

熊本鹽務局

佐伯出張所之部

熊本鹽務局佐伯出張所ノ部

九〇一

第一章 鹽田ノ位置方法及附近 地勢、地形

鹽田位置 長島川ニ沿フ二帶ノ地域ニシテ右岸ニアルモノハ面積二町四反全部南北ニ長ク方形ニ左岸ニアルモノハ面積約六町六反歩ノ南北ニ長キ方形ハ川尻ヲ屈シテ東北ニ長キ方形トナリ恰モ丁字形ヲナス佐伯市街ヲ去ル東北ニ位シ約卅町餘ヲ隔ツ東南ノ丘陵ニ狹マレ南北ニ通スル長島川沿岸ノ地域ニシテ東西ニ狹ク南北ニ廣キ北方ニ傾斜ノ平坦部ヲ有シ市街所在ノ平坦部ニ連ル東南ハ野岡長島ノ小陵町餘ヲ隔テ、海ニ没シ西北ハ田野平野ノ丘陵二丁餘ヲ隔テ、葛港邊屈シテ北ニ伸ヒ南ハ長島川ニ添フテ遙ニ佐伯町ノ炊烟ヲ望ム可ク北ハ一面海ニ接シ十數町ヲ隔テ、大入島ト相對ス而シテ東南小峻ヲ包ム所一帶田畑ニシテ池沼河ノ特記スルモノナリ西ハ田畑ヲ縫フテ南北ニ通スル葛港道ヲ認ムヘシ山高カラサレハ(海拔約三百尺)朝暾夙ニ見ルヘク北方海ニ濱スレハ朔風更ニ事業ニ便ナリ

第二章 鹽業ノ沿革

當地鹽田ノ沿革等ハ杳トシテ古史ノ倚ルヘキナク其變遷盛衰ニ至リテハ殆ント端緒ヲ得難キモ茲ニ藩主毛利氏ニ於テ拔抄光仁錄ヲ骨子トシニ三古老ノ記憶ヲ勘案考察シテ記述スレハ大畧左ノ如シ

享和三年十二月十三日長島川ニ新地築立候ニ付(脫字)呼出シ御家老中ヨリ左ノ通り申渡シ候處御清瀆有之候

長島川新地築立被仰付ニ付右掛共仰付萬滿御番頭トモ差圖ヲ受ケ大造ノ御場所殊ニ關谷善右衛門御時節柄ノ儀故萬端折目ナク申談御入用少々御勘定頭丈夫ニ出來候様取計可申候尤モ御頭代共ヘ下川作左衛門モ萬端可申談候傍不ノ儀ハ追々御役共御代官見分ノ上規定通仰付候 安東兵助

參考ノ爲メ多少不明ノ廉アルモ現前仁錄ノ儘ヲ轉載致候 天谷甚左衛門

全年全月十九日長島川新地場所爲見分御家老佐久間儀右衛門御番當御頭代御目付並御用掛ノ面々罷越候

文化二年正月十八日長島川築立新地場所爲再見分前ニ相記シ候御役々罷越候

全年二月二十三日兼而被仰付置候長島築地場所追々御役人共見分罷越傍示相建地積リ爲致御入用凡積リ等爲仕候處地所十九町程出來可仕惣園石垣汐通り石垣等凡ソ八百間餘モ有之御時節柄充分ノ御入用相掛リ其上地所町數少ナク旁々ニ付先ツ此節ハ御見分被相成候段御家老中ニ申聞候ニ付右掛ノ面々呼出申渡候

斯クノ如クニシテ現今鹽田所在地ノ區域タル新地築立モ遂ニ成立ヲ見スシテ御沙汰止トナリタリ爾來歲月ヲ重スルコト十二年即文化年間ニ至リテ人民ヨリ土地開發ノ勃興ヲ見ルニ至レリ其記錄ニ文化十二年九月二日鹽屋村ノ内汐入場所左ノ通り此節田畑開發仕度尤モ御竿請ノ儀ハ來子年ヨリ辰年迄五ヶ年間御赦賞被成下翌己年御竿請仕御年貢可仕旨御代官ヨリ申報候鹽屋村ノ内平野ヨリ田野浦迄間

一 田畑十五町程 鹽屋村百姓共 (鹽屋村ハ現今佐伯町所在近郊ノ總稱ニシテ所謂佐伯町ナリ一汐入ノ場所トハ現今

鹽田所在地ナラン)

十一月十一日鹽屋村平野ヨリ田野迄間新地開發願ノ通被仰付候ニ付取場松木老ノ通り被下置候様出願ノ通り仰付候段爲申渡候

鹽屋村ノ内田野浦ヨリ葛迄間野山

一 石取場

一 松木七本

内四本井樋木 但五尺回リ

三本アユミ

文政二年十二月二日記ス

去ル文化十二年九月二日奉願候田野浦新地ノ内左ノ通ハ鹽付宜敷場所ニ鹽濱仕立度願出候ニ付則願ノ通リ被仰付候段申渡候

鹽屋村ノ内田野浦新地ノ内

鹽屋村ノ内中村百姓

一鹽濱一町五反程

源 右 衛 門

鹽屋村ノ内田野村新地ノ内

前 同

一鹽濱一町五反程

武 兵 衛

同所 同町丁人

一鹽濱一町五反程

德 兵 衛

同所 船頭町

一鹽濱一町五反程

新 納 八 郎 兵 衛

同所 同町

一鹽濱一町五反程

同 人

文政八年(文化十二年)十月九日鹽屋村ノ内田野浦新地田畑御竿請ノ高反別寄目録左ノ通出(脱字)御役々ヨリ差出候

一 田畑反別七町五反二畝

鹽屋村ノ内田野浦
高六十六石二斗二升九合

此 分

田反別三町二十四步

(二六) 熊本鹽務局佐伯出張所ノ部 第二章 鹽業ノ沿革

田三反三畝 高三十二石九斗六舛二合

内

中田二町三畝十九步

高二十四石四斗一舛七合

但一反ニ付一石二斗

下田三反九畝十五步

高三石八斗八舛八合

下々五反八畝十步

高四石六斗六舛

但一反ニ付八舛

畑反別四町五反一畝十六步

高三十三石二斗六舛四合

内

中畑二町一反六畝二十七步

高十九石五斗五合

下畑一町一反三畝二十五步

高七石九斗五舛六合

但一反ニ付七斗代

下々畑一町八反十八步

高五石四斗二升四合

但一反ニ付五斗代

三 斐原下々畝一反二畝二十六步

高三斗七升九合

但一反ニ付三斗代

一反別三町六反九畝二十七步

同所鹽濱三ヶ所

此御年貢鹽十三石二斗五升

但一反ニ付三石五斗二升

此外ニ反別三反四畝二十二步

別一畝一分

此

二反七畝六步

但一ツニ付二步ツ

釜屋床

小屋床引

下略

即チ以上ニ依レハ文政八年十月九日ノ田別寄目録中鹽田三ヶ所反別三町六反九畝二十七步トアルモ遡リテ文化十二年九月二

日出願鹽田開發ノ當時ノ記録ニ依レハ五ヶ所七町五反程トアリテ前後相違シ開發許可ニ前後アルカ如クナルモ全ク當時其緒ヲ開キタルモノノ如シ現今ニ於ケル鹽田中葛港畔ニ位スルモノ、起因ハ蓋シ茲ニアラン乎即チ今ヲ去ル約百六年前ナリ按

