

撫養鹽務局

安藝出張所之部



# 撫養鹽務局安藝出張所ノ部

本調査ハ揚濱ニ就キテ記載セルモノニシテ悉ク調査項目ニ從フ能ハサルモノアリ故ニ適宜項目ヲ變更シタル所アリ

## 第一章 鹽田位置、方法及附近ノ地勢、地形

本調査ノ標準製鹽場ト爲シタル新城濱ハ安藝郡穴内村大字新城ニ在リ本郡西部ニ位シ西ハ三里餘ニシテ郡境ニ達シ東ハ一里餘ニシテ安藝町ニ通ス南ハ大洋ニ面シ北ハ山岳重疊シ東西ハ平垣ニシテ長ク南北ハ新崖ノ麓ヨリ海岸(渚)ニ至ルマテハ稍々勾配アリ其長サ數十間乃至百間ヲ出テス波高キ時ハ鹽田トナスヘキ砂原ノ殆ト全部ヲ洗ヒ去ルコトアリ此灣ノ西境界ヲナス岩石ノ同脈ノ海中遠ク點在スルカ故ニ從來此灣ヲ石原ニ變シタルコトナシト是レ鹽田ニ適當スル細砂ノ移動ナキ爲メ他ニ故障ナキ限り製鹽ヲナシ得ルノ特徴カ而シテ前記ノ如ク同地方ハ波荒ク海岸高キカ故ニ揚濱式鹽田ノ行ハル、ハ自然ノ勢ト謂フヘシ

## 第二章 鹽業ノ沿革

本郡ニ於ケル鹽業ノ起源ハ記錄ノ據ルヘキモノナキモ古老ノ傳説等ニ依リ推定スルニ今日ヨリ凡二百年以前郡内穴内村ニ起リ夫レヨリ附近各村ヘ傳播シタルモノノ如シ然ルニ本郡海岸ハ比較的高クシテ何レモ外海ニ面シ常ニ暴風怒濤ノ爲メニ完全ナル鹽田ヲ築造スルヲ得ス隨テ之レカ專業ヲナス者ナク只僅カニ漁民又ハ農民ノ家族(老人又ハ婦女子)等カ本業ノ餘暇ニ沿海砂面ヲ利用シテ些細ナル製鹽ヲ爲スノミニシテ其生産高等モ極メテ寡少ナリシカ近來多少專業トナス者アルニ至リタルモ未タ規模宏大ナルモノアラス隨テ藩政時代ニ於テモ何等ノ保護獎勵等ヲ加ヘタル事蹟ナシ

## 第三章 製鹽方法

### 甲 鹹水採收

#### 一 鹽田ノ種類、面積

揚濱式鹽田ニシテ水際ヨリ數間ノ間ハ常ニ小石ノ存在スルト磯渚五間ハ漁業者ノ使用權ニ屬

(十八)

撫養鹽務局安藝出張所ノ部

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



スルトノ爲メニ細砂トナリタル部分ヨリ舊道路ノ附近迄ノ間ニ於テ適宜其操作ヲ行フ故ニ鹽田ノ長サ(濱幅)ハ一定セス從テ幾何面積ヲ以テ一軒前トナスコト能ハサレトモ舊來如何ナル方法ニ據リテカ幅四間半ヲ以テ一濱ト稱シ通常二濱ヲ使用スルカ故ニ便宜上一反歩ヲ二濱トシ(實際ハ二濱ニテ二百坪内外)本調査ヲナシタリ濱ノ幅ヲ四間半トナシタルハ現今尙新城濱區域内悉皆同幅ノモノヲ以テ充タサレ稀ニ三濱ヲ有スルモノアルモ多クハ二濱若クハ一濱ヲ有スルノミナルヲ見レハ分配割地當時製鹽者數ヲ以テ等分シ尙又之ヲ操作ノ便利上二日返リ(替持)ト爲サシメンカ爲メ二分シタルモノナランカ而シテ此面積ハ二人操作ニ適當スルモノナリ右鹽田反別ハ單ニ鹹水ヲ採取スル面積ニシテ釜屋、鹹水貯藏場ハ各別ニ分在シ釜屋ハ必スシモ鹽田ノ附近ニ限リ設クルニアラス而シテ居住ヨリ製鹽場迄ハ七八町ヲ隔ツルナリ

## 二 堤防ノ面積、高低及築造材料

## 三 鹽田内溝渠ノ面積等

右二項該當記事ナシ

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

此ノ裝置ハ胴ト稱スル底ノ上リタル圓筒形ニシテ一個ノ排出口ヲ有スルモノノ上ニ柁ヲ置キ其上ニ筵ヲ敷キ更ニがわト稱スル木製無底圓筒ヲ載セ鹹砂ヲ盛り同様ノ操作ヲ施シ三個ノがわヲ重ネ第一ノ裝置ニハ前ニ得タル稀薄鹹水(ひつきり)ノ全部ヲ注キ次ニ適當ノ海水(大汐)ヲ以テ洗滌ス濾液ハ最初ノ少量ハ煎熬スヘキ鹹水(眞汐)トシ殘餘ハ次ノ濾過ニ用フ構造ハ圖ノ如クニシテ使用スル胴ノ數ハ二個乃至四個ナリ濾過終レハ此裝置ヲ取外シ更ニ鹹砂アル場ニ移動シテ濾過スルモノナリ

