

金澤鹽務局

大谷出張所之部

金澤鹽務局大谷出張所ノ部

第一章 鹽田位置方位及附近ノ地勢地形

當所々轄ハ鳳至郡岩倉村珠洲郡大谷村大崎村日置村ノ四ヶ村ニシテ其ノ沿岸十五字ニ分割セラレ悉ク製鹽業ニ從事ス地勢西南岩倉村時國ニ起リ斜ニ東北日置村狼煙ニ至リテ止ム此延長八里二十五町ニ亘リ前面日本海ニ臨ミタル處悉ク巖礁帯ニシテ間々砂礫ヲ介在スルノミ而シテ其ノ岩石突几シテ絶壁ヲナス箇所ヲ除キ沿岸總テ鹽田トス背面ハ山岳起伏内浦方面ニ連亘ス岩倉村ノ南端ニ町野川アリテ鳳至郡西町村ノ分界ヲナス其海ニ注ク所ハ河巾數十間アルモ上流一里ニ至レハ數間ニ過キス岩倉山ハ海ニ迫テ沿岸鳳至、珠洲ヲ劃ス日置村ノ東方山伏山ヲ以テ隣所轄三崎村ヲ劃スルニ似タリ共ニ所轄内ノ高岳トス其ノ他森林池沼等ノ見ルヘキモノナキモ山間溪流ニシテ海ニ注クモノ、内稍大ナルモノ大谷村ニ大谷川日置村ニ大谷内川アリ共ニ川幅十間ニ過キスシテ平水多量ナラサルモ雨天ニ際セハ一時ニ濁流ノ高キヲ見ル此地各字ニ細流アリト雖モ盛夏ニ至レハ殆ト涸ル、モノトス

第二章 鹽業ノ沿革

當地方鹽業ノ起原ハ遠ク數百年前ニ在リト云フモ文物 考證スヘキモノナシ今ヲ距ルコト二百五十年前藩主前田利常ノ經營ニ係リ爾來保護及獎勵ヲ加ヘテ發達ヲ圖リ以テ今日アルニ至リタルナリト云フ今其保護獎勵ノ一斑ヲ叙スレハ左ノ如シ製鹽業者ニ對シテハ其ノ製鹽高ヲ豫定シ鹽九俵ニ付玄米一石ノ割合ヲ以テ前年收穫ノ時之ヲ給付シ翌年ノ產鹽ヲ以テ償却シ尙產鹽ニ餘剩アルトキハ鹽八俵又ハ八俵半ノ割ヲ以テ悉皆之ヲ藩倉ニ收納シ製鹽業者ノ自由販賣ハ之ヲ嚴禁セリ鹽ヲ收納スルニハ藩ノ役員及組頭ノ立會ヲ得テ桝取人ナルモノ製鹽ヲ桝量シ直ニ俵裝シテ藩倉ニ收容ス而シテ俵裝費及人夫賃等ハ鹽業者ノ自辦トス

該收納鹽ハ毎年賣渡價格ヲ定メ鹽問屋ナルモノアリテ之カ取扱ヲナス故ニ鹽ヲ買受ケムトスルモノハ先ツ最寄鹽問屋ニ就キ代金ヲ納付シ領收證ヲ受ケ庫元ニ至リ現品ノ交付ヲ受ク庫元ニ於テハ別ニ問屋ヨリ發シタル賣渡通知書ニ照查シ鹽ヲ交付ス右ハ加賀藩カ能登鹽ニ對スル制度ノ概要ニシテ廢藩ト共ニ放任セラレタリ而ルニ爾後鹽價ハ米價ニ伴ハスニテ當業者ハ眞ノ勞働者ヲ使役スルコト能ハサルニ依リ業務ハ漸次下級者ニ移リタル傾向アリ多クハ家族的ノ業トナリシモ近來一層ノ衰態ニ陥リシカ一部有志者ノ盡力ニヨリ製鹽同業組合ナルモノヲ創立シ資金貸付ノ方法ヲ設ケ辛フシテ維持ヲ圖リ今尙ホ存續セリ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積 當所管内ハ總テ揚濱ニシテ其ノ面積ハ一戸前トシテ一定セサルモ四百歩乃至五百歩ヲ普通トシ鹽

田内ニ溝渠等ノ設備ナシ外釜屋及薪置場敷地三十歩

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

四 撒砂(鹹砂)浸出裝置ノ構造面積、個數、大小、高低、配置、施設 鹹砂ヲ浸出スルニハ槽ト稱スル臺附組箱ヲ使用シ

便宜ノ箇所ニ特運フ一戸前普通二個ヲ有ス又或ル一部ニ於テハ埋槽ト稱シ二尺六寸平方深四寸乃至六寸ノ箱ヲ半ハ地盤ニ

埋メ此ノ上ニ板ヲ組立テ鹹砂ヲ容ル、箱トナス即一戸前十一個ヲ要スル割合ナリ(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 鹹砂ヲ貯藏スルコトナシ鹽田四十歩

