

名古屋鹽務局

神社出張所之部

大日本鹽業全書 第三編

名古屋鹽務局神社出張所 (三重縣度會郡濱鄉村大字一色)

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

濱鄉村大字一色ノ東方ニ位シ稍圓形ヲナシ東、北ハ伊勢灣入江(滿潮時深六尺)ニ臨ミ西ハ同字ノ宅地、南ハ勢田川ノ支流(滿潮時深一丈二尺)ヲ距テ、同大字ノ耕地ニ接ス

第二章 鹽業沿革

調査ノ材料ナク不詳

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採取

一 鹽田ノ種類及面積 入濱 鹽田面積 貳反五畝廿貳步二合 外釜屋敷地(八名共同)壹畝五步 納屋敷地(八名共

同)壹畝三步六合 筒舟二ヶ所六步

二 堤防ノ面積高低及築造材料 鹽田内堤防ナシ

三 鹽田内溝渠ノ面積 鹽田内ニハ溝渠ノ存在セルモノナシ

四 撒砂(鹹砂)浸出裝置(沼井又ハ臺等)ノ構造、面積、個數及大小高低、配置、施設

構造、粘土ヲ以テ造リ前面ニ松板ヲ當テ枕ヲ以テ之ヲ支ヘ下ニハ下鉢ヲ埋メ鹹水ノ滴下スルモノヲ受溜ス方言之ヲ穴ト稱

(一) 名古屋鹽務局神社出張所

第一章 鹽田位置方位及附近ノ地勢地形
第二章 鹽業沿革 第三章 製鹽方法

ス

面積、十一坪〇七 個數、十一個 大小、大サハ一定ニシテ往々二個ヲ連結スルモノアリ 高低、高サ七寸

配置、鹽田七十坪當一個ニシテ極メテ不規則ニ配置セラル

築造方法、地盤ヲ三尺計リ掘リ下ケテ鉢ヲ埋メ其上ニタヤヲ置キ經七八分ノ丸材ヲ四本乃至五本横ニ並列シ縦ニ竹片三

通ヲ並列シ其ノ上ニ穴敷ヲ敷キ杭四本ヲ前列ニ打チ下當テ及鼻板ヲ當テ之ヲ前面トナシ他方ハ粘土ヲ打固メテ築造ス

粘土ハ一旦乾燥シタルモノヲ再ヒ水ヲ加ヘ能ク捏テ用フ(圖面參觀)

五 撒砂(鹹砂)貯藏装置、構造、大小及撒砂ヨリ鹹水ヲ採收スル方法 該當記事ナシ

六 鹹水輸送装置ノ構造、面積輸送ノ方法 該當記事ナシ

七 採驗用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、効用及使用使用方法

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限(二項並記)

名稱	種類	員數	構造	効用及使用使用方法	新調費	修繕費	保存期
木 全 鉢	大	三	挺檜ヲ以テ造ル	撒砂ヲ鹽田ニ撒布スルニ用フ	自一、二〇〇 至一、五〇〇	—	二ケ年
柄 全	小	三	挺全	穴ヨリ鹽糞ヲ搔キ出スニ用フ	大鉢ノ古チ 用フ	—	二ケ年
柄 振	—	六	挺ハモ又ハ檜ヲ以テ造ル	鹹砂ヲ集メ又ハ鹹砂ヲ「イシ」ハ盛ルニ用フ兩手 ヲ以テ前ヘ引ク	—	—	二ケ年
たいばしり	—	二	荷 梶ヲ以テ造リ繩ヲ嵌メ藁繩ノ紐 ヲ付ス	鹹水ヲ貯藏所ヘ運ヒ又ハ海水ヲ汲ムニ用フ	一、七〇〇	〇、八〇	十五ケ年
あいばしり	—	十一	一個粗柔チ曲折シ竹片ヲ以テ結束ス	アイ(二番鹹水)又ハ海水チ 鹹砂ニ注クノ際砂面ノ 凹陥ヲ防クニ用フ	〇、二〇〇	—	一ケ年
砂 搔	—	一	一個たもヲ以テ造ル	下鉢ニ撒砂ノ洗滌シタルモノヲ搔出スニ用フ	〇、三〇〇	—	七ケ年
鋤	—	一	挺柄ハ檜、又ハ鑄鐵	地盤ノ堅固シタル際掘返スニ使用ス	〇、四五〇	—	五ケ年
い し	—	二	個 檜ノ丸材ニ繩綱ヲ付シタルモノ	紐チ腰ニ掛ケ後曳ニナス二人ニテ鈎リ 鹹砂チ穴ヘ 引運フニ使用ス	〇、二二五	—	一ケ年
馬 鋤	—	二	挺 檜ヲ以テ造リ竹片チ植ヘタルモノ	撒砂ノ乾燥チ促ス爲メ攪拌スルニ用フ 片手ニ柄チ握リ引廻ハス雨後ノ鹽田ニハ後曳トナ スコトアリ	〇、四〇〇	〇、二〇〇	五ケ年

をさへ馬鍬	一	挺	槍ヲ以テ造リ竹片ノ齒ヲ付シ藁ノ紐ヲ付着ス	鋤ヲ以テ掘返シタル鹽田ヲ搔均ラスニ使用ス兩端ノ紐ヲ一人宛ニテ引キ一人ハ手(鍬ノ)ヲ押ヘツツ前方へ進ム	五〇〇		四ケ年
杓	二	本	樁ヲ以テ造リ線金ノ籬ヲ嵌メ槍又ハ杉ノ柄ヲ付ス	「アイ」又ハ鹹水ヲ下鉢ヨリ汲出スニ用フ鹽囊ノ上層堅固シタル部分ヲ搔出スニ使用ス	一五〇		一ケ年
穴搔熊手	一	挺	鐵ヲ以テ造リ樫ノ柄ヲ付ス		七〇〇		七ケ年
鹽メートル	一	本	硝子製		二〇〇		
手斧	一	挺	鐵ヲ以テ造リ雜木ノ柄ヲ付ス	柄振等ノ修補用	二〇〇	、〇五〇	十ケ年

備考 新調費、修繕費ハ總テ單價ヲ掲記セリ形狀ハ(圖面參觀)

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積 名稱 大、筒船 小、小船

構造、(大) 松板ヲ以テ造リ縱九尺横七尺深四尺容量七十石屋根ハ草葺、(小)粘土ヲ以テ造リ縱八尺横七尺深四尺容量三

十五六石屋根ハ草葺 (圖面參觀)

十 鹽田地盤ノ構造及性質 鹽田ノ地質ハ總テ砂地ニシテ上層約一尺ハ稍黑色ヲ帶ヘル砂地、以下約一尺ハ青色ヲ帶ヒ上層ニ比シ稍々微細ナル砂地ナリ

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類性質 度會郡神町馬瀬川邊ニテ採收シ細小ナルモノハ撒砂ニ用ヒ稍粗大ナルモノハ敷砂トス

(穴)鹹砂ヲ連フ以前ニ濾出ヲ速カナラシムル爲メ約二三坪宛使用ス)撒砂ハ砂粒粗大ナルモノヲ使用スレハ比較的良好ナルモノ、如シ然レモ地盤ノ粘質ヲ帶ヒタル際ニ粗大ナル撒砂ヲ撒布スルトキハ鹹水採收量少量ナリ因テ撒砂ヲ加ヘ地盤ヲ掘地スレハ良好トナル

