

熊本鹽務局

姫島出張所之部

熊本鹽務局姫島出張所ノ部

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

姫島村ハ大分縣東國東郡ノ東北方海上二里半ノ處ニアリ周圍三里東西一里半南北八丁位ノ孤島ナリ鹽田ハ島ノ西北方人家稠密ノ村落ヲ去ル數町ニアリ北ハ海ニ面シ南方ハ狹キ平屋ニ接ス東方ハ漸次高地トナリ數町ヲ隔テ丘陵ノ蜿蜒トシテ島形ヲ南北ニ横斷セルアリ其内最モ高キ所ハ約三町トス而シテ鹽田ノ築造ハ孰レモ海面ヲ埋立タルモノニシテ島中河川池沼ナク淡水ノ流レ來ル憂ナキヲ以テ常ニ濃厚ナル海水ヲ引クヲ得ヘク採鹹ノ點ヨリセハ先ツ好恰ノ鹽田タルヘシ

第二章 鹽田ノ沿革

本島鹽田ヲ區分シテ古濱、松原、用作、下小屋トナス而シテ鹽田中尤モ古キモノヲ古濱トス古老ニ就キ創始ノ事蹟ヲ釋ヌルニ能ク知ル者ナシ又記錄ノ徵スヘキモノナキヲ以テ之カ沿革等ヲ詳ニスルヲ得サルモ其構造頗ル不完全ニシテ潮汐ノ大小ニ依リ其執業ヲ中止セサルヲ得ス且ツ鹽田反別モ八町内外ニシテ產額寡少見ルニ足ルモノナシ現今ニ於テモ尙ホ古濱ハ本島ノ鹽田トシテ重キヲ置クニ足ラス其產額モ亦本島產額ノ一割内外ナリ次ニ創始セラレタルハ松原鹽田ニシテ嘉永四年ノ起工ニ係レリ其起工ノ前年禾穀不實全島非常ノ飢饉ニ遭遇シ其慘狀見ルニ忍ヒサルモノアリ當時里正古庄小右衛門奮然之カ救濟ノ道ヲ講シ本島ノ沿岸鹽田ニ適當ナル地ヲ選ヒ多數ノ窮民ヲ率ヒテ鹽田ノ築造ニ從事シ就產ノ途ヲ與ヘテ以テ飢饉ヲ免レシメント欲シ海面十四町餘ヲ埋立テタリシニ自己ノ資産ハ蕩盡シテ尙不足セシヲ以テ當時ノ藩主杵築藩松平侯(親貴)ニ請ヒ若干金ヲ借り下ケ尙ホ全島ノ有力者ヨリ資金ヲ募リ同年八月外圍ヲ竣工シ翌五年三月ヨリ鹽田ヲ開拓シ安政二年六月ヲ以テ全ク其工ヲ終リタリト云フ開拓ノ鹽田五枚其反別九町餘ナリ氏ハ爲ニ家屋ヲ蕩盡シ一物ノ存スルナキニ至ルモ熱心ニ斯業ノ發達ニ貢獻シ届セス燒マス安政三年ヨリ同五年ノ間ニ於テハ鹽價ノ底落ニ遭遇シ非常ノ困難ニ迫リシ事アリ而シテ身ハ里正ノ職

ニアルモ公務ノ餘暇ニハ熱誠以テ開築堤防ノ保護鹽田事業ノ改良ニ怠ラザリシカハ爾後十ヶ年ヲ出テサルニ該鹽田ヨリ一萬五千餘石ノ製鹽ヲ見ルニ至リ窮民ニハ就産ノ道ヲ授ケ以テ本島主要ノ特有物産ヲ出スルニ至リ幸ニ文久二年ヨリ四年ニ至ル間ニ於テ鹽價特別ニ昇騰セシヲ以テ投資ノ幾分ヲ回復シ得タリト云フ其後鹽田ハ各一枚宛ヲ一人ニ小作セシメ毎月一回小作人ヲ集メ業務ノ研究會ヲ開キ改良ニ對スル智識ヲ交換シ又ハ自己ノ考案ヲ述ヘ或ハ考案ヲ實地ニ試ムル等斯業ノ改良ニ意ヲ用ユル終始一日ノ如クニシテ明治ノ初年ニ至リ販路ヲ馬關及九州各地ニ開キ姫島鹽ノ名稱ヲ博シ遂ニ今日ニ至リシモノナリ又他ノ用作鹽田ハ元治元年古庄喜四郎ノ築造ニ係リ其反別二町一反餘、下小屋鹽田ハ明治十二年古庄安太郎外六名ノ共同築造ニ係リ其反別六町七反餘、鹽田ノ構造ハ孰レモ松原鹽田ヲ模範トシテ築造シタルモノナリ藩制時代ニ於テ專賣保護獎勵ヲ加ヘタル事蹟ナキモ古庄小右衛門松原鹽田築造ノ費用トシテ借下ケタル若干金ハ其後返済免除トナリ其代償トシテ築造ヲ了シタル鹽田ノ内一町五反餘歩ヲ藩主ニ上納シタル事實アリ現ニ松平親信氏所有タリ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

- 一 鹽田ノ種類及面積 鹽田ハ悉皆入濱ニシテ一戸前ノ面積二町一反九步、内溝渠一町一畝十一步、外倉庫敷地面積合計反別一反十八步
- 二 堤防ノ面積、高低及築造材料 鹽田一區域ノ堤防(一區ノ鹽田五戸前ニシテ十町一反步餘トス)延長八町其高キハ三間低キハ一間三合下部幅廣キハ八間狹キハ二間五分此總面積七反九畝十四步
- 三 鹽田内溝渠ノ面積 鹽田ハ一濱一戸前ヲ二區ニ區分シ界スルニ玉土堤ヲ以テス(堤上ニ暗溝ト稱スル臺ヲ設置シ玉土

手ノ側ニ暗樋溝ヲ埋没セシメ採收シタル鹹水ヲ暗溝臺ヨリ輸送ス。更ニ一區ヲ堅ニ一ハ四分シ一ハ五分ス。普通ハ各四分シアリ。分界スルニ長九十三間幅二尺深サ一尺ノ溝渠ヲ通セリ。各溝渠間ノ距離約七八間ニシテ溝渠總面積ハ二反二畝十二歩ナリ。

四 撒砂(鹹砂)浸出裝置(沼井又ハ臺等)ノ構造、面積、個數及大小、高低、配置、施設。沼井ハ鹽田面積七間四方ノ中央ニ一箇ヲ有ス。沼井ニ二種アリ一ハ夫婦臺トシ他ハ半臺ト云フ。半臺ハ鹽田ノ一端ニ置クヲ常トス。一戸前鹽田ニ對スル沼井ノ個數百二十一臺ナリ。尚ホ撒砂(鹹砂)浸出裝置及沼井ノ構造ハ普通九尺幅五尺高サ二尺トス。

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。鹹水輸送ハ暗溝ト稱スル樋ニ依ヨリテ鹹水貯藏場ニ移送サル、仕掛ニシテ暗溝ノ上ニ設置シタル臺ト共ニ埋設シタル竹樋ヲ合セテ暗溝ト稱ス。即チ暗溝箱ニ採收シタル鹹水ヲ擔桶ニテ擔ヒ揚ケテ投入スレハ埋設シタル竹樋ヲ過テ鹹水貯藏場ニ輸送ス。

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)

名稱	使用方	効用
入	鹹砂ヲ沼井臺ニ收容スルトキニ用ユ	板面廣キカ爲メ收集ニ便ナリ
沼井廻	沼井ノ側ニ在ル持土チサラヒ田面ニ投出スルモノ	廣キ爲メ沼井四方ハ二度ニサラヒ得ルノ効アリ
沼井堀	沼井臺ニテ濾過シタル土砂ヲ掬ヒ出スニ用ユ	鐵元ノ鐵銑ナル爲メ土チ切ルニ快捷ナル効アリ
沼井陷	入鹹ニテ沼井臺ニ入レタル鹹砂ノ凸凹ヲ平均セシムルトキニ用ユ	全ク木製ニテ輕便ヲ主トシタルモノ
溝堀	鹽田中ノ溝渠ヲ浚渫スルニ用ユ	幅狹キ爲メ小溝ヲ渫ユルニ特効アリ
穴堀	沼井ノ下穴桶ニ落下シタル坭土チ掬ヒ揚ケル爲メニ使用ス	桶中ノ穴チ渫ユルニ直接ナルヲ以テ操作ニ便ナリ
寄板	撒布乾燥シタル鹹砂ヲ收集ス即突寄ナリ	板面薄板ニテ輕ク操作ニ便ナリ
濱引馬	撒布シタル鹹砂ヲ攪拌スルニ用ユ	齒ハ割竹葉及柄ハ本製ナルヲ以テ操作ニ便ニ日光ニ上下ノ平均乾燥セシム
緣引	溝渠ノ緣ヲ引クニ用ユ	撒布シタル鹹砂ノ溝渠内ニ落下セントシツ、アルモノチ防
作土起用馬	雨後又ハ事業開始ノトキ作土ノ地盤ニ固着シタルヲ浮上ラシムル用ユ	臺及柄ハ木製ナルモ齒ハ鐵製ナルヲ以テ固着シタル地盤チ掻キ起スニ便ナリ

