

熊本鹽務局

鏡出張所之部

熊本鹽務局鏡出張所ノ部

第一章 鹽田位置方位及附近ノ地勢、地形

管下八代郡文政村鹽田ハ南北ニ長クシテ東西ニ短ク西方海ニ面シ其他ハ耕地ニ接續セリ山岳森林ヲ距ル約一里強、河川ナシト雖モ鹽田ノ南方ニ當リ惡水排出ノ水門五ヶ所並列シテ周年淡水ヲ排出セリ池沼アリト雖モ潮水ノ出入ニ止リ淡水混入セス其數ニアリ一ハ一町二反歩一ハ二町步餘ニシテ天然ノ潮溜トナレリ地盤ハ粘土質アリ又砂地アリテ一定セス是始メ鹽田目的にテ築造シタル新開ナラサルニ因ル

宇土郡不知火村鹽田ハ東南ヨリ西北ニ長クシテ北東西南ニ短ク南方海ニ面シ東方松橋町ニ通スル入江ニ接ス其他ハ耕地ヲ繞ラシ半月形ヲナス西北十町餘ニシテ山岳起伏セリ其西ナルハ三角半島ニシテ三角港ニ至ル河川池沼ナシ地盤ハ粘土及細砂混合ニシテ耕地目的にテ築造シタル新開ノ一小部分ナリ

宇土郡、那浦村ニ臺灣鹽ヲ以テ再製セル者アレトモ規模小ニシテ事業ノ隆盛ヲ見ルニ至ラス本年六月以後僅々四千四百三十七斤ノ原料ヲ以テ四千三十四斤ヲ製造シタルニ過キス

以上三ヶ所ヲ以テ當出張所ノ管轄トス何レモ八代灣ノ東北部ニ位シ文政、不知火村ノ二ヶ所ハ沼海遠ク于瀉ヲ現シ殊ニ瀉于ノ差著大ナル場所ナリ

第二章 鹽業ノ沿革

文政村ノ鹽田ハ文政年間當時ノ藩府ニ於テ耕地ノ目的にテ七百餘町歩ノ新開ヲ築造シ其一部分耕地不適當ノ場所ヲ選定シ始メ全村鹿子木量平、久保才平等共同ニテ鹽田五町五反歩三戸前ヲ開拓シタルニ天保年間ニ當リ該鹽田ヲ買收シ且外ニ二十四戸前凡二十六町五反歩ノ鹽田ヲ開拓シ十七戸前ニ擴張シ藩府直轄事業ヲ開始セリ其後安政年間ニ又七戸前十三町ヲ増加シテ都

合四十五町歩ノ鹽田トナレリ慶應年間ニ至リ鹽田ニ適セサル五戸前八町五反歩ヲ廢棄シ三十六町五反歩ヲ現存シテ明治四年ニ至ル明治五年廢藩置縣ト同時ニ鹽業モ亦民業ニ歸シ其後明治十八年ニ於テ一戸前ヲ減シ今ハ三十四町二反一畝十一歩ヲ現存セリ

不知火村ノ鹽田ハ天保九年築造ノ新開ニシテ始メ天保十四年宇土郡浦村菅屋長松清左衛門四戸前ヲ開拓ス之ヲ古濱ト云フ續テ弘化三年上益城郡御船町ノ某二戸前ヲ開拓シタリ之ヲ新濱ト稱ス其後安政二年宇土郡松合村渡邊新藏ナル者三戸前ヲ開拓シテ都合十戸前トナル明治元年ニ至リ一戸前ヲ廢シ九戸前十八町五反九畝十六歩ヲ現存セリ藩府直轄事業ノ開始ハ文政村ニ同シ以上二ヶ所共維新前ニ於ケル藩府直轄事業ノ當時ハ產物方ノ配下ニ屬シ各所ニ左ノ役員ヲ置キ現金ノ出納及事業ノ操作ヲ司ラシム

横目役	一	人
出納役	一	人
手傳役	一	人

以上官舎詰ヲ爲シ一年又ハ二三年ノ交代トナセリ横目役ハ諸般ノ監査、出納役ハ現金ノ受渡、手傳役ハ記帳ヲ掌リ所謂產物方ノ出張所ニシテ別ニ荒土子、小使等ヲ置キ物品ノ受渡ヲ爲サシム事業部ニハ左ノ役員ヲ置キ勞働人ノ雇入及勤惰ノ調査產鹽ノ取締業務諸般ノ監督ヲ司ル

總見締役 一 人

濱頭 鹽田三戸前乃至五戸前 一 人

以上ハ官舎ニ永住シテ其職務ニ從事セリ慶應元年ヨリ收益金ノ五分ヲ以テ賞與金トシテ年末ニ至リ之ヲ勞働者ノ給金高ニ應シ分與スルノ割ヲ設ケ事業ヲ獎勵セリ肥後熊本藩ハ供給不足ヲ告ケ年々十州鹽ヲ輸入シテ需用ヲ補頭シ來リタルモ年毎ニ輸入多クシテ需用ニ超過シ隨テ鹽價下落シ藩鹽又不捌ノトキ藩府増連上ト稱シ輸入鹽ニ過大ノ賦金ヲ課シ輸入ヲ防キ且官鹽ノ

販賣ト收益ヲ謀レリ故ニ毎歲幾多ノ利益ヲ見サルコトナシ又天災非常用トシテ一萬石乃至二萬石ヲ別途倉庫内ニ貯藏シラ販賣ヲ禁セリ

七三九

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採取

一 鹽田ノ種類及面積 鹽田ハ入濱ニシテ一戸前ノ面積多少廣狹アリト雖モ著シキ差違ナキヲ以テ平均ト認メタル一戸前分ヲ左ニ掲ク

鹽田二町一反一畝十步

内

一町八反五畝十六步

採鹹地

一反七畝二十步

溝渠

八畝四步

畦畔

釜屋敷地三畝八步

大壺納屋等ノ敷地六畝十二步

計 二町二反一畝步 一戸前ノ面積

二 堤防ノ面積、高低及築造材料 堤防ノ面積四百二十坪高三間トス(圖面參觀)

三 鹽田内溝渠ノ面積 溝渠ノ面積延長千六十 間幅三尺深一尺二寸ニシテ地場ノ溝ト稱ス各溝渠間ノ距離七間

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 鹹砂浸出裝置ハ沼井ヲ用ユ其構造ハ一定ノ規矩トナルヘキ臺盛形ニ依リ粘土ヲ以テ初メ底及垣ヲ築キ腕宿籠ヲ沼井ノ前後ニ依メ込ミ粘土ヲ以テ腕ヲ作リ

臺盛形及腕宿籠ヲ取外シ内部ノ縁ヲ造リ中央ト前後ニ戸合板ヲ箆メ付藻垂桶ヲ前後ニ各一個ヲ埋メ込ミ沼井ノ底ニ枕木四本宛ヲ左右ヨリ敷キ六本竹ヲ渡シ竹箆ヲ箆メ其上ニ藁ヲ敷キ沼井蓋ヲ敷キタルモノニシテ撒砂ヲ入レ潮水又ハ稀薄ナル鹹水ヲ注キ濾出ノ鹹水ヲ藻垂桶ニ受ケ之ヲ採收スルノ方法トス(圖面參觀)

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 該當記事ナシ

六 鹹水輸送裝置ノ構造、面積及輸送ノ方法 鹹水輸送ハ遠算ヲ用ユ遠算ハ鹹水採取ニ便利ノ處ニ臺ヲ設ケたんくら据付ケ之ヨリ竹管ヲ地中ニ埋メ込ミ之ヲ大壺ニ通シたんくノ中ノ鹹水壓力ニヨリ漸次鹹水ヲ大壺ニ送ル(圖面參觀)

