

阪出鹽務局

林田出張所之部

## 阪出鹽務局林田出張所ノ部

當所管内ノ鹽業調査ヲ爲スニ當リ可大社林田、總社、香川、中榊、大藪、高屋、木澤、砂彌ノ各濱（九拾五釜屋）中特ニ高屋、林田ノ二濱ヲ選定セリ是レ高屋濱ハ創業最モ古ク而モ今日ニ至ル迄時ニ盛衰隆替有リシモ連綿トシテ就業シ來リ其狀況自カラ他濱ト異リ作業方法及沼井臺ノ裝置等ハ依然舊慣ヲ墨守セルニ係ハラズ近時ノ創業ニ係ハル他ノ各濱ト拮抗シテ產額鹽質等敢テ遜色無ク亦林田濱ハ株式組織ヲ以テ明治二十一年ニ始業シ萬般ノ設備殆ント完備ヲ極メ製鹽ノ方法亦最近ノ粹ヲ聚メ其軌ヲ一ニスル他ノ各濱ヲ代表スルニ好個ノ模範タルヘキヲ以テ特ニ此二濱ヲ選定シタル所以ナリ

### 第一章 鹽田ノ位置方位及附近ノ地勢地形

林田濱ハ林田村字番屋前ニ在リ四邊堤防ヲ繞ラシテ海水ノ圍ムニ委セ北ハ海ニ面シテ遙ニ中國ノ諸巒ヲ臨ミ東ハ潮河ヲ隔テ、總社濱ニ西ハ同シク可大社濱ニ南ハ同シク番屋前ノ人家ニ對セリ此釜屋總戶數二十軒前ニシテ何レモ皆鹽田製鹽ニ屬セリ

### 第二章 鹽業ノ沿革

林田濱ハ林田鹽產株式會社ノ開拓スル所ニシテ明治二十年五月ヲ以テ起工シ二十一年十二月ニ至リ竣工セリ爾來能ク製鹽上ノ改良ニ留意セル結果多年ナラスシテ他ノ各濱ヲ壓シ年々ノ配當多キハ四割少ナキモ三割ヲ下ラス優ニ附近ノ斯業界ニ雄視スルニ至レリ

### 第三章 製鹽ノ方法

#### 甲 鹹水採取

一 鹽田ノ種類及面積

林田濱鹽田ハ入濱(湧灌式)ニシテ一戸前鹽田面積及敷地面積ハ次ノ如シ

一戸前ノ面積 四千四百坪

溝渠ノ面積 貳百貳拾九坪五合

計 四千六百貳拾九坪五合

釜屋ノ面積 參拾四坪

製鹽貯藏場面積 貳拾坪

敷地面積 參百五拾坪

石炭貯藏場ノ面積 拾貳坪五合

計 四百拾貳坪五合

合計 五千〇四拾六坪

二 堤防ノ面積高低及築造材料

天幅平均貳間半敷幅八間高平均參間 延長千五百貳拾四間面積壹萬貳千九拾貳坪立積貳萬四千三坪

此築造材料ハ外側花崗石羽取裏込層石壹尺八寸粘土參尺其ノ他ノ部分ハ土砂ヲ以テ築造セリ而シテ北ノ一方ハ海ニ面シ他

ノ三方ハ普通湛浦ト稱スル潮河ヲ挾ンテ東西二方ハ鹽田ニ南ハ番屋浦ノ部落ニ隣セリ而シテ此潮河ハ干潮ノ節涸渴スルヲ

以テ該堤防ノ石垣全面ヲ露出シ(海ノ壹方ハ干潮ノ際 猶三尺ノ深カ有リ)最高潮ノ時ト雖モ其水位ハ海ニ面シタル一方ハ堤防石垣上部ノ馬踏ヨリ

下部六尺他ノ三方ハ三尺ノ低位ヲ超越セス

三 鹽田内溝渠ノ面積

一 堤防内側周圍溝渠幅平均四尺深壹尺五寸延長八百五拾五間面積五百七拾坪

一 中央溝渠(横斷壹條)幅貳間長サ三百七間深貳尺面積五百六拾六坪

一 鹽田濱溝(九十九條)幅平均壹尺八寸深サ八寸延長壹萬貳千貳百八間面積三千六百六拾貳坪四合但シ調査標準トセシ貳拾壹番釜屋ニ屬スルモノハ堅溝五條巾壹尺八寸深サ八寸延長六百八拾七間半縁溝壹線幅四尺深壹尺五寸長サ三十五間此面積貳百貳拾九坪五合

一 濱溝間ノ距離 八間

各溝渠面積合計五千四百拾貳坪四合

#### 四

撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井又ハ臺等)ノ構造面積個數及ヒ大小、高低、配置、施設

鹹砂濾過装置(沼井)ノ構造ハ周圍

及底共粘土ヲ以テ作り中央ニハ五分板ヲ境界トシ貳個ニ區分シ各個ノ外部中央ニ下穴鑿壹個ヲ埋設ス是レヲ夫婦臺ト稱ス而シテ鹹砂濾過ニ際シテハ各區ニわばら竹ト稱シ眞竹廻リ五寸長サ四尺程ノモノ約三本ヲ下穴設置ノ方面ニ向ヒ斜ニ並ヘ其上ニ敷竹ト稱シ縱貳拾貳本横拾八本ノ割竹又ハ小竹ヲ列ヘ亦其上ニ臺菰亦ハ中敷菰ト稱シ小麥葉製ノ菰ヲ敷キ以テ鹹砂ヲ投入シテ鹹水ヲ採集ス但シ底ノ構造ハ鹹水ノ流出ニ便ナラシムル爲メ下穴鑿ニ向ヒ少シク傾斜セリ而シテ是レカ面積ハ内徑長サ壹丈壹尺幅五尺五寸高サ壹尺三寸トシテ壁ノ厚サ五六寸ナリ其中央ニ板ノ境界ヲナシテ貳個トスルモ普通是レヲ壹個トシ計算セリ其容量面積壹坪六合八勺方八間ノ内ニ壹個ヲ設ク

#### 五

撒砂(鹹砂)貯藏装置、構造、大小、面積及撒砂(鹹砂)ヨリ鹹水ヲ採收スル方法

鹹砂貯藏場ナルモノナク只煎熬場附

近堤防上ニ是レヲ露出シ堆積セリ鹹水採收法ハ鹹砂浸出装置(沼井ヨリ臺)ニ鹹砂ヲ收容シ之レヲ踏ミ均ラシ之レニもんだれト稱シ前回採鹹セシ后海水ヲ注キテ下穴鑿ニ滴下シタル其量凡ソ壹石六斗ヲ注キ后潮水壹石貳斗乃至貳石貳斗ヲ注キ鹹水ハ下穴鑿ニ流出セシムルナリ

#### 六

鹹水輸送装置、構造、面積及輸送ノ方法

鹹水輸送装置ハ鹽田一枚毎ニ設ケ有ル小溝ノ傍ラニ沿ヒ一個長サ貳尺幅七

寸深三寸ノ素燒製ノ樋管ヲ接合シテ鹽田ノ兩端ニ達セシメ置キ鹽田ノ中央ニ備ヘ付ケ有ル沼井臺下穴鑿ノ附近ヨリ前記樋

管ニ達スヘキけんけらト稱スル漏斗付竹樋ヲ備ヘ之ニもんだれ杓ニテ貯溜セル鹹水ヲ汲ミ入レ樋管ニ灌キ樋管ヨリ鹽田ノ一隅ニ備ヘ付ケ有ル田堀ニ流入シテ茲ニ貯溜ス然レトモ此田堀ハ容量少ナキヲ以テ樋管ヨリ流入シ來ルヤ直ニ釣瓶ヲ以テ濱漏斗ニ入レ鹹水貯藏場中ニ送ル但シ樋管ハ鹽田二枚ニ一條ヲ裝置シ其面積ハ四拾一坪ナリ

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

名	稱	員數	構	造	効	用	使	用	方	法
下	穴 甕	百四拾六個	素燒				鹹水ヲ貯藏セシムヘキ器ナリ			
夫	婦臺用中仕切板	七拾貳枚	杉ノ五分板				夫婦臺ノ中央ニ界ヲ立ツル爲ニ使用セラ			
全	上中敷 苮	百四拾六枚	小麥藁				夫婦臺中ニ布ク			
下	穴 ちて	百四拾六個	全				夫婦臺ニもんだれ杓若クハ潮水ヲ入ルヘトキ使用セラレモナリ			
臺	築造用粘土	四百三拾七本	廻リ五寸竹				夫婦臺中ニ使用ス			
臺	築造用粘土	拾四坪六合					夫婦臺築造ニ使用セラ			
撒	砂	三拾六坪五合					鹽田ニ撒布セラ			
柄	振	拾	又ハ櫻ニシテ杉製柄ハ極				撒砂ノ撒布若クハ鹹砂ノ採取ニ使用セラ			
馬	鋤	拾	(俗ニ榎トモ云フ) 齒ハ竹ニシテ松臺ニシテ				撒砂ヲ爬クニ用フ			
木	鋤	拾	柄ハ杉ナリ				夫婦臺中ニ鹹砂チ均一ナラシメ若クハ鹹砂			
い	か	五	櫻ニシテ柄ハ檜ナリ				チ引キ出スニ用フ			
荷	棒	拾	竹ヲ以テ製ス				細砂及土等ヲ運搬スルニ用フ時ニハ石炭チ			
鹹	水運	壹	桐ノ木ヲ以テ製ス				モ運ニ用ヒラルモナリ			
濱	田堀	七百五拾個	又ハ鋼鐵ニシテ柄ハ極木製				總テ荷フ際用ヒラル			
濱	堀	貳	素燒				溝若クハ地盤ノ破損セル箇所ヲ造ルニ使用			
濱	堀	貳	杉及竹ニテ製ス				鹹水輸送ニ使用セラ			
招	木(柱共)	貳	杉製				鹽田ノ一隅ニ有ル鹹水溜			
		貳	杉製				濱田堀ニ付屬スル處ノモノナリ			
		貳	杉製				全			

鹹水貯藏場ニ鹹水ヲ送ルニ際シ高ク吸ヒ上ケル爲ナリ

八

採鹹用器具新調費及保存期限 (調査釜屋林田濱貳十壹番)

(形状及大小圖面參觀)

