

1
阪出鹽務局

宇和島出張所之部

阪出鹽務局宇和島出張所ノ部

第一章 鹽田ノ位置方法及附近ノ地勢地形

位置ハ愛媛縣伊豫國北宇和郡高近村大字近家字柁ヶ内小島部落ニ屬シ南ハ内灣ヲ控ヘテ北灘村海岸ノ字玉ヶ月大堤ノ連山ト相シ西ハ近家浦ノ一葦水ヲ隔テ、鵜刺ノ鼻ヨリ連亘スル諸丘陵ヲ望ミ東北ハ三浦嶽山脈ヨリ成ル疊重タル峯巒丘阜ヲ以テ圍繞セラルル方位ハ宇和島ノ西南ニシテ來岩松兩村ノ間ニ介在シ陸路相距ルコト四里二町ナリ

第二章 鹽業ノ沿革

文化四年七月十九日藩主伊達家ヨリ小西家五代目惣三郎(當代ハ九代目)へ鹽田下賜方郡奉行へ達シタル文面左ノ如シ
 今度近家浦へ鹽濱被仰付右ノ者兼テ相合候義モ之有由ニテ下世話被申付候處追々存入宜敷其以來諸事至而深切ニ世話致其上出銀等ノ儀モ申付候處追々餘計ノ銀穀差出余成就殊更出來立宜敷一段ノ事候依之兼々鹽濱ノ儀ハ志モ有之趣ニ付右鹽濱一字被下置候間猶此上出精致往々御國益ニ相成候様仕成可申候此旨申被聞候

柁内鹽田碑文

柁内鹽田記

此地名柁内屬津島郡近家浦文化丙寅之歲某等奉公命關鹽田于此始工於穗八月踰歲至今慈丁卯夏四月訖功石堤自灣北山背至番所背長千九百五十尺廣四十二尺設閘門三堤内二百八十畝鹽田實百畝置倉置庫架屋八區爲製鹽所及壯丁所居山上建鎮護祠鑿井於南北山足積日百八十用人力二萬五千八百三十費錢六百二十三萬三千就焉然於此舉以岩松小西次名有不績遂賜使其家幹製鹽事以爲封内永世之利是乃 君上愛民之一也
 恩意不大平哉是以合議記述鐫勤以垂後昆

文化四年丁卯夏五月 總宰

小梁川主膳候眞
井關總右工門盛賢

嘉永三年戊正月近家浦鹽濱ノ義取續仕成方仕候處年年ニ寄損益モ御座候へ共多分損失ニ罷成數年心痛罷在候處想付候儀モ御座候テ少々ツ、利益罷成可申様奉存候此上濱取繕手入等仕候へ、迫々見通モ相付可申様奉存候然ル處是迄前文申上候通りニ御座候ニ付テハ數年來濱上納等少シモ不仕何共奉恐入候右ニ付聊ノ義奉恐入候へトモ銀札五百目今年ヨリ年々爲冥加上納仕度奉願上願ノ通御許容被成下度候

文政六年末六月 御屋形御川狩御越駕被成遊候節鹽濱御覽被成遊彼ノ方小屋へ御腰被爲掛其ノ頃當所御庄家宅角力御覽被成遊不存寄私儀拜見被仰付并ニ御所務ノ雀六羽饅頭百拜領被仰付重々難有存候

以上小西家由緒書ニ依ル鹽田ニ直接關係ノモノナリ右ノ外直接鹽田ニ關係ノ廉ナキモ他ノ公益事業若クハ奉公事業ニ盡瘁ノ廉ヲ以テ物品ノ拜領賞褒狀等ヲ(藩朝ヨリ)受領シタル件數凡八十種アリ

文化四年時代ハ藩主伊達家六代村壽(遠江守從四位少將)ノ治政中ニカ、ル
柁内鹽田碑記附記

客歲文化丙寅春有製鹽之

命而小梁川井關二氏奉事關其他於柁内海上始工於種八月至今慈丁卯夏四月訖功石堤自柁内灣

北山背如殺至西長五百十六尺廣四十二尺曲折至南五百六十一尺置闌三所北堤一西堤二又曲折至巽位六百八十四尺又曲折向番所背六十尺又折向北二百八十尺漸爲小堤至北隅自番所背沿汀向北鑿渠爲入小船處長三百尺廣二十尺堤內造小石堤通計一萬二千二百三十四尺鹽田實百畝西堤內爲停潮所四十七步行潮小溝傍堤周廻又巽位一隅爲停潮所二畝六十步周廻潮水至於此而止阜頭西設地三畝六十四步構壯丁宅舍三屋後山上建祠合祀鹽竈、龍玉、水神三神爲鹽田鎮護廟鑿井於南北山足積日百八十用人力二萬五千八百三十費錢六百二十二萬二千六百而事全就焉石工備前州兒島宮浦與四郎繁七ノ輩二十九名鹽田匠豊后州波留永吉之輩若干及本藩朝立八百右衛門等幹事人士郡吏市川直右衛門堯敬松澤與市長喬郷監中原七之進信光高田里正國松莊兵衛道信近家里正船田吉右衛門道正岩松里正兵頭武兵衛通定芳原下吏清家清八顯賢近家下吏富永儀兵衛守清也而此事

始終岩松名戸小西名次氏有大功績以故遂賜鹽田於小西氏如番所皆置設碑記而又於此舉以梁關二氏及幹事人士處置宜備工相知刻苦勉事如他部民戸亦自數里外來預營造可以觀感之美而又自帶餉來加助民總計至千有餘人傭工此舉所作一人當二人之類皆是德意所注而二氏及幹事人士所致豈不美乎頃日梁關二氏立碑勤事之梗概是以小西氏亦价氏囑余記其詳悉藏之其家余適有題其鹽田之作併錄爲賀其詩曰

人工能代天 支海關鹽田 從此幾千載 悠悠簇瑞烟

干時文化四年丁卯夏五月望日 本府儒員岡鼎土調甫撰併書

以上抄錄ノ外舊藩主伊達家ニ就テ聞クモ保護若クハ獎勵ヲ加ヘタル事蹟ノ知ルヘキモノナシ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採取

一 鹽田ノ種類及面積 鹽田ハ入濱法ニシテ面積左記ノ如シ
但シ當所管内總反別ニシテ三戸前分ナリ

鹽田反別	内		採鹹地反別
	溝	渠	
四町三反九畝十八步	二反八畝二十步	四町一反二十八步	

外ニ

釜屋敷地	一反九畝二十四步
------	----------

目下許可セル鹽田反別ハ三町八反二畝十九步トアルモ實際前記ノ誤謬

二 堤防ノ面積高低及築造材料 堤防ハ鹽田ノ西南海ニ面セル地ニ石垣ヲ以テ築造シ高サ八尺程ニシテ潮水ハ六尺四五寸

ヨリ上ニ昇ルコトナシ面積ハ七反三畝五歩

築造方法及材料 海面外側ハ天然石若クハ海岸ノ轉石ヲ混淆シテ凡ソ二尺巾トナシ又其空隙ヲ填充スルニ裏面ヨリ栗石(小石塊)ヲ二尺巾位ニ附加シ其次ニ山土ヲ埋メ中心ニ鋼土(ぎろん)ヲ高サ一間位裾巾二間位ニ填充ス堤防中心ノぎろんノ高サハ滿潮ノ水面ト同一ニ築造シタルモノナレトモ實際太汐ノ時ナトハ尙低クシテ爲ニ潮水ノ浸入ヲ免レヌト云フ

三 鹽田内溝渠ノ面積

面積 二反八畝二十歩 長 二千五百八十四間 幅 堤防ニ接近ノ溝渠ハ四尺位アリ其他ハ一尺五寸ヨリ二尺位ニ付平均二尺トス 深 鹽田面ヨリ普通ノ處ニテ一尺二三寸水ノ深五六寸 各溝渠間ノ距離平均七間三尺暗渠ナシ

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 沼井ノ本臺(夫婦臺即株)二百二

十一ノ内現在使用ノモノ百五十九同片臺二十五ノ内現在使用ノモノ十三本臺殘六十二及片臺殘十二ハ新濱分ニシテ目下修繕中ニ屬ス

沼井ノ裝置

底面中央約三尺四方ヲ沼井ノ中ト稱シテ鹹水滴下ノ點トナシ斜面ニ之ニ注加スルノ方法トナシ四邊ノ圍ト

共ニぎろんヲ以テ作製シ中間ハ板ヲ以テ仕切りヲナス而シテ該仕切板ヲ中央トシタル左右ノ沼井ハ之ヲ夫婦臺ト稱シ各々藻垂壺ノ所在方面ニ向ケ鹹水ノ垂穴ヲ設ク次ニ鷹ノ翼ト稱スル方二寸角長サ一尺二寸位ノ木材ヲ併列シ其上ニ六本木ト稱

スル徑三寸長サ三尺餘ノ木六本ヲ併列ス又其上ニ長三尺五六寸ノ割竹ヲ併列シテ簀トナシ其上ニ小麥稈菰ヲ敷キ其上ニ鹹砂ヲ置クナリ(圖面參觀)

四方圍ヒ縁ノ上面ヨリ鹹砂面迄ノ深サ五寸位鹹砂面ヨリ竹簀迄ノ厚サ五寸位竹簀ヨリ底面迄五寸位合計一尺五六寸ノ深サナリ又藻垂壺ハ最少ナルモノハ四斗樽ヲ利用スレトモ普通ハ徑一尺六七寸深サ一尺五六寸ナリ又藻垂壺一個ノ全量鹹水ハ荷桶ニ一荷(容量正味汲込ヲ二斗ト見做ス)ヲ普通トス

