

熊
本
鹽
務
局

前
原
出
張
所
之
部

熊本鹽務局前原出張所ノ部 (加布里鹽田)

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

當郡ハ西岸加布里灣々入内部ノ地ニ面シ居ルヲ以テ風雨アルモ激波ヲ避クルコトヲ得又北方ハ小富士山脈ヲ以テ玄海洋ノ水氣ヲ防キ冬期起風ナル西北風ヲ横キリ又海濱ハ細砂ニ富ミ稍低地ナルカ故ニ入濱法製鹽業ニ最モ適ス但シ斯カル良位ヲ有スルモ鹽質良好ナラサルハ當鹽田ノ東北小富士山トノ間ニ二川アリテ鹽田ノ西北方ノ一隅ニ來リテ二川合シ灣内ニ入り又人家田畑ニ接近シ淡水ノタメニ常ニ使用潮水ヲ壓セラレ鹽分ノ稀釋セラルルト鹽田附近森林ニ富メルヲ以テ霞霧多キカ故ナランカ

第二章 鹽業ノ沿革

鹽業起源ハ記錄ノ信スヘキモノナク之ヲ詳ニスルコト能ハサルモ製鹽者ノ言傳フル處ニ依レハ凡ソ三百年前即チ慶長ノ頃舊藩唐津ノ城主寺澤志摩守廣高氏藩内ノ缺鹽ヲ憂ヒ大ニ該事業ヲ獎勵シ築土地ヲ賜フ尙維新迄ハ製鹽自由販賣ヲ許サレ又唐津ノ城下ナル唐房ヨリ採堀スル岩石ハ釜石トシテ無代ヲ以テ給與セラレ居タルモノノ如シ然シテ當鹽田面積モ其時代ニハ拾町餘ヲ有セシモ天保年間大洪水ノタメ過半田畑ニ替リ今ハ漸ク西ノ一隅ト東ノ一隅トヲ餘シ中間ハ絶ヘ東西二部ヲ合シテ約六丁餘ヲ餘スノミ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種別及面積
當鹽田ハ入濱ニ屬シ即チ湧灌式及浸灌式ノ混合鹽田ニシテ鹽田面ハ水平線ヨリ低キコト二尺餘ニシテ常時能ク採鹹スルコトヲ得

鹽田區劃、廣狹、形狀ハ共ニ一様ナラス普通作業上便宜ニ區分シテ一區分毎ニ製鹽場ヲ設ケ又一製鹽場ニ對シ便宜上小區分

シ之ヲ一戸前ト唱フ一戸前ニ對スル面積ハ約一反歩トス其六乃至八區分ノ集合セルモノヲ一製鹽場ニ對スル面積トス大區域ハ普通溝ヲ以テシ小區域ハ道ヲ以テス而シテ一區域以內ニハ何等ノ設備ナシ釜屋倉庫等ハ外堤防ノ上ニ在リ

二 堤防ノ面積、高低及築造材料

堤防ハ海面ニ接スル部分即チ外堤防ハ暴風怒濤ヲ防クノ方法ナレハ尤モ完全ナル石垣ヲ以テ築造シ風波ノ來ル面ニハこしまき等ヲ設ケテ堤防ノ上巾ハ七八間底巾ハ十四五間高サ四間位トス而シテ外堤防ノ内面ハ土ヲ以テ築キ堤防上ハ人道ノ外釜屋鹹水溜ノ敷地及石炭置場トス他ノ三面堤防ハ皆土ヲ以テ築キ上巾二間底巾四間高サ一間位トス又外堤防ニハ適宜潮水ヲ誘導スヘキ樋間ヲ備フ

三 鹽田内溝渠ノ面積

大字加布里鹽田ノ溝渠面積ハ六反八畝十二歩ナリ幅ノ廣サハ百二十尺狹キハ四尺位ニシテ深キハ四尺ヨリ淺キハ一尺四寸位ナリ然シテ各溝渠間ノ距離ハ北方ノ溝渠ヨリ中央溝渠間九十一間又中央溝渠ヨリ南方溝渠間六十七間北方東西溝渠間ハ百二十一間南方同溝渠間ハ七十五間ナリ又東南隅ノ溝渠距離ハ東西四十四間南北四十九間ナリ

加布里村大字千早新田ノ溝渠面積ハ總テ二反二十九歩ニシテ大溝一ヶ所長サ五十八間巾七間深三尺ニシテ反別ハ一反三畝十六歩中溝七ヶ所ニシテ長サ百二十二間巾二尺五寸深サ二尺五寸長サ二百五間巾三尺二寸深サ三尺ニシテ反別ハ五畝九歩小溝九ヶ所ノ内五ヶ所ハ長サ五十間深サ六寸巾一尺ニシテ其間隔ハ八間反別ハ一畝十一歩四ヶ所ハ長サ三十二間深サ三寸巾一尺其間隔ハ八間ニシテ反別ハ二十一歩ナリ

四 撒砂(鹹砂)浸出裝置ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設

(イ) 沼井ノ構造ハ双沼井及片沼井ノ二種アリテ其土木混成沼井ニシテ其構造組織ハ三面粘土ヲ以テ固メ前面ノミハ松板ヲ以テ粘土ニ代ヘタルモノナリ松板ノ替リニハ石垣ヲ以テスルモノアリ而シテ其築造方法ハ最初該沼井ヲ設クヘキ場所方四尺高サ一尺五六寸ニ粘土ヲ以テ作り側壁ノ厚サ約六寸位ニ至ル迄叩キ付ケタルモノ而シテ内底ノ構造ハ複雑ナルモノニシテ最初内底面ヲ粘土ヲ以テ敷キ固メ底面ハ水平ヲ保タシムルコト最モ緊要ナリ次ハ底ノ兩側ニ小石ノ枕ヲ置キ之レ

ニ方一寸角松材ヲ渡シ其上ニ竹片ヲ前木材ト十字方向ニ並列シ又其上ニ麥稈ヲ以テ編ミタル筵ヲ前竹片ト十字ノ方向ニ敷キ尙竹片ヲ前同様ニ敷キ(沼井築造ニ要スル粘土ノ採取ハ當地海岸ノ海陸接界地點ニ置ケル塵芥ノ腐蝕シ土ニ化セルモノヲ供給スルモノナリ)沼井ノ外側松板ノ一面ノ地盤ニ圓形ノ穴ヲ掘リ其處ニ桶ヲ埋ム(沼井ノ内ニテ鹹砂ヲ瀘過シテ濃厚ナル鹹水ノ漏出スルヲ受溜スルモノトス)之ヲ當地方ニテハはち桶ト唱フ其桶ノ容量ハ約四斗内外トス

