

大阪鹽務局

紀三井寺出張所之部  
(大崎)



# 大阪鹽務局紀三井寺出張所ノ部 (大崎)

## 第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

大崎村鹽田ハ古來「方ノ濱」ト稱シ和歌山縣下海草郡ノ西南方ニ位シ東ハ加茂川及山脈ヲ距テ、有田郡ト隣接シ西北ハ紀州灘ニ面スル一帶ノ山岳連亘屏立シ南ハ下津灣ヲ擁シテ下津浦ト相對ス

鹽田ハ舊濱及新濱ノ二部ニ分レ舊濱ハ北方山麓ヨリ西方山麓ニ沿ヒ新濱ハ道路ヲ距テ南方海濱ニ至リテ孰レモ正方形ヲ爲ス鹽田附近北方ハ一帶ノ畑地ニシテ東方ニ加茂川ノ末流アリ西方山麓ハ下津灣ヨリ通シタル入江アリテ船舶ノ出入ニ便ナリ而シテ當鹽田ハ地盤甚タ低ク滿潮時ハ水面ヨリ低キコト六七尺以上ナルヲ以テ周圍ニ比較的堅固ナル堤防ノ設ケアリト雖モ海水ハ常ニ堤防ノ下層或ハ石垣ノ欠ケ等ヨリ浸入シ大干潮時ニ至ラサレハ鹽田面ノ海水全ク干落シ難シ

## 第二章 鹽業ノ沿革

大崎村鹽田ノ沿革ニ就テハ舊來ノ事蹟ヲ知悉スルモノナク且ツ一ノ記錄タモ存在セサルヲ以テ其詳細ノ事實ヲ知ルニ由ナシト雖モ今古老ノ言ニ據テ之ヲ記述センニ當鹽田ノ創業ハ文化二三年ノ頃(明治三十八年ヨリ約百年前)和歌山縣海草郡(當時名草郡)加茂村字小松原ノ大庄屋中尾五郎右衛門ト云フ者初メテ開墾シタルトモ其ノ反別ハ僅カニ約一町歩内外ニ過キサリシガ其ノ後(年號不詳)水害ヲ蒙リ附近ノ田畑一時悉ク荒廢ニ歸シタルニ依リ該荒蕪地ヲ鹽田ニ利用シ漸次其反別ヲ増シ今日ニ到リタリト云フ

## 第三章 製鹽方法

### 甲 鹹水採收

(三) 大阪鹽務局紀三井寺出張所ノ部(大崎)

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 鹽田ノ種類及面積 標準地(一戸前)反別 二反四畝十八步 內 溝渠面積 十八步 鹹水採取地域

面 二反四畝步 外 釜屋敷地 十二步

製鹽方法ハ入濱、臺取法トス

二 堤防ノ面積、高低及築造材料 大崎村鹽田ハ總反別四町三反二十四步ニシテ内二町步ハ舊濱ニ屬シ二町餘步ハ新濱ニ

屬ス何レモ相當堅固ナル堤防ヲ以テ圍繞セラレ其内域ヲ數區ニ分チ各自約一反步乃至二反步内外ヲ小作シ居レリ而シテ右堤防ハ敷二間、天幅一間、高サ一間ニシテ築造材料ハ内部山土、外部土砂ニシテ其割合ハ山土三分、土砂七分ナリ而シテ其最外部ニハ大抵石垣ヲ圍ラセリ

三 鹽田内溝渠ノ面積 鹽田内ノ溝渠ハ堤防ニ設ケアル樋門ヲ起點トシ鹽田内部ヲ縱横ニ區劃ス而シテ其小作區域ハ大抵

此溝渠ヲ境界トセリ故ニ一戸前ニ附屬シタル溝渠ニアラスシテ各自共同使用ノモノナリ  
溝幅ハ大抵三尺内外長サハ一戸前分約二十間ナリ(圖面參觀)

四 撒砂(鹹砂)浸出裝置ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設 撒砂(方言さげふて)ヲ濾過スルニハ鹽田内ノ四

隅ニ古船板ヲ以テ作りタル臺(方言こみ)ヲ置キ臺ノ前方地中ニ桶ヲ埋メテ鹹水受溜器トナス

こみノ構造ハ古キ船板ヲ以テ船形方箱ヲ作り其内部底面ニねだト稱シ方一寸位ノ角材ヲ横ニ二本並列シ其上ニ幅五分位ノ割竹ヲねだト直角ニ並列シ箱内ノ四隅ハ鹹水等ノ漏出ヲ防ク爲メ粘土ニテ塗り付ケ底部前面ニ小穴ヲ穿チ以テ鹹水ヲ外部ニ漏出セシムルノ裝置ニシテ其前面地中ニ埋設セル受桶ハ其容量四斗内外ナリ

五 撒砂(鹹砂)貯藏裝置、構造、大小、面積及撒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 鹹水輸送裝置ノ設備ナク只採取シタル鹹水ヲ直チニ擔ヒ桶ニ容レ鹹水貯藏

