

長崎鹽務局

早岐出張所之部

長崎鹽務局早岐出張所ノ部

本調査ハ長崎鹽務局早岐出張所管内東彼杵郡川棚村百津郷鹽田第二番濱ニ就キ調査ヲ爲セリ

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

鹽田ハ川棚村西南隅ニ位シ彼杵村ト界シ地形ハ東北西ノ三方山ヲ負ヒ其南方ハ大村灣ニ濱シ海ヲ距テ、遙ニ長州、一カノ山岳ト相對シ東西二方ハ鹽田ニ沿テ河川ノ流下スルアリテ大村灣ニ注ク地勢平坦ニシテ東西ニ長ク南北ニ短シ

第二章 鹽業ノ沿革

嘉永二年大村藩主開拓ニ著手シ同六年ニ至リ竣工全七年始テ試作ヲ爲シ翌年ヨリ資本ヲ貸與シ一濱ニ付二百五十貫目（凡三十五圓）ノ年貢ヲ徵シテ鹽業ヲ營マシメ維新ノ際時ノ產物方（物産ノ收支ヲ司ル役）今富兵右衛門ノ名義ト爲シタルモ其實藩主ノ所有ニ歸セリ當時鹽業者ヨリ一ケ年（百津郷全部ヨリ）製鹽一萬斤ヲ納メ且ツ地租公課ハ總テ小作人ノ分擔トシテ永代小作セシムヘキコトヲ約セリ然ルニ斯業年々ニ衰頽シ物價ハ逐年騰貴シテ到底繼續スルコト能ハサルヲ以テ明治十六年舊藩主ニ拂下方ヲ請ヒ漸ク現今ノ所有者ニ移轉セシモノナリ其間著キ保護獎勵ヲ加ヘタル事蹟ナシ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積

入濱式鹽田

採鹹地反別二町六反十八步

釜屋其他ノ面積五畝六步

（八）長崎鹽務局早岐出張所ノ部

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

二 堤防ノ面積、高低及築造材料

外堤防面積五百四坪 高三間

外玉堤防面積九十四坪五合 高三尺

内玉堤防面積百三十三坪 高三尺

築造材料石及土砂

築造材料全上

築造材料土砂

三 鹽田内溝渠ノ面積 鹽田内溝渠ノ面積六百五十二坪

種別	長	幅	深	個數	面積	各溝渠間距離
縱大溝	一三三 ^間	三三 ^{尺寸}	一〇 ^{尺寸}	五	三六五・七五 ^坪	七・一五 ^間
縱小溝	一三三	二四	七	四	二二二・七〇	七・二五
橫大溝	六二	四二	一五	一	四三・四〇	一一・六〇〇
橫小溝	六二	三〇	七	一	三一・〇〇	一一・六〇〇

四 撒砂(鹹砂)浸出裝置ノ構造、面積、個數、高低、配置、施設

沼井ハ鹽田中ニ配置シテ其中央ヲ板ニテ二分シタルモノヲ夫婦臺ト稱シ板ヲ中板ト云フ構造ハ兩側トモ粘土ヲ以テ築キ前後兩面及中板ハ共ニ松板ヲ用フ底部ハ凹狀ヲ爲シ

鹹水ノ流下ヲ容易ナラシム底ニ木片(けたト稱ス)ヲ横へ此上ニ竹箆ヲ置キ而テ小麥藁又ハ萱ヲ蔽フ片臺(半臺)ハ三方粘土壁ニシテ前面ノミ板ヲ用へ共ニ鹹砂ヲ浸出スヘク夫婦臺ハ前後ニ半臺ハ前面ニ共ニ中央ニ四斗樽ヲ埋ム之ヲ前坪ト稱ス夫婦臺一個ノ面積四坪ニシテ鹽田七間平方毎ニ配置シ總數百四十四個高ハ地盤ヨリ二尺トス(圖面參觀)

五 撒砂(鹹砂)貯藏裝置、構造、大小、面積等

當鹽田ニ設備ナシ(當地方ハ鹹砂ノ貯藏場ヲ設備シタルモノナシ唯沼井ノ周邊ニ堆積スルノミ)(圖面參觀)

六 鹹水輸送裝置ノ構造、面積及輸送ノ方法

鹽田内溝渠上適宜ノ箇所ニ高五六尺ノ床ヲ造リ上ニ五六石乃至八九石入ノ桶ヲ据附竹製ノ樋管ヲ地中ニ埋メ鹹水溜ニ輸送スルノ方法ナリ床上ノ桶ニ鹹水ヲ運ニフハ斜ニ厚板ヲ架シ擔ヒ桶ニテ荷フ

