

熊本鹽務局

東大分出張所之部

(萩原)

熊本鹽務局東大分出張所ノ部 (萩原鹽田)

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

東大分村ノ東北同村大字萩原ノ北方約四町餘ニ位シ東ハ近ク日岡鹽田ニ接シ西ハ遠ク津留川ヲ隔テ、津留ノ村落アリ南ハ萩原ヲ隔テ、松榮山又東南ニハ高城山ヲ控ヘ北ハ遙ニ豊後灘ヲ望ム而シテ地ハ傾斜甚ク一般地味豊沃ナラス

第二章 鹽田ノ沿革

舊藩政時代ノ府内領ニシテ今ヲ去ルコト三百年以前ニ創業シタルモノニシテ其ノ當時ハ非常ニ鹽業モ盛ナリシ由ナリシカ世ノ變遷スルニ從ヒテ多クノ鹽田モ或ハ田ト變シ或ハ畑ト化シ現今ノ狀態トナレリ而シテ藩政時代ニ於テハ專賣保護獎勵等ヲ受ケシコトナキモ現今ニ比シテ製鹽量モ四分ノ一乃至二多カリシ而シテ現今ニテハ皆鐵ナレトモ其ノ當時ハ皆土釜ナリキ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積 鹽田ハ入濱ニシテ面積九反三畝八步 單ニ鹹水ヲ採收スル地域面八反七畝二十八步

溝ノ面積百六十坪(長六十間 中四尺溝四ヶ) 即五畝十步 釜屋ノ面積三十二坪(長八間 中四間) 即一畝二步 合計反別九反四畝十步

二 堤防ノ面積高低及築造材料 堤防ノ面積百六十坪(長四十間 中四尺溝四ヶ) 其原料ハ主トシテ土ト石トヨリナル然レトモ鹽田

ニ濱スル面ハ土ノミニテ成リ海岸ニ濱スル面ハ石垣ニテ圍ミ其上ニ土ヲ置キテ造リタルモノナリ而シテ高五尺アリ

三 鹽田内溝渠ノ面積 溝ノ面積五畝十步長二百四十間(六十間 溝四ヶ) 巾四尺深七尺各溝ノ距離各十二間半

四 撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井又ハ臺等)ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設 撒砂濾適裝置ハ個數五十六

個ニシテ配置等ハ市村鹽田圖ト同シ而シテ大小高低ナク皆大概一樣ナリ其ノ總面積一千六百九十四平方尺ナリ但シ一臺長

五尺五寸巾五尺五寸深サ一尺構造ハ始メ四方ニ高サ五六寸巾四寸ノ石ノ上ニ丸木ヲ四本置キ而シテ其上ニ破竹ヲ並ヘ麥藁

ヲ少ク布キ萱ニテ作りタル簀ヲ置キ前面ニハ一枚ノ板ヲ置キ四方トモ苦汁ニテ練リタル粘土ニテ六七寸厚ミニ塗り圍ム
 五 撒砂(鹹砂)貯藏装置構造大小面積及撒砂(鹹砂)ニ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、面積及輸送方法

鹹水輸送装置ノ面積ハ四坪(長二間中二間)ニシテ鹹水ヲ輸送スル方法ハ沼井ノ前

ニ据ヘ置キタル鹹水壺ヨリ擔桶ニ鹹水ヲ汲ミ込ミ其レヲ擔キテ市村鹽田圖甲ニ入ルレハ鹹水ハ甲乙兩桶ヲ連接スル水管ヲ
 通リ乙ノ桶ニ入り夫ヨリ鹹水溜ニ入ル

七 株鹹用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、効用及使用方法

名	稱	員數	使用	方法	名	稱	員數	使用	方法
木	鉢	七	沼井中ノ濾シタル砂ヲ搔キ出スニ使用ス		鉢	一〇	鹹砂ヲ運フニ用ユ		
撒	振	四	撒砂ヲ撒キ散スニ用ユ		馬	八	鹹水ヲ汲ムニ用ユ		
寄	振	二	鹹砂ヲ寄セルニ用ユ		鉢	七	撒砂ヲ搔クニ用ユ		
擔	桶	六	海水又ハ鹹水ヲ汲上クルニ用ユ		鉢	四	沼井ノ側ニアル砂ヲ打毀スニ用ユ		

