

三田尻鹽務局

室積出張所之部

三田尻鹽務局室積出張所ノ部

第一章 鹽田ノ位置、方位及附近ノ地勢、地形

熊毛郡室積村大字室積村字松中、方位東西ノ延長百三十間南北七十二間南方山嶽高ク東北ハ平坦ナル松林ニシテ西方海ニ面シ鹽田段別二町四段歩ニシテ地盤ハ干満潮ノ平均線ヨリ高地ニ在リ所謂高濱ノ部類トス

第二章 鹽業ノ沿革

室積村ニ於ケル鹽業ノ起源ハ別ニ記錄ノ據ルヘキモノナクシテ之ヲ詳ニスル事能ハサルモ今ヨリ凡ソ三百年以前即チ慶長年間ニ於テ室積村字江ノ浦勘左衛門ナルモノ之ヲ開拓シ代々之ヲ所持シ鹽業ヲ營ミ居リシモ其後室積浦松岡英次郎ノ祖先松岡久藏ナルモノニ賣渡シ爾來同人力連年製鹽ニ從事シ盛ニ同事業ヲ營ミ居リシモ明治二十一年中現今持主室積浦磯部菊藏カ代價二千五百圓ニテ買入タリ當時ニ於テハ堤防不完全ニシテ年々破損ノ憂ヲ免カレサリシモ二千餘圓ヲ投シ石垣ニ改造シタルモノナリ該鹽田ハ本縣下ニ於テ最モ古ク其緣故トシテ維新前ハ防長ノ製鹽給合會議等ハ室積村ニ集合ヲ爲シ居リタリト云フ藩政時代ニ於テ專賣又ハ保護獎勵ヲ加ヘタル等ノ事蹟ナシ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積

鹽田(入濱)面積二町四段四歩

釜屋鹽倉庫石炭倉庫濱子小屋製造人居宅鹹水貯藏場共一段

一畝二十歩

二 堤防ノ面積、高低及築造材料

堤防面積二段五畝歩高クシテ二間五分アリ築造材料ハ石垣築造

三 鹽田内ノ溝渠ノ面積

二段五畝十五歩長サ六千四百七十二尺幅四尺二寸深サ一尺五寸各溝渠間ノ距離四間半

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

沼井ノ構造ハ全體外部ハ土

砂ヲ以テ造リ其内部ニ方ハ粘土ノ代リニ松板ノ約幅一尺二寸ノモノヲ土砂ニ打付ケ其内部ノ底下ハ同シク粘土ヲ敷キ能ク打チ固メ而シテ内部一體ヲ粘土ヲ以テ離別セサル様能ク塗り付其底ノ兩側ニ鹹水ヲ濾出スル小穴ヲ穿チ置キ而シテ内部ノ構造ハ經一寸五分位ノ松木六本ヲ針ニ竝ヘ其上ニ又六本ノ經一寸位ノ小竹ヲ置キ其上ニ竹片ノ簀ヲ布キ其上ニ小許ノ藁ヲ散キ其上ニ小麥稈ヲ以テ編ミタル蓆ヲ敷キ而シテ其上ニ鹹砂ヲ入レテ海水ヲ注キテ濾過ス、面積五坪六合個數百二十臺高サ一尺五寸(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 該當記事ナシ

六 鹹水輸送裝置ノ構造、面積及輸送ノ方法 高サ七尺幅六尺四方ニシテ全部木造ノ一ツノたんく(之ヲ鮎鱈ト云フ)

ヲ作り中ニ荏ヲ敷キ砂等ハ之ニテ濾過シテたんくヨリ樋管ヲ斜ニ鹽田地盤ヘ埋メ込ミ續ヒテ地盤ニ樋管ヲ埋メ鹹水貯藏池ニ流送スたんくノ面積一坪

七 採鹹用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、効用及使用法

種 類	名	稱	員數	構	造	大 小	形 狀	効	用	使 用 方 法
鍬	沼井掘		二六	幅八寸七分長一尺六寸柄長五尺全 部桎木製ニシテ刀先ハ金屬製ナリ	竝	鍬方	沼井ノ土砂ヲ掘リ出スニ用ユ			
同	入 鍬		二六	幅二尺六寸長サ一尺六寸桎木製ニ テ柄ハ桎木製ノ長サ五尺五寸	同	同	鹹砂ヲ沼井ニ入ルルニ用ユ			
同	振 り 鍬		二	幅八寸七分長一尺六寸柄長五尺二 寸桎木製ニテ金屬製ノ刀先付	同	同	沼井ノ麓ニ積堆シアル鹹砂ヲ地盤 ニ散布スルニ用ユ			撒砂ノ前振チナス
同	寄 鍬		一五	幅二尺七寸長九寸ノ桎木製ニテ柄 ハ桎木製ノ長サ五尺	同	柄振方	鹹砂ヲ沼井ノ麓ニ寄セルニ用ユ			之ヲ横持チチナス
掛 板			八	長九寸幅六寸厚一寸二分ノ松板製 ニテ藁繩ノ緒付	同	板 方	撒砂ヲ壓砂スルニ用ユ			壓砂スル方向ニ向ヒツツ 引キ用ユ
濱 引			五	桁ハ松木製長五尺五寸柄ハ桎木ニ テ長四尺一寸子ハ竹ニテ長一尺五寸	同	馬鍬方	地盤ニ散布ルアル鹹砂ヲ掻キ起シ 鹹砂ヲ細末スルニ用ユ			後曳即チ爬砂スル方向ニ 進ミツツ使用ス
擔 桶			八	高サ一尺四寸徑一尺五寸五分杉木 製ニテ棒ハ竹製ニテ長三尺六寸	同	桶 方	鹹水輸送及海水ヲ沼井中ニ注加ス ルニ用ユ			

