

阪出鹽務局

林田出張所之部
(高屋濱)

阪出鹽務局林田管内高屋濱ノ部

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢地形

高屋濱ハ松山村大字高屋ニ在リ東面ハ潮河ヲ隔テ、田甫ニ隣シ其前面數町ニシテ峯巒起伏シ北ハ中榭濱鹽田ニ接シ西ハ堤塘ヲ夾ンテ田甫ニ隣セリ而シテ鹽田地盤面ハ潮河ノ平均底面ヨリ約一尺五寸高位ニ在リ且ツ古濱ナルヲ以テ鹽田ノ形狀製鹽場ノ位置等其建設不規律ナルヲ免レス而シテ該濱ノ釜屋總戸數ハ拾軒前ニシテ詳細ハ別紙鹽田圖面ノ如シ

第二章 鹽業ノ沿革

高屋濱創業ハ果シテ何時頃ナリシヤ舊史散逸シテ今之レヲ徵スルニ由無キモ大留記中ニ「明和九年ノ洪水ニテ數ヶ所切込濱一圓荒濱トナリ鹽屋一統渡世ヲ離レ難澁シ居リ」云々ト有ルニ依リテ是レヲ見レハ明和年間ニハ既ニ就業シ居リタルコト疑ヒナシ亦安政二年八月奉願上口上ト題スル書類中十四番釜屋ノ文字散見スルニ依テ之レヲ見レハ當時ニ於ケル釜屋數ハ十四軒前以上ニシテ現時ノ十軒前ニ比スレハ尠クトモ四軒前以上ノ多數ヲ有シ寂寞タル松山ノ海邊カ如何ニ鹽焚ク釜屋ノ煙ヲ中天ニ漲ラセシカヲ想起スルニ難カラス而シテ其釜屋ハ皆春夏秋冬ノ四季焚キ通シナリシコトハ左ノ舊記ニ依テ之ヲ知ルハ

「近頃ハ海手ノ寄洲年々相増シ其上渡部八郎ヨリ舊鹽濱北手一圓新開築立ニ相成リ傍以テ西濱ノ分ハ鹽附相減春冬ハ休濱同様ニ相成」

亦當時ニ於テハ東濱西濱ノ區別有リタルコト舊記ニ散見セルモ現時ニ於テハ其區別ヲ存セス然レ共現時ノ地形ヨリ之ヲ推セハ或ハ一、二、三、四、五、六、七、ノ六釜屋ハ西濱ニシテ八、一〇、一二、一三、ノ四釜屋ハ東濱ニ屬セルモノ歟而

シテ是等ノ各濱ハ當時皆松葉焚ナリシモ天保十四年ヨリ石炭焚トナリシコトハ是レ亦舊記ノ證スル所ナリ曰ク
高屋濱ノ義ハ以前ヨリ一圓松葉焚ニテ鹽百姓共銘々自分仕込居中候處天保十四卯年ヨリ石炭焚御願申上候處願ノ通り被
仰付濱業出精仕罷在候右石炭ノ義ハ遠國ヨリ大船積參候義ニ付仕切方鹽百姓共自力ニ難出來無據鹽問屋引受仕込方仕吳
候様申出候へ共問屋義モ俄カニ仕込方引受候義甚タ差支へ候ニ付其段御願申上御金藏御役所ヨリ拾貫目壹ヶ月七朱ノ利
附ニテ拜借被仰付仕入方仕居申候處御存ノ通り弘化四年七月稀成ル大風ニテ林田村境堤切込云々

又右ニ依レハ石炭ノ買入方ニ付藩政ヨリ相當ノ助力ヲ與ヘテ之レカ獎勵ヲ爲シ居タルコト明ナリ尙石炭買込ノ外ニ食料貸與
事蹟モ左記各文書ニ依リテ窺知スル事ヲ得可シ
奉願 上 口 上
一圓 大麥三十石也
右ハ高屋濱鹽百姓共ニ當暮爲夫喰正麥ニテ例年ノ通り御貸被下候様奉願候五歩ノ利息ヲ加へ來巳十月代銀ニテ元利共無滯
返納可仕右ノ通り御貸被下候様奉願候

文政二年十一月廿八日

請取申手形ノ事
大麥三十一石五斗
代銀七百二十目
右ハ高屋濱鹽百姓共當暮爲夫喰宇多津御藏所ニテ御渡被下候ニ受取申候處實正ニ御座候爲後日仍テ如件
文化十四年十二月

高屋濱鹽組頭 吉 兵衛
御鹽役所 利 三郎

右ニ依レハ現時ノ鹽製造人即チ當時ノ鹽百姓共ハ春冬ノ如キ製鹽寡少ノ時期ニ於テハ當時ノ御藏所ヨリ年々麥ヲ代銀ニテ借用シ最盛期ヲ俟テ返納シ年々此例ヲ追ヘルモノ、如シ以テ舊藩時代ニ於ケル斯業ニ對スル藩政ノ一般ヲ知ルニ足ルヘシ亦當時ニ於テ鹽製造人ト密接ノ關係ヲ有スルハ鹽問屋ニシテ製鹽ノ全部ハ總テ鹽問屋ノ手ヲ經テ販賣セラレタリ而シテ此鹽問屋ハ依然連綿トシテ營業シ鹽專賣法實施後ハ高屋全濱ノ製造管理人トナリ本年三月以降ハ全濱全部ノ製造人トナリ以テ今日ニ至レリ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採取