内外ヲ一槽分トシ此ノ區劃ニ撒布サレタル鹹砂ヲ槽ノ四隅角ニ搔キ集メ其ノ中央ニ濾槽ヲ据ヘ該鹹砂鋤搔ニテ槽ニ勿込ミ上ニ莖ヲ當テ前日ヨリ貯ヘタル合垂(二番垂ニシテ稀薄ナル鹹水)二荷(一斗乃至二斗五升入)ノ通桶二個ヲ一荷トス)ヲ注入シ更ニ潮水二荷乃至二荷半ヲ注入シ槽ノ樋口ヨリ最初ニ流出スルモノヲ本垂又ハ實潮ト稱シ一荷内外ヲ採收ス(採收量ハ

鹹水濃淡ニヨリ一定セス。其ノ余ハ合垂トシテ二荷内外ヲ取り次ノ鹹砂ニ注入スルコト順次此ノ如シ

八一

六 鹹水輸送装置ノ構造、面積及輸送方法 槽ノ樋口ニハ擔ヒ桶ヲ置キ垂溜シタル鹹水ハ直ニ擔フテ釜屋内ノ貯藏桶（こ

がト云フ）又ハ煮詰釜ニ移入スルヲ以テ別ニ輸送等ノ装置ナシ

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（圖面參觀）

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限（收支計算表參觀）

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形狀及面積 鹹水採收量ハ鹽田ノ廣狹ニヨリ一定セサルモ鹽田七、八槽分（一槽分四十步