器ニ運搬スルノミ

七 採鹹器具ノ名稱、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)



名	稱(方言)	調製材料	員數	使用ノ目的	使用方	法
も	つこ	竹、	二	砂、運搬	二人前後ヨリ提ケ鹹砂、骸砂ヲ運搬ス彼ノ病者ヲ「たんか」ニテ運搬スルニ異ナラス	
う	ちじやく	木	一	撒潮	溝潮ヲ鹽用ニ撒布ス特種ノ打チ方ナシ	
い	れえぶ	同	一	集砂	「ひきえぶり」ニテ寄セ集メタル砂ヲ「もつこ」中ニ移スニ使用ス	
け	す	同	二	撒砂	兩手ニテ柄ヲ握リ骸砂ヲ鹽田一面ニ撒却ス(前振リ)	
く	まを	同	一	骸砂掘出	沼井中ノ骸砂ヲ掘リ出シ「もつこ」中ニ移スニ使用ス	
は	まを	同	二	集砂	「ひきえぶり」ヲ後部ヨリ押シ以テ引キ手ノ補助ヲナスニ使用ス	
ひ	きえぶ	木及鐵	二	集砂	人夫其後方ニ「ひきえぶり」ノ柄ヲ握リ曳行シテ撒砂ヲ畝狀ニ寄セ集ムルニ使用ス	
す	な	木及竹	一	爬砂	撒砂乾燥ノ不具ナルトキ砂ヲカキ回スニ使用スレトモ使用スル	
に	な	木	二	鹹水、潮水運搬	コト甚タ稀レナリ	

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
も	つこ	〇三〇〇	二年
う	ちじやく	〇一三〇	三
い	れえぶ	〇八〇〇	三
け	す	〇四五〇	二
く	まを	〇四五〇	三
は	まを	〇五〇	三
ひ	きえぶ	〇七六〇	三
す	な	〇六〇〇	五
に	な	一〇〇〇	三

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形状及面積

鹹水貯藏器(方言しほをけ)ハ酒、醬油桶ノ古物ヲ地中ニ埋メ或ハ地上ニ据



へ付ケ古板ヲ以テ屋根狀ノ蓋ヲ作り釜屋ノ外側及内部ニ設備セリ

該容器ノ容量ハ大桶ニテ二、三十石小桶ハ二、三石乃至五、六石ニシテ悉皆古桶ヲ利用スルモノナルヲ以テ其底部ノ腐朽セルモノハ其腐朽部ヲ截リ去リ更ラニ底面ヲ作り淺クシテ用ニ供ス

十 鹽田地盤ノ構造及性質 地盤ハ居床(イロコ)(天然盤)ニシテ下層ハ小石(方言ごろ石)ニシテ上層三四寸ハ小砂利又ハ土砂ナ

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類、性質 撒砂ハ土砂及豆砂利(小石)混合ノモノニシテ溝邊又ハ附近ノ畑土ヲ取り集メ使用ス其質

ハ稍々粘質ヲ帶フ當地方ハ地盤砂利性ナルヲ以テ撒砂(鹹砂)ハ可成粘質ノ多キモノヲ善トス鹹水漏出ノ度遅ク其操作上無用ノ手數ヲ要スルモ蓋シ止ムヲ得サルナリ普通漏出時間ハ一時間乃至一時間半ナリトス

十二 撒砂(鹹砂)撒布量及替砂ノ數 撒砂(鹹砂)撒布量ハ一反歩ニ對シ七石六斗ヲ要シ此重量五百〇六貫六百六十六匁餘(但シ一斗ノ重量ハ貫六百六十六匁強ナリ)

臺一臺ニ對スル撒砂(鹹砂)容量ハ一石一斗四升ニシテ一反歩ニ對シ臺六個六六ノ割合ナリ而シテ撒砂量ハ季節ニヨリテ増減スルコトナク只冬期ノ如キ乾燥ノ惡シキトキハ其擴ケ置ク時間ヲ永クスルノミナリ

以上ノ撒砂ハ二替リヲ用ヒ交替使用スルコト左ノ如シ

(一) 當日採鹹ノ爲メ臺中ニテ濾過シツ、アルモノ

(二) 前日採鹹ニ使用セラレ當日地盤上ニ撒布セラレアルモノ

十三 撒砂(鹹砂)乾燥ノ時間 撒砂乾燥時間ハ季節ニヨリ長短アルハ當然ナルモ當地方ハ乾燥ノ時間ニ應シテ作業ヲ爲ス

コトナク常ニ午前中撒布シ置キ午後ニ採鹹スルヲ以テ縱令夏期乾燥ノ速カニシテ既ニ疾ク乾燥セリト雖トモ午後ニ到ラサレハ採鹹作業ヲ爲サス乾燥時間ハ夏期四時間冬秋期五時間内外ナリ