(ロ)沼井ノ面積ハ其内部方四尺高一尺五六寸位ノ方形ナリ

(ハ)沼井ノ個數配置施設ハ鹽田ノ一形體ノ區域正確ナラサルヲ以テ配置最モ不規則ニシテ從テ個數モ一定セサレトモ平均一反歩即チ一戸前ニ沼井三個ヲ配置ス

五 撒砂(鹹砂)貯藏裝置、構造、大小、面積及撒砂(鹹砂)ヨリ鹹水ヲ採收スル法

鹹砂貯藏場ハ別ニ設備ナク即チ當日

採鹹セラレタル鹹砂ハ瀘過スルタメニ直チニ沼井中ニ運ハル又鹹砂ヨリ鹹水ヲ採收スル方法ハ鹹砂ヲ沼井中ニ運ヒ入ルルヤ直チニ桶即チ本郡普通ニ用ユル桶ノ如キモノニテ其側壁ノ底ニ近キ部分ニ長キ竹管ヲ嵌入セルモノニテ自在ニ沼井中ニ海水ヲ注入シ得ル桶ヲ以テス最モ近キ處ノ溝渠ヨリ海水ヲ注加ス然ルトキハ砂ニ附着スル鹽分ハ溶解スルト同時ニ瀘過セラレ沼井ノ前面ニ設備セル鹹水流集用器即當鹽田ニテ唱フルはち桶ニ集注スルモノトス但シ鹹水ノ採取量及比重ノ高低ハ直チニ生産高(煎熬費等)ニ影響ヲ及スコト大ナルカ故ニ當業者ハ舊來比重採取量ヲ鑑定スルニ飯粒ヲ口中ニ含ミ鹹水流集設備用器ノ中ニ吐キ落シ其浮クモノヲ鹹度トシ採收量ヲ定メ居レリ而シテ平均海水注加量ハ沼井一臺ニ八斗乃至一石ヲ注キ六斗乃至八斗ノ鹹水ヲ得ルモノトス

六 鹹水輸送裝置ノ構造、面積及輸送ノ方法

當地鹽田ニテ鹹水ノ輸送ニハ單ニ荷桶ヲ用ユルノミ(圖面參照)

七、八 採鹹用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、効用、使用方法及新調費、保存期限

名	稱	員數	新調費	單價	修繕費	保存期限	使	用	方	法
鹹	穴堀	四員	一、八〇〇	四、五〇	九、〇〇	二年	沼井中ノ土ヲ掻キ出スニ用ユ			
馬	鋤	一	四、〇〇	四、〇〇	〇、八〇	五年	作土ヲ掻キ起スニ用ユ			
あ	け馬鋤	一	二、〇〇	二、〇〇	〇、四〇	五年	撒砂ヲ攪拌シ乾燥ヲ早カラシムルタメ用ユ			
振	鋤	三	一、三〇	四、五〇	六、七五	二年	作土ヲ撒布スルニ用ユ			
濱	起シ	一	二、〇〇	二、〇〇	六、〇〇	二年	鐵刃ノ馬鋤ニシテ作業開始及雨後ニ作土ヲ掻起シ地盤ヲ水平ナラシムルタメ用ユ			
つ	きよせ	四	二、〇〇	五、〇〇	一、〇〇	二年	作土ヲ寄集スルニ用ユ			
か	すりこみ	四	一、八〇	四、五〇	九、〇〇	二年	寄集シタル作土ヲ畚ニ掻キ入ルトキ用ユ			
か	しら	一組	二、〇〇	七、〇〇	三、三〇	三年	掻込ミタル作土ヲ沼井ニ置撒スルトキ用ユ			
あ	と	二	二、〇〇	一、〇〇	四、〇〇	五年	骸砂ヲ地盤上ニ撒布スル爲メ運搬スルトキ用ユ			
鎌	持	一	一、〇〇	一、三〇	〇、六五	二年	馬鋤ノ刃先ヲ修繕スルニ用ユ			
擔	桶	一	一、四〇	一、四〇	二、八〇	五年	潮水鹹水ノ運搬ニ用ユ			
あ	て	六	〇、九〇	〇、一〇	〇、九〇	一年	沼井中ニ潮水ヲ注加スル際數物ニ用ユ			
柄	杓	三	四、五〇	一、五〇	一、二二	四年	鹹水ヲ汲ミ取ルニ用ユ			
松	材	一五	七、五〇	〇、〇五	〇、七五	一年	沼井ヲ築造スルトキニ用ユ			
竹		九〇	九、〇〇	〇、一〇	一、八〇	五年	同			
薙		二四把	四、八〇	〇、一〇	九、六〇	五年	同			
は	ち	三	四、五〇〇	一、五〇〇	四、五〇	一年	沼井ヨリ流水迄鹹水ノ受器ニ用ユ			
計	桶		二〇、一五〇	七、〇四〇						

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形狀及面積

鹹水溜ハ普通粘土叩トス(但シ此粘土ハ潮流ノ緩漫ナル處ノ海底ヨリ採

取ス)

形狀面積

口 徑 九八七 底 徑 七二〇 垂 高 三九〇 容 量 三石二四

然シテ鹹水貯藏池ハ普通麥稈葺屋根トス

十 鹽田地盤ノ構造及性質 地盤ハ普通地場ト稱シ三層部分ヨリ成リ最上層ハ撒布セラレタル撒砂ヨリ成リ中層ハ天

然ノ粗砂層ニシテ約八寸餘ノ厚サヲ有シ最下層ハからト稱スル諸種ノ殻片混合シ頗ル粘力疎ニシテ其層深ク厚ヲ知ルニ由ナシ

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類、性質 撒砂ヲ作成セラルヘキ砂ノ補給場所ハ當地方海岸海陸接界點ニ在リ黑色ナル鐵砂ヲ

好ミ比較的小粒ナルヲ良好ナリト唱フ其理由ハ不明ナレトモ推測スルニ黑砂ハ太陽熱ヲ強ク吸收シ爲メニ鹹水ヲ良好ナラシム即チ鹽付ヲ好クス鐵砂ハ瀘過裝置ヲ迅速ナラシム等ニ基因スヘシ又細砂ヲ好ムハ地盤粗ナルカ故ナラン

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數 撒布量ハ(天候ニ依リ其ノ量異ナルモノノ如シ)精細ナルコトヲ知得セサレトモ方一間

ニ約一斗五升乃至二斗トス又厚薄ヲ以テ記サハ夏秋ノ二期ハ厚五分乃至四分冬春ノ二期ハ四分乃至三分位トス而シテ砂數ハ三替砂即チ撒砂、鹹砂、撒砂厚推ノ三種トス又一年ノ補給砂ハ荷籠十五荷即チ千五百斤トス

