

阪出鹽務局

引田出張所之部  
(松原濱)

# 阪出鹽務局引田出張所管内松原濱ノ部

## 第一章 鹽田位置方位及附近ノ地形地勢

松原濱ハ讃岐國大川郡松原村ノ稍東部新川ノ河口ヲ遡ル二丁許ノ處ニアリ川ヲ挾テ字小磯鹽田字松原鹽田ノ二ヶ所ニ分ル其反別合計十四町五反餘悉ク入濱鹽田法ニ據ル鹽田ノ東南ハ遙ニ山ヲ以テ同郡引田村ニ境シ北ハ畑地ヲ隔テ、海岸ニ面ス而シテ西方及南方ハ田野ヲ以テ全郡三本松村及伊座ニ連リ地勢稍廣濶ナリ而シテ海濱一体ノ土地ハ稍々高ク新川口ニハ小許ノ人家アリ和船ヲ淀泊スヘシ

## 第二章 鹽業沿革

松原鹽田ノ起因モ亦記錄ノ徵スヘキモノナクシテ詳カナラサレトモ口碑ノ傳フル處ニヨレハ今ヲ距ル二百五十年前ノ頃播芻赤穂ノ者始メテ此地ニ來リ鹽田ノ開拓ニ從事シタルモノ、如シ其後製鹽事業ノ最盛ナル時代(今ヲ距ル百年前ナルカ如シ)ニハ釜屋ノ數現今ノモノヨリ尙ホ六ヶ所ノ多キヲ見鹽田ニ於テ二町余ノ廣サヲ加ヘタルカ如シ(現今釜屋十軒)松原濱モ亦藩政時代鹽庄屋ヲ置キ年貢其他諸般ノ管理ヲナサシメタルコト引田濱ト全シナレトモ其沿革詳ナラス

## 第三章 製鹽方法

### 甲 鹹水採取

一 鹽田ノ種類及面積 鹽田ハ入濱法ニシテ本調査ニ於テ標準トナシタル鹽田ノ總反別一町一反九畝二十七步其内ニ合マル、溝渠ノ面積六畝五步アリ此外大溝渠(海水引入溝ヲ云フ)(本溝)一畝二十八步及他ノ一方二十六坪ノ溝渠アレトモ官有地ニ屬ス

ルヲ以テ溝渠ノ面積ニ算入セス單ニ鹹水採收ニ要スル反別一町一反三畝二十二步ナレトモ此内ニ撒潮用海水溜(圓形ノ)十個ノ總面積八坪及沼井(臺トモ)ノ總面積三百二十五坪ヲ含ム  
外ニ釜屋、納屋、燃料置場及鹹水溜ノ總敷地六畝五步但シ釜屋ノ面積二十一坪、倉庫兼納屋ノ面積三坪其他ハ燃料置場及鹹水溜ノ敷地トス

本調査ハ小磯濱第二番製鹽場所屬トス

## 二 堤防ノ面積、高低及築造材料

此鹽田ノ南北ハ溝渠ヲ隔テ、他ノ鹽田ニ接續スルヲ以テ堤防ハ東西二方ノミナリ東堤防ハ山土及粘土ヲ以テシ其幅下部二間半高サ四尺五寸地積百二十四坪ナリ西堤防ハ花崗石ヲ以テ築キ上部ハ山土粘土ニテ最モ堅固ニ築造セラル其幅下部四間頂部二間高サ一間地積百九十坪ナリ

但シ堤防ノ地積トハ此鹽田ノミニ屬スル堤防ノ面積ヲ表ハセリ

## 三 鹽田内溝渠面積、長幅、深淺及各溝渠間ノ距離

鹽田内溝渠ノ面積ハ前一項ニ記載ノ通り總計六畝五步長巾ハ區々ニシテ一定セス長キハ四十間巾三尺短キハ四間半巾三尺深サ五寸(但シ各溝渠中ニ深サ二尺撒水汲取場一個アリ)各溝渠間ノ距離五間乃至九間トス又各沼井間ニ設ケアル撒潮用海水溜ニ通スル土管ノ暗渠アリ其長一間五尺ノモノ三ヶ所四間ノモノ七ヶ所アリ溜ハ圓形ニシテ直徑一間深サ凡ソ七八寸トス是レ鹽田ノ幅廣クシテ濱溝ヨリ撒水スルニ不便ナルカ故ニ特ニ設ケアルモノナリ(圖面參照)

## 四 撒砂(鹹砂)浸出裝置(沼井又臺等)ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置ノ施設

鹹砂ノ濾過ハ沼井(臺)ヲ以テス沼井ノ構造組織ハ片臺ニアリテハ三面ハ粘土ヲ以テ築キ固メ前面ノミハ松板ヲ用ヒ粘土ニ代ヘリ夫婦臺ニアリテハ二方粘土ヲ以テ固メ他ノ二方ハ松板ヲ用ヒテ築造セラル、モノナリ(圖面參照)

其築造ノ順序方法ヲ説明スレハ先ツ臺ヲ置クヘキ場所ニ四本ノ杭ヲ立テ四側ヲ松板ニテ圍ヒ四面厚サ凡ソ一尺位ニ至ルマテ粘土ヲ叩キ付ケ其外部ハ土砂ヲ掩ヒ然ル後杭及板ヲ抜き去リ其内部下底ハ粘土ヲ敷キ能ク打チ固メ内部ニテ數次粘土

ヲ以テ塗り龜裂ヲ防キ底ノ兩側ニハ小石ノ枕ヲ置キ之ニ一寸角ノ松材ヲ渡シ其上ニ竹片ヲ並列シ又其上ニ小麥稈製ノ菰又ハ荳ヲ敷キ極メテ少量ノ砂ヲ散布セシム臺ノ外側前面及後面ノ地盤ニ(片臺ハ前面ノミ)圓形ノ穴ヲ穿テ容量一石二斗内外ノ桶ヲ埋設ス又夫婦臺ニアリテハ中央ニ粘土ヲ以テ一線劃ヲナス其中二尺五寸之レ牛ヲシテ鹹砂ヲ引キ入レシムルトキノ通路トス臺ノ内部ヨリ細小ナル穴ヲ通シ臺内ニテ鹹砂濾過サレ鹹水漏出シテ埋設サレタル桶(方言壺穴)ニ受溜スルノ裝置トス臺ノ面積一定セスト雖モ要スルニ大略左ノ如シ

片 臺(頂部)一坪五個

夫婦 臺(頂部)三坪(牛ノ通行道ヲ除ク)二十五個

一臺ニ要スル敷地、片臺五坪夫婦臺十二坪

臺三十個ニ對スル總敷地、一反二十五步

夫 婦 臺長三間二尺五寸 中一 間、高二尺三寸

片 臺長 一 間高一尺八寸

臺ハ約四畝歩ニ付一臺ノ配置トス

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、構造、面積及輸送ノ方法 壺穴ニ集マレル鹹水ハ一々擔ヒ桶ニ汲ミ取り之ヲ製鹽場ノ近傍ニ設ケアル

鹹水溜ニ運ヒ入ルルヲ常トスレトモ驟雨ノ場合ニアリテハ遠距離ニ運フノ暇ナキヲ以テ一時入レ置ク爲ニ鹽田中ニ一個ノ

藁葺屋根アル溜ヲ設ケアル所一二個所アリ

七 採鹹用品具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀効用及使用使用方法

名	稱	員	數	使	用	方	法
柄	振		二三	撒布セル鹹砂ヲ寄セ集ムルモノ			

均	木	さ	擔	藻	濱	世	切	穴	根	小	牛
し	ら	ひ	垂	垂	換		込		太	手	
柄	ひ	ひ	杓	杓	杓	り	柄	柄	木	斧	鍬
振	振	振	振	振	振	振	振	振	振	振	振
八	三	二	一	一	二	一	一	五	五	八	八
撒布セル鹹砂ヲ均ラスニ用フ	沼井ヨリ撒砂ヲ掬ヒ出シ或ハ撒布スルニ用ユ	引濱用	鹹水又ハ潮水ノ運搬ニ用ユ	壺穴ヨリ鹹水ヲ汲取ルニ用ユ	潮水ヲ地盤ニ撒布スルニ用ユ	柄振ニテ集メタル鹹砂ヲ牛ニテ沼井ヘ引寄セシムルモノ	「せり」ニテ引寄セタル鹹砂ヲ沼井ヘ引キ入ル、モノ	沼井用鹹水ヲ受溜スルニ用ユ	沼井築造材料	さらい等ノ尖端ヲ削ルニ用ユ	毎年一度地盤ヲ鋤キ返ス時ニ用ユ

