

三田尻鹽務局

新港出張所之部

## 三田尻鹽務局新港出張所ノ部

### 第一章 鹽田ノ位置、方位及ヒ附近ノ地勢、地形

鹽田ノ位置ハ玖珂郡麻里布村大字室木同郡川下村大字中津同郡灘村大字海土路ノ三ヶ所ニシテ麻里布濱字堅石竝ニ沖開ハ郡ノ東北ニ位シ鹽田ノ西南ハ池沼及田畑ニシテ池沼ハ田畑ノ間ニ散在ス東ハ海ニ接シ北ハ入川ヲ隔テ遠ク山林アリ又鹽田ヨリ三十丁餘ヲ距リ南ニ當リ岩國川アリ鹽田ハ干潮面ヨリ二尺ノ高キニ築造セラル中津濱ハ郡ノ東南ニ位シ鹽田ノ西北ハ池沼田畑ニシテ池沼ハ田畑ノ間ニ散在ス東南ハ海ニ接シ鹽田ヨリ二十五丁餘ヲ距リ南ニ當リ岩國川ノ支流門前川アリ鹽田ハ干潮面ヨリ二尺ノ高キニ築造セラル灘濱字郷ヶ崎鹽田ハ郷ノ東南ニ位シ鹽田ノ西南ハ入川アリ縣道ヲ經テ山林アリ然シテ西ハ田畑ニ接シ北ハ入川ニシテ東ハ海ニ接ス鹽田ハ干潮面ヨリ二尺ノ高キニ築造セラル

### 第二章 鹽業ノ沿革

岩國濱ノ内字堅石ハ文政八年舊藩主ノ築造ニ係リ當時五戸前アリシモ現今二戸前ニ減ス同字沖開ハ萬延元年舊藩主ノ築造ニ係リ當時六戸前アリシモ現今ハ四戸前ニ減ス川下村大字中津濱ハ寛政五年ノ築造ニ係リ當時五戸前アリシモ現今ハ三戸前ニ減ス灘村字郷ヶ崎濱ハ寛政九年ノ築造ニ係リ四戸前アリシモ現今ハ二戸前ニ減ス開作堤防ハ暴風雨ノ爲メ破壊シタルモ修築ノ年度詳ナラス

### 第三章 製造方法

#### 甲 鹹水採收

#### 一 鹽田ノ種類及面積

面積 一丁七反九畝步 内 溝渠面積一反八畝二十五步外面積一畝十七步五合

此 譯

(十) 三田尻鹽務局新港出張所ノ部

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  
第三章 製鹽方法 甲 鹹水採收

釜屋面積二十五歩 倉庫面積十六歩五合 納屋面積六歩

二 堤防ノ面積、高低及築造材料

上幅十五尺 下幅五十尺 高二十六尺

外側ハ花崗名ヲ以テ築キ内側ハ土砂ニテ築造ス

三 鹽田内溝渠ノ面積

面積一反八畝二十五歩 長サ九十八間八合 幅三尺 深サ八九寸 各溝渠間距離八間

四 撒砂又ハ(鹹砂)浸出装置(沼井又ハ臺等)構造、面積、個數及ヒ大小、高低、配置、施設

面積四坪 個數一百四個 大小普通 高一尺二三寸 配置一畝二十六歩宛ニ一個

施設普通鹽田シ中央ニ散置ス

沼井構造ハ最下層粘土ニシテ圖ニ示ス如キ木ヲ横へ此上ニ竹箆ヲ置キ而シテ小麥藁又ハ荳ヲ以テ蔽ヒ更ニ沼井敷ト稱スル砂ヲ撒布ス穴壺ハ木製桶ニシテ其容量ハ四斗乃至五斗トス雨天ノ際ハ空中ニもんだれヲ充滿ス然ルトキハ鹹水ハ比重高キカ爲メ雨水浸水セス此ノ操作ヲ口打ト稱ス

五 撒砂(鹹砂)貯藏装置、構造、大小、面積及鹹砂ヨリ(鹹水)ヲ採取スル方法 鹹砂ヲ貯藏スルノ慣例ナキモ撒砂ヨ

リ鹹水ヲ採收スル方法ハ鹽田面ノ撒砂ヲ蒐集シ之レヲ沼井臺ノ中ニ掬ヒ入レ側邊ヲ能ク踏壓シ撒砂ヲシテ平坦ナラシメ沼井壺ノもんだれヲ汲込ミ更ニ溝潮ヲ注加濾過シテ鹹水ヲ採收ス但シ滴下鹹水ノ比重ノ輕重ニ依リテ注加溝潮ノ量ヲ加減ス