桶ヲ据附竹製ノ樋管ヲ地中ニ埋メ鹹水溜ニ輸送スルノ方法ナリ床上ノ桶ニ鹹水ヲ運ニフハ斜ニ厚板ヲ架シ擔ヒ桶ニテ荷フ

- 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
 - 八 採鹹用器具ノ新調費及保存期
- 右二項ヲ併セ表示スレハ左ノ如シ

名	稱	個數	價格	單價	修繕費	期限	償却費	使用	方法	備考
金濱	子引	八	二〇〇〇	二五〇	八八〇	四	二二〇	起	濱用	
濱	引	一六	八〇〇〇	〇五〇〇	六二〇〇	四	三五五〇	濱	引用	
刃	立	八	二〇〇〇	〇二五〇		一	三〇〇〇	濱	引器ノ子竹刃立	
入	鍬	一六	一六〇〇〇	一〇〇〇		一	一六〇〇〇	或ハ畚ヘ入ル、トキノモノ	撒布セシ鹹砂ヲ引ナラスモノ	
板	板	四	三二〇〇	〇八〇〇		三	一〇六七	撒布セシ鹹砂ヲ寄集ムルモノ	沼井内ニ集メタル鹹砂ヲ均スモノ	
寄	踏	八	四〇〇〇	〇五〇〇		一	四〇〇〇	沼井内ノ骸砂ヲ掘出スモノ	沼井内ノ鹹水運搬用	
沼	掘	一六	二四〇〇	〇三〇〇		一	二四〇〇	沼井内ノ鹹水運搬用	海水及鹹水運搬用	
濱	桶	一六	一九二〇〇	〇八〇〇	九六〇〇	三	三八〇〇	同		
擔	棒	一六	〇八〇〇	〇〇五〇		四	〇二〇〇	同		
當	子	二八	二八八〇	〇〇一〇		一	二八八〇	沼井中へもんたれ及瀧水ヲ汲入ル、トキ砂面ノ鹽ヲサカサメ	沼井穴及鹹水壺修補ノトキ	
ね	槌	八	〇四〇〇	〇〇五〇		五	〇〇八〇	鹹水ヲ鹹水溜ノ壺ニ輸送ス	もんたれヲ沼井内ニ汲入又ハ鹹水ヲ汲取モノ	
樋	打	七	二八〇〇	四〇〇〇		一〇	二八〇〇	同		
柄	杓	一六	四〇〇〇	〇二五〇		一	四〇〇〇	同		

觀 參 面 圖

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形及面積
 貯藏セリ(圖面參觀)
 粘土ヲ以テ口徑長十間横五間底徑長九間横四間深二尺五寸ニ打固メ鹹水ヲ

十 鹽田地盤ノ構造及性質
 元來海濱ニシテ地質土砂ナリシヲ唯地盤ノ高低ヲ均一ナラシメタルモノ然レトモ砂ハ黝色細

粒ニシテ多少粘質ナリ

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類、性質 撒砂ハ故有ノ土砂ニシテ他ヨリ移入スルコトナク鹹水ハ比較好良、濾出ノ遅速ハ普通ナ

リト云フ

十二 撒砂(鹹砂)撒布量及替砂ノ數

(一) 鹽田一坪ニ付 自九月 重量五十斤 至五月 自八月 六十斤

(二) 全 容量一斗七升 全 二斗

(三) 替砂ハ三回ニシテ一回分凡ソ千三百二十九石乃至千五百六十三石餘

十三 撒砂(鹹砂)乾燥ノ時間 四十八時間ニシテ季節ニ依リ長短ナシ(實際ハ長短アルヘキ筈ナルモ替持ニシテ季節ニ依

リ異同ナシ)

十四 撒砂(鹹砂)浸出装置ニ注入スル海水水量及鹹水又ハもんだれ採收量

季	節		鹹水		採收		用		もんだれ採收	
	海	水	も	んだ	も	んだ	海	水	も	んだ
春、夏	秋	五四〇	九〇〇	九〇〇	七二〇	一、四四〇	一、四四〇	九〇〇	九〇〇	九〇〇
		一、四四〇	九〇〇	九〇〇	七二〇	一、四四〇	一、四四〇	九〇〇	九〇〇	九〇〇

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 涅矢亞	格魯兒麻 屈涅矢亞	格魯兒 里	鹽化曹達	摘要
	水	分							
海	九五六四八四	〇・〇一四九	〇・三六八三	〇・〇五四八	〇・三〇一九	〇・三〇七二	三三〇四五		
鹹	八〇四〇二七	〇・〇一二二	一六八三四	一二〇六一	一二六五一	三〇七一一	一一三三九九		
もんだれ	九二・三三・五三	〇・〇一六六	一二八二四	〇・五三七八	〇・三二一九	〇・四三〇一	五一七五九		