十二 撒砂撒布量及替砂ノ量 撒砂、鹽田一坪當 九舛五合(一舛五白九十匁)替砂數、夏季ハナシ冬季ハ一

撒布量ハ季節ニヨリ多寡、人夫ノ員數ニヨリ多少ノ相違アレモ季節ニハ關係セス然レトモ冬季ハ稍寡ナキノ感アリ

十三 撒砂乾燥ノ時間 夏季ハ午前六時迄ニ撒布シ午後一時頃砂寄ニ着手ス冬季ハ採鹹當日午後ノ三時迄ニ撒布ヲ了シ翌

日午後一時頃ヨリ砂寄ニ着手ス

十四 撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井又ハ臺等)ニ注入スル海水量(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

海水、一石一斗(三荷)

採收量 夏季 鹹水十七乃至十八度五斗、あい四斗、冬季 鹹水十五度乃至十六度三斗二升、あい四斗

備考 海水ハ鹹水採收用及「あい」採收用ト各別ニ注入スルニアラス一時ニ海水ヲ注入シ度數ヲ見テ鹹水ヲ採收シ餘滴

ハ「あい」(即チもんだれ)トナス

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質

比 重	温 度	硫 酸 石 灰	硫 酸 苦 土	鹽 化 苦 土	鹽 化 加 里	鹽 化 曹 達	海 水		
							試 驗 年 月 日	採 收 年 月 日	試 驗 年 月 日
一、〇二五〇	五、〇	〇、〇八五七	〇、一一七三	〇、二一五五	〇、一一九一	一、五七二五	一、一五〇〇	一、一五〇〇	一、一〇五〇
〇、八五七	〇、五〇	一、七四五六	〇、〇五七四	一、四四六一	一、二五九二	一七、三八九五	五、〇	五、〇	〇、八一七七
〇、五七六	〇、五〇	〇、〇五七四	〇、〇五七四	一、四四六一	一、二五九二	一七、三八九五	五、〇	五、〇	〇、五七六七
〇、七四九六	〇、五〇	〇、〇五七四	〇、〇五七四	一、四四六一	一、二五九二	一七、三八九五	五、〇	五、〇	〇、七四九六
〇、四四二三	〇、五〇	〇、〇五七四	〇、〇五七四	一、四四六一	一、二五九二	一七、三八九五	五、〇	五、〇	〇、四四二三
一、一八五〇	〇、五〇	〇、〇五七四	〇、〇五七四	一、四四六一	一、二五九二	一七、三八九五	五、〇	五、〇	一、一八五〇
全 上	全 上	全 上	全 上	全 上	全 上	全 上	全 上	全 上	全 上
全 上	全 上	全 上	全 上	全 上	全 上	全 上	全 上	全 上	全 上

十六 海水引入、排出(水開)海水汲揚装置及汲揚方法 晴天ノ爲メ採鹹連續シ潮ノ湧出衰ヘタル際ニハ五六日目ニ一回水

開ヲ開キ鹽田一面ニ海水ヲ浸漬セシム、降雨ノ際ニモ亦水開ヲ開キ海水引入ヲナス(圖面參觀)

十七 海水貯溜地ノ有無、大小、深淺及面積 該當記事ナシ

十八 鹽田一戸前又ハ一定反別ニ就キテ一ヶ年平均鹹水採取量及月別鹹水採取歩合 一ヶ年 三百九十六石

月	別	歩	合	ポメー氏比重	月	別	歩	合	ポメー氏比重
一	月		〇八	一九、〇	七	月		二〇	二三、〇
二	月		〇八	一九、〇	八	月		二〇	二三、〇
三	月		〇八	二〇、〇	九	月		〇四	二二、〇
四	月		〇四	二一、〇	十	月		〇二	二一、〇
五	月		〇四	二二、〇	十	月		〇八	二〇、〇
六	月		〇四	二三、〇	十二	月		一〇	一九、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

種類員數、男二人 女三人

賃銀、男一日貳十四錢(辨當持但シ午后三時頃一回食事ヲ與フ)女一日十二錢五厘

一ヶ年總賃銀、八十日分、男一人當十九圓二十錢 女一人當十圓
總賃銀三十八圓四十錢 總賃銀三十圓

二十 鹹水採取時季及採鹹量ト風位トノ關係 年中採鹹ヲ爲ス好時季ハ六月ヨリ九月迄トス、夏冬トモニ西風ヲ可トシ東

風ハ最モ不可ナリ

二十一 一年間ノ採鹹平均日數 持濱八十日、準備濱二十五日

二十二 一年間ノ平均鹹水採取量 (一反歩ニ付キ)

上田 二百十石 中田 百六十二石 下田 百五十八石

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

(夏季)

(イ) 雨后天トナリタル日ハ穴ノ鹽糞ヲ乾燥セシムル爲メ下鉢ノ水ノ上層部分ヲ汲出ス、翌日早朝穴ヨリ鹽糞ヲ搔キ出シ日出前鹽田ニ撒布ス正午頃馬鍬ヲ以テ縱ニ曳キ三十分ヲ經テ再ヒ横ニ曳ク、午后一時頃ヨリ柄振ヲ以テ鹹砂ヲ畦狀直線ニ搔キ集メいしヲ以テ穴ヘ投入シ而テ之ヲ踏ミ均ラシ下鉢ノ水即チ稀薄鹹水ヲ汲上ケ注加シタル后海水ヲ注入ス

(ロ) 晴天ノ續キタル日ハ早朝ヨリ鹽糞ヲ搔出シ日出前迄ニ鹽田ヘ撒布ス其他前記ニ同シ

(冬季)

(イ) 雨后天トナリタル日ノ夕方、前ノ如ク下鉢ノ水ヲ汲ミ出シ翌日午后ニ至リ馬鍬ニ石ヲ添ヘ田面ヲ縱、横、斜ニ四回搔キ起シ其翌日穴ノ鹽糞ヲ搔キ出シ午后一時頃ヨリ夏季ノ操作ト同シク鹹砂ヲ集メ採鹹ス

(ロ) 晴天ノ續キタル日ハ先ツ穴ノ鹽糞ヲ搔キ出シ午后一時頃ヨリ前ノ如ク鹹砂ヲ搔キ集メ之ヲ穴ヘ運フト同時ニ一方ニ於テハ前ニ搔キ出シタル鹽糞ヲ鹽田ニ撒布ス

下鉢ニ溜リタル鹹水ハたご(擔桶)ヲ以テ筒船又ハ小船ヘ運搬ス

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 構造ハ木造瓦葺、平屋造リニシテ間口五間、奥行六間半トス

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺 釜(結晶釜)石釜又ハ灰釜ト稱ス其構造ハ石、木灰及粘土ヲ以テ造

リ楕圓形ト爲ス深六寸石ハ度會郡川口村ニ産シ、笠石ト稱ス一個九十錢乃至一圓二十錢トス(目今温メ釜ヲ設クル計畫中)

(圖面參觀)

竈ハ地面ニ溝ヲ掘リ其ノ兩側ニ石ヲ並ヘ焚口及裏穴ハ石ヲ以テ造リ周圍ハ粘土ヲ以テ造ル(圖面參觀)

三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ル迄ノ操作 竈ノ内部ヲ土ヲ以テ埋メ其表面ヲ水平ナラシメ笠石十九個ヲ三通リ

