

三田尻鹽務局

小松志佐出張所之部

三田尻鹽務局小松志佐出張所ノ部

第一章 鹽田ノ位置、方位及附近ノ地勢、地形

イ 鹽田ハ周防國大島郡小松志佐村大字小松及小松開作

ロ 方位 大島郡ノ西隅ニ在テ東經百三十二度十一分北緯三十三度五十六分ニ位ス

ハ 附近ノ地勢及地形

小松鹽田ハ東南屋代沖浦ノ二村ニ接シ北ハ蒲野村ニ界シ東南眺海山海抜四丁

東北文珠山海抜六丁飯ノ山海抜三丁

ノ諸山脈相繞リテ之ヲ圍ミ西北ハ瀨戸内海ニ面シ海上ニ漕乃至三漕ヲ隔テ、玖珂郡柳井津大島ノ二村落ト相對ス

本邦第一ト稱セラル、屋代川ハ源ヲ源明峠(屋代村)ノ山間ニ發シ鹽田ノ中間ヲ貫流シテ海ニ注キ其長サ二里幅員六十間ナ

リ

港ハ鹽田ニ沿ヒ大島ノ瀨戸ニ面シ灣曲シ恰モ弦月ノ狀ヲナシ海底深ク質泥土ニシテ船舶ノ碇繫ニ適ス小松港是レナリ

第二章 鹽業ノ沿革

鹽業ノ起源及沿革ハ記錄ノ徵スヘキモノナク之ヲ詳ニスル能ハサルモ聞ク所ニヨリ其概況ヲ記述セン

一 上濱及下濱ハ貞亨年間防長ノ國主毛利家ノ老臣粟屋與十郎(帶刀)多年江戸當職勤務ノ功勞ニヨリ小松ノ地先海面百餘町歩ヲ賞賜セラレ爾後鹽田開墾ノ計畫ヲナシ領地(知行所)熊毛郡大河内村ノ素封家矢田部市郎兵衛ヲ開築司トナシ元錄

元年四月起工同三年石垣ノ築造ヲ了リ同六年一切ノ工事完成ヲ告ケ同八年始メテ製鹽業ニ着手スルニ至レリ

一 新濱ハ寛延元年領主粟屋某ニ於テ家來矢田部十左衛門ヲ支配役トシテ開築ス

一 若濱ハ今ヲ距ル凡ソ百年前領主粟屋某ニ於テ家來矢田部官兵衛ヲ支配役トナシ開拓ス

一 御開作濱ハ天保九年大島郡代吉賀小左衛門國主毛利家ノ命ニヨリ開墾ス是レ國主ノ開拓ニ係ルヲ以テ御開作濱ノ名稱

ヲ存セリト云フ

右各濱共開墾當時ニ於テ相當ノ賠償ヲ以テ民有ニ移セリ尤下濱中樋屋濱ト稱フル一戸ハ開墾ノ勞ニ酬ヒンカ爲メ矢田部市郎兵衛ニ賞與シタルモノナリト云フ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積

イ 入 濱

ロ 面 積 四千四百五十三坪

内溝渠面積三百二十二坪五合五勺

外釜屋、倉庫、納屋等ノ敷地面積四十九坪七合五勺

二 堤防ノ面積、高低及築造材料

イ 面 積 百六十五坪

ロ 高 低 平均高サ七尺七寸五分

但入川口方面ハ高サ八尺五寸其他七尺

ハ 築造材料 土砂及石材

三 鹽田内溝渠ノ面積、長、幅、深、淺、各溝渠間ノ距離

イ 面 積 三百二十二坪五合五勺

ロ 長 縱長 延七百十間(五條) 一條ノ長 百四十二間
橫長 延六十三間(二條) 一條ノ長 三十一間五合五勺

ハ 幅 縱巾 二尺乃至三尺一寸
橫巾 二尺乃至四尺

ニ 深 縱深 八寸乃至一尺二寸
橫深 八寸乃至一尺五寸

ホ 各溝渠間ノ距離

甲 第一圖 自イ至ロ 七間半 自ロ至ハ 七間半 自ハ至ニ 七間半 自ニ至ホ 七間半

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

イ 構造 沼井敷ハ長サ一丈三尺巾一丈上部長九尺巾五尺ニシテ土及竹木、藁、菰ヲ材料トス則チ圖面(イ)ハ沼井臺ノ

底ニシテ底かがみト稱ヘ赤土厚サ二寸ヲ以テ地盤トシ(ロ)ノ長キ方ノ側ハ高サ一尺五寸ニ赤土ヲ塗り揚ケ(ハ)ノ短キ方

ハ高サ五寸同シク赤土ヲ以テ塗り揚ケ其上部(ニ)ニ高サ一尺ニ額板ト稱ヘ圖(イ)厚サ八分長サ五尺横一尺ノ松板ヲ以テ

之レニ充テ外部ノ構造ヲ成ス而シテ内部即チ底かがみノ上邊ニ(ロ)ノ二寸角ノ松木六本ヲ矢ノ羽形ニ置キ其上部ニ(ハ)

ノ徑一寸ノ丸竹六本ヲ配置シ其上ニ(ニ)ノ割竹ヲ全面ニ列シ尙其上ニ(ホ)藁(一把)ヲ布キ其四隅ニ(ヘ)ノ沼井筵四ツ切

一枚宛ヲ置キ藁ノ散亂ヲ防ク而シテ後(ト)ノ沼井菰(小茅製)ヲ敷キ以テ内部ノ構造ヲ了ル尤モ夫婦臺ニ於テハ圖面(イ)

ノ戸間板トアイ(長五尺厚サ八分)ヲ圖面(チ)ノ如ク挿入使用ス

然シテ臺ノ短キ方下部(赤土塗)中央ニ小孔ヲ穿チ以テ鹹水ヲもんだれ壺ニ濾過セシムもんだれ壺ハ八分松板深一尺六寸口

徑一尺七寸五分底徑一尺六寸ノ桶ヲ土中ニ埋メ其上ニはたごト稱ヘ長サ三尺横二尺深三寸五分ノ長方形ナル無底箱ヲ載

セ前記小孔ヨリ垂下セル鹹水ヲ貯フ

ロ 沼井臺ノ面積 三百三十二坪

ハ 箇 數 九十二箇 大 八十九箇 小 六箇 (片マタ)

