

熊本鹽務局

東大分出張所之部

(市村)

熊本鹽務局東大分出張所ノ部 (市村鹽田)

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

本鹽田ハ本縣北海部郡ノ北部即チ市村字阪ノ市ノ海岸濱中ニアリ面積三町步餘ニシテ北海ニ面シ東ハ本郡佐賀村ニ界シ西ハ同小佐井村ニ隣ス鹽田ノ西端ニハ金道川同東端ニハ丹生川ノ流レアリ共ニ河口ニ相合シテ海ニ注ク山脈佐賀村ノ東部ヨリ起リ西南ニ向ヒテ走ル一帶ノ森林ニシテ當所釜屋ニ於テ消費スル燃料松葉ハ悉ク此山中ヨリ供給ヲ仰キツ、アリ山麓ヨリ海岸ニ至ルニ從ヒ次第ニ低下シ土地平坦ナリ附近ハ大概田ナレトモ地味肥沃ナラス

第二章 鹽業ノ沿革

當所鹽業ノ創始ハ今ヨリ二百餘年前ナリト傳フレトモ之ニ關スル諸般ノ記錄等存スルナク又之ヲ詳知スル古老ナケレハ往古ニ於ケル沿革等徵スルニ由ナケレトモ藩政時代ニ於テモ絶テ專賣又ハ保護獎勵ヲ加ヘタルコトナキハ明白ナリ當所鹽業ハ元來農業ノ傍ラ副業トシテ小規模ノ施設ヲナシタルモノナレハ從テ其收支モ相半スルノ結果ヲ生シ收益ヲ見ルコト僅少ナルヲ以テ田畑ノ收益大ナルニ若カストシ次第ニ鹽田ヲ田畑ニ變換スルモノヲ生シ舊來ノ鹽田モ現今ハ減シテ其半ニ過キスト云フ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採取

一 鹽田ノ種類、面積 入濱鹽田ニシテ面積八畝二十九步(入濱鹽田ナレトモ尙僅少ノ海水ヲ撒布ス)

二 堤防ノ面積、高低及築造材料 堤防ハ單ニ各鹽田ノ境界ヲ區別スルニ過キス東北西ノ三方面ハ堤防ヲ有スレトモ

南方ハ隣接スル鹽田ト唯一條ノ區劃ヲナスノミニシテ堤防ノ設備ナシ高サ平均三尺巾三尺ニシテ土砂ヲ以テ築造セリ此延長距離三十二間ニシテ面積九十三坪アリ又全鹽田ノ河川及河口ニ對スル堤防ハ高四尺巾六尺ニシテ土砂ヲ以テ築造シ此延長距離百間面積三百六十坪アリ田畑ニ對スル堤防即チ田畑ヨリ水氣ノ浸入ヲ防止スルモノハ高サ平均五尺巾六尺ニシテ重

ニ土砂ヲ以テ築造シ諸處石垣ヲ混スル處アレトモ全長ノ十分一ニ充タス此延長距離百七十間ニシテ面積千二十坪アリ

三 鹽田内溝渠ノ面積 區域ノ面積狹少ナルニ依リ鹽田内ニ於テ溝渠又ハ暗渠ノ該備ヲ設クルモノナシ

四 撒砂(鹹砂)浸出裝置(沼井又ハ臺等)ノ構造、面積、個數及大小、高低、配置、施設 撒砂ヲ濾過スルニハ沼井ニヨリ

之ヲ行フ即チ鹽分ヲ多量ニ包含スル鹹砂ヲ海水ヲ以テ濾過シ浸出シタル濃厚ナル鹹水ヲ採收スルノ目的ナリ沼井ハ長巾各八尺五寸深サ一尺四寸ニシテ地上ヨリノ高サ二尺ニシテ面積二坪アリ其構造組織ハ前面ヲ石又ハ松板ヲ用ヒ残り三面ハ粘土ヲ以テ固メ築造ス其築造方法ハ最初沼井ヲ設クヘキ場所ニ別紙圖ノ如ク粘土ヲ(粘土ハ方言塵リ砂ト稱シ海岸ニ塵埃混入シタル細砂ヲ苦汁ヲ以テ能ク煉リタルモノナリ)以テ前面ヲ除ク外他ノ三面ヲ厚サ六寸乃至七寸高サ二尺ニ築キ上ケ固ク叩キ付ケ尙能ク内外部ヨリ塗リ付ク此操作ヲ終レハ内部ノ最下底ハ前述ノ粘土ヲ以テ塗リ叮嚀ニ之ヲ打チ固メ尙再三粘土ヲ以テ塗リ濾過シ來ル鹹水ノ滲透亡失セサル様ニス之ヲ終レハ底ノ兩側ニ枕石トシテ小石ヲ片方四個宛兩側ニテ八個ヲ配置シ其上ニにしりト稱シ松材二寸角長サ八尺ノモノ四本ヲ渡シ其上ニハ下げならしト稱シ丸竹ヲ並列シ其上ニこみ中竇ト稱シ茅ノ編ミタルモノヲ敷キ其上ニ小麥藁一把ヲ敷キ沼井ノ前面ニハ圓形ノ穴ヲ掘リ容量一石内外ノ甕ヲ備ヘ濾過シ來ル鹹水ノ流入スルニ便ス

