

阪出鹽務局

宇多津出張所之部

# 坂出鹽務局宇多津出張所ノ部

## 第一章 鹽田位置方位及附近ノ地勢、地形

鹽田ハ綾歌郡宇多津町ニ在リテ西北ハ海岸ニ沿ヒ中央ノ南北ニ流ル、所ノ汐入川ヲ峠ミ東部ニ古濱ト稱スルモノ六戸前、新濱ト稱スルモノ九戸前ノ二區連續シ西部ハ陸樹二十二戸前、沖樹二十七戸前及仲樹三十一戸前ノ三區各溝（大溝）ヲ距フ、接續シ東西兩部共ニ海中ヲ埋立築造セシモノナリ而シテ鹽田附近ノ地勢地形ノ概要ヲ述べシニ東ハ大東川ノ河口ニ瀬シ河ヲ隔テ、數町ニ聖通寺山アリ北東ハ洲ヲ生シテ干潮ノ際殆ト干潟ヲ露出スルニ至ル北及北西ハ全ク内海ニ面ス西ハ汐入川距テ、土器村ノ鹽田ニ界シ遙ニ丸龜市ヲ望ミ南ハ宇多津ノ人家ニ接シテ青山ノ丘陵ヲ負フ該山ハ松林ナレトモ大樹少シ山ノ南東ハ平坦ナル田野ヲ控ヘ通風ニ適セリ

## 第二章 鹽業ノ沿革

藩制時代ニ於ケル鹽業ハ古濱六戸前ノ松葉焚ニシテ僅ニ地方ノ需用ヲ充スニ過キス實ニ微々タリシニ由リ專賣又ハ保護獎勵等ノ事蹟ナシ往時鹽田ハ縣内ノ大地主タル木田郡古高松村揚小三郎ノ所有ニシテ一箇年ノ小作料ハ一戸前約一町五反歩ニ付五斗二升入ノモノ上田三百俵下田二百俵トシ小作人ノ負擔極メテ輕カリシモ維新後ハ交通ノ便ナルニ從ヒ漸次輸出ノ途開ケ製造法モ石炭焚ニ改メ且ツ改租等ニ依リ地主ノ負擔ヲ増加シ小作料改正ノ必要ニ迫リ明治十八年ニ至リテ所有權ヲ綾歌郡阪出町綾井忠吉郎ニ移轉セリ茲ニ於テ新地主ハ石炭焚ニ構造ヲ改メ石炭納屋及鹽倉庫ヲ增築シ尙地盤ヲ改修シテ小作料ノ改正ヲ決行セリ其增加割合ハ元三百俵ナリシ上田ニシテ一時ニ千二百三十俵トナリ其當時ハ小作人大ニ苦痛ヲ感セシモノ遂ニ忍ンテ今日ニ及ヘリ而シテ明治十五年頃ヨリ鹽田ノ起業者各地ニ興リ概子會社組織ヲ以テ開墾ニ着手シ十九年ニ陸樹二十二戸前、二十三年ニ沖樹二十七戸前、二十七年ニ仲樹三十一戸前、相ヒ續テ成功シ三十六年ニ新濱九戸前成功スルト同時ニ古濱ノ所有權ヲ新濱會社ニ移轉セリ

### 第三章 製鹽方法

#### 甲 鹹水採取

##### 一 鹹田ノ種類及面積

鹽田ハ入濱法ニシテ一軒前(中村四十三番) 採鹹地域 一町四反十七步 内溝渠 六畝十五歩

##### 外釜屋其他 八畝七歩

但シ外書ニ屬スルモノハ概子堤防敷地上ニ存ス

##### 二 堤防ノ面積高低及築造材料

###### (イ) 面積堤防長十間ニ付

甲、馬踏二間 根敷十間ノモノ百坪

乙、全 二間 全 五間ノモノ五十坪

根敷巾十間ノモノハ其堤腹ヲ利用シ製鹽場其他ノ建設ニ供センカ爲メ豫メ計畫築造セラレタルモノナリ

(ロ) 高低 高低ハ一樣ナラスト雖モ普通根敷ヨリ馬踏ニ至ル迄二間乃至三間ニシテ堤腹ニ建造物アル箇所ハ其高四尺

乃至一間ナリトス

(ハ) 築造材料 割石、栗石、粘土、粗朶、土砂等ナリ

##### 三 鹹田内溝渠ノ面積

面積 六畝十五歩 (但シ一軒前) 縦線長百間 巾二尺三寸四分 深九寸 五通リ 縦線間距離

八間五尺

純然タル暗渠ノ設ケナク汐廻シヨリ潮水引入ノ爲メ汐取入ト稱スル小樋管ヲ堤防下ニ布設シ尙大雨等ニテ惡水多キトキハ其排除ニモ使用スルコトアリ其構造タル外方ハ切石ニ半圓形ノ溝ヲ堀リタルモノ二個ヲ上下ヨリ合シタル徑約五寸ノ暗渠風樋管トシ内方ハ伊部燒土管徑一尺ノモノヲ接續シタルモノニシテ長サ五間乃至七間ナリトス

四 撒砂(鹹砂)浸出裝置(沼井又ハ臺等)ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設 鹹砂濾過裝置ヲ稱シテ沼井ト云

フ概シテ沼井二個ヲ合セ是ヲ一臺トシ夫婦臺ト稱ス

(イ) 構造底部ハ長五尺五寸巾五尺四寸ノ粘土槽(粘土ハ海粘土七分山粘土三分ナ混和シタルモノ)ニシテ其穴ニ通スル所ヲ除キ該槽ハ中心ニ比シ特ニ一寸ノ高傾斜ヲ保チ以テ鹹水ノ流出ニ便ニス是ヲ稱シテ沼井底ト云フ底ノ前方中央ニ竹筒又ハ普通小石ヲ布置シタル穴ヲ設ケ濾過鹹水ヲ地場中ニ据込ミアル陶器製壺即チ穴甕ニ導カシム而シテ該沼井底ノ上ニ徑約一寸長二尺四五寸ノ松又ハ雜木丸太即チ根朶木ヲ羅列シ其上ニ竹簍ヲ布置シ尙其上部ニ沼井菰ト稱スル小麥稈菰ヲ敷ク是レ沼井内部ノ構造ナリ而シテ其外部ハ前面高一尺二三寸左右高七八寸ノ粘土壠(粘土ハ海粘土六分山粘土四分ナ混和シタルモノ)ヲ設ケ砂及水ノ散逸ヲ防ク後部ハ長五尺五寸巾一尺二寸ノ中板ヲ以テ中央ニ堺シ相合シテ夫婦臺トス(圖面參觀)

(ロ) 面積、沼井一臺ハ面積約一坪五合内外ナルモ穴甕及株土置場ニ要スル面積ヲ合シ沼井一臺ニ付面積約二坪ヲ要ス  
(ハ) 個數、本鹽田ハ一軒前沼井七十臺トス

(ニ) 大小、沼井ノ大サハ一臺長十二尺巾五尺五寸内外ヲ普通トスルモ地場ノ廣狹ニヨリ配置上端臺ヲ設クル事アリ而シテ半臺ハ一臺ニ對シ二分一ノ大サニシテ七分臺ハ一臺ニ對シ十分ノ七ノ大サナルカ如シ而シテ四十三番鹽田ハ七十臺トス  
(ホ) 高低、沼井ノ高サハ沼井底中心ヨリ中板天端迄一尺二寸沼井底ヨリ全上天端迄一尺鹽田水平面ヨリ沼井外部粘土壠天端マテ一尺三寸内外トス

(ヘ) 配置、本鹽田ハ一軒前ヲ五行ノ區劃ニ分割シ濱溝ヲ以テ各境界トシテ一行ニ沼井十四臺ヲ配置ス

(ト) 施設、鹽田兩端ニ於ケル最初ノ沼井臺ハ該地場ノ端ヨリ沼井臺中板迄其距離ヲ八間トス而シテ順次同間隔ヲ以テ施設セラレ穴甕ハ臺ノ前後ニ各一個宛臺ニ接シ埋設セラル容量約七斗ナルモ地面ヨリ二寸乃至三寸以下ニ其上端アルヲ以テ容量以上ヲ入ルニ足ル

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 鹹砂ハ採鹹ノ當日直ニ濾過操作ヲ行ヒ鹹水ト

シテ貯藏シ鹹砂ノ儘是ヲ貯藏セサルノ施設ナリ

六、鹹水輸送裝置、構造、面積及輸送ノ方法 第一、構造面積、鹹水輸送ハ濱替杓、けんけら、擔桶、樋溝、田堀、はね  
ツるベニ依リ是ヲ行フ左ニ各別ニ其構造面積ヲ述フヘシ

一、濱替杓ハ深四寸口經六寸五分ノ小桶ニ長六尺經一寸位ノ柄ヲ付シタルモノナリ

二、けんけらは長約四間周圍一尺位ナル竹筒ノ一端ニ長約一尺五寸ノ足ニ一本ヲ有スル深五寸徑一尺四五寸ノ桶ヲ付シ漏斗  
トナシタルモノニシテ他ノ一端ハ繩卷トシテ破裂ヲ防キ尙鹹水ノ散逸セサルタメ筒口ニ草履様ノ穴蓋ヲ付セリ

三、擔桶ハ深一尺二寸口經一尺三寸ノ桶ニシテ上部ニ横木ヲ挿込ミ其中心ニ小穴ヲ穿チ擔繩ヲ通シタルモノナリ

四、樋溝ハ下部ニ粘土ヲ敷キ上部ニ半圓形ノ瓦ヲ羅列シ漏水セサル様粘土ヲ以テ各接着點ヲ結合シタルモノニシテ鹽田中  
濱溝ニ添ヒ些少ノ傾斜ヲ以テ直通シ田堀ニ至ル而シテ一軒前普通二條ヲ有シ其延長百八十間巾九寸中心深五寸ニシテ面  
積約二十七坪ヲ要ス

五、田堀ハ口經三尺五寸深三尺位ノ桶ヲ地中ニ埋設シタルモノニシテ鹹水貯藏池ニ近ク鹽田地面内ニ存ス一軒前ニ二個ヲ  
通例トス

六、はねつるベハ立木、横木、釣瓶桶ヨリ成リ田堀ノ傍ラニ設ケラル、モノナリ

七、輸送方法、沼井臺ヨリ穴甕中ニ濾過サレタル鹹水ヲ貯藏池ニ送ラントスルニハ先ツケキレヲ持チ來リ其漏斗ノ部ヲ  
穴甕ノ傍ニ据ヘ他ノ漏出口ヲ樋溝ニ通シ濱替杓ヲ用ヒテ漏斗内ニ汲ミ入レ以テ樋溝ニ送ル而シテ其けんけらヲ應用スル  
能ハサル箇所ハ止ムナク擔桶ヲ以テ樋溝ニ運搬ス此ノ如クシテ樋溝ニ送ラレタル鹹水ハ其傾斜ニ從ヒ流下シテ遂ニ田堀  
ニ入ル而シテ鹹水田堀ニ集マリ來ルヤはねつるベヲ以テわたりじようニ汲ミ揚ケ貯藏池ニ注入ス而シテ最終樋溝ニ滯  
ル處ノ鹹水ハ竹ノ先ニ藁ヲ結ヒ付ケタルモノヲ以テ終端ヨリ田堀桶ニ向テ順次滯ル處ノ鹹水ヲ篠送シテ悉ク田堀桶ニ集  
注セシム隨テ多少ノ土砂ヲ混送スルヲ免カレス



八 (形狀ハ圖面參觀)

採鹹用器具ノ新調及費保存期限

名稱	新調費	保存期限	備考
馬濱木齒柄藻擔あはけ釣りじようご	五五〇	一ヶ年六ヶ月	馬鋤ノ子ハ女竹ヲ其儘ニ用ヒタルヲ以テ摩滅スル毎ニ各自ニ修繕シテ使用ス
替土鉢	五六〇	五ヶ月	
木鉢	六〇〇	四ヶ月	
木鉢	六五〇	六ヶ月	
木鉢	七八〇	五ヶ月	
木鉢	一〇三〇	二ヶ月	
木鉢	一八〇〇	二ヶ月	
木鉢	一、一〇〇	二ヶ月	
木鉢	一、三〇〇	二ヶ月	
木鉢	一、七五〇	二ヶ月	
木鉢	一ヶ年六ヶ月	年年年年年年年年	木鉢ノ齒ハ堅質ノ木材(櫻等)ヲ以テ作レトモ摩滅スル毎ニ修繕シテ使用ス あてこハ別ニ買入ヲナサス必要ニ應シテ各自ニ製作シテ使用ス

全上釣瓶	普通釣瓶桶ニシテ兩側ヨリ短キ柄ヲ出シ穴 竹ナ附シテ釣繩ノ代リトナス	一、一〇〇	汲ミ出シテ渡リ「ジヨウゴ」ニ注入スルノ用
全上渡じょうごり	構造殆ント「ケンクラ」ニ同シク只兩足ヲ供 ヘス口面水平ニシテ丸覚ノ長サ前者ヨリ短 ク一丈二尺ナリ	一、五五〇	釣瓶ニテ地場タホリヨリ汲ミ出シタル鹹水ハ此「ジヨウゴ」ニ注入サレ覚ナ通シテ鹹水溜中ニ入ル
全上渡じょうごり	普通釣瓶桶ニシテ丸覚ノ長サ前者ヨリ短 ク一丈二尺ナリ	一、四〇〇	效用ハ普通「ジヨウゴ」ニ略似タリ
深底徑	普通釣瓶桶ニシテ丸覚ノ長サ前者ヨリ短 ク一丈二尺ナリ	一、一〇〇	汲ミ出シテ渡リ「ジヨウゴ」ニ注入スルノ用
深底徑	普通釣瓶桶ニシテ丸覚ノ長サ前者ヨリ短 ク一丈二尺ナリ	一、〇〇〇	釣瓶ニテ地場タホリヨリ汲ミ出シタル鹹水ハ此「ジヨウゴ」ニ注入サレ覚ナ通シテ鹹水溜中ニ入ル

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積  
鹽田一軒前ニ對シ各釜家兩側ニ二個ノ鹹水貯藏裝置ヲ有ス是ヲ稱シテ壺ト  
云フ其大サ巾四間長八間乃至十間深五尺乃至六尺ノ正方形溜池ニシテ平坪三十二坪乃至四十坪アリ其構造ハ壺ノ周圍並ニ

底部ハ厚サ一尺三寸乃至一尺八寸ノ粘土層（山粘土七八分）トシ周圍側壁ハ上部ヨリ適宜ノ傾斜ヲ保タシム而シテ該粘土ハ充分ナル撗固メヲ施シテ空隙ナカラシメ加フルニ壺ノ下底ヨリ通例一尺五寸乃至二尺ノ高サニ於テ周圍ニ巾一尺五寸乃至一尺八寸ノ腰巻ト稱スル粘土層（山粘土二三分）ヲ築キ側壁ノ崩壊ヲ豫防ス此ノ如クシテ容易ニ鹹水ヲ漏出セサラシム而シテ壺ノ上部ハ合掌建小麥稈葺屋根或ハ稻藁屋根ヲ以テ是ヲ覆ヒ其ノ一方ニ半間又ハ一間ノ出入口ヲ設ク以上鹹水貯藏裝置ノ構造トス

**十 鹽田地盤ノ構造及性質** 當地方ノ鹽田ハ天然ノ細砂層ナルヲ以テ之ヲ利用シ地盤以下一尺二寸迄ニ於テ粘土又ハ礫等ノ存在セル個所ハ是ヲ除去シ細砂ヲ以テ之ヲ補ヒ水平トナス故ニ第一層（地下一尺二寸）ハ悉ク細砂層ニシテ第二層（地下一尺二寸以下）ハ細砂（但第一層ニ比シ稍粗ナリ）粘土、土石等ヨリ成ル自然ノ潟ノ儘ナル以テ其ノ混合割合等ヲ知ルニ由ナシ然レトモ概シテ土砂性七分粘土性三分ト見レハ大差ナカルヘン

**十一 撒砂ノ種類及性質** 撒砂ハ海中ノ細砂ニシテきられト稱シ當地方故有ノモノニシテ附近海中ノ寄洲ヨリ採取ス（但シ漸ク其量ヲ減シタルヲ以テ勢ヒ他地方ノ供給ヲ得タル可カラサルニ至ルノ傾向アリ）其質タルヤ稍粘土ヲ含有スト雖モ殆ント單純ト見ルヘキ細砂ニシテ稀ニ貝殻等ノ破片ヲ存スルノ他不純物ノ混合スルモノナク頗ル其ノ用ニ適ス然リ而シテ若シ撒砂ニシテ多量ノ粘土又ハ不純物ヲ包含スル不良ノ種類ナランカ其ノ潮水吸收量少ナク且乾燥不容易ノ爲メニ鹽分ノ附着ヲ減シ鹹砂濾過ニ當リ一定ノ鹹水量ヲ得ル能ハス加フルニ該鹹水中ニ幾分不純物ノ混和ヲ免ケレサルカ故ニ一般製造者ハ撒砂ニ留意シ可成純粹細砂ヲ撰用ス而シテ鹹砂ノ善惡ニ依リ鹹水濾出ニ遲速アリ即チ鹽分ノ附着多キ善良ノ鹹砂ハ乾燥不充分ナルヲ以テ多少粘質ヲ帶ビ之ニ反スルモノハ乾燥シ質粗鬆ナルカ故ニ甲ハ乙ニ比シ濾出時間ヲ要スルコト約一時間多シト云フ

