

熊本鹽務局

山口出張所之部
(龜川)

熊本鹽務局山口出張所ノ部

第一章 鹽田ノ位置、方位及附近ノ地勢、地形

本調査ハ當管内龜場村龜川鹽田ニ依リテ凡テヲ表示シ一定反別調査事項ニ就テハ同鹽業者中殆ト專業ノ如ク從事スルモノニ依リ調査セリ而シテ一般狀勢ニ至リテハ略同一ナリト雖モ大濱及小濱即チ赤穂干或ハ時間干ノ二種アリテ稍其趣ヲ異ニス而シテ鹽田組織ハ總テ同一ナリ

龜川鹽田ノ東南ハ海ニ瀕シ西南及西北ハ楠浦村新田鹽田ヲ距テ、小丘ニ面シ西隅ハ道路ヲ隔テ、新開地ニ接シ河川池沼ナク然レトモ新開地ニ設ケタル潮溜ハ其距離約百間ヲ距ツト雖モ暴雨ニ際シ氾濫シ爲メニ鹽田ハ間接ニ其害ヲ蒙ルコトアリ

第二章 鹽業ノ沿革

龜川鹽田ハ今ヲ去ルコト約百年前本郡大島子村益田種藏ナルモノ當龜川村龜島ナル小島ヲ購ヒ以來子潟ヲ爲サ、ル海面ヲ埋立以テ新開地ヲ築造セリ之レ龜川鹽田ニシテ中國地方ノ製鹽業者ヲ聘シ製鹽ノ方ヲ傳習セシメ爾來之ニ倣ヒ鹽田ヲ築造シ鹽業者ハ漸々繼承操業シテ今日アルニ至レリ而シテ其間藩制時代ニ於テ專賣保護獎勵等ノ事蹟ナシ

本項調査ニ就テハ何等據ルヘキ材料ヲ缺キタルモ口碑ニ膾炙スル處ノ信スヘキモノニ據リ調査ヲ遂ケタルモノナリ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積 本管内ニ於ケル鹽田ハ總テ揚濱ニシテ其鹽田ノ區劃極メテ不整廣狹亦一定セスト雖モ龜川鹽田ニ於テハ其形狀稍一定シ長方形ニ區劃セラレタリ而シテ其一軒前ニ於ケル反別ハ大小一定セス本調査ニ依リタルモノハ其面積左ノ如シ

鹹水採收地面積 五反十六步

(二十二) 熊本鹽務局山口出張所ノ部

第一章 鹽田ノ位置、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

溝渠面積 四 畝 步

外釜屋床 三十六 坪

納屋床 六 坪

鹹水池床 九十 坪

二 堤防ノ面積、高低及築造材料 鹽田ハ地盤極メテ低ク滿潮面以下約十尺ニシテ堤防ハ適宜潮水ヲ誘導シ或ハ暴風

怒濤ヲ防止スルカ爲メニ滿潮面ヨリ高キコト二尺其面幅一間半乃至二間ニシテ外面ハ一尺二寸許ノ石ヲ以テ築造セラレ栗石ヲ以テ裏込トシ内面ハ凡テ附近ヨリ生スル粘土作土ヲ以テ建造セラル而シテ堤防ハ車馬ヲ通セスト雖モ普通作道ナリ

三 鹽田内溝渠ノ面積 鹽田内溝渠ノ面積ハ四畝歩長百一間巾二尺五寸深一尺ニシテ三個ヲ有ス各溝渠間ノ距離七間半但暗溝ナシ

四 撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井又ハ臺等)ノ構造、面積、個數及大小、高低、配置、施設 撒砂(鹹砂)ハ沼井ニ依テ濾過セラレ而シテ沼井一臺トハ中央ニ於テ板ヲ以テ二部ニ離隔セラレ即チ二ケノ瀘過池ヲ有スルモノニシテ鹽田ノ廣狹ニ依リ配置上一ノ端數ヲ生スル場合ニ於テ半臺即チ沼井ノ一劃ヲ以テ充用セラル、モノアリ而シテ沼井ノ面積ハ巾六尺長九尺ニシ

テ高一尺五寸鹽田五反十六歩ニ對シ二十八臺即チ一臺ニ付五十四坪ノ割合ヲ以テ裝置セラル其構造ハ鹽田構成ノ泥土上ニ別紙根太ノ圖ノ如キ六本木(實際五本ニシテ松丸太)ヲ併列シ其上ニ圖ノ如ク縱横ニ割竹ヲ配列シ藁ヲ以テ蔽ヒ更ニ沼井菰ヲ敷キ猶すらせ竹(可成薄キヲ要ス)ヲ間隔五寸許ニ並列ス而シテ沼井ノ外部ハ總テ泥土ヲ以テ構成セラル而シテ沼井ノ前面ニ前壺ヲ埋設シ鹹水

もんだれヲ入ルヘシ

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 本管内ニ於テハ特ニ鹹砂ヲ貯藏スルモノナク日々持濱後直ニ沼井ニ搔キ込ミ直ニ鹹水ヲ採收スルニアリ

鹹水採收ノ方法ハ極メテ簡易ナルモノニシテ概ネ夏期ハ午後二時春秋冬ノ如キ日短キニ當リテハ正午ニ於テ寄セ即チ集砂

右ハ人夫六人ヲ以テ操業セラル、カ故ニ六人ニ對スル員數ナリ

沼井堀鍬ハ沼井中ノ土砂ヲ堀出シ及ヒ沼井ノ四ツ角ニ放置セラレタルかしき土、かたれ土ヲ切下クルノミナラス撒砂ヲ撒布スルニモ亦之ヲ使用ス(從來振鍬アリシモ大ニ破損シ易キカ爲メニ之ヲ廢シ沼井堀ヲ以テ代用シタリシカ現今ニ至リテハ全部沼井堀鍬ヲ以テ撒布スルニ至リ更ニ振鍬ヲ用ヒス)其材料ハ櫻板ヲ以テ作成セラレ其尖端ニ鐵具ヲ附セリ

馬鍬ハ作土ヲ起シ且ツ撒砂ノ乾燥ヲシテ速カナラシメンカ爲メニ即チ撒砂ノ轉機ヲ行フカ爲メニ使用スルモノニシテ材料ハ杉材齒ハ竹ヲ以テシ齒ハ方四分角ナリ

鎌ハ馬鍬齒ノ尖端ヲ修理スルニ使用ス

打柄杓ハ海水ヲ散布スルニ用ヒ掛柄杓ハ沼井中へもんだれヲ汲ミ込ムニ用ユ

取桶トハ鹹水ヲ通シ運搬シ或ハ鹹水池ニ汲込ミ或ハ鹹水又ハもんだれ採收用ノ海水ヲ汲ム等總テノ水運搬用ニ使用セラ
ル、モノニシテ擔ヒニ要スル取リ手ハ桶ノ内部ニ穴ヲ穿チ之ニ丸木ヲ箆入シ繩紐ヲ附着シ自由ニ桶ノ回轉シ得ヘキ構成ナ
リ

緣引トハ寄セ即集砂ニ用ユルモノナリ

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

| 品目 | 員數 | 新調費 | | 保存期限 | 品目 | 員數 | 新調費 | | 保存期限 |
|------|----|-----|-------|------|-----|----|-------|--------|------|
| | | 單價 | 價格 | | | | 單價 | 價格 | |
| 沼井堀鍬 | 六 | 五〇〇 | 三〇〇〇 | 一年 | 緣引 | 六 | 八〇〇 | 四八〇〇 | 二年 |
| 鎌 | 一 | 一五〇 | 一、一五〇 | 五年 | とわ板 | 二 | 一八〇 | 五〇〇 | 二〇 |
| 馬鍬 | 四 | 二五〇 | 一、〇〇〇 | 三年 | 前壺 | 二 | 八〇〇 | 四八〇〇 | 二〇 |
| 柄杓 | 六 | 一八〇 | 一、〇八〇 | 三年 | 通し | 六 | 八〇〇 | 四、八〇〇 | 五 |
| 取桶 | 六 | 七〇〇 | 四、二〇〇 | 一年 | | | 材料作土共 | 二〇、〇〇〇 | |

九、鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積

鹹水ハ總テ鹹水池ニ貯溜セラル鹹水池ハ製鹽重要ノ原料タル鹹水貯藏池

ナルカ故ニ其漏脱ナキヲ期スルモ往々惡水ノ浸透ヲ來シ或ハ海蟲ノ妨クル處トナリ又鹹水ノ漏脱ヲ來スコトアリ而シテ鹹水池ハ釜屋ニ接近シテ之ヲ設ケ其構造ハ地盤ヲ穿掘シ其内壁及底部ハ可成踏捏ネタル泥土ヲ以テ之ヲ塗リ其厚サ五六寸丸槌ヲ以テ之ヲ叩キ獨平叩キヲ以テ之ヲ打固メタルモノナリ而シテ新ニ築造セラレタルモノニ於テハ常ニ龜裂ヲ防止スルカ爲メニ鹹水ニ浸潤セサル部分ハ之ヲ叩キ約四五年ノ間ハ之ヲ繼續ス

其形狀ハ概シテ長方形ニシテ間々橢圓形ナルアリ而シテ本調査ニ依ル鹹水池ハ巾四間半長十間ノ長方形ニシテ底下スルニ從ヒテ傾斜シ底部ハ巾四間長九間半其深サ三尺五寸ニシテ鹹水三百五十石ヲ容ルヘシ

