

仙臺鹽務局

盛出張所之部

仙臺鹽務局盛出張所ノ部

第一章 鹽田ノ位置方位及附近ノ地勢地形

大船渡鹽田 大船渡灣ノ北岸ニ位シ東西近ク北上山脈ノ北ニ向テ進ルアリ即チ東ニ綾里富士ヲ望ミ西ニ氷上山ヲ見北亦遠ク山峯ノ屹立セルアリト雖モ遠クシテ北風ヲ遮キル能ハス盛川ハ東西兩山脈ノ中間ヲ北ヨリ南ニ流トシ河ノ兩側ハ稍平坦ニシテ水田開墾セラレ河口右岸及其支流ニヨリテ成レル州崎内ノ全部ニヨリテ鹽田ハ開設セラレタルモノニシテ左岸ニ當リ稍隔テ設ケラレタルハ赤崎鹽田ナリ南方一帶ハ遠淺ノ入江ニシテ近クハ海苔採集ノ筈立場ニ接シ海底ノ地質ハ砂泥ニシテ滿干潮ノ差大潮五尺小潮三尺ニシテ鹽田地盤ハ殆ント之カ中間ニ位シ冬季又ハ立春ニ至リ激浪ヲ見ルコトアリト雖モ平常ハ平穩ニシテ別ニ鹽田ノ破損等ノ災害ヲ蒙ルコト少シ而シテ鹽田地盤中採鹹ニ最モ好適ナルハ中央ノ圍及海岸堤防ニ沿ヒタル所トシ北方及河流ニ接スル方劣等ナリ

第二章 鹽業ノ沿革

鹽業ノ沿革ニ關シテハ記錄等ノ存スルモノナク詳ニ之ヲ知ル能ハサルモ古老ノ言ニヨレハ當所ハ往古戸數僅カニ七戸ノミニシテ主トシテ農漁ニ從事シ製鹽ヲナス者ナカリシヲ以テ村長ハ横目村ヨリ移住セシメ肝煎ノ行事ヲナサシメタリト云フ茲ニ於テ時ノ藩主伊達政宗ハ領内伊達郡ヨリ製鹽者ヲ呼ヒ出シ以テ現今ノ鹽田ヲ創始セシメ且ツ藩ノ鹽專賣制度ヲ設ケ全時ニ製鹽ノ保護ヲ命シ大ニ製鹽業ヲ獎勵セシ結果廢藩前迄ハ當所ニ於テモ四固ノ煎熬釜ヲ築造シ煮子約百人ヲ有シ盛ニ製鹽ニ從事シ産額又頗ル多カリシカ如キモ維新以後保護制度絶エシヲ以テ製鹽者ハ甚タシク打撃ヲ被ルルニ至レリ爾來交通ノ便開クルニ從ヒ各地ノ産鹽ヲ廉價ニ移入シ來リ當地ノ産鹽ハ他ニ輸出シ得サルニ至リ收支利益僅少ナルヨリ轉業スルモノ頻リニ多ク特ニ二十九年三陸海嘯ノ際ハ鹽田及製鹽場トモ非常ノ災害ヲ蒙リ復舊工事ニ多額ノ費用ヲ支出シ得スシテ廢止セル者亦

多ク現今ハ製鹽釜場三分ノ二ヲ減シテ之ニ從事スル煮子モ四十七人トナリ且採鹹総反別四町四反アレトモ堤防工事河水排除工事等頗不完全ナレハ從テ鹹水不良ニシテ一釜ノ製鹽高モ維新前ニ比シ三割余ヲ減セル等ノ狀況ニシテ漸次衰退ニ傾ケリ

舊藩時代專賣制度 維新前ニ於ケル當地方製鹽業ハ仙臺藩ノ專賣事業ニシテ其方法及狀況等次ノ如シ

(一) 製鹽制度 製鹽業ハ藩ノ許可ヲ得サレハ縦ニ製鹽スルコト能ハスシテ製鹽場毎ニ共同製造者中ヨリ釜主ト稱スル代表者一名ヲ指定シ其釜場ノ製鹽業務ニ對シテ一切ノ責ヲ負ヒ兼テ製鹽ヲ收納セシム而シテ其官廳ニ申告シテ一季間ノ日數ヲ定メ製鹽スルノミニシテ之ニ要スル煎熬釜ハ使用停止中ハ役入立會ノ上封緘セルモノナリ

(二) 官制 藩ニ元締役ト稱スルモノ一名ヲ置キテ藩内ニ於ケル製鹽全般ノ事務ヲ總理シ當所大船渡ニ之ニ關スル役所ヲ設ケ數人ノ役人ヲ派遣シテ主立役ト稱スルモノ之カ長トナリテ管内ノ製鹽ヲ検査シ賣買及保護ニ關スル事務ヲ掌リ并ニ密賣行爲ヲ監視セリ而シテ藩内各地ニ食鹽貯藏庫ヲ設ケ各地產鹽ハ凡テ此等ノ倉庫ニ分配セラレ肝入(村長)ニヨリテ各戸及賣下人(船問屋)ニ配付セラレタリ

(三) 取締制度 管内ノ製鹽場一ヶ處毎ニ貯藏倉庫一ヶ處ヲ備ヘ製鹽代表者即チ釜主ハ兼テ貯藏倉庫ヲ管理シ製鹽ヲ收納シ及專賣役人ノ命ニヨリテ食鹽ヲ他ニ移出シ之カ詳細ヲ記帳セリ

(四) 藩ノ保護 藩内ノ保護制度トシテハ鹽田ノ堤防工事河水排除工事ニ要スル人夫諸材料ハ無料給付シ製鹽ニ要スル薪山ハ自由伐採ヲ許可セリ尙ホ製鹽事業ニ要スヘキ費用ハ一時貸下ヲ受ケ(例ハ釜屋及釜ノ新調費及終膳費及食鹽薪木ノ運搬ニ要スヘキ駄牛馬ノ買入費等)製鹽買上代價ノ交付ヲ得ヘキ時季ニ於テ貸下金ヲ引去リテ殘余ノ金員ヲ送附スルモノナリ然レモ凶作其他ノ爲生活ニ困難ヲ來タシタル場合及前項費用ニシア巨額ナル場合ニ於テハ年賦償却ノ方法ニヨリテ必要ノ金額貸下ヲ受クルヲ得ルナリ但シ此際ハ相當ノ利子ニ附セサルヘカラス

(五) 收納ノ狀況 收納數量ハ凡テ製鹽高全量(但シ一季間ノ產鹽ニシテ五舁ニ充タサル端數ハ納入ヲ要セス自用スルヲ得

ルナリ之ヲ捨端ト稱ス^{ステパン}ナリト雖トモ豫テ一晝夜間ノ産鹽高ヲ試量シ其ノ試量石數以內ニ於テ收納スルコトヲ許サス其實際産鹽高試量石數ニ充タサルトキハ藩ヨリ賣下クヘキ代價ニ換算シ現金ニ納付セシメタリ

(六) 買上代價及其交付方法 製鹽ノ買上代價ハ産鹽場ニ於テ一定セスト雖其産鹽ニ多額ノ費用ヲ要シタルモノハ比較的高價ニ否ラサルモノハ廉價ニ買上ケシカ如ク産鹽者ヲシラ其收得ニ不平衡ヲ來タスコトナカラシメ之カ買上代價交付ノ方法ハ一晝夜ノ試量石數ヲ三分シ一分ハ煮過ト稱シテ納入十日毎ニ交付シ二分ハ本納ト稱シ左ノ時季ニヨリテ交付金ヲ受ケタリ

四月末日 (一月ヨリ四月マテ) 納入シタル分
六月末日 (五月及六月) 納入ノ分

九月末日 (七月、八月、九月迄) 納入ノ分
十二月末日 (十月、十一月、十二月) 納入ノ分

而シテ一晝夜ノ産額試量石數以上ニ上リ納入セシモノニ對シテハ之カ獎勵法トシテ即時ニ買上金ヲ交付セリ

(七) 食鹽賣下ノ狀況 食鹽賣下價格ハ藩内到處常ニ同一ナリシカ如クニシテ十歲以上ノ人口一ニ對シ一ケ年食鹽一斗四舛ノ割合ヲ以テ春秋二期ニ別チテ人民ニ交付シ賣下代價ハ他ノ租稅ト同シク徵收シ尙ホ各驛各村ニ鹽問屋ト稱シテ鹽賣下人一人宛ヲ置キ人民不時ノ需用ニ應セリ而シテ醬油製造、魚類鹽藏等多量ノ食鹽ヲ要スルモノニ於テハ鹽賣下人ノ手ヲ經ルコトナク直ニ藩ヨリ賣下ヲ受ケタリ

備考 收納ノ食鹽ハ賣下ノ際一割三分ノ缺減ヲ見込ミタリ即チ收納ノ際ニ於テハ三斗俵一俵ハ賣下ノ際二斗五舛一俵トシタリト云フ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積此地ノ鹽田ハ入濱臺取式ニシテ一軒前ノ鹽田面積ハ次ノ如シ

(一一) 仙臺鹽務局盛出張所ノ部 第三章 製鹽方法

八畝二十二坪 (單ニ鹹水ヲ採收スル地域面)

十六坪八合 (臺壺面)

廿五坪二合 (右ニ含マル、溝渠ノ面積)

計一反四歩

十 八 坪 (釜屋敷地)

十 六 坪 (土舟一個ノ面積)

