

横濱鹽務局
本局之部
(大師河原)

大日本鹽業全書 第四編

横濱鹽務局本局ノ部 大師河○

第一章 鹽田ノ位置方位及附近ノ地勢、地形

(一) 神奈川縣武藏國橋樹郡大師河原村字大師河原、再開濱、北新開濱、商新開濱ト稱スル三小字一區域ヲナシ鹽田面積二十四町九畝二十七步ナリトス

(二) 地勢 鹽田ノ所在ハ武藏國ノ東南端ニアリ東ハ東京灣ニ面シ西北ハ一望數里ニ亘ル平坦ナル一面ノ耕地ニ連續スルヲ以テ附近ニ山岳、森林等ヲ見ス

(三) 河川 河床幅七、八間アル多摩川ノ支流北新開濱ノ東端ヲ流レテ海ニ入ルモノアルノミニシテ其他ニ河川池沼等ナシ

第二章 鹽業ノ沿革

大師河原鹽田ノ創始ハ寛文十一年ニシテ今ヲ去ル二百四十三年前ナリ之レヨリ先キ徳川氏江戸ニ幕府ヲ開キタル當時關東ニ製鹽場ナカリシカ故ニ一朝有事ニ際シ交通杜絶セハ江戸市中食鹽ノ欠乏センコトヲ恐レ江戸附近ニ鹽田ノ開拓ヲ勸誘シタルモノノ如シ三代將軍ノ時幕府ノ臣ニシテ佐々木久左衛門ナル者大師河原ノ土地製鹽ニ適スルコトヲ看取シ原町村ノ豪農武藤喜左衛門ヲ説テ鹽業ヲ開始セシメタリ而シテ其生産スル所ハ抱鹽(たきしほ)ト稱シ苦汁ヲ多量ニ含ミタル赤色ノ最劣等鹽ニシテ苦汁ト共ニ江戸ニ運搬シテ市中ニ販賣セリ其頃他ノ地方ニ於テ生産スル抱鹽及苦汁ハ江戸ニ移入シテ販賣スルコトヲ許サス唯大師河原ニテ生産スル抱鹽苦汁ニ限り専ラ販賣セシメタルモノノ如シ之レ全ク幕臣佐々木久左衛門ノ幕府ノ事情ニ通スル所ヨリ彼レノ畫策ニ依テ斯ノ如キ一種ノ特權ヲ得タルモノナラン而シテ其販賣權ハ爾來繼續シテ安政年間ニ至リ商業ノ發達ト共ニ自然行ハレス又普通ノ鹽ニ付テハ何等ノ特權ナク他地方ト異リタル所ナシ

如上ノ特權ヲ有シタルヲ以テ大師河原ノ鹽田ヲ御手濱ト稱シタルモノノ如シ

創業ノ際ハ鹽田面積僅少ナリシモ追々盛大ヲ極メ元祿七年ニハ鹽田面積三十六町餘ノ盛況ヲ見ルニ至リタリ然レトモ附近ニ水田ヲ開墾シタルニ依リ淡水浸入シテ鹹度ヲ減シ又人口ノ増加ニ從ヒテ田畝トナスノ必要アルト百數十年間ノ久シキニ亘ル使用ノ爲メ是レ又鹹度ノ減スル等ノ事由ニ因リ追々減少シテ現存スル鹽田面積ハ二十四町步ニ過キス

大師河原ノ鹽田ニ在リテハ運上ト稱シテ鹽田一反步ニ付一ケ年永錢七十七文ヲ上納シタリ

鹽ノ製造上ニ關シテ特筆スヘキ事項ナシト雖トモ明治二十八年中農商務省ニ於テ試驗場ヲ設置セラレ製鹽事業ノ改良ニ務メラレ之レカ爲メ多少ノ改良ヲ見ルニ至レリ然ルニ其後試驗場ハ他ニ移轉セリ依テ同地方ノ改良事業ニ就テ一頓挫ヲ來セリ

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 二町二段八畝十五步(但シ採鹹ノミニ使用スル面積)

