

阪出鹽務局

土庄出張所之部

阪出鹽務局土庄出張所ノ部

第一章 鹽田ノ位置、方位及附近ノ地勢、地形

當所管内ノ製鹽方法ハ眞鹽焚製造法ニシテ鹽田ハ入濱ナリ其位置及附近ノ地勢等ニ就キ町村別ニ記載スレハ次ノ如シ

一 土庄町鹽田(鹽田區劃七、總反別十五町八反三畝二十步製鹽場十一)小豆郡ノ西部ニ位スル一小島嶼土庄島ノ東沿岸ニ點在シ西ニ高山ヲ負ヒ東ハ本島ナル小豆島ノ高峻ナル地帯ニ相連リ只僅ニ南北ニ開疏セルノミナリ土地ニ勾配甚シク河川池沼ト名ツクヘキモノナシ

二 淵崎村鹽田(鹽田區劃二、總反別十町五反一畝十五步製鹽場ハ)淵崎村鹽田ハ小豆島ノ西海岸ニアリテ土庄島ト相對ス其地勢及地形等ハ土庄町鹽田ト異ナルナク鹽田兩區ノ中央ニ河流貫流スルアリト雖常時流水ヲ見ルコト稀ナリ

三 安田村及草壁村鹽田(鹽田區劃三、總反別十一町五畝十一歩製鹽場七) 右兩鹽田ハ小豆島中央部ノ南海岸ニアリテ互ニ隣接シ東北兩方ハ高峻ナル險山ヲ負ヒ西南ハ瀬戸内海ニ接ス

第二章 鹽業ノ沿革

鹽業ノ沿革ニ就テハ正確ナル記錄ナク其起源詳ナラスト雖鹽田ノ事蹟ハ延寶七年末ノ檢地帳ニ判然記載セルアリ尙古昔豐太關時代ニ御用鹽トシテ貢獻シ且當時大阪ニ本郡ノ者鹽問屋ヲ設ケ販賣セシヨリ推考スルニ今ヨリ三百五十年前ノ起業タルハ疑ヒナク爾後ノ變遷ハ漠トシテ瞭ナラスト雖之ヲ古老ノ言ニ徵スルニ藩政時代ニハ農業者ハ年二期納稅ナルニモ拘ラス製鹽業者ハ年三期納稅トシ且鹽田附近ノ堤防道路等ノ破損ハ皆鹽業者ノ責務トシ單獨ニ之レカ修理ヲ命セラル等頗ル苛稅ヲ強ラレ鹽價下落ノ爲メ收支相償ハスシテ斯業ノ衰退ヲ來タシ明治初年ニ至ル迄所有ノ鹽田ハ田又ハ畑ニ變セシ者モ少カラスシテ現今ノ總反別ハ實ニ昔時ノ半ニモ及ハスト云フ降テ明治二十年本縣カ愛媛縣ト合併ノ際縣稅ノ補助ヲ受ケ鹽田修築ヲナセシ

等ノ事アリテ爾來稍々回復ノ氣運ニ向ヒ現時本郡西海村長濱ニ於テハ鹽田ノ畑ニ變セシモノヲ再ヒ鹽田ニ變換セシカ爲該工
 事ヲ急キツ、アリ古來本郡ノ鹽ハ眞鹽製松葉焚ニシテ結晶細微、水ニ容解シ易ク且ツ苦味少ク爲メニ醬油釀造者ノ嗜好ニ適
 シ遠ク九州地方ノ當業者ニ賣渡スモノ年々絶ヘスト云フ而シテ十數年來醬油釀造業ノ隆盛ニ伴ヒ郡内ノ生産逐ニ其ノ需用ヲ
 充タス能ハス爲ニ岡山縣味野地方ヲ主トシ其他ヨリ輸入スル數量少カラス然レトモ輸入鹽ハ一度改裝シテ當管内ノ大木戶鹽
 ト稱シ醬油釀造家ニ販賣セシト云フ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採取

一 鹽田ノ種類及面積 當管内鹽田ハ皆入濱鹽田ニシテ内乾濱ニ屬スル鹽田其ノ大部分ヲ占メ濕濱ハ全部ノ二割六分強ニ
 過キス今之ヲ詳記スレハ土庄町鹽田十五町八反三畝二十歩ノ内一町七反四畝五歩ハ濕濱ニ屬シ淵崎村鹽田十町五反一畝十
 五歩ノ内一町四反四畝五歩ハ濕濱ニ屬シ他ハ乾濱ナリ而シテ草壁村五町二反二畝一步及安田村鹽田五町八反二畝二十歩ノ
 全部ハ濕濱ナリ但草壁村及安田村兩鹽田ハ濕濱ノ最モ甚タシキモノニシテ普通入濱ト稍々其ノ趣キヲ異ニシ此ノ兩鹽田ニ
 於テ鹽田地盤ニ毛細管現象ヲ行ハシムレハ滿潮時海水ノ滲透浸濕ニ依リ鹹砂ノ附着鹽類ヲ再ヒ溶出セシムルカ故ニ鹽田ノ
 地盤ハ強大ノ壓力ヲ加ヘテ之ヲ硬固ニシ以テ毛細管現象ヲ杜絶セシメ専ラ撒潮ニヨリ採鹹スルモノニシテ(但シ地面ハ滿
 潮面以下ニ在リ)入濱揚濱ノ共通状態ニ在リ鹽田ノ面積ハ其ノ所有者都合ニ依リ一軒前トナスノ習慣アルヲ以テ頗ル不同
 ニシテ一定シ難ク廣大ナルモノハ二町歩ニ餘ルモ狹小ナルモノハ六反歩ニ一釜屋ヲ有スルニ過キス從テ鹹水ノ採收ニ要ス
 ル地面及溝渠ノ面積等ニ於テモ其ノ差著シ今試ニ平均ノ釜屋一軒毎ニ屬スル面積ヲ舉クレハ

土庄町鹽田平均一軒前反別

一町四反三畝廿九歩

内單ニ鹹水採取スル(沼井及沼井廻リ)面積四畝十五歩
 溝渠ノ面積

四畝十九歩

外釜屋、倉庫、納屋敷地等ノ面積 九畝廿四步

淵崎村鹽田平均一軒前反別 三反一畝十三步

〔内〕單ニ鹹水採取スル面積 三畝十五步
溝渠ノ面積 五畝七步

外釜屋、倉庫、納屋、敷地等ノ面積 壹反貳畝十步

草壁村鹽田平均一軒前反別 壹町七反四畝步

〔内〕單ニ鹹水ノミ採收スル面積 三畝八步
溝渠ノ面積 八畝步

外釜屋、倉庫、納屋、敷地等ノ面積 壹反六畝步

安田村鹽田平均一軒前反別 壹町四反五畝廿步

〔内〕單ニ鹹水ノミ採收スル面積 三畝步
溝渠ノ面積 六畝廿步

外釜屋、倉庫、納屋、敷地等ノ面積 壹反壹畝十五步

〔内〕單ニ鹹水ノミ採收セル面積 三畝二十二步
溝渠ノ面積 五畝五步

外釜屋、倉庫、納屋、敷地等ノ面積 壹反參畝十六步

二 堤防ノ面積、高低及築造材料 堤防ハ普通幅約壹間乃至三間高サハ外海ノ状態ニヨリ高低ヲ異ニシ三尺乃至八尺ニ至

ル廣狹高低一定セルナク爲メニ其ノ面積ヲ舉クルニ由ナシ蓋シ本郡ノ鹽田ハ新開地内ノ池沼等ヲ埋設セルモノニシテ鹽田

ノ爲メニ新規ニ堤防ヲ築造セザルニツキ一定標準トナスヘキモノナシ而シテ其外部若クハ内部ノ兩側ハ石垣ヲ以テ築造シ

之レニ土砂ヲ以テ埋メタルモノトス

三 鹽田内ノ溝渠ノ面積 鹽田内溝渠ハ土庄町及ヒ淵崎村兩鹽田ハ幅一尺五寸乃至二尺深七寸乃至九寸草壁村及安田村兩

鹽田ハ溝渠ノ幅三尺乃至三尺五寸深八寸乃至九寸ヲ普通トス而シテ鹽田地域ノ不同ヨリシテ井然タル溝渠ト溝渠ノ距離一

測定セスト雖主ニ六間乃至七間毎ニ設クルヲ常トス溝渠間ノ距離最モ不規律不整然ナルハ淵崎村鹽田トス今平均一反步間ノ溝渠ノ面積ヲ擧クレハ左ノ如シ

土庄町鹽田内平均一反步間ノ溝渠面積九坪七

淵崎村 全 上 十坪^坪二
外暗渠面積〇〇三坪

安田村草壁村全 上 十坪^坪八
外暗渠面積〇五坪

全管内鹽田 全 上 十坪八二

暗渠ヲ設置スル主ナルモノハ安田村草壁村兩鹽田ニシテ淵崎村鹽田之ニ次キ土庄町鹽田ニハ皆無ナリ其ノ構造ハ鹽田中溝渠ヨリ撒水ノ普及シ難キ廣大ナル鹽田面ノ中央部ニ長經一尺五寸乃至二尺深一尺内外ニ桶若シクハ石ヲ以テ水溜ヲ作り最近溝渠ヨリ開通セル土管又ハ竹ヲ地面下一尺内外ノ處ニ埋メテ海水ヲ流通セシム

四 撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井又ハ臺等)構造、面積、個數及大小、高低、配置、施設

(甲) 土ノ庄町及淵崎村兩鹽田ノ撒砂浸出装置ハ垂壺二個ヲ有スル夫婦台ト稱スル沼井ト垂壺一個ヲ有スル沼井ノ二種アリ

(一) 夫婦台ハ溝渠ト溝渠トノ中央部ニ設ケタル高サ一尺三四寸縱八尺乃至九尺橫五尺乃至六尺ノ長方形ノ箱狀ニシテ其ノ構造縱兩側面及地盤ヨリ稍々低キ底部ハ粘土ヲ三寸ヨリ一尺ノ厚サニ塗り固メ其ノ中央ニ八分板ヲ挿入シ前後ノ兩部ニ區劃シ垂壺ニ面スル前後兩壁ハ粘土及板若クハ粘土ノミヲ以テ壁ヲ設ケテ縱側面ト密着セシメ底部粘土床上ニハ小ナル丸材若クハ割竹ヲ併列シ其ノ上ニ麥稈製ノ菰ヲ敷キ鹹砂ノ流出ヲ防キ底部床上ニ徑四五分ノ小土管又ハ圓竹ヲ埋メ若クハ前後壁底ニ穿孔シテ垂壺ニ鹹水ヲ流出セシム垂壺ハ内容三斗内外ノ桶又ハ陶製穴甕ヲ地面下三四寸ノ所ニ埋メテ埋没シ其ノ地面ト壺トノ三四寸ノ間ハ粘土ヲ以テ漏斗形ニ塗り鹹水壺上ニ溢ル、モ地盤ニ吸收セサラシム

(二) 一個ノ垂壺ヲ有スル沼井ハ特種ノ事情アルモノ、外土地ノ狹少ニ過キ台ニ附屬スル撒砂撒布面夫婦台ニ匹敵セサ

給ル所ニノミ用ヒ各方四尺内外ノモノニシテ其ノ構造夫婦台ト差ナルハ中央ニ板ヲ挿入スルコトナクシテ四壁ヲ粘土ニテ築造スルノミ

又沼井ハ採鹹ノ操作上ニハ鹽田面二畝歩内外ニ一個ヲ築造スルヲ最モ便利トスレトモ古來鹽田ノ小作料ヲ課スルニ沼井中台數ニ依リ算出スルノ習慣アリシヲ以テ可及的多數ノ沼井ヲ築造セリ從テ小形ニシテ皆一ツノ垂壺ヲ有スル沼井ナリ

現時ニ於テモ舊態ヲ存スル鹽田アリ實測セル土庄町及淵崎村兩鹽田ノ一反步當リ沼井數ヲ示セハ次ノ如シ

(甲) 一反步當沼井數 沼井一台ニ附屬スル鹽田ノ面積

最多 五個八五 三畝十八步

最少 二個七九 一畝十九步

平均 四個五六 二畝十步

(乙) 安田村及草壁村兩鹽田ノ鹹砂浸出ノ裝置ハ夫婦台ヲ有スルモノナク皆一個ノ垂壺ヲ有スル沼井ニシテ縱六尺乃至七尺横八尺深一尺五六寸、垂壺モ之ニ準シテ大ク内容五斗乃至六斗ノ楕圓形ノ桶又ハ塗粘土壺ニシテ垂壺ニ面スル壁ノミ丸木ヲ組ミ立テ内部ヨリ粘土ヲ塗り他ノ三壁ハ皆粘土製トス而シテ土庄町及淵崎村兩鹽田ノ沼井壁ニ比シ概シテ堅硬ナリ

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 當管内製鹽方法ハ一般ニ鹹砂ヲ作成スレハ即時採鹹ニ從事スルカ故ニ鹹水ヲ採收スルニハ普通ノ方法ト牛ヲ使用スル方法トノ二種アリ左ニ之ヲ記載ス

(甲) 普通ノ方法 鹹砂ヲ集メ沼井台ニ集砂シ終リ採鹹裝置ヲナシタル後 (一) 沼井側部ニ堆積シアル骸砂ヲ振鍬ニテ

一鍬(容量約一舂宛)ヲ溝隅角部ニ撒布ス之レ次回撒砂ノ時距離遠キカ爲メ十分ニ撒布ノ普及シ難キカ爲メナリ (女子ノ仕事) (二) 沼井側部ニ堆積シアル骸砂ヲ振鍬ニテ其壺ニ屬スル鹽田全部ニ殆ント平等ニ撒布ス(男子ノ仕事) (三)

馬鍬ニテ數回連續シテ縱横ニ爬砂ヲ行ヒ (イ) 濕濱ニアリテハ溝渠ニ適度ニ海水ヲ張り細砂ヲ擴置シ (ロ) 乾濱ニアリ

テハ即時撒潮ト爬砂トヲ行ヒ一回曳板ヲ以テ撒砂面ヲ曳キ僅少ノ圧力ヲ加ヘテ毛細管現象ヲ容易ナラシメ細砂ヲ擴置シ爾後撒砂ノ乾燥状態ニ由リ時々爬砂及撒潮ノ操作ヲ行フ但シ爬砂ハ季節晴曇及風力ノ如何ニ依リ一樣ナラスト雖夏季ニ於テハ普通一日十二回冬季ハ八回トス(四)乾燥ノ作用ニヨリ撒砂ニ鹽分ノ附着十分ナルニ及ヒテ集砂法ヲ行フ即チ下ノ如シ但集砂前ニ沼井台中ニアル骸砂ヲ沼井堀鍬ヲ以テ沼井側部ニ堀リ上ケ堆積ス(イ)振鍬ヲ斜ニ倒シ溝縁部ヲ縦ニ曳キ鹹砂ヲ鹽田内側ニ集ム之レ次回集砂方法ニ於テハ十分ニ鹹砂ヲ集メ得サルニツキ次回集砂ノ準備トシテ之レヲ行フ(女子)(ロ)寄セラ以テ隅角部ノ溝縁ヨリ起リ壺前中央マテ横ニ集砂シ轉シテ壺前マテ集砂シ之レヲ(豫メ沼井堀鍬ニテ沼井中ノ骸砂ヲ沼井側部ニ堀出シ虚空トナシタル)沼井ニ入レ次テ溝縁部ヲ縦ニ其ノ沼井側部マテ集メ轉シテ沼井側部ニ至リ集砂シテ沼井ニ入レ次テ反對ノ溝縁部ヲ集メ最モ後ニ沼井麓即チ沼井廻リヲ集砂シテ沼井中ニ入ル之ニテ一壺分ノ第一集砂ヲ終ル(男子ノ仕事)(ハ)前項ノ集砂方法ノ時殘留シタル沼井兩側ノ鹹砂ハ兩空部即チ撒砂ノ集メラレタル場所ヨリ寄板ニテ中央ニ一線狀ニ集ム(男子ノ仕事)(ニ)前項ニ集メタル線狀堆積鹹砂ヲ再ヒ寄セ鍬ニテ溝縁部ヨリ集砂シツ、沼井側部ニ至リ沼井中ニ入ル之レニテ集砂操作ヲ完了ス(女子ノ仕事)(ホ)木鍬ヲ以テ沼井中ニ入り込ミ足ニテ輕ク圧力ヲ加ヘツ、集メラレタル鹹砂ヲ平坦ナラシム之レ鹹水ヲ徐々ニ且ツ充分ニ浸出セシムルカ爲ナリ(五)前項ノ操作ニ次テ採鹹法ヲ行フ即チ荷ヒ桶又ハ杓柄ニテ壺中ニ存在セル前項分ノ藻垂モシダレヲ沼井中ノ稻藁製穴當(堀込ヲ防ク具)上ヨリ徐々ニ注加シ暫時ノ後流出セル鹹水ヲ兩三度反復注加シ暫時ノ後採鹹用トシテ沼井中ニ入ル、海水ヲ汲ミ揚ル爲メ特設シタル溝渠中ノ廣大部(稍々他ノ部分ヨリ廣ク兩側ハ石ヲ以テ築カレタル所其數普通沼井臺數四個ニ付溝渠中ニ一個ヲ設備ス)ニ於テ荷ヒ桶ヨリ海水ヲ汲ミ上ケ穴當上ニ徐々ニ注加シ暫時放置シテ鹹水ノ流出ヲ待チ所期ノ容量又ハ鹹水ノ濃度ニヨリ注加海水ヲ加減シツ、採鹹ス此ノ操作ヲ終レハ荷ヒ桶及杓柄ニテ鹹水ヲ尽ク荷桶ニ入レ輸送管ニヨルカ若シクハ直ニ鹹水溜中ニ輸送ス採鹹ヲ終リテ後もんだれ採收用トシテ海水ヲ再ヒ注加シ爾後再ヒ集砂及採鹹ノ爲メ沼井臺ヲ使用スル時迄骸砂ハ其儘放置ス

