

名古屋鹽務局

東黒部出張所之部

名古屋鹽務局東黒部出張所ノ部

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

當東黒部出張所轄内鹽田ハ左ノ四濱トス

位置

東 濱 伊勢國多氣郡東黒部村大字東黒部字東濱地内

西 濱 同 國同 郡同 村同大字 西ノ越、永山、九州地内
沖ノ釜、天下一

松名瀨濱 同 國飯南郡西黒部村大字松名瀨字東濱、西濱地内

川尻濱 同 國多氣郡下御糸村大字北藤原字浦濱地内

方位

東濱及西濱ハ多氣郡東北隅ニ位ス

松名瀨濱ハ飯南郡ノ東北隅ニ位ス

川尻濱ハ多氣郡ノ東北端ニ位ス

地勢及地形

東濱ハ四方ニ堤防ヲ廻ラシ其外部接近地ハ東ニ江川ト稱スル幅約五間ノ惡水排除ノ爲メ設ケタル川ノ南北ニ貫通スルアリ南
ハ田畑ユシテ西ハ中川ト稱スル潮水干満ヲナシ漁舟小廻船等ノ航通スル河川アリ北ハ鹽田灌水用樋門ノ外部灣形トナリ夫ヨ
リ伊勢灣ニ臨ム内部ハ堤防ニ添ヒ東ヨリ北へ池沼ニ等シキ水廻リアリ西ヨリ南へハ溝渠形ノ水廻リヲ附ス鹽田ハ全面平坦ノ
如クナルモ北方ニ至リテ漸ク低下シ南化兩端ヲ比較セハ約六寸ノ高低ノ差アリ而シテ此平坦ナル鹽田中ニ三ヶ所(三軒土井沖
新規野馬宮)
ノ製鹽場アリ

西濱ハ東南北ノ三ヶ所ハ堤防ヲ築キ西ハ松名瀨濱ニ接續ス其外部南ハ田畑ニシテ東ハ中川ニ接シ北ハ堤防ヨリ海岸波打際迄約三十間ノ沙濱斜面トナリ伊勢灣ニ接ス内部東北兩堤防際ニ池沼ノ如キ水廻リヲ附シ又鹽田ノ稍々東即チ中心點ヨリ稍々東部ニ當リ南北ニ溝渠ノ水廻リヲ附ス南部ニ當リテハ亦池沼ノ如キ水廻リ及ヒ夫レヨリ連續スル溝渠アリ而シテ鹽田中ニ五ヶ所(沖ノ釜、九洲釜、端釜、西ノ越釜、治平釜)ノ製鹽場散在シ其ノ他ノ製鹽場ハ堤防際ニ設置セラル即チ東部ノ堤防ニハ壹ヶ所(天下第一釜)南部堤防際ニハ三ヶ所(蛭子釜、三味釜、永山釜)アリ鹽田ハ概シテ平坦ナルモ西南ニ面スル部分ハ自然ニ高層トナレリ

松名瀨濱ハ南北ニ堤防ヲ有シ西ハ小堤防ニシテ外部ノ接近地南及西ハ田畑、北ハ海面ニ接シ東ハ西濱ニ接續ス内部周圍ニ溝渠ノ水廻リヲ附ス鹽田ハ平坦ニシテ其内ニ三ヶ所(北釜、西釜、東釜)ノ製鹽場アリ他ハ南堤防際ニ壹ヶ所(山ノ釜)ヲ建設セリ

川尻濱ハ周圍堤防ヲ築キ内部平坦ニシテ中央(南)及西堤防際ニ溝渠ノ水廻リヲ附シ製鹽場ハ北部堤防上ニ建設ス其外部接續地ハ西ニ惡水排除ノ爲メ幅八間餘ノ河流堤防ニ添ヒ北ハ堤防ヨリ約百間ノ沙汀ヲ隔テ、伊勢灣ニ面ス東ハ荒原地ニシテ南ハ耕地ニ接セリ

第二章 鹽業ノ沿革

當所轄黒部鹽業ノ起原ハ遠ク壹千五百年前ニ始マリシモノナリト傳フルモ舊記ノ存スルモノナキヲ以テ之ヲ詳知スルニ由ナシ其ノ開原地ハ西黒部村大字西黒部即チ松名瀨濱ノ西櫛田川ヲ隔テタル所ニシテ漸次潮流ノ變換ニ依リ海岸ニ沙汀ヲ生シタルヨリ之ヲ開墾シテ鹽田トナシ而シテ舊鹽田ハ稻田ト爲シタルモノ、如シ現ニ西黒部村大字西黒部ノ人家ヲ距ル西三丁餘ニ西蓮寺ト稱スル天臺宗ノ寺院アリテ此ノ附近ニ鹽田ノ名稱タル何釜、何土井等ノ字名ノ存スルアリ又寺院ニ對シテハ舊藩時代ニハ製鹽者ヨリ鹽ヲ納付スルノ慣例アリタルト云フ是ニ由テ之ヲ觀レハ此寺院ハ或時代ニ於テ鹽田ヲ支配セシモノ、如シ(此寺院ニハ鹽田ニ付テノ舊記録ヲ有スルコトヲ聞得タルヲ以テ取調ノ爲出張セシモ寺僧交代シ現今ノ僧侶ニテハ不明ニ付先住職へ照會セシムアルモ未ダ其有無明瞭セス)又東黒部村ノ鹽田ハ松名瀨濱ノ開拓以後ニ之ヲ開キタルモノノ如ク且西黒部村ハ今ハ飯南郡(元ノ飯野郡ナリ)ナルモ往時ハ西東黒部村共一郷中ニアリテ多氣郡ニ屬シタルモノ、如シ爾來星

移リ物換リ今日ニテハ東黒部村却テ其主産地トナリ大字西黒部ノ如キハ全然鹽田ノ存スルモノナキニ至レリ而シテ藩制時代ニハ松名瀬濱及ヒ東黒部村ノ各濱共藤堂氏ノ領地ニ屬シ貢租ハ總テ現金納付ノ制度ナリシト云フ

第三章 製鹽方法 (東濱鹽田ノ中位ヲ以テ標準トナセリ)

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積 鹽田(入濱)面積 三反三畝十八步(一戸前ノ採鹹地域) 但シ溝渠ハ包含セス

外二十五步釜屋、鹹水貯藏場ノ面積

二 堤防ノ面積高低及築造材料

(一) 堤防ノ面積 一町八反二十三歩東濱堤防全部

(二) 高低 北方ハ七尺五寸、東方ハ五尺、南方ハ六尺、西方ハ六尺五寸

(三) 築造材料 土砂ヲ築キ固メ芝ヲ張リテ築造シタルモノニシテ海面ニ接スル方面ノ外部ハ粘土ヲ厚サ一尺乃至二尺程築キ固メ法ノ四分ノ三下部分ハ石ヲ以テ張リ詰メ激浪ノ爲メニ崩壞スルノ患ニ備フ

三 鹽田内溝渠ノ面積

(一) 溝渠ノ面積 一町四反六畝十五歩(東濱全部)

(二) 溝渠ノ長幅、深淺 内ハ二間平均ニシテ水門附近ハ五六間(樋門内部前約二十間ノ場所ハ沼ノ形ヲナシ此深ハ千潮ノトキト雖モ八尺以上アリ)深キハ三尺淺キハ一尺五寸長五百八十五間

(三) 各溝渠間ノ距離 鹽田内ニハ溝渠ナクシテ一區域ノ周圍、堤防ノ内側ニ設備シタルモノニシテ其距離東西百六十間、南北二百四十三間

(四) 溝渠ノ構造 鹽田ノ周圍ヲ穿チタルノミニシテ別ニ構造トシテ見ルヘキモノナク何レモ粘土ヲ用ヒ之ニ葭又ハ芝ヲ植ヘテ崩壞ヲ防ク

四 撒砂(鹹砂)浸出装置ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設

(一) 撒砂浸出装置ノ構造 沼井(穴ト稱ス)全部粘土ヲ以テ漏斗形ニ築造シ前面ニ穴前板(あなまへ)ト稱スル長六尺幅一尺厚六分乃至一寸ノ板ヲ横ニ當テ置キ其ノ前ニ鹹水ヲ受溜スル甕(下鉢)ヲ埋メ背後二尺位ヲ距テ、潮水ヲ貯藏スル壺池ヲ設置ス而シテ沼井築造ノ方法ハ先ツ穴ヲ設クヘキ場所ニ深サ一尺位地ヲ掘リ其所ニ茶碗若クハ椀ヲ置キ周圍ヲ厚サ約六寸乃至八寸ニ鹽田地盤ヨリ凡ソ七八寸ノ高サ迄ニ積ミ上ケ内部ハ能ク打チ固メ底即チ茶碗ノ上部ヲ鑿チ夫レヘ竹管ヲ通シ前方鹹水ヲ受溜スル下鉢ニ至ラシメ内部下底ノ茶碗ノ上ニ割竹二本ヲ竝ヘ其ノ上ニ麥稈ヲ以テ編ミタル菰(垂簀ト稱ス)ヲ敷キ更ニ敷砂ヲ二升位撒布シ而シテ撒砂ヲ入レ均シテ能ク踏ミ付ケタル後壺池ヨリ海水ヲ汲ミ上ケ穴ニ注入シ濾過ス

(二) 沼井ノ面積、大小 大 壹坪 小 八合

(三) 沼井ノ個數 拾四個

(四) 高低 鹽田地盤ヨリ七八寸乃至一尺ノ高サヲ有ス(圖面參觀)

五 撒砂(鹹砂)貯藏裝置、構造、大小、面積及鹹砂ヨリ鹹水ヲ採收スル方法 鹹砂貯藏裝置ナシ鹹砂ヨリ採水ヲ採取スル

方法ハ後章採鹹ニ關スル順序方法中ニ詳記セルヲ以テ之ヲ略ス

六 鹹水輸送裝置ノ構造、面積及輸送ノ方法 鹹水ヲ輸送スルニハ何レモ擔桶ニテ貯藏器ヘ運搬スルノミニシテ其ノ他ノ

方法ニヨルモノナシ

七 採鹹用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、効用及使用ノ方法

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積 鹹水貯藏器ニ方形(板槽)圓形(土槽)ノ二種アリテ何レモ築造セントスル場所ノ地ヲ掘リ最底部ニ長サ一尺五寸元口二寸位ノ杭(四坪ノ面積ニ杭百四五十本ノ割合)ヲ打込ミ其ノ上ニ粘土ヲ厚サ三寸

位敷キ丸太ヲ以テ築キ固メ尙又三寸位ノ厚サニ粘土ヲ敷キ前同様築キ固メ豫メ他ノ場所ニ於テ槌ニテ粘土ヲ鍊固メ之ヲ鍊ニテ方五寸厚サ二寸位ニ切り取り底一面ニ張り付クルコト三回ニシテ能ク踏ミ付ケ高低ヲ均ラシ底部ニ造リ上ルナリ

(一) 板槽ノ構造ハ先ツ松板又ハ杉板ノ厚サ二寸五分乃至三寸幅及長サハ適宜ノモノヲ以テ方形ニ横ニ組ミ立テ土中地面上下槽上端ト平均ニ埋メ破壊ヲ防ク爲メ各層ニ數本ノ丸太ヲ交叉ス

(二) 土槽ノ深サ五尺ノモノヲ築造セントセハ約二尺位迄ハ周圍内面ヨリ一尺位ヲ距テ、型板ヲ立テ其ノ中へ粘土ヲ入レ杭ニテ築キ固メ漸次築造シ而シテ是ヨリ上部ハ底ヲ造ルトキノ如ク槌ニテ粘土ヲ鍊リ方五寸厚サ二寸位ニナシタルモノヲ積上纒ヲ以テ内面全部ヲ塗り其内部ハ杉ノ四分板ヲ以テ張り詰メ尙上中下ノ各層ニ十數本ノ丸太ヲ交叉シ破壊ヲ防ク

名	稱	區分	縱又ハ口徑		横又ハ胴徑		底	深		容 量	
			大	小	大	小		大	小	大	小
板	槽	大	一丈三尺一寸	一丈四寸四分	一丈三尺一寸	九尺二寸七分	—	五尺六寸三分	—	百四十九石三升七合	—
			一丈四寸四分	一丈二尺九寸七分	九尺二寸七分	—	四尺二寸三分	—	六十三石一斗四升八合	—	—
土	槽	小	一丈三尺六寸七分	九尺五寸五分	一丈二尺九寸七分	七尺六寸二分	—	五尺	—	百二十石一斗五升四合	—
			一丈二尺九寸七分	八尺五寸七分	七尺六寸二分	—	四尺六寸一分	—	四十一石二斗八升一合	—	—

