

秋田鹽務局

本莊出張所之部

# 秋田鹽務局本莊出張所ノ部

## 第一章 鹽田位置、方位、及附近ノ地勢、地形

管内鹽田ハ本郡北端ニ位セル道川、下濱ノ兩村内ニアリ地勢南北ニ長ク東西ニ短シ東方一帶山脈ヲ負ヒ北ハ河邊郡東ハ仙北郡ニ隣リシ南ハ龜田、松ヶ崎ニ接續セリ而シテ夏秋ノ期ハ乾燥セル西北風多ク殊ニ又々東風ニ富ミ加フルニ土質全部細砂ニテ海濱一帶ニ低地ナルカタメ鹽田ニ適スルモノ、如シ又々海水ノ性質佳良ナルカタメ製鹽ノ品質尤モ好良ナリト稱セラル然レトモ海邊ニ堤防ノ設ケナキヲ以テ滿潮、激浪ノ際ハ海水自然ニ鹽田ニ浸入シ損害ヲ受クルコト屢々ニシテ鹽田全部ヲ使用シ得サルコト往々アルカ如シ

## 第二章 鹽業ノ沿革

管内鹽業ノ起原ハ記錄ノ徵スヘキモノナキヲ以テ其沿革明瞭ナラス然レトモ今ヲ去ル大凡百九十四年前正徳年中ニ起リタルモノ、如シ

正徳年中加賀國ノ住人加賀錄藏ト云フモノ本郡勝手村ニ來リ鹽業ヲ開始セント言ヒ傳フ而シテ天保十三年十二月五日肝煎家火災ノ際鹽業ニ關スル書類ノ全部ヲ燒失セシヲ以テ當時ノ狀況審カナラス然レトモ釜ハ二間四方ノ貝釜(土砂、貝灰ヲ混和)ヲ使用シ一回ニ拾俵以上ノ鹽ヲ焚キ揚ケタリト云フ

又々天保十三年中本郡道川村勝手高橋六右衛門ト云ヘルモノ長割鉄(長方形ノ鐵)ヲ以テ鐵釜ヲ製造使用セシコトアリ其后明治三年六月ニ至リ山形縣飽海郡飛鳥海岸ニ於テ汽船沈没シ當時道川村勝手小廻船業者佐々木權太郎ナルモノ全沿岸航海中ニ在リテ沈没汽船ノ鐵板若干ヲ買ヒ入レ來レルヲ以テ全村今野吉十郎ナルモノ其鐵板ヲ以テ初メテ鐵釜ヲ造リタルモノナリト傳ヘラル爾來明治二十八年ニ至ル間何等ノ變遷ナカリシニ明年二十九年ニ至リ獎勵金ノ給與ヲ得テ農商務省ヨリ技手林庸助

ノ出張ヲ仰キ大ニ製鹽改良ノ方法ヲ計リ鐵釜ノ后方ニ温釜ヲ使用シ又ハ海水撒布法其他引水井堀等ヨリ釜屋竈等ノ改良ニ至ル迄大凡二ケ年間ノ久シキニ亘リ種々計畫スル所アリタレトモ種々ノ障害ヲ生シ一モ成功スルコトナク止ミタルヲ以テ現今ノ鹽田其他ノ諸器械等ハ再ヒ舊來ニ復シ一モ改良進歩シタル状態アルヲ認メス  
又タ藩政時代ニ於テ專賣又ハ保護契勵ヲ加ヘタル事蹟等明瞭ナラス

