

撫養鹽務局

中村出張所之部

撫養鹽務局中村出張所ノ部

第一章 鹽田位置、方法及附近ノ地勢、地形

白濱鹽田ハ高知縣幡多郡ノ東々北部白田川村ニ在リテ太平洋ニ面シ鹽置山海拔五百尺ニシテ其後ニ聳ヘ東西ニ脈ヲ爲シ海岸ハ處々ニ岩石層ヲ爲シ碎砂其上ヲ覆ヒ小弧形ヲ作り鹽田ト稱スルハ單ユ之等ノ砂濱ニシテ東西二丁餘南北十六間ノ小キモノナリ附近ニ河川池沼ナシ

第二章 鹽業ノ沿革

白濱製鹽業ノ基源ハ今ヨリ三百年以前武政某ナル者高岡郡與津村ヨリ移住シ初メテ此業ヲ開キシト云フ爾來保護獎勵ヲ加ヘタル事ナキモ元來土地ニ耕地少ナク半農半漁ノ一細民ナルヨリ製鹽ヲ以テ家計ヲ扶ケ今日ニ至リシモノナリ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積

鹽田ハ揚濱製鹽ニシテ單ニ海岸ノ砂ヲ平ニセシモノニテ海水ヲ砂上ニ撒布シ天日ニ乾シテ鹹砂ヲ採リ一戸前反別二十四歩ナリ釜屋ハ多ク邸内ニ設ケ九尺ニ二間ノ小屋ニシテ多クハ倉庫納屋等ニ兼用シ居レリ

二 堤防ノ面積、高低及築造材料

該當記事ナシ

三 鹽田内溝渠ノ面積

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

撒砂ハ鹽田ニ約八分餘ノ厚サニ碎

砂ヲ撒キ之レニ海水ヲ撒布シ鹹砂ヲ採リ之ヲゴート稱スル濾過器ニ入ルゴトハ上下二部ニ分レ上ゴト、下ゴート稱シ木材ヲ以テ造ル上ゴトハ徑二尺六寸高サ一尺三寸無底ノ桶ニシテ下ゴトハ徑三尺高サ一尺八寸餘中部ニ底ヲ設ケ其上部ニ樋ヲ造リ鹹水濾出ノ用ニ供ス下ゴト底ノ上部ニ竹製ノ簀ヲ敷キ其上ニ藁ヲ以テ編ミタル筵ヲ置キ此ニ上ゴトヲ据ヘ中ニ鹹砂ヲ

(十九)

撫養鹽務局中村出張所ノ部

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

一

入レ後チ上部ヨリをだれヲ汲ミ込ミ濾過ス一戸前濱ニ一臺ヲ備フ

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 白濱ニ在リテハ其日採リタル鹹砂

ヨリ直ニ鹹水ヲ採ルヲ以テ從テ鹹砂貯藏ノ装置ナシ鹹砂ヨリ鹹水ヲ採收スル方法ハ前記下ゴ一ニ簀ヲ敷キ其上ニ莖ヲ置キ
上ゴ一ヲ据ヘ鹹砂ヲ八分通り入レ上部ヨリ大だれ(もんだれ)ヲ注入ス而シテ鹹砂ニ十分水分ノ通シタルトキ上ゴ一ヲ徐々
ニ抜キ取ル斯クスル時ハ砂ハ稍々崩レテ一寸餘高サヲ減シ輪廓稍々大トナル其上ニ又上ゴ一ヲ置キテ此方法ヲ繰返シ砂ノ
高サ凡ソ三尺餘ニ至レハ上ゴ一ハ砂ヲ其中ニ入レアル儘ニテ抜クコトナク上ヨリ盛ニ大だれヲ注入スレハ下ゴ一ノ樋ヨリ
鹹水濾出ス該鹹水砂中ニ埋メアル桶中ニ集マル