内外）アルモノハ一釜分ヲ得テ直ニ釜ニ容レ全日煎熬シ之レ以上ノモノハ二釜ヲ使用ス鹽田小ニシテ一釜分ヲ採收シ得サ

ルモノハ貯藏ス之等ハ釜屋内ノ一隅ニ貯藏桶ヲ埋メ置キ之ニ收容ス桶ハ普通ノ杉木製ニシテ大小一定ナラス

十 鹽田地盤ノ構造及性質 最モ海岸ニ接シ新ニ鹽田ヲ築造シタルモノハ下層ヲ岩石若クハ小石ヲ積ミ眞土ト砂トヲ半ハ

混合シタルモノヲ以テ固メ其上層ニ粘土六七寸ヲ置キ盤突ヲ以テ三四寸迄ニ固着スルモノナルモ多クハ普通地面ヲ平夷ト

シ直ニ粘土ヲ以テ固着スルコト前ノ如クス之ヲ塗濱ト稱シテ所謂粘土性ナリ或ル一部ニ於テハ砂濱ヲ直ニ鹽田ニ利用スル

モノアリ

十一 撒砂（鹹砂）ノ種類性質 馬糞砂トテ土地固有ノモノニテ貝砂ナルモ稍々眞砂ニ近キモノナリ眞砂ノミナレハ鹹水ハ

速ク濾過シ製品ノ色澤善良ナルモ製鹽ノ數量少ナキト云傳ニヨリ兩種混合シタル土地ノ如キモノヲ良トスト云フ

近接鳳至郡西町村字大川ニ於ケルモノモ大川砂トテ採鹹用ナルモ全ク貝砂ニテ鹹水濾出ノ遲緩ナルト製鹽ノ色澤惡シキト

ノコトニテ之ヲ使用スルモノ少ナシト云フ

十二 撒砂（鹹砂）撒布量及替砂ノ數 一段歩ニ對スル撒砂ノ量ハ三十三石ニシテ此ノ重量一萬千五百五十斤トス（一坪ニ

付三斤五分即五六〇匁之レハ六、七、八月盛夏ノ程度ニシテ四、五及九、十月ハ二割内外ヲ減少ス

撒砂ハ毎年新ニ取替ヘルヲ例トスルモ新砂ノミニテハ春風烈シキトキハ散逸多キニヨリ古砂一割五步位迄混用ス其ノ他替

砂等ノ準備ナキモ風雨ノ爲メ散逸減少スルヲ補足スル爲メ多少ノ蓄ヘヲ爲ス然レトモ替砂トシテ使用スルモノナシ

十三 撒砂乾燥ノ時間 翌日持濱ヲナス見込アルトキハ全日採鹹ヲ終リタル分ヨリ地盤ニ潮水ヲ採布シ槽ヨリ掻出シタル

骸砂ヲ撒布シ更ニ一槽分ニ對シ潮水二荷程ヲ撒布シ午後六時頃ニ了ル而シテ翌朝七時頃ニ至リ全日天候ノ晴曇ヲ考察シ更

ニ潮水二荷乃至五荷ヲ撒布シ午后三時ヨリ集砂ニ着手スルヲ例トス尤モ日ノ長短ニヨリ此ノ時間ニハ自ラ伸縮アルヲ免カ
レス

十四 撒砂(鹹砂)浸出装置ニ注入スル海水量(鹹水採收用トモんたれ採收用トニ依リ各別ノ容量)及鹹水又ハもんたれ採收量

鹹砂ヲ濾過スルニハ槽ヲ用ユ而シテ前日ヨリ殘シ置キタル合垂二荷及潮水二荷乃至二荷半ヲ注入シ最初ニ濾出セルモノ一

荷内外ヲ鹹水トシテ採收シ自餘ハ二荷内外迄ヲ合垂トシテ採收シ次ノ槽へ濾返シヲナスモノニシテ鹹水採收用ト合垂採收

用ノ潮水注入量ヲ區分セス

十五 海水、鹹水及モンタレノ性質

海水ノ比重 三度乃至四度 濕度二十五度

鹹水ノ比重 十四度乃至廿一度(概シテ十七、八度) 温度二十三度

合垂ノ比重 九度乃至十三度 温度二十度

十六 海水引入、排出(水閘)海水汲揚装置及汲揚方法 海水汲揚ハ總テ通桶(二斗乃至二斗五升)ヲ以テ入肩ニ依リ汲揚ケ鹽田適宜

ノ箇所ニ置カレタル「しこ桶」(大半切桶)へ溜メ打桶ヲ以テ撒砂ニ撒布ス每槽分此ノ如シ

十七 海水貯溜池ノ有無等 該當記事ナシ

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別鹹水採收歩合

鹽田一戸前(十一槽分反別一反六畝十三步)五二七石

即チ毎月持濱一日一槽分ニ對スル歩合及比重左ノ如シ

四月 三斗 比重大十六度
五月 三斗七升 比重大十六度
六月 四斗 比重大十八度
七月 四斗五升 比重大十九度

八月 五斗 比重大十九度
九月 三斗五升 比重大十七度
十月 三斗 比重大十六度

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

濱司 一人 五十三圓 合垂 一人 二十六圓四十錢

濱取 二人 一人三付 十三圓二十錢 濱押シ二人 一人二付 二圓二十錢

筋搔キ一人 五圓五十錢 合計 百十五圓七十錢

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 七月二十日ヨリ八月二十日迄ヲ最好時期トスト云フ、風位ハ西南ヨリ起ル

モノ方言干瀉風ト稱スルモノハ乾砂ニ適シ採鹹ニ良好ナリト云フ

二十一 一年間ノ採鹹平均日數 採鹹日數ハ百二十日之ヲ持濱日數トス採鹹準備ヲナシタルモ天候變遷ニ依リ採鹹シ得サ

リシ日數二十五日但シ四月十五日着手十月十五日終了

二十二 一年間ノ平均鹹水採收量 當地方ハ持ニ上中下ニ區別スヘキ程ノ大差ナキモ強テ之ヲ區別スレハ鹽田一戸前(土

槽分)一ヶ年平均鹹水採收量ハ

上田 五五三石 中田 五二七石 下田 五〇〇石

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 毎年事業ノ開始ニ當リテハ釜屋ノ修理竈ノ修補ヲナシ又釜ノ

處理トシテ海水ノ焚捨ヲナシ鐵氣ヲ止メ鏽ヲ除去ス又鹽田ノ欠潰ハ之ヲ修覆シ撒砂ヲ搬取等ノ準備ヲ要ス

當地方ハ鹽田ニ不足ヲ告クルノ狀況ニ付何レモ日持濱ナク濱司ハ午前六時頃ヨリ鹽田ニ出テ前日濱仕舞ニ適當ノ潮水ヲ撒

布シ置タル撒砂ヲ再ヒ駒漉ニテ搔キナラシ當日天候ノ強弱ヲ考察シ更ニ適度ノ潮水ヲ撒布シ乾燥ヲ待ツ此ノ間柄振ノ及立

等ニ從事ス午后三時頃鹹砂ノ乾燥好程度ニ至レハ濱司合垂濱取濱押總出ニテ先ツ鹹砂ヲ一槽分宛一定ノ處ニ寄セ集メ二三

槽分ヲ集メタル後ハ濱司ト合垂トノ二人ハ分レテ鹹砂ヲ槽中ニ收容シ合垂及ヒ潮水ヲ注入シ鹹水採收ニ專從シ一槽了レハ

次ノ集砂ノ處ニ槽ヲ運ヒ前ノ如ク鹹水ヲ採收シ合垂ノ流出セル間ニ前ノ槽ノ骸砂ヲ搔出シ地盤ニ潮水ヲ撒布シタル跡ヘ之ヲ撒布シ採收シタル鹹水ヲ釜ニ搬フ等此ノ間ハ最モ操作ノ多忙ナル時ニシテ順次此ノ如クニシテ最終ノ槽ヨリ採收シタル合垂ハ小桶ニ貯ヘ翌日一番槽瀧過ニ使用スルモノナリ以上ノ順序ヲ以テ當日ノ鹹水採收ヲ了リ骸砂ノ撒布ヲ了スレハ潮水ヲ汲揚ケ之ヲ撒布シ翌日持濱ノ準備ヲ作シ以テ終リヲ告ク

二十四 鹹水採收ニ關スル其ノ他ノ事項 前項ハ終日快晴ニシテ豫定ノ操作ヲ爲シ得ラレタル順序ナルモ天候劇變驟雨俄ニ至ルノ虞レアルトキハ鹹砂ノ乾燥程度ニ達セサルモ之ヲ寄セ集メ低度ナル鹹水ヲ採收スルコトアリ然トモ煎熬費ト收支價ハサル如キ場合ハ之ヲ放置ス