十 鹽田地盤ノ構造及性質

鹽田地盤ノ構造 鹽田地盤ハ水廻リノ溝渠ト鹽田面トノ面ニ周圍畦ヲ設ク一濱全部區域ヲ設ケス殆ント一紙ヲ敷キタル

ガ如キ状態ナルカ故ニ各戸ノ持地ヲ知ルニハ處々ニ打込アル杭ヲ見通シテ東、西、南、北、縱、横等其ノ定ムルトコロニ從フノ外ナシ廣狹亦タ不定ナルヲ以テ作業ノ場合ニハ馬鍬ヲ相交ヘハハり相接シ其從業者ニアラサレハ之カ區域ヲ知ルコ

ト能ハサルモノ、如シ此ノ如ク區域ノ不規則ナル原因ハ鹽田トシテ之ヲ開拓スルノ當時、河川ノ放流附近耕地等ノ關係ニ依リテ海面ヲ埋立之ヲ一區劃トナシタルト又各自漸ヲ追ツテ開拓シツ、今日ノ現狀ヲナセシモノナルヨリ整然タル區域ヲナサル、ニ至リシモノナラン

十 鹽田ニ對シ海水ヲ浸潤セシムルノ構造トシテ樋門ヨリ周圍ノ溝渠ニ灌水シ溝渠ヨリ溢ル、ニ至リテ鹽田ノ周圍要所(六ヶ所)ニ水口(みなくち)ト稱シ畦ヲ約七八尺缺壞シアル場所ヨリ漸次鹽田ニ浸水セシム而シテ之ヲ乾燥セシメンニハ干潮ノ際樋門ヲ開テ之ヲ排出ス

鹽田ノ性質 鹽田ノ地層ハ概ネ三層ヨリ成リ上層ハ黑色ニ稍々鼠色ヲ含ミ土質三分、砂質七分ニシテ此厚サ三四寸中層ハ黑色ニ稍々茶褐色ヲ帶ヒ土質ハ上層ニ等シク厚サ約二三尺ヲ普通トシ薄キハ七八寸ニ止マル下層ハ小石三分、砂八分ノ混合體ニシテ其ノ最下底ハ容易ニ知ルコトヲ得ス

以上ノ土質ニシテ其上層ノ土砂ヲ掻キ集メ之ヲ撒砂ニ使用スルモノナリ

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類、性質 微細ナル黒鼠色ノ土砂ノ混合物ニシテ稍粘力ヲ有ス其ノ混合ノ割合土質三分砂質七分ナ

撒砂ノ種類ハ略ホ同一ニシテ鹹水ノ良否濾過ノ遲速等ヲ試ミタルコトナキモ濾過ニ要スル時間ヲ撒砂ニ附着スル鹽分ノ多少及天候ノ模様ニヨリ良否遲速ヲ異ニス之ヲ區別スレハ左ノ如シ

(一) 鹽分ノ充分附着乾燥セル撒砂ハ濾過着手ヨリ終了迄ニ約三時間二十分ヲ要シ鹹水良好ナリ

(二) 曇天(無風)ニ採鹹セシ濕氣ヲ帶ヒタル撒砂ハ濾過着手ヨリ終了迄ニ約二時間ヲ要シ鹹水不良ナリ

撒砂ハ鹽田上層ノ砂ヲ其儘使用シ曾テ他ヨリ移入シタルコトナシ

十二 撒砂(鹹砂)撒布量及替砂ノ數 撒砂撒布量ハ鹽田一坪ニ對シ重量二貫四百匁容量四升五合ニシテ季節ニヨリ多寡ノ

差アリ替砂ノ數ハ二替リナリ

十三 撒砂(鹹砂)乾燥ノ時間 日持(皆取ト稱ス)ハ一晝夜 換持(半取ト稱ス)ハ二晝夜

當所所轄内ノ各製鹽者ニ於テハ夏期ニハ概ネ日持ニシテ其他ハ換持ノ操作ヲナス然レトモ天候ノ如何ニヨリテ冬期ニテモ日持ヲナスコトアリ

十四 撒砂(鹹砂)浸出装置ニ注入スル海水水量及ヒ鹹水又ハもんだれ採取量 撒砂濾過装置ハ第四項ニ同シキヲ以テ省略ス

沼中ニ注入スル海水量 六斗 沼井ニ注入スルもんだれ量 三斗

沼井中ニ先ツもんだれ次ニ海水ヲ注入シ採取スル鹹水ノ量多キトキハ四斗五升少ナキトキハ三斗もんだれ二斗ヲ得更ニ沼井ニ海水一斗ヲ注入シテもんだれ一斗ヲ得

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質

海 水	鹹 水	も んだ れ	比 重	温 度	硫 酸 石 灰	硫 酸 苦 土	鹽 化 苦 土	鹽 化 加 里	鹽 化 曹 達
一〇・〇	二〇・〇	一〇・〇	一・三	一・一	〇・一五六四	〇・一〇三七	〇・四〇二五	〇・〇四〇三	二・二一〇三
一〇・〇	二〇・〇	一〇・〇	一・三	一・一	〇・四一四八	〇・九〇七〇	一・九〇八〇	〇・一三八〇	一・五二二三〇
一〇・〇	二〇・〇	一〇・〇	一・三	一・一	〇・二九二四	〇・四五一	〇・五四三四	〇・〇六七二	一・〇二八九二

右各種ハ各每百立方「センチメートル」ニ於ケル各成分ノ「グラム」量ナリトス

十六 海水引入、排出、海水汲揚装置及汲揚方法 海水引入排出ハ堤防中ニ一箇ノ水門ヲ建設シ是レニヨリテ海水ノ出入

ヲ自由ナラシムル様装置セリ

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積 當所所轄内ニ於テハ海水貯溜池等ナキモ沼井ノ背後ニ壺池ヲ設置シ常時海水

ヲ溜溜セシメ撒砂濾過ノ用ニ供ス

方 形 大 縦横深 各三 尺 圓 形 大 直徑 三 尺 深 三 尺
小 同 各二尺五寸 小 同 二尺五寸

二十土田 一反歩當

中田 一反歩當

下田 一反歩當

二百十九石三斗八升

百九十石七斗七升

百七十一石七斗

二十三 準備及持濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法

(一) 準備 前日沼井中ニ收容濾過シタル撒砂ヲ持濱ノ當日早朝木鍬ヲ以テ堀リ出シ持濱ノ操作中集砂ニ着手スルト同時ニ其跡へ午前中ニ掘リ出シ置キタル撒砂ヲ木鍬ヲ以テ撒布(はれるト云フ)シ馬鍬ニテ縱横ニ二回引廻(濱搔ト云フ)リ柄振ヲ使用シ前面ニ向テ撒砂ヲ押シ尙一回馬鍬ニテ攪拌シ置キ翌日午前中ニ一回馬鍬ニテ引廻リ翌日持濱ノ準備ヲナス

(二) 持 濱

(イ) 替持操作ノ方法(半取ト稱ス)

持濱ノ當日早朝先以テ前日採鹹ノ爲メ沼井ノ内ニ收容濾過シタル撒砂ヲ沼井ノ

内ヨリ掘出(穴搔)シ次ニ翌日採鹹ヲナサントスル鹽田(面積ノ二分ノ一)ニ前日引濱ニ於テ準備セラレタル撒砂ヲ一回

馬鍬ニテ搔キ廻リ而シテ正午ヨリ午後一時マテノ間ニ充分乾燥セシメ鹽分ノ附着ヲ認ムレハ寄柄振(小)ヲ以テ集砂ニ

着手シ柄振ノ柄ノ達スル迄ヲ限度トシ前後ヨリ寄セ集メ入れ柄振(大)ニテ畚(いし)ニ收容セラル、丈左右ヨリ集メ畚

ニ掬ヒ込ミ沼井中ニ運搬收容シ上部ヲ踏ミ均ラシ下鉢ニ貯ヘ置キタルもんだれ(あい)ヲ杓ニテ汲ミ入レ次ニ壺池ヨリ

海水ヲ注入スレハもんだれト海水トハ撒砂ニ附着セル鹽分ヲ溶解シテ濾過セラレ鹹水トナリテ穴ノ前面ニ設備シタル

下鉢ニ流下シ來ル其貯溜スルヲ俟テ之ヲ擔桶ニ汲ミ取り鹹水貯藏器(土槽又ハ板槽)へ運搬ス而シテ鹹水汲取リヲ終レ

ハ杓ニテ壺池ヨリ海水ヲ吸上ケ穴ノ内ニ注入シ置キ翌日使用ノもんだれヲ準備ス他ノ一方ハ集砂スルト同時ニ木鍬ヲ

以テ午前中ニ沼井ノ内ヨリ堀出シタル撒砂ヲ當日收砂セシ跡へ散布シ馬鍬ニテ縱横ニ二回引廻リ搔キ起スヲ定則トス

ルモ撒砂ノ濕氣多ク粘着セシ場合ニハ斜ニ一二、二回攪拌シ而シテ柄振ヲ使用シ前面ニ向ツテ撒砂ヲ押シテ作土ヲ壓

弱本シ尙一面馬鍬ニテ攪拌ス

(ロ) 日持操作ノ方法(皆取)

持濱ノ當日ハ替持操作ト同様穴搔ヲナシ次ニ未タ適度ニ乾燥セスト認メタル場合ニ限

リ一回馬鋏ヲ以テ攪拌シ正午ヨリ午後一時迄ノ間ニ於テ集砂(鹽田面積二分ノ一)ニ着手ス其後ノ操作ハ替持ト異ナルコトナシ

尙又午後三時ヨリ四時迄ノ間ニ於テ殘砂集合ニ着手シ一方ハ前回ノ濾過終了ヲ俟テ穴搔ヲナシ寄集シタル撒砂ヲ畚ニ掬ヒ入レ沼井中ニ運搬濾過スルコト前ト同シ一方ハ掘出シタル撒砂ハ直ニ撒布シ馬鋏ヲ以テ前同一ノ操作ヲナシ翌日ノ採鹹準備ヲナス

雨後始業ノトキハ田面乾燥ノ適度ヲ計リ二日乃至三日目ノ午前十一時ヨリ十二時迄ノ間ニ於テ鹽田ニ固着セル作土ヲ馬鋏ニ一貫五百目以上二貫目ノ石ヲ附着シ横一回斜ニ二回次ニ三四百目位ノ石ニ取換ヘ縦ニ一回引廻リ攪拌シ翌日持濱準備ヲナス當所轄内ノ製鹽者ハ六月頃ヨリ八月迄ノ候ニ於テハ主ニ日持ノ操作ヲナシ其ノ他ハ替持ナルモ製鹽者ノ都合ニヨリ夏季ニテモ替持ヲナシ尙又夏季以外ニ於テモ翌日雨天ナリト豫想セシ場合ハ皆取ノ操作ヲナスコトアリ

二十四 鹹水採收ニ關スル其ノ他ノ事項 當所轄内ニ於テハ毎年五月及十月頃ノ候ニ於テ牛ヲ使用シからすヲ以テ鹽田ノ耕耘ヲナシ熊手鋏ニテ土塊ヲ粉碎シ中ニ馬鋏ヲ附着シ攪拌スルコト縱横各二回次キニ田面ノ高低ヲ均ス爲メ柄振りヲ以テ左右ニ作土ヲ壓シ順次後ニ下リ同様ノ操作ヲナシ再ヒ馬鋏ヲ附着シ斜ニ二回攪拌シ柄振ニテ前回ノ操作ヲナシ尙又中ニ馬鋏ヲ附着シ縱横ニ引鋏ヲナシ柄振ヲ使用スルコト前ト同様次キニ人力ニテ馬鋏ヲ使用シ縱ニ一回攪拌ス而シテ翌一日ヲ休止シタル後持濱ヲナス

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 釜屋ハ削木葺(瓦葺ナルモ)木造ニシテ土臺ヲ設ケス凡テ埋込造リトシ高サ一丈底ノ高サ五尺乃至四尺ナリトス(圖面參觀)

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、其製造原料及釜ノ深淺 釜ハ結晶釜、溫メ釜ノ二種アリテ一製鹽場ニハ溫メ釜三個、結晶釜一個ヲ使用スルヲ普通トス而シテ其製造原料ハ鐵ニシテ鑄物ナリ

