

熊本鹽務局

水俣出張所之部

熊本鹽務局水俣出張所ノ部

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

水俣鹽田ハ海面ニ堤防ヲ築キ其内部ヲ埋立テ上部ニ作土ヲ撒敷シ鹽田ヲ開墾シタルモノニシテ村ノ西北端ノ低地ニ位置シ北ハ内海ニ面シ東ハ水俣川ヲ限り南ハ耕地ヲ隔テ、市街地ト相距ル約十五町西ハ小山脈起伏シテ海岸ニ連亘シ又約二十町ヲ距テタル附近ハ東南共ニ大小ノ山岳屏立セリ鹽田ノ西端及内濱外濱ノ中央ニハ二條ノ潮水誘導水路アリ鹽田附近ニハ森林池沼等ナシ

第二章 鹽業ノ沿革

鹽業ノ起原沿革ニ付テハ舊記ノ存スルモノナク古老ノ口碑ニ傳フル所モ亦區々ニシテ或ハ加藤清正ノ築造スル所ニシテ既ニ三百數十年以前ノ創始ニ係ルト云ヒ或ハ三百年内外ナリト云ヒ或ハ二百五十年位ナリト云ヒ一モ考證スルヲ得スト雖モ今ヨリ二百三十八九年以前寛文年間ノ開墾ナリト謂フモノ真ニ近カキカ如シ外濱鹽田ハ約百年以前文化年中舊藩主細川氏ノ老臣米田監物海面埋立ニ着手シ屢々失敗ノ後遂ニ藩主ノ指揮ノ下ニ成功シタリト傳フ製鹽ニ付テモ舊藩時代ニ於テ多少藩廳ノ保護ヲ受ケタル等ノ事項アルヘシト雖是又正確ノ考證ヲ得ルコト能ハス唯庄屋ト稱スル吏員一定ノ貢鹽ヲ收納シ其納付ヲ了ラサル者アルトキハ津止ヲナシ一切鹽ノ販賣ヲ許サス亦釜主ト稱シ鹽業ノ監視者アリテ常ニ鹽業ヲ督勵シタルモ別ニ保護干涉等ヲナシタル事蹟ナキカ如シ爾來人文ノ發達ニ從ヒ業務ノ進歩ヲ促シ生産高モ往年ヨリ著シク增加シタリ

第三章 製鹽方法

甲 鹽水採收

一 鹽田種類、面積 所管内鹽濱ト總稱スル鹽田ハ入濱ニ屬スルモノニシテ由來其區劃、形狀、廣狹區々ニシテ不正方形ナルアリ不等邊三角形ナルアリ弧形ナルアリ長方形ナルアリ二百八十餘ノ區劃中廣キハ二反一畝步狹キハ八畝步ニシテ同一ノ面積ヲ有スルモノナク唯字外濱及朱利神ノ一部ハ稍其區劃形狀同一ノ觀アリト雖モ其面積ハ矢張リ不同ナリ

本調査ニ選定シタル鹽田反別一反六畝步 鹽田外周ノ溝渠 四坪(鹽田内ニ溝渠ナシ) 釜屋鹹水溜敷地 三十一坪

倉庫納屋ノ設備ナシ

二 堤防ノ面積高低及築造材料

内濱鹽田ハ海濱ヲ距ル西端ヨリ五町北端ヨリ四町ヲ隔テ其間字丸島ナル一部落介在シ西北兩個ノ水路ヨリ海水ヲ誘導スヘク築造セラレタルヲ以テ外圍ニ堤防ノ設ナシ外濱鹽田七町一反五畝步ノ外圍ニアル一連ノ堤防ハ東北沿海部ハ高サ一丈二尺西方ノ水路ニ沿ヒタル部ハ高サ九尺沿海堤防低部ノ面積千二百坪水路沿岸部ノ面積三百三十二坪ナリ其築造材料内部ハ栗石ニシテ粘土ヲ以テ之ヲ蔽ヒ外側ハ石ヲ以テ重疊築造シ海面ニ沿ヒタル部分ハ幅高共ニ九尺ニテ累積突出シタルさや巻ヲ築造シアリ

三 鹽田内溝渠ノ面積

鹽田ノ區劃面積不規則ナルコトハ第一項記述ノ如クニシテ其不整ナル各區劃ノ一枚毎ニ幅二尺深サ一尺ノ小溝渠ヲ廻セシモ一區劃ノ鹽田ニ對スル溝渠ノ面積及各溝渠ノ距離等ハ全然不整一ナリ本調査ニ選定シタル鹽田ニ對スル溝渠ハ幅二尺深裝サ一尺延長百三十六間面積四坪ニシテ水俣鹽田内溝渠ノ總面積ハ四反歩トス

四 撒砂(鹹砂)浸出裝置ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設

沼井臺(方言ニシテ)ハ松材一寸板四枚ト三寸角四本トヲ以テ構造シタル方形ノ箱ニシテ前後ノ幅三尺二寸五分左右ノ長サ三尺六寸高サ一尺四寸ニシテ其据付タル内積容量一石七斗内外ナルヲ普通トス底部ハ横木ノ上ニ小さな竹ヲ置キ更ニ菰ヲ敷テ鹹砂ヲ盛リ砂上ニ當子(方言垂れ)ヲ置キテ潮水ヲ注ギ沼井臺前面下部ノ小穴ヨリ流出シテ沼井(方言すめ鉢)ニ溜リタル鹹水ヲ採取スルノ裝置ヲナセリ個數ハ鹽田區劃ノ廣狹形狀ニ依リ一樣ナラス一反歩ニ二個ナルアリ三個ナルアリ或ハ一反五畝步ニ三個若シクハ四個二反歩ハ五個等ニシテ平均四畝步ニ一個ノ割合ト見ハ大差ナシ其配置モ亦鹽田ノ形狀不整ナル爲メ從テ亂雜ナルモ鹽田ノ左右一端ニ併例スルヲ

普通トス本調査ニ選定シタル鹽田一反六畝步ノ沼井數三個ナリ(圖面參觀)

五 鹹砂貯藏場裝置、構造、大小、面積及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、構造、面積及輸送方法 鹹水輸送ノ裝置ナシ沼井中ノ鹹水ハ柄杓ヲ以テ汲上ケ擔桶ヲ以テ鹹水溜ニ輸

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)