備考 器具ノ員數比較的多數ノ感アレトモ此釜屋ハ八人共同ニシテ之レカ製鹽ニ從事スルヲ以テ各人ニ所持スル

數ヲ加算シタルカ故ナリ其構造種類及大小等ハ(圖面參照)

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

名	稱	員	數	單	價	總	價	格	保存期限	一ケ年償却費
柄	振		二		一、〇〇〇		二、三、〇〇〇	円	一ケ年	二、三、〇〇〇
均	振		八		二、五〇		二、〇〇〇	円	一ケ年	二、〇〇〇
木	振		三		五〇〇		一、五、五〇〇	円	六ケ月	三、一、〇〇〇
さ	振		二		三五〇		七、七〇〇	円	四ケ年	一、九二五
擔	振		一		一、〇〇〇		一六、〇〇〇	円	五ケ年	三、二〇〇
藻	振		一		一六〇		二、五六〇	円	二ケ年	一、二八〇

濱換杓	二	三	、二〇〇	四、六〇〇	一	ケ	年	四、六〇〇	
せり	一	六	、〇〇〇	一六、〇〇〇	一	ケ	年	一六、〇〇〇	
切込柄振	八	八	、三〇〇	二、四〇〇	一	ケ	年	二、四〇〇	
小手斧	八	八	、一八〇	一、四四〇	五	ケ	年	、二八八	
牛鍬	八	八	、〇〇〇	八、〇〇〇	二	十	ケ	年	、四〇〇
穴桶	五	五	、〇〇〇	五五、〇〇〇	全			二、七五〇	
根太木	五	五	、二〇〇	一一、〇〇〇	全			、五五〇	
計	五	五	、二〇〇	一六五、二〇〇	全			八九、三九三	

但シ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之ヲ補足ス

九 鹹水貯藏装置、構造、大小、形状、及面積 鹹水坪ハ地盤ニ長方形深サ五六尺ノ穴ヲ穿チ山土ニテ底及四側ヲ塗り其

上ヲ粘土ヲ厚ク敷キ槌ヲ以テ數度叩キ均シ(其厚サ一尺五六寸トス)其上縁部ニ松若クハ杉丸太ヲ渡シ合掌ト稱シ三角形ニ  
木材ヲ交又<sup>ガッショ</sup>シ麥稈ヲ以テ低ク屋根ヲ葺キ下シ其下端地上ニ接ス屋根ノ一端ニ方二尺余ヲ切り開キ出入口ヲ設ク釜屋及倉庫

ハ八人共有ナレトモ鹽田ハ各使用區域ヲ定メ各自一個ノ専用ニ屬スル鹹水貯藏溜(方言つば)ヲ有ス其面積七坪乃至十坪ニ  
シテ其大ナルモノハ長サ五間幅二間一尺深ササ六尺小ナルモノハ長サ三間二尺幅一間二尺深サ三尺トス(圖面參照)

十 鹽田地盤ノ構造及性質 鹽田ノ下層ハ粘土質多キ砂層ヨリ成ル中層二尺許リノ土質ハ稍々赤色若クハ黑色ヲ帯ヒ粘ハ

リ氣ヲ有シ上層ハ細小ナル土砂ノ混合ニシテ之ヲ「作り土」ト云フ通常撒砂トシテ使用スルモノハ其上部三分位ノ所トス故  
ニ鹽田下層ハ海水ノ滲透惡シク毛細管引力ノ作用少ナク爲ニ打水(撒潮)ヲ多ク爲シ撒砂ニ鹽分ヲ附着セシム

作り土ハ毎年三月頃牛ヲ使用シテ鋤キ返シ尙其持濱ノ際一回一反歩ニ付葉百貫ヲ葉灰トシテ撒布ス之レ鹽ノ結晶ヲ細粒ナ  
ラシムルノミナラス鹽分ヲ増加セシムルノ効アリト云フ

十一 撒砂ノ種類性質

撒砂ハ花崗岩石ノ細碎シタル細砂ニシテ在來ノモノ即チ作り土ノ上部ヲ使用ス然レトモ昔時撫養地方ヨリ購求シ來リ使用セシモノアリシモ鹽分ノ附着量在來ノモノヨリ劣レリ其撒砂量ノ厚サ三分位ニシテ鹽分付着セルヲ鹽付ト云フ

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數

容量及重量ハ各鹽田ニ依リ厚薄ノ差アルハ免レ難シト雖モ試ニ鹽田ニ於テ秤量セシニ一坪面ニ於ケル撒砂ノ重量ハ十六貫八百四十八匁容量二斗八舛八合トス其使用スル撒砂ハ二替ニシテ交番ニ使用ス

十三 撒砂乾燥時間

撒砂乾燥ノ時間ハ天候ノ如何ニ依リ長短ノ差異アリト雖モ夏季ハ中間一日若クハ二日晒濱ヲナシ翌日午後持濱ヲナシ春季ハ中間三日晒濱ヲナシ五日目ノ午後持濱ヲナス秋、冬兩季ハ中間四日若クハ五日晒濱ヲナシ翌日午後持濱ヲナス而シテ打水一回毎ノ乾燥時間ハ夏季炎天ノ候ニアリテハ午前十一時ヨリ午後一時迄ノ間凡ソ二時間ニテ全ク乾燥ヲ終ルト雖モ冬季ニアリテハ之ニ反シ五六時間ヲ要スルモ十分ノ乾燥ニ至ラサルモノ、如シ

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、もんだれ採收用トニヨリ各別ノ容量)及鹹水又ハもんだれ採收量

臺中ニ收容セラレタル鹹砂ヲ能ク踏ミ均シ後チ一石一斗ノ藻垂ヲ之ニ注入シ尙ホ一石二斗ヨリ二石迄ノ海水ヲ注加ス然ルトキハ撒砂ニ附着スル鹽分ヲ溶解シ濃厚鹹水トナリテ壺穴ニ滴下ス其量一石二斗ヨリ二石迄トス次ニ鹹水ノ充分滴下スルヲ待チ藻垂採收用トシテ一石二斗ノ海水ヲ注加ス其藻垂量一二斗トス(但シ之カ夫婦臺ニ付調査セシモノナリ)

十五 海水鹹水及もんだれノ性質

海水ノ比重二度温度十六度(鹽田内大溝並ニ近海ニ於テハ比重三度)

鹹水ノ比重十六度ヨリ二十三度ニ至ル、温度二十一度

藻垂ノ比重六度ヨリ十三度、温度十七度

但シ是ハ十一月中旬調

海水鹹水藻垂ノ成分左ノ如シ

分析表

區別	事項	採收地名	採收月日	鹽化	加鹽	鹽土	硫酸	硫酸	温度	比	普通	母氏	重
鹹水	松原濱	四月二十九日	一七八七九	〇、五四	一、三三〇	〇、四七四	一、五三八	二〇、〇	一、一七四五	二二、五			
もんだれ	全	四月二十九日	七、九七	〇、三三	〇、五五〇	〇、二四五	〇、八六三	二〇、〇	一、〇三五	一〇、〇			
海水	全	全	三、一八四	〇、一五八	〇、二五〇	〇、〇八八	〇、一九二	二〇、〇	一、〇三〇	一三、〇			

十六 海水引入、排出(水閘)海水汲揚装置及汲揚方法

海水ハ中央ヲ流ル、河口ニ装置セル水閘(昇降樋十個アリ)ヲ通過シテ一ハ

松原濱ニ一ハ小磯濱ノ各堤防間ヲ流入シ鹽田内部ノ溝渠ニ入り來ル而シテ堤防及溝渠ノ入口ニハ各一個ノ昇降樋門ヲ設ク滿潮ノ際ハ之ヲ揚ケ海水ヲ引入レ鹽田溝渠ニ充滿セシメタル後各水閘ヲ閉鎖ス又雨後ニアリテハ干潮ヲ待チ樋門ヲ開キ淡水ヲ排出セシムルノ装置トス(圖面参照)