(乙) 牛ヲ使用スル方法 牛ヲ使用シテ採鹹スル方法ニシテ普通ノ方法ト異ナル點ヲ擧クレハ 沼井(骸鹹ヲ掘出シ虛

空トナシタルモノ)ニ附屬スル鹽田ノ一方ヨリ此ノ使用ノ目的ノタメニ時製セル寄鍬ヲ牛ニ引カシメ頻ニ御シツ、寄鍬

ハ斜ニ倒シ(淵崎村鹽田)又ハ直立シ(安田村及草壁村兩鹽田)集砂シツ、沼井ニ向フテ進行シ來リ牛ト共ニ沼井臺中ニ登
リ込ミ鹹砂ヲ沼井中ニ入レ置キ反對ノ方向ニ進行ヲ始ムル際沼井側ニ推積シアル撒砂ノ適當量ヲ搔キ起シ進行中時々寄
鍬ヲ上下ニ動シ少量宛ヲ鹽田ニ撒布ス此ノ操作ヲ反覆シテ集砂及撒砂ヲ行フ其ノ他普通ノ方法ト異ナルナシ

六 鹹水輸送裝置ノ構造面積及輸送方法 鹹水輸送裝置トシテ土樋ヲ設置スルモノハ主トシテ一戸前鹽田ニ限り合同釜屋

ニ於テハ輸送土樋ヲ特設セルモノナク採收セル鹹水ハ沼井ノ垂壺ヨリ直ニ人力ヲ以テ自個所有ノ鹹水溜ニ輸送ス當管内ニ
十六釜屋ノ内輸送土樋ヲ特設セルモノハ釜屋ニ過キス

輸送土樋ハ鹹水ヲ輸送スルニ便利ナル地ヲ撰定シ鹽田溝渠ニ隣リ高一尺五寸(基部)ヨリ遞減シテ一二寸(根部)マテ石及粘
土ヲ以テ幅一尺乃至一尺五寸ノ小堤防ヲ築キ中央ニ深四五寸ノ半圓形坑道ニ造リ之ヲ塗リ固メ鹽田中ヲ迂回シテ鹹水溜ニ
近ク設ケタル滯溜桶中ニ鹹水ヲ流入シ得ル裝置トス而シテ此ノ桶ハ口徑四尺深三四尺ニシテ鹽田面ヨリ二三寸ノ所迄埋沒
シ其ノ間ハ粘土ヲ以テ漏斗形ニ塗り鹹水ノ桶上ニ溢ル、モ流亡又ハ浸出セサラシム鹹水ハ垂壺ヨリ人力ニヨリ該土樋ニ移
シ傾斜ニ依リ自然ニ滯溜桶中ニ流入シ茲ニ設備シタル劔子釣瓶ニテ汲ミ上ケ桶中ヲ流シテ遂ニ鹹水溜ニ入ルモノトス石及
粘土製ニ係ル鹹水輸送土樋ノ面積ハ頗ル不同ニシテ一定シ難シト雖前項八釜屋ニ屬スル土樋ノ鹽田内ニアル一反步當面積
ヲ算出スレハ一坪弱ニ相當ス

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 面積一町步内外ノ鹽田ニ使用スル員數ヲ擧ク

(一)馬鍬 爬砂用具 員數(土庄淵崎)四個(草壁安田)六個 二寸五分乃至三寸角長五尺乃至七尺ノ木材ヲ軸トシ之レニ五
尺内外ノ木製柄ヲ軸ニ固定シ軸ニハ二寸每ニ五分ノ穴ヲ穿チ之レニ八寸内外ノ割竹ヲ插入シ軸ヨリ四寸位ノ長サニ固定セ
シメ乃先ヲ削リ爬砂ヲナスニ便ナラシム

効用及使用方法 鹽田撒砂上ニ柄ノ端ヲ把テ進行スレハ及ノ先端ニヨリ撒砂ハ上下左右ニ倒動シテ撒砂ノ乾燥ヲ速ニシ從テ鹹分ノ附着ヲ充分ニシ且ツ平均ナラシム(圖面參觀)

(二)木鍬又ハ沼井堀鍬(集砂用具)員數 四個 盤ノ縦一尺一寸横八寸八分ニシテ先端ニ二寸ノ鐵製及ヲ備ヘ之レニ五尺内外ノ柄ヲ設ク其形狀普通ノ鍬ト大差ナシ

効用及使用方法 寄セ鍬ニテ集砂スル際沼井廻ニ殘留スル砂ヲ搔キ集メ沼井臺中ニ掬ヒ込ミ又ハ沼井中ノ裸砂ヲ堀リ出スニ用ユ其ノ他ノ効用及使用方法ハ普通ノ鍬ト同シ(圖面參觀)

(三)振鍬(戻砂用具) 員數 (土庄淵崎) 四個(草壁村安田)六個 縦一尺五寸横七寸乃至八寸ノ長方形ノ木盤ノ先端ニ二寸ノ鐵製及ヲ有シ之レニ六尺ノ木製柄ヲ設ク其ノ形狀普通ノ鍬ト大差ナシ

効用及使用方法 沼井側部ニ堆積シアル骸砂ヲ少量宛切り取り砂ヲ載セツ、急劇ニ斜ニ振り動シ砂ヲ鹽田面ニ撒布ス(圖面參觀)

(四)寄セ鍬又ハ掬ヒ込ミ鍬 (集砂用器) 員數 (土庄淵崎)四個 (草壁安田)二個 長二尺八寸ヨリ遞減シテ二尺二三寸

ニ至ル數枚ノ板ヲ併列シテ之レヲ盤ニ作成スル爲縦ニ四本ノ止木ヲ固定シ及先ヲ削リテ六尺ノ柄ヲ有スル大ナル鍬ナリ(圖面參觀)但半ニ使用スル寄セ鍬ハ柄ヲ有シ直立シテ使用スル鍬ニハ盤ノ後端ニ把手ヲ設ケ斜ニ倒シテ使用スル鍬ニハ盤ノ後端ニ繩ヲ附ス(圖面參觀)

効用及使用方法 盤ヲ地面ニ密接シ(人又ハ牛ニヨリ)摺行シ一回ニ多量ノ集砂ヲナスニ易カラシムル爲ニ用ユ

(五)寄セ板又ハ筋寄セ (集砂用器) 員數 (土庄淵崎)四個 (草壁安田)六個 四尺五寸ノ木製柄ノ先端ニハ巾八寸長二尺八寸ノ木盤ヲ固定シ盤ノ後端ニ高一寸三分ヨリ二寸ノ板ヲ以テ壁ヲ作ル牛ヲ使用スル地ニ用ユル筋寄セハ稍々其ノ形狀ヲ異ニス

効用及使用方法 寄セ鍬ニテ集砂シテ後沼井間部ニアル鹹砂ヲ馭去ラレタル空部ヨリ突進シツ、中央部ニ集ムルニ用

ユ(但牛ヲ使用スル鹽田ニアリテハ寄セ板ハ寄セ鍬ニテ集砂シタル殘部ノ砂ヲ直ニ沼井廻リニ引キ集ムルニ用ユ)(圖面參觀)(六)曳板(碎壓用器)員數 (土庄淵崎)一個 (草壁安田)ナシ 長サ八尺乃至九尺巾三四寸ノ木板ニシテ兩端ヨリ一尺ノ所ニ穿孔シ是レニ繩ヲ附スルノミ特記スヘキ構造ナシ

効用及使用法 爬砂セシ鹽田面ヲ人背ニ繩ヲ懸ケ引進ミ撒砂ニ輕ク壓ヲ加ヘ毛細管現象ヲ容易ナラシムルニ用ユ(圖面參觀)

(七)擔桶 員數 (土庄淵崎)四荷 (草壁安田)五荷 構造其他使用法等 普通擔桶擔桶ト大差ナシ但シ鹽田ニ使用スル擔桶ハ桶ノ内側ニ一本ノ橫木ヲ備ヘテ之ニ一本ノ支持繩ヲ設クルモノトス(圖面參觀)

(八)揚 杓(土、淵)四ケ (草、安)六ケ (圖面參觀)

(九)掛 杓(全)四ケ (全)八ケ

(十) 芻釣瓶(全)一ケ (全)ナシ

(十一) 立木、及板、一本及數枚 (全)ナシ

(十二) 樋 (全)一ケ (全)ナシ

特記スヘキ構造等ナシ但シ土庄及淵崎村兩鹽田ニ用ユル掛杓ハ容量約一舛五合ノ桃形桶ニ柄ヲ附シタルモノ草壁村及安田村兩鹽田ニ使用スル掛杓ハ容量七八合ノ普通ノ杓ナリ

右之内土庄町淵崎村兩鹽田ト草壁村安田村兩鹽田トニ使用スル數量ノ差違アルハ後者ハ専ラ撒灌ニ由リテノミ製鹽スル裝置ナルカ故ナリ

八 採鹹用具ノ新調費及保存期限

名	稱	員數	新調費	保存期	一ケ年間修繕費	一ケ年間使用費用
一土庄町及淵崎村兩鹽田						

名	稱	員數	新調價費	新調費	保存期	一ケ年間修繕費	一ケ年間使用費用
馬	馬 鋤	四 個	七〇〇	二、八〇〇	二ケ年	三六〇	一、七六〇
木	木 鋤 一名 沼井堀	四 個	六〇〇	二、四〇〇	二ケ年	八〇〇	二、〇〇〇
振	振 寄 鋤 一名 掬ヒ込	四 個	七〇〇	二、八〇〇	二ケ年	七〇〇	二、一〇〇
寄	寄 七 板 一名 筋寄	四 個	一、〇〇〇	四、〇〇〇	二ケ年	二、〇〇〇	六、〇〇〇
曳	曳 板	一 個	三〇〇	一、二〇〇	二ケ年	三〇〇	九〇〇
擔	擔 桶	四 荷	一、〇〇〇	四、〇〇〇	二ケ年	一、〇〇〇	三、〇〇〇
揚	揚 杓	四 個	二〇〇	八〇〇	一ケ年	二四〇	一、〇四〇
掛	掛 杓	四 個	三〇〇	一、二〇〇	一ケ年	三〇〇	一、五〇〇
立	立 木 板	數 個	〇	二、五〇〇	十ケ年	二〇〇	二、五〇〇
刳	刳 木 板	一 個	五〇〇	一、五〇〇	一ケ年	二〇〇	七〇〇
種	種 釣 瓶	一 個	一、〇〇〇	二四、〇〇〇	五ケ年	六、〇〇〇	一九、七一〇

二安田村及草壁村兩鹽田

名	稱	員數	新調價費	新調費	保存期	一ケ年間修繕費	一ケ年間使用費用
馬	馬 鋤 又 沼井堀	六 個	八〇〇	四、八〇〇	二ケ年	八〇〇	三、二〇〇
木	木 鋤 一名 沼井堀	四 個	六〇〇	二、四〇〇	二ケ年	八〇〇	二、〇〇〇
振	振 寄 鋤 一名 掬ヒ込	六 個	七〇〇	四、二〇〇	二ケ年	八〇〇	二、九〇〇
寄	寄 七 板 一名 筋寄	二 個	三、〇〇〇	六、〇〇〇	二ケ年	一、八〇〇	四、八〇〇
擔	擔 桶	六 荷	一、〇〇〇	五、〇〇〇	二ケ年	一、三〇〇	一、八〇〇
揚	揚 杓	五 荷	二〇〇	一、二〇〇	一ケ年	一、二〇〇	四、〇〇〇
掛	掛 杓	六 個	二〇〇	一、二〇〇	一ケ年	一、二〇〇	一、三二〇
計	計	八 個	三〇〇	二九、〇〇〇	一ケ年	六、六二〇	二二、九二〇

右調査ハ鹽田反別一町歩ノモノヲ舉ケタルモノナレトモ僅少ノ反別増減ニヨリテハ大差ナシ

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積

(一) 一戸前釜屋ニシテ鹹水輸送裝置ヲ設クルモノ、鹹水貯藏裝置ハ次ノ如シ

釜屋ニ近ク且ツ鹹水輸送ニ便利ナル地ヲトシ堅十間乃至二十間横三間乃至五間深四尺乃至五尺ノ溜ヲ一個若シクハ二個ヲ掘リ底部ニ菴ヲ敷キ之レニ粘土ヲ塗付シテ叩キ固メ長時間放置シテ乾燥シ龜裂スヘキ箇所ノ有無ヲ檢シ其上ニ粘土ヲ塗ル此ノ操作ヲ數回反覆シ粘土壁ヲ厚サ一尺乃至一尺五寸ニ至ラシメ四縁ニ高サ四五寸ノ腰卷ト稱スル堤防狀土壁ヲ設ケ四壁ハ腰卷ヨリ上部ニ至ルニ從ヒ勾配ヲ有シテ斜ナルヲ常トシ底部ト全シク數回ニ厚サ一尺内外ニ粘土ヲ塗リ叩キ固メ自然ノ破損及龜裂ヲ生シ鹹水ノ漏逸スルヲ防ク裝置トス而シテ之レニ縱横適度ニ材ヲ横ヘテ其ノ上ニ高約二間ノ屋根棟ヲ作り軒ハ地面ニ接スル萱葺又ハ藁葺ノ木造平屋ヲ建築ス其出入口ハ横面ニ幅二尺高六尺ノモノヲ設ケ鹹水ハ桶又ハ土樋ニテ軒下ヲ通シ溜中ニ流入セシムルヲ普通トス

鹹水溜ノ面積及個數ハ所屬鹽田ノ廣狹ニヨリ一定セスト雖一町歩鹽田ニ採收スル鹹水ノ貯藏溜トシテ面積一畝歩内容五百乃至六百石入ノ溜一ヶヲ要ス

(二) 合同釜屋ニシテ人肩ニヨリ鹹水ヲ輸送スルモノ、鹹水貯藏裝置ハ概ネ左ノ如シ

釜屋ノ周邊適當ノ所ニ在リ幅六尺長一丈内外ノ不正楕圓形ニシテ高サ六尺ノ屋根アリテ軒ハ地面ニ接ス内部ハ地下三四尺ニ楕圓形ニ穿テ底部及側部ヲ塗り固メ(其ノ方法前者ト全シ但シ腰卷ヲ存セス)内部ニ横木ヲ架シ出入口ハ麥稈菴ヲ以テ開閉ニ便シ軒ニ方二尺ノ孔ヲ穿テ鹹水ヲ注加スルニ便ス溜ノ面積及容量ハ所屬鹽田ノ廣狹ニ據リ頗ル不同ニシテ之レヲ舉クルニ由ナシ

十 鹽田地盤ノ構造及性質

當管内鹽田ノ地盤ハ天然砂層上ニ作成シタルモノニシテ土庄町及淵崎村兩鹽田之内乾濱ニ屬スルモノ、天然地盤ハ粘土質ヲ有スル細砂層一尺内外其ノ下層三四寸ハ石礫類ナルモノ、如ク濕濱ニ屬スル天然地盤ハ總

粘土質少キ土砂層ナルモノ、如シ作成盤ハ天然ノ地盤上ニ撒砂ニ類スル細砂土ヲ四五寸ノ厚サニ撒布シ之レニ僅少ノ鎮壓ヲ加ヘタルモノニシテ之レニ撒砂ヲ撒布シ灌水及毛細管作用ニヨリ採鹹スルモノナリ而シテ乾濱ニ屬スル淵崎村鹽田ノ或一部ハ年ニ一回夏季ニ於テ修繕ヲ行フコトアリ其ノ方法ハ修繕スヘキ鹽田ノ兩邊ニ小堤防ヲ仮設シ之レニ海水ヲ充タシ天然地盤上ノ作成盤ヲ鋤キ起シ泥狀トナシ之レヲ放置シテ乾燥シ畧乾燥ヲ完了シタルトキ之レニ壓力ヲ加ヘ地盤ヲ作成ス安田村及草壁村兩鹽田ノ天然地層ハ粘土質ナキ土砂ナルカ故ニ滲透濕潤甚タキシ濕濱ニシテ特種ノ地盤ヲ作成スルニアラサレハ採鹹スルコト能ハス爲ニ粘土ニ強大ナル壓力ヲ加ヘテ厚サ三四寸ノ粘土地盤ヲ作り全ク毛細管現象ヲ杜絶セシメテ後撒砂ヲ撒布シ専ラ灌漑ヲ爲シテ採鹹ス改修ヲ行フコト殆ントナシ

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類、性質 一般ニ細砂土ヲ良好ナルモノトシ粘質ナキヲ喜ヘリ土庄町及淵崎村兩鹽田ニ於テハ古來長濱土ト稱シ北ニ距ル約一里不郡四海村字長濱沿岸ニ於テ干潮時ニ際シ水面下約二三尺ノ海底ノ砂ヲ採收運搬シ來リテ使用シ草壁村及安田村兩鹽田ニテハ他ヨリ供給ヲ仰クコトナク退潮ノ際海岸ニ疊積シタル細砂ヲ利用シ採鹹用撒砂ニ供ス此ノ原砂ハ長濱土ト大差ナシ

