

金澤鹽務局

敦賀出張所之部

金澤鹽務局敦賀出張所ノ部

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

敦賀町ヨリ東北二里十七丁沿岸一帯ノ地灣曲ヲ爲シテ北ハ日本海ニ面シ西ハ山岳ヲ以テ繞ラシ雜木林鬱トシテ四季伐採ノ絶
ユルコトナク就中春夏最モ多ク燃料ノ供給豊富ナリ蓋シ製鹽事業ニハ地勢上適良タルヲ失ハス近傍ニ河川、池沼等ナシ

第二章 鹽業ノ沿革

創始頗ル古ク往昔宮中御用鹽ヲ出シ鹽田免租ノ地タリシト古今集ニ見ユ而シテ爾來盛ニ製鹽ヲ持續シ藩政時代ニ於テハ附近
各村西ハ鞠山村ヨリ東ハ舉野村ヲ境トシ沿岸壹里ニ亘リ殆ント製鹽ヲ以テ副業トセサルハナク其數凡ソ二百戸反別約十町步
稱シテ鞠山鹽ト言フ色、味優良ニシテ三田尻鹽ヲ凌キ大ニ歡迎セラレシコトアリ

藩政時代ニ於ケル納租方法等

舊鞠山藩領地ニシテ著シク獎勵ヲ加ヘタルノ事蹟ハアラサルモ多少保護ヲ與ヘタルモノ、

如ク納租方法ハ毎年檢地ト稱シ製鹽着手ノ始メニ當リ藩吏出張シ當時濱ノ狀況ニ依リ一戸前ノ大小優劣ヲ查覈シ上、中、下ノ
三等級ニ分ケ一戸前ニ付キ一俵乃至二俵(藩納鹽ニ限リ六斗俵其他ハ四斗俵)ノ納租方ヲ豫メ指定シ置キ以テ終了期ニ至リ再

々各自ノ製鹽高ヲ調査シ多少ノ斟酌ヲ加ヘタルト云フモ之レニ當該役人ノ手加減ニシテ不公平ノ譏ハ免カレザリキ

最モ鹽業ノ旺盛ナル時期ニ於ケル販賣ノ狀況及漸次衰頽セシ原因 今ヨリ五十年乃至百年前ハ最モ盛ナル時期ニシテ當時

ハ各村通シテ約二千石以上(一戸前平均三十二石)主トシテ江州伊賀郡、淺井郡ニ販賣シ其消費高二千石以上未開ノ難路ヲ踏
ミ牛ヲ使役シ近キハ五里遠キハ十里ヲ歩ミ以テ供給シツ、アリシモ維新后ニ至リ世ノ變遷ト共ニ交通ノ便ハ開ケ逐年諸種ノ

産業ハ發達シ此較的勞働多キ製鹽ニノミ努力シツ、アリシ輩ヲシテ漸次轉業有利ノ業ニ遷ラシムルニ至レリ或ハ養蠶ニ或ハ
殖林ニ或ハ石灰製造ニ從事スルニ至リ一面近時ニ在テハ鐵道開通ノタメ俄然安價ナル播洲鹽ノ移入ヲ見、又春、秋二回ニ於

テ三田尻鹽ハ敦賀港ヲ中樞トシテ飛躍ヲ試ミ販路擴張ニ勉メ遂ニ鞠山鹽ヲ壓倒シ聲價頓ニ加リ爲メニ從來ノ販路ハ悉ク播洲・三田尻ノ占領スル處トナリ其結果製鹽業ハ漸ク萎微衰頽シ年々歳々廢田ノ一方ニ傾キ概テ畑地ニ變シ現今漸ク全村字五幡ノ一部ニ八戸前、鹽出許可反別僅ニ二反四畝九歩ヲ存スルノミ昔日ノ觀發ニ一變シ去レリ要スルニ斯ク衰微ヲ來シタルハ畢竟移入鹽ト競争上價格ニ於テ凌駕スル能ハサルニ依ルハ瞭然タル事實ニシテ其ノ生産上ノ一欠點ヲ知り改良ヲ加ヘ以テ專ラ生産費減少ノ點ニ意ヲ用ヒ從來ノ如キ姑息ニシテ現時使用セサルカ如キ峴釜製ヲ廢シ斷然鐵釜組織ニ改良ヲ施シ積極的の生産方法ヲ講シナハ蓋シ鹽業上一ノ發展ヲ觀ルコトヲ得ンカ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積 鹽田揚濱 一戸前三畝步 外二坪臺取場釜屋四人ニテ一釜屋ヲ順番使用ス坪數三十坪

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

四 撒砂(鹹砂)浸出裝置(沼井又ハ臺等)ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設 撒砂面積 三畝步 臺取面積二坪

臺四個大小ナシ構造圖面ニ詳シ

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 撒砂貯藏ハ濱ノ一隅ニ堆積シ莖ヲ以テ覆

ヘリ其面積一坪臺取トス(圖面參觀)