**十二 撒砂撒布量及替砂ノ數** 撒砂撒布量ハ製造者ニ依リ多少ノ差異アリト雖モ大畧左ノ如シ

鹽田一坪ニ對スル撒砂量（但シ乾燥シタルモノ）

## 容 量 重 量

最 多 一斗四升

七貫乃至七貫七百匁

最 少 一斗二升

六貫五百匁乃至七貫百五十匁

普 通 一斗三升

六貫乃至六貫六百匁

右ハ春夏最盛期中ノ使用量ニシテ秋冬ハ各ニ舛位減スルモノトス  
替砂ノ量ハ撒砂量ニ等シク常ニ交番使用シ尙沼井ノ傍ニ株土ト稱シ撒砂量ニ對シ約五分ノ撒砂ヲ放置ス故ニ一坪ニ對シ所要ノ撒砂ハ前記容量ノ二倍半ナリトス

### 十三 撒砂乾燥ノ時間

日	中	ニ	於	ケル	乾	燥	時	間
(引)	濱	ヨ	リ	引	濱	ニ	至	ル)
(持)	濱	ヨ	リ	持	濱	ニ	至	ル)
一	時	三	十	分	間	四	時	間
二	時	三	十	分	間	五	時	間
					間			

但シ風力ニ依リ多少ノ差異アリ

十四 撒砂(鹹砂)浸出裝置(沼井又ハ臺等)ニ注入スル海水量(鹹水採收用トもんだれ採收用ニ依リ各別ノ容量)及鹹水又ハもんだれ採收量沼井一臺ニ付左ノ如シ

もんだれ注入量	もんだれ注入后鹹水採收用ノ爲メ注入スル海水採收量	鹹水採收量	もんだれ採收用トシテ注入スル海水量	もんだれ採收量
一、六〇〇 石	一、六〇〇 石	一、六〇〇 石	一、六〇〇 石	一、六〇〇 石
一、六〇〇 石	一、六〇〇 石	一、六〇〇 石	一、六〇〇 石	一、六〇〇 石
一、六〇〇 石	一、六〇〇 石	一、六〇〇 石	一、六〇〇 石	一、六〇〇 石
一、六〇〇 石	一、六〇〇 石	一、六〇〇 石	一、六〇〇 石	一、六〇〇 石
一、六〇〇 石	一、六〇〇 石	一、六〇〇 石	一、六〇〇 石	一、六〇〇 石
乙甲	乙甲	乙甲	乙甲	乙甲

備考 海水量ニ甲乙二種ヲ上ケタルハ地場ノ相違ニ伴フ鹹砂ノ差異ニ依リ同一鹹水ヲ採收スルニ其ノ注入量ニ格段ノ差アルヲ以テナリ

## 十五

海水、鹹水、及藻垂ノ性質 右調査ハ香川縣綾歌郡宇多津鹽田及全縣仲多度郡六鄉村字鹽屋鹽田ノ二ヶ所ノモノニ就キ試験ヲ行ヘリ

甲 號

香川縣綾歌郡宇多津町字中樹鹽田廿三番釜屋

黑

田

愛

吉

乙 號

全 縣條多度郡六鄉村字鹽屋鹽田新濱二番釜屋

前

田

仙

吉

鹹

水(ミリ水)

## 甲

號

採鹹方法

溫

度

比

重

採收時水溫

度

採收時波ーメ氏數

總鹽素量

度

採收時波ーメ氏數

總鹽素量

色

相

## 甲

號

入濱法

溫

度

比

重

採收時水溫

度

採收時波ーメ氏數

總鹽素量

度

採收時波ーメ氏數

總鹽素量

色

相

## 後

潮(もんだれ)

## 甲

號

溫

度

比

重

採收時水溫

度

採收時波ーメ氏數

總鹽素量

度

採收時波ーメ氏數

總鹽素量

色

相

## 甲

號

溫

度

比

重

採收時水溫

度

採收時波ーメ氏數

總鹽素量

度

採收時波ーメ氏數

總鹽素量

色

相

## 海

水

採收月日

全上天候

全上水溫

度

採收時波ーメ氏數

比重(水温)

比

量

總鹽素量

度

採收時波ーメ氏數

總鹽素量

色

相

甲 號

十全九月廿二日年

晴天北東風

二三、〇

二四、〇

二、〇

二、〇

一、〇一九三

一、〇二三九

一、六一六五

一、五二〇八

透

明

相

## (二二)

阪出鹽務局宇多津出張所ノ部 第三章 製鹽方法

以上ノモノニ付是レカ分析ヲ行ヒシニ其ノ主要成分左ノ如シ

	鹹 號	水 號	後 號	潮 號	甲 海 號	乙 水 號
蒸發殘渣	一八、八五四七	二三、五五七八	六、九三〇七	九、七八五三	三、〇八〇〇	二、八五六七
灰(Caトシテ)	〇、七三二〇	〇、七四三五	〇、三三七五	〇、四七〇〇	〇、三〇五五	〇、〇六五九
土(mgトシテ)	〇、一五五五	〇、三六五三	〇、一〇九八	〇、一五六七	〇、〇九一八	〇、〇七五七
苦酸(SO <sub>4</sub> トシテ)	一、二〇九〇	一、四一七〇	〇、七〇一〇	一、〇二〇四	〇、二五七〇	〇、一九〇九
硫加里(Kトシテ)	〇、三六一二	〇、三七四七	〇、一四六八	〇、二〇一八	〇、〇四五八	〇、〇五五三
鹽	九、五〇〇六	一〇、九五四一	三、四〇三二	四、七一四九	一、六二三六	一、五二〇八

以上各成分ヲ結合スレハ

### 鹹水

蒸發殘渣	硫酸石灰	鹽化石灰	鹽化苦土	鹽化加里	鹽化曹達	其
一八、八五五	一、七一二	〇、六三四	〇、六〇八	〇、六八八	一三、七二三	一、四九〇
二二、五五九	二、〇〇七	〇、四二六	一、四二九	〇、七一四	一五、三一三	二、六七一
甲 號						

### 後潮

蒸發殘渣	硫酸石灰	鹽化石灰	鹽化苦土	鹽化加里	鹽化曹達	其
六、九三一	〇、九九三	〇、六三四	〇、六〇八	〇、六八八	一三、七二三	一、四九〇
九、七八五	一、四四五	二、〇〇七	一、四二九	〇、七一四	一五、三一三	二、六七一
甲 號						

### 海水

蒸發殘渣	硫酸石灰	鹽化石灰	鹽化苦土	鹽化加里	鹽化曹達	其
六、九三一	〇、九九三	〇、六三四	〇、六〇八	〇、六八八	一三、七二三	一、四九〇
九、七八五	一、四四五	二、〇〇七	一、四二九	〇、七一四	一五、三一三	二、六七一
甲 號						

		蒸發殘渣	硫酸石灰	硫酸苦土	鹽化石灰	鹽化苦土	鹽化加里	鹽化曹達	其 他
甲	號	三、〇八〇	〇、三六四	〇、五五〇	〇、三九五	〇、〇七七	一、五九七	〇、一三三	
乙	號	二、八五七	〇、二二四	〇、〇四一	〇、二七九	〇、一〇五	二、〇八四	〇、一二三	

十六 海水引入排出(水閘)、海水汲揚裝置汲揚方法

一 各濱堤防中適宜ノ個所ニ三ヶ所乃至數ヶ所ニ汐取入ト稱スル徑七八寸ノ海水引入門桶ヲ布設ス而シテ該土管ハ堤防根敷ヲ通シ石垣ヨリ約一尺許リ海中ニ突出セシメ粘土ヲ以テ管口ヲ填塞シ別ニ其上部ニ徑五寸内外ノ吸收口ヲ穿チ石垣ニ添ヒタル桶抜棒ヲ以テ堤防上ヨリ適宜ニ開閉シ潮水ヲ誘導スルモノトス(圖面參觀)

二 各濱惡水ノ低下スル所ニ惡水溜アリ該溜リト海面トノ堤防間ニ惡水拔水門アリ水門側部ハ臺石垣ニシテ上部ニ板石ヲ列ヘ盛土ヲナシ男柱、扇石其他悉ク石造ニシテ桶板ハ多クハ肥松板ニシテ水門全部其築造頗ル堅牢ナリ而シテ該水門巾ハ各濱ノ廣狹ニ依リ差異アルモ普通四尺乃至八尺ナリ

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積 海水貯溜池ノ設ケナシ是レ鹽田地盤低クシテ海水引入桶管ヨリ其ノ引入ヲナス能サルハ干潮時限中ノ數時間ニ止マリ其間ニ要スル海水ハ該桶管ニヨリ豫メ用水溝渠乃至濱溝中ニ引き入レ充滿セラレタル海水ヲ使用シテ余リアルヲ以テナリ

十八 鹽田一戸前又ハ一定反別ニ就キテ一ヶ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收步合

一 鹽田一軒前採鹹地實反別一町ニ反六畝步

二 一ヶ年平均鹹水採收量七千石平均比重十六度

三 月別鹹水採收步合

月 别	採 收 石 數	平 均 比 重	月 别	採 收 石 數	平 均 比 重	月 别	採 收 石 數	平 均 比 重

一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月	年計
二五〇石	二五〇	二五〇	二五〇	三〇〇	一四八	一五九	一六十	一六一	一七二	一八三	一九四	八〇〇石
五〇〇	八〇〇石											
七〇〇	七〇〇	七〇〇	七〇〇	一六一	五〇〇							
一一、〇〇〇	一二、〇〇〇	一三、〇〇〇	一四、〇〇〇	一五、〇〇〇	一六、〇〇〇	一七、〇〇〇	一八、〇〇〇	一九、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二一、〇〇〇	二二、〇〇〇	二三、〇〇〇

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

人夫種類名稱	員數	賃給與別金	銀額	當賃銀	總賃銀	摘要	要
採鹹ニ熟練ナル男子(常雇)	一ヶ年一人	一一、〇〇〇	一一、〇〇〇円	一一、〇〇〇	一一、〇〇〇	一一、〇〇〇	採鹹ニ熟練ナル男子(常雇)
強壯ナル男子(常雇)	一ヶ年一人	一二、〇〇〇	一二、〇〇〇円	一二、〇〇〇	一二、〇〇〇	一二、〇〇〇	強壯ナル婦人若シクハ中人
全(六月ヨリ九月ニ至ル) 四ヶ月夏季臨時雇	一ヶ年一人	一〇、〇〇〇	一〇、〇〇〇円	一〇、〇〇〇	一〇、〇〇〇	一〇、〇〇〇	男子子(常雇)
五十才以下ノ婦人若ク八十 五才以下ノ男兒(常雇)	一ヶ年一人	八〇、〇〇〇	八〇、〇〇〇円	八〇、〇〇〇	八〇、〇〇〇	八〇、〇〇〇	五十才以下ノ婦人若ク八十 五才以下ノ男兒(常雇)
計	一ヶ年一人	一三〇	一三〇円	一三〇	一三〇	一三〇	計
濱曳	一ヶ年一人	三二、五〇〇	三二、五〇〇円	三二、五〇〇	三二、五〇〇	三二、五〇〇	濱曳
濱子	一ヶ年一人	四〇、〇〇〇	四〇、〇〇〇円	四〇、〇〇〇	四〇、〇〇〇	四〇、〇〇〇	濱子
棟梁	一ヶ年一人	二九、七〇〇	二九、七〇〇円	二九、七〇〇	二九、七〇〇	二九、七〇〇	棟梁
全(日給)	一ヶ年一人	一〇、〇〇〇	一〇、〇〇〇円	一〇、〇〇〇	一〇、〇〇〇	一〇、〇〇〇	全(日給)
全(月給)	一ヶ年一人	一〇、〇〇〇	一〇、〇〇〇円	一〇、〇〇〇	一〇、〇〇〇	一〇、〇〇〇	全(月給)
全(年給)	一ヶ年一人	一三二、〇〇〇	一三二、〇〇〇円	一三二、〇〇〇	一三二、〇〇〇	一三二、〇〇〇	全(年給)
全(上田百四十五日下田百二十五日)	一ヶ年延日數三百五十五日	八〇、〇〇〇	八〇、〇〇〇円	八〇、〇〇〇	八〇、〇〇〇	八〇、〇〇〇	全(上田百四十五日下田百二十五日)
丁丙甲乙	一ヶ年延日數二百五十日	五九、四〇〇	五九、四〇〇円	五九、四〇〇	五九、四〇〇	五九、四〇〇	丁丙甲乙
西南北西北北東西東	一ヶ年延日數二百五十日	一〇五、〇〇〇	一〇五、〇〇〇円	一〇五、〇〇〇	一〇五、〇〇〇	一〇五、〇〇〇	西南北西北北東西東
西若八八八八	一ヶ年延日數二百五十日	一四〇、〇〇〇	一四〇、〇〇〇円	一四〇、〇〇〇	一四〇、〇〇〇	一四〇、〇〇〇	西若八八八八
西若八八八八	一ヶ年延日數二百五十日	八四、〇〇〇	八四、〇〇〇円	八四、〇〇〇	八四、〇〇〇	八四、〇〇〇	西若八八八八
西若八八八八	一ヶ年延日數二百五十日	七〇、〇〇〇	七〇、〇〇〇円	七〇、〇〇〇	七〇、〇〇〇	七〇、〇〇〇	西若八八八八
平均	一ヶ年延日數二百五十日	九九、七五〇	九九、七五〇円	九九、七五〇	九九、七五〇	九九、七五〇	平均

二十 鹽水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係

季節	準備	採鹹	日數	臺ニ對スル採鹹量	風位	時期	甲乙
一月	二〇日	二〇日	三十日	一〇五、〇〇〇	一軒前即チ沼井七〇	一月	西若八八八八
二月	一五日	一五日	一〇日	一四〇、〇〇〇	二月	二月	西若八八八八
三月	五日	五日	五日	八四、〇〇〇	三月	三月	西若八八八八
四月	六五	六五	五〇日	七〇、〇〇〇	四月	四月	西若八八八八
五月	平均	平均	一〇五、〇〇〇	九九、七五〇	五月	五月	西若八八八八
六月	一〇日	一〇日	一〇日	八四、〇〇〇	六月	六月	西若八八八八
七月	一〇日	一〇日	一〇日	七〇、〇〇〇	七月	七月	西若八八八八
八月	一〇日	一〇日	一〇日	九九、七五〇	八月	八月	西若八八八八
九月	一〇日	一〇日	一〇日	九九、七五〇	九月	九月	西若八八八八
十月	一〇日	一〇日	一〇日	九九、七五〇	十月	十月	西若八八八八
十一月	一〇日	一〇日	一〇日	九九、七五〇	十一月	十一月	西若八八八八
十二月	一〇日	一〇日	一〇日	九九、七五〇	十二月	十二月	西若八八八八
年計	一〇五、〇〇〇	一〇五、〇〇〇	一〇五、〇〇〇	九九、七五〇	年計	年計	西若八八八八

採鹹重ト風位ニ於ケル關係ハ最モ西風ヲ以テ可トスルモ採鹹ノ事タル重ニ天候ノ晴雨寒暖ニ關係ヲ有スル事多キカ故ニ其ノ最好時季タルヤ風位ニ拘ハラス夏ヲ以テ第一トセサルヘカラス而シテ四季ニ於ケル其順位ハ前表記載ノ甲乙ノ如シ

**二十一** 一年間ノ採鹹平均日數 準備濱 百十五日 持濱 百三十五日 但シ換持

合計 二百五十日

但シ右ハ中田ニシテ上田下田ハ左ノ如シ

上田準備濱 百五日 持濱 百四十五日

下田全 百二十五日 全 百二十五日

**備考** 本調査ハ明治三十五年ヨリ全三十七年ニ至ル三ヶ年間ノ平均ニ係ル

**二十二** 一年ノ平均鹹水採收量

採鹹地實反別	上 町 一、二六〇〇	鹹 田 七、五〇〇石	水 田 七、〇〇〇石	採 收 量 田 六、五〇〇石
--------	------------------	------------------	------------------	----------------------------

**二十三** 準備濱及持濱其他採鹹ニ關スル操作順序及方法 準備ハ大体ニ於テ沼井堀、引濱ノ二種トス而シテ沼井堀ハ持濱ノ當日是ヲ行ヒ引濱ハ持濱ヲ行フト否トニ不拘雨天乃至惡水浸潤等天變地異ノ作業ニ影響セサル限り毎日之ヲ行フセノトス然リ而シテ當地方ニ行ハル、持濱操作ニ替持、日持ノ二種アリ替持トハ一軒前ノ鹽田ヲ二部ニ分チ交番ニ採鹹スルモノヲ云ヒ日持トハ一軒前ノ鹽田ヲ一時ニ全部採鹹スルモノヲ云フ而シテ替持ハ殆ント普通ノ方式ニシテ季節天候等ノ爲メ採鹹三日乃至四日ニ涉ルモ其方式ニ差異ナクハ異例ニ屬シ天候佳良ノ爲メ鹽分ノ撒砂ニ附着スルコト夥シク豫定以上ノ鹹砂トナリタルトキ若クハ降雨前ニ於テ相當鹹砂ヲ無効トスルノ不得策ナル等ノ時期ニ際シ之ヲ行フモノトス故ニ以下替持ニ付準備濱及持濱其他ノ順序方法ヲ逐次記載スヘシ

(一) 前日持濱後撒砂ヲ爲シ持跡曳ヲ施セル地場ニ朝濱ト稱シ午前六時ヨリ午前八時ノ間ニ於テ濱曳(竹製器具)ヲ以テ左ノ順序ニ依リ二回ノ爬起ヲ行ヒ直チニかけしほト稱シ濱溝、潮水ヲ撒布ス是レ即チ朝仕事ナリ