一 鹽田ノ種類及面積 高屋濱鹽田ハ林田濱ノ如ク入濱(湧灌式)ニシテ一戸前鹽田面積及敷地面積ハ次ノ如シ

一 一戸前ノ面積 六千八百八十三坪

一 溝渠ノ面積 三百六十五坪

一 釜屋面積 六千五百四十八坪

一 石炭貯藏場面積 八千八百八十五坪

一 製鹽貯藏場面積 三千三百三十三坪

一 計 八十三坪七合

二 堤防ノ面積高低及築造材料

一 天幅平均二間 敷幅平均七間半

二 高平均一間七分五厘

延長九百十五間半

面積六千八百六十六坪二合五勺

立積七千六百十坪

此築造材料ハ潮河ニ面シタル五百五十間花崗石羽取裏込屑石一尺二寸ヲ用ヒタルノ外全部土砂堤ナリ

三 鹽田内溝渠ノ面積、長幅、深淺及各溝渠間ノ距離

一 堤防内側周圍溝渠幅平均三尺、深一尺二寸、延長四百三十九間面積二百十九坪五合

一 中央溝渠一條幅九尺、深一尺八寸、延長百九十七間 積二百三十二坪五合

一 鹽田濱溝(九十七條)幅平均一尺八寸深八寸延長五千五百八十四間、面積千六百七十五坪二合但シ調査標準トセン十三

番釜屋ニ屬スルモノハ堅溝十五條幅一尺八寸深八寸延長九百三十間、緣溝一線幅平均三尺、深一尺二寸、長、百七十二

間此面積三百六十五坪

一 濱溝間ノ距離八間

各溝渠ノ面積合計二千四百二十二坪七合

四 撒砂(鹹砂)浸出裝置(沼井亦ハ臺等)ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設 沼井ハ片臺(離臺又ハヤマケ臺ト稱ス)

ト稱シ底ハ粘土ヲ以テ造リ縱中央部ヲ少シク傾斜セシメ鹹水ノ流出ニ便ナラシメ其上ニ徑一寸位ノ竹縱九本並列シ次ニ徑

五分位ノ小竹ヲ横ニ一寸五分位隔テ、列ヘ其上ニ小麥藁ノ菰ヲ敷キテ造ラル、モノニシテ此沼井ノ外部ニ中央ニ下穴鑿一

個ヲ埋設ス面積内徑長サ六尺幅ハ之ニト同一ニシテ高サ一尺二寸(地盤上)壁ノ厚ハ六寸ナリ而シテ沼井ハ八間四方ニ二個

ヲ設置ス其容積一坪ナリ

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 林田濱ト全ク同一ナルカ故ニ之ヲ畧ス

六 鹹水輸送裝置、構造、面積及輸送ノ方法 鹹水輸送裝置、構造及輸送ノ方法ハ林田濱ニ類似セルモノニシテ其面積ハ

三十九坪ナリ

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

名	稱	員數	構造	造	効用	使用方法
下ナカ下シ	下ナカ下シ	百七十九個	素燒		砂ノ濾出ヲ防クノ効有アリ	鹹水濾過裝置ニ附屬セルモノニシテ鹹水ヲ滴下セシムルモノ
中敷	中敷	百七十九枚	小麥藁		濾過裝置ニ水ヲ注グ際穴ヲ穿タシメサル効アリ	全上ニ裝置ノ中ニ敷ク處ノモノ
沼井用眞竹	沼井用眞竹	七百十六個	素燒		鹹水ノ濾出ヲ容易ナラシム	全上ニ使用ス
鹹水輸送用樋	鹹水輸送用樋	千	素燒			鹹水輸送ニ使用ス
濱田堀	濱田堀	五	杉材及竹ニテ製ス		鹹水貯藏場ニ鹹水ヲ送ル際ニ高ク汲ミ上グルタメナリ	鹽田ノ一隅ニ有ル鹹水溜
濱田堀	濱田堀	五	杉製			濱田堀ニ附屬スルモノナリ
全濱	全濱	五	全			全
濱釣	濱釣	五	杉及竹ニテ製ス			全
もんたれ	もんたれ	二十五個	全			潮水、鹹水及もんたれヲ汲ミ込ムニ使用セラル
濱換	濱換	二十五個	全			鹽田ニ潮水ヲ撒布スルニ用フ
柄振	柄振	二十個	又ハ櫻ニシテ杉製柄極ハ(俗ニ椎極ト稱ス)齒ハ竹ニシテ台ハ松柄ハ杉ナリ		撒砂上チ度々引キ水分ノ蒸發ヲ促シ以テ鹽分ヲ附着セシムル効アリ	撒砂ヲ爬クニ用フ
馬繩	馬繩	十五個	竹ト藁ニテ製ス			鹹水輸送ニ用エラル、樋ヲ洗フニ用フ
木	木	十五個	藁ハ櫻ニシテ柄ハ極ナリ			鹹水濾過裝置中ニ鹹砂ヲ均一ナラシメ若クハ該砂ヲ引クニ用フ
擔	擔	五個	又ハ鋼鐵製ニシテ柄ハ極製ナリ			溝若クハ地盤ノ破損セル箇所ヲ造ルニ使用セラル
荷	荷	五個	竹ヲ以テ製ス			細砂及土等ヲ運搬スルニ用フ時ニハ石炭ヲモ運ブニ用フルコトアリ
渡	渡	十個	桐製			總テ荷フ際用ヒラル
荷	荷	十個	杉製ノ樋ニシテ樋ハ竹ニテ製ス			濱田堀ヨリ鹹水溜ニ輸送スル際使用セラル
大	大	三十個	杉及竹ニテ製ス			鹹砂浸出裝置中ニ注グ處ノ潮水ヲ運
けん	けん	十二個	杉製ノ桶ニシテ樋ハ竹ナリ			全上ニ有ル下蓋ヨリ鹹水ヲ輸送スル際使用セラル

(二一) 阪出鹽務局林田出張所管内高屋濱ノ部 第三章 製鹽方法

以上各器具ノ形狀及ヒ大小ハ圖ニ示ス

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限(調査釜屋高屋十三番)