面積 沼井臺ハ外側面八尺位内側面ハ六尺ノ方形ナリ

五 鹹砂貯藏装置、構造、大小、面積、及鹹砂ヨリ鹹水ヲ採取スル方法 該當記事ナシ

六 鹹水輸送装置ノ構造、面積、及輸送ノ方法 鹹水輸送装置ハ別ニ設ケス輸送ノ方法ハ濱日役カ荷桶ヲ以テ藻垂壺ノ鹹

水ヲ汲取リ鹹水貯藏場ヘ擔ヒ行クモノトス

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 一戸前ニ屬スルモノ左記ノ如シ(圖面參觀)

名稱	種類	員數	効用及使用方法
水	車	一	鹽田濕潤ニ過キテ乾燥シ難キ時溜水ヲ排水溜池ヘ汲ミ出スモノ
沼井	堀	九	沼井内ノ鹹砂ヲ堀出シ又ハ畚ニテ持込タル鹹砂ヲ均ラスモノ
濱	曳	九	撒布シタル鹹砂ヲ曳クニ用ユ
寄	鍬	九	鹹砂ヲ寄セ集ムルモノ
横	鍬	二	寄セ集メタル鹹砂ヲ沼井ニ運搬シ又ハ畚ニ持込ムモノ
畚	鍬	四	横鍬ニテ持込ミタル鹹砂ヲ沼井ニ運搬スルモノ
振	鍬	五	沼井ノ四隅ニ堀出シタル鹹砂ヲ撒布スルモノ
濱	板	三	撒布シタル鹹砂ヲ引キナラスモノナリ
藻	垂	八	藻垂桶前日ノ二番水ヲ沼井ニ汲ミ入レ又ハ濾過シタル鹹水ヲ荷桶ニ汲ミ込ムモノ
潮	掛	八	撒布シタル鹹砂ニ溝渠内ノ潮水ヲ撒布スルモノ
荷	桶	八	藻垂坪ノ鹹水ヲ鹹水貯藏場ヘ運搬スルモノ
芻	桶	一	沼井ニ收容シタル鹹砂ヲ濾過スル爲溝渠内ノ潮水ヲ運搬シ又ハ濾過シタル後二番水ヲ採收スル爲メ潮水ヲ汲ミ込ムモノ

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限 一戸前分ニ對スルモノ左記ノ如シ

種	類	數	量	單	價	價	格	保	存	年	限

水沼	沼井	濱	寄	橫	畚	振	濱	藻	潮	荷	芻	合
車	堀					曳			垂	掛		
一	九	九	九	二	四	五	三	八	八	八	一	計
二〇、〇〇〇	六〇〇	三〇〇	四〇〇	一、〇〇〇	四〇〇	八〇〇	二〇〇	二〇〇	二〇〇	二〇〇	一、二〇〇	一、二〇〇
二〇、〇〇〇	五、四〇〇	二、七〇〇	三、六〇〇	二、〇〇〇	一、六〇〇	四、〇〇〇	一、六〇〇	一、六〇〇	一、六〇〇	九、六〇〇	一、二〇〇	五三、九〇〇
十	一	五	一	一	一	一	一	五	五	二	二	二
ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ
年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年

九

鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀、及面積 鹹水貯藏場ノ構造ハ底面、内側面トモ渾テ粘土(ぎろん)ヲ以テ塗り固メ其厚サ四方側面底面トモ約一尺ナリ又其縱橫徑及深サ等左ノ如シ

深	縱	橫	上	中	下	徑
上徑ヨリ中徑マテ一尺四寸	十四間三尺五寸	二間五尺九寸	二間三尺一寸	十四間一尺五寸	二間二尺四寸	十三間五尺六寸
中徑ヨリ下徑迄二尺一寸						

側面底面共ニ凹凸又ハ屈曲多クシテ不整頓ナルカ故ニ平均シテ記載シタルモノニテ到底精確ニ測量シ難シ
構造ハ長方形ニシテ「梁行」三間長十五間ニシテ其上ニ杉丸太數本ヲ渡シ梁ヲ作り瓦ヲ以テ低ク三角形ニ屋根ヲ葺キ下シ

其下端ハ地上ヨリ二尺位ニテ止マル屋根ノ下端ノ中央長サ五尺巾四尺ヲ切り開キ板戸ヲ以テ屋根トナシ自由ニ上下スルコトヲ得ル装置ヲ施シ鹹水運搬其他必要ニ應シ開閉スルモノトス而シテ左方梁ノ上二間及三間ヲ畫シ板ヲ敷キ採鹹用道具藏置場ト爲ス(圖面參觀)

十 鹽田地盤ノ構造及性質

鹽田地盤ノ構造地層ハ概ネ二層ヨリ成ル其下層ハ赤だき(附近ノ山ニアル石ニシテ一度手ヲ觸ルレハ直ニ壞レテ細砂トナル)ト稱スル土砂ヲ敷キタルモノニシテ上層ハ普通ノ撒砂ト同一ノ砂ニシテ極メテ微細ナル砂ナリ其上ニ姫砂ト稱スル作土即撒砂ヲ撒布ス而シテ此作土ハ多ク沿岸ノ海底ヨリ得ルモノナリ其厚サ一寸五分乃至二寸ニシテ地層ノ厚薄及土砂ノ混合割合ハ鹽田面大工事等ヲナス場合ニアラサレハ調査シ難ク且ツ舊記ノ存スルモノナシ

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類、性質

鹹砂ハ黑色ヲ帶ヒ貝殻ノ破片ヲ多ク混合ス而シテ鹹砂ノ使用久シキニ涉ルトキハ粘カク生シ濾過遲鈍トナルヲ以テ新ニ撒砂ヲ撒布シテ濾過ヲ速カナラシムルノ必要アリ而シテ鹹砂ノ種類ニ依リ鹹水ノ良否及鹹水濾出ノ遲速等ハ未タ之ヲ和ルヲ得スト雖モ普通粘カク性ノモノヨリハ土砂性ノモノヲ撰ヒ姫砂ト稱スルモノヨリハ幾分荒目ノ方鹽分ノ附着宜シキカ如シ

撒砂ハ鹽田所在地沖ノ蛤場ト稱スル海底又ハ西對岸鵜刺ノ鼻裏ノ綱代ト稱スル海底ヨリ採取ス曾テ他地方ヨリ移入使用シタルモノナキヲ以テ良否ノ比較鑒別ヲ爲ス能ハス

十二 撒砂(鹹砂)撒布量及替砂數

撒砂撒布ノ量ハ沼井一株ニ付四隅ヘ畚ニ一荷ツ、トシ一荷凡ソ二十貫目ノ見込其容量ハ一荷凡ソ三斗ニシテ季節ニ依リ多寡ノ差ナシ普通三月頃入レ換ヘルヲ常トスト雖モ鹹水濾過ノ遲速ニ依リ七月頃一荷若クハ半荷ツ、ヲ入レ換ヘルコトアルモ甚タ稀ナリ

十三 撒砂乾燥ノ時間

午前八九時頃ニ沼井臺ヨリ堀出シ翌日正午十二時ヨリ二時三時迄ニ撒布シ又翌日ノ同時間迄ニ濱寄ヲナス而シテ撒布後潮掛ヲ爲スコト普通三回ニシテ午后四時乃至五時ニ終ルカ故ニ此時ヨリ翌日ノ濱寄ヲ爲ス迄ヲ乾燥

時間トス但シ一ヶ年ヲ通シ濱子ノ手順一定ナルカ故ニ撒砂ヨリ濱寄セ迄ノ時間モ四時異動ナシ唯實際乾燥ノ遲速ハ季節及天候ノ如何ニ依リ差異アルモ從來確タル調査ヲナシタルコトナシ

十四 撒砂浸出裝置(沼井又ハ臺等)ニ注入スル海水量(鹹水採取用もんだれ採取用トニ依リ各別ノ容量)及鹹水又ハもんだれ採取量 毎年六、七、八月ハ沼井ヘ注入ノ海水量(此季節ハ鹹水採取量藻垂壺一個ニシテ最モ多量ノ期トス)最モ多量ノ時ハ刎桶ニ七八荷(一荷ニ斗位)ヲ注入シ最モ濃厚ナル鹹水三斗乃至四斗ヲ採取スルコトヲ得又少量ノ時ハ海水ハ注加スセ前日ノ二番水即チもんだれ三斗乃至四斗ヲ汲ミ入ル、ノミニシテ二斗乃至二斗五舛ノ鹹水ヲ得ルト雖モ甚タ稀簿ニシテ比重又十五六度ヨリ昇ラスト云フ

もんだれ採取用海水ノ量ハ一臺三斗乃至四斗ニシテもんだれ二斗乃至三斗ヲ得

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質、海水ノ比重ハ二度乃至三度ニシテ鹹水ノ比重ハ採鹹ノ當時ハ十四度乃至二十三度ナルモ鹹水溜ニ收容後ハ十六度乃至十八度トナル