十 鹽田地盤ノ構造及性質

鹽田ハ總テ干潟池ヲ撰ヒタルモノニシテ其地盤ハ土砂混合ノ泥土ナリ猶之ニ附近泥土ヲ

採收上置トナシ以テ鹽田地場ヲ形成セリ其泥土層ハ薄キハ五六尺厚キハ詳ナラス外面ハ泥土層ヨリモ一層多量ノ砂ヲ含有シタル泥土層ニシテ其厚キハ二寸五分薄キハ一寸許ナルアリ而シテ其外面層ハ殊更砂ヲ混淆シタルモノニアラサルモ多年ノ撒砂ハ泥土層ニ混入シ自然ノ地場ヲ形シタルモノナリ其混合歩合ハ上面ニ於テ土砂相伴ハサルモ泥土層ニ至リテハ土八歩砂二歩ノ割合ナリ

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類、性質

撒砂ハ鹽田附近地(約一里許ヲ距ル海中ノ寄洲)ヨリ採收スルモノニシテ其色灰白色

砂粒ハ極メテ細小ニシテ且ツ重量輕キヲ撰ヒ乾燥シ易ク手障リ尤モ柔軟ナリ

又時間干シ即石干ナルモアリ之レ本龜川鹽田ニ於テ使用セサルモノナルモ其撒砂粒ハ其一分乃至二分ノ小砂利ニシテ附近岩石ノ破碎セラレタルモノヲ採收使用セリ

撒砂ノ種類ニ依リ鹹水ノ良否如何ヲ知ルニ至ラスト雖モ可成滲透シ易キヲ貴フカ故ニ撒砂ニシテ永ク使用スルニ於テハ自然不純物附着シ粘着力ヲ生シ瀘過時間ヲ要シ隨テ煎熬ノ結果產鹽ノ色澤ヲ害スルカ故ニ一年一回ハ必ス撒砂ノ入替ヲ爲スニ在リ

十二 撒砂(鹹砂)撒布量及替砂ノ數

撒砂ハ同一質ニシテ三種ノ名稱アリ即チかしき土、かたれ土、持實土ニシテ持

實土トハ其前日ヨリ採鹹ノ日ニ至ル迄使用セラル、モノかしき土トハ採鹹前沼井ヨリ切り出サル、モノかたれ土トハ持實土、かたれ土ノ中間ニ於テ沼井ヨリ切出サレ水分乾燥ノ爲メ沼井ノ各隅ニ堆積セラル、モノニシテ即チ持實土ハ當日ノ鹹砂かしき土ハ前ノ鹹砂ニシテ其日ハ堀出サレ水分ヲ除去セラルヘキモノかたれ土ハ前ノかしき土ニシテ其當日ノ採鹹ニ使用セラル、撒砂ナリ即チ替持ニ依リ其かしき土ノ乾燥セラル、餘地アルモノナリ砂利干シ即チ時間濱ニ至リテハ前日ノ鹹砂トシテ沼井中ニ入りタルモノハ當日朝仕事ニ於テ撒布セラレ集砂ノ上再ヒ沼井中ニ投セラル、モノニシテ日々使用セラル、ニ在リ而シテ持實、かたし、かしき土共其量同一ニシテ沼井一臺ニ對シ六石乃至七石ナリ其重量約千九百五十斤即三百十二貫而シテ沼井一臺ハ五十四坪ナルカ故ニ撒砂量坪一斗強重量六貫強ナリ

時間干即砂利干ニ在リテハ沼井一臺ニ對シ二石四斗其重量千二斤

尤モ地場ノ乾燥充分ナル夏期ニ至リテハ約二割強撒砂ヲ増量ス

替砂ハ年一回沼井臺ニ對シ一合坪ヲ搬入スルモノニシテ名稱ノ示スカ如ク入換ユルニアラス雨水或ハ潮水ノ爲メ流出シタル補填トスルニアリテ旁ラ新舊相混シ滲透ヲ容易ナラシムルニ至ル其替砂搬入ノ季節ハ多ク盛夏ニシテ撒砂ノ増量ヲ要スル季節ニ於テナスニ在リ

十三 撒砂乾燥ノ時間

撒砂乾燥ノ時間ニ至リテハ四期同シカラスト雖モ其乾濕ノ如何ヲ不問夏期八時間春冬期六時

間ハ乾燥時タリ夏期ニアリテハ前六時朝仕事ヲナシ正午入鍬(即チ持目馬鍬)ヲナシ後一時寄ヲ施シ採鹹ヲ遂行スルモ春冬季節ノ冷濕ヲ見ルニ及テハ地場ハ充分ニ乾燥セス隨テ撒砂亦完全ニ乾燥セサルカ故ニ快晴ナルニ於テハ前十一時過キ入鍬ヲナシ後一時寄セヲ施シ採鹹ニ從フ之レ夏時ノ日永キニ反シ冬時日短キカ故ニ後仕事ノ進歩上斯ク時間ニ遲速アラシムルノ必要アルニ依ル

春冬期ノ如ク鹽田撒砂充分ニ乾燥セサルノ時ニ際シテハ替持ニヨルコトヲ得ス晴曇風ノ有無ニ依リ二日持或ハ三ツ持ニ依

ルコトアリ

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採收量 撒砂濾過ニ要スル海水量ハ夏季ニ在リテハ沼井一臺ニ付約六石ニシテ土用後撒砂乾燥ノ度減少スル

ニ隨ヒ漸時其量ヲ減シ春夏秋冬ニ於テハ三石低減スルニ至ル而シテ鹹水採收量ニ在リテハ春季ニ於テ一石一斗夏時ニ於テ一石五斗秋季一石三斗冬季一石ニシテもんだれハ各季通シテ一石二斗ナリ

十五 海水、鹹水、もんだれノ性質

| | | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|---------|------|
| 海水 | 硫酸石灰 | 硫酸苦土 | 鹽化苦土 | 鹽化加里 | 鹽化曹達 | 其他成分 |
| 0.1385 | 0.1833 | 0.1977 | 0.1978 | 0.2366 | 痕跡 | |
| 鹹水 | 0.5755 | 0.7611 | 0.1109 | 0.6910 | 10.1010 | 痕跡 |

備考 海水比重 二 度(母氏) 温度 九 度(攝氏)

鹹水比重 十二度(母氏) 温度 七度五分(攝氏)

成分ハ百立方センチメートルノ量ニシテ殊ニ海水ノ含有量ハ鹽田溝渠ノモノヲ採收シタリ現時採鹹作業中止ノ有様ニテ海水ノ出入平時ノ如クナラス

十六 海水引入、排出(水閘)、海水汲揚装置及汲揚方法 海水ヲ引入ル、ニハ堤防ニ設ケタル小堰ヨリ誘致セラル小堰

ハ石ヲ以テ形成シタル巾一尺五寸高一尺ノ石樋ニシテ堤防築石ノ間ニ箱入築造セラル其位置ハ四期満潮時ニ於テ潮水ヲ注入スルコトヲ得ヘキ點ニ裝置シ堤防上ヨリ開閉シ得ヘク取手ヲ付シタル閘ヲ以テ開閉ヲ自在ナラシム

海水排出ハ大堰ニ設ケラレタル水閘ニ依リ排出セラル

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積 舊來一戸前ニ對シ海水貯溜池一ヲ有シタリシカ今ヲ去ル三十年前釜ノ數

ヲ増加シタルニ隨ヒ海水貯溜池ハ二戸共用スルモノアルニ至リタリ其面積同シカラスト雖モ約百五十坪深三尺乃至四尺ニ

シテ稍長方形ナリ常ニ海水ヲ湛ヘ鹽田溝渠ニ充實セシム

十八 鹽田一戸前又ハ一定段別ノ一ケ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合 鹽田五反十六歩(一軒前)ニ對シ一ケ年

平均鹹水採收量ハ合計千八百八十石ニシテ月別採收量ハ左表ノ如シ但平均比重十三度(ポーター)

| 月別 | 鹹水採收量 | 平均比重 | 鹹水採收歩合 |
|----|-------|------|--------|
| 一月 | 七石 | 一〇度 | 八 |
| 二月 | 九石 | 二二 | 九 |
| 三月 | 一〇〇 | 二二 | 十 |
| 四月 | 一三〇 | 二二 | 十 |
| 五月 | 一七〇 | 二三 | 十一 |
| 六月 | 一八〇 | 一五 | 十二 |
| 七月 | 二八〇 | 一五 | 計 |
| 合計 | 一、八八〇 | | 計 |

十九 鹽田一戸前又ハ一定反別ノ採鹹ニ要スル人夫ノ種類、名數、員數及賃錢 本管内鹽業者ハ各自家族ニ依リテ處理

セラル、モノ十中九ニシテ偶人夫ニ依リ操業セラル、モノアルモ總テ日雇人夫ニ屬シ本調査ノ基本タル鹽業者ハ當管内屈指ニ足ルモノナルモ總テ日雇人夫ニ依リテ操業セラル是レ期雇トシテハ濱仕事ノ餘暇利用スルニ途ナキカ爲ナリ而シテ之等ノ人夫ハ各種ノ勞役ニ充ツルモノニシテ一人必ス一定ノ業務ニ從事スルニアラス今所要人夫ヲ類別スレハ左ノ如シ

| 種類 | 延人員 | 一日當賃錢 | 延賃銀 | 種類 | 延人員 | 一日當賃錢 | 延賃銀 |
|------|-----|-------|--------|----|-----|-------|----------|
| 地場直シ | 一八 | 1100 | 五、四〇〇 | 濱起 | 七 | 1100 | 七、七〇〇 |
| 沼井付 | 一八 | " | 五、四〇〇 | 持濱 | 五 | " | 五、四〇〇 |
| 溝堀 | 三六 | " | 一〇、八〇〇 | 計 | 六九 | " | 一〇、七、〇〇〇 |