十二 撒砂(鹹砂)撒布量及替砂ノ數 土庄町及淵崎村兩鹽田ニ使用スル撒砂ハ夫歸臺一個ニツキ一回分六石乃至七石、草壁村及安田村兩鹽田ニ使用スル撒砂ハ沼井臺一箇ニツキ一回分八石乃至十石ヲ普通トス而シテ沼井一臺ニ屬スル採鹹地面ハ前者ハ平均六十八坪後者ハ平均八十二坪ナルカ故ニ之レヨリ一坪當リノ一回分ノ撒砂量ヲ算出スレハ前者平均九舛六合弱重量六貫八百匁後者平均一斗一舛弱重量七貫九百匁ニ相當ス撒砂量ハ季節ニヨリ甚タシキ大差ナク夏季乾燥ノ迅速ナル時節ニ於テハ僅カニ其ノ數量ヲ増スト雖モ的確ナル數量ハ今俄ニ之レヲ擧ケ難シ替砂ハ皆三替ヲ備ヘ之レヲ順次ニ使用ス一ケ年ヲ通シテ一反歩ニツキ撒砂七斗五舛内外ハ撒砂撒布ノ際溝渠中ニ飛散欠損ヲ生スルカ故ニ其ノ補充ヲナスト云ノ

十三 撒砂乾燥ノ時間 四季、晴曇并ニ風力ニ關スルコト勿論ニシテ且ツ日々ノ天候事故ニヨリ相違スルヲ以テ正確ナル時間ヲ擧クルコト能ハスト雖該撒砂撒布ヨリ適度ニ鹽分ノ結晶附着シ鹹水ヲ採收シ得ラル、時迄ノ經過時間ハ夏季ニ於テ約

一晝夜冬季ニ於テ約三晝夜ヲ普通トス但シ右經過時間ハ乾燥ニ尤モ適度ノ天候ヲ示スモノニシテ實際ハ概ネ此時間以上ヲ要スルヲ免レス

十四 撒砂(鹹砂)浸出装置ニ注入スル海水量及鹹水又ハもんだれノ採收量 鹹砂ニ附着スル鹽分ノ多寡ニヨリ沼井中ニ注入スル海水量ハ一定シ難シト雖採取セル鹹水ハ普通母氏比重十七度ヨリ二十一度迄ノモノナルヲ以テ夏季ハもんだれノ比重高キヲ常トシ且ツ鹹砂ニ鹽分ノ附着多量ナルヲ以テ鹹水採收ノ爲垂壺一個ニツキ沼井臺ニ注入スル海水量ハ最多六斗最少五斗平均五斗五升(七月ヨリ十月迄ノ平均量)十一月ヨリ翌年六月迄ノ間ハ平均注加量ハ三斗四升内外ヲ普通トス而シテ採鹹量ハ注入量ヨリ約一割内外ノ減差ヲ生シ他ハ盡ク採收シ得ラル、モノトス

もんだれ量ハ四季ヲ通シテ臺一個ニツキ三斗ヲ普通トシもんだれヲ採收センカ爲注加スル海水量ト差ナシ右平均量ハ沼井垂壺一個ニ屬スル鹽田面積二十五坪ノモノヲ掲記セリ故ニ面積ノ廣狹ニ由リ差異アルハ勿論ナリトス今明治三十八年六月一日ヨリ卅九年一月卅一日迄ノ間ニ一反步當リ一日採鹹セル數量ノ實測平均數ヲ示セハ左ノ如シ

最 多 量	最 少 量	平 均 量	土 庄 町 鹽 田	淵 崎 村 鹽 田	草 壁 村 鹽 田	安 田 村 鹽 田
四、四七一 <small>石</small>	一、五〇三	二、三九五				
三、九七九 <small>石</small>	一、〇五六	二、八六五				
二、〇三四 <small>石</small>	一、七二八	一、九五二				
三、六四一 <small>石</small>	三、四九七	三、三三四				

十五 海水鹹水及もんだれノ性質

(一) 海水ノ化學的成分其他

最 多 量	固 形 物 總 量	鹽 化 曹 達	鹽 化 加 里	鹽 化 苦 土	硫 酸 苦 土	硫 酸 石 灰	不 溶 解 物	母 氏 比 重	普 通 比 重
三、九二二	二、八九一	〇、二二五	〇、九六一	〇、一七六	〇、一三六	〇、〇〇五	〇、四、〇	一、〇一八	

最少量	二、五〇〇	二、〇〇八	〇、〇五〇	〇、一〇一	〇、〇九五	〇、一四五	〇、〇〇一	三、〇	一、〇一
六種平均量	三、三二六	二、三七八	〇、〇九七	〇、一〇五	〇、一〇一	〇、一三四	〇、〇〇四	三、五	一、〇一五

(二) 鹹水ノ化學的成分其他

最少量	二五、九七	一九、一七六	二、五〇	一、八七五	一、三八〇	〇、三五〇	〇、〇一八	二二、五	一、一八
十種平均量	一七、二一八	一三、〇〇五	二、〇八一	〇、六七二	〇、八三三	〇、五二六	〇、〇一一	一四、〇	一、一〇〇
總固形物量	一三、〇五六	一六、九二二	二、三三五	一、六六六	一、〇六七	〇、五八八	〇、〇一五	一九、五	一、一五二

(三) 藻垂ノ化學的成分其他

最少量	二、〇二八	八、〇七六	一、二五〇	〇、八三三	〇、五八九	〇、二五〇	〇、〇〇八	一〇、〇	一、〇七六
四種平均量	七、二六一	四、八八〇	一、〇〇九	〇、七二六	〇、三三五	〇、一五九	〇、〇〇五	八、〇	一、〇五九

十六 海水引入排出、海水汲揚装置及汲揚方法

海水引入及排出ハ特設スルカ又ハ田畑ノ惡水排出口ヲ利用シテ水閘ヲ設ク其ノ構造ハ堤防ノ中央ニ一ノ陷落セル溜ヲ作り堤防ノ基底ニ口徑八九寸ノ土管ヲ埋設シテ外海ニ通セシメ滿潮時若シクハ干潮時ニ海水ヲ溜溜セシメ鹽田ニ面スル堤防基底ニ前ト同徑ノ土管ヲ埋メ之ニ木骨藁皮ノ栓ヲ備フル装置ニシテ必要ニ應シ木材ヲ以テ栓ヲ動カシ少シク開口セシメ溜溜セル潮水ヲ海水貯藏池又ハ鹽田内ノ大溝ニ通シテ順次ニ溝渠内ニ供給セシム使用ヲ終リタル後直ニ木材ヲ以テ閉塞ス此ノ設備不完全ニシテ只田畑ノ排出口ヲ利用スルモノハ干潮時ニハ海水盡ク流退スルヲ以テ大溝ヲ堰キ止メ其ノ用ヲ辨ス

濕濱ニ於テハ必ス大溝ト溝渠若クハ海水貯藏地ト溝渠トノ間ニ土管ヲ埋メ平常之レヲ閉塞シ海水ノ自在ニ溝渠内ニ流動スルヲ防ク潮水ハ需用ニ應シテ土管ヲ開放シ大溝又ハ海水貯藏地ヨリ潮水ヲ溝渠内ニ流入セシメ使用後之ヲ閉塞ス閉塞ノ方法ハ土管口ニ蕙切等ヲ置キ之レニ土砂ヲ覆ヒテ閉ツルノミ

十七 海水貯藏池ノ有無、大小、深淺及面積 海水貯藏池ヲ有スル鹽田ハ土庄町及淵崎村兩鹽田九ヶ所ノ内五ヶ所ニ過キ

スシテ安田村及草壁村兩鹽田ニハ皆無ナリトス而シテ右五ヶ所トモ面積頗ル不同ニシテ一定シ難シト雖鹽出一町歩ニ對シ池ノ面積七坪内外溜水深サ一尺内外ヲ普通トス其位置ハ普通ナルモノハ海水引入排出口ヨリ稍々距リ堤防ニ隣接シ水閘ト池トノ間ニ溝ヲ作り海水ノ流通ニ供ス

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割合 既往一ヶ年間ノ採鹹平均量ハ當業者

ニ於テ精細記載セル書類ヲ存セス爲メニ正確ナル數量ヲ調査シ難シト雖之レヲ各年ノ製鹽量ヨリ算出スレハ次ノ如シ

明治三十八年六月一日以降明治三十九年一月末日迄ノ八ヶ月ノ實測ニ由レハ鹹水一石ヨリ納付セル鹽ハ全管ヲ通シテ五十斤三四四ナリ而シテ明治三十四年以降明治三十七年迄四年間ニ於ケル一ヶ年間平均製鹽高ハ五、三三三、三〇〇斤ナルヲ以テ一ヶ年間ノ煎熬用鹹水ハ九萬八千四百四十石ナリ之レニヨリ算出スレハ管内ノ鹽田平均一反歩ノ採鹹量ハ三百八十石ナリ是レ鹽業者ノ謂フ所ノ數量ト大差ナシ

毎年毎月ニ於ケル晴曇及雨量ト四ヶ年間平均各月製鹽業者併ニ鹽業者ノ言ヲ參酌シテ平年分月別採鹹割合及平均比重ヲ示セハ次ノ如シ

採 鹹 步 合	平 均 比 重
三 月	最 高 二〇度
四 月	最 低 一一度
五 月	平 均 一五度

六月	〇三九	最高	二二度
七月	一〇二一	最低	一六度
八月	一〇八	平均	一九度
九月	一二二三	最高	二二度
十月	〇九〇	最低	一六度
十一月	〇九〇	平均	一九度
十二月	〇七五	最高	二二度
一月	〇六九	最低	一六度
二月	〇七五	平均	一九度

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 製鹽従事者ハ常雇ノモノナク豫メ

約定シタルモノヲ隨時雇入ル、方法ニシテ四季引濱ニ依リ其員數ヲ異ニシ男女小供等ニヨリ其勞働時間ヲ異ニシ勞働時間ノ長キモノハ一人ニテ數多ノ業務ヲ兼行スルヲ以テ名稱員數等ヲ各別ニ記載シ難シト雖モ今年一ケ年間ニ採鹹ニ使用スル總數ヲ記載スレハ次ノ如シ

(一) 土庄町及淵崎村兩鹽田乾濱ニ屬スル採鹹人夫(八反六畝二十三歩濱)

種類	名稱	員數	一人一日分賃銀	一ケ年總賃銀	員數	反數	賃歩	當銀
集砂	寄	四五〇人	〇六〇	二七、〇〇〇	八	五一、八六	三、一一二	三八一
撒灌	撒	一八	二八〇	五、〇四〇	七	二、〇七	五八一	二、四五三
採鹹	擔	七六	二八〇	二一、二八〇	六	八、七六	二、四三三	二、四三三
爬砂	曳	七五〇	二八〇	二一〇、〇〇〇	三	八六、四三	二、四三三	二、四三三

種類	名	稱	員	數	一人一日賃銀	一ケ年總賃銀	員	反步當一ケ年平均	賃銀
採鹹	沼井	掘		三七	二八〇	一〇、三六〇	四、〇三	一、一九四	
撒砂	土	振		三七	二八〇	一〇、三六〇	四、〇三	一、一九四	
集砂	掬	込		一一二	二八〇	三一、三六〇	一、二九一	三、六一四	
計				一、四八〇		三一五、四〇〇		三六、三五一	

五三五

濕濱ニ屬スル鹽田ハ採鹹人夫ノ内水撒六七人ヲ減シ他ハ全シ

故ニ一ケ年人夫ノ延人員千四百四人總賃銀三百十圓三十六錢一反步當リ一ケ年ノ總賃銀三十五圓七十七錢トナル

(二) 草壁村及安田村兩鹽田ニ要スル採鹹人夫(一町一反五畝二十三步濱)

種類	名	稱	員	數	一人一日賃銀	一ケ年總賃銀	員	反步當一ケ年平均	賃銀
集砂	土	寄		二五〇	二二〇	三〇、〇〇〇	二〇、六〇	二、五九一	
採鹹	水	擔		二五〇	二二〇	三〇、〇〇〇	二一、六〇	二、五九一	
撒灌	水	撒		八〇	二五〇	二〇、〇〇〇	六、九一	一、七二八	
採鹹	水	擔		一〇〇	二五〇	二五、〇〇〇	八、六四	二、一六〇	
爬砂	濱	曳		一、〇〇〇	二五〇	二五〇、〇〇〇	八六、三八	二一、五九六	
採鹹	沼井	堀		五〇	二五〇	一二、五〇〇	四、三二	一、〇八〇	
撒砂	土	振		五〇	二五〇	一二、五〇〇	四、三二	一、〇八〇	
集砂	男	掬		一一〇	二五〇	三〇、〇〇〇	一〇、三七	二、五九一	
計				一、九〇〇		四一〇、〇〇〇		三五、四一七	

二十 鹹水採取時季及採鹹量ト風位トノ關係 四季ヲ通シテ特種ノ事情(舊正月孟蘭盆會等)及雨天ヲ除クノ外周年採鹹ニ

從事シ採鹹量最モ多クシテ且ツ濃厚ノ鹹水ヲ採收スルノ最良時節ト稱セラル、ハ七八九ノ三ケ月ニシテ概シテ六月ヨリ十月迄ハ採鹹時季ノ好時節ニシテ十一月ヨリ翌年五月迄ノ間ハ降霜降雨ノ爲メ又ハ曇天多ク日光ノ射熱薄弱ナルハ採鹹量從

テ少ク鹹水モ稀薄ナリ而シテ風位ト採鹹量トノ關係ヲ掲ケンニ西北風ハ乾燥速カナルモ南東風ハ鳴戸ものト稱シ採鹹者ノ尤モ忌ム所ニシテ採鹹好時季ト雖東南風ノ連吹スル時ハ乾燥不十分ナレハ隨テ鹹水稀薄ナリトス之レニ反シテ冬氣ハ西北風吹クニアラサレハ採鹹スルヲ得スト云フ

二十一 一年間ノ採鹹平均日數 從來平年ニ於ケル採鹹平均日數ハ土庄町及淵崎村兩鹽田ハ百二十日内外準備濱日數自三十五日内外ナリ他ハ流レ又ハ作業休止ノ日數ナリ草壁村及安田村兩鹽田ハ專ラ撒灌ニノミ由ル製鹽法ナルヲ以テ持濱日數少ナク引濱操作日數比較的多シ即チ左ノ如シ

期	間	持濱		準備濱	
		土庄町及淵崎村	草壁村及安田村	土庄町及淵崎村	草壁村及安田村
自三月一日	四ケ月間	三十日	四十日	八十日	三十五日
自六月一日	四ケ月間	六十日	四十日	十五日	四十日
自七月一日	四ケ月間	三十日	二十日	四日	三十五日
自十一月一日	四ケ月間	三十日	二十日	四日	三十五日
自十二月一日	四ケ月間	三十日	二十日	四日	三十五日
計		百二十日	七十日	百三十五日	百十日

二十二 一年間ノ平均鹹水採收量 一ケ年間平均採鹹量ハ實蹟ト從業者ノ云フ所ヲ參酌シ算出スレハ左ノ如シ

(一) 上田小豆郡土庄町字西古濱

一反歩當一個年平均採鹹量 三百九十九石

内 譯 自七月一日 至十月末日 二百六十四石 引濱六十日 一日平均四石四斗

自十一月一日 至翌二月末日 六十九石 引濱三十日 一日平均二石三斗

自三月一日 至六月末日 六十六石 引濱三十日 一日平均二石二斗

(二) 中田、小豆郡淵崎村字大高下

一反歩當一ケ年平均採鹹量 四百二十石五斗

内譯

自七月一日 至十月末日 二百五十石 引濱五十日 一日平均五石

自十一月一日 至十二月末日 九十石 引濱三十日 一日平均三石

自三月一日 至六月末日 八十石五斗 引濱三十五日 一日平均二石三斗

(三) 下田小豆郡安田村字新開

一反步當一ヶ年平均採鹹量

三百五十石

内譯

自七月一日 至十月末日 二百二十石 引濱四十日 一日平均五石五斗

自十一月一日 至十二月末日 六十石 引濱二十日 一日平均三石

自三月一日 至六月末日 二十五石 引濱十日 一日平均二石

右鹽田ノ等級ハ明治三十八年六月一日以降ノ納付鹽實蹟ニヨリ定ム

二十三

準備濱及持濱其ノ他採鹹ニ關スル操作及方法

採鹹操作ハ第五項ノ鹹砂ヨリ鹹水ヲ採取スル方法ニ於テ摘記シタルヲ以テ之レヲ畧ス

夏季ハ概ネ西北風強ク且ツ日光ノ射熱甚タシク鹹砂ノ乾燥速ナルヲ以テ最モ適度ナル場合ニ於テハ採鹹ノ爲メ集砂後骸砂ヲ撒布シ馬鍬ニテ爬砂ヲ行ヒ一回地面ニ海水ヲ撒灌シ夜間放置シテ翌日早朝ヨリ數回撒灌爬砂ノ操作ヲ反覆シテ鹹分ノ附着スルヲ待チ午後四時頃集砂シテ沼井中ニ入レ鹹水ヲ採收セルヲ普通トス此ノ爬砂ノ方法ニハ朝夕ニ於テ朝鍬、夕鍬ノ名稱アリ又其ノ方向ヲ異ニスルニヨリ縦曳、横曳、大なばへ、小なばへ等ト名ツク要ハ大陽ニ向テ曳起シ撒砂ノ大部分ヲ曝シ乾燥ヲ速ナラシムルニ外ナラス而シテ撒灌及爬砂ノ回数ハ濱ノ乾濕天候等ニ依リ一様ナラスト雖普通ノ状態ニ於テ乾濱ハ事業開始ヨリ採鹹スル迄撒灌爬砂十二回トス(草壁村及安田村兩鹽田ハ夏季ト雖皆二日持トシ撒灌爬砂ノ數多シ)春秋二季ハ替持冬季ハ三日持ヲ普通トスレトモ夏季ヲ省キテハ天候其ノ他ノ事情ニ依リ五日六日目ニ採鹹ニ從事スルコト稀ナラス降雨後ハ先ツ溝渠内ノ雨水ヲ排除シ(大雨後ハ人工的ニ排水作用ヲナス)地盤上ノ撒砂彌固マリタル時土起シト稱シ一回