六 鹹水輸送装置ノ構造、面積及輸送ノ方法 鹹水輸送ハ單ニ擔桶ト稱スル桶ニ鹹水ヲ入レ肩ニ擔ヒテ鹹水桶ニ輸送

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

名	稱	員數	構	造	使	用	方	法
柄	振	二	木製ニシテ巾二尺三寸高四寸柄長四尺ナリ	鹽田ヲ平ニシ又ハ鹹砂掻キ寄セニ用ヒ一戸前一個又ハ二個ヲ供フ	搔キ寄セタル鹹砂ヲ「ゴ一」ニ入ルルニ用フ			
わ	ね	三	竹ヲ薄ク削リ組合セタルモノニシテ巾一尺二寸長一尺三寸深三寸	ゴ一の砂ヲ掘リ崩スニ用フ				
鹽	鍬	二	材堅ニシテ造レル木鍬ニシテ長九寸巾四寸厚八分長三尺ノ柄ヲ付ス	海水ヲかきわけニ運ヒ又ハ鹹水ヲ運フニ用フ				
鹽	擔	一	口徑一尺深一尺二寸	海水ヲ入レ置キ之レヨリ杓ニテ鹽田ニ				
か	き	一	徑三尺高一尺五寸ノ桶	海水ヲ入レ置キ之レヨリ杓ニテ鹽田ニ				
柄	杓	一	徑七寸深六寸ノ桶ニ柄ヲ付シタルモノ	海水ヲ入レ置キ之レヨリ杓ニテ鹽田ニ				
く	ち	一	口徑一尺二寸高一尺五寸ノ桶	鹹水ヲ汲ミ出スニ供ス				
ち	ね	一	口徑一尺二寸高一尺五寸ノ桶	八分通り砂ニ埋メ下ゴ一ノ桶ヨリ出ツ鹹水ヲ受クル爲ナリ				

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

名稱	新調費	保存期限	名稱	新調費	保存期限
ご一(上,下)	三〇〇〇 ^円	十五年	しをたお	一〇〇〇 ^円	五年
くちをけ	五〇〇	五年	鹽	二〇〇	五年
かきをけ	五〇〇	五年	ねぶ	一〇〇	三年
ひしやく	二五〇	一年	わをけ	一〇〇	一年

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形狀及面積

鹹水貯藏ハ鹹水桶トシテ一石乃至五石ヲ容ル、桶ヲ釜屋ノ一偶ニ供ヘ

置キ此中ニ貯フルモノニシテ別ニ貯藏場ノ設ケナシ

十 鹽田地盤ノ構造及性質

鹽田底部ハ水成岩層ヲ爲シ上部ハ貝殻ノ小片及稍灰黑色ヲ帶ヘル水成岩ノ粗砂ノ三分七分ノ混合土砂性ニシテ土砂ノ厚度ハ凡一丈餘ナリ

十一 撒砂ノ種類、性質

撒砂(鹹砂)ハ白濱固有ノモノニテ其粒粗大ナルヲ以テ海水瀘過ノ速カナルヨリ鹽分ハ十分

結晶ノ暇ナク從テ鹹水ノ比重低シ

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數

撒砂ヲ鹽田一坪ニ撒布スル量ハ冬期ハ凡一斗夏期ハ三斗ナリ替砂ハ鹹水ヨリ大だれヲ

採リシ後ノ砂ニシテ鹽田ニ撒布ス普通一戸前濱ノ三分ノ一ニ相當スル砂ヲ一ゴ一ニ入レ交互ニ鹹水ヲ採收セリ

十三 撒砂乾燥ノ時間

撒砂乾燥ハ夏期ニ於テハ四度海水ヲ鹽田ニ撒布シ九時間ニシテ乾燥シ冬期ニ在リテハ一度撒

布シテ七時間ヲ要ス

十四 撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井又ハ臺等)ニ注入スル海水量(鹹水採收用もんだれ採收用トニ依リ各別ノ容量)及鹹水又ハも

んだれノ採收量 臺ニ注入スル鹹水量ハ夏期ニ地リテハ四斗ノ大だれヲ注入シ一斗ノ鹹水ヲ得大だれヲ採ルノ量モ

海水同量ヲ以テ大だれ一斗ヲ得大だれヲ採ルノ方法ハ鹹水ヲ採リ得タル後ノ砂ニ海水ヲ注入シ瀘過シテ得ルモノナリ

十五 海水鹹水及もんだれノ性質

海水ハ入野村ト比重同シ鹹水ハ比重一、〇七乃至一、一二ニシテ温度ハ攝氏十度乃

至廿五度トスもんだれハ實驗ヲ爲サ、ルニ付不明ナリ

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

十八 鹽田一戸前又ハ一定反別ニツキ一ヶ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合

一戸前鹽田二十四歩ニテ一ヶ年鹹

水採收量ハ八十六石ナリ比重ハ一、〇七乃至一、一二ナリ

鹹水採收歩合ヲ月別スレハ左ノ如シ

一月	、四六	二月	、九三	三月	、九三	四月	、三三
五月	、五八	六月	、八一	七月	、六一	八月	、九五
九月	、一一	十月	、四六	十一月	、四六	十二月	、三三