一 橫 曳 二 斜 曳

参考 雨後ノ引濱ヲ濱起シト稱シ雨ノ多少ニヨリ五鍬乃至七鍬曳クヲ普通トス

(二) 朝仕事後沼井堀乃至是レニ關聯シタル操作ヲ行フ専テ持濱ノ準備作業ニシテ通例午前七八時ヨリ開始シ正午十二時迄ニ終ル其順序方法次ノ如シ

(イ) 前日鹹水ヲ漏過シタル沼井中ノ撒砂(翌日持濱ニ際シテ撒布スヘキモノ)ヲ木鍬ニテ臺外へ掘出ス

(ロ) 穴さらヘト稱シ前日ニ於テ全上堀出ヲ終リタル(本日持濱ニ撒布スヘキモノ)撒砂ニ屬スル臺中ノ片側ニ殘留セル裸砂ヲ悉クサラヘ出ス

(ハ) 尻上げト稱シ本日堀出シタル撒砂(翌日撒布スヘキモノ)ノノ地盤ニ接觸シタル個所ヲ切リ取り上部ニ積ミ上ク

(ニ) きらかす切又ハをから盛ト稱シ前日堀出ニ當リ穴さらヘヲナシタル撒砂(當日撒布スヘキモノ)ノ切返シテ行ヒ其塊ヲ碎キ且ツ撒布ニ便スル爲メ恰モ山ノ如ク圓錐形ニ盛ル

(三) 當日持濱ヲ爲ス可キ地場ニ持鍬トシ濱曳ヲ以テ左ノ順序ニヨリ正午十二時ヨリ午後一時三十分ノ間ニ於テ三回(時ニヨリ四回)ノ鍬入ヲ行フ是レ即チ晝仕事ナリ

一 橫 曳 二 斜 曳 三 縱 曳 (四回ノ場合ハ尚反)

但シ天候最モ佳良ニシテ容易ニ乾燥スルトキハ都合ニヨリ十二時乃至零時三十分ノ間ニ一回潮水撒布ヲナスコトアリ

(四) 前項作業後約三十分撒砂ノ尤モ鹽分ヲ吸收シタル時期ニ於テ其ノ未タ沈下セサルニ先チ鹹砂採收ヲ行フ是ヲ稱シテ持濱ト云フ午后二時ヨリ全四時迄ニ終ル操作ニシテ一地場ニ對シ二人乃至四人ニテ從事ス今沼井一臺ノ地場ニ付其操作ヲ述ヘシニ即チ櫻板ヲ以テ齒先ヲ造リタル柄振鍬ナルモノヲ使用シ地場ノ一隅ヨリ起リ中央ノ臺ニ向テ斜ニ鹹砂ヲ引キ

寄セ來リ直チニ沼井中ニ投シ探砂セシ跡ニ替砂(當日キラカス盛)ヲ引キ行キ又前ニ並行シテ鹹砂ヲ引キ寄セ沼井中ニ投シ又替砂ヲ持チ行キ前ノ如ク鹹砂ヲ引キ來ル此ノ如クスルコト數次臺ノ四側ニ於テ餘斯所ハ横ニ縦ニ或ハ圓形ニ引キ寄セ來リ悉ク臺中ニ納ム以上動作ヲ順次各臺ニ行ヒ持濱ヲ終ル

但シ天候ノ都合ニヨリ前項ノ時期ニヨラス持濱操作ヲ行フコトアルモ作業ニ於テ異ナラス

(五) 持濱後穴据ト稱シ沼井中ノ鹹砂ヲ水平ニ均ラシ上部ヨリ四邊ヲ踏ミ固メ次ニ藻垂替ト稱シ該鹹砂ノ上部ニ穴甕中ノもんたれ(前回鹹水採收后ニ於テ採收)ヲ汲ミ入レ次テ擔桶若クハけんけらヲ以テ濱溝ノ潮水約一石二斗(但シ鹹砂ノ良否ニヨリ一石乃至二石八斗迄)ヲ全様汲ミ入レ以テ鹹水ヲ濾過ス如斯シテ穴甕ニ溜リタル鹹水ハ前項鹹水輸送裝置ノ部ニ於テ述ヘタル方法ニヨリ其貯藏場ニ送ラル而シテ鹹水採收後更ニ擔桶又ハけんけらヲ以テ約一石二斗ノ潮水ヲ沼井中ニ汲ミ入レもんたれヲ採收ス以上午后四時ヨリ五時三十分迄ノ仕事ニシテ持濱ノ關係操作ナリ

(六) 當日朝濱ト稱スル作業ヲナシタル地場ニ引キ寄セト稱シ午后四時ヨリ全五時三十分迄ニ左ノ順序ニヨリ四回(或ハ

五回)ノ鍬入ヲナス是レ即チ晚仕事ナリ

一 橫曳

二 斜曳

三 縱曳

四 斜曳

(五回ノ場合ハ更ニ横引ヲ行フ)

一 橫曳 二 斜曳 三 縱曳 四 斜曳 五 橫曳

(七) 當日持濱ヲ終ヘ已ニ撒砂ヲ撒布セル地場ニ濱曳ヲ以テ左ノ順序ニヨリ午后五時三十分后ニ於テ四回乃至五回ノ鍬入ヲ行ヒ全時ニ潮水ヲ撒布ス是レ即チ仕舞仕事ニシテ以テ當日引濱作業ノ全部ヲ終ルモノトス

## 備考

(一) 雨后引濱作業ハ前項ノ時間又ハ順序ニ拘泥セス是ヲ行フコトアルモ操作ニ差ナシ

(二) 持濱ヲナサル日ハ全部ノ地場ニ對シ朝濱並ニ引寄セノ濱曳操作ノミヲ行フ

(三) 持濱ニ際シ鹹砂ノ地盤面ニアルモノヲゑぶりニテ採收ノ際右集砂ノ往途ヲ利用シ同一ノゑぶりヲ以テきらかす盛

トナセル撒砂ヲ柄振ニ載セ地盤一面ニ配付スルハ勞働者實驗上ノ巧ミナル動作ニヨリ秩序正シク行フヲ普通トスルモ婦人又ハ強壯ナラサル男子ハ往復ノ集砂並ニ撒布ノ操作ヲナス能ハス各別途ニナスモノナリ

二十四 鹹水採收ニ關スル其ノ他ノ事項 雨後ニ於テハ海水ヲ直ニ鹽田面ニ注キ乾燥後引演ヲナス向キアレトモ當管内ニ於テハ此操作ヲナスマノナシ只雨後ニ於テハ地盤ニ撒砂ノ固定セルモノヲ爬起センカ爲メ馬鍬ニ石ヲ結ヒ附ケ重量ヲ増シ除口ニ固結セル撒砂ヲ引起スニ過キスシテ普通ノ濱曳ト異ナルコトナシ

## 乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 釜屋ハ五間平方或ハ長サ五間半幅五間ノ荒木建甃葺ニシテ其屋根ノ両側ナル破風ニ各一ヶ所三角形蒸氣拔アリ釜屋ノ中央ニハ煎熬釜用ノ竈ヲ築造シ其後方ニ丸形溫メ釜二個或ハ三個（鑄鐵釜）ヲ裝置シ其兩側ニ田堀ト稱スル鹹水ノだいづばヨリ導入セラル、モノ二個ヲ有ス又釜屋ノ一方ニ製鹽ノ置場（床ト稱ス）並ニ苦汁流シ場ノ設アリ而シテ三四ヶ所ニ口幅三尺乃至五尺ノ出入口ヲ供ヘ鹽倉、石炭小屋其他通行ニ便ス

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺

### （イ）結晶釜 種類 石釜鐵釜ノ二種アリ

構造 石釜ハ厚サ約一寸方六七寸ノ花崗石ヲ羅列シ山粘土ト石灰トヲ食鹽水ニテ練リタルモノヲ以テ目漆喰ヲ施シ釜底トナシ鍵狀ノ鐵條ヲ以テ上部ニ釣リ上ヶ方形ニ仕立テ周圍釜緣ハ全上粘土ヲ以テ築キ上ケタルモノナリ

鐵釜ハ長八尺幅四尺厚三分五厘ノ鐵板ヲ中央トシ左右ニ同様厚三分ノ鐵板ヲ接合シ其接キ目ハ裏目ヨリ幅三寸五分厚一分五厘ノ鐵板ヲ以テ掩ヒ左右各三寸五分ノ間隔ヲ置キ鉢釘ニテばーるを止トシ方形ニ仕立テ之ヲ釜底トス而シテ周圍釜緣ハ幅五寸厚三分ノ鐵板ヲ以テ造リ該板下方幅一寸五分ヲ釜底鐵板ノ下部ニ屈曲セシメ點々鉢釘ヲ以テ接合ス

大小深淺  
（石釜）長一丈二尺 幅八尺三寸 深三寸  
（鐵釜）長一丈二尺 幅八尺 深三寸五分

石釜 花崗石 山粘土 石灰 食鹽水

(釣り金  
引張金  
針金  
縫金)

鐵釜 鐵材 (鉄板(鍊鐵) 鍛釘(ぼーるミ))

(ロ) 溫メ釜 種類 鑄鐵製

構造 半球狀ノ鍋形ニシテ稍深ク厚サ約三四分ノ鑄鐵ナリ

大小 口經三尺乃至三尺三寸 深淺 深一尺四寸乃至一尺六寸

製造原料 鐵

(ハ) 罐 種類 赤穂流 下流

構造 兩種トモ山粘土ニ石灰又ハ木灰ヲ混シ海水ニテ練リ固メタルモノヲ以テ漏斗狀長方形ニ築キ上ケ石炭ノ燃燒スル所ニ(さな)ヲ設ケ其前方ニ焚口アリ且ツ焚口ノ下部ニハさな下ニ通スル石炭殻出シ口ノ設ケアリ而シテ後方ニ受ケト稱スル瓦斯ノ出口アリ溫メ釜用罐ヲ通シテ瓦斯拔ニ接續ス尙罐ノ側面ニ各二ヶ所ノ挺子口ナルモノアリ以テ挺子ヲ挿入シテ灰ヲ出スニ便ニス

以上ハ罐ノ構造ニシテ其赤穂流ト下流ト異ナル点ハ單ニ内方傾斜及ヒサナノ高低、大小、傾斜煙出口ノ大小ニ存シ赤穂流ハ其サナ多ク平坦ニシテ半月形ノ炭留ノ隆起アリ罐ノ内空廣ク一時ニ多量ノ燃料ヲ投入スルヲ得ルモ下流ハ之ニ反シ時々ニ少量ノ燃料ヲ投入スルヲ常トス是レ前者ハ後者ニ比シテ煙出ノ小ナルノミナラス火焰ハ炭留ニ遮キラレテ直ニ煙道ニ至ルヲ得サルモ後者ハ火焰ノ進行ヲ阻止スルモノ無キヲ以テ燃料節減上如上ノ操作ニ出ル所以ナリ

大小 其長幅ハ釜ノ長幅ニ準シ其高サハ一尺一寸乃至一尺三寸トス

三 石釜及罐構造方法及築造後使用ニ至ル迄ノ操作

竈築造方法 製鹽罐ハ幅一丈二尺堅八尺四五寸長方形ニシテ左右ヨリ斜ニ中央ニ堀リ凹メ山土ヲ海水ニテ練リ厚六寸高一尺四五寸ニ築造シ中央前幅一尺六寸後幅一尺八寸前高一尺九寸(底面ヨリ)後高一尺八寸(全上)ノサナヲ造リ其後方ニ溝

ヲ設ケ温メ釜ノ下ニ通シテ煙突ニ至ル而シテさなト溝トノ間ニ火受ヲ置キさなノ左右ヲはらト云ヒ其後壁弓狀形ニ張リ出タルヲ大鼓ト稱ス而シテ竈ノ前緣ノ中央ヲ截リ地中ヲ堀リ(深二尺五寸)上下ニ區劃ヲ爲シ上部ハ焚口下部ハ焚殼灰出口ニシテ上部ハさなノ下ニ下部ハさなノ下ニ通ス此焚殼灰出口ハ更ニ竈側ヨリ外ニ長ニ五寸位ニシテ底ハ竈内ニ傾斜ス之ヲはしりト云ヒ竈縁ノ左右二個宛幅六寸高六寸ニ截リ開キタルヲてこ穴ト云フ而シテ温メ釜ノ竈ハ二個或ハ三個並列シ圓形ニシテ直徑三尺深二尺五寸ニ山土ヲ海水ニテ練リテ之ヲ塗ル其後方ニ煙突ヲ設ク以上ハ竈ノ築造法ニシテ焚口ヨリ燃料ヲさなノ上ニ投スレハ燃料ハ適宜左右ニ分配セラレさな及ほらノ上ニ散乱燃燒シ火受ハ火焰ヲ此ニ支ヘ火勢ヲ竈中一面ニ普及セシメ火勢ノ餘力ト煙ハ火受ノ上ヨリ温メ釜ノ下ニ通シ終ニ煙突ニ至ルてこ穴ハ火箸ヲ入ル、用ニ供シ燃料ヲ攪拌シ空氣ノ送入ニ便センカ爲メ焚殼灰ヲさな下ニ落シはしりヨリ搔出ス。

**石釜築造法** 竈ヲ築造シテ其乾燥セルヲ待チ一本ノ根座木ヲ横ニ渡シ其上ニ縱ニ幅六七寸厚一寸ノ松板ヲ敷キ此板ト竈縁トノ間ニ扁平ナル小石ヲ狹ミ水平ナラシメ而シテ釜ノ大小寸法ニ準シ板上ノ周圍ニ幅三寸位厚一寸余ノ綠泥ヲ積ミタル上ニ綠金ヲ布置シ次ニ引張金ヲ以テ縱ニ其中央ヲ連結シ尙其四隅ハ角金ヲ以テ三角形ニ連鎖ス而シテ板ノ上ニ厚一寸位ノ花崗石ヲ並列シ山土ニ食鹽ヲ混和シ練リタルモノヲ以テ其間隙ヲ塗リ周圍ヲ高五寸ニ粘土ヲ以テ釜縁ト爲シ縱九本横五本ノ釣金ヲ適宜石ト石トノ裏面ニ挿入シ其上ニ薪ヲ積ミ重ネ点火シ漏レ莧ヲ以テ蔽ヒ火氣ノ上昇ヲ防キ火熱ノ爲メニ塗土漸次乾燥シタル後竈側ノ前後ニ四個ノ石柱ヲ建テ其上ニころかしト稱スル末口七八寸長サ八尺位ノ杉ノ丸太二本ヲ豎ニ置キ其上ニ大渡ト云フ末口八寸長サ一丈余ノ杉丸太二本ヲ横タヘ更ニ其上ニ末口三四寸ノ小渡リト稱スル杉丸太九本ヲころがしニ並行セシメ針金ヲ以テ釣金ト連結ス然ル後根坐木ヲ抜キ取り松板ヲ除キ其下ニ挾メル石ノ部ヲ更ニ秩序ヨク該石ニテ填充シ粘土ニテ塗合シテ成ル

**四 碱水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及方法** 碱水貯藏溜中ニ尺八ト稱スル竹筒ヲ直立シ底部ニ於テ之ト直角ニ竹筒ヲ接合シテ地中ニ埋メ周圍ハ粘土及山土ヲ以テ填塞シ釜屋内田堀底部ニ通ス而シテ尺八ニハ上ヨリ下ニ順次數個ノ穴ヲ鑿チ木

## 五

栓ニテ塞キ其開閉ニ依リ自由ニ田堀ヘ鹹水ヲ流入輸送ス  
煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及使用方法

種類											構造及形狀	大	小	使	用法
員數															
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	目安金	一	一	構造及形狀	大
小よき	小釜	小釜	大釜	こころがし	釣金	引張金	すみ金	へり金	板ナリ	一〇	鐵鐵製ニシテ先ツ角定規状ヲナセル細長キ鐵板ナリ「ガスカイ」ノ如クニシテ兩端ノ屈曲ヒル部品約一寸アリ	一	一	大	
普通 モ槌ノ ニ適ス	花崗石 普通杉ノ 丸木ヲ 以テ作ル 樽ナセル モノ	普通鐵道ト同シ 約六寸ノ木柄ヲ 附シタレント モ槌ノ先ハ稍異リ 恰モ斧狀チナシテ 石ヲ破ル	一	二	二	一	二五〇	四	五	一	左官ノ使用スル「コテ」ト同シク薄キ鐵板ナシテ作り長三寸径一寸ノ丸柄ヲ附ス「形駒形チナセリ」方形ノ鐵條ニシテ短キ二本ハ兩端上下ニ通スル穴ヲ又長キ二本ハ各兩端稍太ク乳狀ニ作ラレタリ	一	一	大	
普通 モ槌ノ ニ適ス	花崗石 ノ板狀ヲナセル モノ	普通 モ槌ノ先ハ稍異リ 恰モ斧狀チナシテ 石ヲ破ル	七一五	七五六	四一	八丈	六一	八五	四一	一	〔へり金〕ノ如ク方形容ノ鐵條ナレトモ短ク其兩端ハ「へり金」ヲカケルニ適スル如ク約一寸宛度ニ曲シテ鍵狀チナス「スミ」金ト同シ構造ニシテ其ノ長サノ異ナルノミ	一	一	大	
普通 モ槌ノ ニ適ス	花崗石 ノ板狀ヲナセル モノ	普通 モ槌ノ先ハ稍異リ 恰モ斧狀チナシテ 石ヲ破ル	分寸寸	分寸寸	寸丈	寸尺	分尺	分寸	分寸	一	方長方長方長方長方長方長方長方長方長方長方長方長方長	厚巾長	厚巾長	大	
人所持品ナリ	金上但シ大渡ヨリ稍小ナル木ヲ用ユ	屈曲シテ鍵トナレル一端ナシテ金石間ニ達込ミ鉤トナレル他端ニ針金ヲカケテ小渡ニ釣下ク長キ二本ノ緣金ナシ端ノ屈曲部ナ引キカケテ金ノ中央ニ設置シ緣金ノ外方張出サル爲メニス	大渡ノ支ヲヘキ柱ニシテ約二尺ハ土中に埋メテ金ノ長キ両側ニ二本ツチ立ツ	小渡カ列ヘラレタル「大渡」ヲ支フル梁木ナリ 數本ノ小渡ヲ支ヘテ各其両端ハ「コロガシ」ニカヨリ 大渡ノ上ニ並列セラレ金ヲ釣ルヘキ聚木ニシテ一本ニ付五條ノ針金ヲ結ヒ付ケラル此石板ヲ檜石灰、粘土ヲ混和シタル練土シテ用ユ 瓈シテ用ユ	人所持品ナリ	人所持品ナリ	人所持品ナリ	人所持品ナリ	人所持品ナリ	一	竈焚口下部ヨリ一二寸上リタル内方ニ設置シ爾端ニ兩壁ニ塗込ミ檜杆等ノ出入ニ土ノ堀レ竈ノ焚口及四ケノ檜杆口ノ兩側外縁ニ各一本ツシ檜杆等ノ出入ノ際両壁ノ破損セサル爲メ設置シ檜杆等ノ出入ノ際両壁ノ破損セサル爲メ	一	一	大	