十三 撒砂乾燥時間 撒砂時間ハ季節及天候ニ依リ大ニ異ナレトモ普通夏秋ハ前日午後三時半頃ニ撒砂撒布ヲ行ヒ翌

日午後二時頃集砂ヲ行フ春冬ノ二期ハ前日午後二時撒布シ翌午後二時集砂スルモノナリ

十四 撒砂(鹹砂)浸出裝置(沼井又ハ臺等)ニ注入スル海水量(鹹水採收用トもんだれ採收用トニ依リ各別容量)及ヒ鹹水又ハもんだれ採收量 鹹砂良好ナレハ即チ鹽付良ク從テ注加量モ多大ナリ故ニ注加量ハ一定スルヲ得サレトモ普通八斗

乃至一石餘ヲ以テ止ム但シ常ニ鹽業者見込ヲ立テ先ツ假ニ九斗ヲ取リモルモノトセハ一石二斗ノ海水ヲ注加シ殘リヲ以テ稀薄鹹水ヲ造リ置キ次回ノ注加液トス

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質

海水	比	重	温	度	百分中ニ含有ス ル鹽化曹達ノ量
海 水	二五	一六	一四	二二七〇	二四八五〇
鹹 水	一九	一四	一五	二四八五〇	二四八五〇
もんだれ	一〇	一五		七九〇	

十六 海水引入、排出(水閘)、海水汲揚裝置及汲揚方法

海水ヲ汲揚及排出スルニ昇降樋一個ヲ以テス

當鹽田ハ湧灌式鹽田ナレトモ時々鹽田全部ニ海水ヲ汲揚ケ自在ニ地盤ニ滲入セシメ上層砂ト下層砂トノ間ニ毛細管現象ヲ完全ナラシム又降雨ノ前ニハ鹽田面上ニ海水ヲ浸入セシメ置キ雨ノタメニ地盤ノ損傷ヲ防クモノトセリ此場合ニハ昇降樋ノ扉ヲ上昇セシメ樋口ヲ開キ汲揚ヲナスモノトス

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積

當地ハ干潮線ヨリモ稍々底地ナルヲ以テ常時ハ勿論干潮時タリトモ海潮

ヲ鹽田ニ浸進セシムルコト容易ナレハ別ニ貯溜池トモ稱スヘキ設備ナシ故ニ一ヶ月二回ノ大干潮時ノ中ハ前記ノ如クナルヲ以テ單ニ前ノ溝渠ヲ廣クシ又周圍ニアル溝渠ノ或ル個所ヲ廣クシテ海水貯溜池ニ替ユ

十八 鹽田一戸前又ハ一定反別ニ就キテ一ケ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合

段別ハ非常ナル差違アリテ一定

セス普通沼井三個ヲ以テ一戸前ト唱ヘ居ルモ其沼井三個ニ對スル面積モ大差アレハ調定上大ニ困難ヲ覺ユ依リテ數種ノ平均ヲ取リシニ九畝二十歩トナレリ

沼井一個ニ對シ一日ニ得ル鹹水ヲ四季ニ比較スレハ春六斗五升夏一石秋九斗冬五斗五升ノ平均比較ナリ

一年ノ採鹹日數ヲ四季ニ區別スレハ春十四日夏三十二日秋三十九日冬七日ノ平均比較ヲ得依テ四季ニ於ケル一日採鹹量ヲ

四季日數各別ニ乘スレハ

春 季	九石 一斗	夏 季	三十二石
秋 季	三十五石一斗	冬 季	三石八斗五升

合計沼井一臺一ケ年八十石餘ヲ得レハ沼井三臺即チ鹽田一戸前九畝二十歩ニ對シテ二百四十石ヲ採收スルモノトス
此比重ヲポーメヲ以テ示サハ平均夏秋二十一度乃至十八九度春冬十六度位トス

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

當地鹽田ハ小作ニ附スルモノ多

ク小作人ハ家族舉テ該事業ニ當リ居レリ依テ人夫ノ種類名稱等ナシ然レトモ家族少數ニテ作業上不得止場合ニハ人夫ヲ使
用ス此場合ニ於ケル男女ノ作業上ノ區別ハ男子鹹砂ヲ集砂シ直チニ沼井中ノ骸砂ヲ沼井ノ側面即チ沼井ノ肩ニ堀リ出ス次
キニ女子ハ男子ノ集砂セル鹹砂ヲ沼井中ニ運フ次ニ男子ハ海水ヲ擔ヒテ沼井中ニ注加シ得タル鹹水ヲ鹹水溜ニ運ヒ女子ハ
男子ノ擔ヒ居ル中ニ原砂ヲ地盤上ニ撒布ス是レ一日ノ行程トシテ其賃銀男子一人ニ十三錢女子ハ複雑ナル計算ナレトモ鹹
砂即チ集砂ヲ沼井ニ運ヒ又原砂ヲ地盤ノ個所ニ運ヒ終リタルトキ三錢五厘ヲ與フルノ慣習アリ濱作ノ際ニ男子一人ノ勞働
時間ハ二時間半ニテ凡ソ十二錢女子一人勞働時間凡ソ一時間半ニテ四錢五厘ヲ與フルノ例ナリ

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係

鹹水採取ハ四季共ニ能ク採鹹シ得ルモ採鹹量ノ多少ハ勿論個々區別ア

リ今採收量ヲ四季ニ比較スレハ沼井一臺ニ對シ一回分左ノ如シ

春 石五

一八 (比重)

夏 石一〇〇

二〇 (同)

秋 石七

二〇 (同)

冬 石五

二六 (同)

採鹹量ト風位トノ關係ハ最好季即チ夏秋ノ二期ニ於テ最モ嫌忌スル風位ハ玄海洋ヨリ來ル西北風トス何トナレハ西北風ハ
玄海洋ヲ通り非常ナル水蒸氣ヲ含ミ居ルモノナレハ此ノ如キ風起リ來レハ折角砂ニ附屬セル鹽ヲ溶解シ去リ斯ノ如キ鹹砂
ヨリハ良好ナル鹹水ヲ作ルコトヲ得難キカ故ニ最モ忌ムモノトス而シテ他風位ハ意トセサルモノノ如シ又冬期ニ於テハ東
北風ヲ忌ム何トナレハ山岳森林ヨリ霞霧ヲ帶ヒ來ルノ恐レアレハナリ

