除上、種々改良ヲ施シ遂ニ其製鹽ヲシテ薪焚ノモノト差違ナキニ至ラシメタリ之ヲ當地方ニ於ケル石炭使用ノ嚆矢トス

承應元年藩賀茂郡嶺島山及的場山ノ二山ヲ以テ竹原鹽濱ノ腰林トシ松苗ヲ植ヘ又其樹木ヲ以テ鹽濱ノ橋梁ノ架換、水防ノ杭木ニ使用シ且ツ鹽竈築造ノ爲メ二山ノ土ヲ採掘スルコトヲ得ルモノト定メタリ

萬治二年藩多井新田及大開濱ノ田畑ヲ以テ竹原鹽濱ノ附屬トナシ其一軒前ニ付二段乃至四段ヲ分屬セシメ鹽田ヲ賣却スルトキハ附屬田畑ヲモ併セテ賣渡スヘキモノト定ム

寛文中藩他所ヨリ鹽ヲ買入レ或ハ問屋以外ニ於テ鹽ノ私賣ヲナシ又ハ製鹽ニ關スル諸物品ヲ他所ヘ販賣スルコトヲ禁制セリ

諸國ニ於テ頻年新ニ鹽田ヲ開キ盛ニ製鹽スルニ及ヒ需用供給ノ權衡ヲ失シ鹽價下落シ收支相償ハス製鹽家ノ困難甚タシキニ至リタルヲ以テ藝、備、豫、防、長五ヶ國ノ製鹽家集合協議ヲ遂ケ寶曆十二年以降毎年二月ヨリ九月マテ八ヶ月間ニ限り採鹹シ尙ホ降雨少ク採鹹多量ニシテ鹽價益低落ノ虞アル年ニアリテハ時ニ期間ヲ七ヶ月ニ短縮スルコトヲ定メ以來毎年正月八日八月七日ノ兩度豊田郡高崎藥師等ニ於テ會合シ作業期間及鹽業ニ關スル事項ヲ協定シ又例年三月中旬宮島ニ於テモ集合セリ

文化九年ニ至リ藩州灘目赤穂ノ鹽業者モ亦來會ス是ニ於テ備前瑜珈山及宮島ヲ以テ集會ノ地トシ毎年四月輪番會合シ廢藩ノ頃マテ之ヲ繼續セリ

竹原濱ノ築造ハ上述ノ如ク悉ク藩ノ經營ニ係レリ而シテ其民間ノ所有ニ歸シタル事蹟ハ詳カナラスト雖モ之ヲ明曆二年ノ調査ニ係ル鹽濱地詰帳ニ徵スルニ既ニ其以前ニ在ルカ如シ今左ニ之ヲ錄シテ其他ノ參考ニ資ス

明曆二年

慶安四年二月出來
明曆二年迄ノ改

安藝國賀茂郡竹原大新開鹽濱地詰帳

申ノ

九月三日

上濱六反九畝六步	十五石二斗二升四合	次兵衛
上濱七反七畝六步	十六石九斗八升四合	庄右衛門
上中濱五反九畝二十一步	十二石五斗三升七合	五右衛門
上濱六反十二步	十三石二斗八升八合	又右衛門
上中濱五反二畝二十七步	十一石一斗九合	吉三郎
上中濱五反九畝	十二石三斗九升	又三郎
上中濱六反二畝	十三石二升	與右衛門
上中濱六反六畝	十三石八斗六升	德右衛門
上中濱五反七畝	十一石九斗七升	七右衛門
上中濱六反十五步	十二石七斗五合	一郎右衛門

上中濱七反五畝十八步	十五石八斗七升六合	同	頭古	人
上中濱六反三畝二十七步	十三石四斗一升九合	五郎	兵衛	藏
上中濱五反五畝	十二石五斗五升	作	兵	藏
上中濱五反十二步	十石五斗八升四合	同	兵	藏
上中濱五反四畝十八步	十一石四斗六升六合	同	兵	藏
上中濱六反三步	十二石六斗二升一合	同	兵	藏
下濱六反八畝二十七步	九石六斗四升六合	九郎	右衛門	門
下濱六反五畝三步	九石一斗一升四合	與	右衛門	門
下濱七反三畝二十一步	十石三斗一升八合	又	右衛門	門
下濱五反五畝六步	六石六斗二升四合	彌	右衛門	門
上下濱七反一畝十二步	十四石二斗八升	五郎	左衛門	門
上下濱六反三畝二十七步	十二石七斗八升	忠	右衛門	門
上下濱五反七畝二十七步	十一石五斗八升	久	右衛門	門
上中濱五反五畝二十一步	十一石六斗九升七合	同	兵	藏
上中濱五反六畝九步	十六石七斗八升六合	忠	三郎	兵
上中濱五反六畝九步	十一石八斗二升三合	一	兵	藏
上中濱七反一畝六步	十五石六斗六升四合	彌	兵	藏
上中濱七反八畝六步	十六石四斗二升二合	五	郎	兵
上濱八反四畝十二步	十八石五斗六升八合	七	郎	兵

畝數十八町六反一畝二十一步
分米ノ三百七十三石九斗五合

外ニ

二十三石一斗四合

中中濱六反七畝

十一石三斗九升

承應三年ノ地誥

承應三年地誥高ノ内
明曆三年ヨリ引

九郎右衛門

下濱六反一畝	八石五斗四升
中下濱六反二畝六步	九石三斗三升
中下濱六反六畝三步	九石九斗一升五合
中下濱六反六畝十二步	九石九斗六升
中中濱六反二畝二十四步	十石六斗七升六合
中濱六反四畝十八步	十一石六斗二升八合
上下濱六反三畝二十一步	十二石七斗四升八合
上下濱六反六畝六步	十三石二斗四升
上濱七反九畝三步	十七石四斗二合
上中濱七反四畝九步	十五石六斗三合
上中濱七反二畝二十四步	十五石二斗八升八合
中濱七反二畝九步	十三石一升四合
中中濱六反六畝	十一石二斗二升八合
上濱九反三畝二十七步	二十石六斗五升八合
上中濱六反八畝二十七步	十四石四斗六升九合
上中濱七反五畝二十一步	十五石八斗九升七合
上中濱七反十二步	十四石七斗八升四合
上中濱六反九畝九步	十四石五斗五升三合
上中濱六反六畝二十七步	十三石三斗八升
上中濱六反八畝二十一步	十四石四斗二升七合
上濱七反六畝十八步	十六石八斗五升二合
上濱七反三畝二十四步	十六石二斗三升六合
上中濱七反二畝二十一步	十五石二斗六升七合
上下濱六反八畝三步	十三石六斗二升

治	次	五	又	德	庄	平	次	助	七	平	七	助	九	彌	與	庄	善	庄	清	同	源	吉	左	
右	左	郎	三	兵	左	兵	左	右	左	三	左	左	左	三	三	右	右	右	三	三	三	三	兵	兵
衛	衛	兵	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛
門	門	郎	郎	衛	門	門	門	門	門	門	門	門	門	郎	衛	衛	門	門	門	人	衛	門	助	

上濱六反九畝十五步	十五石二斗九升
上中濱四反六畝十五步	九石七斗六升五合
上下濱六反四畝十四步	十二石八斗三升六合
上濱九反七畝十八步	二十一石四斗七升二合
上中濱七反一畝九步	十四石九斗七升三合
上中濱六反六畝十五步	十三石九斗六升五合
中濱五反六十五步	十石一斗七升三合
上下濱六反八畝三步	十三石六斗八升四合
上下濱七反一畝二十一步	十四石二斗三升六合
上下濱七反八畝二十步	十四石四斗六升六合
中濱六反七畝二十四步	十三石二斗四合
下濱八反一畝十二步	十一石三斗九升六合
上下濱七反八畝	十五石六斗四合
中濱九反四畝三步	十六石九斗三升八合
下中濱六反二畝二十七步	八石一斗七升七合
下濱六反八畝二十七步	九石六斗四升六合
下濱七反一畝十八步	十石二升四合
中濱八反四畝拾八步	十五石二斗二升八合
中下濱七反六畝二十七步	十一石五斗三升五合
中下濱七反五畝十八步	十二石三斗四升合
中下濱七反三畝二十四步	十一石七斗
中下濱七反三畝二十四步	十一石七斗
上下濱八反一畝	十六石二斗
中濱七反四畝十八步	十三石四斗二升八合

仁	市	助	次	勘	長	五	又	仁	寶	五	長	三	太	甚	與	孫	與	甚	惣	長	彌	同	惣
右	右	兵	左	四	右	郎	右	兵	兵	兵	兵	右	郎	太	左	左	左	三	三		三	兵	兵
衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛	衛
門	門	衛	門	郎	門	門	門	衛	寺	衛	衛	門	衛	郎	門	門	門	七	郎	吉	衛	人	衛

中濱七反三畝二十四步

十三石二斗八升四合

又左衛門

中濱七反一畝

十二石七斗八升

久左衛門

中濱七反二十一步

十二石七斗二升六合

惣左衛門

下中濱五反九畝六步

七石六斗九升六合

平右衛門

下濱六反三畝二十七步

八石九斗四升六合

長右衛門

下濱六反三步

八石四斗一升四合

清次郎

下濱六反八畝九步

九石五斗六升二合

勘七

下下濱七反六畝九步

九石一斗五升六合

惣七

畝數四十三町三反八畝二十四步

分米七百三十六石七斗六升四合

明曆二年ノ地誌

内

上濱九町二反九畝六步

一反ニ付二石二斗代

分米二百四石四斗二升四合

一反ニ付二石一斗代

上中濱十七町二反四畝

一反ニ付二石一斗代

分米三百六十二石四升

一反ニ付二石

上下濱八町九反六步

一反ニ付二石

分米百七十八石四升

一反ニ付一石八斗代

中濱七町三反

一反ニ付一石八斗代

高濱分米百三十一石四斗

一反ニ付一石七斗代

中中濱二町九反五畝二十四步

一反ニ付一石七斗代

分米三十三石二斗八升六合

一反ニ付一石五斗代

中下濱四町九反四畝二十四步

一反ニ付一石五斗代

分米七十四石二斗二升

一反ニ付一石四斗代

下濱六町八反二畝二十七步

一反ニ付一石四斗代

分米九十五石六斗六合
 下中濱一町二反二畝三步
 分米五石八斗七升三合
 下下濱一町三反一畝十五步
 分米十五石七斗八升十四合
 高都合千百十石六斗六升九合
 明曆二年九月三日

一 反ニ付一石三斗代
 一 反ニ付一石二斗代
 鈴木四郎右衛門
 深溝助太夫
 進藤彦兵衛

備考 本帳表紙ニハ慶安四年二月ノ出來トアリ他ノ舊記ニハ慶安二年トアリ其孰レカ信ナルヲ知ラス姑ク記シテ疑ヲ存ス

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積

鹽田ノ種別及面積ハ左ノ如シ(但本調査ハ賀茂郡竹原町二十五番濱ヲ以テ標準トセリ)

鹽田種別 入濱

鹽田段別一町七段八畝十九步 内七畝十六步 溝渠 外六畝四步 製鹽場、鹹水貯藏場、倉庫、納屋敷地

二 堤防ノ面積、高低及築造材料 堤防ハ高サ二間半ニシテ幅四間五尺長百十五間五尺ニシテ其面積五百五十九坪八合二

勺

築造方法ハ海底ニ經四寸乃至五寸位ノ松丸太長サ一間乃至二間位ノモノヲ打込ミ捨石ヲナシ其上ニ石垣ヲ築キ波濤ヲ防ク爲メニ最モ堅固ニ築造シ其内部ハ土砂ヲ積堆シタルモノニシテ上面ハ道路又ハ畑ニ使用セリ

三 鹽田内溝渠ノ面積 鹽田溝渠ノ幅一尺二寸深サ一尺四寸長サ其最モ長キハ五百三十七尺短キハ百七十一尺三分此延長八千二百二十六尺ニシテ面積二百二十六坪各溝渠間ノ距離ハ五丈一尺五寸ナリ

四 撒砂(鹹砂)浸出装置ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設 撒砂浸出装置ノ構造ハ地場八間四方ノ中央ニ長サ一丈一尺幅六尺厚サ三寸ヲ有スル沼井鉢ヲ作り其上ニ長一丈一尺幅六尺高サ一尺五寸ノ長方形ノ箱(厚サ一寸位ノ松板製)ヲ据ヘ其中央ニ松板ヲ以テ境界ヲ爲シ之ヲ二分シ内底ニ細丸太(俗ニ六本木)六本ヲ横タヘ上ニ割竹ヲ縱横ニ並列シ更ニ麥稈ノ籬ヲ敷キ臺ノ前後ニ七八斗入ノ瓶一個宛ヲ据付ク之ヲ夫婦臺ト云フ此内ニ撒砂即チ鹹衣ノ附着セルモノヲ入レ海水ヲ注入シテ鹹水ヲ濾出ス沼井底ハ下穴ノ方向ニ少シク傾斜ス而シテ地場狹クシテ面積八間四方ニ不足スル處ニハ片沼井(夫婦臺ノ半部)ヲ設施ス其數十五個ニシテ面積十二坪五合又夫婦沼井ハ其數七十二臺ニシテ面積百三十二坪總沼井個數百五十九個ニシテ其面積ハ百四十四坪五合ナリ

五 撒砂(鹹砂)貯藏装置、構造、大小、面積及撒砂(鹹砂)ヨリ鹹水ヲ採收スル方法 鹹砂ノ貯藏装置ナシ鹹砂ヨリ鹹水ヲ採收スルコトハ前項ニ於テ述ヘタリ

六 鹹水輸送装置ノ構造、面積及輸送ノ方法 沼井甕ニ瀘出セル鹹水ヲ鹹水壺ニ輸送スルニハ木製ノ筧又ハ土管ヲ使用ス其構造及方法ハ左記ノ如シ

地場中輸送ニ便利ナル所ニ松板製ノ箱(地場替込箱)ヲ施設ス其形狀ハ厚サ一寸ノ松板ヲ以テ深サ一尺二寸横三尺縱四尺位ノ箱ヲ造リ其側底面ニ穴ヲ穿テ松丸三三寸位ノモノヲ縱二ツ割ニシテ其内部ヲ圓ク窪メ筧ヲ作り之ヲ連續シテ臺壺ニ接近埋設シアル木製ノ深サ五尺内外徑四尺位ノ桶ニ注濁セシム而シテ此桶ノ外側ニ松丸太徑四寸位ノモノニテ矢倉ヲ作り替込箱ヲ設ケ桶内ノ鹹水ヲ釣瓶ニテ此箱ニ汲ミ込ミ鹹水壺ニ流入ス其總面積ハ大約六坪ナリ(圖面參觀)