地場直人夫トハ降雨連續後地場ニのろ即苦ヲ生スルカ故ニ之ヲ除去スルニ役ス

沼井付人夫トハ降雨ノ爲メニ沼井ノ崩壊缺所或ハ土居ノ流出シタル等沼井修理ニ從事スルニ在リ
溝堀人夫トハ雨後土砂流出ノ爲メニ溝渠内ニ流レ込ミタルヲ浚渫スルヲ役スルニアリ

濱起シ人夫トハ雨後作土ノ凝固ヲ按排スルニ在リ

濱持人夫トハ採鹹作業ニ從事スルニ在リ

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 鹹水採收量ヲ季節ニ依リ示ストキハ如左

春期ハ南風多ク爲メニ撒砂乾燥上大ニ利益アリ即チ沼井一臺ニ對シ一石一斗強(比重十二度)

夏期ハ南風多ク殊ニ射熱度張烈ナルカ故ニ採鹹量四時中最モ大ナリ即チ沼井一臺ニ對シ一石五斗(比重十五度)

秋期ハ射熱度夏時ヨリ其度ヲ減スルモ北風強キカ爲ニ撒砂乾燥極メテ迅速ニシテ夏期ニ比シ大ナル差アラス即チ沼井一臺

ニ對シ一石三斗強(比重十二度)

冬期ハ地盤乾燥セス射熱度極メテ低下スルモ北風強烈ナルカ故ニ秋期ニ及ハスト雖採鹹アリ即チ沼井一臺ニ對シ一石(比

重十二度)

以上ノ如ク四季其採鹹量ニ差アリト雖モ四期中快晴且風アルノ日ハ敢テ採鹹ナキニアラス最モ良好ナルハ四月ヨリ十月ニ至ル六ヶ月(六月ハ梅雨ニ際シ殆ト採鹹ナシト見ル假リニ採鹹ニ適スル日アリト雖モ地場直シ濱起シ等ノ操作ヲ要シ收支相償ハサルカ故ニ最早梅雨モ終ヲ告ケ天候回復シタルノ見込アラサル限リハ鹽田操業ニ從事セス)ニシテ内最モ良好ナルハ七、八、九月ノ三ヶ月ニシテ地場ハ充分ニ乾燥セラレ撒砂又自然ニ乾燥力ヲ有シ海水ハ濃厚其度ヲ高メ極メテ良好ノ採鹹季節ナリトス

二十一 一ケ年間ノ採鹹平均日數 持濱日數九十日 準備濱日數三十五日

二十二 一ケ年間ノ平均鹹水採收量 本調査ニ依ル鹽田ニ於テハ一ケ年平均一千八百八十石ニシテ先ツ上田ト見テ差

閏ナシ中田下田ニ於テモ採鹹相同シ其理由ハ下田ハ岩盤上位スルカ故ニ日和完全ナラサルトキニ於テモ乾燥シ上田ハ日

和不完全ナル場合ニ於テ乾燥セス故ニ上田下田ニ於テモ其鹹水量略同一ナク然リト雖モ下田ニ於テ上田同様ノ採鹹ヲナスニハ上田ヨリ多クノ日採鹹ヲナサ、ルヘカラス隨テ人夫ヲ要ス茲ニ於テ區別劃立スルモノニシテ採鹹量ニ於テハ相匹敵ス

二十三 準備濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法 雨後始テ採鹹ニ從事スルニ當リテハ各種ノ手入ヲ要ス即チ降雨

甚ク連續スレハ地場ハのり即チ苔ヲ生スルカ故ニ先ツ之ヲ除去セサルヘカラス而シテ沼井ハ降雨ノ爲メ崩壞セラレ且ツ撒砂ハ小溝中ニ流出セラル、カ故ニ沼井ノ修理及小溝ノ浚渫ヲ爲シ地場ハ雨ノ爲メニ凝固シタルカ故ニ地場起ヲ爲ス沼井菰ノ入替其他ノ修理ノ如キハ春期ニ於テ一回之ヲ爲スニ過キス先ツ採鹹ニ當リテハ朝仕事即チ朝鍬ヲ行フ即チ馬鍬挽キ大斜三鍬ヲ行ヒ海水ノ撒布ヲナシ終リテ直ニ沼井堀ニ着手ス沼井堀トハ沼井中ノ土砂ヲ沼井ノ四隅ニ水分除去ノ爲メニ積置ク作業ニシテかたし土ヲ切下ケ其跡ニ沼井中ノ前日採鹹用ノ鹹砂ヲ堀出スニ在リ而シテ撒砂乾燥時即チ夏時ニ在リテ正午冬期ニ在リテ正午前持目馬鍬(入鍬)ヲ施ス持目馬鍬トハ鹹砂ノ裏面即チ地盤ニ接着ノ部ヲ轉回シ乾燥セシムルト一ハ地場ヨリ上ル水分トノ接着ヲ離斷スルトニ在リ而シテ一時頃ニ於テ寄セ即チ集砂ヲ行フ集ムル處ノ撒砂ハ直ニ緣引ヲ以テ沼井中ニ搔キ入レル沼井ニ入りタル砂ハ凸凹高低ナルカ故ニ上部ヨリ搔キ均シ踏固ム之レ鹹砂ニ附着スル鹽分ヲシテ平均ニ溶解セシメンカ爲メナリ而シテ當子ヲ置キもんだれヲ注入シ溶解度ニ於テ沼井口ノ栓ヲ放チ鹹砂ヲ前壺ニ流出セシメ取桶ニ依テ運搬セラル而シテ鹹水ノ濃度低下シ最早採鹹濃度ニ達セサルニ至レハ其儘放置シもんだれヲ滴溜セシメ此ノもんだれハ次ノ日採鹹ニ當リ使用セラルモノニシテ之ヲ稱シテ種鹹ト云フ集砂後もんだれヲ注入シ或ハ海水ヲ汲込タル後即チ鹽分ノ溶解ヲ待ツノ間ニ於テ即チ沼井ノ外部ニ堆積セラレタルかだれ土ハ翌日ノ撒砂トシテ鹽田一面ニ撒布セラレ馬鍬二鍬ト縦横ヲ行ヒ後海水ヲ撒布スルコト二回ニシテ先ノ鹹水採收ニ從事ス之レ採鹹操業一日ノ工程トス

持濱ニ種々アリ日持替持ニシテ日持トハ同一鹽田ニ於テ日々採鹹スルモノ替持トハ同一鹽田ニ對シ一日交代ニ採鹹スルモノ又冬期ノ如ク乾燥シ難キニ於テ二日或ハ三日ヲ隔テ、採鹹スルコトアリ而シテ大濱即チ土砂干ノ濱ニ在リテハ總テ替持ノ法ニヨリ冬期ニ至リテ三ツ替ヲナス

日持ハ時間濱即チ砂利干ニ行ハルル法ニシテ採鹹日ニ於テ朝仕事即チ沼井ヨリ鹹砂ヲ切出シ撒布シ正午入鍬ヲナシ夏時ハ一時冬時ハ十二時集砂採鹹ヲ行フ其ノ順序前段ト同一ナリト雖モ次ノ日ニ對スル採鹹準備即チ撒砂ノ撒布等ハ之ヲ行フコトナシ

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 釜屋ハ極テ粗雜ナル麥稈葺木造ニシテ單ニ風雨ヲ凌クニ足ルヲ以テ目的トシタルモノナリ而シテ二ケノ三角形蒸氣拔ヲ有ス其建坪小ナルモノハ五間半平方大ナルモノハ七間平方ニシテ本調査ニ依ルモノハ六間平方即チ三十六坪ニシテ其中央ニ結晶釜ヲ設ケ其側ニ苦汁滴ヲ設ケ後方ニ温メ釜ヲ裝置シ其側ニ瓢箪ヲ有ス又釜屋兩側ハ製鹽置場ナリ燃料ハ竈前ニ置キ操業ニ従事ス

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、其製造原料及釜ノ深淺

結晶釜ハ從來石釜ノミヲ使用シタリシカ明治三十七年ノ際始

メテ鐵釜ヲ使用シ漸次其數ヲ増加シ現今ニ至リテハ網代釜皆無石釜ヲ使用スルモノ八十二中僅カニ一ニシテ早晚石釜モ亦鐵釜ニ改ムルコトトナルヘシ其鐵釜ヲ貴フハ石釜ノ任意ニ煎熬ヲ中止スルコトヲ得サルト或ハ煎熬中防止スヘカラサル缺所ヲ起生シ煎熬ヲ中止スルノ止ムルヲ得サルニ至ルト一ハ石釜ニ於テハ必ス苦汁ノ注加ヲ要スルカ故ニ其品位ヲ低下シ到底鐵釜鹽ニ比肩スルコトヲ得サルノ不利ヨリ遂ニ鐵釜ノ増加ヲ來シタルニアリ而シテ形狀大小凡テ同一ナリト雖モ必スシモ一定シタルニアラス本調査ニ依リタルモノハ長巾各八尺七寸深四寸其全容量四石九斗ニシテ其製造材料ハ普通稱スル所ノ厚サ二分ノ五十鐵板ヲ以テシ中央ニ於テハリべつちんくセラレ縁ハあんぐるニ依テ取付ケラレ釣金ハ總數九ケニシテ釜ノ裏面ニ於テなつこニ依リ取付ケラル其釜ノ形狀ハ別圖ノ如シ而シテ此釜ハ竈ノ四隅ニ建設セラレタル四本ノ柱ニ架セラレタル大渡ニ架スル小渡ニ鐵線或ハ繩ヲ以テ釣金ヲ緊着ス

