

長崎鹽務局

喜々津張所之部

長崎鹽務局喜々津出張所ノ部

本調査ハ長崎鹽務局喜々津出張所所管内西彼杵郡時津村第八番釜所屬鹽田ニ就キ調査シタルモノナリ

第一章 鹽田ノ位置、方法及附近ノ地勢、地形

鹽田ハ大字濱田郷ニ在テ西北ハ時津灣ニ瀕シ東南ハ山岳重疊唯西ノ一方ヲ開クノミ口碑ノ傳フル所ニ據レハ往時ハ海水遠ク浸入シ恰モ大河口ノ如ク又臥龍ノ口ヲ開クカ如ク船舶ノ隱見自在ナリシカ今ヨリ三百年前之ヲ埋築シ以テ今日ニ至レリト云フ面積九町九反餘、鹽産額約百萬斤運搬亦便ナリ然モ鹽田稍低キヲ以テ満潮ノ時ハ之カ爲メ其半ヲ浸碍セラル、ノ憂アリ、本調査ヲ爲シタル鹽田ハ全鹽田ノ東部ニ位シ東側ハ一條ノ細流ヲ隔テ、西南北ハ一小溝ニ依テ隣接ノ鹽田ニ聯ル

第二章 鹽業ノ沿革

鹽業ニ關シ詳起ノ存スルモノナキヲ以テ其創始ヲ知ル能ハスト雖モ其初ハ一私人ノ創業ニシテ中途藩廳ノ命ニ出タルカ如クナルモ敢テ補助アルニアラス専ラ私人ノ經營ニ據リ以テ今日ニ及ヘルモノ、如シ尙鄉村記中左ノ記事アリ

一 古濱四町二反八畝二十九步半

鹽差上百九十六俵

一斗六升二合

三十一

入(原書ノマ)

右ハ慶長十八年ノ頃筑前國名濱ヨリ甚左衛門、藤左衛門、新左衛門、源次郎ナル者來テ此濱ヲ見立テ鹽ヲ燒始メタルト言傳ヘ其後諸處ヨリ來テ濱數相増シタルト云フ

一 新濱四町八反步

右ハ文政六末年新開

一 同一町五反歩

右ハ弘化二巳年新開

是ニ由テ之ヲ見レハ今日小濱ト稱スル分ハ所謂古濱ト察セラル、モ爾後田畑ニ變換サレタルモノアリ從テ沿革亦不明ニ屬ス而テ藩政時代ニ於テ專賣又ハ保護獎勵ヲ加ヘタル事蹟ヲ發見セス今日大濱ト稱スル分ハ右鄉村記中ノ新濱ナランモ記録ノ存スルモノナシ口碑ノ傳フル所ニ依レハ七八十年前大村藩主ノ命ニ依リ山口縣人アヲミハンドク及山下藤三ノ二人來テ開墾シ生産鹽ハ大村公ニ上納シ殘部ハ各濱受持人ニ於テ各其仕向地ニ販賣セリト謂フ且ツ採鹹煎熬ニ要スル一切ノ費用ハ資金ヲ融通シテ以テ其業ヲ保護セラレツ、アリシカ廢藩ト共ニ拂下トナリ以テ今日ニ至レリト云フ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

- 一 鹽田ノ種類及面積 入濱鹽田面積一反歩 内溝渠二十坪 幅二尺、長六十間 鹽田外釜屋面積二十五坪 鹹水貯藏場面積四坪 計二十九坪
- 二 堤防ノ面積、高低及築造材料 堤防面積十三坪、幅一間、長十三間、高鹽田面ヨリ二尺、築造材料、土、石
- 三 鹽田内溝渠ノ面積 二十坪、長六十間、幅二尺、深一尺乃至五寸 溝渠間ノ距離十三間乃至十七間 暗渠ハ鹽田周圍ノ小溝ヨリ各沼井側ノ海水溜ニ通ス
- 四 撒砂(鹹砂)浸出裝置ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設 六個ノ沼井ヲ鹽田内ニ裝置シテ浸出ス其構造ハ鹽田面ヨリ二寸ノ高迄長七尺幅四尺五寸許粘土ヲ以テ敷固メ其周圍ニ高一尺五寸ノ壁ヲ設ク但シ其兩側ハ粘土及赤土ヲ以

テ築クモ其前後ハ石ヲ疊積シテ前方ニ垂レ口ヲ設ク内部ハ丸太五本ヲ横ニシ其上ニ縦ニ竹ヲ併列シ其上ヲとさわ(茅)ヲ以テ編タル菰ニテ被ヘリ其上部ニ鹹砂ヲ入レ浸入スルノ裝置ニシテ長六尺幅三尺五寸深一尺ナリ(圖面參觀)

沼井ノ前方ノ垂口ヨリ滴下スル鹹水ヲ溜ル壺アリ長二尺五寸幅一尺五寸深二尺沼井ノ後方ニハかけ水ニ使用スル海水ヲ溜ル壺アリ長二尺幅一尺深一尺此海水ハ暗渠ニ依リ注入セラル、裝置ナリ(圖面參觀)