もんだれノ比重ハ六七月頃ノ最モ採鹹多量ノ時ハ七度乃至十二度ナルモ秋、冬、春ノ頃ハ僅カニ四度乃至六度ナリト云フ
化學的成分未詳

十六 海水、引入、排出、(水閘)海水汲揚裝置及汲揚方法 水閘ハ鹽田ノ西方海ニ面セル堤防ノ間ニ築キアリテ南北二ヶ

所ニアリ南ノ分ハ其距離五六間ヲ隔テ内外二個ノ裝置ナリ而シテ其構造ハ堤防ノ間三尺ヲ距テ足垣ヲ築キ兩側ニ六寸角位ノ花崗石二本ヲ建テ柱トナシ其上ニ同角位ノ花崗石ヲ置キ水閘ヲ造リ其間ニ厚キ松板ノ戸ヲ裝置シ其戸ノ上下ノ端ヲ長サ一尺二寸巾一尺位ヲ切り海水ノ通路トナシ同シク松板ニテ戸ヲ作り之ニ長サ二間位ノ棒ヲ付シ(棒ノ長サト堤防ノ高サトハ畧同一ナリ)必要ニ應シ之レヲ抜キ差シスルナリ而シテ板戸ヲ長ク水中ニ置ク時ハ腐朽ノ恐レアルヲ以テ一ヶ月二回ツ、轉倒使用スルモノナリ(圖面參觀)

北ノ分モ其裝置同一ナリ只夕外側ニ一個アルノミ

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺、及面積 海水貯溜池ハ排水用ノ外設備ナシ而シテ排水貯溜池ハ小沙ノ時ノ爲ニ設備スルモノニテ水車ヲ以テ之ヲ汲ミ出スモノトス、其面積ハ舊濱分三反六畝十五步新濱分一反四畝四步合計五反十九步深三尺乃至五尺トス(圖面參觀)

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歩合 採鹹量明治三十七年ノ事積ニ依ル但シ一戸前分左記ノ如シ

區分	年		月		三月		四月		五月		六月		七月		八月		九月		十月		十一月		十二月		計
	一	二	一	二	一	二	一	二	一	二	一	二	一	二	一	二	一	二	一	二	一	二			
採鹹量	一三七、〇	一七一、〇	八七一、五	三〇〇、〇	二二三、五	二二〇、五	五九〇、〇	七四四、〇	二六六、〇	二二五、五	七一〇、〇	七四〇、〇	二六九、〇	一七〇、〇	一七〇、〇	一七〇、〇	一七〇、〇	一七〇、〇	一七〇、〇	一七〇、〇	一七〇、〇	一七〇、〇	一七〇、〇	一七〇、〇	一七〇、〇
月別歩合	六二、一	七三、三	三九、〇	一三八、五	一〇四、一	一三六、一	二六三、〇	三三三、七	五二、七	五五、九	三三、二	三三、〇	三三、〇	三三、〇	三三、〇	三三、〇	三三、〇	三三、〇	三三、〇	三三、〇	三三、〇	三三、〇	三三、〇	三三、〇	三三、〇
平均比重	一五、一	一五、一	一五、一	一五、一	一八、一	一八、一	一八、一	一八、一	一八、一	一八、一	一八、一	一八、一	一八、一	一八、一	一八、一	一八、一	一八、一	一八、一	一八、一	一八、一	一八、一	一八、一	一八、一	一八、一	一八、一

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 明治三十七年ノ實蹟ニ依ル一戸前分左表ノ如シ

種	類	員數	賃銀	一日労働時間	一日一人賃銀	一ヶ年總賃銀	備考
濱	日役	九人	二、七〇〇	十時間乃至十二時間	三、〇〇〇	二〇七、三〇〇	一人役トシテ總テノ操作ヲ爲スヲ云フ
岡	日役	三人六分	一、〇八〇	全	、〇五〇	八二、九五〇	濱日役一人役ニ付四分ノ補助役
濱	寄(女)	九人	、四五〇	凡ソ三時間	、〇五〇	三一、八五〇	濱日役一人役ニ付一人ノ割
合	計	廿一人六分	四、二三〇		三、二二〇	三三二、一〇〇	

濱日役岡日役共ニ賃銀ノ區別ナシ濱寄(女)又同

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 鹹水採收ノ時季ハ七、八月ノ交ヲ最好トナシ四、五、六月頃之ニ亞キ九、十、

十一月頃亦之ニ亞キ十二、一、二月ハ最少ノ時季トナス但シ九、十、十一月頃即チ秋ノ探鹹ハ夜露ノ爲ニ乾燥ヲ妨ケラレ
 不結果ヲ免カレス又冬季ト雖モ雨ナキ時ハ相當ノ好結果ヲ得ルト云フ次ニ風位ノ關係ハ南東風ノ時ハ撒砂面白色ニ變スル
 迄ニ鹽分浮上ルモ鹹度ニハ格別好成績ヲ認メ難キモノ、如ク又北西風ノ時ハ鹽田ノ乾燥殊ニ宜ク鹹度又好成績ヲ得ルト云
 フ而シテ冬季ニ相當ノ探鹹ヲ得ルコトアルハ此ノ北西風ノ爲トス

二十一 一ヶ年間ノ探鹹平均日數 三十七年中ノ實蹟左ノ如シ

區別	月別	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月	計
持濱		一〇日	一三日	五日	一〇日	九日	二日	一八日	二六日	四日	五日	八日	八日	一一八日
備準濱		二	三	二	三	五	二	三	一	二	二	二	三	二九
計		一二	一六	七	一三	一四	四	二一	二六	六	七	一〇	一一	一四七

二十二 一ヶ年間ノ平均鹹水採収量 鹽田ニ上下ノ區別ナシ從テ鹹水採収量ニ等差ナシ三十七年一戸前平均鹹水採収量ハ

第十八項ニ記載ノ如ク二千六百九十一石ナリ

二十三 準備濱及持濱其他探鹹ニ關スル操作ノ順序及方法 準備即チ濱起シヲ爲スハ事業ノ開始及鹽田ノ雨後ニ對スル準備ニシテ其操作左ノ如シ

第一日準備(濱起シノ順序)

濱	日	役	ノ	作	業	岡日役ノ作業	濱寄(女)ノ作業
第一	なばいヲ爲ス(濱曳鍬ニテ圖ノ如ク撒砂ヲ曳クナリ)往復(中間休憩ヲナスコト一時間以下休憩時間皆同シ)一回ニシテ午餐ヲ爲ス(午餐時間モ一時間ナリ以上皆同シ)						
第二	午前中ニ於ケルなばいニテ乾燥シタル鹹砂ヘ汐掛二回ヲ行フ						

第三 次ニ本横(濱曳ニテ圖ノ如ク鹹砂ヲ曳クナリ)ヲ曳キ一回ニシテ休憩ス午後三時頃ナリ

第四 次ニ尙鹽掛ヲ二回程行フ尙時間ト人手アレハ増シ鍬ヲ曳ク或ハ思ヒ思フ曳方ヲ爲スナリ

第二日 持濱ノ順序

濱日役ノ作業

第一 土拵(沼井ノ四隅外角ニ積在セル鹹砂ヲ撒布シ易キヤウ下拵ヲ爲ス)ヲ爲ス

第二 同時ニ相次テ沼井締メトハ沼井内ノ鹹砂カ雨後多量ノ水分ヲ含ミ撒布ニ便ナラサル時ニ沼井堀鍬ニテ突キ締メ水分ヲ絞リ沼井面一部分ニ滞留セシメ沼井菰ニ吸收散失セシムルノ作業ヲ云フナリ但シ然ラサル時ハ必シモ之ヲ爲サスト雖モ第三日目以後ノ沼井内鹹砂ハ藻垂ヲ採收スルカ爲メ必ス之レヲ行フ

第三 次ニ行フなばいヲ曳キ其復路ハ縱横(沼井ト沼井トノ間ヲ横ニ織リツ、還ルヲ云フ)ヲ曳キテ休憩ス午前十時頃ナリ

第四 次ニ板曳(撒布セル鹹砂ヲ碎キ均ラス爲メ板ヲ曳クナリ)ヲ爲ス

第五 次ニ沼井締ヲナセシ鹹砂ヲ株ノ四隅外角上部ニ堀ヲ出ス是レ第四日中一日ヲ隔テ、撒布セラルヘキモノナリ以下順序皆同シ

第六 次ニ縱(前ノなばいニテ横ニ曳キタルヲ縦ニ曳ク云フ)ヲ曳ク之ニテ午餐トナル午後〇時半頃ナリ

第七 次ニ増シ鍬ヲ曳ク但シ鍬ハ沖ヨリ曳キ返リなばいハ手元ヨリ曳キ出スノ差アルノミニテ其曳方ハ殆ト同一ナリ

第八 濱寄ヲ了シタル部分ヨリ持チ(鹹砂ヲ卷ニ入レ沼井一個ニ二杯

岡日役ノ作業

上記ト全時ニ一方ニ於テハ本横ヲ曳ク故ニなばいト織横ト板曳キト本横トハ互ニ相前後シテ作業スルコト、ナル

上記増鍬ノ次へ本横ヲ曳ク
上記鹹砂ヲ搬入シタ

濱寄(女)ノ作業

第七ノ操作増シ鍬ヲ曳キ乾燥シタル部分ヨリ濱寄セ(撒布セル鹹砂ヲ寄セ鍬ニテ各沼井株ト左右兩側中央ニ一直線又ハ沼井株ト沼井株トノ中

ツ、即一株ニ四杯ツ、搬入スルヲ云フ)ヲ爲ス

第九 同時ニ相次キ即チ鹹砂ヲ沼井へ搬入シタル跡地へ土振リ(第一ノ土拵ヲ爲シタル鹹砂ヲ撒布スルヲ云フ)ヲ爲シ秋冬ハ一回ノ鹽掛ヲナシテ休憩スルモ春夏ハ之レヲ省キ直ニ休憩ス但シ秋冬ハ鹹水量少ナキニヨル此ノ休憩ハ三時乃至四時頃トス