杓	打柄杓	一〇	高サ五寸五分口徑九寸底徑七寸ニテ材料ハ杉木ニテ柄ハ樫木長五尺	同杓方	鹽田ニ散布シアル鹹砂ニ海水ヲ打ツニ用ユ
同	もんだれ杓	七	高七寸口徑九寸底徑七寸五分ノ杉木製ニテ柄ハ長サ五尺底木製	同	もんだれ壺ノ鹹水ヲ杓ミ取ルニ用ユ
金子	大金子	六	桁四尺ノ長サ松木製ニテ柄四尺子ハ八本アリテ金屬製ナリ	同馬鍬方	春持始メニ使用シ土砂ヲ掻キ起スニ用ユ
同	小金子	六	桁ハ五尺長松木製ニテ柄ノ長四尺五寸子ハ十八本アリテ金屬製ナリ	同	雨後ニ使用シ土砂ヲ掻キ起スニ用ユ

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

種名	新調費	保存期限	種名	新調費	保存期限
沼掘	六〇〇 ^円	五ヶ月	擔桶	一〇〇〇 ^円	二年
入鍬	六〇〇	同	打柄杓	三〇〇	二年
振鍬	六〇〇	同	もんだれ杓	三〇〇	一年
寄板	三〇〇	三ヶ月	大金子	二五〇	五年
掛引	三〇〇	三年	小金子	二〇〇〇	三年
濱	三〇〇	一年			

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積 鹹水貯藏場ニケ所アリ第一ハ地中深サ四尺長サ十五間幅四間ニ掘リ込

ミ其周圍ハ粘土ヲ塗り付ケ屋根ハ木造瓦葺トナス第二鹹水貯藏場モ同シク地中ニ深サ四尺五寸長サ六間半幅三間半ヲ掘リ込ミ其周圍構造ハ第一ノ貯藏池ト同シ而シテ屋根ハ木造瓦葺ニシテ第一ヨリ三尺高ク構造ヲ爲シ屋根下タニテ俵包ノ下拵ヲ(當業者ハ俵ヲ折ルト云フ)爲ス裝置ヲナセリ面積ハ十坪七合

十 鹽田地盤ノ構造及性質 各地層薄クシテ粘土性ト土砂性ト混合ス其割合ハ粘土四、土砂六ノ割合ナリ

十一 撒砂ノ種類、性質 撒砂ハ郡内平生地方ヨリ移入シテ利用スルモノニシテ撒砂ハ土砂ト粘土ノ混合性質ナル故

鹹水良シカラス鹹水濾出ハ右混合質ナルニヨリ遲シ

十二 撒砂散布量及替砂ノ數

鹽田一坪ニ付一斗四升重量七貫九百目ヲ散布ス冬期ニ至リテハ右ノ三分ノ二ニ減シテ

用ユ

十三 撒砂乾燥ノ時間

四十八時間

十四 撒砂浸出裝置(沼井)ニ注入スル海水量及鹹水又ハもんだれ採收量

鹹水採收用ニ一石五斗もんだれ採收用一石

鹹水採收量八斗もんだれ採收量八斗

十五 海水鹹水及もんだれノ性質

種別	性	比重	溫度	成分	備考
海水	中性	一六	一七	二九五	百立方センチメートル中ノ含有量
鹹水	中性	一四	一八	四五五	同
もんだれ	中性			一三五二	同

十六 海水ノ引入及排出

海水引入ハ滿潮ノ際水閘ヲ開キテ海水ヲ引入亦排出ハ干潮ノ際水閘ヲ開キテ海水ヲ排出ス

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積

海水貯藏地ハ深サ五尺ニシテ面積ハ一段七畝二十七步

十八 鹽田一戸前又ハ一定段別ニ就キテ一ケ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合

鹽田一戸前鹹水一ケ年平均採收

量七千六百九十六石、月別鹹水採收歩合ハ左表ノ如シ

	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月	計
石	三一、〇〇〇	三八、五〇〇	五四、三〇〇	五四、一〇〇	一〇〇、〇七三	三九、〇〇〇	一〇〇、一〇〇	一〇〇、〇〇〇	七三、八〇〇	五六、三〇〇	五三、〇〇〇	四四、六〇〇	七、六六六

歩合ハ沼井ニ注入シタル海水ノ量ヨリ沼井ヨリもんだれ壺ニ濾出スル鹹水ノ量六分平均比重十四度

十九 鹽田一戸前ニ就キ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	一ヶ年一人當	總賃銀
月給雇	庄屋	一	一ヶ月	九,〇〇〇	九,〇〇〇	九,〇〇〇
同	兩脇	一		八,〇〇〇	八,〇〇〇	八,〇〇〇
同	三番	一		七,九〇〇	七,九〇〇	七,九〇〇
同	助水	一	一ヶ月	七,八〇〇	七,八〇〇	七,八〇〇
同	炊木	一		七,七〇〇	七,七〇〇	七,七〇〇
日雇	沼井踏	一		一,〇〇〇	一五,〇〇〇	一五,〇〇〇
同	水取雇	二		二,五〇〇	三七,五〇〇	三七,五〇〇
同	常日雇	三		三,〇〇〇	四九,五〇〇	四八,五〇〇
女日雇	寄セ	五		九,〇〇〇	四五,〇〇〇	四五,〇〇〇
計		一六		六八,七五〇		六八,七五〇