溝渠面積三反八畝二十四步

釜屋、納屋敷地面積六畝二十五步

二 堤防ノ面積高低及築造材料 堤防ノ面積四反七畝廿四步(但シ海面ニ面シタル所ハ高サ九尺敷巾七間其他ハ高サ六

尺敷巾三間ナリ) 築造材料石材及土砂ナリ

三 鹽田内溝渠ノ面積 鹽田内溝渠面積三段八畝二十四步

長サ最長六十八間最短十五間幅一間深サ二尺

各溝渠間ノ距離十二間乃至十五間

四 撒砂(鹹砂)浸出裝置(沼井又ハ臺等)ノ構造、面積、箇數及大小、高低、配置、施設 鹹砂浸出裝置ハ箆、竹箆及桶ノ三

物ヲ重ネ之ヲ適宜ノ場所ニ配置シテ以テ鹹水ヲ採收スルモノニシテ大要左ノ如キ順序ニヨル早朝地盤面上ノ撒砂ヲ搔キ起

シ鹽田面一帯平等ニ之レヲ撒布シ之レニ溝渠内ノ海水ヲ砂面一體ニ霧ノ如ク撒布ス而シテ自然ニ委シテ乾燥セシメ午後三時頃ヨリ五尺毎ニ小畦狀ニ寄セテ翌朝マテ其儘放置シ翌朝更ニ復撒布シテ前日ノ如ク海水ヲ撒布シテ乾燥セシメ正午頃ヨリ鹹水採取ニ着手スルモノトス 鹽田横線ニ凡二十尺ヲ去ル毎ニ砂ヲ畦狀ニ寄セ此ノ畦ニ副ヒ凡ソ六尺毎ニ鹽垂桶一箇ヲ配置シ其上ニさな(竹ヲ編ミタルモノ)ヲ上セ之レニ垂策ヲ重ネ畦ヲナセル砂ヲ垂策ニ盛リ其面ヲ凹狀ニ作りタル後海水ヲ注キ垂桶ニ滴下セシム其滴下シタルモノ即チ鹹水ニシテ一反歩ニ配置スル垂桶ハ六十八箇ナリ

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 該當記事ナシ

六 鹹水輸送装置ノ構造、面積及輸送ノ方法

垂桶ニ溜リタル鹹水ヲ擔桶ニ移シ之レヲ鹽田ニ設置シアル櫓ノ上ニ運ヒ櫓ノ上ニ備ヘアル溜桶ニ入レ此ノ溜桶ヨリ竹樋ヲ通シ鹹水貯藏溜ニ送ル櫓ヨリ貯藏池ニ通スル竹樋ハ地中ニ埋メ途中一尺内外ノ高低ヲ付ス

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	使用法	名稱	員數	構造	使用法
たば	八	竹製	鹽田地盤面ノ砂ヲ掻キ起スニ用ユ	垂策	二〇〇	竹製	鹹砂ヲ盛りさなノ上ニ重ネ鹹水ヲ滴下セシム
ほし板	一二	木製	たばニテ掻キ起シタル砂ヲ撒布スルニ用ユ	はき瓶	五	同	左手ニはき瓶ヲ持チ右手ニはき板ヲ持チ畦狀ヲナセル砂ヲ搦ヒ取ル
はらい竹	一五〇	竹製	同上ノ砂ヲ均一ナラシム	釣瓶	五	木製竹ノ輪ヲ箱△	垂策ニ注クヘキ海水ヲ溝渠内ヨリ汲ミ取りすましヲ砂上ニ擬シテ上ヨリ注下スルモノナリ
げんば桶	四	木製ニテ竹ノ輪ヲハム	溝渠内ノ水ヲ搦ヒ入レルニ用フ	すまし	五	草ニテ作ル	垂桶ヨリにない桶ニ移シ櫓ニ運フ
こづ柄杓	四	木製	げんば桶ノ水ヲ汲ミテ砂面ニ撒布スルニ用ユ	にない桶	五	木製竹ノ輪ヲ箱△繩ヲ付ス	鹹水輸送
垂桶	二〇〇	木製ニテ竹ノ輪ヲ箱△	鹹砂ヨリ滴下スル鹹水ヲ溜メル	櫓	四	木製	
さな	二〇〇	竹ヲ繩ニテ編ム	垂桶ノ上ニ乗ス				

(形狀ハ圖(面)參觀)

