

熊本鹽務局

和田出張所之部

(濤崎)



# 熊本鹽務局和田出張所ノ部

濤崎鹽田

## 第一章 鹽田位置、方法及附近ノ地勢、地形

濤崎新開鹽田ハ和田村大字田尻ノ古濱鹽田ト和間ヶ鼻ヲ西ニ隔テ、東南二面ハ陸地ニ接シ西北ノ二面ハ海ニ面ス地勢ハ陸地ニ面スル方小高キ砂地ヲ以テ圍マル西北ノ二面ハ堤防ヲ以テ直角ヲナス故其地形モ大ニ規則的ニシテ古濱ノ比ニアラス而シテ西北堤防外ニハ水田灌溉用川水ノ注加スルヲ見ル外背面即チ正南陸地ニ面スル全部ハ水田ニ接ス東方ハ前述シタルカ如ク古濱ト濤崎新開トヲ區分セル和間ヶ鼻ニ接ス其他近傍ニハ山岳森林池沼等ナシ

## 第一章 鹽業ノ沿革

抑モ濤崎ナル名稱ノ因縁ヲ尋ヌルニ此濱ノ一里餘ノ沖ニ濤崎ノ洲ト云ヘル東西ニ引キテ長サ五十丁餘ニ渡ル幅四五丁ヲ有スル大ナル岩石アリ而シテ此沖ヲ往復スル船業者ノ和間ヶ鼻目標ノ必要ハ茲ニアリト斯ノ如キ濤崎ノ洲ヲ前面ニ受ケ新ニ鹽田開拓ヲナシタル故此鹽田ヲ濤崎新開又ハ濤崎ノ濱ト呼フニ至レリ而シテ古濱ノ鹽業ノ利ナルヲ知リ村ノ人又茲ニ鹽田開拓ヲ思立ケ再ヒ之ニ着手セリ時ハ慶應三卯ノ年ノ事ニシテ此地其開拓以前ハ和間ヶ鼻ノ西側ニ偏シテ袋狀ヲナシ陸地ニ向ヒテ海水淺ク灣入シ居タレハ之ヲ埋立テ此處ヲ鹽田トナシタル故其袋狀ヲ形取リ此邊ノ鹽田面ヲ稱シテ俗ニ福良ト唱ヘ居タリソレヨリ西方ハ皆水田トナリタリシカ灌溉ノ便宜シカラサリシ尤モ此幅良ト水田ノ堺ニハ玉土手ヲ作り以テ潮水ノ浸入ヲ防キタルナリ而シテ此水田ノ一部即チ玉土手ノ西側ノ一部ヲ中津奥平藩ノ家老役ニテ跡部某ナルモノ之ヲ所有シ居タリ斯ク此當時ハ開拓者ノ村外ニモ有リタル故新開工事ノ議一決セスシテ區々ニ分レタルコト常ナリシ然レトモ幸ニシテ新開工事ハ功ヲ奏シツ、アリソレヨリ後明治二十六年九月五日ノ暴風雨ニハ激浪ノ爲メ堤防ハ全部鹽田水田等ノ土砂ハ悉皆洗ヒタルカ如ク浪ノ爲メ持去ラレタリ因テ茲ニ二ツノ問題ヲ惹起シタリ一ハ堤防修築ノ議ト他ノ一ハ新開ノ一致ヲ計ルコトナリシ而シテ此新開一致ヲ勵行センニハ當田尻ノ人ノミナラサルヘカラサル議ヲ論シ遂ニ前跡部某ヨリ其所有分ヲシテ當地ノ人ニ買受ケ