## 全擔棒

炭かき

てこきり

取柄振

差柄振

みならし

荒布桶

あらめ杓

すり棒

鹽はね

しまさり

煙突

換先板

搔出苦汁甕

大苦汁杓

## 釜屋備品

檍又ハ椿等ノ堅實ノ木ヲ以テ製セルモノヲ最上トシ竹或ハ木椿ヲ使用セルモノナリ

「カラヒキ」ト同シキ形ノモノニシテ小ナルモノ約一尺五寸木柄ヲ附ス

鐵製ニシテ火箸ノ如キモノ同シク一端ニ輪ヲ有ス

木板ノ先巾一寸ノ鐵板ヲ附シ鍛ノ形ニ長キ竹柄ヲ附ケ板ノ部分却テ横ニ長シ

前者ト同シ様ノモノナレトお歯ノ先キニ鐵ナ附セス柄ハ非常ニ長キ竹ヲ用ヒ柄ハ前者ト反對ニ附着ス

差柄振ノ磨滅シタルモノヲ名ク

## 普通ノ小桶ヲ用ユ

## 普通ノ二合杓

小サキ稻藁ヲ束ネ「スリ」ヲ作り此上側ヨリ竹ノ小サキ柄ヲ附ス

長方形或ハ船底形ニ木板ヲ以テ製シ是レニ檍木ヲ以テヘノ字形ニ柄ヲ附ス

恰モ飛口ノ如ク製シ稍平キ鐵杭ニ竹ノ柄ヲ附シタル如キモノナリ

温釜ノ後方ヨリ長三尺口徑二尺ノ土管エミチヲ連續シ屋外ニ出テ上方ニ屈曲シテ同土管ヲ二個或ハ三個ヲ重ヌ

普通ノ土甕或真甕ヲ用ユ

松杉等ノ板ヲ數枚並列シテ一組トナス

金入杓ト同シモノニシテ稍小ナリ柄六尺竹

日深	厚巾	長	口深	柄巾	長	柄周	長	柄口深	柄巾	長	柄巾	長	柄口深	柄巾	長	柄巾	長	柄巾	長	柄口深	柄巾	長	柄	長	周	一定	ス	長六尺乃至四尺	
徑			徑	長	徑	長	徑	長	徑	長	徑	長	徑	長	徑	長	徑	長	徑	長	徑	長	徑	長	徑	一寸	寸	寸	
二尺	五 徑	四 長	口深 徑	口長 徑	口深 徑	柄巾 長	柄周 長	柄口深	柄巾 長	柄口深	柄巾 長	柄口深	柄巾 長	柄口深	柄巾 長	柄口深	柄巾 長	柄口深	柄巾 長	柄口深	柄巾 長	柄口深	柄巾 長	柄	長	周	一定	ス	長六尺乃至四尺
七寸	七 寸	五 寸	寸	一丈五 寸	二 寸	六一五 寸	二尺 五 五	一尺八 寸	一尺 五 五	一尺二 寸	一 寸	一尺二 寸	一 寸	一尺三 寸	一 寸	一尺四八 寸	一 寸	一 寸	一 寸	一 寸	一 寸	一 寸	一 寸	一 寸	一 寸	一 寸	分尺	寸	寸

がら畚ヲ擔フニ用ユ

温釜ノ下底裏ニ附着セル油煙ヲ搔下スニ使用ス

竈ノ両側ノ「テコク」ヲ掩ヘル「テコブタ」ヲ開閉スルニ用フ

釜中ニテ焚上ラレタル鹽ヲ搔キトルノ器具ナリ

焚上リタル鹽ヲ搔出口ニ向ツテ後方ヨリ押シ来ルニ使用ス依テ柄長シ

効用使用方法差柄振ニ同シ

荒布汁ヲ汲取ルニ使用ス

荒布汁ヲ汲取ルニ使用ス

籠ニ損所ヲ生セシトキ石灰等ヲ擦り込みニ用ユ

鹽ヲ「スクヒ」テ他ヘハネ飛ズスニ用ユ

方言「フクレ」ト稱スル釜内面ニ附着スル汚物ヲ堀リ去ルニ用ユ

竈ヨリ來ル煤煙ヲ通スルノ器

搔先ノ下底深ク土中ニ据ユ付ケ苦汁濾過シテ之レニ溜ル

暫時苦汁ヲ濾出セシム

換先甕中ニ溜マレル苦汁ヲ汲取ルニ用ヒラル

釜焚或ハ濱子等力手足ヲ洗フノ用ニ供ス

全 全 全

水 竹 瓶 簪

一 普通ノ土甕

一 普通ノモノ

一 厚キ庖丁狀ニシテ稍中狹ク柄ハ別ニ附セ。ス自ラ柄狀ニ製セリ

口深徑一尺八寸  
長五尺

柄巾四寸五寸

飲料水ヲ貯藏ス  
釜屋ノ内外ヲ掃除スルニ用ユ

ユ

凡テ釜屋内ニテ竹木ヲ切ルニ用ユ

ユ

六

備考 小よき、にて、なたノ三者ハ概シテ釜焚人ノ所持セルモノニシテ鹽業者ノ備品ニアラス  
炭くべ、十能、すこつぶ、うどきりハ下流ノ竈ニノミ使用ス赤穂流ニハ必要ナシ

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

名稱	新調單價	修繕費	保存年限	摘要	要
竈石目かへ角引釣釣金大釜小釜小ころがり	五、五〇円	二、五〇円	廿五日乃至卅日	一ケ年	一年
金柱渡金金金金金金金金	九、〇〇〇円	一ケ年	一年	一年	一年
釜蓋	七、〇〇〇円	二〇〇円	一年	一年	一年
金棒	一、〇〇〇円	二〇〇円	一年	一年	一年
金輪	四、〇〇〇円	二〇〇円	一年	一年	一年
金火	八、〇〇〇円	二〇〇円	一年	一年	一年
金火	六、〇〇〇円	二〇〇円	一年	一年	一年
金火	二、〇〇〇円	一〇〇円	一年	一年	一年
金火	八、〇〇〇円	一〇〇円	一年	一年	一年
金火	一、〇〇〇円	一〇〇円	一年	一年	一年
金火	八、〇〇〇円	一〇〇円	一年	一年	一年
金火	一、〇〇〇円	一〇〇円	一年	一年	一年
金火	六、〇〇〇円	一〇〇円	一年	一年	一年
金火	二、〇〇〇円	一〇〇円	一年	一年	一年
金火	一、〇〇〇円	一〇〇円	一年	一年	一年
金火	二、〇〇〇円	一〇〇円	一年	一年	一年
金火	一、〇〇〇円	一〇〇円	一年	一年	一年
金火	一、〇〇〇円	一〇〇円	一年	一年	一年
金火	一、〇〇〇円	一〇〇円	一年	一年	一年
金火	一、〇〇〇円	一〇〇円	一年	一年	一年
金火	一、〇〇〇円	一〇〇円	一年	一年	一年
金火	一、〇〇〇円	一〇〇円	一年	一年	一年
金火	一、〇〇〇円	一〇〇円	一年	一年	一年
金火	一、〇〇〇円	一〇〇円	一年	一年	一年
金火	一、〇〇〇円	一〇〇円	一年	一年	一年

差取て炭かががす炭炭割てて苦釜換搔温渡田釣刎ね燒  
 柄柄 こらららこく こ 出じよ さ  
 きかふ出ひつ十 す 汗入先苦汗う  
 振振りきご鍬きぶ能べ能りこ杓杓板鑿釜ご堀瓶木板

一三〇〇	三〇〇〇	五〇〇〇	二〇〇〇	七〇〇〇	一、三〇〇〇	一、六〇〇〇	一、六〇〇〇	一、五〇〇〇	一、五〇〇〇	一、五〇〇〇	一、五〇〇〇	一、五〇〇〇	四〇〇〇	四〇〇〇	四〇〇〇	五〇〇〇	五〇〇〇	五〇〇〇
------	------	------	------	------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	------	------	------	------	------	------

一〇〇〇	五〇〇〇	一一一	二五〇	一〇〇〇
------	------	-----	-----	------

一四四二二七三一一五一一一六六六十二五十五五十二  
 ケ  
 ケケケケケケケケ  
 年六  
 ケ  
 月月年年月月年年月日年年年月月月年年年年年年

一組代

下流ト稱スル竈ニノミ使用スルモノ  
 下流ト稱スル竈ニノミ使用スルモノ

差柄振ノ磨滅シタル古物チ名ツケテ  
ルモノナレハ別ニ定價アルニアラズ  
稱ス

みならし柄振 布 全す鹽しム擔 煙大水竹な  
はりとさき 棒杓桶瓶等突鹽ねりりりりりりりりりり  
七

○七〇  
○四〇  
○三〇  
○四五〇  
一、三〇〇  
二〇〇  
三〇〇  
五、〇〇〇  
七〇〇  
三八〇  
○四〇  
三〇〇

一、〇〇〇  
一〇〇  
五〇〇  
一五〇

三一五五三二五一六二六三一

ケケケケケケケケケケケケケケケケケケ

年月年年年年年年年年月月月月

備考 修繕費ヲ要セサルモノハ修繕シ得サルモノトス  
燃料ノ種類名稱產地價格及品質

種類 石炭 松葉

名稱 三池炭 平戸炭 元山炭

但シ三池ハ紛炭元山ハ塊炭ニシテ平戸ハ粉炭塊炭兩種トス

產地 三池炭 福岡縣 平戸炭 長崎縣 元山炭 山口縣 松葉 香川縣

價格

石炭 (百萬斤ニ付)

三十八年平均

本年時價  
四三〇〇〇

三池粉炭

三二〇〇〇

平戸粉炭 三〇、○〇〇  
元山塊炭 二五、○〇〇  
平戸塊炭 二七、○〇〇

三十八年平均 三四、○〇〇  
二八、○〇〇  
二六、○〇〇

本年時價 三四、四〇〇  
〇、〇七五

大束(平均二貫) ○、〇三八  
小束(平均四百) ○、〇七〇

品質(發熱量)

三池炭中位ニシテ發熱量 七五九〇カロリー

平戸炭全上 發熱量 四六二〇カロリー

元山炭下位ニシテ發熱量 五二八〇カロリー乃至五八三〇カロリー

松葉乾燥度合普通

前表中發熱量ハ適當ノ器械ナキヲ以テ試験スル能ハサレトモ當管内ニ於テ主ニ使用スル石炭ハ前記ノ如クニシテ發熱量ハ農商務省松永試驗場ニ於テ調査セシ結果ヲ掲記セリ

八、一釜ニ使用スル鹹水容量及製鹽等級別數量一釜ニ使用スル燃料ノ數量

石	鐵	釜	釜	容 量 (石)	比 重	溫 度 (度)	鹹 水 度 (度)	一 釜 使 用 鹹 水 量 (石)	容 量 (石)	重 量 (石)	量 量 (石)	等 級 (等)	一 釜 使 用 鹽 量 (石)	種 類 (種)	一 釜 使 用 燃 料 數 (斤)	一 釜 使 用 燃 料 數 (斤)
石	釜	釜	釜	二九〇〇	一六	二三〇	一〇〇〇	一、四六〇	一六八	二四〇	一一五	五	五	五	一八〇	一一五
釜	釜	釜	釜	四八〇〇	一六	二三〇	一〇〇〇	一、五〇〇	二一〇	一六八	一一五	三	五	石	一八〇	一六八
釜	釜	釜	釜	四八〇〇	一六	二三〇	一〇〇〇	一、五〇〇	二一〇	一六八	一一五	松	石	炭	一一八	一一五
石	鐵	釜	釜	五十七	一五二	一五二	一一八	一一八	一一五	一一五	一一五	葉	炭	炭	一一八	一一五
五	小	東	釜	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五	五

備考 煎熬シタル鹽ノ等級ニ依リ使用量ヲ異ニスルカ如キコトナシ石炭焚ニハ石釜一釜ニ三斗五升鐵釜一釜四斗五升ノ苦汁ヲ注加ス松葉小束一把平均四百二十五匁ナルモ「ヨリ木」ト稱シ心木ノ大ナルモノ約五十匁ヲ除キ使用セス

ス

甲 三 池 粉 炭 四 分

元 山 塊 炭 六 分

乙 三 池 粉 炭 三 分  
平 戸 塊 炭 七 分

丙 平 戸 粉 炭 五 分  
元 山 塊 炭 五 分

九、煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合

各種石炭混合割合ハ大畧右ノ如シト雖モ平戸吉ノ浦炭ノ如キ其他品質ニ依リ混合ヲ要セサルモノ又ハ混合ノ割合ヲ異ニスルモノアルハ當然ナリ

(参考) 混合ノ粉炭ハ方言稱シテ粘トイフ

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置ノ有無構造及其方法

(一) 従來ヨリ鹹水濾過裝置アルハ管内鹽屋濱ノ一部松葉製鹽ノミニシテ其構造ハ方五尺深約一尺ノ板圍ニ底部ハ粘土盤トシ底面ニ松又ハ雜木丸太ノ根太木ヲ並列シ其上ニ順次竹簀小麥稈菰ヲ布キ更ニ其上面ニ海中產細砂(方言きられ)ヲ二三寸ノ厚サニ置キ其ノ板圍ノ一方側面ノ底部ヨリ横ニ竹筒ヲ地中ニ埋メ之ヲ田堀ノ側面ニ通ス而シテ以上ノ裝置ニ鹹水貯藏溜ヨリ覓ニテ鹹水ヲ注加スレハ汚物ヲ濾過サレタル鹹水ハ田堀へ流入ス

(二) 最近一般石炭焚釜屋ニ於テ施設シ又タ施設セントスル傾向アル鹹水濾過ノ裝置アリ頗ル單純ナルモノナレトモ其効用少シトセス而シテ其ノ構造タル鹹水貯藏溜ヨリ田堀ニ通スル土樋口ニ直立セシメタル在來ノ竹筒(尺八)ヲ渡シ該樋口

ニ小籠ヲ伏セ其圍周及上部ニ圓筒狀ノ荒砂ヲ盛リ其上ヲ籠ニテ蓋ヒ鹹水ハ該荒砂ヲ通シテ土樋ヲ經テ田堀ニ至ルノ裝置ナリ

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

種類	名稱	員數	賃			銀	一ヶ年平均各人	摘要
			日給	食料	計			
釜	焚	一	三〇〇	一三五	四三五	九五、二六五	一、食料ハ白米ヲ以テ定メ一人一日九合ヲ普通トス而シテ多クハ時價ニヨリ計算代金ヲ支給ス依テ白米平均價格一升十五錢	
釜	棟	一	三〇〇	一三五	四三五	九五、二六五	トシ賃金ニ算入ス	
釜	梁	一	三〇〇	一三五	四三五	九五、二六五	釜焚一人一ヶ年間延日數二百十九日總賃金(但シ石炭焚)	
計		二	六〇〇	二七〇	八七〇	一九〇、五三〇		

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

釜別	釜數	鹹水量		比重		注入苦汁量		收鹽量	
		石	石	石	石	石	石	石	石
石(石炭焚)	釜	二	三一、九〇〇	一六	三、八五〇	五	一一、〇〇〇	一、八五〇	一、五〇〇
鐵(石炭焚)	釜	六五	二七、三〇〇	二六	二、九二〇	五	九、四九〇	一、五六〇	一、二九〇
(松葉焚)	釜	五	二八、八〇〇	一八	三、八五〇	五	九、〇〇〇	一、七七〇	一、一〇〇

右ノ内比重收鹽量ハ平均(中田ニヨル)ニシテ今石釜石炭燒ニヨリ上中下ニ區分スレハ左ノ如シ

比 重	等級	容 量		重 量	
		石	石	石	石
上	一七	一一、五〇〇	一一、〇〇〇	一、九三〇	一、八五〇
中	一六	一一、五〇〇	一一、〇〇〇	一、九三〇	一、八五〇
下	一五	一一、五〇〇	一一、〇〇〇	一、九三〇	一、七七〇