温メ釜ハ本管内ニ於テハ石炭ヲ以テ燃料トスル製鹽場ノノミ使用セラルト雖モ規模少ナルモノニ至リテハ之ヲ使用スルナ

ク(箱温メ釜温メ共ニ使用ス但現今ニ於テハ皆無)直ニ鹹水池ヨリ結晶釜中ニ投入セラル温メ釜ニ二種アリ一ハ鐵鑄釜ニシテ其容量一石五斗其數二個ヲ要スル一ハばつくニシテ長七尺五寸巾三尺五寸深一尺四寸其容量五石五斗許ニシテ底部ハ鐵板ヲ以テス其使用ノ便否ハ各アリト雖モ鐵鑄温メ釜ハ沸騰スル點ニ於テハ良好ナルモ汚物ヲ沈澱セシムルヲ得ス箱温ニ至リテハ汚物ヲ沈靜セシムルコトヲ得ルノ便アリ其各種ノ形狀ハ別紙圖面ノ如シ

三 石釜及竈築造方法竝ニ築造後使用ニ至ル迄ノ操作 竈ノ築造ニ二種アリ石炭焚ニ依ルモノト柴焚ニ依ルモノトアリテ石炭焚ニ依ルモノハ柴ヲ用ユルコトヲ得然レテさなヲ有シ柴焚ノミニ依ルモノハさなヲ有セス柴焚ニ依ルモノハ其構造極テ簡易ニシテ地盤ヲ掘リ下ケ土居ヲ築キ前後ニ焚口ノ間隙アルノミナリ石炭焚ニ至リテハ其構造前者ニ比シ大ニ複雑ナリ圖面參照

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方法トシテ若温メ釜ヲ使用セサルモノニアリテハ鹹水池ヨリ釜中ニ至ル樋ヲ通シ直ニ汲揚注入スルモ温メ釜ヲ使用スルモノニアリテハ必ス瓢箪ヲ有スルカ故一旦鹹水池ヨリ瓢箪ニ移流ス其方法ニアリ一ハ鹹水池内部ニ汲揚口ヲ設ケ土中埋ムル所ノ桶ニヨリテ瓢箪ニ入ルモノ一ハ鹹水池中ニ栓ヲ裝置シ以テ瓢箪ニ移流ス

瓢箪ヨリ温メ釜ニ移スニハ總テ瓢箪柄杓ナルモノ約四升ヲ入ルヘキ大形柄杓ニ依ル温メ釜ヨリ結晶釜中ニ移スニハ箱温メニアリテハ結晶釜ニ面スル箱ノ外部ニ桶ヲ裝置シ栓ノ開閉ニ依リ自在ニ注入スルコトヲ得鑄鐵温メ釜ニ在リテハ柄杓ニ依リテ汲入レラル

五 煎熬用器具、名稱、種類、員數、形狀、大小、構造、使用方法

| 名 | 稱 | 種 | 類 | 員數 | 用 | 法 |
|---|---|---|---|----|---|---|
| 十 | 能 | 割 | 十 | 能 | 一 | 一 |
| | | | | | 一 | 一 |
| | | | | | 一 | 一 |

一 石炭ヲ竈中ニ投入スルニ用ユ
一 石炭燃焼ノ際大ナル塊狀ヲナスニ當リ之ヲ破壞スルニ用ユ

| | | | | | | |
|---|----|---|---|---|---|---|
| 槓 | たき | 柄 | 鹽 | 苦 | 泡 | 鹽 |
| 引 | 振 | 振 | 汁 | 泡 | 取 | 泡 |
| キ | リ | 去 | 去 | 取 | 籠 | 籠 |
| 前 | 振 | 振 | 振 | 振 | 振 | 振 |
| 手 | 振 | 振 | 振 | 振 | 振 | 振 |
| 手 | 振 | 振 | 振 | 振 | 振 | 振 |
| 古 | 振 | 振 | 振 | 振 | 振 | 振 |
| 古 | 振 | 振 | 振 | 振 | 振 | 振 |

| | | | | | | |
|-------------------|----------------------------------|-------------------------|----------------------|---------------------------|----------------------|--|
| 一 | 一 | 一 | 一 | 一 | 一 | 一 |
| 石炭燃焼ニ當リ之ヲ搥キ交フルニ用ユ | 竈ノ兩側ニ設ケラレ榎杵口ヨリ竈ノサナニ設ケタル目ヲ突穿スルニ用ユ | サナヨリ突キ落サレタル石炭燃焼殻ヲ引出スニ用ユ | 結晶釜中ニ結晶シタル鹽ヲ一方ニ押スニ用ユ | 右同斷鹽ヲ手前ニ引キ込ミ或ハ釜ヨリ搥キ搗クルニ用ユ | 一釜中ニ搥キ揚ケタル鹽ヲ置場ニ移スニ用ユ | 一鹽ノ釜中ニ於テ結晶スルニ當リ釜各偶(火力ノ至ラサル部分)ヨリ中央部ニ押シ出スニ用ユ |
| 一 | 一 | 一 | 一 | 一 | 一 | 一 |
| 沸騰面ヨリ泡ヲ取ルニ用ユ | 釜中ヨリ搥キ揚ケタル鹽ヲ入レ苦汁ヲ滴下セシムルニ使用ス | | | | | |

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

| 名 | 稱 | 種 | 類 | 新調費 | 保存期限 | 名 | 稱 | 種 | 類 | 新調費 | 保存期限 |
|-----|---|----|----|-------|------|----|----|---|---|-------|------|
| 蒸發釜 | 釜 | 箱釜 | 温温 | 三,〇〇〇 | 三年 | 十能 | 前手 | | | 七〇〇 | 三年 |
| 温發釜 | 釜 | 温温 | 温温 | 一,〇〇〇 | 同 | 前手 | 前手 | | | 七〇〇 | 同 |
| 柄杓 | 杓 | 瓢替 | 温温 | 一,〇〇〇 | 同 | 平手 | 平手 | | | 二,〇〇〇 | 四年 |
| 鹽籠 | 籠 | 取押 | 振振 | 五〇〇 | 六ヶ月 | 割能 | 割能 | | | 一,〇〇〇 | 三年 |
| 柄 | 振 | 柄柄 | 振振 | 三〇〇 | 一年 | 引 | 引 | | | 一,〇〇〇 | 同 |

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質

主トシテ薪柴ヲ使用スルモ石炭ヲ使用スルモノ往々アリ而シテ石炭ハ總テ三池産下赤粉炭(俗ニ鑄粉ト稱ス)ニシテ品質ハ良好ナラス其價格ニ至リテハ殆ト一定スルナシト雖モ昨三十七年中ニ於テ平均一萬斤ニ付十七圓本年ニ於テハ春期十二圓五十錢ナリシカ漸次昂騰シ二十五六圓ヨリ二十七八圓ニ至リシカ三池現今ノ相場ハ四十二圓ヲ呼ヒツ、アルモ未タ之ヲ使用シタルモノナシ現今當管内ニ於ケルモノハ總テ本春期ノ豫約炭ニシテ三池ニ於テハ賣買契約價格ハ十二圓七十錢之ニ運

燃料ハ石炭、薪焚ニシテ大濱ニ於テハ凡ソ石炭ヲ使用シ小濱ニ於テモ猶

賃三圓ヲ加ヘタル實價ナルカ鹽業者ハ二十五六圓ヲ以テ購入使用シツ、アリ本調査ノ依リタルモノハ自己豫約炭ヲ使用シツ、アリ其發熱量ニ至リテハ調査スルヲ得ス

薪柴ハ松ニシテ價格本年ニ至リテハ殆ト前年ニ倍シ一把握二厘乃至一錢五厘ナリ

八 一釜屋ニ使用スル鹹水容量及製造鹽等級別數量 一釜ニ使用スル鹹水ハ四石(比重十三度 溫度十九度) 四等鹽九斗重量二十五貫三百目ナリ

一釜煎熬ニ要スル燃料ハ鹹度ト焚夫ノ巧拙トニヨリ差アルモノニシテ夏時極メテ濃度ノ昂騰スル場合ニ於テハ一晝夜ノ煎熬釜數六釜ニシテ濃度低下スルニ於テハ五釜ナリ而シテ六釜煎熬ノ際ニ於テハ一釜ニ付二百斤ヲ要スルモ五釜ナルニ至リテハ一釜ニ付二百二十斤ヲ要ス之レ鹹水濃厚ナルニ於テハ煎熬時間ハ僅少ニシテ結晶シ稀薄ナレハ時間ヲ要スルカ故ニ釜數ヲ減シテ燃料多量ヲ要ス而シテ收實モ亦逆比例ヲナス

