

三田尻鹽務局

菱海出張所之部

三田尻鹽務局菱海出張所ノ部

第一章 鹽田位置、方法及附近ノ地勢、地形

當管内鹽田ハ小田及河原ノ二ヶ所ニアリテ大津郡ノ西部ニ位シ油谷灣頭ニ臨ミ小田濱ハ東、西兩方面ニ小丘アルモ傾斜緩慢ニシテ日光ノ直射ヲ防害スル事ナク北ハ一小地域ヲ以テ日本海ニ接シ其ノ中央小シク起伏シテ小森林ヲ爲スノミ南ハ則チ油谷灣ニシテ其ノ附近ニ河川池沼等ノ障害ナシ

河原濱ハ東及北ハ大概一面ノ田園ニシテ南方ニ離レテ山岳ノ聳立スルヲ見ルノミニシテ西ハ即チ油谷灣ニシテ北ニハ隅田川東方ヨリ流下シ河口ハ幅百間深サハ滿潮時ニ於テ六七尺内外ノ小河ナルモ年々河口ヨリ流出スル土砂及波濤ノ爲メ海底ヨリ打チ寄スル砂ヲ推積シテ附近ノ沿岸ヲ漸次埋没シツ、アル狀況ヲ呈セリ

第二章 鹽業ノ沿革

大津郡ニ於ケル鹽業ノ起源ハ記錄ノ信スヘキモノナク之ヲ詳カニスル能ハサルモ今ヨリ二百年前即元祿年間ノ頃ニ於テ起リシモノ、如シ而シテ小田濱ノ内(東濱)尤モ古ク次ニ小田濱ノ内(西濱)次ニ河原濱ノ内(古濱)次ニ河原濱ノ内(新濱)ト云ヘル如キ順序ニ開作サレタルモノ、如シ

小田濱ノ内東濱ニ就キ沿革ノ大略ヲ述フレハ寶曆十二年(明治三十八年)ヨリ百四十四年前(午)ノ六月調製ニ係ル大津郡角山村御藏入田島小村四十ヶ所ノ繪圖面中ニ小田濱ノ内東濱ニ關スル鹽田ノ略圖アリ之ニ依テ推考スルニ當時ハ鹽田反別八反七畝歩ニシテ御年貢米二十石八斗八升而シテ休石荒濱ト朱記シアルニ依リ一時荒廢ニ歸シ年貢米ヲ納付セサルモノ、如シ其後再興シテ事業ヲ繼續シ今日ニ至レルモノナリ其再興セシ時代ハ不明ナリ事業ニ盛衰アリシモ元來地勢上鹽業ニ適當ナルヲ以テ漸次開墾シテ現時ニ於テハ其面積稍廣大トナルニ至レリ

小田濱ノ内西濱ノ開作サレシ時代ハ不明ナルモ古老ノ言ニ依レハ小田濱ノ内東濱ヨリ後ニ開拓サレシモノ、如シ

河原濱ノ内古濱ノ沿革ニ就キ大略ヲ述フレハ寶曆十三年(明治二十八年ヨリ百四十二年前)未ノ五月調製ニ係ル繪圖面ニ依レハ當時ハ未タ開拓サレヌシテ海ナリシ其後四十年ヲ經過シ即チ享和年間ノ頃開作サレタルモノ、如シ當時鹽田二戸前有リシ一戸前一町五反歩ノモノ二ヶ所ナリシ其後一時荒廢ニ歸シ居タルヲ今ヨリ七十年前即チ天保年間頃大津郡新別名村(現時菱海村)ノ人松原喜平ナルモノ其ノ一ヶ所ヲ再興シタルモ他ノ一ヶ所ハ依然荒廢ノ儘放棄シ今日ニテハ地目田ニ變シ居レリ再興セシ分ハ其後事業ニ盛衰アリシモ依然今日迄連續シテ製鹽事業ヲナシツ、アリ河原濱ノ内新濱ト云ヘルハ久富村(現時菱海村)ノ人藤津昌太郎ナルモノ、開作ニ係ル明治三年冬ヨリ開拓事業ヲ起シ翌四年ノ冬竣功セルモノナリ當時ハ反別四町歩ナリシモ其後一時荒廢ニ歸シタルヲ以テ明治十五年ノ頃其半即チ二町歩ヲ再興シ殘餘ノ二町歩ハ現時ニ於テモ荒廢ニ歸シ葦草繁茂シ居レリ再興ニ係ル分ハ事業ニ盛衰アリシモ今日迄繼續シテ鹽業ヲナシツ、アリ鹽業ニ關シテハ藩政時代ニ於テ保護獎勵ヲ受ケタル事蹟ヲ認メヌ又專賣ノ事蹟ナシ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積

鹽田面積 二町一反五畝十五歩

釜屋倉庫納屋敷地等ノ面積 參畝十二歩

管内鹽田ハ凡テ入濱ニシテ樋門ニ依リテ海水ヲ鹽田内溝渠ニ誘導シ地層ノ毛細管作用ニ依リテ作土ニ潮水ヲ吸收セシメ採鹹操作ニ依リテ水分ヲ蒸發セシメ作土ニ鹽分ノ結晶ヲ促スモノニシテ砂煤法ヨリ分類スレハ湧灌式中誘導式鹽田ニ屬スルモノナリ

二 堤防ノ面積、高低及築造材料

堤防ハ其ノ使用方法ニ到リテハ其ノ面積ヲ異ニスルモ其ノ大體ノ構造及築造材料

ニ到リテハ敢テ異ナル所ナク要ハ波濤ニ耐久シ海水ノ浸入ヲ防止スルニアリ其ノ堤防上ニ於テ煎熬操作等ヲ營ムモノニアリテハ從テ面積廣大ナルヲ要シ是ヲ單ニ堤塘及道路トシテ使用スルモノニアリテハ其面積狹少ニシテ可ナリ即チ河原濱ハ

前者ニ屬シ小田濱ハ後者ニ屬スルモノニシテ煎熬敷地等ハ別ニ鹽田ノ側部ニ設置セリ

小田東濱堤防面積 百五十三坪 高サ一間半 底面幅三間半 上面八尺 長百十五間

堤防築造材料 海岸ニ面スル方ハ石垣ヲ以テシ内部ハ粘土、土砂及小石ノ類ヲ充填シ鹽田ニ面スル方ハ下部二尺乃至三尺ハ石垣ヲ以テ築造シ上部ハ芝堤トナセリ

三 鹽田内溝渠、面積、長、幅、深淺及各溝渠ノ距離 鹽田内溝渠ノ面積 三百七十九坪三合

内大溝 四 長平均 百七間 幅平均 二尺五寸 深サ平均 一尺

小溝 七 長平均 百間 幅平均 一尺五寸 深サ平均 八寸

横前溝 長 五十六間 幅平均 三尺 深サ平均 一尺二寸

管内鹽田ニハ暗渠ノ設備ナキニ依リ記載スルヲ得ス

附言 溝渠ハ海水ノ排灌操作ニ便利ナル構造法ヲ取ルモノナルニヨリ其ノ廣狹大小及深淺等一定セサルニ依リ正鵠ノ調

査ヲナシ得サルモ其ノ平均シタル所ヲ掲載シタリ

四 撒砂(鹹砂)濾過装置ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設 鹹砂濾過作業ハ沼井(臺及もんだれ壺ヲ總稱ス)ノ

構造装置ニ依リテ浸出濾過シ目的ノ濃厚ナル鹹水及二番水即もんだれヲ採收スルモノニシテ其ノ構造組織ヲ述フレハ次ノ如シ

沼井ニハ一個及二個ノモノアリ普通ハ二個連絡セルモ地盤ノ廣狹ニ依リ一個ヲ裝置スル事アリ當管内ニテハ一個ノモノヲ片臺ト云ヒ二個連絡ノ臺ヲ單ニ臺ト稱ス今便宜ノ爲メ片臺ノ構造組織ヲ述ヘシ

先ツ臺ヲ設置スヘキ場所ヲ型ト稱スル箱様ノモノヲ置キ兩側ハ粘土ヲ以テ厚サ四寸乃至六寸高サ八九寸ニ到ル迄粘土ヲ叩キ付ケ其ノ外部ハ土砂ヲ以テ斜面ニ成ル迄之ヲ掩ヒテ粘土壁ヲ鞏固ニシ他ノ兩側ハ幅一尺二寸長サ五尺三寸ノ松板(方言

どわい板)ヲ以テ圍ミ(三面ハ粘土ヲ以テ造リ前面ノミ松板ヲ使用スルコトモアリ)其ノ外部ハ粘土ヲ以テ叩キ付ケ(前面ハ

兩側ニ三角形ニ粘土ヲ固着シ中央ニもんだれ壺ヲ設置ス後、型ヲ除去シ内部底面ニハ入替土ヲ入レ厚サ一寸位ノ層トナシ能ク均壓シテ其ノ上ニ粘土ヲ以テ厚サ約二寸五分ノ層ヲ造リ（中央低ク兩側ニ到ルニ從ヒ高クもんだれ壺ノ方面ニ向ツテ傾斜セリ之ヲ鏡ト云ヒ其ノ作業ヲ鏡ヲはると云フ）而シテ内部一面ハ屢々粘土ヲ以テ塗り固メ離裂及鹹水ノ浸出ヲ防キ稍乾燥セル後ねだ七本（長サ一尺一寸五分角ノ松材）ヲ底ノ中央ヨリ斜ニ六本ノ内一本ヲ横ニ置キ之レニ篋竹（割竹）六本（長サ四尺七寸）ヲ渡シ其篋竹ニ直角ニ又篋竹ヲ並列シ其ノ上ニ尙草藁ニ把半ヲ篋竹ト直角ニ根ヲ兩側ノ板ノ方ニ向ケテ敷キ並ヘタル上ニ萱ヲ以テ編ミタル菰ヲ敷キ臺ノ外部前面ニ地盤ニ楕圓形ノ穴ヲ掘リ其ノ内ニ容量四斗内外ヲ入ルヘキ松製ノ桶ヲ埋没シ其ノ桶ト地盤トノ間隙ハ粘土ヲ以テ密着セシム即チもんだれ壺ニシテ臺ノ内側ヨリ細少ナル竹樋ヲ通シ鹹砂ヲ浸出瀘過シ濃厚トナリタル鹹水及もんだれヲ受溜スル所トス二個連絡ノ臺モ亦同シク兩側ハ松板ヲ以テ圍ミ他ノ兩側ハ粘土ヲ以テ側壁トナシ中央ハ又松板ヲ以テ區劃シ兩側ノこわい板ノ前面ニ各一個宛ノもんだれ壺ヲ設置スルノミニシテ其ノ築造方法及順序ニ至リテハ異ナル處ナシ

片 臺 ノ 面 積 二二、五六方尺

二個連絡ノ臺ノ面積 四五、一二方尺

片 臺 ノ 個 數 三 個

二個連絡ノ臺ノ個數 百 九 十 個

片 臺 ノ 大 小 高 低 長四尺八寸幅四尺七寸深サ一尺

二個連絡臺ノ大小高低 長九尺六寸幅四寸七寸深サ一尺

臺 ノ 配 置 施 設 四十九坪ニ一個ノ割合ニ設置セリ

但シ單ニ臺トハ二個連絡ノ臺ニシテ其ノ配置施設ハ鹽田開墾時代ノ新古ニ依リ又土地ニ依リテ其ノ規模計畫ヲ異ニスルモ當管内ニテハ其ノ配置ノ割合殆ント一定セルカ故ニ茲ニハ便宜小田東濱ニ於ケル臺ノ配置比例ヲ記載シタリ

五 鹹砂貯藏装置、構造、大小、面積及鹹水ヲ採收スル方法

採鹹中ニ使用セラレタル鹹砂即撒砂ハ冬季採鹹

操作廢止ノ時季ニ於テハ三種ノ撒砂全體ヲ搔集シテ沼井中ニ推積シ露天ニ曝スモノニシテ其ノ形狀ハ沼井全體ニ於テ稍圓錐狀ニ推積スルモノニシテ粘土ヲ包圍シテ其ノ凝固シテ龜裂スルヲ防ク而シテ面積ハ沼井ト同シ

鹹砂ヨリ鹹水ヲ採集スルニハ鹽田面ニ撒布シアル着鹽ノ撒砂ヲ寄集シテ是ヲ盛砂設備即沼井ニ入レ之ヲ均壓シテ後もんだれ壺ニ接近セル側ニ碇子ヲ置キ柄杓ヲ以テもんだれヲ注入シ之ヲ洗滌スルモノニシテ猶其日ノ着鹽ノ量ニ依リ溝潮一荷乃至二荷ヲ注加シテ鹹水ヲ浸出濾過ス

六 鹹水輸送装置ノ構造、面積及輸送ノ方法

鹹水濾過装置ニヨリテ採收シタル鹹水ハ擔桶ヲ以テ鞍轡ニ移シ臺壺ニ

輸送スルノ装置ニシテ其ノ鞍轡ノ構造材料ハ多クハ船板ノ廢物ヲ利用シ長八尺幅六尺深サ一尺五寸ノ箱ヲ造リ鹽田内ニ於テ沼井ヨリ鹹水ヲ運フニ便利ナル堤上ニ櫓ヲ設置ス櫓ハ箱ヨリ大ニシテ地盤ニ松材ヲ以テ四柱ヲ立テ其ノ周圍ニ上下各二本宛ノ梁ヲ渡シ以テ櫓ヲ固メ上面ニハ箱ヲ置ク爲メ五本ノ丸木ヲ縱ニ架シ猶其ノ上ニ四枚ノ板ヲ横ニ並へ兩端ヲ各一尺五寸位出シ兩側ニ各二俵宛ノ砂俵ヲ置キ鹹水ヲ箱ニ入ル、際シコレヲ踏ミテ移スニ便ニス板上ニ箱ヲ横ニ置キ(鞍轡ノ高サハ臺壺ノ高低ニ準シ差異アルモ小田東濱ニテハ一間半ノ高サナリ)其ノ兩側ヨリハ長サ三間餘ノ歩板(松板ノ廢物ニシテ幅一尺六七寸厚サ二寸ノモノ)ヲ掛ケ板ノ所々ニハ地面ヨリ二本ノ杭ヲ立テ上ニ枕木ヲ被ラシ之ニテ板ノ下面ヲ壓迫シ歩板ノ斷折若クハ灣曲スルヲ防ク而シテ箱ノ一隅ニハ直徑二寸五分内外ノ穴ヲ穿チ是ニ丸竹(中空ノ竹樋)ヲ挿入シ上面ニハ竹製ノ籠ヲ以テ掩ヒ竹樋内ニ塵芥汚物ノ浸入スルヲ防クノ用トス而シテ箱内ニ挿入セラレタル竹ハ直下ノ地盤或ハ堤防内ニ埋没シテ所々灣曲セル場所ニハ別ニ枕ト稱シ八九寸角大ノ松材ノ反對ノ面或ハ近接ノ二面ヨリ竹樋ヲ入ルヘキ大サノ穴ヲ穿チ之レニ竹樋ヲ挿入シ鹹水ノ逸出スル所ニハ木綿等ヲ嵌人シテ之ヲ防キ遂ニ製鹽場ニアル臺壺ニ導クモノナリ而シテ鞍轡ノ面積ハ一坪三合三勺餘ニシテ鹹水輸送ノ方法ハもんだれ壺ニ浸出濾過シタル鹹水ヲ擔桶ニ汲ミ取り歩板ヲ上リテ鞍轡ニ移セハ竹樋ヲ通シテ臺壺ニ到ル