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ノ一ヶ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合

平年ニ於ケル採鹹日數三十五日今之ヲ期節別トスレハ左ノ如シ

月	別	準備	採鹹	日數
一月、二月、三月、十一月、十二月	準濱	ニ至ルヨリ	探鹹	日數
四月、五月、六月、九月、十月	五	日	持	十
七月、八月	六	日	持	十

採鹹量千九百二十五石 夫婦臺二十五、片臺五個ヨリ得ル鹹水ニシテ一日約五十五石トス 三十五日分



月	別	採收鹹水量	全上比重母氏
一月、二月、三月、十一月、十二月		六百〇五石	十五度ヨリ十九度マテ
四月、五月、六月、九月、十月		七百七十石	十五度ヨリ二十一度マテ
七月、八月		五百五十石	十八度ヨリ二十三度マテ
計		千九百二十五石	

十九 鹽田一戸前又ハ一定反別採鹹ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數、及賃銀

一、釜屋ニ於ケル採鹹労働者一ヶ年ノ賃金五百八十三圓四十錢

内 譯

引濱二百五十四圓四十錢 男百五拾貳圓六拾四錢  
女百〇壹圓七拾六錢

持濱三百二十九圓 男貳百參拾貳圓七拾五錢  
女九十六圓二十五錢

役務種別	一日使用人員	一年延人員	労働日數	労働時間	一人當賃金
引濱	八人 男四人 女四人	一、六九六人 男八四八人 女八四八人	二百十二日	八時	十十二錢
持濱	三十人 男十九人 女十一人	一、〇五〇人 男六六六人 女三八五人	三十五日	六時	三十五錢

但シ天候ノ如何ニヨリ人員及日數共ニ一定セス持濱男十九人ノ内ニハ牛及牛ヲ使用スル者共ニ一人役トシテ包含シ又引濱準備ノ労働者ハ引濱ノ内ニ加入セリ

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係

週年採鹹作業ヲ爲スト雖モ鹹水ヲ採收スルニハ日光及風力ニヨルノ外ナキ

ヲ以テ夏季七八月ノ頃ヲ最モ好時期トス其他空氣乾燥ニシテ西北風ノ時ハ撒砂乾燥早ク從テ採鹹量多シト雖モ梅雨ノ候ニアリテハ空氣濕氣ヲ帶ヒ風位概テ南東ナルヲ以テ乾燥遅ク從テ採鹹ノ量少シ

二十一 一ケ年間ノ採鹹平均日數

引濱二百十二日 持濱三十五日

二十二 一ケ年間ノ平均鹹水採收量

鹽田ノ等級 採收石數 採鹹反別

上等鹽田 二、二〇〇<sup>石</sup> 一町二反一畝十五步

中等鹽田 一、九三五 一町一反九畝二十七步

下等鹽田 一、六五〇 一町二反〇〇五步

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 此地方ハ概テ四日持以上ニシテ持濱後臺ノ傍ニアル撒砂ヲ鹽

田面ニ撒布シさらいニテ縦横十文字ニ三回引キ(雨後ニ於テ惡水ノ停滯セルモノヲ盡ク排出セシメタル後チ)其翌日露ノ乾キタルヲ待チ潮水ヲ撒布ス而シテ其日正午頃ノ乾燥ヲ見テ又潮水ヲ散布シ尙午後三四時頃ニ至リ二回引キ均シ固着セル土塊ヲ碎キタル後三度引キ廻ス次ノ二日間ハ同シ操作ヲ行ヒ四日目或ハ五日目ノ朝(即チ持濱ノ日)午前十一時頃潮水ヲ撒布シ尙午後一時頃ニ於テ二度曳キ均ラシ持濱ノ準備ヲナス鹽分ノ付着セル撒砂ハせりヲ以テ牛ニ曳カシメ鹹砂ヲ臺中ニ運搬セシム臺中ニ入レタル鹹砂ヲ三度足ニテ踏ミ均シタル後もんだれ一石二斗ヲ注キ掛ケ能ク濕潤セシメ後チ海水ヲ(注加スル海水ノ量ハ其日ノ鹽付ノ度合ニヨリ異レリ)注加ス而シテ壺穴ニ滴下スル鹹水ハ之ヲ擔ヒ桶ニ汲ミ取り鹹水坪ニ輸送ス鹹水ノ充分濾出シタル後一石二斗ノ海水ヲ更ニ注加シ次回使用ノもんだれヲ採收スルモノトス

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 釜屋ノ構造ハ三間ニ四間(十二坪)ノ木造藁葺平家ニシテ柱及根太ノ類ハ總テ松材(丸木ノ儘)ヲ用ヒ周圍ハ粗壁トシ外部ハ其上ニ茅ヲ編ミタル菰様ノモノヲ張り屋根ノ中央ニ口ヲ開キ鹹水ヨリ蒸發スル水蒸氣ヲ飛散セシムル處トナシ又釜屋ノ前後両部ニ各一個ノ出入口ヲ開キ板戸ヲ設ケ開閉自由ナラシメ釜屋ノ内部中央ニハ煎熬用竈ヲ築キ其上ニ釜ヲ裝置シ其後面ニハ竈ノ内部ヨリ來ル餘熱ヲ利用センカ爲メ地盤ニ溝ヲ穿テ丸形ノ竈ヲ築キ之ニ温メ釜一個ヲ据ヘ付ケ其後部ニ煙突ヲ立テ餘煙ヲ屋根外ニ飛散セシムル裝置トス又竈ノ左右兩側壁ニ接シタル所ニ各一坪ニ合(巾一間長サ一間二分)ヲ劃シ地盤ヨリ五尺ノ深サニ達スル迄堀リ下ケ之ニ細砂ヲ填充シ上部僅カニ厚ミ二分許リノ木灰ヲ撒布シ輕ク踏ミ均ス而シテ之ニ接スル壁ニハ菰様ノモノヲ張り他ノ二方及前面ニモ汚物ノ附着セサル様菰ヲ以テ圍ヒ釜ヨリ取り揚ケタル鹽ヲ一定時間此處ニ放置スヘキ鹽置場トナス竈ノ前面空所ハ燃料ノ松葉置場ニ充テ其他所要雜具ハ使用上便宜ノ所ヲ撰ミ之ヲ釜屋内ニ藏置スルモノトス(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 結晶釜ハ石釜ニシテ堅一丈横八尺深サ四寸築造原料ハ當地海濱産〔俗名〕油石、百二十貫木炭二石(重量八十貫)ヲ要ス

温メ釜ハ鑄鐵製其形ハ鶏卵ヲ中央ヨリ切斷シタルカ如キ形ニシテ口徑三尺一寸深サ一尺九寸(容量一石五斗トス)

(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 竈ノ構造ハ釜ノ大小ニ準シ其廣狹ハ一定セム從テ之ニ要スル材料ニ多少差異アレトモ此ノ地方ニ行ハル、モノハ山土(粘土)千六百貫ヲ適宜ノ水ニテ煉リ少シク乾キタル(握リテ水分ヲ帶フヲ程度トス)後用ユ今其構造ヲ記サンニ下ノ如シ

竈ハ屋内中央ニ深サ三尺許リノ長方形ナル穴ヲ(廣狹ハ釜ノ寸法ニ全シ)堀リ其中心ニハ堅ニ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サ一尺余ニ石ヲ積ミ其間ハ土ヲ以テ塹狀ニ塗り上ケ前面ニ焚口ヲ設ケ燃料ヲ投スル處トシ後面ニ一口ヲ開キ烟道上ニ裝置セラレア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ヘ濃厚ナラシム又左右兩側ニ各二個ノ小孔ヲ設ケ挺子穴トス既ニ竈ノ築造終レハ其上ニ釜ヲ裝置シ釜ト竈ノ空隙ハ粘土ヲ塗り之ヲ密着セシム

