

撫養鹽務局

徳島出張所之部

撫養鹽務局德島出張所ノ部

第一章 鹽田ノ位置、方法及附近ノ地勢、地形

當所管内鹽田ノ位置ハ名東郡齊津村大字南齊田浦村、大字新濱浦村、八萬村大字山城屋濱浦村、沖洲村大字末廣新田村ノ四ヶ村ニシテ戸數凡四百五十戸ノ内製鹽業者二十九人トス

右四ヶ村ハ德島市ノ東南ニ位シ福島及富田浦町ト連絡シ北方約一里ヲ距テ東流スル四國三郎ノ稱アル吉野川ノ支流ニヨリテ自然ニ分割セラレ勝浦川ハ東流シテ其北岸ニ末廣新田、齊田浦村ハ其ノ南ニ又南齊田浦村ノ南方ヲ東流スル御座船川、園瀨川ヲ距テ八萬村大字山城屋濱村及新濱村ニ相對シ園瀨川ハ新濱浦山城屋濱村ニ分割ス小通川ハ南齊田浦村鹽田ノ西方ヲ南流ス其支流數多アリ東南ハ津田山西北ハ一帶眉山其ノ他ノ諸山ヲ控ヘ而シテ池沼ハ一モ存在セス

第二章 鹽業ノ沿革

當德齊濱鹽田ノ開起ハ元和六年舊藩主蜂須賀家政公播洲ヨリ鹽焚夫ヲ招キ始メテ南齊田浦村ノ鹽田ヲ開築セリ當地此地ニ居住スル鹽業者ニ對シ斯業獎勵ノ方法トシテ悉ク諸役ヲ免シ其製品ハ領主ノ御手鹽ト稱セラル之ニ因リテ斯業漸ク發達シ年ヲ逐テ新濱浦、山城屋濱、末廣新田ノ各所ニ鹽田ノ業ヲ創ムル者増加シ以テ今日アルヲ致セリ今其創業ノ年代ヲ舉クレハ南齊田浦村ハ元和六年、新濱浦村ハ寛永年間、山城屋濱村ハ享保二十年、末廣新田村ハ弘化年間ニシテ南齊田濱村及新濱浦村ハ峰須賀氏祖先家政公、山城屋濱村ハ永田豐十郎ノ祖先某、末廣新田村ハ森真太郎ノ祖先彌左衛門ノ創業ニ係レリ慶安元年ノ頃ニハ鹽方役所ノ設置アリテ鹽一俵ニ對シ德島藩銀札一步五厘ノ課税アリシカ寛政年間ニ至リ二分二厘ニ増税セリ然ルニ同六年鹽業利アラスシテ困難甚タシク乃チ官ニ請フテ若干金ヲ拜借シ種々ノ救濟策ヲ講究シ後チ文化四年ノ頃專ラ松葉焚キヲナセシモ以後石炭焚ヲ傳習シ爾來松葉焚キヲ爲スモノ漸ク減シ文政四年頃ヨリ全ク石炭ノミヲ用ユルニ至リ稍々挽回ノ兆

顯ハレントスルニ際シ當時奸商輩出シテ容量不足ノ鹽ヲ賣却スル者多ク爲メニ一般ノ鹽價低落シテ再ヒ衰運ニ陥レリ爰ニ於テ當時ノ鹽役所手代官痛ク之ヲ患ヒ斯業維持ノ策ヲ講シ普ク當業者ヲ懇諭シテ鹽一俵ニ對シ銀札一厘ノ増稅ヲ收メシメ之ヲ蓄積シテ鹽田一町歩ニ對シ銀札何十貫目ト貸付ノ金額ヲ定メ月三朱ノ利子ヲ以テ鹽業者ノ困憊ヲ救フノ方法ヲ設ケ天保三年ヨリ之ヲ實施シテ僅カニ其衰運ヲ挽回セリ而シテ弘化年間舊藩主ハ江戸表ニ鹽問屋ヲ置キ阿洲ノ製鹽ヲ賣捌カシメシカ不便ノ事アリテ僅ニ四五年ニシテ之ヲ廢セリ維新後ハ商方役場ナルモノアリテ鹽ノ検査ヲ掌ル事トナレリ爾來幾多ノ變遷アリシモ之ヲ徵スヘキ記録ハ明治二十五年七月二十五日海嘯ニ流失シ今ヤ舊記ノ徵スヘキモノナク隨テ爾後ノ沿革詳カナラサルモ明治九年地租改正ノ結果ニ依リ鹽田ノ地價ヲ査定シ今日ニ及ヘリ

第三章 製鹽ノ方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類、面積 鹽田總面積 七十四町七反〇二十七步 最小 七反二畝六步 最大 五町二反七畝三步

内左記ノ面積ニ付キ實踏検査ノ結果ヲ示ス

鹽田(入濱)面積 二町二反三畝二十六步

外釜屋、納屋 一畝六步 鹹水貯藏場 六畝步 敷地 一反五畝十六步

二 堤防ノ面積、高低及築造材料 堤防ノ面積 二反三畝步 高サ八尺乃至一丈二尺 幅三間 長サ二百三十間 築造材料 通常ノ土性質ナリ

三 鹽田内溝渠ノ面積 鹽田内溝渠ハ長サ六百三十四間幅平均三尺深サ一尺四寸位ニテ面積三畝十七步各溝渠間ノ距離七間ナリ然レトモ中間ニ鹹水樋管ヲ通シタル箇所ニハ溝渠ヲ設ケス又都合ニ依リ樋管ナクシテ臺貳列毎ニ一溝渠ヲ設ケタル所アリ此ノ如キハ十四間ノ距離ヲ有ス

四 撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井又ハ臺等)ノ構造、面積、個數及大小、高低、配置、施設 撒砂ハ各地多少其ノ性質ヲ異ニスト雖トモ當地使用ノ撒砂ハ津田川口ニ於テ貯積ノ砂ヲ用ヒツ、アリ鐵及礬土ノ如キヲ含ムモ平均合計三・〇以上ハナキモノ、如シ而シテ粘土質ヲ含有スルコト少ナキ爲メ海水ノ浸透ハ速ナルモノ、如シ

五 撒砂(鹹砂)貯藏装置、構造、大小、面積及撒砂(鹹砂)ヨリ鹹水ヲ採取スル方法 浸出スルニハ沼井臺ニヨル而シテ夫婦沼井臺及一個獨立ノ沼井臺アリ普通ニ夫婦沼井臺ヲ用ユレトモ鹽田ノ面積位置ノ關係ヨリシテ一個獨立ノ沼井臺ヲモ設置スルコトアリ

此ノ臺ヲ作ルニハ臺盛柵ナルモノヲ用ヒテ粘土ヲ以テ築造ス(圖面參觀)

六 鹹水輸送装置ノ構造、面積及輸送ノ方法 當地ニ於テ專ラ行ハル、鹹水輸送ノ方法ハ鹽田地盤ニ溝ヲ穿テ其底部及兩側面共ニ粘土ヲ以テ塗り固ム俗ニ之ヲ土樋ト云フ擔桶ヲ以テ鹹水ヲ此土樋ニ移セハ流レテ一方ニ設備セル木製ノ樋中ニ入ル此ノ樋ヲ田堀ト稱ス鹹水田堀ニ滿ツルヲ待テはねつるべヲ以テ鹹水貯藏倉ニ輸送スルモノトス

七 採鹹用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、効用及使用方法 (圖面參觀)

八 採鹹用器具ノ新調費及ヒ保存期限

名	稱	數量	價				小計	保存期限	一ケ年償却金	一ケ年修繕費	最モ多ク修繕ヲ要スル箇所
			最高	最低	平均	均					
曳	板	八	〇・六〇〇	〇・二〇〇	〇・四〇〇	三・二〇〇	四ケ年	〇・八〇〇	〇・五〇〇	小竹ノ修繕	
曳	板	二	一・四〇〇	一・〇〇〇	一・二〇〇	二・四〇〇	四ケ年	〇・六〇〇	〇・二〇〇	曳板ハ尖ノ修繕	
平	シ	八	〇・一四〇	〇・一〇〇	〇・一二〇	〇・九六〇	六ケ月	一九二〇	〇・一〇〇	柄ノ着根	

