

熊本鹽務局

國東出張所之部

熊本鹽務局國東出張所ノ部

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

管内鶴川濱及小原濱ハ共ニ隣接地ニシテ同一平垣部ニアリ附近共ニ小丘ヲ以テ圍ラシ東緩傾斜ヲナシ數町ニシテ松林アリ西ハ小丘ヲ負ヒ南西海ニ面シ北ハ雙子山ノ終末一小細流ニヨリ境シ兩濱ノ間ニ亦一小細流アリテ中央ニ國東町ヨリ速見郡杵築町ヲ經テ日出町ニ通スル縣道アリテ交通ノ便尤モ恰好ノ位置ニアリ

第二章 鹽業ノ沿革

當所鹽田ハ藩廳時代ニ於ケル事蹟漠トシテ其起源ヲ知ル能ハスト雖モ當所古老ノ言ニヨレハ其事蹟頗ル古ク今ヲ去ル一百五十年以前ニアリ而シテ四十五年以前ニ尙十餘町歩製鹽業者五十戸共同結晶釜五箇所製鹽額ノ如キ現時ノ五倍以上ニアリテ農家ノ副業トシテハ實ニ盛大ニシテ降テ明治二十年頃迄ハ鹽田七町步餘ニ至リ漸次衰微ヲ來シ以テ現在ノ二町五段步餘ニ至レリ要スルニ維新前ニ於テハ藩主ノ保護獎勵ヲ受ケサリシモ沿岸漁業ノ道開ケス副農ノ事業少ク勞銀ノ低キ且ツ運輸交通ノ便開ケス殆ト地方需用鹽ハ他ニ供給ヲ受クルナク此地製鹽ニ於テ供給セシヲ以テ盛ニ製鹽ニ從事シタルモ漸次勞銀ノ騰貴分業ノ盛ナルニ從ヒ交通ノ便開ケ製鹽亦大製鹽地ヨリノ移入ニ依リ小規模ノ鹽業者ハ收支相償ハサルニ至リ以テ今日ノ悲境ニ陥レリ事情如斯ナルヲ以テ古來ヨリ專賣或ハ保護獎勵等ノ事蹟ノ記スヘキモノナシ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積 鹽田ハ入濱ニシテ其面積左ノ如シ、鹽田(單ニ鹹水ヲ採收スル地域面)一町三段六畝十步内溝

渠面積九畝十步

外書合計 釜屋鹹水貯藏場敷地面積一段三畝十九步

二 堤防ノ面積、高低及築造材料

鹽田ハ東南道路ヲ以テ境シ西北ノ一隅細流ニ堺シ此部ニ僅カニ堤防ヲ築ケルノミ
而シテ堤防ハ風波ニ依リ崩壞ヲ來スカ如キ憂ナキヲ以テ築造材料ハ單ニ土ヲ以テセルノミ其ノ長九十五間上部幅三尺下底
幅二間高サ五尺其占有面積百九十坪即チ六畝十步其外堤防ト稱スヘキモノナシ

三 鹽田内溝渠ノ面積

鹽田内溝渠ハ潮水ヲ誘導シ鹽田作土面ニ鹽分ヲ供給スルノ設備ニシテ田面ノ周圍ヲ廻ラシ更
ニ短冊形ノ區分ニ仕切り數條ノ溝渠ヲ穿テリ而シテ此溝渠ハ單ニ田面上ニ穿テルノミニシテ敢テ石材或ハ木材ヲ以テ築ケ
ルニアラス周圍溝渠ヲ除キ鹽田内ノ數條ノ溝渠ハ沼井ノ設備ノ箇所ニ基キ一定ノ距離ヲ割セルモノニシテ即チ其距離各溝
渠間七間半餘ニシテ其中央ニ沼井ヲ設ケ故ニ沼井溝渠間ハ三間一尺ノ距離ヲ保テリ而シテ溝渠ハ田面内ノ溝渠トハ深淺廣
狹ノ差異アルナシ是等溝渠ハ實ニ總段別(鹽田)一町四段九畝二十九步ニ對シ其面積ニ於テ九畝十步ヲ占有セリ

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

鹹砂濾過裝置ハ所謂沼井ヲ設備

セリ其ノ大サ横約六尺五寸縱八尺高サ一尺四寸其面積約一坪四合餘沼井數總テ五十四其實況ハ別紙圖面ノ如シ

其ノ構成材料ハ松板粘土、丸太竹及蓆等ニシテ其構造組織ハ左右粘土ヲ以テ固メ前後松板ヲ以テシ尙松材ハ粘土ニヨリ支
持セリ其構成順序方法ヲ述フレハ先ツ鹽田面上一定ノ地ヲ割シ縱八尺横六尺五寸ニ粘土(赤土ノ如キ最モ粘
力強キ土ヲ用ユ)ヲ二寸餘ニ至ル迄

叩キ付ケ其上ニ前後六尺五寸左右八尺ヲ割セル長方形ノ松板ヲ以テ作レル底ナキ箱様ノモノヲ置キ其周圍ヲ粘土ヲ以テ外
圍ヲ作り終リテ此箱ヲ除キ而シテ再ヒ粘土ヲ以テ外圍ト底部ヲ緊着シ充分潮水ノ漏出ヲ防キ而シテ前面及後面ハ松板ヲ箵

メ外圍構造ヲ終リ後チ臺ノ内部ニ着手ス即チ前記叩キ付ケラレタル粘土底面ニ徑一尺五寸内外ノ丸太(當地ニテハ
根太ト稱ス)ヲ竝列シ

其上ニ丸竹ヲ丸太ト反對ノ方向ニ竝ヘ又丸竹又ハ割竹ヲ置キ其上ニ麥稈ヲ以テ編ミタル菰又ハ荳ヲ敷キ尙ホ小丸竹ヲ粗ク
竝ヘ内部ノ構成ヲ終ルナリ併シテ外側前面ノ地盤面ニ圓形ニ穴ヲ掘リ桶(容量八斗)又ハ粘土ヲ以テ鹹水ノ漏出ヲ防クニ足
ルノ溜即チ前壺ヲ埋ム是ヲ臺ノ内部ヨリ細少ナル穴ヲ通シ砂ニ結晶セル鹽分ハ濾過セラレ濃厚ナル鹹水ノ漏出スルヲ受留
スル所トス尙沼井ノ構造順序ハ圖面ノ如シ

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

右該當記事ナシ

六 鹹水輸送装置ノ構造、面積及輸送ノ方法

沼井ニ於テ濾過セラレタル鹹水ノ輸送装置ハ鹽田面上適宜ノ配置ニ土

樋ヲ設ケ此土樋ニ依リ鹹水貯藏場ノ側ラニ設備セラレタル大桶(方言だぶり)ニ輸送シ更ニ此大桶ヨリ釣瓶ヲ以テ汲ミ揚ケ
 けんけらニ移シ貯藏場ニ輸送スルノ装置ニシテ更ニ別紙圖面ニ就テ説明スレハ沼井前壺ヨリ樋ニテ鹹水ヲ汲ミ來リ田面上
 ニ設ケラレタル(ハ)(チ)(ホ)等ニ移レハ右土樋ヲ通シテ(ロ)(ニ)ニ至リ(ロ)(ニ)ヨリ暗渠ニ依リ(イ)ニ入ルナリ而シテ貯
 藏場附近ハ直ニ擔ヒ桶ヲ以テ汲ミ込ムナリ(チ)(ク)(ホ)ハ明渠ニシテ(ト)(ハ)ハ暗渠トス輸送導管ハ明渠ナルトキハ鹽田
 面ノ採鹹地積ヲ減スルノ不利アリト雖モ途中鹹水ノ漏出ヲ認メ是ヲ防キ時々直ニ破損箇所ト雖モ修繕ヲ加フルニ易ク且ツ
 田面内溝渠ノ側ラニ設備セララルルヲ以テ事實ニ於テハ採鹹地積ヲ減スル程モナク長期使用ニ堪ユルヲ以テ鹹水輸送設備ト
 シテハ良好ナル方法ナルヘシ