爬砂シ乾燥スルニ從ツテ爬砂其ノ他ノ操作ハ引濱ト全シ

二十四 鹹水採收ニ關スル其ノ他ノ事項 採鹹事業中ニ鹹水ノ濃度ヲ檢スルニ比重計ヲ使用スル者ナク皆舌頭味感ニヨリテ之レヲ檢スルカ或ハ小形德利ニ塞栓シ之レニ糸ヲ付テ豫メ其ノ浮力ニ對スル比重ヲ測定シ置キ採鹹當日垂壺中ニ流出瀝流セル鹹水ニ浮ハシメ浮沈ノ度ニヨリテ所期ノ濃度ナルヤ否ヤヲ檢シ尙沼井ニ海水ヲ補注スヘキヤ否ヤヲ定ム稍精密ニ測定スルニハ鹽田内溝渠又ハ池ニ群生スル方言ゴウナト稱スル介殼中ニ栖息スルヤ否ヤヲ捕ヘ其ノ介殼ヲ脱シテ之レヲ鹹水中ニ投シ其ノ浮力ニヨリテ濃度ヲ檢ス實驗ニヨルニ之レヲ投入シテ即時全ク表面ニ浮出スル鹹水ハ其比重十八度以上ノモノニシテ溜溜セル鹹水ノ濃度十六度ナレハ中層ニ停止シ浮上セサルモノ、如シ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 釜屋ハ梁行四間乃至五間桁行七間乃至八間建秤數二十八坪ヨリ四十坪迄ノ木造麥稈葺(萱葺モアリ)平家造ニシテ柱及根太ノ類ハ松ノ丸材ヲ用ヒ周圍ハ高五六尺ノ粗ナル土壁又ハ藁壁トシ其ノ外部ハ藁製ノ莖ヲ以テ圍ミ之レニ高サ二間ニシテ軒ハ地上三四尺ニ至ル屋根ヲ葺キ屋根ノ兩端ニハ煎熬ノ際生スル水蒸氣ヲ飛散スルニ易カラシムル爲各邊四五尺ノ三角形ノ天窗ヲ開キ之レニ釜屋内ヨリ繩等ニヨリ自由ニ開閉シ得ル破風ト稱スル藁製ノ三角形ノ壁ヲ設ク又釜屋ノ前面ニハ一個又ハ二個ノ出入口ヲ開キ(或ハ釜屋ノ後面若シクハ側面ニ出入口ヲ設クルモアリ)板戸ヲ備ヘテ開閉自在ナラシム釜屋ノ内部中央ニ煎熬用ノ竈ヲ築キ其上ニ結晶釜ヲ裝置シ此ノ後方ニ接シ温メ釜二個(石炭焚釜屋)或ハ三個(松葉焚釜屋但シ草壁村及安田村ノ釜屋ハ松葉焚ナルモ長方形ノ温釜二個トス)ヲ烟道上ニ設ク而シテ竈ヨリ生スル餘熱及煤烟ハ温釜ノ下部ヲ通過シテ屋後ニ設ケタル烟突ヲ通シテ空中ニ飛散スルモノトス後方温メ釜ニ近ク瓢箪ト稱スル桶ヲ埋設シテ鹹水ヲ溜溜シ置キ温メ釜ニ入ル、ニ便ナラシム而シテ結晶釜ノ兩側若クハ片側ニハ一坪八合乃至二坪二合ノ地ヲ劃シテ鹽床トシ之レヲ二個又ハ數個ニ區劃シ煎熬鹽ヲ堆積ス石炭焚釜屋ニアリテハ焚口ニ近ク兩隅ニ石炭小

出場ヲ設クルヲ普通トス其坪數一坪若クハ二坪ナリ釜屋ノ屋根ヲ葺クニ用ユル繩ハ普通ノ稻藁製繩ニテハ使用ニ堪ヘサルカ故ニ本郡内中央高山ノ溪谷ニ生スル「かづら」ヲ用ユ

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺、結晶釜ニ石釜、鐵釜ノ兩種温メ釜ニ圓形釜、長方形釜ノ兩種竈ニ

松葉焚竈、石炭焚竈ノ兩種アリ

(一) 結晶釜石釜 石釜ハ當管内ニ於テ最モ普通ニ使用シ燃料ハ石炭及松葉ニシテ其ノ種類ニヨリ釜ノ大サヲ異ニス石炭

焚石釜ハ縦一丈二尺横八尺深三寸松葉焚石釜ハ縦一丈二尺横一丈乃至一丈三尺深四寸トスルヲ普通トス其製造原料ハ方四寸乃至六寸厚七八分ノ長方形ナル花崗岩切石又ハ稍厚キ楕圓形ノ岡山縣産旭川小石ヲ疊列シテ其ノ間隙ニ木灰及鹽ノ

混和物ヲ鹹水ニテ捏ネ合セタル漆喰様ノ塗料ヲ塗着シテ築造ス安田村鹽田ニ使用スル方言本釜ト稱スル石釜ハ長徑三寸

短徑二寸位ノ不正楕圓形ノ丸キ小石^{コダシ}ヲ疊列シテ其ノ間ニ石灰、鹽鹹水ノ混和塗料ヲ塗着シテ築造ス

(二) 結晶釜鐵釜 鐵釜ハ昔時盛ニ使用シタルコトアリシモ一時全ク杜絶シタリト云フ客年六月ヨリ再ヒ試驗的ニ一製造

場ニ設置セルノミ其ノ構造ハ鑄鐵製横八尺縦一丈二尺ニシテ三枚ノ鐵板ヲ以テ組立ツル裝置ニシテ釜ノ深サ三寸鐵板ハ

底部ノ厚サ二分線ノ厚サ三分ナリ

(三) 圓形温メ釜 直徑二尺五寸乃至三尺深サ一尺五寸内容一石七斗乃至二石ノ圓錐形ニシテ鑄鐵製ナリ土庄町及淵崎

村兩鹽田ノ製鹽場ニテ石炭釜屋ニ各二個松葉焚釜屋ニ各三個ヲ使用セリ

(四) 長方形温メ釜 縦八尺五寸横四尺五寸深六寸乃至八寸ノ長方形ノ鑄鐵製ナリ全内容三石五斗乃至四石七斗ニシテ草

壁村及安田村焚鹽田製鹽場ニ各二ヶヲ使用ス

(五) 石炭焚竈 石炭ニ使用スル竈ハ赤穂流ト稱スル水平ノ火床ヲ備ヘタル土架式ナリ當管内ノ各釜屋ノ内此ノ式ニ屬ス

ルモノハ九ヶ所ナリ

(六) 松葉焚竈 松葉焚ニ使用スル竈ハ無架式ニシテ當管内釜屋ノ内此ノ式ニ屬スルモノハ十七ヶ所ナリ

三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ル迄ノ操作

(一) 土架式竈 釜屋ノ中央部ニ深サ約三尺縦八尺横幅一尺五寸ノ溝ヲ掘リ其左右五尺(但シ築造スヘキ石釜ノ廣狹ニヨリ増減ス)ノ間ヲ溝底面ヨリ斜ニ地面ニ向ケ掘リ切り之レニ粘土ヲ塗り叩キ固メテ竈盤ヲ作り溝ノ起端三尺ハ内側ヲ石垣トシテ石炭灰ノ搔キ出シ場トシ溝ノ殘坑奥行五尺ニさな板ト稱スル横巾一尺五寸長五尺ノ板ヲ地面水平ニ假設シ其上ニ厚三寸迄ニ數回ニ粘土ヲ塗りさな臺ヲ作り此ノさな臺ノ左右ニハ三個ノさなノ目(下端ノ巾三寸長一尺五寸計三角形ノ穴)ヲ殘シテ溝底ヨリ粘土製兩壁ヲ作り十分乾燥シタルトキハさな板ヲ取り去リ火床ヲ完成ス

次キニ竈ノ四邊ニハ石ト粘土ヲ以テ高一尺厚七八寸ヨリ一尺二三寸迄ノ梯形狀ノ塀ヲ築ク但シ前面ノ壁ハさなト全廣ノさな口ヲ殘シ左右兩壁ニハ各二ヶ所ニ五六寸宛ノてこ穴トスル小口ヲ殘ス之レ燃焼シタル燃料ヲ攪拌スルト同時ニ石炭灰ヲさなノ目ヨリ突キ落ス爲ニテこヲ入ル、ニ便スル所トス後壁ニ烟口ト稱シ烟道ニ通スル爲メ豎一尺五寸巾一尺五寸位ノ通路ヲ殘シ更ニさなノ後端ニハ半圓形ニ厚約八九寸ノ粘土製板ヲ築キ燃焼セル火炎ノ直チニ烟道ニ通スルコトナクシテ此ノ障害壁ニヨリテ徐々ニ烟道ニ出ツルノ裝置トス次ニ烟道ハ竈ノ後壁ニアル烟口ヨリ屋外ニ設ケアル烟突基底マテニ溝(巾一尺五六寸深三尺)ヲ開通シ烟口ニ際接シテ二個ノ直徑二尺五六寸ノ圓穴ヲ掘リ四邊粘土ヲ塗りテ圓形ナル竈トナシ之レニ温メ釜ヲ裝置ス此ノ圓形ナル竈ニハ時々温メ釜ニ附着スル煤烟ヲ掃除スルニ便ナル開閉自在ナル小口一個ヲ設ク右ノ如キ築造法ニテ竈ヲ作り石釜ヲ裝置スル迄乾燥ニヨリテ生スル龜裂ハ時々槌ニテ叩キテ之レヲ修繕ス而シテ之レニ釜ヲ裝置スレハさな上ニ燃料ヲ投入シテ燃焼セシメ焚キ口ヨリ割り十能ト稱スル竈用具ニテ燃料ヲ回轉シテ充分ニ燃焼セシメ左右兩壁ノてこ穴ヨリハてこヲ以テ石炭殻ヲさなノ目ヨリさな下ノ溝道ニ突キ落シ溝道ノ炭殻ハ穴さらヘニヨリテ之レヲ屋外運搬棄却ス 焚口及左右兩壁ノてこ穴ハ使用ノ時々開放シ使用後ハ鐵葉製蓋ヲ以テ之レヲ被蔽ス

(二) 無架式釜 松葉焚釜ハ釜屋ノ中央部ニ釜ヲ築造シ得ヘキ廣サヲ有シ此處ヲ深サ二尺乃至三尺ニ堀リ下ケ(但草壁村及安田村ニ於テハ竈及焚口前方ヲ殘シ他ノ地面ヲ高サ二尺乃至三尺ニ築キ上ケ)四壁ハ粘土若クハ土砂等ニテ塗り必要

ニ應シ四隅ニ石材等ヲ措キ壓力ニヨリ潰損スルヲ防キ焚口ニハ三四寸角ノ石材二個ヲ地面二三尺ニ斜ニ樹テ、燃料ノ投入スルニ易ク且ツ煤烟ノ焚口ヨリ飛散スルニ難カラシメ、烟口ハ後壁ニ一尺五寸ヲ穿テ宛ツル等石炭焚竈ニ全シ

(三) 石釜 築造セル竈ノ釜上ニ釜板ト稱スル長一丈二尺以上厚サ七八分ノ板ヲ一面ニ并列シテ凸凹ナカラシメ(竈ヲ築造セル後此ノ釜板ヲ除キ得ル爲ニ釜板ト釜壁トノ間ニ二三分宛ノ間隙ヲ生シ之レニ瓦石等ヲ挿入シテ固定ス) さな口ヨリ烟口迄ト及左右両側ノてこ孔口ヨリ丸材ヲ挿入シテ釜板ヲ支へ築造シタル釜ノ重サニ依リ垂落スルヲ防止ス

釜板上ニ釜ノ底縁トナルヘキ四寸角鑄鐵製ノ縁金ヲ置キ以テ釜ノ基礎トナシ其ノ中へ方四寸乃至六寸厚サ七八分ノ長方形ナル花崗石ノ切石又ハ全形ノ旭川小石不正楕圓形ノ圓石ヲ一面ニ疊列配置シ之レニ釣金(釣金ハ長七寸母頭大ノ鍛鐵製ニシテ兩端ニ鍵ヲ有スルニヨリ釜石ヲ釣シ并ニ釜底ヲ釣リ上ケル用ヲナス)ヲ横ニ五本宛縦八本合計四十本ヲ平均距離ニ狭ミ込ミ釜石ヲ鍵ニテ支ヘシム釣金ト石及石ト石トノ間隙ニハ黑鹽三十斤鹹水一斗六升及木灰三斗宛ヲ能ク捏ネ合セ適當ノ調度トナセル漆喰様塗料ニテ塗着セシメテ釜底トナシ四邊ハ縁金ヲ中心トシテ右ノ塗料ヲ以テ内外ヨリ塗リ上ケ三四寸ノ高サノ釜ヲ作り釜縁トス斯クノ如ク釜ヲ築キ終レハ之レニ藁及割木等ノ薪材ヲ高サ二尺内外ニ積ミ上ケ之レニ火ヲ點シ火勢漸ク盛シナラントスルニ及ヒテ濡シ藁ヲ以テ其ノ上ニ掩ヒ掛ケ徐々ニ燃燒ヲ持續セシメ釜底及釜ノ縁ノ塗料ヲ適度ニ乾燥セシム二三時間ノ後燃へ盡セハ殘火ハ其ノ儘ニ放置シテ時々釣金ノ垂直ニ植立セサルモノハ輕ク前後左右ヨリ鋸ニテ叩キ若クハ壓シテ之ヲ正ス

全ク乾燥スルニ及ヒテ釜中ノ灰ヲ搔キ出シ鎌ニテ乾燥ノ爲釜使用中ニ剝離スヘキ塗料ヲ十分ニ削除シ之レヲ掃除シタル後各横列ニ植へ込ミタル五本ノ釣金ハ繩又ハ針金ヲ以テ各一本ノ小渡ニ結束シ(小渡トハ釜ヨリ二尺内外ノ高サニ固定シアル長サ八尺内外徑三四寸ノ松木ノ丸材ヲ云フ而シテ此ノ小渡ハ竈ノ四隅ニ高サ地盤ヨリ三尺乃至三尺五寸ニ四五寸角ノ石材又ハ木材ヲ樹立シタルモノニ大渡ト稱スル徑五六寸長二間ノ松木ノ丸材ヲ前後ニ一本宛ヲ架シタル上ニ小渡八本ヲ渡シ掛ケテ固定ス)釜ヲ釣吊シテ墜落ヲ防ク

以上ノ裝置ニヨリテ石釜ノ築造ヲ終レハ釜板ノ垂落ヲ防ク爲ニさな口及ヒテこ穴口ヨリ挿入シアル丸材ヲ取り去リ釜板ト壁トノ間隙ニ挿入シアル瓦石等ヲ取り省キテ釜板ヲ一枚宛徐々ニ除去シ間隙ニ石ヲ詰メ込ミ釜底ヲ固定シテ釜板ヲ取り去リ終レハ竈壁ト釜縁トノ間隙ヲ詰メ込ミタル石ハ粘土ニテ塗り固メ煤煙ノ遁散ヲ防ク

斯シテ釜及竈ノ裝置ヲ終レハ竈ニ松葉及割木等ノ薪材ヲ徐々ニ投入シテ之ニ點火加熱シ石釜中ニ鹽ヲ時々撒布シツ、釜ヲシテ鹹水注加ニヨリ破損セサラシメンカ爲ニ徐々ニ鹹水ヲ注加シツ、且ツ釜ノ損處ノ有無ヲ檢シ漏洩ノ箇所ニハ石灰ヲ塗リテ之ヲ補ヒ全ク完成シタルヲ窺ヒ鹹水ヲ注加シテ漸時石炭又ハ松葉ノ燃料ヲ投入燃焼セシメテ煎熬操作ヲ開始ス

(四) 鐵釜 結晶釜ニ使用スル鐵釜ハ竈上ニ縱ニ三枚ノ鐵盤ヲ置キ裏面ヨリ每板ヲ密接スヘク螺旋ニテ續キ合セテ鹹水ノ漏洩ヲ防キ又鐵板ニハ横四本宛縱ニ八列ノ釣金ヲ挿入スヘキ小孔ヲ穿ツ釣金ハ長二尺五寸内外經六七分ノ鐵條ニシテ釜ト小渡トニ固定スルニハ皆螺旋止ヲ以テス其ノ他ハ石釜ト異ナル所ナシ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及方法

釜屋結晶釜ノ後方ニ裝置シアル最後ノ温メ釜ヨリ約三四尺距リタル所ニ(大

小不同ナルモ普通直經四尺深サ四五尺ノ)瓢箪ト稱スル鹹水溜溜桶ヲ地面迄ニ埋メ鹹水ヲ貯藏溜ヨリ温メ釜ニ入ル、前ニ一旦茲ニ貯藏シ必要ニ應シ柄杓ニヨリ直ニ温メ釜ニ入ル、カ若シクハ特設シタル簡易ナル刎ネ釣瓶及樋ニヨリ温メ釜ニ輸送ス而シテ鹹水溜ヨリ瓢箪ニ輸送スルニハ一戸前釜屋及合同釜屋トニヨリテ其ノ方法ヲ異ニス

(一) 一戸前釜屋ノ輸送方法 鹽田内ニ鹹水輸送土樋ヲ有スル一戸前鹽田ニアリテハ鹹水溜ハ普通一個乃至二個ナルヲ以テ此ノ溜ノ底ヨリ釜屋瓢箪ニ通スル爲メニ直經四五寸ノ開通セル圓竹若シクハ土管ヲ埋ム之レヲ溜ノ樋ト云フ鹹水貯藏溜開口セル所ニハ尺八ト稱スル竹ヲ挿入シ此ノ交叉セル箇所ニハ漏洩ヲ防ク爲ニ粘土ニテ塗り固メ尺八ハ高サ五六尺ノ