### 第三章 製鹽方法

#### 甲 鹹水採取

一 鹽田ノ種類及面積 鹽田ハ揚濱法ナリ即チ鹽田ヲ清掃平面ナラシメ適宜ノ場所ニ立桶數個ヲ据付ケ海水ヲ蓄ヘ之レヲ

鹽田ニ撒布シ乾燥ヲ俟ツテ鹹砂ヲ込ミ桶ニ盛リ上部ヨリ海水ヲ注キ鹹水ヲ得

一戸前鹽田面積 一反三畝一步 此坪數三百九十一坪

外納屋ノ面積 十五步 此坪數十五坪

二 堤防ノ面積、高低及築造材料 該當記事ナシ

三 鹽田内溝渠ノ面積、長、巾、深淺及溝渠間ノ距離 該當記事ナシ

四 撒砂又ハ鹹砂瀘過裝置ノ構造面積、個數、大小、高低、配置、施設 該當記事ナシ

五 鹹砂貯藏裝置、構造、大小、面積及鹹水ヲ採取スル方法 鹹砂ヲ貯藏スルモノナク海水ヲ鹽田ニ撒布シ乾燥セル鹹砂ヲ

直チニ込桶ニ盛リ上部ヨリ海水ヲ注入シテ鹹水ヲ採收ス(圖面參觀)其方法ハ込桶ノ底部ニ棒三個ヲ置キ上ニ蓆ヲ敷キ其ノ上ニ鹹砂ヲ入レ海水ヲ注クナリ

又臺取ニ依リ鹹水採取スルモノアリ(圖面參觀)

六 鹹水輸送裝置ノ構造、面積及輸送方法 鹹水ハ取桶ニ滿入スルニ隨ヒ直チニ荷ヒ桶ニ移シ而シテ納屋内ノ貯藏桶ニ入

レ置クモノトス

七 採鹹用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、効用及使用方法

名稱	種類	員數	構造	大小	形狀	効用及使用方法
鹹水貯藏桶	杉桶	五	圖ノ如シ	圖ノ如シ	圖ノ如シ	鹹水貯藏用
立桶	全	六	全	全	全	鹹水採收用
荷桶	全	四	全	全	全	海水ヲ入ル、ニ用フ
取桶	全	八	全	全	全	海ヨリ海水ヲ汲ミ取ルニ用フ
引桶	杉木	四	全	全	全	込桶ヨリ鹹水ヲ滴下セシムルニ用フ
なす桶	杉木	七	全	全	全	鹹砂ヲ集ムルニ用フ
もつこ	藁	二	全	全	全	海水ヲ入ル、ニ用フ
農具用鋏	農具用鋏	二	全	全	全	鹽田ヲ掃除スルニ用フ
かんなぎ	杉桶	一	全	全	全	鹹砂ヲ運搬スルニ用フ
		一	全	全	全	鹽田ヲ掃除スルニ用フ
						海水撒布ニ用フ

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

名稱	種類	數量	量	單	價	保存期限
鹹水貯藏桶	桶	五	圖ノ如シ	小大	二五、〇〇〇	二十年
立桶	桶	六	全	小大	二〇、〇〇〇	十年
荷桶	桶	四	全	小大	一七、〇〇〇	十年
取桶	桶	八	全	小大	一三、〇〇〇	十年
引桶	桶	四	全	小大	一〇、〇〇〇	十年
なす桶	桶	七	全	小大	一〇、〇〇〇	十年
もつこ	桶	二	全	小大	一〇、〇〇〇	十年
農具用鋏	鋏	二	全	小大	一〇、〇〇〇	十年
かんなぎ	桶	一	全	小大	一〇、〇〇〇	十年

(三) 秋田鹽務局本莊出張所ノ部 第三章 製鹽方法



一、〇二五五	九六、四七六五	三、五二三五	二、七八六四	〇、一一一一	〇、一六八九	〇、一六六七	〇、二六五三
--------	---------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

鹹水

製產地 秋田縣由利郡道川村勝手走り濱

比重(全上)	水分	固形分	鹽化曹達	鹽化加里	硫酸石灰	硫酸苦土	鹽化苦土
一、〇四九三	九一、八九〇〇	八、一一〇〇	五、四四九〇	〇、四〇〇〇	〇、八二八五	〇、一三五八	〇、八三二七

藻垂水

製產地 秋田縣由利郡道川村勝手走り濱

比重(全上)	水分	固形分	鹽化曹達	鹽化加里	硫酸石灰	硫酸苦土	鹽化苦土
一、〇三〇九	九五、五九四〇	四、四〇六〇	三、四〇一〇	〇、一五二三	〇、三〇八六	〇、一二五九	〇、三二七四