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

(一) 横濱鹽務局本局ノ部 第三章 製鹽ノ方法 甲 鹹水採收

名	稱	員數	一個新調費	保存期限	名	稱	員數	一個新調費	保存期限
た	ぼ	八 <small>個</small>	一、四〇〇 <small>円</small>	一ケ年	は	き	五 <small>個</small>	一、三〇〇 <small>円</small>	一ケ年
ほ	し	一、二	一、〇〇〇	一ケ月	は	き	五	一、〇〇〇	四ケ月
は	ら	一、五〇	〇、二〇〇	五ケ月	釣	し	五	〇、五〇〇	三ケ年
げ	ん	四	八、〇〇〇	六ケ年	す	ま	五	〇、二〇〇	二ケ年
こ	す	四	六、〇〇〇	一ケ年	に	ない	五	二、〇〇〇	五ケ年
垂	柄	二〇〇	二、五〇〇	五ケ年	櫓	桶	四	二、〇〇〇	十ケ年
垂	な	二〇〇	〇、二五〇	五ケ年	竹	樋	五百間	一、二五〇、〇〇〇	五十ケ年
垂	筧	二〇〇	二、〇〇〇	二ケ年					

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形状及面積

土中ヲ掘リ凹状ヲ作り周圍ニ粘土ヲ以テ厚サ一尺位ノ叩土トナス

形状 長方形ニシテ通常口縁ニテ長七間横二間半底面ニテ長五間横一間五分トス深サ四尺五寸面積十七坪五合但大小ハ各自異レリ

十 鹽田地盤ノ構造及性質

天然地盤ヲ利用シタルモノニシテ地層厚ク土砂性ナリ

十一 撒砂ノ種類性質

地盤ヲ掘起シタル其土地固有ノモノト海岸ノ砂ヲ移入シタルモノトノ二種ナリ即チ移入砂ハ

瀘出速ナレトモ鹹水ニ赤色ヲ帯ヒ苦味多クシテ不良ナリ又固有ノ砂ハ瀘出遅緩ナルモ鹹水清澄ニシテ苦味少クシテ良好ナリ

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數

撒砂ハ鹽田一坪ニ付夏季ハ一斗一升冬季ハ六升トス重量ハ一斗ニ付五貫百四十匁トス

砂替ハ一ケ年ニ四回トス其割合ハ十分ノ四トス

十三 撒砂乾燥ノ時間

夏季ハ初日十二時間翌日六時間トス冬季ハ初日七時間翌日七時間三日目三時間トス

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

もんだれ採収量

撒砂浸出装置ニ注入スル海水量ハ垂桶一個ニ付一斗五升乃至一斗トス鹹水採収量ハ二斗乃至七升

トス但もんだれ採取ナシ達

十五 海水、鹹水ノ性質

海水、鹹水、分析成績

海水	鹽化曹達	鹽化加里	鹽化苦土	硫酸石灰	硫酸苦土	不溶解分
一、三四二〇	〇、〇四二〇	〇、一七六〇	〇、〇九五〇	〇、〇九二〇	〇、〇一三〇	〇、〇〇二〇
鹹水	一六、九五二七	〇、六一四三	一、五二三二	〇、六九〇五	〇、九三八八	〇、〇〇二〇

十六 海水引入、排出、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 鹽田一戸前又ハ一定反別ニ就キテ一ケ年平均鹹水採収量及月別鹹水採収歩合

鹽田面積二町二反八畝十五歩ニ

對スル鹹水採収量二、四八四^石〇〇〇(一ケ年分)

月別鹹水採収量

一月	八〇五 ^石 〇〇	二月	九二〇 ^石 〇〇	三月	二二三 ^石 〇〇〇
四月	一七二、五〇〇	五月	一一五、〇〇〇	六月	一六一、〇〇〇
七月	三五六、五〇〇	八月	三七九、五〇〇	九月	四四八、五〇〇
十月	二四一、五〇〇	十一月	二二八、五〇〇	十二月	一九五、五〇〇
平均比重攝氏二十三度ニ於テ	一、一四〇				

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

鹽田二町二反八畝十五歩ノ採鹹

ニ要スル人夫及賃銀左ノ如シ

名 稱	人夫ノ種類	員 數	延日數	一ヶ年一人當リ金額	總金額	名 稱	人夫ノ種類	員 數	延日數	一ヶ年一人當リ金額	總金額
奉公人	男	一人	二〇六日	五、五〇〇	五、七五〇	日 傭	女	一人	五日	一、七五〇	一、七五〇
同 人	女	三人	六八	五、一〇〇	一五、三〇〇	家 族	男	五	五四	六五、〇〇〇	三三、二〇〇
日傭人	男	四人	一四九	二、三三〇	八九、四〇〇	計	女	一	九七〇	—	四九、二八〇

