

熊本鹽務局

高田出張所之部

熊本鹽務局高田出張所ノ部

第一章 鹽田ノ位置方法及附近地勢、地形

豊後國西國東郡草地村大字蒲石鹽田反別八町八反九畝二十六步此地東南へ丘山起伏シテ西ニ奔リ山脈盡ル處ノ山麓ニ一巨石アリ俗傳ニ其形猫ニ類スルヲ以テ此村名アリト往古ハ海水此處マテ去來スト云フモ今ヤ一部ハ鹽田トナリ一部ハ田園トナリ山下ノ一部ハ村家軒ヲ接シ一小市ヲ形成ス鹽田ハ南ニ面シテ北ニ背キ背后ニ一小川アリ川ニ沿フテ堤防ヲ築キ水閘ヲ設ケ海水ヲ誘入ス西北ハ海ニ接シ一望空濶西南ハ田野遠ク開ケテ地勢平坦ナリ而シテ鹽田ノ西端松樹疎林ヲナス是レ此地附近ノ概觀ナリ

第二章 鹽業ノ沿革

此地鹽業ノ開ケシハ今ヲ去ルコト六十年前ニ在リト云フモ其間保護獎勵等ヲ加ヘラレタル事蹟ナシ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類面積 入濱鹽田ニシテ其面積一戸前五千六百七十九坪

鹹水採收面積五、二二五坪

溝渠面積 四五四坪

釜屋面積 四四坪

倉庫面積 九坪四合

納屋面積 十三坪四合

二 堤防ノ面積高低及築造材料 一戸前堤防面積延長四十九間余巾二間余(一、三二五坪)高八尺四寸築造材料ハ外防ハ石

(二五)

熊本鹽務局高田出張所ノ部

第一章 鹽田ノ位置方法及附近地勢地形
第二章 鹽業ノ沿革 第三章 製鹽方法

垣築造ノ上小石粘土ヲ埋メ芝草等植付ケアリ

三 鹽田内溝渠ノ面積鹽田溝渠ノ面積四百五十四坪(延長六百八十一間五分中四尺)深一尺四寸底巾一尺各溝渠間ノ距離十一間余

四 撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井又ハ臺等)ノ構造、面積個數及大小、高低、配置、施設 鹹砂ヲ沼井臺ニ凡九合目ヲ入レ之ヲ踏付ケ海水ヲ注入シ濾過シタル鹹水ハ桶(もんだれ)ニ入ル

沼井臺ハ厚八分長七尺巾一尺七寸ノ板ヲ以テ箱ヲ拵ヘ底ハ茅(又ハ麥稈)ニテ編ミタル簀ヲ敷キタルモノニシテ沼井臺ノ配置ハ全一ナラサルモ五十六坪ニ一臺ヲ備ヘ凡一丁七八畝十五歩ニ九十五臺ナリ

五 撒砂(鹹砂)貯藏装置、構造大小、面積及撒砂(鹹砂)ヨリ鹹水ヲ採收スル方法 鹹砂貯藏場ナシ

六 鹹水輸送装置ノ構造面積及輸送ノ方法 沼井桶ニ濾過シタル鹹水ハ凡比重母氏十三度位ニシテ之レヲ擔桶ニ汲ミ採リ鹹水輸送装置臺ニ入レ土管又ハ竹筧ニ依リテ鹹水溜ニ入ラシム(圖面參照)

七 採鹹用器具ノ各種種類、員數構造、大小、形狀、効用及使用方法 濱曳 濱曳ハ作業第一着ニ使用スル採鹹器具ノ一種ナリ長六尺三寸ノ角木ニ割竹ノ先キヲ削リテ櫛ノ齒ノ如ク並挿シ之ニ長サ四尺ノ柄ヲ付ケ鹽田ノ撒砂ヲ波形ニ爬起シテ天日ニ曝ラシ鹹砂ヲ乾燥セシムル用ニ供ス一戸前所用ノ員數六個(圖面參照)

打柄杓(又ハ濱搔杓トモ云フ) 普通柄杓ノ類ニシテ其構造ハ桶ノ如ク杉板ヲ圓形ニ並列シ竹輪ヲ以テ緊縮ス上部直徑九寸底直徑五寸五分量ニ舛ヲ容ル其形狀ハ杓ノ前部高ク後部低ク弦月形ヲナス海水ヲ汲取テ撒砂ニ打掛クル用ニ供ス一戸前所用ノ員數六個(圖面參觀)