備考 月給雇ハ一ヶ年中十ヶ月間ノ雇入ノ約定ニシテ日雇ハ持濱ノ日ニ應シテ雇入ル

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 年中鹹水ヲ採收スルモ最モ多ク採收スルハ夏秋ノ二季トス

鹹水ヲ採收スルニハ微風アルヲ可トシ而シテ西北ノ風最モ宜敷西北風吹ケハ地盤乾燥シ着鹽宜シ

二十一 一年間ノ採鹹平均日數 持濱日數百五十日 準備濱百五十日

二十二 一年間平均鹹水採收量 中田七千六百九十六石 下田四千七百六十石 上田ナシ

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 事業開始ノ際大金子ヲ以テ地盤ヲ縱横ニ爬砂ヲ行ヒ地盤

ヲ搔キ起シ毛紬管引力ヲ容易ナラシメ又沼井ノ菰ヲ敷キ換ヘ溝ヲ浚ヘ海水ヲ引入直ニ海水ヲ排出シテ乾燥セシム

鹽田雨後ニ於ケル準備操作 雨後直ニ雨水ヲ排出シ小金子ヲ以テ爬砂ヲ行ヒ地盤ヲ搔キ起シ而シテ濱引ヲ以テ爬砂ヲ行

ヒ乾燥セシム

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項

鹹水ヲ採收スルニ鹽業者ハ翌日雨天ト思料スル時ハ常時ニアリテハ替持ニ採收スル鹽田モ全部ヲ鹹水採收操作ヲ爲シテ採收ス依テ當日ハ殆ント二日分即チ百石ノ鹹水ヲ得ルナリ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積

釜屋ハ五間半四方ニテ木造ノ草葺ノ平家造リニシテ柱其他ノ材木ハ松ノ丸木ノ儘ヲ用ヒ周圍ハ粗ラ壁トシ外部ハ其上ニ芽ヲ以テ編ミタル菰様ノモノヲ張り屋根頭(即チ峰)ハ檜皮葺トシテ其兩側ニハ約四尺四方ノ空窓ヲ開キ煎熬中ノ鹹水ヨリ發スル蒸氣ヲ發散セシムル處トナシ又釜屋ノ前面中央ニ一ヶ所ノ出入口ヲ設ケ之レニ板戸ヲ立テテ開閉ヲ自由ナラシメ釜屋ノ内部中央ニ煎熬用ノ竈ヲ築キ其上ニ石釜ノ裝置ヲ爲シ其後ニ竈内ヨリ釜屋外ニ通スル煙道ヲ設ケ外部ノ煙突ニ導キ空中ニ飛散セシムルモノトス而シテ其内部煙道ノ上ニ溫メ釜一個ヲ据ヘ付ケ其傍ニけちト稱スル釜焚夫ノ休憩處一間四方ノ室ヲ設ケ之ニテ釜焚夫晝夜交互ニ休憩ス其前ニ居出場ヲ設ケ其一方ノ空所ニハ石炭置ニ充テ居レリ面積ハ一畝三步トス

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺

結晶釜ハ石釜溫メ釜ハ鑄物製ニシテ竈ハ土竈ナリ石釜ノ構造ハ縱七尺五寸横一丈五寸ニシテ縁ハ金屬性ノ縁ニ粘土ヲ以テ漆喰ヲナシ釜底ハ割石ト割石ノ間ニ粘土ヲ以テ密着ニ鍵狀ヲナセル鈞金ヲ鈞リテ構造ス

溫メ釜ハ經三尺三寸深サ二尺ノ鷄卵ヲ二ツ割リニナシタルカ如ク鑄物製ナリ

釜ノ製造原料ハ割石、ノ赤土、石灰、鹽、緣鐵、角鐵、鈞鐵、針鐵、笠木、ころかし、鈞木、釜柱、釜板トス釜ノ深サ五寸

竈製造ノ原料ハ粘土、石、賽穴金トス

三 石釜及竈製造方法及築造使用ニ至ル迄ノ操作

竈ノ築造方法ハ釜屋中央ヲ深サ三尺溝形ニ掘リ(當業者之ヲうと穴ト云フ)其邊リニ幅七尺長サ九尺ニ漏斗形ニ掘リ前面ニ幅一尺高サ二尺五寸ノ口ヲ設ケ其口ヲ上下ニ區劃ヲ爲シ其區劃ハ賽穴金ヲ以テ先キ下リニ竈成リトナシ其上口ハ燃料ヲ投入スル所トシ下口ハ兩側ニ八ヶ所(一方ニ四ヶ所宛)ノ豎八寸横

五寸ノ穴ヲ設ケ(之ヲさな穴ト云フ)(其レヨリ燃燒シタル石炭骸ヲ落シ或ハ竈内ニ空氣ヲ沒收シテ石炭ノ燃燒ヲ完タカラシム)燃燒シタル炭骸ヲ搔キ出ス所トナス又後面ニハ釜屋外ノ煙突ニ通スル煙道ヲ設ケ竈内ノ炭煙ヲ外部ノ煙突ニ吐カシム又煙道ニ溫メ釜ヲ設ケル裝置ヲ爲シ煙道ノ火熱ヲ利用シテ鹹水ヲ濃厚ナラシム又左右ニ二ヶ所宛ノ小口(之ヲてみ穴ト云フ)ヲ設ケ燃燒シツツアル燃料ヲ攪拌シ或ハ炭骸ヲ下口ニ突キ落ス所トス其外煙道ニ小穴ヲ設ケ竈内ノ餘炎ヲ利用シテ飲食物ヲ煮沸シ或ハ風呂ヲ沸カス等ノ裝置ヲ爲シ居レリ既ニ竈ノ築造了レハ其上ニ釜ヲ裝置シ釜ト竈ノ間ハ粘土ヲ塗リテ之ヲ密着セシム