六 鹹水輸送裝置ノ構造、面積及輸送ノ方法 鹹水輸送ハ擔桶ニテ釜場ニ据置キアル鹹水溜桶ニ移シ人力ヲ以テ擔送スル

ニアリ釜場迄ノ距離約三十間トス

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 八項ニ並記

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

名稱	種類	員數	使用方法及効用	新調費	保存期限
擔桶	木製	四個	海水汲揚及鹹水移出用	一個七十錢	每年輪替
臺	全	四個	鹹水採取用	一個二十三錢	十年
樋	全	四個	全	一圓	全
が	全	四個	全	五十錢	全
簧	竹製	四個	全	五十錢	全
蕤	藁製	四個	全	十五錢	三年
こまざらへ	木製	一個	撒布セシ砂ヲ平準ナラシムル用	全	半年
はね	全	一個	撒布セシ砂ヲ集メタル鹹砂ヲ撒布ノタメ	全	十年
はね	全	一個	砂ヲ集メ又ハ(ガワ)へ移スタメ	五錢	五年
相	全	十六個	臺ヨリ點滴スルモノヲ溜ムル用	一個四十錢	三年
溜	全	四個	海水ヲ撒布スル用	一個六十錢	每年輪替
溜	全	四個	海水ヲ溜ムル用	一個十錢	隔年輪替

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積 鹹水貯藏ハ釜場へ鹹水溜ヲ埋置ク一戸前ニ付二個六石入トス

十 鹽田地盤ノ構造及性質 砂ノ厚サ四分乃至六分地盤粘土性赤土ニテ硬メ一寸餘トナス使用年限十年トス

十一 撒砂ノ種類性質 撒砂ハ拾町余隔ツル字江良ヨリ取寄セ細粒ニテ鹹水濾出ハ速カナリ約五分ニテ垂切ル

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數 撒砂一坪ノ重量五百五十匁一坪ノ容量五斗替砂ナシ

十三 撒砂乾燥ノ時間 約七時間

十四 撒砂(鹹砂)浸出裝置(沼井又ハ臺等)ニ注入スル海水量(鹹水採取用トもんだれ採取用トニ依リ各別ノ容量)及鹹水又ハもんだれ採收量 撒砂浸出裝置ハ臺取組織ニテ海水ヲ注加シ滴下セシム海水四斗ヲ加ヘテ鹹水一斗ヲ得而シテ二番だれハ

前ノ鹹砂ヲ濱ニ撒布シ翌日海水四斗ヲ加ヘ一斗ヲ得以下順次繰越ス但シ最盛夏季ハ日ニ二回秋季ハ一回トス

十五 海水鹹水及もんたれノ性質 未詳

十六 海水引入、排出(水閘)海水汲揚装置及汲揚方法 海水汲揚ハ擔桶一荷宛汲揚ク濱ヨリ海迄十間トス

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積 海水溜一石入レ四個

十八 鹽田一戸前又ハ一定反別ニ就キテ一年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合 鹽田一戸前ノ平均鹹水量 百二十

石 月別歩合ハ六月二分七、八月七分九月一分

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 製鹽者及家内ニテ就業他ニ使用セス

二十 準備濱及持濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法 準備砂運搬、濱修理ノタメ三日ヲ費ス雨後ノ處置ヲナサス放置

ノ儘ナリ

二十一 一年間ノ採鹹平均日數 五十日 準備濱三日

二十二 一年間ノ平均鹹水採收量 百二十石

二十三 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 南風ハ鹹水濃ク北風ハ薄シ(東風ハ稀ナリ西風ハ雨)

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 釜屋三十坪、草葺トス

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、其製造原料及釜ノ深淺 結晶釜ハ蜆貝ヲ粉碎シ粘土トナシ釜ヲ形造シ乾燥シテ使用ス

三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ルマテノ操作 蜆釜ノ不用ニ歸シタルモノヲ土ニ混和シ粘土トナシ築造ス

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル装置、構造及方法 直接濱ヨリ鹹水ヲ擔ヒ來リ鹹水溜ヘ移ス

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小構造及方法 次項ニ並記ス

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

名稱	種類	員數	新調費	修繕費	保存期限
鹹水溜	木製	八 四人分	一個ニ付五圓	輪替一個ニ付一年當リ 二十錢	二十年
釜	蜆釜	一個	三圓六十錢	一圓	一ケ年但シ鹽四十石ヲ得ハ減失ス 永年
釜用附屬品	釘	若干	五十圓	一圓	每年若干宛補填スル分見込
差槽	木製	一個	三十錢	五錢	三十年
樋	全	全	八十錢		三十年
差桶	全	全	五十錢		每三十年
泡取	竹製	全	三十錢		二年
わぶり	木製	全	二十錢		三年
鹽取り	全	全	八十錢		五年

以上ハ四戸前共同シテ使用ス

七 燃料ノ種類、名稱、產地價格及品質 燃料ハ雜木松葉等ニシテ附近山野ヨリ產出スルモノ價格ハ壹把三錢

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 一釜ニ鹹水二石(比重溫度不明)三等

鹽一石二斗一升二百六十五匁但シ漸次添加シテ六石ニ至ル 一釜煎熬ニ使用スル燃料三十把

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キ汚物ヲ除去スル方法等 鹹水ヲ釜ニ注加スルニハ汚物ヲ除去セムカタメ差槽ノ穴ヘ松葉ヲ