十六 海水引入、排出、海水汲揚装置及汲揚方法 鹽田ハ海ト接續セルヲ以テ海ヨリ直チニ海水ヲ荷ヒ桶ニテ汲ミ取り鹽田ニ据付タル立桶又ハ引桶等ニ運ヒ他ニ諸器械ヲ使用セス、但シ荷ヒ桶ト稱スルハ普通水荷ヒ桶ニシテ繩紐ヲ有スルモノナリ大約一斗入ニシテ二個ヲ一時ニ荷フヲ以テ二個ヲ一荷ト稱ス

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ノ一ヶ年平均鹹水採取量及月別鹹水採取歩合 鹽田一戸前反別一反三畝一步一ヶ年平均鹹水採取量百三十五石七斗

内	鹽田製	百三石七斗
譯	肥垂製	三十二石

月別鹹水採取歩合

(三) 秋田鹽務局本莊出張所ノ部 第三章 製鹽方法

月別	鹽田製					洞垂製						
	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月	一月	二月	三月	四月	五月
歩合	、〇一〇	、〇一〇	、〇一三	、〇一五	、〇一五	、〇〇七	、〇〇五	、〇〇五	、〇〇五	、〇〇五	、〇〇五	、〇〇五

備考 鹽田製ハ夏期ニシテ六月ヨリ十一月マテトス

洞垂製ハ冬期ニシテ十二月ヨリ五月マテトス

十九 鹽田一戸前又ハ一定反別採鹹ニ要スル人夫ノ種類名稱、員數及賃銀

鹽田一戸前反別一反三畝十六歩 内釜屋反別十五歩

區分	人夫種類	名稱	員數	賃銀	
				一ヶ年各人夫ノ一人當	總賃銀
鹽田製	採鹹人夫	男	二二八	二六六、六	六、三九二
	全役女	女	三九八	一四〇、	五、五九三
洞垂製	全役男	男	九八	一五〇、	一、四八五
	全役女	女	—	—	一三、四七〇

備考 役務ノ種別ハ掃除、水汲、撒布、乾燥砂畝立、採鹹汲取等ノ區別アルモ一人各種ニ通ス之レニ依リ一定反別一反

三畝一步ニ要スル人員ニ依リ本表ヲ計算ス

労働時間夏期多分終日ニシテ十三時間冬期八時間内外トス

一ヶ年所要日數(鹽田製) 十五日九八  
(洞垂製) 廿三日七分

備考 洞垂製採鹹日數二十三日七分ナルモ煎熬ノ傍ラ從事スルヲ以テ該日數十三日八分ヲ扣除セシ殘九日九分トシ

人員及賃銀ヲ算出ス

一日所要人夫

鹽田製	(男一人五分)	此賃銀四十錢
洞垂製	(女二人五分)	此賃銀三十五錢
	(男一人)	此賃銀十五錢
	(女ナシ)	

二十 鹹水採取時季及採鹹量ト風位トノ關係 鹹水採取時季ハ六月ヨリ十一月マテトス太陽熱及ヒ風力ハ水分ヲ蒸發セシ

ムル良法ナルヲ以テ晴天ニシテ西北風アルニ於テハ乾燥其ノ宜シキヲ得ルト雖トモ東風(だし)ハ乾燥ヲ速カナラシメ且ツ  
鹹量モ増加セシムルモノナルヲ以テ管内ニ於テハ東風ヲ第一トス

二十一 一ヶ年間ノ採鹹平均日數 鹽田製十五日九八洞垂製二十三日七分

備考 以上日數ハ一戸前反別一反三畝一步ニ要スルモノヲ掲ク又持濱、準備濱ノ區分ナシ

二十二 一ヶ年間ノ平均鹹水採取量 一戸前反別一段三畝一步ニ對シ採鹹水量百三十五石七斗

内 譯

鹽田製 百三石七斗 洞垂製 三十二石

備考 鹽田同一ニシテ上、中、下ノ區分ナシ

二十三 準備及持濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法 普通朝仕事ト稱スル操作ハ朝八時頃迄ニ終ルモノヲ云フ即チ左  
ノ操作ヲ施スモノトス此ノ操作ヲ朝濱トモ云フ

