

阪出鹽務局

波止濱出張所之部

阪出鹽務局波止濱出張所ノ部

第一章 鹽田位置方位及附近ノ地勢地形

鹽田ノ位置、愛媛縣越智郡波止濱村大字波止濱

此地東南西ハ小岳ヲ以テ包圍セラレ港内深ク入りテ東北ノ間港口ニ小島横ハリ自然四圍閉塞ノ形狀ヲナセリ人家ハ山麓ニ連リ低窪ノ地即チ鹽田ニシテ港ノ東南西ニ沿ヒ地形ハ東西ニ長クシテ南北ニ短シテ河流ハ南ヨリ來リテ鹽田ヲ貫キ海ニ入ルモノト遠ク西北山脈ノ間ヲ縫ヒ來リ彎曲シテ鹽田ノ南ニ沿フテ海ニ注クモノト及源ヲ西北附近ノ山谷ニ發シ鹽田ノ北端ヲ流レテ海ニ注クモノトノ三アリ川幅ハ何レモ一間乃至四間ニシテ常ニハ水ナク砂土ヲ顯シ霖雨ノトキ僅ニ水流ヲ見ルノミ南及西鹽田ニ接スルトコロ土地稍平坦山麓迄ノ距離數町アリテ其間ノ水田ニハ點々灌漑用ノ溜池ヲ設ケリ其面積概テ百坪未滿ナリ此地附近ノ山ハ海拔三百四十尺ヨリ五百四十尺ニシテ松樹疎立ス就中西南ニ在ルモノ高クシテ樹木鬱蒼タリ

第二章 鹽業ノ沿革

波止濱ハ元松山藩ノ所領ニ屬ス延寶年間箱^{ハカ}_カ湊^{今ノ波止濱}ノ郷浦手紋長谷部九兵衛鹽田開築ノ利ヲ設キ郡奉行兼代官園田藤太夫之ヲ領主ニ告ク領主之ヲ採納シ天和元年九月鹽田開築ノコトヲ達シ翌年十二月元野間風早越智桑村ノ各郡ニ令シテ人夫ヲ徵發シ郡奉行兼代官董督ノ下ニ同三年正月十一日汐止ノ築造ニ着手全三月九日工事竣功シ地堀ニ五戸横堀ニ四戸本川堀ニ十五戸中堀ニ九戸總計三十三戸成リ其夏季ヨリ製鹽ヲ開始セリ當時製鹽ノ法ハ藝州ノ秘法ノ如クニシテ之ヲ知ルモノナキヲ以テ長谷部九兵衛領主ノ内命ヲ承ケ藝州竹原ノ濱稼人トナリ習熟シテ歸リ鹽田開築ノ日之ヲ實地ニ施シタリト云フ當時園田藤太夫種々ノ鹽制ヲ設ケタリト云モ今之ヲ詳ニスルコト能ハス次ヲ貞享四年金子堀ニ四戸元錄四年赤崎堀ニ六戸ヲ築造ス寶永二年區劃狹隘ナルヲ以テ地區ヲ整理シ四十三戸ヲ三十六戸トセリ其後文化四年赤崎ニ二戸文政年間中堀先ニ二戸天保五年赤

崎堀ニ二戸ヲ増築シ更ニ大浦ニ一戸ヲ築造シ前後合セテ四十二濱トナリシモ近年ニ至リ大浦鹽田二戸ハ船渠築造ノ爲廢田ニ歸シタリ此地ハ新開ニシテ人烟稀少ナルヨリ漸次領内ヨリ移民シ鹽田ノ築造ヲ終ル毎ニ地方人民ニ交付シテ製鹽ヲ爲サシメ天保年間ニ至リ一時鹽業大ニ衰ヘタリシモ漸々回復シ慶應年間最モ隆盛ヲ極メ爾後著シキ變動ヲ見スシテ以テ今日ニ及ヘリ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及ヒ面積 鹽田入濱(二十七番濱) 面積一町三反五畝四步

内溝渠反別一反二畝十八步 外ニ五畝八步 釜屋倉庫納屋鹹水貯藏場敷地

二 堤防ノ面積高低及築造材料 堤防築造法及築造材料ハ防波堤ト普通堤防トニヨリ自然其ノ趣ヲ異ニス

(イ) 防波堤防トハ直接外海ニ接スル堤防ニシテ暴風ノ際劇浪怒濤ノ爲メ鹽田流失等ノ損害ヲ豫防スル者ナルヲ以テ其築造方最モ堅固ヲ要シ普通其高二間乃至四間幅(最底部)三間乃至八間ヲ有シ普通海底ヲ一尺五寸許ニ掘リ生松末口七寸位ノモノヲ据付ケ此ノ土臺木一間ニ付末口三寸長四尺ノ生松杭四本ヲ打込ミ以テ止トシ石材ハ主ニ花崗石ノ二合乃至二合五勺(二合石トハ六寸立方ノモノヲ云フ)石ヲ用ヒ十分ノ一乃至十分ノ二、五ノ傾斜ヲ以テ積上ケ栗石(厚一尺二寸乃至一尺八寸)ヲ填充シ粘土ヲ以テ搗固メ上戸面ハしば(根ノ發生強キ雜草)ヲ附植シ降雨或ハ波浪ノ爲メ土砂ノ流失ヲ防ク其内面ハ普通堤防ノ用材並ニ築造法ニ依リ積上ケタルモノトス而シテ二十七番濱鹽田所屬ノ堤防ハ面積二反三畝十七步高サ二間半幅四間乃至六間外面全部ト内面下層二間トハ石垣ニシテ堤防上ヲ通行路トセリ

(ロ) 普通堤防ハ劇浪怒濤ノ爲メ破損ヲ被ルノ憂ヒナク只ニ高潮暴風ノ際海水ノ浸入ヲ防クニ在ルヲ以テ其ノ用材ノ小キモノヲ用ユルト傾斜度ノ十分ノ〇、五乃至十分ノ一、五ノ差アルノミ

三 鹽田内溝渠ノ面積 溝渠ノ面積ハ一反二畝十八步ニシテ採鹹地ノ周圍ト及採鹹地内ニ數條ヲ設ク長四十三間五分乃至

六十間三分を、しほまばり(海水ヲ引ク爲メニ設ケタルモノ)ハ巾二尺二寸以上三尺深サ二尺こしほまわりハ巾一尺七寸乃至二尺五寸深サ一尺五寸ニシテ兩側ハ石ヲ以テ積ミ上ケ其上へ田面ヨリ齒朶ヲ並へ掛ケ土砂一寸ヲ置キ地盤面ヨリ三寸高クナシタルモノナリ各溝渠間ノ距離ハ七間半ヲ普通トスレトモ田面區劃上ノ都合ニヨリ暗渠ヲ設ケタルモノアリ

暗渠ハやぐらト稱シ兩側ヲ石垣トシ其上ニ經三寸位長三尺ノ松丸太ヲ二ツ割トナシタルモノヲ並列シ齒朶ヲ以テ覆ヒ其上ニ莖ヲ敷キはかりつぢ六寸位ノ厚ニ入レ善ク踏ミ固メ田面ト平均ニナシタルモノニシテ潮水撒布ニ便ナル爲メ徑一尺八寸ノ竹籠(やぐら)ノすゐぢうかむト云フ)ヲ點々埋メアリ溝ノ長サハ長キハ六十間短キハ二十六間ニシテ巾二尺五寸ナリ

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

沼井ハ夫婦臺ニシテ其構造ハ縦ハ粘土ヲ以テ

厚サ五寸ニ固メ前後ハ松板(掛板ト稱ス)ヲ以テ圍ヒ中央ニ松板ナカイタ中板ト稱ス)ヲ以テ仕切ヲナス其底部ハ能ク鹹水ノ双方ノしたあなニ流レ込ム爲メ粘土ニテ中央ニ至ルニ從ヒ深クシ其上ニ一寸角ニ長一間半ノ木材六本ヲ渡シ其上ニ竹簧ヲ置キ而シテ小麥藁ヲ編ミタルモノヲ以テ蔽ヒ更ニ沼井敷ト稱スル細砂ヲ撒布シタルモノニシテ此ノ夫婦臺ヲ二分シタルモノヲ當地方ニテハ之レヲ一枚ト云フ

ぬゐハ通常七間半平方ニ夫婦臺一臺ヲ設ケ其面積ハ長サ一間三尺五寸巾一間深サ七寸乃至九寸ニシテ高サ一尺八寸ナレトモぬゐくびニ替砂カネゾヲ置クヲ以テ之レヲ算スレハ長サ二間二尺五寸巾二間二尺トナル一戸前沼井數ハ六十一臺乃至九十六臺ニシテ二十七番濱ハ六十一臺半即百二十三枚ヲ有セリ

したあなハ沼井ノ前後ニ長三尺五寸巾三尺深サ三尺ノ穴ヲ堀リ粘土ヲ以テ固メタル中へ長キ二尺巾一尺五寸深サ一尺四寸ノ底ナキ箱ヲ埋メタルモノニシテ濾過セシ鹹水ノ滴溜スル處ナリ容量ハ普通六斗トス

五

撒砂(鹹砂) 貯藏装置構造大小面積及撒砂(鹹砂)ヨリ鹹水ヲ採取スル方法

鹹砂ハ田面ヨリ集ムルト共ニ沼井ニ投シ別

ニ貯藏スルコトナク又時々撒砂ヲ補足スル細砂ハ堤防上ノ空地ニ備へ置クモノトス撒砂ヨリ鹹水ヲ採取スルノ方法ハ前日來充分乾燥シ鹽分ノ結晶セル撒砂ヲはぢよせト稱シ女ノよせぐわヲ以テ沼井ノ左右へ線狀ニ收集スルト同時ニいれくわヲ