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

種類	箇數	使用	方法
馬 鋤	一〇	作土掻起シ又ハ作土攪拌ニ使用ス	
柄 振	一四	寄セ集メタル作土ヲ沼井中ニ掬ヒ入ルルニ用ユ	
寄 振	四	作土ヲ寄セ集ムルニ使用ス	
き 鋤	二〇	沼井中ノ濾過セラレタル撒砂ヲ掻キ出スニ用ユ	
はまかい 柄杓	一三	潮水ヲ田面ニ撒布スルニ用ユ	
もんだれ 柄杓	一〇	前壺中ノ鹹水ヲ汲ミ出スニ用ユ	
擔 桶	六	潮水及鹹水等ノ運搬ニ使用ス	
鎌	四	馬鋤修繕用	
あてこ	五七	藻垂又ハ潮水ヲ沼井中ニ注入スルトキ踏ミ竝サレタル土ノ穿堀セラレサルニ用ユ	

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

種類	代	價	保存期限	種類	代	價	保存期限
馬 鋤		二五〇 ^円	三ケ年	藻垂柄杓		三〇〇 ^円	一ケ年
寄 柄 振		二七〇	一ケ年	擔 桶		一、〇〇〇	二ケ年
柄 振		七五〇	一ケ年	鎌		一、五〇〇	三ケ年
絹 鋤		五八〇	一ケ年	當 子		二、〇〇〇	一ケ年
濱カヒ柄杓		二五〇	一ケ年				三ケ年

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積

當所ニ於ケル鹹水貯藏場ノ築造方法ハ先ツ釜屋附近適宜ノ地ヲ撰ヒ四間

ニ八間深サ七尺五寸ニ穴ヲ掘リ之ヲ大小二劃ニ區分シ其ノ下底ヲ均シ固メ粘土(此粘土ハ海底ニ腐敗セル尤モ粘氣強キ泥土及粘氣強キ赤土ヲ混合シタルモノニシテ其混合ノ割合ハ泥土七分

赤土三分トス泥土ハ一坪ノ價格約一圓餘)ヲ乾燥シ稍水氣ノ減セル頃煉瓦形ニ造リ先ツ下底ニ竝ヘ其上ヲ槌ヲ以テ叩キ付ケ尙ホ木片ヲ以テ均シ固

メ數日ヲ經テ粘土ノ稍乾キ龜裂ヲ生スルニ至リ再ヒ前ノ方法ヲ操リ返シ數回ニシテ完成ス而シテ泥土ノ厚サ下底部ハ一尺

五寸餘ニ至ル四隅ハ殊ニ其厚サ三尺ニモ及ヒ漸次上部ニ至ルニ從ヒ其厚ヲ減シ上部四邊ノ厚サハ一尺内外ニ及フ斯ノ如ク

ニシテ壺ノ築造ヲ終リテ後其上ニ松丸太數本ヲ渡シ梁トシ尙ホ藁ヲ以テ三角形ニ屋根ヲ葺キ下シ其軒先地上ニ接ス屋根ノ

前面中央ニ長方形ノ高サ一間幅半間ノ出入口ヲ設ケ又梁ノ上ニハ數條ノ木材ヲ渡シ採鹹用器具ノ置場トセリ

十 鹽田地盤ノ構造及性質

元來當所鹽田地層ハ二層ヨリ成レルモノノ如シ即チ下層ハ岩石ヨリ成リ上層直ニ砂層ト

ナレリ是レ昔時海面タリシモノ上層ハ漸次海及細流ノ土砂堆積シテ淺洲トナリタル處ニ鹽田ヲ開墾セラレタル故ナルヘシ

故ニ砂層中下部ハ多少砂礫ノ混セラルルコトナキニアラスト雖モ殆ト細砂ヲ以テ成レリ其砂層ノ厚サ凡ソ四尺内外ニシテ

上部ハ累年土砂ノ混入ニ依リ自然ニ適當ノ作土ヲナセルモノノ如ク故ニ從來ヨリ作土搬入等ノ事ナシ作土ハ細砂ヨリ成リ

之レニ多少ノ細土ヲ混入スルモ作土トシテ良好ナラサルヘシ尙ホ潮水ノ吸收ニ富ムハ確言シ難シト雖モ元來鹽田地盤面ハ

海面ヲ去ル遠カラス加フルニ舊曆毎月一、二、三日及十五、十六、十七日間ノ大満潮時ノ如キハ田面凡テ海水ヲ以テ浸サルルヲ以テ寧ロ作土乾燥ハ比較的長時間ヲ要スルカ如シ尙ホ上層ハ土砂性ニシテ砂ヲ混スルコト最モ多シ其理學的性質ニ就テ詳細ヲ知ル能ハサルモ作土トシテ寧ロ下位ナルヘシ

十一 撒砂ノ種類、性質

當所鹽田ノ地質ハ砂地質ニシテ撒砂等他ヨリ移入セシモノニアラスシテ此地占有ノモノニ屬ス鹹砂ノ種類ニ依リ鹹水ノ良否ヲ謂ヘハ寧ロ下位ナルヘシ常ニ當所ノ採集鹹水ニ依ル製鹽ハ色澤比較的他ノ産鹽地ノモノヨリ惡シキヲ見ル是レ或ハ鹹砂ノ性質宜シカラサルニ基因スルナラン尙ホ鹹水漏出ノ遲速ノ如キハ砂土質ナルヲ以テ比較的迅速ナルヘシ即チ凡ソ一時間餘ニシテ濾過シ終ルヲ常トス其理學的性質ハ詳細ニ之ヲ知ル能ハス且ツ從來鹽業ノ規模小ナルヲ以テ敢テ鹹砂ノ改良或ハ其良否等ニ就テハ顧慮スル所ナキモノノ如シ

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數

撒砂撒布量ハ季節ニヨリ又ハ天候風力氣溫等ニ依リ多寡アリト雖モ從來當所鹽業者ニ於テ一定段別ニ對スル撒砂ノ量ヲ調査セシモノナリ季節ニ依ル精確ナル撒砂量ノ差異ハ稍知ルニ難キモ今一定地ニ於ケル撒布量ヲ斗リ及ヒ鹽業者ニ依リ其概量ヲ聞クニ一沼井撒砂採集面積(沼井積ヲ除ク)凡ソ四十八坪ニ對シ最多二石八斗(一坪ニ付六升)最少一石四斗四升(一坪ニ付三升)餘ニシテ普通二石餘(一坪ニ付四升内外)トス

十三 撒砂乾燥ノ時間

撒砂乾燥ハ天候氣溫風力ニヨリ時間ニ長短ノ差異アリテ一定シ難シト雖モ普通夏季ハ二時間内外(持濱朝仕事休憩後寄濱ニ著手スルマテ)ニシテ乾燥シ長キモ三時間ヲ要セス然ルニ夏期ト雖モ天候陰鬱外氣濕潤ノ場合ニ於テハ三時間以上ヲ費スコトナキニアラス春秋及冬季ハ氣溫降り外氣乾燥ナルモ尙ホ作土面水蒸氣ノ蒸發乾燥到底夏季ニ及ハス普通三時間乃至四時間ヲ消費スト謂ヘリ詳細ハ調査ノ依ルヘキナキヲ以テ其概説ニ依レリ

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撒砂濾過裝置即チ沼井中ニ注入スル海水量ハ又季節天候ニヨリ鹹砂ニ鹽分結晶ノ多寡アルヲ以テ注水量モ亦大ニ異レリ概ネ左ノ如シ

