

阪出鹽務局

伯方出張所之部

阪出鹽務局伯方出張所ノ部

本所管内鹽田ハ越智郡東伯方村、西伯方村、盛口村、岡山村、津倉村ノ五ヶ村ニ散在シ之ヲ細別スルトキハ十一ヶ濱ノ多キニ及フト雖鹽田又製鹽操作等大同小異ニシテ其狀況大差ナキヲ以テ本調査ハ管内最多ノ鹽田ヲ有シ標準ト認メラルヘキ東伯方村古江濱瀬戸濱ノ二濱ニ就キ調査セシモノナリ尙參考トシテ管内鹽田濱浦別調ヲ左ニ掲ク

鹽田濱浦別調

濱浦名	反別	地	價	製造場數	一製造場當リ反別
東伯方村 古江濱	四五、三一〇六	一七、九二六、八二〇	二三	一、九七〇〇	
全 村 瀬戸濱	二三、五五〇六	一〇、六六一、四〇〇	一二	一、九六〇七	
津倉村 前堀	七、〇三〇五	二、五三九、〇〇〇	五	一、四〇一九	
全 村 向堀	九、五四二〇	四、一六四、一一〇	四	二、三八一五	
全 村 後堀	六、六六一五	二、五六三、三九〇	三	二、二二〇五	
盛口村 亥ノ谷	四、二九一三	一、一六八、四八〇	二	二、一四二一	
全 村 好味	四、五五二六	一、〇八一、九四〇	二	二、二七二八	
岡山村 口總	九、〇四一〇	三、二七八、五一〇	四	二、二六〇二	
全 村 宗方	九、六二〇九	三、六七六、五一〇	五	一、九二一三	
西伯方村 四通濱	一〇、四八〇八	四、三三九、八六〇	五	二、一九九〇	
全 村 小島濱	九、七〇〇三	二、四四、二七〇	一	九七〇三	
計	一三一、〇八〇一	五一、六四四、二九〇	六六		

第一章 鹽田位置方位及附近ノ地勢地形

(一八) 阪出鹽務局伯方出張所ノ部 第一章 鹽田位置方法及附近ノ地勢地形

位置 愛媛縣越智郡東伯方村大字木浦

附近ノ地勢地形 本村鹽田ハ伯方島ノ東北部海濱ニ在リテ古江濱ハ北方海ニ面シ瀬戸濱ハ一小丘ヲ隔テ、相隣リ北方海ニ面シ各他ノ三方ハ島中第一ノ高嶺鋒山(一〇一二尺)ノ餘勢盡クル處ニ相接ス古江濱ハ東西十二町南北六町瀬戸濱ハ東西六町余南北四町餘ニ亘リ附近ニハ森林河川池沼等ノ特記スヘキモノ絶ヘテナク周圍ノ溝渠(鹽田内ノモニアラス)ニハ溪水又ハ田畦ノ小流灌注スルニ過キス

第二章 鹽業ノ沿革

瀬戸濱ハ文化十一年舊今治藩ニ於テ設計シ文化十四年開墾工事ニ着手シ文政元年六月西濱六戸自二十四番濱至二十九番濱ヲ竣成シ次ニ東堀自三十番濱至卅五番濱ニ着手全四年三月完成ス茲ニ於テ藩ノ事業トシテ製鹽シ後加地子ヲ徵シ小作セシメシカ明治維新ノ際拂下ヲナシ民有ニ歸シ今日ニ至レリ

古江濱ハ天保ノ頃今治町ノ木綿商深見與平偶此地ヲ過キリ其鹽田トナスニ適當ナルヲ認メ時ノ郡奉行井上七左衛門大目付堀江七太夫ヲ介シテ藩主ニ献策シタル處大ニ之ヲ嘉ミセラレ設計ノ上藩ノ事業トシテ弘化二年二月開墾ニ着手セシモ國事多端ノ時ニ方リ財政上之ヲ遂行スルコト能ハス一時事業ヲ中止スルノ止ムナキニ至レリ茲ニ於テ與平累代ノ木綿商ヲ犠牲ニ供シ藩下ノ木綿賣買ヲ藩ノ專賣事業トナシ領民ヲ督勵シテ大ニ製織ニ勉メシメ其利益ノ幾分ヲ徵シテ藩債ヲ償却スルノ方法ヲ講シ已レハ東奔西走藩債募集ノ任ニ當リ大阪ノ富商天王寺屋五兵衛殿村平右衛門等ヲシテ之ニ應セシメ安政六年再ヒ工事ヲ起シ文久元年十二月全ク竣工ヲ告ク藩主賞スルニ鹽田一戸前(二十三番濱)ヲ以テシ尙鹽問屋ニ指定ス其餘ノ鹽田ハ藩ノ事業トシテ試製シ加地子ヲ徵シテ小作セシメシカ明治維新ノ際は又拂下ヲナシ民有ニ歸セリ

瀬戸濱、古江濱共藩ノ事業トシテ試製シタルハ僅々一二ヶ月ニ止マリ小作人ヲ強製指定シテ加地子ヲ徵セリ其當時ニアリテ

ハ製鹽ノ方法不完全ニシテ產出少ク收支相償ハサルノ狀況ナリシモ民有ニ歸シテ以來製鹽方法ヲ改良シ生産費ヲ節シ產額ヲ増進セシメタルモ松永産鹽附近標準鹽ニ比シ脇濱ト稱セラレ其價額モ數等以下ニ位シタルモ之カ改良ノ方法ヲ講セス舊慣ヲ墨守シテ專賣法實施ノ當時ニ至レリ專賣實施后ニアリテハ大ニ製鹽方法ニ注意スルニ至リシヲ以テ今ヤ其聲價ハ松永鹽ヲ凌駕スルニ至レリ

當鹽田開墾以來鹽問屋ト稱シ其營業ヲ許可セラレアリシハ前記深見與平ノ外黒部武右衛門砂田文次ノ三戸ニ過キス又古江村ニ庄屋兼濱庄屋ナルモノヲ設ケ深見藤平ナルモノ之ニ任セラレ廢藩置縣ノ際マテ此職務ニ執掌セリ其後同人長男寅之助鹽問屋ヲ營業シ今ニ繼續セリ濱庄屋ハ鹽業ヲ督勵シ且ツ小作人ノ製鹽高ヲ調査シ加地子トシテ徵スヘキ鹽ノ數量ヲ確定スルニアリ鹽問屋ハ鹽及石炭ノ賣買ハ必ス自己ヲ經由セシメテ其受渡價格ヲ協定シ製鹽業者ニ於テ直接鹽ノ賣渡又ハ石炭ノ買入共自由取引セシメサルノ特權ヲ有ス而シテ藩ニ於テ徵シタル加地子料(當時ハ鹽ヲ以テ納付スル慣例ナリシ)ノ賣捌ヲモ支配セリト云フ