寄鉞 鉞ノ類ナレトモ其構造ハ總テ木製ナリ長二尺九寸五分巾一尺一寸ノ板ニ長五尺ノ圓木ヲ付ケテ柄トシ齒先五寸ハ櫻板ヲ接合シタルモノナリ此鉞ハ濱曳シテ起シタル砂ヲ寄せ集ムル用ニ供ス一戸前所用ノ員數六個(圖面參觀)

入鉞 構造形狀及一戸前所用ノ員數ハ寄鉞ト全キモ其大小ニ於テ少シク相違アリ入鉞ハ長サ二尺六寸幅一尺五寸五分ノ板ニ五尺五寸ノ柄ヲ付ケ鹹砂ヲ沼井内ニ入ル、トキニ使用スルモノナリ

振鍬(又沼井堀トモ云フ) 鍬ノ類ナリ長サ一尺六寸内齒先一寸五分ハ鐵製ナリ齒先鐵製ノ處中廣ク后方ニ至レハ漸次ニ狭シ廣キ處幅六寸五分狭キ處幅一寸八分之ニ木製ノ柄ヲ付ケ鹹水ヲ沼井内ニ入レテ濾過シタル后ノ砂ヲ沼井内ヨリ掘リ出シ又濾過後ノ砂ヲ此鍬ニ盛リテ鹽田ニ振リ出ス等一器ニシテ兩用ヲ兼ヌ一戸前所要ノ員數六個(圖面參觀)

藻垂柄杓 柄杓ノ類ナリ構造ハ打柄杓ト異ナル事ナシ形狀ハ普通柄杓ノ大ナルモノニシテ量七舛ヲ容ル沼井ニテ濾過シタル鹹水ヲ沼井臺ノ垂レ壺ヨリ汲ミ採ル用ニ供ス一戸前所用ノ員數六個(圖面參觀)

竹盛籠(又ハ負駄トモ云フ) 割竹ヲ以テ長サ二尺五寸幅一尺八寸ニ編製シ兩側ニ長四尺八寸ノ圓竹ヲ通シテ柄トシ沼井内ヨリ掘出シタル砂ヲ之ニ盛リテ運搬ス一戸前所用ノ員數六個(圖面參觀)

當子 圖ノ如ク麥稈ヲ扇形ニ編製シ之ヲ敷キテ其上ニ海水ヲ注入スレハ水勢ハ當子ニ觸レテ軟弱ニナリ鹹砂ニ強ク觸ルハ患ナシ(圖面參觀)

水擔桶 普通ノ桶ト異ナル所ナシ桶一個ニ水三斗ヲ容ル二個ヲ一荷トシ鹹水ヲ運搬ス一戸所用ノ員數十二個(圖面參觀)

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

名	稱	數	量	單	價	價	格	保	存	期	限
濱	曳	六	六	個	二五〇	一、五〇〇	一、五〇〇	一	ケ	年	年
打	杓	六	六	個	一五〇	九〇〇	九〇〇	二	ケ	年	年
寄	鍬	六	六	個	二〇〇	一、八〇〇	一、八〇〇	一	ケ	年	年
入	鍬	六	六	個	一五〇	九〇〇	九〇〇	一	ケ	年	年
振	杓	六	六	個	六〇〇	三、六〇〇	三、六〇〇	四	ケ	年	年
藻	垂	六	六	個	一五〇	九〇〇	九〇〇	二	ケ	年	年
竹	盛	六	六	個	一三〇	七八〇	七八〇	三	ケ	年	年

(二五) 熊本鹽務局高田出張所ノ部 第三章 製鹽方法

水擔桶	一二	四〇〇	四、八〇〇	三	ケ	年
當鎌子	二	二〇〇	四〇〇	一	ケ	年
	五九	一五	八八五	一	ケ	月

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積 鹹水貯藏場ハ大小一様ナラサレトモ其構造ハ大低籠又ハ麥稈ヲ以テ屋根仕

掛ニ雨覆ヲナシ臺壺ハ地面ヲ深サ五尺二寸ニ掘リ底及周圍ハ粘土ニテ打固メ以テ鹹水ノ漏洩ヲ防ク上部ハ開テ底ニ至レハ漸次ニ狭シ上長五丈三尺下長五丈上幅一丈七尺下幅一丈四尺五寸面積八坪餘アリ一戸前二個ヲ要ス(圖面參觀)