七 採鹹用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、効用及使用使用方法

種類	名稱	員數	構造	大小	形狀	狀	効	用	使用	方法
馬 鍬	金子	六	臺ハ椗製 又ハ鐵製	普通	牛馬ニ使用スル馬 鍬ニ類似		作土ヲ搔起シ又ハ攪拌スルニ用ヒ 主トシテ舂仕入濱ニ使用ス		金子ノ柄ノ端ニ附シタル繩ヲ持チ 臺ノ兩端ニ繫ケル繩ヲ腰ニ巻キ後 向ニテ使用ス	
	濱引	九	臺ハ椗製、柄ハ椗 製、又ハ竹製	小	〃		〃		片手ニ柄ヲ持シ前向ニテ使用ス	
	寄板	六	陶砂部ハ椗製 柄ハ椗製	普通	陶砂部ト柄ハ鈍角		作土ヲ寄集スルニ使用		兩手ニテ柄ヲ前ニシキテ寄集ス	
柄振類	入鍬	三	〃	小	陶砂部ト柄ハ銳角		寄集シタル作土ヲ沼井ニ入レルモ		兩手ニテ柄ヲ引キ寄セ砂ヲ陶砂部 ニ入ル	
	沼井踏	二	〃	普通	〃		沼井ニ入レル鹹砂ヲ押坦スルニ 使用		沼井掘鍬ノ廢物ニシテ端ニ鐵又ハ シ沼井ニ入り兩手ニテ押シ坦ス	
	沼井堀鍬	五	全體椗製ニシテ端 ニ鐵又ハ附ス	同	普通ノ鐵ニ類似		沼井中ノ砂ヲ掘リ出スニ使用ス		柄ヲ兩手ニ持シ片足ハ沼井ヲ踏ミ テ使用ス	
鍬類	へり引	五	〃	同	〃		溝縁ニ撒布セラレタル砂ヲ寄集ス ルニ使用ス		柄ヲ兩手ニ持シテ周圍ヲ引キ廻ル 河原古濱ハ之ヲ以テ作土ヲ撒布ス ルニ使用ス	
	振鍬	五	〃	同	〃		作土ヲ撒布スルニ使用ス		沼井掘鍬ト同物ニシテ沼井麓ニア ル作土ヲ後振ニテ撒布ス	
	もんだれ	二	杉製柄ハ竹製	同	普通ノ柄杓ニ類似		もんだれつばニアルもんだれヲ沼 井ニ入レ又鹹水ヲ擔桶ニ入レルニ 使用ス		兩手ニ持テ使用ス	
柄杓類	打柄杓	二	〃	同	〃		地盤ニ溝潮ヲ打チカケルトキ使用 ス		〃	
	擔桶	二	全體杉製	同	普通ノ桶ニ類似シ テ柄中央ニアアルノ ミ		溝潮ヲ沼井ニ汲ミ込ミ又ハ鹹水ヲ 鞍轡ニ運フニ使用ス		荷ヒ棒ニテ肩ニ擔フ	
桶ノ類	かけ板	三	全體杉製ニシテ兩 方ニ繩ヲ附ス	同	扁平シテ細長ナリ		爬砂後之ヲ以テ作土ヲ塊碎シ又均 一ニシテ毛細管作用ヲ連絡セシム ルニ使用		繩ヲ肩ニカケ板ヲ後ニシテ引ク	
板ノ類	乃立鎌	九	鋼鐵製柄椗製	同	普通ノ鎌ニ類似		濱引ニ附屬スルノミニシテ又ノ修 繕用		濱引ノ又先ノ曲リ或ハ折レタルモ ノヲ削ル	
鎌ノ類	あてこ	二〇	全體椗製	同	〃		もんだれ又ハ溝潮ヲ臺ニ注加スル トキ之ヲ臺ノ上ニシキ鹹砂ノ穿掘 ヲ防クニ使用ス		一人或ハ二人ノ壯丁兩側ノ柱ヨリ 渡セル横木ヲ持チ車ノ縁ヲ踏ム	
水車類	大車	一	軸ハ椗製 羽根ハ松製	大	水車ニ類似		海水排灌用具		〃	
	相車	一	〃	小	〃		溝潮排灌用具		〃	

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期

名	稱	員數	總價額	新調費	保存年限	備考
鞍轡	鞍轡	二	全體杉製	一	五年	小 長方形ノ箱
金	金	一	鋼製	一	五年	普通
木	木	五	木製	五	二年	大 普通ノ槌
手	手	五	木製	五	二年	小 普通ノ槌
槌ノ類	槌ノ類	六	全體鐵製	六	二年	小 普通ノ槌
ね	ね	一	木製	一	二年	大 普通ノ槌
型	型	一	板製	一	二年	普通
沼井型	沼井型	一	板製	一	二年	普通

鹹水輸送用具	擔桶ニテ注加ス
地盤及堤防修繕用具	
だいつば築造用具	
沼井設置及だいつば修繕用具	
粘土運搬用具	
舂仕入濱ニ使用	
沼井改築ニ使用ス	
荷ヒ棒ニテ肩ニ荷フ	
鹽田全體ヲコロガスモノニシテ釜屋築造ノ根ヲ利用ス	

名	稱	員數	總價額	新調費	保存年限	備考
金	金子	六	九、六〇〇	一、六〇〇	五年	及立鎌
濱	濱引	九	三、六〇〇	四、〇〇〇	二年	礎子
寄	寄板	六	三、〇〇〇	五、〇〇〇	六ヶ月	大車
入	入鋏	三	九、一〇〇	七、〇〇〇	六ヶ月	相車
沼井	沼井踏	二	—	—	一年	鞍轡
沼井	沼井掘	五	三、五〇〇	七、〇〇〇	一年	金
へり	へり引	五	五、二五〇	一、一五〇	二年	木
振	振	五	三、五〇〇	七、〇〇〇	一年	手
もんだ	もんだ	一〇	三、〇〇〇	三、〇〇〇	一年	槌
柄	柄	一〇	三、〇〇〇	三、〇〇〇	一年	槌
打	打	一〇	三、〇〇〇	三、〇〇〇	一年	ね
擔	擔	一〇	一、四、五〇〇	一、四、五〇〇	一年	型
桶	桶	一〇	一、四、五〇〇	一、四、五〇〇	一年	型
共	共	一〇	一、四、五〇〇	一、四、五〇〇	一年	型
かけ	かけ	一〇	一、四、五〇〇	一、四、五〇〇	一年	型
板	板	一〇	一、四、五〇〇	一、四、五〇〇	一年	型
釜	釜	一	一、〇〇〇	一、〇〇〇	十年	釜築造用ノネダヲ使用ス

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積

鹹水貯藏場ハ方言臺壺ト稱シ其ノ構造材料ハ當管内ニ於テハ皆粘土ヲ以

テ築造シ形狀長方形ヲ爲スモノニシテ先ツ收容セントスル鹹水量ニ依リ所要ノ長方形ノ穴ヲ掘リ其ノ内ニ粘土ヲ運搬シテ是ニ適度ニ濕氣ヲ與ヘ之ヲ練リテ要スル所ノ形(煉瓦ノ大ナル如キモノ)ニ造リ是ヲ一隅ヨリ並列シテ四面ノ側壁ニ及ホシ其ノ上ヲ木槌ヲ以テ打チ固メ稍乾燥スルニ從ヒ割レ目ヲ生スレハ手槌ヲ以テ之ヲ修理シ又粘土ニテ煉瓦大ノ型ヲ造リ前同様ニ之ヲ並列シテ同シ操作ヲ數回反復シテ遂ニ八九寸ノ粘土層ヲ構成シ割レ目ヲ修理シテ平滑ナラシメ上面ニ屋根ヲ葺ク其ノ屋根ハ普通側壁ナキ藁葺ナレ共獨リ小田西濱ニテハ側壁ヲ有シ瓦葺トナス臺二壺個此ノ面積三十坪深サ四尺ナルモノ一ツ四十四坪深サ三尺ナルモノ一ツ

十 鹽田地盤ノ構造及性質

鹽田ノ地盤構造組織ハ一鹽田内ト雖トモ其ノ地層ニ厚薄ノ差異アリテ之ヲ一定シ難キモ

其ノ構造方法ハ海中ニ漸次堤防ヲ築造シ其ノ内部ヲ埋立シテ其ノ上面ニ作土盤ヲ構成シテ鹽田トナシタルモノニシテ其ノ地層ハ二層或ハ三層ヨリ成リ其ノ二層ヨリ成ル下層ハ土砂諸種ノ貝殻及小石ノ混同ニシテ上層二尺乃至三尺ハ作土ト同質ニシテ微細ナル鼠色ノ土砂(砂九分以上)ニシテ粘力ナク毛細管作用ニ富ム三層ヨリ成ル地盤ノ最下層ハなめら(粘土ト岩石トノ中間ノ質)ト稱スル岩石ヨリ成リ中層ハ茶褐色粘力ヲ有スル小石ノ混同ヨリ成リ(厚キ所ハ三四尺)上層ハ微細ナル鼠色ノ土砂ニシテ(作土ト同質)全體殆ント砂ニシテ粘力ナク毛細管作用ニ富ムモノ、如ク厚キ所ハ三四尺内外ニシテ薄キ所ハ三寸乃至五寸内外ナルアリ而シテ此ノ土砂層ノ薄クシテ茶褐色粘土質ノ部分ハ溝潮ノ浸入少量ニシテ毛細管作用幻出ノ度少ク從テ過乾ニ失スルモノナレハ其ノ地盤ニハ特別ノ加工ヲシテ地盤ノ排灌ヲ能クスル目的ヲ以テ潮ノ浸透スルニ富ミタル材料ヲ以テ構成スルモノニシテ地盤ヲ二尺内外ノ深サニ掘リ下層ニガラヲ入レ上層一尺内外ヲ入替土トナスモノニシテ又過濕ノ地盤ニモ是ヲ施シ以テ排灌ヲ能クスト云フ

十一 撒砂又ハ鹹砂ノ種類、性質

鹽田地盤ノ最上方ニハ微細ナル鼠色ノ作土ヲ撒布スルモノニシテ前述ノ如ク地盤

ノ中層以上ハ此ノ砂ヲ以テ成ルモノニシテ殆ント砂質ニシテ粘力ニ乏シ此ノ作土ハ毎年或ハ隔年ニ少量ヲ補給スルモノニ

シテ原砂即チ後ニ作土ヲ成ルヘキ砂ヲ原砂搬入時期(十一月頃)ニ於テ當濱(小田東濱)ニテハ河原濱沿岸ノ海底ノ砂ヲ運搬シテ之ヲ鹽田ノ一部ニ推積シテ春仕入ノ際撒布シ補給ス、撒砂中粘力アル砂ハ鹹水濾出及着鹽ノ時期ハ緩漫ナルモ一端着鹽セル後ニ於テハ天候ノ變動ニ依リテ容易ニ溶解浸出スル弊ナク鹹水ハ褐色ニシテ稍青色ヲ帶フ之ニ反シテ粘力ニ乏シキ土砂性撒砂ハ鹹水ノ浸出及着鹽時季モ粘土性撒砂ニ比スレハ迅速ナルモ少量ノ濕氣ニ逢フモ溶解浸出スルノ弊アリテ作業上困難ノ點多ク土砂性撒砂ヨリ濾過シタル鹹水モ茶褐色ニシテ青色ヲ帶フルモ粘土性撒砂ヨリ濾過シタル鹹水ニ比スレハ劣レルカ如シ

十二 撒砂又ハ鹹砂撒布量及替砂ノ數

撒砂一坪ニ對スル撒布ノ量ハ盛夏時季ニ於テ約二升六合餘ニシテ其重量二百六十匁内外ニシテ秋季ハ殆ント其ノ一分ヲ減少スト云フ蓋シ正鵠ニ其ノ一分ヲ他ニ除去スルニ非スシテ鹽田面ニ固着スルモノ及溝渠内ニ流出スルモノヲ計算セハ盛夏時期ニ於ケル撒布量ノ一分ヲ減少スル割合トナルト云フ之ニ反シテ春季ハ下拵ノ爲メ金子ヲ以テ地盤全部ノ作土ヲ搔起シ尙之ニ原砂ヲ補給スルモノナレハ比較的盛夏時季ヨリモ多量ノ撒砂ヲ使用スト云フ

替砂ノ數ハ三種ニシテ當日採鹹操作ニ使用セラレ沼井中ニ於テ濾過セラレタル儘翌日迄放置セラル、モノト次ノ日使用ニ供スルモノト採鹹ノ爲メ採收セラレタル後ニ撒布セラル、モノト三代リヲ以テ順次使用ニ供セラル

十三 撒砂乾燥ノ時間

撒砂乾燥ノ時間ハ普通平均春季ハ五時間乃至七時間ニシテ夏秋ノ候ハ四時間乃至五時間ナレトモ天候ニ依リ乾燥時間ヲ長短ス

十四 撒砂濾過裝置ニ注入スル海水量及鹹水又ハもんだれ採收量

撒砂即鹹砂ヲ浸出濾過シテ鹹水ヲ採收スルニ注入スル海水量ハ季節及天候ニヨリ其量ニ差異アレトモ普通一臺ニ付春季ハもんだれ一石二斗(比重六七度)ヲ注加シタル後溝潮八斗ヲ注加シテ鹹水一石(平均比重十六度)ヲ採集シ其ノ後ニ又溝潮一石四斗内外ヲ注加シテ後潮即チもんだれ一石二斗ヲ(比重六七度)採集ス盛夏時季ニ於テハもんだれ一石二斗(平均比重八度)ヲ注加シテ後溝潮一石二斗ヲ注加シテ鹹水一石

二斗ヲ(平均比重十八度)採集シ其ノ後ニ又溝潮一石四斗ヲ注加シテもんだれ一石二斗ヲ採收ス
 秋季ハもんだれ一石二斗(平均比重七度)ヲ注加シタル後溝潮八斗ヲ注加シテ鹹水一石(平均比重十六度)ヲ採收シタル後又
 溝潮一石四斗ヲ注加シテもんだれ一石二斗ヲ採收ス