五

撒砂(鹹砂)貯藏裝置、構造、大小、面積及撒砂ヨリ鹹水ヲ採取スル方法 鹹砂貯藏場ノ設備ナシ但當日著手ノ際沼井ノ周圍ニ堆積シアル砂ヲ田面ニ撒布シ其蹤ニ沼井内ノ砂ヲ掘出シ復タ周圍ニ堆積シ田面ノ鹹砂ハ沼井内ニ運搬スルヲ以テ別段貯藏場ヲ有セス

六

鹹水輸送裝置ノ構造、面積及輸送ノ方法 唯擔桶ヲ以テ運送サル、ノ外別段ノ裝置ナシ

七

採鹹用器具ノ名稱、種類、員數、効用及使用方法

| 名稱 | 員數 | 使用 | 方法 |
|-------|----|-----------------------|----|
| 拂 井 敷 | 一 | 一五 鹹砂粉碎ノ最終ニ用フ | |
| 沼 井 | 一 | 六 鹹砂濾過ノ際使用 | |
| 擔 桶 | 一 | 一 潮水及鹹水運搬用 | |
| 入 掘 | 一 | 一 寄集ノ鹹砂ノトキ入用 | |
| 寄 七 欵 | 二 | 二 沼井中ノ鹹砂搔出用 | |
| 馬 七 欵 | 二 | 二 鹹砂撒布用 | |
| 杓 七 欵 | 二 | 二 鹹砂寄集用 | |
| 竹 樋 | 二 | 二 鹹砂搔起又ハ攪拌用 | |
| 水 樋 | 二 | 二 海水撒布又ハ海水或ハ鹹水汲入用 | |
| 入 樋 | 一 | 六 溝渠ヨリ沼井側ノ海水溜ニ海水ヲ送ルニ用 | |
| | 一 | 一 海水排出引入ヲ爲ス輸送管ナリ | |

| 名 | 稱 | 員 | 數 | 價 | 全價格 | 保存期限 | 備 | 考 |
|---|---|---|---|-------|-------|------|---|---|
| 名 | 稱 | 員 | 數 | 價 | 全價格 | 保存期限 | 備 | 考 |
| 擔 | 棒 | | 一 | 〇・一〇〇 | 〇・一〇〇 | 一 | | |
| め | と | | 一 | 〇・二〇〇 | 〇・二〇〇 | 二 | | |
| 名 | 稱 | 員 | 數 <td>價</td> <td>全價格</td> <td>保存期限</td> <td>備</td> <td>考</td> | 價 | 全價格 | 保存期限 | 備 | 考 |
| 名 | 稱 | 員 | 數 | 價 | 全價格 | 保存期限 | 備 | 考 |
| 擔 | 棒 | | 一 | 〇・一〇〇 | 〇・一〇〇 | 一 | | |
| め | と | | 一 | 〇・二〇〇 | 〇・二〇〇 | 二 | | |

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

| 名 | 稱 | 員 | 數 | 價 | 全價格 | 保存期限 | 備 | 考 |
|---|---|---|----|-------|-------|------|---|---|
| 拂 | 竹 | | 一五 | 〇・〇〇七 | 〇・一〇五 | 一年 | | |
| 沼 | 蕪 | | 六 | 〇・〇五〇 | 〇・三〇〇 | 一 | | |
| 擔 | 桶 | | 一 | 一・〇〇〇 | 一・〇〇〇 | 一〇 | | |
| 入 | 鍬 | | 一 | 一・〇〇〇 | 一・〇五〇 | 三 | | |
| 沼 | 掘 | | 二 | 〇・七五〇 | 一・五〇〇 | 三 | | |
| 干 | 鍬 | | 二 | 一・〇〇〇 | 二・〇〇〇 | 四 | | |
| 寄 | 鍬 | | 二 | 〇・三五〇 | 〇・七〇〇 | 二 | | |
| 馬 | 鍬 | | 二 | 〇・二五〇 | 〇・五〇〇 | 二 | | |
| 杓 | 鍬 | | 五 | 〇・二五〇 | 一・二五〇 | 五 | | |
| 竹 | 樋 | | 六 | 〇・三〇〇 | 一・八〇〇 | 五 | | |
| 水 | 樋 | | 一 | 一・〇〇〇 | 一・〇〇〇 | 五 | | |
| 擔 | 棒 | | 一 | 〇・一〇〇 | 〇・一〇〇 | 二 | | |
| め | と | | 一 | 〇・二〇〇 | 〇・二〇〇 | 二 | | |

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形狀及面積 長一丈二尺幅一丈一尺深四尺五寸ヲ掘下ケ周圍ハ赤土及山土ヲ混鍊シタル

土ニテ厚一尺許ヲ打固メ底部モ亦同ク一尺五寸許ヲ打固メテ鹹水ヲ貯溜ス其上部ハ草葺圓形屋根ヲ設ケテ以テ之ヲ被ヒ前面ニ口ヲ設ケ僅少ノ水分モ浸入ヲ許サル、マテニ防備ヲ嚴ニセリ其面積約四坪ナリ(圖面參觀)

十 鹽田地盤ノ構造、性質 鹽田地盤ハ細密ニ知ルヲ得サルモ三層ヨリ成レリ即チ下層ハ粘力ニ富メル地層ヨリ成リ中層ハ穀片ヲ混シタル粗雜ノ層ヨリ成リ上層ハ細微ナル砂ニ幾分ノ土ヲ混シタルモノヨリ成レリ而シテ其上ニ鹹砂ヲ撒布シ採鹹作業ヲ爲ス