サシムルヲ可トシ宮津又兵衛上ノ段信四郎ナル二人此件ニ付大ニ盡力シテ遂ニ其望ミヲ果シ之ヲ湯淺勘兵衛原德松ノ二人ニ譲リタレハ湯淺ハ此内ノ一丁二反歩ヲ開キ原氏ハ殘リノ八反歩ヲ開拓シ共ニ其所有者タリシカ今日ニテハ濤崎金藏ナル者ノ所有ニ移リタリ而シテ他ノ一大問題タル堤防修築ノ件ニシテ尤モ是迄ニハ堤防破損位ノコトハ屢々ナリシカ皆開拓者ノ自辨ヲ以テ修築シ居タリシカ明治二十六年度ニハ殊ニ暴風甚ダシク新開タル痕跡ヲモ殘サス悉ク烏有二歸シ其酷ナルコト實ニ滿目慘憺タリ故ニ此修築ハ大工事ニシテ修築ヨリモ寧ロ新開タル工事ノ名稱ヲ與フルノ程度ニ達シタリ故ニ復舊工事ハ容易ノ事業ナラサレハ薪開所有者ニテハ此修築工事ノ落成ハ不可能ナルヲ知り茲ニ修築工事世話人ナルモノヲ撰拔シテ工事ノ計劃ヲナシタリ時ノ主タル世話人ハ濤崎孫市、濤崎金吾、濤崎金藏、堀和三、原重三、上ノ段辰三、上ノ段喜十郎、前田吉三ノ八名タリシ而シテ此等世話人ノ盡力ニ依リ和田村一ケ村ノ名義ヲ以テ國庫ヨリ六千圓ノ補助ヲ得テ先ツ第一ニ修築工事ニ着手シタリ之ヲ以テ其工事ヲ進メシニ右六千圓ノ資金ニテハ不足ヲ告ケ全部修築スルコト能ハサレハ再ヒ一反歩ニ對シ二十圓ノ増額即チ復二千圓ノ國庫補助ヲ仰キ工事ノ落成ヲ待チタリ然レトモ又茲ニ困難ヲ生シタルハ工事中ノ小暴風ノ爲メ屢多少ノ損害ヲ受クルコトニシテ修築落成ノ場合ハ再ヒ修築ヲナサ、ルヘカラサル状態トナリタリ故ニ又々補助金ノミニテハ工費充分ナラサルヲ慮リ鹽業者自ラ一反歩ニ對シ一圓ツ、ノ出金ヲナシ修築中ノ準備金トシテ積立此修築工事ヲ進メ遂ニ同二十七年ニ竣工ヲ告クルニ至リタリ而シテ此大堤防修築期間ノ短キハ鹽田所存者ト水田所有者ト協議ノ上競争ノ結果互ニ其長距離ノ堤防ヲ築キタル程度ニヨリ其新開面積ヲ占有スルコトヲ約シ工事ニ着手シタル故相互共ニ其力ヲ争ヒ必死トナリ其勞役ニ服シタルハ斯ク堅固ニシテ且ツ壯大ナル堤防ノ落成ヲ見ルニ至リタリ時ニ海岸ハ其工事ニ要スル材料ヲ運搬シ來リタル船ノ林ノ如キ帆檣ハ實ニ壯觀ニシテ船夫工夫ノ歌聲ハ水ニ響キテ高ク恰モ雁ノ呼フニ似タリト云フ以後暴風アル毎ニ波浪高ク此堤防上ヲ打越シ從テ小波損ヲ生シタレトモ甚シキ損害ヲ被ラサリシ明治三十二年度ノ三回ノ暴風ニハ稍其損害ヲ受クルニ至リタリ因テ又茲ニ堤防ノ層ノ高キ必要ヲ感シ濤崎金吾此事ニ主トナリ堤防上高サ二尺五寸ノ増築工事ヲナシタリ之レヨリ今日迄ハ如何ナル暴風アリテモ一トシテ激浪ノ昇リタルコトナシト夫レヨリ年々歳々少々ノ堤防ノ修築ヲ見ルノミニテ大



ナル破損ナク又鹽田面ニテ多少ノ修築變化ヲ見ルノミニシテ今日ノ如ク鹽業ヲ營ム狀態ヲ來シタリ殊ニ鹽專賣トナリタルハ田尻一般ノ鹽業ニ取リテハ實ニ一大財源ヲ發見シタルカ如シ