名	稱	使	用	方	効	用
引柄	板	仕入濱ノトキ引鉄ノ後地盤ヲ引キナラスニ用ユ			浮上リタル作土チ地盤ニ密着セシメ兼テ作土チ壓ス	
擔	杓	海水撒布ノ爲メニ用ユ			柄長クシテ容量ノ小ナルヲ以テ海水撒布上操作ニ便ナリ	
刃立	桶	潮水チ沼井臺ニ汲揚ケ又ハ鹹水チ暗溝臺ニ汲揚ルニ用ユ			一荷ニテ約三斗ナルヲ以テ運搬操作ニ便ナリ	
踏車	鎌	濱引用ノ馬鉄ノ刃先ヲ削ルニ用ユ			時々鉄ノ刃先ヲ削ルニアラサレハ刃先鈍リテ用チナサス	
		海水チ鹽田内ニ汲揚クルニ用ユ又外滿潮ニテ鹽田支ユルトキ汲出スニ用ユ			使用スル時期ハ稀ナルモ枯沙ノ場合ニ際シ海水チ鹽田内ニ流入シ得サルニ際シテハ踏車チ使用シテ海水チ汲揚クルモノナリ滿潮ノ際鹽田内小渠ヲ落ス能ハサル際ニモ汲出スニ効アリ	

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

種	類	新	調	費	保	存	期	種	類	新	調	費	保	存	期
入	鐵	〇	五	七	五	六	月	緣	鐵	〇	三	五	〇	一	年
沼井廻	鐵	〇	三	三	〇	六	月	作土用馬	鐵	二	二	三	〇	二	年
沼井堀	鐵	〇	三	三	〇	六	月	引板	鐵	〇	二	七	〇	一	年
沼井踏	鐵	〇	三	三	〇	一	年	柄杓	鐵	〇	二	五	〇	六	月
溝堀	鐵	〇	三	三	〇	一	年	擔桶	鐵	〇	六	五	〇	六	月
穴堀	鐵	〇	三	三	〇	二	年	刃立	鐵	〇	二	〇	〇	一	年
寄引馬	板	〇	三	五	〇	六	月	踏車	鐵	一	〇	〇	〇	十	年
濱引用馬	鐵	〇	三	三	〇	一	年								

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積 木造瓦葺ノ極メテ低キ平屋ナリ面積六十五坪三合又木造草葺同上面積三十

五坪ノモノアリ(圖面參觀)

十 鹽田地盤ノ構造及性質 鹽田ハ海面埋立ニシテ海面ニ堤防ヲ築造シ其内部ヲ埋立テ上部ニ作土ヲ布テ鹽田トナシタル

モノナリ即チ下層ハ土砂瓦礫ノ混合ニテ中層(中張ト)ハ黑色ノ土砂混合(凡土三分細砂七分)ニテ厚サ七八寸上層ハ極メテ微細ナル土砂

混合ニシテ少シク粘力ヲ有シ稍淡褐黑色ヲ帶フ(凡砂七分
土三分)

十一 撒砂ノ種類、性質 撒砂ハ山口縣厚狹郡大海村ヨリ移入シ來ル極メテ微細ノ砂ニシテ稍茶褐色ナリ(凡テ鼠色ト云フ)當地ニ於テ撒砂ハ此一種ナルヲ以テ他種類ノ撒砂ト比較シテ鹹水ノ良否鹹水濾過ノ割合等ヲ認識スルニ由ナシ

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數 撒砂撒布ノ量ハ時季ニ依リ一定セス凡ソ夏時ハ一坪ニ付二斗二升重量九貫内外冬時ハ一斗六升重量六貫内外トス

替砂ハ三回ナリ(若シ大體ノ作土即チ替砂トセハ年ニ一回ナリ)

十三 撒砂乾燥ノ時間 撒砂乾燥ハ潮水吸收天候ノ程度ニヨリテ乾燥時間一定スヘカラスト雖モ凡ソ時間ノ長短ヲ爲スハ持濱前ニ當テ午後二時最終ノ時歟ヲ引テ此際乾燥ノ程度ヲ見持濱迄ノ時間ヲ凡ソ一時間或ハ半時間ノ長短ヲ爲スノミ其他ハ一定ノ順序ヲ追テ時間ニ長短ナシ然レトモ冬時ハ概シテ乾燥不充分ナル鹹砂ヲ浸出スルノ傾アリ

十四 撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井又ハ臺等)ニ注入スル海水量(鹹水採收用ト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 撒砂浸出ノ爲メ沼井臺ニ注入スル海水量ハ季節ニヨリ一定スルヲ得サルモ夏時ハもんだれ九斗海水一斗二升ヲ度トシ冬時ハもんだれ九斗海水六七斗内外トスもんだれ用トシテ更ニ海水ヲ注クハ常時九斗内外ヲ程度トス鹹水採收量ハ夏時一石三斗冬時ハ九斗ナリ

十五 海水鹹水及もんだれノ性質

成分名	海水	鹹水	もんだれ
溫度	一八度五分	二一度	二二度
比重	三度	一六度	六度
不溶解成分	僅微	〇・〇〇〇一七五%	〇・〇〇三二五%
硫酸	〇・三五〇七六%	一・八三七八%	〇・五七四九七%

成分名	海	水	鹹	水	も	ん	だ	れ
加爾雙謨	〇〇四三四%	〇八四五八%	〇〇五〇六二%					
麻偏涅雙謨	〇〇七二五%	〇六四六二%	〇五九四五%					
格魯兒謨	二二〇〇三%	八八七七六四%	二六五〇二八%					
加留謨	一五六五二%	四二一三〇五%	八・九九二二%					

十六 海水引入、排出(水閘)、海水汲揚装置及汲揚方法 海水引入及排出ハ堤防ニ水閘ヲ設ケ潮ノ満干ヲ利用シテ之ヲ開

閉ス而シテ總テ入濱ナルヲ以テ別ニ汲揚ノ装置ナシ(但非常ノ枯潮ノ場合ニハ踏車ヲ用ユルコトアルモ稀有ニ屬ス)

十七 海水貯溜池ノ有無大小深淺及面積 海水貯溜池ハ其面積三反二畝二十步長サ百四十間幅平均七間深鹽田面ヲ下ル三

四尺滿潮ノトキハ水閘ヲ開キ海水ヲ引入レ貯溜シ置キ採鹹ノ際必要ニ應シテ鹽田内ノ小渠ニ通セシムル設置ナリ

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 鹽田一戸前ニ對スル一ヶ年平均鹹水

採收歩合

月別	石數	比重	月別	石數	比重	月別	石數	比重
一月	四四五	一三・〇	五月	九八五	一四・〇	九月	一、一〇〇	一五・〇
二月	三五四	一二・五	六月	一、〇〇三	一五・〇	十月	九〇〇	一四・〇
三月	五四六	一三・〇	七月	一、七一〇	一七・〇	十一月	六五四	一四・〇
四月	六五六	一四・〇	八月	一、七一〇	一六・〇	十二月	四四五	一三・〇

合計 一萬五百八石

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 鹽田一戸前一定反別二町一反九步

トシノカ採鹹ニ要スル人夫ノ名稱員數及賃銀左ノ如シ

三定期雇賃銀四百八十圓 男延人員千八百人

内 譯

區 別	庄 屋	上 脇	三 番	切三番	追 廻	炊 火	計	備 考
季間八ヶ月	八八〇〇〇	八〇〇〇〇	七二〇〇〇	六八〇〇〇	六四〇〇〇	四〇〇〇〇	四二二〇〇〇	此延人員千八百人 役ナリ
季間前後四ヶ月	二四〇〇〇	二二〇〇〇	二二〇〇〇	〇	〇	〇	六八〇〇〇	
合 計	四八〇〇〇〇							

臨時雇賃銀四十圓男一人

但季間八ヶ月ノ間二戸濱共同ニテ一ヶ月十圓ヲ給シ雇入レタルモノ

臨時日雇賃銀九十圓六十七錢五厘

但持濱數百五十五回トシテ砂寄沼井踏水揚トシテ婦女一回九人トシ一人ニ付一回五錢五厘ヲ供ス沼井廻百五十五回トシ一回男一人九錢ヲ供ス

賃銀合計六百十圓六十七錢五厘

外ニ

雜費三百七十八圓四十錢

但期雇延人員千八百人ニ對スル食費一人米七合五勺(石十四圓替)及酒代五九.八〇〇賞與九〇.〇〇〇附持賃銀三九.六

〇〇

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 鹹水採收時季ハ(當地ハ周年採收ス)夏季最モ好時期ニシテ春秋之ニ次キ冬ハ最モ不良