名	稱	數量	單價			小計	保存期限	消却金	修繕費	最モ多ク修繕ヲ要スル箇所
			最高	最低	平均					
寄柄	振	八	〇・六〇〇	〇・四〇〇	〇・五〇〇	四・〇〇〇	一ケ年	〇・四〇〇	〇・二〇〇	同前及板ノ尖
入柄	振	八	〇・九〇〇	〇・七〇〇	〇・八〇〇	六・四〇〇	一ケ年	〇・六四〇	〇・一〇〇	同前
板木	鍬	六	〇・六〇〇	〇・五〇〇	〇・五五〇	三・三〇〇	一ケ年	〇・三九〇	〇・二五〇	柄ノ着根及柄
小	鍬	六	〇・六〇〇	〇・五〇〇	〇・五五〇	三・三〇〇	一ケ年	〇・三九〇	〇・二五〇	同
掛	杓	二	〇・三五〇	〇・二五〇	〇・三〇〇	〇・六〇〇	三ケ年	〇・三〇〇	〇・一〇〇	同
掛	桶	二	一・二〇〇	〇・八〇〇	一・〇〇〇	二・〇〇〇	三ケ年	〇・六六六	〇・二〇〇	同
壺	あて	二〇六	〇・〇二二	〇・〇一八	〇・〇二〇	四・一二〇	六ケ月	八・二四〇	—	同
もんだれ	杓	六	〇・三〇〇	〇・二〇〇	〇・二五〇	一・五〇〇	六ケ月	三・〇〇〇	〇・一〇〇	同
荷	桶	四	〇・九〇〇	〇・八〇〇	〇・八五〇	三・四〇〇	一ケ年	三・四〇〇	一・〇〇〇	同
壺	リ	一	〇・七〇〇	〇・五〇〇	〇・六〇〇	七・二〇〇	一ケ年	七・二〇〇	〇・一〇〇	同
釣	瓶	一	〇・六〇〇	〇・四〇〇	〇・五〇〇	〇・五〇〇	一ケ年	〇・五〇〇	〇・一〇〇	同
水	車	一	一・一〇〇	一・〇〇〇	一・〇〇〇	一・〇〇〇	五ケ年	二・〇〇〇	〇・二〇〇	羽板ノ破損多キ故ニ修繕
な	籠	五	〇・二五〇	〇・一五〇	〇・二〇〇	一・〇〇〇	一ケ年	一・〇〇〇	〇・一〇〇	同
歩	板	一	二・七〇〇	二・三〇〇	二・五〇〇	二・五〇〇	十ケ年	〇・二五〇	—	同
下	壺	二〇六	〇・七〇〇	〇・五〇〇	〇・六〇〇	三・三六〇	五ケ年	二・四七二	—	同
沼	井	二	二・六〇〇	二・四〇〇	二・五〇〇	五・〇〇〇	十ケ年	〇・二五〇	—	同
鎌	形	二	〇・一八〇	〇・一二〇	〇・一五〇	〇・三〇〇	一ケ年	〇・三五〇	—	同

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形状及面積 (圖面參觀)

十 鹽田地盤ノ構造及性質 鹽田地盤ニ二種アリ其一ハ在來居床ト唱ヘ砂原ヲ搔キ均テシ(通常床土ト云フ)(土砂七分粘土

之ヲ土臺トシテ其上ニ砂ヲ撒布スルモノト他ハ其床土ノ上ニ厚サ二寸内外ノ荒砂ヲ布キタル上ヲ床土二寸餘ユテ叩キ其ノ最上層ニ細砂ヲ撒布スルナリ而シテ其土質ハ濕氣ヲ帶フル時ハ凝結シ乾燥スル時ハ砂土ノ如ク輕脆トナル

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類、性質 撒砂ハ當地津田川口ニ於テ採集セルモノナリ津田川口ハ吉野川ノ支流海中ニ流入スル所ナレハ吉野川増水ノ際流水ノ爲メ堆積セラル、モノナリ吉野川ナルモノハ中世紀層、第三世紀層第四世紀層等ノ土地ヲ流通スルカ故ニ是等各地ノ土砂集合シ來ル而シテ其最下流ニ當ツテ堆積スルヲ以テ尤モ細密ナル砂ナリ

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數 (沼井一臺ニ付キ)

月	別	自	至	月	月	月	月	自	至	月	月	月	月
		九	一	五	二	二	四	二	四	七	五	二	五
容	量	二	石	四	斗	三	石	二	斗	二	石	八	斗
重	量	百	二	十	貫	百	六	十	貫	百	四	十	貫

以上ハ即チ一替リト稱スル一回分ニシテ之ヲ三替ヲ備フルナリ

容	量	量	重	量
七	石	二	斗	九
三	百	二	十	貫
四	百	八	十	貫
八	石	四	斗	四
四	百	二	十	貫

右ノ量ハ最初ノ歲ニシテ其後ハ次ノ如キ割合ニ容ル、モノナリ然レトモ何時タリトモ右量ノ撒砂ハ保有セシム

容	量	量	重	量
一	月	五	月	七
四	斗	八	斗	八
二	十	貫	四	十
四	斗	十	貫	二
四	斗	十	貫	二

此外大風雨ノ爲メ砂ノ流出シタルヲ補フ爲臨時撒砂ヲ散布スルコトアリ

十三 撒砂乾燥ノ時間

自	至	月	月	自	至	月	月	自	至	月	月	自	至	月	月
一	五	月	月	七	五	月	月	七	九	月	月	九	二	月	月
四	時	間		三	時	間		二	時	間	半	四	時	間	

十四 撒砂(鹹砂)浸出装置ニ注入スル海水量及ヒ鹹水又ハもんだれ採收量 沼井臺ニ注入スルハ最初ニ番鹹水即チもんだれハ六斗内外ニシテ之ヲ注入後海水六斗ヲ注加シ鹹水五斗内外ヲ得ル割合ナリ然レトモ或ハ鹹砂ノ乾燥程度ニヨリ一定ナラス

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質

海 水	比	重	温 度
も 鹹 水		一・〇二	一 度 强
ん だ れ		一・三五	一 度
れ 水 水		一・〇八	〇 度

右三種ニツキテハ完全分拆ヲ行ヒシコトナシ

十六 海水引入、排出(水閘)海水汲揚装置及汲揚方法 水閘ハ普通一個ヲ有ス或ハ石垣中ニ木戸ヲ立テ長圓形ノ樽ヲ菰ニ

テ包ミタルモノヲ挿入シ桶稜棒ヲ以テ堤防上ヨリ適宜ニ開閉スルモノアリ當鹽田ニテハ大抵堤防ト鹽田ノ中間ニ大ナル井ノ如キ深キ溜ヲ設ケ外部堤防破難ニ備ヘ其處ニテ栓ヲ水閘ニ施スナリ

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 鹹水採收ニ日持、替持、三ツ持ノ別

アリテ日持ハ毎日操作ヲ爲シテ日々採鹹シ又替持ハ一定鹽田ノ半分ツ、交替シテ隔日採鹹シ三ツ持ハ三分シテ三日目毎ニ採鹹ス然レトモ普通ニハ替持ヲ爲シ夏季炎天ノ際ハ日持ヲナスコトアリ而シテ替持ハ採鹹日數一ケ年百八十日ヲ普通トス故ニ一臺一度トスレハ九十日内外トナル其鹹水採收量ハ一臺平均四斗トシ二町二反ヨリ得ル一ケ年ノ平均量ハ七千四百十六石トナル今月別歩合ヲ舉クレハ左ノ如シ

七、八、九月 四歩 五、十、十一月 二歩五厘 四、六、十二、一、二、三月 三歩五厘

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 採鹹人夫ハ通常濱男、濱女ト稱シ

其内頭領トテ支配人兼濱男ヲナスモノアリ今勞銀ヲ示セハ左ノ如シ

名	稱	員數	單價	金額	備	考
濱	男	一、〇四〇	〇・三三六	三四九・四四〇	一日男八人一濱二十六人	採鹹日數五十濱トス外十五日流シ 一人二十八錢外二割増シ
濱	女	五二〇	〇・二〇二	一〇五・〇四〇	一日女四人一濱二日八人	採鹹日數五十濱トス外十五日流シ
小濱	供	一三〇	〇・二二〇	一五六・〇〇〇	日一人一濱二人	日數同上
男	供	八〇〇	〇・二二四	一一・五六〇	夏分賃増シ六十日分一日八人	
女	供	二四〇	〇・〇一四	四・三六〇	同	
小	供	一〇〇	〇・〇一〇	〇・六〇〇	同	
頭	領	二〇〇	〇・四〇三	八〇・六〇〇	濱二百日見積リ	
計				五六七・二〇〇		

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 採鹹量ハ夏期七、八、九ノ三ヶ月尤モ多量ニシテ且ツ濃厚ナル鹹水ヲ得ラ

ル、ト云フ而シテ天氣好晴ナルニ徵風アル日ハ從テ水分ノ蒸散スルコト比較的速カナリ當地方ニ於テハ西北風尤モ乾燥ニ適スト云フ又夏ハ東風(こち)最モ多ク此ノ風ハ採鹹ニ適セス最モ採鹹ニ適スル風位ハ東南風(ませ)ナリ東南風ノ起ル日ハ朝、地嵐ニシテ午前八、九時頃(いれい)ト稱シテ東風起リ東南風(ませ)ニ變ス次ニ北風ヲ善シトス又稀ニ西風起ルコトアリ此ノ風モ適セサルモノニハアラサルモノ、如シ

秋期ハ北西風適良トシ冬期ハ西風最モ適シ東南風、東風ハ雪雨ニ變シ採鹹ニハ適セス
 春期ハ北南風又ハ西風適シ東風適セス

二十一 一年間ノ採鹹平均日數 十八項ニ述ヘシカ如ク一年間ノ採鹹日數ハ替持テテ百八十日トシ一日ニ半分ニ使用スルカ故ニ其實ハ九十濱ニ相當スルナリ而シテ百八十日中半分持濱ニシテ半分ハ準備濱ニ屬スル日數ナリ其外雨後ノ準日數アリ