家族ハ一人一日食費共金六十錢

日雇人ハ男一人一日食費共金六十錢

同女ハ同三十五錢

奉公人男一ヶ年百圓女

ハ一ヶ年八十圓ノ割合

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係

春季ハ潮ノ關係上撒砂乾燥過度ニ失シ易ク乾燥度ヲ失スレハ撒砂燒ケ

テ白色トナリテ鹹水少キヲ以テ濕氣アル南風ナレハ乾濕調和スルニ最モ良トス、夏季ハ潮ノ關係上撒砂ニ充分濕氣ヲ含マシムルノ力アルヲ以テ晴天ナレハ採鹹ニ適シ風位ニ關係セス、秋季ハ潮ノ關係上撒砂濕潤シ居ルヲ以テ乾燥シ易キ風位即チ北風ノ如キヲ最良トス、冬季ハ日光ノ熱度薄キヲ以テ風力ニ依テ乾燥ヲ容易ナラシムルカ故ニ風力強キ西又ハ北風ヲ最良トス冬季若シ連日風ナキ時ハ晴天ナルモ撒砂乾燥セサルニ由リ採鹹ヲ中止スルコトアリ

二十一 一年間ノ採鹹平均日數

總日數 百十一日

延人員 九百七十人

持濱 八十四日 延人員 五百八十五人

準備濱 二十七日 同 三百八十五人

二十二 一年間ノ平均鹹水採收量

鹽田反別二町二反八畝十五歩ヨリ採取スル鹹水量二千四百八十四名ナリ

但上田中田下田ノ區分ナキモ假リニ中田ト見做ス

二十三 準備濱、持濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法

(一) 事業ノ開始

毎早朝前日採鹹ノ垂かす(鹹水滴下シタル後ノ砂)ヲ鹽田ニ撒布シ之レニ海水ヲ撒布シテ乾燥セシメ午

後ニ至リ小畦狀ニ寄セ放置ス

(二)雨後ノ準備 雨後晴天ニ至レハ鹽田周圍ノ流潰ヲ修繕シテ撒砂ヲナシ而シテ前記ノ操作ヲナス

(三)持濱 準備濱即チ前日小畦狀ニ寄セテ放置シタル砂ヲ翌朝鹽田面ニ撒布シテ之レニ海水ヲ撒布シテ乾燥セシメテ採

鹹ス而シテ夏季ハ替持冬季ハ三日持チナリ但シ夏季ニ於テ少雨ノ後好天氣ノ場合ニハ日持ヲナスコトアレトモ稀ナリ

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 釜屋ハ木造草葺ニシテ周圍ハ藁ヲ以テ圍ム

第一製造場間口五間八分 奥行七間三分 此坪數四十二坪三合四勺

第二製造場間口五間 奥行七間 同三十五坪

屋根棟最頂點ニ横一間縦一間五分ノ間ヲ切り稜キ空間ヲ作り煙リ及蒸發氣ヲ散逸セシム

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、廣狹及面積 結晶釜ノミニシテ温メ釜ヲ用ヒス

第一製造場ノ釜鐵製ニシテ縦横各一丈深サ四寸ナリ

第二製造場ノ釜鐵製ニシテ縦一丈横八尺深サ四寸ナリ

竈舊式ニシテ鹽灰ヲ苦汁ニテ練リ積ミ上ケ築造ス

三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ルマテノ操作 不詳

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置構造及方法 鹹水貯藏池ヨリ竹樋ヲ通シテ釜屋ノ鹹水溜桶へ送ル