一法ニハ遠算ヨリ送リ來ル鹹水ヲ一旦大壺附近ノ大桶ニ溜メ込ミ後之ヲ大壺ニ引揚クルノ裝置ヲ爲セリ

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 (圖面參觀)

鐵子 五挺(一名金馬鍬ト云フ) 二寸角(杉材)長四尺五寸ノ桁ニ先尖リノ鐵子長八寸ノモノ八本(一本ノ量百二十目)ヲ五寸毎ニ箆

メ付ケタル地起シ用具ニシテ仕入濱(起濱ト稱ス)ノ當初ニ使用ス

濱引 八挺(一名竹馬鍬ト云フ) 二寸角(杉材)長五尺二寸ノ桁ニ竹爪(小竹ト云フ)十八本ヲ箆メ付ケタル馬鍬様ノモノニシテ

仕入濱持目等總テ撒砂ヲ引起シ乾燥セシムルニ使用ス

入鍬 二十八挺 長三尺二寸幅一尺二寸(櫻材)鹹砂ヲ沼井ニ持込ムトキ使用ス

板 二十四挺 長三尺巾八寸(櫻材)鹹砂ヲ一定ノ場所ニ寄スルトキニ使用ス(入鍬ヲ使用スルトキハ寄板ヲ要セス)

掛板 四枚 長一丈一尺巾五寸厚一寸ノ杉材ニシテ撒砂ノ高底ヲ均シ砂塊ヲ紛碎スルニ用ユ

打柄杓 八本 潮水ヲ田面ニ撒布スルトキニ使用ス

藻垂柄杓 八本 藻垂桶ノ稀薄鹹水ヲ沼井ニ灌注シ又ハ藻垂桶ニ滴出シタル鹹水ヲ汲取ルニ用ユ

沼井堀 二十四挺 長一尺四寸齒元ノ巾八寸(檜材)鐵先ヲ箆メタル長柄ノ鍬ニシテ沼井中ノ砂ヲ堀リ出スニ用ユ

振鍬 十六挺 撒砂ヲ一定ノ場所ニ寄セ之ヲ沼井中ニ持込ミタル跡ニ撒砂(前日沼井ヨリ掘出シタル)ヲ田面ニ撒布スルトキニ使用ス

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

田子 (一名とーる) 十二荷 鹹水ヲ遠筧ニ擔キ運フトキニ使用ス容量三斗
 藻垂桶 二百二十個 沼井ニ附屬シタル桶ニテ鹹水ヲ受ケ又ハ稀薄鹹水ヲ貯溜スル不動用具容量凡九斗
 錘 二挺 濱引ノ子ヲ削ルニ使用ス
 遠筧箱 一個(たんく) 鹽田ノ中央ニ設ケ鹹水輸送ニ使用ス
 遠筧桶 一個 遠筧ヨリ輸送シタル鹹水ヲ受ルニ使用ス壓力輸送ニハ不用
 釣瓶桶及竿並ニ柱 各一個 鹹水ヲ大壺ヲ汲揚ルニ使用ス壓力輸送ニハ不用

品目	個數	新調費	保存期限
鐵引子	五	六、九八〇	八ケ年
濱引子	八	四、一六〇	二ケ年
入鋏板	二	一、二、五二〇	一ケ年(一挺四ヶ月)
寄板	二	九、一二〇	全ケ年(一板六ヶ月)
掛板	四	一、〇〇〇	一ケ年(但修繕ヲ要ス)
打杓	八	二、〇〇〇	一ケ年
藻垂柄	八	二、〇〇〇	全ケ年
沼井	二	一、五、三六	一ケ年(一挺四ヶ月)
振鋏	一	一〇、二四〇	一ケ年(一挺六ヶ月)
田子	一	九、〇〇〇	三ケ年(但修繕ヲ要ス)
藻垂桶	二	一、三二、〇〇〇	二ケ年
遠筧箱	一	八、二〇〇	十ケ年

遠 筥 桶
釣瓶 桶 及 竿 並 柱

二

一、〇〇〇
二、五五〇

八 八
ケ ケ

年 年
十 十
ケ ケ
年(但修繕ヲ要ス)

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀、及面積

海中ノ粘土ヲ一旦天日ニテ乾燥セシメ而シテ適宜ノ濕氣ヲ與ヘ之ヲ充分搗キ煉リテ底及周壁共厚八寸乃至一尺トシ漸次築キ上ケ地盤面平行線ニ至ル其深約三尺五寸又ハ五尺トス又厚一寸二分松板ニテ四方垣ヲ造リ底ハ粘土ヲ用ユルモノアリ此構造ハ明治三十七年及三十八年中二三ノ新築ニ係ルヲ以テ保存期ニ經驗ナキモ全部粘土構造ニ比シ堅牢ニシテ且鹹水ノ脱漏ナキヲ認ム以上二種共屋根ハ普通家屋ノ構造法ニ依リ葺葺トセリ(圖面參觀)

十 鹽田地盤ノ構造及性質 始メ鹽田開拓ノ目的ハ新開中ノ一部砂層ニシテ耕地ニ適セサル所ヲ選擇シ是ニ撒砂ヲ撒布シ

以テ鹽田ヲ形成シタルモノニシテ地層一定セスト雖モ概テ左ノ層積ヲ爲セリ
上層撒砂厚一寸乃至二寸夫ヨリ粘土砂混合(粘土六分 砂四分)五寸乃至八寸夫ヨリ粘土約一尺又ハ二尺其下ニ礫又ハ貝殼混合ノ粘土一尺余アリ

以上ノ地層大部ヲ占メタルハ往古貝類繁殖セシ地盤ニ粘土又ハ砂ヲ漸次打寄セタルモノナラン而シテ鹽田開拓ニ當リテハ單ニ地面ヲ均シ其上ニ鹽分ヲ附着セシムヘキ撒砂ヲ布キタルニ過キス

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類、性質 撒砂ハ海中ヨリ採收シタルモノニシテ小粒ヲ良トス大粒ナルハ濾出速ナルニヨリ附着ノ

鹽分浸出ヲ妨ケ鹽分殘留ノ虞アリ然レトモ鹽田ノ操作ニハ少シク大粒ナルヲ好メリ是畢竟操作ノ容易ナルニヨル管下使用スル砂ハ青黑色ヲ帶ヘリ

十二 撒砂(鹹砂)撒布量及替砂ノ數 撒砂ハ鹽田一反歩ニ付毎年約坪ノ五合(六尺立方一坪ノ五合)ヲ移入ス之ヲ入替ト云フ鹹砂ハ採

鹹期節ニ依リ多寡アリ其差ヲ掲クレハ一月ヨリ三月迄鹽田一坪ニ付一斗二升重量六貫六百五十匁(一升五百五十匁)四月ヨ

リ六月迄右全一斗四舛全七貫二百八十匁（一舛五百二十匁）七月ヨリ九月迄右同一斗五舛全七貫二百匁（一舛四百八十匁）十月ヨリ十二月迄右同一斗全五貫五百匁（一舛五百五十匁）

十三 撒砂乾燥ノ時間 替持ニシテ前日ノ午前六時ヨリ探鹹當日午後二時迄トス

十四 撒砂浸出装置（沼井又ハ臺）ニ注入スル海水量（鹹水採収用又ハもんだれ採収用トニ依リ各別ノ容量）及鹹水又ハもんだれ採収量 沼井装置ニシテ一旦濾過シタル後ニ注入スル海水ハ沼井（夫婦）一個ニ付一石二斗（前後もんだれ二個ニ六斗宛）ヲ漏出セシム之ヲ種水ト云フ鹹水ノ採収量ハ天候ト季節ニ依リ多寡アレトモ今年ノ天候ニテ採收スル量ヲ季節分ニスレハ