十三、鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量

	製 容	量 重	鹽 高 量	摘 要
上 田	二、七一四〇〇〇 <small>石</small>	四五五、四八〇 <small>升</small>	釜種類ニヨリ差違アル モ本調査ハ石釜ニヨレリ	
中 田	二、四〇九、〇〇〇	四〇五、一五〇		
下 田	二、一三一、五〇〇	三五九、三一〇		

等級ハ時ニ四等品アルモ鹹水ノ濃厚ナルニ際シ苦汁ノ注入少キタメニ生ルモノニシテ概シテ五等鹽ヲ普通トスルカ故ニ區別セス

十四、居出シ場ノ構造、大小、廣狹

煎熬釜ノ一隅ニ附着シ竈側ニ添ヒ縦約二尺五寸(板ヲ接合ス)横約二尺(全上)板ニ銳角

ニ長約二尺五寸(全上)巾二尺(全上)ノ板ヲ接合セシメ兩側ハ粘土ニテ築造シ其接合セル板ノ下約一尺ヲ隔テ地中ニ甕ヲ埋メ置ケリ之レ煎熬鹽ヲ搔出シタル際苦汁及不結晶鹹水ハ板ノ接合間隙ヨリ泄流シテ銳角個處ニ集リ甕ニ滴注スルナリ

十五、煎熬ニ關スル操作及其方法

當管内ニ於テハ松葉焚少許ヲ除クノ外真鹽ノ製造ナリ他ハ悉ク差鹽ナルヲ以テ之カ説

明ヲ爲スヘシ

(一) 鹹水溜ヨリ竹筒ヲ地中ニ通シ釜屋内ノ田堀中ニ鹹水ヲ流送ス

(二) 田堀ニ入リタル鹹水三石ヲ釣瓶ニテ温メ釜一個ニ汲入レ釜ノ餘熱ニテ其水分ノ幾部ヲ蒸發セシメ以テ煎熬ヲ便ニス

(三) 温メ釜ヨリ煎熬釜へ移シ(此際必ス田堀ヨリ温メ釜ニ鹹水ヲ汲入ルモノトス)荒布汁五合乃至七合ヲ混合シ沸騰セシム(但シ荒布汁ハ釜始メヨリ四五日間混合スルモノトス以后使用セス又泡沫ヲ除去ス)釜入后三十分頃ヨリ水分ノ蒸發スルニ從ヒ漸次結晶ヲ始ム而シテ比重十八度乃至二十度ノ鹹水ニテ釜入后一時十分又比重十二度乃至十四五度ノ鹹水ニテ釜入后一時三四十分頃みならし柄振ヲ以テ結晶鹽ヲ平均シ搔先苦汁(かいさきにがり)ニ床苦汁(どこにがり)少許ヲ混合シタルモノ約三斗五升ヲ注入ス

(四) 釜入后一時五十分ニシテ結晶九分以上トナリタル時どりゑぶり、さしゑぶりヲ用ヒ結晶鹽ヲ搔キ出シ其引出ヲ終リタルトキハ直ニ温メ釜ヨリ鹹水ヲ煎熬釜ニ注入ス

(五) 搔キ出シタル鹽ハ苦汁ノ大部ヲにがり瓶中ニ垂ラシタル後之ヲ床床ハ普通板敷ニシテ一方ニ傾斜シ其底部ニにがり瓶アリニ移シ放置スルコト一晝夜ニシテ鹽倉ニ送付ス

十六、從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷 釜、管内鹽業開始以來明治十八年頃迄ハ石釜築造ノ爲メ徑六七寸中央ニテ厚二三寸ノ圓形栗石(俗稱磧石)ヲ使用ナシ居リシモ全年以後ハ石釜築造方ニ於テ陳ヘタルカ如ク特ニ變遷ノ著シキハ最近數年前ヨリ試用セラレタル鑄鐵釜ノ漸次石釜ニ替ルモノ多キニ至ルコト、斯尙客年十一月頃ヨリ石釜ノ築造用粘土ニ代ユルニせめんと以テスルモノ二三アリ試驗中ニシテ未タ其得失ヲ講究セサルモ釜改良上進歩ノ機運ニ向ヒタルモノトス

竈、從來ヨリ下流、赤穗流ノ二種併用セラレ前項釜石ノ改良ニ伴ヒ其釜底ト竈トノ距離三尺一寸乃至三尺三寸ヨリ下リテ現時ノ一尺一寸乃至一尺三寸ノ高サトナリシモ其内部ノ構造ニ至リテハ更ニ異ル所ナシ而シテ近來重ニ赤穗流行ハレ且ツ鐵釜ハ概シテ赤穗流ヲ採用セリ

燃料、石炭、松葉、各其用途ニ從ヒテ使用シ居リシモ其初メヨリ少許ナリシ松葉焚ノ漸々減少シ管内百三十有餘戸ノ釜屋中僅ニ四五戸ノ松葉焚ノ外悉ク石炭焚タルニ至リシヲ以テ製鹽ニ於ケル燃料ノ稱呼ハ重ニ石炭ナルコトヲ意味スルニ至リタリ

十七、煎熬ニ關スル其他ノ事項 該當記事ナシ

十八、一年間ノ平均煎熬日數

鹽田一戸前ニ付 (但石炭焚)

石釜 鐵釜

一三三六日  
一一九月  
一一九日  
一一九日

田田田  
均  
一一九日  
一一九日  
一一九日

十九、一年間ノ平均收鹽量 第十三項平均欄ニ記載セルモノト同量ナリ

二十、一年間ノ採鹹及煎熬總費用

甲採鹹ニ屬スルモノ (平年)

	上	金	下	額	摘	要
	田	中	田	田		
雇人給	六六八、三〇〇	六六三、九〇〇	六五九、五〇〇	棟梁一人、濱子常時三人臨時二人、スマイン二人 但上田百四十五日中田百三十日下田百二十五日		
鹽田修理費	六、三〇〇	六、三〇〇	六、三〇〇	濱曳一人		
沼井修繕費	三六、四〇〇	三六、四〇〇	三六、四〇〇	沼井一臺ニ付五十二錢、七十臺分		
器具新調費	二三、二〇〇	二二、二〇〇	二二、二〇〇	沼井一臺ニ付九錢、七十臺分		
器具修繕費	一〇、〇〇〇	一〇、〇〇〇	一〇、〇〇〇	前記器具其他田堀、鉤瓶、擔桶、ケンケラ、土罐等修繕費		
計	七五〇、二〇〇	七四五、八〇〇	七四一、四〇〇	沙通浚渫費粘土代、繩代、穴當、新調費等		
				採鹹總費用		

乙煎熬ニ屬スルモノ (平年、石釜製鹽)

	上	金	下	額	摘要	要
	田	中	田	田		
石炭代	七九四、三七六	七三七、一五四	六八三、二九八	上田四六七、二八〇斤 中田四三三、六二〇斤 下田四〇一、九四〇斤	百斤ニ付十七錢	

釜焚賃及給米代	二〇五、三二〇	一九〇、五三〇	一七六、六一〇	棟梁夜焚各一人 但釜焚日數上田二百三十六日中田二百十九日下田二百三日
釜製造及竈修繕費	七〇、〇〇〇	六五、五〇〇	六一、〇〇〇	釜製造上田七回五分中田七回下田六回五分
器具新調費	一八、〇五〇	一八、〇五〇	一八、〇五〇	但シ一回九圓竈修繕費各一同二圓五十錢 溫釜一ヶ炭ク四挺、鹽ハ子四個、取柄振三本、差柄振十四本、カラ
全修繕費	三、〇〇〇	三、〇〇〇	三、〇〇〇	フゴ三荷、釜入杓一ヶ、苦汁杓一ヶ代、大波小渡、枕木補修一圓二十
雜費	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	錢其他器具金物約二圓 前記器具及煙突修繕費
計	一、〇九二、七四六	一、〇一六、二三四	九四三、九五八	土瓶、茶、筭代等

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

支出之部	上	田	中	田	下	田	摘要	要
	製鹽價格	三、四一六、一〇〇	三、四一六、一〇〇	三、〇三八、六二五	二、六九四、八二五	二、六九四、八二五	俱シ產出額上田四五五、三八〇斤中田四〇五、一五〇斤下田三五九、三一〇斤 百斤ニ付七十五錢	
採鹹總費用	七五〇、二〇〇	七四五、八〇〇	七四一、四〇〇	七四一、四〇〇	七四一、四〇〇	七四一、四〇〇		
煎熬總費用	一、〇九二、七四六	一、〇一六、二三四	九四三、九五八	九四三、九五八	九四三、九五八	九四三、九五八		
加地子金	七五九、三七五	六三二、八一二	五六六、二五〇	五六六、二五〇	五六六、二五〇	五六六、二五〇		
苦汁買入代	八〇、〇〇〇	五〇、〇〇〇	三〇、〇〇〇	三〇、〇〇〇	三〇、〇〇〇	三〇、〇〇〇		
俵及繩代	二三七、七四〇	二〇二、五七五	一七九、六五五	一七九、六五五	一七九、六五五	一七九、六五五	上田一〇一、二五〇斤 中田八四、三七五斤 下田六七、五〇〇斤 但シ上六百石 中五百石 下四百石	
荷賃	三二、七〇九	三〇、三五〇	二八、一三五	二八、一三五	二八、一三五	二八、一三五	百斤ニ付各種包裝五錢平均トス	

濱 諸 費	四五、五四八	四〇、五一五	三五、九三一	積入費、濱大工賃、直師鹽廻給
本 利 子	二五、〇〇〇	二〇、〇〇〇	一五、〇〇〇	祭典費、百斤ニ付一錢等
計	三〇、〇〇〇	三〇、〇〇〇	三〇、〇〇〇	初濱費、盆祝費、賞與金
	三、四〇三、三一八	二、七六八、二八六	二、五一〇、三二九	釜立祝費等
損 益 計 算	三七二、七八二	二七〇、三三九	一八四、四九六	小作契約保證金百圓流通資本二百圓
總 支 出 金				計三百圓ニ對フル利子

	上 田	中 田	下 田	
總 益 金	三、四一六、一〇〇	三、〇三八、六二五	二、六九四、八二五	
總 損 金	三、〇四三、三一八	二、七六八、二八六	二、五一〇、三二九	
差 引 純 益 金	三七二、七八二	二七〇、三三九	一八四、四九六	

## 參 考

小作人ノ多クハ自己又ハ家族ノ勞役ヲ以テ採鹹雇人給ノ幾部ヲ補填スルカ故ニ純益金以外該給ヨリ生スル所得少ナカラサルモノトス

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、改良ヲ要スヘキ點及改良案 煎熬方法ニ就キ稍改良セリト認ムヘキハ尾道鹽務局管内製鹽業者尾尻勘七ナル者發明ニ係ル方法ニシテ即チ石釜ヲ築造スルニ普通粘土ヲ使用スルモ該法ニアリテハ赤土、せめんニ、石灰ノ三者ニ水ヲ適宜ニ加ヘタルモノヲ以テ石釜ヲ築造シ煎熬スルニ最初ノ一釜ハ汚白色ノ鹽ヲ生スレ共ニ釜目ヨリハ五等トシテ收納シ得ヘキ色相ノ鹽ヲ生ス尙實驗淺キヲ以テ充分ナル調査ヲナシ能ハサルモ普通ノ石釜ニテ一釜ニ要スル石炭百八十斤内外ナレトモせめんニ釜ニアリテハ百五十五斤乃至百六十斤ニテ足ルヲ以テ燃料ニ於テモ多少ノ利益アリ加之釜築造後之レヲ乾カスニ木材燃料及薪等ヲ要セサルカ故ニ普通石釜ニ比シ大ニ利益アルモノト信ス然レトモ普通石釜ニアリテハ一晝夜煎熬回數十一回ナレトモせめんニ釜ニアリテハ目下十回ヲ煎熬ス何ト

ナレハ目下鹹水稀薄ニシテ十五度内外ナレトモ十七度以上ノ鹹水ナレハ十一回ヲ煎熬スルハ敢テ難キニアラス

是レカ築造ニ要スル原料左ノ如シ

せめんご 十一貫

石 灰

十一貫

赤 土

五十貫五百目

角 石

二百二十八枚

以上せめんご、赤土、石灰ノ三者ニ水ヲ加ヘ適宜ニ練リ其混和物約四十貫ヲ以テ釜ノ内部即チ角石ノ接合ニ使用シ殘餘ヲ以テ釜ノ外部ヲ塗抹シ一日間放置シ翌日下部ヨリ弱ク熱シ乾燥セシメ上部ニ熱ノ爲メせめんごノ龜裂ヲ防ク爲メ注意シツ、時々鹹水ヲ注加シ釜石接合部ヨリシテ鹹水ノ漏逸スル部分ニハ土、せめんご、石灰水ノ泥状混和物ヲ注加シ釜摺ヲ以テ摺リ込ミ全ク漏出セサルニ至リ竈ト釜トノ空隙ヲ塗リ付ケ直チニ煎熬ス

せめんご築造費

一金一圓十錢

せめんご  
十一貫代

一金十錢一厘

五十貫五百目代

一金十六錢

石 灰  
十一貫代

一金二圓九十六錢四厘

角 石  
二百二十八枚代

一金二圓

釜塗人夫賃

計金六圓三十二錢五厘

以上ノ諸點ニ就キ考フレハ普通石釜ニ優ルモノト思ハル

製鹽方法ニ關シ改良ヲ要スヘキ點種々アルカ如キモ經驗淺ク加之經濟上ニ大關係ヲ有スルヲ以テ未タ充分ナル調査ヲナス

能ハス然レトモ當管内ノ製鹽ハ他管内ノ製鹽ニ比スレハ多少着色セルヲ以テ仮令鹽化曹達ノ含有量同一ナルモ色相宜シカラス從テ需要者ノ嫌忌スル處トナル故ニ焦眉ノ急務ナル最モ單簡ノ改良方法ハ鹹水濾過及泡取回數ヲ増加スルニアリ鹹水濾過ハ勸誘ノ結果現今實行シツ、アルモノハ鹹水溜ヨリ呼井戸(釜屋田堀)ニ輸送スル際樋管口ニ籠ヲ覆ヒ其上ニ細砂次ニ粗砂ヲ置キ自然ニ濾過スル裝置トナス者アレトモ管内僅ニ三分ノ一ニ過キス其他ぬるめ釜ヨリ煎熬釜ニ輸送スル際若クハ呼井戸ヨリぬるめ釜ニ送ル際尙一回之レヲ濾過シ煎熬ノ際ニ乃至三回泡取ヲ行ヘハ色相ニ於テモ多少効力アルモノト信シ勸誘スレトモ未タ一般ニ實行スルニ至ラス

尙鹹水煮熬ノ際粗悪ナル石炭ヲ使用スルノミナラス煙突(ほんぱら)ノ掃除不充分ナルヲ以テ煤煙ハ釜屋内ニ充満シ從テ製鹽ヲ着色セシムルノミナラス風力少シク增加セハ屋根裏等ニ附着セル煤ハ煎熬釜ぬるめ釜及煎出場等ニ落下シ爲ニ黑鹽ヲ生スルヲ以テ竈ノ焚口ノミニテモ煙突ヲ設クルコトヲ勸誘セシニ目下實行セルモノ七八戸アリ

其他尙管内ハ殆ント差鹽ニシテ搔先苦汁ノミナラス中ニハ床苦汁ヲモ注加スル傾キアルヲ以テ床苦汁ハ勿論搔先苦汁ノ注加量ヲモ減セシムル爲苦汁ノ性質及成分等ニ就キ種々説明スレトモ未タ實行スルニ至ラス

#### 第四章 製鹽及副產物ノ種類用途

一 真鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量 真鹽トハ單ニ鹹水ノミヲ煎熬シタル製鹽ヲ稱シ差鹽トハ苦汁垂レ場(かいさきト云フ)ノ下部ニ裝置シタル壺中ニ垂ル、苦汁并ニ釜屋倉庫鹽床等ニ裝置シアル苦汁壺ニ滴下セル苦汁ヲ釜中ニ移シ鹹水ニ混入煎熬シタル製鹽ヲ稱ス而シテ當所管内ニ在テハ僅カニ松葉焚五戸前ノミ真鹽ニシテ他ハ悉ク差鹽タリ今鹽田一定反別ニ付全量ノ鹹水ヲ得ルモノトシ各別製鹽ノ數量ヲ調査セハ左ノ如シ

種別	反別	採收煎熬鹹水高	釜種類	燃 料	注入苦汁量	製鹽數	高數
眞鹽	反 一、〇〇〇	五五五、五〇〇	石釜	松葉	石 一五五、三〇〇	石 二三、二九五	斤 千

差 鹽	一、〇〇〇	五五五、五〇〇	鐵 釜	石 炭
鹽	一、〇〇〇	五五五、五〇〇	石 炭	石 炭
石 炭	七五、〇〇〇	二二二、五九〇	石 炭	石 炭
石 炭	六七、〇〇〇	二二一、二〇〇	石 炭	石 炭

前表ニ依リ差鹽ノ鹹水ニ苦汁ヲ混和スル割合ヲ算出セバ

鐵 爐 鹹 水 一 石  
苦 汁 一 斗 三 斤 五 合

石 爐 鹹 水 一 石  
苦 汁 一 斗 二 斤

石 爐 鹹 水 一 石  
苦 汁 一 斗 二 斤

二 鹹ノ理化學的性質 右調査ハ當管内ニ於テ最モ多ク產スルハ五等鹽ナルヲ以テ綾歌郡土器村字安達鹽壹番釜屋平田新太郎製鹽ニ就キ調査セリ

### 釜ノ種類

燃料ノ種類

石 炭 (三池炭、平戸炭各四分ノ二ノ混和物)