## 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

撒砂ヲ他ヨリ補給スルコトナク鹽

田トナスヘキ土地故有ノ細砂ヲ以テ之ニ充ツル方法ニシテ之レヲ貯藏又ハ運搬スルコトナシ先ツ細砂ヲ以テ形成スル砂原(人工ヲ加ヘタルモノ)ヲ平ニシ之レニ撒布シタル汐水ノ乾燥シ鹽分ノ結晶附着シタルモノ始メテ鹹砂(こがり)トナル之レヲこがきニテ一ヶ所ニ二貫目乃至三貫目ツ、ヲ爬キ寄せ然ル後周圍ノ鹹砂ヲ以テ一ノ浸出装置ヲ充タスニ足ルヘキ場所ヲ



見測ヒ是ニ前項浸出装置ヲナシ第一洞ニハ前日得タル稀薄鹹水又ハひつきり及採鹹器具ヲ洗ヒタル海水ヲ注キ浸出液ノ三桶若クハ四桶(一桶約八升入)ニ至ルマテ海水ヲ注キ可成の鹹砂ヲ完洗スルト同時ニ砂ヲ濕潤スル爲メニ減スル水量ヲ補給シ各洞トモ濾液量ヲ均一ナラシメ次ノ洞ニ注加スルモノトス第一洞ヨリ得タル濾液(ひつきり)ノ全部ハ第二洞ニ注キ海水ニテ洗滌スルコト前ト同様ニシテ得タル最初ニ滴下セシ濾液一桶ハ(約六升入)鹹水(眞沙)トシテ採收シ其他ハ第三洞ニ注キ洗砂スルコト第一洞ト同シクシ此時得タル鹹水ハ全部第四ノ装置ニ使用ス第四ハ第二洞ノ如クシテ一桶ノ鹹水ヲ採收ス斯ク隔臺ニ鹹水ヲ採收シ各臺海水ヲ注灌シテ鹹砂ニ附着結晶セシ鹽分ヲ溶解濾過スルノ方法ニシテ天候ノ良否ニヨリ二回撒潮スルコト、三回撒潮スルコト、アリ又同様ニ撒潮ヲナスモ結晶ノ適否ニヨリこがりノ生産高ニ不同アリ從テこがりノ多ク生シタルトキハ多クノ臺ヲ要シ少キトキハ少數ノ臺ニテ足ル故ニ鹹水採取量ニ多寡ヲ生スルナリ今一反歩ニ要スル撒潮量及洗砂用海水ノ量ヲ算スルコト次表ノ如シ

新 濱	撒 潮 量			計	おがり生産高		洗砂沙水量		潮 水 總 量		採 鹹 量	
	一回	二回	三回		結晶宜 シキトキ	結晶惡 シキトキ	結晶宜 シキトキ	結晶惡 シキトキ	結晶宜 シキトキ	結晶惡 シキトキ	結晶宜 シキトキ	結晶惡 シキトキ
新 濱	一三	六九	三四	二四	八〇	六四	八〇	六四	三二	三〇五	一〇	八
古 濱	二五	六二	三〇	二七	八〇	六四	八〇	六四	二九七	二八七	一〇	八

備考 潮水及鹹水量單位ハ荷ヲ以テス一荷ノ容量約二斗二升鹹砂ノ粗密ニヨリ洗砂海水量異リ即チ細密ナルトキハ多クノ海水ト時間トヲ要ス尤モ少許ハ多量ノ鹹水ヲ得ヘシ然レトモ一洞ニ付一荷ノ海水ヲ以テ濾過ヲ繼續シ得ル程度ノ砂ヲ以テ適當ナル細密度トナスカ如シ

右操作ハ二日間ニ亘リテナスモノナリ故ニ一日鹹水採收量四乃至五荷ニシテ二十倍以上ノ海水ヲ要スルハ工業經濟的ニアラス

### 六 鹹水輸送装置ノ構造、面積及輸送ノ方法

揚濱式ニ於テハ潮水鹹水共ニ紐ヲ附シタル桶(たご)二個ニ入レ擔棒ノ



兩端ニ釣リ肩ニテ擔送ス

七 採鹹用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、効用及使用方法

採鹹用器具名稱及員數表左ノ如シ

名	稱	員	數	名	稱	員	數	名	稱	員	數
平	し		二	半	切		二	かけ	ぶた		三
擔	桶(たご)		十	柄	杓		二	濾	過		四
擔	棒(わーく)		四	こ	が		三	引換	桶(又ハひつ)		十二
			本	き			個	桶	(きりたご)		個

構造及使用方法(圖面參觀)