六 鹹水輸送装置ノ構造、面積及輸送ノ方法 圖ノ如ク高サ一間二尺面積二坪二合五勺ノ臺ヲ造リ其上ニ木槽ヲ置キ

槽底ヨリ竹管ヲ鹹水貯藏池ニ達セシム竹管ハ鹽田面ニ埋ム輸送ノ方法ハ沼井壺ニ濾過シタル鹹水ヲ汲集メ擔ヒ桶ニテあんこニ運フ

七 採鹹用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、效用及使用方法

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

名稱	員數	効用及使用方法	名稱	員數	効用及使用方法
入 鉢	五	五 蒐集シタル撒砂ヲ沼井臺ニ掬ヒ入ルニ使用ス	擔 桶	五	五 鹹水ヲ沼井臺ヨリあんこニ運搬スルニ使用ス
振 鉢	五	五 撒砂ヲ撒布スルトキ使用ス	杓	五	五 鹹水集收ノ爲メ諸操作ニ使用ス
沼井堀 鉢	五	五 沼井臺中ノ撒砂ヲ掻キ出スニ使用ス	及立 鎌	四	四 馬鉢ノ子竹ノ先キヲ削ルニ使用ス
金子 鉢	四	四 降雨後鹽田面ノ撒砂ニ壓搾セラレタル時之ヲ掻キ起シ撒砂ニ成ストキ使用ス	擔ヒ 棒	五	五 擔ヒ桶ニ附屬スルモノ
馬 鉢	六	六 撒砂ヲ乾燥セシムル爲メ使用ス	水掛 杓	一	一 溝渠内ノ潮水ヲ排出スルニ使用ス
寄 板	三	三 撒砂ヲ蒐集スルニ使用ス	水車(大)	一	一 溝渠内ノ潮水ヲ排出スルニ使用ス
引 板	二	二 撒砂ノ塊ヲ碎キ撒砂ヲ平均ナラシムニ使用ス	水車(小)	一	一 溝渠内ノ潮水ヲ排出スルニ使用ス

名稱	新調費	保存年限	名稱	新調費	保存年限
入 鉢	五五 <sup>円</sup>	一ケ年	擔ヒ 桶	七〇〇 <sup>円</sup>	二ケ年
振 鉢	六〇〇	一ケ年	及立 鎌	一六〇	一ケ年
沼井堀 鉢	四二〇	一ケ年	擔ヒ 棒	一〇〇	二ケ年
金子 鉢	四四〇	六ケ月	水掛 杓	〇八〇	一ケ年
馬 鉢	八〇〇	五ケ年	水車(大)	一四〇	一ケ年
引 板	五〇〇	五ケ年	水車(小)	一五、〇〇〇	十ケ年

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形狀及面積

一 鹹水貯藏池ハ大小二箇アリ其形狀面積別圖ノ如ク構造ハ地盤ヲ堀リ

粘土ニ粗鹽ヲ混シ厚サ一尺許リニ塗リタルモノナリ

十 鹽田地盤ノ構造及性質

鹽田地盤ノ構造ハ大凡深サ一尺位ニシテ茶褐色ノ粘土ニテ上層ハ稍々微細ナル土砂ノ混

(十) 三田尻鹽務局新港出張所ノ部

第三章 製鹽方法 甲 鹹水採取

合物ニシテ溝潮ノ自由交通シ得ル部分ナリ此ノ上層ニ普通撒砂ト同一ノ細砂ニシテ下層ノ溝潮ヲ毛細管引力ニ依リテ吸揚ケ最上層ノ撒砂ニ達セシム之レニ依テ溝潮ノ水分ヲ蒸發セシメ殘留鹽分ヲ結晶セシム

十一 撒砂ノ種類、性質

モノヲ良トス

撒砂ハ極メテ微細ナル鼠色ノ砂ニシテ沿岸ノ海底ヨリ採取セラル撒砂ハ粘土ノ混合セサル

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數

容量一坪ニ付一斗一升 重量三貫三百目

替砂沼井臺ノ四ツ角ニ各々一石一斗或ハ一石二升ヲ保持ス 夏期ハ多量ヲ用シ春秋秋期ハ少量ヲ用フ

十三 撒砂乾燥ノ時間

夏期ハ前十時ヨリ後二時ノ間 春秋期ハ正午ヨリ後二時ノ間

十四 撒砂(鹹砂)浸出裝置(沼井又ハ臺等)ニ注入スル海水量(鹹水採收用トもんだれ採收用トニヨリ各別ノ容量)及鹹水又ハもんだれ採收量

海水 三斗四升

藻垂 六斗四升

最モ滴下鹹水ノ比重ニ依リ海水注加量ニ加減アリ

藻垂採收用ニ注加スル海水量ハ海水八斗位

鹹水及藻垂ノ採收量

鹹水 四斗五升

比重 十四、五度

藻垂 六斗六升

比重 十一、二度

十五 海水、鹹水及藻垂ノ性質

海水

比重 三度 溫度 十六度

藻垂

比重 十六度 溫度 二十度

化學的成分不明

十六 海水引入、排出(水閘)、海水汲上裝置及汲上方法

海面ニ接スル大堤防ノ便利ナル處ニ設ク海水引入及排出ノ

爲メニ同一樋門ヲ使用セリ別紙圖面參照

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積

該當事項ナシ

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取歩合

一ヶ年平均鹹水採收量四千二

百七十五石

月別鹹水採收歩合

鹹水採收月	鹹水採收日數	採鹹水石數	採鹹水歩合	平均比量	鹹水採收月	鹹水採收日數	採鹹水石數	採鹹水歩合	平均比量
二月	三日	四〇〇 <small>石</small>	一、二八	二八 <small>ホメー度</small>	八月	四日	四九〇 <small>石</small>	一、三六	二八 <small>ホメー度</small>
三月	五日	五五〇	一、四八	二八	九月	三日	四〇〇	一、二八	二八
四月	八日	二八〇	〇、八〇	一、四	十月	五日	一七五	〇、五〇	一、四
五月	二日	三六五	一、一〇	一、四	十一月	六日	二〇〇	〇、六〇	一、三
六月	六日	二二〇	〇、六〇	一、四	十二月	二日	三八五	一、一〇	一、三
七月	八日	三三〇	一、一七	一、八	一月	四日	一四五	〇、四二	一、二