二十一 一年間ノ採鹹平均日數

採鹹日數ハ明治三十六七年ノ二ケ年平均ヲ取リタルモノニシテ春十四日夏三十二日

秋三十九日冬七日合計一ケ年平均九十二日ノ持濱日數ナリ當鹽田ニテハ同地盤ニ操作ヲ施シ月々採鹹スルモノナレハ作業

鹽田及準備鹽田ノ區別ナシ故ニ持濱日數九十二日ハ即チ採鹹日數トス

二十二 一箇年間ノ平均鹹水採收量 沼井一臺ニ對シ鹹水採收量左ノ如シ

上 田 100^斗 中 田 100^斗 下 田 100^斗

二十三 準備濱及持濱其他採鹹ニ關スル事項

準備トシテ引濱ヲ行フ引濱ハ毎年作業始メ又ハ雨後始業ノ時地盤ニ固

着セル原砂ヲ搔起ス其操作方法ハ製鹽作業休止中降雨ノタメ臺ノ四隅ヨリ其周圍ニ流レ廣カリシ原砂ヲ木鍬ヲ以テ臺ノ四隅ヲ搔キ寄セ鐵及ノ馬鍬ヲ以テ地盤ニ固着セル原砂ヲ搔キ起ス即チ濱起ト稱ス

斜縱横等數回馬鍬ヲ以テ引鍬ヲナス後壓砂ハ即チ曳板ヲ使用シテ搔起サレタル原砂ノ塊マレルモノヲ押シ碎キ一方ニハ原砂ヲ地盤面ニ壓シ密着セシメ即チ溝渠ヨリ地盤中ニ海水ノ滲透セラルルモノヲ地盤上ニ吸引ヲ促スモノニシテ以上ハ降雨後事業開始ニ行フ作業準備トス

常時ニ於ケル事業準備ハ採鹹ノ前夕木及ノ馬鍬ヲ輕ク縱横斜等ニ引鍬ヲナシ翌日迄擴置シ持濱ニ係ル

持濱トハ採鹹ノタメ前夕ニ準備セラレタル地盤ノ原砂カ前夜來毛細管引力ニ依テ潮水ノ作用ヲ吸收濕潤セルヲ馬鍬引キ攪拌スルトキハ太陽熱風力ノ作用ニ依リ自然ニ水分蒸發乾燥シ鹽分砂ニ結晶附着ス即チ鹹砂トナル之ヲ沼井中ニ收容シ潮水ヲ注キ濾過シ鹹水ヲ得ルト同時ニ前々日得タル洗砂即チ骸砂(當地作土ト云フ)ヲ次日ニ於ケル持濱準備トシテ同一地盤面上ニ撒布シ置キ又鹹水ヲ充分ニ採收シタル後尙ホ沼井中ニ潮水ヲ注キ濾過シ二番水ヲはち水ト云フ(鹹水流集設備用具)ハち桶ヨリ完全ナル鹹水ヲ汲取り鹹水貯藏池ニ運ヒタル後即ち空桶(はち桶)中ニ注出セシムル迄ハ採鹹ニ要スル操作トス以上日々循環作業スルモノナレハ當鹽田ハ日持ニ屬ス而シテ作土ハ三替土トス即チ一ハ地盤上ニ在ルモノ即チ撒砂ニシテ一ハ沼井中ニ濾過セラルルタメニ收容セラレアルモノ即チ鹹砂又他ノ一ハ沼井ノ肩ニ抽積シアルモノ撒砂原推ノ三種ヨリ成ルモノナリ

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項

前記載ノ外毎月二回乃至三回ハ必ス鹹砂ニ鹽附ノ良好ナル時アルヲ以テ尙降

雨前ニハ海水ヲ鹽田面ニ送リテ雨ノタメ地盤ノ損傷ヲ豫防スルモノトセリ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積

釜屋ノ構造ハ普通方五間位(二十五坪位)ノ木造瓦葺ノ平家造リニシテ柱棟木ノ類

ハ凡テ松材ヲ用ヒ周壁ヲ荒壁トス屋上ハ(瓦葺ノモノ)二段トシ中間ノ周圍ニハ壁ヲ設ケス鹹水ヨリ發スル蒸氣ヲ發散セシムル所トナス又釜屋ノ中央ニ煎熬用竈ヲ築キ其上ニ釜ヲ裝置シ其後方ニハ竈ノ底内部ヨリ屋外ニ煙道ヲ設ケ外部ノ煙突ニ煙ヲ導キ之ヲ飛散セシムルモノトス而シテ其内部煙道ノ上ニハ温メ釜一個ヲ据付テ其横側ノ地ヲ穿チ大ナル桶ヲ埋メ鹹水溜ヨリ鹹水ヲ汲ミ來リ煎熬スル前此桶ニ移シ置キ鹹水中ニ混入セル汚物ヲ沈澱セシメ澄清ナラシムル所トス

又竈ノ側壁ニ接シタル所二坪乃至三坪ヲ割シ深サ一尺五寸乃至二尺巾四尺位ノ凹形ヲ掘リ側面及ヒ底面ニ竹ヲ並ヘ敷キ凹凸形ノ如ク竹ヲ以テ棚ヲ作り竹棚ノ上ニ藎ヲ敷キ其上ニ砂ニテ三四寸ノ層ヲ作ル而シテ其壁ニ接スル面ニハ腰板ヲ張り他ノ三面ニハ低キ板ヲ以テ圍ミ釜ヨリ取揚ケタル鹽ヲ一定時間此處ニ放置シ苦汁ノ滲出ヲ促スモノトスち場ト唱フ又日々使用スル石炭ハ自宅ヨリ竈ノ前部ナル空所ニ運ヒ一時石炭置場ニ替ユ其他個々各人ニ於ケル雜用具ハ總テ使用場便宜ノ處ヲ撰ヒ屋ノ内部ニ藏置スルモノトス

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺

釜 舊來ハ石釜ヲ使用シ來リタルモ明治二十八年ニ現今ノ銑鐵延板製ノ鹽釜改良ノ目的ヲ以テ試驗セラレ漸次其數ヲ増

シ今ハ全部該器ヲ使用スルニ至レリ而シテ現今ノ釜ハ銑鐵延板一枚釜ニシテ方六尺深サ二寸五分ヨリ三寸位ニシテ容量ハ一石二斗乃至一石六斗煮位ヲ通常トス

温メ釜 煎熬釜ノ餘熱ヲ利用スルカ爲メ釜ノ後部ニ裝置セル温メ釜ハ舊來ノモノハ圓形ノモノ即チ普通鍋大ノ如キモノヲ使用セシモ釜ト同時ニ改良ヲ企テ現今ハ銑鐵延板一枚方三尺五寸乃至四尺深サ四寸位ノモノヲ使用セリ