開通セル竹ニシテ所々小孔ヲ穿チ之レヲ栓塞シ鹹水ヲ釜屋へ輸送スルノ必要ニ應シ其ノ栓ヲ脱シテ鹹水ヲ小孔ヨリ八尺ニ通シ瓢箪ニ入り茲ニ溜溜シテ其ノ目的ヲ達セシム

(二) 合同釜屋ノ輸送方法 直經三四寸長八尺乃至一丈ノ開通セル竹ノ先端ニ直徑一尺三四寸深サ四寸位ノ桶ヲ備ヘタル

樋ト稱スル輸送管ヲ使用シテ鹹水貯藏溜ヨリ鹹水ヲ柄杓ニヨリテ直ニ此ノ樋ヲ通シテ瓢箪ニ注入シテ溜溜セシム而シテ鹹水貯藏溜ノ瓢箪ニ至ル距離ノ遠近ニヨリ此樋ヲ數回連接シテ其ノ用ヲ使ス

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及使用用法

(一) かい(鹽取箱)(集鹽運搬器)員數土庄町及淵崎村兩鹽田四個 草壁村及安田村兩鹽田六個 横巾一尺三寸縦巾一尺五

寸深五寸ノ木板製一方ノ開放セル箱ニシテ底ニハ割竹製竇ヲ併列シ兩側ニハ繩ニテ把手ヲ設ク(但シ草壁村及安田村兩鹽田ニ使用スルモノハ底ニハ木板ナクシテ割木ヲ併列シテ之レニ木片製ノ棧ニテ兩側板ニ固定ス)(圖面參觀)

使用法、底板ヲ有スルモノハ釜ノ傍ニ樹立セル木棒ノ先端ト釜縁トニヨリ支ヘシメテ之レニ結晶セル鹽ヲ搔キ上ケテ堆積セシメ後鹽床ニ運搬スルニ用ユ而シテ底板ヲ有セサルモノハ板かい上ニ置キテ後鹽ヲ搔キ入ル、ニシテ其ノ他ノ方法ハ同シ

(二) 取柄振(集鹽用器)員數二個 盤ノ巾八寸長サ一尺ニシテ先端ニハ鐵製巾二寸ノ及ヲ有シ之レニ四五尺ノ柄ヲ有ス其ノ形狀普通ノ鍬ト大差ナシ(圖面參觀)

使用法結晶釜中ノ鹽ヲ掬ヒ上ケ鹽取箱ニ入ル、ニ用ユルモノニシテ鍬ノ使用法ト同シ

(三) 引キ擡(集鹽用器)員數二個 柄ハ長サ六七尺ノ圓竹ニシテ其ノ先端ニ縱七寸横三寸乃至二寸五分厚サ三四分ノ木盤ヲ備フ(但盤ハ其ノ先端ヲ斜ニ後方ニ倒シ鹽ヲ引キ集ムルニ適セシム)(圖面參觀)

使用法、鹹水煎熬終了セル時此ノ引キ擡ヲ以テ結晶セル鹽ヲ釜縁部ニ集ムル用ニ供ス特種ノ使用法ナシ

(四) 突擡(集鹽用器)員數二個 前項ニ掲ケタル所ノ引擡ト大差ナシ但シ木盤ノ先端ヲ前方ニ倒シテ挿入シ鹽ヲ突キテ前方ニ集メ得ル構造トス(圖面參觀)

使用法 釜ノ一方ヨリ鹽ヲ突キテ他方ニ集ムルニ用ヒ又ハ煎熬中其ノ始期ニ發生スル泡滓及不純物ノ浮動セル時此ノ擡ヲ以テ水面上ヲ除キ突キ進ミテ泡沫及不純物ヲ一隅ニ集ムルニ用ユ 右二器ノ特種ノ目的ハ取柄振ノミニテハ釣金ト

釣金トノ間ノ結晶セル鹽ヲ十分ニ搔キ集ムルコト困難ナルヲ以テ以上兩者ヲ補助トシテ使用シテ集鹽操作ヲナス

(五) 松木材若シクハ板かい(集鹽用器)員數四本若クハ二枚 土庄町及淵崎村兩鹽田ニハ徑一寸内外九材ヲ要シ釜ノ兩側

ニ二本宛釜縁ヨリ一尺内外ヲ距リタル所ニ釜縁ヨリ稍高キ所マテ折り込ミ之レニ鹽取箱ノ後部ヲ据ヘ置キ鹽取箱ハ釜ノ縁ト之レニヨリ支ヘラレ稍釜面ニ傾斜シ鹽ニ附着スル苦汁ハ釜内ニ還流セシム

草壁村及安田村兩鹽田ニハ板かいヲ必要トス板かいノ縦ハ釜ノ縦相當シ横一尺内外厚サ適宜ノ木板ニシテ之レカ一端ハ釜縁ニ傾斜ヲ有スル様固定シ之レニ鹽取箱三個宛ヲ載セ搔キ出セル鹽ニ附屬スル苦汁ハ釜中ニ還流セシム

(六) 割り十能(竈用器)員數(石炭焚キ竈ニ於テ)壹個(松葉焚竈ニ於テ)ナシ 先端ハ三寸五分内外ノ鐵盤ニシテ其ノ根端ニ長サ七尺ノ鐵製ノ柄ヲ有シ先端ニ長サ二三尺ノ木製柄ヲ挿入ス(圖面參觀)

使用法 さな上ニアル石炭ヲ刎チカヘシテ燃燒ヲ充分ナラシム

(七) てこ(竈用器)員數(石炭焚竈ニ於テ)二個(松葉焚竈ニ於テ)ナシ 長サ七尺内外鐵製ノ圓キ柄ノ先端ニハ長サ三寸ニシテ一寸内外ノ距離ニアル二本ノ岐ヲ有シ柄ノ後端ニハ二三尺ノ木製柄ヲ挿入ス(圖面參觀)

使用法 竈ノてこわて口ヨリ之ヲ以テ竈中ニアル既ニ燃燒終リテ骸炭トナレル巨塊ヲ突キ若クハさな目ト稱スル穴ヨリ灰ヲ突キ落スニ用ユ

(八) 炭取箱(竈用器)員數(石炭焚竈)一ヶ(松葉焚竈)ナシ 一端開放セル箱ニ斜ニ三四尺ノ木柄ヲ付ケタルモノニシテ特種ノ構造トシテハ述フヘキモノナシ(圖面參觀)

使用法 竈ノ前隅ニ堆積シタル石炭ニ挿入シテ適當量ヲ取り之レヲさな口ヨリ竈ニ投入スルニ用ヒ且ツ種類ノ異ナル石炭ヲ混和シテ燃料トスル場合ニ其ノ割合ヲ此ノ炭取箱ニテ容量若クハ重量的ニ算定スルニ用ユ

(九) 穴さらへ及畚及木鍬(竈用器)員數(石炭焚竈)一ヶ宛(松葉焚竈)ナシ 穴さらへハさな下ニアル石炭殻ヲさな前ノ溝ニ集メ木鍬ニテ之ヲ搔キ上ケ畚ニテ運搬シ棄却スルニ用フル器ニシテ特記スヘキモノナシ

(十) 股本及灰掻キ出シ(竈用器)員數(石炭焚竈)ナシ(松葉焚竈)一乃至二ヶ宛 股本ハ柄七八尺ヲ有スル自然木ニシテ燃料ヲ竈内ニ投入シ灰掻キ出シハ長七八尺ノ柄ノ先端ニ木板ヲ付ケテ灰ヲ竈中ヨリ掻キ出スニ用フルモノニシテ特記スヘキ事ナシ(圖面參觀)

(十一) 建石若クハ松木材

四ヶ

(十二) 大渡(松丸材)

二ヶ

(十三) 小渡(松丸材)

八ヶ

(十四) 温メ釜

二ヶ若クハ三ヶ

(十五) 結晶釜

一ヶ

(十六) 釣金

四十本

(十七) 針金又ハ繩(藁製)

二十五間

(十八) 瓢箪ト稱スル桶樋

芻ネ釣瓶柄杓等

右十一ヨリ十八迄ノモノハ前各項ニ説明セルヲ以テ之レヲ略ス

六 釜其ノ他煎熬用器具ノ新調費修繕費及保存期限

(一) 鐵釜 (イ)新調費壹百圓 (ロ)修繕費及保存期限卅八年六月始メテ鑄造セルニ付修繕費及保存期限分明ナラス

(二) 石釜

(イ)石釜製作ニ要スル材料其他

種類	員數	單價	價格
石	二〇〇ヶ	〇、〇三〇	〇、六〇〇
松葉及割木	二〇	〇、一九〇	〇、三八〇
木 灰	〇、三〇〇	〇、三〇〇	〇、〇九〇
黑 鹽	三〇	〇、〇六〇	〇、一八〇
鹹 水	一六	〇、五〇〇	〇、〇八〇
釜 板	一五枚	〇、三〇〇	四、五〇〇

鹽	三〇斤	〇、〇二〇	〇、六〇〇
燒キ 庭	五枚	〇、〇六〇	〇、三〇〇
人夫賃	四人 _分	〇、三〇〇	一、二〇〇
計		七、九三〇	

右ノ内釜板ハ保存期限五ケ年ニ付之レヲ一回分ニ割當テ計算スレハ一釜ノ新調費ハ三圓六十一錢ナリ但シ釜ニ使用スル釣金縁釜等ハ煎熬用器中ニ掲記スルニ付茲ニ之レヲ畧ス

(ロ) 修繕費及保存期、修繕費ハ一釜分ニ石灰二俵ヲ要シ代金三十六錢ナリ而シテ保存期限ハ普通二十四五日間トス

(三) 煎熬用器具ノ新調費修繕費及保存期限

(イ) 石炭焚竈石釜用

名	稱	員數	新調費	保存期	一ケ年間償却金	一ケ年間修繕費	一ケ年間使用費
鹽	取箱	四	二、〇〇〇	五ケ年	四〇〇	二、〇〇〇	六〇〇
取	柄	二	一、〇〇〇	一ケ年	一、〇〇〇	四〇〇	一、四〇〇
引	き	二	四、〇〇〇	一ケ年	四〇〇	一、〇〇〇	五〇〇
突	き	二	四、〇〇〇	一ケ年	四〇〇	一、〇〇〇	五〇〇
松	又ハ板	松木 四本	一、〇〇〇	五ケ年	二〇〇	〇	二〇〇
割	り	一	三、〇〇〇	五ケ年	六〇〇	二〇〇	八〇〇
て	能	二	五、〇〇〇	五ケ年	一、〇〇〇	二〇〇	一、二〇〇
炭	取	一	五、〇〇〇	四ケ年	一二五	一〇〇	二二五
突	さ	一	二、〇〇〇	一ケ年	二〇〇	〇	二〇〇
畚	さ	二	三、〇〇〇	一ケ年	三〇〇	〇	三〇〇
木	鍬	一	五、〇〇〇	五ケ年	一〇〇〇	〇五〇	一、一五〇

五三六

名	稱	員數	新調費	保存期	一ケ年間償却金	一ケ年間修繕費	使用ケ年	費用高
鹽取箱	かい	草安六	三、〇〇〇	五ケ年	四、〇〇〇	二、五〇〇	一	六、〇〇〇
引柄	振	二	一、〇〇〇	一ケ年	四、〇〇〇	一、〇〇〇	一	五、〇〇〇
突き	櫂	二	四、〇〇〇	一ケ年	四、〇〇〇	一、〇〇〇	一	五、〇〇〇
松木又ハ板	かい	松木四本 草安板カ イ二枚	一、〇〇〇	一ケ年	二、〇〇〇	〇	一	二、〇〇〇
股木又ハ灰搔き出し		一	三、〇〇〇	一ケ年	三、〇〇〇	〇	一	三、〇〇〇
建石又ハ松材		四	六、〇〇〇	十ケ年	〇、六〇〇	〇	一	〇、六〇〇
建石又ハ松材		四	六、〇〇〇	十ケ年	〇、六〇〇	〇	一	〇、六〇〇
大渡	渡	二	二、一〇〇	三ケ年	七、〇〇〇	〇	一	七、〇〇〇
小渡	渡	八	三、〇〇〇	三ケ年	一、〇〇〇	〇	一	一、〇〇〇
温め		二	一〇、〇〇〇	二ケ年	五、〇〇〇	二、一〇〇	一	六、〇〇〇
釣り	釜	四〇	四、〇〇〇	十ケ年	四、〇〇〇	二、五〇〇	一	九、〇〇〇
へり	金	四	四、〇〇〇	五ケ年	八、〇〇〇	一、〇〇〇	一	一、八〇〇
針金	金	二十五間	五、〇〇〇	二ケ年	二、五〇〇	四、〇〇〇	一	六、五〇〇
大繩	繩	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
瓢箪	箪	一	三、〇〇〇	五ケ年	六、〇〇〇	五、〇〇〇	一	八、〇〇〇
穴溜	ノ	一	五、〇〇〇	五ケ年	一、〇〇〇	〇	一	一、〇〇〇
樋	樋	三	九、〇〇〇	五ケ年	一、八〇〇	一、〇〇〇	一	二、八〇〇
芻子	釣	一	五、〇〇〇	二ケ年	二、五〇〇	一、〇〇〇	一	三、五〇〇
柄杓	杓	五	二、五〇〇	二ケ年	一、二五〇	二、〇〇〇	一	一、四五〇
計			四五、〇〇〇		一四、八三五	五、一五〇		一九、九八五

(ロ) 松葉焚竈石釜用

(二六) 販出鹽務局土庄出張所ノ部 第三章 製鹽方法

二九

五三七

七

燃料ノ種類及名稱、產地、價格及品質

(價格ハ二ヶ年間ノ平均數ヲ示ス)

種	類	名	稱	産	地	價	格	品	質
薪	全	松	葉	香川縣小豆郡内		百貫當 一、五九〇	全		
全	全	肥土	山	香川縣小豆郡大欽村		二〇、〇〇〇	全		
全	全	虫蝕ノ	木	全		二四、九〇〇	全		
全	全	桐ノ	桐	全		二三、七〇〇	全		
全	全	東	桐	全		二三、七〇〇	全		
石 ^全	炭	飄	篋	長崎縣北浦郡鹿田村		二三、七〇〇	塊 ^全		炭
石 ^全	炭	元	山	山口縣厚狹郡宇部村		二一、六〇〇	塊 ^全		炭
石 ^全	炭	大 ^全 おせ、さむまいもの	山	長崎縣北松浦郡鹿田村		二三、七〇〇	塊 ^全		炭
計	草	安	淵			四二、九〇〇			
柄	土	淵	杓			四一、〇〇〇			
芴	子	瓶	瓶			二、五〇〇			
穴	溜	種	種			一、〇〇〇			
飄	及	種	種			三、〇〇〇			
大	繩	繩	繩			二、〇〇〇			
針	金	金	金			二、五〇〇			
へ	り	り	り			四、〇〇〇			
釣	り	り	り			四、〇〇〇			
温	釜	釜	釜			一、五〇〇			
小	渡	渡	渡			三、〇〇〇			
大	渡	渡	渡			二、一〇〇			

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
 燃料及結晶釜ノ種類ニヨリ相違アルヲ
 免レス次ニ實驗數ヲ示ス

竈及釜ノ種類	一釜分		使用鹹水	製造鹽等級別數量	一釜分燃料數量
	容量	溫度			
石釜 石炭 焚	二、六二〇	一八、〇	一六、〇	三 一〇五、五〇	一六六、七〇
石釜 松葉 焚	二、七〇〇	一九、〇	二〇、五	三 一九〇、二五	四一、〇〇〇
鐵釜 松葉 焚	二、六〇〇	一九、〇	二二	三 一八一、二五	三九六、〇〇

今明治三十八年六月一日ヨリ三十九年一月三十一日マテノ間全管内平均數量ヲ示セハ左ノ如シ

(一) 石炭焚竈石釜

十一 一釜ニ使用スル鹹水量 二石八七〇

一釜分製造鹽數量 重量 一四九斤二七五 容量 〇、八五三

等級別(二等)四二六(三等)五三九(四等)〇三三(五等)〇〇二計一、〇〇〇

(二) 松葉焚竈石釜

一 一釜ニ使用スル鹹水量 三、五七八

一釜分製造鹽數量 容量 一、一五〇 重量 二〇一、〇六

全上等級別(二等)二四〇(三等)六七五(四等)〇七一(五等)〇一四計一、〇〇〇

(三) 松葉焚竈鐵釜

一 一釜ニ使用スル鹹水量 容量 二、八〇八

一釜分製造鹽數量 容量 〇、九八五 重量 一七二、四九七

全上等級別(二等)五九七(三等)三四五(四等)〇三四(五等)〇二四計一、〇〇〇

但シ煎熬シ得タル鹽ノ等級ヨリ燃料ノ使用量ニ差ナキカ如シ

九 煎熬ニ使用スル各種石炭ノ混合割合 石炭各種ノ内最モ普通ニ使用スルモノハ大かせ三まいみの及元山桐等ニシテ殆

ント等分ニ使用ス若シ石炭ノ供給不十分ナルカ又ハ價格ニ著シキ變動アル場合ノ外他ノ種類ヲ混用スルコト稀ナリ其ノ數量ハ焚夫ノ手加減ニヨリ増減スルヲ以テ正確ナル數量ノ割合ヲ舉ケ難シ

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スル爲メ之レヲ濾過スル裝置ノ有無構造及方法 尺八又ハ鹹水溜ノ樋ニヨリ飄