平し ハ長三尺巾五寸餘ノ板ニ四尺餘ノ柄ヲ具ヘ砂原ニ散存セル石又ハ芥其他鹽田ニ不用ナルモノヲ取除キ撒砂(故有ノ砂)ヲ平ラスニ用ユ

擔桶及擔棒 擔桶ハ普通用ナル手桶ト同形ニシテ繩紐ヲ附シ二個ヲ一荷ト稱シ擔棒ノ兩端ニ釣リ肩上ニ保持シ海中ヨリ潮水ヲ鹽田(濱)ニ又ハ鹹水ヲ貯藏桶ニ運搬スルノ用ニ供シ容量ハ一荷ニテ二斗二升餘ヲ入ル擔棒ハ堅質ノ木ヲ以テ製作シタルモノニシテ長サ五尺五寸餘中央部ハ兩端部ヨリ稍々太ク肩ニ接スル面ハ平滑ニナセリ

半切 ハ運搬シタル潮水ヲ移シ撒潮用ニ供ス直徑普通二尺餘ニシテ四斗乃至五斗ヲ入ル半切ノ潮水ハ柄杓ヲ以テ撒砂面ニ撒布ス柄ノ長サ五尺餘

こがき ハ長サ一尺五寸巾三寸厚サ八分乃至一寸ノ板ニ金又ハ竹ヲ細ク削リタルモノヲ櫛ノ如ク並列シテ堅ク差込ミタルモノ 四尺餘ノ柄ヲ付シ充分鹽分ノ附着シタル鹹砂ハ硬ク固結スルヲ以テ之レヲ打碎クト同時ニ之レヲ十平方尺餘毎ノモノヲ爬キ寄セルノ用ヲナス

かけぶた ハ板ヲ以テ製作シこがきニテ爬キ寄セタル鹹砂ヲ濾過器ニ掬イ込ミ及骸砂ヲ撒布スルニ用ユ

浸出装置 ハ一個ノ胴杵菰及三個ノ側ヨリナリ胴ト稱スル部分ハ上部ニ底ヲ有スル圓筒形ニシテ其構造桶ニ等シク其底



上ニ梓ヲ置キ上ニ敷ク菰ノ鹹砂ノ重量ニ依リ底板ニ密着シテ濾液ノ流出ヲ妨クルヲ防クノ装置ヲナスガわハ三個ヲ菰ノ上ニ大ナルモノヨリ順次積ミ重ネ鹹砂ヲ其ノ中ニ填充ス

引換桶又ハひつきりたご ハ小ナル手桶ニシテ鹹水浸出装置ニ於ケル受器ニ供スルニ過キスシテ其容量八升餘ナリ

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限 器具ノ新調費ハ時々物價ノ騰貴及調製方ニヨリ差異アルモ昨年ヨリ本年ニ於テ新調セシモノニ據ル其價格及保存期限左表ノ如シ

品名	價格	保存年限	品名	價格	保存年限	品名	價格	保存年限
平し	1000	二ケ年	かけぶた	180	二ケ年	柄杓	100	二ケ年
擔桶	450	三ケ年	棒	150	五ケ年	濾過器	200	四ケ年
こがき	250	二ケ年	半切	2000	四ケ年	引換桶(ヒツキリタゴ)	250	三ケ年

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形狀及面積 鹹水ヲ貯藏スルニ五石乃至十石入ノ桶ヲ以テシ小サキ屋根ノミヲ備ヘタル小屋ノ中ニ据ヘ若シクハ單ニ桶ノ上ニ數枚ノ板ヲ並ヘテ僅カニ雨水ノ混入ヲ防クアリ此貯藏桶ニ鹹水ノ出シ入レヲ爲スニハ柄杓及ヒたごヲ以テス

十 鹽田地盤ノ構造及性質 此地ノ鹽田ハ海岸ニ打寄セラレテ堆積スル細砂上ニ於テ作業ヲナスカ故ニ撒砂ハ其他固有ノモノヲ以テ或ル時ハ長石末又ハ石英質ノ全ク洗滌セラレ之ヲ取り清澄ナル水ヲ加ヘ攪拌スルモ唯僅ニ濁濁ヲ生スルカ如キアリ或ハ俗ニ泥砂ト稱シ最微ナル粘土質ノ砂粒ニ附着スルアリ

十一 撒砂ノ種類、性質 撒潮セサル砂ヲ取り清澄ナル水ヲ盛リタル器ニ少量ヲ入レ振蕩スルモ甚タシキ濁濁ヲ生セサルモノハ良質ノ鹹水ヲ得レトモ之カ泥砂ナルトキハ第一回目(新濱)ニテ採收シタル鹹水中ニハ汚物混入スルカ爲メ如何ニ處理スルモ製鹽ノ色澤ヲ害ス著シク粗惡ナルトキハ二回目(返シ濱)ヨリモ良質鹹水ヲ得ルコト難シ又砂粒ノ粗大ナルトキハ細密ナルモノヨリ其製鹽ノ結晶大ナルカ如シ