海水量(鹹水採收量) 八斗乃至一石六斗 但擔桶二荷(一荷容量四斗)乃至四荷

海水量もんだれ採收用 八斗

採收セラレタル鹹水 六斗乃至八斗

採收セラレタルもんだれ 七斗

十五 海水、鹹水及藻垂ノ性質 海水ハ母氏比重計ニ依リ檢スルニ僅カニ二度内外ニシテ杵築姫島ニ比スレハ非常ニ

差アリ是レ當所ハ國東半島ノ頭角ニシテ且ツ灣入セル尤モ淺ク狹キハ其主要原因ナルヘシ故ニ其海水比重ヨリ見レハ到底

良好ナリトハ謂ヒ難シ尙海水ノ化學的成分ハ不明

十六 海水引入、排出(水閘)、海水汲揚装置及汲揚方法 當所鹽田ニ於テハ潮水ハ大潮(舊曆二月三日及十五、十六、十七日)ノ鹽合ニハ直ニ

田面及溝渠共ニ海水ヲ以テ充溢セラルレトモ通常滿潮ノ時ニハ直接溝渠ニ入ルナキヲ以テ是カ引入ノ装置ナカルヘカラス

即チ海水引入ハ田面ノ側ラニ設ケラレタル約三坪ノ海水貯溜池ノ口ヨリ水車ヲ以テ溝渠ニ踏揚クルノ方法ヲ取レリ其排出

ハ閘門ノ開閉ニ依リ自在ニ之レヲ行フヲ得ルナリ

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積 海水貯溜池ノ構造ハ外圍石垣ヲ以テシ尙ホ石疊ノ上ハ膝喰ヲ以テ固メタ

ルノミ其形殆ト方形ニシテ即チ幅一丈ニ九尺ニシテ深サ二尺五寸トセリ圖面參照

十八 鹽田一戸前又ハ一定段別ニ就キテ一ケ年平均鹹水採收歩合 一ケ年平均鹹水採收量二千石

月別	鹹水採收量	比重	月別	鹹水採收量	比重	月別	鹹水採收量	比重
一月	五,000	一〇	五月	三五,000	一五	九月	一一〇,000	一四
二月	五,000	一一	六月	一〇〇,000	一三	十月	一〇〇,000	一三
三月	六,000	一二	七月	五〇,000	一七	十一月	一〇〇,000	一三
四月	七,000	一三	八月	三五〇,000	一五	十二月	七〇,000	一一

備考 本調査ハ當所製鹽場ニ於テ帳簿記録ノ備ナキヲ以テ正確ノ數ヲ揚クル能ハス依テ當業者ニヨリテ聞得タル概數ヲ揚ク

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 採鹹ニ從事スル勞働者ハ之ヲ濱

子ト稱ス大製鹽地ニアリテハ其業務ニ對シテ各種類名稱アレトモ當所ノ如キ小規模ノ鹽田ニアリテハ各從業者ノ業務專屬ナラス隨時勞力供給ノ程度ニ從ヒ變更スルノミナラス勞働者ハ凡テ日雇ニシテ一概ニ之ヲ述フルコトヲ得ス從テ一定段別ニ於ケル人夫ノ員數賃銀ハ一定シ難シト雖モ一ヶ年平均採鹹人夫員數賃銀及一日當リハ左ノ如シ

種 類	延 人 員	賃 銀	一日當リ賃銀	一人當總賃銀
男	六七六	二七、〇四〇	四〇〇	六七、六〇〇
女	三三八	七四、三六〇	三三〇	三七、一八〇

備考 賃銀日雇定ニシテ普通男四名女二名ヲ雇備其日數百六十九日

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 鹹水採收ハ從來製鹽額少ク爲メニ常ニ一地方供給ニモ應スル能ハサリ

シヲ以テ天候順適採鹹ニ差支ナキニ於テハ何レノ時期ヲ問ハス採鹹ニ從事シタリシモ採鹹最盛期ハ夏季ニアリテ秋季之ニ次キ春冬最少ナリ即チ毎年四月ヨリ稍採鹹量ヲ増シ五月ニ至リ非常ノ激増ヲ來シ六月ニ至リ梅雨期ニ入り採鹹歩合減スルヲ常トシ七月ニ至リ梅雨後再ヒ最盛期トナリ九月以後十月ニ至リ漸次減少シ十一月ヨリ二月迄ハ最モ採鹹量少ク三月ヨリ再ヒ最盛期トナリ九月以後十月ニ至リ再ヒ時候ノ順調ヲ來スト共ニ古來稱フル三八法ノ期ハ最盛期ニシテ就中五月七月八月ハ尤モ盛ナリトス

採鹹量ハ天候氣温乾濕等ニ依リ常ニ差異アリ風力ハ採鹹量ニ大ナル影響ヲ及ホスモノニシテ即チ春秋ノ如キ常ニ快晴少キ場合ト雖モ空氣乾燥ニ風向宜シキヲ得レハ水氣ノ蒸發ヲ盛ナラシメ鹹砂ノ乾燥鹽分ノ結晶ヲ迅速ナラシムル等採鹹量ノ多少ニ至大ノ關係ヲ有ス尙ホ風位ハ鹽田ノ地勢地形ニ依リ異ルヘシトスルモ當地ニテハ西風尤モ良シトシ北風之ニ次キ其南

風ハ最モ忌ム所ナリ而シテ平均最多風向ハ本郡調査ニ依ルニ一月二月三月ハ北西ノ風最モ多ク四月北東風多ク五、七、八、九月南風最モ多ク六月十月十一月十二月ハ西風多クシテ採鹹上最モ好ム所ノ風向ヲ示セリ

二十一 一ケ年間ノ平均鹹水採收日數 採鹹日數ハ毎年天候ノ如何ニヨリ異リ殊ニ持濱準備濱日數ハ採鹹持濱從業日

數ノ多少ニ依リ大ナル差異ヲ生スヘシト雖モ通常持濱ハ百日乃至百二十日ニシテ準備四十日乃至六十日ナリトス尙持濱日數増加スレハ準備濱日數ハ減少スルモノニシテ常ニ持濱ト準備濱トハ日數ニ於テハ相反スルモノナリ

二十二 一ケ年ノ平均鹹水採收量 當所鹽田ハ附近ニ對比スヘキ鹽田ナキヲ以テ俄カニ其等級ヲ斷定シ難シト雖モ姫

島杵築鹽田ニ比スレハ最モ下等鹽田タルヘシ而シテ一ケ年平均採鹹量ハ二千石内外ニシテ各年大ニ差アリ殊ニ昨三十七年ノ如キハ實ニ稀有ノ產額ニシテ鹹水採收量ハ三千二百石ニ及ヘリ

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

(一) 準備濱(當地ニテハ引キ寄ト稱ス) トハ開業ノ始メ又ハ雨後始業ノトキ田面ニ固着セル作土ヲ搔キ起スノ方法ニシテ翌日採鹹ノ準備即チ持濱トナスヲ云フ

引キ寄セノ方法ハ持濱休止中臺ノ四隅ヨリ流レ廣マレル作土ヲ當日早朝鍬ヲ以テ田面ニ固着セル作土ヲ搔キ起シ横縦、斜數回攪拌シ作土ヲ日光空氣ニ曝シ乾燥セシメ鹽分ノ結晶ヲ促スニアリ此操作ヲ引寄ト云フ而シテ引寄ヲ終レル當日搔キ起サレタル作土ニ潮水ヲ撒布シ潮水ニ含有スル鹽分ノ吸收ヲ促シ以テ持濱採鹹ノ準備ヲナスニアリ

