

熊本鹽務局

和田出張所之部

(小稅)

熊本鹽務局和田出張所ノ部 (小稅鹽田)

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

小稅鹽田ハ大分縣下毛郡中津町ノ西北隅ニアリ正北ハ海ニ面シ東西南ハ河ヲ以テ圍マルル一小島ナリ而シテ西側ニハ山國川ノ本流アリ東方ハ其支流アルナリ其他山嶽ハ遠ク十里餘ノ西ニ丈ヶ嶽アリ之ニ雲アルトキハ近キニ雨ヲ見ルト云フ當年ノ如キハ此山ノ雲去ルコトナカリシ又此山ヨリ夕立ノ現レ東ニ向テ流ルルトキハ採鹹上ニ害ヲ及ホスコトナキモ西北ヨリ來ル夕立ハ必ス害ヲ及ホスト然レトモ採鹹スルノ暇アリ其他三里餘ノ東南ニ八面山アリ此山ノ西ニ近クきのこ山アリ此山頂ニ雲ノ現ルルコトアレハ之又必ス近日中ニ雨ヲ催ス前兆ナリト此地ノ鹽業者ハ唱フ又雨止ミ曇リ居ル天候中ニ正北ノ山即チ中國ノ山現レ共ニ雲ヲ失ヒタルトキハ風沖ヨリ來ル此時ハ必ス晴天トナルナリ其他近ク山嶽森林池沼ナシ

第二章 鹽業ノ沿革

前項ニ記載シタルカ如ク山國川ノ川口ニテ大ナル洲ヲ有スレハ鹽田開拓ハ必ス易キ事業ナリトテ遂ニ明治十八年ニ築上郡三毛門村別府又十郎外數名ノモノ茲ニ留意シテ埋立工事ヲナシ鹽田開拓ヲ起圖シタレトモ遂ニ果サス後明治二十九年三月七日再ヒ工事ニ着手セントシテ本間與市園源六外九名ノモノ其筋ニ右認可申請ヲナシタリ時ニ同年九月二十八日埋立工事ノ認可ヲ得タレトモ都合ニ依リ三十二年七月十二日工事ノ延期ヲ出願シタリ之レ三十二年七月七日ノ暴風雨ノ爲メ堤防十九間ヲ破壊サレタレハナリ而シテ三十三年九月三十日工事落成届ヲ出シタリ同年十二月一日鹽業株式會社ヲ組織シ一株ニ付五十圓ノモノ四百株ヲ募集シ資本金二萬圓トナシ事業ヲ開始シタレトモ結果宜シカラスシテ遂ニ其翌年即チ三十四年八月十八日解散スルコトトナリタレハ各其土地ヲ分配シタリ然レトモ今日ニテハ只泉、小田部、大下ノ三名ノ所有トナリタリ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

(二十五) 熊本鹽務局和田出張所(小稅)ノ部

第一章 鹽田位置、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

一 鹽田ノ種類及面積

鹽田ノ種別ハ入濱ニシテ其面積ハ四丁三段歩ナリ單ニ鹹水ヲ採收スル地域面ハ三丁八段歩ニシテ其内ニ合マルル溝渠ノ面積ハ五段歩ナリ而シテ釜屋倉庫納屋等ノ敷地ハ合計一段八畝歩ナリ

二 堤防ノ面積、高低及築造材料

堤防ノ面積ハ四段五畝歩ニシテ其長サハ二百六十間ニテ其幅ハ六間ナリ高サハ最高キ外堤防ハ四間ニシテ西側堤防ノ河口ノ部分ハ二間半夫レヨリ河上ニ遡リタル處ノ最低キハ約一間ナリ而シテ其材料中石垣ノ石ハ豊後石ヲ以テシ内部ハ粘土ト砂石ヲ以テ築造セラル

三 鹽田内溝渠面積、長幅、深淺及各溝渠間ノ距離

鹽田内溝渠ノ面積ハ四段歩長サハ二千九十七間餘幅ハ二尺深サハ一尺ヲ有ス各溝渠間ノ距離ハ七間トス其他暗渠ナシ

四 撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井又臺等)ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置ノ施設