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質

	鹽化曹達	鹽化加里	鹽化苦土	硫酸石灰	硫酸苦土
海水	二六五〇	〇、〇六〇	〇、三三六	〇、一八三	〇、〇三四
鹹水	一四、六五〇	〇、三九〇	二、六〇〇	〇、三三〇	一、一五〇
もんだれ	八、七四〇	〇、〇九〇	一、三九〇	〇、二三〇	〇、八四〇

備考 海水比重 一、〇二二 温度 二十一度

鹹水比重 一、一二四 濃度 二十二度

もんだれ比重 一、〇五八 温度 二十二度

十六 海水引入、排出海水汲揚装置及汲揚方法 海水引入及排出トハ鹽田内ニ海水ヲ給灌シ又鹽田溝渠内ノ水ヲ排出

スル動作ニシテ給灌ニハ誘潮及貯潮二様ノ作業ヲナスモノニシテ又排出ニモ誘排及貯水作業ヲ營ムモノニシテ其ノ装置構造ハ設置セラル、位置ニ依リテ異レトモ當管内鹽田ニ於テハ凡テ昇降樋及水車ヲ以テ排灌操作ヲ行フモノニシテ其ノ海岸ノ堤防下ニ方二尺餘ノ水道(周圍ハ編平ナル石ヲ以テ築造シ滿干潮ノ中央點ニアリ)ヲ穿テ堤防ノ内側ニハ方二間深サ五尺ノ樋囊(方言ニシテ周圍ハ石垣ヲ以テ造ル)アリ(此ノ内ニハ滿潮ノ際ニハ海水隨意ニ水道ヲ通シテ進入スルコトヲ得ル装置ナリ)其ノ側面ニ一ツノ昇降樋ヲ設ケ潮廻ノ溝ニ連絡シ其ヨリだぶ(貯水池)及鹽田内溝渠ニ通スル處ニ各一ツノ昇降樋ヲ装置シ別ニ潮廻シノ溝ヨリ鹽田内溝渠ニ通スル樋及貯水池ヨリ鹽田内溝渠ニ通スル樋ノ處ニ各一個ノ水車ヲ設備又鹽田内各大小溝渠ノ入口ニハ各一個ノ小ナル昇降樋ヲ設ク給灌ハ海水滿潮時ニ於テ昇降樋ヲ掲ケテ潮ヲ誘導シ鹽田内各溝渠ニ

分給スルモノニシテ水車ハ滿潮前ニ於テ給灌ノ必要アルトキニ之ヲ使用ス

排出ニ於テモ同シク樋ヲ揚ケテ鹽田内溝渠ノ水ヲ誘排スルモノニシテ水車ハ迅速ニ排出ノ必要アルトキ又ハ滿潮前及滿潮時ニシテ排出作業不充分ナルトキニ於テ一時貯水池ニ灌排スルニ使用ス管内鹽田ハ凡テ昇降樋及水車ヲ以テ排灌ヲ行フヲ以テ海水汲揚装置ナルモノナシ依テ調査スルヲ得ス

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積

海水貯溜池ハ排灌ノ附帶設備ニシテ蓄潮又ハ排水ヲ一時貯フルノ目的ヲ

以テ築造シタルモノニシテ管内ニ於テハ形小ニシテ形狀長方形(小田東濱)又ハ池狀(河原新濱)又ハ池狀(河原古濱)ヲナシ皆鹽田區域ノ一部ニアリテ他側ハ石垣又ハ芝堤トナセルモノニシテ獨リ小田西濱ニ於テハ此ノ設備ナシ

小田東濱貯水池ノ面積百六十五坪 深サ三尺

十八 鹽田一戸前又ハ一定反別ノ一ケ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合

鹽田反別	採鹹水總量	一反歩當鹹水採收量	備	考
二、五、五 ^歩	六、六〇〇 ^行	三〇六、二四五 ^行	三月ヨリ十一月迄九ヶ月間 採鹹日數百十日 但明治三十六年	

月別鹹水採收量

三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	備	考
六三〇 ^行	七一〇	七七一	八五三	九九六	一一三〇	七三〇	四二〇	二七〇	段別	二五二五 ^歩

鹹水採收歩合

鹹砂ヲ濾過シテ鹹水ヲ採收スル量ハ時季ニ依リテ異同アルモ一ケ年平均海水注加量ハ九斗三升三合ニシ

テ鹹水採收量ハ一石六升六合(平均比重十七度)ニシテ即チ其ノ比例ハ鹹水一ニ對シテ海水八分二厘五毛ノ割トナル

十九 鹽田一戸前又ハ一定反別採鹹ニ要スル人夫ノ種類、員數及賃錢

(十七) 三田尻鹽務局差海出張所ノ部

第三章 製鹽方法 甲 鹹水採收

種類	名	稱	員數	賃	錢	一ケ年總賃錢	備	考
濱子	庄	屋	一		七五〇〇 <small>円</small>	六七、五〇〇 <small>円</small>	三月ヨリ十一月迄九ケ月間	
	上	脇	一		七三〇〇	六五、七〇〇	〃	
	本	三番	一		七一〇〇	六三、九〇〇	〃	
	次	三番	一		六九〇〇	六一、一〇〇	〃	
	追	ヒ廻シ	一		六七〇〇	六〇、三〇〇	〃	
	炊	事方	一		六六〇〇	五九、四〇〇	〃	
	よ	せ	三		〇七〇	二一、一〇〇	採鹹日數百十日間	
	沼	井	二		〇七〇	一五、四〇〇	〃	
	踏		二			四一七、四〇〇		
	計							

二十 鹹水採取時季及採鹹量ト風位トノ關係

冬季ノ如ク寒冷ニシテ水分ノ蒸發等不充分ナル時季ニ於テハ營ムヲ得サルカ故ニ普通平年ニ於テハ春季温暖ヲ催セル頃即

三月上旬頃ヨリ春仕入濱ノ操作ヲ行ヒ中旬ヨリ採鹹ニ着手シ十一月中旬ニ於テ之ヲ廢止スルヲ普通トス

鹹水採取ニ最モ適切ナル時季ハ七月及八月ノ二ケ月間トス此ノ最好時季ニ於ケル風位ハ直接採鹹量ニ大ナル關係ヲ及ホス

モノニシテ其ノ最モ適當ナル風ハ西風、まじ(西南風)及あなじ(西北風)ニシテこち(東南風)モ雨ヲ催ササレハ好ク地盤ヲ

乾燥セシメ水分ヲ蒸發スルモ多クハ雨ヲ催シ採鹹ヲ防害スルノ弊アリ北風ハ濕氣ヲ多量ニ含有スルカ爲メ若シ此風ノ吹過

セハ已ニ着鹽セル撒砂ヲシテ鹽分ヲ溶解セシメ採鹹量ヲ減少スルモノナレハ鹽業家ノ最モ忌ムモノナリト云フ

二十一 一ケ年間ノ採鹹平均日數

採鹹操作ハ平年ニ於テ三月上旬ヨリ着手シ十一月中旬ニ至リテ廢業スルヲ普通

トスルモノニシテ此ノ間ニ於テ持濱約百十日トス準備濱ハ春仕入雨後ニ對スル準備操作及天候ノ變動ニヨリテさやし濱

(さやし方言、着鹽量僅少ニシテ採鹹操作ヲ營ムモ收支相償ハサルモノト認ムレハさやしトテ其ノ日ハ採鹹作業ヲ行ハスシ

テ地盤ヲ乾燥セシムルヲ云フ)トナスモノヲ計算セハ、百六十日トナル(替持ナルカ爲メ一方ニ採鹹作業ヲ營メハ一方ハ準備濱トナル爲メ持濱日數ヨリ準備濱日數多キ理ナリ)

二十二 一ケ年ノ平均鹹水採收量

採 鹹 年	鹹水採收量	採鹹反別	一反歩當 鹹水採收量	鹽田良否	鹽 田 名
明治三十五年	六、三三七 ^石	二五、五 ^歩	二八、九〇〇	中 田	小 田 東 濱
同 三十六年	六、六〇〇	〃	三〇、二六〇	同 同	同 同
同 三十七年	六、九五〇	〃	三三、五〇〇	同 同	同 同
三ケ年 平均	六、五九二	—	三〇、五八六		
明治三十五年	四、二七八	一五、四八	二六、九〇〇	中ノ下	小 田 西 濱
同 三十六年	四、五四八	〃	二九、六七〇	同	同
同 三十七年	四、八九八	〃	三六、二〇〇	同	同
三ケ年 平均	四、五四一	〃	二九、九〇〇	同	同

備考

當管内鹽田ハ大概中田ニシテ上田下田等ハ殆ント無ク第十節及第十一節ニ述ヘタルカ如ク鹽田地盤ノ構造及作土ノ性質ニ至リテモ大部分ハ同質ニシテ土砂性撒砂ヲ以テ成ルモノナレハ地盤ノ點ヨリ論スレハ殆ント良否ヲ辨明スル事ヲ得ス只其ノ土地ノ狀況山岳ノ有無及排灌ノ便否ニヨリテ區別シタルモノニシテ上下ノ差ハ僅少ナルモノナリ

二十三 準備及持濱其ノ他採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法

春仕入濱ノ操作及其方法 仕入濱ハ半年ニ於テ普通三月上旬頃ニ行フモノニシテ先ツ前仕事トシテ鹽田内溝渠ニ流レ入

リタルみそごろヲ堀リ上ケ之ヲ溝側所々ニ推積シテ乾燥セシメ仕入ノ際之ヲ撒布シ補給ス次ニ沼井中ニアル砂一種ヲ鹽

田全面ニ撒布シ金子ヲ以テ鹽田内ヲ縦横ニ搔起シ入レ鍬ヲ以テ地盤ノ高低ヲ均一ニス之ヲだめなをしト云フ以上ノ操作

ヲ畢リタル後又更ニ金子ヲ以テ爬砂(初メ二鍬なばヘヲ次ニ横鍬ヲ畢リニ縦ヲ行フモノニシテ鍬ノ進行路ハ一定ノ方式ニヨリテ濫リニ縦横ニ爬砂スルヲ許サス鍬ノ進行線ハ別紙圖面ニアリ)ヲ行フモノニシテ之ヲあらをこしト云フ此ノ作業ヲ畢レハ次ニ其ノ上ヲ濱引ヲ以テ第一着ニ二鍬なばヘヲ次ニ横鍬ヲ畢リテ縦鍬ヲ行ヒ地盤ヲ平坦均一ニス而シテ後尙作土粉碎及地盤平坦ノ目的ヲ以テねだをもむトハ方言ニシテ長二間直徑五寸餘ノ材木ヲ以テ鹽田全體ヲ引キ廻ルモノニシテ以上ノ操作ヲ稱シテ仕入れるト云ヒ鹹水採取ノ準備操作ノ第一着ニシテ次ニ又濱引ヲ以テ又前同様ノ爬砂作業ヲ行ヒ作土ヲ攪拌シテ日光及風力ニヨリテ之ヲ乾燥セシメ掛板ヲ掛ケ當日搔起セラレタル作土ヲ壓迫シ地盤面ニ密着セシメ以テ毛細管作用ヲシテ連絡セシメ溝潮ノ地盤内ニ浸濕セルヲ吸收セシムルニ便ニス之レ翌日ノ採鹹操作ノ準備ナリ

雨後ニ對スル準備操作及方法

鹽田ノ雨後ニ對シテノ操作ハ其ノ降雨時季及雨量ニ依リテ其ノ操作方法ヲ異ニスルモノ

ニシテ梅雨時季等ノ如ク降雨時季ノ長ク雨量多クシテ鹽田面ノ撒砂ヲ地盤ニ密着セシメ濱引ニテ作業シ難キトキニアツテ金子ヲ以テ春仕入濱當時ニ行ヒタル操作ヲ反覆スル事アルモ金子ヲ使用セル當時ハ鹽目不良ナリトテ多ク之ヲ行フヲ欲セス普通ハ先ツ濱引ヲ以テ地盤面ノ撒砂ヲ搔起ス其ノ鍬順序ハ第一着ニ二鍬なばヘヲ次ニ横鍬ヲ次ニ縦鍬ヲ行ヒ最後ニ又二鍬なばヘヲ各一回ツ、行フモノニシテ其ノ間ニ於テ沼井ノ四隅ニアリシ撒砂ノ降雨ノ爲メ周圍ニ流レ廣マリタルヲ日光ニ乾燥セシメ又ハ地盤ノ狹リタルヲ廣ク使用スル爲メ沼井ノ肩ニ之ヲ搔揚ケ又海水ヲ給灌シテ地盤ニ浸入セシメ作土ニ鹽分ノ結晶ヲ促ス之ヲ仕入濱ト云ヒ翌日ヨリ採鹹操作ニ着手スルノ準備ナリ

持濱操作及方法

管内鹽田ハ凡テ替持ニシテ一戸前鹽田ニハ各中央ニ一ツノ堤防ヲ設ケ鹽田ヲ二分シ採鹹操作ヲ順次ニ

行フモノニシテ今日甲地場ニ於テ採鹹操作ヲ行ヘハ翌日ハ乙地場ニ於テ行フモノトス故ニ當日採鹹操作ヲ營マントスル地場ハ已ニ其ノ前日ニ於テ準備セラレタルモノニシテ其ノ操作ハ秩序的ニ行ハル、モノニシテ持濱及準備濱ノ作業方法ヲ説カン