前述ノ構造ニ係ルモノハ沼井四個ヲ有シ其配置ハ鹽田ノ形狀ニヨリ一定ナラス其配置方圖面參照

五 撒砂(鹹砂)貯藏裝置、構造、面積及撒砂(鹹砂)ヨリ鹹水ヲ採收スル方法 採收シタル鹹砂ハ即時濾過ヲナシ鹹水ヲ

採取スルノ慣習ナルヲ以テ絶テ鹹砂ヲ後日ニ持越スコトナキヲ以テ既往ニ於テ未タ鹹砂貯藏ノ裝置ヲナシタルモノナシ鹹砂ヨリ鹹水ヲ採取スルニハ前ニ述ヘタル沼井ニ鹹砂ヲ充タシ能ク足ヲ以テ踏ミ固メ表面ヲ能ク平ナラシメ之ヲ終レハ最初前日採收シタル藻滴ヲ柄杓ヲ以テ汲ミ入レ尙不足ノ分ハ海水ヲ注入シ大概一定ノ容量ニ達スレハ止ム斯ノ如クシテ暫時經過スレハ最下部ヨリ濃厚ナル鹹水濾出ス

六 鹹水輸送裝置ノ構造、面積及輸送ノ方法

全部小規模ノ設備ナルヲ以テ從テ日々採取スル鹹水量モ極メテ少量ナ

七 採鹽用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、効用及使用方法

リトス然レトモ鹽田區域狹少ナルカ爲メ鹽田ヨリ鹹水貯藏場ニ至ル距離ノ如キモ遠キモ二十間ヲ出テス故ニ各鹽業者ハ各々擔桶ヲ以テ濾出スル鹹水ヲ各自ノ鹹水溜ニ撒入セリ前述ノ次第ナルヲ以テ鹹水輸送ノ爲メ特ニ何等ノ設備ナシ

名稱	員數	使用法	名稱	員數	使用法
鎌	一個	馬銹ノ尖端ヲ削リニ用ユ	摺柄	二本	檜ヲ以テ作り馬銹ヲ以テ攪拌シタル後目直シニ用ユ
撒	二挺	檜材ヲ以テ造リ撒砂散布ニ用ユ	柄	同	檜ニテ作り鹹砂寄セ集メ用ニ供ス
木	同	檜材ヲ以テ造リコミ糞カキ出シニ用ユ	蓋	二個	撒砂運搬ニ用ユ
投	同	檜材ヲ以テ造リ効用散鉄ニ同シ	釣	一個	海水汲揚ケ用ニシテ杉ヲ以テ作ル
馬	三挺	杉及竹ヲ以テ造リ撒砂ヲ攪拌スルニ用ユ	樋	二本	釜屋ニ鹹水ヲ輸送スルニ用ユ
柄	四本	杉ヲ以テ作り鹹水汲上用ニ供ス	漏	一個	鹹水輸送ノ際使用ス
擔	五個	杉ヲ以テ作り鹹水運搬ニ用ユ	擔	三個	擔ヒ桶擔ヒ用

八 採鹹用器具新調費及保存期限

品目	員數	單	價	保存期限	品目	員數	單	價	保存期限
鎌	一		100	一年	樋	一		100	一年
馬銹	一		500	一年	漏	一		400	一年
柄	一		100	一年	擔	一		100	一年
擔	一		600	一年	蓋	一		200	一年
釣	一		150	一年	柄	一		400	一年