春冬平均沼井一個ニ付七斗一舛五合 四十九日

此探鹹量二千二百一石一斗

夏全一石五斗 三十八日

此探鹹量三千四百二十石

秋全一石三斗三舛 四十三日

此探鹹量參千四百三十一石四斗

計 八千九百五十三石五斗

内

三百五十八石一斗四舛 欠減（四歩）

殘 八千五百九十五石三斗六舛 （煎熬用トナルヘキ分）

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質

海水

比重 三度五分(ボーノ氏比重計)

温度 攝氏二十度

成分

硫酸石灰	硫酸苦土	鹽化苦土	鹽化加里	鹽化曹達
〇、〇九〇	〇、二三七	〇、五二八	〇、〇〇七	一、八〇二

鹹水

比重 十二度五分(ボーノ氏比重計)

温度 攝氏二十二度

成分

硫酸石灰	硫酸苦土	鹽化苦土	鹽化加里	鹽化曹達
〇、五二八	〇、五二六	一、八七三	〇、六七八	八、八〇二

もんだれ

比重 五度八分(ボーノ氏比重計)

温度 攝氏十八度

成分

硫酸石灰	硫酸苦土	鹽化苦土	鹽化加里	鹽化曹達
〇、一五五	〇、五四九	一、五〇〇	〇、〇二六	三、八七二

十六 海水引入排出海水汲揚装置及汲揚方法 海水ヲ引クニハ第一潮受堤防ニ小ナル水閘ヲ設ケ満潮ヲ待テ海水ヲ入ラシム之ヲ小樋(衾ヒ)ト云フ開閉ニハ水閘ノ外面ニ堰戸ヲ設ケ必要ニ應シテ開閉ヲ適宜ニス排出ニハ鹽田ノ一隅ニ設ケタル水閘ヲ開キ直ニ排出シテ他ノ水閘ニ放下ス此水閘ヲ井樋ト云ヒ新開全体ノ惡水ヲ放出セシムル爲メニ設ケタルモノナリ以上ノ方法ナルヲ以テ別ニ海水汲揚ノ装置ヲ要セス(圖面參觀)

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積 不知火村ニ二ヶ所アリ其一ハ長二十間巾五間ニシテ一ハ長二十間巾三間深サ各三尺トス

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割鹹水採取歩合

月	別	採收量	比	重	採鹹日數
一	水	二一四、五〇〇	六四、五〇〇	八	五
二	水	二一四、五〇〇	六四、五〇〇	八	五
三	水	四二九、〇〇〇	一三、三〇〇	〇	〇
四	水	四二九、〇〇〇	一三、三〇〇	〇	〇
五	水	四二九、〇〇〇	一三、三〇〇	〇	〇
六	水	五二四、八〇〇	一六、二〇〇	一	二
七	水	五二四、八〇〇	一六、二〇〇	一	二
八	水	一、六二〇、〇〇〇	四、八〇〇	三	八
九	水	一、六二〇、〇〇〇	四、八〇〇	三	八
十	水	一、一九七、〇〇〇	五、八〇〇	四	八
十一	水	一、一九七、〇〇〇	五、八〇〇	四	八
十二	水	一、〇三七、四〇〇	三、二〇〇	一	五
計	計	八、九五三、五〇〇	二、一〇〇	八	三〇

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

一 金六百七十九圓九十錢也 人夫總賃銀 但シ内譯左ノ如シ

名稱	男 夫			女 夫		
	人員	給 金	飯米代	人員	賃 金	日 給
庄屋	一	四〇、〇〇〇	二八、八〇〇	一	六八、八〇〇	百三十分
定脇	一	三八、〇〇〇	二八、八〇〇	一	六六、八〇〇	三九、〇〇〇
本脇	一	三七、〇〇〇	二八、八〇〇	一	六五、八〇〇	一五、六〇〇
助水	一	三七、〇〇〇	二八、八〇〇	一	六五、八〇〇	三三、八〇〇
定水	一	三六、五〇〇	二八、八〇〇	一	六五、三〇〇	全
助水	一	三六、〇〇〇	二八、八〇〇	一	六四、八〇〇	全
追廻	一	三五、五〇〇	二八、八〇〇	一	六四、三〇〇	全
炊廻	一	三四、五〇〇	二八、八〇〇	一	六三、三〇〇	全
日雇	二二二	六六、六〇〇	二八、八〇〇	一	六六、六〇〇	全
計		三六一、一〇〇	二三〇、四〇〇		五九一、五〇〇	計
名稱	人員	給 金	飯米代	人員	賃 金	日 給
寄踏	五	六〇、〇〇〇		一	六〇、〇〇〇	百三十分
沼井	二	六〇、〇〇〇		一	六〇、〇〇〇	三九、〇〇〇
定木	四	六五、〇〇〇		一	六五、〇〇〇	一五、六〇〇
計	一一	一八八、〇〇〇		一	一八八、〇〇〇	計

以上名稱ニ就キ分擔ノ業務左ノ如シ

庄屋ハ操作全般ノ指揮監督ヲ爲ス

定脇ハ潮水ノ出入ニ從業ス且庄屋ノ代理ヲ爲ス

本三ハ器具ノ新調及修繕ノ事ヲ分擔ス

助三ハ本三ノ代理者トナル

定水ハ庄屋ノ指揮ヲ受ケ日々採鹹ノ量ヲ計ル

追廻ハ小使ノ役ヲ爲ス 炊ハ炊事ニ從事ス

以上ヲ總稱シテ濱子ト云フ

年雇ハ陰曆正月ヨリ十月迄ヲ期限トセリ其他ノ期間ハ日雇ヲ以テ從事セシム

二十 鹹水採收時期及採鹹量ト風位トノ關係 最好ヲ七、八、九月トス第二ヲ四、五、十月トシ第三ヲ一、二、三、十一、十二月トス

風位ハ採鹹上最大關係ヲ及ス天日ト相待テ風力ノ必要アリ、北風ヲ最好トシ鹽田ノ乾燥ヲ助ケ濃厚ナル鹹水ヲ得、東西風ハ北風ニ次キ稍乾燥ヲ助ケ、南風ハ偶々乾燥シタル撒砂モ濕氣ヲ生セシメ爲ニ採鹹ヲ休止スルコトアリテ鹽業ニ適セス春期ヨリ中夏ニ至ルマテ南風多クシテ晩夏ヨリ冬期ハ北風多ク殊ニ降雨ノ模様アルトキハ毎ニ南風起リ天氣不良ニ陥ルコト多シ

二十一 一ケ年間ノ採鹹平均日數 仕入濱(準備濱)三十五日 持目(持濱)百三十日

二十二 一ケ年間平均鹹水採收量 上田一戸前九千八百四十八石 中田一戸前八千九百五十三石五斗 下田一戸前八千五百五十七石

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 全体ノ準備(事業開始前及長雨後ノ操業)冬期休業ノ際入替砂ヲ移入シ且沼井改造ノ必要アル所ハ之ヲ改造シ而シテ陰曆正月濱子ノ入込ヲ待テ溝渠ノ浚渫ニ着手シ其掘揚ケタル土ヲ以テ沼井ノ假修繕ニ利用シ且沼井菰ヲ敷替夫レヨリ田面ノ手入ニ着手ス其順序ハ