第十 前項撒布シタル鹹砂ハ鹽掛ヲ爲スコト天候ト時間ト人手ノ都合ニヨリ一回乃至三回ニ及フ

第十一 第八項ノ持チ及岡日役カ沼井内鹹砂ヲ均ラシ女日役カ藻垂壺ノ溜水汲掛ケタル跡へ刎桶ニテ溝渠ノ潮水ヲ汲ミ來リ其上ニ注加スレハ(此潮水注加ノ量ハ豫メ一定スルヲ得ス其日ノ鹽付如何ニヨリ増減ス)先ニ注加シタル藻垂ト潮水ハ作土中ニ含有スル鹽分ヲ洗ヒ流シ臺ノ底ニ裝置セラレタル菰ニハ濾過サレ鹹水トナリ藻垂壺ニ流下ス

第十二 次ニ濾過シタル鹹水ヲ同貯藏場へ荷桶ニテ汲ミ上ケヲ爲ス
第十三 前項汲ミ上ケタル沼井へ更ニ潮上水二三荷ヲ汲ミ込ミ翌日へ持越ス二番垂ト爲ス此ノ二番垂ハ翌月女日役カ沼井内鹹砂へ均シタル跡へ汲ミ掛ケルモノ即チ其日ノ溜水同様ノモノトナルナリ
右ニテ當日ノ作業ヲ終ル

ル部分ノ沼井ヨリ搬入鹹砂ヲ鍬ニテ平垣ニ均ラシ休憩ヲ爲ス

上記鹽掛ノ補助ヲ爲スコト濱日役一回ノ時ハ一回乃至二回濱日役三回ノ時三回乃至四回ノ割合ヲ以テ

上記潮水汲ミ込ミノ補助ヲ爲スコトアリ

間へ二線ツ、横ニ搔キ寄スルナリ)是ノ作業ハ午後一時頃始メ三時頃迄ニ終ル上記沼井内ノ鹹砂ヲ平垣ニシタル跡へ藻垂壺ノ溜水ヲ汲掛ケル是ニテ女日役ハ普通ハ修業トス

上記鹽掛ヲ一二回行イタル跡へ板ヲ曳シ荷次テ縦ヲ曳キ更ニ又横ヲ曳クコトアリ

是ハ天候ト時間ト女手ノ都合ニ依リテ行フナリ

第三日以後ハ渾テ第二日目ノ作業ニ同シ而シテ第五日ニ至リ第一日ニ濱起ヲ爲シタル鹹砂カ其翌日即チ第二日ニ鹹水ヲ採収シタル以來順環シテ二回目ノ鹹水採取トナルカ故ニ此ノ日ヲ本垂レト稱ス而シテ以降引續キ持濱ヲ繼續スルトキハ四日目毎ニ本垂ト稱ス蓋シ鹹水採取二回目ニ及フ毎ニ之レヲ一紀トシテ稱呼スルノ習慣ニ出ス
以上記述スル處ノ作業順序ハ普通ノ場合ニシテ雨後鹽田乾燥ノ部分少ナキ時若クハ日役ノ少ナキ時ハ午后ヨリ濱起ニ着手スルコトアリ又一面ニ乾燥不十分ナルトキハ沼井締ニ次テ沼井堀ヲ先ニシなばいヲ跡廻シト爲スコトアリ又濱起シノ日雨

模様トナリタルトキハ起シ持ト稱シテ午后三時頃ヨリ採鹹ニ着手スル場合アリ

普通ハ日持ナルモ天候ト人手ノ都合ニヨリ二日持、又ハ三日持ニ變スルコトアリ

二十四 鹹水採取ニ關スル其他ノ事項 鹹水採取ニ關シテハ前項ニ詳細記述シタリシモ尙濱日役ノ仕事トシテ左ノ作業ヲ爲ス

沼井ノ菰ヲ年ニ二回位取替ヲ爲スハ其日ノ沼井堀ヲナシタル跡ニテ取替ルナリ
坪當取替是亦取年二回程行フ藁繩等ノ材料ヲ給シテ作製セシムルナリ

雨後藻垂壺へ竄流セル土砂ノ堀上ケ及ヒ沼井ノ損傷ヲ修理スルコト是ハ毎時ノコトニアラサルモ事實操作ノ場合ハ第二日目ノ作業中便宜之ヲ行フモノトス

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 釜屋ハ南北ノ二棟ヲ有ス兩者共ニ藁葺木造平家建ニシテ南釜屋ハ柴及割木ヲ用井北ノ釜屋ハ石炭ヲ用ユ而シテ南ノ釜屋ハ四間四方ニシテ十六坪北ノ釜屋ハ四間半四方ニシテ二十坪二合五勺アリ柱、根太ノ類ハ杉ノ丸太ノ儘ヲ用井周圍ハ粗ラ壁トシ屋根ノ兩端ニハ口ヲ開キ鹹水ヨリ發スル蒸氣ヲ發散セシムル所トナシ又釜屋ノ前面中央ト側部ニハ各一個ノ出入口ヲ開キ板戸ヲ設ケ開閉自由ナラシメ釜ノ内部中央ニハ煎熬用竈ヲ築キ其上ニ釜ヲ裝置シ其後部ニハ竈ノ内部ヨリ屋外ニ通スル烟道ヲ設ケ外部ノ烟突ニ烟ヲ導キ之ヲ空中ニ飛散セシムルモノトス而シテ其内部烟道ノ上ニハ温メ釜二個ヲ据付ケ又其傍ラニハ瓢箪（地中ニ十石程入ル桶ヲ据付ケ鹹水溜ヨリ竹製ノ樋ヲ通シ自由ニ鹹水ヲ導ク裝置）ヲ据付鹹水溜ヨリ導キシ鹹水ヲ刎釣瓶ニテ汲ミ温メ釜ニ入ル、ナリ又竈ノ左側中央四尺四方ヲ畫シ左右ハ板ヲ張り高サ三尺位前面ハ低キ一尺位ノ板ニテ圍ヒ釜ヨリ搔キ出シタル鹽置場トナシ又其下ノ地ヲ堀下ケ四斗樽程ノ桶ヲ据付ケ苦汁垂シ場トナシ其上ニ板ヲ敷キ鹽ヲ收容スルナリ又其左方二尺位ヲ隔リタル處ハ同シク四斗樽程ノ桶ヲ据付ケ其

上ニ板及厚ヲ敷キ竈ノ傍ニ苦汁ヲ垂シアル鹽ヲざるニ分容シ其上ニ置キざるヨリ流ル、苦汁ハ其ノ下ニ据付アル桶ニ流レ入ルナリ又釜屋ノ入口右ノ一隅ニハ燃料置場ニ充テ其所要雜具ハ總テ使用上便宜ノ所ヲ撰ミ之ヲ釜屋内ニ藏置スルモノトス

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）ハ縦八尺横六尺深テ三寸五分ニシテ其容量一石六斗

又温メ釜ハ其容量一石八斗兩者共ニ鑄鐵製釜ニシテ一個全形ヲ以テ鑄造セラル又竈ハ釜屋内中央ニ深サ三尺許ノ長方形ナル穴（廣狹ハ釜ノ寸方ニ同シ）ヲ掘リ其中心ニハ堅ニ溝ヲ設ケ溝ノ上ニ稍々高ク構造シテ焙焙トシ焙焙ノ周圍ニハ高サ一尺餘ニ石ヲ積ミ其間ハ土ヲ以テ塹狀ニ塗リ上前面ニ上下ニ口ヲ設ケ上口ハ燃料ヲ投入スル處ニシテ下口ハ内部ノ溝ヨリ通シ來リ燃燒シタル炭骸ヲ搔キ出ス處トス又後面ニ一口ヲ開キ煙道ニ通シ竈内ノ炭煙ヲ外部ノ煙突ニ吐カシムルト同時ニ煙道上ニ裝置セラレアル温釜ノ下ニ火熱ノ餘炎ヲ送り之ヲ利用シ温釜ニ汲込ミアル鹹水ニ熱ヲ與ヘシメ左右兩側ニ亦各二個ノ小口ヲ設ク之ハ燃燒シツ、アル燃料ヲ攪拌シ燃燒ヲ下口ニ突キ落ス處トス（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 該當記事ナシ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造、及方法 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スルニハ鹹水貯藏池ト釜屋内瓢箪トノ間ニ竹樋ヲ以テ自由ニ鹹水ヲ通スルノ裝置トナシ瓢箪ノ鹹水ハ芻釣瓶ニテ汲ミ上ルナリ而シテ鹹水溜ノ桶ノ上ニ裝置シアルざるニ依リ汚物ヲ除去シ鹹水ヲ瓢箪ニ導クナリ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及使用方法