比濱	渡	荷	濱	も	濱
重漏	斗	桶	桶	杓	杓
計	壹	貳	五	五	六
個	個	個	荷	個	個
硝子製	全	全	全	全	杉及竹ニテ製ス
只杉ノ桶ニシテ樋ハ竹ニテ製ス	全	全	全	全	全
全七但ッ漏斗ノ下ニ貳本ノ足ヲ付ス	全	全	全	全	全
鹹水ノ濃淡ヲ知ルノ効有リ	鹹水ノ濃淡ヲ知ルノ効有リ	鹹水ノ濃淡ヲ知ルノ効有リ	鹹水ノ濃淡ヲ知ルノ効有リ	鹹水ノ濃淡ヲ知ルノ効有リ	鹹水ノ濃淡ヲ知ルノ効有リ
全	全	全	全	全	全
潮水鹹水及「モンタレ」ヲ吸ミ込ムニ使用セラル	潮水鹹水及「モンタレ」ヲ吸ミ込ムニ使用セラル	潮水鹹水及「モンタレ」ヲ吸ミ込ムニ使用セラル	潮水鹹水及「モンタレ」ヲ吸ミ込ムニ使用セラル	潮水鹹水及「モンタレ」ヲ吸ミ込ムニ使用セラル	潮水鹹水及「モンタレ」ヲ吸ミ込ムニ使用セラル
鹽田ニ潮水ヲ撒布スルニ用ユ	鹽田ニ潮水ヲ撒布スルニ用ユ	鹽田ニ潮水ヲ撒布スルニ用ユ	鹽田ニ潮水ヲ撒布スルニ用ユ	鹽田ニ潮水ヲ撒布スルニ用ユ	鹽田ニ潮水ヲ撒布スルニ用ユ
夫婦臺エ注ク處ノ潮水ヲ運フニ用フ	夫婦臺エ注ク處ノ潮水ヲ運フニ用フ	夫婦臺エ注ク處ノ潮水ヲ運フニ用フ	夫婦臺エ注ク處ノ潮水ヲ運フニ用フ	夫婦臺エ注ク處ノ潮水ヲ運フニ用フ	夫婦臺エ注ク處ノ潮水ヲ運フニ用フ
濱田堀ヨリ鹹水溜ニ輸送スル際使用セラル	濱田堀ヨリ鹹水溜ニ輸送スル際使用セラル	濱田堀ヨリ鹹水溜ニ輸送スル際使用セラル	濱田堀ヨリ鹹水溜ニ輸送スル際使用セラル	濱田堀ヨリ鹹水溜ニ輸送スル際使用セラル	濱田堀ヨリ鹹水溜ニ輸送スル際使用セラル
夫婦臺ノ兩側ニ有ル下穴竈ヨリ鹹水ヲ輸送スル機ニ送ル際使用セラル	夫婦臺ノ兩側ニ有ル下穴竈ヨリ鹹水ヲ輸送スル機ニ送ル際使用セラル	夫婦臺ノ兩側ニ有ル下穴竈ヨリ鹹水ヲ輸送スル機ニ送ル際使用セラル	夫婦臺ノ兩側ニ有ル下穴竈ヨリ鹹水ヲ輸送スル機ニ送ル際使用セラル	夫婦臺ノ兩側ニ有ル下穴竈ヨリ鹹水ヲ輸送スル機ニ送ル際使用セラル	夫婦臺ノ兩側ニ有ル下穴竈ヨリ鹹水ヲ輸送スル機ニ送ル際使用セラル
鹹水ノ比重ヲ測定スルニ用フ	鹹水ノ比重ヲ測定スルニ用フ	鹹水ノ比重ヲ測定スルニ用フ	鹹水ノ比重ヲ測定スルニ用フ	鹹水ノ比重ヲ測定スルニ用フ	鹹水ノ比重ヲ測定スルニ用フ

二九九

品目	員數	新調費	修繕費	保存期限	品目	員數	新調費	修繕費	保存期限
臺附屬	一四六	三五〇	五二〇	二年	濱擢杓	五	一四〇	七〇〇	一年
下穴	一四六	一〇一五	二〇一九〇	半年	柄振	一〇	一、二〇〇	一四、二〇〇	一年
全穴	一四六	一八〇	一三五〇	三年	馬銹	一〇	六〇〇	八、四〇〇	一年
鹹水輸送	七五〇	一、五〇〇	三、〇〇〇	二年	木銹	五	七〇〇	三、五〇〇	一年
田堀	二	二、〇〇〇	四、〇〇〇	四年	鍬	一	四〇〇	一、二〇〇	五年
濱櫓	二	一、二〇〇	二、四〇〇	五年	擔	一	二二〇	一、一〇〇	三年
全招水	二	六〇〇	一、二〇〇	三年	荷棒	一	〇四〇	二、五〇〇	二年
濱釣瓶	二	一、六〇〇	九六〇	一年	籌	三〇	一、一〇〇	一、六〇〇	一年
藻垂杓	六	一、六〇〇	六〇〇	一年	擔桶	五	一、一〇〇	一、六〇〇	一年
渡種	二	一、四〇〇	二、八〇〇	一年	比重器	一	二五〇	二五〇	一年
けんけら	二	一、四〇〇	二、八〇〇	一年					

濾過臺築造材料

(二〇) 阪出鹽務局林田出張所ノ部 第三章 製鹽方法

粘 土	十四坪六合	三、〇〇〇 <small>原</small>	四三、八〇〇 <small>原</small>	二坪補足 <small>一年</small>
麥 葉	百四拾六枚	〇六五	九、四九〇	半 <small>一年</small>
申 敷	目廻リ五寸	〇八〇	三四、九六〇	六十二本 <small>一年</small>
釜 簀用真竹	四百三十七本	一五〇	一〇、八〇〇	拾年 <small>足</small>
夫 婦	長六尺巾一尺			
仕 切板	厚六分七十三枚			

鹽田撒砂

撒 砂	三十六坪五合	一、五〇〇	五四、七五〇 <small>原</small>	十 <small>一年</small> 十六坪 <small>足</small>
--------	--------	-------	-------------------------	---

備考 乙第二十一項ニ於ケル收支計算表ノ算出基礎ヲ明ナラシムル爲メ間接ノ品目ヲモ掲記セリ

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀、及面積 鹹水貯藏裝置ハ地盤ヲ長方形ニ掘鑿シ内部ハ粘土ヲ以テ打チ堅メタルモ

ノニシテ其大小ハ種々有リ從ツテ其面積モ亦一定セスト雖モ概ネ深サ五尺縱(口徑六十五尺)横(口徑二十五尺)此面積四拾五

坪ニシテ内側ノ周圍ニ腰卷キト稱スル約幅壹尺高サ壹尺五寸ノ小段有リ屋根ハ稻藁若クハ麥藁ヲ以テ合掌葺トナシ地上ヲ

以テ兩端ヲ支ヘ合掌面ノ一方ニ豎約五尺横三尺ノ藁戸ヲ設ケテ開閉スルモノナリ而シテ鹽田一戸前ニ貳ヶ所ヲ有セリ

十 鹽田地盤ノ構造及性質 鹽田地盤ハ天然地ヲ利用シ其上ニ厚サ二分乃至三分程細砂ヲ敷キ其上ニ鹹砂トナルヘキ細砂

ヲ撒布スルモノナルカ是等ノ砂ハ稍々粘土ヲ含有ス而シテ毛細管引力ニハ別ニ妨害セラル、ヲ認メス地質ハ花崗石ナリ

十一 撒砂ノ種類、性質 撒砂ハ綾歌郡王越村ノ東海岸ナル香川郡下笠居村字たるみ沖ヨリ採收セル細砂ニシテ一戸前ニ

要スル量ハ三十六坪五合其細砂ハ海底ヨリ得ラル、純粹品ナレトモ中ニハ幾分ノ粘土ヲ含有スルモノ、如シ其鹹砂ノ種類

ニヨリテ生スル鹹水ノ良否ハ未タ知ルヘカラスト雖モ案スルニ有機物ヲ含有セサルモノヲ良好ナルヘシト信ス尙鹹水濾出

ノ遲速ハ粘土混合ノ割合多キニ比例シテ遲滯スルモノ、如シ但夏季ニ有リテハ潮水若クハもんだれ注入后二三分時ニシテ

濾出シ初メ冬季ハ五分時ヲ要スト云フ

十二 撒砂、撒布量及替砂ノ數 鹹砂撒布量ハ一坪ニ付鹹砂ノ重量六貫貳百五拾匁ニシテ其容量一斗一升五合ナリ亦撒砂撒布ノ量ハ一坪ニ於テ其重量四貫目ニ對スル容量ハ八升一合五勺ナリ而シテ沼井一臺ニ附屬セル面積ノ撒砂量ハ夏季ニ於テ五石四斗四升ニシテ冬季ニ於テハ四石六斗ナリ別ニ替砂ヲナサスシテ毎年夏季ノ初メ凡ソ三月下旬ヨリ撒砂トナルヘキ細砂ヲ添加シ次第ニ其量ヲ増加シ來リ四月下旬若クハ五月上旬ニ於テ是ヲ中止シ冬季ニ向フニ從ヒ前ト反對ニ漸ク其量ヲ減削スルナリ

十三 撒砂乾燥ノ時間 五、六、七、八、九ノ各月 四拾分  
 一、二、三、ノ各月 一時三十分

十四 撒砂(鹹砂)浸出裝置(沼井又ハ臺等)ニ注入スル海水量  
 一 夏季ニ於ケル一臺ノ採鹹量 一石九斗 所要ノ海水量壹石貳斗  
 一 冬季ニ於ケル一臺ノ採鹹量 一石三斗 所要ノ海水量壹石六斗  
 一 一臺ノ藻垂量 壹石六斗 所要ノ海水量貳石

十五 海水鹹水及もんだれノ性質

名稱	比重	溫度	鹽化	鹽化	鹽化	硫酸	硫酸	水	分	合	計
海水	三、五 <sup>度</sup>	一三、〇 <sup>度</sup>	二、六九七三	〇、三八二四	〇、一一八二	〇、一六七二	〇、〇五一	九六、五〇五			九九、九二一三
鹹水	一五、〇	一一、〇	二、五三二七	〇、二五四四	一、二九七六	〇、九五六六	〇、四九三五	八四、〇〇一			九八、五三六〇
もんだれ	六、〇	一一、〇	三、八六九九	〇、〇五八三	〇、四九五八	〇、六三七八	〇、二五〇六	九四、五三二〇			九九、八四四四

但シ比重ハ「ボーメ」氏ヲ溫度ハ攝氏ヲ用フ計算ハ寄零點以下五位ニ於テ四捨五入ヲ行フ



十六 海水引入レ排出(水閘)海水汲揚装置及汲揚方法(圖面參觀)

十七 海水貯溜池ノ有無大小深淺及面積 面積貳萬八千貳百貳拾八坪 最深四尺 最淺二尺

十八 鹽田一戸前又ハ一定反別ニ就キ一ヶ年平均鹹水採集量及月別鹹水採收歩合

月	別	探	鹹	量	比	重
一	月	六三〇	五	一四〇	七	一、一八〇
二	月	三七四		一四〇	八	一、〇一五
三	月	三〇〇		一四五	九	七七〇
四	月	五九〇		一五五	十	五三〇
五	月	八七〇		一六〇	十	一一〇
六	月	七七五		一六〇	十	二〇〇
計		七、三四四		一六〇	二	一三、〇〇〇