ニ 高 低 高サ一尺五寸

ホ 配 置 鹽田(單ニ鹹水ヲ採收スル地域) 四筋ニ九十二臺 一筋ニ二十三臺

五 撒砂(鹹砂)貯藏装置、構造、大小、面積及撒砂(鹹砂)ヨリ鹹水ヲ採收スル方法

右該當記事ナシ

六 鹹水輸送装置ノ構造、面積及輸送ノ方法

イ 構造 厚サ一寸ノ杉板ヲ以テ箱ヲ製シ内徑縱五尺五寸 横五尺三寸五分深サ一尺五寸トヌ臺ノ高サ七尺六寸臺脚四箇ニシテ各相距
 ルコト一間臺ノ兩側ニ各左右二本宛ノ足ヲ九ヶ所ニ立テ之レニ桁木ヲ横ヘ其上ニ杉板ヲ張リ巾一尺七寸長七間ノ橋ヲ作
 リ攀登ノ用ニ供ス

あんこうヨリ鹹水貯藏池ニ至ルマテ竹桶ヲ土中ニ埋没シ鹹水輸送ヲ便ニス

手先手前ニ各一個ノあんこうヲ設ケ各竹桶ヲ貯藏池ニ適ス

ロ 面積 四坪八合

ハ 輸送ノ方法 採收シタル鹹水ヲあんこうニ汲ミ入ルレハ鹹水ハ自然ニ竹桶ヲ傳ヒ鹹水貯藏池ニ至ル

七 採鹹用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、効用及使用方方法

名稱及種類	員數	効用及使用方法
金子堀	六	地揚ノ作土ヲ堀リ起シ仕入濱ニ使用ス
沼井	八	沼井土ヲ地揚ニ撒布スル爲メニ沼井ヲ堀ルトキニ用ユ
入	八	撒砂ヲ掬ヒテ沼井ニ入ル、時用ユ
濱	七	撒砂ヲ乾燥セシム爲メ搔砂ノ用トス
椽	二	溝側ノ鹹砂ヲ採集スル時ニ用ユ
掛	三	撒砂ヲ搔キ廻ハストキ撒砂ノ溝中へ陷落スルヲ防ク
寄	五	撒砂ヲ細粉シ以テ地揚ヲ均ス爲メニ用ユ
鎌	七	採鹹ノ爲メ乾燥シタル撒砂ヲ沼井ノ麓ニ寄セ集ムルヲ目的トス
門	二	濱曳ノ刃ヲ削ツルニ用ユ
擔	六	潮水ノ排灌ノ時ニ用ユ
もんだれ杓	七	撒砂ニ潮水ノ附著ノトキ及潮水不用ノトキ運用自在ノ効アリ
打柄杓	七	溝潮ヲ沼井ニ注入又ハもんだれヲあんこうニ移入スル時ニ用ユ
	七	少量ノ桶又ハ杓ヲ以テ溝潮ヲ沼井ニ鹹水ヲあんこうニ注入スルハ猥リニ手數ヲ要シ却テ不便ナルヲ以テ擔荷ヲ以テ之 <small>レカ操作ヲ爲サハ便且速カナル効アリ</small>
	二	もんだれヲ沼井ニ入ル、トキニ使用ス
	二	もんだれト沼井トハ相接近シアルヲ以テ擔荷ヲ用ユルヨリ却テ輕便ニシテ動作速カナリ
	二	潮水ヲ地盤ニ撒布スルニ用ユ

車	一 潮水ノ引入及排出ノトキ使用ス
椽	二 撒砂ヲ撒擴クル時骸砂ノ溝中へ落ツルヲ防ク
間	一 潮水ノ引入及排出ノトキ使用ス

八 採鹹用器具ノ新調費及保存年限

名稱	員數	價格	保存年限	名稱	員數	價格	保存年限
入 鍬	八	五、二六〇	一ケ年	沼井掘	八	五、二六〇	四ケ月 <small>(一ケ年三回ノ新調ヲ要ス)</small>
寄 七	五	二、二二五	四ケ月 <small>(一ケ年三回ノ新調ヲ要ス)</small>	掛ケ板	三	二、七六〇	一ケ年
椽リ入レ	二	〇、七〇〇	二ケ年	大門樋	二	一、五〇〇	二ケ年
濱 曳	七	二、三六五	一ケ年	中門樋	六	三、九六〇	二ケ年
擔 荷	七	九、八〇〇	五ケ年	車	一	一〇、〇〇〇	十ケ年
もんだれ杓	七	一、八〇〇	一ケ年	間 樋	一	五、五〇〇	三ケ年
打柄杓	二	〇、七〇〇	二ケ年	鎌	七	二、三五〇	一ケ年
金子	六	六、七五〇	一ケ年	椽立	二	二、四〇〇	三ケ年

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形狀及面積

イ 構造、形狀 土地ヲ掘ルコト約深八尺縱七間横五間而シテ深サノ最下底即チ圖面(一)ノ位置ニ白砂(砂カガミ)厚サ二寸程ヲ入レ(二)ニ粘土厚サ二寸ヲ置キ(三)ニ葦一枚宛ヲ敷キ列へ其上(四)ヲ赤土厚二尺計ヲ入レ又其上(五)ニ粘土厚サ二寸ヲ敷キ以テ貯藏池ノ底トナス左右前後ノ側壁ハ(六)ノ地位ヲ起點トシ各下部ヲ厚サ五尺上部ヲ厚サ二尺トシ赤土ヲ以テ積ミ揚ケタル後四方面各粘土厚二寸ニ(七)ノ位置ニ塗り附ケ以テ内部ノ完結ヲ告ケ長方形ノ鹹水貯藏池トナル

但本項ハ本坪ノ構造、形狀ヲ説明シタルモノニシテ助坪モ亦同一ノ構造、形狀ナルヲ以テ茲ニ説明ヲ略ス

ロ 面積、大小

- 一 本 坪 (小) 縦口徑七 間 横口徑五間 深五 尺 面積 三十五坪
- 二 助 坪 (大) 縦口徑七間七合 横口徑五間 深五尺七寸 面積 三十八坪五合

十 鹽田地盤ノ構造及性質

イ 構造ハ別圖ノ如ク最初土地ヲ堀ルコト約一尺三寸ニシテ其下層則チ(イ)在來ノ地形ヲ均ラシ其上(ロ)ニ間砂(荒砂トモ云フ)厚三寸位ヲ置キ又其上(ハ)ヲ中土則チ海底上層部ノ下位ニアル稍々粘質ヲ帶ヒタル鼠色ノ土砂ヲ厚五寸位入レ又其上(ニ)ニ上作土トシテ中土ト同質ナル土砂ヲ厚サ五寸位ヲ置キ以テ鹽田ノ地盤トナス