キハ細密ナルモノヨリ其製鹽ノ結晶大ナルカ如シ



十二 撒砂撒布量及替砂ノ數

鹽田組織ハ全ク入濱鹽田ノ如クナラサレハ撒布數量隨テ一定セス前述セシ如ク潮水ノ

能ク乾燥結晶セシモノハ多クノ鹹砂ヲ生シ乾燥惡シキトキハ其量多カラサルカ故ニ又浸出臺ノ數ヲ増減ス然シテ一臺ニ濾

過シ得ル鹹砂ノ量ハ約三十貫ニシテ當ニ四坪半ノ撒布量ニ相當ス尤モ鹽分結晶ノ程度ニヨリ増減アルモノト知ルヘシ

十三 撒砂乾燥ノ時間

撒砂乾燥ノ時間ハ之ニ撒布スル潮水ノ量及時々ノ氣候(日光熱及風力)ノ如何ニヨリ數字のニ

之ヲ現ハスコト難シト雖モ夏季ト冬季ニ於テハ著シキ相違アリ依テ撒潮量ト乾燥時間ヲ對照シテ左表ニ掲ク

甲 夏季ニ於ケル撒潮量ト乾燥時間

第一回	第二回	第三回	計
-----	-----	-----	---

撒潮量

新濱	一三八	六九	三四	二四一
古濱	一二五	六二	三〇	二一七

撒潮時刻

午後四時	翌日午前十時	三日目午前七時	三日目正午ヨリ濾過開始
午前七時	午後三時	翌日午前十時	二日目午後三時頃ヨリ濾過開始

乾燥時間

一八	三九	四四
八	二七	三二

備考

撒潮時刻ハ新濱古濱共通ニシテ天氣ノ定マリタル時ハ午後四時頃迄ニ浸出及撒砂ヲ終ヘ砂ヲ杓シ直ニ撒潮スルコ

ト、シ若シ翌日ノ天候不良ト認メタルトキハ濾過ノミヲナシ骸砂ノ撒布及撒潮ハ翌日ニ至リ天候ヲ見テ操作ヲ開始

スルモノトス

乙 冬季ニ於ケル撒潮量ト乾燥時間

第一回	第二回	第三回	計
-----	-----	-----	---

撒潮量

新濱	一一〇	五五	二八	一九八
----	-----	----	----	-----



古濱 一〇〇 五〇 二五 一七五

撒潮時刻 午前九時 翌日正午 三日目午前十時 三日目午後又ハ四日目正午頃ヨリ濾過開始

乾燥時間 二七 四九 七五

備考 冬季乾燥時間ハ夏季ニ比シ約二倍ヲ要シ且ツ夏季ニ於ケルヨリモ其ノ撒潮量著シク少キカ爲メ夏季ノ採鹹量ノ半

ニ及ハサルカ如キモ實際ハ殆ト半量ヲ得ツ、アルカ如シ是レ畢竟スルニ冬季ハ雨期少キニ因ルカ

十四 撒砂(鹹砂)浸出装置(臺)ニ注入スル海水量及鹹水又ハもんだれ(ひつきり)採收量 浸出装置ニ海水ヲ注入スル

ニ當リ先ツ前日得タルひつきり若シクハ採鹹用器具ヲ洗滌シタル稍々濃厚ナル海水ヲ注キ浸出シタル濾液カひつきりたぶ  
 四個ニ滿ツルマテ海水ヲ注キ補充ス而シテ今得タル全部ヲ次ノ臺ニ注キ海水一荷ヲ補注スレハ又ひつきりたぶ四個ヲ滿タ  
 ス此最初ニ出テタル濾液一個(約六升)ハ煎熬ニ供スル鹹水ナリ斯ク順序ニ一臺毎ニ補注スル海水ノ量ハ適當ナル密度ノ鹹  
 砂ニアリテハ當ニ一荷ナリ此一荷ハ即チ一臺ノ砂ヲ濕スニ消費サルルモノナリ換言セハ一臺(約三十貫)ノ鹹砂ト一荷ノ海  
 水ヨリ三升ノ鹹水ヲ得ルナリ

十五 海水鹹水及もんだれ(ひつきり)ノ性質

季節	海	水	鹹	水	ひつきり	備	考
夏	比重	三一三五	一九一三	四一五	四一五	比重ハホームー比重計ニヨル温度ハ測定時季ノ大氣ニ等シ之レ諸性質ノ	
冬	ク	ク	一五一九	四一五	四一五	理化學的試験ノ未タナス能ハサリシハ大ニ遺憾トスル所ナリ	

十六 海水汲揚装置及汲揚方法 海水汲取操作ハ單ニ擔桶ヲ以テ海水ヲ汲ミ運搬スルノミ

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ヶ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合 季節ニ因リ採鹹量ニ差異アルハ

勿論ナルモ之レカ割合ヲ數字のニ表示スルハ其當ヲ得タルモノニ非ス然レトモ大體ニ於テハ左表ニ示ス割合ニ近キカ如シ



季節 春 夏 秋 冬 週年

割合 二五 三二 二五 一八 一〇〇

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 此地製鹽組織ハ元ヨリ專賣的事

業ニアラサレハ從テ作業モ分業ナラス又分業ヲナス程ノ大規模ニモアラサレハ之レカ種類名稱等ナク又人夫ヲ傭フコトナク全然家庭的一ノ副業ナリ而シテ諸操作小規模ニシテ機械的ナラサレハ比較的多クノ勞力ヲ要ス今一反歩ノ鹽田ノ一半宛ヲ替持トナスニ優ニ三人ヲ要ス

