

鹿兒島鹽務局

指宿出張所之部

# 鹿兒島鹽務局指宿出張所ノ部

## 第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

本鹽田ハ鹿兒島縣指宿郡指宿村十町ニ在リ東方ハ鹿兒島灣ニ面シ西方ハ横瀨一帯ノ水田畑地アリ東北約八町ヲ距テ魚見岳(高サ二十丈小松繁生ス)アリ南方ハ堤防ニ依テ幅四十尺許ノ河川ニ沿フ其深サ通常二尺内外ニシテ水面ハ鹽田地盤ヨリ低キコト一尺内外ナリ其東方ニ接スル海岸ニ約四町歩ノ荒蕪地アリ鹽田面ヨリ高キコト三尺餘ニシテ其中央稍凹ミ約三反歩ハ淡水常ニ停滯ス其深サ一尺許ニシテ其水面殆ント鹽田面ト水平ヲナセトモ潮水ノ満干ニ依リ多少ノ増減アリ

## 第二章 鹽業ノ沿革

當地ニ於ケル鹽業ノ起源ハ記錄ノ信據スヘキモノナキヲ以テ之ヲ詳ニスル能ハサルモ本村大字西方ノ人吉留安右衛門(八十六翁)ノ說ニ依レハ今ヨリ凡ソ三百年前即チ慶長年間ニ於テ起リシモノト古來傳唱シ來リシカ今ヲ去ル六十餘年即チ天保十三年ノ頃藩主島津齊彬公鹽田ノ堤防ヲ改築シ大ニ鹽業ヲ獎勵セラレ益々盛況ヲ見ルニ至リ又安政元年之レカ増築ヲナシ爾來今日ニ至ル迄益々旺盛トナレリ

## 第三章 製鹽方法

### 甲 鹹水採收

- 一 鹽田ノ種類、面積 鹽田一戸前反別一反一畝歩 釜屋面積十五坪
- 當鹽田ニハ特ニ溝渠及倉庫納屋等ノ設備ナシ

二 堤防ノ面積、高低及等造材料 管内鹽田ニ於ケル一戸前ニ付テハ概シテ堤防ノ設備アルヲ認メス因テ茲ニ之レヲ省略

セリ

三 鹽田内溝渠ノ面積 鹽田内溝渠ノ面積ハ鹽田ノ大區域内ニ於ケル或ル一戸前ニ付調査シタルモノユシテ僅ニ一反歩餘

ノ一小區域ニ依リタルモノナレハ別ニ溝渠等ノ設ケナカリキ

四 撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井又ハ臺等)構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設 撒砂濾過裝置ハ操作上適宜ノ場所ニ

設置スルハ勿論ナレトモ一方ニ偏シ之レヲ据ヘ付ケタリ而シテ沼井ノ面積ハ七尺平方ニシテ之レヲ築造スルニハ先ツ一定ノ場所ヲ深サ五寸堀穿チタル後之レヲ粘質泥土ニテ三寸勾配ヲ以テ垂口ノ方向ニ傾ケ平滑ナラシムル様巧ニ之ヲ塗敲シ而シテ底ノ兩側ニハ平坦水平ニ小石ノ枕ヲ置キ之レニ徑二寸乃至三寸ノ丸キ松材ヲ横ニ渡シ其上ニ約一寸廻リノ竹ヲ縱ニ並列シ又其上ニ交叉ニ敲平シタル太キ割竹ヲ並列シ其外圍三方ハ古船ノ板材ヲ利用シ一方ハ釜屋ノ敷地ト接續築造シアルヲ以テ別ニ是等ノ設備ヲ要セス内面ハ粘土ヲ以テ厚サ二三寸許塗抹セリ而シテ其垂口ハ一定ノ場ニ徑一寸五分長サ五寸ノ竹筒ヲ外觀二寸許ノ所迄挿シ込ミ其下ニ口徑一尺三寸高サ一尺五寸底徑一尺一寸容量二斗六升二合ノ桶ヲ地面ト水平ニ埋没シ以テ鹹水受ケノ用ニ供ス要スルニ沼井ノ高サハ地上ニ一尺八寸ナリ

五 鹹砂貯藏裝置、構造、大小、面積及鹹砂ヨリ鹹水ヲ採取スル方法 鹹砂ハ概シテ貯藏セス唯盛夏ノ季ニ至リ偶々鹹水

ノ容器不足ヲ告ケタル爲メ稀ニ鹹砂ヲ貯藏スルコトアリ然レトモ是等ハ別ニ貯藏ノ裝置ナクシテ唯釜屋内ヲ整理シテ一方ニ偏置シ貯藏セシニ依リ其裝置構造等ニ就テハ茲ニ之ヲ省略ス

又鹹水ヲ採取スルニハ豫メ寄セ集メタル鹹砂ヲ直ニ持籠(方言ぶり)ヲ以テ沼井ニ運搬シ砂抛げ出しニテ能ク搔キ均ラシ撒砂ニ附着セル鹽分ヲ平均ニ溶解漏出セシムル爲メ上部ヨリ巧ニ之レヲ踏ミ占メ凸凹ナキ様入板ヲ以テ平等均一ナラシメ其上ニ持籠ぶりノ古キモノヲ利用シ之ニもんだれヲ注入シ終ラハ漸次適量ノ海水ヲ注入セリ而シテ之レヨリ漏出スル鹹水ハ其比重奈何ヲ探知セン爲メ俗ニれんず(徑二寸高サ四寸ノ節ヲ有シタル竹筒ニ蓮實一個ヲ入レ其口部ニ細キ竹ヲ以テ二三

距リニ挿シ込ミタルモノト稱スル之モノニテ之レヲ檢シ其れんず一個以上浮フモノハ比重十四五度ニ該當セルヲ以テ鹹水溜桶ニ運搬シ其全ク浮ハサルモノハ十度内外ト見做シ之レヲ二番垂(もんだれ)トナシ翌日ノ採鹹ノ際ニ之レヲ用フ