ロ 性質 土砂性

十一 撒砂又ハ(鹹砂)ノ種類、性質

イ 種類 撒砂

ロ 性質 稍々粘質ヲ帶ヒタル海底ノ鼠色ノ土砂

ハ 產地 山口縣熊毛郡伊保ノ庄ヨリ移入ス

ニ 鹹水ノ良否及鹹水濾過ノ遲速

前顯伊保ノ庄ヨリ移入セル撒砂ハ能ク當小松ノ鹽田ニ適應シ之ヲ撒布スレハ鹹水善良ナルモ濾出ハ撒砂粘質ナルニヨリ遲滯ノ感アリ

十二 撒砂撒布量 替砂ノ數

イ 重量 (鹽田一坪當) 四貫九百八十三匁三三三(一升ニ對シ三八三匁三三三)

ロ 容量 (鹽田一坪當) 一斗三升

ハ 季節ニ依リ多寡ノ差異 (鹽田一坪當) 自四月一斗四升 自九月一斗二升
至八月 至整年三月

ニ 替砂ノ數量 (鹽田一坪當) 二斗六升

十三 撒砂乾燥ノ時間

イ 時間 前日 四時間
當日(持目) 六時間 十時間

ロ 時間ノ長短

時間ノ長キ季節 自六月 十一時間(前日 四時間半)
自八月 六時間半
時間ノ短キ季節 自九月 九時間(前日 三時間半)
自五月 五時間半

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) 鹹水又ハ

もんだれ採収量

イ 海水注入量 二石四斗

ロ 鹹水採収量 一石二斗(海水量二石四斗注入ニ對シ)

ハ もんだれ採収量 一石二斗(海水量一石六斗)(もんだれ採収量ハ特ニ鹹水トシテ使用セス) 再七沼井臺ニ戻シ入レ二段ノ採収量ヲ得ル

ニ 鹹水採収量(持目ニ) 一石二斗(ハ即ちもんだれ採収量一石二斗及海水量一石二斗ヲ混同注入ニ對シ)

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質

	比	重	温	度
海水		1.024		二三
鹹水		1.110		一九
もんだれ		1.057		二六

但温度及化學的成分ハ三十六年ニ於テ試験シタルモノナキヲ以テ知ルコト能ハス茲ニ記載シタルモノハ比重及温度ノ結果ヲ示ス

十六 海水引入、排出(水閘)、海水汲揚装置及汲揚方法

イ 海水引入及排出 前川(特ニ海水引入ノ爲メ設ケタルモノ)ノ兩端ニ大樋(水閘)ヲ設ケ又前川ト鹽田トノ堺ナル堤防ノ下ニ水管(陶器)ヲ

通シテ之レニ樋ノ子ヲ附シ之レカ運用(抜キ差シ)ニ由リ海水ノ引入レ又ハ排出ヲ爲ス

ロ 海水汲揚装置及汲揚方法 海水汲揚法ヲ使用セサルニ依リ之レカ装置及方法ハ説明スルヲ得ス

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ニ就キテ一ケ年平均鹹水採收量及月別鹹水採取歩合

イ 鹽田一戸前ノ一ケ年平均鹹水採收量 六千石

ロ 月別鹹水採取歩合

月	別	採鹹石數	平均比重	月	別	採鹹石數	平均比重
四	月	七六〇 _石	一四	八	月	一〇〇〇 _石	一六
五	月	八四〇	一五	九	月	七六〇	一五
六	月	四八〇	一四	十	月	七〇〇	一五
七	月	一〇〇〇	一六	十一月(半月)	月	三六〇	一四

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

イ 鹽田一戸前採鹹ニ要スル人夫ノ名稱

庄屋 上脇 三番 炊キ 定日雇 水取日雇 女日雇 沼井踏 椽リ立

ロ 人夫ノ種類 濱子 日傭

ハ 人夫ノ員數 濱子 四人 定日雇 二人 水取 六人

女日雇 五人 沼井踏 一人 椽立 二人

ニ 總賃錢 五百四拾七圓拾八錢

ホ 人夫一人當賃錢

庄屋 百八圓三十七錢五厘 (飯米共) 八ヶ月半分

上脇 九十九圓八十七錢五厘 同

三番 九十五圓六十二錢五厘 同

炊キ 八十七圓十二錢五厘 同

定日雇 三十七圓五十錢 (但二人ヲ要ス) 百五十日分

水取日雇 八圓八十錢 (但六人ヲ要ス) 百十日分

女日雇 三圓九十六錢 (但五人ヲ要ス) 百十日分

沼井踏 六圓六十錢 (但五人ヲ要ス) 百十日分

椽立 九十九錢 (但二人ヲ要ス) 百十日分

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係

イ 鹹水採收時期 五月ヨリ八月迄ヲ最好期トス

ロ 採鹹ト風位トノ關係 西及北風ヲ適良トス、但東南風ハ適當セス

二十一 一ケ年間ノ採鹹平均日數

イ 持目濱 百十日 口 準備濱 四十日

二十二 一ケ年間ノ平均鹹水採收量

上田 (一戸前) 六千石 中田 (同) 六千石 下田 (同) 六千石

但上中下田ニ於テ採鹹量同一ナルモ比重ハ差異アリ

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

イ 事業ノ開始 毎春大凡三十日間下拵ト稱シ地盤ヲ深サ五寸位マテ掘返(打チ返シ又ハ操)ヲ爲ス

ロ 鹽田ノ雨後ニ對スル準備操作 雨後ニアリテハ仕入濱ト稱シ金子ヲ以テ地盤ノ深サ大凡一寸位マテヲ掘返ス

ハ 持濱 替持

ニ 採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法 持目ヲ爲スニ當リテハ沼井肩ノ撒砂ヲ鹽田中ニ撒布シ搔板ヲ引キ濱引ニテ夕鍬ヲ入レ柄杓ヲ以テ潮水ヲ撒布シ翌朝々鍬ヲ引キ其日ハ終日さやし置キ其翌日引立鍬、中鍬、間鍬、持鍬ヲ引キ暫時休止セシメ以テ持目ニ及フ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、其製造原料及釜ノ深淺