第二章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積

種類 入

二 製鹽面積 一町六反七畝二十八步

三 內積一、面積 外二反二畝十步

地盤及溝渠

釜屋敷地惡水溜等

一戸前最大二町五反八畝九步(內小地目一反三畝二十五步)最小一町五反七畝十四步(內小地目一反一畝十一步)ニシテ一町

九反歩(内小地目ヲ含ム)内外ヲ普通トス前掲ハ瀬戸濱二十六番(越智郡東伯方村大字木浦字瀬戸濱)甲四千五百二十二番地ノ内第一ノ面積ニ屬ス以下數項亦同シ

二 堤防ノ面積、高低及築造材料

面積 四反五畝十五步

高低 堤防ハ滿潮面以上數尺ヲ存シ(大潮五尺餘 小潮八尺餘)鹽田ハ滿潮面以下八尺ノ場所ニ在リテ著シキ高低ヲ見ス

築造材料 外部ハ花崗石ヲ以テ築キ内部ハ栗石ト粘土トヲ以テシ又最下ニハ臺木トシテ生松ヲ埋ム石垣ノ内面ニ

ハ土砂ノ流出ヲ防クタメ齒朶ヲ用ユ

本村一戸前堤防面積平均一反六畝八步ニ當ル

三 鹽田内溝渠ノ面積 鹽田ノ溝渠ハ長川又ハ鹽廻ト稱シ鹽廻ハ又大鹽廻小鹽廻ニ分タル大鹽廻ハ鹽田一戸前ノ周圍ニ在

ルモノ小鹽廻ハ中央ニアルモノヲ云フ

面積 八畝二十步

長 百四間

幅 一尺五寸乃至三尺

小鹽廻ハ一尺五寸ニシテ大鹽廻ハ三尺ナリ

深キ處一尺五寸

淺キ處一尺

距離七間二尺五寸

四 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

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、撒砂漉過ノ裝置ハ沼井(又臺ト稱スルコト

アリ)ト稱シ二種アリ一個獨立ノモノト二個連結ノモノト是レナリ沼井ヲ數フルトキニハ何枚又ハ何臺ト稱ス一臺ハ二枚ナリ

構造及施設 地盤ノ上ニ入替又ハくろかたト稱スル土(色黒クシテ少シク粘力アリ)ヲ以テ三寸許ヲ疊ミ其周圍ハ形恰モ硯ノ縁ノ如ク(沼井ノ圖一)多少ノ勾配ヲ付シ鹹水ノ流出ニ適セシム此ノ底面ヲ鏡ト稱ス其上ニ松木二寸角長一尺五寸許ノモノヲ六ツ並ヘ(沼井ノ圖二)其上ニ全一寸角長三尺五寸ヲ六ツ横ヘ(沼井ノ圖三)其上ニ竹ヲ并列シ(沼井ノ圖四)次ニ小麥藁ノ菰ヲ敷ク(沼井ノ圖五)前後ハ板ニテ左右(兩側)ハ赤土ニ粘土ヲ混シタルモノニテ築キ固メ前面ノ地盤ニ圓形ノ穴ヲ掘リ其内部ハ粘土ヲ以テ塗リ(粘土ヲ用ヒス桶ノ類ヲ埋ムルモノアリ)沼井ノ内部ヨリ細小ナル穴ヲ通シ濃厚ナル鹹水ノ漏出スルヲ受溜スル所トス之ヲ下穴ト稱ス右ハ一個獨立ノ構造ニ關シテモ二個連結ノモノニアリテモ全ク同様ニシテ中央ニ一枚ノ板ヲ以テ仕切り前後ニ下穴各一個ヲ設クル差アルノミ(沼井ノ圖六七)沼井ノ四隅ニハ株土ト稱シ鹽分ノ附着セサル砂ヲ盛レリ

面積 四畝歩

個數 二個連結ノモノ七十五臺

大小 一坪五合乃至一坪七合(一臺)

高低 一尺四寸一尺九寸

配置 沼井間ノ距離ハ三十尺乃至三十四五尺ニシテ地盤ノ中央ニ并列セラル

或ハ地盤ノ都合ニヨリテ片臺ニ交通スルコトアリ

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

鹹砂貯藏裝置ナク鹹砂ハ沼井中又ハ株土トシテ沼井ノ四隅ニ堆積セラル、外使用前ニアリテハ堤防ノ一部ヲ掘リ貯藏セルモ特ニ設備ヲナサス

鹹砂ヨリ鹹水ヲ採收スル方法 先ツ寄セ鍬ヲ以テ集砂シ集メタル砂ハ直ニ入鍬ヲ以テ沼井ニ投入シ上部ヨリ踏ミ固ム而

シテ麥藁製ノあてこト稱スルモノヲ沼井ノ一隅ニ置キ其所ヨリ藻垂及潮水ヲ注入スあてこハ水勢ニ依リテ砂ノ堀ル、ヲ

防カンタメナリ(圖面參觀)

六 鹹水輸送裝置、構造、面積及輸送ノ方法

構造 鹽田中央便宜ノ個所ニ高二尺許ノ石ヲ積ミ上ケ其上ニ深八寸長五尺幅四尺ノ箱様ノ設備ヲナシ此所ヨリ鹹水貯藏場
ニ至ルマテ木製ノ樋ヲ接續シ少シク勾配ヲ付シ瓢箪ヲ終點トス而シテ其間ニ數ヶ所ニ鹹水注入所アリ鹹水注入所ニハ土
ヲ盛リテ足場ヲ設ケ筵ヲ以テ之ヲ被ヘリ或ハ樋ニ換フルニ土管(長二尺五寸 徑七寸)ヲ粘土ニテ接續セルモノ又ハ粘土ノミヲ以テ
作レルモノモアリ多少形狀ヲ異ニセルモ輸送ノ方法ニ至テハ大差ナシ(圖面參觀)

面積 七坪餘

輸送ノ方法 下穴ニ在ル鹹水ヲ杓ニテ酌ミ取り水取荷桶内ニ入レ次ニ前記鹹水注入所ヨリ灌キ込ムナリ(圖面參觀)

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

一戸前ニ於ケル採鹹用器具ハ普通一種ニシテ大小形狀等亦大差ナシ

構造ハ圖ニ依テ概ネ知ラルヘク又使用方法ノ如キハ之ヲ明瞭ニスルニハ頗ル煩瑣ニ涉ルヲ以テ省畧ス然レトモ各所ニ點出
シテ多少ノ説明ヲ與ヘタルト尙左記ト併セ見レハ其大要ヲ知ルヲ得ヘシ

名	稱	員數	效	用
入又(スクレイ)込鍬		八	鹹砂ヲ沼井ニ入ル、ニ用フ	
振イ		五	株土ヲ地盤ニ撒布スルニ用フ	
沼井堀		六	沼井内ノ土ヲ堀リ出スニ用フ	

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

名	稱	新	調	費	保	存	期
寄	七	四		鹹砂ヲ集ムルニ使フ			
沙	杓	五		溝渠ノ水ヲ地盤ニ振り撒クニ用フ			
水	杓	六		下穴ノ水ヲ酌ミ取ルニ用フ			
水	擔	七		沼井下穴ノ水ヲ取り又溝渠ノ水ヲ沼井ニ入ル、ニ用フ			
曳	板	二		撒布セラレタル鹹砂ヲ引キナラスニ用フ			
手	曳	六		鹹砂ヲ搔キ出スニ用フ			

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小形状、及面積

名	稱	新	調	費	保	存	期
入	鉢			八〇〇			一ケ年
振	鉢			六〇〇			一ケ年
沼	掘			五五〇			四ケ月
手	曳			三八〇			一ケ年
水	板			一、五〇〇			一ケ年
水	擔			七〇〇			一ケ年
水	杓			三五〇			八ケ月
沙	杓			二四〇			六ケ月
寄	掛			二五〇			四ケ月

ルモノアリ

構造

粘土(藍海ノモノ)

七分赤土三分ヲ混合シ鹹水ニテ濕シ杵ヲ以テ能ク搗キ壺底(鏡ト)ハ厚サ五寸貼リ周圍ハ厚サ八寸位ニ

築キ上ケ后小槌ニテ能ク叩キ固メ屋根ハ極低ク瓦葺キ又藁葺トセルモノ半瓦葺半藁葺トセルモノアリ(圖面參觀)