松葉ヲ使用スルモノニ在リテハ其把束一定セサルモ普通一把ト稱スルハ二尺メニシテ夏期ニ於テ三十五把握現時ニ於テハ四十五把握ヲ要ス

燃料ノ使用量ニ依リ鹽ノ等級ニ關係ノ有無ハ未タ之ヲ知ルヲ得スト雖モ薪柴ヲ使用シタルモノニアリテハ結晶柔軟ニシテ其粒亦細少ナルカ如シ

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 本管内ニ於テハ前記三池下赤粉炭ノ一種ニシテ他種ヲ混セサルカ如シ然リ

ト雖モ將來ニ於テハ上赤粉炭ヲ混スルニ至ルヘシ之レ燃燒シ易キヲ期スルニアリ

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スルカ爲メ之レヲ濾過スル裝置ノ有無、構造及方法 從來當管内ノ如キハ

品質ノ良否ハ敢テ價格ニ何等ノ影響ヲ及サス消費者ニシテ猶其良否ヲ顧ミサリシニ依リ汚物混淆ノ如キ製鹽者ノ忽諸ニ付シ來リタルモノナリシカ法施行後大ニ品質ノ改良ヲ劃スルニ至リ汚物ノ混淆ハ多大ニ關係ヲ有スルモノトシテ諸種汚物除去法ヲ講シツ、アルモ鹹水池ナク釜屋ナク殆ト不潔ナルカ故ニ到底完全ナラサルモ先ツ現今行フ處ノモノハ箱温メニアリ

テハ釜中ニ至ル樋口ニ緻密ナル綿布ヲ裝置シ以テ濾過セシムルニ在リ温メヲ使用スルモノニアリテモ樋口ニ同様裝置ヲ施シ以テ品質ノ精好ヲ期シツ、アリ本調査ノ依ル鹽業者ハ鹹水地中ノ一隅即チ前第四項ニ於テ述タル栓ノ裝置アル場所ノ前面ニ竈ニ類スルモノヲ作製シ之ニ細砂ヲ充シ以テ瓢箪輸送前之ヲ濾過センコトヲ計畫シツ、アルモ未タ其運ニ達セス

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 本管内ノ鹽業ハ極メテ小規模ナルモノニシテ隨テ特ニ人夫ヲ役シ以テ煎熬操業ヲナスモノ殆トアラサルモ本調査ノ依ル鹽業者ノ如キハ先ツ管内鹽業者トシテ屈指スヘキモノナルカ之ニシテ尙煎熬ニ要スル人夫ハ別ニ何等ヲ要セス只一人アルヲ以テ足レリトス然レトモ晝夜ヲ通シテ煎熬スルモノナルカ故ニ一晝夜ノ交代二人ヲ要ス而シテ其賃銀ノ如キハ晝夜ノ區別ナク一人三十五錢ニシテ一晝夜ノ人夫賃七十錢煎熬平均日數約九十日ナルカ故ニ員數百八十八此勞銀六十三圓

十二 一晝夜ニ於ケル煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量並ニ其收鹽量 一晝夜ニ於ケル煎熬釜數ノ多寡ハ鹹水ノ濃度ニヨル故ニ濃度高ケレハ一晝夜ヲ通シテ六釜濃度低ケレハ五釜ニシテ其要スル鹹水量ハ夏時盛期(比重十)ニ在リテハ四石ヲ以テ一釜分トシ其收鹽量一石其重量約二十七貫ニシテ濃度低下(一二度)スレハ四石五斗許ヲ要シ其收鹽量ハ八斗其重量二十一貫六百目ナリトス其品質ニ至リテハ從來其良否ヲ問ハサリシニ依リ精要ヲ得ル能ハスト雖モ概シテ現今ノ四等鹽ハ普通ニシテ五等ハ其產額ノ一部タルヘシ而シテ等級ノ異ルカ爲ニ鹹水量及產額ヲ異ニスルニアラスト雖モ夏時盛期ニ於テハ品質ハ良好ナルヘシ

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 鹽田五反十六歩ヨリ得ル製鹽總量七萬五千五百斤此容量四百二十三石一斗俵トシテ四千七百俵ニシテ之カ等級別ニ其量ヲ知ルヲ得スト雖モ現今ノ產鹽ヨリ推定スレハ四等ハ約六割五等三割五分等外五分

十四 居出場ノ構造、大小、廣狹 居出ノ場所即チ鹽置場ハ釜屋內竈ノ片側ニ設クルモノニシテ其大小同シカラスト雖モ概シテ左ノ二種ナリ一ハ箱居出シト稱スルモノニシテ箱ニ屋根ヲ付シ其大小ハ一定セサルモ其形狀略同一ナリ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法

先ツ鹹水池貯溜ノ鹹水ハ樋ニヨリテ瓢箪ニ注入シ少時汚物ノ沈澱ヲ待テ後溜釜ニ

汲ミ揚ケラレ

(箱ヲ使用スルモノニアリテハ猶汚物ヲ沈澱セシムルヲ得ヘシ)
ト雖モ釜温メニアリテハ鹹水沸騰ノ爲メ沈澱セシムル得ス

然ル後結晶釜中ニ注加セラル現時ニ在リテハ温メ釜ヨリ結晶

釜ニ移サル、ニ當リ綿布ヲ以テ汚物ヲ濾過セリ以上ハ初釜

(舊來俗ニ石釜ノ名稱ニヨリ煎釜ト稱ス)

ニ於ケルモノニシテ初釜後ニ於テハ即チ結晶

釜ニ注入後直ニ温メ釜ニ汲揚クルカ故ニ沈澱及加温時間約五六時間ニ涉リ爲ニ初釜ハ二釜目ヨリハ多量汚物ト鐵釜ノ酸化

物トヲ混シ製鹽ノ色澤ヲ損シ品位モ極メテ劣等ニシテ燃料モ亦多量ヲ要ス

而シテ煎熬開始後火力ハ極テ強度ニシテ沸騰稍久シク泡ノ浮流スルニ及ヒ一旦火力ヲ増大シ而シテ泡取リヲ以テ泡ヲ去リ

水量ノ減スルニ隨ヒ温メ釜中ノ鹹水ヲ注加シ更ニ火力ヲ加ヘ釜中ニ約結晶ヲ見ルニ及ンテ約一時間火力ヲ減シ更ニ火力ヲ

復舊シ釜中ノ四隅ニ溜ル滓ヲ除去シ既ニ結晶ヲ完フシタル後竈側ニ設ケタル苦汁滴ノ上面ニ鹽籠ヲ置キ之ニ搔揚ケ少時放

置ノ後鹽芴ヲ以テ之ヲ居出シ場ヘ移ス從來ニテハ鐵釜石釜共ニ苦汁ヲ注加セシカ現今ニ至リテハ石釜ノミニシテ鐵釜ト石

釜トニ於テハ結晶釜ニ至ル前ノ操作ハ同一ナルモ煎熬中苦汁ヲ注加スルコト二回ニシテ一回約一斗五升ナリトス此注加ハ

釜中鹹水沸騰ノ際ニ於テ注加スルニ在リ而シテ結晶鹽搔揚後ニ於テモ猶苦汁ノ殘溜スルモノニ鹹水ヲ注加シ以テ後釜ノ煎

熬ヲ繼續ス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷竝ニ使用燃料ノ變遷

當管内製鹽法ハ鹽田開始ノ當所ニ於テ中國鹽業者ヲ聘シ其

傳習ニ依リタルモノナルカ故ニ概ネ其方法ニ至リテハ同一ナリト雖モ多少各自ノ便宜ニ依リ其方法ヲ改メタルモノナキニ

シモアラス而シテ釜ノ如キハ二三ノ變遷アリ即チ網代釜石釜鐵釜ニシテ網代釜ハ柴焚ニ使用セラレ石釜ハ石炭焚ニ使用セ

ラレタリシカ鐵釜ノ最モ便利ニシテ經濟上又多少ノ利アルヲ覺知シ今日ニ至リテハ八十二釜中僅ニ一ノ石釜存在スルノミ

而シテ石釜ニ依リ產出セラレタルモノハ前項ノ如ク苦汁ヲ注加ス即チ差鹽ナルカ故ニ品質ハ極メテ劣等ニシテ多少ノ眞鹽

ニ對シ容量重量トモ大ナルモ其差約一割五歩ナルカ故ニ品質査定法ノ行ハル、今日ニ於テハ到底不利ナルヲ覺知シ早晚鐵

釜ニ改良スルコト、ナレリ而シテ品質ノ不良ナルニ拘ラス苦汁ヲ注加スル理由ハ釜ニ缺所ヲ來シ漏洩其用ヲナサ、ルニ至

ルヲ以テ苦汁ノ注加ヲ要スルニアリ

燃料ハ舊來ヨリ薪柴石炭ノ二種ニシテ他ノ燃料ヲ使用スルコトナシ而シテ法施行前ニ於テ各辟村ノ需要者ハ常ニ薪柴ヲ以テ鹽ト交換スルノ習慣アリシカ今日ニ至リ全ク交換ノ途杜絶シタルカ爲メ又薪柴ノ出荷ヲ減シ大ニ鹽業者ノ燃料ニ拂底ヲ來シタルカ爲メニ隨テ價格ハ昂騰シ現今石炭ノ價格上騰スルニ拘ラス却テ安價ヲ見ルニ至リタルヲ以テ到底本年度内ニ於テ竈ノ改正ハ行ハレサルモ來年度ニ於テハ多クハ石炭焚ニ改正セラルヘキ趨勢ナリ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 該當記事ナシ