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 鹹水採收ニハ總テノ施設及操作ノ必要大ナリト雖モ日光熱ト風力トニ

依テ水分ヲ蒸發スルコトヲ以テ之レカ要素トスレハ從テ多クノ採鹹ヲナサントセハ強キ日光熱ト適當ナル風力ヲ要スルカ故ニ夏ノ炎熱南風ト共ニ來ルトキハ從テ多量ノ鹹水ヲ採取シ得ルナリ而シテ夏季ニアリテハ此地ハ鹽田面ニ直射日光ヲ受クルト同時ニ海面及後面ニ屹立セル山岳トヨリノ反射熱アリ南ハ漠々タル海洋ニシテ常ニ南風多シ又冬季ニ至レハ日光薄ク日射時間短ク加フルニ西風強ク甚シキハ撒潮セサル所ヨリ白砂ヲ吹キ來リテ鹹砂面ヲ蔽ヒ日光ヲ遮リ乾燥蒸發ヲ妨ケ徒ラニ砂量ヲ多クシ採鹹ヲシテ斷念セシムルコトアリ

如斯夏季ニ至リテハ短日ニシテ多量ノ濃厚ナル(二十度以上)鹹水ヲ得ルモ冬季ハ多クノ日數ト勞力トヲ要スルニ拘ハラヌ採鹹量少クシテ稀薄(十七度内外)ナルヲ免レサレハ畢竟採鹹ニハ七月ノ頃ヲ以テ最好時期トシ十二月、一月ヲ以テ適當ナラストス

二十一 一年間ノ採鹹平均日數 一ケ年内ニ濱仕事ヲ爲シ得ル日數百二十日ノ内濱作り又ハ天候ノ爲メ採鹹シ得サル日數四十日採ナシ能フ日數八十日ナリ

二十二 一年間ノ平均鹹水採收量 當濱ハ一様ニシテ上田下田ノ差別ナキモ天候ニヨリ採鹹量ニ著シキ増減アリ一ケ年平均百五十八石



## 二十三 準備及持濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法

鹽田ニ出テ採鹹操作ヲナサントセハ先ツ天候ノ如何ヲ窺ヒ

知り少クモ兩三日ノ晴天ト海波ノ靜マルヲ見テ始メテ各自區域内ニ點在スル小石(時トシテハ頭大ノモノアリ)ヲ取除キ前項述シ如ク撒潮ヲナシ浸出ヲ終レハ直ニ骸砂(鹽糞)ヲかけふたヲ以テ撒布シ平シヲ行ヒ迅速ニ撒潮スルヲ常法トス若シ翌日降雨ト認ムレハ骸砂ノ撒布ヲ中止ス

## 二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項

鹹水ノ濃度ハ潮流ノ如何ニヨリテ濃淡ノ度ニ多少ノ差異アルハ免レス殊ニ該

濱ハ東方ニ安藝、伊尾木ノ二川アリテ潮水ノ西ニ流ル、トキハ著シク濃度ヲ減ス

## 乙 鹹水煎熬

### 一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積

此地製鹽業者ハ古來ヨリ釜屋ヲ建築セシコトナク鹹水貯藏桶ノ附近ニ竈ヲ築キ屋

根ヲ設クル者タニナカリシカ漸ク近來ニ至リ竈ノ外側ニ四本ノ柱ヲ立テ釜ノ上部ニノミ屋根ヲ設クルニ至レリ而シテ製鹽ハ釜ノ側面二本ノ柱ニ一本ノ丸木ヲ横ニ結ヒ付ケ之レニ畚ヲ釣シ製鹽ハ釜中ヨリ直ニ之ニ移シ入ル、ナリ而シテ之レヨリ垂下スル苦汁ハ採取セサルカ爲メ多クハ受器ヲ設ケス砂中ニ放棄ス

### 二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺

#### (イ) 鑄鐵製丸釜

此種ノ釜ハ古代ヨリ使用シ來リシモノニシテ地釜ト稱シ居レリ其容量二斗五升乃至四斗ヲ入レ之レカ

大小ハ何枚引ト云フ語ヲ以テ形容スルモノニシテ通常十枚引乃至十二枚引ナリ而シテ此釜ノ使用ニ熟練シ居ルヲ以テ容易ニ任意ノ結晶ノモノヲ製出シ得ルカ故ニ近來使用シ始メタルごたん釜ト競争シツ、アレトモ後者ニ比シ色澤純白ナラサルト多量ノ燃料ヲ要スルカ如シ

#### (ロ) ごたん釜

近來ニ至リ各所ニごたん製煎熬釜ヲ使用スル者アリ此釜今ヨリ八年前他縣人ニシテ安藝川濱ニ採鹹シ尙

ホ鹹水ヲ買收シテ稍々大規模ニ製鹽ヲ試ミ堅ク煎熬方法ヲ祕シテ人ニ知ラシメサリシモ幾許ナラスシテ倒産スルノ悲境ニ陥リタレハ煎熬裝置ヲ取毀シ棄却シタルトキ其ごたん製釜ナリシコト一般ニ知ラレタリ之レ此地ニ於テ角釜使用ノ嚆