(二) 持濱(當地ニテハ持目ト稱ス) トハ前日準備濱ニ於テ準備セラレタル田面ノ作土カ前夜撒布セル潮水及小溝ノ潮水ヲ吸收濕潤セラレタルニ依リ當日早朝ヨリ數次攪拌乾燥シ太陽熱及風力ノ作用ニヨリ水分ノ蒸發ト共ニ鹽分ノ殘留作土ニ結晶スルヲ待チ之ヲ沼井中ニ收集シ潮水ヲ注キ濾過シテ濃厚ナル鹹水ヲ得ルト同時ニ其次日ニ於ケル持目準備トシテ當日採鹹ノ爲メ作土ヲ收容シタル跡ニ次ノ作土ヲ撒布シ鹹水ヲ採收シタル後再ヒ潮水ヲ沼井中ニ注キ濾シテ二番水則チ藻垂ヲ漏出セシムル迄ノ操作ヲ謂フ

持濱當日ハ朝餼ト稱シ早朝午前六時ヨリ馬餼ニヨリ作土面ヲ攪拌シ再ヒ潮水ヲ田面ニ撒布ス之ヲ鹽かうト稱ス以上鹽カ
い終リテ朝食ス朝食後こみ土(沼井中ノ土)ヲこみだしヲ以テ沼井側ニ出シ沼井ノ内部ヲ乾燥シ此日午後ニ於テナスヘキ
作土濾過準備トス

次キニ臺ヨリ掘リ出サレタル土ヲ搔キ落シ當日作土採收後其跡ニ撒布スヘキ作土準備ヲナシ終テ撒布セラレタル作土ノ
乾燥鹽分ノ結晶ヲ良好ナラシムル爲メ再ヒ作土ヲ攪拌シ日光風力ニ依リ水分ノ蒸發殘溜上ニ鹽分ノ結晶ヲ認ムルヲ待ツ
之ヲさがんと稱ス終リテ晝食ヲ行フ

晝食後一時間餘休息シ作土ノ乾燥ト共ニ充分ニ鹽分ノ結晶ヲ認ムレハ濱寄ト稱シ一齊ニ作土ヲ臺中ニ收容ス濱寄既ニ終
レハ沼井踏ト稱シ沼井ニ收容セラレタル作土ヲ踏ミ均シ平均ナラシム而シテ前日沼井側ノ前壺中ニ溜置セル藻垂ヲ藻垂
柄杓ヲ以テ沼井中ニ汲ミ込ミ同時ニ小溝ヨリ汲ミ來リ之ニ注加スレハ濃厚ナル鹹水ハ濾過セラレテ前壺中ニ滴下ス是即
チ製鹽ノ原料鹹水ナリ其後沼井側ニアリタル土ヲ田面ニ撒布シ又鹹水ヲ貯藏場ニ運搬ス終リテ次ノ日ニ注加スヘキ藻垂
ヲ得ンカ爲メ潮水ヲ再ヒ沼井中ニ注加ス而シテ翌日持濱作土ニ鹽分ヲ吸收濕潤セシムル爲メ撒布セラレタル作土上ニ潮
水ヲ撒布シ以テ一日ノ業ヲ終ル

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、廣狹及其面積

釜屋ノ構造ハ五間四方木造リ麥稈葺(又ハ茅)平家ニシテ柱根太ノ類ハ凡テ松材

ニシテ周圍ハ粗ニ壁ヲ張リ屋根ノ兩端ニ三角形ニ扉様ノモノヲ設ケ開閉ヲ自由ナラシメ結晶釜ヨリ蒸發スル蒸氣ヲ發散セ
シムル處トス又釜屋ノ前面中央及側部ニ間口半間ノ出入口各一個ヲ設ケ板戸ヲ以テ開閉ヲ自由ナラシメ釜屋内中央ニ煎熬
甲竈ヲ築キ其上ニ釜ヲ裝置シ其ノ後面ヨリ外部ニ通スル煙道ヲ設ケ屋外煙突ヨリ煙ヲ飛散セシム尙ホ内部煙道ノ中央ニ温
メ釜ト稱シ圓形ノ鐵釜二個ヲ設ケ其側ラニ瓢箪ト稱シ鹹水貯藏場ヨリ暗渠ニヨリ鹹水ヲ流通スル大桶ヲ埋ム(容量六石八斗)釜ノ右

側ニ幅五尺長三間ノ地ヲ三方丸太ヲ以テ割シ一方壁ニ接シ尙壁ノ部ニハ腰板ヲ張り地盤ニハ少許ノ傾斜ヲ附シ粘土ヲ以テ固メ鹽置場トス又竈ノ左側ニ釜焚夫ノ寢所食事場ヲ設ケ其他所要雜具ノ藏置所トス尙ホ釜ノ前面左側ニ薪炭置ヲ割セリ其構造大小形狀別圖ノ如シ

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺

釜ハ從來ヨリ凡テ石釜ニシテ大小廣狹一定セスト雖モ凡縱八尺横一丈二尺トス竈ノ構造ハ即チ深サ三尺餘ノ長方形斜面ニ穴ヲ穿チ其中央ニ豎溝ヲ設ケ溝底ハ小石ヲ敷キ溝ノ上ニ稍高ク棧(さな)ト稱シ高サ一尺餘ニ石ヲ積ミ粘土ヲ以テ塗リ其ノ兩側ニ各三個ノ穴ヲ開キ投入スル燃料ノ骸炭ヲ搔キ出シ口ニ出テシム其後面ニ長方形ノ稍大ナル一口ヲ開キ煙道ニ通シ煙ヲ外部ニ飛散セシム又煙道ノ上ニ溫メ釜ヲ裝置ス尙竈ノ左右兩側ニ各二個ノ小口ヲ開キ燃燒シツツアル燃料ヲ攪拌シ燃糠ヲ下口ニ突キ落ス所トス竈ノ築造ヲ終レハ其上ニ釜ヲ据ヘ其間ハ石及粘土ヲ以テ之ヲ固ム

溫メ釜ハ竈ヨリ供給セラルル餘熱ヲ利用シ煎熬ニ使用スル鹹水ヲ濃縮シ鹹水ヲ溫メ煎熬ヲ迅速ナラシメ併セテ沈澱浮遊物ヲ除去スルノ設備ニシテ釜屋內煙道ノ上ニ設ケ其形狀ハ別紙圖面ヘノ如ク直徑三尺一寸八分深サ二尺一寸五分容量一石八斗餘ノ鑄物製大釜ニシテ價格約十圓餘ナリ

釜製造原料ハ概ネ左ノ如シ

釜	土	一釜凡二百五十貫ヲ要ス(粘氣強キ粘土)	釣	金	四十五本
石	灰	一釜凡十貫ヲ要ス	や	ら	大四本(五寸角松材長二間小八本四寸角松材長一丈)
粗	鹽	一釜凡三十餘	燒	板	二坪半
釜	石	(花崗石)一釜二百八十個ヲ要ス	繩		藁繩一釜ニ付四貫目
緣	金	大二本(長一丈二尺)小二本(長八尺)	蓆		十枚
隅	金	四本(長二尺)	も	し	竹
			き		一釜ニ付四十五本