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積

鹹水ヲ貯藏スルニハ皆鹹水溜ヲ使用ス其形狀殆ント同一ニシテ大ナルモ

ノハ凡長サ十九尺巾九尺深三尺ニシテ容積八十二石内外面積四坪半小ナルモノハ長サ凡十尺巾七尺深三尺容積三十石内外面積二坪位ナリトス其構造ハ適當ノ位置(當所ハ小規模ナルヲ以テ各自釜屋ヲ有スルモノナク十二人共用ニテ一ヶ所ノ釜屋ヲ建設セリ故ニ便宜上其鹹水溜ハ釜屋ノ周圍ニ設ク)ヲ撰定シ各自鹽田ノ廣狹鹹水採收高ノ多寡ニヨリ長方形ノ穴ヲ掘リ其切斷面即チ四側面及底面ヲ能ク板其他ノモノヲ以テ打固メタル後海邊ニ於テ最モ粘力強キ泥土ヲ採收シ來リ之ニ苦汁ヲ混シタルモノヲ以テ能ク切斷面ヲ塗リ打固メテ乾燥セシメタル後又之ヲ塗リ乾燥セシムルコト數次ニシテ鹹水ヲ容易ニ地中ニ滲透亡失スルヲ防止シ其上部ニハ松又ハ杉ノ丸太數本ヲ渡シ梁ヲ作り茅又ハ藁ヲ以テ低ク三角形ニ葺キ下シ其下端ハ地上ニ接ス其一端ヲ開キ出入口トス内部ニハ梯子ヲ用ヒ上下ニ便ス

十 鹽田地盤ノ構造及性質

鹽田最上層ハ撒砂ニシテ次ハ細小ナル砂層三寸位次ハ粗ナル砂層ニシテ厚サ一尺位ナリ

即チ上層ニ至ルニ從ヒ次第ニ細砂ヲ使用セルハ毛細管引力ニヨリ下層ニ吸收セル鹹水ヲ上部ニ吸ヒ上ケテ撒砂ニ附着セシメンカ爲メナリ

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類、性質

撒砂ハ當海岸ニ産スルモノヲ使用シ其砂粒稍大ニシテ少シク白色ヲ呈セリ細砂ヲ混

スルコト少キヲ以テ鹹水吸收量少量ナリ然ルニ其鹹水ハ品質頗ル良好ニシテ細砂ヨリ採收シタルモノヨリ良好ナリト信ス又砂粒大ナルモノハ濾出モ速カナレトモ之ニ反シ細砂ニシテ粘土性ヲ含ムモノハ濾過モ亦前者ヨリ遲緩ナリトス

十二 撒砂撒布量及ヒ替砂ノ數

季節ニヨリ撒砂ヲ増減スルコトナク其撒布量ハ凡一坪ニ付容量三升一合重量三貫五

百夕トス

十三 撒砂乾燥ノ時間

氣候ノ寒暖ニヨリ遲速アルハ勿論ナレトモ四季ノ中就中夏期ハ乾燥最モ速カニシテ春秋之ニ

次キ各季最モ遲キモノトス即チ夏期ハ二日餘ハ五日ヲ經過スルニアラサレハ乾燥セサルモノトス

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

撒砂ヨリ鹹水ヲ採收スル爲メ沼井ニ注入スル海水量ハ凡二石六斗ニシテ最初流出スル比重度高キモノヲ鹹水トシテ採收ス

此量凡ソ七斗二升ニシテ其後流出スル比重度低キモノヲ藻滴トシテ垂甕ニ收容ス此量一石ナリトス尤モ注入海水量ヨリ八斗餘ノ缺減アルハ未タ海水ノ濾過シ終ラサル内こみ糞ヲ外部ニ搔出スニヨリ其こみ糞ニ包含セラレタルニ依ルモノナリ又當所ニ於テハ鹹水採收用ト藻垂採收用トニ區別シテ各別ニ海水ヲ注入スルコトナク最初一回ニ注入シテ比重度高キモノヲ鹹水トシテ採收シ低キモノヲもんだれトシテ採取ス

十五 海水鹹水及もんだれノ性質

海水、鹹水、及もんだれ分析成績表(百分中ノ量)

種類	比重	蒸發殘査	不溶解分	鹽化曹達	鹽化加里	鹽化苦土	硫酸苦土	硫酸石灰
海水	1,012.2	28.96	0.11	1,960.1	0.10	3,906	1,341	1,446
鹹水	1,159.6	25.36	0.30	1,985.0	6.04	5,940	773	1,359
もんだれ	1,068.0	10.24	0.08	7,164	1.010	3,518	460	763

備考 海水ノ温度 十二度 比重 二度五分

鹹水ノ温度 十二度 比重 二十度五分

もんだれノ温度 十二度 比重 八度

十六 海水引入排出(水閘)、海水汲揚装置及汲揚方法 鹽田内ニ海水ヲ引入又ハ排出セシムルニハ適當ナル鹽田内ノ

一個所ニ水閘ヲ設ケテ之ヲ便ス海水汲上ノ装置ナシ

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積 鹽田一區域ニ付一個ノ貯溜池ヲ有セリ鹽田ノ廣狹ニ從ヒ大小一様ナラ

ス長二十尺巾十五尺深サ四尺ニシテ面積九坪餘ナリ

十八 鹽田一戸前又ハ一定反別ニ就キ一ケ年平均鹹水量及ヒ月別鹹水採收歩合 一ケ年平均鹹水採收量百石(但濱持

日數二十日一日平均四臺一臺採鹹量一石二斗五升トシテ算出ス)