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類、性質 撒砂ハ附近ノ海底ヨリ姫砂ト稱スルモノヲ採テ毎年一回砂入替ヲ爲ス而テ鹹水濾出時間ハかけ水注入後早キハ四十分遅キハ一時間ヲ要ス

十二 撒砂(鹹砂)ノ撒布量及替砂ノ數 沼井一臺ニ付約千三百斤容量二石三斗四升、六臺分約八千斤容量十四石五斗トス而シテ反別一反歩ニ付時節ニ依リ幾分多寡ノ差アリ即チ夏ハ一臺ニ付千三百斤秋ハ千二百斤春冬ハ千乃至千百斤トス砂入替ハ年一回ニシテ附近ノ海底ヨリ撰取シテ之ヲ爲ス

十三 鹹砂乾燥時間 夏六時間、秋七時間、春冬八時間、春冬ニハ乾燥時間長キモ晝間ノ時間短キ爲メ充分乾燥ヲ終ヘサルモ早ク寄集テ之ヲ濾過ス

十四 撒砂(鹹砂)浸出装置ニ注入スル海水量及鹹水又ハもんだれ採收量 もんだれ約七斗五升ヲ注キ尙ホ海水一石五斗許ヲ注入シテ六斗許ノ鹹水ヲ得後チもんだれ採取用トシテ海水七斗五升ヲ注キ置クトキハ七斗五升ヲ得

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質

| 種別 | 成分 | | 固形物 | 硫酸石灰 | 硫酸麻屈 混矢亞 | 格魯兒麻 屈混矢亞 | 格魯兒 里 | 鹽化曹達 | 摘 | 要 |
|------|---------|--------|--------|--------|-------------|--------------|----------|------|---|---|
| | 水 | 分 | | | | | | | | |
| 海 | 九六・八四一〇 | 〇・〇一二九 | 〇・二七四二 | 〇・一三二五 | 〇・三〇一五 | 〇・二三五七 | 二・二〇二二 | | | |
| 鹹 | 七五・六六四九 | 〇・〇〇八〇 | 〇・八八九二 | 一・六〇三六 | 〇・四五八七 | 二・四五六一 | 一・八九一九五 | | | |
| もんだれ | 九二・九一七九 | 〇・〇一七〇 | 〇・八〇七一 | 〇・四六五三 | 二・四〇〇七 | 〇・三六八五 | 三・〇二三五 | | | |

十六 海水引入、排出、海水汲揚装置及汲揚方法 堤防ノ下部ヨリ海水貯溜池ニ通スル竹樋ヲ装置シ栓ヲ爲スニ藪ヲ以テ

十シ滿干ノ都度開閉シテ引入、排出ヲ爲ス別段汲上装置ナシ(圖面參觀)

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積 鹽田ノ一端堤防ニ近キ部ニアリテ面積一坪深ハ三尺淺キハ一尺ナリ

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收量及月別鹹水採收歩合 百七十石六斗八升(但本田ハ上等地ナリ)

| | | | | | | | | | | |
|---------------------|---|---------------------|---|---------------------|---|---------------------|---|---------------------|---|----------------------|
| 五月 | 中 | 六月 | 中 | 七月 | 中 | 九月 | 中 | 十二月 | 中 | 計 |
| 二四・三一〇 ^石 | | 四三・五二〇 ^石 | | 四三・五二〇 ^石 | | 三三・一五〇 ^石 | | 二六・一八〇 ^石 | | 一七〇・六八〇 ^石 |

| | | | | |
|-------------|------|----|----|------|
| 一反歩ニ對スル採鹹歩合 | 一分五厘 | 五分 | 二分 | 一分五厘 |
| 春 | 夏 | 秋 | 冬 | |

平均比重十七度

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、賃銀

| 採鹹人夫 | 種類 | | 員數 | 總人員 | | 一ケ年一人當賃銀 | 總賃銀 |
|------|----|---|----|-----------------|-----------------|---------------------|---------------------|
| | 男 | 女 | | 員 | 員 | | |
| 計 | 三 | 一 | 四 | 二七 ^人 | 二八 ^人 | 二一・六〇〇 ^円 | 四三・二〇〇 ^円 |

備考 當地方ハ(大濱ヲ除ク)採鹹作業ハ分業法ニアラサルヲ以テ各人夫ノ名稱ナシ然トモ沼井踏鹹水運搬ハ男ニ於テ之ヲ爲ス

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 普通一般ニハ四月ニ始リ十二月ニ終ルモ本調査ノ鹽田ハ五月ニ始リ十月ニ