矢ナリトス之レヨリ以來從來ノ製鹽業者ハ其價ノ廉ナルヨリ直ニ試ミタルモ支壁薄キ爲メ加熱ノ加減容易ナラス製鹽ノ品質良好ナラサリシモ新調費廉ナルト燃料ヲ節約シ得ルコト及地釜ハ數日間使用セサレハ鑄ヲ生シ次ノ製鹽ニ釜乃至三釜ハ微赤色ヲ帶フル不良品ヲ産出シ製鹽ハ安價ニ賣出サ、ル可カラサルニことたん釜ニハ此ノ憂ナキニヨリ之レヲ使用スルモノ漸次増加スルト共ニ煎熬法ニ熟練シ最初ハ結晶ノ粗大ナルモノノミヲ製出シタルモ現今ハ一般ニ良質ノ製品ヲ出スニ至レリ而シテ當地方ノ如キ全ク専門的ナラサル製鹽家ニハ最モ愛用セラレ今日ニ於テハ却テ地釜ヲ廢シテ之レヲ使用スルモノ多ク現在ノ半數ヲ占ムルニ至レリ

(ハ) 竈ノ構造 竈ニ於テハ古昔ヨリ些少ノ變化ナク燃料經濟及製品ニ及ホス影響少ナカラスト雖モ概シテ製鹽業ハ賤民ノ業トシテ當業者ノ外顧ミル者ナキト一ツハ改良竈ヲ企ツルモノアルモ當地鹽業者ニハ毫モ餘財ヲ有スルモノナキト採鹹量少ナキカ爲メ今日尙舊來ノ儘不完全ナル方法ヲ捨ツル能ハサルナリ此竈ヲ築造セントスルニハ先ツ要スヘキ釜(丸釜又ハことたん釜)ト略同面積若クハ稍廣ク同シ形ヲ地上ニ取リ(時トシテハ五寸餘ヲ掘リ)其ノ外側ヲ石及粘土ノ練リタルモノヲ以テ圍ムカ如ク積ミ上クルコト凡ソ一尺五寸ニシテ漸次内部ヘ積出シ高サ二尺乃至二尺三寸位ノ時ハ釜ノ面積ヨリ内經ニテ三四寸狭キ様ニ造リ煉土ノ乾燥固結シタルトキ始メテ釜ヲ其上ニ据ヘ付クルモノトス而シテ此釜ニハ烟出ヲ設ケス焚口トシテ唯一ヶ所ノ口ヲ有スルノミ

三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ルマテノ操作 該當記事ナシ

四 鹹水ヲ釜ニ輸送スル装置、構造及方法 鹹水ヲ釜ニ注入スルニモ採鹹ノ場合鹹水貯藏桶ニ鹹水ヲ運搬セシト同様ニ貯藏桶ニ靜置シタル上澄液ヲ柄杓ニテ靜カニ汲取り(此時底部ニ沈滓スル泥土ノ浮遊シテ混濁ヲ生セサル様注意スルヲ要ス)擔桶ニテ運搬ス

五、六 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、新調費、保存期限等



名	稱	員數	新調費	保存期限	名	稱	員數	新調費	保存期限
煎熬釜	(丸釜又ハ、 ごたん釜)	丸 ごたん 一	三 百 五 十 一 〇 〇 〇	六 ヶ 月	釜	泡 掬	六	一 〇 〇	六 ヶ 月
金 籠	(こすり)	一	二 〇 〇	二 ヶ 年			一	一	二 ヶ 月
鹽 掬	(杓子)	一	〇 五 〇	六 ヶ 月					

煎熬釜ノ形状及構造ハ前項参照

金籠 ハ幅二寸長三寸厚サ一分餘ニシテ先キハ鑿ノ齒ノ如クナシタル鐵製ニシテ四尺餘ノ丸木柄ヲ備ヘ煎熬中釜中ヲ攪

拌シ釜底ニ鹽ノ焼付クヲ起ス用ニ供ス

鹽掬 ハ木ノ板ヲ以テ圖ノ如ク作り製成セル食鹽ヲ釜ニ掬ヒ移スニ用ユ

釜 ハ稻藁又ハ麥藁ヲ以テ製鹽者自ラ作業ノ餘暇ヲ以テ製作ス

泡掬ヒ ハ木綿若クハ棕櫚ノ葉ノ纖維ヲ以テ作り煎熟ノ際液面ニ浮上ル汚物泡沫(煤ノ落ちテ色澤ヲ損スルカ故黒煤ヲ

モ)掬ヒ取ルナリ此モノハ鹽專賣法實施以來製品ノ美ヲ盡サントスルノ結果競テ之ヲ使用スルニ至レリ

七 燃料ノ種類、名稱、産地、價格及品質 鹹水煎熬用燃料トシテハ古來ヨリ松葉及柴(しだ)ニ限リシモ近來ニ至リ

テハ材料減シ之等ヲ得ルニハ多クノ勞力ト時間ヲ要スル爲メ薪(ぼさ)ヲ購入スルモノアルニ至レリ而シテ之ニ用フルハ何

レモ松材ニシテ一束(三尺回り)代五錢餘ニシテ一釜ニ付キ四束ヲ要ス丸釜ごたん釜何レモ燃料ノ使用量相等シ(但シ一釜

鹹水量三ト四ノ如シ)