石釜築造方法ハ先ツ釜ヲ裝置スヘキ竈ヲ築キ其土ニ長サ七尺幅八寸位厚サ一寸二分ノ板ヲ十五枚竝ヘ其板面ノ四方ニ緣鐵ヲ竝ヘ其四隅ニ隅金ヲ置キ緣金ト拘束シ以テ釜ノ基礎トナシ其中ヘ厚サ一寸長サ六寸幅四寸ノ割石ヲ竝ヘ其割石ト割石間ヲ粘土ヲ以テ密着シ尙其石ノ間ニ縱ニ七本横ニ四本計二十八本ノ上下ニ鍵狀ヲ爲セル長サ七寸ノ釣金ヲ挟ミ込ミ赤土ヲ鹹水ヲ以テ練リテ漆喰ノ如クニシ緣金ヲ中心トシテ内外ヨリ薄ク塗リ上ケテ釜ノ緣ヲ作ル右了レハ其ノ釜ノ上ニ一尺許リノ高サ一面ニ薪木(松大束)ヲ積ミ上ケ之ニ濕シ藁ヲ負ヒ火ヲ點シテ之ヲ燃キ專ラ釜面ニ火力ヲ強カラシメ而シテ燃火四五時間ニシテ燃ヘ終ハルモ其儘翌朝迄放置シ翌朝之ヲ掃除スレハ赤土ノ漆喰ハ石ニ繋リ始メテ陶器ニモアラス又磁器ニモアラサル一種奇體ノ石釜トナル釜ノ築造終レハ竈ノ前面及後面ノ左右ニ二本ノ高サ四尺ノ石ノ柱ヲ建テ其上ニ前後各別ニ丸木二本ヲ渡シ(之ヲ笠木ト云フ)其丸木ノ上ニ横ニ又二本ノ丸木ヲ渡シ(之ヲころがしト云フ)其上ニ七本ノ小丸ヲ渡シ(之ヲ釣木ト云フ)其釣木ヨリ針鐵ヲ釣リ下ケ釜面ニ植ヘ込ミアル掛金ヲ掛ケ釜ヲ釣吊シ釜ノ墜落ヲ防クト同時ニ其針鐵ニ木片ヲ(之ヲくさびト云フ)挟ミ置キ之ヲ以テ釣リ金ノ張弛ヲ矯メ使用中ノ釜ノ平面ヲ保タシムルナリ右終レハ釜ノ築キ始メニ於テ竈ノ上ニ竝ヘ置キタル釜板ヲ抜キ去リ前記ノ竈ト釜ノ間ニ生スル周圍ノ隙ニ粘土ヲ塗リ付ケ釜ト竈ヲ密着セシメ石釜ノ裝置終ハルナリ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及方法

鹹水貯藏池ノ底下ヨリ釜屋内ノ鹹水貯藏溜(之ヲ瓢箪ト云フ)ニ樋管ヲ

埋メ其樋管ニヨリテ鹹水ヲ輸送ス依テ釜屋内ノ鹹水溜ノ鹹水ヲ汲ミ取ルニ從ヒ鹹水貯藏池ヨリ自然ニ鹹水ヲ流送スルノ裝置ヲナス

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法

種類	名稱	員數	大小	構造	方法
柄振	廻柄振	一	竝	幅一尺長五寸檜木製ニ竹ノ七尺ノ柄付刀先キハ金屬製	結晶釜ノ結晶シツツアル鹹水ヲ搔キ廻スニ用ユ
同	取柄振	一	同	幅一尺一寸長五寸ノ檜木製ニ竹ノ七尺ノ柄付	結晶釜ノ結晶シタル鹽ヲ搔キ出スニ用ユ
同	苦汁合	二	同	幅九寸長三寸五分ノ檜木製ニ竹ノ長サ七尺ノ柄ヲ付ス	結晶釜ニ苦汁ヲ注加シタル時ニ攪拌スルニ用ユ
十能	十能	一	同	金屬製ニ木製ノ柄ヲ付ス	石炭ヲ竈口ニ投入スルニ用ユ
同	割十能	一	同	〃	竈内ノ石炭ノ燃燒惡數トキニ攪拌スルニ用ユ
同	鋤十能	一	同	〃	竈底ノ灰ヲスクヒ出スニ用ユ
てゐ	〃	二	同	〃	燃燒シツツアル石炭ヲ攪拌スルニ用ユ
ねき引	〃	一	同	〃	竈底ノ炭骸ヲ搔キ出スニ用ユ
斧	炭刎	一	同	長サ三寸幅一寸金屬製ニ一尺八寸ノ木製ノ柄ヲ付ス	石炭ヲ打割ルニ用ユ
同	石殼鉏	一	同	長サ一尺一寸幅七寸五分檜木ニ長サ三尺七寸ノ柄ヲ付ス	石炭ヲ移送スルニ用ユ
同	鹽刎	一	同	長二尺幅一尺木製ニ長サ五尺ノ柄ヲ付ス	炭殼ヲスクヒ拾ツルニ用ユ
同	苦汁壺	一	同	長サ一尺一寸幅七寸五分ノ木製長三尺七寸ノ柄ヲ付ス	鹽ヲ移送スルニ用ユ
鹽取籠	瓢箪杓	一	同	徑三尺三寸深サ二尺ノ鑄物製	鹽取籠ヨリ濾出スル苦汁ヲ入ルルモノ
同	釜柄杓	一	同	徑二尺四寸深一尺三寸竹製	結晶釜ノ鹽ヲ搔キ出シテ苦汁ヲ濾過スルニ用ユ
つゝむ	〃	二	同	口徑九寸底徑七寸ノ木製ニ竹ノ輪ヲカケ丸竹ノ長サ六尺ノ柄ヲ付ス	鹹水溜ノ鹹水ヲ杓ミ取ルニ用ユ
てゐ	〃	一	同	長サ一尺ノ金屬製	温メ釜ノ鹹水ヲ結晶釜ニ送ルニ用ユ
縁切鎌	〃	四	同	長サ八寸幅六寸厚サ五分ノ陶器製	てゝ蓋ヲ取ルニ用ユ
	〃	一	同	金屬製ニ木製ノ柄ヲ付ス	てゝ穴ヲ防クモノ
	〃				釜ノ縁ノこゝらヲ切ルニ用ユ