十九 鹽田一戸前又ハ一定反別ニ付キテ採鹹ニ要スル人夫ノ種類名稱員數及賃銀

懸切	書持	地盤棟梁	區分		給料額	一ヶ月平均	一ヶ年給料總額	摘	要
			人夫	種					
四	三	一	持濱一回ノ	引濱一回ノ	(日給)	廿四日宛延人員九六人	四(延人員一、二八七人)		
女	男		人夫	人夫	(月給)	男延人員三〇〇人 女延人員二〇〇人	(男延人員三六〇人) (女延人員二四〇人)		
四	三	一	員	員	一、五〇〇	延人員二〇〇人	五七、六〇〇		
一	二				一、五〇〇		一三八、〇〇〇		
計							七四九、九一〇		

備考 一、懸切トハ其年間常時ニ雇フ如キ人夫ヲ云ヒ書持トハ持濱操作ニ際シ臨時ニ雇ヒ入ル、人夫ヲ云フ

二、持濱ハ半戸前宛交互ニ是レヲ行フヲ通例トスルニ依リ所要人員ハ其割合トス

三、就業時間ハ午前十一時ヨリ日没迄

四、持濱人夫中五、六、七、八、九ノ五月間ハ盛時ニ付懸切一人ヲ増員ス其一ヶ月人員二十七人

二十 鹹水採收時期及採鹹量ト風位トノ關係 鹹水採收ノ最好時期ハ五月六月七月ノ三ヶ月間ニシテ風位ハ西風最モ有効

ナリ

二十一 一ヶ年間ノ採鹹平均日數

持濱準備濱休	業計	備考
百二十日	百六十八日	七十七日
三百六十五日		

二十二 一ヶ年平均鹹水採收量(鹽田一通濱)

鹽田反別	鹹水採收量	備考
上	一、八三六 <sub>石</sub>	
田中	一、六五三 <sub>石</sub>	
田下	一、四六九 <sub>石</sub>	
平均	一、六五三 <sub>石</sub>	

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 採鹹準備ノ方法ハ當日ノ持濱ヲ終ヘ縦一回ヲ曳キ翌日午前六

時ヨリ同八時頃迄ニ馬鍬ヲ以テ二回(横曳及斜曳)曳キ朝仕事ヲ了ヘ正午十二時ヨリ午后一時半頃迄ニ於テ三回若クハ四回(横曳斜曳縦曳斜曳)馬鍬ヲ引キ是レニ晝仕事ヲ終ヘルモノナルカ天候、風力等ニ依リ乾燥速カナル時ハ十二時ヨリ以後三十分間ニ於テ一回海水ヲ撒布ス斯クシテ午后四時ヨリ同五時半ニ於テ四、五回(横曳、斜曳、縦曳、斜曳)ニテ晚仕事トシテ馬鍬ヲ曳クナリ

持濱ハ午后二時ヨリ同四時迄ニ是レヲ行フ之レ最モ鹽分ヲ吸收シタル時期ニ於テ鹹砂採收ヲ行フモノニシテ其操作ニ從事

スル人數ハ二人乃至四人ニシテ各柄振鍬ヲ以テ地場ノ一隅ヨリ起リテ中央ナル沼井ニ向テ鹹砂ヲ斜ニ曳キ寄セ來リ沼井中ニ投シ歸ル際換砂即チ鹽分ヲ含マサル撒砂(是レヲ骸砂ト云フ)ヲ引キ行キ鹹砂ヲ取リタル位置ニ撒布スルナリ次ニ亦鹹砂ヲ引キ寄セ沼井ニ投シ前記ノ如ク鹹砂ヲ持チ行クスノ如クシテ臺ニ屬スル鹹砂ヲ殆ント收メ終リニ沼井臺四側ニ於テ殘存セル鹹砂ヲ縱横ニ若クハ圓形ニ曳キ寄セ悉ク沼井中ニ收メ斯クシテ順序他ノ沼井ニ及ヒ持濱ヲ終ル

但シ普通一戸前ヲ換持ニナスト雖モ天候ノ模様ニ由リテ以上ノ順序及ヒ時間ニ依ラス持濱ヲ行フモノナレトモ其操作ハ畧ホ前記方法ト同一ナルモノナリ

雨後ニ對スル鹽田準備操作 雨後ニ對スル操作ハ雨ノ強弱ニヨリテ差有レトモ概ネ左ノ如キ準備ヲナス

一、縱曳ニテ雨ニ遭遇スル時ハ斜曳横曳各一回ヲ行ヒ後亦前ト反對ノ方向ヨリ斜曳ヲナシ同時ニ縱曳ヲ行フ

二、斜曳ニテ雨ニ遭遇スルトセハ横縱斜曳各一回ヲ行ヒ后前記同法ノ斜曳ヲ行フモノナリ然ル后通常ノ濱引操作ニ移ル

持濱 普通持濱ハ替持ヲ主トシ夏冬ニ於ケルカ如キ雨量雪霜ノ多キ時ニ於テ疑ハシキ天候ナルト知リタル時ハ既ニ行ヒタル操作ヲ徒爾ニ屬セシメサルタメ鹹水ノ稀薄ヲ忍ヒテ九持ヲ行フ事有リ九持トハ一日ニ一戸前ノ鹽田ヲ悉ク採鹹スルモノニシテ替持トハ一戸前ヲ二日ニテ採鹹スルモノナリ

### 乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 粗造ナルあづま建ニシテ四方ハ壁ヲ塗リ内部ハ土間ニシテ中央ニ結晶釜ヲ背后ニ温

釜ヲ据付ケ左側ニ鹽床ヲ造リ正面ノ中央及右側隅ニ出入口ヲ設ケ屋根ハ高棟ノ葺葺ニシテ中棟ニ層窓ヲ前後ノ合掌部ニ

必窓(方言)ト稱スル排氣窓ヲ設ケタリ而シテ其面積ハ 縱三丈五尺 横三丈五尺 三十四坪ナリ

二 釜及竈ノ種類、構造、大小ハ製造原料及釜ノ深淺 鑄鐵釜(第五號) 縱一丈三尺二寸 深四寸五分 竈ハ第六項中ニ明記シタ

ル材料ヲ以テ築造セルモノナリ温釜ハ直徑三尺二寸深サ二尺二寸ノ圓錐形トス(圖面參觀)

三 石釜及竈築造方法及操作(圖面參觀)

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置構造及方法

鹹水ノ貯藏場底部ヨリ釜屋田堀へ埋樋ヲ設備シテ輸送スルモノトス(圖面參觀)

五 煎熬用器具名稱種類員數形狀大小構造使用方法

名	稱	員	數	構	造	効	用	使	用	方	法
鐵釜	鐵釜	一	個	鑄鐵	鐵	鹹水ヲ濃厚ニ且ツ溫暖ナルモノヲ釜中ニ入ル、便有リ	煎熬ニ用フ	鹹水ヲ温ムルニ用フ	鐵釜ヲ釣ルニ使用ス	釣釜ヲ支フルニ用フ	全上
温釜	温釜	三	個	全鐵	鐵		鹹水ヲ溜メル所ナリ	鹹水ヲ温釜ニ入ル、時ニ用フ	釣瓶ヲ支フル處ノモノ	石炭ヲクベルニ用フ	竈中ノ石炭がらヲ除クニ用フ
大渡リ	大渡リ	二	本	杉	製		鹹水ヲ溜メル所ナリ	鹹水ヲ温釜ニ入ル、時ニ用フ	釣瓶ヲ支フル處ノモノ	石炭ヲクベルニ用フ	竈中ノ石炭がらヲ除クニ用フ
小渡リ	小渡リ	二	本	杉	製		鹹水ヲ溜メル所ナリ	鹹水ヲ温釜ニ入ル、時ニ用フ	釣瓶ヲ支フル處ノモノ	石炭ヲクベルニ用フ	竈中ノ石炭がらヲ除クニ用フ
石堀	石堀	四	個	花崗	石		鹹水ヲ溜メル所ナリ	鹹水ヲ温釜ニ入ル、時ニ用フ	釣瓶ヲ支フル處ノモノ	石炭ヲクベルニ用フ	竈中ノ石炭がらヲ除クニ用フ
釣瓶	釣瓶	二	個	杉	製		鹹水ヲ溜メル所ナリ	鹹水ヲ温釜ニ入ル、時ニ用フ	釣瓶ヲ支フル處ノモノ	石炭ヲクベルニ用フ	竈中ノ石炭がらヲ除クニ用フ
招木	招木	二	個	杉	製		鹹水ヲ溜メル所ナリ	鹹水ヲ温釜ニ入ル、時ニ用フ	釣瓶ヲ支フル處ノモノ	石炭ヲクベルニ用フ	竈中ノ石炭がらヲ除クニ用フ
炭くべ	炭くべ	二	個	全上	鐵		鹹水ヲ溜メル所ナリ	鹹水ヲ温釜ニ入ル、時ニ用フ	釣瓶ヲ支フル處ノモノ	石炭ヲクベルニ用フ	竈中ノ石炭がらヲ除クニ用フ
挺能	挺能	一	個	鐵	製		鹹水ヲ溜メル所ナリ	鹹水ヲ温釜ニ入ル、時ニ用フ	釣瓶ヲ支フル處ノモノ	石炭ヲクベルニ用フ	竈中ノ石炭がらヲ除クニ用フ
割十能	割十能	一	個	鐵	製		鹹水ヲ溜メル所ナリ	鹹水ヲ温釜ニ入ル、時ニ用フ	釣瓶ヲ支フル處ノモノ	石炭ヲクベルニ用フ	竈中ノ石炭がらヲ除クニ用フ
がらひ	がらひ	一	個	鐵	製		鹹水ヲ溜メル所ナリ	鹹水ヲ温釜ニ入ル、時ニ用フ	釣瓶ヲ支フル處ノモノ	石炭ヲクベルニ用フ	竈中ノ石炭がらヲ除クニ用フ
小割木	小割木	二	挺	鐵製ニシテ柄ハ桎材ナリ	製		鹹水ヲ溜メル所ナリ	鹹水ヲ温釜ニ入ル、時ニ用フ	釣瓶ヲ支フル處ノモノ	石炭ヲクベルニ用フ	竈中ノ石炭がらヲ除クニ用フ
げんの	げんの	二	挺	全上	鐵		鹹水ヲ溜メル所ナリ	鹹水ヲ温釜ニ入ル、時ニ用フ	釣瓶ヲ支フル處ノモノ	石炭ヲクベルニ用フ	竈中ノ石炭がらヲ除クニ用フ
てこぎ	てこぎ	二	挺	鐵製	製		鹹水ヲ溜メル所ナリ	鹹水ヲ温釜ニ入ル、時ニ用フ	釣瓶ヲ支フル處ノモノ	石炭ヲクベルニ用フ	竈中ノ石炭がらヲ除クニ用フ
こら落し	こら落し	三	挺	鐵及杉製	製		鹹水ヲ溜メル所ナリ	鹹水ヲ温釜ニ入ル、時ニ用フ	釣瓶ヲ支フル處ノモノ	石炭ヲクベルニ用フ	竈中ノ石炭がらヲ除クニ用フ