三 石釜及竈築造方法竝ニ築造後使用ニ至ル迄ノ操作

竈ノ構造ハ舊來石釜ニ使用セシ儘ヲ現今尙ホ利用セリ竈ハ釜

屋ノ中央ニ深サ一尺五寸方形ナル穴ヲ(廣狹釜ノ方法ニ依ル)掘リ其周圍ニハ高サ三尺ニ土ヲ以テ壁ヲ作レリ故ニ竈内部ノ深サハ四尺五寸トナル而シテ其中心ニハ堅ニ溝ヲ設ケ前面ニ上下二口ヲ設ケ上口ニハ燃料ヲ投入スル所トシテ下口ハ内部ノ溝ヨリ通シ來ル而シテ燃燒シタル骸炭ヲ搔キ出ス所トス又後面ニ一口ヲ開キ煙道ニ通シ竈内煤煙ヲ外部ノ煙突ニ吐カシムルト同時ニ煙道ノ上ニ裝置セラレタル温メ釜ニ汲込アル鹹水ニ熱ヲ與ヘ濃厚ナラシム又左右兩側ニ各二個ノ小口ヲ設ク之レハ燃燒シツツアル燃料ヲ攪拌シ燃殻ヲ溝ニ突落ス既ニ築造ヲ終レハ其上ニ釜ヲ裝置シ釜ト竈ノ間ハ粘土ヲ塗リ之ヲ密着セシム

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スルノ裝置及方法

鹹水ヲ釜屋ニ輸送スルニ當鹽田ニテハ(普通使用ノモノ)擔桶ヲ以テ運搬ス

ルモノナレハ別ニ輸送裝置ナシ

五、六 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造、使用方法、新調費、修繕費及保存期間

名稱	個數	新調費	單價	保存期限	修繕費	使用方	法
鹽釜	一	八五〇〇	八五〇〇	一〇年	八五〇〇	鹹水煎熬用	
温メ釜	一	二、六〇〇	二、六〇〇	一	一〇〇	鹹水ヲ釜ニ入ルルトキ一定量ヲ此釜ニテ定量シ尙ホ本釜ニ移ス迄ニ溫度ヲ加フルニ供ス	
柄杓	二	三〇〇	一五〇	三	一〇〇	鹹水ヲ釜ニ汲入ルルニ用ユ	
釜柄杓	二	三六〇	一八〇	一	一〇〇	釜中ノ砂ヲ汲取ルニ用ユ二種	
をち板	四	四〇〇	一〇〇	一	一〇〇	釜中ニ結晶セル鹽ヲち板ニ寄セ集ムルニ用ユ	
縁切鎌	一	一五〇	一五〇	二	一〇〇	釜ヨリ掬ヒ上ケタル鹽チ一且此器ニ受ケチチ場ニ運フニ用ユ	
ごじ起し	一	一〇〇	一〇〇	五	一〇〇	釜ノ内縁ニ附着セル鹽チ搔キ落シ除去スルニ用ユ	
同鈍	三	一、二〇〇	四〇〇	五	一〇〇	石灰分ノ尤モ多量ナル混合物カ釜面ニ燒付ケルチ除去スルニ用ユ	
同鈍	一	五〇〇	五〇〇	一五	一〇〇	前同	
鈍	一	四〇〇	四〇〇	五	一〇〇	石炭ヲ割ルニ用ユ	
まがり	一	八〇〇	八〇〇	五	一六〇	炭骸ヲ搔出スニ用ユ	

をき突	1	1,000	1,000	5	1,100	竈内ニテ燃燒シタル石炭結塊ヲ突割リ又燃骸ヲ溝ニ突落スニ用ユ
泡寄	1	1,000	1,000	3	1,100	鹹水煎熬中鹹水中ノ汚物浮キ上カリシモノヲ除去スルニ用ユ
泡取	1	1,100	1,100	1	1,100	前同
擔桶棒共	1	1,400	1,400	5	2,800	鹹水溜ヨリ釜屋内坪ニ鹹水ヲ運フニ用ユ
荷舂棒共	1	400	400	1	400	石炭ヲ釜屋内ニ運搬スルニ用ユ
箆	2	400	800	1	400	燃燒シタル炭骸ヲ竈ヨリ釜屋外ニ運入ニ用ユ
粕出木鉞	1	350	350	2	700	前同舂ニ炭骸ヲ搦込ムニ用ユ
十能	1	450	450	3	1,350	石炭ヲ竈ニ入ルルニ用ユ
計		10,570	10,570		9,130	

當地一釜屋ハ七戸前ノ共有ナレハ修繕費一人ニ付一ケ年一圓三十錢三厘

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質
燃料ハ唐津産ノ石炭(がら)炭ト唱フヲ使用セリ價格ハ當地迄ノ運賃共一

萬斤三十七圓八十四錢四厘ナリ

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量ハ一石二斗而シテ鹹水ハ貯藏桶中ニアル當時ノボーメー氏十九度溫度攝氏十六度ニシテ製鹽平均四等ニ於テ一釜ヨリノ焚上量ハ平均三斗五升乃至四斗七八升位トス

又其焚上ニ要スル燃料石炭ハ約七十斤トス

當鹽田ノ製鹽ハ肥前唐津地方ニ用ヒラレ他ノ地方ニハ供給スルモノナシ其用途良品ハ味噌醬油漬物類等ニ用ヒ不良品ハ魚類等ニ使用シ最モ醬油釀造家等ニハ良品ヲ用フ尙ホ一ケ年間倉庫ニ堆積シテ十分苦汁ヲ滴出セシメテ(俗ニからすト唱フ)使用スルモノトス

九 煎熬ニ要スル各種ノ石炭混合割合
燃料ハ既ニ記セシ如ク肥前唐津炭ト最劣等ノがら)炭ト唱フルヲ等分ニ混合

シ使用ス

十 鹹水ヲ釜ニ注入スルニ先チ汚物ヲ除去スル爲メ之ヲ濾過スル裝置ノ有無、構造及方法
既ニ釜屋構造ノ場所ニ記

載セシ如ク釜屋内温メ釜ノ側壁ニ接スル一隅ニ穴ヲ掘リ大ナル桶ヲ埋メ鹹水貯藏地ヨリ鹹水ヲ汲ミ上ケ煮沸スル前テ先ツ此桶中ニ汲込ミ鹹水ニ混合スル汚物ヲ沈澱セシメ清潔ナラシムル所トス又後該桶ヨリ温メ釜ニ注入スル際ニハ尙ホ普通策ヲ以テ汚物ヲ濾過スルモノトス其他濾過裝置ナシ

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

一釜ニ二名(名稱等ハ別ニ設ケス)而シテ勞銀ハ(一釜ハ平均七戸前ヲ以テ共有スルモノナレハ七戸前ヲ以テ計算ス)男一人晝夜四十一錢一年ノ煎熬日數平均二十八晝夜ナレハ一年一人約十一圓二十錢總賃金ハ二十二圓四十錢トス