十八 一ケ年間ノ煎熬平均日數 九十日

十九 一ケ年間ノ平均收鹽量 七萬五千五百斤

二十 一ケ年間ノ採鹹及煎熬總費用

採 鹹 費

雜具新調費 十一圓三十五錢一厘

雜具修繕費 二 圓

鹽田修理費 四十九圓六錢二厘

建物及溜修理費 五圓七十六錢

固定資本償却費

消耗品費 七圓六十一錢七厘

計 七十五圓七十九錢

煎 熬 諸 費

雜具新調費 二圓八十八錢

同修繕費 三十三錢

竈費 三圓八十五錢

建物修繕費 八圓一錢六厘

固定資本償却費 六圓七十七錢一厘

消耗品費 二圓

計 二十三圓八十四錢七厘

燃料費

燃料費 二百三十二圓九十錢

計 二百三十二圓九十錢

採鹹勞銀

給銀 百六十二圓

雜費 四十四圓九十錢

計 二百六圓九十錢

煎熬勞銀

給銀 五十八圓八十錢

雜費 七圓七十五錢

計 六十六圓五十五錢

合計 六百五圓九十八錢七厘

二十一 從來平年ニ於ケル鹽田一戸前又ハ一定段別收支計算

收入ノ部

七萬五千五百斤

八百七十五圓八十錢

支出ノ部

採 鹹 費

七十五圓七十九錢

煎 熬 諸 費

二十三圓八十四錢七厘

燃 料 費

二百三十二圓九十錢

採 鹹 勞 銀

二百六圓九十錢

煎 熬 勞 銀

六十六圓五十五錢

課 金

七十九圓四錢

包 裝 費

七圓五十六錢

納 付 費

十六圓八十錢

合 計

七百九圓三十八錢七厘

差 引 益 分

百六十六圓四十一錢三厘

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、改良案

該當記事ナシ

第四章 製鹽及副産物ノ種類、用途

一 眞鹽亦ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量

本管内ニ於ケル製鹽ニシテ煎熬中苦汁ヲ注加スルモノト之ヲ注加セサルモノ

ト及苦汁ヲ注加スルニアラサルモ結晶釜ヨリ搔キ揚ケタル處ノ製鹽ヲ竈ノさな即チ小渡上ニ上ケ其容器(稱シテ落 笈ト云フ)ヨリ滴下

スル苦汁ハ全部釜中ニ落下セシムルコトアリテ特ニ各種ニ對シテ何等ノ名稱ヲ附セス而シテ其製鹽ハ特ニ苦汁ヲ注加スル

モノニアリテハ極テ水分ノ除去ニ困難ニシテ色澤亦十分ナラス更ニ苦汁ヲ注加セサルモノニアリテハ色澤極メテ善美ニシ

テ水分ノ除去至テ迅速ナリ特ニ注加セサルモノアルモ亦水分ノ除去色澤ニ於テ敢テ善良ナリト言フヲ得ス
差鹽即チ特ニ苦汁ヲ注加スルモノニアリテハ其注加量一釜(四石釜)ニ對シ約三斗ナリト雖モ苦汁ヲ滴下スルモノニアリテ
ハ其量稍相同シ

二 鹽ノ理化學的性質

| | 水 | 分 | 不溶解分 | 硫酸石灰 | 硫酸苦土 | 鹽化苦土 | 鹽化加里 | 鹽化曹達 |
|-----|--------|---|--------|--------|----------|--------|--------|---------|
| 第一種 | 一一、一八〇 | | 〇、一〇〇〇 | 一、六三七〇 | 二、五七〇〇 | 三、一五四〇 | 一、四三八〇 | 七、八五二九〇 |
| 第二種 | 一四、〇〇〇 | | 〇、一三三〇 | 三、四三九〇 | 二、一〇、〇〇〇 | 四、八四五〇 | 三、七六一〇 | 七、一三三五〇 |

備考 當所普通ノ收納鹽ニ付標本トナルヘキ見込ノ二種ヲ取り分析シタルモノ而シテ成分ハ百分中ノ量ヲ以テ顯ス

三 鹽主要ノ用途

本管内産鹽主要ノ用途ハ味噌醬油仕込用其他漬物用等ニ四分及鯉鰯ノ鹽藏用ニ六分ニ供スルモノ
最モ其主要用途タリ其他肥料用牛馬飼育料等ニ至リテハ其量極テ僅少ナリ

四 鹽ノ(各等級)容量ニ對スル重量

鹽ノ重量(一斗)

- 二 等 一、二二〇〇^實
- 三 等 二、六八〇
- 四 等 二、六八〇
- 五 等 二、七六〇
- 外 等 二、八八〇

當管内ニ於テハ未タ一等鹽ノ生産ヲ見サルカ故ニ之ヲ知ルヲ得ス二等鹽ニアリテハ各月一回僅ニ六斗ノ生産ヲ見タルモノ
ナルカ故ニ敢テ正確ヲ得タリト云フヲ得サルモ當時ノ重量ヲ其儘摘出シタルモノナリ

五 苦汁ノ用途

苦汁ハ僅ニ豆腐製造ニ使用スルノミ

六 苦汁利用ノ方法 該當記事ナシ

七 苦汁ノ生産量 一ケ年五反十六歩ニ對シ苦汁量百二十石

八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法

九 苦汁一石ノ賣買價格

十 苦汁運搬方法及其販路地

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造方法及裝置

右四項該當記事ナシ

十二 副産物ノ種類、名稱及用途 石炭焚ニ於テ何等ノ副産物ヲ產出セスト雖モ柴焚ニ在リテハ僅ニ燃料ノ灰アルノ

ミ而シテ此用途ハ肥料ニアリテ一年一釜ニ對シ二千四百斤

十三 副産物ノ價格及販路 前項ノ如ク灰ハ肥料ニ供スルモ其賣價約一ケ年分二圓五十錢ニシテ各自之ヲ使用ス

十四 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽產出額其他使用方法、販路及價格 本管内ニ於テハ鼠鹽ト稱

スルモノナシト雖モ之レ初釜ニ於ケル灰白色ノ鹽ナラサルヤ該當ノモノニ於テハ釜ノ休止ノ後ニ於テ一回宛產出スルモノナルカ故ニ鐵釜ニ於テハ一ケ年間約七八回ノ休止ヲナスカ故ニ一軒前ニ對シ約一石二斗かいさき一石五斗あい一石泥鹽居出シ鹽等ノ如キハ精細ニ其數量ヲ知ルヲ得スト雖モ生産鹽ノ約一分ナルヘシ而シテ其使用方法ハ更ニ沼井ニ於テ之ヲ濾過シ鹹水ヲ採收スルニアリ販路トシテ特ニ求ムルナク各自作製鹽業ニ於テ消費セラルヘキナリ其價格鼠鹽、かいさき、あい合計約六圓ニシテ一釜立鹽ハ石釜ニ於テ產出セラルルモノニテ一ケ年約十石ナリトス

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 從來ニ包裝鹽ノ數量一定シタルモノナシト雖モ概ネ一斗二升入、一斗入、九升入、

八升、七升入ニシテ一斗一升入又一斗五升入ナルモノハ自然其量ヲ減シ遂ニ一斗二升入ナル稱呼ヲ爲スニ至レリ而シテ一

斗入ナルモノハ實量九升以下八升即チ實量七升入ニシテ呼稱量ニ對シ約一升減ヲ實量トシタルモノナリ然ルト雖モ製鹽地ニ於テハ概シテ一斗俵即實量九升入ヲ以テ普通ナルモノトシ八升俵七升俵ナルモノハ仕込商人ノ注文ニ依リ包裝スルモノニ係リ常ニ仕立置クモノニアラス其重量一斗俵ニアリテハ十七斤乃至十八斤ヲ普通トナシタリ而シテ其包裝ノ重量約一斤ニ合五勺ナルカ故ニ實重量十五斤七合五勺乃至十六斤ニシテ七升入ナルモノハ其重量十一斤ニ至リタリ而シテ八升七升入ナルモノハ注文者ハ一俵ニ對シ四厘ノ俵代ヲ給ス之レ八升俵七升俵ナルモノ一斗俵ヲ以テ包裝スルカ故ニ商人ハ以上ノ負擔ヲナスヘキ習慣トナレリ

二 包裝ノ形狀、種類

包裝ハ從來俵ノミニシテ八代仕向ノ製鹽ハ多クハ撒鹽ナリシ而シテ其ノ俵ノ形狀及其ノ寸度皆同一ナリ若シ八升入七升入等ノ注文アルニ當リテハ一斗俵ノ仕立方ヲ按排スルニ過キス即チ俵ノ底部ヲ其容ルヘキ量ニ應シ緊縮セシムルニ在リ