十 鹽田地盤ノ構造及性質 鹽田地盤ノ構造ハ上中下ノ三層ヨリ成リ上層ハ黒灰色ニシテ均等ノ細粒ヲナス中層ハ赤褐色

ニシテ均等細粒ヲナシ少シク粘土ヲ混有ス下層ハ上層ニ於ケル如ク黒灰色ニメ水ノ滲透性ニ富ム其厚薄ノ割合ハ上層二寸乃至二寸五分中層ハ一尺内外下層ハ六尺内外ニメ鹽田ノ位置ニ依リテ多少ノ差異アリ

黒灰色ノ上層ハ撒砂ト全質ニシテ水ノ滲透性ニ富ミ粘着性ヲ有セス水ト混シテ振盪シ暫時放置スレハ其上澄液ハ唯僅ニ濁濁シ透明ヲ失ハス中層ハ帶赤褐色ニシテ赤粘土ヲ混有シ水ノ滲透性上層及ヒ下層ニ比シテ悪シク水ト混シテ振盪スレハ其上液ハ少シク赤色ヲ帶フ下層ハ黒灰色ニシテ水ノ滲透性ニ富ム故ニ下層ヨリ續テ浸入シ來ル海水ヲ中層ニテ節減スルモノナリ

十一 撒砂ノ種類性質 撒砂ノ種類ハ一種ニシテ此地固有ノモノナリ性質ハ黒灰色ニシテ臭氣ナシ粘土ヲ混有セサル細粒ニシテ水ノ滲透性ニ富ミ水ト混シテ振盪スルモ其上澄液ハ着色セス其毛細管引力ニ依テ下層中ニ浸入シ來ル海水ヲ吸上ケ

大陽ノ熱ニ依リテ水分ヲ蒸發シ鹽分ヲ附着セシムル性アル素ヨリ言ヲ待タス而シテ其附着セル鹽分ヲ海水ニ溶解セシメ鹹水ヲ採收スルニ當リ一種ノ有臭物ヲ溶解スルモノナリ

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數 撒砂ハ鹽田一坪ニ付キ一斗二升乃至一斗五升ニシテ其位置ニ依リテ多少ノ差異アリ冬ハ夏ノ三分ノ一ヲ減少スルヲ例トスレトモ一二ノ製造者ニアリテハ減少セス而シテ替砂數ハ三回分トス

十三 撒砂乾燥ノ時間 夏期ハ一時間位ニテ乾燥シ冬期ハ三時間位ヲ要ス

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格別ノ數量及鹹水又ハもんだれ採收量 鹹水採收用トシテ沼井ニ注入スル海水量ハ天候ノ如何ニ依リテ甚タ不同ナルヲ以テ左ニ最モ好時季ト最モ不良時季ニ於ケル量ヲ記ス

最好時季海水注入量	二石三斗
鹹水採收量	一石四斗
最不良時季ニ於ケル海水量	一石三斗
鹹水採收量	七斗

もんだれ採收用トシテ外ニ海水ヲ注入セス採鹹用トシテ注入シタル殘余ノ滴下セルモノヲもんだれトシテ採收ス其量六斗

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質 海水ハ無色透明無臭ニシテ強鹹味ヲ有シ左表ノ如キ化學的成分ヲ有ス鹹水ハ淡黃色ヲ有シ中性ニシテ特異ノ臭氣ヲ有ス

もんだれノ性質 鹹水ニ全シ

分析表

種別	比重(母氏)	温度(攝氏)	硫酸苦土	硫酸石灰	鹽化苦土	鹽化加里	鹽化曹達	總固形物
海水	一〇四	一八	〇、二八五	〇、〇八八	〇、一〇三	〇、二三一	二、一九五	三、一一九
鹹水	一〇六	一九	二、七五〇	〇、九四八	〇、九六四	〇、六一九	一八、一四〇	二四、四五一
もんだれ	一〇六	一九	一、三七三	〇、三六六	〇、三六五	〇、四一六	六、四七〇	九、二五〇

十六 海水引入排出(水閘)海水汲揚方法 鹽田ノ一方ニ土管又ハ樋ヲ以テ水閘ヲ設ケ誘水排水ニ便ニス(圖面參觀)