十四 撒砂浸出裝置ニ注入スル海水量及鹹水又ハもんだれ採收量



季別	標目	臺一臺ニ注入スル「もんだれ」量	全上海水量	收得鹹水量	全上後注入水量	收得「もんだれ」量
夏季	季	〇・四〇〇	〇・四〇〇	〇・四〇〇	〇・四〇〇	〇・四〇〇
秋季	季	〇・三〇〇	〇・三〇〇	〇・三〇〇	〇・三〇〇	〇・三〇〇

附言 當地方ニテハもんだれヲもだれト云フ

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質

標目	種別	海	水	鹹	水	も	んだ	れ
採集ノ年月日	候	明治三十八年九月二十二日	同	同	同	同	同	同
採集時	天	晴	同	同	同	同	同	同
水	溫	攝氏十八度	同	同	同	同	同	同
外	觀	無色透明	同	淡黃色透明	同	同	同	同
反	應	中性	同	同	同	同	同	同
比	重(攝氏十八度)	一・〇二六一	一・〇二六一	一・〇二六一	一・〇二六一	一・〇二六一	一・〇二六一	一・〇二六一
硫酸	加爾叟	〇・一二四九	〇・一二四九	〇・一二四九	〇・一二四九	〇・一二四九	〇・一二四九	〇・一二四九
硫酸	麻屈	〇・一八三三	〇・一八三三	〇・一八三三	〇・一八三三	〇・一八三三	〇・一八三三	〇・一八三三
格魯兒	加	〇・三四二一	〇・三四二一	〇・三四二一	〇・三四二一	〇・三四二一	〇・三四二一	〇・三四二一
格魯兒	那	〇・一五九六	〇・一五九六	〇・一五九六	〇・一五九六	〇・一五九六	〇・一五九六	〇・一五九六
格魯兒	加	〇・二六四一七	〇・二六四一七	〇・二六四一七	〇・二六四一七	〇・二六四一七	〇・二六四一七	〇・二六四一七
硫酸	加	〇・一三二〇七	〇・一三二〇七	〇・一三二〇七	〇・一三二〇七	〇・一三二〇七	〇・一三二〇七	〇・一三二〇七
硫酸	留	〇・九一五六	〇・九一五六	〇・九一五六	〇・九一五六	〇・九一五六	〇・九一五六	〇・九一五六
硫酸	留	〇・八九三八	〇・八九三八	〇・八九三八	〇・八九三八	〇・八九三八	〇・八九三八	〇・八九三八
硫酸	留	〇・三六二八	〇・三六二八	〇・三六二八	〇・三六二八	〇・三六二八	〇・三六二八	〇・三六二八
硫酸	留	五・七五八四	五・七五八四	五・七五八四	五・七五八四	五・七五八四	五・七五八四	五・七五八四
硫酸	留	〇・〇四一一	〇・〇四一一	〇・〇四一一	〇・〇四一一	〇・〇四一一	〇・〇四一一	〇・〇四一一

備考 化學的成分ハ每百「グラム」中ニ含有スル「グラム」量ヲ示ス

十六 海水引入、排出、海水汲揚装置及汲揚方法 海水引入、排出ノ爲メ鹽田西部ノ堤防ニ昇降樋(人力ニ依リ昇降スル)

モノ)ノ設ケアリト雖モ該樋ハ單ニ海水ノ排出ノミニ使用セラル、ノ景况ナリ何ントナレハ本地ハ地盤最モ低クシテ海水



常ニ地盤面以上ニアルヲ以テ滿潮ノ際ハ終始樋開ヲ閉鎖シ其干潮ヲ俟テ初メテ鹽田面ノ浸潮ヲ排出スル爲メニ開放スルノ用ニ供スルニ過キス而シテ引入ハ樋開ヲ閉鎖シアルモ堤防ノ下層等ヨリ自然ニ浸入ス(圖面參觀)

海水汲揚裝置ノ必要ナキヲ以テ設備セルモノナシ

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ニ就キテ一ヶ年平均鹹水採收量及月別採鹹歩合 五石七斗二升九合餘

之レヲ月別ニ表示スレハ左ノ如シ

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	三	一四・四〇〇	一・六	五 月	九	五七・六〇〇	一・七
二 月	四	一九・二〇〇	一・六	六 月	六	三八・四〇〇	一・七
三 月	五	二四・〇〇〇	一・六	七 月	一〇	六四・〇〇〇	一・七
四 月	七	三三・〇〇〇	一・七	八 月	一〇	六四・〇〇〇	一・七
一 月	三	一四・四〇〇	一・六	九 月	八	五一・二〇〇	一・六
二 月	四	一九・二〇〇	一・六	十 月	五	二四・〇〇〇	一・六
三 月	五	二四・〇〇〇	一・六	十一月	二	九六・〇〇	一・六
四 月	七	三三・〇〇〇	一・七	十二月	五	二四・〇〇〇	一・六