### 第三章 製鹽方法

#### 甲 鹹水採收

##### 一 鹽田ノ種類及面積

製鹽方法ハ同シ田尻ノ鹽業ナレハ採鹹煎熬モ古濱ニ大同小異ナリ依テ其異ル點ノミヲ記載セ

一 鹽田ノ種別ハ入濱ニシテ其面積ハ九丁五反歩ナリ而シテ此鹽田面ヨリ單ニ鹹水ヲ採收スル部分ハ八丁七反餘ニシテ溝渠ノ面積ハ七反二畝歩外ニ釜屋倉庫等ノ敷地ハ合計三反歩ナリ

##### 二 堤防ノ面積高低及築造材料

堤防ノ面積ハ二丁二反歩ニシテ高サハ一丈八尺ナリ其築造材料ハ土砂及小石ヲ以テ内部又ハ鹽田ニ面ス内面ヲ作り外部即チ海ニ面スル方ハ中國ノ徳山石及豊後石等ヲ以テ之ヲ築造ス

##### 三 鹽田内溝渠ノ面積、長幅、深淺及各溝渠間ノ距離

鹽田内溝渠ノ面積ハ凡ソ五反餘ニシテ其長サハ四千二百八十間幅三尺深サ一尺ナリ而シテ各溝渠間ノ距離ハ八間ナリ他ニ暗溝ナシ

##### 四 撒砂(鹹砂)浸出裝出(沼井又ハ臺等)ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設

撒砂又ハ鹹砂濾過裝置ノ構造ハ古濱ト相同シク其面積ハ二坪ナリ沼井數ハ四百三十六双ニシテ一雙ノ大サハ巾四尺ニシテ長サ六尺高一尺二寸ナリ其配置ハ二反三畝歩ニ沼井十双ヲ規則的ニ施設セリ

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

鹹砂貯藏裝置ナク鹹砂ヨリ鹹水ヲ採收

スル方法ハ古濱ト同形式ヲ以テセラル

##### 六 鹹水輸送裝置、構造、大小、面積及輸送ノ方法

鹹水輸送ノ構造ハ別圖ノ如ク鞍轡設備ニヨリ鹹水ハ竹管ヲ經テ

鹹水貯藏場ニ輸送ス先ツ其ノ構造ハわくヲ準備シ之ニ三石入位ノ桶ヲ底ニ直徑二寸餘ノ穴ヲ穿チ其わく上ニ置キ次ニたご



すけ及あゆみヲ設備シ底ノ穴ヨリ竹管ヲ通シ桶用部ノ穴上ニハこみよけヲ當テテ造リタルモノナリ之ニ採收シタル鹹水ヲ投入シテ輸送スルモノトス其輸送方法ハ沼井ヨリ濾過シタル鹹水ヲ前壺ヨリ擔桶ニ汲取り擔ヒテ歩ミ板ヲ昇リたごすけノ上ニ擔桶ヲ置キ擔ヒタル儘片手宛ヲ以テ前後ノ擔桶何レヲモ傾ケ鹹水ヲ鞍轡内ニ投入ス然ルトキハ管ヲ通過シテ鹹水貯藏場附近ナル鞍轡ニ注入ス之ヲ又はねつるべヲ以テ汲揚ケ竹管ヲ以テ鹹水貯藏内ニ之ヲ輸送ス