以テもつこう中ニ搔込ミ男二人掛ニテ沼井中ニ運搬シ猶寄セ殘リトナリ田面ニ點々撒在スル撒砂ハあとよせト云ヒよせくわヲ以テ沼井ノ附近ニ採集シタルモノヲいれくわヲ以テ沼井中ニ移シ前日ヨリ採集シ置キタルもんだれ並ニ海水ヲ注入濾過シ採集スルモノトス

六 鹹水輸送装置ノ構造面積及輸送方法 鹽田内適宜ノ個所ヘ長サ約一間ノ丸太柱四本ヲ立テ其上ニ方四尺深サ一尺一寸ノ松木製ノ箱ヲ組ミ其ノ箱ノ横ニ穴ヲ穿チ夫レヨリ松木ニ徑六寸ノ溝ヲ穿チタル樋ヲ架シ一間又ハ二間毎ニ丸木ノ柱ニ之ヲ支ヘ鹹水壺ニ至ルモノニシテ其サ三十間以上アリ此設備ハ一軒前ノ鹽田ニ二個ヲ備フルヲ通常トス之ニヨリ鹹水ヲ輸送スル方法ハ沼井ノ下穴ニ流レ入りタル鹹水ヲ水擔桶ニ汲取り歩ミ板ヲ上リ箱ニ運ヘハ樋ヲ通シテ鹹水壺ニ流レ入ルナリ鹹水壺附近ノ沼井ノ鹹水ハ水擔桶(容量四斗)ニ汲取り直チニ鹹水壺ニ擔ヒ込ム者トス

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

名稱	種類	員數	構造	大	小	新調費	保存期	効用及使用方法
ぬるほりぐわ	鐵櫻材柄	八	雙尖櫻柄	長一尺六寸五分 巾雙先七寸	五二〇〇	八ケ月	臺中ノ土ヲ搔キ出スニ使用ス	
ふりぐわ	全	九	杉柄	柄中 長二尺七寸五分 雙先七寸	六、三〇〇	全	作土ヲ撒布スルニ用フ	
しやぐわ	櫻柄	九	雙先ハ杉柄	容柄量 四尺五寸	二、二五〇	二ケ年	したあなノ水ヲ臺ニ汲ミ上クルトキ使用ス	
いれぐわ	櫻柄	一一	雙先ハ杉柄	長一尺六寸 巾一尺八寸	七、七〇〇	八ケ月	寄セ集メタル作土ヲ臺中又ハもつまニ掘ヒ入ルニ使用ス	
よせぐわ	櫻柄	八	櫻柄	長一尺六寸 巾一尺六寸	二、四〇〇	六ケ月	作土ヲ寄集ムルトキニ使用セリ	
はまびき	子松柄	一〇	竹壺	柄長 廿五尺	二、五〇〇	一ケ年	作土ヲ搔キ起シ又ハ攪拌スルトキニ使用ス	

六五〇

か もつふう ま	七 柄 織	一〇 柄 繩ナ四ツ日編竹	八 杉	二 子木	八 木	二 木	二 三 麥 稈	九 柄 木	五 繩	一 木	一 硝子ト水銀	比 重 計
又先四寸五分 柄六寸五分 柄八寸五分 中縦三寸五分 徑一尺二寸五分 深一尺三寸五分 容量四斗 長一尺二寸五分 子長七寸(六本)	中縦三寸五分 徑一尺二寸五分 深一尺三寸五分 容量四斗 長一尺二寸五分 子長七寸(六本)	中縦三寸五分 徑一尺二寸五分 深一尺三寸五分 容量四斗 長一尺二寸五分 子長七寸(六本)	中縦三寸五分 徑一尺二寸五分 深一尺三寸五分 容量四斗 長一尺二寸五分 子長七寸(六本)	中縦三寸五分 徑一尺二寸五分 深一尺三寸五分 容量四斗 長一尺二寸五分 子長七寸(六本)	中縦三寸五分 徑一尺二寸五分 深一尺三寸五分 容量四斗 長一尺二寸五分 子長七寸(六本)	中縦三寸五分 徑一尺二寸五分 深一尺三寸五分 容量四斗 長一尺二寸五分 子長七寸(六本)	中縦三寸五分 徑一尺二寸五分 深一尺三寸五分 容量四斗 長一尺二寸五分 子長七寸(六本)	中縦三寸五分 徑一尺二寸五分 深一尺三寸五分 容量四斗 長一尺二寸五分 子長七寸(六本)	中縦三寸五分 徑一尺二寸五分 深一尺三寸五分 容量四斗 長一尺二寸五分 子長七寸(六本)	中縦三寸五分 徑一尺二寸五分 深一尺三寸五分 容量四斗 長一尺二寸五分 子長七寸(六本)	中縦三寸五分 徑一尺二寸五分 深一尺三寸五分 容量四斗 長一尺二寸五分 子長七寸(六本)	中縦三寸五分 徑一尺二寸五分 深一尺三寸五分 容量四斗 長一尺二寸五分 子長七寸(六本)
五六〇	一、二〇〇	八、八〇〇	一、四〇〇	三、六〇〇	五、〇〇〇	一、四六〇	一、八〇〇	七五〇	二、〇〇〇	一、四五〇	一、四五〇	
全	三ヶ月	二ヶ月	一ヶ月	一ヶ年半	三ヶ月	四ヶ月	一ヶ月	四ヶ月	五ヶ月	一ヶ月	一ヶ月	
はまびき小竹ノ刃先ヲ削ル	作土運搬ニ使用ス	潮水鹹水ノ運搬ニ使用ス	夏季等地盤ノ固リタルトキ掘り起シ潮水液上ニ使用ス	作土ヲ粉碎シ又ハ押均スルニ用フ	鹹水輸送箱ニ掛ケ鹹水液上ニ使用ス	鹹水又ハ潮水ヲ壘ニ注クトキ壘ノ上ニ敷キ此上ヨリ踏均サレタル土ノ掘レサルタメ爲使用ス	地盤ニ潮水ヲ撒布スルトキ使用ス	もつこうニ全シ	潮水ヲ排出シ又ハ海水溜ニ液上クルニ用ユ	鹹水ノ比重ヲ計ルニ用フ		

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期 前項参照

九 鹹水貯藏裝置ノ構造大小形状及面積

鹹水貯藏場ハ各鹽田一軒前ニ付一棟ヲ有シ製鹽場附近ノ場所ニアリ構造ハ木造

藁葺平家建ニシテ田面ヨリ高サ四尺ニ長方形ノ石垣ヲ築キ深サヲ六尺(各異動アリ)トシ其底ニ小砂利ヲ入レ其上ニ粘土厚

サ七寸ヲ敷キ之ヲ充分踏ミ固メタル后更ニねばト稱シ海底ニ腐蝕セル泥土ノ最モ粘力ニ富メルモノヲ能ク乾燥シ稍水氣ノ

減セシ頃一旦箱枕形ニ造リ固メ之ヲ粘土ノ上ニ厚サ八寸ニ敷並ヘ腰打ハ高サ一尺八寸巾一尺八寸ニねばヲ置キ其上ヲ木槌

ヲ以テ叩キ其上ヲ幾回トナク摩リ均シ數日ヲ經テ其ノ土ノ稍乾燥シ龜裂ヲ顯ストキねばヲ充分摩リ込ミ此ノ手續ヲ繰返ス

コト數回始メテ内部ヲ完成ス而シテ其上ニ杉又ハ松ノ丸太數本ヲ渡シ梁ヲ造リ麥稈ヲ以テ低ク屋根ヲ葺キ下ロシ其下端ハ

地上ニ接ス周圍ニ二、三ノ窓ヲ切開キ鹹水輸送器外ノ汲入レニ便ス而シテ大小ハ濱ニ依リ各異レトモ本調査ヲナセシ貯藏

場ハ長十三間巾五間五尺面積七十五坪八合餘ニシテ容量一千五百九十石ナリ

十 鹽田地盤ノ構造及性質

鹽田ハ海面ニ堤防ヲ築キ其内部ヲ埋立テタルモノニシテ地層ハ三層ヨリ成リ下層ハ天然地盤

ニシテ粘土質ト砂礫質ノ混合セシモノニシテ中層ハはかり砂ト稱シ稍粗ナル砂混リノ腐蝕土ヲ普通六七寸ヨリ一尺三四寸

盛り上層ハわり土ト稱シ撒砂ト全一ノモノ約二三寸ヲ置キ地均シヲナシ固メタルモノヲ適宜ノ區劃ニ(一戸前普通八分ス)