名稱	種類	員數	使用	方法
竈		一	鹽ヲ煎熬スルモノ	
釜		二	鹹水ヲ竈ノ餘熱ニテ温度ヲ加フルモノ	
温め釜				

六

右ハ一戸前ニ要スル分ナリ

釜其他煎熬用器具ノ新調費修繕費、及保存年限 一戸前ニ要スル分左記ノ如シ

釜 竈	名	稱	員	數	單	價	格	修	繕	費	保	存	年	限
一	瓢	瓢	一	一	一	八、〇〇〇	八、〇〇〇	一八〇、〇〇〇	二	二	十	ケ	年	
	列	列	一	一	一	八、〇〇〇	八、〇〇〇	一八〇、〇〇〇	二	二	十	ケ	年	
	温	温	一	一	一	八、〇〇〇	八、〇〇〇	一八〇、〇〇〇	二	二	十	ケ	年	
	鹹	鹹	一	一	一	八、〇〇〇	八、〇〇〇	一八〇、〇〇〇	二	二	十	ケ	年	
	泡	泡	一	一	一	八、〇〇〇	八、〇〇〇	一八〇、〇〇〇	二	二	十	ケ	年	
	さ	さ	一	一	一	八、〇〇〇	八、〇〇〇	一八〇、〇〇〇	二	二	十	ケ	年	
	十	十	一	一	一	八、〇〇〇	八、〇〇〇	一八〇、〇〇〇	二	二	十	ケ	年	
	穴	穴	一	一	一	八、〇〇〇	八、〇〇〇	一八〇、〇〇〇	二	二	十	ケ	年	
	灰	灰	一	一	一	八、〇〇〇	八、〇〇〇	一八〇、〇〇〇	二	二	十	ケ	年	
	火	火	一	一	一	八、〇〇〇	八、〇〇〇	一八〇、〇〇〇	二	二	十	ケ	年	
	こ	こ	一	一	一	八、〇〇〇	八、〇〇〇	一八〇、〇〇〇	二	二	十	ケ	年	
	取	取	一	一	一	八、〇〇〇	八、〇〇〇	一八〇、〇〇〇	二	二	十	ケ	年	
	突	突	一	一	一	八、〇〇〇	八、〇〇〇	一八〇、〇〇〇	二	二	十	ケ	年	
	鹽	鹽	一	一	一	八、〇〇〇	八、〇〇〇	一八〇、〇〇〇	二	二	十	ケ	年	
	ぎ	ぎ	一	一	一	八、〇〇〇	八、〇〇〇	一八〇、〇〇〇	二	二	十	ケ	年	
	ぎ	ぎ	一	一	一	八、〇〇〇	八、〇〇〇	一八〇、〇〇〇	二	二	十	ケ	年	

瓢 鹹水溜ヨリ鹹水ヲ導クモノ
 列 瓢ノ鹹水ヲ温メ釜ニ汲ミ入ルモノ
 温 温メ釜ノ鹹水ヲ鹹水送り桶ニ汲ミ込ムモノ
 鹹 温メ釜ノ鹹水ヲ釜ニ輸送スルモノ
 泡 煎熬中汚物ノ溜リタルヲ寄セ集ムルモノ
 さ 寄セ集メタル汚物ヲ掻キ出スモノ
 十 石炭ヲ燃スニ用ユ
 穴 同
 灰 同
 火 同
 こ 釜ニ付着シタルこーら鹽ヲ落スニ用ユ
 取 煎熬シタル鹽ヲ釜ヨリ取出スモノ
 突 全突キ集ムルモノ
 鹽 居出シ場ノ鹽ヲざるニ收容スルニ用ユ
 ぎ 同收容シタル鹽ノ苦汁ヲ垂スニ用ユ
 ぎ ざるノ鹽ヲ鹽倉ニ送クルニ用ユ

七

種	類	名	稱	産	地	價	格	摘	燃料ノ種類、名稱、産地、價格、及品質																				
									温	瓢	芻	温	鹹	泡	泡	さ	十	穴	灰	火	こ	取	突	鹽	ご	ご	合		
石	割								温	瓢	芻	温	鹹	泡	泡	さ	十	穴	灰	火	こ	取	突	鹽	ご	ご	合		
									め	め	め	め	め	り	り	ま	ま	ら	ら	ら	ら	ら	柄	柄	柄	る	る	る	
									二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	二	
									五、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	一〇、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇	二、〇〇〇
									二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇
									四、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	四、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇
									一六	一六	一六	一六	一六	一六	一六	一六	一六	一六	一六	一六	一六	一六	一六	一六	一六	一六	一六	一六	一六
									ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ
									年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年

東炭炭
附筑肥
近前前
ノ苦小
山林松倉

二萬斤
三〇、〇〇〇
一斤、二〇〇

二十貫ヲ以テ一斤トス

柴	木	雜木、枝木	同	全	四〇	一把	一把ハ七八貫匁アリ
松	葉	松	葉	同	四〇	全	

六九五

製鹽用トシテ燃料ハ松葉、割木、柴木等火力ノ強烈ナラサル物質ノモノヲ第一トシ石炭之ニ亞ク蓋シ石炭ノ如キ火力ノ強烈ナル燃料ヲ用ユル時ハ製鹽ノ結晶粗大ニシテ色澤又純自ナラサルノ嫌アリ之ニ反シ火力ノ強烈ナラサル者ヲ用ユル時ハ製鹽ノ結晶細少色澤純白品質佳良ナルカ故ニ此ノ種ノ燃料ヲ最良ナリト雖モ遂日木材ノ需用日々増加シ木材ノ濫伐盛ニ行ハレ爲ニ燃料ノ供給ニ不足ヲ告クルニ至リ從テ價格騰貴ノ爲メ收支相償ハサルニ至リ止ヲ得ス石炭ヲ混用スルニ至ル而シテ石炭ハ塊炭粘炭ノ二種ヲ混用ス塊炭ハ其質疎ニシテ粘炭ハ多ク粉狀ヲナシ其質膏脂ニ富メルモノナリ(右ハ明治三十七年ノ實積ニ依ル)

八 一釜ニ使用スル鹹水容量、及ヒ製造鹽等級別數量、一釜煎熬ニ使用スル燃料ノ數量

容量	比	重溫	度	製造鹽等級別數量			燃料		
				等	級	容	量	重	量
二石六斗	十七度	十六度五分	五四	等	等	七斗六升五合	一釜分	石	一釜分
				等	等	一斗三升五合	炭ノ	割	一釜分
						百五十二斤一五	木ノ	柴	一釜分
						二十六斤八五	柴木又ハ松葉	又ハ松葉	八

製造鹽等級別數量ノ内容量及ヒ重量ハ製鹽後四日ヲ經過シタルトキ計量セシモノニテ時日ノ長短製鹽ノ善惡等ニ依リ等級容量、重量、ニ等差アルハ免カレス而シテ製鹽ノ等級ニ對スル燃料ノ使用量ハ差異ナキモノトス

- 九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 石炭ハ塊炭三分粘炭七分ヲ普通混用ノ標準トセルモ品質ノ良否及其當時ニ於ケル價格ノ關係等ニ依リ多少ノ相違アルハ免レズ
- 十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先テ汚物ヲ除去スルカ爲メ之ヲ濾過スル裝置ノ有無構造及方法 第四項參照
- 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	一日ノ勞働時間	一日一人ノ賃銀	一ケ年ノ總賃銀	備考
釜	焚	二人	六〇〇 <small>圓</small>	十二時間	三〇〇	二二四、〇〇〇 <small>円</small>	晝夜交代ヲ以テ從事ス

右ハ明治三十七年ノ實積ニ依ル

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量並ニ收鹽量

釜數	晝夜煎熬釜數	水	同收鹽量
六	一五、六〇〇 <small>石</small>	五、二四一六	一、〇八四二 <small>斤</small>

容量及重量ハ本年六月ヨリ十一月迄ノ指定引渡高ヲ平均シタルモノナリ

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 採鹹最少量ノ時一日一戸前ヨリ得ル量左ノ如シ

容	四等收鹽量	五等收鹽量
一四、六五二三 <small>石</small>	三、〇三〇、五五	二、五八五五 <small>石</small>
		五三四八 <small>斤</small>

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 居出シ場ノ構造ハ釜屋構造ノ部ニ詳記シタリ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 製鹽ハ差鹽ニシテ操作及其方法ハ最初温メ釜ニアル鹹水ヲ結晶釜ニ移シ入レ煎熬シ一

釜ノ煎熬時間略四時間ニ付其間初メハ可成火力ヲ強クシ凡ソ三時間ヲ經過シタル時音替リト稱シ鹹水ノ漸ク結晶シツル場合泡ヲ生シ之ヲ取り去リ而シテ苦汁ヲ混和ス其ノ苦汁ハ曩ノ釜ニ於テ煎熬シタル鹽ヲ居出シ場ニ搔キ出シ其下ニ垂シ苦汁ヲ汲ミ込ムナリ其量凡三斗トス其ヨリ漸次火力ヲ弱クシ煎熬ヲ終ルナリ而シテ曩ノ製鹽居出シ場ニアリシ分ハ苦汁混和ノ前傍ヲノぞるニ收容シ置キ而シテ其ノ煎熬ヲ終リシ鹽ヲ居出シ場ニ搔キ出シ其後へ温メ釜ノ鹹水ヲ移シ送ルナリ

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷并ニ使用燃料ノ變遷 釜及竈ノ變遷ニ付テハ特ニ記スヘキモノナシ始終ヲ通シテ現今

ト同一ナリシ但シ明治二十年ノ頃石釜ニ改造試験シタルコトアルモ販賣上時々需用ニ供シ難キト金融ニ困難ヲ感スルトニヨリ少時日ニシテ廢止セリ又釜ノ鑄造ハ藩時代ヨリ播洲姫路ニテ之ヲ爲シ來リシカ漸次盛大トナリシト云フ又近來ハ松山市ニテモ鑄造スルニ至レリト云フ