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及使用方法

名	稱	員數	構	造	使	用	法
水揚	ぼんぶ	二	木	製	鹹水ヲ溜桶ヨリ汲上クルニ使用ス		

(一) 横濱鹽務局本局ノ部 第三章 製鹽ノ方法 乙 鹹水煎熬

名	稱	員數	構	造	使	用	法
瀝	梓	二	周圍木製底置菰ヲシキ土砂ヲ入ル	鹹水瀝過ニ使用			
釣	瓶	二	木製ニテ竹ノ輪ヲ箝メ竹ノ柄ヲ付ス	瀝過シタル鹹水ヲ溜桶ヨリ汲ミ上ケルニ使用			
溜	桶(大)	六	木製ニテ竹ノ輪ヲ嵌メ口頭マテ地中ニ埋ム	鹹水苦汁ヲ入ルルニ使用			
同	桶(小)	八	同	同			
柄	杓	四	木製ニテ竹ノ輪ヲ嵌メ木ノ柄ヲ付ス	苦汁ヲ汲ムニ使用			
漏	斗	二	底櫃ノ上部ニ呑口ヲ付ス	釣瓶ニテ汲ミ上ケタルモノヲ之レニ入レ樋ヲ通シテ釜ニ送ル			
樋		二	一間ノ竹	漏斗ヨリ釜ニ通シ			
竹	大箸	二〇〇	竹ノ先キ木ノ又ヲ付ス	燃料ヲ竈ニ入レルニ使用			
あ	く取	二	竹製	鹹水ノ沸騰シタルトキあくヲ取ル			
泡	取	二	同	煮沸シテ泡ノ生シタルトキ泡ヲ取ルニ用フ			
泡	取	二	同	釜中ノ泡ヲカキヨセルニ使用			
か	き	四	同	釜中ノ沈澱物ヲカキヨセルニ用フ			
あ	げ	四	同	かきゑぶりにテ寄セタルモノヲあげゑぶりにテスクイアケル			
あ	げ	四	同	釜中ノ結晶鹽ヲスクイ取ルニ用フ			
じ	よ	二〇〇	同	じよれんヨリあげ筥ニ移シ苦汁ヲ滴下セシムルニ用フ			
あ	げ	七	木製竹ノ輪ヲ嵌メ口頭マテ地中ニ埋ム	あげ筥ヨリ滴下スル苦汁ヲ溜ルニ用フ			
坪	臺	一六	竹ヲ繩ニテ編ミタルモノ	坪臺ノ上ニ置キ之レニアケ筥ヲ重ネル			
さ	な	四	鐵製ニテ木ノ柄ヲ付ス	釜ニ附着シタルモノヲ落スニ用フ			
こ	び	二	木製	釜ノ底ニアリ苦汁ヲ汲ミ出スニ用フ			
横	柄杓	二	木製				

(形状圖面參觀)

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

名	稱	個數	一個新調費	修繕費	一個一ケ年	保存期限	名	稱	個數	一個新調費	修繕費	一個一ケ年	保存期限
水揚	ぼんぷ	二個	三五〇〇	五〇〇	五ケ年	泡取	取	二個	〇〇〇	—	—	二ケ月	
瀘	杵	二	一五、〇〇〇	—	二十ケ年	泡取	るぶり	二	〇〇〇	—	—	六ケ月	
釣	瓶	二	三、〇〇〇	〇、〇〇〇	五ケ年	かき	るぶり	四	〇、〇〇〇	—	—	二ケ月	
溜	桶(大)	六	三〇、〇〇〇	一、〇〇〇	五十ケ年	あげ	るぶり	四	〇、〇〇〇	—	—	二ケ月	
同	桶(小)	八	一五、〇〇〇	六〇〇	五十ケ年	じよ	れん	四	二、〇〇〇	—	—	四ケ月	
柄	杓	四	三、〇〇〇	〇、〇〇〇	二十ケ年	あ	げ	二〇〇	用	—	—	—	
漏	斗	二	六、〇〇〇	—	二十ケ年	坪	臺	七	垂	—	—	—	
竹	樋	二	二、五〇〇	—	三ケ年	さ	な	一六	用	—	—	—	
竹	火箸	一〇八	〇、〇〇〇	—	—	こ	び	四	用	—	—	—	
あ	く	二	三、〇〇〇	—	二ケ月	横	柄	二	用	—	—	—	
あ	く	二	三、〇〇〇	—	二ケ月	横	柄	二	用	—	—	—	

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質

名稱 荳木 種類 しこざい 產地 上總國君津郡 價格百抱ニ付一圓二十四錢五厘 品質火力弱シ

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燒料ノ數量 五石七斗五升 比重一、一四〇

溫度二十三度

製造高 三等鹽 三百一斤此石數 一石六斗八升(一升當二百八十七匁)