器具名稱	(一反六畝步ニ 要スル量數ニ)		新調費	保存期	効用及使用法
	構	造			
鍬馬鍬	四 寸五分幅二寸五分	用材檜木長二尺二寸五分	一・六〇〇	一年	沼井ノ砂ヲ搔出シ及砂ヲ撒布スルニ用ユ
(金鍬)	一 同	普通農業用	一二〇〇	十ヶ年	作土ヲ搔起シ下拵ヲナスニ使用ス
鍬	一 柄五尺斧ノ幅二尺	○・六〇〇	五年	下拵ノ際使用ス	
杓	一 經六寸柄五尺	一・一・二〇	一年	畫濱ニ於テ砂ヲ沼井ニ運搬スルトキニ使用ス	
柵	一 長四寸幅七寸柄五寸五分幅七寸	○・三・六〇	三年	鹹水ナ汲ミ上ケ又ハ潮木ナ田面ニ打懸クルトキニ使用ス	
柵	一 車厚三寸五分直徑五寸柄六尺	二・八・〇〇	一年	寄セ集メタル鹹砂ヲ畚ニ掬入スルニ使用ス	
桶(柵棒共)	一 斗入	○・三・五〇	一年	鹹水ノ運搬ニ使用ス	
車	一 一・二・〇〇	四年	ケ年	潮濱ニ於テ鹹砂ヲ鹽田内ノ各所ニ配置スルニ使用ス	

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期 (前項ニ併記セリ)

九 鹹水貯藏池置ノ構造、大小、形狀及面積

鹹水貯藏地ハ著シク粘性アル泥土ニ鹹水溜中ニ沈澱シタル底土ヲ混合シテ作製シ内壁ハ木槌ヲ以テ充分ニ叩キ付且平滑ナラシメ壁ノ厚サ八寸底ノ厚サ四寸上部長サ一丈八尺五寸下部一丈六尺五寸上幅九尺二寸下幅八尺深サ三尺容量七十石内外ニシテ製鹽者一人一個ナルヲ通例トス之レヲ被蔽スル建物ノ用材ハ合掌十二本棟木二本檼ハ竹ヲ用ヒ屋根ハ麥稈ヲ以テ葺キタル間口二間奥行三間半高七尺ニ建造シ溜ノ上部約二尺ノ高サニ於テ竹

竇ニ密敷シ採鹹作業用ノ器具藏置場ニ利用ス

+ 鹽田地盤ハ内濱外濱及内濱中ニ於テモ其構造性質特別アリ細砂層(方言地濱)ノ厚サハ四寸ヨリ五六寸ニシテ其下層ノ地床ハ内濱ハ多ク黒褐色ノ土砂性トス外濱鹽田ノ下層ハ一面小石ナリ

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類、性質 鹹砂ハ海底ヨリ採收スル當地固有ノ砂ニシテ青黑色ヲ帶ヒタル細砂ナリ鐵砂ト稱スル黒砂ハ苦氣ヲ有シ鹹水溷濁シ且ツ細微ニ過キ地濱ニ固着シ赤砂モ亦鹹水溷濁シ共ニ撒砂ニ適セス

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數 夏期炎暑ノ際ヨリ秋期十月迄ハ一反歩ニ對スル撒砂ノ重量五千斤其容量十五石春及晚秋ノ期節ニハ三千斤容量十石冬期ハ千七百斤容量五石トス別ニ替砂ヲ使用スルノ慣行ナシ

十三 撒砂乾燥ノ時間 夏ハ八時間春秋ハ七時間冬ハ六時間ヨリ七時間マテヲ通例トス

十四 撒砂浸出裝置ニ注入スル海水量及海水又ハもんだれ採收量 一回ニ鹹水六斗ヲ採收スルニハ海水八斗ヲ注加ス差引二斗ハ最終ニもんだれトシテ沼井中ニ殘溜ス又次回ニハ第一回ノもんだれヲ注加シ別ニ海水六斗五升ヲ注入シ最後ニ二斗ノもんだれハ沼井中ニ殘留シ翌日ノ採鹹ニ又之ヲ注加使用ス

鹹水ノ採取量ハ海水注加量ヨリ二斗ヲ減シタル數量トス

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質 (一)鹹水化重十四度溫度十度ニ於ケル百cc中ノ化學的成分

CaSO_4	0.7199%	MgSO_4	1.3949%	MgCl_2	0.8425%
Kcl	0.5281%	Nacl	13.7982%		

(一)もんだれ比重七度溫度十度ニ於ケル百cc中ノ化學的成分

CaSO_4	0.4199%	MgSO_4	1.4542%	MgCl_2	0.3209%
Kcl	0.1852%	Nacl	5.267%		

一海水比重三度溫度十一度ニ於ケル百cc中ノ化學的成分

<chem>KCl</chem>	0.937%	<chem>NaCl</chem>	2.4405%	<chem>MgCl</chem>	0.04409%
<chem>CasO4</chem>	0.2585%	<chem>MgSO4</chem>	1.4939%		

十六 海水引入、排出、海水汲揚裝置及汲揚方法
外濱鹽田堤防ニ二ヶ所海水引入排出ノ水閘ヲ設置セリ柱ハ一尺角ノ石
材ヲ用ヒ閘扉ハ厚サニ寸ノ松板ヲ以テシ満潮ノ際閘底ノ間隙ヨリ海水浸入シ干潮ノ時ハ扉ヲ排シテ退出スルノ裝置ヲナセ
リ(圖面參觀)

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積
寸乃至三尺トス
海水貯溜池バ外濱堤防ト鹽田ノ間ニアリテ面積約二町五反歩水深サ一尺五

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取量及月別採取歩合

一反步二付一ヶ年平均三百石

十一月	九月	七月	五月	三月	一月
十五石	四十石	四十五石	二十五石	十五石	十石
同	同	同	同	同	比重
十五度	十七度	十六度	十五度	十四度	十四度
十二月	十月	八月	六月	四月	二月
十五石	二十五石	五十五石	二十五石	二十石	十五石
同	同	同	同	同	比重
十四度	十五度	十七度	十五度	十四度	十四度

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
集、鹹水採集、運搬作業即晝濱ニ三人、朝濱二回ヲ一日ノ勞動ニ換算シ一日人員二人五合賃銀三十七錢五厘（一反歩ニ要
撒砂擴布作業即朝濱二人、鹹砂搔