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 當地方ノ鹽田ニハ別段人夫ト稱ス

ルモノナク製造者自ラ自己ノ家族ト共ニ操業ニ從事ス其最モ多忙ナル時ハ臨時他人ヲ雇入ルコトアルモ大抵其雇人ハ婦人ニシテ別ニ名稱等ノ如キモノナク其賃銀ハ一日金二十錢内外トス故ニ員數等ノ如キ一定セサルヲ以テ計出シ難シ

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 鹹水採收ノ最盛時季ハ五月乃至九月トス然レトモ當地方ノ鹽業ハ農業ノ副

産の稼業ナルヲ以テ例年六月中ハ麥收穫ノ季節ナルカ故ニ採鹹ノ好季節ナルニモ拘ラス休業スルモノ多シ

採鹹量ト風位トノ關係ハ夏季南風其他ノ季節ハ西又ハ北風ヲ適當ナリト稱スルモノアレトモ其多クハ別ニ風位ニ關係セス只海水ノ排出ヲ能クシ日光ノ照射スルアレハ何時ニテモ同一量ノ採鹹水ヲ爲シ得ヘシト云フ者多シ



二十一 一ケ年間ノ採鹹平均日數 採鹹日數ハ潮汐干満ノ度合、天候ノ如何ニヨリ勿論一定セサレトモ三十七年ノ採鹹日

數(持濱)ハ七十四日ナリシ之ヲ平均日數トシテ誤リナカルヘシ又當地鹽田ハ持濱、準備濱等ノ區別ナク只天候ト潮汐干満

ノ度合ニヨリ毎日ニテモ採鹹ス強テ之レヲ區別セハ一日中午前ハ準備濱午後ハ持濱ト稱スルヲ得ヘキカ

二十二 一ケ年間ノ平均鹹水採收量

上 田 百七十六石六斗七升

一反歩當リ 中 田 百六十四石七斗一升

下 田 百五十五石二斗

二十三 準備濱及持チ濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序方法

甲 準備濱(午前中)

午前四時(夏ハ四時 秋ハ六時 冬ハ七時 春ハ六時)ヨリ鹽田面各所ニアル撒砂(鹹砂)ノ小丘(其前日造リ置タルモノ)ヲけすきニテ搔キ擴ケ(此作業ヲさがすと云フ)直チニうちじやくヲ以テ溝中ノ潮水ヲ撒布ス右操業終ラハこみ中ニアル骸砂ヲけすきニテ堀リ出シテ其傍ラニ堆積シ準備作業ヲ終ル此操業ハ男一人女二人掛リ大抵三時間内外ニテ終了ス

乙 持濱(午後)

午後二時頃ヨリ午前中ニ撒布シアル砂ヲひきえぶりユテ左右ヨリ引キ寄セ三筋ノ長キひも(堤防狀ニ集砂シタルモノ)ヲ作り置キいれえぶりユテもつこう中ニ砂ヲ盛りこみ中ニ運搬シテ盛砂ヲナス  
右終ラハ盛砂ノ表面ヲ平坦ニシムンだれヲ汲ミ入レ濾過ス之ヲ濾過シツ、アル間ニ午前中ニこみノ傍ニ置キ積タル前日ノ骸砂ヲ二人ニテもつこうニ入レ運搬シテ鹽田面ノ各所ニ配布シ小丘狀ニ撒布ス而シテこみ中ノ濾過ハ本作業ノ間ニ充分濾過シ盡クスヲ以テになひニテ鹹水ヲ運ヒ鹽桶中ニ移シ其後へ海水ヲになひユテ汲ミ來リタルモノヲ注入シテもんだれヲ採收シ翌日ノ用ニ供ス以上ノ操業ハ男一人女三人乃至五人ニテナシ午後五時頃其日ノ作業ヲ終了ス



二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項 大崎村鹽田ハ農家ノ副業的經營ニシテ採鹹操作其他簡單ナルヲ以テ別ニ特記スル事項ナシ

### 乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 釜屋ハ木造瓦葺平家建ノ普通家屋ニシテ一見粗雜ナル納家ノ如キモノナリ間口三間奥行二間此坪數六坪ニシテ其内部中央ニ結晶釜ヲ据ヘ付ケ烟突ハ竈ノ前面上部ヨリ釜屋ノ中央屋根ヲ貫キ外面ニ突出ス而シテ換氣裝置等ノ設ナク頗ル簡單ナル設備ナリ (圖面參觀)

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺 結晶釜ハ鑄鐵製丸形ニシテ内徑四尺三寸深サ五寸三分此容量九斗八升内外ナリ(温メ釜ノ設備ナシ)

竈ハ石及土ニテ築造シ高サ一尺大サハ前記結晶釜ヲ載置シ得ヘキ程度ニ作り前面ヲ焚口トナシ焚口ノ前方ヨリ上部ニ向テ屋根ヲ通シテ煙突ヲ築造ス(圖面參觀)

