

大阪鹽務局

紀三井寺出張所之部  
(黒江町)

# 大阪鹽務局紀三井寺出張所ノ部 (黑江町)

## 第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

黑江町鹽田ハ船尾濱ト稱シ和歌山縣下海草郡ノ西南部ニ位シ和歌山市ヲ距ル南二里紀三井寺ヲ距ル南一里餘ニアリ北ハ船尾山ニ連リ南ハ黑江灣ヲ隔テ、鹽津村ト相對ス東南日方町ニ隣接シ西方一帯和歌山灣ニ面ス鹽田ノ地形ハ東西ニ長方形ヲ爲シ附近ニ河川、池沼ナシト雖モ地盤低キヲ以テ降雨又ハ高潮ノ際ハ其附近ノ原野及ヒ當鹽田ハ共ニ浸水ヲ蒙リ爲ニ受ル影響少ナカラス

## 第二章 鹽業ノ沿革

船尾濱ハ河内國ノ住人川幡六兵衛ナル者實永元年(明治三十八年ヨリ二百年前)當地ニ來リテ鹽田開墾ヲ爲シタルニ時ノ藩主大ニ之ヲ賞讃シ租稅ヲ免シ且ツ其鹽田ヲ河内濱ト呼ハシメタリト云フ爾後鹽ノ需用高漸次増加シ此河内濱ノ產鹽ノミニテハ需用ヲ充タスニ足ラサルヲ以テ他國鹽ノ移入盛ナルニ至リ其製鹽利益ノ多カラサル爲メ天明申年藩主ニ其窮困ヲ訴ヘ他國鹽ノ移入ハ專ラ川幡家ニ命セラレタキ旨歎願シタレトモ其目的ヲ達セサリシト爾來今日迄何等ノ保護獎勵ヲ受ケタルコトナク現今ニテハ開墾當時ノ鹽田反別ヨリ大ニ減少シ比年益々振ハサルノ現況ナリ其採鹹ノ方法ハ專ラ播州式ヲ採用セリト稱ス

## 第三章 製鹽方法

### 甲 鹹水採取

- 一 鹽田種類及面積 鹽田ハ入濱、臺取法ニシテ一戸前總面積 一町三反一步 内四畝廿二步溝渠面積 外釜屋敷地
- 四畝二步(郡村宅地反別一反二畝二步ノ上ニ建設ス)トス

(二) 大阪鹽務局紀三井寺出張所ノ部(黑江町)

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

第二章 鹽業ノ沿革

第三章 製鹽方法

一

二 堤防ノ面積高低及築造材料 堤防ノ延長ハ二百六十間五分 天巾三尺 敷一間 高サ二尺五寸ニシテ此面積二百六十坪五合築造材料ハ赤色山土(粘土性)ヲ中心トシ土砂ヲ覆ヒ其外面ヲ石垣トス而シテ山土ト土砂ノ混合歩合ハ山土三分土砂七分ノ割合トス

三 鹽田内溝渠ノ面積、長、幅、深淺及各溝渠間ノ距離

標目	種別	溝種		長	巾	深	摘	要
		明渠	暗渠					
大	溝	明	暗	一五三・四	一・五	一・二	各小溝間ノ距離ハ八間ナリ	
大	溝	明	暗	一〇七・〇	一・五	一・二		
小	溝	明	暗	八七七	一・二	一・三		
小	溝	明	暗	三〇三・二	一・二	一・三		
以上總面積				百四十三坪二合八勺				

暗渠ノ構造ハ普通ノ大溝及小溝ノ上ニ平坦ナル石ヲ据ヘ溝蓋トナシ其上ニ作土ヲ撒布シアルカ故ニ一見溝渠ナキカ如シ是レ採鹹操作上ノ便利ニ供スルト且採鹹場所ヲ擴大スル目的ニ出テタルモノトス

四 撒砂(鹹砂)浸出裝置ノ構造面積、個數、大小、高低、配置、施設 臺(此地方ニテハ臺ト云フ)ヲ設クルニハ紀三井寺

ノ如ク臺取ヲ用ユルコトナク目分量ニテ粘土ヲ以テ高サ一尺五寸方四尺四寸ノ箱形ノモノヲ作り臺打チ棒ニテ内外兩面ヲ叩キ付ケ底ハ中央方二尺ヲ殘シ其四圍ヲ犬走り狀ニ高サ二寸位迄粘土ニテ塗り詰メ前記方二尺ノ底面ハ其前面受桶(方言うけつば)ニ向ケ傾斜ヲ付シ臺ノ鏡ト爲ス而シテ此鏡ノ上ニ一寸五分角ノ松材六本ヲ斜ニ横タヘ以テねだト爲シ其上ニ厚サ五分ノ杉板ヲ各空間三分ヲ融テ、敷キ此板ノ上ニ米藁製普通ノ蓆ヲ敷キテ作ル而シテ鏡ノ前面ニ小穴ヲ穿チ臺ノ前ニアル受桶ニ鹹水ヲ流集セシムルノ裝置ナリ

右ノ受桶ハ徑二尺深サ一尺二寸ニシテ容量約四斗トス臺ノ二個連設セルモノヲ二艘臺ト云ヒ單獨ナルモノヲ一艘臺ト呼ブ

ト紀三井寺鹽田ニ於ケルカ如シ臺ノ鹽田面上ニ於ケル配置ハ一艘臺、二艘臺ヲ問ハス多クノ鹽田ニ於テ見ルカ如キ臺ト  
 臺ト並行ニ施設セシテ一筋ツ、手違ヒニ設備シ其總數百三十七艘ナリ(圖面參觀)