鹽斗桶
掛

一 同
長五寸三分徑九寸三分杉木製ニテ竹ノ輪ヲ加ヘタリ
一 同
長サ一尺一寸五分ノ櫻木製

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

種 類	新 調 費	修 繕 費	保 存 期 限	種 類	新 調 費	修 繕 費	保 存 期 限
釜 廻 柄 振	九六〇 ^円		五十日	鹽 斗 掛	三〇〇 ^円		同
苦 汁 合 振	三五〇		四十日	炭 殼 鈎	六〇〇		五十日
取 柄 振	一〇〇		二十日	苦 汁 壺	三〇〇		一ケ年
十 能 能	一〇〇	六〇〇 ^円	一ケ年	鹽 取 籠	三〇〇	一〇〇 ^円	一ケ年
割 十 能 能	七〇〇	七〇〇	一ケ年	瓢 箆 杓	三〇〇	一〇〇 ^円	一ケ年
す き 十 能 能	一、二〇〇	六〇〇	一ケ年	釜 柄 杓	三〇〇	一〇〇 ^円	同
て こ	一、二〇〇	一、五〇〇	一ケ年	つ 蓋 蓋	一、〇〇〇		二十日
ね き 引 き	五〇〇	四〇〇	一ケ年	縁 切 蓋	一、五〇〇		一ケ年
斧 引 き	五〇〇	三〇〇	五ケ年	鹽 切 鎌	五〇〇		同
炭 引 き	三〇〇		半ケ年	掛 桶	一〇〇		同

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質

三 池 炭 福岡縣三池郡 百斤當 四十錢

元 山 炭 山口縣厚狹郡宇部村 同 二十五錢

品質三池炭九分 元山炭五分増

八 一釜ニ使用スル鹹水容量及製造鹽等級別數量一釜ニ使用スル燃料ノ數量

一釜ニ使スル鹹水容量一石七斗七升 比重十四度 溫度十八度

(十二) 三田尻鹽務局室積出張所ノ部 第三章 製鹽方法 乙 鹹水煎熬

一 釜製造鹽五等五斗七升重量九十六斤 一 釜煎熬ニ使用スル燃料百三十八斤六合

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 元山炭九分三池炭一分ノ割合

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裝置ノ有無、構造及方法 該當記事ナシ

十一 鹽田一戸前ヨリ得タル鹹水煎熬ニ要スル人夫、種類、名稱、員數及賃銀

種	類	名	稱	員數	賃	銀	總	賃	銀
釜	焚	夫	大	工	一	三、五〇	四	一〇、〇〇〇	
同		老	僧		一	三、〇〇		九、〇〇〇	
計				二		六、八〇		一九、〇〇〇	

十二 一晝夜ニ於テ煎熬シ終ハル釜數及鹹水量竝ニ其收鹽量 釜數十五釜鹹水量二十六石五斗五升 其收鹽量八石

五斗五升一千四百四十二斤以上五等鹽

十三 鹽田一戸前又一定段別ヨリ得タル製鹽總量 五十萬四千六百六十八斤(石數二千九百九十石六斗二升六合)

十四 居出場ノ構造、大小、廣狹 幅一間入四尺ニシテ後ニ二ヶ所ノ松木ノ柱ヲ建テ三方ヲ圍ヒ底下ニハねだ三本ヲ

布キ其上ニ片ヲ竝ヘテ針付ケトナス

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 釜中ニ鹹水ヲ杓ミ込ミ同時ニ竈ニハ石炭ヲ投入シテ火ヲ點シテ之ヲ煎熬シ傍其餘

炎ヲ以テ溫釜ニ鹹水ヲ杓ミ込ミテ之ヲ濃厚ナラシメ釜中ノ鹹水稍々折出セントスル時苦汁壺ノ苦汁ヲ杓ミ入レテ之ヲ苦汁合セヲ以テ攪拌シ釜中鹹水結晶スレハ之ヲ少シ鹽籠ノ方ニ搔キ寄せ之ヲ溫メ釜ノ鹹水三四杓ヲ杓ミ込ミ而シテ釜中結晶鹽過半ヲ鹽籠ニ搔キ出シ又溫釜ノ鹹水ヲ杓ミ込ミ殘リノ結晶鹽全部ヲ搔キ出シ傍ヲ溫メ釜ノ鹹水ヲ杓ミ込ミ又溫釜ニハ鹹水溜(瓢箪)ノ鹹水ヲ杓ミ込ミ鹽籠ニ搔キ出シタル鹽ハ之ヲ苦汁壺ニ苦汁ヲ濾適シ苦汁ノ垂ルルヲ止ミテ之ヲ居出場ニ移送ス以下之ヲ轉回ス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷竝ニ使用燃料ノ變遷

該當記事ナシ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項

鹹水ヲ煎熬スルニ豆腐水ヲ注入シテ煎熬ヲナス豆腐水ヲ注入スレハ苦汁ノ脫離ヲ能クシ且ツ製鹽ハ塊トナラスト云フ而シテ鹹水ヲ煎熬スルニ豆腐水ヲ注入スレハ以上ノ如ク亦豆腐製造用ニ苦汁ヲ使用スルモノニ付苦汁ト豆腐水ト交換シテ使用スルニ付共ニ經濟上利益トス

十八 一年間ノ平均煎熬日數

三百日

十九 一年間ノ平均收鹽量

五十萬四千六百六十八斤之ヲ石ニシテ二千九百九十石六斗二升六合

二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用

採鹹費用 九百五十圓十錢

中 田 煎熬費用

一千二百八十圓七十四錢

下 田

煎熬費用

八百四十一圓三錢

計

二千二百三十四圓八十四錢

計

一千五百五十五圓二錢

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

鹽田一戸前收支計算表

收支科目	收支金額	摘	要
收入			
製鹽產出價額	三、四九八・六〇	製鹽二千五百四十一石五斗五升	一石當リ 一圓二十錢
居出皮產出價額	七、〇〇〇	居出皮二百貫	十貫當 三十五錢
苦汁產出價額	一五、〇〇〇	苦汁五斗	一斗當リ 三十錢
計	三、〇七一、八六〇		
支出			
採鹹費用	九五〇・一〇〇		