區分シ其兩側ニハ必ス溝渠(こし)を廻リト稱ス)ヲ圍ラス而シテ地盤ノ四邊ハ溝渠ノ石垣ニ齒朶ヲ並ヘ掛ケ砂ヲ入レわり土

ヲ布キ地盤面ヨリ高クセリ之ヲたまたんでト云フ此裝置ハ撒砂ノ流失ヲ防クト共ニ地盤ニ潮ノ浸潤ヲ速カナラシムルモノト

ス而シテ天然地層ニシテ海水吸收力少ク隨テ鹽田内均一ニ海水吸引分布スルノ力少キ所ニハすいどう(水道)ト稱スル者ヲ

設ケ海水ノ疏通ヲ計リ鹽田一面均一ニ海水ヲ吸取セシム其ノ構造ハ天然地層ヲ巾一尺深サ六七寸ニ掘リはかり砂ト全一ノ

モノヲ填充シ其ノ末端ハ齒朶ヲ誥込ミ砂ノ流失ヲ防ク其數ハ土質ニ依リ一定セサルモ沼井ヨリ沼井ニ至ルノ間ニ縱横或ハ

斜ニ四條乃至八條ヲ設ケ其上層ハ一般地盤ノ構造ト同一ノ法ヲ以テ埋立ツルモノトス

十一 撒砂又ハ鹹砂ノ種類性質

撒砂ハつくり土ト稱ス本郡波方村海岸ニ生スルもつき砂(藻付砂)ト稱シ海藻ノ僅ニ生

スル遠キ干潟ノ内ニテ潮流ノ緩漫ナル窪地ヨリ採取シ來レルモノニシテ一般同一ノモノヲ使用セリ此ノ撒砂ニ於ケル鹹水

濾出遲速ハ大略左ノ如シ

夏期ニシテ鹽付最モ多キトキ 三時間半

冬期ニシテ鹽付最モ少ナキトキ 一時間

備考撒砂撒布量注入海水(十三)(十四)ノ場合

先年本村當業者ト波方村民ト撒砂採取上ニ付紛議ヲ生シタルトキ他ノ地方ノ海岸ヨリ採取シ來リ使用セシコトアリシカ

濾出時間ハ速カナリシモ鹽付惡シク遂ニ双方ノ協議ノ結果波方村ニ生スル細砂ヲ採集使用スルニ至レリト之ニ依テ見レ

ハ撒砂ノ質如何ハ採鹹ニ影響スルモノナランモ今ハ其現品ナク比較研究シ能ハサルヲ遺憾トス

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數 撒砂撒布量ハ各人ノ意思ト期節トニ依リ差違アリ今一坪ニ對スル最多量ト最小量ヲ示セハ

夏 期 一斗五舁ヨリ二斗
冬 期 一斗ヨリ一斗四舁

替砂量ハ三回分ヲ有ス

撒砂ノ重量ハ洗滌ノモノ一舁ニ對シ七百二十一匁ヲ有ス

十三 撒砂乾燥ノ時間 乾燥時間ハ晴曇風力温度ノ如何ニ依リ差アレトモ大略二時間乃至二時間半ヲ要ス而シテ期節ニ因

ル差ヲ示セハ

一、二、三、四、五、九、十、十一、十二ノ各月ハ二時間半

六七八ノ各月ハ二時間ニテ乾燥ス

尤モ乾燥セル西風ノ時ハ二十分位早ク乾燥ス

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 海水注入量ハ期節ト鹽付如何ニ依リ一定セサルモ最多量ト最少量ヲ示セハ左表ノ如シ

區 別	海 水 注 入 量	もんだれ 注 入 量	鹹 水 採 收 量
夏期鹽付最モ善キトキ	八 斗	六 斗	八斗乃至八斗五舁
冬期鹽付最モ惡シキトキ	六 斗	六 斗	四斗乃至四斗五舁

もんだれ採收ノ爲メ注入スル海水量ハ六斗ニシテもんだれモ亦六斗ヲ得右採收ノ鹹水ハ比重最高二十四度最底九度ヲ有ス

十五 海水鹹水及もんだれノ性質

區 別	硫酸石灰	硫酸苦土	鹽化苦土	鹽化加里	鹽化曹達	比 重	温 度	備 考

海水	〇、一九八六一	〇、二二九八	〇、五八、五八	〇、一八六三	二、四六〇五	母氏	三、七	一七、〇	波止濱村大字波止濱一番濱ノ 四月中ノ平均ノモノニ付分析
鹹水	〇、七四八五六	〇、五四八二	二、二四八四	〇、七四二六七	一四、八九〇九	全	一五、〇	一七、〇	
もんだれ	〇、三七四九二	〇、二四三五	一、〇〇九三九	〇、三七二〇二	七、三七九五六	全	七、五	一七、〇	

十六 海水引入排出(水閘 海水汲揚装置及汲揚方法)

普通堤防ノ便利ナル所ニ誘水排水ノ爲メ一軒前ニ二個ノ樋門ヲ設ク

其位置不定ナルトモ多クハ釜屋ノ近傍ニアリ其構造ハ堤防最下部ニ徑一尺ノ土管ヲ六間ニ十四本ノ割合ニテ埋メ鹽田内ノ海水溜又ハ大潮回リニ通ス而シテ上下鑿ヲ以テ固メ繩ニテ締メタルひのこト稱スル栓ヲナシひぬきばう(杉又ハ松ノ丸太ニシテ長サ堤防ノ高サニ準シ先ニ鐵ヲ附着ス)ヲ以テ堤防上ヨリ自由ニ開閉シ潮水ヲ引入又ハ排出セシム(圖面參觀)

十七 海水貯溜池ノ有無大小深淺及面積海水貯溜池ハ普通一個ヲ有シ大小深淺等ハ全シカラサルモ皆樋門ヨリ海水ヲ引キ入

レ一方木ヲ以テ製シタル長サ二尺五寸巾一尺五寸ノ水閘ニ依リ海水ヲをほしはまわりニ引クナリ効用ハ于潮ト雖モ貯溜ノ海水ヲしほまわりニ送り得ルト滿潮ト雖モ地盤ノ溝渠ニ溜リタル海水ヲ水車ニテ之ニ汲上ケ鹽田ノ乾燥ヲ速カナラシムル等ニシ此調査ニ供セシ濱ノ溜ハ長七間一尺巾四間四尺深四尺ナリ

十八 鹽田一戸前又ハ一定段別ニ就キテ一ヶ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合

一ヶ年平均鹹水採收量鹽田反別一町五反五畝二十四歩ノモノ五千八百二十七石平均比重十五度

月別採收歩合

月別	採收歩合	月別	採收歩合	月別	採收歩合	月別	採收歩合
一月	〇、八五	四月	〇、八五	七月	一、二五	十月	一、一〇
二月	〇、八五	五月	〇、八五	八月	一、六〇	十一月	一、〇〇
三月	〇、八〇	六月	〇、三五	九月	一、四〇	十二月	〇、八〇

十九 鹽田一戸前又ハ一定反別ニ就キテ採鹹ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀

種類	名稱	員數	一人當り賃銀	總賃銀	一人一日ノ給米	總給米	備考
常男 雇	はまおこし	三六〇	二〇〇	七二、〇〇〇	八合二勺五才	二石八斗四升四合	舊春彼岸ヨリ秋彼岸迄其他ノ時トニヨリ給米ニ上記ノ差アリ
全 雇	はまもち	五五八	一九〇	一〇六、〇二〇	八合七勺五才	五石二斗三升一合	全 上
臨男 時日雇	はまおこし	一五一	一四〇	二一、一四〇	八合二勺五才	一石一斗九升二合	全 上
臨女 時日雇	はまもち	六九	二〇〇	一三、八〇〇	八合七勺五才	六斗五升五合五勺	全 上
臨男 時日雇	はまよせ	一九三	〇六〇	一一、五八〇	八合七勺五才	六斗五升五合五勺	一人當り六錢トハ沼井十八枚乃至二十枚分ノ操業ニ對スル賃銀ヲ云フ
常男 雇	あどよせ	二〇	〇七六	一、五六〇	七合	一石一斗一升五合	一人當り七錢八厘トハ沼井十八枚乃至廿枚分ノ操業ニ對スル賃銀ニシテ五月ヨリ八月迄ノ間使役ス
全 雇	ばんびき	二八五	〇二七	七、六九五	七合五勺	一石一斗一升五合	一人當り二錢七厘トハ沼井十八枚乃至廿枚分ノ操業ニ對スル賃銀
常男 雇	たいく	一八三	三〇〇	五四、九〇〇	七合五勺	一石一斗一升五合	對スル賃銀

備考

常雇たいくノ日數少キハ煎熬日釜焚キニ百八十二日ヲ要シタルニ依ル而シテたいくハはまもち、はまおこし何レノ業ニテモ都合ニ依リ従事ス

常雇人夫ハ總テ天候其ノ他ノ都合ニヨリ業務ヲ中止スト雖モ毎日一人ニ付キ白米七合五勺ヲ支給ス

二十 鹹水採取時季及採鹹量ト風位トノ關係 採鹹ノ季節ハ主トシテ八、九ノ二ヶ月ヲ以テ一ケ年中ノ好季節トセリ

風位ハ何レノモノヲ擇ハスト雖モ能ク乾燥シタル西風ヲ以テ可トス

二十一 一年間ノ採鹹平均日數 準備濱日數 二百三十八日 持濱日數 百十九日

備考 採鹹作業日數多キ如クナルモ主ニ替持濱ナルニ依リ準備濱日數ト持濱日數重複トナルニ依ル

二十二 一年間ノ平均鹹水採收量 上田六千九百四十七石五斗 中田五千八百二十七石 下田四千五十七石三斗

備考 中等鹽田反別一町五反五畝廿四歩ニ對シ上下鹽田ヲ比較算出ス

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

當濱ハ普通替持ナルヲ以テ替持ノ順序ヲ左ニ記述スヘシ
毎年開業ノ始メハぬいくびノ撒砂ヲ撒布シハまびきヲ以テ曳キ雨後始業ノトキハ田面ニ固着セル撒砂ヲ搔起ス(撒砂ヲ搔起スヲわこしト云フ) 其方法ハはまびきヲ以テ(お、なばるゝ一鍬よこびき一鍬たてびき一鍬こなばるゝ一鍬)引キ直チニひきいたヲ以テ引均シ撒砂ノ小塊ヲ粉細シ而シテかけしをト稱シテ潮水ヲ鹽田一面ニ撒布シ(其撒布量ハ天候氣温ノ如何ニ依リ差違アルモ普通一坪ニ付キ二坪乃至九合ヲ撒布ス)約三時間ヲ經過シタル後撒砂ノ充分乾燥シタルヲ見計ヒねさしひきト云ヒハまびきヲ以テ(わ、なばるゝ一鍬、よこびき一鍬)撒砂ヲ引起シ直チニひきいたヲ使用シ撒砂ノ小塊ヲ粉細シテ田面ニ密着セシメ夜間ヲ經過セシムル間ニ於テ小潮廻リヨリ地盤ニ浸濕スル潮水ニ含有スル所ノ鹽分ノ汲收ヲ促シ以テ翌日もちはま即チ採鹹ノ準備ヲナス