使用燃料ノ變遷ニ付テモ又特ニ記スヘキモノナシ始業ノ當時ヨリ松葉柴松ノ割木等ヲ使用シ來リシモ漸次供給ニ不足ヲ告ケ價格又騰貴セシヨリ七八年前石炭ヲ混用スルニ至レリ其後格別ノ變遷ナク其儘今日ニ至レルナリ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 該當記事ナシ

十八 一ケ年間ノ平均煎熬日數 三十七年中煎熬延日數二百七日(晝夜共)

十九 一ケ年間平均收鹽量 三十七年中收鹽量ハ三十八萬六千二百八十六斤ニシテ其容量一千八百一十一石ナリ

三十八年六月ヨリ十月迄ノ收鹽量ハ十一萬五千八百七十八斤ニシテ其容量五百六十八石三舛ナリ故ニ製鹽一石ニ付二百四斤ノ割合ナリ

二十 一ケ年間ノ採鹹及煎熬總費用三十七年中一戸前ノ分左ノ如シ

種	採鹹費用ノ別	數	量	器具	器械	其他	額	保存年限	一ケ年ニ割當テタル金額
溝	浚	一	回				一、九五〇	一ケ年	一、九五〇
	砂撒布ニ要スル費用	一	回				四、二〇〇	一ケ年	六、三〇〇
	藻垂坪入替人夫費	一	回				一六、五〇〇	一ケ年	一、六五〇
	水開ノ追繩等ヲ取換費	十五	回				二、〇〇〇	一ケ年	三、〇〇〇
	濱地場均ラシ費	十	人				三、〇〇〇	一ケ年	三、〇〇〇
	壺當取換藁繩代	二	回				一、〇〇〇	一ケ年	二、〇〇〇
	沼井菰取換費	二	回				一、六五五	一ケ年	三、三一〇
	鹹水貯藏場手入費	五	人				一、三〇〇	一ケ年	一、五〇〇

器具器械修繕費	五								
櫻材	二十才	一、一〇〇		二、〇〇〇		一	ケ	年	一五、四七五
松材	十才	二五		二、二五〇					
椎材	半坪	一、五〇〇		七五〇					
竹材	大小取交			五、〇〇〇					
杉材	十五才	一、〇〇〇		一、五〇〇					
釘	各種取交			七五〇					
しん	十五枚	一一五		一、七二五					
大工	七人五歩	四〇〇		三、〇〇〇					
小計	七人五歩	四〇〇		三、〇〇〇					
小計				五三、〇三五					三八、一八五

前掲諸費ハ小作者ノ負擔ニ係ルモノ

水閘ノ戸取替費	三枚	七、六〇〇		二二、八〇〇		五	ケ	年	四、五六〇
水閘修繕費	一個	五、〇〇〇		五、〇〇〇		一	ケ	年	五、〇〇〇
堤防修繕費	一回	五〇、〇〇〇		五〇、〇〇〇		一	ケ	年	五〇、〇〇〇
鹹水貯藏場修繕費	一棟	二、五〇〇		二、五〇〇		一	ケ	年	二、五〇〇
沼井内構造物取換費	八十二個半	五〇〇		四一、二五〇		十	ケ	年	四、一二五
藻垂坪入替費	百六十六個	五〇〇		八三、〇〇〇		十	ケ	年	八、三〇〇
小計				二〇四、五五〇					七四、四八五

右ハ地主ノ負擔ニ屬スルモノ

種別	採鹹費用ノ二延	人	銀	員	總	貸	銀	一人一日ノ	貸銀
----	---------	---	---	---	---	---	---	-------	----

濱日役	六百九十一人	二〇七、〇三〇	三〇〇
岡日役	二百七十六人五歩	八二、九五〇	三〇〇
濱寄(女)計	六百三十七人	三一、八五〇	五〇
小計		三二二、一〇〇	

右ハ小作人ノ負擔ニ屬スルモノ

採鹹費用		四三四、七七〇	
合計			

種別	煎熬費用ノ別	數量	單價	器具器械其他	金額	保存年限	一ケ年ニ割當金額
釜屋屋根修繕費	一棟	一	一、一四〇		一、一四〇	ケ	一、一四〇
竈修繕費	六回	一	一、五〇〇		九、〇〇〇	ケ	九、〇〇〇
器具器械修繕費	各種取交	一	六、四二五		六、四二五	ケ	六、四二五
鐵物直シ賃	二人五歩	一	一、〇〇〇		一、〇〇〇	ケ	一、〇〇〇
大工職	二人五歩	一	一、〇〇〇		一、〇〇〇	ケ	一、〇〇〇
桶職	二人五歩	一	四〇〇		一、〇〇〇	ケ	一、〇〇〇
鹽上菰取換代	七個	一	二七五		二六、五六五	ケ	二六、五六五
小計					二六、五六五		二六、五六五

右ハ小作人負擔ニ屬スルモノ

釜屋修繕費	一棟	一	一〇、〇〇〇	一〇、〇〇〇	ケ	一〇、〇〇〇
貯鹽場修繕費	一棟	一	二、〇〇〇	二、〇〇〇	ケ	二、〇〇〇
住宅修繕費	一棟	一	二、〇〇〇	二、〇〇〇	ケ	二、〇〇〇
小計				一四、〇〇〇		一四、〇〇〇

右ハ地主ノ負擔ニ屬スルモノ

種	煎熬用ノ二	延	人	勞	銀	總	賃	銀	一人一日ノ賃銀
釜	焚	四	百	十	四	人	〇	二四、二〇〇	一、三〇〇

右ハ小作ノ負擔ニ屬スルモノ

種	煎熬費用ノ三	別	數	量	單	價	金	額	備	考
石	炭			八〇、八五九	斤	三〇、〇〇〇	二、四二二	二、四二二、五七七	單價一萬斤當	
割	木			二八、五七六	斤	二〇〇	一、〇〇〇	一、二九、三〇〇	一斤ハ二十貫匁	
柴				二八、五七六	把	四〇〇	一、〇〇〇	二八、八〇〇	一把ハ七八貫匁	
小	計							四五四、六七七		

右ハ小作人ノ負擔ニ屬スルモノ

合	煎	熬	費用	計	額
					六一九、四四二

其他ノ費用一 小作人負擔ノ分

種	別	金	額	内	譯
包	裝	費	二四〇、五〇〇	製鹽請負實四十五圓五十錢製鹽一萬三千俵分一俵三厘五毛ツ、菰繩代百九十五圓前全一俵ニ付一錢五厘ツ、	
運	轉	資本	九〇、〇〇〇	常時運轉スル資本ヲ七百五十圓トシ一ケ年一割二分ノ利子	
小	作	料	二二五、〇〇〇	一戸前分小作料	
公	課	金	二、一〇五	地方稅四十五錢村稅一圓六十五錢五厘	
雜	費	計	七二、五〇〇	濱日役酒代三十二圓五十錢管理人慰勞金十五圓其他二十五圓	
小	計		六三〇、一〇五		

其他ノ費用ニ 地主負擔ノ分

公	課	金	四七、七二五	地租二十三圓十七錢五厘所得稅四圓五十錢地方稅十一圓五十九錢全所得稅
小	計	計	四七、七二五	割九十錢村稅三圓十六錢村中割三圓七十一錢農會費六十錢
合	計	計	六七七、八三〇	
總	計	計	一、七三二、〇四二	

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 現今ノ營業者ハ明治三十七年ノ創業ニシテ三十五、三

十六年ノ營業者ハ各一ケ年限リノ就業ナルノミナラス收支計算上關係從業者ト紛議等ヲ生シ渾テノ事實ヲ不明ニ歸セシメタルヲ以テ精確ノ調査ヲ爲スニ由ナク即チ數年ヲ通シテ平年ト認ムル事實ヲ求メ難キヲ以テ現今ノ營業者カ創業ノ年タル三十七年ノ事實ヲ根基トシ其内創業ノ年タル故ヲ以テ或ハ特種ノ事情ノ爲ニ要シタル勞役經費等ハ適宜斟酌削減ヲ爲シ之ヲ平年分ト假定シテ次下ニ列掲ス

- 一金一千九百六圓二十五錢 三十七年總收入高
- 但シ一戸前鹽田ヨリ得タル製鹽九百五石五斗代一石ニ付二圓十錢五厘ノ割
- 一金一千五百九十五圓八十三錢二厘 三十七年總支出高

內 譯

- 金二十八圓十八錢五厘 前項採鹹費用ノ一 器具器械其他
- 金三百二十二圓十錢 全 二 勞銀
- 金二十六圓五十六錢五厘 全 煎熬費用一 器具器械其他
- 金一百二十四圓二十錢 同 二 勞銀
- 金四百五十四圓六十七錢七厘 同 三 薪炭費

