

熊本鹽務局

和田出張所之部
(濱筋)

熊本鹽務局和田出張所ノ部 (濱筋鹽田)

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

濱筋鹽田ハ大分縣宇佐郡高家村大字濱高家ノ北方海岸ニアリ北ノ一面ハ海ニ接シ西ハ他鹽田ヲ區分セル堤防ニ接シ東南ノ二面ハ同區域内ノ水田ニ隣ス其附近ノ地勢ハ平坦ニシテ松林ヲ見ルナリ其他八幡村生島鹽田ト同一ナリ

第二章 鹽業ノ沿革

此鹽業モ八幡村生島鹽田ノ如ク遠キ昔ヨリ營ミツ、アリタルモノニシテ古ニ遡リ之ヲ調査スルコト能ハサレハ今ハ該地鹽業者ノ記憶スル事ノミヲ略セシ

抑モ此地ノ鹽業ハ從前ヨリ營ミ居リタレトモ波浪ノ荒キ度毎ニ堤防ヲ破ラレ甚シキ困難ニ出會シ居リタレトモ文化ノ終リノ頃激浪ノ爲メ遠ク濱渚ヲ洗ヒタル跡ノ荒暴ハ實ニ名狀スルコト能ハサリシ夫ヨリ後文政元年作藏外三十五人ノ名議ヲ以テ時ノ幕府ニ堤防修築事業ヲ請願シタルニ其費用ハ年賦ヲ以テ返納スヘシトノ許可アリタレハ前三十六名ノ者協議ノ上其費用即六朱金二百七十目ヲ拜借シテ之ヲ六十年ノ年賦ニテ返濟スヘキコトヲ可決シテ其修繕ノ件ハ全部之ヲ幕府ニ依頼シタリ此時ニハ九州探題鹽谷代四郎ナル人工事ニ主トナリ從事シタルナリ斯クシテ約束ヲ履行シ遂ニ右ノ費用ハ期限内ニ於テ悉皆返濟シタルナリ而シテ幕府ヨリハ此地ヲ高家村ト命名シタルハ同村ノ共有地トナシタリ然レトモ其事實ハ作藏外三十五人ノ手ニ入り此地ヲ三十六人ニテ分配シ表面共有物タル形式ヲ飾リ居タリ後維新トナリ地租改正ノ時地主ハ小作人ト半々ノ割合ニ分配シタルナリ以後又故障ヲ惹起シタルハ各人ノ所有トナリタルナリ斯ク明治二十六年迄ハ村ノ公有地トナリ居タリ然レトモ此年ノ暴風雨ニ激浪ノ爲メ堤防ハ又破壞セラレタレハ國庫ノ補助ヲ以テ修築ヲ爲シタリ其後又三十二年ニモ甚シキ損害ヲ受ケタレトモ此時ニハ補助ヲ受クルコト能ハサリシナリ以後今日ニ至ル間別ニ記載スルコトナク現在ノ鹽業狀態ヲ營ムナリ