第一 「ならず」ト稱スル器械ヲ使用シ障害物ヲ除キ鹽田ヲ清ラカナラシム

第二 「わぶり」ト稱スル器械ヲ使用シ砂塊ヲ碎キ細砂ヲ平坦ナラシム

第三 鹹水撒布ヲ行フ

雨後ニ對スル準備操作等ナシ

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項ナシ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 釜屋ノ構造ハ管内同一ニシテ多少ノ大小ナキニアラサルモ普通巾三間半長六間（此坪數廿一坪）ノ笹、萱葺木造ニシテ其ノ屋頭ノ兩端ニ貳個ノ三角形ノ煙抜ヲ有ス又釜屋前面中央ト側部ニ各一個ノ出入口ヲ開キ藁藁ヲ以テ開閉スル戸ニ代用セリ其ノ中央ニ煎熬用竈ヲ築キ其ノ上ニ釜ヲ裝置シ其ノ兩側ニ鹹水貯藏桶ヲ置キ竈ノ片側ニ鹽置場ヲ設ケ其他所有雜具ハ凡テ使用上便宜ノ所ヲ撰ミ總テ釜屋内ニ藏置シ又側部入口ノ一方ニ燃料ノ置場ヲ設ケタリ

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、其製造原料及釜ノ深淺 竈ノ構造ハ管内同一ニシテ只タ大小アルノミ其原料ハ土砂交リノ粘土ヲ以テ造レリ釜ハ鐵釜ニシテ小ハ五尺四方大ハ五尺五寸四方深サ何レモ五寸トス

三 石釜、及竈築造方法及築造使用ニ至ル迄ノ操作 竈築造方法ハ第二項ニ於テ説明セシ如ク土砂交リノ粘土ヲ以テ築造シ終レハ其ノ上ニ鐵釜ヲ裝置シ釜ト竈ノ間ハ粘土ヲ塗り之レヲ密着セシメ煎熬操作ヲ開始ス

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及方法 鹹水ハ釜屋ノ貯藏桶ニ貯藏シアルヲ以テ直チニ小桶ニテ汲ミ取り適宜ニ釜ニ注入ス

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及使用方

名稱	種類	員數	大小	形狀	構造	使用方
鐵釜	角釜	一	圖ノ如シ	圖ノ如シ	鐵製	煎熬用
鐵釜	農具鎌	一	全	全	鐵、木製	釜ノ内部ヲ掃除スルニ用ユ
竹筴	竹筴	二	全	全	竹製	鹽ヲ釜ヨリ搔キ揚ケルニ用フ
蓆	蓆	六	全	全	蓆製	鹽ヲ床置キスルニ用フ
釜板	木板	二	全	全	木製	汚物ヲ集ムルニ用フ
釜石	石	二	全	全	石製	釜板ノ浮フヲ壓スルニ用フ
鹽集	鹽かき	一	全	全	木製	鹽ヲ搔キ集ムルニ用フ

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費、及保存期限

名	稱	數	量	新	調	費	修	繕	費	保	存	期	限
釜	鎌	一				三五、〇〇〇			一、〇〇〇		十		年
釜	煎	一				二〇〇			五〇〇		一		年
釜	煎	一				一〇〇			〇〇〇		一		年
釜	煎	一				八〇			〇〇〇		一		年
釜	煎	一				三〇			〇〇〇		二		年
釜	煎	一				一〇			〇〇〇		永		年
釜	煎	一				五〇			〇〇〇		五		年

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格、及品質 薪材ハ重ニ杉葉、雜木葉及松木等トス產地ハ管内道川及下濱村山ヨリ産シ杉葉ハ火力甚シカラサルタメ燃料トシテ尤モ良シトス