竈ハ釜ヲ支フル爲メ石柱ヲ要シ其數ハ不定ニシテ總計大小取交セ十九本乃至二十一本ヲ要ス其間ハ總テ濱土ヲ以テ方形乃至圓形ニ築上クルモノトス其ノ方形ノモノハ結晶釜ヲ据ヘ圓形ノモノハ溫メ釜ヲ据エルモノトス
 方形竈ノ構造ハ先ツ中央ヨリ焚口ニ片寄りタル所ニろすとるヲ裝置ス(其上ニテ石炭ヲ燃燒セシムル用ニ供ス)其淺深一定ナラス一尺六寸乃至二尺一寸ナリ而シテ其ろすとるノ左右前後共ニ傾斜ニ土ヲ塗リ上ク
 圓形竈ハ溫メ釜ヲ据付クルニ用ウ其高サ一様ナラス六寸乃至八寸ナリ(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 該當記事ナシ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及方法 鹹水溜ハ釜屋ノ外ニ設備シアルヲ普通トス而シテ鹹水ヲ煎熬スルニハ先ツ之ヲ釜屋内ニ設備セル内槽ニ輸送スルモノニシテ其法先ツ鹹水溜ト近接シテ粘土ヲ以テ作りタルかへつばナルモノヲ作り置キ三升入ノ杓ヲ以テ鹹水溜ノ鹹水ヲ汲出シ之ニ注クトキハ其底ニ於ケル竹管又ハ土管ノ裝置ヲ通シテ容易ニ内槽ニ輸送ニスルコトヲ得尤モかへつばノ上ニハ鋸ヲ覆ヒ一ハ以テ崩壞ヲ防キ一ハ以テ瀘過ノ用ニ供フ(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	構造	使用	方法
し	や	二	木製底四分板	溫メ釜ノ鹹水ノ煎熬釜ニ移スニ用フ、左右一個ツ、ヲ設ク	
杓	く	二	杉材、側六分板	一ハ内槽ノ鹹水ヲ矢隨ニ移スニ使用ス	
矢	り	一	用材 杉六分板	一ハ鹹水溜ヨリ鹹水ヲかへつばニ移スニ使用ス	
泡	樋	一	同 上	溫メ釜及煎熬釜ニ鹹水ヲ移スニ用フ	
鑿	取	一	用材 杉四分板	煎熬中鹹水沸騰ノ際泡ヲ取ルニ用フ	
十	能	二	金屬柄堅木	鹽ノ結晶前ト鹽ヲ取りタル後釜底ニ附着セシ「こび」ヲ取ルニ用フ	
鹽	取	一	同 柄 杉	石炭ヲ焚口ニ輸送スルニ用フ	
な	取	二	木製 檜木	鹽ヲ取ルニ用フ	
さ	か	一	金屬柄トモ	「ロストル」ノ目度ノ塞カリタルトキ下ヨリ搔浚フニ用フ	

六

釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

(九) 名古屋鹽務局東黒部出張所ノ部 第三章 製鹽方法

前	内	つ	金	ろ	だ	だ	板	白	杓	鹽	き	煤	す	あ	灰	煎	温	ご	ば	苦	び	び	
板	槽	石	蓋	る	蓋	箱	桶	桶	桶	桶	取	取	り	り	釜	釜	り	す	受	け	く	く	
		小大	中	一五	一	一	二	二	一	一	一	一	一	四	一	一	三	一	二	六	八	一〇	
全	杉	伊	同	鐵	麥	杉	杉	用	竹	用	櫛	竹	金	陶	木	同	鐵	用	竹	同	用	上	
上	八分板	豆石	製	製	葉	一寸板	同	材杉四分板	材杉同	木四分板	ニ葉	屬製	器	堅木	方	圓形	材杉八分板	製	六分板	材杉二寸角	邊竹外葉		
釜口ノ前ニ並列シ置キ煎熬ノ時腰掛ニ代用シ兼テ空氣ノ流通ヲ加減スルニ用ユ	釜屋内ニ設備セラレ内ニ鹹水ヲ貯フルニ用フ	大ハ煎熬セントスル時石炭ヲ投入スル口ニシテ開閉ヲ自由ニセリ 小ハ寸みかキノ時使用スル口ニ用ヒタルモノニシテ之レ又開閉ヲ自在ニセリ	大中ハ煎熬竈ニ小ハ温メ釜ニ用キ釜ヲ支フル爲ナリ	結晶釜ヨリびクニ鹽ヲ揚クル際シ鉄ヨリ墜落スル鹽ヲ受クル用ニ供ス	びクニテ苦汁ヲ滴下セシメタル結晶鹽ノ容器ナリ	だら箱中ニ塵埃ノ入ルヲ防ク爲ニ用フ	石炭燃焼ノ際空氣ノ流通ヲ計ル爲ニ使用スルさなナリ	鹹水ノ煎熬中沸騰セントスル前四隅ニ置キ其中ニ入りタル「あか」ヲ取除クニ用フ	鹹水ノ煎熬前毎同釜ニ附着シアルすみヲカキ取ルニ使フ	毎日一回ツ、煙突ヲ掃除スルニ用フ	鹽ノ容量ヲ量ルトキ櫛ヲ切ルニ用フ	鹽ヲ櫛ニテ量リタルモノヲ納ル、ニ用フ	白水桶ノ白水ヲ汲取リ之ヲ鹽ノ殆ント結晶シタル頃撒布スルニ用フ	白水桶ノ白水即チ白水ヲ容ル、ニ用フ	鹹水ヲ温メ之ヲ濃厚ナラシムル用ニ供ス	鹹水ヲ温メ之ヲ濃厚ナラシムル用ニ供ス	温メ釜ヨリ移シタル鹹水ヲ煎熬結晶セシムルニ用フ	竈ノ中ニアル灰ヲ搔キ出スニ用フ	石炭及がらヲ運搬スルニ用フ	がら及がみヲ取ルニ用フ	味噌、溜用ノ古桶ヲ以テ之レニ充テ結晶鹽ヨリ滴下スル苦汁ヲ貯溜スルニ用フ	びクヲ支フルニ供ス	結晶鹽ヲ盛り置キ苦汁ヲ滴下セシムルニ用フ

名	稱	員	數	新調費	單價	修繕費	保存期限
し	り		二個	〇・七〇〇	〇・三五〇	新調ノ翌年 〇・三五〇	二年
杓	(大) 樋		二個	〇・七六〇	〇・三八〇	新調ノ翌年ヨリ毎年 〇・五〇	二年
矢	取		一個	〇・五二〇	〇・五二〇	三年日毎ニ 〇・五〇	三年
泡	能		二個	〇・三〇〇	〇・三〇〇	新調ノ翌年ヨリ毎年 〇・四〇〇	三年
十	鍬		一個	〇・五〇〇	〇・二五〇	全	二年
鹽	取		一個	〇・二〇〇	〇・二〇〇	全	五年
び	か		八個	〇・六四〇	〇・〇八〇	〇・六〇〇	十年
び	く		六個	一・八〇〇	〇・三〇〇	〇・二〇〇	十年
苦	汁		二個	〇・四〇〇	〇・二〇〇	新調ノ翌年ヨリ毎年	二年
ば	受		一個	〇・二五〇	〇・二五〇	〇・二〇〇	三年
ど	り		一個	二七・〇〇〇	九・〇〇〇	〇・二〇〇	三年
温	釜		三個	六五・〇〇〇	四五・〇〇〇	〇・二〇〇	三年
煎	釜		一個	四五・〇〇〇	四五・〇〇〇	〇・二〇〇	三年
灰	熬		一個	六五・〇〇〇	六五・〇〇〇	〇・二〇〇	三年
あ	か		一個	〇・二〇〇	〇・二〇〇	〇・二〇〇	三年
す	か		一個	〇・二〇〇	〇・二〇〇	〇・二〇〇	三年
煤	と		一個	〇・二〇〇	〇・二〇〇	〇・二〇〇	三年
さ	と		一個	〇・二〇〇	〇・二〇〇	〇・二〇〇	三年
鹽	か		一個	〇・三三〇	〇・三三〇	〇・二〇〇	三年
杓	が		一個	〇・二〇〇	〇・二〇〇	〇・二〇〇	三年
白	水		一個	〇・一五〇	〇・一五〇	〇・一五〇	三年

溫度(攝氏)	北	重(母氏)	一釜鹹水容量	同製鹽容量	同製鹽重量	等級別
一八		二二	一・八〇〇	〇・六〇五	一一〇斤	四等

一釜煎熬ニ使用スル燃料ハ若松粉炭(並物)ニテ平均一釜八十六斤乃至九十斤ナリト雖モ嚴冬ノ候ニアリテハ一割乃至二割ノ増額ヲ要ス但シ本年二月初旬ノ調査ニ依レハ煎熬ニ依リ得タル五等鹽ニアリテハ一釜平均石炭八十八斤ヲ要シ四等鹽ニアリテハ一釜平均八十二斤ヲ要ス其差額六斤ヲ生スルモノハ苦汁ヲ用ユル量ノ多少ニ基因ス

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 當所轄内ノ製鹽者ハ主トシテ一種ノ粉炭ノミヲ使用シ數種ヲ混合スルコトナシ

十 鹹水ヲ釜ヲ注加スルニ先タ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 當所轄内ニ於テ鹹水ヲ濾過スルモノ多カラス主ニ矢樋ノ先ニ布片ヲ纏ヒ汚物ヲ除去スルニ過キス其ノ濾過スルモノ、方法ヲ舉クレハ先ツ鹹水溜ノ附近ニ板ヲ敷キ臺トシ其上ニ常滑燒(容量約三斗六升入)瓶ヲ据ヘ其中ニ深サ一尺四五寸ニ棕梲皮及砂石ヲ入レ上層ニ茭ヲ布キ一方ノ鹹水溜ヨリ杓(容量二升入)ヲ以テ汲入レ濾過セシム

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

種	類	名	稱	一日ノ員數	一人當賃銀	釜	焚	日數	總	賃	銀
雇	男	釜	焚	一人	〇・三五〇			一〇八日		三七・八〇〇	

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量并ニ其收鹽量

煎熬時間	釜數	鹹水量	收鹽重量	全容量	等級別
十三時間 <small>自午前六時 至午後七時</small>	三	五・五五六 <small>石</small>	三四八 三三〇	一・八〇〇 一・八一五	五等 四等
全					

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量

平年一戸前ニ於ケル製鹽總量 容量 百九十六石二斗 重量 三萬七千九百三十二斤

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 該當記事ナシ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 鹹水ノ煎熬ヲナスニハ先ツ各釜ノ外部ノ底ニ附着セル煤ヲすみかきニテ搔キ落シ次ニ

各釜ヲ能ク掃除シ然ル後矢樋ヲ裝置シ内槽ヨリ杓ヲ以テ鹹水ヲ汲出シ矢樋ニ入レ釜(温メ釜共)ニ注入シ滿量トナリタルトキ薪及石炭ヲろすとろ上ニ投入シテ燃燒ニ着手シ數時間燃燒ヲ繼續スレハ鹹水沸騰シテ其鹹水中ノ汚物ヲ浮遊セシム此時速ニあかとり四個乃至五個ヲ沸騰箇所ノ四隅ニ沈下シ置キ以テ鹹水中ノあかヲ其中ニ停滯セシム又あはとりヲ以テ浮上セシ汚物ヲ除去ス此ノ間絶ヘス石炭ノ燃燒ヲ盛ニ持續シ以テ汚物ヲ浮遊セシメ斯クスルコト四五回乃至七八回ニ至ル鹽ノ結晶ヲ初ムルヤあかとりヲ悉ク引上ケ其中ニ停滯セシムあかハ取捨テ稍石炭ノ燃燒ヲ減少シ其鹽ノ殆ント全部ノ結晶ヲ待チテ豫メ其煎熬釜ノ左右ニ設備シアルビクニ鹽鍬ヲ以テ掬ヒ移シビク上ニテ苦汁ヲ滴下セシメ得タル鹽ハ即チ眞鹽ノ製鹽方法ニシテ差鹽ナレハ眞鹽ノ製鹽方法ト同シク操作ヲ行ヒ鹽ノ八九分通り結晶シタルトキ苦汁三升乃至五六升ヲ注キ尙其石炭ノ燃燒ヲ持續スルコト二十分乃至三十分間ニシテ鹽鍬ヲ以テ製鹽ヲ掬ヒ揚ケ豫メ左右ニ設備シアルビクニ移シ苦汁ヲ滴下セシムルモノナリ

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷并ニ使用燃料ノ變遷 安政年間ニ於テハ鈞釜(構造不明)ヲ用ヒ煙筒ヲ設ケス(竈ノ築

造法不明)薪材ヲ以テ煎熬シ來リシカ萬延年間ニ至リテ現時ノ温メ釜ニ使用シツ、アル九形釜貳枚乃至三枚ニテ煎熬シ(竈ハ九形ニシテ二方濱土ヲ以テ築キタルモノナリ)燃料ハ薪材ヲ用ヒ煙筒及温メ釜ノ設備ナリ又ろすとるナルモノヲ用ヒサリシモ明治十八年ニ至リ初メテ亞炭(木炭)ヲ使用シ又金蓋及ヒろすとるヲ使用シ煙道ヲ設備スルニ至レリ其ノ石炭ヲ使用スルニ至リシハ實ニ明治二十六年ナリトス明治三十二年ニ至リ方形ノ鐵釜(容量二石内外)ヲ用キ隨テ其ノ竈モ亦方形トナレリ現今ニテハ全部殆ント大形ノ方形釜ヲ使用シ燃料ハ總テ紛末石炭ノミヲ用フ