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	作業日數	一ヶ年人夫當賃	種類	名稱	員數	賃銀	作業日數	一ヶ年人夫當賃
濱夫	庄屋	一人	五、三〇 <small>円</small>	二四 <small>日</small>	二七、二〇 <small>円</small>	同	炊キ	一人	二、五〇 <small>円</small>	一三 <small>日</small>	三〇、五〇 <small>円</small>
同	兩脇	一人	四、〇〇	二六	九四、四〇〇	同	寄セ	三人	〇、七〇	一三	八、五四〇
同	本三番	一人	二、七〇	一五	四一、六〇	同	寄セ	三人	〇、四五	一三	五、四九〇
同	助三番	一人	二、五〇	一五	三九、五〇	同	沼井路	一人	〇、四五	一三	五、四九〇

但一ヶ年分總賃銀三百四十八圓三十錢

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 七月、八月、九月ノ三ヶ月ヲ好良時季トシ採鹹量ト風位トノ關係ハ七

月、八月、九月ノ三ヶ月ハ南風ノ強キト光熱ノ度高キニ依ルヲ以テ最好時季トセリ

天氣快晴ニシテ風力強キトキハ鹽田面上ノ撒砂ハ毛細管引力ニ依リ溝潮ノ鹽田下層ニ透過セルモノヲ速ニ蒸發セシメ濃厚ノ鹹水ヲ採收スルヲ得

二十一 一ケ年間ノ採鹹平均日數

平均採鹹日數 百二十日 準備濱日數 二百三十四日

但準備濱日數ハ雨後採鹹ノ準備鹽田地盤ノ修繕其他諸修繕ノ準備日數トス

二十二 一ケ年間平均鹹水採收量

上 田 五千七百十石 下 田 四千二百七十五石

本管内ノ鹽田ハ殆ント同等ニシテ上下二等ニ區分スルノ外中田ヲ選定シ難シ

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 事業ノ開始ハ二月頃暖氣漸ク催スニ至テ始メテ鹹水採收

準備ヲ始ム鹽田雨後ニ對スル準備操作ハ金馬鍬ヲ以テ鹽田面ニ降雨ノ爲メニ壓セラレタル撒砂ヲ鋤キ起シ漸ク撒砂ノ微細トナルヲ待チテ馬鍬ニテ大斜、小斜、横ヲ攪砂シ引板ニテ撒砂ヲ平均シ打水ヲ行ヒ乾燥ス毛細管引力ニ依リ水分ノ蒸發スルニ由テ操作ヲ終ル

採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法 撒砂ハ稍粘土ヲ含有スルモノト純粹ナル細砂ト有リ何レカ適當ナルカ或ハ撒砂ト地盤

トノ關係ハ何レカ最モ可ナルカハ明ナラス純粹ナル細砂ハ海水ノ浸透速度早キヲ以テ太陽熱烈キ爲メ從テ砂ノ濕潤早キヲ要スル故ニ夏期ノ採鹹ニ適シ粘土ヲ含有スル撒砂ハ其速度遅キヲ以テ冬期ノ採鹹ニ適スルモノノ如シ

沼井一臺ニ對スル撒布量 普通 容量四石四斗 重量百七十六貫匁 一升ニ付四百匁

潮水撒布 採鹹法ハ毛細管引力ヲ利用シテ潮水ヲ撒砂ニ吸收セシメ太陽熱及風ニ依リ水分ヲ蒸發セシムルノ方法ナルヲ

以テ潮水吸收ト撒砂乾燥トカ互ニ相平行セスシテ乾燥大ニ過クル事アリ然ルニ乾燥セル撒砂ニハ毛細管現象ナキカ故ニ此レヲ續行セシムルニハ適當ノ潮水ヲ撒布シテ撒砂ヲ濕潤セシムルニ在リ撒布潮水ヲ呼水ト稱スルハ明カニ此ノ現象ヲ證シタルモノナリ

撒砂乾燥 撒砂乾燥セサレハ製鹽スルコト能ハサルニ依リ適當ノ方法ニ由リ水分ノ蒸發ヲ促スモノトス其ノ操作ヲ行フ器具ヲ馬鍬ト稱シ撒砂ヲ搔キ起スニ在リ様式左ノ如シ

名	稱	馬	鍬	使	用	法
大	斜	一	沼井	ヨリ	次ノ	沼井ニ對シ大キク斜ニ攪拌ス
小	斜	一	沼井	ヨリ	次ノ	沼井ニ對シ小サク斜ニ攪拌ス
縱		地盤	ノ	一	方	ヨリ他方マテ長ク縱ニ攪拌ス
橫		地盤	ヲ	橫	ニ	攪拌ス

斜縱横ニ撒砂ヲ撒シ日光ニ觸ル、部分ヲ多大ナラシメ水分ノ蒸發ヲ促スニ在リ故ニ同一ノ攪砂法ヲ一時ニ行ハス持濱ハ前日起シ濱ニ於テ準備セラレタル地盤ノ撒砂カ前夜來溝渠ノ潮水ヲ汲收温潤セルヲ早朝ヨリ數回攪拌乾燥シ太陽熱又風力ニ依リ自然水分ノ蒸發シテ鹽分ノ殘溜撒砂ト結晶スルヲ待テ之ヲ沼井臺ニ收容シ潮水ヲ注加濾過シ濃厚ナル鹹水ヲ得ルト同時ニ其ノ次ノ日ニ於ケル持濱ノ準備トシテ撒砂蒐集收容シタル跡ニ次ノ撒砂ヲ撒布シ又鹹水ヲ採收シタル後潮水ヲ注加濾過シテ藻垂ヲ沼井穴ニ滴下シ置ク普通持濱ノ期間ハ三月前後ヨリ十月前後迄約八ケ月間位ニシテ此ノ期間ニ持濱スヘキ日數ハ平年百貳拾日ヲ通例トス本管内ノ如キハ替持三ツ持ノ法ヲ執行スル處ニテ日持トナスコトナシ尤モ天候ニヨリ之レアルトスルモ稀ナリ

