

味野鹽務局

牛窓出張所之部

# 味野鹽務局牛窓出張所ノ部

## 第一章 鹽田位置方位及附近ノ地勢、地形

鹽田位置ハ岡山縣邑久郡鹿忍村八百十六番(沖濱六番)ニシテ七釜屋ヲ以テ一區劃ヲナシタル北端ヨリ二番目ニ在リ南北ニ長ク最長百六十九間最短百四十八間東西ニ短ク四十四間ニテ此土地臺帳面反別二町四反二畝十步鹽田ハ平坦ニシテ滿潮ノ時ハ海水ヨリ低キコト三尺五寸干潮ノ時ハ之ヨリ高キコト一尺九寸其東西ハ共ニ他ノ鹽田ニ接シ南ハ製鹽場及堤防ヲ隔テ、海ニ接シ北ハ堤防ヲ隔テ、濠ニ接ス

## 第二章 鹽業沿革

鹽業ノ開始セラレタル時代ニ就テハ古記ノ存スルモノナキヲ以テ其由來明カナラサルモ口碑ノ傳フル處ニ依レハ鹿忍村岡濱鹽田(沖濱鹽田ニ對スル稱呼ニシテ此鹽田ニ屬スル現在釜屋ハ十二戸ニシテ之ヲ二分シテ東濱西濱ト稱ス)ハ岡山縣下ニ於ケル創始ノモノナルカ如シ而シテ其地勢タル東西北ノ三面ハ山ヲ繞ラシ南方ノミ海ニ面スルヲ以テ降雨ノ際ハ其水悉ク鹽田ニ流注シ殊ニ夏期插秧後ハ耕田ニ用水ヲ湛フルヲ以テ其被害一層甚シク却テ秋ヨリ冬ニ至ル方收穫多キカ如キ不良ノ鹽田ナリシヲ以テ妻子家族ノ者汲々鹽業ニ從事スルモ多クハ失敗ヲ取リ寛政年間ノ頃ニハ殆ント廢棄ノ姿ニ陥リシヲ天保六年本郡南幸田村富豪片岡氏之ヲ買ヒ受ケ巨資ヲ投シ惡水ノ排路ヲ設ケ荒廢ヲ興シ大ニ之カ經營ニ勤メタル結果稍面目ヲ一新セリ天保十一年十一月着手幸田村磯屋貫右衛門ナル者元請ニテ沖濱(陸濱ニ對スル稱呼ニシテ現在釜屋七戸)新開ヲナシ弘化三年ニ至リテ始メテ石炭ヲ使用シ其後明治十五六年頃ニ至リ萬般ノ設備漸ク整頓シ始メテ鹽田ノ體面ヲ爲セリト云フ藩政時代ノ制度ニ付テハ又々何等ノ記録ナク只僅ニ左ノ定書アルノミ

當村御用鹽代銀ニ付算用定メ

一 御城御用鹽代並ニ川運賃、駄賃共相銀有之節ハ東西濱方臺割可致候事

(六) 味野鹽務局牛窓出張所ノ部 第一章 鹽田位置方位及附近ノ地勢、地形 第二章 鹽業ノ沿革

- 一 惣御家中様御用鹽代不足等御座候節ハ下鹽濱連中ハ二步通り損銀掛出可申事
  - 一 釜屋祭り入用並ニ大手堤普請入用有之節ハ東西辻臺割ニ可致候事
- 天保十二年丑五月

### 第三章 製鹽方法

#### 甲 鹹水採收

- 一 鹽田ノ種類及面積 入濱鹽田ニシテ面積二町四反二畝十歩  
外釜屋鹹水貯藏場其他建物敷地九畝一歩
- 二 堤防ノ面積、高低及築造材料 堤防面積六畝二歩ニシテ海底ヨリ九尺六寸石ヲ積ミ其上部横巾五尺四寸ハ平盤ニ石塊ヲ敷キ其他ノ部分ニ尙ホ五尺四寸ノ石ヲ嵩子頂上馬路一丈七尺一寸アリ一尺七八寸内外ノ石材ヲ以テ築造セリ釜屋出口ニ凡ソ三尺ノ立樋ヲ設ケ船積船揚ノ便ニ供セリ
- 三 鹽田内溝渠面積 七畝二歩  
鹽田内縦ニ六條横ニ二條ノ溝渠アリ此延長一千六十二間幅平均約一尺二寸水深淺キハ六寸深キハ一尺二寸ナリ各溝渠間ノ距離ハ八間二分
- 四 撒砂(鹹砂)浸出裝置(沼井又ハ臺等)ノ構造、面積、個數及大小、高低、配置、施設 撒砂浸出裝置ハ一般ニ臺ト稱シ夫婦臺ニシテ(岡濱ニ於テハ片臺ヲ用ヒツ、アリ)先ツ地盤ヲ少シク低メ粘土ヲ一寸五分ノ厚サニ敷キ叩キ固メ穴ニ面スル方及中央境界ハ板ヲ以テシ他方ハ粘土ヲ以テ圍ム水ノ瀘過ニ便ナル爲メ底部ヲ狭クナシテ漏斗形トシ徑二寸乃至三寸ノ木材ヲ五本或ハ六本横ニ渡シ長サ四寸程ニ切りタル丸太(枕木)ヲ一々其兩端ニ臺トシ其上ニ竹ノ簀及麥藁ノ菰ヲ敷キテ底部トナス大サハ方五尺ヲ普通トシ深サ九寸地面ヨリ縁マテノ高サ一尺三寸穴(壺)ハ長徑二尺三寸短徑一尺五寸深サ一尺一寸

ノ楕圓形ノ木桶ヲ用フ桶ノ上部ヲ地盤ヨリ四五寸低ク埋メテ水ノ容量ヲ大ニセリ沼井ノ數二百二十八個ニシテ鹽田ノ中央ニ縱列ス底部ニ布ケル菰ハ一臺ニ付年ニ二枚使用スルヲ普通トス濱子ニシテ不熟練ナルトキニハ三枚ヲ要スルコトアリ水ノ臺ヨリ下穴ニ通スルニ竹ノ管ヲ用ヒ或ハ土ニ穴ヲ穿チタルノミノモノアリ

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 該當記事ナシ

六 鹹水輸送裝置ノ構造、面積及輸送ノ方法 鹹水ヲ輸送スルニ粘土ノ樋ヲ用フ作業上便宜ナル箇所ヲ撰ヒ溝ニ沿フテ鹽田面ニ低キ土堤ヲ築キ其頂ニ粘土ニテ巾一尺深サ五寸ノ樋ヲ少シク傾斜セシメテ作ル長サ百十間(其面積六百六十六平方尺余)ノモノ一箇ヲ備ヘ一端ハ鹹水ヲ投入スル爲其部分ヲ巾二尺五寸長四尺深サ七寸程ニ擴大シ莖ヲ覆ヒテ土ノ崩壞ヲ防

ク其中間ニ於テモ鹹水ヲ投入スル爲八ヶ所ニ巾一尺二寸深サ九寸(深ハ他ノ部分ヨリモ樋ノ縁ヲ高クシタルナリ)長三尺ノ擴大ナル部分ヲ作リ土管又ハ板ヲ布ケリ他ノ一端ハ一ツノ水溜ニ通ス此ヲ(瓢箪ト稱ス)ハ徑五尺深サ三尺五寸ニシテ是ニ流入シタル鹹水ハ刎釣瓶ニ依リテ高ク設ケラレタル樋ヲ通シテ鹹水溜ノ坪ニ輸送ス此樋ハ板ノ上ニ粘土ヲ盛リテ作り丸太ヲ縁トナシ粘土ノ崩レサル様莖ヲ以テ覆ヘリ