今當日甲地場ヲ採鹹セントスルニハ其ノ順序トシテ先ツ午前三時乃至五時ノ間ニ於テ(時季ニヨリテ差異アリ)鹽田内溝渠ニ給灌セル潮水ヲ排出シ(之ハ替持ナルカ故ニ前々日ノ午後採鹹操作ノ後ニ於テ溝渠内ニ給灌シタルモノニシテ其間ニ於テ時々排灌シテ或ハ地盤ヲ乾燥シ或ハ濕潤ナラシメテ砂面ニ鹽分ノ結晶ヲ促スモノナリ)置キ早朝(普通午前六時頃ナルモ時季ニヨリ異動アリ)乙地場ニ於テ朝鍬ヲ行ヒ(鍬ノ順序第一ニ二鍬なばヘヲ次ニ横鍬ヲ終ニ縦鍬ヲ行フ)タル後甲地場ニ移リ沼井ノ肩ニアル撒砂ヲ搔下シテ之ヲ其ノ四隅ニ三日月形トシテ之ヲ乾燥セシメ序テ沼井中ニアル撒砂即チ前々日ニ於テ使用ニ供シタルモノヲ沼井ノ肩ニ掘リ揚ケテ乾燥セシメ又當日鹹砂ヲ濾過スル準備トス而シテ午前十一時頃(時季ニヨリテ異動アリ)ニ到リ持目鍬即チ一鍬なばヘヲ次ニ横鍬ヲ畢リニ一鍬なばヘヲ(以前ノ一鍬なばヘト反對ノ方向ヨリ引ク)引キテ太陽熱及風力ノ作用ニ依リテ作土中ニ含有セル水分ヲ蒸發セシメ鹽分ノ結晶ヲ待ツテ之ヲ沼井内ニ收容スルモノニシテ其操作ノ順序方法ヲ述フレハ第一ニ溝渠ノ周圍ニアル鹹砂ヲヘリ引ヲ以テ搔キ集メ次ニ入レ鍬ヲ以テ沼井ト沼井トノ間ヲ中央ニ縱ニヨセ其レヨリ沼井ノ四隅ニ三日月形ニ堆積スル砂ノ周圍ヲ順次ニ寄集ス而シテ之ノ沼井ノ四隅ニ寄集セル砂ヲ標準トシテ沼井ノ兩側ニ一直線ニ縱ヨセヲ行フモノニシテ之ヲ畢レハ入鍬ヲ以テ寄集セル砂ヲ沼井ニ入ル(此ノ作業畢ルト共ニ海水ヲ鹽田内溝渠ニ給灌スルモノトス)而シテ其ノ後ニ於テハ順次沼井麓ニアル三日月形ニ堆積セル撒砂ヲ振鍬ヲ以テ撒布シ(後振)一方ニテハ沼井中ニ入レタル鹹砂ヲ沼井踏ヲ以テ均壓シタル後もんだれヲ注加シテ後溝潮ヲ擔桶ヲ以テ注加シ浸出濾過シタル鹹水ヲ擔桶ヲ以テ鞍轡ニ汲ミ込ミ後又溝潮ヲ沼井ニ注加シテもんだれヲ濾過ス又一方ニテハ撒布セル砂ヲ濱引ヲ以テ爬砂(縦鍬)ヲ行ヒ掛板ヲ掛ケ之レニテ當日ノ採鹹操作ヲ終ルモノニシテ翌日ハ又乙鹽田ニ於テ同一ノ操作ヲ營ムモノナリ

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項

鹽田内ニ於テ過乾及過濕ニ失スル僻アル場所ニハ浸層ヲ設ケ又時々溝渠内及

溝縁ニ附着セル塵芥及ヒ蘇苔類ヲ除去シテ排灌ヲ便ニス

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積

釜屋ハ鹽田ニ於テ採收シタル鹹水ヲ煎熬スル場所ニシテ其ノ製鹽場ニ於テ多少ノ異同アルモ大部分ニ於テハ其ノ裝置構造ヲ同クス次ニ小田東濱ニ於ケル煎熬場ノ構造ヲ述フ

釜屋外部ノ構造

面積三十坪ニシテ木造側壁ヲ有シ屋根ハ二重トシ瓦葺トナセリ柱、根太ノ類ハ凡テ松材(丸木或ハ四角)ヲ用ヒ外部ノ周圍ハ白壁ヲ塗り瓦ニハ漆食ヲ附ケ上屋根ノ中央兩方面ニハ換氣構造ヲ設ケ後部ニハ煙突ヲ築ケリ

釜屋内部ノ裝置構造

釜屋前面ノ一方ニハ入口ヲ開キ(入口七尺ニシテ温メ釜ヲ擔ヒテ通過シ得ヘキ様ニス)側部ニ又一ツノ窓ヲ設ケ板戸ヲツケ開閉ニ便ニス釜屋内部ノ中央ニハ竈ヲ築キ上ニ煎熬用石釜ヲ裝置シ後方ニハ竈ノ内部ヨリ外部ノ煙突ニ通スル煙道上ニ温メ釜ヲ置キ煎熬ノ餘熱ヲ以テ鹹水ヲ暖メ以テ燃料ヲ節減ス其ノ側ニハ方言瓢箪ト稱スル桶ヲ裝置シ鹹水貯藏場ノ鹹水ヲ之ニ導キ温メ釜ニ注加スルニ便ニス竈ノ側ニハ苦汁壺ヲ埋メ煎熬シタル鹽ヨリ滴下スル苦汁ヲ一時之ニ貯溜スルモノニシテ又釜屋ノ側壁ニ沿フテ一間四方ノ面ニケ所ヲ圍ミ製シタル鹽ヲ一定時間之ノ所ニ放置スヘキ場所ヲ設置ス之ヲ方言居出場ト云フ又竈ノ他ノ側ニハ湯沸シ用甕ヲ埋没ス釜屋ノ一隅(右側)ニハ方一間ヲ畫シ座ヲ設ケ釜焚ノ寢食スル所トナシ其側ニハ幅三尺長一間ヲ區畫シ棚ヲ架シ下ニ水甕ヲ裝置シ炊事ノ用ニ供ス又釜屋ノ左側全體ハ凡テ之ヲ石炭置場ニ供ス其ノ他煎熬器具ハ總テ使用上便利ナル場所ヲ選ヒテ置クモノトス

二

釜及竈ノ種類、構造、大小其ノ製造原料及釜ノ深淺

當管内鹽田ニ於テ使用スル煎熬釜ハ皆石釜ニシテ岩石ヲ或ル

厚サニ即チ形狀普通ハ扁平板狀トナス(產地吉敷郡秋穂地方ノ花崗石ヲ割リテ厚サ一寸普通六七寸角トス)是ヲ粘土ヲ以テ繼キ合セ釜縁ヲ拵ヘ使用スルモノニシテ是ヲ切石釜トス其ノ形狀長方形、角釜ニシテ横八尺二寸縦一丈五寸深サ二寸(小田東濱)ヲ以テ普通トス

石釜築造原料

釜二百枚 粘土十荷 黑鹽一石五斗 土灰一石六斗 石灰十二貫目 スサ(繩及礫子ノ廢物)一貫目

温メ釜

温メ釜ハ鑄鐵ヲ以テ築造シ形狀ハ普通直徑三尺二寸深サ二尺一寸容量一石七八斗ヲ入ル、ニ足ル

竈ノ種類、構造、大小及築造原料

竈ハ有架式中土架式ニシテ傾斜土架式ニ屬スルモノニシテ内部ハ多ク入替土ヲ使用シ

竈縁及たいこ上ノ三日月形、さな足及さな全體ハ粘土ヲ以テ築造ス竈ノ大小ハ釜ノ大小ニ順シテ差異アルモノナレトモ普通横八尺二寸縦一丈五寸(小田東濱)トス

三 石釜及竈築造方法及築造使用ニ至ル迄ノ操作

先ツ竈ヲ築造スヘキ場所即釜屋ノ中央ニ深サ約三尺五寸ノ穴ヲ堀リ(廣狹ハ釜ノ大小ニ依リテ異同アリ)其中央ニハ堅ニ幅一尺二寸ノ溝渠ヲ堀リ粘土ヲ以テ竈縁ヲ造リ内部ノ溝縁ハ釜石又ハ粘土ヲ以テ高サ四五寸トナシ溝縁ノ兩側竈縁ニ至ル迄ハ入替砂ヲ以テ斜面トナシ竈ノ後部中央ニハ入替土ヲ叩キ固メテ灣狀ノ形ヲ造ルコレヲたいこ(方言)ト云ヒ其ノ上ニ三日月形(高サ六七寸)ノモノヲ造リ煎熬ノ際火焰ノ直接ニ煙道ニ逸セサルヲ防ク中央ノ溝縁兩側ニハ各三個ノ粘土製ノ柱ヲ築造シ(方言之ヲさな柱ト云ヒ六寸四角ニシテ高サ五寸)之ヲ中央ニ於テ繼キ合セ全體粘土ヲ以テ塗リ固メ上面ヲ少シク灣狀トナシ全體ヲ少シク後方ニ傾斜セシメたいこト密着セシムさな足ノ周圍ニハ各四個ノ穴(高サ五寸幅六寸)ヲ設ケ之ヨリ炭殻ヲ突キ落シ又換氣作用ヲナシ火力ヲ盛ナラシム又たいこノ後部下面ニハ穴ヲ堀リ外部ノ煙突ニ通スル煙道ヲ穿ツ之ヲ方言うこの穴ト云フ此ノ煙道ノ上ニハ温メ釜ヲ裝置スヘキ穴ヲ設ケ釜ノ前面ニハ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りさな足ノ間隙ヨリ燃燒シタル炭殻ヲ突キ落サレタルヲ搔キ出スモノトス已ニ竈ノ築造ヲ畢レハ其ノ上ニ石釜ヲ裝置スルモノニシテ其ノ構造順序ヲ述フレハ次ノ如シ

先ツ竈ノ上ニ二本ノ根太ヲ置キ水準ヲ取り其ノ上ニ釜板數枚ヲ敷キ並ヘ四隅ニ小サキ鐵線或ハ竹捧ヲ立テ、以テ緣金ノ位置ヲ定メ而シテ中央ニハ七線ニ五本宛ノ竹捧ヲ等間隔ニ立テ、つりノ位置ヲ定メ然ル後釜石ヲ敷キ並ヘ粘土ヲ以テ間隙ヲ繼キ合セ中央七線ノ竹捧ヲ取りテつりヲ挿入シ粘土ヲ以テ之ヲ固着セシム又周圍ニハ粘土ヲ厚サ一寸位ニ附ケテ其ノ上ニ緣金四個ヲ置キ(緣金ニハ兩方ニ穴ヲ設ケ一個ヲ其ノ中ニ挿入ス)其ノ上ニ粘土ヲ附ケテ釜縁ヲ拵ヘ緣金全體ヲ包ム然ル後ニ釜内ニ薪ヲ積ミ重ネ(薪ニハイ半、但一ハイ百五十本八十貫トス)上ニ潤シ蓆ヲ掩ヒ火ヲ點シテ釜ヲ暖メ釜ノ固クナリタル後ニ竈ノ四隅ニアル竈柱、(竈柱ハ竈築造ノ際ニ之ヲ立ツルモノトス)かさぎ二本ヲ横ニ渡シ其ノ上ニこゝろ

がし二本ヲ縦ニ架シ猶其ノ上ニこわたり七本ヲつりノ一直線ニ架ケ其ノ上ニ枕三十五個ヲ(つりト同敷)置キ針金ヲ以テつりヲアゲこづめ(七十個)ヲ枕ノ兩方ニ挿シ挾ミテ之ヲ搾メ掲ケタル後根太、板等ヲ除去シ間隙ニ大ナル土枕(土枕ハ煉瓦ノ形ニシテ大ナリ)ヲ置キ(土枕ハつりノアル線ニハ之ヲシテ間隙ナカラシメ能ク密着セシメテ釜ヲ鞏固ニス)左右兩方ニハ各二ツノ穴(縦八寸横六寸)ヲ設ケ以テ炭殻ヲ突キ落シ或ハ火焰ヲ攪拌シテ火熱ヲ周圍ニ及ホスモノトス而シテ周圍ノ土枕ノ間隙ハ粘土ヲ以テ密着セシムルモノトス已ニ釜ノ築造ヲ終レハ竈ニ火ヲ入レ(竈築造ニ於テ薪ヲ竈内ニ入レ置クト云フ)釜下ヲ徐々ニ火熱スルニ從ヒ釜中毀損ノ場所ヲ現出ス然ルトキハ石灰又ハ黑鹽ヲ混合シタル塗料ヲ以テ塗リツフシ又大ナル場所ハ粘土ヲ以テ之ヲ補ヒ釜中ニ間隙ノ存在セサルヲ認メタル後温メ釜ヨリ鹹水ヲ注加シテ低温度ニ於テ煎熬シ毀損ノ場所ヲ發見スル毎ニ修理シテ能ク高温度ニ耐久セシム

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置構造及方法 鹹水貯藏場ヨリ煎熬場内鹹水溜即瓢箪ニ輸送スルニハ埋樋ニ依ルモノニ

シテ竹管ノ一端ヲ鹹水貯藏場ノ底ニ一端ヲ瓢箪ノ底ニ近ク口ヲ開カシメ之ニ木枕ヲ(相隣ル二面ニ竹管大ノ穴ヲ穿チタルモノ)挿入シ瓢箪ノ側ニ沿フテ又縦ニ竹管ヲ木枕ニ挿シ込ミ竹管上部所々ニ穴ヲ穿チ木栓ヲ嵌メ隨時栓ヲ取りテ鹹水ヲ瓢箪内ニ入ル、事ヲ得ル構造トナセリ

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	形狀	大小	構造	方法	備考
釜鍋類	石釜	一	長方形	普通	石及粘土	鹹水煎熬用	
	温釜	二	卵形二分シタル	大	鑄鐵	鹹水ヲ釜ニ注加スル前ニ此ノ釜ニ於テ暖ムルニ使用ス	温メ釜ハ四五回毎ニ交換シテ使用ス
金屬類	縁金	四	扁平棒	普通	銑鐵	石釜築造用	
	つむ	二	針狀	同	〃	煎熬中カラナツキナトストキニ釜ノ兩方ニアル口ノ蓋ヲ取ルニ使用	
	めやす	一	筒狀	同	〃	煎熬用釜口ニ用フ	
	てこすらし	一	棒狀	同	〃	テコ等ヲ置クニ使用ス	テコ火箸等ノ廢物ヲ利用ス