鹽ノ種類

半差ト稱スレトモ搔先苦汁全部ヲ注加ス

製造年月日

明治三十八年十月十七日

採收年月日

全 年全月廿一日

色

白 色

結晶ノ大小

中

是レカ化學的分析ヲ行ヒシ結果ヲ左ニ掲ケン

鹽水 分量  
水 分量  
灰分  
灰分  
Ca トシテ  
Ca トシテ  
一三、九一七八

不溶解分

四〇、〇三八八

石 灰(Ca トシテ)

一、五〇二三

苦 土(mg トシテ)

一、〇九四八

硫酸(  $\text{SO}_4$  )トシテ)

五、〇二三八

加里(Kトシテ)

一、五一五一

鹽素

四七、五〇三〇

以上各成分ヲ結合スレハ左表トナル

硫酸石灰 五、一一〇

硫酸苦土 小

中 一、七七五

鹽化苦土 小

二、八七七

鹽化加里 小

全 二、八八七

鹽化曹達 小

七二、五九二

水 分

一三、九一八

不溶解分

〇、〇三九

合計

三 鹽ノ主要用途  
一、魚類鹽藏用 二、一般食料用 三、醬油釀造用

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 鹽ノ一定容量ニ對スル重量ハ其結晶ノ大小ニヨリ同一等級ノモノニアリテモ不同ヲ免レサレハ左ニ結晶ノ程度ニヨリ大中小ノ三階級ニ區分シ焚上後約二日ヲ經過シタルモノニ付掲上ス但シ其含有スル水分苦汁ノ多少ニヨリ必シモ結晶ノ程度ノミニ依ラサルヤ明カナリ

結晶大ナルモノ 一石當重量 二十八貫三百五十匁

等外鹽 全 中ナルモノ 全 二十七貫四百九十匁  
全 小ナルモノ 全 二十八貫

結晶大ナルモノ	一石當重量	二十七貫八百匁
五 等 鹽	全 中ナルモノ	二十七貫五百五十匁
全 小ナルモノ	全	二十七貫九百匁
四 等 鹽	結晶中ナルモノ	全
三 等 鹽		全
五 苦汁ノ用途	差鹽製法ニ於テ鹹水ニ混入煎熬スルヲ以テ重ナル用途トシ僅カニ撰種用若クハ豆腐製造用トシテ使用セラルゝノ外當地方ニ於テ其用途ナシ	二十五貫八百匁
六 苦汁ノ利用方法	該當記事ナシ	二十七貫
七 苦汁ノ生産量	專賣法施行以前ハ鹽質改良ニ着眼スルコト施行以後現時ノ如クナラス從テ苦汁ヲ使用スルコト多ク爲ニ鹽床等ニ生スル少許ノ苦汁モ専ラ其採取ニ勉メタルヲ以テ其生産量又夥シク鹽田一軒前ニ付約八百石内外ヲ產出セシモ現今ハ鹽床改良ノタメ又ハ煎熬鹹水中ニ苦汁注入量ヲ減シタルタメ之ヲ廢棄シ大ニ其生産ヲ減少セリ	
八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法	從來苦汁ハかいさきノ下ニアル苦汁壺及鹽床ノ側ニ埋設セラレタル苦汁壺ニ流下スルニ從テ逐次差鹽用ニ使用スルヲ以テ概シテ其貯藏裝置ナシ然レトモ自己生産ノ苦汁外尚是ヲ買入レ差鹽ニ使用スルモノハ別ニ貯藏場ノ設ケアリ長二間巾一間深五尺位ノ穴坪ニシテ周圍并ニ底部ハ厚約一尺ノ粘土層トシ坪ノ上部ハ合掌建葉屋根造リニシテ買入タル苦汁ハ直ニ該坪ニ注入シ其使用迄貯藏セラル然ルニ專賣法實施後ハ鹽質改良ノタメ苦汁注入量ヲ減シ從テ苦汁買入使用ヲナスモノナキニ至リ該貯藏裝置ヲ要セサルニ至レリ	
九 苦汁一石ノ賣買價格	時期ニヨリ高低アルモ平均賣買價格約十四五錢ナリ	
十 苦汁ノ運搬方法及販路	撰種用又ハ豆腐製造用トシテ苦汁ヲ附近地方ニ運搬スルニハ四斗樽ニ詰メ荷車ニ積載スルヲ常トシ差鹽用トシテ對岸三備地方ヨリ輸入スルモノハ日本形小船ニ其儘直ニ注載シテ運搬シ來ルヲ例トス而シテ苦汁販路	

地トシテハ僅ニ撰種用、豆腐製造用トシテ近郷ニ供給スルノ他ニ仕向先無キ而已ナラス專賣法施行以前ニ在テハ差鹽用トシテ反テ他ノ移入ニ待ツモノ多カリシナリ

十一 苦汁ヨリ生スル副產物製造裝置及製造方法

十二 副產物ノ種類、名稱及用途

十三 副產物ノ價格及販路

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ヒ其使用方法

鹽田一軒前ニ付大畧左表ノ如シ

種 目	產 出 額	使 用 方 法	販 路	價 格
鼠 鹽 か い さ き	八〇〇 六五〇	菰包トシテ鹹水ニ溶解ス 製鹽原料トス	對岸三備地方 其半額ニ付百斤ニ付二十七八錢	
泥 居 出 シ 鹽 か い し しき	五〇〇 二五〇	菰包トシテ鹹水ニ溶解ス 全 上		
釜 立 鹽 か い し しき	一、八〇〇	全 上		
	全 上			

備  
考

鼠鹽ノ如キハ煎熬中大風ノ爲メ屋根裏等ニ附着スル煤煙ノ釜中ニ散入シ自然生產スルモノナルカ故ニ殆ント其產額ヲ調査スル能ハサルモ平均本表ノ數量ト見レハ大差ナカルヘシ但シ專賣法實施後ハ鹹水ニ溶解シ之ヲ納付シタル例ナシ

## 第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝ノ數量

種 類	特 稱	容 量	重 量	量	仕 向	地

道	京	鮮	京	東	朝	東	甲	北	海
五〇〇	五、五〇〇	一、三、五〇〇	一、二、六九〇	二、二、一五〇	二、二、一五〇	四、四〇	四、四〇	四、四〇	五〇〇
四七〇	六、七五〇	八、九一〇	七、二九〇	六、七五〇	六、七五〇	二七〇	二七〇	二七〇	四七〇
四五〇	二三〇	三三〇	二三〇	二五〇	二五〇	二一〇	二一〇	二一〇	四五〇
一、八八〇	六、二一〇	八、九一〇	七、二九〇	六、七五〇	六、七五〇	五、六七〇	五、六七〇	五、六七〇	一、八八〇

種類	別	菰種類	形狀	容	種類	別	菰種類	形狀	種類
俵	俵	七符	上下六ヶ角(角間等分)ニシテ横繩ヲ施シ該繩縊メ込ミノ際下部ハ上部ヨリ細形ニ仕立ツ(而シテ其上ニ上巻ト稱シ蘆菰ニテ包装シ横繩縊繩ヲ施ス)	四四五	俵	俵	七符	上下六ヶ角(角間等分)ニシテ横繩縊繩ヲ施シ下部ハ上部ヨリ細形ニ仕立ツ(而シテ其上ニ上巻ト稱シ蘆菰ニテ包装シ横繩縊繩ヲ施ス)	四四五
俵	俵	六符	上下半符宛折込ミ五角(角間等分)ニシテ横繩縊繩ヲ施シ下部ハ上部ヨリ細形トス	四五六	俵	俵	六符	上下半符宛折込ミ五角(角間等分)ニシテ横繩縊繩ヲ施シ下部ハ上部ヨリ細形トス	四五六
俵	俵	五符	上下五ヶ角(角間等分)梅花狀ニシテ以下至上	四五六	俵	俵	五符	上下五ヶ角(角間等分)梅花狀ニシテ以下至上	四五六
俵	俵	四符	下部一符折込ミ以下至上時ニ七符ヲ用フルコトアリ	四五六	俵	俵	四符	下部一符折込ミ以下至上時ニ七符ヲ用フルコトアリ	四五六
俵	俵	三符	下部一符折込ミ其下部ハ普通五ヶ角(角間等分)トシ上部ハ半圓ヲ三ヶ角半圓ヲ二ヶ角トシタル不等邊五ヶ角仕立トシ横繩縊繩ヲ施シ下部細形トス	四五六	俵	俵	三符	下部一符折込ミ其下部ハ普通五ヶ角(角間等分)トシ上部ハ半圓ヲ三ヶ角半圓ヲ二ヶ角トシタル不等邊五ヶ角仕立トシ横繩縊繩ヲ施シ下部細形トス	四五六
俵	俵	二符	上下五ヶ角(角間等分)仕立トシ横縊繩ヲ施シ下部ハ細形トス	四五六	俵	俵	二符	上下五ヶ角(角間等分)仕立トシ横縊繩ヲ施シ下部ハ細形トス	四五六
俵	俵	一符	上下五ヶ角(角間等分)仕立トシ横縊繩ヲ施シ下部ハ細形トス	四五六	俵	俵	一符	上下五ヶ角(角間等分)仕立トシ横縊繩ヲ施シ下部ハ細形トス	四五六

### 三 包装ノ編製方法及其原料

包装用菰ノ編製方法ハ普通菰編方ニ全シク稻藁ヲ原料トシ三本乃至五本ヲ左右ヨリ本末交

互ニ打合シ包装ノ種類ニ應シ七符、六符、五符ノ三種ニ編製ス而シテ該菰ヲ包装ニ仕立ツルニハ菰ノ横兩端ヲ繩ニテ縫ヒ合セ更ニ竹へらヲ以テ上下兩符ノ内方ヘ(所要ニ應シテ圓周ヲ等分シ)適宜ニ繩ヲ挿シ通シ次ニ俵ノ下部トス可キ方ハ符ヲ

限界トシ菰端ヲ内部ニ屈曲折込ミ先ニ挿シ通シタル繩ヲ緊縮シ其繩端ヲ以テ普通穀物俵ノ口締メト同様口締メヲ施シ以テ俵底ヲ造リ而シテ既定ノ鹽量ヲ込ミ入レタル後上部ハ先ニ挿シ通セシ繩ノ外部ニ顯ハレタル個所ニ於テ殊更ニ角ヲ付シ口締ヲナシ縦繩横繩ヲ施シ以テ包装ノ全部ヲ終ル  
以上普通ノ方法ニシテをばけ、をたふく俵ノ如キハ符折込乃至角仕立方ニ差異アルノミニ付省略ス

#### 四 各種包装ノ價格

	符	菰	繩	手數料	計
大	六	、〇二五	、〇一〇	、〇一〇	、〇四九
中	六	、〇二三	、〇〇八	、〇〇八	、〇四三
小	六	、〇二三	、〇〇八	、〇〇八	、〇三九
俵	符	、〇一五	、〇〇四	、〇〇五	、〇二四
俵	符	、〇一五	、〇〇四	、〇〇五	、〇二四
俵	符	、〇一五	、〇〇四	、〇〇五	、〇二四
五六					

備考 普通大俵ハ北海道行ナルヲ以テ重ニ買受者ニ於テ上巻ヲ施シ二重俵ニ仕立別ニ一個四錢一厘五毛ノ菰代仕立貲ヲ要ス

五 包装ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又ハ其形狀大小等販路先ニ依リ差違ノ有無 北海道行大俵ハ二重俵ニシテ其形狀、大小等前項記載ノ如シ

六 包装ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 従來商標又ハ記號トシテ各濱地名又ハ濱名ヲ知ラシムル爲メ直徑約二寸ノ圓形若ハ長巾約二寸ノ正方形烙印ヲ附シ居タリ其例左ノ如シ

ウ

沖

ウ

龜

七 秤量器(枰)ノ種類、形狀、大小及材料

(一) 五舛枰 やぐら枰ト稱シ巾三分位ノ細木ヲ一寸目位ニ縦横ニ組合セタルやぐら枰ノ上部ニ置キ其やぐらヲ起ザシメ枰量ス

(二) 衡 (元緒二十五貫掛)

## 第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構製、大小、壁床ノ構造 倉庫ハ通例堤腹ニ建設シ木造瓦屋根ニシテ其大サ間口二間若クハ二間半奥行五間半トシ内部奥側ニ於テ長三間半乃至四間ヲ鹽床トシテ前側則チ入口ノ方面ヲ包裝場トス其入口ハ間口ノ中央ニ設ケ多クハ一間口タリ四方ハ壁トシ山粘土ヲ以テ表裏二回宛塗立テ鹽床則鹽ヲ堆積スル場所トナル奥側ハ三方共ニ壁ナレハ高サ一間ノ腰板ヲ施セリ而シテ鹽床ハ高サ四五寸ニ於テ床板ヲ張リ併ヘ其床板面ハ前方若クハ後方ニ於テ約三寸ノ傾斜ヲ保タシメ以テ苦汁ノ滴流ニ便ス(苦汁壺ノ設備アリハ)是レ從來ヨリ行ハルト普通鹽床ノ構造ナリ然ルニ專賣法實施後鹽質改良ヲ目的トシ苦汁除去ニツキ種々工夫スル所アリ鹽床ノ構造ヲ變更セルモノ尠アカラス即チ床板ヲ撤退シ下部ニ石炭殼厚約五寸ヲ敷キ其上ニ海中ニ產スル細砂約二寸ヲ置キ尙劣等鹽少許ヲ撒布固着セシメ直ニ撒鹽ヲ放置スルノ裝置トスルアリ或ハ床板ノ傾斜ヲ增加シ一間ニ付六寸乃至一尺位迄トシタルモノアリ共ニ苦汁除去ヲ充分ナラシメント欲ルモノニシテ其効果亦空シカラサルモノ、如シ

二 貯藏方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷程度及狀態 貯藏方法ハ從來ヨリ倉庫内鹽床ニ撒鹽ノ儘貯藏シ買取人アリタルトキ包裝スル習慣ナルヲ以テ包裝鹽トシテ長日數貯藏スルコトナク從テ俵ノ損傷等ノ實蹟ナシ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 前項ノ如ク包裝鹽ハ永ク貯藏セサルニ依リ包裝終了后引渡ニ至ル迄僅ニ一晝夜乃至二晝夜ノ貯藏ニ付其ノ積揚方區々一樣ナラスト雖モ普通大俵ハ三俵積(高一尺二寸)小俵ハ四俵積高

(四尺)ニ積揚タルヲ例トシ場合ニ依リ大俵ハ四俵積(高五尺六寸)小俵ハ五俵積(高五尺)トナスコトアリ

四 一ヶ年間ニ於ケル真鹽差鹽ノ各貯藏歩減及各滴出苦汁量 本項ノ如キ從來其ノ試驗ヲ行ヒタルモノナク從テ容易ニ調査シ難ク是レヲ鹽業者中稍々正鶴ヲ得可シト信スル者ニ付テ其大略ヲ調査シタルニ左ノ如シ

種 目	製 鹽		當 時		一 ケ 年		後 歩 減		合 量		滴出苦汁量
	容 量	重 量	客 量	重 量	客 量	重 量	客 量	重 量	客 量	重 量	
差 鹽	一、〇〇〇	二七、〇〇〇	、九〇〇	、九〇〇	二三、五〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、〇〇	一、六七〇	、〇七〇	
真鹽松葉焚	一、〇〇〇	二三、〇〇〇	八八〇	八八〇	一八、四八〇	一一〇	一一〇	一一〇	一、九七〇	、〇五〇	

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置 苦汁採收ニ關シ別ニ方法トシテ記載スヘキ事實ナク只製鹽ノ副產物トシテ生産セラル、苦汁ハかいさきノ下部又ハ鹽床中ノ苦汁壺ニ採收セラレ直ニ差鹽用トシテ使用セラル其貯藏裝置ハ第四章八項ニ於テ述ヘタルカ如シ

六 古積鹽ノ製造方法製造期間ニ於ケル鹽步減ノ割合 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 従來製鹽販賣ノ方法ハ地主(多クハ會社)ニ於テ地方仲買又ハ問屋(仲買ニシテ問屋ヲ兼ヌ)ノ注文ニ應シ小作人ノ撰出シタル值師ト協定シ仲買問屋ニ對シ引渡數量、代價、期日等ヲ定メ賣渡ノ契約ヲ締結シ同時ニ畧ボ代價ノ三分ノ一二相當スル證據金ヲ受取り期日ニ至リ之レカ引渡ヲナスモノトス而シテ其注文數量ノ如キ引渡ノ急ヲ要スルモノハ小作人貯藏鹽ノ現在高ニ依テ之カ諾否ヲ定ムト雖モ期日餘裕アルモノハ小作人現在貯藏ノ外尙貯藏鹹水及採取豫想鹹水等ヲ斟酌シ既未製鹽ノ總數量ヲ打算シ以テ注文所應ノ數量ヲ定メ契約スルヲ普通トス隨テ代價ノ如キ期日中時價ノ變動ニヨリ損益スル事少ナカラス然リ而テ引渡期日前二三日ニ於テ地主ハ各小作人ニ向テ製鹽ノ多寡ニ從ヒ賣渡