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	大 小 構 造 及 形 狀	使 用 方 法 及 効 用
手引(馬鍬)	木 製	八 丁	長三尺七寸ノ木材ニ竹ヲ並列シテ横ヘ四尺六寸ノ柄ヲ附ス	撒砂ヲ攪拌乾燥セシメ尙集塊ヲ粉碎スル爲鹽田面ヲ引曳シテ使用ス起濱等ニハ石ヲ重キトナシテ使用ス
鍬	金 屬 製	八 丁	刃渡リ四寸位ニシテ短キ柄ヲ附ス	馬鍬ノ尖端ヲ削ルニ用フ
入 れ 鍬	木 製	八 丁	横巾三尺五寸縦巾三尺ニ板ヲ接合シ之ニ六尺ノ柄ヲ附ス	土ヲ沼井ニ入ル、ニ使用ス
ふ り 鍬	全 木 製	八 丁	長二尺六寸五分先端一尺一寸五分後部ハ狭クシテ銀杏葉形ヲナセル板ニ六尺余ノ柄ヲ附ス	砂ヲ撒布スルニ使用ス
沼 井 堀	木 製ニシテ先端ニ金屬製ノ又ヲ附ス	七 丁	斜シテ附ス	沼井ヲ堀ルニ使用ス
沼 井 踏 板	全 木 製	二 丁	長サ三尺五寸巾八寸ノ板ノ中央部ニ六尺ノ柄ヲ附シタルモノナリ	沼井ニ入レタル土ヲ均ラスニ用フ
引 板	全 木 製	二 枚	長サ一丈五尺巾八寸二分厚サ一寸ノ板ニ繩ヲ附シタルモノ	撒布サレタル土ヲ粉碎シ又ハ平均スルニ用フ

八 採鹹用器具新調費及保存期限

名 稱	新 調 費	保 存 期 限
潮振杓 全	七十五錢	一ケ年
もだれ杓 全	十九錢	一ケ年半
寄板 全	八十三錢	十四ケ月
金子 全	八十錢	六ケ月
手びき	五十八錢	一ケ年
かま	四十八錢	二ケ年
入れ杓	一圓二十錢	十五ケ月
ふり杓	四十五錢	十五ケ月
沼井堀杓	四十五錢	二ケ年(但シ時々修繕ヲ要ス)
沼井踏杓	四十五錢	二ケ年
引板	二十四錢	濱持二十二ニシテ磨滅ス
潮振杓	一圓三十錢	三ケ年
もだれ杓		
よせ板		
金子(金馬杓)		

水ノ湖出ニ便ナル爲柄ノ存スル方ヲ低ク其ニ對スル一  
方ヲ高ク即チ其縁ヲ傾斜ニ作レルモノナリ  
普通ノ小桶形一造リ四尺五寸ノ柄ヲ附シタルモノ  
入れ杓ト同様ニシテ其板ノ部分横巾同様ナレトモ縦巾  
短キモノナリ  
手引ト同様ニシテ竹ニ代フルニ金屬ヲ以テシタルモノ  
ナリ

鹽田面ニ海水ヲ撒布スルニ使用ス  
下穴ノ「モンダレ」ヲ沼井ノ中ニ注入スルトキ  
及海水ヲ注加スルニ使用ス  
持濱ノ際土ヲ莫ムルニ使用ス  
年ニ一回地場ヲ掘起スルニ使用ス

九 鹹水貯藏装置ノ構造大小、形狀及面積

鹹水ヲ貯藏スルニ地面ニ長方形ノ穴ヲ掘リ粘土ニテ水ノ漏洩セサル様叩キ固  
メ麥藁ニテ家根ヲ作り其内ニ貯フ其ノ大サハ長十六間巾四間深四尺三寸ナリ前方九間後方七間トノ間ニ底部三尺上部五寸

ノ十堤ヲ築キテ境界ヲ立ツ鹹水溜ハ時々破損ヲ免カレサルヲ以テ一方危急ノ場合ニ他ノ安全ナル部分ニ鹹水全部ヲ移サンカ爲ナリ常ニハ其境界ノ根部ニ竹管ヲ埋メテ水ヲ相互流通セシム底ノ周圍ニハ「ナマコ臺」ト稱シ土俵偏平ナルヲ並ヘテ肩ノ強ミトナシ又修繕ノ際ノ足代トナス年ニ一度浚渫スルヲ通例トスレトモ時ニニケ年ニ一度ナスコトアリ浚渫土ハ修繕用ニ供ス

十 鹽田地盤ノ構造及性質 鹽田ハ誘導式ノ薄灌式鹽田ニシテ溝渠ヲ境トシ五地場ニ分ツ地質ハ黒青色細質ノ土砂ニシテ上土ト稱シ上部三四寸アリ其以下ハ少シクアラキ砂粒二三分ヨリ五六分ヲ交ヘタル地層五寸ニシテ其以下ヨリハ土砂小石貝殻等ヲ出セリ此濱ハ元海岸埋立地ナルヲ以テナリ各地層其厚薄地質ヲ一定セルニ非スト雖トモ畧上述セルカ如シ浸灌宜シキヲ以テ水道等ノ設ケナシ

十一 撒砂ノ種類、性質 撒砂ハ入レ替土ト稱シ年々五十艘(濱ニヨリテ差異アリ)ノ入レ替土ヲ要ス一艘ハ上荷一杯ト稱シ畧一萬斤ヲ載ス土質ハ上土ト同シク黒青色細質ノ土砂ナリ同村内西脇ト稱スル所ノ海中ヨリ採收シ或ハ讃岐ノ瀧元ト云ヘル地方ヨリ移入スルコトアリ(其他濱ニヨリテ諸々ヨリ採收ス)前述セルカ如ク鹽田地層一定セルカ故ニ鹽田通盤ノ細質過キル個所ニハ少シク粗キ入レ替ヲ用ヒ地盤ノ荒キ個所ニハ細質(粘ル)ノ入レ替ヲ使用ス入レ替粗キトキハ濃厚ナル鹹水ヲ得ルコト能ハスト雖又餘リ細キニ失スルトキハ水ノ浸灌充分ナラサルコトアリ故ニ之等ハ當業者ニヨリテ常ニ適宜加減セラル、ナリ鹹水ノ瀘出ハ五尺四方ノ臺ニ砂ヲ深サ六寸ニ盛り鹹水七斗六舛ヲ得ルニ約四十分間ヲ要ス

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數 撒砂撒布量ハ鹽田一反歩ニ對シ夏期ニ於テ千二百貫(三十石)トシ季節節ニヨリ其使用量ヲ異ニス夏期ニ於テハ沼井中ノ砂ノ深サ八寸(沼井ノ大サ方五尺)冬期ニ於テ五寸其他ノ時期ニ於テハ六寸ナリトス而シテ其替砂ノ數ハ三通リナリ

十三 撒砂乾燥ノ時間 撒砂乾燥時間ハ夏期ニ於ケル三ツ持ノ場合七十時間内外替持ノ場合四十六時間内外冬期其他乾燥十分ナラサル時期ニ於テハ九十三四時間ヨリ百六十余時間ヲ乾燥セシムルコトアリ

十四 撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井又ハ臺等)ニ注入スル海水量(鹹水採収用トもんだれ採収用トニ依リ各別ノ容量)及鹹水又ハもんだれ採収量 撒砂浸出装置ニ注入スル海水量ハ夏期ニ於テ鹹水採収用トシテ下穴二箇ニ付テ大凡三斗八升入摺ヒニ七荷即チ二石六斗六升其外ニもんだれ四荷即チ一石五斗二升合計四石一斗八升ノ水ヲ注入スもんだれ採収用ニハ常ニ四荷即チ一石五斗二升ヲ注入ス而シテ鹹水採収量ハ砂ノ乾燥ノ度ニヨリテ異ナレトモ夏期ニ於テ四荷乃至六荷即チ一石五斗乃至二石余ヲ得平均スレハ二荷七八歩即一石二升余ヲ得ルナリもんだれハ四荷即チ一石五斗二升ヲ得夏期ヲ除クノ外鹹水採収ノ爲メ注入スル海水ニシテ少量ナル場合ハ一荷或ハ二荷半ニ止マル事アリ