篋溜ニ輸送スル裝置ヲ存セサル合同釜屋ニ於テハ稍大ナル浮游物等ヲ除去スルニ必ズミドリト稱スル徑一尺圓輪ニ米粒大ノ

目ヲ有スル網ヲ堅ク結セツケ五尺ノ柄ヲ附シタルモノヲ以テ除去スルノミ尺八及溜ノ樋ニヨリ鹹水ヲ飄篋溜ニ輸送スル一

戸前釜屋ニ在リテハ汚物ハ貯藏溜中ニ於テ沈澱シテ清澄トナリテ適宜ノ尺八孔ヨリ流入スルカ故ニ別ニ汚物ヲ除去スル裝

置ナシ稍注意シタル當業者ハ鹹水溜ニケテ有シ其ノ底部ハ徑三四寸ノ土管ヲ埋メテ之レニヨリ兩溜ノ水ヲ連續セシメ常ニ

定メラレタル溜ニ採收鹹水ヲ入レ其ノ鹹水注入ニ由リ混濁ヲ生スルモ釜屋ニ輸送スル溜ハ常ニ清澄ナラシムル裝置ヲナス

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 鹹水煎熬ニ用ユル人夫ハ石

炭焚竈ニアリテハ一晝夜ニ付釜焚人夫二人ヲ要シ(賃銀八十錢)松葉焚竈ニ在リテハ一晝夜ニ付釜焚人夫三人ヲ要ス(賃銀九十錢)而シテ此ノ焚夫ハ煎熬ニ關スル釜屋一切ノ事務ヲ兼營スル習慣ナルカ故ニ焚夫ノ種類及員數ヲ舉クルニ由ナシト

雖今試ニ一日ノ課程ヲ細別スレハ左ノ如シ

鹹水移動用務 〇五 但一晝夜ニ付 一時二十分

鹽移動用務 一〇 全 二時四十分

釜焚用務 八五 全 二十時間

一ヶ年間ノ煎熬日數ハ鹽田ノ廣狹天候及竈釜種類等ニヨリ一定シ難シト雖普通一ヶ年一反歩採鹹量ハ三百八十石内外ニシテ石釜石炭焚釜屋ニ在リテハ二十九石内外鐵釜松葉焚釜屋ニ在リテハ三十三石内外ヲ普通トスルヲ以テ今一箇年間一反歩

ヨリ採收セル鹹水ヲ煎熬スルニ要スル日數及賃錢ヲ示セハ次ノ如シ

釜及竈ノ種類 日 數 總 賃 錢

石釜 石炭焚釜屋 十六日二分 一二、九六〇

石釜 松葉焚釜屋 十三日一分 一一、七九〇

鐵釜 松葉焚釜屋 十一日五分 一〇、三五〇

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量並ニ其ノ收鹽量 一晝夜ニ煎熬シ終ル釜數及鹹水量收鹽量等ハ使用鹹水ノ濃

淡釜ノ種類及釜立ヨリノ經過日數並ニ燃料ノ種類ニヨリ一定シ難シト雖今普通ノ狀態ニ於ケル數ヲ示セハ左ノ如シ

(一) 石炭焚石釜ニ在リテハ釜立ヨリ七日間ハ一晝夜平均十釜爾後十日間ハ八乃至九釜釜立十八日目ヨリハ七乃至八釜ニ

シテ焚ノ煎熬ニ對シ有効ナル日數平均二十四日間トシ一日ニ割當ツレハ八釜二分トナリ一晝夜間ノ煎熬用鹹水ハ二十三

石五斗内外ヲ蒸發シ其ノ收鹽量ハ一千二百斤内外(此容量約六石五斗)ニシテ等級割合ハ第八項ニ全シ

(二) 松葉焚石釜ニ在リテハ釜立ヨリ十日間ハ一晝夜平均九釜爾後八釜乃至七釜ニシテ釜ノ有効日數平均二十五日間トシ

一日八釜一分トナリ一晝夜ノ煎熬用鹹水ハ二十九石内外ヲ示シ此ノ收鹽量千六百斤内外(此容量約九石一斗ヲ得其ノ等級

割合ハ第八項ニ全シ)

(三) 松葉焚鐵釜ハ一晝夜間平均十二釜ヲ普通トシ一晝夜ノ煎熬鹹水ハ三十三石六斗内外此ノ收鹽量二千十斤内外ニシテ等

級割合ハ第八項ニ全シ

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 從來平年ニ於ケル一反步ノ採鹹量ト三十八年六月一日ヨリ以降ニ於

ケル製鹽實蹟ヲ參酌シテ平年ニ於ケル一反步當リ製鹽量等級別等ヲ算出スレハ左ノ如シ

釜及竈ノ種類	製鹽重量	全上容量	等	級	別	等	數	等	量
			二	一					
			三	二					
			四	三					
			五	四					
			六	五					

石釜石炭焚	一九、〇〇〇 斤	一〇八、五〇〇	八、〇九〇 斤	一〇、二四一	六二七 斤	四二	一九、〇〇〇 斤
石釜松葉焚	二〇、九〇〇	一一九、五〇〇	五、〇一六	一四、二〇八	一、五五四	一二二	二〇、九〇〇
鐵釜松葉焚	二二、〇〇〇	一二一、〇〇〇	一三、七三一	七、九三五	七八二	五五二	二二、〇〇〇

十四、居出シ場ノ構造、大小、廣狹 當管内製鹽法ハ眞鹽焚ナルヲ以テ苦汁溜ノ裝置ナクシテ煎熬ヲ終リタルトキハ鹽取

箱ニヨリテ鹽床ニ運搬セラレ苦汁ハ床面ニ吸收セシム

釜屋内鹽床ニ充ツヘキ地面ヲ地下三尺乃至四尺掘リ下ケ底トシ之レニ稍巨大ナル石炭殻ヲ除去セル石炭灰ヲ層深約一尺内

外ニ埋積シ之レニ乾燥セル撒砂用ノ細砂ヲ輕ク壓力ヲ加ヘツ、投入シテ地面上ニハ稍粗ナル砂ヲ撒布シ床面トシ兩側並ニ

後部ニハ板若クハ麥稈ヲ以テ區劃シ天井ハ高サ五尺内外ニ麥稈製菰ヲ以テ屋根狀トシ葺ク普通トス

鹽床ノ配置及面積ハ區々ニシテ一定シ難シト雖モ結晶釜ノ左右側在リテ壁ニ接シ縦ニ間半横四尺内外ヲ普通トス

十五、煎熬ニ關スル操作及其方法 鹹水貯藏池ヨリ尺八苦クハ樋ニヨリテ温メ釜ノ近方ニ埋没セル鹽簞ト稱スル溜ニ鹹水

ヲ輸送シ茲ニ溜溜セル鹹水ハ勿子釣瓶又ハ柄杓ニテるいヲ通シテ最モ後方ノ温メ釜ニ入ル而シテ前方ノ温メ釜中ノ鹹水ヲ

結晶釜ニ入ル、ヲ待チ盡ク注加シ終リ始ント空トナリタル時飄簞ヨリ鹹水ヲ輸送シ(其ノ方法前ト同シ)結晶釜中ニ於テ鹹

水煎熬ノ終了ヲ待ツ此ノ時ニ當リ温メ釜中ノ鹹水ハ本竈ヨリ來ル餘焰ニヨリ温メラレ結晶釜中ニ注加スル時ニ及ヒテ温度

ヲ計ルニ通常六十度位ナリ

結晶釜中ニ於テ鹽ヲ集メタル時ハ之レニ前方温メ釜ノ鹹水ヲ柄杓ニテ迅速ニ且ツ平均ニ移注シ煮沸スルヲ待ツ此ノ

時後方ノ温メ釜中ノ鹹水ハ前方ノ温メ釜ニ移シ後方ノ温メ釜ニ飄簞中ノ鹹水ヲ入ル、コト前述ノ如シ

結晶釜ノ鹹水彌沸騰點ニ近ツキタル時(此ノ間二十分經過)先キニ移シタル前方ノ温メ釜中ニアル鹹水ヲ釜ニ入ル之レニテ

一釜分鹹水ヲ注加シ終ルモノト空トナレル温メ釜ニ鹹水ヲ瓢簞溜ヨリ入ル、コト前ト全シ

結晶釜中ノ鹹水沸騰ヲ初ムレハ漸次泡沫ヲ發シテ濃稠度愈々加ハリ泡滓ハ突キ擢引キ擢ニテ頻リニ輕ク液面ヲ搔キ釜ノ一

隅ニ集メ之レヲ泡取柄杓ニテ掬ヒ上ケテ棄却シ時ニ突擡引擡ニテ釜内ヲ輕ク攪拌混和シ蒸發ヲ容易ナラシメ且ツ平易ニ結晶セシメツ、約二時間乃至二時間半ヲ經過シテ釜面ニ生スル點々隆起スル結晶狀態ト蒸發ニ伴ヒ發聲スル沸々ノ音トニヨリテ煎熬終了ノ時ヲ定メ取柄振釜ヲ用ヒテ鹽ヲ釜ノ兩側ニ集メ之レヲかいた稱スル鹽取箱（取箱ハ竈ノ兩側適度ノ場所ニ二本ノ杭ヲ樹テ其ノ先端ハ釜縁ヨリ稍高クシテかいた此ノ杭ト釜縁トニヨリ据へ置ク時ハ鹽中ノ苦汁液ハ再ヒ釜中ニ還流スル傾斜ヲ有スル裝置トス但シ草壁村及安田村釜屋ニ於テハ杭上ニ板かいた稱シ巾一尺内外ニシテ豎ハ釜縁ニ等シキ板ヲ固着セシメ結晶釜ニ沿フテ斜ニ傾斜セシメタルモノナリ此ノ上ニ鹽取箱ヲ載ルカ故ニ苦汁ノ還流スルハ前記ノ如シ）ニ掬ヒ込ミ放置シテ附着セル苦汁液ヲ釜中ニ還流セシメ尙釜中ニ殘留スル鹽ハ突引擡ニテ釜ノ一側ニ集鹽ス此際集鹽ト且ツ蒸發トニヨリテ釜中ノ鹹水少量トナルヲ以テ柄杓ニテ少量宛温メ釜中ノ温鹹水ヲ振り撒キツ、集鹽ヲ行ヒかいた中ニ堆積セル鹽ハ之レヲ鹽床ニ運搬シ再ヒ集鹽シタルモノヲ取柄振擡ニテ掬ヒ込ミ此ノ操作ヲ反覆シテ集鹽ヲ終了ス爾後鹹水ヲ結晶釜及温メ釜ニ注入スルハ前記ノ如シ

而シテかい箱ニアル鹽ヲ鹽床ニ移ストキハ鹽ハナルヘク高ク堆積セシムル爲メニ床面ヨリ斜ニ上向ニ箱ヲ引上ケテ移轉操作ヲ終ル

煎熬ヲ終リ再ヒ煎熬ヲ始ムル時燃料ハ十分竈ニ投入セシメ時ニ攪拌シテ可成經濟的ニ燃燒セシメ以テ煎熬ス其他ニ特記スヘキ事項ナシ

十六 從來使用シタル釜及ヒ竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷 昔時使用セシモノハ本釜ト稱シ結晶釜縱橫共ニ一丈三四尺ニシテ容量モ從テ多ク其ノ製造原料等ハ現今安田村鹽田ニ使用セルモノト全シク長徑三寸短徑二寸乃至二寸五分ノ不正楕圓形ノ石ニシテ之レヲ縱ニ配列塗着シテ築造セルモノニシテ（現今安田村鹽田ノ本釜ト稱スルモノヨリ其ノ幅員容量ノ稍大ナルモノ）燃料ハ皆松材ヲ使用セリ今ヲ去ル二三十年前ヨリ燃料ハ石炭ニ變更スルニ及ヒ煎熬ノ迅速ニシテ從テ費用ノ節約ヨリ結晶釜ニ使用スル石ハ現今ノ如ク花崗石岩切石又ハ扁平ナル平石ヲ用ヒ竈モ有架式ヲ採用スルニ至レリ今日ニ於

テハ有架式石釜ハ九ヶ所ニシテ無架式石釜ハ十七ヶ所ナリ又此ノ内一ヶ所ハ鐵釜、四ヶ所ハ所謂本釜ト稱スルモノナリ從來松葉焚本釜製鹽ハ結晶微細ニシテ手ニ觸ルレハ輕ク軟ニ水ニ溶解シ易キ性質ヲ帶フルニヨリ醬油醸造家ノ嗜好ニ適シ當管内ノ如ク醬油醸造家ノ多數ナルヨリ隨テ松葉焚竈ハ石炭焚竈ニ比シテ燃料消費料上不經濟ナルモ尙全ク廢スルヲ得スト云フ本釜ニ至リテハ最モ不經濟ノ甚タシキモノニシテ屢之レヲ普通ノ石釜ニ變セントスルコトアルモ鹽田所有者ナル醬油醸造家ハ是等製鹽小作者ニ幾分ノ補助ヲ與ヘテ之レヲ使用セシメツ、アリ鐵釜ハ今ヲ去ル二十年前一時盛ニ使用セシモ加熟ノ爲メ釜ノ破裂烈シク爲メニ一時其ノ使用ヲ杜絶セリ昨年六月ヨリ一ヶ所試驗的ニ鑄鐵製ノモノヲ使用セルニ其ノ結晶稍良好ナルカ如シ今後之レヲ使用スルモノ増加ノ模様ナリ

十七 煎熬ニ關スル其ノ他ノ事項

(一) 石釜ハ間々築造セル當時又ハ煎熬中石ト石トノ繋キ目欠損シ鹹水ノ漏洩スルコトアリ斯ル場合ニ於テハ長キ柄ヲ有シ其ノ一端ニ藁ヲ固ク束テ先端ヲ切り揃ヘタルモノニ石灰ヲ附着シテ鹹水漏洩ノ局部ヲ磨シ其ノ儘暫時放置スレハ石灰ノ爲欠損局部閉塞セラレ熱ノ爲ニ石灰鹽ハ燒キ付ケラレ漏洩ヲ防クニ至ルモノトス

(二) 石釜ニ於テハ煎熬用鹹水飲乏ノ爲メ或ハ他ノ事情ノ爲メ未タ石釜ノ煎熬期中有効命數ノ全ク盡キサルニ煎熬ヲ中止スルコトアリ爾後之レヲ使用スル場合ハ起シ釜ト稱シ鈎金及釜底ニ燒キ付キタル鹽塊ヲ削除シ松葉若クハ割木等ヲ燃燒シテ弱キ熱ヲ與ヘ釜中ニ少量宛ノ鹹水ヲ注加シツ、鹹水漏洩ノ場所ノ有無ヲ檢シ其ノ塲所ヲ修繕シ(大ナル損處ハ切石ニ築釜用塗料ヲ塗り付ケテ之レヲ箱入シ小ナル損所ハ塗料ヲ直チニ塗付シテ漏洩ヲ防ク)終リテ普通ノ如ク煎熬操作ヲ行フ

十八 一年間ノ平均煎熬日數

煎熬日數ハ採鹹量ニヨリ一定セサルハ勿論ニシテ當管内ハ鹽田所在地ノ習慣ニヨリ一定セ

ス土庄町及淵崎村兩鹽田ハ平均一ヶ年間石釜ヲ六回築造スルヲ普通トシ一回分釜ノ煎熬期有効日數二十四日一ヶ年平均煎熬日數百四十四日安田村及草壁村兩鹽田ハ平均一ヶ年間ニ石釜ヲ四回築造スルヲ普通トス

十九 一年間ノ平均收鹽量 第十三項ニ同シ

六八、六二四

二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用

三、五四一四

(一) 上田 小豆郡土庄町字西古濱

六八〇

(イ) 一ケ年間一反步當リ採鹹及煎熬總費用

一、六一二

(イ) 採鹹ニ屬スル費用

三八、二二二

内 譯

三、三〇八

(一) 採鹹用器具新調費一ケ年償却金

一、三七一

(二) 採鹹用器具一ケ年修繕費

六〇〇

(三) 採鹹用人夫勞銀

三六、三五一

(ロ) 煎熬ニ屬スル費用

七五、九七六

内 譯

五、一三

(一) 釜ノ新調費及修繕費

二、八一二

(二) 煎熬用器具新調費一ケ年間償却金

二、七五一

(三) 煎熬用器具修繕費

六〇八

(四) 煎熬用燃料費用

五七、二〇五

(五) 煎熬用人夫ノ勞銀

一三、六〇〇

(二) 中田 小豆郡淵崎村字大高下

三、三〇

(イ) 一ケ年平均一反步當採鹹煎熬總費用

一、二四六

(イ) 採鹹ニ要スル費用

三八、一六七

内 譯

(一) 採鹹用器具新調費一ケ年償却金

一、二四六^円

(二) 採鹹用器具一ケ年間修繕費

五七〇

(三) 採鹹用人夫勞銀

三六、三五一

(ロ) 煎熬ニ關スル費用

八〇、八五八

内 譯

(一) 釜ノ新調費及修繕費

二、九二八^円

(二) 煎熬用器具新調費一ケ年間償却金

一、八〇〇

(三) 煎熬用器具一ケ年間修繕費

五一三

(四) 煎熬用燃料費用

六一、二一七

(五) 煎熬用人夫ノ勞銀

一四、四〇〇

(三) 下田 小豆郡安田村字新開

一ケ年平均一反步當採鹹煎熬總費用

(イ) 採鹹ニ要スル費用

三七、七〇九

内 譯

(一) 採鹹用器具新調費一ケ年償却金

一、六一二^円

(二) 採鹹用器具一ケ年間修繕費

六八〇

(三) 採鹹用人夫勞銀

三五、四一四

(ロ) 煎熬ニ關スル費用

六八、六二四

内 譯

- (一) 釜ノ新調費及修繕費 一、六六七^円
- (二) 煎熬用器具新調費一ヶ年償却金 九九八
- (三) 煎熬用器具一ヶ年間修繕費 三八〇
- (四) 煎熬用燃料費用 五六、一二九
- (五) 煎熬用人夫ノ勞銀 九、四五〇

右鹽田ノ等級ハ明治三十八年六月以降ノ納付鹽實蹟ニヨリ之レヲ定ム
 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

