

熊  
本  
鹽  
務  
局

和  
田  
出  
張  
所  
之  
部  
(田  
尻)



# 熊本鹽務局和田出張所ノ部 田尻鹽田

## 第一章 鹽田ノ位置、方位及附近ノ地形、地勢

古濱鹽田ハ大分縣下毛郡和田村田尻ノ東北海岸ニ在リテ北面ノ全部ハ茫々タル周防灘ニ望ミ西ハ和間ヶ鼻ニ接シ東ハ他ノ鹽田ト水田トヲ區分セル大堤防ニ接ス南ハ一般ニ小高キ砂地ヲ以テ限ラル即チ此處ハ鹹水貯藏場釜屋及倉庫等ノ敷地ニ利用セラル此鹽田タルヤ開拓ノ最初和間ヶ鼻ヲ第一ノ堤防トナシタル故某方位ノ如キモ實ニ妙ニシテ殆ト其向ヲ定ムルニ苦ム故ニ其方向ヲ定ムルハ地勢上ヨリスルヲ至當トス即チ此處ハ和間ヶ鼻ノ海中百七八十間モ突出シタルノミナラス其巾モ二十四五間餘ヲ有スル洲ナリシカハ和間ヶ鼻ノ東方ノ側面即チ今ノ鹽田面ノ有スル處ニ海水淺ク灣入シ居タルモノナレハ地勢概シテ平坦ナリ其他鹽田以外ハ皆陸上ヨリ海面ニ向ヒ僅少ノ斜傾ヲナス如キ和間ヶ鼻ヲ堤防ニ利用シタルモノナレハ鹽田面ノ左側ハ西北ニ向ヒ右側ハ正北ニ向フ處海岸線ハ東西ニ正シキ故夫ニ倣フ正面堤防モ東西ナレハ略三角形ヲナスカ如シ故ニ其方位ヲ定ムルモ甚タ困難ナレハ或ハ北ト云ヒ或ハ西北ナリト云フモ鹽田面ヨリ觀察スレハ西北ナルコト正當ナリ其他山岳森林ノ如キハ東南西ニ掛ケテ近キモ三里ヲ越ヘサレハ之ヲ見ルコト能ハス古濱鹽田ハ斯ノ如キ位置ヲ占ムルモノナレハ河川池沼ハ勿論灌漑用ノ溝水モ一トシテ注入スルヲ見ス

山脈中最モ近ク正南三里ニ屹立スルハ八面山ニシテ高サ一千二百尺此山頂ノ東端ニ夕立ノ兆候現ル、モ多クハ東方ニ流レ田尻方面ニ來ルコトナシ稀ニ東風アルトキニ限り少量ノ雨ヲ見ルコトアリ又八面山ノ右方ニ位セル原井ノ山ト云ヘルアリ高サハ八面山ト相伯仲ス此山ニ夕立ノ兆候現レハ必ス雷雨ヲ見ル故ニ此地ノ鹽業者ハ之ヲ見レハ必死トナリ採鹹作業ニ著手スルヲ常トス又此山麓ニ霧ノ下ルヲ見ルハ一兩日中ニ雨ヲ促ス前兆トシテ鹽田作業ヲ中止スルノ習慣アリ其他西方遙ニ刈股山丈ヶ嶽久保手山等アルモ皆其高ハ一千尺乃至一千五百尺ナリトス東南ハ宇佐郡宇佐ノ御元山ニシテ高サハ八面山ト相等シ此山ハ田尻ヲ去ル六里餘ノ處ニ在リテ此山ト豐後ノ豐後富士トノ中間ニ朝霧ノ昇ルヲ見ルトキハ必ス兩三日間ニ涉ル地雨トナリ



又豊後富士ノ山頂ニ雲霧アルトキハ天候快晴ニシテ山麓ヲ掩フトキハ雨ヲ來スノ前兆ナリ概シテ此等ノ山岳ニ現ル、雲霧ノ谷間ニ柵引クトキハ兩三日中ニ降雨アルカ如ク此等ノ雲霧山頂ニ在ルトキハ晴天ノ連續ヲ見ルト該地鹽業家ノ唱フル所ナレハ記シテ後日ノ參考ニ資セン其他遙東北ニ武田津ノ鼻及姫島等ヲ視ルノミニシテ他ニ山岳森林等ナシ

## 第一章 鹽業ノ沿革

古濱鹽業ノ沿革ヲ述フルニ當リ先ツ此濱ト大關係ヲ有スル和間ヶ鼻ヲ説明セサルヘカラス抑小濱鹽田ノ地勢タルヤ前項ニ記載シタルカ如ク和間ヶ鼻ノ西北ニ向ヒ海中ニ突出スルコト百五六十間餘ニシテ巾ハ二十四五間ニ及フ其尖端ハ稍廣ク且高クシテ滿潮ノトキハ陸地ニ接續スル處低キカ故ニ恰モ小島ノ浮浮カ如ク見エ爲メニ浮島ノ稱號サヘアリタリ然レトモ今ハ兩側鹽田トナリタル故只其形式ヲ殘スノミ此處ハ多クノ松樹ヲ以テ充サル故ニ此近海ヲ往復スル船乘業者ハ一ノ目標トシテ大ニ便利ヲ得ツ、アリ又此處ヨリ産出スル豊前和間ヶ鼻ノ龜甲石ナルモノハ其形龜ニ似タルヲ以テ世ニ其名アリタリ而シテ此尖端海岸ヨリ右側ニ掛ケテ三角ヲナス一ノ堀アリタリ之ヲ當地ノ人ハ龍宮ノ御鹽ト稱シ居タリ之レ或ハ潮流ノ關係ニヨリテ自然スノ如キモノ、生シタルナラン其鹽ノ陸ニ面スル即チ和間ヶ鼻東側ニ片寄り一ツノ洲アリタリ此洲ヲ枯濱ト稱シ居タリシナリト此枯濱コソ今ノ古濱鹽田ノ基礎ナリ時ノ村人中ニ下毛郡中津町大江村ノ製鹽ヲ倣ヒ茲ニ始テ留意スル人ノ出タル次第ナリ而シテ其地ヲトシタルニ斯ノ如キ地勢ナレハ鹽田開拓ハ容易ノ業ナリト村ノ有志新田龍助合馬與會平前田喜平野畑茂左衛門西尾順吉ノ五名發起者トナリ村ノ有志ヲ募リ枯濱ニ鹽田ヲ開クコトニ著手シタリ時ハ文政七年ナリキ夫ヨリ同十一年ニ至ル間凡七年間波濤ノ爲メ破損幾回トナク甚シキ困難ニ出會シタルコトニシテ同文政土子年ニハ殊ニ損害甚シク殆ント手ノ下シ方ナキ迄ニ損害ヲ受ケタルモノナレハ以後ノ六年間即チ天保二卯年迄元ニ歸シタリ而シテ又茲ニ鹽田開拓ヲ再ヒ思立チ同二卯年ノ正月二十日ヲ以テ再開ニ著手シタリ時ノ發起者ハ原亭助、表文作、大堀門助、野畑茂左衛門、合馬與會平、新田龍助、西尾順吉、大土相助ノ八名ナリシ此年ニハ中津藩ニ對シ一洲ニ付札八匁ニテ百三十洲ノ鹽田ヲ開拓シ一ヶ年一貫四十日ノ租稅ヲ納メタルナリ之レ即今ノ西ノ洲ナリ毎年舊正月二十日ノ濱祭ハ古濱鹽田ノ紀念日ヲ祝フモノナリ時ノ開拓方法