十五 海水鹹水及もんだれノ性質 海水鹹水藻垂化學成分左ノ如シ(左表以外ノ鹽類ハ檢定セサルモノトス)

成分	試驗品 海水(二〇〇C.C.中ニ含有スル量)	鹹水(二〇〇C.C.中ニ含有スル量)	藻垂(二〇〇C.C.中ニ含有スル量)
溫度(攝氏)	二五、〇度	二五、〇度	二二、〇度
比重(ボーム)	三、八度	二二、〇度	六、〇度
硫酸石灰	〇、一三四二	〇、五〇〇〇	〇、二七三三
硫酸苦土	〇、一五九九	二、一一〇九	〇、五四八三
鹽化苦土	〇、二二一二	二、五〇七八	〇、四三四五
鹽化加里	〇、〇三九九	〇、一一三九	〇、〇八〇七
鹽化曹達	二、一〇三〇	一八、一五七八	四、二七四四

十六 海水引入、排出(水閘)海水汲揚装置及汲揚方法 海水引入及排出ハ「みを」及ヒ「だぶ」ト稱スル海水路ニヨリテ出入

ス水閘ニハ徑尺二寸ノ土管ヲ用ヒ「ひのこ」ト稱スル栓ヲ用ヒテ開閉ス潮高クシテ鹽田ノ水ヲ十分排出シ得サルトキハ「せりだし」ト稱スル車ヲ以テ排出スル事アリ海水汲揚装置ナシ

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ニ就キテ一ヶ年平均鹹水採収量及月別鹹水採取歩合 鹽田反別二町四反二畝十歩ニ於ケル

一ヶ年平均鹹水採收量六千五百四十石

月別鹹水採取歩合一ヶ年ヲ通シテ三期ニ分ツ左ノ如シ

期別	月別	平均比重	採取歩合
一期	自四月至六月	十六度	三分六厘
	自九月至十月	十六度	三分六厘
二期	自七月	十九度	四分四厘
	自八月	十九度	四分四厘
三期	自十一月	二十五度	二分四分
	自十二月	二十五度	二分四分

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

種類	名稱	員數	賃、銀	一人當一ヶ年平均總賃金
奉公人	濱子	七	自一月至六月及自九月至十二月分 自七月至八月分 一ヶ月四圓六十錢 六圓六十錢	四十九圓二十二錢
補助	切符	二	全 一 日 三十二錢 全 三十五錢五厘	七十圓六十五錢
女日雇	寄セ子	五	一日平均八錢	十一圓三十一錢

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 鹹水採收時期ノ最適節ナルハ舊曆四月ヨリ七月即チ五月ヨリ八月中トスレ

トモ當地製鹽家ハ年中採鹹シテ休ムコトナシ風位ト採鹹量トノ關係甚ク大ニシテ西風ヲ最良トシ南、北、之ニ次キ東風及  
ヤマジ(辰巳風)ハ鹽ツキラ妨クルコト非常ニシテ採鹹ノ適當時期ニ非ラサル期節ニ於テハ斯ル風位ノ場合ハ濱持ヲ見合ハ

ス事アリ

二十一 一年間ノ採鹹平均日數 持濱一百三十六日引濱一百四十四日

二十二 一年間ノ平均鹹水採取量

區分	一定反別	採取量	二百反歩當
上田	二町四反二畝十歩	六千五百四十石	二百七十石



中 田

一町九反一畝七步

四千九百十五石

二百五十七石

下 田

一町二反四畝九步

三千六十三石

二百四十六石

八

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 準備濱トシテ朝三時頃ヨリ事業ヲ開始ス(夏期ニ於テ三時秋期以后ニアリテハ五時或ハ六時ヨリ開始ス) 大なばへ(大斜融)ヲ二タ鍬よこ(横融)ヲ一鍬都合三回通り引鍬シ引板ヲナシテ撒砂ノ不平均ヲ均シ撒水ス午時七時ニ於テ此事業ヲ終リ其儘終日乾燥ス其翌朝ニ至リ又三時ヨリ引鍬ヲナス其順序ハ最初ニたて(縦融)ヲ一鍬引キ其上ニ小なばへ(小斜融)ヲ二タ鍬引キ引板ヲナシ撒水ニテ乾燥セシム午後四時ニ至リテ大なばへニタ鍬よこ一鍬引キ引板ヲナシ撒水シテ之ヲ乾燥セシム此日ハ溝渠ノ水ヲ控ヘ目ニナシ夕刻ニ至レハ翌日持濱スル爲其水ヲ彌々減少シ置クナリ其翌朝ハ其儘乾燥セシメ午前中ニ於テ當日持ツヘキ濱ノ沼井堀ヲナス十二時頃ヨリゆうざき(小斜)ヨリ少シ荒キ引方ナリ)ヲ二タ鍬其上ニ横及縦ヲ引キテ乾燥セシメ二時ニ至リテ持濱ス持濱ハ最初ニ濱子カ「へりまわし」ト稱シ沼井周圍、溝ノ縁及沼井ト溝トノ間ヲ十文字ニ切リテ廻リ其後ヨリ寄子ハ沼井ノ近邊ニ砂ヲ横ニ一文字ノ如ク寄セ集ム濱子ハ集メラレタル砂ヲ「すくへひこみ」ニテ沼井中ニ投入ス投入シ終レハ寄子ハ沼井踏ニテ沼井中ノ砂ヲ均シ之ニもんだれヲ注入ス其間ニ濱子ハふり鍬ヲ以テ撒砂ヲ行ヒ撒砂作業ヲ終レハ直ニ溝渠ニ水ヲ漲ラスもんだれヲ注入シタル后ニ濱子ハ溝渠ノ海水ヲ擔桶ヲ以テ何回ニモ沼井中ニ注加ス其量ハ砂ノ乾燥ノ度ニ依テ加減シ適當ニ注加シ終レハ下穴ニ瀘出サレタル鹹水ヲ汲ミ取り樋(鹹水輸送装置)ニヨリテ鹹水溜ニ輸送ス之等ノ操作ノ間ニ他ノ一方ヨリハ撒砂サレタル上ニ縦及横ノ二タ鍬ヲ引キ引板ヲナシ撒水シテ其日ノ操作ヲ終ル

持チ方ハ總テ三ツ持ナレトモ鹽付最良ナル場合或ハ雨天等ノ恐レアルトキハ三分二分持(替持)ニナスコトアリ

雨後ニ對スル準備操作トシテハ鹽田内ノ雨水ヲ悉皆排出シ鹽田面ノ少シク乾燥スルヲ待チ大斜ニタ鍬横、縦及小斜ニタ鍬以上六鍬ヲ順次ニ引鍬ス此際ハ鍬ニ石ヲ以テ重ミヲ附ス之ヲ荒鍬ト稱シ是ヲナシテ地場ノ荒土ヲ搔起シ平均及粉碎ノ目的ヲ以テ引板ヲナシ之ニ撒水ス其翌朝ヨリ例ノ如ク準備操作ヲ開始ス

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 他ノ製鹽場ト粗ホ全一ニシテ面積一畝八歩ヲ有ス(圖面參觀)

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造、原料及釜ノ深淺 煎熬釜ハ石釜ニシテ石ハ伊豫ヨリ産スル花岡岩ノ一種ヲ用フ