操業持濱ヲ爲スヘキ當日ハ午前六時乃至七時頃ヨリ前日採鹹セシ地盤面ノ充分濕潤セル撒砂ヲ馬鍬ヲ以テ搔キ起シ引板ニテ之ヲ平擔ナラシメ打チ水ヲ行フ次ニ當日採鹹スヘキ鹽田ノ沼井堀ナル操作ヲナス沼井堀トハ沼井ノ四ツ角ニ高サ皿



狀ニ放置シタル撒砂ヲ鍬ヲ以テ切り下ケ其空地ニ沼井中ノ細砂ヲ堀リ出シ縱横ノ濱曳ヲ成シ能ク撒砂ヲ乾燥ナラシメ寄セ鍬ニテ撒砂ヲ沼井壺前橫線ニ集砂シ入レ鍬ニテ沼井ニ掬ヒ入レ上部ヨリ踏ミ固ム砂ハ踏ミ固メサル時ハ撒砂ニ附着スル鹽分カ平均ニ溶解セサルモノナリ而シテ麥藁製ノあてみヲ置キ藻垂ヲ注加ス是レ砂ノ水勢ニ依リテ堀レサル爲メナリ以上ノ操作ヲ成シ滴下鹹水ノ比重ノ高低ニ由リ沼井ニ溝潮ヲ吸ミ入レ滴下鹹水ノ比重度ヲ平均ナラシメ沼井臺ノ四隅ノ堆砂ヲ鹽田面ニ撒布シ縱鍬橫鍬ヲ行ヒ撒砂ノ平均ヲ保チ引板ニテ塊ヲ碎キ溝潮ヲ薄ク撒布シ然ル後滴下鹹水ヲ擔ヒ桶ニテあみみニ運搬シ鹹水貯藏池ニ輸送ス夫レヨリ翌日ノ操作鹽田ニ大斜、小斜ノ鍬ヲ引キ其日ノ業ヲ止ム

## 二十四 鹹水採收ニ關スル其ノ他ノ事項

該當記事ナシ

## 乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 釜屋ノ構造ハ普通五間四方ニシテ木造茅又ハ麥稈葺ノ平家造リニシテ柱根太ノ類ハ總テ松材ヲ用ヒ周圍ハ粗ラ壁トシ外部ハ其上ニ茅又ハ割り竹ヲ張り家根ノ上部ニ蒸氣ヲ發散セシムル爲メ口ヲ開ク又釜屋ノ前面ト側部ニ出入口ヲ作り板戸ヲ設ケ開閉ヲ自由ナラシム釜屋ノ内部中央ニハ竈ヲ築キ煎熬釜ヲ裝置ス其後部ニ煙道ヲ作り屋外ノ煙筒ニ煤煙ヲ吐出サシム此ノ煙道ニ溫メ釜二個ヲ裝置シ煤煙ノ熱ヲ利用シテ鹹水ニ熱ヲ加フ又屋側ニ二坪乃至三坪ヲ劃シ地盤ヲ約一尺位ニ堀リ殻灰ヲ埋メ其上部ヲ板ニテ張り之レニ接スル壁ニ腰板ヲ作り之レニ製鹽ヲ放置シ苦汁ヲ滴下セシム又入口ノ側一隅ハ燃料ノ置キ場トナス

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺 釜ハ石釜ニシテ別圖ノ如シ竈ノ構造原料ハ赤土ニ粗鹽ヲ混シ苦汁ニテ粘土トナス釜ノ深サ五寸溫メ釜ノ深サ二尺ナリ

三 石釜及竈製造方法及ヒ築造後使用ニ至ル迄ノ操作 竈ハ釜屋内中央ヲ深サ三尺計ノ長方形ニ堀リ其中央ニ溝ヲ設ケ其上ニ熔熔ヲ造リ上部ヲ焚口トシ下部ヲ殼出シ口トス又後部ニ一穴ヲ作り煤煙ヲシテ煙筒ニ吐出セシムル裝置トス竈ノ構造原料ハ赤土ニ粗鹽ヲ混シ苦汁ニテ粘土トナシ之レヲ使用ス竈ノ後部ノ口ヨリ屋外ニ煙道ヲ作り屋外ノ煙筒ニ吐出セシ