十六 海水引入、排出(水閘)、海水汲揚装置及汲揚方法 海水ノ出入ハ大入樋門、樋、入樋ヲ設ケ門扉ニ依リ潮水ノ出入ヲ

自由ナラシメ且入樋ニ排水用水車ヲ二個所ニ設置セリ(圖面參觀)

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年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合

(一) 鹹水採收量 中田 六千四百七十五石 平均比重 十五度

(二) 鹹水採收歩合

區別	月別											
	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	合計	平均	歩合
石	三八二〇二五	三八二〇二五	三八二〇二五	一、二六九二〇〇	一、二六九二〇〇	一、二七五五七五	五〇五〇五〇	五〇五〇五〇	五〇五〇五〇	三八二〇二五	五〇五〇五〇	〇〇五九
歩	〇〇五九	〇〇五九	〇〇五九	〇一九六	〇一九六	〇一九七	〇〇七八	〇〇七八	〇〇七八	〇〇五九	〇〇七八	〇〇五九

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

名稱	區別	人員	賃一日一人當		賃一年一人當		總日數	總賃銀	備考
			銀	圓	銀	圓			
濱	男	二	〇・三五〇	三・八五〇〇	一、三二〇	四六二〇〇〇	持濱百十日		
同	女	八	〇・二五〇	二・七五〇〇	八八〇	二二〇〇〇〇	同		
仕	男	四	〇・三五〇	二・八〇〇〇	三二〇	一一二〇〇〇	八十日		
寄	女	四	〇・七〇〇	七・七〇〇〇	四四〇	三〇八〇〇〇	百十日		
沼	踏	三	〇・七〇〇	七・七〇〇〇	四四〇	三〇八〇〇〇	同		
計		二二	〇・七〇〇	七・七〇〇〇	三二〇	八五五・六〇〇			

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 採鹹ハ三月ヨリ十一月ニ至ル間ニシテ六月ヨリ八月ニ至ル間ヲ最好季節ト

ス採收ニテ北風ヲ良トシ南風ハ大ニ不良ナリ

二十一 一年間ノ採鹹平均日數 持濱 百十日 準備濱 百二十日

- 二十二 一年間ノ平均鹹水採收量 上田 六、六〇九石 中田 六、四七五石 下田 六、一五〇石
- 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

事業開始

(一)溝浚へ (二)沼井竹簀菰其他ノ修繕 (三)地盤ノ高低ヲ直ス (四)金子馬鍬ヲ入ル (五)濱引ヲ爲ス

雨 後

(一)雨水ヲ排出ス (二)潮水ヲ引入ル (三)金子ニテ荒起ヲ爲ス (四)濱引及板引ヲ爲ス

持 濱

(一)替持ニシテ前日撒砂セシ鹹砂ニ對シ四回濱引ヲ爲ス (二)當日使用スヘキ分部ノ沼井ニ就キ沼井堀ヲ爲ス

(三)同鹽田ニ就キ正午迄ニ於キなば(斜面引)二面從横一回宛ノ濱引ヲ爲ス (四)午後二時撒砂ヲ寄セ沼井ニ投シ沼井踏ヲ爲ス (五)沼井中ニもんだれ及海水ヲ汲入ル (六)前日沼井中ヨリ掘出アル撒砂ヲ撒布ス (七)前壺中ノ鹹水ヲ擔荷ニ汲取暗渠又ハ直ニ鹹水溜ニ輸送ス (八)鹹水汲取ノ上翌日使用スヘキもんだれ採收用トシテ潮水ヲ沼井ニ汲込ム(圖面參觀)

乙 鹹水煎熬

- 一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 釜屋ハ凡テ麥稈茸木造ニシテ其頂點ニ二個ノ三角形蒸氣抜ヲ有ス其建坪五間半平方即三十坪ニ二合五勺外ニ附屬家屋縱四間横二間ノ燃料貯藏場ヲ建築ス而シテ釜屋ノ中央ニ結晶釜ノ竈ヲ築キ其ノ後方ニ溫メ釜二個ヲ裝置シ其側面ニ鹹水桶即チ瓢葦及居出場ヲ設ケ四方ノ空地ニハ鹽置場、物置場ヲ設ケ竈ノ焚口ニハ石炭少量(五百斤内外)ヲ置テ操作ニ從事ス

- 二 釜及竈ノ種類、構造、大小、其製造原料及釜ノ深淺

結晶釜ハ石釜ニシテ溫メ釜ハ總テ銑鐵ノ鑄物製ヲ用ユ竈ハ悉ク同一式ニシテ多少大小ノ差アルノミ(圖面參觀)

- 三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ルマテノ操作 石釜築造ハ竈ノ上ニねだ二本ヲ渡シ上ニ釜板ヲ敷キ板上ニ緣金及