此石ニ大判ト小判トアレトモ大低四五寸角ノモノヲ使用ス一釜ノ築造ニ對シテ二百八十個ノ石ヲ要スレトモ前回又ハ前々回ノモノ少量宛ヲ再用シ得ルヲ以テ新ニ要スルモノハ百五十以内トス之ヲ接合スルニ山ノ土二十四五貫松葉灰七斗六舛餘食鹽三斗(此鹽ハ秋期ヨリ冬期ニ至リ鹹水淡キ場合ニハ釜ヲ痛ムレヲ以テ之ヲ豫防スル爲四斗ヨリ五斗ヲ使用ス)ヲ要ス尙緣ヲ造ルニ石灰ト土トヲ使用ス大サハ長サ一丈二尺巾八尺ニシテ深サ三寸地上ヨリ緣迄ノ高サ二尺トス之ヲツルニ釣金四十五本大渡リ二本小渡リ五本ヲ要シ出來上リタルヲ乾燥スル際ニ古莖十二枚松割木四十貫ヲ使用ス構造ハ横ニ廣キ長方形ニシテ前述セル石ト土(混合物)トヲ以テ底部ヲ造リ石灰ト土トヲ混シテ緣トナシ周圍ニ石柱四本ヲ立テ之ニ大渡リヲ渡シ其上ニ小渡ヲ並ヘ釣金ヲツルニ針金ヲ以テス温目釜ハ鐵製ニシテ容量一石五斗ノモノ二箇ヲ使用ス竈ハ土井式ニシテ山ノ土ヲ以テ造ル構造ニ異リタル點ナシ原料土千六百貫ヲ要ス火床ノ根底部ヨリ釜底マテノ離間三尺六寸トス(之ハ頭領ニヨリ適宜加減セラル)

三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ルマテノ操作 石釜ノ築造方法ハねだト稱シ竈ノ上ニ二本ノ木ヲ横ニ並ヘ其上ニ

釜板ヲ縱ニ敷キ並ヘ釜ノ大サ丈ケノムチ金ヲ四方ニ置キ其四隅ニハカトナス爲更ニ斜ニ鐵骨ヲ入レ釜石ヲ並ヘ土、灰、鹽ノ適宜ニ練リタルヲ手ニテ丸メ其間ニ夾ミツ、全部石ヲ敷キ詰ム釣金ヲ入ルヘキ部分ニハ豫メ竹ノ釘ヲ挿入シ置ク釜底出來上レハ之ニ石灰ト土トヲ練リテ其緣ヲ造リ釣金ヲ入レ其上ニ割木ヲ積ミ重子莖ヲ濡シ其裏ニ泥土ヲ塗布シタルヲ覆破シタル后割木ヲ燃燒セシム割木燃燒シ終レハ乾不乾ヲ檢スル爲メ釣金ヲ敲キ其音響鑠々タレハ既ニ十分乾燥セルヲ示シ鈍

響ナレハ乾燥不十分ナルヲ示ス不十分ナリト認メタル部分ニハ炭火ヲ掻キ集メテ能ク乾燥セシム全部乾燥行キ届キタルヲ認ムレハ之ヲ冷却セシム其十分冷却スルヲ待テ大渡リ小渡リヲナシ釣ヲ行フ斯クシテ先ツ兩端ナル板ヨリ取り外ツス(此板ハ根駄ニ當ル部分ヲ凹クナシヲキ此ニ土ヲ詰メテ他ノ板ト平坦ナラシメ除却スル場合其土ヲ除キテ板ヲ容易ニ除キ得ル如クス斯クセサレハ其部分ハ釣リアラサルヲ以テ釜ヲ痛ムルコトアレハナリ)而テ根駄ヲ抜き去リ全部ノ板ヲ除キ去ルナリ此仕上迄ニ人夫六人ヲ要ス釜焚ハ急激ノ場合ニ非ルヨリハ仕上ケヨリ三日目ニ初ムルヲ普通トス

竈ハ年ニ一度(新二月)築キ直ス先ツ舊竈ヲ取り毀テ其土ハ全部廢棄シ火床ノ兩端ニ當ル部分ニ使用シタル切石等ハ其儘再用ス山ヨリ得タル土壤(赤色粘土質)ヲ槌ニテ搗キ之ヲ程ヨク練リ固メタルモノヲ以テ築ク縁ノ厚サヲ七寸トシ前後ばら一尺八寸(前部ノ突出部ニシテ竈ノ前外部ヨリたいこ後部ノ突出部ニシテ竈ノ後外部ヨリ)三尺火床ハ傾斜ヲナシテ作り巾一尺五寸長三尺二寸釜底トノ間隙七寸乃至八寸トシ火床ノ足部ニハ鐵骨ヲ利用シテ之ヲ堅牢ナラシム火床ハ最痛ミ易キケ所ナルヲ以テ念入レニ仕上ク火床ノ先端ニ當ル處ニ煤煙排出口ヲ設ケ之レヨリ煙突(ぼんばら)ニ通スル如クシ其門ニ二個ノ温釜ヲ懸クヘキ竈ヲ造リ餘焰ヲシテ其竈中ヲ通過シテ煙突ニ達セシメ以テ餘熱ヲ利用ス竈ノ大サハ温釜ニ準シ形狀ハ圓形ニシテ下部ヲ少シク膨大シテ作り煨穴二箇ヲ設ケ地上ヨリ縁迄ノ高サ九寸内部ノ深サヲ一尺八寸トシ二箇ヲ縦列セシメテ作ル此等ノ竈ヲ仕上ケテヨリ一ヶ月以上乾燥セシメテ使用スルヲ普通トスレトモ急ヲ要スル場合ニハ十四五日目ヨリ使用シ或ハ火力ヲ用ヒテ乾燥ヲ速カナラシムルコトアリ然レトモ竈ハ十分乾燥シタル上使用セサレハ早ク痛ムルノ恐レアリ乾燥ノ間所々ニ龜裂ヲ生スルヲ以テ常ニ注意ヲナシ其ケ所ヲ能ク叩キ固ム既ニ十全乾燥ヲ終レハ(鹹水ノ都合ニ依ルト雖)直ニ其上ニ釜ヲ築キ温竈ニハ温釜ヲ懸ケ煎煮ニ着手ス取毀シヨリ仕上迄ニ人夫十五人ヲ要ス

#### 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鹹水溜ノ底部ヨリ底樋ト稱スル竹管ヲ通シテ釜屋内

ノ瓢箪ニ通ス此竹ハ地中ニ埋没シ鹹水溜ニ於ケル一端ニ丁字形ニ穴ヲ穿テル四角ナル木材ヲ嵌入シ側面ノ穴ニハ栓ヲ施ス如クシ上面ノ穴ニハ竹管ヲ立ツ之ヲ立樋ト稱ス此竹管ニハ諸々ニ徑七八分ノ孔ヲ穿テ之ニ栓ヲ施ス此栓ヲ開ケハ是ヨリ鹹