六 鹹水輸送裝置構造、面積及輸送ノ方法 當地方ニ於ケル鹽田ハ小規模ナルヲ以テ別ニ鹹水輸送等ノ裝置ナク唯タ沼井ヨリ滴出スル鹹水ハ垂口桶ト稱スル受器ニ溜メ時々長柄ノ杓ニテ擔桶ニ酌ミ取り釜屋内ニアル鹹水溜桶ニ運搬貯藏スルナ

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	方	言	員	數	構	造	効	用	及	使	用	方
沼井前桶	出	こんだれ	をけ	一	一	一般ニ砂糖桶ノ廢物ヲ利用セシモノニシテ主ニ椎材ナリ	本器ハ沼井前ニ於ケル鹹水垂口ノ下ニ土中ニ埋没シ滴出セル鹹水ヲ容ル、用ニ供ス						
砂	抛	すなげ	だし	二	一	い	松杉ノ類ニテ厚サ二寸幅三寸ノ角材ニ幅一寸厚サ二分ノ竹ノ齒ヲ挿入ス	本器ハ撒砂ヲ容ル、用ニ先チ鹽田ノ所々ニ配置シアル盛砂ヲ小許宛掬ヒ取り巧ニ之ヲ撒布スルモノナリ又沼井ノ柄ニ繩ヲ付ケ撒砂上ヲ引廻ハシ以テ鹹砂ノ乾燥ヲ迅速ナラシム					
馬	銚	よ	せい	一	一	厚	厚サ六七分ノ松或ハ杉板ヲ以テ製ス	柄ヲ兩手ニ握リ前方ニ押シ以テ鹹砂ヲ數條ニ寄モ集ム					
寄	板	い	れ	一	一	い	厚サ五六分ノ杉板ヲ用ヒ之ニ竹輪ヲ	柄ヲ持シ前ニ引キ鹹砂ヲ寄セテ持籠ぶりニ搔キ入ルニ用					
入	板	は	ら	八	一	い	厚サ五六分ノ杉板ヲ用ヒ之ニ竹輪ヲ	並ニ凸凹厚薄ヲ均一ニナス					
拂	竹	え	あ	二	一	い	厚サ五六分ノ杉板ニテ製シ竹輪ヲ	沼井ニ海水ヲ注入スルトキ又沼井ヨリ濾過シタル鹹水汲ミ取りニ用ユ其他用途廣シ					
柄	杓	た	ん	四	一	い	厚サ六分ノ杉板ニテ製シ竹輪ヲ	鹹水運搬用					
擔	桶	ぶ	い	四	一	い	厚サ一吋ノ杉板ニテ製ス	鹹砂及骸砂ノ運搬ニ用ユ其方法ハ二個ヲ荷釣ノ兩端ニ掛					
ぶ	り	い	ね	二	一	い	厚サ一吋ノ杉板ニテ製ス	く運搬ス					
荷	釣	い	ね	二	一	い	厚サ一吋ノ杉板ニテ製ス	ぶりヲ兩端ニ掛ケ運搬スルニ用ユ					
鹹	水	み	ず	三	一	い	厚サ一吋ノ杉板ニテ製ス	鹽田面ノ固定シタル場合若クハ撒砂ノ固着セシモノヲ搔					
貯	藏	か	な	一	一	い	厚サ一吋ノ杉板ニテ製ス	起シ撒砂量ヲ増加セシムルニ用ユ					
桶	み	ず	し	三	一	い	厚サ一吋ノ杉板ニテ製ス						
金	馬	か	な	一	一	い	厚サ一吋ノ杉板ニテ製ス						

八 採鹹用器具新調費及保存期限

名	稱	員	數	單	價	格	修	繕	費	保	存	期	限
沼井前	桶出		一		〇・二〇〇	〇・二〇〇			〇	十	ケ	年	
馬砂	鋤出		二		〇・四五〇	〇・九〇〇			〇・二〇〇	二	ケ	年	
寄板	板		一		〇・八〇〇	〇・八〇〇			〇・一〇〇	一	ケ	年	
入板	板		一		〇・二〇〇	〇・二〇〇			〇	一	ケ	年	
拂竹	杓		八		〇・四〇〇	〇・四〇〇			〇	一	ケ	年	
柄杓	杓		二		〇・二〇〇	〇・四〇〇			〇・〇五〇	四	ケ	年	
擔桶	桶		四		〇・三五〇	一・四〇〇			〇・一六〇	八	ケ	年	
ぶ釣	り		四		〇・〇七五	〇・三〇〇			〇	一	ケ	年	
荷			二		〇・二〇〇	〇・二〇〇			〇	五	ケ	年	

但金馬鋤ハ使用スルモノ稀ニシテ殊ニ多數供用セサルヲ以テ價格ヲ算定セス

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積 當地方ハ一般ニ口徑四尺七寸底徑四尺深サ三尺六寸(容量八石二斗七升四

合)ノ桶ヲ釜屋内ニ三個ヲ据付ケリ(圖面參觀)

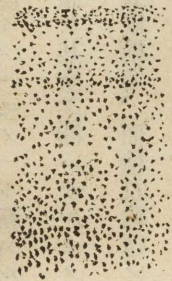
十 鹽田地盤ノ構造及性質地盤ノ構造ハ二層ヨリ成リ其上層ハ砂質土ニシテ深サ四寸乃至五寸ナリ殆ント撒砂ト同一ノ砂土