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

名	稱	員數	單價	價格	保存期間	名	稱	員數	單價	價格	保存期限
馬	鉢	七 <small>個</small>	四〇〇 <small>円</small>	二八〇〇 <small>円</small>	二ケ年	寄	振	三 <small>個</small>	五〇〇 <small>円</small>	一五〇〇 <small>円</small>	三ケ年
畚	鉢	一〇	二〇〇	二、〇〇〇	七ケ年	柄	杓	一	二〇〇	二、〇〇〇	三ケ年
木	鉢	七	八〇〇	五、六〇〇	七ケ年	鉢	鉢	一	八〇〇	八、〇〇〇	三ケ年
撒	鉢	二	五〇〇	一、〇〇〇	五ケ年	鉢	鉢	一	一、五〇〇	一、五〇〇	七ケ年

九 鹹水貯藏装置、構造、大小、形狀及面積

鹹水貯藏装置ノ構造ハ豫メ隨意ノ穴ヲ掘リ其ノ底ニ苦汁ニテ練リタル

粘土ヲ能ク踏付ケ乾クヲ待チテ斯ノ如クスルコト七八回ニシテ厚サ五六寸ニ至ラシム又側面モ前陳ノ土ヲ塗り乾クヲ待チ

テ前ノ如クスルコト七八回ニシテ厚サ五六寸ニ達セシム其他ハ圖面參照

十 鹽田地盤ノ構造及性質

鹽田地盤ノ構造ハ苦土三分細砂七分ノ地層四寸斗粘土六分砂四分ノ地層八寸位其レヨリ

以下ハ黑色ノ粘土ナリ

十一 撒砂ノ種類性質

撒砂ノ種類ハ黒灰色ニシテ粘土三分細砂七分其性質ハ光澤ヲ有シ鹹質ヲ吸收スル性ヲ有ス而シテ一見黑色火炭ノ如シ撒砂ノ大部分ハ其地固有ノ物ナルカ或ハ中國邊ヨリ移入シテ利用スルモノアリ然レトモ甚々僅少ナリ其撒砂ノ質柔ニシテ細少ナル物ハ鹹水ヲ濾出スルコト遅ケレトモ鹹水善良ナリ

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數

撒砂撒布量ハ一反歩ニ平均二千二百貫ナレトモ時季ニヨリテ異ル即春夏ニ二千五六百貫秋冬ハ千九百貫ナリ替砂ノ數ハ一日一回秋冬ハ一日ニ一回トス

十三 撒砂乾燥時間

夏	春	期	節	乾燥時間	撒布シテ持込迄ノ時間	乾燥時間	撒布シテ持込迄ノ時間
三	四						
		冬	秋				

十四 撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井又ハ臺等)ニ注入スル海水量(鹹水採収用、もんだれ採収用トシテ各別ノ容量)及鹹水又ハもんだれ採収量

海水	もんだれ	沼井一個ニ注入量	沼井一個ヨリ採収量
九斗	六		五斗

十五 海水鹹水もんだれノ性質

種目	比重	蒸發殘査	不溶解分	鹽化曹達	鹽化加重	鹽化苦土	硫酸苦土	硫酸石灰
海水	1,0111	二八九六	0,0011	一九〇一	〇110	三九〇六	二四三	一四四六
鹹水	一,一五九六	二五,四三〇	0,0010	一九八〇四	六〇四	五九四〇	七二二	一,三五九
もんだれ	一,〇六八〇	一〇,二四八	0,00六	七,六二四	一〇10	三,五二八	四六〇	七,六三