五 撒砂(鹹砂)貯藏装置、構造、大小、面積及鹹砂ヨリ鹹水採收スル方法 該當記事ナシ

六 鹹水輸送装置ノ構造、面積及輸送ノ方法 單ニ受桶中ノ鹹水ヲ擔桶ヲ以テ汲取り直ニ土槽(鹹水貯藏装置)へ運ヒ入  
 ル、ノミ

七 採鹹要具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、効用及使用方法 左表ノ如シ(圖面參觀)

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

名	稱	一個ノ新調費	保存期	名	稱	一個ノ新調費	保存期
はね	ぐわ	円 〇八五〇	一年	つぼ	ほり	円 〇七〇〇	一年
はね	ぐわ	木	六	撒砂	用	兩手ニテ柄ヲ握リ前振り 骸砂ヲ臺ノ椽へ掻キ出スニ用ユ にない棒ニテ擔搬ス	
つぼ	ほり	木	五	海水鹹水運搬	用	足ニテ臺中ノ盛砂ヲ踏ミツ、砂ヲ均一ナラシムル爲メ本具 ヲ使用ス	
つぼ	ならし	木	二	盛砂、均坦踏壓	用	樋ノ柄ヲ持テテ土槽内側ノ粘土壁ヲ堅ク叩クモノ	
ど	をうち	木	六	土槽打堅	用	溝潮ヲ汲ミ強ク鹽田面上ニ撒潮ス	
かけ	じやく	木	一〇	撒潮	用	洗砂時受桶内「もんだれ」汲上用	
もんだ	れじやく	木	一〇	洗砂	用	雨後ニ於ケル鹽田面上ノぬちヲ取り去ル爲メ本器ヲ引廻ル	
とん	ぼ	木及竹	六	濱掃除	用	柄ヲ握リ鹽田面ノ撒砂ヲ爬砂スルニ用ユ	
ま	んが	木及竹	一〇	爬砂	用	片手ニテ撒砂ヲ引キ寄セ兩手ニテ柄ヲ持テ臺中ニ盛砂スル ニ用ユ	
え	ぶ	木	一〇	集砂及盛砂	用		

名	稱	一個ノ新調費	保 存 期	名	稱	一個ノ新調費	保 存 期
つぼならし		〇六〇〇 <small>円</small>	二年	もんだれじやく		〇二〇〇 <small>円</small>	四年
に な い		一〇〇〇	五年	と ん		〇〇五〇	三年
どそをうち		〇一五〇	五年	ま ん		〇四〇〇	三年
かけじやく		〇二〇〇	二年	ぶ ん		〇一五〇	二年
				ぶ が			
				り			

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形狀及面積 紀三井寺鹽田ニ於ケルモノト同一ナリ(第一編參觀)

十 鹽田地盤ノ構造及性質 居床(天然盤)ニシテ下層ハ砂礫及小石等ヨリ成リ其上層厚サ一尺五寸ハ土砂(粘土性)ヨリ成

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類、性質 撒砂(鹹砂)ハ紀三井寺鹽田ニ於テ使用セルモノト同一ノ場所(黑江町ヲ距ル約十町毛見

浦)ヨリ移入ス其形狀ハ細小ニシテ赤、黑色ヲ帶ヒ微ニ光澤ヲ有ス其他紀三井寺鹽田ト同一ナリ(第一編參觀)

十二 撒砂(鹹砂)ノ撒布量及替砂ノ數 鹽田一反歩ニ付臺九艘建トス、一臺ノ容量長サ四尺四寸幅四尺四寸、五月ヨリ九

月ニ至ル間ハ深サハ五寸トス此枘量一石四斗九升五合即チ一反歩ニ付十三石四斗五升五合此重量八百五十四貫三百九十二

匁五(一斗ノ重量六貫二百五十匁)ナリ而シテ十月ヨリ翌年四月ニ至ル間一臺ノ容量長、巾トモ同前ニシテ深サ三寸トス此

枘量八斗九升六合即一反歩ニ付八石六升四合此重量五百十二貫〇六十四匁(一斗重量前ト同シ)ナリ、以上ノ撒砂(鹹砂)

ハ三替リヲ用ユ即チ互ニ交替使用スルコト左ノ如シ

(一)當日採鹹ノ爲メ採取セラル、モノ

(二)前日採鹹セラレ本日臺ノ肩ニアルモノ

(三)前々日使用セラレ本日地盤面

ヘ撒布スヘキモノ

十三 撒砂乾燥ノ時間 春夏ノ候 三乃至四時間、

秋冬ノ候 五時間、

十四 撒砂浸出装置ニ注入スル海水量

種別	注		入	收	得	摘	要
	もんだれ	溝潮(あら水)					
夏季	〇・三〇〇	〇・六〇〇	〇・三〇〇乃至〇・三六〇	〇・三〇〇乃至〇・三六〇	もんだれ採取 鹹水採取後海水		
冬季	〇・三〇〇	〇・三〇〇	〇・一八〇乃至〇・二四〇	〇・一八〇乃至〇・二四〇	三斗ヲ直チニ注入シ三斗ノモンダレヲ得		

十五 海水、鹹水、もんだれノ性質

海 水

採集ノ年月日	明治三十八年九月十五日	採集時天候	晴	天	水	温	攝氏十八度
外観	無色透明	反	應	中	性	比	攝氏十八度 一、〇二二六

化學的	硫酸加爾叟謨	〇・二六七三	格魯兒加留謨	〇・一一四七
成	硫酸麻屈涅叟謨	〇・九三三八	格魯兒那篤留謨	一九九八三
分	格魯兒麻屈涅叟謨	〇・五三九一		

鹹水、もんだれ

本調査中採鹹ヲナサス貯藏セルモノナキニ付調査ヲ缺ク

十六 海水引入、排出、海水汲揚装置及汲揚方法

海水ノ引入排出ハ海面ヨリ堤防ノ下部ヲ通シテ鹽田内大溝ニ達スル幅

一尺五寸深サ三尺ノ潮樋ニヨリテ爲ス潮樋ノ上下左右ハ總テ石垣ヲ以テ築造シ堤防ノ中部ニ潮溜ヲ設ケ茲ニ塵埃等ヲ沈底セシメ樋管(平石ニ小穴ヲ穿チタルモノ)(圖面參觀)ヲ備ヘテ海水ノ出入ヲ加減ス即チ滿潮ニ至ラハ海水ハ水溜ニ流注充滿シ其レヨリ樋栓ノ開放ニヨリテ鹽田内大溝ニ達ス而シテ引入終ラハ又樋栓ヲ閉鎖スルコト恰モ紀三井寺ノ樋管ニ於ケル樋栓ノ如シ