松木一柵代價壹圓三拾錢 但シ一柵ハ長二尺三寸ノモノ五尺四方トス

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

鹽田製 一釜ニ使用スル鹹水容量 貳石三斗貳升 參斗四升八合此重量九貫四百六十五匁

胴垂製 一釜ニ使用スル鹹水容量 貳石三斗貳升 貳斗參升貳合此重量六貫五百卅五匁

此製鹽(三等鹽) 一釜煎熬ニ使用スル燃料(鹽田製) 一柵ノ五分ノ一

此製鹽(五等鹽) 一釜煎熬ニ使用スル燃料(胴垂製) 一柵ノ四分ノ一

等級ノ區分ニ依リ増減アルヘキモ明瞭ナラス

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 該當記事ナシ

十 鹹水ヲ釜ニ注入スルニ先チ汚物ヲ除去スルカタメ之レヲ濾過スル装置ノ有無構造及方法 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ

汚物ヲ除去スルタメ桶底ニ「めざる」ヲ置キ「すだれ」(硅藻灰等)ヲ順次上ニ重テ上部ヨリ鹹水ヲ注キ下口ヨリ滴出セシム

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

區	分	人夫種類	名稱	員數	賃	
					一ヶ年各人夫ノ一人當	總
鹽田	煎熬	人夫	釜	男	二二三五	二五〇 <small>圓</small>
				女	一三八〇	一五〇
洞垂製全						二、〇七〇
計						七、六五八

備考

一ヶ年所要日數 三十二日三分五厘

十三日八分

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量及其收鹽量

區	分	釜數	一釜ニ要スル鹹水	一釜ノ收鹽量	等級
鹽田	煎熬	一	二、三二〇 <small>合</small>	三、四八 <small>合</small>	三
		二	二、三二〇	二、三三二	五

十三 鹽田一戸前又ハ一定ノ反別ヨリ得タル製鹽總量

鹽田ノ反別壹反三畝壹歩

製鹽ノ總量 三千二百九斤

此容量十八石七斗五升內(鹽田製 十五石五斗五升(三等) 三石二斗(五等))

此重量五百十三貫五百二十石內(鹽田製 四百廿二貫九百六十石 洞垂製 九十貫五百六十石)

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 煎熬シタル鹽ヲ釜ヨリ搔キ取ルヤ笊ニ入レ桶上ニ置キ大凡十分間位放置シ苦汁ヲ除

去シ更ニ床(四面ヲ丸木ニテ長サ四尺巾三尺ノ長方形ニ作り底板ナク土砂ノ上ニ据ヘ置キ上部ニ灰ヲ盛り其上ニ席ヲ敷キ苦汁ヲ灰砂ニ吸收セシム)入レテ行ヒ上部ヲ席ニテ包ミ苦汁ヲ除去セシムルナリ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 一定量ノ鹹水ヲ貯藏桶ヨリ取り桶ニテ結晶釜ニ入レ沸騰セシメ其水分ヲ蒸發セシム此

前釜中ニ釜板二枚ヲ入ル之レ鹹水中ニ混和セル種々ノ夾雜物沸騰ト共ニ浮遊シ來リ釜板ニ附着シ不潔物ヲ集合セシノ容易ニ除去スルヲ得セシムルカタメナリ水分漸次蒸發スルニ從ヒ結晶セル鹽カ釜底ニ附着セシテ玉トナル此時間約七時間ヲ要ス而シテ釜中ノ水分全ク蒸發セサルトキ鹽集ヲ以テ結晶鹽ヲ寄セ集ノ笊ニ入レ苦汁ヲ滴下シ而シテ釜屋ノ一隅ニ裝置セ

ル床內(溫度アル灰ノ上ニ席ヲ敷キタルモノ)ニ移シ更ニ灰ニ苦汁ヲ吸收セシム

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷并ニ使用燃料ノ變遷 管内道川村ハ洞垂鹽ト稱スル鹽ヲ製造シ其ノ原料ハ從來使用シ