一釜ニ使用スル燃料ノ數量 百把

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レヲ瀘過スル裝置ノ有無、構造及方法 縱四尺八寸横四尺五寸

深サ二尺五寸ノ箱ヲ作り内部底面ニ三寸角三本ヲ竝ヘ其上ニ簀ヲ置キ之レニ菰ヲ敷キ土砂厚サ一尺及石炭殼厚サ三寸ヲ入

レ鹹水ヲ瀘過ス(圖ニ面參觀)

十一 鹽田一戸前又ハ一定段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 鹽田段別二町二段八畝

十五步ヨリ得ル鹹水煎熬ニ要スル人夫賃銀等左ノ如シ

名	稱	人夫種類	人員	延日	數	一ケ年一人當リ額	總金額
家	族	男	五		二二六	二九三八	一四六、九〇〇
奉	公	同	一		二	五四〇	五四〇
計			六		二二八		一四七、四四〇

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量竝ニ其收鹽量 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數二釜、鹹水量十一石五斗收

鹽量三石三斗六升斤數六百二斤三等鹽(一製造ニ於ケル製鹽高ニシテ夜間ハ煎熬セス)

十三 鹽田一戸前又ハ一定段別ヨリ得タル製鹽總量 鹽田二町二段八畝十五步ヨリ得タル製鹽量 石數七百二十五

石七斗六升 斤數十三萬百八十三斤 等級三等

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 鹹水ヲ瀘梓ニテ瀘過シテ釜ニ注加シ同時ニ火ヲ焚キ付ケ凡ソ一時ヲ經テ沸騰ス此

時ニ至レハ灰色ノ泡ヲ生スルヲ以テ泡取えぶりニテ搔キ寄せ之レヲ泡取ニテ掬出ス此操作ヲ數回行フ又沸騰シテ泡ヲ生スルト同時ニ釜ノ底ニ沈澱物(あく)ヲ生スルヲ以テかきえぶりニテ搔キ寄せあくえぶりニテ掬ヒ出シ尙ホあくごりニテ掬ヒ出シ之レニテ煎熬中ノ操作ヲ終ル此間約二時トス此時ヨリ釜中ニ於テ結晶ヲ始メ而シテ三時間ヲ經テ全ク結晶スルニ至ル結晶シタルモノヲかきえぶりニテ搔キ寄せあげえぶりニテじよれんニ入レじよれんヨリ更ニあげ策ニ移シ坪臺ノ上ニ置キテ苦汁ヲ滴下セシム之レニテ煎熬全ク終ル、差鹽ナシ

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷竝ニ使用燃料ノ變遷

(一) 釜 從來ノ土釜ト稱シ貝殻ヲ燒キテ紛末トナシ之ヲ苦汁ニテ練リテ製シタルモノニシテ最大二間四分最小九尺四分ノモノヲ今ヲ去ル二十年前マテ使用シタリ但シ此土釜ハ夏時ニ限り使用スルモノニシテ冬季ハ鍋釜ト稱スル鐵製圓形ニシテ直徑五尺位ノモノヲ使用シタリ而シテ現今使用スル所ノ釜發明アリタルヲ以テ土釜、鍋釜共ニ廢シタリ

(二) 竈 竈ハ大ナル變遷ナシ土釜ニ用ヒタル竈ト今日ノ竈ト同様ニシテ唯タ鍋釜ニ使用シタル竈絶無トナリタルノミ

(三) 燃料 燃料ニハ變遷ナシシコ笹ト稱スルモノヲ用フ、但シ昔時使用シタル燃料ハ篠笹ト稱スル竹類多カリシモ現今ノモノハ雜草多キヲ以テ火力弱シ篠笹ノ多ク混シタル燃料ノ產地ハ久良岐郡三浦郡ナリシカ横濱市横須賀町ノ開カレテヨリ以來該地方ヨリ生産スルモノナシ依テ現今ハ上總國君津郡産ノモノヲ使用スレトモ昔時ニ比シ品質大ニ劣ル

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 該當記事ナシ

十八 一年間ノ平均煎熬日數 百八日

十九 一年間ノ平均收鹽量 石數七百二十五石七斗六升 斤數十三萬百八十三斤

二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用 鹽田二町二段八畝十五歩ニ對スル分

- 一 採鹹用器具代償却費 金六十六圓八十錢
- 一 同 修繕費 金五十六圓三十九錢
- 一 煎熬用器具代償却費 金十圓九十四錢
- 一 同 修繕費 金二十圓六十二錢
- 一 釜屋其他建物償却費 金四十五圓
- 一 同 修繕費 金五十圓
- 一 資 本 利 子 金 百 圓
- 一 租 稅 公 課 金四十一圓五十錢