品目	員數	新調費		壹ケ年修繕費	保存期	品目	員數	新調費		壹ケ年修繕費	保存期
		單價	價格					單價	價格		
率附屬下穴鹽	百七十九個	三三〇	五九、〇七〇	二十年	柄	二十一個	八五〇	一七、八五〇	二十年	一年	
下穴	百七十九個	〇一五	二、六八五	二十年	馬	十六個	五五〇	八、八〇〇	二十年	一年	
鹹水輸送用	千個	一〇〇	一〇〇、〇〇〇	三十年	木	十四個	六五〇	九、一〇〇	三十年	一年	
濱田堀	五個	二、〇〇〇	一〇、〇〇〇	二十年	木	五個	三九〇	一、九五〇	二十年	五年	
濱田堀	五個	一、〇〇〇	五、〇〇〇	二十年	擔	七個	一八〇	一、二六〇	二十年	三年	
招木栓共	五個	八〇〇	四、〇〇〇	五年	荷	十七個	二〇〇	三、四〇〇	五年	二十年	
濱釣瓶	五個	四五〇	二、五〇〇	三年	荷	十七個	二〇〇	三、四〇〇	三年	二十年	
藻垂杓	二十五本	一六〇	四、〇〇〇	三年	渡	四十個	六〇〇	一、六〇〇	三年	一年	
濱權杓	十五本	一三〇	一、九〇〇	一年	徑三寸土管	十四個	〇六〇	八四〇	一年	十五年	
荷桶	十二個	一、一〇〇	一三、二〇〇	七年	桶	五個	〇五〇	二、二五〇	七年	一年	
大けんけら	三個	一、五五〇	四、六五〇	十年	濱	一本	二、二五〇	二、二五〇	十年	一年	
小けんけら	十三個	一、一五〇	一四、九五〇	十年	比	一本	二、二五〇	二、二五〇	十年	一年	
鎌	七個	一八〇	一、二六〇	一年	比	一本	二、二五〇	二、二五〇	一年	一年	

浸出臺築造材料

粘	八合五勺	三、〇〇〇	八〇、五五〇	三坪補足	百七十九枚	〇七〇	一一、五三〇	九月
---	------	-------	--------	------	-------	-----	--------	----

小けんけら 十個 全
土管 十個 全
比重大計 一個 硝子製 燒
鹹水ノ濃淡ヲ知ルノ効アリ
全上
鹹水比重測定

合養用瓦竹	七百十六本	、〇六五	四六、五四〇	七、年
-------	-------	------	--------	-----

鹽田撒砂

撒砂	四十四坪	一、五〇〇	六七、一五五	一ヶ年
	七合五勺			廿坪補足

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

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形状及面積 鹹水貯藏装置ハ其構造及ヒ形状ハ林田濱ト同一ナレトモ小形ナル爲メ鹽田

一戸前ニ對スル貯藏場ヲ有スルノ差有ル而已而シテ此面積ハ十ヶ所合計百三十四坪六合五勺ナリ

十 鹽田地盤ノ構造及ヒ性質 鹽田地盤ノ構造ハ林田濱ト同一ナルヲ以テ畧ス

十一 撒砂ノ種類性質 撒砂ハ綾歌郡玉越村字乃生岬ノ海岸ヨリ採集スルモノニシテ一戸前ニ要スル細砂ノ量ハ四十四坪

七合五勺ナリ其性質ニ至リテハ林田濱ニ同シ

十二 撒砂撒布量及替砂數 撒砂撒布量ハ一坪ニ付容量一斗一舛七合五勺ニシテ其重量六貫目程ナリ亦撒砂三貫八百匁ニ

對スル容量ハ七舛八合トス而シテ夏季ト冬季ニ於ケル撒砂撒布量ノ差ハ凡ソ一坪ニ付キ二舛内外ナリ替砂ハ林田濱ト同様ナルヲ以テ畧ス

十三 撒砂乾燥ノ時間 引濱ヨリ引濱マテノ曝露時間ハ左ノ如シ

五、六、七、八、九、ノ 各月 四十分

三、四、十、十一、ノ 各月 一時三十分

一、二、十二、ノ 各月 十二時

十四 撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井又ハ臺等)ニ注入スル海水量 鹹水採収用トもんたれ採収用トニ依リ各別ノ容量)及鹹水又ハ

もんたれ採収量

- 一 夏季ニ於ケル一臺ノ採鹹量(離レ台ニ付)八斗
所要ノ海水量 一石一斗
所要ノ藻垂量 七斗二升
- 二 冬季ニ於ケル一臺ノ採鹹量(全)六斗
所要ノ海水量 六斗
所要ノ藻垂量 七斗二升
- 一 一臺ノ採收藻垂量(全)七斗二升
所要ノ海水量 九斗
- 十五 海水鹹水及もんだれノ性質 海水鹹水及もんだれノ性質ハ次ノ如シ

名稱	比重	溫度	鹽化曹達	鹽化加里	鹽化苦土	硫酸苦土	硫酸石灰	水分	合計
海水	三、五 ^度	一三、〇 ^度	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、五〇五一	九九、九二一三
鹹水	一五、〇	一一、〇	一一、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、〇〇一二	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 海水引入排出(水閘)海水汲上装置及汲揚方法 圖面參照
- 十七 海水貯溜池ノ有無大小深淺及面積 面積七百九十坪七合五勺深二尺、其形狀ハ別圖ノ如シ
- 十八 鹽田一戸前又ハ一定反別ニ就キ一ヶ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合

月別	採鹹量	比重	月別	採鹹量	比重
一月	六一〇、〇 ^石	一四、〇 ^度	七月	九三五、三 ^石	一七、五 ^度
二月	三五二、〇	一四、〇	八月	九二〇、〇	一七、五
三月	二五七、〇	一四、五	九月	八二〇、〇	一七、〇
四月	五七二、〇	一五、五	十月	六四二、〇	一五、五
五月	九二五、〇	一六、〇	十一月	八〇、〇	一三、〇
六月	六一〇、三	一六、五	十二月	一五〇、〇	一三、〇

