

三田尻鹽務局

小野田出張所之部



## 三田尻鹽務局小野田出張所ノ部

鹽田ノ沿革ニ付テハ當地ニハ何等參考ニ供スヘキ書類ナク吉敷郡ニ記錄アルヘシトノ事ナルニ付照會中ナレハ返信アリ次第追テ報告スヘシ

### 第三章 製鹽方法

#### 甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積  
大濱ハ入濱ニシテ小濱ハ揚濱ナリ本調査ハ専ラ入濱ノモノニ付テ調タルモノナレハ小濱ハ追テ調査ノ上報告スヘシ

鹽田 面積 一町五反歩(採鹹面積)

溝渠ノ面積 二反三畝十六歩

合 計 一町七反三畝十六歩 外 八畝五歩

二 堤防ノ面積、高低及築造材料 一面積千四百九十五坪、一高低一丈乃至一丈五尺、堤防ノ直接水浪ヲ受クル面ハ花崗石ヲ以テ厚サ一間高サ一丈乃至一丈五尺ニ疊ミ其上ニ土砂ヲ置ク

三 鹽田内溝渠ノ面積 溝渠ノ面積二反三畝十六歩、大溝幅四尺二寸長サ百二十間深サ一尺五寸、小溝幅一尺二寸長

サ深サ共大溝ニ同シ、緣溝幅四尺二寸長サ四十二間九分深サ大溝ニ同シ

各溝渠ノ距離ハ大溝ヨリ小溝迄五間一分緣溝ヨリ緣溝迄百二十間暗渠ナシ

四 撒砂(鹹砂)浸出裝置(沼井)ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設 沼井總數夫婦臺八十二臺(片臺ハ二個ヲ以

テ夫婦臺一臺トナセリ)(圖面參觀)

五 鹹砂貯藏裝置、構造、大小、面積及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

鹹水ノ輸送ハ主トシテあんこニ依ル(其面積、構造、圖面參觀)