(二八) 販出鹽務局伯方出張所ノ部 第三章 製鹽方法

大小 大、長サ五十三尺幅二十三尺深三尺七寸

小、長サ五十二尺幅二十一尺深三尺五寸

形狀 長方形ニシテ内面底ニ近キ所ニ於テ二尺許リ狭小トナル之ヲ腰卷ト稱ス

面積 七坪一合

十 鹽田地盤ノ構造及性質

鹽田ノ地盤ハ地盤ト稱シニ層ヨリ成ル上屬ハ貼土^{ハツツ}ト稱シ細砂層ヨリ成リ下層ハ稍粗ナル砂層ヨリ成リ荒砂ト稱スル砂ヲ一尺許リヲ入ル其下ハ土砂混合ノモノナリ

十一 撒砂又ハ鹹砂ノ種類性質

撒砂ハ畧同一ナルモさわト稱スルハ純粹細砂ニシテねばりト稱スルハ稍粘土ヲ含有ス撒砂ノ色澤ハ淡黒ナルヲ可トシ赤色ナルヲ嫌フ其地固有ノモノハ不良ナルヲ以テ目下讚岐國鹽飽島又ハ伊豫國多喜濱ヨリ移入ス此ノ移入砂ハ前記ノさわト稱スルモノニシテ鹹ノ附着善ク且ツ鹹水ノ漏出速カナリトイフ

移入砂ノ價格ハ上荷(三萬斤)一艘六圓位ナリ

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數

撒砂撒布量(一坪ニ付)

冬期 七舛八合乃至一斗、三貫四十匁乃至四貫四百匁

夏期 一斗乃至一斗四舛、四貫四百匁乃至五貫六百匁

替砂ノ數三

十三 撒砂ノ乾燥時間

三十分乃至二時間

十四 撒砂(鹹砂)浸出裝置(沼井又ハ臺等)ニ注入スル海水量及鹹水採收用トもんだれ採收用トニ依リ各別ノ容量及鹹水又ハ

もんだれ採收量 沼井一臺ニ注入スル海水量 一石二斗

鹹水採取ニ在リテハ尙もんだれ一石二斗ヲ注入シ其採收量ハ鹹ノ附着如何ニ依リテ大差アレトモ通常ハ其二分ノ一即チ

石二斗ヲ得

もんだれ採收ノ爲ニ注入スル量ハ鹹水採收ト畧ホ同量ナレトモ此ハ採取量極メテ多ク注入量ノ幾分ヲ減スルニ過ス即チ

石二斗ヲ得

尙鹹ノ附着如何ニヨリ採收量ニ差異アルコト左ノ如シ

最多 一石五斗 九十七貫五百目

最少 八斗 四十四貫目

通常 一石二斗五舛 七十五貫目

十五 海水鹹水及もんだれノ性質

區別	採收地名	鹽化曹達	鹽化加里	鹽化苦土	硫酸石灰	硫酸苦土	溫度	母氏比重
海水	愛媛縣越智郡東伯方村 大字木浦字古江濱	二、三三二六	〇、〇八一二	〇、四〇〇九	〇、二二六三	〇、〇九二八	一一、〇	三、〇〇一強
鹹水		一二、七一二四	〇、九二一九	二、二二二四	〇、三五八八	〇、七八三一	一四、〇強	二、九〇二
もんだれ		七、九三〇七	〇、四三二二	〇、七八〇五	〇、二四四八	〇、七三五五	一七、〇	二、〇七五

十六 海水引入 排出(水閘)海水汲揚装置及汲揚方法

海水引入 排出装置及方法

海水ヲ引入或ハ排出スルニハ堤防ニ樋門ヲ設ケ樋ノ子ト稱シ粘土ヲ心トシ藁ヲ以テ被ヒタル栓ヲ挿入シ潮水ノ満干ニ依リテ適宜開閉ス樋管ハ普通土管ヲ用ユ(圖面參觀)

海水汲揚装置ナシ

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積 惡水溜ノ外特ニ海水貯溜池ノ設備ナシ惡水溜ハ唯一個アルノミニシテ其面積及深等左ノ如シ

面積四畝八步 深キ所五尺 淺キ所二尺

十八 鹽田一戸前又ハ一定反別ニ就キテ一ケ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合

一ケ年平均鹹水採收量

三十五年	三十五年	三十六年	三十七年	合	計	平均
四、九五〇 <small>石</small>	六、四二〇 <small>石</small>	五、九七〇 <small>石</small>	一七、三四〇 <small>石</small>	五、七八〇 <small>石</small>		

月別鹹水採收歩合 未詳

平均比重 十七度

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、員數及ヒ賃銀

種	類	名	稱	員數	賃	銀	備	考
男		大頭	工	一		九六、〇〇〇 <small>円</small>		
全		差頭		一		八七、六〇〇		
全		始		一		八五、九〇〇		
全		寄		一		七九、〇〇〇		
全		炊		一		七二、〇〇〇		
全		濱		一		六六、〇〇〇		
		子					又役無ナシトモ云フ	

全女	沼 ^ヌ 井 ^イ	踏 ^{フミ} 子 ^コ	三一五	四〇、〇〇〇	男子ヲ用ユルコトモアリ
	寄 ^ヨ			三〇、〇〇〇	全

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 四季共ニ採鹹シ夏季ヲ最盛トシ春秋之ニ次キ冬季之ニ次ク風位ハ西風ヲ好ミ東風ヲ忌ム其採鹹量ノ如キ詳ニ知ルコト能ハスト雖一ト二トノ割合ナリト云フ又陰曆九月ノ頃北風ノ吹クコトアリテ最モ鹽分ノ附着多シト云フ

二十一 一ケ年採鹹平均日數 持濱

三十五年	三十六年	三十七年	合	計	平	均
一二七	一五六	一四〇	四二三	一四一		

準備濱 未詳

二十二 一ケ年平均鹹水採收量

三十五年	三十六年	三十七年	合	計	平	均
二九六、四 ^石	四〇三、五 ^石	三六〇、〇 ^石	一〇五九、九 ^石	三五三、三 ^石		

二十三 準備濱及持濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法

準備引濱ノ操作

雨後ニ於ケル操作ヲ濱起シ又單ニ起シト稱ス起シノ操作ハ手引ヲ以テ大斜^{テホナハ}ニ回横縦各一回小斜ヲ曳ク曳板ヲ以テ撒砂ヲ

碎壓シ杓ニヨリテ溝渠中ノ潮水ヲ鹽田面ニ撒布シ毛細管現象ヲ助ケシム(以上朝仕事トス)午後地盤縁及沼井縁ニ散ルセル撒砂ヲ地盤中ニ振込ミ三四時頃大斜二回小斜一回ヲ引キ板ヲ引ク日和ニヨリテ更ニ潮水ヲ撒布スルコトアリ(此操作ヲ濱ヲ寐サスト云フ)

曇天又ハ晴天ニテモ持濱ヲナサ、ルトキハ大斜一回小斜一回後板ヲ曳キ潮ヲ掛ク

持濱

冬季ハ三ツ持トスルコトナレトモ普通替持ナリ

早朝田面ニ撒布シアル入替砂(翌日ノ待濱分)ヲ手曳ニテ數回(準備ノ項参照)搔キ起シ后曳板ニテ之ヲ曳キ均シ周圍ノ溝ニ新ニ入り來レ

ル潮水ヲ杓ニテ撒布ス夫レヨリ當日持込ムヘキ部分ノ沼井ヲ堀リ(濱子)正午ヨリ地盤縁及沼井縁ニ散乱セル砂ヲ地盤中ニ振り込ム午後一時過キヨリ當日持込ム分ヲ大斜一回小斜一回(縦一回ヲ加フルコトアリ)曳キ板ヲ以テ之ヲ引均シ夫

ヨリ三十分間ヲ隔テ、再ヒ手曳ヲ以チ引起シ午後二時頃ヨリ濱持ニ着手ス其持方ハ則前記撒布シタル砂ヲ寄子ヲシテ寄せ集メシメ之ヲ入鋏ニテ沼井中ニ投ス(濱子之チ行フ)而シテ沼井踏能ク踏ミ均シ寄子之ニもんだれ凡一石二斗ヲ汲ミ入レ尙潮水