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ鹹造、大小、廣狹及面積 釜屋ノ構造方ハ殆ント一樣ニシテ前後二箇所ニ出入口ヲ付ケ四面土壁トシ屋根ハ茅葺トス据附釜ノ數及單獨使用ト共同使用トニヨリ大小廣狹ハ一定セサルモ十坪乃至十五坪ノ面積ヲ有ス

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺 竈ハ土中ヲ堀穿チ内側ニハ巾一尺内外ノ岩石廿五個ヲ並列スルヲ大トス而シテ前面ニ一個ノ焚口アルノミナルヲ以テ煤煙ハ釜屋内ニ充滿シ製鹽ノ品位ヲ降下スルコト尠少ナラサルヘシ

三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ル迄ノ操作 該當記事ナシ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置構造及方法 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スルニハ擔桶ニ垂レ溜リタルモノヲ人肩ニヨリ運搬ス

五 煎熬用器具ノ名稱種類、員數、形狀、大小、構造及使用方法

一戸前ニ對スルモノ結晶釜二枚、さぐり一本、柄杓一本、柄派一本、鹽掬撥、鹽場笊、笊渡棒、笊枕、鹽碎、箕、大箸、手板箒、灰取、芥取桶、芥桶各一個筵二枚(其ノ形狀大小ハ圖面參觀)

六 釜其ノ他煎熬用器具ノ新調費修繕費及保存期限

釜新調費五十圓(借賃二圓五十錢已上五圓迄)、(枚支計算表參觀)

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質 柴荳ノ二種(時國方面ハ松割木ヲ使用ス地方ノ山ヨリ產出ノモノ)柴一把二錢

五厘荳二錢二厘ナリ火力ハ荳ハ柴ヨリ強キモ價格ハ三倍ヲ要ス故ニ多ク柴ヲ用フ

八 一釜ニ使用スル鹹水容量及製造等級別數量、一釜煎熬ニ使用スル燃料ノ數量 一釜鹹水ノ容量ハ釜ノ大小ニ比準シ一

定セサルモ三石乃至四石五斗トス比重及溫度是亦天候ニヨリ一定セサルモ比重十七八度濕度二十四五度ヲ普通トス此製鹽

一石乃至一石六斗ニシテ三等六割四等四割ノ歩合ナリ三等鹽一石二十五貫匁四等鹽一石二十六貫匁此ノ煎熬ニ要スル燃料

モ亦鹹水ノ濃淡ニヨリ差異アリト雖トモ柴三十把乃至五十把トス、製鹽ノ等級ニヨリ燃料ニ差異アルコトハ未タ經驗ナシ

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タチ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 注加前汚物ヲ除去スル方

法トシテハ唯鹹水ヲ更ニ砂濾スル一方法ノ行ハル、ノミナルモ近來ノ施行ナルヲ以テ未タ多ク行ハレス故ニ特設ノ裝置構

造アルヲ見ス釜屋ノ傍ニ濾過桶ヲ据ヘアルモノナリ

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 一釜乃至二釜ノ鹹水ヲ煎熬

スルニハ釜焚一人ヲ以テ足ル其ノ賃金三十三圓ノ年額トス

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 當地方ノ製鹽業ハ其ノ設備素ヨリ小ナルヲ以テ一晝夜ニ一個若

クハ二個ノ釜ヲ一回煎熬スルニ止マリ其ノ鹹水量及收鹽量并ニ收鹽ノ容量重量ハ第八項ニ叙述セシ如シ

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 製鹽一ヶ年ノ總量二百十石重量五千三百三十四貫匁ニシテ三等鹽六

割百二十六石四等鹽四割八十四石トス

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 居出シ場ハ當地方ニテハウケト稱シ釜屋内ノ片隅ニ一坪内外ノ場所ヲ竹簀ヲ以テ圍

ヒ撒鹽ハ此所ニ貯藏ス

十五 煎熬ニ關スル操作及其ノ方法 採收シタル鹹水ヲ全日ニ煎熬スルモノハ鹽田ヨリ直ニ釜ニ容レ午後六時頃ヨリ煎熬ニ着手シ十時頃ニ至ルマテ煮沸シ焚火ヲ中止ス(煎熬ヲ急ク揚合ハ引續キ煮沸セシム)翌日午前二時再ヒ焚付ケ四時頃ニ至リ芥取リト稱シテ釜中ノ鹹湯ヲ大半切桶(芥取桶)ニ汲揚ケ夾雜物ノ沈澱スルヲ待チ下部栓口ヨリ再ヒ釜中ニ移ス(此ノ間約一時間ヲ要ス)午時八時ニ至リ過半結晶シタル鹽ヲ釜ノ片方ニ渡シタル箆ニ揚ク之ヲ本焚ト云フ夫ヨリ引續キ煎熬シ全ク結晶スルニ至レハ鹽掬撥又ハ柄振ニテ掬ヒ掲ケ鹽床ニ移ス之ヲ小焚ト云フ尙釜底ニ殘ル苦汁ヲ取除キ「さぐり」ニテ充分釜ヲ掃除シ内側ノ白ク乾キタルヲ見テ箆揚ノ本焚鹽ヲ再ヒ釜ニ移シ熬揚ヲナシ乾燥スルニ至リテ鹽床ニ移ス又小焚鹽ハ翌日迄放置シ鹽床ニ移ス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷 釜ハ從來ヨリ大キクナリタルト最近新ニ調製セラル、モノハ徑ヲ廣クシ深ミヲ淺クサル、様ナリ使用燃料ニハ變遷ヲ認メス