收支科目	收支金額	摘	要
入換土	三六,〇〇〇	入換土十五萬斤 百斤ニ付 二錢四厘	
沼井修繕費	二〇,五〇〇	沼井百二十臺ニ要スル掘鑿硝子代其修繕費	
桶代	二一,〇〇〇	擔桶、打柄杓、もんだれ杓ノ新調費及修繕費	
鋤代	二六,七〇〇	寄鋤沼井掘入レ鋤振鋤ノ新調或ハ修繕費	
人夫賃	八三,九八七	濱子月別手當女日雇日給沼井踏ミ日給水取實	
下拵賃	一五,〇〇〇	濱操作開始ノ際地場拵人夫賃五十人分一人ニ付三十錢	
煎	三四,七四二		
熬費	七,〇〇〇	竈築キ始メニ於テ竈ノ修繕費	
竈築造費	五八,〇〇〇	竈改築造六回分一回九圓六十六錢七厘	
釜築造費	一二,七五〇	一ヶ年一箇半ノ割合 一ヶ月八圓五十錢	
溫メ釜代	三,四九〇	十能、釣金、て、角金、炭出、刎換柄柄其他ノ新調及修繕費	
金物道具代	九,〇〇〇	鹽籠三十個代一個ニ付三十錢	
鹽籠代	三,〇〇〇	釜柄杓苦汁杓鹹水溜杓新調及修繕費	
桶代	三三,〇〇〇	釜焚人夫晝三百人夜三百人給金及釜番給	
人夫賃	一〇,五〇〇	石油六罐代一罐ニ付一圓七十五錢	
石油代	九四,〇〇〇	元山炭 五十五萬八千斤百斤ニ付十四錢	
薪炭費	三三,〇六〇	三池炭 六萬二千斤百斤ニ付二十四錢	
包裝費	二,〇〇〇	俵及繩代 包裝實ハ濱子ニ於テ雨ノ際包裝ヲ爲スニヨリ別ニ費用ヲ要セス	
鹹水貯藏場修繕費	三〇,七四〇	小修繕ノミチ小作人ニ於テ修繕ヲ爲ス	
借地料	四六,五〇〇	一ヶ年間ノ借地料	
地租縣稅村稅	六〇,五〇〇	資本金五百圓ニ對スル利子年一割二分	
資本金利子	六,四〇〇	濱子釜焚ノ祝儀酒肴料及ヒ賞與金	
其他雜費	二,九三七,八四二		
計	二,九三七,八四二		
益金	二,九三七,八四二		

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

鹹水ヲ煎熬スルニ

鹹水結晶スレハ餘リ堅クナラサル内所謂早釜ヲ取レハ鹽ノ色澤ヲ青ミヲ帶ヒテ且ツ白クナリ又結晶ヲ小ニシテ觸感軟ナリ鹹水稍々結晶シテ所謂がた釜ヲ取レハ鹽ノ色澤ヲ黒クシ且ツ結晶ヲ大ニシテ觸感硬ナリ

進歩シタル點・釜屋ノ屋根頭(即チ峯)茅葺ナルヲ檜皮葺トナシ結晶釜中ニ塵埃ノ入ルヲ防キ結晶鹽ノ色澤ヲ白クスルノ方法ヲ爲サシメタリ

居出場ニ竹簀ヲ布キ苦汁ノ脫離ヲ全タカラシメタリ

鹽貯藏倉庫敷地ノ下ニ栗石ヲ敷キ地面ヲ上ケ而シテ上ニ粘土ヲ塗り付ケ苦汁ノ脫離ヲ全タカラシメタリ

改良スヘキ點 竈ノ口(石炭ノ投入スル處)及ヒテこ穴口ニ煙筒ヲ設ケ以上ノ口ヨリ出スル瓦斯ノ結晶釜ニ落ち込ミ製鹽

ノ色澤ヲ害スルヲ防クノ裝置ヲ爲スヲ良トス

鹽貯藏倉庫ニ竹ノ簀ヲ敷キ苦汁ノ脫離ヲ良カラシメ且ツ製鹽ニ土砂ノ混合セサル裝置ヲ爲スヲ良トス

鹹水濾過裝置ヲ設クルヲ良トス

鹹水濾過裝置ハ桶又ハ木槽ヲ造リ其底ニ栗石又ハ石炭殻ヲ入レ上部ニ細砂ヲ入レ之ヲ鹹水溜(瓢單)ノ側ニ備ヘ置キ温メ釜ニ鹹水ヲ注入スル前豫メ之ヲ前ノ濾過器ニテ鹹水ヲ濾過シ而シテ後温釜ニ注入スル時ハ鹹水中ノ砂及汚物ハ能ク除去スルカ故ニ煎熬シタル鹽ノ色澤及ヒ鹽質ヲ好良ナラシムルナリ