月別鹹水採收歩合表

月別	採鹹歩合	比重	月別	採鹹歩合	比重	月別	採鹹歩合	比重
一月	一	四	五月	〇五	七	二月	二五	十
二月	〇三	五	六月	二五	八	三月	二五	十一月
三月	〇四	六	七月	二五	九	四月	一〇	十二月
			八月	二五	一〇			
			九月	二五	一〇			
			十月	二五	一〇			
			十一月	二五	一〇			
			十二月	二五	一〇			

十九 鹽田一戸前又ハ一定反別ニ就キテ一ケ年平均採鹹ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及ヒ賃銀 採鹹ニ要スル人夫

ハ日雇男一人女一人ニシテ一ケ年ノ延人員男二十人女二十人此給金男一人日給四十五錢女一人日給十錢トシテ一ケ年ノ總賃銀男九圓女二圓合計十一圓トス

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 一ケ年ノ内六、七、八月ヲ最好時季トシ五、九、十月之ニ次キ餘ハ殆ト休業ノ姿ナリ又風ハ一般乾燥ヲ速ナテシムルハ疑ヒナキカ北又ハ西ノ風ガ最モ適ス

二十一 一ケ年間ノ採鹹平均日數 一ケ年ノ天候如何ニヨルハ勿論ナルカ平均持濱日數二十日準備日數五日トス

二十二 一ケ年間ノ平均鹹水採收量 當濱鹽田ハ概シテ中田ニシテ一ケ年ノ平均採鹹量百石トス

二十三 準備濱及持濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法 天候快晴ノ朝七時又ハ八時鹽田ニ於テ前日ニ撒布シタル

撒砂ヲ馬鋤ヲ以テ再三攪拌シ撒砂ヲシテ能ク鹽分ヲ吸收セシム僅少ノ海水ヲ撒布シ後摺柄振ヲ以テ一面平坦トナス此操作ヲ終レハ其儘乾燥セシム

午前十一時乃至正午ヨリ濱持ノ操作ヲナス即チ前日撒布シ鹽分ヲ包含セル鹹砂ヲ柄振ヲ以テ寄セ集メ蓋取リニ載セテ沼井ニ運搬ス全鹽田ニ撒布シタル鹹砂ヲ同一ノ法ヲ以テ沼井ニ運搬シ終レハ其沼井中鹹砂ノ表面ヲ足ヲ以テ能ク踏ミ固メ終レハ前日採收シ置キタル藻滴ヲ注入シ尙不足ノ分ハ海水ヲ以テ補充ス凡十二三分内外ヲ經過スレハ鹹水濾出シ始ム濾過シタル鹹水ハ出ルニ從ヒ鹹水溜ニ搬入ス一定量ノ鹹水ヲ採收シ終レハ最後ニ流出スル稍比重低度ノモノヲ藻滴トシテ採收シ終

レハこみ糞ハ直ニ木鍬ヲ以テ沼井ノ兩側ニ搔出スモノトス又鹹砂ヲ沼井ニ運搬シ終ルト同時ニ替砂ヲ其跡ニ撒布シ馬鍬ヲ以テ能ク攪拌シ翌日ノ採鹹ニ供ス

二十四、減水採收ニ關スル其他ノ事項

該當記事ナシ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋構造、大小、廣狹及面積
釜屋ハ松又ハ杉ノ丸太ヲ以テ柱及梁トナシ三角形ニ茅ヲ以テ葺キ下ロシ其下部ヲ地上ニ接ス其頂上ニ二ヶ所ノ蒸氣及烟拔ヲ有シ出入口四ヶ所ヲ有ス其建坪縦五間横四間即二十坪ニシテ其中央ニ長十二尺巾十二尺ノ竈ヲ築キ其左右ニ長サ十尺巾四尺深サ三尺五寸ノ同容積ノ穴ヲ掘リ右側ノモノヲ鹹水溜ニ左側ノモノヲ苦汁溜ニ使用セリ

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及ヒ釜ノ深淺
釜ハ鐵製ニシテ長サ十一尺深サ四寸一分ニシテ結晶釜トス温メ釜ヲ使用セス竈ハ土砂ヲ以テ作り大サ結晶釜ニ適フ原料ハ海岸ノ土砂ヲ持ち來リ苦汁ヲ混入シテ能ク煉リ別紙圖ノ如ク築クモノトス