三 石釜及竈築造方法及築造使用ニ至ルマテノ操作

イ 釜屋ノ面積 二十五坪

ロ 釜屋ノ構造ハ五間四方ノ木造平屋造茅葺ニシテ柱及なるハ總テ松材丸木ヲ用ヒ周圍ハ粗ラ壁トシ屋根ノ中央部ニ一ノ口ヲ開キ鹹水煎熬ノ蒸發氣ヲ放散セシム

釜屋ノ中央ニハ煎熬用ノ竈一箇ヲ築キ其上ニ釜ヲ裝置ス其側面即チ壁側ニ居出場アリテ日々ノ製鹽ヲ順次ニ積置ス竈ノ後方ニハ竈ノ内部ヨリ屋外ノ煙突ニ通スル煙道ヲ設ケ(煙道ハ地盤ニ溝ヲ掘リ其上ニ上部ヲ粘土ヲ以テ包ム)以テ炭煙ヲ導キ空中ニ放散セシム而シテ釜屋内ノ煙道ノ上ニ溫メ釜ヲ据附ケ以テ鹹水ヲ煎熬前ニ於テ熱度ヲ與フルニ供ス釜屋ノ入口ノ側偶ニ石炭置場アリ其他煎熬上必要ノ雜具諸品ハ皆使用上便宜ノ場所ヲ選ミ裝置ス是レ釜屋構造ノ説明ナリ

ハ 溫メ釜 鐵製深サ二尺二寸内徑三尺二寸五分

ニ 竈ノ構造ハ釜ノ寸方ニ準シ作ルモノニシテ釜屋内ノ中央ニ深サ三尺五寸位ノ長方形ナル穴ヲ掘リ其中心ニハ竪ニ溝ヲ設ケ其上ニ焙烙ヲ構造シ高サ一尺餘其間ハ赤土ヲ以テ塚狀ニ塗リ上前面上下二口ヲ設ケ上口ハ燃料ヲ投入スル所ニシ

テ下口ハ内部ノ溝ヨリ通シ來リ燃燒シタル炭骸ヲ搔キ出ス所トス又後方面ニ一口ヲ開キ煙道ニ通シ竈外炭煙ヲ外部ノ煙突ニ送ルト同時ニ煙道ノ上ニ裝置シアル温メ釜ノ鹹水ハ其下ヲ通スル火力ノ餘炎ニ因リ自然ニ熱度ヲ増シ濃厚トナル又左右兩側ニ各二箇ノ小口ヲ設ケ時々熱燒シツツアル燃料ヲ搔キ交セ燃骸ヲ下口ニ突キ落ス所トス而シテ之ヲ築造スルニハ下舟ハ厚サ五寸餘ノ赤土ヲ以テ塗り揚ケ盤ハ厚サ一尺ノ粘土塗トシ側枕ハ赤土製ニシテ堅ニ用ユ枕外塗ハ粘土ヲ以テ適度ニ塗ルモノトス

ホ 釜ハ石釜トス縦八尺横一丈一尺深サ三寸五分ニ裝置ス之レヲ裝置スルニハ先ツ竈ヲ築キ其上ニ長サ八尺幅七寸厚一寸ノ板數枚ヲ竝ヘ其四方ヘ八分角ノ鐵棒ヲ置キ其四隅ヲ隅金ヲ以テ拘束シ其中ヘ厚一寸幅四寸五分長六寸ノ花崗石二百三十枚ヲ列ヘ其列ヘタル石ノ間ニ縱四本横八本計三十二本ノ鈞金ヲ挟ミ赤土、木灰、黑鹽ノ三種ヲ鹹水ニテ煉リ石ト石トノ間及鈞金又ハ椽金トノ隙ヲ塗り立テ其上ニ大束(松木)凡五十把ヲ積ミ之レニ火ヲ點シ以テ乾燥セシム然シテ釜造リノ初メニ於テ釜ノ低面外部ニ竝ヘタル板ヲ抜キ取り其抜キ取りタル爲メ竈ト釜ノ間ニ生スル空隙ニハ粘土ヲ塗り付ケ釜ト竈トヲ密着セシメ以テ石釜ノ裝置ヲ終ル

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造、方法 大坪(鹹水貯藏池)底ヨリ釜屋内ひようたん(桶製)ノ底へ通スル樋ヲ設

ケ(木製又ハ竹製アリ)ひようたんノ下部ヨリ立樋ヲ置キ貯藏池ノ鹹水ノ増減ニ因リ小孔ヨリ流出セシム

五、六 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及使用方法、新調費、修繕費、保存期限

名稱及種類	員數	新調費	單價	保存期限	使用方
上 釜 口	一	五〇〇	五〇〇	五ケ年	鹹水井戸ヨリ温メ釜ニ鹹水ヲ汲ミ移ストキニ用ユ
釜 入 杓	二	七〇〇	三六〇	一ケ年	温メ釜ノ鹹水ヲ釜ニ汲ミ込ムトキニ用ユ
回 ぶ 杓	一	三六〇	三六〇	一ケ年	釜ノ所々へ温メ釜ノ鹹水ヲ注加スルトキニ用ユ
る ぶ り	二	三〇〇	二二〇	一釜期四十日 二四本ヲ要ス	結晶鹽ヲ籠ニ採集スルトキニ用ユ 二種アリ柄振、取柄振トス