スルニ當地ニ於ケル鹽業ハ其開發ヲ人民ニ起セシ次第ナレハ藩政時代ニ於テ別ニ保護獎勵等特種ノ事情ナキカ如シ其他長島川ノ右岸ニ位スル(本調査ノ標準鹽田)鹽田ニ關シテハ右記錄ニ寸影ヲ認メス到底隔靴搔痒ノ感ヲ不免ト雖モ之カ沿革變遷等ハ近郊古老ノ言證ニ則リ地勢風土ノ關係ヲ勘考深慮シ以テ其一般ヲ信セントス

天保年間鹽屋村中村ニ勝田市兵衛アリ(九十年前)長島川畔長島ノ北端一角ニ地ヲトシ約三町九反步ヲ開發シ鹽田ヲ開拓ス其後在故矣鹽屋村中村ノ人今泉總兵衛繼承ス隔テ嘉永六年大震アリ沿岸一帶海嘯ノ襲フ所トナリ桑田變海ノ歎免ル能ハス總兵衛聊カ修理經營ニ難ス即チ全村全松宇多兵衛續テ其子喜太郎繼續ス

明治十一年備中倉敷ノ人藤原甚四郎(年々足袋行商トシテ此地ニ來ル資産二三萬ト稱ス)鹽田ノ殆ント荒廢シ半ハ休業ノ有様ナルヲ見テ嘗一濱ヲ殘スノ外千六百元ヲ投シテ之ヲ買收ス而モ時世ト容レス收支償ハサルノ悲運ニ迫リ茲ニ再ヒ分立スルニ在リシナリ

觀來レハ前後百有餘年特筆スヘキ盛衰ナキカ如シ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

- 一 鹽田ノ種類及面積 面積(一戸前)鹽田二町四反九畝七步 内溝渠一反二畝五步 外一反三畝二十七步
- 二 堤防ノ面積高底及築造材料 面積五反二十八步 高一間一尺 築造材料花崗石又ハ石灰石
備考堤防上ニハ茅蘆椎木ノ類点在、約二尺巾ノ小經四通ス
- 三 鹽田内溝渠ノ面積 長千二百二十三間四尺五寸、巾三尺乃至三尺五寸、深八寸乃至一尺五寸、面積一反二畝五步、各溝渠間ノ距離七間乃至九間ニシテ記載スヘキ程ノ暗溝ナシ
- 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 沼井一臺ノ面積一坪二合(二個ヲ一臺トス)

個數二百七十六トス

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 一定ノ貯藏裝置ヲ施シタル場所ナキモ之ヲ

推積シテ雨洒トシ其ノ上ニ雜草ノ生スルヲ程度トシテ使用ス

鹹砂ヨリ鹹水ヲ採收センニハ鹹砂株ノ鹹砂ヲ振鍬ニテ地場(鹽田地盤以下全シ)ニ撒布シ馬鍬ヲ以テ之ヲ搔キ均シ曳板ヲ以テ再ヒ之ヲ均シ海水ヲ撒布乾燥セシメ寄鍬ヲ以テ其鹹砂ヲ寄セ集メ入鍬ヲ以テ之ヲ沼井中ニ入レ更ニ海水ヲ振り掛ケ垂桶藻垂桶ニ濾過シテ採收ス斯ノ如ク鹹砂株ノ鹹砂ハ地場ニ地場ノ鹹砂ハ沼井中ニ沼井中ノ鹹砂ハ鹹砂株ノ鹹砂ニ順次轉換使用セラル、ナリ

六 鹹水輸送裝置ノ構造面積及輸送ノ方法 面積二畝二十二歩

輸送ノ方法 三口ノ笕ヨリ運ハレタル鹹水溜桶ニ入ル即チ之ヲ釣瓶ニテ汲ミアクレハ樋ニヨリテ約一間ヲ隔テ、設置セル大坪(鹹水溜)ニ流送ス

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(圖面參觀)

名	稱	員數	種	類
入	鍬	五	椎材ノ柄ニ櫻塞材ノ針付ニシテ圖中ノイハ竹筵ニシテ鹹砂ノ鍬ニ附着スルヲ落スニ用ユ	
沼	掘	九	椎材ノ柄櫻材臺鍬ノ齒	
振	鍬	四	全上	
寄	鍬	六	全上	
鎌	形	一〇	椎材鐵(齒綱鐵)	
臺	盛	一三八	杉材	
垂	桶	二七六	杉材竹輪ノ普通三斗桶大ノモノ	
馬	鍬	九	椎材、松材、竹製ノ齒ニシテ柄ノ左右十二本宛	

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期

種別名	個	數	新調費	保存期	備	考
入 井 掘 鍬	一	挺	八〇〇 ^円	一ケ年	一ケ年分創設費	四、〇〇〇 ^円
沼 振 鍬	全		五〇〇	全		四、五〇〇
寄 寄 鍬	全		三〇〇	全		二、〇〇〇
鎌 形 鍬	一	筒	一、三〇〇	一ケ年		一、八〇〇
臺 盛 形 鍬	一	筒	一、三〇〇	一ケ年		一、五〇〇
馬 掛 柄 鍬	全	荷	二、四〇〇	全		一、七、九四〇
汐 掛 柄 鍬	一	枚	二、五〇〇	一ケ年		三、六〇〇
擔 板 柄 鍬	一		一、〇〇〇	一ケ年		二、五〇〇
曳 井 踏 鍬	一	挺	六〇〇	三ケ年		三、〇〇〇
沼 井 踏 鍬	一	挺	五〇〇	一ケ年		三、〇〇〇
桔 井 踏 杵	一	挺	七〇〇	四ケ月		三、〇〇〇
替 柄 杵	一	挺	一、六〇〇	一ケ年		二、一〇〇
垂 桶	一	筒	五〇〇	一ケ年		九、二〇〇

