

阪出鹽務局

引田出張所之部

## 阪出鹽務局引田出張所ノ部

### 第一章 鹽田ノ位置方法及附近ノ地勢地形

引田濱ハ讚岐國大川郡引田村ノ西北方ニアリテ北ハ播磨灘ヲ受ケテ安土ノ入江ヲナシ西ハ山ヲ廻ラシテ同郡松原村ニ境ス東方ハ一小山海中ニ斗出ス灣内ノ平地ハ南ヨリ東ニ廻リテ屈曲シ海岸ニ至ルニ從ヒテ地勢漸次傾斜ヲナス灣内ニ接スル所及稍内部ニ散在シテ鹽田ヲ設ク其反別十六町七反餘悉ク入濱鹽田ニシテ大小ノ溝渠ハ其間ヲ環流スレトモ内部ニ至ルニ從ヒテ潮水ノ流通甚タ緩漫ナリ附近ニハ平常流通スル河流乏シク山麓諸所ニ溜池ヲ設ケ田畑ニ灌漑スルノ用ニ供ス鹽田ノ四周ハ概ネ畑地ニシテ近傍ノ山ニハ松樹疎生ス

### 第二章 鹽業ノ沿革

引田濱鹽田(古來安土濱鹽田ト稱ス)ノ起原ハ確タル記錄ノ徵スヘキナク明確ナラサレトモ口碑ノ傳フル所ニヨレハ今ヲ距ル三百年前ノ計畫ニ係ルモノ、如シ現ニ一文字ト呼ハル、外堤カ慶長元和ノ頃ニ築造セラレタル事跡アルヲ見レハ内部ノ鹽田カ其ノ頃着々整理セラレタルヲ想像スルニ足ル其後明曆元年(今ヲ距ル三百年五十二年)始メテ鹽庄屋ヲ置キ浦庄屋ヲ兼任セシメ以テ年貢(御扶持銀ト稱ス)臨時御用金等ノ徵收其他鹽田ニ關スル諸般ノ事務ヲ擔當セシメタルヲ以テ見レハ當時鹽田ハ漸次擴張ノ傾ヲ有セシモノ、如シ而シテ製鹽事業最モ盛ナリシ時代ハ現今ノ鹽田ヨリ尙九軒前ノ多キヲ見鹽田反別ニ於テ殆ト十町許ノ廣ヲ加ヘタルカ如シ舊藩時代ニ於テハ製鹽業者ハ藩ヨリ拜借銀ヲ得テ費用ヲ支辨シタルコトアリ又藩ニハ年々一定ノ時期ニ製鹽業者ヨリ人夫ヲ徵發シ鹽田内溝渠ノ浚渫ヲ爲サシメタリ尙年貢ノ徵收法ハ釜焚日數ニヨリ取立テタリト云フ

### 第三章 製鹽方法

甲 鹹水採収

一 鹽田ノ種類及面積

(イ) 鹽田ハ入濱法ニシテ本調査ニ於テ標準トナシタル鹽田(引田濱第五番)ノ總反別二町二反八步(一軒前)其内ニ含マル、溝渠ノ面積ハ二百三十九坪鹹水輸送溝ノ面積三十坪ヲ引去リ單ニ鹹水採収ニ使用スル地域面二町一反二畝九步トナル(臺ノ總敷地面六百六十坪ハ此内ニ含マル)

(ロ) 外ニ釜屋納屋倉庫ノ敷地總計八畝二十四步

二 堤防ノ面積高低及築造材料

(イ) 堤防ハ西南二方ニアリテ地盤ニ石垣ヲ築キ其上ハ山土ヲ以テ高ク盛り高サ一間一尺長サ百五十三間上部ノ幅三尺下部ハ二間アリ又東部ニ粘土ニテ築造セラレタル内溝堤塘アリ其高三尺許幅ハ頂部一尺五寸下部一間全長八十八間以上總地積約三百九十四坪トス

(ロ) 北方ハ堤防ナク潮水ヲ誘致スル細溝ヲ隔テ、隣地鹽田ニ接續ス

三 鹽田内溝渠ノ面積

(イ) 一項ノ (イ) 記載ノ如ク鹽田反別中ニ含マル、溝渠ノ面積二百三十九坪ニシテ其長幅深淺溝渠ノ距離等ハ左ノ如シ

溝渠ノ種類	長	幅	深	淺	各溝渠間ノ距離
第一溝渠	六十七間	三尺	深淺一様ナラス五寸ヨリ一尺マテノ間トス		第一溝ヨリ方堤防間十五間
第二溝渠	七十八間	ク	ク		第二溝ヨリ第一溝間十九間半
第三溝渠	百七間	ク	ク		第三溝ヨリ第二溝間十六間半

第 四 溝 渠	百十一間	ク	ク	第四溝ヨリ第三溝間八間
第 五 溝 渠	百十五間	ク	ク	第五溝ヨリ第四溝間九間
第 一 溝 渠	八十九間	一尺	五、六寸	隣地鹽田ノ溝渠ヨリ第五溝間七間
第 二 溝 渠	八十八間	一尺	五、六寸	

四 撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井又ハ臺等)ノ構造面積、個數、大小、高低配置施設 鹹砂ヲ濾過スルニハ沼井ニ依ル沼井ハ

片臺夫婦臺ノ二種アリ片臺ハ四面粘土ヲ以テ固メ一側ニ松板ヲ蔽ヒ其下ニ鹹水ヲ受溜スル一個ノ壺アリ夫婦臺ニアリテハ兩側ニ松板及ヒ壺穴ノ裝置ヲ設ク臺ヲ築造スルニハ海底ニ産スル粘土質ノ土ニ山土ヲ混シ能ク搗キ固メタルモノヲ臺形ト稱スル四角ノ箱ヲ据ヘ置キタル外側ヘ塗り付ケ杵ニテ能ク搗キ込ミ日光ニ乾燥セシム而シテ龜裂ヲ生スル個所ハ尙杵ニテ叩キ均シ一方若クハ兩側ヘ孔ヲ掘リ桶(四斗入)ヲ据ヘ桶ノ周圍ノ間隙ヘハ粘土ヲ詰メ臺ノ内部ヘハ細小ナル孔ヲ貫通シ其ノ上部ニ根太木ヲ横ヘ其上ニ竹片ヲ渡シ(五條位)十字形ニ細竹ヲ一面ニ並列シ小麥稈製ノ菰ヲ敷キ少許ノ砂ヲ散布シ置クモノトス臺(夫婦臺)ハ凡二畝歩ニ付一個トス(圖面參照)

五 撒砂(鹹砂)貯藏裝置、構造、大小、面積及撒砂(鹹砂)ヨリ鹹水ヲ採收スル方法 該當記事ナシ

六 鹹水輸送裝置ノ構造、面積及輸送ノ方法 採收シタル鹹水ハ之ヲ擔ヒ桶ニ汲ミ取り鹽田地盤内ニ設ケタル鹹水輸送溝(瓦製半圓形)ニ依リ流送ス溝ノ兩側ハ粘土ヲ以テ叩キ固メ鹹水ノ漏出ヲ防ク而シテ鹹水ハ輸送溝ヲ經テ釜屋ノ附近ニ在ル

鹹水貯藏場ノ近傍ニ設ケタル桶壺方言たぼり中ニ流集スルヲ以テ此ノ所ニテ勿釣瓶<sup>ハシツル</sup>ヲ利用シ高サ二間許ノ堤防上ニ設ケアル土樋ノ中ニ汲ミ揚ケ此ノ土樋ニ由リテ鹹水貯藏所ニ至ル(圖面參照)

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	使	用	方	法
寄	柄	振	一〇	撒布スル鹹砂ヲ寄セ集ムルモノ			

名	稱	員	數	單	價	額	價	保	存	年	限	一	ケ	年	償	却	費
入	柄	振	一〇	寄柄振ニテ集メタル鹹砂ヲ沼井中ニ引入ルノモノ													
金	鍬	鍬	三	臺ノ周圍ヲ小切リスルニ用イルモノ													
木	鍬	鍬	一八	沼井ヨリ撒砂ヲ掬ヒ出シ又ハ撒布スルニ用ユ													
曳	板	板	二五	引濱用													
曳	板	板	一	撒布セル鹹砂ヲ均ラヌニ用ユ													
擔	桶	桶	二三	鹹水又ハ潮水ノ運搬ニ用ユ													
藻	垂	杓	二三	沼井ノ穴ヨリ鹹水ヲ汲ミ取ルニ用フ													
中	掛	桶	二	溝渠ニ遠サカリタル場所ニ撒布スル潮水ヲ汲ミ置ク桶ナリ													
勿	釣	瓶	二	鹹水輸送用													
乃	立	鎌	二	曳キノ尖端ヲ削ルニ用ユ													
梶	手	斧	一〇	鹹水貯藏坪及沼井ノ築造ニ用ユ													
春	手	斧	二	撒砂ヲ運搬スルニ用ユ													
小	手	斧	一	器具ノ修繕ニ用ユ													
壺	堀	堀	一〇	沼井中ノ鹹砂ヲ掻キ出スニ用ユ													
ふ	堀	堀	三	沼井ノ修繕ニ用ユ													
掛	堀	堀	八	潮水ヲ地盤ニ撒布スルニ用ユ													
水	車	車	四	雨水及惡水ノ排除ニ用ユ													
沼	太	太	二二	沼井ノ築造ニ用ユ													
沼	根	根	二二														
沼	穴	穴	二二														