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

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

右二項古濱ニ同シ

九 鹹水貯藏、裝置ノ構造、大小、形狀及面積

構造ハ古濱ト同クシテ大ナルモノトス其形狀ハ四角ニシテ普通三間

巾ニ七間ノ長サナリトス即圖面參照

十 鹽田地盤ノ構造及性質

鹽田地盤ノ構造ハ人工ヲ加ヘサル天然ノマ、ニシテ其性質ハ上下ヲ通シテ土砂性ノミナ

リ

十一 撒砂ノ種類、性質

撒砂又ハ鹹砂ノ種類ナク又其性質モ同シ撒砂ハ此濱ノ沖ノ砂ヲ極テ少シ混合ス然ルトキハ

鹹水ハ良好ナリ其他鹹水濾出ノ遅延ナシ

十二 撒砂撒布量及替砂數

撒砂撒布量ハ一坪ニ對シ三貫七百八十勿ナリ鹹砂ハ七升二合此重量五貫四百四十勿ニシ

テ季節ニ於テ其量ニ増減ナシ替砂ハ古濱ニ同シ

十三 撒砂乾燥ノ時間

二十時間ニシテ四季共ニ同シ

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

沼井一臺ニ注入スル海水量ハ平均二石四斗(鹹水用一石七斗もんだれ用七斗)ニシテ一石二斗ノ鹹

水ヲ得而シテもんだれ六斗ヲ得



十五 海水、鹹水、もんだれノ性質

	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	九三七四九		0.00011	三、七〇〇八	〇、〇四五七	一、二八三九	〇、八七二六	〇、三二八七
鹹水	六四三〇二		0.00016	二六、九五七	二八三〇	二八三〇	一九九七	〇、五二〇八
もんだれ	六九八四八		0.00015	二、三二五九	二、四〇〇一	二、四〇〇一	一、八三二六	〇、四九一八

但 海水 比重 三度 溫度 四度

鹹水 比重 二十度 溫度 三度

もんだれ 比重 十二度 溫度 四度

十六 海水引入排出(水閘)海水汲上装置及汲揚方法 海水引入排出ハ古濱ノ如キ水閘五個ニ依リ之ヲ行フ

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積 海水貯溜池ハ五個ヲ有シ深サハ各二尺内外ノモノナリ

十八 鹽田一戸前又ハ一定反別ニ就キ一ヶ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合 一筋即チ一反二畝歩ヨリ一ヶ年三

百石ノ採鹹量トス之ヲ月別ニナス時ハ五月ヨリ九月迄ノ五ヶ月ニ二百四十石ヲ採收シ十月ヨリ四月迄ノ七ヶ月ニテ六十石ヲ得ル採鹹別歩合トス其鹹水比重ハ平均十八度トス

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 一筋ニ對シ男二人女二人トシ

其賃金ハ男一日三十八錢女一日十八錢ニシテ其人夫名稱ハ濱子ト云フ

一ヶ年各人夫ノ一人當及總賃銀表

	賃銀	日數	計	賃銀	日數	計
男 (一日)	三六〇 <sup>円</sup>	七〇	二六、六〇〇	總賃銀		七、六四〇〇 <sup>円</sup>
女 (一日)	一八〇	七〇	一二、六〇〇			