(石ト石トノ距離「みよ」ノ分一尺二三寸線ノ分七八寸)ニ並列シテ試ミ而シテ一旦其笠石ヲ取り除キ男柱(笠石ヲ支フル石)ヲ笠石一個ニ付キ二本乃至三本ヲ建テ其上ニ更ニ笠石ヲ乗セ水準器ニヨリ水平ナラシム笠石ノ間ヲ「でつく」(麥桿ヲ以テ三角形ニ作りタルモノ)ヲ以テ塞キ「でつく」ノ上ニハ小石長五寸巾三寸厚二三分)ヲ一個乃至二個ヲ乗セ木灰(木灰ヲ苦汁ニテ捏ネタルモノ)ヲ塗抹ス、而シテ翌日ニ至リ茶碗又ハ丸石ヲ以テ摩擦シテ其表面ヲ滑カナラシメ后粗朶約四十把ヲ一面ニ擴ケ濡蓆或ハ濡菰ヲ覆ヒ四方ヨリ之ニ点火シ燃燒シテ乾燥セシム之ヲ上燒ト云フ燒キ盡シ了レハ灰ヲ除去シ更ニ焚口及裏穴ヨリ五六把宛燃燒シテ團扇ヲ以テ両口ヨリ煽キ煙ヲ内部ニ送ル之ヲくすべ釜ト稱ス其翌日ニ至リ焚口及裏穴ヨリ一名宛這ヒ入りテ「でつく」ヲ抜キ取り熊手ヲ以テ土ヲ搔キ出ヌ又翌日ノ午前二時頃ヨリ午前九時頃迄灼熾シ充分熱シタルトキ苦汁約一石五斗ヲ三回ニ別ケ注入シテ箒ヲ以テ攪拌シツ、蒸發乾固セシム、以上ノ如クニシテ全ク乾固シ了レハ鹹水ヲ注加シテ左ノ如ク煎熬ス

第一番、六石 四回ニ注入ス 第二番、三石 二回ニ注入ス 第三番、四石五斗 三回ニ注入ス

第四番ヨリ普通ノ如ク九石ノ鹹水ヲ汲入テ煎熬ス

木灰ノ製法 木灰 五石、 苦汁 二石、 すす(鹽ヲ切りタルモノ) 三十五六把ノ打藁ヲ長二三寸ニ切りタルモノ 以上三種ヲ

混合シテ能ク練リ交セ使用ス

竈ノ築造方法 地面ニ巾一尺二寸深一尺五寸ノ溝(みよト稱ス)ヲ掘リ其兩側ニ石ヲ並ヘ焚口及裏穴ハ石ヲ以テ造リ周圍

(とよト稱ス)ヲ粘土ニテ塗ル

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル装置、構造及方法 筒船(鹹水貯藏場)ノ前ニ「ばつち」(桶又ハ粘土)ヲ設ケ之ヨリ入船(釜屋内鹹水貯藏場)ヘ土管

(徑四寸)ヲ通シ筒船ノ鹹水ヲ掬ヲ以テ「ばつち」ヘ汲出シ入舟ヘ輸送ス(圖面參觀)

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小構造及方法

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限(二項併記)

名	稱	員數	構	造	効用及使用方法	新調費	修繕費	保存期
泡寄	せ	一	個	竹ヲ以テ造ル	水面ニ浮游スル泡沫ヲ集ムルモノ	〇五〇	—	四十日
唐	鍬	二	挺	鐵ヲ以テ造リ柄ヲ付ス	竈ノ「ドヨ」等ヲ掘毀ツニ用フ	一、二〇〇	二、〇〇〇	十五ケ年
入	杓	一	本	サハラヲ以テ造リ柄ヲ付ス	煎釜ノ際ハ舟ヨリ釜ヘ鹹水ヲ汲入ルルニ使用ス	四、〇〇〇	一、〇〇〇	五ケ年
越	杓	一	本	全	筒舟ヨリ入舟ヘ鹹水ヲ送ル際「ボツチ」ヘ汲込ムニ用フ	三、二〇〇	〇四〇	十五ケ年
泡	取	一	本	杉又ハ檜ヲ以テ造リ竹柄ヲ付ス	泡寄ニテ集メタル泡沫ヲスクロヒ上ケ除去スルニ用フ	〇四〇	—	一ケ年
越	鹽	一	個	半切桶ヲ以テ造リ竹ノ繩ヲ嵌タルモノ	小舟ヨリ筒舟ヘ鹹水ヲ輸送スルニ用フ 苦汁溜ヨリ苦汁ヲ善汁壺ヘ送ルニ用フ	七、〇〇〇	〇八〇	十五ケ年
籌	籠	二	本	藁ヲ以テ作り竹ノ柄ヲ付ス	釜ヲ築造スル際苦汁ヲ注入シ攪拌スルニ用フ	〇二〇	—	三十日
浮	籠	一	個	竹片ヲ編ミ竹ノ手ヲ付ス 藁切レ又ハ杉葉ヲ入レ置ク	又釜ノ洩出スル時攪拌付ケルニ使用ス	〇五〇	—	一ケ年
し	箸	一	枚	蓆ノ兩切リ	入舟ヨリ鹹水ヲ釜ヘ注入スル際受器ニ充ツ	〇二〇	—	二十日
火	箸	二	本	雜木ノ枝ヲ以テ造リ竹ノ柄ヲ付ス	薪ヲ又ニ挿ミ竈ヘ送ル	〇二五	—	十日
取	鍬	一	挺	檜ヲ以テ造ル	竈ヨリ取舟ヘ鹽ヲ運フニ使用ス	一、二五〇	—	一ケ年
水	盛	一	挺	檜ヲ以テ造リ中央ニ凹線ヲ穿ツ	釜ヲ築造スル際水平ヲ試ミルニ用フ	七、〇〇〇	—	二十ケ年
灰	突	一	挺	「タモ」ヲ以テ造リ松又ハ杉ノ柄ヲ付ス	竈中ノ灰ヲ灰壺ヘ押出スニ使用ス	〇六〇	—	三十日
煨	突	二	挺	檜ニテ造リ松ノ柄ヲ付ス	竈中ノ煨ヲ裏キコシヘ押出スニ用フ	二七〇	—	十日
搔	柄	一	挺	全	精晶シタル鹽ヲ引寄セ一處ニ集ムルニ使用ス	二八〇	—	三十日
全	小	一	挺	全	煨突キニテ押出シタル煨ヲ引出スニ用フ	二八〇	—	一ケ年
裏	引	一	挺	鐵ヲ以テ造リ松ノ柄ヲ付ス	煎釜中釜ノ漏洩ノ爲メ竈内「ミヨ」等ニ「モリフグリ」	五〇〇	—	一ケ年
底	突	一	挺	柄ヲ以テ造ル	(鹽ノ固リタルモノ)ヲ突キ毀スニ使用ス	二五〇	—	二十ケ年
斗	桶	一	個	檜ヲ以テ造リ繩ヲ嵌メタルモノ	鹽ヲ計量スルニ用フ	四〇〇	〇四〇	五ケ年
斗	板	二	枚	檜板ニテ造ル	兩手ニ持テ鹽ヲ斗桶ニ入レ又ハ櫛齒キニ使用ス	〇四〇	—	一ケ年
鹽	毀	一	挺	檜ニテ造ル	取舟ヘ上ケタル鹽ノ塊團ヲ碎キ其ノ鹽ヲ一面ニ擴ケ	二〇〇	—	二ケ年
小	槩	三	枚	丸竹ヲ角ニ組ミ竹片ヲ以テ編ミ席ヲ當テ其上ヲ丸竹ニテ押ヘ繩ニテ結束ス	冷却セシムルニ使用ス	一五〇	〇八〇	一ケ年
げん	ぎ	三	枚	全	釜屋ヘ風ノ侵入ヲ防クニ使用ス	二〇〇	〇八〇	一ケ年