石釜ノ構造ハ先ツ釜ヲ裝置スヘキ竈ヲ築キ其上ニ根太木三本ヲ並ヘ亦其上ニ長十尺巾八寸乃至一尺厚サ一寸餘ノ板(之ヲ釜板ト云フ)數枚ヲ(其製造セララルヘキ釜ノ寸法ト同様ナラシム)竝ヘ其板面ニ厚サ約一寸位ノ扁平ナル(俗ニ)油石ト稱スル石ヲ竝ヘ尙其石ノ間ニ縦ニ五本横ニ八本合計四十本ノ上下鍵狀ヲ爲セル長九寸ノ鈞金ヲ挟ミ込ミ夫レヨリ松葉灰ヲ濃厚ナル鹹水ニテ練リ漆喰ノ如クナシタルモノヲ以テ石ト石鈞金トノ空隙ヲ填メ全面ヲ塗り繫キ更ニ此漆喰ヲ以テ釜縁ヲ造リ終レハ其釜上ニ二尺許リノ高サニ一面ニ松割木三十貫松葉二十貫藁五貫生ノ藻葉十五貫層々ニ重ネ層中ノ松葉ニ火ヲ點ス之ヲ釜あぶりト云フ漸ク火勢盛ナラントスルトキ濡レ俵ヲ其ノ上ニ掩テ火焰ノ上ニ向フヲ防止シ專ラ釜面ニ向フテ火勢ヲ強ラシム而シテ燃火ハ三時間内外ニシテ燃ヘ終レハ殘火ヲ掃除ス松葉灰ノ漆喰ハ石ヲ繫キ始メテ陶器ニモアラズ磁器ニモアラザル一種奇体ノ鹽釜トナルナリ釜ノ製造終レハ竈ノ前面及後面ノ左右ニ各二本宛ノ高サ四尺ノ木柱ヲ立テ其上ニ前後各別ニ横ニ丸太(大わたし)ヲ渡シ堅ニ八本ノ小丸太(小わたし)ヲ置キ此小丸太ヨリ藁繩數條ヲ鈞下ケ釜面ニ植エ込ミアル鈞金ニ結ヒ付ケ釜ヲ鈞吊シ釜ノ墜落ヲ防クト共ニ鈞繩ニハ竹片ヲ挟ミ置キ之ヲ以テ繩ヲ捻シリ繩ノ弛ミヲ矯メ使用中釜ノ平準ヲ保タシムルナリ夫レヨリ釜造リノ初メニ釜ノ底面外部ニ竝ヘタル根太木及釜板ヲ抜キ取り之ヲ抜キ取ル爲メ竈ト釜ノ間ニ生スル間隙ニハ粘土ヲ塗り付ケ密着セシメ石釜ノ裝置ヲ終ルナリ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及方法 當地方ハ一撮ニ擔ヒ桶ヲ以テ鹹水ヲ釜屋ニ運搬スルカ故ニ別ニ輸送ノ裝置

構造等ナク專ラ人力ニ依ルノミナリ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀大小、構造及方法

名	種	類	員	數	摘
結晶釜	鑄石	鐵		一	鹹水煎熬用 鹹水ヲ釜ニ容ル、トキ其一定量ヲ此温め釜ニ於テ定量シ尙釜ニ移ス迄ニ温度ヲ加フル用ニ供ス但シ結晶釜一個ニ對シ二個ヲ備ヘ置ク
温め釜	鑄石	鐵		二	鹹水ヲ釜ニ容ル、トキ其一定量ヲ此温め釜ニ於テ定量シ尙釜ニ移ス迄ニ温度ヲ加フル用ニ供ス但シ結晶釜一個ニ對シ二個ヲ備ヘ置ク
取柄振	木			四	釜ヨリ鹽ヲ掬ヒ上ケタルトキ用ユルモノ
差し廻し	木			二	釜中ニアル煎熬中ノ鹹水ヲ攪拌スルニ用ユ
あわか	木			四	結晶シタル鹽ヲ釜ノ左右側ニ寄セ集ムルトキ用ユ
鹽取籠	竹			四	釜ヨリ掬ヒ上ケタル鹽ヲ一旦此筥ニ受ケ入ルニ用ユ
長柄杓	木			二	鹹水溜ヨリ鹹水ヲ汲ミ上ケタルニ用ユ
柄切鎌	木			二	鹹水ヲ釜ニ吸ミ容ル、トキニ用ユ
縁切鎌	金			一	釜ノ内縁ニ付着セル鹽ヲ搔キ落シ之ヲ除去スルニ用フルモノ
わかをどし	金			一	温釜内面ニ焼付ル鹽ヲ甲羅ト云フ之ヲ除去スルモノナリ(石灰分ノ最も多量ナル混合物ヲ云フ)
はつり	金			一	釣リ金ニ付着セル鹽ヲハツリ落スニ用ユルモノ
權介	木			二	釜ヨリ鹽ヲ掬ヒ上ルトキ鹽取筥受置クニ用ユ
大渡	木			二	石釜裝置ニ用フルモノ(多クハ丸太ヲ用フ)
小渡	木			八	全
根太	木			三	石釜築造用
釜柱	木			四	石釜裝置用
釜板	木			一組	石釜築造用
釣金	金			四〇	石釜裝置用
釜釣用藁繩	金			四〇	全上
をきひ	金			一	竈中殘火ヲ引出スニ用ユ
すい	金			二	温釜中ノ鹹水ヨリ汚物ヲ掬ヒ取ルニ用フ
釜火箸	金			一	松葉ヲ竈中ニ押シ入ル、ニ用ユルモノ
擔火桶	木			五	鹹水運搬用、採鹹ト兼用

要

六

釜其他煎熬用器具新調費修繕費及保存期限

但シ形状、大小等ハ圖面ヲ參照スヘシ

水	煙	床	斗	鹽
甕	突	こも	桶すけ	斗桶
土	土	麥	木	木
土	管	稈		
	一組	六	一	三
飲料水入	竈中ノ余烟ヲ屋外ニ吐カシムルニ用ユ	居出ノ壁側ニ圍ヒ張ルニ用ユ	鹽坪量ノ際鹽桶ヲスケルニ用フ	鹽枘ニシテ俵裝ニ際シ鹽ノ容量ヲ一定スルニ用フ

名	稱	員數	單	價	價	格	保存年限	一ヶ年償却費
石釜	温め釜	二個		一、一〇〇	三、三三〇	一、四〇〇	一釜ニ付三十三日	三、三三〇
取柄	廻柄	四		一六〇	六四〇	三十三日	一、九二〇	五、二〇〇
差	廻シ	二		〇六〇	一二〇	三十三日	〇九〇	一、九二〇
鹽	取籠	四		三二〇	一、二八〇	三十三日	三、八四〇	三、八四〇
あ	わか	四		一〇〇	四〇〇	三十三日	一、二〇〇	一、二〇〇
長	柄振	二		五〇〇	一、〇〇〇	二年	五〇〇	五〇〇
柄	杓	二		一六〇	三二〇	一年	三二〇	三二〇
縁	切鎌	一		二五〇	二五〇	一年	二五〇	二五〇
あ	かを	一		二〇〇	二〇〇	三年	〇六六	〇六六
は	つ	一		二〇〇	二〇〇	三年	〇六六	〇六六
權	介	二		二〇〇	四〇〇	四年	一〇〇	一〇〇
大	渡	二		八〇〇	一、六〇〇	五年	三二〇	三二〇
小	渡	八		一四〇	一、一二〇	四年	二八〇	二八〇

但シ「アハカキ」ノ古チ用ヒ其修繕トシテ



但シ器具器械ノ全部新調費ニシテ該費用ハ創業ノ際一回ノミ之ヲ要スルモノニシテ爾後ハ償却ヲ以テ個々ニ補足スル故毎年ノ費用ニ算入ヲ要セサルモノトス

- 一 器具器械ノ修繕費 金壹圓五拾錢 小作負擔
- 一 釜修繕費 金參拾參圓參拾錢

釜立三分總費用、一回ノ修築費金十一圓十錢ニシテ内譯左ノ如シ

釜立一回分修築費左ノ如シ

金額	摘	要	金額	摘	要
七〇〇	石拾取人夫二人		四、五〇〇	釜塗二人役一人五十錢	
四〇〇	一人三十五錢		七〇〇	手傳人十人役一人三十五錢	
二二〇	菰八枚 一枚五錢		二〇〇	薪二十貫	
一五〇	藁五貫 外ニ藁一枚		二〇〇	山土	
三、五〇〇	藻葉		一〇〇	古俵五枚	
二〇〇	松葉		〇三〇	繩	
二〇〇	石灰		〇三〇	竹三本	
二〇〇	石油蠟燭其他雜費		計 一一、一〇〇		