三 包裝ノ編製方法及其原料

從來使用シタル包裝ハ藁麥稈ニシテ往々砂糖稈等ヲ使用シ來リタリ而シテ單ニ藁ノミアリ藁麥稈相混用シタルモノアリト雖モ多クハ藁製ヲ以テ普通ナリトス

其編製方ハ藁或ハ藁ニ麥稈ヲ混合シタルモノ三本ヲ一かなトナシ二かな即六本ヲ以テ一通シトシ藁二本ヲ以テ絢ヒタル細繩ヲ以テ三所編ヲナスモノニシテ上下ノ一通リハ中繩ニ於テ二分セラレ中繩部ノ次ノ通リハ二分一通ト共ニ編ミ込メラル而シテ上下編繩ノ間隔六寸ニシテ長三尺二寸即チ莖數六本込即チ一通リ八十二通ヲ以テ一俵ヲ編ミ揚クルモノナリ藁ノ全長約二尺三寸ナリ

四 各種包裝ノ價格

從來包裝一俵ノ價格麥稈混入ノモノ八厘藁製ノモノ一錢ナリシカ近時法施行後多少編製方ニ注意ヲナシタルカ爲メ一錢二厘ヲ以テ普通ノ價格トナレリ之レ胴目貫繩費一厘八毛ヲ要スルカ故ニ一包裝ニ對シ一錢三厘八毛ヲ要スル割合トナレリ

五 包裝ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又ハ其形狀、大小等販路先ニ依リ差異ノ有無

包裝ハ從來一重俵ニシテ其形狀

大小同一ニシテ第一項ニ述フル如クナルモ注文者ニ依リテ其容量異ルト雖モ共ニ一斗俵ヲ使用セリ

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

一般ノ秤量器ハ五升枴ヲノミ使用シ間々一升枴ヲ使用シタルコトアルモ之レ賣買ニ當リ入枴ヲ要スル場合ニ於テ使用スルニ止ムルカ故ニ各釜屋共必スシモ備付ケス而シテ五升枴ハ一回試ニ使用シタルニ止リ敢テ検査枴ヲ使用シタルコトナシ其材料杉板ニシテ斗概ハ竹策ナリ枴及斗概ノ形狀ハ別紙圖面ノ如シ

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造

從來本管内鹽業者ハ常ニ需要ノ趨勢ヲ察シ製鹽ヲ遂行シツツアリタルモノニ依

リ永ク製鹽貯藏ヲ爲シタルコトナク多ク釜屋ノ一隅ニ放置シ以テ需要ヲ待チツ、アリシ而シテ賣買業者ニアリテハ往々貯藏ヲナシタルコトアルモ鹽業者ハ常ニ需用ノ度ヲ考察シ多數ノ貯鹽ヲナサ、ルカ爲メ隨テ賣買業者モ多數ノ貯鹽ヲナサス然リト雖モ時價ノ上騰ヲ察シ時ニ一二年ノ貯鹽ヲ爲シタルコトナキニシモアラス而シテ特ニ貯鹽ノ目的ニ依リ建造セラルル倉庫ニ貯鹽シ來リタリ然レトモ斯ノ貯鹽者ニ依リ調査スル所ニ依レハ貯藏鹽積載法ハ可成堆積セサルヲ可トスルカ故ニ高サ可成低ク出來得ル限リハ西向トシテ門戸ヲ減シ風ノ透入ヲ防止シ床ハ苦汁ヲ濾透シ易スカラシムルカ爲ニ細砂上ニ粗ヲ散布シ土壁ハ苦汁ノ浸潤シテ脫離墜落スルノ虞アルカ故ニ板ヲ宜シトス故ニ右積揚トシテハ板架ノ上面ニ猶竹ヲ粗ニ打付ケ置カハ板ハ苦汁ニ浸潤セス保存ニ於テ好果ナルカ如シ其他彼等ノ貯藏法ニ於テ見ルヘキ好案ナシ

二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵損傷ノ程度及狀態

貯鹽ハ總テ包裝鹽ノミニシテ撒鹽貯藏ハ鹽業者ハ待ツ間ニ釜

屋内ニ於ケル貯鹽法ナリ

而シテ貯鹽包裝ハ貯藏期間ノ長短ニ依リ大ニ其損傷程度ヲ異ニス約六ヶ月ノ貯藏ニ於テハ包裝損傷ノ程度甚シカラス一年ヲモ經過スルニ於テ包裝ハ苦汁浸潤壓搾セラレ且胴繩ハ施緩シ一見極テ見苦シ爲ニ賣出ニ當リテモ可成製鹽拂底ヲ告クルノ時ニ非サレハ望手極テ少シ既ニ二年間ヲ貯藏シタルモノニアリテハ包裝壓迫セラレ胴繩目貫繩等ハ最早腐朽シ運搬スル

コトヲ得ス餘儀ナク改装ヲ要スルニ至ル

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法

當管内包裝量ハ一斗以下七升ニシテ一斗以下ノモノハ總テ

注文ニ依ルモノナルカ故ニ貯藏ヲナススト雖モ一斗俵ニ於テハ往々貯藏ヲナスニ在リ而シテ其高サ約五俵ヲ以テ普通ナリトスルモ多量ノ倉積ヲ要スルニ於テハ七俵積タルコトアリ而シテ當座積ニアリテハ一俵ニ一俵ヲ重ネ別ニ何等ノ設備ヲ要セスト雖モ倉積永キヲ要スル場合ハ積俵ノ顛倒ヲ防止スルカ爲ニ俵層ノ間ニ割竹ヲ挟ミ下層俵ノ壓縮ニ伴ヒ上層俵ノ下ヲ平順ナラシメタリ

四 一ケ年間ニ於ケル眞鹽差鹽ノ各貯藏步減及各滴出苦汁量

眞鹽差鹽ニ依リ其貯藏減割合如何ハ調査材料皆無ニシ

テ知ルヲ得スト雖モ石釜鹽ハ鐵釜鹽ヨリ其步減極テ少シト云フ而シテ滴出苦汁ハ總テ粗細砂或ハ地床ニ吸收セララルル故ニ之ヲ知ルヲ得ス貯鹽減ニ對シ季節ハ最大ナル關係ヲ有ス即チ春期ノ風雨ハ大ニ其量ヲ減シ夏期秋期ノ風雨ハ量減多大ノ關係ヲ及ホサス斯ル故ニ春期二ケ月ノ貯藏步減夏秋時半年貯藏步減ト相匹敵スヘシ而シテ其步減量ハ一年貯藏ハ容量ニ於テ約三割重量ニ於テ約二割(一包裝一斗ヲ十七斤トシ容量七升重量十五斤ニシテ容量減ニ對シテハ重量減少シ結晶粒破碎セララルルニ依ルナラン)半年間トシテ容量一割五分重量一割ヲ減スヘシ

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、構造及床四壁ノ構造

右三項該當記事ナシ

第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法 本管内製鹽ノ大部ハ製鹽業者迄ノ消費者或ハ賣買業者ニ對シ賣買ヲナシツツアリテ問屋ニ依リテ販路ヲ求ムルハ極テ僅少ナリ故ニ當管内鹽專業ノ問屋ナルモノ極テ寡少ニシテ只一アルノミ而シテ附近消費者ハ仕

込時等ニ當リ豫メ得意トスル鹽業者ニ就キ直ニ製鹽地ニ於テ購入ヲナス又船ヲ以テ購入スルモノニ二種アリ一ハ現金ヲ以テ購買スルモノ一ハ薪柴ヲ以テ交換ヲ爲スモノ共ニ鹽賣業者ニシテ間々仲買商ノ手ニ依ル船ナキニアラサルモ極テ僅少ナリ而シテ此等ノ者ノ大部ハ直ニ鹽業者ト相對シテ賣買契約ヲナスモノニシテ時々問屋ノ手ニ依テ契約ヲ締結セラル、問屋ニ依ルモ金額三分ノ口錢ヲ支拂ハサルヘカラス故ニ初メテ來ル商人問屋ニ依ルカ或ハ産額多大ニシテ賣行面白カラサルノ際ニ於テ鹽業者ニ托スルカ何レニアリ

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 鹽ヲ運搬スル船舶ハ概ネ鹽賣買業者ニシテ鹽商ニ依ル船舶ハ極テ僅少ナリ鹽商ニ依ル船舶ハ單ニ運賃ヲ要シテ運搬ヲナスニ止リ他ニ何等ノ利スル所ナシ而シテ鹽賣買業者ハ各需要地ヲ廻航シ以テ賣買ヲ試ムルニアリ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 當管内ノ製鹽需要途ニニアリ一ハ醬油味噌等仕込用ニ供セラル、モノ一ハ漁業ニ供スルモノニシテ柴焚鹽ハ仕込用ニ供セラレ石炭焚ハ漁業ニ供セラル之レ石炭鹽ハ仕込物ノ味ヲ損シ且ツ腐敗ノ恐アルニ依リ又漁業ニ對シテハ柴焚ヲ用ヒス必ス石炭焚ヲ使用ス之レ鱧ノ鹽藏等ニ對シテハ鹽通リ極テ迅速ニシテ鹽藏物ノ色澤ヲ損セサルカ爲メナリト云フニ起因スルモ其間ニ於テ猶石炭焚ヲ以テ仕込用ニ供スルモノ其數詳カナラサルニ依リ右兩者ノ關係必然存スルヤ否ヤハ不明ニシテ其詳細ヲ知ルヲ得ス

以上ノ理由ニ依リ柴焚鹽ハ各町村ヲ通シテ仕込用ニ得意ヲ有シ石炭焚鹽ハ主トシテ鹽藏用トシテ郡内牛深二江鹿兒島縣下長島、甌島獅子島阿久根熊本縣八代川尻長崎縣島原口之津遠クハ五島附近ニ其販路ヲ有ス 當管内ニ於テハ用途ヲ定メテ製鹽ヲ注文スル例ナシ