隅金ヲ組合テ適當ノ位置ヲ定メ内ニ釜石ヲ並ヘ釜立土(赤土六百四十斤、灰鹽二百四十斤、撒砂百六十斤位ツ、ヲ混和シ能ク搗キ合セシルモノ)ヲ以テ目塗ヲ爲シ 狀ノ懸金ヲ立テ(縱五列横七列ナルヲ以テ三十五本)小渡ニ繩ニテ懸ケ築造

中懸金ノ裝置ヲ了レハ釜上ニ松ノ割薪ヲ積ミ火ヲ點シ目塗強固トナルヲ俟テ根太及釜板ヲ抜キ去ルト共ニ懸金ヲ小渡ニ結

付同時ニ竈ニ火ヲ焚キ四周ヲ塗り鹹水ノ少量宛ヲ燒キ付ルコト約壹時間ナリ

竈築造ハ釜屋内中央ニ深サ三尺許ノ穴ヲ掘リ其中心ニ溝ヲ設ケ上ニ稍高ク構造シテ焙烙ト爲シ其周圍ニハ高一尺餘ニ石ヲ積ミ其間ニハ土ヲ以テ塀ノ如クニ塗付テ前面ニ上下二口ヲ設ケ上口ハ燃料ヲ投入スル所ニシテ下口ハ内部ノ溝ヨリ通シ來リシ燃燒殻ヲ搔キ出ス所トス又後面ニ口ヲ開キ炭烟ヲ外部ノ烟突ニ吐カシムルト同時ニ烟道中ニ裝置シアル溫釜ノ下ニ火熱ノ餘炎ヲ送り之ヲ利用シテ溫釜ニ満たセル鹹水ニ熱度ヲ與ヘ濃厚ナラシメ左右兩側ニ亦各二個ノ小穴ヲ設ケ燃料ヲ攪拌シ骸灰ヲ下口ニ突落スノ方法ナリ(圖面參觀)

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置構造及方法

鹹水溜ヨリ釜屋内鹹水桶ニ竹樋ヲ通シ使用ニ應シ漸次輸送スルノ方法ナリ

(圖面參觀)

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及使用方法

名	稱	員數	價格	單價	修繕費	期限	償却費	方	法	備	考
こ	ろ	二	〇・七〇〇	〇・三五〇		三	〇・二三二	釜	裝		
か	さ	二	〇・六〇〇	〇・三〇〇		二	〇・三〇〇	同	置		
釣	木	七	一・四〇〇	〇・二〇〇		二	〇・七〇〇	同	用		
根	太	二	二・六〇〇	一・三〇〇		三	〇・八六七	同			
釜	板	一	三・二〇〇	三・二〇〇		一	三・二〇〇	同			
釣	金	三	七・〇〇〇	〇・二〇〇	一・七五〇	四	二・九一七	同	(翌年ヨリ年一度修繕)		
釣	繩	一	一・八七五	〇・〇一八		一	〇・七〇〇	同			
釜	柱	四	〇・四八〇	〇・一二〇			〇・二四〇	同			
綠	金	四	四・八〇〇	一・二〇〇	五・六〇〇	二	三・四六七	同	一年修繕四度初年三度		
角	金	四	〇・五〇〇	〇・一二五	一・八四〇	三	〇・四四七	同	一年修繕四度初年二度		
み	す	一	〇・二〇〇	〇・二〇〇		五	〇・二〇〇	同			

觀 參 面 圖

名	稱	員數	價格	單價	修繕費	期限	償却費	方	法	備考
釜	石	五	五〇〇〇	一〇〇〇		一	五〇〇〇	釜 裝 置 用		
さ	石	五	一九二〇	〇四八〇		一	一九二〇	同		
さ	足	五	一九二〇	〇四八〇		一	一九二〇	同		
突	能	一	一二〇〇	一二〇〇	二二〇〇	二	一六五〇	石炭燃用	(一年四度修繕)	
割	能	一	一二〇〇	一二〇〇	一四〇〇	二	一三〇〇	同	(同)	
く	能	一	一二〇〇	一二〇〇	一四〇〇	二	一二七五	同	(同)	
火	箸	二	三〇〇〇	一五〇〇	六六〇〇	三	三二〇〇	同	(一年四回修繕)	
あ	み	一	一二五〇	一二五〇	〇七五〇	二	〇九五〇	殼ノ搔出用	(一年二回修繕)	
物	錐	一	〇三〇〇	〇三〇〇		一	〇三〇〇	物見蓋閉開用		
推	振	一	〇三〇〇	〇三〇〇		一	〇三〇〇	釜ノ鹽ヲ寄集用		
取	振	二	二四〇〇	一二二〇		一	二四〇〇	鹽ヲ居出穴ニ入ル、ニ用ユ		
跳	糧	四	一四〇〇	〇三五〇		一	一四〇〇	居出ヨリ鹽置場ニ移ストキ		
殼	出	五	二〇〇〇	〇四〇〇		一	二〇〇〇	石炭殼引出用		
縁	鎌	一	〇二〇〇	〇二〇〇		二	〇〇五〇	こ ー ら 切 用		
小	斧	一	〇一五〇	〇一五〇		二	〇〇七五	石炭割用		
大	斧	一	〇四〇〇	〇四〇〇		二	〇二〇〇	さふ石製造ノ際ニ用		
す	子	一	〇〇二〇	〇〇二〇		一	〇〇二〇	釜 修 繕 用		
當	手	五	〇一〇〇	〇〇二〇		一	〇一〇〇	鹽ヲ熬出ニ搔出トキ下ニ敷		
熊	取	一	〇五〇〇	〇五〇〇		一	〇二〇〇	石炭ノ搔寄用		
塵	取	二	〇二〇〇	〇一〇〇		一	〇二〇〇	石炭運搬用		
釣	瓶	一	〇五〇〇	〇五〇〇	〇二五〇	三	〇二五〇	鹹水ヲ温釜ニ汲入ニ用ルモ		
漏	斗	一	〇八〇〇	〇八〇〇		二	〇四〇〇	温釜ヨリ釜ニ移ストキニ用		
斗	桶	二	〇五〇〇	〇二五〇	〇一六〇	三	〇二二〇	鹽斗量用		