名稱及種類	員數	新調費	單價	保存年限	使用方 法
籠	三	一、二〇〇	三七〇	各一釜持一ケ年 十五箇ヲ要ス	結晶シタル鹽ヲ釜ヨリ上ケ苦汁ヲ滴下スルニ用ユ 居出場ノ鹽ヲ取扱フトキニ用ユ
はねがへ	一	二九〇	二九〇	一ケ年三箇ヲ要ス	苦汁ヲ釜ヘ法加スルトキニ用ユ
苦汁杓	二	七〇〇	三六〇	二ケ年	石炭ヲ竈ノ中ヘ投入スルトキ用ユ
くべ十能	一	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一ケ年	釜焚用
すき十能	一	一、〇〇〇	一、〇〇〇	半ケ年	同上
割十能	一	一、〇〇〇	一、〇〇〇	三ケ年	同上
手子能	二	二、〇〇〇	一、〇〇〇	一ケ年	同上
炭はねがへ	一	二九〇	二九〇	一ケ年	炭置場ヨリ竈側迄炭ヲ運送スルトキニ用ユ
焚殻出し	一	二九〇	二九〇	年 二本ヲ要ス	炭燃殻ヲ出ストキニ用ユ
ふち	四	一〇、〇〇〇	一〇、〇〇〇	一定ノ保存期ナシ	釜裝置用
角金	四	五、二〇〇	一、六〇〇	二ケ年	同上
釣金	三	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一ケ年	炭燃殻ヲ出ストキニ用ユ
わき	一	一、〇〇〇	一、〇〇〇	一ケ年	鹹水井戸ヨリ温釜ヘ鹹水ヲ注加スルトキニ用ユ
釣瓶	一	五五〇	五五〇	二ケ年	竈ノ餘熱ヲ利用シ鹹水ヲ加熱セシム
温釜	一	一〇、〇〇〇	一〇、〇〇〇	二年 二三箇ヲ要ス	釜石ニ鹽殻ノ附著シタルヲ搔キ落スモノ
こなた(石一擲名)	一	二五〇	二五〇	五ケ年	釜ノ縁ニ附著セシ鹽殻ヲ搔キ落スモノ
縁切鎌	一	一五〇	一五〇	一ケ年	釜ノ縁ニ附著セシ鹽殻ヲ搔キ落スモノ
大渡	二	一四〇〇	七〇〇	五六年	樽構造用
ねだ	二	一、二〇〇	六〇〇	五六年	同上
小渡	四	二、〇〇〇	五〇〇	五六年	同上
釜柱	四	五〇〇	一、二五〇	一定ノ保存期ナシ	樽構造用
針	三	一六〇〇	〇、五〇〇	一ケ年	釜ヲ樽ニ釣ルニ用ユ
鍬	一	六〇〇	六〇〇	二ケ年	釜及竈築造ノトキ及解崩ノトキニ用ユ

但シ修繕費 三圓七十錢 總テノ器具器械ノ修繕一ケ年受負高金

七 燃料ノ種類、名稱、産地、價格及品質

種	類	名	稱	品	質	産	地	價格(百斤)
塊	炭	元	山	普	通	山口縣厚狹郡宇部村字御崎		140 ^円
粉	炭	三	池	下	等	筑後國三池郡大平田村		130 ^円

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

イ 一釜ニ使用スル鹹水容量

鹹水 二石 比重 十五度七分五厘 溫度 三十六年ハ實驗セシコトナシ

ロ 製造鹽等級別數量(容量及重量)

數量 七斗六升六合六勺 重量 二百六十五匁(一升當) 斤ニ換算(數量ニ對シ) 百二十七斤

ハ 一釜煎熬ニ使用スル燃料ノ數量

數量 元山炭 百五十斤 但三十六年ニ於テハ等級及使用量ノ區別ナシ
三池炭 十三斤五合

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 元山炭百振(一萬斤)ニ對シ三池炭九振(九百斤)割合

則チ百斤ニ對シ九斤ノ割合

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裝置ノ有無、構造及方法 該當記事ナシ

十一 鹽田一戸前又ハ一定段別ヨリニ對シ鹹水煎熬ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀

一釜 焚 (大工) 一人 賃銀 六十圓

(十一) 三田尻鹽務局小松志佐出張所ノ部 第三章 製鹽方法 乙 鹹水煎熬

二釜 焚 (夜釜) 一人 賃銀 五十六圓

三釜 番 (庄屋) 一人 同 十二圓 (持止後雇傭日數四十日 一日當三十錢)

四釜 番 (炊キ) 一人 同 十圓八十錢 (持止後雇傭日數四十日 一日當二十七錢)

總賃銀 百三十八圓八十錢

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量並其收鹽量

釜 數 十五釜 鹹水量 三十石 收鹽量 十一石五斗 重量 千九百五十斤 但等級別ナシ

十三 鹽田一戸前又ハ一定段別ヨリ得タル製鹽總量 製鹽總量二千三百石 重量三十八萬九百三十七斤 (二百六十

五斗換算) 但等級ナシ

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 製鹽場ノ一隅ニ幅六尺入五尺ノモノニケ所ヲ設ケ三方薙ヲ以テ之ヲ覆ヒ上ハ薙

ヲ以テ塵芥ノ落下ヲ防キ二日目ニ至リ包裝ヲナス

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 石釜ニテ結晶セシムルニ先チ呼井戸ニアル鹹水ヲ勿釣瓶ニヨリ汲ミ上ケ上口ニ因

リ温メ釜ニ入レ大略一時三十分間煮沸シタルモノヲ釜ニ柄杓ヲ以テ移入シ一時三十分間煮沸スレハ結晶ス其結晶ニ先チ適

宜ノ時ヲ見計ヒ苦汁垂レ壺ニアル苦汁三斗八升乃至三斗五升ヲ釜ニ差シテ焚詰メ結晶ヲ待テ箆籠ニ入レ苦汁壺ノ上ニ置キ

垂下セシム大略一時間半位ヲ待チ居出揚ニ移ス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並使用、燃料ノ變遷