沼井ノ構造ヲ記述センニ先ツ地盤ヲ粘土ニテ四寸位ノ厚サニ六尺四方ニ叩キ詰メ前方ニ傾斜ナサシム然ル後四方ノ壁ヲ造付ケ一方前面ニハ幅一尺二寸ヲ有スル松板一枚ヲ横ニシテ前壁ヲ作り柱ヲ以テ之ヲ支フ他ノ三方ノ壁ハ粘土ニテ之ヲ造ル然ル後ニ内部ノ構造ヲナス即チ圖ノ如ク第一ニ松ノ割木ヲ以テ上部材料ノ枕ヲ作り次ニ徑一寸位ノ丸竹ヲ以テ此上ニ敷キ詰メ其上部ハ又小麥藁及茅ヲ厚サ五寸位ニ敷キ詰メ其上ニひしぎ竹ヲ敷キ構成セラル最後ニ至リ鹹水排水口ト前壺ヲ作ルナリ其面積ハ一坪ヲ要ス沼井數ハ百九十八個ヲ有シ大小アリ高サハ一尺二寸トシ五畝歩ニ一個ヲ配置セラル

五 撒砂(鹹砂)貯藏装置、構造、大小、面積及撒砂(鹹砂)ヨリ鹹水ヲ採收スル方法

鹹砂貯藏装置ナシ而シテ鹹砂ヨリ

鹹水ヲ採收スル方法ハ既ニ沼井中ニ投入シタル鹹砂ヲ入鉄ヲ以テ平垣ニナシ足ニテ踏付ケもんだれヲ第一ニ其上ヨリ注加シ次ニ溝潮ヲ注加スルナリ尤モ此等ノ操作ヲ取ル場合ニハ鹹砂上ニうつたれヲ置キ鹹砂ノたごらサル様受ヲナシもんだれ溝潮ヲ注加スルナリ大體ニ於テ田尻ノ如ク採鹹操作ハ至テ粗漏ナリ之ニ依テ得タル鹹水ハ鞍轡ニ依ルモアレハ之ハ擔桶ヲ以テ鹹水貯藏場ニ輸送スルモアリ

六 鹹水輸送装置、構造、面積及輸送ノ方法

鹹水輸送ハ圖ノ如ク大ナル(箱ノ長サ一丈深サ三尺幅七尺五寸臺ノ高五尺五寸)鞍轡ヲ利用ヌ尤モ鹹水

貯藏場ニ近キハ擔桶ニテ直ニ之ヲ輸送ス鹹水ノ通路ハ田尻鹽田ト同ク竹管ヲ以テス其輸送ノ方法ハ前壺ヨリ擔桶ニ鹹水ヲ汲取リ擔テ鞍轡ニ運搬シ之ニ投入スルトキハ自然鹹水貯藏場ニ直ニ注入スル仕掛ナリ此鞍轡ノ大ナル理由ハ萬一採鹹量ノ多量ノ爲メ貯藏場ノ溢ルトキハ之ニ一時貯藏スルカ爲メナリ

七 採鹹用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、効用及使用方方法

名稱	員數 (一段歩)	使用方方法
馬 打 柄 杓 鈎	一	二角ニシテ長サ五尺五寸齒ノ數ハ二十二本其材料ハ割竹ニシテ之ヲ支フルカ爲メくさびヲ以テス柄ノ長サハ六尺大サハ徑一寸位ニシテ即チ肥砂用
寄 馬 鈎	一	柄ノ長サハ四尺容量二升入トス之ヲ撒砂ニ使用ス
打 柄 杓 鈎	一	幅一尺一寸五分長サ二尺九寸柄ノ長サハ五尺六寸五分齒先ハ櫻木トス之レ集砂用ノモノナリ
寄 馬 鈎	一	齒ハ鐵ニテ作りタルモノニシテ事業ノ開始若ハ雨後ノ準備肥砂ニ使用スルモノナリ
入 馬 鈎	一	長幅共ニ二尺六寸ニシテ齒先又ハ柄ノ長サハ寄鈎ト同シ之レ鹹砂ヲシテ沼井内ニ入ルトキニ使用ス
振 入 鈎	一	長サ一尺六寸幅八寸柄ノ長サハ五尺二寸五分トス之レ撒砂用具ナリ
擔 桶	一	三斗ニシテ之レ男子用ノモノ女子用ノモノハ稍小ニシテ二斗四升之レ重ニ鹹水運搬用
かけいた	一	長サ一丈五寸厚一寸幅五寸ノ杉材