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

(イ)鑄鐵製丸釜ハ一釜ニ煎熬スル鹹水量三斗八升餘ニシテ(比重二十度ボーメー)二十七斤(一斗五升)餘ノ製鹽ヲ得(但シ

此重量ハ少クトモ二日ヲ經過シタルモノナリ)

(ロ)ごたん釜ハ一釜ニ付鹹水五斗ヲ煎熬スルコトヲ得ルカ故ニ前比重ト同様ノモノヨリ約三十五斤(二斗)ヲ得



丸角何レノ釜ニ於テモ一釜使用量ニ付テハ大差ナシ松薪(ぼさ)ヲ使用スレハ三尺廻リ四束(此目方十二貫)松葉ニテ四束(十二貫)ヲ要ス

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 該當記事ナシ

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 鹽田ヨリ採收セシ鹹水ハ尙ホ多量ノ泥土ヲ混和スル故直ニ煎熬用ニ供スル能ハス貯藏桶ニ少ナクトモ四五日間ハ靜置シテ土分ノ全ク底部ニ降下シタルトキ澄ミタル上部ヨリ煎熬ニ供ス此貯藏桶ヨリ汲出ニ當リ柄杓ヲ以テ鹹水ヲ動搖セシメ底部ノ泥ヲシテ浮上スルヲ防カンカ爲メ液中ニ筵ヲ置キ筵ノ中ニ漉出スル液ヲ汲取リ可成全液ヲシテ動搖セシメサルノ裝置ヲナスモノアリ

十一 鹽田一反歩ヨリ得タル鹹水煎熬ニ要スル時間及釜數 天候順良ナル夏季ニ於テ一日一反歩ヨリ得ル鹹水量ハ實ニ一石九斗乃至二石四斗ナリ今之ヲとたん釜(五斗入)ヲ以テ煎熬スルニ四釜及五釜ニシテ一釜ヲ煎熬スルニ優ニ五六時間ヲ要スルカ故ニ少クモ二十五時間ヲ下ラス若シ九釜ニアリテハ五釜乃至七釜ナレハ二十五時間乃至三十五時間ヲ要ス

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 此地方ハ釜屋ノ施設ナク又生産力モ多大ナラサルトニヨリ一晝夜焚詰ムルコトナク朝早天ヨリ晚ハ遅クトモ八時頃迄(共同釜ノ都合ニ依リ夜分煎熬スルコトアルモ極メテ稀ナリ)ニ終業ス其間約十五六時間ヲ限度トス此間ニ煎熬スル釜數三釜ニシテ丸釜ニアリテハ一石一斗四升とたん釜ニアリテハ一石五斗ノ鹹水(二十度)ヲ煎熬シ前者ハ約八十斤後者ハ約百五十斤ノ製鹽ヲ產出シ得ルナリ

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル總製鹽量 一日一反歩ノ鹽田ヨリ得タル鹹水全部ヲ約二日間ニ煎熬シ產出スル總製鹽量ハ百三十三斤(約七斗五升)乃至百六十八斤(約一石)トス

十四 鹽田一反歩ヨリ得タル鹹水煎熬ニ用ユル燃料 とたん釜ヲ使用シテ一反歩ヨリ採收セシ鹹水二石四斗ヲ煎熬スルニ松薪二十束(一束入七尺繩ニテ二廻リ此重量約十二貫)此代價一圓ヲ要ス丸釜ヲ使用スルトキハ二十四束一圓二十錢ヲ要ス

要ス



十五 一年間ノ平均收鹽量

最近二ケ年間ノ平均ニヨレハ一ケ年平均百石(一萬八千斤)ヲ產出ス然シ之レ一反歩收鹽量ニシテ實際一軒前一反歩ノ鹽田ヲ有セサルニヨリ收鹽量亦之レニ及ハス

十六 煎熬ヲ終リタルトキノ釜ノ處理

一度煎熬ヲ終リタルトキハ引續キ煎熬ヲ爲ス場合ノ外ハ數日間休止スルト翌朝ヨリ直ニ煎熬ヲ始ムルトニ拘ハラズ製鹽ヲ取出シタル跡ヘ一荷ノ鹹水ヲ入レ餘熱ヲ利用シテ幾分ノ水分ヲ蒸發セシムルト同時ニ熱セラレタル釜面ノ空氣ニ接スルトキハ容易ニ酸化スルカ爲メ之カ豫防ノ方法トス然レトモ永ク休止セントスルトキハ水(鹽分ナキ水)ニテ能ク洗ヒ乾シテ竈ヨリ取外シテ適當ニ保存スルヲ通例トス