ム此ノ吐出スル煤煙ノ熱ヲ利用シ煙道ノ中央ニ穴ヲ掘リ温メ釜ヲ裝置シ鹹水ニ溫度ヲ加ヘ又温メ釜ノ後方ニ瓢箪ト稱スル桶ヲ埋メ其周圍ヲ溝土ニテ圍ヒ造ル竈上部四方縁ハ煉瓦又ハ小石ヲ積ミ重ネ大凡一尺五寸計ニ粘土ヲ塗り側壁トシ兩側ニ各二ヶ所宛ノテこ口ヲ開キ前面中央部ニ一尺二三寸位ノ長方形ノ焚口ヲ作ル然ル後根太二本ヲ竈ノ左右ニ渡シ掛ケ水準ヲ檢シ此ノ上ニ釜板ヲ並列シ釜石ヲ置キ粗鹽鹹水石灰等ヲ混合シテ製シタル赤土ヲ以テ目塗シ一尺四五寸許リノ處ニ鈞金ヲ植ヘ釜縁ニ厚八分深サ三寸位ノ圍ヲ赤土粘土ニテ作りタル後焙烙ノ上ニ燃料ヲ裝置シ並列シタル釜石ノ上ニ薪ヲ餘リ能ク燃ヘサル様組合セ其上ニ潮水ニテ能ク濕シタル葎ヲ覆ヒ之レニ放火シ然シテ濕氣多量ナル築造材料粘土ハ乾燥セラレ非常ニ凝結ス玆ニ於テ挿入シ有ル釜板根太等ヲ抜キ取り竈ノ四隅ニ石柱ヲ作り之レニ大渡ヲ置キ大渡ノ上ニ反對ニ小渡ヲ置テ鐵線ニテ鈞金ヲ鈞リ鹹水ヲ注入煎熬ヲ始ム

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ハ別圖ノ如クシテ鹹水貯藏池ヨリ竹管ヲ釜屋内ノ瓢箪(呼井戸トモ云フ)ニ輸送シ瓢箪ヨリ温メ釜ニ汲出スル裝置ナリ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及使用方法

種類	名稱	員數	種類	名稱	員數	種類	名稱	員數
釜	煎熬釜	一	金	隅金	四	釜	釜柱	四
同	温め釜	二	同	鈞金	二	同	釜石	一
同	苦汁釜	一	同	てこ	二	同	瓢箪用 勿ネ鈞瓶	一
同	鹽列釜	二	同	てこぎり	二	同	釜入レ杓	五
同	穀引釜	二	同	割十能	二	同	苦汁杓	一
同	こーら起	一	同	くべ十能	二	同	釜柄振	四
同	緣金	四	桶	瓢箪	一	同	緣切鎌	一

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

名	稱	新調費	修繕費	保存期限	方	法
煎	熬釜	二,〇〇〇	〇七〇	三ケ年	鹹水煎熬用	
温	め釜	八〇〇	二,〇〇〇	三ケ年	鹹水ニ温度ヲ加フルニ用ユ	
刎	ネ釣瓶	五〇〇	一〇〇	五ケ年	鹹水ヲ温メ釜ニ汲ミ込ムトキ用ユ	
釜	入レ杓	三〇〇	三〇〇	一ケ年	鹹水ヲ釜ニ汲ミ込ムトキ用ユ	
釜	柄振	三六〇	三六〇	一ケ年	釜ノ鹽ヲ寄集スルニ用ユ	
鹽	刎鉞	二五〇	二五〇	一ケ年	製鹽ヲ居出場ニ移送スルトキニ用ユ	
綠	切鎌	一五〇	〇五〇	三ケ年	釜ノ綠ヲ掃除スルニ用ユ	
こ	一ら起	二四〇	二四〇	一ケ年	釜底ニ燒キ付キタルおうらヲ除去スルニ用ユ	
苦	汁杓	二五〇	二五〇	一ケ年	苦汁ヲ釜ニ汲ミ込ムトキ用ユ	
苦	汁釜	三〇〇	二〇〇	三ケ年	苦汁溜	
釜	柱釜	一八〇〇	一五〇	五ケ年	釜装置用	
大	渡渡	七五〇	一五〇	十ケ年	同	
小	渡渡	二〇〇	〇六〇	五ケ年	同	
根	太板	一,〇〇〇	二〇〇	十ケ年	同	
釜	板釜	四,〇〇〇	五〇〇	八ケ年	同	
緣	金板	一,九五〇	五〇〇	五ケ年	同	
隅	金板	一,五〇〇	一〇〇	五ケ年	同	
釣	金板	一,五〇〇	二五〇	三ケ年	同	
て	こぎ	一,五〇〇	六〇〇	五ケ年	石炭殻ヲ突き出スニ用ユ	
て	こぎ	一,五〇〇	六〇〇	五ケ年	てお口ノ蓋ヲ取ルニ用ム	
殼	引鋏	五五〇	二〇〇	一ケ年	石炭殻ヲ引出スニ用ユ	
割	十能	一,五〇〇	三〇〇	五ケ年	石炭ヲ燃クニ用ユ	
瓢	桶	一〇,〇〇〇	八〇〇	十ケ年	鹹水ヲ貯藏スルニ用ユ	

釜 石 〇.一五 二,〇〇〇 一ヶ月 釜築造用

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質

種類	名稱	產地	價格	品質
粘炭	三池サビ炭	肥前産	三,四六〇 <small>円</small>	肥前炭ノ中ニテ稍不良ノモノ
	江迎炭		二,六〇〇	
牙炭	山口炭		二,六〇〇	元山炭ノ中ニテ中位ノモノ
	山陽炭		一九,二六〇	
	沖ノ山炭	周防産	二〇,二六〇	
	長陽炭		一九,二六〇	

發熱量粘炭ノ一ニ對シ牙炭ノ六ヲ要ス

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

鹹水參石參斗 ボーメイ比重十六度 製鹽五等但シ其他ノ等級ナシ  
温度攝氏 二十度

數量貳百四斤 一釜煎熬ニ使用スル燃料 牙炭三十二貫  
 粘炭 八貫

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 粘炭ノ一ニ對シ牙炭ノ六ニ混合

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スルカ爲メ之ヲ濾過スル装置ノ有無、構造及方法 煮沸一時間ニシテ釜上