備考 擔ヒ桶、藻垂杓共二十三個曳キノ二十五個トアルハ毎日使用スルモノ及破損其他臨時豫備ニ備付ケタルモノヲモ併セ記載シタルナリ

八 鹹用器具ノ新調費及保存期限

寄入	金	木	曳	曳	擔	藻	中	芴	乃	槌	畚	小	壺	ふ	掛	水	沼	全	計
柄	柄				ひ	垂	掛	釣	立		手			ん		井	穴	根	
振	振				板	桶	杓	桶	瓶	鎌	斧	堀	き	杓	車	太	桶		
一〇	一〇	三	一八	二五	一	二三	二三	二	二	二	一〇	二	一〇	三	八	四	二三	二三	二三
七〇〇	一、二〇〇	三二〇	五〇〇	三〇〇	五五〇	一、二〇〇	一、二〇〇	六〇〇	〇七〇	〇五〇	一三〇	一五〇	六六〇	一、〇〇〇	一八〇	六、五〇〇	〇二〇	四〇〇	
七〇〇	一、二〇〇	九六〇	九、〇〇〇	七、五〇〇	五五〇	二七、六〇〇	二、四〇〇	一、二〇〇	一四〇	五〇〇	二六〇	一五〇	六、六〇〇	三、〇〇〇	一、四〇〇	二六、〇〇〇	四、四四〇	八八、八〇〇	二〇六、四四〇
五	二	一	夕	五	二	四	八	三	夕	十	一	五	一	一	一	三	五	四	十
年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年
一、四〇〇	六、〇〇〇	九六〇	九、〇〇〇	一、五〇〇	二七五	六、九〇〇	三、四五〇	三、〇〇〇	四〇〇	〇四六	〇五〇	二六〇	〇三〇	六、六〇〇	一、四四〇	八、六六六	八八八	二、二二〇	五〇、六八五

但全部新調費ハ創業ノ際一回ノミ之ヲ要シ爾後ハ毎年償却費ヲ以テ補足ス

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形状及面積 鹹水ハ鹹水坪ヲ設ケテ貯藏ス其貯藏坪ハ一軒前ノ鹽田ニハ少クモ三個以上

ヲ有ス其最大ナルハ横三間縦七間アリ其構造ハ地盤ニ長方形ノ穴ヲ掘リ上部廣ク下部ハ狹隘ニシテ稍樂研形ニ粘土ヲ以テ

叩キ固メ後方言ねずみ走リト稱ヘ底四邊ニ粘土ヲ以テ底ヨリ高サ一尺五寸幅一尺餘ノ腰卷ヲ設クルモノトス而シテ四側ニ塗着スル粘土ノ厚サ上部ニテハ一尺五寸下部ニテハ二尺トス松若クハ杉丸太ヲ渡シ藁ヲ以テ低ク三角形ニ屋根ヲ葺キ下シ其下端ハ地上ニ接ス屋根ノ一方ニハ方三尺餘ノ出入口ヲ設ケ板戸ヲ以テ開閉自由ナラシム(圖面參照)

十 鹽田地盤ノ構造及性質

鹽田ノ地層ハ概ネ三層ヨリ構成ス最下層部ハ諸種ノ貝殻ヲ混スル沖積層砂土ニシヨ中層部ハ粘土ヲ多量ニ含ミタル砂土ニシテ所ニヨリテハ石炭殻ヲ入レタルモノアリ上層部ハ細土ニ細砂ヲ混合セリ而シテ其上ニ撒砂ヲ撒布スルモノトス

十一 撒砂ノ種類性質

撒砂ハ徳島縣撫養地方ヨリ購入スルモノヲ良好ナルモノトシ其質細砂ナリス此ノ砂ハ能ク水ニ曝サレ又其色稍青白ヲ帶ヒ比較的良好ナル鹹水ヲ得ルモノ當地ノ砂土ヲ用ユルトキハ少シク細土ヲ混スルヲ以テ鹹水爲ニ赤黄色ヲ呈シ製鹽ノ質ヲ損スルヲ常トス

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數

(イ) 一坪面ニ於ケル撒砂ノ容量及重量タル各鹽田ニ於テ多少アルヲ免レス今試ニ秤量セシ結果ヲ掲ケンニ左ノ如シ  
容量一斗五舛三合 重量十三貫八百三十匁

(ロ) 替砂ノ數ハ三代リナリトス

十三 撒砂乾燥ノ時間

撒砂乾燥ノ時間ハ期節及天候ノ如何ニ由リ一定セスト雖モ晩春ヨリ初秋ニ至ルノ期ハ乾燥著シク早ク此節ニ於テハ一回ノ撒潮ハ一時間乃至二時間(潮水ヲ撒砂ニ吸收セシメシ時ヨリ乾燥ヲ終ル迄)其他ノ季節ハ之ニ反シ四五時間ヲ經過スルモ乾燥不充分ニシテ鹽分ノ附着スルコト少シ而シテ各季節ニ依リ之ヲ説明スレハ夏季ハ毎日持濱ヲナスハ(前日持濱後直チニ引濱ヲナシ翌日午後三時頃迄晒濱ヲナシタル後持濱ヲナス意味ナリ)春秋兩季ハ中間一日晒濱ヲナシ三日目ノ午後持濱ヲナス冬季ハ中間二日晒濱ヲナシ四日目午後持濱ヲナス

十四 撒砂(鹹砂)浸出裝置(沼井又ハ臺等)ニ注入スル海水

臺中ニ收容セラレタル鹹砂ハ木鍬ヲ以テ能ク均ラシ尙足ニテ

輕ク蹈ミ均ラシタル後四斗ノ藻垂ヲ之ニ注キ濕潤セシメ尙四斗乃至八斗ノ海水ヲ注加ス（鹽付ノ多少ニ依リ注加海水量ヲ異ニス）尙其後もんだれ採收用トシテ四斗ノ海水ヲ注入シ全量ノもんだれヲ採收ス

**十五** 海水、鹹水及もんだれノ性質

(イ) 海水ノ比重（溝渠ノ海水）二度半温度十五度（三十八年十一月中旬調）

(ロ) 鹹水ノ比重十二度乃至二十度温度二十度（全上）

(ハ) もんだれノ比重五度乃至十度温度十六度半（全上）

(ニ) 成分 鹽化曹達、鹽化加里、鹽化苦土、流酸苦土、流酸石灰等

區別	事項	採收地名	採收月日	鹽化					温度	比重	
				曹達	加里	鹽化苦土	硫酸	硫酸		普通	氏
鹹水	引田濱	三月十九日	三、六、七	〇、五、三	一、五、二	〇、三、三	一、三、一	一七、五	一、一八、五	一六、〇	
もんだれ	ク	四月二十一日	六、三、一	〇、二、四	〇、四、九	〇、二、七	〇、三、七	一七、五	一、〇、八	六、五	
海水	ク	ク	二、六、五	〇、一、三	〇、三、九	〇、一、四	〇、一、七	一七、〇	一、一八、五	二、五	

**十六** 海水引入、排出（水閘）海水汲揚装置及汲揚方法 海水ハ鹽田周圍堤防中ニ設置セル水閘ニヨリ外海ニ通シ之ニ装置セル扉ノ開閉ニヨリ潮水ノ出入ヲ自由ナラシム故ニ満潮ノ際ハ此扉ヲ開キ潮水ヲ鹽田溝渠ニ充滿セシメタル後扉ヲ閉チ雨後淡水ノ溜リタルトキハ干潮ニ際シ扉ヲ開キ水車ヲ利用シ鹽田ノ淡水ヲ外圍ノ溝渠ニ排出ス（圖面參照）

**十七** 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積 該當記事ナシ

**十八** 鹽田一戸前又ハ一定反別ニ就キ一ケ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合

(イ) 採鹹日數七十五日今之ヲ季節別（各月調査ハ目下材料ニ乏シクシテ分明ナラス）トスレハ七月、八月、六月毎日持三十日鹹水比重十七度ヨリ二

十度マテ

九月、十月、四月、五月、隔日持二十六日鹹水比重十六度ヨリ十七度マテ



十一月、十二月、一月、二月、三月、三日持十九日鹹水比重十二度ヨリ十四度マテ

(ロ) 一ヶ年採鹹量六千四百八十八石二百二十二臺(片臺三十二臺 夫婦臺九十四臺) 一日平均八十石六斗四舛

七月、八月、六月、二千四百十九石二斗

九月、十月、四月、五月、二千九十六石六斗四舛

十一月、十二月、一月、二月、三月、千五百三十二石一斗六舛

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、及賃金

(イ) 採鹹労働者賃金五百八十三圓九十二錢

内

引濱二百八十五圓五十七錢 男二百六十六圓 女十九圓五十七錢

持濱二百九十八圓三十五錢 男二百五十二圓 女四十六圓三十五錢

役務ノ種別	一日ノ使用人員	一ヶ年ノ延人員	労働日數	労働時間	一人ノ賃金
引濱	十二人 <small>男十人 女二人</small>	千四百十人 <small>男九百五十人 女四百五十人</small>	九十五日	八時間	男二十八錢 女二十一錢三厘
持濱	十八人 <small>男十二人 女六人</small>	千三百五十人 <small>男九百人 女四百五十人</small>	七十五日	六時間	男二十八錢 女二十一錢三厘

(ロ) 人夫ニハ特別ノ名稱ナシ

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 鹹水ヲ採取スルニハ春及夏季ニアリテハ空氣乾燥シ風位西北風多キヲ以テ