二十二 一年間ノ平均鹹水採收量 二町二反歩當リ平均七千四百六十石

二十三 準備及持濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法 最初沼井臺ノ兩側ニ堆積シアル撒砂ヲ投木鍬ヲ以テ鹽田地盤ニ撒布ス之ヲ撒砂ト稱ス後ひきニテ荒鍬引(縦引)ヲナシ曳板ヲ曳キ後チ掛ケ杓ヲ以テ潮水ヲ撒布ス之ヲ呼ヒ水掛トナス而シテ當日ノ操業ヲ終ル翌日朝仕事トシテ隅一鍬ヲ引キ呼ヒ水ヲ掛ケ午前八時頃マテニ之ヲ終ル、朝鍬ト同時ニ潮上ケ(鹹水ノ意)トテ手分ケシテもんだれ壺ニ滴下シタル鹹水ヲ鹽田地盤ニ設ケアル土樋ニ荷ヒ桶ニテ荷ヒ込ムトキハ鹹水ハ土樋ニヨリ溜リニ流レ行クヲ以テ之ヲ刎キ釣瓶ニテ鹹水溜池ニ輸送ス

此ノ操作ハ午前十二時又ハ午後一時頃マテニ終ルモノトス而シテ沼井臺ニハ海水ヲ荷ヒニテ入ルレハ海水ハ砂ニ附着ノ鹽ヲ溶解シもんだれ壺ニ滴下ス之レヲもんだれト稱ス 晝仕事ハ午前八時半乃至九時頃ヨリ午後五時頃ニ至ル仕事ヲ云フ其ノ順序方法ハ午前十一時頃マテニ二鍬引キ均シ呼ヒ水ヲ掛クレハ大約午後一時頃マテニ終ルヘキ仕事ヲ稱シテ晝手入ト云フ 次キハ壺堀トテ沼井臺ノ中ノ砂ヲ臺ノ兩側ニ搔キ出シ堆積シ置ク

翌朝、朝鍬ト稱シテ縦、隅、ちがいがいニ引キ呼ヒ水ヲ掛ケ次ニ持濱ヲ開始ス其ノ仕事ハ横鍬引ニシテ大約午前十一時頃マテニ終リ其ノ上ニ均シ掛ケ隅引ニシテ大約十二時頃ニ終ルヘキモノトス而シテ持鍬ハ縦引カ手入ヲ終リトス

持濱ハ午後一時頃ヨリ三時頃マテナリ當所管内ニ於テハ最初筋寄ト稱シテ沼井一臺ニ入ルヘキ撒砂ヲ女寄柄振ニテ集メ男ハ入柄振ニテ沼井臺ニ入レ其ノ後女ハ壺踏ヲナシ前述ノ操作ヲ循環シテ仕事ヲナス

雨天ノ爲メ流レ濱トナリタル時ハ最初其ノ操作ヲ異ニス 此ノ際ニハ先ツ引起シヲ行フ之レヲ起シ濱ト云フ

其ノ順序ハ横鍬引キ、隅引、横隅引キ、横、隅ちがいがい引、板曳、縦、隅ちがいがい、後呼ビ水ヲ掛ケ乾カシ板曳シ後縦引キヲ行フ即チ起鍬ハ終ルモノトス翌日トナレハ朝鍬引キ呼ヒ水掛ケ横、隅、縦、引キ持鍬トナルヘキモノナリ其ノ後ノ操作

ハ循環シテ前述ト異ルコトナシ

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項

鹹水採收ニ關シ他ノ事項ニ至リテハ種々アリト雖トモ從來ハ只無意味ノ習慣ニ從ヒ多量ニ採收スルヲ目的トスルノミナリシカ專賣法施行以來溝渠ノ浚渫其他清潔ニ注意シ塵埃ヲ除去スルニ務ムルカ如シ今採鹹費中以上含マサルモノヲ揚クル時ハ左ノ如シ

鹽田修繕費其他堤防、水閘、修繕費トシテ

一三三、六〇〇

鹹水溜其他建物ノ修繕費

一〇、二〇〇

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 釜屋ハ皆麥稈葺木造ニシテ其頂上ニ板製箱形ニ穴ヲ穿チテ天窗トシ竈ノ蒸氣ヲ逸走

セシム其建坪大概平均五間平方即チ二十五坪ニシテ其中央ニ竈ヲ築キ釜(石、鐵)ヲ載セ後方ニ溫メ釜及鹹水瀘過用ノ箱ヲ

備ヘ尙後方ニ貯藏場ヨリ送ル鹹水ヲ釜屋ニ溜メ置ク桶ヲ埋メ夫レヨリ瀘過器ト鹹水場桶トノ中央ニアル汲箱ニ入ルハナリ

而シテ右又ハ左ニ煮出場ヲ備ヘ入口ノ左又ハ右ニ石炭ヲ積ミ置クナリ煮出場ノ下ハ全面深サ三尺位アリテ同場鹽ノ苦汁ヲ

滴下セシム又釜ヨリ直ニ鹽ヲ取り揚クル鹽出箱ノ下モ亦同シ

竈ノ穴中ヨリ引キ續キ煙道ヲ設ケ火氣及煙ハ之ヲ通過ス而シテ其上ニ溫メ釜ヲ設置セリ煙道ハ屋裏ノ煙突ニ通スルナリ其

屋外ニ出テントスル個所ニ一ノ鐵板ヲ挿入シ以テ竈中ノ火氣ヲ加減シテ適應ナラシム

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺

釜ハ井上式第五六號ノ銑鐵釜即チ三枚ノ銑鐵板ヲ接續シタルモノ

若クハ普通ノ石釜ニシテ鐵釜ハ深サ四寸乃至五寸幅九尺乃至九尺五寸長サ一丈三尺ヨリ一丈三尺五寸全容量七石内外ニシ


テ石釜ハ全容量五石位ノモノナリ石釜ノ材料ハ讚岐石ニシテ二百五十枚ヲ以テ横九尺縱一丈三尺ニ構造スルナリ各岩石ヲ

接合セシムルニ讚岐壁ト稱シテ讚岐坂田地方ニ天然ニ存在スル山土ヲ練リ合セテ接合セシム其ノ割合ハ石釜築造部ト同一

ナリ其ノ釜土ノ代價ハ當所管内ニ於テハ平均四斗十二錢位ナリ鐵釜ノ裏面ニ塗り付ケル土ハ播洲ヨリ來ルモノニシテ一箱

(二斗位)ノ代價ハ大約八十錢ナリ近來ハ其石ノ四方ニ在ル筋金ノ上ニ板ヲ圍ラシテ縁トスル構造アリ温メ釜ハ通常鹹水三荷入(即チ一石二斗内外)ノ釜形ノモノヲ使用スルモ或ハ鐵製ノ四角釜或ハ長方形ノ容量三石五六斗ヨリ四石六斗入位ノモノヲ使用スルモノアリ

竈ハ同一形ニシテ中央ニさなト稱スル馬脊様ノモノヲ土ヲ以テ作り兩側ニ穴ヲ穿ツ而シテ其中ハ竈ノ口ヨリ空氣ヲ通スル溝ニシテ燃料ハ其上ニ燃サル、ナリさなノ周圍ハ高サ一尺五六寸ニ土ヲ以テ四角ニ作り兩側ニ穴ヲ明ケ槓杆ヲ挿入シさな中ノ溝ニ落シ焚口下ナル石炭殻出口ヨリ出サル、ナリさなノ上部即チ燃燒スル穴ヨリ竈ノ後方ニ煙道ヲ通シテ屋外ノ煙突ニ通セシム(さな馬ノ後方及兩側ハ漸々高クナレリ)(圖面參觀)

三 石釜及竈ノ築造方法及築造後使用ニ至ル迄ノ操作 竈ハ釜屋ノ中央ニ幅九尺縱一丈三尺五寸ニ兩側及ヒ後方ヨリ除々深ク竈口ハ地盤ヨリ三尺深サニ堀リ其上幅三尺五寸深サ二尺長サ四尺五寸位ノ溝ヲ設ケ溝ノ周圍ヨリ粘土ヲ以テ高サ一尺四五寸位ノ馬脊形ノさな馬ト稱スルモノヲ作り其兩側ニハ五個ノ穴ヲ設ケ竈ノ築造終レハ直チニ長サ一丈三尺位ノ九寸角二本ヲ横タヘ其下ニ臺ヲ造リ地盤ヨリ一尺六七寸ノ高サトナシ其上ニ厚サ一寸五分長サ一丈三尺幅一丈ノ敷板(釜板トモ云フ)ト稱スルモノヲ乗セ其上ニこもヲ敷キ一寸五分角ニシテ長サ一丈二尺ノモノ二本同九尺ノモノ二本ヲ其上ニ圍ラシ其内ニ長サ六寸幅四寸五分乃至五寸厚サ一寸五分ノ長方形ノ阿知石ヲ疊ミ粘土六斗石灰三斗食鹽四斗水八斗ノ割合ニテ善ク混合シタル粘土ヲ以テ其間ヲ填充固着セシメ四十九本ノ  狀ノ鈞金ヲ(八寸ノ圓キ棒)一尺二寸ノぼートニテ鈞桁ニ掛ク然ル後チ松薪ヲ其上ニさなニ組ミ點火シテ能ク燒キ石ト石ト固着セラレタル後釜板及ヒ根太木ヲ取除ケ地面ト釜トノ間ニ石ヲ重ネ其上ニ土砂交リノ土ヲ塗り高サ一尺五六寸周圍ヲ作り焚キ立着手前石炭ヲ以テ焚立釜面ニ克ク熱度ヲ與ヘ然ル後鹹水ヲ入焚立ニ着手スルモノトス