ニ浮フ泡ヲ掬ヒ汚物ヲ去ルノミニテ別ニ鹹水ヲ濾過スル装置ナシ

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

人夫種類	名稱	員數	賃金	人夫種類	名稱	員數	賃金
釜	焚日釜	一	二八〇 <small>円</small>	釜	焚夜釜	一	二五〇 <small>円</small>

一ヶ年平均各一人當賃銀  
日釜焚 四拾五圓八拾錢  
夜釜焚 四拾圓貳拾五錢  
賃金計八拾五圓參拾參錢

十二 一晝夜ニ於ケル煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量並ニ其收鹽量 鹹水量貳拾六石四斗

製鹽量 八石八斗 容量 一石八斗  
重量 一升ニ付貳百七拾匁 等級 五等

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 容量千六百八十九石重量二十八萬五千十八斤ニシテ等級五等鹽

ナリ

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 釜屋ノ一方ノ地盤ヲ一尺計リ堀リ之レニ石炭殻ヲ埋メ其ノ上ヲ少シ斜ニ松板ニ

テ側壁ヲ腰板張トス廣狹ハ二坪計リ之レニ搔出口ニ搔出セシ鹽ヲ移置シ苦汁ノ大部分ヲ去ルコノ居出場ニ散鹽スルコト貳日乃至三日ニシテ漸時乾燥セシモノヨリ貯藏庫ニ輸送ス

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 温メ釜ニテ攝氏百度以外ニ水分ヲ去リ煎熬釜ニ汲ミ入レ沸騰セシメ其ノ水分ヲ蒸

發ス此時釜中ニ豆腐汁ヲ添加ス豆腐汁ハ不潔ナル泡ヲ水面ニ浮ハシメ之レヲ掬ヒ取り水分全ク蒸發セサルニ先チ釜柄振ニテ結晶鹽ヲ寄セ集メ釜 一隅ニ裝置シアル搔出口ニ搔キ出シ温メ釜ノ鹹水ヲ注入シ煎熬一時間ニシテ搔出口ニ滴下シタル苦汁五斗計リヲ注加シ水分ノ全ク蒸發セサルニ先チ釜柄振ニテ寄セ集メ搔出口ニ搔キ出シ苦汁ヲ滴下シ之レヲ居出シニ移出ス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項

十八 一ヶ年間ノ平均煎熬日數

右三項該當記事ナシ

十九 一ヶ年間ノ平均收鹽量 重量二十三萬七千五百斤 容量二千石

二十一 一ケ年間ノ採鹹及煎熬總費用

上田 採鹹費 七百七十圓  
煎熬費 一千二百圓  
下田 採鹹費 六百七十圓  
煎熬費 一千一百圓

本管内ノ鹽田ハ殆ント同等ニシテ上下二等ニ區分スルノ外中田ヲ選定シカタシ

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

採鹹費 五百八十一圓四十三錢三厘

煎熬費 六百五十四圓二十四錢八厘

小作料 二百圓

合計 千四百三十五圓六十八錢一厘

製鹽價格 一千七百七十三圓五十二錢九厘

一千六百八十九石二斗七升四合代

合計 一千七百七十三圓五十二錢九厘

差引 金三百三十七圓八十四錢八厘 利益

三十七年二月ヨリ三十八年一月マテ一ケ年間

二十二 其他採鹹煎熬ノ方法、鹽田釜竈其他ニ關シテ進多シタル點、改良ヲ要スヘキ點及改良案

右該當記事ナシ

### 第四章 製鹽及副產物ノ種類、用途

一 眞鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量

差鹽九百二十六石九斗四升 鹹水ト混和スル苦汁ノ割合ハ鹹水ノ十分ノ一四位ナリ

二 鹽ノ理化學の性質

總鹽素量 七〇、六二七 鹽化加里 〇、一七九一 亞爾加里金屬以外ノ金屬ト結合スル鹽素 三、八一

水分 二〇、〇〇 夾雜物 四、四七六

三 鹽主要ノ用途 漬物用、醬油釀造用

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量

五等鹽ニテ 十七斤(一斗ニ對シ) 四等鹽ニテ 十六斤(同上)

五 苦汁利用方法 豆腐製造用、肥料用

六 苦汁利用ノ方法 差鹽製造ニ利用ス

七 苦汁ノ生産量 九百二十六石九斗四升

八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法 別ニ貯藏裝置及貯藏方法等ナキモ鹽貯藏場、居出場等ノ側ニ地盤ヲ堀リ粘土又ハ桶

ヲ以テ貯藏スルノミ

九 苦汁一石ノ賣買價格 一石ニ付五十錢

十 苦汁ノ運搬方法及其販路地 別ニ他地方ニ販賣ナシ肥料ハ近傍農家ニ使用スルモノナルニヨリ擔桶ニテ運搬ス

十一 苦汁ヨリ生スル副產物製造裝量及製造方法

十二 副產物ノ種類、名稱及用途

十三 副產物ノ價格及販路

右三項該當ノモノナシ

十四 鼠鹽、カイサキ、泥鹽、居出シ鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽產出額其使用方法 粗惡鹽產出額一戸前八石五斗ニシテ