(一) 鐵子ニテ縱横ニ鉄引ヲナス

(二) 濱引ニテ初メニ鉄引ヲナシ尙横引縱引ノ作業ヲ了シ都合四回ニテ濱引ヲ終ル

(三) 鹽田一面ニ潮水ヲ浸入セシメ地盤ノ高低ヲ檢シ而シテ沼井ヨリ堀上ケタル砂ヲ田面ニ高低ナキ様平均ナラシム之ヲ

ため打ト云フ

(四) ため打ヲ終ヘタル翌日ハ其儘乾燥セシム之ヲ地干ト云フ

(五) 地干ノ翌日地盤ノ乾燥ヲ見テ第一鐵子ニテ縱横二鍬ヲ引キ又濱引ニテ二鍬引ヲ了シ尙縦引ヲ爲シ木材(長二間五寸角)ニ繩ヲ付シ四人乃至五人ニテ田面ヲ引廻シ砂塊ヲ碎キ高低ヲ均シ(根太引ト云フ)而シテ後尙又濱引ニテ斜引、横引、縦引ヲ爲シ掛板ヲ掛ケ夫ヨリ溝ノ潮水ヲ打柄杓ニテ田面ニ撒布ス

以上ヲ總稱シテ本仕入濱ト云フ此操作ハ冬期休業後ノ事業開始ト梅雨後事業開始ノ際一ケ年二回ニ止ル

準備濱(當地方ニテハ仕入濱ト云フ)ノ順序

雨後採鹹ノ準備ヲ爲スヲ仕入濱ト云フ仕入ノ前日即天候快晴ト認メタルトキハ鹽田全面ニ潮水ヲ浸シ一日日光ニ晒シ田面ノ乾燥ヲ見テ鐵子及濱引ニテ數回搔起シ潮水ヲ撒布スル等順序左ノ如シ

(一) 鐵子引(時トシテ省略スルコトアリ) 縦引 横引

(二) 濱引 二タ鍬引 横引 斜引 縦引

(三) 板掛 田面ヲ均ス

(四) 潮打 潮水撒布之ヲ中潮ト云フ

(五) 濱引 斜引 横引 縦引

(六) 板掛

(七) 潮打

以上ノ手數ヲ爲シ當日終業スルヲ普通ノ作業トス併シ天候ノ如何ニ依リ掛板及潮打ヲ省畧シ又鐵子引二回ヲ一回ニ減スルコトアリ要スルニ仕入濱ハ鹽田面ノ砂ヲ引起シ之ヲ乾燥セシムルヲ目的トスル作業ナレハ成ヘク多量ノ砂ニ充分鹽分ヲ附着セシムルニ務ム

持濱(當地方ニテハ持目ト稱ス)

替持ヲ常トシ降雨ノ兆候アルニ當テ臨時日持ヲ爲スコトアリ之ヲ二ツ持ト云フ替持ノ順序(引濱ニハ總テ濱引チ用ユ)

(一) 二ツ鉞引

(二) 横引

(三) 縦引

(四) 板掛

(五) 潮打

以上ハ翌日採鹹スヘキ鹽田ヲ當日午前四時ヨリ午前六時頃迄ニテ作業ヲ終ル之ヲ朝鉞ト云フ而シテ後當日採鹹スヘキ
(一月前一半)操作ヲ始ム其順序ハ

(一) 沼井堀 午前八時ヨリ九時マテ

(二) 二ツ鉞引 午前十時ヨリ全十時三十分マテ

(三) 横引 午前十一時ヨリ全十一時二十分マテ

(四) 斜引 午前十一時四十分ヨリ正午十二時マテ

(五) 掛板及斜引 正午十二時三十分ヨリ午後一時マテ

以上終テ充分砂ノ乾燥ヲ待テ通常ノ天候ニテ午後二時ヨリ女夫ハ寄板或ハ入鉞ヲ用ユルモアリ)ニテ干砂ヲ一定ノ場所ニ寄セ男夫之ヲ入鉞ニテ沼井ニ持込ミ其跡ノ田面ニかしき砂ヲ撒布シ横引ヲ爲シ板掛ヲ終ヘ潮水ヲ撒布ス其順序ハ

(一) へり廻し 男 午後二時ヨリ始ム

(二) 砂 寄 女 (入鉞持ハ寄板ヲ用ヒス)午後二時ヨリ始ム

(三) 砂持込 男 寄セタル砂ヲ沼井ニ入ル

(四) 撒 砂 男 かしき砂ヲ撒布ス

(五) 藻垂掛 女 もんだれヲ沼井ニ注入ス

(六) 水廻り 男 濾過スヘキ鹹水量ニ應シ沼井ニ潮水ヲ注加ス

(七) 後濱引 男 撒布シタルかしき砂ヲ搔廻ス

(八) 板掛 男 かしき砂ヲ均ス

(九) 潮打 男 後潮打(後潮ト云フ)

(十) 水取 男女 鹹水ヲ遠筧ヘ汲ミ移ス

以上ノ操作ハ午後二時ヨリ始メ午後五時ニ終ル此勞働期間ハ間斷間ク從事ス女ハ砂寄ニ一時十五分間水取リニ一時十五分間(砂寄ヲ寄ト稱シ水取ヲ定水ト稱シ一月前二十人ヲ要ス)從事ス依テ男女ノ從業時間ヲ計算スルニ男七時四十分間ヲ要シ其他ノ時間ニ鹽ノ包裝等ニ一時二十分間ヲ費ストセハ持目ノ當日ハ九時間ノ勞働トナル女ハ寄セニ一時十五分水取リニ一時十五分間ナレハ二業ヲ兼ヌル者ト雖僅ニ二時三十分間ヲ費スニ止ル

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項 鹽田ノ作業ハ天候ハ無論勞力ノ優劣ニ因リ鹽ノ生産高ニ一大影響ヲ及スヲ以テ各製造者ニ於テモ勞働者統御ニ就テハ大ニ苦心セリ就中文政村ノ如キハ雇主ノ命ヲ等閑ニ付スルノ弊アリテ矯正最モ困難ナリ其原因ハ人員不足ト資金不充分ナルニ因レリ故ニ不知火村鹽田ニ比スレハ其生産高劣レリトス

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 釜屋ハ木造藁葺ノモノ大部ヲ占メ瓦葺ハ六戸ニシテ何レモ五間四方即チ二十五坪ノ面積アリ何レモ構造異ルコトナシ

二 釜竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺 結晶釜ノ石釜ハ横一丈一尺長八尺五寸(濱ニヨリ幾分ノ大小アリ)深五寸

結晶釜ノ鐵釜ハ横一丈二尺長八尺深五寸

温メ釜ハ鑄鐵製ニシテ目方百二十斤乃至百五十斤容量一石六斗乃至一石八斗(圖面參觀)

三

石釜及竈築造方法及築造使用ニ至ル迄ノ操作

石釜ヲ築造スルニハ竈ノ上ニ根太(長二間五寸角)二本ヲ渡シ水準器ヲ以テ高低

ヲ計リ其上ニ釜板ヲ並列シ(松板厚サ一吋二分釜ノ廣サニ應スル分)其板ヲ盤トシテ方七八寸厚一寸三分ノ平滑ナル釜石ヲ赤土ト鹽及砂混合ノ

漆喰ニテ連續シ鈞金ヲ付シ縁ノ高サヲ五寸トシ釜ノ上面ニ石灰乳ヲ塗リ其上ニ薪ヲ積ミ濕莖ヲ以テ之ヲ包ミ火ヲ點ス其薪

ノ燃ヘ盡ルトキハ漆喰ト石ト固着シテ一面ノ釜トナル夫ヨリ鈞鐵四十本ヲ小渡木ニ繩ニテ鈞リ而シテ釜板ヲ抜き取り根太

ヲ外シ煎熬準備ヲ了ス

四

鹹水ヲ釜ニ輸送スル裝置、構造及方法

鹹水ヲ釜屋ニ輸送スルニハ釜屋ニ設ケアル瓢箆桶ノ底ト大壺(鹹水溜)ノ底ニ

平行シ双方ノ底ニ竹管ヲ通シ瓢箆桶内ノ鹹水減スルニ隨ヒ大壺ヨリ自ラ流レ來ルノ裝置ナリ(圖面參觀)