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 採收シタル鹹水ニシテ釜ニ餘ルトキハ煮沸減量ノトキ(多クハ芥取前 差シ潮トテ補足スルコトアリ鹽田ノ都合ニヨリ採收スル鹹水カ一釜分ニ多ク二釜分ニ不足スルトキハ此ノ方法ニ依ル

十八 一年間ノ平均煎熬日數 地方ノ習慣トシテ一日ニ採鹹シタルモノハ其ノ日ニ煎熬スルヲ通例トスルヲ以テ前鹹水採收ノ項ニ述ヘタル採鹹日ト煎熬日ト全一ナリ然レトモ鹽田狹小ニシテ一日ノ採鹹量一釜ニ滿タサルモノハ數日間ヲ貯ヘ煎熬スルモノニシテ其ノ日數一定セス

十九 一年間ノ平均收鹽量 二百十石此ノ重量三三三、三三二八斤

二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用

上田 三三三、七三錢

中田

三三五、七三錢

下田

三四七、七三錢

費用ノ異ナルハ唯燃料ニ差アルノミ一釜(平均鹹水四石)ニ付柴四把ノ差アリ百二十釜ニ付十二圓

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 一戸前製鹽量二百十石ニ對スル收支左ノ如シ

四二六、二一〇 收 入
 三五一、三二〇 支 出
 七四、八九〇 利差 益引
 鹽田一戸前收支計算表

採鹹ニ属スル費用

種 目	員	數	新 調 費	總 價 額	保 存 期 間	每 年 價 却 費	修 繕 費
鹽田借入料		四九三	六、〇〇〇	一、二、〇〇〇	十 年	二、七八〇	九〇〇
撒砂入替費		二	三、〇〇〇	六、〇〇〇	八 年	一、〇六〇	
垂槽		二	五、〇〇〇	五、〇〇〇	八 年	一、二〇〇	三五〇
潮水		一	二、〇〇〇	二、〇〇〇	五 年	七五〇	
鹹桶		一	五、〇〇〇	五、〇〇〇	八 年	三三〇	
合垂		八	二、〇〇〇	二、〇〇〇	五 年	二五〇	三〇〇
擔桶		四	六、〇〇〇	二、四、八〇〇	五 年	九六〇	四〇〇
擔棒		四	一、〇〇〇	四、〇〇〇	二 年	二〇〇	四〇〇
端桶		二	三、〇〇〇	一、二、〇〇〇	五 年	二四〇	二〇〇
打桶		二	三、〇〇〇	六、〇〇〇	五 年	一、二〇〇	二〇〇
駒		二	一、二〇〇	二、四〇〇	八 年	〇三〇	
柄		二	三、四八〇	三、六一〇	一 年	七、二二〇	
鋤		五	三、〇〇〇	一、五二〇	全 年	三、〇四〇	
鋤		四	二、〇〇〇	一、五〇〇	全 年	一、〇〇〇	
鋤		四	一、四〇〇	七、〇〇〇	全 年	一、四〇〇	
鋤		一	七、〇〇〇	七、〇〇〇	全 年	一、四〇〇	

目	皿	二	、〇八〇	、一六〇	二	年	、〇八〇
---	---	---	------	------	---	---	------

小計 四十一圓九十九錢

人夫名稱	員數	一人ニ付 一期間ノ給料	總額
濱司	一	五三、〇〇〇	五三、〇〇〇
合垂	一	二六、四〇〇	二六、四〇〇
濱取	二	一三、二〇〇	二六、四〇〇
濱押	二	二、二〇〇	四、四〇〇
筋搔	一	五、五〇〇	五、五〇〇

小計 百十五圓七十錢

合計 百五十七圓六十九錢

煎熬ニ屬スル費用

種目	員數	新調費	總價額	保存期間	償却費年	修繕費
釜地借入等料敷屋	二九半	五〇、〇〇〇	五〇、〇〇〇	三十五年	一、五八〇	四、〇〇〇
釜竈	二	一、六五〇	三、三〇〇	十五年	二、二〇〇	五〇〇
釜さ	二	五〇、〇〇〇	一〇〇、〇〇〇	十五年	二、五〇〇	五〇〇
灰く	一	五〇〇	五〇〇	五年	一、〇〇〇	五〇〇
芥取	一	一、〇〇〇	一、〇〇〇	五年	〇、二〇〇	一、〇〇〇
芥桶	一	三、〇〇〇	三、〇〇〇	七年	四三〇	一、〇〇〇
柄杓	一	一、〇〇〇	一、〇〇〇	五年	一、〇〇〇	一、〇〇〇