大	葉	三枚全	暴風雨ノ際屋根ヲ包ミ又ハ葉ノ外ヲ卷キ風ノ侵入ヲ防ニ使用ス	四〇〇	二〇〇	一ケ年
ば	れ	二枚	薪ヲ結束シタル繩ヲ切り又ハ枝ヲ拂フニ用フ	二〇〇		二ケ年
鎌	(厚鎌)	一挺	釜改築ノ際「コビ」ヲ起シ或ハ笠石ノ形状ヲ直シ又ハ「コビ」ヲ破碎スルニ用フ	一五〇		二ケ年
げ	ん	一挺	笠石ヲ運搬スルニ用フ	一七〇		二十ケ年
た	ま	一筋	「タマ」ヲ釣ルニ用フ	〇五〇		一ケ年
釣	り	一本	灰ヲ包裏シ又ハ石土砂等ヲ運フニ用フ	二二〇		五ケ年
箕	(藤箕)	一挺	釜築造ノ際男柱ヲ樹ツルニ使用ス	一七〇		六ケ年
鉄		一挺	燠ヲ灰壺ヘ取除クニ用フ	七〇〇	三ヶ年目及先掛 一〇〇	十ケ年
灰	十能	一挺	燠ヲ灰壺ヘ取除クニ用フ	三〇〇		一ケ年
火	上	一挺	火鉢ニ燠ヲ出スニ用フ	〇一〇		一ケ年
砂	濾	一挺	燠水ヲ濾過スルニ使用ス	八〇〇		二ケ年
荷	負	一挺	燠ヲ荷負ヒ運搬スルニ使用ス	三〇〇		二十ケ年
手	か	一挺	灰突等ヲ作ルニ用ヒ又ハ釜面ニ凸起ヲ生シタルトキ削リ取ニ用フ	〇二〇		二十ケ年
つ	か	一個	燠突棒ヲ握ルニ用フ	〇〇五		十日

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質

種類 松、杉、檜等ノ粗朶、名稱 一概ニ松葉ト稱ス

產地ハ度會郡四郷村、東西兩二見及内城田村大字棚橋近傍

價格ハ四郷村及兩二見ハ價格一定セリ

松、杉、檜 一把 一錢一厘 外ニ運賃 一厘 雜柴 一把 一錢 全 一厘

棚橋近傍ノ産ハ價格一定セス束ノ大サ及種類ニヨリ異レリ一把一錢五厘乃至四錢但シ着値

八 一釜ニ使用スル鹹水容量及製造鹽等級別數量、一釜煎煮ニ使用スル燃料ノ數量

(イ)一釜ニ使用スル鹹水ノ容量 九石

(二) 名古屋鹽務局神社出張所 第三章 製鹽方法

夏 一釜ニ使用スル燃料ノ數量 一石
冬 一釜ニ使用スル燃料ノ數量 一石
全 一釜ニ使用スル燃料ノ數量 一石

(ロ) 一釜製鹽等級別數量

	夏	三等鹽	三石四斗	六百三十七斤
	冬	四等鹽	三石	六百斤
	夏	三等鹽	二石八斗	五百二十五斤
	冬	四等鹽	二石四斗	四百八十斤

(ハ) 一釜煎熬ニ要スル燃料

全	四鄉村産	上葉	冬	夏	百三十把乃至百四十把
	棚橋近傍ノ産	雜葉	冬	夏	百六十把乃至百七十把
			冬	夏	百九十把乃至二百把
			冬	夏	二百二十錢乃至二百四十錢
			冬	夏	二百三十錢乃至二百七十錢

(ニ) 鹽ノ等級ニヨリ燃料ノ差異

三等鹽	前記ノ如シ
四等鹽	前記ニ一割半増

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合

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爲メ之ヲ濾過スル装置ノ有無、構造及方法

釜屋内ニ設ク其構造ハ桶ノ内部ニ竹簧(底面ヨリ五寸上)ヲ置キ木炭及細砂ヲ入レ其上ニ菰或ハ蓆ヲ敷キ口ニハ竹樋ヲ付ケ以テ瀘シタル水ヲ釜ニ送ル

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

名稱	釜太郎	煎熬 操作 監督者	釜太郎	薪ヲ運搬シ釜焚キニ從事シ又ハ鹽ノ包裝ヲナスモノ
員數	釜太郎	一人	釜太郎	一人
賃銀	釜太郎	釜一枚ニ付 八錢	釜太郎	二十四錢 (食事ハ雇主ヨリ與フ)
	釜太郎	全	釜太郎	三圓五十二錢
	釜太郎		釜太郎	十圓五十六錢

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

釜數	夏	二枚七分乃至三枚	鹹水量	一釜ニ付	九石
	冬	二枚半乃至二枚七分			
收鹽量(一釜當リ)	夏	三等鹽 三石四斗			六百三十七斤
		四等鹽 三石			六百斤
	冬	三等鹽 二石八斗			五百二十五斤
		四等鹽 二石四斗			四百八十斤

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 自 三十八年 至 十一年 (一戸前)

三等鹽 六十六石六斗 一萬二千二百五斤

等外鹽 九斗五舛 百七十五斤

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹取舟ノ外特ニ居出場ヲ設ケス

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 一釜屋ハ六名乃至九名ノ共同ナルヲ以テ各製鹽者ハ一枚(一釜宛交代ニテ煎熬ス其煎

熬當番者ハ鹹水ヲ筒舟(鹹水貯藏場)ヨリ入舟(釜屋內鹹水貯藏所)ニ輸送シ薪ヲ手近ノ納屋ニ運ヒ前番ノ製鹽者カ釜中ノ鹽ヲ柄振ヲ以テ搔寄セニ着手セルトキ自己ノ薪ヲ焚キ始メ前番カ悉皆製鹽ヲ取舟ヘ取リ上ケタルトキ入れ柄杓ニ三十杯(一

石八斗)ノ鹹水ヲ釜ニ注入シ其ノ煮沸シタルトキ第二回モ亦全シク三十杯ヲ注加シ更ニ煮沸シタル后、薪一三把ヲ焚燒シ次テ第三回三十杯ヲ注加シ殆ント一回分(一石八斗)ノ容量ノ蒸發減少シタル後更ニ第四回三十杯ヲ差シ同シク一回分容量

ノ蒸發スルヲ見テ又第五回三十杯ヲ注入ス而シテ其鹹水ヲ注入スルニ毎回名稱ヲ異ニス左ノ如シ
初回 向ム入れ又ハ小入れ 第二回 大いれ 第三回 三くら入れ 第四回 四くら入れ
第五回 仕込