水流入シテ釜屋ノ瓢箪ニ至ル栓ハ總テ鹹水ノ多寡ニ應シテ開閉スルナリ瓢箪ノ中ニモ鹹水溜ニ於ケルト同シ構造ノ立樋ヲ設ケ瓢箪ヨリハ刎ネ釣瓶ニヨリテ温釜ニ注入ス

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及使用方法

名	稱	種	類	員數	大	小	構	造	及	形	狀	使	用	方	法	及	効	用																						
炭	く	木製ニシテ先端ニ金屬ヲ附ス	木製ニシテ先端ニ金屬ヲ附ス	一	箕ノ如キ形狀ヲナセル箱ヲ造リ之ニ五尺四寸ノ柄ヲ附ス先端ニハ磨滅ヲ防グ爲鐵ノ板ヲ附ス	柄ノ熊手ノ如キ形狀ヲナシ金屬柄ノ部分ニ尺五寸之ニ木ノ柄三尺八寸ヲ附ス	鐵棒ノ一端ヲ編平ニナシ其部分ヲ直角ニ屈曲セシメタルモノ	鑿ノ大ナル如キ形狀ヲナス金屬柄ノ部分四尺三寸木柄二尺一寸ヲ附ス	ヲキヒキト大差ナシ	U字形ニ鐵ヲ曲ク其先ヲ尖ラシ柄ノ構造ハツツノウト全シ	横巾一尺五寸縦巾二尺柄ノ長サ五尺ノ鐵ニシテ鐵ノ又テ先端ニ附ス	鬼鐵ト同様ナル形狀ニシテ横巾一尺一寸程ニシテ二個ノ細長キ孔ヲ設ク	横巾九寸縦巾六寸ノ板ニ長サ六尺ノ木柄ヲ挿入ス	横巾九寸縦巾六寸ノ板ニ竹柄ヲ附ス長六尺	方一尺七寸深二寸ニシテ箱ノ一邊ヲ取外シタル如キ形狀ヲナス	小サキ板ニ長六尺ノ竹柄ヲ挿入シタルモノナリ	小サキ鎌ナリ	金槌ト同様ノモノナリ	徑八寸五分深サ六寸四分柄ノ長サ五尺五寸普通拘ナリ	普通ノモノト差ナシ	横巾七寸五分縦巾一尺六寸ノ板ニ長キ三尺六寸ノ柄ヲ附ス	鐵ノナルモノナリ	石炭ヲ石炭置場ヨリ掬ヒ來リ甕中ニ投入スルニ使用ス	石炭燃焼用ニシテ燼滓ヲ掻キ出スニ使用ス	燃焼シツツアル石炭ヲ前方ニ引キ出シナトシテ火力ノ諸々ニ行キ渡ラシムルニ使用ス	石炭燃焼ノ際結セルモノヲ突キ碎キ燃焼チ一般ナフシムルニ使用ス	温目釜ノ底ニ附着シタル煤烟チカキ落スニ使用ス	手古穴ヨリ之ヲ突キ入レケ燼滓チ火床ノ下ニ突キ落スニ使用ス	燃焼シタル滓チ畚ニ載セルニ使用ス	鹽ヲシキニ掬ヒ込ムニ使用ス	鹽ノ結晶セルモノヲ前方ニ引キ寄スルニ使用ス	結晶セル鹽チ向フニ押シ集ムルニ使用ス	釜中ヨリ結晶鹽チ取上ケ居出揚ニ移スニ使用ス	煎熬ノ際釜中ニ浮游セル汚穢物チ除去スルニ使用ス	釜立ノ際ニ使用ス	釜立ノ時チ接合スル際又釜チ取り毀チタル時甲羅等チ叩キ落シテ釜石チ取リニ使用ス	鹹水ヲ釜ニ汲ミ込ムニ使用ス	鹹水ヲ温目釜ニ汲ミ込ムニ使用ス	居出鹽チ俵裝スル際使用スルモノニシテ攪拌又ハ寄セ集ムルニ使用ス	之ハ下穴ノ埋リタルチ掘ル器具ナレ共平時使用セサルヲ以テ居出揚ニテ使用ス

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費修繕費及保存期限

(六) 味野務鹽局牛窓出張所ノ部 第三章 製鹽方法

名	稱	新	調	費	修	繕	費	保	存	期	限
炭	く			五〇〇			二五〇	二	ケ	ケ	年
が	ら			七〇〇			二〇〇	三	ケ	ケ	年
を	ひ			五〇〇				一	ケ	ケ	年
わ	ひ			七〇〇				一	ケ	ケ	年
す	う			三五〇			一五〇	二	ケ	ケ	年
手	か			一、二〇〇			四〇〇	五	ケ	ケ	年
鬼				六五〇			二五〇	一	ケ	ケ	年
と	ぶ			五〇〇			二五〇	一	ケ	ケ	年
ひ	よ			三五〇			〇八〇	半	ケ	ケ	年
突	ぶ			〇八〇			二五〇	四	ケ	ケ	年
を	し			七〇〇			〇八〇	一	ケ	ケ	年
あ	ひ			〇八〇			〇八〇	二	ケ	ケ	年
ふ	か			二〇〇				二	ケ	ケ	年
石	り			二五〇				年	ケ	ケ	年
柄	き			三五〇			〇三〇	三	ケ	ケ	年
釣	た			七〇〇			三六〇	五	ケ	ケ	年
か	な			〇八〇				一	ケ	ケ	年
下	ほ			五八〇				一	ケ	ケ	年

七 燃料ノ種類、名稱、産地、價格及品質

九洲平戸地方ヨリ産シ百斤ニ付三十二錢「さへもの」ハ長門元山地方ヨリ産スルモノニシテ百斤二十八錢（皆當時ノ價格トス）「ねばり」トハ燃燒ノ際粘結力アルモノニシテ「さへもの」トハ粘結スル性ナク燃燒スルモノナリ

八 一釜ニ使用スル鹹水容量及製造鹽等級別數量、一釜煎煮ニ使用スル燃料ノ數量、一釜ニ使用スル鹹水容量ハ（溫度攝

氏二十一度九比重十九度半) 二石六斗ニシテ之ヨリ三等鹽九斗八升(百六十五斤四分)ヲ製出シ得一釜煎熬ニ使用スル石炭ハ比重十九度内外ノ水ニシテ平均ニタ振り(二十二貫)ヲ要シ水若シ十五六度ノ場合ニハ十釜ニ對シテ二十二振ヲ要ス

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 煎熬ニ使用スル石炭ノ混合割合ハ普通ノモノニシテ「さへもの」四分「ねばり」六分ナレトモ若シ「ねばり」ノ質餘リ良好ナラサル場合ニハ「ねばり」七分「さへもの」三分ニ混合シテ使用スルコトアリ

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、賃銀  
自一月至六月自九月至十二月分  
自七月、八月分  
一人當一ヶ年平均賃銀  
奉公人 釜 焚 二 一ヶ月 四圓六十錢 五拾九圓貳拾錢

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 一晝夜ニ煎熬ヲ終ル釜數ハ十釜ヲ普通トス釜立宜シキ場合ニハ十一釜迄ヲ焚キ得ルコトアリト雖釜ノ具合宜シカラサルカ或ハ水ノ比重輕キ場合等ニハ九釜以上ニ昇ラサルコトアリ其收鹽量ハ十釜ニシテ畧十石千六百八十斤余ナリ

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 鹽田一戸前ヨリ收穫シ得タル製鹽量ハ少量ノ場合即收穫少ナキ年ニハ平均一日ニ四石余多量ノ場合即收穫多キ年ニハ六石余ノ割合ナリ

十四 居出シ場ノ構造ハ小廣狹 居出場ハ五日居出ヲナス爲メ四間ノ所ヲ五ツニ仕切り巾四尺二寸奥ハ七尺トシ各板ヲ以テ仕切り背面モ板ヲ張り葎ニテ天井ヲ作り尙煤烟ヲ防ク爲前部ニ葎ヲ吊リ下ク底部ハ地盤ヲ低クシテ「がら」(石炭ノ燼滓)ヲ五、六寸ニ布キ其上ニ入替土ヲ五分ノ厚ミニ置ク其前方ハ叩土トナス後部ニ向ツテ少シク傾斜セシメテ苦汁ノ排出ヲ計レ

リ苦汁ハ背面ノ外部ニ作ラレタル溝ニ流出シ苦汁溜へ注ラセラルヒナリ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 煎熬方法ハ先ツ温メ釜ヨリ鹹水ヲ煎熬釜ニ注入ス熱セラル、ニ從ヒ不潔ナル浮游物泡トナリテ生ヌ之ヲ泡かきニテ搔キ取ルコト二回漸ク水分ノ蒸發スルニ從ヒ鹽ハ結晶シ初ム其ノ際一二回にふるニテ攪拌