一石二斗程ヲ擔ヒ込ミ濱子漉過シタル鹹水ヲ大壺(鹹水貯藏地)ニ入ル其後ニ尙一石二斗以上一石六斗ノ潮ヲ汲ミ込ミ再ヒ漉過ス其滴レタルモノヲもんだれトイフ而シテ沼井ニ掬ヒ込ミタル地盤跡ヘハ入替トテ沼井ノ四隅ニ備ヘアル替砂(株土ヲ

撒布シ手引ニテ曳キ均シ曳板ニテ曳キ汐ヲ掛ケ(俗ニ濱ナメ)后翌日持込ムヘキ分ヲ手引ニテ引起シ板ヲ曳ク之ヲ當日ノ終業トス

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項 俗ニあやしトテ沼井ノ構造ニ似タルモノ鹽田外ニ一個若クハ二個ヲ設クルコトア

リ之ハ石釜ヲ崩壞シタル後釜土等ニ附着スル鹽分ヲ取ルニ用ユ其採收量ハ一定セス是ヨリ採收シタル鹹水ハ煎熬中泡多クシテ比較的利益少シト云フ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積

構造 木造藁葺(或ハ瓦葺)頂上板葺ノ平屋造柱根太ノ類ハ總テ松材(丸木ノ儘)ヲ用ヒ周圍ハ粗ラ壁トシ前面ニ一間ノ出

入口ヲ有シ二枚ノ引戸ヲ以テ開閉ニ便ニス中央最モ高キ所ハ棟迄五間餘アリ中央ニ竈ヲ築キ其上方ニ位スル屋上ハ板葺

ニシテ又更ニ最頂部一間許ハ兩側ニ一尺許ノ空隙ヲ存シテ更ニ別板葺トス之レ蒸氣ノ排出スルニ便セシナリ而シテ破風

三角形部(板葺ノ部)ハ別ニ設備ナク藁ノ全形ノ被ヲ以テ開閉ニ便ニス釜ニ側ヒ後方煙筒ヲ利用シテ二個ノ温メ釜アリ其

傍ニ鹹水井(方言瓢竈ト云フ)アリ大壺ヨリ樋ヲ以テ鹹水ヲ通ス而シテ釜ノ各隅ヲ去ルコト約一尺ノ所斜面ニ大柱ヲ以テ上方板葺

屋根ヲ支持ス

大小、廣狹面積

大小廣狹等大差ナク面積二十五坪(縱五間)

二 釜及竈ノ種類構造大小其製造原料及釜ノ深淺

釜

結晶釜 鐵釜ニシテ(鑄物)繼キ合セ製作セラレタルモノニシテ釜柱ヨリ梁ヲ渡シ其レニ大渡ヲ横へ三ヶ所ニ釣リヲ施セ

温メ釜二個ヲ設ク鐵製ニシテ圓形ノモノヲ使用ス其大小深淺等左ノ如シ

竈 大 口徑大 三尺二寸 口徑中 二尺五寸 口徑小 一尺七寸

竈 小 口徑 三尺 口徑中 二尺五寸 口徑小 一尺七寸

三 竈 赤穂流ニシテ其構造ハ釜屋内中央ニ深四尺許ノ長方形ナル穴(縱八尺横一丈二尺位)ヲ掘リ其中心ニハ堅ニ溝(又ハ單ニ

はリト云フ)ヲ設ケ溝ノ上ニさなヲ設ク(項參照)前面ニ上下二口ヲ設ケ上口ハ燃料ヲ投入スル所ニシテ下口ハ内部ノ溝ヨ

リ通り來リ燃燒シタル炭骸ヲ掻キ出ス所トス又後方ニ一口ヲ開キ煙道ノ上ニ裝置セラレタル温メ釜ノ下ニ火熱ノ餘炎ヲ

送り之ヲ利用シテ温メ釜ニ汲込アル鹹水ニ熱ヲ與ヘ左右兩側ニ又各二個ノ小口ヲ設ク之ハ燃燒シツ、燃料ヲ攪拌シ炭骸ヲ下口ニ突キ落ス所トス此ノ外竈ノ周圍ニハ小口ヲ設ケ釜下ノ餘炭ヲ利用シテ飲食物ノ煮沸ハ凡テ別ニ薪炭ヲ費サ、ル事ニセリ築造材料トシテハ赤土若干代金凡一圓餘其他ノ費用築造費凡二圓ヲ要スト云フ

三 石釜及竈築造方法及ヒ築造使用ニ至ル迄ノ操作

竈ハ釜屋ノ中央ニ長一丈二尺巾八尺ニ庭ヲ穿テ上端ヨリ下八寸ノ處ヘさなトテ幅一尺七寸長四尺餘ノモノヲ土ニテ作り其上ニテ石炭ヲ焚クさなノ下ハ深二尺五寸幅一尺六寸ノ溝ヲ作りさなノ足ニ片側ニ四個宛都合八個ノ穴ヲ穿テ是ヨリ空氣ヲ呼ヒ且ツ燃ヘ盡キタル炭殻ヲ出シ捨ツル所トス

釜ハ竈ノ上ニ釜根太トテ五寸角ノ木二本ヲ横ヘ根太ノ上ニ釜板トテ厚サ一寸ノ松板ヲ水平ニ並ヘ其上ニふち金すみ金ヲ据ヘ中ニ釜石トテ六寸角厚サ八九分ノ石二百四五十個ニテ張り繼キ目ハ赤土四十貫ト鹽五六斗トヲ混シ鹹水ニテ煉リタルモノニテ塗り(近時せめんどヲ用ヒルモノアリ)鈎金四十五本ニテ鈎リ松割木五十貫乃至六十貫ヲ其上ニ組ミ之ヲ燃燒シテ之ヲ燒キ固ム釜ノ四隅ニ釜キリ稍高ク石ノ柱ヲ立ツ而シテ其上ニ梁二本ヲ置キ梁ノ上ニ桁二本ヲ置キ桁ノ上ニころがし(少渡)九本ヲ并ヘ此ノ九本ノ木ニ前記四十本ノ鈎ヲ繩ニテ鈎リ合ス后餘ニ釜板及根太木ヲ取り除キ周圍ヲ土小石等ニテ填メ縁ハ石灰ト赤土トニテ煉リ高四寸ニ仕上ク

煙突ハ長六間乃至七間ヲ七寸勾配ニ土又ハ石等ニテ煙道ヲ作り其先ニ煙突(高四間乃至五間石土又ハ土壘等ニテ造ル)ヲ建造ス煙管ハ徑二尺トス

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置構造及方法

瓢箪トテ地盤ヲ穿テ内部ハ粘土ヲ以テ塗り若ハ大ナル桶ヲ埋メ之ニ大壺(鹹

水貯藏池)ヨリ竹樋ヲ通シ鹹水ヲ輸送スルアリ又噴水器様ノ設備ヲナシ徑三寸許ノ竹筒ヲ榊形ノ木材ヲ以テ大壺ノ竹樋ト

繼合シ瓢箪内面ニ直立セシメ之ニ二三個ノ出口ヲ設ケ別ニ木製ノ栓ヲ以テ開閉ニ便ニスルアリ(圖面參觀)