十七 煎熬ニ關スル其ノ他ノ事項 當所轄内ニ於テハ一晝夜ヲ通シテ煎熬スルモノハ殆ント稀ニシテ一般晝間(自午前六時)ノミ煎熬ス而シテ午後七時煎熬ヲ終レハ温メ釜中ノ鹹水ハ其儘存シ置キ煎熬釜ニハ内槽中ヨリ鹹水ヲ杓ニテ汲取り矢樋ヲ以テ一定ノ量ニ充タシ翌朝ニ至ルマテ放置シ竈中ニ包有スル火氣ヲ利用シテ鹹水中ノ水分ヲ蒸發セシメ之ヲシテ濃厚ナラシム

十八 一年間ノ平均煎熬日數 百八日

十九 一年間ノ平均收鹽量 重量 參萬七千二百三十六斤 容量 百九十二石六斗

二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用(一戸前分)

目	金額	摘	要
採鹹費	一五六二〇〇 <small>円</small>	男二人女三人チ一日ノ操業ニ要スルカ故ニ此採鹹日數百四十二日 男一人一日ノ日當拾錢トシ此金四十二圓六十錢	
煎熬費	三七八〇〇	當四十錢トシ此金百三十三圓六十錢 女一人一日ノ日當拾錢トシ此金四十二圓六十錢 一日煎熬スルニ男一人チ要ス此ノ煎熬日數百〇八日 男一人一日ノ賃銀チ三十五錢トス此金三十七圓八十錢	

二十一 從來平年ニ於ケル鹽田一戸前收支計算表

明治三十七年度鹽田一戸前ニ對スル收支計算表

收支科目	金額	摘	要
收入	三三三三三〇 <small>円</small>	一ヶ年製鹽量千二百俵ニシテ平均一圓ニ付三俵九分替トシ算出ス	
生産鹽	三三三三三〇	一俵三十七斤半一ヶ年ニ生スル副産物苦汁鹽四十俵一圓ニ付五俵半替	
苦汁鹽(ぶらぶど)	七二七〇	一ヶ年ニ生スル副産物ニシテ此數量三十樽ニシテ(一樽三斗五升入)平均相場一樽九錢トス	
苦汁	二七〇〇		
雜收	四〇〇〇	戻リ口錢トシ一圓ニ付一錢貳厘	
合計	三四七三〇〇		

支	出
採 鹹 費	一五六・二〇〇
煎 熬 費	三七・八〇〇
濱 子 給 飯 代 費	一一・三六〇
石 炭 價 格	九四・五〇〇
煎 熬 器 具 修 繕	二・二〇〇
採 鹹 器 具 新 調	三・五五〇
全 井 修 繕	一・〇三〇
沼 井 修 繕	一・五〇〇
坪 池 修 繕	一・三二〇
俵 仕 運 搬 代 費	一三・〇〇〇
仲 仕 運 搬 費	二・六〇〇
組 合 費	二・五〇〇
資 本 金 利 子	三二・五〇〇
合 計	三六〇・〇六〇
差 引 損	一二・七六〇

濱子二人 一人一日當四十錢	同女三人 全 十錢	トシ此採鹹日數百四十二日間ノ見積リ
釜焚一人 每日煎熬シ此日數百八日 日當三十五錢	トシ此見積金	
雇男(濱子)一人ニ付一飯入錢ト見積リ	此日數百四十二日	
一日三釜ツ、煎熬スルモノニシテ此一日間ノ明治粉炭上等ノ消費量二百五十斤ニシテ	此煎熬日數百八日間ニシテ消費料二萬七千斤ナリト平均相場一萬斤ニ付三十五圓	
鹹水煎熬ノ部ニ掲記シアルヲ以テ詳記セス		
一 概一挺二〇〇柄振一・〇〇〇、こゝろば一ツ一錢ト見積リ此數十四金拾四錢たれず		
一個五厘此數十四金七錢一ケ年三回ニテ此金二十一錢		
桶二荷一荷ニ付十二錢五厘此金二十五錢約三本ノ修繕ヲ要ス此約一本ニ付五錢トシ此		
四回分六十錢馬一挺ニ付三錢此二挺分六錢三回分十八錢		
沼井塗替人夫三人一日ヲ要ス此日雇一人五十錢ト見積		
年々四ツヲ修繕スルモノニシテ此一ツ修繕料ヲ三十三錢ト見積		
俵壹個壹錢トシ此千參百個		
一 俵貳厘トシ此千三百俵		
一ケ年二圓五十錢		
運轉資本金三百貳拾五圓トシ此一割利子		

二十二 其ノ他採鹹煎熬ノ方法、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) 進歩シタル點 著シキ進歩ノ跡ナシト雖モ其煎熬方法ニ付テハ專賣法實施後稍改善ニ注目スルニ至レリ從來個人別々ニ不完全ニシテ且小ナル煙筒ヲ用キシヲ近來十數戸ヲ通シテ一ノ大煙筒ヲ設備シ以テ石炭ノ節約ト火災ノ危險トヲ防キ兼テ空氣ノ流通ヲ能クシ燃燒力ヲシテ強カラシムルコトヲ期セリ又温メ釜ノ裝置ハ從來煎熬釜ヨリ一段高カリシヲ之ヲ低メテ多ク熱ヲ受ケシメ以テ鹹度ヲ昇ラシムルコト、セル等其一例ナリ

(二) 改良ヲ要スヘキ點及改良案

- (イ) 鹽田整理 當所轄内ニ於ケル鹽田ハ大區劃ノ規模ニシテ小區劃ヲ設ケス從テ一整理ニ排水ノ方法ヲ講セス爲メニ鹽田過乾過濕ニ失シ雨後ニ於ケル鹽田乾燥ノ状態冬春ノ候ニアツテハ更ニ四日間ノ晴天持續スルニアラサレハ採鹹ノ作業ヲ營ムコト能ハス若シ四日毎ニ降雨アリトセハ絶對ニ一握ノ鹹砂タモ得ルコト能ハサルナリ故ニ鹽田整理ハ改良スヘキ要點ニシテ之カ改良ノ方案ハ先ツ高低ヲ均一ニシ小區劃ヲ設ケ溝渠ヲ通シ海水ノ排泄ヲ善クセシムルニアリ
- (ロ) 製鹽場ノ改造 製鹽場ハ何レモ狹隘ナル爲煎熬ノ操作ニ不便ニシテ且温メ釜ハ煎熬釜ヨリモ高キカ故ニ石炭ハ却ツテ多量ヲ消費スルモ強熱ヲ與フルコト能ハス既ニ述ヘタルカ如ク其ノ弊ニ鑑ミ改良ヲ施シタルモノアリト雖尙ホ治ク之ヲ改善スルノ必要アリトス而シテ其ノ改善ノ實行方法トシテハ製鹽場ヲ擴張シテ煎熬ノ操作ニ自由ヲ與ヘ温メ釜ハ力メテ煎熬釜ヨリ低カラシムルニアリ然ルトキハ空氣ノ流通強キニ失スルコトナク煎熬釜及温メ釜トモ從前ノモノヨリ火熱ヲ受クルコト數等強カルヘシ
- (ハ) 煙筒ノ改築 煙筒ハ小ニシテ短カシ故ニ空氣ノ流通惡シキノミナラス時トシテハ火ヲ噴キ爲ニ製鹽場ノ火災ヲ惹起スコトアリ既述ノ如ク既ニ改良スヘキモノアリト雖モ尙ホ治ク之ヲ及ホシ以テ大煙筒ヲ作り數釜ノ煙道ヲシテ之ニ連絡ヲ通セシムルニアリ
- (ニ) 鹹水溜ノ改造 鹹水溜ハ概シテ蓋ナク藁葺ノ屋根アルノミナルカ故ニ塵埃、煤煙等ノ混入ヲ免レス延テ鹽ノ色澤ニ大影響ヲ及ホスモノナレハ宜シク之カ蓋ノ設備ヲ完全ニスルヲ要ス
- (ホ) 努メテ濃厚ナル鹹水ヲ煎熬スルコト 近來石炭ノ價格頓ニ昂騰セシヲ以テ稀薄ノ鹹水ヲ煎熬スルハ收支相償ハサルノミナラス其鹽ノ品質、結晶共ニ粗惡ヲ免レサルヲ以テ温メ釜ヲ増設シ餘熱ヲ利用シテ鹹水ノ濃厚ヲ圖ルハ最急要ノ事タリ
- (ヘ) 採鹹時刻ノ改良 採鹹時刻ハ通例午前十一時半ヨリ午後一時頃マテナルヲ以テ最必要ナル日光直射ノ最好時ヲ

餘スコト尙ホ多シ故ヲ以テ努メテ日光ヲ受クル時間ヲ長カラシメサルヘカラサルモ而モ亦翌日ノ操作ヲ妨ケサル程度ニ於テ之ヲ延長スルノ要アリ夏期ニ在リテハ之ヲ午後三時マテ延ハスモ敢テ支障ナカルヘシト思考ス是等ハ唯從來ノ慣習ヲ打破スルコトヲ得ハ以テ其ノ實行ニ支障ナキニヨリ努メテ勸誘セムコトヲ期セリ

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 眞鹽差鹽トモ生産ス而シテ其數量ハ左ノ如シ

眞鹽 七百五拾斤 差鹽 四萬貳千四百拾六斤

差鹽ノ鹹水ト混合スル苦汁ノ割合ハ鹹水一石八斗ニ對シ苦汁五升乃至八升トス

二 鹽ノ理化學的性質 當所轄内ニ於ケル製鹽ハ其色澤淡灰白色或ハ淡黃褐色ヲ帶ヒ純白ナルモノ尠ナシ結晶ノ状態ハ甚タ一定ナラス漏斗狀ヲナスモノ穀子狀ヲナスモノ等相混淆シテ粗粒ナルモノアリ普通ナルモノアリ細末ナルモノ等アリト雖モ其大部分ヲ占ムルモノハ粗粒ナリ

種	類	水分	不溶解分	硫酸石灰	硫酸苦土	鹽化苦土	鹽化加里	鹽化曹達
差鹽	鹽	一〇・八〇五〇	〇・〇二五〇	一・六〇七四	一・五三九〇	三・二五三二	一・三七三七	七九・六〇七七
眞鹽	鹽	九・一三〇〇	〇・〇二二〇	一・二八九四	一・〇一一二	二・四三四七	〇・九八九一	八三・四九六八

三 鹽主要ノ用途 (一) 味噌、醬油ノ醸造 (二) 菜果ノ鹽藏 (三) 魚類ノ鹽藏 (四) 肥料 (五) 撰種

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量

容量	重量	二 等	三 等	四 等	五 等
一石當	一五九・三三五	全上	全上	全上	全上
量	一六二・二五〇				
量	一八〇・〇〇〇				
量	一九一・二二五				

備考 一等ハ適當ナルモノナシ

五 苦汁ノ用途 苦汁ノ用途ノ主ナルモノヲ擧クレハ

(一) 工業用(唐臼、瓦等ノ製造ニ用ウ) (二) 肥料用

六 苦汁利用ノ方法

選擇用ニハ從來鹽水ヲ用ヒ來リシカ近來鹽ノ高直ナルヨリ苦汁ヲ利用シテ選擇用ニ供スルモノ多キニ至レリ苦汁ハ元來ボーメー氏二十八九度乃至三十四度ノ比重ヲ有スルモノナルカ故ニ之ヲ水ニテ稀釋シ(ボーメー氏十度トナス)使用スルトキハ十分其ノ用ニ堪フ

七 苦汁ノ生産量

苦汁ノ生産ハ製鹽數量ニ伴フモノナルカ故ニ一概ニ論シ難キモ一戸前平均三十樽(一樽三斗五升入)内外ニシテ此量約拾石五斗ナリトス

八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法

苦汁ハ桶ヲ土中ニ埋設シテ之ニ貯藏ス而シテ雨水ノ浸入ヲ防クニハ粗雜ナル屋根ヲ施ス

九 苦汁一石ノ賣買價格

平年相場ニ依ルトキハ一石二十五錢内外ナルモ昨今俄ニ昂騰シテ一石四十五六錢ノ高直ヲ現ハシタリ

十 苦汁ノ運搬方法及其ノ販路

苦汁ハ荷ヒ桶ヲ以テ運搬シ船ノ碇泊セル海岸ニ至リ買主ノ携へ來リシ樽(二斗五升入)ニ詰メ込ミ堅ク栓塞ヲ施シ積載ス

肥料用トシテノ販賣先ハ主ニ美濃地方ニシテ又瓦製造ニ使用スルモノ、販賣先ハ當國一志郡本村及島田村等ナリトス唐臼ノ製造用トシテハ概ネ北勢地方ニ販賣スルモノトス

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造裝置及製造方法

苦汁ヨリ生スル副産物ニハぶと(葡萄鹽)がら(又がりトモ云フ)ノ二種ナリぶとトハ製鹽操作ノ間苦汁受ニ存在スル苦汁中ニ漸次結晶附着スルモノヲ云ヒがらトハ煎熬場内ノ苦汁受滿量トナルニ隨ヒ之ヲ苦汁貯藏場ニ移入シタル後漸ク冷却スルニ及ヒ其容器ノ周圍ニ漸次結晶スルモノヲ云フ何レモ自然ニ生産スルモノニ係リ特ニ之ヲ製造スルノ目的ヲ有スルモノニアラス而シテ其ノ採收時期ハぶとハ一ヶ月乃至三ヶ月目ニ一回がらハ