シ釜全面結晶ノ不同ナカラシムル様ニナス水分愈少量トナリ遂ニハ全部結晶トナリテ殆ト結晶上ニ水分ノ見ヘサルニ至レハ火力ヲ少シク弛メタル上結晶ヲ一方ヨリ「むぶり」ヲ以テ突キ寄せ他ノ一方ヨリ引寄せニテ釜ノ片隅ニ引寄せ此時釜底ニ鹽ノ燒ケ付クヲ防ク爲温メ釜ヨリ柄杓ニテ二三杯ノ鹹水ヲ汲ミ入レタル後尙能ク一方ニ引寄せ之ヲをしきニ取リテ苦汁及鹹水ノ附着セルモノヲ釜中ニ垂レ込ム如クナシ置キ急キ鹹水ヲ釜中ニ汲ミ込ム然ル後をしきノ鹽ヲ居出場ニ投シ尙殘レル鹹水ヲ全部釜ニ汲ミ入レ温メ釜ニハ直チニ鹹水ヲ充タシ置クナリ斯クシテ一釜ノ煎熬ヲ終ル

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷 茲ニ調査セル濱ハ六十年前ニ新設セラレタルモノニシテ始ヨリ土井式ノ竈ヲ用ヒ燃料ニハ石炭ヲ使用シタルモノ、如シ

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 貳百五十日(晝夜)

十九 一年間ノ平均收鹽量 重量二十八萬斤容量二千二百五十石

二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用 (平年分)

區分	一定反別	採鹹總費用	煎熬總費用	計
上田	二町四反二畝十步	九百四十九圓十三錢	二千二百八十二圓八十三錢	二千二百三十一圓九十六錢
中田	一町九反一畝七步	八百四十三圓卅五錢	八百二十六圓九十一錢	千六百七十圓廿六錢
下田	一町二反四畝九步	六百九十三圓九十錢	九百一圓六十八錢	千五百九十五圓五十八錢
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	鹽田反別二町四反二畝十步ヲ有スル製鹽ニ於ケル前二ヶ年(卅五、卅六、卅七年)平均收支計算		

種目	收入之部	金額	種目	支出之部	金額
種目	收入	金額	種目	支出	金額

收鹽總價格	三、一八〇八六〇	石炭代價	七九九七一〇
		人夫賃	一、〇〇一一四〇
		小屋諸費	七〇九〇〇
		釜屋地場諸費	二三五六三〇
		利子	一二〇八一〇
		地子(加地子)金	七一五五四〇
計	三、一八〇八六〇	計	二、九四三三七三〇
純利益金	二三七一三〇		

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、採鹹煎熬ノ方法

鹽田、釜、竈等ニ付上述セル外特ニ進歩ト認ムヘキ点ナシ或ル釜屋ニ於テハ煎熬ノ際結晶ノ掬ヒ上ケヲ十分水分ノ蒸發セサル間ニ行ヒ「ヲシキ」ヨリ垂レル處ノ苦汁ヲシテ釜中ニ入レシメス樋ヲ通シテ釜屋内ニ裝置セル苦汁溜ニ流入セシメテ鹽質ヲ良好ナラシメンコトニ注意セリ

岡濱ニ於ケル鹽田ニ於テハ鹽田ニ水ヲ引入又ハ排出スルニミをト稱スル濠アリテ之カ堤防ニ敷設セラレタル一ツノ水閘(單ニ土管)ノ便ヨリ双方ヲ掌ルカ故ニ或ル場合ニハ濃度低キ海水ヲ引用セサルヘカラサルコトナリ又ハ或ル部分ニ於ケル鹽田或ハ濠ノ先端部ニ於ケル部分ニアリテハ海水ノ循環セルコト少キカ故ニ常ニ濃度低キモノ、ミヲ使用セサルヘカラサルナリ且ハ惡水排出ニ際シテモ不便ナシトセス是等ハ引入口ト排出口トハ各別箇ニナシ惡水ヲ逆流セシメスシテ放出スルヲ便利ナリト思料ス

#### 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 鹽田一戸前ニ付一晝夜ニ收鹽スル眞鹽ノ量ハ平均八石ニシテ差鹽ノ量ハ十石余ナ



差鹽苦汁混和料ハ丸差ト稱シ穴中ニ垂下シタルモノヲ全部注加ス其割合ハ夏期ニアリテハ四斗余冬期ニアリテハ三斗余ナリ

二 鹽ノ理化學的性質 眞鹽、結晶ハ普通ニシテ色澤稍黒味ヲ帶フ

水 分 一〇、〇八〇〇% 不 容 解 分 〇、〇二〇九%

硫 酸 曹 達 一、四四六五% 硫 酸 苦 土 二、二二四五%

鹽 化 苦 土 一、九四一〇% 鹽 化 加 里 〇、六八二二%

鹽 化 曹 達 八三、五九五五%

三 鹽ノ主要用途 漬物用七分 醬油釀造用二分 其他一分

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量

三 等 鹽 眞 鹽 一石ニ對シ 百七十斤

四 等 鹽 全 全 上

五 苦汁ノ用途 苦汁ハ專賣法施行以前往々讃岐地方ニテ粗製鹽原料用トナシタルモ法施行後ハ僅ニ地方精米豆腐製造用

等ニ使用スルコトアルノミ

六 苦汁利用ノ方法 該當記事ナシ

七 苦汁ノ生産量 眞鹽一晝夜十釜焚ニ對シ一石四斗内外差鹽一晝夜九釜焚ニ對シ壹石内外

八 苦汁ノ貯藏装置及貯藏方法 從來苦汁ハ製鹽業者餘リ重キヲ置カサル爲自然貯藏装置場貯藏方法等ナク僅カニ釜屋ノ

附近ニ桶或ハ溜ノ如キモノヲ設クルノミニシテ其容量以上製出セル時ハ「だぶ」ニ流出ス

九 苦汁一石ノ賣買價格 五錢五厘

十 苦汁ノ運搬方法及其販路 苦汁ノ運搬ハ和船積トシテ販路地ハ従前讃岐地方ナリシモ現今販路ナシ

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造装置及製造方法 苦汁ヨリ生スル副産物(がり)製造装置ハ主トシテ設置セス只單ニ居出

シ(鹽床)ノ横ニ土樋ヲ敷キ其土樋ニ流出スル際寒冷ナル空氣ヲ以テ結晶セシムルノ外製造方法ナシ

十二 副産物ノ種類名稱及用途 がり、肥料用、

十三 副産物ノ價格及販路 がり十貫目十錢ヨリ十四五錢販路地ハ岡山、兵庫、京都

十四 鼠鹽、かいさき鹽、居出鹽、釜立鹽ノ産出額及其使用方法

種類	産出額	販路	價格
鼠鹽(掃寄)	四十五石	岡山	一石十錢
犀鹽	百七十貫	岡山、兵庫	十貫十錢
釜立鹽	二百四十石		

以上ノ雜鹽使用方法釜立鹽ハ次回ノ石釜築造用ニ供スルノ外俵ニ容レ鹹水壺ヘ投入スルカ或ハ時宜ニ依リ沼井臺ニ投シ鹹水ニ容解ヤシム其他ノモノハ相當價格ニ買取ノモノアラハ之ニ賣リ引取人ノ肥料用トナスラ常トス然レトモ若シ價格低廉ナルトキハ沼井臺ニ戻シ鹹水ヲ得ルコトアリ