七、八 採鹹用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、効用、使用方法、新調費、保存期等

一 金子(耙砂用具)五挺 一挺新調費一圓五ヶ年間保存三年ニ一回修繕此ノ費用六十錢雨後仕入濱(濱起)ニ用ユ

一 濱曳(耙砂用具)八挺 一挺新調費三十錢六年間保存子竹十二錢年三回取替フ撒砂ノ塊マレルモノヲ碎キ均スニ用ユ

一 齒立鎌(濱曳齒立用具)八挺 一挺新調費二十五錢一ヶ年保存修繕ナシ濱曳ノ齒ノ磨滅シタル者ヲ銳利ナラシムルニ

用ユ

一 曳板(整砂用具)二枚 一枚新調費十錢六ヶ年間保存修繕ナシ撒砂ノ塊ヲ碎キ撒砂ヲ平均ナラシメ又撒砂ヲ地盤ニ密

着セシメ毛細管引力ヲ助ク

一 打柄杓(撒潮用具)六挺 一挺新調費四十五錢三ヶ年間保存年二回修繕此ノ一回ノ費用二錢五厘溝潮ヲ撒砂上ニ撒灌

シ地盤ト撒砂間ノ毛細管引力ヲ助ク

一 ひりひき鍬(集砂用器)五挺 一挺新調費四十錢三ヶ年間保存修繕ナシ鹹砂ノ溝縁ヲ集メ沼井ニ入レ又沼井ト沼井ト

ノ間ノ鹹砂ヲモ集メ沼井ニ入レ甲ノ沼井ニ屬スヘキ鹹砂ト乙沼井ニ屬スヘキモノヲ明瞭ナラシメ集砂作業ヲ便ナラシム

一 むこをつき(又ヨセ)(集砂用具)五挺 一挺新調費五十錢三ヶ年間保存修繕ナシ鹹砂ヲ集ムルニ用ユ

一 大鍬(又ハスク)(集砂用具)八挺 一挺新調費一圓二ヶ年間保存年一回修繕此ノ費用一回十五錢むこをつきニテ集メタ

ル鹹砂ヲ沼井ニ入ル、ニ用ユ

一 あてこ(濾過用具) 沼井夫婦臺一個ニ付二枚宛一枚新調費八厘六ヶ月間保存修繕ナシ鹹砂ヲ濾過スル際藻垂又ハ潮

ヲ注加スル爲メ鹹砂ヲ堀ル故あてこ上ニ潮ヲ注キ鹹砂ノ堀ルモノヲ防クニ用ユ

一 藻垂柄杓六挺 一挺新調費三十錢三ヶ年間保存年四回修繕一回修繕費二錢五厘鹹水藻垂潮等ヲ汲ミ上クルニ用ム

一 沼井堀鍬(沼井堀用具)五挺 一挺新調費八十錢四ヶ年間保存年一回修繕費三十錢鹹水藻垂ヲ採收シタル後ノ骸砂ヲ



堀リ沼井肩ニ出スニ用ユ

一 振鍬(撒砂用具)五挺

一 挺新調費八十錢四ヶ年間保存年一回修繕此ノ費用三十錢採土ヲ地盤面ニ撒布スル爲メニ用

ユ

一 荷桶(運搬用具)七荷

一 荷新調費一圓四ヶ年間保存年二回修繕一回修繕費十三錢潮鹹水ノ運搬其他凡テ運搬ニ使用

ス

一 合車(排灌用具)

一個新調費七圓九年間保存年一回修繕此ノ費用四十錢海水ノ排灌ニ用ユ

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積

鹹水ノ貯藏ハ鹹水溜ヲ用ユ(圖面參觀)

十 鹽田地盤ノ構造及性質

上層ハ撒砂ト同質ノモノニテ一寸下層ハ粗砂ニテ一尺五寸ノ層ヲ以テ構成ス

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類、性質

須惠厚南兩村共撒砂ハ秋穂沖ノ者ヲ使用セリ然レトモ須惠村小濱ニ在リテハ石炭殻

ヲ破碎シ細砂位ノ大サトナシタル者ヲ使用セリ

右兩者ノ撒砂原料ニ依リテ製鹽質ヲ比較スルニ石炭殻ヲ用ユルモノハ色澤佳良ナリ之レニ反シテ秋穂沖ノ砂ヲ用ユルモノ

ハ其色眞鹽ニ在テモ僅ニ赤褐色ヲ帶フルヲ免カレス其差シ鹽ニ至テハ特ニ甚タシ

鹹水ノ濾出ハ兩者共ニ良好ナリ鹽付ハ秋穂沖ノ者ノ方石炭殻ノモノヨリモ良好ナリト云フ

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數

撒砂ノ撒布量ハ一坪ニ對シ平均一斗五升以内ナルカ如シ季節ニ依テ多寡ノ差ナシ

十三 撒砂乾燥ノ時間

撒砂乾燥ノ時間ハ時期ニ依リテ長短アレトモ平均二晝夜即チ四十八時間内外ナルカ如シ春秋

ハ四十八間時霖雨ノ候ハ陰曇常ナク加フルニ空中濕氣多キヲ以テ蒸發最モ惡シク五十時間乃至五十二三時間ヲ要シ夏期ハ

蒸發良好ニシテ四十二時間乃至四十六時間位ナリ

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

鹹水採取用トシテ注加スル海水一荷藻垂一

荷半乃至一荷八分 鹹水採取量一荷半乃至一荷八分(片臺ニ對シテ)



藻垂採取用トシテ注加スル海水ハ二荷半乃至三荷 藻垂採取量一荷半乃至一荷八分

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質 未詳

十六 海水引入、排出(水閘)、海水汲揚装置及汲揚方法 該當記事ナシ

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 鹽田一戸前ニ就キテ一ケ年平均鹹水採取量及月割鹹水採取歩合

四月	一臺ニ付 二荷半	濱持日數 十 日	平均母氏比重 十五度
五月	同	同 十五日	同
六月	同 三荷	同 十日	同
七月	同	同 廿五日	十六度
八月	同	同 廿 日	十七度
九月	同	同	十六度
十月	同 二荷半	同 十五日	十五度
十一月	同	同 十日	同

十九 鹽田一戸前ニ就キテ採鹹ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃金

しよをや	一人	月 十 圓	一日白米一升
じよをわき	一人	同 九 圓	同
さんばん	一人	同 八 圓	同
かしき	一人	同 七 圓	同

晴雨繁閑ニ係ハラス定ノ月給ヲ給與ス  
外二年五圓ノ賞與金アリ之レチ一人ニ  
割レハ一圓二十五錢ノ割合ナリ

以上小屋内一ケ年一人平均六十八圓各人夫一ケ年總賃金二百七十二圓(採鹹ハ四月ヨリ初メ十一月ニ終ルヲ以テハ八ヶ月間ノ總賃金及一人平均ナリ)



よ せ 子(女) 四 人 日給一人 八 錢(一戸前集砂終レハ直ニ次ノ濱ニ行キ集砂ス)

ほ ん 人(男) 二 人 同 四十 錢

沼 井 フ ミ(女) 一 人 同 九 錢(よせ子ニ同シ)