來タレル竈ヲ破碎シ之レニ鹽床內底ノ灰(十分苦汁ノ混入シアルモノ)及海水又ハ「もんだれ」(地方ニテハ「わいと云フ」)ヲ混和シ鹹水ヲ採取スルノ習慣アルヲ以テ竈ハ時々破碎シ改造ス釜ハ天保十三年貝釜ヲ使用シ其ノ后長方形ノ長割鐵ヲ以テ製造シタル鐵釜ヲ用井明治三年ヨリ鐵釜ヲ繼續使用シタルカ如シ使用燃料ハ從來ヨリ松葉、木片等ヲ使用シ未タ石炭等ヲ使用セシコトナシ

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 鹽田製二十二日三五 洞垂製十三日八

十九 一年間ノ平均收鹽量 三千七百五十斤

二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用 採鹹總費用 十八圓九十五錢九厘 煎熬總費用 貳十四圓五十八錢六厘

二十一 從來半年ニ於ケル鹽田一戸前又ハ一定反別ノ收支計算表

(鹽田一戸前反別壹反三畝一步)

種	目	收	入	金	額	備	考
鹹水採收石數				一四六、二〇〇			
製鹽產出額				三、九六〇	二等鹽トス		
全上賠償價格				五三、八五〇			
計				五三、八五〇			

種	目	支	出	金	額	備	考
採鹹ニ屬スルモノ				五、〇〇〇	採鹹用器具器械等ニ要スル費用		
煎熬ニ屬スルモノ				二、七三〇	釜屋、釜、其他煎熬用諸器具ニ要スル費用		
薪炭				一三、五二〇	鹽田製八圓九十四錢胴垂製四圓五十八錢ヲ要ス		
勞銀(採鹹ニ屬スルモノ)				一三、九五九	鹽田製十一圓九十八錢五厘胴垂製一圓九十七錢四厘		
勞銀(煎熬ニ屬スルモノ)				八、三三六	鹽田製五圓五十八錢八厘胴垂製貳圓七十四錢八厘		
公課				一、六九〇			
包裝費				一、〇〇〇	製鹽高三、九六〇斤此石數一九、八斗ト算シ四斗入五十俵(内二斗入一俵ナリ)ニ要スルモノ		
其他雜費				二、八四	郵便費并ニ部落總代ノ報酬等		
納付ニ要スル費用				二、二五			
計				四六、七四四			

差引利益金七圓十錢六厘

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 其他採鹹煎熬ノ方法、

鹽田、釜、竈其他ニ關シ進歩シタル點アルヲ認メス

管内製鹽者ハ何レモ資力ノ不充分ナルモノノミナルヲ以テ資金ヲ投シ改良進歩ヲ計ルモノナク又現況ノ狀態ニ徴シ少額ノ費

用ヲ投シ著シク效果ヲ奏スヘキ考案ナシ

### 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 管内製鹽中眞鹽胴垂鹽ノ二種アリ眞鹽ハ鹽出ヨリ採鹹シタル鹹水ヨリ製造シ胴垂鹽ハ竈ヲ破碎シ之レニ海水ヲ注入シ鹹水ヲ得テ之レヲ釜ニ入レ製造シタルモノニシテ眞鹽ハ品質良好ナルモ胴垂鹽ハ劣等ナリ

眞鹽ハ鹹水一石ニ付製鹽一斗五升余  
胴垂ハ全上ニ付製鹽一斗以下

二 鹽ノ理化學的性質 管内製鹽ノ品位ハ生産地ノ異ナルニ從ヒ多少差異アルヲ免カレスト雖モ主トシテ製作上ノ注意如何ニ關スルモノナリトス道川村勝平ノ製鹽ハ二、三等多ク四等以下ニ下ルモノ少ナシ然レトモ下濱村ノ製鹽ハ三等以下ニシテ多クハ四、五等ナリ三等以上ハ色澤良好雪ノ如ク結晶細カナルモ四等以下ハ色澤結晶前者ニ比シ稍ヤ劣等ナリ是等ノ區別ハ製鹽者ノ勤惰ニ基クモノニシテ三等以上ノ製鹽者ニ在ツテハ常ニ鹹水濾過法ヲ行ヒ加フルニ時々器械ヲ洗滌シ土砂ノ混入ヲ豫防スル等平素注意ヲ拂フト雖モ四等以下ノモノニアテハ是等ノ事ヲナサス放任シ置クカタメナリ  
今左ニ試験成績ヲ示セハ