面

圖

薪	鹽貯藏場修繕	釜屋修繕	石油	石灰土	赤土	灰土	も	も	腰	焙	擔	鹽	苦汁	柄杓	鹹水	溫水	斗
八五〇	一六〇〇	三八三五	五六三	二五	七五	六〇	一〇	三五	一	一	二	二	一	二	一	二	二
〇・二〇〇	〇・一〇〇	〇・三三五	九・五七一	五・〇〇〇	二・六二五	四・二〇〇	〇・一〇〇	〇・七〇〇	〇・三五〇	〇・三五〇	〇・一〇〇	〇・二〇〇	〇・三五〇	〇・五〇〇	〇・二〇〇	二・三〇〇	〇・〇六〇
〇・一二〇	〇・一〇〇	〇・一〇〇	一・七〇〇	〇・二〇〇	〇・三三五	〇・七〇〇	〇・一〇〇	〇・二〇〇	〇・三五〇	〇・三五〇	〇・五〇〇	〇・一〇〇	〇・三五〇	〇・二五〇	〇・二〇〇	一・五〇〇	〇・〇三〇
														〇・四〇〇			
一・二〇〇	一・一六〇	一・三三五	一・九五七一	一・五〇〇	一・二六二五	一・四二〇〇	二・〇〇五	一・〇七〇	五・〇〇七	一・〇三五	五・〇〇二	一・〇二〇	一・〇三五	二・〇四〇	一・二〇〇	一・三〇〇	三・〇〇二
釜築造用	煎熬用	同	同	釜築造用	同	釜築造用	釜ノ内面ノ高低ノ均一用	釜焚夫用	鹽俵記號用	同	鹽ノ貯藏場ニ運搬用	苦汁溜	鹹水ヲ釜ニ汲入用	煎熬用鹹水ヲ釜場ニ引入置クニ用ルモノ	鹹水ニ溫度ヲ加ルニ用ユ	同	

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質 石炭、粉炭 百斤ノ發熱量一七、八五〇「カロリー」

北方産 三七〇、四四〇 代價 五九八、二六〇 一萬斤ニ付 一六、一五〇
 松島産 一五八、七六〇 同 四二七、三三八 同 二六、九六〇
 計 五二九、二〇〇 同 一、〇二五、六四〇

品質ニ於テ北方産ハ最粗惡ニシテ松島産ハ稍善良ナリ

(八) 長崎鹽務局早岐出張所ノ部 第三章 製鹽方法

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) 一釜ノ鹹水使用量三石三斗 〇 比重 夏十六度 春秋十三度 溫度 夏十九度 春秋十三度

(二) 一釜ノ製鹽量 壹石 〇 重量一八〇斤 四等又ハ五等相當鹽

(三) 同使用燃料 石炭貳百七十斤 煎熬シタル鹽ノ等級ニ依リ其使用量ノ異ナルヲ認メス

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 北方產石炭 七分 松島產 三分

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スル方法等 該當記事ナシ

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

(一) 大工一人 百拾四圓九拾壹錢貳厘 一日三十錢及玄米七合夕ニ代價九錢 計三百十五日

(二) 釜焚一人 八拾九圓三拾七錢六厘 一日三十錢及玄米七合ニ夕代價九錢 計二百四十五日

合計 貳百四圓貳拾八錢八厘

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) 一晝夜釜數 八釜 二百四十五晝夜 (二) 鹹水量 貳拾六石四斗