五

煎熬用器具ノ名稱種類員數形狀大小構造、及使用方法

平手子	二本	前手子	一本
くべ十能	一本	割十能	一本
鋤十能	一本	爐引	一本
石割	一本	こーら放し	一本
鶴嘴	一本	鐵鍬	一本
温め釜	二個	取柄振	二十六本
押柄振	一本	混ぜ柄振	二本
鹽取籠	八個	火斐	十二個

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費及保存期限

竈築造ニ要スル部

火	釜	蓋	二	個	柄	杓	二	本
釣	瓶	一	個	瓢	桶	一	個	
苦	汁	壺	一	個	勿	權	四	本
殼	出	し	二	本	水	準	一	個
					器			

釜ニ附屬スル部

品	目	數	量	代	金	修繕費	保存期限
臺	石	二	本		一、六〇〇		一ケ年
ろ	石	二	本		一、〇七〇		全
小	な	五	本		六六〇		全
さ	な	六	本		一、三二〇		全

線	釣	平	前	く	割	鋤	爐
鐵	鐵	子	子	能	能	能	引
四	三	二	一	一	一	一	一
本	本	本	本	本	本	本	本
七、九二〇	八、〇九六	四、九二〇	一、七六〇	一、〇〇〇	一、七六〇	一、七六〇	二、〇〇〇
五〇〇	五〇〇	二、〇〇〇	五〇〇	五〇〇	五〇〇	七〇〇	五〇〇
四	二	全	全	全	全	全	全
ケ年	ケ年	年					

水	準	器	二	本	計	七〇〇	一一九、一九六	六、三五〇	五	年
---	---	---	---	---	---	-----	---------	-------	---	---

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質

三池炭 福岡縣三池郡ニ産ス製鹽ニハ粉炭ヲ使用ス價格廉ナルニヨル當時一萬斤ニ付三十五圓品質ハ粘油特有ノ炭質ニ

シテ製鹽用ニ適ス

肥前炭 佐賀縣杵島郡北方村地方ニ産ス概テ切込炭ヲ使用ス本炭ノ性質ハ一時ノ火力熾ナレトモ耐久力乏シ故ニ三池炭

ニ比シ一割五分以上多量ニ消費ス目下一萬斤ノ代價三十二圓ナリ

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三石四舛(比重十

一度温度二十三度)之ニ前回滴出ノ苦汁三斗二舛(比重二十五度、温度二十三度)注加シテ焚揚ケタル製鹽ノ量ハ四等鹽百

四十七斤一釜ニ要スル燃料粉炭二百十斤

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合

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

該當記事ナシ

十一 鹽田一戸前ヨリ得タル鹹水煎熬ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數、賃銀

大工一人年給四十圓 飯米代金二十八圓八十錢

夜釜焚全三十八圓 飯米代金二十八圓八十錢

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量並其收鹽量 期節ニ依リ一定セサルモ秋期ハ一晝夜ニ於ケル煎熬釜數十釜ニ

シテ鹹水使用量二十八石之ニ苦汁二石五斗六舛ヲ注加ス收鹽量千三百九十斤ニシテ等級ノ鹹水ノ稀薄ニヨリ異ルモ同一比

重ノ鹹水ナルトキハ等級異ナルコトナシ

十三 鹽田一戸前ヨリ得タル製鹽總量 千六百七十五石三斗七舛七合、重量二十九萬千十三斤(一舛一斤七合三勺七)

從來ハ等級ヲ鑑別スル一定ノ方法ナキニヨリ專賣法施行後納付鹽ノ成蹟ニヨリ見込等級別左ノ通り

三等鹽 一割 四等鹽 五割 五等鹽 四割

十四 居出場ノ構造、大小、廣狹 居出場ハ長二間半ヲ三區又ハ四區ニ畫シ巾ヲ五尺トス板ニテ仕切り其上ニ塵芥ヲ防ク

爲板又ハ葎ヲ以テ覆ヲ爲シ底ハ板ヲ傾斜面ニ張リ苦汁ノ流下スル装置ヲ爲スアリ又ハ地面凡ソ一尺位ヲ堀リ取り代ユニ石炭殻ヲ以テシ其上ニ細砂ヲ撒布シ葎ヲ敷キタルモノアリ(圖面參觀)

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 瓢箪桶ノ鹹水ヲ釣瓶又ハばんぶヲ以テ初メ温メ釜ニ汲ミ入レ火力ノ餘熱ニテ煮沸シ而

シテ結晶釜ニ移シ二時間乃至三時間ニテ結晶セシメ鹽籠ニ取り入レ苦汁ヲ滴下セシム次回ノ釜ヨリハ前回滴出ノ苦汁ヲ結晶前三分ニ於テ注加シ結晶セシム其苦汁ノ量ハ三斗五升乃至三斗一升晝夜十釜焚キノトキハ二釜分ノ苦汁ハ放棄シテ眞鹽焚キトス然レトモ總テ差鹽ト混同スルヲ以テ純眞鹽ヲ製スルモノナシ

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷 釜及竈ハ著シキ變遷ヲ見スト雖モ左ノ二項ハ從來ニ比シ改良ス

ルニ至レリ

(一) 釜ノ面積ヲ擴張シタルコト 從來使用ノ釜ハ横一丈ニ縱五尺七八寸ニ築造シ來リシモ現今ハ横一丈一尺縱八尺五寸ニ改メ築造スルコトニナレリ

(二) 温メ釜ハ從來一個宛ノ据付ナリシヲ現今ハ二個宛ヲ据付ケ又温釜ノ後部煙道上ニ平釜ヲ据付ケ火力ノ餘リヲ利用スルコトニ改メタリ

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 二百七十二日

十九 一年間ノ平均收鹽量 千六百七十五石三斗七升七合、斤數二十九萬千十三斤

二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用 二千六百三十四圓八十四錢二厘

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 一戸前鹽田ニ對スル收支計算表左ノ如シ

支出ノ部

項	目	金額	摘要	
採 鹹 費	雜具新調費	五三六八四		
	全修繕費	一六、四六〇		
	鹽田修理費	一五、〇〇三		
	堤防樋管等修繕費	一九、六六六		
	建物及溜修理費	四五、〇〇〇		
	固定資本償却費	二三、二三二		
	消耗品費	二六、三五二		
	計	一九九、三九七		
	煎 熬 諸 費	雜具新調費	二二、六八五	
		全修繕費	六、〇〇〇	
釜改築費		三七、一〇五		
竈費		〇		
建物修理費		三〇、〇四〇		
固定資本償却費		二八、五八〇		
消耗費		四、八九六		
計	一二九、三〇六			
燃料費				