裏土塗小手	取柄振	差柄振	鹽はね	乃らふ	がらふ	五合	水壺	水桶	大杓	かけ	擧先板	釜屋漏斗	擧先壺
個	個	個	個	個	個	個	個	個	個	個	個	個	個
鐵製	鐵製	鐵製	鐵製	鐵製	鐵製	鐵製	鐵製	鐵製	鐵製	鐵製	鐵製	鐵製	鐵製
筒ハ鐵櫻材及竹ニテ製ス	櫻又竹ニテ製ス	櫻材ニシテ柄ハ櫻材ナリ	鐵及櫻材ニテ製シ柄ハ櫻材ナリ	葉製	檜材製	素燒	杉材及竹ニテ製ス	全上	全上	杉製	全上	杉ト竹ニテ製ス	素燒

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

品目	員數	新調費	修繕費	保存期限
五號 鑄鐵釜	一個	三〇〇、〇〇〇圓	三〇〇、〇〇〇圓	十年
鑄鐵釜附屬ノモノニ付代金ヲ要セス	四	八〇〇	一、六〇〇	五年
スノグベナノ 投炭十能	一	五〇〇圓	五〇〇圓	半年
押鐵 割十能	二	一、八〇〇	三、六〇〇	十年
	一	一、八〇〇	四、一六〇圓	三年

釜ノ裏ニ土ヲ附着セシムルニ用フ  
煎熬シタル鹽ヲ擧先ニテ引出スニ用フ  
煎熬セシ鹽チ一所ニ集ムルタメニ使用セラル、モノナリ  
擧先キニ取りタル鹽チ床ニ移ス時ニ使用セラル  
鹽床ニテ俵入スル場合ニ用フルモノナリ  
石炭がらヲ捨ツルニ用フ  
淡水ヲ汲ムニ用フ  
淡水ヲ入ル、ニ用フ  
淡水ヲ釜屋ニ運フ時ニ用フ  
鹹水チ温釜ヨリ釜ニ入ル、際及擧先苦汁ヲ汲ミ取り  
亦ハ床苦汁ヲ除クトキニ用セラル、モノナリ  
温釜ヨリ釜内ニ鹹水チ入ル、際外部ニ洩レサル様ニ  
掛クル處ノ板ナリ  
擧先キニ敷クニ用フ  
釜屋内ノ田掘ヨリ温メ釜ニ鹹水チ送ルニ使用セラル  
處ノモノナリ  
釜中ヨリ取り出シタル鹽ヨリ滴下スル場所ニ置カル  
モノナリ

鹽床及釜屋用器具

竈築造用器具

山	土	立	一坪五合	立	二、八〇〇	四、二〇〇	二年	土煙管突	八本	四、〇〇〇	三、二〇〇	四年
箒	鹽秤	天秤	竹簧	鹽手桶	一〇	一	一年	土瓶	一個	〇、四四五	〇、四四五	全
					一〇、五〇〇	一、〇五〇	十五年	鎌	三個	一、一五〇	四、四五〇	二年
					七〇〇	五、六〇〇	十年	搔板	二枚	〇、五〇〇	一、〇〇〇	半年
					七〇〇	五、六〇〇	七年	鹽出鉤	三組	二、五〇〇	七、五〇〇	二十年

水	五合	穀杓	及杓	鹽盆	差柄	取柄	全招木	全釣瓶	釜屋田堀	鑄鐵製温釜	柱石	小渡木
二	一	一	一	一	一	二	一	二	二	三	四	二
三、五〇〇	〇、五〇〇	一、八〇〇	八〇〇	七、五〇〇	四、八〇〇	二、〇〇〇	五、〇〇〇	四、〇〇〇	五、〇〇〇	三、五〇〇	七、五〇〇	二、〇〇〇
七、〇〇〇	〇、五〇〇	一、八〇〇	八〇〇	七、五〇〇	四、八〇〇	四、〇〇〇	五、〇〇〇	八、〇〇〇	一、〇〇〇	七、〇〇〇	二、二、五〇〇	八、〇〇〇
十五年	一年	一煎熬期	一年	七年	一煎熬期	半年	一年	四年	五年	二十年	三年	二十年
		熊手	釜屋漏斗	かいさき板	掛板	大杓	水桶	裏土塗小手	こいら落し	捍錐	玄翁	小木割斧
一	三	四	一	三	一	一	三	二	二	二	二	一
〇、六〇〇	五、〇〇〇	一、〇〇〇	三、〇〇〇	一、六〇〇	五、五〇〇	一、二〇〇	二、〇〇〇	〇、八〇〇	三、〇〇〇	三、五〇〇	六、〇〇〇	六、〇〇〇
〇、六〇〇	一、五〇〇	四、〇〇〇	三、〇〇〇	四、八〇〇	五、五〇〇	一、二〇〇	六、〇〇〇	一、六〇〇	六、〇〇〇	七、〇〇〇	六、〇〇〇	六、〇〇〇
	六、〇〇〇			五、〇〇〇	一、五〇〇	二、四〇〇				一、八〇〇		
一年	二年	半年	三年	一年	五年	十五年	十年	十五年	十五年	十年	三年	三年

築竈人夫	十人	、五〇〇	、五、〇〇〇	三年	竈及突用石炭	三俵	、〇八〇	、二四〇	四年
揮摺鐵	三本	、二五〇	、七五〇	十年	煙突用橫	四本	、六〇〇	、二、四〇〇	七年
やすり鐵	一本	、二〇〇	、二〇〇	十五年	全	五本	、三〇〇	、一、五〇〇	七年
さな足鐵	八個	、〇八〇	、六四〇	三年	全	全	全	全	年

七

備考 乙第二十一項ニ於ケル收支計算表ノ算出基礎ヲ明ナラシムル爲メ間接ノ品目ヲモ掲記セリ  
 燃料ノ種類、名稱、產地、價額及品質 當管内ニ於ケル製鹽燃料ハ總テ品質下等ノ石炭ヲ使用セリ而シテ從來使用セ  
 シモノ、種類產地價額等ハ左表ノ如シ  
 但シ各炭種ニ伴フ發熱量ハ不明ナリ

元山炭 產地 山口縣厚狹郡藤山村

名稱	種類	一萬斤當平均價額	備考	名稱	種類	一萬斤當平均價格	備考
沖ノ山切込	全	一三、六〇〇	品質下等	中ノ原切込	全	二六、〇〇〇	品質下等
常藤全	全	一五、七〇〇	全	みづめ	全	二六、七〇〇	品質下等
芝山全	全	一三、八〇〇	全	市ノ瀬	全	二五、八〇〇	全
長陽全	全	二六、〇〇〇	全	梶返	全	一五、〇〇〇	全
濱沖全	全	三〇、五〇〇	全	鳥ノ島	全	二五、〇〇〇	全
神原全	全	二六、三〇〇	全	三炭	全	二六、三〇〇	全
昆布神	全	一五、〇〇〇	全	五反田	全	一九、〇〇〇	全
道ヶ島	全	一四、〇〇〇	全	本五ツ	全	三五、〇〇〇	全

平戸炭 產地 長崎縣北松浦郡平戸村

桐ノ木粉炭	二一、〇〇〇	三四、五〇〇	三六、〇〇〇	品質下等	江口粉炭	二九、〇〇〇	四八、二〇〇	五二、〇〇〇	品質下等
-------	--------	--------	--------	------	------	--------	--------	--------	------

瓢桐粉炭	二一、三〇〇	三五、〇〇〇	三六、〇〇〇	品質下等	平古場粉炭	二二、〇〇〇	四三、七〇〇	四五、〇〇〇	品質下等
大加勢全	二一、五〇〇	三四、五〇〇	三六、〇〇〇	全	ひた物全	一八、四〇〇	三一、八〇〇	三五、〇〇〇	全
虫喰全	二一、二〇〇	三四、五〇〇	三六、〇〇〇	全	松ノ浦切込	二三、一〇〇	四六、二〇〇	五二、〇〇〇	全
名桐全	二三、〇〇〇	三五、〇〇〇	三六、二〇〇	全	日ノ浦全	二四、五〇〇	四七、〇〇〇	五四、〇〇〇	全
鳥山全	二八、五〇〇	四八、二〇〇	五二、〇〇〇	全	福島全	四六、〇〇〇	五二、〇〇〇	五二、〇〇〇	全
鳥内全	三五、〇〇〇	三六、〇〇〇	三六、〇〇〇	全	赤坂粉炭	三四、八〇〇	三五、二〇〇	三五、二〇〇	全

江向炭 産地 長崎縣北松浦郡江向村

深川粉炭	二一、〇〇〇	二九、〇〇〇	三八、五〇〇	品質下等	嶽下粉炭	一九、〇〇〇	三三、五〇〇	三八、〇〇〇	品質下等
蟹喰全	一九、五〇〇	二九、〇〇〇	三八、五〇〇	全	嶽山全	一九、〇〇〇	三三、五〇〇	三八、〇〇〇	全
胡摩八寸全	二七、〇〇〇	四五、〇〇〇	四五、〇〇〇	全	嶽平粉炭	二〇、九〇〇	三四、二〇〇	三八、〇〇〇	全

三炭池 産地 福岡縣三池郡大牟田町

上粉炭	三二、〇〇〇	四六、〇〇〇	五一、〇〇〇	品質中等	下天粉炭	三〇、〇〇〇	品質下等
鑄粉全	二二、一〇〇	三八、九〇〇	四六、六〇〇	品質中等			

右以外ノ産炭ニシテ着荷ノ都合ニヨリ使用シタルモノ

唐津切込	一七、五〇〇	二五、〇〇〇	品質下等	三笠切込	一六、七〇〇	品質下等
伊萬里全	一七、五〇〇	二五、〇〇〇	全	小松全	二二、〇〇〇	全

八 一釜屋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鹹水容量及製造鹽等級別數量并ニ燃料ノ數量次ノ如シ

(一〇) 販出鹽務局林田出張所ノ部 第三章 製鹽方法



鹹水ノ容量	比	重	温	度	等級	製鹽容量	製鹽重量	摺先苦汁 注加量	燃料ノ數量
四二、〇〇 <sup>斗</sup>		一、五〇 <sup>度</sup>		九、〇 <sup>度</sup>	五等	二二、四一 <sup>斗</sup>	二六二、五〇 <sup>斤</sup>	三、一二 <sup>斗</sup>	二六六、八〇 <sup>斤</sup>

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合

一晝夜ノ燃料	元	山	三	池	江	向	計
	千三百八十斤	四百六十斤	四百六十斤	四百六十斤	四百六十斤	四百六十斤	貳千三百斤

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ際去スルカ爲メ之レヲ濾過スル装置ノ有無構造及方法 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

人夫ノ種類 焚夫 晝焚 夜焚  
 全給料額 焚夫一人一日ノ給料金三十錢ト白米九合  
 但シ晝焚夜焚共給料同額  
 晝焚二百四人 計四百八人  
 夜焚二百四人 計四百八人  
 賃銀百二十二圓四十錢 白米三石六斗七升  
 二合此代價五十五圓〇八錢(二升十五錢買) 計百七十七圓四十錢