居出場ノ下ヲ約二尺位ヲ掘リ下ケ其レニ栗石ヲ埋メ其上ニ砂ヲ適宜ノ勾配ヲ付シテ釜屋盤ト平面ニナシ其上ニ竹簀ヲ布キテ食鹽ヲ積堆スレハ苦汁ヲ栗石中ニ吸收ス

第四章 製鹽及副產物ノ種類、用途

一 眞鹽又ハ差鹽ノ區別又ハ各別ノ數量

差鹽數量五十萬四千六百六十八斤之レヲ石ニシテ二千九百九十石六斗二升

六合鹹水ヲ苦汁ニ混和スル割合鹹水十二對シ苦汁一ノ割合

二 鹽ノ理化學的性質

種	類	一石重量	結晶	色澤	水分	觸感	味感	不溶解物	成分
差	鹽	二六、三〇〇 ^四	粗	灰	一四、二	硬	甘味	一四、九四	七〇、八六

百立方チチメートル含有量

三 鹽ノ主要ノ用途 醬油製造用、漬物用、喰鹽

四 鹽(五等)容量ニ對スル重量 一升ノ重量二百八十匁目

五 苦汁ノ用途 苦汁ハ差鹽製造用ニ使用シ又少々ハ豆腐製造ニモ使用スルコトアリ

六 苦汁利用ノ方法 苦汁ハ鹽ヲ製造スルニ使用シテ差鹽トナシ鹽ノ收獲ヲ多カラシム

七 苦汁ノ生産量 一釜ニ付二斗内外ハ苦汁ヲ濾出スルモ之ヲ釜ニ注加シテ差鹽ノ製造ヲ爲ス又豆腐製造用ニ一ケ年

ニ四斗内外ヲ販賣スルコトアリ

八 苦汁ノ貯藏裝置 該當記事ナシ

九 苦汁一石ノ賣買價格 苦汁ハ差鹽ヲ製造スルニヨリ多クハ賣買ヲ爲ササルモ適々豆腐製造用ニ賣買スルコトアリ

其價ハ一石ニ付三圓

十 苦汁ノ運搬方法及其販路 苦汁運搬方法ハ擔桶ニテ運搬ヲナス販路ハ豆腐製造者

十一 苦汁ヨリ生スル副產物製造裝置及製造方法 該當記事ナシ

十二 副產物ノ種類、名稱及用途 副產物ナシ

十三 副產物ノ價格及販路 副產物販路地ナシ

十四 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽產出額、其使用方法、販路及價格 居出鹽及かいさき鹽ニテ二

百貫目 使用方法肥料用

販路ハ附近ノ農業者價格ハ十貫目付二十五錢

泥鹽產額一石五斗之ヲ藁ヲ以テ編ミタル俵ニ入レ鹹水貯藏池ニ入レテ溶解ス

釜立鹽產額 十二石ニシテ之レハ石釜築造用ニ使用ス

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 十三斤六合

九 升 入 十五斤五合

一 斗 入 十七斤二合

五 斗 入 七十八斤

二 包裝ノ形狀、種類

形狀ハ八升入九升入一斗入ハ梅鉢形ニシテ五斗入ハ八角形ナリ 種類ハ俵入ナリ

三 包裝ノ編製方法及其原料

八升入九升入一斗入ハ四ヶ編ニシテ五斗入ハ六ヶ編トナセリ其原料ハ藁製ナリ

四 各種ノ包裝ノ價格

一斗入九升入八升入ハ一俵ニ付六厘七毛五斗入ハ一俵ニ付二錢ナリ

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

包裝ハ一重俵ト二重俵トアリ

形狀ハ梅鉢形ト八角形ナリ但二重俵ハ五斗入ニシテ北海道行ノミ其他ハ悉ク一重俵ナリ

六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小

記號ノ種類ハ烙印ニシテ徑一寸六分形狀ハ圓形リ

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料

桶ニシテ材料ハ杉木製ニシテ竹片ノ輪ヲ掛ケアリ

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造

倉庫ノ構造ハ桁行六間半梁行二間半木造瓦葺ニシテ平屋造ハ内部ノ中央ニ區劃

ヲシテ奥ヲ奥倉ト云ヒ前ヲ前倉ト云フ奥倉ハ散鹽ヲ貯藏スル處トナシ前倉ハ鹽ノ包裝ヲ爲ス處トナス

壁床ノ構造ハ壁ノ周圍ハ板張トナシ空氣ノ疎通セサル様能ク密着シ北方ニ二尺五寸四方ノ空ヲ開キ之ニ板戸ヲ設ケ倉庫内

ニテ包裝其他ノ操作ヲ爲ス時ハ之ヲ開キ日光ヲ取リ操作終レハ直チニ閉チ能ク密着セシム床ハ床下ニ約二尺許リ栗石ヲ入レ其上ニ粘土ヲ以テ能ク塗り付ケ鹽ニ土砂ノ混合セサル様ニナシ苦汁ハ床下ノ栗石ニ汲收セシメテ脫離ヲ完タカラシム

二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態

貯藏方法ハ散鹽ニテ貯藏ニ依テ貯鹽期內ニ於テ俵ノ傷損ナシ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載高若シクハ俵數及積載方法

一斗入、九升入、八升入ハ六俵積ニテ四尺三寸五斗俵ハ四俵積

ニテ五尺二寸積上方法ハ俵間ニ空隙チ生セサル様且ツ周圍モ可成空氣ニ接觸セサル様目積ニナセリ

四 一年間ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯藏步減及滴出苦汁量

差鹽貯藏一ヶ月間容量一割減一ヶ月間重量六分減各滴出

苦汁ノ量不明

但五月(入梅)ノ季節ハ右ノ步減ノ一割半ヲ減ス

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置

該當記事ナシ

六 古積鹽ノ製造方法及製造期間ニ於ケル鹽步減ノ割合

古積鹽ノ製造裝置ハ別ニ裝置ハ爲サ、ルモ右散鹽貯藏倉庫

ニ積ミ込ムモノニ付鹽ノ賣行キ鈍キ時期ニハ自然古積鹽ヲ製造スルコトアリ其期間ニ於ケル鹽ノ步減リノ割合ハ六ヶ月間ニ重量一割二分容量二割トス滴出苦汁ハ倉庫內ニ苦汁溜ノ設置ナキニ付不明

七 古積鹽製造用家屋ノ大小、構造及床、四壁ノ構造

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

從來ニ於ケル鹽ノ販賣ノ方法ハ製鹽者ハ其大部分ヲ問屋ノ周旋ニヨリ販賣ヲ爲ス又

少々ハ消費者ニ小賣ヲモ爲スコトアリ而シテ問屋ハ鹽代價ニ對スル三分ノ手数料ヲ徴ス代金ハ現金ニシテ鹽ノ受渡ト共ニナス又小賣ニアリテ舊盆ト節期ノ兩度ニ代金ノ受入ヲ爲ス(但シ專賣法施行前トス)現今ニ於ケル鹽販賣方法ハ指定引渡人態谷嘉作ニ引渡シ同人力僅少ナル手数料ヲ加ヘ管外及管內ノ鹽販賣者ニ現金ヲ以テ賣捌ヲ爲セリ

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 船頭ハ製鹽者ヨ

リ鹽ノ受渡ノ際百俵ニ付二俵ノ茶鹽トシテ受取ルヲ例トス(但シ專賣法施行前トス現今ハ何等ノ習慣ナシ)