仕込ヲ終リ約二石四斗程ノ容量カ蒸發減少スレハ搔柄振ヲ以テ鹽ヲ搔キ集メ取鍬ヲ以テ抄ヒ上ケ取舟ヘ運フ

前番ハ次番製鹽者カ第三回目ノ注入ヲ了レハ取舟ノ鹽ヲ鹽毀キ以テ塊團ヲ碎キ取舟一面ニ擴置シ冷却セシム而シテ次番カ第四回目ノ注入ヲ了レハ前記ノ鹽ヲ斗桶ヲ以テ計量シ俵ヘ入レ(計量者ハ釜太郎)之ヲ再秤量シテ繩ヲ以テ結束ス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷 該當記事ナシ

十七 煎熬ニ關スル其ノ他ノ事項

煎熬中火力ノ爲メ釜ノ表面ニ凸起ヲ生スルコトアリ然ルトキハ凸起部ヨリ約五寸ヲ距テ、周圍ニ鹽糞ヲ以テ堤防ヲ築キ外部ヨリ鹹水ノ浸入ヲ防キ而テ后該凸起部ヲ打碎キ之ヲ除去シ「でつく」ヲ挿入シ木灰ヲ塗り釜築造ノ如ク操作ス之ヲ釜普譜

ト稱ス釜普譜ハ鹹水ヲ注入セサル以前又ハ向ふ入れヲ終リタル時ニアラサレハ之ヲ行ハス之レ第二回以後ハ鹹水量多キ爲メ之ヲ行フ能ハサルヲ以テナリ而シテ向ふ入れヲ終リタル際ト雖モ入柄杓ニ十五六杯ノ鹹水ヲ汲出シ可成液量ヲ少クシ以テ作業ニ便ス

釜普譜ハ組合同ニテ從事スルモノニシテ仮令濱仕事ニ着手セル者アリト雖モ必ス之ニ從事セシムルモノトス

十八 一年間平均煎熬日數 四十四日 (鹽田一戸前分)

十九 一年間平均收鹽量 二萬四千七百五十斤 百三十二石 (鹽田一戸前分)

二十 一年間ノ採鹹煎熬總費用

鹽田一戸前 上 田 中 田 下 田

採鹹總費用 一〇三、五三二 一〇一、六六二 一〇〇、七〇二

煎熬總費用 一九六、一二二 一四五、三三二 一三〇、〇八二

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

收入ノ部

三一九、五七二 鹽代 二斗入六百六十俵代一石二圓四十二錢一厘

一二、五三三 苦汁代 三十二石六斗八舛一石三十九錢五厘

計 三三二、〇八五

支出ノ部

採鹹ニ屬スル費用

四、三四五 諸器具機械新調費一ケ年當及修繕費

一、八四五 筒舟、小舟建築費一ケ年當及修繕費

二、六一八 穴 十一個 新設費一ケ年當及修繕費

六八、四〇〇 人夫賃 男 二人宛 八十日分一人二十四錢
女 三人宛 八十日分一人十二錢五厘

八、〇〇〇 飯料 男一人ニ付午后三時頃食事一回分五錢八十日分

一五、四九四 小作料鹽 二斗入三十二俵 代一石二圓四十二錢一厘

計 一〇〇、七〇二

煎熬ニ屬スル費用

一、四五〇 諸器具器械新調費一ケ年當及修繕費

、五七一 釜屋建築費一ケ年當及修繕費

、九八一 納屋 全 上

一四、三五二 釜築造費一ケ年五回分

、九六八 製鹽場及物置敷地料 鹽二斗入十六俵代八人割
一石 二圓四十二錢一厘

一四、〇八〇 人夫賃 釜太郎 一人宛 四十四枚分 一枚 八錢
釜焚キ 一人宛 全 一日 二十四錢

一〇、五六〇 飯料 釜太郎及釜焚キ飯米一升二合代十八錢外ニ野菜類六錢四十四枚分

七、九二〇 包裝費 六百六十俵代一俵一錢二厘

七九、二〇〇 薪炭費 一釜百五十把宛四十四枚分一把運賃共一錢二厘

計 一三〇、〇八二

差引

一〇一、三〇一

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、改良ニ要スヘキ點及改良案

(イ) 採鹹操作 十年以前ハ鹽田地盤ノ堅固トナリタルトキハ牛馬ヲ使役シ鋤ヲ以テ耕シ親戚又ハ竈組合相集マリ熊手ヲ以テ搔均ラシ其上ヲ更ニ抑ヘ馬鍬ヲ以テ三回搔キ均ラシタリシカ現今ニテハ牛馬ヲ用井ス一名ニテ鋤ヲ以テ耕シ熊手ニテ搔キ均ラシ一名又ハ三名ニテ抑ヘ馬鍬ヲ以テ搔キ均ラス之レカ爲費用ノ點ニ於テ舊式ハ三圓ヲ要セシヲ新式ハ七十錢ニテ足ルノ利益アリ

(ロ) 煎熬操作 十五六年以前ハ釜築造ノ際上燒キヲ爲スニ各自ニ把宛ノ薪ヲ釜上ニテ順次燃燒シテ乾燥セシメタレトモ現今ニ在リテハ釜築造方法ノ項ニ述ヘシ如ク一時ニ薪ヲ撒布シ濡藁又ハ濡菰ヲ覆ヒ之ニ點火シテ放置シ自然ニ乾燥セシム其費用ハ大差ナキモ勞苦ノ點ニ於テ大ニ利スル所アリ

(ノ) 改良スヘキ點 採鹹煎熬操作中改良スヘキ點ハ研究中ニ屬スルモ差シ當リ改良ヲ要スヘキ事項左ノ如シ

- 一 煙道ヲ設ケ煤煙等ノ釜中ニ侵入スルヲ防ク事
- 二 居出場ヲ設ケ苦汁及水分ヲ充分ニ滴下セシムル事

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 總テ眞鹽トス

二 鹽ノ理化學的性質

產地、製鹽者 度會郡濱郷村大字一色玉木菊治郎

製造年月日 三十九年一月八日 採取年月日 三十九年一月十一日 分析年月日 三十九年二月二十一日

色澤 灰白 結晶 小

水分 一二、七九五〇 不溶解分 〇、九〇五五 硫酸石灰 二、二六八五 硫酸苦土 一、九〇三三

鹽化苦土 二、二八三二 鹽化加里 三、〇七二三 鹽化曹達 七六、六八六六

三 鹽ノ主要用途 産額ノ八分ハ醬油讓造ニ使用シ他ノ二分ハ漬物其他ノ食料ニ供ス

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 一石當重量(三等鹽)

一斗樹 二九、八四〇匁 五舛樹 二七、五四〇匁 一舛樹 二七、五〇〇匁 平均 二八、二九三匁

五 苦汁ノ用途 次項ニ並記ス

六 苦汁利用ノ方法 産額ノ殆ント九分ハ美濃地方へ肥料用トシテ移出シ其ノ他ハ豆腐製造、撰種用及釜築造等ニ使用ス

七 苦汁ノ生産量 鹽田一戸前分 三十一石六斗八舛

八 苦汁ノ貯藏装置及貯藏方法 納屋ノ一隅ニ約十四石入りノ桶(酒桶ノ古キヲ用フ)ヲ埋メ之ニ貯藏ス

九 苦汁一石ノ賣買價格 三十九錢五厘(河岸渡シ)備考十ヶ年契約ニテ釜組合ノ一名引請ケ販賣ス

十 苦汁ノ運搬方法及其販路 四斗樽詰トナシ船便ヲ以テ名古屋へ向ケ輸送ス

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造装置等

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出額及使用方法

(イ) 産出額(但シ一釜屋分)