持 び 一 人 同 十八 錢

以上日給者ハ濱持日(採鹹)ノ際ノミ雇フ一ケ年平均採鹹日數百二十五日トシ計算スレハ即總賃金百七十三圓七十五錢トナ  
リ此一人平均一ケ年二十一圓七十一錢八厘七毛五朱トナリ又一日各人夫一人平均十七錢三厘七毛餘トナル

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 採鹹ノ時季ハ春四月ヨリ初マリ十一月ニ終ル、風位ノ採鹹量ニ及ホス

關係ハ至大ニシテ即チ東南ノ風ハ黒潮ノ蒸發氣ヲ多量含ミ中央山脈ニ遮斷セラレ茲ニ雨ヲ降ラスヲ以テ採鹹從テ尠シ即チ  
霖雨候之レナリ之レニ反シテ西風ハ對島海峽及日本海方面ノ寒冷ナル海上ヲ吹適シ來ルヲ以テ比載的濕氣尠ク從テ降雨ノ  
量モ尠ク又鹽田面ノ蒸發盛ナリ即チ盛夏ノ候之レナリ然レトモ秋ノ末ヨリ冬季ハ西北又ハ北風吹來スルトキハ雪ヲ降ラス  
ヲ常トスト云フ

二十一 一年間採鹹平均日數 準備濱(仕入) 五十日(外ニ春仕入五十人ヲ要ス) 持濱 百二十五日

二十二 一年間平均鹹水採收量 四千百石(持濱ニ對シテ鹹水採收ノ少ナキトキハ藻垂トナルコトアルヲ以テナリ) 上、中、下田ノ區別ナシ

二十三 準備及持濱其他採鹹ニ關スル操作順序及方法

春仕入

一 沼井ノ修理 沼井ノ條下ニ述ヘタル如ク沼井ヲ作成ス

一 構サライ 溝渠ニ埋モレタル泥土ヲ浚渫ス

一 撒砂原料ノ輸入及撒布

一 地盤ノ修理 當地ニテハ行ハレス



雨後ニ對スル準備操作

一 水落シ 雨後地盤面ニ小サキ排出溝ヲ所々ニ設ケ雨水ヲ排出ス

一起シ濱 金子ヲ以テ縱横ニ曳キ撒砂ノ地盤ニ密着シタルヲ搔キ起ス

一 溝 深 時トシテ成ス事ト成サ、ル時トアリ

持濱 終始替持ノミヲナシ日持三日持等ノ持方ヲナスコトナシ

採鹹ニ關スル順序及方法 初メ濱曳ニテ耙砂ヲ行ヒタル後曳板ニテ整砂鎮壓ヲナシ溝潮ヲ一坪一斗位ノ平均ニ撒布シ翌

朝又此所ヲ濱曳ニテ耙砂ヲ行ヒ之レニ一坪一斗五升平均位ニ溝潮ヲ撒布シ翌々日ニ至リテ集砂ヲ行フ即チ其方法ハ次ノ如シ

初メひりいれヲ以テ沼井間部及溝縁ノ鹹砂ヲ沼井中ニ入レ次ニつきよせヲ以テ一臺ニ對ス分ヲ集砂シ之レヲすくいこみヲ以テ沼井中ニ入ル

沼井中ニ鹹砂ヲ入レタル後之レヲ踏ミ均シ之レニ藻垂ヲ注キ尙ホ溝潮片臺ニ對シ平均二荷位ヲ注キ其浸透滴下シタル鹹水ヲ荷ヒテ鮫鱈ニ運ヒ鹹水溜ニ輸送ス又鹹水溜ニ近キ所ハ直接荷ヒニテ運搬ス右操作終レハ溝潮ヲ沼井中ニ二荷半乃至三荷ヲ注キ之レヲ藻垂トシテ貯藏シ後日ノ採鹹ニ用ユ

集砂シタル後ハ直ニ沼井肩部ヨリ沼井麓ニ出シ置キタル撒砂ヲ振鍬ニテ地盤面ニ撒布ス

集砂ヲ行フ前ニ沼井中ニ在ル骸砂ハ沼井肩部ノ撒砂ヲ沼井麓ニ下シタル後ニ堀リ出シ置クモノトス

## 乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 (圖面參觀)

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺 釜ノ種類 結晶釜ニハ石釜ト鐵釜トアレトモ本村大濱ニテハ石

釜ノミヲ使用シ鐵釜ヲ用キス鐵釜ハ小濱ニ使用ス温メ釜ハ鐵釜ノミヲ使用シ其他ノ釜ヲ使用スルヲ見ス



鐵釜ハ主トシテ板金ヲ用ユ石釜ハ徳山産石崗石(直径大凡厚サ五分ノ正方形ナルモノ)ニ赤粘土ニ鼠鹽(粘土一石ニ對シ鼠鹽二斗五升ノ割合ニ混シ陽乾シ置キタルモノ)ヲ混シタルモノトヲ以テ築造ス