ハ此和間ヶ鼻ヲ西側ノ堤防ニ利用シ龍宮ノ御鹽ハ吉凶ニ關係ヲ有スレハ之ヲ堤防内ニ置クノ非ヲ論スルモノアリタル故之ヲ堤防外トシテ夫ヨリ稍沖ニ出テ東ニ向ヒタル外堤防ヲ築造シ夫ヨリ陸地ニ向ヒ東側堤防即チ立土ヲ築造シテ内部鹽田面ヲ作リタルモノナリ此時開キタル面積ハ凡ソ百三十洲(四丁步)此間堤防ハ波濤ノ爲メ破レテハ築キ築キテハ破レ千辛萬苦其様殆ント名狀スヘカラス斯ク費用モ増大トナリタレハ經營費ノ財源ナク不得止該地ヲ質物ト爲スノ議一決シテ天保十四卯年田尻清五郎ナルモノニ千圓ノ一本證文ニテ十ヶ年間ノ賣渡ヲ爲シタリ最モ此以前ノ鹽田ヲ開キタル分ハ小前ノ者ニ一洲幾干ニテ賣却シ得タル金員ハ悉皆堤防費ニ充テタリ後慶應三卯年ノ冬ニ前質物鹽田受戻ノ件成立シ西尾半右衛門、桑名實右衛門、大土才右衛門、大土實右衛門、中下壽八、濱野喜八、村本甚六ノ七名世語人トナリ大ニ盡力シタレトモ表順平、桑名茂左衛門ノ二人ハ故アリテ容易ニ調印セス由テ村方ニテモ大ニ不穩ノ形勢トナリタリ時ニ今津町ニ二十一ヶ村ノ大庄屋ヲ爲ス今津小十郎ナル者之ヲ聞キ來リテ前二名ノ者ニ調印ヲ進メ茲ニ一段落ヲ告クルニ至リタリ而シテ今津小十郎ハ東北隅一部ヲ貫ヒ受ケ夫ヲ前二名ニ與ヘ後日ノ變動ナカラシメタリ漸ク年ヲ重ヌルニ從ヒ鹽田開拓モ大ニ進ミタレハ之ヲ三分シテ其東方ノ一部ヲ東ノ洲ト名ケ其中間ヲ中ノ洲ト呼フニ至リタルナリ此間順平茂左衛門久左衛門ノ三名濱ニ立入り務メテ堤防ノ役目ヲ擔任シ得タレトモ後其人ヲ失ヒタレハ村本甚六、原六藏ノ二名ヲ撰拔シテ右ノ役目ヲ爲サシメタリ時ハ慶應三卯年ナリ夫ヨリ又事業モ進ミ明治七年ニハ七丁六段三十六人三十六口十日前ノ鹽田面トナリタルナリ以後今日ニ至ル迄鹽田前ニハ多少ノ増大ヲ見ルノミ斯ク年ヲ經テ鹽業凡テノ經驗ヲ積ミ漸ク成功ヲ見ルニ至リタリ而シテ明治二十五年以後古濱ニ鹽業團體ヲ組織シ一小家屋ヲ建設シ之ヲ事務所ニ當テ原作藏、村本孫市ナル二名ヲシテ鹽販賣上ノ取締ヲ爲サシメタルハ其事務ノ當ヲ得テ大ニ古濱製鹽ノ販路モ擴張シ來リ今日ニテモ田尻ノ古濱鹽トテ其名アルナリ然レトモ右ノ團體組織ハ何年カニシテ解散シタリト云フ此田尻鹽業ニ執リテハ歎カハシキ次第ト云フヘシ

之ヨリ以前モ堤防破壞ハ屢見タレトモ明治二十六年九月五日ニハ殊ニ大破損ニテ鹽業者ノ實力ニテハ如何トモナス能ハス遂ニ國庫ノ補助ヲ仰キ堤防ノ築造ヲ爲シタリ夫レヨリ後明治三十二年六月十日ト同七月十七日及八月二日等ノ嵐ニハ堤防全部



六ヶ所モ破ラレタリ此時ノ修繕費ハ鹽業家ノ自辨ヲ以テシタリ斯クテ古濱鹽業モ今日ノ状態ヲ見ルニ至リタルナリ

## 第三章 製鹽方法

### 甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積 鹽田ハ入濱ニシテ鹽田面積七町五段五畝一段ヲ三分シテ其一部分ヲ一洲ト云フ而シテ此鹽田

ハ一段歩ニ對シ溝渠一畝當ヲ以テ開キタル故鹹水ヲ採收スル地域面ハ六町七段餘ナリ之ニ溝渠ノ面積七段餘ヲ加ヘタルモノハ即チ古濱鹽田ノ全面積ナリトス

其他釜屋倉庫納屋等ノ面積ハ一町五段歩ナリ

二 堤防ノ面積高低及築造材料 堤防ノ面積ハ八段五畝ニシテ高サ三間ナリ而シテ其築造材料ハ豊後石ヲ要素トシテ

其他ハ海岸ニ散在セル丸石及土砂ヲ以テ築造セラル

三 鹽田内溝渠ノ面積、長幅、深淺及各溝渠間ノ距離 溝渠ノ面積ハ七段五畝長サハ大溝三百間ニシテ小溝ハ千二百

間幅ハ大溝三尺五寸小溝二尺深サハ大小共ニ一尺ナリ各溝渠間ノ距離ハ狭キハ四五間ヨリ廣キハ十二三間ノモノアリテ之

ヲ概説スルコト能ハス

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 鹹砂濾過裝置(沼井)ノ構造

ハ第一ニ地場ヲ穿チ六斗入位ノ桶ヲ埋メ込ミ之ヲ前壺トシ而シテ後方向ヲ定メ凡ソ厚三寸位ニ叩キ結メ巾七尺長二間ノ大サトシ其上ニ杉ノ小割ヲ縱ニ七本ヲ一定ノ巾ニ列ヘ又其上ニ竹簾ヲ敷キタル後前壺ト沼井トノ間ニ四五本ノ杭ヲ二尺位ニ立テ、前板ナルモノヲ當テ沼井縁ノ土砂ノ追落ヲ防ク而シテ沼井四面ヲ粘土ニテ二尺位ノ高サニ縁ヲ造リ而シテ小麥藁ニ貫位ヲ竹簾ノ上ニ平ニ敷キ列ヘ造リタルモノナリ依テ此面積ハ一坪餘ナレトモ猶兩側ニハ撒砂ノ堆積セラル、アレハ沼井其モノ、占有セル面積ハ確ニ二坪ヲ有スヘシ此大ヲ要スル沼井ハ一段歩ニ對シ三個ヲ配置セラル依テ大小高低ノ不同ハ勿論ノコトナレトモ全體ニ於テハ其沼井數二百六十八個配置セラルニ至リテハ甚不規律ナリ