其外燃料置場トシテ不毛地ノ存在スルコトアリト雖倉庫納屋等ノ敷地ナシ

二 堤防ノ面積高低及築造材料 堤防ハ大堤防及小堤防ノ二種ニシテ何レヲモ場土手ト稱シ稍其築造方法ヲ異ニス即チ前者

ハ直接海及河流ニ面スル爲メ波濤風雨等ノ災害ヲ蒙リ易キヲ以テ下敷(ねばい)ト稱ス(三間上敷(駒留ト稱ス)二間高サ

六尺五寸トス外部ハスヘテ石垣ヲ以テ眞直ニ築上ケ内部ノ下部ハ約三尺置位ニ經二三寸長二三尺ノ松丸太ヲ溝邊ニ打チ込

ミ籠朶若クハ竹ヲ以テ高サ一尺ノ「しがらみ」ヲ造リ全部ノ勾配ヲ之ニ有セシメテ草土ヲ附着シ比較的緊固ニ築造ス後者ハ

右大堤防ノ内側ニ位スルモノナルニヨリ風雨其他ノ災害ヲ蒙ルトコト殆ント皆無ニシテ僅カニ淡鹹水ノ鹽田ニ浸入スルヲ

防禦スルニ止マルタメ其築造方法モ從テ粗雜ニ流レ上敷五尺下敷二間高サ五尺位ニシテ外部ハ大堤防内部築造方法ト全シ

ク下側ヲ粗朶若クハ竹ヲ以テ高サ一尺ノ「しがらみ」ヲ作り之ニ三分ノ勾配ヲ付シ内部ハ直接鹽田内部ノ溝渠ト接シテ七分

ノ勾配ヲ有セシメ其何レニモ草土ヲ植付ケタルモノナリ而シテ鹽田全部ノ堤防總面積ハ二千八百八坪トス

三 鹽田内溝渠ノ面積 鹽田地盤上ニ存在スル總テノ溝渠ヲ「せき」ト稱ス一戸前鹽田ニ對スルせきノ面積ハ二十五坪二合長

サ七十九間三尺巾一尺五寸乃至二尺深九寸ニシテ(但シ溝渠ノ長サニ至リテハ百間以上ニ及フ所アリ)各溝渠間ノ巨離ヲ七

間乃至八間トナシ此間ニ粗雜ナル十四本ノ暗渠ヲ設備シ溝渠間ノ海水ヲ流通セシム而シテせき内ハ長時日ヲ經過スルニ從

ヒ自然ニ風雨又ハ鹽田作業等ノタメニ土砂堆積スルノミナテス砂粒間ニ有機物ノ附着シテ鹽田地盤ニ對スル海水滲透性ヲ

不良トナシ鹽田作業上ニ大ナル關係ヲ及ホスモノナルヲ以テ年一回宛溝渠ノ浚謀ヲ行フモノトス

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 鹽田ニ於ケル鹹砂浸出装置ハ當業者間

ニ於テ大壺小壺ノ二ツニ區分シ之ヲ總稱シテ臺壺ト云フ臺壺ハ鹽田地盤約二十坪ニ對シ一個ノ割合ヲ以テ溝渠ノ兩側ニ沿ヒテ向ヒ壺ニ配置セラレ其個數ハ一戸前ノ鹽田面積ニ對シ十四個ヲ設備スルモノナリ而シテ其構造ハ「せき」ノ側邊即チ臺壺ヲ設クヘキ点ヲ五尺四方ニ掘リ粘土(但シ少許ノ砂ヲ混ス)ヲ以テ二寸位ノ厚サニ叩キ固メテ小壺ノ方向ニ少シク勾配ヲ有セシメ其傾向方面ノ底部ニ徑一二寸長サ三尺位ノ竹樋ヲ設ケテ小壺トノ連絡ヲ取リ竹樋ノ閉塞セサル様徑一寸五分位ノ松丸太ヲ以テ巾三尺長四尺ノ梓ヲ粗ミ立テ之ニ徑一寸五分乃至二寸ノ松丸太(俗稱「どんころ」ト云フ)二三本ヲ縱ニ渡シ其上ニ竹篋ヲ松丸太ト直角ニ敷キ最後ニ「しつちき」ト稱スル「よし」又ハ小麥藁製ノ菰三枚ヲ敷キ並ヘ其周圍ヲ粘土ニテ築上シ菰上ニ高サ五寸位ノ土壁ヲ作り斯クテ上部ノ縱直徑四尺橫直徑三尺ノ楕圓形ノ臺壺ヲ構成スルモノナリ而シテ此臺壺土壁ハ充分踏壓スルニアラサレハ降雨ニヨリテ破壊スルノ患アルヲ以テ新築後四五日間朝夕足ニテ周圍ノ土壁ヲ踏固ムルモノナリ

又小壺ノ構造ハ甚タ不完全ナルモノニシテ大壺ヨリ二尺位ヲ距テ「せき」ニ副ヒ徑一尺五六寸ノ半割木材ニ巾一尺二寸長三尺位ニ穿チタルモノヲ其上部ヲ板ニテ圍ミ一尺位ノ深サヲ有セシメ容量三斗入トナシ地盤内ニ埋設シタルモノナリ故ニ時々上部板ノ繼合面ヨリ溝渠内ノ海水浸入シテ折角採集セラレタル鹹度強キ鹹水モ往々之カ爲ニ稀薄トナル事アリ
今參考ノタメ一戸前十四個ノ臺壺新築費ヲ舉クレハ次ノ如シ

項目	人員	數	單	價	總	價	格	摘	要
臺壺	人	四、五	本	〇、三五〇	一、五七五	〇、四二〇	〇、四二〇	一日一人三十五錢ノ人夫臺壺三個ヲ新築スル割合但シ實際ニ於テハ鹽業者ノ家族従事スルヲ以テ賃銀ナシ	松丸太徑二寸長サ三尺五寸乃至四尺三寸ノモノ
菰	木	八四	本	〇、〇五〇	〇、四二〇	〇、四二〇	〇、四二〇		

竹	一四	〇、〇二五	〇、三五〇	松木徑一尺五六寸長サ三尺五寸半割一本十五錢穿堀貫五錢板代六錢
小	一四	〇、二六〇	三、六四〇	
計	一四	〇、二六〇	一六、四〇五	

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 鹽田面上ニ撒布シタル原砂ニ鹽分ノ充分

附着シタルモノ即チ鹹砂トナリタルモノハ別ニ之ヲ貯藏堆積スルコトナク直チニ集砂シテ採鹹作業ニ從事ス其方法ハ次ノ如シ午後二時頃鹽田地盤上ノ鹹砂ヲ寄板ヲ以テ臺壺周圍ニ集砂シ之ヲ入レ板ニテ大壺内ニ投入シツツ其上面ヲ均シ柄杓ヲ以テ前日採集シ置タル小壺内ノ二番水三斗及溝渠内海水約六斗ヲ注入シツツ砂面ヲ攪拌シ放置シテ小壺内ニ注下シ來リシ鹹水二斗(實量二斗六舛)ヲ採集シ担桶一荷ニテ鹹水貯藏溜内ニ運搬スルヲ常トス而シテ臺壺内骸砂ハ直チニ臺ノ傍ニ搔キ出シ置クコトアレトモ普通翌日他ノ一團ノ原砂撒布後ニ至リテ午前八時頃之ヲ搔出スモノナリ

又撒砂乾燥中俄ニ雨アレハ可及的迅速ニ寄セ板ヲ以テ撒砂ヲ臺壺ノ前面ニ集ムルノミ別ニ覆ヲナサス雨晴レテ後尙ホ時アレハ再ヒ撒布シ降雨ノ程度ニ應シ採鹹スト雖トモ大抵降雨ニ會シタルモノハ當日ノ採鹹ヲ中止スルモノトス

若シ集砂スルニ暇ナク其儘放置セル場合ニハ晴後尙ホ乾燥ノ見込アル場合ノ外直チニ之ヲ寄セ集メ翌朝ニ至リ之ヲ撒布スルモノトス而シテ降雨翌日鹹砂ヨリ三分三日目五分四日目ニ至リ平日ニ復ス割合ニテ採鹹スト云フ

六 鹹水輸送裝置ノ構造面積及輸送方法 當所ニ於ケル鹹水ノ輸送ハ大底三斗入ノ汲桶ニヨリ人肩ニヨリテ運搬セララルモノニシテ其他ノ方法ニヨル鹹水輸送裝置ナシ

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 寄板 當業者ハ單ニ「よせ」ト唱フルモノニテ巾

七寸乃至一尺長サ四尺五寸乃至五尺厚サ四五分ノ檜木板ニ徑一寸二三分長サ六尺三寸ノ杉製木柄ヲ附シタルモノニシテ砂ヲ集砂スルニ使用シ一戸前ノ鹽田ニ二個ヲ要ス

菅 普通ノ菅ノ只割竹ノ巾大ナルモノヲ用ヒ粗雜ニ製シ二條ノ繩ヲ付シタルモノニシテ鹽田地盤面ノ原砂入替堤防修理

等ノ際二個ヲ合シテ一荷トシ土砂ヲ運搬スルニ使用シ其員數二個ヲ要ス

羽根板 當業者ハ單ニ羽根ト稱フ櫻又ハ樫ヲ以テ製シ徑一寸五分長サ二尺三寸位ノ杉「ひば」等ノ木柄ヲ銳角ニ付シタル

モノニシテ鹽田地盤ニ撒砂ヲ撒布スルニ使用シ其員數一戸前ノ鹽田ニ對シ二個ヲ要ス

上げ板 俗ニ「あげまいせん」若クハ「あげこ」ト唱ヘ巾八寸長一尺厚サ八分ノ杉板若クハ松板ニ徑一寸二三分長サ六尺三

寸位ノ木柄ヲ四十五度位ノ銳角ニ附シタルモノニシテ臺壺内ヨリ骸砂ヲ臺ノ傍ニ搔キ出スニ使用シ其員數一戸前鹽田

ニ一個乃至貳個ヲ要ス

入れ板 俗ニ「入れまいせん」若クハ「いれこ」ト唱ヘ形狀ハ上げ板ト全一ニシテ集砂セラレタル鹹砂ヲ臺壺内ニ搔キ入ル

ニ使用シ其員數一戸前ニ一個乃至二個ヲ要スレモ大低上げ板ヲ以テ代用ス

柄杓 四分厚杉製ノ普通ノ柄杓ニシテ三條ノ竹輪ヲ箝入シ徑一寸二三分ノ杉又ハ雜木ノ柄ヲ附シタルモノニシテ採鹹作業

ノ際「せき」内ノ海水ヲ臺壺内ニ注入シ若クハ小壺内ノ鹹水ヲ汲上クルニ使用シ其員數一戸前ノ鹽田ニ二個ヲ要ス

汲み桶 普通ノ桶ニシテ四條ノ竹輪ヲ箝入シ上部ニ一本ノ徑一寸二三分ノ杉丸ヲ渡シテ回轉ヲ自由ナラシメ其中央ニ

長サ一尺二三寸ノ繩ニヨリテ擔棒ニ結束シ汲桶二個ヲ以テ一荷トシ使用スルモノニシテ鹹水ノ運搬ニ用フ而シテ其員數

ハ一戸前ノ鹽田ニ三荷ヲ要ス

馬鋏 巾四寸長五尺六寸厚サ二寸位ノ床部(杉材)ノ中央縱列ニ巾五六分長五寸厚二三分ノ竹齒ヲ一寸五分乃至二寸ノ間

隔ヲ置キ二十六本乃至二十八本ヲ付シ床部上部ニ巾四寸長サ五尺六寸厚サ一寸位ノ杉板ヲ打チツケ其中央部ニ巾一寸五

分長一尺ノ杉製ノ柄ヲ付シ柄ノ尖端ニ小穴ヲ穿テ長二寸余ノ繩ヲ結束シタルモノニシテ爬砂用ニ使用ス其員數一戸前

ノ鹽田ニ二個ヲ要ス

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

名 稱	員 數	新 調 費		修 繕 費	保 存 期 限	摘 要
		單 價	總 價			
寄 せ 板	二	〇、三五〇	〇、七〇〇		一	新調一ヶ年後ノ輪替一年二回ヲナシニヶ年間 使用ニ堪ユルモノトス 一組ノ輪替ハ新調費一ヶ年後二年一回宛之ヲ ナス
筧 板	二	〇、一四〇	〇、二八〇		二	
羽 根 板	二	〇、三〇〇	〇、六〇〇		一	
上 げ 板	二	〇、〇八〇	〇、一六〇		一	
柄 杓	二	〇、一五〇	〇、三〇〇	〇、〇三〇	二	
汲 み 桶	三	〇、五四〇	一、六二〇	〇、〇八〇	十	
馬 鍬	二	〇、二〇〇	〇、四〇〇		五	
合 計			四、〇六〇			