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

名稱	新調費	保存期限	名稱	新調費	保存期限
馬 鈎	三〇〇 ^円	一年	入 鈎	五五〇 ^円	一年
金 馬 鈎	二五〇〇	二年	振 鈎	六〇〇	同
か 馬 鈎	一八〇	同	沼井ほり 鈎	六〇〇	一年
打 柄 杓 鈎	二〇〇	同	掛 板	二〇〇	二年
寄 馬 鈎	五〇	八ヶ月	擔 桶	一、〇〇〇	三年

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濤崎鹽田圖ノ如ク赤土八分ニ粘土二分ヲ混合シタルモノニ鹹水ヲ以テ適度ノ粘力ヲ出シ叩キ詰メタルモノニテ之ニ瓦ヲ以テ屋根ヲ葺キタルモノナリ

十 鹽田地盤ノ構造及性質 鹽田地盤ノ構造ハ一尺五寸以下ハ小石ニシテ小石層ヨリ上一尺ハ砂ニシテ以上五寸ハ粘土性土砂ナリ

土性土砂ナリ

十一 撒砂ノ種類、性質 撒砂又ハ鹹砂ハ粘土性土砂ニシテ白色荒目ノモノナリ撒砂ハ中國或ハ田尻邊ヨリ移入ス此等ヲ混合スルトキハ鹹水ノ善良ナルモノヲ得然レトモ鹹水濾出ノ遲速ヲ見ス而シテ鹽ノ結晶ニ赤味ヲ滯フレトモ粒ハ小ナリ

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數 撒砂又ハ鹹砂ノ撒布量ハ一坪ニ對シ五升ヲ使用ス此重量三貫百五十匁最盛時期ニハ之ニ二升ヲ増シ其他ノ期節ニハ増減ナシ替砂ハ三段式ナリ

十三 撒砂乾燥時間 撒砂乾燥時間ハ秋春ハ四十時間ニシテ夏ハ三十七時間トス

十四 撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井又ハ臺等)ニ注加スル海水量(鹹水採取用もんだれ採收用トヨリ各別ノ容量)及鹹水又ハもんだれ採收量 沼井内ニ注入スル海水量ハ一石八斗(鹹水用一石、もんだれ用八斗)ナリ而シテ鹹水採收量ハ八斗五升ニテもんだれ七斗位トス

十五 海水、鹹水、もんだれノ性質

海水	鹹水	もんだれ	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
九三、六三九	六七、〇六四	七三、四六九	〇、〇〇三	〇、〇〇三	三、七〇六	〇、〇三五	一、三〇九	〇、八六三	〇、三二五	
〇、〇〇三	〇、〇〇三	〇、〇〇三	二、四三六	二、四三六	三、〇五七	二、七九六	〇、八九七	〇、四七〇	〇、四七〇	
二、〇七三	二、〇七三	二、〇七三	二、〇七三	二、〇七三	二、〇七三	二、〇七三	二、〇七三	二、〇七三	二、〇七三	