ナリ風位ハ乾燥ニ大關係ヲ及ホシ西風最モ適スルヨリ假令天氣晴朗ナラスト雖モ西風吹ケハ乾燥充分ナリト云フ然レトモ

其風位ノ爲メニ乾燥ノ程度及採鹹量ノ程度ハ未タ詳カニスル能ハス

二十一 一年間ノ採鹹平均日數 採鹹日數平均持濱百六日 準備濱百二十日

二十二 一年間ノ平均鹹水採收量 反別一反歩ニ付 上田五百石 下田四百五十石

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 事業開始ノ際及雨後始業ニ際シ作土ノ地盤ニ固着セル場合ニ

ハ作土用馬鍬ヲ用ヒテ作土ヲ起シ濱引用馬鍬ヲ用ヒテ其作土ヲ攪拌破碎シ作土ノ固着甚シカラサル場合ニ於テハ直ニ濱引用鍬ヲ用ユルコトアリ是作土用ノ馬鍬ヲ用ユルトキハ鹽田地盤ニ切り入ルヲ以テ上ノ作土ヲ粗惡ナラシムルノ虞アレハナリ持濱ハ替替ヲ原則トシ鹽田ヲ豎ニ二區ニ區分シ隔日ニ其一部分ヨリ交替ニ採鹹スル仕組ナルモ引濱後降雨遽カニ來ラントスル際シテハ双方同時ニ採鹹スルコトアリ之ヲ兩持ト云フ其採鹹ニ關スル操作ノ順序ハ

鹽田一區域ヲ兩地場ニ區分シアルヲ開始或ハ雨後天氣快晴トナルノ日ヲ以テ兩地場共(二部分)仕入濱(鹽田事業ノ一名)ヲ爲ス濱引

ヲ以テ田地ヲ搔クコト七回ニシテ夕陽ニ際シ引板(掛板トモ云フ)ヲ施シ(田面ノ塊ヲ崩シ又濱ニテ攪拌シ浮上リタル土砂ヲ壓鎮スルタメ)其夜々陰ニ乘シ田面七間毎ニ疏通シアル小溝ニ海水ヲ注入シ田面へ吸收セシム

二日目二區分ノ内一部ヲ午前六時頃沼井ヲ堀リ(鹹水ヲ採收シタル垂殘滓ヲ掘出スチ)カシキ泥ヲ出シ(採鹹後沼井堀中ニアルモノ)再ヒ撒布スルニ

便スル爲沼井ノ四隅ニ堀立テ置キ午前十時ニあい鍬十一時ニ中鍬十二時ニ持目鍬ヲ行ヒ(此三種ハ何レモ引濱ニテ一回ツ、攪拌スルヲ云フ)日光ニ晒シ田

面土砂ノ含有スル水分ヲ蒸發セシムルト同時ニ地下ノ鹽分田面ニ現出スルヲ時トシテ持目ヲ爲ス(持濱ヲ爲ス)婦女六人ハ寄板

ヲ以テ撒砂ヲ沼井ノ前後ニ突キ寄セ濱子ハ入鍬ヲ以テ寄セタル土砂ヲ搔取り沼井ニ搬入シ沼井ヲ陥ミ(沼井面ヲ平坦ニ搔)夫レ

ニもんだれヲ注キ(前日收瀘後ノ殘鹽ヲ收ムル爲メ再ヒ海水ヲ注キ)更ニ擔桶ヲ以テ海水ヲ沼井ニ注入シ而シテ側ラ沼井ノ四隅ニ搔キ

寄セアル撒砂ヲ田面ニ撒布スル等一時繁忙ヲ極メ右總テ終ル時刻ニハ順次滴下シタル鹹水ハ其鹹度ノ濃淡等ヲ時々試驗シ

タル後凡ソ相當ノ鹹水ヲ得タル程度ニ於テ擔桶ニテ暗溝ニ運搬シテ鹹水貯藏場ニ輸送シ茲ニ一段落ヲ告グルモノトス

三日目ハ他ノ一部分ヲ前陳ノ如ク執行シ二日目ニ持濱ヲ爲シタル跡ニ(持目ヲ爲シ更ニ撒布シタル前日ノ一部分)同夜々陰ニ吸收セシメタル海水ヲ

シテ田面ニ貯溜シ復歸セシメサル爲メ未明ニ朝鍬ヲ施行ス(濱引ヲ以テ三回攪拌ス午後尙一回攪拌シ(ト云フ)其翌日ニ至リ持濱ヲナス以上ノ如ク循環シテ鹹水ヲ採收ス即チ替持是ナリ兩持ハ不時ニ施行スルコト多クシテ未タ持濱ニ至ラサルモ持濱同様ノ操作ヲ爲シテ一同ニ鹹水ヲ採收スルモノナリ

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 釜屋ノ構造ハ木造草葺ノ平家造ニシテ用材ハ松木ヲ用ヒ周圍ニハ荒土ノ壁ナク釜屋ノ前面中央ニ一箇ノ出入口ヲ開キ煙筒ハ屋外ニアリ竈ノ後方ヨリ地盤ニ溝ヲ穿テ上部ハ粘土ヲ以テ包ミタル煙道ヲ通セリ釜ノ後方ハ鹹水貯藏場ニ接近ス

釜屋面積二十五坪

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造、原料及釜ノ深淺 釜ハ結晶釜温メ釜ノ二種類ニテ結晶釜ハ石材ヲ以テ造リ温メ釜

ハ鐵製ナリ竈ハ地方土井ト稱スル一種ニシテ粘土ヲ主トシテ築キタルモノナリ(圖面參觀)

結晶釜一丈二尺五寸ニ八尺五寸深サ四寸温メ釜徑三尺五寸深サ二尺五寸

三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ルマテノ操作 竈ハ釜ノ中央ニ長サ一丈二尺幅九尺ノ長方形ノ穴(穴ノ構造ハ左右前

ケ中央ニ於テ)ヲ掘リ其中心ニハ堅ニ溝(深サ五寸幅一尺)ヲ穿テ溝ノ兩側ニ粘土ヲ以テ作りタル柱(柱ハ七寸四方位

其高サ二尺餘漸次後方ニ至ルニ從ツテ低ク後方ノ柱ハ其高サ五寸トス而シテ柱ト柱トノ間ハ穴ニシテ炭骸ヲ突キ落ス處トス)其上ニ板ヲ置キ粘土ヲ以テ塗り掩ヒタリ之ヲ(ト云フ)而シテ竈ノ前方

ニ於ケル上部即さなノ上部ハ燃料ヲ投スル所ニシテ其下部ハ炭骸ヲ掻キ出ス所トス竈ノ後面下部ニ煙道ヲ通シテ竈内ノ炭

煙ヲ煙突ニ吐カシメ同時ニ其火熱ヲ利用シテ煙道上ニ温メ釜ヲ据ヘ置キ鹹水ヲ煮沸セリ竈ノ左右ニ二個宛ノ小口ヲ設ケ燃

料ノ攪拌及炭骸ヲ突キ落スニ便ナラシム右竈ノ築造ヲ終レハ竈上ニ根太ヲ置キ其上ニ釜板ヲ並ヘ板面ノ四方ニ縁金ヲ置キ

角金ヲ以テ之カ四隅ヲ拘束シ以テ釜ノ基礎トナシ板上ニ釜石ヲ並ヘ石ト石トノ間ニ鈞金ヲ挟ミ黑鹽ヲ混和シタル粘土ヲ用

ヒテ石ト石トノ間及縁金トノ空間ヲ埋メ更ニ縁金ヲ中心トシテ内方ヨリ厚キ粘土ヲ塗り付ケ高サ四寸餘ノ釜縁全體ヲ作り
 右終テ其釜ノ上ニ二尺許リノ高サ一面ニ薪ヲ積ミ之ニ火ヲ點シ火勢盛ナルニ際シテ濡レ筵ヲ其上ニ掩ヒ火力ノ上炎ヲ防止
 シテ釜面ニ火力ヲ強カラシメ燃火約三時間ニシテ燃へ了レハ殘火ヲ其儘放置シ翌日之ヲ掃除スレハ粘土ハ固ク石ヲ繫キテ
 石釜トナルナリ右製造ヲ了リテ竈ノ前面及後面ノ左右ニ二本ノ釜柱ヲ建テ其上ニ前後各別ニ釜釣持木ヲ置キ尙ホ其上ニ九
 本ノ釣木ヲ豎ニ置キ針金ヲ用ヒテ釜面ニ植込アル釣金ヲ此釣木ニ結ヒ付ケ釜ヲ釣シ釜ノ墜落ヲ防止セリ右裝置了レハ最前
 並ヘタル釜板ヲ拔取り竈ト釜トノ間ニ生スル空隙ニハ粘土ヲ塗り付ケ釜竈ヲ密着セシム之レ竈釜築造ヨリ使用ニ至ル迄ノ
 操作ノ順序ナリ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及方法 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スルハ簡單ナル仕掛ナリ而シテ鹹水貯藏地ヨリ釜屋内ノ
 瓢箪桶ニ輸送シ瓢箪桶ヨリ温メ釜ニ汲移シ温メ釜ヨリ煎熬釜ニ移ス順序ナリ