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及方法 通常鹹水ハ貯藏場ト釜屋ノ間ニ樋管又ハ小溝ヲ通シ置キ貯藏場ヨリつるべヲ以テ其溝ニ汲ミ入ルレハ直ニ釜屋ニ通シ以テ釜屋ノ一隅ニ埋設セル桶ニ入ルナリ

五 煎煮用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法 (圖面參觀)

種類名稱	員數	數	種類名稱	員數	數
釜十能	二	三	鹽取箱	二	二
てこ火箸	一	二	鹹水溜桶	一	一
石炭穀引	一	一	勿釣瓶	一	一
棒てこ	一	一	溫筭竹	一	二
手が摺こ	一	九	筭出シ拵エ筭竹	一	四
刃が振	一	三			六
柄	一	一			

六 釜其他煎煮用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

名稱	員數	單價	小計	最長	最短	平均	一ヶ年價却金	一ヶ年修繕費
てこ火箸	二	二五〇〇	五〇〇〇	二ヶ年四ヶ月	一年八ヶ月	二ヶ年	二五〇〇	〇〇五〇
棒てこ	一	一五〇〇	一五〇〇	二ヶ年	一年八ヶ月	二ヶ年	〇七五〇	〇〇五〇
平てこ	一	二〇〇〇	二〇〇〇	二ヶ年四ヶ月	一年八ヶ月	二ヶ年	一〇〇〇	〇〇一〇〇
石炭穀引	一	二〇〇〇	二〇〇〇	二ヶ年六ヶ月	一年六ヶ月	二ヶ年	一〇〇〇	〇〇一〇〇
釜十能	三	〇三三〇	〇九六〇	一ヶ年二ヶ月	十ヶ月	一ヶ年	〇九六〇	〇〇一〇〇
石炭穀出鉢	二	〇八〇〇	一六〇〇	一ヶ年二ヶ月	十ヶ月	一ヶ年	一六〇〇	〇〇一〇〇
突ぶり	九	〇一〇〇	〇九〇〇	一ヶ年四ヶ月	八ヶ月	一ヶ年	〇九〇〇	〇〇一〇〇
取ぶり	九	〇一〇〇	〇九〇〇	一ヶ年四ヶ月	八ヶ月	一ヶ年	〇九〇〇	〇〇一〇〇
手がい	三	〇二〇〇	〇六〇〇	一ヶ年四ヶ月	一年八ヶ月	二ヶ年	一〇二〇	〇〇一〇〇
刃が	九	〇二〇〇	一八〇〇	一ヶ年四ヶ月	一年八ヶ月	二ヶ年	一八〇〇	〇〇一〇〇
苦汁桶	一	一二〇〇	一二〇〇	六ヶ年	四ヶ年	五ヶ年	〇二四〇	〇〇一〇〇

(二六) 撫養鹽務局徳島出張所ノ部

第三章 製鹽方法

名	稱	員數	單價	小計	最長	最短	平均	償却金	修繕費
鹹水溜桶		一	一〇〇〇〇	一〇〇〇〇	五ケ年	三ケ年	四ケ年	〇・二五〇	一ケ年
勿釣瓶		一	〇・七〇〇	〇・七〇〇	一ケ年二月	三ケ月	一ケ年	〇・七〇〇	修繕費
鹽	すこつぶ	一	一・五〇〇	一・五〇〇	五ケ年	三ケ年	四ケ年	〇・三七五	修繕費
灰	搗臼	一	〇・八〇〇	〇・八〇〇	一ケ年二月	三ケ月	一ケ年	〇・八〇〇	修繕費
同	槌	三	五〇〇〇	一・五〇〇	十三ケ年	七ケ年	十ケ年	〇・五〇〇	修繕費
鹹水瀘過器		一	四〇〇〇	四〇〇〇	六ケ年	四ケ年	五ケ年	〇・〇三〇	修繕費
竈口	金	一	二五〇〇	二五〇〇	十二ケ年	八ケ年	十ケ年	〇・四〇〇	修繕費
鹽斗	桶	一	一〇〇〇	一〇〇〇	四ケ年	二ケ年	三ケ年	〇・八六六	修繕費
あめ	代桶	一	一〇〇〇	一〇〇〇	二ケ年六月	一ケ年六月	二ケ年	〇・五〇〇	修繕費
石油	代箱	一	一〇〇〇	一〇〇〇	一ケ年六月	一ケ年六月	二ケ年	〇・三九〇	修繕費
鹽取	箱	二	三〇〇	六〇〇	一ケ年	一ケ年	一ケ年	〇・三九〇	修繕費
箆	竹	四	一六〇〇	六四〇〇	五ケ年	三ケ年	四ケ年	〇・八〇〇	修繕費
煮出し拵	へ箆菰	六	〇・三七五	二・〇二五	二ケ年一月	一ケ年	一ケ年	〇・七五〇	修繕費
敷箆	竹	三	〇・五〇〇	一・五〇〇	一ケ年六月	一ケ年	一ケ年	〇・三六〇	修繕費
煮出し場	入れ砂	二	〇・〇一〇	〇・二二〇	一ケ年二月	一ケ月	一ケ年	一・五〇〇	修繕費
鐵	釜	一	三・四七〇	三・四七〇	一ケ年	七ケ年	十ケ年	〇・二二〇	修繕費
同修繕費		一	四〇〇〇	四〇〇〇	十二ケ年	七ケ年	十ケ年	三・四七〇	修繕費
備付費		一	二五〇〇	二五〇〇	十二ケ年	八ケ年	十ケ年	四〇〇〇	修繕費
溫め釜		二	五・六二〇	一一・二四〇	十二ケ年	八ケ年	十ケ年	二五〇〇	修繕費
釣桁	搗石	六	五〇〇〇	三〇〇〇	四ケ年	二ケ年	三ケ年	一一・二四〇	修繕費

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質

燃料ハ皆石炭ニシテ長洲元山炭ヲ主トシ之ニ筑後ノ三池炭ヲ混合シテ使用ス

元山炭(塊炭)ハ燃燒スレハ塊集スル故ニ元山炭ノ上ニ三池炭ヲ撒布シ以テ元山炭ノ燃燒ヲ助クルナリ價格ハ平年一萬斤ニ付三池炭ハ二十八圓元山炭ハ十六圓位ナリ

八 一釜ニ使用スル鹹水容量及製造鹽等級別數量

一釜平均鹹水量製造鹽等級別數量調

容量	比	重	溫	度	製				高	燃料重量			
					容	量	重	量					
五〇〇〇	石	五〇〇〇	—	—	三	等	四	等	三	等	四	等	—
					—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

右ハ鐵釜ノ數量ニシテ石釜ナルトキハ鹹水ノ容量三石八斗乃至四石ニシテ製鹽モ之レニ從ヒテ少ナク燃料ハ鐵釜ト一晝夜ノ數量ハ同シキモ一釜ノ數量ハ元山炭一九九、三池炭三九トナルナリ

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 前項ニ示スカ如ク石炭一釜分二百九十一斤ノ内元山炭二百四十三斤三池炭四十八斤ニシテ即チ使用中元山炭ハ八割一步三池炭ハ一割九步ニ當レリ

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スル爲メ之ヲ瀘過スル装置ノ有無、構造及方法 鹹水ヲ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スルハ一重又ハ二重ニ箱ヲ備ヘ瀘過スル方法ニシテ箱ノ底ニ簀ヲ敷キ菰ヲ蔽ヒ其上ニ砂ヲ置キ再ヒ菰ヲ布クナリ其菰ハ注加ノ際砂ノ凹ムヲ防カンカ爲メナリ(圖面參觀)

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

名	稱	員數	單價	金額		備	考
				一人當	總計		
釜	夫	三五二	〇・三二〇	五六三二〇	一一二六四〇	一日二人煎熬日數百七十六日	
同	頭	一七六	〇・三四〇	五九八四〇	五九八四〇	一日一人同上	

名	稱	員數	單價	金額		備	考
				一人當	總計		
夏分賃増	三人	二四〇	〇〇二〇	〇二六〇	四八〇〇	八十分	
計					一七七二八〇		

右ハ頭領共ニ一日三人交替ニテ從事スルナリ

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量并ニ其ノ製鹽量

釜	數	鹹水比重	鹹水量	等級	製鹽量		備	考
					容量	重量		
九	釜	一・一四	四四〇〇	三	八七〇〇	一四七〇	釜數鐵釜ニテ九回石釜ニテ十一回	
	釜	一・一三		四	五八〇〇	一九八〇		
計					一四五〇〇	三四五〇		

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 (二町二反三畝十六步當リ)

種	別	等		計	備	考
		三	四			
重	量	二五八七二〇	一七二四八〇	四三一二〇〇	内一分減	
容	量	一五三一・二〇〇	一、〇二〇・八〇〇	二五五二・〇〇〇	内一分減	