計

六八七三、六平均 一六、五

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

人夫ノ種類	家族操作ニ付名稱ナシ
持濱一日ノ要員	一日從業ノモノ男七人半日 <small>(午前十一時ヨリ)</small> 從業ノモノ男七人女七人
引濱一日ノ要員	一日從業ノモノ男七人女三人
一ヶ年所要人員	一日從業者男千八百九十八人 女六百十八人 半日從業者男四百四十八人 女四百四十八人
勞銀	前項ノ勞力ヲ販リニ本村ニ於ケル雇傭賃銀相當額ヲ以テ積算スレバ一日從業者一ヶ年男千八百九十八人女六百十八人 <small>(當時ニ雇ノ一日ノ賃銀男三十ニ錢、女二十二錢)</small> 七百四十圓七十六錢 半日從業者一ヶ年男四百四十八人女四百四十八人 <small>(臨時ニ雇ヒ入ル、モノ、賃銀額)</small> 男三十五錢女二十二錢 二百五十五圓三十六錢
計	九百九十六圓十二錢

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係ハ林田濱ト全ク同一ナルヲ以テ茲ニハ略ス

二十一 一ヶ年間ノ採鹹平均日數

持濱	準備	休業	計	備考
六十四日	二百六日	九十五日	三百六十五日	

二十二 一ヶ年間一定反別ニ於ケル平均鹹水採收量 鹽田一ト通濱

鹽田反別	上田	中田	下田	平均	備考
	鹹水採收量				

二反一畝十歩 千二十四石 七百六十八石 五百十二石 七百六十八石

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 近時ハ林田濱ト同一ナリ只異ナル點ハ持濱ノ當日林田濱ニ於

テハ潮水ヲ撒布セサレ共高屋濱ニテハ潮水ヲ撒布ス尙鹽分ヲ充分附着シタル鹹砂ヲ集ムル時間ハ林田濱ヨリ早ク午後一時半乃至二時頃之レヲ行フモノナリ

乙・鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹、及面積

其構造等ハ林田濱ニ全シ但シ面積ハ堅三十二尺 横四十尺二寸三十五坪七合

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、其製造原料及釜ノ深淺 石釜ニシテ約方六寸厚一寸二分ノ花崗石切石ヲ以テ作製シ堅五尺

寸横十尺深四寸ナリ竈並ニ其築造材料ハ次項ニ於テ説明スヘシ

温釜ハ直徑三尺二寸深二尺二寸圓錐形ナリ圖面參照

三 石釜及竈築造方法及築造使用ニ至ル迄ノ操作

- 一 竈築造法ハ釜屋ノ中央ニ縱一丈三尺横一丈六寸ノ周圍ノ處ヨリ次第ニ傾斜ヲナシテ横ノ兩側ヨリ中央ニ向ヒ凡ソ四寸ノ角度ヲ以テ掘リ之レヲ赤土ヲ以テ三四寸ノ厚サニ塗り固メ其兩端相迫ル處ニ於テ幅一尺二寸深サ三四寸ノ溝ヲ造リ其一方ハ煙道ニ通セシメ其上部ニハ高サ二尺五寸上幅六七寸下幅一尺二寸ノ大サノ煙道口(戶相ト稱ス)ヲ造リ他ノ一方ハ灰搔出口ト爲ス而シテ竈ノ土居ノ后方(煙道ノ方)ハ著シク凸形(たいこ)ト爲シ亦土居ノ前方(焚口)ハ少シク凸形(たいこ)ヲ造リ中央部ノ溝ノ上部ニハ板ヲ以テさなる形(長五尺)ノモノヲ造リ(尤モ是レヲ造ルハ釜築造前三日位ヲ適當ナリトス)終リテ板ヲ除キ其一端ヲ前方ノ土居ニ接着セシメ其高サ二尺幅二尺五寸ノモノトシ其周壁ニハ厚サ三寸位ニ土ヲ塗りテ木馬形ノ者ヲ造リ其后方ニ向ツテ低カラシメ其ノ端ハ幅一尺高サ七八寸ノ穴(うど)ヲ造リ左右ノ兩側ニハ五個ノ

下向四寸高サ七寸位ヒノ長キ三角形ノ穴(さなし)ヲ穿チ以テ竈内空氣ノ流通ニ充ツ以上ヲ以テ竈内部ノ構造ヲ終ル而シテ竈ノ周壁ハ地上ヨリ高サ一尺幅六七寸縦一丈三尺横一丈六寸位ノ大サトナシ竈外后方煙道ニハ温釜ヲ据ヘ付ケラルヘキ直徑凡ソ三尺ノ穴三個ヲ穿チ温釜設備ノ用ニ供ス

右ノ如クニシテ内外ノ築造終ルモノナルカ其ノ間ニ於テ土ノ乾燥シテ龜裂スルカ故ニ全ク乾燥セサル内ニ於テ時々打チ固ムルモノナリ而シテ竈ノ兩側ニハ長サ四尺幅厚サ共ニ四五寸ノ大サノ石ヲ土上三尺位出シテ各二個ヲ据付ク之ヲ建石ト稱ス