終ル而シテ鹹水ノ度ハ春冬十五度、夏十七度、秋十四度トス

風位ハ採鹹量ニ關係ヲ及ス大ナリト雖モ其力ニ至テハ判然セス北風ハ最歡迎セラレ西風東風ハ其次ニ位シ南風ハ營業者ノ

最悪ム所ナリ而モ北風ノ際ハ沼井一臺ニ付七升乃至一斗ノ鹹水増收ヲ見ル而シテ採鹹最好期ハ八月トス

二十一 一年間ノ採鹹平均日數 持濱 七十二日 準備濱 六二日

二十二 一年間平均鹹水採取量 上田 百七十石六斗八升 中田 百三十六石五斗四升四合

下田 百九石二斗三升五合 但上、中、下田トモ各二割宛ノ遞減ニ據ル

二十三 準備及持濱其他採鹹ニ關スル操業ノ順序方法 事業ノ開始及鹽田ノ雨後ニ對スル準備ハ先ツ沼井側ノ鹹砂ノ四方

ニ流布シタルヲ搔集メテ打返ス是レ鹽田面ヲ廣カラシムルト同時ニ鹹砂ノ乾燥ヲ助クルナリ又沼井ノ損所ヲ修理シ或ハ鹽

田面ノ鹹砂ヲ馬鋤ニテ搔起シテ粉碎シ以テ毛細管現象ノ活動ヲ敏ナラシム

持濱(日持)作業

(一) こつくり 沼井側ノ鹹砂ヲ打返シ從テ撒布ノ準備ヲ爲シ且沼井ヨリ掘出ス鹹砂ノ置場ヲ作ル

(二) 沼井中ノ鹹砂ヲ搔出ス

(三) 鹽田ヲ馬鋤ニテ搔廻ル 午後一時頃迄五回ニテ其間ニ拂竹ニテ三回之ヲ拂フ

(四) 乾燥セシヲ見テ鹹砂ヲ寄集メ沼井中ニ運フ

(五) 前々日分ノ鹹砂ヲ撒布ス

(六) (五)ノ作業ヲ爲ス間ニ沼井踏ト名ケ堆積シタル鹹砂ヲ整理ス

(七) 沼井中ニかけ水ヲ注入ス

(八) (七)ノ作業ヲ爲ス旁ラ他ノ者ハ馬鋤ヲ以テ鹽田面ノ鹹砂ヲ攪拌シ拂竹ニテ之ヲ拂フ

(九) 鹽田面ニ打潮ヲ爲スト同時ニ一方ヨリ滴下セシ鹹水ヲ貯藏場ニ運搬ス

右ノ順序ニ依テ全鹽田ニ付採鹹ヲ爲スト雖モ天候ノ都合ニヨリ(一)ト(二)ト前後スルコトアリ又秋冬ノ頃ニハ(八)ノ作

業ニ次テ更ニ又一回馬鋤ヲ用ルコトアリト云フ

二日持作業 採鹹シタル翌日ハ上ニ記スル持濱作業(三)ノ作業ヲ爲シ其翌日ニ至テ上ノ如キ順ニ依リ採鹹作業ヲ爲ス尤モ此方法ハ初秋ノ候ニ於テ行ハル

三日持作業 晩秋ヨリ以後ハ二日持ノ方法ニ據ルモ採鹹不能ナルヲ以テ中間ニ二日間ハ馬鍬ヲ以テ三四回鹽田ヲ搔廻シ且拂竹ヲ以テ鹹砂ヲ粉碎シ其翌日ニ至リ持濱作業ノ順序ニ依リ採鹹ス

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 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 釜屋ハ間口四間半奥行五間ノ木造麥稈葺平家造ニシテ柱其他ノ材木ハ總テ松丸太其儘ヲ用ヒ周圍ハ粗雜ナル壁ニシテ前面及後面ノ中央ニ出入口ヲ設ケ別段板戸ノ設ナシ只風雨ノ際之ヲ防クヘキ編戸ノ備ヘアルノミ(圖面參觀)棟ノ兩端ニハ小口ヲ開キ煎熬鹹水ヨリ發スル蒸氣ヲ發散セシムル所ト爲シ屋內中央ニ竈ヲ築造シ其上ニ煎熬釜ヲ裝置ス其後方ヨリ屋外ニ通スル煙道アリテ外部ノ煙突ニ通ス其煙道上ニハ溫メ釜ト稱スル圓形ノ鐵釜一個ヲ据附ケ其側ニ大桶ヲ埋メ鹹水貯藏場ヨリ運ヒタル鹹水ヲ一時貯ル所トス俗ニヘウタんと稱ス竈ノ左側ニハ幅一間長三間ノ鹽置場アリ右側ニハ石炭置場及食事場ノ設アリ(圖面參觀)

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺 結晶釜ハ厚一分五厘ノ銑鐵板繼釜ニシテ幅七尺三寸長七尺五寸深サ三寸容量一石七斗、竈ノ構造ハ幅七尺五寸長七尺七寸高三尺ノ周壁ヲ設ケ前面ノ中央一尺五寸ヲ切開テ後方煙道ニ通スル溝ヲ掘リ高二尺ノ所ニ焙烙^{ロストル}ヲ裝置ス其焙烙ハ八本ノ足ニ據テ支ヘラレ燃燒シタル焚殻ハ下部ノ足ノ間ヲ通シ溝中ニ落下ス(圖面參觀)

溫メ釜ハ鐵製ニシテ口徑三尺深二尺容量一石七斗ノモノ一個ヲ据附アリ(圖面參觀)口三十六寸長四尺四寸
内部ノ構造亦兩側ヨリ溝ニ向テ傾斜セルヲ以テ落下ニ便ナリ兩側ノ壁ニハ各二ヶ所ノ穴ヲ設テ竈中ヲ攪拌スルニ供ス
三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ルマテノ操作 不詳