三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ル迄ノ操作 釜ハ前項ニ記載シタルカ如ク鑄鐵製ナレハ別ニ記載スヘキ事項ナシ

竈ハ釜屋中央部ノ地面ヲ約五寸位掘リ下ケ其上ニ高サ一尺二三寸内外ノ平石ヲ圓形ニ屏立シ外部及内部ハ山土ヲ塗り前方焚口ノ兩側ニハ幅二尺ノ平石ヲ築キ立テ其上ニ方一寸角位ノ木材四本ヲ立テ、支柱トシ此各支柱間ニ壁ヲ塗り付ケ煙突ト爲ス此煙突ノ下方ハ即チ焚口ナリ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及方法 鹹水ハ採取後直チニ釜屋内ニ埋メアル鹽桶中ニ貯藏シアルヲ以テ鹹水煎熬ニ際シテハ單ニ柄杓ヲ以テ結晶釜中ニ汲ミ入ル、ノミ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法 左表ノ如シ(圖面參觀)

名	稱	調製材料	員	數	摘	要



六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及其保存期限

名	稱	數	量	一個新調費	一個修繕費	保存年限
ひ	鐵	及	木	一		燃料ヲ竈ニ投入スルニ用フ
か	同	及	竹	一		結晶釜中ニ附着スルごーらヲ搔キ落スニ用ユ
あ	木	及	竹	一		煎熬時泡取り用
し	木	及	竹	一		生鹽ヲ結晶釜ヨリしほかご中ニ移集スルニ用フ
す	鐵	及	木	一		結晶釜外部底面等ニ附着スル煤煙ヲ搔キ落スニ用フ
し	木			二		鹹水汲ミ出シ等ニ用フ
し	竹			一〇		鹽ノ貯藏容器ニ用フ
し	鑄	鐵	製	一		煎熬用、結晶釜ナリ

七 燃料ノ種類、名稱、產地價格及品質

燃料ハ松材ノミニシテ近傍ノ山林ヨリ伐リ出シタルモノヲ購入ス松材ノ長サ一

尺八寸乃至二尺ニ切りタルモノヲ長サ二丈高サ五尺ニ積上ケタル量ヲ一坪ト云ヒ此價格現今六圓五十錢内外ナリ而シテ此

一坪分ノ松材ヲ以テ三十釜分ノ鹹水ヲ煎熬シ得ルヲ普通トス

名	稱	數	量	一個新調費	一個修繕費	保存年限
ひ	かま	一	〇・三五〇			三年
か	ま	一	〇・二五〇			三年
あ	わ	一	〇・五〇			三年
し	ほ	一	不 要			二年
す	み	二	〇・二五〇			三年
し	み	二	〇・二〇〇			三年
し	や	二〇	〇・二四〇			一年
し	ほ	一	一八・〇〇〇	〇・五〇〇		七年



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 一釜ニ鹹水八斗五、六升ヲ入レ之ヲ煎熬シテ鹽約貳斗五升ヲ得此鹹水ノ比重ハ平均十六、七度ニシテ其水温ハ氣温ニ等シ

燃料ノ使用量ハ別段鹽ノ等級ニ依リ差異ヲ見スト云フ

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 該當記事ナシ

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スル裝置ノ有無、構造及方法 鹹水ノ汚物除去裝置ハ鹹水採取後しほをけ中ニ

輸送注入スル際其しほをけノ内部ニ鹽籠ヲ垂下シ置キ其内ニ鹹水ヲ注入スルニヨリ汚物ハ籠中ニ殘ルノ裝置ニシテ其他しほをけ内ニ貯藏中自然ニ沈澱澄清ナラシムル外特記スヘキ設備ナシ

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 當地方ハ製造者自ラ農事ノ

余暇製鹽ニ從事スルモノナルヲ以テ別ニ人夫ノ定マレルモノナク從テ賃銀ノ支拂ヒヲ爲スコトナシ

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 一晝釜二回ノミニシテ夜釜ハ殆ント作業セス一釜ノ鹹水量八

斗五升ニシテ合計一石七斗

收鹽量ハ一釜ニ付二斗五升合計五斗(八十五斤)トス其等級ハ普通三等ナリ

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量

釜出シ 百二十五石(二萬二千二百五十斤) 二日間經過後 百十二石五斗(一萬九千百廿五斤)(一割減)

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 居出シ場ノ設備ナク單ニ生鹽ヲ盛リタルしほかごヲ釜屋内部ノ一隅ニ並列シ苦汁ヲ

滴下セシメツ、貯藏スルニ過キス(圖面參觀)

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 當鹽田ニハ温メ釜ノ設備ナクしほをけ中ノ鹹水ヲ直チニ鹽釜中ニ注入シ松材ヲ燃燒シ