五

煎熬用器具ノ名稱種類員數形狀大小構造及使用方方法 三二戸前ニ於ケル煎熬用器具ハ普通一種ニシテ大小形狀亦大差ナ

名	稱	員	數	效	用
割	引能	一	一	石炭ヲ攪拌スルニ用ユ 又ガ引トモイフ炭骸ヲ引キ出スニ用ユ	
た	棒	一	二	石炭ヲ攪拌シ又炭骸ヲ出スニ用フ 石炭ヲ投入スルニ用フ	
て	能	一	一	て棒ニテ出シタル炭殻ヲわき引ニテ引出シタルヲ掬ヒ出スニ用フ	
鬼	能	一	二	温メ釜ノ水ヲ釜ニ移スニ用フ 鹽ヲかいさきニ出スニ用フ	
杓	振	一	一	苦汁ヲ釜ニ注加シタル時混和スルニ用フ	
取	振	一	一	鹽ヲ釜中ノ一方ニ衝寄スルニ用フ	
に	振	一	一	温釜ノ煤烟ヲ除クニ用フ	
ま	振	一	一	石炭ヲ集ムルニ用ユ	
炭	げ	一	一	釜ぶちニ附着セル鹽ヲ除クニ用フ	
石	鋏	一	一	鹽ヲかいさきヨリ居出シ又ハ鹽籠ニ移スニ用フ	
寄	鎌	一	一	釜屋ノ入口ニ立テ、風ヲ防クニ用フ	
ふ	鎌	一	一		
し	鎌	一	一		
屏	風	一	一		

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	費	修	繕	費	保	存	期	限
結	晶			二二〇〇〇			五〇〇	一	六	ケ	ケ
温	釜			五、八〇〇			五〇〇	一	六	ケ	ケ

(二八) 阪出鹽務局伯方出張所ノ部 第三章 製鹽方法

種類	名	稱	産地	價	格	品	質
七 燃料ノ種類、名稱、産地、價格及品質	ねばり	筑後國三池		五〇〇〇	多ク粉狀ナシ其實膏脂ニ富ミ灼熱紅燄シテ膨張凝結シ永ク火氣ヲ保有ス	全	
石炭	ねばり	肥前國平戸		三二〇〇〇			
屏風	ふちかり	風鎌		二〇〇〇			六ケ
石寄木	しほさ	鉄鋸		二〇〇〇			一ケ
炭	まほし柄	勿切		七〇〇〇			二ケ
まほし柄	よかり柄	げ振		一〇〇〇〇			二ケ
よかり柄	取柄	振		二五〇〇			一ケ
取柄	杓柄	振		四五〇〇			一ケ
鬼	くべ十	鉄能		五〇〇〇			二ケ
くべ十	てこ	棒		四〇〇〇			五ケ
たき	たき	引能		二〇〇〇			二ケ
割十	割十	能		二〇〇〇			三ケ
釣金	釣金	金		二〇〇〇			二ケ
すふみち	すふみち	金		一〇〇〇			六ケ
すふみち	すふみち	金		一〇〇〇			六ケ

長門 國 元 山 二七、〇〇〇
多ク塊状ナラン其質粗ニシテ膏脂ニシク盛ニ火燭ヲ發シ粘炭ノ如ク膨張凝結スルコトナシ

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容量

二石六斗 比重十七度乃至十八度 温度一四度強

製造鹽等級別數量

四等 一石四斗五升 二百四十五斤

一釜煎熬ニ使用スル燃料ノ數量

三池炭 四十斤内外

元山炭 九十二斤内外

平戸炭 五十三斤内外

等級異ルコトアルモ使用量ハ同シ

九 煎熬ニ使用スル各種石炭ノ混合割合 前記ノ割合ナリ

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

種	類	名	稱	員	數	賃	銀	備	考
男	大	工	一	一	九六、〇〇〇	又晝夜釜ト稱シテ大工ニ代用スルモノモアリ			
全	夜	焚	一	一	七二、〇〇〇				

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

釜數 平均十釜

鹹水量 二十六石

收鹽量 二千五百斤(十五石)

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量

年次	區別	容	量	重	量
三十五年			二、三三三		三八七、二七八
三十六年			二、七六四		四五八、八二四
三十七年			二、九八九		四九六、一七四
平均			二、六九五		四四七、三七〇

備考 鹽ノ品質ハ現時ノ鑑定ニ依レハ四等ナリ

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 竈ノ左側壁ニ接シタル所ニ三坪ヲ劃シ地盤ヨリ凡一尺餘ニ達スル迄堀リ下ケ床ヲ構

ヘテ之ニ沼井菰ヲ敷キ其ノ上ニ荒砂三寸位ヲ置キ其上ニ入替砂一寸ヲ入レ壁ニハ腰板ヲ張り其ニ方及前面ニハ亦低ク板ヲ以テ圍ヒタリ(圖面參觀)

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 温釜ニ汲込マレタル鹹水ハ結晶釜ノ一釜分煮沸煎熬セラレ、間竈内ヨリ來ル餘熱ヲ利

用シテ温度ヲ與ヘ置キ(之ハ結晶釜ニテ煎熬スル一釜分ノ石數ヲ定量シ水分ヲ蒸發セシメ鹹水ヲ濃厚ナラシムルノ目的ニ

出ツ)先キノ一釜分(結晶釜ノ)ノ鹹水カ煎熬セラレ結晶シテ鹽トナルヲ以テ之ヲ掬ヒ取ラレタル跡ヘ汲移サル斯クシテ結

晶釜ニ入りタル鹹水ハ盛ニ沸騰シ來レハ液中ニ在ル塵芥汚物泡トナリ液上ニ浮ヒ出ツルヲ以テ絶ヘス之ヲ掬ヒ取り竈側ノ

溝ニ投棄シ力メテ爽雜物ノ混入ヲ少カラシム又煮沸中ハ時々柄振ヲ以テ攪拌シ漸ク鹽分ノ結晶シ始ムルトキ先キノ釜ノ鹽ヨ

リ滴下シ苦汁壺ニ殘留スル苦汁ヲ汲取リ煮沸中ノ鹹水ニ混和シテ共ニ煎熬ス斯クノ如ニシテ釜中ノ鹹水カ凡ソ八分以上ノ
 二 結晶ヲ認ムルニ至レハまわし柄振ヲ以テ釜ノ左側ノ隅ニ押寄セ取柄振ヲ以テ結晶鹽ヲかいさきニ取出ス其後ハ温メ釜ニ
 アル鹹水ヲ杓ヲ以テ二三杯汲ミ取り釜ニ移シ釜面ニ附着セル結晶鹽ヲ洗ヒまわし柄振ヲ以テ靜ニ釜ノ左側ニ押集メ之ヲ掬
 ヒ取り然ル後温メ釜ニ汲ミ入レ温メアル鹹水全部ヲ汲ミ移シ順次煎熬スルモノナリ而シテ一釜分ニ用フル苦汁ノ量ハ凡五
 斗内外ナリトス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷

釜ノ變遷 石釜ヨリ鐵釜ニ移リ行クモノ、如シ

竈ノ變遷 竈ハ最初下流ヲ用ヒ次ニ七輪ニ移リ目下悉皆赤穗式ヲ用ユルニ到レリ

燃料ノ變遷 松葉ヲ用ヒタルコトアリシモ古來多ク石炭ヲ用ヒ來レリ

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

三十五年	三十五年	三十六年	三十七年	合	計	平	均
一六五日	二二四日	一九九日	五七八日	一三九三日			

十九 一ヶ年間ノ平均收鹽量 第十三項參照

二十 一ヶ年間ノ採鹹及煎熬總費用

中田一戸前

三十五年	三十六年	三十七年	合	計	平	均
一、二〇五、七六六 円	一、二八五、三三五 円	一、一六二、一四四 円	三、六五二、二二五 円			一、二二七、四〇八 円