五 煎熬用器具ノ名稱、員數、形狀、大小、構造及使用方法 (圖面參觀)

種 類	名 稱	員 數	使 用 方 法
木	取柄	七	結晶釜ヨリ鹽ヲ搔出ストキニ使用ス
同	突柄	七	取柄振ヲ以テ鹽ヲ搔キ出ス前ニ突集ムルニ使用ス
同	勿	二	鹽出シ籠ヨリ出シ場ニ鹽ヲ移ストキニ用ユ
同	炭 勿	二	石炭ヲ炭寄筵ニ入ル、トキニ用ユ
同	から出し	二	竈ノ口ヨリ炭骸ヲ搔出ストキニ使用ス
鐵	をさひ	二	竈ノ奥ヨリ燃骸ヲ竈口ニ搔出スニ使用ス
同	隅	二	燃料ヲ攪拌シ或ハ炭骸ヲさな下ニ突落ニ使用ス
同	炭	二	燃料ヲ竈内ニ投入スルトキニ用ユ
同	突	二	竈中ノさなノ中ヲ深ユルニ用ユ
同	縁切	二	釜縁ニ付着スル鹽ヲ切り落スニ使用ス

六 釜其他煎熬用具ノ新調費及修繕費並ニ保存期限

木製柄杓
竹製炭寄筭
五 鹹水ヲ瓢箪ヨリ温メ釜或ハ温メ釜ヨリ煎熬釜ヘ移入ル、ニ用ユ
二 貯炭場ヨリ釜場ニ石炭ヲ運搬スルニ使用ス

種	類	新調費	保存期限	員數	修繕費
釜	木	三六〇〇	五年	二	〇
轉	木	三六〇〇	ケ	二	〇
鈎	木	五〇四〇	ケ	九	〇
釜	板	六〇〇〇	ケ	一	〇
根	太	三六〇〇	ケ	二	〇
温	棒	〇六〇〇	ケ	一	〇
柄	杓	一・二五〇	ケ	五	〇・四五〇
炭	寄	〇四〇〇	ケ	二	〇
綠	金	一五〇〇〇	ケ	四	三・〇〇〇
鈎	金	一〇八〇〇	ケ	四	六・〇〇〇
鈎	金	〇八〇〇	ケ	一	〇
洋	燈	一八〇〇	ケ	三	〇
隅	突	五〇〇〇	ケ	二	一・〇〇〇
炭	べ	三・四〇〇	ケ	二	〇・四〇〇
突	割	二・〇〇〇	ケ	二	〇・四〇〇
目	釜	〇五〇〇	ケ	一	〇
筵	代	六・二四〇	ケ	七	〇
刳	鋏	〇八〇〇	ケ	二	〇
取	柄	一・四〇〇	同	七	〇

(二七) 熊本鹽務局 姫島出張所ノ部 第三章 製鹽方法

種	類	全調費	保存期	員數	修繕費
突柄振	〇・五六〇	一ケ年	七	〇	
木柄	〇・五〇〇	同	二	〇	
炭劔	〇・五〇〇	同	二	〇	
から出し	〇・六〇〇	同	二	〇・一〇〇	
手板	〇・四二〇	三ケ月	三	〇	
から出	〇・四二〇	三ケ月	一	〇	
劔瓶用	〇・二二五	一ケ年	六	〇	
かんて	〇・五四〇	三ケ月	四	〇	
釜柱	一・二〇〇	二ケ年	一	〇	
縁切	〇・三〇〇	同	三	〇	
縁切	二・二〇〇	同	四	〇	
温め	三六〇〇〇	三ケ年	一	八〇〇〇	
をき	四〇〇〇	一ケ年	二	〇・八〇〇	
名	稱	地	價	格	品
粉	炭	筑前	一萬斤ニ付	五〇〇〇〇	良
塊	炭	山口縣厚狹郡本山村		三八〇〇〇	不
名	稱	地	價	格	品
發熱量	熱量器ナキヲ以テ不明				質

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質 燃料ハ悉皆石炭トス名稱產地價格左ノ如シ

八 一釜ニ使用スル鹹水容量及製造鹽等級別數量、一釜ニ使用スル燃料ノ數量 一釜ニ使用スル鹹水容量ハ四石ニシテ比重ハ十五度溫度ハ攝氏二十二度ヲ平均トス(但瓢箪中)一釜煎熬ニ使用スル燃料ハ凡ソ三百十四斤トス一釜ニ對スル使用燃料ノ多寡ニ依リ製鹽ノ等級ニ影響ヲ及スヤ否ヤハ未タ研究シアラサルモ焚上時間ヲ短縮シ煎熬ニ強火ヲ用ヒタルモノニアリテハ比較的劣等鹽ヲ生産スルハ免レサルカ如シ一釜製造鹽各等級容量重量凡ソ左ノ如シ

重量 三等百八十九斤 四等二百二十六斤 五等二百四十斤
容 量 三等一石八升 四等一石二斗一升五合 五等一石三斗五升

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 煎熬ニ使用スル石炭ノ種類混合ノ割合ハ粉炭三ニ對シ塊炭七ヲ混スルヲ普通ト

ス

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装置ヲ爲シタルモノナシ釜ニ注加以前鹹水溜ヨリ釜屋内ノ瓢箪ニ通スル竹樋ノ中間ニ布一切ヲ箆メタルモノ只一戸アリ

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 鹽田上田一戸前二町一反九

歩ヨリ得タル鹹水ノ煎熬ヲ了センニハ一ケ年凡ソ二百九十五日ヲ要スヘク煎熬人夫ハ日釜焚一人一日賃銀三十五錢夜釜焚

十一人一日賃銀三十錢ヲ要シ二人ニ付一日米一升五合(石十四圓替)ノ食費ヲ給スルヲ以テ總賃銀百九十一圓七十五錢ト食費

十六十一圓九十五錢トナル勘定ナリ合計二百五十三圓七十錢外ニ賞與トシテ三十八圓酒代四圓八十錢ヲ給ス

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 一釜煎熬約三時間ナルヲ以テ一晝夜ニハ八釜ヲ煎熬スヘク一

釜ノ鹹水量ハ四石ニシテ收鹽量二百四十斤ニシテ(比重十五度)其容量ハ一石三斗五升品質ハ五等鹽ナリ

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 鹽田一戸前反別二町一反九歩ヨリ得ヘキ一ケ年製鹽總量平年ニアリ

テハ五十六萬六千四百斤容量三千百八十六石

本項ノ製鹽總量トハ平年一ケ年ノ製鹽總量ヲ指示シタルモノトシテ掲上シタリ

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 居出シ場ノ構造及大小(圖面參觀)

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 製鹽ハ悉皆差鹽トス煎熬ノ順序ハ鹹水貯藏溜ノ鹹水ヲ土中ニ埋メタル竹樋ヲ通シテ釜

屋内ニ設置セラレタル小坪(瓢箪)ニ移入セラレ漸次煙道ノ上ニ据置カレタル温メ釜ニ汲ミ込マル、モノトス而シテ此温メ

釜ニ汲込レタル鹹水ハ其先キニ釜ニ入レタル鹹水カ煎熬セラレツ、アル間ニ於テ竈内ヨリ來ル餘熱ノ力ニヨリ自然ニ溫度ヲ加ヘラレ鹹度ヲ濃厚ナラシム而シテ先ノ一釜分ノ鹹水カ煎熬セラレ結晶シテ掬ヒ取ラレタル跡ニ汲移サル、モノトス而シテ此結晶シタル鹽ノ掬ヒ出サル、ヤ鹽出籠鹽出籠ハ竈ノ左側ノ中央ニ密接シ地下チ堀ルコト三尺容量八斗内外苦汁ヲ入ルヘキ桶ヲ埋メ桶上ニ竹篋ヲ布キ其上ニ掬ヒ出サレタル鹽ヲ篋クヘキ構造ニシテ苦汁ノ滴下ニ便ナラシムル裝置トスニ放置セラレ約一時間ヲ經テ居出場ニ移サル、ナリ而シテ釜ニ入レラレタル鹹水ハ約一時間ヲ經テ盛ニ沸騰シ來リ液中ニアル塵芥汚物ハ泡トナリ液上ニ浮出ツルヲ以テ不絶之ヲ掬ヒ棄ツルナリ煎熬ヲ爲スコト約二時間鹹水ハ將サニ結晶セントスルヤ先キニ製造シタル鹽ヨリ滴下シタル苦汁ハ鹽出籠ノ下ナル苦汁坪ヨリ柄杓ニテ殘ラス釜内ニ汲移サル其量約六斗ナリ之ニ廻シ水ト稱シ釜縁ニ附着シアル結晶鹽ヲ洗ヒ落シツ、鹹水約二斗ヲ投入シ煎熬スルコト一時間ニシテ結晶ス此操作ヲ繰返シ製造スルモノトス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷 該當記事ナシ