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項

右二項該當ノモノナシ

十八 一ケ年間ノ平均煎熬日數 煎熬日數二百日

十九 一ケ年間ノ平均收鹽量 收鹽量二千三百石 重量三十八萬九百三十七斤

二十 一ケ年間ノ採鹹及煎熬總費用

總費用	上田	二四七二七九
同	中田	二、三三、七九
同	下田	二、四九、二七九

二十一 從來平年ニ於ケル鹽田一戸前又ハ一定段別ノ收支計算表

一 收入金 二千七百六十圓 (製鹽總數量二千三百石百石ニ付百二十圓)
 (三十八萬九百三十七斤)
 一 支出金 二千四百十七圓二十七錢九厘

內 譯

名稱	金額	名稱	金額	名稱	金額
入換土代	二〇、〇〇〇	女日雇賃	一九八〇〇	金物代	一八、五〇〇
桶代	一〇、三五〇	沼井踏賃	六六〇〇	釜改築人夫賃	一〇、五〇〇
沼井菰代	六、九九二	水取賃	五、八〇〇	蕪代	一、六〇〇
礮子代	四、四一六	定日雇賃	七、五〇〇	石油代	五、二五〇
藁代	〇、九二〇	濱子飯米	九、二八〇	籠代	四、八一〇
小竹代	二、二五〇	へり立賃	一、九八〇	豆腐水其他	四、〇〇〇
鹹水溜修繕費	八、三〇〇	濱子四人給料	二、九三、二五〇	釜焚給	二、六、〇〇〇
堤防樋管水用修繕費	四、二四〇	石灰代	三、五〇〇	釜番給	三、二八〇〇
鋤代	二、五二〇	塗灰代	二、五〇〇	石炭代(元山)	六三〇、〇〇〇
薪木代	七、五〇〇	釜石代	一、二七五〇	同(三池)	一、五〇、〇〇〇
建物修繕費	一三、〇〇〇	赤土代	三、五〇〇	焚殼拾賃	五、〇〇〇
下拵費	二七、六〇〇	温メ釜代	一、五〇、〇〇〇	包裝費	二、六、七一〇

名	稱	金	額	名	稱	金	額	名	稱	金	額
地租其他諸稅		三〇、一六〇		運搬費		二七、四八		加地子金			三三〇、〇〇〇
組合費		二〇、八三三		賞與金		二五、〇〇〇					
運轉資本ノ利子		四五、〇八〇		酒肴料		二五、〇〇〇					

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點、改良ヲ要スヘキ點及改良案

一 苦汁垂下ノ方法ニ付テハ從來居出シ場一ヶ所ナリシヲ近時三ヶ所ニ増設シ且地所ニ松板或ハ茅葎ヲ布キ苦汁ノ垂下ヲ容易ナラシム其他貯藏場ニ於テモ板或ハ割竹茅葎ヲ布キ土中ニ炭殻ヲ入レテ垂下ヲナス等ノ施設ヲナシタリ

二 包裝ヲナスニ當リ從來ハ四十八時間(二日)ヲ以テ直ニ包裝賣買セシモ輒今ハ普通早キモ一週間ヲ經過スルニアラサレハ包裝ヲナササルニヨリ品質較々上進セリ

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 該當記事ナシ

二 鹽ノ理化學的性質(色澤、結晶ノ狀態) 色澤ハ三十六年中ニアリテハ製造後二日ヲ以テ賣買ニ供スルニヨリ茶褐

色ヲ帶ヒ光澤モ不透明ニシテ現今ニ比シ頗ル脆惡ナリ結晶ハ榊賣ヲ用ユルニヨリ光澤ニ關セス煎熬ヲ強クシ結晶ヲ大ナラシメ榊量ノ多大ヲ計レリ

三 鹽主要ノ用途 主要ノ用途ハ殆ト魚類鹽藏ニ供スル外幾分食用ニ供ス但食用中潰物用大部分ヲ占ム

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 從來等級ハ別ニ設ケナシ重量ハ一石ニ付二拾六貫五百匁乃至二十七貫匁ナリ

五 苦汁ノ用途

六 苦汁ノ利用方法

右二項該當記事ナシ

七 苦汁ノ生産量

大略製鹽七斗六升強ニ對シテ三斗乃至四斗ニシテ普通三斗七八升

鹽田壹町五反歩ニ付テハ千

百四十石位ナリ

八 苦汁ノ貯藏装置及貯藏方法

苦汁ハ用途ナキニヨリ貯藏装置ノ設ケナシト雖トモ差鹽ニ使用スル爲メ一時貯藏ス

ルニ過キス其方法ハ製鹽場釜ノ横居出場ノ前面部ニ直經三尺深三尺位ノ壺ヲ土中ニ埋メ其上ニ製鹽ノ苦汁ヲ垂下セシムル爲メ横ニ二本ノ丸木ヲ横タヘ釜ヨリ搔上ケタル鹽ヲ箆籠ニ入レ丸木ノ上ニ置クトキハ自然垂下シテ壺ノ内ニ溜レリ居出場

ヨリ流失スル苦汁ハ地上ニ藥研形ニ溝渠ヲ設ケ場外ノ壺ニ流失スル装置ヲナセリ

九 苦汁一石ノ賣買價格

十 苦汁運搬方法及其販路地

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造方法及装置

十二 副産物ノ種類、名稱及用途

十三 副産物ノ價格及販路

右五項該當記事ナシ

十四 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽産出額及其使用方法

粗惡鹽中泥鹽ハ釜立鹽ニ使用ス其

他ノ鹽ハ普通鹽ニ幾分ツ、混合シテ販賣セリ其産額ハ一定セサルモ五六石ニ過キス居出鹽(方言居出ノ皮)一ケ年百貫位産出スルモ十貫二十五錢位ニテ肥料用トシテ賣却ス

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量

八 升 入 二貫百二十匁

九 升 入 二貫三百八十匁

一 斗 入

二貫六百五十匁

一斗四升入 三貫七百十匁

二斗三升入 六貫九十五匁

五斗二升入

十三貫六百八十匁

二 包裝ノ種類、形狀 種類ハ八升、九升、一斗入ハ主トシテ下松菰ヲ使用シ其他ハ地菰(當郡屋代村産)ヲ使用ス形

狀ハ總テ梅鉢形(五角)ナルモ二斗以上ナルトキハ(六角)トナルコトアリ

三 包裝ノ編製方法及其原料 總テ稻藁ヲ以テ製シ一斗以下ハ稻穗心一本乃至二本ヲ以テ五ヶ所編トシ一斗以上ハ穗

心四本乃至六本ヲ捻リテ六ヶ所乃至七ヶ所ヲ編ミ包裝ノ大ナルニ從フテ藁モ厚ク使用シ一斗以下ハ藁一本並ヘニ使用セリ故ニ薄菰ト稱ス

四 各種包裝ノ價格

八升乃至一斗入 一俵 八 厘 一斗四升入 一俵 一錢三厘五毛

二斗三升入 一俵 二錢四厘

五 包裝ハ一重ナルカ又二重ナルカ又ハ形狀、大小等販路ニ依リ差異ノ有無 總テ一重ニシテ二重ヲ使用スルコトナ

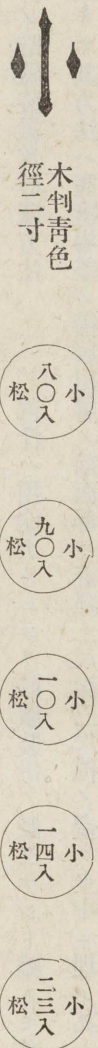
シ但形狀中「直リ」ト云フ直經比較的大ニシテ高サ短キモノアリ其販路ハ九州又ハ石見ニ販路ヲ有セリ右ハ運搬ノ爲メ包裝ノ破損ノ患少キニヨルトノ申傳アリ他ハ普通ヲ使用ス