挿入シ其中ヲ潜リテ(どひ)ヲ渡リテ釜ヘ入ル但シ三ヶ所ヨリ注加ス

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種類、名稱、員數及賃銀 該當記事ナシ

- 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 一晝夜二回鹹水量十二石收鹽二石四斗三等ノミ
- 十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量ニ 鹽田一戸前三畝歩平均ト見テ) 平年一ケ年ニ付製鹽量二十四石、四千五百六十斤
- 十四 居出場ノ構造、大小、廣狹(圖面參觀)
- 十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 一釜焚上八時間ヨリ十時間マテ最初二石ノ鹹水ヲ差槽ヨリ注加シ焚始メ煎熬ニ徒ヒ漸次添加シ遂ニ六石ヲ焚ク「泡よけ」ヲ以テ間斷ナク泡ヲ除キ製鹽ハ鹽掻キヲ以テ搔キ集ム
- 十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷 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 一戸前一ケ年平均煎熬日數十日
- 十九 一年間ノ平均收鹽量 二十四石
- 二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用 三圓傭人ヲ用ヒス且ツ小道具ノ新調、修繕ハ手細工ニテ成可賃錢ヲ出サス故ニ費用トシテ見サルヘキモノハ單ニ器機ノ新調費修繕費等ナリ最モ燃料ハ自分ノ山ヨリ採伐スルカ又ハ他人ノ山ヲ至極安價ニ買受ケ伐採スルヲ以テ見積ラス
- 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 殆ント自家ニテ辨スルヲ以テ支出スルモノ甚タ少ナク故ニ收入金ト對照スルモ正確ナル計算ト云フ能ハス
- 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点、改良ヲ要スヘキ点及改良案 該當記事ナシ

第四章 製鹽及副產物、種類、用途

- 一 眞鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量 眞鹽ノミ

二 鹽ノ理化學的性質 未詳

三 鹽主要ノ用途 味噌其他食用

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 三等鹽ニシテ容量四斗重量十貫トス

五 苦汁ノ用途 普通豆腐製造用

六 苦汁利用ノ方法 該當記事ナシ

七 苦汁ノ生産量 一戸前ニ付キ一石

八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法 時々販賣シテ貯藏ヲナサス

九 苦汁一石ノ賣買價格 苦汁一石ニ付七十錢

十 苦汁ノ運搬方法及其販路 船便ニテ容易ニ運搬ス販路ハ敦賀町豆腐商トス

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造裝置及製造方法

十二 副産物種類、名稱、及用途

十三 副産物ノ價格及販路

十四 鼠鹽、かいざし鹽、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽産出額及其使用方法

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數量 一包裝ノ數量通稱四斗質量三斗六升重量十貫八百匁風袋八百目

二 包裝ノ形狀、種類 次項並記

三 包裝ノ編製方法及其原料 稻藁製編ミ方ハ普通米俵ト全シク大サ縦一尺五寸橫幅四尺ナリ

(五) 金澤鹽務局教賣出張所ノ部 第五章 鹽ノ包裝及秤量

四 各種包裝ノ價格 一個ニ付六錢

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 一重ニシテ一定セス

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 檢定濟ナル角ノ二升樹ニシテ普通一升樹ノ如キ形態ナリ

第六章 貯藏方法

貯藏方法トシテ見ルヘキモノナシ製鹽ハ自宅内ニ引込ミ時々敦賀町へ運搬販賣ス現今ハ釜場ニ積置キ引渡ヲナスノミ故ニ本章各項ニ該當記事ナシ

第七章 鹽ノ販賣

本章各項ニ就キテ記スヘキナク總テ小規模ナルモ從來販賣シ來リシ習慣トモ見ルヘキハ自村共有ノ小船ニテ敦賀町へ運ヒ鹽仲買人へ賣渡シ又ハ直接花主先へ販賣スルコトアルノミ但シ共有ノ船ヲ使用スルトキハ一日二十五錢ヲ出金シ此金ヲ積立テ以テ修繕費、新調費等ニ充ツ

鹽ノ濱相場ハ三十七年以前三ヶ年平均一石ニ付 二圓八十二錢 一舁當三錢五厘

四斗俵ト稱スルモ三斗六升入小賣一升三百目

第八章

右該當記事ナシ

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 小作人ヨリ地主ヘ納ムル代ハ從來鹽ヲ以テス其量一戸前三畝歩ニ付一石五斗現今ハ前年鹽ノ代價ニ換算シ三圓七八十錢ヲ支拂フモ本年ノ如キ凶年ニハ半額ニ減少ヲ請フ筈ナリ其他資金需用品供給ヲ仰クコトナシ

第十章乃至第十五章

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 公定反別一反歩ニ付地價十二圓時價八十圓小作料四圓五十錢
ニシテ他ノ土地トノ比較ハ田百二十圓畑六十圓ナリ