テ煎熬シ一、二回泡取りヲナシ結晶スルニ至テ之レヲ採取スルニ留マリ他ニ特記スル程ノコトナシ其產鹽ハ全部眞鹽ナ

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 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 一ケ年平均煎熬日數 二百五十日
- 十九 一ケ年平均收鹽量 第十三項記載ノ通り
- 二十 一ケ年間ノ採鹹及煎熬總費用(一戸前)

標目種別	金額		
	上	中	下
採鹹費	三二・四五二	三二・四五二	三二・四五二
煎熬費	一一四・〇三七	一〇六・八一〇	一〇〇・九五九
小作料其他	一五・〇〇〇	一五・〇〇〇	一五・〇〇〇
計	一六一・四八九	一五四・二六二	一四八・四一一

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

收支標目	金額	摘要
收入ノ部	二二五・〇〇〇	製鹽百十二石五斗販賣代金(一石平均二圓也)
鹽代金	一七五・〇	若汁二十五石販賣代金(一石平均七錢)
副産物代金	二二六・七五〇	
支出ノ部	二九六・〇〇	臨時雇入女四人一日金貳十錢計八十錢三十七日分
採鹹操作人夫賃	二八五・二	次表明細ノ通り
採鹹用具新調修繕費償却	一〇八・二三三	松材代金一釜ニ付二十一錢六厘七毛四百九十九釜分
燃料費		



收支標目	金額	摘要
煎熬用具修繕及新調費償却	五九〇四	次表明細ノ通り
小作	一二〇〇〇	地主へ支拂一ケ年分
作業資本金	一〇〇〇〇	運轉資本拾圓ニ對スル年一割ノ利子
雜支	二〇〇〇	共有樋修繕費割當額一ケ年分
引出	一六一・四八九	
差引純益	六五二・六一	

備考 本表中採鹹、煎熬ニ要スル賃銀ハ臨時雇ノ外家族ノ作業ニシテ實際賃銀ヲ支拂ハサルヲ以テ製鹽者ノ收益トシテ計算セリ

採鹹用器具、修繕費及新調費償却明細表

名稱	所要數量	新調費		保存年限	償却年費	修繕費	所要費小計
		單價	小計				
もつこら	二	〇・三〇〇	〇・六〇〇	二	〇・三〇〇		〇・三〇〇
いれえぶり	一	〇・八〇〇	〇・八〇〇	三	〇・二六七		〇・二六七
うちじやく	一	〇・一三〇	〇・一三〇	三	〇・四三	〇・〇三五	〇・〇七八
けすき	二	〇・四五〇	〇・九〇〇	二	〇・四五〇		〇・四五〇
くまわ	一	〇・四五〇	〇・四五〇	三	〇・一五〇		〇・一五〇
はまをし	二	〇・五〇	〇・一〇〇	三	〇・〇三三		〇・〇三三
ひきえぶり	二	〇・七六〇	一・五二〇	三	〇・五〇七		〇・五〇七
すなかさ	一	〇・六〇〇	〇・六〇〇	五	〇・一二〇		〇・一二〇
いな	二	一・〇〇〇	二・〇〇〇	三	〇・六六七	二圓	〇・九四七
計			七・一〇〇		二・五三七		二・八五二



煎熬用器具修繕費及新調費償却明細表

名 稱	所要數量	新 調 費		保 存 年 限	償 却 費 年	修 繕 費	所要費小計
		單 價	小 計				
ひばし	一	〇・三五〇	〇・三五〇	三	〇・一七		〇・二七
かまこすり	一	〇・二五〇	〇・二五〇	三	〇・八三		〇・八三
あわとり	一	〇・五〇	〇・五〇	三	〇・一七		〇・一七
すみかさ	一	〇・二五〇	〇・二五〇	三	〇・八三		〇・八三
しほやか	二	〇・二〇〇	〇・四〇〇	三	〇・一三三		〇・一三三
しほやか	一〇	〇・二四〇	二・四〇〇	一	二・四〇〇		二・四〇〇
結晶釜	一	一八・〇〇〇	一八・〇〇〇	七	二・五七一	〇・五〇〇	三・〇七一
計			二一・七〇〇		五・四〇四	〇・五〇〇	五九・〇四

二十二 其他採鹹、煎熬ノ方法等ニ關シ進歩シタル點及改良ヲ要スヘキ點 當地方ノ鹽田ハ農家ノ副業ナルヲ以テ其産額

モ亦僅少ナリ總反別四町三反二十四歩ヲ四十四人(一時休止者モ含ム)ノ多數者各自小作シツ、アリ且ツ其操業區々ニシテ勿論改良進歩ヲ計ルノ感念モナク只從來ヨリノ慣習ヲ因襲シ其鹽田ノ如キモ遠望スレハ恰モ沼池或ハ荒野ノ如キ觀ヲナセ