二十一 從來平年ニ於ケル鹽田一戸前ノ收支計算表

科目	年次	三十五年	三十六年	三十七年	合	計	平均
收入		二、五三五、二〇八	三、一四〇、二二六	三、一七二、三八一	八、八四七、八一五		二、九四九、二七一
支出		四三六、〇九六	四九四、九二一	四三〇、五七二	一、三六一、五八九		四五三、八六三
雇人		四五、三〇〇	四三、八〇〇	二四、二五〇	一一三、三五〇		三七、七八三
土地修繕費		四〇、七二五	四〇、九八〇	五六、七五八	一三八、四六三		四六、一五四
器具償却費		六二五、七二六	六四二、三二四	五九二、六九七	一、八六〇、七四七		六二〇、二四九
石炭		二三四、五四二	三一九、一七四	二九四、四二一	八四八、一三七		二八二、七一一
食料		一九七、四四二	一八七、三二〇	二一五、八四二	六〇〇、六〇四		二〇〇、二〇一
包装費		三三、五二七	四三、〇四〇	三二、五四五	一〇九、一一二		三六、三七〇
酒肴		二八、二六四	三五、一三〇	三〇、〇八五	九三、四七九		三一、一五九
特別賞與		二四、〇一〇	八、九〇〇	七、八八〇	四〇、七九〇		一三、五九六
諸子		四八〇、〇〇〇	六六〇、〇〇〇	六六〇、〇〇〇	一、八〇〇、〇〇〇		六〇〇、〇〇〇
加地		五五、八九四	六七、六六七	六八、一八八	一九一、七四九		六三、九一六
資本利		七九、四〇三	九〇、五四九	一二二、〇四九	二九二、〇〇一		九七、三三三
雜費		二、二八〇、九二九	二、六三三、八〇五	二、五三五、二八七	七、四五〇、〇二一		二、四八三、三三六
合計		二、二八〇、九二九	二、六三三、八〇五	二、五三五、二八七	七、四五〇、〇二一		二、四八三、三三六
差引		二、二八〇、九二九	二、六三三、八〇五	二、五三五、二八七	七、四五〇、〇二一		二、四八三、三三六
純利		二、二八〇、九二九	二、六三三、八〇五	二、五三五、二八七	七、四五〇、〇二一		二、四八三、三三六

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

該當記事ナシ

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 差鹽ニシテ一ヶ年ノ收鹽量ハ二千六百九十五石ニシテ鹹水ト混和スル苦汁ノ割合ハ左ノ如シ(二戸前)一釜二石六斗ノ鹹水ニ凡五斗ヲ注加ス
- 二 鹽ノ理化學的性質

産地	種類	結晶	品色	澤水	水分	不溶分	硫酸	硫酸	硫酸	鹽化	鹽化	鹽化
東伯方村 瀨戸濱	差鹽	大	淡褐色	一四、一一〇	〇、〇三九〇	一、五八五	一、二四九五	二、三五四〇	〇、四九二八	七、八八六四〇		

三 鹽主要ノ用途 食料トスルノ外肥料用、魚類鹽藏用、石灰製造用等ニ用ヒラル

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量

三 等 一斗ニ付 重量 一八斤

四 等 全 一八斤

五 等 全 一九斤二五

十右ハ東伯方村ノ製鹽ニシテ三十八年六七月ノ頃檢定圓榘ヲ以テ秤量シタルモノナリ(一二等ハ未ダ産出セス)

五 苦汁ノ用途 苦汁ハ差鹽製造ノ原料トナルノ外豆腐製造用トシテ多少用ヒラル

六 苦汁ノ利用方法 該當記事ナシ

七 苦汁ノ生産量 未詳

八 苦汁ノ貯藏装置及貯藏方法 本管内ニ於テハ苦汁ハ差鹽ノ原料トシテ用ヒラル、モノナルカ多量ノ苦汁ヲ要セサルヲ

以テ貯藏方法等ニ意ヲ用エルコトナク釜屋内ノ居出シ場并ニかいささヨリ滴出スル苦汁液ヲ溜ムルタメ其傍ニ苦汁壺ヲ設

夕苦汁壺ニハ瓶、桶ノ類ヲ用ユ苦汁充滿スル時ハ棄却スルヲ常トス

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

十四 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽産額及其使用方法

右六項該當記事ナシ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝製鹽ノ數量

容	大	小	重	量
六斗	二	一	一四、四〇〇	一五、〇〇〇
五斗	二	一	一二、四八〇	一三、〇〇〇
四斗	二	一	一一、五二〇	一二、〇〇〇
四斗	九	一	一〇、八〇〇	一一、二五〇
三斗	九	一	九、三六〇	九、七五〇
二斗	四	一	五、七六〇	六、〇〇〇
二斗	二	一	五、二八〇	五、五〇〇
二斗	一	一	五、〇四〇	五、二五〇

九	一	一	二
斗	斗	斗	斗
七	七	五	七
舁	舁	舁	舁
二、二五〇	三、七五〇	四、二五〇	五、〇〇〇

備考 重量ハ一石ヲ二十四貫乃至二十五貫トシテ算出シタルモノナリ

二 包裝ノ形狀種類 (圖面参照)
三 包裝ノ編製方法及其原料

容	量	原	料	編	製	方	法
九	斗	藁	藁	編製方法ハ普通ニシテ六斗入ハ吠大俵ハ七符又ハ六符ニシテ其他ハ齊田仕立ナリ	製	方	法
一	斗	麥	藁				
二	斗	全	藁				
二	斗	全	藁				
二	斗	全	藁				
三	斗	藁	藁				
四	斗	全	藁				
四	斗	麥	藁				
五	斗	藁	藁				

四 各種包裝ノ價格

全 吠

六斗入
一斗七舁入

五錢
一錢五厘

- 一 倉庫ノ構造、大小、及壁床ノ構造 倉庫ノ外形ハ長方形ニシテ長六間幅三間其構造ハ總テ粗造ナル平家造ニシテ天井ヲ設ケス家根ハ瓦葺ニシテ其内部ハ板張トシ腰板ヲ張リタリ
地盤ハ一尺許荒砂ヲ入レ其上ヲ入替砂ニテ三寸許張り貯藏中ノ鹽ヨリ垂ル、トコロノ苦汁ヲ吸收セシム
倉庫ハ天井ヲ張ラサルモ梁ノ上ニ細キ丸太若クハ竹等ヲ渡シ其上ハ繩、俵、其他量目輕キ器具若クハ其材料等ノ貯藏所ニ充ツルモノアリ
- 二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及ヒ狀態 未詳
- 三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 普通大ハ四俵小ハ五俵積ニシテ一坪二十五俵(三十斤俵)位トス
- 四 一ケ年間ニ於ケル眞鹽差鹽ノ各貯藏步減及各滴出苦汁量 眞鹽三割差鹽四割ノ步減ヲ生ス而シテ夏季梅雨ノ節最モ苦汁ノ滴出多ク步減ヲナスト云フ
- 五 苦汁ノ採取方法及貯藏裝置 倉庫構造ノ章ニ述ヘタルカ如ク倉庫ノ地盤ハ疎鬆ナル構造ナルヲ以テ地下ニ吸收スルニ任ス外特ニ裝置ヲナサス
- 六 古積鹽ノ製造方法及製造期間ニ於ケル鹽步減ノ割合今ヨリ十年前古積鹽ヲナシタルコトアルモ近年ハ更ニナク步減ノ割合等詳ナラス
- 七 古積鹽製造用家屋ノ大小、構造及床四壁ノ構造 特ニ古積用ノ家屋ヲ設ケス普通ノ倉庫ナリ