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ノ一ケ年平均鹹水採取量及月別鹹水採收歩合  
 日數六十日一日採取量四十一石一斗ニシテ之ヲ月別ニスレハ左表ノ如シ  
 平年一ケ年採收量二千四百六十六石此採鹹

月別	採鹹日數	採鹹量	平均比重	月別	採鹹日數	採鹹量	平均比重
一月	休	—	—	一月	五	六一・五〇〇	一六
二月	休	—	—	二月	五	二〇・五〇〇	一七
三月	五	一三三・三〇〇	一五	三月	五	七三・九八〇	一七
四月	一〇	三六九・九〇〇	一六	四月	五	二二・六〇五〇	一七
				五月	五	一八四・九五〇	一六
				六月	五	—	—
				七月	五	—	—
				八月	五	—	—
				九月	五	—	—
				十月	五	—	—
				十一月	五	—	—
				十二月	五	—	—

十九 鹽田一戸前又ハ一定反別採鹹ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀 普通雇人夫十人ヲ使役ス(準備濱ハ四人)而シテ是等ノ人夫ハ濱稼キト總稱スルノ外別ニ名稱ナシ一人ノ賃銀持濱ノ日ハ四十錢準備濱ノ日ハ三十錢非役(持濱又ハ準備濱ノ日ハ三十錢)ノ日ハ三十錢ノ定メナリ一ケ年一人當リ總賃金六十九圓

持濱人夫	一日	十人	此總賃金二百四十圓
準備濱人夫	一日	四人	此總賃金百〇八圓
內	二四・〇〇	持濱六十日分	二七・〇〇
			準備濱九十日分
			一八・〇〇
			非役六十日分

二十 鹹水採取時季及採鹹量ト風位トノ關係 鹹水採取ノ時季ハ毎年三月ヨリ九月迄ノ七ケ月トシ三月ヨリ五月迄ハ南風吹カサレハ潮付キ良カラス六月ヨリ八月迄ハ北風ノ來ルヲ待チ九月以降ハ西風ノ吹來スルヲ採鹹ニ適スヘシトナス而シテ一ケ年ヲ通シテ最好期節ハ七月中トス

二十一 一ケ年間ノ採鹹平均日數 持濱 六十日 準備濱 六十日 準備流シ濱 三十日 計 百五十日

二十二 一ケ年間平均鹹水採收量 當濱ハ鹽田面積廣カラス其地味亦殆ント同一ナルヲ以テ上中下ノ三種ニ區別シ難ク強テ分別セハ上田下田ノ二種ニ別ツコトヲ得即チ左ノ如シ

上田 採收量 二千四百六十六石  
 下田 同 二千二百十九石四斗

(共ニ一町三反步當リ)

二十三 準備及持濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序方法

(一) 準備 濱 (引濱)

今簡明ヲ期スル爲メ其作業ヲ表示ス

時 間	種 別	地 方 名	用 具	業 人 夫 數	摘 要
始午前八時	爬	朝ヶ	鍬	三	各自一鍬宛
終同九時三十分	砂	ヶ	鍬	人	休息
同同九時三十分	爬	ま	ん	四人乃至五人	各自一鍬宛終テ晝食
同同十時三十分	砂	ま	ん	同	各自一鍬宛引濱終ル
同同十時三十分	爬	が	が	同	各自一鍬宛引濱終ル
同同正十時三十分	砂	が	が	同	各自一鍬宛引濱終ル
同同後一時三十分	爬	が	が	同	各自一鍬宛引濱終ル
同同三時三十分	砂	が	が	同	各自一鍬宛引濱終ル

引濱後ハこみごとト稱シ水車ニテ鹽田溝渠内ノ海水ヲ汲出シ又ハかすまくりト稱シ沼井傍ニ散亂セル撒砂ヲ沼井ノ肩ニ播キ上ケ置ク等ノ作業ヲナシ午後四時其日ノ勞働ヲ終ル  
 附記 當地方ノ鹽田ハ總テ水車ニテ溝渠内ノ海水ヲ排出セリ蓋シ鹽田ノ地盤低キ爲メ堤防ノ下方石垣ノ間隙等ヨリ自然海水浸入シ溝中ニ充滿スルノミナラス鹽田面上ヘ流溢シ撒砂ノ乾燥ヲ妨クルヲ以テ引濱當日ニハ成ルヘク溝潮ヲ減少セシメ翌日ノ採鹹ニ便スルナリ

(二) 持 濱

午前七時ヨリ三人ニテ「朝ヶ鍬」ヲ引キ終リ三十分間休息ス八時三十分ヨリ又各自ニ一鍬ツ、引廻リタル後坪堀ヲ爲ス坪堀リトハ前々日採鹹シタル骸砂ノ前日沼井ノ肩ニ垣形ニ盛ラシタルモノヲ沼井籠ニ卸シ前日採鹹シタル骸砂ヲ沼井中ヨリ