納付費	資本金 利子	包 裝 費	小 作 料 及 組 合 費	煎 熬 勞 銀	採 鹹 勞 銀	計
	運 轉 資 本 利 子	包 裝 費	小 作 料 及 組 合 費	雜 質 費	雜 質 費	燃 料 費
	固 定 資 本 利 子					付 料 費
	一〇二、八七〇	一一六、九七三	二五四、三六〇	九六、三六〇	四五〇、六八〇	七五三、九八四
	二七、〇〇〇	一一六、九七三	二五四、三六〇	七〇、一三〇	二八〇、五二〇	一、〇三六
	一二九、八七〇		二五四、三六〇	一六六、四九〇	七三一、二〇〇	七五五、〇二〇
			小作料 組合費 二四〇、〇〇〇 一四、三六〇			燃料石炭四十一萬八千八百八十斤一萬斤二付 十八圓

七七七

(二二) 熊本鹽務局出張所ノ部 第三章 製鹽方法

計	納付費	一一七、二七七
計	雜費	一一七、二七七
計	雜費	三四、九四九
計	雜費	三四、九四九
合計		二、六三四、八四二

區分	數	量	單	價	價	格	摘	要
生鹽	三等	二九、一〇二斤	百斤ニ付	一、三一〇	三八一、二三〇			
全	四等	一四五、五〇六	全	一、二〇〇	一、七四六、〇七〇			
全	五等	一一六、四〇五	全	一、一〇〇	一、二八〇、四五〇			
焚	汁	五四、〇〇〇	石ニ付	七〇〇	三八、〇八〇			
計	殼	一、五三二斤	百斤ニ付	四九五	七、五八三			
					三、四五三、四一三			

收支差引純益金 八百十八圓五十七錢一厘

備考 本調査ハ半年ノ生産力ヲ標準トシテ計算ス炭價ノ廉ナルハ總テ事業着手前一ケ年ノ燃料石炭ヲ豫約ノ買入ヲ爲スヲ以テ一般代價ヨリ廉價ナリ

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點改良ヲ要スヘキ點及改良案 地層ヲ改良シテ鹽田ニ適當ナル地盤ヲ構成スルコトハ甚タ難事ナレハ先ツ在來ノ鹽田面ニ充分ナル撒砂ヲ移入シ又沼井ヲ改築シテ鹹水ノ脱漏ヲ防キ且勞動者ヲ優待シ賞與法ヲ設ケ勞力ノ充實ヲ謀リ揮テ生産増殖ノ觀念ヲ惹起セシムルニ如カス抑從來ノ製鹽者ハ資金ノ多

寡ニ依リ鹽價ニ關係ヲ及ホシ大ニ利害ニ影響スルコトアリシモ專賣法實施以來ハ必要ノ事業費ヲ要スルニ止リ鹽價ノ高低及鹽賣却ノ時期等所謂懸引ナキニ至レルヲ以テ生産力増加ヲ謀リ冗費節約ニ務メサルヘカラス

竈ハ一部改造ヲ試ミタルモ在來ノ構造ニ優ルコトヲ見出サズ釜ハ石釜ヲ鐵釜長一丈二尺 巾八尺ニ改メ從來ノ溫釜ヲ平釜長九尺 巾六尺ニ改メ而シテ其後部ニ鐵箱長九尺 巾二尺 深二尺ヲ据付ケ其箱中ニ鐵管口徑五寸 六本ヲ二段ニ併付ケ之ヲ煙道トシほんぶヲ以テ鹹水ヲ此箱ニ汲ミ入レ一旦管ノ熱ニテ温メ夫ヨリ平釜溫釜代用ニ移シ前釜ノ結晶時間中煮沸セシメ而シテ前釜ノ結晶後ニ之ヲ移入シ

結晶セシムルノ順序トス畢竟スルニ前釜結晶釜ニ燃燒スル處ノ火力ノ餘熱ヲ漸次利用スル目的ニシテ本法ニ據ルトキハ前釜ノ結晶時間ヲ短縮シテ收鹽ニ割餘ヲ増加スル割合ナレハ結局燃料凡ソ二割減トナル計算ナリ

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 一戸前眞鹽二百七十石差鹽千四百五石三斗七升七合ノ混合焚ニシテ一晝夜十釜焚十ノトキハ差鹽八釜眞鹽二釜ヲ混合ス鹹水ニ混和スル苦汁ノ量ハ一釜鹹水三石一斗六升ニ凡ソ三斗ヲ混和ス一ケ年混和苦汁ノ量六百五十二石八斗

二 鹽ノ理化學的性質 結晶形ハ大小不正ニシテ色澤ハ稍微黃色ヲ帶ヒ品質ノ劣等ナルニ從テ其ノ度ヲ増スモノ、如シ分

析成蹟ヲ示セハ左ノ如シ

水 一二、二四〇 不溶解物 〇、八二〇

硫酸石灰 〇、五九九 硫酸苦土 五、九八〇

鹽化苦土 三、九五四 鹽化加里 〇、七三四

鹽化曹達 七五、一二四

- 三 鹽主要ノ用途 食用、醬油、味噌、漬物、魚類鹽藏用、工業用、精米、製革、鑛山用等
- 四 鹽ノ容量ニ對スル重量

差鹽一舛二百八十匁乃至三百匁

眞鹽一舛二百七十匁(ニカリ抜キト云フ直鹽トシテ販賣セズ總テ差鹽ニ混同ス)

- 五 苦汁ノ用途 肥料(重ニばた作ニ施肥ス)豆腐製造用、選種用、

- 六 若汁利用ノ方法 肥料ハ肥壺ニ苦汁ニ對シ淡水又ハ下水ノ如キモノ十ヲ混和シ一週間乃至二週間ヲ經テ施肥ス

豆腐製造ニハ苦汁少量ヲ豆乳ニ混和ス選種用ニハ苦汁六、淡水四ノ割合(ボトメ比重二十五度)ヲ適度トス

- 七 苦汁ノ生産量 一ケ年一戸前百五十石乃至二百石

- 八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法 不知火村ハ明治三十八年ヨリ向フ五ケ年間ノ契約ヲ以テ生産ノ全部ヲ賣渡シアリ故ニ貯

藏所ハ買受人ニ於テ小キ鹹水溜様ノ壺ヲ設ケアリ

文政村ハ貯藏所ノ設ケナシ時々買受ノ必要ニ應シ空樽等ニ貯藏スルニ止リ苦汁ノ大部ハ放棄シ居レリ

- 九 苦汁一石ノ賣買價格 五十錢乃至一圓

- 十 苦汁ノ運搬方法及其ノ販路地 碓乎タル販路ナシ專賣法施行後ハ各郡農會ノ團體ヨリ選種用トシテ購入スルヲ以テ將

來生産ノ幾分ハ確實ナル販路ヲ得ルコトニ至ルヘシ

- 十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造裝置及製造方法 該當記事ナシ

- 十二 副産物ノ種類名稱及用途 該當記事ナシ

- 十三 副産物ノ價格及販路地 該當記事ナシ

- 十四 鼠鹽がいさき鹽泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽産出額其使用方法販路及價格 鼠鹽釜立鹽ノ二種ハ石釜築造ニ使

用シ其殘部ハ從來肥料ニ賣却シ代價ハ普通鹽ノ半價トセリ專賣法施行後ハ大壺ノ鹹水中ニ放棄セリ
 かいさき鹽、泥鹽等ハ沼井ニ移入シ再ヒ海水ニテ濾過シ鹹水トナス

第五章 鹽ノ包裝及量秤

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量

三斗入 五十五斤 (風袋共)

一斗入 十一斤五合 (全)

七舛入 十斤 (全)

六舛入 十斤 (全)

五舛入 九斤 (全)

二 包裝ノ形狀、種類 三斗入ハ長俵ニシテ三通リ締メ

一斗俵以下ハ菰編ミニシテ三通締メ縦繩入(五舛入ハ單ニ三通リ締メ)(圖面參觀)