(三) 收鹽量 八石 千四百四十斤 內 四等 七百二十斤 五等 七百二十斤

製鹽等級ニ依リ容量ヲ異ニスルコトナシ

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量

製鹽總量 千九百六十石 三十五萬二千八百斤 內 四等 九百八十石 五等 同 十七萬六千四百斤

等級ニ依リ容量ノ異ナルコトナシ

十四 居出場ノ構造、大小、廣狹 四斗桶ヲ地中ニ堀埋メ上ニ左右二方及底ニ板ヲ以テ鹽ノ散亂ヲ防ケリ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 鹹水貯藏池ヨリ瓢菴桶ニ通スル管ニ依テ鹹水ヲ釜屋ニ流送ス瓢菴ニ入來ル鹹水ヲ釣瓶

ニテ温メ釜ニ導キ餘熱ニ依テ其水分ヲ蒸發セシム温釜ニテ多少ノ水分ヲ去リタル鹹水ヲ直ニ結晶釜ニ移テ蒸發結晶セシム釜揚前約二十分ニ先テ居出場桶ノ苦汁貳斗五升ヲ注加ス而シテ押振ニテ推寄セ取柄振ニテ居出ニ取揚ケ釜ニハ直ニ温釜中ノ鹹水ヲ注入ス而シテ製造シタル鹽ハ鹽置場ニ移シ二日以上經過シテ包裝ス鹽置場ハ普通板敷ニシテ稍一方ニ傾斜シ苦汁ノ流出ヲ容易ナラシム此場ニ於ケル苦汁ハ別ニ溜壺ヲ設ケス屋外ニ流テ全ク廢物トナル

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷并ニ使用燃料ノ變遷 該當記事ナシ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 釜立後十日前後迄ハ時々釜ニ高低ヲ生スルニ依リもじ振ヲ以テもし竹ノ緩急ヲ計リ高低ヲ均一ナラシメ又日ヲ經ルニ從ヒ或ハ釜ニ損傷ヲ來スコトアリ此場合ハ摺ヲ以テ損傷ノ個所ヲ摩リ漏洩ヲ防止セリ其他掲記スヘキコトナシ

十八 一年間ノ平均煎熬日數 日數 二百四十五日(但中田ニ依ル)

十九 一年間ノ平均收鹽量 容量 千九百六拾石 重量 三十五萬二千八百斤

二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用 金貳千參百拾七圓參拾九錢貳厘

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

收入金四千五拾七圓貳拾錢

四等鹽 十七萬六千四百斤 代價 貳千百拾六圓八拾錢

五等鹽 同 同 千九百四拾圓四拾錢

支出三千五百七拾四圓三拾七錢貳厘

金貳千三百三拾七圓拾九錢貳厘 採鹹及煎熬費用

金貳百八圓參拾錢 包裝費

金三百拾三圓 資本金子

金五百拾八圓四拾錢

小作料

金七拾四圓

雜費

金百貳拾參圓四拾八錢

納付費用

差引四百八拾貳圓八拾貳錢八厘

利益

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

(一) 製造場内ニ就テハ四壁ノ構造粗雜ニシテ風ノ流通ノ弊アル如キハ已ニ當業者モ自覺セル如キモ概ネ共用釜屋ナルヲ以テ自然等閑ニ附シアルハ遺憾トスル所ナルヲ以テ勉テ其四壁ヲ密壁セシムヘキコトナリ尙ホ釜屋ニ二三ノ出入口ヲ設ケ何レモ戸締ヲモナサ、ルハ大欠點ナルハ勿論ナレハ之レ又同時ニ戸締ヲ設ケシムヘキナリ

(二) 煙筒、從來當管内ノ製鹽場煙筒ハ皆三四間ノ高ヲ越ルモノナシ從テ其構造ノ當ヲ得サルハ言ヲ俟タサルヘシ是レ公共衛生上ノ害ハ到底免レサルト共ニ當業者モ石炭ヲ冗費スルコト大ナラン尙且強風ノ節ハ竈ノ焚口ヨリ黑煙ヲ吐キ當時ノ製鹽ヲシテ黑色ヲ呈セシム此弊ヲ免カレシメントセハ其高ヲ六間以上タラシムレハ可ナラン

(三) 竈ノ改造、焚口ニ蓋ヲ設備スルコト之レ屢々鹽業者ニ注意セシコトナレトモ今日ニ至ルモノノ實行ヲ見サルハ遺憾トスル所ナリ而テ當業者ハ在來ノ形式ノ竈ニ蓋ヲ設ルトキハ返テ黑煙ヲ竈内ニ滞留セシメ火力ヲ削クト云フ是全ク煙筒ノ構造ノ不完全ナル結果ニシテ之ヲ改良セハ兩ナカラ完全ナルヲ得ヘシ