ニシテ二寸乃至一尺五寸アリテ其最下層トナルヘキ地層ハ稍々粗ナル砂層ナリ

撒砂 砂質土 黑色ノ粘質泥土

稍粗ナル砂

鹽田地盤圖



四寸乃至五寸 一尺二寸乃至一尺五寸

十一 撒砂ノ種類、性質 撒砂ハ鹽田固有ノモノニシテ細粒ノ砂質土ナレトモ其使用稍々久シキニ亘ルトキハ細砂ハ概シ

田面ニ附着シ遂ニ全然粗粒ノ砂土トナリ其儘此ヲ使用セハ漸次毛細管引力ニ乏シク從テ海水ノ吸揚ケ等不完全ニシテ乾燥シ易キモ比較的着鹽不良且ツ濾過操作中ニ於テモ其踏ミ占メ度合適當ニナシ難キ爲メ注入セシ海水ハ未タ充分ニ鹽分ヲ溶解スルニ至ラスシテ容易ニ流出滴下シ比較的淡度ノ鹹水ヲ得從テ尙多量ノ鹽分ヲ殘留スルヲ以テ經濟上不利ノ點尠カラス如斯場合ニハ金馬鍬(幅三尺爪ノ長サ約四寸)ニテ田面深サ約五六分ヲ搔キ起シ以テ撒砂ノ補足トナス

而シテ撒砂ノ種類性質等ニ依リ鹹水ニ多少ノ影響ヲ及ホスハ勿論ニシテ黑色ノ粘土ヲ含有スル砂質土ヨリ得タル鹹水ハ稍々劣惡ノ感アルモ採鹹ノ量多ク又帶白色ノ粘土ヲ含有スル細砂ヨリ得タルモノハ鹹水良好ナレトモ採鹹ノ量少シ然レトモ之レ亦タ大同小異ニシテ主ニ粘土性ヲ帶フル細砂ヲ用ユ要スルニ撒砂ハ鐵或ハ腐植質成分ヲ多ク含有セル土壤ヨリ撰ムハ稍々不適當ナルモノ、如シ

十二 撒砂撒布量及替砂數 鹽田一反歩ニ對スル撒布量ハ土質及土地ノ乾濕度合天候ノ適否ニ依リ多少ノ差違ハ免カレサルモ本調査ニ依レハ其割合左ノ如シ

時	季	石	數	重	量	時	季	石	數	重	量
一夏	最盛期		六・六〇〇 <sup>石</sup>		三、四六五 <sup>斤</sup>	一冬			五・四〇〇 <sup>石</sup>		二、八三五 <sup>斤</sup>
一秋			六・〇〇〇		三、一五〇	一春			六・〇〇〇		三、一五〇

替砂ノ數ハ當地方鹽田ニ於ケル操作一般ニ日持ナルヲ以テ倍量ノ替砂ヲ使用セリ

十三 撒砂乾燥ノ時間 撒砂ヲ乾燥スルニハ採鹹操作終ラハ直ニ他ノ替砂ヲ撒布放置シ翌日ノ集砂ニ至ル迄其乾燥時間ハ二十二時間ニシテ季節ニ依リテ時間ニ差違ヲ生スルコトナク唯天候及季節ノ如何ニ依リ乾燥不充分ナルトキハ撒砂量ヲ加量シ稀レニハ二日乾トナス要スルニ乾燥時間ニ就テハ年中殆ント區別ナシ

十四 撒砂浸出装置(沼井又ハ臺等)ニ注入スル海水量(鹹水採取用もんだれ採取用トニ依リ各別ノ容量)及鹹水又ハもんだれ採取量

鹹水採取用		もんだれ採取用	
注入スル海水量	鹹水採取量	注入スル海水量	もんだれ採取量
三三九五	二二九五	一一五五	一一五五

備考 季節ニ依リ多少ノ差違アルモ前表ハ今其平均數ヲ表示シタルモノナリ

十五 海水鹹水及もんだれノ性質 鹹水ノ溫度攝氏二十度ニシテ比重一・一五五ナリもんだれノ溫度十三度比重一・〇八ナリ海水ハ溫度十六度ニシテ比重一・〇二ノ割合ナリ

十六 海水引入排出(水閘)海水汲揚装置及汲揚方法 該當記事ナシ

十七 海水貯藏溜池ノ有無、大小、深淺及面積 當鹽田ハ海水ヲ誘引排出スル爲幅七尺内外(所川)ノ共有溝渠ニ沼ヒ沼井ヲ設置シアルヲ以テ直接海水汲取りノ便ニ供セリ故ニ海水貯藏地等ノ設備ナシ

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取量及月別鹹水採取歩合 鹽田一戸前一ケ年平均鹹水採取量ニ百十五石五斗六升

月	別	鹹水採取歩合	平均比重	備	考
一	月	二、六四〇	一五	採鹹日數四トス	
二	月	一、九八〇	一五	同 日數三トス	
三	月	二、八六〇	一五	同 日數五トス	
四	月	一、四八〇〇	二〇	天候順適ニシテ西風常ニ吹き來リテ乾燥度合頗ル佳ナリ其採鹹日數八トス	
五	月	一〇、五六〇	二〇	採鹹日數六トス	
六	月	三、二〇〇	一七	本月ハ入梅當時ニシテ概シテ降雨頻繁ナル爲其採鹹日數三トス	

七	八	九	十	十一	十二
六月	七月	八月	九月	十月	十一月
六六〇〇〇	五二、八〇〇	一三、二〇〇	一九、八〇〇	一五、八四〇	一一、八八〇
二二	二二	二二	二〇	一六	一五
採鹹最適ノ候ニシテ其採鹹日數二十五日トス	採鹹日數二十日トス	採鹹日權十 日トス	採鹹日數十五日トス	採鹹日數十二日トス	採鹹日數九 日トス

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、員數及賃錢 鹽田一戸前採鹹ニ要スル人夫總賃 金四十一圓二十錢也