沙 掛 柄 杵	一〇	椎材、杉材ニシテ竹輪ヲ箆メタルモノ
擔 桶	九	擔棒ハ椎材其他杉材竹輪ヲ圍ム
担 板(引板)	五	樫木材引紐ハ繩
沼 井 踏 鍬	四	振鍬ト全材
桔 井 踏 杵	三	柄ハ丸竹ノ口徑一寸其他杉材圍輪ハ竹ナリ
替 柄 杵	九	沙掛柄杵ト全材

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形狀及面積 藁屋造リニシテ東北ヨリ西南ニ長キ方形ノ平屋ノ構造ニテ面積凡ソ一畝十

四步釜場ト約一間ヲ隔ツ

十 鹽田地盤ノ構造及性質 當所内鹽田地盤ノ構造ハ作成盤ニシテ天然砂層ノ地盤上ヲ削リテ撒砂ヨリモ稍劣ル砂ヲ七八

寸程置キ中張(撒砂ヨリ劣ル砂ヲ七八寸位置キ之ヲ五六寸迄ニ踏ミ固ムルナリ)ヲナシ其上ニ撒砂ト同一ノモノ一二寸ヲ置キ始メテ撒砂ヲ撒布スルナリ

十一 撒砂ノ種類性質 當鹽田使用ノ撒砂ハ白砂ニシテ鹹水採取ニ當リテ天日熱又ハ風力ニヨリ善ク海水ヲ吸收放散シ海中ノ鹽分ヲ悉ク毛細管引力ニヨリ吸收シ分子間ニ包含スルノ性質ヲ有ス

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數

種	目	一 坪 當 容 量	一 坪 當 重 量
撒	砂	五、八六七 ^升	三、一一一〇 ^担

替砂ハ一定ノ程度トテハナキモ鹹砂株ノ株土ノ欠減ヲ認メテ増加ス

十三 撒砂乾燥ノ時間 季節ニ依リテ長短アリ即チ夏期ハ最モ短ク春秋冬ハ畧同一ナリ猶年ノ寒暖天候風位等ノ關係ニ依

リ多少ノ相違ヲ生スルハ免レサルモノ、如シ春(秋冬畧同シ)ハ午後二時ヨリ翌日午後二時ニ採鹹スルヲ以テ一地場ヲ持ツニハ採鹹ハ替持ノ操作トナルモ夏ハ午後三時ヨリ翌日十二時迄ナレハ採鹹ハ毎日行フモノトス

備考乾燥時間ハ鹹砂使用量ニ關係ヲ有シ夏期ヲ一トスレハ他ノ三期ハ畧〇、七ノ割合ナリ

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 沼井一臺ニ注入スル海水容量ハ夏期ヲ最トシ約一石四斗ヲ要シ春秋冬季ハ八斗乃至一石ナリ猶藻垂容量

ハ四季大差ナキモノ、如ク平均七斗位ナリ而シテ一定ノ濃厚鹹度ニ至ラシム一臺ヨリ採收ノ鹹水量ハ約八斗ナリトス

十五 海水鹹水及もんだれノ性質 海水ノ澁池天然水ト異ル所ハ其鹽分含有量ノ著大ナルニアリ而シテ鹽分含有量ハ何レ

ノ海水ニアリテモ殆ント一定不變ニシテ平均二七ぶろせんと其他海水ハ貌羅謨化合物沃度化合物加爾斐謨化合物麻僞涅兒謨化合物等ヲ含有シ其固形物含有量ハ大約三、五ぶろせんと成スト雖モ當所管内ノ鹽田附近ノ海水ニ付檢スルニ格魯兒那篤留謨ノ含量ハ二、一八八六ぶろせんとナリシヲ以テ觀レハ少シク稀薄ナルカ如シ(其理由ニ有テハ充分ノ調査ヲ得ルニ至ラサルモ)是レ附近殆ント山ヲ以テ接近シ殊ニ草木多キ爲メニ水分多量ナルヲ以テ淡水ノ混合スルニ依ルナラン鹹水ハ褐色ニシテ其稀薄ナルモノヨリ濃厚ナルモノニ至ルニ隨ヒ色澤モ濃厚トナリ比重及鹽分ノ含量モ之ニ比例スルカ如シ褐色ニ着色スル理由等詳ナラスト雖モ不純物ナル海水濃縮スル際不潔ナル砂ヲ洗滌浸出スル爲メニ其中ニ含有スル不純物ニヨリ着色スルモノ、如シ

もんだれハ微褐色ノ液ニシテばーめー比重計ニテ九度乃至十五度ノモノニシテ褐色ニ至ルニ從ヒ濃厚ニシテ且ツ比重重ク鹽分含有量及鹽分以外ノ鹽類等多シ水分ハ之ト反比例ス而シテ各所沼井ニヨリ比重ノ異ルハ海水ニテ鹹砂ヲ洗滌シ浸出スルニ全ク鹹砂ノ量ニ原因スルモノ、如シ當所内ノ當業者ハ其度十三度以上ノモノヲ鹹水トシテ採集セリ

海水、鹹水、もんだれノ分析成績表

名稱	成分	比	重	温	度	硫酸石灰	硫酸苦土	鹽化苦土	鹽化加里	鹽化曹達	固形分
海水			三、五 ^度		一六、五 ^度	〇、一六〇〇	〇、四二六二	〇、一二九〇	二、四〇九四	一、四六七〇	四、八〇〇〇
鹹水			一五、〇		一四	〇、二二一〇	〇、二四九七	三、三六〇七	四、二二六〇	一、〇〇七四七	一八、二四〇〇
もんだれ			一一、〇		一一	〇、四九五二	〇、八四一〇	三、六九四一	七、二二七二	〇、一四四六	一一、四三〇〇

十六 海水引入排出(水閘)海水汲揚装置及汲揚方法 管海水ノ満干ニ際シ水閘ヲ以テ海水貯溜池ニ引入レ隨時鹽田内溝渠

ニ導キ居レルノミ

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積 貯溜池二個アリ何レモ不規則ナル長方形ニシテ一ハ他ニ比シ稍大ナルモ水深何レモ約二尺ナリ 即チ面積七畝歩及四畝四歩五合合計一反一畝五歩トス

十八 鹽田一戸前又ハ一定反別ニ付一ヶ年平均鹹水採取量及月別鹹水採收歩合 鹽田一戸前ニ對スル一ヶ年平均鹹水採取量ハ約一萬二千二百三十三石(煎熬迄多少ノ欠減ヲ免レス約七分二厘即チ八百九十三石餘ト思料スルモ詳ナラス)餘ニシテ其月別歩合左ノ如シ