一 石釜築造ハ以上ノ如クシテ造ラレタル竈ノ全部乾キタル時さなノ兩側ニ石炭ト薪トヲ置キ而シテ其上ニ直徑四五寸ノ丸太木四本ヲ縦列シ之ニ厚サ一寸位ノ焼板ヲ密ニ並列シ其上ニ縦一丈二尺横九尺ノ縁金ヲ組ミ据ヘ中央ニ一本ノ中金ト四方ノ隅ニ三角形ヲ造ル様ニ隅金ヲ組ミ合セ然ル後横六本縦八本ノ釣金ヲ着クル部分ニ割竹ヲ打チ付ケ水準器ヲ用ヒテ焼板ヲ水平ナラシメ大サ六寸四分厚サ一寸二分位ノ石(釜石)ヲ四隅ニ於ケル隅金ヲ組合セタル部分ヨリ敷キ始メ中央ニ向テ終ルモノトス而シテ石ト石トノ間ハ塗土ト稱シ赤土白二十貫目ニ鹽十六貫目ト石灰四貫五百匁ノ混合物ヲ適宜ノ水ト共ニ練リタルモノニテ接合シ其周圍ニ高サ三寸五分厚サ一寸五分位ノ壁縁ヲ造リ割竹ノ存在スル處ニ釣合ヲ挿入シ而シテ「すり」ト稱シ八尺程ノ竹ノ一端ニ葉ヲ結ヒ付タルモノヲ以テ石釜ノ表面ニ水ヲ振り掛ケツ、磨リ石ト石トノ接續部ノ凹處ヲ稍々平ニ且ツ洗滌シ次ニ松ノ割木ヲ石釜ノ全体ニ疎ラニ積ミ之レニ點火シ全部ニ火氣ノ及ヒタルヲ見火焰ノ劇烈ナルヲ防ク爲メニ浸潤セル蕙ヲ蔽ヒ斯クシテ釜ヲ燒キ固メ悉ク燃焼ノ終リシ后掃除シ而シテ后竈ノ前后ニ設置シタル建石ニ直徑四五寸位ノ丸太木(大渡)ヲ差シ渡シ又其上ニ直徑三四寸位ノ丸太木五本(小渡)ヲ架ケ渡シ之レニ針金ヲ以テ釣金ニ引キ掛ケ縛リ付ケタル后一方ヨリ焼板ヲ引キ抜キツ、釜ト竈壁ノ間ニ生スル空虚ニ煉瓦若クハ石ヲ重ネ粘土ヲ以テ塗り同時ニテ二穴ヲ造リ斯クシテ板ヲ扱キ終リタル后他ノ兩側ノ丸太木ヲ引キ去リ前方法ノ如クナシテ壁ヲ悉ク塗り終ルヤ石釜ノ表面ヲすりヲ以テ粘土ト鹽ト混合物ヲ磨リ込ミ以テ平坦ナラシメ直ニ竈ニ松ノ割木ヲ焚キ付ケトシテ石炭

ヲ燃燒セシメ而シテ鹹水ヲ注キ水ノ漏出スルヤ否ヤヲ檢シ若シ漏出スルカ如キコト有ル時ハ石灰ヲ其部分ニ「すり」ニテスリ付クルナリ之レヲ以テ石釜ハ完成セラル、ナリ

四 鹹水ヲ釜ニ輸送スル装置、構造及方法 鹹水貯藏場ノ底部ヨリ釜屋田堀へ埋樋ヲ設備シテ輸送スルモノニシテ別紙圖面ノ如シ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及使用用法

名稱	員數	構造	造	効	用	使	用	方	法
釜	二百五十個	花崗石	造	さなヲ支フル爲メノ効有リ	煎熬ニ用フ	さなヲ造ルニ使用スルモノナリ	石釜築造ニ用フ		
さな足金	八個	鐵	造			全上			
縁金	四本	全	造			全上			
隅金	四本	全	造			全上			
めやす金	一本	全	造	割十能ヲ以テ石炭ヲ攪拌スルニ便ナラシム		炭くべ口ニ横ヘルモノ			
釣金	五十四本	全	造			石釜ヲ釣ルニ用フ			
柱石花崗石	四個	花崗石	造			渡木ヲ支フルニ使用ス			
大渡木	二本	杉	製			全上			
小渡木	九本	全	製			全上			
ころがし	二本	全	製			全上			
煙突用土管	四個	素	燒			煙突ニ用フ			
根座木	二本	杉	燒						
燒板	十三枚	全	燒			石釜ヲ燒キ固ムル時ニ用フ			
温釜	三個	鐵	燒			鹹水ヲ温ムルニ用フ			
釜屋田堀	二個	杉及竹	燒			鹹水ヲ溜メル所ナリ			
取柄振	二個	箇ハ鐵ニシテ櫻及竹ニテ製ス	燒			煎熬シ終リタル鹽ヲ攪先キニ引出ス時ニ用フ			

差柄振	二	個	櫻及竹ニテ製ス
釣瓶	二	個	杉及竹
招木	二	本	杉製
炭くべ十能	一	個	鐵製ニシテ柄ハ杉ナ
てこ	二	個	全
割十能	一	個	鐵製
がら引	一	個	全
うどきり	一	個	鐵製ニシテ柄ハ杉ナ
小木割斧	二	個	鐵製ニシテ柄ハ樫ナ
鹽はね	一	個	樫製
玄翁	二	個	鐵製ニシテ柄ハ樫ナ
てこざり	二	本	鐵製
こーら落	一	個	鐵及杉ニテ製ス
穀舂	一	荷	藁製
五合杓	三	個	檜製
擢先	一	個	素燒
大杓	三	個	杉及竹ニテ製ス
掛板	一	枚	杉製
擢先板	四	枚	全
釜屋漏斗	二	個	杉ト竹ニテ製ス
しまさきり	一	本	鐵ト竹ニテ製ス