もちはまノ日ハ地盤ヨリ潮水ヲ吸取シテ濕潤セル作土ヲあさくわト稱シ早朝濱引ヲ以テ(わ、なばるゝ一鍬)引起シ攪拌乾燥シ猶ましくわト稱ヘ濱引ヲ以テ十一時前後ニ於テ(よこびき、たてびき各一鍬宛)撒砂ヲ搔起シ乾燥シ午後一時前後水分ノ蒸發シテ鹽分ノ殘溜カ撒砂ニ結晶スルヲ以テ之ヲ沼井中ニ收容シ潮水ヲ注キ濾過シ濃厚ノ鹹水ヲ得之ヲ鹹水貯溜池ニ輸送スルト全時ニ其次ノ日ノ持濱準備トシテ當日採鹹ノ爲メ撒砂ヲ收容シタル跡ヘ次ノ撒砂ヲ撒布シ又鹹水ヲ採收シタル後臺ノ内ヘ潮水ヲ注キ濾過シテ二番水(もんだれト云フ)ヲ下穴ニ滴下セシメ置ク以上ノ如ク循環操作ヲナス(圖面參照)

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造大小廣狹及面積 木造ニシテ下ヨリ六分方ハ藁葺トシ鹹水煎熬ニヨリ發スル水蒸氣ノ上昇ヲ便ナラシムル爲メ其上部ニ屋根ヲ置キ其ノ左右ノ破風ノ窓下ニハ全シク杉皮ノ戸ヲ附シ之ニ紐ヲ結ヒ付ケ開閉ヲ自由ナラシメ猶其屋根

ノ中央ヲ切抜キ全シ小サキ杉皮ノ屋根ヲ置ケリ建坪ハ方五間即チ二十五坪ニシテ入口ノ右方ヲ燃料ノ置場トシ中央ニ煮詰
竈ヲ築キ煙道上ニぬるめ釜二個ヲ据付ケ其側ニひよつたんと稱スル鹹水汲取井ヲ設ケ釜屋ノ一方ニハ苦汁流溝及溜壺ヲ設
ケ竇ヲ敷キ籠ニ入レタル焚出鹽ノ置場トセリ(圖面參照)

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造、原料及釜ノ深淺 釜ハ石釜鐵釜ノ二種アリテ石釜ハ厚サ一寸横縦八寸角ノ石二百

五十枚内外ヲ繼キ合セタルモノニシテ縦ハ八尺横一丈二尺深サ五寸ノモノヲ普通トシ鐵釜ハ洗鐵板繼ニシテ縦八尺横一丈
二尺深サ五寸ノモノト縦九尺横一丈三尺深五寸ノモノト二様アリ竈ハ赤穂式ナリ

三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ルマテノ操作 竈ハ釜屋ノ中央ヲ一丈一尺六寸ニ七尺一寸ノ長方形ニ區劃シ左右

ヨリ中央ニ向ヒテ斜面ニ土ヲ堀リ取り尙其中央ヲ堀リ兩側ハ石ヲ以テ積上ケ穴氣ノ流通溝ト炭骸ノ搔出シヲ兼タル溝ヲ造
リ仕上ケ巾一尺五寸深サ七寸五分トス該溝ノ上ニさなヲ造リさなノ底部左右ニ底五寸高サ九寸ノ通風口各四乃至五個ヲ設
ク後部たいこノ上ハうすトテ高六寸五分底部ノ厚サ五寸長サ二尺三寸ノ新月形ノモノヲ造リ其ノ後部ニ深一尺七寸五分巾
六寸ノ煙道ヲ設ケ周圍ハ土ヲ以テ塹狀(前面左右ハ高サ四寸五分巾七寸後部ハ高二寸五分巾六寸)ニ塗リ上ケ焚口及左右ニ
各二ヶ所ノてこくちヲ設ク以上出來上リタルモノヲ總稱シテどよト云フどよ築造全ク終レハ赤土ヲ以テ固メタル煉瓦様ノ

モノヲ以テ周圍ヲ八寸乃至一尺一寸ニ積ミ上ケ全ク竈ノ築造ヲ終ル竈ノ築造ヲ終レハ其上ニ釜板ト稱スル板八板ヲ屏列シ
ふちかねヲ置キすみかねヲ以テ繼キ固メ其内ニ釜石ヲ粘土(赤土ニ灰ヲ混シ苦汁ト鹽トヲ以テ煉リ合セタルモノ)ヲ以テ繼
キ合セつりがね四十五本(縦列五横列九)ヲ以テ凡一尺三寸置キニ石ノ繼目ニ差シ入レ其周圍ニ全シ粘土ヲ以テ高サ五寸ノ
縁ヲ設ケ釜内ニハ松薪約七十把ヲ積ミ其上ニ潮水ニ浸シタル古藎ヲ以テ覆ヒ然ル後火ヲ点シ燒キ固メ釜ノ冷エタル后鈞金
ノ一端ヲこわたりト稱スル架設木ニ繩ヲ以テ鈞リ付ケタル後釜板ヲ扱キ取り其隙目ニハ釜石ヲ繼キタルモノト同様ノ土ヲ
以テ目張ヲナスこわたりを架設スルニハ最初竈ノ四隅ニ石柱ヲ立テ其ノ上ニたゝわたりト稱スル松丸太二本ヲ架シ更ニこ
ろがしト稱スル松丸太二本ヲ交叉シ其上ニたゝわたりト並行ニ九本ノ小キ松丸太ヲ架シタルモノナリ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル装置構造及方法 鹹水貯藏池ヨリ釜屋内ノひようたん(井戸ニシテ桶ヲ埋メルモノ)ニ桶管ヲ通

シ流出シ來ル鹹水ヲはねつるベニ依リ温メ釜ニ汲ミ込ムモノトス
 ひようたんハ卵圓形ノ底ナシ桶ニシテ普通杉一寸板ヲ以テ製シタル長徑四尺五寸短徑三尺三寸長三尺ノモノト長徑四尺一寸短徑三尺三寸ノモノ二個ヲ繼キ合セ其繼目ハ粘土ヲ以テ塗り固メタルモノニシテ底ハねばヲ以テ叩キ固メ鹹水池底面ヨリ約一尺低クセリ

五 煎熬用器具ノ名稱種類員數形狀大小構造及方法 次項ニ並記

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費修繕費及保存期

名	稱	員數	新調費	修繕費	保存期	構造	大	小	使用	方法
し	や	四	一、〇〇〇	〇、二五〇	一ケ年	杉材	徑九寸深サ六寸五分	六寸	鹹水ヲ釜ニ汲ミ入ル、トキニ使用ス	
じ	ゆう	二	四六〇	〇、一〇〇	六ケ月	總杉材	柄長一尺二寸七分	六寸	石炭ヲ竈中ニ掬ヒ入ルモノ	
す	み	二	三二〇	〇、〇八〇	一ケ年半	柄鐵	柄長一尺	五寸	石炭塊ヲ粉碎スルニ用ユ	
ゑ	ぶ	四	二四〇		十日	柄杉	長一尺巾六寸五分	五寸	釜中ノ鹹水ヲ攪拌シ又ハ結晶シタル鹽ヲ釜ノ一方ニ集ムルトキニ用ユ	
ぬ	る	小大	一六、二五〇	八、二二〇	二ケ年	鐵	大徑三尺五寸深サ二尺二寸	二尺九寸	竈釜ノ餘熱ヲ以テ鹹水ノ比重ヲ濃度ナラシムノ用ニ供ス	
こ	る	二	四四〇	一〇〇	一ケ年	柄鐵	柄長一尺三寸	三寸	竈築造用	
つ	る	三	一、五〇〇	三七〇	二ケ年	柄桶	徑一尺三寸	三寸	ひようたんヨリ鹹水ヲ温釜ニ汲ミ入ルニ用ユ	
ひ	き	一	三〇〇	一五〇	一ケ年	杉	長三尺二寸	二寸	かひだし場ノ壺ノ上ニアルモノニシテ鹽ヲ掬ヒ出シ苦汁ヲ滴下セシムルノ用ヲナス	
て	こ	四	三二〇	一〇五〇	二ケ年	鐵	長八寸	八寸	てこ口ヲ開閉スルトキニ用ユ	