該當記事ナシ

黒 鹽 (釜ヲ築造シ一番ヨリ三番マテニ煎然シタルモノ) 五十二俵 二斗入

かた 鹽 (苦汁溜ニ最初結晶シタルモノ) 四十俵 二斗入

掃集セ鹽(釜屋ノ掃集セ) 八 俵 二斗入

ろ ぶ(泡ヲ集メタルモノ) 十 俵 二斗入

ぶど ぶ(苦汁溜ニ結晶シタルモノ) 十 俵 二斗入

(一) 名古屋鹽務局神出張所 第四章 製鹽副及産物ノ種類、用途

こ (釜ノ表面ニ付 着シタルモノ)

四十俵 二斗入

(ロ) 使用方法

製鹽 鹽糞ニ混和シ鹽田ニ撒布ス但シ釜ノ築造良好ナリシトキハ二番三番ハ等外トシテ納付ス

かた鹽 冬季ニ至リ鹹水ノ稀薄ナルトキハ一枚ニ付約一斗ヲ投入シ煎熬ス

掃集鹽、ろふ、ふせらハ鹽糞ニ混和シ鹽田ヘ撒布ス

こび 灰ノ混合セサル部分ハ俵ニ入レ筒舟ノ鹹水中ニ浸漬ス灰ノ混合セル部分ハ鹽糞ト混和シ鹽田ヘ撒布ス

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝ノ數量 容量二斗 重量六貫目乃至六貫五百目

二 包裝ノ形狀種類 俵ヲ用フ(圖面參觀)

三 包裝ノ編製方法及其原料 麥稈及稻藁ヲ用井稻藁ハ外、麥稈ハ内トナルヘキ様四符編トナシ兩端(上下編目ヨリ中へ)約一寸入りタル所ヲ中

ヘ折曲ケ繩ニテ隣リ掛繩ヲ三ヶ所ニ施ス(圖面參觀)

四 各種包裝ノ價格 一個一錢二厘

五 包裝ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ等 包裝ハ總テ一重ニシテ販路先ニヨリ形狀、大小ヲ異ニセス

六 包裝ニ附記スル商標其ノ他記號ノ種類、形狀、大小 曾テ「一色」ト記シタル烙印ヲ施シタリシモ十五六年前ヨリ之ヲ

廢止シ製鹽者ノ氏名ヲ記シタル木札ヲ附着セシカ鹽專賣法實施後ハ此ノ木札ヲモ廢止セリ(圖面參觀)

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 完全ナル量器ヲ使用セス試シ桶ヲ以テ計量シ來レリ(圖面參觀)

第六章 貯藏方法

- 一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 倉庫ハ木造瓦葺平屋造奥行二間
間口九尺ニシテ壁ハ普通ノ土壁トシ側面ニ竹簀ヲ當テ鹽ノ接觸ヲ防ク床ハ礫ヲ敷クト厚サ約五寸トス而シテ倉庫ノ敷地ハ普通地面ヨリ一尺二三寸高クス皆鹽ノ貯藏ト保存ヲ目的トナシ鹽質ノ改良ヲ目的トナスモノナシ
- 二 貯藏方法及貯藏期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 貯鹽ハ總テ包裝ノ儘横積トナス、從來ハ三ヶ月乃至四ヶ月間ノ貯藏ニ過キサリシヲ以テ包裝ハ僅ニ苦汁ノ浸潤スルニ止マリ大ナル損傷ヲ來サス
- 三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 俵裝ハ一定セリ、積載ハ五俵宛トス
- 四 一ヶ月間ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯藏步減及各滴出苦汁量 最初ノ一ヶ月間ニハ一割ヲ減シ以後三ヶ月間ハ一ヶ月毎ニ五分減トス
- 右ハ夏季ニ於ケル貯藏減ニシテ冬季ハ貯藏セシコトナシ
- 五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置
- 六 古積鹽製造方法等
- 七 古積鹽製造用家屋ノ大小等

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 濱鄉村大字一色製鹽者約八十名ノ内十四五名ヲ除クノ外ハ自ラ鹽ヲ貯藏シテ鹽價上下ノ機ヲ見テ問屋又ハ一般需用者ヘ販賣セリ而シテ其十四五名ハ何レモ薄資者ニシテ製鹽資金ヲ問屋若クハ仲買業者ヨリ融通シ製鹽後之ヲ其ノ問屋、仲買等ヘ販賣スルコトトナセリ此場合ハ問屋仲買人ニ對シ鹽代價一圓ニ付二錢宛ノ口錢ヲ支拂ヒ

來レリ薪モ亦同シク問屋仲買ヨリ借入レ大一把ニ付一厘宛ノ口錢ヲ支拂ヒ鹽ヲ販賣シテ精算セリ鹽ノ受渡場所ハ問屋、仲買ノ倉庫ニ運ヒ其ノ當時ノ相場ニテ精算セリ

明治二十八年以前ハ問屋又ハ仲買人等カ鹽價ノ仕切ヲ爲スニ付疑ハシキ點アリシヲ以テ全年以後各問屋又ハ製鹽者ヨリ出荷セントスルトキハ一色製鹽取締ニ於テ俵數ヲ調査シ左記甲印ノ如キ證明書ヲ交付シ又其ノ需用者ハ乙印ノ如キ通知書ヲ發スルコト、シ以テ鹽製造者ト鹽需用者トノ連絡ヲ保ツコト、セリ

(甲) 古貨證明書 證明書 寫(用紙厚紙縱六寸橫八寸五分)

記

印紙

割印

一 伊勢 一色 鹽 「何 百 俵」

右ハ「船頭ノ住所氏名」殿船へ積入候處相違無之候也

「第 〇 年 〇 月 〇 日」

伊勢國度會郡濱鄉村

大字 一色

二 〇 〇 年 〇 月 〇 日 製 鹽 取 締 所 〇 〇

諸 國

鹽 問 屋 衆 中

(乙) 食 葉 書 ノ 例

(一) 記

一 伊 勢 一 色 鹽

二 百 五 十 俵

圓ニ三斗六舛五合替 一斗七舛二合廻リ

右ノ通り當市問屋山田久次郎ヨリ本日買入申候間此段御通知申上候 以上

十一月三日

伊勢國度會郡濱鄉村大字一色

名古屋市駿河町三丁目百四十番戶

製鹽取締衆中

太田藤吉ヨリ

(一) 案内狀

一色鹽 圓ニ五斗六舛 一百五十俵 一七四五廻リ

八 右天野儀作船知多政ヨリ買請候間此段御案内申上候也

五月二十九日

伊勢國度會郡濱鄉村大字一色

名古屋市萱屋町

製鹽取締衆中

中村與右衛門

六備考 葉書ハ製鹽取締ヨリ名古屋醬油組合取締へ豫メ送付シ置クモノトス

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 明治二十八年以前ハ

鹽ノ販賣方ハ總テ之ヲ船頭ニ依托シ鹽一斗ニ付一錢二厘宛ノ運賃ヲ支拂ヒ來リシモ其ノ船頭ノ賣渡シタル相場カ果シテ正

當ナルヤ否ヤ時々疑ハシキ點アリシヲ以テ全年以後前項記載ノ如ク製鹽取締ト需用者トノ間ニ直接通信スルノ方法ヲ設ク

ルニ至レリ又其ノ船頭ハ鹽代金ノ幾部分ヲ立替へ荷積ヲナスコトアリ或ハ名古屋地方ノ鹽問屋ヨリ船頭へ向ケ右取替金ヲ

送付シ來ルコトモアリシ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 名古屋地方ヲ主トス

(一) 名古屋鹽務局神社出張所 第七章 鹽ノ販賣

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 從來ニ在テハ前項鹽ノ販賣方法ノ部ニ記載セ

ルカ如ク小部分ノ製鹽者ハ問屋又ハ仲買人等ヨリ資金ノ融通ヲ受ケタルモ現今ニテハ斯ノ如キコトナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格