備考 海水温度 十二度 比重 二、五

鹹水温度 十二度 比重 二〇、五

もんだれ温度 十二度 比重 八、〇

各成分ハ百分中ノ量トス

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 海水貯溜池四ヶ所アリ甲巾三間長五間面積十五坪深四尺乙長四間巾三

間面積十二坪深サ三尺丙長四間巾四間面積十六坪深サ三尺丁長三間巾二間面積六坪深サ四尺

十八、鹽田一戸前又ハ一定反別ノ一ヶ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合

月別	鹹水採收量	月別	鹹水採收量	月別	鹹水採收量	月別	鹹水採收量
二月	100,000 ^石	五月	250,000 ^石	八月	180,000 ^石	十一月	150,000 ^石
三月	150,000	六月	300,000	九月	100,000	十二月	200,000
四月	200,000	七月	300,000	十月	100,000		

備考 段別ハ九反三畝八歩

平均一年鹹水採收量千八百石内外

舊正月ハ採鹹セス

比重ハ平均十八度

十九 鹽田一戸前ノ採鹹ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀

下拵人夫四人(午前地直及濱手入)一人日給二十五錢

濱子(常雇人夫一人日給四十錢六十五分二十六圓日雇男三人一人日給五十錢同二人引廻)

臨時雇(土擴十三人日給三十五錢金一圓五十錢沼井蹈十四人日給五十錢金七圓壘坪叩キ六人日給三十五錢金二圓)

下拵人夫一人一年二十五錢四人ニ付一年一圓 常雇人夫一ヶ年平均一人當二十六圓 日雇人夫一ヶ年平均一人

當三十二圓五十錢三人前九十七圓五十錢 日雇引廻人夫一ヶ年平均一人當六圓八十錢二人前十五圓六十錢 同女一ヶ

年平均一人當五圓二十錢十人前五十二圓 臨時雇給金十圓十五錢 合計二百二圓六十錢

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 鹹水採收ノ時季ハ舊ノ正月ヲ除ク外皆鹹水ヲ採收ス然レトモ舊六、七、

八ノ三ヶ月ヲ最良トス採鹹量ハ北風吹荒フトキ最好ニシテ其量二三割多量ナリ然レトモ夏ハ暑氣烈シキカ故ニ餘リ關係ナ

シ

二十一 一ヶ年ノ間採鹹平均日數 濱持日數六十五日 準備日數三十八日

二十二 一ヶ年ノ間平均鹹水採收量(一反當) 上田四石 中田三百七十五石 下田三百三十七石

二十三 準備及持濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法 日持ニ於テハ前日撒布シタル撒砂ヲ朝餐前馬鍬ニテ搔キ廻

シ潮餐後撒砂搔目ノ上部ノ乾燥ヲ來ス毎ニ數回搔廻シ繰返シ傍ラノ沼井兩側ニ堆積セル替砂ノ凝固セルヲ鍬ニテ解絮シ置

キ尙沼井ノ前日搔出殘ノ撒砂ヲ悉皆搔出シ茲ニ於テ撒布セル乾燥ノ撒砂ヲ寄セ込ミ一面沼井ノ側ノ替砂ヲ其ノ後ニ鹽田ニ

撒布シ沼井ニ寄セ込ミタル撒砂ハもんだれ及海水ヲ注加シテ濾過セル鹹水ヲ採收ス

替持三日持ハ濾過後沼井ノ撒砂ヲ即日搔出スコトナク翌日ニナスヲ例トス其他ノ作業ハ日持ト異ル點ナシ只馬鍬引廻乾燥

時間ノ長短ノ差アルノミ

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項 雨後ノ作業ハ撒布ノ儘ナリシカ馬鍬ヲ入レ鹽田面ニ附着セル撒砂ヲ起シ海水