十四 居出場ノ構造、大小、廣狹 (圖面參觀)

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法

鹹水貯藏場ヨリ釜屋ノ一隅ニ埋設セル鹹水溜桶ニ鹹水ヲ流送シ釣瓶ニヨリテ汲上ケ鹹

水瀘桶ニテ濾シ之レヲ温メ釜ニ入ルレハ燃燒餘熱ニヨリ温釜ニテ鹹水ハ溫度ヲ受ク而シテ釜中ノ結晶鹽ヲ取り出スト同時

ニ温メ釜ニヨリ温マリ居ル鹹水ヲ移シ暫時煮沸シテ其水分ヲ蒸發セシメ而シテ豆汁ヲ釜中ニ投ス此ノ理ハ何故ナルカヲ知

ラサルモ澱粉質ノ作用ノ爲メ鹽ノ結晶ヲ進ムルモノ、如シ而シテ水分ノ蒸發盛ニテ鹽分ノ結晶ヲ見レハ突柄振寄柄振ヲ以

テ鹽ヲ寄セ集メ釜ノ隅ニ裝置セル鹽出箱ニ搔出シ以テ苦汁ヲ垂下セシム次テ直ニ溫メ釜ノ鹹水ヲ注入ス次ニ鹽出箱ノ鹽ヲ居出場ニ移シ再ヒ苦汁ヲ垂ラサシメ二三日經過ノ後包裝ヲ施シ鹽納屋(倉庫)ニ運フナリ
右ハ眞鹽ノ製造方法ナルカ差鹽ヲ製造スルトキニハ煎熬央ハニシテ苦汁ヲ杓三杯位ヲ普通鹹水十杯ニ混シ投入スルナリ
(然シ苦汁三杯ニ鹹水ヲ混スルハ其ノ量一定セス)

十六 從來使用シタル釜及ヒ竈ノ變遷并ニ使用燃料ノ變遷

從來ノ石竈 從來石釜ノ竈ハ總テ山土ヲ以テ築キ前部中央ニ竈さなヲ設ク後部ヲほだてト唱ヘ煙道ヲくぐりト稱ス之レヲ竈拵ヘさな懸ケト云フ

釜塗リ 前記竈ノ上部ニ竈桁ヲ架ケ竈板ヲ敷キ前面長サ十三尺幅九尺三寸ノ筋金(角一寸)ヲ以テ釜面ノ周圍ヲ縛リ釜面河原石ヲ敷キ并ヘ其續目ヲ藁灰及ヒ鹽くづ、藁すさ(釜ノ釣リ繩使用濟ノモノヲ約一寸ニ切リタルモノ)ヲ混シ鹹水ヲ入レ搗キ交セ塗リ合シタルモノヲ以テ填メ其釜面ニ四十五本ノ釣リ金ヲ配置シ周圍ヲ深サ四寸下幅三寸上幅一寸ノ厚サニ右ノ塗材ヲ以テ造ル

釜あぶり 前記ノ手續了ツテ竈あぶりと稱シ釜面ニ松割木數百本(長サ一尺二三寸 角一寸内外)ノモノヲ組ミ此ノ上ニ鹽ノ明キ俵及ヒ濕シ藁ヲ懸ケ點火シテ充分釜面ヲ燒キ堅メタル後掃キ取り更ニ鹽くづヲ摺リ付クルナリ而シテ釜面ノ平坦ヲ保持セシムルタメ四十五本ノ釣リ金ヨリ上部ノ釣リ桁ニ釣繩ヲ掛ケ之レニもじ竹ヲ指シ挿ミねぢ合ハシ以テ釜面ノ高低ヲ平均セシム爰ニ於テ釜揃濟トナル

釜立テ 釜焚立ニ當リ最初鹹水ヲ入ル、前約三時間石炭ヲ緩ク焚キ付ケ漸次火度ヲ進メ最後ニ至リ釜面ニ克ク熱度ノ與エラレタルヲ認メ始メテ鹹水ヲ容ル之レヲ釜立即チ焚付ケトス

此ノ釜立ニ當リテハ最初容レタル鹹水ヲ直チニ沸騰セシメ之レニ鹽くづヲ摺リ付ケ又前記釜揃ヘ手續キノ如ク藁灰ノ搗キタルモノヲ石ノ續目ニ塗リ込ミタル等ノ爲メ最初ノ結晶鹽ハ黑色ヲ帶フルヲ普通トス故ニ石釜ハ焚キ付當日最モ品質惡シ

ク翌日ヨリ漸次良好トナリ其三日目ヲ以テ名付ケト稱シ釜立ノ産鹽額ヲ定ムヲ例トス
右石釜ハ舊河原石ヲ用ユル方法ニシテ明治十六七年ノ頃マテハ專ラ使用シ來リシナリ
河原石ヲ安治石ニ變遷 明治十七年ノ頃ヨリ河原石ヲ廢シ讚岐阪出附近ノ安治石ニ變更ス此安治石ハ切り石ニシテ前記
ノ如ク築造并疊ス此ノ石ノ續目材料ハ藁灰ノ搗キタルモノヲ廢止シ阪出地方ノ山土及ヒ藁ずさら入レ鹹水ヲ混シ搗キ交セ
塗リ合シタルモノトス

已上釜ノ石材及ヒ塗リ土ノ變遷セシハ從來ノ河原石ハ鹽ノ結晶細カニ見ユルモ鹽ニ水分ヲ含ム患ヒアリ且ツ鹹水煮沸ノ點
ニ於テモ沸騰力弱ク之レニ更ルニ安治石ハ比較的沸騰宜シク其爲メ鹹水蒸發量ニ於テ約一割ヲ増加シ鹽ノ結晶ニ於テモ河
原石ヨリハ粉狀少ク太ク見ユ且ツ水分ヲ含ムコト少シ故ニ河原石ニ與フル一晝夜ノ燃料ヲ用ユレハ水ノ焚キ増シ約一割ノ
利アルヲ以テ漸次安治石ニ變遷セシナリ

煉鐵釜ノ試驗 明治二十七年春當所ニ於テ東條芳藏銅板厚サ三步長サ十二尺幅八尺ノ鐵釜(三板續)ノ續目ハ裏座板ヲ付
シ三寸間毎ニ五步鉞ヲ以テ綴リ深サ四寸トス釜面ハ八本ノ釣ぼりと(續六步)ヲ以テ釣桁ニ仕掛ケ釜ノ平坦ヲ保タシム(ヲ
試用セリ其竈ハさなノ上部ヲ平形(平さるト云フ)ニ造リ後部ハ從來ノぼたてくべりヲ廢シ三ヶ所ニ經六寸ノ煙道ヲ設ケ之レヨリ殘
火ヲ溫メ釜ニ送リ漸次煙突ニ至ラシムルモノトセリ

右ヲ以テ焚立ニ着手セシニ鐵釜ノ困難ハ釜裏面ニ煤煙付着シ煮沸ヲ與フル熱度ヲ防ケ反テ竈さなノ上面ノ部分ハ沸騰烈シ
クシテ他ノ部分及ヒ後部ニ至レハ沸騰ノ度合ニ差異ヲ生シ結晶ニ關係スルコト多ク加フルニ鐵釜ハ眞鹽焚キハ製シ得ルモ
一般差シ鹽トシテハ苦汁ノ爲メ釜面ニ糊着スルモノ及ヒ釜面一搬ニ結晶ヲ得難ク且ツ一晝夜ニ對シ前記安治石釜ニ比較セ
ハ鹹水ノ煮揚量ハ約二割ヲ減セリ然レトモ石炭消費額ノ點ニ於テハ鹹水十石ニ對スル量ヲ以テセハ差異ナキモノト認ルモ
鹽ノ結晶均一ナラス裏面煤煙ノ糊着日ヲ追テ甚タシク沸騰妨止ノ度ヲ重ネタリ爰ニ於テ將來普及シ得ルコト困難ナリト認
メ遂ニ約四十日間ノ試焚後ハ全ク中止セリ

石釜ノ釣繩ヲ廢止シ、ぼートヲ用ユ。石釜ニ鐵ぼート（徑五步長二尺五寸）ヲ用ユ。即チ四十五本ノ釣金ニ懸ケ上部ノ釣桁ニ仕懸ケ凡テむゝる仕立（角ねじ）ヲ以テ釣桁ニ釣リ釜面ノ平坦ヲ保持セシムルモノトス。此ノぼート釣ヲ用ヒテヨリ從來ノ釣繩ノ懸ケ替ノ不便及ヒ其都度鹽質ヲ害スル困難等ハ跡ヲ斷ツニ至レリ。

鹹水濾過器ノ裝置。從來鹹水ハ鹹水貯藏場ヨリ底樋ヲ通シ竈室内鹹水溜ニ順次送達セシメ之ヲ直ニ温メ釜ニ入レ次テ本釜ニ移入スル例ナリシヲ現今ハ濾過器ヲ裝置スルニ至レリ。此ノ必要ハ鹹水鹽田採收ノ際混スル泥砂及常ニ塵芥其他鹹水ニ含ム所ノ爽雜物ノ幾分ヲ濾過スルニ効アルニヨレリ。