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 二百九十五日トス

十九 一年間ノ平均收鹽量 五十六萬六千四百斤ニシテ其容量ハ三千八百八十六石

二十 一年間ノ採鹹及煎熬費用 一戸前二町一反九步トシテ大略在ノ如シ(但上田)

一、採鹹ニ關スル諸費用 四百九十三圓九十六圓九厘

二、同上勞銀 千十三圓二十五錢五厘

三、煎熬ニ關スル諸費 二百二十八圓六十二錢一厘

四、同上勞銀 二百九十六圓五十錢

五、石炭代 千三百五十一圓八十錢八厘

計 千三百八十四圓十五錢三厘

外諸費六百六十圓九十錢九厘

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

收支計算表左ノ如シ

收入ノ部

鹽價四千四百九十二圓二十六錢

但鹽生產高三千八百八十六石(一石當一圓四十一錢)

鹽價ハ三十五年、三十六年、三十七年平均價格ニ依ル

支出ノ部

從來平年ニ於ケル一戸前一定反別二町一反九步トシ其

項	目	細別	金額	單價	員數	保存期間
採鹹諸費	雜具費	入板	六九〇〇	〇・五七五	六	ケ月
		寄板	四二〇〇	〇・三五〇	六	ケ月
		沼井堀	三九六〇	〇・三三〇	六	ケ月
		沼井堀	一三二〇	〇・三三〇	二	ケ月
		溝堀	一九八〇	〇・三三〇	六	ケ年
		緣引	〇・七〇〇	〇・三五〇	二	ケ月
		穴堀	〇・六六〇	〇・三三〇	一	ケ月
		沼井踏	三九六〇	〇・三三〇	六	ケ年
		鎌代	〇・二〇〇	〇・二〇〇	一	ケ年
		作土用馬	二六七六	二・二三〇	一	ケ年
		濱引用馬	一九八〇	〇・三三〇	六	ケ年
		柄杓	六七五〇	〇・二五〇	二七	ケ年

項	目	細別	金額	摘要
計	鹽田修理費	入換土砂代	一二五九四六	年一回二十四萬三千斤 一萬斤ニ付五圓十八錢三厘
		右勞銀	二四三〇〇	波戶場ヨリ沼井迄運搬一六二人役 一人十五錢
		下拵費	二一・四四〇	地場直シ男七十二人一人二十錢 女四十四人一人十六錢
		堤防費	一七一・六八六	同
		土管費	二五・〇〇〇	一ケ年負擔額
		水管費	三一・二五	同
		玉開堤	二八・四〇〇	同
			一六・〇〇〇	同
			七二・五二五	同
			六六・八四〇	一ケ年修繕費
計	修繕費	引板	一・〇八〇	〇・二七〇
		擔用棒	〇・四八〇	〇・〇四〇
		擔用緒	〇・三二〇	〇・〇八〇
		暗江並二梓	四・一六〇	一・〇四〇〇〇
		樋板竹	五・〇〇〇	二五・〇〇〇
		歩板	一六〇〇	四〇〇〇
		沼井	二四三〇〇	三・〇〇〇
		踏車	一・〇〇〇	一・〇〇〇〇
		築代桶	〇・七二〇	〇・一二〇
			七八〇〇	〇・六五〇
計	雜具ノ修繕費		八一・七四六	
			一六・五〇〇	
			一六・五〇〇	
			一六・五〇〇	
			一六・五〇〇	
			一六・五〇〇	
			一六・五〇〇	
			一六・五〇〇	
			一六・五〇〇	
			一六・五〇〇	
計	堤防修繕費		一六・五〇〇	
			一六・五〇〇	
			一六・五〇〇	
			一六・五〇〇	
			一六・五〇〇	
			一六・五〇〇	
			一六・五〇〇	
			一六・五〇〇	
			一六・五〇〇	
			一六・五〇〇	
計	建物及溜修繕費		六六・八四〇	
			六六・八四〇	
			六六・八四〇	
			六六・八四〇	
			六六・八四〇	
			六六・八四〇	
			六六・八四〇	
			六六・八四〇	
			六六・八四〇	
			六六・八四〇	

項	目	細別	金額	單摘	價	員數	保續要	期間
修繕計	計	目安金	〇・一六六	〇・五〇〇	一	三	ケケ	年
		莖	八・三二〇	〇・〇八〇	一〇四	一	ケ	年
修繕計	計	取柄振	〇・八〇〇	〇・四〇〇	二	同	ケ	年
		突柄振	一・四〇〇	〇・二〇〇	七	同	ケ	年
釜改修費	計	木突	〇・五五六	〇・〇八〇	七	同	ケ	年
		炭	〇・五〇〇	〇・二五〇	二	同	ケ	年
釜改修費	計	がら出し	一・二〇〇	〇・二五〇	二	同	ケ	年
		手	〇・四〇〇	〇・三〇〇	一	同	ケ	年
釜改修費	計	勿釣瓶用竹板	〇・一二五	〇・一〇〇	一	三	ケケ	年月
		かんとて	〇・七二〇	〇・一二五	一	一	ケケ	年月
釜改修費	計	釜	一・二〇〇	〇・〇三〇	六	一	ケケ	年月
		縁切	〇・三〇〇	〇・〇三〇	一	二	ケケ	年月
釜改修費	計	をさひ	二・〇〇〇	四・〇〇〇	一	一	ケケ	年月
		縁	二・一〇〇	〇・七〇〇	三	二	ケケ	年月
釜改修費	計	縁	三・七五〇	三・七五〇	四	四	ケケ	年月
		縁	六・七四一一	三・七五〇	一	一	ケケ	年月
釜改修費	計	修繕費	一九・三三〇	一九・三三〇	一	一	ケケ	年月
		修繕費	一九・三三〇	一九・三三〇	一	一	ケケ	年月
釜改修費	計	釜	二八・八〇〇	〇・〇一二	四〇〇	一	ケケ	年月
		灰	一・四四〇	〇・〇八〇	三	一	ケケ	年月
釜改修費	計	粘	七・二〇〇	〇・一〇〇	二	一	ケケ	年月
		松	一三・五〇〇	〇・〇一五	一五〇	一	ケケ	年月

項目	細別	金額	摘要
合計		四〇二・五八〇	
煎熬勞銀	給金	一九一・七五〇	日釜一日三十五錢(二百九十五晝夜 夜釜同 三十錢)
合計	雜費	一九一・七五〇	
課金	期	一〇四・七五〇	二人食濱一日米一升五合(石十四圓替)二九五日分酒代四八〇〇賞與 三八〇〇〇
合計	小作料	一〇四・七五〇	
課金	組合費	二九六・五〇〇	
合計	租	一三〇・〇〇〇	一ヶ年借地料
合計	稅金	一〇〇・〇〇〇	一ヶ年分ノ費用
包裝費	包皮代	三三・三七五	小作料廉ナル爲メ小作人ノ負擔トスル約束
合計	繩代	一七一・三七五	
合計	雜具	三七七・六一〇	一俵十五斤入三七七六一俵一錢トス
資本利子	運轉資本金	八三・〇七四	一俵ニ付十一尋百尋ニ付二錢
合計	利子	二・八五〇	辦四個一個六十錢一ヶ年保存衡器一個九十錢二ヶ年保存
總計		四六三・五三四	
差引利益		三六・〇〇〇	運轉資本三百圓年一割二歩利子
		三六・〇〇〇	
		四〇四五・〇六二	
		四四七・一九八	一石ニ付十四錢