### 五 撒砂(鹹砂)貯藏裝置、構造、大小、面積及鹹砂ヨリ鹹水ヲ採取スル方法

古濱ニテ鹹砂ヨリ鹹水ヲ採取スル方法

ハ沼井中ニ鹹砂ヲ入レ終リタルトキハ沼井ノ上縁ヲ振鍬ニテ別紙甲圖ノ如ク之ヲ作り而シテ擔桶ニテ溝渠ヨリ潮ヲ汲揚ケ沼井ノ後方ヨリ荷ヒ揚ケ沼井内ノ鹹砂上面ヲ荷桶ノ潮カ穴ヲ穿タサル様うつたれト稱スルモノヲ受トシテ之ニ潮ヲ注入スルナリ凡ソ五六荷ヲ注入スルトキハ前壺ニ出テ來ル然ル後前壺一杯ニナラサル前ニ畦返シヲナシ沼井内部ノ土砂ヲ以テ再ヒ畦ヲ造リ後三四荷ノ潮ヲ注入シタル時鹹水ヲくり柄杓ニ任意ノ量ヲ採リ煮タル大豆ノ一粒(浮豆)ヲ其内ニ投入シ目ヲ上ニシテ昇ルトキハ鹹水ノナキモノトシ其後ニ滴下スル鹹水ハもんだれトシテ翌日ノ採鹹用ニ使用シテ當日ハ其儘前壺ニ殘留シ置クナリ

### 六 鹹水輸送裝置ノ構造、面積及輸送ノ方法

古濱鹽業ハ其事業ノ小ナレハ多ク鹹水輸送裝置ナク只沼井ノ傍ニ六石

入位ノ一時的貯藏場ヲ設置シ茲ニ鹹水ヲ溜置キ仕事ノ都合ヲ見テ之ヲ鹹水貯藏場ニ擔桶ニテ輸送スルモノナリ其他二三ハ鞍轡ニテ輸送スルモノヲ見受クルノミ小鹽業ノ事ナレハ鹹水ノ量漸ク二三石ノ採收ナレハ鞍轡中ニ鹹水ノ滯溜ヲ恐ルレハ輸送裝置ノ必要ナシ尤モ此鞍轡ナル輸送裝置ハ大ニ鹹水ヲ粗惡ナラシムルモノナレハナリ即チ鞍轡及塵芥除圖參照而シテ上下ノ石ハ籠ノ浮キ上ラサル様ニナシタルモノナリ

### 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

馬鍬、寄鍬、振鍬、くり柄杓、擔棒擔桶

ノ六種ニシテ其員數ノ如キハ一定セス然レトモ二洲位ノ鹽業者ナレハ馬鍬一挺、寄鍬三挺、振鍬三挺、くり柄杓三個、擔桶二荷擔棒二本等ニシテ其構造ニ至リテハ略一定セリ

馬鍬 地場ヲ起ストキハ一寸入柄ノ長サ四尺五寸太サ直徑一寸ノ丸キモノ齒先ハ四寸五分ヨリ五寸巾ハ五尺大サ三寸角ノ松

寄鍬 柄ノ長五尺大サ直徑一寸 齒先ハ櫻 嶺ハブナノ木(一名タブ) 柄ハ椎

振鍬 くり柄杓 擔桶 擔棒 (圖面參照)



八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

採鹹用器具新調費及保存期限左表ノ如シ

種類	新調費	保存期限	種類	新調費	保存期限
馬 鍬	三〇〇 <sup>円</sup>	一年六ヶ月	木 鍬	四〇〇 <sup>円</sup>	二ヶ年
かなさき	五〇〇	二ヶ年	擔	二〇〇	五ヶ年
くり柄杓	二五〇	同	擔 棒	〇五〇	同
寄 鍬	八〇〇	一年六ヶ月			

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形狀及面積 鹹水貯藏場(圖面參照)

十 鹽田地盤ノ構造及性質 鹽田地盤ノ構造上層ハ土砂性ノ撒砂二寸五分中層ハ荒砂三寸下層ハ岩性、土砂、石無限

十一 撒砂ノ種類性質 撒砂ハ皆此沖合ノ海底ヨリ取り來リ用フルモノニシテ四、五十日風化セシメタルモノ最モ好

シトス之ヲがれ砂ト稱ス其性質ハ土砂性ナリ

又他ヨリ移入セシコトナキ故採鹹上ニ付キ比較的ノ經驗ナシト云フ

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數 撒砂量ハ一洲ニ三石六斗鹹砂ハ四石七斗ニシテ撒砂ノ重量ハ一斗ニ對シ六貫三百匁ナ

リ季節ニヨリ多寡ナク替砂ノ數ハ二段式ヲ利用ス

十三 撒砂乾燥ノ時間 夏二十時間秋ヨリ春ハ二十五六時間

十四 撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井又ハ臺)ニ注入スル海水量(鹹水採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

だれノ性質 一州ノ沼井ニ注入スル海水量ハ四石五斗ニシテ内鹹水採收用二石七斗もんだれ採收用一石八斗此鹹水

一石五斗もんだれ六斗

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質

海水、鹹水、もんだれ分析表



	水	分	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	九三六八〇	〇.〇〇三	三、七七一	〇.〇四八	一、二六九	〇.七八五	〇.三九〇	
鹹水	六四、二八〇	〇.〇〇二七	二七、七五三	二、六三六	二、七三六	一、九七二	〇.四八三〇	
もんだれ	七、五四〇	〇.〇〇〇四	三、〇八四	一、三三六	一、六三四	一、一三五〇	〇.五五九二	