主ニ冬季ニ於テ結晶スルヲ以テ一年一回ノ普通トス

十二 副産物ノ種類、名稱及用途

種類	名稱	數量	用途
ぶら	とら	一、五〇〇斤 三〇〇	肥料用、選種用 肥料用

十三 副産物ノ價格及販路

葡萄鹽及ヒがら其ノ他掃寄鹽寄ハ從來之ヲ區別セス總テ之ヲ混交シ一圓ニ付五俵半替（一俵三十七斤半入）前後ヲ普通ノ價格トシ其ノ販路ハ主ニ岐阜縣下及北勢地方ナリトス

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及其使用方法、販路及價格

此等ノ粗惡鹽ハ前項ニ述フルカ如ク從來之ヲ混同シ肥料用トシテ販賣シ來レリ但シ釜立鹽居出シ鹽ハ產出セス

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝ノ數量 從來鹽ノ容量ハ呼ビ俵壹斗九升入ト稱スル實量一斗五升重量凡三十斤入ヲ並俵トシテ一

般ニ販賣セシモ松坂地方ノ需メニヨリ小俵ト唱ヘ實量七升（八升入ト稱ス）重量十四斤ノ包裝ヲ以テ販賣セラレタルモノアリ專賣法

實施後ニ於テハ斤量三十三斤入俵量重キハ一斗六升輕キハ一斗七升五合アリシヲ本年四月一日ヨリ全部以包裝ニ改正セ

リ

二 包裝ノ形狀、種類 從來ノ包裝ハ梅鉢形ニ結束シ來レリ（圖面參觀）

三 包裝編製方法及其ノ原料 細藁貳本掬ヒノ繩ヲ縱緒トシ泥袴ヲ除キタル藁二本ツ、打違ヒ四符編ミトナシ包裝ノ大小

共ニ共通使用セリ

包裝ヲ爲スニハ菰ノ編ミ止メノ餘リ縱緒ニテ編ミ始メノ縱緒ニ結束シ端シ符際ヲ内部ニ折リ込ミ菰細繩ニテ小口ヲ桔梗形ニ綾取り鹽ヲ一方ノ小口ヨリ容レ同シク小口ノ綴シ方ヲ同一ニ爲シ横ニ三ヶ所菰細繩ヲ以テ二重廻リニ掛繩ヲ爲スヲ從來ノ慣行トセリ專賣法實施後ハ以上ノ外更ニ襷繩一ヶ所ヲ掛ケシメ收納セシモノナリ

四 各種包裝ノ價格 包裝用ノ菰菰ハ製鹽者ノ家族雇人ニ於テ之ヲ製造スルモ而モ其半ハニ足ラス他ハ農閑ノ副産業トシテ之ヲ生産スル地方ヨリ購入ス故ニ農繁ノ場合ハ生産少ナク農閑ノ際ハ生産多額トナリ隨テ其ノ價格ニ頗フル高低アリ然レトモ一ヶ年ノ購入價格ヲ平均スルトキハ壹個一錢乃至一錢二厘ナリシモ專賣法實施後包裝ノ改良ヲ獎勵シタル結果壹個一錢七厘ニマテ上レリ以上ハ菰ノ代價ナルモ包裝繩代等ヲ見積ルトキハ左ノ如シ

專賣法施行前後		菰壹個代金	掛繩代價	小口綴繩代價	襷繩代價	計
實 施 前	一 錢 二 厘	貳 厘	壹 厘	三 厘	一 錢 五 厘	
實 施 後	一 錢 七 厘	貳 厘	壹 厘	三 厘	貳 錢 參 毛	

五 包裝ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又ハ其形狀、大小等及販路先キニ依リ差異ノ有無 包裝ハ鹽製造者ニ於テハ一重俵

トナスモ鹽問屋ニ於テハ特ニ注文ニ依リ之ヲ二重トナスコトアリ是レ專ラ信州地方遠隔ノ地ニ搬出スルモノニ係ル專賣法實施後ニ於テモ此例アリ小俵包裝ハ松坂地方ノ販賣者ノ需メニ依リテ特ニ之ヲ製作シ飯南部内川俣谷ナル部落ニ發送スルモノナリ

六 包裝ニ附記スル商標其ノ他記號ノ種類、形狀、大小 包裝ニ附記スル商標ハ漸次變遷シ來リタルモ最近七八年間ニ於

ケル商標ハ各濱トモ「何濱改良」ノ烙印ニ製鹽者各自ノ符號ヲ烙印ヲ付シ其ノ松坂鹽業組合商人ニ販賣スル鹽製造者ニ限り特約上三蓋松ノ烙印ヲ付スルコト、ナリ居リシモ專賣法實施後黒部分ノ烙印及各自ノ符號ヲ附スルコト、シ以包裝ニ改正セラレタル現今モ尙ホ此ノ烙印ヲ施シ居レリ(圖面參觀)

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料、從來使用セル秤量器ハ六貫目權衡ヲ主トシ製鹽者ノ中ニハ自製ノ試シ天秤ヲ用ルモノアリ量器ニハ桶ヲ用ウ(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 製鹽者ノ内ニハ僅カニ一戸ノ貯藏納屋ヲ有スルモノアルノミニシテ他ハ完全ナル倉庫納屋ノ設備ナキモ鹽問屋ハ簡單ナル倉庫ヲ有セリ其ノ構造四方ハ壁ニシテ床ナク屋根ハ瓦葺ナリ普通間口四間奥行三間トス壁ノ構造ハ普通ノモノト異ナルナシ地盤ハ土間ノモノアリ漆喰叩キノモノアリテ一隅ニ瓶ヲ埋メ苦汁受ケトナス而モ又單ニ竹簧ヲ置キ苦汁溜溜ノ法ヲ講セサルモノアリ(圖面參觀)

二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 貯鹽ノ方法ハ完全ナル倉庫内ニ堆積シ莖又ハ菰類ヲ以テ厚ク之ヲ蔽ヒ空氣ヲシテ可成流通セシメサル様密閉スルコトヲ要スト爲セリ去レハ鹽問屋ノ如キモ各其心得ヲ以テ取扱ヒ居レルモ如何セン貯鹽場トシテ適當ナル建築物乏シキカ爲メニ空氣ニ觸レ易ク苦汁滴リ著シク包裝ヲ損傷シ從テ減量モ亦甚タシ從來ノ俵包裝鹽ノ貯藏シタル事蹟ニ徴スルトキハ左ノ如キ結果ヲ呈スト云フ

厚壁造リニシテ床ハ板張又ハ喰漆叩キ等ノ土藏ニ密閉シタル鹽ハ六ヶ月間ヲ貯藏シ眞鹽ハ百分ノ五以内差鹽(五等)ハ百分ノ十乃至十五ノ減量ニ止マリ苦汁ノ浸潤モ少ナキヲ以テ包裝モ亦原狀ヲ甚タシク損スルコトナシ之ニ反シ不完全ノ倉庫ニ貯藏スルトキハ空氣ニ觸ル、コト多キカ爲ニ苦汁ノ滴リ多ク約二ヶ月ヲ經過セハ其ノ容積甚タシク減シ差鹽ノ如キハ其ノ割合百分ノ十乃至十五ニ上リ包裝ノ上部稍空虚トナリ苦汁ハ浸潤シテ復原狀ヲ存セス剩ヘ之カ取扱中往々編絡ヲ毀損スルコトアリ故ヲ以テ貯鹽倉庫ノ不完備ナル鹽問屋殊ニ產地附近ノ問屋ニアリテハ從來何時ニテモ容易ニ鹽ヲ購入スルコトヲ得タルヲ以テ此等ノ損失ヲ慮リ一時ニ多量ヲ貯藏スルカ如キコト極メテ稀ナリシナリ

三 俵裝ノ大小ニヨル積上ケノ高サ若クハ俵數及積揚方法

(一) 從來ニ於ケル俵裝ハ一俵三十斤入ト十四斤入ノモノニシテ其積上方法ハ三十斤俵ノ積上方ハ八俵又ハ十俵ニシテ其高サ前者ハ約八尺後者ハ約十尺位ナリトス十四斤入俵ノ積揚ケ方ハ十三俵乃至十五俵位ニシテ其高サ約九尺ナリ

(二) 法施行後ハ一俵三十三斤入ニ改正セラレ其積揚ケ方八俵ニシテ其高七尺六寸ナリ
右俵ノ積揚方法ハ俵ノ小口ヲ表ハシテ横ニ積載シ其積載方ヲ小口積ト稱ス(圖面參觀)

四 一年間ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯藏歩減及各滴出苦汁量 第二項ニ記述シタルカ如ク貯鹽期間甚タ短キヲ以テ其眞鹽ト差鹽トヲ間ハス歩減并ニ滴出苦汁ノ正確ナル數量ヲ知ルニ由ナシト雖モ鹽問屋ノ唱フル所ハ左ノ如シ

完全ナル倉庫ニ貯藏シ一ケ年ヲ經過シタル場合
眞鹽 減分 百分ノ二十
一俵ノ苦汁 眞鹽ハ 約一・二合 差鹽ハ 約四合

不完全ナル倉庫ニ貯藏シ一ケ年ヲ經過シタル場合
眞鹽 減分 百分ノ三十
一俵ノ苦汁 眞鹽ハ 約三・四合 差鹽ハ 約一・〇合

五 苦汁ノ採取方法及貯藏裝置 製鹽家ニ於テハ貯鹽中苦汁ヲ採取スルノ裝置ナク苦汁ノ貯藏裝置ハ前ニ述ヘシカ如シ
(第四章八項)

販賣者ニ於ケル苦汁ノ採取方法及貯藏裝置ハ貯鹽倉庫ノ一隅ニ苦汁溜ノ瓶ヲ埋メ込ミ漆喰叩キノ土間ヲ稍斜ニナシ自然ニ瓶ニ流シ込ム様設備ヲナシタリ(貯藏倉庫圖面參觀)而シテ自然瓶ニ充滿スルニ至レハ之ヲ酌ミ取り俗稱「三八」桶(容量約六七石)ニ移入ス

六 古積鹽ノ製造方法、製造期間ニ於ケル鹽歩減ノ割合 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

(イ) 船方販賣 船方販賣トハ製鹽地方又ハ北勢地方ノ小廻船及岐阜縣下ニ於ケル鵜飼船(小廻船ノ一種)ノ各船頭ニ販賣スルヲ總稱スルモノニシテ是等船頭ニ於テ鹽ノ買受ヲ爲サントスルニハ各濱ニ設ケアル鹽廻シ役(鹽ノ賣買ニ關スル濱方ノ代表者)ニ買入方ヲ申込メハ鹽廻シハ豫テ鹽ノ現在鹹水ノ數量等ヲ常ニ熟知シ居ルヲ以テ其ノ申込數量ニ應シ得ラルヘシト認ムルトキハ之カ價格ヲ評決スル爲メ各釜ノ當番者タル釜親(東濱ハ三人、西濱ハ十二人、松名瀬ハ四人)ノ招集ヲ頭領ニ申込ム(此頭領ナルモノハ壹濱ニ一人ツ、撰舉シアリテ鹽業ニ關スル一切ノ世話役ナリ)頭領ハ直チニ釜親ヲ召集シ出荷及販賣價格ヲ協議シ鹽廻シヲシテ買入申込者ニ協商セシメ賣買契約成立シタルトキハ鹽廻シニ於テ受渡ヲナシ代金ノ領收方ヲ濱問屋(金錢ノ出納ヲ委託シアル役員村内ノ財産家ニ委託シ時々製鹽者ハ鹽ノ販賣代金以外ニ金融ヲ依頼スルヲ以テ從テ製鹽者ニ對シテ相當ノ勢力ヲ有ス)ニ通知ス既ニ代金ヲ領收シタルトキハ其ノ内ヨリ濱掛リ費用、積立金等ヲ控除シ然ル後各製鹽者ニ之ヲ分配スルノ慣例ナリシナリ又船方ニ於テ受々借リト稱シ價格ヲ定ムルコト前例ノ如クナルモ代金支拂ハ賣捌キノ後チ計算スル場合アリ此場合ハ全ク問屋ノ信認ニ依リテ貸賣ヲ爲スナリ