堀り出シ沼井ノ肩ニ垣形ニ盛ルノ作業ニシテ午前十時半終了正午迄休息ス

正午ヨリたいこぐわト稱ヘ十人ニテ撒砂乾燥ノ度ヲ計リ二鍬或ハ三鍬ヲ引廻シ午後二時迄乾燥セシム以上迄ハ普通時ニ於

ケル準備濱(引濱)ト見做スヘキモノナリ何トナレハ當地方ノ鹽田ハ總テ毎日持ナルヲ以テナリ午後二時ヨリ人夫十人ノ内

六人ハ多ぶりヲ以テ集砂シ臺中ニ入レ二人ハ臺麓ノ骸砂(前々日分)ヲ撒布シ(之レヲはまはねト云フ)残り一人ハ坪ふみ又

はもんだれあげヲ爲シ一人ハ擔ヒ桶ニテ溝潮ヲ汲ミ來リ(あらみづト稱ス)沼井中ニ増注スルノ作業ヲ爲シ午後四時終了一

時間休憩ス午後五時ヨリ上記人夫十人ノ内四人ハ漏出シタル鹹水ヲ汲ミ取りタル後更ニ溝潮ヲ注キもんだれヲ採收シ残り

六人ハ前仕事ノ残りはまはね、坪ふみ等ノ手助ケヲ爲シ十人同時刻ニ終了シ右操業終ラハ十人一勢ニあどぐわト稱ヘテま

んがヲ曳行シ一鍬引キ廻リテ全部ノ作業ヲ終了ス時ニ午後六時三十分頃ナリ

其翌日晴天ナレハ本項ノ操業ヲ繰リ返シ毎日採鹹ヲナスナリ而シテ當地方ノ鹽田ハ大抵撒潮ヲナスコトナシ蓋シ地盤ノ低

キ爲メ海水ノ浸入アル等ニヨリ其必要ナキニ依ルナランカ

爬砂ノ方式ハ六式アリ(圖參觀)其日ノ狀況ニ依リ其爬砂ノ式ヲ異ニスルハ勿論ナリ

二十四 鹹水採取ニ關スル其他ノ事項 當黒江町鹽田ハ前項記載ノ如ク地盤低ク少シク高潮ノ際ハ鹽田面ヘ海水浸入セン

トスルヲ以テ常ニ水車ヲ以テ溝潮ノ排水ヲナササル可ラス又降雨數日ナルトキハ鹽田面ニぬう(水苔ノ類)生シ是レカ除去

ト渚水ノ排泄ヲナササル可ラス總テ鹽質ヲ害スルコト少ナカラサルノミナラス鹽付キ不良(海水引入等ニ對シテハ紀三井

寺鹽田ヨリモ好良ナルニモ拘ラス)年ヲ遂フテ生産額ヲ減スルノ狀況ナリ

### 乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 釜屋ハ木造瓦葺ノ平家建テニシテ間口五間奥行五間此坪數二十五坪其内部中央ニ結

晶釜ヲ供ヘ煙突ノ設備等紀三井寺鹽田ニ異ナラス

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺 結晶釜ハ鐵板製角釜ニシテ幅五尺六寸長サ七尺一寸深サ五寸此容

量三石六升六合餘

温メ釜ハ鑄鐵製帽子形ヲ爲シ口徑二尺九寸深サ一尺九寸此容量一石二斗ノモノ二個ヲ並設ス

竈ハ石及土ヲ以テ築キ高サ一尺二寸面積ハ前記結晶釜ヲ載置スヘキ様構造セリ(圖面參觀)

三 釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ル迄ノ操作 結晶釜ハ鐵板ヲ適當ノ寸法ニ切斷シテ其椽(折曲リ)ヲ付シ之レカ繼キ

目ハ鐵鋸ヲ打チ付ケ尙水ノ漏出ヲ防キ且ツ煎熬ニ際シテかなげノ生スルヲ防ク爲石灰ヲ水ニテ粘リタルモノヲ底部内面及椽一面ニ塗り付ケ能ク乾燥セシメタル後使用ス竈ハ釜屋内ノ中央ニ深サ三尺位ノ長方形ナル穴ヲ堀リ其周圍ニ高サ一尺位

ノ石ヲ積ミ其間隙ハ泥土ヲ以テ塀狀ニ塗り前面ニ焚キ口ヲ設クル等紀三井寺鹽田ニ於ケル築造方法ニ毫モ異ナラス

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及方法 鹹水ヲ貯藏セル土槽ト釜屋トハ接近シテ建設シアルヲ以テ別ニ輸送ノ必要

ナク土槽ノ一端ハ釜屋内ノ一面ニ通シアルニヨリ單ニ汲ミ上ケテ温メ釜ニ注入スルノミ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法(圖參觀)

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

名	稱	所要員數	一個新調費	同修繕費	保存期限	用途
結晶釜	釜	二	一四五〇〇	一、二〇〇	三	結晶釜内生鹽掻キ集
温メ釜	釜	二	四〇〇〇	〇・五〇〇	四	
割	ば	一	〇・七〇〇		五	石炭燃焼用
て	で	一	〇・三〇〇		五	
く	こ	一	〇・五〇〇		五	
ひ	こ	一	〇・三〇〇		一	
ひ	し	一	〇・三〇〇		一	
つ	の	三	〇・七〇〇		一	
き	り	三	〇・七〇〇		一	
き	り	三	〇・七〇〇		一	
は	り	三	〇・七〇〇		一	
ぶ	り	三	〇・七〇〇		一	
り	り	三	〇・七〇〇		一	

名	稱	所要員數	一個新調費	同修繕費	保存期限	用途
こ	うらをとし	一	〇・二〇〇	〇・二四〇	三	こ う ら、 を と し 用
か	わと	三	〇・二〇〇	〇・二四〇	一	生 鹽 掬 集 用
あ	わと	一	〇・一〇〇	〇・一四〇	二	
た	ぶり	二	〇・三〇〇	〇・四〇〇	七	
と	り	一	〇・七〇〇	〇・七〇〇	三	
鹽	籠	二	〇・四五〇	〇・四五〇	一	
に	が	二	〇・三〇〇	〇・三〇〇	三	