### 三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ル迄ノ操作

竈ハ一ケ年經過後ハ周圍幅一尺五寸深サハ竈平常ノ深サヨリ一

尺五寸乃至二尺ニ堀リ取り撒砂ノ舊キ者ヲ以テ原形ニ復ス

釜ノ製造ハ初メ根板ヲ架シ其ニ板ヲ一面ニ敷キ石ヲ並ヘ(三百六十位)石ト石トノ間ヲ粘土ト鼠鹽トヲ混シタルモノニテ續キ而シテ後石ト石トノ間ニ釣リヲ入レ釣ノ先端ノ没スル迄割木ヲ積ミ其熱ニ依リテ石ト粘土ト密着シタル後釣ヲ繩又ハ針金ニテ棚ニ釣リ後ニ下ノ根板及板ヲ取り其竈内周圍ノ釣ノ眞下ニハ煉瓦及小石ヲ置キテ釜ノ垂下スルヲ防キ後釜ノ上部ノ灰其他ノ塵埃ヲ取り清潔ナラシメ直ニ煎熬ニ着手ス(釣ヲ石間ニ挿入セシ圖ハ別紙ニ在リ)

### 四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造、方法

鹹水ヲ釜屋ニ輸送スルハ先鹹水貯藏溜池ヨリ土樋ヲ以テ釜屋内ノひよ

をたんニ通セシム然ルトキハ鹹水ハ水準面ヲ成スカ爲メニ自ラひよれたん内ニ流入ス而シテ若貯溜池ノ鹹水ひよれたんノ高サヨリ高キトキハ鹹水釜屋ニ溢ル、ヲ以テ土樋ニひよをたんノ高サニナシ置キ之レニ圖ノ如ク栓ヲ付シ置キ鹹水ノ量ヲ自在ナラシムひよれたん内ノ鹹水ハつるベニ依テ溫メ釜ニ送ル(圖面參觀)

### 五 煎熬用ノ器具名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法

くべ十能一個、はり十能一個、をき引一個、すき十

能一個、火箸二本、つむ二本、採柄振一本一年十二本、まわし柄振一本、苦汁合せ一本一ケ年二本、釜屋柄杓(藻垂柄杓ニ同シ)一個、釜すり一本一ケ年二本、こをらわこし一個、すこつふ一個、炭割一個、灰堀一枚一ケ年二枚、鹽取場一ケ所、溫釜一個、つるべ一個、どひ一個(形狀大小構造ハ圖面參觀)

### 六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限



品目	個數	個				品目	個數	個			
		新調費	保存年限	修繕期	繕繕費			新調費	保存年限	修繕期	修繕費
くべ十能	一	七〇〇 <sup>m</sup>	六ケ年	年一回	三〇〇 <sup>m</sup>	ごりいぶり	三	〇九〇 <sup>m</sup>	一年間十二本全部使用	一	一〇〇〇
割十能	一	七〇〇	五ケ年	同	二〇〇	まはし柄振	一	二五〇	二ケ年	一	一〇〇〇
をき引	一	六〇〇	六ケ年	同	二〇〇	かきこりかし	一組	八五〇	四ケ月	一	一〇〇〇
すき十能	一	七〇〇	六ケ年	同	二五〇	釜柱つり木	一	一〇〇〇	一ケ年	一	一〇〇〇
苦汁合せ	二	〇九〇	一ケ年	一	一	鹽取場	一	五〇〇	四ケ年	年一回	二〇〇
こたらねし	一	一三〇	一ケ年	一	一	ほり	二	二二〇〇	三ケ年	二年一回	一〇〇〇
すこつふ	一	一五〇	三ケ年	一	一	溫メ釜	一	一五〇〇〇	三十七日	一	一〇〇〇
炭割	一組	二〇〇	三ケ年	一	一	結晶釜石釜	五	一五〇〇〇	十ケ年	一	一〇〇〇
縁金及すみかれ	一組	五〇〇〇	五ケ年	年一回	二〇〇〇	ツリナワ(針金)	一釜分	八〇〇	一釜保存日數迄	一	一五〇
釣	四	一三〇	六ケ年	同	〇六〇	つるべ	一	四〇〇	五ケ年	年一回	一五〇
はしり又ハさひ	一	五〇〇	四ケ年	一	一	灰堀	二	五〇〇	四ケ月	一	一〇〇
火箸	二	一〇〇〇	六ケ年	年一回	二〇〇	釜すり	二	〇二〇	四ケ月	一	一〇〇
つむ	二	〇六〇	七ケ年	一	一						