第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法

(二八) 阪出鹽務局伯方出張所ノ部 第七章 鹽ノ販賣

製造者ト問屋トノ關係 製造者ハ直接賣買スルヲ得ス必ス問屋ノ手ヲ經ヘキモノトセリ問屋ハ手數料トシテ買手ヨリ一俵

(五斗ニ)ニ付金一錢ヲ徴ス

現品ノ授受方法場所ハ契約出來タルトキハ買手ハ製造者ノ手ヨリ受取ルナリ

代金ノ仕拂時期ハ鹽ヲ搬出シタル后ナルカ多クハ其翌日トナルナリ其代金ハ問屋ヘ仕拂フナリ

仲買消費者等ノ關係 仲買人ナク又消費者ハ小賣店ニテ買求ム其他特記スヘキコトナシ

二 鹽ヲ賣買スル船頭ノ習慣及船頭カ鹽ヲ賣買運般スル方法船員ノ給料船頭ト鹽商トノ關係

鹽ヲ賣買運般スルニハ特ニ鹽ノミ取扱フモノモアレトモ多クハ石炭材木ナトヲ取扱フモノ兼ネ行ヘリ而シテ船頭ハ鹽問屋

ヨリ鹽ヲ買受ケタルトキハ各得意ノ地ニ向ケ出賣スルナリ

船員給料上荷船ハ百四五十俵(一俵五斗)ヲ積ムヲ普通トシ船子一人一ヶ月三圓食料ノ外ニ支給ス

帆船ノ如キ(三千俵積)大ナルモノニアリテハ船員六七人ヲ要シ一人一ヶ月六七圓ヲ食料外ニ支給ス

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 用途ヲ定メテ製鹽ヲ注文スルモノナシ

仕向通ハ新潟、大阪、東京、長崎、大分、廣島及地廻リトス

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無及其方法契約并ニ償却ノ方法 該當記事ナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場小賣價格

年次	區分	濱相場 (一石當)	小賣價格 (一斗當)
卅五年	年	一〇八〇	一四
卅六年	年	一、一七〇	一、五

六 鹽價ノ定メ方 買客アルトキハ其客ノ得意ノ問屋ニ至ル問屋ニ於テハ直ニ評價人トシテ定メアルモノニ通知シ集會ノ上一定ノ價格ヲ定ムルモノナリ

七 販賣ノ季節 一般ニ陰曆ノ六月末ヨリ全七月中ヲ最盛トシ北國行ハ陰曆二三ヶ月ノ頃ヲ最トシ全十一月ヨリ翌一月頃迄振ハストイフ

八 鹽ノ俵拔キ検査ノ方法 釜屋(倉庫)ニ於テ買手任意ニ摘出スルナリ而シテ計量ノ法ハ普通重量ヲ以テ檢シ若シ輕量ナルトキハ榭量ス一舛ハ二百四五十匁トス

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置 從來賣買ノ契約成立セハ其日ニ俵裝シ直ニ引取リタリ苦シ翌日引取ル場合ニハ一俵ニ付(五斗二舛入)一日五合ノ步減ヲ承認セリ豫メ步減ヲ察シテ増入スルコトナシ

右ノ五斗二舛ニ對シ五合以上ノ步減アリタルトキハ例ヘハ六合ナルトキハ一合ノ倍二合ヲ増スコトトセリ
何斗俵ト稱スルモノハ實量モ亦之ニ稱ヒ小賣一舛ノ實量ハ或ハ山ばかりトナシ或ハごかけヲ掛ケシヲ以テ一樣ナラス

十 鹹水賣買ノ有無及其方法 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 普通陰曆十二月末ニ於テ翌年三月頃迄ヲ限リ鹹水ニ對スル見越買ヲセシコトアリ其方法ハ當地問屋へ他地方ノ問屋(藝州北越ナト)ヨリ申來リタルトキハ入金セシメ製鹽シタリ

第八章 鹽運搬方法及運搬費

一 從來ニ於ケル鹽ノ運搬方法及其各種積載數量 管内ハ島嶼ナルヲ以テ道路狹小車輛ノ通スルモノナク從ツテ鹽ノ運搬ハ總テ船舶ノ便ヲ籍レリ

船舶ハ汽船帆船上荷船ニシテ汽船ハ只北國行アルノミ其積載量多キハ十二萬俵(一俵五斗二舛以下皆同)普通三四萬俵トス

帆船ハ東京大阪九州等ノ各地ヨリ來ルモノニシテ其積載量普通二三千俵トス上荷船ハ八十石乃至百石積ノモノニシテ其積載量三百俵位トス

二 各運搬方法ニ依ル各運搬先迄ノ鹽一定量又ハ一定容量ノ運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等

帆船ハ食鹽ヲ船主買求メ需用地ニ販賣スルモノ故一定ノ運賃ナシ汽船ハ左ノ二ヶ所ニ限り運賃アリ

越後地方

五斗二舛入一俵ニ付十五錢

東京地方

齊田二斗四舛入一俵ニ付七錢

上荷船ニアリテハ遠近ニ依リテ多少ノ差違アルモ瀬戸内海ハ九厘乃至一錢二厘ナリ(五斗二舛ニ付)

鹽直シトテ上荷ヨリ本船ニ移ストキ本船ニ於テ鹽積ノ整理ヲナスニ從來ハ五斗二舛ニ付一厘二毛ヲ要セシカ今日ニ至テハ百斤ニ付一厘五毛ヲ要ス

其他ノ諸掛費保險料手數料等ナシ

又鹽ノ運賃ト他ノ運賃トヲ比較スルニ稍安價ナルカ如シ其ハ一年中閑散ニシテ積荷ナキカ如キコトナキニ依ルナリトイフ

第九章 小作人ト地主トノ關係

陰曆一ヶ年ヲ以テ一期トシ加地子ノ價格ハ每年前年ノ十二月協定シ決定加地子ノ金額ヲ前納スレナリ若シ延納スルトキハ月一分二厘ノ利子ヲ付スルモノトス間々三年間又ハ五ヶ年間ノ豫約スルモノアルモ加地子ハ年々改ムルコトナク最初契約シタル額ノ通リトス年ノ豊凶ニ依リ又ハ鹽價ノ高低ニヨリテ加地子ノ増減ヲ許サス但三十八年ハ專賣制度トナリタルト近年稀ナル不作ナルトヲ以テ特ニ變更法協議中ナリトイフ

地主ヨリ供給スルモノハ沼井板四五坪家屋ノ修繕等ニ過キス

第十章 組合

一 鹽製造組合ノ組織規定及沿革

組織 木浦鹽業事務所ト稱シテ東伯方村同業者ヲ以テ組織セルモノナリ
規定 (別項ノ通り)

沿革 藩主(今治)ノ事業トシテ鹽田開墾ノ當時藩ノ奉行出役事務ヲ執リシ所ヲ御小屋ト云ヒシニ起リ鹽田落成ノ後モ引續
キ藩吏ノ出張所トシ鹽田一切ノ事ヲ執リ行ヘリシカ明治二三年ノ頃拂下ケトナリタル後ハ組合事務所トシテ鹽業ノ取締
ヲナシ後明治十七年木浦鹽田會社ト稱シタルコトアルモ商法發布ノ時ニ至リ其名實相合ハサルモノナルヲ以テ明治二十
七年木浦鹽田取締事務所ト改稱シ爾來今日ニ至レリ

二 鹽販賣組合ノ組織規定及沿革 該當記事ナシ

三 燃料其他需用品購買組合ノ組織規定及沿革 燃料ノ購入ニ付テハ特ニ組合ノ設ケナキモ從來三間屋アリテ氣脈ヲ通シ
行ヒ來レリ其方法ハ石炭ノ入船アルトキハ間屋ニ於テハ製鹽業者ノ中ニテ十名ノ評價人トシテ定メアルモノニ通知シ直チ
ニ集會シ一定ノ價格ヲ付シ間屋ニ於テ各製造業者ニ賣買ノ相談ヲナス製造者モ間屋ノ紹介ヲ經スシテ一切買求スルヲ得ス
紹介料ハ賣主ヨリ徴收セリ