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水並ニ其收鹽量 一晝夜ニ於ケル煎熬釜數ハ八釜及鹹水量ハ一釜一石二斗ト

シ一晝夜八釜ニ對シ八石六斗平均トス又夫レヨリ得ル製鹽量ハ一釜平均四斗三升ナレハ三石六斗位トス製鹽ニ對スル等級ハ平均四等トス

十三 鹽田一戸前又ハ一定段別ヨリ得タル製鹽總量 鹽田一戸前(沼井三臺)即チ平均一段步ニ對スル鹹水採收量ハ一

ケ年平均二百四十石餘トスレハ(甲第十八項參照スヘシ)其レヨリ得ル製鹽高ハ平均八十六石トス

十四 居出場ノ構造、大小、廣狹 釜屋内竈ノ側壁ニ接シタル所ニ巾四尺長二間乃至三間深サ一尺五寸乃至二尺四形ニ

掘リ側面及底面ニ割竹ヲ並ヘ敷キ凹凸形ノ如ク竹ヲ以テ棚ヲ作り竹棚ノ上ニ筵ヲ敷キ其上ニ砂三四寸ノ層ヲ作り而シテ砂層ノ壁ニ接スル面ニハ腰板ヲ張リ他ノ三面ニハ低キ板ヲ以テ圍ミタルモノヲ以テ苦汁ノ滲出設備場トス

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 煎熬ヲナス前テ先ツ鹹水坪ニ貯ヘタル鹹水ヲ釜屋ニ設ケアル鹹水貯藏桶ニ送り鹹水

中ニ混合スル汚物等ヲ沈澱セシムルモノトス

鹹水中ノ汚物沈澱シ清澄トナルヲ待テ鹹水ヲ温メ釜ニ汲込ムトキハ本釜煮沸煎熬セララル、間ニ竈内ヨリ來ル余熱ニテ水分ヲ蒸發セシメ該鹹水ヲ濃厚トナシ(本釜ニ於テ前回煎熬サレ結晶シテ鹽トナリ掬ヒ取ラレタル跡ヘ)本釜ニ汲ミ移ス

斯クシテ本釜ニ汲込マレタル鹹水ハ煮沸サレ盛ニ沸騰シ液中ニアル細塵芥汚物等ハ上ニ浮游ス由テ絶エス之ヲ掬ヒ取り竈

ノ横ニアル小坪(泡坪)ニ投棄シ一方ニハ夾雜物ノ混入ヲ防キツ、全部ノ結晶ヲ認ムルニ至リ釜ヨリたち板ニ鹽ヲ搔キ上ケタル儘釜ノ側ニ數分間置キ苦汁ヲ稍々滴下セシメ直チニ苦汁滲出設備場たち床ニ堆積スルト同時ニ温メ釜ニ汲込ミアル鹹水全部ヲ又釜ニ汲入レ順次煎熬ス而シテたち床ニ移シタル鹽ヲ二晝夜放置シテ充分苦汁ノ離散ヲ待テ包裝スルモノナリ

十六 從來使用シタル釜及ヒ竈ノ變遷並ニ燃料ノ變遷 古來ハ詳ニ記スルコトヲ得サレトモ土釜ナリシモ後石釜ヲ使用シ杉材ヲ以テ燃料トナシ居タルモノノ如ク明治十三年頃石炭ニ改良シ續テ明治二十八年ニ銑鐵延板製ノ鹽釜改造ノ目的ヲ以テ試験セラレ漸次其數ヲ増シ今ハ全部該釜ヲ使用スルニ至レリ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 右該當記事ナシ

十八 一ケ年間ノ平均煎熬日數 一ケ年間平均煎熬日數二十八日(前三ケ年平均)

十九 一ケ年間ノ平均收鹽量 一反歩(一戸前即チ沼井三個)ノ收鹽量平均八十六石(第十三項參照)ナレハ總鹽田反別六町五段九畝歩ニ對シ五千六百六十七石四斗即チ八十六萬三千四百五十八斤(尙製鹽斗入一俵平均十七斤トス)

二十 平均一ケ年ノ採鹹及煎熬總費用 平年ニ於ケル鹽田一戸前ノ收支計算ニヨル

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 左記ノ表ハ明治三十七年中當地製鹽家ニ付キ調査シタルモノニシテ即チ一戸前反別九畝二十歩ニ對スル收支計算表

收支科目	金額	備考
收入		
鹽代價	一四二九六	製鹽直接一斗一升入俵八百六十一俵右ヲ組合ニ販賣シタル價格一俵十六錢六厘
計	一四二九六	
支出		
鹽田操作人夫賃	三七七六	採鹹人夫男百四十八人賃金十九圓二十四錢一人一日十三人女三百六十八人賃金十三圓六十一錢六厘一人一日
鹽田操作ニ要スル器具器械償却金	七〇四〇	三錢七厘濱作り人夫男三十人賃金三圓六十錢一人一日十二錢女三十人賃金一圓三十二錢一人一日四錢七厘 採鹹用器具修繕費調表參照

收支科目	金額	備考
釜焚人夫賃	二六、〇〇〇	一日一夜各一人都合一晝夜ニ二人一人一日ノ勞金二十錢女食料十五錢右二十日分ニテ四十人分
釜屋ニ要スル器具器 械償却費	三、四六〇	煎熬用器具修繕費調表参照
燃料	三、九五〇	石炭一日ニ六百二十五斤ヲ要シ二十日分一萬二千五百斤石炭一萬斤代三十九圓三十錢 薪一度一把四合一把金三錢五度ニテ二十一錢
鹽田修繕費	二、八〇〇	溝渠掃除年一回ノ費用一圓入替土一荷一錢百八十荷一圓八十錢
建物償却費	一、二四三	瓦葺釜屋一棟百二十圓(二十年保存)七戸前共有一ヶ年八十五錢七厘 人一ヶ年八錢六厘 鹹水溜葺一棟六圓(二十年保存)一ヶ年三十錢
包裝費	八、六二〇	俵八百六十一ヶ一俵ニ付葺八厘繩二厘計一錢
公課	一、三四〇	地租鹽田七十錢釜屋鹹水溜敷地十錢 縣稅二十七錢 村稅十八錢
濱鋤費	二、〇〇〇	濱鋤雇人ノ給料二圓
鹽計り賃	九、九〇〇	一石ニ對シ一錢ニシテ合計九十五石分
石油代費	二、五〇〇	二十夜分
雜費	一、〇〇〇	初釜立ノ費用
計	二二、九七九	
差引純益	二〇、九四七	