かまいた	八枚	五、〇〇〇		一ケ年半	杉	長一丈二尺五寸 巾八寸四分	石釜築造ニ用ユ
ふちがね	四	一五、〇〇〇	三、七五〇	二ケ年	鐵	長一丈二尺五寸 二本長八尺ノモ ノ二本一尺五角	全
すみがね	八	二、八〇〇	六八〇	二ケ年	鐵	長一丈二尺 七分ニ五分角	全
たほわたり	二	九四〇		一ケ年	松丸太	徑一丈二寸	釜石ヲ釣ルニ用ユ
つりかね	四五	二、七〇〇	六七五	一ケ年	鐵	徑一丈三寸	釜石ヲ釣ルニ用ユ
こわたり	九	一、三五〇		一ケ年	松丸太	徑一丈三寸	釜石ヲ釣ルニ用ユ
ころがし	二	一、〇〇〇		一ケ年	全	長一丈三寸	全
わりしゆうのう	一	九〇〇	二〇〇	一ケ年	鐵	鐵柄六尺木柄一尺先四寸	竈内燃焼中ノ石炭ノ結塊ヲ碎キ或ハ攪拌スルニ用ユ
たきひき	二	一、四〇〇	三五〇	一ケ年	全	鐵柄六尺木柄一尺先四寸	竈内火力ヲ平分スルニ用ユ
かきだし	二	〇、八〇〇	二三〇	一ケ年	全	鐵柄六尺木柄一尺二寸巾	炭骸ヲ搔出スモノ
つゝきぼう	二	一、八〇〇	〇、三二〇	六ケ月	全	柄六尺ハ金一尺ハ木 先五寸	焙烙ニアル炭骸ヲ突落スニ用ユ
かまはしら	四	二、〇〇〇		十ケ年	石	四寸ニ四寸五分角 長四尺	石釜又ハ鐵釜装置用
てこずらし	二	〇、四〇〇	〇、〇八〇	一ケ年	鐵	鐵棒長一尺	竈ノ口ニ用ユ
はねぎ	二	一、〇〇〇		二ケ年	松	松丸太	釣瓶用
にがりをけ	二	一、五〇〇	〇、三七〇	三ケ年	杉	徑一尺六寸	引出シヨリ落下セシ苦汁ヲ入ルルニ用ユ
しをはね	二	〇、八〇〇	〇、二二〇	三ケ年	先 櫻	柄一尺五寸 先金長七寸	貯藏場ノ鹽ヲ粉碎スルニ用ユ
しほかき	九	二、二五〇	〇、五〇〇	二ケ年	繩ト竹	柄竹長サ五尺 繩網巾一尺八寸	鹽籠ノ鹽ヲ倉庫ニ運搬スルニ用ユ
しをかこ	一九	二、八五〇	〇、六二〇	八ケ月	竹	口徑二尺二寸 深サ一尺二寸	カキ出シタル鹽ヲ入レ居出シ場ニ置クモノ
かまやぐわ	一	六〇〇	〇、一三〇	一ケ年	先 鐵	柄五尺	釜改造ノ際石ヲ破壊スルモノ

(二九) 阪出鹽務局波止濱出張所ノ部 第三章 製鹽方法

たにくわ	二	七〇〇	〇、二七〇	三ケ年	先 柄 櫻	柄長六尺 中サ一尺五寸 木	炭骸チ「かりま」ニ入ル、トギニ用ユ
はしど	一	一、八〇〇	〇、三二〇	三ケ年	柄又杉	木	屋根及ヒ破風ノ修繕ニ用ユ
かまねだ	二	一、〇〇〇	〇、五〇〇	二ケ年	松木	杉	石釜築造用
せちめん	一	一、〇〇〇	〇、二五〇	三ケ年	鐵 臺 松 板	押サ一尺三寸 刀鋼一尺五寸 徑一尺五寸	藁等ヲ切ルモノ
ひぐち	二	〇、八〇〇	〇、二八〇	一ケ年	鐵 臺 竹	深サ一尺五寸 徑一尺三寸 長サ三尺ノ管	ゐるめ釜ノ鹹水ヲ釜ニ入ル、ニ用ユ
石釜築造費	六回	四七、九四〇		一ケ年分			

以上ハ石釜使用ノ器具及ヒ之レカ築造費ヲ込メタルモノニテ鐵釜ニテハ釜代二百四十圓十ケ年保存期ニテ修繕費八圓ヲ要ス
 其他ハ石釜ニ異ナルコトナク只柄振ノ長サ取りゑふりハ一尺六寸押しゑふりハ一尺九寸ノ差アルノミ
 七 燃料ノ種類名稱產地價格及品質 専用燃料ハ石炭ニシテ其名稱數多ナルモ近年重ニ使用スルモノヲ舉クレハ左ノ如シ

種類	名	稱	産地	價格 (一萬斤當)
切込	元山	炭	山口縣元山	三六、〇〇〇
全筑	筑前	炭	福岡縣筑前各地	三二、〇〇〇
全平	平戸	炭	長崎縣平戸	三五、〇〇〇
粉炭	三池	炭	福岡縣筑前三池	四〇、〇〇〇

備考 切込トハ中塊七步小塊三步ヲ混シタルモノナリ

各炭品質

元山炭 塊中ニ硬石ト稱スル不可燃質物ヲ挾雜シ火力ニ逢フ時ハ其挾ミ目ヨリ分離シ易シ依テ三池炭ノ如キ膏脂多クシ

テ粘リ強キモノヲ焚合セコレヲ防止ス

筑前炭 本來元山炭ニ比シ膏脂多キモ當地ニ移入セルモノニハ粗惡炭混合セルニ依リ元山炭全様三池炭ヲ混焚ス

三池粉炭 塊炭採掘ノ際生セシ粉炭ナリ元來三池炭ハ九州中最モ膏脂ニ富メルヲ以テ之ヲ粗惡炭ニ混焚スルトキハ塊ノ

分離ヲ防キ且ツ火力ヲ盛カンナラシムト云フ

發熱量ハ當所之レカ設備ナキタメ檢測スルヲ得ス

八 一釜ニ使用スル鹹水容量及製造鹽等級別數量、一釜ニ使用スル燃料ノ數量

鹹水 二石七斗五舛外ニ三斗五舛内外ノ苦汁ヲ注加ス

全上比重十七度、溫度十三度、等級 等外、容量九斗二舛五合、重量二十六貫六百四十匁目、燃料百三十斤乃至百四十

斤

十三備考 一日前記煎熬后直チニ試驗セシ結果ニシテ少トモ十四五日經過シタル者ニ非サレハ五等鹽トシテ收納スル事ヲ得

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 一晝夜十三釜焚トシ消費量一釜ニ付百四十斤ヲ要スルトセハ

(イ)	元山切込炭	一人一日	千二百十三斤	消費量	一八二	燃料	二二〇〇	重量	三六四〇〇
(ロ)	三池粉炭	一人一日	六百〇七斤	消費量	一八二	燃料	三〇〇〇	重量	正四六〇〇
(ハ)	筑前切込炭	一人一日	千〇九十二斤	消費量	一八二	燃料	三〇〇〇	重量	正四六〇〇
(ニ)	三池粉炭	一人一日	七百廿八斤	消費量	一八二	燃料	三〇〇〇	重量	正四六〇〇
(ホ)	平戸切込炭	一人一日	千〇九十二斤	消費量	一八二	燃料	三〇〇〇	重量	正四六〇〇
(ヘ)	三池粉炭	一人一日	七百廿八斤	消費量	一八二	燃料	三〇〇〇	重量	正四六〇〇

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スル爲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	一人當リ賃銀	總	賃	銀
常	雇	日	釜	焚	一八二	三〇〇	五四、六〇〇		
臨	雇	夜	釜	焚	一八二	二二〇	三六、四〇〇		

備考 山 右賃銀ノ外一人一日ニ付白米一舛宛ヲ給與ス

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量并ニ其收鹽量 鹹水三十五石七斗五舛、製鹽容量十二石二舛五合、全重量二千六百六十四斤五合、釜數十三釜

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 全重量三十一萬四千六百五十五斤

製鹽容量 二千〇九十七石七斗

全重量 三十一萬四千六百五十五斤

外別

八 四等鹽容量 七百三十四石二斗

重量 十一萬百三十斤

五等鹽容量 六百六十三石五斗

重量 二十萬四千五百二十五斤

備考 本等級別ハ專賣法實施后一ケ年間ヲ經過セサルニ依リ確定數ヲ得サルモ六月以後十二月迄ノ收納鹽等級數量ニ

依リ算出ス

十四 居出シ場ノ構造大小廣狹 釜屋ノ左壁ニ沿ヒ長サ二間半巾二尺深サ一尺二寸ニ地盤ヲ掘リ其上ニ竹篋ヲ張り其上ニ

煎出籠ヲ并列シ苦汁ヲ滴下セシム滴下セシ苦汁ハ溝ノ末端ニアル苦汁溜ニ流入セシムルモノトス

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 製鹽ハ差鹽製ニシテ一釜(二石六斗外ニ苦汁ヲ稀釋スル爲メ一斗五舛ヲ使用ス)ニ付苦

汁三斗五舛内外ヲ注加ス

煎熬法ハぬるめ釜ニ在ル濃度トナリタル鹹水ヲ煎熬釜ニ注入シ煮沸結晶セシム鹹水ノ盛ニ沸騰シ始メタルトキハ鹹水ノ塵

介汚物ハ泡沫トナリテ液上ニ浮遊シ來タルヲ以テるぶりヲ以テ絶ヘス掬ヒ取り竈傍ノ或ル一定ノ場所ニ投棄シ稍々食鹽ノ

結晶ヲ認メタルトキ前回ノ煎熬鹽ヨリ滴下スル苦汁(かいだし場ノ苦汁溜ニアルモノ)前回煎熬鹽ヲ鹽籠ニ移スト同時ニぬ

るめ釜中ノ鹹水一斗五舛内外ヲ以テかいだし場ノ床板及苦汁溜ヲ洗滌シ次回ノ煎熬鹽ヨリ滴下スル苦汁ヲ稀釋スルモノト

ス)ヲ注加シ煎熬ス凡ソ八分通鹽ノ結晶シタルトキるぶりニテ釜ノ左側ノ後隅ニ結晶鹽ヲ押寄セかいだし場ニ搔出シぬる

め釜中ニ有ル鹹水ヲ杓ニテ二三杯汲入レ釜ニ附着セル鹽ヲ洗ヒ取り然ル后ぬるめ釜ノ鹹水ヲ釜ニ移シ順次之ヲ繰返ス而シ

テ搔出鹽ハ約一時間かいだし場ニ放置シタル后鹽籠ニ取りいだし場ニ移シ約十二時間放置シ倉庫ニ運搬貯藏スルモノトス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷 釜ハ鹽業開始當時ヨリ石釜ナリシモ明治三十一二年頃ヨリ鐵釜