### 第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量

鹽ノ種別	容	重
眞鹽	四斗	六十八斤
	一斗八升	三十一斤

差 鹽

七舛四合	十二斤五分
四斗四舛	六十六斤
四斗二舛	六十三斤
二斗三舛	三十四斤五分
二斗二舛	三十三斤
一斗	十五斤
八舛	十二斤

二 包裝ノ形狀種類

容量四斗四舛、四斗二舛、四斗ハ麥稈俵二斗三舛、二斗二舛、一斗、八舛、七舛四合ハ藁俵四斗、一斗八舛ハ吠ニシテ包裝スルモノハ三ヶ所二筋結ヒノ胴繩ヲ掛ケ吠包ハ單ニ入込ミヲ爲シタル而已別ニ繩括リヲ爲サス

三 包裝ノ編製方法及其原料

麥稈俵及藁俵ハ符繩四ヶ所ニテ編ミ地方農家ノ幼者婦女子ノ副業トシテ作ル吠ハ兒島郡田ノ口地方ヨリ編ミタルモノヲ買ヒ入ル、ヲ常トス

四 各種包裝ノ價格

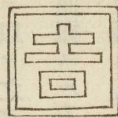
容量別	包裝種類	包裝表價格	繩代價	鹽込費
四斗四舛	麥	二錢五厘	六厘	六厘
四斗二舛	俵	二錢	六厘	六厘
二斗三舛	藁	一錢五厘	三厘	四厘五毛
二斗二舛	俵	一錢	二厘五毛	三厘五毛
一斗	全	一錢	二厘五毛	三厘五毛
八舛	吠	二錢	三厘	
七舛四合	吠	二錢	三厘	

五 包裝ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又ハ其形狀、大小、等又販路先ニ依リ差異ノ有無

包裝ハ孰レモ一重ニシテ麥稈俵 四斗入吠ハ兵庫岡山香川縣醬油醸造地へ藁俵(一斗入ヲ除ク)及一斗八舛入吠ハ兵庫大阪市場へ其他ノ者ハ當地方ニテ販賣

セリ

六 包装ニ附記スル商標、其他記號ノ種類、形狀、大小 鹿忍村製造眞鹽七舛四合入藁俵ニハ周圍角形ニ鹿形ノ焼印玉津村製造差鹽藁俵ハ地紙ニ叶ノ焼印牛窓町製造眞鹽ニハ角形ニ吉ノ焼印ヲ押捺ス形狀左圖ノ如シ



七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 秤量器ハ使用セス目下使用シツ、アル鹽榊ハ(桶)左ノ通り

名	稱	口	徑	底	徑	深	サ	實	容	量
一	斗	桶	一尺四分	九寸三分	九寸	寸	一斗	五合		
	九舛	桶	一尺	九寸一分	八寸六分		九舛	五合		
	七舛	四合桶	九寸一分	八寸九分	八寸一分		七舛	九合		
	五舛	桶	八寸五分	七寸八分	六寸八分		五舛	四合		

右桶ノ材量ハ杉ノ厚サ二分乃至三分ノモノヲ以テシ口徑ヨリ三寸五分或ハ三寸ヲ隔テ、一條ノ二分位ナル竹輪アリ下部ノ輪ハ第一ノ輪ヨリ四五寸ヲ下リテ二條アリ

## 第六章 貯藏方法

- 一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 倉庫存在セス從來釜屋ニ附屬セル鹽立場ニ短期ノ貯造ヲ爲セルニ過キス立場ハ釜屋
- ニ 附屬シテ造リ二間半四面ニシテ居出場トノ境ハ板ヲ以テシ他ハ壁ヲ塗り床ハ土間ニ過キス
- 三 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル鹽ノ損傷ノ程度及狀態 上述セル如クニシテ別ニ貯藏方法ノ存セルナシ單ニ積重ヲ置ク

ノミニシテ長日月ノ貯藏ナキヲ以テ俵ニ損傷ヲ來セシコト管テナシ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 俵裝小ナルモノ(十二斤半)ハ五俵宛ヲ積ミ大ナルモノ(六十八

斤)ハ二俵或ハ三俵ヲ積ミ揚ク小俵積揚高サ凡四尺大俵ハ二尺乃至三尺ニシテ俵ヲ縱ニ面(即チ從來烙印ヲ押シアル處)ノ處ヲ表ニ並ヘ角ヲ

符合シテ嵩ヌルヲ常トス

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 該當記事ナシ

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置 苦汁ハ居出場ノ外部ニ溝ヲ穿チ釜屋ノ側ニ地面ニ穴ヲ穿チ粘土ヲ以テ固メタル苦汁溜ヲ

造リ之ニ居出シヨリ流出セルモノヲ集注セシム常ニ其儘放置シ別ニ貯藏方法アルナシ

六 古積鹽ノ製造方法

七 古積鹽ノ製造用家屋

該當記事ナシ

## 第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法 買主ノ注文ニヨリテ各其俵裝ヲ施シ帆船ヲ雇入レ之レニヨリテ先方ニ輸送ス而シテ右ニ

要スル包裝費運搬費ハ凡テ買主ニ於テ負擔スルモノナリトス仲買人ノ手ヲ經テ賣捌クモノト直接賣買ヲナスモノトハ其數

量凡折半ニシテ代金ハ現金授授ニテ多クハ爲替ヲ以テ之ヲ爲スモノナリ

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、船員ノ給料、船頭ト鹽商トノ關係 船頭ハ直接製鹽場ニ

テ現金ヲ以テ買入自己所有ノ帆船ニヨリテ之ヲ運搬シ其賣捌方ハ凡テ之レヲ問屋ニ一任スルモノ(大阪地方)ト自ラ之ヲ販

賣商ニ賣込ムモノ(神戸地方)トアリ而シテ之ヲ問屋ニ一任スルモノニアリテハ普通其問屋ヲ一定シ時々變更ヲナスモノニ

アラス問屋口錢ハ其場合ニヨリ必ス一定セサルモ普通賣捌代金ノ百分ノ二ナリトス船員ハ總テ其船頭ノ家族ノミナレトモ

單ニ一人ノミ雇人ヲ使用スルモノアリ此給料ハ月四圓ニテ食料ハ雇主ヨリ辨スルモノナリ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 阪神地方へ賣捌ヲナスモノハ多ク市民ノ自用ニ供スルモノニシテ作州及播州地方へ賣捌クモノハ概テ醬油醸造ニ使用スルモノナレトモ其ノ價格ニ至リテハ別ニ等差ヲナサス

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 該當記事ナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場小賣價格 每一ケ年ニ於ケル撒鹽ノ平均相場ヲ掲上セリ

年 別 一 石 當 一 舂 當

明治三十五年 一、八五四 〇二五

全 三十六年 二、〇四六 〇二五

全 三十七年 一、九三六 〇二五

六 鹽價ノ定メ方 一ケ月或ハ二ケ月前ヨリ見込相場ヲ以テ約定スルモノニテ天候ノ良否需用供給ノ高ヲ見越シテ定ムル

モノナリ

七 販賣ノ季節 製鹽ノ貯藏(即チ古積鹽ノ如キモノ)ヲナサ、ルヲ以テ製鹽ノ多キ時ハ從テ販賣高多ク製鹽少ナケレハ從

テ販賣高少ナシ故ニ製鹽ノ最盛季ナル七、八、九、十、十一、ノ五ケ月間ニ於テハ一ケ年ニ於ケル凡ソ七分ヲ販賣シ四、五、六、ノ三ケ月ハ之ニ次キテ凡二分十二、一、二、三、ノ四ケ月ハ最少ナリ凡一分ノ販賣ヲナスモノトス