月	別	鹹水採取量	全上歩合	平均比	比重
一	月	六三六、二	〇、五四	一三	一三
二	月	六三六、二	〇、五四	一三	一三
三	月	八六六、二	〇、八四	一四	一四
四	月	八七七、八	〇、八五	一四	一四
五	月	九一二、五	〇、九〇	一四	一四
六	月	一、三一一、〇	〇、九七	一六	一六
七	月	二、〇九七、六	一、五五	一六	一六
八	月	一、三一一、〇	〇、九七	一六	一六
九	月	一、二八四、四	一、〇三	一四	一四
十	月	七八四、九	〇、六三	一四	一四
十一	月	八五六、二	〇、六九	一四	一四
十二	月	六五九、六	〇、四九	一三	一三
合	計	一一、二二三、六	一〇〇〇		

十九 鹽田一戸前又ハ一定反別ニ付採鹹ニ要スル人夫ノ種類名稱員數及賃銀

種類	類名	稱員	數	一人一ヶ月當賃金	一ヶ年總賃銀

種	類	名	稱	員	數	一人一日當賃銀	一ケ年總賃銀
男		濱	子(期雇)		一	八、〇〇〇	九六、〇〇〇
男		全			一	七、〇〇〇	八四、〇〇〇
男		全			一	六、〇〇〇	七二、〇〇〇
男		全			一	五、〇〇〇	六〇、〇〇〇

以上四人總賃銀三百十二圓

備考食費一人一日十五錢宛賞與年二回一回一人ニ付二圓其他酒代共計二百四十五圓六十八錢也

種	類	名	稱	員	數	一人一日當賃銀	一ケ年總賃銀
男		濱	子(日雇)		五	〇、二五〇	二七五、〇〇〇
女		女	(時間雇)		八	〇、〇五〇	八八、〇〇〇

賞與酒代共計十七圓四十二錢五厘

備考時間雇ノ女ハ通常濱引ニ使役スレハ一日ノ勞働ハ三時間内外ニ過キス

二十 鹹水採取時季及採鹹量ト風位トノ關係 夏期最好ニシテ秋春冬ノ順位ヲ以テ之レニ亞ク蓋シ夏季ハ乾燥速ナレハ隨テ鹹砂使用量モ多ク鹹度又比較的高度ナレハナリ而シテ風位ハ殊ニ冬期ニアリテハ採鹹操作ニ便益ヲ與フ是レ晚秋ヨリ冬季ニ於ケル風ハ水蒸氣ヲ含有スルコト少クシテ晝間短ク日光薄射ノ如何ニ關セス相應ニ撒砂ヲ乾燥セシム而シテ此期間ハ晴天ナリト雖モ風ナキトキハ降露甚タ多クシテ採鹹上ノ不利尠カラス反テ風模様ヲ良トスルモ春季夏季ニアリテハ風ナキヲ良トス

二十一 一ケ年ノ採鹹平均日數 二百日ニシテ持濱五十七日、替持濱百四十三日ナリ

二十二 一ケ年間ノ平均鹹水採收量 一萬二千二百三十三石餘ナルカ當鹽田ハ一ケ所ナレハ上中下ノ差別ナシ

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 準備濱(朝仕事)

事業ノ開始ニ先チ拂曉ヨリ日出マテハ濱

主及其家族ニ於テ前日濱子等ノ仕事ノ手洩ヲ整理シ降雨 前後ニ際シテハ鹽田浸潤ノ煩ヲ避ケン爲メ溝渠ノ浚渫ニ又ハ濱起ニ留意シ濱子ヲシテ之ヲ爲サシム

當鹽田ハ夏季乾燥最盛期ハ日持スルモ他季ハ全ク替持ナリ三日持ノ如キハ從來鹽借廉ニシテ人夫賃銀昂キ時ニ於テ持チタルコトアリシモ常ニハ三日持ノ必要ヲ感セサル由ナリ其他採鹹ノ順序方法等ハ左ノ如シ

- 一 沼井中ノ鹹砂ヲ沼井株ニ掘出ス
 - 一 地場ニ撒布セル鹹砂ヲ集メ更ニ沼井株ニ搔キ寄ス
 - 一 前日ノ沼井株ノ鹹砂ヲ地場ニ撒布ス
 - 一 撒布セル鹹砂ヲ濱曳ニテ引キ乾ス
 - 一 沼井ニ藻垂ヲ注キテ浸出ス
 - 一 沼井ニ海水ヲ注入ス
 - 一 地場ノ撒砂ニ海水ヲ撒布ス
 - 一 隔日(夏季日持ノトキハ毎日)ニ鹹水 普通十三度ヲ最低限度トシテ)ヲ採取ス
 - 一 採收ノ鹹水ハ筥ヨリ溜桶ニ流送ス
 - 一 溜桶ノ鹹水ハ桔槔ニテ大坪(鹹水溜)ニ貯藏ス
- 備考以上ノ操作ハ夏季ハ乾燥早ク鹹度強ケレハ毎日此操作ヲ繰返スモ之レニ反シテ他ノ時節ニアリテハ二日ニシテ總地場ニ對スル採鹹操作ヲ終ル

乙 鹹水煎熬

- 一 釜場ノ構造大小廣狹及面積 藁葺板張ノ建物ニシテ其面積一畝八歩トス
- 二 釜及竈ノ種類構造大小製造原料及釜ノ深淺

名	稱	種	類	構	造	大小深淺	製	造	原	料
釜	温	鐵	石	釜	釜	圖	面	參	觀	花崗石、赤土、材木、石灰食鹽繩鐵竹
竈	メ	鐵	土	釜	竈	全	全	全	全	鐵、石、赤土、鐵、食鹽(又ハ苦汁)
				竈	竈	長方形ノ煉化造	長方形ノ煉化造	長方形ノ煉化造	長方形ノ煉化造	
				竈	竈	横斷セル雞卵形	横斷セル雞卵形	横斷セル雞卵形	横斷セル雞卵形	
				竈	竈	長方形ノ煉化造	長方形ノ煉化造	長方形ノ煉化造	長方形ノ煉化造	

三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ルマテノ操作 竈ヲ造ルニハ先ツ赤土ト鹽(前回釜立ノ黑鹽ヲ使用シ居レリ)トヲ