七 採鹹用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、效用及使用方法 採鹹用ノ器具タル地方ニ因リ其各種ヲ異ニス

ルト雖トモ其形狀用途ハ殆ント相同シ或ハ甲地ニ使用スルモノ乙地ニナキカ如キモ必要ノ如何ニ關セス唯其地方在來ノ舊慣ニヨリ使用スルニ過キス

其員數ハ二十四個ノ種類ニシテ其主ナルモノ、構造、形式及使用方法ハ左ノ如シ

(一) 沼井堀鍬 沼井ノ垂槽即チ骸砂ヲ堀出ス器具ニシテ其他邊リ入等ニモ使用ス鍬ハ長一尺七寸幅七寸二分ノ櫻板ニ

長五尺一寸ノ樫柄ヲ取付ケ其先ニ幅二寸ノ先鐵ヲ箆メタルモノナリ(圖面參觀)

(二) 濱引 柄ハ樫ニシテ長サ四尺七寸桁ハ方二寸ニ長サ四尺之レニ長サ一尺程ノ割竹二拾四本ヲ各間隙相等シク挿入

シタルモノニシテ起濱及持濱ヲナストキ地場ノ撒砂ヲ爬キ起シ乾燥セシムルニ用フル具ナリ(圖面參觀)

(三) 寄鍬 柄ハ樫ニテ長サ五尺三寸鍬板ハ櫻ニシテ長三尺二寸幅九寸ナリ其用途ハ濱持ヲナストキ地場ノ撒砂ヲ同一

處ニ寄セ集ムルニ用ユ(圖面參觀)

(四) 持鍬 柄ハ樫ニシテ長サ五尺九寸乃至六尺ナリ鍬板ハ櫻及杉ニテ長三尺五寸幅一尺八寸端先ハ六寸幅ノ櫻板ヲ箆

ム其用途ハ持濱ノ際寄セ集メタル土ヲ沼井内ヘ移入スルニ用ユ(圖面參觀)

(五) 振鍬 柄ハ樫ニテ造リ其長サ五尺一寸鍬板ハ櫻ニシテ長サ二尺五寸幅七寸二分ナリ鍬先ハ鐵製ニシテ其用途ハ持

濱ノ際地場ノ撒砂ヲ沼井内ニ入レタル後沼井隅ノ垂槽(株土)ヲ地場ニ撒布スルニ用ユ(圖面參觀)

(六) 地場杓 柄ハ樫ニテ長サ四尺五寸他ノ全部ハ杉ニテ造リ口徑一尺底徑九寸五分深サ七寸ニシテ持濱ヲ爲シ沼井甕

ニ溜リタル鹹水ヲ汲ミ取ル具ナリ(圖面參觀)

(七) 擔桶 全部杉ニテ一尺三寸ノ深サヲ有シ口徑一尺二寸底徑一尺一寸ニシテ持濱ヲナシ沼井ニ入レタル鹹砂ニ海水

ヲ注入シ又ハ下穴ノ鹹水ヲ汲採終リタル後翌日ニ使用スル後潮(藻垂)ヲ作ル爲メニ沼井ニ掛水ヲナス用具ナリ(圖面參

觀)

(八) 引板 全部松板ニシテ之ヲ第一、第二ニ區別ス第一ハ長サ二間厚サ八分幅七寸ニシテ地場ノ撒砂ヲ均ラシ又ハ土ヲ壓ヘ置ク具ナリ第二ハ長サ一間半厚サ一寸幅九寸ニシテ第一ノ引板ヲ使用スルモ尙ホ撒砂粗質ニシテ塊團ノ存スルトキ之ヲ用ユ(圖面參觀)

(九) 打柄杓 柄ハ樫ニシテ長サ四尺八寸其他全部ハ杉ニテ作り口邊斜ニ切り落シ其徑六寸底徑四寸四分地場ニ潮水ヲ

撒布スルニ用フ(圖面參觀)

(十) 後潮杓 柄ハ樫ニテ長サ四尺七寸他ハ杉ニテ作り口徑一尺五分底徑一尺深サ七寸五分持濱ヲ爲シ地場ノ鹹砂ヲ沼井ニ入レタル後下穴ノ後潮ヲ沼井ニ汲込ムニ用ユ(圖面參觀)

(十一) 碓子 沼井ニ潮水又ハ後潮ヲ汲ミ入ル、トキ沼井ノ鹹砂動搖シテ凸凹トナリ濾出セル水ニ遲速ヲ生シ鹹水ノ濃

度均一ナラサルヲ防ク爲メニ後潮又ハ海水ニ注入スル處ニ敷ク具ニシテ藁ヲ以テ作ル(圖面參觀)

(十二) 棒摺 持濱ヲナシ鹹水ヲ採リ終リタル後地場ノ筧ニ溜リタル土砂及鹹水ノ殘留セルモノヲ掃除スル具ニシテ竹

ノ柄ニ藁ヲ括リテ箒様ニ作りタルモノナリ(圖面參觀)

八 採鹹用器具新調費及保存期限

器具ノ新調費及保存期ハ次表ノ如シ

品目	價格	保存期限	品目	價格	保存期限
手引杓	二・六六〇	三ケ年	樋拔棒	〇・五〇〇	二ケ年
後潮杓	〇・九六〇	四ケ年	筧及替込箱	六・〇〇〇	八ケ年
打柄杓	一・〇〇〇	四ケ年	持濱鍬	一・六〇〇	八ケ年
曳板	一・七五〇	七ケ年	寄濱鍬	〇・四五〇	二ケ年
濱鎌	〇・二四〇	二ケ年	振井鍬	一・二〇〇	二ケ年
擔棒	〇・九〇〇	六ケ年	沼井堀鍬	〇・五〇〇	一ケ年

品目	價	格	保存期限	品目	價	格	保存期限
天秤	二〇〇〇	六ケ年	二ケ年	荷桶	一五〇〇	三ケ年	三ケ年
秤棒	四八〇〇	六ケ年	二ケ年	釣瓶	一六	一ケ月	一ケ月

九

鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積

鹹水壺ノ形狀ハ概テ長方形ニシテ其構造ハ地面ヲ深サ約五尺程堀下ケ四方

へ石垣ヲ築キ其内側ハ小石ニテ築キ石垣相互ノノ間隙ニハ海水ノ浸潤セル粘土ヲ搗キ能ク混和セシメタルモノヲ以テ塞ク壺底ハ藁藎ヲ一面ニ布キ其上ニ同上粘土ヲ厚サ一尺程布キ固メ平滑ナラシム又内側面ハ壺底ヨリ二尺程上カリタル所マテ同粘土ヲ厚サ一尺位打付テ能ク固メ其上部モ同シク粘土ヲ厚サ六七寸位打付ケ能ク固メ其内側最下部ニ土俵ヲ一俵通り三重ニ積ム此ハ壺ノ内側壁ノ崩壞ヲ防クト壺内ノ掃除ヲナスコトニ便ナラシムルニアリ壺ノ上部ハ雨露ヲ防クカ爲メ瓦葺又ハ藁葺ノ矮屋ヲ作ル面積ハ場所ニ因リ差異アリ其大ナルハ百坪内外ニシテ小ナルハ二十四五坪ノモノアリ(圖面參觀)

十

鹽田地盤ノ構造及性質

地盤ノ組織ハ最底下層ハ荒砂ヲ厚サ一尺八寸内外中層ハ粟粒大ノ土砂厚サ三寸七分上層へ絹

篩ニテ篩ヒタル如キ最モ細微ナル土砂ヲ一寸六分平均ニ敷キ堅メテ其上ニ替砂ヲ撒布ス地盤ノ邊椽ハ小石ヲ以テ築キ上部ニ齒朶ヲ敷キ之ヲ玉土手ト稱ス蓋シ斯ノ如キ構造ハ鹽田地盤上ノ土砂雨水ノ爲メ流出ヲ防クト海水ノ浸潤ヲ易クスルニアリ而シテ本鹽田ハ土砂性ナリ

十一

撒砂(鹹砂)ノ種類、性質

撒砂ハ海灣ノ干瀉及海底ニアル土砂ニシテ帶灰白色細小ノ砂粒ナリ(俗ニさらト稱スルモノ存在セリ)其重量ハ一升平均六百目ナリ撒砂ノ種類ニヨリ鹹水ノ良否ニ關係ヲ有スルモ從來用キシモノ一種類ナル

ヲ以テ其良否ヲ鑑別スルコト能ハス然レトモ撒砂粒ノ最小ノモノニ鹹衣附着量多キヲ見ル故ニ撒砂ハ成ルヘク白色細粒ノモノヲ用フ撒砂粒大ナレハ從テ濾出ノ迅速ナルハ明カナリ然レトモ迅速ノ濾出ヲ爲ストキハ其附着セル鹽分ノ全部ヲ溶出スル暇ナキカ故ニ當濱ニ於テハ細粒ノモノヲ用ヒ徐々ニ鹽分ヲ溶出ス而シテ撒砂ハ當地固有ノモノニアラスシテ近接大崎

島ノ沼海及吉名村竹原町字横島沖ヨリ採收スルモノヲ良品トシテ使用ス

十二 撒砂(鹹砂)撒布量及替砂ノ數 鹽田一坪ニ撒布スル撒砂量ハ季節ニヨリ差異アルモノニシテ夏季ニ於テハ約一坪ニ對シ七升乃至八升其重量ハ四貫五百目内外トス冬季ニ於テハ其半量ヲ春秋ハ夏季ヨリ稍々少量ヲ使用スルモノトセリ替砂ノ數ハ年二回トス即チ春仕入レヲ第一回トシ五月ノ雨期ニ第二回目ヲ施行ス

十三 撒砂乾燥ノ時間 乾燥時間ニハ持濱ニ因リ各差異アリ即チ二日替持ナル時ハ乾燥時間大約四十五時間ニシテ三日替持ナルトキハ六十九時間ヲ費ス冬季ニ於テハ二日持三日持等ノ操作ヲ行フコトナク只撒砂ニ鹽分附着シタル程度ヲ見計ヒ持濱ヲナス故ニ乾燥持間一定セス是レ冬日ハ天候ノ如何ニヨリ鹽田作業ヲ左右スルヲ以テナリ

十四 撒砂(鹹砂)浸出裝置ニ注入スル海水量及鹹水又ハもんだれ採收量 沼井一臺ニ注入スル海水及藻垂量ハ季節ニヨリ多少ノ増減アルモ大約一臺ニ付海水一石二斗及ヒ藻垂八斗内外ヲ注加ス而シテ此ノ鹹水採收量ハ一石二斗乃至一石四斗ナリ冬季ニ於テハ海水注加量及鹹水採收量ハ夏季ノ大約半ヲ越ユルコトナシ藻垂採收量ハ八斗内外トス但右ノ數量ハ夏季三ヶ月間ノ平均數ナリ

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質 海水ハ比重三度乃至三度半ニシテ溫度ハ季節又ハ天候ニヨリ一定セリト雖モ平均二度内外ヲ昇降ス其液ハ透映ニシテ味ヒ微ニ鹹味ヲ有シ海藻臭ヲ放チ幾多ノ夾雜鹽類ヲ含有ス蒸發スレハ白色ノ塊ヲ殘留シ海水一升ニ就テ收鹽量約十九匁ヲ得

鹹水及ヒ藻垂ハ共ニ海水ノ濃縮體ニシテ同一ノ性質ヲ有シ大抵帶褐色ニシテ海水ヨリ強キ鹹味ヲ有ス比重鹹水ニ於テ平均二十二度内外藻垂ハ平均七度内外ナリ而シテ溫度ハ季節又ハ天候ニヨリ一定セサレトモ平均各二十六度内外ニシテ多少ノ苦汁分ヲ含有スルモノナリ蒸發スレハ白色ノ結晶ヲ生ス其各成分ノ含有量ヲ舉クレハ左ノ如シ

海水化學的成分 (比重三度半、溫度二十度)

硫酸 石灰

0.11110

硫酸 苦土

〇、一九五二

鹽化 苦土

〇、三九三八

鹽化 加里

〇、三六一三

鹽化 曹達

二、一六三五

鹹水化學的成分 (比重二十一度、温度十八度)

新水一硫酸 石灰

〇、七四七四

硫酸 苦土

一、二一三五

鹽化 苦土

四、一一三六

鹽化 加里

〇、三〇四三

鹽化 曹達

四、六一三五

後潮化學的成分 (比重七度、温度十八度)

硫酸 石灰

〇、二三四七

硫酸 苦土

〇、三六四一

鹽化 苦土

一、四八六七

鹽化 加里

〇、四一三九

鹽化 曹達

四、六二五三

十六 海水引入、排出、海水汲揚裝置及汲揚方法

堤防ノ或一部ニ閘孔ヲ作り樋込俵ノ拔差ニヨリ自由ニ海水ヲ引入レ又ハ排出スル仕掛ヲ設ク故ニ汲揚方法トシテハ別ニ設ケナシ(圖面參觀)

十七 海水貯溜地ノ有無、大小、深淺及面積

海水貯溜地ハ釜屋ノ近邊ニ設ケラル鹽田面ヨリ二尺程堀下ケ池底ハ粘土ニ

テ固メ其周圍ハ粘土及ヒ土砂ヲ以テ高サ二尺乃至三尺位ノ堤防ヲ築キ内側及ヒ外側ニハ石垣ヲ廻ラスセリ而シテ其鹽田ニ面セル方向ニハ一ノ樋ヲ設ケ貯溜シタル海水ヲ溝渠ニ流出セシム其池底ハ水開口ト殆ント水平線ヲナセリ

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收歩合

竹原鹽田ハ氣候ノ關係上定期操業ヲナシ毎年十一月ヨリ翌年三月迄五ケ月間休業スルヲ常トス今一軒前一ケ年ノ採鹹高ニ就キ調査スルニ平年一ケ年ノ採鹹高大約五千二百五十石ニシテ其月別採收高左ノ如シ

四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月
數量 八二五石	數量 五二五石	數量 三七五石	數量 九〇〇石	數量 一、一二五石	數量 九〇〇石	數量 六〇〇石
比重 一六	比重 一六	比重 一七	比重 一八	比重 一八	比重 一八	比重 一七

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

鹽田一軒前ノ頭取ヲ大工ト云ヒ總ヘテ鹽業ニ關スル一切ノ指揮ヲナシ他ノ傭人ト共ニ採鹹ノ操作ヲナス傭人ニハ上濱子一人同見習一人アリ次ニ濱子三人アリ其他ニ沼井踏一人濱曳四人アルモ是等ハ採鹹操作ヲナスノ當日ニ限り日傭トシテ使用ス沼井踏ハ日給拾貳錢八厘濱曳ハ日給十錢一厘兩者トモ日給以外ニ白米二合五勺ヲ給ス大工ハ一ケ年ヲ通シ濱常詰トシ年給金六十九圓三十錢外ニ一日白米一斛ト味噌三十匁醬油三勺ヲ又上濱子ハ七ケ月間ノ傭入ニシテ給金四十五圓六拾六錢上濱子見習ハ給金四拾參圓五拾貳錢濱子ハ給金四十一圓三十錢ニシテ共ニ一日ニ付白米七合五勺味噌三十匁醬油三勺ヲ給與シ且ツ採鹹當日ニハ米貳合五勺ツ、ヲ増給ス其賃銀及食料價格ハ左ノ如シ