(四) 百津郷ニハ鐵釜ノ設備ナシ是全ク舊慣ヲ固執スルモノニシテ今其利害ヲ舉ンニ
石釜ノ利 資本ヲ一時ニ多ク要セサル事 製鹽量ニ對シ時間ヲ長ク要セサル事
石釜ノ害 隨時ニ煎熬シ能ハサル事 保存期間ノ短キ事 築造ノ手數ヲ要スル事 改築毎ニ灰鹽ノ出來ル事
石炭ヲ多量ニ要スル事

鍊鐵ノ利 隨時ニ煎熬ヲ爲シ得ル事 築造ノ手數ヲ省ク事 石炭ノ費用ヲ減スル事 灰鹽ヲ生セサル事

鐵釜ノ害 一時ニ資金ヲ要スル事 製鹽ニ長時間ヲ要スル事

以上ノ利害ヲ對比スルニ鐵釜ニ改良セハ大ナル利益ヲ得ヘシ然レトモ目下製鹽者ノ多クハ資本薄弱ニシテ早急全部ノ改良ヲ見ルコト能ハサルヘシ

(五) 本調査ヲ遂ケタル百津鹽田ニ於テハ其鹽田ニ關スル設備ハ先ツ完全ニシテ改良ヲ要スヘキ點ナキモ時ノ遷ルニ從ヒ溝渠及潮遊ノ埋没セルアリ又畑地ト化シタルモノアリ是レ眼前ノ利ヲ貪リ鹽質ノ良否ヲ顧ミサルノ結果ナリ今之カ鹽田工事ヲ施シ潮遊及溝渠等ヲ完備ナラシメハ好成績ヲ得ルハ期シテ待ツヘキナリ

第四章 製鹽及副產物、種類、用途

一 眞鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量 差鹽ノミニシテ容量千八百石 若汁混和ノ量一釜ノ鹹水三石三斗ニ對シ貳斗五升

二 鹽ノ理化學的性質 格魯兒那篤溜謨ハ白色骰子形ノ結晶或ハ結晶性ノ粉末ニシテ攝氏十五度ニ於テハ三十二分、百度

ニ於テハ三十九分ヲ溶解ス其水樣液ハ中性ノ反應ヲ徵スル純鹹味ヲ有シ氣中ニ於テ變化セス
比重 十六度 温度 十九度 防腐性ヲ有ス

三 鹽主要ノ用途 魚類鹽藏用、味噌、醬油及漬物用

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量

四等鹽 容量壹石ニ付重量 百八十五斤 五等鹽 容量壹石ニ付重量 百九十四斤

五 苦汁ノ用途 該當記事ナシ

六 苦汁利用ノ方法 該當記事ナシ

七 苦汁ノ生産量 石數 貳百貳石五斗

八 以下十三項 該當記事ナシ

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其使用方法販路及價格

灰鹽 千斤 泥鹽 貳百四拾斤 かいささ鹽 百十斤

以上灰鹽、泥鹽ハ釜築造用ニ使用シかいささ鹽ハ總締直ヲ爲セリ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量

六 升 俵 容量 五升五合 四 等 重量 九斤九合

同 同 同 同 五 等 同 十斤六合

三 斗 俵 同 貳斗五升 四 等 同 四十六斤

同 同 同 同 五 等 同 四十八斤

二 包裝ノ形狀、種類 梅鉢形 六升俵 稻藁製 三斗俵 麥藁製(圖面參觀)

三 包裝ノ編製方法及其原料 菰製四符ニシテ原料ハ稻藁、麥藁ノ二種トス

四 各種包裝ノ價格 六升俵 七厘 三斗俵 參厘

五 包裝ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又ハ其形狀、大小等 一重ニシテ梅鉢形ナリ販路先ニ依リ包裝ニ異同ナシ

六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 縱 一寸三分 横 九分(圖面參觀)

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 斗桶(かえ)(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 倉庫ハ四間角ニシテ普通納屋造ニ異ナルコトナシ壁床共土砂ニシテ多クハ包装ノ上

貯藏ス稀ニ撒鹽ノマ、貯藏スル場合ハ其部分ニ對シ葦又ハ藁ヲ差以テ分界ヲ立ルノミ(圖面參觀)

二 貯藏方法及貯鹽期日ニ於ル俵ノ損傷ノ程度及狀態 重ニ包装ノ上貯藏スルモ長期間所持スルコトナク其最長キモ三ヶ

月ヲ過キス故ニ平時ハ異狀ヲ呈セス梅雨ノ候稍赤色ヲ帶スルモサシタル損傷ナシ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若シクハ俵裝及積載方法 六升俵 重積、七俵 三斗俵 重積、五俵

四 一年間ニ於ル眞鹽、差鹽ノ各貯藏步減 差鹽步減二步(千八百石ニ對シ)