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 未タ著シキ改良

ヲ加ヘタルモノナシト雖モ專賣後ハ種々工夫ヲ廻ラシ品質改良ヲ企圖シツ、アリ今鹽業者カ施シタル諸點ヲ舉クレハ

(一) 鹽田中一區域内ニ海水貯溜池數ヶ所アリテ常ニ海水ヲ貯溜シ必要ニ應シテ之ヲ使用スルコト、ナシタリ(或ル鹽田チ云フ)然ル

ニ常ニ海水ヲ貯溜シアル爲メニ是ニ接スル附近ノ地場ハ浸潤シ爲メニ撒砂ノ乾燥十分ナラス其製鹽ハ色澤惡シク苦汁多

カリシヨリ海水貯溜池ヲ鹽田ノ一方ニ一個トシ海水ノ漏レサル如ク粘土ヲ以テ其内面ヲ塗り鹽田中小溝ノ要所ニハ小樋

ヲ設ケテ一個ノ海水貯溜池ヨリ必要ニ應シテ自在ニ小溝ニ注クヲ得セシメ平常鹽田ノ浸潤スルヲ避ケタリ此結果專賣以

前ハ劣等中ノ劣等ナリシモ現今三、四等ノ鹽ヲ產出スルニ至リタリ

(二) 以前ハ採鹹シタル鹹水ヲ貯藏溜ニ移シ其溜リヨリ直接ニ煎熬シ來リタルヲ今ハ第一ノ鹹水貯藏溜ニテ鹹水ヲ清淨ナ

ラシメ第二ノ鹹水溜ニ引キ尙ホ煎熬場ニ至ル間ノ竹樋ノ一端ニ布切ヲ付シテ漉過シタル後煎熬スルコト、セリ

(三) 差鹽ヲ爲ス苦汁ハ從來僅カニ竹篋ニテ漉シタルモノナリシヲ今ハ箱ヲ垂レ場ニ箆メテ其箱ハ中間ニ砂ヲ盛り兩方ニ

ハ布切レト竹篋ヲ張リテ其上ニ製鹽ヲ煎熬釜ヨリ移シ取り苦汁ヲ漉シテ差鹽ヲ爲スコト、シタリ

(四) 從來出シ場ハ二ヶ所ニシテ多クハ土間ナリシヨリ苦汁滴下ニ適セサルノミナラス製鹽ニ土砂塵芥ヲ混淆スルノ状態

ナリシヲ專賣後ハ出シ場ヲ三ヶ所或ハ四ヶ所(納付時日ノ關係モアリ)トシテ總テ斜形ノ板張トシ苦汁ヲ去ルニ便ニシ且一晝夜製鹽ノ

區分ヲ判明ナラシムルコト、セリ

(五) 燃料ハ石炭ニシテ火力盛ナルヨリ製鹽結晶ニ粗粒ヲ生シ爲メニ外觀上ノ品位ヲ落スコト少カラサルヨリ今日ハ火力

ヲ弱クシ煎熬數ヲ減シタリ

(六) 竈ハ從前ヨリ地下大約四尺斗リヲ掘下ケ釜底凡ソ一尺餘ノ處ニ火床ヲ作り其下部ハ空氣流通口トシテ煙筒ニ通シタ

ル竈ナリ其外觀ハ前竈ト異ルナキモ竈ヲ塗ル際ニ底部ニハ大ナル石ヲ塗り込ミ順次上部ハ小形ノ石ヲ塗り込ミアリ是レ

底石其他ニテ保溫ヲ充分ナラシムル目的ト燃料節約ニ出テタルモノナリ

專賣後改良シタル點ハ上掲ノ如キ些々タル事ニ出テ未タ根本的ノ改良ヲ見ス

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 製造鹽中全然眞鹽ナシ苦汁ノ混和量ハ鹹水四石ニ對シテ六斗ノ割ナリトス
- 二 鹽ノ理化學的性質 食鹽ハ上等品ニアリテハ其色純白或ハ微褐色ヲ呈シ下等品ニ至ルニ從テ此褐色度ヲ増スナリ又間ニハ淡灰色ヲ滯フルモノアリ夾雜物即チ苦土加里鹽類ノ多キモノニ從テ食鹽ノ細粒中ニ透明乃至半透明ノ品粒ヲ混スルコトアリ其結晶ハ大小不同ナル滑子形柱狀平板上ノ結晶ノ破碎シタルモノ苦汁ノ爲メニ粘着シ大小ニ群集シテ層ヲナス此粘着狀態ハ苦汁多キニ從テ結晶粘着度モ亦甚シ

食鹽ノ化學的成分

- 不溶解分 〇・一四六%
 - 水分 九・三二%
 - 硫酸 二・四七八%
 - 加爾叟謨 〇・五九四一%
 - 麻偏涅叟謨 〇・七九三八%
 - 格魯兒 四八・一九%
 - 加溜謨 六・八九三一四%
- 三 鹽ノ主要用途 生産鹽ノ主要ナル用途ハ魚類鹽藏用及醬油釀造用トス

四 鹽各等級ノ容量ニ對スル重量 鹽ノ容量ハ樹取り者ノ巧拙ニ依リ一定スルヲ得サルモ最近普通ト認メラレタルモノヲシテ一斗樹ヲ用ヒテ樹量ナサシメタルニ其成蹟左ノ如シ
但製鹽一斗ニ對スル重量

三 等

四 等

五 等

外

二、八〇〇

二、八四五

二、八五五

二、八六五

五 苦汁ノ用途 煎熬中ノ鹹水ニ混スルノ外用途ナシ

六 苦汁利用ノ方法 苦汁ハ煎熬中ノ鹹水ニ混和シテ生産鹽ノ増加ヲ爲サシムルノ外他ニ利用ノ方法ナキモノ、如シ

七 苦汁ノ生産量 苦汁ノ生産量ハ一釜ニ付六斗ナルヲ以テ一ケ年二千三百六十釜(一戸前二町一反)ヨリ生ス總量目ハ千四百

十六石トス

八 苦汁ノ貯藏装置及貯藏方法 該當記事ナシ

九 苦汁一石ノ賣買價格 該當記事ナシ

十 苦汁ノ運搬方法及其販路 該當記事ナシ

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造装置及製造方法 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其使用方法 石釜築造後黑鹽ト稱シ粗惡ナル鹽ヲ産

ス其量一定スル能ハスト雖モ凡ソ二釜或ハ三釜トス年中ノ産額凡ソ五百二十五斤内竈築造用二百十斤殘三百十五斤ハ地方ノ肥料ニ販賣ス價格百斤ニ付二十錢

かいざき鹽、泥鹽其他粗惡鹽ハ年中凡ソ七百二十五斤ヲ産スルモノハ同上肥料ニ販賣ス價格百斤ニ付二十錢

右ハ專賣實施後ハ竈築造用殘ハ鹹水ニ投入シ其他ノ粗惡鹽ハ未タ賣買ノ事實ナキヲ以テ專賣以前ノ價格ヲ掲ク

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量ハ七升五合、八升六合、九升、一斗ノ四種ニシテ重量ハ二百八十匁ヲ以テ一升ニ換算セリ

二 包裝ノ形狀 (圖面參觀)

三 包裝ノ編製方法及其原料 包裝ノ原料ハ凡テ藁トス(圖面參觀)

四 各種包裝ノ價格 包裝ハ大小アルモ包皮ハ其形狀大小一定セルヲ以テ價格ハ一枚ニ付何レモ一錢ナリトス現今ハ一錢

二厘包裝ハ總テ一重ナリ

五 包裝ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又ハ其形狀、大小等又販路先ニ依リ差異ノ有無 現在ノ包裝ハ正味重量ヲ以テ十五

斤及十三斤ノ二種トシ十五斤俵ハ口折ト稱シテ口ヲ長ク疊ミ伊豫ノ宇和島地方ヲ販路先トシ十三斤俵ハじやんざりト稱シ

口ヲ短ク疊ミ馬關地方ヲ販路先トス

六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 (圖面參觀)

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 桶ヲ用ヒテ榊量ヲ量リ俵皮ニ入レ更ニ普通ノ小秤ヲ用ヒテ目方ヲ試メシ即チ榊試

シヲ確ムル爲メニ一區分俵裝中凡ソ二三回試シテ前記ノ榊量ヲ爲スモノトス

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 製造家ハ從來製造ノ翌日直ニ賣盡スノ情況ナリシヲ以テ貯藏方法トシテ特ニ記スヘ

キモノナシ尤モ一時(概七、八)販路停滯ノ爲メ一ヶ月間内納屋内ニ貯藏スルコトアリタリシモ如期ハ殆ト稀有ニ屬ス而シテ一時貯藏スル爲メ設ケタルモノハ第十三圖中(イ)ノ場所ナリ即チ一棟ノ納屋中ニ(イロハニ)ニ區分シアリ木造草葺ニテ荒壁ヲ廻ラシ床アルハ(ハ)ノ一ヶ所ノミ

二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 前項ノ通ナルヲ以テ貯鹽ノ場合ハ撒鹽ノ儘直ニ居出場ヨリ納屋

ノ一隅ニ移シ置クヲ常トス而シテ一ヶ月間ノ貯藏減ハ七分乃至一割トス

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 俵裝ノ儘貯藏シタル實例ナキモ高サ六尺ヨリ超ヘサルヲ度トセ