右表中釜立ニ使用シ又ハ釜ニ使用スル器具中幾釜ニテモ使用シ得ヘキモノ(例ハひとり釜)ノ如キモノハ煎熬用器具トシテ舉  
ケ一釜毎ニ消耗スヘキモノ(例ヘハ釜石粘土風礪割木束)ハ結晶釜ノ價格中ニ編入シ計算セリ

### 七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質

元山炭 百ふり (千六百貫) 三十六圓 品質劣等發熱量弱  
若松炭 同 (同) 四十二圓 中等同 稍強

八 一釜ニ使用スル鹹水容量及製鹽等級一釜煎熬スルニ使用スル燃料ノ數量 一釜ニ使用スル鹹水平均二石一斗八升



平均比量十五半溫度七十六度一釜ノ煎熬鹽量八斗一升四合十三貫九百七十八匁煎熬シ其得タル鹽ハ五等之レニ使用スル燃料平均二十貫五百七十匁

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ノ種類、名稱、員數及賃銀

釜 焚 二人(晝夜交代) 晝一日 三十七錢  
夜二夜 三十六錢 平均一日一人三十六錢五厘

一ケ年總賃銀百三十一圓四十錢 一ケ年平均各人夫一人當六十五圓七十錢

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 一晝夜平均十四釜煎熬此ノ鹹水三十石收鹽量十一石四斗

製鹽等級五等

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 一ケ年製鹽總量二千五十二石、五千五百四十貫餘匁、等級五等

十四 居出場ノ構造、大小、廣狹 居出場ノ周圍ハ板又ハ藁ヲ以テ圍ミ床ハ石炭殻ヲ厚サ一尺五寸位ニ敷キ其上ニ撒砂

ノ舊キモノ二三寸置キ其上ヲ竹簀ハリトナス(圖面參觀)

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 初メひよをたんヨリ鹹水ヲつるベニテ汲ミ上ケヒニテ溫釜中ニ入レテ其所ニテ

結晶釜ノ餘熱ヲ以テ蒸發セシメ置キ結晶釜ノ鹽ヲ採出シタル所ニ溫メ釜ニテ蒸發シタル鹹水ヲ注入シ其溫釜中鹹水ヲ前ノ操作ニ依テ鹹水ヲ入レ置ク結晶釜ハ溫メ釜ヨリ鹹水ヲ入レタル後上ニ泡立チテ結晶ヲ爲シ始メタルトキ泡取りヲナシ後チ鹹水七分通結晶シタルトキ前煎熬鹽ノ苦汁ヲ鹽取場ニテ滴下シ置キタル苦汁凡量平均四斗ヲ結晶釜ニ注入シ又溫メ釜ノ鹹水三斗ヲ注入シ苦汁合セニテ攪拌混合シ蒸發シテ大凡九分位結晶シタルトキ取柄振ニテ鹽取場ニ取り出シ苦汁ヲ滴下セシメ後ハ釜ニ苦汁ヲ注入スルトキ迄放置シ片居出場ニ堆積ス(一居出場ニ一晝夜分ヲ堆積ス然シテ二日ヲ經過シタルモノヲ鹽倉ニ運搬ス)

各操作中絶ヘス石炭ヲ竈中ニ入レ燃燒シ且ツ其熱ヲ平均ニ釜中ニ及ホス様ナス煎熬操作ハ一人ニテナス



十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷 釜及竈ノ變遷ニ付テハ調査スヘキ書類ナク不明ナリ燃料モ

釜竈ト同様今日ヨリ何年前ニ薪材松業ヨリ變遷シ來リタル者ナルヤ不明ナリ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 釜製造始メ二釜ハ普通鼠鹽ヲ出シ釜立始メハ十五六釜ヲ煎熬シ二十日間位經過ノ後

ハ十四五釜トナリ最終三十五日ヨリ四十日間ハ十二三釜ヲ煎熬スルニ過キス

十八 一年間平均煎熬日數 一ケ年間平均百八十日煎熬

十九 一年間平均收鹽量 千五百十二石 三千九百三十一貫二百匁

二十 一年間採鹹煎熬續費用

品 目	價 格	品 目	價 格	品 目	價 格
石 炭 代	一、一六、四〇〇	採鹹用器具器械代	二七、一六九	雜 費	八、〇〇〇
鼠 鹽 代	三、〇〇〇	入 替 泥 代	一五、一〇〇	煎熬用器具器械代	二〇、八二六
釜 石 代	一、四、〇〇〇	飯 沼 井 菰 代	一四、〇〇〇	煎熬人夫賃	一三、一四〇
焚 木 代	一、二五〇	沼 井 菰 代	八、二〇〇	採鹹人夫賃	四、五七〇
石 灰 代	六、六〇〇	礮 子 代	六、五〇〇	藁 代	三、〇〇〇
赤 土 代	二、六四〇	沼 井 菰 代	七、九〇〇	合 計	一、〇一、九五一
溫 メ 釜 代	九、〇〇〇	石 炭 油	一、八〇〇		