二十 碱水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係
碱水採集時節ハ四期共ニ行ヒ最好期ヲ夏トス

採鹹量ト風位トノ關係ハ西及北風ハ着鹽最モ良ク東北ハ着鹽惡シ

理由 西及北風ハ鹹砂ノ乾燥ヲ速カナラシム爲メニ濃厚海水及ヒ鹽類ノ砂粒ニ附着スル量最モ多ク即チ着鹹良好ナリ 東風ハ空氣溫氣ヲ含ム故ニ溫氣ノ作用ニヨリ鹹水ヲ稀釋ナラシメ多少溶解スルヲ以テ着鹹尤モ惡シ

二十一 一年間ノ採鹹平均日數 百五十日間(當管内ハ日持濱ノミ)

二十二 一年間ノ平均鹹水採集量 上田ハ五百七十六石、中田ハ四百五十一石八斗、下田ハ三百十五石(但各一反六畝歩ニ

付調査)

二十三 準備濱及持濱其他ノ採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法 準備事業ノ開始ニ際シ準備ナシ

鹽田雨後ニ對スル準備操作ハ鹽田面ヲよせ(器具名)ヲ以テ泥其他ノ汚物ヲ押寄せ然ル後之ヲ除去シ地盤ヲ平均ナラシメ撒砂ト地盤トノ密着ヲ良好ナラシメ而シテ其日一日日光ニ地盤ヲ乾カシ翌日ヨリ次ニ述フル採鹹作業ヲ始ム

採鹹ニ關スル操作ノ順序

春夏ハ午前八時半秋冬ハ午前九時頃ヨリ仕事ニ着手ス始メ沼井ヨリ骸砂ヲ木鍬ニテ堀出シ沼井ノ際ニ盛リ立テ之ヲ撒布スル前ニ潮水ヲ注加シ適度ノ濕氣ヲ與ヘテ濱鍬ニテ充分ニ攪拌シテ後一輪車ニ載セ適宜ノ位置ニ運搬ス即チ各所ニ原砂堆ヲ作成ス此丘堆ヲ中心トシ四方ニ放射狀ニ而カモ周圍ノ輪廓方形ヲナス如クニ濱鍬ヲ以テ撒拋ス(撒拋ハ前拋まへぶり)此原砂堆ハ一輪車一臺トス而シテ此原砂堆ヲ濱鍬ニテ濱田面ニ均等ニ分布スルニ大略十二二鍬ニテ擴散シ其間要スル時間ハ四十五砂トス

此撒擴砂量ハ季節ニヨリテ大ニ異ナリ夏ハ沼井一臺ニ付十八駄冬期ハ十二駄トス但シ一駄ノ砂量ハ二百斤内外トス
撒擴ハ主擴撒ノミニテ準備撒擴及ヒ拾遺撒砂ハ行ハス然ル後直ニ汲潮所ヨリ(汲潮所ハ沼井ノ附近ノ溝渠ニ圓形直經一間斗深サ二尺位)潮ヲ濱柄杓ニ汲ミ撒砂全體ニ不公平ナキ様均等ニ撒潮ス以上列記セシノミニテ更ニ拾遺撒潮ヲ施セハ此儘午後二時頃迄擴置ス午後二時ヨリ鹹水ノ採取ヲ始ム

以上ノ操作ノミニテ此間ハ撒潮又ハ爬砂壓砂等ヲ行ハス

午後二時頃ヨリ集砂ヲ始ム鹹砂ヲよせニテ沼井ト沼井トノ中間ニ集堆シ鹹砂堆ヲ作ル此堆ハ堤狀堆ニテ横堤堆トス
本法ヲ行フニハ引寄ト押寄トアリ而シテ之ヲ行フ方法ハ初メよせニテ沼井ト沼井トノ中間ニ押シ寄セテ横堤堆ノ畝ヲ作ル
凡ソ畝ト畝トノ間ハ六間内外トズ之ヲ更ニ一間内外ヲ隔テタル丘狀トナス此丘ヲ作ルニハ引寄セニテ寄セ之ヲかきよせト
名ク

此かきよせヲ引寄セテもつこうニ入レ二人ニテカヽヘ沼井内へ入レテ浸出ス浸出料トシテ潮及ヒ後潮ヲ用ユ

後潮トハ鹹砂ヨリ鹹水ヲ採取セシ後ニ尙ホ砂中ニ含ム殘留鹽類ヲ更ニ海水ヲ以テ浸出シテ得タル溶液ヲ云フ
浸出ノ手續ハ海水ヲ汲潮所ヨリ擔桶ニ汲ミ取リテ注加ス後潮ヲ注加スルニハ柄杓ヲ以テ注加ス直接ニ注加スルニ
ハ流勢ニヨリ陷窪ヲ生スルヲ以テ防穿用具ヲ用ユ本具ハ竹製ニテ割竹長及幅各二尺位ニ編ミテ作リタルモノナリ
此ノ如クシテ浸出シテ得タル鹹水ノ量ハ着鹹ノ良好ナル時四期ニヨリテ大ニ異レリ今沼井一臺ニ付キ四期ノ採鹹量ヲ示サ
ン

春ハ沼井一臺ニ付一回四斗ニテ二回採鹹合計八斗

夏ハ一回ニ付六斗一日三回採鹹一石二斗

秋ハ同四斗一日三回採鹹一石八斗

冬ハ同三斗一日二回採鹹六斗

以上ノ如クシテ採鹹シタル鹹水ノ濃度ハ又四期ニ依リテ異ナル春ハ大略十四度(比重)夏ハ十七度秋ハ十五度冬ハ十四度内外トス

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 篓屋ノ構造、大小、廣狹及面積

建築法、外部ノ構造ニヨリ記セハ當管内ハ悉ク側壁ナキモノ、ミ側壁ナキモノトハ屋根ノ下部周邊カ直接土地ニ接シタル構造ヲナスモノナリ然リト雖モ前後ノ兩方ノ屋根ハ戸口ノ上二尺位ニ止マレリ形長形方ニシテ大ナルモノハ長サ七間横四間此坪數二十八坪ナルモ普通長サ六間横四間トス此坪數二十四坪

柱六本或ハ八本アルモノアリ外ニ戸口ノ兩側ニ小柱二本宛アリたけ四本ニテ組立ツ左右ノ屋根ハ三尺越シニ丸木（がつしやト名ク）ヲ配例シ長サハ棟ヨリ土地迄トス丸木ト丸木トノ間ニ丸竹ヲ（ちとこぞート名ク）列ヘ此上ニ横ニ三寸越ニ割竹ヲ列フ而シテ藁ヲ以テ屋根ヲ葺ク前面ノ屋根モ同シク三尺越シニ丸木（むござしト名ク）ヲ列ヘ丸木ト丸木トノ中間ニ丸竹ヲ列フ其上ニ割竹ヲ横ニ三寸越ニ列ヘ屋根ハ同シク藁トス