等 級	色 澤	結 晶	成 分		分 別		製 鹽 者 氏 名
			水 分	夾 雜 物	鹽 化 曹 達	鑑 定 成 績	
二 等	白 色	中	五、四一	四、二九	九〇、三〇	八八、九〇	道川村勝平 今野 野 七 藏
二 等	淡灰白色	中	七、〇六	四、六九	八八、二五	八六、六〇	今野 野 久 助
三 等	白 色	中	六、〇三	七、三二	八六、六五	八四、五九	今野 東 太 郎
三 等	淡灰白色	中	八、五四	四、八七	八六、五九	八四、七七	堀井 三 之 助

### 三 鹽主要ノ用途 管内製鹽ノ重ナル用途ハ漬物用、味噌用、魚類鹽藏用ナリ

四 鹽ノ(各等級)容量ニ對スル重量

二 等 鹽	一俵ニ付	二七〇 <small>匁</small>
三 等 鹽	全	二七二 <small>匁</small>
四 等 鹽	全	二八〇 <small>匁</small>
五 等 鹽	全	二八三 <small>匁</small>

五乃至十四項 該當記事ナシ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

- 一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 一俵四斗二升入トシ此重量約一二、〇〇〇トス
- 二 包裝ノ形狀種類 包裝ハ甚タ粗造ニシテ普通ノ米俵ヲ使用セリ
- 三 包裝ノ編製方法及其原料 包裝ノ原料ハ藁ニシテ穀物俵ト全シク上下棧俵サンダツヲ用井横ニテ結束ス
- 四 各種包裝ノ價格 一俵代價二錢
- 五 包裝ハ二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 包裝ハ一重ニシテ大小ナシ販路先ニ依リ差異ナシ
- 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 俵裝スルニ當リテハ木製ノ榼ヲ用ユ一杯六升入ニシテ七杯ヲ入レ四斗二升ト稱セリ

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 管内製鹽者中鹽ノ貯藏倉庫ヲ有スルモノナク釜屋ニ於テ製鹽ヲ終ルヤ直チニ包裝シ

一定貯藏場(管中ハ土砂ニシテ甚ダ粗造ノモノナリ)ニ集メ置キ時々引渡ヲナセリ

二 貯藏方法及貯鹽期間ニ於テ俵ノ損傷ノ程度及狀態 製鹽引渡ハ一ヶ月數回行フモノナルヲ以テ貯鹽期間ニ於テ俵ノ損傷等ヲ認メス

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 俵裝ハ普通ノ米俵ニテ大小ナシ又タ積揚法ハ一定セスト雖トモ通常俵ヲ横ニシテ高サ三俵トナシ積揚クルモノトス

四 一ヶ年間ニ於ケル眞鹽差鹽ノ各貯藏步減及各滴出苦汁量 鹽ノ貯藏步減ハ其貯藏方法及品質ニ關係シ今當業者間ノ語ル所ニ依レハ左ノ如シ

眞鹽 一ヶ年間減量步合 一割五歩以上  
洞垂鹽 全上 一割九歩以上

減量尤モ甚シキハ梅雨ノ候ナリトス苦汁ハ貯藏セサルヲ以テ滴出量明瞭ナラス

五 苦汁ノ採取方法及貯藏ノ裝置 該當記事ナシ

六 古積鹽ノ製造方法、製造期間ニ於ケル鹽步減ノ割合 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方法 管内ノ製鹽者ハ農漁業ノ傍ラ行フヲ以テ一時ニ多量ノ製鹽ヲナサシテ時々二三俵ノ製鹽