三十五年 平均一石當 二圓二十八錢五厘 小賣一舛當 四錢二厘

三十六年 全 二圓八十一錢六厘 全 四錢八厘

三十七年 全 二圓十六錢四厘 全 四錢一厘

六 鹽價ノ定メ方 名古屋ヨリ仕切書ノ到着ヲ俟テ初メテ鹽價ヲ知ルカ如キ狀況ナリシニヨリ產鹽地ニ於ケル標準ハ殆ン

トナカリシモノ、如シ

七 販賣ノ季節 久シク貯藏シ置キ鹽價ノ高低又ハ醬油仕込ノ時期等ヲ觀察シテ販賣スルニ非ラス偶短期間ノ貯藏ヲナス

モ概シテ製鹽ヲ時々販賣スルヲ以テ採鹹多量ノ時季ハ隨テ販賣額多シ

八 鹽ノ俵抜キ検査ノ方法 十俵宛堆積シテ番號ヲ付シ抽籤ヲ以テ検査スヘキモノヲ定メ俵數ノ多寡ヲ論セス一口ニ付其

内ヨリ二俵ヲ検査俵トナス例ハ百俵ノ場合ハ十俵宛十ヶ所ニ積ミ置キ一號ヨリ十號迄ノ番號ヲ付シ抽籤ヲ行ヒ二號ヲ當

番トスレハ第二號ノ内ヨリ二俵ヲ抜キ出シ検査スルカ如シ

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置 總テ容量ヲ以テ計算シ賣買當時ノ計量石數ニヨリ代價ヲ定ム、二斗

俵ト稱スルハ包裝ノ際ニ於テハ約二斗一舛ヲ入ル、ヲ普通トス、小賣一舛ハ盛榭ニシテ切榭ノ約一舛一合ニ當ル

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方法 鹹水ニ對シ見越買トシテ行ハレタル事ナシ然レトモ薄資ナル

モノハ鹹水ノ貯藏量ヲ見積リ問屋又ハ仲買人等ヨリ資金ノ融通ヲ受クルコトアリ此場合ニ於テハ豫定製鹽量ノ凡半額ニ相

當スル金額ヲ借入ルルコトヲ得シナリ

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 六百俵乃至千二百俵ヲ積載シ得ル船ヲ以テ運搬ス
- 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 釜屋又ハ倉庫ヨリ名古屋迄一斗ニ付一錢二厘、著荷地ニ於テ一俵ニ付一厘五毛ノ水上料ヲ支拂フ、
- 三、從來鹽ト他ノ物品トノ運賃ノ差異ナカリシカ專賣實施後一割安トナレリ

第九章 小作人ト地主トノ關係

- 一 小作人ト地主トノ關係 地主ハ鹽田一戸前ニ付小作料トシテ一ケ年鹽二斗入二十七俵乃至三十五俵ヲ舊六月舊十二月ノ二回ニ分チテ小作人ヨリ取立テタリシモ七八年以前ヨリ八月一回ニ一ケ年分ヲ取立ツルコトトナセリ
- 二十年以前ハ釜三枚ニ付鹽二俵(一俵二斗入)宛ノ契約ナリシモ專賣法施行ノ際ニ在テハ一ケ年ニ付二十七俵乃至三十五俵ト規定シ年ノ豊凶、鹽價ノ高低ニヨリ増減セス然レトモ暴雨等ノ爲メ堤防ヲ破壊シ鹽田ヲ流失シタル等ノ場合ニハ土砂ノ買入費位ヲ程度トシ地主ニ於テ補助スルコトアリト云フ

第十章 組合

- 一、鹽製造組合ノ組織、規定及沿革 組合組織トシテ何等ノ規約ヲ設ケタルコトナシ只從來ノ習慣ニヨリ一釜屋六名乃至九名宛一團體トナリ釜立テ毎ニ順次當番ヲ定メ釜ノ築造修繕其他釜屋仕事等ハ當番ヨリ期日ヲ通知シ一同之ニ從事ス而シテ一立テ終レハ精算ヲ爲シ次番ノ當番ヲ定ムルモノトス
- 鹽田ヲ耕地ニ變換スルニ關シ左ノ決議ヲ爲セリ

決議書

決議書

今般當大字製鹽業者集會ノ上左ノ通り決議候也

一 當字鹽田ヲ水田變換ニ應スル者及地主壓制ヲ以テ作請地ヲ引揚ケ更ニ小作人差入ル、ト雖モ製鹽各組合ニ加入セサルコト

一 右條件ヲ犯シタルモノハ製鹽業人夫ニ雇入レサル事

右條々決議候ニ付後日異論ナキ爲メ製鹽業者一同茲ニ記名捺印候也

決議書

今般二三ノ地主ヨリ我大字鹽田ヲ耕地ニ變換セントノ計畫ヲ以テ各製鹽業者ノ承諾ヲ求メント欲シ示談ニ及ヘリ然レトモ我製鹽業ノ如キハ往古ヨリノ慣行有之ニモ拘ハラス近來國ノ内外ヲ問ハス產物製造ニ倍々改良ヲ加ヘ販路ヲ擴張シ世上ト相競争スルノ時期ニ際スレハ我々同業者ニ於テハ目今專ラ從來ノ慣行上ニ就キ得失利害ヲ謀リ尙ホ一層奮發勉メテ大字ノ福利ヲ謀ラント欲ス就テハ今以テ田畑ニ變換セン等ノ義ハ我大字衰頽ノ基ト嗚呼遺憾ノ至ニ堪ヘサルナリ依之我製鹽業者一同決議ノ上毫モ耕地ニ變換セサル様且記名者變換ニ應ヤサル様議決候條茲ニ製鹽者一同記名捺印候也

大字一色製鹽業者

明治二十八年三月二十八日

菊 川 糸 太 郎

外八十三名連署

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ノ組織、規定及沿革

該當記事ナシ

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

右五章該當記事ナシ

第十六章 鹽田ノ地價等

(一) 鹽田

一等(反價)地價 二二、五〇〇 時價 四十圓

二等(全)全 二一、三九三 全 三十圓

小作料 鹽二十七俵乃至三十五俵

(二) 鹽田附近ノ土地

畑 十等 地價 二二、一六〇

天日鹽 十一等 全 二一、四九〇 時價五十圓乃至百圓 小作料 麥一石五斗

大宇 十二等 全 二〇、八三〇

鹽田宅地 一等 全 五五、四〇〇 時價全上

天日鹽 二等 全 四八、〇七九

原野百等 全 九六〇 時價 三十圓

(一) 名古屋鹽務局神社出張所 第十六章 鹽田ノ地價等

蒲郡出張所々轄内大塚村特許天日製流動鹽田

天日製流動鹽田ハ元東京府平民岩松善次郎ノ考案設計ニ係リ潮水ヲ天日ニ依リテ干曝セハ食鹽ヲ得ヘシトノ理ニ基キ舊法ノ鹽田ニ依ラス多年研究ノ結果特許ヲ受ケタルモノニシテ當出張所轄内大塚村小林仁平ナル者其ノ特許ヲ讓リ受ケ地ヲ同村大字大塚字丸山ニトシ該鹽田ヲ築造シ爾來專ラ製鹽ニ從事シ居レリ左ニ其ノ構造其ノ他ニ付大要ヲ記述スヘシ