十能類		釣鉤類		箠		柄振		鍬類		斧類															
てこ	割十能	くべ十能	がらかき	つり	針金	鹽籠	あわとり	押ねぶり	かきねぶり	にがりまで	はねぐわ	つぎ	灰出鍬	がんづめ	すこつぶ	こよき	ねなた	こうら起し	金錠	ごみとり	灰持	だつむしろ	根太	釜板	
二	一	一	一	三五	五ノ五ノ三ノ五	八	一	二	二	二	二	二	二	一	一	一	一	二	一	一	一	一	二	二	二坪
棒状	〃	〃	似	鈎状	電線ノ小ナルモ	普通ノ箠ニ類似	〃	覺拌部ト柄トハ鈍角	覺拌部ト柄トハ鋭角	〃	〃	〃	〃	普通ノ斧ニ類似	棒状	普通ノ槌ニ類似	普通ノ箱	普通ノ灰持ニ類似	〃	〃	〃	〃	〃	〃	カマチ板ニ類似
普通	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃	〃
鐵製柄竹製	鐵製柄ハ櫻製	鐵製柄ハ櫻製	鐵製柄ハ櫻製	鐵製柄ハ櫻製	鐵製柄ハ櫻製	鐵製柄ハ櫻製	鐵製柄ハ櫻製	鐵製柄ハ櫻製	鐵製柄ハ櫻製	鐵製柄ハ櫻製	鐵製柄ハ櫻製	鐵製柄ハ櫻製	鐵製柄ハ櫻製	鐵製柄ハ櫻製	鐵製柄ハ櫻製	鐵製柄ハ櫻製	鐵製柄ハ櫻製	鐵製柄ハ櫻製	鐵製柄ハ櫻製	鐵製柄ハ櫻製	鐵製柄ハ櫻製	鐵製柄ハ櫻製	鐵製柄ハ櫻製	鐵製柄ハ櫻製	鐵製柄ハ櫻製
釜ノ左右ノ穴ヨリ「ガラ」ヲ突き落スニ使用ス	燃焼中ノ石炭ヲ攪拌スルニ使用ス	燃料ヲ竈内ニ掬ヒ入ルルニ使用ス	「ガラ」ヲ竈内ヨリ引き出スニ使用ス	石釜ヲツルニ使用	同	煎然シタル鹽チ一旦之ニ取りテ苦汁ヲ滴トセシム	温メ釜ニ泡ノ浮キタルチ掬ヒ取ルモ	釜中ニ於テ結晶シタル鹽チ押シ集ムルモ	結晶シタル鹽チ籠ニカキ取ルニ使用	苦汁ヲ注加シタルトキニ攪拌スルニ使用ス	籠中ノ鹽チ居出ニ移スニ使用ス	土ヲ掘リ起スニ使用ス	灰及「ガラ」ヲ引き出スニ使用ス	土ヲ掘ルニ使用ス	釜中ノ「コウラ」ヲ起スニ使用ス	石炭ノ塊片ヲ叩キ割リ其他小修繕ニ使用ス	温メノ「コウラ」ヲ起スニ使用ス	諸細工ニ用ユ	炭殻ヲ捨ルニ使用ス	粘土石炭及炭殻ヲ運フニ使用ス	釜改築ニ使用	〃	〃	〃	〃
石油ノ入りタル箱ヲ利用ス																									

「カキエアリ」及「オシエアリ」ノ廢物ヲ利用ス

(十七) 三田尻鹽務局釜海出張所ノ部 第三章 製鹽方法 乙 鹹水煎熬

種類	種類名	員數	形狀	大小	構造	方法	備考
桶及 杓類	かさぎ	二			木材	釜築適用	
	ころがし	二			〃	〃	
	こわたり	七			〃	〃	
	枕	三五			〃	〃	
	こづめ	七〇			〃	〃	
	釜柱	四			木材又ハ石	〃	
	苦汁壺	一			木製	苦汁ヲ受溜スルモノ	
	瓢箪	一			〃	鹹水ヲ入ルルニ使用ス	
	苦汁柄杓	一			木製柄竹製	苦汁ヲ釜ニ注加スルニ使用	もんだれ柄杓ノ廢物
	温め柄杓	一			〃	鹹水ヲ温メ釜ニ入温メ釜ヨリ釜ニ入 ルルニ使用ス	打柄杓ノ廢物
	擔桶	一			木製	飲用水ヲ運フニ使用ス	採鹹ノ分ト共用
	捧	一			〃	温メ釜運搬用	
	温めをこし	一			〃	温メ釜ヲ掲クルニ使用ス	
	擔棒	三			〃	炭殻等ノ運搬用具	
桝	二			〃	鹽ヲ量ルニ使用ス		
衡	一			木及鐵	〃		
竹筭	二			竹製	釜屋内ノ掃除ニ使用ス		
らんぷ	二			同	煎熬用		
烙印	二			鐵製	鹽俵ノ商標記號		
水甕	二			普通	温湯及飲用水入器具	以下ニ列記スルモノハ間接釜屋内 ノ必要器具	
ばけつ	一			小	亞鉛製	釜焚夫用具	
鹽	二			小大	木製	洗湯用	
土瓶	一			小	土製	温湯入用	

六 釜其他煎熬用器ノ新調費、修繕費及保存期限

名	稱	員數	總價額	新調費	修繕費	保存期限	備考
石釜	釜	一	八、〇〇〇	八、〇〇〇	三〇〇	四十五日	
温釜	釜	二	一九、〇〇〇	九、五〇〇	二、〇〇〇	一ケ年	二個ヲ交換シテ用ユルモノナリ
縁金	金	四	一〇、四〇〇	二、六〇〇	一、二〇〇	五ケ年	
つむ	む	二	二、四〇〇	二、二〇〇	一、〇〇〇	三ケ年	
めやす	金	一	一、五〇〇	二、五〇〇	一、五〇〇	一ケ年	釜口ニ附ケ置クモノテコノ廢物ヲ利用ス
てこ	こ	一	一、二〇〇	一、六〇〇	五〇〇	一ケ年	
くべ	能	一	一、二八〇	一、二八〇	三〇〇	二ケ年	
割十能	能	一	一、〇四〇	一、〇四〇	四、五〇〇	三ケ年	
殻搔	搔	一	一、四〇〇	一、四〇〇	一、五〇〇	三ケ年	
つり	り	三	三、五〇〇	一、〇〇〇	三、五〇〇	同	
針金	金	二	一、六〇〇	八〇〇		使用分年	
鹽籠	籠	一	四、八〇〇	三〇〇		同	
あわとり	り	一	一、一五〇	一、一五〇		一ケ年	
押柄杓	杓	二	二、八〇〇	一、四〇〇	〇、八〇〇	使用分年	
搔柄杓	杓	二	二、八〇〇	一、四〇〇	〇、八〇〇	同	押柄振ノ廢物利用
にがりまで	で	二			〇、八〇〇	同	
はね	ね	二	一、八〇〇	九〇〇	五〇〇	一ケ年	
つ	き	一	一、二八〇	一、二八〇	六、五〇〇	二ケ年	
灰出	出	二	六〇〇	三〇〇	一、八〇〇	使用分年	
が	ん	一	三、五〇〇	三、五〇〇	二、五〇〇	一ケ年	
すこ	つ	一	七〇〇	七〇〇	三、八〇〇	同	
こよ	き	一	二、二〇〇	二、二〇〇	二、四〇〇	同	
るな	た	一	三〇〇	三〇〇	五〇〇	三ケ年	
こう	ら	二	三〇〇	二、五〇〇	一、五〇〇	一ケ年	
金	槌	一	一、五〇〇	一、五〇〇	〇、五〇〇	三ケ年	
ご	み	一	一、一〇〇	一、一〇〇	二、四〇〇	同	
灰	持	一	二、二五〇	二、二五〇	一、〇〇〇	一ケ年	石油ノ入レタル箱ヲ利用ス
だ	つ	二	三、〇〇〇	三、〇〇〇		使用分年	
根	太	二	一、五〇〇	一、五〇〇	一、〇〇〇	五ケ年	
釜	板	二	三、七〇〇	一、八五〇	五〇〇	同	
かさ	ぎ	二	一、四〇〇	七〇〇	三〇〇	八ケ年	
ころ	が	二	一、五〇〇	七五〇	三〇〇	同	
こ	わ	七	二、四五〇	三、五〇〇	二、五〇〇	同	
枕	め	七	三、五〇〇	〇、一〇〇	一、五〇〇	五ケ年	
こ	づ	七	三、五〇〇	〇、〇〇〇	二〇〇	同	
釜	柱	四	八〇〇	二〇〇	二〇〇	八ケ年	
苦	汁	一	九〇〇	九〇〇	二〇〇	五ケ年	

蚊	柄	二	普通ノ柄杓	普通	竹製	水竈附屬用具
帳	杓	一	普通ノ蚊帳	同	麻製	釜焚夫用具

(十七) 三田尻鹽務局菱海出張所ノ部 第三章 製鹽方法 乙 鹹水煎熬

名	稱	員數	總價額	新調費	修繕費	期限	保存	備考	名	稱	員數	總價額	新調費	修繕費	期限	保存	備考
瓢	箆	一	110,000	110,000	500	二十年		もんだれ柄杓ノ廢物利用	竹	箆	二	50,000	5,000	100	一ケ年	使用分年	
苦汁柄杓		一			250	一ケ年		打柄杓ノ廢物利用	烙	印	二	1,000	500		一ケ年		
溫め柄杓		一			250	同		利ノ廢物利用	水	甕	二	1,000	500		十ケ年		
擔	桶	一				同		採鹹用ノ分ト	ば	つ	一	300	300	350	一ケ年		
溫メ起シ		一	300	300		三ケ年			鹽	瓶	二	800	400		五ケ年		
擔	棒	三	750	250		十ケ年			土		一	800	800		一ケ年		
榭		二	700	350	150	三ケ年			柄杓	帳	二	1,200	600		同		
衡		一	2,000	2,000		十ケ年			蚊		一	3,000	3,000		八ケ年		

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質

種	類	名	稱	産	地	一萬斤當價格		品	質
						明治三十七年	明治三十八年		
塊	炭(サヘ)	元山炭		山口縣厚狹郡元山		18,500	30,000	西川炭最上ニシテ之ヲ一トセハ元山	
粉	炭(ネバリ)	西川炭		筑前西川		23,500	46,000	炭ハ六分、唐津流炭ハ七分ノ割合ト	
塊	炭(サヘ)	唐津流炭		肥前唐津		20,000	33,000	ナル	

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 一釜ニ使用スル鹹水容量二石ニシテ其

ノ比重十七度溫度ヲ二十一度トス製造鹽等級別數量五等鹽六斗八升(一釜分)此ノ斤數百十九斤但シ釜改築後十日間經過煎
 熬後經過日數十五日四等鹽六斗八升(一釜分)此ノ斤數百十斤五合但シ釜改築後三十日間經過煎熬後經過日數十五日
 管内製鹽場ニ於テハ凡テ石釜ヲ使用スルモノニシテ釜ノ耐久日數ヲ大約四十五日トセハ最初十五日間ニ於テ晝夜煎熬釜數
 ヲ十四釜トセハ燃料ノ石炭平均二十振ヲ要シ中ノ十五日間ニ於テモ十四釜煎熬セント欲セハ石炭平均二十二振ヲ要シ畢ノ

十五日間ニ於テモ十四釜煎熬セント欲セハ石炭二十四振ヲ要スルモノニシテ其ノ製鹽ノ等級ハ最初ノ十五日間ハ平均十五日間經過シタル後ニ於テ五等ニ達スルヲ得中及畢リノ十五日間ニ於テ煎熬シタルモノハ平均十五日間ヲ經過セハ四等ニ達スルヲ得ルモノ多シ是レ蓋シ石釜ハ最初ハ黑鹽多ク從テ等級低ク煎熬日數ヲ終ルニ從ヒテ釜ニこうら附着シ鹽目上々トナルモノナレハナリ

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合

名	稱	割	合
元山	炭		三分ノ一
筑前	西川炭		三分ノ一
肥前	唐津流炭		三分ノ一

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

鹹水ヲ温メ釜ニ注加シ

タル後釜内ニ泡ノ生スルヲ泡取リヲ以テ之ヲ掬ヒ取ルノミニシテ別ニ濾過スル構造装置ナキニ依リ調査スルヲ得ス

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	錢	一ケ年總賃銀	備	考
日釜焚	大工	一		四〇〇	九六,〇〇〇	釜焚日數二百二十日 釜築造人役二十人役	
夜釜焚	夜釜焚	一		三五〇	八四,〇〇〇	〃	
計		二			一八〇,〇〇〇		

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量並ニ其ノ收鹽量

一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數ハ十四釜トシ其ノ鹹水量

ハ二十八石ナリ之ヨリ得タル採鹽量上部四等ノ數量三石二斗此ノ斤數五百二十斤(但シ釜改築後二十日ニシテ煎熬後七日目撒鹽ノ上部四等ヲ收集シタルモノ)下部五等鹽六石三斗六升此ノ斤數一千百十三斤

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量

小田東濱(反別二丁二反五畝十五步)明治三十七年度製鹽總高二

千四百二十石ニシテ内五等鹽數量千九百二十石此ノ斤數三十二萬五千斤四等鹽數量五百石此ノ斤數八萬一千二百五十斤

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹

釜屋ノ右側(小田東濱)ノ壁ニ接シタル所ニ方一間ノ坪ヲ劃シ三板ヲ以テ圍ミ

(一面ハ壁板ヲ利用ス)中ノ地盤一尺ヲ掘リ揚ケ之ニ濱ノ白砂ヲ敷キテ斜面トナシ其ノ上ニ竹箆ヲ敷キ煎熬シタル鹽ヲ一定時間放置スヘキ場所ニシテ方言之ヲ「居出」ト云ヒ普通二個ヲ具備ス

十五 煎熬ニ關スル操作及方法

鹹水ヲ煎熬シテ鹽ヲ製造スルニハ先ツだいづぼニアル鹹水ヲ瓢箪内ニ導キ之ヲ煙道

上ニ裝置セラレタル温メ釜ニ滿量ニ至ル迄汲ミ込ミ竈内ノ餘焰ノ爲メ水分蒸發シテ減量スルヲ以テ是ヲ釜ニ注加スル前ニハ又滿量トス(容量二石トナル此ノ間ニ於テ温メ釜ニ泡ノ浮遊セルヲ泡取ヲ以テ掬ヒトル)先キニ釜ニ注加セラレタル鹹水ノ結晶シテ鹽トナレハ押柄振ヲ以テ一方ヨリ押シテ搔柄振ヲ以テ之ヲ鹽籠ニ搔キ入レタル後温メ釜ノ鹹水ヲ注加シテ之ヲ攪拌シ煎熬鹽分ノ折出七八分ヲ生シタルトキニ於テ苦汁約三斗(前煎熬ノ鹽ヨリ滴下シタル量)ヲ混シ(此ノ間ニ於テ鹽目ヲ能クスル爲酢一合ヲ入ル、ト云フ)之ヲにがりまでヲ以テ能ク攪拌シ鹹水ノ結晶シテ鹽ト(七八分)ナルニ及ヒ之ヲ搔キ取ルモノナリ籠ニ移サレタル鹽ハ大凡一時間半經過ノ後ニはねぐわヲ以テ居出ニ移ス又一方ニ於テハ時々燃料ヲ供給シテ火熱ヲ平均ニシ竈兩側ノ穴ヨリハ炭穀ヲ溝ニ突キ落シがらかきヲ以テ搔キ出シ煎熬場ニ堆積シ隨時之ヲ捨ツ

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷

當地方ハ從來ヨリ石釜ヲ以テ煎熬操作ヲ營ミシモノニシテ

其ノ以前ニ於テハ自然石釜ヲ用ヒシモノニシテ其ノ材料ハ大防河(河原濱近距離ニアリ)ノ産ニシテ偏平丸石ヲ以テ築造シタルモノニシテ其ノ切石釜トナリタルハ今ヨリ三十年以前ニシテ其ノ當時ヨリ吉敷郡秋穂地方ノ花崗石ヲ以テ築造シ現時ニ到リタルモノナリ竈ハ從來ヨリ有架式ヲ使用シタルモノニシテ以前ハたいこ上ニアル三日月形ノモノナカリシト云フ使用燃料ハ以前ニ於テ薪木ヲ使用セシモ漸次鹽田開墾ノ擴張ニ伴ヒ需用ニ供給ノ不足ナルト燃料費ノ爲メ收支相償ハサルノ傾向ヲ現出スルニ至リ經濟上ノ關係ヨリ遂ニ石炭トナシタルモノニシテ今ヨリ大凡三十年以前ナリ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項