約等分ニ混和シタルモノヲ以テ造リ俗ニさな脚ト稱スルハ鐵製ノ長サ二尺ノモノ十六本ヲ以テ筋骨ノ如クニ裝置シ兩部窪ミタル處ヲ燃料ノ燃燒場ニ充テ更ニ全質ノ粘土ヲ以テ周圍ヲ築キ上ケ其兩側ニ二個宛ノ風口(四隅ニモ方一寸位ノ風穴ヲ明ク)ヲ求メ釜底ト約九寸乃至一尺計リ中空ヲ限度トシ四縁ヲ築キ上ケ以テ燃燒ヲ容易ナラシムルニ便シ方徑ノ口徑五六寸ノ枕木二本ヲ横ニ支柱裝置ヲナシ又普通ノ板ヲ其上ニ並ヘ四邊ノ空隙ニハ不用ノ釜石ヲ以テ填充シ次テ四隅ニ錄金隅金ヲ交又シ釣金ノ基礎ヲ作り次ニ花崗石質ノ釜石長六寸巾四寸大ノモノ約三百五六十個ヲ並ヘ其石ノ中央部ヲ釣金ノ支點トシテ如上ノ粘土ヲ以テ埋没シ石灰ノ溶液ヲ撒布シタル後ハ松材大束約三石ヲ以テ蒸シ燒キトシ(約七八時間)其固著スルヲ以テ深サ約二寸ヲ有スル釜錄ヲ作り次ニ繩切(一尺計リ)ヲ以テ釣金ヲ引キ大渡小渡ノ横木ニ支ユ更ニ四隅ニ裝置セル四本ノ支柱ヲ以テ支エシムスクシテ後板及横木ヲ抜キ取り粘土ヲ以テ其跡ヲ填充スレハ直ニ煎熬ニ使用スルヲ得ヘシ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置構造及方法 大坪ノ鹹水ハ釜場内ニ大坪ト殆ント水平ニ埋メラレタル瓢箪(田堀トモ云フ)

ニ通ス斯クシテ再ヒ釜屋内ニ裝置サレタル結桿ニテ二個ノ温メ釜ニ順次流送サレ更ニ煎熬釜ニ移サル、ナリ

五 煎熬器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及使用方法

六

釜其他煎熬用器具ノ新調費修繕費及保存期限

名	苦汁廻一本	新調費	修繕費	保存期限	備考
苦汁廻一本	汁廻一本	〇・四〇	〇・四〇	全	押柄振等ノ廢物ヲ利用スルカ故ニ別ニ新調費ヲ要セス
押柄	押柄	〇・四〇	〇・四〇	全	
採柄	採柄	〇・四〇	〇・四〇	全	
炭	炭	〇・四〇	〇・四〇	全	
釜	釜	〇・四〇	〇・四〇	全	
洋	洋	〇・四〇	〇・四〇	全	
は	は	〇・四〇	〇・四〇	全	
殻	殻	〇・四〇	〇・四〇	全	
さ	さ	〇・四〇	〇・四〇	全	
樹	樹	〇・四〇	〇・四〇	全	
手	手	〇・四〇	〇・四〇	全	
は	は	〇・四〇	〇・四〇	全	
録	録	〇・四〇	〇・四〇	全	
て	て	〇・四〇	〇・四〇	全	
殻	殻	〇・四〇	〇・四〇	全	
柄	柄	〇・四〇	〇・四〇	全	
隅	隅	〇・四〇	〇・四〇	全	
菰	菰	〇・四〇	〇・四〇	全	
釣	釣	〇・四〇	〇・四〇	全	
金	金	〇・四〇	〇・四〇	全	
金	金	〇・四〇	〇・四〇	全	
杓	杓	〇・四〇	〇・四〇	全	
引	引	〇・四〇	〇・四〇	全	
こ	こ	〇・四〇	〇・四〇	全	
金	金	〇・四〇	〇・四〇	全	
能	能	〇・四〇	〇・四〇	全	
板	板	〇・四〇	〇・四〇	全	
桶	桶	〇・四〇	〇・四〇	全	
脚	脚	〇・四〇	〇・四〇	全	
鉄	鉄	〇・四〇	〇・四〇	全	
全上	全上	〇・四〇	〇・四〇	全	
椎材、櫻材	椎材、櫻材	〇・四〇	〇・四〇	全	
普通ノモノ	普通ノモノ	〇・四〇	〇・四〇	全	
竹、藁	竹、藁	〇・四〇	〇・四〇	全	
椎材、杉材、釘、鐵	椎材、杉材、釘、鐵	〇・四〇	〇・四〇	全	
全	全	〇・四〇	〇・四〇	全	
竹、櫻材 (圖面參觀下同シ)	竹、櫻材 (圖面參觀下同シ)	〇・四〇	〇・四〇	全	
鐵	鐵	〇・四〇	〇・四〇	全	
竹、繩	竹、繩	〇・四〇	〇・四〇	全	

(二六) 熊本鹽務局佐伯出張所ノ部 第三章 製鹽方法

石	粘	釜	庭	釣	釜	板	釣	菰	隅	柄	殻	て	録	は	手	樹	さ	殻	は	釜	炭	採	押
		焚												め		な	ね				柄	柄	
														十		あ	が						
灰	土	材	繩	石	金	釜	杓	曳	こ	金	能	板	桶	し	鍛	い	摺	べ	振	振			
一	一	一	一	一	一	一	全	全	全	全	全	一	全	一	一	一	全	全	全	全	全	全	
俵	荷	石	枚	筋	筒	枚	本	荷				本	筒	本	挺								
、 一、二〇	、 〇、二五	、 八〇〇	、 〇、四〇	、 一、五〇	、 〇、一五	、 二、五〇	、 一、〇〇	、 四、〇〇	、 二、五〇	、 一、六〇	、 八、〇〇	一、 〇、〇〇	八、 〇、〇〇	一、 五、〇〇	、 〇、五〇	、 五、〇〇	三、 〇、〇〇	、 八、〇〇	、 五、〇〇	、 〇、三〇	、 五、〇〇	、 〇、七〇	、 〇、七〇
全	全	全	全	全	全	一	二	一	六	全	全	一	六	一	六	全	二	全	全	全	全	全	
							ケ	ケ	ケ	ケ		ケ	ケ	ケ	ケ	ケ	ケ						
							年	年	年	年		年	月	年	月	年	年						
一 俵十二錢	一 荷二錢五厘	百 貫五〇錢 百六十貫分	一 枚四錢	一 束十五錢	一 個一錢五厘 五、二五〇個	一 枚三十五錢																一 ヶ年分創設	
五、 四〇〇	一、 五〇〇	一、 二、〇〇〇	六、 〇〇〇	二、 二五〇	七、 八七五	四、 〇〇〇	一、 〇、八〇〇	一、 二、〇〇〇	一、 三、三〇〇	一、 四、〇〇〇	一、 六、〇〇〇	二、 〇、〇〇〇	一、 〇、六七〇	三、 〇、〇〇〇	一、 〇、〇〇〇	二、 四、〇〇〇	一、 六、〇〇〇	一、 〇、〇〇〇	一、 〇、〇〇〇	一、 〇、〇〇〇	一、 四、五〇〇	一、 〇、〇〇〇	二、 一、〇〇〇