八 鹽俵拔キ検査ノ方法

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置

十 鹹水賣買ノ有無及其方法、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 鹽運搬ノ方法及運搬費

(六) 味野鹽務局牛嶺出張所ノ部 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 鹽ノ運搬法ハ概シテ和船(百石積ト稱スルモノ)ヲ以テ直接目的地へ運搬スルモノニシテ其積載量ハ四斗入ニテ四百俵七舛四合入ニテ二千百俵ヲ以テ普通トス其他作洲地方ニ送ルモノハ岡山驛ヨリ汽車積トナシ龍野町ニ送ルモノハ那波港ヨリ牛車ヲ以テ運搬スルモノトス
- 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数料、諸掛費、保險料及着荷地ニ於ケル諸掛費用等

運搬先	運搬方法	一定量又ハ一定容量	運賃	出荷地ニ於ケル費用	備考
大阪	帆船	四斗(六十八斤)	五錢	三厘五毛	運搬先ニ於ケル間屋口錢ハ賣上金ノ凡二分ニテ其内ニテ水揚賃ヲ辨ス
龍野	那波迄帆船	四斗(六十八斤)	七錢五毛	三厘五毛	運賃ノ内船賃三錢三厘那波ニ於ケル水揚賃數、手数料五厘五毛牛車賃三錢五厘
津山	岡山迄帆船	四斗(六十八斤)	十一錢	三厘五毛	外ニ立繩貨一俵ニ付八厘ヲ要ス
岡山	帆船	四斗(六十八斤)	三錢二厘	三厘五毛	
西大寺	帆船	四斗(六十八斤)	四錢二厘	三厘五毛	
小豆島	帆船	四斗(六十八斤)	二錢二厘	三厘五毛	
神戸	帆船	二斗二舛(三三斤)	二錢三厘	三厘五毛	着荷地ニ於ケル水揚賃ハ買主ノ負擔ナリ

但シ運搬方法ハ右ノモノニ一定シ他ノ方法ヲ取ル事ナシ  
鹽ノ運賃ト他ノ貨物運賃トノ差異ナシ

### 第九章 小作人ト地主トノ關係

- 一 小作人ト地主トノ關係 小作人ハ地主ヨリ何等需用品ヲ仰クコトナク年ノ豊凶鹽價ノ高低ニヨリ小作料ニ變更ヲ來スコトナシ而シテ當作證書ニ於ケル契約條項ハ左ノ好シ

#### 第一條

一右鹽田加地子鹽一ケ年ニ付左ノ通り

一差鹽三千五百石

但シ七戸前分

但シ一俵ニ付五斗二升入俵裝ニテ御渡可申候尤五斗二升以下ニ込渡候節相當ノ切賃御支辨可被下候事

第二條

一右加地子鹽ハ年々豊凶ニ不拘相納可申候此納方ハ毎年四回ニ分チ左ノ通り

四月三十日 二分五厘

七月三十日 二分五厘

八月三十日 二分五厘

十月三十日 二分五厘

但シ貴殿ノ時機ニヨリ兒島郡東野崎濱鹽田ノ製鹽一ケ年中賣却總平均相場ヲ以テ代金ニテ御取立被下候トモ不苦候尤此場合ニハ其年度始メ壹月中ニ御定約可被下候

一堤防破壊ノ爲損害相受候節ハ前項ノ定約ニ拘ラス應分ノ御容赦可被下候事

第三條

一當作加地子担保トシテ無利息ニテ金三千五百圓貴殿へ御預ケ申預リ證書正ニ受取候

但當作相止候節ハ右金額御返却可被下候事

一堤防修繕費トシテ毎年十二月三十一日限り金壹百四拾圓ヲ貴殿へ寄附御渡可申候事

第四條

一右加地子鹽又ハ金員聊カニテモ期日延滞致候ハ、(加地子鹽ハ時價代金ニ引直シ)十圓ニ付一日六厘宛ノ利息ヲ相添へ拂込可申期日後三十日間ヲ經過尙延滞候ハ、前記担保金ニテ差引被成下斷然當作御取揚ケ成シ可被下候前書ニ記載相預リ



居リ申候鹽田其他悉皆相揃ヘ速ニ御返上可仕候其節一言ノ苦情申出間敷候

### 第五條

一 右鹽田鹽石炭賣買問屋手數料金額、私ヘ被下候ニ依リ舟客賄等問屋ニ關スル諸費ハ一切自辦可致候  
但從來石炭焚ノ儀ニ付貴殿ノ許可ヲ得不申テハ木焚ニ變更不致候事

### 第六條

一 右鹽田并ニ堤防諸建築等持主負擔ノ諸普請ハ鹽田一軒前ニ付キ金二圓以下ノ金額ナルトキハ取計置速ニ御届可申上貳圓以上ニ候ハ、見積書相添ヘ前以テ御伺御指圖ヲ請ケ候上ニテ取計可申萬一無其儀取計候節ハ御出金不被下共聊申分無御座候尤暴風雨高汐等ニテ堤防破壊諸建物顛覆又ハ諸建物火災燒失等非常ノ時ハ臨機ノ營繕ニ取掛リ置キ速ニ御届御檢分ヲ請ケ可申候事

### 第七條

一 諸普請其他入費共地主負擔當作人負擔區分ノ儀ハ別紙明細書ノ通り確守當作人負擔ノ諸費ハ私ヨリ速ニ出金可仕候事

### 第八條

一 前書ニ記載相預リ居リ申候鹽田并ニ諸建物諸器械其他別冊附屬ノ品々且問屋營業等貴殿御入用ノ節ハ一ヶ月前ニ御沙汰被下候ハ、其年度末限リ速ニ返上當作並ニ問屋營業相止メ可申又當方ヨリ相止メ候節モ一ヶ月前ニ御届出置其年度末ニ悉皆御返上可致候右ノ場合ニ於テハ當作人自費ニテ營繕又ハ新築ヲナシタルモノト雖總テ現在ノ者ヲ以テ御引渡シ敢テ該代金請求不致候事

但本條ノ場合自然毀損物御坐候ハ、私自辦可仕候事

### 第九條

一 前書ノ契約ハ來ル明治三十四年一月一日ヨリ履行可致候事

一 當作問屋營業決算年度ハ毎年一月一日ヨリ十二月卅一日迄ヲ以テ一期ト相定メ候事

一 本年度分ハ凡テ野崎武吉郎氏所有當時ノ契約ニ基キ加地子鹽及問屋營業口錢共本年四月一日ヨリ十二月三十一日迄九ケ

月間月割ヲ以テ計算可致候事

以上

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 鹽田及他ノ土地共上田ノモノヲ掲ク

種別	一 反當地價	一 反當時價	一 反當小作料	目下ニ於ケル價格 ニテ代金ニ換算	時價百圓ニ對スル收入歩合
鹽田	四三、二八七 <sup>円</sup>	三四八、六一七 <sup>円</sup>	差 鹽 二七、一一五 <sup>円</sup>	四千五百七十五斤 四四、三八〇	一一、七三〇

(六) 味野鹽務局牛窓出張所ノ部  
 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

(六) 味野鹽務局牛窓出張所ノ部 第十六章 鹽田ノ地價等

畑田	米	麥	合計
七〇,〇〇〇	一,七五〇	二二,七五〇	七,五八三
三〇,〇〇〇	二,〇〇〇	一八,〇〇〇	九,〇〇〇

第十六章 鹽田ノ地價等

- 第十五章 西 粟 鹽
- 第十四章 鹽田以外ノ煤鹽業用込地
- 第十三章 鹽田以外ノ煤鹽業用込地
- 第十二章 雜出人又抽賣
- 第十一章 雜 類
- 第十章 鹽 合

皇 土

凡圖員職ノ以テ指定セザル地價等  
 本手取爲ハ其ノ課納先立額及課納額ノ算定ニ基キ而シテ課納額又開採營業口對共本手取月一日ヨリ十二月三十一日迄式  
 一 當計開採營業額及手取ノ算定ハ一月一日ヨリ十二月三十一日迄ノ限ニ於テ算定スル事