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質 燃料ハ總テ石炭ヲ使用シ焚キ付ケ用トシテ松葉、松材ヲ使用ス

六 石炭ハ周防元山産塊炭ト筑前西川産粉炭トヲ混合使用ス

元山炭一萬斤ノ平均價格 五十圓 西川炭 七十圓

松葉百貫目 一圓五十錢 松材百貫目 二圓五十錢

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、結晶釜ノ容量ハ三石餘ナルモ實際煎

熬スルニハ鹹水二石ヲ以テ一釜トナシ比重ハ十六度乃至十九度ノモノヲ使用ス

最初溫メ釜ニ鹹水ヲ汲ミ入レ之ヲ溫メ然ル後テ結晶釜ニ注入ス其溫メ釜中ノ溫度ハ大抵攝氏六十度内外トス

製鹽量ハ鹹水ノ良否ト焚キ手ノ巧拙トニヨリ至大ノ關係ヲ有スルモ通常一釜(鹹水二石)製鹽量六斗五升(三等鹽)又一石ノ

重量ハ平均二十七貫ナリ

燃料ハ一釜ニ付石炭百三十斤ヲ要ス石炭ノ消費量ト製鹽ノ等級トハ敢テ關係ヲ及ホササルモ其消費量ヲ多クシ火熱ヲ一時

ニ熾ンニセハ煎熬時間短ク速カナルモ其收得量ハ却テ減少スルカ如シ

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 一釜ノ煎熬ニ對シ元山炭九十斤西川炭四十斤ノ割合ヲ以テ混合使用セリ

焚キ付ケ用松材ハ一釜(煎熬開始ノ初メノ)ニ付一貫五百目、松葉ハ一貫目ヲ要ス

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スル装置ノ有無、構造及方法 鹹水ハ土槽中ニ貯藏中其大部ノ汚物ヲ自然ニ沈

底セシメ且煎熬ニ際シ之レヲ温メ釜ニ汲ミ込ム際とゆノ補助ヲ借り此とゆノ出口ニ白木綿製漉袋ヲ結着シ鹹水ハ該漉袋ヲ

通シテ釜中ニ入ルヲ以テ袋ノ内面ニ夾雜汚物殘着シ鹹水ハ清澄トナル此袋ハ清水ニテ洗滌シ再三使用ニ供ス

十一 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タレ鹹水煎熬ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀 人夫ハ單ニ釜焚ト稱シ一戸

前ニ二名ヲ置キ晝夜交替シテ煎熬ニ從事ス賃銀ハ一釜拾錢ナリ今採取鹹水二千四百六十六石ナルヲ以テ(一釜二石入)千二

百三十三釜トナル此總賃銀百二十三圓三十錢是ヲ二人ニ分配セハ一人ノ所得六十一圓六十五錢ナリトス而シテ鹹水缺乏等

ノ爲煎熬ニ從事シ能ハサルトキハ採鹹作業ニ從事シテ釜焚賃ノ外ニ賃銀ヲ受クルコトアリ

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 二釜 計 四釜

一夜 釜 二釜

但一釜ノ鹹水量二石ナルヲ以テ合計八石

此收鹽量 一釜六斗五升 計二石六斗 此斤數 四百三十九斤(三等)

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量

一釜 出シ 八百〇一石四斗五升 此斤數(十三萬五千二百四十五斤)

一二日間經過(一割減) 七百二十一石三斗三升五合 此斤數(十二萬千七百二十一斤)

但シ等級ハ三等鹽トス

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 居出シ場ハ釜屋ノ隅ニ奥行三尺五寸間口一間半ノ場所ニテ地下四尺位ヲ掘リ厚サ三

尺ニ達スル迄豆砂利(方言ごろ石)ヲ敷キ其上ニ厚サ一尺餘ニ細砂ヲ置キ表面ハ割竹ヲ以テ造リタル簀ヲ敷キ並へ其後方、右方ニ當ル釜屋ノ壁ハ板ヲ張り前面及左方ハ貯鹽ノ出入ニ便スル爲メ開放ノ儘ナリ而シテ鹽ヨリ滴下スル苦汁ハ地層ニ吸收セシムル裝置ナリ其面積ノ大小ハ一定セス

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 煎熬ヲ初ムル前日釜ノ掃除及竈ノ修繕等ヲナスコト紀三井寺鹽田ニ於ケルト同一ナリ之ヲ「釜拵」ト稱ス

釜中ニ鹹水ヲ注入セハ先ツ松葉及松材ヲ焚キ付ケ其ノ充分ニ燃燒シタルトキ粉炭ヲくべしウーのニテ二三杯ヲ入レ尙ホ塊炭四五杯ヲ入レ燃燒セシム一時間經過セハ鹹水沸騰シ表面ニ汚泡ヲ浮上スルヲ以テあわとりニテ掬集シ去リ又粉炭及塊炭ヲ取交セ六七杯ヲ投入シ爾後竈ノ左右兩側ニ設ケアル小穴方言てこあなヨリてこヲ以テ燃燒炭ヲ突キ撒シ以テ石炭燃燒ノ度ヲ強カラシム斯クシテ釜中ノ鹹水増々沸騰シタルトキ二回、泡ヲ採取シ去リ石炭五六杯ヲ投入シ凡一時間ヲ經過セハ食鹽漸次結晶シテもちヲ生スルニ至ル茲ニ於テ又石炭二三杯ヲ投入シ充分煎リ付ケタル後引込ふり及つさゑふりニテ釜中ノ鹽ヲ一方ニ掻キ寄せかいニテ掬集シテ竈側ノ一隅ニアル鹽取籠中ニ入ル而シテ從來ヨリ當地方ノ產鹽ハ眞鹽ナリト言ヒ傳へ居リタルトモ實際ハ一釜ニ付約七升ノ苦汁(廿二度乃至卅五度)ヲ前記もちノ生セントスル際ニ注加スルヲ普通トス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷 當黑江鹽田ハ明治八年迄ハ總テ石釜ノミニシテ燃料ハ松材ノミヲ使用シ來リタルモ其後現今ノ鐵製角釜ニ變更シタルモノニシテ其後變遷シタルコトナシ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 該當記事ナシ