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル装置、構造及方法 竹樋ヲ以テ釜屋中ニアル鹹水溜ニ送ルモノアルモ多クハ擔桶ヲ以テ之ヲ運

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

右二項ヲ併記スルコト左ノ如シ

| 名 | 稱 | 員數 | 單價 | 全價格 | 使用年限 | 修繕費 | 使用方 法 |
|---|----|----|--------|--------|------|-------|--------------|
| 蘆 | 取籠 | 一 | 〇・二六〇 | 〇・二六〇 | 一 | — | 鹹水注入ノトキ蘆芥除去用 |
| 殼 | 捨 | 一 | 〇・三〇〇 | 〇・三〇〇 | 一 | — | 燃燒殼ノ捨用 |
| 鹽 | 柄振 | 一 | 〇・二五〇 | 〇・二五〇 | 一 | — | 結晶鹽取集用 |
| 鹽 | 籠 | 二 | 〇・二五〇 | 〇・五〇〇 | 一 | — | 釜中ノ鹽擲上用 |
| 鐵 | 釜 | 一 | 七〇・〇〇〇 | 七〇・〇〇〇 | 五 | — | 鹹水煎熬用 |
| 溫 | 釜 | 一 | 一四・五〇〇 | 一四・五〇〇 | 三 | 一・〇〇〇 | 鹹水煎熬蒸發用 |
| 焙 | 焙 | 一 | 〇・四五〇 | 〇・四五〇 | 五 | — | 焙焙用 |
| 十 | 能 | 四 | 〇・八〇〇 | 三・二〇〇 | 四 | — | 石炭割又ハ突及擲入用 |
| 火 | 箸 | 二 | 〇・七五〇 | 一・七〇〇 | 五 | 〇・二〇〇 | 火ノ攪拌用 |
| あ | か | 一 | 〇・一〇〇 | 〇・一〇〇 | 二 | — | 泡沫除去用 |
| 杓 | さ | 二 | 〇・二五〇 | 〇・五〇〇 | 二 | — | 鹹水汲入用 |

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質 石炭東彼杵郡佐々村産佐々炭 價格一樽(百二十斤入)四十錢 發熱量

ハ精細ニ知ルヲ得サルモ一樽ノ石炭ヲ以テ一石七斗ノ鹹水ヲ平均三時間ニテ煎熬ス

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 鹹水量ハ一石七斗 溫度二十

四度乃至二十五度 比重十五度乃至二十度

色澤四等鹽ハ稍白色ナルモ五等鹽ハ微赤色ヲ帶ヒ結晶ハ其ニ大ナリ但製造鹽等級ニ由テ異ルコト左ノ如シ

四等鹽九十斤乃至九十五斤 五等鹽九十三斤乃至九十六斤

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 該當記事ナシ

十 鹹水ヲ釜ニ注入スルニ先チ汚物ヲ除去スル爲メ之ヲ濾過スル裝置ノ有無、構造及方法 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚

物ヲ除去スルタメ之ヲ濾過スルニ別段ノ裝置ナキモ普通ノ箆ヲ釜中ニ置キ之ニ溫釜ノ鹹水ヲ汲入レテ汚物ヲ除去シ一ハ以

テ釜中ノ動搖ヲ防ケリ

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

| 釜 | 名 | 稱 | 員 | 數 | 一釜賃銀 | 一日釜數 | 釜焚日數 | 年中釜數 | 總賃銀 |
|---|---|---|---|---|-------|--------|------|------|------|
| 釜 | 焚 | | 一 | 八 | 〇・一〇〇 | 七釜又ハ八釜 | 一三 | 一〇〇 | 一〇〇〇 |

備考 釜主自ラ助力スルトキハ一釜六錢ト爲ス

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 一晝夜ノ煎熬釜數ハ普通八釜ナルモ鹹度稀薄ナルトキハ又ハ

鹽田地質不良ナルモノヨリ採タル鹹水ヲ煎熬スルトキハ七釜ニ下ルコトアリ鹹水量ハ一釜一石七斗ニ付八釜ニテ十三石六

斗其收鹽量ハ鹽田ノ地質ニ關係スル大ニシテ上田ヨリ得タル鹹水煎熬製鹽高ハ一釜ニ付九十斤容量四斗五升前後、中田ハ

八十斤容量四斗前後、下田ハ七十斤容量三斗五升以上ナリ但四等五等各折半ニシテ上田ノ調査ニ基ク

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 一戸前ヨリ得ル製鹽量九千二百斤(四十六石)

但四等四千斤 五等五千二百斤

十四 居出場ノ構造、大小、廣狹 地下三尺ヲ掘下テ赤土ヲ以テ打固メ竹箆ヲ置キ尙ホ菰ヲ載セ其上ニ砂ヲ入テ地面ト同

一ノ高トシ以テ其上ニ鹽ヲ移置スル裝置ナリ但居出場則鹽揚場ノ構造ハナシ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 鹹水ヲ貯藏場ヨリ釜屋内ノ鹹水溜ニ送り之ヲ釜ニ入レ煎熬ス尤モ二回目ヨリハ火ノ餘