三 包裝ノ編製方法及其原料 三斗入ハ藁ト麥稈ヲ平等ニ混交シ四通編ミトセリ、一斗入以下ハ藁ノミニテ一本或ハ二本

ヲ以テ四通編ミトス

四 各種包裝ノ價格

三斗入 一枚二錢五厘

一斗入 一枚六厘五毛

七舛入 以下 一枚六厘

五 包裝ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又ハ其形狀、大小等又販路先ニ依リ差異ノ有無 總テ一重ニシテ三斗入ハ佐賀縣及

福岡縣ノ一部ニ輸送セリ一斗入ハ熊本七舛入六舛入ハ各地五舛入ハ八代、下益城ノ兩郡ニ限り搬出セリ

六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類形狀、大小 記號ハ各濱番號又ハ氏名ノ頭字ヲ取り符號トシテ烙記ス其二例ハ

五 八 番 濱 直徑一寸五分

十二 番 濱 全

友 井 濱 全

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 桶楯ヲ用ユ(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 舊藩政ノ當時直轄事業ノトキハ各濱一戸前ニ一棟ノ倉庫ヲ建設シ(梁行三間 桁行八間)撒鹽ノ儘

三年或ハ五年間貯藏セリ建築ノ方法ハ普通小間壁造ニテ内外ヨリ板張ヲサシタル迄ニテ普通建築ニ異ルコトナシ然ルニ民業ニ移リシ以來ハ貯藏ノ資力ナキヲ以テ倉庫ハ雜具雜品ノ藏置場ト變シ其後漸々破損崩壞シテ現在スルモノナシ

二 貯鹽方法及貯藏期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 一ケ年以上貯藏スルニハ撒鹽ヲ適當トス包裝鹽ハ貯藏期間ノ長短ニ依リ一定セスト雖モ一ケ年間經過スルトキハ形狀ヲ損シ包裝ニ濕氣ヲ帶ヒ外觀惡ク需用者ニ於テ嫌忌スルヲ以テ包裝ヲ改裝スルノ必要アリ常ニ外氣流通ヲ防遏スルヲ佳トス

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 積揚ハ成ヘク低キヲ良トスルモ限リアル倉庫ナレハ可及的容積ノ空隙ヲ避ケルヲ目的トスルモ

一 斗 入 八俵積高凡六尺(七寸俵ノ高)

二 斗 五 舛 入 五俵積全 (二尺一寸強)

本俵ハ堅積ヲ適當トシ若シ三斗以上ノ長俵ナルトキハ横目打積ヲ適當トセリ

四 一ヶ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 一晝夜間ニ二釜分ノ眞鹽製アルモ差鹽ニ混同ス

差鹽 容量二割重量一割五歩

貯藏ノ滴否ニ依リ苦汁滴出ニ増減アルヲ免レス如何ナル優等品ト雖モ大氣ニ曝露シ又ハ濕氣アル空氣ニ觸レ水分吸取ノ媒介ヲ爲ストキハ苦汁ノミナラス鹽分ノ融解ヲナシ爲メニ減量一定ナラス且苦汁ノ滴出ハ温暖ノ候多クシテ寒冷ノ期少シ故ニ其量ヲ知ルハ難事ニシテ又從來ヨリ計算シタルモノナシ然レトモ差鹽一舛ニ付テハ苦汁約一合五勺位ハ滴出スルモノナラン

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置 結晶鹽取揚ノトキ摘出スル苦汁ハ鹽取籠ノ下ニ壺ヲ埋メ込ミ居出シヨリ滴出スル分ハ一定ノ場所ニ溜ヲ設ケテ採收ス

六 古積鹽ノ製造方法及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 縣内仲買人ハ製鹽者ニ就キ買入レ其代金ハ即時拂ヲ爲シ之ヲ各地ニ販賣ス縣外ハ概シテ製造者自ラ製鹽ヲ運送シ間屋ノ手ヲ經テ賣捌クヲ例トス其代金ハ商取組水揚後間屋ヨリ立替拂ニテ領收セル慣例ナリ一般需用者ハ稀ニ製鹽場ニ就キ直接ノ買入ヲ爲スコトアルモ概シテ仲買人ノ手ヲ經テ買受クルヲ普通トス

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 船頭ト直接賣買ノ取引ヲ爲シタルコトナシ仲買人ト製鹽者ト賣買成立ノ上ハ帆船又ハ車馬ヲ雇入レ到著地ニ於テ相當ノ賃金ヲ仕拂フヲ例トス

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 熊本、八代、川尻、日奈久、佐敷、松橋、宮原、小川、肥前、大川、島原、

四 鹽商ハ鹽業者ニ資金ヲ融通スル有無及其ノ方法契約並償却ノ方法 鹽商ハ製鹽ヲ引取ル契約ヲ以テ貸付ルコトアリ其

償却ハ鹽一俵ニ付若干又ハ月歩ヲ定メ現品賣却ノ上其代金ヨリ元利ヲ仕拂フノ例ナリ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場小賣價格

年 濱相場(一石) 小賣價格(一舁)

三十七年 一圓五十錢 二錢

三十六年 一圓八十錢 二錢五厘

三十五年 二圓三十錢 三錢五厘

三ヶ年共平均相場ニシテ最高低著シキ差異アルコトアリ

六 鹽價ノ定メ方 一定ノ方法ナシ時期ニ因リテ臨時協議ヲ以テ大体ノ時價ヲ定ムト雖モ形式ニ止リ其實ハ品多數ノ際ハ

自ラ價ヲ下ケ品少キトキハ竊カニ高價ヲ以テ賣渡ス等ノ弊習アリテ一定ノ方法ナシ

七 販賣ノ季節

七、八、九、月ノ三ヶ月ニ於テ家用ノ醬油味噌ノ仕込時期ナレハ需用高ノ七分ハ此期節ニ販賣セリ故ニ鹽價モ每歲騰貴

スルヲ例トセリ

十一、十二月ノ二ヶ月ハ番醬油又ハ大根漬ノ期節ニテ需用ノ二分ヲ占メ其他二、三月ノ二ヶ月ハ野菜漬五、六月二ヶ月ハ

梅漬ニテ一分ヲ販賣ス右ノ外天候不順ニ起因シタル見越買等違例ノ販賣ヲ爲シタルコトアリ

八 鹽ノ俵抜キ検査ノ方法

一定ノ方法ナシ百俵ニ對シ二、三俵ノ重量容量ヲ檢スルヲ例トセリ

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置

地方ニ依リテ慣例アリ文政村產鹽ニシテ肥前地方ニ輸送スルニハ三斗入ノ大俵ニ限レリ賣買取組前ニ當リ百ニ對シ二三俵ノ割合ニテ容量ヲ檢シ其量ニ依テ代價ヲ協定シ重量ハ檢定俵ニ比シ著

シキ減量ナシト認メタルトキハ省畧スルヲ倒トセリ故ニ重量容量増ノ習慣ナシ三斗入ノ實量二斗七舁位トス

熊本ニ輸送スル一斗入ノ如キモ着地ニ於テ一割減即チ九舛アレハ買入モ異議ヲ唱ヘス九舛以下ノトキハ代價ノ割合ヲ以テ直引ヲ爲ス其他現儀ニ就テ賣買スルノ慣行アリ量増量減等ニ就キ是又一定ノ方法ナシ

小賣ハ普通販賣代價ニ比シ高價ナレトモ撒鹽ニテ容量ヲ増シ賣渡スヲ例トセリ其割合ハ一舛ノ容量ニ對シ一合(一割ヲ計リ出ス)ヲ増スノ慣行アリタリ

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 製鹽者ニ於テ資金欲乏ノ際見越賣ヲナスコトアリ又ハ其年採