三 石釜及竈築造方法及ヒ築造後使用ニ至ル迄ノ操作

該當記事ナシ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及使用方法
鹹水溜ニ貯藏スル鹹水ヲ釜屋ニ輸送スルニハ鹹水溜ノ入口ニ容量凡一斗位ノ漏斗ヲ半ハ地上ニ埋メ其下部ニ竹樋ヲ付シ以テ地中ヲ通過シテ釜屋内ノ鹹水溜ニ輸送スルノ裝置ヲナセリ即チ釜屋内ノ鹹水溜ニ流出スル出口三管アリ此三管ノ各端ハ更ニ多數ノ枝管ニ分裂シ釜屋ノ周圍ニアル各所有者ノ鹹水溜ヲ連結セリ

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	構造及形狀	名	稱	員數	構造及形狀
結品	釜	一	鐵製ニシテ鐵板四枚ヲ連結シテ作ル正方形ニシテ長、巾各十一尺深四寸一分	鹽取柄振	一	杉ヲ以テ作ル	
柄杓		一	杉ヲ以テ作ル	鹽	一	樞ヲ以テ作ル	
箕		八	竹皮ヲ以テ作ル	樋	一	竹ヲ以テ作ル	

六 釜其他煎煎用器具ノ新調費、修繕費及ヒ保存期限

名	稱	個數	價	保存年限	名	稱	個數	價	保存期限
結品	釜	一	四五,000 ^円	三年	鹽取柄振	一	一,五〇〇 ^円		八年
柄杓		一	六,000	一〇	鹽	一	三,000		一〇
柄杓		一	一,100	一〇	樋	一	三,000		八

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質

從來松葉焚ニシテ產出地ハ本郡北部トス價格一把二錢五厘

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

一釜ニ要スル鹹水容量ハ六石(比重

ハ季節ニ依リ高低アリ夏期ハ平均十九度其他ハ十六度乃至十八度トシ温度モ亦季節ニ依リ高低アリテ一定シ難シ)ニシテ之ヲ煎熬シテ得ル所ノ收鹽量ハ凡二石内外トシ此重量三百二十斤トス製造鹽ノ品質ノ如キ原料タル鹹水ノ善惡ニヨルコト勿論ナレハ其等級ノ如キ豫メ定メ難ク製鹽量ノ如キモ亦時々變化シテ一定シ難シ

一釜ニ使用スル燃料ハ普通松葉五十把ヲ要ス又品質佳良ノモノヲ製出センカタメ特ニ燃料使用ヲ加減シタルコトナシ然レトモ概シテ火勢強カラシムレハ品質良好ニ製鹽量又多シト云フ

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合

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

右二項該當記事ナシ

十一 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル鹹水煎熬ヲ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀

採鹹石數百石ニシテ一釜

鹹水量六石一晝夜ニ四釜ヲ煎熬シ得ヘシ一釜平均六時間ヲ要ス全石數ヲ煎熬シ終ル迄四晝夜ヲ費スヘシ煎熬ニ要スル人夫ハ焚夫一人雜役一人女一人(大概家族ノモノヲ以テ之ニ充ツ)此延人員男二人ノ四日分即チ八人此日給一人五十錢總賃銀四圓ヲ要ス

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

一晝夜ニ煎熬ヲ終ル釜數四釜(平均一釜六時間)トス其鹹

水量ハ一釜六石ニシテ總量二十四石ヲ煎熬シ得ル割合ナリ製鹽ハ殆ント同一ノ品質ニシテ其量一釜ニツキ二石合計八石ヲ得ヘシ此重量千二百八十斤(一斗十六斤)

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量

鹹水百石ヨリ煎熬シ得タル製鹽量合計三十二石重量五千百二十

斤(一斗十六斤)ニシテ等級四等ノ見込ナリトス

十四 居出場ノ構造、大小、廣狹

居出場ノ設備ナク釜ヨリ直ニ箆ニ移シ以テ苦汁ヲ滴下セシム

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法

釜屋內鹹水溜ニ準備シタル鹹水ヲ竹樋ヲ以テ結晶釜中ニ輸送シ一定ノ量ニ達セシ

メ漸次沸騰セシメテ水分ヲ蒸發ス沸騰ノ際鹹水中ニ包含セラレタル不潔ナル夾雜物即塵埃等ノモノ泡中ニ混入シテ水面ニ浮遊スルヲ以テ絶ヘス之ヲ除去スルニ勉メ水分ノ蒸發ニ從ヒ次第ニ結晶スル鹽ヲ適當ノ時機ヲ見計ヒ鹽取柄振ヲ以テ釜ノ

一側(左側)ニ寄セ集メ更ニ鹽權ヲ以テ苦汁滴ノ上ニ準備シタル大ナル箆ニ移シ放置スルコト凡ソ次回ノ釜揚ニ至ルマテ(五時乃至六時)トス次回ノ釜揚ニ至レハ之ヲ貯藏場ニ移ス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷

舊來土釜ヲ使用シ來リタルカ去ル三十一年初メテ鐵釜ニ改

メ其容積ノ如キ最初ハ六石内外ノモノヲ使用セシモ次回ニ於テハ八石ノモノニ改メタリ
燃料ハ舊來ヨリ松葉ヲ使用シ來リ未タ嘗テ他ノ燃料ヲ使用シタルコトナシ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 該當記事ナシ
 十八 一ケ年間ノ平均煎熬日數 平均煎熬日數四日
 十九 一ケ年間ノ平均收鹽量 平均一ケ年收鹽量三十二石ニシテ斤數五千二百二十斤ナリ
 二十 一ケ年間ノ採鹹及煎熬總費用 採鹹及煎熬總費用金四十一圓二十七錢四厘內譯左ノ如シ

費目	金額	算出基礎
採鹹銀	濱子給銀 二、〇〇〇	日雇男一人日給四十五錢二十日分
採鹹費	鎌代 二、〇〇〇	女一人日給十錢
雜採費	柄取代 一、〇〇〇	一本二十錢十年保存
	蓋取代 〇、五七	二丁一丁五十錢十年保存
	木鍬代 一、〇〇	二個一個二十錢七年保存
	投柄鍬代 一、〇〇	二丁一丁五十錢十年保存
	馬鍬代 〇、七五	三丁一丁二十錢八年保存
	柄杓代 〇、〇〇	二本一本十錢十年保存
	擔桶代 三、〇〇	五個一個六十錢十年保存
	摺柄振代 〇、八〇	二本一本四十錢十年保存
	柄振代 〇、八〇	〃
	釣瓶代 〇、二五	一個十五錢十年保存
	桶竹代 〇、〇〇	一本二十錢十年保存
	漏斗代 〇、四〇	一個四十錢十年保存
	擔捧代 〇、〇〇	三本一本十錢十年保存
	沼井蒸代 四、八〇	四枚一枚十二錢一年保存
	當子代 〇、〇〇	四個一個一錢五厘一ケ年保存
費目	金額	算出基礎
勞煎銀	葉代 一、〇〇	四把一把二錢五厘一ケ年保存
勞煎費	竈築造費 三、〇一〇	一棟ノ新築費二十圓二十年保存三年ニ付一回修繕一回一圓
勞煎銀	合計 一四、〇一〇	一年一回十二人共用一人三十五錢
勞煎費	焚夫給金 四、〇〇〇	男二人日給一人五十錢四日分
勞煎銀	計 四、〇〇〇	
勞煎費	松葉代 二、〇〇〇	一釜五十把一把二錢五厘十六釜分
勞煎銀	計 二、〇〇〇	
勞煎費	釜費 一、二五〇	四十五圓三年保存十二人共用
勞煎銀	柄杓代 〇、〇〇	一本一本二十錢十年保存
勞煎費	糲代 〇、三〇	一本一本三十錢八年保存
勞煎銀	計 〇、三〇	
勞煎費	糲代 〇、三〇	一個六十錢八個十年保存
勞煎銀	鹽取柄振代 〇、三〇	二個一個十五錢八年保存
勞煎費	鹽權代 〇、〇〇	二本一本三十錢十年保存
勞煎銀	材木代 〇、〇〇	大小二本一本一圓小八本一本二十五錢十年保存十二人共用
勞煎費	釜屋費 九、四五	新築費九十圓三十年保存修繕年一回一回八圓三十四錢
勞煎銀	油代 〇、五〇	

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

收支科目	金額	備考	收支科目	金額	備考
鹽收入	五、七、六〇〇	一升代價十八錢ニシテ三十二石分	當子代	〇、六〇〇	算出基礎ハ第二十採鹹費用ノ部ニアリ
支計	五、七、六〇〇		菓子代	一、〇〇〇	
鎌代	〇、〇〇〇		鹹水溜小屋料	一、三三三	
柄代	〇、〇〇〇		竈築造費	〇、三五〇	
木代	一、〇〇〇		焚夫給銀	四、〇〇〇	
投代	一、〇〇〇		松葉代	二、〇〇〇	
馬代	〇、七五〇		結晶代	一、二五〇	
柄代	〇、〇〇〇		柄杓代	〇、〇〇〇	
擔代	〇、〇〇〇		筵代	四、八〇〇	
摺柄代	〇、八〇〇		鹽取柄振	〇、〇三〇	
柄代	〇、〇〇〇		鹽代	一、二〇〇	
釣瓶代	〇、〇五〇		材木代	〇、〇三三	
樋竹代	〇、〇〇〇		釜屋費	九、四五五	
漏斗代	〇、〇四〇		油代	〇、〇五四	
蓋取代	〇、〇五七		小作料	三、二〇〇	金一圓沼井一個ニ付二十五錢四個 米二斗二圓二十錢
樋代	〇、〇三五		包裝費	二、八九〇	
擔代	〇、〇〇〇		資金利	二、〇〇〇	元金二十圓年一割ノ利子
沼井菰代	四、八〇〇		濱子給銀	一、〇〇〇	算出基礎第二十條ニアリ
			差引純益	八、二七六	
			計	四九、四三五	