前後ノ兩面ニ戸口ヲ設ク高サ一間横半間其他ハ板壁或ハ土壁竹壁等ナリ

煙出シ、棟ノ處ニ兩端ヲ三角形ニ除キ一般煙出シニ充テアリ尙ホ其中間ニ一ヶ所又ハ二ヶ所ニ屋根ヲ長サ二尺横一尺位ニ切リ開キタルモノモアリ

釜屋ノ高サハ三間トス柱ハ長サ一間ニシテ廻リ四尺位ノ丸木トス、桁廻リ四尺位ノ丸木トス丸木かつしや及むござしハ廻リ九寸位ノ丸木ナリ

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造、原料及釜ノ深淺 釜ハ鐵釜（鐵製結晶釜ノミ形狀角、大釜ハ長サ一丈五寸五分幅七尺一寸八分

小釜ハ長サ六尺九寸幅六尺二寸深サハ二寸六分乃至四寸迄トス

釣リ鐵ヲ三本宛三列都合九本使用シ或ハ八本、六本アルモノモアリ

竈ハ無架式ニシテ長サ及幅ハ釜ノ大小ニ從ヒテ釜ニ等シクシ高サハ一尺七寸内外壁ノ厚サハ七寸内外前及後面ノ口ハ廣サ一尺三四寸前面ノ口ハ焚物ヲ入ル、口ニシテ焚火口（ほくちト名ク）後面ノ口ハ灰ヲ出ス口トス前後ノ口及四隅ニ石柱

ヲ立ツ四隅ノ石ハ釜ヲ支フル石ニシテ（釜かぐめ石ト名ク）共ニ其厚及幅ハ七寸乃至八寸其他ハ土ノミヲ以テ塗リ製ス（當管内ニ於テハ其壁ヲだいト名ク）二日間位經過シタルトキニ使用ス

釜かぐめ石ノ高サハ六寸焚火口及排出口兩側ノ石ハ高サ七寸

三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ルマテノ操作 竈築造方法ハ初メ四隅ノ石（即チ釜ヲ支ユル石）及ヒ焚火口及灰ヲ出スロノ石ヲ立テ置キ然ル後土ニテ壁ヲ塗ル此土ハ釜底ノ鹽分ニ富メル所ノ土ヲ取り之ニ苦汁ヲ加ヘ程好キ調度トナシテ塗リ而シテ二日間經過ノ後チ使用ス

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及方法 鹹水貯藏場（ぼや）ノ隅ニ一斗五升入位ノ丸キ桶ヲ高サ三尺五寸位ノ臺ノ上ニ置キ桶ノ下部ニ周リ一尺位ノ竹ヲハメ釜ニマテ通セシム大低鹹水貯藏場ヨリ釜迄ノ距離ハ二間乃至三間位トス使用ハ貯水ヲ桶ニ汲ミ入ルレハ竹ヲ通リテ釜ニ直注ス

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法

煎熬用具種類六種アリ

- （一） 柄杓 柄杓ハ鹹水ヲ汲ミ輸送裝置ニ入ル、ニ用ユニ升入位ノ圓形ノ桶ニシテ長サ七尺位ノ竹ノ柄アリ
- （二） 泡取リ 泡取リハ泡ヲ取ルニ用ユ檸ノ木ノ板ニテ作リ長サ一尺五寸位ニテ幅一寸五分乃至二寸厚二分乃至三分先ニ至ルニ從ヒ薄ク尖ハ五厘位トス長サ二尺位ノ柄アリ
- （三） 引げ 引げハ檸ノ板ニテ作リ長キ一尺五寸位幅二寸位厚サ三分位ニテ尖ハ薄クシテ五厘位トス長サ四尺位ノ柄アリ鹽ヲ引キ寄スルニ用ユ

- （四） おしげ おしげハ檸ノ板ニテ作リ長サ八寸幅七寸厚サ三分位ニテ尖ハ五厘位ノ厚サトス圖ニ示シタル如ク曲リタル一尺ノ柄アリ鹽ヲ掬ヒ取リ笊ニ移スニ用ユ

- （五） 笮 笮ハ竹ニテ作リ形狀圓形ニテ一斗入位トス鹽ヲ入レテ鹽置湯（いだし場）ニ運フニ用ユ
- （六） 釜かすり 釜かすりハ苦汁ヲ汲ミ出スニ用ユ底面ハ鐵業製ニテ長サ七寸幅六寸其他ハ板ニテ上面及底面ハ長幅各

六寸側面ノ高サ二寸五分上面ニ手ヲ入ル、丈ケノ柄アリ又底面ハ上面ヨリ一寸位長キモノアリ
員數(一)柄杓一個、(二)押げ一個、(一)泡取一個、(一)引げ二個、(一)笊十個、(一)釜かすり(苦汁汲ミ)一個

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限 釜ハ大ハ三十二圓小ハ二十二圓保存年限四ヶ年修繕費二圓

(一) 押杓十二錢三ヶ年保存修繕費九錢

(一) 引げ五錢

(一) 押げ十錢

(一) 泡取リ二錢

(一) 笹一個十二錢

(一) 釜かすり一個十五錢

以上何レモ一ヶ年保存修繕ナシ

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質 燃料ハ松葉ニシテ產地ハ鹿兒島縣出水郡長島トス價格一錢五厘乃至一錢八厘(但シ一把)本郡津奈木水俣郡村内ヨリ松葉雜木枝葉等(一把二錢五厘乃至三錢)ヲ需用ス、發熱量百八度内外

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ノ容量ハ大釜ハ四石八斗九合、中釜三石二斗、小釜ハ二石二斗九合トス