名	稱	員數	種類	賃銀	食料價格	計	備考
大濱	工	一	男	六九三〇〇	六一七〇七	一三一〇〇七	白米一升ニ付拾六錢味噌一貫匁ニ付二十一錢八厘醬油一升ニ付八錢四厘
上濱	子	一	男	四五六六〇	二九九〇二	七五五六二	

名	稱	員數	種類	賃銀	食料價格	計	備考
上濱	子見習	一	男	四三・五二〇	二九・九〇二	七三・四二二	
濱	子	三	男	一一三・九〇〇	八九・七〇六	二一三・六〇六	
沼井	踏	一	男	八九・六〇	二・八〇〇	一一・七六〇	
濱	曳	三	男	二一・二一〇	八四・〇〇	二九・六一〇	
合	計	一〇	男	三一二・五五〇	二二二・四一七	五三四・九六七	

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 本項ハ地勢ニヨリ差異アルヲ以テ一般ニ明言スルコトヲ得サレトモ竹原鹽

田ニ於テ調査シタル處ニテハ夏期ヲ第一採鹹多量ノ季節ナリトス然レトモ風位ニヨリ採鹹量ニ多少ノ増減ヲ生ス風位ハ東風ヲ以テ最モ良トシ北風ハ地場附着ノ鹽ヲ濕シ落スノ患アルヲ以テ不良トス

採鹹ノ最好時季ハ梅雨ノ終リタル後即チ舊曆六月頃ヨリ同十月頃迄ヲ最モ好トス

二十一 一年間採鹹平均日數 一年間ノ採鹹日數ハ平均七十トス而シテ其準備濱ノ日數ハ六十六日ナリ

二十二 一年間ノ平均鹹水採收量 上、中、下ノ各種鹽田ニ付一反歩當一ケ年平均鹹水採收歩合ヲ調査スルニ上田ト中田

トノ間ニ現ハル、差異ヨリモ中田ト下田トノ間ニ生スル差違ノ大ナルヲ見ル是等相互ノ比較歩合ヲ見ルニ上田ヲ一トスレハ中田ハ其八分三厘ニシテ下田ハ七分八厘ナリ今之レカ平均一ケ年一反歩當採鹹高ヲ掲クレハ次ノ如シ

上	田	中	田	下	田
	三五二・七〇〇		二九三・九〇〇		二七五・〇〇〇

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 鹽田事業開始ノ準備ハ毎年三月二十七日頃ヨリ地場一面ニ撒

砂ヲ布キ均ラシ海水ヲ溝渠ニ引入レ然ル後濱引鍬ニテ總地場ヲ横一鍬縦一鍬ヲ引キタル後引板ヲ掛ケテ海水ヲ散布シ乾燥

翌日ニ至リ引續キ濱引鍬ニテ小斜ニ鍬横一鍬ヲ引キ後又引板ヲ掛ケテ海水ヲ撒布シ乾燥セシム如此操作ヲ毎日繰リ返シ鹽分ノ附着スルトキヲ見計ヒ沼井堀鍬ニ前年ノ垂粕ヲ沼井株ニ堀出シ乾燥シタル撒砂ヲ沼井内ニ掬ヒ込ミ海水ヲ注入シテ後潮即チ藻垂ヲ作ル之ヲ濱仕入ト云フ此操作ヲ終リ本業ニ着手ス尙ホ雨後ニ對スル操作ハ之ヲ起濱ト云フ溝渠ノ潮水ヲ排出シ地場ノ乾燥シタルトキ總地場ヲ小斜ニ鍬縱横各一鍬ツ、爬砂シ引板ヲ曳キ海水ヲ溝渠ニ導キテ撒布シ乾燥ス翌日ニ至リ引續小斜ニ鍬縱一鍬ヲ濱引鍬ニテ爬砂シ引板ヲ曳キ乾燥シ鹹衣附着ノ有無ヲ見計ヒ附着多量ナレハ翌日持濱ヲナス若シ少量ナレハ翌日モ亦此操作ヲ繰リ返シ鹹衣附着ノ多量ニ至ルヲ俟テ持濱ヲナス

持濱ニ日持、替持、三替持ノ三種アリ然レトモ當所々轄内ニ於テハ日持ナルモノナシ替持ハ一軒前ノ鹽田ヲ二分シ其一半ニ就キ採鹹シテ他ノ一半ハ地場ヲ休養シ多分ノ鹹衣ヲ附着セシメ翌日ニ至リ其休養セシ部分ニ就キ採鹹シテ他ノ一半ヲ休養スルニアリ三替持トハ鹽田ノ面積三町歩内外ニシテ之ヲ替持トナスニハ從テ多數ノ人員ヲ要スルノミナラス比較上採鹹スルノ量多カラサルヲ以テ田面ヲ三分シテ其一分ツ、ニ就キ採鹹シテ他ノ二分ハ休養シ漸次交換シ三日間ヲ以テ全田面ヨリ採鹹スルノ操作方法ナリ

二十四 鹹水採收ニ對スル其他ノ事項 該當記事ナシ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 釜屋ノ構造ハ普通五間四方(二十五坪)ノ木造平家ニシテ其内部ニ徑一尺五寸長サ一丈五尺位ノ柱ヲ四本内側ニ稍々傾ケ建テ下部ハ地下深ク埋込ミ其上端ハ徑一尺五寸位ノ松材ヲ以テ井字形ニ組ミタルモノヲ四隅ニ簷メ込ミ暴風ニ堪ユル構造ヲナス屋根ハ茅又ハ藁ヲ以テ葺キ柱及桁ノ類ハ總テ松材ヲ用ヒ周圍ヲ粗壁トシ屋頂ノ兩端ニ破風ヲ設ケ釜屋内ヨリ自由ニ之レヲ開閉スヘク造リ鹽煎熬ノ際蒸氣ヲ發散シ易カラシム又釜屋前面中央ニ一個ノ出入口ヲ設ケ内部ノ中央ニ竈ヲ築キ其上ニ煎熬釜ヲ裝置ス而シテ竈ヨリ屋外ニ通スル煙道(煙道ハ地盤ニ溝ヲ穿チ其上面ヲ

粘土及石材ニテ覆フ)ヲ引キ外部ノ煙突ニ導ク其内部煙道ノ中途ニ溫釜ト稱スル圓形(容量壹石四五斗)ノ釜二個ヲ据付ケ其傍ラニ臺壺ヨリ鹹水ヲ輸送スルタメ井戸狀ノ壺ヲ堀設ス(俗ニ之レヲ瓢箪ト云フ)釜口ニ近キ處ニ約一坪ノ燃料置場ヲ設ケ煎熬釜ノ左方壁ニ沿フテ居出場(鹽置場)ヲ設置セリ(圖面參觀)

二、釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺 溫釜ハ鑄鐵ニシテ口徑二尺二寸乃至二尺五寸深サ二尺位ニシテ

(俗ニ七七ト稱ス)容量一石四五斗ナリ

結晶釜ハ石釜及鐵釜ヲ使用ス石釜ノ製造原料ハ釜石(厚サ八分幅六寸廣サ八寸ノ扁平ナルモノ)百九十個ト其相互間ヲ接合スル赤粘土(土ニ〇鹽〇五ノ配合)トヲ使用ス(其構造法ハ次項ニ於テ説明ス)鐵釜ハ延鐵、鑄鐵ノ二種ニシテ鐵釜、石釜共ニ縱一丈二尺橫八尺長方形ニシテ深サ三寸乃至四寸ナリ

竈ノ形狀ハ長方形ニシテ其面積ハ三坪六合深サ約三尺ナリ其構造方法ハ石釜、鐵釜共ニ同様ナリ(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 竈ヲ築クニハ先ツ裝置スル釜ノ左右ニ偏スルヲ避クル爲メ釜屋内ノ殆ント中央ト見做ス所ノ前後ニ細キ杭ヲ打チテ基點ヲ定メ其兩基點ニ線ヲ引キ竈ノ位置ヲ定ム此線ヲ眞繩ト云フ竈ノ後方及前方ニ凸字形(前方ヨリ後方ノ分稍々大)ヲ殘シ其左右兩側ヨリ眞繩ニ向ヒテ深ク堀下ケ竈口トナスヘキ處ヲ稍廣ク長方形ニ堀ル

眞繩ニ向ヒテ堀リタル窪ニ溝様ニ角割石及小石ヲ以テ底ヨリ高サ九寸位ニ積ミ上ケ燠受ノ基礎(さな臺)ヲ作り焚殼ヲ集ムル處トス

竈ノ外側ハ角石柱四本ノ上端ヲ釜ノ内側ノ方ヘ少シク傾斜セシメ其下部ヲ埋メ込ミ地盤上三尺ヲ露出セシム(圖面參觀)竈前後ノ凸形ノ個所ヲ少シク削リ落シ手槌ニテ稍々固ク搗キ固メ其表面ハ赤粘土ニ海水ヲ混和シ槌ニテ平打ニ搗キ固メツ、内部ニ向ヒテ傾斜シ稍々球形ノ如ク底ニ廣カル様ニ塗り下ル(前部ヲ前ぼら後部ヲ後ぼら又ハ太鼓ト云フ)又底ヨリ左右兩側ノ上方ニ向テ傾斜シ赤粘土ニ海水ヲ混シ平打ニ搗キ固メツ、塗リ上クル之ヲぼらト云フ

竈縁ハ前面ニ焚口ヲ殘シ高サ一尺幅八寸位ニ築造ス焚口ニハ方一寸長サ一尺五寸ノ鐵棒ヲ地盤ト水平、又ハ裝置スル釜縁ノ垂足即チ眞下ニ在ル様挿入ス之レヲめやす金ト云フ又兩側ニハてこあなヲ二個ツ、明ケ後側ニハ喉孔ヲ殘シ前同一ノ高サニ竈縁ヲ造ル

めやす金ヲ基トシ釜底ノ餘煙ヲ後部ノ喉孔ヨリ溫釜ヲ溫メツ、煙道ヲ通過スル様ニ勾配ヲ附シテ傾斜セシム（其喉孔ノ廣狹煙道ノ傾斜等ハ圖ニ示セルカ如シ）

後部太鼓ノ表面上端ニハ海水ヲ混和シタル赤粘土ヲ以テ三日月形ノ凸起シタルモノヲ作ル俗ニ是ヲ燠受又ハ三日月ト云フ溝ノ上部ニハさなト稱スル上面平垣ユシテ左右兩側ノ下部ニ稍々廣カレル三足ヲ有スル臺ヲ架ス其三足ノ間ニアル三角形ノ穴ヲさなヘト云フ是ハ空氣ヲ供給シ及焚殻ヲ排除スルノ用ヲナス

以上記載シタル處ハ石釜ニ使用スル竈ノ構造ナリト雖トモ鐵釜ニ使用スル竈モ亦同一ノ構造ナリ

石釜ヲ築造スルニハ松又ハ杉ノ角柱（根太木ニテ口徑方一尺位）二本ヲてこあなニ横ヘ其上ニ水準ヲ取リツ、厚サ一寸長サ九尺ノ松板（釜板ト云フ）ヲ敷キ詰メ其全板面ノ四方ニ緣金ト稱スル細長キ鐵棒四本ヲ置キ全板面ヲ眞繩ニ沿フテ横ニ六等分シ縦ニ五線ヲ引ク又此線ヲ十等分シ横ニ九線ヲ引キ其交叉點ニ符申割竹製二本ツ、四十五本ヲ立テ後チ線ヲ取り去ル

板面ノ中部ニハ使用スヘキ釜石ヲ積載シ置キ釜板ノ動搖ヲ防ク爲メニ鼻ガヘ即チ支ヘ物ヲナシ緣金ヲ一應除去シ其跡ニ粘土（赤土ヲ海水ニテ煉和シタルモノ）ヲ以テ厚サ六分幅四寸ニ塗り廻ル此ノ操作ヲ地塗ト云フ

此ノ塗土上ニ前ノ緣金四本ヲ配置シ四隅ノ交點ヲ栓止メトシ而シテ緣金ノ動搖ヲ防ク爲メ鏝狀ノ隅金ヲ各隅ニ置キ後チ釜石ヲ全板面ニ敷列ス

此釜石ノ間隙ハ粘土（赤粘土ニ食鹽ノ混和物ヲ海水ニテ煉リ混セタルモノ）ヲ以テ充填シ後チ乙字形ヲナセル鈞金ノ一端ヲ粘土内ニ挿入シ符申ニ換ヘ堅固ニ粘土（前同一）ヲ以テ塗り繫キ後チ緣塗（高サ五寸厚サ約一寸五分）ヲナス

以上ノ工程ヲ終レハ釜ノ内ニ松割木約六十五貫匁ヲ一面ニ散布シ鹹水ニテ能ク浸潤セル菰又ハ蓆ヲ以テ其上ヲ掩包シテ割

木ニ點火ス燃ヘ終レハ翌朝マテ其儘放置ス之レヲ釜ノ上焼ト云フ
 翌朝ニ至リ四本ノ石柱上ニ徑一尺長サ八尺ノ松材二本ヲ前後ニ横フ之レヲ笠木ト云フ
 次ニ前ト殆ント同一ノ徑ヲ有スル松材長サ一丈二尺ノモノヲ其上ニ横フ之レヲ轉^{コロス}シト云フ此上ニ松丸太徑三寸長サ八尺ナルモノ九本ヲ横載ス之レヲ小渡ト云フ

此小渡ト乙字形釣金ノ一端トヲ藁繩ニテ懸籠シテ後松根太及釜板ヲ取り去リ翌日ニ至リ本ガヘトテ竈縁ト釜ノ縁金トノ間ニ石又ハ煉瓦ノ支持物ヲ挿入シテ釜ノ墜落ヲ防キテ竈縁ヲ塗り塞ク翌日ニ至リ釜底ヨリ火力ヲ加フ少時ニシテ後チ鹹水ヲ汲込ミ熬熬ヲ開始ス