十八 一ケ年平均煎熬日數 三百〇八日

十九 一ケ年平均收鹽量 十三項參觀

二十 一ケ年間に採鹹及煎熬總費用(一戸前)

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

標目種別	上		下	
	田	田	田	田
採鹹費	四二四・九五三	四二四・九五三		
煎熬費	五六二・〇五九	五〇八・九八四		
公課其他	一八八・一四〇	一八八・一四〇		
計	一、一七五・一五二	一、一二二・〇七七		

收入ノ部	金額	摘	要
鹽代金	一二九八・四〇三	製鹽七百二十一石三升三升五合 <small>(一石代金平均一圓八十錢)</small>	
副産物代金	三七五〇	苦汁七十五石代 <small>(一石代金平均五錢)</small>	
計	一、三〇二・一五三		
支出ノ部			
公課	二一六四〇	地租十二圓三十五錢	縣稅六圓六十七錢 町稅二圓六十二錢
固定資本子	一三六五〇〇	鹽田時價千九百五十圓ニ對スル年七朱ノ利子	
運轉資本子	三〇〇〇〇	運轉資本金三百圓ニ對スル年一割ノ利子	
採鹹用具新調及修繕費	三三・七六三	別紙明細表ノ通	
煎熬用具新調及修繕費	一一〇・一九	同	
鹽田修繕費	三四・一九〇	地盤修繕用二十三圓六十九錢	沼井及溝修繕用十圓五十錢
採鹹人夫賃	三四八・〇〇〇	持濱六十日分二百四十圓	準備濱九十日分百八圓
煎熬人夫賃	一二三・三〇〇	釜數千二百三十三釜分	一釜十錢
燃料費	四二一・九四〇	一釜石炭百三十斤 千二百三十三釜ニテ十六萬〇二百九十斤平均價格一萬斤二十五圓五十錢	焚付用松葉 松材代十三圓二十錢
雜費	一四・八〇〇	酒肴料十圓	石油代四圓八十錢

収入	標目	金額	摘要
計		一、二七五・一五二	
			要

差引純益金百二十七圓一厘

採鹹用器具新調及修繕費明細表

名	稱	所要數量	新調		保存年限	一ヶ年償却費		修繕		所要費小計
			單價	小計價		單價	小計價			
はねぐわ		六	〇・八五〇	五・一〇〇	一	五・一〇〇			五・一〇〇	
つぼほり		五	〇・七〇〇	三・五〇〇	一	三・五〇〇			三・五〇〇	
つぼほり		二	〇・六〇〇	一・二〇〇	二	〇・六〇〇			〇・六〇〇	
にほならし		一〇	一・〇〇〇	一〇・〇〇〇	五	二・〇〇〇		〇・二〇〇	二・〇〇〇	
どそうち		六	〇・一五〇	〇・九〇〇	五	〇・一八〇			〇・一八〇	
かじやく		一〇	〇・二〇〇	二・〇〇〇	二	一・〇〇〇		〇・一〇〇	一・〇〇〇	
もんだれじやく		一〇	〇・二〇〇	二・〇〇〇	四	〇・五〇〇		〇・一〇〇	一・〇〇〇	
とんぼ		六	〇・〇五〇	〇・三〇〇	三	〇・一〇〇			〇・一〇〇	
まがぼり		一〇	〇・四〇〇	四・〇〇〇	三	一・三三三		〇・二二〇	一・二二〇	
にぼり		一〇	一・一五〇	一一・五〇〇	二	五・七五〇		〇・七五〇	七・五〇〇	
計				四〇・五〇〇		二〇・〇六三		一二・七〇〇	三二・七六三	

煎熬用器具新調修繕費明細表

名	稱	所要數量	新調		保存年限	一ヶ年償却費		修繕		所要費計
			單價	小計價		單價	小計價			
結晶釜		一	一四・五〇〇	一四・五〇〇	三	四・八三三		一・二〇〇	六・〇三三	
温釜		二	四・〇〇〇	八・〇〇〇	四	二・〇〇〇		〇・二五〇	二・五〇〇	
計				二二・五〇〇		六・八三三		一・四五〇	八・七八三	

計	に	鹽	と	た	あ	か	こ	つ	ひ	く	て	割	ひ
	が	と	と	た	あ	か	こ	つ	ひ	く	て	割	ひ
	り	り	ら	ぶ	わ	ら	う	さ	さ	べ	べ	べ	べ
	じ	り	ら	ぶ	わ	ら	う	さ	さ	べ	べ	べ	べ
	ゃ	か	を	じ	と	を	を	ね	ね	じ	じ	じ	じ
	ゃ	か	こ	ゃ	と	こ	こ	ぶ	ぶ	う	う	う	う
	く	ご	し	く	り	い	し	り	り	の	の	の	の
	二	二	一	二	一	三	一	三	三	一	一	一	一
	〇・三〇〇	〇・四五〇	〇・七〇〇	〇・三〇〇	〇・一〇〇	〇・二〇〇	〇・二〇〇	〇・〇七〇	〇・〇七〇	〇・三〇〇	〇・五〇〇	〇・三〇〇	〇・七〇〇
	二八四二〇	〇・六〇〇	〇・九〇〇	〇・七〇〇	〇・六〇〇	〇・二〇〇	〇・二〇〇	〇・二二〇	〇・二二〇	〇・三〇〇	〇・五〇〇	〇・三〇〇	〇・七〇〇
	三	一	七	三	二	一	三	一	一	一	五	五	五
	九九六九	〇・二〇〇	〇・九〇〇	〇・二〇〇	〇・〇五〇	〇・六〇〇	〇・〇六六	〇・二一〇	〇・二一〇	〇・三〇〇	〇・一〇〇	〇・〇六〇	〇・一四〇
		〇・〇七〇		〇・〇七〇									
	二・〇五〇	〇・一四〇		〇・一四〇									
	一一〇一九	〇・三四〇	〇・九〇〇	〇・一七〇	〇・三四〇	〇・〇五〇	〇・〇六六	〇・二一〇	〇・二一〇	〇・三〇〇	〇・一〇〇	〇・〇六〇	〇・一四〇