二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 古濱ニ同シ

二十一 一ケ年間ノ採鹹平均日數 持濱五十日ニシテ準備濱二十日

二十二 一ケ年間一定反別ニ於ケル平均鹹水採收量 一ケ年平均一筋鹹水採收量ハ三百石ニシテ鹽田上下ハ記載スヘキ程ノ差異ナシ

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 事業開始ノ準備ハ第一ニ横ヲ起ス而シ馬鍬ニテナス時ハ

操作上ノ便利ヲ計リ立ヲ起ス第二ニハなばるヲ二度第三ニハ三臺掛なばるヲ二度第四ニハ五臺なばるヲナシ事業開始準備

ヲナス而シテ雨後ノ準備ハ事業開始ノ作業中第一ノ馬鍬ニテ起ス作業ト第四ノ作業ヲ略除スルモノトス

持濱ノ準備ハ横なばる立ノ三作業ヲ行ヒ準備ヲナスモノトス

持濱準備ハ夏秋ハ朝鍬トテ日ノ出前ニ一回ト集砂前さがしもうがヲ引キテ其日ノ準備結了トス而シテ翌日ノ準備ハ撒砂作

業ヲナシ横、なばる、立ノ三鍬ヲ入レ撒潮ヲナシ終ルモノトス而シ冬春ハ日ノ出前ノ朝鍬ヲ略ス尤モ前日ノ骸砂ハ午前中

ニ沼井ヨリ搔キ出スナリ其他採鹹ニ關スル操作ノ順序ハ持濱ナレハ午後申ニ沼井掘ヲナシ採鹹作業前ニさがしもうがヲ引

キ乾燥スルヲ待チテ直ニ集砂作業ニ着手シテ次ニ鹹砂ヲシテ沼井中ニ掬ヒ込ミ溝潮ヲ以テ沼井中ノ鹹砂ヲ洗滌濾過シテ鹹

水トナス其他ノ操作方法等ハ古濱ト同様ニシテ持濱ハ替持ナリ

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項 古濱ニ同シ

## 乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 釜屋ノ構造ハ古濱ト同シク寺建ナレトモ稍大キク奥行五間ニ間口七間ノ建物ニ

シテ面積三十五坪其形式及材料等ハ皆古濱ト同シ

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、其製造原料及釜ノ深淺 釜(結晶釜及温メ釜)、竈ノ種類構造等ハ古濱ト同シ然レト

モ其大サハ稍大ニシテ横一丈五寸ニ縦七尺五寸ナリ其他製造原料及釜ノ深淺等ハ皆古濱ニ同シ



三 石釜及竈築造方法及築造使用ニ至ル迄ノ操作

古濱ニ同シ

四 鹹水ヲ釜ニ輸送スル装置、構造及方法

鹹水ヲ釜屋ニ輸送スルニハ釜屋内ニひようたんナルモノ即チ六石入位ノ

桶ヲ地中ニ埋メ此内ニ尺八狀ニ穴ヲ穿チ之ニ相當ノ栓ヲナシ拔差ヲ自由ナラシメ他ニハ鹹水貯藏場ヨリひようたんヲ通シテ此尺八ナルモノニ竹管ヲ通シ此竹管ヨリ鹹水ヲ送ルモノトス而シテ鹹水ノ増減ノ程度ニ由リひようたん内ノ尺八ノ栓ノ上下何レカヲ抜クトキハ自然ニ鹹水ハ竹管ヲ通シテ釜屋内ニ來ル仕掛ヲナス

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法古濱ニ同シ

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費修繕費及保存期限 古濱ニ同シ

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質 古濱ニ同シ

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 一釜ニ使用スル鹹水容量ハ二石六

斗五升比重ハ攝氏二十五度ニシテボーメー比重ノ二十一度製造鹽等級別ハ四等ニシテ其重容量ニ區別ナク製鹽九斗ニ對スル重量ハ二十四貫目内外ナリ而シテ一釜ニ使用スル燃料ノ數量ハ百六十斤ニシテ製鹽等級ノ差別ニ依リ燃料使用量ニ異動ナシ

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 豊前炭ト筑前炭ノ混合割合ハ等分ニ之ヲ使用ス然レトモ上山田ノ尺無炭ニ

於テハ其儘之ヲ使用ス

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濾過スル装置ノ有無、構造及方法 古濱ト同シ

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夫ノ種類、名稱、員數及賃銀 一筋ヨリ得タル鹹水煎

熬ヲ要スル人夫ハ何レノ場合ヲ問ハス二人ニテ交代ニナス其煎熬人夫ヲ釜焚ト云フ而シテ一人ノ賃錢ハ四十錢ニシテ一ケ年平均人夫一人當ヲ八十圓其煎熬總賃銀ヲ百六十圓トス

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量並ニ其收鹽量 一晝夜ニ煎熬ヲ終ル釜數ハ十釜ニシテ之ニ使用シタル鹹



水量ハ二十六石其收鹽量ハ九石其重量ハ二百四十貫目等級四等ノモノナリ

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 一筋ヨリ得ル製鹽總量ハ百五十石其重量ハ一石ニ付二十六貫目等級四等ノモノナリ

級四等ノモノナリ

十四 居出場ノ構造、大小、廣狹 居出場ノ構造ハ古濱ト同シ然レトモ其大サハ製鹽者ノ大ナルニ比例シテ其形狀大

ナリ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 古濱ト同シ

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷竝ニ使用燃料ノ變遷 該當記事ナシ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 泡ヲ取ルニハ溫メ釜内ニ於テ之ヲ行フ此處ニテ爲シ能ハサルトキハ結晶釜内ニ於テ

之ヲ行フ溫メ釜非常ニ沸騰スルトキハ結晶大ニシテあぶノ眼ノ如キ狀態トナルナリ溫メ釜ノ破損(即チ俗ニはしるト云フ)