ヲ引入レ浸灌ヲ施シ後排出シテ乾燥及採鹹ヲナスコト前述ニ等シ

但非常常ニ荒レタルトキ金馬鍬ヲ用エ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造大小廣狹及面積

釜屋ノ構造ハ左右兩側四間ヲ隔テ、相對セシメタル長二間ノ豎柱四本ヲ各一方二間毎ニ地中ニ掘立テ長四間ノ梁ヲ架シ尙前方後方共ニ各二本ノ柱ヲ相對セシメ楕圓錐體形ニ左右前後ニ二間ノ下屋ヲナスコトク屋根ヨリ葺下シ中央長八間巾四間ニシテ前方豎一間半巾一間此處ヨリ左右各二間ノ處及後方ニ方三尺ノ出入口及通風ヲ明ケ中央ニ竈アリ其ノ傍ニ鹹水溜右ノ方ニ鹽置場アリ其傍ニ苦汁溜アリ而シテ釜屋ノ面積ハ三十二坪ナリ

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、其製造原料及釜ノ深淺

釜ハ鐵製ニシテ竈ハ其地固有ノ土即赤色ノ粘土ニテ作りタル土竈ナリ而シテ此等二種ノ大小廣狹深淺ハ市村鹽田圖面ト同シ

竈ヲ築造スルニハ其地固有ノ赤色ノ粘土ニ苦汁ヲ混シ長十一尺巾八尺七八寸ナル方形ヲ土ニテ築キ其ノ前面又ハ背面ノ火焚口ノ兩側ニ各長三尺巾一尺位ノ石ヲ箝メ而シテ方形ノ周圍ヲ前ニ述ヘタル土ニテ塗り厚七八寸位ニ至ル迄處理ス而シテ築造成就ノ後左右兩側ニ各一本ノ木ヲ埋メ立テ其上ニ大梁二本ヲ架シ其ノ上ニ小梁六本ヲ結付ケ此小梁ニ釜ヲ釣ル高三尺長十三尺巾十一尺位

三 石釜及竈築造方法及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、構造及方法

鹹水ヲ釜屋ニ輸送スルニハ先ツ鹹水ヲ市村鹽田ノ圖面ニ示ス如ク(1)ナル桶ニ入ルレハ鹹水ハ(2)ナル桶ニ入り夫レヨリ水管ヲ通リテ鹹水溜ニ入ル然ルトキ之ヲ汲ミ上ケ外樋ニ入レハ鹹水ハ水管ヲ通リ釜屋内ノ鹹水溜ニ入ル之ヲ汲ミ上ケ内樋ニ入レハ水管ヲ通リテ釜ニ入ル

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、大小、形狀、構造

名稱	摘	名稱	摘
寄セ柄振	釜ノ中ノ鹽ヲ掻キ出スニ用ユ	火せり柄杓	竈ノ中ノ火ヲせるニ用ユ
せり柄振	釜中ノ鹽ヲせり寄スルニ用ユ	柄杓	鹹水ヲ内樋ニ汲込ミ又ハ釜ニ汲込ムニ用ユ
鹽抄	釜中ニ寄セタル鹽ヲ抄ヒ出スニ用ユ	内樋	鹹水ヲ釜ニ入ルルニ用ユ

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

名稱	員數	單價	價格	保存年限	名稱	員數	單價	價格	保存年限
寄柄振	四	円	四八〇	二〇	鹽抄	一	円	八四〇	三
せり柄振	九	円	一三五〇	一〇	柄杓	四	円	六〇〇	三
火せり	六	円	三〇〇〇	一	内樋	一	円	二〇〇	五
たき寄せ	六	円	一八〇〇	六	鹽取籠	四	円	四八〇	三

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質

燃料ハ重ニ松枝ニシテ產地ハ東國東郡奈狩江村大分郡明治村猪野及同郡

瀧尾村大字米良ヨリ産ス一把ニ付二錢五厘(一年中新代三百十二圓五十錢)但一晝夜二百五十把(五十日焚)