ヲ使用シ既ニ今日ニ至リテハ四十一戸前中八戸ニ及ヒ漸次増加ノ傾向アリ

竈ノ變遷ハ燃料ノ種類及價格ニ關係シ之ヲ三期ニ區分ス

第一期 鹽業開始當時ヨリ今ヲ去ル約八十年前迄ニシテ松葉割木ヲ燃料ニ使用シタルモ其ノ築造法ノ今ニ傳フルモノ

ナクシテ其方法ヲ詳記スルコトヲ得ス

第二期 今ヲ去ル約四十年前以前マテニシテ新材ノ價格漸次騰貴セルヨリ石炭ヲ使用スルニ至リテ下流(下ノ關地方ノ築

第三期 現今ニシテ石炭ノ價格騰貴スルト人智ノ進ミタルトニ依リ稍々不經濟的ノ下流ニ改良ヲ加ヘタル赤穗式ヲ使用

スルニ至ル然レトモ各人多少之カ方法ヲ變更シテ局部ノ改良ヲ見ルモ其大体ニ於テハ赤穗式ノ範圍ヲ脱セス

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 該當記事ナシ

十八 一年間ノ平均煎熬日數 百八十二日

十九 一年間ノ平均收鹽量 一戸前鹽田ヨリ産出スル數量ハ本項十二ニ全シク波止濱總鹽田ヨリ産出スル數量ヲ示セハ左

ノ如シ

容量 九萬二千二百十二石五斗六舛

重量 千三百八十三萬一千八百五十九斤

二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用

上田 七百八十圓七十錢

採鹹總費用 中田 六百五十圓五十九錢

下田 五百八十五圓五十三錢

上田 千四十一圓八十八錢

煎熬總費用 中田 八百六十八圓二十三錢四厘

下田 七百八十一圓四十一錢

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

事	項	收	入	之	部

製鹽賣上代金		支出之部	三、三六四、八七二
前年ヨリ越高鹹水見積代金	八四三		一一九、九一〇
全製鹽見積代金	六〇二、〇〇〇		六〇二、〇〇〇
採鹹器具修繕費	三八一		五八、三〇四
鹽田修繕費	一六		七二、〇七六
煎熬ニ要スル諸修繕費	一六		六九、九五六
薪炭費	一六		六三〇、八〇〇
採鹹勞銀	一六		五二〇、二一九
煎熬勞銀	一六		一六六、四七八
公裝課銀	一六		五六、八九〇
包定資本利子費	一六		二二一、九六〇
固定資本利子費	一六		五二〇、〇〇〇
運轉資本全費	一六		二八、〇〇〇
諸費	一六		四四、九四九
計	一六		三、一二一、五四二
差引益	一六		二四三、三三〇

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 第十一章第一項ニ全

第四章 製鹽及副産物ノ種類用途

(一九) 阪出鹽務局波止濱出張所ノ部 第三章 製鹽方法

一 眞鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量 製鹽ハ總テ差鹽製ニシテ平均鹹水一石ニ對シかいさき苦汁一斗三舛五合内外ノ割ニ注加シ煎熬ス而シテ三十八年度(六月以後)内ニ試験的ニ眞鹽ヲ煎熬セシモノアリ其數量ハ 千八百八十八斤ナリ

二 鹽ノ理化學的性質 製出スル鹽ハ差鹽製ナルヲ以テ注入苦汁ノ量濃度或ハ煎熬上ノ注意地盤ノ性質、石釜、鐵釜、煎熬ノ方法其他種々ノ關係上一概ニ斷定シ難キモ品質上等ノモノハ結晶細小ニシテ其質軟ク色澤畧純白中位ノモノハ結晶大ニシテ其質堅ク白色ヲ帶ヒ下位ノモノハ結晶粗大質硬ク色澤種々ナルモ概シテ灰白色ヲ帶フ

二十八番濱ノ三十九年二月二十二日ノ製造ニ係ル煎熬當日ヨリ採收當時ニ至ル大凡ソ四十日ヲ經過シタルモノニ付分析セシ成分ヲ示セハ左ノ如シ

水分	不溶解分	硫酸石灰	硫酸苦土	鹽化苦土	鹽化加里	鹽化曹達	合計
九、九三〇〇	〇、〇二五八	四、六四一四	一、〇一二七	一、二七五七	一、一二二九	七九、五一八五	九七、四九三九

三 鹽ノ主要用途 主要トスル用途ハ三十八年度ニ於ケル仕向地並ニ賣渡請求等ニ依リ推測區別スレハ大略左ノ如シ

一般食料	四、七六二
魚類鹽藏用	一、九一六
外國輸出鹽(朝鮮)	一、三八一
醬油釀造用	一、八四七
獸皮保存用	
石灰製造用	〇、〇九四
精米、撰種用、肥料用等	

外出輸出鹽ハ三十八年ハ朝鮮ノミナリシモ日露ノ平和克復ノ今日漸時露領内ニモ輸出スルニ至ル

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量

區別	一等鹽	二等鹽	三等鹽	四等鹽	五等鹽	備考
一斗圓樹ニテ 檢測セシモノ	二二、二〇〇 ^貫	二二、〇〇〇 ^貫	二四、〇〇〇 ^貫	二五、〇〇〇 ^貫	二五、六〇〇 ^貫	
五升圓樹ニテ 檢測セシモノ	二二、〇〇〇	二二、八〇〇	二三、七〇〇	二四、〇〇〇	二四、〇〇〇	
一升圓樹ニテ 檢測セシモノ	二一、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二二、〇〇〇	二三、七〇〇	二四、〇〇〇	

備考 各等級鹽一石ニ對スル重量ヲ示ス

三等鹽以上ハ現今無キニ付三十八年九月ニ檢測セシモノヲ示ス

五 苦汁ノ用途 差鹽製造用撰種用漆喰用豆腐製造用

六 苦汁利用ノ方法 苦汁利用方法ノ主要ナルモノハ差鹽製造用トシ鹹水ト共ニ煎熬スルト鹽田ニ撒布シ採鹹用ニ供スル

ニアリ

備考 鹽田ニ撒布スルハ濃度ノ鹹水ヲ採收スルノ目的ヨリハ苦汁中ノ不純物ヲ洗滌スルノ意思ニシテ苦汁ヲ濾過ス

七 苦汁ノ生産量 鹽田一戸前凡五十四石但シ差鹽製造用ノ苦汁ヲ扣除ス

八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法 別ニ貯藏ノ裝置ナシ只いだしばノ一隅ニ設ケアル壺中ニ流下スルモノヲ採取シ前各項ニ

示ス如キ用途ニ使用シ其殘餘アルトキ購入者アレハ賣却シ購入者ナケレハ貯藏ノ設備ナキニヨリ海中ニ投棄ス隨テ貯藏ノ

方法モ定リタルモノナシ、(圖面參觀)

九 苦汁一石ノ賣買價格 期節ニヨリ差違アルモ二十錢以上三十錢以内ノ價值ヲ有ス

十 苦汁運搬ノ方法及其販路 普通四斗樽或ハ斗樽ニ詰メ運搬ス販路ハ地方及廣島縣下トス

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造装置及製造方法 別ニ人工ヲ加ヘテ製造スルコトナシ、但シ唯自然ニ殊ニ秋冬ノ候ニ於

テ苦汁溜中ニ結晶スルモノ(粗製硫酸マグネシヤ硫酸曹達)ヲ採取スルノミ

十二 副産物ノ種類名稱及用途 かいさき鹽、がり、こうら、かまがら、ノ各種共肥料トシテ使用スルモかいさき鹽、が

りハ鹹水壺中ニ投シ溶解シ再ヒ煎熬シ專賣法實施前ハ北海道行等ノ下等鹽中ニ粉碎混合セリ

十三 副産物ノ價格及販路 かり十貫目十五六錢 かいさき鹽、かまがら十貫目、二十錢乃至二十五錢 販路地ハ廣

島縣下並ニ本縣新居郡ヲ主ナル所トス

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 當所管内ノ製鹽ハ最初釜立ノ際三釜ニテ

六一石八斗ノ黑鹽ヲ生シ平均一ケ年五乃至六回ノ釜立ニシテ十石八斗ノ粗惡鹽ヲ產出スルモ石釜築造用ニ使用シ殘額ハ專賣

法實施前ハ北海道行ノ如キ下等品ニ混和シテ販賣シ來リ別ニ本鹽ノミ販賣セシコトナク猶其他ノ粗惡鹽ノ產出ハ僅ニシテ

多クハ沼井又ハ鹹水溜ニ投セリ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量

儀	區	別	容	量	重	量	備	考
七	符	編	儀	五	斗	七十五斤	一秤量二百四十匁	
六	符	編	儀	四	斗	六十七斤五分	全	
				四	斗	七十七斤五分	全	

五符全	四符全	麥稈大倭四符	麥稈小倭四符	大	小
四斗八	二斗三	三斗七	一斗八	五斗五	二斗六
七十四斤	三十四斤五分	五十五斤五分	三十七斤五分	七十二斤五分	三十九斤
全	全	全	全	全	全

二 包裝ノ形狀種類 稻藁倭、麥稈倭、叭(大小)麥稈倭ハ稻藁倭同形狀トス(圖面參觀)

三 包裝ノ編製方法及其原料 藁薦ハ總テ荒藁ノ袴(莢鞘)ヲ取り除ケタルモノヲ以テ編ミタルモノニシテ四符ハ藁四本五

符ハ三本六符七符ハ二本宛入チガイニ編ミ薦ノ一端符目ヨリ大繩ヲ通シ符目ヨリ折込ミ小口編ヲナレ鹽ヲ入レ一方ノ小口編ハ前ト同シク帶繩三箇處各二重廻リニ締リ堅繩ハ兩邊帶繩ヲカバリ十文字ニ締ルモノトス麥稈ノ倭ハ稻藁ト同様ニ付略