但シ支出ノ部ニテ鹽田操作人夫賃ノ内男人夫ヲ使用セス製鹽者自身ニ採鹹スルモノナレハ其賃金二十二圓八十四錢ヲ除ケハ製鹽者ノ純利益ハ四十三圓七十八錢七厘トナル

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數量 當鹽田ノ産鹽ハ總テ眞鹽ニシテ數量ハ一反歩ニ對シ八十六石ヲ平均トス(第三、乙十

九項參照)

二 鹽ノ理化學的性質

鹽ノ色澤ハ殆ント純白ニ近キモ稍黑色ヲ帶フ嫌アリ又結晶粗大ニシテ成分ハ九月以降收納鹽

ノ分十數種ヲ平均セシモノヲ揚クレバ左ノ如シ

鹽化曹達 七五、三二六 水分 九、七九四 夾雜物 一三、八八〇

三 鹽ノ主要用途

當地產鹽ハ地廻リヲ除クノ外肥前唐津地方ニテ食用及醬油釀造用ニ尤モ多ク供セラレ他ニ漁業用トシテ使用セラル、コトアリ

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量

參等鹽(一斗入平均) 一六斤 四等鹽(同) 一七斤 五等鹽(同) 一八斤

右ハ九月以降收納鹽ニ付キ各等級毎ニ十數種ヨリ平均算出セルモノ

五 苦汁ノ用途

當地方ニハ豆腐屋及農家ニ於ケル撰種用ニ使用スルノミ

六 苦汁ノ利用方法

該當記事ナシ

七 苦汁ノ生産量

一反歩ニ付一ケ年約七石乃至八石トス

八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法

九 苦汁一石ノ賣買價格

十 苦汁ノ運搬方法及販路

十一 苦汁ヨリ生スル副產物製造方法及裝置

十二 副產物ノ種類、名稱及用途

十三 副產物ノ價格及販路

十四 鼠鹽、かいじり鹽、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽產出額其他使用方法、販路及價格

右七項該當記事ナシ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 包裝ノ容量ハ一斗入りヲ斗俵ト稱シテ販賣ス重量ハ約十七斤内外トス

二 包裝ノ形狀、種類 右該當記事ナシ

三 包裝ノ編製方法及其原料 稻藁ヲ以テ編ミ俵ヲ作り上ケ第一及第二編目中間ヨリ折リ下リ第三第四ノ編目ノ中間

ヲ折リ共ニ曲折シタル兩端ヲ相重疊スル様ニ束ネ細繩ヲ以テ俵ノ横三ヶ所ヲ縛ルモノトス

四 各種包裝ノ價格 稻藁八厘ト繩二厘合計一錢ヲ以テ足レリ

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 包裝ハ總テ一重ニシテ形狀大小

ハ圖ノ如ク斯カル粗製包裝ナルニモ拘ハラズ販賣先キニ於テ却テ當地製鹽ナルコトノ信用ヲ厚クスルモノナリ

六 包裝ニ附スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 包裝ニ對シテ商標ヲ附セス只當製鹽地ノ釜屋號燒印ヲナスヲ慣習

トス

燒印ノ形狀ハ直径二寸ノ輪ノ中ニ一、二、三、四、五、六、七ノ文字印乃チ釜屋號ノ文字アルモノナリ

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 秤量ハ一斗ノ桶ト斗摺トヲ以テス、形狀ハ第四十七圖ノ如シ

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 倉庫トシテ別ニ建築シタルモノナシ自家不用ノ納屋ニ修理ヲ施シタルモノヲ倉

庫ニ替フルモノアルノミ

二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 包裝鹽トシテ貯フル外長期間撒鹽ノ儘貯藏スルコトナシ何

トナレハ從來ヨリ販賣ノ目的ヲ以テ舟ニテ直チニ運搬スルヲ以テ一定期間ノ損傷ノ程度及狀態ヲ知ルニ由ナシ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 俵ハ一斗入りニシテ積揚ケ方法ハ縱ニ四俵ツ、堆積スルヲ

程度トス

四 一年間ニ於ケル眞鹽差鹽ノ各貯藏歩減及滴出苦汁量 鹽業者間ニ事實ヲ調査セルモノナク從テ知得スルモノナケ

レハ醬油醸造者ノ語ル處ニ依レハ當地製鹽乃チ眞鹽一斗カ一ケ年經過後約七升ニ減スルモノナルカ如シ而シテ苦汁滴出量モ前項同様ニテ知ルコトヲ得ス又時季ト步減トノ關係ハ夏秋二期ニ於テ苦汁滴出量尤モ著クシテ春冬二期ハ殆ント苦汁滴出停止ノ狀ヲ呈ス今假リニ夏秋ノ二期鹽納屋ニ入ラハ包裝セラレタル俵カ恰モ雨水ニ濡サレタル如キ感アリ之レニ反シテ春冬ノ二期ハ同俵カ全ク乾燥スルヲ見ル依テ其理トスルニ足ル

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構造、大小

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

從來當地產鹽ハ肥前唐津ニ船ヲ以テ運搬シ仕拂ノ如キハ總テ現金引替トス

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、船人ト鹽商トノ關係、賣買ノ方法

當地製

產鹽販賣組合ニ於テ(二萬千斤積ノ船一隻)共有船アレハ其船ヲ船頭ニ貸シ年末ニ於テ一年間ノ鹽販賣先迄ノ運送費ニ該當スル金額ノ二分ノ一ヲ支拂フヲ習慣トセリ故ニ船頭ハ船ヲ借受ケ鹽ヲ積ミ販賣先キニ輸送シ歸リニハ石炭ヲ積ミ來リ組合ニ於テ之ヲ製鹽者ニ賣捌クヲ常トス

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路

從來ニ於ケル鹽ノ販賣地ハ肥前唐津地方ニシテ即チ一斗入一俵普通二十五錢位ノ折間屋

ニハ二十錢位ヲ以テ賣却シ醬油醸造家注文アルシトキハ平均二十三錢位ヲ以テ賣却セシモノノ如シ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無及其方法、契約並ニ償却ノ方法

右該當記事ナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ販路、濱相場、小賣價格

年 度	一斗入一俵ノ價格	年 度	一斗入一俵ノ價格
三十四年	100 ^円	三十六年	150 ^円
三十五年	160	三十七年	100

六 鹽價ノ定メ方 從來ハ別ニ一定セルモノナク只其容量ノ多少ヲ問ハス一俵ヲ以テ單位トシテ當業者各自カ隨意ニ買取人ト協商シ之ヲ定ムルモノナリシモ後鹽業組合ナルモノヲ組織シ其組合ノ代表者ニ鹽ノ賣買ヲ委任シ買受人トノ間協定スルモノトス