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル装置、構造及方法 鹹水ヲ釜屋内ニ輸送スルニハ臺壺ノ底側面ヨリ釜屋内ノ瓢箪ニ通スル輸送管(普通竹ノ節ヲ抜キタルモノヲ用ユ)ヲ設ケ壺中ノ鹹水ヲ瓢箪内ニ流出セシム若シ臺壺ノ鹹水充滿シテ瓢箪内ニ充溢スル憂ヒアルニ至レハ臺壺輸送口ヲ閉塞シ得ルノ装置ヲナセリ(圖面參觀)

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法 器具ノ名稱及種類等左ノ如シ

割十能 火 探 鐵製殼出 木製殼出 て こ 棒 鹽 は ね

石 く べ 居 出 鉞 長 鑿 削 おしほぶり とりえぶり

苦 汁 杓 溫 杓(圖面參觀)

割十能 鐵製ニシテ先端扁平ナルモノニ木ノ柄ヲ箵メタルモノニテ竈ノ焚口ヨリ投入シタル石炭ノ油ヲ發シ既ニ燃ヘントスル際さなノ上ニテ兩方ヘ搔キ分ケ火道ヲツケ火力ヲ盛ニスルニ用フ

火探 柄ハ樫ニテ他ハ鐵ナリ其先端ハ曲リタルモノニシテ燃料ノ斑燃ヲナストキ滿扁ニ火ヲ達スル様搔探スニ用フ

鐵製殼出 柄ハ樫ニシテ他ハ鐵製ナリ其先端ハ曲リタルモノニシテ竈下ノ焚殼ヲ搔出ニ用フ

木製殼出 櫻ノ板ニ樫ノ柄ヲ付ケタルモノニシテ搔出シタル殼ヲ取捨ツルニ用ユ

てこ棒 柄ハ樫ニシテ他ハ鐵ナリ其先端ハ分岐シタルモノニシテ焚殻ヲさなへ口ヨリ排出シ空氣ノ供給ヲ増進セシムルニ用フ

鹽はね鍬

柄ハ樫ニシテ鍬板ハ櫻ヲ用ヒ其先端ニ鐵ヲ嵌メタルモノニシテ鹽ヲ搔出場ヨリ他へ移ストキ用フ

石くべ

櫻板ニテ造リ鐵ノ端先ヲ付ケ兩側ニ高サ二寸五分杉板ノ縁ヲ取付ケ樫ノ柄ヲ嵌メタルモノニシテ石炭ヲ竈内へ投入スルニ用フ

投入スルニ用フ

居出鍬

柄ハ樫ニシテ他ハ櫻ナリ居出場ノ鹽ヲ他へ移ストキニ用フ

長鑿

鐵棒ノ先扁平ニシテ釜底ノこらヲ除去スルニ用フ

縁削

鎌様ノモノニ木ノ柄ヲ嵌メタルモノニシテ釜ノ内縁ニ附着セル鹽ヲ搔キ落スニ用フ

れしほぶり

櫻板ニ竹ノ柄ヲ嵌メタルモノニシテ釜ノ鹽ヲ一處ニ押シ集ムルニ用フ

とりえぶり

櫻板ニ鐵ノ端先ヲ取付ケ竹ノ柄ヲ嵌メタルモノニシテ釜中ノ鹽ヲ搔出場ニ搔出スニ用フ

苦汁杓

杉製ノ杓(容量二升位)適宜ノ木柄ヲ嵌メタルモノニシテ苦汁ヲ汲ミ上クルニ用フ

溫杓

杉製ノ杓(容量三升以上四升位)ニ適宜ノ木柄ヲ嵌メタルモノニシテ鹹水ヲ溫釜ヨリ煎熬釜ニ汲ミ入ル、ニ用ユ

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限 煎熬用器具ノ新調及ヒ修繕費等ハ左ノ如シ

品目	新調費	修繕費	保存期限
鐵釜	三〇〇・〇〇〇 円	〇・二〇〇	十年
石釜	二九・八〇〇	〇・〇九〇	三年
溫釜	五五・〇〇〇	〇・二〇〇	三年
押柄	〇・〇九〇	〇・二〇〇	三年
取柄	一五・〇〇〇	〇・二〇〇	三年

品目	新調費	修繕費	保存期限
火探	〇・六〇〇		二年
はね	〇・三〇〇		二年
苦汁	〇・四〇〇		二年
鐵殼	〇・三〇〇		三年
木製殼	〇・三〇〇		一年
釣瓶	〇・四二〇		二年
鹽取籠	〇・二〇〇		一年
こ取	〇・四〇〇		一年
縁取鎌	〇・一〇〇		一年

七 燃料ノ種類、名稱、產地價格及品質 種類ハ石炭、肥前三池、平戸、長門元山産ニシテ其名稱ハ各産出地ノ名ヲ附ス

ルヲ常例トセリ

石炭十六貫ニ對スル價格ハ三池炭 四十五錢 平戸炭 三十四錢 元山炭 二十錢

品質ハ發熱量ニヨリ定ムルモノナレトモ之ヲ試験シ難キヲ以テ判明セサルモ三池産ノ如キハ上位ノ粉炭ナリト認メラル其他モ濱焚キ用トシテハ上位ニ屬スルモノナリ

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

一釜分ノ鹹水ハ比重母氏十七度乃至二十二度溫度十四度乃至二十二度ノモノヲ常ニ二石八斗乃至三石ヲ煎熬ス其比重十七度ノ鹹水二石八斗ヨリノ製鹽ハ差鹽ナレハ概ネ五等ニシテ量目三十二貫容量一石一斗七升眞鹽ナレハ四等ニシテ量目二十五貫此容量一石一斗ヲ得、燃料ハ差鹽ニテ一釜分ニ振即チ二十二貫、眞鹽ニテ二十九貫ヲ消費ス

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合

一晝夜ニ消費スル燃料八釜分即チ十六振トシテ其配合ハ左ノ如シ

二十三池炭 二振 平戸炭 四振 元山炭 十振

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スル爲メ之ヲ濾過スル装置ノ有無、構造及方法 鹹水ニ汚物ノ混入ヲ防ク爲メ

十一 ハ臺壺ノ鹹水カ瓢箪ニ流入スル輸送管口ニ棕櫚皮ヲ覆ヒ其外面ニ厚サ四五寸砂ヲ盛り菰或ハ細目ノ竹籠ニテ包ミ塵芥ノ

混流ヲ防止スルノミニテ甚タ簡易ナル装置ナリ

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 鹹水ヲ煎熬スルモノ二人ニ

シテ晝夜交替ス之ヲ釜焚人ト稱ス然レトモ其就業ノ晝間ト夜間トニヨリ名稱ヲ異ニス則チ晝間ニ就業スルモノヲ統領ト云

十二 夜間ニ就業スルモノヲ隱居ト云フ晝間ノ釜焚人給料ハ日給二十錢三厘夜間ノ釜焚人ハ十九錢九厘ニシテ外ニ晝夜各白米

一升、味噌三十匁、醬油三勺ヲ給セリ每一ヶ年ノ平均煎熬日數ハ二百十九日ニシテ其總賃銀及食料ノ價格ハ左ノ如シ

名	稱	賃	銀	食料	價格	計	備考
晝	釜焚人		四四・四五七		三七・〇二四	八一・四八一	白米ハ一升ニ付十六錢味噌一貫目ニ付二十一錢八厘醬油一升八錢四厘ヲ以テ計算ス
夜	釜焚人		四三・五八一		三七・〇二四	八〇・六〇五	
計			八八・〇三八		七四・〇四八	一六二・〇八六	同前

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量并ニ其收鹽量 一晝夜ノ煎熬ハ九釜乃至十二釜ニシテ鹹水量ハ二十五石二斗

以上三十六石ナリ(方言之レヲ一夜水ト云フ)

茲ニ十釜ニ對スル收鹽量ヲ掲クル左ノ如シ

差鹽ニテ四百二十八貫乃至六百十一貫、眞鹽ニテ三百四十八貫乃至五百四十貫ニシテ等級別一升量ハ五等ニテ二百七十

匁、四等ニテ二百四十匁ナリ

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 鹽田一軒前ノ一ケ年間製鹽總量ハ三十二萬七百七十五斤ニシテ此容量ハ千九百石八斗八升八合ニシテ品質ハ總テ五等ナリ

十四 居出場ノ構造、大小、廣狹 兩側及ヒ背後ハ松ノ八分板ニテ圍ム其高サハ約七尺位天井ハ丸竹ヲ縱横ニ列ヘ其上ヲ菰ヲ以テ覆ヒ煤煙ノ落下ヲ防ク床ハ松丸太二本ヲ横ヘ其上ニ二ツ割ノ竹ノ細繩ニテ編ミタル簀ヲ布ク床下ハ總テ粘土ヲ打チ固メ中央ノ小溝ニ向テ傾斜シ滴出シタル苦汁ノ溝ヲ傳ハリテ苦汁溜ニ流出シ易キ様ニ勾配ヲ附ス

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 當所各濱ハ大抵差鹽ニシテ其煎熬方法ハ結晶釜ニ容ル、前瓢箪内ノ鹹水ヲ釣瓶ニテ汲ミ上ケ鞍轡ヲ以テ溫メ釜ノ甲及乙ニ輸送シ前煎熬ノ鹹水カ結晶ヲ終ル迄鹹水ノ溫度ヲ高メ置キ溫め杓ニテ釜ニ汲ミ込ムナリ鹽ノ結晶ヲ始メントスルトキニ柄振ヲ以テ泡沫ヲ除去スルコト一回ニシテ釜中ニ結晶ノ凸凹ヲ生シタル(焚始メヨリ約二時間)トキヲ見計ヒ前一釜ヨリ搔出場ニ滴出シタル苦汁全部(其量三斗許)ヲ混和シ煮沸ヲ始メタルトキ泡取一回ヲ行ヒ其苦汁量約五割モ減シタル時ニ取柄振ヲ以テ搔出場ニ搔出シ次回鹹水ノ稍々結晶スル迄放置シテ苦汁ヲ滴出セシメタルモノヲ居出場ニ移入シ一晝夜又ハ二晝夜ヲ經過シタル後倉庫ニ運搬ス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷 釜ハ從前重ニ丸石ヲ使用シタリシカ近來ハ總テ花崗石ノ扁平ナル割石ヲ用ユ其接合粘土ハ前記ノ如クニシテ別ニ變遷ノ跡ヲ認メス只昨年八、九月頃當所管内ニ於テ「セメント」釜ト稱ヘ「セメント」ヲ赤粘土ニ配合シテ接合粘土ニ換フルコトヲ創ム竈及使用燃料ハ別ニ變遷ノ跡ヲ認メス

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 該當記事ナシ

十八 一ケ年間ノ平均煎熬日數 管内各製鹽場ノ平均一ケ年間ノ煎熬日數ハ百七十日ナリ

十九 一ケ年間ノ平均收鹽量 管内各製場平均一ケ年間鹽製造高ハ三十一萬九千六百斤ニシテ此容量ハ千九百石ナリ

二十 一ケ年間ノ採鹹及煎熬總費用 上田、中田、下田ノ一ケ年採鹹及煎熬ノ費用ハ左ノ如シ

鹽田位置 上田

廣島縣賀茂郡竹原町三十一番濱
 一鹽田反別 三町五段六畝四步
 甲 採鹹ニ要スル總費用
 一金一千二十九圓〇六錢

品目	數	量	金額	摘要
入換土		四〇、〇〇〇	四〇、〇〇〇 <small>円</small>	一貫ニ付一厘
沼井板		一二、〇〇〇 <small>貫</small>	一二、二五〇	毎年修繕セル分ノミヲ掲ク
粘土		一二、〇〇〇 <small>貫</small>	一二、〇〇〇	
六本木		二二、五〇〇	三、三七五	同
沼井蓆		五、五〇〇	一、〇〇〇	同
沼井瓶		三三、〇〇〇	一、六五〇	同
沼井子		三〇	一〇、二五〇	同
碓		六二〇	四、六五〇	
手引其他ニ要スル竹		七、〇〇〇	三、五〇〇	
手引		一二	一、八〇〇	
もんだれ杓	新調	一二六	一、五〇〇	
うち柄杓	同	一六八	〇、八〇〇	
曳板	同	四	一、二〇〇	
濱鎌		一〇	一、二〇〇	
擔棒		一〇	一、二〇〇	
鐵引		一五	四、五〇〇	
前引		一	二、五〇〇	

(二三) 尾道廳務局竹原出張所ノ部 第三章 製鹽方法

品目	數	量	金額	摘要
二ツ爪		一貫	〇・六〇〇	
樋拔棒		四	一・二〇〇	
歩板		三	一・五〇〇	
すくひ込	修新繕	七〇	一・三〇〇	
寄板	同	一六	〇・九〇〇	
振板	同	二六	一・三八〇	
沼井堀	同	一〇	七〇〇	
荷桶	同	二五	七〇〇	
立木	修新繕	七〇	六・六〇〇	
天秤	修新繕	一	七・二〇〇	
釣瓶	修新繕	一	二・五〇〇	
うつし		一〇	一・五〇〇	
樋瓶		三	一・八〇〇	
石瓶		一〇	七・五〇〇	
赤灰		一	一・三〇〇	
粘土		一	〇・二八二	
人夫		一八	〇・七二〇	
大工		一	五・六〇〇	
濱子給料		一	六・九三〇	
濱子給米		一	三・三三八二	
濱子給スル副食物		一	一・五九〇	
味噌醬油等		一	二・三三六二五	
味噌醬油		一	一・八一九六	
茶		一	一・八一九六	
				耐久五年一ケ年分
				年給
				上濱子一人四五、六六〇、上濱子見習二人四三、五二〇七月モノ四人一人四一、三〇〇、四月モノ一人二五、九二〇
				一石十五圓大工一ケ年分一日一升濱子延人員一、五九〇人一人一日七合五勺
				味噌一貫忽二付二十一錢八厘醬油一升代八錢四厘茶一斤六錢

品目	數	量	金額	摘要
釜煉赤石	一	五〇	三〇〇〇 <small>円</small>	耐久十年一ヶ年分
石灰柱	一	四、八〇〇	〇、六五〇	
石土	一	四、八〇〇	四、八〇〇	
赤土	一	二、七五〇	二、七五〇	
石	一	一、二〇〇	一、二〇〇	
石	一	四、一三九	四、一三九	
釜口	一	〇、三〇〇	〇、三〇〇	耐久二年
釜	一	二、〇〇〇	二、〇〇〇	
溫	一	一、〇〇〇	一、〇〇〇	
溫	一	二、四〇〇	二、四〇〇	
溫	一	二、三五〇	二、三五〇	
溫	一	二、四〇〇	二、四〇〇	
計			一、〇二九、〇六〇	
沼井踏賃	一	一三六 <small>人</small>	一三七、三六 <small>円</small>	一人一日十錢一厘
沼井踏給米	一	三四〇 <small>人</small>	五、一〇〇	延人員百三十六人一人一日二合五勺一石十五圓
濱引賃	一	四〇八 <small>人</small>	四、二二〇 <small>八</small>	一人一日十錢一厘
濱引給米	一	一、〇二〇 <small>合</small>	一五、三〇〇	延人員四百八人一人一日二合五勺一石十五圓
增扶賃	一	二、七二〇 <small>石</small>	四〇、八〇〇	起濱、持濱計五十日延人員一、〇八八一人一日二合五勺一石十五圓
石油	一	〇、一二〇 <small>石</small>	一、五四八	
樋子	一	六	六、〇〇〇	
乙煎熬ニ要スル總費用			一、〇二九、〇六〇	
一金九百七十一圓二十九錢四厘				