但 海水 比重 三度 温度 四度

鹹水 比重 十四度 温度 三度

もんだれ 比重 八度 温度 四度

十六 海水引入、排出(水閘)、海水汲揚装置及汲揚方法

海水引入排出ハ二ヶ所ノ水閘ヲ以テシ何レモ昇降樋ナリ其他

海水汲揚装置ナシ

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積

海水貯溜池ハ三ヶ所ヲ有シ其面積ハ合計二百六十坪トス即チ圖ノ如ク深

サ二尺内外トス

十八 鹽田一戸前又ハ一定段別ノ一ヶ年平均鹹水採収量及月別鹹水採収歩合

鹽田一段歩ヨリ得ル一ヶ年平均鹹水採

収量ハ二百五十五石トシ之ヲ月別ニナストキハ六、七、八ノ三ヶ月ニシテ其内ノ五分、九、十ノ二ヶ月ニテ三分、十一、十二、

一、二、三、四、五ノ七ヶ月ニテ二分ヲ採取ス平均比重十三度ナリ

十九 鹽田一戸前又ハ一定段別採鹹ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀

役務種別	採鹹人夫	一ヶ年一人當賃銀	總賃銀
濱子(男)	五八	三,000 ^円	
濱子(女)	五	二,000	
計	一〇		三,八〇〇 ^円

二十 鹹水採収時季及採鹹量ト風位トノ關係

鹹水採収時季ハ夏秋カ最モ盛ニシテ春之ニ次キ冬ハ最モ少シ而シテ採

鹹量ト風位トノ關係ハ冬ヲ除クノ外ハ西北風ヲ最モ上等トス而シテ冬ハ西風最良シ

二十一 一ヶ年間ノ平均採鹹日數

持濱五十日 準備濱三十日

二十二 一ヶ年間ノ平均鹹水採取量

一段歩ニ對シ上下ノ區別ナク二百五十五石トス

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

事業ノ開始ニハ鹽田面一般ニ海水ヲ撒布シ之ヲ一日置キ

後切拂ヒ一日乾燥シテ地盤ヲ起ス兩後ノ準備ニハ此海水引入ヲ略スルノミ面シテ第一ニハ金馬鍬ニテ二回地盤ヲ起シ後竹馬鍬ニテ七回起スヲ常トス其他ハ皆田尻ト同シ然レトモ採鹹操作ノ順序ハ純粹ノ鹽業者ナレハ濱子ノミヲ以テ營ム故大ニ規則的ニシテ第一馬鍬引キ第二集砂第三鹹水輸送等ノ多ク勞力ヲ要セサル操作ハ女ニシテ其他ノ勞働的ノ操作ハ男之ニ服役ス其他地盤ノ乾燥ヲ見サルトキハ屢爬砂作業ヲ營ム持濱ハ替持ナリ

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項 田尻濱ト同シ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小及面積 田尻濱ニ同シ

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、其製造原料及釜ノ深淺 釜及竈ノ種類ハ田尻濱ト同クシテ只其異ルモノハ竈ハ分火壁

ヲ有セサルモノナリ

三 石釜、竈築造方法及築造後使用ニ至ル迄ノ操作 田尻濱ニ同シ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及方法 田尻、濤崎、新開濱ト同シ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法 田尻濱ニ同シ只其異ナルハ分火壁ノナキ竈ナレハ割十能、

あぶみ、くべ十能ノ柄長クシテ各八尺五寸ヲ有ス

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期 田尻ト同シ然レトモ割十能、あぶみ、くべ十能ハ大ナル丈ケ稍高價

トス

割十能 九十錢 搔 出 一圓十錢 うご用十能 一圓五十錢

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質 燃料ノ種類ハ石炭ニシテ產地ハ筑前赤松産ヲ使用ス其價格一萬斤四十圓品

質ハ普通ナリ

八 一釜ニ使用スル鹹水容量及製造鹽等級別數量 一釜ニ使用スル鹹水容量ハ二石ニシテ其溫度ハ攝氏二十度ニテ鹹

水度ハ十三度其等級ハ五等ニシテ其製鹽量ハ一釜ニテ六斗其燃料ハ百三十斤

九 煎熬ニ使用スル各種石炭ノ混合割合 一萬斤四十圓ノモノト三十二圓ノモノトヲ四分六分ニ混合シテ之ヲ使用ス

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トキ

ノ汚物除去法等ハ田尻ト同シ

十一 鹽田一戸前又ハ一定段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 一段歩ヨリ得タル鹹水煎

熬ニ要スル人夫ハ二人ニシテ一人當賃銀ハ五十錢此人夫ヲ大工ト云フ而シテ一ケ年平均一人當賃銀ハ五十五圓總賃銀ハ百

十圓ナリ

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 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數ハ九釜ニシテ其鹹水量ハ十

八石製鹽量ハ六石ナリ一升當重量ハ二百七十匁ナリ

十三 鹽田一戸前又ハ一定段別ヨリ得タル製鹽總量 一段歩ヨリ得ル製鹽量ハ八十五石ニシテ一石ノ重量二十七貫匁

ナリ

十四 居出場ノ構造、大小、廣狹 田尻ト同様ナレトモ砂面上ニひしぎ竹ヲ敷キ鹽ニ砂粒ノ附着スルヲ防クモノトス

十五 熬煎ニ關スル操作及其方法 田尻ニ同シ

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷竝ニ使用燃料ノ變遷 右該當記事ナシ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 田尻ニ同シ