十九 鹽田一戸前又ハ一定反別ニツキ採鹹ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀

前記ノ如ク白濱製鹽業者ハ專業ノ

者ナク悉皆兼業者ナルヲ以テ採鹹ニ要スル人夫ノ如キモ別ニ他ヨリ雇ヒ入ル、事ナク家族ノ一部ヲ割キテ之ヲ宛テ多クハ

婦女子子供ニテ間々男子ノ之ヲ手傳フ事アルモ僅少ナリ而シテ一濱ニ二名ノ人夫ヲ要シ女子子供各一人之レニ從事ス

女子一口ノ賃錢ハ約十二錢子供一人ハ八錢トス一ヶ年總人夫賃四十三圓女子一人當リ二十五圓九十錢子供一人當リ十七圓

二十八錢ニ相當ス

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係

鹹水採收ノ最好時季ハ八、九、十月トシ二、三、五、七月之レニ繼ク概シ

テ西風ノ時ハ常ニ多量ノ鹹水ヲ採收ス

二十一 一年間ノ採鹹平均日數

一年間ノ持濱日數ハ約二百十六日準備濱ト稱スル程ノ事ナシ

二十二 一年間ノ平均鹹水採收量

鹽田ハ上中下田ノ區別ナク全濱同種ニシテ他ノ鹽田ニ比スレハ下田ノ部ニ屬ス鹹

水採取量ハ甲第十八項記載ノ通りニ付略ス

二十三 準備濱及持濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序、方法 事業ノ開始ニ際シ別ニ準備ト稱スル程ノ事ナク單ニ鹽田ヲ柄振ニテ平ニスルノミ雨後ニ在リテモ僅ニ鹽田ヲ平ニスルノミ採鹹ニ關スル操作ハ前ニ記載ノ如ク先ツ海水ヲ鹽たごニ汲ミ之ヲ肩ニ擔ヒかきわけニ運搬シかきわけニ海水滿ツルトキハ柄杓ニテ均シアル鹽田ニ撒布シ天日及風力ニ依リテ乾燥シ之レヲ柄振ニテ搔キ集メテ鹹砂ヲ得

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項 該當記事ナシ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 釜屋ハ多ク構内ノ一隅ニ奥行九尺間口二間ノ小屋ヲ建テ藁又ハ茅ヲ以テ棟ヲ覆ヒ壁ハ土又ハ藁等ヲ以テ風ヲ防ク極メテ粗造ノモノニテ中央ニ竈ヲ築キ右方ニ鹹水桶ヲ置キ左方ニ煎熬シタル鹽ヲ容ル、すび(畚)ト稱スルモノヲ懸ケアリ敷地三坪ナリ

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺 釜ハ鍍ノ鑄造ニシテ結晶釜ナリ直径二尺七八寸深サ六寸ノ偏

平ナルモノナリ竈ハ粘土又ハ赤土ヲ練リテ馬蹄狀ニ造リタルモノニテ高サ一尺三寸口巾一尺四寸深二尺七寸ナリ

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 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル装置、構造、方法 前記ノ如ク釜屋ノ内ニ鹹水桶ヲ置キアルヲ以テ鹹水ヲ釜ニ輸送スル方

法トシテハ單ニ鹽差シト稱スル小桶ヲ以テ鹹水ヲ釜ニ汲ミ込ムノミナリ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造、方法

名	稱	員數	構	造	使	用	方	法
鹹	水	桶	一	木製桶ニシテ一石乃至五石入	鹹水ヲ貯フルニ用フ			
鹽	差	し	一	口徑八寸深サ一尺ノ小桶ニシテ一方ニ手ヲ有ス	鹹水桶ヨリ釜ニ鹹水ヲ汲ミ込ムニ用ユ			
す	く	い	一	板ヲ凸字形ニ造リタルモノ	煎キタル鹽ヲ釜ヨリすこニ入ルルノ具			