此時季ヲ最良トシ採鹹量多キモ秋冬及梅雨ノ候ハ之ニ反シ空氣濕氣ヲ帶ヒ風位概テ南又ハ東ナルヲ以テ採鹹量少ナキヲ常

トス

二十一 一ヶ年間ノ採鹹平均日數 引濱九十五日 持濱七十五日

二十二 一ヶ年間平均鹹水採收量

上等鹽田(二町五畝四步)六千四百八十石

中等鹽田(二町二反八步)六千四十八石

下等鹽田(四町六反二畝二十二步)九千九百三十六石

二十三 準備濱及持濱其他採鹹ニ關スル操作順序及方法

引濱トハ事業ノ開始及雨後始業ノ時撒砂ヲ搔キ起シ持濱ノ準備

ヲナスヲ云フ

(イ) 引濱操作ハ持濱休止中又ハ降雨ノ爲メ臺ノ周圍ニ廣マレル撒砂ヲ木鍬ニテ臺ノ四側ニ搔キ寄セ又曳キヲ以テ田面ニ

固着セル撒砂ヲ縱横斜等三回搔キ起シ更ニ方言眞角鍬立角鍬橫角鍬ト稱スル三回ノ引鍬ヲナシ以テ撒砂ヲ攪拌シ之ヲ日

光及空氣ニ曝スニ在リ此操作ヲ稱シテ濱ヲ引クト云フ而シテ濱引ヲ終レハ曳板ヲ使用シテ搔キ起シタル撒砂ヲ壓ヘ地盤

面ニ密着セシメ更ニ二三回曳キヲ以テ引キ撒潮ヲ爲シ夜間中小溝ヨリ地盤中ニ浸濕セシ潮水ヲ吸收センメ鹽分ヲ附着結

晶セシム故ニ換持又ハ三日持等ニ於テハ持濱ヲ爲サ、ル日ニ於テ及持濱ノ當日鹹砂採收前ニ於テハ必ス此引濱ノ操作ヲ

繰リ返シ數回之ヲ行フモノトス

(ロ) 持濱トハ採鹹ノ爲メ前日引濱ニ於テ準備セラレタル田面ノ撒砂ガ前夜來小溝ノ潮水ヲ吸收シ濕潤セル當日早朝ヨリ

數次攪拌シ太陽熱及風力ノ作用ニ由リ水分蒸發シ殘存セル鹽分、撒砂面ニ結晶スルヲ待チ(一方他ノ從業者ハ木鍬ヲ以

テ臺中ニ在ル裸砂ヲ堀リ出シ臺ノ四隅ニ積ミ置キ臺ノ内部ヲ乾スモノトス)之ヲ寄柄振ニテ臺ノ内ニ收容終レハ足ニテ

輕ク踏ミ均ラシムんだれ及潮水ヲ注キ濾過シ濃厚ナル鹹水ヲ得後チ再ヒ臺ノ内へ潮水ヲ注キ濾過シテ二番水(此水ヲも

んだれト云フ)ヲ沼井壺ニ漏出セシメ次日採鹹ノ用ニ供スルモノニシテ以上ノ操作ヲ持濱ト云フ

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項 該當記事ナシ

## 乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造大小廣狹及面積 釜屋ノ構造ハ四間ニ八間(三十二坪)ノ木造麥稈葺平屋ニシテ柱根太ノ類ハ松材(丸木ノ儘)ヲ用井周圍ハ粗壁トナシ其ノ外部ニハ藁菰ヲ張り屋根ノ左半部ノ中央ニ口ヲ開キ鹹水ヨリ蒸發スル水蒸氣ヲ發散セシムル所トナシ釜屋ノ前面及後面ニハ便宜ノ所ニ各一個ノ出入口ヲ開キ板戸ヲ設ケ開閉自在ナラシム釜屋左半部ノ中央ニハ竈ヲ築キ其上ニ釜ヲ裝置シ其後面ニハ竈ノ内部ヨリ屋外ニ通スル烟道(烟道ハ地盤ニ溝ヲ穿テ其上面ハ粘土ヲ以テ包ミ烟突基底ニ至ル)ヲ設ケ外部煙突ニ煙ヲ導キ之ヲ空中ニ飛散セシム而シテ其内部煙道上ニハ温メ釜ト稱スル鑄鉄製釜一番温釜、二番温釜ノ二個ヲ据ヘ付ケ其側ニ田堀ト稱スル直徑五尺深八尺ノ桶ヲ地中ニ埋設シ鹹水溜ヨリ樋管ニテ此内ニ鹹水ヲ導キ刻ネ釣瓶ヲ以テ温メ釜トノ中間ニ設備シアル鹹水濾過器ニ汲ミ込ミ濾過後澄シ箱ニ集溜シ不純物ヲ沈澱セシメ清澄ナラシム又釜ノ左側壁ニ接シタル所ニ二坪ヲ畫シ「居出」ヲ設ケ釜ヨリ取り揚ケタル鹽ヲ一定時間此所ニ放置ス尙釜屋内右半部ノ空所ニハ石炭ヲ置キ其他所要雜具ハ總テ便宜ノ所ヲ選ヒ之ヲ釜屋内ニ藏置ス(圖面參照)

## 二 釜及竈ノ種類、構造、大小、其製造原料及釜ノ深淺

(イ) 釜ハ石釜ニシテ縱九尺横一丈一尺深四寸材料ハ當地川原石二百二十貫、山土七十貫黑鹽五斗トス又撫養石及庵地石ヲ使用スルモアリ

(ロ) 温メ釜ハ鑄鉄製ニシテ口徑三尺六分深二尺一寸六分其形ハ雞卵ヲ中央ヨリ切斷シタルカ如ク其容量ハ一石四斗トス

(ハ) 竈ハ下流所謂三田尻地方ニ行ハル、モノニシテ其構造ハ釜ノ大小ニ準ス其ノ材料ハ山土三千貫ヲ適宜ノ水ニ練リ合セ少シク乾固セシメテ築造ス火床ハ粘土八十貫ヲ以テ製ス(圖面參照)

## 三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ル迄ノ操作

(イ) 竈ハ屋内左半部中央ニ深三尺許ノ長方形ノ穴(廣狹ハ釜ノ寸法ニ等シ)ヲ堀リ其中心ニ豎溝ヲ設ケ溝ノ上ニ稍高ク構造シテ火床トシ火床ノ周圍ハ高一尺餘ニ石ヲ積ミ其ノ間ハ土ヲ以テ塼狀ニ塗リ上ケ前面ニ上下二口ヲ設ケ上口ハ燃料ヲ投入スル所トナシ下口ハ内部ノ溝ヨリ通シ來リ燃燒シタル炭殻ヲ搔キ出ス所トス

又後面ニ一口ヲ開キ煙道ニ通シ竈内焰烟ヲ外部ノ烟突ニ導入セシムルト全時ニ煙道上ニ裝置セラレル温メ釜ノ下ニ火熱ノ餘焰ヲ送り之ヲ利用シテ温メ釜ニ汲込ミアル鹹水ニ熱ヲ與フルモノトス尙釜ノ前部左右兩側ニ二個ノ小竈ヲ附設ス此ノ小竈ハ釜下ノ餘焰ヲ利用センカ爲メ本釜ヨリ一小孔ヲ設ケアルモノニシテ飲食物ヲ煮炊スルノ便ニ供スルモノアリ以上ノ順序ニ依リ既ニ竈ノ築造ヲ終レハ其上ニ釜ヲ裝置スルモノトス

(ロ) 石釜ハ川原石ト稱スル扁平ニシテ不正形ナル石幅六寸厚サ一寸以内ノモノヲ山土ト黒鹽トヲ搗キ混セタルモノニテ接合ス其手續ハ先ツ釜ヲ裝置スヘキ竈ヲ築キ其ノ上ニ根太木二本ヲ並置シ其ノ上ニ釜板十數枚ヲ並列シ釜ノ寸法ヨリ少シク大ナラシメ板面上四邊ニ緣金ト稱スル方形ノ細キ鐵棒長短四本ヲ並へ兩端ノ鍵狀ヲナセル隅金ト稱スルモノヲ其四隅ニ置キ緣金ヲ箝束シ以テ釜ノ基礎トナシ其内ニ川原石ヲ並列シ石ノ間ニ縱五本横九本、計四十五本ノ上下共ニ鍵狀ヲ爲セル長九寸ノ釣金ヲ嵌入シ其ヨリ山土ニ黒鹽ヲ混シ白ニテ搗キ漆喰ノ如クシ之ヲ石ト石及釣金トノ間隙ニ填メ更ニ此漆喰ヲ以テ緣金ヲ中心トシ内外ヨリ薄ク塗リ上ケ釜ノ緣ヲ造ル而シテ其釜ノ上一面ニ松割木百三十貫ヲ置キ之ニ點火ス(之ヲ釜焙ト云フ)斯クシテ火勢漸ク熾ナラントスルトキ濡レ莖ヲ其上ニ蔽ヒ火力ノ上ニ向フヲ防止シ釜面ニ向フ火力ヲシテ強カラシム燃火約二時三十分間ニシテ松割木燃へ終リタル後殘灰ヲ掃除スレハ山土漆喰ハ石ヲ固着セシメテ陶器ニモアラス磁器ニモアラスル一種ノ鹽釜トナル其操作ヲ終レハ竈ノ前面及後面ノ左右ニ各二本ノ高四尺ノ木柱ヲ立テ其上ニ前後各別ニ横ニ大渡ト稱スル木材ヲ渡シ豎ニ九本ノ小渡ヲ置キ此小渡材ヨリ針金四十五條ヲ釣下シ釜面ニ植へ込ミアル釣金ニ掛ケ釜ノ墜落ヲ防クト共ニ針金ニ金輪ヲ嵌メ鹹水煎熬中釜ノ平準ヲ保タシム且又釣金ヲ針金ニテ上部ノ小渡ニ纏絡支持セシメタル后ハ直ニ釜ノ底ニ並へタル根太木及釜板ヲ抜き取り爲ニ生シタル空隙ニ粘土ヲ塗り付ケ竈ト釜ヲ密着セシメ其構造ヲ終ル