但 海水溫度 四度 比重 三度

鹹水溫度 三度 比重 二十度

もんだれ溫度 四度 比重 八度

十六 海水引入排出(水閘)海水汲揚裝置及汲揚方法

十七 海水貯溜地ノ有無、大小、深淺及面積

該當記事ナシ

十八 鹽田一石前又ハ一定段別ニ就キテ一ケ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合

一洲ニ付平均百十五石即チ五、

六、七、八ノ四ケ月ニテ六十石九十ノ二ケ月ニテ三十五石十一、十二、一、二、三、四ノ六ケ月ニテ二十石ヲ得ルト云フ

換言スレハ五三二ノ如キ歩合ナク比重ハ從來比重計ヲ用ヒサルニ付不明ナリ

十九 鹽田一戸前又ハ一定段別ニ就キテ採鹹ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀

古濱ノ鹽業者ハ皆農事ノ副業

ナレハ一家總出シテ作業ニ從事スルモノナレハ其人夫ノ如キモノ老幼男女混同ニテ員數ノ如キモ一定セス故ニ他ヨリ人夫雇入レサレハ一定反別ニ對スル人夫賃錢等ハ之ヲ知ルコト能ハス

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係

鹹水採收時季ハ夏秋ノ二期最モ盛ニシテ春之ニ次キ冬最モ少シ風位ト

採鹹量ノ關係ハ西北ノ風ニテあなじト云ヘル風最モ良好ニシテ東南ヨリ吹き來ル風最モ惡シ而シテ持日ノ早朝ヨリ正午迄ヲ最モ好シトス

二十一 一ケ年採鹹平均日數

持濱日數八十五日準備濱四十日



二十二 一ヶ年間ノ平均鹹水採收量 一洲ニ付一ヶ年間平均鹹水採收量ハ百十五石鹽田ニ上下ノ區別ナシ

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 雨後ノ準備ハ起濱(たこしはま)ヲナス其操作順序ハ縦、

横、すみちんく等ノ馬鍬ヲ引ク而シテ前日仕入馬鍬ノ引跡ニ縦、横ハ前後ニナス時アリ但シすみちんクハ引跡ノ十字形ヲナス様ニ再起スヲ常トス

春期入替ヲナストキハ馬ヲ使用シ鐵子ニテ縦ニ地場ヲ鋤起シ而シテ後前項ノ準備ヲナス

持濱ニハ午後一時頃ニさかし馬鍬ヲ引クナリ之レ前日準備シタル撒潮ノ爲メ料砂ハ地場ニ皮層ヲナシテ密着スル故集砂作

業ノ障害トナレハ第一ニ此操作ヲ取り次ニ集砂作業ニ従事スルヲ常トス

ヒカヘリ、サヤシ、大サヤシ  
日持、替持、三日持等別ニ差異ナシ

採鹹操作ノ順序ハ雨後ニハ起濱(たこしはま)ヲ第一トス之ニ縦、横、すみちんく二回都合四回ノ馬鍬ヲ引キ此後撒潮ヲナ

シ翌日ノ仕入準備トナス而シテ持濱後翌日ノ準備ハ縦、横、すみちんく各一回ツツトシ撒潮作業ヲ以テ終リトス故ニ持濱ハ先ツ前日終リノ引目ヲ見テ着手スルモノトス

則チすみちんクニテ終リナレハ又十字形ヲナス如クニすみちんクヲ始ム而シテ縦ニテ終リナレハ横ヨリ始ムルモノトス斯クさがしヲ入レ終リタレハ直ニ集砂ヲナス之ハ勿論さがしノ最前終リタルモノヨリ着手スルヲ常トス其集砂方法ハ順序一

定セスト雖モ多クハ沼井ノ側面即チ次ニ隣セル沼井ノ地場トノ堺境中央ヨリ先ツ寄馬鍬ニテ沼井側面ノ中央部ニ向ヒ一直線ニ引キ寄セ我前ニ面セル沼井隅ニ向ヒすくいこみヲナスナリ夫レヨリ二鍬目ノトキニハ沼井廻リノ集砂ヲナス此時ニハ

前壺ノ左右何レヨリ先キニスルモ差支ナシ而シテ最初ノ一鍬ハ集砂積ヨリ右ニ巾一尺程ノ料砂ヲ殘シ二鍬目ヲ當テテ集砂ヲナス三鍬目ノトキハ前殘留料砂ヲ集砂スルモノトス以下此順序ヲ以テ一鍬寄セテハ一鍬殘シ殘留料砂ヲ寄セテハ次ニ進

ムモノトス斯クシテ全部ノ集砂ヲ終リ沼井内ニ入レ振鍬ヲ以テ骸砂ニテ畦立ヲナシ後鹹砂ニテ内畦ヲ作り同時ニ沼井内四隅ニ堆積セル鹹砂ヲ振鍬ニテ平坦トナシ沼井ノ後方ニ出テ終リニうつたれヲ置キ沼井上ヨリ下ルモノトス而シテ前壺ヨリ



くり柄杓ニテもんだれ全部ヲ沼井中ニ注入シ餘ハ溝渠ヨリ潮ヲ擔桶ニテ汲込ムコト凡ソ十四五荷ナリ斯クスル内鹹水ハ濾出ス之ヲ四荷位待タル頃ニハ鹹水ノ濃薄ヲ試験スル爲メ煮タル大豆ヲ以テス即チ大豆ノ浮キ上ル迄ヲ程度トシテ採收スルナリ而シテ最早鹹水ハ之ヲもんだれトシテ其儘翌日ノ採鹹時期迄放置ス斯ク鹹水ノ滴下スル間ハ肩ニ掘出シ有ル骸砂ヲ振鍬ニテ一定區域ノ面積ニ撒布スルナリ此撒砂作業ノ順序モ一定ノ法則ナシト雖モ先ツ沼井ニ對シテ其遠方ヨリスルヲ輕トス斯ク撒砂ヲ終リタレハ時ノ都合ニテ縦、横何レカヲ先ニ馬鍬ヲ引キ之ニすみちんぐノ三回ヲ行ヒ後撒潮ヲナス而シテ得タル鹹水ハ擔桶ニテ一荷ツツ鹹水貯藏場ニ輸送シテ其日ノ事業ヲ終ルモノトス

## 二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項

沼井中ニ注入シタルもんだれノ下ニ濾過シテ上面ヨリもんだれヲ認メサルニ至リテ後潮ヲ注入スルトキハ濾過時間ヲ長ク要スルト云フ然レトモ此時ノ鹹水ハ品質良好ナリ夏ノ馬鍬ハ深ク他ノ季節ニハ淺キモ可ナリト云フ此地ニテハ馬鍬ノ後方ニ布三寸厚サ四分長サハ馬鍬ト同シキ杉板馬鍬形ニ接續セシメ爬砂作業ヲナスナリ之レ大ナル土塊ハ鹽付惡キカ故ニ土塊ヲ碎ク作用ヲナサシムルモノナリ即チ毛細管連絡ヲ補給スル爲メナリ鹹水ノ比重ヲ計ルニ大豆ノ目芽ノ部分ヲ上ニ浮キ昇リタル鹹水ヨリ得タル鹽ハ品質良好ナラスト云フ