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スルカ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	一人一日當賃銀	一ケ年總賃銀
男	頭梁(期 雇)	一	二五〇 <small>円</small>	八四、〇〇〇
全	全	一	二五〇	八四、〇〇〇
合計		二	五〇〇	一六八、〇〇〇

備 考 年一圓五十錢内外賞與スルノ習慣アリ

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 平均九釜、 鹹水量二十七石

收 鹽 量
四等 七斗二舛 此重量十九貫四百四十匁
五等 六石五斗七舛 全百八十三貫九百六十匁

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量

等 級	容 容	量	重 量
四 等		二九八八〇〇 <small>石</small>	八、〇六七、六〇〇 <small>斤</small>
五 等		二、七二六、五五〇	七六、三四三、四〇〇
黒 鹽		三六、四五〇	一、〇五七、〇五〇

十四 居出場ノ構造大小廣狹

地下ニ凸凹狀ノ空隙ヲ設ケ搔キ出シヨリ居出シ場ニ移サレタル鹽ノ苦汁ヲ垂サンカ爲メ傾

斜セル装置トス

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法

一釜ノ煎熬ニハ鹹水ノ注入ニ回燃料ノ投入三回苦汁ノ混合一回ヲ以テ慣例トセリ當

管内ハ皆差鹽ナレトモ本調査ニ資セルモノハ一晝夜煎熬回数中二回苦汁ヲ扱キ居レリ即チ第一ノ温メ釜(石釜ニ近キモノ)ノ鹹水ヲ汲ミ入レ燃料ノ加減ヲ見テ石炭ヲ加フ第二温釜ノ鹹水ヲハ第一温メ釜ニ移シ更ニ瓢箪ノ鹹水ヲ第二温メ釜ニ準備ス更ニ此順序ヲ繰リ返シ約一時以上ニ達スレハ搔キ出シ桶ニ溜レル前ノ釜ノ苦汁ヲ混和ス而シテ此間不堪燃料ノ加減ニ注意シ煎熬中ノ鹹水ヲ攪拌スルコトハ勿論ナリトス斯クテ約二時二、三十分ニ至リ一釜ノ製鹽ヲ搔キ出シニ移シテ其釜ノ煎熬ヲ終ル

附記 一釜ニ使用混和ノ苦汁ハ前一釜分ノモノヲ順次使用シ其量通常三斗五升乃至四斗ナリト雖モ最盛期節ニアリテハ五斗内外ヲ使用スルコトアリ

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷及使用燃料ノ變遷 釜及竈ハ從來使用ノ儘ニシテ敢テ變遷ノ見ルヘキモノナキモ會テ燃料ハ松材ヲ使用シ來リシカ價格ノ昂騰ヲ來シ漸ク收支相償ハサルノ事實ヲ見ルニ至リ一時石炭ヲ試用シタリシモ明治二十二年ノ頃ニ至リ全ク石炭ヲ用ユルニ至レリ

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 四百二十日

十九 一年間ノ平均收鹽量 容量三千六十一石八斗、重量八萬五千四百六十八貫五百匁

二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用 二千三百三圓七十六錢五厘

備考 一ケ所ナレハ上中下ノ差別ナシ

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	鹽	賣	拂	高
一金三千三百四十圓六十六錢七厘				

金三千三百四十圓六十六錢七厘

製鹽三千三十六石九斗七升ノ賣上高

支出ノ部

一金二千九百四十九圓十九錢

二十一 內 譯

金五十八圓五十八錢

採 鹹 器 具 新 調 費

金十五圓

全 上 修 繕 費

金五十圓

堤 防 樋 管 修 繕 費

金十五圓五十錢

建 物 及 溜 修 繕 費

金十三圓三十五錢

固 定 資 本 償 却 費

金十四圓五十二錢

消 耗 品 費

金八十三圓九十五錢

煎 熬 器 具 新 調 費

金五十五圓六十四錢

全 上 修 繕 費

金一圓五十錢

釜 改 收 及 修 繕 費

金百十六圓二十二錢五厘

竈 費

金十四圓七十錢

燃 料 費

金千百四十九圓十二錢

其 餘 費

(塊炭一萬斤二十二圓粉炭全十二圓換算三十七年以前二三ヶ年ノ相場)

金二百六十六圓十錢五厘

雜 費

金八百四十三圓

賃 銀

二十二 其他採鹹煎熬ノ方法鹽田釜竈其他ニ關シテ進步シタル點改良ヲ要スヘキ點及改良案 特筆スヘキ事項ナキモ他動
 の進步トモ見ルヘキ點ヲ舉クレハ左ノ如シ

(一) 製鹽品質從來管内鹽ハ差鹽ニシテ需用者ト直接取引ナルヲ以テ品質ヨリモ重量ノ重カラシコトヲ欲シ俵裝ニ先チ更
 ニ苦汁ヲ注キ猶點滴ノ止マサル有様ナリシモ實施後ハ舊慣一變差鹽ノ苦汁量ヲ減少シタルハ自然品質ノ善良ヲ來シテ殆
 シト漁業專用ナリシ用途モ醬油味噌等其需用販路ノ擴張ヲ見ルニ至レリ

(二) 包装材料撰擇 材料ハ同シク稻藁ナルモ其材料ノ撰擇及編製方法等從來ハ粗雜ニシテ遠路運搬ニ際シ鹽ノ漏出ヲ
 免レサリシモ現今己ニ此域ヲ脱シ漸ク包裝ニ注意スルニ至レリ

(三) 貯鹽場 從來ナキニアラサルモ管内鹽ハ比較的需用多キヲ以テ苦汁滴出ノ如何ニ拘ラス取引アルヲ以テ此等ノ設
 備ハ十分ナラサリシモ目下ハ適當ノ裝置ヲ爲セリ

改良ヲ要スヘキ點及改良案

(一) 從來石釜ナレハ改築毎ニ納付ニ堪ヘサル黑鹽ノ幾釜ヲ煮サル可カラシ其他煎熬中鹹水稀薄或ハ改築ノ不良ヨリシテ
 中途欠溜等ヲ來シ煎熬ノ中止等其煩少カラサレハ鐵釜使用ニ改良セサルヘカラス