比重ハ十三度ヨリ十九度内外トス

製鹽等級別數量、三等鹽二斗五升入四十三斤、四等鹽同斤入四十四斤一合、五等鹽同斤入四十四斤七合、等外鹽同斤入四十五斤六合

一釜分燃料二十八把乃至三十三把

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積 該當記事ナシ

- 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裝置ハ有無、構造及方法　　鹹水ヲ釜ニ注加スルニハ只鹹水溜ヨリ釜ニ覓ヲ懸ケテ鹹水ヲ注加スルノミ此頃ニ至リテ少シク注意ヲ加フルモノハ覓ノ口ニ笊ヲ据ヘ汚物ヲ除去シ一步進ミタルモノハ濾過箱ノ設備ヲナシタルモノアリ然レトモ之レ單ニ二三ノ製鹽者ニ過キス
- 十一 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル鹹水煎熬ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及貨銀　　凡テ家族ニテナスヲ以テ人夫ノ種類員數及貨銀等掲ケ難シ
- 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
- 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數
- 一釜鹹水量
- 一釜收鹽量
- 四　　釜
- 三石二斗
- 四等鹽容量九斗、重量百二十六斤八合五勺
- 十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量　　一ヶ年煎熬日數四十一日一晝夜四釜トシ百四十二釜一釜ニ付鹽九斗
百六十二釜分百四十五石八斗ニシテ二萬五百五十斤
- 十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹　　製鹽場内部ノ軒下ニ設ケ地盤ハ少シク釜竈場ノ方ニ傾斜シ一面ニ細砂ヲ敷キテ苦汁ノ流通流出ニ便ナラシメ其前端ノ中央地下ニ苦汁ノ溜桶（或ハ垂甕四三斗入）ノ裝置アリテ大ハ長サ一丈五尺幅五尺小ハ長サ九尺幅四尺兩端ノ壁ハ製鹽場ノ桁柱ト軒トノ間ニ菰ヲ張ルモノトス（圖面參觀）
- 十五 煎熬ニ關スル操作及其方法　　眞鹽焚ニシテ先ツ鹹水ヲ釜ニ注加シ之ヲ煎熬ス鹹水沸騰スルニ從ヒ泡ヲ生スルヲ以テ悉ク之ヲ除去スルコトヲ勉メ六時間位ニシテ次第ニ結晶ヲ生シ水分ヲ蒸發シ鹹水二斗五升乃至三斗位ニ減セシトキ最初ヨリノ結晶鹽トモ一回ニ搔キ集メ釜ノ上部一尺位ニ裝置シアル棚ニ笊ヲ置キ結晶鹽ハ悉ク一旦其笊ニ集メ集メ終レハ直ニ之ヲ鹽置場ニ積ミ立ツルモノトス釜中ニ殘留スル二三斗位ノ苦汁ハ全部汲ミ棄ツルナリ
- 十六 従來使用シタル釜竈及ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷　　當地製鹽者ハ十年前迄ハ綱釜ヲ便用セシカ其不便ナルヲ感シ凡

テ鐵釜ニ改良セリ釜ノ上部四寸位ノ高サニ於テハ五寸角位ノ枕木二本ヲ置キ枕木ノ下ニハ枕石ヲ据ヘ枕木ノ上ニ横木二本乃至三本ヲ渡ス之レ釜釣用ニ供シタルモノニシテ釣鐵ハ長サ一尺乃至一尺二寸ノモノトス其本數ハ一定セス六本乃至九本ナリ竈ハ粘土ヲ以テ築造シ只釜口ニ於テ石材ヲ用ユルノミニテ依然以前ト異ナルナク燃料モ亦從來ノ通り松葉羊齒柴ヲ用ユ

ユ

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 四十一日

十九 一年間ノ平均收鹽量 容量百四十八石八斗重量二萬五百五十斤

二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用 百九圓九十九錢

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

平年一ヶ年收支計算表(一反六畝步)

井車寄セ桶杓代鍬代	金額	算出ノ基數
浜沿	細別	項目
採鹹費	一六〇〇	一本四十錢 一年保存
雜具新調費	〇〇五〇	一本二十五錢 五年同
馬錄	〇一二〇	一本一圓二十錢 十年保存
馬柄	〇一二〇	一個十二錢 一年保存
畚	〇四二〇	一本十二錢 三年同
搔	〇二八〇	一個三十五錢 五年同
擔	〇〇七〇	一個七十錢 一年同
寄	〇三〇〇	一個三十五錢 五年同
桶	〇四五〇	一個一圓二十錢 四年同
杓	一臺一圓五錢	一臺一圓五錢 十年同

		項 目 別 細 計											
合 計		燃 料 課 計					建 物 修 繕 費						
		包 裝 費		金			包 裝 費		消 耗 費			金額	
		手 繩	薪	石	鐵	釜	場	場	油	釜	場		
一ヶ年 所 得		包 間	小 皮	作	代	代	料	代	代	釜	場		
一 ヶ 年 收 入	二 四 六 六 二 二	一 五 五 五 一	一 七 三 一 四	七 七 七 六 〇	七 七 七 六 〇	一 七 三 一 四	三 〇 〇 〇	一 反 六 畠 步 二 付 參 拾 圓	一 夜 五 勺	四 十 一 日 分	保 存 年 限 四 ヶ 年 二 回 一 回 一 圓		
	九 一 ・ 一 〇 一	一 五 五 二 一	一 二 ・ 四 七 五	一 七 九 六	四 百 九 九 九 俵	一 俵 ニ 付 二 斗	五 斤	四 百 九 九 九 俵	一 俵 ニ 付 二 錢	五 厘	一 釜 ノ 分 松 葉 四 十 把 一 把 一 錢 二 厘 百 六 十二 釜 ニ 付 六 千 四 百		
	鹽 二 萬 五 百 五 十 斤 (四 等 鹽)	一 ヶ 年 所 得 上 記 ノ 通 リ											

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

一、採鹹ノ方法 進歩シタル點ナシ

一、煎熬ノ方法 十年以前ニ於テハ綱釜ヲ使用セシカ其後鐵釜ニ改良シタルモ煎熬方法ノ點ニ於テハ進歩シタル點ナシ

一、鹽田 進歩シタル點ナシ

一、釜竈 同

改良ヲ要スヘキ點

一、溝浚ヒ 埋ムルカ儘放任シアリ年二回位ハ溝浚ヒヲナスコト

一、採鹹ノ方法 鹹水ヲ浸出スルノ方法トシテ沼井中最下ニ竹ノ簀子ヲ敷キ其上ニ菰ヲ敷キ鹹砂ヲ入レテ之ヲ浸出シ居ルカ其得タル鹹水ハ濾過充分ナラサルタメ濁リ生シ鹹水中泥土混合シタルコト尠カラス爲メニ良鹹水ヲ採取シ難キヲ以テ其方法ヲ改良シ好良ナル鹹水ヲ採取セントセハ先ツ沼井ノ最下ニ於テ細砂ヲ一尺位ニ敷キ其上ニ木炭二三寸ヲ敷キ詰メ木炭上ニ竹簀子ヲ敷キ尙ホ其上ニ菰ヲ敷キテ鹹砂ヲ入レ濾過シタラムニハ一層良質ノ鹹水ヲ得ヘシ