(ロ) 鹽問屋ノ注文販賣 各地方ノ鹽問屋ヨリ買入方ヲ注文スルニハ多クハ濱問屋ニ向テ注文書ヲ發シ濱問屋ハ鹽廻シニ通知シ出荷受渡ハ前例ノ如クセリ

(ハ) 行商者ノ販賣 所在地及附近ノ行商者ニ賣渡ス場合モ鹽廻シノ手ヲ經テ賣渡ヲ爲スノ規約ナルモ其多クハ製鹽場ニ直接買入ヲ申込ミ現金又ハ行商ノ後チ計算ヲ爲ス等製鹽者ノ契約ニ依リ引取販賣シツ、アリタルモノナリ

(ニ) 松坂鹽問屋ニ販賣 松坂地方ニ於ケル鹽問屋ニ對シ販賣スルニハ從來ノ關係上各自特約ノ如ク其製鹽者ニ於テ送リ先キヲ限レリ故ニ甲製鹽者ハ乙鹽問屋ヘ丙製鹽者ハ丁鹽問屋ヘ常時間斷ナク運送シ置キ製鹽者ノ必要ニ應シ前金借入又ハ内金受取ヲ爲ス之カ計算ハ舊七月、十二月ノ兩度ニ製鹽者ヨリ半年間ノ濱相場ノ平均直段ニテ仕切精算ヲ請求スル

ヲ例トス斯クノ如クナルヲ以テ松坂鹽問屋ハ價格未定ノ鹽ヲ販賣スルモノ、如ク見ユルモ鹽問屋ニハ一人ノ年行司ヲ置キ製鹽者モ一人ノ代表者ヲ設ケ常ニ氣脈ヲ通シ双方濫賣買競争等ヲ防止シ販賣價格ノ參照トシテ時々濱相場ノ高低ヲ通知シ略ホ販賣價格ノ標準ヲ得テ市場ニ販賣シ製鹽者モ舊慣上敢テ不當ノ請求ヲ爲スコトナク圓滿ニ其ノ慣行ハ持續セラレタルモノナリ

(ホ) 水賣ト稱スル見越販賣 水賣ト稱スルハ舊曆七月、十二月ニ於テ製鹽者ノ金融上空鹽ノ販賣ヲ契約シ代金ヲ領收スルモノニシテ其受渡ハ七月賣ハ舊八月十五日渡シ十二月賣ハ翌年舊二月十五日渡シトス此買受者ハ重ニ船頭ニシテ水買ヲ鹽廻シ役ヘ申込ムトキハ釜親ニ通知シ見越賣ヲナスヘキ人名表數ヲ取調ヘ相場ヲ取定ムルコト現物賣買ノ如キ手續ナルモ概シテ現物トハ金利位ノ低價ナリ其代金ハ濱問屋ニ於テ領收シ各自ヘ分配シ受授ノ期限ニ於テ鹽廻ニ依リ出荷セシメ引渡ヲ爲ス此契約ハ口約ニ依リ成立スルモ從來故障ヲ生シタルコトナク年々行ハレ來レリ

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

(イ) 船頭ニ於テ鹽ヲ賣買スルニハ買積、受ケ借リノ二種アリ買積トハ現金買、受借リトハ前記ノ如ク賣捌ノ後チ代金ノ計算ヲ爲スヲ云フ故ニ買積ノ分ハ多クハ相場ノ騰貴ヲ見越シテ買入レ名古屋又ハ北勢地方ニ回漕シ相場ノ騰貴ヲ俟テ賣捌クモノニシテ場合ニヨリテハ相場ノ引合ハサルトキハ鹽問屋ノ倉庫ニ荷上シ倉敷料ヲ仕拂ヒ貯藏ヲ托シ相當ノ利益ヲ得テ販賣スルヲ目的トシ受借リハ常ニ鹽問屋ヲ目的ニ回漕シ運賃ニ等シキ薄利ヲ得テ歸帆シ濱方ニ對シ計算スルヲ例トセリ

(ロ) 船領ハ總テ船舶碇泊所ニ於テ鹽ノ受渡ヲ爲シ積載高ハ其船ノ石數ニ相當スルマテ之ヲ滿載ス苦汁ノ樽詰ト積合スルコトアルモ他ノ貨物ト混合シテ積載スルカ如キコト實ニ稀ナリ殊ニ目的地ハ專ラ尾勢沿海ナルヲ以テ常ニ直航ノ豫定ニテ出帆スルモ時トシテハ津市ニ風浪ヲ避クルコトアリ此場合ニ於テモ他物ヲ混載スル等ノコトハ曾テアラサリシト云フ

(ハ) 船員ノ給料、鹽積載ノ船舶ハ何レモ百石未滿ノ小廻船又ハ鵜飼船ナルヲ以テ從業者ハ二三人ニ止マレルカ故ニ其

大部分ハ一家族ニシテ從事スルモ二三雇傭ノ船員ニ對スル給料等ヲ調査セシニ左ノ如シ

一金九拾四圓七拾貳錢 船員一人雇入諸費 但二十三年ヨリ二十七年ノモノ

一金三十圓 内 譯

一金六圓 舊正月七月二回祝儀

一金五十五錢 舊正月七月二回祝儀

一金貳圓貳拾五錢 舊正月筒袖半纏一枚拾股引一足シャツ一枚手拭一ト筋

一金壹圓五十錢 湯錢

一金四十二錢

一金五十四圓

(ニ) 船頭ト鹽商トノ關係、船頭ノ鹽問屋ニ對シ其積載鹽ヲ販賣スルニハ常ニ其店舗ニ回漕シ問屋相場ニ依リ直段ノ取

定ヲ爲ス慣例ナリ依テ鹽問屋ニ現品ノ堆積スル場合又ハ生産多量ナリト認メラル、場合ニ遭遇シタルトキハ濱方ニテ三

俵五分ノ相場ヲ以テ買入レ回漕セシモノヲ三俵七分若ハ四俵ニ投資スルコトアリ之ニ反シ問屋ノ倉庫空虛ナルトキニ際

セハ巨利ヲ得ルコトアリ其損益甚タシキハ舊四五月又ハ十、十一月頃ナリトス

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路、鹽ノ販路地ハ北勢(桑名)名古屋、岐阜縣下笠松地方八分、飯南郡、多氣郡内ノ各地方二分ニシ

テ用途ヲ定メ製鹽ヲ注文シ來リシハ僅カニ松坂地方ニ於ケル日用調味鹽眞鹽一ケ年約一萬七千俵ニ過キサリシナリ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無及ヒ其方法契約並ニ償却方法、從來鹽商ヨリ製鹽者ニ對シ資金ヲ融通セシコト

ナシ既記ノ水賣ハ畢竟見越賣買ニ過キス唯濱問屋ニ於テハ融通ヲ爲スコトアルモ這ハ鹽商ト云フヘキモノニアラサルナリ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格

年	別	一	石	當	小	賣	一	升	當
三	十	五	年	一七四〇					〇〇二五
三	十	六	年	一八二〇					〇〇二六
三	十	七	年	一九八〇					〇〇二八

六 鹽價ノ定メ方 鹽價ノ定メ方ニ付テハ各濱ノ頭領鹽廻シ各釜親等集合シ買受者ト隨時協定(船方販賣ニ付テハ鹽廻シ

専ラ協定ノ衝ニ當ル)スルモノニシテ其生産ノ多寡燃料價格ノ高低ニヨリ高下ス而シテ賣買價格ハ壹圓ニ對シ何俵何分ト稱シ石又ハ斤量ヲ以テ賣買セシコトナシ然レトモ壹俵ハ呼樹壹斗九升實量壹斗六升ヲ限度トスルヲ以テ壹石ノ價格ハ容易ニ之ヲ算出シ得ルニヨリ醬油釀造用鹽ノ如ク常ニ石數ヲ以テ取扱フモノト雖モ等シク何俵何分ノ稱ヲ以テ其ノ取引ヲ爲シ來レリ

七 販賣ノ季節 醬油釀造及漬物季節即チ一月及九月頃ヲ販賣額最多ノ時季トシ五月頃ハ需用ノ途ナキヲ以テ販賣額至テ

僅少ナリ

八 鹽ノ俵數抜き検査ノ方法 鹽ノ引渡ニハ品質ノ良否ヲ問ハス總テ數量ト容量ニ依リ賣買セシモノナルヲ以テ買受人ニ

其俵數ヲ調査セシメ引渡スモノナリ然ルニ買受人ニ於テ容量ノ検査ヲ請求シタル場合ハ買受人立會ノ上其指摘スル鹽ニ對シ鹽廻シ役ハ自ラ一ト口(分)ノ俵數ニ對シ一俵又ハ二俵ヲ取出シ解裝シテ容量ヲ検査ス其ノ際實量切樹一斗六升以上ノモノヲ普通俵トシ若シ以下ノ減量ヲ生スルトキハ検査シタル一ト口分ノ鹽ハ總テ不足セルモノト見做シ代金ヲ引去ル然レトモ買受人ニ於テ其ノ容量ヲ是認スルトキハ單ニ俵數ノ計算ニ止マリ抜検査ヲ爲スコトナシ

九 鹽ノ賣渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置 鹽ノ賣渡ハ總テ俵數ト容量ニシテ重量ヲ秤量セス而シテ賣渡ニ際シ

容量ノ不足セシモノアルトキハ既述ノ如ク賣買契約ノ相場ヲ以テ代金中ヨリ之ヲ控除シ受渡ヲ爲セリ

- 一 俵ノ呼枘量ハ既述ノ如ク一斗九升ニシテ實量ハ一斗六升小賣ハ盛樹ニシテ切樹ニ比シ一升ニ付五合ノ増差アリ
- 十 鹹水賣買ノ有無及其ノ方法、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シ見越買ノ有無及其ノ方法 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 從來濱出シト稱シ製鹽場ヨリ海岸マテ鹽ヲ運搬スルニハ仲仕ノ一團ニ帳元ト稱スル世話人一人アリテ鹽廻シノ通知ニヨリ此帳元ヨリ仲仕ノ一般ニ通知スルトキハ鹽ノ多寡ニ拘ハラズ總出ニテ之カ運搬ニ從事ス此運搬ハ眷ニテ男子ハ壹荷ニ三俵女子ハ二俵ヲ擔フ終了ノ場合ニ於テ帳元ハ手控ノ數量ヲ濱間屋ニ報告シ引合セノ上問屋ヨリ貨錢ヲ受取り分配ス仲仕ノ團體ハ今ヨリ二十年前ノ組織ニ係ルト云フ

專賣法施行後ハ此仲仕團體ハ製鹽場ヨリ出張所倉庫迄ノ運搬ニ從事シ別ニ船出仲仕ナルモノヲ組織(九人)シ尾勢鹽業組合ノ代人ニ於テ重モニ此仲仕ニ運搬セシメツ、アリ又荷車ヲ以テ運搬スルハ多ク松坂鹽業者ノ買受ニ係ルモノニテ從來ノ運搬ハ壹車ニ八俵ヲ限度トシ此以上ハ積載セシメサリシ弊習アリタルモノナリ而シテ斯ル限度ハ製鹽者ニ於テ取定メタルモノニシテ表面ハ包裝ノ損傷ヲ防ク爲ナリト云フニアルモ其實製鹽ニ從事スルノ傍ラ運搬ニ從事シ相當ノ勞銀ヲ取得スルコトヲ得ルカ故ニ不斷其ノ業ニ從事センコトヲ期シ一時ニ多量ノ運搬ヲナサシメサルノ手段ニ外ナラサリシナリ然ルニ專賣法實施後ハ此ノ如キ運搬方法ハ全ク一掃セラレ今ヤ全然製鹽ニ關係ナキモノニ於テ之ヲ引受ケ荷臺ノ耐ユル限リ積載運搬スルコト、ナレリ

又船頭ヲ以テ運漕スルハ船底ニ杭木又ハ板ヲ并ヘ其上ニ積ミ重ネ小廻三間船ニテ俵數約壹千俵ヲ搭載ス而シテ專賣法實施以前ニ在リテハ買積受ケ借リトモ船頭自身ノ賣品ナリシモ法實施後ハ之ニ反シ荷主ハ別ニ在リテ船頭ハ單ニ運賃積ヲ爲スノミトナレリ