名	稱	員數	構	造	使用	方法
鹽	す	五	約一斗二升ヲ容ルルニ足ル藁ヲ以テ先チ鐵ニテ造リ扁平ニ三尺ノ柄ヲ付シタルモノ	煎キ上ケタル鹽ヲ容レ苦汁ヲ滴シ及鹽ヲ貯フルニ供ス	煎熬ノ後釜ノ底ニ附着スルこがりト稱スル結晶ヲ起スニ用フ	鹽すこヨリ滴ル苦汁ヲ受クル器
せ	つ	一	陶製ノ壺ニテ約五升ヲ容ルルモノ			
苦	汁	一				
壺						

六 燃其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

品	目	新調費	修繕費	保存期限	品	目	新調費	修繕費	保存期限
鹹	水	四,000 ^円	三,000 ^円	四十年	す	く	四,000 ^円		七
差	し	一,500	一,000	三十年	せ	つ	一,000		一
鹽		三,000	二,000	二十年	汁	壺	二,000		七
釜		二,000	一,500	十年					年
竈				一年					三十
									年

七 燈料ノ種類、名稱、產地、價格及品質
燃料ハ附近山林ノ木炭ニ燒キタル樹木ノ枝木ヲ主トシ其他雜木枯枝等ニシテ時トシテ薪ヲ使用スルコトアルモ極メテ稀ナリ雜木枝薪共平均一束四錢ナリ燃料ノ發熱量ハ不明ニ屬ス

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
一釜ニ使用スル鹹水ハ約三斗ニシテ夏期ハ一斗餘冬期ハ僅ニ四斗若クハ五升ノ鹽ヲ得製造鹽等級別數量ニ關シテハ三等鹽二、四等鹽六、五等鹽二ノ割合ナリ一竈ニ使用スル燃料ハ約五十斤ヲ要ス比重ハ一、〇七乃至一、一二ニシテ溫度ハ攝氏十度乃至廿五度ナリ

九 煎熬ニ使用スル各類石炭混合ノ割合
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
鹹水煎熬ニ要スル人夫ハ多クハ家族中婦女一人ヲ以テ之レニ當テ一人當十二錢一ヶ年總賃銀八圓四十錢ナリ

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量並ニ其採收量 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數ハ約四釜ニシテ一釜ニ要ス

ル鹹水ハ一石二斗夏期ニ在リテハ三分ノ一即チ一釜ヨリ一斗餘冬期ハ八分ノ一ニシテ一釜四升餘ノ鹽ヲ得收鹽容量ハ等級
異ナルニ依リ差異ナキモ重量ニ至ツテハ二等鹽ハ一升當一斤七分餘三等鹽ハ一斤八分四等鹽ハ一斤九分五等鹽ハ二斤餘ニ
モ達スルモノアリ

十三 該當記事ナシ

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 該當記事ナシ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 煎熬方法ハ鹹水桶ヨリ鹽差シテ以テ釜ニ鹹水ヲ入レ五時間煎熬ノ後末タ全ク蒸發

セサル内ニすくいヲ以テ鹽すこニ入ル、モノニシテ差鹽ト其趣ヲ異ニシ全クノ眞鹽ナリ

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷 燃料ニ關シテハ別ニ變遷ナク從來ノ方法ヲ繼續セルモノニ

シテ釜及竈ハ乙第二項ニ燃料ハ乙第七項ニ記載シアルヲ以テ略ス

十七 該當記事ナシ

十八 一年間ノ平均煎熬日數 約七十日

十九 一年間ノ平均收鹽量 約十八石七斗

二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用 採鹹費用ハ主ニ人夫ニ要スルモノニシテ婦女一人及ヒ子供一人ヲ使役スルモノト

シテ四十三圓器具修繕費一圓二十四錢計四十四圓二十四錢煎熬費ハ人夫婦女一人一日十二錢七十日分八圓四十錢器具修繕
費五十五錢燃料ハ主ニ薪ヲ用ユ

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

種 目	數量 又ハ金額		備 考
	收 入	支 出	
鹹水採收石數	八六,〇〇〇		
製鹽產出量	一八,七〇〇		
同上價格	四七,八〇〇		
薪消費高		三六〇 ^東	
同上價格		一四,四〇〇	
器具修繕費		一,七九〇	
總人夫費		五,八〇〇	
公 課		〇〇七	
合 計	四七,八〇〇	五,〇六〇	二〇,二六〇損