第三章 製鹽方法

(二十七) 熊本鹽務局和田出張所(濱筋)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 鹹水採取

甲 鹹水採收

- 一 鹽田ノ種類及面積 鹽田ノ種類ハ入濱ニシテ其面積ハ四丁一反歩ナリ單ニ鹹水ヲ採取スル地域面ハ三丁五反歩其内ニ合マル、溝渠ノ面積ハ三反歩ナリ而シテ釜屋ノ敷地ハ二反六畝歩ナリ其他納屋及倉庫ナシ
- 二 堤防ノ面積、高低及築造材料 堤防ノ面積ハ三反四畝歩ニシテ其高サハ三間半ナリ其築造材料ハ内面ニ粘土ヲ用ヒ堤防内ニハ此沿岸ニ散在セル小石又ハ砂利ヲ以テセラレ其要部即海ニ面スル方ハ皆石垣ニシテ其材料ハ豊後石ノミヲ以テ築造セラル
- 三 鹽田内溝渠面積、長幅、深淺及各溝渠間ノ距離 鹽田溝渠ノ面積ハ四反歩ナリ其長サハ一千四十間幅ハ小溝三尺大溝六尺ナリ深サハ小溝一尺大溝一尺五寸ナリ而シテ各溝渠間ノ距離ハ九間トス
- 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、施設 沼井ノ構造ハ長サ六尺幅四尺五寸ノ大サニ地盤上ニ厚サ三寸位ニ後方ヨリ前方ニ兩側ヨリ内部ニ少ノ傾斜ヲ爲サシメ鹹水ノ前方ニ流出シ來ル如クニ構造スルハ何レノ地モ異ナラス即チ圖ノ如ク次ニ其ニ枕木ヲナス之ヲ六本ト云フ次ニ割竹ヲ横一面ニ布設スルナリ然ル後小麥藁ヲシテ根本ヲ沼井ノ兩側ヨリ互ニ穗先ヲ組合セ敷キ列フルモノナリ最後ニ萱ヲ編テ内部ノ構造ヲナスモノナリ其面積ハ一個ニ付二坪トス而シテ高サハ一尺二寸トス個數ハ三畝ニ付沼井一個ヲ設備ス
- 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 該當記事ナシ
- 六 鹹水輸送装置、構造、面積及輸送ノ方法 鹹水輸送装置ハ小稅鹽田ノ装置ト同シ其他擔桶ニテ輸送スルモノ多シ其鞍轡ニ要スル面積ハ一個ニテ一坪半ヲ有ス其輸送方法モ同一ナリ
- 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 生島ト同シ
- 八 採鹹用器具ノ新調期及保存期限 生島ニ同シ
- 九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形狀及面積 生島ニ同シ

十 鹽田地盤ノ構造及性質

厚サ五寸ハ土砂性ナレトモ夫ヨリ下層ハ岩石ナリ

十一 撒砂ノ種類、性質

撒砂ノ種類ハ一種ニシテ其性質ハ土砂性ナリ而シテ撒砂ハ他ヨリ移入スルモノニシテ之ハ

土砂性ナレハ之ニ此地故有ノ砂六分ヲ加ヘ使用ス然レトモ之ヲ多ク用ユルトキハ鹹水ニ赤味ヲ帯ヒ從テ製鹽ヲシテ粗惡ナラシムルモ鹹水ノ採收量ヲ多カラシムルト同時ニ濾過時間ヲ速カナラシム故ニ之ヲ入ル、トキハ入梅時ニノミナスナリ

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數

撒砂撒布量ハ沼井一雙ニ對シ四石五斗ニシテ其重量ハ一斗ニ付六貫目トス其量ハ四季

多寡ナシ鹹砂量ハ五石四斗此重量ハ一斗ニ付七貫二百目ニシテ替砂ノ數ハ二段式ナリ

十三 撒砂乾燥時間

夏季ハ四十八時間ニシテ他ノ三期ハ七十二時間ナリ

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、もんだれ採收用トニヨリ各別ノ容量)及鹹水又ハ

もんだれ採收量 沼井ニ注入スル海水量ハ暑中十六荷ニシテ鹹水七荷其他ノ季節ニ於テハ十一荷ノ海水ヲ注加シ鹹

水三荷ヲ得ルナリ而シテもんだれハ共ニ一荷ヲ採收スルナリ其ノ一荷ハ三斗トス鹹水用もんだれ用ノ海水量ハ判明セス

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質

	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、六八〇	〇、〇〇〇一	三七、七八九	〇、〇三五一	一、三二五	〇、八〇〇〇	〇、三五六
鹹	水	六四、八三六	〇、〇〇一七	二六、七三五	二、七二六九	二、七八六三	二、〇〇六二	〇、四八三三
も	んだ	七〇、九一〇	〇、〇〇〇三	二三、〇三六	二、三八一五	一、〇三一〇	一、一三三六	〇、四九一

但 海 水ノ比重三二度ニシテ溫度四度

鹹 水ノ比重十九度ニシテ溫度三度

もんだれノ比重十三度ニシテ溫度四度

十六 海水引入、排出(水閘)、海水汲揚裝置及汲揚方法

海水引入排出ハ水閘一個ヲ有ス

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積

海水貯溜池ハ二反歩ノモノ一個ヲ有ス深サハ一尺五寸幅十二間ニシテ長

サ五十間

十八 鹽田一戸前又ハ一定反別ノ一ケ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合

沼井一双(三畝歩)ヨリ一ケ年平均鹹水

採收量ハ七十二石トス其比重ハ十八度ニシテ一ケ年間ノ月別歩合ハ左ノ如シ

四、六、七月	六分	比重 二十一度	三、九月	一分	比重 十六度
一、二、十一、十二月	二分	比重 十四度	十月	一分	比重 十八度

十九 鹽田一戸前又ハ一定反別採鹹ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀

一反歩ニ要スル採鹹人夫ハ男女ノ二人ニ

シテ之ヲ濱兒ト云フ其賃銀ハ男四十錢女二十錢トス而シテ一ケ年各人夫ノ一人當及總賃銀ハ次ノ如シ

男 一人當	三十二圓	女 一人當	十六圓	總賃銀	四十八圓(男、女)
-------	------	-------	-----	-----	-----------