以上各器具ノ形狀及大小ハ圖ニ示ス

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費修繕費及保存期限

(一一) 阪出鹽務局林田出張所管内高屋濱ノ部 第三章 製鹽方法

煙道ガ石炭殻ノダメニ閉サ、ル、故ニ空氣ノ通過不充分ナルヲ以テ之ニテ殻ヲ引キ抜キ開口スルナリ

煎熬セシ鹽チ一所ニ集ムル爲メニ使用セラル、モノナ
 鹹水ヲ温メ釜ニ入ル、時ニ用フ
 釣瓶ヲ支フル處ノモノ
 石炭ヲクヘルニ用フ
 竈中ノ石炭殻ヲ除クニ用フ
 石炭ヲ燃燒セシムル爲メニ攪拌スルモノ
 石炭殻ヲ引出スニ用フ
 下流竈ニ用ヒラル、モノニシテ石炭殻ヲ引分ルニ用ヒ
 ラル
 材木ヲ割ルニ用ヒラル
 擢先キニテ鹽床ニ鹽ヲ送ルニ用フ
 釘ヲ打チ付ケルニ用フ
 テコ持チ上ケル時ニ支フルモノニシテテコ口ノ蓋ヲ
 取ル時ニ用フ
 釜中ノ「こーら」ヲ壞クニ用フ
 石炭殻ヲ捨ツルニ用フ
 淡水ヲ汲ムニ用フ
 釜中ヨリ取り出シタル鹽ヨリ苦汁ノ滴下スル場所ニ置
 カル、モノナリ
 鹹水ヲ温釜ヨリ釜ニ入ル、際及擢先苦汁ヲ汲ミ取り亦
 ハ床苦汁ヲ除ク時ニ用ヒラル、モノナリ
 温釜ヨリ釜内ニ鹹水ヲ入ル、際外部ニ洩レザル様ニ掛
 クル處ノ板ナリ
 擢先ニ敷クニ用フ
 釜屋内ノ田堀ヨリ温釜ニ鹹水ヲ送ルニ便セラル、ナリ
 煎熬スヘキ釜中ニこーらヲ生シタル時之レヲ壞クニ用
 ヒラル

釜及竈烟突ニ屬スルモノ

品目	員數	新調費		一ケ年 修繕費	保存期限	品目	員數	新調費		一ケ年 修繕費	保存期限
		單價	價格					單價	價格		
竈用山土	一坪五合	二、八〇〇	四、二〇〇		二年	竈用粘土	合五坪	一、七〇〇	七、〇〇		一煎熬期
釜石花崗石	二百五十個	〇、三、五	三、一二五		一煎熬期	線鐵	本四	一、一〇〇	四、四〇〇		十五年
さな足鐵	八個	〇、八〇	六、四〇		三年	隅鐵	本四	一、四〇〇	一、四〇〇		五年
八番線	二百七十尺	〇、二〇	五、四〇		二年	櫓大渡木	本二	一、六〇〇	一、六〇〇		五年
桿摺鐵	三本	二、五〇	七、五〇		十年	全小渡木	本九	二、〇〇	一、八〇〇		五年
めやす鐵	一本	二、五〇	二、五〇		十五年	ころがし木	本二	一、六〇〇	一、六〇〇		五年
鈎鉄	五十四本	〇、七〇	三、七八〇		二年	柱石花崗石	個四	二、〇〇	八、〇〇		二十年
煙突用土管	四個	〇、二〇	八、〇〇		五年	煙突用層石	一合五勺	一、二五〇	七、五〇		五年
竈及煙突用石	六俵	〇、七五	四、五〇		三年	築竈用薪木	二十五束	〇、五〇	一、二五〇		一煎熬期
根座木	二本	一、五〇	三、〇〇		二十年	全燒蓆	十四枚	〇、五〇	七、〇〇		全
燒板	十三枚	八、〇〇	一〇、四〇〇		五年						

煎熬用器具

鑄鉄温釜	三	個	七、五〇〇	二二、五〇〇	三年	桿鉄	二	一、五〇〇	三、〇〇〇	一、四〇〇	十年
釜屋田堀	二	個	六、〇〇〇	一一、〇〇〇	二十年	割十能	一	一、五〇〇	一、五〇〇	三七〇	五年
取柄振	二	個	二、〇〇	四〇〇	半年	がらひき	一	一、五五〇	一、五五〇	五五〇	五年
差柄振	二	個	一、五〇	三〇〇	一煎熬期	らむき	一	六〇〇	六〇〇	二五〇	五年
釣柄	二	個	四、五〇	九〇〇	五年	小木割斧	二	二、五〇	五〇〇	二〇〇	十五年
全招木	二	本	七、〇〇	一、四〇〇	四年	小木割斧	二	二、五〇	五〇〇	五〇〇	十五年
鐵十能	一	個	一、〇〇〇	一、〇〇〇	五年	立錐	二	二、五〇	五〇〇	一、〇〇〇	十五年
びら落	一	個	一、〇〇〇	一、〇〇〇	五年	五合杓	三	〇、五〇	一、五〇〇	一、五〇〇	一年

鹽床及釜屋用器具

名	稱	員數	新調	調	費	一ケ年	保存期限	品	目	員數	新調	調	費	一ケ年	保存期限
			單價	價格	修繕費						單價	價格	修繕費		
鹽	劔	一	、四五〇	、四五〇		一煎熬期		か	い	さ	、六五〇	、六五〇		一	年
乃	鍬	二	、六〇〇	、一、二〇〇	、三五〇	七		切	布	鐵	、一五〇	、一五〇		一	煎熬期
穀	舂	一	、一五〇	、一五〇		半		ア	布	煎	、四三〇	、四三〇	、〇八〇	七	年
大	杓	三	、一五〇	、四五〇		一		掛	板		、〇五〇	、〇五〇		一	煎熬期
釜屋漏斗		二	、一、二〇〇	、二、四〇〇	、二、〇〇〇	二		か	い	さ	、〇八〇	、三二〇		半	期
撥炭用しよへる		一	、一、〇〇〇	、一、〇〇〇		三		熊	手	板	、〇六〇	、〇六〇		一	年
しまきり		一	、一八〇	、一八〇		五		釜	擦		、二三〇	、二三〇		一	年