數量ヲ分配シ其包裝ヲ命シ引渡前日迄ニ全部ヲ了シ停滯ナカラシメ引渡當日トナレハ引渡場所ニ於テ仲買人又ハ問屋ハ（時トシテ買受者ト共ニ）（多クハ受取人ヲ以テス）地主（多クハ會社事務員）値師等立會ノ上第八項鹽ノ俵數抜キ検査ノ方法ニヨリ授受シ引渡場所ハ概シテ小作人ノ各製造場ヲ以テ之ニ充テ順次各釜屋ニ就キ悉皆授受ヲ了ス

授受終レハ仲買人問屋ハ地主ニ向テ證據金ヲ併セ全部ノ代金（上荷貢及切貢別ニ菰代ヲ要スルモノハ其代金トモ）ヲ支拂ヒタル後上荷船ニ積載シ自由ニ引取ヲ行フ之レ代金ノ授受ハ士手限リト稱シ製造所ニ沿ヒタル土手ヨリ上荷船ニ積載スルニハ代金支拂ノ後ニアラサレハ許サバル法則的習慣アルカ爲メナリ然レトモ買受者ニ充分信用アリト認ムルニ於テハ必スシモ代金ヲ受領セスシテ現品ヲ引取シムル事ナキニアラス以上製造人對地方仲買人問屋ニ於ケル方法ナリ

前項ノ如クシテ地方仲買問屋ノ引取りタル鹽ハ直ニ上荷船ニ依テ豫メ期日ヲ察シ其當日入港セル漁船及ヒ帆船又ハ特ニ買入ノ爲メ前日ヨリ入港セル帆船ニ積載シ需要地ニ輸送セラル而テ漁船積載ノ多クハ委任買入ナルヲ以テ地方仲買問屋ハ自己若クハ代表者ヲ該地ニ到ラシメ其引渡ヲ行ヒ代金ヲ受領ス然レトモ其買受者若クハ其ノ代表者ノ來リ居ルモノ及前記特ニ買入ノ爲メ入港セル帆船積ノ買受荷主即チ船主若クハ其代表船頭ナルニ於テハ各其積載ノ當時引渡ヲ了シ代金ヲ受領スルヲ例トス

前項ノ如クハシテ需要地仲買問屋ノ手ニ入りタル鹽ハ更ニ其地方販賣人ノ手ヲ經テ直接消費者ニ供給セラル今製造者ヨリ消費者ニ渡ル經路ヲ示セハ左ノ如シ

製造者（小作人）地主……………地方（仲買）……………帆船仲買業者（船頭）……………需要地（仲買）……………

需要地販賣人……………消費者

## 備 考

前記各項ハ當管内ノ大部分タル石炭焚差シ鹽ニシテ一部松葉焚真鹽ハ專ラ其地方ノミニ供給スルモノナルカ故ニ本例ニヨラス製造人（小作人）ハ釜屋ニ於テ普通拠量（數量多キモノハ呴俵トシ呴俵検査ヲナス）ニヨリ代金引替ニテ直チニ

其地方販賣人又ハ小賣業者ニ賣渡シタル後消費者ノ手ニ入ル

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

甲 鹽ヲ賣買スル船頭ノ習慣ノ重ナルモノ左ノ如シ

(イ) 船頭ハ鹽積載量ノ千石ニ對シ百石ノ割合ヲ以テ荷主又ハ船主ノ買入契約外ノ鹽ヲ買入レ積載シ無賃ニテ需要地ニ輸送販賣シ其利益ヲ自己ノ所得トス之レ殆ント公然ノ秘密トシテ船主ノ默認セシ所ナリ

(ロ) 五斗一舛百俵ニ對シ前垂鹽ト稱シ七俵六分ノ切出シ鹽ヲ賣主ヨリ無代價ニテ但シ賣主ニ在テハ契約ノ際既ニ此鹽價ヲ見越シ代價ヲ定メ居レリ引取リ之ヲ需要地ニ輸送販賣シテ其所得ヲ船員ト共ニ分配ス

但シ齊田元俵又ハ石數ニ依リ賣渡數量ヲ定メタルモノハ斯クノ如キコトナシ

(ハ) 種々ノ奸策ヲ施シ產地ニテ買入レタル鹽重量以上ニ需要地ニ於テ引渡ヲナサントスルモノアリ例へハ東京行六貫俵ヲ積入レ内ニ亂俵ト稱シ重量不同ノ俵ヲ作り廻俵ニ宛テ又ハ密カニ廻俵中ニ小石鐵片等ヲ入レ東京ニテ六貫二百匁ニ引渡スカ如シ  
前項運搬ノ途中各俵ヨリ少量ノ鹽ヲ抜キ取り増シ俵ト稱シテ百俵ニ對シ五俵乃至十俵ノ餘分ヲ作リ共ニ販賣ノ後船員ト共ニ其不當利益ヲ分配ス

乙 船頭カ鹽ヲ賣買運搬スル方法

船頭ハ其運賃積ヲ爲スモノ、外ハ殆ント船主ノ從業者トシテ常ニ自ラ船主ニ代リ賣買ノ契約ヲ履行スルモノナルカ故ニ市場鹽價ノ高低ニ留意シ生産地ニ於テ仲買問屋ノ手ヲ經テ製造人ヨリ仕入レ持船ニ搭載シ需要地ニ赴キ仲買又ハ問屋(販賣業ヲ兼ス)ヲ經由シテ販賣スルモノトス

丙 船員ノ給料

各船一樣ナラスト雖モ要スルニ前項甲ノ條ニ於テ陳ヘタルカ如キ給與外ノ別收入アルニヨリ一般低廉ナルモノ、如シ

#### 丁 船頭ト鹽商トノ關係

船頭ハ運賃積ニ在テハ荷主ナル鹽商ニ對シ單ニ運搬業者タルノ關係ナルモ船主カ荷主タルモノニ在テハ船員トシテ内ニ働キ外部ニ對シテハ直チニ船主ヲ代表シ鹽賣買業者ノ地位ニ立チ生產需要兩地ノ仲買問屋等ト鹽ノ商取引ニ從事シ船頭又鹽商タルモノナリ

#### 三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 販路地ノ重ナルモノ及ヒ其平年ニ於テ生產鹽ニ對スル販賣割合左ノ如シ

販 路 地	割 合
東 京(東海道一圓)	百分ノ五十五
函 館(北海道一圓)	百分ノ三十
朝 鮮	百分ノ五
北 陸 道 一 圓	百分ノ三
縣 内 及 九 州 地 方	百分ノ七

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 一般ニ本項該當ノ事實ナシト雖モ管内ニ於テ鹽屋村松葉焚製造人中ニハ專賣法實施前ニ於テ時トシテ地方販賣者ヨリ其資金ノ融通ヲ受ケ之ニ製鹽ヲ販賣償却セシコトアルモ其形式代金前拂ノ例ニ準シ別ニ方法、契約トシテ舉クルニ足ルモノナシ

#### 五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場小賣價格

年 度	濱 相 場 一 石 當	小 賣 價 格 一 斤 當
三 十 五 年	一、一六〇	○二三
三 十 六 年	一、三一七	○二五
三 十 七 年	一、一六六	○二四
均 年	一、二一四	○二四

六 鹽價ノ定メ方 地方仲買業者(多クハ問屋)ハ買受、賣渡兩者間ヲ交渉シ賣渡者ノ地位ニ立ツ

地主會社ハ製鹽者ヨリ撰定セラレタル値帥ト製鹽者總代ト協定ヲ以テ鹽價ヲ定ムルモノトス

七 販賣ノ季節 東京ニ在テハ六、七、八ノ三ヶ月ヲ季節トシ其販賣歩合左ノ如シ

六月二分、七月三分、八月三分

其他月計二分

北海道ニ在テハ一、三、四月ヲ季節トシ販賣歩合

二月二分、三月三分、四月四分、其他ノ月計一分ニシテ其他北陸、朝鮮、土佐、九州地方ノ如キ魚類鹽藏用トシテ需用ノ時期ニ應シ縣内ノ販賣季節ハ醬油釀造及漬物用等トシテ民間ノ需用ニ從ヒ一定ナラス

備考 本項調査ハ大駆ニ止マリ販路各地鹽商人ハ其季節ニ依ラス豫メ買入レ貯藏シ置キ季節ニ至リ販賣スルモノ亦少カラサルヲ以テ確タル季節ヲ定メ難シ

八 鹽俵抜キ検査ノ方法 製造者ハ製造場貯鹽倉庫内ニ於テ撒鹽ノ包裝ヲ終ル時ハ其積置場所ニ積ミ重ヌルモノトス其方法タル普通大俵ハ二俵重子トシ小俵ハ三俵重子トシ縱横秩序ヨク配列ス故ニ引渡期日ニ際シ各關係者立會ノ上豫メ各行ノ順次ヲ定メ圍繩ニ依リ初メニ縱列次ニ橫列ヲ定メ縱橫交叉セル其列ノ二俵或ハ三俵ヲ抜キ出し之カ検査ヲ行フ圍繩ハ苧繩數條ヲ用ヒ其數ニ應シテ結ヒ目ヲ作リ(即チ一ハ結目一ツ、二ハ二ツ、三ハ三ツ)結ヒ目ヲ隱シテ引取人ニ抽籤セシメ其番數ヲ知ルノ方法ナリ

右ノ如クシテ撰出セラレタル検査俵ハ渡方ニ於テ雇入レアル鹽廻ナルモノニ於テ容量或ハ重量ヲ検シ引取方ノ全意ヲ求メ引渡ヲナス而シテ特ニ注意スヘキハ其容量ヲ検査スルヤ又ハ重量ヲ検査スルヤハ引取方ノ求メニ應シテ之ヲ行フノ習慣ナリ故ニ引取者ハ鹽ノ苦汁水分ノ多キモノハ之ヲ容量ニ依リ其少ナキモノハ重量ニ依テ其權衡ヲ失セス引取ヲ終ルモノトス

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置　鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量孰レカ其一方ノ検査ヲ行ヒ減少セサル時若クハ過量ナル時ハ引取者ニ於テ其儘是認スト雖モ若シ減少セル時ハ外切レト稱シテ其不足數量ヲ別俵トシテ補充セシム尙此場合ニ於テハ罰則トシテ切レ倍増ナル法ニ依リ別ニ無償ニテ不足數量ニ相當スルニ別俵ヲ作り併セテ買主ニ引渡ササル可ラサルカ如キ制裁アリ而テ之皆獨リ製造人ノ損失ニ歸スルモノナリ

次ニ製造人ノ包裝ヲ爲スハ普通受渡期日ノ前日（當日ニ於テスルモノアリ）ナルヲ以テ受渡ノ際ニ於ケル步減ヲ察シテ幾分ノ重量増容量増ト見做スヘキモノヲ施サルニアラサルモ素ヨリ包裝ヨリ受渡ニ至ル期間短少ナルヲ以テ各自其鹽ノ品質ニ應シ僅カニ所謂世俗ノ色附ヲナシタルニ過キス別ニ重量増シ容量増トシテ舉クルニ足ラス「次ニ當地方ニ於テ何斗俵一俵トハ其いりみ量ノ儘ヲ稱呼シ格別ニ其稱呼以外ニ増減アルナシ又小賣一斗ノ實量ハ普通一斗一合乃至一斗二合迄ナリ

十 鹽水賣買ノ有無及其方法、價格ノ定メ方　普通鹹水ヲ賣買スルモノ當管内ニアラサルモ小作ハ一年契約ナルヲ以テ小作ヲ繼續セサル場合年末ニ其濱ヲ次年小作スル小作人へ示談ノ上賣渡シタル實例アリ此場合ニ於テハ幾釜分ナルコトヲ豫想シ其水ノ濃淡ニ依リ直段ヲ約束スルモノナリ然レトモ小作人ハ毎年其濱ヲ繼續スルモノ多數ナルヲ以テ殆ント例外ト見做シ然ルヘキモノナリ

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

(イ) 運搬方法　鹽ノ運搬方法ハ先ツ鹽運搬ノ爲メ入港セル漁船又ハ日本形帆船迄上荷船（解舟ノ稱呼）ニ依リ製造場ヨリ搬出積載シ其積載ヲ終レハ漁船帆船ハ各其目的地ニ之ヲ輸送シ陸揚船（東京在ニテ鹽茶船五大力等ノ稱アリ北海道ニ於テハ單ニ解舟ト稱ス）ニヨリ揚陸シ荷車川船乃至漁車等土地ノ便宜ニ從ヒ更ニ其運搬ヲ要スルモノハ之ヲ運搬シ然ラ

サルモノハ荷主、問屋等ノ倉庫ニ納メ又ハ市場ニ輸送セラル而シテ發荷地ニ於テ製造場ヨリ上荷船ニ積込ムニハ着船セル其堤上迄擔鍵ニ依リテ擔ヒ出シ之ヲすらしト稱スル歩ミ板ニヨリ右ノ如ク船内ニ滑ラシ入レ船夫ハ是ヲ受ケテ配積ス次ニ上荷船ニヨリ漁船ニ積載スルニハ或ハ「ワインチ」ニ依リ上甲板ニ釣リ上ケ又ハ船側ニ釣段ヲ設ケ人夫ニヨリ上甲板乃至中甲板ニ送入シすらし前述ノ歩板ニ異ナリ一本ノ杉丸太ヲ鐵金物ニテ一尺内外ノ間隔ヲ置キ連結シタルモノニテ船底ヨリ順次積載ス着荷地ニ於テハ専ラういんちニ依リ(但シ「ワインチ」ナキモ)ノハ單ニ人夫ニヨル陸揚船ニ積入ル。モノトス然リ而シテ帆船ニ積載スルモノハ其始メヨリ船夫、人夫ノミニヨルコト無論ナリ

十 (ロ) 各種積載數量  
本船ノ大小ニ依リ一定セスト雖モ普通上荷船ニ就テ是ヲ舉クレハ左ノ如シ

大俵五斗入

百六十俵

中俵三斗三升

二百四十俵

四斗七升入

百八十俵

二斗三升

三百五十俵

二斗一升

三百八十俵

小俵二斗三升

一百六十俵

二斗一升

一百四十俵

一斗三升

一百二十俵

一斗一升

一百二十俵

一升三升

一百二十俵

一升一升

一百二十俵

一升

一百二十俵

ケル諸掛費用等

(イ) 出荷地上荷船賃 阪出沖迄二石ニ付一錢六厘宇多津沖迄二石ニ付一錢一厘

(ロ) 漁船賃 漁船賃ハ一般貨物ノ多少ニヨリ時々高低アリテ一様ナラスト雖モ從來大略左ノ如ノ範圍ニ於テ約束セラ

東京行中俵一俵ニ付四錢五厘乃至六錢、全小俵全三錢五厘乃至四錢

北海道行函館迄大俵一俵ニ付七錢乃至二十錢

参考 現時ハ東京行中俵ハ六錢乃至七錢五厘小俵ハ四錢乃至五錢ニシテ北海道行大俵ハ八錢乃至十五錢ナリ

(ハ) 帆船賃 亦漁船貨ト同様一定セス而シテ其貨錢畧漁船貨ニ準シ稍割安ナルニ過キス

(ニ) 着荷地ニ於ケル陸上船貨 本貨ハ當所ニ於テ正確ナル調査ヲナスニ由ナシ

(ホ) 出荷地ニ於ケル手數料 既定ノ貨錢以外別ニ手數ヲ要セス

(ヘ) 出荷地ニ於ケル諸掛費 上荷船積載ノ當日漁船又ハ帆船ニ搭載ヲ終レハ何等ノ掛費ヲ要セサレトモ天候又ハ其他ノ事情ニヨリ搭載ヲ終ラハ翌日以後ニ涉ル時ハ積ミ泊リト稱シ上荷船一隻ニ付一夜ニ二十五錢ノ掛費ヲ要ス

(ト) 保険料 普通保險金額千圓ニ付東京ハ十五錢、函館ハ三十錢トス

(チ) 着荷地ニ於ケル諸掛費用等 當所ニ於テ正確ニ調査シ難シ

(リ) 鹽ノ運賃ト他運賃トノ差異 要スルニ貨物ノ多少運賃船ノ繁閑ニヨリ運賃契約上畧如何ニ關係シ他ノ貨物ト比較シテ其高低アリト雖是ヲ穀物等ニ對照シ甚シキ輕重ナキモノトス

## 第九章 小作人ト地主トノ關係

### 一 小作人ト地主トノ關係

小作人ト地主トノ關係ハ之ヲ概括スレハ殆ント服從的義務ヲ負フモノ、如ク仲媒者アリテ其間ニ周旋シ諸般ノ條項ヲ協定シテ小作人ヨリ鹽田小作證又ハ受作證書及鹽田小作補約證并ニ鹽田附屬建物并ニ器具全部ノ預リ證ヲ作成シ證人ヲ立テ連署(連帶責任ヲ以テ)ノ上地主ニ提供契約スルヲ常トシ尙身元保證金トシテ一戸前ニ付金百圓ヲ無利息ニテ預タルヲ要ス之レ預リ證ニ記載セル物件ノ紛失毀損ノ辨償ヲ爲サ、リシ時或ハ鹽田返戻ニ際シ該證ノ物件ニ不足ヲ生シ之カ調製ヲ爲サ、ル時右金額ノ内ヨリ地主ニ於テ其費用ヲ引去ルモノナリ其契約期間ハ普通一ヶ年トシ製鹽場鹽貯藏場鹹水貯藏場ハ地主ニ