収 支 決 算

支 出 之 部

採鹹煎熬總費用	二、〇二、二五二	酒 肴 料	一、一五〇	繩 菰 代	三、四二〇〇
小 作 料	一、二六、〇〇〇	賞 與 金	一〇、〇〇〇	其他諸掛費及雜費	九、六四〇〇
諸建築物修繕費	三、五〇〇	採鹹煎熬以外ノ器具代	九、七〇〇	合 計	二、三、四六、三二一



收入ノ部

鹽賣却代金	三、三三、二〇〇	泥鹽代金	二、八〇〇	差引	
鼠鹽代金	三、〇〇〇	居出鹽代	一、八五〇	收入合計	三、三四、〇〇〇
苦汁代金	三、〇〇〇	其他雜收入	二〇、〇〇〇	支出合計	二、三四、三三一
かいさき鹽	九五〇〇	合計	三、三四、〇〇〇	差引純益	九三、六五九

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

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

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 當濱ニ於テハ眞鹽ハ方言苦汁拔キト稱シ苦汁ヲ注入セスシテ鹹水ヲ時々注入

シテ煎熬スルモノヲ云フ

差鹽ハ鹹水二石八斗ニ對シ多キハ四斗少キモ三斗位ヲ注入シテ煎熬スルモノヲ云フ 即チ平均二石八斗ニ對シ二斗五升位

(一割四分弱)ヲ注入スルナリ

二 鹽ノ理化學的性質 鹽ノ理化學的性質ヲ測定スヘキ器械ナキニ付代用トシテ之レヲ舉ク

鹽ノ色澤ハ大濱ハ一般ニ撒砂ノ色素ヲ受ケス淡褐色ヲ呈スルヲ常トス然レトモ苦汁ヲ去ルトキハ色澤美麗トナル結晶ハ大

濱ハ稍々粗大ナル感アレトモ全ク煎熬中ノ火力ニ依リテ細粗ノ別ヲ生スルカ如シ

三 鹽主要ノ用途 味噌醬油釀造用、工業用(硫酸、鹽酸、硫酸曹達、苛性曹達、漂粉、酸性硫酸曹達製造用セメント緩

硬劑)其他食料

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 記事ナシ

五 苦汁ノ用途 豆腐製造用及肥料



六 苦汁利用方法 差鹽焚ニ用ユル外特異ノ用途ナシ

七 苦汁ノ生産量 一ヶ年平均百石八斗

八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法 該當記事ナシ

九 苦汁一石ノ賣買價格 賣價一圓五十錢

十 苦汁ノ運搬方法及其販路地 買求メニ來ルニハ大低車又ハ桶ニテ運フ販路地ハ主トシテ須惠村ニシテ高千帆村之

レニ次ク

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、用途 該當記事ナシ

十三 副產物ノ價格及販路 該當記事ナシ

十四 鼠鹽、かいささ鹽、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

鼠 鹽 (ウルミ鹽) 五釜分 百四十貫 從來賣却セスシテ釜立ニ使用ス

かいささ 五十貫 同

泥 鹽 三十貫 同

居 出 鹽 百 貫 四斗一俵二十錢

釜 立 鹽 鼠鹽又ハ泥鹽ヲ使用ス

## 第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 五斗俵十三貫乃至十三貫五百匁 三斗俵七貫五百匁乃至八貫百匁 一斗六升

俵四貫五百匁 八升俵二貫四百匁 右ノ中重量ハ俵裝共ノ重量ナリ

二 包裝ノ種類及形狀 菰俵入ノミニシテ叭俵ナシ(圖面參觀)



三 包裝ノ編製方法及其原料

菰ハ普通菰ヲ編ムト同シ方法ニ依リテ編製スレトモ其繩ニテ編ミタル端ヨリ端迄一尺二寸ニテ此間ヲ三寸宛ヲ隔テ、(五個編)編製ス其材料ハ藁以外ノモノヲ使用セシモノナシ(三斗俵ノ場合ノミヲ記シ其他之レニ準ス)