八升又ハ九升入 肥前島原地方 一斗入 石見及日向地方

一斗四升入 因幡地方 二斗三升入 東京地方

其他ハ買主ノ希望ニヨリ多少包裝ヲ異ニスルコトアレトモ前記ノモノ十中ノ八九ヲ占ム

六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小



以下總テ烙印ニシテ何レモ徑二寸

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 製造場ニ於テ使用スル量器ハ目安ニ止マルモノニシテ桶製ノ代枴ヲ使用セリ

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 貯藏倉庫ハ各戸ニヨリ大小構造一様ナラスト雖モ其大部ハ左ノ如シ

倉庫ノ屋根ハ瓦葺ニシテ四方土壁ヲ以テ之ヲ圍ミ一箇若クハ二箇ノ一尺四方ノ明窓ヲ穿テ作業中ノ便ニ供シ平時ニアリテハ其窓ニ蕙又ハ板ヲ以テ之ヲ覆ヒ日光若クハ空氣ノ滲透ヲ豫防ス入口ハ三尺乃至六尺ノ口ヲ設ケ板戸ヲ引戸トシテ常ニ閉塞ス内部ハ土壁ノ内側ニ板ヲ以テ之ヲ覆ヒ又板ヲ以テ區畫ヲ設ケ撒鹽貯藏場、包裝鹽置場、操作場ニ區分セリ土床ハ土ヲ以テ叩キ之ヲ固メ其上ニ蕙ヲ敷キ保存セリ現金改良ノ目的ヲ以テ別紙圖ノ如キ土床ニ改築ヲ施セリ

二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷程度及狀態 撒鹽ヲ以テ貯藏ス故ニ貯藏中俵ノ損傷ナシ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載高若クハ俵數積載方法

八升乃至一斗入 六俵積 一斗四升入 五俵積 其他ハ 三俵積

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 眞鹽ハ當地ニ於テハ產出セス從テ貯藏ノ缺減歩合滴出苦汁量不明ナリ

差鹽ハ撒鹽貯藏ニ於テ重量ハ一割内外ノ缺減歩合ナリ從來一ケ年間貯藏セシコトナシ長キモ二三ケ月短キハ三四日間ノ貯藏ナリ一割内外ハ一週間内外ニ於テ缺減スル歩合ナリ容量ハ貯藏ノ爲メ著シク缺減ナシ梅雨時期其他春秋降雨多キ時ニ於テ重量ヲ減スル傾アリ

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置

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構造、大小

右該當記事ナシ

第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法

鹽製造業者カ製造シタル鹽ハ各自適宜ニ販賣スルコトヲ得ス揮テ小松鹽田會所(各地主ヲ以テ組)ニ於テ特約アル問屋ヲシテ販賣方ヲ取扱ハシム其方法ハ各地ノ鹽商人ヨリ問屋ニ注文シ來ルカ又ハ買主カ來港シ買受ノ申込ヲ爲ストキハ問屋ハ直ニ會所ニ移牒ス會所ニ於テハ先商議員ヲシテ問屋ニ交渉シ直段ヲ協定セシメ一割五歩ノ手附金ヲ受領シ而シテ後鹽戶(製鹽業者)ヲ指定シ煎熬二日ヲ經過シタル鹽ヲ包裝セシメ直チニ買受人ニ引渡サシム其引渡ノ場合

ニハ會所ヨリ審査役ヲ立會シ包裝其他正當ノモノニ對シテハ送切符へ検査濟ノ印ヲ押捺シ之ヲ買受人ニ交附シ若シ包裝、品質ノ不良又ハ數量不足ト認ムルモノアルトキハ改装入替増量等ノ所置ヲナサシム而シテ代金ハ問屋ニ於テ仕切書ヲ作り即時自宅ニ於テ自己ノ口錢(鹽價ノ百分ノ三)ト共ニ收納ノ上會所へ納ム會所ハ其内ヨリ歩金(會所ノ經費ニ充メルモノ)ヲ控除シテ殘金ヲ鹽戶ニ交付ス其期日ハ三日乃至五六日ヲ經過スルコトアリ

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、船頭ト鹽業者トノ關係

イ 當濱ニ於テ船頭カ鹽ヲ買入ル、習慣ニ付テハ記スヘキ程ノ事項ナキモ船頭カ自分ノ營業トシテ買入ル、モノト當地賣買營業者ノ荷ヲ一定ノ賃銀ニヨリ運搬スルモノトノ二種アリ前者ハ船ヲ港ニ繫留シ鹽ノ積入ヲ待テ目的地へ向ケ出帆シ後者ハ荷主ヨリ指定セラレタル地ニ回漕シ賣買ノ全權委任ヲ受ケ目的地ニ至リ問屋業者ト取引ヲ開始シテ賣買スルモノトス

ロ 船員ノ給料ハ船長一ヶ月十一二圓其他ハ六圓五十錢ナルモ遠キ所ニ到ルトキハ幾分ノ増金ヲナスコトアリ其額ハ船長ハ一ヶ月二圓其他ハ一圓位トス

ハ 船長ト鹽業者トハ何等關係ナシスヘテ賣買關係ヲ有スルモノハ仲買業(問屋)ナリ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路

肥 前 島 原 十分ノ一

因 幡、石 見 十分ノ一

大 分 縣、日 向 十分ノ一 東 京 地 方 十分ノ一

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無及其方法

右該當記事ナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格

三十五年 (一石當リ) 一、一四四 一ケ年平均
 三十六年 (同) 一、二〇九 一ケ年平均
 三十七年 (同) 一、〇〇〇 一ケ年平均
 小賣相場 一斗俵 〇、一二〇乃至、一三〇