種	數	員	數	一人當賃		計
				日	分	
男	一一〇	一一〇	一	〇〇	二七	二二・八〇〇
女	一一〇	一一〇	一	〇〇	二二	一八・四〇〇

備考 一ヶ年採鹹日數百二十日ノ内四十日ハ雨後海水誘引ノ爲メ樋門ヲ開キタル翌日早朝ヨリ撒砂ヲ撒布スル等終日作業アリ又他ノ八十日ハ午後ヨリ作業スルモノト見做セリ

二十 鹹水採取時季及採鹹量ト風位トノ關係 當地方ニ於テハ四季何レモ採鹹セリ然レトモ時季ニ依リ其量著シク増減アリ而シテ採鹹量ハ風位ノ關係又タ尠ナカラス最盛期即チ七、八、九月ノ候ニ至リテハ概シテ風位ノ關係ヲ感セサルモ陽熱稍々衰ヘタル秋冬ノ季節ニ至リ北風又ハ東北風吹き來レハ其採鹹量約一割五分ノ増加ヲ見ルト云フ

二十一 一年間ノ採鹹平均日數 一ヶ年間採鹹平均日數百二十日

二十二 一年間ノ平均鹹水採取量 一年間平均鹹水採取量左ノ如シ

上 田

二百五十九石七斗三升



中 田

二百十五石五斗六升

百五十二石四斗

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

當地方ニ於テハ降雨ニアラサルヨリハ四季採鹹ヲ爲ササル日

ナキニ依リ殆ント事業ノ開始時季ト稱スヘキモノナク只六、七月ニ至リ田面ノ修繕即チ牛ヲ以テ田面ヲ鋤キ返シ土砂ノ入替ヲ爲スノ習慣アリ又雨後ハ適當ノ(即チ一日田面ヲ乾燥ス是レ如此セサレハ雨水田面ニ浸潤シ居ルヲ以テ海水ヲ入ルルモ鹹度稀薄ナルカ爲ナリト云フ)時期ヲ見計ヒ樋門ヲ開キ海水ヲ誘入排出シ若シ頻繁ナル降雨後ニアリテハ鹽田面ニ多量ノ雨水停滞シアルノミナラス又海水モ河水ノ混淆セシ爲メ鹹度稍々低ク從テ着鹽惡シキカ爲メ再ヒ海水ヲ誘入排出スルコト前ト同様ノ方法ヲ以テセリ而シテ其鹽田ニ於ケル撒砂ハ雨天ヲ豫知シ得ルトキハ其儘沼井ノ側ニ放置ス之等ハ天晴レ海水ノ誘入排出等ノ操作終ラハ直ニ之ヲ田面ニ撒布ス其方法ぶり一荷ヲ一ヶ所ニ盛ル之レヲ所々ニ配置シ後之レヲ砂拋出ヲ以テ巧ニ前後左右ニ撒キ散シ然後拂竹ヲ以テ烈シク振り廻ス之レ土塊ヲ碎キ撒砂ノ厚薄凸凹ナカラシムルト又一ハ乾燥ヲシテ均等ナラシムルコト等ニ注意セリ又天氣ヲ豫知シ能ハスシテ撒砂ヲ撒布シタル儘雨濕セシムルコトアリ如斯場合ハ金馬鍬ト稱スルモノヲ使用シ深サ約五六分搔キ起シ拂竹ヲ使用シテ土塊ヲ碎キ終ラハ適宜他ノ作業ニ移リ午後二時頃着手シ最初馬鍬ヲ縦ニ引キ然後沼井中ニアル替砂ヲ砂拋出ニテ掬ヒ揚ケ再ヒ馬鍬ヲ横ニ引キ小憩ノ後寄板ニテ一戸前ニ付約三條ニ寄セ集メ入板ニテぶりニ搔キ入レタルモノヲ沼井ニ運搬シタル後運搬ノ際踏ミ固メタル部分(沼井中)ヲ砂拋出ニテ能ク搔キ軟ラケ更ニ其上部ヨリ規則正シク適度ニ踏ミ付ケ凸凹ヲ搔キ均ラシ其上ニ古キぶりヲ利用シ之レニ一定ノ海水ヲ注入シ沼井ヨリ摘出スル鹹水ハ其濃度ノ如何ヲ檢シ適當ノ濃度ヲ有スルモノハ之レヲ鹹水溜桶ニ運搬ス採鹹ノ操作終ラハ更ニ沼井側ニ蓄積シアル撒砂ハ前述ノ方法ヲ以テ又之ヲ撒布シ拂竹ヲ用ヒ以テ業ヲ了ル要スルニ當地方ニ於テハ第十九ノ備考ニ述ヘシ如ク朝仕事ヲ爲シタル即日ヨリ採鹹スルヲ以テ殆ント準備濱ナシ

二十四 鹹水採取ニ關スル其他ノ事項

該當記事ナシ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 釜屋ハ概テ茅葺ニシテ其面積横三間縦四間即チ十二坪トス出入口ハ前後ニアリテ操作上ニ便ニス其中央ニ竈ヲ築キ側ニ偏シ鹹水溜桶三個ヲ据付ケ又一方ニハ製鹽置場並ニ苦汁滴シ場アリ次ニ製鹽器具ヲ整理シ置キ其入口ニ燃料ヲ置ケリ然レトモ當今稍々改良釜ヲ築造セリ此等ハ其一方ニ偏シ煎熬釜ヲ築キ竈ノ後方ニ温メ釜壹個ヲ裝置シアリテ釜屋内ノ整理宜シキヲ得テ從來ノ釜屋ニ比シ大ニ優ル所アリ

二 釜及竈ノ種類構造、大小、製造原料及釜ノ深淺 本調査ニ係ルモノハ在來釜ニシテ温メ釜ノ設備ナク原料ハスイツル製一分ノ鐵板ニテ製作シタルモノニテ縦六尺三寸横四尺深サ三寸五分ニシテ其容量一石三斗五升八合ナリ