二 各運搬ノ方法ニ依レル各運搬先迄ノ鹽一定量又ハ一定容量ノ運賃出荷地ニ於ケル手數料、諸掛費、保險料及着荷地ニ於ケル諸掛費用等 濱出シ仲仕ノ運搬費ハ從來大異動ナク十數年來一俵三厘ナリシモ物價非常ニ騰貴セシ年ニ在リテハ五毛ヲ引上ケ三厘五毛トナセシコトモアリ既述ノ如ク法施行前ニ在リテハ荷主ハ船頭ナリシヲ以テ鹽廻漕ノ運賃ヲ要スルコトハ甚タ稀ナリシモ若シ其ノ必要アルトキハ名古屋及桑名地方トモ一俵ニ付壹錢三厘ヲ仕拂ヘリ之ヲ他ノ貨物ニ比スレハ約一割ノ高價ナリト云フ荷車ノ運搬ハ前ニ述ヘタル如ク單ニ松坂方面ノミニ限レリ而シテ壹車ノ積量八俵ニ對シ運賃貳拾錢(一俵二錢五厘)トス米穀ハ一車五俵積運賃參拾錢ニシテ斤量ニ換算スルトキハ鹽二百四十斤、米五百斤トナリ斤量ノ比較上鹽ノ運搬費ノ高價ナリシコト二倍強ナリシナリ

專賣法實施後ニ於ケル運賃ハ左ノ如シ

濱出シ運賃(製鹽場ヨリ出張所マテ) 松名瀨濱ハ平均一俵八厘三毛 東濱西濱ハ平均一俵六厘五毛

船出シ運賃(出張所ヨリ海岸マテ) 東黒部村平均一俵二厘五毛 松名瀨川岸平均一俵六厘

荷車運賃 松坂迄一俵平均貳錢三厘

船舶運賃 東黒部村海岸發名古屋市及桑名迄平均一俵壹錢九厘 四日市迄平均一俵壹錢七厘

右ノ外出荷手數料、諸掛費、保險料着荷地諸掛費用ハ下ノ如シ 從來船頭ノ買積、受借其ノ他鹽問屋ノ持船ニ積載スル場合ニ於テモ鹽廻シ及濱問屋ヲ經テ買受クル鹽ニ對シテハ代價百圓ニ付八十錢ヲ濱問屋ニ支拂ヒタルモノニシテ其他ニハ諸掛等ヲ要セス然レトモ着荷地ノ鹽問屋ニ貯藏ヲ托シ之ヲ他ノ鹽問屋へ賣捌キ又ハ積戻シヲ爲ス場合等ニハ藏敷料トシテ百俵ニ對シ一ヶ月五錢ヲ支拂ヘリ

專賣法實施後ニ於テハ船積ノ手數料ハナキモ引取代人ノ手數料一俵ニ對シ參厘五毛ニシテ船積世話料等一切ヲ包含ス保險ヲ附スルコトナキモ各運搬船ニ於テ鹽問屋トノ間ニ口約上積載鹽壹俵ニ付運賃中ヨリ貳厘ツ、ヲ引取代人ノ手許ニ貯金シ若シ難破船等ノ災害ニ罹リタル場合ニハ其ノ積載鹽ノ價格二分ノ一ヲ船員ニ於テ負擔スル契約ナルモ幸ヒニシテ未タ災害

ヲ見サルニ付其契約ノ果シテ實行シ得ラル、ヤ否ハヤ不明ナリ

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 鹽田ノ小作ニハ多ク製鹽場ノ建物、煎熬釜、鹹水貯藏場ヲ附屬ス故ニ小作期間ニ於テ建物、

煎熬釜及竈、貯鹽場等ノ大修繕ハ地主之ヲ負擔シ小修繕ハ小作者ノ負擔ニ屬ス

小作人ト地主トノ間ニ於テ鹽田ノ小作契約締結ニハ慣行上證書等ノ作成ヲ爲スコトナク單ニ小作料ヲ口約上ニ取定メ保證人立會ニ依リテ成立ス其年限ハ不定ニシテ双方ニ故障ノ生セサル限りハ引續小作セシムルノ慣行ナリ

小作人ハ鹽田ニ對スル公課ヲ除クノ外鹽業ニ屬スル諸經費ハ總テ之ヲ負擔シ天災地變ノ外年ノ豊凶鹽價ノ高低ニ依リ小作料ノ増減ヲ爲サス

小作料ハ米ヲ以テ之ヲ定メ年末ニ於テ時價ニ換算シ金錢ニテ仕拂ヲ爲スヲ慣例トス

第十章 組合

一 鹽製造組合ノ組織、規定及沿革 從來製鹽者ハ各濱毎ニ組合ヲ設ケ役員ヲ選定シテ製鹽事業ニ關スル一切ノ取締ヲ爲サシメ專賣法實施後モ猶存續シ販賣ニ關スル事項ノ外措辦セシム既往ニ於ケル役員ノ事務及其責任左ノ如シ

(一) 頭領(各濱ニ一人) 頭領ハ製鹽者中ヨリ互撰シ鹽田ニ關シテ他ニ對スル談判交渉、鹽田、堤防樋門ノ修繕、海水ノ引入及排水上樋門ノ開閉、鹽田水廻リノ浚渫等ヲ指揮シ尙ホ鹽ノ販賣價格ノ評決其他規約違反者ノ處置等濱ノ全部ニ行涉リ一切ノ事項ヲ擔任セリ

(二) 鹽廻シ役(各濱ニ二人) 鹽廻シ役モ亦製鹽者中ヨリ撰擧ス其職務ハ各製鹽者ニ對シ鹹水ノ煎熬、鹽販賣ニ付テノ談判交渉出荷ノ監督價格ノ評決買受人ニ鹽ノ引渡シ販賣鹽ノ検査等ヲ擔任セリ

(三) 釜親(各釜ニ一人) 釜親ハ一ト釜毎ニ互撰シ頭領、鹽廻シヨリノ通知ヲ傳達シ鹽販賣價格、石炭購入價格ノ評決ニ與カル

(四) 濱問屋(各濱ニ一人) 濱問屋ハ製鹽業者タルト否トヲ問ハス村内屈指ノ資産家ニシテ且信用アルモノヲ撰定シ之ニ委託スルモノニシテ鹽代金ヲ領收シ其ノ内ヨリ石炭ノ共同購買代金鹽ノ販賣費用、役員ノ報酬、積立金等ヲ引去リ殘餘金ヲ各製鹽者ニ分配スル等ノコトヲ掌リ尙ホ舊曆七月、十二月ノ兩節季ニハ製鹽者ニ對シテ鹽代金ヲ引當テニ金錢ノ融通ヲ爲スコトアリ此場合ニハ頭領、鹽廻シ等ノ保證ヲ要ス故ヲ以テ濱役員中唯一ノ勢力ヲ有ス

(五) 石炭委員(各濱ニ二人) 石炭委員ハ製鹽者中ヨリ互撰シ石炭ノ購買ニ關シ外部ニ交渉シ頭領ニ諮リ各釜親ノ集會ヲ求メ代價ヲ評決シ然ル後其購買ノ手續ヲ爲シ現品ヲ領收シ各製鹽業者ニ分配シ代金ノ支拂方ヲ濱問屋ニ通知ス

(六) 樋門番(各濱ニ二人) 樋門番ハ村内ノモノヲ備ヒ頭領ノ指揮ニ依リテ樋門ノ開閉ヲ取扱ハシム
以上役員ノ任期ハ總テ一ヶ年ニシテ舊曆正月二日初集會ノ席ニ於テ改撰ス
役員ノ報酬ハ濱ノ大小製鹽者ノ多寡ニ依リ異ル即チ左ノ如シ

區	別	濱	別	報	酬
頭	領	西	濱	壹ヶ年拾五圓	
鹽	廻	東	濱	同 參圓	
釜	親	西	濱	同 貳拾七圓	
濱	問	東	濱	鹽販賣代金壹圓ニ付壹厘	
石	炭	各	濱	壹ヶ年壹圓	
樋	門	同	濱	鹽販賣代金壹圓ニ付參厘	
	番	同	濱	壹ヶ年壹人ニ付拾圓	
		同	濱	壹圓ノ開門(但二人)八錢	
				壹圓ノ閉門(但一人)四錢	

右ノ内鹽廻シニ比シ頭領ノ報酬ノ少キハ頭領ノ出役日ニハ別ニ一日貳拾錢ツ、ノ日當ヲ付シ鹽廻シハ之ヲ付セサルニ依ル又曆舊十二月廿五日總勘定ト稱シ製鹽者ノ總會ヲ開クニ際シ各役員ヨリ一年間ノ收支計算及施設ノ事項等ヲ報告スルノ例ナリ此際頭領及鹽廻シニ對シテハ慰勞金トシテ三圓乃至五圓ツ、ヲ贈與スルヲ慣例トス專賣法實施後ニ於テハ役員中鹽廻シ役及濱問屋ノ必要ナキニ至リタルヲ以テ之ヲ廢シ鹽ノ納付代人二人ヲ設ケ一人ハ金錢ノ出納(濱問屋ノ舊觀アリ)一人ハ納付鹽ノ取扱(鹽廻シノ舊觀アリ)ヲ爲シ來リシモ金錢ノ出納ニ付テハ漸次其要ヲ見サルニ至リ追々之ヲ廢セシモ今尙存スル濱アリテ屢々苦情ヲ生スルヲ聞ク現今ノ役員左ノ如シ

頭領 壹人 事務、報州トモ前記ノ通

納付代人 貳人 一人ハ賠償金一圓ニ付報酬三圓 一人ハ同 一圓ニ付同 二圓 金錢ヲ出納スルモノ 納付ノミニ從事スルモノ

包裝購入委員 一人 包裝改正後ハ吠ノ購入上ニ付各濱ヲ代表シテ奔走ス報酬旅費等ハ未定ナリ

釜親各釜 一人 事務、報酬トモ前記ノ通

樋門番 貳人 全上

規 約 證

一 今般何濱食鹽改良ニ付全業者協議ノ上左ノ條項ヲ以テ規約ヲ定ム

第一條 何濱樋管ノ開閉ハ頭領及戸番ニ任シ他ヨリ異議申立サル者トス

第二條 鹽賣渡方ハ鹽廻シニ一任シ又鹽廻シハ頭領及釜親ニ談事相場及俵數ヲ定ムル者トス但シ本件ニ付テハ他ヨリ故障申立間敷事

第三條 鹽ヲ賣渡シタルトキハ穴割若クハ戸數割現在ノ在鹽ヲ賣渡スノ三種トシ其割合ハ期日通り焚出シ可申事

但シ釜子ニ於テ水鹽切レ其他ノ事故ニテ焚出ス事出來サルトキハ釜親へ申立承諾ヲ請フヘシ此場合ニハ其釜限ニテ不足ノ俵數ヲ調製スルモノトス且ツ水鹽切レナルトキモ壹度ハ割合ヲ受ケ尙焚出シヲ辭スル事ハ釜親承諾ナキトキハ辭

スルヲ得サルモノトス

第四條 分鹽ノ入方ハ慣例通り壹俵升目正壹斗九升入トシ岸へ出ス前ニ鹽廻シ頭領、釜親等時々視察シ内検査ヲナス者トス但シ岸エ出シタル上升切アル時ハ倍込トシテ半額ヲ買主へ渡シ半額ハ濱方へ請取置クモノトス

第五條 粗惡品ヲ出シタルトキハ鹽廻シ、頭領ニ於テ買主へ談事相當値段ヲ定ルモノトス但值違金ハ買主ト濱方ト折半ナスモノトス

第六條 前二ヶ條ノ濱方へ請取タル金ハ廊役へ使用スルモノトス

第七條 何事ニ依ラス壹個人ヨリ買主へ對シテハ直接ノ談事ハナサ、ル者トス

第八條 節季ノ先賣ハ釜子中ノ賣高ヲ釜親ニ於テ取調フルモノトシ若賣鹽計算ニ代價不足ヲ生スルトキハ其釜ノ釜子中ノ負擔トス

第九條 賣買或ハ小作ニテ名面ノ變更アルトキハ訂正シテ實印ヲ捺スルモノトス

第十條 何事ニ依ラス云々ヲ申立タル者アルニ依リ當役辭職ナスヘキ様ノ場合ニ於テハ其云々者ノ釜親へ役ヲ預ルモノトス

第十一條 本規約ニ關シ頭領、鹽廻シ、釜親等ノ取扱ニ不服アル者ハ鹽問屋へ申立同問屋ノ指揮ヲ受クルモノトス

右之通相定メタル上ハ一同堅ク相守リ毛頭異反致シ間敷若シ故障申立ル者アル時ハ其釜親ニ於テ引受一般へ迷惑相掛サル様取扱可申依テ連署ヲ以テ規約證如件

明治三十六年九月三十日

二 鹽販賣組合ノ組織、規定及沿革 鹽販賣ニ付組合ヲ組織シ規約ヲ設ケ營業スルモノハ松坂鹽業組合ニシテ數年前ニア

リテハ松坂町ニ於ケル鹽問屋ナルモノハ五六戸ナリシニ漸次ニ同業者ノ増加スルニ從ヒ競争濫賣ノ弊ヲ生シ底止スル所ナキニ至リタルヲ以テ有志者相謀リ去ル二十四年ニ於テ松坂鹽業組合ト稱スル團體ヲ組織シ購買地ヲ松名瀬濱ト定メ製鹽者