四 各種包裝ノ價格

五斗俵 二錢三厘      三斗俵 一錢九厘      一斗六升俵 一錢五厘      八升俵 一錢一厘五毛

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      全部一重包裝ニシテ二重包裝

ナシ

五斗俵      北國行      平均      八十錢      五等鹽位

三斗俵      馬關行      同      四十二錢      同

一斗八升俵      九州行      同      二十五錢      同

八升俵      地方賣      同      十二錢      同

以上ハ專賣法實施前ノ相場      平均      同

六 包裝ニ付記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小

① 徑一寸五分      ② 同上      ③ 同上

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料      斗桶(圖面參觀)      秤杆秤(普通販賣ノモノ)

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造      當濱ノ倉庫ハ久シク貯藏シ置クコトナキヲ以テ他濱ノ如ク奥倉前倉ノ區別ナク

周圍ハ板ニテ張り其外側ヲ藁又ハ菰ニテ圍ム床ハ一尺五六寸位石炭殻ヲ敷キ其上一二寸ヲ濱泥ヲ敷キ別ニ竹簀等ヲ敷クノ



裝置ナリシ倉庫面積ハ別紙圖面ノ通り

二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態

散鹽ノマ、倉庫ニ堆積貯藏ス(當地ニテハ一ヶ月以上貯藏

スル場合從來ナシ)然レトモ若シ俵裝シテ貯藏スルモノトスレハ小俵ハ大俵ニ比シ損傷ノ度甚シト云フ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法

三斗俵 五俵積但シ俵ノ口ノ方ヲ上ニ向ケ順次ニ堆積ス

一斗六升俵 六俵積上方法五斗俵ニ同シ

一斗俵 八俵 同上

八升俵 八俵 同上

四 一ケ年間ニ於ケル眞鹽差鹽ノ各貯藏步減及各滴出苦汁量 眞鹽一ケ年間總步減一割五分乃至二割苦汁滴出一升乃

至一升五合 差鹽一ケ年間總步減二割五分乃至三割苦汁滴出二升五合乃至三升

眞鹽差鹽共ニ時季ニ依リ步減ニ大ナル影響ヲ及スハ言ヲ待タス即チ春ヨリ七月迄ノ間ハ步合多ク凡ソ其二割ヲ減シ七月ヨ

リ十一月中旬迄ハ一割五分十一月月中旬ヨリ翌年三月迄ハ一割位ノ步減ナリト云フ但シ各季節共差鹽ニ付テノ割合ナリ又煎

熬後經過日數ニ依テ一ケ年間ノ步減ハ次ノ如シ

煎熬後一ヶ月目	差鹽	一割二分	眞鹽	九分	同	七ヶ月目	差鹽	五厘	眞鹽	一厘
同 二ヶ月目	同	七分	同	四分	同	八ヶ月目	同	五厘	同	一厘
同 三ヶ月目	同	四分	同	二分	同	九ヶ月目	同	三厘	同	一厘
同 四ヶ月目	同	二分	同	五厘	同	十ヶ月目	同	三厘	同	一厘
同 五ヶ月目	同	一分	同	二厘	同	十一ヶ月目	同	一厘	同	五毛
同 六ヶ月目	同	五厘	同	一厘	同	十二ヶ月目	同	一厘	同	五毛



一ヶ年合計差鹽二割八分三厘 眞鹽一割六分三厘

五 苦汁採收方法及貯藏方法 該當記事ナシ

六 古積鹽ノ製造方法等 該當記事ナシ

七 古積鹽製造用家屋等 該當記事ナシ

## 第七章 鹽販賣ノ方法

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法 大濱ハ全部現金ニテ下關市ニ送り問屋ノ手ニテ販賣シ一ヶ年製鹽ノ二十分ノ一ハ地方ノ仲買人ニ販賣セリ小濱ハ撒鹽ニテ地方需用者ニ販賣セリ