但シ石拾ヒ釜塗手傳共製鹽者各自勞働ノ任ニ當ルモノトス

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質 當製鹽場ニ於テ消費スル燃料ハ専ラ松葉ニシテ近傍福榮相生村及徳島縣折野

村ヨリ買入ル價格ハ三百貫ニ付五圓ニシテ品質佳良ナリ

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 一釜ニ使用スル鹹水ノ量ハ一石五斗ニ

シテ比重ハ母氏十七度ヨリ二十三度、溫度ハ二十度ヨリ二十三度トス



比重母氏二十度、温度二十三度ノ鹹水ニテハ一釜ノ製鹽量三等鹽容量五斗六升重量百一斤ニシテ之ニ要スル燃料ハ二十三貫七十匁但シ煎熬シ得タル鹽ノ等級ニ依リ其使用量ハ詳カナラサレトモ期節ニ依リ多少ノ増減アルヘシ

九 煎熬ニ使用スル各種石炭ノ混合割合 該當記事ナシ

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スルカタノ之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 一釜場(八人共同ノモノ)ニ

屬スル鹽田反別(採鹹反別)一町一反九畝二十七歩ヨリ得タル鹹水煎熬ニ要スルモノハ左ノ如シ

一金七十六圓六十三錢六厘(但シ一年間九十八日焚日數ニ對スル延人員百九十六人ニ對スル焚夫賃)

内 譯

金七十八錢二厘 一晝夜焚夫二人ノ賃銀

但シ

金五十錢 焚夫賃金、頭領一人ノ賃金二十六錢  
五厘下雇一人ノ賃金二十三錢五厘

金二十三錢二厘 白米一升六合代、一升ニ付十  
四錢五厘一人ニ付キ八名宛

金五錢 菜二日分  
一人一日二錢五厘宛

但シ白米及菜ハ現物ヲ給ス

勞働時間ハ一晝夜十二時間、交代時間 午前一時 午後六時  
午後一時 午後六時

勞働者ノ本業ハ農業ニシテ通常ハ日雇ナリ

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十三釜ニシテ之ニ要スル鹹水

量ハ十九石五斗ニシテ之ヨリ生産スル鹽ノ等級ハ鹹水ノ良否ニ依リ差異アリト雖モ概シテ三等鹽多ク四等之ニ次キ二等ハ

稀ニ生産シ五等鹽ハ釜立ノ初ニ於テ一二回生出スルノミ依テ今其ノ主タル生産鹽三等ノ分ニ就テ收鹽量ヲ左ニ掲ク

等	級	容	量	重	量
參	等	鹽	七、二六〇 <sup>石</sup>		一一、三〇三 <sup>斤</sup>

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 一釜屋ニ屬スル(八人共同ノモノ)一町一反九畝二十七歩ニ付キ等級別ニ製鹽ノ概算ヲ舉クレハ次ノ如シ

等	級	別	容	量	重	量
貳	等	鹽		七〇、八〇〇 <sup>石</sup>		一一、〇八〇 <sup>斤</sup>
參	等	鹽		四八八、〇〇〇		八七、五三五
四	等	鹽		一五一、八〇〇		二七、五一三
五	等	鹽		三、四〇〇		〇、六三七
計				七一四、〇〇〇		一二六、七六二

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 居出場ハ概テ竈ノ左右兩側壁ニ接シタル所ニ二坪四合ヲ區劃シ地盤ヨリ五尺ノ深サニ

達スル迄堀下ケ之ニ細砂ヲ填充シ上部僅カニ厚サ二分許リノ木灰ヲ敷キ輕ク踏ミ固メ地盤ヨリ約一寸ノ深サトナシ之ニ接スル壁ニハ「床こも」ヲ(麥稈ニテ編成シタルモノ)張リ亦其二方ニモ同様ニ張リ圍ヒ釜ヨリ取揚ケタル鹽ヲ一定時間此處ニ放置シタル鹽

ヨリ滴下スル苦汁ハ細砂中ニ浸漏スルカ故ニ自然ニ強固トナリ年月ヲ經過セハ吸収力ヲ減スル憂アルヲ以テ二年若クハ三年目毎ニ全部ノ細砂ヲ掘リ除キ此ニ代ルニ新シキ細砂ヲ以テス

但シ上部二三寸ノ細砂及木灰ハ釜立毎ニ取換ヘ修補スルモノトス(圖面參照)

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 先ツ製鹽場ニ設ケアル坪ヘ貯ヘラレタル鹹水ヲ擔ヒ桶ニ汲ミ上ケ之ヲ釜屋内ニ運ヒ夫

ヨリ結晶釜ノ後部ニ接續裝置セラレアル温メ釜ニ九斗ヲ汲込ミ尙擔ヒ桶ニ汲ミ上ケ温メ釜ノ傍ニ置ク

温メ釜ニ汲ミ込マレタル鹹水ハ結晶釜ノ一釜分煮沸煎熬セラル、間竈内ヨリ來ル餘熱ヲ利用シ温度ヲ與ヘ置キ(之ハ鹽釜ニテ煎熬スル一釜分ノ石數ヲ定量スルト水分ヲ蒸發セシメ濃厚ナラシムルノ目的ニ出ツルモノナリ)先キノ一釜分ノ鹹水カ煎熬サレ結晶シテ鹽トナルヲ待テ之ヲ掬ヒ取ラレタル跡ヘ約六斗汲ミ移スト同時ニ温メ釜ヘ擔ヒ桶一荷(約三斗)ノ鹹水ヲ移シ暫時ニシテ温釜ヨリ約三斗ノ温メタル鹹水ヲ鹽釜ヘ汲移シ更ニ他ノ一荷(三斗)ノ鹹水ヲ温釜ニ移シ温メタル後一時ニ鹽釜ヘ汲移シ(次回ノ煎熬ニ用フル鹹水ヲ温メ釜ニ汲ミ込ミ置ク)斯クシテ鹽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トナリ液上ニ浮ヒ出ツルヲ以テ之ヲ掬ヒ取り勉メテ挾雜物ノ混入ヲ少ナカラシム六分通りノ結晶ヲ見ルニ至レハ差廻シト稱スルモノヲ以テ攪拌シ釜中ノ鹹水カ凡ソ八分以上ノ結晶ヲ認ムルニ至レハあはかき(釜柄振)ヲ以テ釜ノ左右側各一個所ニ結晶鹽ヲ搔キ集メ漸次取柄振ヲ以テ釜側擡介上ニ豫置セル鹽取籠ニ収容シ其跡ヘ温メ釜ニアル鹹水ヲ二杯乃至三杯汲ミ取り釜ニ移シ釜面ニ附着セル結晶鹽ヲ洗ヒ取柄振ヲ以テ靜ニ釜ノ左側ニ引キ之ヲ掬ヒ取り鹽取籠ニ移シ然ル後温メ釜ニ汲ミ入レ温メタル鹹水ヲ前法ノ如ク汲ミ移シ順次煎熬スルモノトス

石釜ハ凡ソ二十日乃至三十日間晝夜間斷ナク焚續ケ一回煎熬繼續終レハ釜ハ一旦之ヲ破壞シテ次回煎熬ニ使用スヘキ結晶釜ハ更ニ新設スルモノトス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷 現今使用セル釜、竈ハ往古播州赤穗ノ人此地方ニ來リ創始セシ以來殆ント變遷セシ箇所ナク唯タ往古ハ煙突ナカリシモ其後温メ釜ノ後部ニ土管ヲ以テ煙突ノ裝置ヲ爲シ餘煙ヲ屋根外ニ吐カシム又今ヨリ十四五年前ニアリテハ松葉ニ代フルニ松割木ヲ燃料ニ試用セシモノアリシモ價ノ高値ナルノミナラス煎熬時間割合ニ長ク充分ノ成績ヲ見スシテ終リタリト云フ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 從來ノ煎熬方法ハ十分結晶スルヲ待テ釜ヨリ取り揚ケタルモ專賣法實施後ニ於テハ鹽質ヲ良好ナラシメンカタメ八分計リ結晶シタルトキ揚ケタルニ至レリ前者ハ俗稱硬釜ト稱シ後者ハ軟釜ト稱セリ