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 鹽價ノ定メ方ニ就テハ特ニ據ルヘキ標準ナシト雖モ需給相平衡セサルニ於テ高低ヲ來スハ無論ナルカ主トシテ醬油味噌仕込時期或ハ漁獵ノ春期ニ於テハ必ス鹽價ノ昂騰ヲ來シ其他島原地方ニ於テ

上鹽(中國、四國鹽)ノ拂底ヲ來シタル場合ニ於テハ同地賣買業者ノ菌集スルカ故ニ相場ハ上騰スルニアリテ變動甚シキニ至リテハ一日中三四回ノ高低ヲ見ルコトアリ時期以外鹽價ノ高低ハ島原在品ノ多少ニヨリテ左右セラル故ニ先ツ當管内鹽價ハ島原出荷ノ多寡ニ依リ定メラル、モノト見テ差支ナカルヘシ

六 鹽價ノ定メ方 該當記事ナシ

七 販賣ノ季節 一月二月三月四月十一月十二月ハ主トシテ漬物用トシテ需用アリ六月ハ漁業牧蓄用トシテ七月八月

九月ハ味噌醬油漬物漁業牧蓄用等トシテ其需要最モ多ク十月ニ至リテハ漁業牧畜用タリ之ヲ前年ニヨリ月別スレハ左ノ如シ

| | | | |
|----|---|-------|-----------------------------|
| 一 | 月 | 二八三 | 漬物其他雜用 |
| 二 | 月 | 一四二 | 右同 |
| 三 | 月 | 三七 | 雜用 |
| 四 | 月 | 五七 | 右同及梅漬用 |
| 五 | 月 | 四八 | 右同 |
| 六 | 月 | 三八八 | 漁業牧蓄其他雜用牧蓄用ハ田植ニ際シ牛馬ヲ勞慰スルニ用ユ |
| 七 | 月 | 三、五三二 | 味噌醬油漬物仕込用漁業牧蓄其他 |
| 八 | 月 | 六、五八〇 | 右同 |
| 九 | 月 | 四、五二三 | 右同 |
| 十 | 月 | 一、二二一 | 漁業牧蓄其他 |
| 十一 | 月 | 三六九 | 漬物其他 |
| 十二 | 月 | 三五〇 | 右同 |

概ネ如右ナルモ鯁不漁ナルニ於テハ大ニ其量ヲ減ス他ハ例年大差ナシ

八 鹽ノ俵拔キ検査方法

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

鹽ノ賣買ニ方リ検査ノ方法ハ土手出シノ後賣買包裝數ノ約十分ノ

一以下ヲ拔取り之ヲ斤廻シトシ即十七斤乃至十七斤半ヲ標準トシ以テ受渡ヲ了スルニ在リ

十 鹹水賣買ノ有無及其方法、價格ノ定メ方

若シ受渡ニ際シ重量少ナルトキハ之ヲ榊廻トシ若シ不足ナレハ容量増

ヲナシ重量少シト雖モ榊廻ニ於テ不足ヲ見サルニ於テハ其儘受渡ヲ了シタリ故ニ鹽業者ハ榊取巧妙ニシテ常ニ立榊（榊ヲ使用スルニ當リ傾斜セシメテ使用ス）ヲ特ニ巧妙ニ其法ヲ行ヒ實量ナシト雖モ必ス其量ヲ充實セシムルノ手腕ヲ有セリ爰

ニ於テ一斗俵ナル稱呼量ニ對スル其實量ハ九升以下ニアリ一升榊ヲ以テ升量スルハ五升榊ニ及ハス一升榊五升ハ五升榊四升五合許ヲ容レス

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

製鹽原料ノ鹹水見越買ハ常ニ行ハル、ニアラスト雖モ期

節ニ際シ製鹽僅少ナルニ於テハ時々見越賣買ノ行ハル、コトアリ而シテ其價格ノ極メ方ハ其鹹水賣買當時ノ鹽價ヲ標準トシ鹹水ヲ得ラルヘキ産額ヲ見込ミ之ヲ賣渡スニ在リ其代金ハ約二分ノ一格ヲ以テ製鹽後殘餘ノ受渡ヲナス者アリ或ハ信用アル鹽業者ニ對シテハ全部ノ支拂ヲナスアリテ一定セス

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

本管内ハ四周海ヲ以テ圍繞セラレ極テ舟楫ノ便ニ富ムヲ以テ殆ト

船舶ニヨリ搬出セラル、ト雖モ間々牛馬人車ニ依リ運搬セラル、モノアリ是レ陸路ヲ便トスル各自ノ仕込用或ハ小賣業者ニヨリテ行ハル、モノニシテ遠隔ノ地ニ於テハ總テ舟運ナリ而シテ舟積ニ在リテ概シテ三百俵乃至五百俵ヲ普通積載量ナリトス

二 各運搬方法ニ依ル各運搬先迄ノ鹽ノ一定量又ハ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用 牛馬車等ニ係ルモノハ各自ノ需用ヲ充スニ依ルヲ以テ之ヲ知ルヲ得スト雖モ普通行ハル、船賃ヲ揭クレハ左ノ如シ

川 尻 迄 運賃一斗俵一俵ニ付 一錢二厘五毛

八 代 迄 同 一錢二厘五毛

鹿兒島縣長島迄 同 一錢乃至一錢一厘

熊本縣牛深迄 同 同

長崎縣島原迄 同 一錢二厘五毛

同 口之津迄 同 九厘乃至一錢

同 櫻島迄 同 一錢五厘

其他何等ノ費用ヲ要セス而シテ鹽ノ運賃ト他ノ運賃トニ對比シ決シテ差異アラス

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 地主ト小作人トノ間何等ノ明約アラスト雖モ地主ハ小作人ニ對シ左ノ義務アリ

一 堤防排水潮水ノ溝大小修繕

一 惡水溝溝ノ浚渫

一 沼井板(ごわ板)一臺ニ付二枚ノ内二枚ハ五年毎ニ供給スルコト(五年毎ハ四年ニ腐朽入替ノ期限ヲ豫定シタルニ止リ

必スシモ五年毎ニ入替フルニアラス故ニ近時使用ノモノニアリテハ既二十年ヲ經過セリ)

一 入替砂代トシテ沼井一臺ニ對シ一斗三升五合入鹽一俵ヲ供給スルコト

一 製鹽ニ要スル釜屋ハ當初地主ニ於テ建造供與スルノミ

二 小作人ハ地主ニ對シ左ノ義務ヲ履行ス

- 一 一沼井ニ對シ一年ニ付鹽一斗俵十五俵乃至十九俵(鹽田ニヨリ差アリ)ヲ小作料トシテ納ムルコト
 - 一 入替砂ハ一年一回必ス一沼井ニ對シ一合坪ヲ搬入スルコト
- 右ノ外一戸別一人ノ釜親ナルアリ地主ニ對シ該釜一般ノ周旋即チ小作料ノ取集メ等ヲナス此等ニ對シテハ年一斗三升五合入鹽十五俵ノ給與ヲ受ク

其他何等ノ供與ヲ受ケス又年ノ豊凶鹽價ノ高低ニ伴ヒ小作料ノ高低ヲ來サス斯ル故ニ小作人ハ可成鹽價低落ノ機ヲ察シ小作料ノ納付ヲナスヲ習慣トス

法施行後ニ於テ舊慣ニ依リ現品ヲ以テ納入スルヲ不便ナリトシ評價格ヲ以テ其支拂ヲナスコトニ一定シ年内支拂フモノニアリテハ一俵ヲ十六錢ニ明年ニ涉リタルモノニ對シテハ一俵十八錢ニ換算スルコトニ協定整ヘリ

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組織規定及沿革
- 右三項該當記事ナシ

第十一章 試驗

- 一 明治三十三年縣ノ補助ニ依リ管内龜川鹽田ニ於テ山本已之助ナル製鹽教師ノ來ルアリテ採鹹ニ對シテハ鹽田ニ石炭殻ヲ數行ニ埋没シ以テ採鹹ナシタリシモ埋没ノ點ニ隆起シ鹽田ノ平坦ヲ損スルノミナラス水分上騰シ撒砂ノ乾燥ヲ害シ其効果ヲ奏セス今日ニ於テハ該埋設物ハ全部排除セラレタリ煎熬ニ於テハ同師ニ依リテ多少改良ノ點アリキ即チ箱温メヲ使用シ或ハ煙穴俗稱またくら一ヲ二トナシタルカ如キハ同師ノ手ニ依リ創始セラレタリ然リト雖モ煎熬ニ至リテハ極テ巧ナラス

(二十二) 熊本鹽務局山口出張所ノ部

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

遂ニ眞價ヲ全フセスシテ歸任シタリシ以來何等ノ試驗ヲ遂ケタルコトナシ

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

右四章該當記事ナシ

第十六章 鹽田ノ地價等

| 鹽田 | | 田 | |
|-------|---------|--------|--------|
| 地價 | 料價 | 地價 | 料價 |
| 一反歩ニ付 | 同 | 同 | 同 |
| 七、〇〇〇 | 二〇〇、〇〇〇 | 一五、八四〇 | 二二、五〇〇 |
| | 二〇〇、〇〇〇 | | 九、〇〇〇 |