而シテ之レヲ据付ルニハ先ツ四隅ニ高サ二尺四五寸ノ柱石ヲ樹テ焚口ヲ其方面ニ設ケ(幅七八寸高サ一尺四五寸即チ釜底ヨリ地面ニ及フ迄)他ノ周圍ハ石(其形狀ヲ撰ハス單ニ不用ノモノヲ利用ス)及粘土ヲ以テ築造セシモノナリ(圖面參觀)

三 石釜及竈築造方法及築造使用ニ至ル迄ノ操作 該當記事ナシ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及方法 該當記事ナシ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及ヒ方法 (圖面參觀)

名	稱	方	言	員	數	構	造	及	方	法
煎	釜	しほ	がま	一	厚サ一分ノ「スイツル」製鐵板ヲ用ヒ横四尺縦六尺三寸深サ三寸五分トス其容量一石三斗五升八合ナリ					
鹽	搔	しほ	かき	二	二個ノ内一個ハ小形ニシテ幅七寸長サ八寸ニシテ厚サ七分板ヲ用井其大形ノモノハ幅四寸長サ二尺柄ノ長サ二尺五寸ノモノニテ其用途同一ナリ					
泡	取	ぶく	とり	一	竹ヲ以テ一尺五寸深サ一寸ノ籠様ニ編成シタルモノニシテ其形狀圖ノ如シ					
鹽	溜	け	ふね	一	厚サ七分ノ板ヲ以テ横二尺五寸縦六尺上部ノ深サ五寸ニシテ順次下部ニ至ルニ從ヒ淺クシテ最下部ノ深サハ二寸ナリ					
柄	杓	え	なが	一	本器ハ採鹹用器具表中柄長杓ト同一ナルヲ以テ茲ニ省略ス					
鹽	取	あ	げじよ	二	竹ヲ以テ徑一尺五寸深サ三寸ニ繩成シタル筴ナリ					
鹹	水	み	ずしお	三	本器ハ採鹹用器具表中ノモノト同一ナルヲ以テ之ヲ省略ス					

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

名	稱	員數	新調費		修繕費	保存期限
			單價	總價		
煎熬	釜	一	一三・五〇〇	一三・五〇〇	—	七ヶ年
鹽	搔	一	〇・五〇	〇・五〇	—	一ヶ年
泡	取	一	〇・二〇	〇・二〇	—	一ヶ年
鹽	溜	一	一・二〇〇	一・二〇〇	—	十ヶ年
柄	杓	一	〇・二〇〇	〇・二〇〇	〇・五〇	二ヶ年
鹽	取	二	〇・一五〇	〇・三〇〇	—	一ヶ年
水	桶	三	一・〇〇〇	三・〇〇〇	〇・四五〇	三十ヶ年

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質

燃料ハ普通黒松ノ幹枝葉ニシテ老木ヲ用ヒス概ネ二三十年生ノ者ヲ供用セ

リ當所直轄即チ指宿ハ主ニ本縣肝屬郡地方ヨリ輸送シ來リテ其價格ハ松ノ枝葉ナレハ一把ニ付(當地方ニ於ケル小把三把ヲ合集シ五尺ベニメ直シタルモノ)六錢、幹(割木)ナレハ一建(三十六本束)十六錢乃至十八錢ナリトス

而シテ當業者ニ於テハ森林ヲ所有スルモノ殆ント稀ナリ故ニ冬季共同シチ松林ヲ購入シ農閑ニ於テ伐採シ燃料ニ供スルモノ多シ

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

今其一釜ニ對スル成績ヲ擧クレハ左

ノ如シ

鹹水容量	比重	溫度	製鹽容量	同上重量	等級	燃料	備考
石 一・三五八	ホーメー 一・七	攝氏 二〇	斗 四・三五	斤 七一・八	四	松葉 八把 松材 一〇本	品質ハ甚シキ差違ナクシテ鹽化曹達七八%ヲ含有セリ

前表ハ一日ニ於テ三釜煎熬シタルモノニ依リ調査シタルモノニシテ其品質等ニ於テ大同小異ニシテ大差ナキヲ以テ其平均

數ヲ示シタルモノナリ

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 該當記事ナシ

十 鹹水ヲ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スルカ爲メ之ヲ濾過スル裝置ノ有無、構造及方法 當地方ニ於テハ從來鹹水ノ濾過

裝置ナカリシモ本年六月鹽專賣實施以來當業者ニ於テモ稍々進歩改良ノ機運ニ向ヒ現今ニテハ往々濾過裝置ヲナスモノアリ

其方法ハ先ツ四斗樽(酒樽ノ廢物ヲ利用シタルモノニシテ其價格約二十錢内外)ノ底部ヨリ約三寸ノ高サニ五寸廻リノ孔

ヲ穿チ長サ三寸許ノ竹筒ヲ挿込ミ又其内部同一ノヶ所ニ二三寸廻リノ丸木ヲ渡シ其上ニ籠様ニ編製シタル扁平ナルモノヲ

桶ト同一ノ丸サニ切り篋メ其上ニ細粒ナル白砂ヲ一尺許投入シ又其上ニ木炭ノ小塊厚サ五寸許リ入レ菰及棕櫚皮ヲ以テ覆

ヒ鹹水溜桶ノ縁上ニ稍々斜ニ据付ケ垂口ヨリ釜ニ通スル竹筒ヲ渡シ之レニ鹹水ヲ注入シ濾過操作ヲナス

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、員數及賃銀 鹽田一戸前ニ於ケル鹹水煎

熬ニ要スル總賃金拾五圓七十八錢

種	類	員	數	一人當	賃銀	總	賃	銀
男			五二六		〇・〇三〇			一五七八〇

備考 前表ニ依レハ一日平均三釜(一釜容量二石三斗五升八合入)ヲ煎熬ス而シテ其一戸前採鹹量二百十五石五斗六

升ニシテ此釜數百五十八釜トシ五十二日六分ヲ要セリ

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水ノ量並ニ其收鹽量 今其一晝夜ニ於ケル煎熬釜數及鹹水量收鹽量等級ヲ表示ス