(四) 金澤鹽務局大谷出張所ノ部 第三章 製鹽方法

雜費	燃料	柴
小計	料數	量單
合計	價總	額
百六十六圓四錢	四、八〇〇 <small>把</small>	、〇二五
		一二〇、〇〇〇

小計

釜	人夫名稱	員數	一期間給料總額
焚		一	三三、〇〇〇
			三三、〇〇〇

小計 十三圓四錢

手板	火箸	筭	箕	苦汁	箕	鎌	箕	揚	掬	鹽
板	箸			汁				棒	箕	掬
一	二	一	一	一	一	一	一	一	一	一
、〇二〇	、〇五〇	、〇四〇	、一四〇	、〇九〇	、二〇〇	、四〇〇	、〇七〇	、〇八〇	、一五〇	、一〇〇
、〇二〇	、〇五〇	、〇四〇	、一四〇	、〇九〇	、二〇〇	、四〇〇	、〇七〇	、〇八〇	、一五〇	、一〇〇
二	五	全	二	三	全	十	七	二	七	全
年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年
、〇一〇	、〇一〇	、〇二〇	、〇七〇	、〇三〇	、〇二〇	、〇四〇	、〇一〇	、〇四〇	、〇二〇	、〇二〇

債 代	四一七	〇、一五	六、二五〇
繩 代	一三九	〇、二四	三、三三〇
組 合 費			八、三四〇
納 付 費			六、六七〇
資 本 金 利 子			三、〇〇〇
			六、二五〇

小計 二十七圓五十九錢

總計 三百五十一圓三十二錢

以上支出ニ對スル收入

製鹽賠償金 四百二十一圓七十一錢(三等一九、六八八斤 四等一三、六五〇斤) 四一七錢

灰賣上代金 四圓五十錢(三十俵一俵十五錢)

合計 四百二十六圓三十一錢

差引利益金 七十四圓八十九錢

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ニ當地方ニ於ケル鹽業ハ一体ニ其ノ規模狹少ニシテ製鹽ノ方法モ亦古來ノ習慣ヲ墨守シ甚タ迂遠ナリト雖トモ從業者ノ多クハ細民ニシテ改良上進ノ智識ニ乏シキト資本ニ餘裕ナキトハ斯業發達ヲ妨クル上ニ於テ尤モ與ツテ力アルモノナレハ地方ノ狀況トシテ不得止ニ因ルモノナラン乎

故ニ今急速改良進歩ヲ計ラントスルモ到底行ハレ難クシテ機ニ臨ミ變ニ應シ勸誘獎勵ニ努メ漸進ヲ圖ラサルヲ得ス而シテ從來眞鹽製ト熬鹽製ト二種アリシモ品質改良上熬鹽ヲ全廢シタルト又或ル者ハ鹹水煎熬前ニ汚物ヲ除去スル目的ヲ以テ砂漉ヲナスモノ等アルニ至リタルハ聊カ進歩シタリト云フヲ得ヘシ

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 眞鹽ニシテ一戸前三三、三三八斤
- 二 鹽ノ理化學的性質 白灰色ニシテ結晶粗大ナリ
- 三 鹽ノ主要用途 食用及醬油原料
- 四 鹽各等級ノ容量ニ對スル重量 各一斗ニ付二等二百四十匁三等二百五十匁四等二百六十匁五等二百七十匁
- 五 苦汁ノ用途 概シテ廢棄スルモ稀ニ肥料又ハ精米用ニ供セラル
- 六 苦汁利用ノ方法 該當記事ナシ
- 七 苦汁ノ生産量 未詳
- 八 苦汁ノ貯藏裝置等 樽入トシテ置クノミ他ニ貯藏裝置等ナシ
- 九 苦汁一石ノ賣買價格 四斗樽入實量三斗八升ニ付十錢ナルヲ以テ一石當リ二十六錢三厘
- 十 苦汁ノ運搬方法及其販路 四斗樽ヲ買受人ヨリ預リオキ之ニ貯溜シ數十個トナレハ買受人來リテ小廻船積トシ加賀國金石港ニ運送ス
- 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 苦汁ノ外灰ヲ産出ス用途ハ肥料ナリ
- 十三 副産物ノ價格及販路 灰一俵六貫匁内外ニシテ價格十五六錢販路ハ越中地方
- 十四 鼠鹽かいさき鹽、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽産額及其使用方法 粗惡鹽ハ苦土ト共ニ芥桶ニ貯ヘオキ或ル時期ニ於テ海水ニテ漉シ鹹水ニ混和煎熬スルヲ以テ産出額等ハ調査シ得ス

第五章 鹽ノ包裝及秤量

- 一 從來ニ於ケル包裝鹽ノ數量 總テ五斗入重量十三貫匁トス
- 二 包裝ノ形狀種類 俵入丸形縦一尺一寸徑一尺二寸
- 三 包裝ノ編製方法及其原料 俵ハ四ヶ所編ミニシテ藁五六筋ヲ取り穂先ト根元トヲ差シ違ヒ二ヶ所宛夫婦編トス
- 四 各種包裝ノ價格 俵一枚一錢五厘 繩代八厘
- 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ヨリ差異ノ有無 總テ一重ニシテ形狀、大小一定ナリ
- 六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 從來ハ每俵ニ製造地名印_{巾一寸六分}品質ノ上中下_{長二寸五分}ノ烙印ヲナシタルモ法實施后ハ之ヲ廢止セリ
- 七 秤量器ノ種類形狀大小及材料 一斗秤ノミ