ルカ如シ

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貯藏步減ハ未タ實地ニ遭遇スルノ

機會ナキヲ以テ確實ニ知ルヲ得サルモ製鹽家及仲買人ノ談話ヲ綜合勘案スルニ大約左ノ如シ但眞鹽ハナシ

容量七分 重量一割

尙ホ苦汁ノ貯藏方法ナキヲ以テ其步合ヲ知ル能ハス

六 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置 貯藏鹽ノ苦汁ハ自然ノ脫去ニ任セ別ニ採收ノ方法等ニ就テ裝置ナシ是レ長ク貯藏スルコ

ト稀ナルニ依ル

六 古積鹽ノ製造方法及製造期間ニ於ケル鹽步減ノ割合 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

(イ) 製鹽者ト問屋トノ關係 從來製鹽者カ鹽ヲ賣却スルニハ必ス問屋ノ手ヲ經ササルヘカラサルヲ例トス即チ製鹽者

ハ物品ヲ問屋ニ賣渡シ問屋ヨリ代金ヲ領收スルニ同シ

(ロ) 問屋ト仲買業者トノ關係 仲買業者(多クハ地方ノ船頭ニテ鹽ヲ買受ケ自己ノ船カ製鹽ヲ買受クルヤ必ス問屋ノ手ヲ經テ申込ムニアラサレハ製鹽者ヨリ賣渡サ、ルヲ例トス即チ仲買業者ハ問屋ニ代金ヲ仕拂フカ如シ故ニ仲買業者ト製鹽者トノ

間ニハ何等關係ナク製鹽者ト問屋、問屋ト仲買業者ハ賣買當事者ニテ互ニ離ルヘカラサル關係ヲ有セリ

(ハ) 消費者ト問屋並ニ仲買トノ關係 當地ハ島與ニシテ製鹽地ナルヲ以テ從來消費者ハ自己ノ所要ニ隨テ直接製鹽者

ヨリ買受ヲ爲シタルヲ以テ消費者問屋仲買業者間ニハ更ニ關係ヲ有セス且ツ從來當地ニハ小買業者更ニナシ

(ニ) 現品ノ授受 現品ハ買受申込ヲ成シタル仲買業者カ毎朝問屋業者ト同行製鹽場ニ至リ在品ノ員數數量ヲ検査シ同

所ニ於テ授受セリ

(ホ) 代金支拂ノ時期方法及場所 上記ノ如ク仲買業者ハ毎朝仕立ノ鹽ヲ受領シ所有船舶ニ滿載スルニ至リ問屋ノ家宅

ニ於テ總勘定ヲナシ仲買者ハ鹽代ト相當問屋口錢トヲ問屋ニ渡シ問屋ハ直ニ鹽代ヲ製鹽者宅ニ持チ行キ拂渡セリ時ニ或

ハ手附金ト稱シテ仲買業者ヨリ買受申込ノ當時ニ積載價格ノ約十分ノ一ヲ問屋ニ入金スルコトアルモ常例トナスニ足ラ

ス信用アル仲買業者ハ手附ヲ入レサルコト多シトス尙時ニ船頭(仲買業者)カ自己ノ積ミ來リシ石炭等ト交換スルカ如キコト

アリシモ之等ハ皆問屋業者ノ仲立ヲ以テ双方協議上代金中ニ換算スルモノニテ多クハ現金賣買ヲ爲セリ

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

(イ) 鹽賣買スル船頭ノ習慣 船頭(即チ鹽仲買業者)ハ多クハ土地ノ住民ニシテ鹽賣買好景氣ノトキ各自先買ヲ競ヒ葛藤ヲ生ス

ルコトアリシヨリ以來斯ル場合ハ番金ト稱シ金五圓ヲ出シ鹽會所(鹽業者ノ組織ニ係ル組合ニシテ製鹽販賣等)ニ申込ヲ爲シ其ノ順序ニ依ルニ至

レリ然ルニ飛込ト稱シ評定價格以上ニテ買受ヲ爲スモノハ番ノ順序ニ依ラサルノ慣例アリ

(ロ) 船頭カ鹽ヲ賣買運搬スル方法 船頭カ前項ノ如ク鹽ヲ買受クルトキハ直ニ上荷船ヲ以テ自己ノ所有船ニ積ミ移シ

滿載スルニ至リ順風ヲ待チテ出帆シ賣却地ニ至レハ同地問屋ノ周旋ニヨリ賣却スルモノニシテ別ニ異リタル方法ナシ

(ハ) 船員ノ給料 船員ノ給料ハ多クハ日極メヲ常トシ時々年極メヲ成スモノアルモ月極メヲナスモノナシ而シテ其ノ

給額左ノ如クニシテ當地ニテハ上等ヲ雇役スルモノ多シ

日給額(賄付)上二十五錢、中二十三錢、下二十錢

年給(賄付)上六拾圓、中五拾五圓、下五拾圓

(二) 船頭ト鹽商トノ關係 船頭ハ上記ノ如ク製鹽地ニ於テ問屋ノ手ヲ經テ鹽ノ買受ヲナシ賣却地ニ至リ再ヒ問屋ノ手ヲ經テ賣却問屋ヨリ代金ヲ受領スルモノナレハ多クハ鹽商ト直接何等關係ヲ有セス然ルニ例外トシテ船頭カ小村落ニ至

十一リ直接鹽商ニ賣却スル場合ナキニアラサレトモ之等ハ稀有ニ屬ス

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 馬關ヲ最トシ宇和島、岩見之ニ次キ其他薩摩並ニ當地附近トス而シテ其分合大約左ノ如シ

馬關六分、宇和島、岩見各一分、薩摩並ニ當地附近一分

用途ヲ定メテ製鹽ヲ注文スル等ノコトナシ

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 (一石當)

年次	最高	普通	最低
三十七年	一六〇	一三五	一〇〇
三十八年	二二一	一六五	一二五
三十九年	一六〇	一三〇	〇九五

當地方ニ於テハ從來俵以下ノ小賣ヲナシタルコトナキヲ以テ小賣一升當價格不明

六 鹽價ノ定メ方 從來當地ニ鹽業者ノ設立ニ係ル鹽會所ナルモノアリテ製鹽者鹽問屋受人會所ニ集合シ市場ノ相場及物價ノ高低需用供給ノ程度等ヲ斟酌シ之ヲ評定セリ

七 販賣ノ季節 當所ハ從來製造後直ニ賣却シ久シク貯藏セサルヲ以テ販賣季節ハ製造時期ニ伴ヒ年中七、八、九月ハ最モ

販賣多キ季節ニシテ十一月ヨリ翌年二、三月頃迄ハ販賣最モ寡少ノ時季ナリ

八 鹽俵抜き検査ノ方法

從來鹽買受者カ問屋ノ仲立ニヨリ買受ノ約整フトキハ第一項二ノ如ク毎朝午前十時迄問屋一同製造場ニ至リ包裝數ヲ點檢シ其内ヨリ買受人ニ於テ適宜(百俵ノ中二俵乃)ノ俵ヲ抜き取り容量或ハ重量ノ検査ヲ行ヒ授受セリ

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置

鹽ノ受渡ニ際シ前項ノ如ク抜き検査ヲ了シ若シ最初注文セシ重量又ハ容量ヨリ減シタルトキ(假令最初二貫八入ト注文セシトキ二貫五アリ又七升五合入ト注文セシニ七升三合アリシ場合ノ如シ)其全減量ニ對スル不足分ハ鹽ノ引渡ヲナセリ然ルニ從來抜き

検査ノ結果減量ノ場合多キモ増量スル如キハ殆トナカリシト云フ尙一ノ異例アリ製鹽者ハ每期其前日迄製造セシ鹽ヲ午前

六時迄ニ包裝ノ仕舞ヲナスヲ以テ包裝後時日ヲ經過スルニ隨テ減量ヲ來シ自己ニ不利益ナルヨリ賣買人ノ検査時期ヲ午前

十時迄ト制限シアリ故ニ買受人ニ於テ午前十時迄ニ検査ニ至ラス又ハ十時ニ後レテ検査ニ至ルモ製鹽者ハ検査時ヲ怠ルノ

過怠トシテ検査ヲ拒ミ無検査ノ儘引渡ヲ爲シ買受人ニ於テハ假之減量ヲ認ムルモ異議ヲ申立ル能ハサルノ慣例アリ

當地ニ於テハ從來一包裝ノ容量若ハ重量一定セス其多クハ斗俵(二貫八百匁)七升五合俵(二貫百匁)位ナリシカ買受人ノ望

ミニ依テハ如何様トモ調製シ來レリ而シテ斗俵ト稱スルハ實量凡八升、七升五合俵ト稱スルハ實量凡六升位ナリ而シテ小

賣一升ノ實量ハ實例ナキヲ以テ詳カナラス

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

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

當地ハ海中ノ孤島ニ付鹽ヲ運搬スルニハ日本型ノ船舶ヲ以テスルノ一方法アルノミ而シテ積載數量ハ船舶ノ大小ニヨリ一定ナラスト雖モ大ハ三百石(凡ソ俵數四千三)小ハ六十石(凡ソ千)位ナルモ普