ル現狀ニシテ加フルニ地盤低ク近傍ニ河川ヲ控ヘ前面下津灣ニ依リ紀州洋ニ接スルヲ以テ水害波浪ノ危険アルニモ關セス

進ンテ堤防ノ大修繕ヲナサントスルモノナク一朝河川ノ汎濫、波浪ノ進襲ニ逢ハンカ鹽田流失ノ滲狀ヲ呈セン恐レアリ故

ニ後來此地鹽田ヲ改良スヘキ最急務ハ多數小作者ヲ廢シ有力ナル者一人ヲシテ經營セシメ堤防、地盤ノ修理、鹽田ノ整理

ヲナシ然ル後煎熬釜及竈ノ改良等ノ末節ニ及ハ、多少其面目ヲ改ムルニ至ランカ

#### 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 全部眞鹽ナリ 百十二石五斗

(三) 大阪鹽務局紀三井寺出張所ノ部(大崎) 第四章 製鹽及副産物ノ種類、用途



二 鹽ノ理化學的性質 色ハ稍黄色ヲ帶ヒ結晶ハ小ニシテ其百分中ニ含有スル主要成分量左ノ如シ

水 分 四章 製鹽及副産物ノ種類、用途 一〇・九五六

硫酸石灰 〇・八六八

硫酸苦土 〇・九六

鹽化苦土 〇・九五四

鹽化加里 二・一五〇

鹽化曹達 八・五四四

不溶性物質 〇・〇二四

三 鹽ノ主要用途 食料、醬油醸造用、漬物用

四十 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量

二 等 鹽	一斗ノ重量	二貫六百匁	五兩〇四	〇・五〇〇	正式〇四
三 等 鹽	同	二貫七百六十八匁	二兩一	〇・五〇〇	正式〇四
四 等 鹽	同	二貫八百八十八匁	二兩〇〇	〇・五〇〇	正式〇四
五 苦汁ノ用途	肥料、豆腐製造用	〇・二〇〇	〇・一三三	〇・一三三	〇・一三三
六 苦汁利用ノ方法	該當記事ナシ	〇・二五〇	〇・一八三	〇・一八三	〇・一八三
七 苦汁ノ生産量	一戸前ニ付キ一ケ年二十石強	〇・二五〇	〇・一八三	〇・一八三	〇・一八三
八 苦汁ノ貯藏装置及貯藏方法	單ニ鹽桶(鹹水貯藏桶)ノ空キタルモノニ貯藏スルノミ	〇・二五〇	〇・一八三	〇・一八三	〇・一八三
九 苦汁一石ノ賣買價格	從來濱渡シ相場ニテ一石七錢内外ナリ	〇・二五〇	〇・一八三	〇・一八三	〇・一八三
十 苦汁ノ運搬方法及其販路	上荷船ニ容器(三尺桶)ヲ積込ミ其中ニ入レテ運搬スルコトアレトモ其販路附近ノ村落ニ限	〇・二五〇	〇・一八三	〇・一八三	〇・一八三



一 ラレタルヲ以テ農家ヨリ肥桶ヲ擔キ買ヒニ來ルヲ主トス其一荷ハ三斗入内外ナリ

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造装置及製造方法 別段副産物ノ製造装置ナク只苦汁貯藏中其貯藏桶ノ内部周圍及ヒ底部

ニ自然結晶析出シ來ルかたにがりアルノミ

十二 副産物ノ種類、名稱及用途 かなかたにがり、肥料用

十三 副産物ノ價格及販路 かなかたにがり、從來十貫目ニ付キ金二十五錢内外、附近ノ部落ニ販賣ス

十四 鼠鹽、かいささ鹽、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽產出額及其使用方法、販路及價格 時々僅カニ產出スルコト

ナアレトモ全部垂レ返シ鹹水ニ混和シテ煎熬スルニ過キス

### 第五章 鹽ノ包裝及ヒ秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 從來ヨリ撒鹽ノ儘ニテ販賣スルノ習慣ナルヲ以テ包裝鹽ナシ

濱ヨリ他へ運搬ノ際ハ鹽籠(箆)ニ入レ運搬ス其一個ノ容量ハ四斗入ニシテ此重量六十八斤

鹽籠ノ重量ハ平均三斤内外ナリ

二 包裝ノ形狀、種類 該當記事ナシ

三 包裝編製方法及原料 鹽籠ノ原料ハ割竹ニシテ普通籠ノ如ク編製セリ

四 各種包裝ノ價格 鹽籠一個ノ價金二十四錢

五 包裝ノ形狀、大小等 該當記事ナシ

六 包裝ニ附記スル商標、記號ノ種類、形狀、大小 各自其鹽籠ニ記入スル商標、記號ノ種類左ノ如シ



等



七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 普通木製角形一升斛及普通木製桶形一斗斛ニシテ特種ノ秤量器ヲ使用スルモノナ