鹹水燃煎中釜焚夫ノ暇ニ於テ石炭ノ塊片ヲ碎壞シテ燃料供給ニ便ニシ又釜内ニこらノ附着セルヲ剝取シテ燃料ヲ節減シ又四五日毎ニ温メ釜ヲ交換シテ水分ノ蒸發ヲ盛ナラシム

十八 一ケ年平均煎熬日數

鹹水煎熬日數ハ年ノ豊凶ニ依リ鹹水採收ノ多寡ニヨリ差異アルモノナレトモ普通平年ニ

於テ二百十日トス

十九 一ケ年間ノ平均收鹽量

年 度	石	數	斤	數	年 度	石	數	斤	數
明治三十五年		二、一八〇		三六、〇〇〇	明治三十七年		二、四〇〇		四一、六二五
同 三十六年		二、一三〇		四〇、〇〇〇	平 均		二、一〇〇		四〇、〇四六

以上ハ明治三十五年ヨリ三十七年即チ三ケ年間ノ平均收鹽量ヲ示シタルモノナリ

二十 一ケ年間ノ採鹹及煎熬總費用

採鹹及煎熬總費用 小田東濱 三千二十二圓九十三錢 (中田)

同 小田西濱 二千一百九十七圓三十錢 (中ノ下)

二十一 鹽田一定反別ノ收支計算表

但シ鹽田反別二町一反五畝十五歩 中等鹽田

種 目	收 入	支 出	摘 要
製 鹽 價 格	三、三三、〇〇〇 <small>円</small>		採鹹總量六千六百石
副産苦鹹代金	二、〇〇〇		製鹽二千五百五十六石ニ對スル價格但シ一石ニ付一圓五十錢五等鹽トシテ計算ス
同 灰代金	二、五〇〇		二石代但シ一斗ニ付一錢
合 計	三、三六、五〇〇		二十五俵代但シ一俵ニ付十錢

種目	收支金額	摘	要
支出			
石炭消費額	一,七四二.四〇	五十二萬八千斤内元山炭三十一萬六千八百斤、西川炭二十一萬二千二百斤、但シ元山炭百斤ニ付二十五錢、西川炭百斤ニ付四十五錢	
釜焚賃金及米代	一五,〇〇〇	釜焚日數二百二十日、日釜焚一人一日分四十錢、夜釜焚一人一日分三十五錢、當地方ノ習慣上給米ナシ	
釜番賃金	三〇,〇〇〇	持止後雇日數五十日延人員百人一日ニ付二人一人分賃金三十錢	
女日雇賃金	三六,五〇〇	寄仕事延人員五百五十人濱持日數百十日一日五人一人分賃金七錢	
沼井踏賃金	一五,四〇〇	持濱日數百十日延人員二百二十人一人一人分賃金七錢	
濱子月別手當	四五,〇〇〇	雇入日數九ヶ月濱人員六人七圓七十錢ノモノ三人、七圓三十錢ノモノ三人	
濱子飯米	一四,五六〇	一日一人分七合二勺、六人分四升三合二勺、九ヶ月(二百七十日)間十一石六斗六升四合但シ一升十二錢五厘	
入換土代金	三〇,〇〇〇	入換土九萬三千七百五十斤此ノ代三十圓但運賃共積算百斤當三錢二厘	
器械修繕費	五〇,五〇〇	桶、鉢、籠代其他器具器械修繕費	
釜竈修繕費	四八,四五〇	釜改築五回トシテ計算ス	
鹽田沼井修繕費	二〇,五五〇	沼井菰嘴子、藁、小竹代等ノ費用合算ス	
俵及繩代金	二五,六〇〇	斗入俵二萬五千五百六十俵ニ付俵繩共代金一錢	
組合費	一五,〇〇〇	一ヶ年分	
地稅其他ノ賦課額一箇年分	二二,七三〇		
建物修繕費	二〇,〇〇〇	屋根葺換壁修理等ニ要スルモノ	
鹽田修理費	一九,五〇〇	人夫賃十八圓但人夫六十人一人一日三十錢竹代一圓五十錢但シ五束一束ニ付三十錢	
大壺ノ修理費	二二,〇〇〇	人夫賃延三十人九圓一日一人三十錢其他竹板葎代三圓	
諸雜費	五〇,〇〇〇		
合計	三〇,三九三		
差引	二二,〇七〇		

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 採鹹及煎熬ノ方法等

ニ於テハ萬事從來ヨリ大イニ進歩シテ其ノ製産高ヲ増加シタルモノニシテ殊ニ專賣法施行後ハ貯鹽倉庫及居出場ノ構造組織ニ意ヲ用ヒ主トシテ水分ノ蒸發及苦汁ヲ滴下セシメ又夾雜物ヲ除去スルニ務メタルニ依リ專賣法實施以前ノ鹽ニ比スレハ水分苦汁ノ量ヲ減少シ鹽質良好トナリタルナリ

以上ノ如ク鹽質ニ於テハ從來ニ比シ良好トナリタル點ヲ認ムルモ是ヲ入ル、俵製ニ到リテハ依然從來ニ於ケル稻藁ヲ以テ編ミタル薄キ粗製ノ菰ヲ使用スルカ爲メ運搬ノ途中ニ於テ又ハ船中ニ積ミ込ミ或ハ荷揚スル際等ニ於テ鹽ノ逸出シ或ハ包裝亂雜トナルノ弊アルモノニシテ經濟上ノ不利ハ勿論取扱上大イニ困難ヲ感スルモノナレハ之等ノ缺點ヲ改良スルハ鹽業界ノ一大急務ニシテ其ノ改良ノ主要ノ點ハ鹽ノ逸出ヲ防止シ取扱上便宜トナシ貯藏ニ適當ナル俵製トナスモノニシテ從來ニ於ケル四ヶ所ヲ編ムニ使用スル小繩ハ健全ナルモノヲ以テ編ミ合セ能ク編ミ目ヲ密着セシムルカ或ハ現今米俵裝ニ於ケルカ如ク中ニ又一ツノ中巻ト稱スル菰ヲ入レテコレヲ俵裝シ横ニ三ヶ所又ハ四ヶ所ニ繩ヲ廻シテ緊束シ縦ニ二ヶ所ノ縦繩ヲ廻シテ俵裝ヲ堅固ナラシメハ多少其ノ目的ヲ達スルヲ得ヘシ

附言 以上第三項製鹽方法ハ當管内ニ於テ標準シ得ヘキ小田東濱ニ就テ調査シタルモノナリ

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 當地方ニ於テハ差鹽ノミヲ製造スルモノニシテ其製造石數平年ニ於テ二千五百六十六石ニシテ煎熬シタル鹹水總量六千六百石ナリ一釜鹹水量二石ヨリ滴下スル苦汁ノ量三斗五升ニシテ六千六百石ヨリハ一千百五十五石ヲ滴下スル割合トナルモノニシテ之ヲ皆注加シテ製鹽二千百五十六石ヲ得タル割合ナリ(小田東濱)

二 鹽ノ理化學的性質

水分	鹽化曹達	鹽化苦土	硫酸石灰	鹽化加里	不溶解分
一一九〇	七六五〇	四三〇	一五〇	〇五〇	〇八〇

備考 比重〇、五五二(但シ蒸餾水ヲ四八〇勿トス)温度二十度

三 鹽主要ノ用途

當地方産鹽ハ從來其ノ大多數ハ之ヲ船積ニ向ケタルモノニシテ其ノ需用地ハ伯耆、出雲、隱岐、石見ヲ主トシ其ノ地方ノ消費者ニ仕向タルモノニシテ他ハ地方ノ消費者醬油醸造ニ賣渡シタルモノニシテ捕鯨時季ニ於テハ又該方面ニ仕向ケタリ

四 鹽ノ容量ニ對スル重量

五等鹽 一升ノ重量 一斤七合五勺 四等鹽 一升ノ重量 一斤六合一勺七才

五 苦汁ノ用途

煎熬場内苦汁壺ニアル苦汁ハ差鹽ナルヲ以テ之ヲ煎熬中ノ釜内ニ注加スルモノニシテ其他居出場及倉庫内ニ於テ滴下シタル苦汁ハ其附近ノ豆腐屋及農家ノ時々撰種用トシテ少量ヲ購フモノニシテ其ノ多量ハ之ヲ拋棄シタルモノナリ

六 苦汁利用ノ方法

苦汁ハ前述ノ如ク利用ノ範圍甚タ僅少ナルモノニシテ豆腐ハ之ヲ豆腐内ニ少量ヲ注加シテ豆腐ヲ固ムルニ使用シ農家ハ之ヲ以テ種子ノ善良ナルモノヲ折出スル方便トセリ

七 苦汁ノ生産量

一ヶ年居出場及倉庫内ニ滴下スルモノ約二十五石餘ト云フ(小田東濱)

八 苦汁ノ貯藏装置及貯藏方法

右該當記事ナシ

九 苦汁一石ノ賣買價格

苦汁一石ノ賣買價格十錢ナリ

十 苦汁ノ運搬方法

該當事項ナシ

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造装置及製造方法

該當事項ナシ

十二 副産物ノ種類、名稱及用途

苦汁 豆腐屋及農家ノ撰種用ニ少量ヲ使用ス

居出がわ

肥料トス

釜縁土 製鹽場ニ設備セル山沼井ニ入レ濾過シテ又之ヲ煎熬ス

十三 副産物ノ價格及販路地

苦汁 一石當一圓(豆腐屋及農家)

居出がわ 一貫目五錢一ケ年間百貫此代五圓(肥料ニ使用)

釜縁土 製鹽場ニ設備セル山沼中ニ入レ濾過シテ又之ヲ煎熬ス

十四 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出シ鹽、釜立鹽ノ粗惡鹽産出額其ノ使用方法、販路及價格 一釜分黑鹽二石、一ケ年

間十石但シ釜改築回数五分皆釜改築ニ使用ス

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量(容量重量)

八升入 重量 二貫一百匁乃至二貫一百六十匁

一斗入 重量 二貫七百匁

一斗三升入 重量 三貫五百匁

從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量ハ以上ノ三種ヲ以テ普通トス稀ニ注文ニ依リ九升入、三斗入、五升入ト爲スコトアリシ

二 包裝ノ形狀、種類 包裝ノ種類ハ俵入ノミニシテ其他ノ包裝ヲ爲サス八升入、一斗入、一斗三升入共其形狀ハ梅鉢

形ナリ三斗以上モ同様俵入梅鉢形ナリ

三 包裝ノ編製方法及其原料 包裝原料ハ稻藁ニシテ菰四ヶ所編ニシテ八升入、一斗入、一斗三升入ハ横繩三本ヲ使用

シ一斗三升入ハ特ニ縦繩二本ヲ用ヒ俗ニ頰冠リ掛トナス一斗入、八升入ハ縦繩ヲ用ヒス三斗入以上モ菰四ヶ所編ミ而シテ

菰ヲ編ムニ細小ノ繩ヲ以テ編メトモ一斗三升入、一斗入ハ藁一本宛ヲ以テ編ム點異レリ三斗入以上ハ地廻ナル故縦繩ヲ用

キス

四 各種包裝ノ價格 八升入八厘、一斗入一錢、一斗三升入一錢二厘、三斗入一錢五厘、三斗五升入一錢六厘

但シ包裝一俵ニ於ケル俵及繩代共

五 包裝ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又ハ其形狀、大小等又販路先ニヨリ差異ノ有無 包裝ハ一重ニシテ其形狀ハ梅

鉢形ナリ普通一斗三升以下ノ小俵ヲ作レリ而シテ輸出先ノ注文ニ依リ形狀ニハ異ナルナキモ包裝ノ容量異レリ八升入及三斗以上ハ地廻一斗入ハ出雲及石見國地方一斗三升入ハ隱岐伯耆國地方ノ注文ニ依リ移出ス三斗入以上ノ大俵ハ注文ニ依リ

地廻トシテ稀ニ作ル處ナリ

六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 包裝ニ附記スル商標トモ看做スヘキ記號ハ普通各製鹽業者ニ於

テ二種ヲ使用ス一種ハ自己ノ氏名ノ一字ヲ用ヒ又ハ濱名ノ一字ヲ用ユ他ノ一種ハ改ノ字ヲ使用ス而シテ其ノ形狀ハ圓形ナルアリ楕圓形ナルアリ又方形ナルアリ形ハ大ナラス氏名及濱名ノ一字ヲ用ユルモノハ烙印ニシテ改ノ印ハ肉印ナリ

例 一 天野 勘作ノ製鹽ニハ烙印(天) 朱色肉印(改)

二 大田市郎治ノ製鹽ニハ烙印(大) 朱色肉印(改)

三 宗友菊次郎ノ製鹽ニハ烙印(古) 朱色肉印(改)

但シ第三例ノ(古)ハ河原濱ニテ俗ニ古濱ト云フヨリ濱名ヲ用ユ

七 秤量器(榼)ノ種類、形狀、大小及材料 鹽製造者ノ使用スル秤量器ハ俗ニ斗桶ト呼ヒテ其形狀ハ普通ノ桶ニ類似ス

其材料ハ木製ニシテ上部ト中部ト下部ニ竹ノ輪ヲ掛ケアリ而シテ大小ノ二種アリ一ヲ五升入ト云ヒ他ヲ四升入ト云フ五升入斗桶ハ二杯ヲ以テ一斗トシ斗俵ヲ作り四升入ハ二杯ヲ以テ八升入トシ入升入俵ヲ作ルニ從來ヨリ使用セリ而シテ五升入斗桶モ實容量五升入ヲ入ル、ニ非ス其實ハ四升入ヲ容ル、ナリ夫故一斗入俵ト云ヒ其實容量ハ八升入ナリ今斗桶ノ寸法ヲ示セハ大