カヲ以テ温釜中ニ温メタル鹹水ヲ注加ス斯シテ二時間餘ニ及ヒ泡沫ヲ生スルヲ以テ泡搔ヲ以テ之ヲ除去シ其結晶ヲ待テ鹽上籠ニテ擲上ケ鹽置場ニ移ス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷 七年以前迄ハ石釜ナリシモ以後ハ鐵釜ニ變更燃料モ亦柴ナリシ

カ之ヲ得ルノ困難ナルヨリ石炭ニ變更セリ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 該當記事ナシ

十八 二年間ノ平均煎熬日數 十三日

十九 一年間平均收鹽量 九千二百斤 八畝中 四十六名

二十 一年間ノ採鹹及煎熬ノ總費用

二十ヶ年採鹹費 上田 四十三圓二十錢 中田 二十三圓七十五錢 下田 十六圓三十三錢

一ヶ年煎熬費 上田 四十二圓二十九錢 中田 二十五圓六錢 下田 十四圓五十七錢三厘

二十一 從來平年ニ於ケル鹽田一戸前ノ收支計算表

生 産 力 一〇五・二〇〇

副 産 一・〇〇〇

計 一〇六・二〇〇

生 産 費

採鹹ニ屬スル費用 一〇・七三五

煎熬ニ屬スル費用 三・〇四〇

釜屋借賃 二・二五〇

薪炭費 二七・〇〇〇

包 裝 置

七二〇〇

資 本 利 子

四〇三〇

雜 費

二二九〇

納 付 費 用

五三〇〇

公 課

一四四〇

勞

採鹹ニ屬スル分
煎熬ニ屬スル分

四三二〇〇

一〇〇〇〇

一一六五八五

一〇三八五

差 引 損 耗

右ノ内採鹹ハ家族ニ在テ之ヲ爲スヲ以テ採鹹勞銀四十三圓三十錢ヲ差引トキハ三十二圓八十一錢五厘ノ利益ヲ生ス

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及改良ヲ要スヘキ點及改良案

改良ヲ要スヘキ點

鹽田溝渠 撒砂ノ際其砂粒ノ一部分ハ溝渠中ニ陥リ溝渠ヲ埋ムルカ故ニ溝緣部ニ三寸乃至五寸ノ板或ハ卷キ藁ヲ以テ垣

トシ之カ防禦ヲ爲スコト

鹹砂替 今日マテノ經驗ト當業者ノ意見トヲ綜合スレハ鹽質ノ良否ハ主トシテ鹽田面上砂質ニアルモノ、如シ依テ年一

回若シクハ數回入替ヲ爲シ砂層ヲ厚クシ鹽分吸收ニ便ナラシムルコト

鹹水移送設備 當所管内製鹽者ノ多クハ之カ設備ヲ爲サス爲メニ鹹水運搬ノ際ハ動搖ノ爲ニ減損ヲ免レヌ依テ闊溝ヲ設

ケシメ勞力ヲ節減セシムルト同時ニ減損ヲ防クコト

小濱ハ規模狭少ニシテ以上ノ設備ヲ爲スモ收支相償ハサルノ嫌アルカユヘニ鹹水貯藏場搬入口ノ一端ヲ半圓形ニ掘リ(徑

二尺深尺餘トシ底面ハ石ヲ敷キ内部ニ傾斜セシム。移入ノ口トス乃チ現今ノマ、ニ於テハ直接内部ニ鹹水ヲ投入スルヲ以テ其重力ノ爲ニ内部ノ土壁崩壊セラレ淡水ノ浸入鹹水ノ漏出等アルノミナラス土砂混入ノ恐アルカ故ナリ

鹹水貯藏場 内部ハ赤土ト鹽トヲ煉リ以テ塗固タルモ久キニ至レハ或ハ内部ニ龜裂ヲ生シ降雨量大ナル季節ニ於テハ淡水浸入スルコトアリ依テせめんとヲ以テ之カ防禦ヲ爲スコト且ツ屋根ノ葺方不完全ニシテ暴風雨ノ際ハ稍モスレハ屋上破壊セラレ雨水土砂葺草ノ混入ノ害ヲ蒙ル事アリ依テ屋上縱横竹木ヲ繩ニテ緊縛シ以テ之カ防禦ヲ爲スコト

ヤつぼ(うたん) 現今ノヤつぼハ地中ヲ穿テ鹹水ヲ移入シタルモノナレハ煎煮釜ニ移入スルトキハ上部ヨリ柄杓ニテ之ヲ汲メリ由テ折角沈澱シタル汚物モ更ニ上面ニ浮游スルニ至ルヲ以テ桶ニ改メ清酒滓引ノ方法ヲ應用セハ比較的良好ナル鹹水ヲ得ラルヘキニ由リ之カ勸誘ヲ爲スコト

竈内燃料投入口ニかめ(甕)ヲ設ケ熱線ヲ反射セシメ且釜底ニ對スル火熱ヲ均等ナラシムルコト
煙筒 小濱ニ於テハ之カ設備ナク換氣ヲ以テ之ヲ兼用ス從テ場内ニ煤烟及湯氣充滿シ室内ノ溫度甚シク上昇シ一ハ其蒸發ヲ遲緩ナラシメ一ハ煤烟ノ飛散落下ヲ多大ナラシムルヲ以テ煙筒ヲ設ケ之カ防禦ヲ爲スコト