十七 海水貯溜池ノ有無、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ケ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合 一戸前凡ソ一町七反六畝ニシテ一ケ年平均採鹹量五千四百石之ニ對スル月別採鹹歩合左ノ如シ

一月	五分	二月	五分	三月	七分	四月	七分	五月	九分
六月	一割二分	七月	一割五分	八月	一割四分	九月	八分	十月	八分
十一月	五分	十二月	五分	比重平均母氏十五度					

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、員數及賃銀 人夫ハ寄子(女)濱子(男)ノ二種アリ

一戸前女六人男八人合シテ十四人ヲ要ス一ケ年ノ賃金四百二十圓ニシテ平均一人當リ一日二十錢ニ相當セリ 但女一日七錢男三十三錢ノ計算

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 七八九月ノ三ケ月ヲ以テ最好時季トナシ此採收量二石三斗内外ニシテ比重

母氏十六度乃至十八度ノ間ニ在リ冬ハ採鹹量最モ多キトキニテモ一石四斗ヲ超ヘス比重ハ母氏十四度ヨリ十五度ノ間ニ在リ

鹽田ノ位置ニ由リテ多少ノ差異アリト雖モ西風吹キ來ルトキハ鹽分ノ附着多量ナリ秋ハ北風吹キ來ルトキハ鹽分ノ附着多量ナリ蓋シ秋季ニ於ケル北風ハ寒冷ニシテ乾燥セルヲ以テナリ亦風ノ強弱ハ鹽分附着ニ大關係ヲ有シ乾燥セル風強ク吹クトキハ鹽分附着最モ多シ

二十一 一年間ノ採鹹平均日數 採鹹平均日數百八十日(持濱八十日準備六十五日)

二十二 一年間ノ平均鹹水採收量 一ケ年平均採鹹量五千四百石(上田六千石中田五千四百石下田四千八石)

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 一度採收シタル沼井ノ鹹砂ハ之レヲ掘出シテ日光ニ曝ラシ海水ヲ吸入セシメテ充分鹽分ヲ吸收セシム而シテ尙ホ海水ヲ普ク撒布シ乾燥スルヲ待チテ寄鍬ニテ搔キ寄セ沼井ニ投入シ擔子ヲ以テ海水ヲ七八荷乃至十荷即チ容量約三石二斗位ヲ注入シテ前方ノもんたれニ滴下セシム鹹水(比重約度母氏十八度)

一石二斗位ヲ得

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項 該當記事ナシ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 釜屋ノ構造ハ粗末ナルモノニシテ屋根ハ藁又ハ麥稈ヲ以テ雨露ヲ防キ柱ハ皆ナ丸木

ヲ使用シ菰蓆等ニテ四方ヲ塞キ屋頭高ク聳ヘテ三角形ヲナシタル處ニ煙突ヲ設ケ繩ヲ以テ開閉ス面積ハ五間半ト五間ニシテ二十七坪ナリ(圖面參照)

二 釜及竈ノ種類構造大小製造原料及釜ノ深淺 結晶釜ハ石釜ニシテ粘土及花崗石ヲ原料トシテ築造シタルモノナリ長一丈二尺幅八尺一寸深サ一寸六分

温メ釜ハ鐵製ニシテ一個容量一石七斗六升其形染職力使用セル藍甕ノ如シ

竈ハ粘土ヲ以テ製造ス其大小廣狹ハ石釜ト略ホ全一ナレトモ其形狀ハ異ナレリ竈蓋ハ蓋蓋ニテ蓋蓋ノ間ニ五ノ竹葉

三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ルマテノ操作

釜ノ築造方法 釜ヲ築造スルニ左ノ原料ヲ要ス

赤粘 土 一、二五斤

原料 黑 鹽 一、四〇斤

鹹 水 一斗

石 三〇〇枚(大ハ六寸方形厚サ七分 小ハ四寸方形厚サ六分)

赤粘土ニ黑鹽ヲ均等ニ混和シ鹹水ヲ以テ硬軟適度ニ至ラシム其量約九斗

竈ノ周圍ニ六寸方形ノ木片ヲ立テ其上ニ長サ六尺五寸位ノ板ヲ置ク其形恰モ竈ニ蓋ヲナシタルガ如シ其板ノ上ニ石ヲ並列

温	鹽	漏	柄	瓢	緣
釜	計	斗	杓	椀	切
六、〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇
三	二	一	一	一	二
年	年	年	年	年	年
六、〇〇〇	〇、六〇〇	二五〇〇	二五〇〇	二五〇〇	二五〇〇