鑄鐵釜ノ使用。明治三十五年當所ニ於テ始メテ專賣特許井上式鑄鐵釜ノ使用ヲ始メタリ（保存期十年以上）此ノ釜ノ面積ハ普通形ヲ五號ト稱シ（長サ十三尺巾九尺深サ四寸）又六號形（長サ十三尺巾九尺五寸）アリ。全面三枚繼キ厚サ一寸深サ四寸ノ構造トス。此ノ釜ノ裏面ニ十字形ト稱スルモノ八十餘個ヲ仕付ケ全部山土（特許裏塗法用土）ヲ塗付ス。此ノ塗リ方ハ竈さなニ當ル部分ヲ厚サ三分ニ塗リ其橫端及後部ニ至ルニ從ヒ漸次一分半又ハ一分等ニ減ス。此ノ釜面保持方ハ六本或ハ八本等便宜釣リぼート釣桁ニ仕懸クルニアリ之レヲ從來ノ安治石釜ニ比較セハ鹹水ノ焚キ増シ一晝夜間少ナクモ五步ヲ増加シ鹽質ニ於テモ稍ヤ右ニ出ツルモノト認ム創業ノ場合ハ不熟ノ結果煎熬及裏塗リ方ニ多少ノ困難ヲ感セシモ漸次便利ノ方法ヲ悟リ現今過半ハ此ノ釜ヲ使用シ尙續々増加ノ見込ミアリ。

以上略述ノ如ク釜竈ノ變遷ハ河原石釜ヲ第一期トシ第二期ハ安治石第三期ハ鑄鐵釜ト變遷シ其他竈ノ構造ハ漸次稍ヤ便利ヲ計リ舊法ノ面目ヲ改ムルコトナレリ。

燃料ノ變遷。燃料ハ明治初年ノ頃迄ハ十中二三ハ松葉束及割リ木ヲ石炭ニ混用シ石炭ハ重ニ九州、長崎、平戸附近ノモノヲ用ヒ中國石炭ハ少數ナリシモ爾來年ヲ追テ中國炭ノ使用増加スルニ從ヒ九州炭ノ減少ヲ見ルニ至レリ而シテ重ニ中國炭ヲ使用スルコトハ明治二十四、五年ヨリトス然レトモ最等ハ皆さへものト稱シねばりものノ類ハ從來ノ三池及長崎附近ノモノヲ以テ三池炭ノ代用及筑前ノ類ヲ使用スル等常ニ三池其他ノモノト代用或ハ混合シ來リシニ約三年前ヨリハ此ノね

ばりものニ限リ三池炭ヲ共同購入ノ手續ヲナシ専ラ使用スルコト、ハナレリ
 石炭ヲ輸送シ來ル船舶ハ重ニ廣島縣其他附近ノ者ナリシカ明治二十四、五年ノ頃ヨリ當地附近ノ船舶ヲ以テ輸送シ來ルコト漸次其數ヲ増加シ現今ニ於テハ三池石炭ヲ除ク外他府縣船舶ニヨルコト少シ依テ石炭使用ノ上ニ於テハ従前ニ比シ稍ヤ便利ヲ得ルモノト認ム

十八 一年間ノ平均煎熬日數 百七十六日

十九 一年間ノ平均收鹽量 十三項ニ記セリ

二十年 一年間ノ採鹹及煎熬總費用

採 鹹 費 用

器具、器械、修繕及償却金	上 田	四一・五三八	中 田	四三・三一六	下 田	四五・二八〇
鹽 田 修 繕 費		一一・三六〇		一三・〇二五		一四・五二〇
鹹水溜其他建物費		一〇・二〇〇		一〇・二〇〇		一〇・二〇〇
濱 人 夫 勞 銀		七〇・五七四		七一・〇五〇		七二・〇六八
計		八八一・〇七八		八九四・一四一		九二一・三六〇

煎 熬 費 用

器具、器械、修繕及償却金	上 田	八七・二六五	中 田	八七・二六五	下 田	八七・二六五
釜場及貯藏場修繕費		二八・八五六		二八・八五六		二八・八五六
薪 炭 費	元山炭	六六・四八五		六七・八一〇		六九・一六八
	三池炭	二六・五六九〇		二七・〇三八〇		二七・五七八〇

釜 焚 人 夫〇勞 銀	一九一〇〇〇	一九一〇〇〇	一九一〇〇〇
計	一、二、三、七、六、二、一	一、二、五、五、六、〇、一	一、二、七、四、五、六、一

二十一 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 鹽田ニ關シテ進歩シタル點ハ在來居床ト稱シ二層ナリシヲ近年ニ至リ自然ノ砂床トノ間ニ三寸乃至五寸ノ厚サニ細砂ヲ敷キ三層トナシタルコト及鹽田ノ溝ノ兩側ヲ板又ハ練瓦ヲ以テ築キタル事

將來改良ヲ要スヘキ點ハ鹽田間ノ土堤ニアル畑又ハ荒地ニシテ肥料其ノ他塵芥等流水ノ際鹹水ニ混和シ從テ鹹水ヲ粗惡ナラシムルノ嫌アルヲ以テ是等ヲ禦カントセハ玉土手ヲ築キ鹽田ヲ區劃セハ蓋シ製鹽ノ品質ヲ良好ナラシムルヲ得ン乎

釜ニ關シテハ從來ハ花崗石ヲ集メ釜ヲ建造セシカ近年ニ至リ阿知石ト稱シ厚サ一寸五分ノ長方形切石ヲ用ヒテ築造スルニ至レリ而シテ又井上式ノ鐵釜ヲ使用スルモノ漸ク多キヲ加ヘタリ

釜ヲ改良スヘキハ石釜ノ周圍ニ板ヲ置キ以テ鹹水ト釜縁トヲ接觸セサラシムレハ從來ノ灰ヲ混スル釜立鹽ノ品質ヲシテ良好ナラシムル効アリ

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 當所轄内ニテハ眞鹽製鹽ハ僅少ニシテ差鹽多數ヲ占メ殆ト二ト八ノ割合ナリ而シテ此レ等眞鹽製造者ハ眞鹽ニ限り差鹽製造者ハ差鹽ニ限ラレ居レハ其歩合定メ難シ故ニ一定反別ニ對シ眞鹽ヲ製造スル時ト差鹽ヲ製造スル時トノ割合ヲ定メ調査スレハ左ノ如シ

一、眞 鹽	容 量	二、五五〇石	量 重	四三〇、二二二
-------	-----	--------	-----	---------

一、差 鹽 容 量 三、〇〇〇石 重 量 五〇六、二五〇

即チ眞鹽ハ差鹽ノ一割五歩減トナルナリ

鹹水ト混和スル苦汁ノ割合ハ各營業者ニヨリ一定ナラサルナリ

二 鹽ノ理化學的性質 鹽ノ理學的性質、鹽ノ結晶ハ乾濕ニヨリテ日毎ニ一定セス當所管内ハ普通四、五等鹽ナリ

機械的ニ砂及石炭灰又ハ地方ノ狀況ニ因リ種々ノ塵芥等ノ混和スルモノアリ

色澤、白色、灰白色、灰褐色、灰黑色等ナリ

三 鹽主要ノ用途 當所轄内ニ於ケル産鹽ノ用途中其主ナルモノヲ舉クレハ日用梅漬、澤庵漬、ごま鹽等トシテ用ユ次ハ

魚類ノ鹽漬尤モ多ク用ヒラレ是等ハ主ニ四、五等鹽ナリ味噌、醬油ノ原料ハ三等鹽以上ノモノナリ五等鹽及等外鹽ハマレ

ニ間接肥料トナスモノ、如シ

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量(一石當リ)

重	量	二 等	三 等	四 等	五 等	等 外
		二七〇	二七五	二八〇	二八五	二九〇

五 苦汁ノ用途 當地方ニテハ苦汁ハ豆腐製造用、肥料用ニ供ス

六 苦汁利用ノ方法 豆腐ニ使用スル豆ノ汁ニ差スモノニシテ肥料ニハ其儘田畑ニ他ノ肥料ト同様ニ撒布ス

七 苦汁ノ生産量 一晝夜ノ製鹽高ニ對シ苦汁三石七斗六升ニシテ一定反別ニ對シ煎熬日數百七十五日トセハ六百五十八

石四斗ノ生産量ヲ得ヘシ

八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法 苦汁ハ鹽出箱ヨリ垂ルモノハ埋メタル箱ニ入レラレ差鹽製造ノ時ハ之レヲ汲ミ出スナリ

殘リハ居出場ノ下ニ垂レタルモノト共ニ貯藏スルナリ其貯藏場ハ居出場ノ下全部三尺位ノ溜リニ造リテ粘土叩キトシ其吸

收ヲ防ケリ

九 苦汁一石ノ賣買價格 苦汁ハ從來一荷(四斗)一錢五厘乃至二錢ナリシカ本年ハ鹽ノ産額少ナキ爲メ苦汁ノ價額非常ニ

騰貴シ當地ニテモ四錢乃至六錢ノ高價ニ達セリ一石價額左ノ如シ

平 年 一石ニ付 金三錢八厘乃至五錢 本 年 一石ニ付 金拾錢乃至拾五錢

十 苦汁ノ運搬方法及其販路地 苦汁ハ當地地方ニテハ重ニ豆腐製造用、肥料用等ニ使用スルモノユシテ使用者自ラ小船又

ハ肥料桶ニテ運フナリ或ハ仲買人アリテ大阪ニ運搬スルコトアリ上荷船ニテ四十石乃至五十石積ノ船ニ苦汁ヲ其儘別ニ容

器ニ入レスシテ汲ミ入レ運フナリ而シテ販路先ハ地方及大阪等ナリ

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、かいささ鹽、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽産出額其使用方法、販路及價格 釜立鹽ノ如キハ釜ノ種類ニ