第六章 貯藏方法

- 一 倉庫ノ構造大小及壁床ノ構造 從來鹽業組合ニテ使用セシ倉庫ハ大小一定ナラサルモ廣袤_(二間乃至四間、三間乃至八間)高サ一丈以上トシ其ノ大ナルモノハ二區トシ二ヶ所ノ開扉ヲ設ケ窓ヲ穿タス四面土壁トシ完全ナルモノハ更ニ内外ニ板ヲ張ルモ壁一重又ハ板一重ノモノアリ製鹽ハ速ニ賣行ヲ企圖スルモノニテ保存又ハ改良ノ目的ヨリ出タルモノナシ
- 二 貯藏方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 撒鹽ノ包裝ハ毎月三回ト定メ包裝シタル鹽ハ直ニ倉庫ニ運ヒオキ組合支部ニ於テ管守シ賣買ノ約整フトキハ何時ニテモ庫出ヲナス故ニ永ク貯藏スルコトナキモ時々一ヶ月已上在庫スルトキハ下積ノモノハ苦汁垂下ノ爲メ俵面赤色トナリ外見ヲ損シ數量モ五舁以内ヲ減少ス
- 三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 六尺平面ニ十六俵ヲ容ル、ヲ通例トシ積揚ハ平常三四俵ニ止マ

ルモ藏問等ノトキハ八九俵迄積揚ルコトアリ

四 一ケ年間ニ於ケル眞鹽差鹽ノ各貯藏歩減及各滴出苦汁量 眞鹽ニシテ貯藏減ヲ生スルハ三ヶ月以内ノ間ニアリテ以上

ハ鹽ハ固結シ幾年ヲ經過スルモ減量セス其ノ歩減ハ約一割内外ニシテ五斗俵トスレハ約五斗此ノ重量五百匁トス

右歩減ニ對スル苦汁量ニ合程ナリ梅雨中ハ苦汁ノ垂下多キモノ、如シ

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置 倉入后ハ苦汁採收ノ方法ヲ設備セス庫内ニハ小石ヲ敷キ詰メアリテ苦汁ハ放逸スルニ任

ス

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 藩制時代ニ於ケル鹽ノ賣買方ハ沿革ノ部ニ既記シタルカ如シ製鹽同業組合設立后ハ毎月

三回包裝日ヲ定メ各釜屋ニ就キ樹量包裝シ直ニ鹽庫ニ收容シ組合支部ノ保管トス而シテ買受人ハ地方ノ仲買人ニ就キ數量

及價格ノ申込ヲリシ仲買人ハ更ニ製造者ト賣買價格ヲ取極メ賣買ノ約整フタルトキハ製造者ハ組合支部ニ現品ノ引渡方ヲ

請求シ支部ハ一俵ニ付一定ノ組合費ヲ買受人ヨリ徴收シ現品ノ引渡ヲナス故ニ鹽ノ高價ナル時ト雖トモ常業者ノ利得ハ僅

少ニシテ多クノ利益ハ仲買人ニ壟斷セラレタルモノ、如シ現品引渡ノ手續ヲ了レハ鹽ノ代價ハ現金取引トス又價格ノ取極

メハ豫テ製鹽業者中若干ノ評議員ヲ設ケ置キ買人來ラハ之レト評議決定シタル所モアリ地方ニ於ケル僅少ノ日常需用鹽ハ

製造業者ト直取引ヲナス

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 越中地方ノ鹽問屋又ハ

其手代等自ラ製産地ニ來リ地方仲買ト豫メ賣買ノ約定ヲナシオキ製鹽時期ニ至リ仲買人ノ通知ニヨリ船ヲ差向ケ運搬スル

コトモ之レナキニアラサルモ多クノ場合鹽船ハ毎年花主ノ定マリアルモノ、如ク是等ハ地船ノ船頭カ販賣先ノ相場ヨリ打算シ買入ヲナシ目的地ニ廻航シ問屋ニ賣渡シヲナスモノナリ小廻船ハ船頭給料四五十圓二番(爺ト云)給料三十五圓炊キ給料十三圓ノ三人乗組ヲ通例トス

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 越中地方ヲ主トシ加賀金石地方ハモ取引アリ用途ヲ定メテ製鹽ノ注文アリタルコトナキモ買受者カ上品ヲ望ムトキ又ハ上下取交セテ希望スルコトアリ上、中、下各鹽ノ價格ハ中物ノ相場ヨリ一俵ニ付キ五、六錢ノ開キラナスノミ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無及其方法契約并ニ償却ノ方法 鹽業組合ノ創設前ハ地方仲買人ハ鹽業者ニ資金ヲ融通シ其製鹽ハ總テ引取り此ノ賣渡價額ヲ以テ貸附資金ヲ償却セシメタリ

鹽業組合ニ於テハ各支部毎ニ一定ノ貸付資本金ヲ配當シ各支部ハ其配當金ヲ前年ノ製産鹽總數ニヨリ一俵當ヲ定メ各業者ノ製造高ニヨリ貸付ヲナス之レカ償却方法ハ倉出版賣數十俵ニ付キ三俵ノ割合ヲ以テ其代價ヲ收納シ置キ十月中ニ於テ精算ヲナス其利子ハ月五朱トス