ハ多ク鹹水ヲ溫メ釜内ニ注加シテ釜ノ冷ヘタル時多キ故可成の溫メ釜内ニハ鹹水ヲ滿シテ置クヲ可トス此修繕ニハ赤牛ノ

糞ト石灰ト混合シテ適度ノ粘力ヲ出シ局部ニ塗附スルトキハ鹹水ノ漏出ヲ防クナリ此塗料ヲ作ルニ牛糞ナキトキハ打藁ヲ

細ク切リテ混合ス其他豆ノ粉ハ古濱ト同シ而シテ古釜(結晶釜ヲ云フ)ノ漏出ハ石灰ヲ潮ニテ粘力ヲ出シ其塗料ヲ以テ局部

ヲ塗リ而シテ其處ニ底ヲ張り付ケ木板ニテ押ヘ附ケ其板ノ浮上ヲサル様石ヲ重シトシテ煎熬ヲ續クルトキハ二時間位ニシ

テ鹹水漏出ハ中止スルモノトス然ルトキハ石及板ハ取り去リテ可ナリ其他石炭ノ使用方法ハ鹹水ヲ釜ニ注加スルトキハ盛

ニ焚キ鹽ノ出來前ヨリ結晶ノ終ル迄ハ徐々ニ焚クヲ可トス斯クセサルトキハ結晶粒大ナリ而シテ一釜ヲ焚キ上クル内火箸

ハ一回若シ石炭ノ粗惡ナルモノハ二回之ヲ使用ス其他古濱ニ同シ

十八 一ケ年間ノ平均煎熬日數 二百日トス

十九 一ケ年間ノ平均收鹽量 千八百石重量ハ一石ニ付二十六貫目ナリ(一製造場ニ對スル分)

二十 一ケ年間ノ採鹹及煎熬總費用 採鹹費 四十一圓十錢 煎熬費 六十九圓二十錢



但各一反歩ニ對スル費用

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

支		出		收	
科目	金額	科目	金額	科目	金額
採鹹人夫賃	三六,〇〇〇	採鹹用具費	二六,〇〇〇	鹽代價	一六〇,〇〇〇
煎熬人夫賃	九,〇〇〇	煎熬用具費	一,〇〇〇	差引利益	二,三〇〇
燃料	五,七〇〇	鹽田修繕費	四,三〇〇		
堤防修繕費	三,〇〇〇	釜屋、釜及竈修繕費	五,一五〇		
鹹水貯藏費	三,七〇〇	釜建費	五,〇六〇		
包裝費	一五,〇〇〇	諸雜費	五,〇〇〇		
小作料(資本利子)	二,二五〇	計	一五,七七〇		

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 採鹹煎熬ノ方

法鹽田釜竈其他ニ關シテ進歩シタル點ナシ今後ノ改良ヲ要スヘキ點ハ堤防ト鹽田トノ中間ノ廢地ヲ利用シテ海水貯藏溝ヲ設置スルコト等ナリ

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 古濱ト同シク差鹽焚ト眞鹽焚ノ中間ニ立ツやぐらごりニシテ即チ其形式ハ熬

鹽焚ノミナリ其鹹水ト苦汁トノ混合割合等モ古濱ト相同シ

二 鹽ノ理化學的性質 結晶粒中ニシテ其色澤ハ少シ赤味ヲ帶フ

食鹽分析成績表

(二十四) 熊本鹽務局和田出張所(壽崎)ノ部

第四章 製鹽及副産物ノ種類、用途



鹽化曹達	鹽化加里	鹽化苦土	硫酸石灰	硫酸苦土	不溶解分	水分
七九,〇五四	三,〇八九	三,〇八九	〇,九七四	二,一九六	〇,〇三六	一一,五三六

三 鹽主要ノ用途 食用

四 鹽各等級ノ容量ニ對スル重量 鹽各等級容量ニ對スル重量ハ一升ニ對スル重量ヲ示サンニ五等ヨリ四等ノ重量ハ

二百六十匁ヨリ二百六十五匁トシ三等ハ二百五十匁ヨリ二百五十五匁ノ間ヲ上下ス

五 苦汁ノ用途 古濱ト同シ

六 苦汁ノ利用方法 古濱ニ同シ

七 苦汁ノ生産量

八 苦汁ノ貯藏装置及貯藏方法

九 苦汁一石ノ賣買價格

右三項該當記事ナシ

十 苦汁ノ運搬方法及販路地 古濱ト同シ

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地

右三項該當記事ナシ

十四 鼠鹽、かいさき泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽産出額及其使用方法 之ヲ小細ニ知リ能ハサルモ其使用方法