鹽置場(熬出場) 石釜ハ居出場ノ設備アルモ鐵釜ハ普通搔出セル鹽(結晶後)ハ地上ニ積載スルニ止マレハ塵埃土砂ノ混入多ク爲メニ品質ヲ劣等ナラシムルカ故ニ竹ノ編物或ハ紙ヲ以テ覆ヒ雜物ノ混入ヲ防クコト而シテ其地面ハ傾斜セシメ其ノ最底部ニ苦汁溜ヲ設備セシムルコト

貯藏庫 當管内ニ於テハ之カ完全ナルモノナク單ニ地上ニ堆積スルノミナレハ苦汁ヲ脫離スルニ遲緩ナルヲ免レス故ニ下層ニ石炭殻一、二尺ヲ埋メ之カ上面ニ厚一寸内外ノ砂層ヲ成サシメ之カ上ニ食鹽ヲ堆積セシメ苦汁除去ヲ容易ナラシムルコト

第四章 製鹽及副產物ノ種類、用途

- 一 眞鹽又ハ差鹽ノ區別 眞鹽
- 二 鹽ノ理化學的性質 未詳
- 三 鹽ノ主要用途 味噌、醬油仕込用、漬物用、魚類鹽藏用
- 四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 四等鹽一升 一斤八合 五等鹽 二斤
- 五 苦汁ノ用途 豆腐製造用ノ外用ヒタルコトナシ
- 六 苦汁ノ利用方法 該當記事ナシ
- 七 苦汁ノ生産量 瞭カニ其量ヲ知ルヲ得サルモ一釜ヨリ三升ニシテ年百釜ニ對シ三石ヲ得
- 八 苦汁貯藏裝置 該當記事ナシ
- 九 苦汁一石ノ賣買價格 不詳
- 十 苦汁ノ運搬方法及販路 該當記事ナシ
- 十一 苦汁ヨリ生スル副產物製造裝置及方法 該當記事ナシ
- 十二 副產物ノ種類、名稱及用途 苦汁、焚殻、焚殻ハ道路ヲ修理シ或ハ鹽揚場ノ地下ニ埋メ以テ鹽ノ苦汁滴下ノ用ニ供セリ苦汁ハ廢棄ス
- 十三 副產物ノ價格、販路地 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、販路及價格 掃鹽ト稱シ鹽置場其他ヨリ掃集メタル鹽年約百斤ニ及フモ使用ニ堪ヘサルヲ以テ沼井ニ入レ海水ヲ注加シ以テ鹹水トナシ後日煎熬シテ鹽ヲ製スルノ用ト爲ス而テ此掃鹽ハ釜主ノ所得ニ歸スルモノナリ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

- 一 從來ニ於ル一包裝ノ數量 呼稱量四斗 實量三斗二升 重量七十二斤
- 二 包裝ノ形狀、種類 麥稈ヲ以テ編ミタル俵ニテ形狀ハ梅花形ナリ(圖面參觀)
- 三 包裝ノ編製方法及其原料 原料ハ麥稈ヲ以テ一目七本乃至十本ヲ以テ編ミ巾二尺八寸廻リ三尺九寸トス(圖面參觀)
- 四 各種包裝ノ價格 包裝費 一俵金四錢
- 五 包裝ハ一重ナルカ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 包裝ハ一重俵ニシテ其形狀、大小等一通ニシテ販路先ニ依リ區別包裝セス
- 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、種類、形狀、大小及材料 木製ノ桶ニシテ直徑一尺、高一尺(圖面參觀)

第六章 貯藏方法

- 一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 特ニ倉庫ヲ設クル必用ノ場合ハ各自ノ納屋(米麥ノ收納場)ノ一隅ニ貯フ
- 二 貯藏方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 製成鹽ハ釜ヨリ上ケ之ヲ鹽置場ニ移シテ殆ト一晝夜ヲ其儘放置シ苦汁ノ去ルヲ俟テ包裝ヲ施シ直ニ仕向地ニ運フヲ以テ貯藏スルコト稀ナリ俵モ亦丈夫ナルヲ以テ著キ損傷ナシ
- 三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 俵裝ハ前述ノ如ク大俵ノミニテ積方ハ三俵積ニテ疊積ト爲ス
- 四 一ケ年間ニ於ル眞鹽、差鹽ノ貯藏步減及各滴出苦汁量 不明
- 五 苦汁採收方法及貯藏裝置 該當記事ナシ
- 六 古積鹽ノ製造方法及步減ノ割合等 該當記事ナシ
- 七 古積鹽製造用家屋ノ大小、構造等 該當記事ナシ

第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ル鹽販賣ノ方法 各製造人ヨリ需用地ニ運ヒテ各需用者ニ供給ス其取引ハ即時賣買ナルモ往々ニハ次回マテ其支拂ヲ延ハスコトアリト雖モ別段利子ヲ請求スルカ如キコトナシ