金六百三十圓十錢五厘

其他ノ費用 一 包裝費其他四件

差 引

金三百十圓四十一錢八厘

純益金

右ハ小作人ニ對スル分ヲ掲上シタルモノナリ

一金二百二十五圓也

三十七年地主收入高

但シ一戸前鹽田ヨリ得タル小作料

一金一百三十六圓二十一錢

三十七年地主支出高

内 譯

金七十四圓四十八錢五厘

前項採鹹費用一 器具器械其他

金十四圓

全 煎熬費用一 同

金四十七圓七十二錢五厘

前項其他ノ費用ノ二ノ内公課金

差 引

金八十八圓七十九錢

純益金

右ハ地主ニ對スル分ヲ掲上シタルモノナリ

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点改良ヲ要スヘキ点及改良案 進歩シタル点ハ

特ニ記スヘキモノナク唯從來ハ煙突ヲ設ケス爲ニ屋内ニ煤煙ヲ漲スカ如キ觀アリシモ煙突ヲ設ケテ以來煤煙ノ吐出完全ト

ナリタル位ノミニテ採鹹煎熬ノ方法及ヒ鹽田、釜、竈等ニ對シテハ未タ進歩シタル点ヲ認メス

改良ヲ要スヘキ点左ノ如シ

鹽田地盤ヲ築キ上クルコト

當所管内鹽田ハ地盤低キ爲メ小汐ノ時遇々降雨ニ遭遇セハ其雨水鹽田ニ溜リ溝渠ノ水面ト

同一ニナリ引汐ノ時ト雖モ水開ヲ開クモ田面低キ爲メ海面ト水平ヲナシ鹽田ノ水ハ依然トシテ引退セス爲ニ採鹹ノ好時季ト雖モ徒ニ傍觀シテ大汐トナリ水ノ引退ヲ待タサルヘカラス而シテ漸ク採鹹ニ着手セントスル場合又々降雨ニ逢ハ、再ヒ書餅ニ屬シ爲メニ長キハ一ヶ月以上モ採鹹スルヲ得サル場合アリ故ニ目下地主ト協議ヲ遂ケ地盤引上ニ着手セントスルノ計畫中ナリ

鹹水貯藏池ノ構造ヲ改良スルコト 鹹水貯溜池ハ採鹹ノ部第九項ニ詳記セル如ク凸凹多キ故ニ檢定表ニ示スカ如キ方法ヲ以テ鹹水ヲ檢査シ倒底正確ヲ期スル能ハス又鹹水ノ漏出スルアリテ之ヲ防クノ必要モアリ目下地主又ハ小作人ト協議中ニ屬ス其他改良ヲ要スヘキ点及改良案ニ就テハ目下研究中ナリ

第四章 製鹽及副産物ノ種類用途

一 直鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量 眞鹽ハ製造セス 鹽田一戸前ニ對スル製鹽高(三十七年中)

區	別	重	量	容	量	苦	汁	混	和	量
差	鹽		一九三、一四三 _斤		九〇五、五〇〇 _斤					三一〇、五四一 _斤

二 鹽ノ理化學的性質 未詳

三 鹽主要ノ用途 所在郡村ノ一般消費ニ供スルノミナリ

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量

四等鹽一斗ニ對シ重量 十八斤五強

五等鹽一斗ニ對シ重量 二十二斤

但シ四等鹽ハ製造後四日ヲ經過シ五等鹽等ハ七日ヲ經過シタル時ニ計量シタルモノナリ

五 苦汁ノ用途 苦汁ノ用途ハ豆腐製造用糶摺臼用土ノ練リ固メ用漆喰用種子鹽水撰用ニ供スルト雖モ當鹽田ハ差鹽製造ナルヲ以テ是等ニ對シテハ多ク供給スルノ餘裕ナク又タ多ク需ムル者モナシ

六 苦汁ノ利用方法 煎熬毎ニ次回ノ煎熬釜中へ投入シ即チ差鹽用トスルノ外殆ト他ニ利用セス

七 苦汁ノ生産量 鹽田一戸前ニ對スル苦汁ノ量ハ三百六十二石二斗

八 苦汁ノ貯藏装置及貯藏ノ方法 苦汁ハ差鹽用トシテ投入スル故ニ其餘裕少ナク只居出シ場ノ鹽ヲ笥ニ收容シタルトキ少量ツ、垂ル、ノミ其苦汁ハ笥下ニ地ヲ掘リ四斗樽程ノ桶ヲ据付其中ニ垂ル、ヲ貯藏スルノミナリ

九 苦汁一石ノ賣買價格

十 苦汁ノ運搬方法及其販路

該當記事ナシ

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 副産物トシテ灰ノ如キモノアルモ敢テ採取販賣スル程ノ量ヲ生出セス

十三 副産物ノ價格及販路 該當記事ナシ

十四 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出シ鹽、釜立鹽、等ノ粗惡鹽産出額及其使用方法 釜立ノ際ニ釜乃至三釜ハ鼠鹽ヲ産

出ス其數三百五十四斤乃至五百三十一斤ナリ其他泥鹽ト稱シ鹽倉ニテ俵製ノ際等少量ツ、ノ泥ニ交リシ鹽ヲ得是等ハ極メテ僅少ニシテ他ニ使用ノ道ナク時々掃キ集メテ鹹水溜ニ混入スルナリ其他ノかいさき鹽居出シ鹽、等ハ産出セス

鼠鹽ノ使用方法及販路價格 鼠鹽ハ多ク煎子魚ヲ製造シ又牛馬ノ副食ニ供スルノ外他ニ使用ノ道ナシ而シテ其價格ハ普

通鹽價ノ一割五歩位安價ニ賣捌キ居レリ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

- 一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 鹽ノ包裝及秤量左ノ如シ
 - 三大 俵 七舛五合 十六斤二合五勺五才
 - 小 俵 六舛五合 十四斤四合三勺二才
- 二 包裝ノ形狀、種類 包裝ハ俵製ニシテ藁菰ヲ用ヒ鼓形ニ緊束シテ梅鉢ノ形ヲナサシメ横ニ繩二筋宛三ヶ所ニ結束シ上部下部トモ挿繩ヲ以テ膝ヲ爲ス(圖面參觀)
- 三 包裝ノ編製方法及其原料 包裝ハ稻藁ノ下部ノ包被ヲ除去シテ用ヒ五符ニ編製ス而シテ藁ハ根元ト穂先ト打違ヒニナスナリ其ノ目方百十匁内外アリ大俵小俵共ニ同一ノモノヲ用ユ
- 四 各種包裝ノ價格 包裝ハ俵製ノモノ而シテ一種アルノミ一包裝ニ要スル菰繩代壹錢五厘製俵請負賃三厘五毛計一錢八厘五毛ナリ
- 五 包裝ハ一重又ハ二重ナルカ又ハ其形狀、大小等販路先ニ依リ差異ノ有無 包裝ハ一重トス販路先ニ依テ異動ナシ
- 六 包裝ニ附記スル商標、其他記號ノ種類、形狀、大小 包裝ニ附記スル商標及記號ハ烙印ヲ以テス左圖ノ如シ大俵ニ附記スル分



小俵ニ付記スルハ角大印ノ代リニ左ノ記號ヲ以テス其他前圖ノ如シ



要スルニ角大印ノ記號ハ七舛五合入りノ印ハ六舛五合入りノ印ナリ其他ハ播洲大鹽ノ商標ヲ摸擬シ且自家ノ商標等ヲ附加

シタルナリ

七 秤量器ノ種類、形狀、大小、及材料 秤量器ハ割杉ヲ以テ桶ノ形ニ造リ竹ノ輪ヲ掛ケタルモノニテ、大小ノ二種アリ大

ハ七舛五合入小ハ六舛五合入ナリ(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 倉庫ハ木造瓦葺平家建ニシテ天井ヲ設ケス周圍ハ粗壁ヲ以テシ長サ四間横三間ニテ

十二坪アリ其内奥四坪ニ厚キ板ヲ敷キ床トナシ撒鹽貯藏所ニ宛ツ奥ヨリ順次前ヲ低クシ貯藏中苦汁ノ垂ル、時ハ順次流レ來ル装置ヲナシ其周圍ノ壁ニハ腰板ヲ張り風雨等ノ爲メ壁ノ損傷シ風ノ内部ニ入ルヲ豫防ス而シテ他ノ八坪ハ土間ニシテ俵鹽貯藏所トス周圍ニハ粗壁アルノミニシテ別ニ腰板等ヲモ設ケス而シテ梁ノ上ニハ丸太若クハ竹等ヲ列ヘ繩俵其他量目輕キ器具又ハ材料ヲ貯藏所ニ宛ツ而シテ其中央ニ一ヶ處三尺側面水路ニ向ヒ船積等ノ便ナル方向ニ一ヶ處一間ノ出入口ヲ設ケ板戸ヲ以テ開閉シ必要ナル場合ノ外ハ締切トナス又保存ヲ目的トスルト改良ヲ目的トスルトニ依リ貯藏方法ニ差違ナシ

(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 撒鹽ヲ釜屋ヨリ運搬シ來リタル時キハ之ヲ計量シ板間ニ移シ貯

藏スルナリ而シテ四五日ヲ經過シ苦汁ノ滴出セシ分ヨリ順次俵製スルナリ包裝シタル鹽ハ撒鹽貯藏所ノ傍ノ土間ニ順次積ミ重ネ列ヘ置クナリ又鹽專賣法施行後ハ當所ハ指定引渡ニシテ貯藏期間ハ僅ニ五六日間ナルヲ以テ包裝損傷ノ程度及狀態ヲ認メス之ニ反シ施行前迄ハ四五日間位ハ貯藏セシ時アルモ其損傷トシテハ苦汁ノ浸出シテ俵ノ見惡クナルト間々鼠ニ損セラル、コトアリ是ノ場合ニハ俵ノ繩ヲ締メ直スノミニテ苦汁ノ浸潤シタルモノハ其儘賣捌キ居リシト云フ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 大小ノ區別ナク積揚ケ高サ約四尺ニシテ又其俵數ハ普通六俵トス而シテ其積揚ノ方法ハ俵製シタルトキハ六俵迄重テ順次其次ヘト並ヘ行クナリ