ス
ハハ 稻藁ノ袴ヲ除キタルモノニテ三本乃至五本位ニテ雙方ヨリ交叉ニテ蕙機ニテ織リ大巾二尺六寸長二尺四寸位小ハ巾一尺三寸長一尺二寸位ニシ鹽ヲ入レ其口ヲ折リ込ミ大繩ヲ以テ十文字ニ締ムルモノトス

四 各種包裝ノ價格

稻藁	七符	二錢六厘	麥稈	大俵	四符	二錢
	六符	二錢三厘	全	小俵	四符	一錢
	五符	一錢五厘	大	大	四符	六錢
	四符	一錢三厘	小	大	四符	四錢
			小	大	四符	四錢

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路先キニ依リ差異ノ有無 包裝ハ一重ニテ大小ハ第一ニ於テ

說示シタル如ク販路先ニヨリテ異ナリ北海道北陸道ハ六符又ハ七符編ミ東京行ハ五符編ミ近縣ハ四符編ミ東京行ハ五符編ミ近縣ハ四符及麥稈俵小俵四符編ミ及小俵九州大阪行ハ麥稈大俵四符編ミニテ大ノ俵モ北海道向トス而シテ北海道行藁俵ハ稻藁薦ヲ以テ二重包ニシ繩ニテ十文字ニ締ムルモノトス

六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 包裝ニ付記スル商標ハ凡テ徑一寸八分ノ圓形ノ烙印ニシテ中ニ八ノ字ヲ刻ス

記號ハ各濱ノ濱番ヲ刻ミタル長サ一寸四分巾一寸ノ長方形ノ烙印トス(圖面參觀)

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 濱榭ノ種類ハ一舛、五舛、七舛、八舛、九舛、一斗一舛五合、一斗一舛、一斗一舛

舛五合、一斗二舛、一斗二舛五合、一斗三舛、一斗三舛五合ノ十四種ニ分ル、モ普通角金付一舛榭ヲ用ユ五舛榭以上ハ凡テ杉材ヲ用ヒ丸形ニ作リタルモノナリ量ルトキニハ板ノ斗概(かけいた)ヲ用ユ

第六章 貯藏方法

- 一 倉庫ノ構造、大小、壁床ノ構造 倉庫ハ鹽ノ移出入船積等ノ容易ナル場所ニ建設シ其構造ハ木造壁付瓦葺ニシテ廣狹ニ少差アルモ概シテ間口三間奥行五間總坪十五坪トス此ノ總坪ヲ二房ニ仕切り戸前六坪前庫ト稱シ撒鹽ノ包裝場及包裝鹽輸出迄ノ貯藏場ニ宛ツ又奥九坪ヲ奥庫ト稱シ撒鹽ヲ貯藏スル所トス奥庫内側ハ地面ヨリ梁ニ達スルマテ板張トナシ前倉内側ハ壁ノ儘ナルモ全庫外側ハ燒板ヲ張り風雨ノタメ濕氣ノ漏レテ鹽ノ損傷センコトヲ豫防セリ普通三尺ニ二尺ノ窓二個ヲ備フ床ハ專賣法實施前ハ漆喰叩キトナシ苦汁ノ吸收ヲ防キシ有様ナルニ實施後奥庫ハ地盤八寸堀下ケ下ニ石炭焚殻又ハ砂ヲ入レ其ノ上ニ土ヲ張り苦汁ノ吸收セラル、様ニナシ或ハ板張又ハ中央ニ通行道ヲ作り兩側ヲ板ニテ仕切りヲナシ新舊鹽ノ區別ヲナセルモノアリテ漸次改良ノ傾向アリ前庫ハ普通ノ地盤ニシテ部分竹箆ヲ張レリ(圖面參觀)
- 二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 當濱ハ從來包裝鹽ヲ貯藏セル事ナク撒鹽ノ儘貯藏シ賣買契約締結ノ上客ノ好ミニ應シテ包裝スルモノナルニヨリ別ニ損傷スルコトナシ
- 三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 包裝鹽ノ積揚ケハ俵ノ大小ニ依リテ高低多少アルモ目下納付鹽ノ積方ニ依ル時ハ一坪當リ左ノ如シ

鹽 數	量	横 俵 數	縱 俵 數	高 俵 數	總 俵 數	石 數	高	サ
四斗	俵	四、五	四、五	五	一〇一、五	四〇、五	七	尺
二斗五升	俵	六	六	六	二二六	五四	六	尺

- 四 一ケ年間ニ於ケル眞鹽差鹽各貯藏歩減及各滴出苦汁量 鹽貯藏ハ概テ煎熬后六時乃至十二時間釜屋内ニ放置シ水粉苦汁ヲ滴下セシメ后貯藏庫ニ移送ス而シテ眞鹽差鹽及製造法ニ依リ其歩減ヲ異ニスルナランモ差鹽製造ノミナルヲ以テ眞鹽ニ對スル貯藏歩減ハ調査スルニ由ナク差鹽ハ貯藏倉移送后(十五日乃至二十五日)ニ一割一分二厘五毛ヲ減ス約六十日ヲ經過セハ一割四分二厘ヲ減シ百五十日ヲ經過セハ一割八分五厘二毛ヲ減シ三百日以上ヲ經過セハ二割六歩ノ減歩ヲ見ルニ至

ル而シテ期節天候、空氣ノ乾濕又ハ貯藏ノ方法ニ依リ各趣ヲ異ニスルナランモ此レ等ハ調査スルニ途ナク只他日之レカ調査ヲ待タンノミ

苦汁滴出歩合等ハ調査スル設備ナク在來ノ營業者實驗ナキ爲メ正確ナル取調ヲナス能ハス
備考 煎熬當時一舛重量二百七十匁

五等鹽一舛 二百四十匁

五 若汁ノ採收方法及貯藏裝置 第四章製鹽及副產物ノ種類用途ノ部第八項ニ全シ

六 古積鹽製造方法及ヒ製造期間ニ於ケル鹽歩減ノ割合 第六章貯藏方法ノ部第四項ニ全シ其ノ他ノ項ハ取調フルコト能

ハス其製造方法トテ只單ニ倉庫ニ永ク畜積シ置クノミ

七 古積鹽製造用家屋ノ大小、構造及床四壁ノ構造 (本章第一項ニ全シ)

第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法 當所產鹽ハ製鹽業者カ波止濱鹽産會社ナルモノヲ設置シ製造鹽賣買ニ關スルコトヲ處理

セリ各地買客ノ注文ニ應シ(此ノ注文ノ際ハ鹽價一割五分ノ手附金ヲ徵收シ置ク)元船ノ廻リタルトキ俵裝シ置キタル俵鹽

ヲ各製鹽場前ニテ上荷船ニ引渡スモノトセリ此ノ上荷船積賃銀ハ買主ノ負擔ニシテ會社ハ即時鹽代金ト共ニ買主ヨリ取立

ツル方法ナリ

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 當地製鹽家ハ重ニ客待賣ニ

シテ自ラ搬出賣ヲナサ、ルニ付船頭船員等ノ關係ナシ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路

販路地 東京、大阪、北陸道、北海道、九州、廣島縣、岡山縣、朝鮮、露西亞、並ニ本縣下

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 該當記事ナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場小賣價格

二 鹽小賣相場

一 三十五年 二錢 一厘

二 三十六年 二錢 四厘

三 三十七年 二錢 二厘

鹽一石濱相場

三十五年 一圓十八錢九厘

三十六年 一圓二十八錢四厘

三十七年 一圓十二錢四厘

六 鹽價ノ定メ方 敢テ一定ノ方法アルコトナシ買客ノ申込ニ對シ協定スルモノニシテ所謂機ト時トノ關係ニ依テ定マル

ナリ

七 販賣ノ季節 一年中販賣期節ハ醬油仕込時期四五月ヲ最多トシ八九月頃之レニ次ク其他ハ差シタル高低アルナシ

八 鹽俵抜き検査ノ方法 賣買者立會ノ上一濱一口ノ總表中ヨリ買主任意ノ俵三四俵ヲ摘出シ秤量后最モ輕キ一俵ニ付容

量ヲ計リ一俵當ノ秤目ヲ定ムルモノトス

九 鹽ノ賣渡シニ際シ重量ノ減少ニ對スル處置 鹽ノ賣渡シハ俵裝ノ當日限リトス止ヲ得アル場合ハ左ノ各項ニ依リ受渡

ヲナスモノトス

鹽仕舞翌一日ハ樹欠入實百分ノ一ヲ容赦ス

全三日ヨリ以後ハ雙方協議ノ上トス

鹽受渡ノ節ハ買主又ハ代理者一名賣買紹介人及製鹽業者立會ノ上檢定スヘキ俵ヲ俵量シ其數量一俵約定ノ數量ニ對シ
(大俵四斗以上ノモノ)樹欠一舛五合マテハ倍樹別俵ニテ渡シ其以上ノ樹欠ハ總俵改裝シ尙其樹欠丈ハ別俵ニテ受渡ヲナ
ス