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 大村、地廻リ

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 從來ニ於ル鹽ノ濱相場、小賣價格

濱 相場 小 賣

三十五年 一石 二圓十錢 一升 二錢五厘

三十六年 同 二圓 同 二錢五厘

三十七年 同 一圓九十錢 同 二錢四厘

六 鹽價ノ定メ方 各製造者ハ採鹹煎熬ニ關スル費用ノ支出上ヨリ打算シテ鹽價ヲ定ルカ如キコトナク小都會及一般ノ鹽

相場ニ從テ販賣ヲ爲セリ

七 販賣ノ季節 七、八月ノ頃ヨリ九、十月頃ニ於テ最賣行好シ冬期ハ漬物或ハ魚類鹽藏用トシテ賣行少カラサルモ夏秋

ノ半ニ及ハス

八 鹽ノ俵數抜き検査ノ方法 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 需用者ハ製造者ヲ信用シテ別段容量、重量増減ノ計算ヲ爲サス製造

者モ亦信用ヲ得ンカ爲メ努テ其容量ニ注意セリ呼稱量四斗俵 實量三斗二升 小賣一升量ハ實量一升ニ付一升ト

異ナルコトナシ

- 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 從來ニ於ケル運搬方法及其各種積載數量 和船ニ依リ海上ヲ航シテ大村地方ニ運ヘリ其積載數量ハ一定セス多量ナル時アリ少量ナル時アリ各自其都合ヲ見テ出帆スルコト、セリ尤モ地廻用ハ各需用者自ラ來テ購求セリ
- 二 各種運搬方法ニ依ル各運搬先迄ノ鹽一定量又ハ一定容量ノ運搬賃及出荷地ニ於ル手数料、諸掛費、保險料及着荷地ニ於ケル諸掛費用等 大村迄四斗俵一俵ノ運賃四錢(但荷造費ヲ含ム)其他ノ諸掛費用、運賃、手数料ナシ米一俵四錢

第九章 小作人ト地主トノ關係

- 一 小作人ト地主トノ關係 小作人ハ沼井一臺ニ付年ニ六十斤俵二俵ヲ地主ニ納ルノ約ニテ年ノ豐凶ニ依リ其量ニ増減ナク其他日常需用品ノ供給ヲ仰クカ如キコト一切ナシ

第十章 組合

第十一章 試驗

第十二章 輸出入及試驗

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

| 土 | 地 | 地 | 時 | 小 |
|--------|--------|--------|---------|--------|
| 鹽田 | 田 | 田 | 田 | 作 |
| 比 | 較 | 高 | 低 | 料 |
| 田 | 田 | 田 | 田 | 田 |
| 比 | 較 | 高 | 低 | 料 |
| 一八・六〇七 | 一八・六〇七 | 一八・六〇七 | 一五〇・〇〇〇 | 一・四四〇 |
| 三七・〇〇〇 | 三七・〇〇〇 | 三七・〇〇〇 | 二五〇・〇〇〇 | 一・二〇〇 |
| 一八・三九三 | 一八・三九三 | 一八・三九三 | 一〇・五六〇 | 一〇・五六〇 |

一 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較

二 谷類形質式志ニ對シテ各形質式志ノ鹽一重量又ハ一容量及至製鹽及出前出ノ後ノ手續費ノ額等又各形質式志ノ製鹽一重量又ハ一容量及至製鹽及出前出ノ後ノ手續費ノ額等

三 製鹽一重量又ハ一容量及至製鹽及出前出ノ後ノ手續費ノ額等

四 製鹽一重量又ハ一容量及至製鹽及出前出ノ後ノ手續費ノ額等

五 製鹽一重量又ハ一容量及至製鹽及出前出ノ後ノ手續費ノ額等

六 製鹽一重量又ハ一容量及至製鹽及出前出ノ後ノ手續費ノ額等

七 製鹽一重量又ハ一容量及至製鹽及出前出ノ後ノ手續費ノ額等

八 製鹽一重量又ハ一容量及至製鹽及出前出ノ後ノ手續費ノ額等

九 製鹽一重量又ハ一容量及至製鹽及出前出ノ後ノ手續費ノ額等

十 製鹽一重量又ハ一容量及至製鹽及出前出ノ後ノ手續費ノ額等

十一 製鹽一重量又ハ一容量及至製鹽及出前出ノ後ノ手續費ノ額等

十二 製鹽一重量又ハ一容量及至製鹽及出前出ノ後ノ手續費ノ額等

十三 製鹽一重量又ハ一容量及至製鹽及出前出ノ後ノ手續費ノ額等

十四 製鹽一重量又ハ一容量及至製鹽及出前出ノ後ノ手續費ノ額等

十五 製鹽一重量又ハ一容量及至製鹽及出前出ノ後ノ手續費ノ額等

十六 製鹽一重量又ハ一容量及至製鹽及出前出ノ後ノ手續費ノ額等

十七 製鹽一重量又ハ一容量及至製鹽及出前出ノ後ノ手續費ノ額等

十八 製鹽一重量又ハ一容量及至製鹽及出前出ノ後ノ手續費ノ額等

十九 製鹽一重量又ハ一容量及至製鹽及出前出ノ後ノ手續費ノ額等

二十 製鹽一重量又ハ一容量及至製鹽及出前出ノ後ノ手續費ノ額等

十一 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較

十二 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較

十三 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較

十四 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較

十五 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較

十六 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較

十七 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較

十八 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較

十九 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較

二十 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較