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容量五石比

重平均十八度製鹽量一石八斗(但シ四等鹽二百六斤) 燃料松枝四十一把餘

九 煎熬ニ使用スル各種ノ石炭混合ノ割合 煎熬ニ使用スルニ石炭ヲ混用スルコトナシ

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瀘過スル装置ノ有無、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未ノ種類、名稱及賃銀 左表ハ九反三畝八歩ニ對シ一

ケ年平均人夫一人當及總賃銀ヲ表ス

人夫種類	名稱	賃	銀	一ケ年平均一人當	員數	總	賃	銀
男	煎熬夫		五〇,〇〇〇 <small>円</small>		二			五〇,〇〇〇 <small>円</small>

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量並ニ其收塩量

一晝夜煎熬釜數	鹹	水	量	收	鹽	量	重	量	塩	等	級
一釜五石	六			三〇 <small>斤</small>	一釜一石八斗	一〇 <small>石</small>		一八 <small>三六</small> <small>斤</small>			四

十三 塩田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 塩田九反三畝八歩ヨリ得タル製鹽總量五百四十石重量九萬一千

八百斤トス以上ハ一ケ年ノ製鹽總量ニシテ四等鹽ト見做シタルモノ

十四 居出場ノ構造、大小、廣狹 該當記事ナシ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 ポーメー氏十八度位ノ鹹水凡ソ四石位ヲ釜ニ入レテ煎熬ヲ始ム凡ソ一時間ニシテ

煮沸シ水分漸次蒸發シ又三十分位ニシテ鹽分結晶シ始メ二時間ヲ經過スレハ釜ノ中ノ水凡半容積ニ減少ス此時更ニ鹹水一石位ヲ注加シテ尙煎熬スルコト凡二時間(都合四時間)ニシテ水分殆ト蒸發シ盡ルニ至ル是ニ於テ其ノ結晶鹽ヲ鹽掬ニテ掬ヒ取り

箕ニ入レテ苦汁ヲ滴セシム煎熬ニ要スル人夫ハ常雇二人ニシテ晝夜之ヲ行フ

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷竝ニ使用燃料ノ變遷 東大分ニテハ二十年前迄土釜ノミヲ使用セシカ明治十七

八年頃鐵釜ヲ使用シ始メタル者アリテ以來其築造費ノ廉ナルト使用上土釜ノ如キ不便ナキトニ因リ各製鹽者ハ次第ニ鐵釜ヲ使用スルニ至リ現今ニテハ土釜ヲ使用スル者絶無トナレリ只竈ノ構造及釜屋ノ築造状態ハ今尙不完全タルヲ免レス燃料