一、鹽田 當地鹽田ノ區劃整然タラス三角形ノ隅々ノ鹹砂ノ如キハ是レヲ採取シ難キ等經濟上ヨリスルモ作業上ヨリス

ルモ至テ不經濟不便ナルヲ以テ是等ノ區劃ヲ整然長方形ニ改修シタラムニハ作業上經濟上其得ル所尠カラサルヘシ
一、烟筒ヲ設クルコト 烟筒一ツモナキ釜屋中へ烟氣充滿シ屋根上ヨリ漸ク噴出シ其間鹽ノ黒色ヲ帶ヒ色澤ヲ傷クルコト甚シ依テ竈口ノ直上ニ板又ハ土壁ヲナシ烟筒ヲ設クル必要ヲ感ス再應勸誘シタルモ未タ着手シタルモノナシ

第四章 製鹽及副產物ノ種類、用途

一 真鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量 真鹽一反六畝步ニ付容量百四十六石八斗重量二萬五百五十斤但當地ニハ差鹽ナシ

二 鹽ノ理化學的性質 鹽ノ化學的分成左ノ如シ

水 分

10.208%

不溶解分

0.072%

CaSO_4

3.2358%

MgCl_2

0.6924%

KCl

0.9435%

NaCl

1.321%

82.5175%

III 鹽ノ主要用途

主ニ味噌醤油釀造用ニ使用スルモノニシテ其他主ナル用途ヲ漬物用素麵用トス

IV 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量

鹽一石當ノ重量

三 等

百七十二斤二合五勺

四 等

百七十六斤四合一勺

五 等

百七十九斤一合二勺

等 外

百八十二斤四合六勺

V 苦汁ノ用途

肥料トシテ使用スルモ極僅少ナルニ過キス十中ノ二、三人ニテ多キハ一石位使用スルノミ他ハ凡テ放棄

ス

VI 苦汁ノ利用ノ方法

該當記事ナシ

VII 苦汁ノ生産量

一年百六十二釜ニシテ其苦汁ノ石數一釜二斗五升トシテ百六十二釜分四十石五斗

VIII 若汁ノ貯藏裝置及貯藏方法

放棄スルヲ以テ隨テ其貯藏ノ裝置ナシ

IX 苦汁一石ノ賣買價格

該當記事ナシ

X 苦汁ノ運搬方法販路

該當記事ナシ

XI 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、釜立鹽等ノ粗惡鹽產出額及其使用方法 專賣實施以來釜立鹽ノ生產ナキヲ以テ知ルヲ得サルモ從來ノモノニ付調査スルニ當地ノ習慣トシテ上中下鹽凡テ同價格ニテ賣却シツ、アリシモノニシテ釜立鹽（當地ニテ釜床鹽）ノ如キ粗惡鹽モ同價格ナリシナリ其產出額十釜ニシテ製鹽量九斗十釜分九石是等ノ粗惡鹽ハ主ニ漬物用トシテ當地鹿兒島、肥前地方ニ輸送セシナリ一俵三斗入ニシテ其價格ハ一定セサルモ高價ノトキハ一圓二十錢廉價ノトキハ三十五錢位ナリシカ普通五十錢位ノ價格ナルヘシ其他ノ鹽ハ當管内ニ於テ產出ナシ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

- 一 從來ニ於ケル一包裝置ノ數量 一包裝ノ容量三斗入ナルモ目下其鹽ナキタメ重量掲ヶ難シ
- 二 包裝ノ形狀、種類 俵ニシテ長サ二尺廻リ三尺ノ長手ニシテ俵ノ三ヶ所ヲ繩ヲ以テ締ムルモノトス（圖面參觀）
- 三 包裝ノ編製方法及其原料 長サヲ三尺一寸幅三尺トシテ橐及麥橐半々ニ一束二十本トシテ四十三束ヲ中ニヶ所ハ葛ヲ以テ外ニヶ所ハ小繩ヲ以テ其編目ノ間ヲ七寸トス兩端ヲ四寸五分トス
- 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 包裝ハ一重ニシテ其形狀周リ三尺長サ二尺ニシテ二斗五升入トシ販路先ニ於テハ異動スルコトナシ
- 六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 該當記事ナシ
- 七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 一般ニ五升箱ヲ使用シ深サ四寸六分口八寸四分ノ正方形ニシテ杉材四分板ヲ用ユ

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造　當所管内製鹽者ニ於テハ殊更ニ作リ放シノ倉庫ヲ有スルモノ一人モナク鹽製造場釜屋ノ内片側ノ中央部屋根ノ地面ニ接シタル所ニ大ナルハ長サニ間幅五尺小ナルモノ長サ一間半幅四尺ノ貯藏場ヲ作リ屋根裏ニ苦ニ枚ヲ内側ヨリ葺キタル如ク附着セシメ雨露ノ漏洩ヲ防キ前部板或ハ竹製ノ古もつこ等ニテ高サニ二尺位ノ鹽うけヲ立テ左右ノ横仕切トナル鹽受ニ藁菰并ニ古炭俵ノ如キヲ小丸竹或ハ割竹等ニテ挿ミテ外廓ノ裝置ヲナシ其内ニ蓆ヲ敷キ込み地床ハ八寸乃至一尺計ノ深サニ堀リ床土ヲ小砂利ト入替ヘ踏ミ締メ煎熬ノ鹽ヲ釜ヨリ取り揚ケタルトキ直ニ此處ニ移置シ二日乃至四五日位貯藏スルナリ此貯藏場ヲ稱シテおちところト云フ