#### 四

鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及ヒ方法

鹹水ヲ釜屋ニ輸送スルニ鹽田ヨリ釜屋附近ノ鹹水溜ヘハ半圓形土管ニテ

運ヒ鹹水溜ヨリ釜屋内ノ田堀迄ハ地中ニ樋管ヲ埋設シ此内ニ導ク様構成セリ(圖面參照)

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	種	類	員數	摘	要
結晶釜	釜	石	鑄	二	前二項ニ記載セリ	
温め釜	釜	鑄	鏡	二	釜ヲ吊ルニ用ユル木材ヲ云フ	
大渡	渡	木		九	大渡ノ上ニ置材木ヲ云フ	
小渡	渡	木		四	大渡シヲ支フル爲メ設ケラレタル柱ナリ	
釣釜	釜	全		二	小渡シヲ置ク爲メ大渡シニ乗セ置ク前後二本ノ木材ヲ云フ	
割取	十	能	鐵製	四五	釜ヲ釣ル鐵製鍵狀ノモノ	
突取	柄	全		一	石炭ヲ攪拌スルニ用ユ	
差取	柄	全		四	鹽ヲ釜ヨリ取揚クルニ用ユ	
鹽取	籠	木		四	鹽ヲ釜ノ一隅ニ寄セ集ムルニ用ユ	
木取	鉢	木		一	煎熬シタル鹽ヲ居出ニ放置スル前入レ置クモノ	
大鹽	斗	木		一	石炭殻ヲ取扱ニ用ユ	
大角	金	金		一	鹽ヲ計量スルニ用ユ	
刎ね	瓶	金		四	釜ノ支持上缺クヘカラサル長方形ノ鐵棒ニシテ釜線ノ下部四邊ニ用ヰラル	
けん	瓶	金		四	大金ノ四隅ヲ結ヒ付ケル鐵棒ナリ	
十能	能	能		一	鹹水ヲ汲ミ上クルニ用ユ	
こき	能	能		一	鹹水ヲ輸送スルニ用ユ	
たき	能	能		二	燃料ヲ竈ニ投入スルニ用ユ	
めやす	能	能		一	竈内ヲ攪拌スルニ用ユ	
	能	能		一	をきヲ取出スニ用ユ	
	能	能		一	竈ノ口ニ設クル鐵板ヲ云フ	

六

釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

名	稱	員	數	單	價	額	保	存	年	限	一	ケ	年	價	却	費
石	釜		二		一三、一四〇	五二、五六〇	二	四	年	回				五二、五六〇		
温	釜		二		五、二〇〇	一〇、四〇〇	二	四	年	回				五、二〇〇		
大	釜		九		六〇〇	一、二〇〇	三	五	年	回				二四〇		
小	釜		四		三〇〇	二、七〇〇	六	三	年	回				九〇〇		
枕	釜		二		〇五〇	二〇〇	五	六	年	回				四〇〇		
釣	釜		四		四〇〇	八〇〇	一	五	年	回				一六〇		
割	釜		五		一二五	五、六二五	一	五	年	回				五、六二五		
取	柄	能	一		一、三〇〇	一、三〇〇	二	十	年	回				六五〇		
突	柄	振	四		〇七〇	二八〇	全	五	日	回				二、六一三		
差	柄	振	四		〇七〇	二八〇	十	五	日	回				二、六一三		
木	取	權	一		四〇〇	四〇〇	六	十	日	回				九三三		
鹽	取	籠	二		四八〇	九六〇	三	十	日	回				四、八〇〇		
			一		七五〇	七五〇	三	十	日	回				二五〇		

二	竈ヲ破碎スル時ニ用ユ
四	鹹水ヲ汲ムニ用ユ
一	釜ノ縁ヲ切ルニ用ユ
一	温め釜ノこゝらヲ落スニ用ユ
一組	釜築造用ニ用ユ
一	梶ノコトナリ
一	淡水ヲ入ル、ニ用ユ
二	鹹水ヲ濾過スルニ用ユ

(一三) 阪出鹽務局引田出張所ノ部 第三章 製鹽方法

一三

四三三



全一回ノ修築費十三圓十四錢

十四 出内 譯

五	三圓六十錢	撫養石(二釜分三尺方形 二十二重ネノ切石)	二四八八〇	三四一六〇〇
六	八十錢	古蒞及藁代		
七	四圓四十四錢	塗手六人役一人役三十二錢 手傳九人役一人役二十八錢		
八	七十錢	針金八百匁		
九	一圓	土二十荷		
十	二圓四十錢	荷百三十貫		
十一	二十錢	石灰二俵		

但川原石ヲ用ユルトキハ一圓九十五錢ヲ減ス

七 燃料ノ種類、名稱、產地價格及品質 當地製鹽場ニ於テ消費セル燃料ハ專ラ石炭ニシテ產地ハ長勿元山炭肥前三池炭

其他價格ハ元山炭百斤ニ付十七錢一厘三池炭二十六錢五厘、品質何レモ甚タ粗惡ナリ

八 一釜ニ使用スル鹹水容量及製造鹽等級別數量一釜煎熬ニ使用スル燃料ノ數量

(イ) 一釜ニ使用スル鹹水量ハ三石四斗比重十六度温度二十度ニシテ一釜ノ製造量五等鹽容量一石一斗六升重量一百三斤

(ロ) 一釜煎熬ニ使用スル燃料ハ石炭ニシテ其量二百二十五斤内元山炭百五十七斤五分、三池炭六十七斤五分トス

九 煎熬ニ使用スル各種ノ石炭混合ノ割合 煎熬ニ使用スル各種ノ石炭混合ノ割合ハ元山炭七分、三池炭三分ナリ

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、構造及方法

(イ) 鹹水ヲ釜屋ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去センカ爲メ之レ構造一臺澄シ箱一臺ヲ設置ス濾過箱ノ構造ハ松一寸板ヲ



(用) 井四角形ニ組立テ内部底ノ上ニ棧ヲ並ヘ竹箆及荳ヲ敷キ荳ノ上ニ石炭殻細砂及木炭ヲ撒布シ其上ニ又荳ヲ敷ク澄シ箱ハ濾過箱ト全形ナリ

(ロ) 濾過方法ハ田堀ヨリ芴子釣瓶ヲ以テ濾過器ノ荳上ニ鹹水ヲ汲ミ入ルレハ自然ニ滲漏シ澄シ箱ニ濾出スルモノトス

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

(イ) 鹹水煎熬ニ要スル人夫ノ種類ハ煎熬夫ノミニシテ通例之ヲ釜焚ト稱ス

(ロ) 一戸前(反別二町八反八步)ヨリ得タル鹹水ノ煎熬ニ要スル人夫ノ賃金ハ左ノ如シ

八 一金三十三圓十四錢 百四十日ニ對スル焚夫延人 員四百二十人ノ勞働賃金 釜焚人員一晝夜三人 一人三十一錢七厘 全勞働時間八時

其間 約四釜毎ニ交代ス 釜焚ノ本業ハ農業ナリ

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量並ニ其收鹽量 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數ハ十二釜ニシテ之ニ要スル鹹水

ノ量ハ四十三石二斗等級ハ五等トシ其收鹽量ハ左ノ如シ

此煎熬鹹水比重十六度ナリ

等級	容	量	重	量
五等		一三、九二〇 <sub>合</sub>		一一、四四〇 <sub>斤</sub>

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量

等級	容	量	重	量
五等		一九四、八八〇 <sub>合</sub>		三三一、六〇〇 <sub>斤</sub>

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 居出シ場ハ竈ノ左側壁ニ接シタル所ニ幅一間長二間(二坪)ヲ劃シ地盤ヨリ三尺ノ深

サニ達スル迄掘リ下ケ底面ハ粘土ヲ以テ苦汁ノ滲漏セサル程度ニ敲キ少シク勾配ヲ有セシメ(苦汁ヲシテ一方ノ苦汁溜ニ

集ムル爲メ) 根太木ヲ並へ(根太木ト粘土面トノ距離約五寸トス)其上ニ六七寸ノ細砂ヲ敷キ輕ク踏ミ固メ之ニ接スル壁ニハ腰板ヲ張り其ニ方ニモ取離シ得ル様構成シタル腰板ヲ張り圍井釜ヨリ取り揚ケタル鹽ヲ一定時間此所ニ放置スルモノトス而シテ此所ニ放置セラレタル鹽ヨリ滴下スル苦汁ハ一方ノ苦汁溜ニ集溜スルモノトス(圖面參照)