十二 一晝夜ニ於ケル煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量並ニ其收鹽量

林田濱	煎熬釜數	全上ノ鹹水量	收鹽量	備考
	八	三二六 <sup>斤</sup>	一三、五 <sup>斤</sup>	焚ニ二六二〇斤等級同一

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量

濱名	一ヶ年製鹽總量	備考
林田濱	二、七五四 <sup>斤</sup>	四六四、七二二 <sup>斤</sup> 等級同一煎熬日數二百四日

#### 十四 居出場ノ構造大小廣狹

通常かいさきト稱スル個處ハ兩側煉瓦ヲ以テ築造シ其一端ハ竈ノ腰部ニ密着セシメタル凸字形部ニシテ幅三尺長二寸六寸高一尺八寸底部ハ口經二尺深二尺ノ甕ヲ埋メ其上部ハ粘土ヲ以テ漏斗形ニ搗キ堅メテ竹篋ヲ布キ以テ苦汁ノ滴出ニ便ナラシメタルモノナリ亦通常鹽床ト稱スル個所ハ釜屋ノ一隅ノ地盤ヲ約五十分ノ一勾配ヲ以テ一尺五寸ヲ掘鑿シ能ク搗キ堅メタル上へ下敷キ炭殻約五寸上敷キ眞砂三寸ヲ置キ其上部ニ竹簧ヲ敷キ底部ノ地盤ニハ口經一尺深一尺五寸ノ甕ヲ埋メテ苦汁溜トセリ

#### 十五 煎熬ニ關スル操作及其方法

鐵釜煎熬法ハ先ツ鹹水ヲ鹹水貯藏場ヨリ地中ニ埋メ有ル竹ノ管ヲ通シテ釜屋内ノ田堀ニ輸送シ夫レヨリ直ニ釜ニ近キ第一號ノ一石四斗入リノ鹽釜ニ漏斗ヲ以テ注キ漸次二號三號ノ温釜ニ入レ終リテ石炭ヲ焚キ初メ大部燃燒シ始メタル時ニ於テ是ヲ左右ニ分チ又石炭ヲ加ヘ前法ノ操作ヲ行フ其間時々てこ穴ヨリてこヲ入レさなノ兩側ニ落セシ石炭ノ燃燒ヲ完全ナラシメ石炭殻ハさなニ落シ込ムナリ稍々有リテ少量ノ鹹水ヲ注キ釜ノ熱度ヲ試ム其鹹水粒狀ヲナシ鐵板上ヲ飛散スルト認メタル時ニ第一號温釜中ノ鹹水ヲ大柄杓ニテ注キ込ミ第二ノ温釜ヨリ第一ノ温釜ニ移シ第二ノ温釜ニハ内田堀ヨリ鹹水ヲ送り次ニ第一ニ移シタル鹹水ヲ釜中ニ入レ茲ニ亦内田堀ヨリ鹹水ヲ注キ込ミ釜中ノ煎熬鹹水ハ適度ノ量トナルスクシテ凡ソ一時間經過后泡取リヲ以テ泡ヲ除キ漸ク食鹽ノ結晶ヲ生スルニ至リ柄振ヲ以テ結晶セル鹽ヲ平均セシメ斯クシテ亦凡ソ一時間ノ后攪先苦汁ヲ注加スルト同時ニ結晶ヲ平等ナラシメ爾后一時間ヲ經レハ大部分結晶スルヲ以テ是ヲ差柄振リニテ攪先口ノ一方ニ搔キ寄セ其寄セラレタル鹽ハ取柄振リニテ攪先ニ引キ入レ鹽ノ七八分通リ除カレタル時鹹水ヲ温釜ヨリ逸早く注キ込ミ(之ハ火力ヲ空費セサル目的ナリ)然ル后ニ悉ク結晶ヲ取り再ヒ温釜ノ鹹水ヲ釜中ニ注加シ温釜ニハ前述ノ如ク田堀ヨリ鹹水ヲ注入スルナリ攪先ニ置カレタル鹽ハ三十分間前后ニシテ鹽はねヲ以テ鹽床ニ移サル、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

當管内ニ於ケル製鹽場中其最モ古キモノハ高屋濱ニシテ實ニ明和年間ノ創始ニ成レリ而シテ當時ニ於ケル竈ノ構造ハ記錄ノ依ルヘキモノナキヲ以テ詳細知ルニ由シナシト雖モ其口牌ノ

傳フル所ニ由レハ其構造ハ現今ノ松葉焚石釜ニ異ナル點ナク唯現時用フル所ノ釜石ハ方約六寸厚サ一寸ノ花崗石切石ナレトモ明治四五年ノ頃迄ハ各濱土器川ノ上流ヨリ恰好ノ石ヲ拾ヒ集メテ是レヲ使用シ又釜ノ寸法ハ縱横各十二尺深サ五寸釜ノ腰高三尺ナリシト云フ亦燃料ハ松葉ヲ使用シ一釜ノ煎熬鹹水量約六石七斗ニシテ一晝夜七釜ヲ煎熬シ約十二石ノ真鹽ヲ製造セシ由ナレトモ時世ノ傾向到底販路廣キ差鹽ニ打勝ツ能ハスシテ天保十四年頃ヨリ漸次石炭焚差鹽ノ製造ニ改メ明治三十五年頃ニ至リ遂ニ松葉ヲ以テ燃料トスルモノ全ク絶ユルニ至レリ而シテ亦一方ニハ費用ノ關係ト製鹽ノ簡便トヨリ石釜ヲ鑄鐵釜ニ改ムルノ傾向ヲ來タシ明治三十五年頃ヨリ余融ニ餘裕有ルモノヨリ漸々之レヲ改ムルノ實況ニテ當管内九十

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 貳百四日

十九 一ケ年間ノ平均收鹽量

濱	名釜屋	數	收量	備考
林田濱		二〇	五五、九九〇 <small>石</small>	
			九四四八、三一九 <small>斤</small>	

二十 一ケ年間ノ採鹹及煎熬總費用(林田濱)

費目	田中	田下	田
器具新調保存費	九四、四〇二 <small>円</small>	九四、四〇二 <small>円</small>	九四、四〇二 <small>円</small>
器具修繕費	二八、二四〇	二八、二四〇	二八、二四〇
雜勞費	七四九、九一〇	七四九、九一〇	七四九、九一〇
祝儀費	一一、五〇〇	九、五〇〇	九、五〇〇
其他酒銀	八八四、〇五二	八八二、〇五二	八八二、〇五二
計			三一一

二十一 從來平年ニ於ケル鹽田一戸前又ハ一定反別收支計算

收入之部

品目	金額	備考
器具新調保存費	二〇、五四七	
器具修繕費	一一、一〇〇	
竈及煙突築造及保存費	六、一四五	
勞務費	一七七、四八〇	
雜費(焚初祝其他)	六、〇〇〇	
合計	一、一〇五、三二四	

品目	金額	備考
立繩代戻金	三、〇三四、九〇八	生産鹽二千七百五十四石ニ對スル平均一石一圓十錢二厘
計	一、七三八	
合計	三、〇九七、八八三	

支出ノ部

品目	金額	備考
取扱會社手取敷料	六〇、六九八	鹽價百分ノ二一
包裝費	一六三、九五六	五符四千百六十六枚六符三千二百九枚七符千六百枚
全上繩代	三六、五四三	
小作料	六六四、三一六	鹽納六百三十八斗二舛八合
直師報酬	四、六八一	石ニ付一厘七毛
堤防費	二、七五四	全一厘
石炭費	七七九、六二三	
鹽受賃	四一、八六三	
上荷賃	三〇、二九四	
炭殼拾賃	四、四〇六	
採鹹勞關	四八八、〇七〇	四十六萬九千二百斤
煎勞關	二六一、八四〇	一石ニ付一錢一厘
スル勞關	一七七、四八〇	全一錢六毛
家族ノ勞力ナリ		相當賃金ニ見積リタルモノナリ

鹽釜神社費	二、七五四	全一厘	煎器具費	二〇、五四七
固定資本利子	九六、四七六	保証金百圓地上權地價七百三圓	全修繕費	一一、一〇〇
運轉資本利子	三六、〇〇〇	九十錢八厘右ニ對スル年利一、二	竈及煙突	六、一四五
探鹹器具	九四、四〇二	三百圓ニ對スル年利一割ニ步	鹽田修理費	九、五五五
保藏費	二八、二四〇		雜費	一七、五〇〇
全修繕費	二八、二四〇		盆並ニ歲暮ノ祝儀並ニ酒肴料石油代	
計	三、〇三九、二四三			
	内家族勞銀 二六一、八四〇			

二十二 其他探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改良案 本項ニ就テハ日尙淺クシテ其

等ノ研究ノ餘地ナキカ故ニ委シク探鹹煎熬方法鹽田釜竈其他ニ關シテ進歩シタル點ヲ述フル事能ハスト雖專賣法施行后ノ實驗ニ依テ進歩シタル點ノミヲ舉クレハ

第一、專賣開始當時居出場ハ粘土ヲ以テ造ラレタルカ次第ニ板張リトナリ其後寒冷ニ向フト共ニ苦汁ノ滴下不充分ナルヨリ石炭殻ノ上ニ撒砂ヲ置ク事トナリタル事實ナリ

第二、此后改良ヲ要スヘキ點トシテ先ツ貯鹽庫ヲ清潔ニシ從來ノ粘土若クハ板張ヲ撒砂トナス事ナリ

#### 第四章 製鹽及副産物ノ種類用途

一 眞鹽亦ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量 差鹽ハ一晝夜三十六石六斗ノ鹹水ヲ煎熬シ九石九斗二升ヲ得其重量二千百斤二分

五厘ニシテ擢先苦汁二石四斗九升六合ヲ混合ス

眞鹽ナシ

二 鹽ノ理化學的性質

種類	結晶	色澤	等級	水分	不溶	曹鹽	化鹽	加里	鹽化	土化	硫酸	硫酸	合	計	鑑定	成蹟
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	---	---	----	----

差鹽	中	白	五 二二、四〇〇	〇、七三六	七、六四五五	二、二七三〇	四、五三九	〇、七八〇	二、六三三三	九八、九八一	七、〇九一〇
----	---	---	-------------	-------	--------	--------	-------	-------	--------	--------	--------

三 鹽主要ノ用途  
 一、醬油釀造用 生産高ノ五分  
 一、漁獲物鹽藏用 全 三分  
 一、食料 全 二分

四 鹽ノ各等級容量ニ對スル重量 從來ノ製品ハ一般ニ粗製ニ流レタルモノ、如ク別段等級ヲ附シタルコトナシト云フ而シテ容量ニ對スル重量ハ既往取引セシ事跡ニ依レハ林田濱ハ一石ノ重量二十七貫目高屋濱ハ二十八貫五百目ニシテ而シテ專賣法實施后當所ニ於テ試量セシ成績左ノ如シ