十八 一ケ年ノ平均煎熬日數 百十日

十九 一ケ年間ノ平均收鹽量 五百九十四石ニシテ一石ノ重量ハ二十七貫匁ナリ(一製造場ニ對スル分)

二十一 一ケ年間ノ採鹹及煎熬總費用 一段歩ニ對シ採鹹費二十八圓四十錢、煎熬費六十圓五十錢、合計八十八圓九

十錢

二十一 從來平年ニ於ケル平均鹽田一段歩ニ對スル收支計算表

收支科目	金額	收支科目	金額
支 出		收 入	
採 鹹 人 夫 賃	二六、〇〇〇	釜 建 費	三〇、〇〇〇
採 鹹 用 器 具 費	九、五〇〇	諸 雜 費	六九、六〇〇
釜 焚 人 夫 賃	九〇、〇〇〇	小 作 料	一七、〇〇〇
煎 熬 用 器 具 費	二、五〇〇	計	一六〇、〇〇〇
燃 料	五〇四、〇〇〇	收 入	一、二六、六〇〇
鹽 田 修 繕 費	一九、五〇〇	鹽 代 價	一、四三、五〇〇
堤 防 及 唐 戶 修 繕 費	三五、〇〇〇	計	一、四三、五〇〇
釜 屋 及 釜 竈 修 繕 費	二〇、〇〇〇	差 引 利 益	一、四三、五〇〇
採 鹹 及 煎 熬 用 器 具 修 繕 費	三、五〇〇		二〇八、四〇〇

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

右該當記事ナシ

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 田尻ト同ク煎熬鹽焚ニシテ眞鹽差鹽ノ中間ノモノナリ

二 鹽ノ理化學的性質 色澤ハ淡褐色ニシテ結晶ハ細大ナリ

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
一一、三六六	〇、四二二	七、四三六	三、九八二	三、八五二	三、四二九	一、〇〇五

三 鹽主要ノ用途

食用ヲ主トス其他漁業用トシテ極テ少シク使用ス

四 鹽ノ容量ニ對スル重量 一石ニ付二十七貫匁即チ五等鹽

五 苦汁ノ用途 豆腐製造用若ハ害蟲驅除ニ用フ

六 苦汁ノ利用方法 水田ニ流シ其他豆腐製造ノ時ニ少シク利用ス

七 苦汁ノ生産量 田尻ト同ク地下ニ滲入スルヲ以テ其量ヲ知ルニ由ナシ

八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法 該當記事ナシ

九 苦汁一石ノ賣買價格 一圓二三十錢

十 苦汁ノ運搬方法及其販路 多ク農家ノ肥料用擔桶ニテ運搬シ之ヲ水田ニ流ス故ニ其販路モ此近在ノミナリ

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造裝置及製造方法

十二 副産物ノ種類、名稱、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、かしのこ、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽産出額 一ケ年ニ三十石位ニシテ其使用方法ハ害蟲用トス水ニ

溶解シテ水田面ニ撒布ス家蓄用トスルニハ其食物中ニ混合シテ用ヒ白壁用トスルニハ土砂中ニ其儘撒布シテ混合ス其販路ハ當地又ハ此近在ニシテ一石一圓五十錢トス

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝ノ數量 小俵二貫二百匁中俵五貫匁大俵八貫ニシテ容量ハ用ヒサリシ

二 包裝ノ種類、形狀 梅鉢形ニシテ田尻ト同一ナリ

三 包裝ノ編製、方法及其原料 田尻ト同シ然レトモ此地ハ皆他ヨリ購入スルモノトス

四 各種包裝ノ價格 小俵一錢大俵一錢八厘

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 包裝ハ皆一重ニシテ前項ニ記シ

タル如ク需用ノ望ニ依リ大小ノ二種ナリ

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ハ圖ノ如ク此記號ノ用途ハ差別ナシ然レト

モ山形ハ大俵ニ多ク用ヒラル

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 田尻古濱ニ同シ

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 倉庫ハ保存ヲ目的トス其構造ハ間口六間奥行三間トシ材料ハ木造ニシテ麥藁葺