三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ル迄ノ操作

前項ニ於テ記載セルカ如ク竈ヲ築キ其上ニ長サ八尺幅八寸乃至

一尺厚一寸内外ノ松板(之ヲ燒板ト稱ス)ヲ敷キ竝ヘ其板面ノ四周ニ縱八尺横一丈二尺ヲ劃シ縁金ヲ置キ尙ホ鍵狀ヲナセル隅金ヲ四隅ニ置キ以テ縁金ト拘束シ釜築造ノ基礎トス其上ニハ厚一寸方五寸餘ノ(花崗石)釜石ヲ粘土(鹽ト粘土ト混)ヲ以テ順次固メツツ竝列シ又其間ニ鈞金ト稱シ鍵狀ノ金ヲ釜石ヲ敷クト共ニ狹ム其數横五本縱八本宛合計四十本ヲ要ス右ノ如クニシテ漆喰狀ニ塗リ合セ尙釜縁ハ粘土ヲ以テ高サ三寸五分餘ニシテ周圍ヲ作り終リテ其ノ釜ノ上ニ高サ二尺許リニ一面ニ薪ヲ置キ之ニ點火ス尙ホ其上ニ濕潤セル蓆ヲ覆ヒ以テ火力ノ散溢ヲ防キ專ラ釜面ニ火力ヲ強カラシメ且ツ釜ノ乾燥ヲ迅速ナラシム之ヲ釜あぶりト稱ス而シテ燃燒ヲ繼續セシムルコト約三時間餘ニシテ全ク釜面乾燥シタルヲ見テ漸次之ヲ消シ餘燼ヲ除キ掃除スレハ釜ハ恰モ陶製ノ大盤ノ如ク固着シ以テ鹽釜トナルナリ以上ノ如ク釜ノ製造ヲ終レハ釜ノ四隅ニ高サ三尺乃至三尺五寸ノ支柱ヲ立テ之ヲ基礎トシ四隅ヨリ堅固ナル梁(松角材)ヲ渡シ更ニ此梁ヲ基礎トシ横ニ角材八本ヲ渡シ藁繩ニ依リ鈞金ヲ緊縛シ梁ニ依リ支持シ梁ト鈞金ヲ拘束セル藁繩ハ捻リテ其捻リノ中ニもぢき竹ト稱シ二尺餘ノ竹片ヲ挾ミ結晶釜ノ高底凸凹ヲ正シカラシムル爲メニス斯ノ如クシテ釜ハ梁ニヨリテ支エ釜石下ノ板(燒板)ヲ除キ直ニ粘土ヲ以テ煉化形ニ作レル土塊ヲ以テ支エシメ尙ホ粘土ヲ塗り付ケ竈ト釜ハ密着セシム同時ニ釜ノ左右兩側ニ各燃料攪拌口各二孔ヲ設ク是ヲ以テ結晶釜ノ築造ヲ終ルナリ而シテ煎熬ニ直ニ着手スルヲ得石釜ハ凡ソ二十五日乃至三十日晝夜使用スルヲ得釜ハ一定期間使用シ鹽ノ燒付釜面ノ凸凹ヲ生シ及破損個所ヲ生シ使用ニ堪ヘサルニ至レハ再ヒ改築ス築釜材料ハ粘土ノ外凡テ再ヒ使用スルヲ得ヘシ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及方法

鹹水貯藏場ニ於ケル鹹水ヲ釜屋鹹水壺(當所ニ瓢)ニ輸送スルニハ明渠又ハ管ニ輸送スルアリト雖モ普通鹹水貯藏場下底ヨリ暗渠ニヨリ自然水壓ニヨリ瓢箪ニ來ル裝置トセリ當所ニ於テモ後者ニ依レルモノニシテ貯藏場ノ下底ヨリ竹管暗渠ニ依リ釜屋內鹹水壺下底ト相通シ貯藏場ノ水壓ニ依リ貯藏場ニ於ケル鹹水ハ直ニ自在ニ釜屋內壺ニ入ルヲ得ヘシ釜屋內坪ノ鹹水ハ鈞瓶ニヨリ溫メ釜ニ注加セラルルナリ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及使用方法

種類	員數	使用方	種	類	員數	使用方
沖引十能	一	一 竈中ノ骸炭ヲ掻キ出スニ用ユ	押柄振	振	二	煎熬鹽ヲ取柄振ヲ使用スル反對ノ方向ヨリ押シ集ムルニ用ユ
鋤十能	一	一 燃料ヲ竈ニ投入スルニ用ユ	す	り	二	結晶釜面ヲ掃除スルニ用ユ
割十能	一	一 竈中燃料ノ攪拌ニ用ユ	こーら起し		一	釜面ニ附著セル鹽ヲ除去スルモノ
はねがり	二	二 結晶釜ヨリ掻出セル鹽ヲ貯鹽場ニ運フニ用ユ	又又火箸	箸	一	燃料ヲ攪拌スルニ用ユ
十能	一	一 燃料ヲ掻キ出スニ用ユ	釜柄振	振	二	溫メ釜ヨリ煎熬釜ニ鹹水ヲ注入スルニ用ユ
取柄杓	二	二 煎熬鹽ヲ掻キ集メ收容スルニ用ユ	火箸	箸	一	燃料攪拌専用

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

種類	新調費	修繕費	保存年限	種類	新調費	修繕費	保存年限
たき引十能	七五〇 ^円	—	二ケ年	押柄振	二〇〇 ^円	—	一ケ年四本
鋤十能	七五〇 ^円	四〇〇 ^円	二ケ年	す	一〇〇 ^円	—	一ケ年十本
割十能	七五〇 ^円	四〇〇 ^円	二ケ年	釜柄杓	三〇〇 ^円	一六〇 ^円	一ケ年二個
はねがり	二五〇 ^円	—	一ケ年	又火箸	六〇〇 ^円	一〇〇 ^円	二ケ年
十能	四〇〇 ^円	—	三ケ年	火箸	八〇〇 ^円	一〇〇 ^円	一ケ年
取柄振	二〇〇 ^円	—	一ケ年四本	こーら起し	二〇〇 ^円	—	二ケ年

七 燃料ノ種類、名稱、産地、價格及品質

煎熬燃料ハ今ヲ去ル十四五年以前ハ凡テ松葉焚キナリシカ現時鶴川濱ニ

於テハ石炭及松葉材ヲ混用スルニ至レリト雖モ尙石炭ハ筑前若松港ヨリ便船ニ托シ僅ニ供給ヲ得ル有様ニテ缺乏ヲ告ルコト少カラス故ニ石炭ノ存在スル場合ニハ兩者混用シ殊ニ本年ハ石炭ノ價格非常ニ騰貴セルノミナラス需用ハ戰爭ノ結果カ格外ノ増加ヲ來シ當所着下等切込炭一萬斤當リ金三十五圓ニ當レリ而シテ其ノ品質ハ筑前下等切込ナルヲ以テ最モ劣等ニ屬シ發熱量ノ如キ微弱ナルヘシ故ニ松葉材ノ如キ寧ロ燃料ノ主要ナル部分ヲナセリ松材薪ハ普通當所ニ於テハ釜屋着百把

(一把四
十斤餘)當リ四圓餘ニシテ一釜凡ソ石炭混用ノ場合ニ於テ十把ヲ要ストセハ大差ナカルヘシ

八 一釜ニ使用スル鹹水容量及製造鹽等級別數置、一釜ニ使用スル燃料ノ數量 一釜ニ使用スル鹹水ハ温メ釜ニヨリ

定量セラルルニ依リ殆ト一定セリ温メ釜容積一石八斗ノモノ二個ヲ以テ一回煎熬ニ使用スルヲ以テ其量三石六斗トセハ大
差ナカルヘシ而シテ一釜製鹽ハ鹹水母氏比重十七度ニシテ産鹽一石二斗ナリ等級ハ凡テ五等鹽ニ相當セリ

一釜煎熬ニ使用スル燃料ノ數量普通石炭松葉材料混用トシテ石炭五十斤松材十把トシテ計上セハ大差ナキヲ信ス

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混用ノ割合 煎熬ニ使用スル石炭ハ前項第七ニ掲記セル如ク石炭ヲ使用スト雖モ寧口薪