於テ建設セルモノニシテ其修繕ヲモ負擔ス而シテ煎熬用石炭及鹽包裝用菰ヲ供給スルモ其代金ハ一年二回ト定メタル決算期ニ於テ精算シ特ニ石炭ハ百圓ニ付五圓ノ手數料ヲ代金ト共ニ小作人ヨリ徵收ス其契約年内ニ要スル器具ノ修繕及新調費、釜屋ノ葺替ヘ沼井、土桶等ノ手入ハ小作人ノ負擔ニシテ毎年春期鹽田撒砂用トシテ填補スル細砂土方言きられハ地主ノ供給トス

鹽ノ賣却石炭ノ買入等ハ小作人ヨリ撰出セル値師四人合議ノ上相場ヲ定ムルヲ通例トシ此決定ニ對シ小作人ハ毫末モ異議ヲ唱フルヲ得サルコト、シ鹽ノ賣却ニ對シ地主ハ鹽坂費トシテ代價ノ二歩ヲ徵收ス年ノ豐凶鹽價ノ高低アルモ一定セラレタル小作料ハ増減スルコトナキモ凶作甚シキニ於テハ相當小作料ヲ輕減スルコトアリ

二三年前迄小作權ノ賣買行ハレシモ現今ハ之ヲ許サルコト、ナレリ

参考トシテ契約ニ關スル一件書類ヲ添付ス

### 鹽田小作證

綾歌郡土器村字三浦四千二百四十番地ノ内第

### 番濱

一鹽田 戸前 此地場 通リ此臺敷 臺分

附屬建物諸道具共

右鹽田貴殿御所有ノ處今船小作仕候ニ付左ノ如ク契約仕候

此小作期限自舊明治三十一年十二月二十五日至舊全十一年十二月二十五日滿一ヶ年間トス

此小作年貢一ヶ年ニ付新齋田元切出百十俵此鹽一俵ノ入實五斗四升八合七勺六才ナリ

第一 鹽年貢納期ハ其年初釜ヨリ出來高百俵ニ付二十五俵宛ノ割合ニテ頭書年貢俵員ニ満ツルマテ製鹽賣捌ノ時々同代價金ヲ以テ相納可申約ニ付賣鹽代金ノ内ニテ御引取可被下候賣先ヨリ代金ノ直取等ハ決テ致問敷候

但若シ製鹽高僅少ナルモ年貢儀員ハ其年内ニ於テ必ス皆納可仕候

第二 製鹽ハ地主ト小作人トノ決議ヲ以テ地主ニ於テ御賣捌可被ト候少カニテモ自儘ニ賣捌ハ決テ致間敷候

但萬一賣先ヨリ違約又ハ代金不拂等ノ節ハ相當御處分可被成下候

第三 當濱需用ノ石炭ハ總テ地主ニ於テ御買入可被下候其代金ハ賣鹽代金ノ内ニテ御引去可被下候

但石炭ハ地主ニ於テ御買入レ被下候品ノ外決シヲ使用致間敷候

第四 舒賃ハ地主ニ於テ相當御定ノ上御仕拂被下其賃金ハ賣鹽代金ノ内ニテ御引去可被下候

第五 製鹽賣捌ノ手數料トシテ金高百分ノ二并ニ石炭買入レノ手數料トシテ金高百分ノ五又中川浚費及ガラ捨費トシテ新

齋田元鹽一俵ニ付二厘宛地主ヘ相納可申候

但此納金ハ年貢同様鹽賣捌ノ時々其代金ノ内ニテ御引キ去可被下候

第六 當鹽田ハ堤防ノ外面及水門ヲ除クノ外沙取搖ヲ始メ土地建物諸道具汐壺等其他一切ノ修繕又ハ新築新調共小作人自費ヲ以テ負擔可仕候尙小作返還ノ節ハ格別丁寧ニ可仕候若シ自己改築セシモノアル時ハ御指揮ニ從ヒ自費ヲ以テ復築可仕候

但修繕新調共小作人ニ於テ隙取ル時ハ地主ヨリ之ヲ爲シ其費金ハ小作人負擔可仕候其時一言苦情申間敷候小作御引揚ノ場合ニモ又同様辨償可仕候

第七 前項ノ外尙小作人ヨリ辨出スヘキ舒增金舒保險料鹽釜祭費其他諸種ノ費用御取替金等有之爲メ初釜ヨリ元鹽一俵ニ付金 錢 厘宛豫納シ置候間諸費御取替金等悉皆御引去リノ上年末ニ至リ殘金御渡シ可被下候

第八 製鹽ハ勿論水沙并ニ石炭等僅カタレトモ地主ノ認可ヲ受クルニアラサレハ他ヘ持出シ又ハ賣渡讓與貸與自家使用等決シテ致間敷候尙當濱附屬品モ總テ當製鹽場ノ外ヘハ毫モ持出申間敷候

第九 小作期間中ハ小作地ノ全部又ハ部分ヲ他人ヘ又下シハ決テ致間敷候

條十 小作期間中ハ假令如何様ノ損失又ハ其他不得止事情アルモ中途ニ於テ小作ヲ止ノ又ハ休業等ハ決テ被間敷候若シ之カ爲メ年貢又ハ其他ノ諸金ヲ不足スル時ハ必ス皆納可仕候

第十一 中途ニ於テ小作ヲ返還スルカ又小作ヲ御引揚相成カ若クハ小作満期ノ時ニ至リ製鹽石炭水汐等其他ノ品共相残リ候時ハ次ノ小作ニ差支ナラサル様水汐ハ直チニ焚キ盡シ製鹽トシ其他ハ場内片隅ヘ片付置キ製鹽ハ地主ニ於テ便宜御賣捌キ可被下候若シ焚キ盡クス不能水汐并ニ石炭其他ノ品ハ當濱小作人ノ内へ賣興可致候其代金ハ直取致間敷候若シ拙者ニ於テ是等ノ處分ヲ爲サヌ小作ノ差支相成時ハ拙者ノ立會ヲ待タヌ地主ニ於テ御取調ノ上相當代價ヲ定メ次ノ小作人又ハ其他ノ者へ便宜賣渡シ可被下候之ニ對シ一言苦情申間敷候尤モ代金ノ義ハ總テ諸算用ノ内へ入レ殘金アラハ御渡シ可被下候

第十二 拙者小作中萬一法律上ノ處分ニ依リ身体拘束ヲ受タルカ若シクハ製鹽其他ノ品々ニ封緘セラレ候時ハ拙者又ハ證人ニ於テ地主ノ御指揮ニ從ヒ直チニ小作返還可仕候若シ應セサル時ハ御引揚相成候共不苦候此場合ニ於テ地主ヲ初メ當濱小作人又ハ製鹽ノ賣先キ等ヘ損害相生シ候時ハ其損害金ハ勿論年貢又ハ其他ノ諸算用不定金共必ス皆納可仕候

第十三 小作期間中萬一改良法等行ハレ候節ハ總テ自費ヲ以テ其方法ニ從ヒ小作可仕ハ勿論年貢儀員ハ既定ノ儀員及入實舛目ヲ換算シ其賣相場ヲ以テ相納メ其他モ總テ之レニ準シ改良法ニ依リ此契約ノ通り履行可仕候

第十四 小作敷金 圓御預ケ申置候無事滿期ノ上ハ無利足ニテ御返却可被下候萬一年貢金ヲ初メ諸納金辨償金諸掛金等總テ前數項ニ掲クル金圓ヲ不足シ又ハ御取替金若シクハ借越シ金等有之候時ハ此敷金ノ内ニテ御引去リ被下尚不足相生シ候時ハ證人ヨリ直チニ本人ニ代リ辨償可仕候

第十五 當鹽田ニ關スル事ハ總テ地主ノ御規則ヲ相守リ其他百事御指揮ニ從ヒ一言相背キ申間敷候

右契約ニテ小作仕候處確實也然ル上ハ各條項堅ク相守リ可申候小作中ト雖モ使用權アル杯ト主張シ毫モ自盡ノ義ハ決テ致間敷候萬一前數項ノ内一廉ニテモ違背スル時ハ敷金ハ沒收セラレ且小作御引揚ケ相成候モ一言苦情申間敷候尙此場合ニ於

テ御損耗相立候節ハ悉皆辨償シ少シモ御迷惑相掛け申間敷候若シ本人ニ於テ尙明不申候時ハ證人ハ直チニ本人ニ代リ此契約履行可仕候依テ爲後日證人連署小作證如件

郡 村 、 、 、 、 、 、

舊曆明治 拾 年拾貳月貳拾五日

郡 村 、 、 、 、 、 、  
小 作 人 、 、 、 、 、 、

證 人 、 、 、 、 、 、

殿

鹽 田 小 作 補 約 證

一本證第一項ニ掲タル年貢鹽ニ關スル諸費用ハ總テ小作人ニ於テ負擔シ毫モ地主ヘハ費用相掛け申間敷候

一本證第三項ニ掲タル石炭買入レ金額ハ一戸前ニ付一ヶ月毎ニ金百圓以内ト定メ買入レ月ヨリ起算シ向四ヶ月以内ニ返納可仕候若シ其期月ヲ越ヘ第五ヶ月目以上ニ相涉リ候節ハ右越ヘタル月ヨリ該金皆納ニ至ルマテ一ヶ月ニ付金高ニ一分五朱宛ノ利子ヲ加ヘ返納可仕候且又石炭買入金高一ヶ月毎ニ金壹百圓以上ニ超過シタル時ハ其超過ノ金額ハ超過ノ月ヨリ定期額以内ニ減スル月マテ一ヶ月ニ付一分五朱宛ノ利子ヲ加ヘ是又返納可仕候而シテ該石炭代金返納ノ方法ハ初釜ヨリ賣鹽代金ノ内ニテ元鹽一俵ニ付金 拾 錢宛豫納致置候間計算ノ末ニ於テ御差引ノ上殘金アラハ鹽代金ニ合シ御返却可被下候萬一不足相生シ候時ハ賣鹽代金ノ内ニテ御引去可被下候

一本證第十三項ニ掲タル製鹽其他ニ關スル改良法行ハル、ニ當リ五舛樹ヲ用ヒ受渡シヲ爲スニ至リタル時ハ年貢俵員ノ入實ハ新齊田元トアルヲ改メ五斗ヲ以テ一俵ノ入實ト可相定候其他本證中元鹽トアルハ總テ之ニ準シ可申候  
一きられ砂ハ春分三ヶ月間ニ於テ最モ多ク爾後ハ順次ニ總テ小作人ノ自費ヲ以テ買求地盤ヘ入レ使用可仕候其きられ砂ハ立坪以上ヲ以テ解一艘分ト定メ本年ニ限リ一戸前ニ付是非共一拾 艇以上(半戸前)一拾 艇以上ニ當ルヲ入ル、約ニ

シテ其買入レ代價ハ 拾 艇ナル時ハ半額ハ地主半額ハ小作人ニ於テ負擔可致候若シ 拾 艇ニ満タサル時ハ悉皆小作人ニ於テ負擔シ尙 拾 艇ニ不足ノきられ砂ヲ買入レ代價ニ相當スル金圓ヲモ小作人ニ於テ地主ヘ辨償可仕候尤モ 拾 艇ヨリ以上買入レ使用致候時ハ其以上ノ分ナル代金ハ地主ニ於テ御負擔可被下候右きられ砂買入レノ節ハ御検査ヲ受ケ其賣主ヘ切符ヲ相渡シ可申候間之ヲ證トシテ代金御取替置被下賣鹽代金ノ内ニテ御引去リ可被下候

右ハ本日付小作證書ニ依リ補約仕候此證書ハ本小作證書ト同一ノ効力ヲ有シ候依テ證人連署如件

鹽井金、内ニテ

郡、村、、、、、

舊曆明治 拾 年拾貳月貳拾五日

小作人、、、、、、、

朱文人印子、感へ屋敷百廿石且又本家買入金圓一ノ量  
再為定候、起居候、誠へ業正々其目以止一時期、餘事  
一本物語三事、

殿

木桶塗一、鹽田道具預リ證

地場用ノ部

けんけら沼井臺用

木杓

渡リ桶汐壺用  
木樺踏板共板

釜家用ノ部

一二二四五四二

組組挺荷本挺挺

た刻大荷濱ゑ濱

木釣柱  
ばかり

桶共瓶杓棒引

二二二四五四七七

本組個本挺挺

けんけらぬるめ用  
刎木柱共用  
中杓にがり用  
鹽はね  
刃取ゑふ  
刀木鍔  
大渡木杉丸太長十三尺二本  
板杉巾一尺厚十寸  
燒板杉巾一尺厚十寸  
桶末口五寸

一三一一六六一一一四四十五本本  
個荷挺挺挺挺挺挺挺挺挺挺挺挺挺挺  
金道具ノ部

大約ぬるめ用  
炭じゆうの  
指ゑぶり  
鹽斗荷桶  
小渡木杉丸太長十三尺  
桶末口三寸  
番城燒印  
荒大  
布桶鹽  
すみがね  
わりじうの櫻ノ柄付  
こざわり櫻ノ柄付  
へりきりがま櫻ノ柄付  
てこぼう櫻ノ柄付  
てこぎり  
炭乙さげ櫻ノ柄付  
裏すき鎌櫻ノ柄付  
ぬるめ釜日本正鐵  
目方廿三貫目鐵

一一二一一二一一一四一九四一一一ニ  
個個枚挺挺挺挺挺挺挺挺挺挺挺挺挺  
個個本挺挺挺挺挺挺挺挺挺挺挺挺挺

道 鐵 鋼 具 洗 鍋 蓋 共 槽 出 組 一 個  
具 洗 桶 蓋 共 板 刀 板 一一一  
鹽 庫 ノ 部 板 一一一  
五 一 一 個 個 枚 枚 挺 挺 一一一  
水 壺 鐵 鑊 釜 盒 蓋 子 蓋 共 一  
瓶 蓋 及 沖 共 丁 一一一

竹 簾 丸 竹

一 枚

鍶 鍵

組

合計六十四點

右ハ貴殿御所有ノ綾歌郡土器村字三浦鹽田第 番濱 戸前別紙小作證書ノ通り小作仕候ニ付該濱へ使用ノ爲メ小作中前記  
物品正ニ御預リ申候處確實也依テ使用中毀損又ハ紛失等ノ節ハ拙者自費ニテ修繕又ハ新調シ追テ小作返還ノ節ニ亦同様右  
品夫々修繕若クハ新調致シ返戻可仕候依テ爲後日證人連署依テ如件

郡 村

小作人

郡 村

小作人

證 人

證 人

殿

舊明治十年十二月二十五日

## 第十章 組 合

一 鹽製造組合ノ組織規定及沿革 當所管内ニ於テ本項該當ノ組合ナシト雖モ管内鹽田所有タル會社地主等ハ本縣綾歌郡阪出町ニ設置サレタル西讚鹽田組合ニ加入セリ該組合ノ組織規定等ハ該組合他ノ管轄ニ屬シ判明セサルヲ以テ之ヲ略ス  
次ニ管内宇多津町鹽田小作人ニ於テ目下宇多津鹽業者組合會組織中ナルモ未タ規定等ノ定メナシ

- 二 鹽販賣組合ノ組織規定及沿革
- 三 燃料其他需用品購買組合組織規定及沿革

（該當記事ナシ）

## 第十一章 試 驗

該當記事ナシ

## 第十二章 輸出入及試賣

一 支那、朝鮮、浦潮斯德等各方面ヘノ鹽ノ輸出又試賣若クハ諸外國ヨリ輸入シタル事蹟及沿革

（二）輸出 當所管内產鹽ハ從來ヨリ專ラ内地ノ需要ニ應スルヲ目的トスルヲ以テ地方鹽仲買人若クハ製造者ノ嘗テ直接國外ニ輸出シタルコトナク僅カニ阪出町鹽仲買人ノ手ヲ經テ單ニ朝鮮ヲ顧客トセル輸出業者（其多クハ自己所有ノ日本帆船ニテ輸送スルモノ）ニ賣渡シ間接ニ輸出セラル、モノアルニ過キス而シテ其輸出ノ開始セラレタルハ早ク當管内（鹽屋村ヲ除ク）鹽業創始ノ當時ニ在リト雖モ蓋シ其以前阪出町產鹽ニ於テ夙ニ此事アリタルニ微ヒタルノミ而シテ其輸出額亦極メテ僅少且ツ年ニヨリ成長アリト雖モ大牴ニ於テ管内產額ニ對スル百分ノ五乃至十ヲ出テス然ルニ客年專賣法實施後製鹽不作ニシテ内地ノ需要ニ不足ナルト鹽價騰貴ノ爲メ輸出減少シ管内仲買人ノ手ヲ經テ間接ニ朝鮮ニ輸出セラレタルモノ一、八六九、三四四斤其產鹽ニ對スル割合僅カニ百分ノ八六ニ過キス

（二）輸入 該當記事ナシ

(二二) 阪出鹽務局宇多津出張所ノ部 第十三章 鹽田以外ノ製鹽裝置及方法 第十四章 燒鹽

五八

第十五章 再製鹽 第十六章 鹽田ノ地價等

燒鹽

(三) 試賣 三十七年中臺灣島專賣法ヲ見込ミ管内製鹽ヲ試賣シ多少ノ利益ヲ見タルモ昨三十八年内地亦專賣法實施セラル・ニ至リシテ以テ同島ニ試賣杜絕セリ

### 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 一反歩當

種別	地	價	時	價	小作	料
上	鹽	六一、一八〇	五五七、〇〇〇	六五、〇〇〇	五三、〇〇〇	
中	鹽	四七、五四八	四五九、〇〇〇	四三、〇〇〇	四〇、〇〇〇	
下	田	三三、六二六	二四四、〇〇〇	一九〇、〇〇〇	一六、九〇〇	
田	畑	六三、五〇〇	四〇、〇〇〇	五、二〇〇		