七

燃料ノ種類、名稱、產地、價格、及品質

燃料ハ總テ石炭ニシテ產地價格等左表ノ如シ

名	稱	産	地	百斤當價格	品	質	發	熱	量
粘	通	炭	筑	三〇〇	上	等			一〇、九〇
粘	通	炭	筑	四八〇	下	等			八七、三〇

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

鹹水容量	比	重(母氏)	温	度(攝氏)	等	級	容	量	重	量	燃料	斤數
三、二〇〇	一八	度	一九	度	三	等	一、一五〇	石	二七、六〇〇	計	二五〇	斤
全	一五		一九		四	等	九六〇		二五、九〇〇		二四〇	
全	一五		一九		五	等	九六〇		三〇、七〇〇		二四〇	

九

煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合

石炭混合ノ割合ハ品質ノ上下ニ依リテ多少ノ相違アリト雖モ概シテ普通炭七分

粘リ炭三分ノ割合トス

十

鹹水ヲ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スルカ爲メ之レ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 釜焚二人ヲ要シ一人一日賃銀四十錢乃至五十錢平均四十五錢トス而シテ一ヶ年ノ煎熬日數ハ百八十日ナルヲ以テ此總賃銀百六十二圓ナリ

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

一晝夜煎熬釜數 十 釜

全上鹹水量 三十五石二斗

全上收鹽量 十 石

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 一ヶ年製鹽量 千八百石

十四 居出シ場ノ構造大小廣狹 釜屋ノ一部ヲ割シテ居出場トス大低幅四尺長二間ナリ其ノ中央ニ仕切ヲ設ケ后方ハ板又ハ蓆ヲ張リ鹽ノ崩壞ヲ防ク(圖面參觀)

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 鹹水貯藏池ヨリ樋管ヲ以テ鹹水ヲ瓢箪ニ送り瓢箪ヨリ温メ釜ニ送り竈ノ余熱ヲ利用シテ幾分ノ水分ヲ蒸發セシメタルモノヲ結晶釜ニ移シテ煎熬スルモノニシテ此時釜中ニ豆汁ヲ注加シテ不潔ナル泡ヲ水面ニ

浮ハシメ又一種ノ草根ヲ添加シテ製鹽ノ結晶ヲ細小ナラシム斯クシテ漸次結晶シ來ル鹽ヲ以テ釜底ヲ覆フニ至リタルトキ

前回煎熬中ニ得タル苦汁約四斗ヲ注入シ全時ニ又苦汁流シト稱シテ温メ釜ノ鹹水約一斗四升ヲ注入シ輕ク攪拌シテ更ニ蒸發セシメ水分未タ全ク蒸發セサルニ先チ差柄振ヲ以テ結晶釜ヲ竹籠ニ採集シ暫時放置シテ苦汁ヲ滴下セシメタル後居出場

ニ移ス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷 目下使用シツ、アル釜ハ長一丈一尺内外幅九尺位ナリ十四五年

前迄ハ長九尺乃至一丈幅八尺位燃料石炭ヲ使用シ二十年以降未タ變遷アルヲ見ス

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 百八十日

十九 一年間ノ平均收鹽量一ケ年收鹽量 千八百石 重量 三十萬斤 但一秤二百七十匁換算

二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用 千五百八十四圓 (但上中下田等ニヨリ差異ナシ)

内 譯

十六 四百五十圓 採 鹹 費

煎熬大工賃 百四十四圓

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

支 出 ノ 部

二千三百十九圓

内 譯

十五 九十圓 諸器具新調及修繕費

釜屋臺坪納屋修繕費 百圓

十四 五百九十四圓濱子大工賃 但濱子 四百五十圓 大工百四十四圓

十三 九百九十圓 石 炭 代 但煎熬日數百八十日 一日五圓五十錢

百五十圓 菰俵及繩代

六十圓 包 裝 費

三十圓 慰勞金及酒代等

十二 二百八十圓 小 作 料

四十七圓 二十五圓 運搬及仲仕賃

十一 收入ノ部

二千六百十圓 一ヶ年製鹽量千八百石 但一石ニ付一圓四十五錢

差引二百九十一圓 利益

二十二 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 皆差鹽ニシテ眞鹽ノ産出ナシ鹹水三石二斗ニ對シ苦汁五斗二升位(鹹水ノ五分ノ