販路及價格ヲ記サンニ其主要用途ハ肥料ニシテ一斗ニ付十三錢砂地ノ麥ノ肥料ニハ適宜ノ濃度ニ水ニテ溶解シテ用ヒ櫛ノ



本ニハ其儘ヲ用ユ黒土ノ土地ニハ用ヒテ効ナク却テ害アリト云フ其他ノ事項ハ古濱ト同シ

## 第五章 鹽ノ包裝及秤量

- 一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 重ニ三斗俵ニシテ其重量ハ八貫二三百匁ヲ普通トセリ
- 二 包裝ノ形狀種類 古濱ト同シ
- 三 包裝ノ編成方法及原料 古濱ト同シ
- 四 各種包裝ノ價格包裝ノ價格ハ二錢五厘ニシテ種別ナシ
- 五 包裝ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又ハ其他形狀、大小等 包裝ハ一重ニシテ二項ニ於ケル包裝一種ナリ
- 六 包裝ニ附記スル商標、其他記號ノ種類、形狀、大小 包裝ニ附記スル商標ノ記號ハ別圖ノ如シ
- 七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 古濱ト同シ

## 第六章 貯藏方法

- 一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 倉庫ノ構造ハ古濱ト同シ然レトモ其大サハ稍古濱ヨリ大ナリ其異ル所ハ壁床ノ構造ニシテ圖ニ示スカ如ク壁ハ杉板トシテ最下層一尺五寸ハ石炭ノ焚粕荒砂ヲ三寸敷キ最モ上層ニハ鹽田面ノ細砂一寸ヲ以テ敷キ詰メタル構造ナリ而シテ此倉庫ナルモノハ保存ヲ目的トスルノミ
- 二 貯藏方法及貯藏期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 貯藏方法ハ三俵重ヲ普通トス又鹽保存ノ爲メニモ可トス然レトモ在庫品ノ多數トナリタルトキハ四俵ヨリ六俵位迄積揚クルコトアリ併シ俵裝ニ損傷ヲ來ス程ノ期間ヲ保存シタルコトナシ尤モ昨年ノ如キハ撒鹽トシテ倉庫ノミナラス納屋等ニ迄保存シタルトモ之レハ例外トセサルヘカラス
- 三 俵裝ノ大小ニル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 俵裝ニ大小ナク縦ニ三俵重トス
- 四 一ケ年間ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯藏歩減及各滴出苦汁量 一ケ年間以上ノ如キ長時日ノ保存ヲナシタルコトナク又其歩減ヲ見タル期間モナク又其經驗ナキ故之ヲ知ルコト能ハス其苦汁ノ如キモ砂床ノ構造ニシテ吸收スルカ故其調査



ヲ全フスルコト能ハス

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

鹽ノ販賣ニ付テハ從來主ニ撒鹽ニシテ注文ニ應シ俵裝ヲナスノ慣例ナリシカ販賣人

若ハ消費者ハ直接製鹽場ニ就テ購入シ居リシ由ニテ隨テ仲買人之ナカリシ趣ナリ尙ホ代金仕拂ハ現金ナレトモ内ニハ米收納季迄ノ約束ニテ貸付ケ其時季ニ至リ米ヲ以テ受取リタル例モ亦少カラス

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、船頭ト鹽商トノ關係 船頭ハ製鹽場ニ付

三斗俵若ハ一斗俵等ヲ注文シ現金ニテ引受ケ門司若松馬關等ノ鹽商ヘ現金ニテ賣渡シ時宜ニ依リテハ石炭等ト交換スルコトアリ船員一名日給二十五錢

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 從來ニ於ケル鹽ノ販路地ハ門司、馬關、若松、久留米、熊本、佐賀竝ニ本縣日田、玖珠