材ヲ主要部分トスルカ故ニ石炭ノ如キ從來ヨリ各種石炭ニ就テ經驗ナク且ツ使用セシコトナキヲ以テ其混合割合等掲記ス
ルコトヲ得ス

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裝置ノ有無、構造及其方法 鹹水ヲ釜ニ注加スル

ニ先チ汚物ヲ除去スルニハ別ニ裝置セルナク單ニ汚物ヲ除去スル爲メ温メ釜中ニ於テ箆様ノ籠ニ依リ除去スルノ操作ヲ取
ルノミ故ニ寧口除去裝置ナシト謂フヲ得ヘシ

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 鹹水煎熬ニ要スル人夫ハ

當所ニ於テハ凡テ日給定メニシテ即チ一日四十五錢ナリ晝夜交替ヲ要スルヲ以テ煎熬ノ場合ハ常ニ二名ヲ以テ充テタリ尙

ホ釜焚夫ト雖モ煎熬ニ從事セサルトキハ探鹹其他ノ雜業ニ服シ賃錢ハ探鹹ニ於テハ一日四十錢ノ日給ヲ與フル定メナリ尙

ホ左表ニ示スヘシ

人夫ノ種類	名	稱	員	數	賃	錢	一ヶ年平均 各人夫一人當
男	釜焚夫			100人	900,000		9,000円

十二 一晝夜ニ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量竝ニ其ノ收鹽量 一晝夜ニ煎熬ヲ終ル釜數ハ常ニ鹹水ノ濃度又ハ釜ノ築造方

及火力ノ強弱ニ依リ一定シ難キモ普通當所ニ於テハ一晝夜八釜ニシテ一釜ノ煎熬ニ約三時間ヲ要ス然ルニ本年十月ニ於ケル如ク鹹水ノ濃度母氏比重計十度ヲ示ス場合ニハ一晝夜五釜乃至六釜ノ煎熬ヲ了セルノミ一釜鹹水量ハ常ニ温メ釜ニヨリ定量スルヲ以テ温メ釜ニ於ケル鹹水注加量ハ一釜鹹水量ナリトセハ大過ナカルヘシ尙ホ一晝夜鹹水消費量二十八石八斗一釜收鹽量(比^重十七度)平均一石二斗一晝夜九石六斗ナルモ本年ノ如キ比重十度ニ於テ煎熬セシ場合ハ僅ニ一釜八斗一晝夜(釜^六)四石八斗ニ過キス製鹽法ハ差鹽製ニシテ未タ嘗テ眞鹽ヲ製造セシコトナク現狀ヨリ見レハ等級ハ凡テ五等鹽ナリトス

十三 鹽田一戸前又ハ一定段別ヨリ得タル製鹽總量 製鹽量ハ常ニ天候ニヨリ至大ノ影響ヲ受クルヲ以テ毎年天候ノ順不順ニヨリ一樣ナラス然ルニ既往ニヨリ調査スルニ一ケ年平均十四萬三千三百三十斤昨三十七年ノ如キハ稀有ノ天候順調ナリシヲ以テ實ニ二十萬二千五百斤ヲ計上セリ本年ハ又天候特ニ不調ナリシヲ以テ現在製鹽高及今後ノ見込高ヲ見テ僅ニ五萬二千斤アリシニ過キス尙左表ノ如シ

年次	重量	容量	量等	等級
平年	一四三、三〇〇斤	八九、〇〇〇		
三十七年	一〇一、五〇〇	一、一〇〇、〇〇〇		
三十八年	五三、一〇〇	三五、二五〇	五	等

備考 一升二百八十匁換算

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 居出シ場ノ構造ハ各地大同小異ニシテ通常竈ノ右側ニ築造シ煎熬鹽ヲ貯置シ兼テ苦汁ヲ可及的排除シ鹽質ヲ上昇セシムルノ裝置ナラサルヘカラス而シテ當所ニ於テハ横三間縦五尺ニシテ前方及左右ハ丸木材ヲ以テ圍ヒ後面ハ釜屋ノ壁ニ依リ堺トシ板張トセリ下底地面ハ一尺餘ニ前記廣サニ掘リ五寸餘粘土ヲ以テ叩キ付ケ尙ホ底部ニ小傾斜ヲ付ケ前面深サ一尺五寸直徑二尺餘ノ穴ヲ穿テ苦汁ノ滴下スルヲ受溜スル所トス

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 鹽ヲ煎熬スルニハ製鹽場ノ側ラニ設ケタル鹹水貯藏場ヨリ暗渠ヲ以テ鹹水ヲ釜屋

内鹹水壺即チ瓢箪ニ送り鹹水ニ含有スル處ノ泥土ヲ沈澱清澄ナラシメ清澄シタル鹹水ハ結晶釜ノ後部煙道上ニ設ケタル温メ釜ニ滿量ニ至ル迄汲ミ込ミ其ノ汲込マレタル鹹水ハ竈内ノ餘熱ノ爲メ煮沸セラルルニ至ル是レ煎熬ニ要スル一釜分ノ石數ヲ定量スルト水分ヲ蒸發シ鹹水ヲ濃縮セシムルニアリ而シテ鹽釜ニ於ケル先キノ一釜分ノ鹹水カ煎熬サレ結晶シテ鹽トナルヲ待テ温メ釜内ニ鹹水ヲ汲ミ移シ斯クシテ水ハ鹽釜中ニ煮沸サレ盛ニ沸騰スト共ニ液中ニアル汚物ハ泡トナリ液上ニ浮ヒ揚ルヲ以テ之ヲ絶ヘス除去シ可成の雜物ノ混入ヲ少カラシメ又煮沸中ハ時々釜柄振ヲ以テ攪拌シ如斯ニシテ鹹水ハ濃縮サレ鹽分ノ結晶シ始ムルヲ見テ先キニ揚ケタル鹽ヨリ滴下セラレタル苦汁(其量凡ソ八升)ヲ注加シ柄振ヲ以テ攪拌シ充分鹽分ノ結晶スルヲ待チ釜柄振ヲ以テ釜ノ右側ニ押シ寄セ其ノ鹽ヲ釜ノ右側一隅ニ設ケラレタル鹽取箱ニ收容シ其ノ跡ニモ亦温メ釜ニ在ル鹹水ヲ釜柄杓ニテ二三杯汲ミ込ミ釜面ニ附着セル結晶鹽ヲ洗ヒ充分ニ釜柄振ヲ以テ釜ノ右側ニ寄ヤ集メ之ヲ掬ヒ取り鹽取箱ニ移シ終リテ後チ再ヒ温メ釜内ニ於ケル鹹水ヲ入レ順次煎熬ス而シテ既ニ掬ヒ揚ケタル鹽ハ後釜ノ鹽ノ煎熬了セラルル迄鹽取箱ニ溜置シ次回ノ鹽ヲ掬取スルニ至リテ鹽ハ居出シ場ニ移出スルナリ居出場ニ於テ數日放置シ可及的苦汁ノ滴下ヲ促サシメ後チ包裝シ販賣ニ供セラルルナリ

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷竝使用燃料ノ變遷

竈ハ從來ヨリ特記スヘキ變遷或ハ改良等ノ事蹟ナキモ結晶釜

ハ從來ヨリ石釜ナリシモ其築造材料中釜石ハ明治二十三年以前其地附近河原ヨリ得タル丸石ヲ以テセシモ其後山口縣徳山附近ニ産スル花崗石ノ方形石ヲ使用スルニ至レリ是レ方形石ノ切石ハ燃料ヲ節減シ築造ヲ容易ナラシメ且焚揚ノ時間ヲ少カラシメ經濟上有利ナルヲ認メタルニ依ルヘシ尙ホ燃料ニ於テハ明治二十八年頃迄ハ凡テ松葉焚ナリシモ其後石炭ノ供給豊カナルト松葉材ノ却テ減少シ高價ニ至ル不利ナルヲ認メ普通石炭ヲ使用スルニ至レリ尙ホ現在ト雖モ供給地不便ナルヲ以テ或ハ松葉材ヲノミ使用スルコトナキニアラス普通混用スルヲ常トス