木浦鹽業組合事務所定款

第一條 當組合ヲ木浦鹽業組合ト稱ス

第二條 當組合ハ事務所ヲ本村大字木浦五百番戸ニ設置ス

第三條 當組合ハ本村ニ於ケル鹽田所有者ヲ以テ組織ス

第四條 當組合ハ存立時季ヲ定メス故ニ組合員合意解散ノ外鹽田ト存廢ヲ共ニスルモノトス

第五條 當組合ノ目的及業務左ノ如シ

製鹽業改良進歩ヲ企圖シ販路ノ擴張ヲ計ル事

營業上弊害ノ矯正

雇人獎勵及賃錢ヲ一定スルコト

鹽田及堤防ノ保護并ニ入川浚渫等ヲ監督スル事

鹽石炭賣買價格ヲ一定スルコト

鹽業上ニ關シ主務官廳及本縣鹽全業組合ヘ申稟及其質問ニ應答スルコト

石炭費消食鹽產出其他諸統計ヲナス事

鹽釜社々殿保存及祭祀ニ關スル事

第六條 當組合會ハ毎一年一度トス臨時會ハ役員ニ於テ必要ト認ムル時及會員五名以上ヨリ申請アリタル時開會ス

第七條 會議ハ一人一權利トシ過半數ニ依リ裁決ス若シ全數ナルトキハ組合長之ヲ決定ス

第八條 會議ハ會員半數以上出席スルニアラサレハ開會スルコトヲ得ス但全一事件ニ付再度招集スル時ハ定數ニ滿タサルモ之ヲ開クコトヲ得

第九條 當組合ニ左ノ役員ヲ置ク

組	合	長	一	人
取	締	四	人	
出	納	一	人	
評	議	三	人	
書	記	一	人	

第十條 役員ハ總會ニ於テ組合長取締役及出納ハ地主中ヨリ評議員ハ場合ニ依リ製鹽業者中ヨリ選出ス

第十一條 書記ハ役員ニ於テ任免ス

第十二條 組合長ハ本組合ヲ代表シ定款ノ定メニ從ヒ組合一切ノ事務ヲ總理ス

第十三條 取締役ハ組合長ヲ補佐シ且組合長不在ノ時ヲ代理ス

第十四條 評議員ハ組合長取締役ノ協議ニ參與シ且堤防ノ保護川浚等ノ監督ヲ補佐ス

第十五條 書記ハ組合長以下ノ指揮ヲ受ケ庶務ニ從事ス

第十六條 役員ハ書記ノ外名譽職トス

但總會ノ決議ヲ以テ報酬ヲ贈與スルコトアルヘシ

第十七條 書記給料ハ毎年總會ニ於テ決定ス

第十八條 役員任期ハ滿三ケ年トス

但滿期再選ヲ妨ケス

第十九條 名譽職役員ハ組合員ノ資格ヲ失シタルト全時ニ役員ノ資格ヲ失スルモノトス

第二十條 組合經費ニシテ當濱ヨリ産出スル元鹽一俵ニ付金一厘買入石炭代價千分ノ十ヲ徵收ス

第二十一條 前條徵收ハ鹽ハ買主ヨリ石炭ハ賣主ヨリ問屋ヲシテ徵收セシム其徵收セシ金員ハ每三ケ月勘定ニテ事務所ニ

納付スヘシ

第二十二條 經常費豫算ハ毎年總會ニ於テ決定ス

第二十三條 其年收支精算ハ次年總會ニ必ス報告スルモノトス

第二十四條 第二十一條徵收金ニテ經費ヲ支出シ殘金ハ積立金トナス若シ不足ヲ生スル時ハ積立金ヨリ支出ス

第二十五條 臨時費ヲ要スルコトアル時ハ臨時總會ヲ開設スルカ又ハ書面ヲ以テ組合員ノ意見ヲ聞キ役員ニ於テ支出スル

モノトス

但三十圓未滿ノ支出ハ役員會ノ決議ニ依リ支出スルコトヲ得

第二十六條 積立金ハ銀行預ケトシ増殖ヲ計ルモノトス

第二十七條 積立金ハ當組合ノ存廢鹽田ノ存亡ニ關スル重大事件ノ外一切使用スルコトヲ得ス

第二十八條 組合内ノ鹽田ヲ買得シタルモノハ其事由ヲ具シ組合加入ヲ又所有鹽田ヲ賣却シタルモノハ脫會ヲ申出サシム

ルモノトス

第二十九條 前條退會者ハ組合財産ノ分配ヲ求ムルコトヲ得ス即退會ト共ニ其權利ヲ失フモノトス

第三十條 會計年度ハ其年二月一日ニ起リ翌年一月末日ニ終ル

第三十一條 當組合内製鹽業者ハ問屋ノ紹介ヲ經スシテ鹽直賣石炭直買ヲナスコトヲ得ス若シ違背シタルモノハ元鹽一俵

ニ付二錢石炭ハ買入代金ノ十分ノ一ノ違約料ヲ徴ス

但自家用ノ鹽ハ此限ニアラス

第三十二條 當組合員及當濱製鹽業者及其雇人ニシテ製鹽業ニ著明ナル改良及鹽釜又ハ器械ノ發明其他當組合ニ對シ特種

ノ功勞アルモノハ賞金ヲ贈與スルコトアルヘシ

第三十三條 組合ニ左ノ印章ヲ定用ス

木浦鹽業組合事務所

木浦鹽業組合事務所印

第三十四條 此定款ヲ改正スルハ組合總會ノ決議ヲ經ルヲ要ス

但本條ニハ第八條但書ヲ適用セス

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、浦鹽等各方面へノ輸出又ハ試賣若クハ諸外國ヨリ輸入シタル實蹟及沿革 諸外國ヨリ輸入シタル事蹟

ナシ朝鮮へハ尾道商人ノ手ヲ經テ年々六十斤入俵ヲ二萬俵位輸出ス

浦鹽へハ長崎商人ノ手ヲ經テ露國人ニ渡リ捕鯨會社向トシテ年六十斤俵二萬以上輸出セシモ昨今ハ中止セリ

其他ニ樺太ニ輸出セシモノ二千俵乃至二千四百俵アリシモ三十七八年ハ戰爭ノ爲全ク杜絶セラレタリ

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(一反步當)

鹽	田	地	價	時	價	小	作	料	他	ノ	土	地	ト	ノ	比	較
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

(二八) 阪出鹽務局伯方出張所ノ部

第十一章 試驗 第十二章 輸出入及試賣

第十三章 鹽田以外ノ製鹽裝置及方法 第十四章 燒鹽

第十五章 再製鹽 第十六章 鹽田ノ地價等

(二八) 阪出鹽務局伯方出張所ノ部 第十六章 鹽田ノ地價等

上	中	下
田	田	田
四九、八三〇	四四、一五〇	二八、七六〇
四五〇	三五〇	二六〇
四〇	三五	二八
三〇〇	二三〇	一七
二〇	一五	八

第三節 高嶺地價等

第十五章 再 變 遷

第十四章 敷 種

第十三章 鹽田以換ノ製鹽式高嶺式

其由ニ點太ニ辨出サマキノ二字ヲ代五二年例正口量ノマキ三十ノ入率ノ標準ノ食金ノ付額ノマキ
 高嶺ヘハ其額商人ノ年々増シテ國人ノ功ノ許成可成増シテ年々其額二萬以上辨出サマキ額中ノ中此
 マノ辨種ヘハ其額商人ノ年々増シテ年々六十ノ入率ノ二萬額付辨出
 一 支那ノ時價ノ影響ヲ受テ辨出又ハ加價法ノハ其額國中ノ輸入ノマキ賣價其標準ノ高嶺同ノ輸入ノマキ

第十二章 辨 出 入 及 結 算

第十一章 結 算

日本對ニハ輸入對出額ノ差限ナシ

第六節 鹽務