ニ交渉シ双方ニ行司年番等ヲ設ケ購買ノ契約ヲ爲シ松坂鹽業組合ニ於テハ別紙規約書ヲ作成シ今日ニ至ルマテ之ヲ繼續セリ
而カモ最近ノ狀況ニ依レハ組合員中ニ種々ノ異議者ヲ生シ脫會ヲ申込ムモノ等アリテ今ヤ解散ノ止ムヲ得サルニ瀕セルモノ、如シ右ノ外當所轄内鹽ノ得意先タル尾勢地方ノ鹽業者ノ組織セル尾勢鹽業組合ハ其結合年淺ク其ノ役員ニハ年行司ヲ設ケ組合ニ於ケル鹽ノ價格取引先ノ競争等ヲ防止シツ、アルモ其營業ノ區劃甚タ廣キカ爲從テ確固タル團結ヲ爲シ得サルモノ、如シ

三 燃料其他需用品購買組合ノ組織、規定及沿革

燃料即チ石炭ノ購入ニ就テハ各濱ニ石炭購入委員ヲ設ケアルヲ以テ別ニ組合等ヲ設ケサルモ購買ニ際シテハ各濱トモ相互打合ヲ爲シ來レリ而シテ石炭ノ購買代金ハ濱問屋之ヲ支拂フヲ普通トスルモ而モ問屋以外ニ於テ石炭代ニ限り立替ヲ爲ス濱アリ此ノ場合ニ於テハ相當ノ利子ヲ附シ濱問屋ヨリ精算ヲ爲サシム濱問屋ニ於テ立替ヲ爲ストキモ亦相當利子ヲ附シ計算スルヲ例トス
右ノ外需用品ニ付購買組合ヲ設クル等ノコトナシ

松坂鹽業組合規約

第一條 本組合ハ松坂鹽業組合ト稱ス

第二條 本組合ハ松坂食鹽販賣者ヲ以テ組織シ各自ノ親睦ヲ旨トシ濫賣ノ弊ヲ矯正シ互ニ利益ヲ保護スルヲ以テ目的トス

第三條 本組合ハ松名瀨鹽業組合ト締結シ互ニ氣脈ヲ通スルコト

第四條 本組合ハ全般ノ庶務ヲ整理スル爲メ幹事貳名評議員參名ヲ置キ評議員ノ互撰ニヨリ幹事貳名ヲ舉ク但任期ハ壹ケ年トシ滿期再撰スルコトヲ得

第五條 本組合ニ左ノ諸帳簿ヲ具備シ幹事之ヲ整理スルモノトス

一金錢出納簿 一積立金簿 一俵數及部金簿 一組合規約及人名簿 一相場記載簿

第六條 幹事ハ相場變動ノ際ハ帳簿ヘ記載シ賣價ヲ定メ定價表ヲ組合員ニ配布スルモノトス

第七條 本組合員ハ定價表ノ配付ヲ受ケタルトキハ直チニ之ヲ店頭ニ貼付シ何等事故アリトモ決シテ濫賣セサルモノトス

第八條 本組合ハ毎年春秋兩度ニ總會ヲ開キ春部ニ於テハ幹事ハ前年度ノ收支決算ヲ報告シ百般ノ事ヲ議定シ及役員ノ改

撰ヲナスモノトス秋部ハ松名瀨鹽業組合ト聯合シ適當ノ場所ニ於テ園遊會ヲ催ス事

第九條 幹事ニ於テ必要ト認メタル場合ハ評議員會ヲ開キ幹事及評議員ニ於テ必要ト認メタル場合ハ何時ニテモ臨時總會

ヲ開クモノトス猶組合員五名以上ノ請求アリタルトキ亦同シ

第十條 組合員ハ組合費トシテ大俵壹俵ニ付參厘ツ、出金スルモノトス但小俵ハ其半額

第十一條 本組合ノ鞏固ヲ量ランカ爲メ積立金トシテ販賣俵數ニヨリ六等ニ區別シ左ノ等差ニヨリ徵收ス

壹等千俵以上 壹圓 貳等八百俵以上 八拾錢

參等五百俵以上 六拾錢 四等貳百俵以上 四拾錢

五等百俵以上 二十錢 六等百俵以下 拾錢

第十二條 本組合ニ加入セント欲スルモノハ組合員ノ紹介ニヨリ幹事ニ申込ムヘシ但加入者ハ加名ノ證トシテ金參圓ヲ出

金スルモノトス

第十三條 本組合ヘ加入及退會者アリタルトキハ其都度幹事ヨリ組合一般ヘ報告スルモノトス

第十四條 組合員ニシテ定價ヲ實行セス濫賣ヲ爲シ或ハ組合ノ名譽ヲ毀損シ組合ニ不利ノ行爲アリト認ムルモノハ總會ノ

決議ニヨリ除名スルコトアルヘシ但シ此場合ニハ積立金ヲ返金セス

第十五條 本組合ノ利益ヲ量ル爲メ松名瀨鹽業組合ニ交渉シ松坂町組合外ハ無論他地方ノ者ト雖モ當組合ノ不利ト認ムル

者ニ對シテハ一切取引ヲ拒絕セシムル事

第十六條 前條相定ト雖モ時機ニヨリ不適當ト認ムル場合ハ隨時總會ヲ開キ加除訂正スル事ヲ得其他本規約ニ明文ナキモ

ノト雖モ幹事及評議員會ノ決議ニヨリ實行スルモノトス
右規約確守スル爲組合員各自記名捺印スル者也

第十一章 試 驗

一 採鹹、煎熬其ノ他鹽業ノ改良ニ關スル試驗ノ事蹟及方法

(一) 明治二十四五年頃當村有志三四名十州地方鹽田ニ就キ實地視察ヲ遂ケ沼井ノ建方ヲ改良シタリ然レトモ終ニ利益ヲ見ルコトナク却テ不良ノ成績ニ終リ從來ノ方法ニ復舊セリ其試驗ノ事蹟ハ左ノ如シ

從來沼井ノ個數ハ一般ニ鹽田一反歩ニ付四個ヲ配置シ來リシカ十州地方ニ見做ヒ四個ヲ増設シテ八個トナセリ然ルニ其結果鹹水ハ多量ニ採取スルコトヲ得タルモ鹹度低クシテ煎熬上從來ヨリハ多クノ石炭及勞費ヲ要スルノミナラス鹽ノ品質ニ於テモ亦甚タ不良ノ結果ヲ見ルニヨリ直ニ之ヲ廢シテ再ヒ現行ノ如ク一段歩當四個ツ、ニ復舊セリト云フ

(二) 明治二十六年ノ交ニ於テ鹽田ニ依ラスシテ一種ノ裝置ヲナシ採鹹ノ方法ヲ試驗シタルモノアリキ然レトモ是レ亦不良ナル結果ニ終レリ其方法ハ先ツ二間四方ノ地ヲ畫シ幅三寸長三尺ノ帆布綿數百條ヲ豫メ裝置シタル桶中ヨリ巾一寸ヲ隔テ、之ヲ懸垂シ更ニ同一裝置ヲ施シテ之ヲ數段ト爲ス然ル後唧筒ヲ以テ海水ヲ汲揚ケ最上層ノ桶中ニ充滿セシムルトキハ豫テ桶中ヨリ懸垂スル木綿ニ漸次海水浸潤シテ下降スルニ從ヒ日光又ハ風力ノ作用ニ依リテ浸潤セル海水ハ又上層蒸發セラレテ幾分ツ、濃厚トナリ終ニ其ノ木綿ノ下端ニ至リ滴一滴滴ツ、其下ニ裝置セル桶ノ中ニ墜落セル海水ハ又上層ト同一ノ方法ニ依リ滴下シ而シテ其最後ニ得タルモノハ實ニボーメー氏二十一度ニマテ濃縮セル鹹水ナリ而シテ之ヲ煎熬シタル結果ハ舊法ニヨリ採收セル鹹水ボーメー氏拾八度ノモノノ同量ヨリ得タル製鹽量ト大差ナク而モ其鹽ノ品質亦鹽田ニ依リ得タルモノヨリ遙ニ劣等ノモノナリシ爲終ニ一人ノ之ヲ繼續スルモノナキニ至レリト云フ

(三) 明治三十年頃鹽田ヨリ得タル鹹水ヲ更ニ濃厚ナラシムル試驗ヲ施セリ其方法ハ長、幅トモ九尺深一尺五寸ノ槽ヲ作

リ深約八寸ニ及フマテ鹹水ヲ容レ晝間ハ日光ニヨリ水分ヲ放散セシメ夜間ハ蓋ヲ施セリ之ヲ驗スルニ晴天三日ヲ經テ十七度ノ鹹水ハ十九度ニマテ上レリト云フ然ルニ製鹽者ノ不熱心ナル或時ハ之ヲ行ヒ或時ハ之ヲ行ハス終ニ全ク廢絶スルニ至レリ

(四) 明治三十八年鹹水ノ濾過法ヲ施行シタリ鹹水ハ一般採取シタルモノヲ鹹水溜ニ貯藏シ之ヲ煎熬ノ用ニ供シ來リシモノニシテ濾過法ヲ施スモノアラサリシカ專賣法實施後德源シテ鹹水ノ砂濾法ヲ行ハシメタリ其成績良好ナルヲ以テ現今施行シツ、アリ其ノ法先常滑燒容量三斗六升入ノ瓶ノ底部ヨリ稍上方ニ小穴ヲ穿チ管ヲ通シ瓶ノ内部下層ニハ小石ヲ容レ其上ニ棕栲皮數枚ヲ敷キ尙ホ其上ニ細砂ヲ容レ容器ノ約七八分マテ之ヲ充タシ更ニ其上部ニ莖ヲ覆フ之ニ依リ濾過シテ得タル鹹水ハ透明トナリ之ヲ煎熬シテ得タル製鹽ハ在來ノモノニ比シ遙ニ脫色セラレ結晶亦細少ニシテ鹽化曹達ノ含量上昇セリ

(五) 鹽ノ煎熬ニ際シ調査シタル成績左ノ如シ

内槽鹹水 攝氏 溫度八度 ボーメー氏 十七度半

溫メ釜鹹水 同 最高溫度六十一度(之レヲ冷却シテ溫度十七度トスルトキハボーメー氏十九度トナル)

一釜ニ使用シタル鹹水容量 一石七斗〇八合

苦汁(差鹽ヲ作ルニ用ウルモノ) 溫度十一度 ボーメー氏 三十四度

前記溫メ釜ノ鹹水ヲ煎熬釜(二番釜)ニ移シ午前十一時十分ヨリ煎熬ヲ初メ午後二時五十分終了此煎熬時間三時四十分鹹水沸騰溫度攝氏百五度乃至百十度ノ間ニアリ燃料ハ九州若松並等粉炭ヲ用キ八十六斤ヲ要シタリ而シテ苦汁ノ注入時ハ午後二時十五分ニシテ注入量四升ナリキ釜揚後三十分ヲ經過シびく中ノ鹽ノ重量ヲ驗スルニ百十八斤八分ヲ得タリ即チ鹹水一石ニ付製鹽量六十九斤五分五厘ヲ得ルノ割合トナル

右四章該當記事ナシ

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

區	分	地目	一反歩當 地價	同上 時價	同上 小作料	地質及比較地ノ理由
東黒部村	東濱	鹽田	二三・〇〇〇	一三五・〇〇〇	米石 〇・七五〇	地質ハ砂質三、土質七、ニシテ稍ヤ粘質ナリ
同	字地藏釜	畑田	三七・一〇〇	一五〇・〇〇〇	〇・八〇〇	鹽田ニ接近シタル地ヲ撰定シ比較セリ以下同シ
同	西濱	鹽田	二〇・三四〇	八〇・〇〇〇	〇・七〇〇	地質ハ東濱ニ敢テ異ナルコトナキモ稍ヤ砂質多量トナリ從テ粘質少ナシ
同	字中川	田	二三・〇〇〇	一三五・〇〇〇	〇・七八〇	
同	字名瀬濱	田	三七・一〇〇	一六〇・〇〇〇	〇・九〇〇	
西黒部村	松名瀬濱	鹽田	二二・五九〇	一五一・〇〇〇	〇・八〇〇	西濱地質ト大差ナシ
同	字松世崎	田	一五・〇〇〇	二〇〇・〇〇〇	〇・八五〇	

備考 比較ニ供シタル田畑ハ往時鹽田ヨリ變換シタルモノニ付村内ノ中等以下ノ地價ヲ付シアリ

(九) 名古屋鹽務局東黒部出張所ノ部

第十二章 輸出入及試賣
 第十三章 再製鹽
 第十四章 燒鹽
 第十五章 鹽田以外ノ製鹽裝置及方法
 第十六章 鹽田ノ地價等