品目	數	量	金	額	摘	要
煙突角石		二〇		四〇〇〇	耐久五年一ケ年分	
同割石		一三〇		一四三〇	同	
同粘土管		七〇石		一四〇〇	耐久七ケ年一ケ年分	
同灰土		八〇		〇五九五	同	
同石灰		一五		〇二〇〇	同	
同人夫		一〇		一二〇〇	同上	
同柄振	新調	五〇		七五〇〇		
同能	新調	一		〇二八〇		
同十能	新調	一		〇二四〇		
同火能	新調	一		〇〇九〇		
同箱十能	同	一		〇〇二〇		
同て能	同	一		一五〇〇		
同はね	新調	一		一四〇〇		
同に寄柄	新調	一		一六〇〇		
同石寄柄	新調	一		一〇〇〇		
同に寄柄	新調	一		〇〇三〇		
同石寄柄	新調	一		〇〇一〇		
同に寄柄	新調	一		〇〇二〇		
同石寄柄	新調	一		一二〇〇		
同に寄柄	新調	一		〇〇七五	耐久四年一ケ年分	
同石寄柄	新調	一		〇〇五〇	同	
同に寄柄	新調	一		〇〇八四	同	
同炭寄柄	新調	一		〇〇一二	同	
同て寄柄	新調	一		〇一五〇	同	
同め寄柄	新調	一		〇〇六〇	耐久五年一ケ年分	

内 譯	鹽田位置 中田 廣島縣賀茂郡竹原町二十七番濱 一鹽田反別 一町七段八畝十九步 甲 採鹹ニ要スル總費用 一金九百十六圓二十五錢六厘	計	石炭油	釜焚ニ給スル副食物	釜焚給米	釜焚給料	元山炭	粘炭	三池炭	緣取鎌	鹽取籠	山打鉞	釣瓶	かい込板	かい込桶
		新調 味噌 醬油 茶	四〇〇〇 一二〇 一八〇 四二〇 二七六〇 一〇八〇 四八〇 三〇 一〇一五 一〇〇〇 二四〇〇 一〇八三三	斤一 斤一 斤一 斤一 斤一 斤一 斤一 斤一 斤一 斤一 斤一 斤一 斤一 斤一 斤一 斤一	九七一・二九四 四一・五四八 三二・五八 六三・〇〇 八四・八二 三八・四〇 一九四・四〇 一三七・七六 〇・二〇〇 九〇〇〇 一〇一五〇 一〇〇〇 二四〇〇 一〇八三三	同 三年一ヶ年分 耐久五年一ヶ年分 百斤ニ付二十八錢七厘 百斤ニ付十八錢 百斤ニ付十四錢 通シ日釜焚一人四三・五二〇 全上夜釜焚一人四一・三〇〇 延人員四百二十一人一日一升一石十五圓 味噌一貫二一八、醬油一升八錢四厘、茶一斤六錢									

(二三) 尾道鹽務局竹原出張所ノ部 第三章 製鹽方法

品目	數	量	金額	摘要
入換土		三六、〇〇五	三六、〇〇〇	
沼井板		四〇枚	一二、〇〇〇	
粘土		四、八〇〇	二、〇〇〇	
六本木		二〇〇	七、〇〇〇	
沼井籠		二、二〇〇	五、五〇〇	
沼井菰		一、八〇〇	一、一八三	
沼井子		四〇〇	〇、九六〇	
手引其他ニ要スル竹		四〇	二、〇〇〇	
手引		四〇	四、〇〇〇	
もんだれ杓	新繕	七〇	一、三二〇	新繕一貫二八、番布一代八錢四厘、茶一貫六錢
打柄杓	同	七〇	一、二五〇	取卸一貫二八、番布一代八錢四厘、茶一貫六錢
曳板	同	七〇	〇、九〇〇	取卸一貫二八、番布一代八錢四厘、茶一貫六錢
濱鎌		七	一、四〇〇	取卸一貫二八、番布一代八錢四厘、茶一貫六錢
擔棒		七	〇、五〇〇	取卸一貫二八、番布一代八錢四厘、茶一貫六錢
鐵引棒		二	〇、八四〇	取卸一貫二八、番布一代八錢四厘、茶一貫六錢
二ツ前爪		二	一、〇五〇	取卸一貫二八、番布一代八錢四厘、茶一貫六錢
樋拔棒		二	三、〇〇〇	取卸一貫二八、番布一代八錢四厘、茶一貫六錢
すくひ込	新繕	一五	一、〇〇〇	取卸一貫二八、番布一代八錢四厘、茶一貫六錢
寄板	新繕	四	三、六〇〇	取卸一貫二八、番布一代八錢四厘、茶一貫六錢
振板		四	三、〇〇〇	取卸一貫二八、番布一代八錢四厘、茶一貫六錢
沼井鍬		二	八、〇〇〇	取卸一貫二八、番布一代八錢四厘、茶一貫六錢
沼井堀		二	四、八〇〇	取卸一貫二八、番布一代八錢四厘、茶一貫六錢
沼井鍬		二	一、〇五〇	取卸一貫二八、番布一代八錢四厘、茶一貫六錢

一金九百十八圓九十九錢壹厘

(二三) 尾道鹽務局竹原出張所ノ部 第三章 製鹽方法

内譯

品目	數	量	金額	摘要
釜	一	九石一	三〇〇〇	耐久十年一ケ年分
赤土	一	九石一	三六〇〇	耐久十年一ケ年分
石柱	四	四	二〇〇〇	總費用二圓耐久十年一ケ年分
釣木上下	四	四	二〇〇〇	一人一日十輪一圓
石灰	五	五	〇五〇〇	一人一日十輪一圓
かすかい	六	六	〇六〇〇	一人一日十輪一圓
溫突	四	四	二一六六六	耐久三年一ケ年分
煙割石	三	三	〇九〇〇	耐久十ケ年
同赤土	一	一	〇五〇〇	耐久十ケ年
同人夫	二	二	四八〇〇	耐久十ケ年
同柄振	一	一	一〇八〇	耐久十ケ年
取柄振	二	二	〇四〇〇	耐久十ケ年
十能	一	一	一五〇〇	耐久十ケ年
火能	一	一	〇六〇〇	耐久十ケ年
箱十	一	一	〇六〇〇	耐久十ケ年
はね	一	一	一三〇〇	耐久十ケ年
にね	一	一	二七〇〇	耐久十ケ年
か柄	一	一	〇一〇〇	耐久十ケ年
石寄	一	一	〇三〇〇	耐久十ケ年

修新繕調

要

計	元山炭	粘炭	三池炭	釜焚 ^{味噌醬油等} 給スル副食物	釜焚 ^{味噌八貫目醬油一斗二升二合四勺漬物半挺茶四斤} 飯米	釜焚 ^{四〇八} 給料	釜焚 ^一 給料	縁取鎌	こ ^一 う ^一 ら ^一 落 ^一 シ	鹽取籠	山打鋏	釣瓶	め ^一 や ^一 す ^一 金	か ^一 ら ^一 ひ ^一 さ	て ^一 こ ^一 ぎ ^一 り	饅出シ	か ^一 ら ^一 出 ^一 シ	石割	に ^一 か ^一 り ^一 用 ^一 杓
	二九〇、〇五〇	九八、五五〇	三六、〇〇〇	四〇八	四〇八	一	一	一〇	一	一	一	一	一	一	二	一	二	一	三
	九一八、九九一	四〇六、〇七〇	一七七、三九〇	一〇三、三二〇	三九七、一	六二、二〇〇	八四、八六四	〇、一〇〇	〇、四〇〇	二、〇〇〇	〇、三〇〇	〇、四五〇	〇、二〇〇	一、四〇〇	〇、〇八〇	〇、一五〇	〇、六〇〇	〇、二五〇	一、五〇〇
	百斤ニ付十四錢	百斤ニ付十八錢	百斤ニ付二十八錢七厘	味噌一貫匁ニ付二一八、醬油一升ニ付八錢四厘、茶一斤六錢	延人員四〇八人一人一日ニ付一升一石十五圓	日釜焚通シ一人四一、二八三 夜釜焚一人二九日分一日ニ付一九九				耐久二ケ年一ケ年分					耐久二ケ年一ケ年三十錢		耐久三ケ年一ケ年三十錢及修繕費		

鹽田位置 下田
廣島縣賀茂郡竹原町二十一番濱

一 鹽田段別 二町二反五畝二十九步

甲 採鹹ニ要スル總費用

一金一千一圓二十八錢五厘

(二三) 尾道鹽務局竹原出張所ノ部 第三章 製鹽方法

内 譯

品目	數	量	金額	摘要
入換土		四五〇〇	四五〇〇	
沼井板		四〇	一二〇〇	
粘土		一二〇〇	一二〇〇	
六本木		二〇〇	七〇〇	
沼井籬		一〇〇〇	二〇〇〇	
沼井蕪		一六〇	一〇四〇	
沼井子		一〇	四〇〇	
碓子		三〇〇	三〇〇	
手引其他ニ要スル竹		一〇〇	一〇〇〇	
手引		一五	三〇〇	
もんだれ杓	新調	九〇	一〇〇〇	
打柄杓	新調	九〇	一〇〇〇	
曳板		三	〇七五	
濱鎌		九	一〇八〇	
擔棒		一五	二二五〇	
鐵引棒		一	一五〇〇	
二前爪		二	一四〇〇	
樋拔		一	二五〇〇	
すひ込	新調	一〇	三〇〇〇	
寄板	新調	五〇	一〇〇〇〇	

薪	濱	濱	沼井	沼井	濱子	濱子	大工	水	水	人	粘	赤	石	樋	股	瓢	釣	天	荷	沼	振
扶	引	引	踏	踏	給	給	給	押	揚		土	土	灰	甕	木	瓶	棒	桶	井	井	井
賃	米	米	米	米	米	料	料	車	車	夫	土	土	灰	甕	木	瓶	棒	桶	井	井	井

新修
繕調

五〇日	二〇四合	一〇二合	四〇八人	三四〇人	一三六人	味贈、醬油、茶 濱子ニ給スル副食物 味贈四十八貫七百五十匁醬油四斗八升七合五勺茶六斤	一三、一〇〇合	一、二六〇人	一、二〇〇	二〇〇	二〇〇	三〇石	二〇	二〇〇	二〇〇	三三五	二二	一八三	一八〇〇	三〇	一二
二五〇〇	三〇六〇〇	一五三〇〇	四一、二〇八	五一〇〇	一三七三六	味贈一貫匁ニ付二十一錢八厘醬油一升代八錢四厘茶一斤六錢	一五、〇八三	二五四、三八〇	七〇〇〇	八〇〇〇	一七五〇〇	一、二〇〇	二〇〇〇	七五〇〇	〇・八〇〇	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一六〇〇	一〇〇〇〇	一〇〇〇〇	七二〇〇

耐久三年一ケ年分	同	二年一ケ年分	年	給	耐	濱子一人四日、六六〇上濱子、見習一人四三、五二〇七月モノ四人一人	濱子一人一日七合五勺	味贈一貫匁ニ付二十一錢八厘醬油一升代八錢四厘茶一斤六錢	一人一日十錢一厘	延人員百三十六人一人一日二合五勺一石十五圓	一人一日十錢一厘	延人員四百八人一人一日二合五勺一石十五圓	延人員四百八人一人一日二合五勺一石十五圓	延日數八百十六日一人一日二合五勺一石十五圓
----------	---	--------	---	---	---	----------------------------------	------------	-----------------------------	----------	-----------------------	----------	----------------------	----------------------	-----------------------

品目	數	量	金額	摘要
石炭油		石 〇・二〇	円 一・五四八	
乙 煎熬ニ要スル總費用				
一金八百六圓三十七錢三厘				
赤工土		石 一・二〇	円 四・八〇〇	半
石工柱		二	四・〇〇〇	同 二半
釣木上下桁		一五	四・〇〇〇	同 二半
繩		一八	二・七〇〇	同 二半
釜石		一、五〇〇	一九・五〇〇	
釜土		三〇	一・二〇〇	
石灰		二	〇・二〇〇	
上燒木		三七五	七・五〇〇	
蕙		一二五	五・六二五	
鹽		八〇〇	七・七六〇	
釣金		一五	〇・九〇〇	新調四十五本ヲ要ス耐久三ケ年一ケ年十五本ニ當ル
縁金		四本	二・〇〇〇	新調四本八圓ヲ要ス耐久四年一ケ年二圓
隅金		四	〇・六六七	新調四本二圓ヲ要ス
棚足		六	〇・九〇〇	
かすがい		六	〇・六〇〇	

山打鉞	釣瓶	めやす	がら	てこ	饅出	か	石	に	石	に	は	て	箱	火	十	取	押	同	同	同	煙	温	釜	
		や	ら	こ	ら		か	か	か	寄	ね		十		柄	柄	人	石	赤	角	突			
		す	ひ	ぎ	シ	割	用	柄	振	鉞	鉞	こ	能	搔	能	振	振	夫	灰	土	石	釜	板	
一	一	一	一	二	一	二	二	三	一	一	三	五	五	一	五	三	一	五	五	三	〇	一	二	一
〇・三〇〇	〇・四五〇	〇・一〇〇	一・四〇〇	〇・〇八〇	〇・二〇〇	〇・六〇〇	〇・五〇〇	一・五〇〇	〇・三〇〇	〇・一〇〇	〇・九〇〇	六・五〇〇	一・五〇〇	〇・六〇〇	一・四〇〇	一・五〇〇	〇・四五〇	〇・四五〇	六・〇〇〇	〇・〇五〇	〇・一二〇	〇・九〇〇	九・〇〇〇	六・〇〇〇
耐久二年一ヶ年分																				同	同	耐久十年一ヶ年分		