### 十五 煎熬ニ關スル操作及其方法

先釜屋内ノ田堀ヨリ勿約瓶ヲ以テ鹹水ヲ濾過箱ニ汲ミ込ミ塵芥汚物等ヲ濾過シタル後更ニ澄シ箱ニテ暫時澄シ居キ而シテ後温メ釜ニ移ス此鹹水ハ結晶釜ノ竈内ヨリ來ル餘熱ニ遇ヒ温度上昇スルノミナラス水分ヲ蒸發セシメ鹹水ヲ濃厚ナラシム又之ニヨリ結晶釜ニテ煎熬スル一釜分ノ石數ヲ量定スルヲ得而テ結晶釜中ノ鹹水ハ煎熬セラレ水分蒸發シテ食鹽結晶スルヤ直ニ掬ヒ取ラレ其跡へ温メ釜二個分ノ鹹水約二石八斗ヲ結晶釜へ移スト全時ニ温メ釜へ澄シ箱ヨリ鹹水ヲ入レ温メタル後内八斗ヲ汲ミ取り結晶釜ニ汲ミ移シ温メ釜へ鹹水八斗ヲ補充シ置クモノトス斯クシテ結晶釜ニ入レタル鹹水煮沸サレ盛ニ沸騰シ來レハ液中ニアル塵芥汚物ハ泡濤トナリテ液上ニ浮上スルヲ以テ之ヲ掬ヒ取リカメテ夾雜物ノ入ルヲ少カラシム六分通り結晶ヲ見ルニ至レハ櫛先ニ滴下集溜シタル苦汁一斗五升ニ對シ温メタル鹹水一斗ヲ混和シ内一斗五升ヲ汲ミ取り結晶釜へ注加シみならし柄振ヲ以テ釜中ヲ攪拌シ凡ソ八分以上ノ結晶ヲ認ムルニ至リ突柄振ヲ以テ釜ノ左側一隅ニ其結晶ヲ搔キ集メ漸次取柄振ヲ以テ櫛先ノ上ニ豫置セシ鹽取籠ニ收容シ其跡へ温メ釜中ノ鹹水ヲ釜屋杓ニ二杯若クハ三杯汲ミ取り釜ニ移シ釜面ニ付着セル結晶鹽ヲ洗ヒ突柄振ヲ以テ靜ニ釜ノ左側ニ引キ集メ之ヲ掬ヒ取り鹽取籠ニ移シ然後温メ釜ニ汲ミ込ミ温アル鹹水ヲ前記ノ如ク汲ミ込ミ漸次煎熬スルモノトス

### 十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷

(イ) 石釜ヲ築造スルニハ三四年前迄ハ川原石ヲ用イ之ヲ接合スル漆喰ハ木灰ヲ黑鹽ニテ煉リタルモノヲ以テセシモ其後十八撫養石又ハ庵治石ヲ用ユルト全時ニ漆喰ヲ山土ト黑鹽トヲ白ニテ搗キ煉リテ製シ使用スルニ至レリ

(ロ) 竈ハ今ヲ去ル三十年前迄ハ竈内後部たいこト稱スルモノナカリシモ其後赤穗流ニ倣ヒ火床さなヲ角形ニ改造シ更ニ其後五年ヲ經テ現今行ハル、丸形火床ニ再改セリ

- (ハ) 燃料ハ往昔松葉ヲ使用セシモ石炭ノ續出スルニ至リ松葉ヲ廢シ石炭ニ改メタルモ其ノ變遷ノ時期ハ詳ナラス
- 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 四百四十日間トス
- 十九 一ヶ年間ノ平均收鹽量 三回重量三四一、六〇〇<sup>斤</sup> 容量一九四、八八〇<sup>合</sup>
- 二十 一ヶ年間ノ採鹹及煎熬總費用(一戸前)

種 別	反 別	採 費			用 計
		採	鹹	煎	
上 田		二〇、五〇四 <sup>歩</sup>	九六一、五三二	一、一五二、〇六九 <sup>厘</sup>	二、一三三、五九一 <sup>厘</sup>
中 田		二二、〇〇八	八〇一、八一五	一、〇七九、二〇三	一、八八〇、二八〇
下 田		四六、三二二	一、一七八、七〇〇	一、七五五、四〇三	二、九三四、一〇三

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 中等鹽田一戸前(反別二町二反八步)ノ一ヶ年收支左

通り 品名 入 出 總 收 入 高 總 支 出 高

金二千六百四十七圓四十錢 總 收 入 高

内 金二千六百四十七圓四十錢 生 產 鹽 (三十四萬千六百斤 千九百四十八石八斗)

但四十斤入八千五百四十俵代 (一俵ニ付三十一錢 專賣法實施以前平均價格)

十五金二千五十三圓三十七錢八厘 總 支 出 高

内 金八百一圓八十一錢五厘 採鹹總費用

内 採鹹總費用

採鹹總費用

採鹹總費用

正十五圓 採鹹器具修繕費

金四圓 水閘費

金五十三圓三十八錢 沼井修理費

金十圓三十錢 鹹水溜修繕費

金五十圓六十八錢五厘 採鹹器具償却費

金十六圓 鹹水溜六個新築費八百圓(五十ヶ年保存)ノ償却費

金五圓二十二錢 鹹水溜屋根葺替費五十二圓二十錢(二個平均八圓七十錢ニシテ十ヶ年保存)ノ償却費

金五百八十三圓九十二錢 採鹹勞動者賃金

金五圓四十錢 酒肴料

金二十二圓九十一錢 採鹹資本金ノ利子

金千七十九圓二十錢三厘 煎熬費用

内 譯

金二十圓 煎熬器具修繕費

金五十二圓五十六錢 釜修繕費

金十五圓 釜場修理費

金三十五圓三厘 煎熬器具器械償却費

金五圓 釜場新築費二百圓(四十ヶ年保存)ノ償却費

金一圓七十六錢 釜場屋根葺替費八圓八十錢(五ヶ年保存)ノ償却費

金一圓 貯鹽場新築費四十圓(四十ヶ年保存)ノ償却費

金一圓二十五錢

貯鹽場屋根替費八圓八十錢(七ヶ年保存)ノ償却費

金七百七十五圓六十錢

石炭費 薪炭費八圓八十錢(正々半薪)ノ薪炭費

金二十八圓四十九錢

煎熬資本ノ利子(四ヶ年)ノ利息

金百三十三圓十四錢

焚夫賃金

金五圓六十錢

石油費

金四圓八十錢

酒肴料

金百七十二圓三十六錢

其他ノ費用

内 譯

金三十二圓九錢

公課

金百四十圓二十七錢

包裝費

差引五百九十四圓二錢二厘

純益金

一反歩ノ益金約二十七圓

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、改良ヲ要スヘキ點及改良案 引田濱鹽田ノ地盤ハ粘土質ヲ含有セルカ上ニ毎年鹽田ニ使用スル粘土ハ漸次地盤ニ入り込ミ海水ノ透過ヲ益々不良ナラシムルト之ニ加フルニ鹽田ニ接近シテ田畑ノ開拓セラル、ニ從ヒ此ノ害益々多ク又周圍堤防下底ヨリハ淡水交リノ潮水ヲ地盤中ニ透過セシメ鹽田中ニ湧出スル結果操作ニ多クノ勞力ヲ要シ雨後ニ於テ如何ニ手ヲ儘スモ十分ノ排水ヲ行フ能ハス爲ニ得ルトコロノ鹹水稀薄ニシテ鹽質隨ツテ劣惡ナリトス而シテ之カ改良ノ方法トシテハ堤防及畑地ト鹽田トノ間ニ二重ノ溝渠ヲ設ケ尙一個ノ水開ヲ備ヘ外溝ハ淡水ヲ海ニ注キ内溝ニハ出來得ヘクンハ常ニ海水ヲ充滿セシメ地盤ノ凹凸セル箇所又低キ鹽田ニアリテハ五寸乃至一尺ノ地揚ヲナシ現今ノ溝渠ノ幅及深ヲ現時ノ半トシ又地盤ノ不良ニ歸シタルモノニハ粗砂ヲ地盤面ニ加ヘ三四

寸ノ上層地盤ヲ作成スルトキハ海水ノ透通ヲ迅速ナラシメ良好ノ鹹水ヲ得ヘキヤ明カナリ現今ノ鹽田ヨリ得ル鹹水ヲ直チニ煎熬ニ使用スルトキハ到底良質ノ製鹽ヲ得ル能ハサルヲ以テ專賣法實施後ハ此ノ鹹水ヲ一旦濾過箱ニ汲ミ込ミ塵芥汚物ヲ除去センカ爲メ濾過スルコト、爲セリ濾過ハ一回又ハ二回之ヲ行フヲ常トス尙又石釜ノ外堤ハ從來ノ粘土製ヲ廢シ板ヲ以テ周圍ニ密着セシムル等種々改良ヲ加ヘタル結果稍良好ノ製鹽ヲ得ルニ至レリ其他改良ヲ要スル點ハ竈ハ上流式ニ改メ釜ハ鑄鐵製ヲ使用スルニ至ラハ利益スルコト蓋シ少カラサルヘシ猶改良ヲ施スヘキ考案少カラサルモ目下攻究中ニ付他日案ヲ更メ報スルノ期アルヘシ

#### 第四章 製鹽及副産物ノ種類用途

##### 一 眞鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量

- (イ) 差鹽ハ苦汁溜(權先ノ下部ニ埋設セル壺桶)ニ垂ル、苦汁約一斗五升ニ對シ温メタル鹹水一斗ヲ混和シ内一斗五升ヲ煎熬ノ際全時ニ釜中ニ注加結晶セシムルモノニシテ其品質粗惡ナリトス然レトモ製鹽量著シク増加スルヲ以テ苦汁ヲ注加スルヲ常トセリ而シテ此地方ハ鹽床(居出シ)ヨリ滴下スル苦汁ヲ釜中ニ注加セス
  - (ロ) 眞鹽ハ苦汁ヲ注加スルコトナク其煎熬ニ於テモ結晶十分ニ至ラサルニ先チ鹽取籠ニ掬ヒ取り暫時釜邊ノ權介上ニ放置ノ後居出シニ移スモノニシテ差鹽ニ比シ品質佳良ナリ
  - (ハ) 此地方二三ノ釜屋ニ於テハ眞鹽焚ヲナセルモノアレトモ其他ハ差鹽焚トス但眞鹽焚ハ專賣法實施後開始セシヲ以テ平均收鹽量ヲ調査シカタキニ付茲ニ省略シ左ニ差鹽ノ數量ヲ掲ク
- 差鹽五等鹽量 三十四萬千六百斤(一ヶ年分)