要スルニ白濱鹽田ニ在リテハ前記載ノ如ク製鹽者ノ收入ハ彼等ノ勞力ニ對スル人夫賃ナリ

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 白濱ニ在リテハ古

來ノ遺習ニ倣ヒ之ヲ繼續スルノミニシテ一ノ進歩シタル點ナク採鹹及煎熬ニ關シテハ目下ノ狀態ヲ續クルヨリ他ナク竈ニ在リテハ乙第二項ニ記載セル如ク單ニ土ヲ馬蹄狀ニ造リタルノミナルヲ以テ非常ニ多量ノ燃料ヲ要ス故ニ西洋竈ヲ使用セハ燃料ニ於テ多大ノ差異アルヘキモ多少ノ資ヲ要スルヨリ製鹽者ノ過半ハ家資裕ナラサルモノノミナルヲ以テ西洋竈ヲ使用スルモノナシ

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 製鹽ハ眞鹽ニシテ一ノ差鹽ナシ
- 二 鹽ノ理化學の性質 色澤ハ純白及白ニシテ結晶ハ微細及細ナリ成分ハ三等ハ稀ニシテ多クハ四五等ナリ
- 三 鹽ノ主要用途 白濱鹽主要ナル用途トシテハ魚類鹽藏ヲ最トシ漬物用醬油味噌之レニ次キ其他日用鹽ニ供ス

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 一等二等ハ殆シト皆無ナルヲ以テ三等以下ヲ左ニ掲ク

三等鹽 一升當 一斤八分餘 四等鹽 一升當 一斤九分

五等鹽 同 二斤二分 等外鹽 同 二斤三分

五 苦汁ノ用途 苦汁ハ殆ント無用ノモノトシテ多クハ棄却ス時トシテ豆腐ヲ製スルノ原料トシテ用フル事アリ

六 苦汁利用ノ方法 該當記事ナシ

七 苦汁ノ生産量 一戸前苦汁ノ生産量ハ五斗六升弱ナリ最モ季節ニ依リテ多寡アリ夏季ハ一升ニ付四勺冬季ハ一升ニ付約

九勺トス

八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法 苦汁ハ貯藏スルコトナシ前記苦汁桶ハ約五升ヲ容ル、ヲ以テ之レニ滿ツル時ハ棄却

ス

九 苦汁一石ノ賣買價格 苦汁ハ間々無代價ヲ以テ豆腐製造者ニ與ヘ居ルモ或時ハ白濱ノ東方二十餘町ヲ距ル佐賀村

ニ擔ヒ行キ與フル事アリ斯ル時ハ一升ニ付單ニ二錢ノ運賃ヲ受クルノミ

十 苦汁運搬方法及其販路 苦汁運搬方法ハ塩たごト稱スル擔桶ニ容レ肩上ニテ運搬ス販路地ハ前記載ノ通り

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造裝置及製造方法

十二 副産物ノ種類、名稱及用途

十三 副産物ノ價格及販路

十四 鼠鹽、かいよひ鹽、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽産額及其使用方法

各項該當記事ナシ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル包裝鹽ノ數量 從來白濱ニ於テハ別ニ包裝スルコトナク撒鹽ノ儘荷籠ト稱スル竹製ノ籠ニ入レ擔キ