仲買人ノ倉庫四ヶ所アルモ其構造ハ大概主柱一丈桁行四間梁行二間半ノ半屋造瓦葺ニシテ板壁ナリ土盤ノ儘ニテ床ナシ

二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態　製造者ハ撒鹽ノ儘盛立テ貯鹽方法トシ別ニナシ從來製鹽後直ニ賣捌キ居リタルノ習慣アリ而シテ實施後モ二日ヲ經過セハ直ニ納付セルヲ以テ其間ノ損傷ナシ然トモ仲買人ノ貯藏シタル實驗ニヨレハ包裝鹽秋ノ彼岸ヨリ十一月初旬頃迄ノ鹽ハ減少小ニシテ一年間ニ一割八歩ノ損傷トナリ冬ヨリ春ノ梅雨前ノ鹽ハ減少甚タ多ク俵ノ損傷顯著ニシテ一年間ニ二割五分ノ損傷アリ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法　當所管内ヘハ從來小俵ナカリシカ現今ノ二斗五升俵積載ノ高サハ四尺五寸五俵積ニシテ其積揚ノ方法ハ目打トナス

四 一年間ニ於ケル直鹽差鹽ノ各貯藏歩減及各滴出苦汁量　一年間ニ於ケル真鹽貯藏歩減左ノ如シ

秋ノ彼岸時分ヨリ十一月初旬頃迄ノ鹽一斤ニ付一割八步即チ十八斤減ニテ現在重量八十二斤冬ヨリ春梅雨前迄ノ鹽ハ二割五分即チ二十五斤減現在重量七十五斤夏梅雨後ヨリ秋ノ彼岸迄ノ鹽二割即チ二十斤現在重量八十斤ナリ

五 苦汁ノ採取方法及貯藏裝置　製鹽場内ノ一隅ナル貯藏場ノ傍ニ四斗或ハ六斗入位ノ甕又ハ桶ヲ堀リ据ヘ其上ニ板蓋ヲナシ之ニ流入セシメテ採取シ其溢ル、トキ之ヲ汲ミ取リ廢棄シ若クハ自家ノ甕ニ入レ置キ貯藏スルコトアリ

六 古積鹽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 従來ニ於ケル鹽販賣ノ方法 従來ニ於ケル鹽販賣ノ方法ハ製鹽高ノ四分ノ二位ハ當地水俣村ノ問屋仲買人ノ店舗ニ製造人ヨリ運搬シ現品ノ授受ヲナシ四分ノ一ハ製造場ニテ直ニ當地ノ行商人ニ引渡シ其一ハ他地方ノ仲買人濱邊ニテ引渡シ居リタリ代金仕拂ノ時期方法場所ハ鹽ヲ問屋又仲買人宅へ持チ來リタルトキハ直ニ之カ代金ヲ計算ス然レトモ製造人ノ過半ハ問屋、仲買人ヘ前借シ居ルニヨリ其分ハ先ツ之カ返済ヲナサシメ差引過金アレハ其過剩金ヲ拂渡シ不足アルトキハ尙問屋、仲買人ニ借据ヘヲキ次回鹽製造代金計算ノトキ仕拂フコト、ナシ又他地方仲買人ト行商人ノ分トハ鹽引渡ト同時ニ現金仕拂ヲ爲シ居レリ

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 船頭自己ニ鹽ヲ賣買スルモノ僅少ニシテ多クハ鹽仲買人ヨリ一俵何程トノ運賃ニテ積送スルモノニシテ稀ニ熊本縣天草地方ノ船頭(一俵三斗入)二三十俵或ハ四五十俵宛鹽製造者ヨリ買受ケ自己廻漕シテ賣買スルモノアリタリ而テ鹽商問屋、仲買人ハ何レモ鹽一俵ニ付運賃何程ト定約シテ運搬船ヨリ肥前地方ヲ始メ各販路地ノ問屋迄積ミ届クル許リニテ先方ノ問屋之ヲ受取リ之ヲ賣買シ即チ受ケ引キスルコト、ナシ居レリ

當地鹽仲買人自己所有ノ船舶ニテ肥前地方ニ廻漕シ居リタルモノ、其船頭ノ給料ハ一ヶ年六十圓(一ヶ月五圓)ニシテ其船員ノ給料一ヶ年ニ四十二圓(一ヶ月三圓五十錢)ナリ尙ホ船頭ハ船員ヲ指揮シテ積載鹽ヲ各地方ヘ運搬シ到着地ノ問屋ニ引渡ス迄ニシテ夫レヨリ先ノ販賣ハ問屋ニ於テ取扱フ故ニ船頭ト鹽商トノ關係ハ至テ單純ナリ

三 従來ニ於ケル鹽ノ販路 本郡内ヲ始メトシ肥前國佐賀郡、神崎郡、小城郡、肥後國熊本市、飽託郡、高橋町、八代郡八

代、宇土郡浦下、益城郡松橋、天草郡宮田、栖本、棚底、薩摩國出水郡米ノ津、出水地方ヲ始メ同郡一圓同伊佐郡山野大口地方ハ用途ヲ定メテ鹽ヲ注文スルモノ少ナシ時トシテハ熊本地方ヨリ醤油釀造用トシテ注文ヲ受ルコトアルモ其ノ價格ニハ差異ナカリキ

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
鹽業者カ鹽商仲買人ニ資金ノ融通ヲ仰クハ多ク
製鹽場造作、鹽釜購入代、鹹水溜築造費、燃料代、講金、租稅其他ノ諸雜費ニシテ其契約ハ鹽製造ノ上現品ヲ鹽仲買人ニ
納付シ其代金ヲ計算シテ借入金ヲ償却スルノ方法ヲ採レリ而シテ計算法ハ月々一分ノ利息ヲ附シ相場ヨリ一俵ニ付二錢位
安價ニ買入シ或ハ相場ノ儘ニ買入ル、トキモアリタリ

五 従來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格 従來ニ於ケル鹽ノ濱相場左表ノ通

濱 名	年	次	一石當	一升當	濱 名	年	次	一石當	一升當
			水 俣	一六六〇	津 奈 木	一〇二〇	三 十 五 年	一四六〇	一九
同	三 十 五 年	一六六〇	同	〇〇二〇	三 十 六 年	一四〇〇	一 九 〇 一 九	〇〇一八	一九
	三 十 七 年	一三〇〇	同	〇〇一七	三 十 七 年	一二〇〇	一 九 〇 一 九	〇〇一五	一九

六 鹽價ノ定メ方 従來行ハレツ、アリシ鹽價ノ定メ方ハ鹽製造期ニ時々他ノ地方ヨリ買手製造場ニ直接來リ買込行ハレ

當地方ノ鹽仲買人ハ其鹽價ヲ聞クヤ集合シテ前記賣價代價ヲ參酌シテ鹽價ヲ定メ居リタリシカ又時トシテハ肥前地方ノ相場ヲ問合セ參酌スルコトアリタレトモ此ノ方法ニ依リシハ最モ少シ