兩郡等ナリトス尙用途ヲ定メテ製鹽ヲ注文スルカ如キハ全ク之ナシ

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 鹽商カ鹽業者ニ資本ヲ融通シタル事ナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格

三十五年	一石當	一九四 <sup>円</sup>	一升當	〇〇五 <sup>円</sup>
三十六年	"	二四〇	"	〇三五
三十七年	"	一九〇	"	〇一五



- 六 鹽價ノ定メ方  
本項ハ鹽一斗ニ米三升換ノ唱ヘアリシ由ナルモ製鹽高多ケレハ隨テ鹽價下落ン少ケレハ隨テ騰貴  
スト云フ有様ニテ鹽價ノ定メ方ハ結局年ノ豐凶ニ依ルモノナリ
- 七 販賣ノ季節  
春 三分 夏 四分 秋 二分 冬 一分
- 八 鹽俵拔検査ノ方法  
當地ニ於ケル俵ノ容量ニハ極メテ注意ヲ加ヘ來リシヲ以テ買受人モ之ヲ信用シ俵ノ拔検査等  
ヲナシタルコトナシ
- 九 鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置  
前項ノ通ニ付容量増等ヲナシタルコトナシ隨テ三斗入ノ實量ハ三  
斗ニシテ小賣一升ノ實量モ亦同シ
- 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賃

- 一 從來ニ於ケル鹽ノ運搬方法及其各種積載數量  
汽車、船荷、馬車等ニテ運搬シ汽車ハ三斗俵ニテ一臺百六十俵荷  
馬車ハ十俵乃至二十俵船ハ大小ニ依リテ差アリ一定セス
- 二 各運搬方法ニ依ル各運搬先迄ノ鹽一定量、又ハ一定容量ノ運搬賃及出荷地ニ於ケル手数料、諸掛費、保險料、諸費用等

仕向地	一定量	運搬方法	運賃	手数料	其他諸費
門司	千斤ニ付	汽車	八七〇 <small>円</small>	四〇〇 <small>円</small>	一、一〇〇 <small>円</small>
馬關	同	船	七〇〇		
若松	同	汽車	一、〇七〇	四〇〇	一、〇〇〇
久留米	同	同	一、三五〇	四〇〇	一、一〇〇



第九章 小作人ト地主トノ關係  
 第十章 組合  
 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

仕向地	一定量	運搬方法	運賃	手數料	其他諸費
熊本	千斤ニ付	汽車	円 一、六〇〇	円 四、〇〇〇	円 三、〇〇〇
佐賀	同	同	円 一、四〇〇	円 四、〇〇〇	円 三、〇〇〇
本縣日田郡	同	荷馬車	円 四、〇〇〇		
同 玖珠郡	同		円 三、四〇〇		

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係  
 本項別ニ小作證ヲ徵ス事ナク單ニ口頭ノ約束ニ止ムルモノニシテ三反四畝四歩ニ對シ四十五圓ノ小作料ナリ地主ハ該小作料ヲ徵シテ地租其他諸稅ヲ納ムルモノニテ鹽田其他ノ手入等ハ總テ小作人ノ負擔トス尙日常需用品等ノ供給ヲナスコトナク年ノ豊凶鹽價ノ高低等ニ依リテ小作料ヲ増減スル事ナシ

第十章 組合

- 一 鹽製造組合ノ組織
  - 二 鹽販賣組合ノ組織
  - 三 燃料其他需用品購買組合ノ組織
- 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

地價	七五〇〇 <small>円</small>	地價	三七〇〇〇 <small>円</small>
時價	一八五〇〇〇	時價	二五〇,〇〇〇
料價	一二五〇〇	料價	一五四〇〇
鹽田一反步當		其他ノ土地一反步當	

(二十四) 熊本鹽務局和田出張所(濤崎)ノ部

第十五章 再製鹽 第十六章 鹽田ノ地價等