一 採鹹ニ屬スル人夫賃 金四百八十九圓十八錢
 一 煎熬ニ屬スル同 金百四十七圓四十四錢
 一 燃料費 金五百三十七圓八十四錢

計 千五百六十五圓七十一錢

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

鹽田段別二町二段八畝十五歩ニ對スル分(三十七年分)

製鹽量七百二十五石七斗六升

收 入

一金千百三十一圓十二錢八厘 鹽 卸 賣 代

一金六百六十四圓三十三錢四厘 同 小 賣 代

一金九十圓十六錢五厘 灰 賣 上 代

一金二十二圓三十五錢 苦 汁 賣 上 代

合計金千九百七圓九十七錢七厘

支 出

一金四百八十九圓十八錢 採鹹總日數九百七十日分人夫賃

一金百四十七圓四十四錢 煎熬總日數二百二十八日分同上

一金六百三十九圓五十四錢八厘 燃 料 代

一金七十七圓七十四錢 器 具 器 械 償 却 費

一金七十七圓一錢 器 具 器 械 修 繕 費

一金四十五圓
 一金五十圓
 一金五十圓
 一金四十一圓五十錢

建物償却費
 同修繕費
 資本金
 租稅公課

計 金千六百六十七圓四十一錢

差引 金二百四十圓五十六錢七厘

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
 貯藏鹹水ヲ煎熬ニ先タチ濾粹ニテ濾過ス 鹽田改良シタル點ナシ 釜、竈ハ前第十六項記載ノ通り
 右採鹹、煎熬方法、鹽田、釜、竈等改良スヘキ點アルヘキモ目下其急ナルヲ認メス

煎熬ノ方法ハ

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 眞鹽ニシテ差鹽ナシ
- 二 鹽ノ理化學的性質

鹽ノ理化學的性質

結晶	色澤	水分	夾雜物	鹽化曹達	鑑定成績	等級
中	白	七五〇〇	〇、七六	九、七四	九〇、八三	一等

三 鹽主要ノ用途 自家用、味噌醬油製造用

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 二等鹽一升 二百八十一匁 三等鹽同 二百八十七匁

五 苦汁ノ用途 肥料及豆腐製造用

六 苦汁利用ノ方法 該當記事ナシ

七 苦汁生産量 百七十二石八斗 但鹽田二町二段八畝十五歩ニ對スル分

八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法 釜屋内備付ノ大溜桶へ入レ置ク

九 苦汁一石ノ賣買價格 金十七錢五厘

十 苦汁運搬方法及其販路 横濱地方へ運送スルモノハ荷足船ニ積ミ橋樹都北部ニ送ルモノハ荷車ニテ運搬ス

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、かいさき鹽、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽産出額及其使用方法 粗惡鹽ナシ若シ稀ニ之レアルモ鹹

水ニ投入シ更ニ濾過シテ普通鹽ニ製造ス

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量

二 包裝ノ形狀、種類

三 包裝ノ編製方法及其原料

四 各種包裝ノ價格

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

六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小

右六項該當記事ナシ

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 一合榼、五合榼、一升榼、三升榼、六升榼

第六章 貯藏方法

- 一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造
- 二 貯藏方法及貯鹽期間ニ於タル俵ノ損傷ノ程度及狀態
- 三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法
- 四 一ケ年間ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯藏歩減及滴出苦汁量
- 五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置
- 六 古積鹽ノ製造方法及製造期ニ於ケル鹽歩減ノ割合
- 七 古積鹽製造用家屋ノ構造、大小

右七項該當記事ナシ

第七章 鹽ノ販賣

- 一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法
從來大師河原ニテ生産スル鹽ハ地方ノ消費者ニ販賣シ問屋仲買ニ賣渡スハ極メテ稀ナリ東京、横濱ノ市場ニテ品拂底ノ爲メ價格騰貴シタルトキ又ハ一時ニ多量製産アル場合ニハ東京又ハ横濱ノ商人ニ販賣スルコトアルモ斯ルコトハ一ケ年僅ニ二三回ニ過キス現品ノ授受ハ消費者販賣スルモノハ買受人製造場ニ來リテ持チ行キ京濱ニ出荷スルモノハ船積トス代金ハ何レモ現品ト引換ナリ