因リ異ナリ石釜ニ在テハ四百斤内外鐵釜ハ最初ノ一釜ニシテ其數量ハ八十斤内外ナリ其他ハ鹽くずト稱シテ鹽出箱ノ下及

居出場ニ附着セルモノ并ニ包裝ノ際撒落セシモノヲ掃集メシモノ一晝夜十五斤内外ニテ一ケ年ニ千六百四十斤ヲ出ス一俵

三十一斤入七錢ニテ代價五圓九拾六錢ナリ而シテ釜立鹽ハ鹹水ニ戻シ鹽くずハ右ノ代價ヲ以テ肥料用トシテ農家ニ販賣ス

ルナリ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 左ノ三種ニ區分シ來レリ

三 斗 入 五十斤、六七五

二斗五升入

四十二斤、一八七五

一 二斗二升五合入

三十七斤、九六八七五

二 包裝ノ形狀、種類 包裝ハ從來ヨリ俵ニシテ其材料ハ藁ナリ

三 包裝ノ編製方法及其原料 包裝ノ原料ハ藁ニテ三筋ノ繩ヲ以テ編ミタル菰ナリ(圖面參觀)

四 各種包裝ノ價格 菰一枚壹錢五厘乃至一錢七厘ニシテ繩共ニ二錢内外ナリ

五 包裝ハ一重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ニ依リ 包裝ハ一重ヲ用ユ其形狀ハ良々扁平ニシテ

縦八寸三分直徑一尺三寸内外ナリ從來ハ販賣上多少相違セシモ現今ハ同一ナリ

六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 從來一俵ノ鹽ヲ量ルニ斗桶二杯ヲ以テセリ故ニ斗桶ノ容量ハ二斗五升五合ノ二分

ノ一即チ一斗二升七合五勺及三斗俵ノ二分ノ一即チ一斗五升等ニテ一斗二斗ノ如キ楯ハ行ハレサルナリ

斗桶ハ下部ヨリ上部ニ漸々小サクナリタルモノニテ口ヲ小サクセリ其理由トスル處ハ俵ニ移シ入ルノ際口先小ナルヲ便ナ

スルニ因レリ其材料ハ檜トス(圖面參觀)

第六章 藏貯方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 倉庫(納屋)ハ一個獨立ノモノ稀ニシテ釜屋ニ接近シテ建テラレ概ネ居出場ノ後方ニ

設ケ釜場ヨリ三尺内外高サノ壁床ヲ築カレ居レリ其構造ハ重ニ石炭殻ヲ中ニ敷キ上部ニ土砂混合土ヲ敷キ或ハ土砂混合土

ノミヲ以テセルモアリ間口四間奥行三間内外ニシテ裏口ハ多ク鹽ヲ積出スノ便利ヲ謀リテ河口ニ望メリ一時ノ貯藏ニ過キ

ス
二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷程度及狀態 當所轄内ハ包裝鹽ノミナリ積鹽ニ菰ヲ以テ蔽フ位ナリ積方ハ四重

又ハ五重トナス包裝鹽ハ包裝後日數ヲ經過スルトキハ其下部ハ濕氣ヲ帶ヒ下層ノ一二俵上部ノ重ミニヨリ包裝横ニくずル
ハコトアリ

三 包裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 從來ヨリ二斗以上三斗ノ包裝ニシテ積載方法ハ前項ノ如ク五俵
ヲ普通トス

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 一年間ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯藏容量及重量ノ步減及苦汁
滴出ノ量ハ實驗シタル事ナシ唯差鹽ニ對シ三十八年十二月二十三日差鹽五等鹽一升容量器ニヨリ二斗ニ就キ其後二十日間
ヲ經テ試ミシニ一斗八升トナリタルヲ認メタリ故ニ之レヲ一石ニ算出スレハ九斗トナル割合ニシテ即チ一割減ナリ
重量二斗ニ付キ五貫七百五十匁二十日間ノ後五貫百五十匁トナレリ之レヲ一石ニ算出スレハ二十八貫五百ノモノ二十五貫
七百五十匁トナル割合トナリタルナリ

苦汁滴出ノ量ノ如キハ實驗シタルコトナシ

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置 苦汁採收方法ハ最初煮詰釜ヨリ鹽出箱（釜ノ側ニ備ヘタル箱ニテ底ニハ竹簧ヲ敷キタル
モノ）ニ入ル、トキハ其下ニ埋メタル箱ニ滴下スルナリ又其鹽ヲ居出場ニ移シ入ル、トキハ居出場ノ裝置ニ於テ示セルカ
如ク苦汁ハ下ノ砂ヲ濾過シ竹簧ヲ通りテ其下ニ粘土ヲ以テ叩カレタル溜リニ入ル或ハ別ニ煉化石ヲ以テ築キ粘土ヲ以テ叩
キ現ニ造築シツ、アルモノアリ外貯藏場ヲ別ニ備ヘタルモノナシ

六 古積鹽ノ製造方法及製造期間ニ於ケル鹽步減ノ割合 當德齊鹽ハ俵積ニテ直チニ積ミ出スモノ、ミニシテ古積ノモノ
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 當地從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法ハ合同販賣及ヒ銘柄ノ二種ニシテ合同ニ關スルモノハ問屋仲買人カ各製造者ニ就キ時價ノ相場ヲ協定シ積引時期ヲ定メ約定金幾分ヲ拂ヒ込ミ本般(他府縣輸出)積入レニ際シ鹽ヲ一場ニ集メ豫メ定ムル升取人カ抽籤採リニテ二百俵毎ニ一俵ノ検査ヲナシ容量二斗五升五合ヲ計リ引渡スヲ例トス此場合ニ於テ不足ノ容量ハ追加スルモ超過ニ屬スルモノハ引渡サス
- 又銘柄販賣ニ關スルモノハ仲買或ハ船頭各鹽業者ニ就キ前記検査ヲナサス積引スルモノニシテ代金仕拂ノ如キハ何レモ其積引ノ都度仕拂フモノナリ
- 問屋トハ普通ノ仲買人ヨリ資金ノ多キ商人ニシテ仲買人及ヒ船頭等ノ買ヒ集メタルモノヲ五分口錢或ハ六分口錢ト稱シテ資金ノ五分或ハ六分ヲ與ヘ買求メ他府縣へ輸出シ或ハ地方小買人ニ賣却スルモノナリ
- 仲買ハ製鹽者ヨリ買集シ問屋ニ賣込ミ或ハ自ラ小賣人ヲナス
- 是等仲買人ハ鹽價ノ高底ニヨリ或ハ仲買人トナリ又ハ小賣者トナル所謂兼業ノ有様ナリ
- 二 鹽ヲ賣買スル船頭ノ習慣及船頭ノ鹽ヲ賣買運搬スル方法、船員ノ給料、船頭ト鹽商トノ關係 船頭カ鹽ヲ賣買スルハ仲買人ニ就キ買求メ一俵ニ付運賃及口錢ヲ取りテ着荷地ニテ販賣スルヲ常トス運搬ハ百石ヨリ百五十石位ノ船ニテ七百俵ヨリ八百俵ヲ積ムナリ
- 船頭ハ鹽注文ノ際先キニ半額ノ鹽代ヲ送金シ現品授受ノ際殘金ヲ渡スナリ
- 船員ノ給料ハ月五圓内外ニシテ船頭ノ外船員ハ一名ナリ船頭モ雇人ナル時ハ月八圓位ナリ而シテ毎年舊九月二十五日ヲ給料ノ確定スル日ナリトス

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 從來ニ於ケル鹽ノ販路地ハ當國六分ヲ占メ他ハ重ニ東京、紀州、淡路、遠州等ニシテ神戸、大阪ハ僅少ナリ用途ヲ定メテ注文スルモノハナシ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無及其方法、契約并ニ償却ノ方法 鹽專賣法實施以前鹽商カ鹽業者ニ資金ノ融通ノ慣習ハ其契約當時ヨリ積引時機ニ對スル期間ヲ定メ販賣約定鹽ノ多寡及協定價格ノ如何ニヨリ代金總額ノ半額或ハ全部ヲ融通スルモノニシテ只其實行ヲ期スヘク別ニ制裁法ヲ設ケス而シテ償却方法ハ全部積引時ヲ以テ終了スルモノ、如シ從來ノ習慣ニ依リ別ニ契約書等ナシト云フ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格

一、濱相場一石當リ一圓四拾四錢(二斗五五即チ六貫八〇〇入三三六〇)

二、小賣相場一升當リ二錢五厘乃至三錢

六 鹽價ノ定メ方 當地方鹽ノ本場タル撫養ハ從來東京相場ニ依リ左右セラレ當所轄内モ亦撫養ノ鹽相場ヲ標準トシテ定メラレタリ其高低アル毎ニ總代會議ヲ開キ以テ定價ヲ定ムルモノトス而シテ總代ハ製鹽業者二十九名ニ於テ之ヲ撰メリ