## 乙 鹹水煎熬

### 一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積

釜屋ノ構造ハ麥藁葺ニシテ即チ別圖ノ如ク其形寺ニ似タルヲ以テ寺建ト稱ス側壁ノ後部過半ハ土地ヲ以テ圍マル換氣窓ハ棟ノ前後ニアルナリ側壁ノ高サハ五尺五寸ニシテ出入口ハ六尺ナリ大サハ五間四方ニシテ即チ二十五坪ナリ而シテ換氣部ハ風雨ノ際ハ葺ヲ以テ之ヲ防クナリ

此他蛇建ト稱スル釜屋アリ之レ其形蛇ノ腰ノ如ク棟ノ丸クシテ其平面ハ舟形ニシテ縦ハ七間半中央ハ五間前後ハ一間半ノ建物ニシテ換氣窓ハ温メ釜ノ後方上部ノ棟ニ在リ風雨ハ前寺建ト同シ方法ヲ以テ防クモノトス

### 二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺

釜ハ石釜ニシテ其材料タルヤ山國川ヨリ産出スル丸石ノ片平形ナルモノヲ用ユ而シテ之ヲ土砂性ノ土ト粘土トヲ同量ノ割合ニ混合シ鹹水ヲ以テ充分粘着力ノ出ツル迄白ノ中ニ入レ杵



ニテ搗キ合セタル粘土ニテ石ト石トノ接觸部ヲ續合セルモノナリ尤モ縁ニハ縁金ヲ以テ第一ノカトシ其他ノ鈞金及鈞繩四本ニテ梁ニ支フルモノナリ此大サハ巾横九尺五寸ニ縦七尺ニ一定ス温メ釜ハ鑄鐵ニシテ一石七斗ヨリ一石八斗位ノモノヲ用ユ結晶釜ノ深サハ三寸ヨリ三寸五分

竈ノ壁ハ煉化石ヲ以テ支柱トナス其間五寸位之ヨリ煙火ノ出テサル様溝渠ノ泥土ヲ以テ其支柱ノ認メ得サル迄塗り付クルモノナリ

土架式ニシテ分火壁ヲ有ス原料ハ丸石耐火性土砂粘土、石灰、鹹水、木、鐵、竹、針金煉化石、石等ナリ

### 三 石釜及竈築造方法及操作

石釜及竈ノ築造方法ハ先ツ任意ノ大サニ地盤ヲ竈形ニ穿テ底面及側部ノ全部ヲ粘土ニテ厚サ三寸位ニ塗付シ次ニ分火壁ヲ作り然ル後土架足ヲ立テ、夫レヨリ土架ヲ築造シ適宜ノ程度ニ乾キタル竈底及其上部周圍ニ適當ノ高サヲ有スル壁ヲ作ル

右二圖中一ハ竈壁、二ハ竈底、三ハ傾斜土架面、四ハ土架足ニシテ其影ヲ施シタルモノニシテ全體、五ハ土架ナリ、六ハ分火壁トス、七ハ焚火口、八ハ攪拌口トハ排氣口、九ハ足間空隙トス而シテ土架及竈底ノ作業ヲ終了シテ煎熬釜ノ製造ニ着手ス

先ツ根太枕ト稱スル二本ノ太キ材木ヲ竈壁上左右攪拌口トナルヘキ處ニ置キ水準器ヲ以テ釜ノ水準ヲ定メ然ル後根太板ヲ其上ニ併置シ其上ニ縁金ヲ置キ釜ノ占ムヘキ位置ヲ決定ス此作業ヲ「下拵ヘ」ト稱ス即チ準備ノ結了シタルコトナリ其縁金ヨリ内部ニ向ヒ數寸ノ幅ヲ以テみ、ごろト稱スルモノヲ厚サ一寸餘ニ塗附シテ其み、ごろノ部分ヨリ内部ニ向ヒテ自然石即チ片平形丸石ヲ以テ粘土ニテ續合スルモノナリ尤モ此石釜ハ之ヲ支持スル爲メニ鈞ヲナスヲ原則トスル故ニ前準備作業ヲ終了スルトキハ此鈞ヲナスヘキ位置ヲ豫定シテ之ニ竹釘ヲ挿入シテ鈞ヲナスヘキ位置ヲ表示シ石ヲ併列塗結スル前ニ於テ鈞金ト差換ヘ然ル後縁ヲ造ルナリ之レニテ大體ノ築造ヲ終リタレハごろばしトテ石灰ヲ適宜ノ濃度ニ解キ糊狀トナシ釜全面ニ撒布シテ釜石ヲ繫合セシムル塗用物質ヲ釜石ニ密着ヤシム次ニ釜摺ト稱スル燥作ヲナス此燥作ハ藁ニテ編ミタル横



楊枝ノ如キモノニテ釜面塗料ノ磨滅スル程度迄リ摺ルナリ而シテ其上ニ割薪六十貫目程ヲ釜ノ周圍ニ多ク中央ニ少シノ分量ニ堆積シ其上ニハ蕙ヲ水ニテ濕シ被蓋ヲナシ薪ニ點火シテ釜面ヲ燒キ後大梁小梁ヲ入レテ小梁ヨリハ針金ヲ以テ下ノ針金ト接續セシメ釣ヲ取ルモノトス然ル後根太板ヲ去リ竈壁ヲ造リ而シテ竈ニハ火ヲ入レ燃燒ヲ盛ナラシメ釜内ニハ種子鹽ト稱シテ鹽ノ粗惡ナルモノヲ撒布シ釜ノ盛ニ燒クルヲ待ツ斯クシテ充分燒ケタルヲ認ムルニハ鹹水ヲ點滴シテ其度ヲ試驗スルナリ之ヨリ溫メ釜ノ鹹水ヲ移入シテ煎熬ヲ始ムルモノトス斯ク煎熬ヲナスコト四釜ニシテ本煎熬ニ移ルモノトス此四釜ヨリ得タル鹽ヲ火取鹽ト稱ス

#### 四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造方法

漏斗ト稱シ圖ノ如キ桶ノ底部ニ近ク口ヲ開カシメ之ニ竹管ヲ嵌入シタルモノヲ釜屋ノ外壁ニ設置シテ鹹水溜ヨリ擔桶ニテ汲ミ來リタル鹹水ヲ之ニテ煎熬場内ニ輸送スルナリ尤モ溫メ釜ノ傍ニハ竹管ヲ通過シ來ル鹹水ヲ受ケンカ爲メ盪様ノ大ナル受ケヲ設置シアルナリ