	上 田	中 田	下 田
收 入 總 計	二四〇、二二〇 ^円	二三八、三八九 ^円	一八二、九三一 ^円
鹽 代 金	二三八、四八九	二三七、〇五九	一八二、〇一〇
灰 賣 渡 代 金	一、七三六	一、四三〇	九三一
支 出 總 計	一七六、六七八	一七七、〇六三	一三四、七二二
採 鹹 ニ 關 ス ル 費 用	三八、三二二	三八、一六七	三七、七〇九
煎 熬 ニ 關 ス ル 費 用	七五、九七六	八〇、八五八	六八、六二四
鹽 田 ノ 修 理 費	六九二	六三三	六四六
砂 入 替 費 用	一、一五三	一、四七二	〇
鹹 水 溜 修 理 費	一一五	一七二	三八〇
公 課 (小 作 料)	三五、〇三七	三五、七六四	一五、五一七
包 裝 費	一、一一二	一、一〇〇	八〇一
資 本 利 子 費	二三、五八一	一八、一六四	九、七〇五
雜 費 酒 肴 料	六九〇	七三五	一、三九〇

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 釜竈ニ付キ進歩シタル點ハ既ニ第十六項ニ記述セルヲ以テ改良ヲ要スヘキ點及改良案ヲ左ニ述フ

(一) 採鹹 夏季採鹹ノ最好時節ニ於テハもんだれト雖モ猶比重七八度ニ昇ルコト稀ナラス之レニ反シテ冬季ニ於テハ煎熬用鹹水トシテ十度ヲ超ヘサルモノヲ採取スルコトアリ之レ蓋シ冬季ニ於テ天候其他ニ依リ鹹分ノ流逸ヲ恐レテ不得止採鹹スルト猶冬季ニ於テハ煎熬鹹水ノ量少ナカルヘキヲ豫想シ採收スルモノナリト雖今若シ鹹水貯藏溜ヲ増設シテ之レニ濃厚ナルもんだれヲ貯藏シア冬季ノ採鹹用海水ニ代用スルニ於テハ蓋シ効果少ナカラサルヘシ若シ夫レ鹽田内適當ノ地所ヲトシ小池ヲ穿テ光熱ト風力ヲ應用シテ鹹水ヲ濃厚ナラシムルヲ得ハ製鹽上多大ノ効果アルヲ疑ハス況ヤ之レヲ實驗ニ徵スルニ絶ヘス鹹水面ヲ煽動シテ波動ヲ起ラシメツ、蒸發セシムレハ三四時間ニシテ優ニ比重一度ヲ濃厚ナラシムルニ於テオヤ

(二) 本釜又ハ燃料ニ松葉ヲ使用スル等ヲ全廢シ石炭焚鑄鐵釜トナスヘキコト 鐵釜ハ未タ試驗中ニ屬シ其ノ效果ヲ確實ニ述ヘ難シト雖松葉焚鐵釜ヲ石炭焚トセハ著シク品位ヲ上進シ且ツ燃料ヲ減量セシムルハ疑ヒナシ又本釜松葉焚鹽ノ賞用セラル、ハ蓋シ結晶細微ナルト水ニ溶解シ易キ點ナルヘク醬油釀造家ノ嗜好ニ適スト雖專賣法實施後ノ實蹟ニ對照スレハ松葉焚製鹽ハ石炭焚製鹽ニ比シ品質ハ寧ロ遜色アルヲ免レス且ツ石炭焚竈ニ於テモ結晶微細ナルヲ得ル敢テ難事ニ非ラサルヲ以テ不經濟ニ松葉ヲ用ユルノ要ヲ見ス(但現今ニテハ石炭價格ノ暴騰セルニ反シ松葉ハ本郡内ノ產出ニ係リ且ツ多量ニ前年ヨリ持越シアルニ付生産費ニ差ヲ見サルモ石炭價格平準ニ復セハ勿論不經濟ニ屬ス)

(三) 鹽床ニ浸濕スル苦汁ヲ採取スル裝置ヲナスコト 古來苦汁ハ需用皆無ナルニ付採收セサルノ習慣ナリシト雖昨今苦汁ノ用途ハ漸次開ケツ、アリテ供給ノ不足ヲ聞クコトアリ故ニ之ヲ採收スルノ裝置ヲ必要トス古來苦汁ヲ全然地下ニ棄却セシムレハ製鹽上收穫少量トナルカ故ニ煎熬鹽採取後直チニ鹽床ニ移スコトナク苦汁ハ釜中ニ還流セシムル裝置トナスカ故ニ製鹽ノ品質粗惡トナルヲ免レス今之レヲ直チニ鹽床ニ移セハ一釜分製鹽量ハ稍之レヲ減退スト雖モ苦汁採收

ヨリ得ル代金ニテ優ニ其損失ヲ補フニ足ルヘク且ツ苦汁ノ地中ニ浸濕シテ採鹹ニ關係スルノ害ヲ省ク等其ノ効果少ナシトセス

(四) 釜立黒鹽及其他ノ鹽ト雖事情ニヨリ洗滌ヲ行フコト之レヲ實際ニ釜屋ニ於テ施行スルニ際シ除液法ニ稍、手數ヲ要スヘキモ之レヲ實驗ニ徴スルニ効果アリト認メラル

供試鹽

水分 九、七三% 鹽化曹達 八四、七五%

夾雜物 五、五二% 鑑定成蹟 八二、六八%

供試鹽四貫百二十匁ヲ桶ニ入レ之レニ母氏比重二十五度ノ食鹽飽和液七「リートル」ヲ混和シ能ク攪拌シタル後其ノ上澄液三「リートル」ヲ傾斜シテ排除シ鹽ハ一端開口セル麥稈製俵ニ入レ之レヲ釣リ上ケ放置スルコト八日目ニ至ルニ滴出セル苦汁液四千五百CCヲ得タリ即(合計七千五百CC)トナル洗滌後ノ食鹽層ノ上層約三分ノ一ハ左ノ成蹟ヲ得タリ

水分 三、五九% 鹽化曹達 九三、二五%

夾雜物 三、一六% 鑑定成蹟 九二、二六%

下層ト雖優ニ鑑定成蹟八五%以上ナリ

而シテ洗滌試驗ニヨリ減失セル食鹽量ハ四百匁(一〇%)ヲ減失スルニ過キス

之レヲ要スルニ釜屋内ニ於ケル点滴裝置ト洗滌後ノ食鹽液ヲ濾過スル裝置ヲ完備セシムレハ効果少ナカラサルヘシ

第四章 製鹽及副產物ノ種類用途

一 眞鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量 當管内ノ製鹽方法ハ皆眞鹽製ニシテ從來平年ニ於ケル一反步當製鹽量ハ二萬斤内

外トス

二 鹽ノ理化學的性質

鹽ノ理學的性質ハ釜及燃料ノ種類并ニ其ノ煎熬操作等ニヨリ著シキ相違アリ今左ニ之レヲ掲ケン

(一) 松葉焚竈本釜製鹽

普通ノ煎熬鹽ニアリテハ色澤純白ナラスシテ微ニ黝色ヲ帶ヒ結晶微細手觸リ軟カク水ニ溶解シ易クシテ重量輕シ

(二) 松葉焚竈石釜製鹽

普通ノ煎熬鹽ニアリテハ色澤稍純白、結晶微細ニシテ手觸リ軟カナリ

(三) 石炭焚竈、石釜製鹽及松葉焚竈鐵釜製鹽

普通ノ煎熬鹽ニアリテハ色澤純白ニシテ結晶ハ前二種ヨリ稍粗大ナリ

煎熬後四日乃至十日ヲ經過シタル鹽ノ化學的成分(百分中含有量)概テ左ノ如シ

成分	百分中	成分	百分中
水	一一、八二九	固形物總量	八八、一七一
鹽化曹達	七六、六二九	鹽化苦土	四、四一六
鹽化加里	三、二五一	硫酸苦土	二、一二二
硫酸石灰	一、三九〇	碳酸石灰	〇、〇一八
不溶解分	〇、〇五七		

三 鹽ノ主要用途

鹽ノ用途ハ醬油醸造ニ供スルヲ主トシ素麵製造ニ供スルモノ之レニ次キ其他ノ用途トシテハ其數量微

々タリ今左ニ當管内ニ於ケル既往一ケ年ノ消費高(三ケ年間ノ平均)ヲ示セハ次ノ如シ

醬油醸造用 一三、九四二、〇〇〇斤

素麵製造用 一、三五〇、〇〇〇斤

其他ノ用途 八九〇、〇〇〇斤

而シテ本郡製産高ノ内百三十萬斤内外ハ醬油醸造用トシテ需要サルヲ以テ本郡生産高ノ消費高ニ對スル割合次ノ如シ

醬油醸造用 〇、三六 素麵製造用 〇、〇三

其ノ他ノ用途

〇、〇一

計

〇、四〇

即チ製鹽高ハ消費高ノ十分ノ四ニ過キスシテ他ハ皆移入ヲ仰クモノナリ

四 鹽ノ容量ニ對スル重量 鹽ノ重量ハ容量標準(樹)及測定方法ニヨリ著シク不同アリト雖明治三十八年六月以降測定シ

タル平均數ヲ示セハ次ノ如シ但シ一等鹽ナキニ付測定スルコト能ハス

二等鹽一石ノ重量

百七十斤二三

三等鹽一石ノ重量

百七十四斤八九

四等鹽一石ノ重量

百八十七斤七四

五等鹽一石ノ重量

百九十五斤五六

平均一石ノ重量

百八十九斤三六

五 苦汁ノ用途 菅管内ニ於テハ苦汁ハ單ニ豆腐製造ニ使用スルニ過キスシテ其數量ハ頗ル寡ク之レヲ擧クルニ由ナシ從

テ苦汁ヲ採取スルコトナク皆鹽床へ吸收セシムル裝置ナリ

六項以下十三項ニ至ル迄ハ掲記スヘキ事實ナシ

十四 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽產額及其使用方法販路及價格 釜立鹽ハ一回釜立ニ付三釜乃

至四釜分此鹽重量四百斤乃至六百斤ヲ產出スルヲ普通トシ從來ハ殆ント皆普通鹽ニ混和シ能ク攪拌シテ販賣セシモ專賣法

實施以來ハ次回ノ釜立用トスルカ若クハ煎熬用鹹水中ニ投入シ溶解セシムル事トナレリ其他ハ眞鹽製法ニシテ且ツ前諸項

ノ記載ノ如キヲ以テ特記スヘキコトナシ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 從來一包裝鹽ノ數量ハ買受人ノ請求アル等特殊ノ事情アルモノ、外五斗俵ヲ普通トシ

一 俵ノ容量ハ測定ノ方法ニ依リ一樣ナラスト雖普通四斗八舛重量十二貫二三百匁ノモノハ五斗俵トシテ賣買又ハ授受シタルモノ、如シ

二 包裝ノ形狀種類 從來使用セル包裝ハ次ノ二種トス

(一) 麥稈製俵 最モ普通ニ使用スル包裝ニシテ麥稈ノ根元ト穂先トヲ打違ヘニナシ四符編トシ之レヲ六分繩ヲ以テ横三ヶ所ヲ締メ上下両面ニ口繩(六分ノモノ)ヲ掛ケ梅鉢形トナシタルモノナリ

(二) 稻藁製俵 醬油釀造業者等ヨリ特別ニ注文ヲ受ケタル時主トシテ使用スル包裝ニシテ藁ノ下部包被ヲ除去シ根元

ト穂先ト打違ニシ之レヲ密ニ編ミタルモノヲ以テ仕立テ六分繩ヲ以テ中央ヲ縱ニ一ヶ所緊束シタルモノナリ

三 包裝ノ編製方法及其原料 前項ニ掲記セルニ付省畧ス

四 各種包裝ノ價格 既住三ヶ年ニ於ケル平均價格ハ麥稈製俵一俵ニ付金二錢四厘稻藁製俵ハ一個ニツキ金四錢六厘ニシ

テ現今ハ麥稈製俵一俵ニツキ金三錢稻藁製俵一個ニツキ五錢乃至五錢五厘トス

五 包裝ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又ハ其形狀、大小等又販賣先ニヨリ差異ノ有無 包裝ハ麥稈製俵及稻藁製俵ニ於テ

モ共ニ一重ニシテ前述ノ如ク特別ニ注文スルニ非サレハ普通ノ五斗俵ト稱スル麥稈製俵ヲ使用ス

六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 從來當管内製鹽高ハ本島内ノ需要ヲ滿タスニ過キス爲メニ他管内

ヘ移出スルコト少ク管内ハ主トシテ醬油釀造業者ニ賣渡スモノナルヲ以テ特ニ商標其他記號ヲ附スルノ要ナク只眞鹽製ニ

シテ結晶細微ナルト麥稈製俵ニ入ル、トヲ以テ當所内製鹽ナルヲ示スニ過キス

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 秤量器ハ俵ニ入ル、時其ノ容量ヲ算定スルニ易カラシムル爲メ釜屋ニ依リ夫レ夫

レ異ナリタル桶若クハ榭様ノ箱ヲ使用スルノミニシテ一定ノ標準トスヘキナシ而シテ現物賣買ノ時ニハ買受人之レニ立會

ヒ共ニ一斗圓榭又ハ一舛ノ角榭ニテ測定スルヲ普通トス

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 當管内ニ於テハ前述ノ如ク鹽ノ供給遙ニ其需用ニ滿タスシテ製鹽着手前既ニ引取契約ヲナスカ如キ状態ナルヲ以テ從テ之レヲ貯藏スル爲メニ特ニ設備セル倉庫ヲ有スルモノ殆ント稀ナリ若シ或ル事情ノ爲メ需要ノ杜絶スル場合ニ於テハ鹹水貯藏溜内ノ溜上ニ板若クハ木材等ヲ列テ其上ニ貯藏スルヲ普通トス稀ニハ庫倉内ニ貯藏スルコトアルモ倉庫ハ採鹹用器貯藏倉若クハ農具貯藏倉庫ヲ隨時使用スルモノナルカ故ニ其ノ構造大小等特種ノモノナシ

二 貯藏方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及状態 前項記述スルカ如ク貯藏ヲナスコト殆ント稀ニシテ特種ノ事情アル場合ニ於テハ包裝鹽トシテ貯藏スルヲ普通トシ其ノ貯藏期間ニ於ケル俵ノ損傷ハ稻藁製以ニ於テハ其ノ期間ノ長短ニ從ツテ一様ナラスト雖普通三回貯藏ニ使用スル時ハ濕潤甚タシク爾後其ノ用ヲナススト云フ而シテ麥稈製俵ニ於テハ概テ一回使用ニ限ルカ故ニ其損傷ノ程度不明ニ屬ス

鹽專賣法實施以後ハ包裝シテ貯藏スルコトナク撒鹽ノ儘釜屋内鹽床上ニ貯藏シ置キ適度ノ時期ニ包裝シテ納付ス當管内ハ皆眞鹽製鹽ニシテ焚上ヨリ四日乃至七日ヲ經過シテ納付スルヲ普通トシ長ク貯藏セサルカ故ニ特種ノ貯藏方法ナシ

三 俵裝ノ大小ニヨル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 從來特種ノ事情アル場合ニ包裝シテ貯藏スル時ハ場所ノ許ス限

ニリハ二俵ヲ積ミ上ルヲ普通トシ稀ニハ三俵ヲ積上ルコトアリト雖三俵以上ハ絶對的ニ積ミ上ルコトナシ積揚方法トシテ特記スヘキナシ

四 一ケ年間ニ於ケル眞鹽差鹽ノ各貯藏步減及滴出苦汁量 本項ニ付テハ目下試驗中ニ屬シ從來調査セシ事蹟ナキニ就キ記述スルニ由ナシ

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置 該當記事ナシ

六 古積鹽ノ製造方法及製造期間ニ於ケル鹽步減ノ割合

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 醬油醸造用ニ供スルモノハ概テ製鹽着手以前ニ賣買價格及取引期日等ヲ契約シ必要ニ應シテハ其價格以內ノ資金ヲ融通シ置キ取引當時ニ於テ鹽ノ時價ニ烈シク變動アル場合ニ於テハ互讓ノ上契約價額ヲ變シ取引ヲ爲ス而シテ現金ノ授受及代金ノ仕拂時期ハ豫メ契約ニ基クモノ多シト雖取引期日即時ニ行フヲ普通トス仲買ニ依ルモノモ之ト大差ナシト雖鹽ノ生産及需用ノ状態如何ニ依リ一樣ナラス

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 當管内ニ於テハ鹽ノ賣買ヲ專業トスル船頭ナクシテ需用供給ノ状態ニ依リテ時々船頭カ鹽ノ賣買運搬業ニ變シ常時ハ普通ノ運搬業ヲ營ミ船員ハ其家族ヲ以テ之レニ充ツルヲ普通トシ若シ家族以外ノ者ヲ雇用スルニ於テモ其ノ給料甚タ不同ニシテ一定標準トシテ之レヲ記載スルニ由ナシ而シテ船頭カ鹽ヲ賣買スルニハ直接ニ製鹽業者ト取引スルモノト仲買人ノ手ヲ經ルモノトノ二種アリテ共ニ取引ヲナス場合ニ於テハ其時價ニ應シテ鹽價ヲ定メテ後立會ノ上容量ヲ實測シテ包裝ヲナスヲ普通トシ包裝鹽ニ在リテハ籤引ニヨリ二俵乃至數俵ヲ摘出シ之レヲ立會ノ上容量若クハ重量ヲ實測シテ全量ヲ算定ス即チ五斗俵ニシテ容量四斗八升以上重量十二貫三百多以上ノモノハ五斗俵トシテ取引ヲナスヲ普通トス