レハ左ノ如シ

釜	數	鹹	水	量	收		四	等	鹽
					容	量			
五					六・六〇〇	二・二五〇			三七一三五

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 鹽田一戸前ニ於ケル製鹽總量及等級別ヲ列舉スレハ左表ノ如シ

製鹽		總量		四等鹽	
容	量	重	量	重	量
	石		斤		斤
	七五・四四六		一一、五五〇		一一、五五〇

十四 居出場ノ構造、大小、廣狹 該當記事ナシ

十五 煎熬ニ關スル操作及ヒ其方法 煎熬スルニハ先ツ釜ノ掃除ヲ爲シ鐵銹ヲ除去シタル後適量ノ鹹水ヲ入レ焚キ始メ約

一時間ヲ經ハ沸騰點ニ達スルヲ以テ液上ニ浮遊シ來ル汚物ハ汚取(方言ぶくとり)ニテ頻ニ之ヲ掬ヒ去リ約二時間ノ後釜中

ニ食鹽ノ結晶約全量ノ四分ノ三ニ達シタルトキ稍文火トナシ俗ニ練ラシト稱シ四十分位弱熱ヲ以テ煮沸ス後蟹泡狀ヲ呈ス

ルトキニ至ラハ少シク熱度ヲ高メ十分乃至十五分間煎熬シ後取揚ヲ行フ次回ヨリハ初釜ト異ナリ餘熱ノ爲ニ沸騰ノ速カナ

ルコト約二十分内外ナリトス然レトモ母液ノ濃度ニヨリテ煎熬時間ニ長短アルハ免レ難キモ普通十八度乃至二十度ノ比重

ヲ有スル鹹水ヲ標準トシタルモノナリ

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷 元來竹製ノ籠釜ヲ使用シ來リシモ今日ヨリ五ヶ年前即チ明治三

十三年ノ頃鐵釜ニ變更セリ其燃料ハ元籠釜當時ハ主ニ松葉ヲ供用セシカ現今ハ松ノ幹枝葉共ニ使用セリ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 該當記事ナシ

十八 一年間ノ平均煎熬日數 五十二日六分

十九 一年間ノ平均收鹽量

一ヶ年		平均收鹽量	
容	重	量	容
	石		斤
	七五・四四六		一一、五五〇

二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用 今一戸前ニ於ケル一年間ノ採鹹及煎熬總費用ヲ表示スレハ左ノ如シ

種別	田		
	上	中	下
採鹹費用	四一・二〇〇	四一・二〇〇	四一・二〇〇
煎熬費用	七九・二五六	六五・三九二	四六・五七五

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 收入及支出金額左ノ如シ

收入之部

一五〇・六〇〇	一萬二千五百五十斤(四等鹽)
---------	----------------

支出之部

八・九三二	器具器械保存年限一ケ年割但釜屋ヲ包含ス
一・〇一〇	器具器械修繕費一ケ年分
一・五七〇	釜屋修繕費
〇・七〇〇	鹽田修繕費
四一・二〇〇	採鹹用人夫賃銀延人員二百四十人
一五・七八〇	煎熬用人夫賃金延人員五十二人六分
四九・六一二	薪代但百五十八釜分一釜ニ付三十一錢四厘ノ割
一〇〇・四〇〇	叭二百五十一俵代一俵ニ付四錢宛
三七・六五	鹽運搬費二百五十一俵分一俵ニ付一錢五厘宛
二・二〇〇	公課
計	一三四・八〇九
差引利益金	一五七・九一

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 當地方ニ於テハ採鹹煎

熬ノ方法及鹽田釜竈等ニ付テハ甚シキ進歩ノ事蹟ヲ認メス然レトモ稍々改良ノ點ヲ舉クレハ改良竈アルノミ其構造ハ在來ノ竈ニ「ロストル」ヲ敷キ溫釜ヲ設ケ煙突ヲ裝置シタルモノニテ煎熬時間ノ短縮燃料ノ經濟ニ於テ稍々良好ナリ又鹹水ニ於テモ從來ハ其儘煎熬セシモ當今ニ於テハ往々之カ濾過裝置ヲナスモノアリ其方法ニ就テハ前文ニ記載シアルヲ以テ茲ニ之ヲ省略ス又タ改良スヘキ點ハ多々アルモ就中鹽田ニ於ケル地區改正ハ尤モ必要ニシテ赤穂三田尻地方ノ如キ大規模鹽田ヲ斟酌シテ之ヲ行ヘハ其効果アルコト必セリ然レトモ之レ又急速ニ勵行シ能ハサル事情アリ要スルニ當地方ノ鹽業家ハ其思想尙ホ幼稚ニシテ前途遼遠ナリ只小費ノ改良點ニ就テ述ヘンニ當今ノ結晶釜ニハ鐵管徑約一寸長サ約七八寸(竈ノ厚サニ依リ加減ス)ノ排水口ヲ設クルニアリ之ハ鹽揚後釜中ニ殘レル苦汁及釜ノ掃除ニ際シ汚水ノ排出ニ用ユルモノニシテ鹽ノ品位ヲ改進スルニ適切ナル効アリ元來當地ノ煎熬ハ終始引續キ操作ヲナスモノニアラス唯タ作業上ノ都合ニ依リ時々煎熬ヲサスノ習慣ナルヲ以テ釜ノ掃除不充分ナル時ハ鐵鏽ヲ生シ從テ次回ニ煎熬シタルモノハ鹽ノ品位ヲ下サシムル等ノ弊害アリシニモ係ラス畢竟釜ノ掃除毎ニ汚水ノ掬ヒ出スニ困難ナル爲完全ニ之ヲ行ハス從テ保護管理不行届トナリ直接ニハ鹽ノ品位ヲ下シ間接ニハ釜ノ保存期限ヲ短縮セシムル等實ニ多大ノ影響ヲ蒙リ居レリ故ニ排水管ヲ付シタルニ其結果良好ナリ