七 販賣ノ季節 販賣ノ第一ハ一、七、八、九月六割(重ニ醤油仕込用並ニ肥前ノ特產ナル素麵製造用)ニシテ次ハ三月一割五分(味噌仕込)トシ第三ヲ十

二月一割五步(漬物並ニ二番醤油仕込用)其他ノ月全体ニ一割アリ

八 鹽ノ俵數秩検査ノ方法 當出張所ニ於テ俵數拔検査ノ方法ハ百ニ付五ノ割合ヲ以テ拔検査ヲ標準トセルモ僅々十俵内

外迄ノモノハ全部秤量シ十四五俵以上ハ十五俵位迄四俵ヲ抜キ以上百俵ニ達スルトキハ五俵又ハ六俵ヲ抜キ検査ヲ實行ス

ルコトアリ

九 鹽ノ受ケ渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置

鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ハ當所管内ニ於テハ從來三斗俵ト稱

スルモ其實量二斗七升迄アルモノヲ可トシ受渡二斗六升以内ノモノハ其不足ノ額ニ應シ即チ一升ナリ二升ナリ補填セシメ居タリ當所ニ於テ三斗俵ト稱スルモノニ二斗八升入位ノモノアリ法實施後ハ柾モ一定セシメ五升柾五杯入即二斗五升俵トシテ納付セシト同時ニ賣渡濟トナルヲ以テ未タ重量容量減少ノ増サシメタルモノナシ二斗五升ト稱セルモノ容量大概二斗四升六七合ナリ小賣一升ノ實量二斗一升乃至二斗二升ナリ

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

從來ニ於ケル鹽ノ運搬方法ハ船舶並ニ荷馬車ニテ各地ニ運搬シ其各種
載積數量ハ船ハ二百五十俵乃至六百俵位ニシテ荷馬車ハ十三俵乃至十五俵積載運搬セリ

二 各運搬ノ方法ニ依レル各運搬先キ迄ノ鹽一定容量ノ運貨及出荷地ニ於ケル手數料、諸掛費、保險料、着荷地ニ於ケル諸
掛費用等

船舶ニヨル運搬、肥前地方ニ積載(二百五十俵乃至六百俵)運搬シ運貨鹽一俵ニ付一錢着荷地川船貨八厘或ハ
一錢二厘掛ル地方アリ問屋口錢金高ノ四分乃至五分ナリ而テ鹽一俵ニ付テノ遠近ノ運貨ハ鹽三斗入一俵ニ付肥前地方五錢
高橋松橋地方二錢五厘八代地方二錢五厘佐敷地方一錢五厘宇土地方二錢五厘天草郡宮田、栖本棚底各二錢ニシテ荷馬車ニ
ヨル駄賃ハ薩摩米ノ津出水地方鹽三斗入一俵ニ付十錢同伊佐郡山野大口地方一俵十三錢ナリ

各地方他ノ運貨トノ差異

肥前地方ニ送ル木炭運貨(五十斤入一俵五錢)ト比較スルトキハ鹽ノ方一圓五十錢高ク熊本縣

下高橋迄鹽六百俵積一艘運貨十五圓ニ比較同所迄木炭(五十斤入一俵三錢五厘)運貨十五圓七十五錢ナルカ故ニ鹽ノ方七十

五錢低ク同縣下松橋迄双方トモ運賃高橋分ト同斷ナル故同鹽ノ方七十五錢低ク同縣八代郡八代迄鹽六百俵積一艘運賃(二俵
錢)十二圓ニ同所迄木炭四百五十俵(俵ニ付三厘)一艘運賃十三圓五十錢ニ比較セハ鹽ノ方運賃一圓五十錢低ク同縣葦北郡佐敷
鹽六百俵積一艘(俵ニ付五厘)運賃九圓同所迄木炭四百五十俵(五十斤入一俵ニ付三厘)運賃九圓ナルカ故差引差異ナシ

備考 鹽六百俵(入一俵)積載船一艘ニ木炭(五十斤入一俵ニ付)四百五十俵ヲ積載ス米穀物トノ運賃ハ重量ニシテ鹽ト稍同一ナ

荷馬車ニ依ル運搬 薩摩大口山野地方ニ積載駄賃一圓六十八錢乃至二圓五十錢ナリ(至十三俵乃_{至十五俵}鹽一俵ノ運賃十三錢或八十五
錢ノ割大口ヨリ山野ハ里程一里内外ノ距離アルモ何レモ一泊ナルヲ以テ駄賃ニ差異ナシ

同上石炭運搬ノ駄賃一臺通常六百斤乃至七百斤ナルカ故ニ一圓八十錢二圓十錢ナリ故ニ前者ハ石炭積載ノ方十二錢利益ト
ナリ後者ハ鹽積載ノ方十五錢ノ利益ナリ

第九章 小作人ト地主ノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 小作人ハ一ヶ年金何程ト小作ヲ定メテ鹽田ヲ借受ケ小作ヲナシ以前ハ其小作料ハ舊十二月地
主ヘ仕拂ヒ居リシカ近年ハ之ヲ改變シテ七月十二月ノ兩度ニ仕拂フコト、ナリ尙ホ年ノ豐凶又ハ鹽價ノ高低ニ依リ小作料
ノ增減ナク多數小作人ノ内間ニハ地主ニ對シテ日常ノ糧米等ノ供給ヲ仰クコトアリ又小作料ノ鹽ニテ納付ノ約束者二三名
アリタリ而シテ其鹽納附ノ時期ハ八月ニ約定納付シ來レリ

第十章 組合

第十一章 試験

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

右六章該當記事ナシ

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

上中下田				鹽	田
比	較	增	減	鹽	田
下中上				八二・〇〇〇	地價
三一・九 二三・三 〇九・九	一〇・九 〇八 九〇一	四五・五 〇〇 五〇		二〇〇・〇〇〇	時價
下中上				一八五 七〇 〇〇〇 〇〇〇	小作物
三〇・五 五六・〇 〇〇〇 〇〇〇	一一・〇 一〇 〇〇〇 〇〇〇	二五・〇 一八 〇〇〇 〇〇〇		二五・〇〇〇	地價
上中下田				田	
比	較	增	減	鹽	田
				五二・六 三四・一 一〇八 一六〇 六〇・〇〇〇	地價
				一七・五 七・五〇 一〇八 一六〇 六〇・〇〇〇	時價
				二〇・〇〇〇	小作物