其ノ使用方法ハ煎熬釜築造用、肥料用、獸皮貯藏用等價格ハ一貫目ニ付三錢五厘

## 第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝ノ數量

八 升 入 十三斤五合 九升三合入 十五斤六合 一斗入 十六斤五合

二 斗 入 三十三斤七合 五斗入 八十四斤三合

二 包裝ノ形狀、種類 圖面參照

三 包裝ノ編製方法及原料 藁ヲ一尺七寸トシ横ニ四通リニ編ム

四 各種包裝ノ價格

菰ノ名稱	うすごも	八升入	一枚二付	八厘
	ふぢか	九升三合入	一枚二付	壹錢
	うすごも	壹斗入	一枚二付	八厘
	さいた	貳斗入	一枚二付	壹錢五厘
	よねびよう	五斗入	一枚二付	貳錢五厘

但シ五斗入よねびやうノ分ハ米俵ヲ利用セリ

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 包裝ハ何レモ一重ニシテ九升

三合入ノ分ハ重ニ本管内ヘ八升入及ヒ一斗入ノ分ハ重ニ九州及ヒ石見國ヘ二斗入ノ分ハ本管内ノ内重ニ藤河村地方ヘ五斗

入ノ分ハ本管内ヘ販賣ヲナスモノナリ

六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 從來包裝ニ附記スル商標ナシ記號ハ強テ之レヲ行フニハアラ

ス買受人ノ望ニ依リ烙印セリ亦時ニハ烙印シテ賣出スモアリ記號ヲ付スルトキハ製鹽者五番濱ナレハ丸中ニ五ヲ記入シ二

番濱ナレハ丸中ニ二ノ記號ヲ付セトモ本管内鹽業者ハ記號ヲ付スルコトニ一定シ居ラス其形狀ハ經一寸五分位トス

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 圖面參照

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 貯藏倉庫ノ多クハ瓦葺ニシテ外壁ヲ茅又ハ板ニテ張ル内部貯鹽床ハ地盤ヲ深ク

掘リ細石或ハ石炭殻ヲ滿シ其上ニ細砂ヲ敷キ苦汁ノ濾過ヲシテ容易ナラシム



二 貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 從來本管内ノ製鹽者ハ包裝ニテ貯藏セス撒鹽ニテ倉庫ニ貯藏スルモノナルヲ以テ俵ノ損傷等不明

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 一斗以下ノ俵ナレハ高サ七尺位ヒニシテ俵數十俵位ヒマテハ堆積シ得二斗以上ノモノモ略ホ同一ナレトモ其レ以上ヲ堆積スレハ俵裝損スル患アリ

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 眞鹽ノ製鹽ナシ差鹽ニアリテハ一石(一升ニ付二百六十匁トシ)ニ付一割乃至一割五分位ニシテ滴出苦汁ハ之レニ對シ五升位ナリシモ未タ實檢ナシ

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置 苦汁ハ製鹽居出場ニアル際ニ滴出スル分ヲ採集ス其方法タルヤ居出場ノ地盤ヘ桶ヲ埋込ミアルニ付自然之レニ流溜スルモノニシテ該桶ニ充滿スレハ汲取り温メ釜ノ不用ニ歸シタル分ヘ貯藏スルモノナリ

六 古積鹽ノ製造方法、製造期間ニ於ケル鹽歩減ノ割合

七 古積鹽製造用家屋ノ大小、構造及床、四壁ノ構造

右二項該當ノ事項ナシ

## 第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣方法 小俵多クシテ九州地方石見地方、地方賣半分宛時ニハ地方農人ノ十幾石宛組合ノ上便宜ノ運搬方法船或ハ車ニテ一運搬二十石、三十石ノ鹽ヲ買ヒ取ル時季アリ多クハ七月八月頃此時ハ特別價格ヲ以テ賣渡ス

ナリ九州地方ノ販路地ニ輸出スルハ多クハ九州炭ヲ船積ミ濱焚用トシテ中國沿岸鹽田所在地近邊ノ諸港ニ航海シ其載炭ヲ商ヒシ空船ニ至ルニ達シ歸リ船ノ載荷ニ製鹽ヲ積載シ歸國ス大概小俵九升三合入ニシテ運賃積ヲ成スアリ又船頭ノ思惑買ヲ成シ歸途諸港ニテ販賣スルアリ等種々ノ商ヒ方法アリ此ノ方法ハ其港ニ所在スル問屋ニ係リ又ハ直接鹽業者ニ對談事ヲ決スルコトアリ製鹽者地方消費者間トノ賣買ハ多クハ少量ノ需用ニシテ斗入ト稱スル八九升内外ノ包裝シタルモノヲ五俵乃條十俵ノ販賣ニ止ム

現品ノ授受ハ移検査ヲ問屋立チ合ヒノ上行フ之レハ後項ニ記述ス

代金仕拂方法ハ總テ受渡當時計算シ又積荷ヲ販賣シ製鹽ト交換代價ノ計算即時執行ス

鹽ヲ賣買スル船頭ノ習慣ナルモノ調査セシ所先ツ或地ニテ鹽ノ多量ヲ約束スルニ當リ第一問屋ト直段ノ交渉ヲ爲ス當業營業人ハ常ニのりニテ幾何ノ「千五」デ幾何ト云フ商語ヲ使用ス之レ例令ハ鹽千俵ノ約束ヲ成ストセハのり千俵〇〇錢「千五」