等	級	容	量	重	備	考
一	等	石	一升 樹ニテ量リタルトキ	二四、〇〇〇	一斗 樹ノトキ	二九、六〇〇
二	等	石	一升 樹ニテ量リタルトキ	二七、二〇〇	一斗 樹ノトキ	二九、六〇〇
三	等	石	一升 樹ニテ量リタルトキ	二八、〇〇〇	一斗 樹ノトキ	三一、二〇〇
四	等	石	一升 樹ニテ量リタルトキ	三〇、四〇〇	一斗 樹ノトキ	三一、二〇〇
五	等	石	一升 樹ニテ量リタルトキ	三〇、四〇〇	一斗 樹ノトキ	三一、二〇〇

五 苦汁ノ用途 往時ハ差鹽ニ多量ノ苦汁ヲ使用セシ爲其釜屋ノ生産量ノミニテ常ニ不足ヲ訴ヘ瀉元其他ノ眞鹽ヲ製造スル釜屋ヨリ購入シテ之レヲ補ヒ使用セシト雖現今ハ品質改良ノ必要ヨリ僅カニ生産量ノ六分ヲ使用スルニ止メ餘分ハ棄却シツ、有リ

六 苦汁利用ノ方法 該當記事ナシ

七 苦汁ノ生産量  
 一、鑄鐵釜煎熬 一ケ年五百八十七石五斗貳舁  
 一、石釜煎熬 一ケ年六百八十七石七斗五舁

八 苦汁ノ貯藏装置及貯藏方法 地盤ヲ長方形ニ堀鑿シ粘土ヲ搗キ堅メテ其漏洩ヲ防キ屋根ハ稻藁若クハ麥藁ヲ以テ合掌

葺トナシタルモノナリ

九 苦汁壹石ノ賣買格價 專賣法施行以前差鹽製造ノ爲購求セシ平均價格金拾八錢

十 苦汁運搬方法及其販路地 從來買入セシコトアルモ賣却ノ事蹟ナシ購入ノ際ニ於ケル運搬ハ上荷船ニ素積ヲナシタル

モノナリ

十一 前各項ノ次第ニ付苦汁ヨリ副産物ヲ製造セシコトナシ

十二

二項 該當記事ナシ

十三

十四 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽産出額、其使用方法、販路及價額

鑄鐵釜一戸前一ケ年産出額(林田濱二十一番 釜屋ニ就キ調査)

品目	數量	量	使用方法	販路	價額	備考
かいさき鹽	五十六貫目		煎然休止ノ都度之レヲ包袋ニテ鹹水ヲ浸シ溶解セシム			
泥鹽	産出セス					
居出鹽	全					
鼠鹽	全					

石釜一戸前一ケ年ノ産出額(高屋濱十三番釜 釜屋ニ就キ調査)

品目	數量	量	使用方法	販路	價額	備考
かいさき鹽	貳百六拾四貫目		肥料	附近村落	十貫目ニ付平均十八錢	焚夫ニ給與スル慣例
釜殼	七百五十貫目		全		十貫目ニ付平均七錢	
鼠鹽	五		釜築造ニ使用			
居出鹽	産出セス					
泥鹽	全					

## 第五章 鹽ノ包裝及秤量

從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量

仕向地	包裝種類		備考	仕向地	包裝種類		備考
	容量	重量			容量	重量	
東京	貳斗二舛	全	新齋田ト稱ス	函館及小樽	四斗八舛	全	三田尻擬又三田尻 仕立ト稱ス
全	三斗三舛	全	本齋田ト稱ス	全	五斗	全	
全	三斗三舛	全	赤松擬亦赤松仕 立ト稱ス	全	四斗七舛	全	
全	二斗二舛五合	全		全	四斗六舛	全	
東京	三斗三舛五合	全		全	四斗五舛	全	
全	三斗六舛	全		全	四斗二舛	全	
甲州	二斗三舛	全	本齋田	全	四斗一舛	全	
信州	五斗四舛	全	但東京經由	全	四斗	全	
九州	壹斗九舛	全		函館及小樽	四斗	全	
函館	壹斗七舛	全		朝鮮	三斗	全	
朝鮮	四斗六舛	全		全	貳斗八舛	全	
全	三斗八舛	全		全	貳斗	全	
全	三斗七舛	全		中國	四斗九舛	全	
函館	壹斗四舛	全					

右ノ内備考欄内ニ名稱ヲ付シタルモノハ從來多數ニ製俵シタルモノニシテ就中新齋田ハ殆ント産額ノ十分ノ六ヲ占メタル形跡有リ其他ノモノハ別途ノ注文ニ出シモノ無キニシモ有ラサルヘシト雖是等ノ多クハ鹽價ノ高底ト各濱製産鹽ノ良否ヨリ生シ來タルヘキ減量歩合ヲ察知スルトニ依リテ商客上商人カ名稱有ル前記包裝ニ擬シ製俵セシメタルモノト推測セリ譬



ハ末製鹽買約后俄然鹽價ノ暴騰ニ遭逢シ入實ヲ減シテ損失ノ幾部ヲ償ヒ或ハ各濱ニ使用スル容器ノ大小即チ大俵ヲ用フルト小俵ヲ用フルトニ依リテ生スル容量増減ヲ經驗ニ因リ察知スル如キヲ云フ亦貳斗以下ノ小俵ニ有リテハ更ニ參俵ヲ束テ一俵トナシ輸送セシモノナリ

二 包裝ノ形狀種類(圖面參觀)

三 包裝ノ編製方法及其原料

種類	區別	幅	立(兩端距離符間)	兩	端	髭	重	量
七符	符	五尺	一尺四	八	寸	五	寸	四〇〇
六符	符	全	一尺二	全	寸	全	寸	三〇〇
五符	符	四尺	一尺〇	六	寸	全	寸	二五〇
四符	符	全	全	全	寸	全	寸	全

以上何レモ稻藁製ニシテ口繩四符五符ニ用フルモノ五分六符七符ニ用フルモノ八分橫立繩四符五符ハ一寸六符七符ハ一寸三分而シテ四符五符ハ五角六符七符ハ八角トナスヲ以テ結法トナセリ

四 各種包裝ノ價額

種別	價	格	繩	年	代	價	格	繩	年	代
四符	一錢五厘	三	七	年	三	十	八	年	代	
五符	一錢三厘五毛	三	三	年	一	六	厘	四	厘	
六符	二錢五厘	五	五	年	二	七	厘	六	厘	
七符	二錢一厘	五	五	年	二	五	厘	六	厘	
二重俵ニ要スル上俵	二錢一厘	五	五	年	二	五	厘	六	厘	

但シ四符ハ改良俵ニシテ本齊田ニ用フルモノナリ

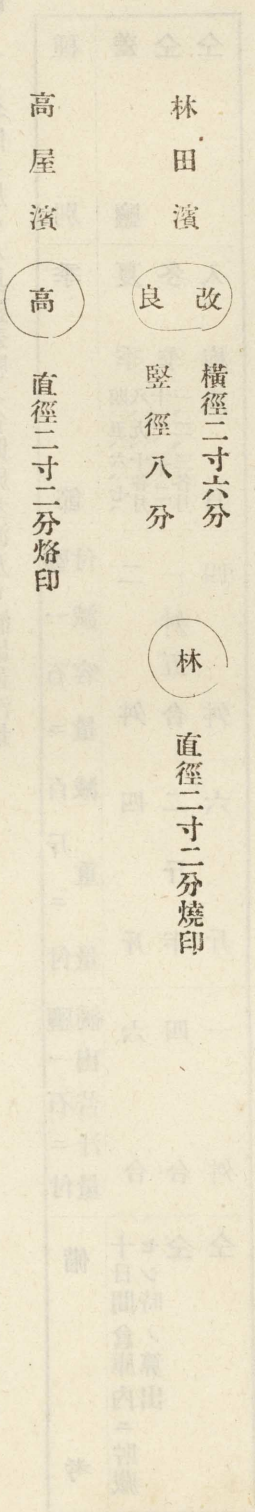
五 包裝ハ一重ナルカニ二重ナルカ又ハ形狀大小等又販路先ニ依リ差異ノ有無 三斗三舛以上ノ入實セルモノヲ普通之レヲ

稱シテ大俵(六符七符ノ俵)ト呼ヒ其結方ヲ八角トナシ以下ハ小俵(四符五符ノ俵)ト稱シ其結方ヲ五角トナセシ外形狀ニ異リタ

ル點ナシ亦四斗以上ノ入實セシ大俵ニシテ北海道若クハ朝鮮ニ輸送スルモノニ有リテハ特ニ二重俵トナセリ

六 包裝ニ附記スル商標其他記號、種類、形狀、大小 包裝ニ附記スル記號ハ單純ナルモノニシテ唯其濱名ノ頭文字ヲ附

シタルニ過キス今其形狀二、三ヲ示セハ左ノ如シ



七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料

一 斗 桶 普通ノ桶ニシテ口徑一尺一寸五分底徑一尺五分深サ七寸二分容量 一斗三舛

一 天秤十六貫目ヨリ三十貫目迄各釜屋一定セス

### 第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造大小及壁床ノ構造 倉庫ノ構造ハ四方約二寸壁ヲ塗り外部ハ四分板ヲ以テ圍ヒ内部ハ高サ三尺ノ腰板ヲ周

圍ニ張り詰メ地盤ハ粘土敲キトナシ西側ハ高ク中央ハ底ク概テ百分一ノ勾配ヲ附シ中央ニ幅二寸深サ二寸許リノ溝梁一條

ヲ穿テ其尖端ニ直徑一尺五寸深一尺八寸許リノ鑿ヲ埋メ以テ苦汗ノ排出ヲ便ナラシム屋根ハ瓦葺トナセリ猶詳細ハ別圖ノ

如シ

- 二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵損傷ノ程度及狀態 各濱ニハ概シテ貯鹽倉庫ヲ所有スルト雖釜屋內ノ鹽床ハ普通六晝夜煎熬製鹽量ヲ容ル、ニ足ルヲ以テ一晝夜若クハ二晝夜分毎ニ腰板ヲ以テ分界シ三日乃至五日ヲ經タルモノヨリ是レヲ包裝シ船便ノ模様ニ依リ直ニ之レヲ搬出シ(現時ノ納付モ亦同シ)或ハ是レヲ貯鹽倉庫ニ移シ三俵乃至四俵積トナシナルヘク各俵密接ナラシメ瀛船ノ着港迄貯藏シタルモノニシテ其期間ノ長キモノモ二ヶ月ヲ出ツルコト無シ而シテ此間ニ於ケル俵ノ損傷ハ苦汁ノ爲時ニ或ハ俵ノ半体ヲ汚染シ甚タシキモノニ至リテハ包裝ヲ取り替ヘタルトアリシト雖是等ハ極メテ稀有ノコトニ屬シ且亦俵ノ狀態ニ付テハ多少矮形ニ變シタル感無キニシモ有ラサリシト雖大体ニ於テ變形ヲ來シタルコトナシト云フ
- 三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 大俵ハ三俵積、小俵ハ四俵積トナシ其積方ハ方形堅積ナリ
- 四 一ヶ年間ニ於ケル眞鹽差鹽ノ各貯藏歩減及ヒ滴出苦汁量