約左ノ如シ

(一)斗桶五升入 口徑八寸五分乃至九寸三分 底徑八寸乃至八寸三分 深四寸五分乃至五寸

(二)斗桶四升入 口徑八寸五分 底徑七寸五分乃至八寸 深四寸一分

斗桶ノ附屬品ニ手板ナルモノアリ普通櫛ニ使用スル斗概ト同シ効用ヲナス長方形ノ板ニシテ中央ヲ少シ切り落シアリ長ハ約一尺乃至一尺一寸八分幅四寸五分乃至五寸ナリ

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造

倉庫ハ普通濱子部屋或ハ居宅ニ接續シテ建設スルモノ多シ其廣狹大小一定セザ

ルモ當地方ハ一般ニ其規模小ニシテ横二間半縦四間ヲ普通トナス其形ハ長方形ニ築造セリ構造ハ瓦葺平家造ニシテ板張ノ天井ヲ設ク中ニハ一戸藁葺ニシテ天井ヲ設ケサル粗造ノモノアリ其天井ノ設ケアルモノハ俵、繩、舊菰等ノ入場ニ使用セルアリ或ハ普通天井ノ如キ構造ニテ堅固ニ板ヲ張積メタルアリ一定セス而シテ周圍ノ外壁ニハ腰板若クハ檜皮ヲ張レリ内壁ハ床以上棟ニ達スル迄四面板張トナス包裝鹽ヲ貯藏スルコト稀ニシテ殆ント撒鹽ノ儘貯藏スルヲ以テ外氣ノ浸入ヲ豫防スルノ方法ヲ講セリ床ノ構造ハ普通板ヲ地盤ノ上ニ並列セリ中ニハ板ヲ並ヘスシテ上床ノ儘ナルアリ床ハ地盤ヲ約一尺乃至一尺五寸掘リ之カ入換トシテ石炭殻或ハ土砂ヲ以テ之ヲ埋メ貯藏中鹽ヨリ滴下スル苦汁ハ板ト板トノ空隙ヨリ地盤ニ滴下シ板ナキモノハ直接地盤ヲ構成セル土砂ヲシテ苦汁ヲ吸收スルノ趣向ヲ施セリ床下地盤ニハ別ニ苦汁採集ノ方法ヲ設ケス貯藏中鹽ヨリ滴下スル苦汁ハ土砂吸收シ地下ヲ通過シテ鹽田ニ流出スル等自然ニ放任セリ稀ニ包裝鹽ヲ貯藏スル時ハ竹簀ヲ敷キ苦汁ノ爲メ包裝ノ損傷ヲ豫防セリ

保存ヲ目的トスルト改良ヲ目的トスルトニ於テ貯藏方法ニ差異アル點ハ保存ヲ目的トスルニ於テハ品質ノ善惡ヲ論セス單ニ貯藏中量目ノ缺減ヲ憂ヒ常ニ空氣ノ流通ヲ防ク爲窓及通行口ノ如キモ密閉シ苦汁及水分ヲ除去スルノ方法ヲ講スルコトナシ改良ヲ目的トスルニ於テハ品質ノ優等ナルヲ望ミ常ニ空氣ノ流通ヲ便ニシ水分ヲ蒸發セシメ苦汁ヲ除去スルノ方法ヲ講スル等ノ點ニ於テ貯藏法ノ異ナルヲ見ル

二 貯鹽方法(撒鹽及包裝鹽)及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 當地方ハ從來ノ習慣ニ徴スルニ製鹽ノ傍包

裝シテ賣渡ヲナスニ依リ製鹽ヲ永ク貯藏スルコトナシ稀ニ貯藏スルコトアルモ百石内外ナリ貯藏スル場合ハ重ニ冬季鹽ノ價格廉ナル時翌年騰貴ノ時機ヲ見テ賣却スル考ニテ貯藏ヲナスニ止マレリ冬季ニ於テ價格高ケレハ悉皆賣盡シ貯藏スルコトナシ而シテ包裝鹽ヲ貯藏スルコトハ殆ントナク撒鹽ノ儘貯藏ヲナセリ撒鹽ヲ貯藏スルニハ床以上一間乃至一間二尺ノ處迄誥メ込ミ窓及入口ハ之ヲ密閉シテ空氣ノ流通ヲ防ク方法ヲ講セリ其他顯著ナル貯藏方法ナシ

貯鹽期間ハ毎年十二月ヨリ翌年四月迄五ヶ月間トス而シテ俵ノ損傷ノ程度及狀態ハ包裝鹽ヲ貯藏セサルニ依リ不明ナルモ積重タル俵裝ノ下層一俵乃至二俵通リハ非常ニ包裝破損シテ扱方困難トナレリ

三 俵裝ノ大小ニ係ル積揚ケノ高サ若クハ俵數及積揚方法

俵裝ノ大小ニ依リ積揚ノ高サヲ異ニス小俵八升入、一斗入ハ六俵、一斗三升入ハ五俵、三斗入ハ三俵乃至四俵而シテ小俵八升入ノ高サハ六寸五分一斗入ノ高サハ七寸一斗三升入ノ高サハ八寸大俵三斗入ノ高サハ一尺一寸乃至一尺二寸ニシテ積揚ノ高サモ三尺三寸乃至四尺八寸ナリ

積揚方法ハ倉庫ノ一隅ヨリ俵トヲ密接セシメ其間ニ隙ナキ様之ヲ並ヘ積揚ヲナス而シテ包裝記號ヲ前面ニ向ケ下俵ト上俵トノ各俵裝ノ角ヲ合セ一俵宛積揚ヲナス然ラサレハ貯藏中苦汁自然ニ上層ノ俵ヨリ下層ノ俵裝ニ滴下シ苦汁ノ爲メ包裝ヲ損傷スル程度大ナル故包裝ノ破損ヲ憂フル爲メナリ故ニ暫時積ミ置ク時モ右ノ方法ニ依レリ

四 一ケ年間ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯藏歩減及各摘出苦汁量

一ケ年間ニ於ケル貯藏中製鹽ノ歩減ハ眞鹽、差鹽ニ

依リ差異アリ又製造方法ノ精粗ニヨリ一定セスト雖トモ煎熬當時含有スル多量ノ水分及苦汁等ハ居出場ニ放置セル間ニ於テ多ク滴出スルヲ以テ倉庫貯藏後ニ於テハ其含有スル所ノ苦汁カ濕氣ヲ吸收シテ融解スルカ爲メニ減量ヲ生スルニ依リ差鹽ト眞鹽トノ區別ニ依リ多少ノ差異アリ然レトモ當地方ニ於テハ差鹽ノミノ製造ニシテ眞鹽ヲ製造セサルニ依リ眞鹽ノ減歩合ハ不明ナリ今差鹽ニ就キ減歩合ヲ示セハ左ノ如シ

差鹽百石(容量)ニ付キ二十石乃至二十五石減量

但シ減歩合二割乃至二割五分トス

差鹽百斤(重量)ニ付キ二十五斤乃至三十斤減量

但シ減歩合二割五分乃至三割トス

歩減ハ時季ニ依リ大差アリ初夏梅雨中減歩合多シ之ニ次テ春歩減多シ秋、冬ハ稍少シ之ヲ歩分ヲ以テ示セハ春二分五厘、夏三分五厘、秋二分、冬二分ノ割合ナリ充分手入ヲナスモ從來ヨリ經驗ニ依レハ十二月ヨリ翌年三月迄四ヶ月間ニ約容量ノ一割ヲ減スルヲ見ル而シテ容量ノ減歩合ハ重量ノ減歩合ヨリ少キヲ常トス

眞鹽及差鹽ヨリ滴出スル苦汁量ハ差異アリ差鹽ハ眞鹽ニ比シ其苦汁量多シ然レトモ眞鹽ハ前記ノ如ク當地方ニ製造セサルニ依リ不明ナリ差鹽ニ付キ之ヲ示セハ大約左ノ如シ

差鹽百石ヨリ苦汁量一石乃至一石五斗ヲ生産ス 但シ從來ヨリ苦汁ヲ採集スル方法ナキ爲メ畢竟見込ニ止マレリ

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置 苦汁ノ採取方法ハ從來ヨリ當地方ノ各製鹽業者共其設備ヲナス單ニ製鹽ヨリ滴下

スル苦汁ハ倉庫内ニ於テハ床下ノ土砂ヲシテ吸收セシムルニ止ル故ニ別ニ苦汁貯藏ノ方法モ今日設備ナシ居出場ニ放置スル間ハ製鹽ヨリ滴出スル處ノ苦汁ヲ多少一所ニ集ムル爲メ一個ノ桶ヲ居出場ノ附近ニ埋メ居レルモ苦汁ヲ採集シ貯藏スルノ目的ニアラス苦汁ハ自然ニ流出セシムル儘ニ放任シ居レリ

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 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法ハ製鹽者ニ於テハ問屋仲買人ノ手ヲ經テ販賣スルコト稀

ニシテ鹽ヲ賣買スル船頭直接製鹽場ニ來リ賣買ノ契約ヲナシ而シテ代金支拂ト同時ニ現品ノ引取ヲナスヲ普通トス問屋ノ手ヲ經テ他ノ地方へ廻漕スルコトナシ稀ニ地方ノ仲買人ニ販賣スルコトアリシ此時ハ注文ニ依リ仲買人ニ鹽ヲ送付シ代金ノ請求ハ舊盆、節季ノ二度ニ計算ヲナセリ而シテ地方ノ消費者ハ直接產地ニ來リ買入ル、等現金賣買ヲナスコトナリシモ習慣トシテ舊盆節季ノ時期ニ於テ計算ヲナシ居レリ仲買人ノ注文ニヨル外ハ現品授受及代金仕拂ノ場所ハ重ニ産鹽地ニ於

テナセリ當地方ハ製鹽者現時ノ如キ販路ヲ有セサル以前ニ有リテハ販路ヲ廣ムル爲メ時々船積ヲナシ萩地方へ販賣ニ行キツ、アリシ然ルニ三十五年以來ハ鹽賣買ヲ業トスル船頭隱岐、石見地方ヨリ續々産地ニ來リ船積ヲナス故製鹽者自ラ船積ヲナシ他地方へ販賣ニ出ツルコトナク又問屋ノ手ヲ經テ廻漕スル等ノ習慣ナキニ至レリ

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

鹽ヲ賣買スル船頭ハ從來ヨリ隱岐國ノ者十中ノ八九ニ

テ何レモ自國ヲ出ツル時材木ヲ船積シテ九州地方ニ至リ之レヲ販賣シ歸航ノ時石炭ヲ船積シテ當産鹽地ニ來リ其ノ石炭ヲ製鹽者ニ賣渡シ其ノ代金ヲ以テ鹽ヲ購入シ之レヲ船積シテ自國ニ歸リ販賣スルコトアリ或ハ歸航ノ途中販賣スル等ノ習慣アリ而シテ船頭カ鹽ヲ賣買運搬スル方法ハ前ニ記セルカ如ク産鹽地ニテ直接製鹽者ヨリ買入之レヲ船積トナシ運搬シ販賣ヲナセリ

船頭ノ給料ハ鹽二百石積ニテ船員二人乃至三人上給料一人六圓中給料一人五圓下給料一人四圓ナルカ如シ六圓以上ノ給料ヲ受クル者ハ免狀ヲ有スト云フ乗船中ノ賄ハ悉皆船所有者ヨリ支給ス

鹽商ト船頭トノ關係ニ就テハ前ニ記スル如ク産鹽地ニテ直接製鹽者ヨリ買入レ之ヲ船積シテ歸航シ問屋へ販賣スルコトアリ或ハ直接鹽賣買業者又ハ醬油釀造者、相物商等へ賣買スルコトアリ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路地

從來ニ於ケル鹽ノ販路地ハ伯耆、出雲、石見、隱岐ノ四ヶ國ニシテ其他ハ地廻トシテ

販賣セリ鹽ヲ賣買スル船頭來リ船積シテ歸ルニ依リ用途ヲ定メテ製鹽ノ注文ヲ受クルコトナシ然レトモ其用途ヲ述フレハ醬油釀造用、魚類鹽藏用、味噌、漬物ニ使用スト云フ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無及其方法ノ習慣ナシ

當地方ノ鹽業者ハ從來ヨリ鹽商ノ爲メニ資金ノ融通ヲ受クル等

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場

	濱相場(二石當)	小賣價格(一升當)
三十七年	1,100 ^円	0,05 ^円
三十六年	1,100	0,10
三十五年	1,100	0,05

六 鹽價ノ定メ方

鹽價ノ定メ方ハ從來ニ於テハ普通量目ニ依リ鹽一貫目ノ價格何程ト云フカ如ク量目ヲ標準トシテ定メタリ包裝ノ種類ニ依リ小俵(六貫俵以下)ハ風袋トシテ百匁ヲ控除シ大俵(十二貫俵以上)ハ風袋二百匁トシテ計算シ之ヲ控除ス而シテ量目ニ對スル價格ノ定メ方ハ市場ノ取引相場ヲ標準トシテ賣買當事者間ニ於テ定ムルモノトス以上ハ製鹽者ト仲買人或ハ船積ニテ鹽ヲ賣買スル船頭トノ間ニ於テ生産地ニ於テ定ムル方法ナリ而シテ仲買人ト小賣人トノ取引上ニ於ケル價格ノ定メ方ハ普通包裝ノ種類ニ依リ八升入、一斗入、一斗三升入一俵幾許トシテ價格ヲ定ム但シ運賃ハ別途ニシテ他地方ヨリ廻漕シタルモノハ運賃ヲ包含スルコトアルモ普通運賃ハ一俵ニ付幾許トシテ別ニ定ムルナリ小賣ノ價格ハ一俵ノ原價ニ運賃其他ノ掛費用ヲ合計シテ一俵ノ價格ヲ定メ而シテ一升賣ノ價格ヲ定ム一升當ノ價格ハ比較的高價ニ定ム之レ一斗入俵ト云フモ其實容量八升ナルアリ七升五合ナルアリ一定セサルニ依リ一斗入俵三十錢ナレハ一升ノ樹賣價格ハ三錢ナル如キモ其容量一斗ナラサルニ依リ比較的高價トナルナリ

七 販賣ノ季節

鹽ノ販賣額ハ季節ニヨリ多寡ノ差アリ即チ販賣額ノ尤モ多キハ夏季ニシテ春季、秋季之ニ次キ冬季ハ尤モ寡シ其理由トスル所ハ夏季ハ醬油醸造用、魚類鹽藏用等ニ需用多ク春季ハ主トシテ北海ニ頻セル地方ニ在テハ魚類鹽藏ニ使用シ秋季ハ味噌、漬物等ニ需用スルニ依ル冬季ハ一般ニ需用少キニ原因セリ

八 鹽ノ俵數抜キ検査ノ方法

從來鹽ヲ販賣スルニ當リ俵數抜キ検査ノ方法ハ例ヘハ五百俵ヲ船積トスルモノト假定セハ其内量目ノ重キ分ト輕キ分三俵乃至四俵ヲ買受人ニ於テ抜キ出シ之ヲ秤量シテ其總量目ヲ知り之ヲ秤量シタル總俵數ニテ除シ一俵ノ平均量目ヲ定メ之ヲ總俵數ニ乘シ總量目ヲ定ムルノ方法ナリ