船頭カ鹽ノ賣買運搬スル方法ハ賣買ハ間屋ニヨリテ爲シ運搬ハ買込ミニハ製鹽者ニ於テ船中迄運搬ヲナス賣渡ノ際ハ多クハ買取ルモノニ於テ仲使ヲシテ運搬ヲナサシム

船員ノ給料ハ一ヶ月七圓乃至八圓但食料ハ船主ニ於テ支出ノコト

船頭ト鹽商ノ關係ハ船頭ハ間屋ノ周旋ニヨリ賣渡ヲナス間屋ノ手數料ハ金額百圓ニ對スル五圓即チ五分ノ割

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 鳥取縣因幡地方兵庫縣但馬地方島根隱岐、出雲石見地方長崎縣平戸對馬地方大分縣佐伯地方北海道地方東京地方山口縣萩、小郡地方ナリ

用途ヲ定メテ製鹽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

年 別	一 石 當	一 升 當
三十五年	1,150	0,18
三十六年	1,100	0,19
三十七年	1,100	0,18

六 鹽價ノ定メ方 當管内ヘ小生産地ナルニヨリ別ニ鹽價ヲ定ムルノ機關ナク依テ郡内平生地方ノ鹽價ヲ標準トシテ

定ム

七 販賣ノ季節 販賣ノ季節ハ八、九、十、十一ノ四ヶ月最多ク又寡キハ三、四ノ兩月ニシテ其ノ他ハ普通

八 鹽ノ俵數拔キ検査方法 其方法ハ一定セサルモ五俵乃至八俵ノ検査ヲナス

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置 重量容量ノ減少ハ其儘ニシテ其步減ニ付容量増シ重量増シ等ノ

コトヲナシタルコトナシ一斗入一俵實量九升四合九升入一俵ノ實量八升五合又小賣一升ノ實量九合五勺

十 鹹水賣買ノ有無及其方法、價格ノ定メ方 該當記事ナシ

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

一 從來ニ於ケル鹽ノ運搬方法及其各種ノ積載數量 和船ニヨリテ運搬ス各種ノ積載ノ數量ハ一定セス

二 各運搬方法ニ依レル各運搬先迄ノ鹽ノ一定量又ハ一定容量ノ運賃及出荷地ニ於ケル手数料、諸掛費等 左表ノ如

シ

運搬方法	運搬先	百石當 運賃	出荷地ニ於 ケル手数料	着荷地ニ於ケ ル諸掛費	運搬方法	運搬先	百石當 運賃	出荷地ニ於 ケル手数料	著荷地ニ於ケ ル諸掛費
和船積	鳥取縣因幡地方	五、〇〇〇	買入價格ノ 百分三	一斗八一俵ニ 付一厘五毛	同	大分縣佐伯地方	三、〇〇〇	同	同
同	兵庫縣但馬地方	五、〇〇〇	同	同	汽船積	北海道地方	一七、〇〇〇	同	同
同	島根縣隱岐地方	四、五、〇〇〇	同	同	同	東京地方	一五、〇〇〇	同	同
同	同	四、五、〇〇〇	同	同	和船積	山口縣 萩、小郡地方	同	同	同
同	石見、出雲地方	四、〇、〇〇〇	同	同	同	同	同	同	同
同	長崎縣平戸地方	四、〇、〇〇〇	同	同	同	同	同	同	同
同	對馬地方	四、〇、〇〇〇	同	同	同	同	三、〇〇〇	同	同

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係

左記寫ノ契約書ヲ交換シ居レリ又小作人ハ借地料ヲ擔保トシテ地所ヲ書入(登記濟)居レ

リ又ハ小作人借地料外ニ食鹽一石四斗四升ヲ地主ノ自家用トシテ支拂フノ習慣ナリシモ專賣法發布以來之ニ相當スル價格ヲ支辨スルコトニナセリ

但シ日常需用品供給ヲ仰クコトナシ亦鹽ノ收穫ノ豊凶鹽價ノ高低ニヨリ小作料ノ高下ナシ

寫

約定證

- 一 鹽田反別二町四段四步
 - 一 居宅一棟釜屋一棟鹽倉一棟濱子小屋一棟石炭倉一棟水貯藏場二棟以上造作付ノ事
 - 一 加調金一ケ年三百圓ノ事
 - 一 加調金外ニ食鹽一斗二升入十二俵御入用ノ節何時ニテモ御渡可申候事
 - 一 加調金ノ擔保トシテ熊毛郡田布施村大字下田布施村ノ地所ヲ登記三四八號ヲ以テ書入置候事
 - 一 加調金納ノ義ハ豊凶年ノ別ナク前項相定候通り無相違相納メ可仕候事
 - 一 上納ノ義ハ諸税金全部小作人ヨリ上納ノ事
 - 一 諸建物及鹽田ノ諸修繕ハ小修繕ハ小作人ニ於テ爲シ大修繕ハ地主ニ於テ爲ス定メ事
 - 一 入換土之義ハ年々一臺ニ付二十荷宛ノ積リニテ小作人ヨリ入レ換ヘ可申候事
- 右前書ノ廉ニ約定仕候處實正也

年 月 日

小 作 人

氏

名 印

地主氏名殿

第十章 組合

第十一章 試驗

第十二章 輸出入及試賣

竈十三章 鹽田以外ノ製鹽

(十二) 三田尻鹽務局室積出張所ノ部

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

第十四章 燒鹽

第十五章 再製鹽製造

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 五百四十三圓七十五錢

一 鹽田ノ時價 四千八百二圓六十六錢

一 小作料 三百五圓八十八錢一厘

內現金 三百圓 鹽一石四斗四升(之ヲ金ニシテ五圓八十八錢一厘)

一 鹽田ト他ノ土地ト比較スルニ之レヲ中等ノ田地ニ比較スルニ時價及小作料ニ相當セリ