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形狀及面積

當地ニ於ケル鹹水貯藏装置ハ之ニ潮家ト稱シテ釜屋附近ノ荒地ニ設ケラル其

個數ハ釜屋共同營業者ノ人員ニ應シ一軒前一個ヲ有スル割合ヲ以テ設備セラレ各潮家ノ大小形狀等殆ント全一ナリ今之カ
 構造ヲ舉クレハ先ツ釜屋ノ傍ラニ於テ鹹水貯藏場ヲ設クヘキ地點ヲ六尺ノ深サニ掘リ下ケ近傍ノ山岳ヨリ粘土ヲ運搬シ來
 リ築上シテ潮家ヲ形成シ而シテ松材製ノ木槌ヲ以テ上部ヨリ底部ニ敲キ固メテ構成スルモノニシテ試ニ當業者ニ其何故ニ
 底部ヨリ叩キ初ムルカヲ尋ヌルニ底部ヲ先ニスレハ其振動ニヨリ周圍ハ自然ニ崩壊スルノ恐アルモ周圍ヨリ初ムル時ハ克
 ク密着シ永ク保存ニ堪フト云フ底部及四壁ノ下部ノ厚サハ一尺二寸許ヲ有セシメ漸次僅カノ勾配ヲ有セシメツツ上部ニ至
 ルニ從テ其厚サヲ減シ最上部ハ八寸内外トシ底部ハ巾五尺五寸長サ三間上部巾二間長サ四間ノ楕圓形トナシ深サ四尺ニシ
 テ容料約百三十石入トス

尙ホ風雨ニヨリテ塵芥及雨水混入ヲ防クタメ三間半ニ四間高サ七尺位ノ萱葺ノ家根ヲナシ前方出入口ニハ萱製ノ扉ヲ付シ
 葛若クハ繩ヲ結ヒテ開閉スルヲ常トス

十 鹽田地盤ノ構造及性質

當所ニ於テハ鹽田地盤ヲ地場ト云ヒ其構造及性質等ハ種々ノ事情ニヨリテ之ヲ詳ニスルヲ得

サレトモ地下數尺ノ間ハ殆ント砂層腐植土(主トシテ海藻ヨリ成ル)ヲ混シタルモノナルヲ以テ右天然地盤上ニ人工的工事ヲ施シテ鹽田地盤ヲ構成シタルモノニシテ即テ天然地盤ノ上ニ腐敗シ易キ有機物小柴木葉等ヲ敷キ込ミ其上ニ眞土ヲ覆ヒ其上部ハ撒砂ヲ撒布シ鹽田面ノ中央ハ少シク高クシテ排水ノ便ヲ計リ平坦ニシタルモノニシテ長時日ヲ經過スルニ從ヒ降雨採鹹作業其他ノタメニ盤面ニ自然ニ壓迫セラレ砂粒間ノ間隙ヲ密ニシテ海水ノ浸透ヲ妨クルノミナラス從テ毛細官力ヲ薄弱ナラシメ撒砂面ニ附着スル鹽分量ヲ減スルニヨリ四ヶ年ニ一回修繕ヲ行フ其方法ハ先ツ修繕ヲ行ハントスル地面ヲ普通農家ニ於テ使用スル所ノ三本鍬ヲ以テ地盤面深サ五寸位ニ堀リ起シ比較的粗粒ノ砂ヲ一軒前鹽田ニ對シ五駄ノ割合ニ投入シ一晝夜間「せき」内海水ヲ溢レシメテ盤面ヲ浸シカクテ馬鍬ニヨリ十數回縱横ニ爬行シテ砂粒ノ塊ヲ粉碎シ平坦ナラシメ而シテ「あげこ」若ハ「入れこ」ヲ以テ磨碎シ盤面ヲ平坦トナスナリ又地盤面ノ下部ニハ諸處ニ小桶ヲ通シテ溝渠間海水流通ヲ計ルモノナリ地盤面ノ性質ハ腐植性土混合ニシテ割合ハ砂四分腐植土六分ナリ

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類性質 撒砂ノ種類ニハ河砂及海砂ノ二種アリ其他固有ノモノニシテ年々春季ノ初メニ於テ鹽田周

圍ノ河海ヨリ砂粒細少ニシテ青味ヲ帯ヒサラ／＼シタルモノヲ掘リ取り一臺壺ノ採鹹地面積ニ對シ二だん(容料四斗)ノ割合ヲ以テ駄馬若シクハ小舟ニテ運搬シ來リテ鹽田近傍ニ堆積シ置キ從來ノ砂ニ混シテ之ヲ利用ス其性質ハ河砂海砂ノ何レヲ問ハス善良ナラスシテ撒砂乾燥ノ点ニ至リテハ海砂ニ過クルモノナキモ鹹水ノ瀝出甚タ速カナリ河砂ハ全ク之ニ反シテ瀝出遅ク鹹水モ良好ナリ之レ砂ノ粒ノ大小ニヨルモノトス一撮ニ撒砂ハ其使用度數ノ加ハルニ從ヒ粘性ヲ帯ヒ不良トナリ鹹水瀝出モ大ニ遲緩ナリト云フ

十二 撒砂撒布量及替砂數 從來ニ於ケル撒砂撒布量ニ付キテハ各自一定セサレトモ春夏季ハ秋冬ノ二季ヨリ其量ヲ多ク

スルハ一撮ニ行ハルル、所ニシテ鹽田一坪ニ對スル砂ノ撒布量ハ舊四月ヨリ八月マテハ容量七斗ニシテ九月ヨリ翌年三月マテハ其七分即チ四斗九合ナリ而シテ之カ重量ニ於テハ砂ノ濕潤細粒ノ状態ニヨリテ全シカラスト雖モ大畧一斗重量四貫八百目乃至五貫三四百目ニ至ルモノアリ替砂即チ戻砂方法ハ二團式ニシテ一回ノ採鹹毎ニ順回ニ交代使用スルモノナリ

十三 撒砂乾燥ノ時間 當地地方ニ於ケル撒砂ノ乾燥時間ハ四月ヨリ九月マテノ間ハ七時間乃至八時間ニシテ十月ヨリ翌年三月ニ至ル期間ハ從來ノ習慣上二日干ヲナスヲ以テ十五時間乃至二十時間ニ至ルヲ常トス

十四 撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井又ハ臺等)ニ注入スル海水量(鹹水採收用トモ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 鹹砂浸出装置ニ注入スル海水量ハ約六斗ニシテテ母氏比重七度乃至十二三度ノ鹹水三斗ヲ採集シ尙ホ再ヒ海水ヲ注入シテ稀薄ナル鹹水即チ二番水ヲ採集スルコトナシ之ニ就テ當業者ノ稱フル所ヲ聞クニ若シ鹹水採集後ノ骸砂ヨリ二番水ヲ採集スルトキハ撒砂トシテ再ヒ鹽田面ニ撒布シタル際鹽分ノ附着不良ナリト云フ然レトモ之カ可否ニ就テハ未タ實驗セサルヲ以テ茲ニ斷言スルヲ得サルナリ

十五 海水鹹水及もんだれノ性質 海水鹹水ノ化學的成分ハ天候季節其他ノ關係ニヨリテ差異ヲ生スルモノニシテ殊ニ鹹水ニアリテハ其土質并ニ採鹹操作ノ奈何ニヨリテ鹹度并ニ化學的成分ニ甚シキ相違ヲ來シ一定セサレトモ當地海水比重ハ大低母氏二度内外ニシテ鹹水母氏七度乃至十二度トス當所ニ於テ當年四月採集セシ海水ハ攝氏十七度母氏二度鹹水攝氏ノ十五度ニ於テ母氏比重七度五分ヲ有シ其分析成分ハ次ノ如シ

海 水

全 上

水

採集地名氣仙郡大船渡字欠之下
外觀帶黃色ノ液ニシテ浮游物ノ少量ヲ認メ植物腐敗惡臭ヲ有シ反應中性ナリ

僅ニ有色ノ透明液ニシテ浮游物及沈澱物ノ多量ヲ認メ一種ノ惡臭ヲ有シ反應中性ナリ

種 目	百分中グラム量
比 重	一、〇一三七
總 鹽	一、五五四九
硫 酸	〇、一九五二
石 灰	〇、〇一九〇
苦 土	〇、一一八八

百分中グラム量
一、〇五二八
四、九七〇〇
〇、七四六七
〇、一一九六
〇、四七一

加里	〇、一七八四	〇、一九九五
硫酸石灰	〇、〇五六九	〇、三五八八
硫酸苦土	〇、二一六五	〇、六五九八
鹽化加里	〇、三四〇八	〇、三八一一
鹽化曹達	二、二二五九	七、四二四一
鹽化苦土	〇、二七五五	〇、六〇一七

十六 海水引入、排出(水閘)海水汲揚裝置及汲揚方法 當鹽田ニ於ケル海水ノ引入排出裝置ハ所謂水閘ニシテ胴ト唱ヘ堤防及内堤防ニ埋設セラレ何レモ海水ノ引入排出ヲ兼用ス而シテ其數ハ全鹽田ニ對シ外堤防ニ四個内堤防ニ三個ヲ設備ス其構造ハ外側ハ木製又ハ石材製ノ二種アレトモ其ニ嵌入スル戸ハ木製トス而シテ海水ヲ溝渠ニ引入ル、トキハ戸ヲ開キ置キ排出ノ際ハ自然ニ排出シ得ル様心棒ハ回轉自由ノ裝置ヲナシタリ

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積 當所ニ於テハ別ニ海水貯溜池ノ設ケナキモ大堤防ト内側ノ小堤防ノ間ニ存スル所ノ溝渠之カ代用ヲナシ其中ハ四尺乃至二間半深サハ二尺乃至六尺ニシテ其長ハ全鹽田ノ周圍ヲ包圍スルモノナリ