品目	數量	金額	摘要
鹽取籠	二〇	四・〇〇〇	
こすら落シ	一	〇・四〇〇	
縁取鎌	一	〇・一〇〇	
てこすらし	一	〇・一〇〇	
三池炭	三六、〇〇〇斤	一〇三・三二〇	百斤ニ付二十八錢七厘
粘炭	八一、〇〇〇	一四五・八〇〇	百斤ニ付十八錢
元山炭	二二五、〇〇〇	三一五・〇〇〇	百斤ニ付十四錢
釜焚給料	二人	七九・三二〇	通シ釜焚一人四三、五〇〇釜切一人延日數百八十日一人一日十九錢九厘
釜焚給米	三、六〇〇	五四・〇〇〇	延人員三百六十人一人一日一升一石十五圓
釜焚ニ給スル副食物	味増十貫八百目〇〇一斗八合茶二斤	三・三八一	味増一貫ニ付二十一錢八厘醬油一升代八錢四厘茶一斤六錢
計		八〇六・三七三	

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

鹽二千百四十五石此包裝數四千二百二十五俵(一俵五斗二升入)

代金二千八百八十七圓五十錢(一俵ニ付七十錢)

金二千五百九十八圓二十四錢七厘

生産費

内 譯

金九百十六圓二十五錢六厘

採鹹費

内

品目	數	量	金額	摘要
沼井堀		二一	一〇・五〇〇	
振寄		八	四・八〇〇	
すくひ込	修新繕調	一五〇	八・〇〇〇	
樋		三	三〇・〇〇〇	
二		四	三六・〇〇〇	
鐵		二	一・〇〇〇	
擔		二	一・四〇〇	
濱		七	三・〇〇〇	
曳		七	一・〇五〇	
打		二	〇・八四〇	
もんだれ	修新繕調	七〇	〇・五〇〇	
手引	修新繕調	七〇	〇・五〇〇	
手引其他ニ要スル竹		四〇	一・二五〇	
碓		四〇	〇・九〇〇	
沼井		一三三	二・〇〇〇	
沼井		一八〇	二・〇〇〇	
沼井		二二〇	〇・九六〇	
六本		二〇〇	一・八三〇	
粘		四・八〇〇	五五・〇〇〇	
沼井		三六・〇〇〇	二二〇・〇〇〇	
入換		四〇	七・〇〇〇	
土		三六・〇〇〇	一一・八三〇	

(二三) 尾道鹽務局竹原出張所ノ部 第三章 製鹽方法

品目	數	量	金額	摘要
荷桶	修新 繕	一四三	三〇〇〇	
天秤		二	二八〇〇	
釣瓶		二	一六〇〇	
瓢		一	一〇〇〇	
股木		一	七〇〇〇	
石甕		四	〇七〇〇	每年平均一圓ヲ要ス
赤土		三	六〇〇〇	
粘土		五	〇三〇〇	
人土		五	〇六〇〇	
大工		一	〇六〇〇	
濱子		一三五〇	四〇〇〇	大工給料一ケ年分
濱子		一三五〇	六九三〇〇	上濱子一人四五、六六〇同見習一人四三、五七〇七月モノ三人一人二付四
濱子		一三五〇	三三七五〇〇	一石十五圓大工給米一日一升一ケ年分 濱子一、〇五〇日分一人一日七合
濱子		一、五二五	一七二八七五	味噌一人一日三十匁一貫匁二十一錢八厘醬油一人一日三夕一升八錢四厘
濱子		一、五二五	一六〇二二	茶一斤六錢
濱子		一、五二五	一三七三六	一人一日十錢壹厘
濱子		一、五二五	五二〇〇	延人員百卅六人一人一日二合五勺
濱子		一、五二五	四二二〇八	一人一日十錢壹厘
濱子		一、五二五	一五三〇〇	延人員四百八人一人一日二合五勺
濱子		一、五二五	二六四七五	延人員六百八十人一人一日二合五勺
濱子		一、五二五	一一二九〇	
濱子		一、五二五	二二〇〇〇	
濱子		一、五二五	三二〇〇〇	

金九百十八圓九十九錢壹厘

煎熬費

内

品目	數	量	金額	摘要
釜		九石一	三〇〇〇〇	耐久十年一ケ年分
赤土			三六〇〇	
石柱		四	〇・二〇〇	總費用二圓耐久十ケ年一ケ年分
釣木上下桁		四	二〇〇〇	
石		五	四〇・五〇〇	
かすがい		六	一七〇・六〇〇	
温突		四	二一・六六六	耐久三年一ケ年分
煙		四	一・二〇〇	耐久十ケ年
同割石		三〇	〇・九〇〇	同人員四〇八人
同赤土		一五	八〇・五〇〇	同人員四〇八人
同人夫		二	四・八〇〇	同人員四〇八人
同振柄		二	一〇・八〇	同人員四〇八人
取柄		二	〇・四〇〇	同人員四〇八人
十能		一	一・五〇〇	同人員四〇八人
火搔		一	〇・二〇〇	同人員四〇八人
箱能		四	〇・六〇〇	同人員四〇八人
て能		一	一・三〇〇	同人員四〇八人
はね		九	二・七〇〇	同人員四〇八人
にかり柄		一	〇・二〇〇	同人員四〇八人
にかり柄		一	〇・三〇〇	同人員四〇八人
にかり用		三	一・五〇〇	同人員四〇八人
石割		一	〇・二五〇	耐久三ケ年一個三十錢并ニ修繕費

修新繕

(二三) 尾道鹽務局竹原出張所ノ部 第三章 製鹽方法

品目	數	量	金額	摘要
から出し	二		〇・六〇〇	耐久二年一個三十錢
てこぎり	一		〇・一五〇	
からひき	二		〇・〇八〇	
めやす金	一		一・四〇〇	
釣瓶	一		〇・二〇〇	
山打	一		〇・四五〇	
鹽取籠	一		〇・三〇〇	耐久二年一ケ年分
こすら落シ	一		二・〇〇〇	
縁取鎌	一		〇・四〇〇	
釜焚給料	四〇八		〇・一〇〇	耐久二年一ケ年分
同飯米	四〇八		八四・八六四	日釜焚通シ一人四一、二八三夜釜焚一人三一九日分一日ニ付〇、一九九 延人員四〇八人、一人一日ニ付一升(一石十五圓)
釜焚ニ給スル副食物	四〇八		六二・二〇〇	
三池炭	三六、〇〇〇	味噌一貫目醬油一斗二升三 合四勺漬物半挺茶四斤	三・九七一	味噌一貫目ニ付廿一錢八厘醬油一升ニ付八錢四厘茶一斤六錢
粘炭	九八、五五〇		一〇三・三二〇	百斤ニ付二十八錢七厘
元山炭	二九〇、〇五〇		一七七・三九〇	同 十八錢
			四〇六・〇七〇	同 十四錢
金七百六十三圓				
採鹹煎熬ニ屬セサル諸費				
種目	數	量	金額	摘要
所得稅			三・〇〇〇	
菰及繩代			一二五・〇〇〇	
加地子			五〇〇・〇〇〇	

流通資本	八〇〇〇〇	八〇〇〇〇	年一割
諸 祝	七 度	三五〇〇〇	
費 酒		二〇〇〇〇	

利 益

金二百八十九圓二十五錢三厘

二十二 其他採鹹煎熬方法、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、專賣法實施後進歩シタル點ヲ舉クレハ左ノ如シ

明治三十八年八月頃當所轄内ニ於テ「セメント」ヲ以テ結晶釜ノ築造ヲナシ之レヲ實地ニ應用セシニ其結果大ニ良好ナリシニ付當管内ハ勿論遠地ノ鹽業者モ此釜ニ改築スルノ傾向アリ從來ノ石釜築造法ト大差ナク只改良シタル要點ハ（從來式石釜ノ築造ハ赤粘土ニ鹽ヲ混シ鹹水ニテ煉リ釜石接合用ノ漆喰トナス）「セメント」釜ニアリテハ土砂ニ「ポルトランドセメント」及ヒ石灰ヲ混シ漆喰トナスヲ以テ從テ釜築造後燒キ固ムルノ必要ナキニ因リ大ニ費用ヲ減少ス今從來式石釜ニ比シ「セメント」釜ノ特ニ秀テタル點ヲ舉クレハ左ノ如シ

(一) 從來式石釜築造費用八十圓以上ヲ要スルモ「セメント」釜ニアリテハ六圓二十錢内外ニシテ其築造費約半額ナリ

(二) 從來式石釜ニアリテハ築造後之レヲ燒キ固ムルヲ以テ其使用シタル石ハ其質脆弱トナリ再ヒ使用スルコト能ハサレトモ「セメント」釜ニアリテハ燒キ固ムルコトナキヲ以テ其釜石ハ少ナクトモ二回使用セラル、ナリ

(三) 「セメント」釜ハ焚キ初メニ從來式石釜ノ如キ多量ノ黑鹽ヲ生スルコトナク加フルニ燃料ニ於テモ亦二割ヲ減少セリ採鹹法トシテハ「てらし」濱ト稱シ鹽田ニ接續セル畑地三十坪ノ地ヲ割シ松板ノ箱ヲ作り内部ハ「セメント」ヲ塗り其上ニ粘土ヲ平均三寸通り布キ均ラセリ此中央ニ「セメント」ニテ二寸幅ノ堰ノ以テ全面ヲ二分シ其一方ニ一日分ノ鹹水ヲ容レ一日間天日ニ曝ラシ翌日又之ヲ他ノ一方ニ移シ一日間曝シ合計二日間曝露ス斯クスルトキハ比重一日平均三度上昇濃度

ヲ高ムルヲ以テ之ヲ臺壺ニ送入ス而シテ雨天ノ際ニハ此曝露シツ、アル鹹水ヲ保護スル爲メ送入壺(てらし壺)ニ流入ス
 晴天ナルトキハ復タ之レヲてらしニ汲揚ク曝露ス而シテてらし壺ノ構造ハ赤粘土ニ石灰ヲ混シタルモノヲ以テ其ノ一隅
 直下ニ一日分ノ採鹹水ヲ入ル、大サノ壺ヲ作レルナリ

第四章 製鹽及副産物種類、用途

一 眞鹽差鹽ノ區別及各別ノ數量 眞鹽差鹽ノ區別アル點ヲ擧クレハ左ノ如シ

(一) 煎熬中ノ鹹水カ凡ソ八分以上鹽ノ析出ヲ認ムルニ至レハ前釜煎熬ヨリ得タル滴出ノ苦汁全部ヲ注加シ其注加苦汁量
 カ凡ソ五分以上減少シタルトキ搔出場ニ搔出シ苦汁ヲ滴下セシム之レヲ差鹽トス

(二) 眞鹽ハ差鹽ノ如ク苦汁ヲ注加煎熬セサルモノニシテ其煎熬ノ程度カ差鹽ニ比シ稍々長キノ差アルノミ
 差鹽ト眞鹽トノ煎熬ニ於ケル異ナル點ヲ擧クレハ左ノ如シ

眞鹽

一釜分鹹水量 二石八斗

此比重 十八度

一釜分苦汁量

一釜分煎熬時間 三時

一釜分石炭消費高 百六十斤

一釜分鹽收得量 二百四十九斤

一ケ年生産高 三十三萬二千二百斤

鹽ノ理化學的性質 當所管内ノ鹽質色澤ハ概ネ帶灰白色ナリ然レトモ間々帶褐色ヲナスモノアリ而シテ結晶ノ狀態

差鹽

一釜分鹹水量 二石八斗

此比重 十八度

一釜分苦汁量

一釜分煎熬時間 二時四十分

一釜分石炭消費高 百九十斤

一釜分鹽收得量 二百六十七斤

一ケ年生産高 三十九萬四千六百斤

ハ大抵粗大ナリ粒ノ形状ハ一定セサレトモ砂粒狀及骸子狀ニシテ稍々水ニ溶解スルコト遅キ感アリ且ツ多少ノ不溶解物ヲ混有ス

三 鹽ノ主要用途 管内ニ於テ鹽ヲ原料トシテ他ノ物品ヲ製造スル業ヲ營ムモ殆ント稀ナリシモ唯鹽質ノ佳良ナルモノニアリテハ醬油釀造用ニ供セラレ稍劣等ナルノニ在テハ石灰製造ノ用ニ供セラル其他ハ一般日常ノ食料用トシテ需用セラレ

四 鹽ノ容量ニ對スル重量 鹽ノ重量ハ左ノ如シ

三 等		鹽		四 等		鹽		五 等		鹽	
一斗量	五升量	一斗量	五升量	一斗量	五升量	一斗量	五升量	一斗量	五升量	一斗量	五升量
二、四八四	一、三〇〇	二、三〇〇	一、四〇四	二、四〇〇	一、五〇一	二、八〇四	一、五〇一	二、五五			

五 苦汁ノ用途 當地方ニ於ケル苦汁ノ用途ハ甚タ少ク豆腐製造用及漆喰製造用ニ供スルノミ

六 苦汁利用ノ方法 該當記事ナシ

七 苦汁ノ生産量 鹽田一戸前ノ一ヶ年平均苦汁ノ産出量ハ百四十一石九斗六升ナリ

八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法 當地方ニ於テハ特種ノ貯藏裝置ヲ設ケス殆ント古廢ニ近キ酒樽ニ詰メテ之レヲ貯藏ス

九 苦汁一石ノ賣買價格 苦汁ハ豆腐製造ノ外常時ノ需用ナシ冬期ハ製鹽少ナク從テ苦汁ノ量多カラス之レニ反シ豆腐ノ

製造ハ同季ヲ最トスルヲ以テ此際ニ於ケル一石ノ價格ハ四拾錢乃至五拾錢ノ價值ヲ有スト雖モ初春晚秋ノ候ニアリテハ些細ナル物品ト稀ニ交換セラル、ニ止リ夏季ニ於テハ殆ント之ヲ顧ルモノナキカ如シ

十 苦汁ノ運搬方法及其販路 苦汁ノ運搬方法ハ總テ樽詰トシ船ニテ運搬ス其主タル販路ハ廣島、吳等附近ノ地ニシテ遠

隔ノ地ニ搬出スルコトナシ

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地 該當記事ナシ

十四 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出鹽、釜立ノ鹽等粗惡鹽産出額及其使用方法及價格 鼠鹽又ハ釜立鹽ノ色澤稍々白キ