第四章 製鹽及副產物ノ種類、用途

一 眞鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量

此地製鹽ハ皆眞鹽ニシテ重ニ食用(醬油釀造及漬物用)トシテ魚類鹽藏等ニハ之レヲ使用セスシテ差鹽ヲ用フ

二 鹽ノ理化學的性質

製鹽ハ總テ色純白結晶小ニシテ水分及苦汁分極メテ少ナキモノアリ故ニ步減ノ程度大ナラス之レカ精確ニ長年月ニ至ル試驗ハ未タ充分ニ爲ス能ハサレトモ煎熬後五十時間乃至六十時間内ニ二十四乃至十五「プロセント」ノ重量ヲ減スルモ其後數日間ヲ經過スルモ其減量極メテ少ナシ而シテ水分夾雜物少ク含有鹽化曹達八十以上九十「プロセント」内外ナリ

三 鹽ノ主要用途

第一項ニ掲ケタリ

四 鹽ノ容量ニ對スル重量

收納鹽各等級ニ於ケル一斗及一升ノ重量左ノ如シ

等級	一斗ノ斤量	一升ノ斤量	等級	一斗ノ斤量	一升ノ斤量	等級	一斗ノ斤量	一升ノ斤量
一等	一七、五	一六、五	三等	一八、二五	一八、〇	五等	一九、七五	一九、七
二等	一七、五〇	一六、七	四等	一九、〇〇	一七、八			



右ハ八月中收納セシモノニ付測定シタルモノニシテ一斗桶ニテ秤リタル重量ト一升ヲ秤リタル重量ト比例セサルハ榭ノ大小ニヨリテ容量ニ差異アルコトヲ表示ス

### 五乃至十四 各項該當記事ナシ

## 第五章 鹽ノ包裝

此地製鹽ハ包裝スルコトナク皆撒鹽ニテ升賣トナシ來リタルカ爲メ現今ニ於テハ撒鹽ニテ收納ヲナス從テ各項該當記事ナシ

## 第六章 貯藏方法

此地製鹽ハ鹽專賣法ノ實施以前ハ製造スル偏ラ賣却シ現今ハ收納期日(五日間以内)迄置クニ過キサレハ貯藏裝置ノ設ケナシ從テ各項該當記事ナシ

## 第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法 製鹽者各自ニ附近各村へ荷ヒ賣ヲ爲シ需用者へ直接ニ販賣シ居リシナリ

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 該當記事ナシ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 何レモ各附近村落ノ農家及醬油製造者、魚商人等ニシテ他地方ヨリノ注文等ナシ

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

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格 從來鹽ノ濱相場ナルモノナシ小賣價格一升當最低一錢五厘最高五錢五厘

六 鹽價ノ定メ方 鹽價ハ製鹽ノ供給不足又ハ停滯等ニ依リ自然ニ高低アリテ別ニ定マリシ方法ナシ

七 販賣ノ季節 一ケ年中販賣額ノ最モ多キハ六、七、八ノ三ヶ月及十二、一、二ノ三ヶ月ニシテ六、七、八月ハ生産高多

キカ故ニ價格稍低廉ナルモ十二、一、二月ハ生産高寡少ナルカ故ニ稍高價ナルカ如シ

## 八 鹽俵拔キ検査ノ方法

該當記事ナシ



九 鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置 製鹽業者ハ何レモ包裝ヲ爲サス撒鹽ノ儘小賣ヲ爲スヲ以テ本項ニ

該當事項ナシ從來ノ小賣一升ノ質量ハ盛榊ナルヲ以テ三百匁乃至三百二十匁位ナリ

十 鹹水賣買ノ有無及其方法、價格ノ定メ方

該當事項ナシ

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

### 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 從來鹽ノ運搬方法ハ別ニ他地方ニ移出等ヲ爲サス只附近ノ村落へ

策ト稱スル籠ニ入レ製鹽者各自ニ擔キ行キ販賣ヲ爲スヲ以テ積載數量等一定セス何レモ其體力ニシテ三斗乃至五斗位ヲ運搬セリ

二 各種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数料、諸掛費、保險料及着荷地ニ於ケル諸掛費用等 該當事項ナシ

### 第九章 小作人ト地主トノ關係

穴内村及安藝町製鹽者ハ何レモ安藝町所有ノ鹽濱ヲ借地シ一ケ年間ノ借地料鹽濱横巾一間ニ付金九厘宛ヲ納付スルノ契約ニシテ他ニ何等ノ契約ナク又日常需用品等ノ供給ヲ仰クコトナカリキ

其他赤野村西分村伊尾木村安田村田野村羽根村室戸村等ハ何レモ自作ニシテ本項ノ關係ナシ

### 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

(十八) 梅養鹽務局安藝出張所ノ部  
第八章 鹽運搬ノ方法及運搬費  
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



(十八) 撫養鹽務局安藝出張所ノ部 第十五章 再製鹽 第十六章 鹽田ノ地價等

第十五章 再製鹽  
第十六章 鹽田ノ地價等

右七章該當記事ナシ