二十 鹹水採收時期及採收量ト風位トノ關係 鹹水採取時期ハ夏季ハ盛ニシテ秋ハ之ニ亞キ春冬ハ少シ而シテ其採鹹

量ト風位トノ關係ハ雨無風トテ西北ヨリ來ル乾燥性ノ風アルトキ採鹹量多ク東風及南風ハ濕氣ヲ持ツ故採鹹量少ク且不良

ナリ

二十二 一ケ年間ノ採鹹平均日數 一ケ年間ノ採鹹日數ハ平均五十日トシ其外準備濱ハ三十日トス

二十三 一ケ年間ノ平均鹹水採收量

上 田	九〇〇〇 ^斤	中 田	七〇〇〇 ^斤	下 田	五〇〇〇 ^斤
-----	-------------------	-----	-------------------	-----	-------------------

二十四 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沼井ノ修理ト受壺ヲ掘ルコト又

ハ溝渠ノ修理ヲナシ鹽田面ニ海水ヲ漲リ撒砂ヲ洗滌シ其ヲ乾燥スルナリ而シテ適度ノ乾燥ヲ認メ溝渠ニ海水ヲ引入レ撒砂

ヲ行ヒ然ル後最後ニ四面ノ爬砂ヲナシ事業開始ノ準備ヲ終ルモノトス

雨後ノ準備ハ撒潮ヲナシ三時間ヲ終テ二回ノ爬砂ヲ行ヒ再ヒ少量ノ撒潮ヲナス尤モ此等ノ作業ヲ採ル前ニ二回海水ヲ鹽田

面ニ撒布スルヲ常トス

持濱ノ準備ハ骸砂ヲ撒布シ三回ノ爬砂ヲナシ撒潮シテ集砂ヲナス此集砂前ニ於テ沼井堀ヲナス其他操作古濱ニ同シ持濱ハ替持ナリ

二十五 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項 田尻古濱ニ同シ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、其製造原料及釜ノ深淺

右二項生島濱ニ同シ

三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ル迄ノ操作 右田尻濱ニ同シ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及方法 右生島濱ニ同シ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法 右生島濱ニ同シ

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限 右小稅ニ同シ

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質 右生島濱ニ同シ

八 一釜ニ使用スル鹹水容量及製造鹽等級別數量、一釜煎熬ニ使用スル燃料ノ數量 一釜ニ使用スル鹹水容量ハ二石

五升比重十八度其製造鹽等級ハ四等ニシテ一斗ニ付二貫六百匁ナリ而シテ一釜ヨリ得ル製鹽ハ八斗五升一釜ニ要スル燃料ハ石炭百六十斤ヲ使用ス然レトモ三等鹽ノ出來ル時期ニハ之ヨリ二十斤ヲ減スト云フ

九 煎熬ニ使用スル各種石炭ノ混合割合 右生島濱ニ同シ

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スルタメ之ヲ濾過スル裝置ノ有無、構造及方法 右田尻濱ニ同シ

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 鹽田三畝歩ヨリ得タル鹹

水煎熬ニ要スル人夫ノ種類ハ男二人ニテ互ニ一日交代トシ之ヲ大工ト稱ス其ノ一日ノ賃錢ハ四十錢ナリ而シテ一ケ年平均各人夫一人當及總賃銀ハ次ノ如シ

一人當 六十四圓 總賃銀 百二十八圓

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ナリ其鹹水量ハ十八

石四斗五升其收鹽量ハ七石六斗ナリ其重量ハ一斗ニ對シ二貫六百匁ナリ而シテ其等級ハ四等鹽ナリ

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 沼井一双即三畝歩ヨリ得ル製鹽總量ハ四等鹽ニシテ三十石ナリ