モノハ之レヲ普通鹽ニ混シテ販賣シ其他ノ粗惡鹽ハ之ヲ鹹水ニ還原シ若クハ肥料、獸皮保存、石灰製造ニ供セリ其販路ハ

肥料ハ附近山間ノ村落ニ、獸皮保存用ハ廣島地方、石灰製造用ハ近傍ノ該製造場トス又其價格ハ十貫目ニ付二十錢乃至二十

六錢ナリシカ專賣法施行後ニ至リテハ殆ント倍額ニ騰貴セリ而シテ其産額ハ鐵釜ト石釜トノ關係及かいさき鹽、泥鹽等ニ

入アリテハ勉メテ之ヲ採取スルト否トニ依リ多大ノ差違アルモ平均一濱一ケ年ノ産高ハ左ノ如シ

鼠鹽及釜立鹽千六百斤 かいさき鹽及泥鹽等千斤

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 從來行ハル、鹽ノ一包裝量ハ左ノ三種ヲ以テ普通トス

(一) 大俵 又ハ本俵ト稱シ容量ヲ五斗二升トス鹽價ト計算其他總テ之ヲ以テ本位トス

(二) 中俵 又ハ二ツ切ト稱シ二斗五升ヲ容ル本俵ノ二分ノ一ニ相當ス

(三) 小俵 又ハ四ツ切ト稱シ容量一斗三升トス本俵容量ノ四分一ニ相當ス

其他五斗一升、五斗、四斗八升入等ノモノアレトモ是等ハ買主ノ特別注文ニヨルヲ以テ極メテ小數ナリ

二、包裝ノ種類、形狀 包裝ノ種類ハ前項記述ノ三種ニシテ其包裝方法ハ小繩ニテ菰ノ一端ヲ粗ラク縫ヒ其部分ヨリ内部

ニ折曲ケ縫ヒタル繩ヲ以テ各縫繩ニ通シテ之ヲ結合シ俵ノ底部トス而シテ大俵ハ六角ニ中俵、小俵ハ桔梗形ニ造リ共ニ

横三ヶ所ニ其俵ノ大小ニ適合シタル繩ヲ二重廻シニシテ之ヲ結ヒ大俵、中俵ニアリテハ更ニ十字形又ハ樽掛ト稱シ三方横

繩ニケ所ニ掛ケタル豎繩ヲ施ス小俵モ遠隔ノ地ニ輸送スルモノニアリテハ買主ノ注文ニヨリ亦豎繩ヲ施スコトアリ口ハ底

部ト同一ノ方法ニヨリ之ヲ捆レリ(圖面參觀)

三 包裝ノ編製方法及其原料 包裝ノ原料ハ總テ藁ヲ用キ而シテ其編ミ方ニハ丸編、平編ノ二種アリ共ニ小サキ藁心繩ヲ

以テ藁二條ヲ編ミ其終リヲ最初編ミ出シノ部分ニ結合シ二重トナシタルモノナレトモ丸編ハ藁ヲ重ネテ編ミ平編ハ藁ヲ並ヘテ編ミタルモノニシテ前者ハ普通ノ包裝ニ使用シ後者ハ二重包裝ノ外皮ニノミ用ユ而シテ此ノ方法ニヨリ製セラレタル

大俵ハ封(編ミタルケ所)六ヶ所ニシテ長サ五尺幅二尺五寸中俵ハ封五ヶ所長四尺五寸幅二尺三寸小俵ハ封四ヶ所長サ四尺幅一尺八寸ナリ

四 各種包裝ノ價格 各種包裝トモ原料ノ時價農業ノ繁閑ニ伴モ其價格ニ多少ノ異同アレトモ概シテ左ニ掲クルモノヲ以テ一般賣買價格トセリ

大俵 ○●〇二六 中俵 ○●〇二〇 小俵 ○●〇一七

五 包裝ハ一重ナルカ二重ナルカ又ハ形狀、大小等販路先キニヨリ差異ノ有無 包裝ノ形狀、大小ハ各仕向地ニヨリテ異リ大俵ハ從來多ク函館若クハ北國地方ニ輸送シ買主ノ希望ニヨリ二重包裝トナスモノアレトモ普通ヲ單包裝トナス中俵ハ

東京、名古屋、伊勢地方ニ小俵ハ地方一般ノ需用者ニ賣捌キ居レリ

六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 從來使用シツ、アル商標及ヒ記號ハ圖ニ示セル如キ二個ノ印ヲ其包裝ニ烙印ス

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 從來鹽仕舞及鹽ノ受渡ノ際ニアリテハ權衡ヲ用ヒス枳及桶(俗ニ斗桶ト云フ)ヲ專用ス枳ハ法定ノモノニシテ現品受渡ノ際ニ使用シ桶ハ杉板ヲ以テ作りタルモノニシテ鹽仕舞ノ際自安トシテ之ヲ使用ス桶ニ二種アリ一ツハ容量一斗三升ニシテ他ノ一ハ一斗入斗概、長サ一尺五寸幅四寸ノ木材ニテ造レリ(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 倉庫ノ構造ハ普通ノ木造瓦葺ニシテ大ナルモノハ奥行三間桁行十間小ナルモノハ奥行二間半桁行五間、四面ハ皆壁ニシテ之ニ四尺又ハ五尺ノ出入口ヲ設ケ引戸ヲ建ツ又桁行ノ中間地上五尺ノ所ニ方二尺位ノ明リ窓ヲ設ケ突上戸ヲ付ス但倉庫ノ位置又ハ附近建物ノ模様ニヨリ出入口及明リ窓ニケ所ヲ設ケタルモノアリ壁ハ柱ノ間ニ割竹ヲ縱横ニ約一寸ヲ隔テ、並列シ繩ヲ以テ緊縫シ之ニ赤土ヲ塗ル倉庫ノ内部ハ區劃シテ二トス第一區域ハ土間ニシテ包裝用諸品又ハ一時包裝鹽ヲ置キ第二區域ハ土間ノ上ヲ板張リトシ又ハ竹簀ヲ敷キ四壁ニハ板或ハ蓆ヲ張り撒鹽ヲ堆積ス
- 第一區域ト第二區域トハ壁ヲ以テ界シ其通行口(一間)ハ横戸二枚ヲ以テ之カ隔ヲナセリ保存ヲ目的トスルト改良ヲ目的トスルニ於テ貯藏方法上何等ノ施設ヲナシタルモノナシ(圖面參觀)
- 二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷程度及狀態 製鹽場ニ於ケル貯藏ノ方法ハ總テ撒鹽トシ倉庫内ニ堆積シ只苦汁ヲ滴下スルノ裝置ヲナスノミ是ヲ以テ鹽俵ノ損傷程度ヲ充分ニ調査シ得スト雖トモ夏季七十日間八十斤俵三俵立トシテ貯藏シタル俵ノ損傷程度ヲ見ルニ上俵ハ其底面ニ中俵ニ於テハ其中央部以下ニ下俵ニ於テハ全部苦汁ノ爲甚タシク着色セシモ運搬ニ堪ヘサルノ損傷ヲ認メタルコトナシ
- 三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若シクハ俵數及積載方法 俵ノ積載ハ其損傷ヲ比較的少ナラシメント欲セハ可成低キヲ可トナセトモ普通大俵ハ立積四俵中俵ハ同六俵マテヲ度程トシ而シテ各俵列相互間ヲ密着セシメ蓆ヲ以テ之ヲ覆フヲ可トス
- 四 一ケ年ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯藏步減及各滴出苦汁量 一ケ年ニ於ケル步減ハ明カナラスト雖トモ夏季七十日間倉庫内ニテ差鹽最初ノ重量ハ二貫五百目容量一斗ニ對シ七十五匁ノ步減ヲ生シ其重量二貫四百二十五匁容量ハ最初ノ量ト大差ナク苦汁ノ滴出量ハ六十五匁ヲ得タリ

- 五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置 居出場ヨリ滴出シタル苦汁ハ其側方ニ埋設シタル苦汁壺ニ流入セシメ敢テ特種ノ採收法ヲ設ケス其貯藏裝置トシテハ副産物種類用途別ノ項ニ記述セリ
- 六 古積鹽ノ製造方法及製造期間ニ於ケル鹽歩減ノ割合 該當記事ナシ
- 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 竹原濱ノ鹽ハ問屋以外之ヲ販賣スルヲ得サルノ舊慣アリ故ニ鹽ヲ買入ル、モノハ數量ノ多寡ヲ問ハス渾テ先ツ問屋ニ對シ其申込ヲナシ問屋ハ其買入數量ノ大小ニヨリ各製鹽者又ハ數人ノ製鹽者ニ對シ之ヲ割當テ包裝ヲナサシメ買主問屋及製鹽者立會ノ上製鹽場ニ就キ俵數等ヲ點檢シ現品ノ授受ヲ了セリ其代金ノ仕拂方ハ即時仕拂又ハ定期仕拂等當初ノ契約ニヨリ一定セサルモ問屋ニ於テ之ヲ受領シ問屋ヨリ各製鹽者ニ對シテ既定ノ相場ニヨリ其代金ヲ支拂ヒ殘額ヲ口錢トシテ自己ノ所得トス又小賣人ト雖トモ必ス問屋ヨリ買入ル、モノトセリ竹原以外ノ濱ニアリテモ問屋ノ設ケアリ然レトモ鹽買入人ハ必スシモ問屋ヨリ買受クルヲ要セス故ニ大取引ニアラサルモノハ大抵直接製鹽者ニ就キ契約シ又ハ小賣ヲナセリ其賣買ノ方法代金仕拂方ハ唯問屋ヲ介立セサルマテニシテ竹原濱ノモノト同一ナリ其問屋ヨリ買受クルモノニアリ代金仕買及テハ賣拂方法等全然竹原濱ニ同シ
- 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 鹽ヲ賣買スル船頭ハ自巳所有ノ船ニ積載シ得ヘキ數量ヲ程度トシ問屋又ハ製鹽者ヨリ鹽ヲ買受ケ之ヲ廣島若クハ防州岩國地方ニ搬出シ其他ノ仲買人又ハ小賣人ニ販賣セルモノニシテ常ニ船中ニ寢食シ且其船員モ子弟若クハ同居家族ナレハ別ニ給料ヲ要セス販賣ノ費用少額ナルヲ以テ鹽價從テ廉直ナリ故ニ顧客ノ信用ヲ博セリ又船頭カ問屋若クハ製鹽者ヨリ鹽ヲ買入ル、モノハ取引ト同時ニ其代金ヲ仕拂フヲ以テ特記スヘキ關係ナシ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 從來ニ於ケル重ナル販路ハ左ノ如シ

直江津、新潟、酒田、土崎、青森、北海道、東京、桑名、名古屋、日向、肥前、廣島、山口縣太
島郡沿海 岩國、三原、

附近村落トス

但廣島、岩國、大島郡地方ハ鹽ノ品質佳良ナルモノヲ嗜好スルヲ以テ其地方ニ販賣スル鹽ハ其買入人直接製鹽場ニ就

キ苦汁ノ差量ヲ半減シ又ハ眞鹽ヲ製造セシムルヲ以テ從テ其價格一俵(五斗二升入)ニ付拾錢乃至拾五錢高直ナリ

四 鹽商人カ鹽業者ニ資本ヲ融通スルノ有無及其方法契約并ニ償却ノ方法 鹽業者ノ内資産ノ豊富ナル者ニアリテハ鹽商

人ニ就キ資本ノ融通ヲ受クルコトナキモ資本ノ薄弱ナル者ハ取引期節前即チ舊盆又ハ歲末ニ於テ往々資金ノ融通ヲ仰ク

トアリ而シテ之レカ契約ニ關シテハ別ニ異ナル習慣ナク單ニ普通ノ貸借證書ニ來ル何月又ハ來年初釜ノ製鹽俵ニ以テ辨濟

スヘキ旨ヲ附記スルノミ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格 鹽ノ價格ハ左ノ如シ

年 別	一石 當	一升 當	年 別	一石 當	一升 當
明治三十五年	一四六九	〇〇三〇	明治三十七年	一四六五	〇〇三〇
同 三十六年	一四五〇	〇〇三〇	平 均	一四六一	〇〇三〇

六 鹽價ノ定メ方

竹原濱ニアリテハ各製鹽者ヨリ一名ヲ互選シ其當選者ヲシテ鹽ノ價格ニ定メシム之ヲ直師ト稱セリ直

師ハ天候及需用供給ノ狀況ヲ斟酌シテ日々鹽ノ賣渡相場ヲ定ム竹原以外ノ所ニアリテハ別ニ直師ナルモノヲ置カス製鹽者

各自ニ於テ之ヲ定ム故ニ其相場自ラ一定セス

七 販賣ノ季節

鹽販賣ノ時期ハ毎年三月末ヨリ北國及北海道ニ搬出セラル、モノ多シト雖トモ七八月ヨリ十二月マテハ

鹽ノ最盛需用期ナルヲ以テ販賣額最モ多ク一月、二月ハ其賣行殆ント無キカ如シ

八 鹽ノ俵數拔キ検査方法 鹽ノ俵數及拔キ俵ノ検査ハ鹽買受人問屋及製鹽者立會ノ上一々俵數ヲ點檢シ後買主ニ於テ其内ノ一俵ヲ選擇出シ問屋其容量ヲ計量ス

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置 前項拔キ俵ノ容量カ一定ノ容量ヨリ不足ナルトキハ其不足量ノ二倍額ヲ俵數ニ應シテ製鹽者ヨリ補ハシム若シ拔キ俵ノ鹽カ一定ノ容量若クハ其以上アリタルトキ又ハ上述ノ如ク不足量ニ對スル二倍ヲ増補シタルトキハ其重量ハ若干輕量ナリト雖トモ買主ハ之レカ不足ヲ訴フルヲ得サルノ習慣ナリ又大俵一俵ハ五斗二升入中俵ハ二斗五升小俵ハ一斗三升入ト稱ス然レトモ其實容量ハ各其二步ツ、ヲ増加セリ又小賣一俵ハ盛楯ナルヲ以テ其實容量ハ殆ント一升三合ヨリ四升四合ニ至ル

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 鹹水ニ對スル鹽ノ見越買ヲナスハ每年末ニ於テノミ行ハル、モノユシテ鹽商人カ需用地ヨリ既ニ鹽ノ注文ヲ受ケ又ハ受クルコトヲ期シ買入ノ豫約ヲナスモノニシテ鹹水ニ對スル鹽ノ見越買ナルモ其實ハ必シモ鹹水ノ現存スルヲ要セス來春ノ採鹹量ヲモ豫測シテ買入ノ約定ヲナシ同時ニ代價ヲ定メテ即時代金ノ仕拂ヲ了スルヲ以テ製鹽者ハ代金ノ受領證ニ春初釜ノ製法ヲ以テ何俵ヲ引渡スヘキ旨ヲ明記シ置キ製鹽ニ至リテ之ヲ買受人ニ交付セリ

第八章 鹽運搬ノ方法運搬賃

一 從來ニ於ケル鹽ノ運搬方法及其各種積載數量 鹽ノ運送ハ多ク船積ミ汽車輸送等ニシテ船積ニハ汽船、帆船アリ汽船ハ函館若クハ北國地方へ運送スルモノニシテ其積載數量ハ概テ大俵三四千以上二萬以下帆船ハ同シク一千以上五千以下トス汽車ニ至リテハ一車七噸積ニシテ大約中俵三百十俵ヲ積載スルヲ常トス