ニテ〇〇錢ト商談シ相互折レ合ヒノトキ問屋ハ鹽業者ヨリ「千五」ノ勘定ニテ包裝鹽ヲ受取り後チ船頭ニ對シ之レヲ賣却ス 此ノ時ハのりノ商談ヲ持チ出シ終ニ互讓茲ニ販賣終了手打トス

「千五」ト稱フルハ賣人ト買人ノ問ニ商談ノトキ發セラルル言葉ニシテ例令ハ此處ニ二斗五升入ノ包裝鹽アリトセンカ之ヲ商フニ當リ「千五」ニテ何程ニテ買受ケタシト相談ニナレハ賣人ハ再考ノ上「千五」ニテ〇〇俵〇〇圓ニテ商ヒスヘシ承諾

互ニ手打チシ茲ニ結着ス商談結了シタルトキハ包裝鹽一俵ニ付何程ノ口錢ヲ定メ買人ヨリ問屋ニ支拂フモノトス 運搬ノ方法トハ九州地方ノ燃炭ヲ積載シ鹽田所在地近港ニ碇泊シ積炭ハ工業用或ハ濱禁用ニ販賣先キヲ求メ各所ニ奔走シ花客ヲ求メ空船トナシ歸航ノ節船荷トシテ包裝鹽ヲ積込ミ收利ノ法ヲ計ルナリ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路地 玖珂郡、石見國、九州地方ヲ重ナル販路地トナシ又特ニ用途ヲ定メテ製造ヲ注文スルモノナシ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無及其方法契約竝ニ償却ノ方法 該當記事ナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場小賣價格

	一石當(平均)	一升當(平均)
三十五年	1,310 <small>円</small>	1,017 <small>円</small>
三十六年	1,280	1,016
三十七年	1,010	1,015

六 鹽價ノ定メ方

製鹽大販路地(九州地方)ノ需用ノ増減生産地ノ豊凶ニ關シ其鹽價ニ異動ヲ生ス之レ製鹽ノ欠乏スレハ其消費高ニ差支ヲ生シ自然高價トナリ然ラサレハ廉ナリ

七 販賣ノ季節

舊八月、十月

地方向販賣漬物及雜用

三月、八月

長崎縣長崎市外諸島ニ於ケル魚類鹽藏用

十一月、十二月

對州鱒鹽藏用

三

月

石洲鯖鹽藏用

十

月

一般大根漬用

八 鹽俵數拔キ検査ノ方法

鹽賣渡ノ際問屋立會ノ上買受人ノ拔検査ヲ總俵數ノ中或俵ニ行ヒ重量容量ニ付定量ヨリ不足スルトキハ増俵ヲ成シ之レヲ補足ス重量容量ハ大凡ソ二割減

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

右三項該當事項ナシ

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

從來ニ於ケル鹽ノ運搬ハ本管内ヲ除ク外總テ問屋ヲ介シ賣買ヲナ

スモノニテ一回ノ積載多キハ一千石少キハ五十石位ヒナリ問屋立會ノ上製鹽場ヨリ直チニ船ニ積込ミ運搬ヲナスモノニテ船頭即チ買受人ハ只タ賣買金高ノ三分ヲ問屋ヘ支拂フノ外費用ヲ要セス爾後ハ損益總テ買方ノ技術ニ屬シ一定ノ標準例ヲ調査スル能ハス本管内ノ賣買ハ問屋ヲ介セス營業販賣者又ハ消費者ト直接賣買ヲナスモノニテ買受人ハ概ネ岩國町マテハ

川船（仲仕船石數十八石六斗積ニテ一圓二十錢）受負ニテ運搬ヲナシ爾後ハ各地ニ散鹽スルヲ以テ一定ノ標準例ヲ調査スル能ハス

二 各運搬方法ニ依ル各運搬先迄ノ鹽一定量又一定容量ノ運搬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等 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 鹽田借り受ケノ時在來濱付ノ採鹹用煎熬用諸器具竝ニ不足ノ器具共目錄ヲ作り之レラ小

作人ニ渡シ小作人廢業ノ場合ニハ營業中毀損破損ニ對シ不足スル器具ヲ辨償ス

地主ノ供給スヘキ事項ハ左ノ如シ

屋根葺 諸建物ノ修繕 入替土 沼井普請

小作人ノ負擔スヘキ事項

諸器具ノ修繕 使用スヘキ器具ノ新調

鹽ノ價格高價トナルモ地主ト小作人トノ間ニ於テハ別ニ異狀ナシ但シ凶年ニハ小作料ヲ幾分カ減少スルコトアリシモ之レニ關シ別ニ契約等ナシ

## 第十章 組合

一 鹽製造組合ノ組織規定及沿革

二 鹽販賣組合ノ組織規定及沿革

三 燃料其他需用品購買組合ノ組織及沿革

右三項該當記事ナシ

## 第十一章 試驗

## 第十二章 輸出入及試賣

(十) 三田瓦鹽務局新港出張所ノ部

第九章 小作人ト地主トノ關係 第十章 組合 第十一章 試驗  
第十二章 輸出入及試賣

(十) 三田尻鹽務局新港出張所ノ部  
 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

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

右五章該當事項ナシ

第十六章 鹽田ノ地價等

地	價	時	價	小	作	料
	一九七 <sup>円</sup> 四五		1,100 <sup>円</sup> 00			一九〇 <sup>円</sup> 00

但鹽田一丁七段六畝八歩

鹽田近傍ノ田地ニ比較シ一段歩ノ付三十圓低價ナリ