#### 五 煎熬用具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造、方法、新調費、修繕費及保存期限

く	べ	十	能	火	箸	あ	ぶ	み	割	十	能	つ	め
かい	こ	み	柄杓	ぶ	り	鹽	取	り	か	き	よ	せ	鋤
													鹹

右ハ第二十二圖ヨリ第三十一圖參照

焚火用具ハ皆鐵製ノモノニテ相應ノ大サヲ有スルモノナリ只あぶみト割十能ニハ木柄ヲ附セラレタルモノナリ煎熬用具ニテかいこみ柄杓ハ杉製ニテ木ノ柄ヲ附セラレタルモノナリぶりハ雄竹ノ皮ノミニテ編製セラル鹽取りハ樅ニテ造ラレ竹ノ柄ヲ附シタルモノかきよせモ同製ノモノニテ只鋤ノ異ル所ハ磨滅ヲ避ケンカ爲メ齒先ニハ鐵ヲ挿入セラル

#### 六 釜其他煎熬用具ノ新調費修繕費保存



名稱	新調費	修繕費	保存期限	名稱	新調費	修繕費	保存期限
溫メ釜	10,000 <sup>円</sup>	2,000 <sup>円</sup>	半ケ年	つめ	1,000 <sup>円</sup>		三ケ年
石釜	10,000		四十日	かいてみ柄杓	1,500		半ケ年
くべ十能	1,000	400	二ケ年	ぶり	1,000		一ケ年
火箸	1,000	300	二ケ年	鹽取	2,500		四十日
あぶみ	1,000	100	二ケ年	搔寄	1,500		四十日
割十能	800	100	一ケ年半	鋤鉞	500	300	六ケ月

七 燃料ノ種類、名稱、産地、價格及品質

燃料ハ石炭ヲ使用ス産地ハ九州産ナレトモ多クハ筑前産ニシテ品質ノ如

キモ良好ナラサルモノニシテ普通炭ナリ價格ハ一萬斤四十圓位ノモノナリ

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ハ一石七

斗五升ニシテ比重攝氏二十三度ニ於テ鹹水二十度製鹽ハ二等三等ニテ何レモ一釜採鹽容量六斗ナリ其重量ハ九十斤ニシテ

一釜煎熬使用燃料ハ百二十斤ヲ要スルモ製鹽等級ノ別ヲ分ツモ其使用量ニハ差異ヲ生スルコトナシ

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合

普通上等石炭ト稱スルモノト普通炭以下ノ品質ノモノト等分ノ割合ヲ以テ

混合シ煎熬ニ使用スルヲ常トス

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装置ノ有無、構造及方法

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カ如キ装置ナシト雖モ只綿布ヲ袋ニナシ鹹水輸送装置ノ竹管ノ先端ニ結付ス然レト

モ此装置ハ大ナル汚物ノミヲ除去スルニ過キス

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、賃銀

鹹水煎熬ニ要スル人夫

ハ鹽業者自ラ其任ニ當ル然レトモ多クハ大人一人小人一人都合二人ニテ之ニ從事ス之ヲ釜焚ト云フ斯ノ如キ故ニ其賃銀ノ



規定ナシ

十二 一晝夜ニシ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ハ十一ニシテ之ニ要スル鹹

水量十九石二斗五升之レヨリ析出スル收鹽量ハ平均七石内外ニテ製鹽等級ノ別ナシ

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得ル鹽總量 沼井一雙ヨリ得ル製鹽總量ハ三十石其重量九百六十貫目二等鹽ハ二

十八石ニシテ三等鹽ハ十二石位ノモノナリ等級異ナルモ容量ノ差ナシ

十四 居出場ノ構造、大小、廣狹 供用釜ナレハ居出場ノ如キハ小ニシテ約一坪位アリ其床ハ上面ヨリ五寸位下層ハ

多ク大ナル砂ヲ一尺程ノ厚ニ敷キ其上層ノ五寸ハ鹽田面ノ小砂ヲ以テ製造セラル其壁ハ皆麥藁ヲ以テ葎様ニ編製シタルモノヲ以テス

十五 煎熬ニ關スル其他ノ事項 煎熬ニ關スル操作及其方法ヲ述ヘン先ツ鹹水ヲ釜屋ニ輸送シ置クコト第一ニシテ其

輸送鹹水ハ之ニ温メ釜ニ滿チ結晶釜ノ探鹽終リテ前ノ温メ釜ノ鹹水ヲ此結晶釜ニ移輸ス此時ハ盛ニ石炭ヲ焚キ充分鹹水ヲ

沸騰煎熬セシメテ結晶セシム而シテ鹽ノ結晶釜中ニ滿チ上面ヨリ視ルモ殆ト鹹水ヲ認メ得サル程度ニ至リテ探鹽操作ニ着

手ス此時ハ釜上ノ梁ニ丸竹ヲ渡シ此上ノ鹽受器ヲ設備シアル故結晶鹽ハ之ニ採收ス此採取鹽ハ後ノ釜ノ結晶鹽採收前迄ニ

居出場ニ移スモノトス而シテ鹹水輸送、鹹水準備加熱及鹹水ヲ結晶釜ニ移輸スル等ハ凡テ順ヲ追テ操作スルモノトス

煎熬方法中燃料ヲ多量ニ用ヒサルカ如クニシテ殊ニ鹽ノ結晶ヲ始ムル時期ニ至レハ燃料ヲ減シ加熱ヲ除クニナス其他温メ

釜及結晶釜ノ鹹水上面ニ汚物ノ浮遊シテ泡沫ヲ生スル故勉メテ之ヲ除去スルナリ鹽結晶時ニ加熱ヲ除クナラシメサル時ハ

鹽結晶粒ヲシテ大ナラシムル恐アリ又汚物ノ泡沫ヲ除去セサレハ鹽ノ色澤ニ赤味ヲ帶フル故煎熬者ハ大ニ此點ニ注意シテ

煎熬操作ニ從事ス之レ從來ノ方法ニシテ今日ニテハ別ニ苦汁ヲ分離セシム故ニ今ハ眞鹽焚ナリ從來ハやくら取トテ苦汁ハ

悉皆結晶釜内ニ分離セシメタリ

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷 從來使用シタル釜ハ間釜ヲ使用シ來リタレトモ明治三十四



五年頃ヨリ今日ノ如キ石釜ヲ使用スルニ至レリ燃料ノ如キモ明治十年頃迄ハ松葉ヲ使用シ後松葉ノ缺乏ヲ來シ四五年間ハ薪ト松葉トヲ混合シテ使用シタリ之ニ順シテ竈ノ如キモ松葉ノミヲ使用シタルトキハ壁ノミヲ有シタリ然レトモ明治二年ニ煙突ヲ附屬セシメタリ而シテ明治十二年頃ヨリ分火壁ヲ有セサル火架式ヲ用ヒタリ然レトモ當地ノ竈ハ壁底火架ヲ以テ構成セラレタリ尤モ松葉焚ノ當時ハ壁底ニテ構成セラレ之ニ設置セラル、焚火口ハ勿論ナレトモ竈ノ後方ニ排除口アリタルモノナリ而シテ今日ノ如キ竈ノ構造ヲ使用スルニ至レリ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 其他煎熬内温メ釜ノ傍ニ凡ソ二石入位ノ鹽ヲ設置シ鹹水溜ヨリ輸送シ來リタル鹹水