(二) 鹹水溜從來ノ儘ノモノナレハ鹹水ノ減少ト共ニ其底部ニアルモノハ煎熬欠減外渾濁排除ヲ免レサレハ此等ハ事業ノ
 啓發ト共ニ粘土叩キカ煉化漆喰ニ改築スルヲ必要ト認メ居レルモ至急ニハ實行シ難シ

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 當所皆差鹽製法ニシテ一ヶ年製鹽高約五十二萬四千七百七十七斤ニシテ其混和割合

ハ鹹水一ニ對スル苦汁〇、一二ナリ

- 五 苦汁ノ用途 專賣法實施前ハ悉皆鹹水ニ混和シ煎熬シ來リシモ現今ハ納付上ノ關係ヨリ著シク其使用量ヲ減セリ然レトモ之カ一定ノ用途ナキヲ以テ豆腐製造用ニ少量ヲ使用スル外多クハ放棄シツ、アリ
- 六 苦汁利用ノ方法 該當記事ナシ
- 七 苦汁ノ生産量 鹽田一戸前ニ對スル苦汁生産量約一千三百二十三石ナリ(一釜ニ付三斗五升)
- 八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法 該當記事ナシ
- 九 苦汁一石ノ賣買價格 生産ノ多量ハ放棄シ居レルヲ以テ一定ノ賣買價格ヲ認メス會々希望者アラハ一石八十錢内外ナルヘシ
- 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 副産物價格及販路
- 十四 鼠鹽、かいささ鹽、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽産出額及其使用方法 一ヶ年生産額六千六百斤餘
- 以上ハ釜立當時ニ出ル粗惡鹽ト居出シ場ノ掃キ溜メノ少量ヲ加算シタルモノナリ此等ハ第三章乙第十三項ニ於テ等外トシテ掲上セシモ殆ト收納ニ堪ヘサルモノナリ即チ其尤モ粗惡ナルモノハ之ヲ藁包トシテ鹹水溜ニ浸シテ還元セシメ雜物ノ混入少ナキ黑鹽ノ如キハ釜立用(約年十五回改築一回凡ソ一石五斗乃チ三百斤計四、五〇〇斤)ニ使用シ其他ハ大坪ニ投入シテ再ヒ鹹水ニ戻シ居レリ實施前ハ其取引多クハ色澤品質ニ依テ重量多クシテ價格低廉ナルモノ、希望者多カリシ故他ニ混和シテ取引行ハレシモノ、如シ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝ノ數量 從來ニ於ケル一包裝數量ハ普通一斗俵二斗俵即チ重量二貫八百匁ト五貫五百匁ノ二種ニシテ斗俵ノ實量ハ八舛内外二斗俵ハ一斗七八舛ナリ其重量ノ比較的多キハ苦汁含蓄ノ結果ナリ但シ仲買者ノ希望ニヨリテハ隨意其大小ヲ異ニセリ

二 包裝ノ形狀種類 (圖面參觀)

三 包裝ノ編製方法及其原料 一束ノ稻藁ヲ採リ長サ約一尺一寸位ニ整ヘ巾約一尺五寸位(俵ノ大小ニヨリ廣狹長短アリ)マテ交互ニ二じび(二じびハ藁二本ツ、ふなわヲ以テ編ム通常十七斤俵ニアリテハふなわ三筋ニシテ上下ノ間約六寸五分ノ編ミ方ナリ其原料ハ稻藁トス

四 各種包裝ノ價格 斗俵(十七斤)一錢 二斗俵(三十四斤)一錢五厘

備 考 包裝上十俵ノ賣買價格小俵十二三錢大俵二十錢内外ナレハ之ニ繩代ヲ加算シタリ

五 包裝ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又ハ其形狀大小等販路先ニヨリ差異ノ有無 包裝ハ一重ニシテ販路先需用者ノ希望ニヨリ俵裝ニ大小アリシモ多クハ斗俵ナリシモノ、如シ

六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 (圖面參觀)

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 杉材、竹輪ノ楯桶ニシテ手板ハ櫻材ナリ

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造大小及壁床ノ構造 該當記事ナシ

二 貯藏方法及貯藏期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 貯藏裝置ノ如キ法實施ニ至リテ其効用ヲ認め更ニ注意ヲ拂フニ

至リタルニ過キス從來ハ取引者直接賣買ナリシヲ以テ製鹽者ニアリテハ多クハ居出場ヨリ直ニ包裝シ引渡ス慣例ナリシカ
如ク其俵ノ損傷ノ如キハ特ニ認めサルモノ、如シ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 普通六俵積(斗俵高サ約四尺)四俵積(二斗俵高約三尺五寸)ニシテ小俵ニ於テ七八俵大俵ニ於テ五俵ヲ限度トヤルモノ、如シ而モ此等ノ多クハ仲買者ニ認メラル、所ニシテ製鹽者ニアリテハ此必要尠キモノ、如シ

四 一ケ年間ニ於ケル眞鹽差鹽ノ各貯藏歩減 專賣法實施後ハ製鹽者ニアリテハ法定日限後ハ製鹽ノ都度納付ノ状態ニシテ即時賣渡ヲ了ス仲買者ニ於テモ遅クトモ二三日間ニ於テ買受品ノ拂底ヲ見其品替リ早ク歩減等實際ニ付キ認メタルコトナシ但苦汁ノ滴出ハ例年梅雨期節ニ於テ甚タシク春雨期之ニ次キ最製期節最モ少量ナリ貯鹽場ニ於テ殆ント貯藏減ヲ見サルニ至ルハ約五六ヶ月ヲ要スルナランモ詳ナラス

五 苦汁ノ採取方法及貯藏方法 苦汁排除ノ裝置アルモ地下浸潤ノ儘ニテ別ニ採取ノ設置ナシ蓋シ居出場ニ於テ直ニ授受シ來リシヲ以テ其必要ヲ感スル期間ナキ所以ナラン

參 考 實施前ノ鹽(約一ケ年ヲ經過セル五等該當鹽)ニ付キ仮リニ現今差鹽ニ使用ノ苦汁量一舛當六五〇匁ヲ以テ換算歩減ヲ見ルニ左ノ如シ

稱呼重量	實容量	實重量	貯一藏歩減		滴出苦汁量	貯藏年月
			容量	重量		
一斗 八匁	九 舛	三貫 四百匁	二割七分七厘	四、六三	二舛 五合	約一ケ年
二斗 八匁	九 舛	三貫 四百匁	二割七分七厘	四、六三	二舛 五合	約一ケ年
五貫 五百匁	一斗 八舛	六貫 六百匁	二割五分	四、三〇	四舛 五合	全