一ニ相當ス)ヲ得

二 鹽ノ理化學的性質 化學的成分ハ左表ノ如シ

等級	種類	不溶解分	水分	硫酸苦土	鹽化苦土	硫酸石灰	鹽化曹達	鹽化加里
一等	差鹽	〇、一七	六、四五	二、四六	一、三二	一、九八	八六、一九	一、〇二
二等	全	〇、三	八、六九	二、八九	一、四一	一、九九	八三、七二	〇、〇八
三等	全	〇、九六	九、三七	二、八九	一、三五	二、一四	七七、八〇	二、三〇
四等	全	一、九八	一〇、五六	二、九九	一、三七	二、一六	七一、二二	三、九〇
五等	全							

三 鹽ノ主要用途鹽主要ノ用途ハ春ハ魚類鹽蔵用ニ供シ秋冬ハ味噌醬油ノ製造等ニ使用セララル

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量

秤目	等級	一	二	三	四	五	等	等	外
一	秤	—	—	—	二四〇 <small>忽</small>	二八〇 <small>忽</small>	三三〇 <small>忽</small>	三六〇 <small>忽</small>	—

- 五 苦汁ノ用途 差鹽ニ消費スル外ハ放棄ス
- 六 苦汁利用ノ方法 差鹽ニ使用スル外ニ利用方法ナシ
- 七 苦汁ノ生産量 一戸前ニ對スル苦汁ノ生産量ハ一ケ年八百六十四石トス
- 八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法
- 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裝置及製造方法
- 十二 副産物ノ種類名稱及用途
- 十三 副産物ノ價格及販路
- 右六項該當記事ナシ
- 十四 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽産額及使用ノ方法 鼠鹽泥鹽等ノ産出量ハ一戸前一ケ年約千五百斤位ニシテ釜ノ改築等ニ使用シ殘品ハ本縣東國東郡地方ニ肥料用トシテ百斤四十錢位ノ價格ヲ以テ賣却スレトモ其額至テ寡少ナリ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

- 一 從來ニ於ケル一包裝ノ數量當地方從來ノ一包裝量ハ重量五十斤容量三斗トス
- 二 包裝ノ形狀種類包裝ハ前記ノ一種ニシテ其形狀ハ上下ニ繩ヲ通シテ凸凹梅花形ニ緊縮シ側面ニケ所繩ヲ以テ緊束ス(圖面參觀)

三 包装ノ編製方法及其原料 藁ヲ編製シテ菰トス

四 各種包装ノ價格 一包装價格ハ一錢五厘トス

五 包装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 包装ノ作り方ハ總テ一重ニシテ販路先ニ依リテ異動アル事ナシ

六 包装ニ附記スル商標其他記號ノ種類形狀、大小、包装ニ附記スル記號ハ燒印ノ一種ニシテ其形狀大小共ニ左ノ如シ



七 秤量器ノ種類、形狀大小及材料 秤量器ハ桶四舛入ノ一種ニシテ其形狀ハ普通桶ト異ナル所ナク其大小ハ四舛入ニ適合ス(圖面参照)

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 倉庫ノ構造ハ粗末ナル普通家屋ニシテ縦三間横二間半坪數七坪半壁ハ荒壁ニ蓆又ハ

板ヲ張り床ハ土間ナリトス(圖面参照)

二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 貯藏方法ハ從來撒鹽ノ儘倉庫ニ貯藏シ顧客ノ注文ヲ受ケテ始メテ俵ニ入ル、習慣ナレハ俵ノ損傷ナシ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 前記ノ如ク注文ヲ受ケテ俵入ヲナシ直ニ賣却スルヲ以テ積揚方

ニ於テモ記スルニ足ル一定ノ法式ナシ

- 四 一ケ年ニ於ケル眞鹽差鹽ノ各貯藏歩減及各滴出苦汁量 一ケ年間總テ鹽ヲ貯藏スル者ナキヲ以テ一ケ年間ニ於テ貯藏歩減ノ程度分明ナラサルモ普通差鹽ノ貯藏減ハ一割乃至一割五分位ナリトス梅雨中ノ如キハ一割五分位ヲ減ス
- 五 苦汁採收方法及貯藏裝置
- 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