##### 二 鹽ノ理化學的性質

- (イ) 色澤ハ稍黃色ヲ呈ス時トシテハ(眞鹽焚ノトキ)稍白色ノモノアレトモ甚タ僅少ニシテ結晶ハ粗大ナリ

(ロ) 成分ハ左表ノ如シ

成分折成蹟表

産地	鹽化曹達	鹽化加里	鹽化苦土	硫酸石灰	硫酸苦土	不溶解分	水分
引田鹽	七一、三三一	二、五一一	五、二四九	二、五九三	三、七八一	〇、〇八〇	一三、〇三一

三 鹽主要ノ用途 製鹽ハ主トシテ食用及ヒ魚類貯藏用ニ使用シ時シテハ醬油釀造用トス

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量

鹽ノ重量調査表

等級	斗	桝	舂	桝
一	二、九〇〇 <small>忽</small>	三、〇〇〇	〇、二七〇 <small>忽</small>	〇、二八〇
二				
三				
四				
五				

五 苦汁ノ用途 苦汁ノ少部分ハ選種用又ハ豆腐製造ニ用ヒラル

六 苦汁利用ノ方法 當地方ニテハ主ニ豆腐製造用トシテ少量ヲ販賣シ又選種用ノ外冬季ニ於テ苦汁ヲ釜家内ナル方言苦汁溜(容量三斗五舂)ニ入レ結晶セシメガリヲ得ルコトアレトモ極メテ僅少ナリ其他ハ之ヲ放棄ス

七 苦汁ノ生産量 苦汁ノ生産量百十二石(一軒前二町二反八步)

八 苦汁ノ貯藏装置及貯藏方法 苦汁ノ大部分ハ放棄セシヲ以テ從來別ニ貯藏場ノ設備ナク居出先ノ苦汁溜ニ溜メ置キ又鹹水坪ノ不用ノ分ニ溜メ置キ冬季ニ大ナル桶等ニ貯ヘ置クニ過キス

九 苦汁一石ノ賣買價格 選種用一石五十錢 豆腐製造用一斗一錢二厘

但シ右ハ將來ノ見込價格ニシテ從來ハ實際收入額トシテ計算スル程ノモノナシ

十 苦汁ノ運搬方法及其販路 苦汁ノ運搬ニハ擔ヒ桶ヲ用ヒ又ハ四斗樽詰トシテ運搬ス販路ハ附近地方ノミトス

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造裝置及製造方法 冬季苦汁坪ニテがりヲ結晶セシムルコトアルモ別ニ其ノ製造裝置ノ設

備ナク又方法トシテモ記載スヘキコトナシ

十二 副産物ノ種類名稱及用途 該當記事ナシ

十三 副産物ノ價格及販路 該當記事ナシ

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

(イ) 鼠鹽泥鹽、居出シ鹽等ハ極少量ニシテ鹹水ニ溶解ス

(ロ) かいさき、釜立鹽ハ一ヶ年合計約十五俵(二俵二斗六舛入)ヲ産ス多クハ石釜築造ニ用井他ハ鹹水ニ投入ス

## 第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 一包裝鹽ノ容量二斗五舛五合重量六貫五百匁

二 包裝ノ形狀、種類 包裝ハ藁ヲ以テ編ミタル俵ノ上下編目ノ處ヲ内ニ向ケ曲折シテ兩端ノ相重疊スル様梅鉢形ニ緊束

シ細繩ヲ以テ俵ノ横三ヶ所ヲ縛ル

三 包裝ノ編製方法及其原料 原料ハ藁ヲ用井符ハ藁心繩二子撚リ四符ニシテ口繩及横繩ハ藁二子撚リトス

四 各種包裝ノ價格 包裝ノ價格ハ一俵ニツキ一錢二厘外ニ口繩横繩共一俵分二厘五毛包裝賃一俵ニ付七厘計二錢一厘五

毛

五 包裝ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又ハ形狀大小等又販路先ニヨリ差異ノ有無 包裝ハ一重トス形狀大小ハ前第一及二

項ニ記載ノ如クナルモ買受人ヨリ特別ノ注文アルトキハ其需用ニ應シ容量ヲ増減ス隨テ大小ヲ生スルコトアリ

六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 從來引田濱ニ於テ登録權ヲ得タル商標無之其他ノ分ニ付テハ圖ヲ



六以テ示セルカ如シ

七秤量器ノ種類、形狀、大小及材料

秤量器ハ截頭圓錐形ノ桶ヲ用井(桶ノ材料ハ杉又ハ檜ヲ用井輪ハ竹製)容量一斗三

升

## 第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造

倉庫トハ包裝シタル鹽又ハ包裝セサル鹽即チ撒鹽トシテ貯藏スル所ニシテ專賣法實

施前ニアリテハ二者共ニ貯藏シ來リシモ實施後ハ包裝鹽ノミヲ一時貯藏スルニ用ユ構造大小ハ差異アレトモ本調査ニ附屬

ニスルモノハ二間三尺ニ五間三尺ノ木造麥稈葺平家ニシテ前面ニ一ヶ所ノ出口ヲ設ケ板戸ヲ以テ開閉自在ナラシメ周圍ハ總

テ粗壁トナシ床ノ地盤ノ上ニ藁ヲ敷キ此所ニ包裝シタル鹽ヲ積ミ重ヌルナリ(圖面參照)

二 貯鹽方法及貯藏期間ニ於ケル俵損傷ノ程度及狀態 當地ニ於ケル鹽ノ貯藏ヲ見レニ總テ俵裝鹽ニシテ三俵若クハ四俵

積トス貯藏期間ニ於ケル俵ノ損傷ハ現今ニテハ僅カニ苦汁ノ浸透スルノミナルモ從來ノ損傷狀態ヲ聞クニ三ヶ月迄ハ左程

影響セサルモ其以上ニ時日ヲ經過セハ改俵ノ必要ヲ認ムルニ至ル是苦汁浸出シテ自然ニ俵ヲ變色セシムルカ故ニ改俵セサ

レハ販賣スル能ハスト云フ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法

現今ノ積揚ハ鹽庫ノ地盤ニ藁ヲ粗ラニ敷キ其上ニ包裝シタル鹽

ヲ三俵若クハ四俵積トス

四 一ヶ年ニ於ケル眞鹽差鹽ノ各貯藏步減及各滴出苦汁量

實驗セシ材料ナクシテ明確ナラス唯當業者ノ記憶ニ就キ之ヲ

聞クニ大要左ノ如シ

十一 差鹽一石ニ對シ

春秋冬ノ鹽ハ二ヶ月間貯藏シテ三割

夏鹽ハ二ヶ月間貯藏シテ二割五分

滴出苦汁ハ春秋冬鹽ニアリテ二ヶ月間貯藏シテ其量凡ソ一舛四合餘夏鹽ニアリテハ其量凡ソ一舛一合

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置 苦汁ヲ採收スル方法トシテハ別ニ裝置ナキモ居出ニ滴出シタル苦汁ハ一方苦汁溜ニ集マ

レルヲ以テ之ヲ鹹水溜ノ不用ノ分トシテ入レ置クナリ

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) 鹽ノ販賣ハ問屋(商法ニ所謂問屋ト仲買トノ性質ヲ混合シタルモノニシテ從來之ヲ問屋ト稱シタリ)ノ手ヲ經ルヲ常トシ多クハ船頭(主人ノ代理タルアリ或ハ獨立ノ商人タルアリ)之ヲ船手ト總稱ス)ヨリ買入方ヲ問屋ニ申込ミ來リ問屋ハ製鹽者ニ交渉シ船手ヲ製鹽者ノ貯鹽場ニ伴ヒ現品ヲ點檢ス點檢ノ方法ハ後條第八項ノ(イ)ニ記シタル上雙方ニ向テ代金ノ協商ヲ爲シ意思合致シタルトキハ問屋ハ製鹽者ヨリ之ヲ買受クル契約ヲ爲シ全時ニ船手ニ對シ其賣渡契約締結ス但シ其契約ニ付テハ問屋ハ製鹽者ヨリ證書ヲ取ラサルモ船手ニ對シテハ賣渡契約證書ヲ交付ス

(ロ) 賣買契約成立シ代金ノ辨濟(辨濟ノ方法時期等ハ次項ニ記ス)ヲ終リタルトキハ即時又ハ當事者ノ便宜ニ依リ或一定ノ時期ニ於テ下記八項(ロ)ニ記セル方法ニ依リ現品ヲ量リ授受ヲ爲シ以テ賣買行爲ヲ完了ス

現品授受ノ場所ハ如何ナル場合ニ於テモ必ス製鹽者ノ貯鹽場トス

(ハ) 代金支拂ノ時期ハ多クハ現品授受ノ時トシ稀ニハ其前ナルコトアリ支拂ノ方法ハ買受人ヨリ代金及問屋ノ手数料ヲ問屋ニ交付シ問屋ハ手数料ヲ引キ去リ代金ヲ製鹽者ニ交付ス但賣買契約成立後直ニ現品ノ授受ヲナサルトキハ必ス賣