其重量ハ一斗ニ付二貫六百匁ナリ三等鹽ナレハ二貫五百匁然レトモ三等鹽ハ其數量最モ少シ

十四 居出場ノ構造、大小、廣狹 田尻濱ト同シ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 生島ニ同シ然レトモ苦汁混和量ハ一釜ニ一斗ヲ利用ス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷竝ニ使用、燃料ノ變遷 生島濱ニ同シ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 大豆ノ粉又ハ濱朝顔ノ根ヲ結晶釜中ニ入レ鹽ノ結晶ヲシテ小ナラシムル等ナリ

十八 一ケ年間ノ平均煎熬日數 百六十日トス

十九 一ケ年間ノ平均收鹽量 一千二百十六石ニシテ其重量ハ一石當二十六貫トス

二十 一ケ年間ノ採鹹及煎熬總費用 沼井一双即三畝歩ノ一ケ年間ノ費用ハ

採鹹費 十五圓二十三錢 煎熬費 十九圓三十六錢

二十一 從來平年ニ於ケル一反歩ニ對スル收支計算表

支	出
採鹹人夫賃	釜焚人夫賃
採鹹用器具費	煎熬用器具費
	炭
	石
	四九八六六
	一〇六七〇
	三、〇〇〇
	一七六三
	四六、〇〇〇

鹽田修繕費	二四〇〇	諸	費	二、〇〇〇
堤防修繕費	七九	小	雜	一九三八〇
釜屋及釜竈修繕費	五七	計	料	一五三、〇五四
採鹹及煎熬器具修繕費	四七	收	入	
釜立費	三〇八	鹽	代	一七、七五〇
包裝費	二、二〇	差	引	二五、六九六
		益	金	

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 製鹽及副產物ノ種類、用途

一 眞鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量 差鹽ノミニテ鹹水トノ割合ハ苦汁一割ヲ混和ス

二 鹽ノ理化學的性質 色澤白色ニシテ結晶細小ナリ

食鹽分析成績

水分	一、〇五〇	不溶解分	〇、〇四六	鹽化曹達	八〇、七四二	鹽化加里	二、五七四	鹽化苦土	二、四三二	硫酸苦土	一、八四五	硫酸石灰	〇、六二四
----	-------	------	-------	------	--------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------