七 販賣ノ季節 鹽販賣最盛期ハ七月、八月、十月トシ最衰期ハ三月、四月トス其他ハ盛衰ナシ

八 鹽俵數拔キ検査方法 検査ノ方法ハ技手專業課ノ者ト立會ノ上舟積ノ儘適當ナリト認ムル俵ヲ取り検査ス(百ニ付キ一俵ノ割合ナリ)即チ一俵ヲ解裝シテ一升樹ヲ以テ量リ一俵二斗五升ナレハ合格トス

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置 當地ニテ賣捌クモノハ勿論信用ニテ其商標ニ依リ賣買スルノミニテ

二斗及二斗五升五合トシテ賣買セシモノナリ他地方特ニ東京積出ノ如キモ其步減ヲ察シテ増量等ヲナセシコトナク前項ノ如ク二斗五升五合入俵ヲ試量六貫八百ト定メ着荷地ニ於テハ六貫五百ニテ検査濟ヲ爲シ其差一俵三百目ヨリ自然ノ步減ヲ差引殘量アリトセハ船頭ノ利徳トセシモノナリ故ニ此等ハ稱呼實量共ニ二斗五升五合俵ナルモ東京地方ニテハ二斗四升餘ノ俵トナルナリ又當地賣捌ノモノハ十一^{トイ}俵ト唱ヘ十俵ヨリ一俵分拔キ去ルノ謂ニテ一俵二斗五升五合ナルトキハ二升五合

五勺ヲ減シ十俵ノモノヲ十一俵トナス要スルニ一俵ノ實量二斗三升トナルナリ而シテ小賣一升ノ實量ハ二百八十目位ナリ

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 當地ニテ鹽積ミ船ト稱シ四十石乃至五十石ノ船ニテ鹽ハ二百俵乃至二百五十俵ヲ積載スルナリ東京其他ニ積出スルモノハ上荷船ニテ親船(大船)ト稱シ一ノ帆船ニ移シ積ミ重キルトキハ其向ノ人夫ヲ用ヒ一俵三厘ニテ積載ヲ爲サシメ一重ネ二十五俵位ヲ標準トシテ積載スルナリ

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賃及出荷地ニ於ケル手數料、諸掛リ費、保險料及着荷地ニ於ケル諸掛費用等 鹽ノ運賃ハ運搬通路ノ遠近ニヨリテ異ナルハ勿論ナルモ今東京迄ヲ標準トシテ示セハ一俵ニ付左ノ如シ

運 搬 賃 八錢

出荷地、諸掛費一切一錢ニテ即チ船迄積込ノ總費用ナリ

着荷地、相場ノ一分五厘ニテ問屋カ引受ルナリ

保險料ハナシ而シテ他ノ運賃トノ差違不明ナリ

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 小作人ト地主トノ關係ニ就テハ其契約ニ二種アリ左ニ一例ヲ掲クレハ小作人カ鹽田修繕費ヲ

負擔スル外地主カ加地子ノ鹽收得ニ對シ公課其他天災避ク可ラサル費途ハ小作人ニ其半額ヲ負擔セシムルモノ及小作人カ鹽田修繕費鹽田加地子ヲ負擔ノ外ハ地主ノ支辨ニ屬ス其ノ他日常需用品ノ如キハ總テ小作人ニ於テ支辨シ尙ホ年ノ豐凶鹽價ノ高低ニ依リテ生スルモノハ地主カ時々販賣鹽價ノ高低如何ニ關スルモノ、如シ其小作人契約ニ關スル一例ヲ左ニ舉ク

鹽田借受契約證

縣郡村何大字何番何々鹽田何町何反歩

右附屬製造用建物何棟及ヒ製造用何々

右其許所有ノ鹽田并ニ製造場及ヒ附屬建物借受ケ小作候處實正也依テ左之條々ヲ約定ス

第一條 借受年限ヲ明治何年分何年何月ト定メ但シ年期ニ至リ尙ホ繼續約定ヲ請ヒ地主ニ於テ許諾ヲ得ルトキハ繼續式ハ

約定改正ノ上實行スルコト

第二條 借受ケ年限中保證金トシテ金何程ヲ無利息ヲ以テ預ケ置キ年限明ニ至リ返戻ヲ受クヘキコト

第三條 鹽田小作加地子ヲ一ケ年何程ト定メ納期毎年二月、四月、六月、八月、十月、十二月ノ六度ニ相納ム可キコト

第四條 第三條記載ノ納入鹽ハ一俵何斗何升入納付スヘキコト

第五條 借入年限中鹽業組合決議製鹽改良ニ關スル指定其他法律命令等凡テ遵守スヘキコト

第六條 借受ケ年限中鹽田及ヒ製鹽場其他附屬物修繕ハ怠リナク修理スヘキコト

第七條 借受年限中天災ノ爲メ破損ヲ生スルトキハ地主ノ指揮ヲ受ケ修理スヘキコト

但シ此場合ニ於テ要スル費用ハ地主ノ支辨ヲ受クルハ勿論ナリト雖モ工事ハ凡テ責任負擔進行ヲ計ルヘシ

第八條 借受ケ中小作人ニ於テ販賣スル製鹽ハ常ニ地主ニ對シ競争ナキ様注意スヘキコト

第九條 年限明ニ至リ返上ノ場合ハ凡テ元形ノ通り地主ノ檢定ヲ受ケ返戻スヘキコト

第十條 借受ケ中小作人ノ業務ハ凡テ證人引受ケ不正動作ナキヲ證ス可シ

第十一條 借受中小作人若シ加地子ヲ延滞シ或ハ不足ヲ生スルトキハ引受證人ヨリ辨納可致コト
右契約ノ條確守實行可致依テ證人連署候也

小作人 姓 名 印

證人 姓 名 印

地主 名 宛

(新規) 鹽田借受ケ小作契約書

縣郡村字番何々

一、鹽田何町何反歩

全何番——字何々

郡村宅地何反何畝歩

右地上ニ附屬建物左ニ

一、製鹽場釜屋

一、鹹水貯藏場

一、平 家 建

右鹽田及附屬地ヲ借受ケ鹽製造小作候處實正也仍テ左ノ各項ヲ契約ス

一、小作借受年限ヲ明治何年何月ヨリ向明治何年何月マテ何ヶ年ト定ム

一、小作借受ケ料ハ一ヶ年製鹽何種ト定メ每歲四度 三月、六月、九月、十二月 各十五日ニ納入スヘキコト

一、明治三十八年五月末日マテハ從來ノ俵裝即チ何斗何升入ヲ以テ納入シ同年六月一日已降鹽專賣法實施ニヨリ總テ政府

ノ査定セラル、所ノ賠償價格ヲ以テ石高或ハ斤量等ニ換算シ其金額ヲ以テ納入可申事

一、借入年限滿了後尙繼續借入ルヲ得ルヤ否ヤ一ヶ年前借受人ヨリ地主ニ問合セ地主ニ於テ繼續シ得サルトキハ其期限ニ至リ速ニ返戻ノ手續ヲ了シ毫モ異議ナキコトヲ期ス

此契約實行ノ上ニ於テ前各項之精神ニ悖リ地主ノ不利益等ヲ生スルトキハ假令借受ケ年限内ト雖モ地主ノ便宜ニ應シ契約ヲ解除シ直ニ悉皆返戻スヘキコト右各項ヲ契約シ後日異議ナキコトヲ證スル爲メ證人連署候也

明治 年 月 日

地主名宛

借受人 姓

名 印

證人 姓

名 印

第十章 組合

一 鹽製造組合ノ組織規定及沿革 製造者間ニハ組合組織ノ設ケナシト雖トモ自然總代ノ如キモノアリテ諸般ノ事ニ當リ

一切之ヲ處理シ又集會等ヲモナサシメツ、アルナリ

二 鹽販賣組合ノ組織規定沿革 從來ハ販賣組合ノ組織ナキモ本年專賣法實施ニ當リ八月九日德島食鹽販賣業組合ノ名ノ

下ニ組織シ組合長副組合長幹事ノ職ヲ置キ毎月十五日開會スルコトニ定メタリ要ハ正實ヲ旨トシ一般需要者へ販賣スル手續料ハ一俵ニ付二錢ト定メ組合員中競争亂賣又ハ一已利益ノ爲メ不正ノ行爲ヲ爲シタルモノハ總會ノ決議ニ依リ除名スルコト、規定セリ

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

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 一反歩ニ付平均左ノ如シ

上 中 下	鹽田			畑		
	地價	時價	小作料	鹽田トノ差	時價	鹽田トノ差
上田	三五・一四〇	二六八・〇〇〇	二二・四〇〇	六八・〇〇〇	一〇〇・〇〇〇	一六八・〇〇〇
中田	二八・五〇〇	二〇〇・〇〇〇	一七・二二〇	五〇・〇〇〇	八五・〇〇〇	一一五・〇〇〇
下田	一九・九八〇	一七五・〇〇〇	一二・二二〇	七五・〇〇〇	七〇・〇〇〇	一〇五・〇〇〇