#### 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 當地方ニ於ケル製鹽ハ總テ眞鹽トス今其一ケ年ニ於ケル一戸前製鹽數量左ノ如シ

眞 鹽

七十五石四斗四升六合

二 鹽ノ理化學的性質 鹽ノ色澤ハ白色ナレトモ稀ニ灰白色ノモノアリ純白ナルモノハ未タ認メス又ハ釜ノ新調後不馴ナル釜ヨリ産出シタルモノノ如キ種々ノ事情アルモノハ稍々褐色ヲ帶ヒタルモノアリ又タ結晶ハ比較的小ニシテ中ノモノ多

シ稀ニ大ナルモノアリ

三 鹽主要ノ用途 主ニ味噌、醬油釀造及魚類鹽藏用トシ稀ニ鑛業用ニ用フルコトアリ

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 鹽一石ニ對スル容量重量ヲ表示スレハ左ノ如シ

一 等 鹽		二 等 鹽		三 等 鹽		四 等 鹽		五 等 鹽		摘 要			
一斗樹	五升樹	一斗樹	五升樹	一斗樹	五升樹	一斗樹	五升樹	一斗樹	五升樹				
—	—	一六〇・二	一五八・二	一四五・〇	一六九・三	一六六・八	一五七・〇	一七三・八	一七〇・八	一六五・〇	一八〇・六	一七六・六	一六七・〇

五 苦汁ノ用途 當地方ニ於テハ其大部分ハ之レヲ廢棄セリ而シテ稀ニ煎熬釜鑊造ノ際粘土ニ混合シ或ハ撰種用又豆腐製造用ニ供ス

六 苦汁ノ利用法 該當記事ナシ

七 苦汁ノ生産量 鹽田一戸前ニ於ケル苦汁ノ生産量約七石八斗

八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法 該當記事ナシ

九 苦汁一石ノ賣買價格 第五ニ於ケル用途ニ使用スト雖モ之ヲ賣買スルモノニアラサルヲ以テ價格トシテ掲記スヘキモノナシ

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、居出シ鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽產出額其使用方法、販路及價格 此ノ如キ粗惡鹽ヲ產出スルトキハ等外鹽トナシ適當ノ方法ヲ以テ再製セシム

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左ノ如シ

包裝別	容	量	重	量
一 斗	一 斗	斗		二一〇〇
二 斗	二 斗	斗		三三二五
三 斗	三 斗	斗		四三・五〇
一 斗五升入	一 斗五升	升		六四・五〇
二 斗五升入	二 斗五升	升		二一〇〇

二 包裝ノ形狀、種類 (圖面參觀)

三 包裝ノ編製方法及其原料 包裝ノ原料ハ藁ニシテ其編製ノ方法ハ容量ニ依リ大小差異アリ今其寸法ヲ表示スレハ左ノ如シ

包裝別	縱	寸	横	寸	口	繩	編封ノ數
一 斗	一 斗	一・六三	一 斗	一・三〇		二・八〇	一九
二 斗	二 斗	二・一〇	二 斗	二・〇〇		二・八〇	二二
三 斗	三 斗	二・四〇	三 斗	二・二五		三・一五	二八
一 斗五升入	一 斗五升	一・八〇	一 斗五升	一・五五		二・八〇	二二
二 斗五升入	二 斗五升	二・一〇	二 斗五升	二・〇〇		二・八〇	二二
三 斗五升入	三 斗五升	二・四〇	三 斗五升	二・二五		三・一五	二八

四 各種包裝價格

三 斗 入 呎 一 呎ニ付 三 錢  
 一 斗 五 升 入 呎 一 呎ニ付 二 錢二厘  
 二 斗 入 呎 二 斗 入 呎 二 錢五厘  
 一 斗 入 呎 一 呎ニ付 二 錢  
 包裝ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又ハ其形狀、大小等販路先キニ依リ差異ノ有無 包裝ハ一重ニシテ其形狀大小等販

路先キニ依リ異動ナシ

- 六 包裝ニ付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(柵)ノ種類、形狀、大小及材料 檢定濟一升柵トス

## 第六章 貯藏方法

- 一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 當地方ニ於テハ主ニ買受者アルトキ若クハ一手買受者アリテ製鹽スル習慣アリ製鹽苦汁滴出シ去レハ直ニ吠ニ入レ賣却スルカ故ニ別ニ倉庫ノ設備ナシ
- 二 貯鹽ノ方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷程度及狀態 一項ニ記載セシ如ク製造シタル鹽ハ苦汁滴出シ去レハ直ニ包裝シ之レヲ賣却スルヲ以テ右ノ事項ニ就テハ別ニ記載スルコトナシ
- 三 俵裝ノ大小ニ依ル積揚ノ高サ若クハ俵裝及積揚方法 該當記事ナシ
- 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 該當記事ナシ
- 五 苦汁ノ採取方法及貯藏裝置 該當記事ナシ
- 六 古積鹽ノ製造方法、製造期間ニ於ケル鹽ノ步減ノ割合 該當記事ナシ
- 七 古積製造用家屋ノ大小、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 當地方ニ於テ一般ニ買受者アルトキ若クハ一手買受者アリテ製鹽スルノ習慣アリ製鹽後苦汁ヲ滴出シ去レハ直ニ吠ニ入レ現場ニテ賣却シ現品引換ニテ代金ヲ受領ス
- 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 該當記事ナシ
- 三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 從來ニ於ケル鹽ノ販路地ハ主ニ指宿郡内ニシテ稀ニ肝屬郡及鹿兒島地方ニ出セリ

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 従前ハ鹽業者ニ對シ資金ヲ融通スルモノナカリシモ三十五年ヨリ本年五月末日迄ハ鹽ノ一手買受者アリテ資本ヲ融通セリ而シテ其契約及償却ノ方法等左ノ如シ