十八 一ケ年間ノ平均煎熬日數 一ケ年間ノ平均煎熬日數ハ探鹹量ノ多少ニ依リ一定セサレトモ約九十八日間トセハ大差

ナカラン

十九 一ケ年間平均收鹽量

一ケ年間平均收鹽量ハ本釜ニ屬スル鹽田ニアリテハ左ノ如シ

重	量	容	量
	一二六、七六二 <sub>一斤</sub>		七一四、〇〇〇 <sub>石</sub>

二十 一ケ年間ノ探鹹及煎熬總費用

鹽田等級	探鹹反別	探鹹費	煎熬費	合計
上等鹽田	一二、一〇五 <sub>反</sub>	七三五、三〇〇	六九八、五八六 <sub>甲</sub>	一、四三三、八八六 <sub>甲</sub>
中等鹽田	一一、九二七	七一一、二九三	六八八、一八五	一、三九九、四七八
下等鹽田	一二、〇〇五	六八五、六五〇	六六七、一五〇	一、三五二、八〇〇

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

収支計算表

一金千五百八十四圓七十五錢

内

金千五百八十五圓七十五錢生產鹽(十二萬六千七百六十二斤)

但シ六十斤入二千百十三俵(一俵ニ付金七十五錢 事實實施前平年價額)

一金千五百四十六圓四十二錢八厘

總支出額

總收入高

内

金七百十四圓五十九錢三厘

採鹹總費用

但シ

金二十圓

採鹹器具修理費

金八圓

葉灰費

金十三圓八十錢

沼井修理費

金五百八十三圓四十錢

勞働賃金

金八十九圓三十九錢三厘

採鹹器具償却費

金八百三十一圓八十三錢五厘

煎熬總費用

但シ

金一圓三十二錢八厘

煎熬器具修繕費

金九圓六十二錢八厘

全器具償却費

金一圓九十五錢

釜場修理費

金三十三圓三十錢

釜ノ修築費

金四百八十九圓八十五錢三厘

松葉費

金七十六圓六十三錢六厘

焚夫賃金

金六十三圓三十八錢

包裝費

金八圓八十二錢

燈油費

金一圓五錢

酒肴料

金百四十五圓八十六錢

小 作 料

差引

一金三十八圓三十二錢二厘

純 益 金

以上計算ニヨルトキハ其利益甚タ少シト雖モ其實採鹹勞働者ノ多クハ自家々族之ニ從事スルカ故ニ採鹹勞働賃金ノ支出ヲ要セス從テ利益アルヘシ

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 松原濱鹽田ハ概シテ鹽

田地盤ノ入替及溝渠ノ浚渫等ハ總テ改良ニ關スル注意ヲ怠リ爲メニ漸次鹽田ノ價值ヲ失ヒツ、アリ元來地盤カ粘土質ヲ含有セルヲ以テ溝渠ノ潮水ハ自カラ地盤中ニ滲透スルコト少ク多クハ打水(撒潮)ノミヲ蒸發スルニ止マレリ之レ五日六日持等ノ多クノ日數ヲ要スル所以ナリ殊ニ川尻水開附近川底ニ流下スル蘆芥泥砂等堆積セルヲ以テ干潮ノ際ニ於テモ充分ノ排水ヲ行フ能ハサルノミナラス堤防下底ニ自然小穴ヲ生シ之レヨリ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ノ結果徒ラニ操作ノ日ヲ遲延ナラシメ以テ採鹹上ノ元費ヲ要スルヲ免レス之レカ改良ノ方法トシテハ先ツ上面砂層ヲ除キ粘土層ノ幾分ヲ發掘除去シ中央部ヨリ左右ニ稍々低ク勾配ヲ有スル平面トシ其上面ニ厚サ四五寸ノ粗砂ヲ平布シ最初除キタル細砂ヲ敷キ溝渠ヲ能ク掘リ深サ五六寸トナシ其兩縁ハ羊齒葉ヲ用ヒテ土砂ノ崩壞ヲ防キ之レト同時ニ川底ニ堆積セル泥砂ヲ取除キ尙下流ニアル水開ヲ一二尺掘リ下クルトキハ自然海水ノ流通ヲ宜クシ雨水ノ滯溜スルコトナク自由ニ排水セシムルコトヲ得ヘク從テ收鹽量ヲ增加スルコト明カナリ

當地方ハ松葉焚眞鹽製ニシテ一日ノ煎熬鹹水量ハ僅カニ十九石内外ニ過キス且一釜屋ハ八人乃至十一人ノ共同使用ニシテ比較的多額ノ生産費ヲ要ス此等ハ宜シク改良ヲ要スル點ニシテ松葉ヲ廢シ石炭焚キニ改メ殊ニ炭質ニ注意シ少クモ一晝夜間ニ四十石以上ノ鹹水ヲ煎熬シ得ラル、丈ケノ石釜或ハ鐵釜ニ改メ一人ノ總持事業トセハ從來ニ比シ其利益スル所尠カラサルヘシ此他改良ヲ要スルノ點ハ目下尙考究中ニ屬セリ

### 第四章 製鹽及副産物ノ用途

一 眞鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量 當製鹽場ニ於テハ總テ眞鹽焚ニシテ一釜屋ノ製鹽量ハ十二萬六千七百六十二斤トス

二 鹽ノ理化學的性質 色澤ハ概シテ純白ニシテ結晶細小トス

#### 分析成績表

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
松原鹽	七八、一五一	一、八五六	一、六三九	一、七〇九	三、八二二	〇、〇五五	一一、八三〇

三 鹽主要ノ用途 主トシテ醬油醸造用トシ並ニ味噌及漬物等ニ用ユ

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量

#### 鹽重量調査表

二 等 鹽		三 等 鹽		四 等 鹽		五 等 鹽	
一斗	一升	一斗	一升	一斗	一升	一斗	一升
二、七三〇	〇、二五六	二、八七〇	〇、二七九	二、九〇〇	〇、二九〇	三、〇〇〇	〇、二九〇

五 苦汁ノ用途

六 苦汁利用ノ方法

七 苦汁ノ生産量

八 苦汁ノ貯藏装置及貯藏方法

九 苦汁一石ノ賣買價格

十 苦汁ノ運搬方法及其販路

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造装置及製造方法

十二 副産物ノ種類名稱及用途

十三 副産物ノ價格及販路

右九項該當記事ナシ

十四 鼠鹽、かいささ、泥鹽、居出鹽、釜立鹽、等ノ粗惡鹽產出額、其使用方法販路及價格  
鼠鹽、かいささ、泥鹽、居出鹽、釜立鹽、等ノ粗惡鹽產出額、其使用方法販路及價格

出シ鹽、釜立鹽、等產出アレトモ極メテ少量ナルヲ以テ鹹水中ニ投入シ溶解スルヲ常トセリ

### 第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量

容 量	重 量
三斗六舛	六十二斤

二 包裝ノ形狀、種類 包裝ハ麥稈ヲ以テ編ミタル厚キ俵ノ上下編目ノ處ヲ内ニ向ケ曲折シ兩端ノ相重疊スル様五角梅鉢

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 原料ハ麥稈ヲ用ヒ符ハ藁繩ニタ子撚トシテ四符トス口繩及横繩ハ藁ニタ子撚トス

四 各種包裝ノ價格

一 俵ニ付二錢 口繩及横繩共一俵ニツキ四厘



一 俵ノ包裝賃六厘

以上計三錢トス

五 包裝ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又ハ其形状大小等販路先ニ依リ差異ノ有無ニ依リ包裝ハ一重トス

六 包裝ニ附記スル商標、其他記號ノ種類、形状、大小 從來商標及記號等ナカリシモ昨秋ヨリ **本松**ノ如キ烙印ヲ以テ

俵面ニ記號ヲ附ス

七 秤量器ノ種類、形状、大小、及材料 桶形ニシテ杉材輪ハ竹片ヲ用ヒ容量一斗二升入トス

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小、及壁床ノ構造 當地鹽倉庫(納屋)ハ包裝シタル鹽ヲ一時貯藏スル所ニシテ二間半ニ三間(七坪五