第七章 鹽ノ販賣

- 一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法 製造人ハ仲買人ニ賣却シ直接問屋ニ向ケ運送賣却スル事ナシ 又消費者ニ直接販賣スルハ近傍ノモノニ策賣スルニ過キス製鹽者ト仲買人トハ現品ノ授受ト全時ニ代金仕拂ヲナス其場所ハ自宅又ハ製鹽場ニ於テス
- 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給料、船頭ト鹽商トノ關係 運搬ハ概シテ船便ニシテ歸路ハ重ニ石炭等ヲ積ミ歸ルヲ常トス船員ノ給料ハ一航路(馬關又ハ若松迄)ニ付キ一人ハ三圓他ハ二圓位ニシテ船員二人ナリトス 但シ收利ノ多寡ニ應ジテ多少慰勞等ノ報酬ヲナスモノモ往々アルカ如シ
- 三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 從來ニ於ケル鹽ノ販賣地ハ主ニ馬關ナリ用途ヲ定メテ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方法契約並ニ償却ノ方法 鹽商カ鹽業者ニ資本ヲ融通スル等ノ事ハ殆ントナシ稀ニハ生計費ノ一部ヲ借入レ其償却ハ製鹽ヲ以テセシモノアリシト云フ
- 五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場小賣價格 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場ハ一石當リ十八九圓ニシテ一舛當リ二錢位トス
- 六 鹽價ノ定メ方 當地方鹽價ノ定メ方ハ馬關ノ鹽相場ヲ標準トシ馬關ノ鹽價ヨリ一石ニ付二三十錢低廉ナルヲ通例ナリ

トス

- 七 販賣ノ期節 一年ノ中春ハ四五ノ兩月秋冬ハ九、十、十一月ヲ以テ販賣季節トス春賣ハ約五百石秋冬ハ七百石他ノ七ヶ月ハ約六百石トス 但春賣ハ多ク魚類鹽藏物ニ消費スルヲ以テ漁業ノ豊凶ハ春賣ノ多寡ニ影響ヲ及ホスヲ免レス
- 八 鹽俵抜検査ノ方法 鹽商ト製鹽者ト立會ノ人百俵ニ付二三俵ヲ抜テ其容量ヲ改メ之レヲ標準トシステ鹽ノ數量算定ス
- 九 鹽ノ受渡シニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置 前記ノ抜キ検査ニ依リ直チニ受渡シスルヲ以テ多少ノ増減ハ其儘授受セリ一俵ノ稱呼量ハ三斗ナレトモ實量ハ二斗八升ニシテ一升ノ實量ハ九合六七勺位トス
- 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運搬費 鹽ノ運搬ハ從來船積ナリ一船ニ三斗俵三百俵即チ一萬五千斤位ヲ積載スルヲ度トス
- 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 從來運搬先馬關迄三斗入俵一俵ニ付運賃三錢五厘出荷地ニ於テハ貯鹽庫ヨリ船ニ運搬スル迄ノ費用ハ製鹽者ノ負擔ニシテ運賃ニ包含スルヲ通例トス着荷地ニ於ケル費用モ船員ヨリ問屋ノ手ニ授受スル迄ハ仲買人ノ負擔ニシテ着荷先仲仕賃一俵ニ付五厘トス
- 鹽ノ運賃ト他ノ運賃ト運賃其者ニ就キテハ差異ナキモ之ヲ米ノ石數ト鹽ノ石數トニ比較スレハ馬關迄米一石ニ付運賃八錢位鹽一石ニ付十錢即チ米ト鹽トハ石ニ付二錢ノ差異アリ

第九章 小作人ト地主トノ關係

(二五) 熊本鹽務局高出出張所ノ部
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

一八

一 小作人ト地主トノ關係 小作人ト地主トノ關係ハ一個ノ私證書ニシテ公證ヲ經タル者ナシ貸借期間ハ大低三ヶ年位ニ

シテ小作料前拂ナルヲ通例トシ日常需用品ヲ仰ク等ノ事ナシ

數十年前迄ハ年ノ豊凶等ニ依リ小作料ニ多少ノ増減アリタルモ近年ニ至リテハ豊凶ニ拘ラス一定ノ小作料ヲ拂ハシム

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 鹽田一戸前一町七反鹽田一反ニ付地價十圓時價百四十圓田地一

反ニ付地價三十圓時價九十圓(但得米二俵)