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格 濱相場ハ一石ニ付三十五年乃至三十七年平均壹圓五十五錢小賣ハ一俵以上ハ濱六相場ニ依リ舛賣ハ殆ント之ナク從テ相場定マラス

六 鹽價ノ定メ方 鹽價ノ定メ方トシテ支出金等ヨリ精算スルカ如キコトナク越中地方ノ價格ヲ參考トスルニ過キササルヲ以テ常ニ買受人ニ左右セラル

七 販賣ノ季節 毎年七八月中ヲ最盛トスルモ右ハ需要ノ關係ニアラスシテ當地方ノ鹽ハ總テ海路運搬ノ一途アルノミナルニ依リ全季節ハ海上ノ危險少ナク運賃低廉ナルヲ以テナリ

八 鹽俵拔キ調査ノ方法 買受人ト拔キ調査等ヲナス一應鹽ノ品性ヲ鑑別スルニ止マリ極劣等ノモノハ買受ケサルマテナリ然レトモ外見上輕量ノ疑ヒアル場合ハ時ニ秤量ヲナスコトアリト云フ

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置 鹽ノ受渡ニ際シテハ舊來ノ慣例トシテ普通ノ重量又ハ容量ヲ改メス

五斗入ナレハ實量ハ四斗五升乃至四斗七升位ノモノト考察シ取引ヲナス

當所管内ハ總テ五斗入ニシテ實量四斗六升乃至四斗八升小賣一升ハ一升二合内外アリ

十 鹹水買買ノ有無及其方法價格ノ定メ方

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 鹽ノ運搬ハ總テ日本形船積トシ一船ノ積載量ハ五斗入三百俵乃至六百

俵ナリ米百石積ト稱スル船ニ鹽三百三十俵積ヲ通例トス

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搬及出荷地ニ於ケル手数料、諸掛費、保險料及着荷地ニ

於ケル諸掛費用等 船積五斗入一俵ニ付越中國伏木迄運賃六錢乃至八錢濱出及積込費三錢水揚及倉入費五錢加賀國上金

石町迄運賃八錢乃至十錢濱出積込費三錢水揚及倉入費六錢他ニ諸掛費ナシ

當地方ハ鹽ノ外他ニ船積トシ出荷スル產物ナシ故ニ他物ノ運賃ト對比スル能ハス

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 小作人ト地主トノ間ニハ立證契約ト口頭契約トアリ又其ノ期間モ限定セス相互合意ノ上ハ幾

年ニモ繼續スルアリ

鹽田地盤ニ破壞等ヲ生シタルトキハ地主ノ負擔ヲ以テ改修ス尤モ輕易ナルモノハ小作人ニ於テ修理ス他ニ需用品等ノ供給

ヲ受クルコトナシ

從來小作料ノ支拂ハ小作米一石ニ付鹽十二俵ノ定メナリシヲ以テ米價及鹽價ノ高低ニハ影響スルコトナカリシモ本年ノ如キ鹽ノ製造高少キトキハ小作料ノ一割乃至二割減ヲ地主ニ衷訴スルコトアリ

第十章 組 合

一 鹽製造組合ノ組織規定及沿革 珠洲郡製鹽同業組合ナルモノアリテ製鹽業者ニ資金ノ貸付ヲナス本事務所ヲ飯田町ニ置キ組長及副組長幹事書記及評議員アリテ事務ヲ處理ス議事規則アリテ評議員會ノ決議ニヨリ規定ノ創改ヲナス又各大字ニ組合支部又ハ支部出張所ヲ置キ幹事副幹事ヲ以テ事務ヲ扱ハシム

本組合ノ主トスルところハ鹽業ノ改良發達ヲ圖リ粗製濫賣ノ弊ヲ矯正スルヲ目的トス故ニ主旨ヲ貫徹スル上ニ於テ必要ナル方法トシテ第一條乃至第九十一條ノ定款ヲ設テ實行シ居レリ

本組合ノ創始ハ藩制專賣ノ制度ヲ解放セラレ一時鹽業衰頽ニ陥リ當業者ノ困難名狀スヘカラサル秋ニ當リ一部有志者ノ義舉ヲ以テ政府ヨリ資金ヲ無利息ニテ借り受ケ一方鹽業者ノ急ヲ救フト共ニ殖利ノ方法ヲ講シ熱心經營ノ結果今日ニテハ其利殖ヲ基金トスルニ至リタルモノナリ

該當記事ナシ

二 鹽販賣組合ノ組織規定及沿革
三 燃料其他需用品講員組合ノ組織規定及沿革

第十一章 試 驗

第十二章 輸 出 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

再製鹽トシテ製造スルモノナキモ專賣實施后ニ於テ納付セントセシ等外劣等鹽ヲ海水ヲ以テ溶解シ再製シタル原料鹽六斗五升乃至七斗五升ノ三等鹽ヲ得タリ

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 鹽田一反歩平均地價十三圓時價三百圓小作料ハ一槽分(反別三十五歩乃至四十歩内)
- 外)ニ就テノ定ニシテ玄米一斗五升乃至二斗迄トス稻田ハ反價平均二十五圓時價二百四五十圓ナリ