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項

該當記事ナシ

十八 一ケ年ノ平均煎熬日數

一ケ年煎熬日數ハ每年天候ノ如何ニヨリ差異アリテ且ツ記録ノ依ルヘキナキニ依リ稍

疑ナキ能ハスト雖モ凡ソ平均一ケ年百日乃至百二十日トセハ大過ナカルヘシ特ニ昨明治三十七年度ノ如キハ實ニ煎熬日數百三十日ニ達セリ而シテ煎熬日數ハ殆ト採鹹日數ニ相等シキヲ見ル

十九 一ケ年ノ平均收鹽量

年 別	重 量	容 量
平 年	一四、三三〇斤	八九〇二〇
三十七年	一〇、一五〇	一、一〇〇、〇〇〇
三十八年	五、一〇〇	三、五、二五〇

二十 一ケ年間ノ採鹹及煎熬總費用

一、採 鹹 費 用

項 目	細 別	金 額	算 出 ノ 基 數
採鹹費	鎌 代	二〇、九四〇	沼井堀十丁一丁半八錢保存一ケ年五圓六錢 入繳十四丁一丁半五錢保存一ケ年一圓半錢 寄セ繳四丁一丁三錢同四ケ月二圓二十四錢
雜具新調費	馬 代	二、三三	一ケ年四丁一個十五錢保存三ケ年
	柄 代	一、〇〇〇	十丁一丁三十錢
	擔 桶	一、八〇〇	十二本一本十五錢 一ケ年
計		四、〇〇〇	八個一個一圓 二ケ年
雜具修繕費	修 繕 費	二七、九七三	
計		一、七五〇	
堤防樋管修繕費	堤 防 費	一、七五〇	
計		四、八〇〇	四十錢ノモノ十二人
		五、〇〇〇	
		九、八〇〇	

項目	細別	金額	算出ノ基数
建具及溜修繕費	鹹水溜費	10,000	一日四十錢ノモノ二十五人
消耗品	沼井菰代當子代	3,000	一日三十錢ノモノ十人
合計		13,000	
		2,600	一臺年二回一回三十錢五十四臺
		1,600	一臺年三枚一枚一錢五十四枚
		23,200	
		75,743	

二、煎熬費用

項目	細別	金額	算出ノ基数
煎熬費	たきひき十能	750	二個一個七十五錢 保存二ヶ年
煎熬雜費	鋤十能	750	〃
	はねかり	500	二本一本二十五錢 一ヶ年
	十能	233	二本一本四十錢 三ヶ年
	取り柄杓	1,000	四個一ヶ二十錢 三ヶ月
	押し柄杓	1,000	〃
	す柄振	2,000	二個一個二錢 一ヶ年十個
	釜柄振	1,000	二個一個三十錢 六ヶ月
	又火箸	3,000	一個六十錢 二ヶ年
	火箸	3,000	〃
	こゝら起シ	1,000	一個二十錢 〃
計		6,733	
右修繕費	修繕費		
計			
釜修繕費	人夫賃	16,000	年四回一回人夫八人一人五十錢

項 目	細 別	金 額	算 出 ノ 基 數
煎熬勞銀	塗灰代	九六〇	一回三俵一俵八錢四同
	釜石代	三、四〇〇	一回二百八十個一ヶ二錢四同
採鹹勞銀	粘土代	四、〇〇〇	一回二十五荷一荷五錢
	焚火代	五、二〇〇	一回薪七十把一把四錢筵百十枚一枚十錢
建物修繕費	釜場	四、五六〇	一ヶ年
	煙筒	八、〇〇〇	一ヶ年
固定資本	溫メ釜	一、〇〇〇	每年
	石炭及薪代	二八、四四〇	一ヶ月十圓ノモノ二個二ヶ年保存 一夜二合百廿二斗一斗二圓 石炭及薪代
燃料費	石炭	四、〇〇〇	
	薪	三、九四〇	
合 計	給 銀 計	三六、四七三	
	日 雇 慰 勞	三、四七〇	一日四十錢ノモノ男四人百六十九日 一日二十二錢ノモノ女二人百六十九日 一回酒代五錢年十一度一升四十錢
煎熬勞銀	給 銀 計	三六、七六〇	
	日 雇	九、〇〇〇	一日四十五錢ノモノ二百日分
總 合 計	給 銀 計	九〇、〇〇〇	
總 合 計	給 銀 計	八九七、二二六	

二十一 從來平年ニ於ケル鹽田一戸前又ハ一定段別ノ收支計算表

從來當所ニ於ケル鹽業ハ寧ロ漁業或ハ農業ノ餘業

ニシテ敢テ收支計算ニ付テハ顧慮セサルモノノ如ク即チ右ニ關スル記載帳簿ノ備アルナク其ノ基數ノ起ル處不明ニシテ到底正確ナル收支計算ニ就テハ調査シ難ク單ニ當業者ノ見聞ニヨリ載録シタルヲ以テ果シテ正鵠ヲ得タルヤ否ヤ疑ナキ能ハ

スト雖モ他ニ良法ナキヲ以テ其梗概ヲ左ニ示スヘシ

收支科目	金額	備	考
收入	一、三三、九六九	二十年收鹽量十四萬三千三百三十斤ニ對シ百斤價格九十三錢トシテ計算セリ	
鹽代價	一、三三、九六九		
計	一、三三、九六九		
支出	二八、二九〇	採鹹用雜具費(合算)	
採鹹器具費	一、七五〇	同 修繕費	
採鹹修繕費	四、八〇〇	人夫賃四十錢ノモノ十二人分	
堤防樋管修繕費	五、〇〇〇	土管	
土管費	一〇、〇〇〇	一日四十錢ノモノ二十五人分	
鹹水溜修繕費	三、〇〇〇		
建物修繕費	二、六〇〇	一臺年二回一回二十錢ヲ要シ五十四臺分	
沼井菰代	一、六二〇	一臺年三回一枚一錢五十四臺分	
當子代	三、七五〇		
煎熬器具代	一、〇〇〇		
同修繕費			
收支科目	金額	備	考
釜改修費	五、五六〇	人夫賃十六圓年四回一回人夫八人一人五十錢 塗灰代一回三俵一俵八錢年四回分 釜石代一回二十箇一箇二錢年四回分 粘土代一回二十箇一箇二十五錢四回分 焚火代一回十枚一枚十錢四回分 筵代一回十枚一枚十錢四回分 釜場雜修繕費八圓烟筒修繕費一圓	
釜修繕費	九、〇〇〇		
温メ釜	一〇、〇〇〇	一ヶ十圓ノモノ二ヶ二ヶ年保存ス	
石油代	四、〇〇〇	一夜二合百日分二斗一斗代二圓	
燃料費	二八、四〇〇	石炭一釜五十斤百斤二付二十錢六百八十二釜分 薪一把四錢一釜八把六百八十二釜分 男一日四十二錢ノモノ百六十九日分四人 女一日二十二錢ノモノ百六十九日分二人	
採鹹勞銀	三、四七〇	一回酒五升年十一回分一升代四十錢	
人夫慰勞金	二、〇〇〇	一日四十五錢男二人百日分	
煎熬勞銀	九、〇〇〇		
課金	二〇、〇〇〇	一ヶ年小作料二百圓定メ	
包裝費	二、六〇〇	五、四〇〇十五斤入一俵一錢ノモノ九、五四八俵分 繩代四、三二二一俵一厘五毛九、五四八俵分 手間賃一七、〇九六一俵二厘九、五四八俵分	
運轉資本利子	三、〇〇〇	一ヶ年運轉資本二百圓ニ對シ年一割五分トシ利子金	
合計	一、二六、三、七五〇		
差引	六九、三九九	純利益金	