ノ如キハ古來ヨリ松枝ノミヲ使用シ來リ石炭ヲ使用スル者ナシ

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

五十日間トス

十九 一ケ年間ノ平均收鹽量

容量五百四十石 重量九萬一千八百斤

二十 一ケ年間ノ採鹹及煎熬總費用

中等鹽田ノ反別ハ九反三畝八步ニシテ其採鹹煎熬ノ總費用ハ三百六十八圓四十六錢三厘ナリ

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
收入	六八五八〇	製鹽石數五百四十石一石ニ付一圓二十七錢	
鹽代	六八五八〇		
計	六八五八〇		
支出	三二二五〇	一 把二錢五厘一晝夜二百五十把煎熬日數五十日 下拵人四人一圓(一日一人二十五錢)常雇一人年二十六圓(一日一人四十錢六十五日分)日雇人夫三人九十七圓五十錢(一日一人五十錢六十五日分)引廻人夫二人十五圓六十錢(一日一人十二錢六十五日分)同女十人五十二圓(一日一人八錢六十五日分)臨時雇三人一圓五錢(一日一人三十五錢)同十四人七圓(一人日給五十錢)同六人二十圓十錢(一人日給三十五錢)	
薪代	二〇五、六〇〇	常雇一人飯米一日一升當十三錢六十五日分金八圓四十五錢一日ニ酒一合金四錢六十五日分二圓六十錢	
採鹹人夫費	一一、五〇〇		
同雜費	七、八九七	種裝置夫六人一人日給五十錢十年保存補ヒ三十年一回手入人夫一圓五十錢	
採鹹煎熬用器具代	八〇〇	一棟百五十圓(四人共用)二十年保存一年一人分補一圓八十七錢五厘但シ小修繕年一回九圓一年補ヒ一人分二圓二十五錢大修繕十年一回三十圓一年一人分七十五錢	
下拵費	四、五七五	一人ニ付五十錢(五十日)	
建物代償却	五、〇〇〇	地租其他ノ公課五十錢 一年分 組合費一圓五十錢 一年分	
釜焚人夫費	二、〇〇〇	釜築年一回一人日給五十錢(平均四人費用)一年當一圓	
公課	一、〇〇〇		
釜築費	五、二六五〇	四斗俵平均二錢二厘(一俵)六百七十五俵 一斗俵平均一錢四厘(一俵)二千七百俵	
俵皮代	八、七七五	四斗俵一俵ニ付繩代五厘三圓三十七錢五厘(六百七十五俵代) 一斗俵一俵ニ付繩代二厘五圓四十錢(二千七百俵代)	
繩代	四、五〇〇	鐵金一枚附屬品共ニ四十八圓(四人共用)一人前十二圓三年保存一人一年補ヒ四圓但シ修繕二圓年一回(四人共用)一人前五十錢	
釜代			

收支科目	金額	備考
計	六五、三三七	
差引純益	二七、四五三	

但反別ハ九反三畝八歩

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 東大分ニテハ採鹹煎熬共ニ進歩シタル點ヲ見ス煎熬ニ於テ鹹水ヲ濾過シ不潔ヲ除去スルコトニ就テハ專ラ當業者ニ勸誘中ナリ釜屋ノ如キハ最も不完全ニシテ煙突ナク竈ノ構造宜カラス故ニ煤煙ハ屋内ヲ汚シ自然ニ鹽質ヲ損ス等ハ目下改良ヲ要スヘキ點ナリ其法タルヤ屋外ニ煙突ヲ設ケテ餘炎ヲ導キ其中間ニ溫メ釜ヲ裝置スルニアリ即チ煤煙ノ屋内ヲ汚スコトナク其結果製鹽ノ色澤ヲ害スルコトナシ加之餘熱ノ利用ヲ經濟上燒料ノ約二割ヲ減少スルニ至ルヘシ

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 鹽田九反三畝八歩ニ付眞鹽五百四十石但差鹽ナシ
- 二 鹽ノ理化學的性質(各成分ハ鹽田分中ノ量)

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
鹽	一五、五九五	〇、二七六	七五、五七四	一、九五四	二、三八三	九、八七九	三七、五〇二	並	稍粗
同	一四、八七三	〇、〇六四	七七、八二〇	四、六八二	二、四五六	二、六〇四	一八、七七八	稍白	並

三 鹽主要ノ用途

ルモノ多シ

鹽主要ノ用途ハ味噌醬油及漬物用ニシテ又日常ノ使用ニ供ス隣郡ヨリモ醬油釀造用トシテ買收ス

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量

容 重	量 量	
	乃至 一七〇斤	二 等 鹽
	乃至 一八〇斤	三 等 鹽
	乃至 一八五斤	四 等 鹽
	乃至 一九〇斤	五 等 鹽

五 苦汁ノ用途

六 苦汁利用ノ方法

右二項該當記事ナシ

七 苦汁ノ生産量

鹽田九反三畝八歩ニシテ一ヶ年産出額九十石ノ見込ナリ

八 苦汁ノ貯藏装置及貯藏方法

九 苦汁一名ノ賣買價格

十 苦汁ノ運搬方法及其販路

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

右六項該當記事ナシ

十四 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出シ鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽産出額及其使用方法