六 鹽價ノ定メ方

仲買人アリテ船頭若クハ他地方ヨリ買受ノ注文ヲ受クルトキハ鹽田會所買受方ヲ申込鹽田會所

(商議員)ハ種々ノ狀況ヲ參照シテ適當ト認メタル相場ヲ立テ、問屋ニ交渉シテ代價ヲ定ム

七 販賣ノ季節

一	月	一八〇〇 <small>石</small>	四	月	五、九〇〇 <small>石</small>	七	月	九、七四〇 <small>石</small>	十	月	五、一〇〇 <small>石</small>
二	月	〇	五	月	五、六七〇	八	月	一〇、七一〇	十一	月	五、〇〇〇
三	月	三、〇〇〇	六	月	六、六七〇	九	月	六、一〇〇	十二	月	三、四八〇

八 鹽ノ俵數拔キ検査ノ方法

鹽賣渡ニ際シ鹽田會所ヨリ検査役現場(實渡指)ニ立會シ鹽戸内ニ積立テアル數立ノ包裝

中ヨリ一立(一筋トモ云フ)ヲ拔キ出シ其一立(積立俵數五俵乃至六俵)ヲ殘ラス秤量シ一定ノ量目ニ適合セハ其儘ニシテ止ミ若シ一俵ニテモ減量

スルモノアルトキハ更ニ他ノ立俵ヲ拔キ假リニ其一立ヲ五俵トセハ其五俵中ヨリ一俵ヲ抽籤枳量シ不足スルトキハ其不足

ノ數量ヲ全部ノ包裝ノ包裝數ニ乘シ買受人ニ引渡サシム

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置

容量ノ減少ハ前項記述セルカ如ク其不足石數ヲ鹽戸ヨリ買受人

ニ引渡サシムル筈ニシテ其數量ハ抽籤枳量ノ結果不足ヲ生シタル數量ヲ全部ノ包裝數ニ乘算スルモノトス

十 鹹水賣買ノ有無及其方法、價格ノ定メ方

右該當記事ナシ

十一 製鹽ノ原量タル鹹水ニ對スル見越買ノ有無及其方法 鹹水ニ對スル見越買ニ似テ非ナルモノアリ其方法ハ問屋

ヨリ鹽田會所ニ買入ヲ申込ミタルトキハ鹽田會所ハ當時豫約者アリテ其申込ミニ應セラル、ヤ否ヤノ場合ニ於テ鹽業者ノ
臺坪ヲ検査シ其有無ニヨリテ諾否ヲ決スルコトアリ其申込ニ應スルトキハ引渡期日ヲ豫定シ契約保證金ヲ差入シム其高ハ
代金ニ對スル十分ノ一五、乃至二、〇ナリ(舊來當地方ハ鹹水二十日分アレハ釜立ヲ強ユルノ習慣アリテ鹽田會所其執行ヲ
ナス)

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 從來鹽ノ運搬ハ總テ汽船帆走船ニ於テナス

汽車運搬ノコトアルモ極メテ稀少ナリ

汽船、帆走船ニ積載數量ハ從來ハ石數ニ依リ算出シ各種不同ナルモ大略米麥ノ積載數量ト格別ノ差異ナシ

二 各運搬方法ニ依レル運搬先迄ノ鹽一定量 運搬費ハ揚陸地ニヨリ一定セス大略左ノ割合ニヨル

八升乃至一斗入 肥前島原行 帆走船積 百石ニ付 拾 五 圓

右ハ往返ノ便ニ九州炭ヲ運搬スルニヨリ比較的低廉ナリ

一斗乃至一斗四升入 因幡石見行 帆走船積 百石ニ付 四 十五 圓

一 斗 入 日向行 帆走船積 百石ニ付 三 十 圓

二斗三升入 東京行 汽船積 一俵ニ付 六 錢 五 厘

出荷地ニ於ケル手数料 百石ニ付 二圓五十錢

同 諸入費 同 一 圓

同 著荷地ニ於ケル諸費用 同 四 圓

鹽運賃ハ他物品ニ比シ百分ノ一ヲ増加ス

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 地主ニシテ自ラ製鹽業ヲ爲スモノハ僅少ニシテ多クハ加地子金ト稱ヘ地主ヘ一定ノ借地料ヲ支拂ヒ三ケ年ヲ一期トシ豐凶預ケノ名義ヲ以テ貸借契約ヲナスモノニシテ其始ニ當リ加地子金ヲ二分シ其一分ヲ枕金ト稱ヘ(契約保證金)納付セシメ殘一分ヲ三回(七月十月一月)ニ分賦收入ス而シテ地主ハ豐凶預ケノ契約ナルニ依リ平年以上ノ生産アルカ又ハ鹽價騰貴シタル年ニ於テハ献金又ハ冥加金増、加地子金ノ名義ヲ以テ一定加地子金ノ一割乃至三割ヲ増徴ス之レニ反シ本年ノ如キ天候不良ノ爲メ生産高減少スルカ或ハ鹽價暴落シ收支償ハサルノ年ニ於テハ小作人カ地主ニ對シ減料ノ請求ヲナスモ地主ハ言ヲ左右ニ托シ容易ニ小作人ノ請求ニ應セス故ニ小作人間ノ苦情往々耳朶ニ觸ル、ナリ加地子金ハ濱ノ廣狹良否ニ依リ一定セサルモ先ツ一町五反歩濱ニ在リテハ三百圓乃至三百五十圓ナリ公課ハ多ク小作人ノ負擔トス

濱ニ屬スル沼井ハ地主ニ於テ修繕ヲ負擔ス

切換土ハ地主ニ於テ負擔スルモノアルモ少數ナリ

製鹽場ノ屋根修繕等ハ小作人ノ負擔トス

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

(十一) 三田尻鹽務局小松志佐出張所ノ部

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 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 鹽田地價 三百七十七圓一錢

二 時價 四千五百圓 (製鹽場(地目鹽田)ノ時價ヲモ包含ス)

但地價、時價共田ニ比スレハ六割五分内外畑ニ比スレハ五割内外ノ低廉ヲ見ル

三 小作料 三百六十圓