鹽ノ容量の測定法ハ頗ル其ノ測定人ノ巧拙ニ依リ不同ヲ生スルヲ以テ當業者ハ尤モ良手ニ依頼シテ測定スルヲ普通トシ若シ容量及重量ノ著シキ不足アルトキハ仲買人ヲ入レテ其ノ評定ニヨリ不足量七三(七三トハ百斤ノ不足量ノ内七十斤ハ買受人三十斤ハ賣渡人ノ負擔トナスヲ云フ)若クハ六四(七三ト全意味ナリ)ト定ムル等或ル程度マテ割引ヲナシ取引ヲ完成セシムルヲ普通トス

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 當管内ノ生産量遙ニ需用額ニ充タサルカ故ニ製鹽額ハ當管内ヲ主ナル販路地トシ特種ノ事情(醬油醸造用ニハ必要ナリト雖之レニ使用スル人夫等農業多忙ニシテ鹽取引ニ使用スルコト能ハス爲メニ一時生産ニ過剩

ヲ見ルコトアリ)アル時ニハ船頭ニ依リ他ニ輸出セラル、コトアレトモ其量微々タリ而シテ鹽ハ皆眞鹽製法ナルカ故ニ特ニ用途ヲ定メテ注文スルコトナク從テ價格モ時價ト變違アルナシ只醬油釀造業者ハ麥稈製俵ヲ忌ミ稻藁製俵ヲ賞用スルヲ以テ普通醬油釀造業者ハ以テ與ヘテ之レニ包裝セシムル等ノ事アルノミ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無及其ノ方法契約並ニ價却ノ方法 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルコト多シト雖

其ノ方法ニ就テハ債務者ノ性行ニヨリ一定セス信用アル鹽業者ニ在リテハ製鹽ノ取引期日ト取引俵數トヲ定メ時價ノ七乃至八割ヲ融通シ若シ取引期日ニ鹽價ニ著シキ變動ヲ生スル場合ニハ當事者間ニ幾分ノ割引ヲ承諾シテ價却ヲ完行スル等頗ル簡易ナリト雖信用ノ薄キ鹽業者ニ資金ヲ融通スル場合ニ於テハ其ノ取引期日ヲ豫定シ且ツ取引時ニ於ケル鹽價ト納入期日等詳細ナル事項ヲ資金融通當時ニ於テ協定シ之レヲ契約證書面ニ認ムル等頗ル嚴格ナル契約ヲナスト雖斯ル輩ハ約束期日前ニ二重ニ賣買ヲ契約シ然ラサルモ鹽ノ時價ハ變動アリ等ノ口實ヲ設ケテ容易ニ約束ヲ履行セスト云フ普通ニ於テハ舊節季前ニ資金ヲ融通シ舊五月頃ニ取引ヲ契約スルモノ多シ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格 從來ニ於テハ鹽ノ販賣組合等ヲ設クルコトナク箇々別々ニ取引賣買ヲナスカ故

ニ一定セル濱相場トシテ述フルニ由ナク時トシテハ供給需用ノ關係上一日ニ數回ノ變動ヲ生スルコト稀ナリトセス

八 一石當リ卸賣相場 一圓五十四錢九厘 一俵當小賣價格 三錢六厘

六 鹽價ノ定メ方 當所管内ノ製鹽ハ皆眞鹽ナルニ付從來著シク鹽ノ性質ニヨリ價格ノ變動ナカリシカ如シ只松葉焚製鹽

ハ醬油釀造家ノ嗜好ニ適シ常ニ注文者多ク從テ石炭焚製鹽ヨリ五斗俵一俵ニツキ一二錢ノ高價ヲ有セルカ如シ而シテ鹽價ノ定メ方ハ松葉焚製鹽ヲ省キテハ只色澤ノ純白ナルモノハ常ニ注文者多ク從テ價格高ク色澤不良ナルモノハ之レニ反シテ價格低キヲ普通トシ其ノ價格ハ需用ト供給狀態トニヨリ當事者間ニ評定スルニ止リ一定ノ標準トシテ述フヘキナシ

七 販賣ノ季節 明治三十七年中ニ於ケル月別販賣割合ヲ示セハ左ノ如シ

一 月

〇三二三

二 月

〇二二四

三	月	、〇四四二	四	月	、〇五八三
五	月	、一三三三四	六	月	、一三四〇
七	月	、一八九三	八	月	、二三三九
九	月	、〇五八五	十	月	、〇一八二
十一	月	、〇三二〇	十二	月	、〇五三五
計		一、〇〇〇〇			

八 鹽俵抜き検査ノ方法 包装貯藏シタルモノニツキ其ノ量ヲ測定スル場合ニ俵抜き検査ヲ行フモノニシテ長時日間貯藏セル包装鹽ハ之レヲねかしト稱シ三俵ニ積重キタルモノハ其ノ最下層一列ハ之レヲ摘出セスシテ他ノ上二層ノ俵ニ就キ摘出検査スルノ習慣ニシテ摘出ハ抽籤ニ依ル其ノ方法ハ普通ノ方法ト異ナルナシ

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置 仲買又ハ消費者ト鹽業者ト直接ニ賣買取引ヲナス時ハ立會ノ上測定シテ之レヲ包装セシムルカ故ニ其步減等ニ關シテ述フヘキ所ナシト雖若シ船頭カ運搬シテ賣買スル場合ニ於テハ賣渡鹽業者ノ測定方法ヲ考察シ反テ一包装ヨリ幾分宛カラ分取シ別ニ包装シテ賣渡スノ好手段ヲ弄スルコトアリ(即チ普通五斗俵十俵ヨリ一俵分ヲ分取シ十俵トシテ賣渡ヲ普通トス)故ニ賣渡ニ際シ立會人ト共ニ實測スル場合ニハ頗ル巧ニ測定スル鹽秤人ヲ雇入テ摘出包装鹽ヲ實測シ四斗八舛アレハ之レヲ五斗俵トシテ賣渡ヲ完行スルヲ常トシ居ルモ概シテ不足ヲ生スルヲ以テ投機的ニ各包装ヨリ分取スル數量ヲ異ニシ置キ萬一ヲ僥倖トシ若シ質量不足ナルトキハ仲人ヲ入レテ其ノ不足ノ量ニヨリ一俵ノ價格ヲ減スル方法ヲ講スル等ノ事アリ步減ヲ察シテ容量増又ハ重量増ヲナスコトナシ當管内ニ於ケル包装鹽ハ特殊ノ注文ナキ外ハ五斗俵ニシテ其内容四斗八舛以上ノモノハ五斗俵トシテ取引ヲ承諾ス而シテ小賣一舛ノ重量ハ各個ニ付著シキ相違アルモ普通ノ測定ニ於テハ八合五勺乃至九合ヲ常トス

十 鹹水賣買ノ有無及其方法價格ノ定メ方 該當記事ナシ

十一 製鹽ノ原料タル鹹水ニ對スル見越買ノ有無及其ノ方法 當所管内ニ在リテハ直接ニ鹹水ノ賣買及見越買等ノコトナク只間接ニ現存セル鹹水量ニヨリ製鹽量ヲ豫定シテ資金ヲ融通スルコトアルノミ其價格ノ定メ方法トシテ製出鹽見込高ノ時價五割乃至八割ノ資金ヲ鹽取引時日等ヲ定メテ後融通スルコトアルノミニシテ特ニ記スヘキコトナシ

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各種積載數量 鹽ノ運搬方法ハ製鹽場所ト運搬先トニヨリ一樣ナラスト雖本郡管管内ハ四圍繞ラスニ海ヲ以テスルヲ以テ海路運搬スルヲ普通トシ製鹽場ヨリ海岸迄人肩又ハ荷車ニヨリ運搬シ海岸ヨリハ直接ニ若クハ小廻船ニヨリ本船ニ積載ス而シテ其ノ積載數量ハ船ノ大小ニ依リ一定セス陸ヲ運搬スルニハ荷車ヲ普通トシ其ノ積載數量ハ五斗俵七俵(荷車)乃至十三俵(牛荷車)トス

二 各種運搬方法ニ依レル各運搬先迄ノ鹽一定量又ハ一定容量ノ運搬費及出荷地ニ於ケル手数料諸掛掛費保險料及着荷地ニ於ケル諸掛費用等 海路ニ依ル運搬費ハ概テ船一艘ニツキ其ノ運搬費ヲ契約スルモノニシテ船ノ大小ニ依リ價格ハ一定シ難シ本船迄ノ積込ニ要スル費用ハ其ノ距離ノ遠近ニヨリ一樣ナラスト雖普通五斗俵ニ付金一錢内外トス陸路ニヨル運搬費ハ距離ノ遠近ニ依リ一定セスシテ五斗俵一俵ニ付一錢乃至五錢トス、之レヲ要スルニ鹽ノ運搬費ハ他ノ運賃ト大差ナシト雖海路ニ依ル運搬ハ水難等ノ損害ハ船頭ノ負擔トスルヲ普通トスルカ故ニ他ノ運賃ニ比シテ概シテ一割乃至二割高價ナリ

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 小作人ハ從來數代連續シテ借用セルモノ多ク地主トノ關係頗ル圓滿ニシテ爲ニ小作料ノ如キ只口約ニヨリ契約ヲナスモノ多ク又普通トス時ニ資金トシテ地主ヨリ融通ヲ受クルコトアリト雖モ貸借ノ方法ハ普通ノモノト全シク特記スヘキコトナシ從來小作料ハ納期ヲ定メ鹽納トシ若シ納期ニ製鹽ナキトキハ時價ニ換算シテ金納ヲナスコ

トアリト雖年ノ豊凶ニヨリ小作料ニ多大ノ増減ヲナスコト始ント稀ナリト云フ

第十章 組合

右一章該當記事ナシ

第十一章 試驗

一 採鹹煎熬其他鹽業ノ改良ニ關スル試驗ノ事蹟及方法 本項ニ就テハ製鹽方法及鹹水煎熬ノ項ニ記載セルニ付茲ニ之レヲ略ス

第十二章 輸出入及試賣

當管内「コークス」餘熱製鹽株式會社ニ於テ再製鹽ノ原料トシテ從來臺灣鹽ヲ使用セシカ近時安南鹽及支那鹽ヲ使用(試驗的ニ)シツ、アリト雖直接ニ輸入スルコトナク且ツ軌近ノ使用ニ屬シ其ノ沿革トシテ述フヘキコトナシ

第十三章 鹽田以外ノ製鹽裝置及方法

一 鹽田以外ノ鹹水採收及製鹽裝置及方法 當所管内「コークス」餘熱製鹽株式會社ニ於テ再製鹽ノ原料缺乏セルトキ海水焚製鹽ヲナスコトアリ而シテ其製鹽裝置及方法ハ再製鹽ノ項ニ述フヘキヲ以テ茲ニ之レヲ畧ス(但燃料ハ「コークス」製造ノ餘熱ヲ利用スルモノナルカ故ニ燃料消費高ト製鹽高ノ割合等記スルニ由ナシ)

第十四章 燒鹽

第十五章 再製鹽

一 再製鹽製造裝置方法製品ト原料トノ割合 再製鹽製造所ハ當所管内小豆郡西村ニ在リテ内海灣ニ面シテ建設セル瓦葺平屋建二棟ヨリ成リ其製造法ハ原料鹽ヲ海水ニ溶解シテ不純物ヲ沈澱セシメ後釜ニ移シ「コークス」製造ノ餘熱ヲ利用シテ煎熬シ再製スルモノニシテ專賣特許ノ方法ニ依レリ

(一) 製造裝置

(イ) 原料鹽溶解ニ使用スル桶四個 内容二十五石乃至二十八石酒造仕込桶ニ類スル桶ニシテ底側ニ下吞一箇ト底ヨリ約二寸上側ニ上吞一箇ヲ有シ溶解液ハ上吞ヨリ流出セシメ下底ニ混濁沈澱シタルモノハ下吞ヨリ流出スル裝置ニシテ沈澱池ノ上面ニ配列ス

(ロ) 沈澱池 沈澱池ハ溶解桶ノ吞口前ニ縱四尺巾二間深四尺ヲ掘穿シ四壁及底面ハ粘土ヲ以テ塗り固ムルコト釜屋ニ使用スル鹹水貯藏溜ト等シク確實ニ漏洩ヲ防止スル裝置トシテ内容一千七百石内外中央横ニ塀ヲ設ケテ兩區劃トナシ之レニ尺八及溜ノ樋ヲ設ケテ(釜屋ニ存スル尺八及溜ノ樋ト全シ)汲ミ上ケ桶ニ通スル裝置トス

(ハ) 溶解液汲ミ上ケ桶一個 温メ釜列ト沈澱池トノ中間ニ地面六尺ノ所ニ設備スル内容二十石内外ノ桶ニシテ沈澱池ヨリ流出スル溶解液ハ尺八及溜ノ樋ヲ流レテ汲ミ上ケ桶ノ地面下ニ來リ唧筒ニヨリテ汲ミ上ケラル而シテ桶ノ底部ヨリ直徑三寸内外ノ圓竹ヲ温メ釜列ノ上方ニ架シテ温メ釜一個宛ニ流入セシムル爲交叉セル開閉自由ナル樋ヲ有ス

(ニ) 温メ釜十個 温メ釜ハ普通釜屋ニ使用スルモノト全シク圓錐形ノ鑄鐵製ニシテ内容ハ一石五斗乃至二石ニシテ竈一個宛ニ温メ釜一個宛ヲ設ケ溶解液ハ汲ミ揚桶ヨリ通スル樋ノ口ヲ開キテ適當量ヲ温メ釜ニ入レ置キ「コークス」餘熱ノ釜底ニ通シ餘熱ノ煙筒ニ至ル煙道上ニアリテ温ムル裝置トス

(ホ) 結晶釜十個 釜ハ井上式專賣鐵釜ニシテ縱八尺横五尺深五寸五分ノ鐵葉製ニシテ「コークス」製造竈ヨリ後方一

間ノ處ニ一箇宛ヲ設ケ「コークス」餘熱ノ煙筒ニ至ル煙道上ニアリテ餘熱ニヨリ煎熬ヲナス裝置トス

(ヘ) 鹽床九 温メ釜ヨリ三尺ノ通路ヲ距テタル所ニ設クルモノニシテ左右後ノ三壁及床面共ニ木板ヲ以テ作り其區

劃ハ奥行三尺横巾四尺ノモノ九個ヲ有ス

(ト) 其他煎熬ニ要スル鹽取箱(一釜ニ付二個宛)取柄振鍬(一釜ニ付一箇宛)曳擡(一釜ニ付一個)泡取り柄杓(五釜ニ付

一個宛)等ヲ要スルモ其ノ構造及使用法等普通釜屋ニ使用スルモノト異ナルナキヲ以テ茲ニ之ヲ省略ス

(チ) 竈十個 竈ハ奥行一尺横巾一間高四尺ノ箱狀ニシテ煙口及焚口(高四尺巾三尺)ヲ省キ他ハ皆煉瓦ニテ築造シコ

レニ石炭ヲ投入シ點火シ焚キ口ハ方形約三四寸ノ通風口ヲ省キテ他ハ直チニ煉瓦及粘土ヲ以テ塗リ固メ煙道中ニ特設

セル調節器ニヨリ燃燒ヲ加減シ適度ノ時期ニ於テ(約一晝夜ヲ經テ)通風口ヲ煉瓦及粘土ニテ密封シテ放置スルコト一

晝夜ノ後竈口ノ煉瓦及粘土ヲ破潰シテ「コークス」ヲ搔出ス而シテ石炭點火ヨリ「コークス」ヲ搔キ出ス迄煙道上ニアル

釜ニテ煎熬操作ヲ行フモノトス

(二) 製造方法

原料鹽(主トシテ臺灣鹽ナリ)千斤乃至千百斤ヲ溶解桶一箇宛ニ入レ之レニ屋外ニアル海水貯藏桶(海岸ニ近ク高所ニ設ケタル桶ニシテ海水ハ唧筒ニテ之レヲ汲ミ上ケテ貯フ)ヨリ通スル樋ノ口ヲ開キ海水ヲ全量約十八石乃至十九石ニ至ル迄入レ放置シテ原料鹽ヲ溶解セシメ之レニ附着スル不純物ノ桶底ニ沈澱スルヲ待チ上香ヲ脱栓シテ樋ヲ通シテ沈澱池ニ流入ス(此時溶解液ノ比重ハ十七度五分乃至十八度トナルヲ普通トス)沈澱池ニ溜溜スル溶解液ノ沈澱作用ニヨリ清淨トナルモノハ尺八ノ小孔栓ヲ脱シ溜ノ樋ヲ通シ流出シ之レヲ唧筒ニテ汲ミ上ケ槽ニ移シ必要ニ應シ樋ノ口ヲ開キ温メ釜ニ入ル爾後ノ操作ハ結晶釜ニ移シ煎熬結晶セシムル等普通ノ煎熬操作ト全シ

(三) 製品ト原料トノ割合

一釜ニ使用スル鹹水量ハ一石五斗乃至一石六斗ニシテ此内ニ溶存スル原料鹽約百斤ニシテ煎熬結晶セル食鹽モ亦實驗上
百斤ト大差ナシト云フ而シテ焚上釜數ハ「コークス」製造期間(二晝夜)二十釜乃至十一釜ヲ普通トシ「コークス」製造ハ隔
日ニ五釜分宛ヲ製造ス

淡水再製ヲナサ、ルカ故ニ此ノ海水再製ト比較スルコト能ハス

第十六章 鹽田ノ地價等

當所管内ニ於ケル普通ノモノヲ示セハ左ノ如シ

鹽田一反步當地價 二十圓十一錢

鹽田一反步當時價 百九十九圓五十錢

鹽田一反步當小作料 三十六圓五十八錢六厘

鹽田一反步當小作料 米二石二斗

畑一反步當小作料 大麥一石六斗二舛

田ハ米畑ハ大麥ヲ普通トシ偶之ニ代ユルニ金納ヲ以テスル場合ニハ其ノ時ノ相場ヲ以テ納入ス