粗惡ナル釜立鹽ハ最初一釜分一

石四斗ヲ産スルノミ是等ハ特ニ引受相談ナキ限リハ再ヒ鹹水溜又ハ沼井中ニ投入シテ溶解セシムルヲ常トス

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量

從來ニ於ケル一包裝ノ數量ハ四斗入一俵六十斤一斗入一俵十五斤ノ二種トス需用

者ハ多ク四斗入ヲ希望セリ

二 包裝ノ種類形狀 該當記事ナシ

三 包裝ノ編製方法及其原料 包裝ノ編製方ハ四節編成ニシテ原料ハ藁ヲ用フ

四 各種包裝ノ價格 四斗入一俵二錢乃至二錢五厘一斗入一俵一錢五厘乃至一錢八厘トス

五 包裝ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又其形狀、大小等又販路先ニヨリ差異ノ有無 包裝ハ皆一重ニシテ其形狀ハ市

村鹽田圖面ノ如シ四斗入一斗入ノ二種アリタレトモ一斗入ハ稀ニ見ルノミ

六 包裝ニ付スル商標其他記號、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 秤量器ヲ使用セス容量器トシテ普通ノ斗榭ヲ用ユ

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小、壁床ノ構造

二 貯藏方法及貯藏期間ニ於ケル俵損傷ノ程度及狀態

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 一ケ年ニ於ケル眞鹽差鹽ノ各貯藏步減及各滴出苦汁量

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置

六 古積鹽ノ製造方法、製造期間ニ於ケル鹽步減ノ割合

七 古積鹽製造用家屋ノ大小、構造壁床、四壁ノ構造

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 問屋仲買又ハ製鹽地方ノ消費者等ハ必ス製鹽場ニ來リテ製鹽ヲ購買シ代金ハ現品引

換ニ其時々支拂フヲ例トスルモ時ニヨリテ翌日又ハ翌々日ニ支拂フコトアリ唯地方ノ人ニハ必ス現金ヲ受取ラサレハ賣渡サス

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、船員ノ給料ト鹽商トノ關係 該當記事ナシ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 鹽ノ販路地ハ大分郡速見郡直入郡北海道郡大野郡等ニシテ目的ヲ定メテ製鹽ヲ注文スルモノナシ

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 右該當記事ナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格

年次	一升當	一石當
三十五年	〇二五 <small>圓</small>	一四五〇 <small>圓</small>
三十六年	〇二七	一六五〇
三十七年	〇〇三	一二七〇

六 鹽價ノ定メ方 鹽價格ノ定メ方ニ付テハ一ノ標準語アリ白米一升綿一斤鹽一斗ト即チ是等ヲ交換シテ互ニ損得ナ

キヲ意味スルナリ從來ハ此語ヲ本トシ尙年ノ豊凶ト諸物價トヲ参照シ主ナル製鹽者五六名ニテ定ムルヲ例トセリ然レトモ實際ニ臨テハ賣買者間多少ノ掛引アリテ爲ニ高下ノ差ヲ生スルヲ免レス故ニ定メタルモノモ亦一ノ標準ニ過キササルナリ

七 販賣ノ季節 鹽ノ販賣ハ季節ニ依リ差アリ其最モ多キ時期ハ舊二月、三月、六月、七月、十一月、十二月トス是等ノ月ハ味噌醬油漬物等ニ使用スル時期ナルニ因ル

八 鹽俵拔キ検査ノ方法 問屋仲買等ハ撒鹽ノ儘買取リテ自ラ包装シ販賣地ニ送ル故ニ此等検査ヲ爲シタルコトナシ

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置 東大分ニテハ製鹽場ニ於テ撒鹽ノ儘仲買ニ賣渡シ仲買者自ラ包装シテ需用地ニ送ルヲ常トス需用地ノ問屋ニテハ一俵凡一割減(四斗八ナレハ實量三斗六升)ノモノニ付テハ別ニ異議ナキモ其以下ノ減量ニ