ヲ一時茲ニ溜置シ温メ釜中ノ鹹水減スルト同時ニ鹽内(鹹水ヲ竹管ニテ温メ釜内ニ注加ス又温メ釜ヨリ結晶釜ニ)鹹水ヲ移輸スルニハ温メ釜ト結晶釜トノ間ニ漏斗ト稱スルモノヲ當テ、かいこみ柄杓ヲ以テス又結晶粒ヲ小ナラシムル爲メ一釜毎ニ大豆ノ粉僅少投入シテ煎熬スルヲ普通トス

十八 一ケ年間ノ平均煎熬日數 一ケ年間ノ煎熬日數百二十日

十九 一ケ年間ノ平均收鹽量 一ケ年ノ平均收鹽量ハ八百四十石ニシテ其重量ハ二萬百六十貫目ナリ(一製造場ニ對スル分)

二十 一ケ年間ノ採鹹及煎熬總費用 一ケ年間ノ採鹹總費用(沼井十双即チ三反三畝十歩ニ付) 百四十三圓三十三錢

同煎熬總費用(同上) 二百四十三圓三十三錢

二十二 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

收支計算表

收		入		支		出	
科	目	金額	科	目	金額	科	目
鹽代價		一七、二〇	採鹹人夫賃		四〇、〇〇	煎熬用器具償却金	
							一、〇〇



計	一七、一三〇	堤防修繕費	三、〇〇〇	小作料	一五、〇〇〇
		雜費	一〇、三〇〇	釜焚人夫賃	一〇、〇〇〇
		採鹹用器具償却金	三、〇〇〇	鹽田修繕費	四、三〇〇
		燃料	六、二〇〇	包裝費	一五、〇〇〇
差引利益	八、五〇〇	釜立費	五、〇〇〇	計	一六、六〇〇

二二 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 採鹹煎熬ノ方法及

鹽田等ニハ進歩セナレトモ釜ハ間釜ヨリ石釜トナリ竈ハ壁底ノモノヨリ有架式又分火式ニス煙突ヲ見ルニ至レリ其他改良ヲ要スヘキ點ハ鹽田全部ヲ圍ム溝渠修築ヲナシ鹽田外ヨリ浸入スル汚水ヲ排出シ同時ニ此等排水閘ヲ設置スルコト及鹽田面ノ區劃ヲ規則的ニ整理スルコト等ナリ而シテ其改良案等モ甚シキ困難ナル事業ニアラス唯小鹽業者ノミナレハ甲ノ所有面ヲ乙ニ乙ノ所有面ヲ甲若クハ丙ニ讓與スルコト各所有者承諾ノ議一決ヲ要スルノミナリ他ハ努方ヲ費スノミニシテ其改良ノ成功ヲ期スヘシ實ニ今日ノ如キ鹽田面ノ不規則ニテハ採鹹作業ニ不便少カラサレハ從テ採鹹費モ増加ヲ來スノミナリ

#### 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其數量 熬鹽焚ニシテ眞鹽、差鹽ノ中間ニ位スル形式ヲ以テ煎熬ス然レトモ可及的苦汁

ヲ釜内ニ注入セサル操作ヲ採ル故ニ其分離シタル苦汁ノ如キハ強テ釜内ノ鹹水ニ注加セサルト雖モ其量ヲ調査シタルコトナキヲ以テ知ルニ由ナシ製鹽數量ハ三反三畝十步即チ沼井十双ニテ三十石内外トス

#### 二 鹽ノ理化學的性質

##### 食鹽分析成績表

水	分	不溶解分	鹽化曹達	鹽化加里	鹽化苦土	硫酸苦土	硫酸石灰
九、〇二七	〇、〇二二	三、四七五	二、二四四	二、三二〇	一、八七九	〇、八九一	

三 鹽主要ノ用途 鹽主要ノ用途ハ食用ニシテ多ク釀造用ニ使用ス



四 鹽各等級ノ容量ニ對スル重量 鹽容量ニ對スル重量ハ一斗ニ付二貫四百目ヲ普通トス其等級異ナルモ重量ニ於テ

ハ差別ナシ只其容量ヲナス手加減ニ由リ各等級共二百目内外ノ差ヲ生スルモノナリ

五 苦汁ノ用途ハ只其小量ヲ此近在村落ニ於テ豆腐製造用トナスノミニテ殘餘ハ鹽業者自ラ稀ニ肥料ヲナスノ外他ハ悉皆廢物トス

六 苦汁ノ利用方法

七 苦汁生産量

八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法

右該當記事ナシ

九 苦汁ノ賣買價格 苦汁一石ノ價格ハ一圓

十 運搬方法及販路 和田村近在ノ村落ヨリ來ル豆腐製造者ハ醬油若ハ酒ノ空樽ニ詰メ車馬ニテ之ヲ運搬ス

十一 若汁ヨリ生スル副産物製造裝置 該當記事ナシ

十二 副産物ノ種類、名稱、用途 該當記事ナシ

十三 副産物ノ價格 該當記事ナシ

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、其使用方法等 鼠鹽、かいさき、泥鹽、居出鹽、

釜立鹽等ノ粗惡鹽ノ產出額ハ一製造場ニ付合計二十石内外トス此等粗惡鹽ノ七八分ハ釜立用トシテ粘土ト混合シテ使用シ餘ノ三分ハ鹽業者ノ自家用トシテ家蓄若ハ漬物等ニ使用ス尤モ食用ニナスモノナレハ粗惡鹽中最良ノ部分ヲ使用ス又農家ノ家蓄用トナスモノノ價格ハ一石ニ付一圓内外トス