二 各運搬方法ニ依レル各運搬先迄ノ鹽一定量又一定容量ノ運賃及出荷地ニ於ケル手数料、諸掛費、保險料、着荷地ニ於ケ

ル諸掛費用等 船便ニ依リテ鹽ヲ廻送スルニハ着荷地碇泊上ノ便否又ハ常時便船ノ有無等ニ由リ多少差異アリ今其運賃及出荷地ニ於ケル手數料、諸掛費等概略ヲ示セハ次表ノ如シ

仕向地	運		搬		費		手數料	保險料	
	俄ノ種類	汽	汽	船	帆	船		出荷地ニ於ケル諸掛費	百斤ニ付
直江津	大	俄	〇・一三〇	〇・一三〇	〇・一三〇	〇・一三〇	〇・〇六〇	〇・四八〇	〇・〇三〇
新潟	〃	〃	〇・一三〇	〇・一三〇	〇・一三〇	〇・一三〇	〇・〇六〇	〇・四八〇	〇・〇三〇
酒田	〃	〃	〇・一四〇	〇・一四〇	〇・一四〇	〇・一四〇	〇・〇六〇	〇・四八〇	〇・〇三〇
土崎	〃	〃	〇・一四〇	〇・一四〇	〇・一四〇	〇・一四〇	〇・〇六〇	〇・四八〇	〇・〇三〇
青森	〃	〃	〇・〇八〇	〇・〇八〇	〇・〇八〇	〇・〇八〇	〇・〇六〇	〇・四八〇	〇・〇三〇
函館	〃	〃	〇・〇七〇	〇・〇七〇	〇・〇七〇	〇・〇七〇	〇・〇八〇	〇・四八〇	〇・〇三〇
東京	中	俄	〇・〇五〇	〇・〇五〇	〇・〇五〇	〇・〇五〇	〇・〇三〇	〇・四八〇	〇・〇二〇
名古屋	〃	〃	〇・〇七五	〇・〇七五	〇・〇七五	〇・〇七五	〇・〇三〇	〇・四八〇	〇・〇二〇
日名	小	俄	〇・〇五五	〇・〇五五	〇・〇五五	〇・〇五五	〇・〇三〇	〇・四八〇	〇・〇二〇
肥前	中	俄	〇・〇二〇	〇・〇二〇	〇・〇二〇	〇・〇二〇	〇・〇一五	〇・四八〇	〇・〇二〇
廣島	小	俄	〇・〇二〇	〇・〇二〇	〇・〇二〇	〇・〇二〇	〇・〇一五	〇・四八〇	〇・〇二〇
岩國	〃	〃	〇・〇二三	〇・〇二三	〇・〇二三	〇・〇二三	〇・〇一五	〇・四八〇	〇・〇二〇
三原	〃	〃	〇・〇一〇	〇・〇一〇	〇・〇一〇	〇・〇一〇	〇・〇一五	〇・四八〇	〇・〇二〇

備考 廣島、三保、岩國地方へハ帆船積ニアラス舢舨積ナリ

鹽運賃ヲ他ノ雜貨運賃ニ比較スルニ其積載量ノ多少ニ依リテ異同アリト雖トモ概シテ安直ナルカ如シ

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 小作人ハ通常五ヶ年ヲ一期間ト定メ掛受ケ契約ヲナシ其小作料ハ鹽田ノ良否其他種々ノ關係ニヨリ固ヨリ一定セサルモ毎年十二月末日ヲ以テ沼井一穴ニ對シ鹽三俵(五斗入)ヲ納ムルヲ以テ通常トシ專賣法施行後ニ於テハ賠償價格ニヨリ之ヲ換算シテ現金ヲ仕拂ヘリ而シテ年ノ豊凶鹽價ノ高低ハ更ニ何等ノ關係ヲモナサス是小作料ハ前陳五ヶ年ノ平均ヨリ打算シアルヲ以テナリ其他採鹹煎熬ニ要スル諸器具ニシテ地主ノ所有スルモノアレハ併テ之ヲ貸與スルモ修繕ハ勿論日常ノ需用品ハ總テ小作人ニ於テ之ヲ負擔セリ

第十章 組合

一 鹽製造組合ノ組織、規定及沿革 竹原鹽業組合ハ明治十八年五月ニ組織シ(規約寫左ノ如シ)爾來專ラ製鹽ノ改良増進ニ注意シ多ク贏利ヲ目的トセス鹽ノ販路賣捌キニ至リテハ盡ク問屋ニ委ネテ顧ミサルモノ、如シ而シテ本組合ハ藝備鹽業組合規約并ニ十洲鹽田同業會ノ決議ヲ履行シ來リシカ去ル明治三十九年三月ニ及ヒ竹原鹽合名會社ト改メ法人組織ニ變更セリ

竹原鹽業者組合規約

第一條 地 區

賀茂郡下市村ヲ一地區トス

第二條 名 稱

竹原鹽業組合ト稱ス

第三條 位 置

組合ノ事務所ハ下市村九百七十三番次新一番屋敷ニ設置ス

第四條 目 的

第一項 本組合鹽竈三十九戸ハ同盟團結營業シ一人一己ノ私情ヲ捨テ同心協力シ以テ一般ノ公益ヲ圖ルヲ目的トス

第二項 製鹽ノ事業及方法ハ藝備鹽業組合規約并十州鹽田同業會ノ決議ヲ履行ス

第三項 販賣上粗製濫造ノ弊ヲ矯メ價格ヲ低廉ニシ商標ヲ付シ漸次販路ノ擴張ヲ謀ルモノトス

第五條 役員撰擧法

第一項 組合ニ役員ヲ定ムル左ノ如シ

一 組長 一名

一 取組 一名

一 常置委員 一名

一 評價人 三名

第二項 組長ハ鹽田三竈以上ノ所有者ヲ以テ推撰ス

第三項 取組ハ組合ノ投票ヲ以テ之ヲ定ム

第四項 常置委員以下ハ組合ノ協議ヲ以テ之ヲ定ム

第五項 總テ役員ノ任期ハ滿三ケ年トス

第六項 役員ノ俸給ハ會議ノ決議ヲ以テ之ヲ定ム

第六條 役員職掌

第一項 組長ハ鹽業ニ關スル一切ノ事ヲ總理ス

第二項 取組ハ組長ヲ補ケ役員ヲ監督シ常置委員ノ意見及違約者ノ處分ニ係ル事ヲ處斷スルノ權ヲ有ス

第三 常置委員ハ組長及取締ノ指揮ヲ受ケ庶務ヲ整理シ兼テ出納計算ノ事ヲ掌ル

第四 評價人ハ石炭買入製鹽販賣等ニ先チ其時々評價シ販賣ノ權ヲ有ス

第五 裝形 量目 検査人ハ製鹽販賣ノ際検査スルモノトス

第六 俄 購求人ハ俄繩一切之責ニ任ス 委員ハ協會ニ氣メ公選シ選ベキハイヌ

第七 役員ノ職務章程ハ別ニ之ヲ編製ス 委員ハ協會ニ氣メ公選シ選ベキハイヌ

第七條 方 法

第一項 販賣セントスル時ハ評價人ヲシテ販賣スルモノトス 協會ニ氣メ公選シ選ベキハイヌ

第二項 俄形 量目 ノ弊害ヲ矯正セシ爲メ販賣ノ方法ヲ二類ニ分ツ左ノ如シ

第一類ハ其年四月一日ヨリ同十一月迄ヲ總濱賣トシ第二類ハ十二月一日ヨリ翌年三月三十一日迄ヲ員數賣トス

第三項 販賣シタルトキハ鹽業者輪番立會 俄形 量目 検査人實査シ經商標ヲ付シ購求者ニ渡スモノトス

第四項 總テ俄造ハ桔梗形ヲ以テ一定トス

第五項 量目ヲ定ム左ノ如シ

二斗正代 五斗 二升 水色雷鼓

四斗八代 五斗 一升 青雷鼓

大斗八代 五斗 斗 藍雷鼓

正 七 四斗 九升 茶色雷鼓

長斗 四斗 八升 黄雷鼓

齋田 俵 二斗 五升 赤雷鼓

小 俵 一斗 五升 白雷鼓

第六項 前項販賣セシ製鹽ハ必印鑑ヲ附與ス其識別左ノ如シ

五斗二升 一斗五升 赤色雷紋

五斗一升 一斗四升 黄色雷紋

五斗 一斗三升 茶色雷紋

四斗九升 一斗二升 藍色雷紋

四斗八升 一斗一升 青色雷紋

二斗五升 一斗 水色雷紋

一斗五升 一斗 黑色雷紋

第八條 會議ニ關スル規程

第一項 會議ハ本組合ノ利害得失ニ關スル事件及費用支收ノ方法ヲ議定ス

第二項 會員ハ組合員ヲ以テ之ニ充ツ

第三項 會議ハ毎年春秋ニ開キ多數公決ヲ以テ之ヲ實行ス

第四項 總テ會議ニ於テ決議セシ條件ハ其都度縣廳及郡役所ヘ報告スルモノトス

第五項 春秋兩會ニ於テ決議セシ條件中實地差支又ハ至急ヲ要スル件アルトキハ臨時會ヲ開クコトアルヘシ

第六項 春秋會中本縣勸業課員本郡勸業掛員ノ臨席ヲ乞フコトモアルヘシ

第七項 十洲會藝備鹽業會ニ出頭スヘキ委員ハ春會ニ於テ公撰シ置クモノトス

第八項 會議ニ參會セシテ決議ノ條項ヲ拒ムヲ得ス

第九項 會議ノ細則ハ別ニ之レヲ編製ス

第九條 加入者及退去者規程

第一項 加盟セントスル者ハ組長へ申出承諾ヲ得テ加盟シ組合ノ名簿ニ記名捺印スルモノトス

第二項 廢業轉業若クハ其他ニ依リ退去セントスルモノハ事由ヲ組長へ述へ會議ノ決議ニ依ルモノトス

第十條 費用ノ徵收及賦課

第一項 本組合ニ係ル費用ハ總テ組合ニ於テ支辨ス

第二項 本組合ニ係ル費用賦課徵收ノ方法ハ鹽田地價ト反別ニ折半ス

第三項 本組合ニ係ル事蹟及費用決算表毎年一月郡役所ヲ經テ縣廳ニ報告シ同時ニ組合へ報告スルモノ

第十一條 蓄積法

第一項 此規約ヲ確守スル爲メ表信金トシテ鹽田持主ヨリ反別一町歩ニ付金貳圓宛年々蓄積スルモノトス

第二項 蓄積金ハ毎年五月常置委員ニ於テ取纏メ驛遞局へ預ケ置クヘシ

第三項 但シ返付ノ方法ハ滿五ケ年ノ後會議ノ公決ニ任ス

第三項 鹽賣渡シ等有ルトキハ前項但書ノ限外トス

第十二條 違約者處分方法

第一項 總テ規約ニ悖戻スル者ハ金貳圓以上五拾圓以下ノ違約金ヲ出サシム

第二項 組長取締ニ於テ前項ノ場合有ルトキハ臨時處分委員ヲ選舉スルモノトス

第三項 違約金ハ違約者ニ對シ報告ノ日ヨリ五日以内ニ常置委員之ヲ徵收ス若シ之レヲ拒ム者アルトキハ戶長ノ説諭ヲ受ケ尙承諾セサルトキハ其筋ノ審判ヲ受ケルモノトス

第四項 小作人ニ於テ此規約ヲ悖戻スルトキハ本條ニ依リ處分ス若シ小作人ニ於テ拒ムトキハ鹽田持主ヨリ徵收スルコトアルヘシ

第五項 違約金ハ驛遞局へ預ケ置キ有益ノ費途ニ供ス

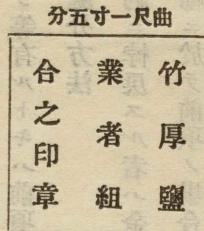
第十三條 此地區内ニ於テ本組合員ト同業ヲ營ムモノハ此組合ニ加盟スルモノトス

但同業組合準則第四條但書ニ依ルハ此限ニアラス

第十四條 本組合ノ資格ヲ以テ營利事業ヲ爲スヘカラス

第十五條 本組合ノ利害得失ニ關シ縣廳又ハ郡役所ヨリ諮問アルトキハ會議ノ決議ヲ經組長ノ名ヲ以テ之ニ應答ス

第十六條 本組合印章左ノ如ク調製シ印影ヲ縣廳郡役所戶長役場ヘ差出シ置クモノトス



第十七條 規約ヲ改正スルトキハ更ニ認可ヲ乞フヘシ

右之條々協議確定シ各自署名捺印シテ後日無異議確守踐行スヘキ旨ヲ證スルモノ也

明治十八年五月

第十一組 養 壽 吉

賀茂郡下市村鹽業者

竹 鶴 知 次 郎

第十二組 本組合ニ附スル...

三 浦 善 與 兵 衛

第十三組 本組合ニ附スル...

頼 俊 直

第十四組 本組合ニ附スル...

竹 鶴 友 三

第十五組 費用ノ...

吉 井 利 三 郎

第十六組 本組合ニ附スル...

松 坂 芳 太 郎

第十七組 本組合ニ附スル...

高 橋 義 太 郎

筆	同	同	同	同	同	同	同	同	同
生									
中	賴	中	三	齋	吉	巽	桐	手	龜
村	戶長日高中一代理	村	村	藤	井	森川義雄代理	谷	鳥	田
				正	半	盛	敬	喜	元
讓	三	二	量	三	三	七	造	四	五
一	郎	郎	三	郎	郎			郎	郎

- 二 鹽販賣組合ノ組織規定及沿革 該當記事ナシ
- 三 燃料其他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

右一章該當記事ナシ

第十二章 輸出入及試驗

一 支那、朝鮮、浦鹽等各方面へノ輸出又ハ試賣若クハ諸外國ヨリ輸入シタル事蹟及沿革 從來韓國へハ每年中俵五六千ヲ輸出セルモ同國人渡來購買シ又ハ他地方商人ノ手ヨリ輸出セラル、ノミニシテ當地商人ヨリ輸出若クハ其他ノ方面へ試

賣セシコト及ヒ諸外國ヨリ輸入ヲナシタルコト等會テナシ

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

右三章該當記事ナシ

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

鹽田位置 賀茂郡竹原町千三百二番地ノ一

鹽田價別 一町七反八畝十九步

鹽田價格 地價ハ七百五十五圓三十錢此時價五千七百圓小作料五百圓一反步當時價三百十九圓九錢小作料二十八圓ニシ

テモ附近田一反ニ比スレハ時價ニ於テ貳百貳拾二圓九錢小作料ニ於テ七圓七拾五錢高値ナリ是レ鹽田ノ收利カ田ノ利得

ヨリ多ク從テ其價格高貴ナリトス