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置

鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少アルトキハ先ツ一俵ノ缺減量

目ヲ定メ之ヲ總俵數ニ乘シ總減量目ヲ算出シ之ニ對スル分ハ製鹽者ヨリ減少量目ニ相當スル鹽ヲ渡ス既ニ契約成立濟ノ後ナル故或ハ契約代金ノ内ヨリ減少量目ニ對スル鹽代金ヲ控除シテ差引計算ヲナスコトアリ其步減ヲ察シ僅カ宛容量或ハ重量増ヲナスコトアリ俗ニ入鹽ト稱シ包裝ノ際各包裝共原容量ノ約三分即チ一斗ニ付三合ノ割合ニテ增量ヲナスコトアリ當地方ニ於ケル一斗俵一俵ノ容量ハ八升入又小賣一升ノ容量ハ三百二十匁乃至三百五十匁ヲ普通トス

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

右二項當該記事ナシ

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

從來ヨリ鹽ノ運搬方法ハ帆前船積ニシテ大形ノ船ナレハ一艘ニ一

斗三升入俵千六百俵小形ノ船ナレハ千百俵乃至千三百俵積載スルヲ普通トス小形ノ帆前船ニハ八升入俵五百俵乃至八百俵積ノモノアリ漁船ナレハ八升入俵百俵乃至二百俵ヲ積載ス之レハ主トシテ地廻鹽ヲ運搬スルニ使用ス

但シ地廻鹽ハ多少荷車ニテ運搬スルコトアリ荷車一臺ニ普通三十五俵乃至四十俵ヲ積載ス

二 各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數料、諸掛費、保險料、着荷地ニ於ケル諸掛費用等 出荷地ハ即チ產鹽地ニシテ問屋及仲買人ノ手ヲ經ス直接ニ船積トナスニ依リ出荷地ニ於テハ別ニ手

數料其他ノ費用ヲ要セス今帆前船ニテ海路運搬先迄ノ運賃其他ノ諸費用ヲ舉クレハ左ノ如シ

運搬先	包裝區別	運賃	手數料	諸掛費
伯耆	一斗三升入一俵	四錢	一俵代金ノ四分	一錢五厘
石見	同	三錢五厘	同	同

出	同	三錢六厘	同
隱	同	三錢八厘	同
地	斗八升入一俵	二錢	同
		同	五厘

地廻鹽ヲ運搬スルニ荷車ヲ使用スル場合アルモ運賃其他ノ費用ハ帆前船ト大差ナシ通路ノ善惡ニヨリ差異ヲ生ス普通三
里内外迄ノ所迄二錢乃至二錢五厘ノ運賃トス別ニ手数料ヲ要セス

鹽ノ運賃ハ他ノ運賃ヨリ比較的高シ米ノ如キ四斗俵一俵ニ付馬關迄十錢鹽斗俵一俵馬關迄二錢五厘乃至三錢陸路ノ運搬
ニ於テモ三里内外ノ所迄四斗俵一俵十錢鹽一俵二錢五厘ト云フ如ク比較的高シ當地方ヨリ海路各地ヘノ運賃ハ比較的高
キ原因アリ馬關地方ヨリ當地方ヘノ船便アルモ當地方ヨリ馬關迄ハ船便ナク態々雇入ル、故高キ原因ヲ生スルナリ

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 小作ニ關スル契約ハ仲媒者アリテ地主ト小作人トノ間ニ周旋ヲナシ諸般ノ條項ヲ協定ス

ルモノトス小作權ノ讓渡ヲナスニ於テハ小作人ト小作承繼者間ニ於テ契約ヲ遂クル前ニ地主ノ承認ヲ求ムルモノトス或一
定契約期間中ニ小作權ノ讓渡ハ地主ニ於テ承認セサルノ習慣ナリ而シテ契約期間ハ當地方ニ於テハ滿三ケ年ヲ普通トス

鹽田修理費ハ契約期間ハ小作人ニ於テ負擔ス堤防ノ修理費ハ地主ニ於テ負擔ヲナス製鹽場、貯鹽倉庫、鹹水貯藏場ハ地主ニ
於テ建設シ其修理費ハ五圓乃至十圓位ノ程度ノ修理費ナレハ小作人負擔スルモ破損ノ程度大ニシテ或ハ暴風ノ爲メ屋根ノ
瓦多數破損スルカ如キ或ハ建物ノ柱等破損スル如キ多額ノ修理費ヲ要スル場合ニ於テハ地主ヨリ其費用ヲ負擔ス

採鹹及煎熬ニ要スル器具器械ハ濱入ノ際俗ニ本場ト云ヒテ現在セル器具器械（古器具ニシテ修理セサレハ使用不能ノモノ
モ包含ス）ヲ地主ヨリ受取ル修理ヲ要スヘキモノハ小作人ニ於テ修理ヲナス製鹽事業ニ關シ不足セル器具ハ自費ヲ以テ小
作人新調ヲナス而シテ小作ニ關スル契約期間滿了返納ノ際ハ以前ノ通り本場トシテ器具器械ハ地主ニ引渡ヲナス若シ地主

小作双方ヨリ費用ヲ負擔スル場合ハ各二分シテ之ヲ平等ニ負擔スルヲ普通トス地主ヨリ負擔スヘキ修理ニシテ最モ急ヲ要

スル場合ニ於テ地主修理ヲ遅延シ小作人ニ於テハ事業上差支ヲ生スル爲メ無止修理シタルトキハ小作人三分ヲ負擔スルコトアリ屋根葺及樋其他小修繕ノ費用ハ全部小作人ノ負擔トス尙鹽田ニ於ケル沼井臺修理及釜ノ築造等モ負擔ヲナス一ケ年間小作料金二百五十圓但シ鹽田反別一町九反九畝九步

小作料支拂時期年三回トス即チ四月 六月 八月

小作契約書寫左ノ通り

契 約 證

今回貴殿ト鹽田小作ノ契約致候ニ付テハ金四十圓證據金トシテ正ニ受方致候残り四十圓ハ來ル三十七年一月鹽田入込ノ際受方ノ約定ナリ萬一三十七年一月十日迄ニ殘額御差入無之節ハ今回受方ノ四十圓ハ違約金トシテ拙者方沒收可致候又拙者ヨリ小作ノ約定破約ノ節ハ右四十圓ハ外ニ四十圓相添ヘ違約ノ償トシテ貴殿ヘ相渡可申候

一 來ル明治三十七年一月上旬ヨリ鹽田事業ニ御着手相成可申事年限ノ儀ハ三十七年一月ヨリ三十九年十二月迄滿三ケ年間ノ事前顯ノ通り契約致候處相違無之依テ爲後念契約證相渡置候處如件

明治三十六年四月五日

鹽田所有者住所氏名

小作人住所氏名宛

前條契約致候ニ付テハ他人ヘ對シ決テ契約致間敷事

鹽田所有者氏名^印

年ノ豊凶鹽價ノ高低ニ依リ如何ナル影響ヲ受クルモ地主ト小作人トノ間ニ於テハ別ニ一定ノ契約ナシ故ニ年豊ナルカ爲メ或ハ鹽價ノ高マリテ小作人ノ利益多額ナルモ小作料ヲ引揚クルコトナク又年凶ナルカ爲メ或ハ鹽價下落ノ爲メ小作人ノ不利益ナルモ小作料ヲ減少セサル狀況ナルモ本年ノ如キ非常ニ慘狀ヲ呈スル場合ハ小作人ヨリ一ケ年間小作料ノ一回分減少方ヲ請願スルコトアリ地主ニ於テハ之ニ對シ其要求ヲ容ル、ト否トハ任意ナルモ本年ノ如キハ其慘狀ヲ憐ミ多少小作料ノ

減額ハ免レサルモノ、如シ

其小作人ヨリ地主ニ對シ日常需用品ノ供給ヲ仰クコトハ更ニナク小作人ノ自辨タルナリ

第十章 組合

一 鹽製造組合ノ組織、規定及沿革

當地方ニ於テハ鹽ノ製造組合ノ設置タル明治十三年以前迄ハナク各自隨意ニ製造シ居リシカ明治十三年頃始メテ防長鹽田組合ナルモノ三田尻地方ニ設立セラレタルニ依リ當業者何レモ之ニ加入シタルモ何分産額ノ少キ地方ナルカ爲メ組合費等ノ負擔ヲ免除サレ居レリ其後明治十九年九月十州鹽田組合防長支部ヲ周防ノ國佐波郡三田尻ニ設置セラル其組織タル左ノ國郡區村ノ鹽田ヲ所有スル者ヲ以テ組織ス

周防國玖珂郡

郷ヶ崎濱、沖ノ手開作濱、沖ノ手開作堅石濱、宮本濱、柳濱

同國大島郡

小松濱

同國熊毛郡

小田濱、伊保庄北揚ヶ濱、同南揚ヶ濱、平生濱、島濱、室積濱

同國都濃郡

下松豐井濱、同東西豐井濱、同平田村濱、同未武下村濱、徳山江口濱、富田東側濱、同西側濱、福川濱

同國佐波郡

江泊濱、三田尻濱、西ノ浦濱

同國吉敷郡

大海濱、青江濱、長濱、花香濱、中杖濱、二島南ノ前濱、同瓢箪小濱、遠浪濱、二島大里濱

長門國厚狹郡

藤田濱、本山濱、西須惠濱、東須惠濱、松屋濱

同國豐浦郡

寄川濱、宇部濱、長田濱

同國赤間關區

彦島濱

同國大津郡

河原濱、小田濱

支組ノ區域及ヒ其主位所左ノ如シ

第一支組	周防國玖珂郡一圓	主位所	柳井濱
第二支組	同國 大島郡一圓	主位所	小松濱
第三支組	同國 熊毛郡一圓	主位所	平生濱
第四支組	同國 都濃郡一圓	主位所	福川濱
第五支組	同國 佐波郡一圓	主位所	三田尻濱
第六支組	同國 吉敷郡一圓	主位所	遠浪濱
第七支組	長門國厚狹郡一圓	主位所	東須惠濱
第八支組	同國 豐浦郡一圓	主位所	宇部濱
第九支組	同國 大津郡一圓	主位所	河原濱

事業ノ目的上ノ規定

- (一) 鹽業上粗製濫造ノ幣ヲ矯メ專ラ事業ノ改良ヲ講究シ外鹽ノ輸入ヲ防キ永久維持ノ方法ヲ計畫スル事
- (二) 前項ノ目的ヲ達センカ爲メ便宜實業ノ試驗ヲナス事
- (三) 產鹽ノ統計ヲ審カニシ需用供給ノ權衡ヲ量リ不慮蹉跌ヲ防ク事
- (四) 賣買上ノ障碍ヲ除キ販路ノ擴張ヲ計畫スル事
- (五) 製鹽賣買上他濱ノ製鹽ニ模擬スル等ノ惡弊ヲ矯正スル事
- (六) 鹽田持方ハ三ツ割持分換持ハ各濱ノ適宜ニ任スト雖トモ日持ハ決シテ爲サ、ル事
- (七) 窰土居士ヲ洗注シ採鹹水ニ混淆セサル事

但シ肥料及牧畜用ニ供スル爲メ製鹽スルトキハ各所適宜ニ其取締法ヲ設クル事
費用賦課徴收

- (一) 支部費用ハ防長鹽田地價反別ニ折半賦課徴收スルモノトス
- (二) 支部費用ハ豫算ヲ以テ毎年通常會ノ決議ニ依リ徴收シ且ツ前年度ノ決算ヲ報告ス

賞勵及違約處分

- (一) 鹽業上他ノ模範トナルヘキ發明若クハ改良等ヲ爲シ特ニ利益ヲ起シタルモノアルトキハ支部會議ニ諮ヒ十州一般ニ關スルモノハ之レヲ本部へ提出シ支部内ニ係ルモノハ支部ヨリ相當ノ賞與金ヲ與フルモノトス
- (二) 本部ニ定メタル採鹹營業期日ニ背戾セシモノハ本部規約ニ依リ處分ス
- (三) 支部規約申合決議等ニ背戾スルモノハ事ノ輕重ニ因リ金五十圓以下ノ違約金ヲ出サシム
- (四) 前項違約金ハ支組或ハ引受ケテ幹事之ヲ取立速ニ支部ニ差出スヘシ若シ犯則者出金ヲ拒ムトキハ支部ニ届出其處分ヲ請フ可シ支部ニ於テハ直ニ公判ヲ仰クコトアルヘシ
- (五) 小作人本支部規約細則及申合決議等ニ背戾スルトキハ地主其責ニ任スルモノトス

二 鹽販賣組合ノ組織、規定及沿革

ヲナセリ鹽製造組合ノ如キハ既ニ設置セラレ地方當業者モ之ニ加入スルニ至レルモ獨リ販賣組合ノ如キハ現時迄設置ヲ見
ルニ至ラスシテ遂ニ鹽專賣ノ制度ヲ實施セラル、ニ遭遇スルニ至レリ

三 燃料其他需用品購買組合ノ組織、規定及沿革

當地方ニ於テハ燃料其他需用品購買組合ノ設置モ從前ヨリ更ニナ
クシテ燃料其他需用品買入ノ必要アレハ各自箇々別々ニ購入ヲナスノ習慣ナリ今日ニ於テモ其習慣ヲ脱スルニ至ラス

第十一章 試 驗

一 採鹹、煎熬其他鹽業ノ改良ニ關スル試驗ノ事蹟及方法

當地方ノ各製鹽業者ハ鹽業ニ關スル凡テノ操作舊慣ヲ墨
守シテ改良ノ方法ヲ講スルニ至ラス其操作從テ幼稚ナリ故ニ採鹹、煎熬其他鹽業ノ改良ニ關スル試驗ノ事蹟ヲ認メス專賣
法實施後製鹽改良ノ必要ヲ感シ一般ニ煎熬後水分苦汁ヲ除去スルノ方法ヲ講スルノ點只從來ヨリ少シク改良ヲ加ヘタルヤ
ノ感アルノミ採鹹、煎熬其他鹽業ノ改良ニ關シ改良ノ必要ヲ感シツ、アルニ依リ將來ニ於テハ漸次改良ノ方法ヲ企圖スル
ニ至ラン

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

右四章該當記事ナシ

第十六章 鹽田ノ地價等

一 鹽田地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較

鹽田ノ地價 一反步當 六十圓六十五錢

同上時價 一反步當 百二十圓乃至百五十圓

小作料 一町九反九畝九步ナル一定反別ニ付一ケ年二百五十圓

鹽田ト他ノ土地ト比較スル時ハ比較的田畑ノ時價ヨリ稍低價ナリ其理由トスル處ハ米價近來ハ非常ニ騰貴スルニ依リ其鹽田ヨリ收益多キニ起因セリ鹽田ハ近來ハ製鹽ニ關スル生産費諸物價ノ騰貴ニヨリ多額ヲ要スルニ至リ收支計算上普通ノ土地ヨリ利益少キニ依リ時價低キノ傾向アリ