通ハ百石(凡ソ千)ヲ多シトス

二 各種運搬方法ニ依レル各運搬先迄ノ鹽一定量又ハ一定容量ノ運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費用等ニ依リ右運搬法ニ依ル運賃大約左ノ如シ

馬關 迄 (二貫百目俵一俵ニ付)

宇和 島 迄 (同)

但大俵即チ斗入ハ右各地トモ小俵ヨリ二厘増シ

出荷地ニ於ケル手數料等

問 屋 口 錢 價格ノ三分

(上) 荷 賃 一俵ニ付斗俵八毛小俵七毛

荷買受人ニ於テ二貫以下ノ俵ヲ特ニ注文スルトキハ俵代トシテ一俵ニ付貳厘播磨製口折俵ノ注文者ハ一俵四厘普通口折俵

ハ一俵二厘ヲ買受者ヨリ出金セリ

着荷地ニ於ケル手數料等

問 屋 口 錢 馬關ハ賣買價格ノ五分五厘

同 宇和島ハ同 五分

本島ハ主トシテ鹽ヲ運搬スルノミニシテ他ニ運賃積ヲナス物品ナキヲ以テ比較スル能ハス

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 地主ト小作人トノ關係ハ極メテ單純ナリ小作人ハ地主ニ對シテ一定ノ小作料ヲ支拂フ契約ノ

當ミニシテ其如何ナル場合ニ遭遇スルモ何等ノ關係ナク小作慣習ノ久シキ小作人ハ殆ント地主ノ如キ觀ヲナセリ

第十章 組合

當地ニハ各項トモ未タ法定ノ組合組織ナキモ今ヨリ三十餘年以前ヨリ大濱組(由來當地ニハ大濱古濱ノ稱アリ古濱ハ小製造者數十名大濱ハ大製造家七八名ナリ)ニ於テ共同一致ノ步調ヲ取ルノ目的ヲ以テ鹽會所ナル組合ヲ組織シ組合員一人ノ宅ヲ以テ事務所トナシ常ニ鹽賣買ノ申込並ニ鹽價評定等ノ會議所トナシ尙鹽濱講ト唱ヘ毎月一回組合員各自宅ニ於テ輪番ニ粗野ナル酒肴ヲ供シ同業者一同集合シ鹽製造販賣ノ方法濱子雇人等ノ給與並ニ取締ノ方法等ヲ協議シ互ニ氣脈ヲ通スルノ機關トナセリ然ルニ右組合ハ單ニ各自ノ口約ヲ以テ成立セシモノニシテ規約ノ設ケナク又之ニ對シ經費ヲ支出スル等ノコトナシ

第十一章 試驗

一 採鹹、煎熬其他鹽業ノ改良ニ關スル試驗ノ事蹟及方法 鹽專賣法施行後日尙淺ク改良試驗ノ事蹟トシテハ未タ見ルヘキモノナシト雖モ鹽業者ニ於テモ一般改良ニ注意シ當所ニ於テモ亦機ヲ見テ改良ヲ勸誘シ或ハ實地ニ付テ試驗ヲ施シタル諸點ヲ舉クレハ

(一) 採鹹方法トシテ指導スルニ從來沼井上ニハ藁蔴或ハ麥稈編ノ腐朽シタルトニ拘ラス鹹水ヲ採收セシ傾アリシヨリ之ニ代ユルニ禾木科植物ノ常盤草或ハ蘆ノ莖稈或ハ竹ノ小枝ノ編物ヲ以テスレハ不潔ナル色素ヲ鹹水ニ溶出スルノ憂ナク又鹹水溜ハ舊慣ニヨリ粘土ヲ以テ製シ其他壁ニハ全部藁蔴ヲ浸セシヨリ褐色ノ色素ヲ浸出シ又不潔物ヲ混溶スルノ嫌ヒアルヨリ此不潔ナル仕掛ハ何等ノ爲ニ出タルヤヲ探索スルニ池壁乾燥(鹹水減少スルニ從ヒ)龜裂スル恐アルヨリ豫メ濕潤ナラシムルニアリト故ニ之ヲ改造スルニ「セメント」ヲ以テセンコトヲ告ルニ「セメント」ハ鹹水ニ適セサルノミナラス永久ニ堪ユル能ハスト其實際ハ未タ經驗ナキヲ以テ其利害得失ヲ知ルニ由ナシト雖モ若事實ナリトセハ是ニ換ユルニ煉瓦ヲ以テセハ此憂ヲ免レント思考セラル未タ究研中ニ屬ス

(二) 前項ノ如ク沼井及鹹水溜ヨリ溶出セラレタル色素ハ褐色ニシテ煎熬ノ結果製鹽ノ色澤品位ニ形響ヲ及スヲ免レサル

ハ姑息ナル救濟策ナルモ鹹水溜ヨリ瓢箪ニ來ル日即チ煎熬前ニ於テ飲良水濾過ニ用ユル裝置砂式或ハ木炭等ヲ層一層ニ重疊シテ濾過セシメ其鹹水ヲ以テ煎熬セシメシニ果シテ好成績ヲ得タリ又當地ハ差鹽ナルヲ以テ產鹽ヨリ滴下シタル苦汁ヲ後ノ煎熬中ニ混入ス其苦汁ハ竹箆ヲ漉シタル儘ナレハ濃稠帶褐色ニシテ之カ爲メ煎熬全部ニ汎浸シ色澤ニ影響ヲ及スヨリ是モ亦砂木炭ノ濾過裝置ヲ爲サシメタルニ其以前ニ比シテ色澤優ルノ良果ヲ得タリ然レトモ液濃稠ナルヲ以テ濾過緩慢ナリト云フ

(三) 從來ハ產鹽ノ量多カラシメンカ爲メ煎熬火力ヲ急ナラシメ可及的苦汁ヲ包含セシメントシ尙ホ苦汁ノ滴下セサル様上下層ヲ混攪スルノ傾キアリシヨリ色澤結晶狀態共ニ劣等ナリシモ其不可ナルヲ諭シテ今ハ火力ヲ緩カニシ時間ヲ少シク長ク煎熬スルニ至レリ又鹽居出場ハ從來總テ土間ナリシヨリ苦汁ノ滴下ニ便ナラサリシヲ板床竹床ニシテ少シク傾斜セシメ蘆芥ヲ覆フニ天井ヲ造ラシメ製鹽場ニ改良ヲ加ヘシメタリ

以上ノ數點ニテ末々機械的ノ試驗ヲ執リタルコトナキモ施シタル成績ハ總テ多少ノ效果ヲ奏シ專賣以前ハ現今ノ五等ニ達スルモノ少ナカリシモ目今ニ至リ三四等ヲ多ク產出スルニ至リタリ

(四) 製鹽ハ總テ差鹽ニテ差鹽ハ製鹽量ニ利アリト云フハ不潔物含有ノ苦汁ヲ混和スルヨリ苦汁中ノ諸鹽類モ亦結晶折出生產鹽ニ附着シ幾分ノ增量アルハ理ニ於テ然ルヘシト雖モ亦居出場ニ來リテ溶解シ易キ苦土鹽類等ハ幾分食鹽ト共ニ溶出シ去ルモノナレハ實際ニ於テ幾干ノ增量ヲ得ルヤヲ疑フ若シ僅少ノ增量ナリトセハ差鹽ヲ製センヨリ寧ロ眞鹽ノ上品ヲ製出スルハ差鹽製造ニ勝レル利益ナラント思考スルモ末々實驗ヲ經サレハ目下試驗研究中ニ屬セリ

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

右四章該當記事ナシ

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 鹽田ハ近時賣買ナキヲ以テ標準トスヘキモノナク隨テ其價ヲ認ムル能ハス本島ハ住民多ク土地少ナク殊ニ平坦ノ地少キヲ以テ概シテ土地ノ價格非常ニ高貴ナリ而シテ他ノ土地ニ對シテハ鹽田ノ收利多キカ如シ價格大略左ノ如シ

鹽田一反歩ニ對スル分

區別	最	高	普	通	最	低
地價		二二・二二四		八・三二〇		二・三五二
時價		二五・〇〇〇		二〇・〇〇〇		一五・〇〇〇
小作料		七・〇〇〇		五・〇〇〇		三・〇〇〇

畑一反ニ對スル分

區別	最	高	普	通	最	低
地價		一六・四九六		七・八二四		〇・八四八
時價		二〇・〇〇〇		二二・〇〇〇		六・〇〇〇
小作料		八・〇〇〇		四・八〇〇		一・五〇〇

宅地一反歩ニ對スル分

借時地	區
地	別
料價價	最
	高
	普
	通
	最
	低

二二・五三四
九〇・〇〇〇
三〇・〇〇〇

二〇・二四〇
七五・〇〇〇
二四・〇〇〇

九三七九
三〇〇・〇〇〇
一八・〇〇〇