鹹ノ如何ニ依リ鹽販賣者ヨリ見越買ヲ爲スアリ其契約法概テ左ノ二項トス

(イ) 目的ノ鹹水ヲ以テ製シタル鹽ヲ受取ル約束ニテ其當時代價ヲ定メ賣渡スコト

(ロ) 目的ノ鹹水ヲ以テ製シタル鹽ヲ受取ル際ニ於ケル相場ヨリ一俵ニ對シ一錢又ハ一錢五厘(協定ノ都合ニヨリ一定セス)ノ直引ヲ爲ス

ノ契約ヲ以テ賣渡スコト

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ノ各種積載數量 海運ニ依ルモノハ帆船ヲ用ヒ一艘ノ積載量七舛人二千五百俵秤量三

萬三千斤三斗入六百俵ヲ最多トシ以下七舛入千俵三斗入二百五十俵積ヲ爲ス概シテ小船ヲ使用セリ積載方法ハ一斗入迄ヲ

縱積トシ三斗入ハ橫積トセリ

陸運ハ馬車荷車ヲ用ヒ馬車一臺二千二百斤荷車一輛二百五十斤程度トセリ

二 各運搬方法ニ依ル各運搬先迄ノ鹽一定量又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 文政村產鹽地ヨリ各地ニ至ル運賃海運ニ依ルモノ

肥前大川筋

三斗 入 一 俵 四錢五厘

七舛 入 一 俵 一錢二厘

高橋、川尻、島原地方

一斗 入 一 俵 一錢一厘

七舛 入 一 俵 八厘

八代、松橋、地方

七舛 入 一 俵 八厘

同所ヨリ陸運ニ依ルモノ

宮原町地方

五舛 入 一 俵 一錢

小川町地方

五斗 入 一 俵 一錢五厘

熊本(海運混合)

一舛 入 一 俵 二錢五厘

右ノ外積入手數料及水揚費等ヲ要セス又他ノ運賃ニ比シ等差ナシ

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 不知火村ハ概シテ地主自ラ製造ヲ爲シ小作人ハ僅カニ二人アリ其契約ハ一戸前鹽七十二石ヲ一ヶ年ノ小作料トシ一定ノ期間ニ授受ヲ爲シ他ニ小作人ヨリ地主ニ對シ仕拂フコトナシ專賣法施行後ハ納付鹽ノ平均等級

ヲ以テ算出シタル金員ヲ仕拂フコト、セリ

文政村ハ小作人ノミニシテ鹽田ノ等級ニ依リ米ニテ小作料ヲ定メ每一ケ年限トシ契約當時ノ相場ニ換算シ代金ヲ算出シ之ヲ三期ニ仕拂フコト、セリ其小作米ノ一反步當リハ

- 一等 米一石一斗二升
- 二等 米一石
- 三等 米九斗二升

右ノ外地主ニ對シ支拂フモノナシ又小作人ヨリ地主ニ對シ何等ノ供給ヲ仰クコトナシ

小作料ハ年ノ豊凶又ハ鹽價ノ高低ニヨリ變更スルコトナシ明治三十八年ノ小作米一石ノ代價ハ十二圓ト定メタリ

文政村鹽業ノ不振且改善ノ實ヲ擧ケサル原因ヲ探ルニ鹽田ノ全部當時ノ地主ニ移リシ以來小作人ノ請求ヲ容レズ小作年間ヲ一ケ年限リトシ每歲改約ノ繁勞ヲ煩シ其他地主カ供給スル燃料ヲ使用セサレハ小作ヲ拒絶スル等壓制的ノ契約ヲ默諾ノ結果次年繼續ヲ慮リ營造物ノ修繕鹽田ノ修理一時操業ヲナスニ差支ナキヲ程度トシ將來ニ向テ鹽業ノ隆盛ヲ計リ生産力ヲ増大ナラシムルカ如キ觀念ヲ欲クニ起因セリ

第十章 組合

本章ニ該當スル組合ノ設ケナシ必要ニ應シ時々協議ヲ經テ一致ノ取扱ヲ爲セリ

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 採鹹ニハ沼井改良ノ目的ニテ粘土構造ヲ板構造ニ改メ試驗セリ方法ハ別ニ異ルコトナシ粘土ハ鹹水ノ脱漏且鹹水吸取セラル、ノ虞アルモ板ハ其患ナシト認メタルモ保存ノ期間ニ就キテハ自今試驗中ニ屬シ未タ成績ヲ見ルニ至ラス釜ハ燃料ノ餘熱ヲ利用スル目的ニテ試驗ヲ重ネ一ノ新法ヲ案出シタルモノアルモ製作費ナキニヨリ今ニ實行ヲ見ス方法ノ概要ハ本調査乙鹹水煎熬ノ部第二十二項ニ記載セリ

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

右二章該當記事ナシ

第十四章 燒鹽

一 燒鹽製造裝置方法及包裝ノ方法 (圖面參觀)

花燒(二名落雁燒) 普通鹽ヲ一旦天日ニ曝レ水分ヲ蒸發セシメ之ヲ石臼ニテ凡ソ一時間搗キ極細密ト爲シ而シテ木製ノ

花絞形ニテ打出シ天日又ハ製鹽釜煙道ノ溫暖等ニテ乾燥セシメ而シテ素燒ノ陶器ニ入レ周圍ヲ普通鹽ヲ以テ盛り之ヲ製

鹽竈火力平等ノ場所ニ据置キ凡十二時間燒キ後周圍ノ鹽ヲ除去シ燒鹽ヲ檢シ變色ナキモノヲ選取ス

苞燒 花燒ノ原料ト同一ノモノヲ丸ク握リ藁ニ包ミ之ヲ竈ノ火氣ニテ凡十二時間燒キ而シテ外部變色シタル分ヲ削リ更

ニ藁ニテ包ミタルモノ

初花燒 普通鹽ヲ素燒ノ陶器ニ盛り之ヲ竈ノ火氣ニテ凡十二時間燒キ而シテ外部變色ノ部分ヲ除去シ撒鹽トナシタルモ

各種共販賣ニ供スルモノ少シ概シテ土産物トシ贈品トスル位ニテ多數ノ製造ヲ爲シタルコトナシ

第十五章 再製鹽

一 再製鹽製造裝置方法及製品ト原料トノ割合 當所管内ニハ宇土郡浦村ニ再製鹽製造所一ヶ所アリ企畫小ニシテ明治三十八年六月以後十月迄ノ産額ハ左ノ如シ

(製鹽裝置方法圖面參觀)

原料 四千四百三十七斤 臺灣鹽

製造高四千三十四斤

製品ト原料ノ割合ハ凡ソ一割減トス

第十六章 鹽田地價等

一 鹽田ノ地價時價小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較

鹽田一反歩 地價金三十圓十六錢

全 時價金二百三十圓

鹽田一反歩小作料ハ米一石一斗二升トス小作料ハ他ノ上田地ト畧同一ニシテ時價ハ上田ノ約二倍ニシテ鹽田一反歩ハ二百圓乃至二百五十圓田ハ百圓乃至百五十圓ナリ如斯差違アルハ生産費ノ如何ヲ問ハス鹽田ノ生産力ハ一ヶ年二百五十圓以上アルモ普通上田ノ生産力ハ四十五圓乃至五十圓ニ止リ且田ハ購求容易ナルモ鹽田ハ反別僅少ニシテ賣買難事ナルニ起因セリ本調査鹽田ハ自作ナルヲ以テ他ノ小作料ニ準シ其額ヲ掲ケタリ