ナリ壁ハ松板ニシテ床ハ田尻ト同シ

二 貯藏方法及貯藏期間ニ於ケル俵損傷ノ程度及狀態 撒鹽ノミ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 撒鹽ニシテ高サ九尺ニ積上ケ俵ニテ積ミタルコトナシ

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 一ケ年間ノ熬鹽焚貯藏步減ハ容量ニテ二割重量ニテ

ハ一割ノ步減ヲ生ス

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置 苦汁ノ採收方法ハ地中ニ滲入セシムル故其裝置ナシ

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 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 從來宇佐郡和間村地方ノ矢口某(船乘業者)ナルモノ當地製鹽場ニ來リ賣買ノ約束ヲ

締結シ即時現金支拂ノ上現品ハ船ニテ馬關又ハ對州地方へ運搬シ來リタルモ多少ハ築上郡若ハ本郡城井村等ヨリ荷馬車ヲ

軌キテ當地ニ來リ買受ヲナシ總テ現金賣買ヲナシタリ

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 從來鹽ヲ賣買スル船

頭ハ鹽引渡ノ際量ノ多少ニ關シ口實ノ下ニ百俵ニ付三俵乃至五俵ヲ要求シ鹽業者モ從來ノ關係上之ニ應シ居リタル有様ナ
 リシ尙船員ノ給料其他ノ事項ハ判明セス

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 從來ニ於ケル鹽ノ販路地ハ對州、馬關若ハ築上郡及本郡城井村等ナリ用途ヲ定メテ製鹽
 ヲ注文シタルコトナシ

四 鹽商カ鹽業者ニ對シ資金ヲ融通スルノ有無 該當記事ナシ
 五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格

	一 石 當	一 升 當
三十五年	一、六五〇 <small>円</small>	〇、二五 <small>円</small>
三十六年	一、九〇〇	〇、二五
三十七年	一、七〇〇	〇、〇〇乃至〇、二五

六 鹽價ノ定メ方 年ノ豊凶ニヨリ定ムルモノニシテ一定ノ標準ナシ

七 販賣ノ季節 春二分五厘、夏四分、秋二分五厘、冬一分

八 鹽ノ俵拔キ検査方法 買主ニ於テ八貫又ハ二貫入等ノ注文ヲ爲シ稀ニハ五百俵ニ對シ三四俵ノ量目ヲ調ヘ居タル
 コトアリ

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置 重量容量ノ減少ニ對シテハ殊更ニ重量容量増ヲナシタルコトナ

シト雖モ第二ニ於テ陳ヘタル如ク歩減ノ如何ニ拘ラス量ノ多少ニ關シ口實ノ下ニ百俵ニ對シ三俵乃至五俵ノ要求ニ應シ居
 リシ尙一斗俵ノ實量八升又小賣ハ切俵ニテ一升ナリシ

十 鹹水賣買ノ有無及其方法、價格ノ定メ方

(二十五) 熊本鹽務局和田出張所(小稅)ノ部

第八章 鹽運搬ノ方法及運搬費
第九章 小作人ト地主トノ關係
第十章 輸出入及試賣
第十一章 鹽田以外ノ製鹽裝置及方法
第十二章 燒鹽
第十三章 燒鹽
第十四章 燒鹽

一二

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各種積載數量
船荷馬車等ニシテ船ノ積載量ハ一定セス荷馬車ハ一臺十二俵乃至二十俵トス

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
三斗入鹽一俵馬關迄運賃一錢五厘乃至三錢ニシテ城井村迄ハ七錢内外トス此他ノ事項ハ詳ナラス

第九章 小作人ト地主トノ關係

總テ單獨ナル製鹽業者ノミナルヲ以テ小作人ナルモノナシ

第十章 組合

一 鹽製造組合ノ組織及沿革

二 鹽販賣組合ノ組織及沿革

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 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

右四章該當記事ナシ

第十五章 再製鹽

右該當記事ナシ

第十六章 鹽田ノ地價等

本鹽田ハ鍬下年期中ニ屬シ地價等ハ明ナラス目下當地方田地一段歩當ハ二百八十圓ヨリ三百圓迄ナリ鹽田ハ賣買セシコトナキモ凡ソ三百圓位ノ代價ナラン小作地ナシ