十八 鹽田一戸前又ハ一定段別ニ就キテ一ヶ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合 鹽田一戸前ヨリ得ル一ヶ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合 鹽田一戸前ヨリ得ル一ヶ年平均鹹水採收歩合ハ次ノ如シ

四、五、ノ二ヶ月	四六、二〇〇 ^石	六、七ノ二ヶ月	七七、〇〇〇 ^石	八、九ノ二ヶ月	一五四、〇〇〇 ^石
十、十一、ノ二ヶ月	四〇、八〇〇	十二、一ノ二ヶ月	二七、二〇〇	二、三ノ二ヶ月	四一、八〇〇

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 鹽田一戸前ニ要スル人夫ハ總テ場ヒまいト稱シ男一人女三人ニシテ大低ハ鹽業者自身及家族之ニ從事スルヲ以テ賃錢ヲ任拂フコトナシ但シ都合上ニヨリ雇人ヲ使用スルトキハ午后三時間ニシテ八錢ヲ任拂フト云フ

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 當地方ニ於ケル鹹水採收ハ一ヶ年其季節ヲ問ハス天候ノ如何ニヨリ採鹹ニ

從事スルモノニシテ其最高時季ト稱スヘキハ七、八、ノ二ヶ月間トス而シテ採鹹量ト風位トノ關係ニツキ之ヲ當業者ニ尋ヌルニ西北風(當業者ハならへト云フ)ハ撒砂乾燥良好ニシテ且鹽分付着モ多量ナリト雖東風(俗稱ちちト云フ)ハ之ニ反シテ撒砂ノ乾燥不充分ナルノミナラス從テ附着鹽分モ少量ナルヲ以テ之ヲ忌ムト云フ案スルニ當鹽田ノ位置及附近ノ地勢タルヤ前述ノ如ク西北一帶ノ地ハ山岳連々トシテ遠ク北上山脈ニ接スルヲ以テ此等山頂ヲ通過シ來ル風ハ比較的乾燥ニシテ自然蒸發モ促進セラレ從テ着鹽量モ増加スレトモ東南ハ直接海ニ面スルカ若クハ僅カニ小岳ヲ距テ、太平洋ニ接スルノ結果此方向ヨリ來ルモノハ多量ノ水分ヲ吸收セルヲ以テ自然鹽田面上ノ水蒸氣ヲ飽和スル能力ヲ殺減セラル、モノナラン

二十一 一年間ノ採鹹平均日數 持濱及備準濱日數ハ其年ノ天候ニヨリ大ニ差異アルモノニシテ一定シ難キモ今當地方ニ於ケル一ヶ年間ノ採鹹平均日數ヲ舉クレハ

持濱 日數 百 日 準備濱 日數 四十 日 トス

二十二 一年間ノ平均鹹水採收量 一ヶ年間ニ於ケル一戸前鹽田ニ對スル平均鹹水採取收量ハ次ノ如シ

上 田 四百十六石 中 田 三百八十七石 下 田 三百十八石

二十三 準備濱及持濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序方法 準備濱毎年事業開始ニ於ケル管盤作業ハ當業者之ヲ場打ト稱ス

又雨后ニ對スル準備操作トシテ降雨ノタメニ鹽田面及溝渠内ニ殘留セル淡水ヲ水開ヨリ排除シ充分鹽田面ヲ乾燥セシメ後採鹹ニ從事スルモノトス

持濱ノ操作順序及方法 持濱ヲナスヘキ當日ハ早朝五時頃(但シ十月頃ヨリ翌年四月マテハ午前六時頃トス)鹽人夫(場仕舞)ハ地場ニ出テ先ツ男一人ハ各臺壺ノ側ニ堆積セシメタル一團ノ原砂ヲ羽根板ニテ橫振ニ鹽田盤面ニ均一ノ厚サニ撒布シツ、漸次ニ前方ニ進ミ女二人ハ其后ヲ竹馬鍬ニテ橫一回縦一回ノ爬砂ヲ行ヒテ撒砂ノ粉碎均且スルト全時ニ撒砂ト地盤トノ密着ヲ計リ(女二人ノ爬砂中前男一人ハ臺壺内他ノ一團ノ骸砂ヲ臺側ニ上ケ板ニテ搔キ出シ堆積シ置キ次回使用撒砂トナスモノナリ)而シテ暫時休息ノ後朝飯後再ヒ午前八時頃縱橫二回十一時頃縱橫二回竹馬鍬ニテ撒砂面ヲ爬行シテ充

分鹽分ヲ砂粒ニ附着セシメ午後二時頃集砂作業ヲナシ採鹹ニ從事スルモノニシテ其操作方法ハ前第五項ノ如シ

又二日干ヲナス場合ニハ其日採鹹作業ヲ行ハスシテ午後三四時頃迄放置乾燥セシメテ臺壺側ニ集砂シ置キ翌日再ヒ撒砂シ

テ前方法ヲ繰リ返シ午後二時採鹹作業ヲ行フモノトス

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 當所ノ釜屋ハ鹽田ノ北方地盤面ヨリ僅カ一二尺ノ高所不毛ノ地ニ建設セラレ東釜中釜

西釜ト稱シ間口十二間奥行四間三尺ノ木造茅葺ニシテ入口二個ヲ有ス其築造方法ハ杉丸太約三丈乃至三丈三尺位ノモノヲ

兩側ヨリ棟木ニ於テ組ミ合セ其間隔三尺位トシ下部ハ俗稱どわト稱スル杉丸太直徑約一尺二三寸ノモノヲ以テ支エ之ヲ杉

丸太ヲ埋設シテ土中ヨリ地上ニ突出シタル柱ノ高サ四尺ノ所ニ於テ支持セルモノナリ尙一方ハ「どわ」ナルモノ直チニ土中

ニ埋設シタルモノナリ而シテ「ほけ」竹ヲ並ヘ萱葺トナシ大長木ヲ以テ抑ヘ風等ノタメニ萱ノ飛散スルヲ防ケリ家根ノ後側

ノ中央ヨリ少シク上部ニ小孔ヲ開キ不完全ナル煙出シヲ設ケ出入口ニハ萱製ノ戸ヲ附セリ

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺

(イ) 煎熬釜 當所ノ煎熬釜ハ一種ニシテ温メ釜ノ設備ナク俗稱荒鉄(日本鉄)ヲ引延ハシ巾五寸厚サ一分五厘長サ不定ノ

モノヲ鉄鋸ニテ繼キ合セ之ニびらト稱シテ巾六寸五分長一尺若クハ八寸ノ和鉄ヲ以テ縁ヲ作りタル直徑一丈二尺乃至一

丈五尺深サ五六寸ノ不正圓形ノモノニシテ鹹水容量四石五斗乃至五石トス

又釜底ニハ釜ノ前面ニ向ツテ五列ニ鈞金ト稱シ二十一本ノ鉄棒ノ鈞(徑四分長一尺二三寸ノ鉄棒)ヲ附シ釜上部ノ鈞木ニ

鈞シ以テ煎熬鹹水ヲ注入シテ重量ヲ増加スルモ之カタメニ釜底部ノ凹落ヲ來タスノ患ナカラシメ且ツ鈞金ヲ上下シテ鹹

水容量ノ増減ヲナンノミナラス釜ヲシテ竈上ニ輕ク安置セシムルノ用ヲナセリ而シテ鈞金ノ配列ハ中央三行ハ五本兩端ハ二本宛ナリ

(ロ) 竈 當地ノ竈ハ一般かまぼと稱シ其前方ヲ前釜後方ヲ後釜ト唱ヘ竈前ニ焚口一ヶ處アルノミナリ而シテ此築造方法ハ竈ヲ設クヘキ地下三尺許ヲ掘リ下ケ其近傍ノ山間ヨリ死石ト稱シ切口赤味ヲ帶ヒタル(此地當業者ハ切口青味ヲ帶ヒタル石材ハ焚火ノタメニ龜裂シ易シト云フ)石材ヲ採收シ來リテ先ツ竈ノ前方ニ焚口ヲ開キ置キ左右ヨリ石材ヲ不正形ニ積ミ重ネテ圓形ヲ造リ其積ミ重キタル石ト石トノ間ヲ粘土ヲ以テ密着セシメ尙ホ内外ノ周圍ヲモ二尺位厚サニ塗蔽シ竈石ノ崩壞及火力ノ放散ヲ防ケリ

竈内部ノ高ハ四尺五寸乃至五尺ニシテ底部ハやげん狀ニ築造セリ

又竈焚口ノ前面ニ打石ト稱シ一個ヲ据エ置キ燃料ヲ竈内ニ投入ノ際突掛ノ支點トナセリ而シテ竈築造用ノ粘土ハ火力ニ堪ユルノ必要ヨリ灰及苦汁ヲ混和シタルモノナリ

(ハ) 釜鈞ノ構造 大小木二本ニ渡スニ鈞金ト鈞金トノ距離ト全シ巾ノ蓋ヲ以テス之レ一ハ煎熬釜ニ入ル塵埃ヲ防クノ用ヲナシ一ハ鈞木ノ栓ヲ支フルタメニ用フ而シテ鈞木ノ構造ハ別圖ノ如シ之カ一本ノ新調費ハ二錢五厘保存年限三ヶ年鈞金ハ一本四錢保存年限五ヶ年ニシテ共ニ修繕費ナシ

三 石釜及竈築造方法等 該當記事ナシ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置構造及方法 當所ニ於ケル鹹水ヲ鹹水溜ヨリ釜屋内さつちニ輸送スル裝置ハ徑六七寸長サ不定ノ割截木材ニ溝ヲ穿テタル木樋ヲ其距離ニ從ヒ數個連絡シテ使用シ又さつち(鹹水貯藏箱ニシテ厚サ二寸内外ノ松杉製巾五尺長一丈乃至二間深サ三尺位ノ箱ヲ土中ニ埋設セシモノニシテ容積四十石内外トス)内ノ鹹水ヲ煎熬釜内ニ注入スルニハさつちニ添フテ高四尺ノ上部ニ設ケラレタル上槽内ニ(上槽ハ徑一尺五寸長サ四尺位ノ松丸太ヲ穿テタルモノナリ)杓ヲ以テ鹹水ヲ汲ミ上クルトキハ上槽ノ底側ニ豫メ穿テ置キタル小孔ヨリ流出シテ木樋ニヨリ釜内ニ移送スルモノナリ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及使用方法