七 販賣ノ季節 七月乃至九月ノ醬油仕込季ヲ最多トシ十月乃至十二月ハ之ニ次クモノトス

八 鹽俵拔キ検査ノ方法 當産鹽ノ粗製ナル包装ハ古來賣買者相互ノ間ニ信賴ヲ厚クシ又第六項ニ述ヘシ如ク其容量ノ多少ヲ問ハス一俵ヲ單位トシ賣買スルモノニシテ別ニ拔キ検査ヲ行ハス

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置 前述ノ如ク從來ノ重量容量ヲ問ハサレハ從テ運搬等モ減少ヲ問ハスシテ只一斗入ヲ斗俵トシテ賣買ナスモノトス

十 鹹水賣買ノ有無及其方法

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 陸路ニハ荷馬車ヲ以テスルモ航路ヲ取り得ル場所ハ帆船ヲ以テス

其堆積ハ荷馬車ノ場合ニハ俵ヲ横ニ四俵乃至六俵ヲ相重ネ舟積ノ際ハ縦ニ四俵ヲ相重ヌルヲ以テ程度トス

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於ケル手數料、諸掛費、保險料及着荷地ニ於

ケル諸掛費用等

右一項ニ記スル如ク運搬方法ハ車及船ノ二種ニシテ積載量ハ荷馬車ニテ斗俵七十俵ヲ程度トシ船舶ハ一萬一千斤ヲ程度トス之ニ對スル運賃ハ車ニテ一俵一里ニ對シ三厘位トシ船ニシハ唐津港迄一俵ニ付八厘然レトモ唐津港ニテ水揚賃二厘ヲ要スレハ都合一錢トス今一俵ノ重量ヲ十七斤トスレハ一萬一千斤ハ六百四十俵トナル之レ即チ船舶ノ積載程度トシ其他ノ諸掛費ハ船頭ノ負擔トス

同鹽以外ノ運送費ニテ石炭ノ如キハ一萬斤唐津ヨリ當地マテ三圓五十錢ヲ普通トス

鹽ト石炭ノ輸送費ヲ比較スレハ鹽一萬斤乃チ五百八十八俵ニ對シ唐津港迄五圓八十八錢ナレトモ石炭ハ同一萬斤ニ對シ同唐津港ヨリ當地マテ三圓五十錢也

第九章 小作人ト地主トノ關係

地主ハ信用アル人物ヲ撰ヒ小作人トナシ小作人ヨリハ年一反歩ニ對シ平均玄米三俵(上中下鹽田)納ムルモノトス

但シ製鹽高非常ニ少ナクシテ收支相償ハサル年ニ於テハ小作人ト地主トノ相談ノ結果減スルコトアリト雖モ豐年ノ際ハ平年通りニ納ムルニ過キス地主ト小作人トノ間ニ於テ契約書ヲ提出スルコトナシ

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組織規定及沿革
- 右三項該當記事ナシ

第十一章 試驗

一 初ハ土釜ニテ製鹽セラレ居タル由ナルモ詳ナラス其後石釜ヲ使用シ松材ヲ以テ燃料トシ又明治十三年頃石炭ニ改良シ續テ明治二十八年銑鐵延板一枚製ノ鹽釜へ改良ノ目的ヲ以テ試驗セラレ漸次該數ヲ増シ今ハ全部該釜ヲ使用スルニ至レリ石

釜ノ時代ハ唐津ノ城主唐防ヨリ探掘スル石ハ釜石トシテ無代ニテ供給アリシモ維新後事絶エ總テ購入スルニ至レリ其鐵釜ニ比シ石材ヲ得ルコト不便ト運搬料及燃料ノ多額ヲ消費シ又使用中破損墜落ノ患多クシテ不熟練ナル釜焚ヲ使用スルコト難キカ故ニ鐵釜改良ノ目的ヲ以テ試驗スルニ至レリ然レトモ未タ日淺クシテ充分ナル結果ヲ得ス又目下試驗中ナレハ利害得失ハ直ニ判シ難キモ當業者ノ言ニ依レハ石釜ハ一回一枚製造費約九圓ヲ要シ一ケ年假リ二十枚ヲ製造スルモノトスレハ其費約九十圓ニシテ之ニ反シ銑鐵板一枚製ノ釜ハ其價百二十圓ヲ支拂置クトキハ先ツ十年ハ使用シ得ヘキニ依リ釜製造費ヲ以テ既ニ節減シ得ルノミナラス石釜ハ一回一枚ノ使用期間二十五日乃至三十日位ニシテ其間ハ常ニ焚詰メニ焚カサルヘカラス然ルニ銑鐵一板製ノ釜ハ此不便ナク自由ニ焚止メ又數日焚續クルモ差支ナキノミナラス燃料ヲ減スルコト大ナリト云ハサルヘカラス而シテ鐵釜ト雖トモ不利ナキニアラス第一鐵釜ノ目的ハ燃料ノ節減ニ出タルモノナレハ其材料タル鐵板ハ可成薄キヲ撰ハハ適當ナレトモ動モスレハ使用中面ノ高低凸凹ヲ生シ釜中ノ平準ヲ失ヒ一方ニ未タ煮詰マラサルモノアルニ一方ハ概ニ燒キ着クカ如キ不良ノ場合ヲ生スルコト多キニ在リ若シ凸凹等ノ患ヲ避ケンカタメニ材料タル鐵板ノ厚キヲ用ユレハ其患尠ナシト雖モ目的タル燃料ノ節減ヲ得ルコト難シ又鹽質ニ於テモ鐵氣ヲ含有スルカ故ニ其色純白ナラス赤色ヲ帶フ即チ色澤上ニ於テ不良ナリ

第十二章 輸出入及試賣

第十三章 鹽田以外製鹽裝置及方法

第十四章 燒鹽

右三章該當記事ナシ

第十五章 再製鹽

再製鹽トシテ特ニナシタルコトナク唯タ鹽質非常ニ粗惡ニシテ使用ニ適セサルトキハ沼井中ニ該鹽ヲ撒布シテ鹹砂ヨリ鹹水ヲ採ルトキト同方法ヲ以テ元ノ鹹水ニ變シ再ヒ煎熬シテ再製ス

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ノ比較

一 反步當地價

鹽田

一等 二九四〇円 二等 二五七六円 三等 二四五〇円 四等 二三四〇円

右小作料玄米三俵乃至四俵 (二等時價百五十圓内外)

田

一等 五、六四円 二等 五、五七円 三等 五、二三円 四等 四、四六円 五等 四、三五円

六等 四、九一 七等 三、三九 八等 三、三四 九等 二、四七

右小作料玄米二俵乃至三俵

畑

一等 一七五三円 二等 一六、二六円 三等 一三、七七円 四等 一二、七三円 五等 九、六七円

六等 七、三六 七等 五、七四

宅地

一等 三九八四円 二等 三三、六五円 三等 二九、三〇円 四等 二三、九一円