二十二 採鹹、煎熬等ニ關シ進歩シタル點及ヒ改良ヲ要スヘキ點等

當黒江町鹽田ハ明治八年石釜ヲ廢シ鐵釜ニ變更セシ

以來今日迄進歩發達シタル點ナキノミナラス却テ年々衰頽ニ傾ケリ是レ本地ハ鹹水採取ノ部第二十四項ニ詳記セシ如ク地盤低キ爲海水、淡水ノ滲流ヲ受ケ爲ニ作業生産力鹽質等ニ影響ヲ蒙ルコト少ナカラス故ニ改良ノ急務ハ地盤ニ地揚ケ工事ヲ施シ且附近ニ瀦溜スル悪水ノ排出ヲ速ナラシムル設備ヲナササル可ラス

第四章 製鹽及副産物、種類、用途

一 眞鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量 眞鹽ナシ、差鹽一ケ年十三萬五千二百四十五斤、差鹽ハ一釜鹹水二石ニ付苦汁七

升乃至八升差シナリ



二 鹽ノ理化學的性質 其色澤ハ白色ニシテ結晶ハ中位ナリ每百分中ニ含有スル主要成分量左ノ如シ

一 水 八、七六五

硫酸加兒叟謨 一、〇八二

硫酸麻屈涅叟謨 一、二八六

鹽化麻屈涅叟謨 一、八四二

鹽化加里 一、七二〇

鹽化曹達 八四、一二九

不溶性物質 〇、〇一四

三 鹽ノ主要ナル用途 庖厨用、醬油醸造用

四 鹽ノ容量ニ對スル重量 主ニ三四等鹽ヲ製産シ其容量ニ對スル重量左ノ如シ

三 等 鹽 一斗 二貫五百目乃至二貫六百目

四 等 鹽 一斗 二貫七百目乃至二貫八百目

平均 一斗ノ重量二貫六百五十目

五 苦汁ノ用途 (一)肥料 (二)米搗白用 (三)豆腐製造用

六 苦汁ノ利用方法 差鹽用ニ供スルノミ

七 苦汁ノ生産量 一ヶ年百五十石(一戸前反別一町三反一步ニ付)

八 苦汁ノ貯藏装置及方法 紀三井寺ニ於ケルカ如ク木製ノ桶(容量二十一石内外)ヲ地下ニ埋メ上ニ雨露ヲ防ク爲メ板ニ

テ屋根ヲ作り其板上ニ檜皮ヲ張り此桶中ニ貯藏ス

九 苦汁一石ノ賣買價格 從來ハ平年一石ニ付五錢乃至六錢ナリシカ昨年(三十八年)ノ如キハ一石價三十錢内外ニ騰貴セ

リ

十 苦汁ノ運搬方法及其販路地 船ニ桶(内容二石入)ヲ載セ其中ニ苦汁ヲ容レ運搬シ附近ハ單ニ擔ヒ桶ニテ運搬ス

販路地ハ主トシテ和歌山市ナレトモ冬期ハ高野山豆腐製造家ニ其多量ヲ販賣ス

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造裝置及製造方法 副産物ハかたにがり

副産物ハ別ニ製造セス苦汁貯藏桶ノ内部周圍及底部ニ自然結晶拆出シタルモノヲ採集ス

十二 副産物ノ種類、名稱及用途 用途肥料用

十三 副産物ノ價格及販路地 かたにがり 十貫ニ付現今三十錢内外販路地ハ大概附近村落トス

十四 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽ノ產出額 掃キ寄セ鹽ヲ僅カニ產出スルモ垂返シテ製鹽ノ原

料トナス其產額ハ約一名二斗内外ナリ

### 第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 從來ヨリ撒鹽ノマ、ニシテ包裝スルコトナケレトモ注文ニ應シ會々包裝スルトキハ一

包裝一斗入(正味八升五合ニシテ包裝共ノ重量二貫六、七百匁)トス

二 包裝ノ形狀、種類 藁製小俵梅鉢仕立テニシテ其周圍ハ細繩ニテ束縛裝置スト雖トモ殆ント全部ノ撒鹽ナルヲ以テ隋

圓形二斗入ノ鹽籠(箆)ニ入レ運搬スルヲ常トス

三 包裝ノ編製方法及其原料 從來ノ包裝ハ菰ヲ以テ編製セリ菰ノ原料ハ稻藁ヲ用ヒ藁ノ下部被鞘ヲ除去シタルモノヲ三

本打違エトシテ四符編トナセリ

四 各種包裝ノ價格 從來包裝一俵ニ付二錢五厘 現今撒鹽盛用鹽籠一個ニ付八錢五厘

鹽籠ノ保存期限ハ使用ノ頻疎ニヨルト雖トモ大抵一ケ年内外トス

五 包装ノ形状等 從來ノ包装ハ一重ナリシ

又販路先キニヨリ蓆製ノムゴ(五斗入)ニ入レ運搬スルコトアリ(圖面參觀)

六 包装ニ附記スル商標其他ノ記號ノ種類、形状、大小(圖面參觀)