ヲ終レハ直チニ管内龜田町及河邊郡ノ卸小賣者若クハ直接需用者ニ販賣ヲナセリ又時トシテハ他ノ物品ト交換ヲ行フコトアリシカ如シ

- 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 該當記事ナシ
- 三 從來ニ於ケル鹽ノ賣路 管内龜田町及河邊郡ニシテ道川村ハ龜田町方面ヲ主トシテ下濱村ハ重ニ河邊郡ナリトス
- 四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スル有無及其方法契約并ニ償却ノ方法 該當記事ナシ
- 五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場

村名	三十四年		三十五年		三十六年	
	卸賣	小賣	卸賣	小賣	卸賣	小賣
道川村	一、九〇〇	〇、三〇〇	二、一〇〇	〇、三〇〇	二、二〇〇	〇、三〇〇
下濱村	一、九〇〇	〇、三〇〇	二、一〇〇	〇、三〇〇	二、二〇〇	〇、三〇〇

備考 卸賣ハ一石當リニシテ小賣ハ一舁當リ價格トス、從來ヨリ管内濱相場ト稱スルモノナクシテ重ニ管内龜田町ニ於テ一定ノ相場ヲ立テ販賣セルモノ、如シ本表ハ道川、下濱ノ兩村ニ於ケル當時ノ相場ヲ掲ク

六 鹽價ノ定メ方 鹽ノ價格ノ定メ方ハ從來ハ三田尻鹽ノ價格ニ依リ定メタルモノ、如シ而シテ現今ハ引取人ハ引取價格ニ

七 販賣ノ季節 販賣ノ季節ノ重ナルトキハ春秋ニシテ夏冬ハ尤モ少ナシ然レトモ夏季中漁獲ノ多キトキハ又販賣高ノ増

加ヲ見ルコトアリ

八 鹽俵拔キ検査ノ方法 管内製鹽ハ從來ヨリ四斗貳舁入ヲ十二貫ト稱シタルモ調査實蹟ニハ甚シク不同アリ且ツ製造人

員多數ニシテ一人ニ付平均三四俵ニ過キサレハ曾テ俵拔キ調査ヲ行ハス全部ヲ秤量セリ

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置 鹽ノ引渡ハ製鹽者及引取人立會ノ上質量ヲ秤定シ引渡當時ノ現在量ヲ

以テ引渡ヲナセリ又四斗俵一俵トハ質量四斗二舁入ナリ小賣一舁ノ質量ハ一舁ナリ

十 鹹水賣買ノ有無及其方法價格ノ定メ方 該當記事ナシ

七六

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 鹽ノ運搬ニハ馬又ハ荷車ヲ使用シ馬ニハ三俵荷車ニハ二俵若ハ三俵ヲ積載ス

二 各種運搬方法ニ依レ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、保險料着荷地ニ於ケル諸掛費用等 從來管内鹽ハ重ニ本郡龜田方面及河邊郡ニノミ販賣シ多クハ製鹽者自身運搬セルヲ以テ運搬費ヲ要セザリシト雖モ將來ノ引受人カ人夫ヲ使用シ馬又ハ荷馬車ヲ以テ運搬スルトキハ壹俵ニツキ四五錢ヲ要スルナルヘシ

### 第九章 小作人ト地主トノ關係

### 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

右七章 該當記事ナシ

### 第十六章 鹽田ノ地價等

(三) 秋田鹽務局本莊出張所ノ部  
第八章 鹽運搬方法及運搬費  
第九章 小作人ト地主トノ關係  
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 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較

鹽田位置 由利郡道川村勝平走リ濱七番

鹽田反別 壹反三畝十六步内釜屋十五步

鹽田地價 十三圓五十三錢

時價 三十三圓八十三錢二厘

一 反歩時價二十五圓ニ該當ス通常田一反歩時價二百圓全畑一反歩五十圓ニシテ通常田ヨリ百七十五圓畑ヨリ二十五圓低廉ナルハ從來斯業者ノ外必要ナク購求者ナキニ依ル