名	稱	員數	新調	調	費	一ケ年	保存期限	品	目	員數	新調	調	費	一ケ年	保存期限
			單價	價格	修繕費						單價	價格	修繕費		
鹽	手桶	二	、三〇〇	、六〇〇	、一、五〇	七		搔	板	二	、〇五〇	、一、〇〇〇		半	年
荷	桶	二	、一、〇〇〇	、二、二〇〇	、二、〇〇	七		水	甕	二	、五〇〇	、一、〇〇〇		十	年
全	荷棒	二	、二〇〇	、四〇〇		二十		盥		一	、七〇〇	、七〇〇	、一、二〇	十	年
ほ	ろく	二	、〇四五	、〇九〇		三		手	洗	一	、二五〇	、二五〇	、〇八〇	五	年
全	土瓶	二	、〇四五	、〇九〇		三		箒	桶	一	、〇四〇	、一、二〇		一	煎熬期
鹽床用張板		十二	、六〇〇	、七、二〇〇		十		天	秤	一	、一、三〇〇	、一、三〇〇		十五	年
竹	箆	六	、一、二〇〇	、一、二〇〇		二		鹽床用下駄	秤	一	、〇五〇	、〇五〇		一	年
鹽	出鉤	七	、二〇〇	、一、四〇〇		二		ら	入	二	、一五〇	、三〇〇		一	年
鎌		三	、二二〇	、三六〇		二		炭	入	一	、五〇〇	、五〇〇	、〇七〇	五	年

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

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格、及品質 林田濱ニ同シ

(一一) 販出鹽務局林田出張所管内高屋濱ノ部 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ニ使用スル燃料ノ數量

一 一釜ニ使用スル鹹水容量及製造鹽等級別數量ハ次ノ如シ

鹹水容量比	重溫	度等	級容	量重	量	擢先苦汁注加量
二九、八〇	一七、〇	一〇、五	五等	一〇、七〇	二〇九、七二	二、一

一 一釜煎熬ニ使用スル燃料ノ數量ハ二百二十五斤二分八厘ナリ

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	平	戸	計
	二	千	斤	一	千
				斤	斤
					三・千
					斤

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スルカ爲メ之ヲ濾過スル裝直ノ有無、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	手傳人夫
同給料額	三十一錢ト白米九合	焚夫手傳二十五錢
一ケ年使用人員	百九十四人五分	焚夫手傳白九十四人五分
一ケ年給料總額	六十九圓二十九錢五分	焚夫手傳六十八圓七錢五分
	計 百八十六圓七十二錢五分	此代價五拾二圓五十錢(壹拜十五錢買)
	合計 二百二十九圓二十二錢	

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

濱名	一晝夜ノ煎熬釜數	全上使用ノ鹹水量	容收量	鹽重	量	備	考
高屋濱	一〇	三十五石	十三石八斗	二千四百五十八斤	等級同一 焚上二千七百五十斤		

十三 鹽田一戸前又ハ一反別ヨリ得タル製鹽總量

濱名	一ヶ年製鹽總量	備	考
高屋濱	二千六百八十四石一斗	四十七萬八千八十一斤	等級同一 煎熬日數百九十四日半

十四 居出場ノ構造、大小、廣狹 林田濱調査ニ同シ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 煎熬ノ方法及操作ハ時間ニ長短有ルノミニテ林田濱ト同一ナルモノナリ先ツ釜ニ接近セル第一ノ温釜ヨリ釜中ニ移シ第二温釜ヨリ第一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又内田堀ヨリ鹹水ヲ注キ込ム斯クシテ釜中ニ鹹水注入后四五十分ニシテ泡取ニテ泡ヲ除キ四十五分間程經過ノ后食鹽結晶ヲ平均シ引キ績キニ斗一舛ノ擢先苦汁ヲ注加シ夫シヨリ三十分内外ニシテ煎熬鹽ヲ擢先キニ搔キ出スモノナリ

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷 林田濱ノ調査ニ同シ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 該當記事ナシ

十八 一ヶ年間ノ平均煎熬日數 百九十四日半

十九 一ヶ年間ノ平均收鹽量

濱名	釜屋數	容收量	鹽重	量	備	考
----	-----	-----	----	---	---	---

高屋濱

一〇三萬〇七百六十七石 五百十九萬二千斤

二十 一ケ年間ノ採鹹及煎熬總費用

濱名	費目	上田	中田	下田
高屋濱	器具新調保存費	一二五、一三八	一二五、一三八	一二五、一三八
		三六、二五〇	三六、二五〇	三六、二五〇
	器具修繕費	九九六、一二〇	九九六、一二〇	九九六、一二〇
		一六一、三八八	一六一、三八八	一六一、三八八
	採鹹勞	九九六、一二〇	九九六、一二〇	九九六、一二〇
		二二、八七八	二二、八七八	二二、八七八
	器具新調保存費	三、七七〇	三、〇一六	三、〇一六
		三七、四三九	二九、九五二	二九、九五二
	器具修繕費	二二九、二二〇	二二四、六二〇	一九〇、〇二〇
		六、五〇〇	五、二〇〇	五、二〇〇
煎熬雜費 (焚初祝費) (石油其他)	三二〇、八〇七	二七六、六六六	二五二、〇六六	
	計	四七二、一九五 (九九六、一二〇)	四三八、〇五四 (九九六、一二〇)	四一三、四五四 (九九六、一二〇)
合計				

備考 活弧内ノ數ハ家族ノ勞力ヲ相當賃銀ニ見積リタルモノナリ

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

收入之部

品目	金額	員備	考	品目	金額	員備	考

生産鹽賣却金	二、九一二、二四八	生産鹽	二千六百八十四石一斗	俵切出戻金	一七、八〇七
立繩代戻金	九、一〇六	平均一石ニ付一圓八錢五厘		計	二、九三九、一六一