- 付テハ代金ノ減少ヲ請求スルヲ例トス其割合ハ(假令ハ實量三斗三升アリトスレハ四十俵ニ付一割減ノ外尙三升全ク損)而シテ四斗入一俵ノ實量ハ五日乃至十日ヲ經過スレハ三斗八升或ハ三斗六升ニ減少ス又小賣一升ハ其實量一升ニシテ重量ハ二百七十匁位ナリ
 - 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各種積載數量 製鹽場ヨリ仲買問屋迄ハ荷馬車ニテ運搬ス其積載量ハ六石トス問屋ヨリ需用地迄ハ里程ノ遠近ニヨリ四斗入十俵又ハ十二俵ヲ荷馬車ニ積載シテ運搬ス
- 二 各類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

出 荷 地	東 大 分	着 荷 地	大 分 町
	諸 掛 費 運賃荷馬車一臺ニ付三十四錢		諸 掛 費 俵ニ付手数料一錢
手 數 料		倉 庫 料	品拂底ノ爲メ貯藏シタルコトナシ
保 險 料			

凡ソ各荷物ノ運賃ハ其形狀ノ大小價格ノ高下性質ノ差異運搬ノ緩急等ニ依リ差異アリト裏モ鹽ノ運賃ノ如キハ他ニ比シテ幾分低廉ナルカ如シ是取扱ノ便ナルカ爲メナリ

第九章 小作人ト地主トノ關係

- 一 小作人ト地主トノ關係 當地製鹽者即小作人ト地主トノ間ニハ何等契約(小作文ノ如キモノ)ナルモノナク小作料ノ如キハ二
 三 小作料トナスハ一般ノ慣習ニ
 四 即即沼井一臺ニ付一ヶ年上田一圓八十錢ト云フ如ク之ニ沼井ノ數ヲ乗シタルモノヲ其鹽田ノ小作料トナスハ一般ノ慣習ニ

シテ是等小作料ハ年末ニ支拂フヲ例トス而シテ地主カ小作人ニ對スル日需品ノ供給資金ノ融通等ノ如キハ毫モ關係スル所
 ナク唯凶年又ハ鹽價下落ノ甚シキ時ニ當リテハ其狀況ニ依リ小作料ノ五歩又ハ一割ヲ減スルコトアリ

第十章 組合

- 一 製鹽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

右五樟該當記事ナシ

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

等級	地價(一段)	時價(一段)	小作料(沼井一)	等級	地價(一段)	時價(一段)	小作料(沼井一)
一	13,000	15,000	一ケ年 1,700	三	8,500	7,857	一ケ年 1,300
二	11,600	10,000	一ケ年 1,500	製鹽場	10,000		

一等ノ時價沼井一臺二十三圓二等二十圓三等十五圓七十一錢一反ハ沼井五ヶ

等級	田 (一反步當)			畑 (一反步當)			宅地一反步當地價
	地價	時價	小作料	地價	時價	小作料	
一等	四九,二〇〇	一三〇,〇〇〇	一,七五〇	一八,〇二九	一〇〇,〇〇〇	粟一石 麥一石二斗	六〇,〇〇〇
二等	四八,二〇〇	一〇〇,〇〇〇	一,五三〇	一六,八〇八	七〇,〇〇〇	〃〃	五一,七一九
三等	四五,三四〇	一〇〇,〇〇〇	一,三五〇	一五,八二三			三六,〇三六
四等	三九,八九〇	一一〇,〇〇〇	一,〇〇〇	一四,五八〇			
五等	三六,八五〇			一三,七六六			
六等	三四,〇八〇			一二,七五八			
七等	二八,〇九〇			一〇,七六一			
八等	二二,四八〇			八,七六四			
九等	一六,九五〇			六,九四五			

田畑一反步ノ時價ハ小作料ヲ五朱ニ見積リ算出スルヲ常トス