種 別	季 節	鹽 節			滴 出 苦 汁 量			備 考
		付 容 量	減 重	付 量	滴 出 量	付 量	備 考	
差 鹽	夏 季	四、五、六、七、八、九、十、各月	二 舁	四 斤	六 合	全	十日間倉庫內ニ貯藏セシ時ノ算出	
全	冬 季	十一、十二、一、二、三、各月	一 舁 五 合	二 斤 半	四 合	全		
全	入 梅 六 月		四 舁	六 斤	一 舁	全		

一ヶ年一戸前收鹽量ニ對スル減量(前記ノ減量ヲ一戸前ノ收鹽量ニ適用シタル時)

容 量	量 重	量 滴 出 苦 汁 量	備 考
四八、九六〇	一六、五二四	一三、四六四	

- 但シ當管内ニハ眞鹽製造セシモノ無キニ付其減量歩合ヲ知ル能ワス
- 五 苦汁採收方法及貯藏裝置(圖面參觀)

六 古積鹽製造方法及ヒ製造期間ニ於ケル鹽歩減ノ割合 各濱共古積鹽ト稱スヘキモノヲ特ニ製造セシモノ無シ只既ニ賣約ヲ終リタル鹽ニシテ船便ヲ待テ若クハ鹽價ノ急底落ニ依リ製造者所有ノ貯鹽倉庫ニ或ル期間貯藏シタル事有ルニ過キス而シテ其減量等ハ前項ニ全シ

七 古積鹽製造用家屋ノ大小構造及床壁ノ構造 該當記事ナシ

### 第九章 小作人ト地主トノ關係

一、調査濱名 林田濱

一、地主 株式會社

一、小作契約 其期間ヲ一年トセリ

但シ明治三十九年二月ヨリ會社自作ノ名義ニ改メ從前ノ小作人ヲ鹽田作業請負人トナシテ表面其請負契約ヲ締結スル

ト雖内實ハ從前ニ變ル事ナク一ニ賠償金受領ノ便宜ヨリ如斯ク更メタルモノ、如シ

一、契約保證金 契約ノ際ハ保證金トシテ一戸前ニ付金百圓ヲ小作人ヨリ提供セシメ以テ該契約ノ確實ヲ保テ而シテ其利金ハ地主タル會社ノ所得トセリ

一、小作料 鹽田ノ良否ニ依リテ多少ノ高底有リト雖平均一反歩ニ對シ鹽納四十石ニシテ此小作料ハ年ノ豊凶ニ由リテ増減スル事無シ

一、小作料ハ十月三十一日ヲ以テ皆納ノ期限トセリ

一、地主特別ノ收入 生産鹽ノ賣却(現時ハ)ト燃料ノ購入トヲ地主ニ於テ取り扱ヒ其報酬トシテ鹽價ニ對シテハ百分ノ二燃料ニ對シテハ百分ノ五ヲ小作人ヨリ徵收スル規定トセリ

一、地主ノ負擔スヘキ費用

イ、製鹽場ニ屬スル一切ノ建物ニ關スル費用

ロ、天災地變ニ因リ鹽田地盤ニ被リタル災害ノ復舊費

ニ、撒砂補足費ノ百分ノ五十

一、小作人ノ負擔スヘキ費用

イ、上 荷 費 一石ニ付一錢一厘 (現時ハ百斤ニ付七厘五毛)

ロ、穀 捨 費 全 一厘六毛 (現時ハ百斤ニ付一厘五毛)

ハ、鹽釜神社費 全 一厘 (全 一厘)

ニ、堤防用水費 全 一厘 (全 一厘)

ホ、直師報酬 全 一厘七毛 (專賣法實施ト共消滅)

ヘ、器械器具ノ新調及修繕費

以上ハ其要項ニシテ詳細ハ請負契約及濱規則ニアレトモ茲ニ是ヲ畧ス

### 第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法 從來各濱ニハ製造人ノ互選ヲ以テ直師二名若クハ三名ヲ選舉シ是レニ鹽ノ賣却並ニ燃料

ノ買入レ相場ノ定メ方ヲ一任セリ當時管内ニハ鹽ノ仲買ヲ業務トスルモノ有ラサリシモ當地ヲ去ル約一里ノ地ニ於テ商業

地トシテ知ラレタル坂出町ニハ數多ノ鹽仲買商店有リテ各任向地ノ注文ヲ聞キ或ハ自己ノ見込ミヲ以テ「鳶」ト稱スル鹽賣

買周旋人ヲ介シテ右ノ直師ト相場ヲ取り極メ賣約成立スルニ及ンテ大畧價格十分ノ一ニ相當スル手附金ヲ取り替ハセ現品

ノ船積ミヲ了シタルトキ現金又ハ銀行爲替卷ヲ以テ代金未濟額ノ仕拂ヲ了シタルモノナリ故ニ多クノ場合ハ常ニ賣約ハ製

鹽ニ先ンシ豫約賣買タリシヲ以テ賣主ハ受渡ノ關係上先約者ヲ一號次キヲ二號ト稱シ將サニ煎熬セントスル釜一期(通稱ハ釜一枚)

ト云)ノ製鹽ニ對シ賣約ノ先後ニ因リ號數ヲ用ヒテ引渡シノ順序トナシ別段受渡日限ヲ定メサリシト云ヘリ而シテ直師ハ報酬一石ニ付一厘七毛賣主ヨリ亦「焉」及仲買人ハ一石ニ付二錢ヲ買主ヨリ賣買相場ニ本額ヲ積算シテ支拂ハレタリト云フ

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、船員給料船頭ト鹽商トノ關係 買方ハ荷物取揃時期ヲ見計ヒ阪出物産回漕店へ船舶ノ廻航ヲ申入レ該廻送居ハ直ニ船主へ打電シ以テ滾船ノ廻航ヲ取り斗フモノニシテ此間何等ノ習慣有ルコト無シ亦稀レニハ帆船ノ船頭ナルモノ商業上ノ見込ヲ以テ其船主ノ同意ヲ得船問屋ト稱スル鹽仲買商ノ手ヲ借りテ希望ノ數量ヲ積入レ直賣ノ爲需用地ニ廻航スルコト有ルモ船頭及賣主ト仲買人トノ間ニ於テ何等特殊ノ習慣有ルコトナシ亦殊更ラニ船舶ヲ雇入レ投機的ニ鹽ノ仕向ヲナシタルモノナキヲ以テ船員ノ給料等標準トスヘキモノナシ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 東京ハ生産高ノ五分北海道ハ三分其他ノ地方ハ二分

但シ山梨縣下ノ需用者ヨリ特ニ醬油釀造用トシテ注文ヲ受ケタルコト有リシモ其等ハ極メテ稀レナルコトナルノミナラス其レカ爲價格ニ相違有リシコトナシ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無及其方法契約並ニ償却ノ方法 該當記事ナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場及小賣價格

年	別	均	石濱	當	相	場	平均價格	備	考
三十五年		九	十	二	錢	一	錢	四	厘
三十六年		一	圓	一	錢	四	錢	四	厘
三十七年		一	圓	十	錢	二	錢	六	厘

六 鹽價ノ定メ方 從來鹽仲買人ト直師トノ仲間ニ「焉」ト稱スル鹽賣買周旋人介在シテ鹽價ヲ定ムル習慣ナリシ

七 販賣ノ季節 一、二、三、四ノ四ヶ月間 年生産高ノ二分

五、六、七、八ノ四ヶ月間 年生産高ノ五分

一九、十、十一、十二ノ四ヶ月間 年生産高ノ三分

八 鹽ノ俵拔検査ノ方法

鹽仲買人ハ買主ノ委托ヲ受ケ賣約ヲ了シタル各濱ノ貯鹽倉庫ニ臨ミ先ツ積ミ累テタル俵數ヲ檢

査シ而シテ後鹽指ヲ以テ品質ヲ鑑定シ若シ粗惡ト認メタルトキハ他俵ト振替ユルカ或ハ破約スルカノ一途ヲ取り品質合格

ノ上ハ更ラニ適宜一立(三俵積ナラハ三俵一立)ヲ滴出シ之レヲ俵俵ト稱シ秤量ノ上全俵數ノ容量及重量ヲ査定セリ而シテ俵數

百俵ニ對シ普通二俵ノ増シ俵ヲ爲サシムルヲ常規トシタリ

亦俵ノ込方ニシテ注文ノ數量ヨリ若シ減量有ル場合ハ其價格ヲ減シ増量トナリタル場合ハ別段價格ヲ増サス

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置 前項ノ如ク増量ノ時ハ措イテ間ハサリシモ減量ノ場合ハ之ヲ俵數ニ換

算シ賣約セシ俵數ノ内ヨリ之レヲ減シテ代金ヲ仕拂ヒタリ故ニ製造者ハ包裝ノ際豫メ減量有ルヘキヲ豫想シ左ノ割合ヲ以

テ込方セシト云フ

一、四斗八舛乃至五斗入

冬二舛  
夏三舛

一、三斗三舛入

冬一舛二合  
夏一舛七合

一、二斗二舛乃至二斗三舛入

冬八舛  
夏一舛二合

其他ノ包裝ハ何レモ前記ノ比例ニヨリ込方セシト云フ

又鹽商人ハ東京ヘ仕向クル二斗二舛入(新齊ト稱シ從來東京向ハ概シテ本俵ナリシト云フ)ハ運送ヨリ來ルヘキ減量ヲ見込シタルモノニシテ東京着ノ上ハ

之ヲ二斗入リトシテ取引ヲナシ其他ノ仕向地ハ買入レ當時ノ數量ニテ取引ヲナシタリト云フ

小賣一舛ノ實量ハ斗舛ヲ使用シ正シキ量器ニテ販賣セリ(目方ハ二百七十目至二百八十目)

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

一 從來ニ於ケル鹽ノ運搬方法及其各種積載數量、仲買商人ハ豫メ賣約鹽ノ荷揃ヘトナルヘキ時機ヲ見斗ヒ物産廻送店ヘ輸送スヘキ鹽ノ數量ト地名トヲ告知シ以テ船舶ノ廻航ヲ申シ込ミ回送店又ハ之ヲ神戸ノ船主ニ通シ其船舶ノ廻航ヲ待チ仕向地ニ搬出スルモノニシテ固ヨリ帆船ノ如キモノヲ特ニ雇ヒ入ル、物ノナランニハ廻航汽船ノ大小ニ因リテ積載數量一定セス

二 各種運搬方法ニ依レル各運搬先迄ノ鹽一定容量ノ運賃及出荷地ニ於ケル手数料、諸掛費、保險料及着荷地ニ於ケル諸掛費用等、前項ノ如クニシテ各地ヘノ運賃其他ノ費用ハ左ノ如シ