計

二、九四四

合計

二七、二六四

但鹽一石當二十五錢六厘

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
 ハ進歩ノ一ニシテ又釜屋ニ煙突ヲ設ケ温釜ヲ裝置シツ、目下計畫中ナリ
 釜ヲ鐵釜ニ改メタル

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 製造鹽ハ悉眞鹽ニシテ石數二十二石差鹽ハ未タ製造セシコトナシ

二 鹽ノ理化學的性質

種類	水分	不溶解物	鹽化曹達	鹽化加里	鹽化苦土	硫酸苦土	硫酸石灰	色澤	結晶
食鹽	一五五九一五	〇二七六	七四五二七四	一九五四	二三八三	九八七九	三七五〇二	竝	稍粗
同	一四八七三	〇二六四	七七八二〇	四六八二	二四五六	二二六〇四	一八七七八	稍白	竝

但成分ハ百分中ノ量トス

三 鹽ノ主要用途 鹽主要ノ用途ハ第一醬油仕込用味噌トシ次ニ漬物用トシ當所製鹽ハ全部右用途ニ需用セラル

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 鹽ノ容量ニ對スル重量ハ各等級ニ比例セス即チ上等ノ鹽ト雖モ比較的重量ノ多

キモノアリ下等ノモノト雖モ比較的輕キモノアリテ一定ノ評準ヲ示スコト能ハサルモ大略左表ノ如シ

等級	別	容量	重量	等級	別	容量	重量
二	等	一斗	一六、五斤	五	等	一斗	一八、五斤
三	等	一	一七、五	外	等	一	一九、〇
四	等	一	一八、〇				

五 苦汁ノ用途 苦汁ノ用途ハ重ニ竈又ハ沼井築造ノ際原料タル土砂ニ混入シテ使用スルノ外他ニ用途ナシ

六 苦汁利用ノ方法 右該當記事ナシ

- 七 苦汁ノ生産量 苦汁ノ生産量ハ凡一釜ヨリ二斗乃至二斗五升トス即チ一ケ年三石二斗乃至四石ヲ生産ス
 - 八 苦汁ノ貯藏装置及貯藏方法 苦汁貯藏ノ爲メ特ニ設備シタルモノナク苦汁滴シ場ヲ以テ苦斗溜ニ兼用シ地中ニ吸收セラル、カ若クハ汲ミ捨ツルヲ常トス
 - 九 苦汁一石ノ賣買價格
 - 十 苦汁ノ運搬方法及販路
 - 十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造装置及製造方法
 - 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、かいひぎ塩、泥鹽、居出シ鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽産出額及ヒ其使用方法
- 右六項該當記事ナシ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

- 一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 從來當地ノ習慣トシテ包裝スルコトナク撒鹽ノ儘需用者ノ求ニ應セリ然シ特ニ買受人ヨリ注文ニヨリ包裝スルコトアリ一包裝量八升及一斗入ノ二種トス
- 二 包裝ノ形狀、種類 包裝ハ稻藁ヲ以テ薄ク編ミタル俵ヲ使用ス其形狀梅鉢形ヲナシ兩端ノ編ミ目ヲ曲折セシメ以テ細繩ニテ緊要シ尙横三ヶ所ヲ細繩ヲ以テ縛セリ
- 三 包裝ノ編製方法及原料 稻藁ヲ以テ原料トシ細繩ヲ以テ稻莖二本乃至三本ヲ一束トシ四ヶ所ヲ編ミ製作ス
- 四 各種包裝ノ價格 二斗入ノ包裝ニシテ一俵代一錢五厘
- 五 包裝ハ一重ナルカ又二重ナルカ又ハ其形狀、大小等販路先ニ依リ差違ノ有無 包裝ハ一重俵ナリトス
- 六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 該當記事ナシ

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 一斗榘ヲ使用シ形狀丸形ニシテ姫子松ヲ以テ作ル

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小、壁床ノ構造 該當記事ナシ

二 貯鹽方法及ヒ貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 從來製鹽出來次第撒鹽ノ儘直ニ販賣ニ供シ來リタル有様