- 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 從來ニ於ケル鹽販路
東京府下荏原郡神奈川縣橋樹郡等ナリ

- 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
直接消費者ニ販賣スルヲ以テ濱相場ナシ

- 六 鹽價ノ定メ方
卸賣ハ下リ鹽ヲ標準トシ小賣ハ大師河原ノ鹽業者協議ノ上定ム而シテ概ネ卸賣ヨリ一、二割高ヲ

標準トス

七 販賣ノ季節 八、九ノ二ヶ月ハ最モ多ク賣レ行ク時季ナリ最モ少ナキハ二、三ノ二ヶ月ナリ

八 鹽俵抜キ検査ノ方法 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 該當記事ナシ

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積載數量 消費者ニ賣渡スモノハ消費者自身製鹽場ニ來リ持チ行ク東京、横

濱へ出荷スルモノハ荷足リ船ニテ運搬ス、荷足リ船一艘ノ積載量ハ一筵二斗四升入レノモノ八十筵乃至百筵ナリ

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、保険料及着荷地ニ於ケル諸掛費用等 大師河原ヨリ横濱マテ一筵(二斗四升入)船賃一錢五厘之レハ買受人負擔河岸出一錢之レハ製鹽

者負擔トス、大師河原ヨリ東京マテ一筵船賃一錢六厘買受人負擔トシ河岸出一錢二厘製鹽者ノ負擔トス、其他保險諸掛等ナシ

鹽ハ船一艘ニ滿載スルヲ以テ他ノ運賃ニ比シ幾分カ低廉ナリ

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 小作料ハ鹽田一段歩ニ付金五圓トシテ年ノ豊凶ニ依リ増減セス、採鹹煎熬ニ要スル一切

ノ器具器械ハ地主ヨリ貸與ス但其使用料ハ小作料ニ包含ス

右ノ外何等契約ナシ

第十章 組 合

一 鹽製造組合ノ組織、規定及沿革 大師河原製鹽者全部ヲ組合員トシ組合ニ年番ヲ置キ組合ノ事務ヲ處理ス

組 合 規 約

(一) 燃料相場、人夫賃金、鹽相場等ノ取定メ方ハ組合員一同協議ノ上決定スルコト

(二) 組合員ハ他人ノ製造場ノ人夫ヲ雇主ノ承諾ナクシテ破雇者ト直接交換シテ自己ノ製造場ニ使用セサルコト

(三) 組合員協議ノ上ニテ決定シタル事項ヲ獨斷ニテ變更シ遵守セサルモノ又ハ他人ノ鹽販賣先顧客ニ對シテ猥リニ販賣シタルモノニハ組合員協議ノ上相當違約金ヲ課スルコト

組合設立時期ハ土地ノ古老ニ就テ聞クモ判明セス思フニ鹽業開始ト共ニ設ケタルモノナルヘシ

二 鹽販賣組合ノ組織、規定及沿革 從來鹽販賣組合ナシ、專賣法施行後販賣組ヲ設ケタリ、製鹽者一同組合員トナ

リテ組織シ自己製造ノ内幾分ノ指定引渡ヲ受ケテ從來各自販賣先顧客ノ需用ヲ充ヌヲ目的トセリ

三 燃料其他需用品購買組合ノ組織、規定及沿革 該當記事ナシ

第十一章 試 驗

第十二章 輸 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

右四章該當記事ナシ

第十五章 再 製 鹽

臺灣三等鹽ヲ原料トシ之レヲ鹹水ニ溶解シテ鹹度二十二、三度トナシ煎熬スル者アリ 製鹽器具普通鹹水煎熬用ノモノヲ

使用ス

(一) 橫濱鹽務局本局ノ部

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

一 鹽田ノ地價、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較 鹽田地價一反歩金二十圓時價ハ地價ノ五倍ナリ、小作料ハ

鹽田一反歩金五圓トス

田地價一反歩金二十三圓八十錢時價ハ地價ノ五倍トス、(但シ鹽田附近ノ土地ニテ)

小作料ハ田一反歩玄米八斗ナリ