### 運賃

仕向地	一俵ノ入賃	一俵ノ運賃	備考
東 京	二斗二俵	三錢五厘	運賃額ハ通常三錢五厘ヲ以テ時額トスルモ時期ト航海ニ模樣トニ依リ五錢迄ニ騰貴スルコトアリ
全 館	三斗三俵	一俵半賃	一俵入賃二斗コリニ斗五俵迄本額ノ運賃ニ變ルコトナリ
函 館	四斗八俵	七 錢	運賃額ハ通常三錢五厘ヲ以テ時額トスルモ時期ト航海ニ模樣トニ依リ五錢迄ニ騰貴スルコトアリ
小 樽	四斗八俵	八 錢	三斗ヨリ三斗六俵迄ハ向本額ノ運賃ニ變ルコトナリ
			通常七錢ヲ以テ時額トスルモ航海ノ模樣ニ依リ十錢迄騰貴スルコトアリ
			一俵ノ入賃四斗ヨリ五斗迄本額ノ運賃ニ變ルコトナリ
			八錢ヲ以テ時額トスルモ航海ノ模樣ニ依リ十二錢迄騰貴スルコトアリ
			一俵ノ入賃四斗ヨリ五斗迄本額ニ變ルコトナリ

- 一、北海道行入賃二斗以下ノ小俵ニ有リテハ三俵ヲ結束シテ一個ト爲スヲ以テ其運賃ハ尙四斗八俵ニ同シ
- 一、甲州行ハ其運賃東京行ニ同シ
- 一、信州行ハ東京商人ノ手ヲ經テ全地ヨリ陸送スルヲ以テ海上ノ運賃ハ東京ニ全シ
- 一、其他ノ地方ハ買主自カラ船積輸送スルニ付一定ノ賃錢ナシ
- 一、從來ハ鹽ノ輸送ニ保險ヲ付シタル事實ナシ



一、出荷地ニ於ケル諸掛費

一、上荷賃 賣主ノ負擔ニシテ其賃額等ハ第三ノ二十一項收支計算表ニ詳述セリ

一、濱口 錢

(直師ノ報酬爲ノ報 酬仲買人ノ手数料)

第八ノ一項ニ詳述セリ

注文ニ依リテ輸送スルカ或ハ亦注文ハ有ラサルモ輸送前既ニ仕向地トノ賣約成立シテ輸送スル場合ハ出荷地沖渡シト稱シ引取人ニ於テ漁船ノ運賃ハ勿論着荷地ニ於ケル諸費用一切ヲ支拂ハサル可カラス而シテ從來ニ於ケル多クノ場合ハ賣約成立後輸送セシモノナリ然トモ仲買人ハ商畧上自己ノ見込ミヲ以テ買入レ未タ注文ヲ受ケス亦賣約モ整ハサルニ先チテ見込ミノ仕向地ニ輸送スルコト有リ此場合ニ於ケル仕向地ノ費用ハ左ノ如シ

- 一、東京 二斗二舛入 (二斗ヨリ二斗五舛迄) 一俵ニ付 解賃三厘 庫入賃三厘三毛 倉敷地一ヶ月五厘
- 一、北海道 四斗八舛入 (四斗ヨリ五斗迄) 一俵ニ付 解賃七厘 庫入賃一錢五厘 倉敷賃一ヶ月一錢五厘 仲買人口 錢賣渡價格三分五厘

其他ノ包裝ニ付テハ其費用前記ノ割合ナリト云フ

今鹽ト他ノ貨物トノ運賃ノ比例ヲ舉クルニ元來鹽ハ商習慣上東京行キハ二斗二舛俵北海道行ハ四斗八舛俵ヲ以テ運賃ノ指定本位トナシ其込方ノ大小ニ依リテ或ハ一俵半賃或ハ何分賃ト之ヲ勘定スルモノニシテ仮令ハ東京行赤穂擬ヒ三斗三舛入ハ一俵半賃トスルカ如シ而シテ他ノ貨物中集散ノ多キハ米穀ナレハ之ト其運賃ヲ比較スルニ當地方ヨリ東京行米一石ノ運賃ハ二十八錢北海道行キハ四十錢ヲ以テ久シキ以前ヨリ運賃相場ト見做サレ現ニ同額ニテ輸送サレ居ル實況ナリ而シテ米ハ四斗俵ヲ以テ取引スルモノナレハ鹽ノ運賃モ亦取引上ノ便利ヨリ商人ハ常ニ東京行二斗二舛入ハ二俵半北海道行四斗八舛入リ一俵五分ヲ以テ米一俵ノ運賃ニ相當スルモノトセリ然ラハ即チ東京行キ鹽一俵ノ運賃四錢五厘北海道行十錢五厘ナル時鹽ト米トノ運賃ハ同位ナリト雖元來鹽ハ積載量ノ多數ナルト揚卸ニ時日ヲ要セサルト社外船利用ノ便有ルトノ三點ヨリ他ノ運賃ニ比シテ安直ナルヲ常トセリ

## 第拾章 組合

一 鹽製造組合ノ組織規定及沿革 明治三十三年法律第三十五號重要物産同業組合法ニ依リ全年四月香川縣綾歌、仲多度、三豊三郡ノ鹽業家相會シ協議ノ末右三郡ニ於ケル同業者ノ利益ヲ保持シ兼テ斯業ノ改良發達ヲ畫策スル爲綾歌、仲多度、三豊、三郡鹽田同業組合ヲ組織シ其定額ヲ定メタリ之レ則チ當地方ニ於ケル鹽製造組合ノ嚆矢ナリ其後明治三十五年ニ至リ時世ノ進化ハ該組合ノ擴張ヲ促カシ讃岐一國ヲ二分シ高松以東ヲ東讃トシ以西ヲ西讃トスルニ大組合ヲ組織スルニ至レリ而シテ當地方ハ西讃鹽田同業組合ニ屬シ其事務所ヲ綾歌郡阪出町百七十一番地ニ設置シ現時猶ホ之レヲ持續スルモノニシテ該組合ノ組織機關及目的ノ概要ヲ舉クレハ即チ左ノ如シ

### 業務機關

組長 一名 副組長 一名 評議員 七名 書記 一名

評議員以上ハ其任期三ヶ年トナシ總會ニ於テ之ヲ選舉シ書記ノ採用ハ組長ニ一任セリ又評議員ハ單ニ何濱ト稱スル法人ニテモ選舉スル事ヲ得ルモノニシテ此場合ニ於テハ勿論法定代人ノ届出ヲ要トセリ

### 役員ノ權限

一、組長 組合總會ノ議事ヲ準備シ其議決ヲ施行スル事經費ノ收支及其決算ヲ報告スルコト

二、副組長 外部ニ對シ組合ヲ代表スル事

三、評議員 組合名簿及諸帳簿統計表ヲ整理スル事

一、副組長 組長ヲ補佐シ組長不在ノ時ハ其事務ヲ代掌ス

### 組合ノ目的

組合員共同一致シ鹽業ニ關スル諸般ノ事ヲ講究シ其利益ヲ増進スルヲ以テ目的トセリ

組合ノ業務概要

一、製鹽方法ヲ協議スル事

二、俵裝及入實等ヲ可成ノ一定ノ方針ヲ取ル事

三、濱日雇ニ關スル從來ノ惡弊ヲ嚴正シ且ツ取締方法ヲ協議スル事

四、鹽仲買人ニ對スル取引上一定方法ヲ協議スル事

五、食鹽ノ輸出入及價格ノ統計表ヲ製作シ並ニ鹽業者獎勵ノ方法ヲ講スルコト

以上

二 鹽販賣組合ノ組織規定及沿革

三 燃料其他需用品購賣組合ノ組織規定及沿革

第十一章 試驗

一 採鹹煎熬其他鹽業ノ改良ニ關スル試驗ノ事蹟及方法

第十二章 輸出入及試賣

一 支那朝鮮浦鹽等各方面ヘノ鹽ノ輸出又ハ試賣若クハ諸外國ヨリ輸入シタル事蹟及沿革

唯々朝鮮ノ一國有ルノミニシテ今其沿革ヲ舉クレハ元來鹽ノ古キ以前ニ於ケル取引ハ誠ニ幼稚ナルモノニシテ需用地ト供

給地トノ間ニ於テ是レカ連鎖トナリタルモノハ一ニ當時ノ運輸機關即チ帆船ノ船主ニシテ管ニ運賃ノミヲ得ルニ止マラス

自ラ資本ヲシテ仲買ノ商行爲ヲナシタルモノナリ明治維新後物貨ノ運輸ハ漸時汽船便ニ改マリシト雖共尙船内ノ汚染ヲ避

ケ鹽ノ運賃積載ヲナササリシト云フ乍併時世ノ發展ハ永ク如斯ナルヲ許サス終ニ明治二十年ノ春頃一度汽船便ニ改メシヨ

リ從來是レカ運輸ノ衝ニ當リ居タル帆船ハ此ノ打撃ニ依リテ一時其途方ニ迷ヒ暫ク爲ス處ヲ知ラサリシモノ、如シ是ヨリ先岡山縣兒島郡ノ帆船主ハ中國筋ノ產鹽ヲ朝鮮國へ輸出賣却シ全國產ノ穀物ヲ買ヒ入レ貿易的商行爲ヲナシテ漸次有望ノ狀況アリ是ヲ聞知シタル前陳失望ノ船主ノ幾部殊ニ愛媛縣人夏目仙太郎ナル者卒先シテ茲ニ讚岐鹽朝鮮輸出ノ端ヲ開キタルモノ、如シ而シテ明治三十七年中讚岐鹽ノ朝鮮輸出高ハ釜山へ壹萬七千六百貳十石八斗四舛八合元山浦へ二萬九百三十九石三斗五舛二合ナリト云フ其他朝鮮近海へ遠洋漁業ノ爲鹽ヲ積載スルモノ有リト雖何レモ船中ニ於テ之ヲ使用シ陸揚スルモノニアラサレハ茲ニ之ヲ贅セス

一 外國鹽ノ輸入ハ曾テ其事跡ナシ

### 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

右三章該當記事ナシ

### 第十六章 鹽田地價其他

調 查 濱 名 林 田 濱

鹽 田 地 價 鐵下年限中ニ付未タ地價ナシ

鹽 田 時 價 一反歩ニ付上五百七十圓、中五百圓、下四百五十六圓

但シ株式會社ノ所有ニシテ創業以來未タ賣買セシコトナキヲ以テ時價ト稱スヘキモノナシト雖該會社ノ財産標準ハ大  
約本額ノ如シト云ヘリ

(二〇) 販出鹽務局林田出張所ノ部

第十三章

鹽田以外ノ製鹽裝置及方法 第十四章

燒鹽

三五

鹽田小作權賣買時價一反歩ニ付上五十五圓中四十八圓下四十圓

全小作料 平均一反歩ニ付 鹽納四十石 平均鹽價一石一圓十錢トシ  
テ之ヲ換算セハ四十四圓

田時價 一反歩ニ付 上二百二十圓、中二百圓、下百七十圓

畑時價 全 上二百拾圓、中百圓、下八拾圓

宅地時價 全 上二百二十圓、中百八十圓、下百五十圓

第十六章 鹽田賣買其則

第三章 鹽田賣買其則

第十四章 鹽田賣買其則

第十五章 鹽田賣買其則

第十六章 鹽田賣買其則

...

...

...

...

...

...

...