ナルヲ以テ未タ久ク貯藏シタルコトモナク又撒鹽ノ儘取扱ヒ來リタルヲ以テ俵ノ損傷程度狀態等甚タ分明ナラス

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積揚方法 該當記事ナシ

四 一ケ年ニ於ケル眞鹽差鹽ノ各貯藏步減及各滴出苦汁量 眞鹽ノ一ケ年間ニ於ケル貯藏減ハ季節ニヨリ差異アルハ

勿論ナリトス減量ハ天氣快晴ニシテ空氣乾燥セルトキハ少ク之ニ反シ曇天ニシテ空氣濕潤ナルトキハ大ナリ之ニ依テ四季

中梅雨ノ時期ハ減量大ニシテ冬期ハ少ナリトス其步減ハ未タ實驗ヲ重ネタルニアラサレハ正確ヲ期シ難キモ容量ニ對シテ

一割重量ニ對シ一割三分内外ナラン又滴出苦汁量ハ未タ多ク經驗ヲ積マサルモ大概一斗ニ付四合即チ容量ニ對シ四分ノ割

合ヲ示セリ

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置苦汁採收方法トシテ特記スヘキモノナキモ釜揚ノ際筵ニ移入シ以テ自然ニ滴下セシムルノミ
トス

六 古積鹽ノ製造方法、製造期間ニ於ケル鹽步減ノ割合

七 古積鹽製造家屋ノ大小、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トシテハ元來當所ハ小規模ノ鹽業ニシテ製鹽高モ亦僅少

ナレハ唯當地附近一小區域ノ需用ヲ充タスニ過キス到底遠隔ノ地方ニ搬出版賣スルカ如キコトナク從テ其販賣方法ノ如キ

仲買人ノ手ヲ經テ消費者ニ渡シタルカ如キコトナク消費者自身鹽屋ニ於テ直接購買スル代金ハ現金取引ニアラスシテ年末一期ニ計算ヲナシ代金取立トシテ鹽業者自ラ得意先ヲ巡回セリ

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、賣買ノ方法 該當記事ナシ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 從來及現今トモ鹽ノ販路地ハ當村及附近ノ小部落ニ過キヌ又用途ヲ定メテ製造ノ注文ヲ受ケタルコトナシ

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

年次	濱相場一石當	小賣一升當
三十五年	1,700 ^円	0,10 ^円
三十六年	1,670	0,10
三十七年	1,190	0,17

六 鹽價ノ定メ方 生産費ノ多少ニ依リ差異アルハ勿論ナルカ又天候ノ如何ニヨリ製鹽高多量ナルトキハ價格低廉ニ之ニ反シ少量ナルトキハ價格上騰スルナリ又需用者ノ繁閑ニヨリ高下アリ故ニ以上ノ各關係ヨリ考查シ價格ヲ定ム

七 販賣ノ季節 民間鹽需用ノ繁閑ニ從ヒ其供給ニ多少アリ即チ四季ニ於テ秋ハ味噌醬油ヲ仕込ムノ時ナルヲ以テ最も多額ノ需用アリ他ハ冬期ニ於テ漬物用ニ使用セラル、ノ外春夏ニ於テハ需用尤モ寡少ナリ

八 鹽ノ俵數抜キ検査ノ方法 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 本項前ノ事項ハ未タナク後ニ於テ一斗入ト稱スルハ實量モ亦一

斗ニシテ呼量ト實量ニ差異アルモノナシ

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 製鹽ハ當村附近ニ於テ全部消費シ遠隔ノ地方ヘ移出スルコトナキヲ以テ本項ノ記載事項ナシ

二 各運搬方法ニ依ル各運搬先迄ノ鹽一定量又一定容量ノ運搬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等 該當記事ナシ

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 地主ト小作人トノ關係トシテ特記スヘキモノナク唯小作料トシテ沼井一個ニ付金二十五錢米五升ノ割合ヲ以テ沼井數ニ應シ地主ニ納入スルノ外更ニ日常需用品ノ供給等ヲ仰クコトナク又年ノ豊凶、鹽價ノ高下ニ依リ小作料等ニ影響ヲ及ホスコトナキハ勿論其他何等ノ關係ナシ

第十章 組合

- 一 鹽製造組合ノ組織規定及沿革
 - 二 鹽販賣組合ノ組織規定及沿革
 - 三 燃料其他需用品購買組合ノ組織規定及ヒ沿革
- 右三項該當記事ナシ

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

右五章該當記事ナシ

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 當所ハ凡テ三等鹽田ニシテ地價一反歩ニ付十三圓ニシテ時價ハ鹽田ノ賣買稀ナルヲ以テ分明ナラス鹽田附近ノ田ハ一反歩ニ付地價十四圓六十一錢二厘畑八圓九錢ナリ其收入ハ田畑ノ鹽田ニ優ルヲ認メ漸次鹽田ヲ變シテ田畑ニナスモノ往往アリ

(二十) 熊本鹽務局東大分出張所ノ部

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