火箸

方言ひじよト稱シ長サ一間半乃至二間徑二寸

内外ノ雜木丸太ニシテ兩端少シク尖リ操作ニ便シ其効用ハ竈内ノ灰ヲ双方ニ搔キ寄スルニ使用シ一釜屋ニ對シ一個ヲ要ス
突掛 其形狀火箸ト同一ノ雜木丸太ニシテ鹹水煎熬ノ際柴束ヲ其尖端ニ突掛ケ焚口前ノ打石ヲ支點トシ槓杆作用ニヨリ

テ竈内ニ挿入スルニ用フ其員數一個ヲ要ス

灰取まいせん 長一尺巾六寸厚七八分ノ半圓形松板ニ徑二寸内外長サ不定ノ雜木丸太ノ柄ヲ付タルモノニシテ竈内ノ灰

ヲ焚口ヨリ下部ニ搔キ出スニ使用シ其員數一個ヲ要ス

柄杓 口徑七寸底徑六寸深六寸五分ノ普通ノ杉製ノ柄杓ニシテ三條ノ竹輪ヲ嵌入シ之ニ徑一寸五分内外長三尺八寸ノ杉

柄ヲ附シタルモノニシテ煎熬ノ際鹹水ヲ上ケ船ニ汲上ケ釜内ニ注入スルニ使用シ其員數一個ヲ要ス

塵取 上部巾八寸乃至一尺長一尺乃至一尺三四寸底部巾七寸乃至九寸長九寸乃至一尺二三寸深サ一寸五分乃至二寸五分

乃至二寸ノ長方形ノ鐵板製ノ箱ニシテ其中央ニ取手ヲ附シ取上ケニ便ナラシム其効用ハ鹹水煎熬釜内ノ兩側ニ沈降シ置

キ煎熬中ニ析出スル夾雜物ヲ除去スルモノニシテ其員數二個ヲ要ス

かつさ 長サ一尺巾三寸五分厚サ五分ノ半圓形ノ山毛樺材ノ尖端ヲ少シク薄片トナシタルモノニ徑二寸内外長七尺二寸

ノ杉柄ヲ附シタルモノニシテ製鹽ヲ釜ノ兩側ニ搔キ寄せ鹽取策ニ取上タルニ用井其員數二個ヲ要ス

鹽取策 直徑一尺一寸深サ五寸ノ普通筧(但シ割竹ノ巾大ナルモノヲ用ヒ粗雜ニ製シタルモノナリ)ノ粗雜ナルモノニシ

テ尙兩側ニ二條ノ繩ヲ以テ取手ヲ附シ携帶ニ便ナラシメタリ其効用「かつさ」ニテ釜内ヨリ取上ケタル生鹽ヲ鹽床ニ運搬

スルニ使用シ其員數二個ヲ要ス

小槌 普通ノ金槌ニシテ煎熬釜ノ底ニ附着シタル鹽壳ヲ剝離スルニ使用シ其員數一個乃至三個ヲ要ス

泡取 煎熬ノ際釜面ニ生成浮遊スル泡沫ヲ除去スルニ使用スルモノニシテ其員數一個ヲ要シ鹽田作業上ニ用フル所ノ羽

根板ノ古キモノヲ以テ之ヲ代用ス

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費修繕費及保存期限 (一月前分)

名稱	員數	新調費		修繕費	保存期限	摘要
		單價	總價			
火箸	一	〇、〇三〇	〇、〇三〇		〇、一月	原料代價ノミニテ製造費ハ自作ニヨリ費用ナシ
突掛	一	〇、〇三〇	〇、〇三〇		〇、一月	同上
柄杓	一	〇、一〇〇	〇、一〇〇		〇、一月	同上
灰取まいせん	一	〇、一五〇	〇、一五〇	〇、〇五〇	〇、一月	新調一ケ年後一回輪換チナシニケ年使用ニ堪ユルモノトス
塵取	二	〇、五〇〇	一、〇〇〇		八、〇	
かさ	二	〇、二〇〇	〇、四〇〇		三、〇	
鹽取	二	〇、〇七〇	〇、一四〇		二、〇	
小槌	二	〇、一八〇	〇、三六〇		一五、〇	
泡取	一	七二、五八〇	七二、五八〇		四、〇	羽根板ノ鹽田作業ニ使用シ得ヘカラサルニ至リタルモノヲ代用スルヲ以テ代價ナシ
煎釜	一	〇、三五〇	一、四〇〇		八、〇	新調費及修繕費ノ比較的安價ナルハ織山附近ニテ以テ之レヨリ直ニ購入スルヲ以テナリ但シ右代價ハ夫鹽業者ノ家族之ニ從事ヘルヲ以テ賃ナシ
大柱	四	〇、四五〇	一、四〇〇		一〇、〇	杉丸太徑一尺長二間ノモノ
大床	二	〇、四五〇	〇、九〇〇		一〇、〇	松丸太經一尺長一丈八尺位ノモノ
蓋木	一	〇、一三〇	一、二〇〇		一〇、〇	中八寸乃至一尺二寸長一丈厚三寸位ノ杉板
釣木	二	〇、〇二五	〇、五二五		二、〇	原料代價ノミニシテ製作ハ鹽業者自ラ之レニ從事スルヲ以テ賃ナシ
釣金	二	〇、〇四〇	〇、八四〇		五、〇	
土槽	一	一、二〇〇	一、二〇〇		一〇、〇	
木樋	一	〇、三〇〇	三、〇〇〇		一〇、〇	松板二寸厚ニシテ長二間中五尺深三尺其容積ハ四十石入トス但シ人夫賃ヲ算入セス
さつ	一	三、四〇〇	三、四〇〇		一〇、〇	
合計			九六、二五五			

七 燃料ノ種類名稱產地價格及品質

種類名	稱	産	地	價	格	品	質	備	考
松及雜木	柵木 <small>(杉又ハヒバノ木)</small>	製鹽場附近山林		一貫三付四	〇、〇五〇	發熱量不明		一圓ニ付キ二十貫ノ割合	
全上柴	木	全	上	一把三付	〇、一六〇	全	上	但シ徑八寸長六尺ノモノ三本	
全	木	全	上	〇、〇二五	全	上			

八 一釜ニ使用スル鹹水容量及製造鹽等級別數量、一釜煎熬ニ要スル燃料ノ數量

種類	一釜使用ノ鹹水容量	製鹽等級別數量	全上母氏比重溫度	一釜ニ使用スル燃料數量
甲	十二石二斗	三等 容量 一石八斗三升五分	一二	一六 下木二本柵木十四メ柴木七十六把
乙	十一石二斗	四等 容量 一石六斗五分	一〇	一七 下木二本柵木十五メ柴木八十把
丙	全上	四等 容量 一石七斗五分	九	一六 下木二本柵木十五メ柴木八十二把
丁	全上	四等 容量 一石七斗五分	七	一五 下木二本柵木十六メ柴木八十五把

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裝置ノ有無構製及方法 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

當所ノ製鹽場ニ於テ煎熬ニ從事スルモノハ名代一人(雇人)及當日煎熬順番釜子自身若クハ其家族一人入都合二人ニテ交代ニ勞働スルモノニシテ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及賃銀ハ左表ノ如シ

種類	名稱	員數	賃銀	摘	要
製鹽者家族	煮子	一	一圓		製鹽者(當日煎熬順番ノ釜子)ノ家族之ニ從事スルヲ以テ賃銀ノ仕拂チアサス
雇人	名代	一	〇、二八〇		名代ハ釜屋共同者(釜子)全休ノ雇人ニシテ煎熬一回ニ着代八錢トシ其賃銀ハ釜子間ニ於テ具使役回数ノ割合ニ應ジ仕拂フモノトス而シテ當所ハ一日二回ノ煎熬ナルヲ以テ一日ノ食料十二錢ト見積リ一日賃銀二十八錢ト記載シタルモノナリ

而シキ昨年六月ヨリ本年三月ニ至ル十月月間ニ於ケル一戸前ノ煎熬日數ハ五日ナルヲ以テ(但シ煎熬回數四十回ナルニ依リ二回煎熬回數ヲ以テ一日ト計算シタルモノナリ)名代ニ仕拂ヒタル總賃金ハ四圓二十錢ナリ

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 一晝夜間ノ煎熬釜數二回ニシテ之ニ要スル鹹水量ハ二十四石乃至二十八石煮熬回數二回分製鹽容量ハ二石二斗乃至四石重量ハ三百九十斤乃至七百二十五斤品質ハ三等鹽ヨリ等外ニ至ルモノトス

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 鹽田一戸前ヨリ得タル製鹽總量ハ容量四十八石八舛重量八千七百二十斤ニシキ之ヲ等級別ニ記載スルトキハ三等鹽七千九百五十二斤四等鹽七百六十八斤トス

十四 居中場ノ構造、大小、廣狹 居中場ヲ鹽床ト稱シ釜屋内部後釜ノ部分ニ於テ入口ノ前面及側面ノ家根際ニ接近シテ鍵ノ手形(一)ニ製鹽共同者各自ニ區劃設備ス而シテ一戸前ニ對スル鹽床ノ面積ハ巾五尺長五尺トシ其構造ハ頗ル不完全ニシテ一區域面内ノ三方(後方及左右)ニハ縱五尺ノ小麥藁ノ莖ヲ廻シテ壁ヲ作り底部ハ地上ヲ掘下ケ穴ヲ穿テ其上ニ二本乃至數本ノ丸太ヲ併列シ竹簧ヲ置キ尙其上ニ小麥殼ヲ敷キ之ニ莖數枚ヲ並ヘ置キ其上ニ製鹽ヲ投入堆積スルモノニシテ其入口ニハ小麥藁製ノ莖上ヨリ「わく」下ケ戸ニ代用シ蘆芥ノ浸入ヲ防ク裝置ヲナセリ而シテ底部ノ中央ニ苦汁溜ト稱シ適宜ノ箱ヲ埋設シ撒鹽中ヨリ莖及竹簧ヲ通過シテ滴出スル所ノ苦汁ヲ此内ニ採集貯藏スルモノナリ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 鹹水ヲ煎熬スル方法ハ先ツ潮家内(鹹水貯藏池)ノ鹹水ヲ木樋ニヨリテ釜屋内ノきつちニ移輸シ柄杓ヲ以テ上槽ニ汲ミ上ケ煎熬釜内ノ八分迄滿タン焚口ヨリ柴木ヲ投入點火シ後下木ヲ置キ之ヲ枕木トシテ柵木及柴木ヲ漸時ニ加ヘテ燃燒ス斯ク下部ヨリ熱スルコト約一時間ノ後煮沸シ初ムソレヨリ時々差水ヲナシツ、絶エス熱シ煮沸ノ度盛ナルニ從ヒ汚物ニ含有セル泡沫頻リニ發スルヲ以テ時々泡取りヲ以テ釜側ニ搔キ寄セ掬ヒ探リテ釜外ニ投棄スルコト再三ニ及ヒ次第ニ水分蒸發シテ鹹水濃厚トナリ(此煎差水ヲ休止ス)釜ノ兩側ニ豫メ沈降シ置キタル蘆取リヲ取り出シテ之ニ沈澱堆積セル所ノ泥狀夾雜物ヲ投棄ス而シテ後マス、鹹水ノ濃縮シテ釜面ニ薄キ結晶膜ヲ生シ盛ニ食鹽ノ拆出沈