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 從來鹽ノ販賣ハ仲買人直接取引ニシテ現品ノ授受等ハ多クハ製鹽者其濱ニ於テ取引ヲ了ス代金取引ハ現金先拂後拂等一定セス取引ハ日向宇和島地方臼杵ヨリスルモノハ多クハ濱ニ於テシ其他地廻等ハ仲買者運送スルノ慣習アリタリ

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及船員ノ給料、船頭ト鹽商トノ關係 該當記事ナシ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販略 宮崎縣細島町、愛媛縣宇和島町、大分縣臼杵町、管内各地、即チ細島臼杵三割宇和島二割五分地廻一割五分ノ割合ナリ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無及其方法 該當記事ナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場小賣價格

年次	一石當濱相場	一舁當小賣價格	備考
三十五年	一、四〇〇 ^円	〇三〇 ^円	一石當最高一圓八十錢ニ昂騰セシコトアリ
三十六年	一、一〇〇	〇二五	全上一圓五十錢ニ昂騰セシコトアリ
三十七年	一、一〇〇	〇二五、 〇三〇、 〇三五	全上一圓五十錢ニ昂騰セシコトアリ

六 鹽價ノ定メ方 從來鹽價ノ定メ方ハ生産地方ニ於ケル市場ノ相場ヲ比較シ地方ノ物價ヲ參考シ鹽賣買者間ニ於テ取引

ノ際決定シ居レリト雖トモ中夏初秋ノ頃漁期ニ際シ多額ノ漁獲アルトキノ如キハ非常ノ暴騰ヲ來スコト珍シカラサル狀況ナリキ

七 販賣ノ期節 季節ニヨリテ鹽販賣額ニ多少ノ差アリ即チ二、八、九月ハ販賣最盛期ニシテ十二月、一月ハ一般停滯ノ

季節ナリ蓋シ十二月、一月末ノ停滯鹽ハ二月ニ取引活潑トナルモ一方ニ於テハ製鹽期ニ向フヲ以テ隨テ市場ニ現ハル、モノト一方取引セラル、モノト其集散相伴ハス此理ニ依リ製鹽最盛期ノ後ヲ受ケタル九月ニ至リテ停滯ヲ來スハ常態ニシテ平年ニアリテハ如此キ現象ハ免レサルヘシ

八 鹽ノ俵拔キ検査ノ方法 納付者アルトキハ鹽俵總數ニ對シ百ニ對スル五ノ割合ヲ以テ全包數ヲ代表スヘキモノ即チ標準俵(枝手ハ品質ニ於テ標準俵ヲ撰定スヘキカ故ニ實際ハ双方ノ標準トナルヘキ共通ノ者ヲ拔キ居レリ)ヲ秤量シ更ニ風袋ヲ秤量シ一方枝手ハ其俵裝ヲ脱シタル鹽ヲ攪拌シ可檢鹽ヲ採取スルノ方法ヲ執レルカ一口納付包裝ノ少キトキハ序上ノ割合以上ノ包數ニ付テ秤量スルカ若クハ全部秤量スルカノ方針ヲ執レリ

九 鹽ノ賣渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置 從來ニ於テモ亦現今ニ於テモ直チニ賣渡ヲ了スルノ有様ナルヲ以テ該當ノ事實ヲ認メス猶地方ニ於ケル俵當質量小賣一舛ノ質量左ノ如シ

稱呼量	實容量	實重量	備考
一等俵	八、六六	二、四六八	質量八舛乃至九舛五合ヲ上下トス 重量一舛當二百八十匁乃至二九〇匁ヲ上下ス
二等俵	一七、五〇	四、九八七	全全 一斗七舛乃至一斗八舛ヲ上下ス

以上實容量ハ平均俵當ナリ而シテ小賣一舛質量ハ九合内外ナリ

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其各種積載數量 從來鹽ノ運搬ハ地廻鹽ニアリテハ製鹽者ノ持テル小形ノ船ニ積載運搬

シ居レリ其積載量ハ小俵(十七斤)二三百俵内外(三千斤乃至五千斤位)トス其他管内ニ於ケル運搬等ハ多ク漁船等ノ便船ヲ利用シ來リタレハ現今確實ナル積載數量ヲ捕捉シ難キモ二千斤乃至五千斤内外ナリキ

二 各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等及出荷地ニ於ケル手數料諸掛費等 在來ノ習慣トシテ單ニ便船ヲ利用シ來リシヲ以テ特種ノ事情ナケレハ比較的運賃及諸費ハ要セサルモ地廻ハ一俵(十七斤入)二厘位ノ運賃ヲ製鹽者ニ於テ負擔セリ宇和島、細島地方ト取引スルトキハ斗俵二錢、二斗俵四錢、臼杵地方ニ對スルモノハ斗俵七厘、二斗俵一錢五厘内外ノ運賃ト其他若干ノ諸費(船積陸上等ニ用ユル俵當勞銀)ヲ要シ仲買者ノ負擔ニ屬セリ猶他物ノ運賃ト何等ノ差異ヲ認メス

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 調査セル鹽田ハ自作ニ屬セシヲ以テ其關係ナシト雖トモ他ノ小作鹽田ニ於テハ小作料ハ年百八百圓月賦計算ニテ地主ニ納ルノ契約(一ヶ月十五圓ノ割合ナルカ鹽田反別ニヨリ多少ノ相違アリ)ニシテ其他繁雜ナル關係ナシ建物等修繕ノ如キモ其費用ノ多少修繕個所ノ大小如何ニ拘ラス自己ノ負擔ニシテ從來地主ト何等ノ關係ナシ

第十章 組合

組合組織ト稱スル程ノ事ナキモ六七年前迄ハ石炭購入ノ際全業者ノ内一人ニ托シテ購入セシメ分配(入船ナレハ直段ヲ極メテ購入分配スルノミナルモ出買ノ時ハ其入費分頭)シ來リシカ現今ハ殆ント個人買ノ状態ナリ

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 鹽田ノ地價、時價、小作料、及鹽田ト他ノ土地トノ比較 鹽田價格ハ法定地價ノ五倍弱ナルモ田畝ノ時價ハ法定地價ノ三倍半ニ當レリ小作料ニ依リ二者ヲ比較スルトキハ鹽田ハ一ヶ年二百五十圓乃至三百圓ヲ相當ト認メ上田小作料（一反當一石平均相場一圓五十錢ニ換算ス）ト大差ナシ然ルニ時價ニ於テ相違ヲ見ルハ蓋シ鹽田ニアリテハ反別數ノ僅少ナルニ依ルナランカ

(二六) 熊本鹽務局佐伯出張所ノ部 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