買代金ノ約三割ヲ手付トシテ買受人ヨリ問屋ニ交付シ問屋ハ之ニ對シ受取リタル手付金員ヲ記入セル賣渡契約證書ヲ買受人ニ交付シ更ニ右ノ手付金ヲ賣渡人ニ與ヘ判取帳ニ捺印セシム而シテ其後豫定ノ授受期間ヲ過キ買受人ヨリ代金ヲ支拂ハサルトキハ製鹽者ハ賣買契約ヲ無視シ隨意ニ鹽ヲ他ニ賣渡シ其代金若シ前賣買契約ノ代金ニ超過スルトキハ手付金ヲ返戻シ之ニ達セサルトキハ其不足額ト手付金トヲ相殺シ尙不足アルトキハ之ヲ前買受契約人ヨリ徵收ス右手付金ノ返戻並ニ不足額ノ徵收ニ付テハ問屋ノ介入ヲ要スル勿論ナリ

代金支拂ノ場所ハ一定セス便宜ノ所ニ於テ之ヲ行フ

(二) 右ハ普通ノ賣買方法ニシテ此他附近ノ者ハ製鹽場ニ於テ直ニ買受ヲ爲セシコトアリ然レトモ其數量僅少ニシテ一回百俵ニ上ルコトナク現品ハ賣買契約ト全時ニ授受ヲ了シ其代金モ多クハ即時拂ナルヲ以テ特ニ詳記スヘキコトナシ又時トシテハ製鹽者ヨリ問屋ニ向テ賣買ノ交渉ヲ爲シ來ルコトアリ斯ル場合ハ問屋ニ於テ代金ヲ支拂ヒ現品ヲ製鹽者ノ貯鹽場ニ溜メ置キ他日之ヲ船手又ハ近傍ノ卸賣商ニ賣渡ス

## 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) 船頭ハ入港ノ時ヨリ出港ニ至ル迄ノ間水夫ヲ船中ニ留置キ自身ハ問屋ニ宿泊シ出港ノ際多少ノ報酬ヲ殘シ置クヲ常トス

十 東京ニ回送スル鹽ニ限リ主人ノ代理タル船頭ハ一俵二斗五升五合入りニ計算ニテ問屋ヨリ請取リ主人ニ對シテハ一俵二斗二升ニテ計算ヲナシ其殘額ハ之ヲ船頭ノ所得トナス但シ枴量ヲ用ユルハ今ヨリ十年位前ニ始マリ其以前ハ重量ニ依リシヲ以テ其傾ハ問屋ヨリ一俵六貫九百匁ニテ請取リ六貫二百匁ノ割合ニテ主人ニ計算ヲ爲シタリ

(ロ) 船頭カ鹽ヲ買受タル方法ハ前項ニ於テ述ヘタルカ如シ之ヲ販賣スルニハ帆船又ハ和船ヲ以テ諸方ニ回送シ問屋又ハ其他ノ者ニ轉賣ス其ノ船舶ノ積載量一艘四百俵(一俵二斗五升五合入)以上千四百俵以下ナリ

(ハ) 船員ノ給料ハ大略左表ノ如シ

船舶ノ區別	船頭一日ノ給料	水		一日ノ給料合計
		人	員	
四五百石積	二十五錢	二	八	一三六錢
千四五百石積	三十錢	四	人	一七十八錢
				一人當十八錢
				六十一錢
				一圓二錢

右ハ東京行ノ船舶ヲ除外シタルモノニシテ東京行船舶ハ船員ノ給料極テ低廉ニシテ一日僅カニ四五錢内外ニ過キス是其船員ハ積載セシ鹽ニ付テ利益ヲ得ルニ依ル(本項(イ)参照)

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路

(イ) 鹽ノ販路地ハ從來東京、大阪、堺、淡路、阿波、紀伊、伊豫、土佐、伊勢、豊後、相摸ノ各地及ヒ縣内附近ノ地トス此ノ外高松阪出等ノ商人ハ問屋ヨリ買受ケ更ニ之ヲ函館直江津ニ輸送ス

(ロ) 用途ヲ定メテ注文ヲ受ケタルコトナシ

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 鹽商(問屋)ハ時トシテ資金(主トシテ石炭代ト

勞働者ノ賃金)ヲ融通スルコトテリ其契約ハ一ヶ月ノ利子一步三厘位ニシテ大抵一二ヶ月ヲ期限トセルモ實際ハ次回簽立ノ製鹽ヲ販賣セシトキ之ヲ辨濟セシメタリ

右ノ外問屋ハ製鹽者ノ爲メニ鹽釜明神(製鹽者ノ尊崇セル神社)ノ祭典費鹽田ニ引ケル大川ノ浚渫費又ハ勞働者ノ賃金ヲ定ムル爲メ製鹽者ノ集會ヲ催シタルニ付キ要シタル費用等製鹽者全体ニ關スル費用ヲ一時取換ヘ其費用ノ半額ハ鹽田ノ地價半額ハ反別ニ按分シ各製鹽者ヨリ之ヲ辨濟セシメタリ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格(二十七年以前三ヶ年間)

年 別	濱相場(二石當)	小賣價格(一舁當)	備 考
三十五年	一圓十六錢	二錢六厘	小賣ハ盛り樹ニシテ一舁ノ實量一舁二三合

三十六年	一圓三十四錢	三錢五厘	全
三十七年	一圓二十一錢	三錢	全

六 鹽價ノ定メ方 市場現在鹽及生産費ノ多寡如何ニ依リ且ツ將來ノ天候ヲ豫見シ其鹽價ニ及ホスヘキ影響ヲトシ以テ價格ヲ定ム

七 販賣ノ季節

販賣高ノ最モ寡キハ一月ヨリ三四月頃迄トシ五月頃ニ至レハ梅漬ヲナス爲スタメニ需用セラレ六月ヨリ八月頃迄ハ魚類鹽藏用ノ爲メ多少ノ需用アリ又九月ヨリ十二月頃迄ハ漬物用及魚類鹽藏用トシテ最モ多ク販賣セラル

八 鹽ノ俵拔検査ノ方法

(イ) 鹽ノ品質ヲ檢スルニハ竹製ノ差シヲ以テ俵中ノ鹽ヲ取出シ肉眼ニテ之カ鑑定ヲナス

(ロ) 容量ヲ檢スルニハ問屋ノ設備セル繩籤ヲ買受入ニ抽キ取ラシメ當籤ノ俵ヲ解キ鹽ヲ筵ニ移出シ問屋自ラ一舛俵ヲ用井樹量ヲナス

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置

(イ) 前項(ロ)ノ方法ニ依リ樹量ヲ爲セシ際歩減リアリタルトキハ之ヲ切レ俵ト稱シ問屋ハ賣渡人ヲシテ其不定額ヲ補充セシムルノミナラス之ニ對スル制裁トシテ一俵ニ付四合宛ヲ買受人ニ交付セシム

但シ右ノ方法ハ今ヲ去ル十年前ヨリ施行セシコトニシテ其以前ハ重量ヲ秤量シ一定ノ重量(東京行ハ六貫九百匁其他ハ六貫五百匁小俵ハ其半額)ニ達セサルトキハ之ヲ「切れかん」ト稱シ賣渡人ヲシテ不足額ヲ補充セシメタルモ「切れかん」ニ對スル制裁ハアラサリシナリ(引田村ノ俵裝ハ往時容量ニ依リタルモ中頃六七十年間ハ重量ニ依リ又タ今ヲ距ル十年前ヨリ容量ニ復舊セリ)

若シ豫メ契約セシ現品授受期間ノ經過後樹量ヲナシ歩減リヲ發見シタルトキハ賣渡人ハ歩減額ヲ補フニ止マリ切レ俵ニ對スル制裁ヲ免ル、モノトス(尤モ契約當時ニ比シ鹽價非常ニ低落セル場合ニハ製鹽者ハ德儀上自ラ進テ切俵ニ對スル

(制裁ヲ受クルコトアリタリ) 是買受人ニ於テ代金ヲ調達セス爲ニ期間ヲ失セシ過失アルニ依ル但シ現品授受期間後十日位ヲ經過シ尙買受人ヨリ代金ヲ調達セサルトキハ製鹽者ハ其賣買契約ヲ無視シ他ニ販賣スルヲ常トス

(ロ) 引田村ニハ二斗五升五合入り俵(一名之ヲ齋田仕立トス)及一斗二升七合五勺入り俵(一名之ヲ二ツ切若ハ半俵又ハ小俵ト稱ス)ノ二種アリ其實容量ハ名稱ト一致セリ

小賣ハ從來盛リ量ニシテ一升ノ實量一升二三合許ナリシモ鹽專賣法實施後二三ヶ月ニシテ切り揃ニ改メタリ

十 鹹水賣買ノ有無及其方法價格ノ定メ方

(イ) 鹹水ノ賣買ハ製鹽業廢止ノ場合ニ於テ稀ニアリタリ其方法ハ賣買當事者協議ノ上擔桶一荷(四斗入)ニ付代金何程ト定メ買受人之ヲ引取ルモノトス

(ロ) 價格ハ鹹水ノ濃淡ニ因リ鹽ノ製造高及其價格ヲ見積リ煎熬費用ノ見込額ヲ斟酌シ之ヲ定ム

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 問屋ハ買受人ノ注文ニ因リ立釜中又ハ立釜ヨリ數日前ニ製鹽