降スルヲ認ムルニ至レハ燃料投加ヲ漸次ニ減少シテ火力ヲ弱メ時々焚口ヨリ火箸ヲ以テ竈内ノ灰火ヲ左右ニ搔キ寄セテ之カ平均ヲ計リテ食鹽結晶ヲ完全ニ生成スルニ至リかつさヲ以テ製鹽ヲ釜ノ兩側ニ搔キ寄セ鹽取策ニ採取シ鹽床ニ運搬シテ撒鹽トナシ一晝夜以上放置シテ苦汁ヲ分離セシメ包裝スルモノナリ

十六 従來使用シタル釜及竈ノ變遷并ニ使用燃料ノ變遷 該當記事ナシ

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 當地一戸前ニ於ケル昨年六月ヨリ三月ニ至ル十ヶ月間ノ煎熬回數ハ三十回トス但シ前述ノ如ク當地一晝夜ノ煎熬回數ハ二回ナレトモ竈ノ底ニ附着セル鹽殼剝離煎熬順番其他ノ都合ニヨリ其日數ニ異同アリヲ算出シ難キヲ以テ此處ニハ單ニ煎熬回數ヲ記載シタル次第ナリ

十九 一年間ノ平均收鹽量 當地鹽田一戸前ニ於ケル昨年六月ヨリ本年三月ニ至ル十ヶ月間ノ平均收鹽量ハ次ノ如シ

釜	上	量	容	量	五十一石九舛
納	付	鹽	容	量	四十八石八舛
重	量	八千七百二十斤			

內	譯				
三	等	鹽	容	量	五十五石八舛二合
四	等	鹽	全	重	量
					一萬三十二斤
二	十	一年間ノ採鹹及煎熬總費用	採鹹ニ要スル總費用		七百六十八斤

項	目	價	格	摘	要
堤防樋門等ノ修繕費	〇・一〇〇			此等ノ修繕ニ要スル人夫ハ鹽業者ノ家族之ニ從事スルヲ以テ實際其賃金ノ仕拂チナシタルコトナシ當欄ニハ只之ニ要スル材料代價ノ一軒前割一ヶ年ノ償却金ヲ上ケシノミナリ	
採鹹人夫賃				製鹽者ノ家族勞動ニ從事スルヲ以テ今日マテ之レガ賃錢仕拂チナシタルコトナシ	

項	目	價	格	摘	要
全	械上器具	一、九九二			
全	上修繕費	〇、一一〇			
鹽	田修繕費	—			
及	水貯藏裝置	二、二一〇			
合	計	四、四二二			
<p>第三章 (甲) 第八項 參照</p> <p>澁渠浚渫地盤ノ修繕補給砂運搬等ニシテ原料ノ代價ナリ勞働ハ製鹽者ノ家族從事スルヲ以テ人夫費ノ仕拂ヲシタルコトナシ 各築造人夫ハ鹽業者ノ家族之カ勞働ニ從事スルヲ以テ賃錢仕拂ヲササス當欄ニハ此等ノ築造ニ要スル材料ノ一ヶ年割償却金ヲ記セシナリ即チ臺壺材料ノ償却金七十一錢鹹水貯藏場屋根材料ノ却償金一圓五十錢</p>					

煎熬ニ要スル總費用

項	目	價	格	摘	要
釜	其他煎熬器	一、三六八			
全	上修繕費	〇、八二五			
燃	料	六八、〇〇〇			
其	釜屋場貯藏場	二、五八〇			
全	上修繕費	一、五〇〇			
煎	熬人夫賃	四、二〇〇			
合	計	七八、四七三			
總	計	八二、八八四			
<p>第二章(乙)六項參照 但シ當地一釜屋ハ共同ナルヲ以テ一釜場ニ要スル一ヶ年償却金ヲ一戸前ニ割當テ算出シタルモノ 煎熬三十回 當地製鹽場ハ共同ナルヲ以テ一釜屋ニ要スル一ヶ年償却金一ヶ年割當テ算出シタルモノトス 全上 名代ノ賃金ノミニシテ煮子賃金ハ鹽業者ノ家族之ニ從事スルモノナルヲ以テ算入セサルモノトス</p>					

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 昨年六月ヨリ本年三月ニ至ル十ヶ月間ニ當地製鹽場ノ收支計算表左ノ如シ

收入ノ部

項	目	價	格	摘	要
---	---	---	---	---	---

製	鹽	一二一、七八〇	三等鹽八千七百二十斤賠償金百〇九圓六十錢四等鹽賠償金十二圓八十錢
合	計	一二一、七八〇	主トシテ製鹽者自家ノ肥料ニ供シ買買スルコトナキヲ以テ代價ナシ

支出ノ部

項	目	價	格	摘	要
採	鹹ニ要ス	三、六七七	二十項參照但シ十月分		
煎	總ニ要ス	六九、〇七〇	全	上	
包	裝ニ要ス	八、四三五	包裝二百四十一俵代但シ一俵包裝費三錢五厘ノ割		
諸	稅及公課	〇、四八一	但シ鹽田一軒分ノ割		
雜	費	〇、八〇〇	共同者集合等ニ於ケル酒肴代其他雜費一軒分		
合	計	八二、四六三			

差引金三十九圓三十一錢八厘

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 當所交通機關ノ不

完全ナルタン文明ノ度一般各地ニ比シ比較的進步セサルノ結果從テ製鹽業モ亦其方法幼稚ニシテ舊來ノ陋習ヲ墨守セリ故

ニ當地ニ於テ行ハル、處ノ入濱製鹽高取式ニ對シテハ改良ヲ要スル點多シ今其重ナル改良案ヲ述フレハ左ノ如シ

(一) 營業組織ノ改正 當處ノ營業者タルヤ資本ニ乏シク大抵農業及漁業ヲ主トシ鹽業ハ副業タルニ過キササルヲ以テ專心

之ニ從事スルモノ殆ント稀ナリ今之等ニ向ツテ如何ニ有益ナル改良案ヲ述フルモ目前ノ僅カノ出資ヲ吝ミテ舊習ヲ墨守シ

之ニ耳ヲ傾クルモノ少シヨシ又鹽業者中一二ノ贊成者アリト雖トモ釜屋組織ノ共同營業ナルヲ以テ個々各々其意見ヲ異ニ

シ不成立ニ終ルヲ常トス故ニ此地舊來ノ習慣上及個人ノ經濟上ニ關係ヲ及ホス大ナルヲ以テ一朝一夕ニ得テ望ム可ラサル

コトニ屬ス

(二) 樋門ノ構造ヲ改良スルコト 當鹽田ニ於ケル樋門ノ構造ハ比較的健固ニ製作セシ堤防内ニ埋設セラル、ト雖トモ潮水排灌ノ法ニ至リテハ滿干自然ノ勢ニ委スル結果鹽田作業上ニ及ホス影響大ナルニヨリ現今ノ辨狀樋ヲ廢シテ昇降樋ニ換フルニ於テハ之カ爲メニ鹽田操作ニ便利ヲ與フルノミナラス延テハ鹽業者ノ得ル利益大ナラント信ス

(三) 鹽田作業ヲ改良シテ濃厚鹹水ヲ採收スルコトヲ計ルコト 當鹽田ニ於テ採收セラル、鹹水ハ各地ノ鹽田ニ於テ採收セラル、處ノ鹹水ニ比シ四季何レヲ問ハス其鹹度下降セシ低度ノ鹹水ヲ以テ煎熬ニ附スルノ結果比較的多量ノ燃料ヲ要スルノミナラス延テ鹽業者自身ノ損益ニ關係ヲ及ホスコト少ナカラス故ニ其原因ヲ講究シテ鹽田作業上ニ大改良ヲ加ヘ尙一層鹹度強キ鹹水ヲ採收スルコトヲ計ルハ目下ノ急務ニシテ又從テ此地ノ鹽田ノ發達ヲ期スル次第ナリ

案スルニ當鹽田ニ於テ採收スル鹹水ノ鹹度低キ原因ハ次ノ如クナルヘシ

(イ) 鹽田地盤ノ滲透性ニ強クシテ濕潤ニ失シ撒砂ノ乾燥不完全ナルニヨルカ

(ロ) 撒砂質ノ惡クシテ鹽付ノ不良ナルニ原因スルカ

(ハ) 鹽田作業ノ不完全ニヨルモノナルカ

今其原因(イ)項ニヨルモノトセハ尙一層堤防ヲ堅固ニシテ鹽田地盤内ニ淡水ノ浸入スルヲ防キ尙前述ノ如ク樋門ノ構造ヲ改良シテ昇降樋トナシテ海水ノ排灌ヲ自由ニシ鹽田溝渠内潮面ヲ低クシ地盤上ニ於ケル潮ノ湧出度ヲ適當ニスルニアリ又(ロ)項ニ原因セルモノトセハ他ヨリ良質撒砂ヲ輸入シテ現今使用ノ撒砂ニ代フルニアリ而シテ尙(イ)(ロ)二項ニアラスシテ(ハ)項ニヨルモノトセハ之ヲ次ノ五項ニ分ツテ得ヘシ