六 分俵(二斗以上二斗六舛迄)ニ至リテハ一俵樹欠七合五勺迄ハ倍樹渡シ其以上ノ樹欠ハ改裝且ツ別俵渡シ方大俵ニ全シ

小俵(八舛ヨリ一斗迄)樹欠五合迄別俵トシ其以上ノ樹欠ハ口打ニテ渡ス

八 俵量ノ稱ニハ以上ノ如ク大、分小俵等ニシテ其容量一定セサルモ客ノ好ニ依テ四斗五舛入又ハ三斗入等何レニテモ包裝

十 濱量ハ一舛二百四十匁ヲ以テ單位トシ其名稱ノ如ク入實ス

小賣一舛ノ實量ハ計リ方ノ巧拙ニ依リ一定セサルモ二百八十匁以上三百二十匁迄ヲ普通トス

十 鹹水賣買ノ有無及方法價格ノ定メ方 實際鹹水ノミヲ賣買セルモノナキモ地主又ハ小作人變更ノトキ讓渡ノ見積價格

ニ依レハ百石ニ付二十二圓位ナリ

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 該當記事ナシ

第八章 鹽運搬ノ方法及運搬費

一 從來ニ於ケル鹽ノ運搬方法及其各種積載數量 運搬方法ハ重ニ海運ニシテ遠隔ノ地ハ汽船帆船アルモ近縣下ハ小廻船

ヲ以テス其積載量ハ時ニ依リ一定セス先ツ汽船ニテ北海北陸行ハ一回二千五百石以上五千石迄トシ帆船ノ東京大阪九州廻

ハ一回五百石以上八百石以下小廻船近縣廻リハ二十四五石以上百石迄トス

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賃及出荷地ニ於ケル手數料諸掛費保險料及着荷地ニ於ケ

ル諸掛費用等 當所ハ總テ送賣リヲ爲サス濱費ノミニ依リ着荷地諸掛物ヲ知ルニ由ナキモ積込費運賃仲買者手數料等ハ別

表ノ通り但シ廣島縣以下ハ荷上ケ費等モ合算ス

當所ハ他ニ輸出ス可キ貨物ナキヲ以テ比較スルコトヲ得ス

運搬先	運搬方法	容量	運賃	手数	料	其他諸費
東京	汽船	三十九斤	〇七五	〇一四	〇二〇	〇二〇
全	帆	全	〇五〇	〇一四	〇一〇	〇一〇
全	汽船	六十二斤半	一二〇	〇二三	〇三〇	〇三〇
全	帆	全	〇八〇	〇二三	〇二〇	〇二〇
大阪	全	六十五斤六分	〇五〇	〇二五	〇一八	〇一八
全	帆	十五斤六分	〇一二	〇〇六	〇〇四	〇〇四
北陸道	汽船	八十一斤二分五厘	一八〇	〇三一	〇三〇	〇三〇
全	帆	八十一斤二分五厘	一二〇	〇三一	〇二五	〇二五
北海道	帆	八十一斤二分五厘	一八〇	〇三〇	〇三〇	〇三〇
全	帆	六十五斤二分五厘	一二〇	〇三〇	〇二〇	〇二〇
九州	全	六十五斤二分五厘	〇四五	〇二五	〇三〇	〇三〇
廣島縣	小船廻	三十九斤	〇三〇	〇一六	〇一〇	〇一〇
岡山縣	全	七十八斤一分	〇六〇	〇三一	〇二〇	〇二〇
愛媛縣	全	三十九斤	〇二五	〇一五	〇一〇	〇一〇
三津濱	全	三十四斤三分七厘	〇四	〇一三	〇〇五	〇〇五
今治町	全		〇四	〇一三	〇〇五	〇〇五

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 小作契約年限ハ三ケ年トシ入札ヲ以テ競落ス小作料ハ金約ニシテ締約ノ時一ケ年分ノ半額即

チ一月ヨリ六月迄ヲ即納シ六月末ニ七月ヨリ十二月分ヲ前納ノ順次三ケ年ニ及フモノトス且ツ期限ハ信認金トシテ一ケ年分小作料ノ七割五分ヲ地主ニ預ケ置キ地主ハ預リ金ニ對シ年一割ノ利息ヲ年末ニ預ケ主ニ仕拂フ若シ契約年限中途ニシテ

- 解約申立ツルトキハ信認金及ヒ其年利息ヲモ沒收スルモノトス
- 一 建物使用料宅地使用料小作料ヲ含有ス
 - 一 地場以外及建物並ニ岡普請一回一圓以上ヲ要スル修繕ハ地主ノ負擔トス
 - 一 地場及鹽田内溝渠ノ修繕ハ小作人ノ負擔トシ溝渠ハ契約満期ノ節必ス小作人ニ於テ浚渫シ地主ニ返附スルモノトス
 - 一 浚渫費ハ上荷人夫並ニ鹽田組合ノ負擔トシ鹽田組合費ハ地主ノ負擔トス
 - 一 公課ハ地主ノ負擔トス(但シ營業ニ依ル課税ハ此限ニ非ス)
 - 一 諸器械器具ハ契約當時使用期間ヲ步合ニ見積リ置キ使用中修繕ヲ要セハ小作人ニ於テ修繕ヲ加ヘ解約ノ際同上ノ見積ヲナシ當初ニ對シ過不足ヲ生シタルトキハ現金ヲ以テ取引ヲナスモノトス
 - 一 契約年限中豊凶又ハ鹽價高低アルモ小作料ニ關係ナシ

第十章 組合

- 一 鹽製造組合ノ組織規定及沿革 鹽製造組合ナルモノハ鹽田開始當時ヨリアリタリト云フモ其組織等ニ至リテハ舊記ノ存スルモノナク今之ヲ知ルニ由ナシ中世ニ至リテハ濱方ト稱シ製鹽販賣一切ノ事務ヲ併セテ町役場(藩政時代ハ波止濱町ト稱セリ)ニ於テ處理セリ然レトモ濱方ノ事務ヲ執ルハ組頭二人(當時町役場ハ庄屋年寄各一人組頭二人ヲ以テ組織シ組頭ハ必ス鹽業者ヨリ出セリ)ニシテ濱方ノ事務ヲ處理スルトキハねしト稱シねしノ定メタル直段ヲ以テ鹽業者ハ各自必要ノ物品ヲ購入シ或ハ鹽ヲ販賣ス猶此ノ外ねしハ勞銀ノ一定事業ノ開始或ハ中止時期指定等其他製造ニ關スル一切ノ事務ヲ處理シ來リシモ廢藩ト全時ニ中絶シ明治九年ニ至リ鹽業組合ナルモノ略ホ全一ノ事務ヲ所理セシモ明治十九年波止濱鹽業組合起ルト全時ニ物品購入販賣ニ關スル事務ヲ廢止シ單ニ製鹽一切ニ關スルモノ、ミヲ取扱ヒ現今ニ至レリ

- 二 鹽販賣組合ノ組織規定及沿革 藩政時代以降明治十八年迄販賣組合等ノ設ケナク僅カニ二軒ノ鹽問屋ニ依リテ販賣セ

ラレツ、アリシモ明治十九年二月鹽田地主ニテ波止濱鹽商社ナルモノヲ設ケ（從來ノ鹽問屋ニハ棄權料トシテ相當ノ金ヲ與ヘテ廢業セシム）社長其他ノ役員ヲ撰定シ波止濱製鹽ノ販賣ヲナス后チ明治三十六年六月該社ヲ合名會社ノ組織トナシ製鹽ノ賣買ヲナシ紹介料ヲ得ルヲ以テ目的トナス而シテ明治三十八年更ニ該社ヲ合資會社トシ波止濱鹽合資會社ト稱シテ同一ノ業ヲ營ム

三 燃料其他需用品購買組合ノ組織規定及沿革

燃料買入ハ松葉及松割木使用時代ニ於テハ各自山方ヨリ購入セシモ石炭ヲ使用スルニ至リテハ石炭問屋ノ紹介ヲ以テ產地ヨリ積來リシモノヲ購入セリ

包装用繩俵モ同シク各自ノ仕込ナリシモ鹽販賣會社設置以來同社ニテ仕込各製造者ニ配付スルコト、ナセリ今日尙繼續ス

採鹹用煎熬器具ハ其ノ職ニ應シテ原料品ヲ與ヘ新調修繕ヲナシ賃銀ノミヲ拂ヒ來リシモ近來ニ至リ鋏屋樽屋ハ鹽田一戸前舊二月十五日ヨリ舊十月十五日迄ニ使用スル器具ノ新調修繕費ヲ見積リ之ヲ請負ハセリ（請負金ハ物價勞銀ノ高低鹽田ノ廣狹ニ依リ差アルモ本年七人持鹽田ノ請負金ハ鋏屋三十四圓五十錢樽屋十四圓八十三錢五厘ナリ）以上期間外ノ新調費修繕費及鍛冶屋ニ屬スル器具ノ新調修繕費ハ實費ヲ支辨ス

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 專賣法實施后貯鹽倉庫床ノ從來タ、漆喰ナリシヲ底部ニ石炭殼或ハ細砂ヲ布キ其上ニ粘土ヲ薄ク張り又ハ蓆ヲ敷キタルモノニ改メテ苦汁ノ除去ヲ計リタルト鹽田内溝渠ノ水量ヲ増減自由ナラシムル傍ラ天日ニヨリ撒水ノ鹹度ヲ濃厚ナラシメ生産ヲ増加スル爲メ田面一隅ニ海水滯留地ヲ設ケタルニ過キスせめんど釜ハ二、三築造セシモノアルモ未タ以テ其良否ヲ確ムルニ至ラス

第十二章 輸出入及試賣

一 支那朝鮮浦潮等各方面ヘノ輸出又ハ試賣若クハ諸外國ヨリ輸入シタル事蹟及沿革 當所產鹽ヲ外國ニ輸出セシハ明治七八年頃朝鮮釜山元山ヲ一着トシ年々輸出シ昨年度ノ如キハ生産高ノ一割三分八厘ニ及ヘリ而シテ明治二十四五年ノ頃鹽業者ノ一人帆船ヲ以テ露領ニコライスク及浦潮ニ試賣シ次后年々輸出ヲ繼續セシモ日露開戰後一時中止シタリシカ平和ノ今日復ヒ繼續スルニ至レリ

外國鹽輸入ニ至リテハ絶無ナリ

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

種類	地	價	時	價	小	作	料
鹽田		五二、五二〇		三四〇、七九〇			四二、七二〇
畑田		二二、三八〇		八九、五二〇			一一、二〇五
畑		二二、〇八〇		五五、六三〇			七、四七〇