者ト協議シ製鹽者ノ有スル鹹水ハ幾何俵ノ製鹽ヲ得ヘキヤヲ豫測シ且ツ其製造期間ヲ豫定シ置キ見積代金ノ約三割ヲ買受人ヨリ請取り之ヲ製鹽者ニ交付シ問屋ノ判取帳ニ請取ノ證印ヲ押捺セシメ其後豫定ノ期間内ニ製造セシ鹽全部ヲ引取リタルトキ買受人ヨリ代金ノ殘額ヲ請取り之ヲ製鹽者ニ支拂フ

製鹽者ノ有スル鹹水數量ヲ知ラスシテ見越買ヲ爲スコトナシ

## 第八章 鹽運搬ノ方法及運搬賃

一 從來ニ於ケル鹽ノ運搬方法及其各種積載數量

(イ) 遠隔ノ地ニ運搬スルニハ帆船又ハ和船ニ依ル(高松阪出等ノ商人カ引田鹽ヲ買入レ之ヲ直江津、函館ニ輸送スルニハ汽船ニヨレリ)其積載數量一艘ニ付多キハ千四百俵少キハ四百五十俵(何レモ一俵ニ付二斗五升五合入、半俵ナレハ積

載數量増加ス) ナリ

(ロ) 近傍各町村ニ運搬スルニハ荷車ニ依ル其積載數量一臺ニ付約十五俵(半俵ナレハ之ニ倍ス)

二 各運搬方法ニヨル各運搬先迄ノ鹽一定量又ハ一定容量ノ運搬賃及出荷地ニ於ケル手數料、諸掛費、保險料着荷地ニ於ケル諸掛費等

(イ) 運搬賃ハ大畧左ノ如シ

運搬先	一定數量	運搬方法	運搬賃		備考
			從前	現今	
阿波 徳島	一俵(二斗五升)	帆船又和船	二錢	二錢	
阿波 撫養	全	全	一錢五厘	一錢五厘	
大阪、堺、淡路、紀伊	全	全	二錢五厘	三錢	
伊豫	全	全	三錢五厘	四錢	
伊勢、土佐	全	全	五錢	七錢	
相摸、豊後	全	全	四錢	七錢	
近傍各町村(二三里)	全	荷車	二錢	二錢	二三里ヨリ以上ハ車ヲ用弗ス

半俵ノ運搬賃ハ總テ右ノ半額トス

(ロ) 問屋ノ手數料ハ從來二斗五升五合入一俵ニ付五六厘(半俵ハ其半額)ナリシ

七八百俵以上ヲ積載スル船舶ハ船体稍大ニシテ貯鹽場ノ近傍ニ航行スル能ハサルヲ以テ鹽ヲ積ミ込ムニハ一旦小船ヲ使用セサルヘカラス其小船ノ運賃及荷直賃一俵ニ付四厘ナリ(半俵ナレハ其半額ナリ荷直賃トハ小船ヨリ帆船又ハ和船ニ鹽ヲ入レタル後之ヲ積直シ整頓スルノ費用ヲ云フ)

(ハ) 右ノ外出荷地並ニ着荷地ニ於テ何等ノ費用ヲ要セス又從來鹽ヲ保險ニ付シタルコトナシ

(ニ) 鹽ノ運賃ト他ノ運賃トハ大差ナシ

## 第九章 小作人ト地主トノ關係

### 一 小作人ト地主トノ關係

(イ) 地主、小作人協議ノ上小作料及小作年限ヲ定メ小作人ヨリ敷金ヲ入レ小作契約ヲ締結シ雙方證書ヲ取交ス

小作料ハ從來鹽納(將來ハ其土地ニ産スル鹽ノ品質ニ應スル賠償價格ニ換算スル由ナリ)ニシテ土地ノ良否ト沼井數ノ多少トニヨリ片臺一個(凡ソ一畝歩ニ付片臺一個宛)ニ付一ケ年三俵乃至七俵ノ範圍内ニ於テ之ヲ定メ簽立毎ニ其幾分部宛ヲ任拂タリ若シ年末ニ至リ其年ノ小作料ヲ完納スル能ハサルトキハ敷金ト相殺シ又ハ翌年ノ初釜ニ於テ完納セシメタリト云フ而シテ小作年限ハ大抵五ケ年位ヲ普通トシ敷金ハ小作料千俵ニ對シ金百圓位ノ割合ナリ

小作ニ付セシ鹽田ニ關スル費用中租稅鹽製造場ノ新築費、貯鹽場ノ新築及修繕費天災ニ因リ鹽田ニ大損害ヲ受ケタルトキノ復舊費ハ總テ地主ノ負擔トシ其他ハ悉ク小作人ノ負擔トス

小作年限ヲ經過ストルキハ地主ハ敷金ヲ小作人ニ返戻ス若シ小作年限中小作人ヨリ契約ノ解除ヲ地主ニ申出ツルトキハ敷金ヲ返戻セス又地主ヨリ解除ヲ申出ルトキハ敷金ノ二倍ヲ小作人ニ交附スルヲ常トス又小作證文ニハ鹽田ノ地番、反別、小作年限、小作料並ニ前述ノ費用負擔方法及契約解除ノ場合ニ於ケル敷金ノ處分法等ヲ記入セリ

(ロ) 凶年ニシテ製鹽高少ナキトキハ撫養地方ニ於テ右ノ理由ニ依リ小作料ヲ減セシ場合ニ限り引田村ニ於テモ亦小作料ヲ減スルモノトス即チ小作料ノ減額方法ニ付テハ撫養地方ニ準據ス然レトモ近來撫養ニ於テ小作料ヲ減額セシコトナキヲ以テ引田村ニ於テモ小作料減シタルコトナシ

鹽價ノ高低ハ從來地主、小作人間ニ何等ノ影響ヲ及ホサス

(ハ) 地主、小作人間ニハ日常需用品ノ供給ヲ爲スコトナシ

## 第十章 組合



一 鹽製造組合ノ組織規定及沿革

次項並記

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

明治三十三年法律第三十五號重要物產企業組合法ニヨリ高松市以東ノ鹽田所有者及小作人ヨリ組織セル香川縣東讃鹽田同業組合(現今高松市井口町ニ事務所ヲ設置ス)ト稱スルモノアリ其定款ニ依レハ營業上ノ弊害ヲ矯正シ鹽業ニ關スル諸般ノ事項ヲ講究シ利益ノ増進ヲ圖ルヲ目的トナシ組長副組長幹事評議員及ヒ書記ヲ置キ組合ノ事務ヲ處理セリ而シテ該組合ノ事務ハ概要左ノ如シ

一、製鹽改良ノ方法ヲ講究スルコト

二、製鹽試驗場ヲ設クルコト

三、俵裝及入實等ヲ一定ノ方針ヲ取り且ツ販路ヲ擴張スルコト

四、濱雇人ニ關スル從來ノ惡弊ヲ矯正シ且取締方法ヲ協議スルコト

五、鹽仲買人ニ對シ取引上一定ノ方法ヲ協議シ鹽業ニ關スル諸般ノ調査ヲナスコト

六、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

右組合ハ明治三十七年ノ創立ニ係リ年々若干ノ補助金ヲ香川縣ヨリ受ケ居レリ

引田村ニ於テ現時右組合ニ加入セルハ小作人悉皆及ヒ鹽田所有者四人ナリ

右ノ外組合ナシ

第十一章 試驗

第十二章 輸出入及試賣

右二章該當記事ナシ

### 第十三章 鹽田以外ノ製鹽裝置及方法

一 鹽田以外ノ鹹水採取及製鹽裝置及方法 釜ノ下部ノ土ハ深二三寸乃至五六寸ノ間赤色ヲ呈ス之ヲ「ばさ」ト稱スばさノ下ニハ深五六寸乃至一間許ノ間鹽分ヲ吸收シ極テ強固ニ凝結セル土アリ之ヲ「どい」ト稱ス此どいヲ五年ニ一回位玄翁又ハ金矢ヲ以テ打碎キテ取出シ更ニ玄翁ヲ以テ徑一寸内外ニ破碎シ沼井ニ入レ海水ヲ注加シ依テ得タル鹹水ヲ普通鹹水ノ煎熬ト同様ノ方法ニテ煎熬シ鹽ヲ製スルコトアリタリ然レトモ其製鹽高、海水製鹽ニ比較シ僅少ニシテ且ツ品質不良ナル故鹽專賣法實施後ハ此ノ方法ニヨリ製鹽セシコトナシ

右ニ記セル沼井ハ鹹水ノ輸送ニ便ナラシメンカ爲メ特ニ鹹水溜ノ近傍ニ設クルヲ常トス其面積ハ一坪位ニシテ構造ハ鹽田内ニ設ケタル沼井ト相全シ(但シ片臺ナリトス)

### 第十四章 燒鹽

### 第十五章 再製鹽

右二章該當記事ナシ

### 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

地目	區分	上	中	下	備考
燒鹽	小	15000	15000	15000	全
	中	15000	15000	15000	全
	大	15000	15000	15000	全
再製鹽	小	15000	15000	15000	全
	中	15000	15000	15000	全
	大	15000	15000	15000	全
鹽田ノ地價等	小	15000	15000	15000	全
	中	15000	15000	15000	全
	大	15000	15000	15000	全

(二三) 阪出鹽務局引田出張所ノ部 第十三章 鹽田以外ノ製鹽裝置及方法 第十四章 燒鹽 第十五章 再製鹽 第十六章 鹽田ノ地價等 三三三