問屋ト鹽業者トノ關係ハ問屋ニテ賣受人來リタルトキハ直ニ鹽業者ニ通知シ來ル故ニ鹽業者ハ船便ニテ送り鹽ト引換ニ現金ヲ受ク

二 鹽ヲ賣買スル船頭ノ習慣、船頭カ鹽ヲ販賣運搬スル方法、船員ノ給料、船頭ト鹽商トノ關係 船頭カ鹽ヲ買ヒ受

ケテ販賣スルコトナシ且ツ百二十石積位ノ小船ナレハ船員ナク自己一人ニテ操縦ス大體百石ニ付下關迄四圓五十錢ニシテ下關着後三日間ハ風浪雨天ノ爲メ荷揚シ能ハサル際モ増賃ヲ要セス其後ハ一日ニ付五十錢宛ノ増賃ヲ要求ス又途中ニテ不慮ノ損害ヲ蒙リタル場合ハ下關ニ入ラサル以前ハ鹽業者ノ損失トシ下關ニ入レハ問屋及鹽業者相互ノ損失トス別ニ鹽商ト船頭トノ關係ナシ何トナレハ製鹽中ノ雇入ニ非ラスシテ必要ナルトキ何レノ船タルヲ問ハス雇入ル、ヲ以テナリ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 販路地 九州及北國向 用途ヲ定メテ注文スルモノナシ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルコトノ有無等 該當記事ナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格 五等位ノモノ平均一石一圓三十錢 三四等ノモノ平均一石二圓又一升賣ナレハ五等一錢五厘 三四等二錢乃至二錢五厘

六 鹽價ノ定メ方 價格ハ下關相場ニ依リテ定ム專賣以前ハ何等ト云ハス濱屋ニ依リテ價格ヲ定ム又價格ハ問屋ト賣



主トニ依リテ定ムルモノトス

七 販賣ノ季節

一ケ年中其最多額ヲ販賣スルハ八、九月ニシテ之レニ次クハ十一、十二月ニシテ尤モ少キハ五、六月ノ頃ニシテ他ハ其中間ニ位ス

八 鹽ノ俵數拔キ検査ノ方法

鹽ノ品質ヲ鑑定スルハ鹽差ニ依リテ多數ノ俵ヨリ拔キ取り鑑定シ又重量容量ハ俵數及其買受人ニヨリテ一定セス俵數ノ検査ハ一定ノ數ニ堆積シテ檢スル者ト船ニ積ム際檢スルモノ、二方法ナリ

九 鹽ノ受渡シニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置

重量、容量ノ減少ハ賣價ニヨリテ步減ニ對スル價格ヲ減ス若シ之レニ反シテ増量アルトキハ其増ニ對スル代價ヲ支辨セサルヲ常トスルヲ以テ從來容量及重量ヲ増シテ俵裝スルコトナシ

五斗俵

一俵差鹽十三貫二百匁(一升二百七十匁ト從來定メシモ當時ニテハ平均二百六十七匁ナリ)

三斗俵

八貫三百匁(差鹽從來ノモノ)

眞鹽ハ從來二百四十匁ナリト云フモ今日ニテハ二百三十五匁ナリ

十 鹹水賣渡ノ有無等

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積載數量

水路ハ船ニテ行ヒ陸ハ馬車ニテ行フ、船一艘ニ平均百二三十石

積、馬車一臺六石積

二 各運搬方法ニ依レル運搬先迄ノ鹽一定量ノ運賃出荷地ニ於ケル手數料、諸掛費、保險料、著荷地ニ於ケル諸掛費用等

船積百石ニ付下關迄四圓五十錢 馬車一臺六石積一里六十錢

出荷地手數料保險料ナシ出荷地諸掛費ナシ着荷地諸掛費百石ニ付十錢問屋手數料賣買價格ノ五分



附 鹽ノ運賃ハ當濱ニテハ比較的船ヲ選フヲ以テ他ノ者ノ運賃ヨリモ五六分高價ナリト云フ

## 第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 地盤沼井安轡等ニ大修繕ヲ要スル場合ニハ地主ニテ之レヲ行ヒ小ナル修繕ハ小作人之レヲ行フ倉庫、煎熬場、鹹水溜等ノ屋根ノ修繕ニシテ五圓以上ヲ要スルモノハ地主ニテ行ヒ其以下ノモノハ小作人ニテ行フ又採鹹煎熬器具ハ凡テ小作人ノ自辨トス尙ホ日常品ヲ地主ヨリ小作人ニ供給スルコトナシ年ノ豐凶ニヨリ小作料ノ高低ニ付契約シタルモノナシ凶作ナルトキハ小作人ハ地主ニ哀願スルモ低減ハ地主ノ意思ニ依リテ決ス

## 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

## 第十六章 鹽田ノ地價等

一 鹽田ノ時價、地價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較

鹽田地價	一反步	十二圓平均	賣買價格一町五反ニ付	千二百七十五圓
------	-----	-------	------------	---------

水田	同	三十圓平均	同	二千二百五十圓
----	---	-------	---	---------

畑	同	八圓平均	同	四百五十圓
---	---	------	---	-------

鹽田小作料	一町五反步	百二十八圓		
-------	-------	-------	--	--

(十五) 三田尻鹽務局小野田出張所ノ部

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



(十五) 三田尻鹽務局小野田出張所ノ部 第十六章 鹽田ノ地價等

水田小作料

同

二百二十五圓

畑小作料

同

五十圓