天日製流動鹽田ニ依リテ製造セントセハ先ツ左ノ設備ヲ要ス

一 流動鹽田

二 海水タンク

三 海水汲上場

四 鹹水タンク

五 鹹水汲上場

六 乾燥盤

七 水道

八 鹹水道

九 鹽屋

以上各種ノ設備ノ内

(一) 流動鹽田

流動鹽田ハ海岸ノ地盤ヲ平坦ナラシメ寄洲ノ砂ヲ布キ水ヲ灌キテ能ク打ち固メ然ル後「セメント」一、砂二、小砂利(ガラス)五ノ割合ヲ以テ厚サ二寸ニ達スルマテ築固メ其ノ面ヲ最平坦ナラシメ尙ホ「セメント」一、砂二ノ割合ニヨリ成レル混合物ヲ以テ一面ニ塗り固メ厚サ約二分ニ至ルヲ度トシ再端高低ノ差ノ勾配ハ二百分一トス

如上ノ構造ヨリ成レル鹽田ハ地形上別紙圖面ニ示スカ如ク甲乙丙都合三箇ヲ連接セシメ而シテ次ニ掲クル海水「タンク」ヨリ海水ヲ導キ各之ニ流動セシムルモノトス

(二) 海水タンク

甲乙二箇ノ設備ヲ爲セルコト圖ニ示スカ如シ而シテ二者トモニ其形方正ナラス専ラ堅牢ヲ主トシ四壁及底ハ「セメント」一、砂二、小砂利五ノ割合ヲ以テ厚サ八寸ニ達スルマテ築固メ尙ホ其上ヲ「セメント」及砂ヲ以テ塗り固ムルコト恰モ流動鹽田ノ如クシ以テ海水ノ滲溜ニ支障ナカラシム
海水ハ次ニ掲クル汲上装置ニ依リテ之ヲ汲取り此「タンク」内ニ貯ヘ豫テ側部ニ小孔ヲ穿チ置キ栓ノ開閉ヲ自由ナラシメ必要ニ從ヒ此小孔ヨリシテ流動鹽田ニ放瀉ス

(三) 海水汲上場

海水ヲ汲上クルニハ相當ノ水深アル場所ヲ必要トスルヲ以テ海水「タンク」ノ位置ヨリ少シク海中ニ突出シタル箇所マテ足場ヲ設ケ樋ヲ架設シ桔槔ヲ以テ海水ヲ汲上ケ「タンク」中ニ輸送ス

(四) 鹹水タンク

海水「タンク」ノ設備ニ異ナラス只降雨ノ混入ヲ防クカ爲ニ屋蓋ヲ設ケアルヲ異トスルノミ

(五) 鹹水汲上場

鹹水汲上場ハ下ニ掲クル鹹水道ノ側部ニ容量約七石入ノ桶ヲ埋メ鹹水道ヨリ流下セシムル様装置ス而シテ當日作業セル鹹水ニシテ猶ホ稀薄(ボー)メ氏十七度未滿ナルトキハ之ヲ鹹水「タンク」ニ汲込マスシテ次項ノ乾燥盤中ニ汲入レ其濃度(ボー)メ氏十七度以上ナルトキハ直ニ鹹水「タンク」ニ汲入ル

(六) 乾燥盤

甲乙二箇ヲ設備ス其ノ構造亦海水「タンク」ト異ナラス前項ニ説ケルカ如ク當日作業ノ鹹水ニシテ猶ホ稀薄ナル場合ニハ之ヲ

茲ニ貯ヘ日光ニ依リテ水分ヲ蒸發セシメ適當ノ程度マテ濃厚ナラシムルヲ以テ目的トス

(七) 水道

流動鹽田ノ高キ方ノ一端ニ一條ノ溝ヲ設ケ其ノ側部鹽田ニ面セル部分ニ小孔ヲ穿テ海水「タンク」ヨリ汲上ケタル潮水ヲ此ノ溝中ニ充テ小孔ヲ通シテ甲乙丙三箇ノ鹽田面上ニ放流セシムルモノトス

(八) 鹹水道

流動鹽田ノ低キ方ノ一端ニ小溝ヲ設ケ水道ヨリ放瀉スル潮水カ徐々トシテ鹽田面ニ流動シ漸次濃縮セラレテ最後ニ落來ル鹹水ヲ受ケ取り以テ鹹水汲上場ノ容器中ニ流下セシムルノ用ニ供ス

(九) 鹽屋

鹽屋ハ鹽煎熬場ヲ云フ普通ノ煎熬場ト別ニ異ナル所ナシ

上記一ヨリ九ニ至ル各設備ノ用法ニ依リ略ホ鹹水採收ノ順序ヲ想像スルコトヲ得ヘキモ尙ホ之ヲ操合シテ更ニ一應ノ説明ヲ試ムヘシ海水汲上場ニ於テ汲上ケラレタル潮水ハ樋ヲ通シテ海水「タンク」中ニ流下貯溜セラレ「タンク」ノ側面下部ニ存スル小孔ノ開放ニヨリ水道中ニ流出シ更ニ其ノ側部ニ設ケラレリル小孔ニヨリ流動鹽田ノ盤面上ニ放瀉ス盤面ハ既記ノ如ク極メテ平坦ナルヲ以テ小孔ヨリ放瀉スル海水ハ最薄層ヲ爲シテ一面ニ散漫シ徐々トシテ流過スル間ニ日光ノ照射ト風ノ爲ニ漸ク濃縮セラレテ鹹水道ニ入り鹹水汲上場ニ集溜ス是ニ於テ其ノ濃淡ヲ檢シ鹹水「タンク」又ハ乾燥盤ノ中ニ收容シ其ノ乾燥盤ニ收容セラレタルモノハ更ニ數日間日光ニ干曝シ適度ニ濃縮セララル、ニ及ヒ鹹水「タンク」ニ移ス斯ノ如キ順序ニ依リ得タル鹹水ハ之ヲ煎熬シテ鹽トナスコト普通ノ方法ト異ナルコトナシ

鹽田一反歩ニ對シ一日ニ採取セラル、鹹水及製鹽高ノ比較左ノ如シ

鹹		水		製		鹽	
海水製	天日製	天日製ノ増差	海水製	天日製	天日製ノ増差	容量	重量
容量	重量	容量	重量	容量	重量	容量	重量

前表所掲ノ如ク天日製鹽ノ結果ハ甚タ良好ニシテ鹽ノ品質亦佳良ナルモノヲ得鹽專賣法施行後納付スルモノハ通常二等鹽最多キニ居レリ

一、八三七	二、三三〇	、四九三	、六〇〇	、九九 _斤	、七七〇	、一二三	、一七〇	二四
-------	-------	------	------	------------------	------	------	------	----

二七