(A) 拂竹等ヲ以テ撒砂ヲ粉粹壓迫シテ地盤面ト密着セシメテ毛細管ノ連絡ヲ取ラサルニヨルカ

(E) 馬鍬使用法不完全ニシテ爬砂坦砂作業ノ充分ニ行ハレサルニヨルカ

(C) 撒砂ノ散布面ノ厚薄ニ原因スルヤ

(D) 採鹹ノ際臺壺内ニ注入スル海水量多量ニ失スルヤ

(E) 小壺構造ノ不完全ニシテ上部板ノ接合部ヨリ海水浸入シテ鹹水ヲ稀薄ナラシムルニ因ルヤ

右ノ如クナレトモ今其原因ヲ探究シ得サルニヨリ今後充分研究知得ノ上初メテ之カ前後策ヲ講スルヲ得ヘシ

(四) 釜屋構造ノ改良

煎熬場内ニテハ恒ニ多量燃料ヲ燃燒シ多量ノ鹹水ヲ蒸發スルヲ以テ之カ換氣ヲ行フニアラサレハ當

ニ高温ニ堪ヘサルノミナラス屋内水蒸氣ヲ以テ滿タサルトキハ煎熬鹹水ノ蒸發ヲ遲延セシムルモノナリ然ルニ當地ノ各

製鹽場ニテハ前述ノ如ク屋根狀ニ排氣構造設備スルアリト雖形式的ニ止ルモノニシテ殆ント排氣ノ作用ヲナササルモノト

云フモ不可ナキナリ且ツ煎熬ニ着手スレハ割木柴束等ヲ燃料トナスヲ以テ煤煙ハ竈ノ焚口上部ヨリ釜屋内部ノ各處ニ飛散

シテ釜面さつち等所ヲ撰ハス落下混合シテ製鹽品質ヲ害スルノミナラス特ニ風雨積雪ノ際ハ屋根裏ニ堆積セル煙煤ハ一時

ニ落下シ其害甚シキモノアリ故ニ煎熬釜上ノ屋根ヲ切り抜キ巾二尺長サ三尺位ノ引窓ヲ六個乃至八個ヲ設備シ天候奈何ニ

從ヒ之カ適宜ノ開閉ヲナシ可及の水蒸氣及煤煙ヲ屋外ニ飛散セシメ以テ鹹水蒸發ヲ迅速ニシ燃料ノ經濟ヲ計ルノミナラス

製鹽品質ヲ良好ナラシムルハコレ又鹽業改良ノ一端ナルヘシ

(五) 釜及竈ノ改良

鹽業經濟上最多額ノ生産費ヲ要スルモノハ燃料トス故ニ燃料ノ經濟ヲ計ルコトハ我國鹽業界ノ重大ナ

ル一要件ニシテ且ツ急務ニ屬ス今之カ經濟ヲ計ラントスルニ強度ノ鹹水ヲ採收スル以外ニ於テハ釜及竈ノ改良ニ及フモノ

ナシ否他ニ方法ナキナリ即チ從來此地ニ於テ使用シ來リタル釜及竈ヲ廢棄シテ長方形若クハ正方形トナシ竈ハ煙道付ノ有

架式トナシ尙火勢ノ餘力ヲ利用シテ煙道上ニ温メ釜ヲ付スルニ於テハ燃料經濟ヲ計ルノミナラス鹽業者自身ノ損益ニ關係

スルコト又大ナラント思考ス然レトモ此事タルヤ殆ント當地鹽業ノ根本的改良ニシテ舊來ノ習慣上及個人ノ經濟ニ影響ス

ルコト大ナルニ付キ之レ又一朝一夕ニ得テ望ムヘカサルコトニ屬ス

(六) 苦汁分離ノ完全ヲ期スルコト

煎熬ヲ了リタル生鹽ヲ釜ヨリ搔キ上ケタル後チ裝包スルマテニ可成苦汁及水分ノ分

離ヲ完全ニ行フコトヲ期セサルヘカラス然ラサレハ包裝後ニ於テ食鹽中ノ苦汁分離ハ容易ニ行ハレ難キモノニシテ其品質

ニ不良ノ結果ヲ及ホスヘシ然ルニ當製鹽場ニ於ケル苦汁分離ノ裝置ハ不完全ナルモノニシテ之カ完全ヲ期スコト難キニヨリ此地産出ノ食鹽ハ比較的少量ノ苦汁及水分ヲ含有スルコト論ヲ俟タサルナリ故ニ完全ナル鹽出場ヲ新ニ設備シ苦汁及水分ノ除去ヲ計ラサルヘカラス而シテ鹽出場ハ次ニ述フルカ如キ構造トセハ之カ目的ヲ達スルニ最モ適當ナルモノナラント思考ス釜屋内ノ一隅比較の蘆芥等ノ飛散セサル場所ニ於テ巾五尺長サ適宜ノ地面ヲ撰定シ板壁ヲ以テ左右及後部ヲ圍ヒ上部ハ板張大井トナシ其前面ハ開閉自在ノ板戸若クハ地上一二尺マテ取外シ得ヘキ數枚ノ板ニヨリ界シ其上部ヨリ莖又ハ南京袋様ノモノヲ垂下シ以テ蘆芥ノ堆積鹽ニ混入セサルノ方法トナシ且ツ成可空氣流通ノ遮斷ヲ計ルヘシ斯クテ底部ハ地下一二尺ヲ掘リ下ケ之ニ小石及細砂ヲ順序ニ置キテ高サハ八寸乃至一尺六七寸トナシ次ニ普通ノ灰(但シ萱灰ヲ用フルニ於テ良好ナリ)ヲ撒布踏壓シテ約二三寸ノ厚サトナシ其上ニ直接鹽ヲ堆積スル裝置ヲナスニアリ而シテ上部ノ撒布灰ハ一期中ニ一回引換フレハ其効果多シトス

(七) 其他ノ改良點 前述ノ外尙當地方製鹽方法ニ對シテハ次ノ各項改良ヲ施スニ於テハ益々製鹽ノ品質ヲ増進セシムルナラント思考ス

(イ) 海水ノ濾過裝置ヲ普及スルコト

(ロ) 煎熬操作上ニ於テ泡取り及夾雜鹽類除去ヲ可及的完全ニスルコト

(ハ) 海水ヲ鹽田ニ引入ルニハ可及的滿潮時ニ於テナスコト

第四章 製鹽及副産物種用途

一 眞鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量 眞鹽ニシテ差鹽ナシ

二 鹽ノ理化學的性質 當地鹽田ニ於ケル産鹽ハ大抵汚白色ニシテ時トシテハ帶黑色若クハ帶褐白色ノモノヲ産出スル事アリト雖其量僅少ニシテ算スルニ足ラス一般ニ少量ノ水分ヲ含有シ握レハ一塊トナリ易ク手ニ付着ス而シテ結晶ノ狀態ハ

普通トス

三 鹽ノ主要用途 當所産鹽ノ用途ハ主トシテ味噌漬物用ニ使用セラレ其外醬油製造用及魚類ノ鹽藏用ニ供用セラルレト

モ其量僅少ナリ

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 當所産鹽ノ各等級容量ニ對スル重量ニ就キテハ其秤量器ノ大小秤量者ノ巧拙其他結

晶ノ大小等種々ノ關係ニヨリ差異ヲ生シテ一定シ難ク未タ正確ナル調査ヲ遂クル能ハサルヲ以テ今暫ク昨年調査ニ係ル各等級一舛ニ對スル重量ヲ掲クルコトトセリ

各等級鹽一舛ニ對スル平均重量	三 等 鹽	四 等 鹽	五 等 鹽	摘 要
	二百八十八匁	二百九十二匁	二百九十八匁	尙等外鹽ニアリテハ三百匁以上ニ及フモノアリ

五 苦汁ノ用途 苦汁ノ用途ハ頗ル微々タルモノニシテ偶々豆腐製造者ニ販賣スルコトアリト雖其量僅少ニシテ多クハ製

鹽者ノ自家田畑ノ肥料ニ施シ時トシテハ竈改築ノ際粘土及灰ニ混和スルコトアリト雖大抵ハ投棄スルヲ常トス

六 苦汁利用ノ方法 該當記事ナシ

七 苦汁ノ生産量 一釜ヨリ搔キ上ケタル生鹽ヨリ滴下スル苦汁ノ産出量ハ貯藏ノ長短製鹽品質其他種々ノ關係ニヨリ一

定セザレトモ一晝一夜經過ノモノハ約四舛五合内外ナルヲ以テ昨年六月ヨリ本年三月ニ至ル十ヶ月間ニ一戸前ヨリ得タル

苦汁量ハ一石八斗トス

八 苦汁ノ貯藏装置及貯藏方法 第三章十四項ヲ参照スヘシ

九 苦汁一石ノ賣買價格 次項ニ並記ス

十 苦汁ノ運搬方法及其販路 苦汁一石ノ賣買價格運搬方法及其販路地ニ就キ當製鹽場ニ於テハ未タ嘗テ苦汁ヲ賣買シタル

ルコトナキヲ以テ一石ノ賣買價格運搬方法販路等ヲ知ルニ由ナキモノナリ偶々之アルモ近傍豆腐屋ニ少許ヲ適宜ノ價格ニ

テ賣ルニ過キス多クハ自家ノ肥料トナシ又ハ投棄スルモノニシテ其際ノ運搬方法ハ擔ヒ桶ニヨリセラレルモノトス

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 當製鹽場ニ於テハ苦汁外ノ副産物トニテハ竈灰ノミニシテ多クハ投棄スルヲ常トシ時トシテハ竈築造用ノ外製鹽者自家田畑ノ肥料ニ供スルコトアルモ其量僅少ナリ

十三 副産物ノ價格及販路 該當記事ナシ

十四 鼠鹽、かいざし鹽、泥鹽、居出鹽、竈立鹽等ノ粗惡鹽產出額及其使用方法 當製鹽場ヨリ產出スル粗惡鹽トシテハ竈立

鹽ヲ除クノ外產出スルコトナシ營業者ハ俗ニ之ヲ初竈鹽ト稱シ煎熬最初ノ釜及長ク煎熬ヲ休止セシテ再ヒ着手シタルトキ製出セラレ只タ鐵氣其他ノタメニ著シク色澤ヲ害シ褐色若クハ黑色ヲ帶ヒタルモノニシテ其產出額ハ一石四斗トス而シテ使用方法ハ粗惡鹽ト雖普通鹽ト全ク味噌漬物用ニ其儘使用シ時トシテハ善良ナル食鹽ト混合シテ此等ノ用ニ充タスコトアリ次ニ此粗惡鹽ノ販路ハ盛町及高田町地方ヲ主トシ其價格ハ從來ニ於テハ普通鹽ト全一ナリ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 從來ニ於ケル包裝ノ際一俵ノ容量ハ二斗入りニシテ重量ハ正味五貫九百目乃至六貫二百多トス然レトモ尙數日經過スルトキハ其數量ハ著シク減退ヲ來タシ容量一斗七升乃至一斗八升重量五貫七百目乃至六貫目ニ至ルモノトス

二 包裝ノ形狀種類 現今規定ノ四十斤入以使用前マテ此地ニ於ケル包裝ハ小麥稈或ハ萱ニテ製シタル俵菰ノ上下ニ藁俵ノ俵端ヲ入レ上下ヲ繩ヲ以テ包填セシ容量二斗入ノ鹽俵一種アルノミナリ

三 包裝ノ編製方法及其原料 當地方ニ於ケル包裝製造ハ製鹽家ノ家族之ニ從事シ製鹽其他ノ仕事ノ間暇ノ時期ヲ見計リ編目四線トシ(但シ編ミ間ハ五寸二三分トス)長五尺巾七寸五分ノ萱若クハ小麥稈製ノ俵菰ニ編ミ其兩端ノ各編目ヲ互ニ其編糸(繩端)ニヨリテ