價	格	四月ヨリ七月ニ至ル迄	八月ヨリ十一月ニ至ル迄	十二月ヨリ三月ニ至ル迄
十錢ニ對スル價格	七	升	六	五
		升	升	升

償却ノ方法ハ前表ノ契約期間經過スルトキハ表中ノ價格ヨリ一升増ニシテ償却スルモノトス

五 從來ニ於ケル鹽濱相場、小賣ノ價格

價	格	四月ヨリ七月ニ至ル迄	八月ヨリ十一月ニ至ル迄	十二月ヨリ三月ニ至ル迄
一石	當	一・四二八 <sup>円</sup>	一・六六六 <sup>円</sup>	二・〇〇〇 <sup>円</sup>
一升	當	〇・〇一四	〇・〇一七	〇・〇二〇

六 鹽價ノ定メ方 鹽價ハ三十五年以降一手販賣者ノ鹽引受ヲ開始セシ後ハ鹽業者ト一手買受者ト協議ノ上左表ノ通り之レヲ定メシト雖モ其以前ニ於テハ需給者相對ニ適宜之レヲ定メシヲ以テ需用供給ノ過不足ニ依リ一定セサリシ

價	格	四月ヨリ七月ニ至ル迄	八月ヨリ十一月ニ至ル迄	十二月ヨリ三月ニ至ル迄
十錢ニ對スル價格	七	升	六	五
		升	升	升

七 販賣ノ季節 當地方ニ於テハ鹽用途ノ主ナルモノハ味噌、醬油ノ醸造用ニシテ其仕込時期ハ九月、十月ノ候最も多ク

三月、四月之ニ次ク故ニ其當時天候不順ニシテ製鹽少ナキトキハ需用供給相伴ハサルヲ以テ其價格著シク騰貴セリ又タ之ニ反シ天候順良ニシテ製鹽高多キトキハ從テ其價格下落セリ故ニ概シテ鹽ノ販賣額ニ多寡ノ差ヲ生スルハ天候ノ良否ニ甚

シキ關係アリ

八 鹽ノ俵數抜キ検査ノ方法 可檢鹽ノ一、二俵ニ依リ抜キ検査ヲ行ヒ以テ全量ノ標準トセリ

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置 製鹽者ヨリ受入ノトキハ立會ノ上檢定濟ノ一升樽ニテ秤量シ又賣渡ニ際シテモ立會ノ上前項ノ方法ヲ用フルカ故ニ其歩減ヲ察シ容量増重量増等ヲナサス又當地方ニ於ケル何斗入俵一俵ト其實量トハ左ノ如シ

名 稱		實 量		名 稱		實 量	
三斗	入俵	三斗	斗	一斗五升	入俵	一斗五升	斗
二斗	入俵	二斗	斗	一斗	入俵	一斗	斗

十 鹹水賣買ノ有無及其方法價格定メ方 該當記事ナシ

十一 製鹽ノ原料タル鹹水ニ對スル見越買ヒノ有無及其方法 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 當地方ニ於テ多數運搬スルニハ概シテ船ヲ以テセリ其積載數量ハ普通品積載數量ノ約二割減トス

二 各運搬方法ニ依ル各運搬先迄鹽一定量又ハ一定重量ノ運賃及出荷地ニ於ケル手數料、諸掛費用等 鹽一定量又ハ一定容量ニ依リテ當地方ニ於ケル運賃ハ前項ニ掲ケタル如ク普通積載品ノ二割減ヲ標準トシ算出シタルモノナレハ從テ之等ノ運賃(普通積載品)ノ二割増トナル割合ナリ

## 第九章 小作人ト地主ノ關係

一 小作人ト地主ノ關係 當地ニ於テハ主ニ小規模ノ製鹽者ニシテ地主自ラ製造スルモノ多キモ其小作スルモノニ付テ小作人ト地主トノ契約ニ付テハ別ニ日常需用品ノ供給ヲ仰クコトナク唯タ上田ハ一ケ年鹽三斗入俵ニテ十五俵中田ハ同一ノモノ十俵下田ハ一定セサレトモ同一ノ俵概シテ二俵乃至五俵ニテ少キハ二俵トス而シテ之等ハ交通ノ便不便ニ依リ多少ノ差異アリ又年ノ豐凶ニ依リ鹽價ニ高低ヲ生スルモ敢テ之等ニ影響スルコトナシ

### 第十章 組合

一 鹽製造組合ノ組織規定及沿革 該當記事ナシ

二 鹽販賣組合ノ組織規定及沿革 從前ハ其ノ販路ノ未タ開ケサルト鹽ノ品質粗惡ナルトニ依リ鹽ノ賣捌方ニ殆ント困難

セシモ明治三十五年鹽業者相計リ始メテ百二十名ヲ以テ組合ヲ組織シ適當ノ人ヲ選ヒ組長十五名ヲ置キ以テ組合管理ノ任

ニ當ラシム之レ畢竟鹽ノ販路ヲ確定セシメン爲メ或ル一手買受人ト堅ク契約シ若シ本規約ヲ遵守セスシテ他へ密賣スル時

ハ二十圓以上ノ違約金ヲ出サシム又一手買受人ニ於テ規約ニ背クトキモ亦同一ノ違約金ヲ出サシメ居レリ

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

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  
 鹽田一段步當ニ對スル地價時價小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較調査等ヲ示セハ左表ノ如シ

區	分	田	畑	鹽田	鹽田小作料
地價	時價	11970 <small>円</small>	5480 <small>円</small>	48240 <small>円</small>	鹽三斗入ニテ十俵
價	價	130000	125000	100000	

備考 一、通常田畑ノ地價並ニ時價ハ鹽田ニ接近スル地ニ付キテ調査セリ

一、鹽田ニ比シ田畑ノ比較的低廉ナルハ時々潮水ノ浸入ヲ受ケ收穫物ノ少ナキニ依ル