テ近村ニ販賣セリ一荷約四斗ヲ容ル

二 包装ノ形状、種類

從來ハ撒鹽ナリシモ法實施後ハ俵トシ一俵二斗ヲ入ル

三 包装ノ編製方法及其原料

俵ハ原料藁ニシテ丈八寸徑一尺三寸ニシテ四所編ミニテ二ヶ所へ横繩ヲ入レ十文字ニ

縦繩ヲ掛ケアリ

四 各種包装ノ價格

俵ハ一俵二錢ニシテ繩及仕上賃ヲ合セ二錢五厘ナリ

五 包装ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又ハ其形状、大小等販路先ニ依リ差異、有無

該當記事ナシ

六 包装ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形状、大小

包装ニハ總テ商標及記號ヲ用ヒス

七 秤量器ノ種類、形状、大小及材料

秤量器(枴)ハ普通ノ一升枴ヲ用フ

第六章 貯藏方法

一 倉庫構造、大小及壁床構造

倉庫ノ設ケナク前々記載ノ鹽すごト稱スル器ニ容レ置キ釜屋ノ一隅ニ掛ク保存及改

良ヲ目的トシテ別ニ貯藏方法ニ差異ナシ

二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態

貯鹽ハ撒鹽ノ儘鹽すごニ容レ置キ貯藏シ指定引渡期日ノ前

日包装ス從テ俵ノ損傷スルコトナシ

三 俵装ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵装及積載方法

從來ハ撒鹽ノ儘賣却シ來リシモ法實施後ハ指定引渡前日ニ

包装ヲ爲シ一回一人分多クハ二三俵ナルヲ以テ積揚方法トシテ記述スヘキコトナシ

四 當製鹽場ニ在リテハ從來製鹽ハ煎熬ノ翌日若ハ翌々日之レヲ近村ニ持行賣却シ來リタルヲ以テ永ク貯藏スル等ノ事ナシ

又苦汁ノ量ニ就テハ第四、第七項記述セルニ付茲ニ略ス

五 苦汁採收方法及貯藏ノ裝置

前記載ノ如ク鹹水ヲ十分煎熬シテ少シク水分ノ殘レル頃ヨリすごニ入ルすごハ藁ニ

テ製造シアルヲ以テ苦汁ハすごヲ通シテ其下ニ供ヘアル苦汁桶中ニ滴出ス

六 古積鹽ノ製造方法及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 鹽販賣ノ方法ニ關シテハ前々記載ノ如ク製鹽ハ製鹽者自ラ若クハ家族ノ者ヲシテ近

村ニ擔ヒ行賣却セリ別ニ問屋仲買等ノ手ヲ經タルコトナシ

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賣 白濱製鹽業者ノ從來販路トセルハ幡多郡白田川村同郡佐賀村及其附近ニシテ別ニ用途ヲ

定メテ製鹽ヲ注文スルモノナク漁夫ハ漁期ニハ多ク鹽ヲ用ヒ其他ハ多ク日常ノ需用ニ供ス

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 從來白濱鹽ハ濱相場ト稱スルモノナク小賣相場ハ一升平均三錢五厘ニシテ

米一升ニ對シ鹽三升ト交換セリ三十五年乃至三十七年間ノ小賣相場ニ就テハ別ニ高低ナク一升三錢ナリ

六 鹽價ノ定メ方 該當記事ナシ

七 販賣ノ季節 陰曆六月及十月ヲ以テ販賣ノ最好時季トス這ハ醬油味噌及漬物等ノ時季ナル故ナリ

八 鹽ノ俵數抜き検査ノ方法 一回指定引渡ノ俵數多クハ二俵若クハ三俵ナルヲ以テ別ニ抜き検査ノ方法ニ依ラス俵毎

ニ悉ク検査ヲ爲ス

九 鹽ノ賣渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置 賣却ヲ爲ス節ハ撒鹽ノミナリシヲ以テ容量減等ノ事ナク小賣一升

ハ斗概ヲ用ヒス從テ其量モ確然セサルモ約三百三四十匁ナリ

十 鹹水賣買ノ有無及其方法、價格ノ定メ方 鹹水賣買ノ事實ナシ

(十九) 撫養鹽務局中村出張所ノ部

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 第十四章 燒鹽 第十五章 再製鹽 第十六章 鹽田ノ地價等

一二

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 第五第一項及第八第一項記載ニ付略ス

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 同上

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 白濱鹽田ハ鹽田全部一個人ノ名義ナルモ其實同村製鹽者共有ノ有様ニテ一人トシテ加治子ヲ納ムル者ナク單ニ一ヶ年税金七厘ヲ政府ニ納ムルノミ故ニ地主ト稱スルモ單ニ名義ノミナルヲ以テ同村製鹽者ト地主トノ間更ニ小作人ト地主ノ如キ關係ナク從テ地主ヨリ日常需要品等ノ供給ヲ仰ク事ナク年ノ豊凶ニ關シテモ別ニ地租ニ關係ナシ

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

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 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較

名	稱	反	別	地	價	時	價	小	作	料
一等	田		1,000 ^反		5,800 ^円		17,000 ^円	三		俵
同	畑		1,000		3,300		10,000	七		斗
同	鹽田		10,000		2,100		15,000	無		

(十九)

撫養鹽務局中村出張所ノ部

第十六章

鹽田ノ地價等