結束シ以テ一ノ圓形トナシ上下ニ萱製ノ俵端ヲ入レ外面ヲ各九線ノ藁繩ヲ以テ結束スルノミナラス側部上下ニ二條ノ縱繩
 (但シ一條二重トス)ヲ附シ完備セシムルモノトス

四 各種包裝ノ價格 包裝改正前迄當製鹽場ニ於テ使用シ來リシ包裝一俵ノ價格ハ左表ノ如シ

原	料	價	格
萱	又ハ小麥	○、○、○五	圓
俵	端	○、○、○七	圓
繩		○、○、○三	圓
編		○、○、○二	圓
計	賃	○、○、○三	圓
但シ編製ハ大抵鹽業者ノ家族之ニ從事スルヲ以テ賃金ナシ			

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 包裝ハスヘテ一重ニシテ販路先ニ
 ヨリ大小形狀等異動アルコトナシ

六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 該當記事ナシ

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 現今當製鹽場ニ於テ使用スル秤量器(枰)ハ我國度量衡規定ノ五舛枰ナリ

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 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 當地ニ於ケル製鹽ハ一晝一夜間鹽床ニ撒鹽ノマ、放置シ苦汁分

離ノ後貯藏スルコトナク直チニ包裝ニ付シ僅カ二三日ニシテ販賣スルノ習慣ナルヲ以テ俵ノ損傷ノ程度及狀態ニ至リテハ
 不明ナリ

- 三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 當地現今使用スルハ四十斤入ノ一種ニシテ積上ノ高三十俵ヲ最高トシ其積ミ上ケ方法ハ叭ヲ井桁形ニ横ニ積ミ上クレトモ其以前規定包裝施行前ノ二斗入鹽俵ニ於テハ之カ積ミ上ケ高ハ五俵乃至七俵ヲ最高トシ直立ニ積ミ上クルヲ常トス
- 四 一年間ニ於ケル眞鹽差鹽ノ各貯藏步減及各滴出苦汁量 前述ノ如ク製鹽ハ直チニ販賣スルノ習慣ニシテ未ダ長時日貯藏シタルノ例ナキヲ以テ鹽ノ貯藏步減及滴出苦汁量ハ不明ナルヨリ之ヲ當業者ニ尋ヌルニ一ヶ年間ニ於ケル鹽ノ貯藏步減ハ從來ノ一包裝二斗入俵ニツキ容量二斗内外重量四百匁内外ヲ減シ苦汁約五合ヲ得ルト云ヒ又極メテ稀ニ撒鹽ノマ、釜屋内ノ鹽床ニ永ク放置スルコトアリ其際ニ於ケル減量步合ハ一日以内容量四分重量二分五厘一ヶ月以上容量一割乃至一割三分重量六分九毛九分ヲ減ス而シテ鹽床ニ永ク撒鹽ノ儘放置シ充分苦汁ヲ分離セシメテ包裝シタルモノハ季節ニヨリ貯藏步減ニ甚タシキ増減アルコトナシ
- 五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置 第三章乙十四項參觀
- 六 古積鹽ノ製造方法等 該當記事ナシ
- 七 古積鹽製造用家屋等

第七章 鹽ノ販賣

- 一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法 從來ニ於ケル販賣ノ方法ニ就キテ鹽藩前ニ於ケル當地產鹽ノ販賣方法ハ前第二章ニ於テ其大略ヲ述ヘタルモ其後ニ至リテハ製鹽場へ買手ノ來ルヲ待チ鹽業者ハ買受人ト隨意ニ價格ヲ定メ現金賣買ヲナスコトアルモコレハ販賣鹽ノ非常ノ拂底ヲ告ケタル際ニシテ其他ハ鹽小賣人若クハ仲買人等ニ賣渡スヲ常トシ偶仲買人等ノ得意先ノ注文又ハ前金ヲ受ケタルモノニ對シテハ當時ノ相場ニテ賣渡シ殘品ハ自宅ニ運搬シ市場其他ニ於テ小賣ヲナシ若クハ物品ト交換スル等一定ナラス

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 該當記事ナシ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 高田町及盛町遠キハ東磐井郡大原地方及上閉伊郡遠野町ヲ主ナル販路地ナリトス而シテ用途

ヲ定メテ製鹽ヲ注文スルモノアルモ前項説明ノ如キヲ以テ價格ニ差異アルコトナシ

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 從來地方ノ鹽商カ鹽業者中家計上ノ困難ナル

モノニ對シ五圓乃至十圓ノ資金ヲ融通スルコトアリ時節ハ大低舊二月中ニシテ正式ノ契約ナク口約ヲ以テシ其金圓ヲ償却セサルマテハ如何ナル事情アリト雖該鹽商ノ手ヲ經スシテ煎熬鹽ヲ他ニ賣渡スコトヲ得サルナリ而シテ其賣却方法ハ製鹽

ノ引渡ヲ以テスルナリ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場小賣價格 明治三十六年以前三ヶ年間ニ於ケル鹽業者ヨリ賣渡當地產鹽一石當價格調

年 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	平均
卅四年	一七五〇	〃	〃	〃	〃	〃	〃	一八〇〇	〃	〃	〃	〃	一七七一
卅五年	一六五〇	〃	〃	〃	〃	〃	〃	一七〇〇	〃	〃	〃	〃	一六七一
卅六年	一八〇〇	〃	〃	〃	〃	〃	〃	一九〇〇	一九〇〇	〃	〃	〃	一八四二

明治卅六年以前三ヶ年間ニ於ケル當地地方一舛當小賣價格調

年 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	平均
卅四年	〇〇一〇	〃	〃	〃	〇〇一一	〃	〇〇一三	〇〇一一	〇〇一三	〃	〃	〇〇一一	二〇八三
卅五年	〇〇一〇	〇〇一九	〃	〃	〃	〇〇一〇	〃	〃	〃	〃	〃	〃	一九六六
卅六年	〇〇一一	〃	〃	〃	〃	〇〇一三	〃	〇〇一一	〇〇一三	〃	〃	〇〇一三	二一五八

六 鹽價ノ定メ方 鹽價ノ定メ方ニ就キテハ別ニ一定ノ方法ナク當業者各自カ隨意ニ買取人ト協定シタルモ今日ニ至リテ

ハ政府ノ拂下價格ニ對シ約一割五分内外ヲ加算シ取引シ居レリ

七 販賣ノ季節 販賣ノ季節ハ重ニ春秋二季ニシテ味噌漬物ノ季節ニ於テ最モ多シトス

八 鹽俵抜検査ノ方法 該當記事ナシ

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置 當業者カ産鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ハ共ニ増加セシコトナシ

(仲買人ハ特ニ製造人ノ性質ヲ知リ居ルヲ以テ惡戯ヲナスモノヨリ買受ケサルヲ常トス然レトモ需要ニ差支ヲ生スルトキハ已ムヲ得ヌ買受クルモ多クノ資金ヲ融通セサルヲ常トス) 尙ホ當大船渡製鹽ノ二斗入一俵ノ實量ハ包裝後數日ヲ經過セシトキハ容量ニ於テ五六分内ノ減少ニテ實量一斗九舛内外ニ至ルヲ常トシ又小賣一舛ノ實量ニ於テハ其計量方法切樹ナルヲ以テ左程ノ相異ノ点ヲ認メス

十 鹹水賣買ノ有無及其方法等 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等 該當記事ナシ

第八章 鹽運搬方法及運搬費

一 從來ニ於ケル鹽ノ運搬方法及其各種積載數量 從來ニ於ケル當地産鹽運搬ノ方法ハ主トシテ駄馬及荷馬車ニテ輸送セラレ其積載數量ハ駄馬一駄ニ二斗俵四俵荷馬車一臺ニ付三十五俵ヲ最高トス

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 大船渡村製鹽場ヨリ盛町マテ荷馬車一臺(鹽積載三十五俵)ニツキ三十五錢ニシテ他荷物荷馬車一臺即チ小麥三十五俵ノ運賃ハ五十錢トス

又駄馬ニヨリテ運搬スルモノハ大抵鹽業者ノ家族之ニ從事シ未タ賃錢ノ仕拂ヲナシタルコトナキヲ以テ不明ナリ而シテ荷出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 兩者ノ間ニハ成文ノ規約ナク釜頭ヲ以テ約束スルモノニシテ小作人ハ地主ニ代テ鹽業費用ヲ負担スルノミナラス堤防溝渠竈屋等ノ修築ニ勞役シ尙專賣施行前迄ハ一段歩ノ鹽田ニ對シ年製鹽四俵(一斗入)ノ割合ニテ小作料トシテ地主ニ差出シタルモ專賣法施行後ノ現今ニ於テハ鹽俵ノ倍償金ニ換算シ金三圓ヲ納ムルニ至レリ需要品ノ供給ヲ仰クコトナク又年ノ豐凶鹽價ノ高低ニヨリ契約ヲ變スルコトナシ

第十章 組合

當製造場ニ於テハ鹽ノ製造組合トテハ存在セサレトモ釜屋ハ鹽業者二十人乃至三十人共同設立スルヲ以テ一個ノ組合組織ト見ルヘシ其組合員ヲ釜仲間ト稱シ其規定ハ口約ニシテ釜仲間中ヨリ一人乃至二人ノ世話方ヲ置キ釜屋全体ノ世話ヲナサメシ各鹽業者交代循環ニ其釜屋ヲ使用シテ煎熬ニ從事シ釜屋ニ關スル一切ノ費用ヲ分配スルノミナラス初釜煎熬ノ際ハ各人鹹水及燃料ヲ支出シテ煎熬シ其製鹽ハ之ヲ釜仲間ニ分配スルカ若クハ賣却シテ積金トナシ後日釜屋其他ノ共同物ノ修繕費ニ充ツルモノニシテ規定及沿革ナシ

第十一章乃至第十五章

右五章該當記事ナシ

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 當地ニ於ケル鹽田ノ地價ハ一反歩ニ對シ上田四十壹圓七十二

(一) 仙臺鹽務局盛出張所ノ部 第九章 小作人ト地主トノ關係 第十章 組合 第十一章乃至第十五章 第十六章 鹽田地價等

錢中田三十三圓七十九錢下田貳十五圓五十錢ニシテ小作料ハ大抵三圓内外トシ普通鹽田一反歩地價ハ十六圓五十錢小作料一ヶ年一石(價格十貳圓)ヲ通例トス

市立五穀貯蓄部

第十一章 第八至第十七章

ハチハニニテ...

凡そ...

各...

景...

常...

第十章 附 合

...

小...

...

...

第九章 小...