合)ノ木造藁葺平家ニシテ前面ニ半間ノ出入口ヲ設ケ開閉自由ナラシメ内部周圍ハ粗ラ壁トシ外部ハ其上ニ藁葺ヲ張り床

ハ地盤ノ上ニ藁ヲ敷キ此處ニ包裝シタル鹽ヲ三俵或ハ四俵ノ重ネ積トシ置クモノトス

二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵損傷ノ程度及狀態 當地製鹽場ニ於テ鹽ノ貯藏ハ一般ニ包裝鹽ニシテ三俵若クハ

四俵ノ重サネ積トス貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ハ極メテ僅少ニシテ俵ニ苦汁ノ浸透スルノミナリ又永ク貯藏スルコトナ

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 現今ノ俵裝ハ一定セルヲ以テ區々ノ積方ナク積場ハ地盤ニ藁ヲ

敷キ其上ニ三俵或ハ四俵積トス

四 一ヶ年間ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯藏歩減及各滴出苦汁量 當地ハ差鹽ノ製造ナシ今貯藏歩減ニツキ當業者ノ語ル所

ヲ聞クニ左ノ如シ

眞鹽一石ニ對シ

春、秋、冬鹽ハ一ヶ月間貯藏シテ凡ソ二割八分容量ニ斗八舛重量七貫八百十二匁

夏鹽ハ一ヶ月間貯藏シテ凡ソ二割、量容ニ斗(重量)五貫五百八十匁

但シ春秋冬夏鹽ト稱スルハ各季節ニ於テ製造シタルモノ、意ナリ

### 附言

春、秋、冬鹽ハ夏鹽ニ比シ歩減ノ多キハ製鹽ニ水分多キト空氣濕潤ヲ帶ルカ故ニ從テ濕氣ヲ吸收シテ溶ケ易キカ故ナリ  
滴出苦汁ノ量ハ春秋冬鹽ニアリテハ一ヶ月間貯藏シテ其量七合二勺夏鹽ニアリテハ其量五合二勺トス

### 五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置

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

## 第七章 鹽ノ販賣

### 一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法

(イ) 明治初年ノ頃迄ハ鹽ノ販賣ニ付キ問屋ノ介入ヲ要セシモ其後問屋ハ漸次廢業シ仲買人ト稱スル者之ニ代リ鹽賣買ノ媒介ヲ爲スニ至レリ問屋ト仲買人トハ其性質相類似セリ

但シ問屋ハ年末ニ於テ製鹽業者ニ金ヲ貸與シ其家政ヲ補助セシモ仲買人ハ然ラス又問屋ハ必ス買受人ヨリ一定ノ手數料ヲ得原價ヲ以テ賣渡シタルモ仲買人ハ轉賣代金ト買受代金ノ差額ヲ其收入トナスノ點ハ兩者ノ間ニ存スル顯著ナル差異ナリトス

(ロ) 問屋又ハ仲買人ハ先ツ從來ノ得意先キヲ廻リ鹽注文ヲ受ケタル上製鹽者ニ就キ所要ノ鹽ヲ買求メ之ヲ得意先ニ配付シ全時ニ其代金(問屋ハ手數料共)ヲ請取り然ル後買受代金ヲ製鹽者ニ支辨ス(代金ノ受授ハ適宜ノ場所ニ於テ之ヲ行

フ) 但シ稀ニハ製鹽者ヨリ買受ルト全時ニ代金ヲ支辨セシコトモアリタリ

(ハ) 間屋又ハ仲買人ハ鹽ヲ買受クルトキハ直ニ之ヲ引取り注文先ニ運搬ス (三十俵乃至五十俵位ハ暫時製鹽場ノ貯藏場ニ留置クコトモアリタリ)

(ニ) 右ノ外附近ノ者ハ直ニ製鹽場ニ就キ買求メ間屋又ハ仲買人ノ介入ヲ要セサルヲ常トシタリ此場合ニハ買受人ハ直チニ現品ヲ引取り且ツ即時ニ代金ヲ支拂フモノトス

二 鹽ヲ賣買スル船頭ノ習慣及船頭ガ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) 松原鹽ハ從來獨立ノ商人タル船頭ニ依テ賣買セラレシコトナシ若シ顧客ノ注文ニ因リ遠隔ノ地ニ輸送スヘキトキハ百二十俵乃至三百俵積位ノ帆船又ハ和船ニ積載ス

(ロ) 右帆船又ハ和船ノ運賃ハ後第九項ニ記スルカ如クニシテ之ヲ船頭ノ所得トシ別ニ給料ヲ與ヘス但シ船頭ハ其運賃中ヨリ給料一日二十錢位ノ水夫一名雇入レ航行ノ補助ヲ爲サシムルヲ常トス

(ハ) 右船頭ノ習慣ニ付テハ特ニ記スヘキ事項ナシ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路

(イ) 販路ノ大半ハ地廻トス爾余ハ阿波、淡路、紀伊、堺、へ輸送ス但二十年前頃ニハ名古屋地方へ移出セシコトアリタリ

(ロ) 用途ヲ定メテ注文ヲ受ケタルコトナシト雖モ多クハ醬油醸造ニ使用セララル、カ如シ

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

時トシテハ仲買人ヨリ燃料松葉代ヲ融通スルコトアリ其返辨期限ハ次回釜立ノ鹽ヲ販賣セシ時トシ利子ハ月數ノ多少ニ拘ラス總テ六分トス

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場小賣價格

年	別	濱相場	(一石當)	小賣價格	(一舛當)	備	考
---	---	-----	-------	------	-------	---	---

三十五年	二、二〇〇	〇三五	小賣ハ盛賣ニシテ實容量壹舁合許リナリ
三十六年	二、四〇〇	〇五〇	
三十七年	二、二五〇	〇三五	

六 鹽價ノ定メ方 引田濱ニ同シク市場現在鹽ノ多寡ト生産費ノ多少トニ依リ且ツ將來ノ天候如何ナル影響ヲ鹽價ニ及ス

ベキヤヲ豫測シ以テ之ヲ定ム

七 販賣ノ季節 販賣高ノ最モ寡キハ一月ヨリ四月頃迄トシ五月頃ヨリ九月頃迄ハ梅漬用又ハ醬油釀造用トシテ需用最モ多ク十月ヨリ十二月迄ハ漬物用又ハ味噌製造用トシテ多少ノ需用アリ

八 鹽ノ俵抜キ検査方法

(イ) 製鹽者ハ俵裝ヲ爲ス際問屋又ハ仲買人ヲ立會セシメ枳量ノ検査ヲナシ且ツ品質ヲ檢セシム

問屋又ハ仲買人カ鹽ヲ得意先ニ送付セシトキハ買受人其一二ノ俵ヲ少シク押シ開キ少許ノ鹽ヲ摘出シテ之ヲ檢スニ止リ枳量ヲ爲スコトナシ之買受人ハ多年ノ實験ニ因リ問屋又ハ仲買人ニ信用ヲ措ケルニ依ル

(ロ) 然レトモ俵裝後久シク日子ヲ經タル鹽ニ附テハ買受人ノ求ニ由リ仲買人ニ於テ枳量ヲナスコトアリ

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)ノ場合ニ於テハ賣渡人ハ歩減ニ應スル丈ケ代金ヲ減額ス其他ハ如何ナル場合ニ於テモ賣渡人ニ於テ歩減ヲ

補充スルコトナシ

(ロ) 松原鹽ノ俵裝ハ三斗六舁入ノ一種ニシテ俵裝ノ際實際三斗六舁ヲ入ル

(ハ) 小賣ハ從來盛リ枳ニシテ一舁ノ實量一舁一合許ナリシモ鹽專賣法實施後ハ切リ枳ニ改メタリ

十 鹹水賣買ノ有無及其方法價格ノ定メ方

(イ) 鹹水賣買ハ賣渡人買受人互ニ協議ノ上擔ヒ桶一荷(約三斗入)ニ付キ代金何程ト定メ買受人之ヲ引取ルモノトス

但シ鹹水ヲ賣買スルハ製鹽者間ニ限ル

(ロ) 其價格ハ鹹水ノ濃淡ニ依リ製鹽量ノ價格ヲ見積リ之ニ對スル者熬費用ノ見込額ヲ控除シタル殘額ナリトス

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 仲買人又ハ鹽ノ擔賣人ハ立釜ヨリ五六日前又ハ立釜中ニ製鹽