七 秤量器ノ種類、形状、大小及材料 普通角形一斗枴、一升枴、五合枴ノ三種ヲ使用ス

## 第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 倉庫ヲ設備セルモノナク鹹水煎熬ノ部第十四項ニ記載セシ居出シアルノミ其面積ハ横二間奥行三尺ナリ

二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 撒鹽ノママ貯藏スルノミ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 撒鹽ナルヲ以テ貯藏場ノ後方、壁面ニ堆積シテ貯藏スルノミ

四 一ケ年間ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯藏鹽步減及各滴出苦汁量 一ケ年モ貯鹽セシコトナキヲ以テ不明ナリ但シ一ケ月

間貯藏セハ容積ニテ平均二割重量ニテ平均一割ヲ減ス

又時季ニヨリ步減ニ差違アルハ勿論ナリ即チ梅雨ノ節ハ一ケ月ニ付容量二割五分減冬季ハ一割五分減トス

五 苦汁ノ採取方法及貯藏裝置 單ニ煎熬シタル生鹽ヨリ滴下スル苦汁ヲ釜屋ノ地中ニ埋設セル桶中ニ集ムルノミニシテ

居出シ場等ノ貯藏鹽ヨリ生スルモノハ地中ニ吸收セシメテ願ミス蓋シ苦汁ノ價格從來廉價ナリシノミナラス販路モ廣カラ

サルヲ以テナリ

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

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 從來ニ於ケル販賣ノ方法 直接消費者ニ其大部ヲ賣渡シ仲買人ニモ卸賣ヲナス現品ノ取引ハ概量ユシテ代金ハ大抵即金ナリ

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 鹽ヲ賣買スル船頭ノ如キモノナク製鹽者ハ仲買人ニ販賣スルトキハ鹽人夫ヲシテ製造場ヨリ鹽籠ニ入レ大道路迄擔ヒ出シ荷車ニ積載シテ仲買人方へ運搬セシム小賣者ハ仲買人ヨリ一斗又ハ二斗位宛擔ヒ籠ニ分賣ヲ受ケ行商ス又稀ニ遠路不便ノ地方ニハ或ハ船積ミニテ運搬スルコトアルモ運賃ハ買受人ノ負擔トス

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 食料用トシテハ紀三井寺附近部落ヨリ和歌山市ニ販賣シ醬油釀造用トシテハ當郡内、那賀、伊都兩郡及大和國ノ南部ニ販路ヲ有セリ

四 鹽商カ鹽業者ニ資本ヲ融通スルノ有無等 該當記事ナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格 一石貳圓三十錢乃至貳圓八十錢 小賣一升ニ付參錢乃至四錢五厘

六 鹽價ノ定メ方 他國鹽殊ニ撫養産鹽相場ノ變動ニ依リ左右セラレ一定ノ定メ方ナシ

七 販賣ノ季節 今簡明ヲ期スル爲メ一ケ年間ノ生産額ヲ一ト假定スレハ其ノ販賣ノ景況左ノ如シ

月	別	比	率
舊自一 至五	月		〇・一
舊自六 至七	月		〇・三
舊自八 至九	月		〇・一
舊自十 至十一	月		〇・五
計			一・〇

## 八 鹽俵被キ検査方法 該當記事ナシ

(二) 大阪鹽務局紀三井寺出張所ノ部(黒江町)

第七章 鹽ノ販賣

九 鹽ノ受渡シニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置 步増等ノ習慣、制度ナシ只秤量ニ際シ多少拵椽ニ量リ殘シヲナス

位ノミ小賣ハ一切、切リ拵ナルヲ以テ步増等ノコトナシ

十 鹹水賣買ノ有無等 該當記事ナシ

十一 製鹽原料鹹水ニ對スル見越買ノ有無等 該當記事ナシ

### 第八章 鹽運搬方法及運搬費

一 從來ニ於ケル鹽ノ運搬方法及其各種積載數量 其船便ニ據ルモノハ二斗入鹽籠五十個即チ十石ヲ積載シテ運搬シ車ニ

據ルトキハ一車十個即チ二石積ミナリ

二 各種運搬方法ニヨル各運賃、諸拂其他費用等 運搬賃ハ各買受主ノ負擔ニ屬スルヲ以テ調査シ難ク日方町、鹽販賣者

ニテ調査セシニ黑江濱ヨリ日方町迄十五丁ノ所荷車ニ石積一臺ニテ運賃八錢ヲ要スト云フ

### 第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 小作料ハ一ヶ年八十圓(一戸前)二十ヶ年間ノ契約ヲナシ鹽收穫ノ豊凶ニ依リ増減セス

鹽田釜屋ノ破損修繕費一切ハ小作人ノ負擔トス

濱道具一切、釜屋道具一切ハ小作人ノ負擔トス

### 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 該當記事ナシ

三 燃料其他需用品購買組合組織、規定及沿革 未タ組合等ノ組織ナキヲ以テ右三項ニ該當ノ記事ナシ但シ鹽製造者時々ノ集會ニ依リ濱人夫ノ賃銀等ヲ協定スルコトアルハ黑江町、日方町、鹽商各一人ノ鹽同鹽仲買人ニ加盟セルモノアルノ

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

右四章共ニ該當記事ナシ

第十五章 再製鹽

一 紀三井寺ノ部ニ記述シタル所ニ同シキヲ以テ略ス(第一編參觀)

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

標目	鹽田	鹽田附近畑	備考
一反步當リ地價	一九四七〇	二二二七五	
同時價	一五〇〇〇〇	一〇〇〇〇〇乃至一二〇〇〇〇	
同小作料	六一五〇		鹽田小作ハ小作料ノ外一ヶ年平均修繕費三圓八十五錢(一反步當リ)ヲ要シ小作人ノ負擔トス

(二) 大阪鹽務局紀三井寺出張所ノ部(黑江町)

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