容 量 三十九石二斗 重 量 七千五百六斤

苦汁量ハ苦汁溜ノ設備ナキヲ以テ明瞭セサルモ梅雨ノ候最多量ナリトス

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 製鹽者ハ鹽問屋仲買等ニ對シテ何等ノ關係ヲ有セス代金ハ總テ現品引替ニシテ濱或ハ停

車場渡ニシテ豫メ一定セシモノナシ

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等 製鹽ハ總テ製鹽者自ラ之ヲ賣買シ船積シ其他ハ總テ買受

人ノ手ニ於テ運搬ス運搬ニ關シ一定ノ習慣ナシ

三 從來ニ於ル鹽ノ販路 販賣地ノ最モ主タルモノハ長崎市、五島及佐賀地方ニシテ總テ仲買人ニ賣渡ス故ニ豫メ用途ヲ

定メ注文ヲ受ル等ノコトナシ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無及其方法契約并ニ償却方法 製鹽者ニシテ資本ノ薄弱ナルモノハ前賣ト稱シ製

鹽期日ノ價格ヲ豫想シテ金額ヲ受取置製鹽ノ上金額ニ相當スル現品ヲ引渡ノ習慣アリ

五 從來ニ於テ鹽ノ濱相場、小賣相場

一 石 當

小賣 一升當

三十五年

一九〇〇

〇〇三七_厘

三十六年

一七四〇

〇〇三三

三十七年

一八〇〇

〇〇三五

六 鹽價ノ定方 製鹽者ト買受人トノ間ニ於ル隨意取引ニシテ一定ノ習慣ナシ

七 販賣ノ季節 自一月至三月 四厘 自四月至六月 二錢二厘 自七月至九月 四錢八厘

自十月至十二月 二錢六厘

八 鹽ノ俵數拔検査ノ方法 買受人ニ於テ或ハ百俵ニ付一俵位ノ拔検査ヲ爲スコトアリ

九 鹽ノ賣渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置

(一) 鹽受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對シテハ増加ヲ爲サス現金ニ依テ賣買ヲ了セリ

(二) 六升俵ト稱スル一俵ノ實量五升五合三斗俵一俵二斗五升ニシテ小賣一升ノ實量ハ需用ノ緩急ニ應シ大ニ其差アルモ

概シテ二百七十五匁乃至二百八十八匁以下トス

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 俵裝ノ上船積ヲ爲シ重モニ長崎、五島ニ運搬ス數量ハ六升俵千俵以上五千俵位ニシテ一定セシコトナシ佐賀地方ハ總テ濱或ハ停車場渡シ積載數量等明瞭セス
- 二 各種運搬方法ニ據レル各運搬先迄ノ鹽一定量又ハ一定容量ノ運賃及出荷地ニ於ケル手数料、諸掛質、保險料及着荷地ニ於ケル諸掛費用等

長 崎 迄 一俵ニ付

八厘

五 島 迄 同

壹錢貳厘乃至壹錢五厘

早 岐 迄 百斤ニ付

三錢五厘 米穀 百斤當 三錢八厘乃至四錢

出荷地ニ於ル手数料諸掛等更ニ無之モ着荷地ニ於テハ總テ問屋ニ依ルニアラサレハ賣買出來サルニ付一定ノ鹽口錢三分ヲ支拂ヘリ而テ未タ他物ヲ運搬セシコトナシト雖モ早岐ノ米穀運賃ハ前記ノ如シ

第九章 小作人ト地主トノ關係

- 一 小作人ト地主トノ契約ハ五ヶ年或ハ十ヶ年期トシ唯鹽田ヲ貸付スルマテニシテ日常需用品器具器械等ハ總テ小作人ニ於テ支辨シ地租公課ノミ地主ニ於テ負擔ス而テ年ノ豊凶鹽價ノ高低ニ關シテハ小作料ヲ増減スルノ契約ナキモ一居出(一晝夜焚ヲ云フ)ニ付貳拾五俵即四十日間ヲ標準トナシ居ルヲ以テ四十日ニ滿タサルトキハ地主ニツキ一日ニ於テ貳拾五俵宛ヲ減免ス

第十章 組 合

第十一章 試 驗

第十二章 輸出入及試賣

第十三章 鹽田以内ノ製鹽裝置及方法

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

鹽田反別貳町六反拾八步 地價五百三十圓五十八錢

鹽	一	反	當	時	價	田	高	ト	ノ	比	較	畑	高	ト	ノ	比	較			
	一	反	田	一	時	價	田	高	ト	ノ	比	較	畑	高	ト	ノ	比	較		
	1131.000	円		160.000	円	100.000	畑		1	低	較	37.000	円		23.000	円		1	低	較

小作料全反別ニ對シ六升入ト稱ルモ實量ハ拾斤俵ニシテ四千俵ヲ支拂ヘリ