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 採鹹煎熬方法ニ就

テハ各地殆ト同一徹ニシテ特殊改良ヲ要スヘキ點多クアルヘシト雖モ本年製鹽業者ハ實ニ稀有ノ打撃ヲ蒙リ當所ノ如キ小規模ニシテ鹽田段別僅ニ一町五段餘ヲ有スルモノ尙ホ五百圓以上ノ損失ヲ來シ製鹽法ノ如キ改良進歩ニ付テハ顧慮スルナク只一偏ニ產鹽額ノ増加ヲ望ムノミニシテ來タ以上ノ改良ニ研究試驗ヲ試ムルノ暇ナク且ツ從來ノ製鹽法モ亦昔日ノ法ニアラス各地ノ狀況ヲ斟酌シ設備シタルヲ以テ各地ノ製鹽法ト敢テ大ナル差異ナク現時ノ方法ニテ尙ホ足レリトセルモノノ

如ク小部分ニ就テハ改良ヲ要スヘキ點ナキニアラスト雖モ本年ノ如キ到底研究實行ノ運ニ至ラス因テ本項ニ關シテハ特ニ記載事項ナシ

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 第一項ニ就テハ既ニ第三、十五項及第十九項ニ依リ知ルヘキヲ以テ之ヲ略ス

二 鹽ノ理化學的性質 當所産鹽ハ從來ヨリ色澤結晶良好ナラス殊ニ其色澤ニ於テ他産地ノモノニ比シ大ニ遜色アルモノノ如ク到底純良ナル鹽ヲ得ルニ難カルヘキヲ以テ其理化學的性質ニ付テハ分析ノ結果ヲ知得セス

三 鹽ノ主要用途 當所産鹽ハ從來ヨリ食用鹽即チ味噌自家用醬油鹽ヲ主トシ夏期ハ特ニ肥料鹽トシテ多額ノ需用アリ又晩夏ヨリ秋ニ至リ漁業ノ盛ナルトキニ於テ熬子製造用トシテ使用シ其他僅ニ飼料用トシテ使用スルノミ要スルニ産額少ナルヲ以テ地方ノ供給ニモ充分ニ應スルコト能ハス是等供給ト雖モ其一小部分ニ過キス

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 鹽ノ品質劣等ナルヲ以テ容量ニ對スル重量ハ比較的重キモノノ如シ即チ樹一升ニ付二百八十匁ニシテ未タ五等鹽以上ニ産セサルヲ以テ他ニ就テハ知ルニ難シ

五 苦汁ノ用途 該當記事ナシ

六 苦汁ノ利用法 該當記事ナシ

七 苦汁ノ生産量 苦汁ハ差鹽製ニシテ一釜生産量ハ常ニ次回ノ煎熬ノ釜中ニ注入シ順次之ヲ操リ返スヲ以テ單ニ居出シ場ニ於ケル數日包裝前貯藏ニ於テ生産スルノミニシテ其生産量ハ殆ト毎年ノ製鹽量ニ伴フモノナリ即チ平年ニ於テ凡ソ十五石内外ナリトス

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
- 右六項該當記事ナシ

十四 鼠鹽、かいひじし鹽、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽產出額及其使用方法

種類	產出額	價格	使用方法
居出鹽	不詳		
釜立鹽	不詳 八〇〇〇 <small>石</small>		
泥鹽	不詳	一、〇〇〇 <small>円</small>	一釜ノ泥鹽五十錢ニシテ四釜分

第五章 鹽ノ包裝及秤量

- 一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 從來ハ凡テ撒鹽ノ儘販賣セシヲ以テ包裝ナシ
- 二 包裝ノ形狀及種類 專賣實施後包裝鹽トシテ納付スルニ至リ其形狀別紙圖面ノ如ク總テ稻藁ヲ以テ作りタル俵裝ノミナリ
- 三 包裝ノ編製方法及其原料 包裝ハ現時ニ於テ全部杵築ヨリ求メ來リ其編ミ方ハ普通ノ俵裝ニシテ其原料ハ稻藁ヲ以テセリ
- 四 各種包裝ノ價格 當所包裝ハ全部一定シ即チ十五斤入ニシテ其價格當所着一俵ニ付運賃共一錢ナリ
- 五 包裝ハ凡テ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又ハ其ノ形狀、大小等又ハ販路先ニ依リ差異ノ有無
- 六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小
- 七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料

右三項該當記事ナシ

第六章 貯藏方法

- 一 倉庫ノ構造、大小、壁床ノ構造
 - 二 貯藏方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態
 - 三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法
 - 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
 - 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
- 右七項該當記事ナシ

第七章 鹽ノ販賣

- 一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法
從來ニ於ケル鹽ノ販賣ハ鹽製造者直ニ製鹽場ニ於テ小賣人又ハ需用者ニ販賣シ特殊仲買人等ヲ設ケス其產額多大ナラサルヲ以テ未タ其販路ニ窮スル等ノ事ナク代金受授ノ如キ或ハ物品交換ニヨルアリ直接現金支拂ニ依リ其時期方法ノ定マルナシ特ニ從來ハ鹽ノ秤量ニ於テ尤モ宜シク(例ハ一升普通二百八十匁内外ノモノヲ三百以上モ與ヘシ等)爲メニ消費者ノ氣受良好ナリシ其販路ハ如斯ナルヲ以テ附近一地方ノミナリキ尙ホ從來ニ於ケル濱相場ハ時々變動アリト雖モ平均(一石當リ)一圓五十錢餘ニシテ小賣價格一升二錢餘ナリ
- 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
- 三 從來ニ於ケル鹽ノ販路
- 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

- 五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格
- 六 鹽價ノ定メ方
- 七 販賣ノ季節
- 八 鹽俵拔キ検査ノ方法
- 九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置
- 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方法

右十項該當記事ナシ

第八章 鹽運搬ノ方法及運搬費

右一章該當記事ナシ

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年定メニシテ一ケ年小作料二百圓トス其兩者ノ關係ニ於テモ尙

ホ年ノ豊凶鹽價ノ高低等ノ契約ニ特殊ノ關係ヲ設ケス其他小作人ニ於テ地主ヨリ日常及特殊供給ヲ受クル等ノ事ナシ

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

(二十八) 熊本鹽務局國東出張所ノ部
 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 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

右六章該當記事ナシ

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

鹽田段別 一町四段九畝二十九步 此地價 百二十三圓九十六錢

一段當地價 八圓二十六錢四厘 時價段當 五十圓餘 小作金 二百圓

段當小作金 十三圓三十三錢三厘

附近上地段當リ平均地價 金三十六圓四十七錢五厘

段當時價 八十圓餘 段當小作金 十圓八十錢

管内鹽田ハ其開設頗ル古ク現時鹽田タル土地ハ既ニ前述セル如ク滿潮時ニ於テハ田面海水ニ浸サルルヲ以テ到底農作地トシテ適セス且ツ古來ヨリ鹽ノ供給不便ナル等ニヨリ農家ノ餘業トシテ製鹽ニ從事シタルモ現狀ニ於テハ此等ノ不便ナク寧ロ大製鹽地ヨリ壓倒セララルル傾向ナキニアラス爲メニ將來ト雖モ地勢上好望ナリトハ謂ヒ難シ故ニ鹽田地價ノ如キハ固ヨリ其時價ハ大製鹽地ニ比スレハ餘程徑庭アルヘキヲ認ム且ツ近頃ニ於テ其賣買等行ハレシナリ其事實時價ニ於テハ或ハ尙ホ下位タルヘシ附近ノ地モ稻作地アレトモ元來地味良好ナラス從テ其時價ノ如キ比較的地價ニ於ケルヨリ安價ナルモノノ如シ