三 鹽主要ノ用途 右生島濱ニ同シ

四 鹽各等級ノ容量ニ對スル重量

三 等 二、五〇〇 四 等 二、六〇〇 五 等 二、七〇〇

但各一斗ノ重量ヲ以テ顯ハス

五 苦汁ノ用途 生島濱ニ同シ

六 苦汁ノ利用方法 右該當記事ナシ

七 苦汁ノ生産量 生島濱ニ同シ

八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法

九 苦汁一石ノ賣買價格

十 苦汁ノ運搬方法及其販路

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、名稱及用途

十三 副産物ノ價格及販路地

右六項該當記事ナシ

十四 鼠鹽、カイサキ、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽産出額、使用方法及販路、價格

生島ニ同シ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量

從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量ハ三斗入ニシテ其重量ハ八貫匁トシタリ又稀ニ三ツ

切トテ一石ヲ三ツニナシ一俵ニ斗三升入ヲ造リ需用者ノ望ミニ任シタルコトアリ

二 包裝ノ形狀、種類

包裝ノ形狀種類ハ俵ニシテ梅鉢ナリ其形ハ田尻ト同シ

三 包裝ノ編製方法及其原料

田尻ニ同シ

四 包裝ノ價格

一俵ニ付三錢トス

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

包裝ハ一重ニシテ其形狀大小等

ニ異動ナシ

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別圖ノ如シ

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料

秤量器ハ田尻ト同形狀ニシテ其量ハ五升榭三升榭一升榭ニシテ斗榭ナシ

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造

二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵損傷ノ程度及狀態

右二項該當記事ナシ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法

俵裝ノ積揚ハ三俵若ハ四俵積トス別ニ方法ナシ

四 一ケ年間ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯減歩減及各滴出苦汁量

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置

六 古積鹽ノ製造方法、製造期限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

販賣ニ二様アリ即チ一ハ現品ヲ以テ賣買ヲナスト先取即入金ヲナシ鹽ノ出來タルト

キ引渡ヲナストノ二トス(鹽商人カ鹽業者ニ對シ資金ヲ融通スルト云フニアラス)前者ハ現金引換ニテ後者ハ問屋仲買人後ニテ鹽價ノ騰貴スルヲ見計リ強テ

入金ヲナスモノニシテ主ニ四月、八月ノ頃各製鹽場ニ於テ現品ノ授受ヲナスモノナリ

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

右該當記事ナシ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路

從來ニ於ケル鹽ノ販路地ハ馬關、門司、若松、筑前、筑後、肥前、肥後、大分縣玖珠、日田兩郡

地方ニシテ用途ヲ定メテ注文スルモノナシ

四 鹽商人カ鹽業者ニ資本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

	一	石	當	一	升	當
三十五年			一五五〇			〇二五
三十六年			二、一〇〇			〇二七
三十七年			一、八〇〇			〇二五

六 鹽價ノ定メ方 四月、八月ニ於テ年ノ豊凶ヲ鑑ミ之ヲ定ム

七 販賣ノ季節 春 三分 夏 四分 秋 二分 冬 一分 但一ケ年ニ對スルモノ

八 鹽ノ俵拔キ検査ノ方法 數ノ多少ニ拘ラスニ俵三俵ノ鬮拔ヲナシ枴量ヲナス

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置 鹽ノ受拂ニ際シ前項ニ記載シタルカ如ク検査ヲナシ平均ヲ以テ之

ヲ定メ容量増重量増等ヲナス俵裝ハ普通三斗三升入ナリ併シ仲買問屋ノ注文ニ依リテハ三斗二升、三斗一升、三斗ノ四稱トナスコトアリ實量ハ正味小賣一升ハ切枴ニシテ一升ナリ

十 鹹水賣買ノ有無及其方法、價格ノ定メ方 鹹水買賣ヲナスコトアリ其方法及價格ハ季節ニヨリテ適宜ニ定ムルモノニシテ別ニ標準ナシ

十一 製鹽ノ原料タル鹹水ニ對スル見越買ノ有無 右該當記事ナシ

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其各種積載數量 船積汽車積其他荷馬車ヲ以テ運搬ス其積載數量ハ一俵トシテ運賃ヲ定ムルヲ以テ知ルニ由ナシ

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数料、諸掛費、保險料、着荷地ニ於ケル諸掛費用 出荷地及著荷地ニ於ケル手数料諸掛費保險料倉敷料等ハ詳ナラス鹽ノ運賃ハ他ノ運賃ヨリ高キカ如

シ

出向地	汽車積賃錢 (一俵)	船積賃錢 (一俵)	馬車積賃錢 (一俵)	出向地	汽車積賃錢 (一俵)	船積賃錢 (一俵)	馬車積賃錢 (一俵)
筑前	0,040			若松		0,010	
筑後	0,050			日田			1,000
肥前	0,060			玖珂			1,700
馬關、門司		0,035					

第九章 小作人ト地主トノ關係

小作人ト地主トノ關係ハ皆左ノ事項ノ契約書ヲ交換調印シテ成立ス即チ之ニ二種アリ一ハ製鹽場鹹水溜及濱用煎熬用總テノ器具機械ヲ一切地主ヨリ新調修繕ヲナスト小作人ヨリ成ストノ二ナリ右小作年限ハ大概三ケ年若ハ五ケ年トス其小作料ハ年ノ豊凶鹽價ノ高低ニ依リ増減ナスコトナシ故ニ一ケ年位ノ短期契約ヲナサ、ルナリ小作料ノ納メ方ハ鹽ト現金トヲ當分ニシテ之ヲ四季ニ分ツ即四月六月九月十二月トス此期節ハ大概釜一回宛築造スル故ナリ以上契約ノ外日常需用品ノ供給ヲ仰クコトナシ

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

(二十七) 熊本鹽務局和田出張所(預筋)ノ部
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

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

鹽田ノ地價ハ一反步當上十二圓中十圓五十錢下九圓五十錢

位トス其他ノ土地ハ平均四十圓ナリ鹽田ノ時價ハ一反步當上三百圓中二百圓下百五十圓位トス其他ノ土地ハ平均二百圓ナ

リ鹽田ノ小作料ハ堤防内ハ他ノ水田ト大差ナシ入濱ハ高シ器具機械新調修繕費ハ地主ノ負擔ニシテ一反步平均十九圓三十

八錢同入濱二十五圓トス