## 第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 需用者ノ希望ニ任シタレトモ多クハ三斗二升入リトナシタリ其他三ツ一トテ一石



ヲ三包裝ニナシタルコトアリ此數量ハ小波瀨包裝ノ三斗五升入ニ相當スルトテ需用者ノ希望多カリシ容量三斗二升入ハ其重量八貫目ト稱セラル

二 包裝ノ形狀、種類 俵裝ノミニシテ即チ圖面ノ如シ

三 包裝ノ編製方法及其原料 包裝ノ原料ハ稻藁ノミヲ以テ編裝ス而シテ其編製方法ハふノ數四筋ニシテ一端即チ俵ノ口トナルヘキふノミハ品質好キ細小ノ藁二本ヲ以テ造リタル繩ニシテ他ノ三筋ノふハ品質良好ノ藁ヲ撰ミ一本宛繼キテ之ヲ編素トナシ此等ヲ任意ノ長サニ取り其兩端ヨリ中央ニ向ヒ二個ノつつろニ卷キ付クルナリ斯ク四筋ノ編素準備シタル時ハこもかけニ掛ケ各あみそノ距離ヲ三寸五分トス而シテ藁四五本ヲ取り棒編トナシ藁ノ根本ハ左右ニ出ル如クニナスナリ斯クシテ幅四尺四寸トナリタルトキハ前後各あみそヲ互ニ集合シテ後めぬきヲ以テいぬいそヲ付ケ同時ニいぬいそヲモ付スルナリ尤モ此いぬいそハめぬいヲいぬい寸ケニ長クシテ置クモノトス然シ尻ハめぬいそニテ俵ノ一周圍ノ長サトシ口ハめぬいそ、いぬいそニテ同一周圍半ヲ要スルヲ原則トス

四 十俵ノ價格 金二十三錢

五 包裝ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又ハ其形狀、大小、販路先ニ異動ノ有無 包裝ハ一重ニシテ其形狀ニ大小ナシ

六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 包裝ニ付記シタル商標ハ三斗三升入及三斗二升入ノモノハ田

尻古濱ノ四字ヲ印シ三斗入ニハ只古濱ノ二字ヲ捺印シタリ然レトモ時ニハ又三斗二升入ニモ古改ヲ捺印シタルコトアリ

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 秤量器ハ四角ノ榧ニテ斗榧ニハ手ノ着キタルモノヲ使用シタリ而シテ其材料

ハ多ク松ニシテ其他杉檜等モ使用シタリ其大小ノ如キハ普通榧ノ寸法ヲ以テ造ラレタリ而シテ其種類ハ一斗榧五升榧一升榧等ヲ用フ

## 第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 生産高ト鹽ノ品質良好ナルトニヨリ需用者多キ故倉庫ニ貯藏スル暇ナシ然レト



モ萬一ヲ憂ヒ鹽業者共同ヲ以テ一小倉庫ヲ建設シ内部ヲ幾分カニ區分セラル其構造タルヤ一釜屋ニ付二十坪當トシ麥藁莖ノ木造ニシテ入口ハ各區ニ三箇ツツヲ有ス壁ハ普通家屋ノ土壁トシテ内面ハ松板ノはめトナス床ノ構造ハ釜屋内ノ居出場同様ノ構造ヲナス倉庫内部ノ區劃ハ壁土ヲ以テ限ラル中土間ハ倉庫内ノ働作上必要ノモノトス而シテ鹽ノ土間ニ來ラサル様麥藁ノ莖ヲ以テ之ヲ防ク裝置トナス之レ一時的保存ヲ目的トスルモノナリ

二 貯藏方法及貯藏期間俵ノ損傷ノ程度及狀態 貯鹽方法ハ散鹽トシテ保存ス其期間ハ短時日ナレハ其間ノ狀態ヲ知ルニ由ナシ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積揚ノ高サ若ハ俵數積揚ケ方 俵裝ノ大小ニ依ル積揚ノ高サ若ハ俵數積揚等ナシ只散鹽ハ三四尺ノ高サニ積揚置クモノトス

四 一ケ年間ニ於ケル眞鹽、差鹽各貯藏歩減

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

右四項該當記事ナシ

## 第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法 大概當地方擔賣商ニ販賣スルモ產鹽高キ六七月ハ久留米、佐賀、日田、玖珠地方へ多少移出スルコトアリ現品ノ授受ハ相手方ト協議上ナルモ其ノ多クハ製鹽場ナリ代金支拂ハ協商ノ上口約ヲ以テ賣捌後仕拂又ハ卽金等ニテ其時期一定セス場所ニ於テモ亦同シ

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 鹽ヲ賣買スル船頭ハ薪炭、石炭肥料等ヲ積ミ込ミ製鹽業者ニアリテハ鹽ト交換船頭ハ商行爲ト云フヨリモ寧ろ運搬費ヲ得ルト云フヲ正當トス其他本項ニ列スル習慣等ナシ



三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 從來ニ於ケル鹽ノ販路地ハ地方及久留米、佐賀、日田、玖珠等ニシテ別ニ用途ヲ定メテ製鹽ヲ注文スルモノナカリシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格

三十五年		三十六年		三十七年	
一石當	一升當	一石當	一升當	一石當	一升當
1,000 <sup>円</sup>	100 <sup>円</sup>	1,500 <sup>円</sup>	150 <sup>円</sup>	1,000 <sup>円</sup>	100 <sup>円</sup>

六 鹽價ノ定メ方 年ノ豊凶如何ニ依ル

七 販賣ノ季節 春一分夏五分秋二分五厘冬一分五厘

八 鹽ノ俵拔検査ノ方法 數ノ多少ニ拘ラスニ俵乃至三俵ノ容量ヲ檢セリ

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置 鹽賣渡ハ釜場ニテ買受人立會ノ上爲スモノナレハ増減ニ關係ナシ尙俵ハ三斗俵ニシテ一俵ノ實量二斗八升、一升ノ實量一升二合ナリ

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其方法

右二項該當記事ナシ

### 第八章 鹽運搬方法及運搬費

一 從來ニ於ケル鹽ノ運搬方法及其各種積載數量 運搬ハ荷馬車ヲ以テ運搬セリ汽車積三斗入俵五噸百八十俵荷馬車

一臺十俵乃至二十俵ナリ

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ケ於ル手數料、諸掛費、保險料、着荷地ニ於ケル諸掛費用等 鹽ノ運賃ハ他ノ運賃ト大差ナク即チ左表ノ如シ



運搬先(一定量)	運搬方法	運賃	手數	料	其他諸費
久留米 千付	汽車	一、三五〇		四〇〇	三〇〇
佐賀 同	同	一、四〇〇		四〇〇	三〇〇
日田郡 同	荷馬車	四、〇〇〇		四〇〇	三〇〇
玖珠郡 同	同	三、四〇〇		四〇〇	三〇〇

### 第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 小作人ト地主トノ契約ハ毎年舊十二月ヲ限リトシテ年々契約ヲナスモノニシテ口頭ニ止

リ日常需用品ノ供給ヲ仰クコトナシ年ノ豊凶鹽價ノ高低ニヨリ小作料ハ増減スルコトナシ

### 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

鹽田	地價	一三〇〇〇 <small>円</small>	其他ノ土地	三七〇〇〇 <small>円</small>
時價	三〇〇,〇〇〇	時價	二五〇,〇〇〇	
小作料	一五,〇〇〇	小作料	一五,四〇〇	