支出ノ部

取扱鹽問屋手数料	五八、二四四	鹽價百分ノ二	九四三、三二〇	五千八萬三千五百斤
包裝費	一六二、〇七一	六符二千六百三十二枚	四〇、二六一	一石ニ付一錢五厘
全繩代	三七、四七八	五符八千百六枚	、七〇〇	
上荷賃	三〇、八六七	一石ニ付一錢一厘五毛	五八九、三七二	鹽納五百四十三石二斗
鹽受賃	四五、七八四		九、七二五	一晝夜煎熬分五錢百九十四日
堤防用水費	一三、〇〇〇		二三九、二二〇	半分
鹽釜神社費	七、〇〇〇		(九九六、一一〇)	家族接續ヲ相當實銀ニ見積リ
同業者集會費	一〇、〇〇〇		七〇、〇〇〇	タルモ)
同業組合費	一〇、〇〇〇		二三、八七八	
固定資本金子	六九、八四〇	地上權時價五百八十二圓ニ對シ年利一割二分	三、七七〇	
運轉資本金子	三六、〇〇〇	三百圓ニ對シ年利一、二	三七、四三九	
直師報酬	一、五〇〇		一二五、一三八	
水閘番人費	一、五〇〇		三六、二五〇	
雜費	六、五〇〇		二、六〇八、八五七	
		酒肴料石油代等	(九九六、一一〇)	
		計		
		石炭費		
		鹽計賃		
		鹽樹入賃		
		小作料		
		穀捨費		
		煎熬ニ關スル勞銀		
		採掘ニ關スル勞銀		
		釜屋及附屬建物修繕費		
		煎熬器具保存費		
		釜築造及烟突保存費		
		採掘器具保存費		
		全修繕費		

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点、改良ヲ要スヘキ点改良案 該項ハ林田濱二十一番

ト全ク同一ノモノナリ

第四章 製鹽及副産物ノ種類用途

(一一) 阪出鹽務局林田出張所管内高屋濱ノ部 第四章 製鹽及副産物ノ種類用途

(二) 阪出鹽務局林田出張所管内高屋濱ノ部
 第五章 鹽ノ包裝及秤量 第六章 貯藏方法
 第七章 鹽ノ販賣 第八章 鹽運搬ノ方法及運搬費
 第九章 小作人ト地主トノ關係

一 眞鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量 眞鹽ハ無ク差鹽ハ一晝夜三十二石七斗八升ノ鹹水ヲ煎熬シテ十一石六斗六升ノ食

鹽ヲ得其重量二千三百七斤三厘ニシテ二石三斗一升ノ權先苦汁ヲ混和ス

二 鹽ノ理化學的性質 鹽ノ理化學的性質左ノ如シ

種類	結晶色澤	等級	水分	不溶解分	鹽化曹達	鹽化加里	鹽化苦土	硫酸石灰	硫酸苦土	合計	鑑定成績	
差鹽	小	白	五	一三、六七〇	〇、五七三	七、二七二	一、九七八	三、八二七	一、四三二	一、四八五	九、一六三	七四、六〇三

自三至十四 調査事項ハ林田濱ニ同シ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

第六章 貯藏方法

第七章 鹽ノ販賣

第八章 鹽運搬ノ方法及運搬費

右四章ハ林田濱ニ同シ

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 調査濱名 高屋濱

一 慣行上永代小作ニシテ成文セシ契約ナシ從テ保證金ヲ以テ契約關係ヲ確保スルコトナシ

一 小作權ハ賣買ニ由テ常ニ移轉スルコト有リ此場合ニ於テハ單ニ地主ヘ告知スルニ止マリ何等ノ形式ヲモ履ムコトナシ

一 小作料ハ鹽田ノ良否ニ依リテ多少高低有リト雖モ一反歩ニ付平均二十八石ノ鹽納ナリ而シテ毎年陰曆十二月末日ハ小

作料ノ納期トナセリ

一 鹽ノ賣却(現時ハ)ト燃料ノ購入配付トハ地主ニ於テ取扱フ慣行ニシテ而シテ其報酬ハ鹽價ニ對シテハ其價格百分ノ二燃料

ニ對シテハ百分ノ五ヲ收得ス

一 地主ニ於テ負擔スヘキ費用ハ鹹水貯藏場及ヒ鹽田地盤ニ係ハル費用ノ外ハ一切小作人ノ負擔トセリ

一 小作人ニ於テ負擔スヘキ費用

イ 鹹水貯藏場以外ノ建物ニ關スル費用

ロ 器具器械ノ新調及修繕費

ハ 上荷賃一石ニ付一錢一厘五毛(現時ハ百斤ニ付七厘五毛)

ニ 鹽釜神社費 一戸前ニ付一ケ年 七 圓

ホ 堤防用水費 全 拾參圓

ヘ 穀拾賃 一晝夜煎熬分 五 錢

ト 同業者集會費 一戸前一ケ年 十 圓

チ 同業組合費 全 十 圓

リ 直師報酬 全 一圓五十錢

ヌ 水閘番人費 全 一圓五十錢

以 上

第十章 組合

第十一章 試驗

(二) 阪出鹽務局林田出張所管内高屋濱ノ部
 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

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

右六章ハ林田濱ニ同シ

第十六章 鹽田ノ地價等

調査濱名 高屋濱

鹽田地價 一反歩平均三十四圓九十三錢

鹽田時價 全 上五百圓、中、四百二十圓、下、三百五十圓

全小作料 全 鹽納二十八石平均鹽價一石一圓十錢ニ換算セハ三十圓八十錢

全小作權賣買時價 一反歩ニ付上三十五圓、中三十圓、下二十三圓

田時價 全 上二百二十圓、中百九十圓、下百五十圓

畑時價 全 上八十圓、中六十圓、下四十圓

宅地時價 全 上百五十圓、中百圓、下四十圓