## 第六章 貯藏方法

- 一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 倉庫ノ設備ナク製鹽ハ只鹽籠中ニ盛り釜屋内ノ側邊ニ並置貯藏スルノミ
- 二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 該當記事ナシ
- 三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 該當記事ナシ
- 四 一ケ年間ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯藏步減及各滴出苦汁量 製鹽次第收納(従前ハ販賣)スルニヨリ貯藏セシコトナク  
從テ正確ニ調査シ難キモ大抵一割五步減内外ナリト云フ
- 五 苦汁ノ採取方法及貯藏裝置 苦汁ハ鹽籠ヲ置クヘキ箇所ノ下ニ小溝ヲ作りテ之レニ滴下セシメ其小溝ニハ勺配ヲ設ケ  
アルヲ以テ漸次流レテ他端ノ地中ニ埋メアル土壺中ニ集溜セシメ之レヲ汲ミ取り鹽桶中ニ轉集シテ貯藏ス(圖面參觀)
- 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 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法 各自申合ニ依リ製造鹽ヲ一定ノ場所ニ持寄り之レヲ醬油釀造業者又ハ鹽賣買業者ニ賣渡  
ス代金ハ現品ト引換ノ取引トス
- 二 鹽ヲ賣買スル船頭ノ習慣等 該當記事ナシ



- 三 從來ニ於ケル鹽ノ販路、其大部ハ附近村落ニシテ一部湯淺地方ニ販賣ス
- 四 鹽商カ鹽業者ニ資金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

年	次	卸	石	付	小賣	一升	付
明治	三十五年			二三〇〇			〇〇二八
同	三十六年			二五〇〇			〇〇三〇
同	三十七年			二〇〇〇			〇〇二五

- 六 鹽價ノ定メ方、買受人ト直接協定ニ成リ一定ノ定メ方ナシ
- 七 販賣ノ季節、別ニ季節ニ依リ多寡ヲ見ルナク製鹽スレハ從テ賣リ盡スノ狀況ナレトモ例年秋季ヨリ冬季ニ向テ賣口多シ
- 八 鹽俵拔キ検査ノ方法、該當記事ナシ
- 九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置、撒鹽ノマ、直接賣渡スヲ以テ重量、容量等ノ歩増ヲナスコトナシ只從前ハ秤量器ニ一斗桶ヲ用ヒタリシヲ以テ普通一斗ト稱スレトモ實量ハ一斗〇五合強アリ
- 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

(三) 大阪鹽務局紀三井寺出張所ノ部(大崎) 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 遠方ニ輸送スルトキハ稀ニ鹽籠ニ入レタルモノヲ船ニ積ミ運搬スルコトアレトモ多クハ人肩ニ擔フテ附近ニ運搬ス

船ニテ運搬スルトキハ三十石積ミノ小廻リ船ニ四斗入鹽籠八十五個ヲ積載ス當地方ハ何レモ小生産家ノミナルヲ以テ一家ノ製鹽ヲ船ニテ他地方へ輸出スルモノナク何レモ數家分ヲ取纏メ廻漕ス

二 各種運搬方法ニ依レル各運搬先キ迄鹽一定量ノ運賃諸掛等 運賃及手數料ハ各自船ニ乗り運搬スルヲ以テ別ニ支拂ノ要ナク且他地方へ廻漕スルコト稀レナルヲ以テ特ニ記スヘキ事項ナシ

### 第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 小作料ハ一ヶ年一反歩ニ付金五圓也 樋番及ヒ樋ノ修繕費ハ(一ヶ年一反歩ノ割當

金八十錢)ハ小作人ノ負擔トス 釜屋一切ノ費用ハ小作人ノ負擔トス

堤防及鹽田ノ大破損ハ地主及ヒ小作人ヨリ各人足ヲ出シテ修繕スルコトス 葺置ナシトイテ四年半迄奉モト交奉ニ由リ賣口トシ一年ノ豊凶或ハ鹽價ノ高低ニ依リ右小作料其他ニ増減アルコトナシ

其他複雑ナル關係等一モアルナシ

### 第十章 組合

一 鹽製造組合ノ組織、規定及沿革 別ニ組合組織等ノコトナシ只販賣ニ就イテハ相互ニ同盟シ各自ノ製鹽ヲ一所ニ集メ

テ販賣スルノ習慣アリシノミ

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ノ組織、規定及沿革 該當記事ナシ

同	三	六	二	〇〇〇〇	〇〇二五
同	三	六	二	〇〇〇〇	〇〇三〇
同	三	六	二	〇〇〇〇	〇〇二八



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  
 第十四章 燒鹽  
 第十五章 再製鹽  
 右五章該當記事ナシ

一 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較  
 第十六章 鹽田地價等

標目	鹽田	鹽田附近畑
一反步當リ地價	一七七六〇 <small>円</small>	二一〇九〇 <small>円</small>
同時價	二五〇〇〇	一五〇〇〇〇
小作料	五〇〇〇	