者ト協議シ製鹽者ノ貯ヘアル鹹水ハ幾何俵ノ製鹽ヲ得ルヤ豫測シ之ニ對スル代金ヲ支拂ヒ其後製造セシ鹽ヲ引取ルコト

アリ若シ其製鹽ニシテ最初ノ豫測ヨリ多キトキハ製鹽者ニ不足金ヲ支拂ヒ少ナキトキハ過剩代金一及過剩代金一圓ニツキ

十錢位ノ割合ニ利子ヲ附シ製鹽者ヨリ仲買人又擔賣人ニ返戻ス時トシテハ仲買人又ハ擔賣人ハ製造俵數ヲ豫測セスシテ立

釜中又ハ立釜五六日以前ニ其釜ニ於テ製造スル鹽ノ全部ヲ買取ル約ヲ爲シ適宜手附金ヲ製鹽者ニ交付シ現品ヲ引取ル時代

金ヲ支拂フコトモアリ

右見越買ニ付テハ證書ヲ作成セス口頭ニテ契約ヲ爲スヲ例トス

### 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 遠隔ノ地ニ運搬スルニハ帆船又和船ニ依ル其積載量百二十俵乃至三百

俵位又近傍ニ運搬スルニハ近時荷車ニ依ルモ從前ハ馬ニ依リタリ荷車ノ積載量ハ一臺八俵乃至十俵馬ノ積載量ハ一頭ニ付

キ四俵ナリ

二 各運搬方法ニ依ル各運搬先迄ノ鹽ノ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

諸掛費用

(イ) 運搬賃ハ大畧左ノ如シ

運搬先	數量	運搬法		備考
		從前	現今	
阿波國撫養	一	帆船ハ又和船	二錢五厘 三錢五厘	
				俵(三十六) 外入

德島	全	全	三	錢	五	錢
淡路	全	全	四	錢	五	錢
堺	全	全	五	錢	六	錢
近傍各町村	全	全	五	錢	六	錢
(二里内外)	全	全	五	錢	六	錢

從前ハ馬ニ依リタリ其運賃ハ二錢五厘ヨリ三錢マテ二里以上ハ一里ニツキ一錢ヲ增加ス

四七三

(ロ) 出荷地並ニ着荷地ニ於ケル諸掛費用ナシ

但シ問屋時代ニ於テハ着荷地ニ於テ問屋ノ手數料(一俵ニ付一錢内外)ヲ要シタリシ

(ハ) 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

(イ) 地主ト小作人ト協議ノ上小作セントスル土地ノ沼井ノ箇數(凡ソ四畝歩ニ付夫婦臺一個)及其地質ノ良否ニ依リ小作料ヲ定メ小作契約ヲ締結スルモノニシテ其ノ契約ハ多ク口頭ヲ以テシ證書ヲ作成スル者ハ稀ナリ

小作料ハ從來總テ鹽納ニシテ夫婦臺一個ニ付一ケ年ノ小作料四俵乃至十三俵ナリ(將來ハ鹽納メトナス能ハサルヲ以テ其ノ土地ヨリ産出スル鹽ノ品質ニ依リ賠償價格ニ換算スヘキ筈ナリ)其納期ハ年々舊曆七月下旬及十月下旬ノ兩度トシ

若シ舊曆十月ニ之ヲ完納スル能ハサルトキハ舊曆十二月末迄延期シ尙完納スル能ハサルトキハ之ヲ舊曆十二月ノ時價ニ換算シ翌年初釜ノトキ月一步三厘乃至一步五厘ノ利子ヲ付シ金子ニテ之ヲ辨濟セシム

小作年限又ハ小作契約解除ノ條件等ニ付キテハ豫メ契約ヲ爲スコトナク一方ノ任意ニ因リ之ヲ解除スルコトヲ得

(ロ) 小作人ト地主トノ間ニハ日常需用品ノ供給ヲ仰クコトナシ

(ハ) 年ノ豊凶鹽價ノ高低ハ從來地主小作人間ニ何等ノ關係ヲ及ホサス

### 第十章 組 合

(二四) 阪出鹽務局引田出張所管内松原濱ノ部 第九章 小作人ト地主トノ關係 第十章 組合

一 鹽製造組合ノ組織規定及沿革

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産同業組業法ニ依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濱鹽田同業組合(現時ノ組合事務所ハ高松市井口町ニアリ)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害増進ヲ圖ルヲ目的トシ組長、副組長、幹事、評議員及書記ヲ置キ組合ノ事業ヲ處理セリ而シテ該組合ノ事務ハ概テ左ノ如シ

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 俵裝入實等ヲ一定ノ方針ヲ取り且ツ販路ノ擴張ヲ計ルコト

四 濱雇人ニ關スル從來ノ惡幣ヲ矯正シ且ツ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

松原村ニ於テ現時右組合ニ加入セルハ鹽田所有者十四人ナリ

右ノ外組合ナシ

第十一章 試 驗

第十二章 輸 出 及 試 賣

## 第十三章 鹽田以外ノ製鹽裝置及方法

右三章該當記事ナシ

### 第十四章 燒鹽

#### 一 燒鹽製造裝置、方法及包裝ノ方法

(イ) 普通ノ食鹽ヲ二舂若クハ一舂入りノ蝸壺ニ充タシ之ヲ煎熬中ノ製鹽場ノ温メ釜ノ下ニ投入シ燒クコト三晝夜又ハ四晝夜ニシテ之ヲ取出シ周圍ノ焦色ヲ爲セル部分ヲ除キ内部ノ佳良ナル部分(其部分ハ凡ソ原料鹽ノ六七分位ナリ)ヲ選ヒ之ヲ臼ニテ挽キ碎キ粉末トナシ適宜ニ水ヲ加ヘ木製ノ「へら」ニテ煉リ型ノ穴ニ入レ種々ノ模様ヲ彫リ込ミタル木ヲ之ニ當テ其模様ノ表面ニ顯ハル、タメ槌ニテ之ヲ打込ミ然ル後之ヲ取出シ「ほいろ」ニ掛ケ炭火ヲ以テ之ヲ乾燥セシムルコト約一時間ニシテ製造ヲ終ル右「ほいろ」ハ素燒ニシテ廣サ一尺四寸、厚サ八九分ナリ之ヲ煉瓦ヲ横ヘタル上ニ置キ其下ニ炭火ヲ加ヘ「ほいろ」上ニアル燒鹽ヲ乾燥セシム(圖面參照)

(ロ) 燒鹽ニハ何等ノ包裝ヲ施サス只タ顧客ノ求ニ依リ普通ノ紙ヲ以テ之ニ封ヲナスコトアルノミ

### 第十五章 再製鹽

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

(二四) 阪出鹽務局引田出張所管内松原濱ノ都

第十三章 再製鹽

鹽田以外ノ製鹽裝置及方法

第十四章 燒鹽

鹽田ノ地價等

三一



畑		田		田鹽		地 目 區 分
小時地 作 料價價		小時地 作 料價價		小時地 作 料價價		
麥 六 斗	米 六 斗 一 一〇、〇〇〇 五〇、〇〇〇	(米) 一石六斗 二一〇、〇〇〇 六七、〇〇〇		六十斤入(三等鹽) 三二俵 二五〇、〇〇〇 四八、〇〇〇		上
全 五 斗	全 五 斗 九〇、〇〇〇 三五、〇〇〇	(全) 一石三斗 一八〇、〇〇〇 五三、〇〇〇		六十斤入(四等鹽) 二〇俵 二一〇、〇〇〇 三〇、〇〇〇		中
全 三 斗 五 升	全 三 斗 五 升 六五、〇〇〇 二〇、〇〇〇	(全) 一石 一四五、〇〇〇 四〇、〇〇〇		(全) 一〇俵 一六〇、〇〇〇 一五、〇〇〇		下
全	全	全	全	全	全	備 考
						一反步當