- 四 一ケ年間ニ於ケル眞鹽差鹽ノ各貯藏歩減及各滴出苦汁量 眞鹽ハ自家用又ハ他人ノ注文等ニ依リ多少ハ煎熬シ來リタルコトアルモ最モ稀ニシテ年々僅ニ四五釜ニ過キス故ニ貯藏ノ歩減其他ニ對シテハ調査スル能ハス又差鹽ニ於テモ一ケ年間ノ貯藏歩減其他滴出苦汁量等ハ從來ノ分ハ調査ノ道ナキニ依リ本年六月ヨリ十月迄ノ分ヲ掲上センニ製造高十一萬七千二百三斤容量五百七十三石六斗四舛二合ニシテ收鹽量十一萬五千八百七十八斤容量五百六十八石三舛ニ付其減量千四百十五斤容量五石六斗一舛二合即チ約一步ノ減量ナリ又製鹽ハ釜屋ニ於テ殆ト十二時間苦汁ヲ滴シ然ル後倉庫ニ貯藏スルニ付其後ノ苦汁滴出量ハ計量スル程者ハナシ又時季ニ依リ歩減ニ増減ナキモノ、如シ
- 五 苦汁採取方法及貯藏裝置 撒鹽貯藏場ハ板間ニシテ奥ヨリ順次前ヲ低クシアル故ニ苦汁ノ垂レシ時ハ自然ニ流レ來ルノ外採取ノ方法ナシ又貯藏スル程ノ若汁ハ滴出セサルニ依リ貯藏裝置ナシ
- 六 古積鹽ノ製造方法、製造期間ニ於ケル鹽歩減ノ割合 該當記事ナシ
- 七 古積鹽製造用家屋ノ大小構造及床、四壁ノ構造 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 一ケ年間僅カニ二千石内外ノ製鹽ニ付販賣ノ方法トシテ特ニ記スヘキモノナク只製鹽スルニ從ヒ撒鹽又ハ俵鹽ノ儘貯藏シ置キ買手ヲ待チ賣捌キ居リシノミナレトモ時トシテハ貯鹽甚タ多ク且久シキニ亘リタルトキハ宇和島御莊地方へ賣捌キニ行キシコトアリシト云フ又賣買ハ製鹽場ニテ現品熟覽ノ上代金ヲ仕拂ヒ現品ヲ引キ取リシモノナリト云フノ外間々代金ハ節季(七月又ハ十一月)拂ニテ授受センコトアリシモ此等ハ稀ナリシト云フ其他認ムヘキ事實ナシ

- 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 當所製鹽ハ僅少ニ付只所在郡村ノ需用ニ供スルノ外稀ニ土佐國宿毛地方へ船ニ積ミ送リシコトアリ是ノ際ハ一俵ノ運賃何程ト定メ目的地へ送付ス

- ルニ止マル又鹽商ニ於テモ運賃ヲ定メ運搬方ヲ依頼スルノミニテ他ニ特ニ關係等ヲ記スヘキ事項ナシ
- 三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 前項ノ通り所在郡村ノ需用ニ供スルノミニテ用途ヲ定メ鹽ヲ注文スル等ノ事ナシ
- 四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無及其力法契約并償却方法 該當記事ナシ
- 五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場小賣價格 濱相場ハ三十七年ハ一石當二圓二十七錢小賣價格一舛當二錢七厘位ニテ普通市價ヨリ一石ニ付十四錢位一舛ニ付三厘位安價ニ賣捌キ居リシト云フ又二十五、三十六年ハ帳簿等ニ記載シ居ラサリシニ付賣買價格等取調フルコトヲ得ス
- 六 鹽價ノ定メ方 鹽價ハ普通販賣ノ市價ニ依リ定ムルノ外他ニ方法トシテ記載スヘキ事項ナシ
- 七 販賣ノ季節 販賣ノ季節ハ十一月ヨリ十二月頃ニシテ普通漬物ノ時期ニ於テ最モ多ク賣捌キ居リシト云フ然レトモ前述ノ如ク當所製鹽ハ僅少ニ付其販賣ニ於テモ多大ノ差違ナカリシト云フ
- 八 鹽俵抜き検査ノ方法 俵抜き検査ハ現今實行シツ、アルハ俵鹽白ニ付五ノ割合ヲ以テ適宜又ハ抽籤ニテ抜き取り之ヲ計量シ而シテ後鹽差ヲ以テ其ノ抜き取り計量シタル鹽ヲ少シツ、抜き取り器物ニ入レ一面一口二俵ノ割合ヲ以テ其俵ヲ開封シ其鹽ヲ蒔又ハ其他ノ器物ニ移シ能ク混交シ標本瓶ニ詰メ之ヲ肉眼ニテ鑑定スルト同時ニ別ニ器物ニ入レアル鹽モ共ニ同一ナルヤ否ヤヲ鑑定スルナリ而シテ若シ相違アルト認ムルトキハ相當ノ處置ヲ施シ等級ノ區別ヲ立ツルナリ
- 九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置 當所ハ指定引渡ニ付現場ニ臨ミ直ニ賣買スルニヨリ重量、容量等ノ減少等ナシ又何斗俵ト稱ヘスシテ單ニ二俵ヲ一石ト稱フルノミ而シテ一俵ノ實量ハ大俵七舛五合小俵六舛五合ナリ又小賣一舛ノ實量ハ一舛アリ
- 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 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各種積載數量 從來遠ク他地方へ搬出版賣シタルコトナキヲ以テ運搬方法トシテ特ニ記スヘキモノナキモ宇和島及南宇和郡御莊村へハ船積ヲ以テ運送ヲナス船ハ俗稱小廻船ニシテ積載量ハ千俵ヲ最高度トス

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搬賃及出荷地ニ於ケル手數料諸掛費保險料着荷地ニ於ケル諸掛費用等 宇和島町及南宇和郡御莊村送り共ニ千俵(一俵七舛五合)若クハ五百俵積ヲ普通トス其運賃ハ積載俵數ノ多少又ハ運搬先ヨリ戻リ荷ノ有無若クハ運搬先ヨリ他貨物ヲ搬入シ來リタル還リ船等ノ場合ニヨリ必スシモ一定ナラスト雖モ普通ハ概テ運搬先ヨリ戻リ荷ノ目的ヲ定メテ搬出スルモノナルカ故ニ此場合ヲ標準トナシ其他ノ諸掛費ヲ算出スレハ左ノ如シ

運搬先	積込仲仕賃	運賃	運搬			先		合計
			水上賃	仲仕賃	手數量	倉敷料		
宇和島	円 1,100	円 1,000	円 600	円 1,000	円 1,000	円 1,000	円 2,360	
御莊	円 1,100	円 1,500	円 600	円 1,000	円 1,000	円 1,000	円 2,860	

右ハ百俵當リナリ

鹽ノ運賃ト他ノ運賃ト格別ノ差ナシ

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係

一 現在ノ小作期間ハ三十七年一月ヨリ三十九年十二月迄トス

(二〇) 阪出鹽務局宇和島出張所ノ部
第十章 組合 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

三二

二 小作料ハ翌年分ヲ其年十二月二十五日限り支拂ノ事

三 契約期間中解約ヲ申出タル者ハ其者ヨリ違約金トシテ三ヶ年分ノ小作料ヲ辨償スル筈

四 小作人ハ他國ノ鹽田ヲ視察シ充分ノ施設ヲ計リ改良ニ務ムル事

五 本期間ノ少作料ハ半年ヨリ二割方低廉ニ宛付タルハ鹽田ノ大改良ヲ主眼トシタルニ依リ勉メテ事業ニ盡カスル事

六 地主ヨリ支給又ハ修繕ヲ爲スヘキモノハ堤防、水閘水閘戸瓦葺建築家鹹水溜ノ圍ヒ板、瓢單結晶釜温メ釜等ニシテ其他

ハ小作人負擔トス

七 鹽田從業者ニハ鹽濱附屬地ト稱シ特ニ地主ヨリ田畑ヲ割安ニ宛付鹽田從業ノ場合ハ如何ナル場合ヲ問ハス鹹水採取其

ノ他ノ業務ニ不都合ヲ來タサ、ル約定ナルモ其ノ効果少ナキモノ、如シ

右ノ外需用品ヲ仰キ又ハ年ノ豊凶鹽價ノ高低等ニ依リテハ關係ナシ

第十章 組合

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

右六章該當記事ナシ

第十六章 鹽田地價等

一 鹽田ノ地價 時價等地價ハ八百四十三圓十八錢ニシテ一反步當リ十五圓二十錢六厘又時價ハ八千三百七十七圓五十錢ニ

シテ一反步當リ百五十圓ナリ小作料ハ四百五十圓ニシテ前金納メトス

普通田一反步地價ハ四十三圓ニシテ時價ハ二百圓又畑一反步地價ハ十三圓ニシテ時價ハ七十五圓ナリ

鹽田時價ハ會テ賣買セラレタルコトナク隨テ確タル標準アルニアラス故ニ實際賣買スルニ當リテハ多少ノ變動ナキヲ保セ
ス